

DANTO-ROGEAT

ET C^{IE}

LYON

CUISINIÈRES

G A Z

GAZ & CHARBON

CHARBON

ALBUM 28-G



*Nous présentons à notre Clientèle dans les pages qui
suivent nos nouvelles :*

CUISINIÈRES A GAZ

CUISINIÈRES MIXTES

au Gaz et au Charbon

CUISINIÈRES A CHARBON

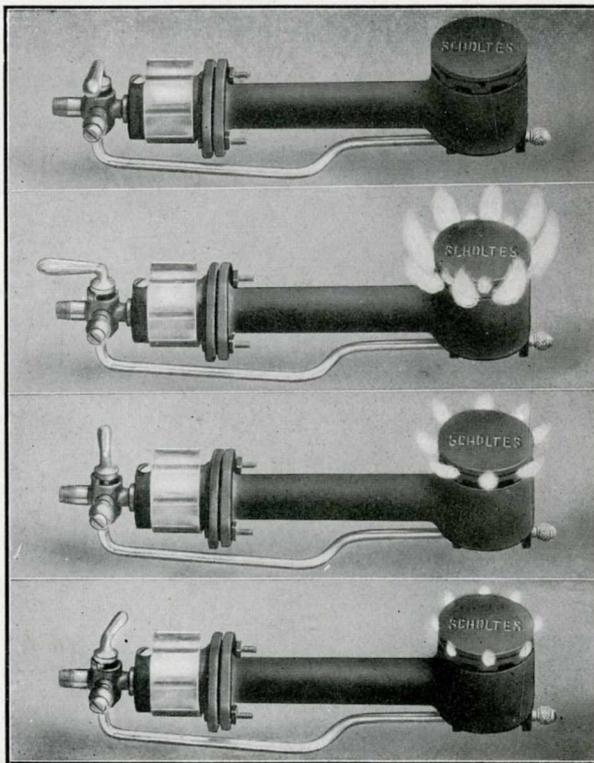
à façade tôle émaillée

DANTO-ROGEAT & C^{IE}

BRULEURS DOUBLE-ÉCONOMIQUES

Tous les réchauds et cuisinières à gaz représentés dans le présent catalogue sont munis de **brûleurs double-économiques**, Système « SCHOLTES ».

Nos brûleurs double-économiques sont incontestablement d'une grande économie et leur avantage principal consiste en ce que la couronne extérieure des flammes peut être supprimée complètement. Les petites flammes de la couronne intérieure suffisent pour conserver à l'état d'ébullition le contenu d'un récipient de quelques litres d'eau. La consommation de gaz avec l'emploi des petites flammes est réduite à son minimum.



Pos. I :

Robinet fermé

Pos. II :

Grande flamme

Pos. III :

Petite flamme seule

Pos. IV :

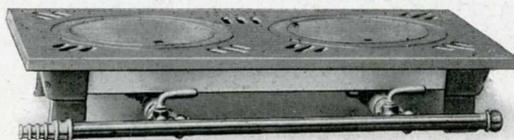
Veilleuse

La consommation de gaz des brûleurs double-économiques « SCHOLTES » est très fortement réduite. Avant livraison, chaque appareil est contrôlé à une pression moyenne de gaz correspondant à une colonne d'eau de 40 $\frac{m}{m}$. La flamme doit être constamment bleue avec un noyau verdâtre. Pour l'obtention d'une telle flamme, un certain mélange d'air et de gaz est nécessaire. A l'avant du brûleur se trouve une moufle d'air avec une ouverture autour de laquelle est enroulée une enveloppe en tôle, ce qui constitue en quelque sorte un régulateur. C'est au moyen de ce régulateur qu'est réglée l'arrivée d'air jusqu'à ce que la flamme montre le noyau verdâtre d'une façon bien prononcée.

Un renvoi de flamme peut se produire lorsque le mélange d'air et de gaz est mal proportionné. Dans ce cas, fermer le robinet à gaz, diminuer l'arrivée d'air au moyen du régulateur, puis allumer de nouveau le brûleur. De cette façon, un retour de flamme est presque exclu.

RÉCHAUD N° 110

avec brûleurs double-économiques



Plaque 52×32cm., 2 trous, corps embouti, émail blanc, plaque brute, robinet en laiton
Poids environ 10 kilos

Tuyau de raccord 3/8"

Prix : **120** francs

RÉCHAUD A TABLE N° 103



Exécution : Plaque polie, armatures et montants nickelés,
tôle de nettoyage émaillée retirable au-dessous des brûleurs, table vernie en blanc.

