

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

A. CHAPPÉE

LE MANS

CHAUFFAGE

75 ÉDITION

1894

EMMILÉVEAU & AINAUD, LYON-PARIS

1639.03569



GRAND PRIX DE FONDERIE EXP<sup>ON</sup> UNIV<sup>LLE</sup> PARIS 1889

---

# A. CHAPPÉE

FONDEUR - CONSTRUCTEUR

**LE MANS** (SARTHE)

---

USINES

A ANTOIGNÉ, PRÈS MONTBIZOT (SARTHE)

PORT-BRILLET, (MAYENNE)

---

# CHAUFFAGE

---

EXTRAIT DE L'ALBUM GÉNÉRAL DE FABRICATION

---

7<sup>E</sup> ÉDITION

---

IMPRIMERIE B. ARNAUD, LYON - PARIS

1894

I

AVIS IMPORTANT

---

En donnant commande, bien spécifier le  
numéro d'édition de cet Album.



# PLANCHES DE L'ALBUM

## DÉSIGNATION DES PLANCHES

Numéros des planches	DÉSIGNATION DES PLANCHES	Numéros des Fourneaux
262 <sup>A</sup> et 262 <sup>B</sup>	<b>Poêles à cloches; Poêles lyonnais; Poêles militaires; Poêles carrés pour corps de garde</b>	
272	<b>Chaufferettes.</b>	
273	<b>Fourneaux de lessiveuses; Cloches et Réchauds pour repasseuses.</b>	
275 <sup>A</sup> et 275 <sup>B</sup>	<b>Poêles à socle; Réchauds-enveloppes; Réchauds parisiens; Poêles à bavette, avec ou sans chaudière.</b>	
278 <sup>A</sup> et 278 <sup>B</sup>	<b>Fourneaux potagers à 2 ou 3 trous, avec ou sans chaudière.</b>	
279 <sup>A</sup> et 279 <sup>B</sup>	<b>Poêles du Berry; Poêles ellipsoïdes; Cuisinières d'angle avec pieds ou patins.</b>	
280 <sup>A</sup> et 280 <sup>B</sup>	<b>Cuisinières parisiennes; Cuisinières économiques, avec chaudière.</b>	
281	<b>Cuisinières économiques, sans chaudière.</b>	
282 <sup>A</sup> et 282 <sup>B</sup>	<b>Cuisinières à 3 trous, avec ou sans étuve.</b>	
284 <sup>A</sup> et 284 <sup>B</sup>	<b>Cuisinières à 5 trous, avec ou sans étuve.</b>	
285 <sup>A</sup> et 285 <sup>B</sup>	<b>Fourneaux triangulaires, avec ou sans pieds; Fourneaux parisiens ou américains</b>	3 à 26
285 <sup>C</sup> et 285 <sup>D</sup>	<b>Fourneaux de cuisine, avec ou sans chaudière; — à arcade; — à étuve; avec charbonnier</b>	27 à 104
286 <sup>A</sup> et 286 <sup>B</sup>	<b>Fourneaux à étuve, avec chaudière et cendrier ordinaire et trieur</b>	119 à 144
286 <sup>C</sup> et 286 <sup>D</sup>	<b>Fourneaux à grillade et à étuve; — à 2 réchauds et étuve</b>	151 à 202
287 <sup>A</sup> et 287 <sup>B</sup>	<b>Fourneaux à 2 fours, avec ou sans grillade</b>	203 à 242
287 <sup>C</sup> et 287 <sup>D</sup>	<b>Fourneaux à 2 fours, grillade et bain-marie, à ceinture; Fourneaux à 2 réchauds, sans pieds et à arcade</b>	249 à 304
288 <sup>A</sup> et 288 <sup>B</sup>	<b>Fourneaux pour limonadiers et Fourneaux à 1 marmite pour charcutiers, etc.</b>	311 à 344
288 <sup>C</sup> et 288 <sup>D</sup>	<b>Fourneaux à 2 fours et à 2 marmites, avec ou sans grillade</b>	345 à 364
289 <sup>A</sup> et 289 <sup>B</sup>	<b>Fourneaux de limonadiers; Fourneaux à 2 réchauds</b>	369 à 406
289 <sup>C</sup> et 289 <sup>D</sup>	<b>Fourneaux parisiens ou américains à arcade, avec poissonnière; — à charbonnier, avec poissonnière; Fourneaux de cuisine pour loges</b>	417 à 444

Numéros des planches		Numéros des Fourneaux
290 <sup>a</sup> et 290 <sup>b</sup>	<b>Fourneaux économiques, avec ou sans chaudière ; Fourneaux de construction à façade fonte</b>	445 à 492
290 <sup>c</sup> et 290 <sup>d</sup>	<b>Fourneaux de construction à façade fonte ; Fourneaux de cuisine en tôle et fonte, avec étagère</b>	
291 <sup>a</sup> et 291 <sup>b</sup>	<b>Fourneaux à grillade et à arcade ; Fourneaux à 2 réchauds, à ceinture et charbonnier</b>	493 à 528
291 <sup>c</sup> et 291 <sup>d</sup>	<b>Fourneaux à grillade, 2 réchauds et four à pâtisserie ; Fourneaux à 2 fours et grillade, à ceinture</b>	529 à 552
292 <sup>a</sup> et 292 <sup>b</sup>	<b>Fourneaux à 2 réchauds, grillade, ceinture et charbonnier à roulettes ; Fourneaux à 2 fours, 2 étuves et cylindre</b>	553 à 578
292 <sup>c</sup> et 292 <sup>d</sup>	<b>Fourneaux pour restaurateurs, à 2 fours, grillade et cylindre ; Fourneaux à 1 four et 1 marmite</b>	579 à 598
293 <sup>a</sup> et 293 <sup>b</sup>	<b>Fourneaux à 1 marmite et 2 réchauds ; Fourneaux à 2 marmites, pour charcutiers, fermiers, etc.</b>	599 à 620
293 <sup>c</sup> et 293 <sup>d</sup>	<b>Fourneaux à 2 marmites et 2 réchauds ; Composition des Fourneaux pour grands établissements</b>	621 à 630
294 <sup>a</sup> à 295 <sup>b</sup>	<b>Fourneaux pour grands établissements, disposés pour être placés au milieu d'une cuisine</b>	
296 <sup>a</sup>	<b>Installation d'une salle de bains alimentée par un bouilleur</b>	
296 <sup>b</sup> et 296 <sup>c</sup>	<b>Fourneaux perfectionnés pour blanchisseuses, avec ou sans cuisine ; Four à pâtisserie ; Etuves chauffe-assiettes</b>	631 à 655
297 <sup>a</sup> à 298 <sup>b</sup>	<b>Accessoires pour fourneaux tôle et fonte</b>	
300 <sup>a</sup> et 300 <sup>b</sup>	<b>Grilles à houille ; Bûches économiques</b>	
371	<b>Foyers économiques ; Cheminées à pieds ; Cheminées à socle et à panneaux émaillés</b>	
372	<b>Calorifères ronds ; Cheminées parisiennes, n<sup>os</sup> 1 et 2</b>	
376 <sup>a</sup> et 376 <sup>b</sup>	<b>Cheminées parisiennes, n<sup>os</sup> 3, 4 et 5 ; Cheminée concave (modèle spécial)</b>	





# AVIS IMPORTANT

*Concernant les Fourneaux de cuisine tôle et fonte*



**Exiger sur chacun de mes fourneaux la marque de fabrique ci-dessus.**

*Pour éviter tout retard et confusion dans les commandes, on est prié :*

- 1<sup>e</sup> De désigner chaque fourneau par son numéro correspondant ;
- 2<sup>e</sup> D'indiquer de quel côté doit être placé le tuyau lorsqu'on se trouve en face du fourneau ;
- 3<sup>e</sup> De désigner si la fermeture doit être à clanche ou à loquet à ressort ; sans désignation, j'expédierai à clanche.

*A moins d'indications spéciales, mes fourneaux sont construits :*

- Avec façades en tôle.
- Avec réservoir fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre rouge poli.
- Avec encadrement des portes en fer poli.
- Avec main-courante, boutons et robinet en cuivre jaune.
- Avec fermetures à clanches.

*Pour les fourneaux à marmites :*

Avec marmites en fonte polie, chaudière en fonte émaillée, couvercles et panaches des marmites et de la chaudière en fer battu étamé.

NOTA. — *Tous mes fourneaux sont munis d'un papillon facilitant l'allumage.*

*Moyennant augmentation à fixer lors de la commande, mes fourneaux se font aussi :*

- Avec façades tout en fonte.
- Avec chaudière en cuivre étamée intérieurement.
- Avec boutons, robinet, main-courante et supports nickelés.
- Avec ferrures et garnitures complètes nickelées.
- Avec main-courante en acier poli.

## CONSTRUCTION DE TOUS FOURNEAUX

sur dimensions spéciales

*ALBUMS, PLANS ET DEVIS SUR DEMANDE*

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## POÊLES A CLOCHES

TYPE N° 1



TYPE N° 2

(2 modèles seulement)

DIMENSIONS ET POIDS  
DES TYPES N° 2

DÉSIGNATION des DIMENSIONS	LÉGER			LOURD	
	Poêle	Cloche ronde	Cloche plate	Poêle	Cloche ronde
Diamètre int <sup>r</sup>	0.260	0.243	0.240	0.304	0.283
Hauteur . . .	0.380	0.157	0.140	0.430	0.175

## Poids du modèle léger

à cloches rondes	Poêle et cloche	16 <sup>k</sup> 5	} 18 <sup>k</sup> 5
	Grille	2 <sup>k</sup> 0	
à cloche plate à anse ou à œil	Poêle et cloche	17 <sup>k</sup> 5	} 19 <sup>k</sup> 5
	Grille	2 <sup>k</sup> 0	

## Poids du modèle lourd

(à cloche ronde)

Poêle et cloche	26 <sup>k</sup> 5	} 31 <sup>k</sup> 5
Grille à pieds	5 <sup>k</sup> 0	

TYPE N° 1

NUMÉROS	Diamètre intérieur m/m	Hauteur m/m	POIDS
28	238	279	9 <sup>k</sup> 00
35	271	302	11.00
45	297	350	15.00
55	325	359	16.00
70	356	394	21.00

## CLOCHES DE POÊLES

	m/m	m/m	
28	215	136	3.00
35	242	157	4.00
45	269	183	7.00
55	300	205	9.00
70	332	225	9.00

## GRILLES POUR LA BOUILLE

NUMÉROS	Diamètre m/m	Epaisseur m/m	POIDS
28	200	11	2 <sup>k</sup> 00
35	230	15	3.00
45	255	15	3.00
55	270	15	4.00
70	300	15	6.00

Tout se vend au poids.

## PLAQUES POUR POÊLES N° 1 et 2

OVALE



POIDS : 13 K.



CARRÉE AVEC CHASSIS



POIDS : 68 K.

CLOCHES A ANSES EN FER ET A ŒIL  
POUR POÊLES N° 2 (modèle léger)

Les poids ne sont qu'approximatifs.



POÊLES LYONNAIS

POÊLES MILITAIRES

TYPE A. — A buse derrière

TYPE B. — A buse dessus.



NOTA. — Toute la série des poêles lyonnais se fait indifféremment avec buse derrière ou buse dessus.

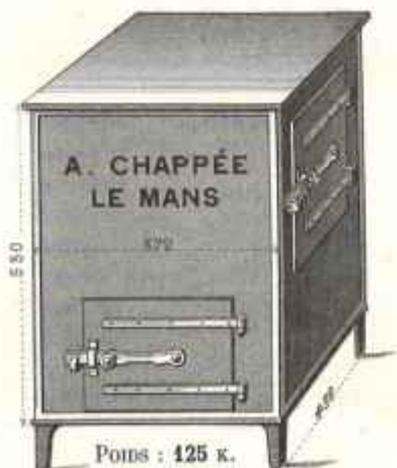
NUMÉROS	00	0	1	2	3	4	5	6
Diam. au milieu	297	328	363	394	416	455	465	522
Hauteur	530	560	590	610	660	690	730	760
Diam. de la buse	98	102	122	124	130	135	140	140
Poids de la grille	3 <sup>k</sup>	4 <sup>k</sup>	7 <sup>k</sup>	8 <sup>k</sup>	10 <sup>k</sup>	12 <sup>k</sup>	13 <sup>k</sup>	16 <sup>k</sup>
Poids total	26	33	40	51	61	78	79	105

NUMÉROS	Hauteur sur pieds	Diamètre intérieur (non compris les rebordis)	Diamètre de la grille	POIDS
1	307	188	134	8 <sup>k</sup> 100
2	337	207	143	9. 200
3	345	217	157	10. 200
4	361	234	168	10. 800
5	405	249	176	13. 400
6	411	267	190	15. 500

POÊLES CARRÉS POUR CORPS DE GARDE

N° 1. — AVEC FOUR.

N° 2. — SANS FOUR.



Les poids ne sont qu'approximatifs.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

CHAUFFERETTES

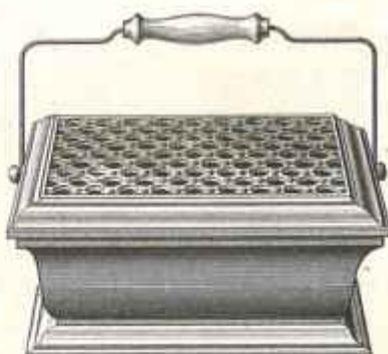
TYPE A



DIMENSIONS ET POIDS DU TYPE A

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	POIDS
1	250	156	90	2 <sup>k</sup> 9
2	215	140	88	2.3

TYPE B



DIMENSIONS ET POIDS DU TYPE B

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	POIDS
3	226	150	108	2 <sup>k</sup> 250
4	204	134	98	2. »

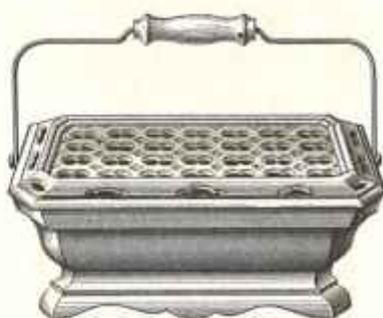
TYPE C



DIMENSIONS ET POIDS DU TYPE C

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	POIDS
5	250	143	90	2 <sup>k</sup> 070
6	230	133	85	1.850

TYPE D



DIMENSIONS ET POIDS DU TYPE D

Longueur	220	m/m
Largeur	155	»
Hauteur	90	»
Poids	2 <sup>k</sup> 080	

Les poids ne sont qu'approximatifs.

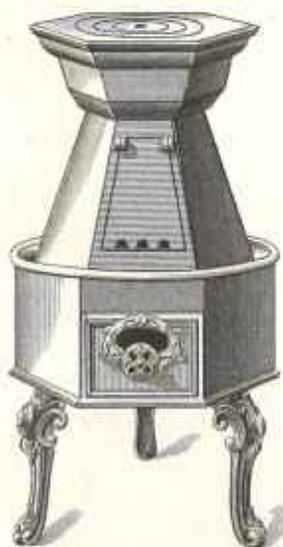
### FOURNEAUX DE LESSIVEUSES (DITES SAVONNEUSES)



NUMÉROS	Hauteur sur pieds	Diamètre de la couronne	Diamètre de la grille	POIDS
1	0m 360	0m 400	0m 100	30k
2	0. 410	0. 470	0. 120	31

### CLOCHES POUR REPASSEUSES

à 5, 6, 7, 8 et 10 fers.



### RÉCHAUDS POUR REPASSEUSES



NUMÉROS	Nombre de fers	Hauteur sur pieds bas	Largeur	Hauteur sur pieds haut
1	5	0m 62	0m 24	0m 72
2	6	0. 62	0. 28	0. 72
3	7	0. 62	0. 29	0. 72
4	8	0. 62	0. 31	0. 72
5	10	0. 62	0. 38	0. 72

NUMÉROS	1	2	3	4
Nombre de fers	2	3	4	5
Longueur	0m240	0m330	0m430	0m510

Les cloches pour blanchisseuses sont, sauf avis contraire, livrées avec petits pieds. Sur demande spéciale, elles peuvent être livrées avec grands pieds.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

POÊLES A SOCLE



RÉCHAUDS-ENVELOPPES



NUMÉROS	Diamét.	Hauteur	POIDS
	"/"	"/"	
0	210	240	6 <sup>k</sup> 760
1	230	255	7.780
2	250	273	9.650
3	267	285	11.240

NUMÉROS	Hauteur	Diamètre	POIDS
	"/"	"/"	
00	440	195	8 <sup>k</sup> »
0	480	200	8.5
1	502	207	9.3
2	515	218	10. »
3	540	226	11. »
4	560	243	12.5
5	585	255	13. »
6	635	276	16.7
7	670	306	20.5
8	710	320	22. »
9	740	338	26. »
10	785	352	30. »

RÉCHAUDS PARISIENS



NUMÉROS	Diamét.	Hauteur	POIDS
	"/"	"/"	
1	193	239	3 <sup>k</sup> 920
2	200	250	4.250
3	215	251	4.860
4	220	266	5.520
5	239	277	6.330
6	260	280	7.290
7	277	298	8.510

Les poids ne sont qu'approximatifs.



