

1933

BRACHET RICHARD

SES MODÈLES

LYON

38, 40, 42, rue Saint-Maurice
(Siège social)

PARIS

42, rue Alexandre-Dumas (11^e A.)
(Métro: Bagnolet)

Société Anonyme au Capital de 3.000.000 de Francs.

RÉCHAUDS CARRÉS

Long. 0,280 Larg. 0,290 Hauteur 0,115
No 303

Long. 0,335 Larg. 0,335 Hauteur 0,143
No 8

RÉCHAUDS ROND

No 5

No 1 No 2 No 3 No 5

Hauteur 0,160 0,180 0,108 0,125
Diamètre 0,090 0,140 0,100 0,090

RÉCHAUDS POUR REPASSUSES

HAUTEUR	Long.	Larg.	Designation	avec sans entv. env.	No
0,150	0,290	0,115	2-2 feux	•••••	No 38
0,150	0,290	0,115	2-2 feux	•••••	No 38
0,150	0,410	0,115	3 feux	•••••	No 39

RÉCHAUDS POUR TAILLEURS

HAUTEUR	Long.	Larg.	Designation	avec sans entv. env.	No
0,175	0,180	0,115	1 feu	•••••	No 55
0,175	0,270	0,115	2 feux	•••••	No 58
0,175	0,370	0,115	3 feux	•••••	No 57

DIMENSIONS

Long. du dessus	Prof. du dessus	Haut. totale	GRILLOIR			FOUR		
			Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.
0,700	0,400	0,400	0,270	0,310	0,090	0,305	0,330	0,210



LE LUTIN
No 255 bis

Ces modèles portent l'estampille A.T.G.



DESSUS :
Le dessus comporte trois brûleurs (un brûleur double, un brûleur simple, un petit brûleur central) à rendement élevé, donnant une flamme puissante et vive et d'une grande souplesse.

Brûleurs peints.
Grilles émaillées.
Cuvette émaillée et isolée permettant l'écoulement des résidus de la cuisson dans le tiroir central de propreté, amovible et émaillé.

Couvercle à charnières, en tôle, recouvrant le dessus.

GRILLOIR :
Grilloir séparé à grande aération. Plafond rayonnant, intensif, assurant une parfaite répartition de la radiation.

ULTIMHEAT®
VIRTUE MUSEUM

LE LUTIN

Les Réchauds-Pours « LUTIN 255 » peuvent être émaillés toutes teintes. Le « LUTIN 255 bis » blanc, dessus granité, possède la façade granitée et la porte en tôle émail blanc. Il peut être livré sur le support 251 qui forme avec cet appareil un ensemble élégant de prix réduit.

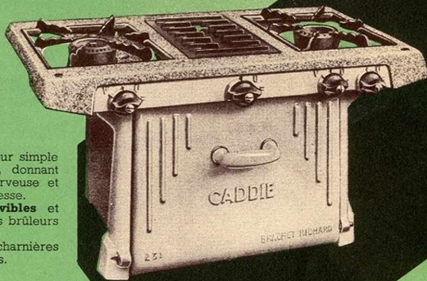
RÉCHAUDS COIFFEURS

No 67
A 1 fer
Long 0,115 Larg 0,160
Hauteur 0,090

No 62 fer
avec ou sans porte-bouillie
Long 0,110 Larg 0,160
Hauteur 0,090

No 71
A 1 fer et 1 brûleur
Long 0,110 Larg 0,160
Hauteur 0,090

CADDIE
231



DESSUS :

Un brûleur double, un brûleur simple à rendement **très élevé**, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.

Plaques de propreté **amovibles** et **émailées** placées sous les brûleurs latéraux.

Sur demande, couvercle à charnières recouvrant le dessus.

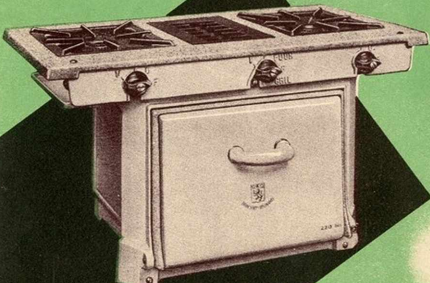
ROBINETTERIE :

Rampe cachée.
Robinets à **rattrapage de jeu**.
Réglage d'air.

Verrouillage du robinet de four.

Butee réglable pour régime réduit du four et du brûleur double.
Manettes isolantes, très maniables et très robustes.

