

D'ABORD, QUELQUES INDICATIONS GÉNÉRALES

Les appareils ARTHUR MARTIN sont émaillés au Titane. Les émaux, d'une blancheur éclatante, sont appliqués en couches fines, élastiques, résistant aux chocs et aux acides.

Nos appareils à gaz sont adaptables à tous les gaz, par simple réglage, sans changement de pièces. Ils sont équipés de brûleurs à haut rendement, très économiques.

Nos fours sont calorifugés à la fibre de roche « Roclaine » et sont équipés d'un lèche-frite, d'une plaque à pâtisserie et d'une grille-support.

Tous les appareils ARTHUR MARTIN sont garantis 1 an, les groupes réfrigérants 5 ans.

Tous sont estampillés ou en cours d'estampillage :

Cuisinières à gaz : N.F. GAZ
Cuisinières électriques N.F. USE APEL
Cuisinières mixtes : N.F. USE APEL
Réfrigérateurs : N.F. F.N.A.F.
Appareils à charbon : N.F. U.F.A.C.D.

TABLEAU DES DIMENSIONS ET POIDS DES APPAREILS

Référence de l'appareil	Dimensions de l'appareil (en mm)			Dimensions du four (en mm)			Poids (en kg)
	Hauteur	Largeur	Prof.	Hauteur	Largeur	Prof.	
Cuisinières à gaz							
38-56	800	600	600	295	370	420	63
38-56 C	800	600	600	295	370	420	63
33-36 M	800	600	500	260	370	340	47
31-39	450	600	450	210	320	320	45
31-37 A	450	600	450	210	320	320	45
31-30	350	600	450				11
Cuisin. électr. et mixtes							
56-47 M	800	600	600	255	370	390	83
98-47 M	800	600	600	255	370	390	78
93-47 M	800	600	600				
Appareils à charbon							
60-80	800	800	600	300	370	430	155
60-60	800	600	600	270	300	390	120
60-42	800	400	600				95
Poêles							
41-10 A	665	470	415				111
40-90 A	590	375	370				95
40-50	770	500	430				45
42-10	740	500	395				97
42-12	740	600	395				113
Machines à laver							
72-81/91	800	800	600				103
72-65/65 V/8T	800	650	600				83
Réfrigérateurs							
21-02	1030	490	535				55
21-12	800	600	600				56
21-50	1145	550	600				60
21-70	1250	590	580				65
21-90	1330	600	635				70
22-50	1470	695	655				87
Éviers							
80-80/81	800	800	600				46
81-20/21	800	1200	600				68

Photos (Cliché) : Sabine Weiss - Imprimé en France - Pub. Y. Alexandre, Paris 97116



**POUR VOS INSTALLATIONS...
UN CONSEILLER EXPÉRIMENTÉ :
LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN**

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition. Ils seront heureux de vous recevoir et de vous donner tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent. Leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

USINES  FONDERIES

ARTHUR MARTIN

S. A. au Capital de 15.036.000 NF
R. C. Seine 55 B 4228

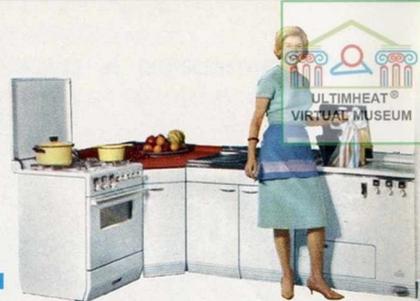
REVIN (Ardennes)

Siège Social : 144, Bd Malesherbes, PARIS (17^e)

Salles d'Exposition :
36, rue de Châteauneuf, PARIS (9^e)
et 144, Bd Malesherbes, PARIS (17^e)



avant tout...



ARTHUR MARTIN

Vous vivez plus de mille heures par an dans votre cuisine. Comme c'est important qu'elle soit bien équipée, commode et plaisante ! Étudiez comment installer chez vous la merveilleuse cuisine "bloc" Arthur Martin. Elle a été conçue pour alléger votre tâche et créer une agréable ambiance de confort et d'harmonie en ce lieu où vous passez tant de temps.

Seul en Europe, Arthur Martin équipe vraiment toute votre cuisine. Voulez-vous une cuisinière à gaz, électrique, mixte ou à charbon, un ensemble de cuisine "fonctionnel" avec four à hauteur, un réfrigérateur, une machine à laver, un évier, etc. ? Vous êtes sûre de les trouver dans la gamme Arthur Martin. Et ces appareils s'alignent ou s'harmonisent parfaitement pour former un ensemble ultra-moderne. Et quelle sécurité, quelle tranquillité ! Arthur Martin, c'est du beau, c'est du solide, ça marche bien... et pendant de longues années.

LA FAMEUSE QUALITÉ ARTHUR MARTIN — DÉJÀ PLUS QUE CENTENAIRE — VOILA VOTRE MEILLEURE GARANTIE !

ARTHUR MARTIN: une gamme complète de réfrigérateurs...