Plaque de dessus 57 $\frac{1}{2}$ × 55 $\frac{1}{2}$ polie, 2 trous et 2 places à réchauffer de 20 $\frac{1}{2}$
Les 2 places à réchauffer fonctionnent par récupération de la chaleur des deux brûleurs avant

Prix : **375** francs



CUISINIÈRE A GAZ N° 123

avec 3 brûleurs double-économiques,
1 four] à rôtir et à cuire avec brûleurs **tournants** et 1 chauffe-plats.



Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie ou émaillée brun, double bordure nickelée, montants et armatures nickelés, tôle de nettoyage émaillée retirable au dessous des brûleurs.

DIMENSIONS		N° 123 avec 3 brûleurs double- économiques	Prix, dessus poli Sans rallonges : 790 francs Avec rallonges : 840 francs
Grandeur de la plaque sans rallonges.	en cm.	54×52	Prix, dessus émaillé Sans rallonges : 840 francs Avec rallonges : 920 francs
Grandeur de la plaque avec rallonges.	» »	90×52	
Nombre de rondelles (flammes).		3 de 20 cm.	
Four à cuire	largeur.	en cm.	36
	hauteur	» »	23
	profondeur	» »	47
Chauffe-plats ouvert	largeur.	» »	42
	hauteur	» »	14
	profondeur	» »	47
Tuyau de raccord.	pouce	¾	
Poids sans rallonges	env. kgs.	60	
Poids avec rallonges	» »	66	

Rallonges, rôtissoire et gril sont livrés sur demande spéciale en supplément.



CUISINIÈRE A GAZ N° 134

avec 4 brûleurs double-économiques,
1 four à rôtir et à cuire, 1 four à griller avec rôtissoire et gril.



Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie ou émaillée brun, double bordure nickelée, montants et armatures nickelés, tôle de nettoyage émaillée retirable au-dessous des brûleurs.

DIMENSIONS		N° 134 avec 4 brûleurs double- économiques	Prix dessus poli, Sans rallonges : 1.070 fr. Avec rallonges : 1.120 fr.
Grandeur de la plaque sans rallonges.	en cm.	58×56	Prix dessus émaillé, Sans rallonges : 1.120 fr. Avec rallonges : 1.200 fr.
Grandeur de la plaque avec rallonges.	» »	94×56	
Nombre de rondelles (flammes).		4 de 20 cm.	
Four à cuire et Four à griller	largeur.	en cm.	
	hauteur	» »	
	profondeur	» »	
Tuyau de raccord		pouce.	
Poids sans rallonges		env. kgs.	
Poids avec rallonges		» »	

Les rallonges ne sont livrées que sur demande spéciale



CUISINIÈRE A CHARBON ET A GAZ Mixte, N° 155

avec 4 brûleurs double-économiques, 1 four à rôtir et à cuire à gaz,
1 four à griller à gaz, avec rôtissoire et gril, 1 foyer à charbon.



Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie, doubles bordures nickelées, montants et armatures nickelés, barre nickelée 3 côtés, avec ou sans chariot à charbon roulant.

DIMENSIONS		N° 155
Grandeur de la plaque	en cm.	95×65
Côté charbon : grandeur de la plaque.	» »	35×65
Nombre de trous : 1-2	» »	24 et 12
Côté gaz : grandeur de la plaque	en cm.	60×65
Four à cuire {	largeur	36
	hauteur	23
	profondeur	50
Tuyau de raccord.	pouce	3/4
Poids.	env. kgs.	180

Prix : **1.760** francs

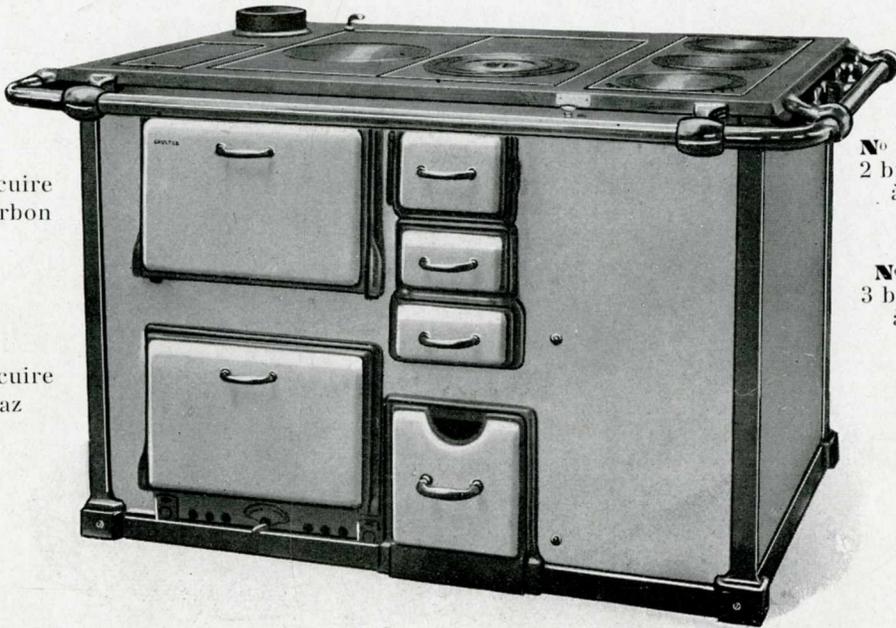
Supplément pour chariot à charbon roulant **145** francs