## POÊLES A BAVETTE, A HOUILLE AVEC FOUR

## 1° SANS CHAUDIÈRE (Nos 4 à 9)



NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur
4	0m48	0m30	0m53
5	0.50	0.31	0.54
6	0.52	0.33	0.55
7	0.54	0.34	0.56
8	0.56	0.36	0.57
9	0.58	0.38	0.59

## 2° AVEC CHAUDIÈRE (Nos 12 à 14)



NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur
12	0m56	0m36	0m57
13	0.58	0.38	0.59
14	0.61	0.41	0.60

NOTA. — La buse des poêles à bavette est mobile et peut se placer indifféremment dessus ou derrière.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POTAGERS

N° 1. — 2 TROUS SANS CHAUDIÈRE.



Longueur	0 <sup>m</sup> 60
Largeur	0 <sup>m</sup> 35
Hauteur	0 <sup>m</sup> 70

1 Réchaud rond à 2 grilles et 1 Réchaud carré.

N° 1 bis. — 2 TROUS AVEC CHAUDIÈRE.



Longueur	0 <sup>m</sup> 60
Largeur	0. 35
Hauteur	0. 70

1 Réchaud carré, 1 Réchaud rond à 2 grilles avec chaudière autour de ce réchaud.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POTAGERS

N° 2. — 3 TROUS SANS CHAUDIÈRE.



Longueur ..... 0<sup>m</sup> 87  
 Largeur ..... 0. 38  
 Hauteur ..... 0. 70

Réchaud rond à 2 grilles ; — 1 Réchaud carré et 1 Réchaud poissonnière.

N° 3. — 3 TROUS AVEC CHAUDIÈRE.



Longueur ..... 0<sup>m</sup> 87  
 Largeur ..... 0. 38  
 Hauteur ..... 0. 70

1 Réchaud carré ; — 1 Réchaud poissonnière ; — 1 Réchaud rond à 2 grilles avec chaudière sur le pourtour de ce Réchaud.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## POÊLES DU BERRY

BUSE MOBILE, A HOUILLE ET A BOIS



NUMÉROS	1	2	3	4
Nos de la série	20	21	22	23
Faure correspondante	»	1	2	3
Buses				
Diamètre des buses	0.104	0.111	0.118	0.125
Longueur	0.49	0.54	0.59	0.64
Largeur	0.33	0.36	0.40	0.45
Hauteur	0.53	0.56	0.59	0.62

## POÊLES ELLIPSOÏDES

(OU A BATEAU)



NUMÉROS	1	2	3
Nos de la série	0	1	2
Faure correspondante	1	2	»
Buses			
Diamètre des buses	0.111	0.118	0.125
Longueur	0.55	0.60	0.67
Largeur	0.38	0.41	0.47
Hauteur	0.49	0.49	0.54

## CUISINIÈRES D'ANGLE

1<sup>o</sup> AVEC PIEDS

NUMÉROS	1	2	3	4
Longueur	500	530	570	600
Largeur	370	400	460	470
Haut. sur patins	260	270	275	280
Haut. sur pieds	585	595	600	605
Diam. de la buse	104	104	111	118
Largeur du four	280	300	330	370
Profond. du four	350	380	430	440

2<sup>o</sup> AVEC PATINS

### NOTA

Cette cuisinière, construite spécialement pour l'usage de la houille, se fait à buse mobile dessus ou derrière.

Le foyer, muni d'une porte rabattante, est un pot de forme oblongue, en deux parties, permettant d'obtenir un chauffage beaucoup plus ardent qu'avec le pot rond, dont l'emplacement se trouve forcément trop restreint.

Elle se fabrique *avec pieds* ou *avec patins*. A moins d'indication contraire, elle est livrée *avec pieds*.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## CUISINIÈRES PARISIENNES

CHAUFFANT A LA HOUILLE

N<sup>os</sup> 10, 11, 12, 13 et 14

Ces cuisinières, construites spécialement pour l'usage de la houille, se recommandent par l'élégance de leur construction et la modicité de leur prix. — Foyer rond produisant un chauffage excellent et économique. — Four très spacieux. — Robinet sur le devant. — Chaudière émaillée. — Buse mobile. — Porte du four rabattante. — Boutons et robinet en cuivre poli et nickelé.

Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS	10	11	12	13	14	
N <sup>os</sup> de la série correspondante	Faure	229	230	231	232	233
	Rosières	16	17	18	19	20
Longueur	0 <sup>m</sup> 525	0 <sup>m</sup> 565	0 <sup>m</sup> 605	0 <sup>m</sup> 645	0 <sup>m</sup> 690	
Largeur	0. 395	0. 425	0. 460	0. 485	0. 515	
Hauteur	0. 680	0. 700	0. 700	0. 710	0. 720	
Diamètre de la buse	0. 104	0. 111	0. 118	0. 118	0. 125	
Largeur du four	0. 280	0. 310	0. 335	0. 360	0. 390	
Profondeur du four	0. 360	0. 390	0. 420	0. 450	0. 470	
Contenance de la chaudière	3 litres	4 litres	5 litres	6 litres	7 litres	

## CUISINIÈRES ÉCONOMIQUES

AVEC CHAUDIÈRE ET FOYER A HOUILLE OU AU BOIS

- 1<sup>re</sup> Série { N<sup>os</sup> 20, 21, 22 et 23  
 2<sup>e</sup> Série { N<sup>os</sup> 120, 121, 122 et 123  
 3<sup>e</sup> Série { N<sup>os</sup> 220, 221, 222 et 223



Le foyer de ces cuisinières est disposé pour brûler à la fois la houille ou le bois. — Ces cuisinières se recommandent par leur grande économie de combustible, le foyer se trouvant au milieu et chauffant directement le four et la chaudière. — Robinet devant. — Chaudière mobile et émaillée. — Buse mobile. — Portes rabattantes. — Garnitures en cuivre poli et nickelé.

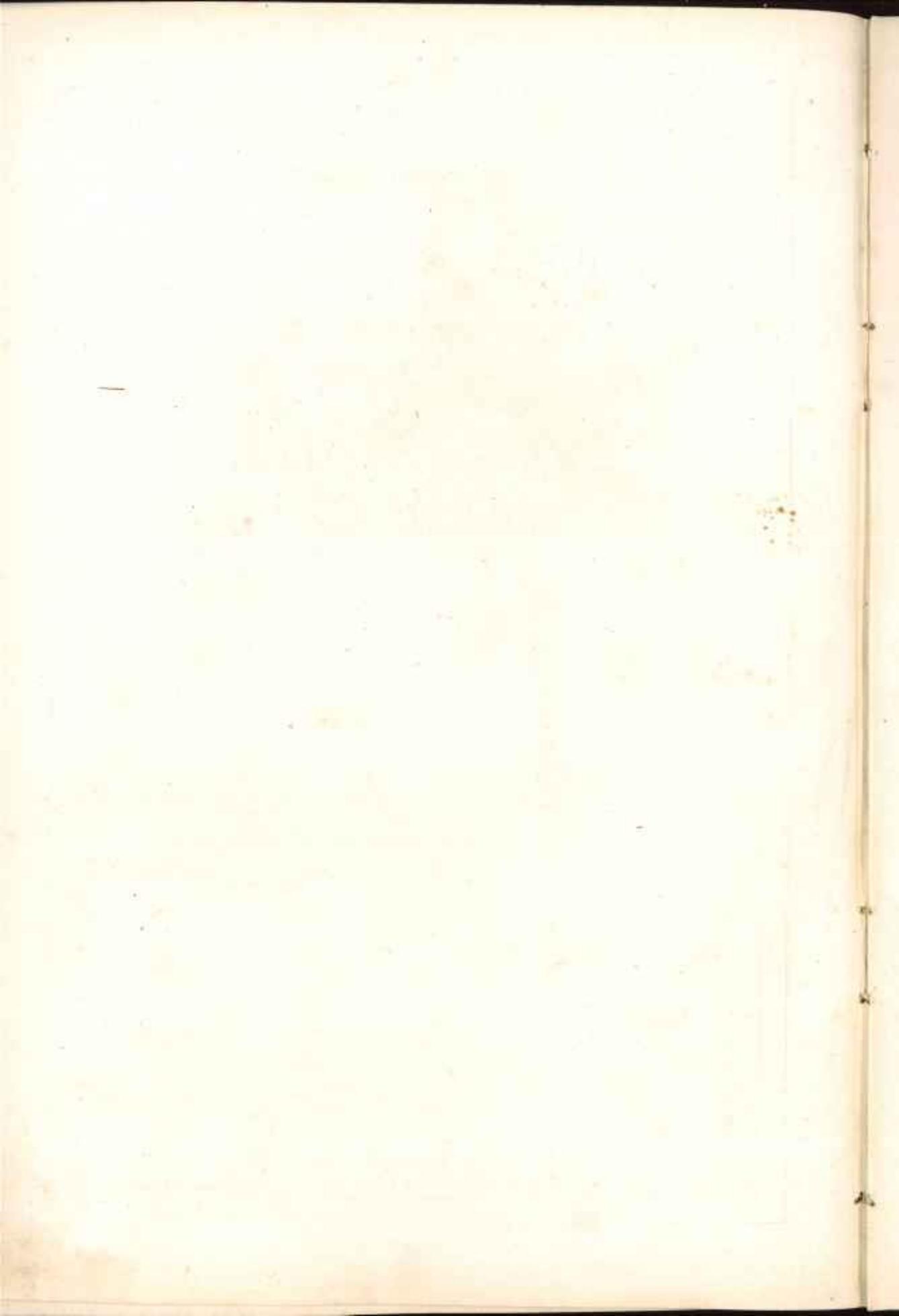
Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS	1 <sup>re</sup> Série	20	21	22	23
	2 <sup>e</sup> Série	120	121	122	123
	3 <sup>e</sup> Série	220	221	222	223
Numéros de la série correspondante	{ Faure	286	287	288	289
	{ Rosières	26	27	28	29
Longueur		0 <sup>m</sup> 590	0 <sup>m</sup> 640	0 <sup>m</sup> 690	0 <sup>m</sup> 740
Largeur		0. 350	0. 380	0. 410	0. 440
Hauteur		0. 670	0. 680	0. 690	0. 700
Diamètre de la buse		0. 104	0. 111	0. 111	0. 118
Largeur du four		0. 280	0. 310	0. 340	0. 360
Profondeur du four		0. 290	0. 340	0. 370	0. 400
Contenance de la chaudière		2 litres	3 <sup>lit</sup> 500	4 <sup>lit</sup> 500	5 <sup>lit</sup> 500

**NOTA.** — La première série se recommande par son foyer décomposé, disposé pour brûler la houille et le bois.

— La deuxième série se distingue par son foyer-pot rayonnant entièrement dans le four. Elle est disposée pour chauffer spécialement à la houille.

— La troisième série se distingue par un foyer-pot rayonnant sur une cloison séparant le four du foyer. Elle chauffe aussi spécialement à la houille.



A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## CUISINIÈRES ÉCONOMIQUES, SANS CHAUDIÈRE

AVEC FOYER À HOUILLE OU AU BOIS

1<sup>re</sup> Série : N<sup>os</sup> 25-26-27 et 28

2<sup>me</sup> Série : N<sup>os</sup> 125-126-127 et 128



Le foyer de ces cuisinières est disposé pour brûler à la fois la houille ou le bois. — Ces cuisinières se recommandent par leur grande économie de combustible, le foyer se trouvant au milieu et chauffant directement le four. — Buse mobile. — Portes rabattantes. — Garnitures en cuivre poli et nickelé.

Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS	1 <sup>re</sup> série	25	26	27	28
		2 <sup>me</sup> série	125	126	127
N <sup>os</sup> de la série corresp <sup>te</sup>	Faure	282	283	284	285
	Rosières	121	122	123	124
		m/m	m/m	m/m	m/m
Longueur		500	540	570	610
Largeur		350	380	400	440
Hauteur		670	680	690	700
Diamètre de la buse		104	111	111	118
Largeur du four		290	310	340	360
Profondeur du four		290	310	340	360

### NOTA

La première série, comprenant les n<sup>os</sup> 25, 26, 27 et 28, se distingue par son foyer décomposé, disposé pour brûler la houille et le bois.

La seconde série, comprenant les n<sup>os</sup> 125, 126, 127 et 128, se distingue par son foyer-pot, rayonnant entièrement dans le four. Elle est disposée pour chauffer spécialement à la houille.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## CUISINIÈRES A 3 TROUS, SANS ÉTUVE, AVEC FOYER A HOUILLE OU AU BOIS

Numéros : 30, 31, 32, 33 et 34



Le foyer de ces cuisinières est disposé pour brûler à la fois la houille et le bois. Elles se recommandent par leur élégante construction et leur parfait fonctionnement. — Porte à rôtir. — Four spacieux. — Chaudière de grande contenance, mobile et émaillée. — Robinet devant. — Buse mobile. — Portes rabattantes. — Garnitures en cuivre poli et nickelé.

Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS	30	31	32	33	34	
Nos de la série correspondante	Faure	114	115	116	117	118
	Rosières	45	46	47	48	49
Longueur	0 <sup>m</sup> 650	0 <sup>m</sup> 700	0 <sup>m</sup> 750	0 <sup>m</sup> 830	0 <sup>m</sup> 930	
Largeur	0. 390	0. 420	0. 450	0. 500	0. 560	
Hauteur	0. 710	0. 720	0. 730	0. 740	0. 760	
Diamètre de la buse	0. 111	0. 118	0. 125	0. 132	0. 139	
Largeur du four	0. 280	0. 310	0. 340	0. 360	0. 400	
Profondeur du four	0. 260	0. 280	0. 310	0. 360	0. 410	
Contenance de la chaudière	4 <sup>lit</sup> 500	5 <sup>lit</sup> 500	7 <sup>lit</sup> 500	13 litres	20 litres	

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## CUISINIÈRES A 3 TROUS. AVEC ÉTUVE ET FOYER À HOUILLE OU AU BOIS

Numéros : 35, 36, 37, 38 et 39



Le foyer de ces cuisinières est disposé pour brûler à la fois la houille et le bois. Elles se recommandent par leur élégante construction et leur parfait fonctionnement. — Porte à rôtir. — Four spacieux. — Chaudière de grande contenance, mobile et émaillée. — Robinet devant. — Buse mobile. — Portes rabattantes. — Garnitures en cuivre poli et nickelé.

Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS	35	36	37	38	39	
Nos de la série correspondante	Faure	119	120	121	122	123
	Rosières	55	56	57	58	59
Longueur	0 <sup>m</sup> 650	0 <sup>m</sup> 700	0 <sup>m</sup> 750	0 <sup>m</sup> 830	0 <sup>m</sup> 930	
Largeur	0. 390	0. 420	0. 450	0. 500	0. 560	
Hauteur	0. 710	0. 720	0. 730	0. 740	0. 760	
Diamètre de la buse	0. 111	0. 118	0. 125	0. 132	0. 139	
Largeur du four	0. 280	0. 310	0. 340	0. 360	0. 400	
Profondeur du four	0. 260	0. 280	0. 310	0. 360	0. 410	
Contenance de la chaudière	4 <sup>lit</sup> 500	5 <sup>lit</sup> 500	7 <sup>lit</sup> 500	13 litres	20 litres	

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

CUISINIÈRES A 5 TROUS, SANS ÉTUVE, AVEC FOYER A HOUILLE OU AU BOIS

Numéros : 40-41-42-43 et 44.



Ces cuisinières sont livrées avec foyer à houille, avec foyer à bois ou avec foyer à houille et à bois. — Elles ont 5 trous sur le dessus dont 3 pour la cuisson des aliments, 1 pour la chaudière et 1 pour la braisière avec grill-côtelettes, qui est toujours fourni avec la cuisinière. — Foyer avec porte à rôtir. — Grand four et grande chaudière. — Buse mobile. — Robinet devant. — Portes rabattantes. — Garniture en cuivre poli et nickelé.

Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS	40	41	42	43	44	
Nos de la série correspondante	Faure	124	125	126	127	128
	Rosières	60	61	62	63	64
Longueur	0 <sup>m</sup> 720	0 <sup>m</sup> 770	0 <sup>m</sup> 820	0 <sup>m</sup> 870	0 <sup>m</sup> 925	
Largeur	0. 470	0. 490	0. 520	0. 550	0. 580	
Hauteur	0. 730	0. 750	0. 770	0. 790	0. 810	
Diamètre de la buse	0. 118	0. 118	0. 125	0. 132	0. 139	
Largeur du four	0. 300	0. 320	0. 350	0. 390	0. 410	
Profondeur du four	0. 315	0. 370	0. 400	0. 400	0. 460	
Contenance de la chaudière	10 litres	12 litres	14 litres	17 litres	21 litres	

## CUISINIÈRES A 5 TROUS, AVEC ÉTUVE ET FOYER A HOUILLE OU AU BOIS

Numéros : 45-46-47-48 et 49



Ces cuisinières sont livrées avec foyer à houille, avec foyer à bois ou avec foyer à houille et à bois. — Elles ont 5 trous sur le dessus dont 3 pour la cuisson des aliments, 1 pour la chaudière et 1 pour la braisière avec gril-côtelettes, qui est toujours fourni avec la cuisinière. — Foyer avec porte à rôtir. — Grand four et grande chaudière. — Buse mobile. — Robinet devant. — Portes rabattantes. — Garniture en cuivre poli et nickelé.