... de 111 à 280 litres, chacun comportant tous les perfectionnements : contre-porte totalement aménagée, éclairage intérieur automatique, freezer horizontal, thermostat, groupe hermétique à compression silencieux et économique, etc.

☛ Voyez au verso comme nos réfrigérateurs s'intègrent bien dans une cuisine moderne !



Réf. 21-12 116 litres

Ne prend pas plus de place qu'une cuisinière et s'aligne parfaitement avec tous les autres appareils-blocs Arthur Martin. Surface de travail émail vitrifié.



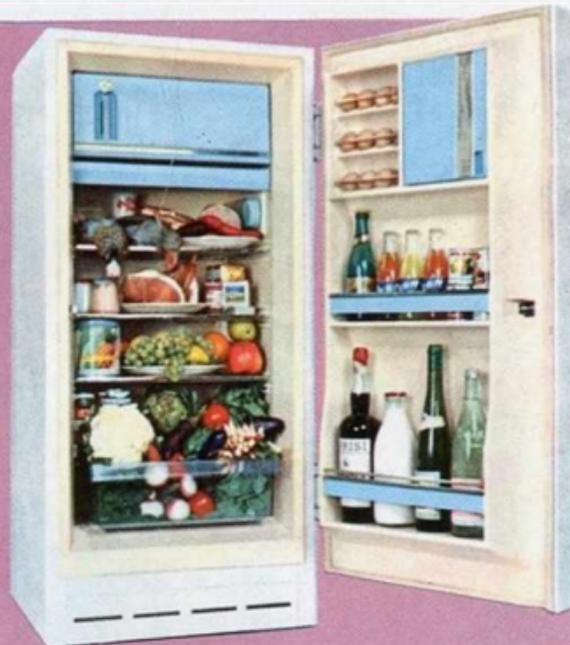
Réf. 21-02 - 111 litres

Il trouve sa place partout et, pourtant, c'est incroyable ce qu'il contient ; il convient pour 3 et même 4 personnes. Bac à légumes sans supplément.



Réf. 21-50 135 litres

Luxueuse présentation, capacité utile importante sous un encombrement réduit, vaste bac hydrateur : idéal pour une famille moyenne.



Réf. 21-70 166 litres

Particulièrement facile à loger malgré son importante capacité. Vaste bac hydrateur. Nouveau modèle lancé en avril 1961.



Réf. 21-90 - 193 litres

Répond à tous les besoins. Contient tout ce qu'une famille nombreuse consomme pendant une semaine. Très grand bac hydrateur.



Réf. 22-50 - 280 litres

Ce prestigieux appareil, élégant et luxueux, est idéal pour les familles très nombreuses. 2 grands bacs hydrateurs.

LES CUISINIÈRES A GAZ



Réf. 36-56 C



Réf. 33-36 M



Réf. 31-30



Réf. 60-80



Réf. 60-60



Réf. 60-42

ARTHUR MARTIN

CUISINIÈRES 5 FEUX

Réf. 36-56 C

Cet appareil multigaz réunit tous les derniers perfectionnements : un dessus étanche qui retient à sa surface tout ce qui déborde ; des brûleurs à haut rendement, qui forment une seule pièce avec leur grille ; l'interallumage automatique des brûleurs ; un tableau de bord "fonctionnel" ; un four-grilliroir géant avec voyant de contrôle, thermostat, minuteur "stop-gaz" (le four s'arrête tout seul quand c'est cuit), hublot panoramique, éclairage intérieur, etc. ; un couvercle et une porte de four équilibrés ; un vaste tiroir chauffe-assiettes.

Réf. 36-56 : Modèle simplifié, sans hublot ni éclairage intérieur ni minuteur "stop-gaz"

CUISINIÈRES 3 FEUX

Réf. 33-36 M

Profonde de 50 cm seulement, elle trouve sa place partout. Elle fonctionne à tous les gaz et possède un grand four avec thermostat, qui peut contenir 2 beaux poulets, un grilliroir par contact pour 4 à 6 grillades, un tiroir chauffe-assiettes, une porte équilibrée. Réf. 33-36 V : Même modèle avec porte de four à hublot (en supplément).

RÉCHAUDS-FOURS

Réf. 31-30

Bien que de dimensions réduites, ce modèle est très complet. La table de travail, équipée de 3 brûleurs, se relève pour faciliter le nettoyage. Le four, à parois démontables, est équipé d'un thermostat et d'un puissant grilliroir rayonnant ; il peut contenir 2 poulets à la fois ou 4 à 6 grillades.

Réf. 31-37 A

Modèle simplifié, sans grilliroir ni thermostat.

ARMOIRE-SUPPORT

Réf. 31-30

Permet de placer le réchaud-four à hauteur du plan de travail.



Réf. 72-81



Réf. 72-65

LES MACHINES A LAVER

MACHINE A LAVER "BLOC" SEMI-AUTOMATIQUE A ESSORAGE PERFECTIONNE

Réf. 72-81

D'une capacité de 4 kg de linge, cette machine possède 2 tambours indépendants : l'un (horizontal) pour le lavage et le rinçage, l'autre (vertical) pour l'essorage. En un rien de temps, votre linge est essoré *juste comme il faut* et sans usure. La 72-81 ne vibre *absolument pas*. Elle est *entièrement émaillée vitrifiée*. Elle chauffe au gaz.

