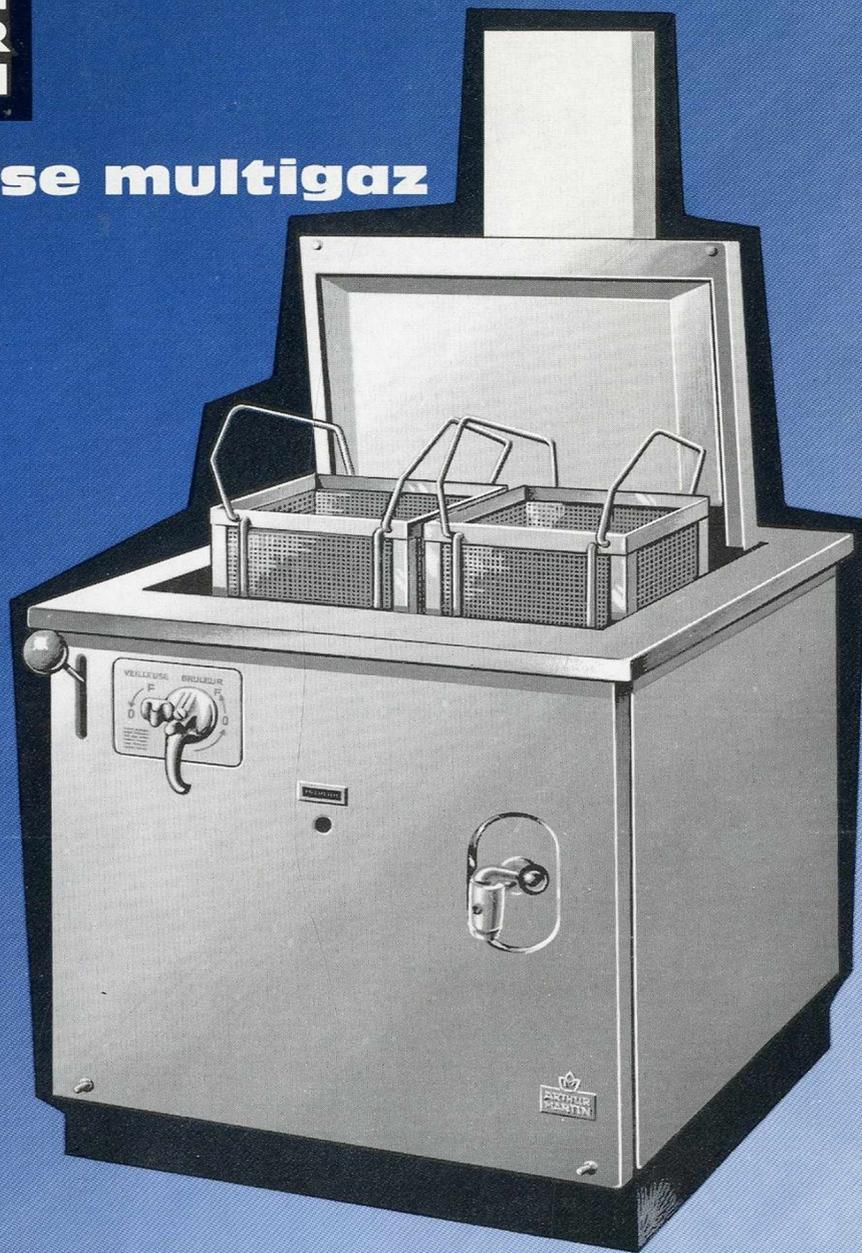


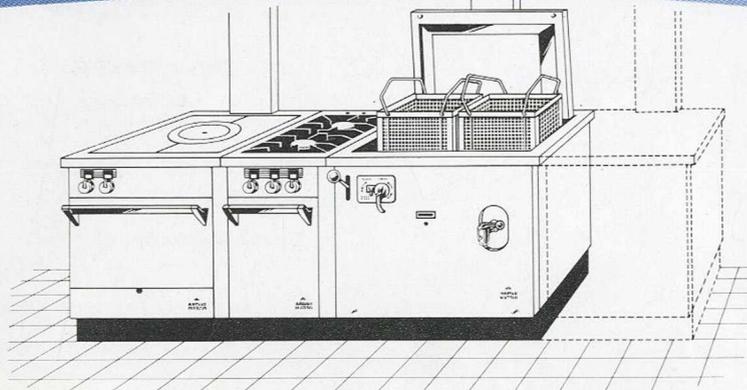
**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**



## Friteuse multigaz



*P. GABOR*



*Cet ensemble, obtenu par la juxtaposition de 3 appareils, n'est qu'un exemple. Il existe quantité d'autres solutions, parmi lesquelles vous pouvez choisir celle qui répond exactement à vos besoins particuliers.*



**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**

# GRANDE CUISINE



En avance sur son temps : la nouvelle gamme 1960

## FRITEUSES (Modèles à 1 et 2 paniers)

Le dessus de l'appareil, en *acier inoxydable poli*, fait corps avec la cuve de façon à empêcher toute introduction d'huile à l'intérieur de la carcasse. L'acier inoxydable est particulièrement recommandé pour la fabrication des friteuses : en effet, ce matériau apporte la meilleure solution en ce qui concerne l'*hygiène*, car il résiste à toutes les attaques des acides organiques contenus dans les produits alimentaires, ainsi qu'à celle des détergents utilisés pour le nettoyage.

La *vidange* est assurée par un robinet en bronze chromé (section 20-27), pratiquement indestructible.

Le *covercle* s'encastre dans la cuve et est affleurant avec le dessus. En position de fermeture, il dissimule, dans le bac, les paniers et la barre d'accrochage des paniers. La *poignée de manœuvre* est placée en façade : ce système évite de se brûler en passant le bras dans la zone de vapeurs bouillantes lors de l'ouverture du couvercle. Ce couvercle est très facile à manœuvrer : il est équilibré par un système de ressorts compensateurs dissimulés à l'intérieur de la carcasse.

## DESCRIPTION DÉTAILLÉE

### BACS ET PANIERS

Suivant leurs dimensions, les bacs reçoivent un ou plusieurs paniers :

Bac de 600 x 450 x 350 : 1 panier.

Bac de 800 x 600 x 350 : 2 paniers.

Ces paniers sont exécutés en fil d'acier étiré, étamé, alimentaire.

Ils s'accrochent à un dispositif placé à l'arrière pour l'égouttage.

Ce système permet une production continue sans refroidissement exagéré de l'huile. L'évasement de la partie supérieure du bac empêche tout débordement.

Le fond du bac est exécuté en tôle d'acier de 3 mm d'épaisseur.

### ROBINETTERIE GAZ

La robinetterie, exécutée en bronze, est placée derrière un panneau démontable, permettant d'accéder au dispositif de réglage.

Chaque ensemble de robinets est commandé par deux manettes en aluminium coulé. L'une de ces manettes commande l'allumage de la veilleuse, l'autre l'allumage du brûleur, l'ouverture du robinet de brûleur ne pouvant se faire qu'après l'ouverture du robinet de veilleuse.

Le robinet de brûleur est doté d'un dispositif d'encliquetage, avec bouton-poussoir permettant de faire varier le débit du brûleur depuis le plein régime jusqu'au ralenti.

La veilleuse facilite l'allumage du brûleur et empêche l'extinction accidentelle. La robinetterie est du type « SÉCURITÉ » à verrouillage et rattrapage automatique de jeu.

