



GRANDE FABRIQUE D'APPAREILS DE CHAUFFAGE



MON BRIFFAULT



E. LOISEAU & C^{IE} Succ^{RS}

CONSTRUCTEURS, BREVETÉS S.G.D.G.

31, Rue de la Roquette et Rue S^t Sabin, 8 & 14



ATELIERS DE CONSTRUCTION ET MAGASIN DE FOURNEAUX ÉCONOMIQUES EN TÔLE ET FONTE

Calorifères en tous genres et Fumisterie à l'usage de M.M.

Les Restaurateurs, Limonadiers, Charcutiers, Maisons Bourgeoises, Maisons de Santé & de Commerce

PARIS

1887

AVIS IMPORTANT

Il est nécessaire, pour n'apporter aucune confusion dans les commandes, de donner le numéro des fourneaux et le côté du départ de fumée.

Nos fourneaux sont rendus dans les gares expéditrices franco d'emballage et sans frais de débours pour le camionnage dans Paris.

Nos appareils emballés avec soin voyagent aux risques et périls des destinataires. Nous recommandons à nos clients de vérifier exactement, à l'arrivée, la composition de nos envois, en présence des agents chargés de la livraison, et, en cas d'avaries ou de manque d'articles, de *refuser les colis* en signalant, sur le livre du transporteur, *le motif du refus*. Ils pourront ainsi conserver leur droit de recours contre la Compagnie chargée du transport, et seule responsable des accidents et avaries.

Autant que possible, et seulement pour les numéros les plus courants de nos appareils, les grandes vitesses seront expédiées le jour même de la réception de la commande, et les petites vitesses dans les 24 heures.

Les maisons qui n'ont pas encore été en rapport avec nous, voudront bien nous donner des références pour éviter tout retard.

GRANDE FABRIQUE D'APPAREILS DE CHAUFFAGE.
M^{ON} BRIFFAULT

E. LOISEAU & C^{IE}, Succ^{TS}

CONSTRUCTEURS BREVETÉS

ATELIER de CONSTRUCTION & MAGASINS de FOURNEAUX ÉCONOMIQUES

EN TÔLE & FONTE

& de Calorifères en tous genres

POUR FUMISTES, QUINCAILLIERS & COMMISSIONNAIRES

ATELIERS & MAGASINS

31, Rue de la Roquette & Rue St-Sabin, 8 & 14

PARIS

NOUVEAU FOURNEAU CULINAIRE

ÉCONOMIQUE, D'HIVER & D'ÉTÉ, AVEC CENDRIER TRIEUR & GRILLADE ROTISSOIRE

à feu dessus avec courant d'air activant la combustion
et enlevant l'odeur et la fumée

M

*Nous avons l'honneur de vous soumettre notre tarif
de Fourneaux pour l'année 1887*

*Nous appelons tout spécialement votre attention sur
nos nouveaux systèmes de Fourneaux Pl.1 et Pl.2*

*Nous vous engageons, M . . . , à visiter nos
Magasins pour vous rendre compte de tous les avantages
qu'offrent nos nouveaux systèmes, et vous mettre à même de
les recommander en parfaite connaissance de cause à votre
clientèle.*

Agréez, M . . . , nos salutations empressées.

E. LOISEAU & C^{IE}

Paris, 1^{er} Janvier. 1887



NOUVEAU SYSTÈME
DE
FOURNEAU ÉCONOMIQUE
(BREVETÉ S.G.D.G.)

COMPRENANT :

- 1^o UN CENDRIER TRIEUR, procurant une économie de 25 % sur le combustible ;
- 2^o UNE GRILLADE ROTISSOIRE permettant de griller, *sans odeur ni fumée*, les viandes et les poissons dans des conditions qui ne laissent rien à désirer sous aucun rapport, tout en utilisant le feu qui sert à griller pour faire sur la plaque disposée en réchauds ou poissonnière la cuisine ordinaire.

MANIÈRE DE SE SERVIR DE LA GRILLADE à FEU DESSUS

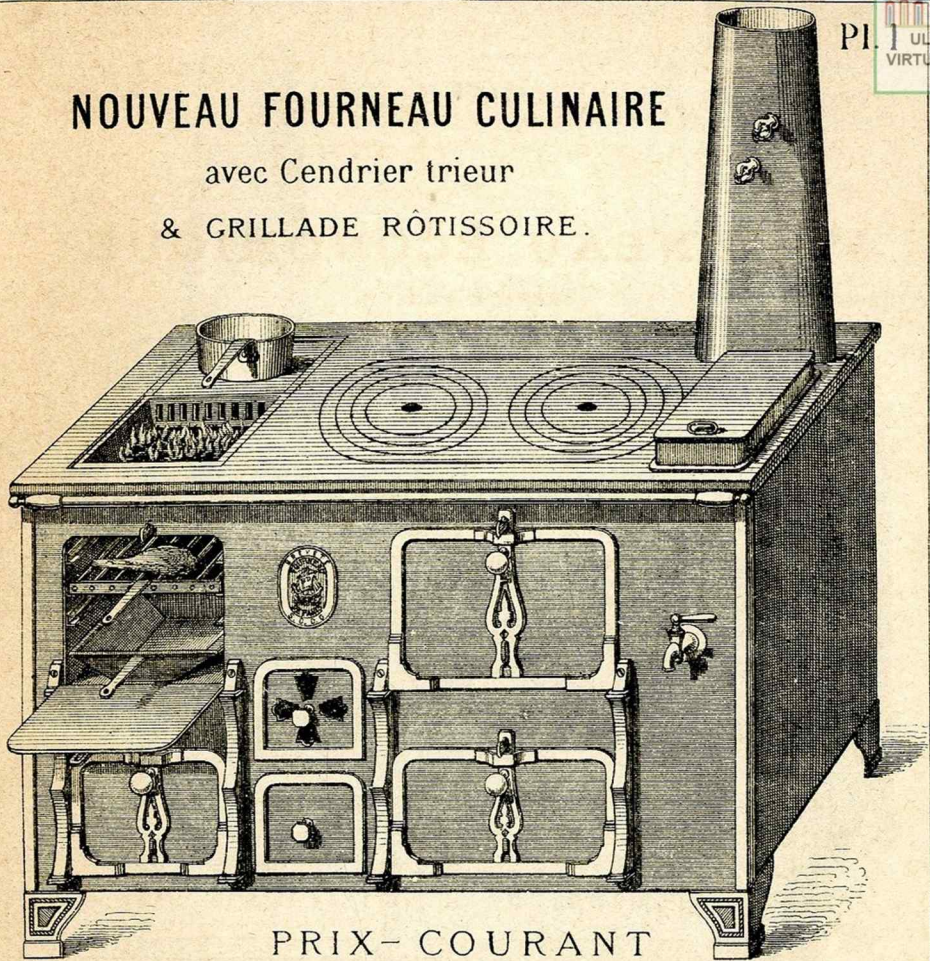
- 1^o On doit se servir de braise ou de charbon de bois. Le charbon de bois est préférable ;
- 2^o La clef du tuyau étant ouverte allumer le charbon dans les réchauds fermer les tampons et ouvrir la porte de devant.
- 3^o Le charbon étant bien enflammé, si le tirage est trop fort le modérer au moyen de la clef du tuyau
- 4^o Placer les viandes ou poissons sur le gril de la lèche-frite,
Pour les viandes noires : biefsteack, côtelettes, entrecôtes, placer la lèche-frite sur le cran le plus élevé ; pour les viandes blanches, au 2^e cran ; pour le poisson, au 3^e cran et la remonter ensuite pour activer la cuisson ;
- 5^o Pendant toute la cuisson, ne pas remuer le charbon et si on a besoin de le rassembler ou d'en ajouter, retirer la lèche-frite et la remettre immédiatement après.

N. B. — On grille les côtelettes en 6 minutes, les biefsteacks en 8 minutes. — On rôtit un poulet en 30 minutes.

Les rondelles de l'ovale peuvent être transformées en deux réchauds à charbon de bois ce qui formerait un fourneau d'été à quatre réchauds.

NOUVEAU FOURNEAU CULINAIRE

avec Cendrier trieur
& GRILLADE RÔTISSOIRE.



PRIX-COURANT

des Fourneaux à Cendrier trieur et Grillade à feu dessus (B^e s.g.d.g.)

N ^{os}	Longueur.	Largeur.	Hauteur.	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four.	Profondeur du Four.	PRIX.
40	0 ^m 95	0, 55	0, 80	7 litres	0, 27	0, 50	145
41	1 ^m 00	0, 56	0, 80	10	0, 28	0, 53	155
28	1 ^m 05	0, 60	0, 80	12 „	0, 30	0, 55	170
29	1 ^m 10	0, 60	0, 80	12 „	0, 31	0, 55	180
30	1 ^m 15	0, 60	0, 80	18 „	0, 33	0, 55	195
31	1 ^m 25	0, 62	0, 80	18 „	0, 37	0, 56	210
32	1 ^m 35	0, 62	0, 80	24 „	0, 40	0, 60	230
33	1 ^m 45	0, 66	0, 80	24 „	0, 45	0, 60	260
34	1 ^m 55	0, 66	0, 80	30 „	0, 50	0, 62	280

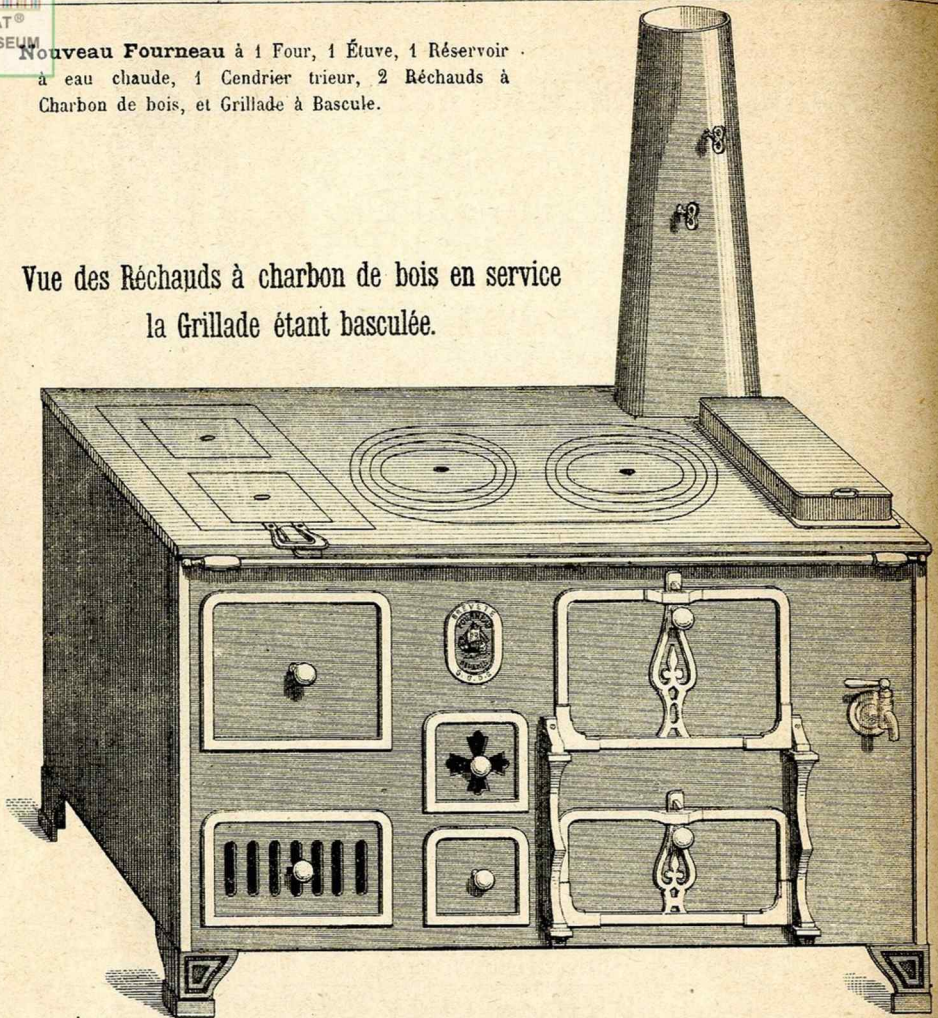
OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec réservoir et Tuyau à droite ou à gauche :
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »

Voir Planche 20 les mêmes fourneaux à deux fours

Nouveau Fourneau à 1 Four, 1 Étuve, 1 Réservoir à eau chaude, 1 Cendrier trieur, 2 Réchauds à Charbon de bois, et Grillade à Bascule.

Vue des Réchauds à charbon de bois en service
la Grillade étant basculée.



Nouveau Fourneau économique à Grillade fixe sur plaque à Bascule, avec services d'été et d'hiver, et Cendrier trieur.

Seul système laissant libre le dessus du fourneau et conservant à la Grillade son aspect habituel.

Il n'a été produit jusqu'ici que des imitations de Grillades avec articulations qui rendent en peu de temps leur fonction très difficile, et quant à l'aspect on l'a tout à fait dénaturé.

Notre Grillade nouvelle à Bascule n'est pas articulée, elle conserve la forme préférée avec porte à coulisse et ferrures polies.

Sa fonction, quelque soit la fréquence du service, est toujours facile.

Les Prix et Dimensions sont indiqués à la Planche ci-contre.

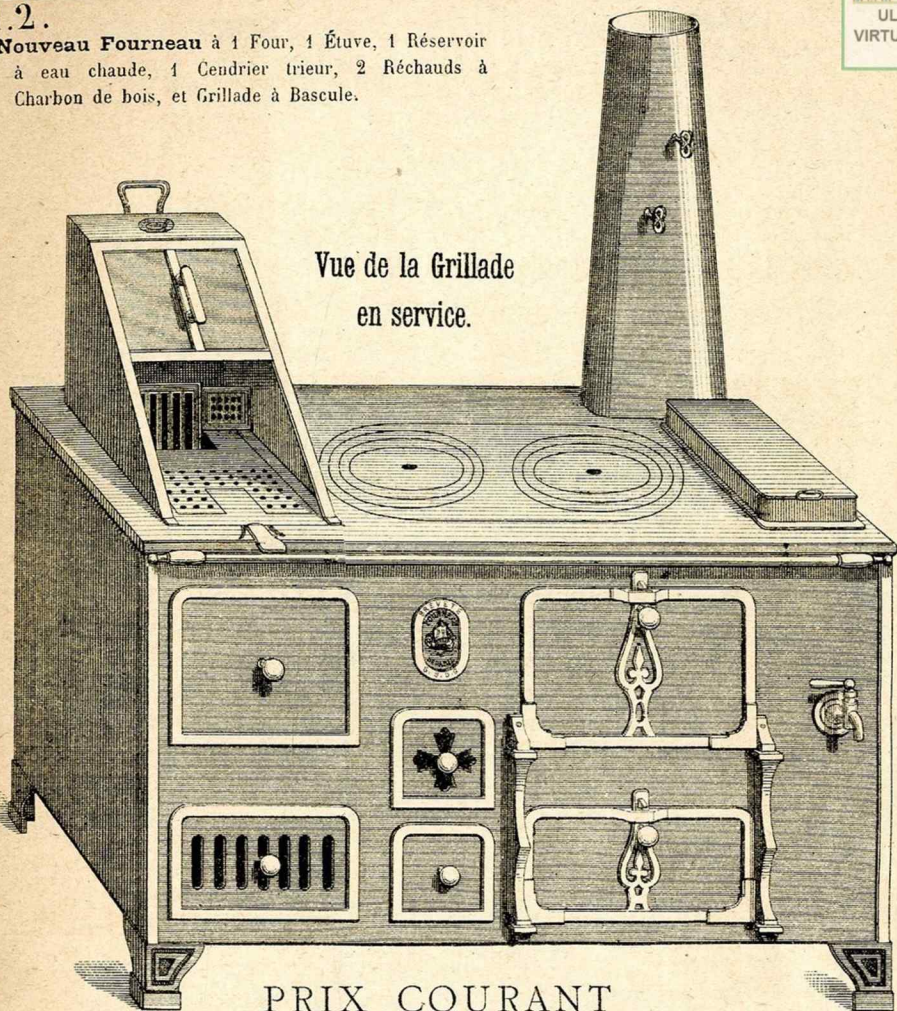
Veir Planche 21 les mêmes fourneaux à deux fours



Pl. 2.