Elles sont livrées également avec porte-torchons en fonte sur les côtés, mais seulement sur demande spéciale.

NUMÉROS		45	46	47	48	49
N <sup>o</sup> de la série correspondante	Faure	130	131	132	133	134
	Rosières	70	71	72	73	74
Longueur		0 <sup>m</sup> 720	0 <sup>m</sup> 770	0 <sup>m</sup> 820	0 <sup>m</sup> 870	0 <sup>m</sup> 925
Largeur		0. 470	0. 490	0. 520	0. 550	0. 580
Hauteur		0. 730	0. 750	0. 770	0. 790	0. 810
Diamètre de la buse		0. 118	0. 118	0. 125	0. 132	0. 139
Largeur du four		0. 300	0. 320	0. 350	0. 390	0. 410
Profondeur du four		0. 315	0. 370	0. 400	0. 400	0. 460
Contenance de la chaudière		10 litres	12 litres	14 litres	17 litres	21 litres

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

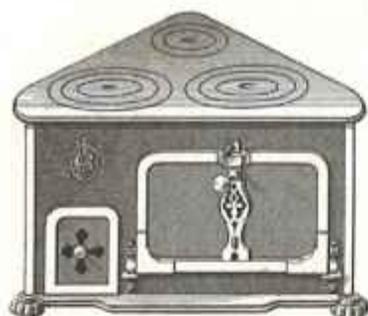
## FOURNEAUX TRIANGULAIRES

EN TÔLE ET FONTE

se composant de: 1 *porte de four* à bascule, encadrement et claiche en fer poli, montée sur consoles; 1 *cedrier* et 1 *foyer* mobile.

SANS PIEDS ET AVEC SOCLE FONTE.

Numéros 3, 4, 5 et 6.



AVEC PIEDS MONTÉS A VIS.

Numéros 7, 8, 9 et 10.



NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profond' du four
3	0.50	0.37	0.30	0.28	0.35
4	0.53	0.40	0.31	0.30	0.38
5	0.57	0.46	0.32	0.33	0.43
6	0.60	0.47	0.33	0.37	0.44

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profond' du four
7	0.50	0.37	0.625	0.28	0.35
8	0.53	0.40	0.635	0.30	0.38
9	0.57	0.46	0.640	0.33	0.43
10	0.60	0.47	0.645	0.37	0.44

NOTA. — Voir l'avis important, page IV.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX PARISIENS OU AMÉRICAINS

EN TÔLE ET FONTE

se composant de : 1 *grand four* et d'un *réservoir en fonte émaillée* (sans retour de flamme sous le four).

SANS BARRE CUIVRE ET SANS PIEDS.

Numéros 11, 12, 13 et 14.



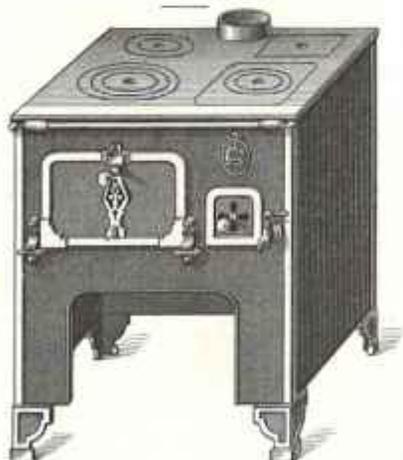
AVEC PIEDS ET BARRE EN CUIVRE.

Numéros 15, 16, 17 et 18.



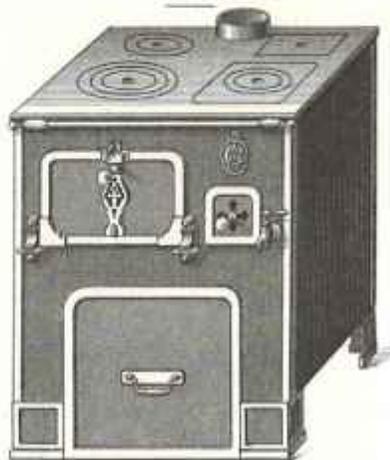
A ARCADE ET BARRE EN CUIVRE.

Numéros 19, 20, 21 et 22.



A CHARBONNIER ET BARRE EN CUIVRE.

Numéros 23, 24, 25 et 26.



NUMÉROS	11-15-19-23	12-16-20-24	13-17-21-25	14-18-22-26
Longueur	0 <sup>m</sup> 46	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 60
Largeur	0. 40	0. 41	0. 45	0. 47
Hauteur sans pieds	0. 31	0. 31	0. 31	0. 31
» avec pieds	0. 70	0. 70	0. 70	0. 70
» avec arcade	0. 74	0. 74	0. 74	0. 74
Largeur du four	0. 23	0. 27	0. 31	0. 35
Profondeur du four	0. 39	0. 40	0. 44	0. 46
Contenance de la chaudière	3 litres	3 litres	3 lit. 1/2	4 litres

NOTA. — Voir l'avis important, page IV.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

FOURNEAUX DE CUISINE TÔLE ET FONTE

SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 grand four à retour de flammes,  
1 main-courante en cuivre.

Foyer à gauche.  
Numéros : 27-29-31

Foyer à droite.  
Numéros : 28-30-32



AVEC CHAUDIÈRE

se composant de : 1 four à retour de flammes,  
1 main-courante en cuivre, 1 chaudière avec robinet.

Chaudière à droite.  
Numéros : 33-35-37

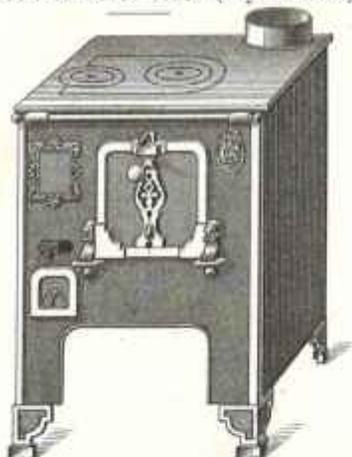
Chaudière à gauche.  
Numéros : 34-36-38



A ARCADE, SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 grand four à retour de flammes,  
1 arcade pouvant recevoir 1 charbonnier,  
1 main-courante en cuivre.

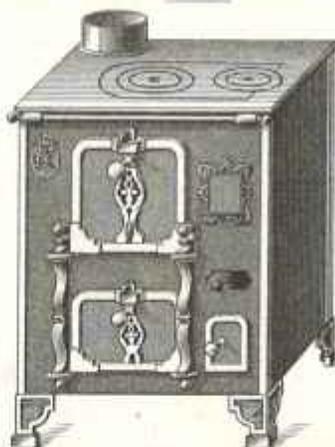
Numéros : 39-41-43-45-47 (Foyer à gauche).  
Numéros : 40-42-44-46-48 (Foyer à droite).



A ÉTUVE, SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 grand four à retour de flammes,  
1 étuve, 1 main-courante en cuivre.

Numéros : 49-51-53-55-57-59 (Foyer à gauche).  
Numéros : 50-52-54-56-58-60 (Foyer à droite).



NUMÉROS	27-28	29-30	31-32	33-34	35-36	37-38	39-40 49-50	41-42 51-52	43-44 53-54	45-46 55-56	47-48 57-58	59-60
Longueur	0m50	0m55	0m60	0m50	0m55	0m60	0m50	0m55	0m60	0m65	0m70	0m75
Largeur	0.40	0.43	0.47	0.40	0.43	0.47	0.40	0.43	0.47	0.50	0.53	0.55
Hauteur	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.74	0.74	0.76	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.27	0.30	0.33	0.22	0.25	0.27	0.27	0.30	0.33	0.35	0.37	0.40
Profondeur	0.38	0.40	0.43	0.38	0.40	0.43	0.38	0.40	0.43	0.47	0.48	0.48
Conte de la chaudière	>	>	>	4 litres	5 litres	8 litres	>	>	>	>	>	>

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche
  - 2° Avec fermeture à loquet à ressort
- } sans augmentation de prix.

Ils peuvent, sur demande spéciale, être livrés :

- 1° Avec foyer à bois et porté sur la façade.
- 2° Avec bouche de chaleur.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX DE CUISINE TÔLE ET FONTE

AVEC CHARBONNIER  
A ROULETTES

se composant de : 1 four, 1 chaudière avec robinet,  
1 main-courante en cuivre,  
1 charbonnier monté sur galets.

Chaudière à droite.

Numéros : 61-63-65-67-69-71-73-75-77-79.

Chaudière à gauche.

Numéros : 62-64-66-68-70-72-74-76-78-80.

## A ARCADE

(1 FOUR SANS ÉTUVE)

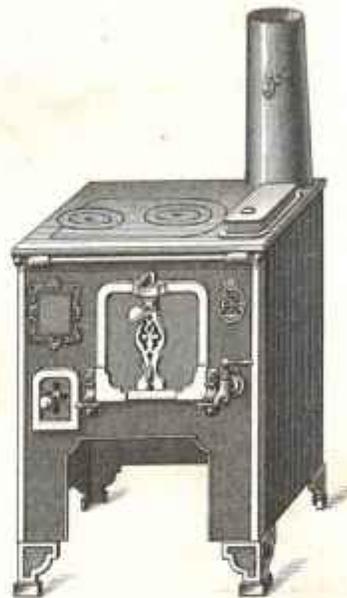
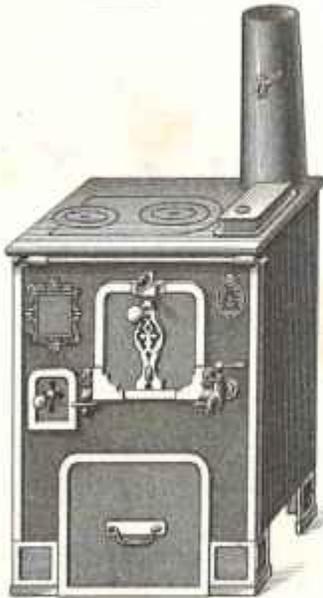
se composant de : 1 four, 1 chaudière avec robinet,  
1 main-courante en cuivre.

Chaudière à droite.

Numéros : 85-87-89-91-93-95-97-99-101-103.

Chaudière à gauche.

Numéros : 86-88-90-92-94-96-98-100-102-104.



NUMÉROS	61-62 85-86	63-64 87-88	65-66 89-90	67-68 91-92	69-70 93-94	71-72 95-96	73-74 97-98	75-76 99-100	77-78 101-102	79-80 103-104
Longueur	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 60	0 <sup>m</sup> 65	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 75	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00
Largeur	0.40	0.43	0.47	0.50	0.53	0.53	0.56	0.59	0.62	0.65
Hauteur	0.74	0.74	0.76	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.22	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37	0.40	0.42
Profondeur	0.38	0.40	0.43	0.47	0.48	0.48	0.52	0.54	0.56	0.62
Cont <sup>e</sup> de la chaud.	4 lit.	5 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.

## Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermeture à loquet à ressort }

## Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
3° Avec rôtisserie à l'air libre par bout.  
4° Avec bouche de chaleur.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

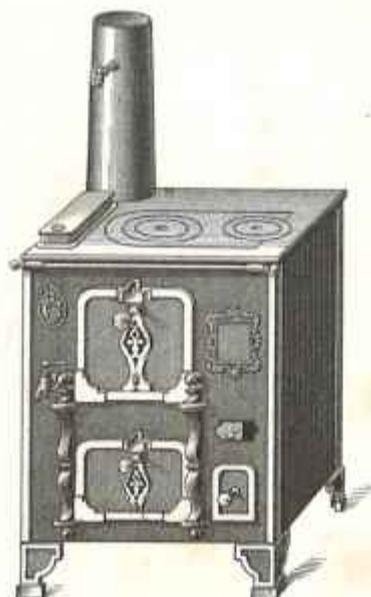
## FOURNEAUX À ÉTUVE

AVEC CHAUDIÈRE ET UN SEUL CENDRIER

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 main-courante, 1 cendrier ordinaire.

Numéros : 119-121-123 (Chaudière à droite).

Numéros : 120-122-124 (Chaudière à gauche).



NUMÉROS	119-120	121-122	123-124
Longueur	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 60
Largeur	0. 40	0. 43	0. 47
Hauteur	0. 74	0. 74	0. 76
Largeur du four	0. 22	0. 25	0. 27
Profondeur du four	0. 38	0. 40	0. 43
Contenance de la chaudière	4 litres	5 litres	8 litres

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
 3° Avec rôtisserie à l'air libre par bout.  
 4° Avec bouche de chaleur.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

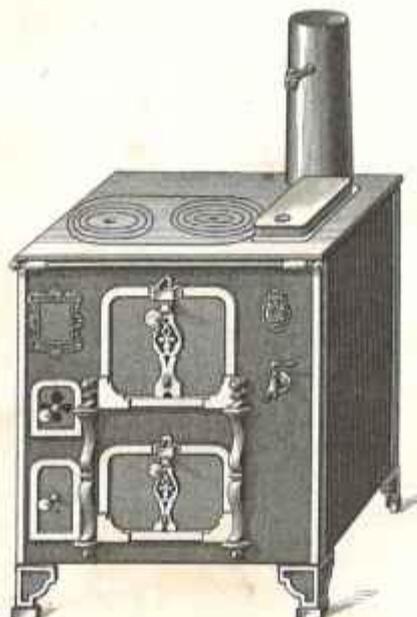
## FOURNEAUX A ÉTUVE

AVEC CHAUDIÈRE ET CENDRIER TRIEUR

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, 1 main-courante.

Numéros : 125-127-129-131-133-135-137-139-141-143 (Chaudière à droite).

Numéros : 126-128-130-132-134-136-138-140-142-144 (Chaudière à gauche).



NUMÉROS	125-126	127-128	129-130	131-132	133-134	135-136	137-138	139-140	141-142	143-144
Longueur	0 <sup>m</sup> 65	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 75	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30
Largeur	0. 50	0. 53	0. 53	0. 56	0. 59	0. 62	0. 65	0. 70	0. 75	0. 75
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 28	0. 31	0. 31	0. 34	0. 37	0. 40	0. 43	0. 48	0. 53	0. 55
Profondeur du four	0. 47	0. 48	0. 48	0. 52	0. 54	0. 56	0. 58	0. 62	0. 65	0. 65
Conte de la chaud.	8 litres	8 litres	12 litres	12 litres	12 litres	18 litres	25 litres	25 litres	37 litres	46 litres

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermeture à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine),  
 3<sup>o</sup> Avec rôtisserie à l'air libre par bout.  
 4<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

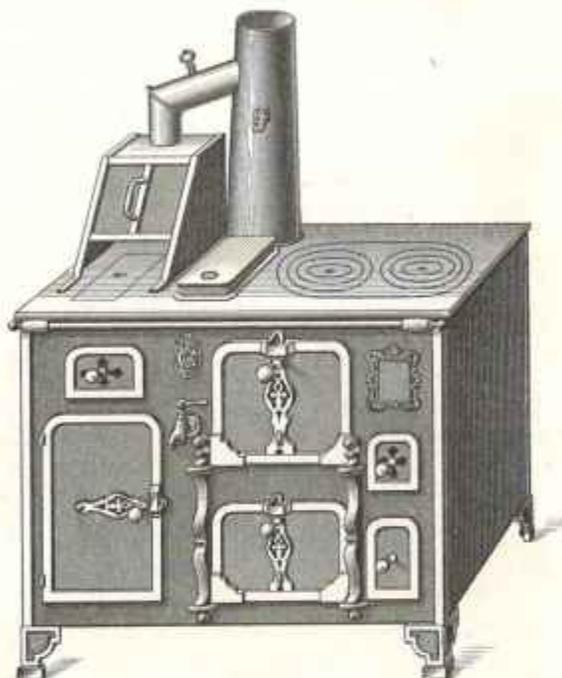
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A GRILLADE ET A ÉTUVE

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade avec poissonnière dessous et cendrier,  
1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 151-153-155-157-159-161-163-165-167-169-171 (Grillade à droite).

Numéros : 152-154-156-158-160-162-164-166-168-170-172 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	151 152	153 154	155 156	157 158	159 160	161 162	163 164	165 166	167 168	169 170	171 172
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m15	1m20	1m30	1m40	1m50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.60	0.65	0.65	0.70	0.70
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37	0.38	0.41	0.46	0.48
Profondeur du four	0.45	0.45	0.45	0.48	0.50	0.50	0.55	0.57	0.57	0.62	0.62
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.

## Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort

## Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

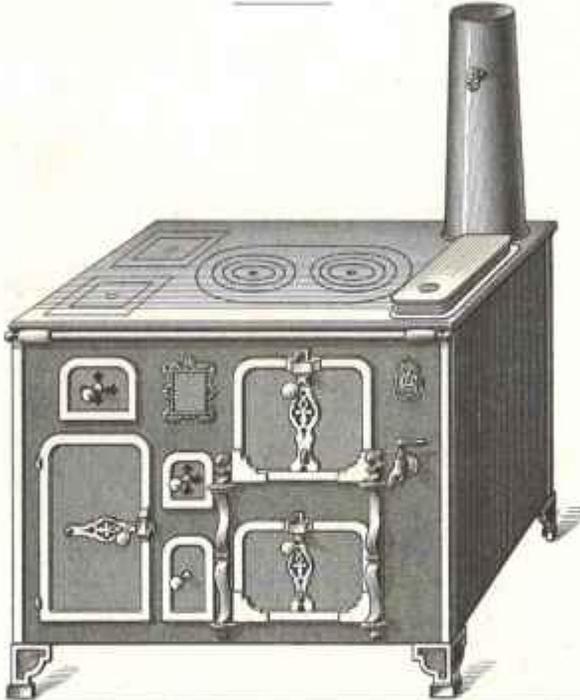
- 1° Avec foyer au bois et porte sur la façade.  
2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
3° Avec rôtisserie à air libre par bout.  
4° Avec bouche de chaleur.

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS ET ÉTUVE

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 181-183-185-187-189-191-193-195-197-199-201 (Réchaud à droite).

Numéros : 182-184-186-188-190-192-194-196-198-200-202 (Réchaud à gauche).



NUMÉROS	181 182	183 184	185 186	187 188	189 190	191 192	193 194	195 196	197 198	199 200	201 202
Longueur	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	0 <sup>m</sup> 95	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 05	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60
Largeur	0. 50	0. 50	0. 50	0. 53	0. 55	0. 56	0. 65	0. 65	0. 70	0. 70	0. 75
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 25	0. 27	0. 28	0. 31	0. 31	0. 33	0. 37	0. 40	0. 45	0. 45	0. 50
Profondeur du four	0. 45	0. 45	0. 45	0. 48	0. 50	0. 50	0. 57	0. 57	0. 62	0. 62	0. 67
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec foyer au bois et porte sur la façade.  
2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
3<sup>o</sup> Avec rôtisserie à air libre par bout.  
4<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

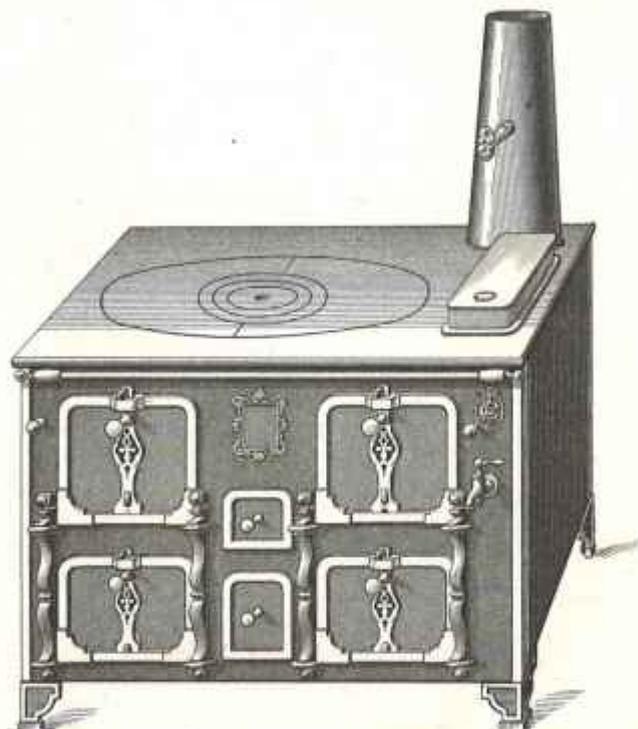
## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 FOURS

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 203-205-207-209-211-213-215-217 (Chaudière à droite).

Numéros : 204-206-208-210-212-214-216-218 (Chaudière à gauche).



NUMÉROS	203-204	205-206	207-208	209-210	211-212	213-214	215-216	217-218
Longueur	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 80	2 <sup>m</sup> 00
Largeur	0. 62	0. 70	0. 72	0. 76	0. 76	0. 80	0. 80	0. 85
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur des fours	0. 30	0. 33	0. 35	0. 37	0. 42	0. 45	0. 50	0. 60
Profondeur des fours	0. 47	0. 48	0. 50	0. 54	0. 54	0. 58	0. 62	0. 65
Contenance de la chaudière	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort }

*Ils peuvent, sur demande spéciale, être livrés :*

- 1° Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 2° Avec bain-marie (3 copettes en cuivre ou porcelaine).  
 3° Avec disposition à flammes plongeantes.

NOTA. — Voir l'avis important, page IV.

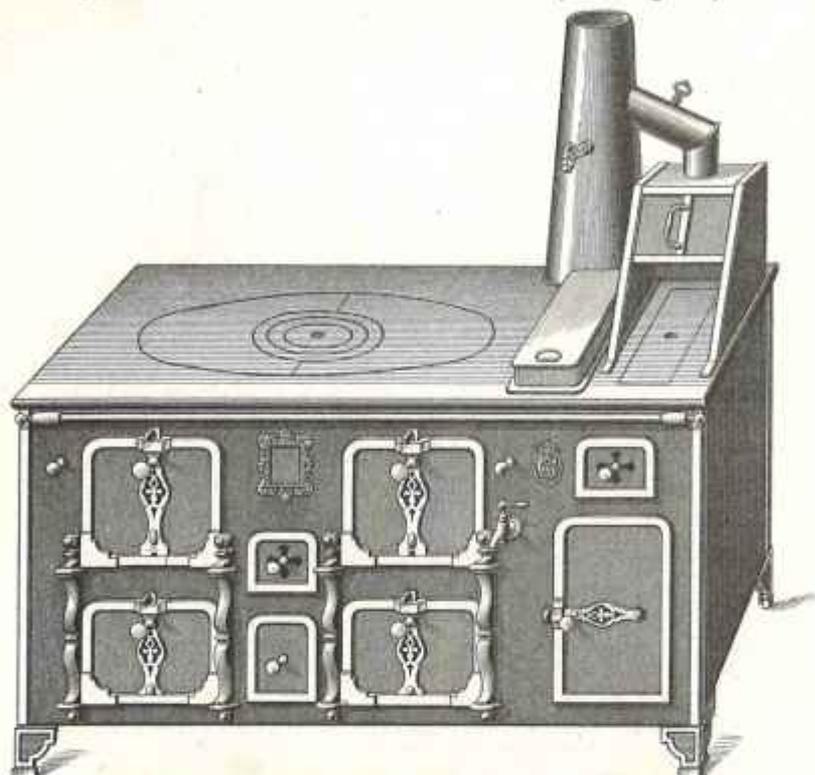
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 FOURS ET GRILLADE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont un trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 227-229-231-233-235-237-239-241 (Grillade à droite).

Numéros : 228-230-232-234-236-238-240-242 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	227-228	229-230	231-232	233-234	235-236	237-238	239-240	241-242
Longueur	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 65	1 <sup>m</sup> 70	1 <sup>m</sup> 80	1 <sup>m</sup> 90	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 20
Largeur	0. 70	0. 70	0. 72	0. 72	0. 76	0. 76	0. 80	0. 80
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur des fours	0. 33	0. 35	0. 35	0. 37	0. 40	0. 45	0. 45	0. 50
Profondeur des fours	0. 48	0. 48	0. 50	0. 50	0. 54	0. 54	0. 58	0. 58
Contenance de la chaudière	18 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.

## Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermeture à loquet à ressort }

## Ils peuvent, sur demande spéciale, être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes en cuivre ou porcelaine).  
 3<sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes.

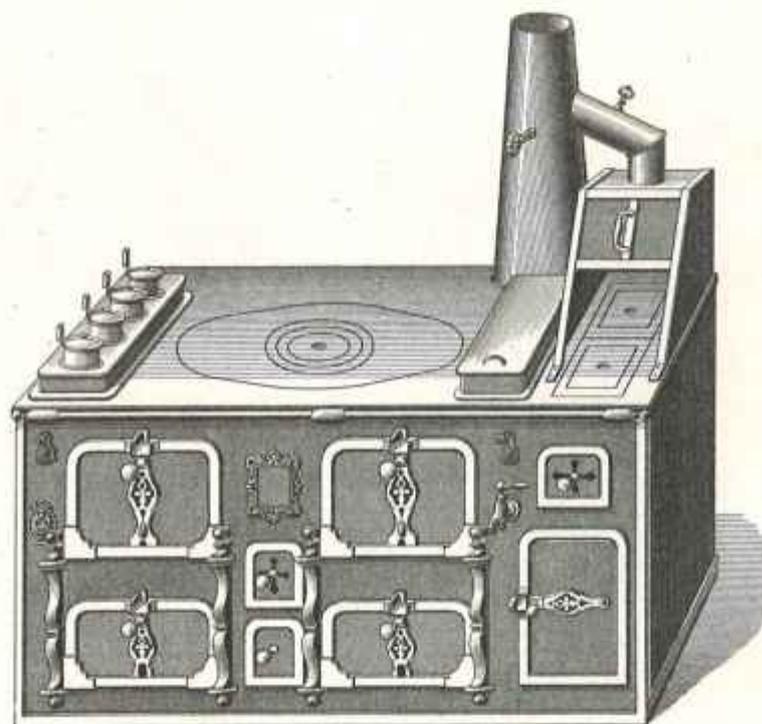
## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 FOURS, GRILLADE ET BAIN-MARIE, A CEINTURE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous,  
1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie avec 4 copettes en cuivre ou porcelaine,  
2 registres, 2 cendriers dont 1 tricir, et 1 main-courante.

Numéros : 249-251-253-255-257-259 (Grillade à droite).

Numéros : 250-252-254-256-258-260 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	249-250	251-252	253-254	255-256	257-258	259-260
Longueur .....	1 <sup>m</sup> 90	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 20	2 <sup>m</sup> 50	2 <sup>m</sup> 75	3 <sup>m</sup> 00
Largeur .....	0. 74	0. 75	0. 80	0. 85	0. 85	0. 85
Hauteur .....	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur des fours	0. 40	0. 40	0. 45	0. 50	0. 60	0. 65
Profondeur des fours	0. 50	0. 54	0. 57	0. 60	0. 60	0. 60
Contenance de la chaudière	25 lit.	37 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec foyer au bois et porte sur la façade.  
2° Avec disposition à flammes plongeantes.



A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS

se composant de : 1 four, 1 chaudière avec robinet, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers et 1 main-courante.

## SANS PIEDS

(Chaudière à droite).

N<sup>os</sup> 265-267-269-271-273-275-277  
279-281.

Chaudière à gauche.

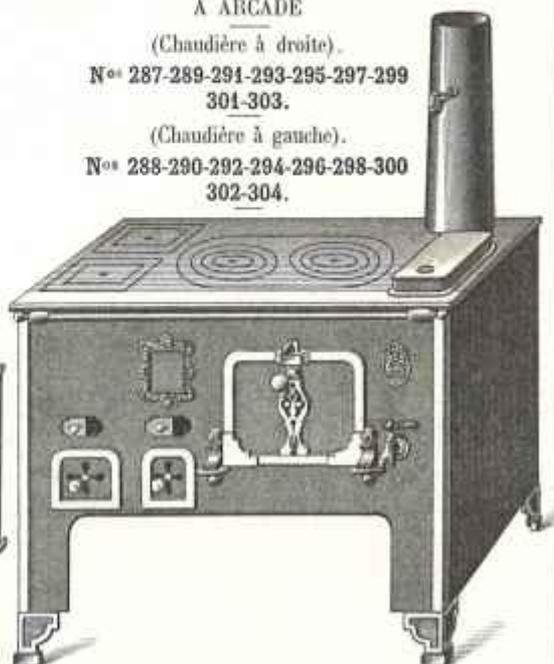
N<sup>os</sup> 266-268-270-272-274-276-278  
280-282.

## A ARCADE

(Chaudière à droite).

N<sup>os</sup> 287-289-291-293-295-297-299  
301-303.

(Chaudière à gauche).

N<sup>os</sup> 288-290-292-294-296-298-300  
302-304.

## DIMENSIONS DES FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS SANS PIEDS

NUMÉROS	265-266	267-268	269-270	271-272	273-274	275-276	277-278	279-280	281-282
Longueur	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	0 <sup>m</sup> 95	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 05	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.65	0.65	0.70
Hauteur	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37	0.40	0.45
Profondeur du four	0.45	0.45	0.45	0.48	0.50	0.50	0.57	0.57	0.62
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.

## DIMENSIONS DES FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS A ARCADE

NUMÉROS	287-288	289-290	291-292	293-294	295-296	297-298	299-300	301-302	303-304
Longueur	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	0 <sup>m</sup> 95	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 05	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.65	0.65	0.70
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37	0.40	0.45
Profondeur du four	0.45	0.45	0.45	0.48	0.50	0.50	0.57	0.57	0.62
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.

## Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

## Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes en cuivre ou porcelaine).  
3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

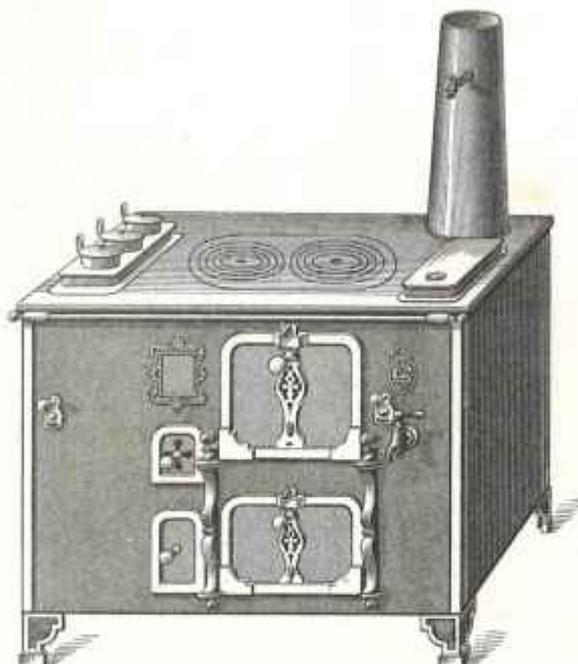
## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR LIMONADIERS

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine, 2 registres, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 311-313-315-317-319-321-323 (Foyer à gauche).

Numéros : 312-314-316-318-320-322-324 (Foyer à droite).



NUMÉROS	311-312	313-314	315-316	317-318	319-320	321-322	323-324
Longueur	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50
Largeur	0. 55	0. 60	0. 62	0. 65	0. 68	0. 72	0. 75
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 31	0. 33	0. 38	0. 41	0. 46	0. 51	0. 56
Profondeur du four	0. 50	0. 50	0. 54	0. 58	0. 58	0. 55	0. 55
Contenance de la chaudière	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être fournis :*

- 1<sup>o</sup> Avec foyer au bois et porte sur la façade.  
 2<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

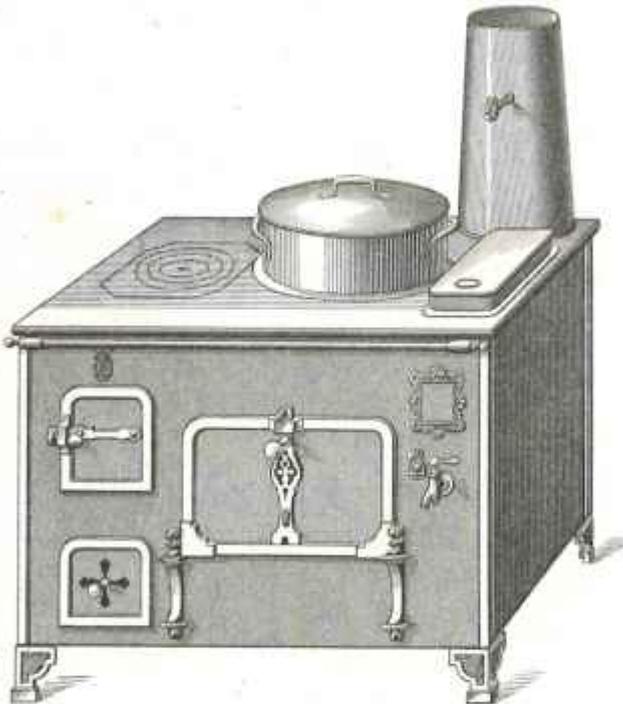


## FOURNEAUX A 1 MARMITE POUR CHARCUTIERS, FERMIERS, ETC.

se composant de : 1 four à rôtir, 1 chaudière à eau chaude, avec robinet, 1 marmite en fonte polie avec panache et couvercle en fer battu étamé, 1 main-courante et 1 foyer à bois (avec porte sur la façade), avec séparation pour charbon de terre.

