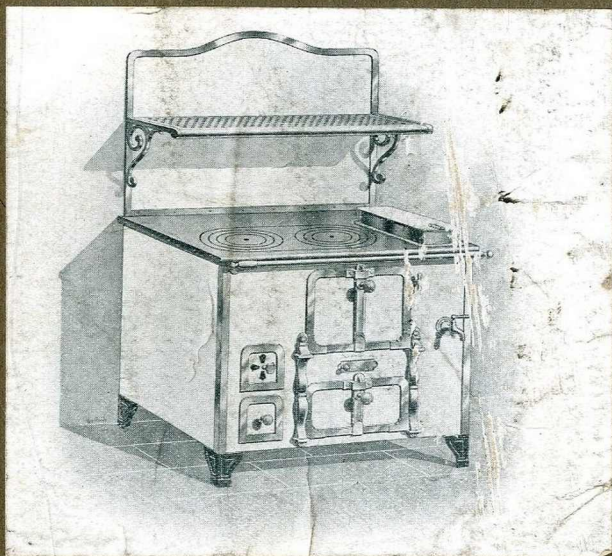
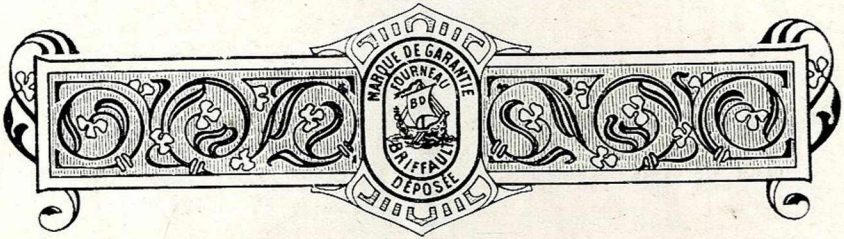


FOURNEAUX BRIFFAULT



FOURNEAUX BRIFFAULT dits 40 Luxe

Garnitures complètes nickelées
façade, côtés et dessous en tôle émaillée



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, FONDERIE ET ÉMAILLERIE A EFFRY (AISNE)



SUCCURSALE A LONDRES

13, LEICESTER STREET

(LEICESTER SQUARE)

EXPOSITION PERMANENTE

22, AVENUE DE L'OPÉRA

A PARIS



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.

Observations Générales s'appliquant à toutes les Commandes

Pour 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 encadrement des portes polies ;

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

Expéditions

Sauf 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 insistons d'une façon toute particulière 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.



MODIFICATIONS

QUI PEUVENT ÊTRE APPORTÉES aux Modèles courants de l'Album

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 »
A 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 »
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> : plus-value de 3 % sur les prix du tarif	
Avec barre, boutons, robinet, panache et couvercle de la chaudière <i>nickelés</i> : plus-value de 5 % sur les prix du tarif	

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.**



LES " FOURNEAUX BRIFFAULT "

sont les plus imités, parce qu'ils
sont les plus demandés par les
==== ACHETEURS ====
sachant apprécier leurs qualités

INTRODUCTION

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.

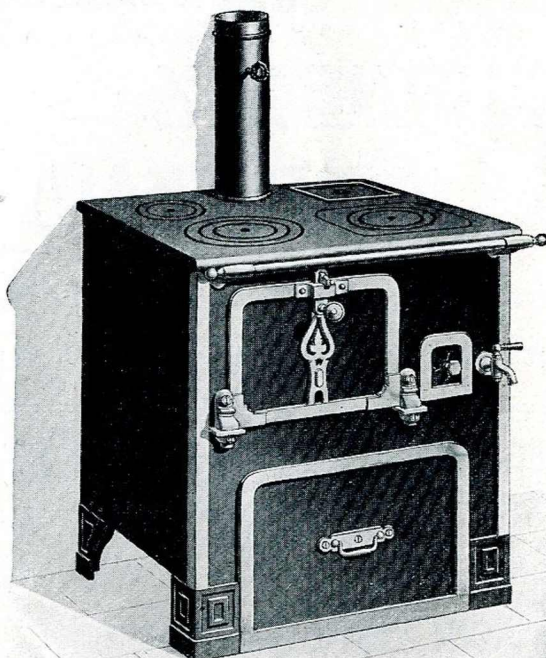
L'augmentation incessante de nos moyens de production prouve que tout le monde reconnaît la supériorité des

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 finis 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 ».

Fourneaux Parisiens



Modèle avec chaudière et charbonnier.

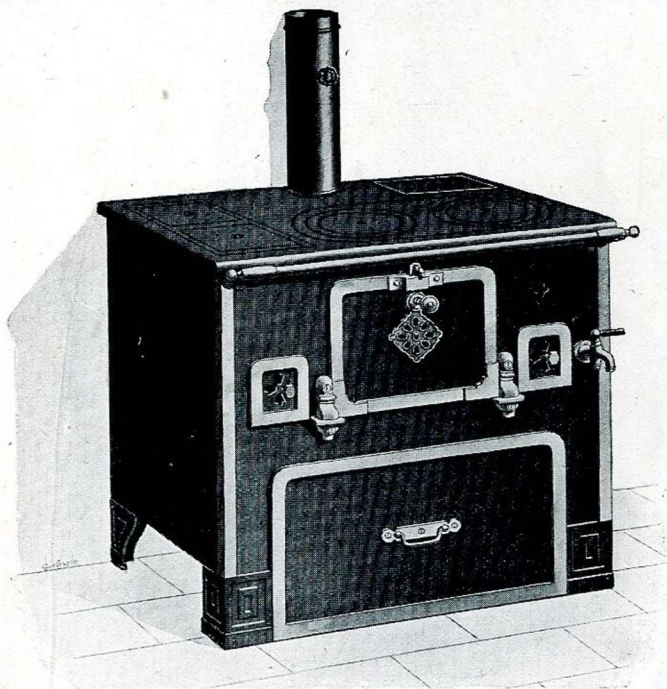
Composé de : 1 grand four sans retour de flamme, 1 chaudière fonte émaillée, 1 charbonnier monté sur galets, 1 barre cuivre.

Nota. — Ces fourneaux se construisent aussi :

- { A arcade sans le charbonnier.
- { Sans chaudière, à charbonnier.
- { Sans chaudière, à arcade sans le charbonnier.

	Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
avec chaudière et charbonnier	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 » 1/2	71 »
	221	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	79 »
avec chaudière à arcade	273	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 »	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 » 1/2	59 »
	196	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	66 »
sans chaudière à charbonnier	363	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 »	53 »
	364	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	57 »
	365	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » 1/2	65 »
	461	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	72 »
sans chaudière à arcade	162	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 »	43 »
	163	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	47 »
	164	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 » 1/2	53 »
	460	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	59 »

Fourneaux Parisiens à Poissonnière



Modèle avec chaudière et charbonnier

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.

Nota. — Ces fourneaux se construisent aussi :

A arcade sans le charbonnier.
 Sans chaudière, à charbonnier.
 Sans chaudière, à arcade sans le charbonnier.