CUISINIÈRES A CHARBON ET A GAZ

Mixtes, N° 155 bis et 156

avec 2 ou 3 brûleurs double-économiques, 1 four à rôtir et à cuire à gaz,
avec rôtissoire et gril, 1 foyer, 1 four à cuire à charbon.



Four à cuire
au charbon

Four à cuire
au gaz

N° 155 bis
2 brûleurs
à gaz

N° 156
3 brûleurs
à gaz

La figure représente une cuisinière N° 156

Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie élargie côté arrière, **double** bordure nickelée, montants et armatures nickelés, barre nickelée 3 côtés, chariot à charbon roulant.

DIMENSIONS		N° 155 bis à 2 trous	N° 156 à 3 trous
Grandeur de la plaque.	en cm.	112×67	117×80
Côté charbon : grandeur de la plaque	» »	80×67	83×80
Four à cuire	largeur	36	36
	hauteur	23	23
	profondeur	50	55
Nombre de trous : 2-3		26, 26, 12	26, 26, 12
Bassin	env.litres	5	5
Côté gaz : grandeur de la plaque	en cm.	32×67	34×80
Four à cuire et Four à griller	largeur	36	36
	hauteur	23	23
	profondeur	50	55
Nombre de trous.		2 de 20	3 de 20
Tuyau de raccord	pouce	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
Poids.	env. kgs.	230	300
Prix		2.180 fr.	2.420 fr.

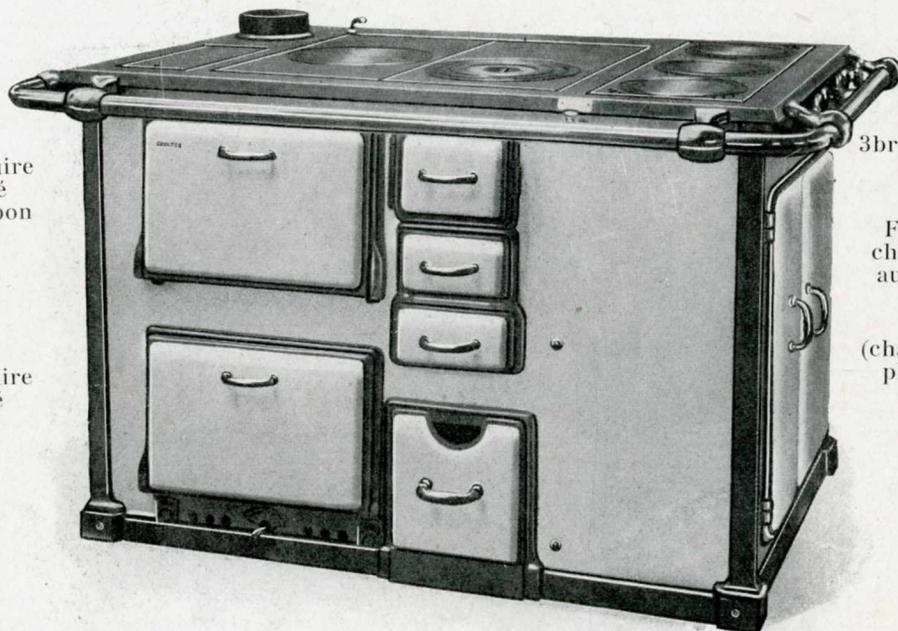
Sur demande spéciale, la cuisinière peut être livrée avec un bassin dont la partie rentrante est de 4 cm. et la contenance de 5 litres environ



CUISINIÈRE A CHARBON ET A GAZ

Mixte, N° 157

avec 3 brûleurs double-économiques, 1 four à rôtir et à cuire à gaz, avec rôtissoire et gril,
1 four chauffé au gaz, 1 foyer, 1 four à rôtir à charbon



Four à cuire
chauffé
au charbon

Four à cuire
chauffé
au gaz

3 brûleurs

Four
chauffé
au gaz

(chauffe-
plats)

Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie, **double** bordure nickelée, montants et armatures nickelés, barre nickelée 3 côtés, chariot à charbon roulant.