Nouveau Fourneau à 1 Four, 1 Étuve, 1 Réservoir à eau chaude, 1 Cendrier trieur, 2 Réchauds à Charbon de bois, et Grillade à Bascule.

Vue de la Grillade en service.



PRIX COURANT

DES FOURNEAUX A CENDRIER TRIEUR ET GRILLADE A BASCULE, BREVETÉ S. G. D. G.

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
132	0 95	0 55	0 80	7 litres	0 27	0 50	160
133	100	0 55	0 80	7 »	0 28	0 50	175
134	105	0 60	0 80	12 »	0 30	0 55	185
135	110	0 60	0 80	12 »	0 31	0 55	200
136	115	0 60	0 80	12 »	0 33	0 55	220
137	125	0 62	0 80	18 »	0 37	0 58	235
138	135	0 65	0 80	24 »	0 40	0 60	255
139	145	0 65	0 80	24 »	0 45	0 60	275
140	155	0 68	0 80	30 »	0 50	0 62	300

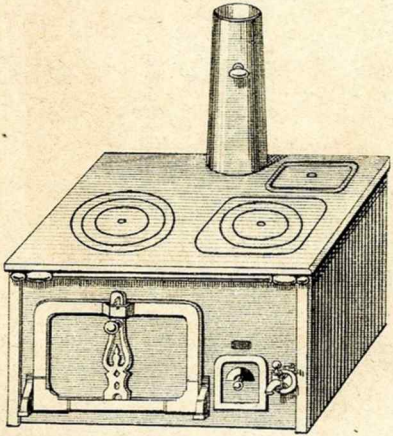
OBSERVATIONS

- 1^o Ces Fourneaux se font avec réservoir et Tuyaux à droite ou à gauche :
- 2^o Avec Bain-Marie 3 Copettes, Cuivre ou porcelaine en plus 35 fr
- 3^o Avec foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 fr.
- 4^o Avec Bouche de chaleur, en plus 10 fr.



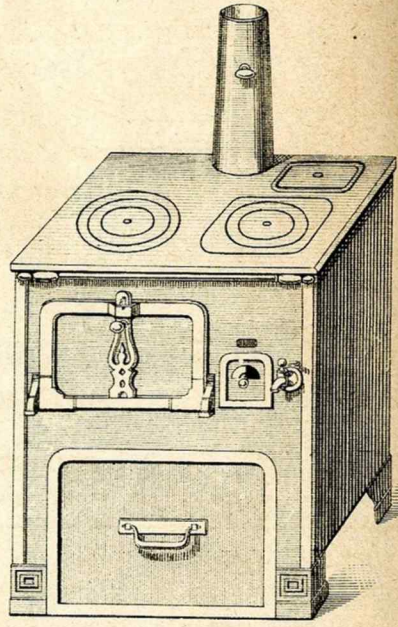
Pl. 3 FOURNEAU PARISIEN

Sans pieds et sans barre cuivre



FOURNEAU PARISIEN

A pieds avec ou sans charbonnier et barre cuivre.



FOURNEAU PARISIEN

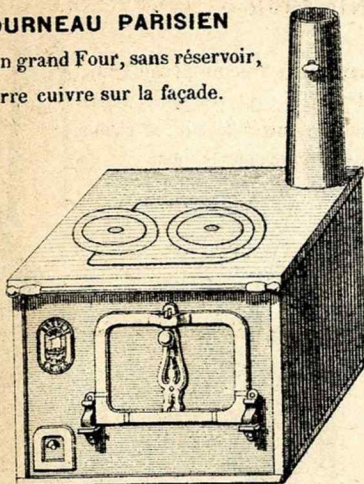
Avec grand four, Réservoir fonte émaillée, sans retour de flamme sous le four

PRIX-COURANT

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du four	Prix sans pieds	Prix avec pieds	Prix avec charbonnier
57	0 50	0 40	0 71	4 litres	0 26	32	40	48
58	0 55	0 45	0 73	5 »	0 30	38	50	58
59	0 60	0 46	0 75	5 1/2	0 33	45	58	66

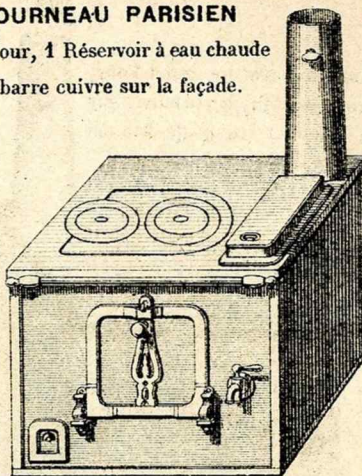
FOURNEAU PARISIEN

avec un grand Four, sans réservoir,
barre cuivre sur la façade.



FOURNEAU PARISIEN

à 1 Four, 1 Réservoir à eau chaude
et barre cuivre sur la façade.



PRIX-COURANT

FOURNEAU PARISIEN

avec un grand Four, sans Réservoir, avec retour de flamme sous le four.

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
80	0 50	0 36	0 38	0 27	0 33	40
81	0 55	0 41	0 38	0 30	0 37	48
82	0 60	0 47	0 38	0 33	0 43	54
83	0 65	0 50	0 38	0 36	0 45	65
84	0 70	0 53	0 38	0 40	0 48	75

FOURNEAU PARISIEN

à 1 Four, 1 Réservoir à eau chaude, avec retour de flamme sous le four.

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du Four	Profondeur du Four	Contenance du Réservoir	Prix
85	0 50	0 36	0 38	0 22	0 33	5 litres	45
86	0 55	0 41	0 38	0 25	0 37	5 »	55
87	0 60	0 47	0 38	0 27	0 43	7 »	65
88	0 65	0 50	0 38	0 28	0 45	7 »	75
89	0 70	0 53	0 38	0 30	0 48	7 »	80
90	0 75	0 55	0 38	0 31	0 50	12 »	90
91	0 80	0 56	0 38	0 33	0 50	12 »	100
170	0 85	0 58	0 38	0 35	0 52	12 »	110
171	0 90	0 62	0 38	0 37	0 56	18 »	120
172	1 00	0 65	0 38	0 40	0 60	24 »	130

OBSERVATIONS

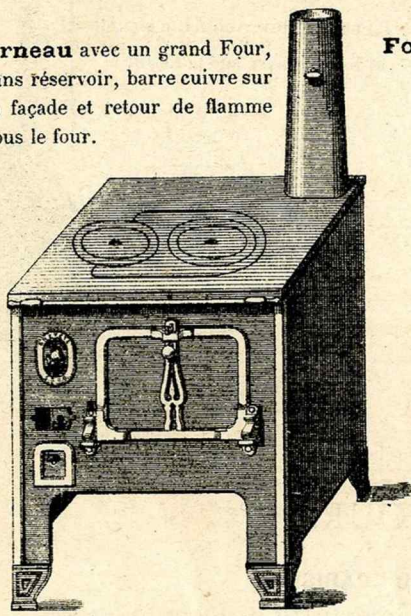
- 1^o Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2^o Avec Foyer à bois, en plus : 7 fr. pour le 3 premiers n^{os} et 10 fr. pour les autres.



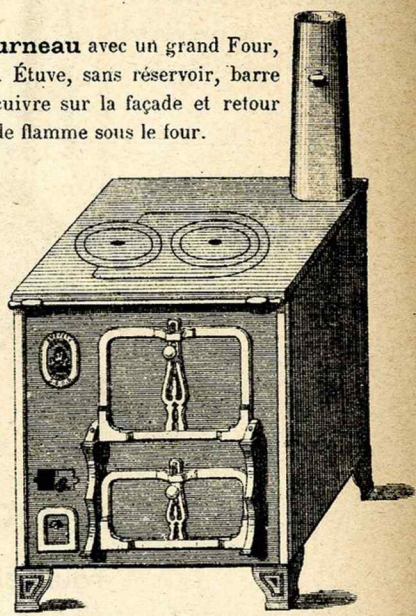
D15

FOURNEAUX SANS RÉSERVOIR AVEC GRAND FOUR

Fourneau avec un grand Four,
sans réservoir, barre cuivre sur
la façade et retour de flamme
sous le four.



Fourneau avec un grand Four,
1 Étuve, sans réservoir, barre
cuivre sur la façade et retour
de flamme sous le four.



PRIX-COURANT

FOURNEAU SANS ÉTUVE

N ^{OS}	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
47	0 50	0 36	0 71	0 27	0 33	42
48	0 55	0 41	0 73	0 30	0 37	50
49	0 60	0 47	0 75	0 33	0 43	56
50	0 65	0 50	0 80	0 36	0 45	70
51	0 70	0 53	0 80	0 40	0 48	80

FOURNEAU A 1 FOUR & 1 ÉTUVE

52	0 50	0 36	0 71	0 27	0 33	48
53	0 55	0 41	0 73	0 30	0 37	56
54	0 60	0 47	0 75	0 33	0 43	65
55	0 65	0 50	0 80	0 36	0 45	80
56	0 70	0 53	0 80	0 40	0 48	90

OBSERVATIONS

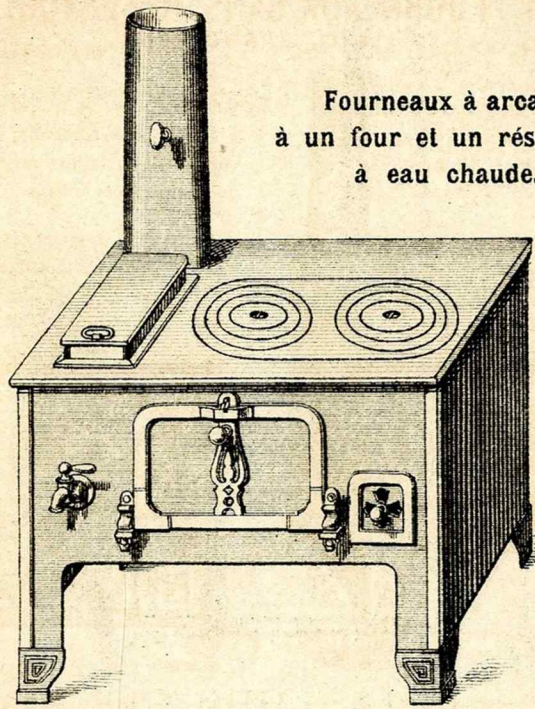
1^o Ces Fourneaux se font avec Foyer à bois, en plus. } 7 fr. pour les 3 premiers N^{OS}
 2^o Avec Tuyau à droite ou à gauche. } et 10 fr. pour les autres



FOURNEAUX A UN FOUR SANS ÉTUVE

Fourneaux à arcade
à un four et un réservoir
à eau chaude.

AVEC BARRE CUIVRE



PRIX-COURANT

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	Prix
A	0 50	0 36	0 71	5 litres	0 22	0 33	48
B	0 55	0 41	0 73	5 »	0 25	0 37	58
C	0 60	0 47	0 75	7 »	0 27	0 43	68
141	0 65	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	78
142	0 70	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	85
143	0 75	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	95
144	0 80	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	105
145	0 85	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	115
146	0 90	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	125
147	1 00	0 65	0 80	24 »	0 40	0 60	135

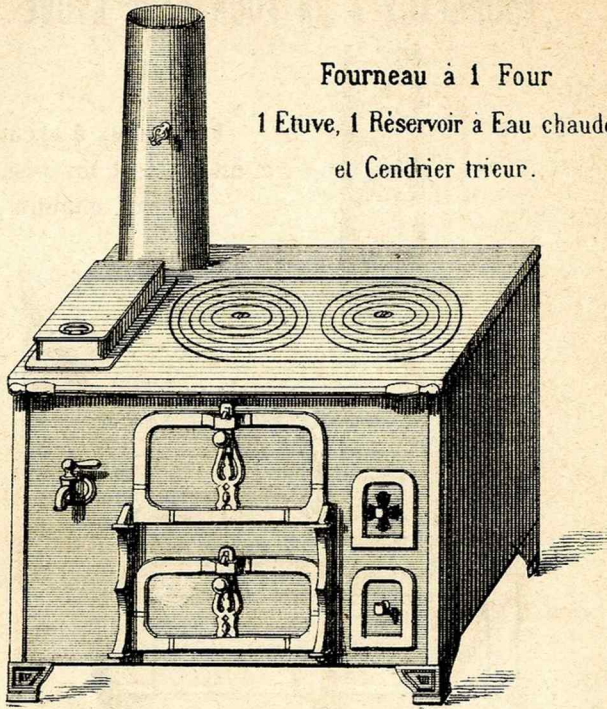
OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et tuyaux à droite ou à gauche;
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec Rotisserie à air libre par bout, en plus. 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »



Fourneau à 1 Four

1 Etuve, 1 Réservoir à Eau chaude
et Cendrier trieur.

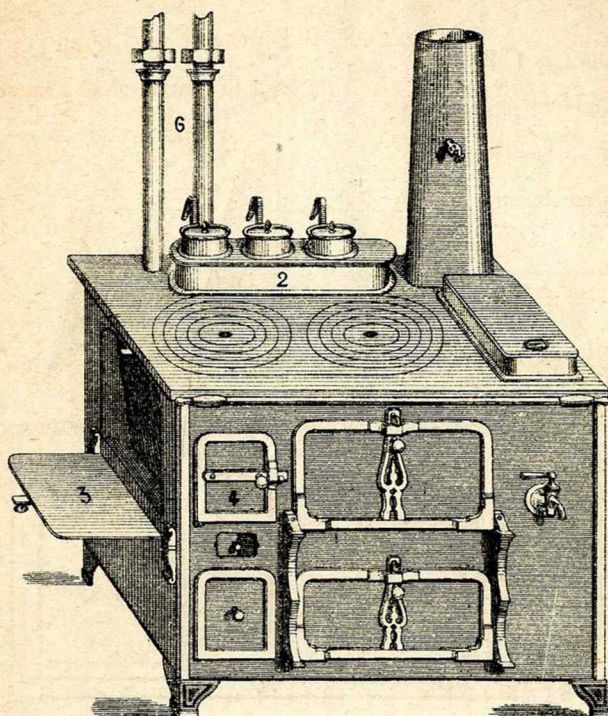


PRIX - COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix	
A un seul Cendrier	D	0 50	0 36	0 71	5 litres	0 22	0 33	55
	E	0 55	0 41	0 73	5 »	0 25	0 37	65
	F	0 60	0 47	0 75	7 »	0 27	0 43	75
	0	0 65	0 49	0 80	7 »	0 28	0 45	90
Avec Cendrier Trieur	35	0 70	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	100
	1	0 75	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	110
	2	0 80	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	120
	36	0 85	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	130
	3	0 90	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	140
	4	1 »	0 65	0 80	24 »	0 40	0 60	150
	5	1 10	0 68	0 80	24 »	0 45	0 58	160
	6	1 20	0 72	0 80	30 »	0 50	0 54	180
42	1 30	0 75	0 80	45 »	0 55	0 54	200	

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche :
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec Rotisserie à air libre par bout, en plus. 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »
- 6° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 »



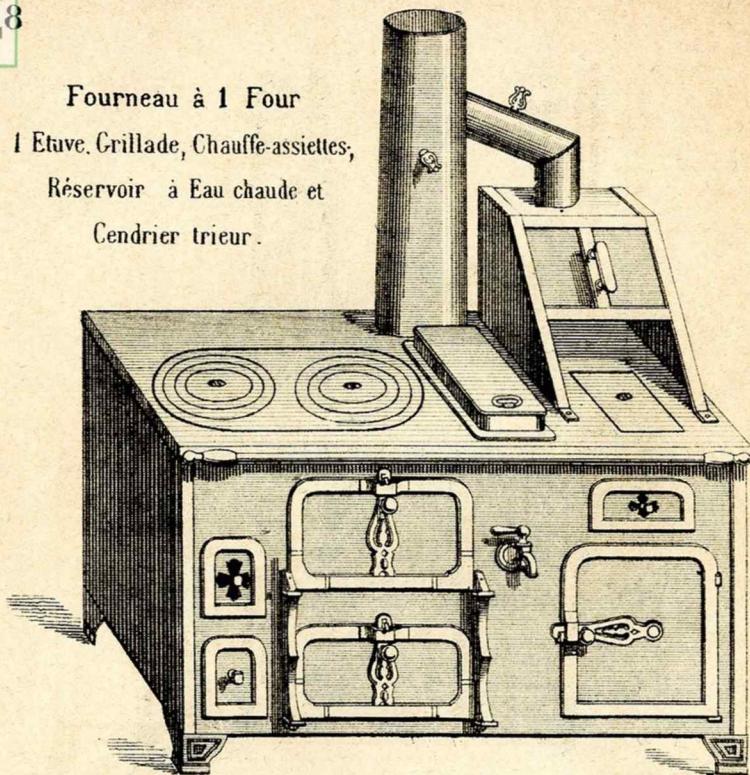
DÉMONSTRATION
des
CHANGEMENTS & ADDITIONS
que l'on peut faire aux Fourneaux de la Planche 7.

-
- 1° Ces Fourneaux sont avec réservoir et Tuyau à droite ou à gauche ;
 - 2° Avec Bain-Marie 3 ou 4 Copettes cuivre ou porcelaine ;
 - 3° Avec Rôtisserie à air libre par bout ;
 - 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade ;
 - 5° Avec Bouche de chaleur.
 - 6° Avec Bouilleur cuivre pour le chauffage de Bains.

Les Prix de tous ces changements sont indiqués à la Planche ci-contre.

Fourneau à 1 Four

1 Etuve. Grillade, Chauffe-assiettes,
Réservoir à Eau chaude et
Cendrier trieur.

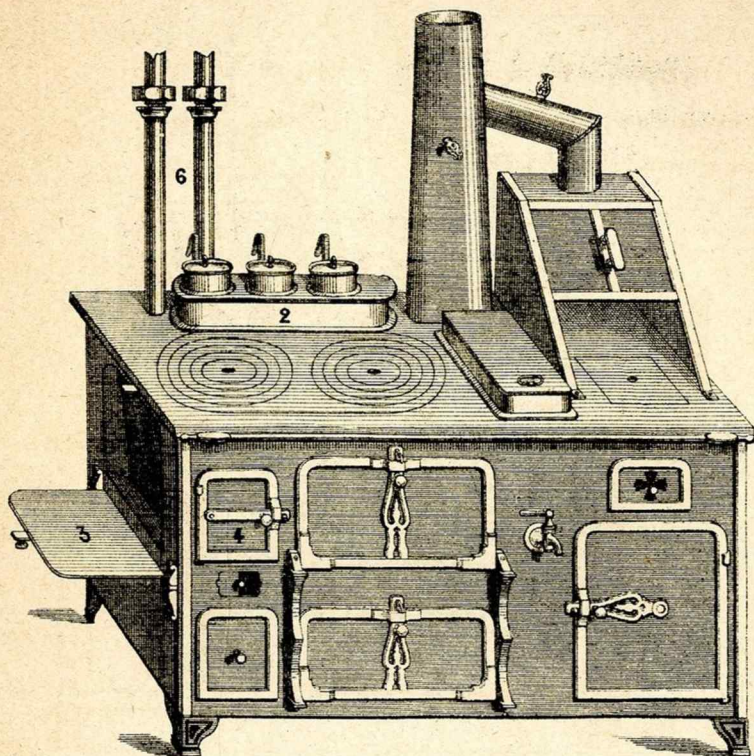


PRIX - COURANT

Nos	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
37	0 90	0 48	0 80	7 litres	0 27	0 43	120
00	0 95	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	130
38	1 »	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	140
7	1 05	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	150
8	1 10	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	160
39	1 15	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	170
9	1 20	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	180
10	1 30	0 62	0 80	18 »	0 37	0 57	195
11	1 40	0 65	0 80	24 »	0 40	0 58	220
12	1 50	0 68	0 80	24 »	0 45	0 58	240
13	1 60	0 72	0 80	30 »	0 50	0 63	255
43	1 70	0 75	0 80	45 »	0 55	0 55	320

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Grillade à droite ou à gauche ;
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec Rotisserie à air libre par bout, en plus. 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »
- 6° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 »



DÉMONSTRATION
des
CHANGEMENTS & ADDITIONS
que l'on peut faire aux Fourneaux de la Planche 8.

-
- 1° Ces Fourneaux sont avec Réservoir et Grillade à droite ou à gauche ;
 - 2° Avec Bain-Marie 3 ou 4 Copettes cuivre ou porcelaine ;
 - 3° Avec Rôtisserie à air libre par bout ;
 - 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade ;
 - 5° Avec Bouche de chaleur.
 - 6° Avec Bouilleur cuivre pour le chauffage de Bains.

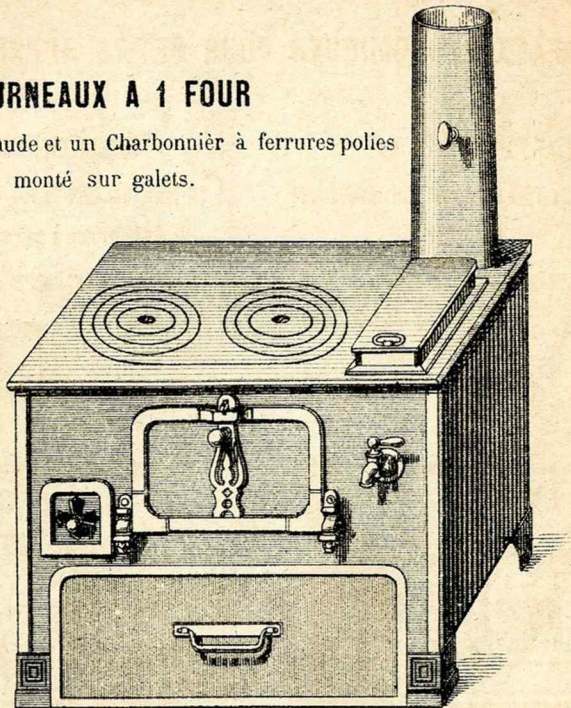
Les Prix de tous ces changements sont indiqués à la Planche ci-contre.



FOURNEAUX A 1 FOUR

1 Réservoir à eau chaude et un Charbonnier à ferrures polies monté sur galets.

AVEC BARRE CUIVRE



PRIX-COURANT

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	Prix
148	0 50	0 36	0 71	5 litres	0 22	0 33	58
149	0 55	0 41	0 73	5 »	0 25	0 37	68
150	0 60	0 47	0 75	7 »	0 27	0 43	80
151	0 65	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	95
152	0 70	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	105
153	0 75	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	115
154	0 80	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	125
155	0 85	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	135
160	0 90	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	145
161	1 00	0 65	0 80	24 »	0 40	0 60	155

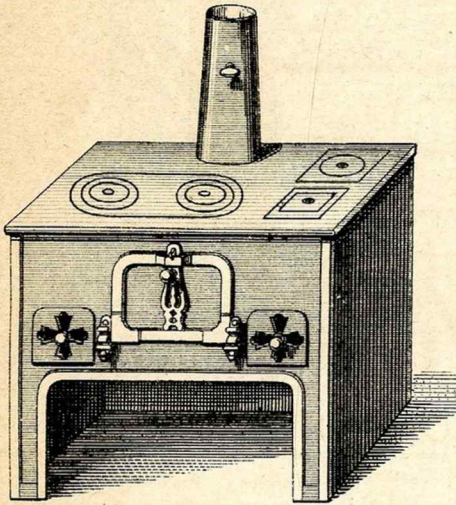
OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et tuyaux à droite ou à gauche;
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec Rotisserie à air libre par bout, en plus 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »

FOURNEAUX ÉCONOMIQUES POUR PETITS APPARTEMENTS

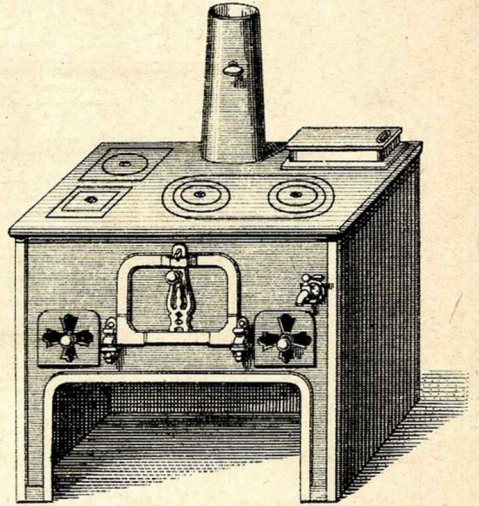
FOURNEAU

à un four, deux réchauds, dont un économique
sans Réservoir
et sans barre cuivre



FOURNEAU

à un four, deux réchauds dont un économique
et un réservoir à eau chaude en cuivre
sans barre cuivre



FOURNEAUX AVEC FAÇADE FONTE

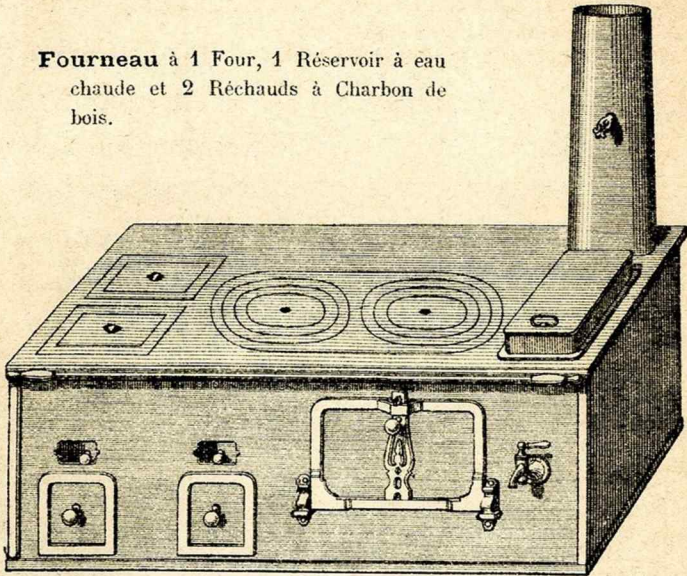
PRIX COURANT DES FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS SANS CHAUDIÈRE.

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Prix
184	0 80	0 50	0 80	85
185	0 90	0 52	0 80	95
186	1 00	0 53	0 80	105

PRIX COURANT DES FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS AVEC CHAUDIÈRE

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Prix
187	0 90	0 58	0 80	105
188	1 00	0 60	0 80	115
189	1 10	0 60	0 80	135
190	1 20	0 62	0 80	150

Fourneau à 1 Four, 1 Réservoir à eau chaude et 2 Réchauds à Charbon de bois.



PRIX-COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
92	0 90	0 50	0 40	7 litres	0 27	0 43	90
93	0 95	0 50	0 40	7 »	0 28	0 45	100
94	1 00	0 53	0 40	7 »	0 30	0 48	110
95	1 05	0 55	0 40	12 »	0 31	0 50	120
96	1 10	0 56	0 40	12 »	0 33	0 50	130
97	1 20	0 62	0 40	18 »	0 36	0 56	145

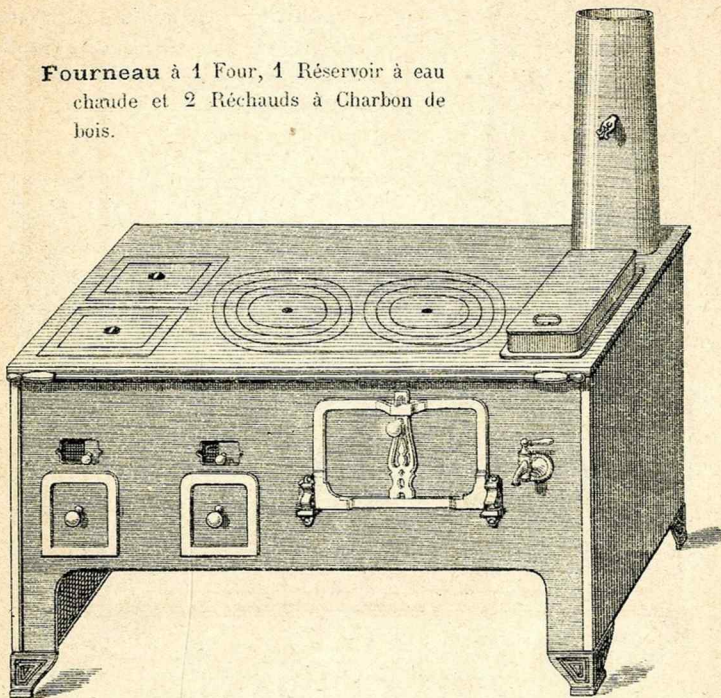
OBSERVATIONS

- 1^o Ces Fourneaux se font avec le Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche ;
- 2^o Avec Bain-Marie 3 Copettes, en plus 35 fr.
- 3^o Avec Foyer à bois, en plus 10 fr.
- 4^o Avec Bouche de chaleur, en plus 10 fr.



