

*tout feu, tout gaz,  
tout feu, tout gaz*



**charbon**

**gaz**

**mazout**

**CUISINE  
ET CHAUFFAGE  
DOMESTIQUE**

**DE DIETRICH**



**ÉDITION 1963**



# TROIS SIÈCLES D'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Fondée en 1684, la Maison DE DIETRICH est une des plus anciennes entreprises industrielles de la France. Malgré les conséquences souvent tragiques des bouleversements dont l'Histoire de l'Alsace est riche, la Maison DE DIETRICH réussit un développement ininterrompu de ses activités grâce à son dynamisme et à l'éventail de ses spécialisations.

C'est ainsi que DE DIETRICH s'est intéressé aux problèmes du chauffage, il y a environ 150 ans, en créant un nouveau département " Appareils de chauffage et de cuisine domestiques ", dont la conception et la fabrication ont été dès l'origine assurées par l'usine de Mertzwiller (Bas-Rhin) complétée plus récemment par l'usine de Vendôme (Loir-et-Cher).

Une longue expérience, un souci constant de perfection ont valu aux appareils DE DIETRICH une réputation incontestée de qualité et de robustesse alliées à une finition impeccable. DE DIETRICH présente une gamme complète d'appareils de chauffage et de cuisine permettant l'utilisation de combustibles variés, solides,

liquides ou gazeux. Deux nouvelles versions " mazout ", celles des poêles Windsor et Artisan mettent désormais au service des utilisateurs les avantages propres aux combustibles liquides pour le chauffage économique des grands locaux.

Fidèle à son souci de perfection, DE DIETRICH applique également à ses calorifères feu continu à charbon du type " Américain " des solutions nouvelles et exclusives : régulation automatique par thermostat d'ambiance incorporé avec correcteur d'allure mini-maxi. Les estampilles NF-CHARBON et NF-MAZOUT garantissent la conformité des appareils aux normes françaises.

Les poêles et cuisinières DE DIETRICH tiennent leurs promesses et atteignent rigoureusement les performances annoncées.

N. B. Les puissances de chauffe indiquées en " volume corrigé " sont calculées sur la base des normes établies par le Centre Technique des Industries de la Fonderie. Sauf mentions particulières, elles sont calculées pour un écart de température de 25°C. Pour calculer le " volume corrigé " voir pages 22 et 23.

**NOUVEAUTÉS 1963 : Poêle à mazout « Parentis » N° 14 (page 5)  
et Cuisinière à mazout N° 33 (page 21).**

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Conception technique particulièrement efficace - Rendement effectif supérieur à 80 % à la puissance maximum - Les caractéristiques du pot-brûleur assurent une grande souplesse et permettent une marche parfaite jusqu'aux petites allures - Construction très soignée en tôle d'acier émaillée deux tons - Réservoir latéral intégré.

## SIGNES PARTICULIERS

Surface de chauffe très importante - Régulateur INAL muni de deux flotteurs à déclenchement automatique du système de sécurité en cas d'incident d'alimentation et également lors de la mise à 0 de la manette de réglage - Filtre vertical - Grande plaque de dessus en fonte polie permettant une utilisation culinaire - Régulateur de tirage incorporé - Orifice de remplissage de grand diamètre avec filtre - Jaugeage par lecture directe - Allumage facile par dispositif spécial intégré - Sur demande, avec supplément, régulation automatique avec thermostat d'ambiance mural.



# SAHARA

N° 11 - Régulation  
manuelle

N° 21 - Régulation  
automatique



Combustible préconisé :  
fuel-oil domestique pur exclu-  
sivement.

## FICHE TECHNIQUE

Couleur de l'émail :	brun et beige.	
Puissance calorifique nominale.	4 000	mt/h
Puissance calorifique maximum.	5 000	mt/h
Consommation minimum .....	0,180	l/h
Consommation maximum .....	0,735	l/h
Capacité de chauffe moyenne :		
— jusqu'à 130 m <sup>3</sup> pour 35 °C d'écart		
— jusqu'à 180 m <sup>3</sup> pour 25 °C d'écart		
Hauteur du corps .....	640	mm
Largeur du corps .....	575	mm
Profondeur du corps .....	400	mm
Diamètre de la buse .....	125	mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	450	mm
Contenance du réservoir .....	9	litres
Poids d'expédition, environ .....	70	kg

Dépression nécessaire  
à l'allure maximum : 1,4 mm CE



## LAVERA

N° 12 - Régulation  
manuelle

N° 22 - Régulation  
automatique



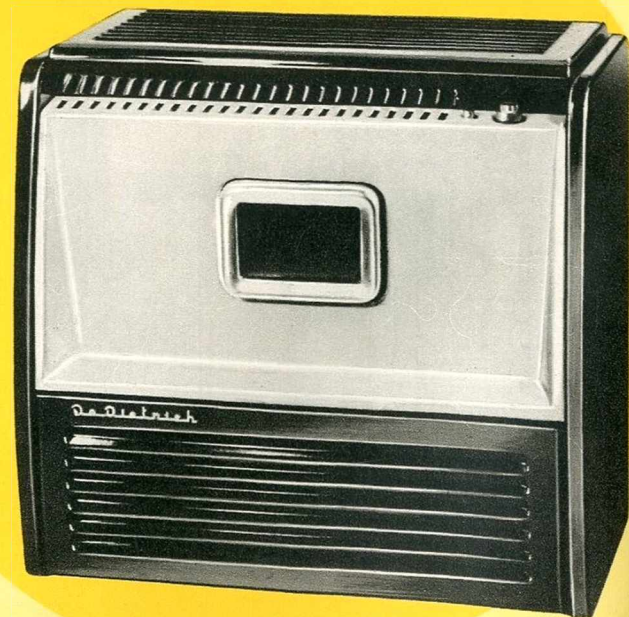
Combustible préconisé :  
fuel-oil domestique pur exclu-  
sivement.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Conception technique particulièrement efficace - Rendement effectif supérieur à 80 % à la puissance maximum - Les caractéristiques du pot-brûleur assurent une grande souplesse et permettent une marche parfaite jusqu'aux petites allures - Construction très soignée en tôle d'acier émaillée deux tons - Réservoir latéral intégré.

## SIGNES PARTICULIERS

Surface de chauffe très importante - Régulateur INAL muni de deux flotteurs à déclenchement automatique du système de sécurité en cas d'incident d'alimentation et également lors de la mise à 0 de la manette de réglage - Filtre vertical - Grande plaque de dessus en fonte polie permettant une utilisation culinaire - Régulateur de tirage incorporé - Orifice de remplissage de grand diamètre avec filtre - Jaugeage par lecture directe - Allumage facile par dispositif spécial intégré - Sur demande, avec supplément, régulation automatique avec thermostat d'ambiance mural.



## FICHE TECHNIQUE

Couleur de l'émail : brun et beige.

