

18112
GODIN

CHAUFFAGE

**STE DU FAMILISTERE DE GUISE
R. RABAUX & C^{IE}**



USINES : Quai des Usines, 158, BRUXELLES

Téléphone : 15.28.73

**MAGASIN D'EXPOSITION : Boulevard Adolphe Max, 142-144
BRUXELLES- Téléphone 17.49.17**

Dernières Créations



Numéro

498

Ce foyer, d'une ligne élégante et harmonieuse, est entièrement en fonte; il possède un dispositif de récupération qui lui assure un rendement remarquable.

Le combustible à employer est l'anthracite 20/30.

Le chargement s'effectue par une porte abattante placée sur la devanture. Le couvercle qui surmonte cet appareil dégage une large surface plane munie d'un tampon qui constitue une excellente taque chauffante.

Le décendrage s'effectue par grille à tirette.

Hauteur : 740 mm.

Capacité de chauffe : 175 m³.

GODIN



Numéro

500

Ce foyer allie à une présentation nouvelle, de remarquables qualités pratiques. Construit entièrement en fonte, il possède un dispositif de récupération qui lui assure un rendement remarquable.

Le couvercle qui surmonte cet appareil découvre une excellente plaque de chauffe, munie d'un tampon.

Le combustible à utiliser est l'anthracite 20/30.

Le chargement s'effectue par une porte abattante placée sur la devanture; le décendrage est assuré par une grille à tirette.

Hauteur : 740 mm.

Capacité de chauffe : 175 m³.



Cuisinière-buffet • **MAGICIA** •

Numéro **40**

Cet appareil adjoint aux commodités d'une cuisinière à 4 fours, les avantages d'un foyer à feu continu. Le dessus possède 3 tampons de cuisson.

Dimensions : largeur profondeur
de la taque 800 mm. 310 mm.
du corps 900 mm. 380 mm.
hauteur : 800 mm.

GODIN

Foyers Hygiéniques

à feu continu



Cuisinière-buffet • **MAGICIA** •

Numéro **253**

Cet appareil aux lignes sobres convient aussi bien pour la cuisine que pour le chauffage; la taque comporte 2 tampons de cuisson. Un four à rôtir, une étuve.

Dimensions : largeur profondeur
de la taque 675 mm. 460 mm.
du corps 740 mm. 510 mm.
hauteur : 800 mm.



Numéro **437**

Ce foyer est construit pour l'usage de l'antracite 10/20 et 20/30. Le foyer est entièrement en fonte. Le dessus est surmonté d'un couvercle amovible et relevable, découvrant une large surface plane pouvant servir de taque chauffante. Le décendrage s'effectue par grille pivotante.

Hauteur : 650 mm.

Capacité de chauffe : environ 100 m³.



Numéro **445**

Le combustible préconisé pour ce foyer est l'antracite de calibre 10/20 et 20/30, ainsi que le grésillon de coke. Le foyer est entièrement en fonte. Le chargement se fait par une porte située sur le dessus; le décendrage s'effectue par grille à tirette.

Hauteur : 700 mm.

Capacité de chauffe : environ 100 à 125 m³.



Numéro **486**

Ce foyer brûle l'antracite de calibre 20/30 à 30/50. Cet appareil est entièrement en fonte. Le chargement s'effectue par une porte abattante placée sur la devanture; le dessus est muni d'une porte à charnières découvrant un tampon permettant de placer un récipient.

Hauteur : 740 mm.

Capacité de chauffe : environ 175 m³.



Numéro **493**

Ce foyer est construit pour l'usage de l'antracite 20/30. Cet appareil est entièrement en fonte. Le chargement s'effectue par une porte abattante placée sur la devanture. Sur le dessus s'articule un couvercle amovible qui dégage une taque chauffante.

Hauteur : 765 mm.

Capacité de chauffe : environ 175 m³.



Numéro **495**

Ce foyer est construit pour l'usage de l'antracite 20/30. Le foyer est entièrement en fonte; le dessus est surmonté d'un couvercle amovible et relevable, découvrant une surface plane, munie d'un tampon pouvant servir de taque chauffante.

Hauteur : 750 mm.

Capacité de chauffe : environ 175 m³.



Numéro 136

Hauteur : 620 mm.
Capacité de chauffe : environ 70 m³.



Numéro 159

Hauteur : 560 mm.
Capacité de chauffe : environ 70 m³.



Numéros 404 405 406

Hauteur 615 mm. 700 mm. 785 mm.
Capacité de chauffe 70 m³ 125 m³ 175 m³



Numero 421

Hauteur : 610 mm.
Capacité de chauffe : environ 100 m³.



Numéros 487 488

Hauteur 650 mm. 755 mm.
Capacité de chauffe 100 m³ 150 m³

Les appareils ci-dessus sont construits pour l'usage de l'antracite de calibre 20/30 à 30/50 et des boulets. Le dessus permet de recevoir un récipient à chauffer : le décondrage se fait par grille pivotante.

CALORIFÈRE HYGIÉNIQUE



Numéro 263

Ce calorifère possède un fût en tôle, garni intérieurement de briques réfractaires. La partie supérieure de la tête est protégée par une doublure intérieure en fonte. Un tampon est disposé sous le couvercle.

Le décendrage se fait par grille à tirette.

Combustible : anthracite 20/30 - Coke - boulets.

Hauteur : 1065 mm.

Diamètre du fût : 300 mm.

Capacité de chauffe : 200 m³.