### BRÛLEURS

Le chauffage est assuré par des brûleurs « RECTILIGNE » doubles, à flamme continue :

Bac de 600 x 450 : 1 brûleur.

Bac de 800 x 600 : 2 brûleurs.

Les brûleurs, judicieusement répartis, assurent le chauffage de la totalité de la surface du fond (pas de points de chauffe ni de « culottages »).

### ALIMENTATION ET RACCORDEMENT

Alimentation sur rampe tube fer 33-42.

Raccordement à l'avant et sur le côté, à droite ou à gauche.

### JUXTAPOSITION

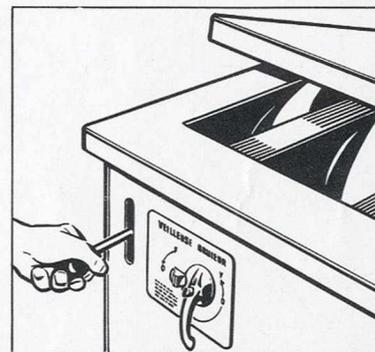
Dans le cas d'appareils juxtaposés, les rampes se raccordent au moyen de raccord union 3 pièces à joint conique. La juxtaposition se fait aisément sans vide apparent entre les éléments.

Vous pouvez ainsi, à moindres frais, réaliser un grand ensemble ou agrandir par la suite votre installation si le nombre des rationnaires augmente.

DIMENSIONS	Hauteur	Largeur	Profondeur
1 panier .....	750 mm	690 mm	950 mm
2 paniers .....	750 mm	1.040 mm	950 mm

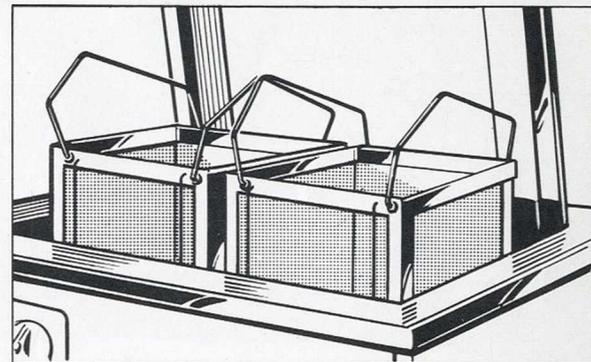
**NOTA :** L'appareil est prévu pour être installé sur un socle de maçonnerie d'une hauteur de 100 mm. La hauteur de l'appareil avec socle est donc de 850 mm. Sur demande, il peut être livré un socle en tôle vernie noir.

Les parois extérieures de l'appareil peuvent être exécutées, à la demande, en tôle noire, tôle émaillée blanc ou acier inoxydable poli.



La poignée de manœuvre, située en façade, évite toute brûlure provoquée par les vapeurs lors de l'ouverture du couvercle.

Les paniers s'accrochent sur un dispositif placé à l'arrière. Ce système permet une production continue.



### PUISSANCES

Bac de 600 x 450 : 16.000 millithermies/heure.

Bac de 800 x 600 : 28.000 millithermies/heure.

### GARANTIE : 5 ANS

(sous réserve que l'installation soit faite par nos soins).

### NOTA IMPORTANT

Nos friteuses peuvent être conçues pour l'utilisation en SAUTEUSES.

Les caractéristiques essentielles restent les mêmes, mais la profondeur des bacs est ramenée de 350 à 210 mm.

L'orifice de vidange des bacs est prévu avec bonde amovible empêchant l'écoulement des sauces vers le robinet de vidange.



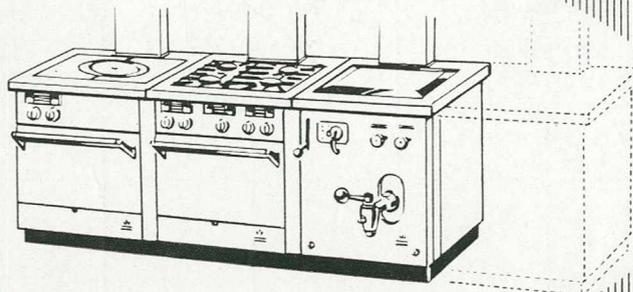
**S.A.G.A.M.  
ARTHUR  
MARTIN**

**Cet appareil de haute qualité  
satisfait les plus exigeants**



Publicité V. Alexandre Paris

**C**e bel ensemble, obtenu par la juxtaposition de 3 appareils n'est qu'un exemple. Il existe quantité d'autres solutions, parmi lesquelles vous pouvez choisir celle qui répond exactement à vos besoins particuliers.



**Simple  
service  
4 feux  
multigaz**



**S.A.G.A.M.  
ARTHUR  
MARTIN**

# Simple service 4 feux



DIMENSIONS	APPAREIL	FOUR
Hauteur	750 mm - Avec socle : 850 mm	300 mm
Largeur	750 mm	500 mm
Profondeur	850 mm	700 mm

**Nota :** Dans le cas d'éléments juxtaposés avec Marmites et Friteuses, la profondeur est portée à 950 mm.

## DESCRIPTION

- Dessus en acier inoxydable poli.
- Deux grilles-cuvettes affleurantes, en fonte émaillée.
- Quatre brûleurs en fonte avec chapeau en laiton.
- Sous les brûleurs, deux tiroirs de propreté coulissants, accessibles après ouverture de la porte du four.
- Mitre en acier inoxydable poli.

### Four

- Brûleur en U. Système de circulation des gaz inversé.
- Veilleuse d'allumage permanente, visible en façade.
- Soie démontable et côtés à gradins en tôle d'acier émaillée masse.
- Grille support cambrée, permettant quatre hauteurs différentes.
- Porte équilibrée à fermeture de sécurité en deux temps.
- Contreporte émaillée masse.

### Robinetterie

Robinets « Multigaz » en laiton matricé avec position de débit réduit. Réglage accessible en façade par simple enlèvement de la manette.

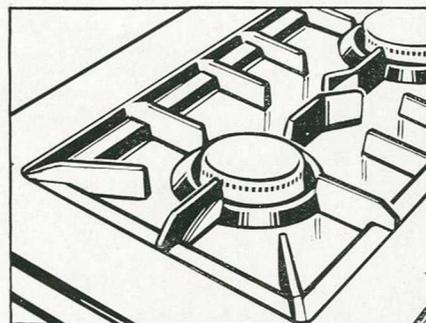
**Nota.** - Le robinet de four comporte une position supplémentaire pour l'alimentation de la veilleuse indépendante.

### Alimentation et raccordement

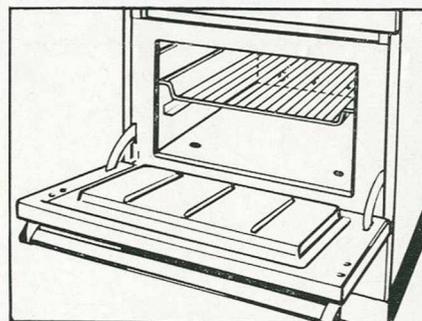
Alimentation sur rampe tube fer 33-42.  
Raccordement à droite ou à gauche, sur le côté et à l'avant.

L'APPAREIL est prévu pour être installé sur un socle de maçonnerie (hauteur : 100 mm). Sur demande, il sera livré un socle en tôle vernie noir.

Les parois extérieures peuvent être exécutées, à la demande, en tôle noire, tôle émaillée blanc ou acier inoxydable poli.



La grille-cuvette affleurante permet une manipulation aisée des lourds récipients. La cuvette facilite l'entretien.