	Números	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur du four	PRIX
avec chaudière et charbonnier	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 » ½	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 »
avec chaudière à arcade	209	0.72	0.43	0.77	3 »	0.27	78 »
	210	0.77	0.45	0.77	3 »	0.30	85 »
	211	0.82	0.48	0.77	3 » ½	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 »
sans chaudière à charbonnier	767	0.72	0.43	0.77	3 »	0.27	87 »
	768	0.77	0.45	0.77	3 »	0.30	95 »
	769	0.82	0.48	0.77	3 » ½	0.33	107 »
	770	0.87	0.52	0.80	4 »	0.36	115 »
	771	0.92	0.56	0.80	4 »	0.40	125 »
sans chaudière à arcade	762	0.72	0.43	0.77	3 »	0.27	72 »
	763	0.77	0.45	0.77	3 »	0.30	78 »
	764	0.82	0.48	0.77	3 » ½	0.33	86 »
	765	0.87	0.52	0.80	4 »	0.36	93 »
	766	0.92	0.56	0.80	4 »	0.40	102 »

Fourneau à Étuve

SANS CHAUDIÈRE

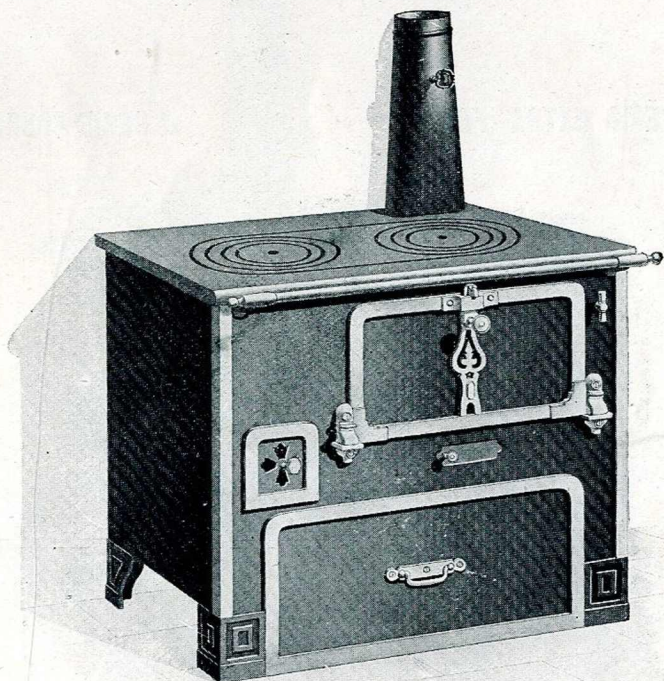


Composé de : 1 grand four à retour de flamme,
1 étuve, 1 barre cuivre sur la façade, 2 cendriers dont 1 trieur.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Prix	
à 1 seul cendrier	52	0.50	0.36	0.71	0.27	0.33	67 »
	53	0.55	0.41	0.73	0.30	0.37	77 »
	54	0.60	0.47	0.75	0.33	0.43	86 »
	55	0.65	0.50	0.80	0.35	0.45	102 »
	56	0.70	0.53	0.80	0.37	0.48	110 »
avec cendrier trieur	230	0.75	0.55	0.80	0.40	0.50	121 »
	231	0.80	0.56	0.80	0.42	0.50	133 »
	232	0.85	0.58	0.80	0.45	0.52	145 »
	233	0.90	0.62	0.80	0.50	0.56	159 »

Fourneau à Charbonnier et à 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.

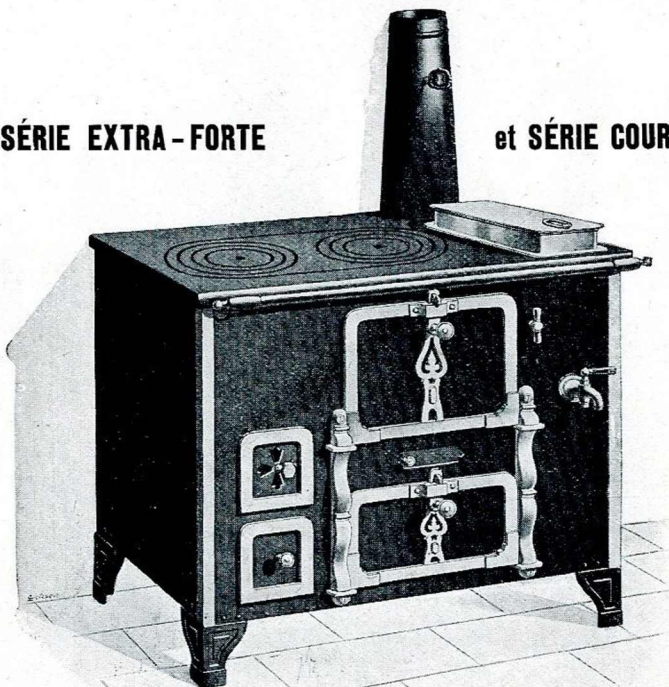
Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du Four	Profondeur du four	PRIX	
						à arcade	à charbonnier
47	0.50	0.36	0.71	0.27	0.33	59 »	71 »
48	0.55	0.41	0.73	0.30	0.37	68 »	82 »
49	0.60	0.47	0.75	0.33	0.43	78 »	92 »
50	0.65	0.50	0.80	0.35	0.45	90 »	106 »
51	0.70	0.53	0.80	0.37	0.48	98 »	116 »
60	0.75	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 »

Fourneau à Étuve

AVEC CHAUDIÈRE

SÉRIE EXTRA-FORTE

et SÉRIE COURANTE



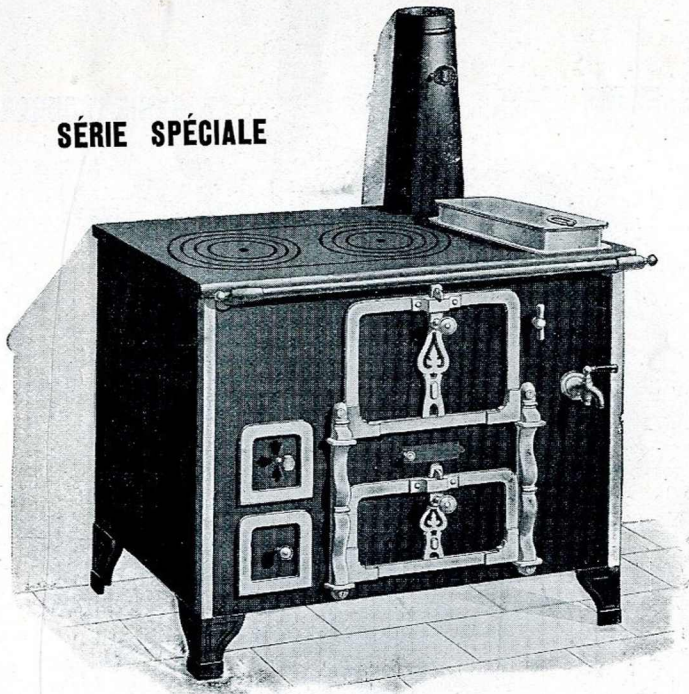
Composé de : 1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont un trieur.

NUMEROS		Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX		
Série extra-forte	Série courante							Série extra-forte	Série courante	
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 »	87 »	
avec cendrier trieur	0	730	0.65	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	111 »	104 »
	35	731	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	120 »	113 »
	1	732	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	132 »	122 »
	2	733	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	144 »	134 »
	36	734	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	156 »	145 »
	3	735	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	170 »	158 »
	4	736	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	186 »	173 »
	5	737	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	204 »	190 »
	6	738	1.20	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	222 »	208 »
	42	739	1.30	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	252 »	238 »

Fourneau à Étuve

AVEC CHAUDIÈRE

SÉRIE SPÉCIALE



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

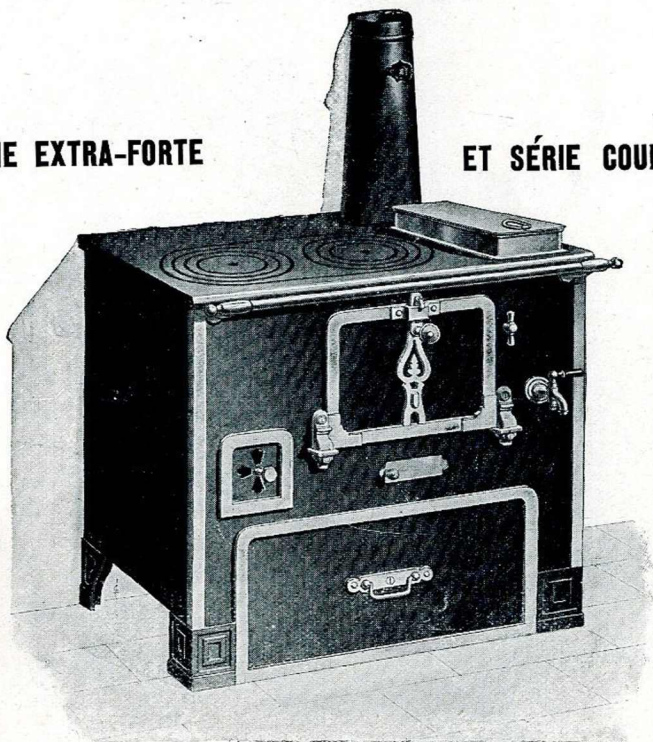
Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
0.60	0.41	0.80	0.27	0.37	5 litres	75 »
0.65	0.45	0.80	0.28	0.40	5 »	86 »
0.70	0.47	0.80	0.30	0.43	7 »	97 »
0.75	0.47	0.80	0.31	0.43	7 »	108 »
0.80	0.50	0.80	0.33	0.46	7 »	119 »
0.90	0.55	0.80	0.37	0.50	12 »	140 »
1.00	0.56	0.80	0.40	0.52	18 »	151 »

