


180
Achetez bon
Achetez économique
Achetez belge



**CHOISISSEZ VOTRE APPAREIL A GAZ
DANS LA GAMME MODERNE**

NESTOR MARTIN

LA GRANDE MARQUE NATIONALE BELGE

A circular logo located in the bottom right corner of the advertisement. It contains the letters 'NM' in a stylized font, with 'NESTOR MARTIN' written around the perimeter of the circle.

Choisissez la qualité

NESTOR MARTIN

L'excellence de notre technique gazière est confirmée par l'estampille des Laboratoires de l'Association des Gaziers Belges, accordée à nos cuisinières à gaz.

La suprématie de nos appareils s'affirme dans toutes leurs particularités :

- Construction solide et durable, aux lignes sobres et élégantes ;
- Fonctionnement parfait et garanti, grande souplesse de marche ;
- La commodité d'emploi et les nettoyages d'une incomparable facilité ;
- La supériorité de nos brûleurs démontables, contre-oxydés ou émaillés, puissants et souples. Leur hygiène, leur économie ;
- Nos robinetteries étanches avec réglages de précision ;
- La beauté, la solidité et l'inaltérabilité de notre émail anti-acide qui demeure toujours aussi net qu'au premier jour ;
- La qualité irréprochable de nos fours dont l'extrême souplesse de marche permet les cuisines les plus « saisies » et la réussite des pâtisseries les plus délicates.

UN EXEMPLE : ESSAI PRATIQUE D'UN DINER COMPLET DANS LE FOUR D'UNE MARTINETTE 88-20

- 1 roastbeef de 750 gr. ;
- 3 tomates remplies de crème au fromage sont placées sur le gril au milieu du four ;
- 1/2 kgr. de pommes de terre ;
- 1 décilitre de riz avec 3 décilitres de lait sont placés sur la sole.

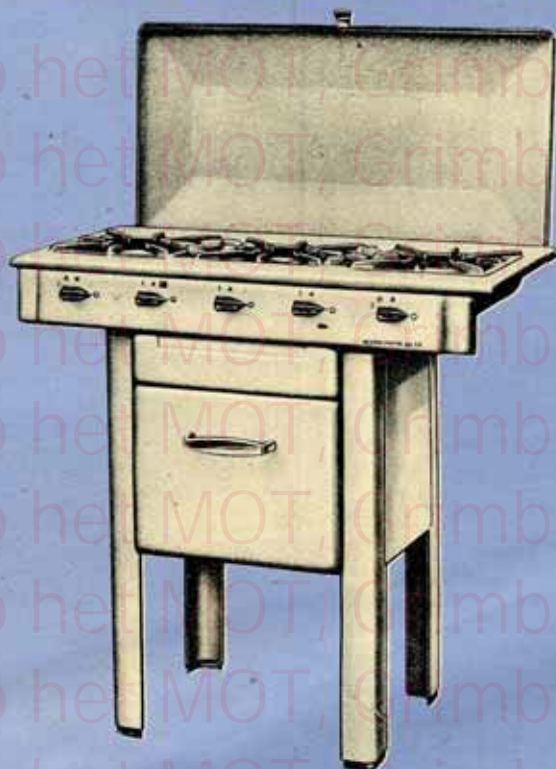
Le four est allumé, la porte est fermée.

Cuisson : 25 minutes à pleine flamme,
15 minutes en veilleuse
et 5 minutes gaz éteint.

Consommation : 370 litres.

Résultat excellent, le tout est bien coloré et cuit à point.

MARTINETTE NESTOR MARTIN 89-25



Four à rôtir et à griller, émaillé en graniblanc. — Trois brûleurs sur la taque.
Appareil émaillé ivoire, taque et pare-graisse en graniblanc.

Équipement brûleurs
et consommations horaires :

TAQUE :

1 brûleur double n° 10.164	550 litres.
1 brûleur simple n° 10.163	350 »
1 grand brûleur	800 »
FOUR	700 »
GRILLADE	550 »

Dimensions :

FOUR :

Largeur	320 mm.
Hauteur	220 »
Profondeur	320 »
TAQUE	805 mm. x 425 »
HAUTEUR DE L'APPAREIL	820 »

Nos fours et grilloirs sont équipés avec casseroleries perfectionnées complètes : grille-support, casserole lèchefrite avec poignée amovible, grill, plaque à pâtisseries.

Chacun de nos appareils est livré avec une notice donnant des conseils pour son installation, sa mise en marche, son entretien et sa meilleure utilisation.

MARTINETTE T. 31



Convenant pour un ménage de 2 à 6 personnes.

Four universel pour grillades, rôtis et pâtisseries, émaillé en graniblanç. Dessus à 4 brûleurs dont 1 pour fer à repasser.

Appareil émaillé ivoire, taque et couvercle pare-graisse (ou tampons de propreté) émaillés en graniblanç. Thermostat moyennant supplément.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

TAQUE :		
1 brûleur Isobloc 4	700 litres.	
1 brûleur Diabolo 3	550 »	
1 brûleur Diabolo 4	800 »	
1 brûleur M. S. G. 1	180 »	
FOUR :		
Voûte 1 P. L. 11	650 litres.	
Sole 1 P. L. 11	650 »	

Dimensions :

FOUR :	
Largeur	300 mm.
Hauteur	220 »
Profondeur	300 »
TAQUE :	
Longueur	820 mm
Largeur	450 »

MARTINETTE 37-24 ou 37-25

Convient pour un ménage de 6 à 8 personnes.