De vastes dimensions, le four est équipé d'une grille support cambrée permettant 4 hauteurs différentes. Les côtés à gradins, la sole et la contre-porte sont émaillés.

### Juxtaposition

Dans le cas d'appareils juxtaposés, les rampes se raccordent au moyen de raccord union trois pièces à joint conique. La juxtaposition se fait aisément sans vide apparent entre les éléments.

## DÉBITS

BRULEURS	Gaz de ville 4500 mth/m <sup>3</sup>		Gaz naturel 9700 mth/m <sup>3</sup>		Air propané 8500 mth/m <sup>3</sup>		Propane 12000 mth/kg	
	mth/h	lit/h	mth/h	lit/h	mth/h	lit/h	mth/h	g/h
Brûleurs dessus	6140	1500	6140	696	6140	1040	6020	500
Brûleur four	6620	1620	6625	750	6620	1120	6260	530



**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**

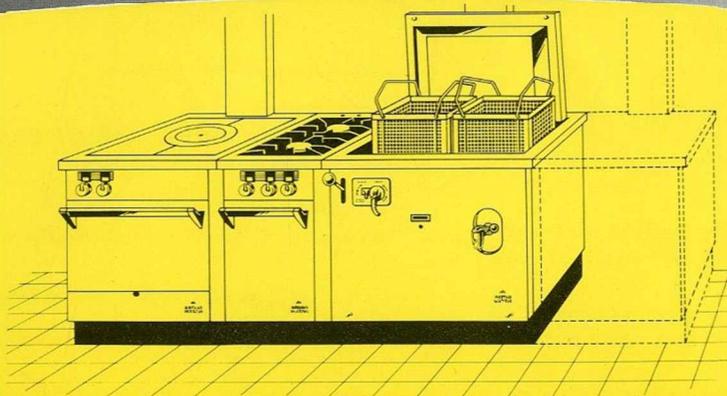


**ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM**

## **Annexe multigaz**



*SABOR*



*Cet ensemble, obtenu par la juxtaposition de 3 appareils, n'est qu'un exemple. Il existe quantité d'autres solutions, parmi lesquelles vous pouvez choisir celle qui répond exactement à vos besoins particuliers.*



**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**

# GRANDE CUISINE

En avance sur son temps : la nouvelle gamme 1960



## ANNEXE

COMPLÉMENT indispensable du simple service « coup de feu », l'Annexe met à votre disposition 2 brûleurs très puissants pour des préparations rapides nécessitant un apport de calories immédiat. De plus, l'étuve placée sous les brûleurs permet de maintenir au chaud des préparations, de faire lever des pâtes, de faire chauffer des assiettes et des plats, etc.

## DESCRIPTION DÉTAILLÉE

### DESSUS

Dessus en acier inoxydable poli.

Une grille-cuvette affleurante, en fonte émaillée (les récipients peuvent être facilement déplacés, sans risque de renversement).

Deux brûleurs en fonte avec chapeau en laiton (pas de risque d'extinction en cas de débordement).

Sous les brûleurs, un tiroir de propreté coulissant, accessible après ouverture de la porte de l'étuve. Ce tiroir, profond de 4 cm, est capable de recueillir les débordements accidentels les plus importants.

### ÉTUVE

Un brûleur droit, à allumage par l'avant.

Sole démontable, en tôle d'acier émaillée masse (elle peut se laver à l'extérieur et ne s'oxydera jamais).

Deux étagères coulissantes en aluminium.

Porte à axe vertical.

Chauffage par canaux latéraux.

Évacuation des gaz sur l'arrière du dessus.

### ROBINETTERIE

Robinets « multigaz » en laiton matricé avec position de débit réduit.

Réglage accessible en façade par simple enlèvement de la manette.

Réglage et entretien sont ainsi très faciles.

### ALIMENTATION ET RACCORDEMENT

Alimentation sur rampe tube fer 33-42.

Raccordement à droite ou à gauche, sur le côté et à l'avant.

### JUXTAPOSITION

Dans le cas d'appareils juxtaposés, les rampes se raccordent au moyen de raccord union 3 pièces à joint conique. La juxtaposition se fait aisément sans vide apparent entre les éléments.

Vous pouvez ainsi, à moindres frais, réaliser un grand ensemble ou agrandir votre installation si le nombre des rationnaires augmente.

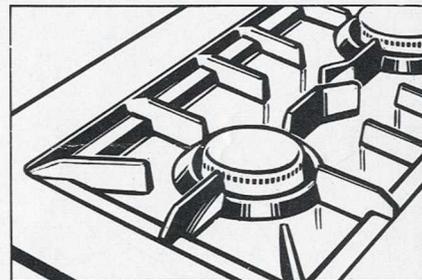
DIMENSIONS	Appareil	Étuve
Hauteur	750 mm (1)	400 mm
Largeur	500 mm	350 mm
Profondeur	850 mm (2)	700 mm

#### NOTA :

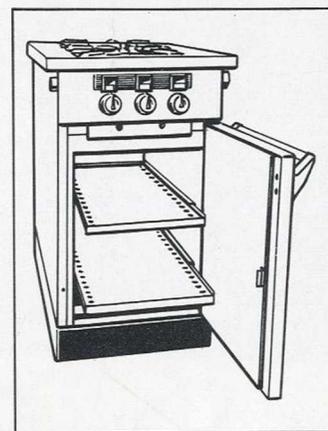
1. L'appareil est prévu pour être installé sur un socle de maçonnerie d'une hauteur de 100 mm. La hauteur de l'appareil avec socle est donc de 850 mm. Sur demande, il peut être livré un socle en tôle vernie noir.

2. Dans le cas d'éléments juxtaposés à des Marmites et Friteuses, la profondeur est portée à 950 mm.

Les parois extérieures de l'appareil peuvent être exécutées, à la demande, en tôle noire, tôle émail blanc ou acier inoxydable poli.



La grille-cuvette affleurante permet une manipulation aisée des lourds récipients. La cuvette facilite l'entretien.



Les étagères coulissantes et la porte à axe vertical permettent de retirer facilement les récipients placés dans le fond de l'étuve.

### PUISSANCE DES BRÛLEURS

2 brûleurs du dessus :  $6.300 \times 2 = 12.600$  millithermies/heure.

Brûleur de l'étuve : 1.200 millithermies/heure.

