

GAZ

1883



1935



*Toujours
les
meilleurs!*

4 AVR. 1935

UTILISATION du FOUR 300



ROTIS

Placer la plaque pleine de fermeture du four sur la première glissière du haut.

Allumer le brûleur du bas à plein gaz et chauffer pendant 6 à 7 minutes.

Introduire la pièce à rôtir.

Au bout de 7 à 8 minutes, réduire l'allure en mettant le robinet du four sur la position veilleuse.

PATISSERIES

Procéder de la même façon que pour les rôtis, mais mettre en place, sur la première glissière du bas, la tôle perforée à pâtisserie qui reçoit le plat ou le moule à gâteaux.

GRILLADES ET GRATINS

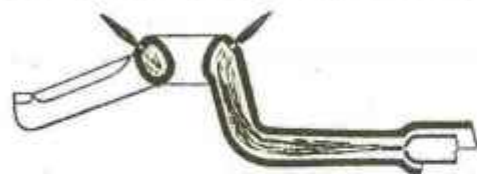
Enlever la plaque pleine de fermeture du four et la tôle à pâtisserie.

Allumer le brûleur de la grillade.

Lorsque les plaques rougissent, placer la pièce à griller le plus près possible du plafond rayonnant.

Les nouveaux brûleurs économiques 300 B. R

Nos brûleurs 300 réalisent par leur disposition les avantages longtemps recherchés de **puissance, rapidité de**



Coupe du brûleur simple n° 300 Q U.R.G.

chauffe, avec un rendement élevé à toutes les allures, et permettent ainsi de concilier le maximum d'effets utiles avec la plus stricte **économie**. L'étude minutieuse du dosage d'air primaire, du brassage du mélange, de la vitesse



Coupe du brûleur double n° 300 R bis U.R.G.

d'écoulement, du libre accès d'air secondaire, de la prise de contact de la flamme avec le fond du récipient, de l'évacuation rationnelle des gaz brûlés sans perturbation dans la combustion, a permis d'obtenir une **combustion parfaite** avec une très faible distance du brûleur au récipient ce qui lui assure un rendement particulièrement élevé.

Les brûleurs 300 assurent

Puissance - Economie - Cuisson parfaite

BRACHET ET RICHARD



Plateaux et Supports en tôle émail moucheté

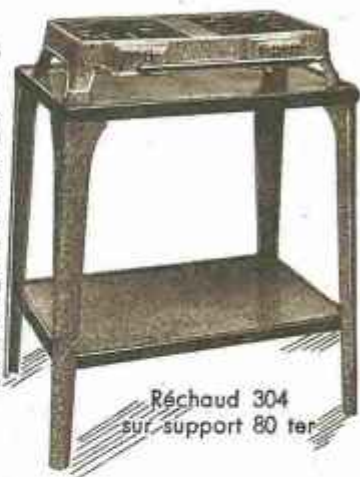


Réchaud 304
sur support 80 bis

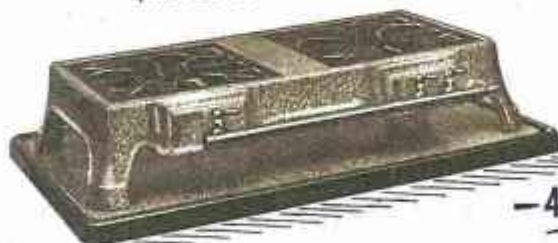
Dimensions

■
Longueur des plateaux. 0,600
Largeur des plateaux. 0,380
Hauteur des supports modèle bas p' réchauds-fours 0,600
Hauteur des supports modèle haut pour réchauds .. 0,650

Réchaud 304 sur
plateau 80



Réchaud 304
sur support 80 ter



-4 AVR. 1935

Nos plateaux et supports, de prix peu élevé, sont en tôle émail moucheté et forment, avec nos réchauds et réchauds-fours, un ensemble à la fois élégant et pratique.

N.-B. — Afin d'éviter toute erreur, bien spécifier pour les supports : modèle bas ou modèle haut.