Fourneau à Charbonnier

ET A ARCADE AVEC CHAUDIÈRE

SÉRIE EXTRA-FORTE

ET SÉRIE COURANTE



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			
Série extra-forte	Série courante							Série extra-forte		Série courante	
								à arcade	à charbonnier	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	740	0 60	0 47	0 75	7 »	0 27	0 43	85 »	99 »	81 »	95 »
151	741	0 65	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	99 »	115 »	93 »	109 »
152	742	0 70	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	108 »	126 »	102 »	120 »
153	743	0 75	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	120 »	138 »	112 »	130 »
154	744	0 80	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	131 »	150 »	123 »	142 »
155	745	0 85	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	143 »	163 »	135 »	155 »
160	746	0 90	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	156 »	179 »	146 »	169 »
161	747	1 00	0 65	0 80	24 »	0 40	0 60	171 »	195 »	161 »	185 »
450	748	1 10	0 68	0 80	24 »	0 45	0 62	189 »	216 »	175 »	202 »
451	»	1 20	0 72	0 80	30 »	0 50	0 54	207 »	234 »	»	»

Fourneau à Charbonnier

ET A ARCADE AVEC CHAUDIÈRE

SÉRIE SPÉCIALE



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

Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX à arcade	PRIX à 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 »

Fourneau à 2 Réchauds

A ARCADE ET A CHARBONNIER

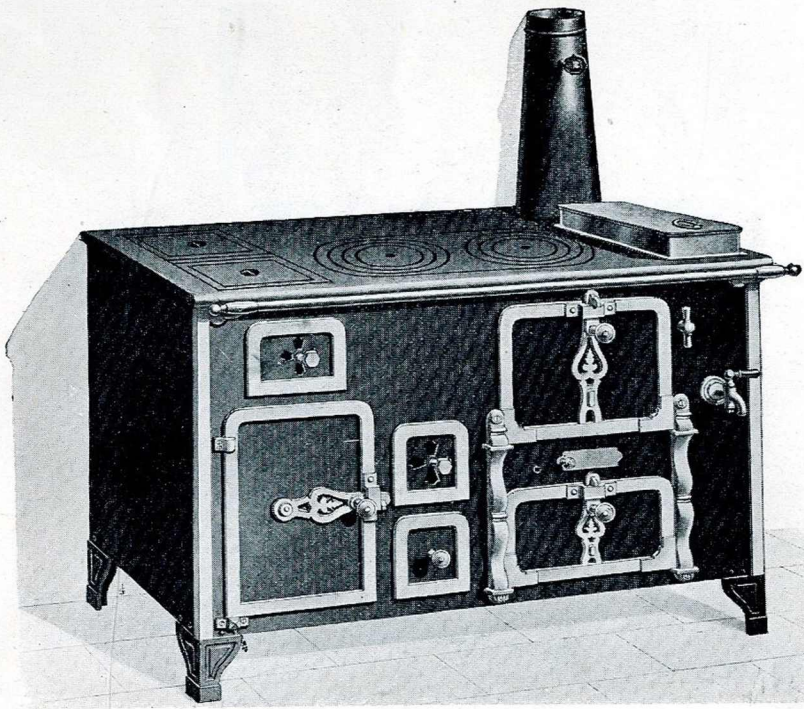


Composé de : 1 four à retour de flamme, 1 chaudière avec robinet,
2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	PRIN	
							à arcade	à charbonnier
394	0.85	0.49	0.80	7 litres	0.25	0.43	120 »	140 »
98	0.90	0.50	0.80	7 »	0.27	0.43	126 »	147 »
99	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	134 »	157 »
100	1.00	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	143 »	167 »
101	1.05	0.53	0.80	12 »	0.31	0.50	152 »	177 »
102	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	162 »	188 »
385	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	174 »	201 »
103	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	192 »	221 »
234	1.30	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	204 »	235 »
235	1.40	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	222 »	255 »

Fourneau à 2 Réchauds

A ÉTUVE

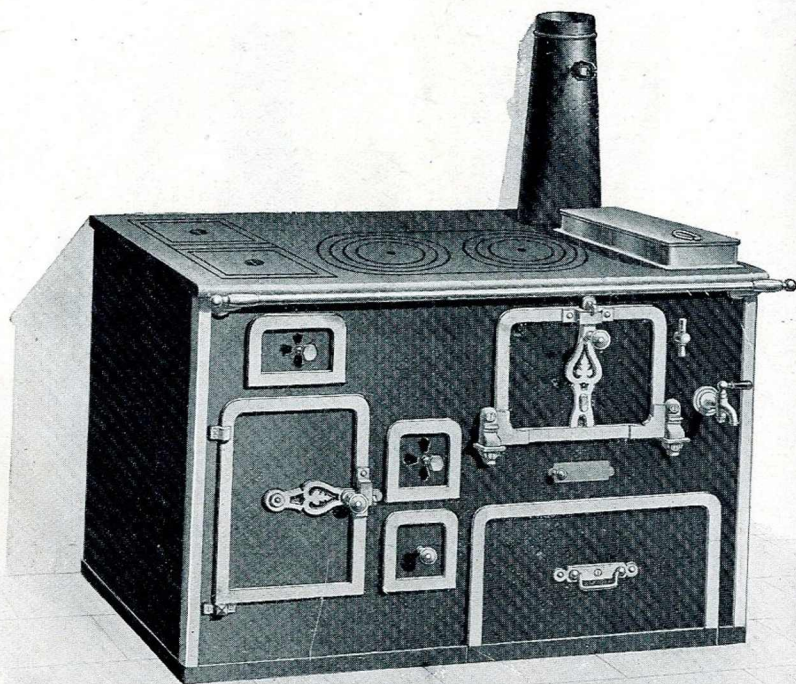


Composé de : 1 four à retour de flamme, 1 étuve,
1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 2 réchauds à charbon de bois,
2 cendriers dont 1 trieur.

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 »	0.26	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 »

Fourneau à 2 Réchauds

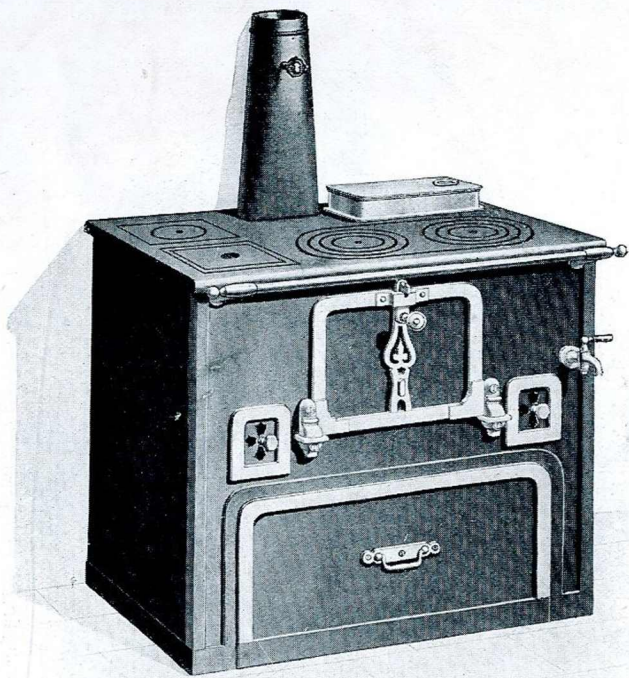
A CEINTURE ET CHARBONNIER



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 »

Fourneaux pour Petits Appartements



à Façade fonte - avec Chaudière fonte émaillée.