Grand four-coffre pour grillades, rôtis et pâtisseries. Taque et couvercle pare-graisse relevables à charnières uniques. La taque de la 37-25 est une taque chauffante.

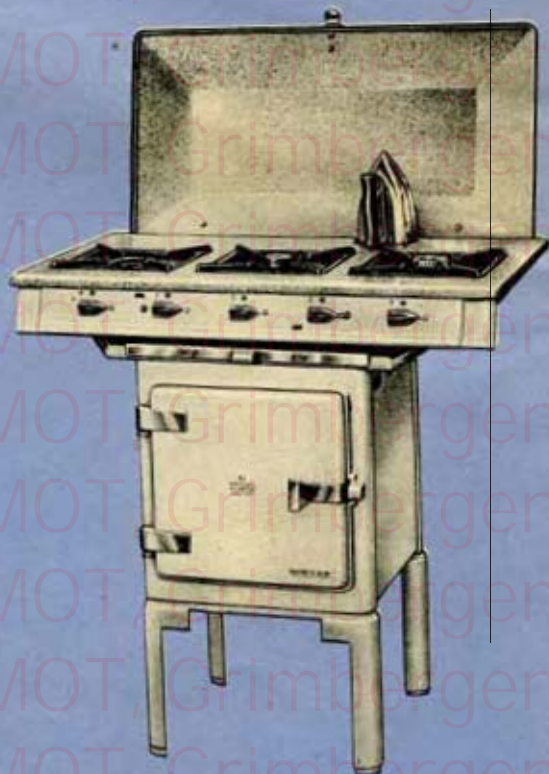
Appareils émaillés ivoire. Four, taque et couvercle pare-graisse émaillés en graniblanç. Thermostat moyennant supplément.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

TAQUE :		
1 brûleur Isobloc 4	700 litres.	
1 brûleur Diabolo 3	550 »	
1 brûleur Diabolo 4	800 »	
1 brûleur M. S. G. 1 (37-24)	180 »	
1 brûleur R. G. 1 (37-25)	180 »	
FOUR :		
1 brûleur P. L. 11	650 litres.	
GRILLADE :		
1 brûleur P. L. 11	650 litres.	

Dimensions :

FOUR :	
Largeur	300 mm.
Hauteur	295 »
Profondeur	320 »
TAQUE :	
37-24	830 mm. x 485 mm.
37-25	830 » x 515 »



MARTINETTE NESTOR MARTIN 88-20

ESTAMPILLE A. G. B.

De présentation sobre et moderne, convenant pour la cuisine de 2 à 6 personnes. Large couvercle faisant dossier pare-graisse. Taque relevable facilitant les nettoyages. — Grilles surélevées, accrochantes, émaillées en noir. Dessus à 4 brûleurs : 2 Diabolo, dont 1 à grand débit, 1 Isobloc et 1 brûleur pour fer à repasser. Robinets de sécurité. Tiroir récolte-gouttes sous les brûleurs du dessus. Grillade puissante dans le haut du four. Four pour rôti, gratins et pâtisseries, avec réglage par l'avant. Thermostat moyennant supplément. Appareil émaillé ivoire. Four, taque et couvercle pare-graisse émaillés en graniblanç.

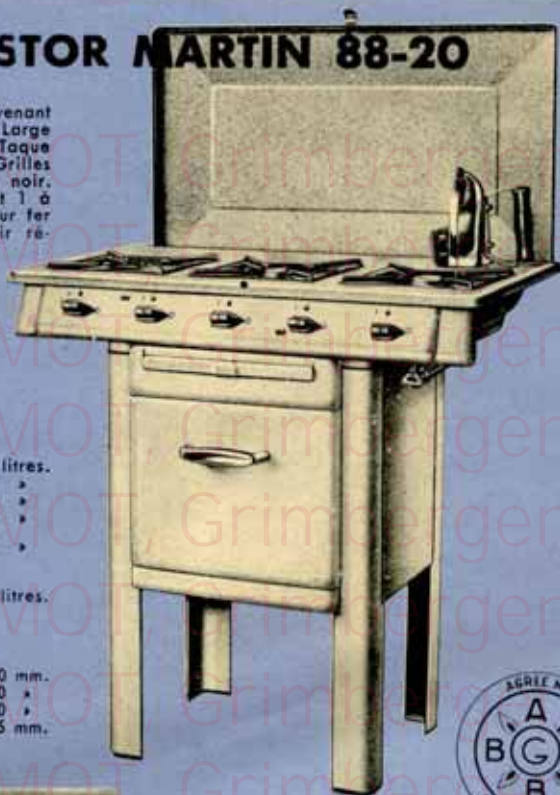
Équipement brûleurs et consommations horaires :

TAQUE :	
1 brûleur Isobloc 4	700 litres.
1 brûleur Diabolo 3	550 »
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur M. S. G. 1	180 »
FOUR	700 »

GRILLADE :	
1 brûleur P. L. 11	550 litres.