Réf. 72-91. Même modèle que la 72-81, mais avec chauffage électrique.

MACHINE A LAVER "BLOC" SEMI-AUTOMATIQUE SANS MANIPULATION DE LINGE

Réf. 72-65

Dans le tambour unique de grandes dimensions, vous lavez, rincez et essorez parfaitement et en douceur 4 kg de linge *sans aucune manipulation*. Une *seule petite commande* facilite toutes les opérations. La 72-65 chauffe au gaz. De *présentation luxueuse*, elle est *entièrement émaillée vitrifiée*.

Réf. 72-65 V (pour courant monophasé). Même modèle que la 72-65, mais avec chauffage électrique.

Réf. 72-65 T (pour courant triphasé). Même modèle que la 72-65 V.

LES CUISINIÈRES A CHARBON



CUISINIÈRES-BLOC A CHARBON

Réf. 60-80

C'est un appareil moderne blanc ; il fonctionne au charbon et au bois en feu continu, se charge par le devant (pas besoin de déplacer les casseroles) et se règle par 3 boutons aussi facilement qu'une cuisinière à gaz. Il ne consomme pas plus d'un quart deseau de charbon par jour.

Il possède un grand four avec garde-rôtis, un tiroir de rangement et un couvercle de propreté émaillé blanc.

- Hauteur de la buse au sol : 139 mm.
- Diamètre de la buse : 139 mm.

Réf. 60-60

Même modèle que la 60-80, mais en 60 cm de large.

BLOC A CHARBON INDÉPENDANT

Réf. 60-42

C'est à la fois un appareil de cuisine et de chauffage. Émaillé blanc, il fonctionne au charbon en feu continu et se charge par le devant. De dimensions réduites, il trouve sa place partout. Il est muni d'un couvercle de propreté émaillé blanc et d'un casier à bois d'allumage.

- Hauteur de la buse au sol : 750 mm.
- Diamètre de la buse : 125 mm.

LES ÉVIERS



ÉVIER-BLOC 81-20

Table en acier inoxydable avec une palette rainurée et 2 bacs. (Bac de droite 41 x 35 x 17 cm. Bac central 24 x 35 x 22 cm). Vaste armoire à 3 portes.

ÉVIER-BLOC 81-21

Variante symétrique du 81-20 ; le bac d 41 x 35 x 17 cm est placé à gauche, celui de 24 x 35 x 22 au centre et la palette droite.



ÉVIER-BLOC 80-80

Table en acier inoxydable ou en tôle émaillée vitrifiée. Grande cuve à droite (41 x 35 x 17 cm) et palette inclinée. Vaste armoire de rangement avec étagères et 2 portes émaillées.

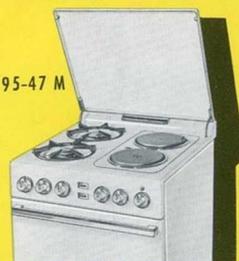
ÉVIER-BLOC 80-81

Variante symétrique du 80-80. (Cuve à gauche et palette à droite).

LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET MIXTES



Réf. 56-47 M



Réf. 95-47 M



Réf. 93-47 M

CUISINIÈRE "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" 56-47 M

CUISINIÈRE MIXTE 95-47 M

CUISINIÈRE MIXTE 93-47 M

LES POÊLES A CHARBON...



POÊLE 41-10 A

Il chauffe 215 m². Il fonctionne au charbon en feu continu et est muni d'un récupérateur de chaleur. Le cadre de façade est isolé du foyer (pas de risques de brûlures). Une large bavette chauffe *entièrement en auto*. Le procédé de combustion "en



POÊLE 42-12

Il chauffe 265 m². Il fonctionne au charbon en feu continu. De lignes nettes et élégantes, il est présenté dans 2 gammes de coloris modernes, qui s'harmonisent avec tous les intérieurs. La carrosserie, en tôle d'acier émaillée, est isolée du corps de chauffe *entièrement en auto*. Le procédé de combustion "en



POÊLE 40-50

Commode, propre, économique et discrètement émettant le 40-50 est le poêle à

... ET A MAZOU

2 GAMMES DE POÊLES A CHARBON



POÊLES Réf. 42-12

De lignes élégantes, il est présenté dans 2 gammes de coloris modernes. La carrosserie en tôle d'acier émaillée est isolée du corps de chauffe entièrement en fonte. Le procédé de combustion en couche mince assure une grande souplesse de manœuvre avec une seule manette. Le foyer est visible.

Hauteur de la buse au sol : 475 mm.