DIMENSIONS		N° 157
Grandeur de la plaque	en cm.	117×80
Côté charbon : grandeur.	» »	82×80
Four à cuire {	largeur	36
	hauteur	23
	profondeur	55
Nombre de trous : 2-3	env. litres	26, 26, 26
Bassin	en cm.	5
Côté gaz : grandeur de la plaque	en cm.	33×80
Four à cuire {	largeur	36
	hauteur	23
	profondeur	55
Chauffe-plats {	largeur	52,5
	hauteur	50,5
	profondeur	30
Nombre de trous	» »	3 de 20
Tuyau de raccord	pouce	¾
Poids	env. kgs.	320

Prix : **2.700** francs



CUISINIÈRE A CHARBON N° 148 S

avec réchaud à gaz à 2 brûleurs double-économiques adaptés



Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie, bordure nickelée, montants et armatures nickelés
barre nickelée devant.

DIMENSIONS		N° 148 S
Grandeur de l'encadrement	en cm.	114×58
Côté charbon : grandeur de la plaque	» »	84×58
Four à cuire { largeur	» »	36
{ hauteur	» »	23
{ profondeur	» »	50
Nombre de rondelles (flammes) 2—3	» »	26, 26, 12 cm.
Côté gaz : grandeur de la plaque	» »	30×58
Nombre de rondelles (flammes)	» »	2 à 20 cm.
Tuyau de raccord	pouce	$\frac{3}{8}$
Poids	env. kgs.	165

Prix : **1255** francs



CUISINIÈRES A CHARBON ET A GAZ

Mixtes, N° 158 et 160 S

avec 4 brûleurs double-économiques, 1 four à rôtir et à cuire à gaz,
1 four à griller à gaz avec rôtissoire et gril,
1 foyer, 1 four à rôtir à charbon et 1 four à chauffer



Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie, bordure nickelée, montants et armatures nickelés, barre nickelée 3 côtés, chariot à charbon roulant.

DIMENSIONS		N° 158	N° 160 S
Grandeur de la plaque.	en cm.	136×67	147×70
Côté charbon : grandeur de la plaque	» »	81×67	90×70
largeur	» »	36	40
Four à cuire	» »	23	23
hauteur	» »	50	55
profondeur	» »	26, 26, 12	26, 26, 16
Nombre de trous : 2-3	» »	5	5
Bassin	env. litres	5	5
Côté gaz : grandeur de la plaque	en cm.	55×67	57×70
Four à cuire et	» »	36	40
largeur	» »	23	23
Four à griller	» »	50	55
hauteur	» »	50	55
profondeur	» »	3/4	3/4
Tuyau de raccord	pouce	3/4	3/4
Poids	env. kgs.	250	280
Prix sans bassin . . .		2.700 fr.	3.050 fr.

Supplément pour réservoir bouillotte : **100** francs

Nous possédons, indépendamment des modèles figurés aux pages précédentes, un grand nombre d'autres modèles de

Réchauds à Gaz - Cuisinières à Gaz

Cuisinières mixtes Charbon et Gaz

Chauffe plats pour Chauffage au Gaz

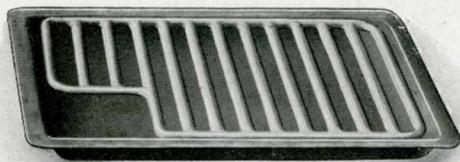
Cuisinières à Gaz pour Hôtels

Grillades - Rôtissoires au Gaz

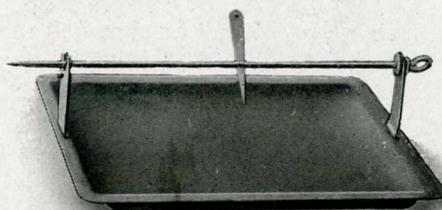
etc... etc...

pour lesquels nous pouvons sur demande adresser gravures, devis et descriptions.

ROTISSOIRE AVEC GRIL OU BROCHE



Prix : **40** francs



Prix : **30** francs

Un rôti préparé sur gril ou à la broche est ce qu'une cuisine peut produire de mieux. La viande conserve tout son jus dans lequel elle est rôtie. On obtient le même résultat en préparant la viande soit sur le gril, soit à la broche.

Pour griller et rôtir sur le gril, on emploie l'appareil à gril représenté par la gravure se composant d'une bassine et d'un gril qui convient pour beefsteak, côtelettes, saucissons, poissons, rôtis de veau, volailles, etc...

L'appareil à la broche se composant d'une bassine, de deux supports-broche, de la broche et de la lancette à enfiler la viande, convient surtout pour volaille, cuissots de veau et gigots de mouton.