Dimensions :

FOUR :	
Largeur	320 mm.
Hauteur	220 »
Profondeur	310 »
Taque relevable	800 mm. x 485 mm.



LA FAMILIALE NESTOR MARTIN 88-33

ESTAMPILLE A. G. B.

Prévue pour un ménage de 6 à 10 personnes. — EMAUX ANTI-ACIDE.

Large couvercle faisant dossier pare-graisse. Taque relevable, facilitant les nettoyages. Grilles surélevées, accrochantes, émaillées en noir.

Dessus à 4 brûleurs : 2 Diabolo dont 1 à grand débit, 1 Isobloc et 1 brûleur pour fer à repasser. Robinets de sécurité. 2 tiroirs récolte-gouttes sous les brûleurs du dessus. Grillade puissante dans le compartiment de droite. A gauche : four pour rôtis, gratins et pâtisseries, avec réglage par l'avant. Dans le bas : 2 tiroirs pour casseroleries. Thermostat moyennant supplément. Corps et porte en tôle d'acier, pieds en fonte, émaillés ivoire. Four, taque et couvercle pare-graisse émaillés en graniblanç.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

1 brûleur Isobloc 4	700 litres.
1 brûleur Diabolo 3	550 »
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur fer à repasser M. S. G. 1	180 »
Brûleur de four de gauche (à rôti)	700 »
Brûleur de four de droite (à griller)	550 »

Dimensions :

	Largeur.	Profondeur.	Hauteur
TAQUE :	800 mm.	485 mm.	
FOUR :	320 »	310 »	220 mm.
GRILLADE :	260 »	320 »	210 »
Hauteur totale de la cuisinière			



SPIDEX 37-34 et 37-35



SPIDEX 37-34.

Cuisinière au gaz confortable convenant pour des repas de 8 à 15 couverts; le four à rôtir et la grillade sont complètement indépendants. Large taque chauffante à 4 brûleurs dont 1 brûleur pour fer à repasser. Le couvercle pare-graisse et la taque sont relevables. Les robinets et bande sont inclinés. Corps et portes en tôle émaillée ivoire, pieds en fonte; dessus et couvercle pare-graisse émaillés en granblanc. Thermostat moyennant supplément.

SPIDEX 37-35.

Mêmes caractéristiques mais possède en plus sur la taque un brûleur « Poissonnière » formant taque chauffante.

Équipement brûleurs
et consommations horaires :

TAQUE :	
1 brûleur Isobloc 4	700 litres.
1 brûleur Diabolo 3	550 »
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur F. A. R. R. G. 11.	180 »
1 brûleur poissonnière (pour 37-35)	375 »
FOUR GAUCHE :	
2 brûleurs 37-34-41, chacun	400 litres.
FOUR-GRILLADE DROIT :	
1 brûleur 37-34-41	400 litres.
1 brûleur « Unaquatre » (petit) de grillade	650 »

Dimensions :

TAQUE	865 mm. x 580 mm.		
	Larg.	Prof.	Haut.
FOUR :	310 mm.	400 mm.	290 mm.
GRILLADE :	285 »	400 »	280 »

SUPER-SPIDEX T. 16^{bis}



Cet appareil convient pour pension de famille ou ménage de 10 à 15 personnes.

Le dessus, large et spacieux, d'un modèle nouveau, est muni de six brûleurs dont trois à l'avant et trois à l'arrière. Au centre un brûleur « Poissonnier ». Grand four coffre pour grillades, rôtis et pâtisseries. Corps, pieds et portes en émaille ivoire; taque en granblanc; thermostat.

Équipement brûleurs
et consommations horaires :

SUR LE DESSUS :	
3 brûleurs Diabolo 3, chacun	550 litres.
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur Isobloc 4	700 »
1 brûleur de table 3210-3212-4-85	250 »
DANS LE FOUR :	
1 brûleur P. L. 2	750 litres.
2 brûleurs de four : T. 4, T. 7, 1-1933, chacun de	420 »

Dimensions :

	Larg.	Prof.	Haut.
DESSUS :	875 mm.	590 mm.	810 mm.
FOUR :	310 »	435 »	375 »

SPIDEX NESTOR MARTIN 88-21 ou 88-22

ESTAMPILLE A. G. B.



Magnifique cuisinière entièrement émaillée, convenant pour un ménage de 6 à 12 personnes. Large couvercle faisant dossier pare-graisse. Taque relevable facilitant les nettoyages. Grilles surélevées, accrochantes, émaillées en noir. Dessus 88-21 à 4 brûleurs ; 2 Diabolo dont un à grand débit, 1 brûleur Isobloc et 1 brûleur de fer à repasser formant taque chauffante. En plus 1 brûleur poissonnière pour modèle 88-22. Robinets de sécurité. Les brûleurs four et grillade sont commandés par un robinet unique à deux voies empêchant l'allumage simultané des 2 brûleurs. Tirair récolte-gouttes sous les brûleurs du dessus. Grillade « Unaquatre », à 4 rangées de flammes, dans le haut du four. Four pour rôtis, gratins et pâtisseries, comportant 2 brûleurs oscillants, réglables par l'avant. Tirair pour déposer la casseroles sous le four. Thermostat ou thermomètre moyennant suppléments. Corps et porte en tôle d'acier, pieds en fonte, émaillés ivoire. Four, taque et couvercle pare-graisse émaillés granblanc.