Pl. 12

Fourneau à 1 Four, 1 Réservoir à eau chaude et 2 Réchauds à Charbon de bois.



PRIX-COURANT

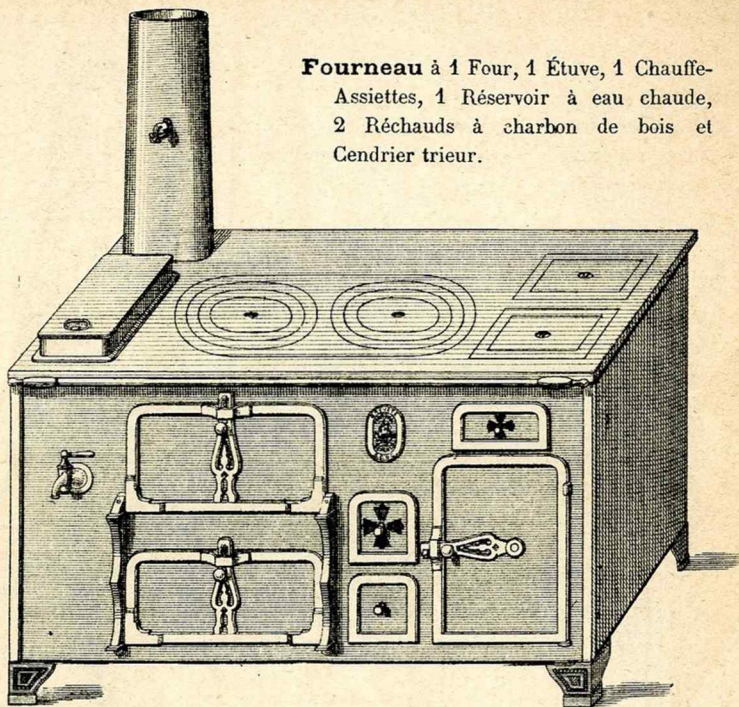
N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
98	0 90	0 50	0 80	7 litres	0 27	0 43	95
99	0 95	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	105
100	1 00	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	115
101	1 05	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	125
102	1 10	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	135
103	1 20	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	150

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec le Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche ;
- 2° Avec Bain-Marie 3 Copettes, en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, en plus 10 fr.
- 4° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 fr.



**Fourneau à 1 Four, 1 Étuve, 1 Chauffe-
Assiettes, 1 Réservoir à eau chaude,
2 Réchauds à charbon de bois et
Cendrier trieur.**



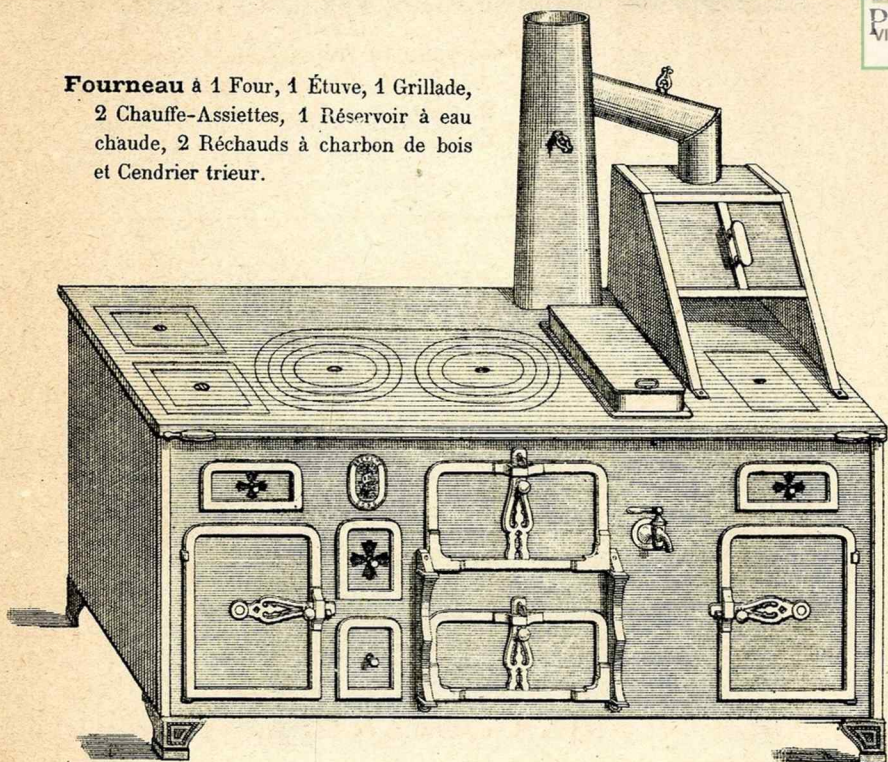
PRIX-COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
61	0 90	0 48	0 80	7 litres	0 27	0 43	110
62	0 95	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	120
63	1 00	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	130
64	1 05	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	140
65	1 10	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	150
66	1 15	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	160
67	1 20	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	170
68	1 30	0 62	0 80	18 »	0 37	0 57	180
69	1 40	0 65	0 80	24 »	0 40	0 58	200
70	1 50	0 68	0 80	24 »	0 45	0 58	215
71	1 60	0 72	0 80	30 »	0 50	0 63	235

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche :
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus . . . 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 »

**Fourneau à 1 Four, 1 Étuve, 1 Grillade,
2 Chauffe-Assiettes, 1 Réservoir à eau
chaude, 2 Réchauds à charbon de bois
et Cendrier trieur.**



PRIX-COURANT

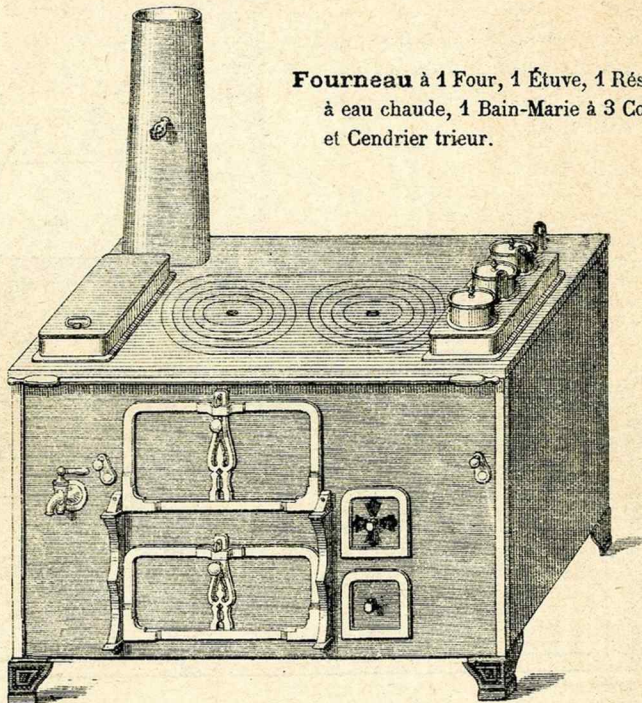
N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
72	1 20	0 48	0 80	7 litres	0 28	0 45	140
73	1 30	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	160
74	1 40	0 55	0 80	12 »	0 33	0 50	190
75	1 50	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	210
76	1 60	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	220
77	1 70	0 65	0 80	24 »	0 40	0 58	240
78	1 80	0 68	0 80	24 »	0 45	0 58	270
79	2 00	0 72	0 80	30 »	0 50	0 55	300

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche :
- 2° Avec Bains-Marie 3 Copettes, cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 »
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 »



FOURNEAUX SPÉCIAUX POUR LIMONADIERS



Fourneau à 1 Four, 1 Étuve, 1 Réservoir à eau chaude, 1 Bain-Marie à 3 Copettes et Cendrier trieur.

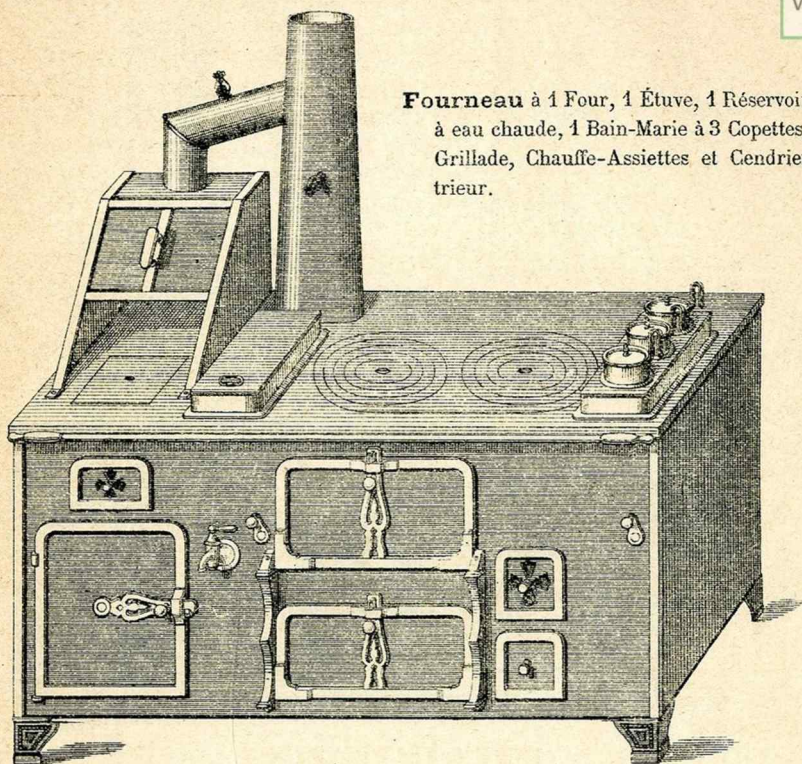
PRIX-COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
104	0 90	0 55	0 80	12 litres	0 30	0 48	175
105	1 00	0 60	0 80	12 »	0 33	0 50	185
106	1 10	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	200
107	1 20	0 65	0 80	24 »	0 40	0 58	220
108	1 30	0 68	0 80	24 »	0 45	0 58	240
109	1 40	0 72	0 80	30 »	0 50	0 55	260
110	1 50	0 75	0 80	45 »	0 55	0 55	280

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir à droite ou à gauche ;
- 2° Avec Foyer à bois, en plus 10 fr.
- 3° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 fr.
- 4° Le Bain-Marie avec Copettes en cuivre ou porcelaine.
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 fr.

FOURNEAUX SPÉCIAUX POUR LIMONADIERS Pl. 16



Fourneau à 1 Four, 1 Étuve, 1 Réservoir à eau chaude, 1 Bain-Marie à 3 Copettes, Grillade, Chauffe-Assiettes et Cendrier trieur.

PRIX-COURANT

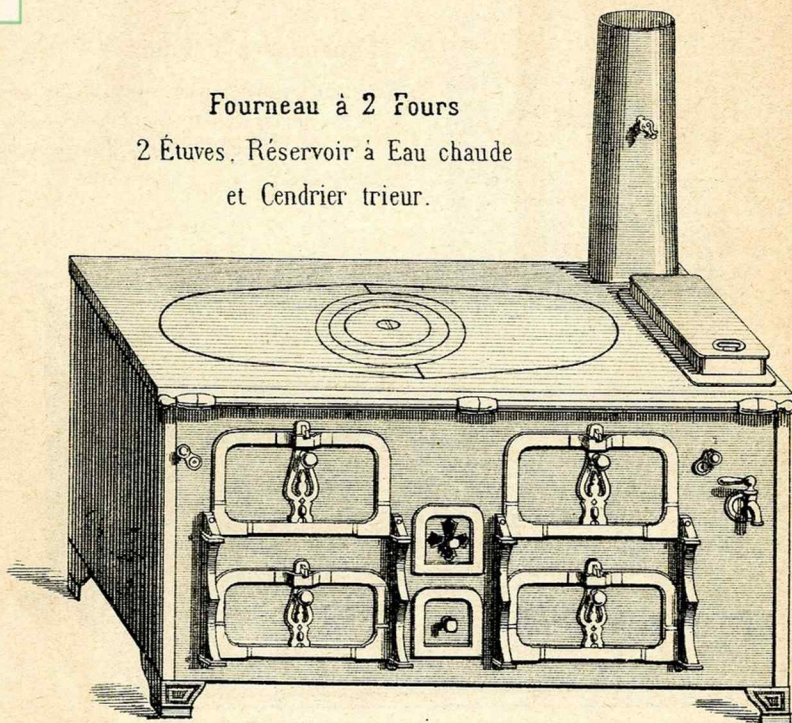
N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
111	1 20	0 55	0 80	12 litres	0 30	0 48	220
112	1 30	0 60	0 80	12 »	0 33	0 50	230
113	1 40	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	240
114	1 55	0 65	0 80	24 »	0 40	0 58	260
115	1 65	0 68	0 80	24 »	0 45	0 58	280
116	1 80	0 72	0 80	30 »	0 50	0 55	310
117	1 90	0 75	0 80	45 »	0 55	0 55	330

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Grillade à droite ou à gauche ;
- 2° Avec Foyer à bois, en plus 10 fr.
- 3° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 fr.
- 4° Le Bain-Marie avec Copettes en cuivre ou porcelaine.
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 fr.



Fourneau à 2 Fours
2 Étuves. Réservoir à Eau chaude
et Cendrier trieur.