La bassine avec gril peut aussi être utilisée dans les cuisinières sans four à griller spécial, donc dans les cuisinières munies seulement d'un four à cuire.

Nos **NOUVELLES CUISINIÈRES A CHARBON**, à façade tôle émaillée ont été conçues puis construites pour répondre au désir d'une certaine partie de notre clientèle qui désirait des fourneaux de cuisine plus légers que nos fourneaux en fonte émaillée dont les plaques de dessus, toutes les pièces fonte, et toutes les tôles sont très épaisses afin d'assurer une très longue durée.

La construction en tôle nous a permis d'obtenir pour **des prix très intéressants**, des cuisinières, possédant outre l'émaillage de la façade celui des 2 côtés ; le nickelage de toutes les cuivrieres et de la main courante, le polissage de la plaque de dessus et des rondelles.

Comme dans nos fourneaux fonte, les **foyers** possèdent un tampon de parabole pour chauffer le four, mais le foyer lui-même qui est mixte (bois et charbon) est légèrement agrandi. Tous ces fourneaux sont livrés avec **buse de départ de fumée** sur le côté, mais celle-ci peut se placer soit horizontalement soit verticalement.

Un système nouveau de **fermeture des portes** permet l'obturation de celle-ci d'une façon très facile.

La plaque de dessus et les rondelles sont en fonte mince, polie.

Ce sont là des cuisinières d'un tout autre genre que nos cuisinières à façade fonte, nous sommes persuadés qu'elles sauront plaire, comme leurs aînées à notre clientèle.



CUISINIÈRE A CHARBON

à Façade Tôle Emaillée

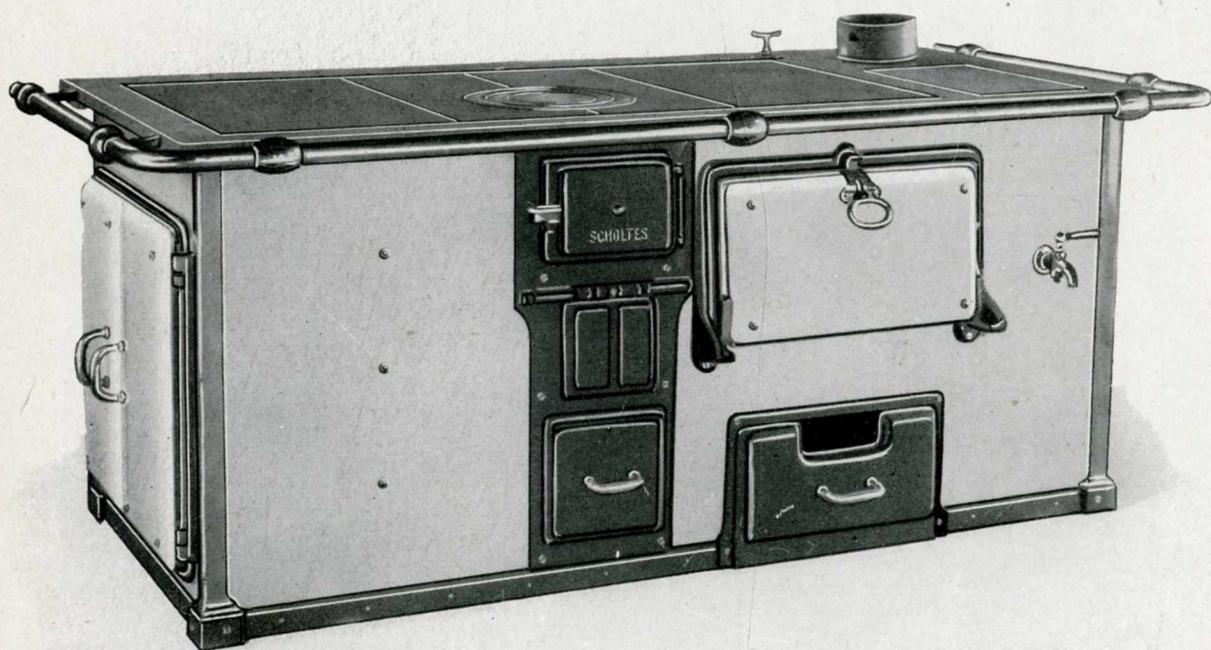
avec four à cuire, étuve, façade et côtés émaillés, main courante sur la façade, départ de fumée horizontal ou vertical, avec réservoir bouillotte



Exécution : Cuisinière émaillée, plaque polie, double bordure nickelée, montants et armatures nickelés, buse de départ horizontal ou vertical.

