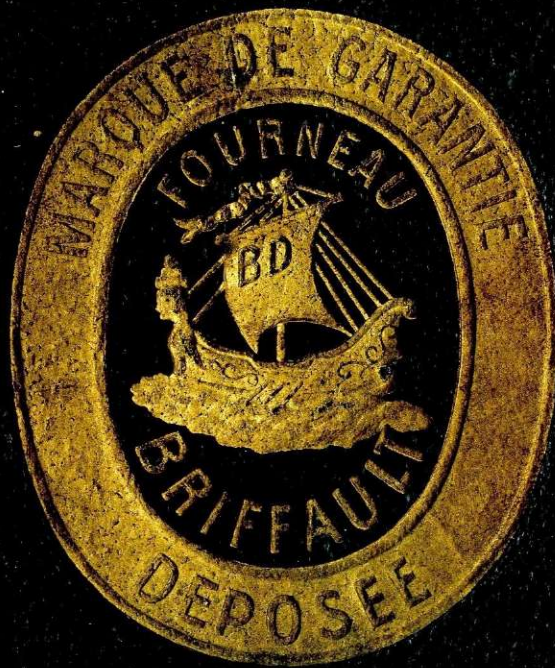




FOURNEAUX BRIFFAULT



1909



SOCIÉTÉ ANONYME

DES

FOURNEAUX BRIFFAULT

COMPAGNIE FRANÇAISE AU CAPITAL DE 2.500.000 FRANCS



SIÈGE SOCIAL ET USINE A PARIS

72 & 74, AVENUE PARMENTIER (XI^{ème})

TÔLERIE ET FONDÈRIE A EFFRY (AISNE)

SUCCESSALE A LONDRES

13, LEICESTER STREET

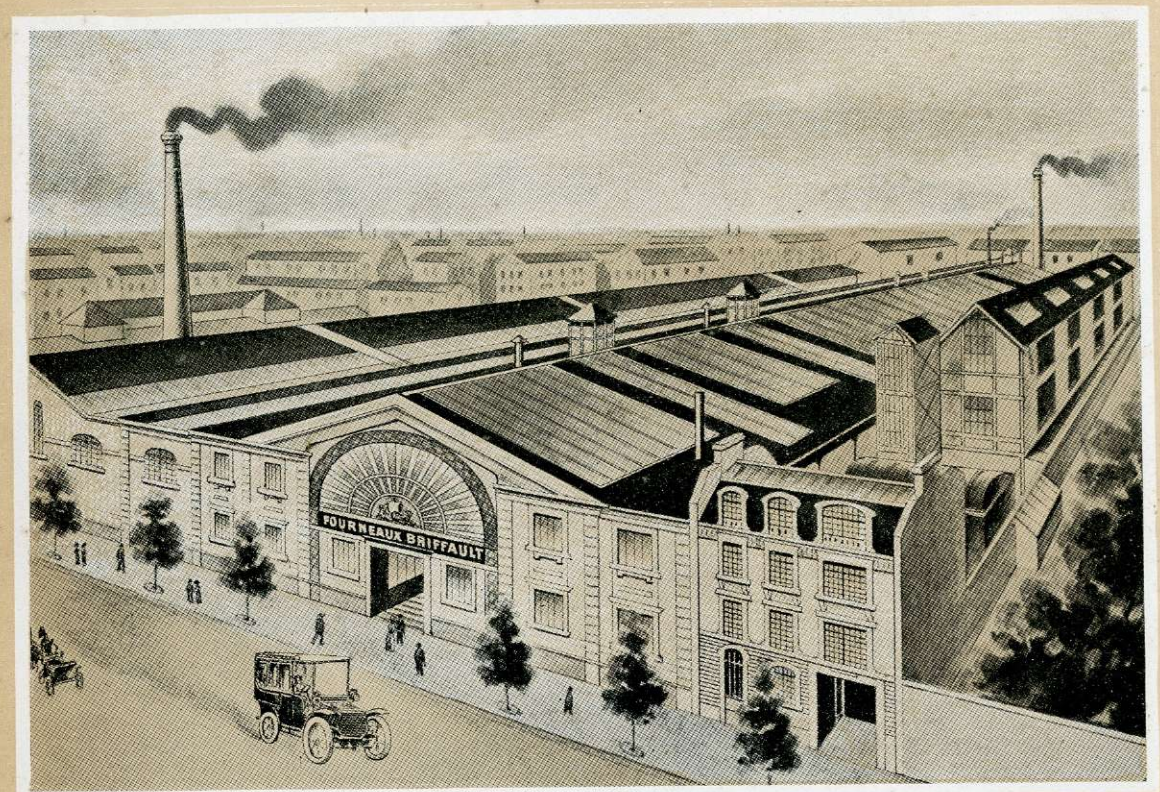
(LEICESTER SQUARE.)

EXPOSITION PERMANENTE

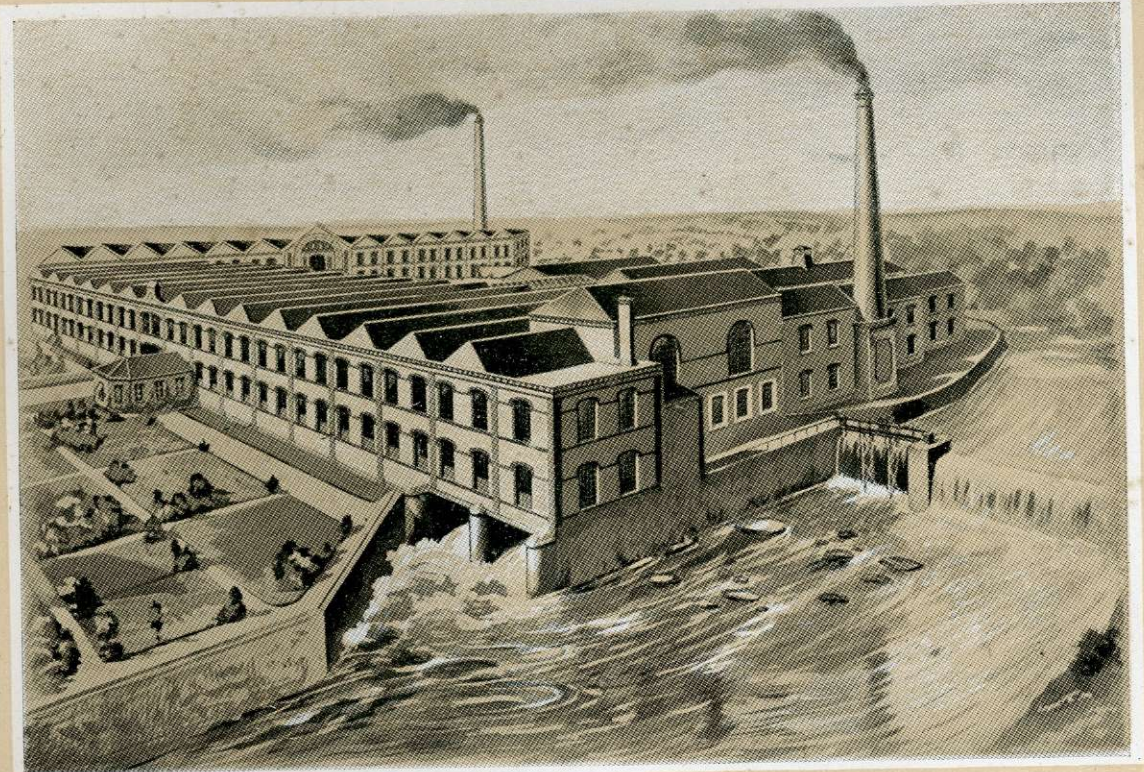
22, AVENUE DE L'OPÉRA

A PARIS

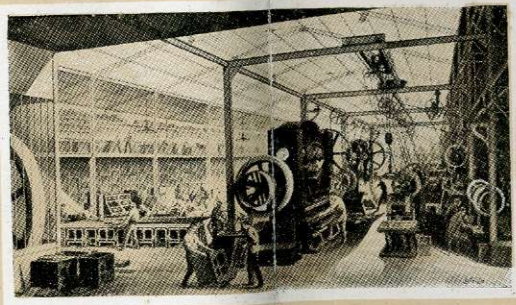
1909



USINE DU SIÈGE SOCIAL



USINE D'EFFRY (Aisne)



GRAND ATELIER



Subdivisions du Catalogue 1909

- A. Table des Matières.
- B. Introduction.
- C. Expéditions. Pièces de rechange.
- D. Renseignements généraux.
- E. Petits Fourneaux de Ménage, Fourneaux sans retour de flamme et Fourneaux pour petits Appartements.
- F. Fourneaux de la **Série "EXTRA-FORTE"**.
- G. Fourneaux de la **Série "COURANTE"**.
- H. Fourneaux des **Séries dites "SPÉCIALES"**.
- I. Fourneaux "**de LUXE**".
- J. Fourneaux *composés* du Fourneau à un Four.
- K. Fourneaux à **Deux Fours** et leurs composés.
- L. Cuisinières dites "**du NORD**".
- M. Fourneaux **Mixtes** au gaz et au charbon.
- N. Fourneaux à **Marmites**.
- O. Fourneaux de **Construction**.
- P. Fourneaux pour **BLANCHISSEUSES** et **FOURS à PATISSERIE**.
- Q. Cuisines Modernes.
- R. Appareils spéciaux pour **GRANDES CUISINES**.
- S. **GRANDS FOURNEAUX à MARMITES**.

NOTA. — Ce Catalogue annule tous les précédents





AVIS IMPORTANT

Les Dessins des planches de ce Catalogue étant notre propriété et le dépôt en ayant été effectué conformément à la Loi, toute reproduction, même partielle, en est rigoureusement interdite.

Déposé le 31 Mai 1909.



A

TABLE DES MATIÈRES

Subdivisions	Pages
A. Subdivision et Table des Matières	4 à 6
B. Introduction	7 à 19
C. Expéditions. Pièces de rechange	20 et 21
D. Renseignements généraux	23 à 27
E. Petits Fourneaux de Ménage, Fourneaux sans retour de flamme et Fourneaux pour petits Appartements	29 à 44
F. Fourneaux de la Série " EXTRA-FORTE "	45 à 54
G. Fourneaux de la Série " COURANTE "	55 à 60
H. Fourneaux des Séries dites " SPECIALES "	61 à 72
I. Fourneaux " de LUXE "	73 à 78
J. Fourneaux composés du Fourneau à un Four	79 à 98
K. Fourneaux à Deux Fours et leurs composés	99 à 112
L. Cuisinières dites " du NORD "	113 à 134
M. Fourneaux Mixtes au gaz et au charbon	135 à 146
N. Fourneaux à Marmites	147 à 158
O. Fourneaux de Construction	159 à 164
P. Fourneaux pour BLANCHISSEUSES et FOURS à PATISSERIE	165 à 168
Q. Cuisines Modernes	169 à 174
R. Appareils spéciaux pour GRANDES CUISINES	175 à 178
S. GRANDS FOURNEAUX à MARMITES	179 à 182

NOTA. — Ce Catalogue annule tous les précédents

— 1909 —





B

INTRODUCTION



L nous a paru intéressant de faire précéder ce catalogue de quelques vignettes qui puissent donner à nos Clients une idée de notre organisation industrielle et commerciale.

Dans ses usines de Paris et d'Effry, notre Société a réuni les outillages les plus modernes et possède actuellement tous les éléments nécessaires à une production à la fois intensive et régulière.

Nous nous sommes toujours efforcés de parfaire nos procédés de fabrication et la faveur dont jouit notre marque auprès de l'acheteur est la preuve que les "FOURNEAUX BRIFFAULT" *peuvent être imités mais jamais égalés*. Aussi, ces imitations que de tous côtés l'on essaie de faire de nos modèles n'en sont-elles que plus flatteuses pour nous, puisqu'elles sont l'éloge, par nos imitateurs eux-mêmes, des progrès réalisés par nous dans notre industrie.

L'augmentation incessante de nos moyens de production prouve que tout le monde reconnaît la supériorité des

VÉRITABLES "FOURNEAUX BRIFFAULT".

Supérieurs en qualité à tout ce qui existe actuellement sur le marché, reste donc seule maintenant à considérer la question de leur prix ?

Le présent catalogue est là pour répondre à cette question et, en le consultant, nos Clients auront vite fait d'aboutir à cette conclusion que tout en offrant à notre Clientèle des appareils plus perfectionnés et plus fins que ceux de nos imitateurs, nous les vendons meilleur marché, attendu que, pour les "FOURNEAUX BRIFFAULT" « *la qualité reste alors que le prix d'achat est depuis longtemps oublié* ».





—= AVIS =—



DANS l'édition de ce catalogue nous avons voulu mettre sous les yeux de notre Clientèle marchande les seuls modèles de fourneaux que, par expérience, nous savons devoir répondre aux goûts et besoins de l'acheteur.

C'est intentionnellement que nous avons laissé de côté certains modèles qui figuraient à nos éditions précédentes, et qui sont aujourd'hui remplacés par d'autres plus modernes et mieux étudiés.

Ce catalogue sera donc pour notre Clientèle marchande, une véritable encyclopédie des fourneaux les plus pratiques qui lui permettra de guider à son tour sans hésitation le choix de l'acheteur.

Les différents modèles de fourneaux de cuisine représentés à ce catalogue répondent à la généralité des cas, mais, nous construisons sur demande tous les types de fourneaux qui peuvent nous être demandés.



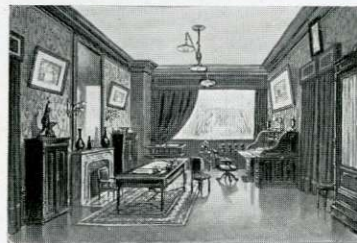


Services Commerciaux



N dehors des bureaux de l'Administration et de la Direction, les Services Commerciaux de la St^e A^{me} DES FOURNEAUX BRIFFAULT comprennent :

Un bureau de réception des commandes, dans lequel se centralisent les ordres journaliers nous parvenant de tous les points de la France et de l'Étranger ;



Un bureau de correspondance dont le service est assuré par plusieurs sténographes-dactylographes qui, sous la dictée du Chef du bureau commercial, répondent aux nombreuses lettres reçues journallement ;



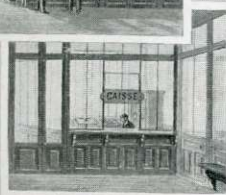
Bureaux de l'Administration et de la Direction

Un bureau spécial pour la comptabilité ;

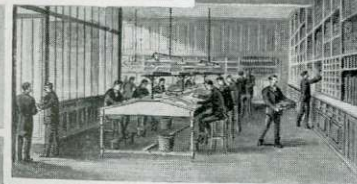
Un bureau dans lequel se trouvent réunis le service technique et le service des études.



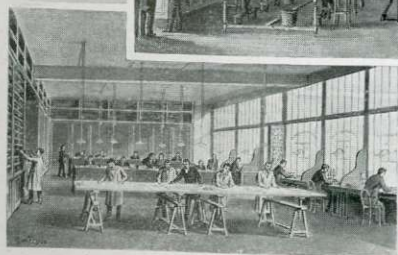
Réception des commandes



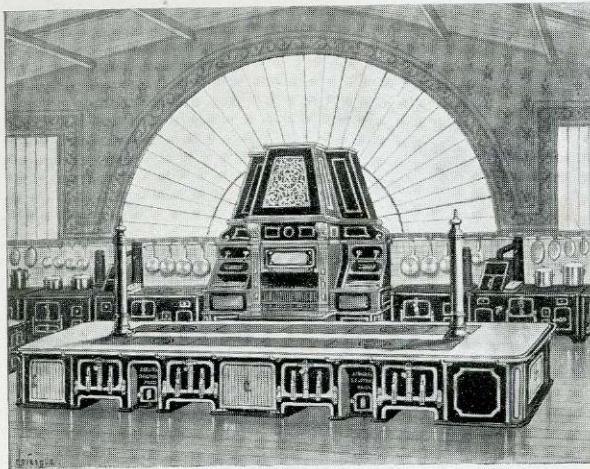
Caisse



Comptabilité

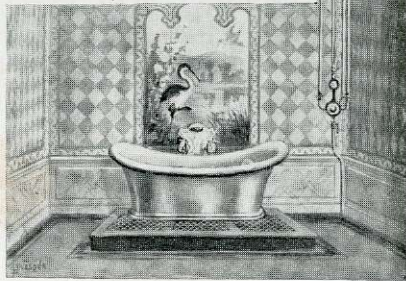
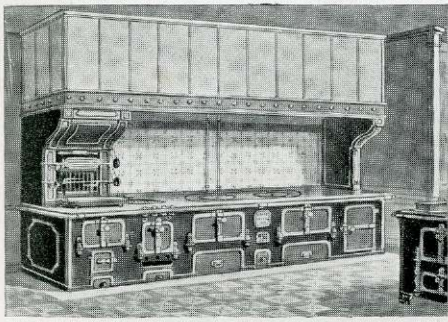


Service technique et bureau des études

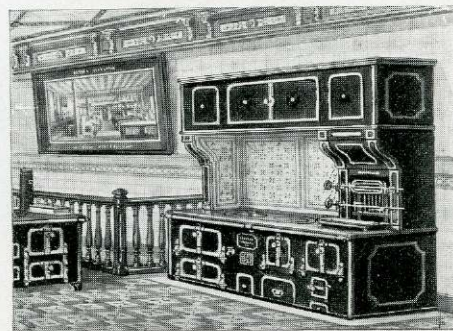


Partie centrale de la Salle d'Exposition du Siège social

La Société possède à son Siège social, à Paris, 72 et 74, Avenue Parmentier, une vaste Salle d'exposition dans laquelle elle a groupé les spécimens les plus variés de son



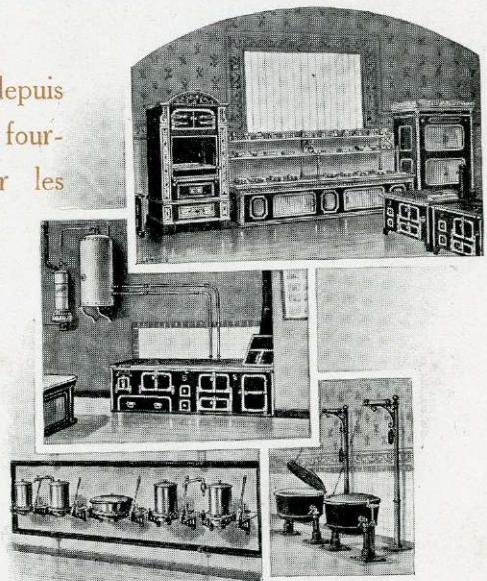
Type d'une installation de fourneau Briffault avec distribution d'eau chaude alimentant une salle de bains



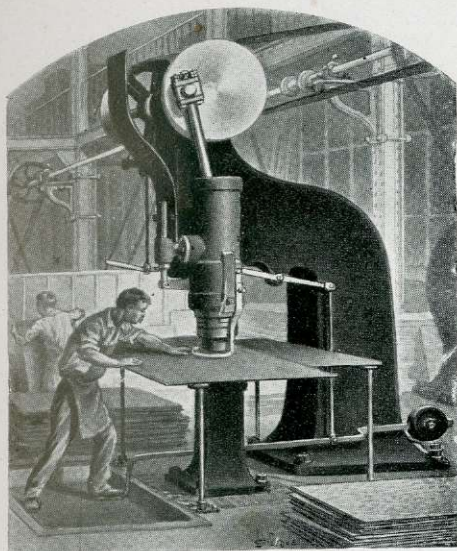
Fourneau Briffault perfectionné

industrie, depuis les modestes fourneaux pour les logements

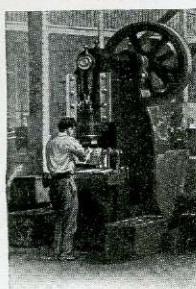
ouvriers, jusqu'aux imposants appareils qu'exige aujourd'hui la grande industrie hôtelière.



Vues de la salle d'exposition du Siège social



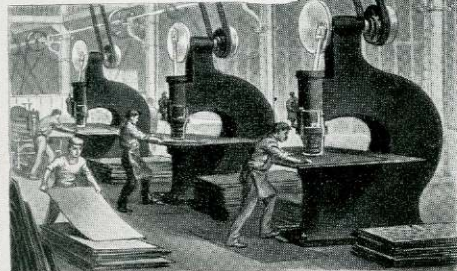
Marteau-Plieur



Petite presse à découper



Méthode ancienne



Le planage mécanique de la tôle

Fabrication

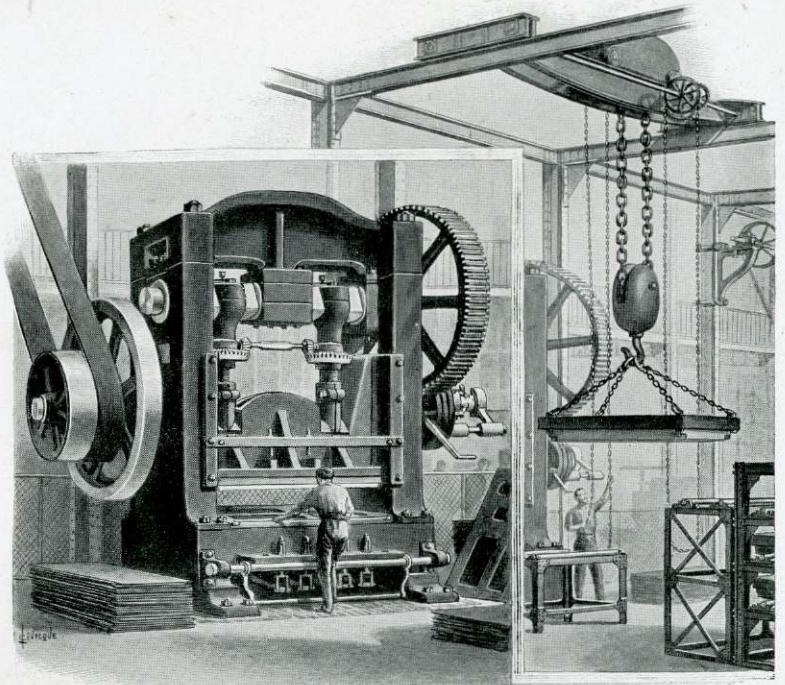
Les Ateliers du Siège social de la SOCIÉTÉ ANONYME DES FOURNEAUX BRIFFAULT occupent, au plein centre de Paris, 72 et 74, Avenue Parmentier, un immense quadrilatère de plus de 4.000 mètres superficiels, compris entre l'Avenue Parmentier et l'Avenue de la République.

Tout récemment, la Société, en raison du nombre croissant de ses commandes, s'est vue dans l'obligation d'agrandir non seulement son usine de Paris, mais encore de créer à EFFRY (Aisne) une nouvelle et importante usine.

Malgré le degré de perfection auquel l'industrie métallurgique a porté le laminage des tôles dites "tôles fines", employées exclusivement pour la fabrication des FOURNEAUX BRIFFAULT, ces tôles, ou tout au moins certaines d'entre elles, doivent encore subir l'opération du *planage*.

Cette opération consiste dans un martelage de la tôle, qui allonge cette dernière en produisant une sorte d'écroissage qui la rend parfaitement droite.

Toutes les tôles employées sont des tôles d'acier doux provenant des forges les plus réputées.



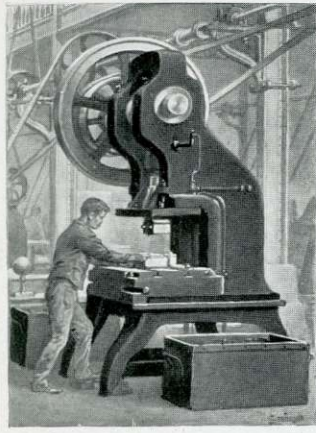
Grande presse à découper les tôles des façades de fourneaux

Le découpage de la tôle se fait habituellement à l'aide de puissantes cisailles, mais ce procédé n'est pas applicable au découpage des façades de fourneaux ; jadis, ce découpage des façades s'effectuait entièrement et s'effectue encore généralement à la main, à l'aide d'une sorte de burin, comme le représente la petite vignette du bas de cette page.

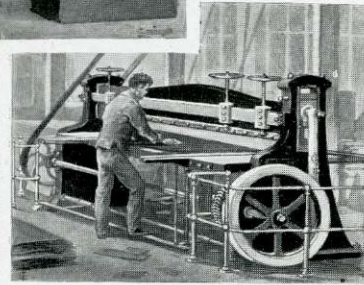


Découpage d'une façade de fourneau (ancien procédé)

Dans les usines de la Société, ce découpage est fait à l'aide d'une presse très puissante capable de découper en une seule opération non seulement toutes les ouvertures, mais encore de perforer tous les trous d'assemblage.



Petite presse à découper



Grande cisaille dite
" Guillotine "

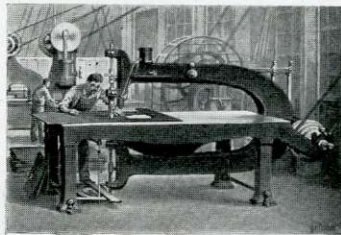
La Société des FOURNEAUX BRIFFAULT est la seule à posséder dans ses usines une presse à découper de cette puissance ; c'est du reste sur ses indications et pour elle spécialement que ce puissant outillage a été créé.

Dans les usines de la Société, les procédés de découpage des tôles sont très variés, chaque

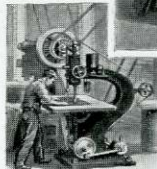
outil répondant à un but parfaitement déterminé.

C'est ainsi qu'en dehors du découpage à la presse, l'on emploie des cisailles mécaniques appelées communément " guillotines ".

Pour les tôles supérieures à deux mil-



Grande scie pour le sciage
des tôles épaisses

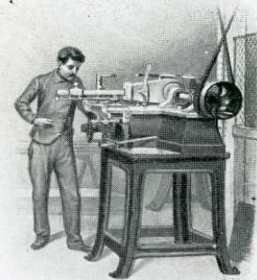


Petite scie

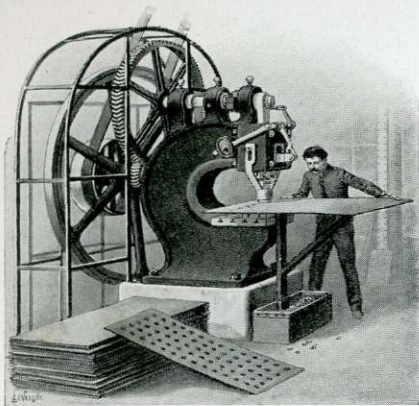
d'une épaisseur su-

limètres, dans lesquelles on doit découper des ouvertures, ce découpage se fait à la scie à métaux dite *sauteuse* ou *alternative*.

Ces scies, on le comprendra aisément, s'usent très rapidement ; aussi leur affûtage est-il fait *automatiquement* par une machine spéciale.



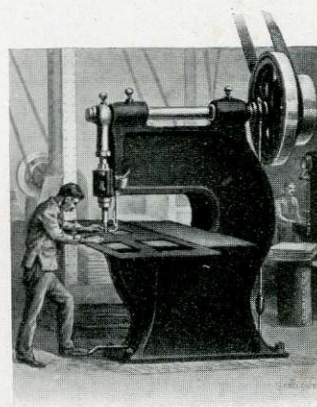
Affûtage automatique des scies
pour le découpage de la tôle.



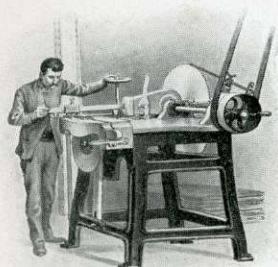
Grande poinçonneuse

Le poinçonnage des tôles s'effectue à l'aide de " poinçonneuses " mues mécaniquement et mises en marche à l'aide d'un embrayage

à action instantanée assurant la régularité du travail du poinçonnage ou du perforage des tôles.

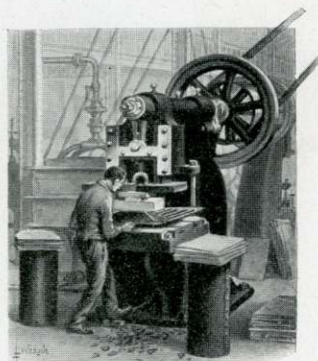


Poinçonneuse



Machine automatique pour l'affûtage des scies circulaires pour la fonte

Le découpage de la fonte se fait également à métaux, ce cas, la scie est remplacée circulaire, présente la dessous.



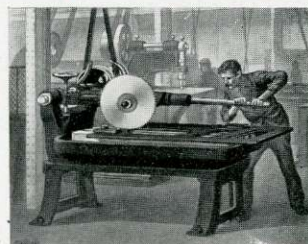
Presse à emboutir

l'aide de scies mais, dans *alternative* par la scie comme le revignette ci-dessous.

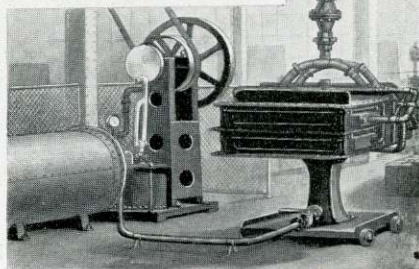
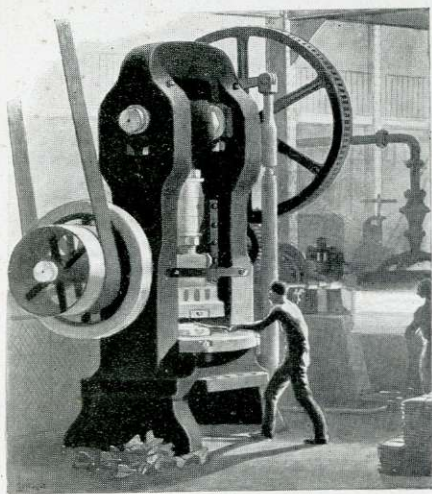
Certaines dent un usilier appelé

pièces demanage particu-
emboutissage.

C'est à l'aide de presses et à *froid* que se fait habituellement ce travail ; mais pour les pièces devant être exécutées en tôle d'une épaisseur supérieure à deux millimètres, le travail d'emboutissage exige des presses



Sciage des fontes



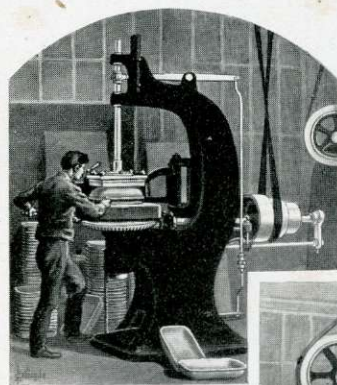
Grosse presse à forger et à emboutir

puissantes opérant à chaud : c'est une presse de ce genre qui est représentée ci-contre.

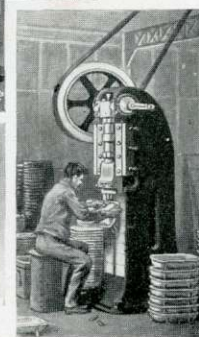
Il n'y a pas à parler des forges qui n'ont rien de spécial.

La fabrication des plats à rôtir nécessite un outillage particulier

pour le bordage de ces plats après leur emboutissage, et aussi pour le rivetage des poignées placées à chacune des extrémités du plat.

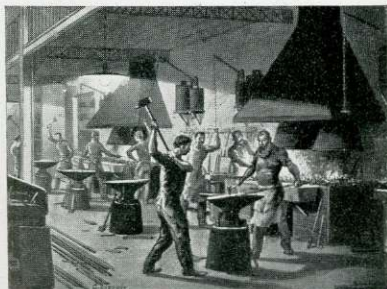


Machine à border les plats



Presse perceuse-riveuse

La phase complémentaire de la fabrication du fourneau, lorsque la tôle a successivement subi les opérations du planage, du découpage et du poinçonnage, est le coudage des tôles pour en préparer l'assemblage ; ce travail se fait à l'aide de machines à couder.