Equipement brûleurs
et consommations horaires :

TAQUE :		
Couronne fonte	700 litres.
1 brûleur Diabolo 3	550 >
1 brûleur Diabolo 4	800 >
1 brûleur fer à repasser	180 >
1 brûleur « Poissonnière (pour 88-22) »	450 >

FOUR :		
2 brûleurs oscillants, chacun de	800 litres.
GRILLADE :		
« Unaquatre »	650 litres.

Dimensions :

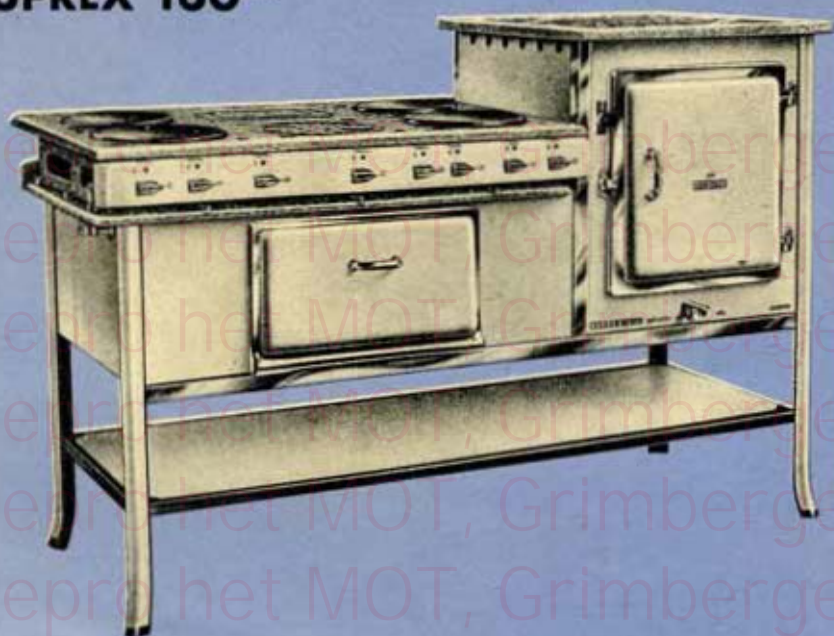
TAQUE :		
Largeur	800 mm.
Profondeur	500 >
Hauteur totale	800 >
FOUR :		
Largeur	335 mm.
Profondeur	370 >
Hauteur	250 >



Nos appareils se vendent
partout à crédit.

Quelques centimes par jour,
Quelques francs par mois.

SUPREX 160^{bis}



La Suprex 160bis convient pour pension de famille, petit restaurant, etc.; c'est l'appareil confortable et luxueux par excellence. Tous les éléments de cette importante cuisinière à gaz sont groupés à la hauteur la plus favorable pour la ménagère.

Corps, pieds et portes en tôle d'acier émaillée ivoire; grille en émaille noir; taque dessus four et tampons de propreté ou pare-graisse en granblanc; cadres et garnitures chromés; thermostat.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

SUR LE DESSUS :

3 brûleurs Diabolo 3, chacun de	550 litres.
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur Isobloc 4	700 »
1 brûleur 3210-3212-4-35	250 »

DANS LE FOUR :

2 brûleurs de four T, 4, T, 7, 1, 1933 chacun de	420 litres.
1 brûleur P. L. 2 (grillade)	750 »
DANS L'ETUVE : 1 brûleur flamme blanche.	800 »

Dimensions :

DESSUS :

Largeur	875 mm.
Profondeur	590 »
Hauteur de la taque	800 »
Hauteur totale	955 »

ETUVE :

Largeur	380 mm.
Hauteur	205 »
Profondeur	460 »

FOUR :

Largeur	310 mm.
Profondeur	435 »
Hauteur	375 »

FRITEUSE 10

A L'HEURE — avec 7 kg. de graisse ou d'huile :
14 kg. de frites.
ou 12 kg. de gros poissons.
ou 15 kg. de petits poissons.

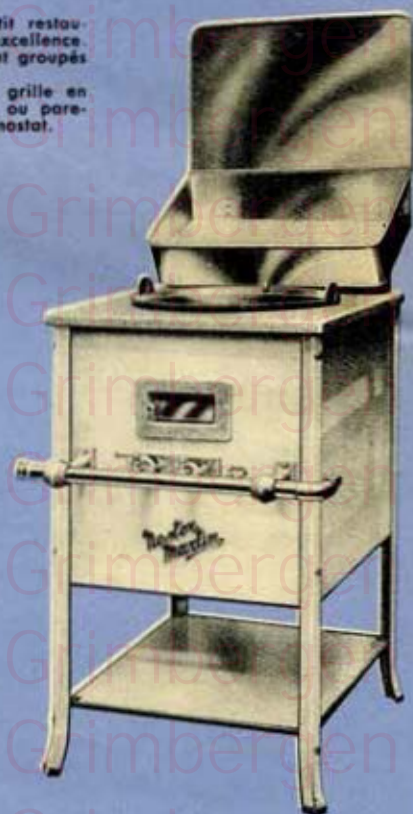
Se fait émaillée granité ou émaillée ivoire.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