DIMENSIONS		N° 501	N° 502	N° 503
Grandeur de la plaque	en cm.	86×67	100×72	110×70
Nombre de rondelles.		3	3	3
Four à cuire {	largeur	28	36	40
	hauteur.	23	23	23
	profondeur	48	51	55
Contenance de la bouillotte réservoir		10 l.	10 l.	10 l.
Prix sans réservoir		965 fr.	1.195 fr.	1.265 fr.
Prix avec réservoir		1.130 fr.	1.260 fr.	1.330 fr.

Nous construisons aussi de grandes cuisinières d'hôtels ou restaurants à charbon suivant photographie, ci-dessous, et dans les dimensions et caractéristiques ci-après. L'aspect élégant de ces appareils, et leur construction robuste, les imposent dans toute cuisine moderne.

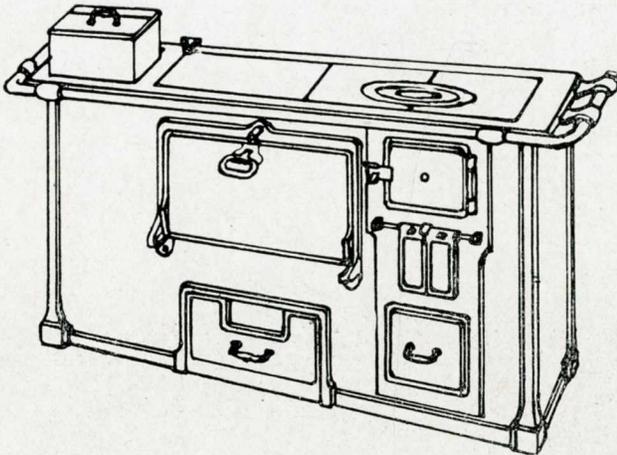


Prix et devis détaillés sur demande.