Numéros : 333-335-337-339-341-343 (Chaudière à droite).

Numéros : 334-336-338-340-342-344 (Chaudière à gauche).



NUMÉROS	333-334	335-336	337-338	339-340	341-342	343-344
Longueur	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50
Largeur	0. 65	0. 68	0. 72	0. 75	0. 80	0. 85
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 40	0. 45	0. 50	0. 55	0. 60	0. 65
Contenance de la marmite	25 lit.	35 lit.	40 lit.	55 lit.	70 lit.	90 lit.
» de la chaudière	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.

## Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche
  - 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort
  - 3<sup>o</sup> Avec foyer à houille ou au bois
- } sans augmentation de prix.

## Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec marmite en fonte brute
  - 2<sup>o</sup> Avec marmite cuivre étamé
  - 3<sup>o</sup> Avec panache et couvercle en cuivre poli
- } moyennant un supplément de prix.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 FOURS ET A 2 MARMITES

(POUR CHARCUTIERS, FERMIERS, HOSPICES, ETC.).

se composant de : 2 marmites en fonte polie avec couvercles et panaches en fer battu étamé, 2 fours à rôtir, 2 registres, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier, 1 main-courante et 1 foyer à bois (porte sur la façade) avec séparation pour charbon de terre.

Numéros : 345-347-349-351-353 (Chaudière à droite).

Numéros : 346-348-350-352-354 (Chaudière à gauche).



NUMÉROS	345-346	347-348	349-350	351-352	353-354
Longueur	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 80	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 20
Largeur	0. 72	0. 75	0. 80	0. 83	0. 87
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Longueur des fours	0 <sup>m</sup> 40 et 0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 40 et 0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 45 et 0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 50 et 0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 55 et 0 <sup>m</sup> 60
Contenance des marmites	28 et 35 lit.	35 et 42 lit.	42 et 57 lit.	58 et 73 lit.	73 et 97 lit.
Contenance de la chaudière	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 <sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche | } sans augmentation de prix. |
| 2 <sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort           |                              |
| 3 <sup>o</sup> Avec foyer à houille ou au bois              |                              |

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 <sup>o</sup> Avec marmites en fonte brute               | } moyennant un supplément de prix. |
| 2 <sup>o</sup> Avec marmites en cuivre étamé              |                                    |
| 3 <sup>o</sup> Avec panaches et couvercles en cuivre poli |                                    |
| 4 <sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes     |                                    |

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MAN

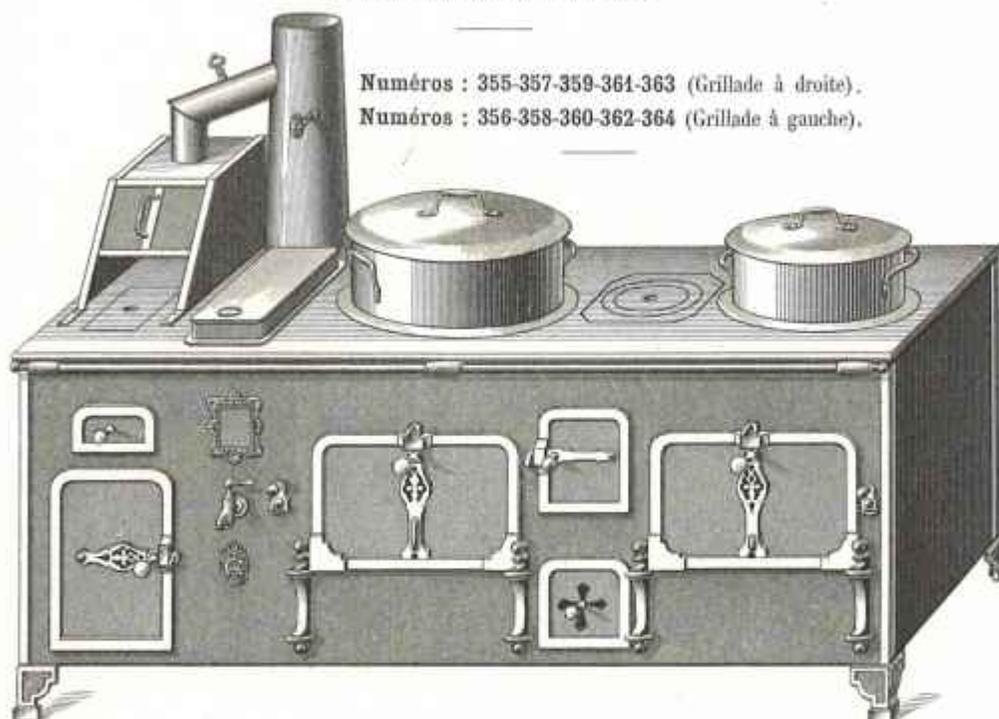
## FOURNEAUX A 2 FOURS, 2 MARMITES ET GRILLADE

(POUR CHARCUTIERS, FERMIERS, HOSPICES, ETC.),

se composant de : 2 fours à rôtir, 2 marmites en fonte polie avec panaches et couvercles en fer battu étamé,  
1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet,  
1 cendrier, 1 main-courante et 1 foyer à bois (porte sur la façade)  
avec séparation pour charbon de terre.

Numéros : 355-357-359-361-363 (Grillade à droite).

Numéros : 356-358-360-362-364 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	355-356	357-358	359-360	361-362	363-364
Longueur	1 <sup>m</sup> 85	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 20	2 <sup>m</sup> 40	2 <sup>m</sup> 60
Largeur	0. 72	0. 75	0. 80	0. 83	0. 87
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur des fours	0 <sup>m</sup> 40 et 0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 40 et 0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 45 et 0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 50 et 0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 55 et 0 <sup>m</sup> 60
Contenance des marmites	28 et 35 lit.	35 et 42 lit.	42 et 58 lit.	58 et 73 lit.	73 et 97 lit.
Contenance de la chaudière	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche
  - 2° Avec fermetures à loquet à ressort
  - 3° Avec foyer à houille ou au bois
- } sans augmentation de prix.

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Avec marmite en fonte brute
  - 2° Avec marmite en cuivre étamé
  - 3° Avec panaches et couvercles en cuivre poli
  - 4° Avec disposition à flammes plongeantes
- } moyennant un supplément de prix.

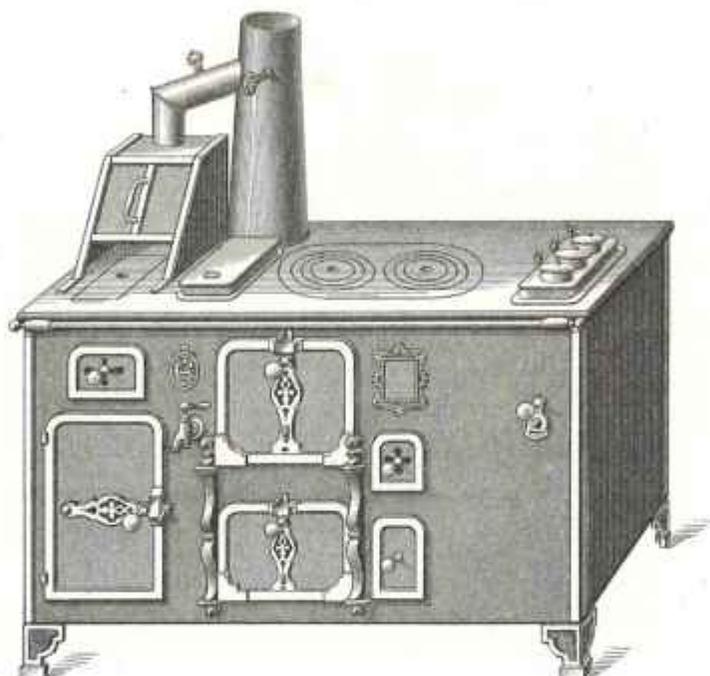
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX DE LIMONADIERS

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous,  
1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie avec 3 copettes cuivre ou porcelaine,  
2 registres, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 369-371-373-375-377-379-381 (Grillade à droite).

Numéros : 370-372-374-376-378-380-382 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	369-370	371-372	373-374	375-376	377-378	379-380	381-382
Longueur	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 55	1 <sup>m</sup> 65	1 <sup>m</sup> 80	1 <sup>m</sup> 90
Largeur	0. 55	0. 60	0. 62	0. 65	0. 68	0. 72	0. 75
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 31	0. 33	0. 37	0. 40	0. 45	0. 50	0. 55
Profondeur du four	0. 48	0. 50	0. 56	0. 58	0. 58	0. 65	0. 65
Contenance de la chaudière	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

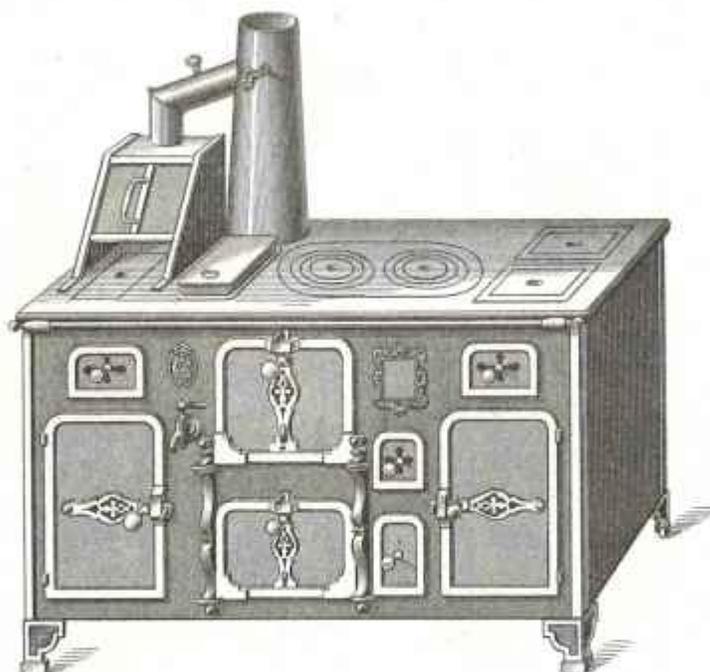
- 1<sup>o</sup> Sans le cendrier trieur.  
2<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS (A CHARBON DE BOIS) ET A GRILLADE

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 grillade avec poissonnière dessous,  
2 chauffe-assiettes, 2 réchauds à charbon de bois, 4 cendriers dont 1 trieur,  
et 1 main-courante.

Numéros : 391-393-395-397-399-401-403-405 (Grillade à droite).

Numéros : 392-394-396-398-400-402-404-406 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	391-392	393-394	395-396	397-398	399-400	401-402	403-404	405-406
Longueur	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 70	1 <sup>m</sup> 80	2 <sup>m</sup> 00
Largeur	0. 50	0. 53	0. 58	0. 65	0. 65	0. 70	0. 70	0. 75
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 28	0. 31	0. 33	0. 37	0. 40	0. 42	0. 45	0. 50
Profondeur du four	0. 48	0. 50	0. 56	0. 58	0. 58	0. 60	0. 65	0. 65
Cont <sup>e</sup> de la chaudière	8 lit.	8 lit.	12 lit.	18 lit.	24 lit.	24 lit.	24 lit.	30 lit.

### Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec grillade, chaudière et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort

### Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX PARISIENS OU AMÉRICAINS

## A ARCADE AVEC POISSONNIÈRE

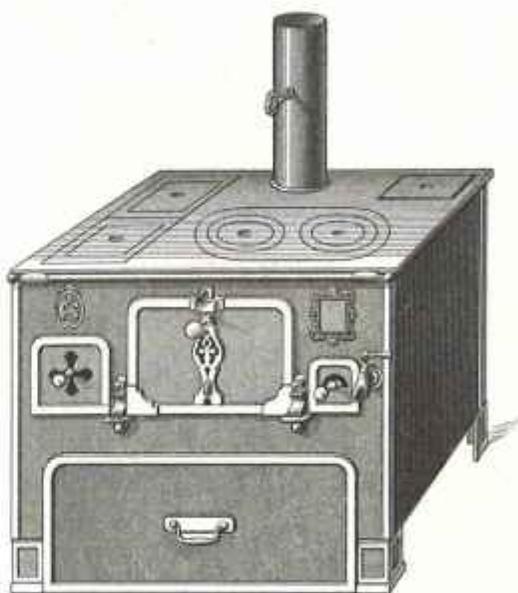
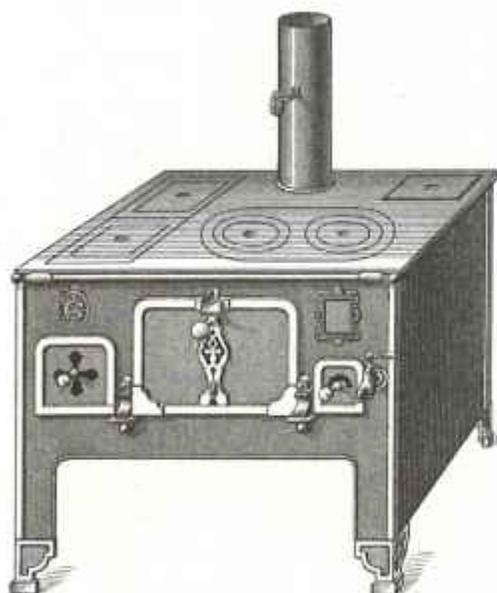
se composant de : 1 *grand four*, 1 *chaudière*  
fonte émaillée avec *robinet*, 1 *poissonnière* formant  
2 *réchauds*, et 1 *main-courante* en cuivre.

Numéros : 417-418-419-420-421.

## A CHARBONNIER AVEC POISSONNIÈRE

se composant de : 1 *grand four*, 1 *chaudière*  
fonte émaillée avec *robinet*, 1 *poissonnière* formant  
2 *réchauds*, 1 *charbonnier* monté sur *galets*  
et 1 *main-courante* en cuivre.

Numéros : 422-423-424-425-426.



**NOTA.** — Ces fourneaux sont spécialement pour l'usage de la houille. Ils ne sont qu'avec foyer à droite et sans retour de flamme.

NUMÉROS	417-422	418-423	419-424	420-425	421-426
Longueur	0 <sup>m</sup> 72	0 <sup>m</sup> 77	0 <sup>m</sup> 82	0 <sup>m</sup> 87	0 <sup>m</sup> 92
Largeur	0. 44	0. 47	0. 49	0. 52	0. 56
Hauteur	0. 76	0. 77	0. 77	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 27	0. 30	0. 33	0. 36	0. 40
Profondeur du four	0. 41	0. 44	0. 46	0. 48	0. 52
Contenance de la chaudière	4 lit.	4 lit.	5 lit.	6 lit.	6 lit.

**NOTA.** — Voir l'avis important, page IV.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX DE CUISINE

## PARISIENS OU AMÉRICAINS, SANS PIEDS

se composant de : 1 four, 1 chaudière fonte émaillée  
avec robinet, 1 poissonnière formant 2 réchauds,  
et 1 main-courante en cuivre.

Numéros : 427-428-429-430-431.

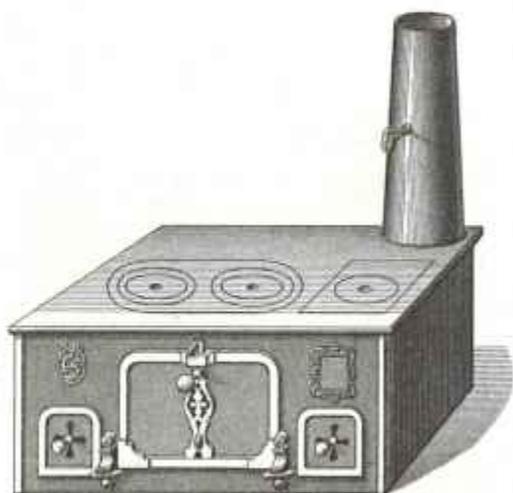
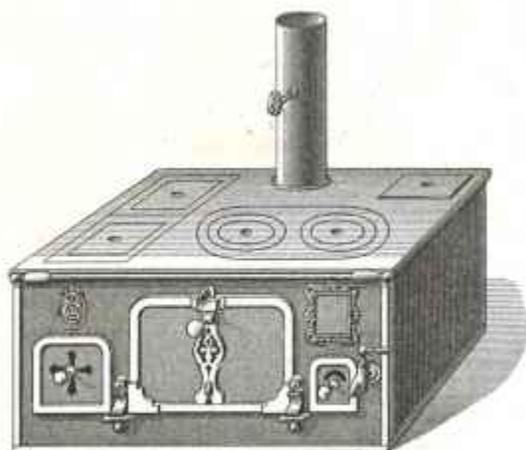
## POUR LOGES ET LOGEMENTS SANS CUISINE

FAÇADE ET DESSUS EN FONTE SANS CHAUDIÈRE,

se composant de : 1 four, 1 réchaud à charbon de bois,  
1 foyer spécial à houille.