Poignée métal tôle plaquée nickel brillant.



FOUR :
A chauffage direct **double dos**.

Emaillé intérieurement.
Porte à double enveloppe, équilibrée, réglable.

DIK
220 Bis



Le **DIK 220 bis**, estampillé par l'**P.T.G.**, a les mêmes caractéristiques que le **Caddie 231**, sauf les dispositions spéciales au **réchaud-four DIK**, ci-dessous.

Réglage de gaz par pointeaux.

Brûleur de grilloir intensif commandé par le même robinet que le four.

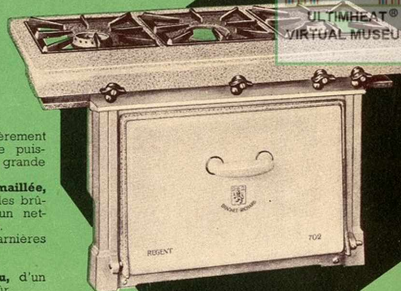
Porte en tôle émaillée blanc ou moucheté.

Poignée porcelaine.

DIMENSIONS

APPAREILS	Largueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four	Largueur du four	Hauteur du four
CADDIE N° 231	0,630	0,340	0,310	0,275	0,330	0,200
DIK N° 220 bis	0,670	0,365	0,365	0,300	0,330	0,205

REGENT
702



DESSUS :

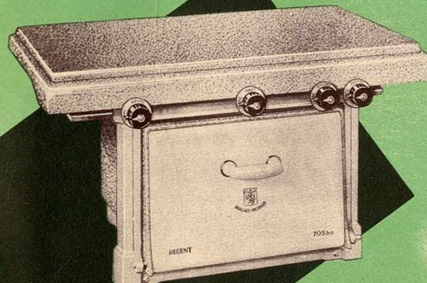
Brûleurs à **rendement** particulièrement **élevé**, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.

Plaques de propreté en **fonte émaillée**, fixe au centre, mobile sous les brûleurs latéraux, permettant un nettoyage facile et rapide.

Sur demande, **couvercle** à charnières recouvrant le dessus.

ROBINETTERIE :

Robinets à **rattrapage de jeu**, d'un maniement souple et sûr.
Boutons de manœuvre en bakélite.



FOUR :

Four à chauffage direct **émaillé** intérieurement.

Double dos.
Brûleur de grilloir intensif.

Porte de luxe à **double enveloppe**, équilibrée, réglable.

Porte en tôle émaillée **blanc** ou **moucheté**.

REGENT
705 Bis

DISPOSITIONS SPÉCIALES AUX RÉCHAUDS-FOURS RÉGENT 704 ET 705

Brûleurs et grilles **émailées**.

Robinets perfectionnés à **verrouillage** et veilleuse **réglable**.

Injecteurs **réglables**.

PRÉSENTATIONS DIFFÉRENTES DES RÉCHAUDS-FOURS RÉGENT

REGENT 701 : dessus à un brûleur double, un brûleur simple.

REGENT 702 : — — — — — un brûleur auxiliaire.

REGENT 704 : — — — — — (four et grilloir conjugués).

REGENT 705 : — — — — — un brûleur auxiliaire.

Tous ces réchauds-fours peuvent être livrés avec **double parois**. Leur numéro doit être alors suivi du mot « bis ».

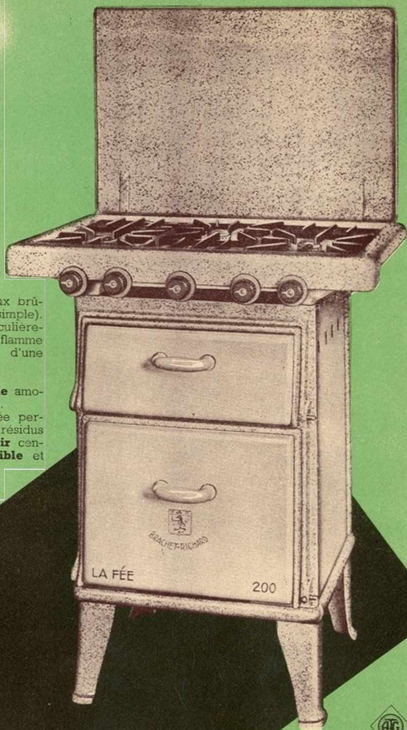
Les réchauds-fours REGENT sont toujours livrés **blanc**, dessus granité ou entièrement granités.