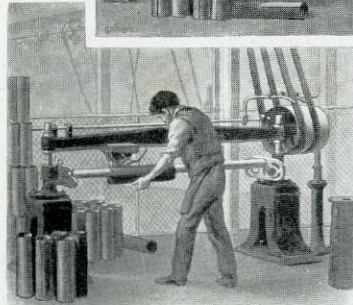
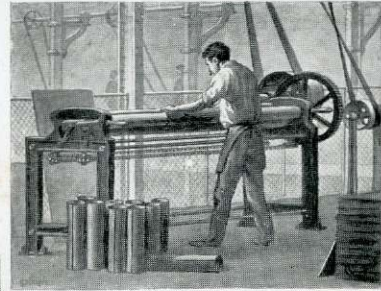


Forges

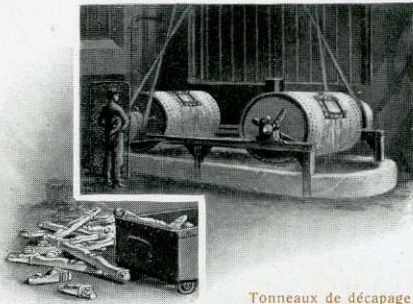
Dans certains cas, les tôles ont à subir l'opération du cannelage et du moulurage.

Les vignettes donneront une idée de

l'outillage mecanique employé dans les Usines de la Société pour la fabrication des tuyaux.



Fabrication des tuyaux

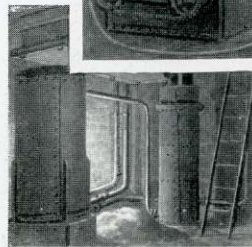
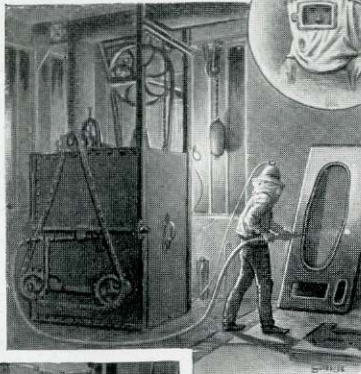


Tonneaux de décapage

Il n'est pas possible, dans un cadre aussi restreint, de

passer en revue toutes les phases de la fabrication du fourneau et de ses pièces complémentaires, aussi nous terminerons en parlant du décapage des fontes, opération préalable à celle du polissage.

Ce décapage se fait au tonneau pour les petites pièces, et au jet de sable pour les pièces de grande surface. Ces pièces passent ensuite au polissage, au nickelage ou au four à oxyder puis sont remises aux ouvriers spécialistes chargés d'effectuer le montage.

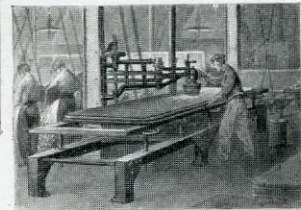


Décapage des fontes au jet de sable

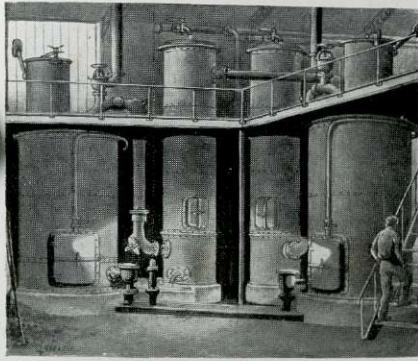
Dans l'usine de Paris, la force motrice est produite par une



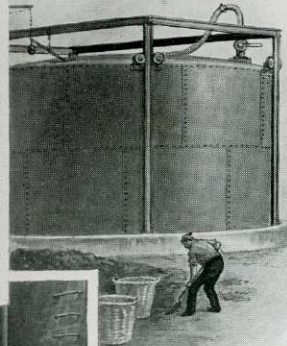
Forge à noircir les tôles et four à oxyder



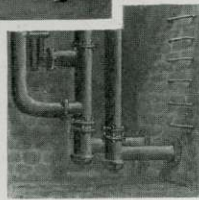
Polissage après décapage d'un dessus de table chaude



Les Gazogènes
pour la production de
la force motrice

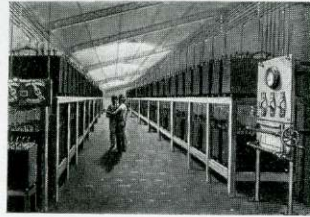


Gazomètre



batterie de gazogènes actionnant deux moteurs à gaz pauvre d'une puissance totale de 150 chevaux.

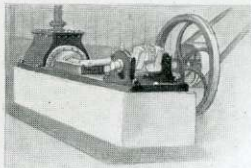
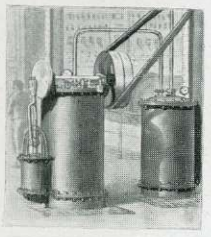
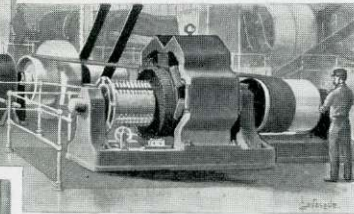
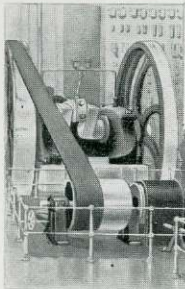
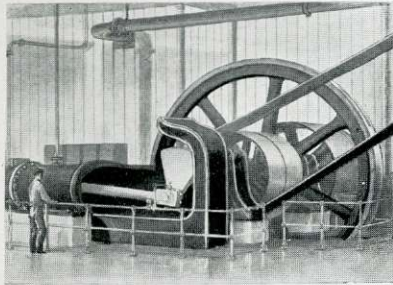
L'éclairage électrique des Ateliers, Bureaux et Magasins est assuré par 60 lampes à arc et plus de 350 lampes à incandescence.



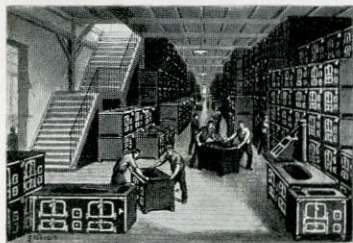
Accumulateurs électriques

La force motrice à l'usine de la Société à Effry est fournie par deux turbines hydrauliques et par une machine à vapeur, le tout d'une puissance totale de 250 chevaux.

Le personnel occupé par la Société dans ses Usines et ses Comptoirs dépasse actuellement 400 personnes.



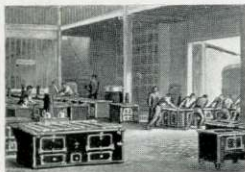
Les Moteurs



Magasins de réserve pour les fourneaux

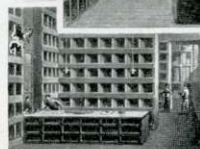
Dans ses vastes magasins, la Société des FOURNEAUX BRIFFAULT tient en stock d'une façon permanente, non seulement les matières premières employées journellement dans son industrie, mais aussi des fourneaux complè-

tement terminés, des quantités considérables de marchandises, et les vues que de ces magasins donner qu'une faible importance de ces



Manutention et emballage

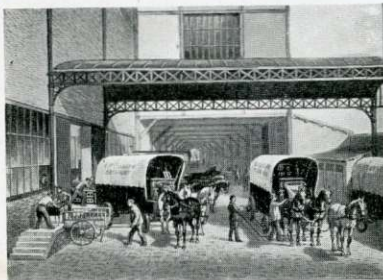
Un service de faitement organisé non seulement dans la banlieue, mais encore à toutes les gares des chemins de fer pour les expéditions faites journellement dans toutes les parties de la France et de l'Étranger.



Magasins des accessoires

nous reproduisons sans ne peuvent être l'idée de l'im-

stocks. camionnage par-assure les livraisons Paris et sa ban-



Service des expéditions



Par ce qui précède, notre Clientèle aura un aperçu de notre organisation commerciale et industrielle, organisation grâce à laquelle notre Société a pu maintenir le premier rang qu'elle occupe et a toujours occupé dans l'industrie du fourneau tôle et fonte, dont le *Fourneau Briffault* est le prototype le plus parfait, puisqu'il a été imité par la généralité des fabricants.

Nous terminerons en remerciant nos Clients de la confiance dont ils ont bien voulu nous honorer, ce dont nous sommes fiers, et nous tenons à les assurer que tous nos efforts tendront toujours à leur donner pleine et entière satisfaction.





C

Expéditions



AUF avis contraire lors de la commande, toutes nos expéditions sont faites en port dû, *aux tarifs spéciaux ou communs sans garantie*, qui sont moins élevés que les tarifs généraux.

Nos appareils voyagent toujours aux frais, risques et périls du destinataire, même si, exceptionnellement, l'expédition est faite franco.

Nous déclinons toute responsabilité pour les avaries survenues à nos marchandises en cours de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies.

Il appartient donc à nos clients, à l'arrivée des marchandises, d'en vérifier l'état et de *refuser d'en prendre livraison en cas d'avaries*.





Pièces de Rechange et Accessoires

NOUS n'insisterons pas sur l'intérêt qu'il y a pour notre Clientèle marchande à s'adresser directement à nous pour les pièces de rechange et les accessoires qui pourraient lui être demandés pour nos fourneaux, bon nombre de ces pièces ayant été l'objet de notre part de modifications et dans leurs formes et dans leurs dimensions.







D





AVIS IMPORTANT

Observations Générales s'appliquant à toutes les Commandes



OUR éviter toute erreur ou confusion, bien désigner en remettant la commande :

1° Le numéro ou la lettre de l'album correspondant au fourneau choisi.

2° Le côté du tuyau, pris en se plaçant en face du fourneau.

Sauf avis contraire lors de la commande, tous nos fourneaux sont livrés avec le foyer spécial pour l'usage du charbon.

Pièces de Rechange. — Pour la commande des pièces de rechange, il suffit d'indiquer la lettre ou le numéro du fourneau auquel ces pièces sont destinées.

A moins d'indications spéciales, nos fourneaux sont construits :

- Avec façade en tôle d'acier ;
- Avec encadrements des portes polis ;
- Avec fermetures à clenches ;
- Avec chaudière ou réservoir en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre poli ;
- Avec barre, boutons et robinet en cuivre jaune poli ;
- Avec coulisse d'appel pour faciliter l'allumage, se manœuvrant par une poignée placée sur la façade du fourneau ;
- Avec trappe de ramonage à coulisse dans l'étuve et coulisse de ramonage sur façade.

Pour les fourneaux à marmites :

- Avec marmites en fonte polie, chaudière en fonte émaillée, couvercles et panaches des marmites et de la chaudière en fer battu étamé.

Exiger, sur chacun de nos Fourneaux, la Marque de Fabrique.





ROBINETS

SOUICIEUX de maintenir la bonne renommée de notre marque, nous nous efforçons chaque jour d'apporter dans les moindres détails des perfectionnements, et nous sommes persuadés que nos Clients apprécieront comme il mérite de l'être, notre **nouveau robinet à vis de pression quart de tour.**

Ce nouveau robinet retire à nos Clients toute appréhension contre les suintements si fréquents dans le robinet ordinaire, et c'est assurément un progrès réalisé dans cette partie si importante du fourneau.

Tous nos fourneaux seront, à l'avenir, munis du **nouveau robinet à vis de pression quart de tour**, à l'exception toutefois des fourneaux des planches 33 à 42 et de ceux de la **SÉRIE COURANTE** et des **SÉRIES DITES SPÉCIALES**⁽¹⁾ qui, comme par le passé, continueront à avoir des robinets à rodage ancien modèle.

La fabrication de ces derniers sera, cependant, sensiblement modifiée et améliorée, afin de réduire au minimum possible les inconvénients inhérents au système de robinets à rodage.

(1) NOTA. — Les fourneaux des planches 33 à 42, ainsi que ceux de la **SÉRIE COURANTE** et des **SÉRIES** dites **SPÉCIALES**, énoncées ci-dessus comme ne devant pas comporter le **nouveau robinet à vis de pression quart de tour**, pourront néanmoins être livrés munis de ce robinet, moyennant plus-value.



Conseils pour l'Installation

DES

FOURNEAUX BRIFFAULT



OUS les fourneaux de cuisine portant notre marque sont expédiés prêts à être mis en place, *seul le joint du robinet reste à faire*, nous ne le faisons pas pour éviter que ce robinet ne soit brisé en cours de route.

Il est indispensable que ce joint soit fait avec soin.

Pour faire le joint, il suffit d'entourer le creux du pas de vis d'un peu de filasse et de blanc de céruse, à défaut, prendre un peu de farine délayée dans de l'eau chaude, visser ensuite le robinet en ayant bien soin, si l'on se sert d'une clef ou d'un outil quelconque, de ne pas serrer trop fortement le corps du robinet, ce qui le déformerait et le ferait fuir.

Avant de mettre le fourneau en place, il faut s'assurer si la cheminée est *bonne* et *suffisante* pour le fourneau; une cheminée doit toujours être proportionnée à l'importance du fourneau dont elle doit assurer le bon fonctionnement.

On s'assure qu'une cheminée est bonne en allumant à l'orifice inférieur une poignée de copeaux, qui doit être attirée violemment dans l'intérieur si le tirage est bon.

Pour qu'une cheminée soit suffisante, il faut, si elle est incorporée dans la construction, qu'elle ait un diamètre *AU MOINS ÉGAL* à celui *DU TUYAU DU FOURNEAU*; si elle est extérieure et en tôle, il faut que ce diamètre soit plus grand de 3 à 4 c/m que celui du tuyau du fourneau et qu'autant que possible cette cheminée ne soit pas exposée dans toute sa hauteur au contact direct avec l'air extérieur.

Quelquefois les coffres de cheminées, surtout dans les anciennes constructions, sont trop grands et la fumée du fourneau, se refroidissant avant d'être arrivée à l'extérieur, ne peut prendre son ascension, des refoulements se produisent et le fourneau fonctionne mal et fume. *Dans ce cas, il faut monter à l'intérieur de la cheminée une suite de tuyaux de même diamètre que celui du tuyau à clef*; souvent quelques mètres suffisent, souvent aussi il faut prolonger cette suite de tuyaux jusqu'à l'extérieur, en la faisant dépasser le faitage d'un mètre cinquante environ, et en la terminant par un chapeau, appelé aussi champignon, ou une tête de cheminée quelconque de diamètre convenable.



Quand on s'est assuré du bon fonctionnement de la cheminée, *il faut encore la fermer hermétiquement au-dessous de l'endroit où l'on fait pénétrer le tuyau du fourneau, faire soigneusement le joint au plâtre autour du tuyau, ne pas enfoncer le tuyau trop profondément, ce qui risquerait de réduire la section de la cheminée et d'empêcher le tirage.*

Ne jamais employer pour la tuyauterie des coudes à angle droit, mais toujours des coudes le plus ouvert possible ; faire au plâtre ou à la terre à four les joints des emboîtages, ne jamais employer des tuyaux d'un diamètre inférieur à celui du tuyau à clef du fourneau.

IMPORTANT. — *Veiller à ce que la trappe de ramonage placée dans le plafond de l'étuve de nos fourneaux, au-dessous du four, soit toujours parfaitement fermée.*

Pour faciliter l'allumage, ouvrir la petite coulisse mettant en communication directe le foyer avec la cheminée ; cette coulisse est placée à peu près derrière le foyer et se manœuvre par une poignée placée sur la façade du fourneau.

Dans les fourneaux à grillade, et dans ceux qui comportent plusieurs parties différentes, avoir soin de tenir fermée la clef correspondant à la partie qui ne sert pas, et le tablier de la grillade baissé, quand cette grillade ne fonctionne pas ; *dans les fourneaux à deux fours, s'assurer avant l'allumage que les registres, placés à droite et à gauche des fours, sont bien ouverts.*

Avant le premier allumage, desserrer de quelques filets les vis qui maintiennent en place la plaque du dessus du fourneau, pour permettre à la fonte de se dilater librement, chauffer modérément et progressivement.

Seuls les Fourneaux portant notre Marque de Fabrique ci-dessous
sont garantis.





VENTE EXCLUSIVE

A LA

CLIENTÈLE MARCHANDE

E



Petits Fourneaux

DE MÉNAGE

— ET —

FOURNEAUX

sans Retour de Flamme





Petits Fourneaux de Ménage

ET

Fourneaux sans retour de flamme

(Planches 31 à 42)

Les Fourneaux Triangulaires ne s'exécutent que tels qu'ils sont représentés à l'Album.

Les Fourneaux Parisiens des Planches 33 à 38 ne s'exécutent qu'avec le foyer à droite.

Les Fourneaux Parisiens avec Poissonnière, des Planches 39 à 42, s'exécutent sur spécification faite à la commande, avec Poissonnière à droite ou à gauche.

Sur demande et avec augmentation de prix, les fourneaux Parisiens et Parisiens à poissonnière peuvent être construits :

Avec foyer mixte à bois et charbon : *Plus-value* . . . **12 fr.**

Avec barre, boutons et robinet *nickelés* : *Plus-value de 3 % sur les prix du tarif.*

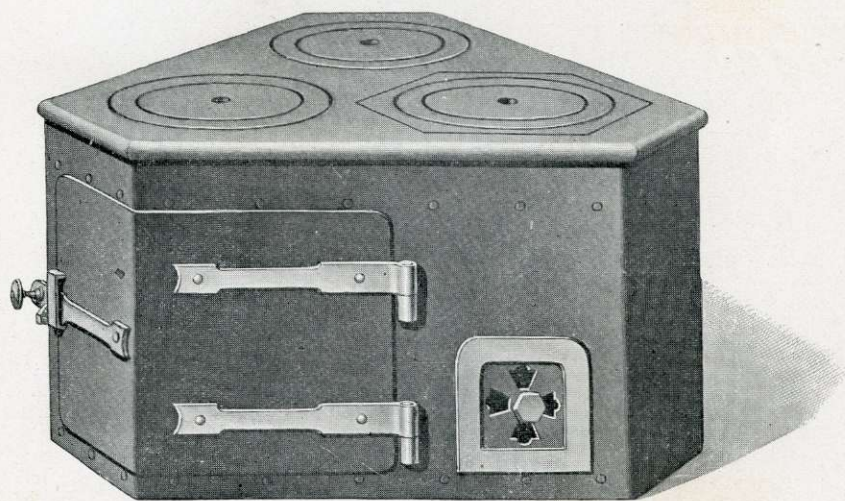
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière *nickelés* : *Plus-value de 5 % sur les prix du tarif.*





Petits Fourneaux de Ménage

NOUVEAU FOURNEAU TRIANGULAIRE AVEC GRAND FOUR RECTANGULAIRE



Modèle unique. — Longueur : 0 m. 55.

Dimensions du plat à rôtir pouvant aller dans le four : 0 m. 27 × 0 m. 33.

PRIX.. 28 fr.

Ce modèle se livre aussi avec pieds fonte montés à vis.

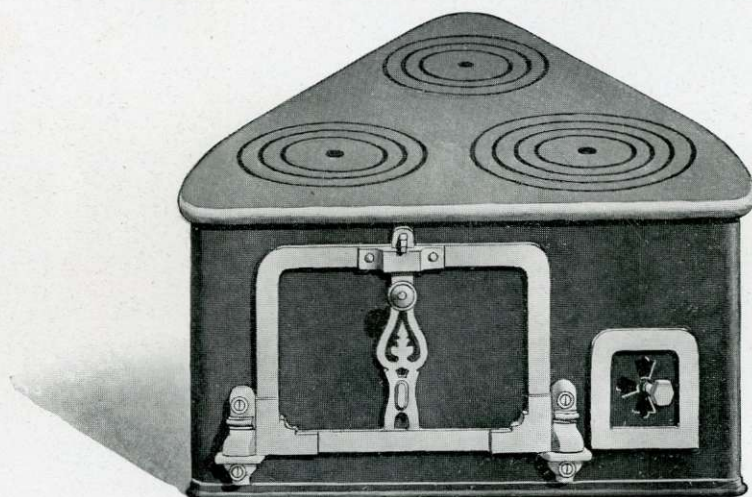
PRIX.. 32 fr.



Petits Fourneaux de Ménage

FOURNEAU TRIANGULAIRE

(Modèle déposé)



Avec porte de four à bascule, encadrement fer poli, montée sur consoles, cendrier avec porte à coulisses, foyer mobile passant par le coup de feu.

SANS PIEDS ET AVEC SOCLE FONTE

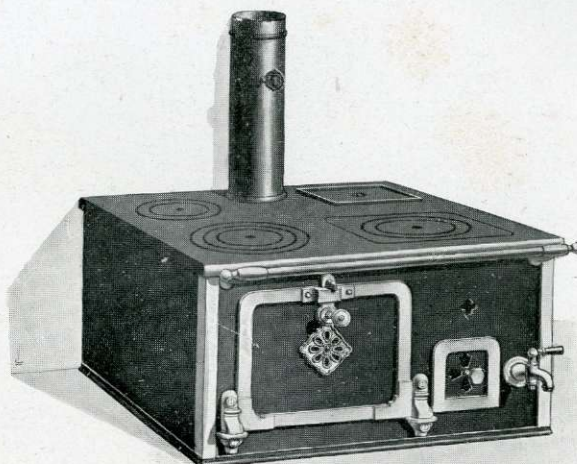
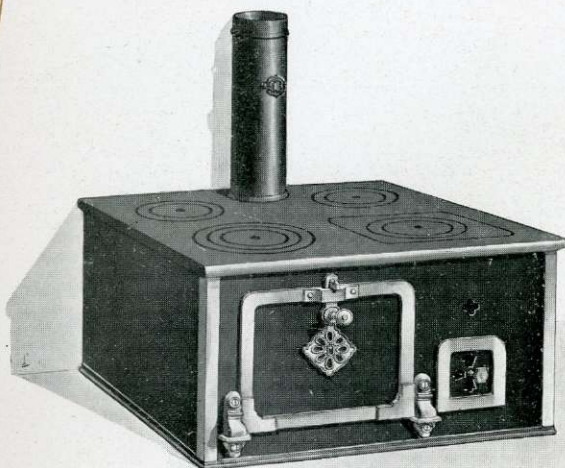
AVEC PIEDS MONTÉS A VIS

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX
197	0.49	0.40	0.27	0.26	0.40	29 »
198	0.52	0.44	0.27	0.28	0.44	31 »
199	0.55	0.46	0.27	0.30	0.46	33 »
200	0.58	0.49	0.27	0.32	0.49	38 »

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX
201	0.49	0.40	0.63	0.26	0.40	32 »
202	0.52	0.44	0.63	0.28	0.44	35 »
203	0.55	0.46	0.63	0.30	0.46	37 »
204	0.58	0.49	0.63	0.32	0.49	42 »



Fourneaux Parisiens



Sans pieds, dits pour pailleasse.

SANS CHAUDIÈRE

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 dessus avec coup de feu et 3 jeux de rondelles. Avec ou sans barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX	
						sans barre	avec barre
156	0.47	0.40	0.31	0.22	0.38	33 »	37 »
157	0.52	0.40	0.31	0.26	0.38	37 »	41 »
158	0.57	0.45	0.31	0.30	0.43	42 »	46 »
458	0.62	0.46	0.31	0.33	0.45	47 »	52 »

AVEC CHAUDIÈRE

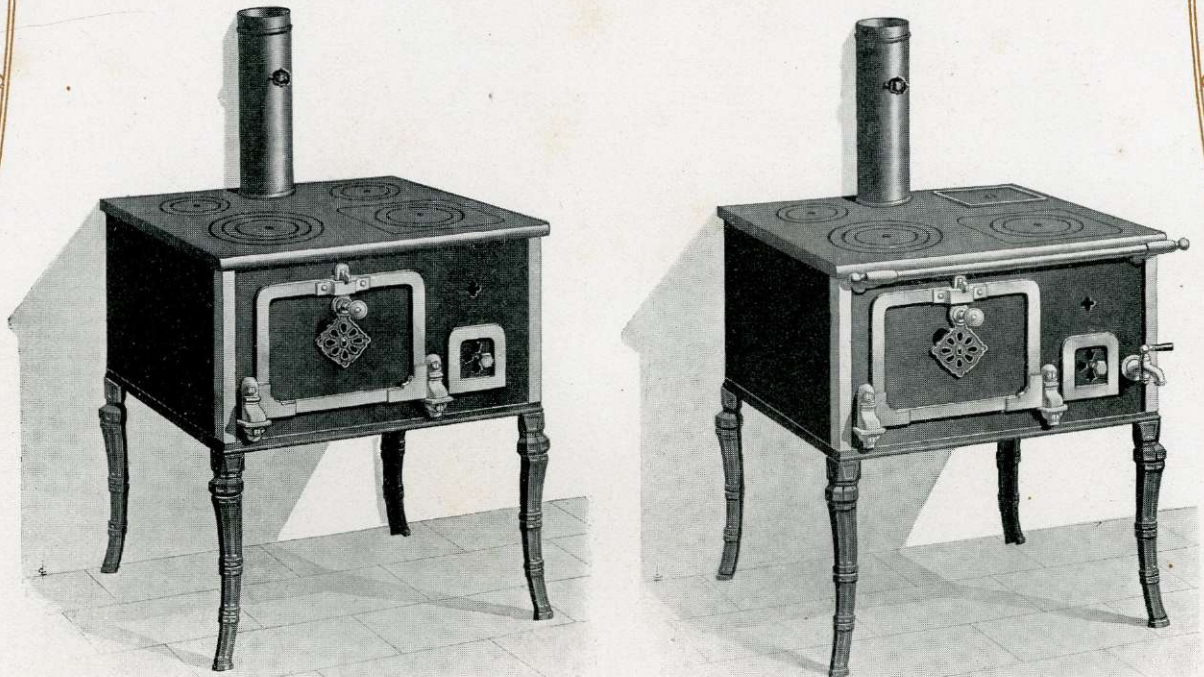
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée. Avec ou sans barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX	
							sans barre	avec barre
271	0.47	0.40	0.31	0.22	0.38	3 litres	38 »	42 »
57	0.52	0.40	0.31	0.26	0.38	3 »	42 »	46 »
58	0.57	0.45	0.31	0.30	0.43	3 » ½	48 »	52 »
59	0.62	0.46	0.31	0.33	0.45	4 »	54 »	59 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens



Avec pieds montés à vis.

SANS CHAUDIÈRE

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 dessus avec coup de feu et 3 jeux de rondelles. Avec ou sans barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX	
						sans barre	avec barre
156 bis	0.47	0.40	0.68	0.22	0.38	37 »	41 »
157 bis	0.52	0.40	0.68	0.26	0.38	41 »	45 »
158 bis	0.57	0.45	0.68	0.30	0.43	46 »	50 »
459	0.62	0.46	0.68	0.33	0.45	51 »	56 »

AVEC CHAUDIÈRE

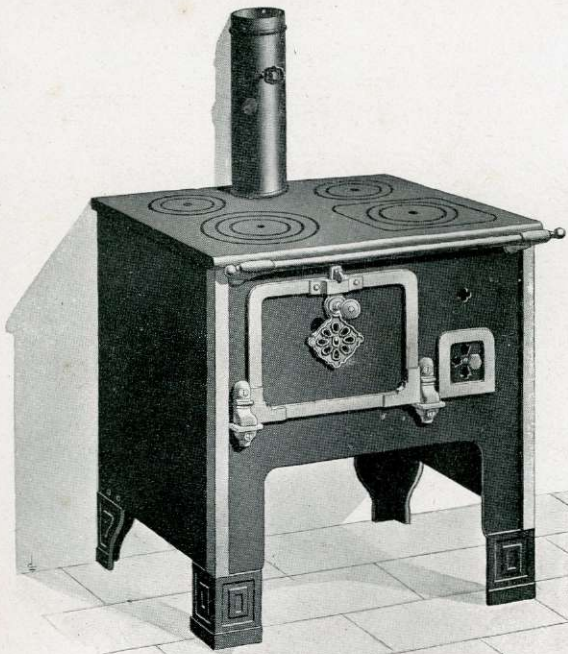
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée. Avec ou sans barre cuivre.

N.éros	Longueur	largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX	
							sans barre	avec barre
272	0.47	0.40	0.68	0.22	0.38	3 litres	42 »	46 »
191	0.52	0.40	0.68	0.26	0.38	3 »	46 »	50 »
192	0.57	0.45	0.68	0.30	0.43	3 » ½	52 »	56 »
193	0.62	0.46	0.68	0.33	0.45	4 »	58 »	63 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens



Sans chaudière.

A ARCADE DISPOSÉ POUR CHARBONNIER

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 dessus avec coup de feu et 3 jeux de rondelles, 1 barre cuivre.

Nombres	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX
162	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	43 »
163	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	47 »
164	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	53 »
460	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	59 »

A CHARBONNIER

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 dessus avec coup de feu et 3 jeux de rondelles, 1 charbonnier monté sur galets, 1 barre cuivre.

Nombres	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX
363	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	53 »
364	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	57 »
365	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	65 »
461	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	72 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens



Avec chaudière.

A ARCADE DISPOSÉ POUR CHARBONNIER

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
273	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	48 »
194	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	52 »
195	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » ½	59 »
196	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	66 »

A CHARBONNIER

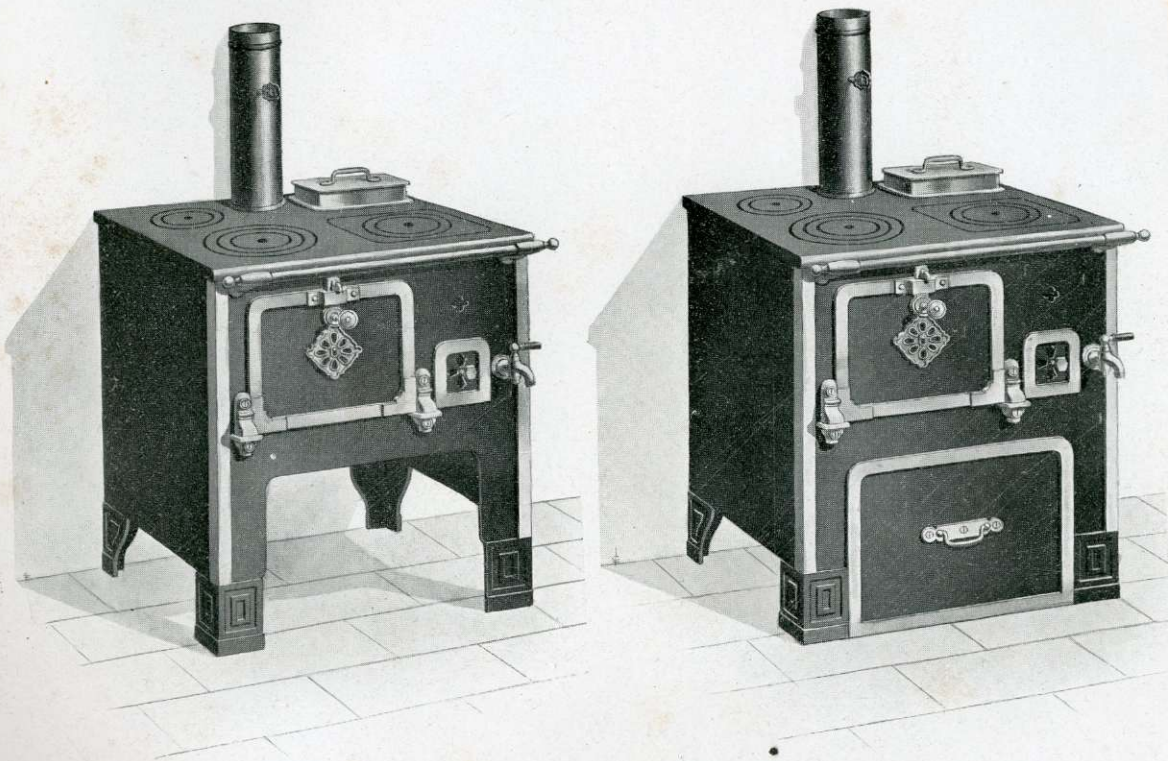
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 charbonnier monté sur galets, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
274	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	58 »
219	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	62 »
220	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » ½	71 »
221	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	79 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens



Avec chaudière à panache et couvercle en cuivre. •

A ARCADE, DISPOSÉ POUR CHARBONNIER

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 barre cuivre.