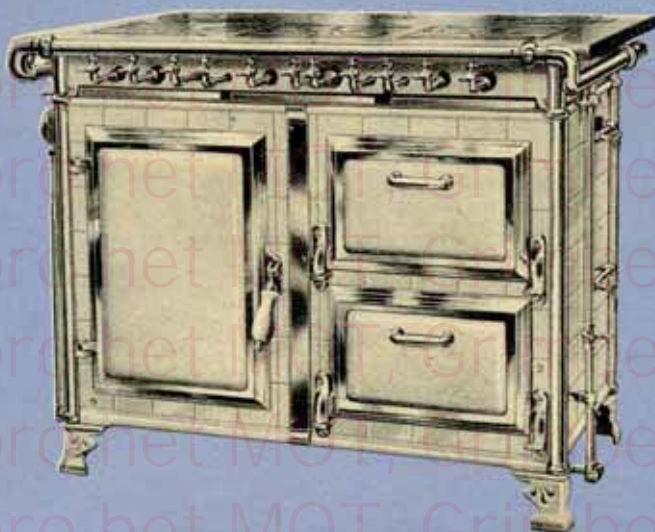
1 brûleur 60-27 et 1 brûleur 60-26 débitant ensemble	1.250 litres.
--	---------------

Dimensions :

Haut. : 830 mm.	Larg. : 500 mm.	Prof. : 580 mm.
-----------------	-----------------	-----------------



CUISINIÈRE 506



Appareil idéal pour les petits restaurants, pensions de famille, grandes maisons bourgeoises. Corps en fonte email ivoire, garnitures et cadres chromés, dessus en fonte polie. Avec thermostat.

Équipement brûleurs
et consommations horaires :

SUR LE DESSUS :	
2 brûleurs 58 G.	150 l. + 625 l. chacun.
1 brûleur 45-3	150 l. + 550 l. + 850 l.
2 brûleurs 87	175 l. + 850 l. chacun.
FOUR :	
1 brûleur 58-23	850 litres.
1 brûleur 58-24	850 »
GRILLADE (petit four) :	
1 brûleur 506-14	725 litres.
1 brûleur plat 506-17	800 »

FRITEUSE 15

A L'HEURE — avec 14 kg. de graisse ou d'huile :

- 25 kg. de frites.
- ou 20 kg. de gros poissons.
- ou 25 kg. de petits poissons.

Se fait émaillée ivoire avec garnitures chromées.

Dimensions :

Hauteur	800 mm.
Largeur	640 »
Profondeur	640 mm.



Consultez notre Département spécial pour le MATÉRIEL LOURD destiné à l'équipement des grandes cuisines.

Dimensions :

TAQUE :	
Largeur	1.020 mm
Profondeur	660 »
Hauteur totale	810 »
FOURS :	
Hauteur	220 mm.
Largeur	330 »
Profondeur	430 »
COFFRE :	
Hauteur	475 mm.
Largeur	330 »
Profondeur	430 »



RÉCHAUDS POUR COIFFEURS



« LE MIGNON ».
RÉCHAUD AVEC VEILLEUSE.

Appareil chromé.

Dimensions :
 Largeur 60 mm.
 Longueur 240 »
 Hauteur 50 »
 Consommation horaire, 110 litres.



RÉCHAUD COIFFEUR N° 1.
AVEC PORTE-BOUILLOTE.

Réchaud nickelé.

Dimensions :
 Largeur 110 mm.
 Longueur 290 »
 Hauteur 100 »
 Consommation horaire, 110 litres.

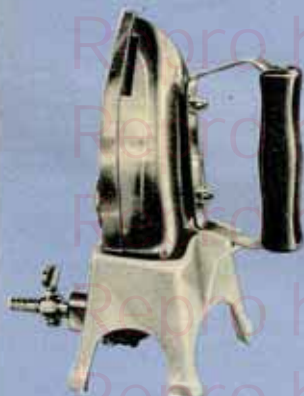


RÉCHAUD COIFFEUR N° 1.
SANS PORTE-BOUILLOTE.

Réchaud nickelé.

Dimensions :
 Largeur 110 mm.
 Longueur 290 »
 Hauteur 70 »
 Consommation horaire, 110 litres.

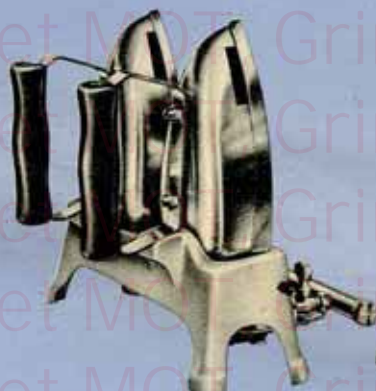
RÉCHAUDS POUR FERS A GAZ



RÉCHAUD R. G. 5.

Réchaud en fonte émaillée avec garnitures chromées.