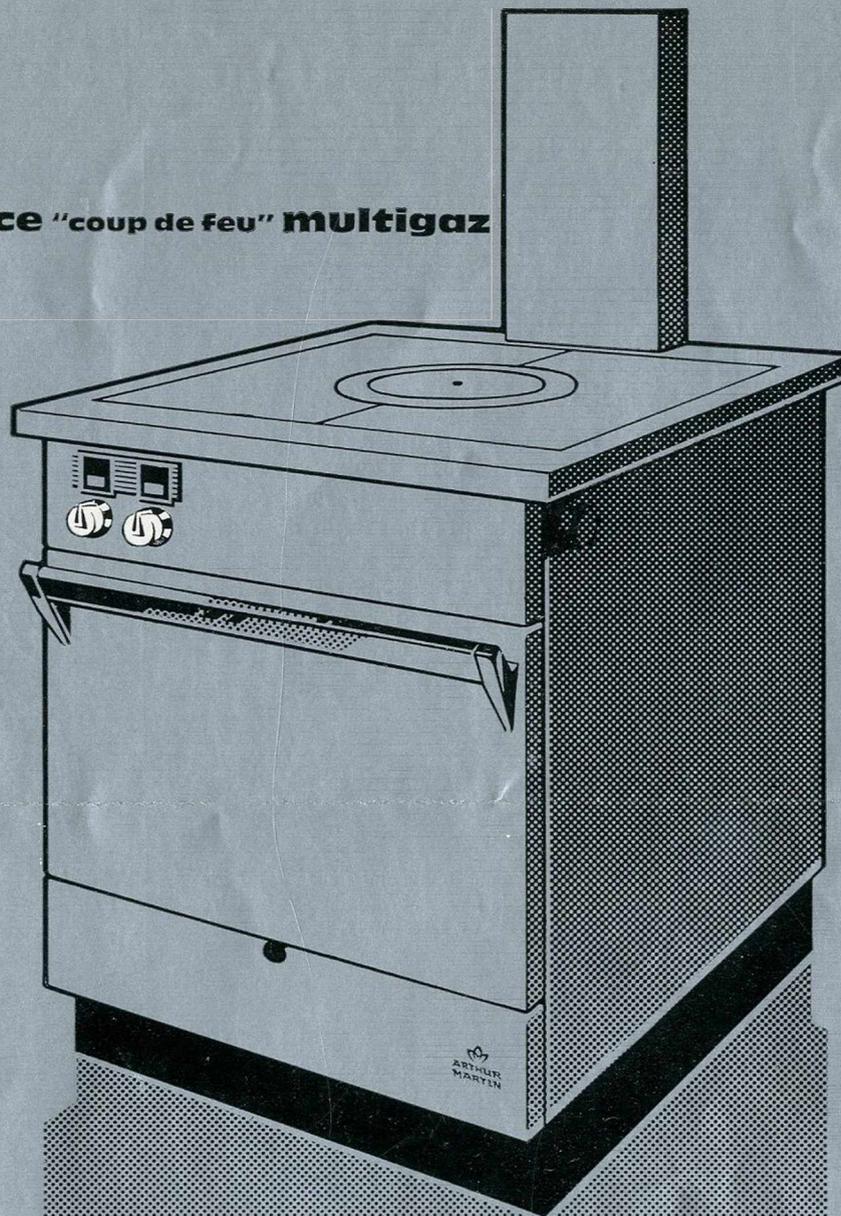
### GARANTIE : 5 ANS

(sous réserve que l'installation soit faite par nos soins).

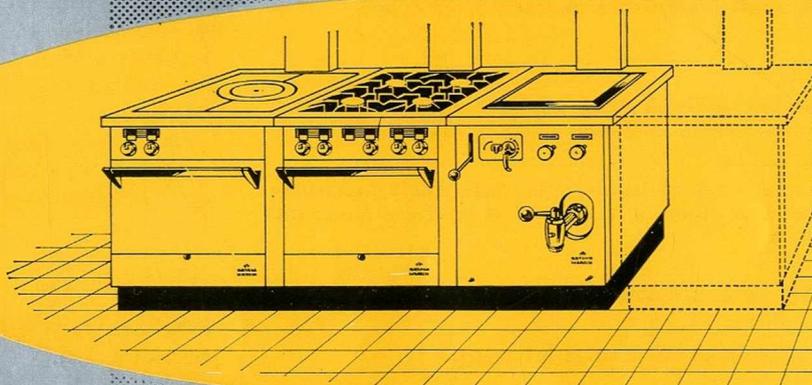


**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**

**Simple service "coup de feu" multigaz**



PAUL  
GABOR



*Cet ensemble, obtenu par la juxtaposition de 3 appareils, n'est qu'un exemple. Il existe quantité d'autres solutions parmi lesquelles vous pouvez choisir celle qui répond exactement à vos besoins particuliers.*



**S.A.G.A.M.  
ARTHUR  
MARTIN**

# GRANDE CUISINE

**En avance sur son temps : la nouvelle gamme 1960  
" SIMPLE SERVICE COUP DE FEU "**



Cet appareil de haute qualité réunit **tous les perfectionnements techniques actuels.**

Son avantage n° 1 : la **rapidité** avec laquelle la plaque « coup de feu » est portée à la température voulue. La **souplesse** du réglage permet d'obtenir facilement aussi bien les températures les plus élevées que les plus douces pour les mijotages.

Signalons aussi les résultats remarquables des essais culinaires dans le **four**. Le revêtement de l'appareil peut être exécuté, à la demande, en tôle noire, tôle émaillée blanc ou acier inoxydable poli. Nous attirons particulièrement votre attention sur le "POLI MIROIR" de notre acier inoxydable, qui ne peut s'obtenir qu'avec des matériaux de toute première qualité : les graisses n'adhèrent pas à la surface, qui se nettoie aussi facilement qu'une vitre.

Les cuisines des collectivités reçoivent, vous le savez, des visites de plus en plus fréquentes : vous apprécierez donc la **belle présentation** de notre matériel.

Vous apprécierez également, à l'usage, sa robustesse : avec une installation ARTHUR MARTIN, **vous serez tranquille pendant de longues années !**

## DESCRIPTION DÉTAILLÉE

### Dessus

Dessus en acier inoxydable poli.

Plaque en fonte polie en 2 parties.

Une rondelle et un tampon en fonte polie.

Un brûleur en fonte avec chapeau en laiton.

**NOTA.** — Le brûleur, situé sous la plaque, est centré dans une rondelle en fonte de forte épaisseur. Autour de cette rondelle et sous toute la plaque, briquetage réfractaire avec joints en ciment. Grâce à la disposition très étudiée de l'ensemble, le rendement du brûleur a été sensiblement augmenté.

### Four

Brûleur en U. Système de circulation des gaz inversé permettant une répartition égale de la chaleur et une montée rapide de la température.

Veilleuse d'allumage permanente, visible en façade (le fonctionnement du four est contrôlable porte fermée).

Sole et côtés à gradins démontables, en tôle d'acier émaillée masse (ils peuvent se laver à l'extérieur et ne s'oxyderont jamais).

Grille support cambrée, permettant 4 hauteurs différentes (2 rangées de plats dans le four).

Porte équilibrée à fermeture de sécurité en 2 temps (ce système prolonge la vie du matériel).

Contreporte émaillée masse, donc inoxydable et facile à nettoyer.

### Robinetterie

Robinets « multigaz » en laiton matricé avec position de débit réduit. Réglage accessible en façade par simple enlèvement de la manette. Réglage et entretien sont ainsi très faciles.

**NOTA.** — Le robinet de four comporte une position supplémentaire pour l'alimentation de la veilleuse indépendante. Grâce à ce dispositif, tout accident dû à une fausse manœuvre est pratiquement impossible.

### Alimentation et raccordement

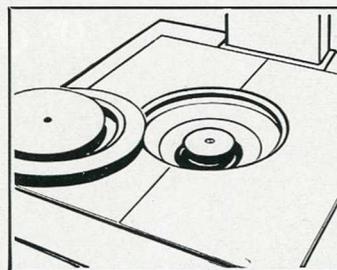
Alimentation sur rampe tube fer 33-42.

Raccordement à droite ou à gauche, sur le côté et à l'avant.