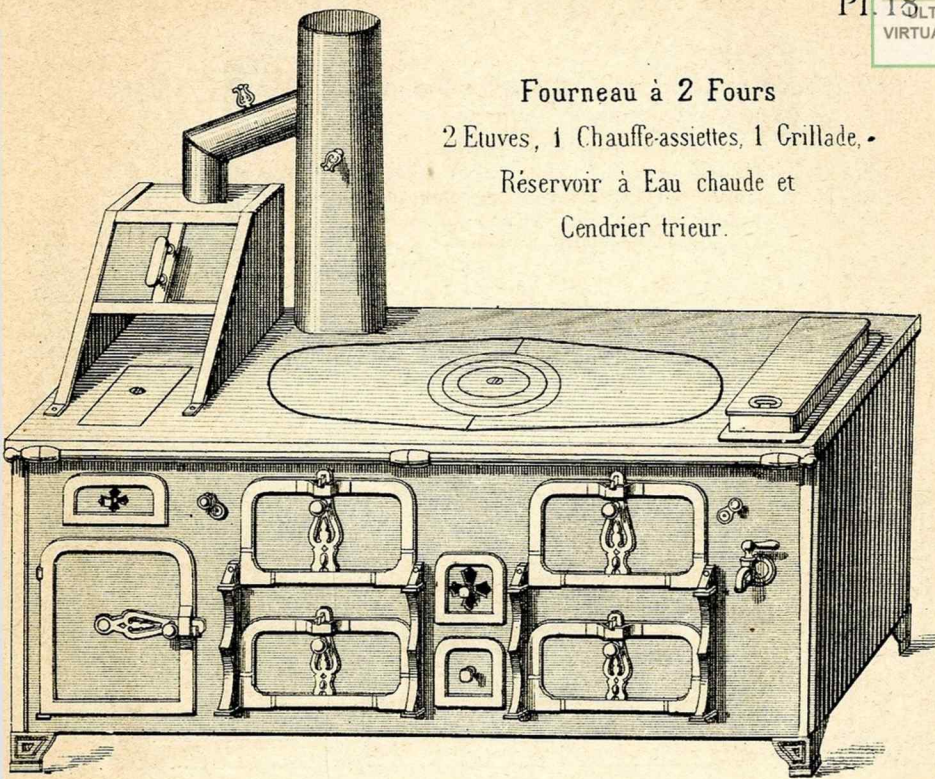
PRIX-COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
14 ^{bis}	1 10	0 60	0 80	12 litres	0 30	0 45	185
14	1 20	0 68	0 80	18 »	0 33	0 48	200
15	1 30	0 70	0 80	18 »	0 37	0 48	220
16	1 40	0 72	0 80	24 »	0 37	0 50	235
17	1 50	0 74	0 80	24 »	0 40	0 50	250
18	1 60	0 75	0 80	30 »	0 45	0 54	270
19	1 80	0 75	0 80	30 »	0 50	0 54	315
44	2 00	0 80	0 80	45 »	0 60	0 60	380

OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche
- 2° Avec Bain-Marie 3 Copettes, en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, en plus 10
- 4° La Plaque mobile du dessus peut être à trois jeux de rondelles
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5

Fourneau à 2 Fours
2 Etuves, 1 Chauffe-assiettes, 1 Grillade, -
Réservoir à Eau chaude et
Cendrier trieur.



PRIX-COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
20	1 50	0 68	0 80	18 litres	0 33	0 48	260
21	1 60	0 70	0 80	18 »	0 37	0 48	275
22	1 70	0 72	0 80	24 »	0 37	0 50	310
23	1 80	0 72	0 80	24 »	0 40	0 50	335
24	1 90	0 74	0 80	24 »	0 45	0 54	350
25	2 »	0 75	0 80	30 »	0 45	0 54	375
26	2 20	0 80	0 80	30 »	0 50	0 56	450
27	2 50	0 85	0 80	45 »	0 60	0 60	550

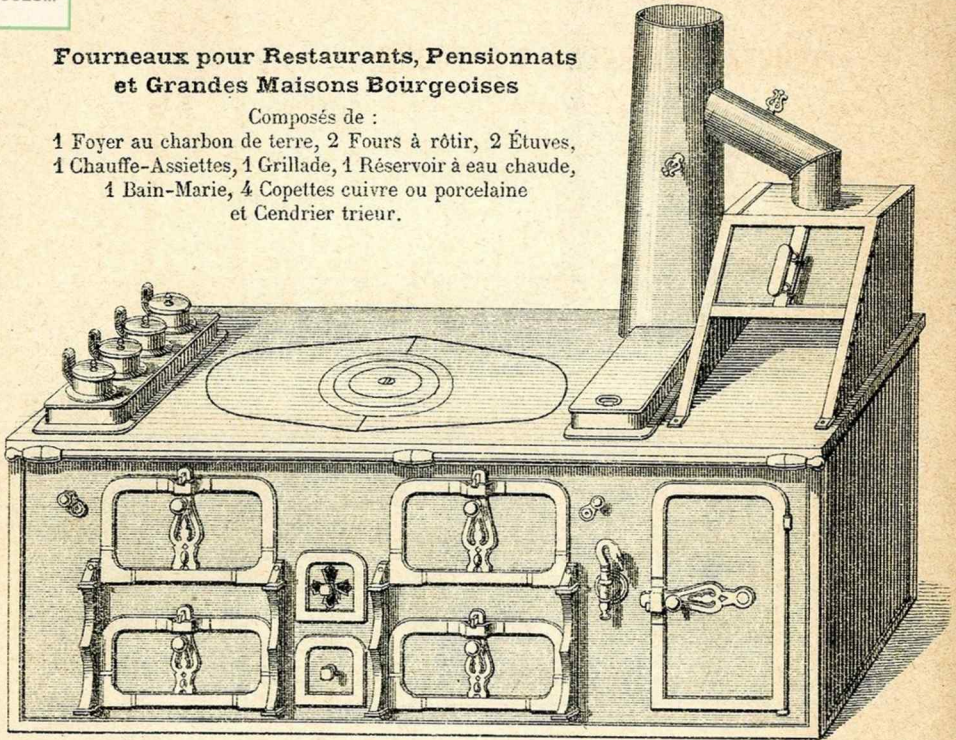
OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie 3 Copettes, en plus. 35 fr.
- 3° Avec Foyer à Bois, en plus 10
- 4° La Plaque mobile du dessus peut être à trois jeux de rondelles.
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier, en moins 5 fr.

**Fourneaux pour Restaurants, Pensionnats
et Grandes Maisons Bourgeoises**

Composés de :

- 1 Foyer au charbon de terre, 2 Fours à rôtir, 2 Étuves,
1 Chauffe-Assiettes, 1 Grillade, 1 Réservoir à eau chaude,
1 Bain-Marie, 4 Copettes cuivre ou porcelaine
et Cendrier trieur.



PRIX-COURANT

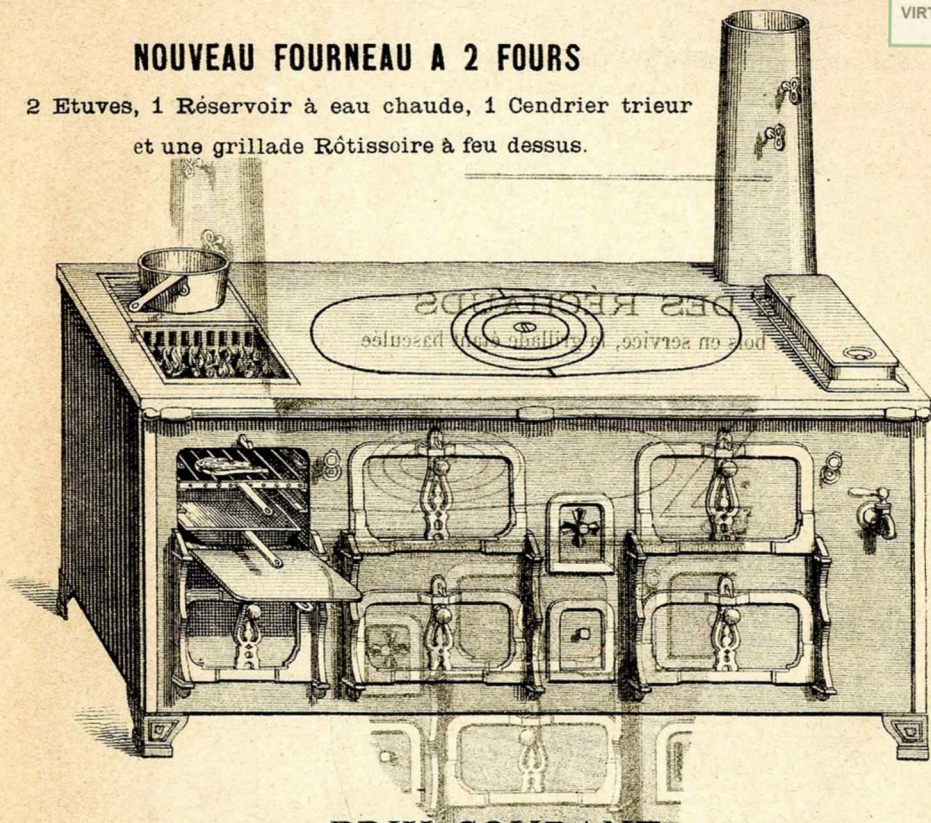
N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Profondeur du Four	Prix
24 bis	1 90	0 74	0 80	24 litres	0 40	0 50	425
25 bis	2 00	0 75	0 80	30 »	0 40	0 54	450
26 bis	2 20	0 80	0 80	30 »	0 45	0 56	525
27 bis	2 50	0 85	0 80	30 »	0 50	0 60	600
45	2 75	0 85	0 80	45 »	0 60	0 60	700
46	3 00	0 85	0 80	45 »	0 65	0 60	800

OBSERVATIONS

- 1^o Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Grillade à droite ou à gauche ;
- 2^o Avec Foyer à bois, en plus 10 fr.
- 3^o La Plaque mobile du dessus peut être à trois jeux de rondelles.
- 4^o Ces Fourneaux se font à un seul Cendrier, en moins 5 fr.

NOUVEAU FOURNEAU A 2 FOURS

2 Etuves, 1 Réservoir à eau chaude, 1 Cendrier trieur
 et une grillade Rôtissoire à feu dessus.



PRIX-COURANT

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	Prix
173	1 55	0 68	0 80	18 litres h 29 ^c	0 33	0 48	275
174	1 65	0 70	0 80	18 »	0 37	0 48	300
175	1 75	0 72	0 80	24 »	0 37	0 50	320
176	1 85	0 72	0 80	24 »	0 40	0 50	345
177	2 »	0 75	0 80	30 »	0 45	0 50	400

OBSERVATIONS

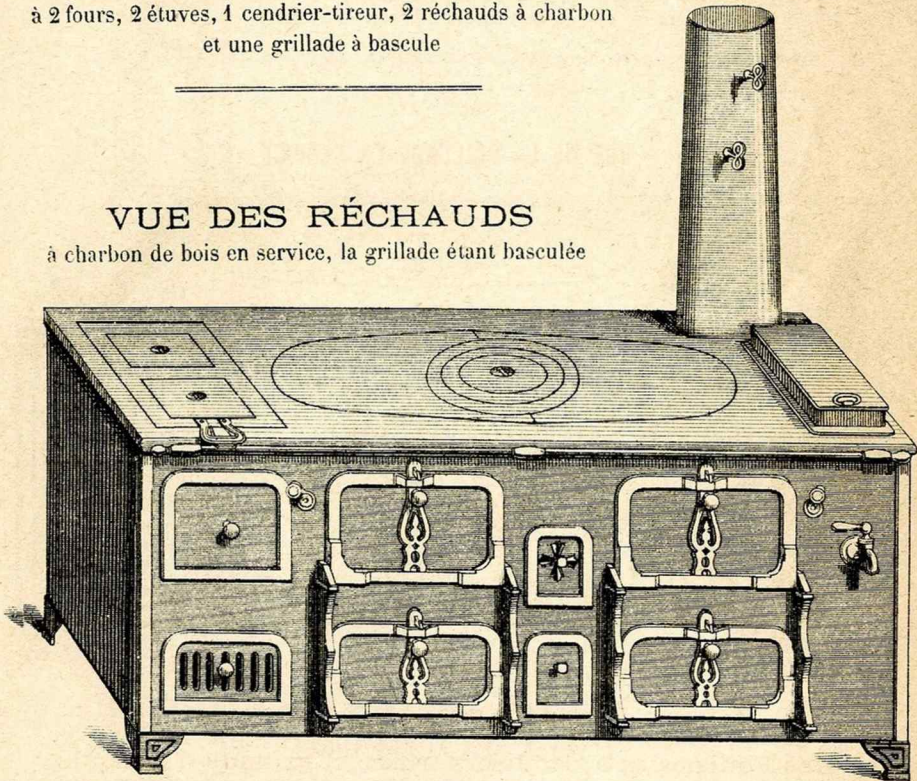
- 1° Ces Fourneaux se font avec réservoir et Tuyaux à droite ou à gauche :
- 2° Avec Bain-Marie 3 Copettes, Cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 3° Avec foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 fr.
- 4° Voir planche 1 la manière de se servir de la grillade à feu dessus.

NOUVEAU FOURNEAU

à 2 fours, 2 étuves, 1 cendrier-tireur, 2 réchauds à charbon
et une grillade à bascule

VUE DES RÉCHAUDS

à charbon de bois en service, la grillade étant basculée



Nouveau Fourneau économique à Grillade fixe sur plaque à Bascule, avec services d'été et d'hiver, et Cendrier trieur.

Seul système laissant libre le dessus du fourneau et conservant à la Grillade son aspect habituel.

Il n'a été produit jusqu'ici que des imitations de Grillades avec articulations qui rendent en peu de temps leur fonction très difficile, et quant à l'aspect on l'a tout à fait dénaturé.

Notre Grillade nouvelle à Bascule n'est pas articulée, elle conserve la forme préférée avec porte à coulisse et ferrures polies.

Sa fonction, quelque soit la fréquence du service, est toujours facile.

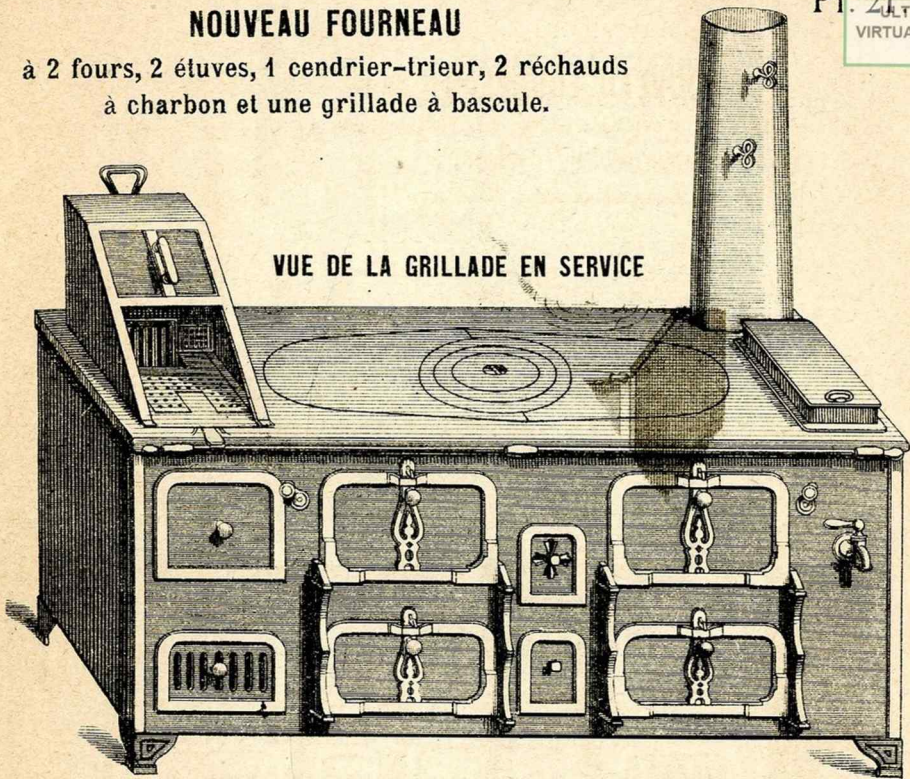
Les Prix et Dimensions sont indiqués à la Planche ci-contre.



