

**Acier inox, tableau de commande, formes et dimensions donnent aux éléments de cuisson SCHOLTÉS la possibilité de s'harmoniser à tous les ensembles de cuisine quelle qu'en soit la matière ou la couleur.**

**Vous pouvez ainsi créer avec notre concessionnaire, votre architecte ou assembleur, la cuisine de vos rêves.**

**SCHOLTÉS vous apporte en plus sa fameuse qualité qui vous permettra de réussir dans une ambiance agréable toutes vos recettes culinaires.**



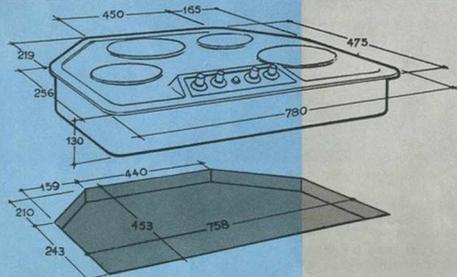
**TABLE DE TRAVAIL TOUS GAZ T 62 G**

1 brûleur semi-rapide AV, droit 1300 mth/h  
1 brûleur rapide AR, droit 2650 mth/h  
1 brûleur rapide AR, gauche 2650 mth/h  
1 brûleur semi-rapide AV, gauche 1300 mth/h  
Manettes de commande sur la table de travail.

**TABLE DE TRAVAIL ÉLECTRIQUE T 62 E**

1 Plaque rapide ø 145 1000 W.  
1 Plaque ultra-rapide ø 145 1350 W.  
1 Plaque ultra-rapide ø 180 2000 W.  
1 Plaque rapide ø 220 1800 ou 2600 W.  
Commutateur à 7 positions de réglage.  
Manettes de commande sur la table de travail.

Découpage à effectuer sur les tables de meubles de cuisine, examiner le dessin.



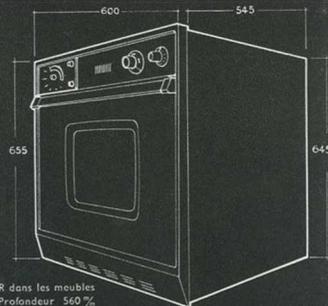
**FOUR ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE F 62 E**

Dim. int. du four L 380 - H 320 - P 430  
Puissance voûte grillade 1800 W.  
Puissance sôte 1500 W.  
Puissance totale en Prêchauffage 3300 W.  
Thermostat de réglage à 8 positions, Horlogerie Jaeger, d'enclenchement et d'arrêt automatique  
Tourne-brôche électrique

**FOUR A GAZ F 62 G**

Dim. int. du four L 380 - H 320 - P 430  
Grillade infra-rouge  
Sôte  
Thermostat de réglage de température  
Tourne-brôche électrique

Ouverture nécessaire pour encastrement du FOUR dans les meubles  
Largeur 55% • Hauteur 65% • Profondeur 60%



APPAREILS DE CUISSON PAR ÉLÉMENTS

esthétique totale



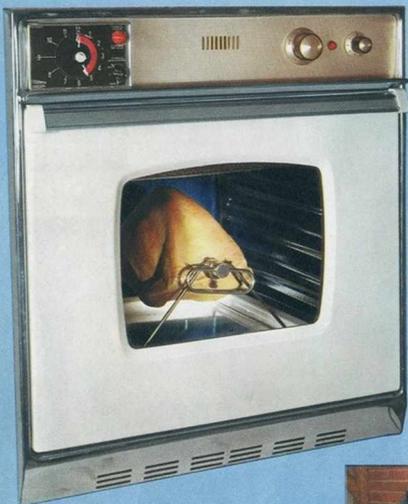
MAG. J. COLLIER - IMP. LOOS SAINT-DIÉ-PAIRE

## FOUR AUTOMATIQUE

# Scholtes

Conçu esthétiquement et techniquement pour s'incorporer dans les meubles de cuisine ou directement dans la maçonnerie à la hauteur que vous souhaitez.

Le jumelage de deux fours semblables - horizontalement ou verticalement - donne des possibilités de cuisson illimitée.



Manette de commande du thermostat à 8 graduations

Manette de commande Pré-chauffage, Grillade, Sole et Rôtissoire.

Evacuation des buées de Four.

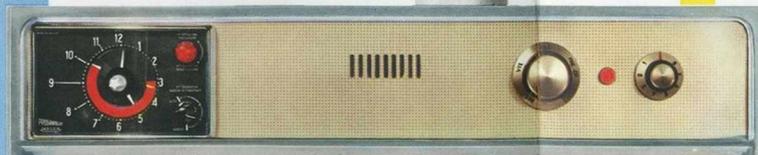
Programelec sur Four électrique.

Grilloir infra-rouge à la voûte.

Eclairage intérieur.

Tourne-Bras à moteur électrique.

Enveloppe de Four totalement émaillée et calorifugée d'entretien très aisé.



## A LA PORTÉE DE L'ŒIL ET DE LA MAIN

## AU GAZ

## OU ÉLECTRIQUE



Table de travail à quatre feux (tous gaz) équipée des fameux brûleurs à "Flamme Pilote" à grande souplesse de réglage.

Dessus de table étanche, d'entretien facile, en acier inox inaltérable ou émaillée blanc anti-acide.

Commande des robinets à blocage de sécurité à l'arrêt à portée de votre main.



Table de travail équipée de quatre plaques annulaires rapides.

Commande au tableau de bord par commutateur à 6 positions de réglage + Arrêt, contrôle de fonctionnement par voyant lumineux.

Dessus de table étanche, d'entretien très aisé en acier inox inaltérable ou émaillée blanc anti-acide.





tous gaz 🔥 mixtes 🔥 électriques



Elles rendent tous les services que vous attendez du meilleur appareil de cuisson.

Souplesse et facilité de réglage.

Sécurité totale.

Entretien nul.

En un seul meuble : toutes les possibilités de faire la meilleure cuisine du monde.

Qu'il s'agisse des brûleurs verticaux à « flamme pilote » ou des plaques électriques indéformables, toutes les allures de chauffe vous sont permises, du mijotage le plus doux à la cuisson vive et rapide.

**LE FOUR THERMOSTATIQUE** est un grand volume émaillé et calorifugé, d'entretien facile, équipé d'un grilloir infra-rouge à la voûte, fourne-broche électrique indispensable pour les bons rôtis et éclairage intérieur.

**PENDANT** la cuisson plus de perte de chaleur par l'ouverture de la porte car elle comporte un très grand hublot.

Contrôle de marche par voyant lumineux.

**VASTE TIROIR-ÉTUVE** SOUS LE FOUR.

Meuble en émail blanc estampillé. Avec tableau en deux gris satinés très jolis, c'est le plus pratique et le plus lisible. Manettes grand format et très plates, encastrées dans des cuvettes chromées. L'ensemble très simple est agrémenté d'une baguette saillante à la base du tableau et par une fine poignée à la porte du four qui fait tout son chic.

Mixtes ou électriques nos cuisinières sont équipées d'une plaque « AUTOMATIC » (ou plusieurs à la demande).

Cette plaque a un thermostat qui règle la température pendant toute la cuisson — le réglage se fait au départ (comme pour le four).

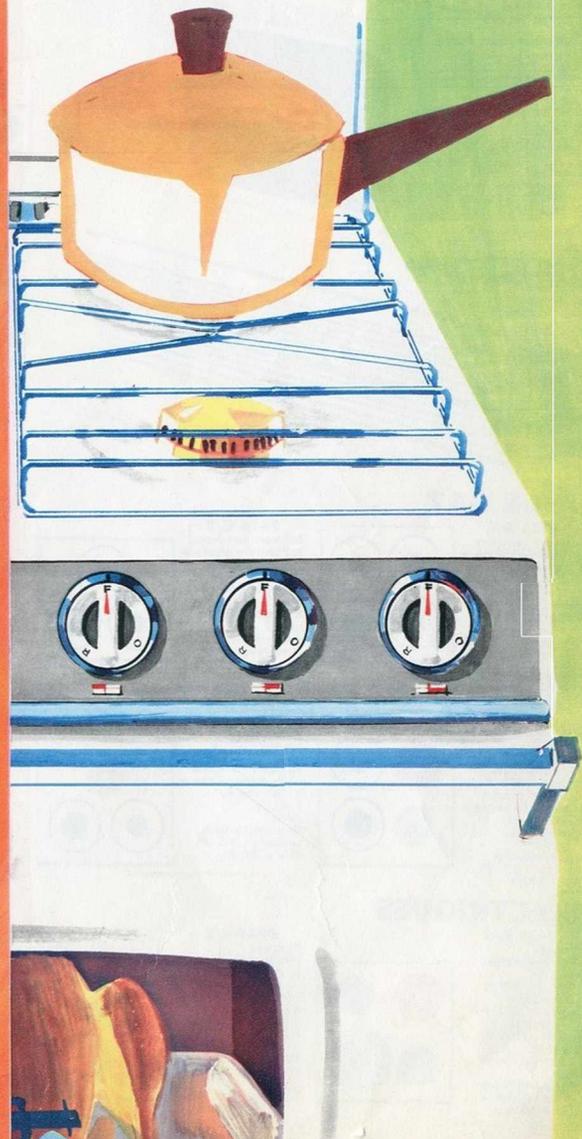
Elle ne consomme que le courant nécessaire. C'EST TRÈS ÉCONOMIQUE !