Noméros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
700	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	54 »
701	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	59 »
702	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » ½	66 »
703	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	73 »

A CHARBONNIER

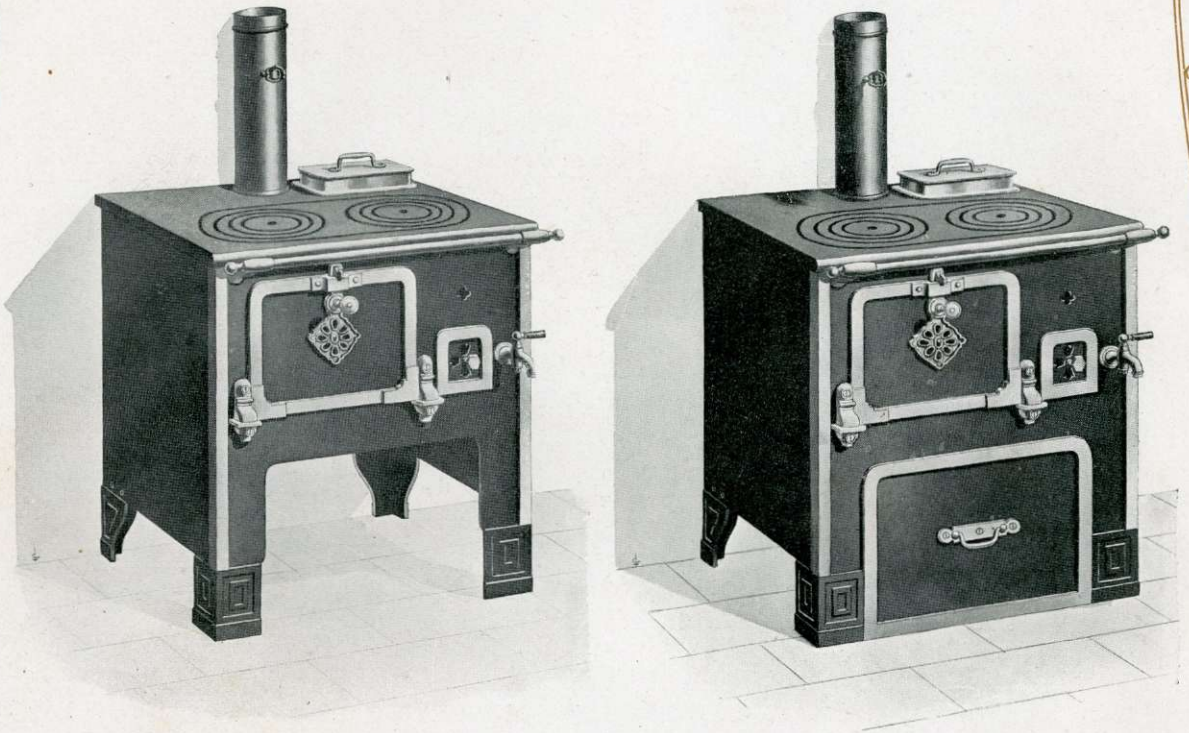
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 charbonnier monté sur galets, 1 barre cuivre.

Noméros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
704	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	64 »
705	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	69 »
706	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » ½	78 »
707	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	86 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens



Avec chaudière à panache et couvercle en cuivre, coup de feu ovale à 2 jeux de rondelles.

A ARCADE, DISPOSÉ POUR CHARBONNIER,

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme
1 chaudière fonte émaillée, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
708	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	54 »
709	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	59 »
710	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » ½	66 »
711	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	73 »

A CHARBONNIER

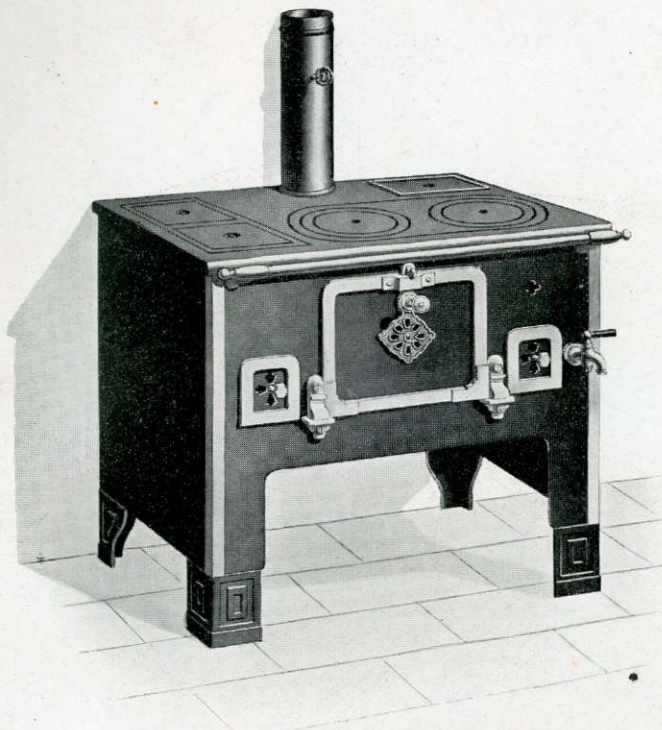
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme,
1 chaudière fonte émaillée, 1 charbonnier monté sur galets,
1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
712	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	64 »
713	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	69 »
714	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » ½	78 »
715	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	86 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens à Poissonnière



A arcade, disposé pour charbonnier.

SANS CHAUDIÈRE

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 coup de feu ovale à deux jeux de rondelles, 1 poissonnière formant 2 réchauds, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	PRIX
762	0.72	0.43	0.77	0.27	72 »
763	0.77	0.45	0.77	0.30	78 »
764	0.82	0.48	0.77	0.33	86 »
765	0.87	0.52	0.80	0.36	93 »
766	0.92	0.56	0.80	0.40	102 »

AVEC CHAUDIÈRE

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 poissonnière formant 2 réchauds, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur du four	PRIX
209	0.72	0.43	0.77	3 litres	0.27	78 »
210	0.77	0.45	0.77	3 »	0.30	85 »
211	0.82	0.48	0.77	3 » ^{1/2}	0.33	93 »
212	0.87	0.52	0.80	4 »	0.36	100 »
213	0.92	0.56	0.80	4 »	0.40	109 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens à Poissonnière



A charbonnier.

SANS CHAUDIÈRE

Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 poissonnière formant 2 réchauds, 1 charbonnier à encadrement monté sur galets, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	PRIX
767	0.72	0.43	0.77	.	87 »
768	0.77	0.45	0.77	0.30	95 »
769	0.82	0.48	0.77	0.33	107 »
770	0.87	0.52	0.80	0.36	115 »
771	0.9	0.56	0.80	0.40	125 »

AVEC CHAUDIÈRE

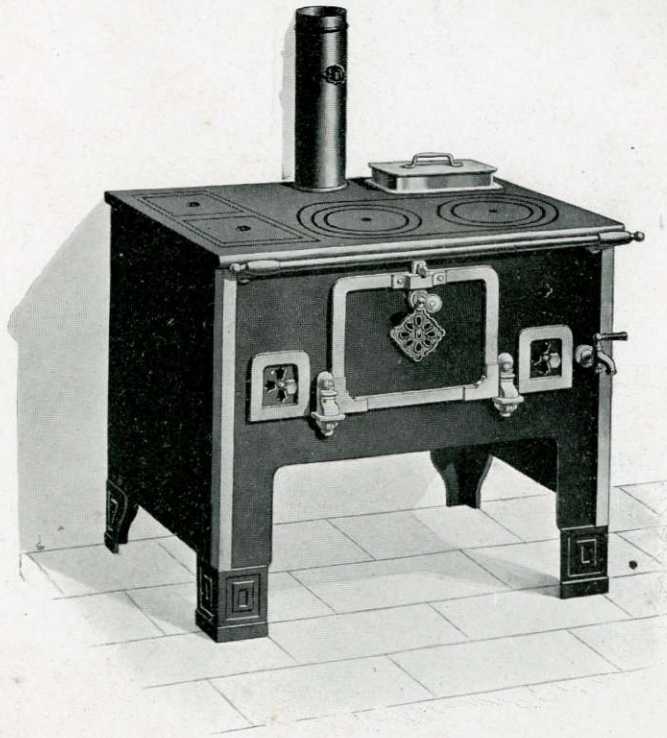
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 poissonnière formant 2 réchauds, 1 charbonnier à encadrement monté sur galets, 1 barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur du four	PRIX
214	0.72	0.43	0.77	3 litres	0.27	93 »
215	0.77	0.45	0.77	3 »	0.30	102 »
216	0.82	0.48	0.77	3 » $\frac{1}{2}$	0.33	114 »
217	0.87	0.52	0.80	4 »	0.36	122 »
218	0.92	0.56	0.80	4 »	0.40	132 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens à Poissonnière



à Arcade - avec Chaudière à panache et couvercle en cuivre.

COMPOSÉ DE :

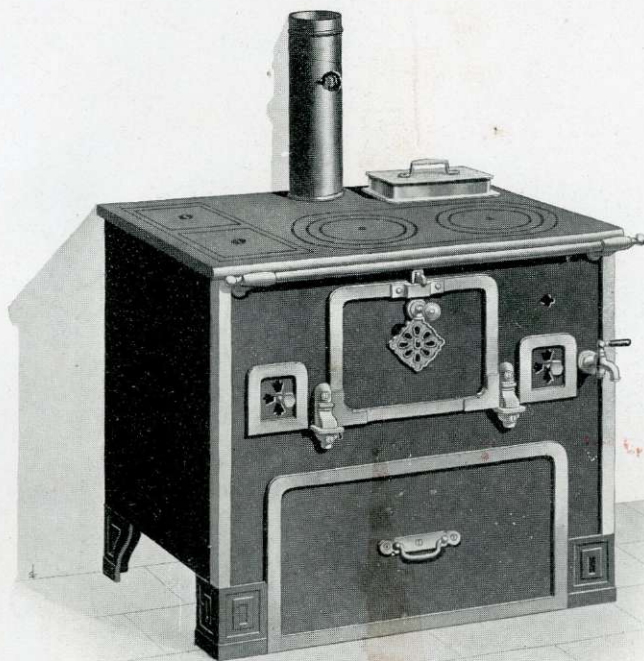
1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 poissonnière formant 2 réchauds,
1 barre cuivre.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
716	0.72	0.43	0.77	5 litres	0.27	84 »
717	0.77	0.45	0.77	5 »	0.30	92 »
718	0.82	0.48	0.77	5 »	0.33	100 »
719	0.87	0.52	0.80	5 »	0.36	107 »
720	0.92	0.56	0.80	5 »	0.40	116 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux Parisiens à Poissonnière



à Charbonnier - avec Chaudière à panache et couvercle en cuivre.

COMPOSÉ DE :

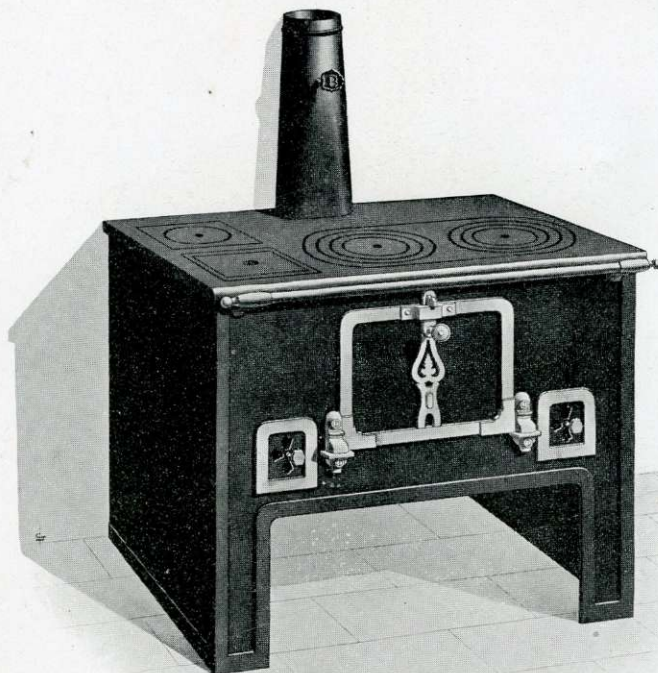
1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 poissonnière formant 2 réchauds,
1 charbonnier à encadrement monté sur galets, 1 barre cuivre.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
721	0.72	0.43	0.77	5 litres	0.27	99 »
722	0.77	0.45	0.77	5 »	0.30	109 »
723	0.82	0.48	0.77	5 »	0.33	121 »
724	0.87	0.52	0.80	5 »	0.36	129 »
725	0.92	0.56	0.80	5 »	0.40	139 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planche 30.



Fourneaux pour Petits Appartements



à Façade fonte - sans Chaudière.

COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 2 réchauds dont 1 demi-économique, 1 barre cuivre, 2 cendriers.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX	
					à arcade	à charbonnier
727	0.75	0.48	0.80	0.27	120 »	138 »
184	0.80	0.50	0.80	0.30	126 »	145 »
185	0.90	0.53	0.80	0.35	138 »	159 »
186	1.00	0.55	0.80	0.40	150 »	174 »
728	1.10	0.55	0.80	0.45	162 »	188 »
729	1.20	0.60	0.80	0.50	192 »	221 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



Fourneaux pour Petits Appartements



à Façade fonte - avec Chaudière.

COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 2 réchauds dont 1 demi-économique, 1 chaudière en fonte émaillée,
1 charbonnier monté sur galets, 1 barre cuivre, 2 cendriers.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX	
					à arcade	à charbonnier
730	0 75	0.48	0.80	0.27	132 »	150 »
183	0.80	0.50	0.80	0.30	138 »	157 »
187	0.90	0.53	0.80	0.35	150 »	171 »
188	1.00	0.55	0.80	0.40	168 »	192 »
189	1.10	0.55	0.80	0.45	180 »	206 »
190	1.20	0.60	0.80	0.50	210 »	239 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.

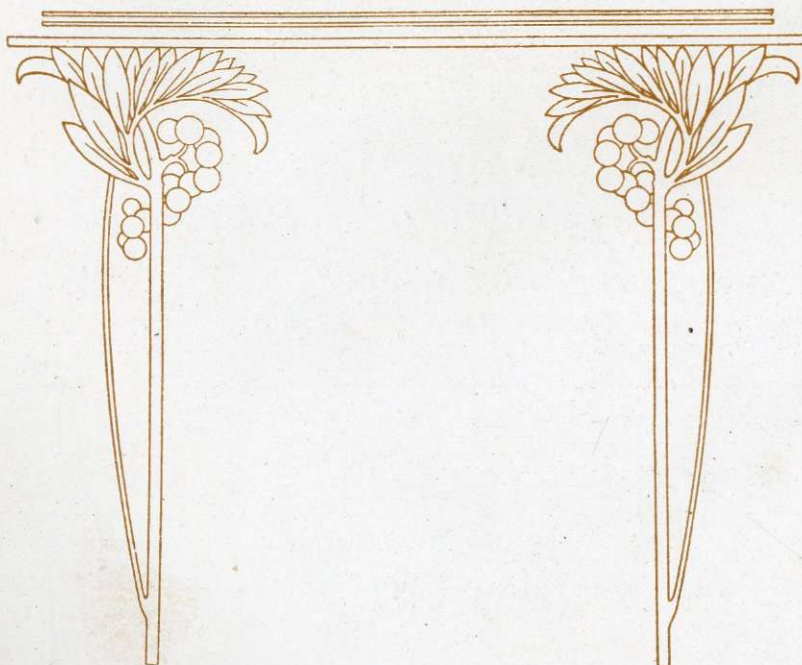
F



FOURNEAUX

— DE LA —

Série Extra-Forte





FOURNEAUX de la Série " EXTRA-FORTE "

MODIFICATIONS et PLUS-VALUES diverses

FOURNEAUX A RETOUR DE FLAMME

(Planches 49 à 53)

Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche

selon spécification faite à la commande

Sur demande, ces fourneaux peuvent être construits :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

- Avec fermetures à loquets à ressort ;
- Avec barre et boutons en fer poli ;
- Avec boutons émaillés blancs ou noirs ;
- Avec couvercle de la chaudière affleurant le dessus ;
- Avec cornières d'angles en fonte ornée ;
- Avec consoles simples, unies ou ornées ;



AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

	Plus-Values
Avec foyer mixte à bois et charbon :	
du fourneau de 0 m. 50 au fourneau de 0 m. 65 inclus, <i>et composés.</i>	12 frs.
à partir du fourneau de 0 m. 70, <i>et composés.</i>	18 »
Avec buse dessus et derrière	3 »
Avec buse dessus fixe au milieu	9 50
Avec buse mobile dessus, au milieu et derrière, avec plaquette	12 frs.
Avec coulisse modératrice dans le four (garde-rôts), par four	4 »
Avec tube de vapeur droit	4 »
Avec tube de vapeur cintré, avec couvercle à charnière	12 »
Avec bain-marie en fonte à 2 copettes en cuivre ou en porcelaine	42 »
— — 3 — —	54 »
— — 4 — —	72 »
Avec rôtisserie à air libre	30 »
Avec bouche de chaleur	18 »
Avec chaudière ou réservoir en cuivre rouge étamé intérieurement	<i>variable</i>
Avec barre, boutons et robinet <i>nichelés</i> : <i>plus-value de 3 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière <i>nichelés</i> : <i>plus-value de 5 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec Dessus meulé : Pour les fourneaux des planches 49 à 53, <i>plus-value de 4 % sur les prix du tarif.</i>	

FOURNEAUX DE LUXE

Tous les fourneaux de la " Série Extra-Forte " peuvent être exécutés suivant les diverses catégories dites " de Luxe " énumérées à la planche 74.

NOTA. - Quand les fourneaux qui sont indiqués à l'album avec 2 cendriers seront demandés à un seul cendrier, ils subiront une moins-value de 3 francs.







Fourneau à Étuve

SANS CHAUDIÈRE



COMPOSÉ DE :

1 grand four à retour de flamme, 1 étuve, 1 barre cuivre sur la façade,
2 cendriers dont 1 trieur.

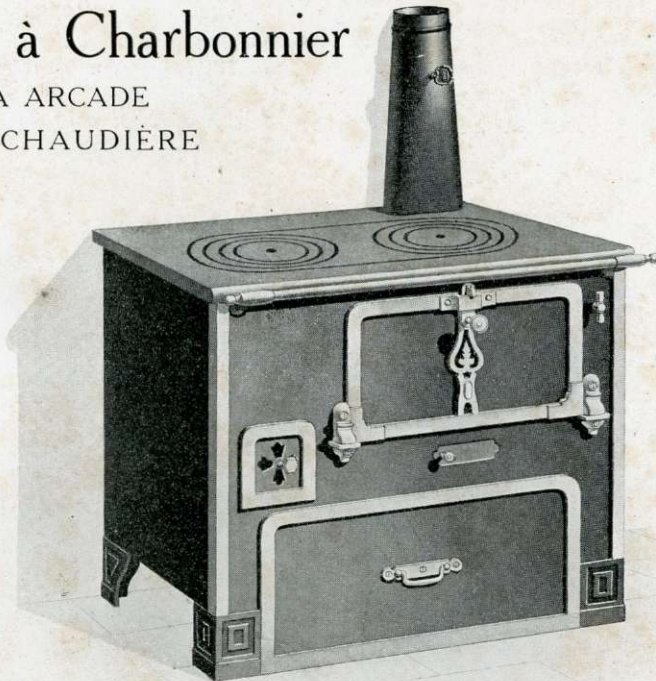
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
à 1 seul cendrier	52	0.50	0.36	0.71	0.27	67 »
	53	0.55	0.41	0.73	0.30	77 »
	54	0.60	0.47	0.75	0.33	86 »
	55	0.65	0.50	0.80	0.35	102 »
avec cendrier trieur	56	0.70	0.53	0.80	0.37	110 »
	230	0.75	0.55	0.80	0.40	121 »
	231	0.80	0.56	0.80	0.42	133 »
	232	0.85	0.58	0.80	0.45	145 »
	233	0.90	0.62	0.80	0.50	159 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



Fourneau à Charbonnier

ET A ARCADE
SANS CHAUDIÈRE



COMPOSÉ DE :

1 grand four à retour de flamme, 1 charbonnier monté sur galets, 1 barre cuivre sur la façade, 1 cendrier.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX	
						à arcade	à charbonnier
47	0.50	0.36	0.71	0.27	0.33	59 »	71 »
48	0.55	0.41	0.73	0.30	0.37	68 »	82 »
49	0.60	0.47	0.75	0.33	0.43	78 »	92 »
50	0.65	0.50	0.80	0.35	0.45	90 »	106 »
51	0.70	0.53	0.80	0.37	0.48	98 »	116 »
60	0.75	0.55	0.80	0.40	0.50	109 »	127 »
227	0.80	0.56	0.80	0.42	0.50	120 »	139 »
228	0.85	0.58	0.80	0.45	0.52	132 »	152 »
229	0.90	0.62	0.80	0.50	0.56	145 »	168 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



Fourneau à Étuve

AVEC CHAUDIÈRE

Type classique dont les fourneaux des planches suivantes sont des composés ou des dérivés.



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

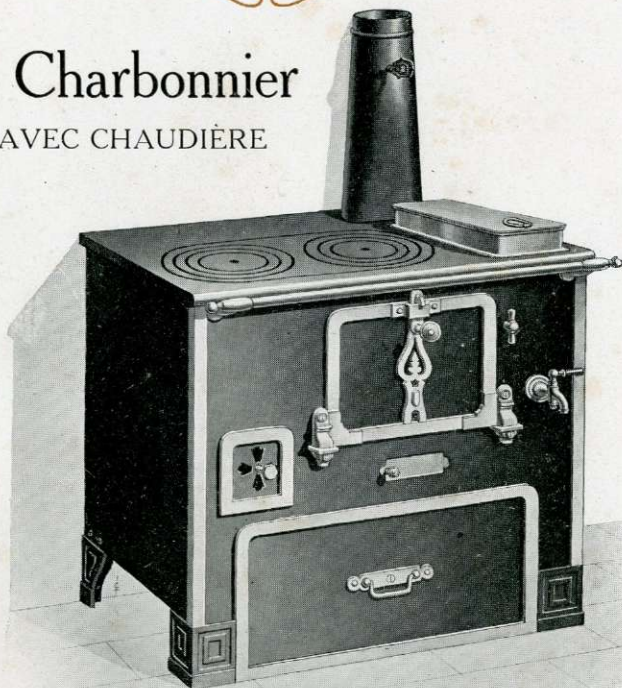
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX	
à 1 seul cendrier	D	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.33	74 »
	E	0.55	0.41	0.73	5 »	0.25	0.37	84 »
	F	0.60	0.47	0.75	7 »	0.27	0.43	93 »
	O	0.65	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	111 »
	35	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	120 »
avec cendrier trieur	1	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	132 »
	2	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	144 »
	36	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	156 »
	3	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	170 »
	4	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	186 »
	5	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	204 »
	6	1.20	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	222 »
	42	1.30	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	252 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



Fourneau à Charbonnier

ET A ARCADE AVEC CHAUDIÈRE



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 charbonnier monté sur galets, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	P R I X	
							à arcade	à charbonnier
148	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.33	66 »	78 »
149	0.55	0.41	0.73	5 »	0.25	0.37	75 »	89 »
150	0.60	0.47	0.75	7 »	0.27	0.43	85 »	99 »
151	0.65	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	99 »	115 »
152	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	108 »	126 »
153	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	120 »	138 »
154	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	131 »	150 »
155	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	143 »	163 »
160	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	156 »	179 »
161	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	171 »	195 »
450	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	189 »	216 »
451	1.20	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	207 »	234 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



Fourneau à Étuve

A CEINTURE



COMPOSE DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX	
à 1 seul cendrier	371	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.33	85 »
	372	0.55	0.41	0.73	5 »	0.25	0.37	96 »
	373	0.60	0.47	0.75	7 »	0.27	0.43	107 »
	374	0.65	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	126 »
	375	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	135 »
	376	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	150 »
avec cendrier	377	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	162 »
	378	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	175 »
	379	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	191 »
trieur	380	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	209 »
	381	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	229 »
	382	1.20	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	249 »
	383	1.30	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	282 »

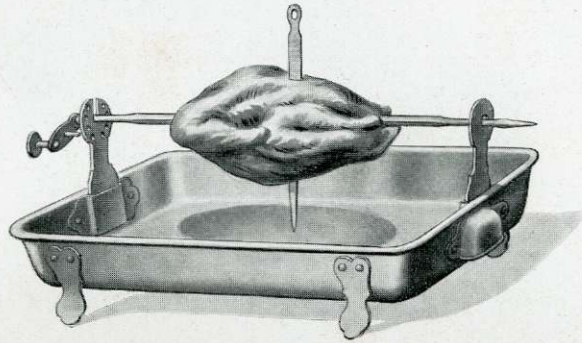
AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



NOUVEAUX PLATS A ROTIR AU FOUR

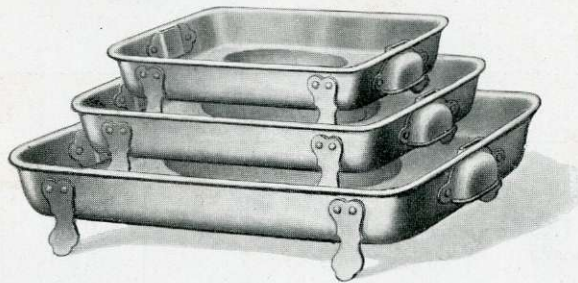
en tôle d'acier étamée emboutis d'une seule pièce

AVEC BROCHE, BROCHETTE ET SUPPORTS DE BROCHE MOBILES



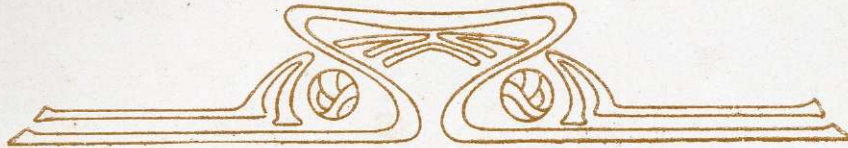
RECOMMANDÉ

POUR ROTIR DANS LE FOUR DE NOS FOURNEAUX



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	PRIX
1	31 centimètres	21 centimètres	8 »
2	37 —	25 —	9 »
3	44 —	28 —	10 »

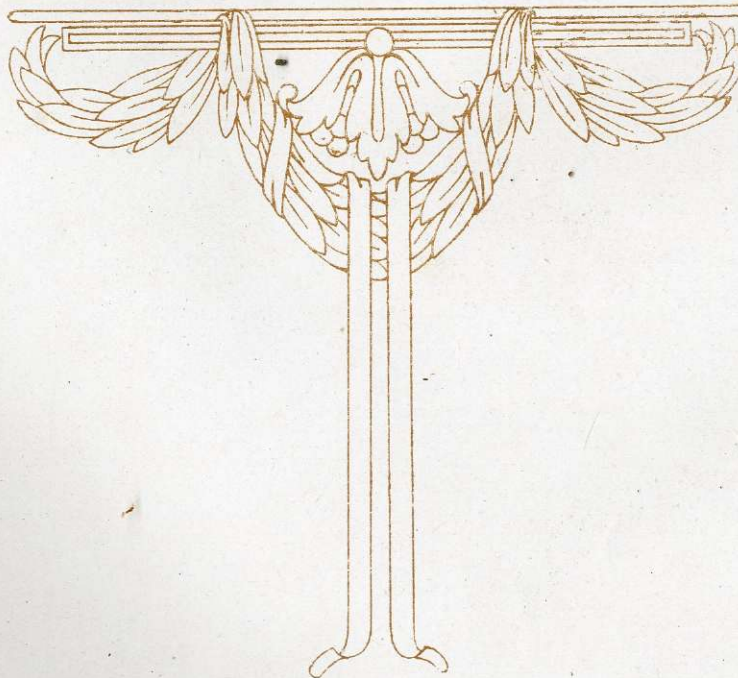
G



FOURNEAUX

DE LA

Série Courante





SÉRIE COURANTE



ETTE série, qui occupe une place intermédiaire entre notre série " EXTRA - FORTE " et les fourneaux de nos " **Séries dites Spéciales** ", est composée des deux modèles le plus couramment employés : le FOURNEAU à ÉTUVE et le FOURNEAU à CHARBONNIER.

De même que les fourneaux correspondants de la série " EXTRA - FORTE " (planches 49 à 53), ceux de la " SÉRIE COURANTE " présentent des qualités parfaites de solidité et de bon fonctionnement. *Leurs dimensions sont exactement les mêmes*, et leurs organes constitutifs : foyer, four, chaudière, etc.. ont, par suite, la même importance.





FOURNEAUX de la " SÉRIE COURANTE "

MODIFICATIONS et PLUS-VALUES diverses

Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche

selon spécification faite à la commande

Sur demande, ces fourneaux peuvent être construits :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

- Avec fermetures à loquets à ressort ;
- Avec barre et boutons en fer poli ;
- Avec boutons émaillés blancs ou noirs ;
- Avec couvercle de la chaudière affleurant le dessus ;
- Avec cornières d'angles en fonte ornée ;
- Avec consoles simples, unies ou ornées.





AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

	Plus-Value
Avec foyer mixte à bois et charbon :	
Pour les fourneaux de 0 m. 60 et de 0 m. 65	12 frs.
Pour les fourneaux des autres dimensions	18 »
Avec buse dessus et derrière	3 »
Avec buse dessus fixe au milieu	9 50
Avec buse mobile dessus au milieu et derrière, avec plaquette	12 frs.
Avec coulisse modératrice dans le four (garde-rôts)	4 »
Avec tube de vapeur droit	4 »
Avec tube de vapeur cintré, avec couvercle à charnière.	12 »
Avec bain-marie en fonte à 2 copettes en cuivre ou en porcelaine	42 »
— — 3 — —	54 »
— — 4 — —	72 »
Avec rôtisserie à air libre	30 »
Avec bouche de chaleur	18 »
Avec chaudière ou réservoir en cuivre rouge étamé intérieurement.	<i>Variable</i>
Avec barre, boutons et robinet <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 3 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 5 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec Dessus meulé : <i>plus-value de 4 % sur les prix du tarif.</i>	

FOURNEAUX DE LUXE

Les fourneaux de la " Série Courante " ne peuvent être exécutés que suivant la première des catégories dites " de Luxe " énumérées à la planche 74, c'est-à-dire avec toutes les garnitures nickelées, façade en tôle ordinaire.

NOTA. - Quand les fourneaux qui sont indiqués à l'album avec deux cendriers seront demandés à un seul cendrier, ils subiront une moins-value de 3 fr.





SÉRIE COURANTE

Fourneau à Étuve

AVEC CHAUDIÈRE



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX	
à 1 seul cendrier	729	0.60	0.47	0.75	7 litres	0.27	0.43	87 »
	730	0.65	0.49	0.80	7 »	0.28	0.45	104 »
	731	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	113 »
	732	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	122 »
avec cendrier trieur	733	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	134 »
	734	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	145 »
	735	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	158 »
	736	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	173 »
	737	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	190 »
	738	1.20	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	208 »
	739	1.30	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	238 »

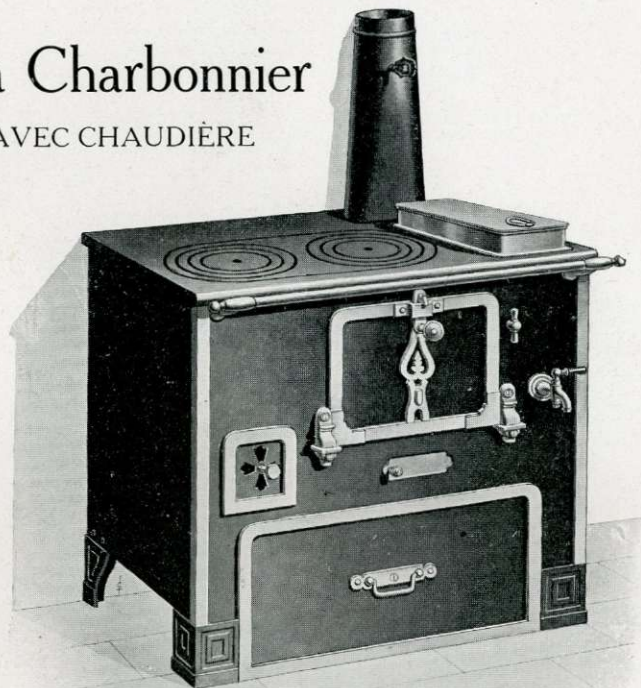
AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 57 et 58.