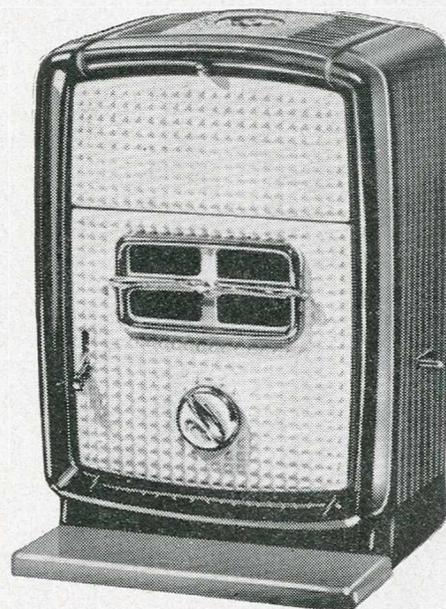
Diamètre de la buse : 111 mm.

Volume de chauffe : 335 m³

Réf. 42-10 De conception identique à celle du 42-12, mais plus petit.

Volume de chauffe : 260 m³

Tous ces poêles à feu continu ont un récupérateur de chaleur.



POÊLES Réf. 41 10 A

Le cadre de façade est isolé du foyer, sa façade beige clair ressort sur le corps du poêle brun. Le feu visible met de la gaieté dans la maison. Entièrement émaillé vitrifié, il s'entretient facilement.

Hauteur de la buse au sol : 480 mm.

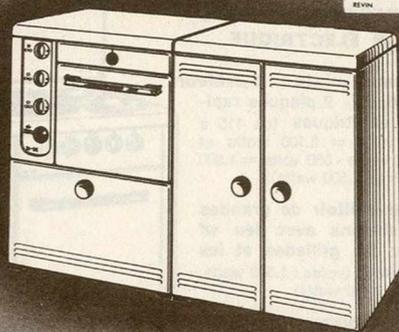
Diamètre de la buse : 111 mm.

Volume de chauffe : 260 m³

Réf. 40-90 A Plus petit ; volume de chauffe 200 m³
Hauteur de la buse au sol : 392 mm. Diamètre de la buse : 97 mm.



NOUVEAUTES



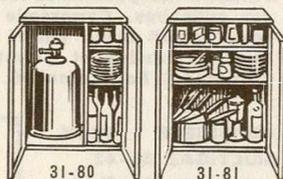
ARMOIRES-BLOCS DE RANGEMENT 31.80 et 31.81

Meubles tout acier laqués blanc à chaud, 2 portes à charnières, boutons chromés. Juxtaposables avec les réchauds-fours « Multigaz » 31.31 et 31.32, montés sur armoire-support 31.30.

Modèle 31.80
pour la bouteille
Butane.

Modèle 31.81
comporte
deux tablettes
horizontales
amovibles.

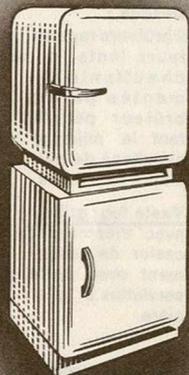
Haut. 800 mm.
Larg. 595 mm.
Prof. 400 mm.



ARMOIRE SUPPORT 20.02

pour réfrigérateur
20.42. Meuble
tout acier, laqué
blanc à chaud
porte galbée,
poignée plasti-
que, tablette in-
termédiaire.

Haut. 560 mm.
Larg. 520 mm.
Prof. 470 mm.



USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN S. A. Capital 750.000.000. de fr. Siège administratif et Usines à **Revin** (Ardennes). Téléph. 3 et 4-Télégr. Armar-Revin. - R. C. Rocroi 5466 et Seine 301.697 B. **Siège social, Services de Paris et salles d'exposition** : 36, rue de Châteaudun, Paris. Téléph. TRInité 06-21. Télégr. Fondarmar-Paris. C. Ch. Postaux Paris 501-37.

FROID

Tous les réfrigérateurs Arthur Martin sont équipés avec des unités frigorifiques à absorption automatiquement réglées par thermostat.

- production rapide de glace.
- fonctionnement garanti en Afrique du Nord.
- garantie effective de 5 ans.

RÉFRIGÉRATEUR 20-42

Carrosserie tout acier galbée, laque blanche cuite au four. Cuve intérieure en matière plastique. Casier à beurre dans la porte. Peut contenir 3 litres verticalement.

Evaporateur avec tiroir à glace (15 cubes). Capacité brute 40 dm³.

RÉFRIGÉRATEUR 20-70

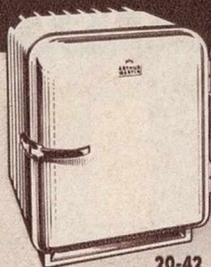
Carrosserie tout acier, galbée monocoque, laque blanche cuite au four. Cuve en matière plastique. Eclairage automatique. Grand casier à légumes. **Evaporateur avec tiroir à glace** (18 cubes). Capacité brute 60 dm³.