Évitez les mets desséchés ou brûlés.

**QUESTIONNEZ VOTRE VENDEUR !...**



cuisinières  
**Scholtes**  
ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



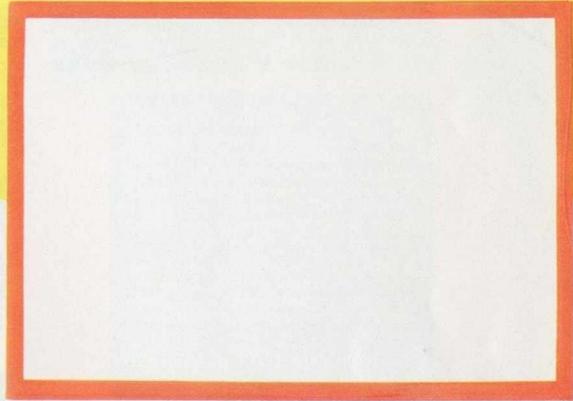


# les nouvelles

REGARDEZ BIEN...

Les cuisinières à trois feux ont les mêmes caractéristiques que celles à quatre feux.  
Moins profondes de 13 cm elles trouveront mieux leur place dans les petites cuisines.

Dimensions	4 feux	Four	3 feux	Four
Hauteur	800 mm	345 mm	800 mm	345 mm
Largeur	600 mm	400 mm	600 mm	400 mm
Profondeur	630 mm	420 mm	500 mm	390 mm



**LE FOUR CALORIFUGÉ**  
et tout émaillé avec grilloir infra-rouge.  
Sôle incorporée  
Tourne-broche automatique  
Éclairage intérieur  
Évacuation des buées  
Porte à très grand hublot.

## TOUS GAZ

**6421 G/4**  
Brûleurs verticaux  
« Flamme pilote »  
1 ultra-rapide  
1 rapide  
2 semi-rapides  
Four thermostatique gaz  
avec grilloir infra-rouge.

**6416 G/3**  
Brûleurs verticaux  
« Flamme pilote »  
1 ultra-rapide  
1 rapide  
1 semi-rapide  
Four thermostatique gaz  
avec grilloir infra-rouge.

## MIXTES 6421 GE et 6416 GE - dessus gaz - four électrique

**6421 GEE**  
Plaques indéformables  
1 rapide  
1 « automatic »  
1 « automatic »  
180 - 2.000 W  
Brûleurs verticaux  
« Flamme pilote »  
1 ultra-rapide  
1 semi-rapide  
Four thermostatique  
Grillade 1.800 W  
Sôle 1.500 W

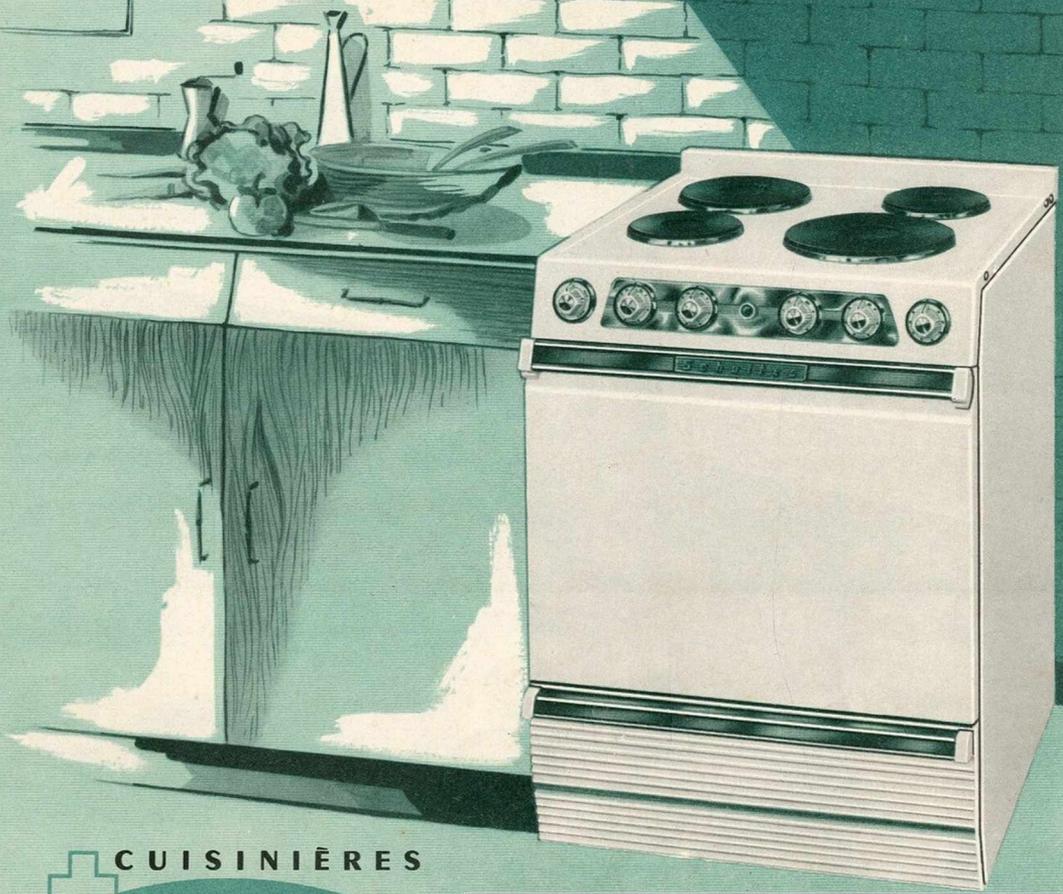
**6416 GEE**  
Plaques indéformables  
1 « automatic »  
1 « automatic »  
145 - 1.500 W  
Brûleurs verticaux  
« Flamme pilote »  
1 ultra-rapide  
1 rapide  
Four thermostatique  
Grillade 1.800 W  
Sôle 1.500 W

## ÉLECTRIQUES

**6421 E/4**  
Plaques indéformables  
1 rapide  
1 « automatic »  
145 - 1.450 W  
1 « automatic »  
180 - 2.000 W  
1 rapide 220 - 2.000 ou 2.600 W  
Four thermostatique  
Grillade 1.800 W  
Sôle 1.500 W

**6416 E/3**  
Plaques indéformables  
1 rapide  
1 « automatic »  
145 - 1.450 W  
1 « automatic »  
180 - 2.000 W  
1 rapide 220 - 2.000 W  
Four thermostatique  
Grillade 1.800 W  
Sôle 1.500 W

PUB. J. COLLIN - IMP. LOOS - SAINT-DIÉ-PARIS



CUISINIÈRES



CUISINIÈRES MIXTES A  
**FLAMME-PILOTE**

# CARACTÉRISTIQUES

Toutes les cuisinières SCHOLTÈS électriques ou mixtes gaz-électricité sont munies d'un couvercle émaillé blanc.  
Tous les modèles à 4 feux (brûleurs à gaz ou plaques électriques) sont prévus avec un tiroir.  
Tous les modèles à 3 feux (brûleurs à gaz ou plaques électriques) peuvent être équipés d'un tiroir, avec supplément.  
Les machines à laver sont tous gaz ou électriques. La machine à laver à pulseur fonctionne indifféremment sur courant 110 ou 220 V.



## ELECTRICITÉ

### CUISINIÈRE 6121 E/4

1 plaque rapide Ø 145 1.000 W  
1 pl. ultra-rapide Ø 145 - 1.350 W  
1 pl. ultra-rapide Ø 180 2.000 W  
1 pl. rap. Ø 220 - 1.800 ou 2.600 W  
Hauteur .. . 800 m/m  
Largeur. . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . 630 m/m  
FOUR THERMOSTATIQUE  
Grillade 1.800 W - Sôle 1.500 W  
Hauteur .. . . . 345 m/m  
Largeur. . . . . 400 m/m  
Profondeur . . . . 420 m/m

### CUISINIÈRE 6121 GE

2 brûleurs "Tous Gaz" - Grand débit  
2 brûleurs "Tous Gaz" - Petit débit  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur. . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . 630 m/m  
FOUR THERMOSTATIQUE  
Grillade 1.800 W  
Sôle 1.500 W  
Hauteur . . . . . 345 m/m  
Largeur. . . . . 400 m/m  
Profondeur . . . . 420 m/m

### CUISINIÈRE 6121 GEE

1 plaque rapide Ø 145 1.000 W  
1 pl. ultra-rapide Ø 180 2.000 W  
1 brûleur "Tous Gaz" - Grand débit  
1 brûleur "Tous Gaz" - Petit débit  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur. . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . 630 m/m  
FOUR THERMOSTATIQUE  
Grillade 1.800 W - Sôle 1.500 W  
Hauteur .. . . . 345 m/m  
Largeur. . . . . 400 m/m  
Profondeur . . . . 420 m/m