D 34

E^{ts} BRACHET & RICHARD

S. A. Capital 5.000.000 de frs. R. C. Lyon B 6299

LYON, 38-40, rue S^t-Maurice ■ 42, rue Alex.-Dumas, PARIS (XII)

la Cuisinière n° 350

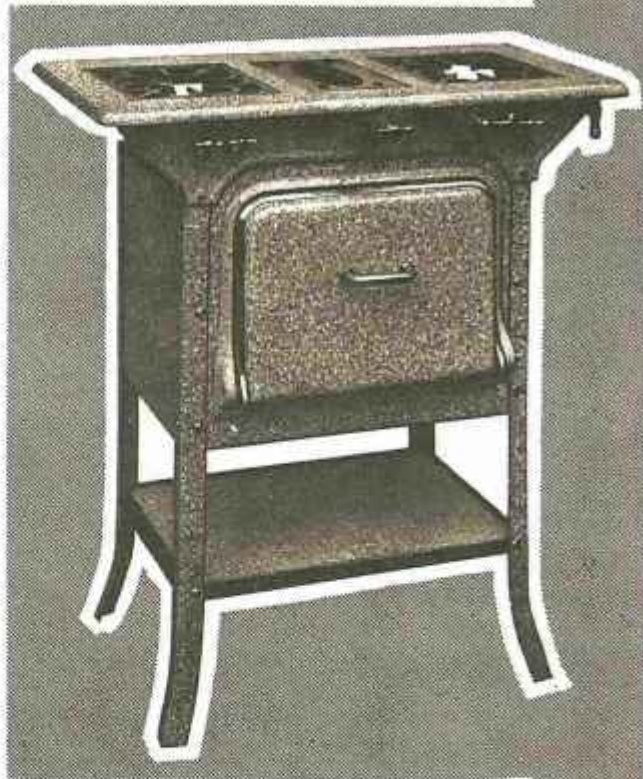
en tôle émail moucheté

Un modèle
à la fois de

luxe

économique

bon marché



Dimensions

Hauteur totale 0,780
Longueur du dessus... 0,700
Profondeur du dessus.. 0,400

Hauteur du four 0,220
Largeur du four 0,330
Profondeur du four... 0,305

Caractéristiques

Four à double paroi.
Sabliers mobiles et émaillés.
Intérieur du four émaillé.

Casseroleries émaillées.
Robinet, cadre mobile de
porte et poignée nickelés.

D 32

4 AVR. 1935

E^{ts} BRACHET & RICHARD

S. A. Capital 5.000.000 de frs. R. C. Lyon B 6.299

LYON, 38-40, rue S^t-Maurice ■ 42, rue Alex.-Dumas, PARIS (XI^e)

Nos Poêles "ISLAND"



Nos **Poêles "ISLAND"** à combustion lente dégagent une chaleur douce et agréable.

L'appareil comporte un foyer, un magasin formant approvisionnement de combustible. Grâce à cette disposition, le charbon n'est enflammé qu'à la partie inférieure du poêle dont on peut réduire facilement la consommation obtenant ainsi la **combustion lente**.

Les revêtements de nos **Poêles "ISLAND"** spécialement traités leur assure une très longue durée.

Le foyer se compose :

- 1° d'une grille fixe en forme de corbeille ;
- 2° d'une grille horizontale mobile.

La grille horizontale mobile est actionnée par une tirette permettant de dégager les cendres et ceci **sans aucune poussière**, l'appareil pouvant rester complètement fermé pendant cette opération.

Pour le dégarnissage, il suffit de tirer à l'extérieur cette grille. Le combustible est alors recueilli dans le cendrier.

Un bouton de réglage placé sur la porte permet de limiter à volonté le tirage de l'appareil.

Nos **Poêles "ISLAND"** sont de présentation très moderne et élégante, **d'entretien facile**.

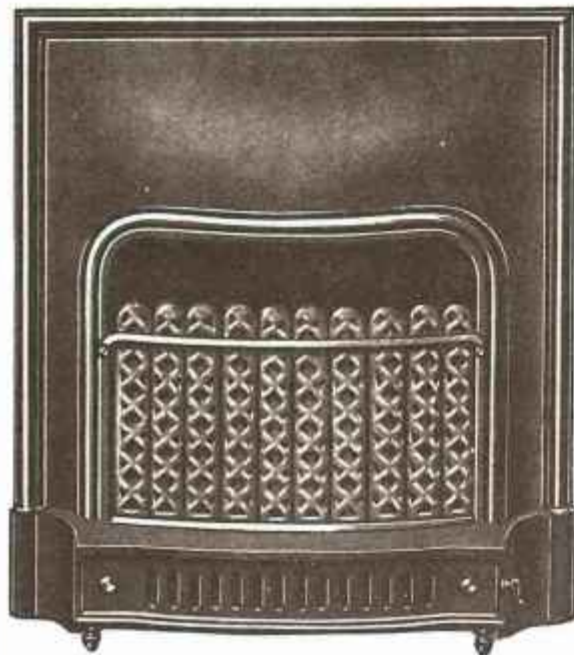
Notre fabrication vous est connue ; nous avons apporté à la construction de ces poêles les qualités de **simplicité, salubrité** et d'**économie** que nous ont permis d'acquérir plus de cinquante années d'expérience.