RÉFRIGÉRATEUR « BLOC » 20-90

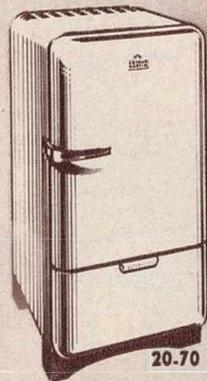
Un meuble frigorifique dont la forme nouvelle permet la juxtaposition avec tous nos appareils bloc de cuisine.

Carrosserie tout acier monobloc, laque blanche cuite au four. Cuve intérieure émail vitrifié anti-acides. Eclairage automatique.

Evaporateur avec 2 tiroirs à glace (36 cubes). Capacité brute 90 dm³.



20-42

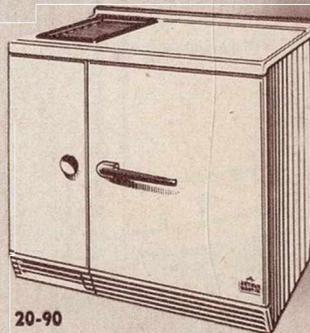


20-70

N° de l'appar.	Larg. mm.	Prof. mm.	Haut. mm.
20-42	520	545	600
20-70	540	600	1060
20-90	850	600	800

Fonctionnement électrique sur tous courants de 110 à 230 volts.

Nota : Bien préciser le voltage à la commande. Sur le courant continu, un condensateur est nécessaire.



20-90

S.E.P.I.C. 641.

USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN S. A. Capital 437.500.000 fr. Siège administratif et Usines à **Revin** (Ardennes). Téléph. 3 et 5. Télégr. Armar-Revin. - R. C. Rocroi 5466 et Seine 301.697 B. **Siège social, Services de Paris et salles d'exposition** : 36, rue de Châteaudun, PARIS. Téléph. TRInité 06-21. Télégr. Fondarmar-Paris. C. Ch. Postaux Paris 501-37.

CUISINE CHAUFFAGE FROID



ARTHUR MARTIN

Possibilité d'achat de nos blocs
(Ensembles ou éléments séparés) par

VENTE A CRÉDIT
NOTICE SUR DEMANDE

NOUVEAUTÉS

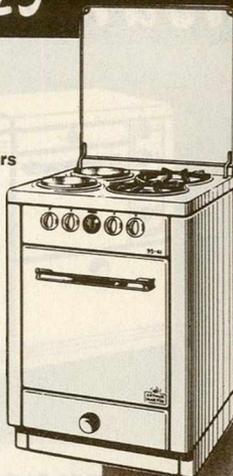
CUISINIÈRE 95-41 A DESSUS COMBINÉ FOUR ÉLECTRIQUE

Dessus mixte : 2 brûleurs Multigaz - 2 plaques rapides électriques (de 115 à 240 volts = 2.100 watts et 1.800 watts - 380 volts = 1.800 watts et 1.500 watts).

Four-grilloir de grandes dimensions avec feu vif pour les grillades et les gratins. (voûte : 1.500 watts, sole : 1.400 watts)

Accessoires :
1 lèche-frite, 1 grill,
1 plaque à pâtisserie.

Tiroir à casseroles

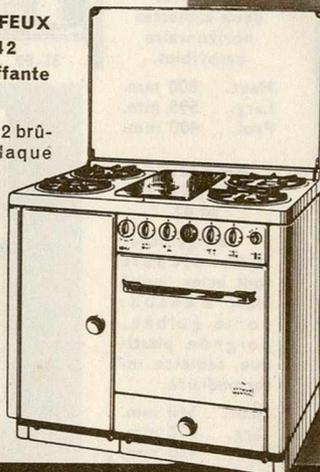


2 nouvelles formules de cuisinières de "forme bloc" juxtaposables, offrant d'exceptionnelles ressources culinaires. Carrosserie tout acier, émail blanc vitrifié anti-acide, poignées et garnitures chromées. Four émaillé.

CUISINIÈRE 5 FEUX MULTIGAZ 38-42 avec table chauffante

Dessus :
2 brûleurs rapides, 2 brûleurs lents, 1 plaque chauffante alimentée par un brûleur permettant le mijotage simultané de plusieurs récipients.

Vaste four grilloir avec thermostat. casier de rangement avec porteserviettes à glissière.



dimensions en mm : dessus

Four

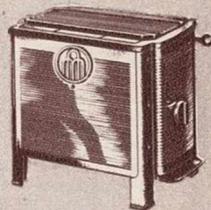
	largeur	prof.	hauteur	largeur	prof.	hauteur
95-41	550	600	800	370	380	252
38-42	850	600	800	370	450	300



CHAUFFAGE

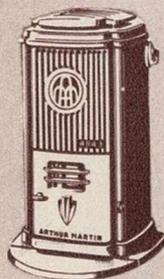
POÈLE A BOIS 42-41 →

Volume de chauffe : 115 m³. Fonte et tôle d'acier. Feu continu : 10 heures. Brûle tous bois de chauffage (bûches de 40 cm.). Corps fonte émail céramique rouge-brun. Garnitures chromées. Chambre de combustion tôle d'acier avec briques réfractaires. 2 ventouses de réglage d'air. Clé de tirage direct et clé de buse. 2 tampons de ramonage. Retour de flammes intégral.