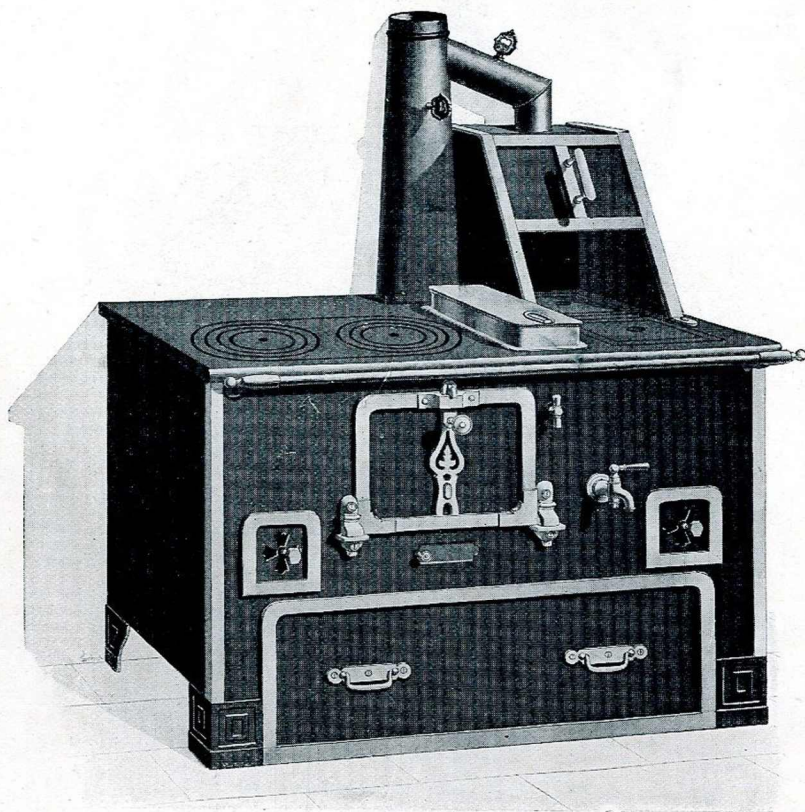
Composé de : 1 four à retour de flamme, 2 réchauds dont 1 demi-économique, 1 barre cuivre, 2 cendriers.

Nota. — Le même fourneau se construit :
 { Sans charbonnier.
 { Sans chaudière à arcade.
 { Sans chaudière avec charbonnier.

	Numeros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	PRIX	
						à arcade	à charbonnier
avec chaudière	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 »
sans chaudière	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 »

Fourneau à Grillade

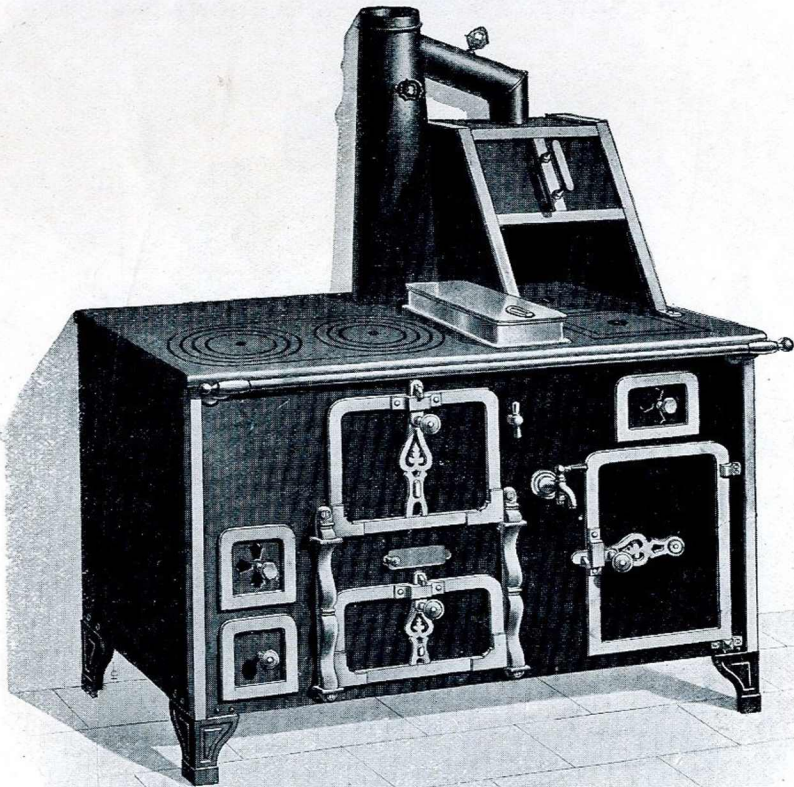
A ARCADE ET A CHARBONNIER



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 »

Fourneau à Grillade à Étuve

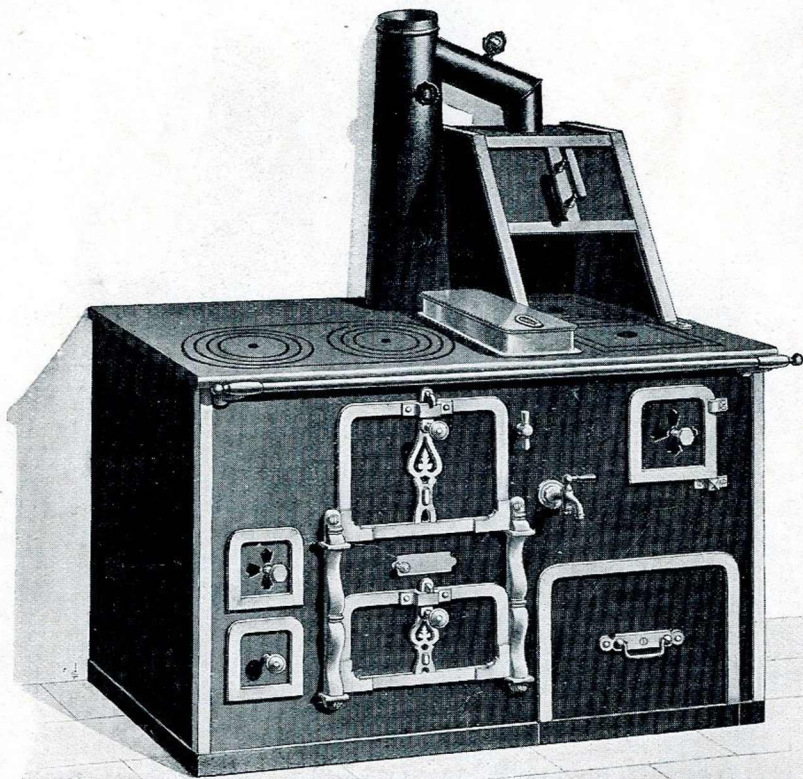


Composé de : 1 four à retour de flamme,
 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade avec poissonnière dessous et cendrier,
 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur du four	Profondeur du four	PREX
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 »

Fourneau à Grillade

A CEINTURE ET A CHARBONNIER



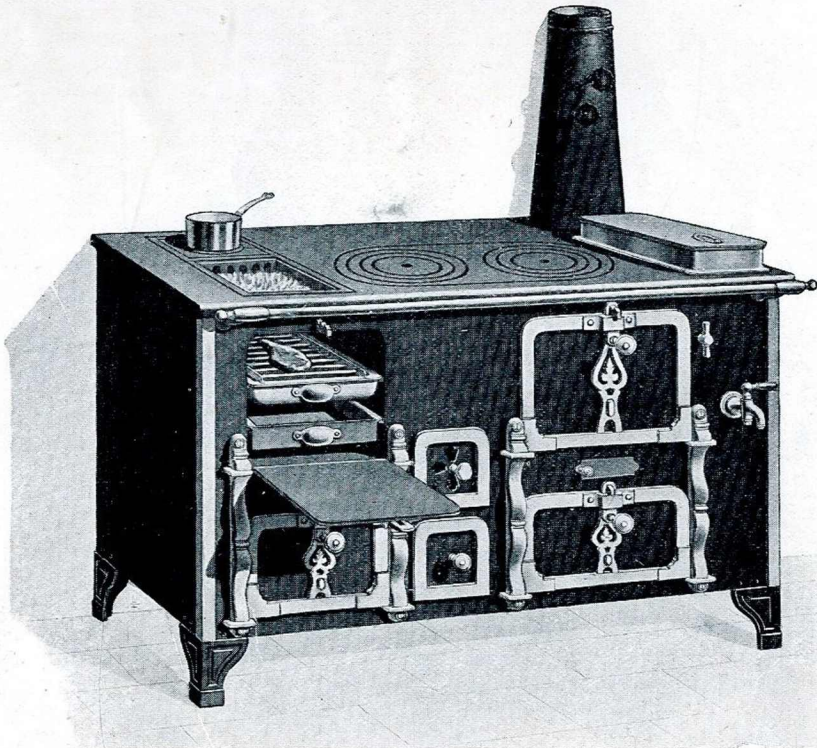
Composé de : 1 four à retour de flamme, 1 étuve, 1 grillade avec poissonnière dessous et porte à étoile, 1 charbonnier monté sur galets, 2 cendriers dont 1 trieur.