DIMENSIONS

APPAREILS	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four	Largueur du four	Hauteur utile du four
700, 701, 702	0,640	0,370	0,365	0,305	0,330	0,205
704, 705	0,700	0,400	0,365	0,305	0,330	0,205



LA FÉE



DESSUS :

Comprenant trois feux (deux brûleurs doubles, un brûleur simple).
 Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.
 Brûleurs, grilles émaillés.
 Dessus mobile et couvercle amovible à charnières.
 Cuvette émaillée et inclinée permettant l'écoulement des résidus de la cuisson dans le tiroir central de propreté amovible et émaillé.

ROBINETTERIE :

Robinetts perfectionnés munis de :
 Boutons isolants différenciables par leur couleur, avec flèches et plaques indicatrices de position.
 Rattrapage automatique de jeu.
 Verrouillage de sécurité à la fermeture.
 Butée réglable pour régime réduit.
 Injecteurs réglables garantissant toujours le rendement optimum.

GRILLOIR :

Plafond rayonnant amovible, intensif.
 À double parois émaillé intérieurement.
 Porte en tôle à double enveloppe, équilibrée, réglable.

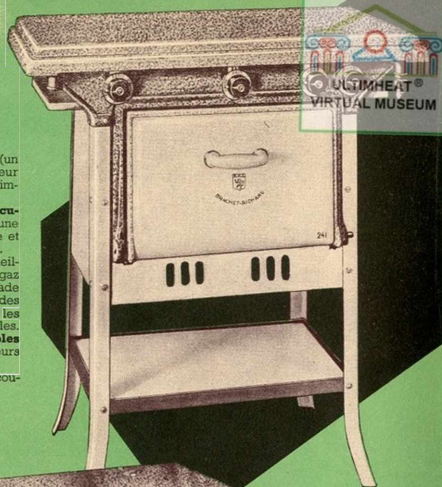
FOUR :

De 0,360x0,350, à double parois, calorifugé, émaillé intérieurement.
 À rendement très élevé.
 Porte à double enveloppe, équilibrée, réglable.

DIMENSIONS

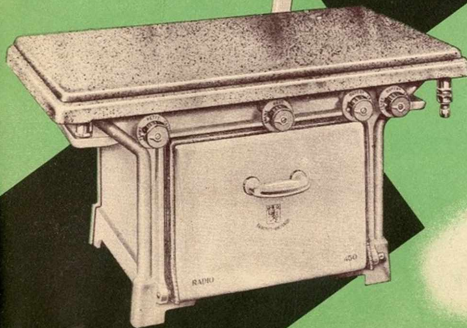
Longueur du dessus	Hauteur totale	GRILLOIR			FOUR			
		Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur	
0,650	0,450	0,800	0,350	0,360	0,120	0,350	0,360	0,240

241



DESSUS :

À trois brûleurs émaillés (un brûleur double, un brûleur simple, un petit brûleur simple central).
 Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.
 Dessus ponté assurant la meilleure récupération des gaz chauds dégages par la grille et permettant l'évacuation des résidus de la cuisson dans les plaques de propreté latérales.
 Plaques de propreté amovibles et émaillées, sous les brûleurs latéraux.
 Couvercle à charnières recouvrant le dessus.



RADIO 450

ROBINETTERIE :

Robinetts perfectionnés munis de :
 Boutons de manœuvre en bakélite, isolants et très maniables, avec flèche et plaque indicatrice permettant de connaître la position de la clé du robinet.
 Ressort de rattrapage de jeu.
 Verrouillage automatique à la position de fermeture.

Les Cuisinières 241 possèdent une tablette inférieure, permettant de disposer les plats et assurant une très grande solidité à l'appareil.
 Elles sont livrées soit blanc dessus granité, soit entièrement mouchetées, soit demi-mouchetées (porte, façade et pieds avant blanc, le reste moucheté).
 Le RADIO 450 est toujours livré blanc dessus granité ou entièrement granité.