Puissance calorifique nominale ... 6 000 mth/h

Puissance calorifique maximum ... 7 500 mth/h

Consommation minimum ... 0,26 l/h

Consommation maximum ... 1,07 l/h

Capacité de chauffe moyenne :

— jusqu'à 190 m<sup>3</sup> pour 35 °C d'écart

— jusqu'à 260 m<sup>3</sup> pour 25 °C d'écart

Hauteur du corps ... 725 mm

Largeur du corps ... 750 mm

Profondeur du corps ... 445 mm

Diamètre de la buse ... 125 mm

Distance du sol à la partie supérieure de la buse ... 480 mm

Contenance du réservoir ... 14 litres

Poids d'expédition, environ ... 80 kg

Dépression nécessaire

à l'allure maximum : 1,5 mm CE

# PARENTIS

N° 14



**Combustible préconisé :**  
fuel-oil domestique pur exclusivement.

## FICHE TECHNIQUE

Puissance calorifique nominale ...	10 000 mth/h
Puissance calorifique maximum ...	12 500 mth/h
Consommation minimum .....	0,47 l/h
Consommation maximum .....	1,80 l/h
Capacité de chauffe moyenne	
pour 35°C d'écart jusqu'à ....	300 m³
pour 25°C d'écart jusqu'à ....	400 m³
Hauteur du corps .....	1 050 mm
Largeur du corps .....	700 mm
Profondeur du corps .....	555 mm
Distance du sol à la partie supérieure	
de la buse .....	560 mm
Diamètre de la buse .....	153 mm
Contenance du réservoir .....	20 litres
Poids d'expédition, environ .....	127 kg

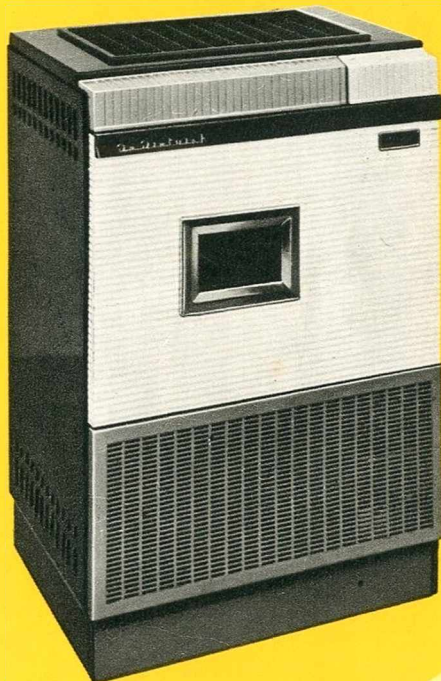
**Dépression nécessaire**  
à l'allure maximum : 1,6 mm CE

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Conception technique particulièrement efficace - Rendement effectif supérieur à 80% à la puissance maximum. Les caractéristiques du pot-brûleur assurent une grande souplesse et permettent une marche parfaite jusqu'aux petites allures - Construction très soignée en tôle d'acier inoxydable - Réservoir latéral intégré.

## SIGNES PARTICULIERS

Surface de chauffe très importante - Régulateur à déclenchement automatique du système de sécurité en cas d'incident d'alimentation de la manette de réglage - Filtre vertical - Grande plaque de dessus en fonte polie permettant une utilisation culinaire - Régulateur de tirage incorporé - Orifice de remplissage avec filtre - Allumage facile par dispositif spécial intégré - Réservoir latéral incorporé avec jaugage.



# PRINCE

N° 1749 et N° 2749



**Combustibles préconisés :**  
anthracite 20/30 ou à défaut  
anthracite 30/50; boulets ou  
braisettes anthracite 10/20;  
grésillons de coke 10/20; coke  
20/40; coke de gaz n° 0.

## FICHE TECHNIQUE

Couleur de l'émail : brun.		
Surface de chauffe .....	0,90	m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale ..	3 600	mth/h
Puissance de chauffe moyenne ..	120	m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	705	mm
Largeur au corps .....	420	mm
Profondeur au corps .....	365	mm
Diamètre de la buse .....	097	mm
Distance du sol à la partie supé- rieure de la buse .....	380	mm
Poids d'expédition, environ.....	140	kg

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Poêle à double enveloppe et feu continu du type Américain classique Combustion en couche mince avec trémie de chargement - Construction perfectionnée à très haut rendement avec coffre récupérateur à ailettes Décendrage perfectionné par grille et creuset rotatifs, sans ouverture de la porte extérieure Décassage par grille à coulisse Ferrements chromés - Construction tout fonte.

## SIGNES PARTICULIERS

Souplesse de marche exceptionnelle - Étanchéité poussée - Tous joints des parties mobiles métal sur métal, portées rectifiées.

Calorifère Prince n° 1749 : allures de chauffe réglables par levier manuel précis.

Calorifère Prince n° 2749 : allures de chauffe réglables par manette du dispositif de régulation automatique (voir description calorifère Souverain n° 2755).



2749

# PRESIDENT

N° 1753 et N° 2753



**Combustibles préconisés :**  
anthracite 20/30 ou à défaut  
anthracite 30/50; boulets anthra-  
citeux; coke 20/40; grésillons  
de coke 10/20.

## FICHE TECHNIQUE

Couleur de l'émail : brun.		
Surface de chauffe .....	1,20	m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale ..	4 800	mth/h
Puissance de chauffe moyenne ..	180	m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	865	mm
Largeur au corps .....	450	mm
Profondeur au corps .....	405	mm
Diamètre de la buse .....	111	mm
Distance du sol à la partie supé- rieure de la buse .....	490	mm
Poids d'expédition, environ.....	173	kg

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

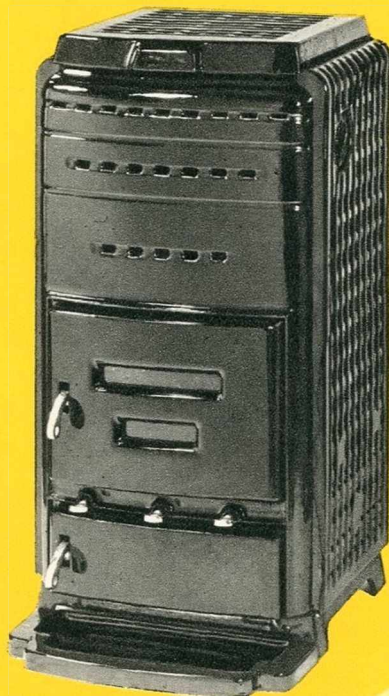
Poêle à double enveloppe et feu continu du type Américain classique. Combustion en couche mince avec trémie de chargement - Construction perfectionnée à très haut rendement avec coffre récupérateur à ailettes. Décendrage perfectionné par grille et creuset rotatifs, sans avoir à ouvrir de la porte extérieure. Décassage par grille à coulisse. Ferrements chromés. Construction tout fonte.

## SIGNES PARTICULIERS

Souplesse de marche exceptionnelle - Étanchéité poussée - Tous joints des parties mobiles métal sur métal, portées rectifiées.

Calorifère Président n° 1753 : allures de chauffe réglables par levier manuel précis.

Calorifère Président n° 2753 : allures de chauffe réglables par manette du dispositif de régulation automatique (voir description calorifère Souverain n° 2755).



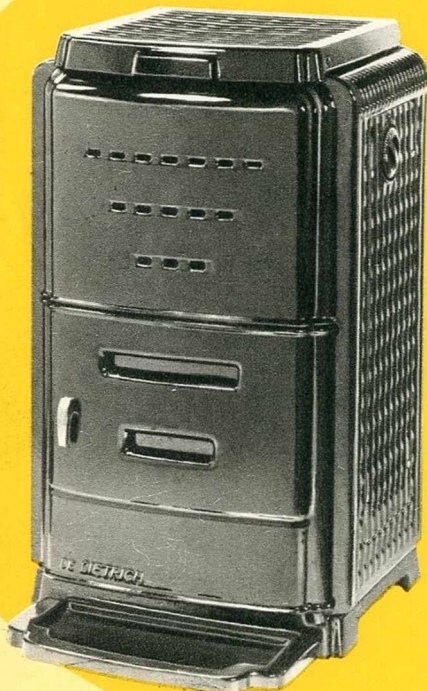
2753

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Boîtier à double enveloppe et feu continu du type Américain classique. Combustion en couche mince avec trémie de chargement à grande capacité permettant l'allure normale pendant plus de 7 heures. Construction perfectionnée à très haut rendement, avec coffre récupérateur à ailettes pour évacuation perfectionnée par grille et creuset rotatifs, sans ouverture de la porte de foyer. Grille à coulisse pour dégrassage. Ferrements chromés. Construction tout fonte.