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 »

Fourneau à Grillade-Rôtissoire

à feu dessus

A ÉTUVE



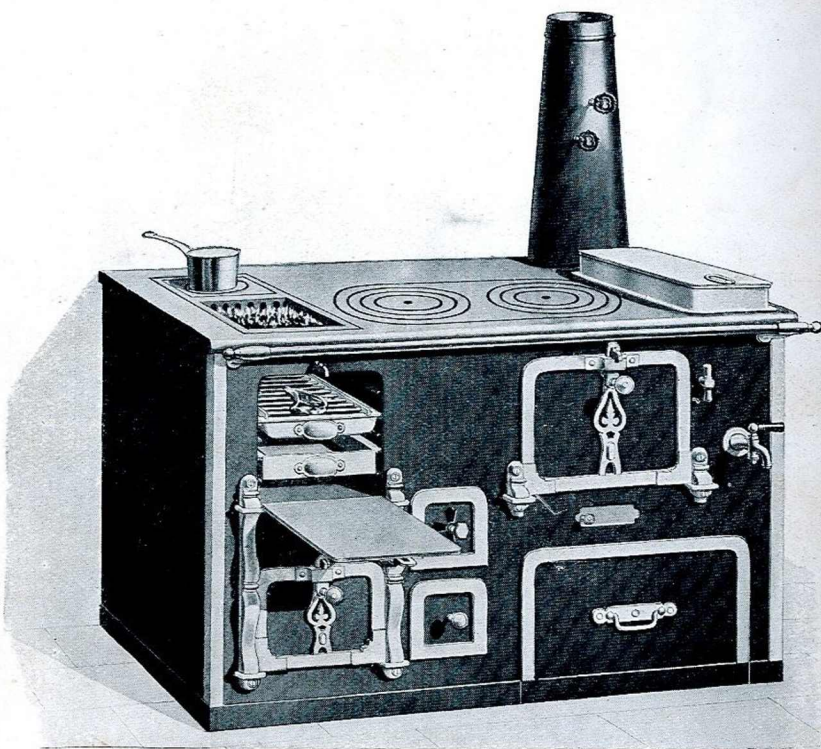
Composé de : 1 four à retour de flamme,
1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 grillade-rôtissoire formant 2 réchauds
ou une poissonnière, 2 cendriers dont 1 trieur

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 »	0.33	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 »

Fourneau à Grillade-Rôtissoire

à feu dessus

A CEINTURE ET CHARBONNIER



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

*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, 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 »

Fourneau à 2 Fours

Type classique dont les fourneaux des plaques 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
14bis	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.

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

cedrier dessous,

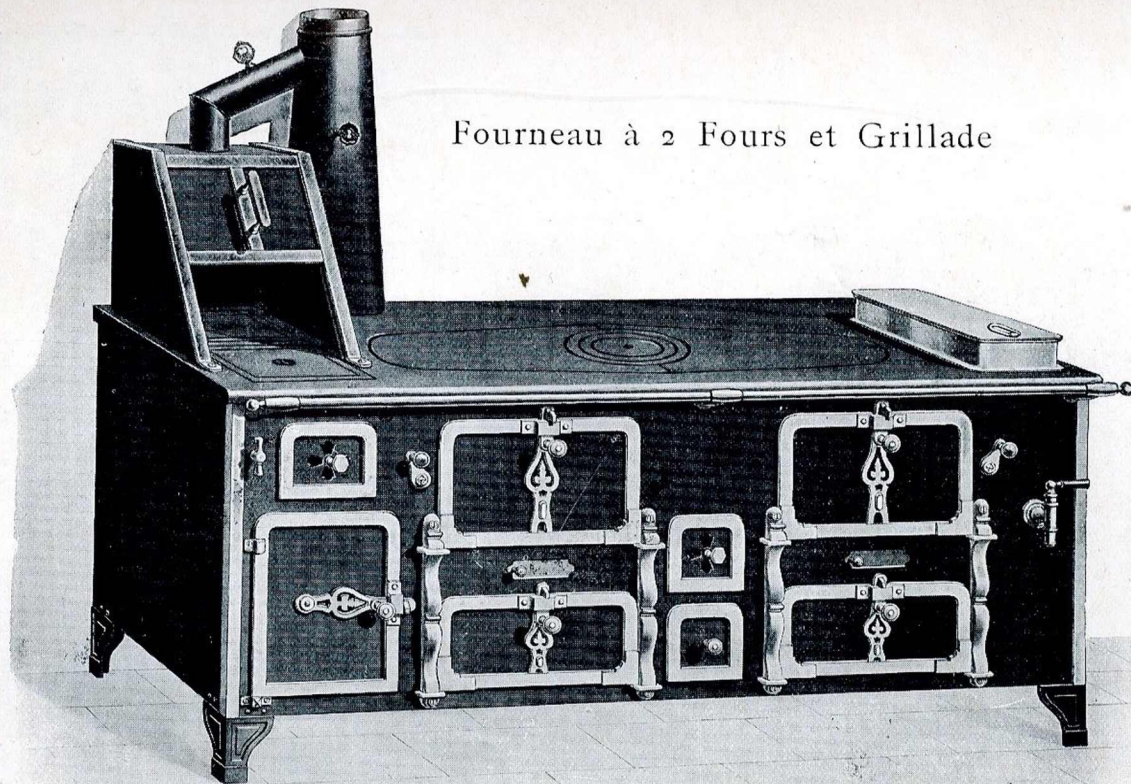
1 chaudière avec robinet cul-de-lampe en bronze,

2 cendriers dont 1 trieur.

Numéros	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 eux de rondelles.