DIMENSIONS

Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four			Hauteur utile du four
			Profondeur	Largeur	Hauteur	
RADIO 450	0,700	0,400	0,370	0,305	0,330	0,220
241	0,700	0,400	0,780	0,305	0,330	0,220



241

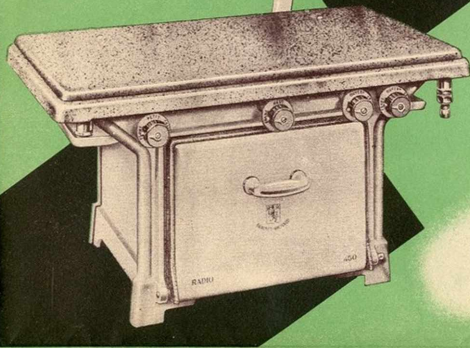
**DESSUS :**

À trois brûleurs émaillés (un brûleur double, un brûleur simple, un petit brûleur simple central).

Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.

Dessus ponté assurant la meilleure récupération des gaz chauds dégagés par la grille et permettant l'évacuation des résidus de la cuisson dans les plaques de propreté latérales. Plaques de propreté amovibles et émaillées, sous les brûleurs latéraux.

Couvercle à charnières recouvrant le dessus.



RADIO
450

ROBINETTERIE :

Robinets perfectionnés munis de :

Boutons de manœuvre en bakélite, isolants et très maniables, avec flèches et plaque indicatrice permettant de connaître la position de la clé du robinet.

Ressort de rattrapage de jeu.

Verrouillage automatique à la position de fermeture.

Les Cuisinières 241 possèdent une **tablette inférieure**, permettant de disposer les plats et assurant une très grande solidité à l'appareil.

Elles sont livrées soit blanc dessus granité, soit entièrement mouchetées, soit demimouchetées (porte, façade et pieds avant blanc. le reste moucheté).

Le **RADIO 450** est toujours livré blanc dessus granité ou entièrement granité.

DIMENSIONS

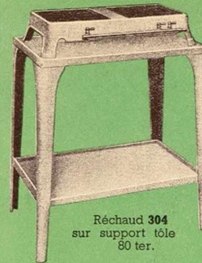
	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four	Largeur du four	Hauteur utile du four
RADIO 450	0,700	0,400	0,370	0,305	0,330	0,220
241	0,700	0,400	0,780	0,305	0,330	0,220

Butée facilement réglable au moyen d'une vis, pour obtenir un régime réduit. Injecteurs réglables :

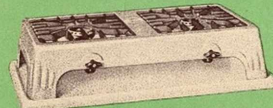
FOUR :

À chauffage direct, à double parois, émaillé intérieurement.

Plafond rayonnant, amovible, intensif, assurant une parfaite répartition de la radiation. Porte en tôle hermétique, équilibrée, réglable, à double paroi.

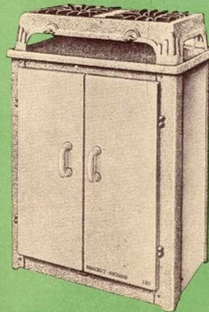


Réchaud 304 sur support tôle 80 ter.



Réchaud 90 sur plateau tôle 80.

Réchaud 90 sur placard 130.



PLACARDS

Nos nouveaux placards en tôle (montants en fonte) de construction robuste, forment avec nos réchauds et réchauds-fours, un ensemble élégant pratique. Le placard 130 possède une étagère intérieure.

DIMENSIONS DE NOS PLATEAUX SUPPORTS ET PLACARDS

DESIGNATION	TOILE		
	Long.	Larg.	Haut.
Plateau 80 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	
Support 80 bis, 46 (pour fours)	0,810	0,380	0,480
— 80 bis, 60 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,500
— 80 bis, 65 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,650
— 80 ter, 46 (pour fours)	0,810	0,380	0,480
— 80 ter, 60 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,600
— 80 ter, 65 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,650
	FONTE		
Plateau 304 B (pour réchauds)	0,815	0,335	
Plateau 0,401 (pour réchauds et fours)	0,810	0,385	
Support 401 (pour fours)	0,495	0,380	0,450
Support 251 (pour réchauds LUTIN)	0,405	0,365	0,380
	PLACARDS		
Placard 130 bis	0,810	0,380	0,450
Placard 130	0,810	0,380	0,710

Nos **plateaux et supports** en fonte se livrent dans toutes nos teintes d'émaux : blanc, granité, vert olive, vert bleu, marron, aubergine, taupe, gris, bleu.

PLATEAUX ET SUPPORTS

Nos supports 80 bis et 80 ter se livrent en trois hauteurs de : 0,460 - 0,600 - 0,650. Bien spécifier la hauteur.