SÉRIE COURANTE

Fourneau à Charbonnier

ET A ARCADE AVEC CHAUDIÈRE



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 charbonnier monté sur galets, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX	
							à arcade	à charbonnier
740	0.60	0.47	0.75	7 litres	0.27	0.43	81 »	95 »
741	0.65	0.49	0.80	7 »	0.28	0.45	93 »	109 »
742	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	102 »	120 »
743	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	112 »	130 »
744	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	123 »	142 »
745	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	135 »	155 »
746	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	146 »	169 »
747	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	161 »	185 »
748	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	175 »	202 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 57 et 58.

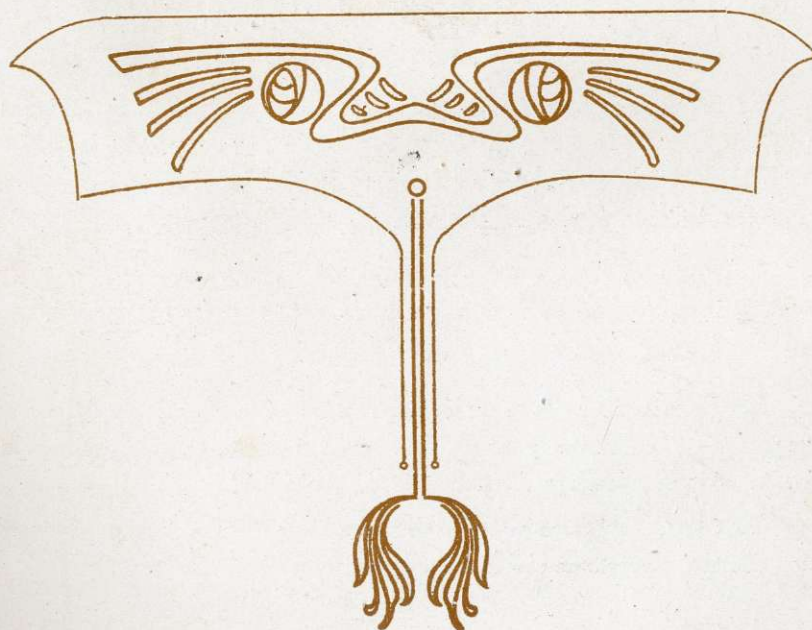
H



FOURNEAUX

DES SÉRIES

dites “SPÉCIALES”





SÉRIES SPÉCIALES



ES fourneaux de nos SÉRIES SPÉCIALES, sans offrir les mêmes garanties de durée que ceux de nos séries fortes, leur sont comparables au point de vue du bon fonctionnement et, nous ne craignons pas de l'affirmer, ils constituent ce qui se fait de mieux et de meilleur marché dans ce genre.

Ces fourneaux se subdivisent en deux catégories :

La PREMIÈRE, qui est formée de fourneaux dont le corps est de même profondeur que le dessus, comprend les séries “ **le Populaire** ” et “ **l'Indispensable** ”, comportant un dessus avec coup de feu ovale mobile à deux jeux de rondelles, et les séries “ **le Préféré** ” et “ **le Familial** ”, dont le dessus comporte, non un coup de feu mobile, mais deux, trois ou quatre jeux de rondelles, suivant la longueur du fourneau.

La SECONDE catégorie, qui comprend les séries “ **l'Universel** ”, “ **l'Utile** ” et “ **le Progrès** ”, est formée de fourneaux dont le corps est moins profond que le dessus n'est large, et dont le dessus comporte deux, trois ou quatre jeux de rondelles, suivant la longueur du fourneau.

NOTA

Les fourneaux à foyer mixte de la première catégorie sont tous livrés avec une plaque à chevette pour le bois et 2 séparations mobiles dont une ajourée pour le chauffage ÉVENTUEL au charbon.

Ceux de la deuxième catégorie sont tous livrés avec foyer mixte comportant une grille abattante et une plaque à chevette.





≡ AVIS ≡



ES conditions toutes spéciales dans lesquelles sont exécutés ces fourneaux — au moyen d'un puissant outillage mécanique et par une fabrication en séries — ne permettent d'apporter aucune modification à leur construction.

Ils ne peuvent donc être exécutés que strictement conformes aux modèles représentés ci-après, sauf cependant qu'ils peuvent, sur demande spéciale, comporter les dispositions suivantes :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

Avec chaudière à droite ou à gauche ;

Avec le panache et le couvercle de la chaudière en cuivre rouge, à anneau ou à boule, au lieu du panache et couvercle cuivre jaune à poignée qu'ils comportent habituellement.

AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

Avec chaudière en cuivre étamé au lieu de la chaudière fonte émaillée habituelle : plus-value suivant le cours du cuivre.

Avec barre, boutons et robinet nickelés : plus-value de 3 % sur les prix du tarif.

Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière nickelés : plus-value de 5 % sur les prix du tarif.

Avec **Dessus meulé** : plus-value de 8 % sur les prix du tarif.

FOURNEAUX DE LUXE

Les fourneaux des "Séries dites Spéciales" ne peuvent être exécutés que suivant la première des catégories dites "de Luxe" énumérées à la planche 74, c'est-à-dire avec toutes les garnitures nickelées, façade en tôle ordinaire.





LE POPULAIRE

(DÉPOSÉ)

à Étuve - avec Foyer au Charbon - à deux Cendriers



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.41	0.80	0.27	0.37	5 litres	75 »
0.65	0.45	0.80	0.28	0.40	5 »	86 »
0.70	0.47	0.80	0.30	0.43	7 »	97 »
0.75	0.47	0.80	0.31	0.43	7 »	108 »
0.80	0.50	0.80	0.33	0.46	7 »	119 »
0.90	0.55	0.80	0.37	0.50	12 »	140 »
1.00	0.56	0.80	0.40	0.52	18 »	151 »

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



LE POPULAIRE

(DÉPOSÉ)

à Etuve - avec Foyer mixte



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.41	0.80	0.27	0.37	5 litres	75 »
0.65	0.45	0.80	0.28	0.40	5 »	86 »
0.70	0.47	0.80	0.30	0.43	7 »	97 »
0.75	0.47	0.80	0.31	0.43	7 »	108 »
0.80	0.50	0.80	0.33	0.46	7 »	119 »
0.90	0.55	0.80	0.37	0.50	12 »	140 »
1.00	0.56	0.80	0.40	0.52	18 »	151 »

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



LE POPULAIRE

(DÉPOSÉ)

à Arcade et à Charbonnier - avec Foyer au Charbon



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX	
						A ARCADE	A CHARBONNIER
0.60	0.41	0.80	0.27	0.37	5 litres	70 »	87 »
0.65	0.45	0.80	0.28	0.40	5 »	80 »	97 »
0.70	0.47	0.80	0.30	0.43	7 »	90 »	108 »
0.75	0.47	0.80	0.31	0.43	7 »	99 »	119 »
0.80	0.50	0.80	0.33	0.46	7 »	110 »	130 »
0.90	0.55	0.80	0.37	0.50	12 »	129 »	151 »
1.00	0.56	0.80	0.40	0.52	18 »	140 »	162 »

NOTA. — Sur demande et sans plus-value, cette série s'exécute avec foyer mixte.

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



L'INDISPENSABLE

(DÉPOSÉ)

avec Foyer mixte



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.41	0.80	0.27	0.37	5 litres	75 »
0.65	0.45	0.80	0.28	0.40	5 »	86 »
0.70	0.47	0.80	0.30	0.43	7 »	97 »
0.75	0.47	0.80	0.31	0.43	7 »	108 »
0.80	0.50	0.80	0.33	0.46	7 »	119 »
0.90	0.55	0.80	0.37	0.50	12 »	140 »
1.00	0.56	0.80	0.40	0.52	18 »	151 »

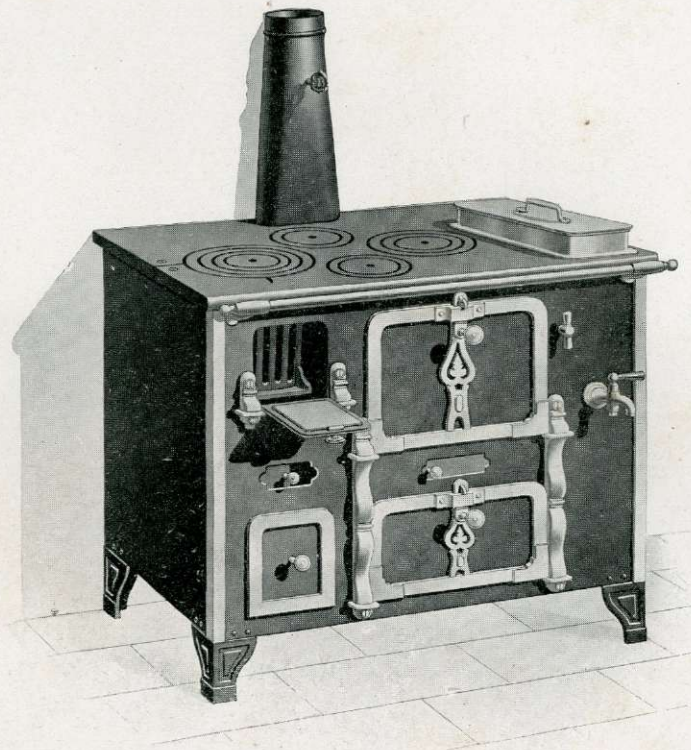
AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



LE PRÉFÉRÉ

(DÉPOSÉ)

Avec Foyer mixte



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.45	0.80	0.27	5 litres	75 »
0.65	0.45	0.80	0.28	5 »	86 »
0.70	0.50	0.80	0.30	7 »	97 »
0.75	0.50	0.80	0.31	7 »	108 »
0.80	0.53	0.80	0.33	7 »	119 »
0.90	0.56	0.80	0.37	7 »	140 »
1.00	0.62	0.80	0.40	12 »	151 »

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



LE FAMILIAL

(DÉPOSÉ)

Avec Foyer mixte



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.45	0.80	0.27	5 litres	75 »
0.65	0.45	0.80	0.28	5 »	86 »
0.70	0.50	0.80	0.30	7 »	97 »
0.75	0.50	0.80	0.31	7 »	108 »
0.80	0.53	0.80	0.33	7 »	119 »
0.90	0.56	0.80	0.37	7 »	140 »
1.00	0.62	0.80	0.40	12 »	151 »

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



L'UNIVERSEL

(DÉPOSÉ)



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.45	0.80	0.27	5 litres	75 »
0.70	0.50	0.80	0.30	7 »	97 »
0.80	0.53	0.80	0.33	7 »	119 »
0.90	0.56	0.80	0.37	7 »	140 »
1.00	0.62	0.80	0.40	12 »	151 »

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



L'UTILE

(DÉPOSÉ)



LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.45	0.80	0.27	5 litres	72 »
0.65	0.45	0.80	0.28	5 »	82 »
0.70	0.50	0.80	0.30	7 »	90 »
0.75	0.50	0.80	0.31	7 »	99 »
0.80	0.53	0.80	0.33	7 »	108 »
0.90	0.56	0.80	0.37	7 »	125 »
1.00	0.62	0.80	0.40	12 »	140 »

AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



LE PROGRÈS

(DÉPOSÉ)



LONGLEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
0.60	0.45	0.80	0.27	5 litres	72 »
0.65	0.45	0.80	0.28	5 »	82 »
0.70	0.50	0.80	0.30	7 »	90 »
0.75	0.50	0.80	0.31	7 »	99 »
0.80	0.53	0.80	0.33	7 »	108 »
0.90	0.56	0.80	0.37	7 »	125 »
1.00	0.62	0.80	0.40	12 »	140 »

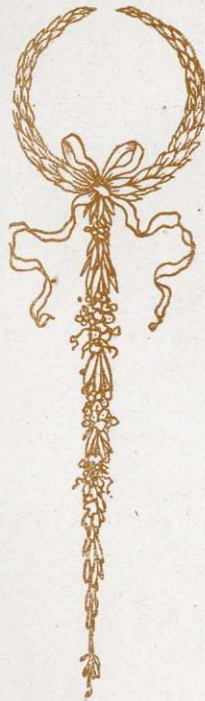
AVIS. — Pour les renseignements concernant cette série, voir planche 63.



I



FOURNEAUX
≡ DE LUXE ≡





Fourneaux de Luxe



ES fourneaux dits "DE LUXE" forment plusieurs catégories parfaitement distinctes les unes des autres, que nous divisons comme suit :

1° Fourneaux avec toutes les garnitures nickelées, façade en tôle ordinaire ;

2° Fourneaux avec toutes les garnitures nickelées, façade en tôle glacée au feu.

3° Fourneaux avec toutes les garnitures nickelées, façade en tôle émaillée (**teinte unicolore**), dessus meulé.

4° Fourneaux avec toutes les garnitures nickelées, façade en tôle émaillée (**vert céramique**) dessus meulé (*voir planche 75*).

5° Fourneaux avec toutes les garnitures nickelées, façade décorée sur émail, dessus meulé (*voir planche 77*).

NOTA. — Chacune de ces catégories, à l'exception de la première, peut être exécutée :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

Avec toutes les garnitures cuivrées jaune ou rouge, au lieu des garnitures nickelées.

AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

1° Avec toutes les garnitures en cuivre jaune fondu ;

2° — en cuivre rouge fondu ;

3° — en bronze.

Tous les fourneaux représentés à notre *Catalogue Général* peuvent être exécutés suivant les diverses catégories de Luxe énoncées ci-dessus.

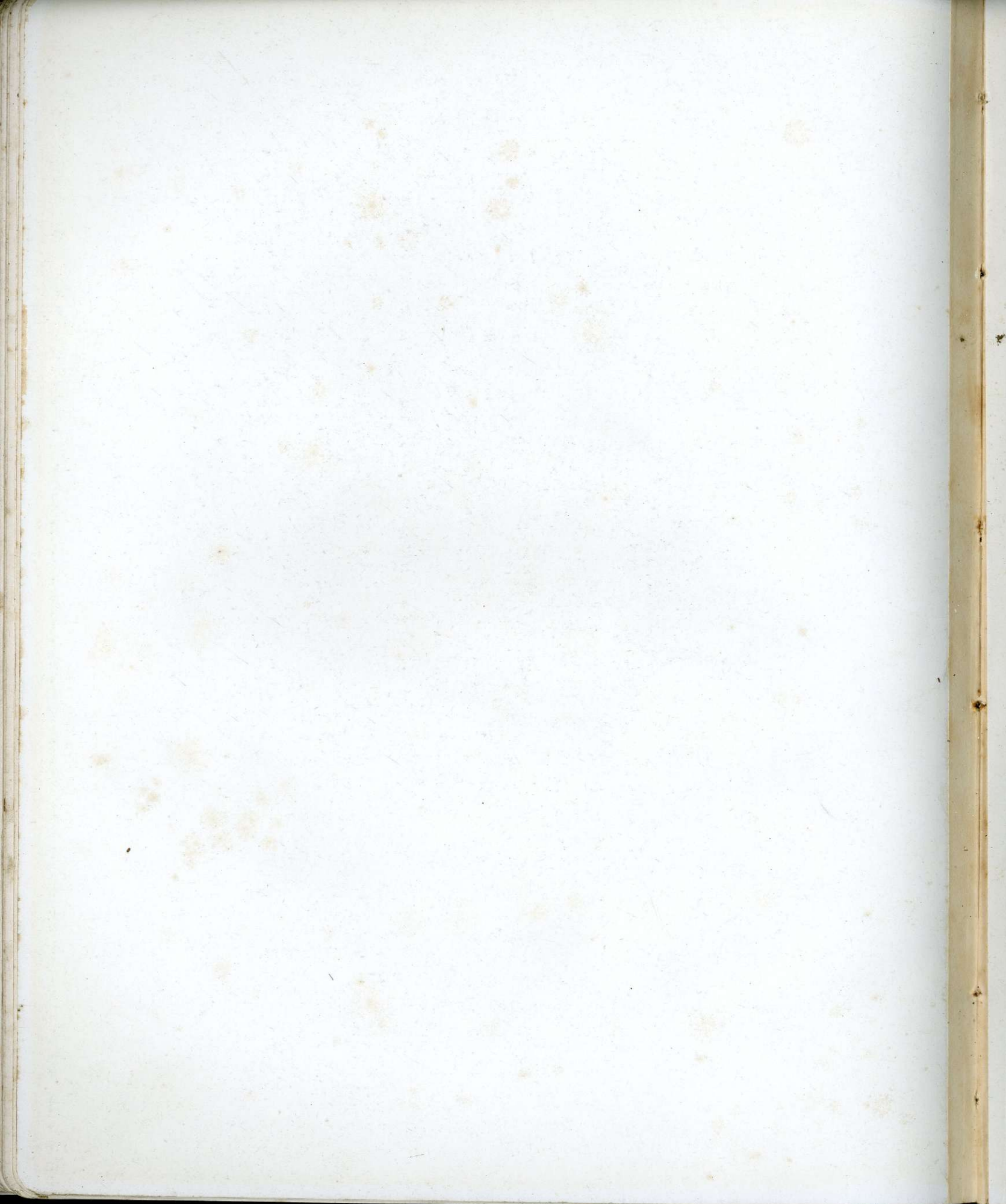
Seuls, les fourneaux de la "Série Courante" et des "Séries dites Spéciales" ne peuvent être exécutés que suivant la première Catégorie.

Prix sur Demande



TYPE DE FOURNEAU DE LUXE
de la 4^{me} Catégorie

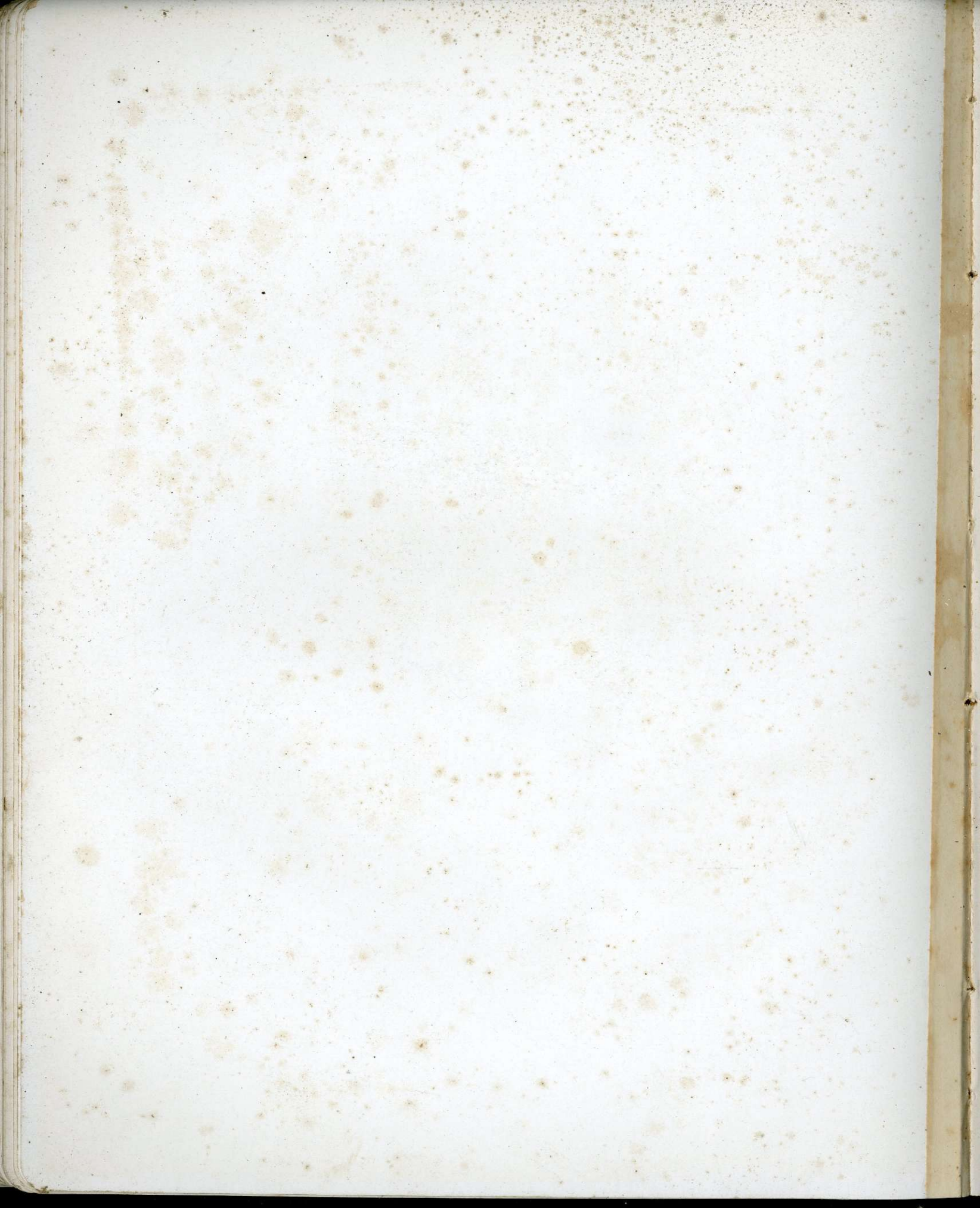
TOUTES LES GARNITURES NICKELÉES
FAÇADE EN TOLE ÉMAILLÉE VERT CÉRAMIQUE
DESSUS MEULÉ





TYPE DE FOURNEAU DE LUXE
de la 5^{me} Catégorie

TOUTES LES GARNITURES NICKELÉES
FAÇADE DÉCORÉE SUR ÉMAIL
DESSUS MEULÉ



J



FOURNEAUX COMPOSÉS DU FOURNEAU A UN FOUR

MODÈLE-TYPE : PLANCHE 51





FOURNEAUX COMPOSÉS du FOURNEAU à un FOUR

MODIFICATIONS et PLUS-VALUES diverses

Ces FOURNEAUX se font indistinctement à droite ou à gauche

selon spécification faite à la commande

Sur demande, ils peuvent être construits :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

- Avec fermetures à loquets à ressort ;
- Avec barre et boutons en fer poli ;
- Avec boutons émaillés blancs ou noirs ;
- Avec couvercle de la chaudière affleurant le dessus ;
- Avec cornières d'angles en fonte ornée ;
- Avec consoles simples, unies ou ornées.



AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

	Plus-value
Avec foyer mixte à bois et à charbon :	
Pour fourneau de 0 ^m 50 à 0 ^m 65 inclus, un four <i>et composés</i>	12 frs.
— à partir de 0 ^m 70, un four <i>et composés</i>	18 »
Avec buse dessus et derrière	3 »
Avec buse dessus fixe au milieu	9 50
Avec buse mobile dessus, au milieu et derrière avec plaquette	12 frs.
Avec coulisse modératrice dans le four (garde-rôts), par four	4 »
Avec tube de vapeur droit	4 »
Avec tube de vapeur cintré, avec couvercle à charnière	12 »
Avec bain-marie en fonte à 2 copettes en cuivre ou porcelaine	42 »
— 3 — — — — —	54 »
— 4 — — — — —	72 »
Avec rôtisserie à air libre	30 »
Avec bouche de chaleur	18 »
Avec chaudière ou réservoir en cuivre rouge étamé intérieurement	<i>variable</i>
Avec barre, boutons et robinet <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 3 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 5 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec Dessus meulé : Pour les fourneaux des planches 82 à 97, <i>plus-value de 8 % sur les prix du tarif.</i>	

FOURNEAUX DE LUXE

Tous les fourneaux de cette Série peuvent être exécutés suivant les diverses catégories dites "de Luxe" énumérées à la planche 74.

NOTA. - Quand les fourneaux qui sont indiqués à l'album avec 2 cendriers seront demandés à un seul cendrier, ils subiront une moins-value de 3 francs.





Fourneau à 2 Réchauds

A ÉTUVE



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet,
2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
355	0.85	0.49	0.80	7 litres	0.25	0.43	138 »
61	0.90	0.50	0.80	7 »	0.27	0.43	144 »
62	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	152 »
63	1.00	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	161 »
64	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	170 »
65	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	180 »
66	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	192 »
67	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	210 »
68	1.30	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	222 »
69	1.40	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	240 »
70	1.50	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	264 »
71	1.60	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	300 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à 2 Réchauds

A CEINTURE ET CHARBONNIER



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 chauffe-assiettes, 1 charbonnier monté sur galets, 1 chaudière avec robinet, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
395	0.85	0.49	0.80	7 litres	0.25	0.43	156 »
243	0.90	0.50	0.80	7 »	0.27	0.43	162 »
244	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	170 »
245	1.00	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	179 »
246	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	191 »
247	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	203 »
248	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	215 »
249	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	234 »
250	1.30	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	246 »
251	1.40	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	264 »
252	1.50	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	294 »
253	1.60	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	330 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade

A ARCADE
ET A CHARBONNIER



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 grillade, 1 chaudière avec robinet, 1 charbonnier
monté sur galets, avec ou sans séparation.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX	
							à arcade	à charbonnier
386	0.90	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.43	144 »	165 »
387	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	152 »	175 »
388	1.00	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	161 »	185 »
389	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	171 »	197 »
390	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	182 »	209 »
391	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	194 »	222 »
392	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	206 »	235 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade

A ÉTUVE



COMPOSE DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes,
1 grillade avec poissonnière dessous et cendrier, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
780	0.85	0.49	0.80	7 litres	0.25	0.43	156 »
37	0.90	0.50	0.80	7 »	0.27	0.43	162 »
00	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	170 »
38	1.00	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	179 »
7	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	189 »
8	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	200 »
39	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	212 »
9	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	224 »
10	1.30	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	243 »
11	1.40	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	264 »
12	1.50	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	288 »
13	1.60	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	320 »
43	1.70	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	396 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade.

A CEINTURE ET CHARBONNIER



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 grillade avec poissonnière dessous et porte à étoile,
1 charbonnier monté sur galets, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
781	0.85	0.49	0.80	7 litres	0.25	0.43	174 »
396	0.90	0.50	0.80	7 »	0.27	0.43	180 »
397	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	188 »
398	1.00	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	197 »
399	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	210 »
400	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	223 »
401	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	235 »
402	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	248 »
403	1.30	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	267 »
404	1.40	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	288 »
405	1.50	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	318 »
406	1.60	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	350 »
407	1.70	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	426 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade-Rôtissoire

A FEU DESSUS

A ÉTUVE



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chauffe-eau avec robinet,
1 grillade-rôtissoire formant 2 réchauds ou 1 poissonnière, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
40	0.95	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	186 »
41	1.00	0.55	0.80	10 »	0.28	0.53	198 »
28	1.05	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	210 »
29	1.10	0.60	0.80	10 »	0.31	0.55	222 »
30	1.15	0.60	0.80	18 »	0.32	0.55	240 »
31	1.25	0.60	0.80	18 »	0.37	0.56	258 »
32	1.35	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	282 »
33	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	312 »
34	1.55	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	342 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade-Rôtissoire

A FEU DESSUS,

A CEINTURE ET CHARBONNIER



Charbonnier à la place de l'étuve et sous la chaudière.

COMPOSE DE :

1 four à retour de flamme, charbonnier monté sur galets, 1 chaudière avec robinet,
1 grillade-rôtissoire formant 2 réchauds ou 1 poissonnière, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
408	0.95	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	204 »
409	1.00	0.55	0.80	10 »	0.28	0.53	216 »
410	1.05	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	230 »
411	1.10	0.60	0.80	10 »	0.31	0.55	245 »
412	1.15	0.60	0.80	18 »	0.33	0.55	263 »
413	1.25	0.60	0.80	18 »	0.37	0.56	282 »
414	1.35	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	306 »
415	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	342 »
416	1.55	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	372 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade-Rôtissoire

A FEU DESSUS

A CEINTURE ET CHARBONNIER



Charbonnier à la place du chauffe-assiettes et du cendrier trieur.

COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 charbonnier monté sur galets, 1 chaudière avec robinet,
1 grillade-rôtissoire formant 2 réchauds ou 1 poissonnière, 1 cendrier.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
417	0.95	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	204 „
418	1.00	0.55	0.80	10 „	0.28	0.53	216 „
419	1.05	0.60	0.80	10 „	0.30	0.55	230 „
420	1.10	0.60	0.80	10 „	0.31	0.55	245 „
421	1.15	0.60	0.80	18 „	0.33	0.55	263 „
422	1.25	0.60	0.80	18 „	0.37	0.56	282 „
423	1.35	0.65	0.80	24 „	0.40	0.60	306 „
424	1.45	0.68	0.80	24 „	0.45	0.60	342 „
425	1.55	0.72	0.80	30 „	0.50	0.62	372 „

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade

A FEU DESSUS
ET 2 RÉCHAUDS



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 grillade-rôtissoire formant 2 réchauds ou 1 poissonnière,
2 réchauds à charbon de bois avec porte de nettoyage, 1 charbonnier avec ou sans séparation,
1 chaudière avec robinet cul-de-lampe en bronze, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
262	1.25	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	240 »
263	1.30	0.55	0.80	10 »	0.28	0.53	252 »
264	1.35	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	276 »
265	1.40	0.60	0.80	10 »	0.31	0.55	288 »
266	1.50	0.60	0.80	18 »	0.33	0.55	306 »
267	1.60	0.60	0.80	18 »	0.37	0.56	324 »
268	1.70	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	348 »
269	1.80	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	390 »
270	1.90	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	420 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



FOURNEAU A GRILLADE A BASCULE

La Grillade étant en Service.



Ce système laisse libre le dessus du fourneau lorsque la grillade n'est pas en service. Le dessus de la grillade forme alors deux réchauds.

Le maniement de la grillade est des plus faciles, celle-ci étant équilibrée par un contrepoids.

COMPOSE DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 grillade formant 2 réchauds à charbon de bois avec cendrier,
1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
132	0.95	0.54	0.80	7 litres	0.27	0.50	198 »
133	1.00	0.55	0.80	7 »	0.28	0.50	210 »
134	1.05	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	222 »
135	1.10	0.60	0.80	10 »	0.31	0.55	240 »
136	1.15	0.60	0.80	10 »	0.33	0.55	264 »
137	1.25	0.62	0.80	18 »	0.37	0.58	288 »
138	1.35	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	312 »
139	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	336 »
140	1.55	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	360 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau à Grillade et 2 Réchauds, avec Four à Pâtisserie

Composé de :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 four à pâtisserie avec foyer spécial et étagères mobiles, 1 grillade lyonnaise à triple départ, 2 réchauds à charbon de bois avec cendrier, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	Largeur du four A ROTIR	Largeur du four A PATISSERIE	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
275	1.60	0.60	0.80	12 litres	0.33	0.35	0.50	378 »
276	1.65	0.60	0.80	12 »	0.35	0.37	0.52	396 »
277	1.75	0.62	0.80	18 »	0.37	0.40	0.56	426 »
278	1.90	0.65	0.80	24 »	0.40	0.45	0.60	456 »
279	2.05	0.65	0.80	24 »	0.42	0.50	0.60	486 »
280	2.20	0.68	0.80	24 »	0.45	0.55	0.62	546 »
281	2.35	0.72	0.80	30 »	0.50	0.60	0.63	582 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau spécial pour Limonadiers



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur,
1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie à copettes, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
104	0.90	0.55	0.80	10 litres	0.30	0.48	224 »
105	1.00	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	240 »
106	1.10	0.61	0.80	18 »	0.37	0.56	258 »
107	1.20	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	276 »
108	1.30	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	306 »
109	1.40	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	330 »
110	1.50	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	354 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



Fourneau spécial pour Limonadiers



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur,
1 grillade, 1 poissonnière formant 2 réchauds avec cendrier dessous,
1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie à copettes, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
111	1.20	0.55	0.80	10 litres	0.30	0.48	278 »
112	1.30	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	297 »
113	1.40	0.61	0.80	18 »	0.37	0.56	318 »
114	1.55	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	342 »
115	1.65	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	372 »
116	1.80	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	408 »
117	1.90	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	444 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 80 et 81.