Fourneau à 2 Fours et Grillade



Fourneau à 2 Fours et Grillade

A CEINTURE

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

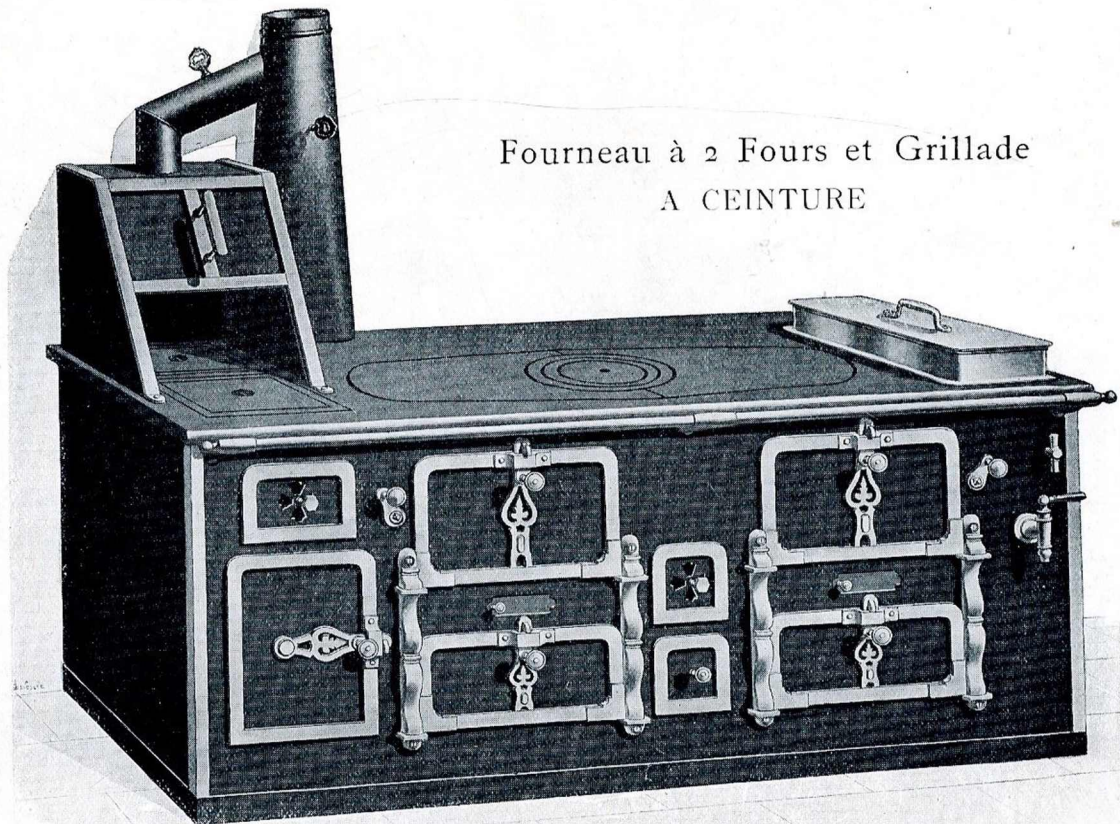
1 chaudière avec robinet cul-de-lampe en bronze,

2 cendriers dont 1 trieur.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Largeur des fours	Profondeur des fours	PRIX
426	1.50	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	348 »
427	1.60	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	372 »
428	1.70	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	408 »
429	1.80	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	444 »
430	1.90	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	468 »
431	2.00	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	498 »
432	2.20	0.75	0.80	30 »	0.50	0.56	588 »
433	2.50	0.85	0.80	45 »	0.60	0.60	684 »

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

Fourneau à 2 Fours et Grillade
A CEINTURE

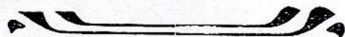


LES
“ **FOURNEAUX**
BRIFFAULT ”

sont les plus imités, parce qu'ils
sont les plus demandés par les
ACHETEURS sachant apprécier
leurs qualités.

Ces qualités restent alors que
le prix d'achat est depuis
longtemps oublié.

Exiger la Marque de garantie



== NOUVEAUX ==
FOURNEAUX MIXTES
== AU GAZ ==
ET AU CHARBON
BRIFFAULT

— — — — —
AVIS IMPORTANT
— — — — —

Nos fourneaux mixtes au gaz et au charbon se construisent, soit simplement avec réchauds à gaz sur le dessus ou le plus souvent avec, outre les deux réchauds à gaz précités, un **four à gaz** formant à volonté **grillade** ou **rôtissoire**.

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.

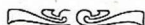
Nos fours, chauffés au gaz, sont construits de telle façon, que la combustion du gaz s'y effectue complètement et que, par conséquent, aucun goût ni odeur ne puissent être communiqués aux aliments.

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 :

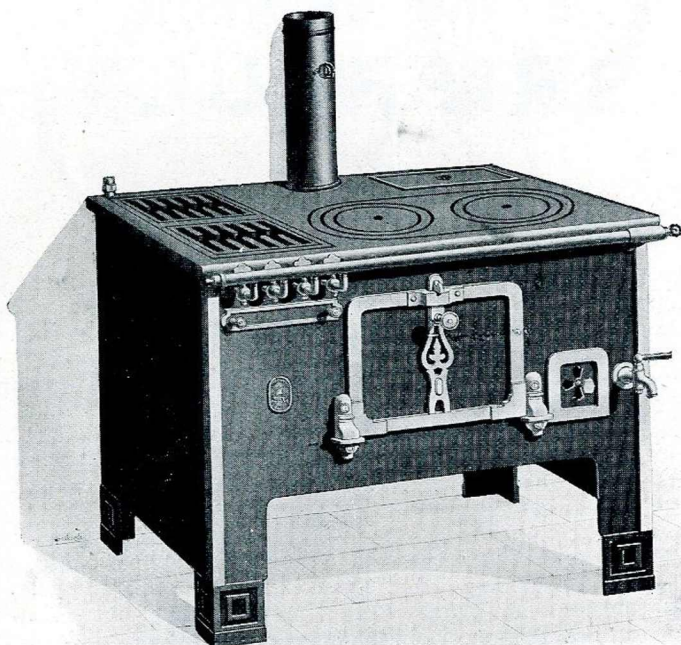
PROPRETÉ — ÉCONOMIE — SÉCURITÉ

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



Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

SANS ET AVEC CHARBONNIER



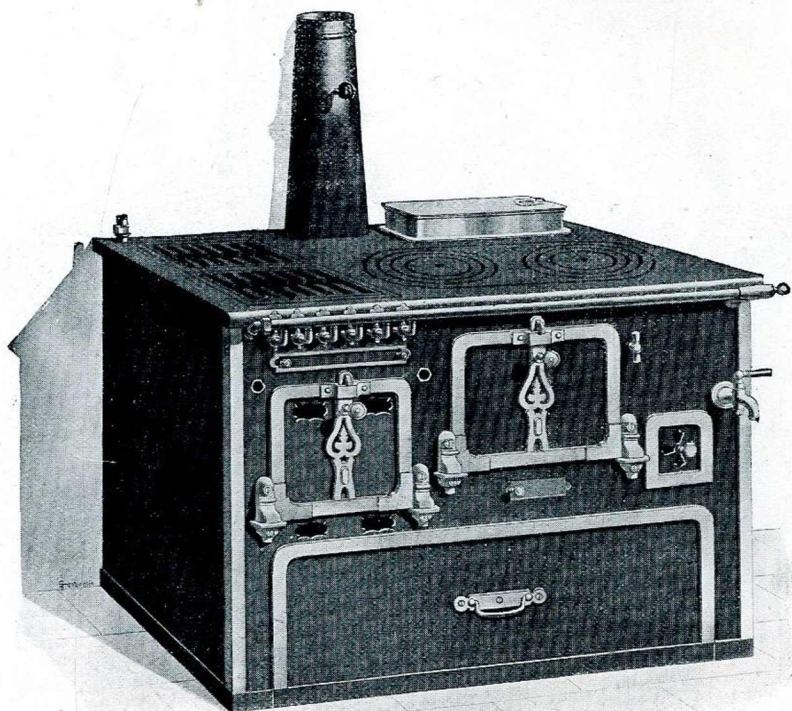
Composé de : 1 foyer à charbon, 1 four à rôtir sans retour de flamme,
2 réchauds à gaz à flamme bleue, dont l'un avec brûleur à simple couronne
et l'autre avec brûleur à double couronne
1 chaudière fonte émaillée avec robinet, 1 barre en cuivre sur la façade.