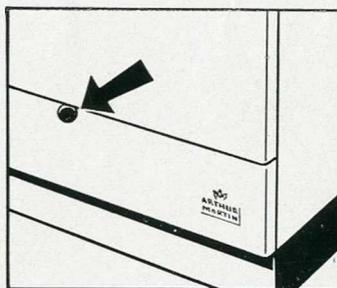
DIMENSIONS	APPAREIL	FOUR
Hauteur.	750 mm (1)	300 mm
Largeur ..	750 mm	500 mm
Profondeur ....	850 mm (2)	700 mm

**NOTA.** — (1) L'appareil est prévu pour être installé sur un socle de maçonnerie d'une hauteur de 100 mm. La hauteur de l'appareil avec socle est donc de 850 mm. Sur demande, il peut être livré un socle en tôle vernie noir.

(2) Dans le cas d'éléments juxtaposés à des Marmites et Friteuses, la profondeur est portée à 950 mm.



Le brûleur, centré dans une cuvette en fonte de forte épaisseur, est placé sous une rondelle et un tampon.



Afin de permettre de contrôler le fonctionnement du four sans ouvrir la porte, la veilleuse d'allumage est visible en façade.

### Puissance des brûleurs

Brûleur sous plaque : 10.225 millithermies/h.

Brûleur four : 6.620 millithermies/heure.

### Juxtaposition

Dans le cas d'appareils juxtaposés, les rampes se raccordent au moyen de raccord union 3 pièces à joint conique. La juxtaposition se fait aisément sans vide apparent entre les éléments.

Vous pouvez ainsi, à moindres frais, réaliser un grand ensemble ou agrandir par la suite votre installation si le nombre des rationnaires augmente.

### Garantie

5 ANS (sous réserve que l'installation soit faite par nos soins).

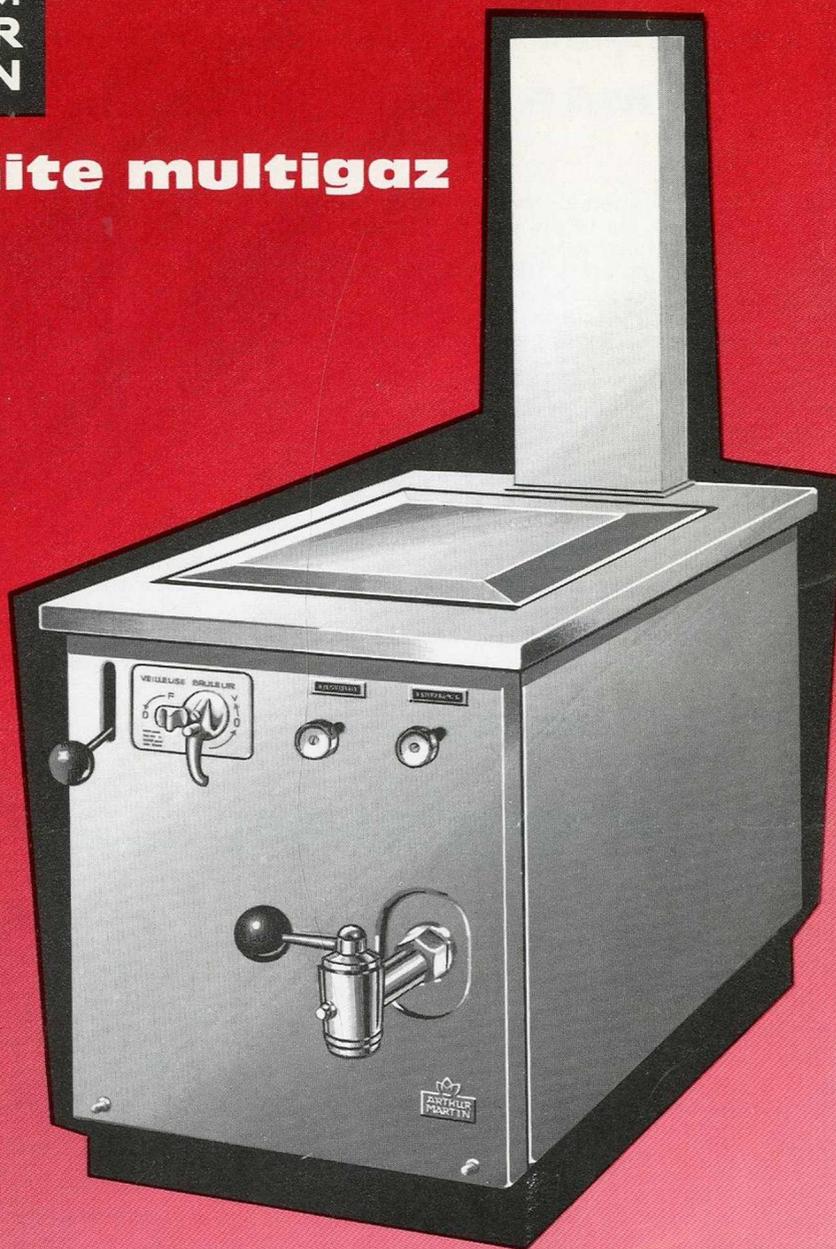


**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**

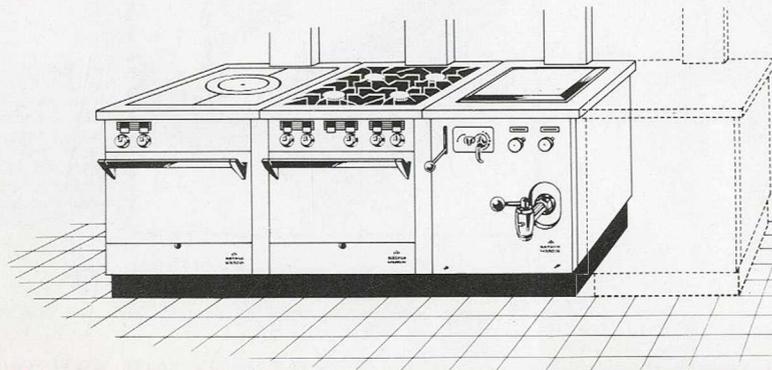


**ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM**

## Marmite multigaz



*PAY  
CASOR*



*Cet ensemble, obtenu par la juxtaposition de 3 appareils, n'est qu'un exemple. Il existe quantité d'autres solutions, parmi lesquelles vous pouvez choisir celle qui répond exactement à vos besoins particuliers.*



**SAGAM  
ARTHUR  
MARTIN**

# GRANDE CUISINE

En avance sur son temps : la nouvelle gamme 1960

## MARMITES (6 modèles de 75 à 300 litres)

Le dessus de l'appareil, en *acier inoxydable poli* (qualité 18/8), fait corps avec la cuve également en inox, de façon à empêcher toute introduction de liquide à l'intérieur de la carcasse. L'acier inoxydable est particulièrement recommandé pour la fabrication des marmites : en effet, ce matériau apporte la meilleure solution en ce qui concerne l'*hygiène*, car il résiste à toutes les attaques des acides organiques contenus dans les produits alimentaires, ainsi qu'à celles des détergents utilisés pour le nettoyage.

La *vidange* est assurée par un robinet en bronze chromé (section 50-60), protégé à l'intérieur par une crépine en tôle d'acier inoxydable perforée. Ce robinet de forte section permet un *écoulement parfait et extrêmement rapide*.

L'*alimentation* en eaux chaude et froide est assurée par un dispositif intérieur commandé en façade par 2 vannes en bronze (section 15-21). Le  *couvercle* s'encastre dans la cuve de façon à éviter tout écoulement des eaux de condensation sur le dessus de la marmite. Il est muni d'une *poignée de manœuvre située en façade* (ce système évite de se brûler en passant le bras dans la zone de vapeurs bouillantes lors de l'ouverture du couvercle). Ce couvercle est très facile à manœuvrer : il est équilibré par un système de ressorts compensateurs dissimulés à l'intérieur de la carcasse.