## SIGNES PARTICULIERS

Étanchéité poussée. Tous joints des parties mobiles métal sur métal, portées rectifiées. Le calorifère Souverain n° 2755 n'existe qu'en version automatique. Régulation par thermostat d'ambiance avec correcteur mini-maxi à triple action : constance de la température d'ambiance choisie, suppression de toute possibilité d'emballage ou d'extinction, souplesse de marche inégalée.



# SOUVERAIN

N° 2755

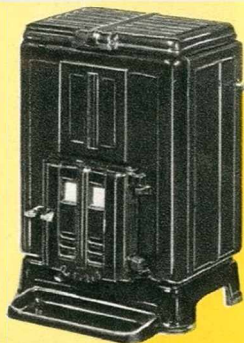


Combustibles préconisés :  
anthracite 30/50 ou à défaut  
grésillon de coke 10/20; coke de  
gaz n° 0; coke métallurgique  
20/40; boulets anthraciteux.

## FICHE TECHNIQUE

Couleur de l'émail : brun.		
Surface de chauffe .....	2	m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale ..	8 000	mth/h
Puissance de chauffe moyenne ..	360	m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	945	mm
Largeur au corps .....	550	mm
Profondeur au corps .....	485	mm
Diamètre de la buse .....	139	mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	530	mm
Poids d'expédition, environ.....	250	kg





**MIGNON**

N° 1644



**ODILE**

N° 646

## SIGNES PARTICULIERS

Combustion à travers la masse - Construction tout fonte avec garniture de foyer en briques réfractaires - Joints dressés métal sur métal.

### Combustibles préconisés :

anthracite 30/50 ou à défaut : coke 20/40; houille maigre 30/50; boulets anthraciteux ou bois.

## FICHE TECHNIQUE

<i>Couleur de l'émail : brun.</i>	
Surface de chauffe .....	1 m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale .....	4 900 mth/h
Puissance de chauffe moyenne .....	150 m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	720 mm
Largeur au corps .....	470 mm

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cheminée en fonte à feu continu Construction soignée Tirage renversé Réglage précis par secteur circulaire - Décendrage par grille rotative - Dessus chauffant - Ferrements chromés.

## SIGNES PARTICULIERS

Combustion à travers la masse Construction tout fonte avec garniture de foyer en briques réfractaires Joints dressés métal sur métal.

### Combustibles préconisés :

anthracite 20/30 ou à défaut : coke 20/40; houille maigre 30/50; boulets anthraciteux ou bois.

## FICHE TECHNIQUE

<i>Couleur de l'émail : brun.</i>	
Surface de chauffe .....	0,80 m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale .....	3 200 mth/h
Puissance de chauffe moyenne .....	100 m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	560 mm
Largeur au corps .....	405 mm

Profondeur au corps ..	270 mm
Diamètre de la buse .....	111 mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	480 mm
Poids d'expédition, environ .....	80 kg

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cheminée en fonte à feu continu et à double enveloppe - Construction soignée - Tirage chicané dans le haut et dessus chauffant - Réglage précis par secteur circulaire gradué - Décendrage par grille rotative.

Profondeur au corps .....	330 mm
Diamètre de la buse .....	111 mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	480 mm
Poids d'expédition, environ .....	128 kg



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Boîlle en fonte - Feu continu - Construction soignée en fonte émaillée - Grande réserve de combustible - Deux chambres de combustion latérales - Coffre récupérateur à l'arrière - Décendrage perfectionné par grille mobile suspendue - Réglage de l'air total par registre gradué - Réglage de l'air secondaire par volet sélecteur en fonction du combustible utilisé - Dosage de l'air secondaire automatique.

## SIGNES PARTICULIERS

Appareil poly-combustibles - Combustion mixte en couche mince et partiellement à travers la masse - Garniture intérieure en briques réfractaires - Conception technique particulière permettant l'utilisation de combustibles économiques à haute teneur en matières volatiles.



# DIETRILOR

N° 791



**Combustibles préconisés :**  
charbon flambant sec 20/30;  
boulets flambants; boulets BB 9;  
houille maigre 20/30; anthracite  
20/30.

## FICHE TECHNIQUE

Couleur de l'émail : brun.		
Surface de chauffe .....	1,10	m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale ..	4 400	mth/h
Puissance de chauffe moyenne ..	160	m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	800	mm
Largeur au corps .....	490	mm
Profondeur au corps .....	295	mm
Diamètre de la buse .....	125	mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	480	mm
Poids d'expédition, environ .....	160	kg

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Calorifère en fonte à feu continu Construction soignée - Tirage renversé Réglage précis par registre avec repères d'ouverture - Décendrage par grille rotative - Foyer en briques réfractaires et récupérateur de chaleur.

## SIGNES PARTICULIERS

Combustion à travers la masse - Cet appareil peut être fourni à la demande en exécution FONTE NOIRE ou en exécution EMAILLEE BRUN.



# PATRICK

N° 93



**Combustibles préconisés :**  
anthracite 50/80 - 30/50 ; houille  
maigre 50/80 ; coke 20/40 - 40/60 ;  
boulets ; éventuellement bois.

## FICHE TECHNIQUE

Surface de chauffe .....	2,40	m <sup>2</sup>
Puissance calorifique nominale ..	9 600	mth/h
Puissance de chauffe moyenne ..	440	m <sup>3</sup>
Hauteur totale .....	925	mm
Largeur au corps .....	410	mm
Largeur au socle .....	500	mm
Profondeur au corps .....	565	mm
Profondeur au socle .....	655	mm
Diamètre de la buse .....	153	mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	770	mm
Poids d'expédition, fonte noire ..	235	kg env.
Poids d'expédition, fonte émaillée	246	kg env.



# WINDSOR

N° 2382 et N° 3382

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Calorifère en fonte noire - Foyer en briques réfractaires - Chauffage par convection et rayonnement - Recommandé pour le chauffage de grands locaux.

## SIGNES PARTICULIERS

**N° 3382** - Version CHARBON, feu continu. Combustion à travers la masse. Tirage renversé. Réglage par registre sur la porte de cendrier - Clapet d'allumage et de tirage renversé actionnés depuis la façade. Décendrage par grille rotative.

**N° 2382** - Version MAZOUT - Équipé d'un brûleur horizontal NOBEL avec moteur-ventilateur fonctionnant en "tout ou peu". Peut être utilisé aussi bien en chauffage continu qu'en chauffage intermittent par la simplicité de l'allumage et la rapidité de chauffe. Régulation automatique par simple branchement d'un thermostat d'ambiance (en supplément sur demande). Les règlements actuellement en vigueur interdisent l'utilisation de générateurs à mazout avec ventilateur dans certains cas. Se renseigner auprès des services préfectoraux compétents.

### Combustibles :

N° 3382 anthracite 50/80 - 30/50 ;  
houille maigre 50/80 ; coke 20/40 -  
40/60 ; boulets.

N° 2382 fuel-oil domestique (de  
couleur rose) exclusivement.