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 »

Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

AVEC CEINTURE

SANS ET AVEC CHARBONNIER



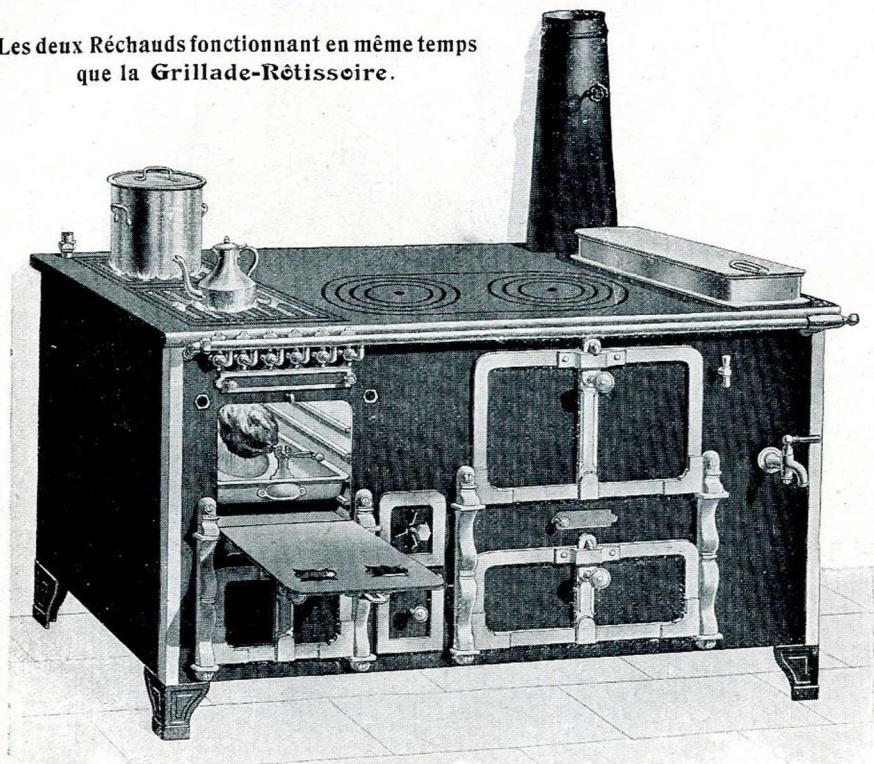
Composé de : 1 foyer à charbon, un four à rôtir avec retour de flamme
1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre poli, robinet sur la façade,
2 réchauds à gaz, à flamme bleue dont l'un avec brûleur à simple couronne et l'autre avec brûleur à double couronne, 1 four à gaz, formant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

Numéros	Longr	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	avec charbonnier
505	0.80	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 »

Fourneau mixte au Gaz et au Charbon

EN SERVICE

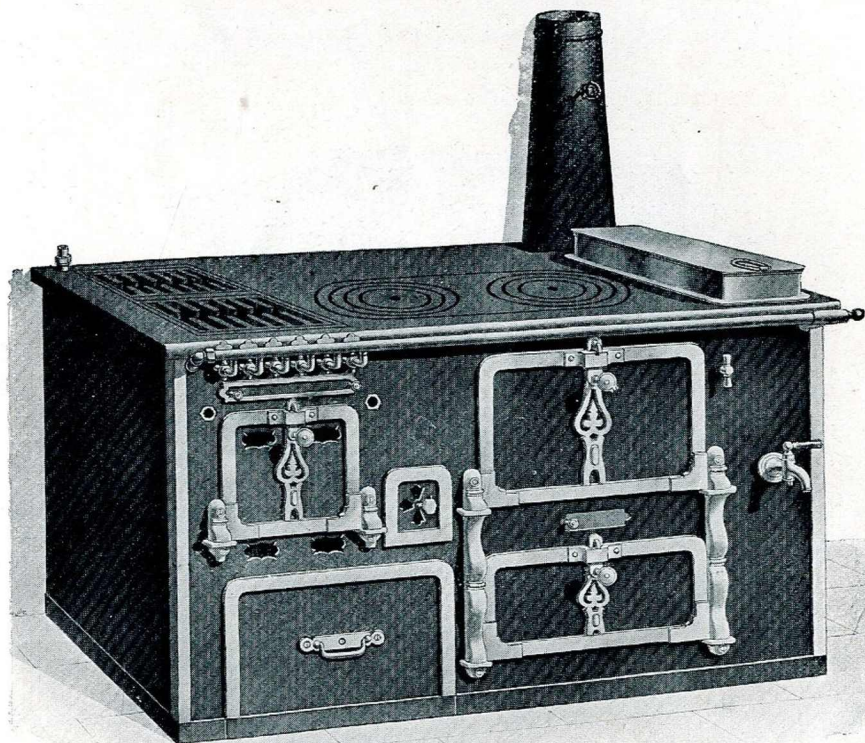
Les deux Réchauds fonctionnant en même temps
que la Grillade-Rôtissoire.



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 clanches 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.

Numeros	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
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 »

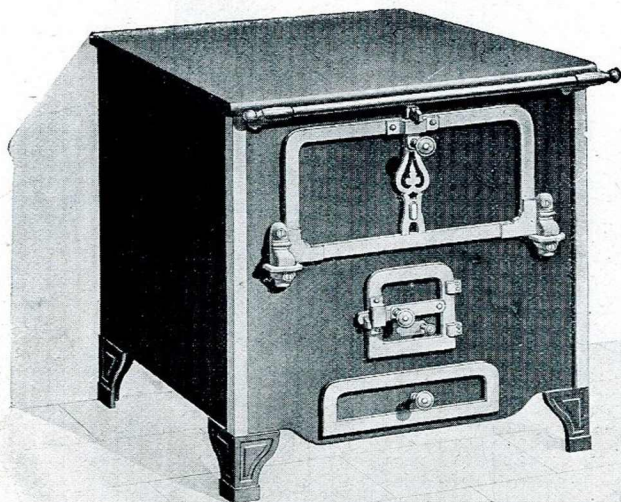
Fourneau mixte au Gaz et au Charbon



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 »

Four à Pâtisserie



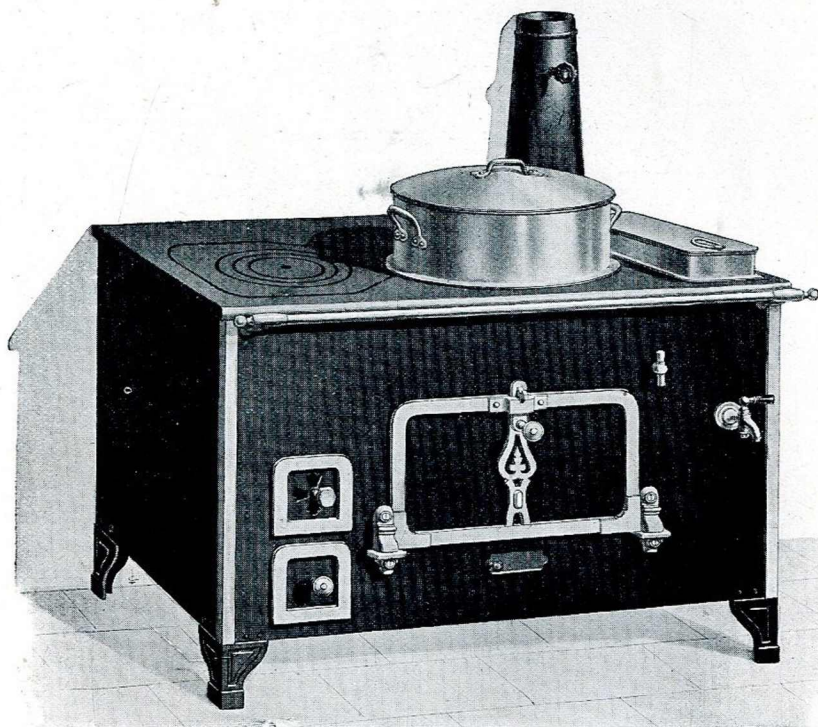
À dessus en fonte.

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 »

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 un 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	1.40	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	0.78	90 »	45 »	0.65	396 »