## DESCRIPTION DÉTAILLÉE

### ROBINETTERIE

La robinetterie, exécutée en bronze, est placée derrière un panneau démontable permettant d'accéder au dispositif de réglage. Chaque ensemble de robinets est commandé par 2 manettes en aluminium coulé.

L'une de ces manettes commande l'allumage de la veilleuse, l'autre l'allumage du brûleur, l'ouverture du robinet de brûleur ne pouvant se faire qu'après l'ouverture du robinet de veilleuse.

Le robinet de brûleur est doté d'un dispositif d'encliquetage, avec bouton-poussoir, permettant de faire varier le débit du brûleur depuis le plein régime jusqu'au ralenti. La veilleuse facilite l'allumage du brûleur et empêche l'extinction accidentelle. Cette robinetterie est du type « SÉCURITÉ », à verrouillage et rattrapage automatique de jeu.

Dans le cas de la marmite de 300 litres, il est prévu deux ensembles de robinets.

### BRÛLEURS

Le chauffage de la marmite est assuré par des brûleurs « RECTILIGNE » à flamme continue.

75 et 100 litres : 1 brûleur.

150 litres : 2 brûleurs

200 litres : 3 brûleurs

250 litres : 3 brûleurs

300 litres : 4 brûleurs

Les brûleurs, judicieusement répartis, assurent le chauffage sur la totalité de la surface du fond.

### ALIMENTATION ET RACCORDEMENT

Alimentation sur rampe tube fer 33-42.

Raccordement à l'avant et sur le côté, à droite ou à gauche.

### JUXTAPOSITION

Dans le cas d'appareils juxtaposés, les rampes se raccordent au moyen de raccord union 3 pièces à joint conique. La juxtaposition se fait aisément sans vide apparent entre les éléments.

Vous pouvez ainsi, à *moindres frais*, réaliser un grand ensemble ou agrandir par la suite votre installation si le nombre des rationnaires augmente.

### PUISSANCES

75 litres : 14.700 millithermies/heure

100 litres : 18.900 millithermies/heure

150 litres : 23.100 millithermies/heure

200 litres : 29.400 millithermies/heure

250 litres : 38.000 millithermies/heure

300 litres : 42.000 millithermies/heure

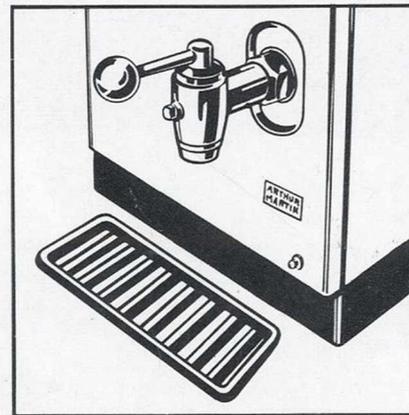
DIMENSIONS	Hauteur	Largeur	Profondeur
75 litres .....	750 mm	730 mm	950 mm
100 litres	»	730 mm	»
150 litres ...	»	900 mm	»
200 litres .....	»	1.130 mm	»
250 litres .....	»	1.300 mm	»
300 litres .....	»	1.600 mm	»

**NOTA :** L'appareil est prévu pour être installé sur un socle de maçonnerie d'une hauteur de 100 mm. La hauteur de l'appareil avec socle est donc de 850 mm. Sur demande, il peut être livré un socle en tôle vernie noir.

Les parois extérieures de l'appareil peuvent être exécutées, à la demande, en tôle noire, tôle émaillée blanc ou acier inoxydable poli.



La poignée de manœuvre, située en façade, évite toute brûlure provoquée par les vapeurs lors de l'ouverture du couvercle.



La vidange est extrêmement rapide grâce au robinet de forte section, pratiquement inobstruable. En bronze chromé, il est protégé à l'intérieur par une crépine en acier inoxydable.

### GARANTIE : 5 ANS

(sous réserve que l'installation soit faite par nos soins).



**S.A.G.A.M.  
ARTHUR  
MARTIN**



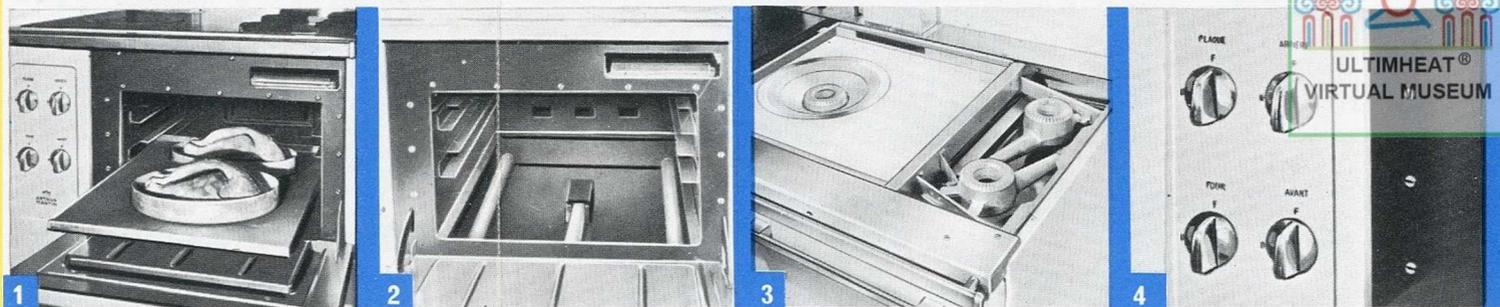
**RESTAURANTS... CANTINES... COLLECTIVITÉS...  
A TOUT PROBLÈME DE CUISINE... UNE SOLUTION " MARMITON "**

# Faites comme moi :



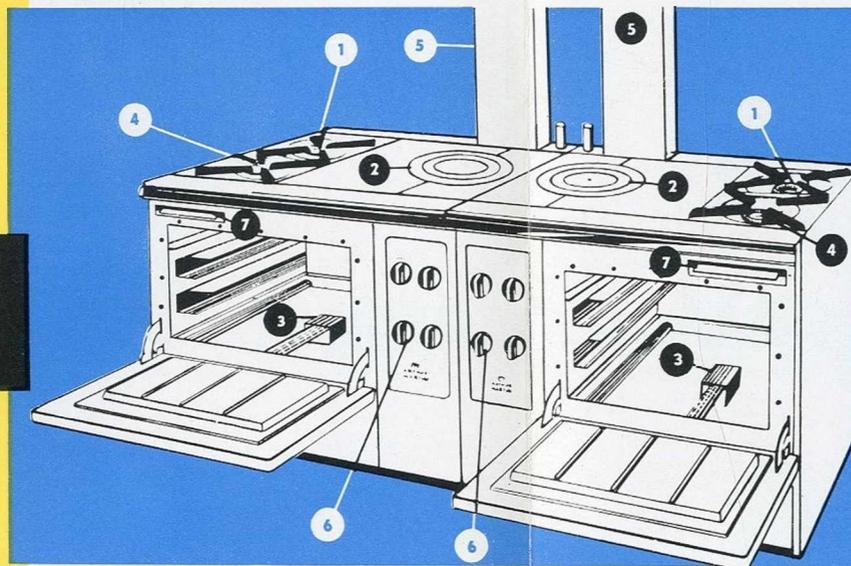
# utilisez le marmiton

# c'est du tonnerre !



- **Présentation :** il est émaillé blanc en façade et sur les parois droite et gauche. Le dessus en fonte et en tôle d'acier et la mitre en aluminium sont polis. La barre d'appui en façade est en profilé d'acier chromé (Fig. 1).
- **Combustibles :** il fonctionne au gaz de ville, au gaz naturel, à l'air propané ou au propane suivant les précisions données à la commande.
- **Particularités de construction :** le bâti est en tôle d'acier de forte épaisseur. Le four calorifugé est équipé d'un brûleur en U permettant d'obtenir une parfaite répartition de température et un rendement maximum. L'évacuation des gaz brûlés s'effectue par circulation inversée.
- **Les côtés à gradins émaillés** sont démontables pour faciliter le nettoyage (Fig. 2).