## FICHE TECHNIQUE

N° 3382		N° 2382	
3,60 m <sup>2</sup>	Surface de chauffe ....	3,60 m <sup>2</sup>	
14 400 mth/h	Puissance calorifique ...	20 000 mth/h	
675 m <sup>3</sup>	Puissance de chauffe moyenne .....	jusqu'à 1 000 m <sup>3</sup>	
1 060 mm	Hauteur totale .....	1 060 mm	
535 mm	Largeur au socle .....	535 mm	
700 mm	Profondeur .....	1 020 mm	
167 mm	Diamètre de la buse... ..	167 mm	
915 mm	Distance du sol à la partie supérieure de la buse .....	915 mm	
325 kg	Poids d'expédition, env..	350 kg	

Les puissances de chauffe (volume corrigé) indiquées ne sont qu'approximatives. Elles s'entendent pour chauffage continu et pour des locaux à déperditions normales.

2382



Attention, les puissances de chauffe sont exprimées

# ADDITIF

## DE MISE A JOUR

### 1964

## DE DIETRICH & C<sup>IE</sup>

Niederbronn-les-Bains (Bas-Rhin) - Tél. 5

Registre de Commerce : Strasbourg 54 B 59

### PARIS :

SERVICE COMMERCIAL ET DÉPÔT :

124, Rue d'Aubervilliers (19<sup>e</sup>)

Tél. 208-91-30 et 208-94-76

HALL D'EXPOSITION : 9-11, Avenue Delcassé (8<sup>e</sup>)

## PARENTIS

N° 1014

*Mêmes caractéristiques que "Parentis" ex n° 14, sauf :*

double régulateur automatique de tirage " Air-control " sur le pot-brûleur, plus de réglage, le régulateur étant préréglé, circuit de fumée modifié rendant l'appareil moins sensible aux conditions de tirage.

Appareil conforme à la nouvelle norme NF-Mazout en cours d'homologation.

## SAHARA

N° 1011 et 1021



N° 1011

*Mêmes caractéristiques que "Sahara" ex n° 11, sauf :*

régulateur automatique de tirage " Air-control " sur le pot-brûleur, plus de réglage, le régulateur étant préréglé, passage direct entre chambre de combustion et récupérateur, rendant l'appareil moins sensible aux conditions de tirage.

Appareil conforme à la nouvelle norme NF-Mazout en cours d'homologation.

N° 1021

nouvelle version thermostatique avec dispositif entièrement intégré sans raccordement électrique, commande du thermostat en façade très accessible, possibilités de fonctionnement en régulation automatique ou en régulation manuelle.

Appareil conforme à la nouvelle norme NF-Mazout en cours d'homologation.

## LAVERA

N° 1012 et 1022

N° 1012

*Mêmes caractéristiques que "Lavera" ex n° 12, sauf :*

régulateur automatique de tirage " Air-control " sur le pot-brûleur, plus de réglage, le régulateur étant préréglé, passage direct entre chambre de combustion et récupérateur, rendant l'appareil moins sensible aux conditions de tirage.

Appareil conforme à la nouvelle norme NF-Mazout en cours d'homologation.

N° 1022

nouvelle version thermostatique avec dispositif entièrement intégré sans raccordement électrique, commande du thermostat en façade très accessible, possibilités de fonctionnement en régulation automatique ou en régulation manuelle.

Appareil conforme à la nouvelle norme NF-Mazout en cours d'homologation.



Ph. HAAG

# PLÉIADE

Cuisinière  
tous gaz  
3 feux N° 1930



## FICHE TECHNIQUE

Largeur .....	570 mm
Hauteur couvercle fermé .....	825 mm
Hauteur de la table de travail .....	800 mm
Profondeur du corps .....	430 mm

Four	Hauteur .....	305 mm
	Largeur .....	400 mm
	Profondeur .....	305 mm
	Poids d'expédition, environ .....	55 kg

Puissance des brûleurs	2 rapides .....	2 710 mth/h
	1 semi-rapide .....	1 520 mth/h
	Four .....	2 300 mth/h

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cuisinière adaptable tous gaz, 3 feux, structure et habillage en tôle d'acier allié spécial, toutes pièces interchangeables, four calorifugé avec thermostat, couvercle de propreté articulé sur table de travail.

## SIGNES PARTICULIERS

Porte de four étanche et calorifugée à ouverture compensée avec cran d'arrêt, parois et sole de four émaillées, sole de four amovible, table de travail monobloc et étanche, grille fonte émaillée.

## 3 BRÛLEURS TOUS GAZ, A FLAMME PILOTE, AMOVIBLES A HAUT RENDEMENT

Raccordement gaz à droite ou à gauche par embout normalisé.

Accessoires : une lèchefrite une grille à pâtisserie - une plaque à pâtisserie.

# PLÉIADE

Cuisinières  
tous gaz  
4 feux N° 2940 et 2945



## N° 2940

Mêmes caractéristiques que cuisinière tous gaz n° 940, sauf :

**4 BRÛLEURS TOUS GAZ,  
A FLAMME AUTOSTABILISÉE,  
AMOVIBLES A HAUT RENDEMENT**

Injecteurs calibrés interchangeables pour adaptation aux divers gaz, brûleurs de four et de grilloir identiques à ceux de la cuisinière tous gaz 4 feux (ex n° 940).

Puissance des nouveaux brûleurs de la table de travail :

2 semi-rapides .....	1 300 mth/h
1 rapide .....	2 700 mth/h
1 ultra-rapide .....	3 200 mth/h

## N° 2945

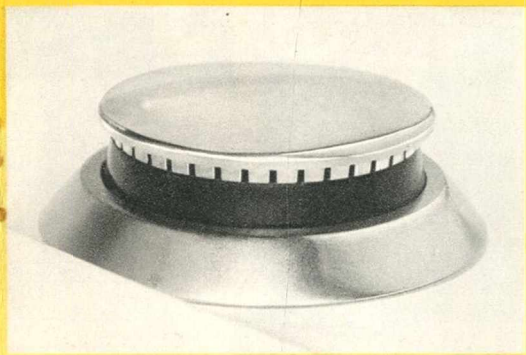
Mêmes caractéristiques que cuisinière tous gaz 4 feux ex n° 945, sauf :

**4 BRÛLEURS TOUS GAZ,  
A FLAMME AUTOSTABILISÉE,  
AMOVIBLES A HAUT RENDEMENT**

Injecteurs calibrés interchangeables pour adaptation aux divers gaz, brûleurs de four et de grilloir identiques à ceux de la cuisinière tous gaz 4 feux (ex n° 945).

Puissance des nouveaux brûleurs de la table de travail :

2 semi-rapides.....	1 300 mth/h
1 rapide .....	2 700 mth/h
1 ultra-rapide.....	3 200 mth/h



# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Présentation identique aux autres appareils de la gamme "PLÉIADE". Structure et habillage en tôle d'acier émaillée vitrifiée. Couverture de propreté articulée avec dispositif d'arrêt en position ouverte. Table de travail étanche avec : 1 plaque automatique à commande thermostatique, 2 plaques ultra-rapides et 1 plaque standard. Grande souplesse de réglage des plaques par commutateurs à 5 positions. Les deux plaques ultra-rapides et la plaque automatique sont en outre munies d'un dispositif de sécurité intégré, évitant toute surchauffe accidentelle de ces dernières.