Pl. 21

NOUVEAU FOURNEAU

à 2 fours, 2 étuves, 1 cendrier-trieur, 2 réchauds à charbon et une grillade à bascule.



VUE DE LA GRILLADE EN SERVICE

PRIX-COURANT

Des Fourneaux à cendriers trieur et grillade à bascule

BREVETÉ S. G. D. G.

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	Prix
178	1 55	0 68	0 80	18 litres	0 33	0 48	340
179	1 65	0 70	0 80	18 »	0 37	0 48	345
180	1 80	0 72	0 80	24 »	0 40	0 50	375
181	2 00	0 75	0 80	30 »	0 45	0 50	425
182	2 20	0 75	0 80	30 »	0 50	0 50	450

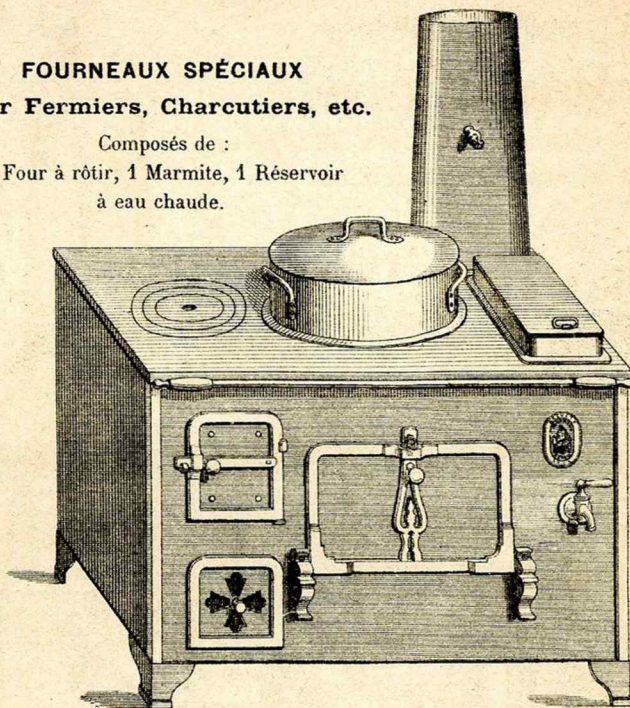
OBSERVATIONS

- 1° Ces Fourneaux se font avec réservoir et Tuyaux à droite ou à gauche :
- 2° Avec foyer à bois, porte sur la façade, en plus 10 fr.
- 3° Avec Bain-Marié 3 Copettes, Cuivre ou porcelaine en plus 35 fr.
- 4° Avec Bouche de chaleur, en plus 10 fr.



FOURNEAUX SPÉCIAUX
pour Fermiers, Charcutiers, etc.

Composés de :
1 Four à rôtir, 1 Marmite, 1 Réservoir
à eau chaude.



FOURNEAUX TOLE & FONTE

Foyer au Bois ou au Charbon de Terre

Une Marmite en Fonte polie avec panache et couvercle fer battu étamé,
la Chaudière à eau chaude en fonte émaillée.

PRIX-COURANT

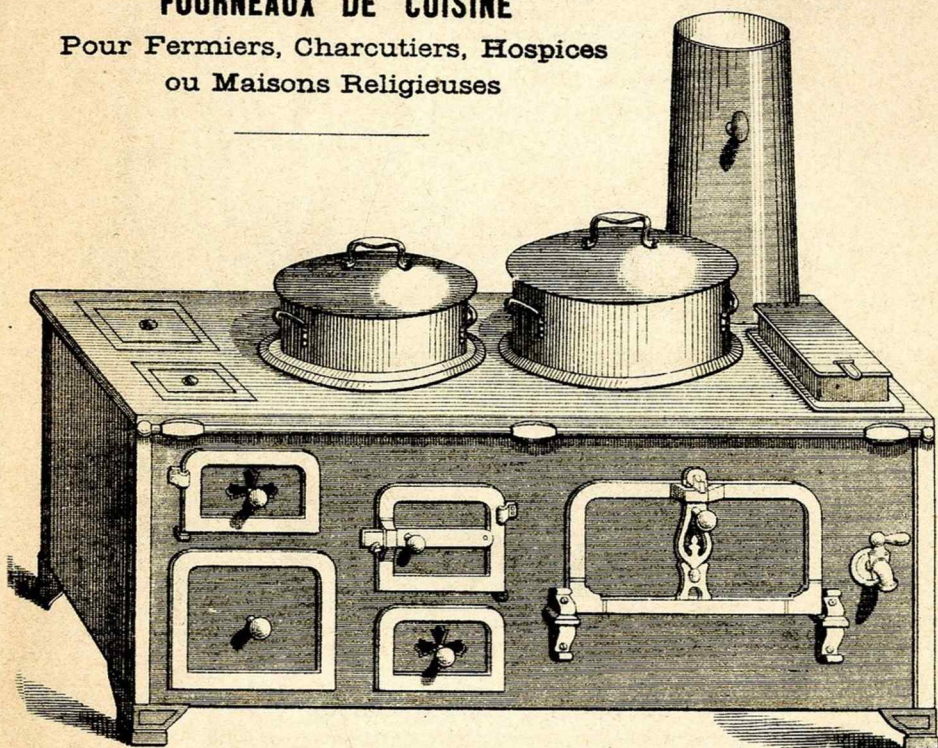
N ^{os} .	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la Marmite	Contenance de la Chaudière	Largeur du Four	Prix
118	1 00	0 65	0 76	25 litres	24 litres	0 40	170
119	1 10	0 68	0 76	34 »	24 »	0 45	185
120	1 20	0 72	0 76	40 »	30 »	0 50	210
121	1 30	0 75	0 76	55 »	45 »	0 55	230
122	1 40	0 80	0 76	70 »	45 »	0 60	260
123	1 50	0 85	0 76	90 »	45 »	0 65	285

OBSERVATION

- 1^o Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2^o Ces Fourneaux se font avec Marmites en fonte brute.
- 3^o Ces Fourneaux se font avec les Panaches et Couvercles en cuivre poli.

FOURNEAUX DE CUISINE

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices
ou Maisons Religieuses



FOURNEAUX TOLE ET FONTE

Foyer au bois ou au charbon de terre, 2 Marmites fonte polies avec panaches
et couvercles fer battu étamé, pouvant se changer d'un trou à l'autre
au moyen d'une rondelle, 2 Réchauds à charbon de bois, un Charbonnier.

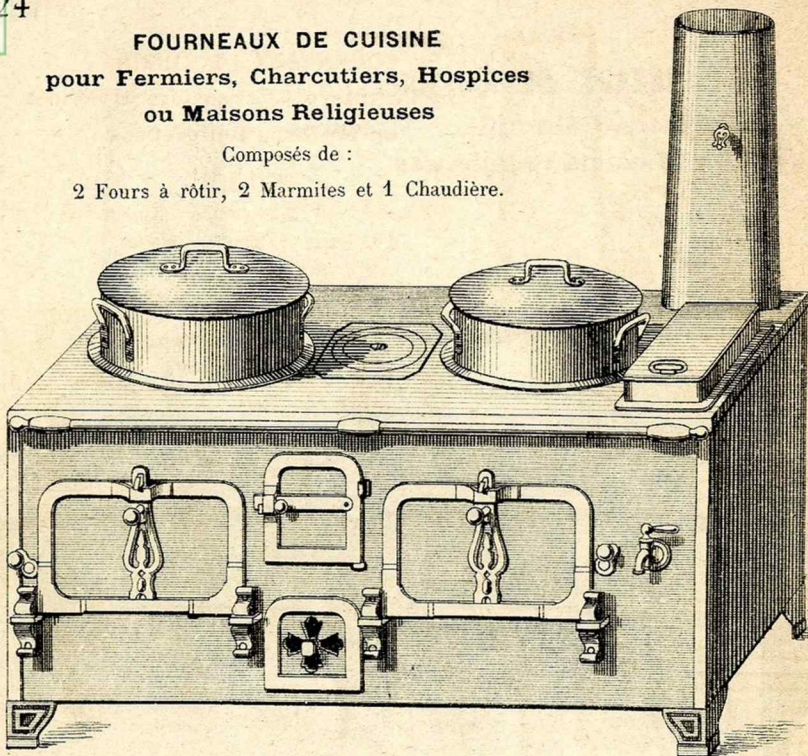
PRIX-COURANT

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenances des marmites	Contenance de la Chaudière	Longueur du four	Prix
167	1 80	0 80	0 76	25 et 55 lit.	24 litres	0 55	420
168	2 00	0 83	0 76	34 et 70 »	30 »	0 60	440
169	2 20	0 85	0 76	40 et 90 »	45 »	0 65	465

FOURNEAUX DE CUISINE
pour Fermiers, Charcutiers, Hospices
ou Maisons Religieuses

Composés de :

2 Fours à rôtir, 2 Marmites et 1 Chaudière.



FOURNEAUX TOLE & FONTE

Foyer au Bois ou au Charbon de Terre

Deux Marmites en Fonte polie avec panaches et couvercles fer battu étamé,
la Chaudière à eau chaude en fonte émaillée.

PRIX-COURANT

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance des Marmites	Contenance de la Chaudière	Largeur des Fours	Prix
				litres			
124	1 50	0 72	0 76	25 et 34	18 litres	40 et 45	350
125	1 65	0 72	0 76	34 et 40	24 »	45 et 50	375
126	1 80	0 80	0 76	40 et 55	24 »	45 et 55	400
127	2 00	0 83	0 76	55 et 70	30 »	50 et 55	425
128	2 20	0 87	0 76	70 et 90	45 »	55 et 60	450

OBSERVATION

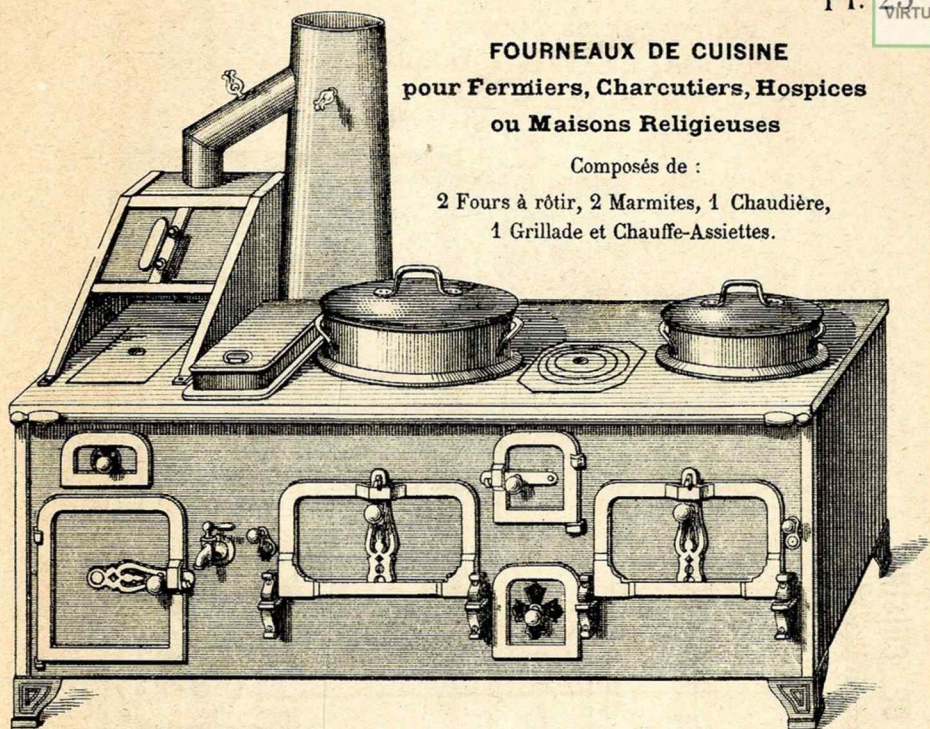
- 1^o Ces Fourneaux se font avec Réservoir et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2^o Ces Fourneaux se font avec Marmites en fonte brute.
- 3^o Ces Fourneaux se font avec les Panaches et Couvercles en cuivre poli.

Pl.

FOURNEAUX DE CUISINE
pour Fermiers, Charcutiers, Hospices
ou Maisons Religieuses

Composés de :

2 Fours à rôtir, 2 Marmites, 1 Chaudière,
1 Grillade et Chauffe-Assiettes.



FOURNEAUX TOLE & FONTE

Foyer au Bois ou au Charbon de Terre

Deux Marmites en Fonte polie avec panaches et couvercles fer battu étamé,
la Chaudière à eau chaude en fonte émaillée.

PRIX-COURANT

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance des Marmites litres	Contenance de la Chaudière	Largeur des Fours	Prix
129	1 85	0 72	0 76	25 et 35	18 litres	40 et 45	400
130	2 00	0 72	0 76	34 et 40	24 »	45 et 50	450
131	2 20	0 80	0 76	40 et 55	24 »	45 et 55	525
131 ^{bis}	2 40	0 83	0 76	55 et 70	30 »	50 et 55	550
131 ^{ter}	2 60	0 87	0 76	70 et 90	45 »	55 et 60	600

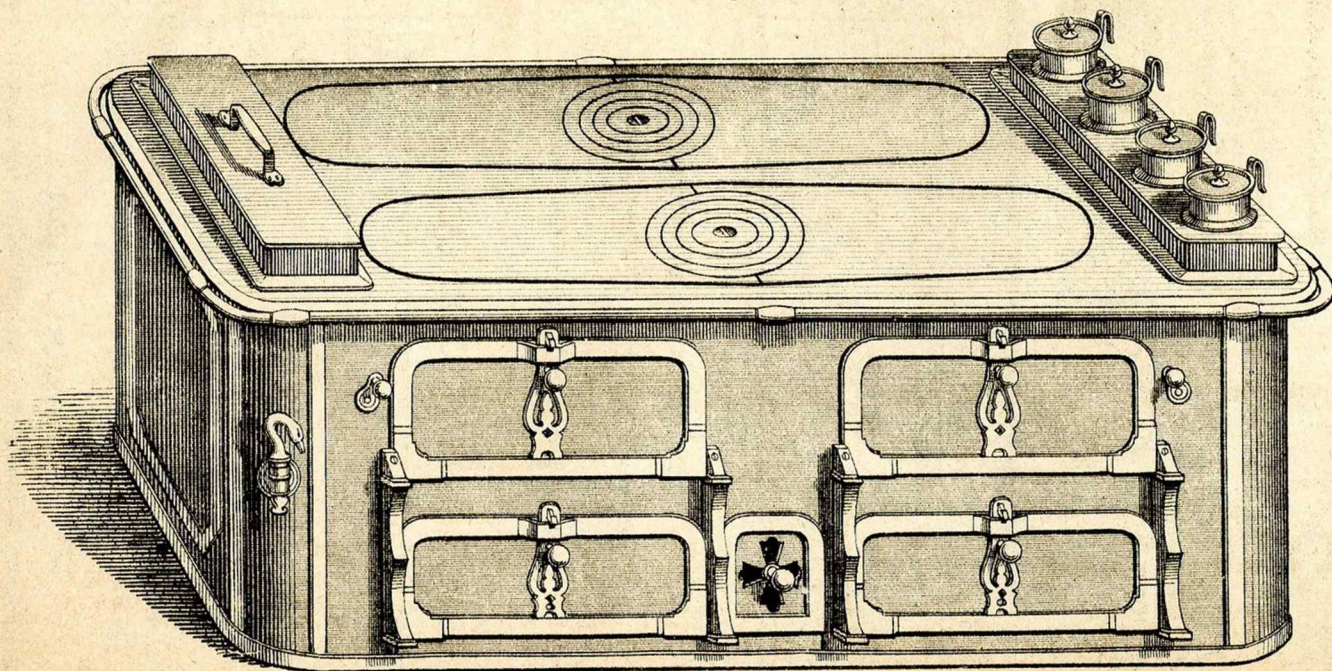
OBSERVATION

- 1^o Ces Fourneaux se font avec Réservoir & Grillade à droite ou à gauche.
- 2^o Ces Fourneaux se font avec les Marmites en fonte brute.
- 3^o Ces Fourneaux se font avec les Panaches & Couvercles en cuivre poli.