## MACHINES A LAVER

### MACHINE A LAVER à pulseur

Hauteur 800 m/m  
Largeur. 600 m/m  
Profondeur 630 m/m  
Poids .. 90 kgs env.  
Capacité de lavage  
3 kgs de linge sec au maximum  
à chaque opération  
Cuve cuivre rouge ou acier inox  
Diamètre 440 m/m  
Profondeur 390 m/m

### CUISINIÈRE 6116 E/3

1 pl. rapide Ø 145 - 1.000 ou 1.350 W  
1 pl. ultra-rapide Ø 180 - 2.000 W  
1 plaque rapide Ø 220 - 1.800 W  
Hauteur .. . 800 m/m  
Largeur. . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . 500 m/m  
FOUR THERMOSTATIQUE  
Grillade 1.800 W - Sôle 1.500 W  
Hauteur . . . . . 345 m/m  
Largeur. . . . . 400 m/m  
Profondeur . . . . 390 m/m

### CUISINIÈRE 6116 GE

2 brûleurs "Tous Gaz" - Grand débit  
1 brûleur "Tous Gaz" - Petit débit  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur. . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . 500 m/m  
FOUR THERMOSTATIQUE  
Grillade 1.800 W  
Sôle 1.500 W  
Hauteur . . . . . 345 m/m  
Largeur. . . . . 400 m/m  
Profondeur . . . . 390 m/m

### CUISINIÈRE 6116 GEE

1 pl. ultra-rapide Ø 145 - 1.350 W  
1 brûleur "Tous Gaz" - Grand débit  
1 brûleur "Tous Gaz" - Petit débit  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur. . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . 500 m/m  
FOUR THERMOSTATIQUE  
Grillade 1.800 W - Sôle 1.500 W  
Hauteur . . . . . 345 m/m  
Largeur. . . . . 400 m/m  
Profondeur . . . . 390 m/m

### MACHINE A LAVER "NIAGARA"

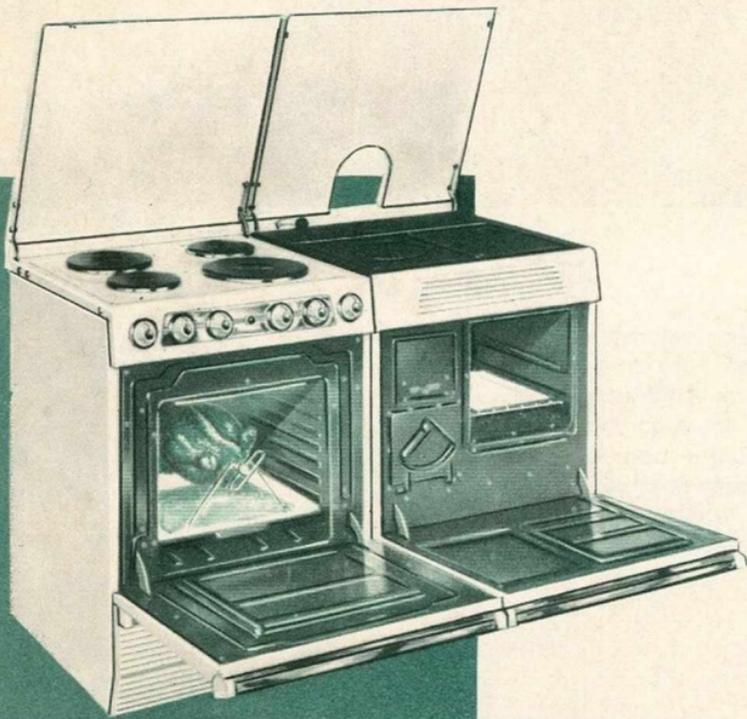
semi-automatique  
Hauteur . 830 m/m  
Largeur. 630 m/m  
Profondeur 630 m/m  
Poids 120 kgs env.  
Capacité de lavage  
6 kgs de linge sec effectifs  
Cuve et tambour acier inox  
Capacité en eau de lavage 15 l.  
Chauffage tous gaz ou électricité

EN VENTE



# AVEC "LES COUPLÉES"

## VOUS ÊTES SÛRE DE LA RÉUSSITE



SCHOLTÈS a créé pour vous, Madame, un "ensemble fonctionnel" parfait et harmonieux : les "Couplées" *Electricité-Charbon* qui vous permettront de réaliser de substantielles économies de temps et d'argent.

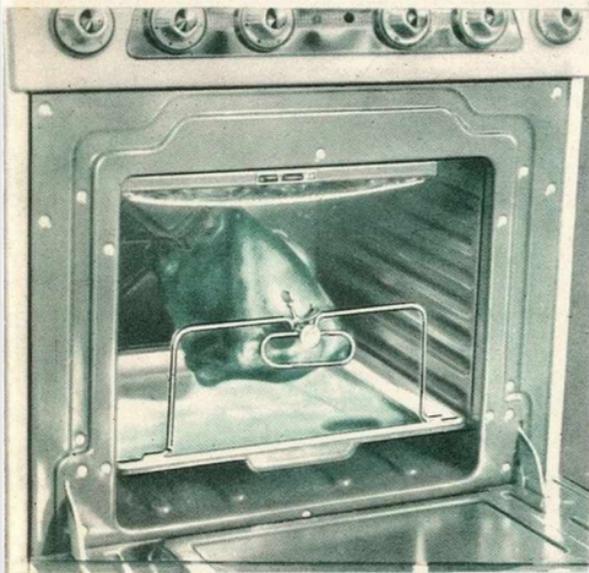
Votre cuisinière à *charbon*, à feu continu, ne consomme que 6 à 8 centimes de combustible par heure. Vous pourrez l'utiliser chaque fois que vous aurez à préparer des plats à cuisson lente tels que : pot-au-feu, confitures, conserves de légumes etc...

Durant ce temps, votre cuisinière *électrique* équipée de *plaques annulaires* vous rendra de précieux services. Selon que vous ferez usage des plaques rapides ou des plaques *thermostatiques ultra-rapides*, vous obtiendrez un mijotage continu ou un démarrage instantané à grande puissance de chauffe, grâce à leur souplesse de réglage incomparable.

Vous apprécierez aussi, dans votre cuisine, l'esthétique de cet ensemble aux lignes sobres et élégantes dont vous serez fière.

# DANS LE FOUR ÉLECTRIQUE SCHOLTÈS

## LE TOURNE-BROCHE ÉLECTRIQUE



Autrefois, on faisait rôtir dans l'âtre gibiers et volailles en les tournant à la broche à main. La chair était exquise et appréciée des gourmets.

Mais, aujourd'hui, ce procédé est périmé et SCHOLTÈS apporte la solution pratique qui permet d'obtenir les mêmes résultats d'une façon rationnelle avec le *Tourne-broche électrique* dont la place est prévue dans la cuisinière électrique de votre choix :

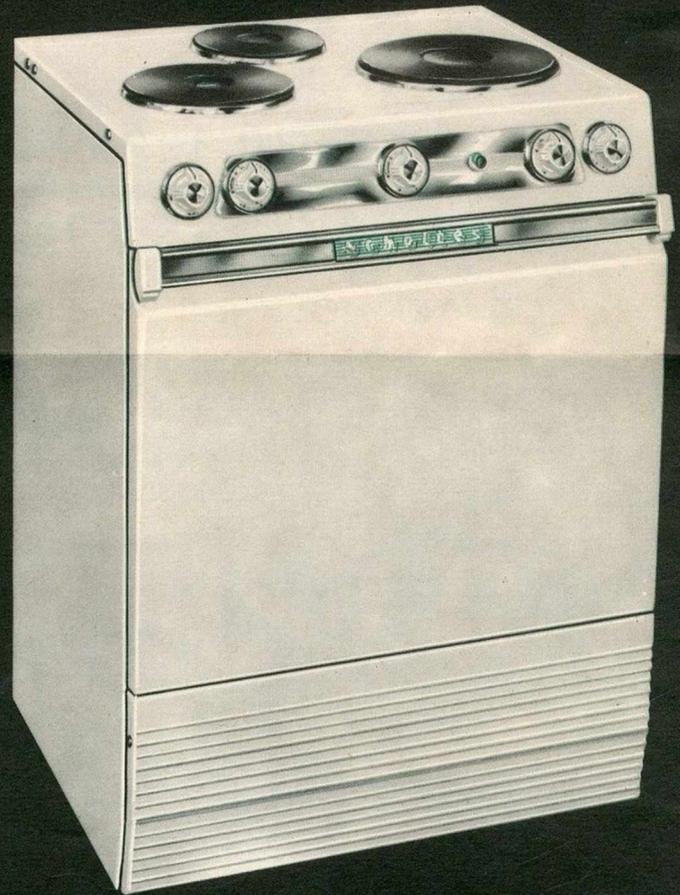
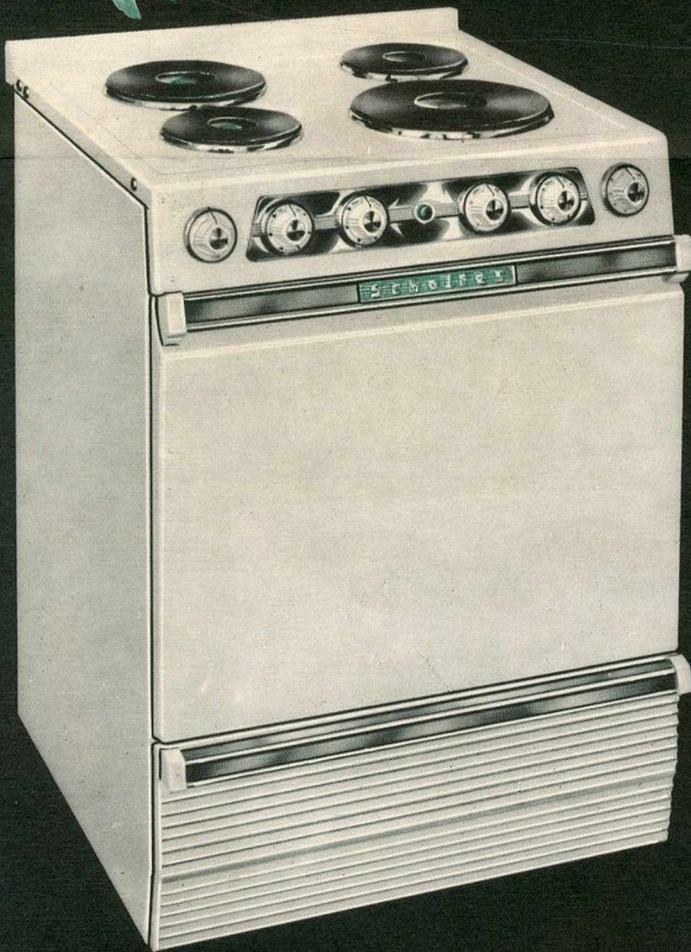
Votre rôti tourne lentement et dore régulièrement sans aucune surveillance. A l'heure prévue, il sera cuit à point et d'une saveur incomparable.