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,

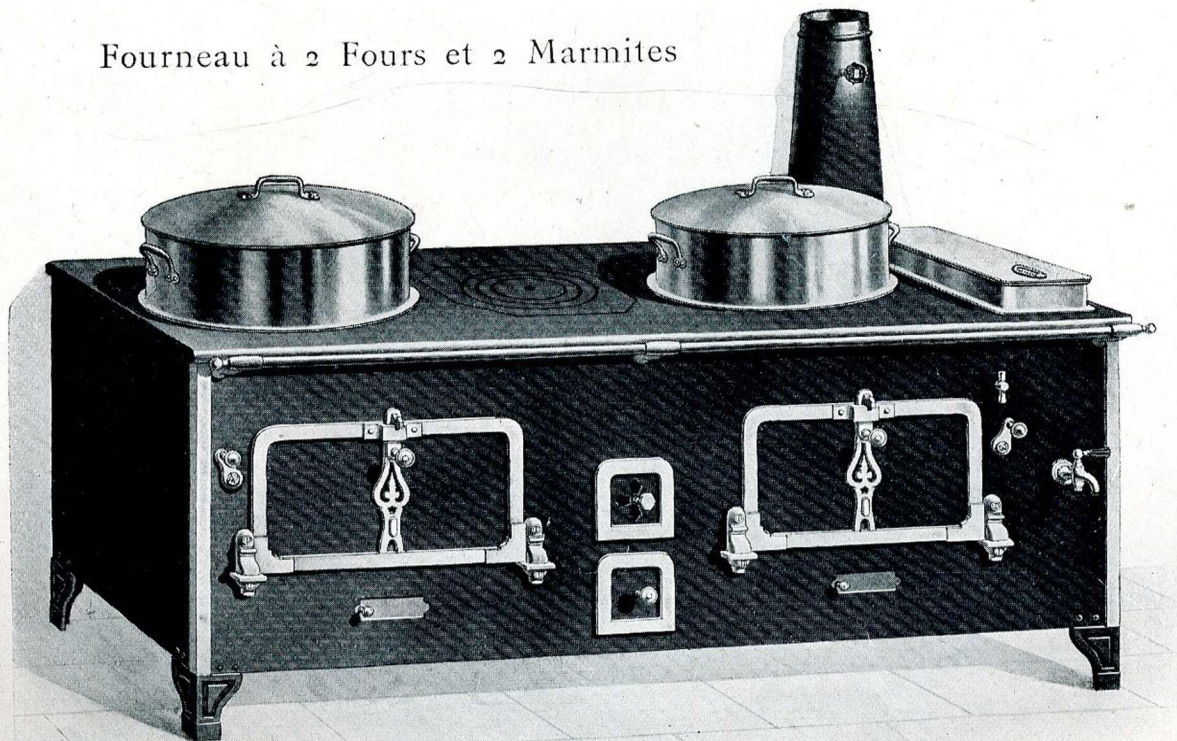
2 marmites en fonte polie

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 l.	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 »

Fourneau à 2 Fours et 2 Marmites



Z

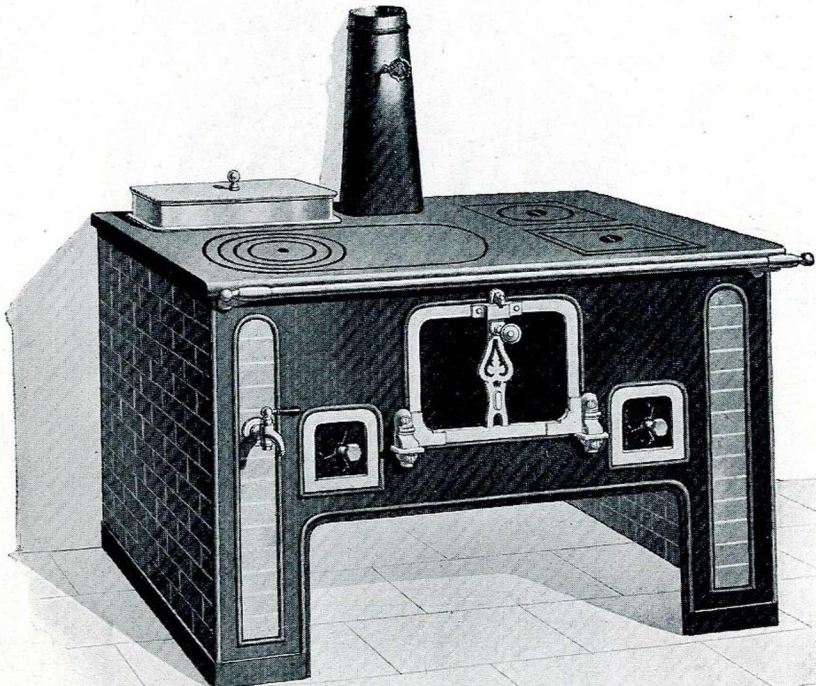


Z A

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	
					a 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 réchaud 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 1m50 de long,
 Avec angles vifs,
 Avec coin rond à droite ou à gauche.

Les prix sont indiqués dans le devis adressé sur demande.

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 »

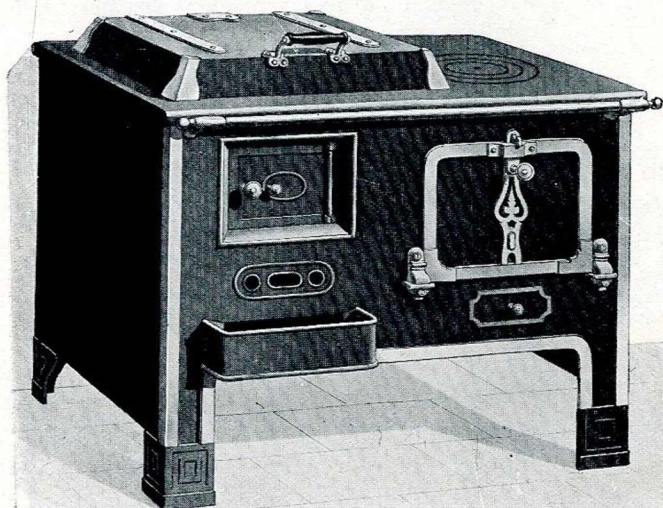
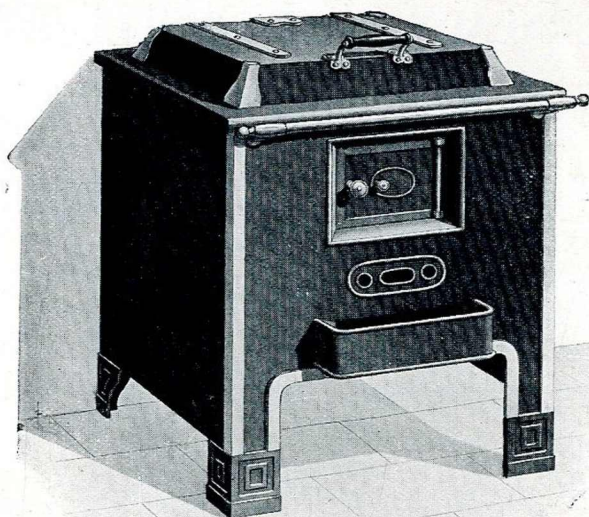
Avec Cuisine

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 »

Fourneaux pour Blanchisseuses





FOURNEAUX AVEC BOUILLEURS

FOURNEAUX AVEC BOUILLEURS

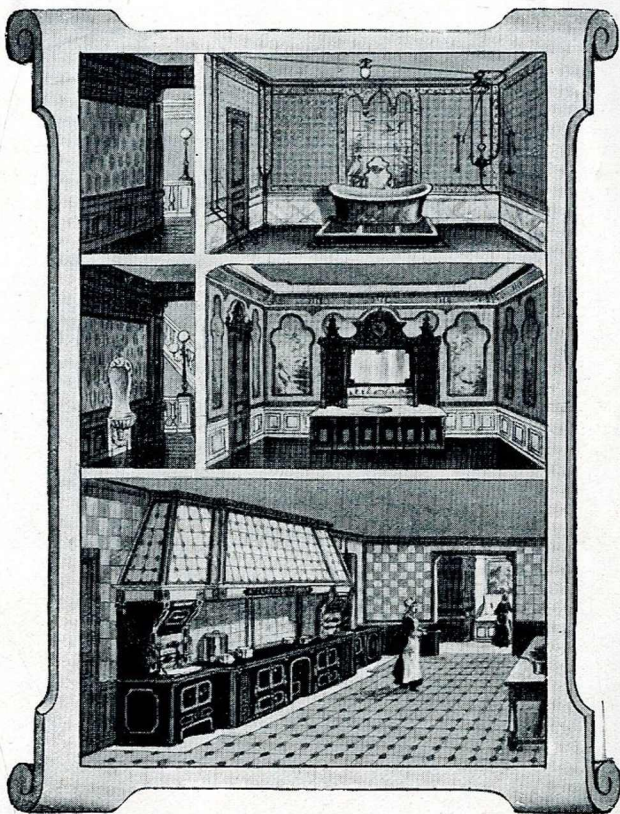
assurant économiquement

*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 du fourneau.

L'HABITATION MODERNE



Type d'une cuisine bourgeoise
avec la distribution d'eau chaude à tous les étages d'une habitation
par le Fourneau de Cuisine

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





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