- Le dessus comporte deux brûleurs découverts et une plaque « coup de feu » chauffée par un brûleur placé sous un jeu de rondelles (Fig. 3).
- Un tiroir de propreté coulisse sous les brûleurs découverts récoltant tous les débordements éventuels.
- La porte équilibrée est munie d'un système de retenue évitant la fermeture brutale.
- La robinetterie en laiton matricé est placée derrière un panneau démontable permettant d'accéder au réglage du brûleur de plaque. Pour les MARMITONS équipés au gaz de ville, au gaz naturel et à l'air propané, le réglage du débit réduit des brûleurs est accessible simplement en ôtant les manettes en aluminium (Fig. 4). Pour le propane, aucun réglage n'est à faire.



## Références

**TRÈS IMPORTANT :** afin d'éviter toute erreur, mentionnez dans votre commande la référence exacte de votre MARMITON. Elle permet en effet de préciser s'il s'agit d'un MARMITON de droite ou de gauche, et à quel combustible votre fourneau est destiné à fonctionner. Il existe 4 catégories de MARMITONS que vous trouverez énumérées ci-après :

Propane	}	M.P.D. — Marmiton Propane four Droit.
		M.P.G. — Marmiton Propane four Gauche.
Gaz de ville Air Propané Gaz Naturel	}	M.G.D. — Marmiton Gaz four Droit.
		M.G.G. — Marmiton Gaz four Gauche.

### Légende de la gravure :

- |   |                            |   |                          |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Brûleur découvert arrière. | 4 | Brûleur découvert avant. |
| 2 | Brûleur sous plaque.       | 5 | Mitre aluminium poli.    |
| 3 | Brûleur de four en « U ».  | 6 | Robinetterie bronze.     |
|   |                            | 7 | Tiroir de propreté.      |

### DIMENSIONS DU MARMITON

APPAREIL	FOUR	
Largeur	900	500
Profondeur	800	650
Hauteur	800	300

### TABEAU DE DÉBIT DES BRULEURS

BRULEURS	GAZ DE VILLE 4.500 mth. m <sup>3</sup>		GAZ NATUREL 9.700 mth. m <sup>3</sup>		AIR PROPANÉ 6.500 mth. m <sup>3</sup>		PROPANE 12.040 mth. au kg.	
	Puissance mth/h	Débit l/h	Puissance mth/h	Débit l/h	Puissance mth/h	Débit l/h	Puissance mth/h	Débit gr/h
BRULEUR s.-plaque	7.080	1.730	6.880	780	7.000	1.190	7.590	630
FEU NU avant	4.740	1.145	4.660	530	4.700	800	5.100	420
FEU NU arrière	6.240	1.525	5.900	670	7.000	1.190	6.900	580
FOUR	5.830	1.420	5.550	630	5.400	915	5.440	452

Alimentation : Tube fer 26/34

Tube Armco 10/12

# UTILISEZ LE NOUVEAU FOURNEAU " LE MARMITON "

**C'est l'instrument de travail  
que nous attendions tous  
complété par les nouveaux appareils  
MARMITE 60 I et FRITURIER F.F.G. 13**

Sous un faible encombrement, un vrai fourneau de restaurant et non un appareil « adapté » à partir d'éléments ménagers. Sur moins d'un mètre carré, une table de travail équipée d'une large plaque « coup de feu » et de brûleurs rapides, un four d'un tiers de mètre carré de surface dans lequel 12 poulets quatre-quarts tiennent à l'aise !

Il pare aux inévitables « coups de feu » du service hôtelier : la puissance de chauffe de ses brûleurs à gaz de ville ou au propane, sa mise en température instantanée vous permettent de gagner du temps sans faire attendre les clients.

Il est économique et s'amortit rapidement. D'un prix d'achat modique, il est particulièrement économique à l'usage, grâce au rendement élevé de ses brûleurs et au calorifugeage de son four. Ses performances culinaires, jointes aux économies de temps et de main-d'œuvre qu'il vous fera réaliser, vous assurent de l'amortir en un temps record.

Il est construit pour durer. La robustesse de son bâti monobloc en acier, la qualité des matières premières employées en font un appareil d'une durée quasi illimitée.

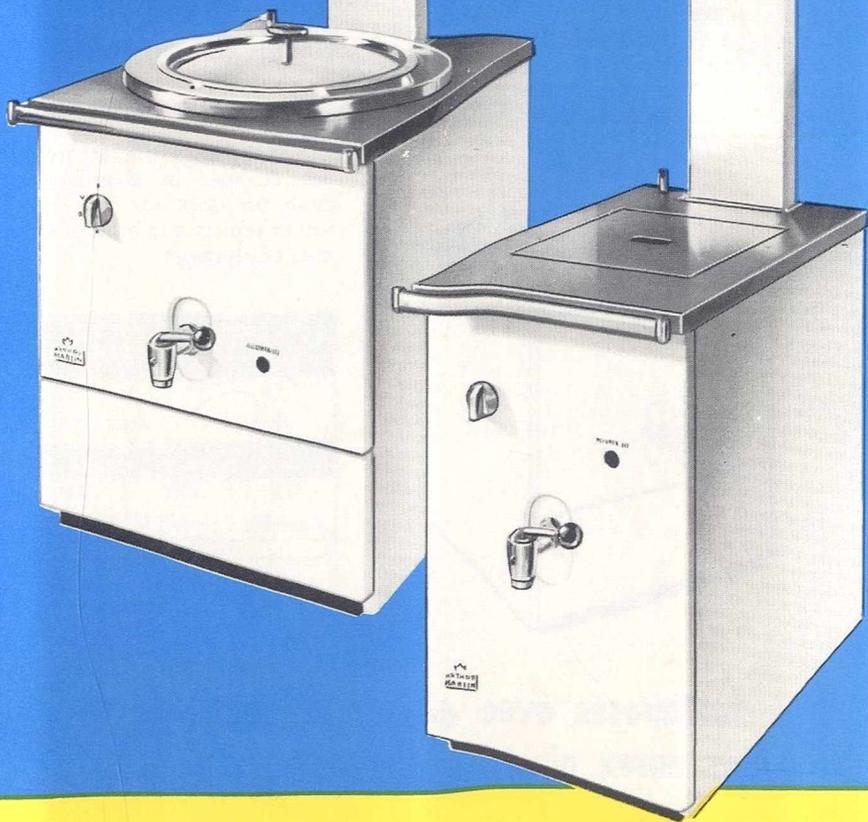
Il est facile à entretenir. Un coup de chiffon humide sur ses parties émaillées et le MARMITON brille. Les brûleurs et la sole du four sont aisément démontables. Les organes de réglage sont très accessibles.