Réchaud-four DIK sur support en fonte 401.

Les modèles 80 bis ne possèdent pas un plateau inférieur.

Nos plateaux et supports en fonte se livrent dans toutes nos teintes d'émaux : blanc, granité, gris, vert olive, vert bleu, marron, aubergine, taupe, bleu.

Réchaud-four sur placard 130 bis.



**PRIM I
ET
PRIM II**

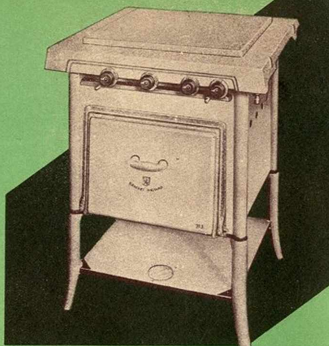
DESSUS :

Le Dessus comporte trois feux (un brûleur simple, deux brûleurs doubles) pour les cuisinières 913 et 923. Le Dessus comporte quatre feux (deux brûleurs doubles, deux brûleurs simples) pour les modèles 914 et 924. Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse. Brûleurs et grilles émaillés. Tirage de propreté, amovible et émaillé, placé sous les brûleurs. Couvercle à charnières, en tôle recouvrant le dessus.

ROBINETTERIE :

Robinets perfectionnés munis de : Boutons isolants différenciables par leur couleur, avec flèche et plaque indicatrice de position. Rattrapage de jeu automatique. Verrouillage de sécurité à la fermeture. Injecteurs réglables garantissant toujours le rendement optimum. Butée réglable pour régime réduit.

FOUR : Four de 0,450 de profondeur, à double paroi, émaillé intérieurement. Cuvette fond de four, surmontant toutes hauteurs calorées. Porte équilibrée, hermétique, réglable, à double paroi. Contre-plaque intérieure de porte émaillée. PRIM I : un four rôtiroisier. — PRIM 2 : un four et une rôtiroisier. Cadres de porte email granité. Visibilité de la flamme sans ouvrir la porte.



FOUR :

Four entièrement fermé, calorifugé, émaillé intérieurement et de très bon rendement. Porte en tôle équilibrée, réglable, à double enveloppe. Gril imbasculable. ROBINETTERIE : Rampe cachée. Robinets à rattrapage de jeu et manetons isolants très maniables et très robustes. Réglage de gaz instantané par vis-pointeau. Butée réglable pour régime réduit.



LA MARQUISE



LA MARQUISE No 225

Ces modèles portent l'estampille A.T.G.



Les Cuisinières « LA MARQUISE » sont livrées soit email blanc, dessus et façade granités, soit entièrement email moucheté.

LES APPAREILS UNIQUES SUR LE MARCHÉ

	PRIM I	PRIM II
	N° 913 N° 914	N° 923 N° 924
	3 feux 4 feux	3 feux 4 feux

Long. du dessus...	0,625	0,625	0,625	0,625
Long. du dessus av rallonge...	0,945	0,945	0,945	0,945
Prof. du dessus...	0,620	0,620	0,620	0,620
Hauteur totale...	0,785	0,785	0,810	0,810

FOUR

Profond.	0,450	0,450
Largeur	0,380	0,380
Hauteur	0,240	0,240

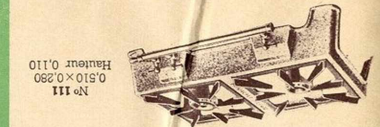
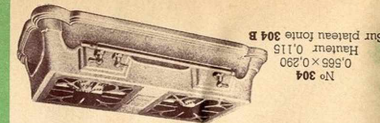
GRILLOR

Profond.	0,450	0,450
Largeur	0,380	0,380
Hauteur	0,150	0,150

DIMENSIONS

Long. du dessus	Prof. du dessus	Haut. totale	GRILLOR			FOUR		
			Prof.	Largeur	Haut.	Prof.	Largeur	Haut.
0,700	0,400	0,790	0,270	0,310	0,110	0,350	0,360	0,240

Nos cuisinières PRIM 1 et PRIM 2 de luxe sont livrées soit en email blanc dessus granité, soit email entièrement moucheté, et peuvent être équipées sans ou avec rallonges latérales.