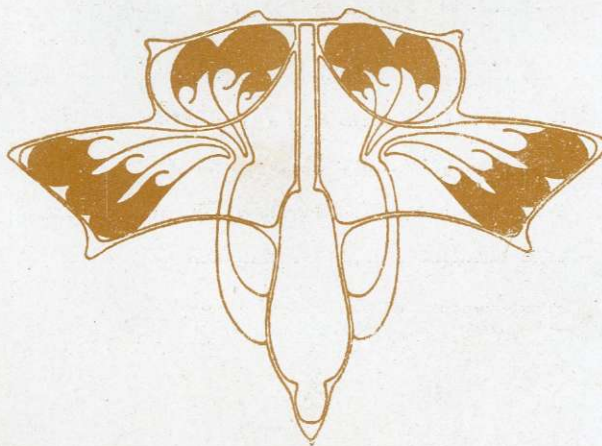
K



Fourneaux à deux Fours

ET LEURS COMPOSÉS

Modèle-Type : Planche 103





FOURNEAUX à DEUX FOURS et leurs Composés

MODIFICATIONS et PLUS-VALUES diverses

Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche

selon spécification faite à la commande

Sur demande, ces fourneaux peuvent être construits :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

- Avec fermetures à loquets à ressort ;
- Avec barre et boutons en fer poli ;
- Avec boutons émaillés blancs ou noirs ;
- Avec couvercle de la chaudière affleurant le dessus ;
- Avec cornières d'angles en fonte ornée ;
- Avec consoles simples, unies ou ornées.





AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

	Plus-Value
Avec foyer mixte à bois et charbon	18 frs.
Avec buse dessus et derrière	3 »
Avec buse dessus fixe au milieu	9 50
Avec buse mobile dessus, au milieu et derrière, avec plaquette	12 frs.
Avec coulisse modératrice dans le four (garde-rôts), par four	4 »
Avec tube de vapeur droit	4 »
Avec tube de vapeur cintré, avec couvercle à charnière	12 »
Avec bain-marie en fonte à 2 copettes en cuivre ou en porcelaine	42 »
— — 3 — —	54 »
— — 4 — —	72 »
Avec rôtisserie à air libre	30 »
Avec bouche de chaleur	18 »
Avec chaudière ou réservoir en cuivre rouge étamé intérieurement	<i>variable</i>
Avec barre, boutons et robinet <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 3 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 5 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec Dessus meulé : Pour les fourneaux des planches 103 à 111 : <i>plus-value de 8 % sur les prix du tarif.</i>	

FOURNEAUX DE LUXE

Tous les fourneaux à deux fours et leurs composés peuvent être exécutés suivant les diverses catégories dites "de Luxe" énumérées à la planche 74.

NOTA

Quand les fourneaux qui sont indiqués à l'album avec deux cendriers seront demandés à un seul cendrier, ils subiront une moins-value de 3 francs.





ROBINETS

SOUICIEUX de maintenir la bonne renommée de notre marque, nous nous efforçons chaque jour d'apporter dans les moindres détails des perfectionnements, et nous sommes persuadés que nos Clients apprécieront comme il mérite de l'être, notre nouveau robinet à vis de pression quart de tour

Ce nouveau robinet retire à nos Clients toute appréhension contre les suintements si fréquents dans le robinet ordinaire, et c'est assurément un progrès réalisé dans cette partie si importante du fourneau.

Tous nos fourneaux seront, à l'avenir, munis du nouveau robinet à vis de pression quart de tour, à l'exception toutefois des fourneaux des planches 33 à 42 et de ceux de la SÉRIE COURANTE et des SÉRIES DITES SPÉCIALES⁽¹⁾ qui, comme par le passé, continueront à avoir des robinets à rodage ancien modèle.

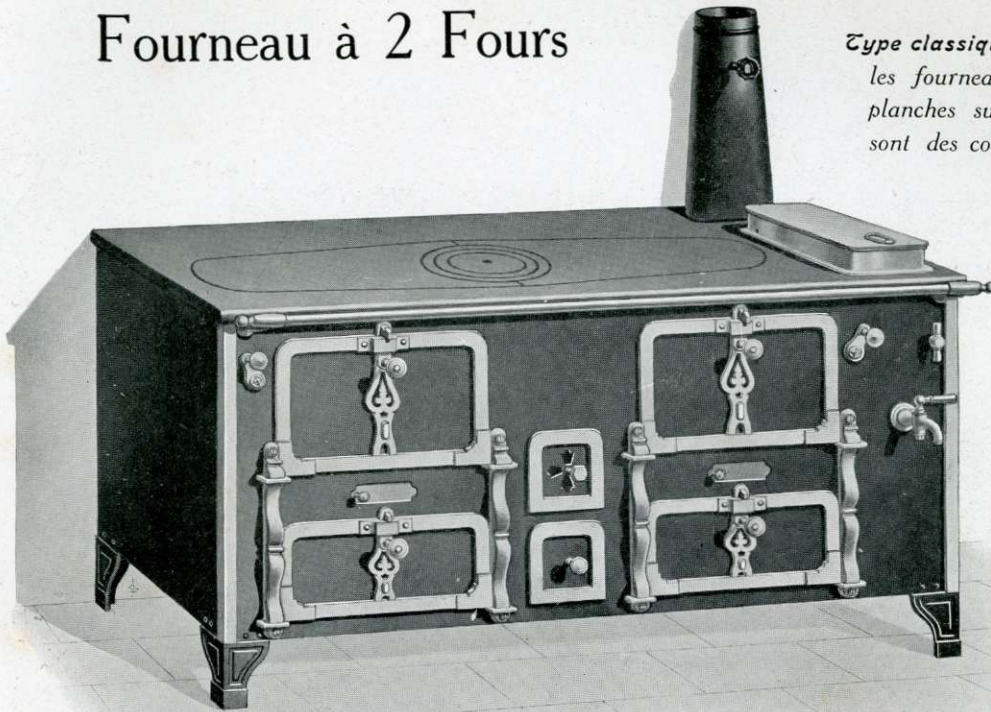
La fabrication de ces derniers sera, cependant, sensiblement modifiée et améliorée, afin de réduire au minimum possible les inconvénients inhérents au système de robinets à rodage.

(1) NOTA. — Les fourneaux des planches 33 à 42, ainsi que ceux de la SÉRIE COURANTE et des SÉRIES dites SPÉCIALES, énoncées ci-dessus comme ne devant pas comporter le **nouveau robinet à vis de pression quart de tour**, pourront néanmoins être livrés munis de ce robinet, moyennant plus-value.



Fourneau à 2 Fours

*Type classique dont
les fourneaux des
planches suivantes
sont des composés.*



COMPOSÉ DE :

2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur,
1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
14 bis	1.10	0.62	0.80	10 litres	0.30	0.45	228 »
14	1.20	0.68	0.80	18 »	0.31	0.48	252 »
15	1.30	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	276 »
16	1.40	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	300 »
17	1.50	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	324 »
18	1.60	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	354 »
19	1.80	0.75	0.80	30 »	0.50	0.56	414 »
44	2.00	0.80	0.80	45 »	0.60	0.60	498 »

NOTA. — La plaque mobile du dessus peut être fournie à volonté à trois jeux de rondelles.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à 2 Fours et Grillade



COMPOSÉ DE :

2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur,
 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière formant 2 réchauds avec cendrier dessous,
 1 chaudière avec robinet cul-de-lampe en bronze, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
20	1.50	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	312 »
21	1.60	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	336 »
22	1.70	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	372 »
23	1.80	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	402 »
24	1.90	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	420 »
25	2.00	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	450 »
26	2.20	0.75	0.80	30 »	0.50	0.56	540 »
27	2.50	0.80	0.80	45 »	0.60	0.60	630 »

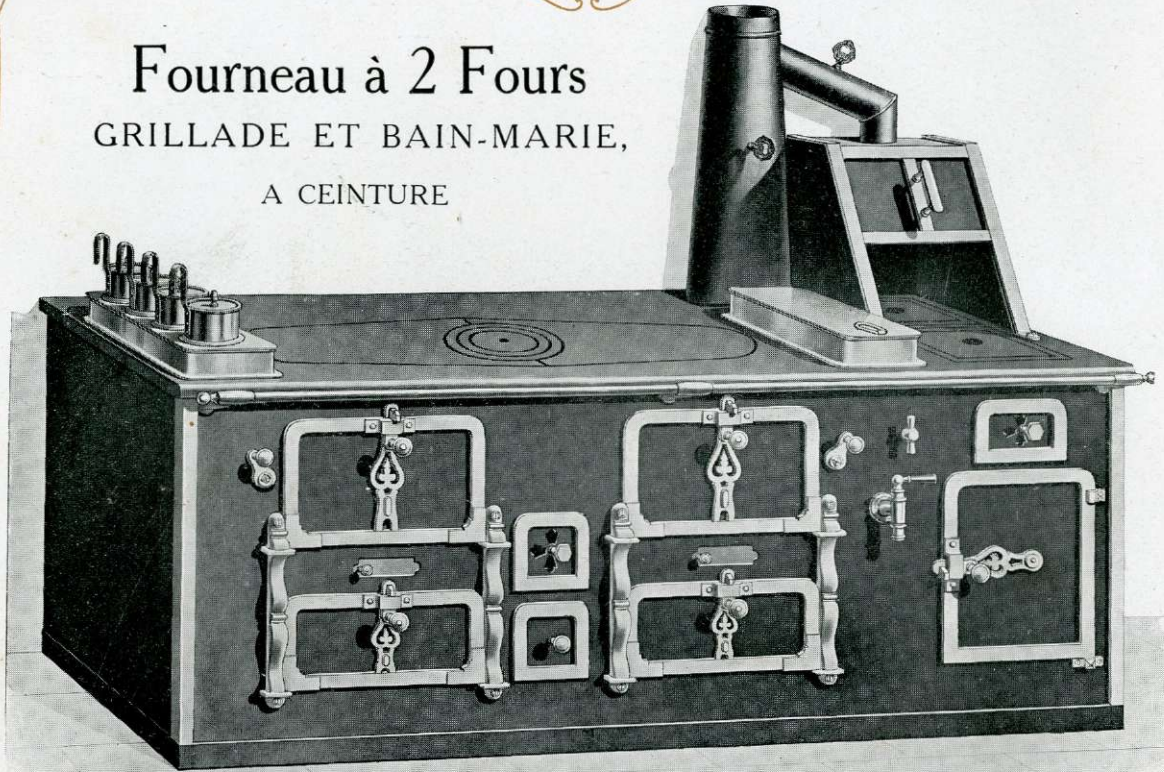
NOTA. — La plaque mobile du dessus peut être fournie à volonté à trois jeux de rondelles.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à 2 Fours

GRILLADE ET BAIN-MARIE,
A CEINTURE



COMPOSÉ DE :

2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur, 1 grillade, 1 poissonnière formant deux réchauds, 1 chaudière avec robinet cul-de-lampe en bronze, 1 bain-marie en fonte à copettes en cuivre ou porcelaine, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
466	1.70	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	474 »
467	1.80	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	498 »
24^{bis}	1.90	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	522 »
25^{bis}	2.00	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	552 »
26^{bis}	2.20	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	642 »
27^{bis}	2.30	0.75	0.80	30 »	0.45	0.54	690 »
45	2.50	0.80	0.80	30 »	0.50	0.56	780 »
46	2.80	0.85	0.80	45 »	0.60	0.60	900 »

NOTA. — La plaque mobile de dessus peut être fournie à volonté avec trois jeux de rondelles.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à Grillade à feu dessus

A DEUX FOURS - A PIEDS



COMPOSÉ DE :

2 fours à retour de flamme, 3 étuves, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur, 1 grillade, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
173	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	348 »
174	1.65	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	372 »
175	1.75	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	408 »
176	1.85	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	444 »
177	2.00	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	510 »

NOTA. — La plaque mobile du dessus peut être fournie à volonté avec trois jeux de rondelles.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à Grillade à bascule - à 2 Fours

La grillade forme 2 réchauds lorsqu'elle n'est pas en service.



COMPOSÉ DE :

2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur, 1 chaudière avec robinet cul-de-lampe en bronze, 1 grillade, 2 réchauds à charbon de bois placés derrière la grillade avec cendrier, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
178	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	384 »
179	1.65	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	426 »
180	1.85	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	474 »
181	2.00	0.75	0.80	30 »	0.45	0.54	540 »
182	2.20	0.75	0.80	30 »	0.50	0.56	576 »

NOTA. La plaque mobile du dessus peut être fournie à volonté avec trois jeux de rondelles.

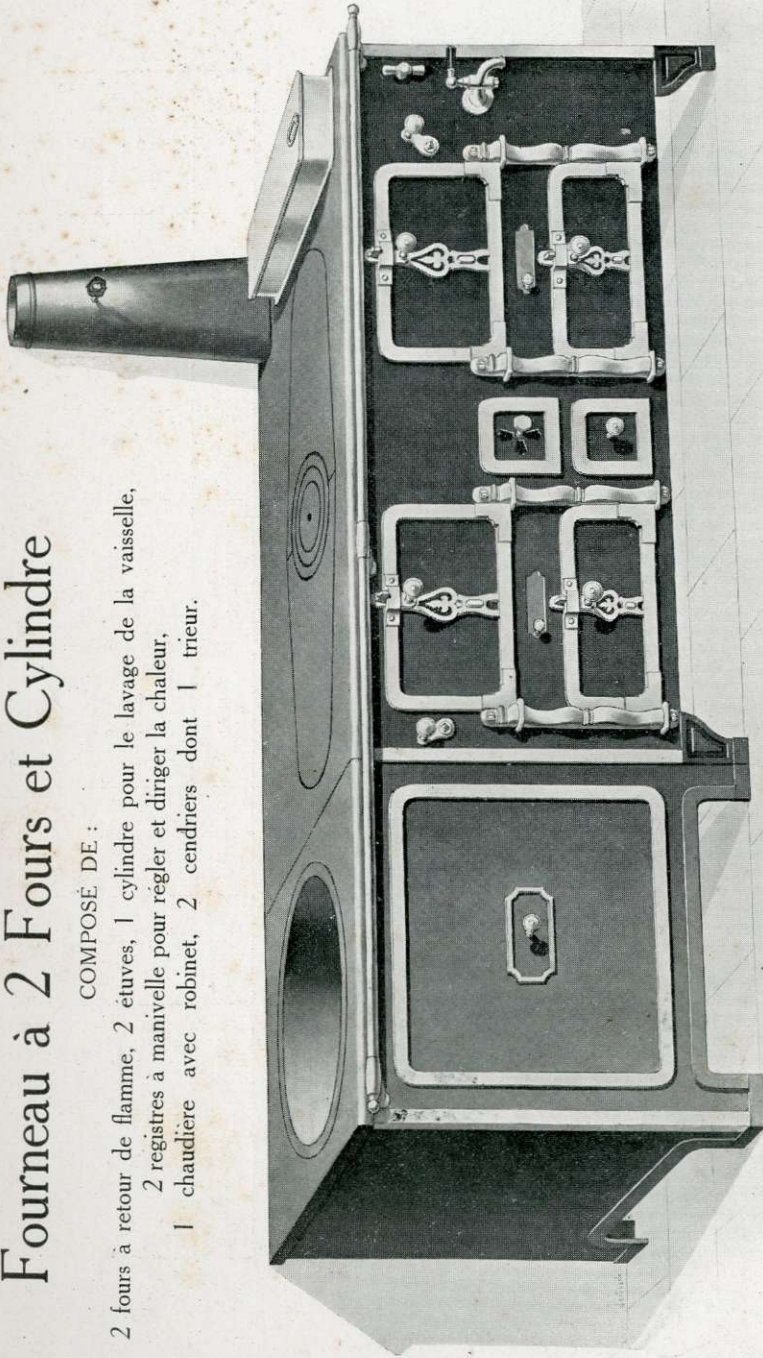
AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à 2 Fours et Cylindre

COMPOSÉ DE :

- 2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 1 cylindre pour le lavage de la vaisselle,
- 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur,
- 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.



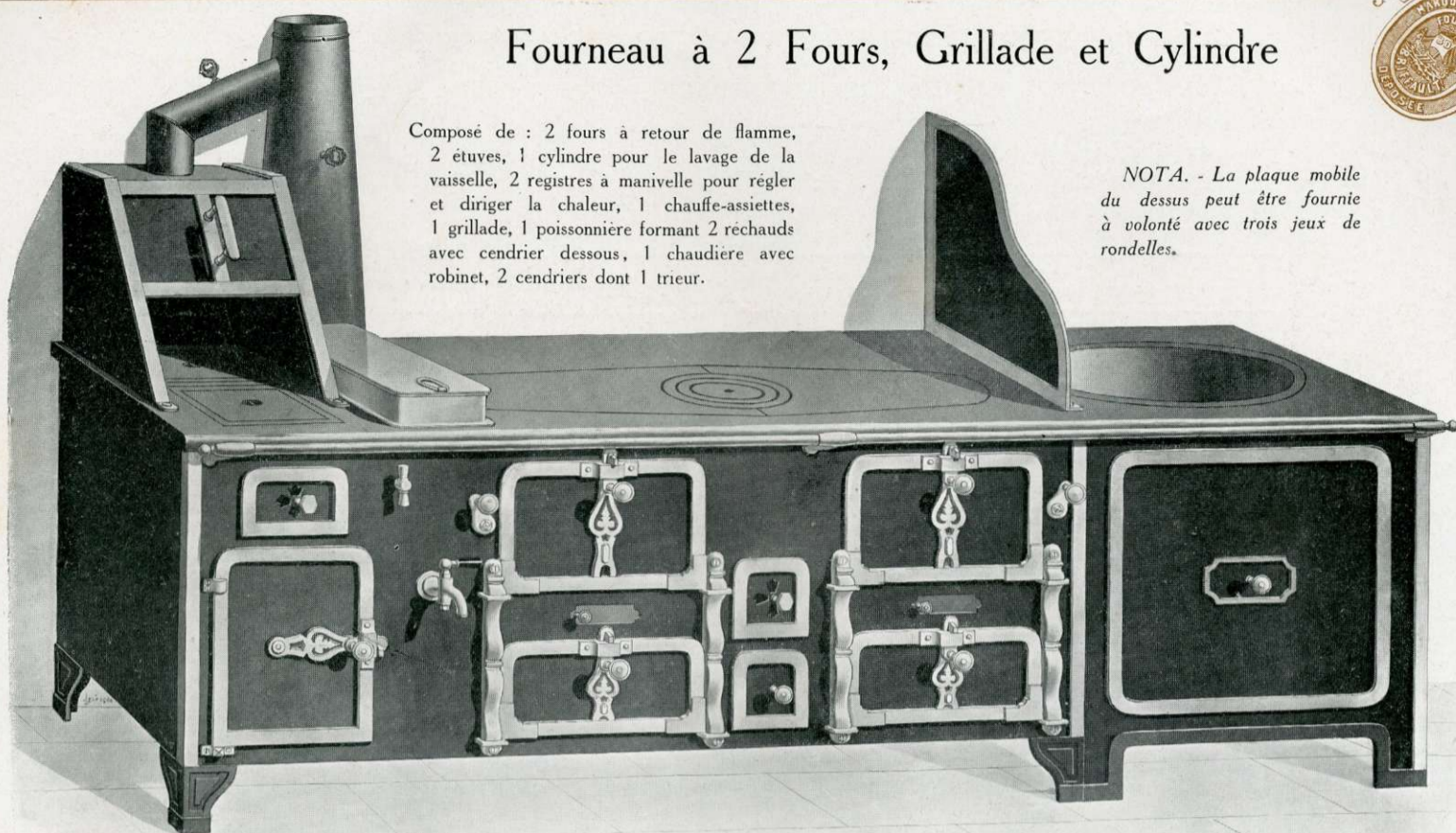
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	DIAMÈTRE DU CYLINDRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
282	2.10	0.72	0.80	24 litres	0.42	0.37	0.50	420 »
283	2.25	0.74	0.80	24 »	0.45	0.40	0.50	444 »
284	2.40	0.75	0.80	30 »	0.50	0.45	0.54	474 »
285	2.60	0.75	0.80	30 »	0.55	0.50	0.56	522 »
286	2.85	0.80	0.80	45 »	0.55	0.60	0.60	630 »

NOTA. — La plaque mobile du dessus peut être fournie à volonté avec trois jeux de rondelles.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à 2 Fours, Grillade et Cylindre



Composé de : 2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 1 cylindre pour le lavage de la vaisselle, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière formant 2 réchauds avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NOTA. - La plaque mobile du dessus peut être fournie à volonté avec trois jeux de rondelles.

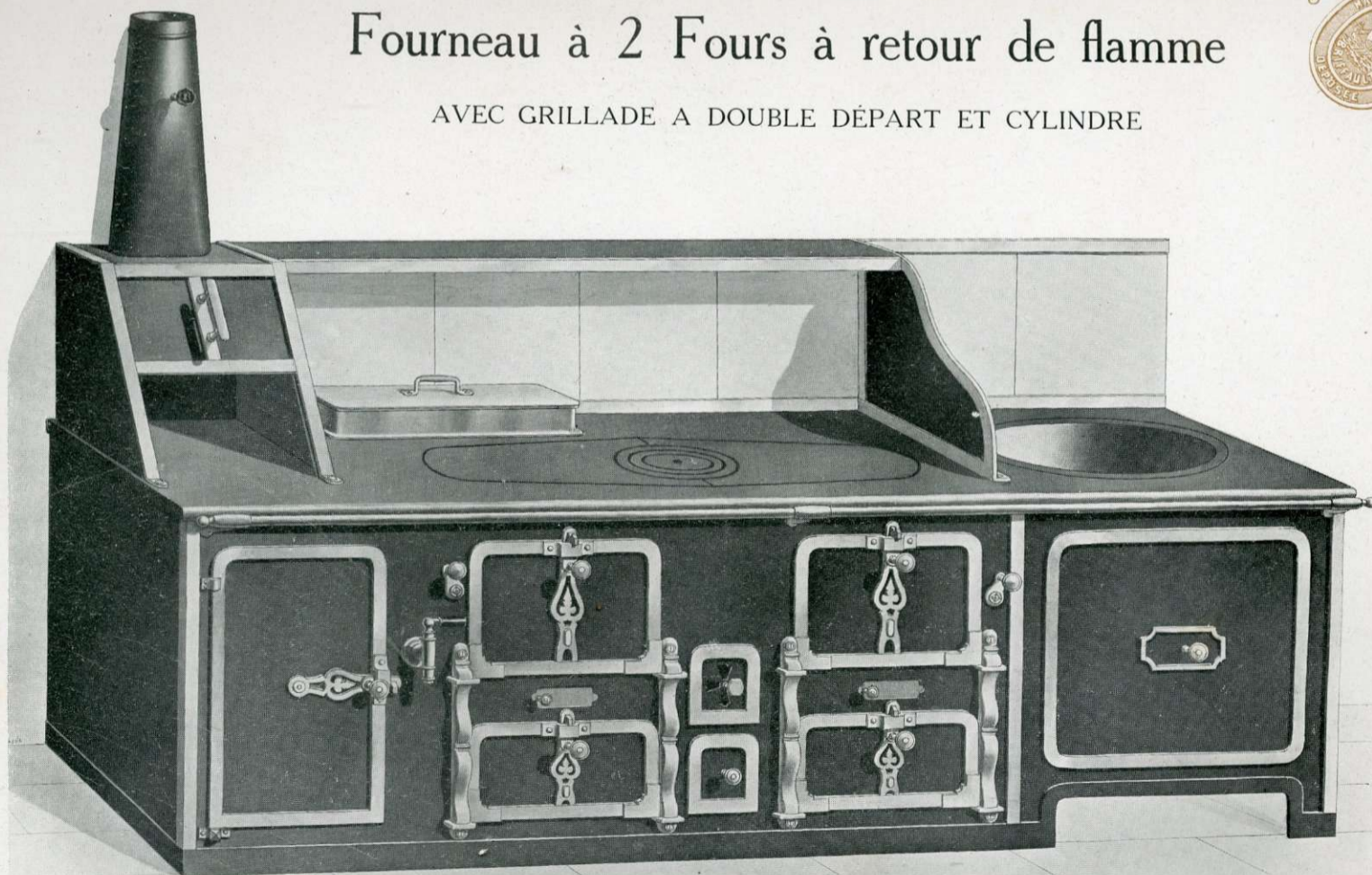
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	DIAMÈTRE DU CYLINDRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
343	2.45	0.72	0.80	24 litres	0.42	0.37	0.50	480 »
344	2.65	0.74	0.80	24 »	0.45	0.40	0.50	525 »
345	2.80	0.74	0.80	30 »	0.50	0.45	0.54	564 »
346	3.05	0.75	0.80	30 »	0.55	0.50	0.56	660 »
347	3.35	0.80	0.80	45 »	0.55	0.60	0.60	755 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 100 et 101.



Fourneau à 2 Fours à retour de flamme

AVEC GRILLADE A DOUBLE DÉPART ET CYLINDRE



A chaudière en cuivre derrière, et robinet cul-de-lampe en bronze, séparation cache-cylindre et étagère.

Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.





L



CUISINIÈRES

— DITES —

“ DU NORD ”





Observations Générales

SUR LES

CUISINIÈRES dites " DU NORD "



ES Cuisinières, dont les Modèles ont été soigneusement étudiés, sont construites avec des matières premières de choix.

Les côtés de ces Cuisinières sont " à panneaux moulurés avec encadrements ", ce qui leur donne un cachet tout particulier, et fait de ces Cuisinières de véritables meubles d'un aspect vraiment décoratif.

Ces Cuisinières se construisent avec " Garnitures ornées " ou " Unies ".

ELLES S'EXÉCUTENT EN

NOIR : Avec toutes les ferrures et les encadrements des panneaux moulurés polis et noircis au feu, la tôle glacée au feu. Les poignées des portes, la barre hexagonale à fleurettes, les supports à boules, la galerie du bas, le robinet et la rosace, le couvercle et le panache de la chaudière sont nickelés ;

1/2 NICKELÉS : Comme les **Noirs**, mais avec les pilastres et les encadrements des panneaux moulurés **nickelés** en plus ;

NICKELÉS : Avec les encadrements des panneaux moulurés et les ornements **nickelés** à l'exception des cadres intérieurs des portes qui restent **noirs**.





NOTA



OS CUISINIÈRES, dites " DU NORD " s'exécutent sur demande :

1^o SANS PLUS-VALUE :

- Avec anneau ou poignée sur le couvercle de la chaudière ;
- Avec barre ronde unie, et supports à boule ronds unis ;
- Avec galerie du bas dentelée ou avec galerie de fantaisie.

2^o AVEC PLUS-VALUE :

- Avec chaudière en cuivre rouge, étamée intérieurement ;
 - Avec robinet en façade, dans le modèle à deux fours et chaudière.
-





TARIF

des Plus-Values et des Moins-Values

Nos Cuisinières "Nord" peuvent être livrées

Sans bouche de chaleur.	Frs.	<i>En moins</i>	4 50
Sans galerie du bas pour la série à 1 four		<i>En moins</i>	4 50
— pour la série à 2 fours		<i>En moins</i>	6 50
Sans bout de tuyau à clef		<i>En moins</i>	8 »
Sans barre : du 0 m. 70 au 0 m. 80 inclus		<i>En moins</i>	10 »
du 0 m. 90 au 1 m. inclus		<i>En moins</i>	11 »
du 1 m. 05 au 1 m. 25 inclus		<i>En moins</i>	12 »
Pour la série à 2 fours, robinet en façade		<i>En plus</i>	9 »
Avec foyer à bois		<i>En plus</i>	11 »

Pour chaudière cuivre rouge étamée intérieurement :

Pour le 0 m. 70 à 1 four	Frs.	<i>En plus</i>	12 »
Pour le 0 m. 75 —		<i>En plus</i>	16 »
Pour le 0 m. 80 —		<i>En plus</i>	16 »
Pour le 0 m. 90 —		<i>En plus</i>	22 »
Pour le 1 m. —		<i>En plus</i>	28 »
Pour le 1 m. 05 à 2 fours		<i>En plus</i>	16 »
Pour le 1 m. 10 —		<i>En plus</i>	16 »
Pour le 1 m. 15 —		<i>En plus</i>	22 »
Pour le 1 m. 25 —		<i>En plus</i>	22 »





Cuisinière dite "du Nord" sans Chaudière

à un seul Four et à une seule Étuve, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 1 - Modèle à Bouche de Chaleur (en Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
				Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
584	0.70	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40	140 »	148 »	158 »
585	0.75	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40	158 »	165 »	177 »
586	0.80	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	173 »	182 »	193 »
587	0.90	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	198 »	207 »	219 »
588	1.00	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	218 »	228 »	241 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord " sans Chaudière

à un seul Four et à une seule Étuve, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 2 - Modèle à Porte à Mica (en Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
				Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
589	0.70	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40	152 »	160 »	172 »
590	0.75	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40	170 »	178 »	191 »
591	0.80	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	186 »	194 »	208 »
592	0.90	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	210 »	219 »	233 »
593	1.00	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	230 »	240 »	256 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord" sans Chaudière

à un seul Four et à une seule Étuve, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 3 - Modèle à Porte de Foyer abattante (en 1/2 Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
				Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	1/2 nickelé	Nickelé
594	0.70	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40	152 »	160 »	172 »
595	0.75	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40	170 »	178 »	191 »
596	0.80	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	186 »	194 »	208 »
597	0.90	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	210 »	219 »	233 »
598	1.00	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44	230 »	240 »	256 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord" avec Chaudière

en Fonte, émaillée intérieurement, à un seul Four et à une seule Étuve, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
 Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
 avec **Garnitures ornées**, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. **Corps non rétréci**.



Type N° 4 - Modèle à Bouche de Chaleur (en Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
					Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	¼ nickelé	Nickelé
599	0.70	0.55	0.83	7 litres	0.23	0.29	0.40	158 »	165 »	175 »
600	0.75	0.55	0.83	12 »	0.23	0.30	0.40	178 »	186 »	197 »
601	0.80	0.59	0.83	12 »	0.23	0.325	0.44	193 »	202 »	213 »
602	0.90	0.59	0.83	18 »	0.23	0.36	0.44	220 »	229 »	241 »
603	1.00	0.59	0.83	24 »	0.23	0.40	0.44	242 »	252 »	265 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord " avec Chaudière

en Fonte, émaillée intérieurement, à un seul Four et à une seule Étuve, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 5 - Modèle à Porte à Mica (en Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
					Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
604	0.70	0.55	0.83	7 litres	0.23	0.29	0.40	170 "	178 "	190 "
605	0.75	0.55	0.83	12 "	0.23	0.30	0.40	190 "	198 "	211 "
606	0.80	0.59	0.83	12 "	0.23	0.325	0.44	206 "	214 "	228 "
607	0.90	0.59	0.83	18 "	0.23	0.36	0.44	232 "	241 "	256 "
608	1.00	0.59	0.83	24 "	0.23	0.40	0.44	254 "	264 "	280 "

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord " avec Chaudière

en Fonte, émaillée intérieurement, à un seul Four et à une seule Étuve, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. **Corps non rétréci.**



Type N° 6 - Modèle à Porte de Foyer abattante (en Noir)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
					Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
609	0.70	0.55	0.83	7 litres	0.23	0.29	0.40	170 »	178 »	190 »
610	0.75	0.55	0.83	12 »	0.23	0.30	0.40	190 »	198 »	211 »
611	0.80	0.59	0.83	12 »	0.23	0.325	0.44	206 »	214 »	228 »
612	0.90	0.59	0.83	18 »	0.23	0.36	0.44	232 »	241 »	256 »
613	1.00	0.59	0.83	24 »	0.23	0.40	0.44	254 »	264 »	280 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord" sans Chaudière

à deux Fours et à deux Étuves, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 7 - Modèle à Bouche de Chaleur (en Nickelé).