Dimensions :
 Longueur aux pieds 145 mm.
 Largeur aux pieds 105 »
 Hauteur 75 »
 Consommation horaire, 180 litres.
 Plateau moyennant supplément.



RÉCHAUD R. G. 6.

Réchaud en fonte émaillée avec garnitures chromées.

Dimensions :
 Longueur aux pieds 280 mm.
 Largeur aux pieds 105 »
 Hauteur 75 »
 Consommation horaire, par brûleur 180 litres.
 Plateau moyennant supplément.



FER A REPASSER
ET A LUSTER F. G. 6.

Notre fer F. G. 6, de forme élégante et bien étudiée, facilite le repassage. Il est en fonte chromée à forte épaisseur, avec poignée en bakélite isolante.
 POIDS net 2,900 kg.

RÉCHAUDS ROUNDS PORTATIFS

TYPE STANDARD : EMAILLE IVOIRE.



RÉCHAUD SERIE M.

Désignation Série	Diamètre Couronne	Consommations horaires
M. 1	160 mm.	325 litres.
M. 2	195 »	870 »
M. 3	220 »	900 »
M. 4	265 »	1000 »

RECHAUDS CARRES



RECHAUD 29.

Corps fonte émaillée ivoire avec rampe chromée. Peut être livré brut avec rampe fer. Brûleur et consommations horaires : 1 brûleur, 3 feux, 45-3, 150 l. + 550 l. + 850 l.

Dimensions :	
Profondeur totale avec rampe	350 mm.
Largeur	280 »



RECHAUD 29bis.

Corps fonte émaillée ivoire, avec rampe chromée. Peut être livré brut avec rampe fer. Brûleur et consommations horaires : 1 brûleur, 2 feux, 45-2, 150 l. + 550 l.

Dimensions :	
Profondeur totale avec rampe	350 mm.
Largeur	280 »



RECHAUD R. S. 1.

Corps en fonte brute, rampe fer. Brûleur et consommations horaires : 1 brûleur 3966, 150 l. + 550 l. + 850 l.

Dimensions :	
Profondeur	400 mm.
Largeur	400 »

RECHAUDS RECTANGULAIRES



RECHAUD 55.

Corps en fonte émaillée ivoire, avec rampe et robinetterie chromées. Peut être livrée en brut avec rampe fer.

Brûleurs et consommations horaires :	
1 brûleur simple 85bis	625 litres.
1 brûleur double 85bis	210 l. + 625 l.

Dimensions :	
Profondeur totale avec rampe	420 mm.
Largeur	660 »

RECHAUD 55bis.

Corps en fonte émaillée ivoire, avec rampe et robinetterie chromées. Peut être livré en brut avec rampe de fer.

Brûleurs et consommations horaires :	
2 brûleurs doubles 85bis chacun,	210 l. + 625 l.

Dimensions :	
Profondeur totale avec rampe	420 mm.
Largeur	660 »



RECHAUD 213.

Corps en fonte émaillée ivoire, avec rampe chromée. Brûleurs et grilles émaillés noir. Peut être livré brut.

Brûleurs et consommations horaires :	
1 brûleur 1 N S	325 litres.
1 brûleur 2 N S	125 l. + 325 l.

Dimensions :	
Profondeur totale avec rampe	340 mm.
Largeur	550 »

RECHAUDS AVEC ROBINETS DE SURETE



RECHAUD 362ter.

Corps en fonte émaillée ivoire avec rampe chromée et grilles émaillées. Peut être livré brut.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

Dimensions :

1 brûleur Diabolo 4

800 litres.

Profondeur totale avec rampe

365 mm

1 brûleur Isobloc 4

700 »

Largeur

555 »



RECHAUD 363ter.

Corps en fonte émaillée ivoire, avec rampe chromée et grilles émaillées. Peut être livré brut.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

Dimensions :

1 brûleur Diabolo 3

550 litres.

Profondeur

370 mm

1 brûleur Diabolo 4

800 »

Largeur

830 »

1 brûleur Isobloc 4

700 »

Moyennant supplément : avec brûleur Diabolo 4 au lieu du brûleur Diabolo 3.



RECHAUD 36-21ter.

Corps en fonte émaillée ivoire et grilles émaillées.

Équipement brûleurs et consommations horaires :

Dimensions :

1 brûleur Diabolo 4

800 litres.

Largeur

560 mm

1 brûleur Isobloc 4

700 »

Profondeur

400 »



RECHAUD 88-31

BRULEURS :

1 brûleur Diabolo 4	800 litres
1 brûleur Isobloc 4	700 »
Type Standard · Corps émaillé ivoire et grilles émaillées.	

DIMENSIONS :

Largeur	560 mm.
Profondeur	390 »



PROTO-FOUR 166

FOUR A ROTIR ET A PATISSERIE. — TROIS FEUX SUR LA TAQUE
GRILLADE DANS LE HAUT DU FOUR

Toque, parfe et côtés en fonte émaillée ivoire.
Avec supplément : couvercle pare-graisse en tôle granitée.

Peut être livré brut.