FOURNEAUX DE CUISINE

Pour Restaurants, Hôtels et grandes Maisons Bourgeoises

Composé de 2 foyers, 4 fours, 4 étuves, un grand réservoir et bain-marie avec copettes, ce fourneau se fait de plusieurs dimensions suivant l'importance du service.

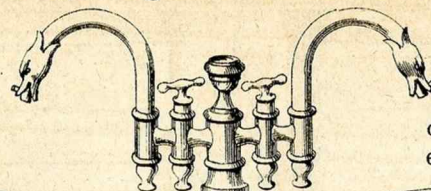


Exécution de tous Fourneaux sur plans, mesures, ou à la demande avec un ou plusieurs foyers, mobiles ou bâtis sur place

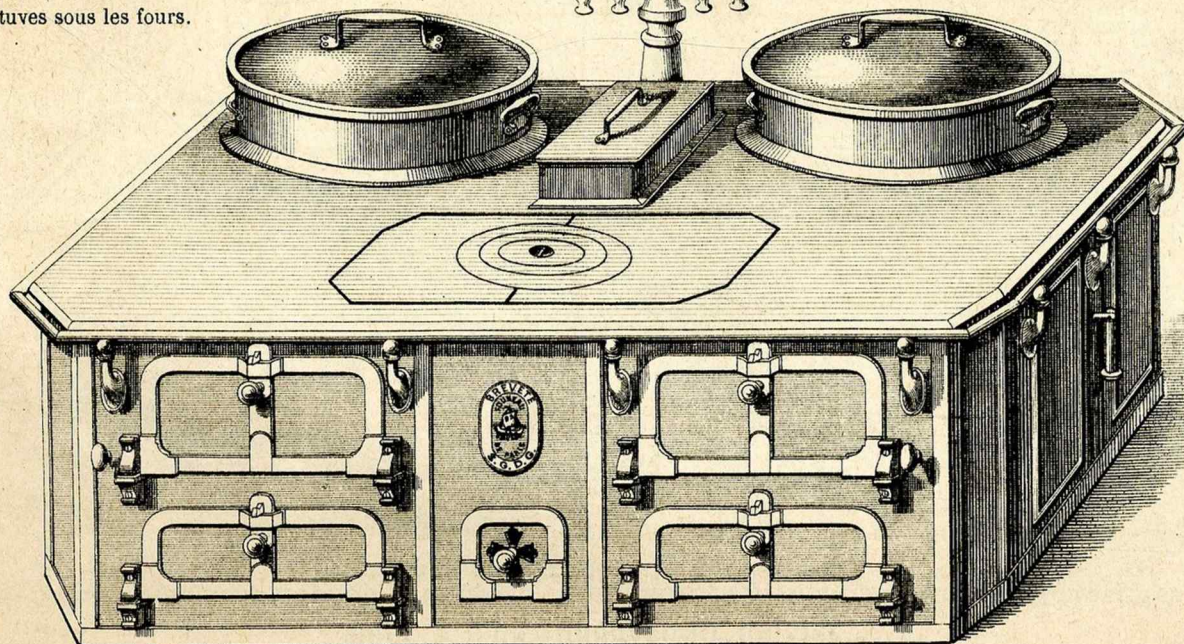
MODÈLE D'UN FOURNEAU DE CUISINE

Pour Hospices, Hôpitaux, Collèges, Séminaires, Pensionnats, Asiles, Monastères Casernes ou tout grand établissement

- Ce fourneau composé d'un seul foyer.
- 2 Marmites en fonte ou cuivre.
 - 1 Grand réservoir à eau chaude.
 - 1 Robinet col de cygne.
 - 2 Fours à rotir.
 - 2 Etuves sous les fours.

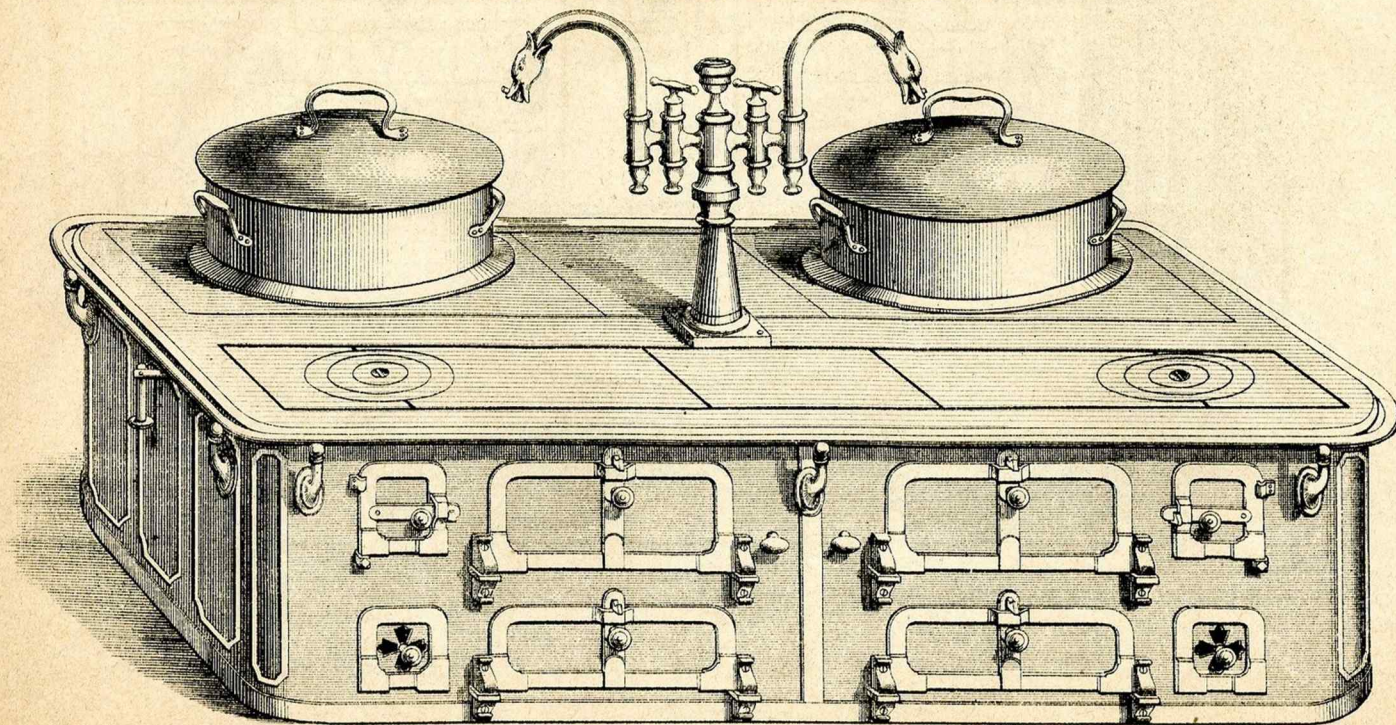


Ce modèle de fourneau se fait de plusieurs dimensions, suivant l'importance du service. Prix et devis sont adressés sur demande.



MODÈLE D'UN FOURNEAU DE CUISINE

Pour Hospices, Hôpitaux, Collèges, Séminaires, Pensionnats, Asiles, Monastères
Casernes ou tout grand établissement

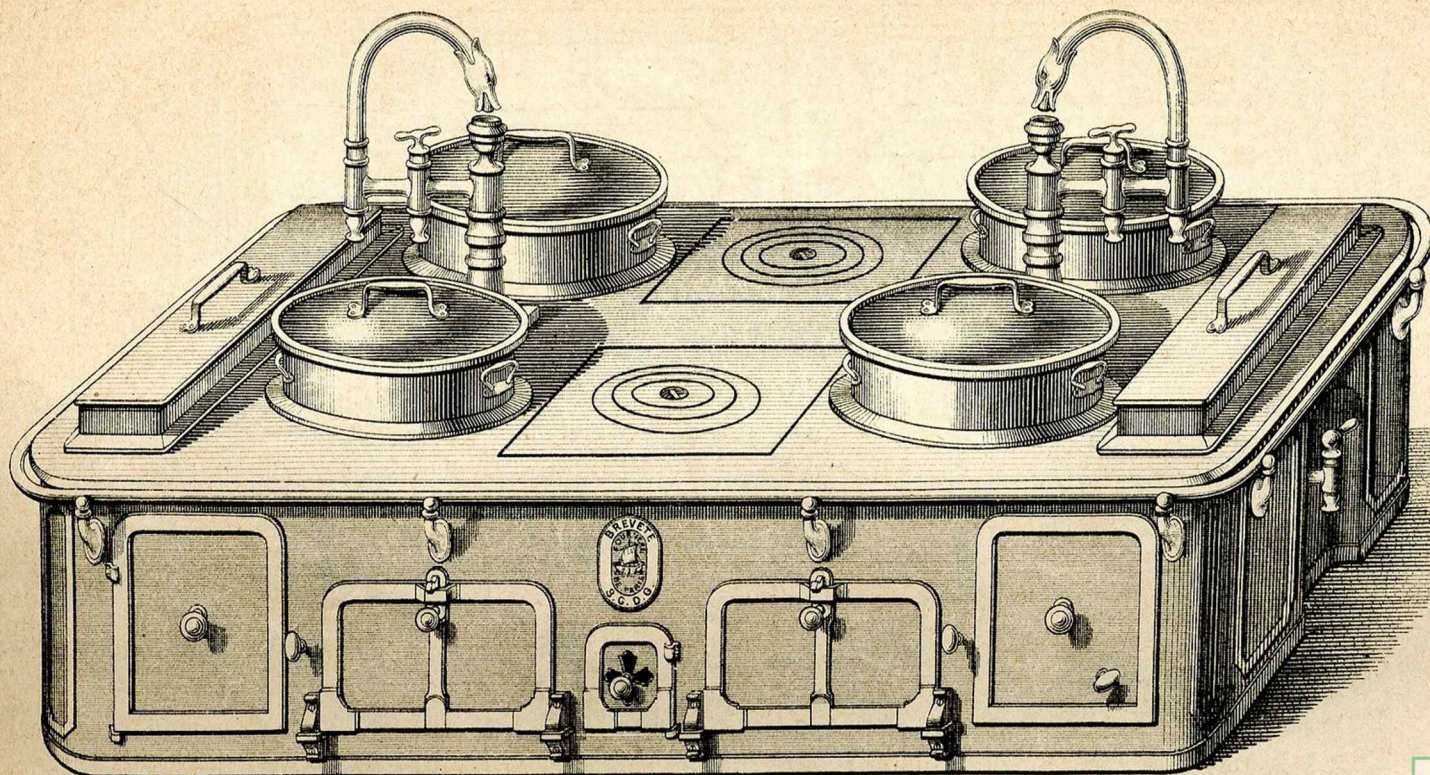


Type de fourneau à deux foyers, 2 fours, 2 étuves, 2 marmites en fonte ou en cuivre, 1 robinet col de cygne
2 registres servant à répartir la chaleur.

Ce fourneau peut être disposé avec un ou deux bouilleurs ou un grand réservoir entre les marmites.

MODÈLE D'UN FOURNEAU DE CUISINE

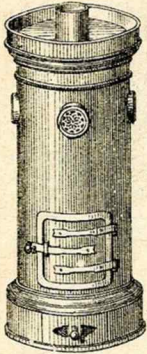
Pour Hospices, Hôpitaux, Collèges, Séminaires, Pensionnats, Asiles, Monastères
Casernes ou tout grand établissement



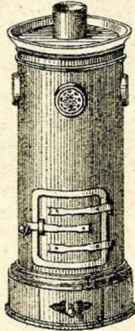
Type de fourneau à deux foyers, 4 fours, 2 étuves, 2 grandes chaudières, 4 marmites en fonte ou en cuivre, 2 robinets
col de cygne pour alimenter les marmites, 4 registres servant à répartir la chaleur.

Calorifères Ronds, Garniture cuivre.

Garniture Café



Garniture ordinaire.

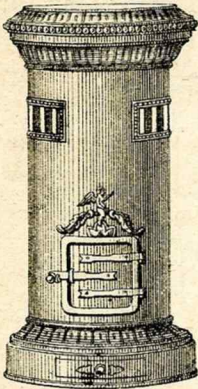


Diamètre	Garniture ordinaire	Diamètre	Garniture Café
	Prix		Prix
0.27	32	0.38 ^m	90
0.31	37	0.40 .	110
0.33	45	0.44 .	120
0.36	65	0.50 .	135
		0.55 .	160

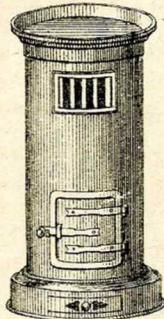
Ces Calorifères se font à Buse dessus, derrière ou à flamme renversée à partir de 0,36 de diamètre.

Calorifères Ronds, Garniture Fonte ornée et unie.