← POÈLE 48-43 N

Volume de chauffe : 90 m³. Estampillé NF-UFACD. Tout fonte. Feu continu 12 h. Brûle les charbons maigres 15x30 ainsi que les boulets anthraciteux et le grésillon de coke 10x20. Email céramique rouge-brun. Chargement par le dessus. Combustion à travers la masse, avec départ dévié des fumées. Volet de prise d'air et clé de buse. Intérieur en briques réfractaires. Grille de décentrage tournante. Tiroir cendrier.



CHEMINÉE 48-57

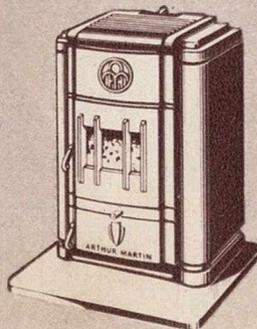
Volume de chauffe : 140 m³. Estampillée NF-UFACD. Tout fonte. Feu continu 13 h. Brûle les charbons maigres 15x30 ainsi que les boulets anthraciteux et le grésillon de coke 10x20. Email céramique rouge-brun. Garnitures polies. Combustion à travers la masse. Départ renversé (double circulation des fumées). Dispositif de réglage d'air combiné avec le départ des fumées. Intérieur briques réfractaires. Grille de décentrage. Tiroir cendrier.

48-59



CHEMINÉE 48-59

Volume de chauffe : 170 m³. Estampillée NF-UFACD. Feu continu 16 h. Mêmes caractéristiques et mêmes combustibles. Brûle aussi le coke O.



← CHEMINÉE 47-50

Volume de chauffe : 180 m³. Estampillée NF-UFACD. Tout fonte. Feu continu 18 h. Brûle charbons maigres 10x15, 15x30 et boulets anthraciteux. Email céramique rouge-brun. Garnitures polies. Combustion en couche mince, avec visibilité du feu. Départ renversé avec double circulation des fumées. Intérieur fonte. Grille de décentrage tournante avec grille-tirette pour vider le foyer. Dispositif de réglage d'air combiné avec le départ des fumées. Tiroir cendrier.

FEU-CONTINU



65-02
65-01

CUISINIÈRES A FEU CONTINU Charbon ou bois et charbon - Tout acier

Appareil de chauffage et de cuisson exceptionnellement économique, passant instantanément du ralenti à toutes les allures de cuisson. Consommation par 24 heures : 7 à 8 kg. d'antracite 1/4 gras ou 1/2 gras 20x30, 30x50 ou boulets 1/4 gras.

BÂTI « Monobloc » tout acier. Façade et côtés émail blanc. Dessus fonte émail gris (standard) ou entièrement poli (sur demande). Avec couvercle de propreté émaillé blanc indépendant. Toutes pièces intérieures laquées au four.

Caisson de combustion étanche, tôle au cuivre, inoxydable. Porte de foyer hermétique. Grille mobile avec tirette de décentrage. Cendrier. Ventouse de réglage d'air. Buse dessus ou derrière. Tirage direct pour l'allumage.

Foyer en fonte standard petit pot à charbon. Sur demande : foyer mixte charbon-bois.

Four étanche, entièrement soudé, à retour de flammes intégral avec garde-rôts réglables. **Étuve chauffante**. Comparativement à bois. **Chaudière** (sur les modèles 65-02 et 65-01).

Feu continu : 12 h. (2 kg. 500 de charbon pour 12 h. au ralenti).

4 modèles :

- 65-02 : avec chaudière, en 75 cm. de large et 80 cm. de profondeur.
- 65-01 : avec chaudière, en 75 cm. de large et 55 cm. de profondeur.
- 64-02 : sans chaudière, en 65 cm. de large et 60 cm. de profondeur.
- 64-01 : sans chaudière, en 65 cm. de large et 55 cm. de profondeur.

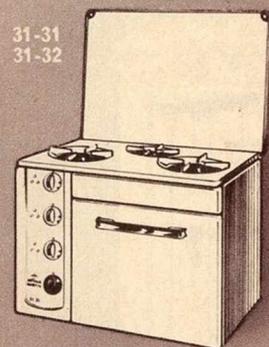


64-02
64-01

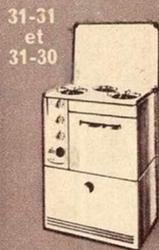
Dimensions en mm. des Appareils de chauffage

N° des appar.	Haut.	Larg.	Prof.	Dessus buse au sol	Diam. buse	Poids net en kg.
42-41	520	555	365	470	97	52,500
48-43 N	660	400	390	435	97	60
48-57	670	510	470	480	111	100
48-59	805	510	470	480	111	108
47-50	695	550	500	420	125	110
65-02	800	750	600			126
65-01	800	750	550	Larg.	300	112
64-02	800	650	600	Prof.	400	111
64-01	800	650	550	Haut.	240	108