4 AVR. 1935

**CONSULTEZ-NOUS POUR NOS
APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE AU GAZ**

Cheminée à gaz "LA CAPUCINE"



Modèle 524

Dimensions..... 550×500

Cube d'air chauffé :
entre 80 et 125 mètres cubes

Consommation horaire moyenne :
90 litres par bougie

Ces appareils, dans lesquels sont réalisés les derniers progrès du chauffage moderne par foyer à gaz, se recommandent par la simplicité et l'élégance

de leurs formes et surtout par les qualités exceptionnelles de leur foyer.

Ce foyer est formé de 7 ou 10 tubes réfractaires, d'une composition très légère et très poreuse, qui rougissent très rapidement, et d'une brique réfractaire convexe. Les tubes sont placés devant la brique et légèrement éloignés de celle-ci.

Grâce à ces dispositions et aux qualités des tubes, ce foyer donne l'utilisation maximum par rayonnement de la chaleur dégagée, et, par suite, un excellent rendement.

Ce foyer est à triple allumage. Par une simple manœuvre de la clé du robinet, on peut à volonté allumer 10, 6 ou 4 bougies dans le modèle 524;

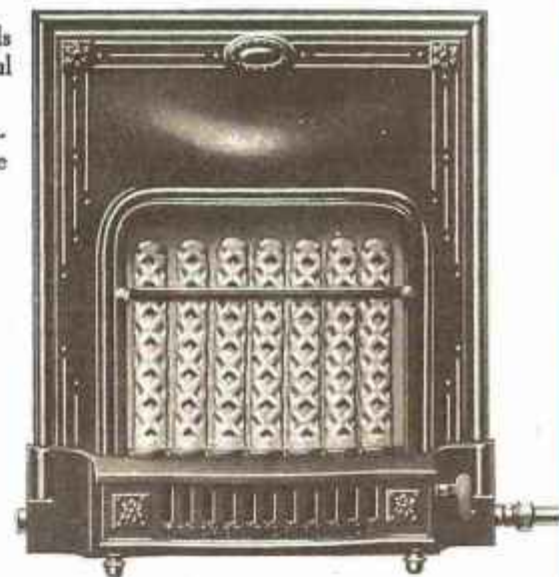
3, 4, ou 7 bougies dans le modèle 523. Ce dispositif rend l'emploi de cette cheminée très économique, car il permet d'augmenter ou de diminuer l'importance du foyer selon la température à obtenir ou à conserver, et, par suite, de réduire au minimum la dépense de gaz.

Le robinet est entièrement caché par le soubassement, mais celui-ci peut s'enlever aisément pour le réglage des brûleurs. Ce réglage se fait par vis placée sur l'étranglement de chaque brûleur. La hauteur des flammes peut ainsi être réglée pour que les bougies rougissent entièrement.

En outre, dans ces cheminées, les produits de la combustion sont totalement évacués, et l'air de l'appartement est soumis à une ventilation continue et complète.

Sur demande, ces appareils peuvent se livrer avec un seul allumage.

Ils se livrent façade décorée : En fonte brute ou en fonte émaillée de diverses nuances.



