

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

	4 et 5 Feux			3 Feux
	357-10	357-12	357-24	337-20
<b>Dimensions extérieures</b>				
Hauteur	800	800	800	800
Largeur	600	600	600	600
Profondeur	600	600	600	500
<b>Dimensions totales du Four</b>				
Hauteur	410	410	410	410
Largeur	430	430	430	430
Profondeur	465	465	465	355
<b>Brûleurs de table de cuisson *</b>				
Avant Gauche	UR	UR	UR	UR
Avant Droit	SR	SR	SR	R
Arrière Gauche	SR	SR	SR	
Arrière Droit	R	R	R	
Central			Mijotage	SR
<b>Brûleur de four (mth/h)</b>	4000	4500	4500	4000
<b>Brûleur de grilloir (mth/h)</b>		2600	2600	2600
<b>Diamètre intérieur du tuyau caoutchouc de raccordement</b>	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm

\* UR : Ultra-rapide R : rapide SR : Semi-rapide.



Demandez aux Concessionnaires Arthur Martin une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent, leur grande expérience guidera votre choix.

# ARTHUR MARTIN

S.A. au capital de 20.612.550 F.  
R.C. 55 B 4 228 REVIN (Ardennes)  
Siège Social et Salle d'Exposition  
144, boul. Malesherbes, Paris 17°.



## entourez-vous de garanties

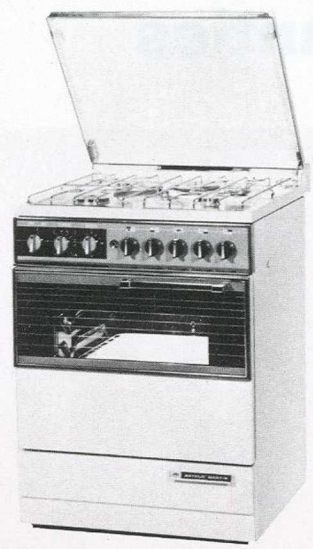


Vous êtes soucieuse de l'élégance de votre cuisine, vous voulez qu'elle soit agréable à vivre et cependant vous désirez un maximum de commodités d'emploi :

Voici quatre modèles offerts à votre choix et d'une qualité incomparable :

- grâce à l'émaillage intégral votre cuisinière est assurée d'une protection totale
- le four, entièrement démontable, se nettoie en un clin d'œil
- la table de cuisson est équipée de brûleurs d'une puissance et d'une souplesse remarquables voyez comme le ralenti est parfaitement stable.

*Et comme sur tous les appareils Arthur Martin "Ligne Coralline 1968"*



**MODÈLE 357-24**

Très beau modèle de luxe à cinq feux, avec interallumage automatique

- la table de cuisson étanche comporte une grille en deux pièces relevables et un couvercle de propreté équilibré
- le tableau de bord émaillé bois est égayé par un enjoliveur
- la cuisson est automatique dans le four : contrôle de température par thermostat, contrôle de cuisson par minuteur "stop gaz" qui arrêtera la cuisson au moment choisi par vous
- grâce au hublot panoramique et à l'éclairage intérieur, vous pouvez cependant surveiller vos cuissons et voir dorer vos volailles
- et en plus vous disposez d'un puissant grilloir infra-rouge pour réussir de succulentes grillades sur le gril ou sur le tournebroche adaptable (en option)
- la porte à ouverture et fermeture compensées avec cran de sécurité se manœuvre en douceur avec sa poignée bois, restant à basse température
- équipement complet du four : lèchefrite blanche, grille support, plaque à pâtisserie
- grand tiroir à casserolierie coulissant sur patins nylon silencieux.

**MODÈLE 357-12**

Très belle cuisinière 4 feux. Table de cuisson étanche, avec grille-inox et couvercle de propreté équilibré.

- grand four contrôlé par robinet thermostat; puissant grilloir infra-rouge lèchefrite grille support plaque à pâtisserie.
- hublot panoramique possibilité de tournebroche (en option).
- tiroir à casserolierie.

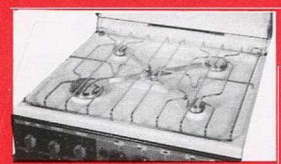


**MODÈLE 357-10**

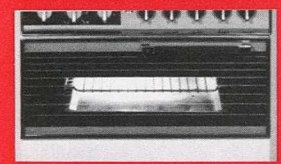
Pour un prix très abordable, vous disposez d'un appareil absolument complet :

- table de cuisson étanche à 4 feux, avec grille-inox et couvercle de propreté équilibré.
- grand four avec robinet thermostat plaque à pâtisserie - grille support.

**1** Les parois du four, la sole et les brûleurs sont amovibles. Quelle facilité de nettoyage !



**3** Le vaste tiroir coulissant sur patins silencieux est très pratique pour le rangement des accessoires et lorsque le four fonctionne vous l'utiliserez comme chauffe-assiettes.