Le tourne-broche électrique SCHOLTÈS fonctionne seul grâce à un moteur électrique qui permet de cuire les plus grosses pièces.



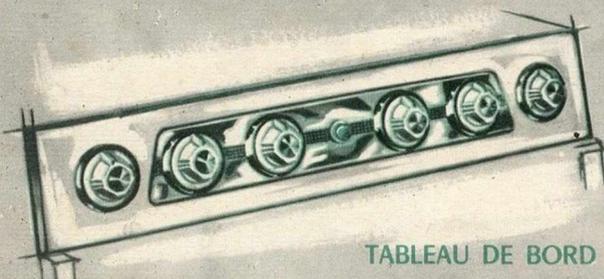
Les cuisinières électriques sont "pensées" dans un style neuf qui rompt avec l'idée périmée de la cuisinière "appareil ménager utilitaire". Tout leur succès vient de là. Les cuisinières SCHOLTÈS sont construites selon des normes très étudiées. La pureté de leur lignes, la finition soignée de leurs éléments décoratifs leur confèrent une grande classe. La qualité des chromes leur assure une inégalable facilité d'entretien. Une parfaite unité de conception entre les différents modèles permet les combinaisons les plus heureuses. Ainsi les "couplées" SCHOLTÈS électricité et charbon formeront-elles dans votre cuisine un luxueux ensemble fonctionnel d'une esthétique parfaite.

**ÉLECTRICITÉ  
MACHINES A LAVER  
ÉLECTRIQUES**



**6116 E/3**  
3 Plaques électriques  
1 Four électrique thermostat

**6121 E/4**  
4 Plaques électriques  
1 Four électrique thermostat



**TABLEAU DE BORD**

Sur les cuisinières électriques SCHOLTÈS : grande plage de régulation avec les commutateurs à 6 positions + 0 pour les plaques rapides et les plaques thermostatiques ultra-rapides.  
A gauche : manette de commande pour préchauffage, grillade, sôle et tourne-broche.  
A droite : manette à huit graduations thermostatiques et lampe témoin du four.



**ÉTANCHÉITÉ**

Table de travail parfaitement étanche et d'un nettoyage facile et rapide car aucun liquide ne peut s'infiltrer à l'intérieur de la cuisinière.



**PLAQUE ANNULAIRE  
THERMOSTATIQUE ULTRA-RAPIDE**

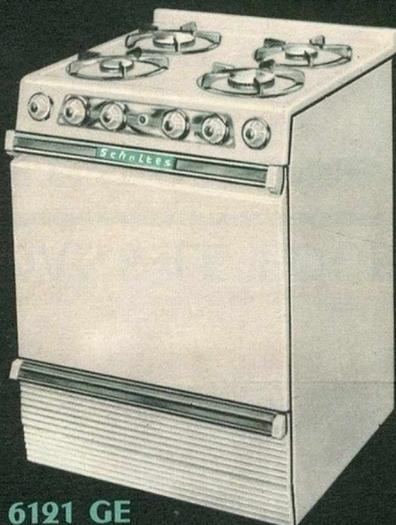
A montée de température instantanée. 6 minutes 10 secondes suffisent pour obtenir l'eau bouillante.

SCHOLTÈS est une marque lorraine de classe internationale. Elle doit son prestige à la solidité de ses cuisinières, au long usage qu'elles assurent sans défaillance pendant des années. Des perfectionnements techniques sont constamment apportés à ses fabrications. Toutes les cuisinières électriques et mixtes gaz-électricité possèdent un four thermostatique avec deux circuits de chauffe, l'un pour la grillade, l'autre pour la sole. Les modèles mixtes offrent les possibilités de combinaisons les plus variées : dessus brûleurs gaz ou brûleurs gaz et plaques électriques.

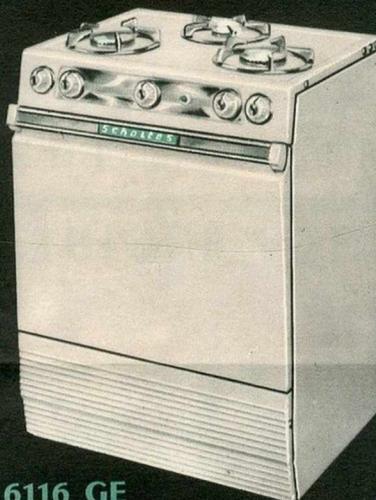
Les cuisinières mixtes sont équipées de brûleurs à flamme pilote et peuvent, comme les cuisinières électriques, être aménagées avec un hublot sur la porte du four.



Cuisinière à hublot



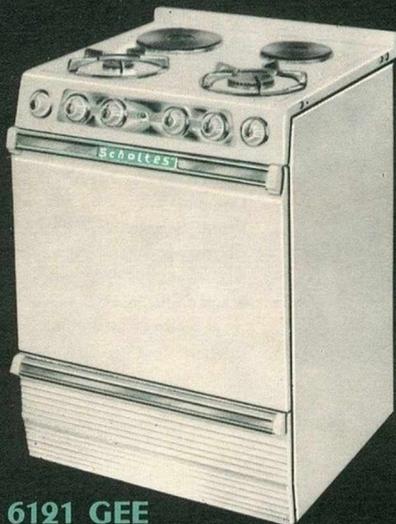
**6121 GE**  
4 Brûleurs à gaz  
1 Four électrique thermostat



**6116 GE**  
3 Brûleurs à gaz  
1 Four électrique thermostat



**MACHINE A LAVER**  
à pulseur. Essoreuse centrifuge ou à rouleaux



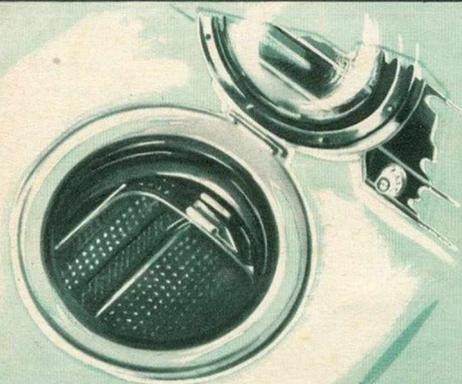
**6121 GEE**  
2 Plaques électriques  
2 Brûleurs à gaz  
1 Four électrique thermostat



**6116 GEE**  
1 Plaque électrique  
2 Brûleurs à gaz  
1 Four électrique thermostat



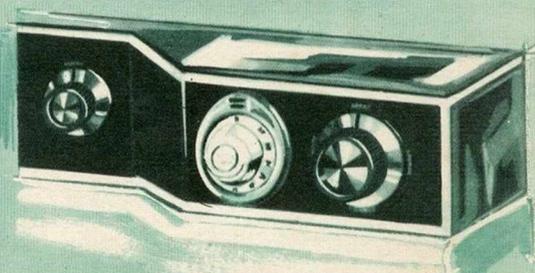
**NIAGARA**  
MACHINE A LAVER  
à tambour horizontal. Capacité : 6 kgs



**TAMBOUR HORIZONTAL**  
La cuve et le tambour sont en acier inoxydable.

## MACHINE A LAVER NIAGARA

C'est la machine à laver semi-automatique idéale puisqu'elle lave et fait bouillir, rince et essore 6 kgs réels de linge sec, sans que vous ayez à y mettre les mains. Cette machine à tambour horizontal ne nécessite aucun scellement : la suspension flottante de la cuve lui assure une stabilité parfaite. La machine à laver "Niagara" travaille avec 15 l. d'eau en lavage et 25 l. par rinçage. Le niveau se lit sur une jauge directement solidaire d'un flotteur. Au lavage par barbotage s'ajoute le brassage du linge dans le tambour, par inversion du sens de rotation. Le chauffage tous-gaz ou électrique porte l'eau à 80° en 30 minutes. Réglage thermostatique du chauffage électrique. Sécurité d'allumage du brûleur à gaz par thermo-couple. Pompe de vidange indépendante avec moteur. Et dans le tambour à très grande capacité de la machine à laver "Niagara", votre linge est à l'aise... Il sort bien lavé, bien essoré, en un mot "bien traité".