## SIGNES PARTICULIERS

Vaste four avec grilloir incorporé. Four chauffé par rayonnement et convection, d'où une répartition parfaite de la chaleur. Double porte de four avec grand hublot sur la porte intérieure. Eclairage du four commandé automatiquement par l'ouverture de la porte extérieure. Parois, sole et plafond du four amovibles, assurant un entretien aisé. Les éléments chauffants du four sont réalisés en tubes blindés et en tubes d'acier réfractaire pour le grilloir. Four et grilloir commandés par thermostat gradué de 50 à 300 °C et par un commutateur à 5 positions : 3 positions de répartition du chauffage du four (puissance totale sole et puissance totale voûte; puissance totale sole et demi-puissance voûte; demi-puissance sole et puissance totale voûte); 1 position de grilloir seul et 1 position grilloir et moteur tournebroche. Deux lampes témoins, dont 1 pour le contrôle du four et du grilloir (rouge) et l'autre pour les 4 plaques de la table de travail (verte). La cuisinière est équipée pour recevoir un tournebroche avec son moteur.

## FICHE TECHNIQUE

Largeur .....	600 mm	
Hauteur (couvercle fermé) .....	822 mm	
Hauteur à la table de travail .....	800 mm	
Profondeur du corps .....	600 mm	
Four	Hauteur .....	305 mm
	Largeur .....	400 mm
	Profondeur .....	460 mm
Volume utile du four .....	54 litres	
Poids d'expédition .....	102 kg env.	
Poids net .....	87 kg env.	
Puissance totale .....	9,2 kW	
Tension de travail .....	220 volts	

La cuisinière peut être branchée soit :

- 1 Diphasé (2x220 volts)
  - 2 Triphasé (3x220 volts)
  - 3 Biphassé et neutre (2x380 volts + neutre)
  - 4 Triphasé et neutre (3x380 volts + neutre)
- par simple changement des ponts de connexions sur la face arrière de la cuisinière.

Puissance des plaques :

AV. droite plaque standard .....	∅ 145 mm, 1 000 Wh
AV. gauche plaque ultra-rapide avec protecteur .....	∅ 180 mm, 2 000 Wh
AR. gauche plaque ultra-rapide avec protecteur .....	∅ 145 mm, 1 450 Wh
AR. droite plaque automatique avec protecteur .....	∅ 180 mm, 2 000 Wh

La plaque automatique avec commande thermostatique à 12 positions permet de maintenir des températures rigoureusement constantes allant de 50 ° à 220 °C.  
Puissances du four : 2 700 Wh du grilloir : 2 000 Wh



# PLÉIADE

Cuisinière  
électrique  
N° 990



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Calorifère en fonte spécialement étudié pour le chauffage rationnel des grands locaux - Construction spéciale assurant une circulation d'air efficace - Portes étanches par joints dressés métal sur métal.

## SIGNES PARTICULIERS

**N° 89** - Version CHARBON - Foyer tout fonte - Grille à secousses - Réglage par registre sur porte de cendrier et rosace d'air secondaire située sur la porte de chargement - Cet appareil est livré avec 4 étages ou 6.

**N° 88** - Version MAZOUT - Équipé d'un brûleur horizontal NOBEL avec moteur - ventilateur fonctionnant en "tout ou peu". Peut être utilisé aussi bien en chauffage continu qu'en chauffage intermittent par la simplicité de l'allumage et la rapidité de chauffe. Régulation automatique par simple branchement d'un thermostat d'ambiance (en supplément sur demande).

Les règlements actuellement en vigueur interdisent l'utilisation de générateurs à mazout avec ventilateur, dans certains cas. Se renseigner auprès des services préfectoraux compétents. CET APPAREIL N'EST LIVRÉ QU'EN EXECUTION 6 ÉTAGES.



# ARTISAN

N° 88 et N° 89



### Combustibles :

N° 89 coke 40/60 ; charbon maigre 50/80.

N° 88 fuel-oil domestique (de couleur rose) exclusivement.

## FICHE TECHNIQUE

	89/IV	89/VI	88/VI	
Surface de chauffe .. m <sup>2</sup>	4,50	5,50	5,50	
Puissance de chauffe moyenne (écart 25 °C jusqu'à .....	m <sup>3</sup>	900	1 100	1 500
Hauteur totale .....	mm	1 640	1 980	1 980
Diamètre partie inf. ....	mm	660	660	660
Diamètre partie sup. ....	mm	522	522	522
Diamètre de la buse .....	mm	153	153	153
Poids d'expédition, env. kg	365	415	450	

Les puissances de chauffe (volume corrigé) indiquées ne sont qu'approximatives. Elles s'entendent pour chauffage continu et pour des locaux à déperditions normales.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cuisinière tous gaz 4 feux - Structure et habillage en tôle d'acier allié spécial - Toutes pièces interchangeables - Assemblage par vis et écrous cadmiés ou chromés - Grand four calorifugé - Thermostat - Grilloir rayonnant à brûleur distinct dans le plafond du four - Dosseret acier inoxydable - Pieds chromés - Pieds avec évacuation frontale du four et du grilloir - Couverture de propreté articulée sur dosseret - Tiroir à casserolerie entièrement émaillé roulant sur galets silencieux - Juxtaposable à toutes les cuisinières et au meuble "Pleiade".

## SIGNES PARTICULIERS

Porte du four étanche et calorifugée à ouverture compensée avec cran d'arrêt - Parois et sole du four émaillées, amovibles sans outillages - Table de travail monobloc amovible - Grille fonte émaillée (ou acier inoxydable avec supplément) - 4 brûleurs tous gaz amovibles à haut rendement - Tournebroche électrique adaptable (avec supplément) - Raccordement gaz à droite ou à gauche par embout normalisé.



# PLEIADE

Cuisinière  
tous gaz  
4 feux N° 940



Accessoires : 1 lèche-frite avec grille,  
1 grille à pâtisserie, 1 plaque à  
pâtisserie.

## FICHE TECHNIQUE

Largeur	.....	600 mm
Hauteur (couvercle fermé)	.....	822 mm
Hauteur à la table de travail	.....	800 mm
Profondeur du corps	.....	600 mm
Four	Hauteur	305 mm
	Largeur	400 mm
	Profondeur	460 mm
Poids d'expédition, environ	.....	105 kg
Puissance des brûleurs	2 semi-rapide	1 500 mth/h
	1 rapide	2 700 mth/h
	1 ultra-rapide	3 200 mth/h
	Four	4 000 mth/h
	Grilloir	2 500 mth/h

# PLEIADE

Cuisinière  
tous gaz  
4 feux N° 945



Accessoires : 1 lèche-frite avec grille,  
1 grille à pâtisserie, 1 plaque à  
pâtisserie.

## FICHE TECHNIQUE

Largeur	.....	600 mm
Hauteur (couvercle fermé)	.....	822 mm
Hauteur à la table de travail	.....	800 mm
Profondeur du corps	.....	600 mm
Four	Hauteur	..... 305 mm
	Largeur	..... 400 mm
	Profondeur	..... 460 mm
Poids d'expédition, environ	.....	110 kg
Puissance des brûleurs	2 semi-rapide	..... 1 500 mth/h
	1 rapide	..... 2 700 mth/h
	1 ultra-rapide	..... 3 200 mth/h
	Four	..... 4 000 mth/h
	Grilloir	..... 2 500 mth/h

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cuisinière tous gaz 4 feux Structure et habillage en tôle d'acier allié spécial interchangeable Assemblage par vis et écrous cadmiés ou chromés Grand four calorifugé avec thermostat Grilloir rayonnant à brûleur distinct dans le plafond du four inoxydable godronné poli avec évacuation frontale du four et du grilloir - Couvercle articulé sur dossier Tiroir à casseroles entièrement émaillé roulant sur palets silencieux Juxtaposable à toutes les cuisinières et au meuble "Pleïade".