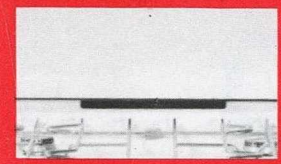


**2** La grande table de cuisson est totalement étanche et se nettoie d'un coup d'éponge. Sur le modèle 357-24, le brûleur central vous permet le mijotage mais aussi l'interallumage automatique des autres brûleurs.

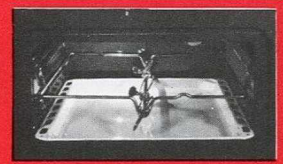


**5** Sur les modèles 357-24 et 337-20, le four est éclairé intérieurement et vous pouvez adapter un tournebroche électrique.

Sur le modèle 357-12, vous pouvez aussi adapter un tournebroche électrique.



**4** A travers le très grand hublot panoramique à vision intégrale : vous pourrez voir dorer vos tartes et vos poulets sans avoir à ouvrir la porte.



**6** Plus de murs jaunis par les buées de cuisson, grâce à la cheminée d'évacuation située en avant du couvercle.

**MODÈLE 337-20**

Et si vous cherchez une trois feux, le modèle 337-20 vous offre vraiment ce qu'il y a de mieux :

- une table de cuisson étanche 3 feux, avec grille-inox et couvercle de propreté.
- tableau de bord émaillé bois avec enjoliveur chromé.
- grand four avec thermostat, éclairage intérieur et possibilité de tournebroche (en option).
- porte à ouverture et fermeture compensées, avec cran de sécurité à la fermeture.
- hublot panoramique et poignée bois restant à basse température.
- équipement complet du four : lèchefrite blanche, grille support, plaque à pâtisserie.
- tiroir à casserolierie.



F

### MACHINES A LAVER

#### Automatiques 4,5 et 5 kgs

701.05	Char. à roul. 755/756	42
702.01	Access. 756.20 tri. 220 V. ou 380 V.	54
702.02	Access. 756.08 tri. 220 V. ou 380 V.	54
700.07	Transfo. 110 V. 721.16	60
702.03	Transfo. 110 V. 755.04/08	60
702.05	Transfo. 110 V. 755.20	60

### MACHINE A LAVER LA VAISSELLE

710.16	Sans adoucisseur d'eau (Made in. Belgium)	1998
--------	---	------

### REFRIGERATEURS

813.10	126 litres « Prix choc »	498
813.12	126 litres « Or »	594
815.14	150 litres « Or »	768
818.14	175 litres « Or »	870
818.15	183 litres « Prestige »	996
824.14	250 litres « Or »	1098
824.15	250 litres « Prestige »	1272
829.15	310 litres « Prestige »	1596
830.05	200 litres + 45 litres Conserv.	1248
800.04	transfo. pour 815/818/824 Série « Or » 110 Volts	36
800.07	transfo. pour 818/824.15 110 V.	48
800.08	transfo. pour 829.15 110 V.	54
800.09	transfo. pour 830.05 110 V.	60
800.10	transfo. pour 813/10/12 110 V.	36

### A PAROI MINCE

814.07	145 litres « table top » « Prix choc »	498
817.12	180 litres	798
817.16	180 litres	948
821.12	215 litres	894
821.16	215 litres	1098
826.12	265 litres	996
826.16	265 litres	1194
831.11	305 litres « Prix choc »	996
831.12	305 litres	1194
831.16	305 litres	1398
800.01	transfo. pour 814. 110 V.	36
800.10	Transfo. pour 817/821.12	36
800.11	Transfo. pour 826.12 831.11/12.	36
800.12	Transfo. pour 817/821 16	48
800.13	Transfo. pour 826/831.16	54



## TARIF GÉNÉRAL

AU 1<sup>er</sup> MARS 1968

**Gamme "CORALLINE"**

## CUISINE

### ARMOIRE CACHE - BOUTEILLE 309.17

#### GAZ 3 FEUX

310.17	Table chaude L. 40	<b>396</b>
337.10	H. 80 L. 60 P. 50 « Prix choc »	<b>396</b>
337.20	H. 80 L. 60 P. 50	<b>696</b>
347.12	H. 80 L. 50 P. 50 « Prix choc »	<b>396</b>

#### GAZ 4 FEUX

347.15	H. 80 L. 50 P. 50	<b>498</b>
357.10	H. 80 L. 60 P. 60	<b>594</b>
357.12	H. 80 L. 60 P. 60	<b>798</b>

#### GAZ 5 FEUX

357.24	H. 80 L. 60 P. 60	<b>996</b>
357.26	H. 80 L. 60 P. 60 220 V.	<b>1296</b>
356.27	H. 80 L. 60 P. 60 bi-tension avec T.B.	<b>1392</b>
356.27	H. 80 L. 60 P. 60 220 V. avec T.B.	<b>1374</b>
199.14	T.B. élect. pour 337.20	<b>126</b>
199.13	T.B. élect. pour 357.12	<b>126</b>
199.12	T.B. élect. pour 357.24/26	<b>126</b>
199.15	T. Brochettes adapt. s/199.13/12	<b>60</b>

