

La table radiante de chez Tito Landi

Carburant : alcool

Date de construction : Années 30.





Pour faire une table radiante, il vous faut un réchaud à alcool (L'essence dégage trop d'odeurs)

Puis on pose le tube perforé. Il est muni d'encoches qui correspondent à la grille du réchaud et qui permettent de bien le caler. Et enfin, la table en elle-même vient coiffer le tout.





9/12/2017

Copyright Michel Binard

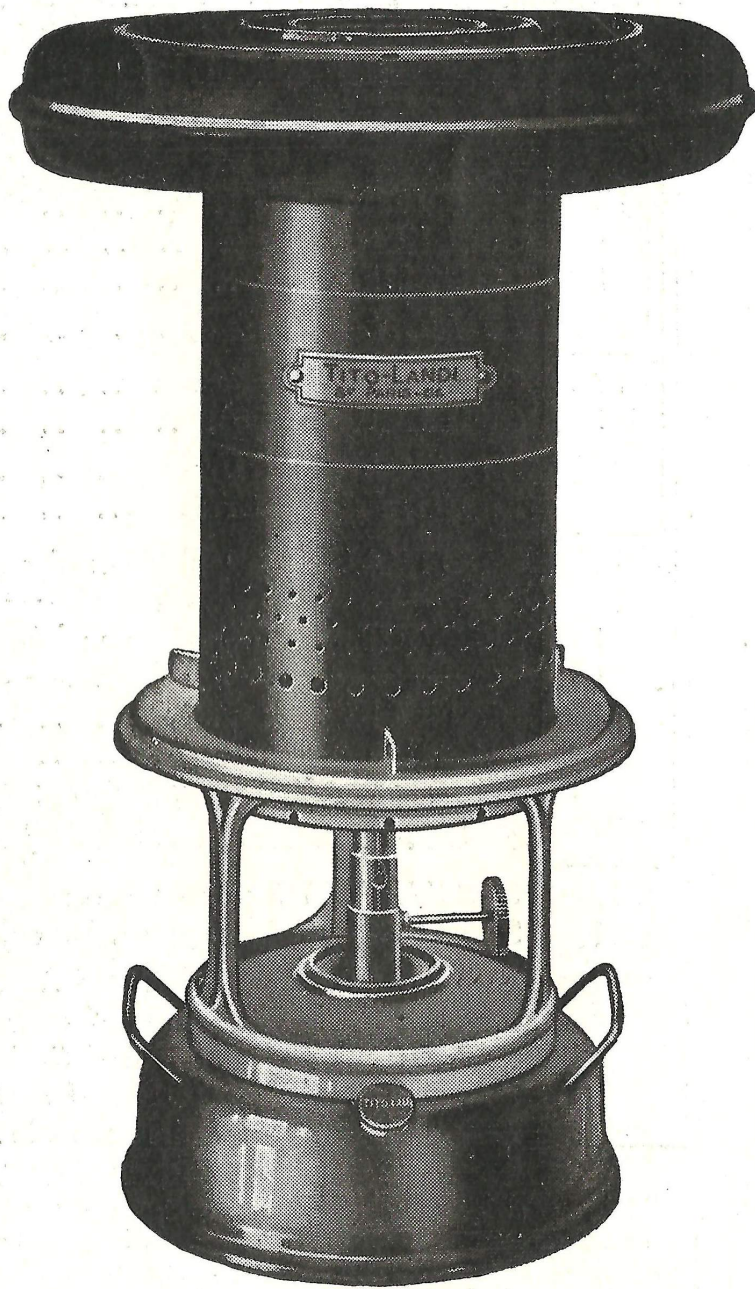


TABLE RADIANTE " TITO-LANDI "

Se transforme à volonté en réchaud ou en calorifère.
Ne dégage pas d'odeur. Sans pompe, ni pression.
Garantie inexplosible. Dimensions : 52 × 30 $\frac{1}{2}$.

Tôle d'acier, émail noir, filets or,

avec le récipient, cuivre poli	150 fr.
— cuivre nickelé	160 fr.
— cuivre chromé	170 fr.

Le calorifère Tito Landi appelé aussi "table radiante".

Comme le précise cet publicité, pardon cette "réclame", cet engin est un mini chauffage d'appoint basé sur un réchaud auquel on a ajouté un dispositif qui va emmagasiner et irradier la chaleur.

Pour faire une table radiante Tito Landi, il vous faut donc ;

Un réchaud à alcool ; le réservoir est en laiton poli avec un brûleur qui doit être préchauffé avec une taupette. On préchauffe comme pour tous les engins de chez Tito Landi, on ouvre la manette des gaz et on enflamme le brûleur. Ce brûleur circulaire est astucieusement mini de 4 trous latéraux qui sont orientés vers le corps du brûleur et maintiennent la chaleur donc la montée du carburant vers le brûleur.... tant qu'il y a de l'alcool dans le réservoir.

Le réservoir est coiffé d'un cerclage en acier et enfin d'un support émaillé gris moucheté qui supporte les casseroles.



Pour plus de sécurité, le tout est emprisonné dans **une cage en fil de fer fort** qui sert aussi à déplacer la table radiante, par l'intermédiaire d'une poignée, le tout sans se brûler.





Le réchaud fonctionne sans pression. Il est donc absolument silencieux. C'est un très bon chauffage de fond et très efficace comme réchauffe-plat. Il existe aussi en émail gris.