### TABLEAU DE BORD DE LA MACHINE A LAVER

Sur le tableau de bord de la machine à laver NIAGARA : une commande régulation de chauffage, une commande lavage, vidange, essorage et minuterie.



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



CUISINIÈRES  
**Scholtes**

A FLAMME PILOTE

# CARACTÉRISTIQUES



Toutes les cuisinières SCHOLTÈS sont munies d'un couvercle émaillé blanc.  
Les cuisinières à charbon ont un foyer en fonte avec grille mobile et porte double.  
Les cuisinières à gaz sont "Tous Gaz". Elles peuvent être équipées avec tourne-broche commutable 2 tensions (110-220 V).  
La cuisinière à gaz 6121 G/4 peut recevoir une plaque spéciale de faible puissance à 6 allures de mijotage sur branchement unique.

## G A Z

### CUISINIÈRE 6121 G/4

4 brûleurs "Tous Gaz"  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . . 630 m/m  
**FOUR THERMOSTATIQUE**  
avec grillade  
Hauteur . . . . . 320 m/m  
Largeur . . . . . 380 m/m  
Profondeur . . . . . 450 m/m  
Tiroir chauffe-plats

### CUISINIÈRE 6116 G/3

3 brûleurs "Tous Gaz"  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . . 500 m/m  
**FOUR THERMOSTATIQUE**  
avec grillade  
Hauteur . . . . . 320 m/m  
Largeur . . . . . 380 m/m  
Profondeur . . . . . 360 m/m  
Tiroir chauffe-plats  
en supplément (sur demande)

## C H A R B O N

### CUISINIÈRE 5860

charbon à feu continu  
7 kgs de charbon  
pour 24 heures  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . . 630 m/m  
**FOUR**  
Hauteur . . . . . 260 m/m  
Largeur . . . . . 280 m/m  
Profondeur . . . . . 335 m/m

### CUISINIÈRE 5854

Foyer charbon à feu continu  
peut être couplé  
avec les cuisinières série 5816  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 600 m/m  
Profondeur . . . . . 500 m/m  
**FOUR**  
Hauteur . . . . . 260 m/m  
Largeur . . . . . 280 m/m  
Profondeur . . . . . 350 m/m  
Tiroir de rangement  
en supplément (sur demande)

### ARMOIRES 58 et 60

pour le logement  
de la bouteille butane  
**ARMOIRE 58**  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 360 m/m  
Profondeur . . . . . 630 m/m  
**ARMOIRE 60**  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 360 m/m  
Profondeur . . . . . 500 m/m

### CUISINIÈRE 5886

Foyer mixte  
bois ou charbon  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 850 m/m  
Profondeur . . . . . 630 m/m  
**FOUR**  
Hauteur . . . . . 260 m/m  
Largeur . . . . . 360 m/m  
Profondeur . . . . . 380 m/m

### FOYER 581

Foyer complémentaire  
charbon à feu continu  
peut être couplé  
avec les cuisinières  
série 5821  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 360 m/m  
Profondeur . . . . . 630 m/m

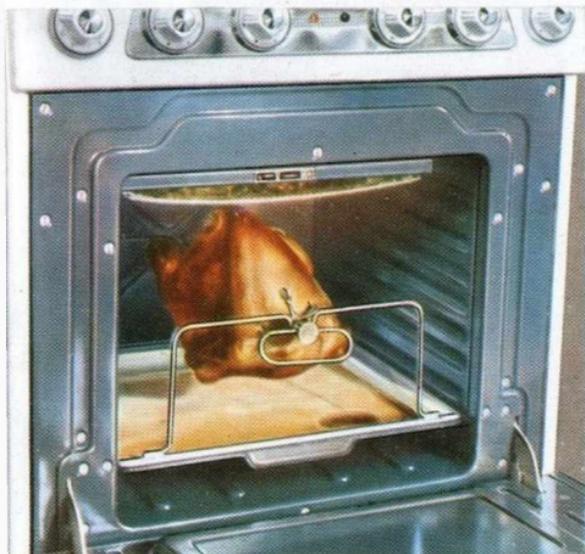
### FOYER 586

Foyer complémentaire  
charbon à feu continu  
peut être couplé  
avec les cuisinières série 5816  
Hauteur . . . . . 800 m/m  
Largeur . . . . . 360 m/m  
Profondeur . . . . . 500 m/m  
Tiroir de rangement  
en supplément (sur demande)

EN VENTE

# DANS LE FOUR A GAZ SCHOLTÈS

## LE TOURNE-BROCHE ÉLECTRIQUE

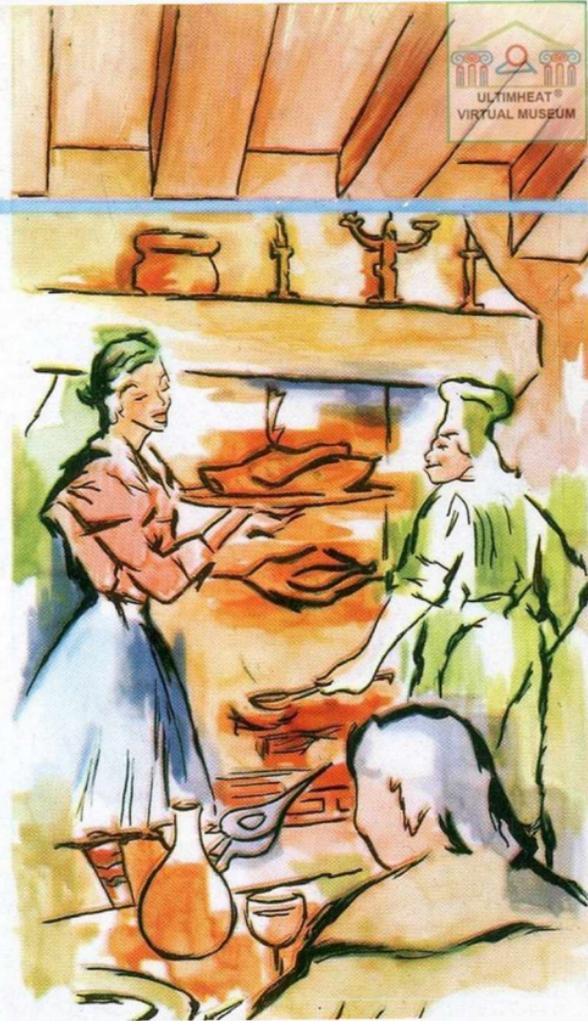


Autrefois, on faisait rôtir dans l'âtre gibiers et volailles en les tournant à la broche à main. La chair était exquise et appréciée des gourmets.

Mais, aujourd'hui, ce procédé est périmé et SCHOLTÈS apporte la solution pratique qui permet d'obtenir les mêmes résultats d'une façon rationnelle avec le *Tourne-broche électrique* dont la place est prévue dans la cuisinière à gaz de votre choix :

Votre rôti tourne lentement et dore régulièrement sans aucune surveillance. A l'heure prévue, il sera cuit à point et d'une saveur incomparable.

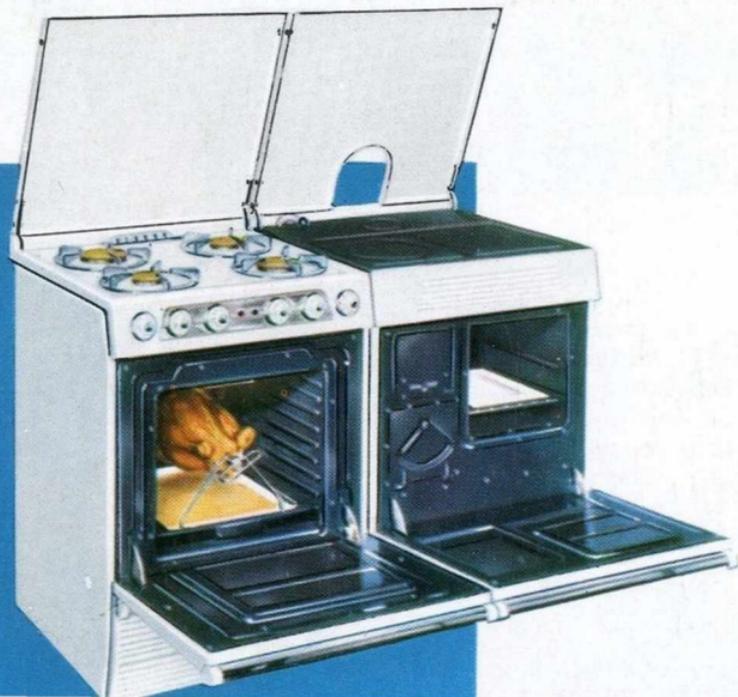
Le tourne-broche SCHOLTÈS fonctionne seul grâce à un moteur électrique qui permet de cuire les plus grosses pièces. Il est commutable à 2 tensions (110 et 220 V).