### CUISINIÈRES CHARBON

641.17	H. 80 L. 40 P. 60	<b>594</b>
651.17	cuis. H. 80 L. 60 P. 50	<b>696</b>
661.17	cuis. H.80 L. 60 P. 60	<b>750</b>
681.17	cuis. H. 80 L. 80 P. 60	<b>996</b>

### CUISINIÈRES MAZOUT

654.17	H. 80 L. 60 P. 60	<b>894</b>
654.28	H. 80 L. 60 P. 60 avec hublot	<b>960</b>
684.17	H. 80 L. 80 P. 60	<b>1194</b>

### CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

542.17	2 pl. f. à 6 pos. et 2 pl. à palpeur 12 pos.	<b>996</b>
542.27	2 pl. f. à 6 pos. et 2 pl. à palpeur 12 pos.	<b>1296</b>
199.18	T.B. pour 542.17	<b>138</b>

### CUISINIÈRES MIXTES GAZ - ÉLECTRICITÉ

932.17	5 feux gaz, four électrique	<b>996</b>
952.17	2 feux gaz, 2 pl. fonte four élect.	<b>996</b>
952.27	2 feux gaz, 2 pl. fonte four élect.	<b>1344</b>
199.18	T.B. élect. pour cuis. élect. et mixtes	<b>138</b>
350.25	Table de cuisson gaz - Allum. électrique	<b>498</b>
501.16	Four indépendant électrique (Made in Switzerland)	<b>1194</b>

F

## CHAUFFAGE

### GAZ (Made in Belgium)

135.12	Ss régul. B et P. 4000 mth/h	<b>498</b>
135.14	Av. régul. GV. AP. GN. 4000 mth/h	<b>498</b>
136.22	Ss régul. B. et P. 6000 mth/h	<b>696</b>
136.24	Av. régul. GV. AP. GN. 6000 mth/h	<b>696</b>
136.25	Ss régul. B. et P. av. hublot 6000 mth/h	<b>798</b>
136.26	Av. régul. GV. AP. av. hublot GN. 6000 mth/h	<b>798</b>

### CHARBON

406.04	feu cont. 70 M3 2400 mth/h	<b>270</b>
408.04	feu cont. 105 M3 3200 mth/h	<b>324</b>
409.04	feu cont. à th. 190 M3 5000 mth/h	<b>534</b>

### MAZOUT (Made in Belgium)

459.27	Ss. th. 85 M3 3500 mth/h	<b>498</b>
460.27	Ss. th. 140 M3 5000 mth/h	<b>588</b>
460.29	Av. th. 140 M3 5000 mth/h	<b>654</b>
461.27	Ss. th. 240 M3 7500 mth/h	<b>648</b>
461.29	Av. th. 240 M3 7500 mth/h	<b>714</b>

### CONVECTEURS NESTOR MARTIN (Made in Belgium)

468.35	Charbon à th. 320 M3 7500 mth/h	<b>996</b>
469.35	Charbon à th. 400 M3 9000 mth/h	<b>1194</b>
494.49	Mazout à th. 240 M3 7500 mth/h	<b>996</b>
495.49	Mazout à th. 300 M3 9000 mth/h	<b>1194</b>

## MACHINES A LAVER

### A automatisme contrôlé 4,5 kgs et 5 kgs

755.04	Chauffage gaz 220 V. « Prix choc »	<b>996</b>
756.04	Chauffage élect. « Prix choc »	<b>996</b>
781.18	Chauffage gaz, 1 tambour essor.	<b>1494</b>
791.15	Chauffage élect. 1 tambour essor	<b>1494</b>

### Automatiques 4,5 et 5 kgs

721.16	Chauffage gaz 220 V.	<b>1494</b>
722.16	Chauffage élect. mono 220 V.	<b>1296</b>
722.16	Chauffage élect. Tri. 220 V. ou 380 V.	<b>1350</b>
755.08	Chauffage gaz 220 V.	<b>1296</b>
756.08	Chauffage élect. mono 220 V.	<b>1248</b>
756.08	Chauffage élect. tri. 220 V. ou 380 V.	<b>1296</b>
755.20	Chauffage gaz 220 V.	<b>1848</b>
756.20	Chauffage élect. mono 220 V.	<b>1698</b>
756.20	Chauffage élect. tri. 220 V. ou 380 V.	<b>1746</b>
700.03	Access. 722.16 tri. 220 V. ou 380 V.	<b>54</b>



# TARIF GÉNÉRAL

AU 1<sup>er</sup> MARS 1968

**Gamme "CORALLINE"**