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
				Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
614	1.05	0.63	0.83	0.23	0.285	0.455	264 »	275 »	294 »
615	1.10	0.63	0.83	0.23	0.305	0.455	277 »	288 »	308 »
616	1.15	0.65	0.83	0.23	0.32	0.455	288 »	299 »	321 »
617	1.25	0.65	0.83	0.23	0.36	0.455	311 »	323 »	344 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord" sans Chaudière

à deux Fours et à deux Étuves, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 8 - Modèle à Porte à Mica (en Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
				Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
618	1.05	0.63	0.83	0.23	0.285	0.455	271 »	284 »	301 »
619	1.10	0.63	0.83	0.23	0.305	0.455	283 »	297 »	316 »
620	1.15	0.65	0.83	0.23	0.32	0.455	296 »	306 »	330 »
621	1.25	0.65	0.83	0.23	0.36	0.455	319 »	330 »	353 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord " sans Chaudière

à deux Fours et à deux Étuves, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 9 - Modèle à Porte de Foyer abattante (en 1/2 Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
				Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	1/2 nickelé	Nickelé
622	1.05	0.63	0.83	0.23	0.285	0.455	271 »	284 »	301 »
623	1.10	0.63	0.83	0.23	0.305	0.455	283 »	297 »	316 »
624	1.15	0.65	0.83	0.23	0.32	0.455	296 »	306 »	330 »
625	1.25	0.65	0.83	0.23	0.36	0.455	319 »	330 »	353 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord" avec Chaudière

en Fonte, émaillée intérieurement, à droite et derrière, à deux Fours et à deux Étuves, Façade et Côtés noircis et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 10 - Modèle à Bouche de Chaleur (en Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
					Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
626	1.05	0.63	0.83	12 litres	0.23	0.285	0.455	290 »	299 »	318 »
627	1.10	0.63	0.83	12 »	0.23	0.305	0.455	301 »	312 »	332 »
628	1.15	0.65	0.83	18 »	0.23	0.32	0.455	312 »	326 »	348 »
629	1.25	0.65	0.83	18 »	0.23	0.36	0.455	337 »	347 »	377 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord" avec Chaudière

en Fonte, émaillée intérieurement, à droite et derrière, à deux Fours et à deux Étuves, Façade et Côtés noirs et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 11 - Modèle à Porte à Mica (en 1/2 Nickelé)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
					Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	1/2 nickelé	Nickelé
630	1.05	0.63	0.83	12 litres	0.23	0.285	0.455	297 »	307 »	327 »
631	1.10	0.63	0.83	12 »	0.23	0.305	0.455	309 »	320 »	342 »
632	1.15	0.65	0.83	18 »	0.23	0.32	0.455	321 »	333 »	358 »
633	1.25	0.65	0.83	18 »	0.23	0.36	0.455	347 »	360 »	384 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord " avec Chaudière

en Fonte, émaillée intérieurement, à droite et derrière, à deux Fours et à deux Étuves, Façade et Côtés noirs et glacés au feu,
Côtés à panneaux moulurés avec encadrements,
avec Garnitures ornées, Barre hexagonale à fleurettes et Galerie du bas ornée. Corps non rétréci.



Type N° 12 - Modèle à Porte de Foyer abattante (en Noir)

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	Contenance de la CHAUDIÈRE	MESURES INTÉRIEURES DU FOUR			PRIX		
					Hauteur	Largeur	Profondeur	Noir	½ nickelé	Nickelé
634	1.05	0.63	0.83	12 litres	0.23	0.285	0.455	297 »	307 »	327 »
635	1.10	0.63	0.83	12 »	0.23	0.305	0.455	309 »	320 »	342 »
636	1.15	0.65	0.83	18 »	0.23	0.32	0.455	321 »	333 »	358 »
637	1.25	0.65	0.83	18 »	0.23	0.36	0.455	347 »	360 »	384 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



AVIS IMPORTANT



TOUTES nos Cuisinières des planches 117 à 128
inclusivement s'exécutent, sur demande,

avec les "GARNITURES UNIES",

selon les Modèles des feuilles ci-contre.

Elles porteront les mêmes Numéros, mais **BIS**.

Il suffira pour commander, d'indiquer le Numéro de la
page correspondante des Séries en "GARNITURES ORNÉES"
en ajoutant "**BIS**" à ce Numéro.

*Les Prix sont les mêmes que ceux des Cuisinières
avec "GARNITURES ORNÉES"*





Cuisinière dite " du Nord "

A un seul Four et une seule Étuve, ou à deux Fours et deux Étuves. Façade et Côtés noircis et glacés au feu.

Côtés à panneaux moulurés avec encadrements.

Avec **Garnitures unies**, Barre ronde et Supports à boule unis, Galerie du bas ornée, Boutons ronds unis.



Type N° 13

Modèle à Porte à Mica, 1 Four, 1 Étuve, sans Chaudière.

EN 1/2 NICKELÉ

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord "

A un seul Four et une seule Étuve, ou à deux Fours et deux Étuves. Façade et Côtés noircis et glacés au feu.

Côtés à panneaux moulurés avec encadrements.

Avec **Garnitures unies**, Barre ronde et Supports à boule unis, Galerie du bas ornée, Boutons ronds unis.



Type N° 14

Modèle à Bouche de chaleur, 2 Fours et 2 Étuves, avec Chaudière.

EN 1/2 NICKELÉ

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite " du Nord "

Avec galerie du bas de fantaisie.



Type N° 15

Modèle à Bouche de chaleur, 2 Fours et 2 Étuves, sans Chaudière.

EN NICKELÉ

Toutes les Cuisinières dites "du Nord" du catalogue peuvent s'exécuter sur demande et sans plus-value AVEC LA GALERIE DU BAS DE FANTAISIE comme le représente la vignette ci-dessus.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



Cuisinière dite "du Nord", mixte au gaz et au charbon

Sur demande et moyennant plus-value variable

toutes les Cuisinières dites "du Nord" peuvent s'exécuter avec réchauds et four formant à volonté grillade-rôtissoire, *chauffés au gaz.*

La vignette ci-dessous représente un type de Cuisinière mixte de ce genre.



Type N° 17 - Modèle à Porte à Mica, avec Chaudière, et Four à rotir au Gaz - EN 1/2 NICKELÉ

Avis important. — Nos fours chauffés au gaz sont construits d'une façon telle, que la combustion du gaz s'y effectue complètement, et que, par conséquent, aucun goût, ni odeur, ne peut être communiqué aux aliments. Le gaz y brûle à flamme bleue; il ne s'y produit jamais ni fumée ni condensation, comme cela existe dans les appareils similaires, où le gaz brûle sans être préalablement mélangé à l'air, ce qui a pour résultat, non seulement d'augmenter considérablement la quantité de gaz consommé, mais encore de le faire brûler dans de mauvaises conditions. En effet, le gaz n'étant brûlé qu'imparfaitement, dégage une odeur qui communique aux viandes cuites dans ces conditions, un goût désagréable. C'est à cela, du reste, qu'il faut attribuer la principale cause, qui fait que l'emploi du gaz ne s'est pas encore généralisé pour la cuisson des viandes rôties.

Ce dispositif permet de **rôtir** et de **griller** rapidement toutes les viandes rouges ou blanches, en leur conservant toute leur saveur. Nos brûleurs à **flamme forcée** et à **flamme bleue** permettent également de réaliser une économie de gaz très appréciable.

C'est donc dire que nos fourneaux à gaz réunissent en eux les avantages suivants :

PROPRETÉ — ÉCONOMIE — SÉCURITÉ

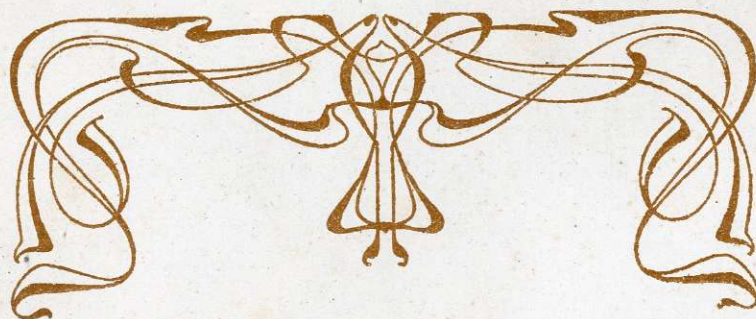
AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 114 à 116.



M



Fourneaux Mixtes
au Gaz et au Charbon





AVIS IMPORTANT



NOS fourneaux mixtes au gaz et au charbon se construisent soit simplement avec réchauds à gaz sur le dessus (planche 139) ou le plus souvent avec, outre les deux réchauds à gaz précités, un **four à gaz** formant à volonté **grillade** ou **rôtissoire** (planches 140 à 144).

Nos brûleurs à gaz sont tous à **flamme forcée**, et sont **garantis brûlant à flamme bleue**. De ce fait, nous atteignons dans nos appareils le but qui consiste à obtenir la plus grande quantité de calorique possible avec la moindre dépense de gaz possible ; avantages précieux qui, jusqu'à ce jour, ont été laissés de côté par le plus grand nombre de constructeurs.

Nos fours, chauffés au gaz, sont construits de telle façon, que la combustion du gaz s'y effectue complètement et que, par conséquent, aucun goût ni odeur ne puissent être communiqués aux aliments.

Le gaz y brûlant à flamme bleue, il ne se produit jamais ni fumée ni condensation, comme cela existe dans les appareils similaires, où le gaz brûle sans être préalablement mélangé à l'air, ce qui a pour résultat, non seulement d'augmenter considérablement la quantité du gaz consommé, mais encore de le faire brûler dans de mauvaises conditions. En effet, le gaz n'étant brûlé qu'imparfaitement dégage une odeur qui communique aux viandes cuites dans ces conditions un goût désagréable. C'est à cela, du reste, qu'il faut attribuer la principale cause, qui fait que l'emploi du gaz ne s'est pas encore généralisé pour la cuisson des viandes grillées ou rôties.

Notre dispositif permet donc de griller ou de rôtir rapidement toutes les viandes rouges ou blanches, en leur conservant toute leur saveur, résultat qui, joint à l'économie très appréciable de notre système de brûleurs **à flamme forcée et à flamme bleue**, nous permet de dire que nos fourneaux mixtes au gaz et au charbon réunissent les avantages suivants :

PROPRETÉ — ÉCONOMIE — SÉCURITÉ

Seuls les fourneaux portant notre Marque de Fabrique sont garantis et comportent les perfectionnements ci-dessus énoncés





FOURNEAUX MIXTES au GAZ et au CHARBON

MODIFICATIONS et PLUS-VALUES diverses

FOURNEAUX SANS RETOUR DE FLAMME

(Planche 139)

Sur demande et avec augmentation de prix, ces fourneaux peuvent être construits :

	Plus-Values
Avec foyer mixte à bois et charbon	12 frs.
Avec les 2 réchauds à gaz à double couronne	8 »

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

Avec réchauds à gaz à droite ou à gauche.

FOURNEAUX A RETOUR DE FLAMME

(Planches 140 à 144)

Sur demande, ces fourneaux peuvent être construits :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

- Avec fermetures à loquets à ressorts ;
- Avec barre et boutons en fer poli ;
- Avec boutons émaillés blancs ou noirs ;
- Avec couvercle de la chaudière affleurant le dessus ;
- Avec cornières d'angles en fonte ornée ;
- Avec consoles simples, unies ou ornées ;
- Avec réchauds à gaz à gauche ou à droite.





AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

	Plus-Values
Avec foyer mixte à bois et charbon	18 frs.
Avec buse dessus et derrière	3 »
Avec buse dessus fixe au milieu	9 50
Avec buse mobile dessus, au milieu et derrière, avec plaquette	12 frs.
Avec coulisse modératrice dans le four (garde-rôts), par four	4 »
Avec tube de vapeur droit	4 »
Avec tube de vapeur cintré, avec couvercle à charnière	12 »
Avec bain-marie en fonte à 2 copettes en cuivre ou en porcelaine	42 »
— — 3 — —	54 »
— — 4 — —	72 »
Avec rôtisserie à air libre	30 »
Avec bouche de chaleur	18 »
Avec chaudière ou réservoir en cuivre rouge étamé intérieurement	<i>variable</i>
Avec les 2 réchauds à gaz à double couronne	8 »
Avec barre, boutons et robinet <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 3 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière <i>nickelés</i> : <i>plus-value de 5 % sur les prix du tarif.</i>	
Avec Dessus meulé : <i>plus-value de 8 % sur les prix du tarif.</i>	

FOURNEAUX DE LUXE

Tous nos Fourneaux mixtes au gaz et au charbon peuvent être exécutés suivant les diverses catégories dites " de Luxe " énumérées à la planche 74.

NOTA

Quand les fourneaux qui sont indiqués à l'album à deux cendriers seront demandés à un seul cendrier, ils subiront une moins-value de 3 francs.





Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

AVEC ET SANS CHARBONNIER



COMPOSÉ DE :

1 foyer à charbon, 1 four à rôtir sans retour de flamme, 2 réchauds à gaz à flamme bleue dont l'un avec brûleur à simple couronne et l'autre avec brûleur à double couronne,
1 chaudière fonte émaillée avec robinet, 1 barre en cuivre sur la façade.

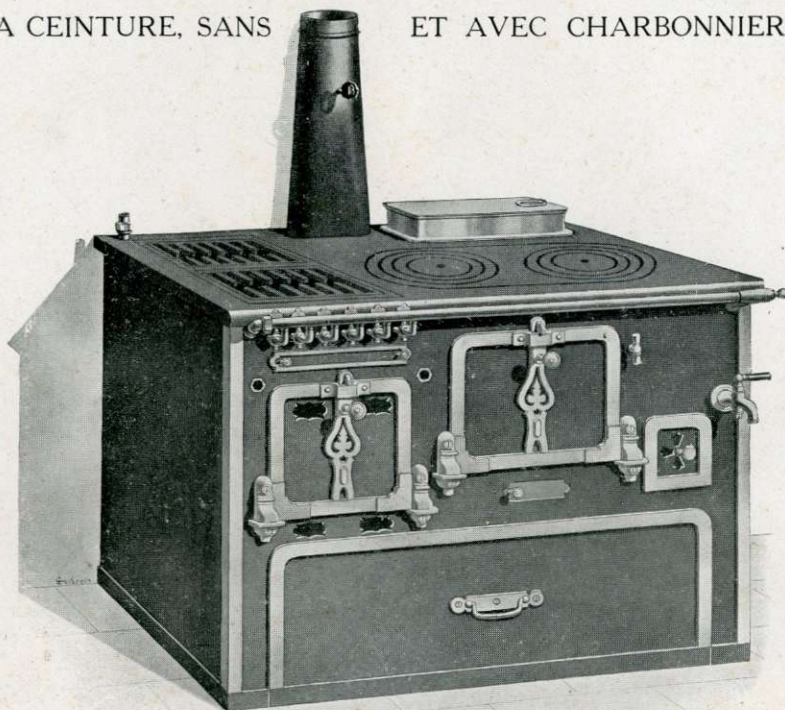
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR du four à rôtir	PROFONDEUR du four à rôtir	CONTENANCE de la Chaudière	PRIX SANS CHARBONNIER		PRIX AVEC CHARBONNIER	
							Chaudière à fleur	Chaudière à panache	Chaudière à fleur	Chaudière à panache
500	0.72	0.43	0.80	0.27	0.42	3 litres	112 »	118 »	127 »	133 »
501	0.77	0.45	0.80	0.30	0.42	3 »	119 »	125 »	136 »	142 »
502	0.82	0.48	0.80	0.33	0.45	3 »	130 »	137 »	150 »	157 »
503	0.87	0.52	0.80	0.36	0.48	4 »	142 »	149 »	163 »	171 »
504	0.92	0.56	0.80	0.40	0.52	4 »	154 »	161 »	177 »	184 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 137 et 138.



Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

A CEINTURE, SANS ET AVEC CHARBONNIER



COMPOSÉ DE :

1 foyer à charbon, 1 four à rôtir avec retour de flamme, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre poli, robinet sur la façade, 2 réchauds à gaz à flamme bleue dont l'un avec brûleur à simple couronne et l'autre avec brûleur à double couronne
1 four à gaz **formant grillade-rôtissoire**, 1 charbonnier monté sur galets en bois,
1 barre de garantie en cuivre sur la façade.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR du four à rôtir	PROFONDEUR du four à rôtir	LARGEUR du four à gaz formant Grillade- rôtissoire	CONTENANCE de la Chaudière	PRIX sans Charbonnier	PRIX avec Charbonnier
505	0.90	0.55	0.80	0.30	0.40	0.24	7 litres	236 »	257 »
506	1.00	0.60	0.80	0.35	0.45	0.24	7 »	254 »	278 »
507	1.10	0.60	0.80	0.37	0.46	0.27	12 »	272 »	298 »
508	1.20	0.65	0.80	0.45	0.50	0.27	12 »	302 »	331 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 137 et 138.



Fourneau mixte au Gaz et au Charbon EN SERVICE

Les deux Réchauds fonctionnant en même
temps que la **Grillade-Rôtissoire**



COMPOSÉ DE :

1 foyer à charbon, 2 cendriers dont 1 trieur, 1 four à rôtir avec retour de flamme, 1 étuve sous le four à clenches unies, 1 chaudière fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre poli, robinet sur la façade, 2 réchauds à gaz dont l'un avec brûleur à simple couronne, et l'autre avec brûleur à double couronne, 1 four à gaz formant grillade-rôtissoire, 1 étuve dessous, 1 barre de garantie en cuivre sur la façade.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR du FOUR A RÔTIR	PROFONDEUR du FOUR A RÔTIR	LARGEUR DU FOUR A GAZ formant Grillade-Rôtissoire	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	PRIX
772	1.00	0 55	0.80	0.30	0.50	0.24	7 litres	256 »
773	1.10	0.60	0.80	0.31	0.55	0.27	12 »	275 »
774	1.20	0.60	0.80	0.35	0.55	0.27	12 »	310 »
775	1.30	0.62	0.80	0.37	0.56	0.27	18 »	328 »
776	1.40	0.65	0.80	0.40	0.60	0.27	24 »	358 »
777	1.50	0.68	0.80	0.45	0.62	0.27	24 »	382 »
778	1.60	0.72	0.80	0.50	0.65	0.30	30 »	412 »
779	1.80	0 75	0.80	0.55	0.70	0.30	45 »	466 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 137 et 138.



Fourneau mixte au Gaz et au Charbon



COMPOSÉ DE :

1 foyer à charbon, 1 four à rôtir avec retour de flamme, 1 étuve sous le four,
1 chaudière fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre poli, robinet sur la façade,
2 réchauds à gaz dont l'un avec brûleur à simple couronne et l'autre avec brûleur à double couronne,
1 four à gaz formant grillade-rôtissoire, 1 charbonnier monté sur galets en bois,
1 barre de garantie en cuivre sur la façade.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR du four à rôtir	PROFONDEUR du four à rôtir	LARGEUR du four à gaz formant Grillade- rôtissoire	CONTENANCE de la Chaudière	PRIX
513	1.00	0.55	0.80	0.30	0.50	0.24	7 litres	274 »
514	1.10	0.60	0.80	0.31	0.55	0.27	12 »	298 »
515	1.20	0.60	0.80	0.35	0.55	0.27	12 »	334 »
516	1.30	0.62	0.80	0.37	0.56	0.27	18 »	352 »
517	1.40	0.65	0.80	0.40	0.60	0.27	24 »	382 »
518	1.50	0.68	0.80	0.45	0.62	0.27	24 »	412 »
519	1.60	0.72	0.80	0.50	0.65	0.30	30 »	442 »
520	1.80	0.75	0.80	0.55	0.70	0.30	45 »	502 »

AVIS. — Pour les modifications et renseignements concernant cette série, voir planches 137 et 138.



Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

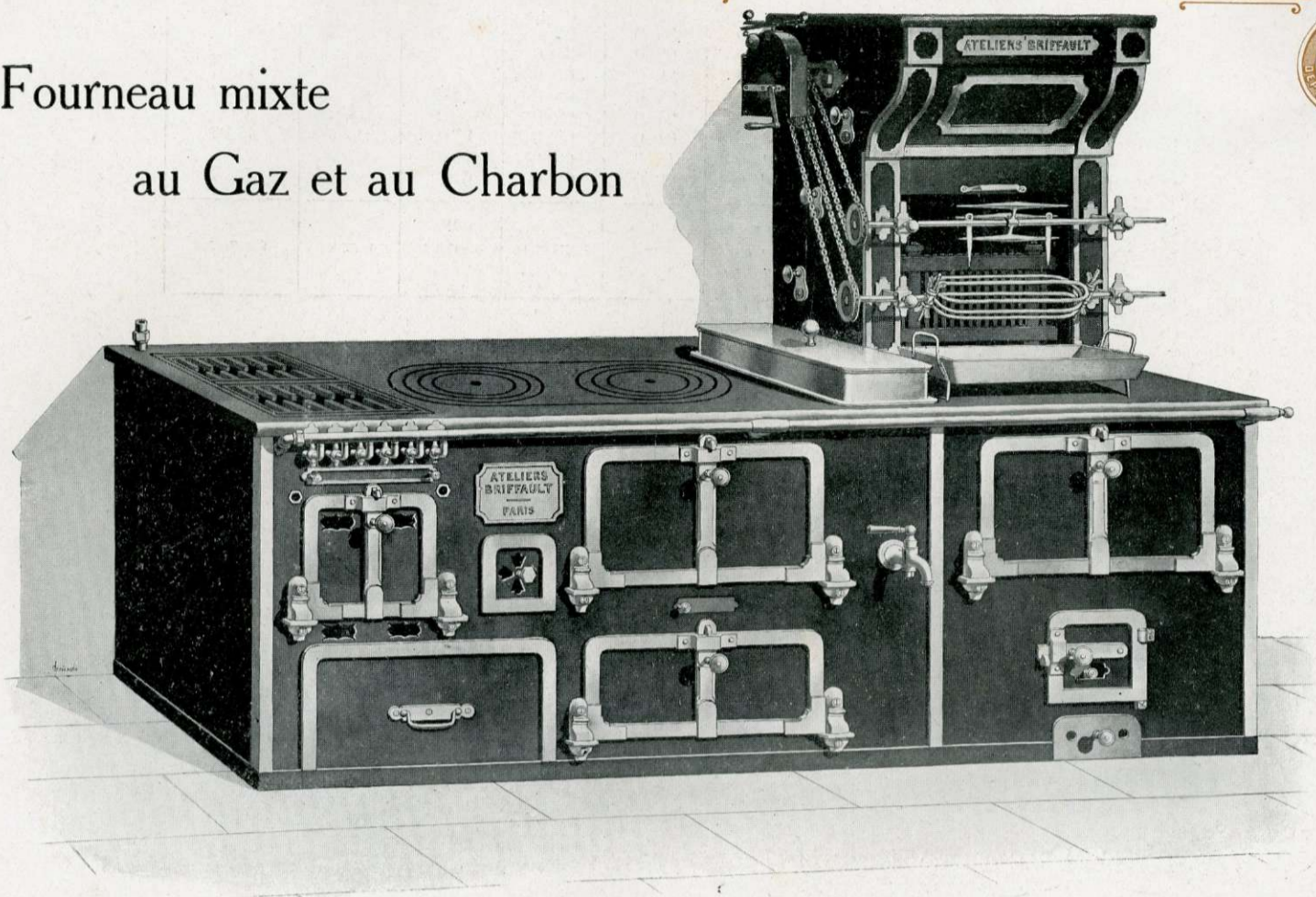
Composé de : 1 foyer à charbon, 2 fours à rôtir avec retour de flamme, 1 étuve sous l'un des fours, 2 cendriers dont 1 trieur, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre poli, robinet sur la façade, 2 réchauds à gaz dont l'un avec brûleur à simple couronne et l'autre avec brûleur à double couronne, 1 four à gaz **formant grillade-rôtissoire**, 1 charbonnier monté sur galets en bois, 1 barre de garantie en cuivre sur la façade.



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR*	LARGEUR des fours à rôtir	PROFONDEUR des fours à rôtir,	LARGEUR du four à gaz formant Grillade-rôtissoire	CONTENANCE de la Chaudière	PRIX
521	1.65	0.69	0.80	0.35	0.48	0.27	18 litres	501 "
522	1.75	0.71	0.80	0.37	0.50	0.27	24 "	531 "
523	1.85	0.73	0.80	0.40	0.50	0.27	24 "	561 "
524	2.00	0.74	0.80	0.45	0.54	0.27	30 "	616 "
525	2.20	0.75	0.80	0.50	0.56	0.27	30 "	682 "
526	2.30	0.80	0.80	0.55	0.60	0.27	30 "	712 "
527	2.40	0.80	0.80	0.60	0.60	0.30	45 "	742 "
528	2.50	0.90	0.80	0.60	0.70	0.30	45 "	772 "

AVIS. — Pour les modifications et renseignements concernant cette série, voir planches 137 et 138.

Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

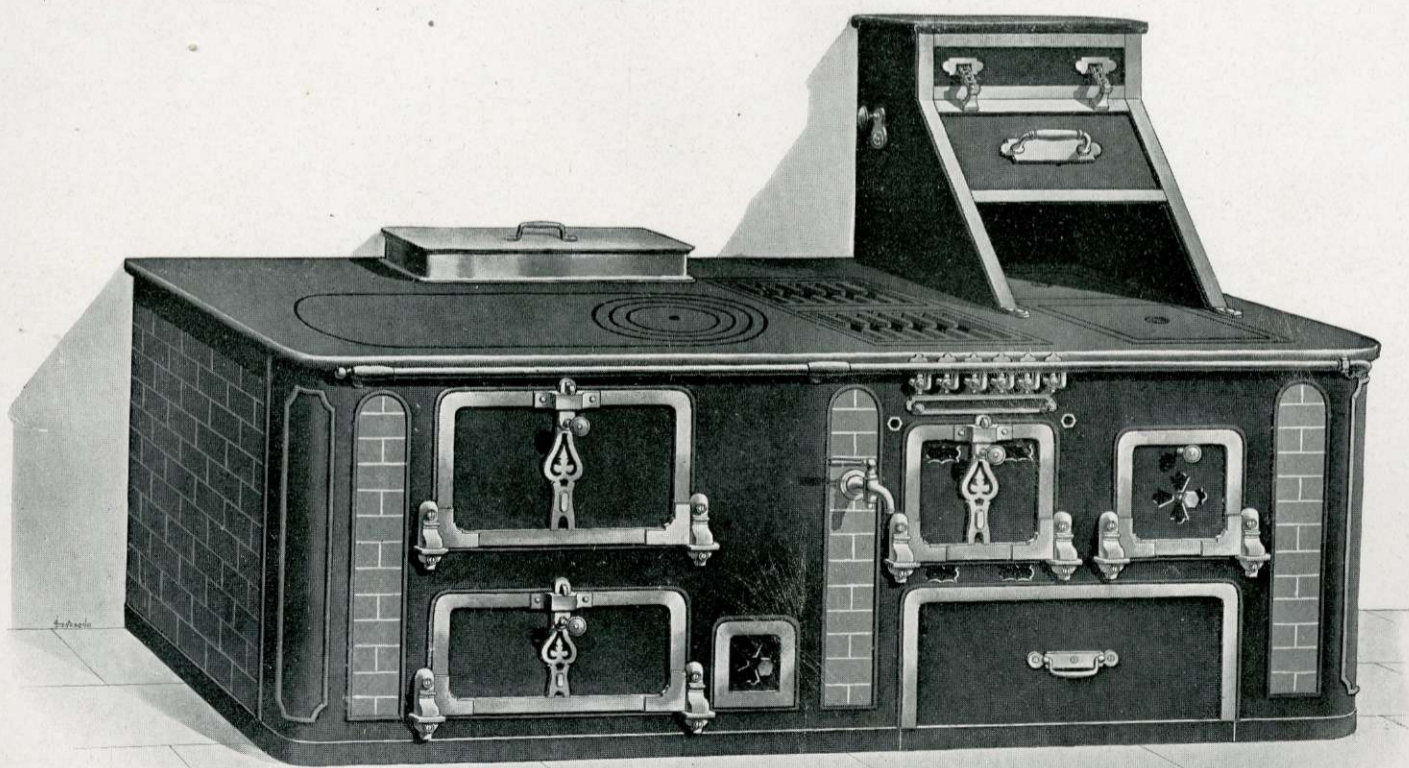


COMPOSÉ DE :

1 foyer à charbon, 1 four à rôtir avec retour de flamme, 1 étuve dessous à clenches unies, 1 cendrier, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre poli, robinet sur la façade, 2 réchauds à gaz dont l'un avec brûleur à simple couronne, et l'autre avec brûleur à double couronne. 1 four à gaz formant grillade-rôtissoire, 1 charbonnier monté sur galets en bois sous la grillade-rôtissoire et le foyer, 1 âtre à rôtir, tournebroche à ressort avec broche anglaise, et broche à gibier, lèche-frite étamée. Four à pâtisserie sous l'âtre, avec foyer spécial. Barre de garantie en cuivre poli sur la façade.

Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande

Fourneau mixte au Gaz et au Charbon à construire sur place DIT FOURNEAU A BATIR



Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.



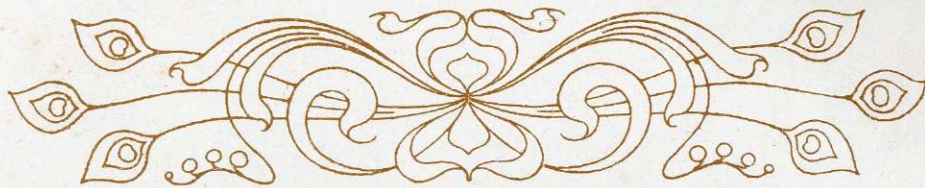


VENTE EXCLUSIVE

A LA

CLIENTÈLE MARCHANDE

N



FOURNEAUX
à Marmites





FOURNEAUX A MARMITES

MODIFICATIONS et PLUS-VALUES diverses

Ces FOURNEAUX se font indistinctement à droite ou à gauche

selon spécification faite à la commande

Sur demande, ils peuvent être construits :

SANS AUGMENTATION DE PRIX :

- Avec fermetures à loquets à ressort ;
- Avec barre et boutons en fer poli ;
- Avec boutons émaillés blancs ou noirs ;
- Avec couvercle de chaudière affleurant le dessus ;
- Avec cornières d'angles en fonte ornée ;
- Avec consoles simples, unies ou ornées.



AVEC AUGMENTATION DE PRIX :

	Plus-value
Avec foyer mixte à bois et charbon	18 frs.
Avec buse dessus et derrière	3 »
Avec buse dessus fixe au milieu	9 50
Avec buse mobile dessus, au milieu et derrière, avec plaquette	12 frs.
Avec coulisse modératrice dans le four (garde-rôts), par four	4 »
Avec tube de vapeur droit.	4 »
Avec tube de vapeur cintré, avec couvercle à charnière.	12 »
Avec bain-marie en fonte à 2 copettes en cuivre ou en porcelaine.	42 »
— — 3 — —	54 »
— — 4 — —	72 »
Avec bouche de chaleur.	18 »
Avec panaches et couvercles en cuivre rouge	} <i>Plus-value variable suivant le cours du cuivre.</i>
Avec marmites et chaudière en cuivre rouge étamées intérieurement	
Avec barre, boutons et robinet <i>nickelés</i> : plus-value de 3 % sur les prix du tarif.	
Avec Dessus meulé : Pour les fourneaux des planches 150 à 157 : plus-value de 8 % sur les prix du tarif.	

FOURNEAUX DE LUXE

Tous les fourneaux de cette Série peuvent être exécutés suivant les diverses catégories dites "de Luxe" énumérées à la planche 74.

NOTA

Quand les fourneaux qui sont indiqués à l'album avec deux cendriers seront demandés à un seul cendrier, ils subiront une moins-value de 3 francs.





Fourneau à 1 Marmite

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.