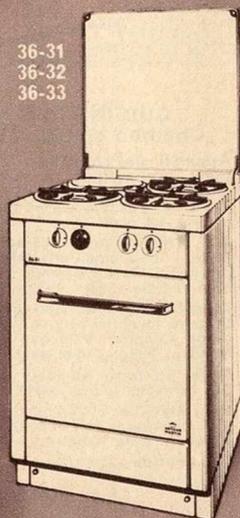
RÉCHAUDS-FOURS ET CUISINIÈRES "MULTIGAZ"



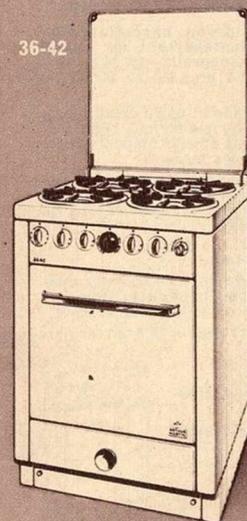
31-31
31-32



31-31
et
31-30



36-31
36-32
36-33



36-42

RÉCHAUDS-FOURS « MULTIGAZ » (1) 31-31 et 31-32

Bâti tout acier, forme « bloc », émail blanc vitrifié.
Dessus relevable en fonte, émail gris anti-acides, couvercle de propreté enveloppant : 3 brûleurs « Multigaz » (1 rapide, 1 lent, 1 auxiliaire), cuvette récolte-gouttes émaillée.
Four-grilloir à triples parois, calorifugé à la laine de verre, intérieur émaillé, avec brûleur de four « Multigaz » à double rampe en forme de H et grillade « Multigaz ».
Thermostat de four à 10 graduations sur le modèle 31-32.
Accessoires de four : casserole-lèche-frite, grill, plaque à pâtisserie.
31-30 : Armoire-support métallique, entièrement laquée blanc, servant de socle à nos deux réchauds 31-32 et 31-31.

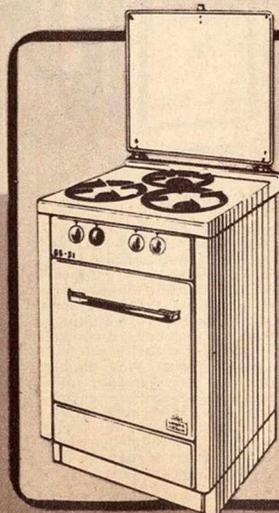
CUISINIÈRES 3 FEUX « MULTIGAZ » (1)

Bâti et taque tout acier forme « bloc », émail blanc vitrifié anti-acides, couvercle de propreté. Assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur. Tiroir récolte-gouttes.
Dessus : 3 brûleurs « Multigaz » en équerre (2 rapides, 1 lent).
Vaste four-grilloir à triples parois, calorifugé à la laine de verre. Intérieur émaillé. Nouveau brûleur de four « Multigaz » et grillade « Multigaz » à 4 rangées de flammes.
Thermostat de four à 10 graduations sur le modèle 36-32.
Accessoires de four : casserole-lèche-frite, grill, plaque à pâtisserie.
36-31 : Dessus avec couvercle. Four-grilloir sans thermostat.
36-32 : Dessus avec couvercle. Four-grilloir avec thermostat.
36-33 : Dessus sans couvercle. Four sans grilloir, sans thermostat.

CUISINIÈRE 4 FEUX « MULTIGAZ » (1) 36-42

Bâti et taque tout acier, forme bloc, émail blanc vitrifié anti-acides, couvercle de propreté. Assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur. Tiroir récolte-gouttes.
Dessus 4 brûleurs (2 rapides, 2 lents) avec allumage automatique.
Vaste four-grilloir à triples parois, calorifugé à la laine de verre. Intérieur émaillé. Nouveau brûleur de four « Multigaz » avec thermostat à 10 graduations. Grillade « Multigaz » à 4 rangées de flammes.
Tiroir-casserolier, formant chauffe-assiettes. Accessoires de four.

(1) Les appareils « Multigaz » ci-dessus sont adaptables sans changement de pièce, après réglage des brûleurs opéré en usine ou par l'installateur, aux 5 gaz : Gaz de ville, Gaz naturel, Butane, Propane, Air propane.



CUISINIÈRE GAZ DE VILLE 3 FEUX

Mêmes caractéristiques que la cuisinière 3 feux « Multigaz » en 54 cm. de profondeur, mais avec 3 feux en tréfle sur le dessus, pour gaz de ville seulement : (1 Intensif, 1 rapide, 1 lent). Vaste four-grilloir à triples parois, calorifugé à la laine de verre. Accessoires de four.

85-31 P : Dessus avec couvercle, four-grilloir sans thermostat.

85-33 : Dessus sans couvercle, four sans grilloir et sans thermostat.