N<sup>os</sup> : 433-435-437-439-441-443. (Foyer à gauche).

N<sup>os</sup> : 434-436-438-440-442-444. (Foyer à droite).



**NOTA.** — Ces fourneaux ne se font qu'avec  
foyer à droite et sans retour de flamme.

Ils sont spéciaux pour l'usage de la houille.

**NOTA.** — Ces fourneaux sont à retour de  
flamme avec tuyau à droite ou à gauche.

Sur demande, ils peuvent être fournis avec  
main-courante en cuivre et chaudière cuivre  
moyennant plus-value.

NUMÉROS	427	428	429	430	431	433 434	435 436	437 438	439 440	441 442	443 444
Longueur	0 <sup>m</sup> 72	0 <sup>m</sup> 77	0 <sup>m</sup> 82	0 <sup>m</sup> 87	0 <sup>m</sup> 92	0 <sup>m</sup> 75	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	0 <sup>m</sup> 95	1 <sup>m</sup> 00
Largeur	0.44	0.47	0.49	0.52	0.56	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
Hauteur	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45
Largeur du four	0.27	0.30	0.33	0.36	0.40	0.28	0.31	0.35	0.37	0.40	0.43
Profondeur du four	0.41	0.44	0.46	0.48	0.52	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38
Cont <sup>o</sup> de la chaudière	4 lit.	4 lit.	5 lit.	6 lit.	6 lit.	»	»	»	»	»	»

**NOTA.** — Voir l'avis important, page IV.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX ÉCONOMIQUES POUR PETITS APPARTEMENTS

## A FAÇADE FONTE

## SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 four, 2 réchauds dont un  
*demi-économique*,  
2 cendriers et 1 main-courante en cuivre.

Numéros : 445-447-449-451-453-455

(Foyer à gauche).

Numéros : 446-448-450-452-454-456

(Foyer à droite).

## AVEC CHAUDIÈRE CUIVRE

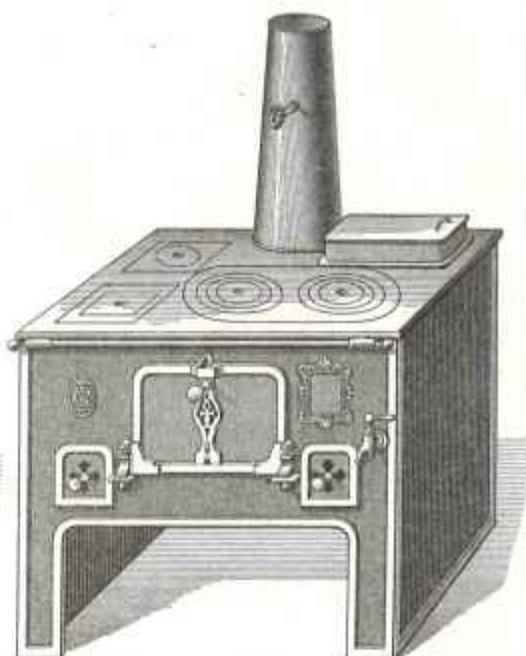
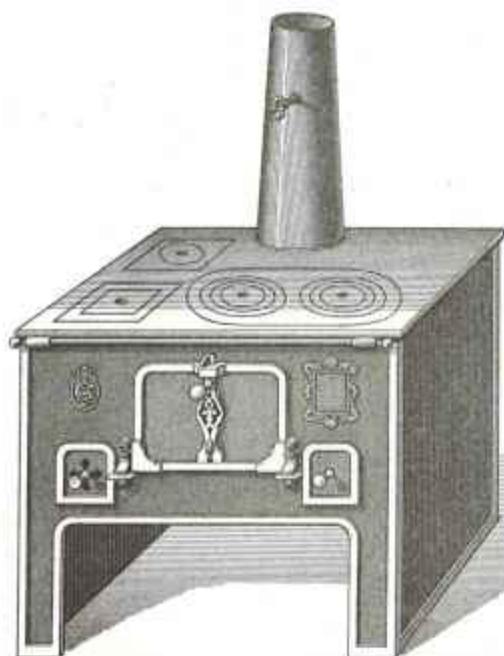
se composant de : 1 four, 2 réchauds dont un  
*demi-économique*, 1 chaudière cuivre avec robinet,  
2 cendriers et 1 main-courante en cuivre.

Numéros : 457-459-461-463-465-467-469-471

(Foyer à gauche).

Numéros : 458-460-462-464-466-468-470-472

(Foyer à droite).



NUMÉROS	445	447	449	451	453	455	469	471
	446	448	450	452	454	456		
	457	459	461	463	465	467		
	458	460	462	464	466	468	470	472
Longueur	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 75	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 90	0 <sup>m</sup> 95	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20
Largeur	0. 50	0. 52	0. 54	0. 54	0. 58	0. 59	0. 59	0. 60
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 28	0. 30	0. 33	0. 33	0. 37	0. 40	0. 42	0. 47

**NOTA.** — Ces fourneaux sont à retour de flamme et spéciaux pour l'usage de la houille.  
Sur demande, ils peuvent être livrés avec *charbonnier*.

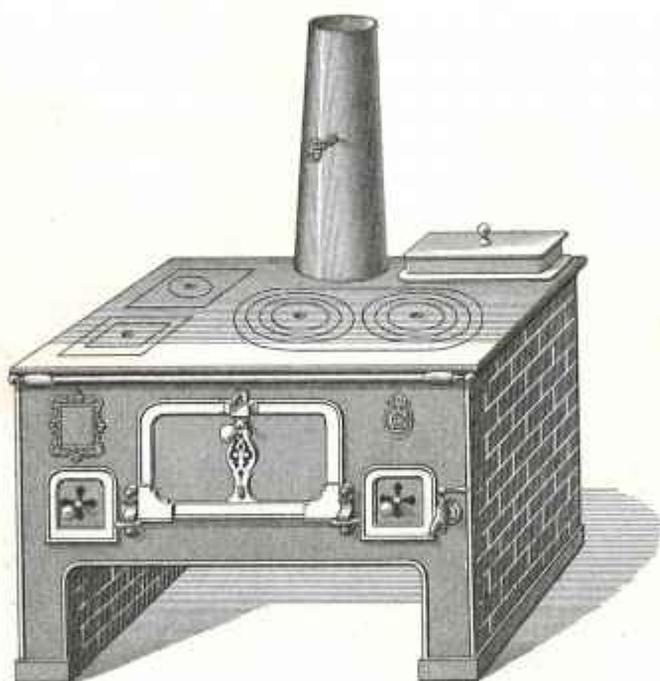
## FOURNEAUX DE CONSTRUCTION

## A FAÇADE FONTE

se composant de : 1 four, 2 réchauds dont un demi-économique, 2 cendriers, 1 chaudière cuivre avec robinet, et 1 main-courante en cuivre.

AVEC CHAUDIÈRE { Numéros : 473-475-477-479-481-483 (Foyer à gauche).  
 { Numéros : 474-476-478-480-482-484 (Foyer à droite).

SANS CHAUDIÈRE { Numéros : 485-487-489-491 (Foyer à gauche).  
 { Numéros : 486-488-490-492 (Foyer à droite).



NUMÉROS	473-474	475-476	477-478	479-480	481-482	483-484
	485-486	487-488	489-490	491-492		
Longueur	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30
Largeur	0. 54	0. 54	0. 59	0. 59	0. 62	0. 65
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 28	0. 35	0. 33	0. 40	0. 45	0. 50
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.

**NOTA.** — Ces fourneaux sont à retour de flamme, et spéciaux pour l'usage de la houille. Ils sont livrés montés et ajustés, prêts à bâtir.

La chaudière et les réchauds peuvent être placés à droite ou à gauche.

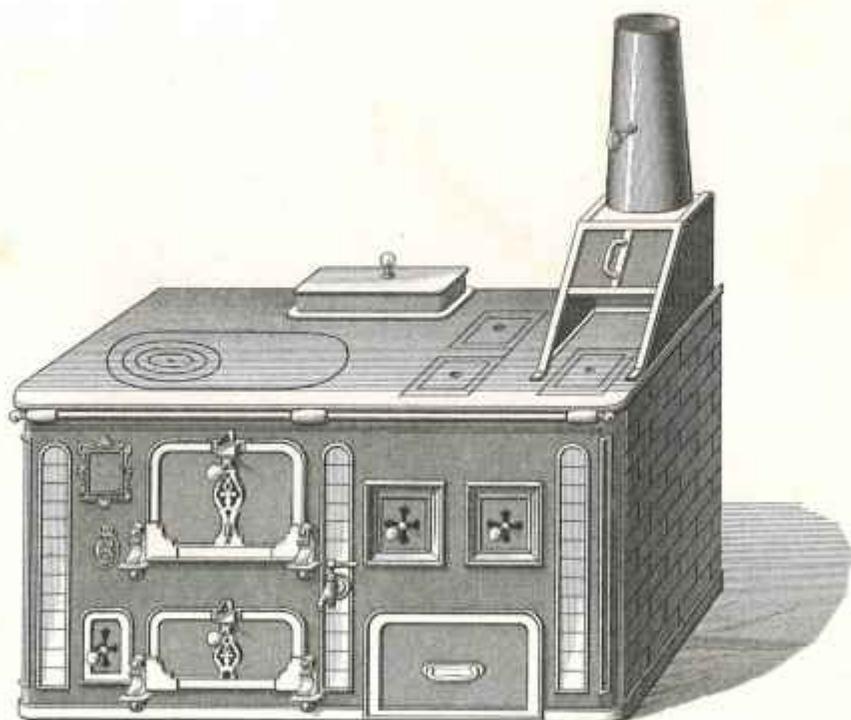
Sur demande, ils peuvent être livrés avec charbonnier et vides dans la façade pour panneaux en faïence.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX DE CONSTRUCTION

A FAÇADE FONTE

comprenant : 1 dessus complet, 1 façade montée, tôle forte ou fonte, 1 four, 1 étuve,  
 1 charbonnier monté sur galets, 1 grillade, 3 réchauds à charbon de bois,  
 1 chaudière en cuivre avec robinet, 1 cendrier,  
 1 foyer spécial à houille ou au bois, 1 main-courante en cuivre.



**NOTA.** — Ces fourneaux sont livrés prêts à bâtir; ils se font depuis 1<sup>m</sup>50 de longueur.  
 Les dispositions peuvent varier selon les demandes.  
 Les côtés peuvent être, sur demande, livrés en fonte.  
 Ces fourneaux peuvent être exécutés avec disposition pour flammes plongeantes.  
 Les prix sont indiqués sur le devis qui sera envoyé sur demande.

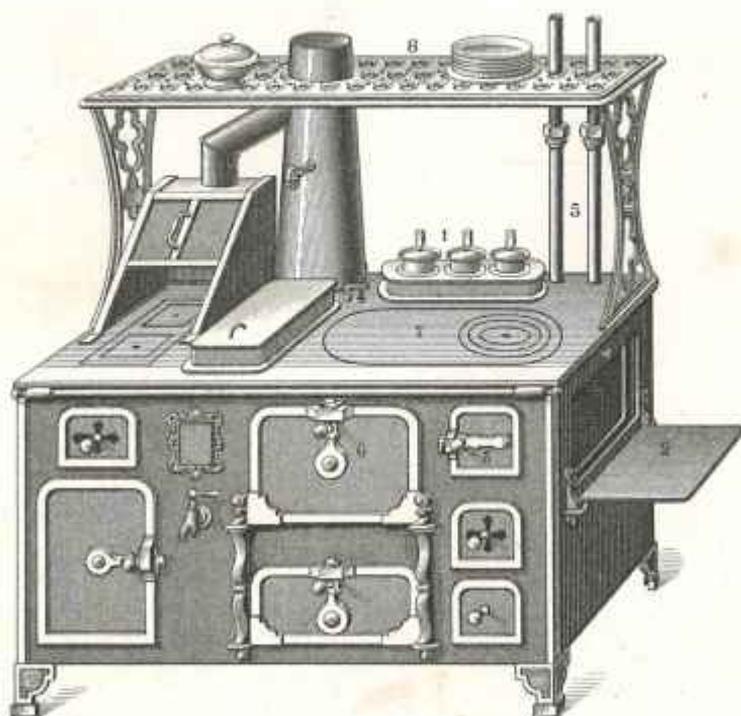
**NOTA.** — Voir l'avis important, page IV.

## FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

AVEC ÉTAGÈRE

## DÉMONSTRATION DES CHANGEMENTS ET ADDITIONS

que l'on peut exécuter aux fourneaux.



*Les changements qu'on peut opérer sur demande aux fourneaux sont les suivants :*

- 1° Bain-marie avec 3 ou 4 copettes cuivre ou porcelaine.
- 2° Rôtisserie à air libre par bout et par le foyer.
- 3° Porte sur la façade, foyer au bois ou à houille.
- 4° Papillon facilitant l'allumage.
- 5° Bouilleur cuivre pour le chauffage des bains.
- 6° Loquets à ressort remplaçant les clanches.
- 7° Ovale à 1 seul trou ou à 2 trous.
- 8° Étagère en fonte.

Tous ces fourneaux se font avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche.

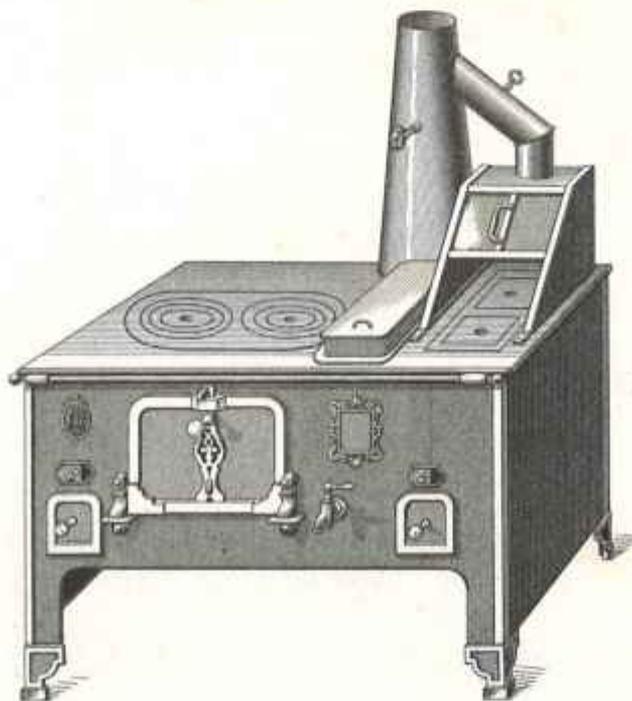
## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A GRILLADE ET A ARCADE

se composant de : 1 four, 1 grillade, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers et 1 main-courante.

Numéros : 493-495-497-499-501-503-505 (Grillade à droite).

Numéros : 494-496-498-500-502-504-506 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	493-494	495-496	497-498	499-500	501-502	503-504	505-506
Longueur	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	0 <sup>m</sup> 95	1 <sup>m</sup> 00	1 <sup>m</sup> 05	1 <sup>m</sup> 10	1 <sup>m</sup> 20
Largeur	0. 50	0. 50	0. 50	0. 53	0. 55	0. 56	0. 65
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 25	0. 27	0. 28	0. 31	0. 31	0. 33	0. 37
Profondeur du four	0. 45	0. 45	0. 45	0. 48	0. 50	0. 50	0. 57
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
 2<sup>o</sup> Avec rôtisserie à air libre, par bout.  
 3<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 4<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.  
 5<sup>o</sup> Avec charbonnier monté sur galets.

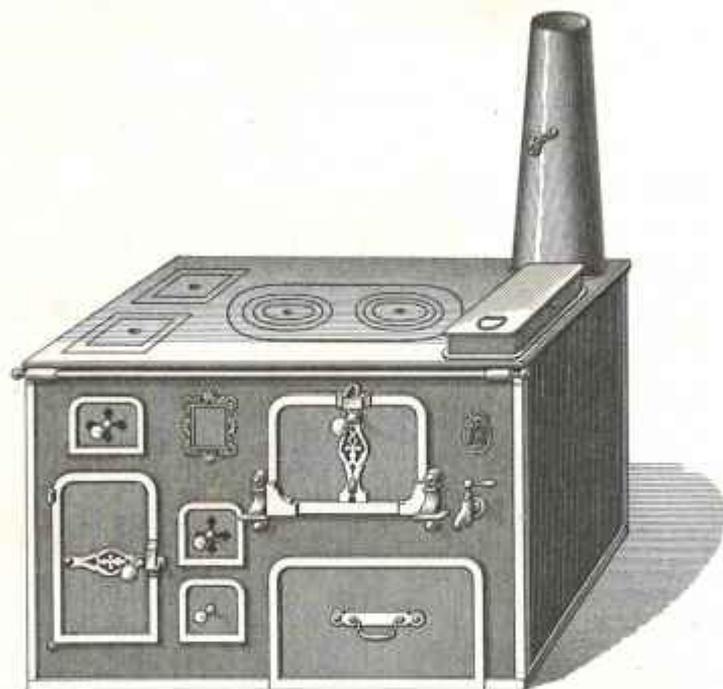
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS, A CEINTURE ET CHARBONNIER

se composant de : 1 four, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 1 charbonnier monté sur galets, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers dont 1 tricour, et 1 main-courante.