Modèle 523

Dimensions..... 430×495

Cube d'air chauffé :
entre 50 et 80 mètres cubes

Consommation horaire moyenne :
90 litres par bougie

les appareils
de chauffage

les plus
les plus

PRATIQUES
ÉCONOMIQUES

BRACHET-RICHARD

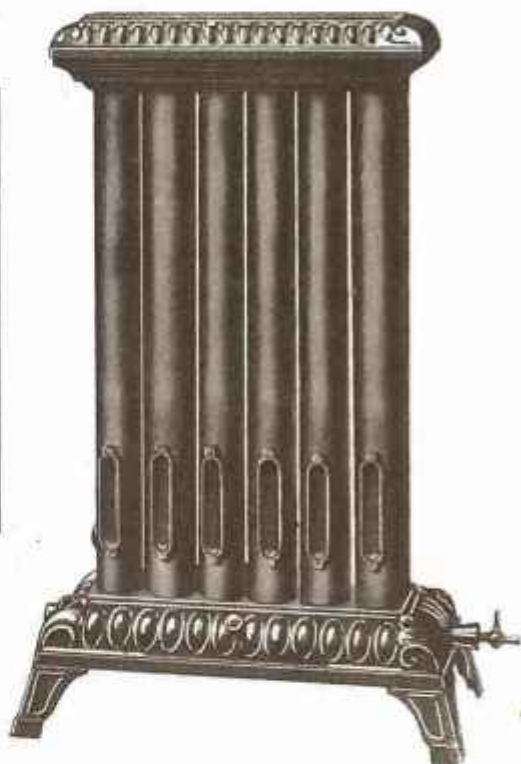
Radiateurs AMÉRICAINS

AVEC OU SANS
DÉGAGEMENT

Numéros des Appareils	DÉSIGNATION DES APPAREILS
	sans dégagement
567	Radiateur 2 tubes
568	— 3 —
569	— 4 —
570	— 6 —
	avec dégagement
572	Radiateur 2 tubes
573	— 3 —
574	— 4 —
575	— 6 —
577	— 8 —

Radiateurs avec dégagement
hauteur : 0,860

Radiateurs sans dégagement
hauteur : 0,770



Consommation horaire moyenne, 200 litres par tube.

Cubes d'air chauffés approximatifs, 15 mètres cubes par tube.



LES
ÉTABLISSEMENTS
**BRACHET
RICHARD**

Société Anonyme au Capital de 5.000.000 de Fcs
R.C. LYON 3.6299

38-40, Ch. St. Maurice. LYON
42, rue Alex. Dumas. PARIS

4 AVR. 1935

Présentent..

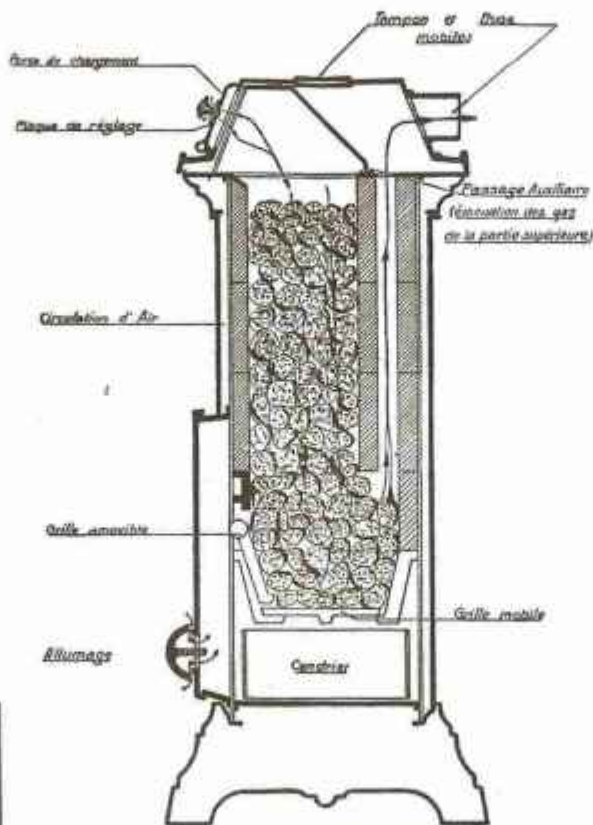
Poêles à feu continu "SPHINX"

au bois, au COKE, à l'anthracite, etc.