CONCESSIONNAIRE  
AGRÉÉ

Société Electro-Domestique et Grande Cuisine ARTHUR MARTIN, au Capital de 240.000 NF — Siège Social, 36, rue de Châteaudun, PARIS (9<sup>e</sup>) PIG 74-97 et TRI. 06-21 — Siège Administratif à REVIN (Ardennes) — Usine et Services Techniques à WASQUEHAL, 9, rue du Molinel (Nord) Tél. Lille 54-80-14.



**S.A.G.A.M.  
ARTHUR  
MARTIN**



**RESTAURANTS... CANTINES... COLLECTIVITÉS...  
A TOUT PROBLÈME DE CUISINE  
UNE SOLUTION " MARMITON "**

# Deux appareils nouveaux

pour augmenter vos rendements, pour simplifier votre tâche



## La Marmite 60 litres

Voici l'appareil que vous attendiez : une marmite de taille moyenne, parfaitement adaptée à vos besoins et d'une grande robustesse. Sa cuve en aluminium pur est d'un entretien très facile et pratiquement indestructible. Elle vous permet la cuisson très économique de grandes quantités de potages, légumes, ragoûts, pâtes, etc.

La vidange de la marmite s'effectue par un robinet de gros diamètre, en bronze chromé, situé en façade.

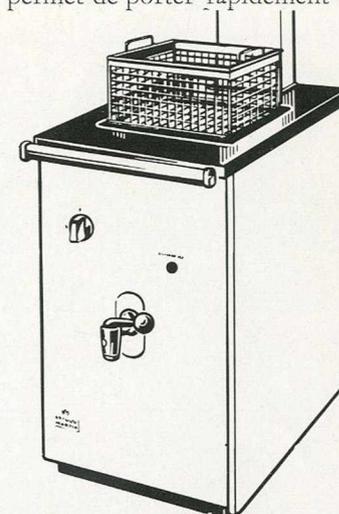
Un dispositif de chicanes calorifugées canalise les gaz du brûleur, récupérant ainsi toutes les calories. Le robinet de commande du brûleur est équipé d'une veilleuse indépendante. Vous pouvez stopper le chauffage de la cuve, préparer une nouvelle cuisson et remettre le brûleur en route sans réallumage.



LA MARMITE 60 l				LE FRITURIER F.F.G. 13			
Dimensions				Dimensions			
H	I	P		H	L	P	
800	650	750		800	490	750	
DÉBIT DES BRULEURS				DÉBIT DES BRULEURS			
GV	GN	AP	P	GV	GN	AP	P
2.390 l/h	1.080 l/h	1.560 l/h	770 g/h	1.330 l/h	590 l/h	860 l/h	420 g/h
Tube fer 20/27			Cu 8/10 Pres. 37 g	Tube fer 15/21			Cu 8/10 Pres. 37 g

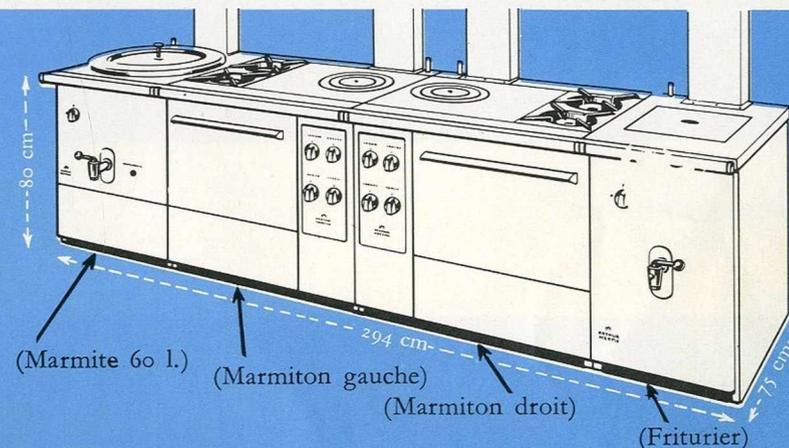
## Le Friturier F.F.G. 13

De conception rationnelle, particulièrement économique à l'usage, notre nouvel appareil répond aux besoins des installations moyennes. Son panier émaillé vous permet de réaliser facilement toutes vos fritures : beignets, frites, poissons, etc. Un dispositif spécial le maintient hors de la cuve de cuisson pour récupération de l'huile. La cuve de cuisson est en tôle d'acier et du type à zone froide évitant la calcination des déchets et permettant ainsi l'utilisation de la même huile pour de nombreuses fritures. Un robinet de fort diamètre en bronze chromé, placé sur la façade, assure la vidange intégrale du bac. L'huile peut être récupérée après filtrage. Un brûleur à haut rendement permet de porter rapidement l'huile contenue dans la cuve à la température désirable pour une production horaire de 8 kilogrammes de pommes de terre.



**Juxtaposés avec deux "MARMITONS" vous aurez ainsi un appareillage complet :**

Nos deux nouveaux modèles sont de présentation identique à celle de notre « MARMITON » : dessus en acier poli, barre d'appui en profilé d'acier chromé, corps en tôle d'acier émaillée vitrifiée blanc, bâti monobloc. Une mitre en aluminium poli évacue les gaz du brûleur, dont l'allumage est facilité par une torche. En juxtaposant un FRITURIER et une MARMITE 60 l avec deux « MARMITONS », vous réaliserez un ensemble bien proportionné et d'utilisation très pratique. Vous aurez sous la main tous les appareils dont vous pourrez avoir besoin. Quelle que soit l'importance de vos préparations, vous pourrez faire face à tous les « coups de feu » avec, en plus, l'agrément d'un travail facile sur des appareils homogènes et très économiques à l'usage.



# Deux nouveaux appareils viennent compléter la gamme "Marmiton"

LE FRITURIER et la MARMITE 60 l, voilà les deux dernières réalisations de la S.A.G.A.M., filiale des U.F.A.M., spécialisée dans les grandes cuisines professionnelles ou communautaires.

Avec ces deux nouveaux appareils, qui s'ajoutent à la gamme « MARMITON », vous pouvez maintenant organiser rationnellement et progressivement votre cuisine.

Au fur et à mesure du développement de votre clientèle, attirée par la parfaite qualité des repas que vous lui servez et par un service plus rapide rendu possible par le haut rendement de nos appareils, vous pourrez acquérir chacun de ces deux nouveaux modèles et réaliser ainsi une installation très complète, capable de répondre à tous vos besoins.

Le FRITURIER et la MARMITE 60 l se présentent comme le « MARMITON » et possèdent les mêmes qualités : bâti monobloc très résistant, corps en tôle d'acier émaillé vitrifié blanc, dessus en tôle d'acier poli, barre chromée, mitre en aluminium poli, etc...

Les brûleurs, comme ceux du « MARMITON », ont un très haut rendement et sont très économiques.

*Demandez — sans engagement — une documentation complète  
qui vous sera envoyée gratuitement par  
la S.A.G.A.M., 144, Bd Malesherbes, Paris 17<sup>e</sup> M.A.C. 42-70.*

CONCESSIONNAIRE  
AGRÉÉ

Société Electro-Domestique et Grande Cuisine ARTHUR MARTIN, au Capital de 240.000 NF — Siège Social, 36, rue de Châteaudun, PARIS (9<sup>e</sup>) TRI 06-21 — Siège Administratif à REVIN (Ardennes) Usine et Services Techniques à WASQUEHAL, 9, rue du Molinel (Nord) Tél. Lille 54-80-14.