CUISINIÈRES A CHARBON

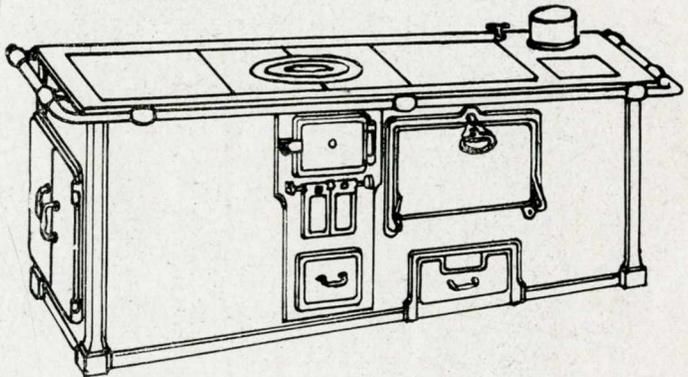
pour Hôtels et Restaurants



N° 300

140 % longueur

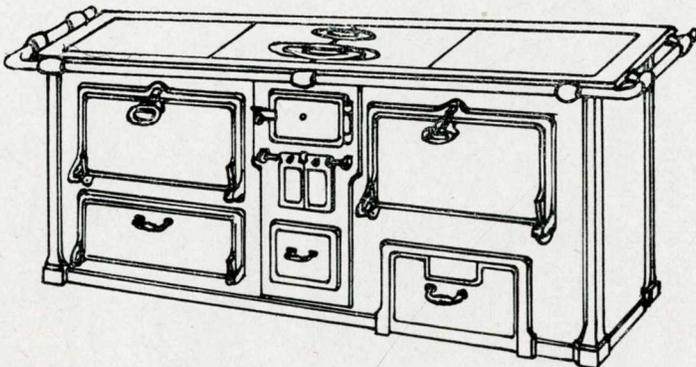
80 % largeur



N° 310

180 % longueur

80 % largeur



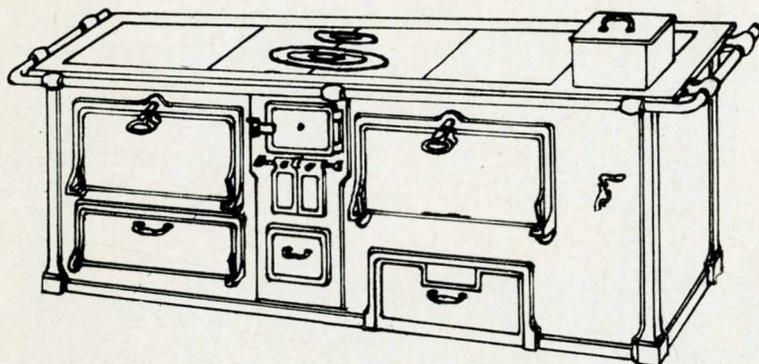
N° 320

180 % longueur

90 % largeur

CUISINIÈRES A CHARBON

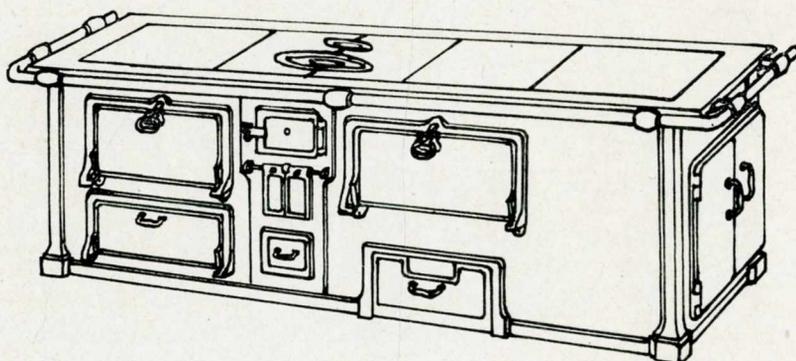
pour Hôtels et Restaurants



N° 330

195 % longueur

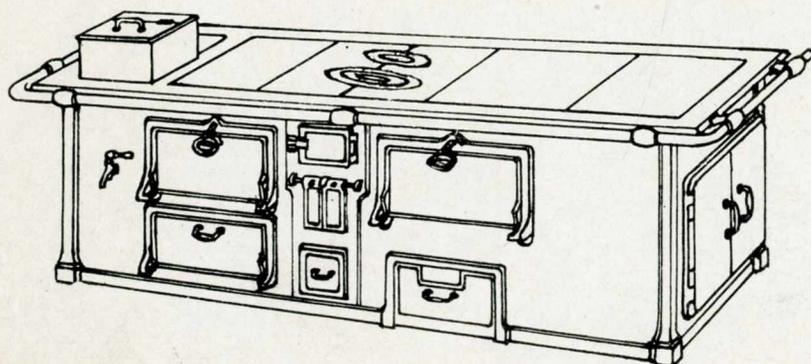
90 % largeur



N° 340

215 % longueur

90 % largeur



N° 350

230 % longueur

90 % largeur

ÉTABLISSEMENTS
DANTO-ROGEAT & C^{ie}

33-39, Rue des Culattes - LYON

R. C. LYON A 46.812

Téléphone : V.-41-11 — V.-41-18

HAUSSE 10%

Cuisinières au Gaz

Façade et Côtés Tôle Emaillée avec :

Brûleurs démontables à veilleuse.

Parois des fours émaillées intérieurement, lavables.

Portes équilibrées à fermeture automatique.

Plafond rayonnant pour griller, dans un four de chaque appareil.

Cuvette rotissoire émaillée avec gril, plateau cuvette rayon tôle noire dans un four.

Dessus poli ou émaillé pouvant s'élargir par des rallonges.

**Cuisinière à Gaz
n° 515 D**

Grandeur de la plaque . . . 58^{cm} × 44^{cm}.
Ce modèle est sans rallonges

3 brûleurs économiques.

1 four à griller et à cuire de : 36^{cm} de large × 35^{cm} de profondeur.

Prix { dessus poli . . . **735 frs**
 dessus émaillé . . **795 —**





Cuisinière à Gaz n° 510 L



Grandeur de la plaque 58×55 c/m

Grandeur de la plaque avec allonges. 94×55 c/m

3 brûleurs économiques.

1 four à griller et à cuire de 36 c/m de large × 47 c/m à plafond rayonnant, rôtissoire, gril.

1 chauffe-plats avec porte.

Prix	{	dessus poli.	950 frs
		dessus émaillé	1.025 —

Prix des rallonges (la paire)	{	polies..	70 frs
		émaillées	90 —

Cuisinière à Gaz n° 540 L



Grandeur de la plaque 58×55 c/m

Grandeur de la plaque avec allonges 94×55 c/m

4 Brûleurs économiques.

1 four à cuire de 36 c/m de large × 47 c/m

1 four à plafond rayonnant, rôtissoire, gril de 36 c/m × 47 c/m.

Prix	{	dessus poli.	1.070 frs
		dessus émaillé.. . . .	1.130 —

Prix des allonges (la paire)	{	polies..	70 frs
		émaillées	90 —



Cuisinière à Gaz n° 1250 D



Se fait avec fours à droite ou à gauche

Longueur sans allonge	115 ^e m
Longueur avec allonge	132 —
Hauteur de la table chauffante	87 —
Hauteur totale	125 —
Grandeur des fours	36 ^e m × 23 × 50 —

- 4 brûleurs économiques.
- 1 four à rôtir et à cuire.
- 1 four à griller à plafond rayonnant, rôtissoire et grill.
- 1 chauffe-plats, fermé.
- 1 table dessert émaillée.