Numéros : 507-509-511-513-515-517-519-521-523-525-527 (Réchauds à gauche).

Numéros : 508-510-512-514-516-518-520-522-524-526-528 (Réchauds à droite).



NUMÉROS	507	509	511	513	515	517	519	521	523	525	527
	508	510	512	514	516	518	520	522	524	526	528
Longueur	0 <sup>m</sup> .85	0 <sup>m</sup> .90	0 <sup>m</sup> .95	1 <sup>m</sup> .00	1 <sup>m</sup> .05	1 <sup>m</sup> .10	1 <sup>m</sup> .15	1 <sup>m</sup> .20	1 <sup>m</sup> .30	1 <sup>m</sup> .40	1 <sup>m</sup> .50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.60	0.65	0.65	0.70	0.70
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37	0.37	0.40	0.45	0.47
Profondeur du four	0.45	0.45	0.45	0.48	0.50	0.50	0.55	0.57	0.57	0.62	0.62
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
 2<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

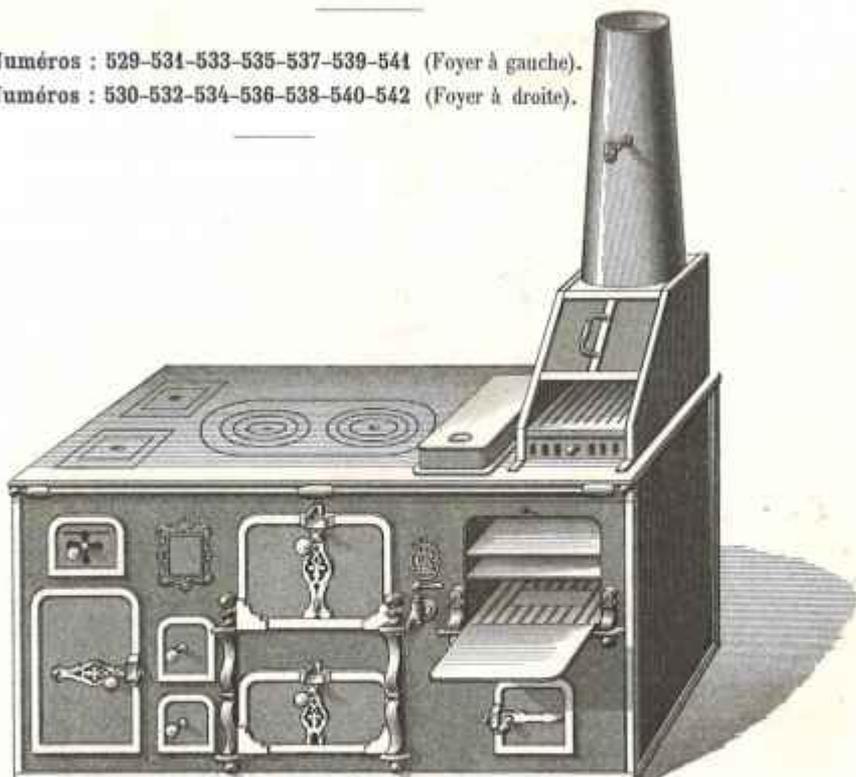
## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A GRILLADE, 2 RÉCHAUDS &amp; FOUR A PÂTISSERIE

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 2 réchauds à charbon de bois avec cendrier,  
1 four à pâtisserie avec foyer spécial,  
1 grillade lyonnaise, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 529-531-533-535-537-539-541 (Foyer à gauche).

Numéros : 530-532-534-536-538-540-542 (Foyer à droite).



NUMÉROS	529-530	531-532	533-534	535-536	537-538	539-540	541-542
Longueur	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 65	1 <sup>m</sup> 75	1 <sup>m</sup> 90	2 <sup>m</sup> 05	2 <sup>m</sup> 20	2 <sup>m</sup> 35
Largeur	0.56	0.58	0.62	0.62	0.65	0.68	0.72
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.33	0.35	0.37	0.40	0.42	0.45	0.50
Largt du four à pâtisserie	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60
Profondeur des fours	0.50	0.52	0.56	0.56	0.58	0.61	0.64
Contenance de la chaudière	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
2<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur  
4<sup>o</sup> Sans cendrier trieur.

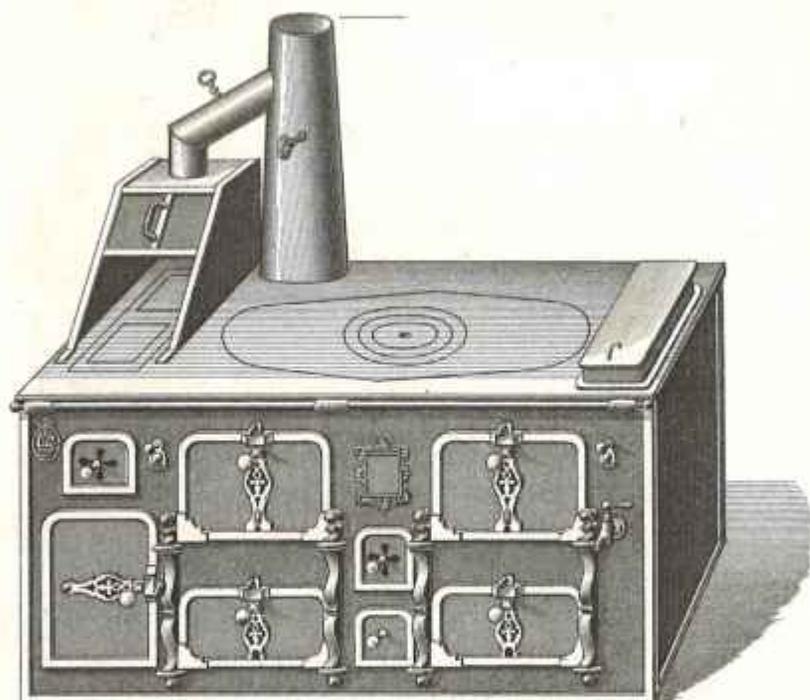
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A 2 FOURS ET GRILLADE, A CEINTURE

se composant de : 2 grands fours, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 2 registres, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 543-545-547-549-551 (Grillade à droite).

Numéros : 544-546-548-550-552 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	543-544	545-546	547-548	549-550	551-552
Longueur	1m80	1m90	2m00	2m20	2m50
Largeur	0.72	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours.	0.40	0.45	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours	0.51	0.51	0.55	0.57	0.61
Contenance de la chaudière	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	37 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche.  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles } sans augmentation de prix.

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
 2° Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 3° Avec disposition à flammes plongeantes.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

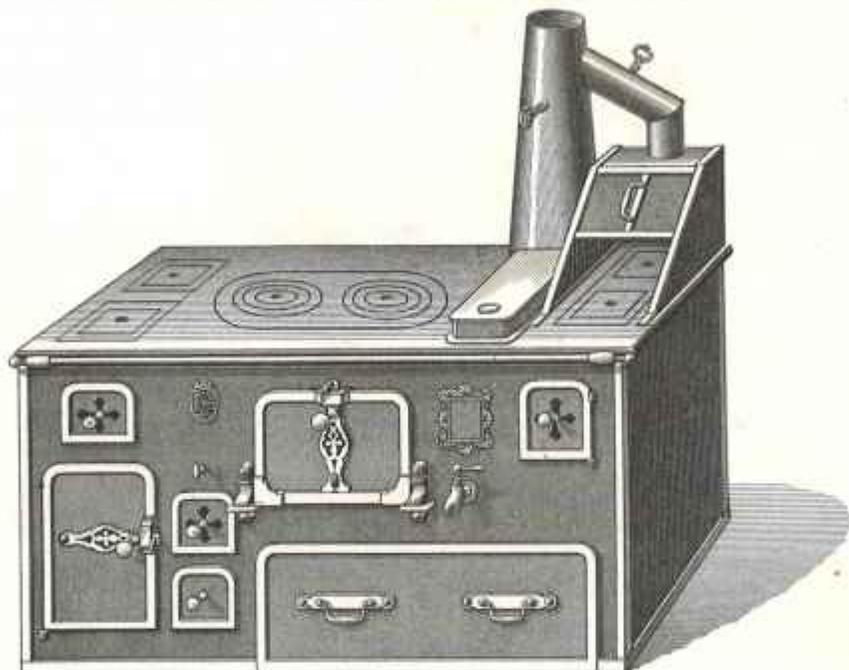
## FOURNEAUX A DEUX RÉCHAUDS ET GRILLADE

A CEINTURE ET CHARBONNIER A ROULETTES

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 1 grillade avec poissonnière dessous, 1 charbonnier monté sur galets, 2 réchauds à charbon de bois, 4 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 553-555-557-559-561-563-565-567 (Grillade à droite).

Numéros : 554-556-558-560-562-564-566-568 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	553-554	555-556	557-558	559-560	561-562	563-564	565-566	567-568
Longueur	1 <sup>m</sup> 20	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 70	1 <sup>m</sup> 80	2 <sup>m</sup> 00
Largeur	0. 50	0. 53	0. 58	0. 65	0. 65	0. 70	0. 70	0. 75
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 28	0. 31	0. 33	0. 37	0. 40	0. 42	0. 45	0. 50
Profondeur du four	0. 45	0. 48	0. 50	0. 56	0. 56	0. 58	0. 58	0. 65
Cont <sup>e</sup> de la chaudière	8 lit.	8 lit.	12 lit.	18 lit.	24 lit.	24 lit.	24 lit.	30 lit.

## Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

## Sur demande, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
 2<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
 3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.  
 4<sup>o</sup> Sans le cendrier trieur.  
 5<sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes.

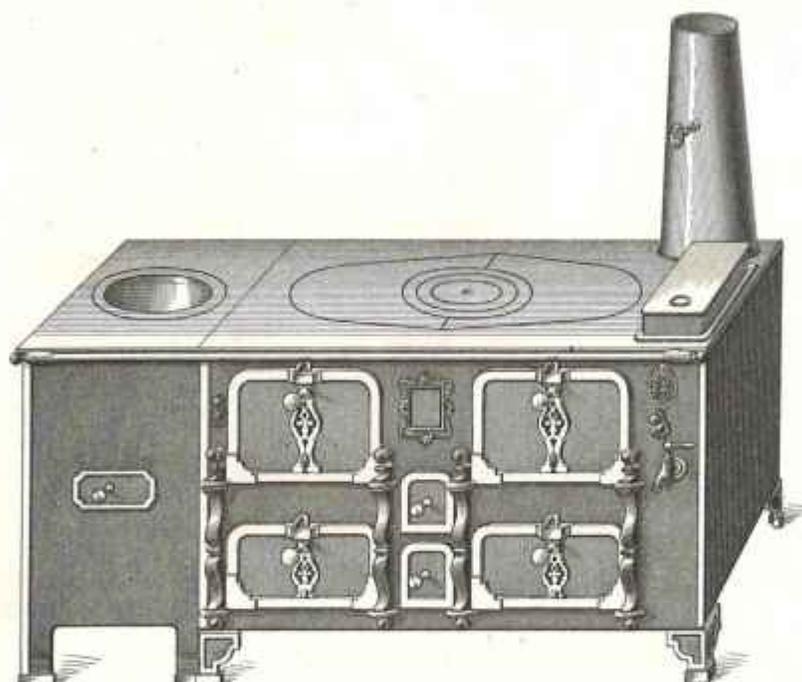
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX A DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES ET CYLINDRE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 cylindre à vaisselle, 2 registres, 1 chaudière avec robinet,  
2 cendriers dont 1 trieux, et 1 main-courante.

Numéros : 569-571-573-575-577 (Cylindre à gauche).

Numéros : 570-572-574-576-578 (Cylindre à droite).



NUMÉROS	569-570	571-572	573-574	575-576	577-578
Longueur	2 <sup>m</sup> 10	2 <sup>m</sup> 25	2 <sup>m</sup> 40	2 <sup>m</sup> 60	2 <sup>m</sup> 85
Largeur	0. 72	0. 76	0. 80	0. 80	0. 85
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur des fours	0. 37	0. 42	0. 45	0. 50	0. 60
Profondeur des fours	0. 51	0. 54	0. 58	0. 62	0. 65
Diamètre du cylindre	0. 42	0. 45	0. 50	0. 55	0. 55
Contenance de la chaudière	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 <sup>o</sup> Avec chaudière et tuyau à droite ou à gauche | } sans augmentation de prix. |
| 2 <sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort           |                              |
| 3 <sup>o</sup> Avec le cylindre placé à côté du réservoir   |                              |
| 4 <sup>o</sup> Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles       |                              |

*Sur demande, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
2<sup>o</sup> Avec foyer à bois et porte sur la façade.  
3<sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes.

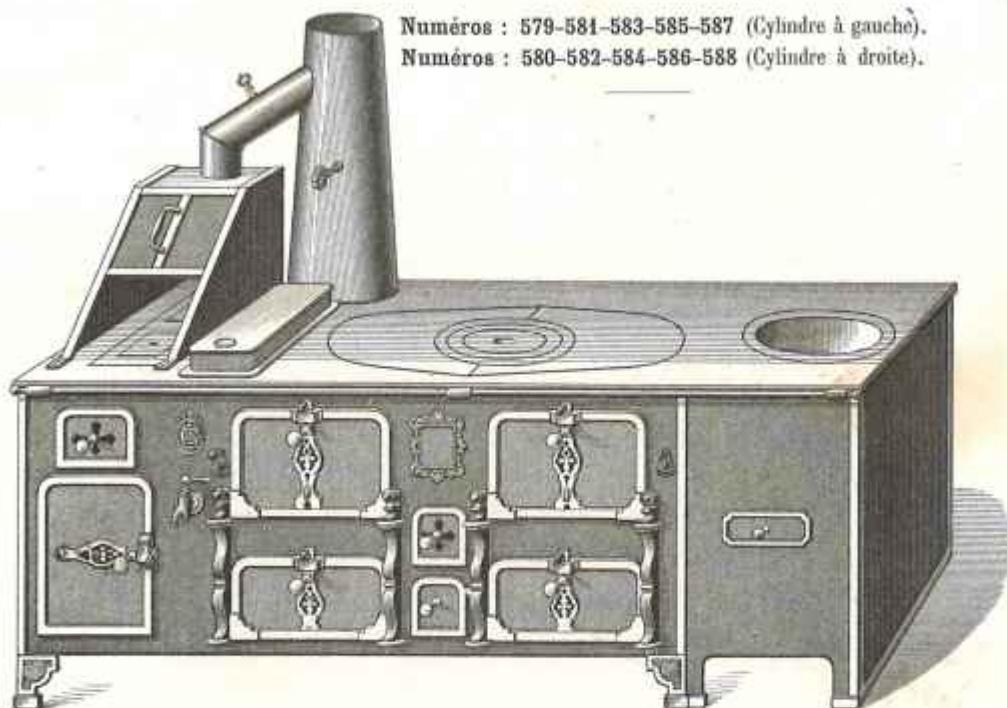
**NOTA.** — Le cylindre pour le lavage de la vaisselle est chauffé par le foyer du fourneau et par retour de flammes.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR RESTAURATEURS, A 2 FOURS.

## GRILLADE ET CYLINDRE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 cylindre à vaisselle, 2 registres, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade,  
1 poissonnière avec cendrier dessous,  
1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.



Numéros : 579-581-583-585-587 (Cylindre à gauche).

Numéros : 580-582-584-586-588 (Cylindre à droite).

NUMÉROS	579-580	581-582	583-584	585-586	587-588
Longueur	2 <sup>m</sup> 45	2 <sup>m</sup> 65	2 <sup>m</sup> 80	3 <sup>m</sup> 05	3 <sup>m</sup> 35
Largeur	0.72	0.76	0.80	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0.37	0.42	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours	0.54	0.54	0.58	0.62	0.65
Diamètre du cylindre	0.45	0.45	0.50	0.55	0.55
Contenance de la chaudière	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.

## Ces fourneaux se font :

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1° Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche | } sans augmentation de prix. |
| 2° Avec fermetures à loquet à ressort                     |                              |
| 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles                 |                              |

## Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.
- 2° Avec foyer à bois et porte sur la façade.
- 3° Sans le cendrier trieur.
- 4° Avec disposition à flammes plongeantes.