Equipement brûleurs
et consommations horaires :

1 brûleur Diabolo 3	550 litres.
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur grillade P L 1	650 »
1 brûleur four 171-B M	500 »

Dimensions

TAQUE		
Largeur		660 mm.
Profondeur		400 »
Hauteur		325 »
FOUR		
Largeur		285 mm.
Profondeur		300 »
Hauteur		190 »

Un colosse de petite taille
le DIABOLO,
brûleur économique
à grand débit.

PLATEAUX DE PROPETE

Nous fabriquons les plateaux suivants en fonte émaillée :



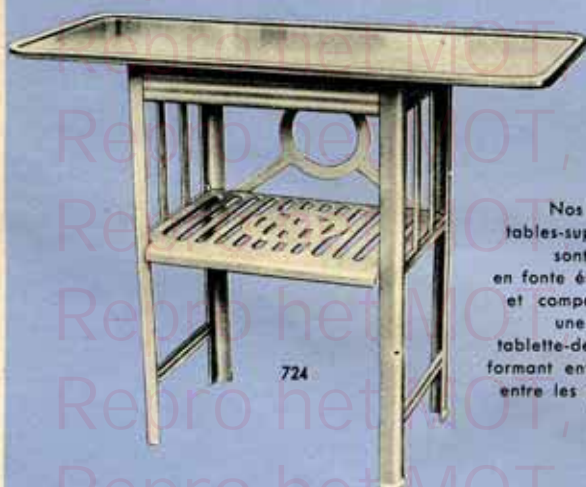
PLATEAU POUR RECHAUDS 29.



PLATEAU RECTANGULAIRE.

Désignation	Dimensions :		Destination
	Longueur	Largeur	
Plateau 29	320 mm.	320 mm.	Réchauds 29 et 29bis.
Plateau 55	670 »	355 »	» 55 et 55bis.
Plateau 723	625 »	355 »	» 213, 362ter, 36-21ter, 88-31.
Plateau 724	900 »	355 »	» 363ter.

TABLES POUR RECHAUDS ET ROTISSEIRES

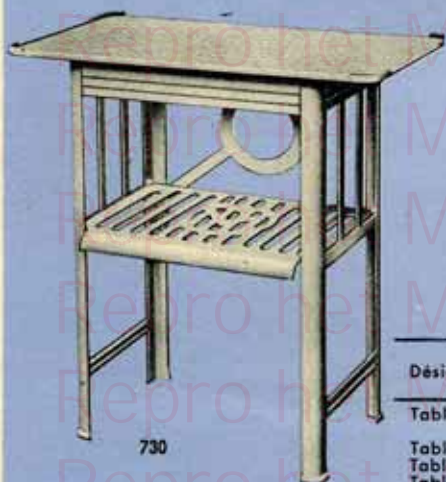


724



723

Nos tables-supports sont en fonte émaillée et comportent une tablette-desserte formant entretoise entre les pieds.



730



727

Désignation	Destination Pour réchauds	Dimens. extér. des tables		
		Largeur	Profond.	Hauteur
Table 723	2 feux 213 ; 362ter, 36-21ter, 88-31	625 mm.	355 mm.	690 mm.
Table 724	3 feux 363ter	900 »	355 »	690 »
Table 730	2 feux : 55, 55bis	680 »	380 »	690 »
Table 727	Proto-Four 166	680 »	420 »	460 »

CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON

CUISINIÈRES MIXTES T. M. 185 ET T. M. 186

Le four-coffre comporte 1 grillad à gaz et 2 brûleurs pour les rôtis et les pâtisseries.

Sur le dessus : 2 brûleurs à gaz à droite; un brûleur d'été, tampon accumulateur et taque de dimensions importantes à gauche. Tirage direct.

Façade en fonte émaillée ivoire, côtés en tôle émaillée ivoire, taque en fonte granitée, colonnes chromées et pieds en fonte émaillée ivoire, garnitures chromées. La T. M. 185 est livrée avec pot rectangulaire et la T. M. 186 avec pot rond.

Équipement brûleurs
et consommations horaires :

SUR LE DESSUS :

1 brûleur Diabolo 3	550 litres.
1 brûleur Diabolo 4	800 »
1 brûleur d'été Spidex 3 N 5	250 »

GRILLADE : 1 brûleur P. L. 2

FOUR : 2 brûleurs 3792-45-46

Dimensions :

TAQUE :	FOUR :
Longueur : 850 mm.	Largeur : 315 mm.
Profond. : 605 »	Profond. : 415 »
	Hauteur : 375 »

T. M. 185 ET T. M. 186

CUISINIÈRE MIXTE X A 6

COTE GAZ.

3 brûleurs Diabolo sur le dessus.

Tous les robinets sont à sûreté.

Plateau récolte-gouttes amovible sous les brûleurs du dessus.

Grand four-coffre parfaitement calorifugé à triple parois, avec intérieur émaillé granité, comportant : dans le haut, une grillade à large rayonnement; dans le bas, 2 brûleurs rectilignes.

Brûleurs de grillade et de four équipés avec injecteurs réglables.

DECOR.

Appareil en fonte et tôle d'acier, entièrement émaillé ivoire et granité clair, poignées de portes articulées en bakélite noire.