SPHINX à dessus mobile

Nombres des Appareils	Hauteur totale	Encombrement total	Hauteur du Foyer	Diamètre de la Buse	Cube d'air chauffé
499 bis	0,740	0,380 x 0,380	0,430	0,080	75 m ³
500 bis	0,800	0,400 x 0,400	0,450	0,090	100 m ³
501 bis	0,890	0,400 x 0,400	0,540	0,090	150 m ³



Coupe du Poêle 502



SPHINX à dessus fixe

Nombres des Appareils	Hauteur totale	Encombrement total	Hauteur du Foyer	Diamètre de la Buse	Cube d'air chauffé
502	0,840	0,400 x 0,400	0,450	0,090	100 m ³
503	0,930	0,400 x 0,400	0,540	0,090	150 m ³

les appareils
de chauffage

les plus
les plus

**PRATIQUES
ÉCONOMIQUES**

CHAUFFAGE AU CHARBON au bois à l'anthracite au COKE

Poêles à combustion lente "PAX"



N° 641

**au bois, au COKE,
à l'anthracite, etc.**

N° 639

Hauteur totale.....	0,720
Diamètre intérieur.....	0,185
Diamètre extérieur.....	0,225

N° 640

Hauteur totale.....	0,800
Diamètre intérieur.....	0,185
Diamètre extérieur.....	0,235

N° 641

Hauteur totale.....	0,950
Diamètre intérieur.....	0,210
Diamètre extérieur.....	0,300

Nos poêles **SPHINX** et **PAX** sont destinés à jouer le rôle de chauffage central, c'est-à-dire à dégager continuellement une **chaleur douce** et **agréable**.

Leur chargement et leur nettoyage sont à la fois **pratiques** et **faciles**.

Leurs parois réfractaires assurent aux **SPHINX** et aux **PAX** une durée et un **rendement maxima**.

De plus, un réglage facile permet d'obtenir la température désirée.

Les **SPHINX** et les **PAX** fonctionnent aussi bien au bois et à l'anthracite qu'au COKE de GAZ.

Leur construction et leur fonctionnement en font l'appareil désiré :

ROBUSTE et ÉCONOMIQUE

le
réchaud-four

BRACHET - RICHARD

300

B.R

Longueur du dessus.....	0 ^m 700
Profondeur du dessus.....	0 ^m 400
Hauteur totale.....	0 ^m 370
Hauteur sur support 401..	0 ^m 820
Poids	49 kg
Largeur du four.....	0 ^m 330
Hauteur du four.....	0 ^m 212
Profondeur du four.....	0 ^m 305

le Réchaud-four n° 300

Notre réchaud-four 300 est particulièrement robuste : le poids de l'appareil émaillé est de 49 kgs.

Nos nouveaux brûleurs 300, par leur disposition toute nouvelle, ont un **rendement des plus élevés**, et fonctionnent, sans modification de réglage, à n'importe quelle pression.

Le débit des brûleurs peut être réglé au point d'utilisation sans le secours d'aucun outil grâce au dispositif spécial adapté aux injecteurs.

La flamme de ces brûleurs est **très nerveuse et puissante**.

Les robinets, pourvus d'un système de **VERROUILLAGE** à la fermeture et de butée **réglable** au feu réduit, assurent le maximum de **SECURITE** et **D'ECONOMIE**.

La porte est **HERMETIQUE, EQUILIBREE, à DOUBLE ENVELOPPE**.

Le four à **DOUBLE PAROI**, avec cuvette fond de four, supprime toutes pertes de calories et par suite **DIMINUE** la **CONSOMMATION**.

Un circuit rationnel des gaz assure pour la grillade à double rampe une **combustion parfaite**, les mets sont grillés sur toute leur surface.

Des **PLAQUES DE PROPLETE MOBILES**, placées sous les brûleurs, recueillent tous les résidus pouvant tomber pendant la cuisson.

Cet appareil comporte l'intérieur du four ainsi que la lèche-frite et la tôle à pâtisserie **EMAILLES**.

La présentation de ce modèle est tout à fait **SOIGNEE** et **ELEGANTE** avec la **rampe cachée**, les robinets en bakélite, la porte en tôle émaillée blanc.

Ce réchaud-four particulièrement **économique** assure par ces nouvelles dispositions la réalisation des plus récentes données techniques.



Réchaud 300
sur support 401

■
Réchaud 300
Dessus à trois brûleurs.

Nos réchauds 300
sont livrés émaillés blanc
et granité.

ÉTABLISSEMENTS

BRACHET & RICHARD

société anonyme au capital de 3000.000 frs

R.C. LYON. B. 6259

LYON, 38-40, rue S^t-Maurice - 42, rue Alex. Dumas, PARIS (XI)

TEL : PARM : 25 - 45

TEL : ROUQUETTE 66 - 12
METRO BAGNOLET