RÉCHAUDS 2 FEUX

RÉCHAUD GRILLOR 216

RÉCHAUDS 2 FEUX

RÉCHAUDS 3 FEUX

à 4/5 ou 6 robinets

GRILLOR : brûleur central de grille. Intérieur de la grille émaillé blanc.
GRILLOR : brûleur central de grille. Intérieur de la grille émaillé blanc.
 Robins à rattrapage de jeu. Plaques de propreté amovibles et émaillées. Bâtes et émaillées placées sous les brûleurs latéraux. Sur demande, couvercle à charnières recouvrant le dessus.

N° 304
 Longueur du dessus... 0,655 x 0,260
 Hauteur totale... 0,115
 Surface plateau forme 304 B

N° 111
 Hauteur 0,110
 0,510 x 0,290

- FOUR :**
Four entièrement fermé, calorifugé, émaillé intérieurement et de très bon rendement.
- Porte en tôle équilibrée, réglable, à double enveloppe.
- Gril imbacuable.
- ROBINETTERIE :**
Rampe cachée.
- Robinetts à rattrapage de jeu et manettes isolantes très maniables et très robustes.
- Réglage de gaz instantané par vis-poinçon.
- Butée réglable pour régime réduit.

LA MARQUISE

LA MARQUISE
N° 225

Ces modèles
portent
l'estampille
A.T.G.



Les Cuisinières
« LA MARQUISE »
sont livrées soit émail
blanc, dessus et façade
granités, soit entièrement
émail moucheté.

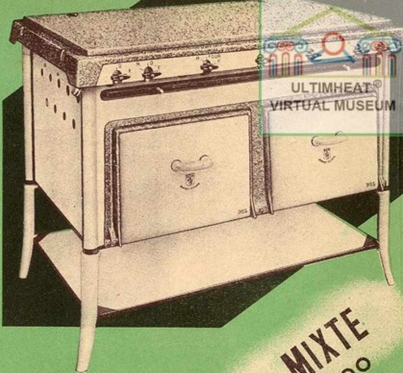
LES APPAREILS UNIQUES SUR LE
MARCHÉ

DIMENSIONS

Long. du dessus	Prof. du dessus	Haut. totale	GRILLON			FOUR		
			Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.
0,700	0,400	0,780	0,270	0,310	0,110	0,350	0,360	0,240

PRIM III
925

- DESSUS :**
Deux brûleurs doubles, deux brûleurs simples, un gros brûleur friteuse interchangeable avec un brûleur poissonnière. Brûleurs, grilles émaillés. Tiroir de préparé amovible et émaillé.
- Couvercle** à charnières couvrant le dessus.
- FOURS :**
Deux fours-rôtissoires de 0,450 de profondeur.
- Double parois.**
Robinetterie de luxe.
Portes en tôle équilibrée hermétiques, réglables à doubles parois.
- Tablette inférieure émaillée** permettant de disposer les plats, et assurant une très grande solidité à l'appareil.



MIXTE
900

- DESSUS :**
Deux brûleurs gaz à rendement très élevé (un double, un simple).
Bouillotte de 10 litres chauffée au charbon.
Rampe chromée. Robinets à rattrapage de jeu.
- FOUR :**
A double parois, émaillé intérieurement.
Portes équilibrées, hermétiques, réglables à doubles parois.
Evacuation par le foyer des vapeurs de cuisson produites dans le four.
Four chauffé à volonté au gaz ou au charbon.
Pot de 0,150 de diamètre et 0,200 de hauteur. Diamètre de la ruse : 0,125.

DIMENSIONS

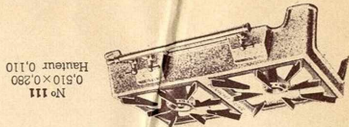
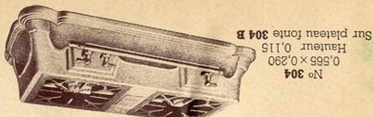
Fonctionnant indifféremment ou simultanément au gaz, et au charbon coke, etc...

DESIGNATION	Long. du dessus	Profond. du dessus	Hauteur totale	Largueur du four	Profond. du four	Hauteur du grilloir	Largueur du grilloir	Hauteur du grilloir
MIXTE 900	0,940	0,690	0,750	0,360	0,450	0,240	0,360	0,450
PRIM 925	1,060	0,690	0,785	0,360	0,450	0,240	0,360	0,450

Toute documentation complémentaire sera adressée sur demande.



RÉCHAUDS 3 FEUX



RÉCHAUDS 2 FEUX

RICHARD BRACHET APPAREILS