Livré avec casseroles perfectionnées complètes pour four et grillade à gaz et plaque à trous pour le four à charbon.

Dimensions :

Largeur dessus	1.020 mm.
Profondeur dessus	700 »
Hauteur totale	800 »
Largeur four à gaz	320 »
Profond. four à gaz	420 »
Hauteur four à gaz	300 »
Larg. four à charb.	320 »
Prof. four à charb.	400 »
Haut. four à charb.	230 »
Largeur étuve	320 »
Profondeur étuve	515 »
Hauteur étuve	140 »
Diamètre de buse	135 »

COTE CHARBON.

Dessus spacieux avec flotte polie.

Petit foyer ovale à grilles à tirette.

Auvents sur le côté gauche pour diffusion de la chaleur.

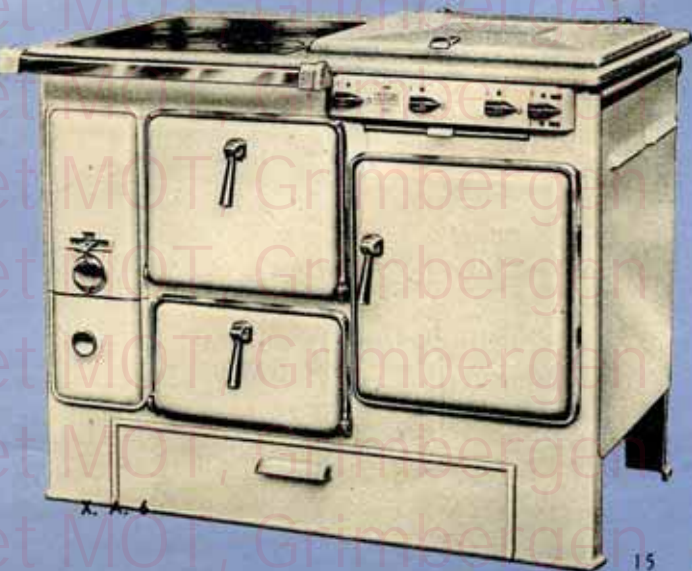
Sous le foyer targette de décendrage et ventouse de réglage d'admission d'air au foyer.

Rampe avant.

Vaste four à rôtir et à pâtisserie, avec système « retour de flammes ».

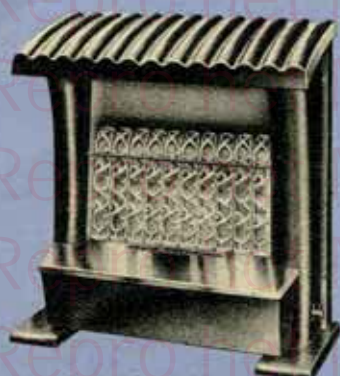
Étuve stérilisante et chauffe-assiettes.

Grand bac charbonnier roulant.



CHAUFFAGE AU GAZ

FOYERS RAYONNANTS

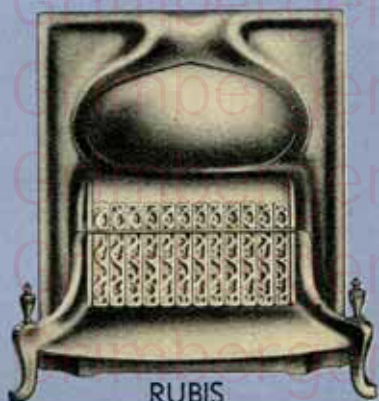


BUNGALOW N° 2

Foyer rayonnant à 10 tubes réfractaires. Corps en fonte émaillée ou Nestorlac. Thermostat moyennant supplément.

Dimensions :

Hauteur	565 mm.
Largeur	535 »
Profondeur au socle	240 »
Hauteur sous buse	480 »
Débit horaire maximum de mise à température	1.000 litres.
Tuyau de raccordement	2/8 pouce.
Capacité de chauffe	85 m ³ .



RUBIS

Foyer rayonnant à 12 tubes réfractaires. Corps en fonte brute, émaillée, Cristalac, ou Nestorlac. Thermostat moyennant supplément.

Dimensions :

Hauteur	765 mm.
Largeur aux pieds	720 »
Profondeur aux pieds	260 »
Hauteur buse	465 »
Débit horaire maximum de mise à température	1.200 litres.
Tuyau de raccordement	2/8 pouce.
Capacité de chauffe	100 m ³ .

VESTAL



Foyer rayonnant à 7 tubes réfractaires. Corps en fonte brute, émaillée, Cristalac ou Nestorlac. Thermostat moyennant supplément.

Dimensions :

Hauteur	535 mm.
Largeur totale	370 »
Profondeur au socle	220 »
Hauteur buse	400 »
Débit horaire maximum de mise à température	700 litres.
Tuyau de raccordement	2/8 pouce.
Capacité de chauffe	50 m ³ .



**NESTOR
MARTIN**

FONDERIES NESTOR MARTIN, S. A.

Usines à :

Berchem-Bruxelles et Huy.

Salles d'exposition :

A BRUXELLES :

110, Boulevard Adolphe Max.

A HUY : Boulevard du Nord.

NESTOR MARTIN

LA GRANDE MARQUE NATIONALE BELGE