COMPOSÉ DE :

1 four à rôtir à retour de flamme, 1 marmite en fonte polie avec couvercle et panache en fer battu étamé, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA MARMITE	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
118	1.00	0 65	0.76	25 litres	24 litres	0.40	216 »
119	1.10	0.68	0.76	34 »	24 »	0.45	240 »
120	1.20	0.72	0.76	40 »	30 »	0 50	270 »
121	1.30	0.75	0.76	55 »	45 »	0 55	300 »
122	1.40	0.80	0.76	70 »	45 »	0.60	348 »
123	1.50	0 85	0.76	90 »	45 »	0.65	396 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 148 et 149.



Fourneau à 1 Four et 1 Marmite



COMPOSÉ DE :

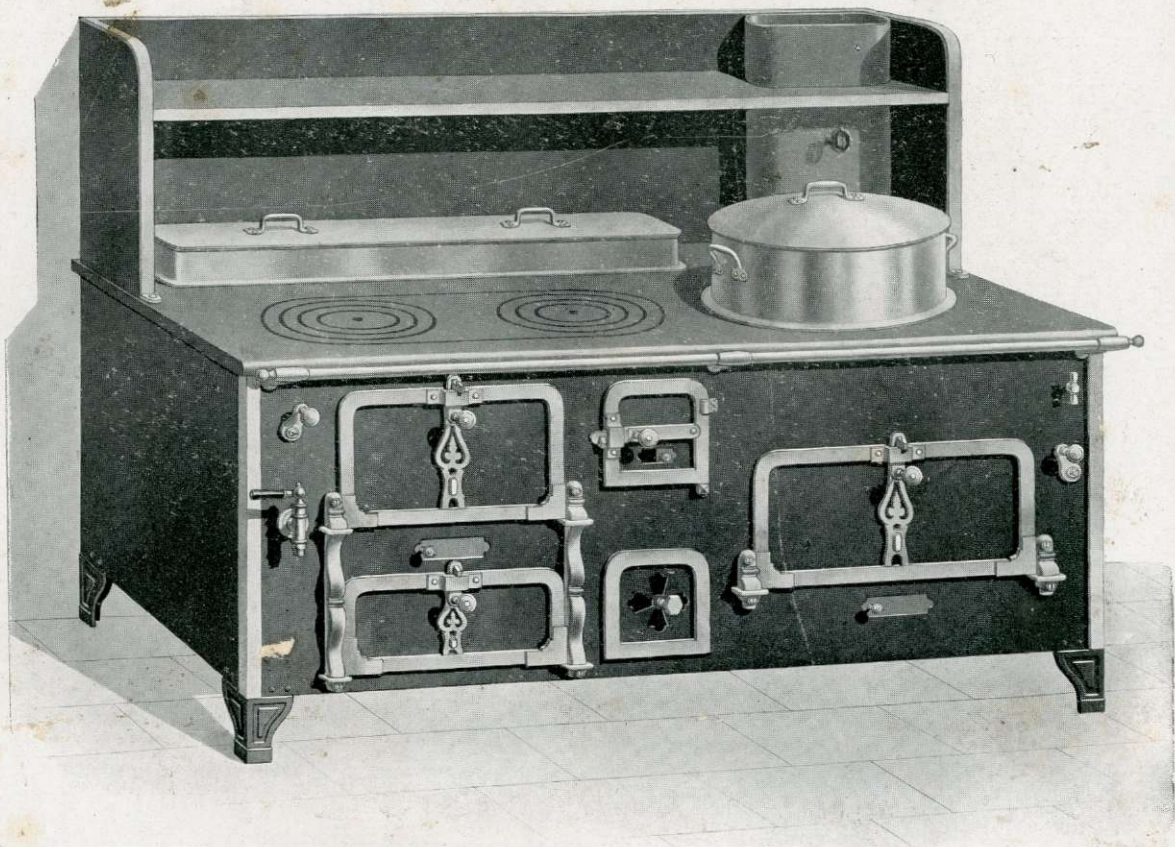
1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 charbonnier, 1 registre à manivelle pour régler et diriger la chaleur, 1 marmite en fonte polie avec couvercle et panache en fer battu étamé, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE de la MARMITE	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
299	1.50	0 62	0.80	34 litres	18 litres	0.37	402 »
300	1.60	0 65	0 80	40 »	24 »	0.40	426 »
301	1.75	0.68	0.80	55 »	24 »	0.45	456 »
302	1.90	0.72	0.80	70 »	30 »	0.50	492 »
303	2.05	0.75	0.80	90 »	45 »	0.55	516 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 148 et 149.



Fourneau pour Cantines, Hospices ET AMBULANCES



Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.



Fourneau à 1 Four et 2 Marmites

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.



COMPOSÉ DE :

1 four à rôtir à retour de flamme, 1 foyer mixte au bois et au charbon, 2 marmites en fonte polie avec couvercles et panaches fer battu étamé, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DES MARMITES	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
293	1.30	0.75	0.76	25 et 40 litres	30 litres	0 55	360 »
294	1.40	0.78	0.76	25 et 55 »	30 »	0.60	402 »
295	1.50	0.80	0.76	34 et 55 »	45 »	0.60	444 »
296	1.65	0.83	0.76	34 et 70 »	45 »	0.70	504 »
297	1.80	0.85	0.76	40 et 90 »	45 »	0 75	564 »

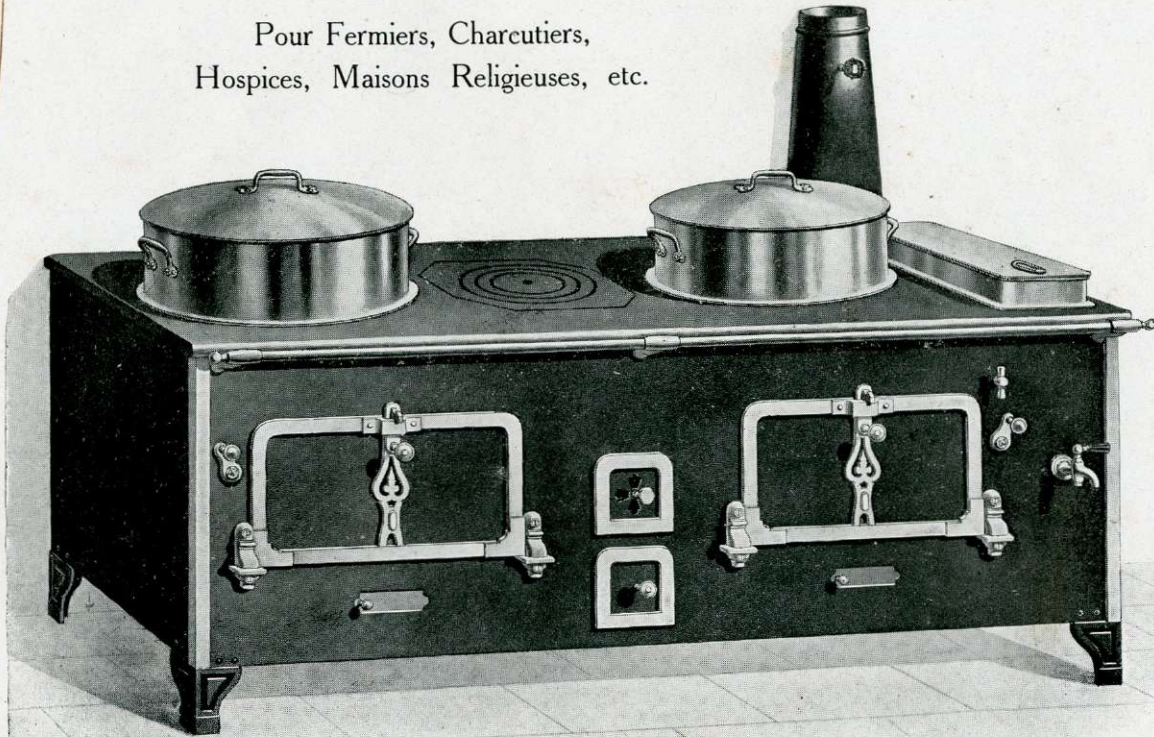
NOTA. — Les Marmites peuvent se changer d'un trou à l'autre, par le moyen d'une rondelle.

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 148 et 149.



Fourneau à 2 Fours et 2 Marmites

Pour Fermiers, Charcutiers,
Hospices, Maisons Religieuses, etc.



COMPOSÉ DE :

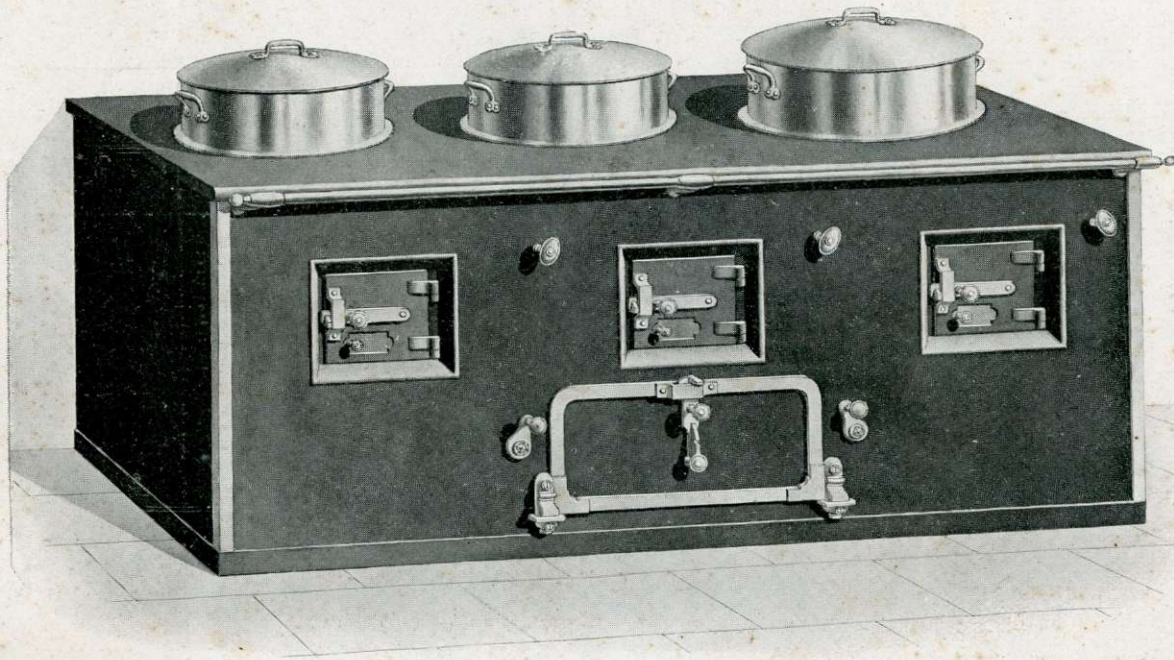
2 fours à rôtir à retour de flamme, 2 registres à manivelle pour régler et diriger la chaleur,
2 marmites en fonte polie avec couvercles et panaches en fer battu étamé,
1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DES MARMITES	CONTENANCE de la CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PRIX
124	1.50	0.70	0.76	25 et 34 litres	18 litres	40 et 45	432 »
125	1.65	0.72	0.76	34 et 40 »	24 »	45 et 50	456 »
126	1.80	0.80	0.76	40 et 55 »	24 »	45 et 55	528 »
127	2.00	0.83	0.76	55 et 70 »	30 »	50 et 55	606 »
128	2.20	0.87	0.76	70 et 90 »	45 »	55 et 60	642 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 148 et 149.



Fourneau spécial pour Charcutiers



COMPOSÉ DE :

- 3 marmites en fonte polie, couvercles et panaches en fer battu étamé, 3 foyers avec porte de chargement,
- 3 registres pour régler et diriger la chaleur,
- 1 four à gratiner avec clés de réglage d'intensité de chaleur.

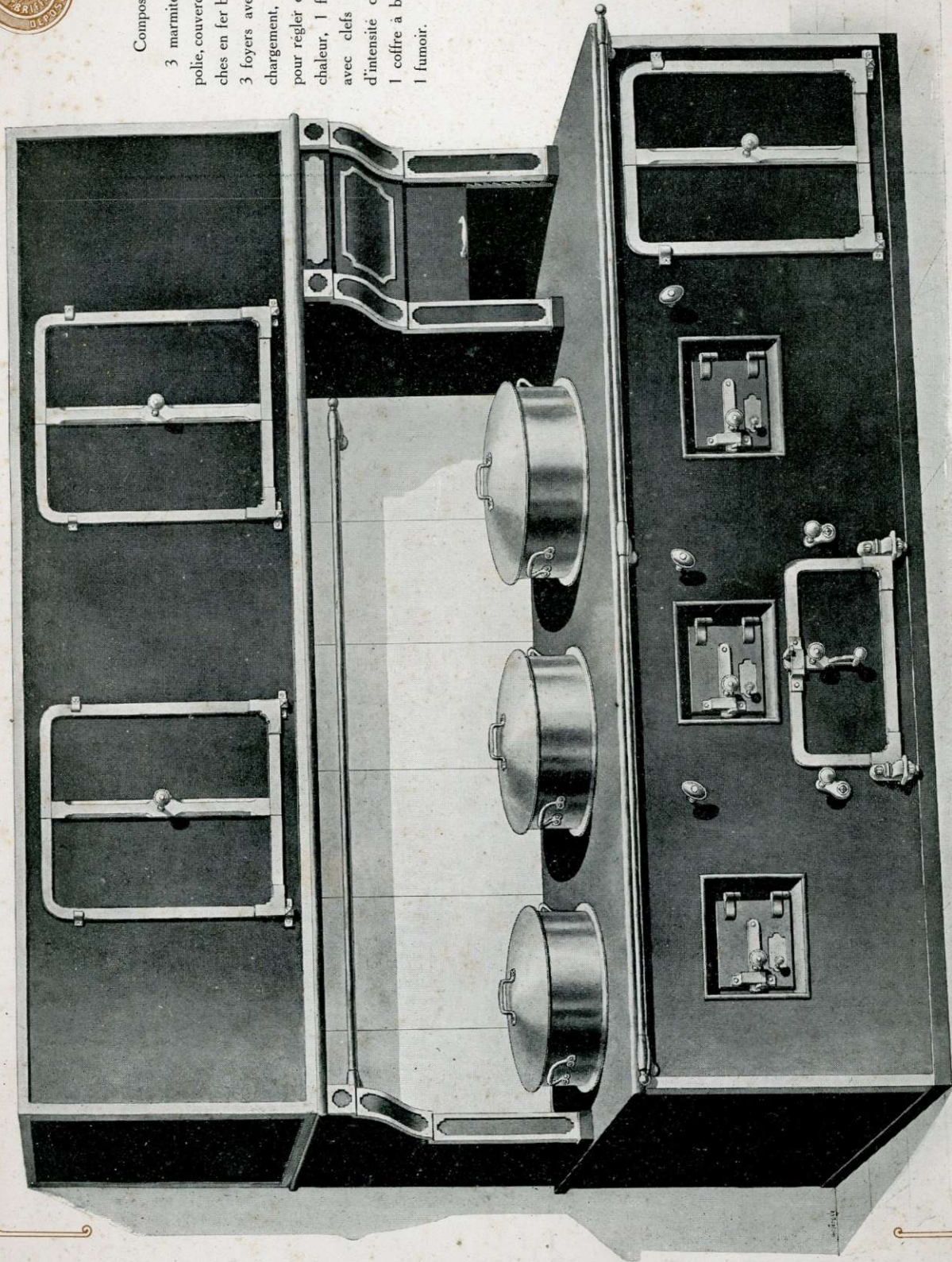
Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.

FOURNEAU SPÉCIAL POUR CHARCUTIERS



Composé de :

- 3 marmites en fonte polie, couvercles et panaches en fer battu étamé,
- 3 foyers avec porte de chargement, 3 registres pour régler et diriger la chaleur, 1 four à rôtir avec clefs de réglage d'intensité de chaleur,
- 1 coffre à bois, 1 âtre, 1 fumoir.



Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.



Pièces de Rechange et Accessoires

NOUS n'insisterons pas sur l'intérêt qu'il y a pour notre Clientèle marchande à s'adresser directement à nous pour les pièces de rechange et les accessoires qui pourraient lui être demandés pour nos fourneaux, bon nombre de ces pièces ayant été l'objet de notre part de modifications et dans leurs formes et dans leurs dimensions.





O



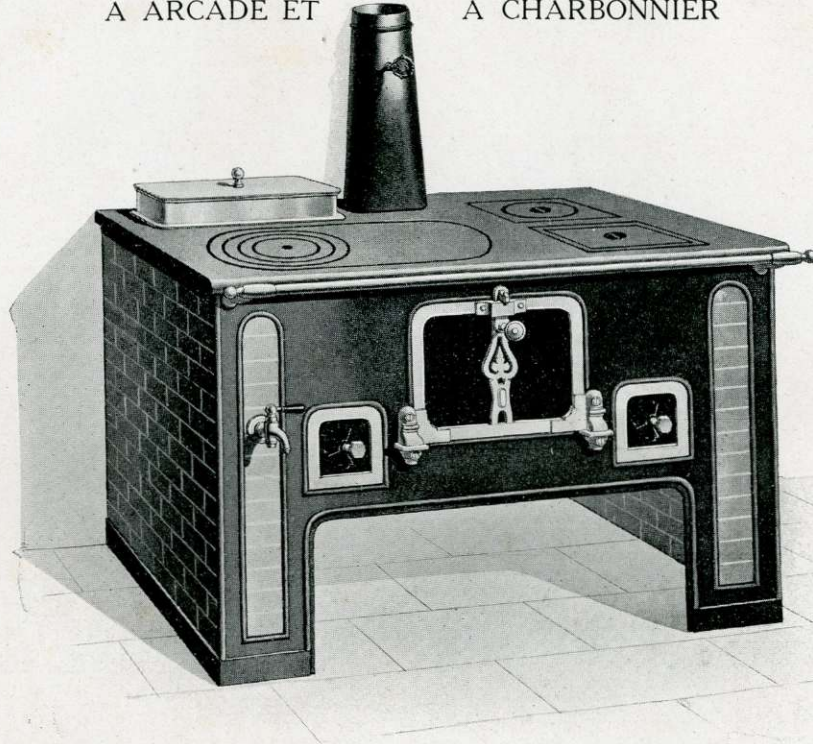
FOURNEAUX
de Construction





Fourneau de Construction à façade fonte

POUR PETITS APPARTEMENTS
A ARCADE ET A CHARBONNIER



COMPOSÉ DE :

1 four à retour de flamme, 2 réchauds dont 1 demi-économique, 2 cendriers, 1 chaudière en fonte émaillée avec tube et robinet, 2 tirants, 1 barre avec supports.

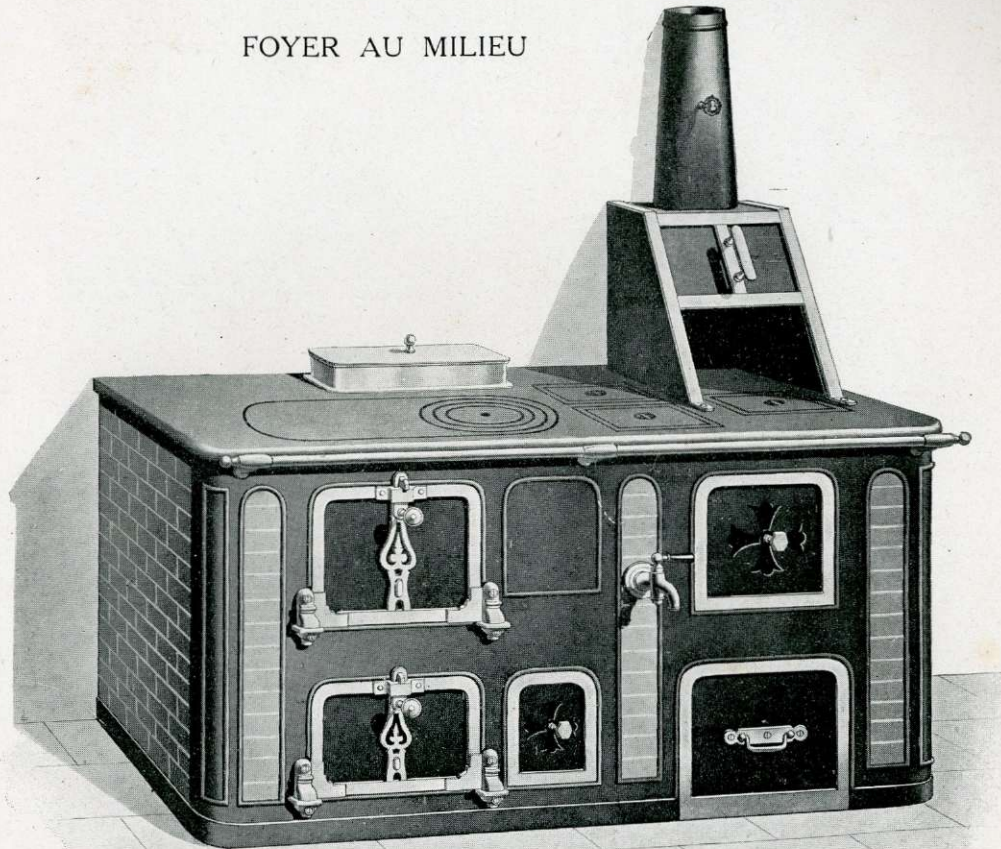
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX	
					à arcade	à charbonnier
333	0.80	0.50	0.80	0.25	120 »	139 »
362	0.85	0.50	0.80	0.28	126 »	146 »
334	0.90	0.53	0.80	0.31	132 »	153 »
335	1.00	0.55	0.80	0.33	150 »	174 »
336	1.10	0.55	0.80	0.35	168 »	194 »
337	1.20	0.60	0.80	0.40	186 »	215 »

Observations. — Ces fourneaux se construisent : 1° avec vides pour panneaux de faïence, à partir du n° 335 ;
2° sans chaudière ; 3° avec panneaux pleins laissant subsister le jonc, à partir du n° 334.



Fourneau de Construction à façade fonte

FOYER AU MILIEU



COMPOSÉ DE :

- 1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 charbonnier à encadrement monté sur galets,
- 1 porte de réchauds à étoile, 1 cendrier, 1 grillade à double départ, 3 réchauds à charbon de bois,
- 1 surface de chauffe avec rondelles, 1 mitre,
- 1 chaudière en cuivre avec tube et robinet, 1 barre de garantie avec supports sur la façade, 2 tirants.

Observations. — Ces fourneaux se font depuis 1^m50 de long,
Avec angles vifs,
Avec coin rond à droite ou à gauche.

Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.

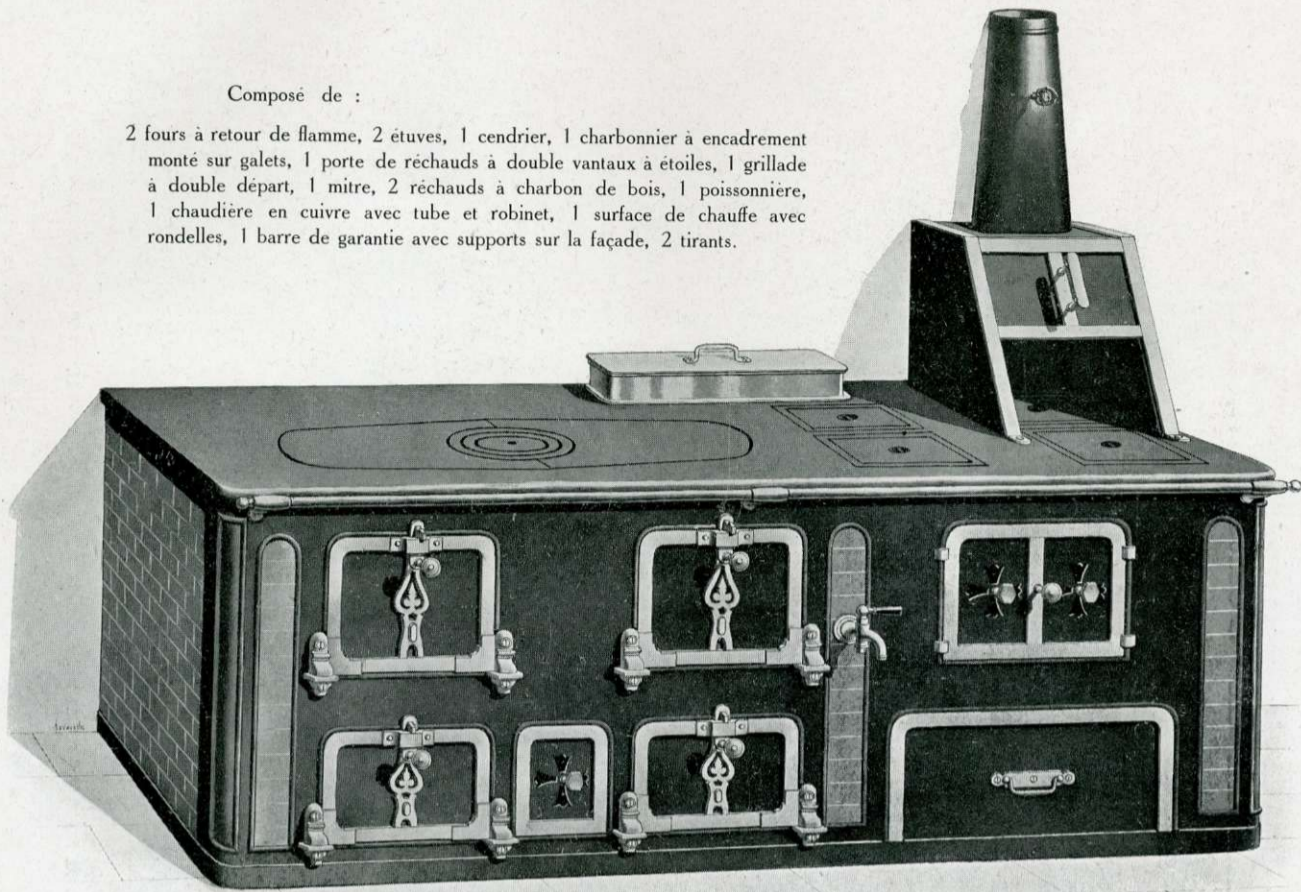
Fourneau de Construction

A 2 FOURS, GRILLADE ET 2 RÉCHAUDS, A FAÇADE FONTE



Composé de :

2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 1 cendrier, 1 charbonnier à encadrement monté sur galets, 1 porte de réchauds à double vantaux à étoiles, 1 grillade à double départ, 1 mitre, 2 réchauds à charbon de bois, 1 poissonnière, 1 chaudière en cuivre avec tube et robinet, 1 surface de chauffe avec rondelles, 1 barre de garantie avec supports sur la façade, 2 tirants.



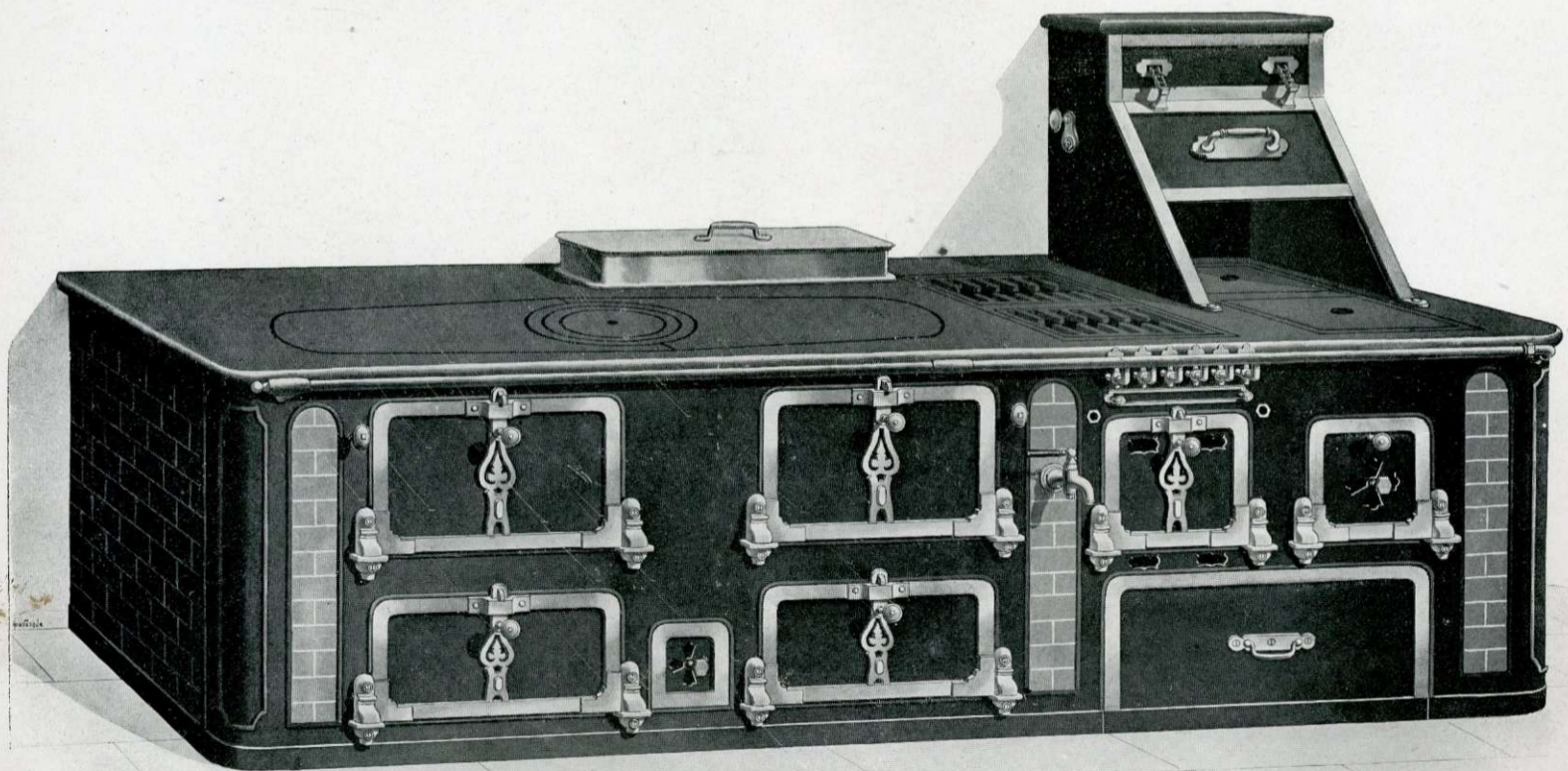
Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.

— 162 —

Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

à construire sur place

DIT FOURNEAU A BATIR

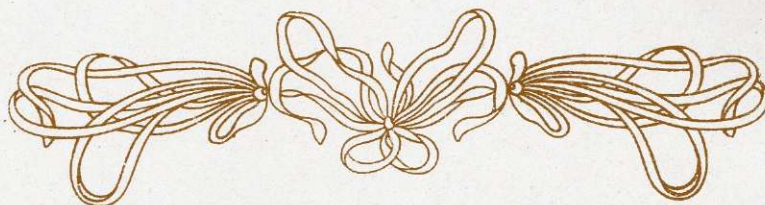


Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.