Garniture fonte ornée



Garniture fonte unie

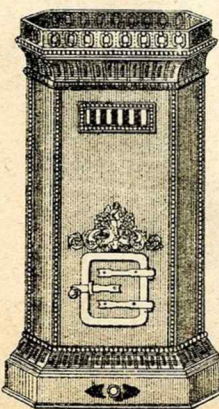


Diamètre	Garniture Fonte unie.	Diamètre	Garniture Fonte ornée.
	Prix		Prix
0.30 ^m	48	0.34 ^m	80
0.33 .	55	0.36 .	90
0.36 .	62	0.39 .	100
0.41 .	83	0.45 .	130
0.46 .	95	0.50 .	160
0.50 .	120	0.53 .	180
0.53 .	140	0.56 .	200
0.56 .	160		

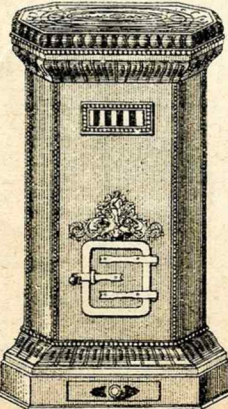
Ces Calorifères se font à Buse dessus, derrière ou à flamme renversée à partir de 0,36 de diamètre

Calorifères Octogones, Fonte ornée.

Garniture fonte à Galerie



Garniture fonte dessus orné



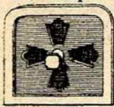
Diamètre	Dessus Fonte ornée	Diamètre	Dessus à Galerie
	Prix		Prix
0.36 ^m	110	0.36 ^m	110
0.42 .	145	0.42 .	145
0.47 .	170	0.47 .	170
0.52 .	200	0.52 .	200
0.60 .	250	0.60 .	250
0.70 .	320	0.70 .	320

Ces Calorifères se font à Buse dessus, derrière ou à flamme renversée.

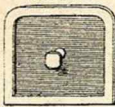


PORTES DE CENDRIERS en tôle encadrement en fer limé avec bouche à tourniquet et avec bouton

Cendrier à Tourniquet



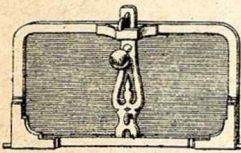
Cendrier à Bouton



La Bouche à Tourniquet augmente les Cendriers de 1 fr. 25.

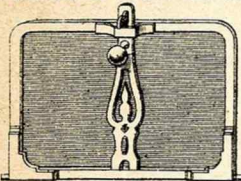
Mesures extérieures.	Largeur.	14 c ^m	17 c ^m	20 c ^m	20 c ^m	25 c ^m	27 c ^m
Encadrement en fer de 20 x 5,	Prix	3.15	3.30	3.55	3.55	4.05	4.05
” ” 23 x 6,	”	3.15	3.30	3.55	3.55	4.05	4.05
” ” 27 x 6,	”	3.65	3.80	4.05	4.05	4.55	4.55
” ” 30 x 6,	”	3.65	3.80	4.05	4.05	4.55	4.55

PORTES D'ÉTUVES en tôle encadrement en fer limé, fermeture à clanche ou loquet à ressort.



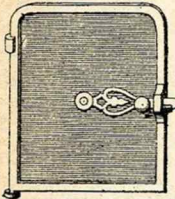
Mesures extérieures. Larg.	25 c ^m	29 c ^m	30 c ^m	33 c ^m	35 c ^m	39 c ^m	42 c ^m	47 c ^m	52 c ^m
Haut.	22 ”	22 ”	22 ”	22 ”	22 ”	22 ”	22 ”	22 ”	22 ”
Encadrement en fer 20 x 5 prix	5.85	6.25	”	”	”	”	”	”	”
23 x 6 ”	-----	-----	6.65	8.15	8.40	8.90	9. ”	9.30	9.80
27 x 6 ”	-----	-----	9.15	10.65	10.90	11.40	11.50	11.80	12.30
30 x 6 ”	-----	-----	9.65	11.15	11.40	11.90	12. ”	12.30	12.80

PORTES DE FOUR en tôle encadrement en fer limé, fermeture à clanche ou loquet à ressort.



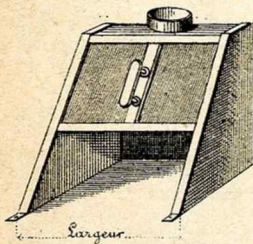
Mesures extérieures. Larg.	25 c ^m	29 c ^m	30 c ^m	33 c ^m	35 c ^m	39 c ^m	42 c ^m	47 c ^m	52 c ^m
Haut.	27 ”	27 ”	27 ”	27 ”	27 ”	27 ”	27 ”	27 ”	27 ”
Encadrement en fer 20 x 5 prix	5.85	6.25	”	”	”	”	”	”	”
23 x 6 ”	-----	-----	6.65	8.15	8.40	8.90	9. ”	9.30	9.80
27 x 6 ”	-----	-----	9.15	10.65	10.90	11.40	11.50	11.80	12.30
30 x 6 ”	-----	-----	9.65	11.15	11.40	11.90	12. ”	12.30	12.80

PORTES DE CHAUFFE-ASSIETTES Encadrement en fer limé, fermeture à clanche ou loquet à ressort avec gonds coulés et supports.



Mesures extérieures.	Largeur.	27 c ^m	29 c ^m	38 c ^m	40 c ^m
Hauteur.	-----	48 ”	48 ”	48 ”	60 ”
Encadrement en fer de 23 x 6. Prix.	-----	6.50	6.95	7.65	”
27 x 6	-----	9. ”	9.45	10.15	”
30 x 6	-----	9.50	9.95	10.65	12.50

GRILLADES en tôle encadrement en fer limé avec tablier ordinaire ou à crémaillère à poignée ou à bouton en fer.

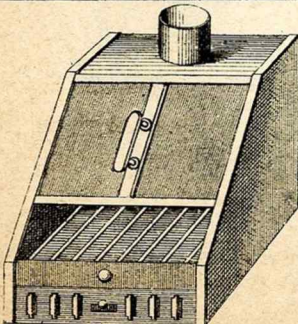


Largeur	Ordinaire	A crémaillère	
0.30 c ^m	11. ”	12.50	Avec plaque percée plus value...1.50
0.35 ”	12.50	14. ”	
0.40 ”	14. ”	15.50	Avec tuyau à clef plus value...1.50
0.45 ”	16.50	18. ”	
0.50 ”	21 ”	22.50	

Nota. — Les mesures sont prises en dehors de l'encadrement. Sans désignation spéciale, ces grillades sont toujours livrées sans fond.

GRILLADES LYONNAISES

en tôle, encadrement en fer limé avec grill à barrettes rondes et tiroir avec bouche à coulisses.



Largeur	Ordinaire	A Crémaillères
0.30 c ^m	26	28
0.35 ”	28	30
0.40 ”	30	32
0.45 ”	33	35
0.50 ”	36	38

Avec tuyau à clef plus-value 1 fr. 50



FRONTE DE RECHANGE POUR FOURNEAUX ET CALORIFÈRES

Foyers ovales

Longueur

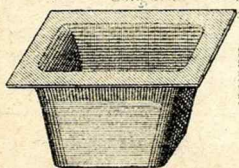


Hauteur

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids avec grille	Prix les 100 kilogs
00	230 m/m	200 m/m	120 m/m	8 kil.	
0	280 »	210 »	133 »	9 »	
1	310 »	230 »	160 »	12 »	
3	360 »	290 »	175 »	19 »	
4	360 »	300 »	180 »	25 »	

Foyers carrés longs

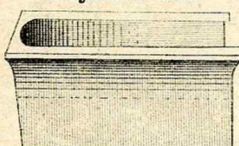
Longueur



Hauteur

N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids avec grille	Prix les 100 kilogs
0	210 m/m	200 m/m	130 m/m	9 kil.	} avec grilles à paraboles et barreaux
1	370 »	340 »	190 »	28 »	
2	400 »	380 »	190 »	40 »	
3	460 »	380 »	200 »	50 »	
4	550 »	420 »	230 »	76 »	
5	480 »	410 »	210 »	92 »	
6	550 »	480 »	220 »	100 »	

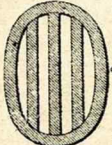
Foyers à bois



N ^o	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids avec barreaux
0	310 m/m	180 m/m	160 m/m	9 kil.
1	410 »	270 »	170 »	20 »
2	510 »	310 »	210 »	29 »

Grilles ovales

Largeur



Longueur

N ^o	Longueur	Largeur	Poids
00	160 m/m	110 m/m	1 kil.
0	195 »	135 »	2 »
1	195 »	135 »	2 »
3	215 »	150 »	3 »
4	240 »	175 »	5 »

Barreau renforcé

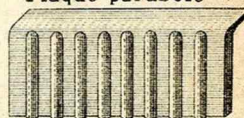


Grilles carrés longs

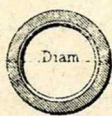


0	180 »	110 »	1 50
1	230 »	170 »	5 »
2	240 »	170 »	5 »
3	280 »	190 »	7 »

Plaque parabole



Rondelles

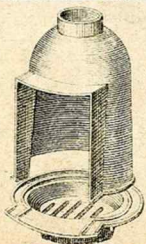


Diam



N ^o	Diamètre	TAMPONS	N ^o	Diamètre
0	185 m/m	<p>Diam</p>	0	120 m/m
1	215 »		1	150 »
2	270 »		2 1/2 fort	150 »
3	330 »		3 fort	150 »
4 fortes	240 »	<p>Tampons ronds pour couvercle de Grillaie Brevetée</p>	0	140 »
5 »	325 »		1	155 »
6 »	275 »		2	155 »

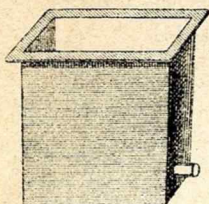
Cloches rondes avec Cuvette pour Calorifères



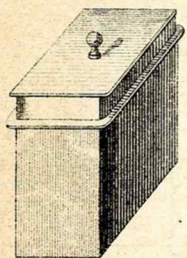
N ^o	Diamètre	Hauteur avec Cuvette	Poids avec Cuvette	Prix les 100 kilogs
0	180 m/m	220 m/m	7 kil.	
1	220 »	280 »	16 »	
2	260 »	350 »	22 »	
3	260 »	380 »	28 »	
4	300 »	400 »	45 »	



Chaudières fonte émaillée



N ^{os}	Longueur	Largeur	Profondeur	Contenance	Prix
00	215 ^m / _m	75 ^m / _m	300 ^m / _m	5 litres.	5
0	270.	85.	340.	7	7.50
1	300.	120.	360.	12	9.50
2	365.	135.	380.	18	12.50
3	400.	155.	400.	24	16
4	445.	175.	435.	30	20
5	460.	200.	480.	45.	23



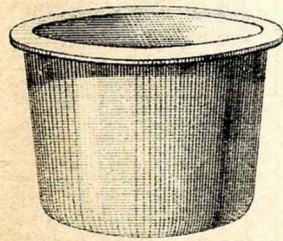
**RÉSERVOIRS A EAU CHAUDE
ET BAINS-MARIE EN CUIVRE
DE TOUTES DIMENSIONS**

**BOUILLEURS EN CUIVRE
POUR LE CHAUFFAGE DE BAINS**

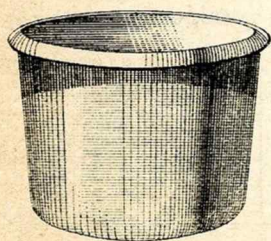
MARMITES FONTE

A BORD PLAT OU DEMI ROND, BRUTES OU POLIES

Bord plat



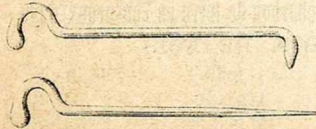
Bord 1/2 rond



Diamètre	Profondeur	Contenance	Prix	
			fonte brute	fonte polie
0 38	0 27	23 litres	7 »	12
0 40	0 28	25 »	8 50	15
0 43	0 31	34 »	11 »	20
0 45	0 33	40 »	14 »	25
0 50	0 37	55 »	17 »	30
0 54	0 40	70 »	22 »	40
0 60	0 43	90 »	30 »	55
0 60	0 47	113 »	35 »	60
0 65	0 51	146 »	40 »	70
0 70	0 54	188 »	45 »	80
0 75	0 58	234 »	50 »	90

TISONNIERS ET CROCHETS

DE FOURNEAU EN FER POLI

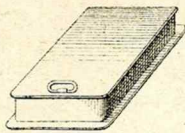


Diamètre	8 ^m / _m	10 ^m / _m	12 ^m / _m
Prix	0,50	0,60	0,75 pièce



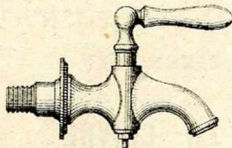
Pl. 34

Couvercles et Panaches, cuivre rouge pour Chaudières, fonte émaillée.



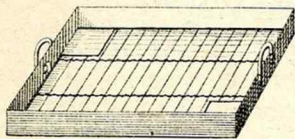
N ^{os}	Pour Chaudières ayant extérieurement	Prix à la pièce
00	225 ^m x 80	3.25
0	280 ^m x 90	5.60
1	310 ^m x 125	7.25
2	365 ^m x 140	8.50
3	410 ^m x 170	9.50
4	450 ^m x 180	12. »

Robinetts Cuivres pour Chaudières fonte.



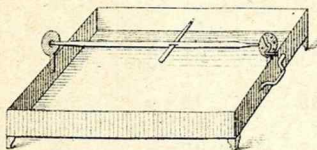
N ^{os}	Prix	Avec rallonge	Robinetts col de Cygne Pas de vis pour Chaudière fonte	
0	2.50	3. »	N ^{os}	Prix
1	3.75	4.25	1	12
2	4.50	5. »	2	15
3	5.50	6.25	3	18
4	6.50	7.25		
5	8. »	9. »		

Plats, fer battu avec grilles en fil de fer.



N ^{os}	Longueur	Largeur	Prix
1	0.33 ^m	0.21	4. »
2	0.35 »	0.25	4.50
3	0.40 »	0.27	5. »
4	0.42 »	0.30	5.50
5	0.45 »	0.35	6. »
6	0.50 »	0.35	7. »

Plats, fer battu à broche.



N ^{os}	Longueur	Largeur	Prix
1	0.36 ^m	0.26	5.50
2	0.42 »	0.27	6.50
3	0.45 »	0.30	7.50
4	0.50 »	0.33	8.50

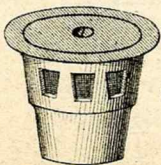


Copettes, cuivre rouge.

Copettes, porcelaine.

Diamètre.	Prix.	avec Poignées et Couvrecle cuivre	
0.9	6.50	Diamètre.	Prix.
0.10	7. »	0.9	6.50
0.11	7.50	0.10	7. »
0.12	9. »	0.11	7.50

Réchaud du foyer.



Réchaud du four.



RÉCHAUDS

Pour transformer les Fourneaux à charbon de terre en Fourneaux d'Été
OU A CHARBON DE BOIS

N ^o 1	0.18 c.	1 grille	1 ^f .50
« 2	0.21 c.	1 grille	2. »
« 3	0.21 c.	1 grille	2.25
« 4	0.21 c.	2 grilles	2.50



PARIS - IMPR. LITH. F. HERMET, 7, PAS. DAUPHINE.