## SIGNES PARTICULIERS

Porte de four étanche et calorifugée à ouverture compensée avec cran d'arrêt Parois et sole du four émaillées, amovibles sans outillages - Table de travail monobloc amovible Grille fonte émaillée (ou acier inoxydable avec supplément) - 4 brûleurs tous gaz amovibles à haut rendement - Tourne-broche électrique adaptable (avec supplément) Raccordement gaz à droite ou à gauche par embout normalisé - Contre-porte de four intérieure et étanche avec hublot - Commande sélective de l'ouverture (porte seule ou porte et contre-porte) - Interrupteur de commande du tourne-broche sur dossier - Eclairage automatique du four - Sécurité des brûleurs de four et de grilloir par thermo-éléments.



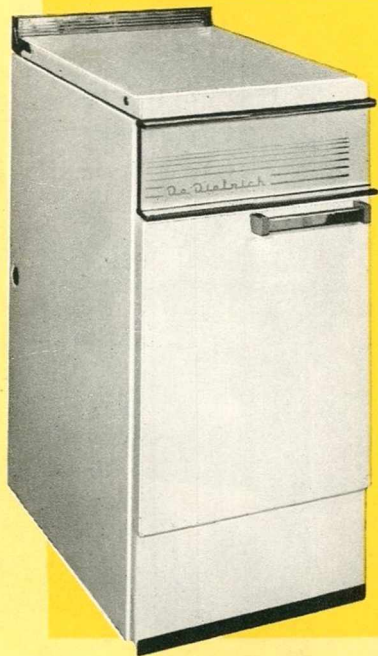


## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Structure et habillage en tôle d'acier allié spécial - Émail vitrifié blanc - Toutes pièces interchangeables - Assemblage par vis et écrous cadmiés ou chromés - Peut être utilisé comme meuble d'appoint ou comme armoire cache-bouteille - Dossieret acier inoxydable godronné poli - Deux ouvertures de propreté articulées sur dossieret - Juxtaposable à toutes les cuisinières "Pleiade".

## SIGNES PARTICULIERS

Planche à découper amovible en bois massif - Grand tiroir entièrement émaillé monté sur galets silencieux sous la planche - Étagères en tôle d'acier émaillé (sur demande, avec supplément) - Deux ouvertures latérales avec protecteurs en plastique pour passage du tuyau de raccordement permettant toute combinaison de mise en place du meuble.



# PLEIADE

Meuble  
de cuisine  
N° 830

## FICHE TECHNIQUE

Largeur .....	400 mm
Hauteur (couvercle fermé) .....	822 mm
Hauteur à la table de travail .....	800 mm
Profondeur du corps .....	600 mm
Poids d'expédition, environ .....	55 kg

# PLEIADE

Feu continu  
Foyer  
complémentaire  
N° 831



Combustibles préconisés :  
charbon maigre anthraciteux  
30/50; boulets BB 9 ou à défaut  
charbon flambant sec 30,50.

## FICHE TECHNIQUE

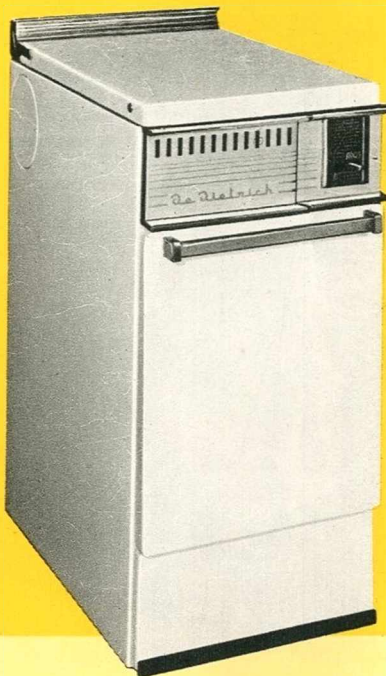
Largeur .....	400 mm
Hauteur (couvercle fermé) .....	822 mm
Hauteur à la table de travail .....	800 mm
Profondeur du corps .....	600 mm
Diamètre de la buse .....	125 mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse pour les départs latéraux et arrière .....	760 mm
Foyer	
Largeur .....	150 mm
Hauteur .....	280 mm
Profondeur .....	350 mm
Puissance calorifique nominale .....	4 000 mth/h
Puissance de chauffe moyenne (volume corrigé) .....	80 à 100 m <sup>3</sup>
Poids d'expédition, environ .....	120 kg

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Appareil mixte de cuisine et de chauffage - Structure et habillage en fonte et tôle émaillée vitrifiée blanche, toutes pièces interchangeables Assemblage par vis cadrnées ou chromées Dossieret acier inoxydable godronné spécial Couvercle de propreté articulé avec échancrure Plaque de dessus chauffante en fonte polie Manette permettant soit le tirage direct pour l'allumage, soit l'allongement du chargement par le dessus avec tampon rectangulaire articulé ou en façade.

## SIGNES PARTICULIERS

Quatre possibilités de départ des fumées : milieu dessus milieu arrière latéral droit - latéral gauche - Régulateur de tirage incorporé - Décendrage par grille coulissante avec butée permettant l'évacuation directe des mâchefers dans le cendrier - Joints dressés métal sur métal. Cet appareil ne possède pas de four - Grand tiroir à casserolerie roulant sur galets silencieux Juxtaposable à toutes les cuisinières et au meuble "Pleïade".



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Structure : habillage en fonte et tôle d'acier spécial émaillée vitrifiée blanche, toutes pièces interchangeables - Assemblage par vis cadmiées ou chromées - Dossieret acier inoxydable godronné spécial - Couverture de propreté articulée avec échancrure - Plaque de dessus chauffante en fonte polie, permettant soit le tirage direct pour l'allumage, soit l'allongement du circuit des gaz - Chargement par le dessus avec tampon rectangulaire articulé ou en façade.

## SIGNES PARTICULIERS

Grand four avec contre-porte - 4 possibilités de départ des fumées : milieu dessus - milieu arrière - latéral droit - latéral gauche - Régulateur de tirage incorporé - Décendrage par grille coulissante avec butée permettant l'évacuation directe des mâchefers dans le cendrier - Joints dressés métal sur métal - Grand tiroir à casseroleries roulant sur galets silencieux - Parcours des gaz très étudiés avec plaque de répartition en fonte - Juxtaposable à toutes les cuisinières et au meuble de la série "Pleïade".



# PLEIADE

Cuisinière  
feu continu N° 832



Combustibles préconisés :  
charbon maigre anthraciteux  
30/50; boulets BB 9 ou à défaut  
charbon flambant sec 30/50.

## FICHE TECHNIQUE

Largeur	600 mm	
Hauteur (couverture fermée)	822 mm	
Hauteur à la table de travail	800 mm	
Profondeur du corps	600 mm	
Diamètre de la buse	125 mm	
Distance du sol à la partie supérieure de la buse pour les départs latéraux et arrière	760 mm	
Foyer	Largeur	150 mm
	Hauteur	280 mm
	Profondeur	350 mm
Four	Largeur	300 mm
	Hauteur	270 mm
	Profondeur	400 mm
Puissance de chauffe moyenne (volume corrigé)		100 à 120 m <sup>3</sup>
Poids d'expédition, environ		180 kg

# PLEIADE

Cuisinières  
feu continu  
N° 833 et N° 834  
à grand foyer



Combustibles préconisés :  
charbon flambant sec 30,50;  
charbon maigre anthraciteux  
30,50; boulets BB9 le cas échéant,  
bois sec (N° 834).