# AVEC "LES COUPLÉES"

## VOUS ÊTES SÛRE DE LA RÉUSSITE



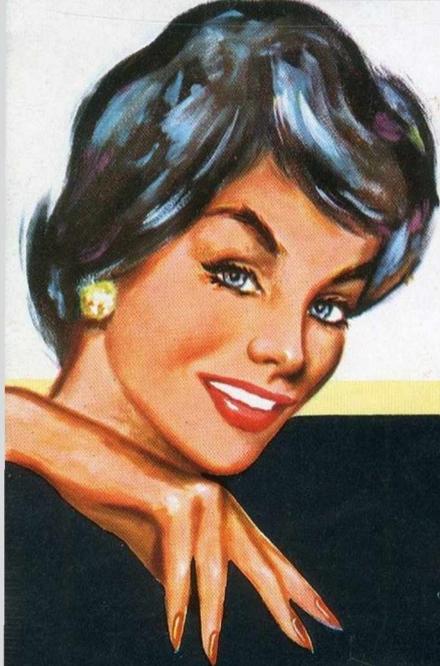
SCHOLTÈS a créé pour vous, Madame, un "ensemble fonctionnel" parfait et harmonieux : les "Couplées" **Gaz-Charbon** qui vous permettront de réaliser de substantielles économies de temps et d'argent.

Votre cuisinière à **charbon**, à feu continu, ne consomme que 6 à 8 centimes de combustible par heure. Vous pourrez l'utiliser chaque fois que vous aurez à préparer des plats à cuisson lente tels que : pot-au-feu, civets, confitures, conserves de légumes etc...

Durant ce temps, votre cuisinière à gaz, équipée de brûleurs-pipe très économiques, vous rendra de précieux services. Vous pourrez y faire cuire rapidement une omelette, un légume... pour le repas du jour, tandis que votre rôti sera prêt à l'heure dite sans que vous ayez besoin de le surveiller, grâce au tourne-broche électrique SCHOLTÈS.

Vous apprécierez aussi, dans votre cuisine, l'esthétique de cet ensemble aux lignes sobres et élégantes dont vous serez fière.

Les cuisinières à gaz ou à charbon sont "pensées" dans un style neuf qui rompt avec l'idée périmée de la cuisinière "appareil ménager utilitaire". Tout leur succès vient de là. Les cuisinières SCHOLTÉS sont construites selon des normes très étudiées. La pureté de leurs lignes, la finition soignée de leurs éléments décoratifs leur confèrent une très grande classe. La qualité de l'émail et des chromes leur assure une inégalable facilité d'entretien. Une parfaite unité de conception entre les différents modèles permet les combinaisons les plus heureuses. Ainsi les "couplées" SCHOLTÉS gaz et charbon formeront-elles dans votre cuisine un luxueux ensemble fonctionnel d'une esthétique parfaite.



## GAZ-CHARBON



**6116 G/3**  
3 Brûleurs à gaz.  
1 Four à gaz thermostat

**6121 G/4**  
4 Brûleurs à gaz.  
1 Four à gaz thermostat



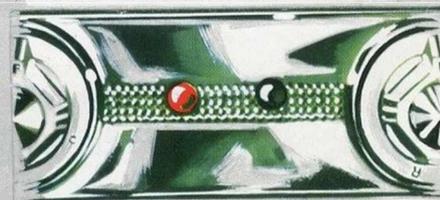
**TABLEAU DE BORD**

Sur le tableau de bord des cuisinières à gaz SCHOLTÉS, les manettes sont d'une grande facilité de manipulation.  
A gauche : manette commandant le four ou la "grillade"  
A droite : manette à dix graduations thermostatiques  
Tous les robinets comportent un blocage de sécurité à la position arrêt.



**ÉTANCHÉITÉ**

Table travail parfaitement étanche et d'un nettoyage facile et rapide car aucun liquide ne peut s'infiltrer à l'intérieur de la cuisinière.



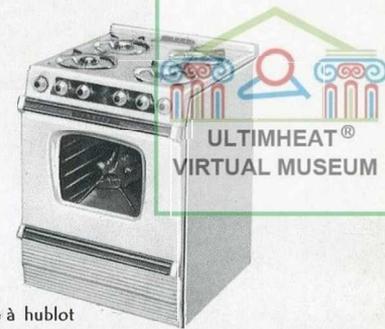
**TOURNE-BROCHE ÉLECTRIQUE**

Toutes les cuisinières à gaz SCHOLTÉS peuvent être équipées du tourne-broche électrique. Vous poussez le bouton noir pour la mise en route, le bouton rouge pour l'arrêt.

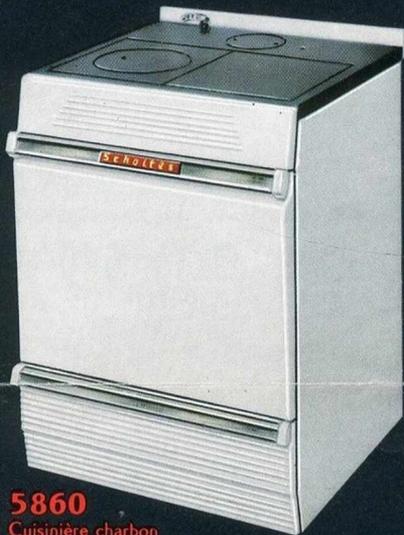
SCHOLTÈS est une marque lorraine de classe internationale. Elle doit son prestige à la solidité de ses cuisinières, au long usage qu'elles assurent sans défaillance pendant des années.

Des perfectionnements techniques sont constamment apportés à ses fabrications. Chacune des cinq cuisinières à charbon présentées ci-dessous est équipée d'un foyer à feu continu qui ne consomme que 7 kgs de charbon par 24 heures. Les fours des cuisinières à gaz sont munis d'un thermostat de haute précision qui assure une incomparable souplesse de réglage et permet d'appréciables économies de gaz.

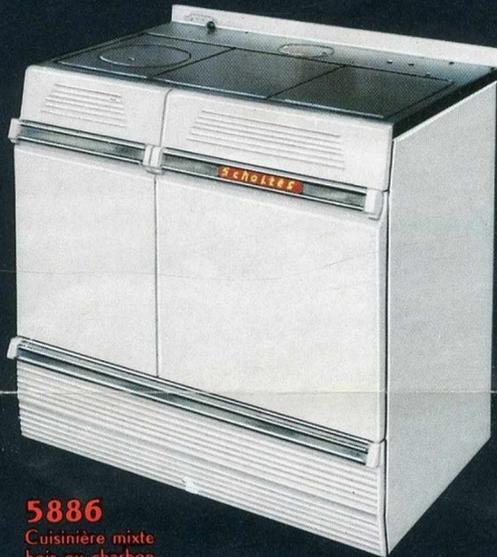
*Les cuisinières à gaz sont équipées de brûleurs à flamme pilote et peuvent être aménagées avec un hublot sur la porte du four.*



Cuisinière à hublot



**5860**  
Cuisinière charbon  
à feu continu



**5886**  
Cuisinière mixte  
bois ou charbon



**5854**  
Cuisinière charbon  
à feu continu



**581**  
Foyer complémentaire  
charbon à feu continu



**ARMOIRE 58**  
pour la bouteille butane



**586**  
Foyer complémentaire  
charbon à feu continu



**ARMOIRE 60**  
pour la bouteille butane

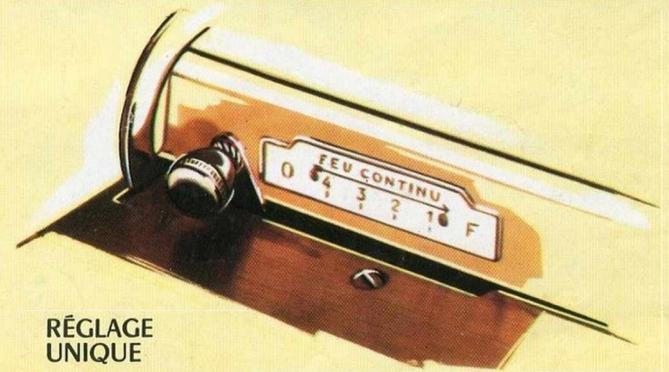
### PLAQUE DE MIJOTAGE

Toutes les cuisinières à gaz 4 feux SCHOLTÈS peuvent être équipées d'une plaque électrique de mijotage.

Sans installation spéciale, cette plaque se branche simplement sur le courant lumière et ne consomme pas plus qu'un fer à repasser.