85-36 : Dessus avec couvercle, four-grilloir avec thermostat.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET MIXTES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Bâti et taque tout acier, forme « bloc », émail blanc vitrifié anti-acides, couvercle de propreté. Tiroir récolte-gouttes derrière la porte du four. Supports de plaques amovibles, facilitant le nettoyage.
Dessus : 3 ou 4 plaques rapides allégées, cercleées métal chromé : 1 de 220 mm. : 2.100 watts. 1 ou 2 de 180 mm. : 1.650 watts. 1 de 145 mm. : 1.000 watts.
Four-grilloir étanche, émaillé, calorifugé à la laine de verre. **Voute** lumineuse (grilloir) : 1.500 watts. **Sole** obscure : 1.500 watts.
Tiroir à casserolier : (modèle 54-41 seulement).
Accessoires : casserole-lèche-frite, grill, plaque à pâtisserie.
Cuisinière 3 plaques 54-31, sans tiroir à casserolier.
Cuisinière 4 plaques 54-41, avec tiroir à casserolier.

CUISINIÈRE COMBINÉE 93-51

Dessus « Multigaz » — Four électrique

Bâti et taque tout acier, forme « bloc », émail blanc vitrifié anti-acides, couvercle de propreté. Assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur. Tiroir récolte-gouttes.
Dessus Multigaz : 4 brûleurs (2 rapides, 2 lents), allumage automatique.
Four-grilloir électrique étanche, émaillé, calorifugé à la laine de verre. **Voute** (grilloir) : 1.500 watts. **Sole** : 1.500 watts.
Tiroir à casserolier. Accessoires de four.

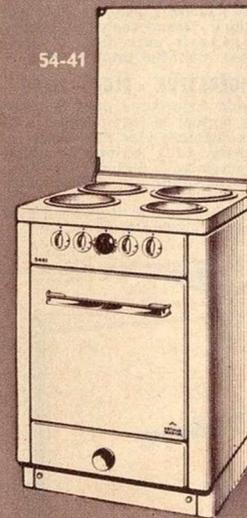
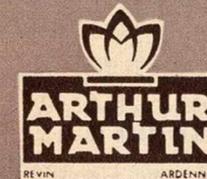
CUISINIÈRE MIXTE 93-71

Charbon-bois feu-continu, « Multigaz »

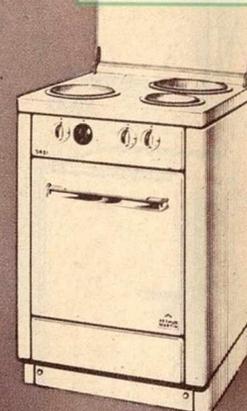
3 appareils en un seul : chauffage charbon feu continu, cuisine charbon ou bois, cuisine Multigaz.
Côté Multigaz, mêmes caractéristiques que la cuisinière 36-42 : **Bâti et taque tout acier**, émail blanc vitrifié avec couvercle de propreté, 4 brûleurs « Multigaz » avec allumage automatique (2 rapides, 2 lents). Four-grilloir à triples parois, avec brûleur de grillade et brûleur de four « Multigaz ». Thermostat de four à 10 graduations. Tiroir à casserolier.
Côté charbon : Bâti tout acier, émail blanc. Taque fonte émail gris avec couvercle de propreté.
Foyer : Standard, petit pot à charbon. Sur demande, foyer mixte charbon-bois.
Caisson de combustion étanche, Marche en feu continu, réglable par ventouse. Grille mobile. Tirage direct ou inversé. Clé de réglage sur départ des fumées. **Four étanche émaillé** à retour de flammes, avec volet garde-rôts réglable. **Étuve chauffante-Compartment à bois** (voir Cuisinières feu continu).



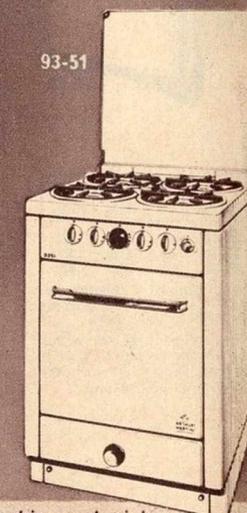
93-71



54-41



54-31
VIRTUAL MUSEUM



93-51

95-41
Dessus mixte
Multigaz-électricité
Four électrique
(Livrab. début 1954)



Dimensions en mm. des Cuisinières Gaz et Multigaz

N° des appar.	Haut.	Larg.	Prof.	Four en mm.			Poids net en kg.
				Larg.	Prof.	Haut.	
31-31	450	600	400	320	320	210	45
31-32							
31-30	385	600	400				11,5
36-31	800	550	600	370	450	300	71
36-32							72
36-33							63
36-42							84
85-31 P	800	550	540	370	390	300	69
85-33							62
85-36							70

Dimensions des cuisinières électriques et mixtes

N° des appar.	Haut.	Larg.	Prof.	Four en mm.			Poids en kg.
				Larg.	Prof.	Haut.	
54-31	800	550	600	370	380	252	90
54-41	800	550	600	370	380	252	93
93-51	800	550	600	370	380	252	92
93-71	800	1100	600	Gaz: 370 Ch.: 300	450 400	300 240	200

Tensions normales : 115-125, 200-220, 230-240, 380 volts.