## FICHE TECHNIQUE

	N° 833	N° 834
Largeur .....	800 mm	800 mm
Hauteur (couvercle fermé)	822 mm	822 mm
Haut. à la table de travail	800 mm	800 mm
Profondeur du corps .....	600 mm	600 mm
Diamètre de la buse ...	125 mm	125 mm
Distance du sol à la partie supérieure de la buse pour les départs latéraux et arrière .....	760 mm	760 mm
Foyer		
Largeur .....	150 mm	200 mm
Hauteur .....	280 mm	370 mm
Profondeur .....	350 mm	350 mm
Four		
Largeur .....	400 mm	400 mm
Hauteur .....	270 mm	270 mm
Profondeur .....	400 mm	400 mm
Puissance de chauffe (volume corrigé) .....	120-140 m <sup>3</sup>	140-160 m <sup>3</sup>
Poids d'expédition, environ	200 kg	213 kg

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Structure et habillage en fonte et tôle d'acier spécial émaillée vitrifiée blanche interchangeable - Assemblage par vis cadmiées ou chromées - Dossieret acier inox spécial - Couvercle de propreté articulé avec échancrure - Plaque de dessus chauffante en fonte grise Manette permettant soit le tirage direct pour l'allumage, soit l'allongement du circuit des gaz - Chargement par le dessus avec tampon rectangulaire articulé ou en façade.

## SIGNES PARTICULIERS

Grand four avec contre-porte - 4 possibilités de départ des fumées : milieu dessus - milieu arrière - latéral droit - latéral gauche. Régulateur de tirage incorporé - Décendrage par grille coulissante avec butée permettant l'évacuation directe des mâchefer dans le cendrier - Joints dressés métal sur métal - Grand tiroir à casserolier roulant sur galets silencieux - Parcours des gaz très étudiés avec plaque de répartition en fonte - Juxtaposable à toutes les cuisinières et au meuble de la série "Pleïade". Les cuisinières n° 833 et 834 diffèrent simplement par les dimensions plus importantes du foyer pour la cuisinière n° 834.

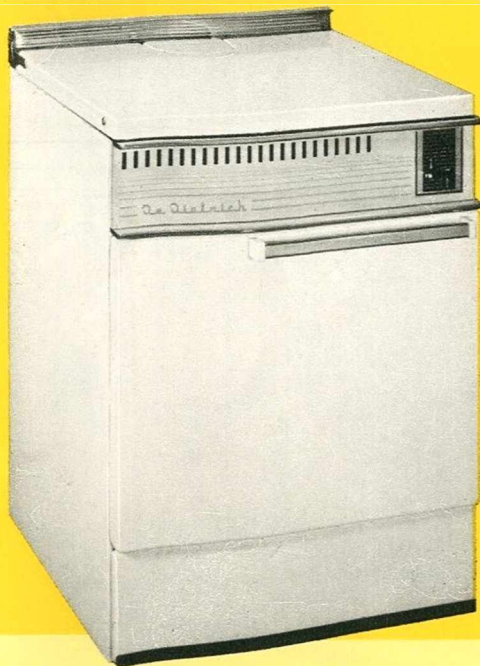


## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Présentation et caractéristiques générales identiques à la cuisinière feu continu "Pleiade" n° 832 - Plaque de dessus chauffante en fonte polie - Pot-brûleur à gazéification assurant une grande souplesse et permettant une marche parfaite jusqu'aux petites allures - Réservoir intégré - Juxtaposable ULTIMA MUSEUM cuisinières et au meuble "Pleiade".

## SIGNES PARTICULIERS

Régulateur INAL muni de 2 flotteurs à déclenchement automatique du système de sécurité en cas d'incident d'alimentation et également lors de la mise à 0 de la manette de réglage - Filtre vertical - Régulateur de tirage incorporé - Hublot permettant l'examen de la flamme - Remplissage à l'avant par orifice de grand diamètre avec filtre - Jauge de précision - Allumage facile par dispositif spécial intégré - Grand four avec contre-porte et parcours des gaz identiques à ceux de la cuisinière n° 832 - 3 possibilités de départ des fumées : milieu dessus - milieu arrière - latéral droit.



# PLEIADE

Cuisinière  
à mazout N° 32

Combustible préconisé :  
fuel-oil domestique pur exclu-  
sivement.

## FICHE TECHNIQUE

Largeur .....	600	mm	
Hauteur (couvercle fermé) .....	822	mm	
Hauteur à la table de travail .....	800	mm	
Profondeur du corps .....	600	mm	
Diamètre de la buse .....	125	mm	
Distance du sol à la partie supérieure de la buse pour les départs latéral et arrière .....	760	mm	
Four	Largeur .....	300	mm
	Hauteur .....	270	mm
	Profondeur .....	400	mm
Puissance calorifique maximum .....	4 400	mth/h	
Consommation minimum .....	0,20	l/h	
Consommation maximum .....	0,66	l/h	
Contenance du réservoir .....	8,50	litres	
Puissance de chauffe moyenne (volume corrigé) .....	80 à 100	m <sup>3</sup>	
Poids d'expédition, environ .....	145	kg	

Dépression nécessaire  
à l'allure maximum : 1,3 mm CE



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Présentation et caractéristiques générales identiques aux cuisinières feu continu "Pléiade" n°832 et 833-834 - Plaque de dessus chauffante en fonte polie - Pot-brûleur à gazéification assurant une grande souplesse et permettant une marche parfaite jusqu'aux petites allures - Réservoir intégré - Juxtaposable au meuble n° 830 et à toutes les cuisinières de la série "Pléiade"

## SIGNES PARTICULIERS

Régulateur INAL muni de deux flotteurs à déclenchement automatique du système de sécurité en cas d'incident d'alimentation et également lors de la mise à 0 de la manette de réglage - Filtre vertical - Régulateur de tirage incorporé - Hublot permettant l'examen de la flamme - Remplissage à l'avant par orifice de grand diamètre avec filtre-jauge de précision - Allumage facile par dispositif spécial intégré - Grand four avec contre-porte - Parcours des gaz identiques à ceux des cuisinières charbon n° 832 et 833-834 - 4 possibilités de départ des fumées: milieu dessus, milieu arrière, latéral droit et latéral gauche.



# PLEIADE

Cuisinière  
à mazout N° 33



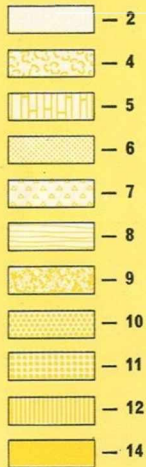
Combustible préconisé :  
fuel-oil domestique pur exclu-  
sivement.