PRIX	}	dessus poli sans allonge poissonnier	2.050 frs
		dessus émaillé sans allonge poissonnier	2.125 —
		dessus poli avec allonge poissonnier	2.150 —
		dessus émaillé avec allonge poissonnier	2.225 —
		dossier avec étagère	130 —

Cuisinière Mixte Gaz et Charbon

n° 1930 D

DIMENSIONS :

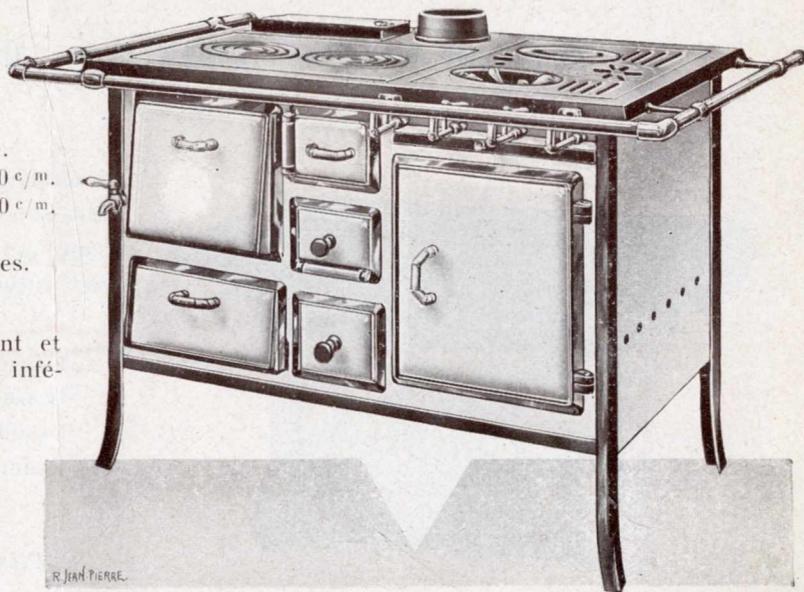
Dessus	105 × 62 c/m.
Four à gaz	52 × 34 × 70 c/m.
Four à charbon	36 × 22 × 30 c/m.
Hauteur	80 c/m.
Bassin fonte émaillée de 8 litres.	
Poids	150 kgs.

Four à gaz à plafond rayonnant et brûleur de rampe à la partie inférieure.

2 brûleurs de dessus.

Prix dessus meulé :

2.000 frs



Cuisinière Mixte Gaz et Charbon n° 520 D



Dimensions dessus .. 140 x 72 c/m

Largeur des fours .. 36 c/m.

Côté gaz. ... $\left\{ \begin{array}{l} 4 \text{ brûleurs.} \\ 1 \text{ four à rôtir à pla-} \\ \text{fond rayonnant.} \\ 1 \text{ four à cuire.} \end{array} \right.$

Côté charbon $\left\{ \begin{array}{l} 1 \text{ foyer fonte.} \\ 1 \text{ four à cuire.} \\ 1 \text{ four à chauffer.} \end{array} \right.$

Prix dessus meulé :

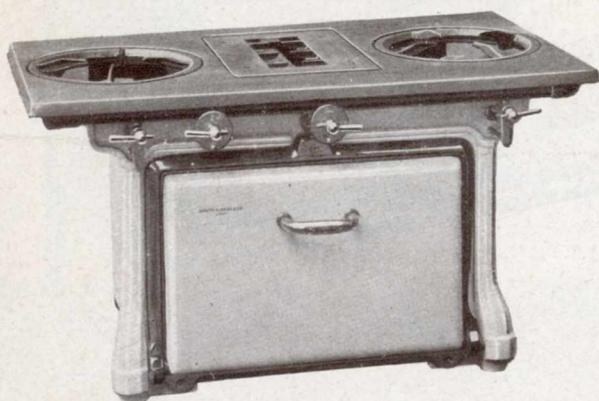
2.850 frs

Cet appareil peut être livré avec réservoir bouillotte de 7 litres avec robinet.

Supplément... .. **150 frs**

Il peut être établi avec côté gaz à droite.

RÉCHAUDS-FOURS N° 524 D



Dimensions de dessus 68 x 40 c/m.

Côtés émaillés.

Mêmes portes que la cuisinière N° 515.

Four entièrement émaillé et **calorifugé**.

Diamètre des rondelles.. 210 m/m.

Dessus poli ou émaillé.

Grand rendement du four.

Plafond rayonnant,

Prix.. .. **590 francs**

Jmp
C.B.C
LYON
MONPLAISIR