— 163 —



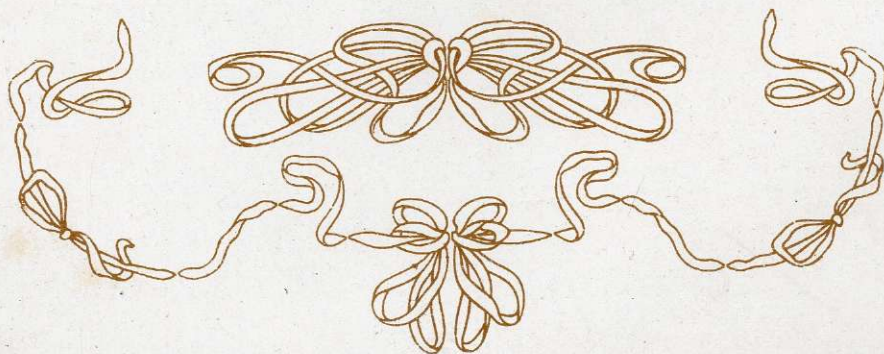
P



FOURNEAUX
pour Blanchisseuses

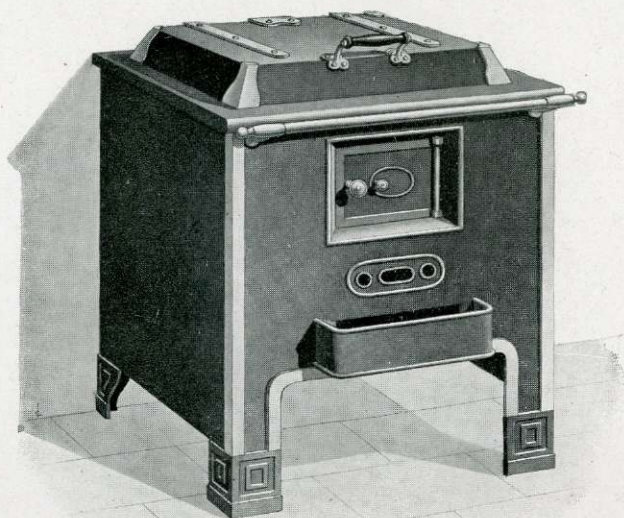
ET

Fours à Pâtisserie





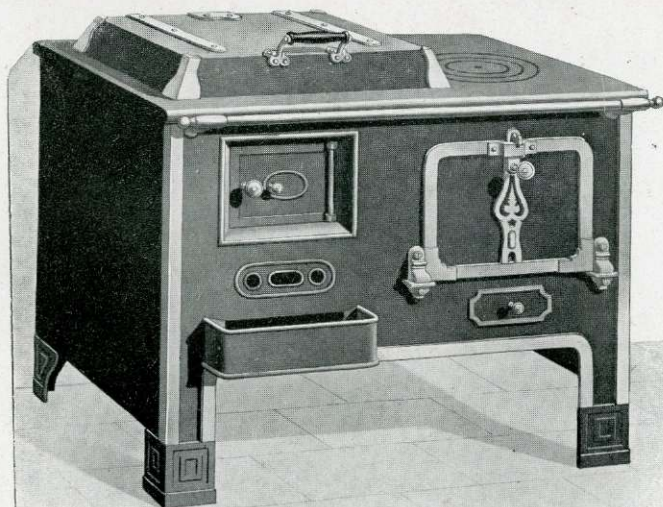
Fourneaux pour Blanchisseuses



SANS CUISINE

Composé de : 1 foyer, 1 cuvette porte-fers,
1 couvercle à charnières, 1 cendrier.

Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur	PRIX
312	6	0.42	0.47	96 »
313	8	0.51	0.47	108 »
314	10	0.62	0.47	114 »
315	12	0.71	0.47	126 »
316	14	0.79	0.47	138 »
317	16	0.88	0.47	144 »
318	18	0.95	0.47	156 »
319	20	1.04	0.47	168 »
320	24	0.88	0.65	192 »
321	30	1.05	0.65	216 »



AVEC CUISINE

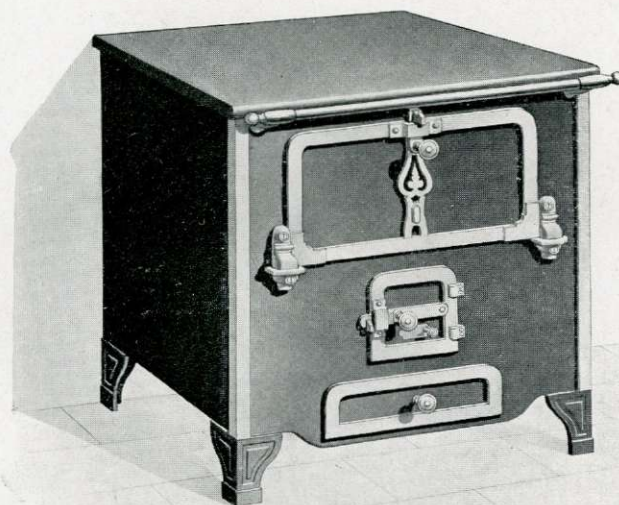
Composé de : 1 foyer, 1 cuvette porte-fers,
1 couvercle à charnières, 1 four à rôtir à
retour de flamme sous le four, 1 jeu de
rondelles, 1 cendrier.

Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur	PRIX
322	6	0.74	0.47	120 »
323	8	0.84	0.47	132 »
324	10	0.95	0.47	144 »
325	12	1.02	0.47	156 »
326	14	1.14	0.47	168 »
327	16	1.20	0.47	186 »
328	18	1.28	0.47	198 »
329	20	1.30	0.47	222 »
330	24	1.20	0.65	252 »
331	30	1.38	0.65	288 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.



Four à Pâtisserie



à dessus en fonte

Garniture intérieure en briques réfractaires et carreaux de faïence

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	OUVERTURE DU FOUR	PRIX
205	0.65	0.65	0.85	0.40	210 »
206	0.70	0.70	0.85	0.45	222 »
207	0.75	0.75	0.85	0.50	240 »
208	0.80	0.80	0.85	0.55	270 »
332	0.85	0.85	0.85	0.60	330 »

AVIS. — Pour les renseignements et modifications concernant cette série, voir planches 46 et 47.





Q



CUISINES

MODERNES





OBSERVATIONS GÉNÉRALES

relatives à nos

Projets d'Installations de Cuisine

TOUS les projets d'installations de cuisines qui nous sont demandés font l'objet, de la part de notre bureau de dessin et de notre service technique, d'une étude spéciale ; aussi, nos Clients peuvent-ils avoir la certitude que le projet que nous leur conseillons d'adopter est celui qui, le mieux, est appelé à répondre aux besoins du service auquel doivent satisfaire journellement les appareils que nous leur proposons.





Fourneaux avec Bouilleurs

FOURNEAUX AVEC BOUILLEURS

*Assurant économiquement
et d'une façon constante la distribution de l'eau chaude sous pression
à tous les services d'une habitation ou d'un appartement*

LES "FOURNEAUX BRIFFAULT" peuvent encore ajouter à leurs précieuses qualités culinaires, l'avantage si apprécié, non seulement d'assurer le service d'eau chaude de la cuisine, mais aussi, celui de distribuer l'eau chaude dans toutes les parties d'une habitation ou d'un appartement.

Pour les compléter d'une façon aussi heureuse, il suffit de leur adjoindre un appareil bien simple par lui-même appelé *Bouilleur* qui se place dans le foyer même du fourneau.



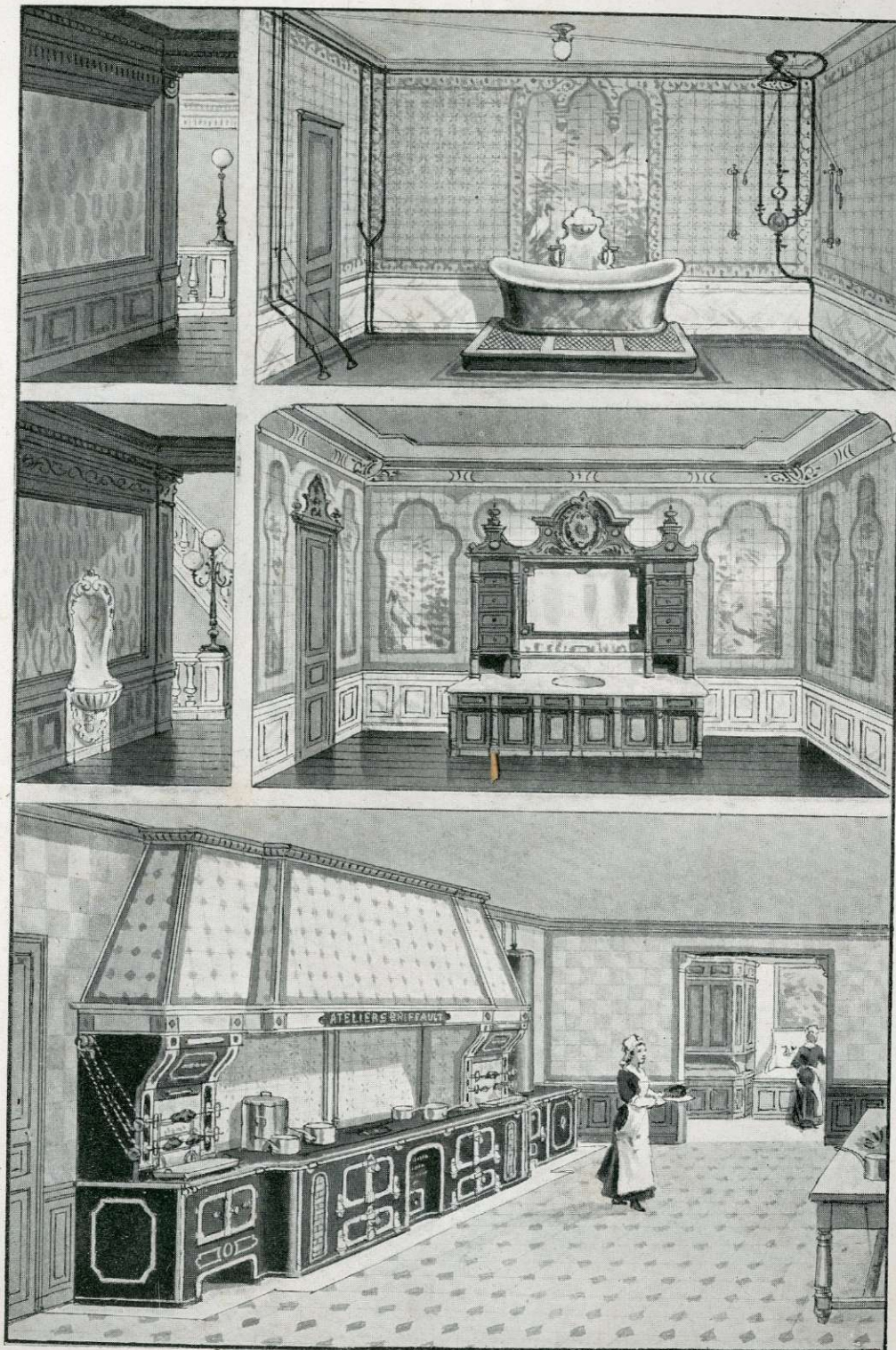
Le **Bouilleur** est un appareil en *cuivre épais*, en *acier soudé* ou en *fonte*, variant de forme et d'importance suivant la disposition du fourneau, qui permet de chauffer d'une façon *économique et constante* une grande quantité d'eau destinée à être utilisée pour *les bains, l'alimentation des postes d'eau chaude, les lavabos, etc., etc.*

Le **Bouilleur** proprement dit est en communication à l'aide de deux tuyaux en cuivre, en fer ou en plomb, avec un grand réservoir de distribution alimenté lui-même *automatiquement* par un bac muni d'un robinet à flotteur maintenant constant le niveau de l'eau dans le grand réservoir de distribution.

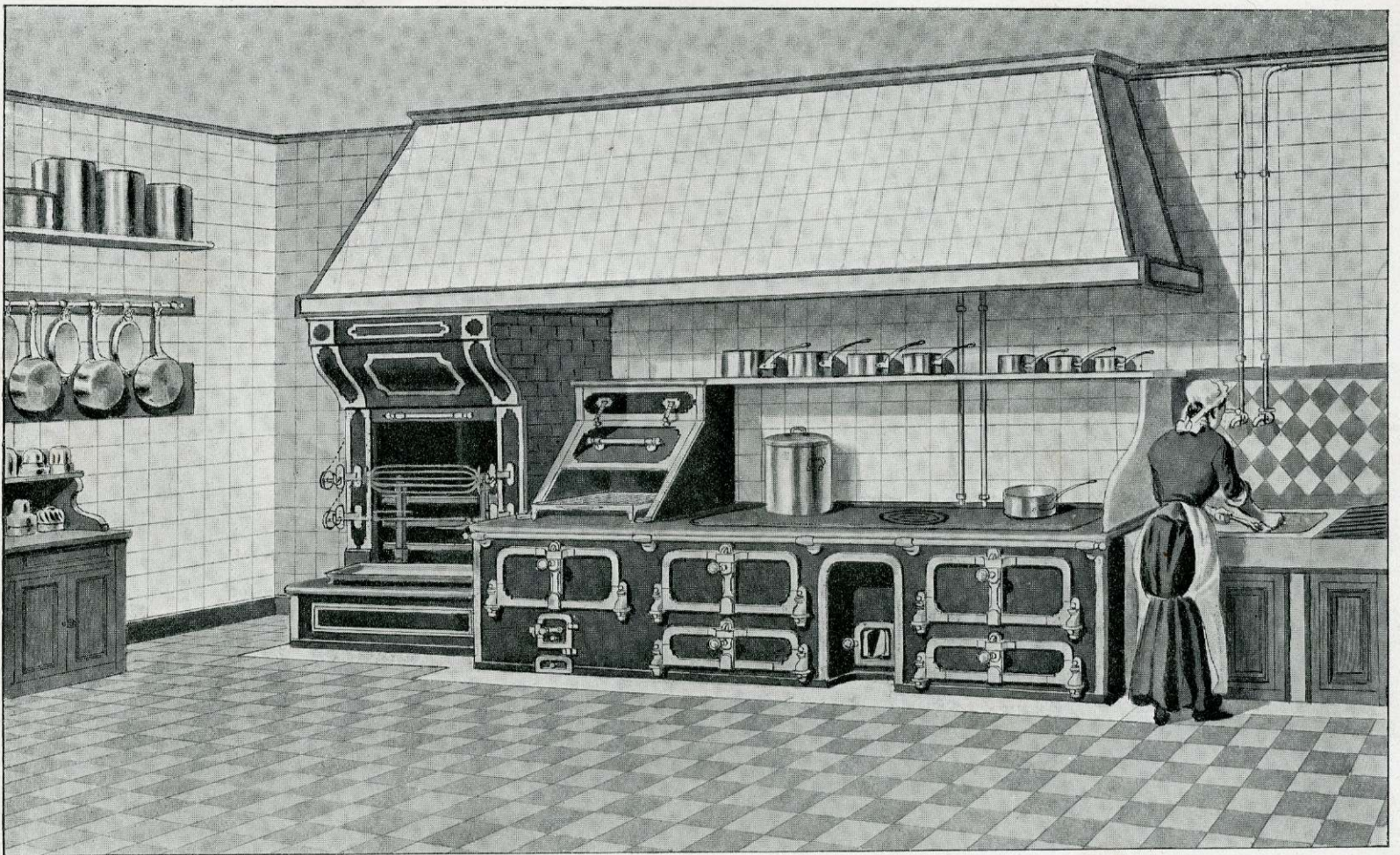
Le **Bouilleur** installé dans un fourneau de cuisine est le moyen à la fois le plus pratique et le plus économique de produire l'*eau chaude* en quantité suffisante pour la distribuer aux différents services d'une habitation, mais encore faut-il pour obtenir ce résultat que chaque cas particulier fasse l'objet d'une étude spéciale, *étude que nous nous offrons de faire gratuitement sur simple demande de nos Clients.*



-- L'HABITATION MODERNE --

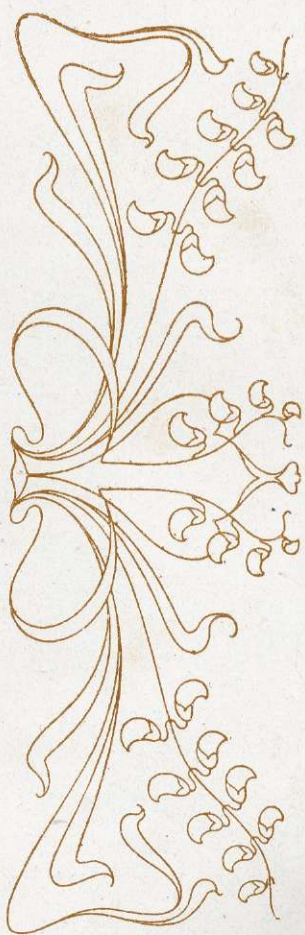


Type d'une installation de cuisine avec fourneau à bouilleur assurant la distribution de l'eau chaude sous pression à tous les étages et à tous les services d'une habitation.



Vue d'une cuisine pour grandes Maisons bourgeoises et Hôtels particuliers.

R



Appareils Spéciaux

pour

Grandes Cuisines





Appareils Spéciaux pour Grandes Cuisines

AVIS

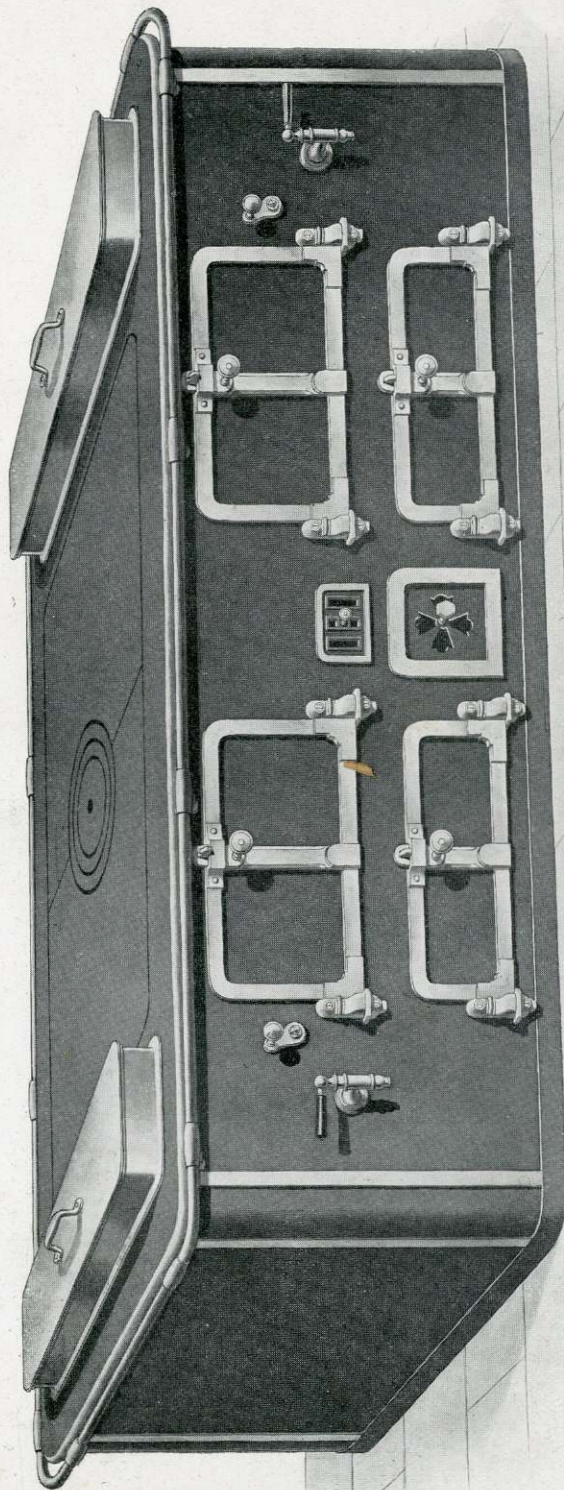


NOTRE Société possédant la plus importante collection de modèles, d'appareils spéciaux pour l'installation des GRANDES CUISINES, il nous a été impossible de faire figurer dans notre *Catalogue Général*, même une faible partie de cette collection ; mais, nous tenons à la disposition des Clients qui nous en feront la demande, des gravures, photographies et plans des nombreux appareils qui constituent à l'heure actuelle le matériel d'une GRANDE CUISINE MODERNE





Fourneau disposé pour être placé au milieu d'une cuisine.

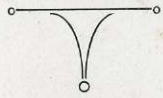


Pour Hôtels, Restaurants, Buffets, Pensionnats, etc., etc.

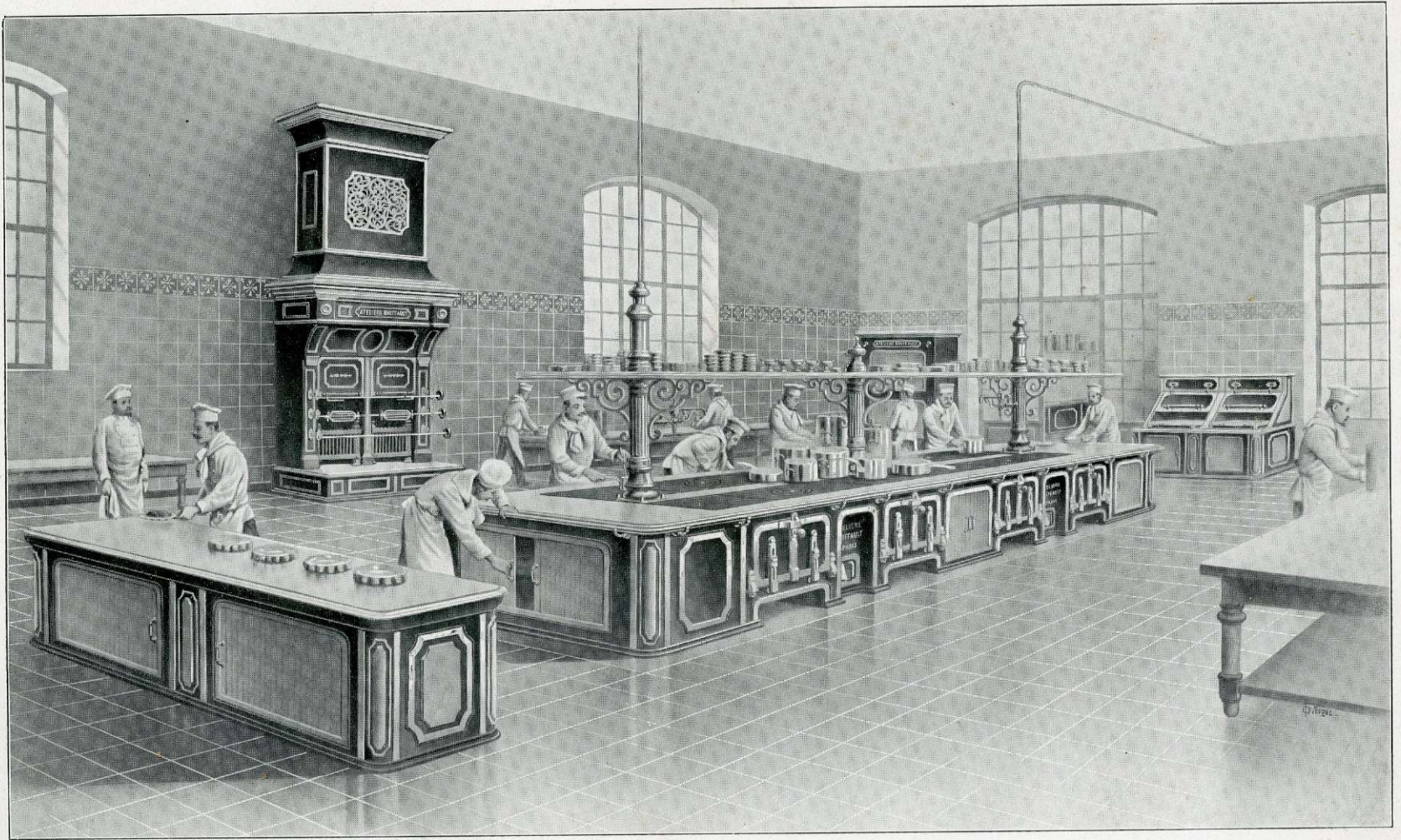
Modèle n° 445

SOCIÉTÉ ANONYME DES FOURNEAUX BRIFFAULT

SIÈGE SOCIAL
72 et 74, Avenue Parmentier, PARIS



USINES
à PARIS et à EFFRY (Aisne)



Vue d'une grande Cuisine moderne

— 178 —



Grands Fourneaux
à Marmites



S

— 179 —



Grands Fourneaux à Marmites

GRANDS FOURNEAUX A MARMITES

SPÉCIAUX POUR

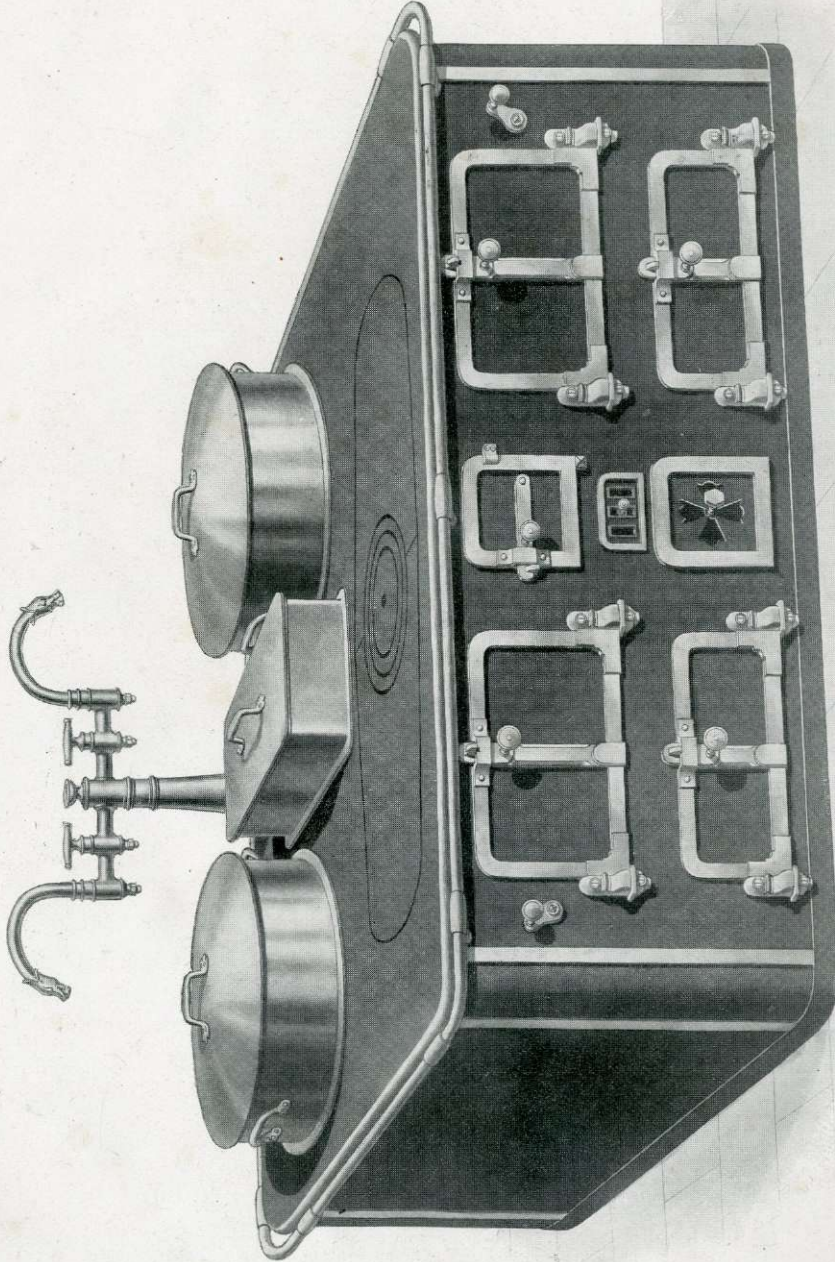
*Hôpitaux, Asiles, Pensionnats, Lycées, Collèges, Sanatoriums,
Maisons de Santé, Dispensaires, Communautés, etc.*



NOTRE collection de modèles de
GRANDS FOURNEAUX A MARMITES
est très complète et sur demande nous adresserons
à nos Clients des gravures, photographies et plans de ces fourneaux
spéciaux.

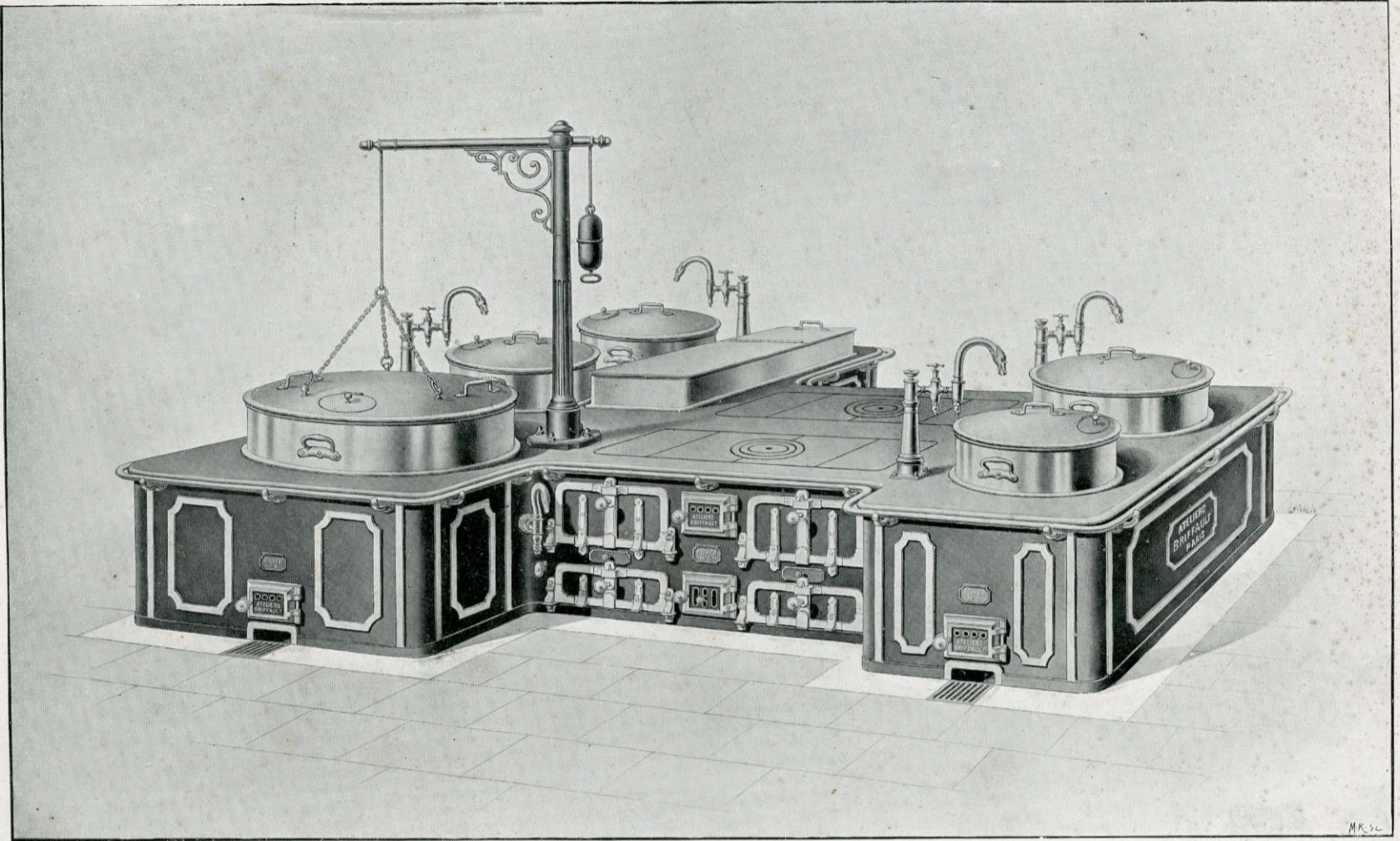


Fourneau de milieu à un seul foyer
CHAUFFANT DEUX FOURS, DEUX MARMITES ET UNE CHAUDIÈRE



Pour Hôpital, Sanatorium, Collège, Asile, etc., etc.

Fourneau à 6 foyers pour le service de 2.000 à 2.500 personnes



Pour Hôpital, Communauté, Maison de Retraite, Pensionnat, etc., etc.

AVIS IMPORTANT

Les Dessins des planches de ce Catalogue étant
notre propriété et le dépôt en ayant été effectué confor-
mément à la Loi, toute reproduction, même partielle,
en est rigoureusement interdite.

Déposé le 31 Mai 1909.