## FICHE TECHNIQUE

<i>Largeur</i> .....	800 mm	
<i>Hauteur (couvercle fermé)</i> .....	822 mm	
<i>Hauteur à la table de travail</i> ...	800 mm	
<i>Profondeur du corps</i> .....	600 mm	
<i>Diamètre de la buse</i> .....	125 mm	
<i>Distance du sol à la partie supérieure de la buse pour les départs latéraux et arrière</i> .....	760 mm	
<i>Four</i>	<i>Largeur</i> .....	400 mm
	<i>Hauteur</i> .....	270 mm
	<i>Profondeur</i> .....	400 mm
<i>Puissance calorifique maximum</i> ...	5 000 mth/h	
<i>Consommation minimum</i> .....	0,20 l/h	
<i>Consommation maximum</i> .....	0,74 l/h	
<i>Contenance du réservoir</i> .....	8,50 litres	
<i>Puissance de chauffe moyenne (volume corrigé)</i> .....	90 à 115 m <sup>3</sup>	
<i>Poids d'expédition, environ</i> .....	173 kg	
<i>Dépression nécessaire à l'allure maximum : 1,4 mm CE</i>		

# CALCUL DU VOLUME CORRIGÉ A CHAUFFER

- 1 Ain
- 2 Aisne
- 3 Allier
- 4 Alpes (Basses-)
- 5 Alpes (Hautes-)
- 6 Alpes-Maritimes
- 7 Ardèche
- 8 Ardennes
- 9 Ariège
- 10 Aube
- 11 Aude
- 12 Aveyron
- 13 Bouches-du-Rhône
- 14 Calvados
- 15 Cantal
- 16 Charente
- 17 Charente-Maritime
- 18 Cher
- 19 Corrèze
- 20 Corse
- 21 Côte-d'Or
- 22 Côtes-du-Nord
- 23 Creuse
- 24 Dordogne
- 25 Doubs
- 26 Drôme
- 27 Eure
- 28 Eure-et-Loir
- 29 Finistère
- 30 Gard
- 31 Garonne (Haute-)
- 32 Gers
- 33 Gironde
- 34 Hérault
- 35 Ille-et-Vilaine
- 36 Indre
- 37 Indre-et-Loire
- 38 Isère
- 39 Jura
- 40 Landes
- 41 Loir-et-Cher
- 42 Loire
- 43 Loire (Haute-)
- 44 Loire-Atlantique
- 45 Loir-et
- 46 Lot
- 47 Lot-et-Garonne
- 48 Lozère
- 49 Maine-et-Loire
- 50 Manche
- 51 Marne
- 52 Marne (Haute-)
- 53 Mayenne
- 54 Meurthe-et-Moselle



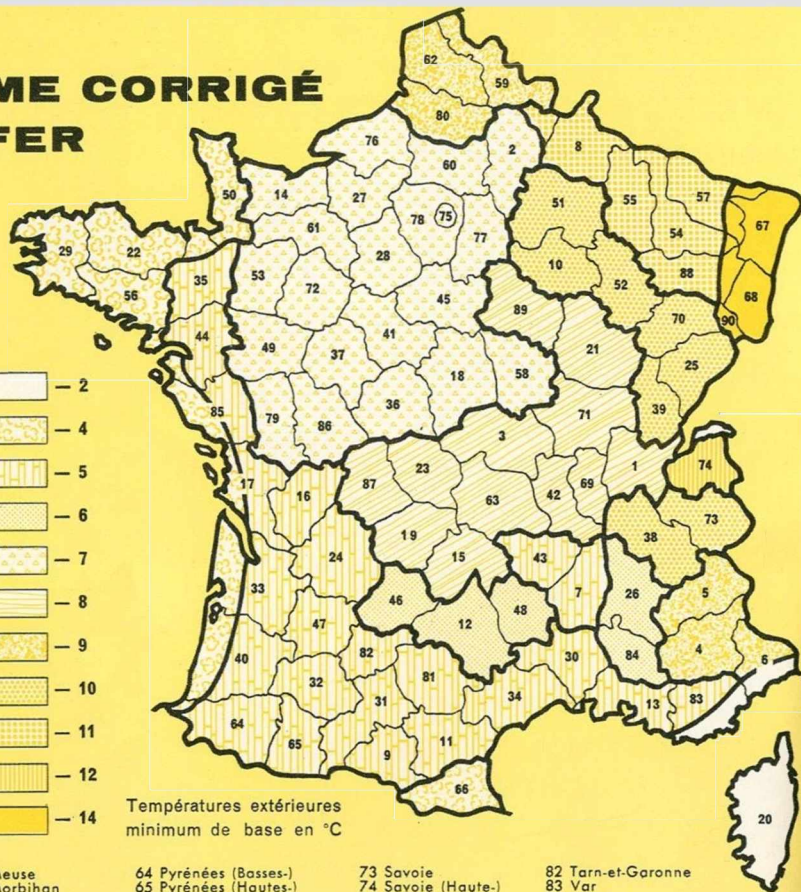
Températures extérieures  
minimum de base en °C

- 55 Meuse
- 56 Morbihan
- 57 Moselle
- 58 Nièvre
- 59 Nord
- 60 Oise
- 61 Orne
- 62 Pas-de-Calais
- 63 Puy-de-Dôme

- 64 Pyrénées (Basses-)
- 65 Pyrénées (Hautes-)
- 66 Pyrénées-Orientales
- 67 Rhin (Bas-)
- 68 Rhin (Haut-)
- 69 Rhône
- 70 Saône (Haute-)
- 71 Saône-et-Loire
- 72 Sarthe

- 73 Savoie
- 74 Savoie (Haute-)
- 75 Seine
- 76 Seine-Maritime
- 77 Seine-et-Marne
- 78 Seine-et-Oise
- 79 Sèvres (Deux-)
- 80 Somme
- 81 Tarn

- 82 Tarn-et-Garonne
- 83 Var
- 84 Vaucluse
- 85 Vendée
- 86 Vienne
- 87 Vienne (Haute-)
- 88 Vosges
- 89 Yonne
- 90 Territoire de Belfort



**1** Regardez sur la carte ci-contre la température minima de base de votre région :

- si elle est de  $-14^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,28
- si elle est de  $-12^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,20
- si elle est de  $-11^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,16
- si elle est de  $-10^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,12
- si elle est de  $-9^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,08
- si elle est de  $-8^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,04
- si elle est de  $-7^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 1,00
- si elle est de  $-6^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 0,96
- si elle est de  $-5^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 0,92
- si elle est de  $-4^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 0,88
- si elle est de  $-2^{\circ}$ , inscrivez dans la colonne : 0,80

1,20

**2** Si vous êtes à plus de 200 mètres d'altitude : inscrivez 0,05 par 200 mètres d'altitude.

0,10

**3** Si le local à chauffer :

- a des murs de moins de 25 cm d'épaisseur, inscrivez 0,15
- est à côté, au-dessous ou au-dessus de pièces non chauffées, inscrivez 0,05 par cloison, plafond ou plancher froid
- est exposé au nord, inscrivez 0,10
- a deux parois donnant sur l'extérieur, inscrivez 0,30
- comporte de grandes surfaces vitrées, inscrivez 0,10
- comporte quatre pièces et au-dessus, inscrivez 0,10
- est mansardé avec grenier au-dessus, inscrivez 0,20
- est au-dessus ou à côté de passages balayés par l'air froid, inscrivez 0,20
- est soumis à un passage fréquent (magasins ou bureaux par exemple) ou comporte une sortie directe à l'extérieur (sans double-porte), inscrivez 0,50

0,10

0,20

0,20

**4** Si vous ne voulez chauffer que par intermittence, inscrivez 0,30

**5** Si vous voulez brûler du coke, inscrivez 0,30

**6** Faites l'addition des chiffres dans la colonne : TOTAL

**7** Multipliez le volume réel de votre local par ce total

(volume réel) (total)  
..... m<sup>3</sup> × ..... =

(volume « corrigé »)  
..... m<sup>3</sup>



# DE DIETRICH & C<sup>ie</sup>

S. A. AU CAPITAL DE 12 300 000 NF  
R. C. STRASBOURG 54 B 59 R. P. BAS-RHIN 184

**NIEDERBRONN (BAS-RHIN) - TÉLÉPH. 3-4 et 5**

**A PARIS :**

**Magasin d'Exposition : 11, Av. Delcassé [8<sup>e</sup>] - BAL. 90-71**

**Bureau des Fonderies : 2, rue de Leningrad [8<sup>e</sup>] - LAB. 91-81**

**Bureau et Dépôt : 124, rue d'Aubervilliers [19<sup>e</sup>] - BOT. 91-30**