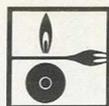
Sa puissance est de 500 Watts en 110 V. et 800 Watts en 220 V.

Elle est équipée avec un interrupteur à 6 allures de réglage. Elle met donc à votre disposition 6 allures de mijotage d'où grande souplesse d'utilisation. Vous pouvez vous livrer à d'autres occupations et même vous absenter sans risque d'accident : la plaque électrique SCHOLTÈS de mijotage conduit toute seule la cuisson des plats qui doit se faire à petit feu... et vous êtes sûre de la réussite.

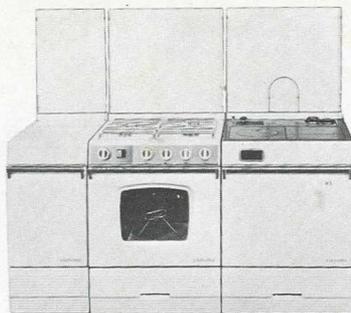


### RÉGLAGE UNIQUE

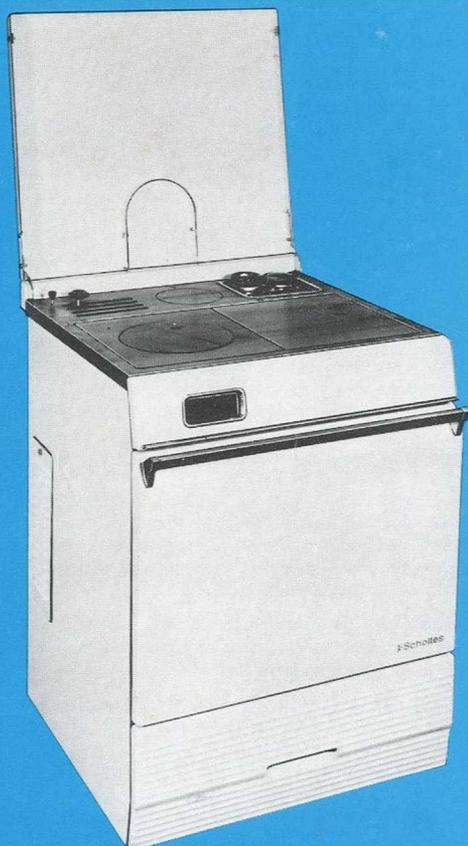
Avec la manette réglage unique en position F les cuisinières à charbon SCHOLTÈS fonctionnent en feu continu. En position 0 le foyer fournit rapidement une chaleur intense.



# Scholtes



## cuisinières à mazout



### 6460 - 6486

Les cuisinières à mazout SCHOLTÈS, appliquent aux traditionnelles cuisinières à charbon, la technique rationnelle du chauffage au fuel.

Elles présentent les mêmes avantages (chauffage de la cuisine, mijotage des plats) en y ajoutant une souplesse d'utilisation et une facilité d'approvisionnement qui leur est propre, supprimant la corvée de charbon ou de bois, et de décendrage.

Extrêmement robustes, construites en matériaux lourds - fonte et acier - elles sont entièrement recouvertes d'un émail au titane, anti-acide. Les lignes sobres et modernes de la carrosserie sont étudiées pour simplifier le nettoyage et l'entretien.

SCHOLTÈS présente deux modèles différents par leurs dimensions et leur puissance calorifique, de présentation semblable aux autres modèles de la marque. Il est possible de les juxtaposer avec des cuisinières gaz ou électricité pour former des "groupes cuisines" complets, ajoutant aux avantages du feu continu, la cuisson rapide des brûleurs à flamme-pilote ou des plaques électriques et la régularité des fours à thermostat, électriques ou à gaz.

\* Les deux modèles, 6460 et 6486, ont le même profil. Ils peuvent être placés à côté des cuisinières tous gaz 6421 G4, mixtes 6421 GE et GEE ou électriques 6421 E4.

Dimensions en mm :	Hauteur	Largeur	Profondeur
cuisinières 6460	800	600	660
four	265	280	355
tiroir amovible	90	455	330
cuisinière 6486	800	860	660
four	265	360	380
tiroir amovible	90	590	460
<b>Caractéristiques :</b>	<b>6.460</b>	<b>6.486</b>	
Poids cuisinière nue	100	127	
Poids expédition	115	150	
Puissance calorifique	4500 mth/h	7500 mth/h	
Capacité du réservoir	11 l.	16 l.	
Volume chauffé jusqu'à :	120 m <sup>3</sup>	230 m <sup>3</sup>	
Consommation horaire mini.	0,240 l.	0,330 l.	
Consommation horaire maxi.	0,650 l.	1,050 l.	
Dépression minimum nécessaire	1 mm CE	1 mm CE	



Etablissements Eugène Scholtès  
S.A.R.L. au capital de 5.010.000 F  
Lagrange-Thionville (Moselle)  
B.P. n° 6 Tél. 59.04.93 à 96  
R.C. Thionville 58 b 89

distribué par

## description :

**Le dessus de fonte** des cuisinières à mazout, comporte deux ou trois taques et un tampon, dont la surface inférieure est munie d'ailettes de récupération offrant une vaste surface à la chaleur du foyer. La taque de gauche (A) permet la cuisson à feu vif, la ou les taques de droite (B) le mijotage avec toute une gamme intermédiaire de température, surtout dans le grand modèle 6.486. La température de la taque de mijotage ainsi que celle du four se règle par la manette commandant le volet de retour de flammes.

**Le réservoir de fuel** (C) est placé à droite, à l'arrière. Le large bouchon de remplissage (D), la jauge à cadran à lecture directe (E) et la manette de verrouillage (F) sont placés dans une cuvette chromée, évitant le coulage du mazout et les odeurs désagréables. A gauche sont placés la commande du levier de sécurité (G) et la manette de réglage d'arrivée du fuel (H).

**Deux filtres laiton**, l'un à l'orifice du réservoir, l'autre à l'entrée du régulateur évitent l'introduction d'impuretés dans le carburateur. Deux positions de la buse de départ des fumées sont prévues, l'une sur le dessus (K1), l'autre à l'arrière de la cuisinière (K2).

**Le couvercle** (L) émaillé blanc, équilibré par ressort, se bloque en position verticale et forme dossier protégeant le mur des éclaboussures.

**Le foyer**, placé à gauche du four, fonctionne comme un poêle à mazout, c'est-à-dire que son allumage et son entretien sont des plus simples. Un regard transparent permet la vision de la flamme. Une manette "de décrassage" (M) dépasse la façade intérieure de la cuisinière et permet le débouchage aisé du coude d'arrivée du mazout.

**Allumage.** Un tube d'allumage débouchant en façade permet d'allumer le foyer sans enlever le tampon.

**La façade intérieure**, émaillée bleu-nuit, est protégée par la large porte du four, indéformable et calorifugée, qui se manœuvre par une poignée isolante.

**Le four étanche** (N), en tôle d'acier, comporte deux glissières où se logent la grille support et sa plaque à pâtisserie.

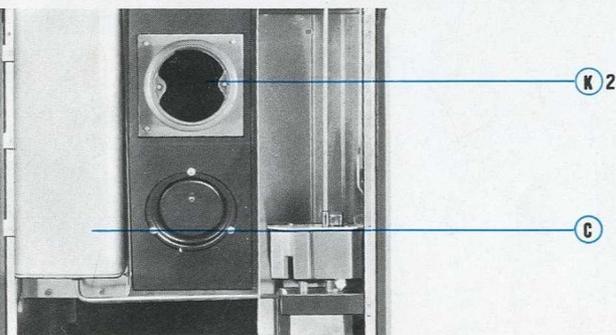
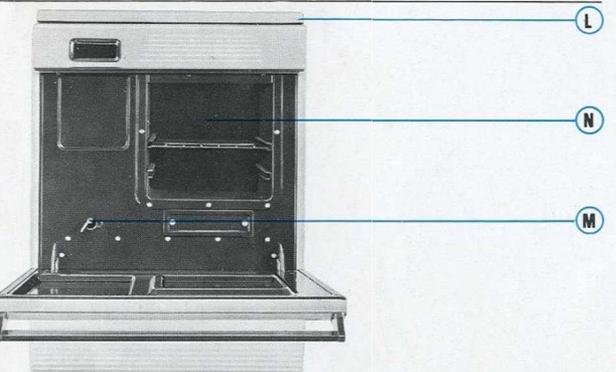
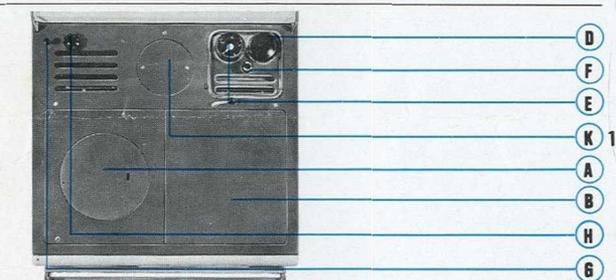
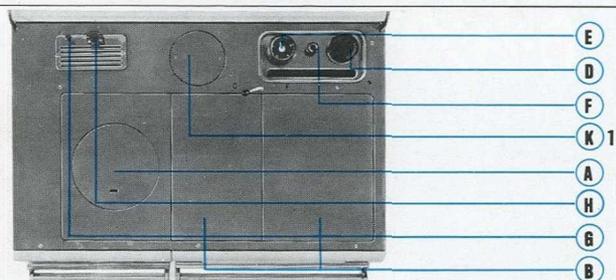
**Un vaste tiroir** monté sur glissières et roulettes occupe la partie inférieure de la cuisinière et peut recevoir la casserolierie.

**Accessoires.** Grille support et plaque à pâtisserie pour le four. Lève-tampon, raclette pour brûleur, raclette ramonage, topette d'allumage.

\* le grand modèle 6.486.

installation fonctionnement

une notice détaillée accompagne chaque appareil livré.



# TARIF 114

au 15 mars 1964



# Scholtès

THIONVILLE et WOIPPY (Moselle)

R. C. 58 B 89

R. C. 56 B 61

# série 64

USINE DE THIONVILLE

PRIX DE BASE FABRICANT

USINE DE



## CUISINIÈRES GAZ

6416	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote, grillade et thermostat	585 »
6416	Cuisinière (t. gaz) 3 brûleurs flamme pilote, hublot éclairage four, grillade et thermostat	675 »
6421	Cuisinière (tous gaz) 4 brûleurs flamme pilote, avec grillade et thermostat	750 »
6421	Cuisinière (tous gaz) 4 brûleurs flamme pilote, hublot éclairage four, grillade et thermostat	820 »
60	Armoire butane, s'accouple avec modèles 6416	279 »
58	Armoire butane, s'accouple avec modèles 6421	295 »

## CUISINIÈRES CHARBON

646	Dimensions du dessus: 360x500, couvercle compr.	486 »
641	Dimensions du dessus: 360x630, couvercle compr.	531 »
6454	Dimensions du dessus: 600x500, couvercle compr.	626 »
6460	Dimensions du dessus: 600x630, couvercle compr.	696 »
6486	Dimensions du dessus: 860x630, couvercle compr.	905 »
6460	<b>CUISINIÈRE A MAZOUT:</b> 600x630, av. couvercle	800 »
6486	<b>CUISINIÈRE A MAZOUT:</b> 860x630, av. couvercle	1060 »
7500	<b>POÈLE A MAZOUT</b>	695 »

## ÉLÉMENTS ENCASTRABLES GAZ

T 62 G	Table de travail tous gaz, émaillée	358 »
T 62 G	Table de travail tous gaz, acier inoxydable	460 »
F 62 G	Four indépendant tous gaz, porte émaillée	890 »
F 62 G	Four indépendant tous gaz, porte inoxydable	910 »

## SUPLÉMENTS

Supplément pour tiroir-étuve 646	36,50
Supplément pour tiroir-étuve 6416-6454	41 »
Supplément pour tourne-broche 6421-6416 avec interrupteur	136 »

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

6416 E/3	Plaque 2.000 W automatique, thermostat	815 »
6421 E/4	Plaque 2.000 W auto. et 1.450 W, therm.	967 »

## CUISINIÈRES MIXTES

6416 GE	Thermostat	684 »
6416 GEE	Plaque 1.450 W automatique, thermostat	799 »
6421 GE	Thermostat	806 »
6421 GEE	Plaque 2.000 W automatique, thermostat	926 »

## ÉLÉMENTS ENCASTRABLES ÉLECTRIQUES

T 62 E	Table de travail élec. émail. 2 plaques autom.	445 »
T 62 E	Table de travail élec. inox. 2 plaques autom.	560 »
T 62 GEE	Table de travail mixte émail. 2 plaques autom.	415 »
T 62 GEE	Table de travail mixte inox. 2 plaques autom.	530 »
RE 264	Réchaud électrique 2 plaques, émail. avec 1 plaque automatique	225 »
	— avec 2 plaques automatiques	243 »
RE 264	Réchaud électrique 2 plaques, inox. avec 1 plaque automatique	260 »
	avec 2 plaques automatiques	277 »
F 62 E	Four indépendant électrique émaillé	890 »
F 62 E	Four indépendant électrique acier inox.	910 »
F 64 E	Four indépendant électrique	720 »
N.B. - Les trois fours ci-dessus sont automatiques.		
F 64 E	Four indépend. élect. non auto, s. tournebroche	560 »

## MACHINES A LAVER

NIAGARA 3 kg sans bac de récupération	Chauffage gaz uniquement	960 »
NIAGARA 3 kg avec bac de récupération		1.107 »
MACHINE A LAVER A TAMBOUR « NIAGARA » 4 kg		1.730 »
MACHINE A LAVER A TAMBOUR « NIAGARA » 6 kg		1.957 »

Les prix ci-dessus s'entendent chauffage gaz ou électrique monophasé

Supplément pour Electrique triphasé	46 »
-------------------------------------	------

## SUPLÉMENTS

Supplém. p. plaque super-rapide Ø 220-2.600 W	18 »
Supplément pour tourne-broche 6421 et 6416	120 »
Supplément pour tiroir 6416	41 »
Supplément pour hublot	65 »

NOTA. Les Appareils ci-après peuvent être accolés : 1) 641 6460 6486 58 avec 6421 2) 646 6454 60 avec 6416.

Conformément à nos conditions générales de vente, toutes nos marchandises sont toujours facturées au cours du jour de l'expédition, quelles que soient l'ancienneté de la commande et la date de livraison spécifiée.

# série 61

PRIX DE BASE FABRICANT



USINE DE THIONVILLE

USINE DE WOIPPY

## CUISINIÈRES GAZ

6116	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote normale avec grillade et thermostat	560 »
6116	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote avec hublot et éclairage four, grillade et thermostat	640 »
6121	Cuisinière (tous gaz) 4 brûleurs flamme pilote normale avec grillade et thermostat	715 »
6121	Cuisinière (tous gaz) 3 brûleurs flamme pilote normale avec plaque mijotage 800 W, grillade et therm.	765 »
6121	Cuisinière (tous gaz) 4 brûleurs flamme pilote avec hublot et éclairage four, grillade et thermostat	780 »
60	Armoire butane	258 »
58	Armoire butane	274 »

## CUISINIÈRES CHARBON

586	Dimensions du dessus: 360×500, couvercle compris	465 »
581	Dimensions du dessus: 360×630, couvercle compris	510 »
5854	Dimensions du dessus: 600×500, couvercle compris	605 »
5860	Dimensions du dessus: 600×630, couvercle compris	675 »
5886	Dimensions du dessus: 860×630, couvercle compris	875 »

5860	CUISINIÈRE A MAZOUT	780 »
5886	CUISINIÈRE A MAZOUT	1040 »
7500	POÊLE A MAZOUT	695 »

## ÉLÉMENTS ENCASTRABLES GAZ

T 62 G	Table de travail tous gaz émaillée	358 »
T 62 G	Table de travail tous gaz acier inoxydable	460 »
F 62 G	Four indépendant tous gaz avec porte émaillée blanc	890 »
F 62 G	Four indépendant tous gaz avec porte en acier inox.	910 »

## SUPPLÉMENTS

Supplément pour tiroir-étuve 586	36,50
Supplément pour tiroir-étuve 6116-5854	41 »
Supplément pour tourne-broche 6121-6116	136 »

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

6116 E/3	Plaque 2.000 W automatique et thermostat	799 »
6121 E/4	Plaque 2.000 W autom. et 1.450 W et therm.	948 »

## CUISINIÈRES MIXTES

6116 GE	Thermostat	670 »
6116 GEE	Plaque 1.450 W autom. Thermostat	783 »
6121 GE	Thermostat	790 »
6121 GEE	Plaque 2.000 W autom. Thermostat	908 »

## ÉLÉMENTS ENCASTRABLES ÉLECTRIQUES

T 62 E	Table de travail élec. émail. 2 plaques autom.	445 »
T 62 E	Table de travail élec. acier inox. 2 plaques aut.	560 »
T 62 GEE	Table de travail mixte émail. 2 plaques autom.	415 »
T 62 GEE	Table de trav. mixte acier inox. 2 plaques aut.	530 »
F 62 E	Four indépendant électrique, émaillé	890 »
F 62 E	Four indépendant électrique acier inox.	910 »

N.B. Les deux fours ci-dessus sont automatiques.

## MACHINES A LAVER

NIAGARA 3 kg	sans bac de récupération	} Chauffage gaz uniquement	960 »
NIAGARA 3 kg	avec bac de récupération		1.107 »

MACHINE A LAVER A TAMBOUR « NIAGARA » 4 kg 1.730 »

MACHINE A LAVER A TAMBOUR « NIAGARA » 6 kg 1.957 »

Les prix ci-dessus s'entendent chauffage gaz ou électrique monophasé.

Supplément pour Electrique triphasé 46 »

## SUPPLÉMENTS

Supplément. p. plaque super-rapide Ø 220-2.600 W	18 »
Supplément pour tourne-broche 6121 et 6116	120 »
Supplément pour tiroir 6116	41 »
Supplément pour hublot	65 »