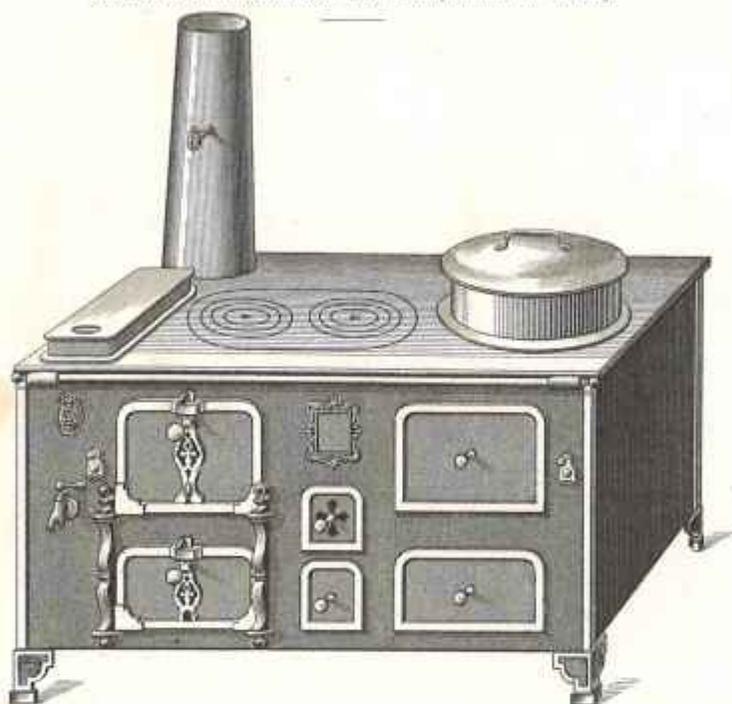
**NOTA.** — Le cylindre pour le lavage de la vaisselle est chauffé par le foyer du fourneau et avec retour de flammes.

## FOURNEAUX A 1 FOUR ET 1 MARMITE

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 charbonnier, 2 registres, 1 chaudière avec robinet, 1 marmite en fonte polie avec couvercle et panache en fer battu étamé, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 589-591-593-595-597 (Marmite à gauche).

Numéros : 590-592-594-596-598 (Marmite à droite).



NUMÉROS	589-590	591-592	593-594	595-596	597-598
Longueur	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 80	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 20
Largeur	0. 72	0. 75	0. 80	0. 83	0. 87
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 42	0. 45	0. 50	0. 55	0. 60
Contenance de la marmite	35 lit.	42 lit.	58 lit.	73 lit.	97 lit.
Contenance de la chaudière	18 »	25 »	25 »	37 »	45 »

## Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, marmite et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

## Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade )  
 2<sup>o</sup> Avec marmite en fonte brute )  
 3<sup>o</sup> Avec marmite en cuivre étamé ) moyennant supplément de  
 4<sup>o</sup> Avec panache et couvercle en cuivre poli ) prix.  
 5<sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes )

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

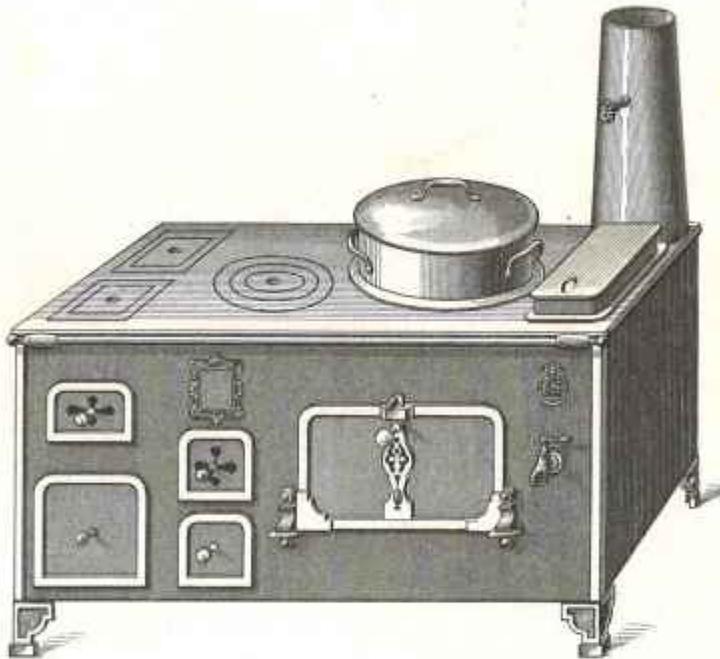
## FOURNEAUX A UNE MARMITE ET DEUX RÉCHAUDS

POUR FERMIS, CHARCUTIERS, HOSPICES, COMMUNAUTÉS, PENSIONNATS

se composant de : 1 four à rôtir, 1 marmite en fonte polie avec couvercle et panache en fer battu étamé,  
2 réchauds à charbon de bois avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 1 charbonnier,  
2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

Numéros : 599-601-603-605-607-609 (Réchauds à gauche).

Numéros : 600-602-604-606-608-610 (Réchauds à droite).



NUMÉROS	599-600	601-602	603-604	605-606	607-608	609-610
Longueur	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 60	1 <sup>m</sup> 70	1 <sup>m</sup> 80
Largeur	0. 65	0. 68	0. 72	0. 75	0. 80	0. 85
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur du four	0. 40	0. 45	0. 50	0. 55	0. 60	0. 65
Contenance de la marmite	25 lit.	35 lit.	40 lit.	55 lit.	70 lit.	90 lit.
» de la chaudière	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, réchauds et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte au charbon et au bois, porte sur la façade } moyennant supplément de prix.  
2<sup>o</sup> Avec marmite fonte brute ou cuivre étamé  
3<sup>o</sup> Avec panache et couvercle en cuivre poli

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MAN

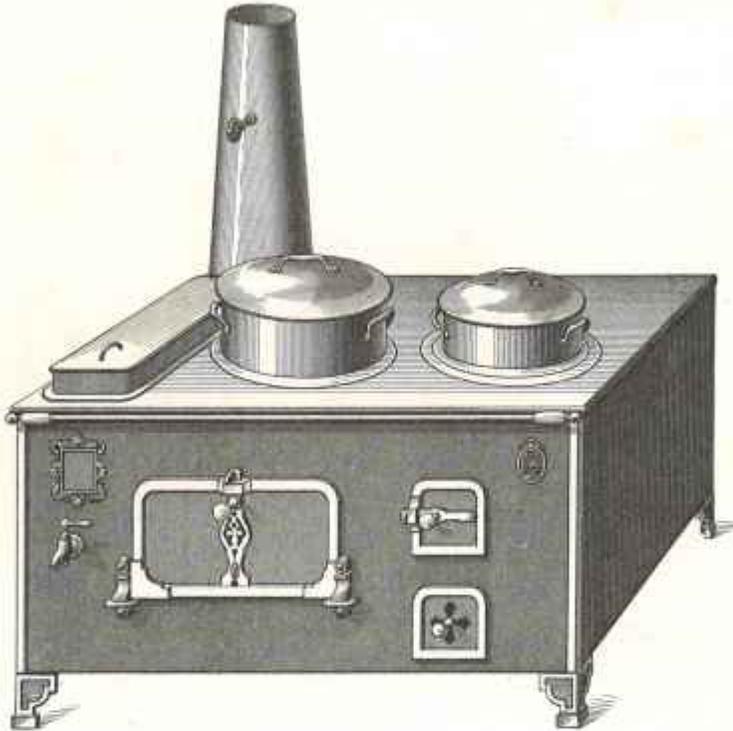
## FOURNEAUX A DEUX MARMITES

POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, COMMUNAUTÉS, PENSIONNATS

se composant de : 1 *four*, 1 *foyer* à bois (à séparation pour charbon de terre) porte sur la façade, 1 *chaudière* avec *robinet*, 2 *marmites* fonte polie (chacune entrant à volonté dans l'un ou l'autre trou) avec couvercles et panaches en fer battu étamé, 1 *cedrier* et 1 *main-courante*.

Numéros : 611-613-615-617-619 (Foyer à gauche).

Numéros : 612-614-616-618-620 (Foyer à droite).



NUMÉROS	611-612	613-614	615-616	617-618	619-620
Longueur	1 <sup>m</sup> 30	1 <sup>m</sup> 40	1 <sup>m</sup> 50	1 <sup>m</sup> 65	1 <sup>m</sup> 80
Largeur	0. 75	0. 80	0. 85	0. 85	0. 85
Hauteur	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80	0. 80
Largeur des fours	0. 50	0. 55	0. 60	0. 70	0. 75
Contenance des marmites	35 et 58 lit.	42 et 73 lit.	58 et 97 lit.	58 et 118 lit.	73 et 118 lit.
» de la chaudière	25 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec chaudière et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Avec marmites en fonte brute }  
 2° Avec marmites et chaudière en cuivre étamé } moyennant supplément de prix.  
 3° Avec panaches et couvercles en cuivre poli }

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

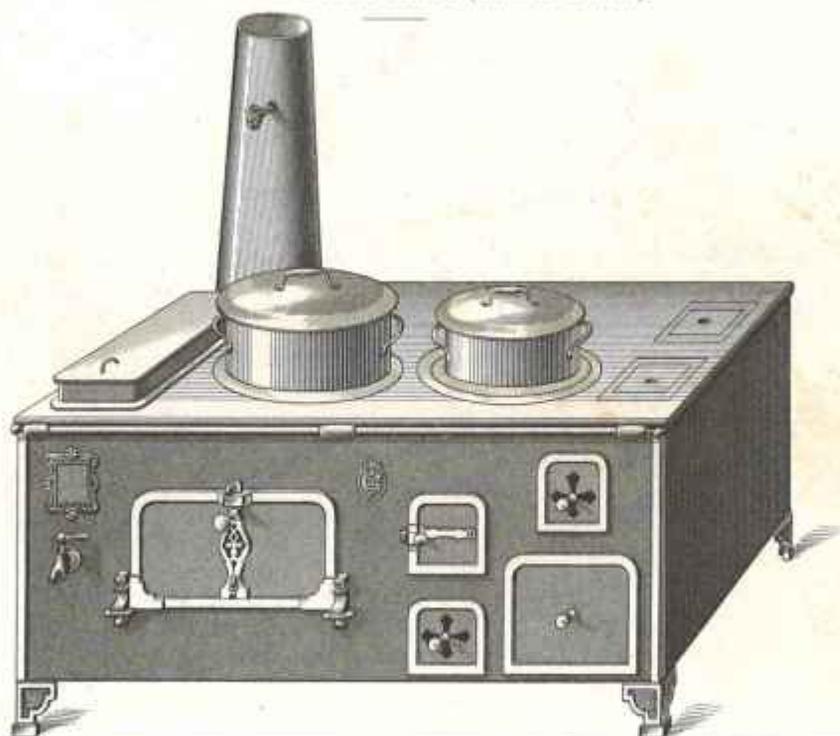
## FOURNEAUX A 2 MARMITES ET 2 RÉCHAUDS

(POUR FERMIEES, CHARCUTIERS, ETC.),

se composant de : 1 *grand four* à rôtir, 1 *chaudière* avec robinet, 2 *réchauds* à charbon de bois avec *ceudrier* dessous, 1 *foyer* à bois (à séparation pour charbon de terre) porte sur la façade, 1 *charbonnier*, 2 *marmites* en fonte polie (chacune entrant à volonté dans l'un ou l'autre trou) avec *panaches* et couvercles en fer battu étamé, 1 *ceudrier* et 1 *main-courante*.

Numéros : 621-623-625-627-629 (Réchauds à gauche).

Numéros : 622-624-626-628-630 (Réchauds à droite).



NUMÉROS	621-622	623-624	625-626	627-628	629-630
Longueur	1 <sup>m</sup> 55	1 <sup>m</sup> 65	1 <sup>m</sup> 80	2 <sup>m</sup> 00	2 <sup>m</sup> 20
Largeur	0.72	0.75	0.80	0.85	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.50	0.55	0.55	0.65	0.70
Contenance des marmites	28 et 42 lit.	35 et 57 lit.	42 et 73 lit.	58 et 97 lit.	58 et 118 lit.
Contenance de la chaudière	18 lit.	25 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, tuyau et réchauds à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermeture à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

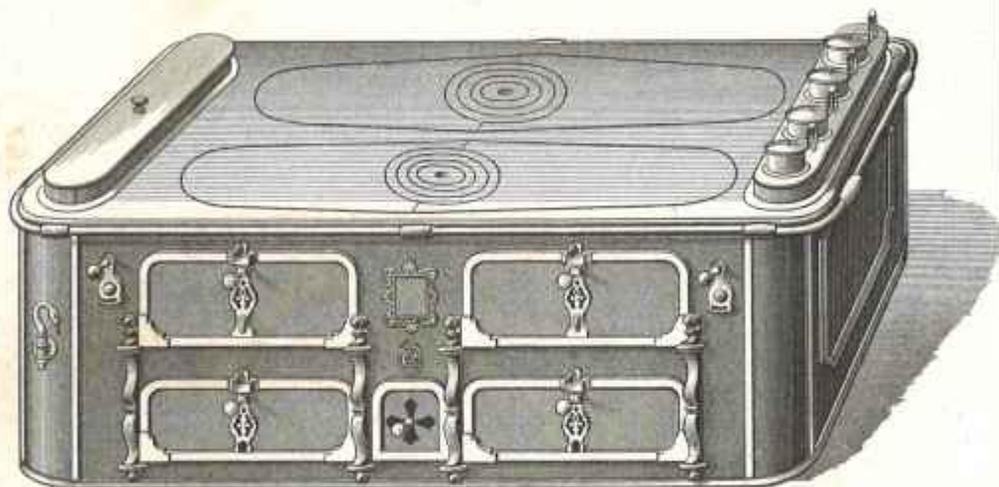
- 1<sup>o</sup> Avec marmites fonte brute  
 2<sup>o</sup> Avec marmites et chaudière en cuivre étamé.  
 3<sup>o</sup> Avec panaches et couvercles en cuivre  
 4<sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes } moyennant supplément de prix.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(BUFFETS, HÔTELS, COUVENTS, HÔPITAUX, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° 1 Plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° 2 Façades et 2 côtés à coins ronds en fonte.
- 3° 4 Fours à rôtir.
- 4° 4 Etuves sous les fours.
- 5° 1 Chaudière en cuivre avec panache et couvercle même métal.
- 6° 1 Bain-marie en cuivre avec 4 copettes cuivre ou porcelaine.
- 7° 2 Robinets en bronze pour le service de la chaudière.
- 8° 2 Plaques de chauffe mobiles, en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles.
- 9° 4 Registres servant à distribuer et régler la chaleur.
- 10° 2 Foyers au charbon de terre ou au bois à flamme renversée.
- 11° 1 Main-courante circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 12° Fermetures à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — La dimension des fours et la contenance de la chaudière varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

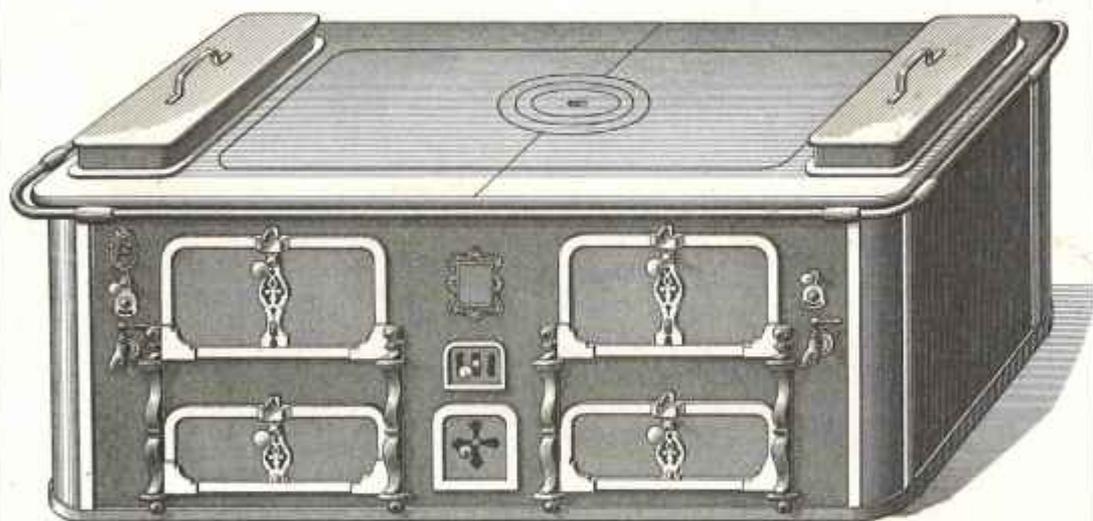
Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(RESTAURANTS, HÔTELS, PENSIONNATS, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1 plaque** de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2 façades** et **2 côtés**, à coins ronds en forte tôle ou en fonte.
- 3° **1 foyer** à paraboles à charbon de terre ou à bois à flamme renversée.
- 4° **2 ou 4 fours** à rôtir sur une ou sur les 2 façades, à volonté.
- 5° **2 ou 4 étuves** sous les fours.
- 6° **2 grandes chaudières** en cuivre, avec panaches et couvercles en cuivre étamé.
- 7° **2 robinets** pour le service de la chaudière.
- 8° **1 plaque** de chauffe mobile, en 2 pièces, avec jeux de rondelles mobiles.
- 9° **4 registres** servant à distribuer et régler la chaleur.
- 10° **1 main-courante** circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 11° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — *La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.*

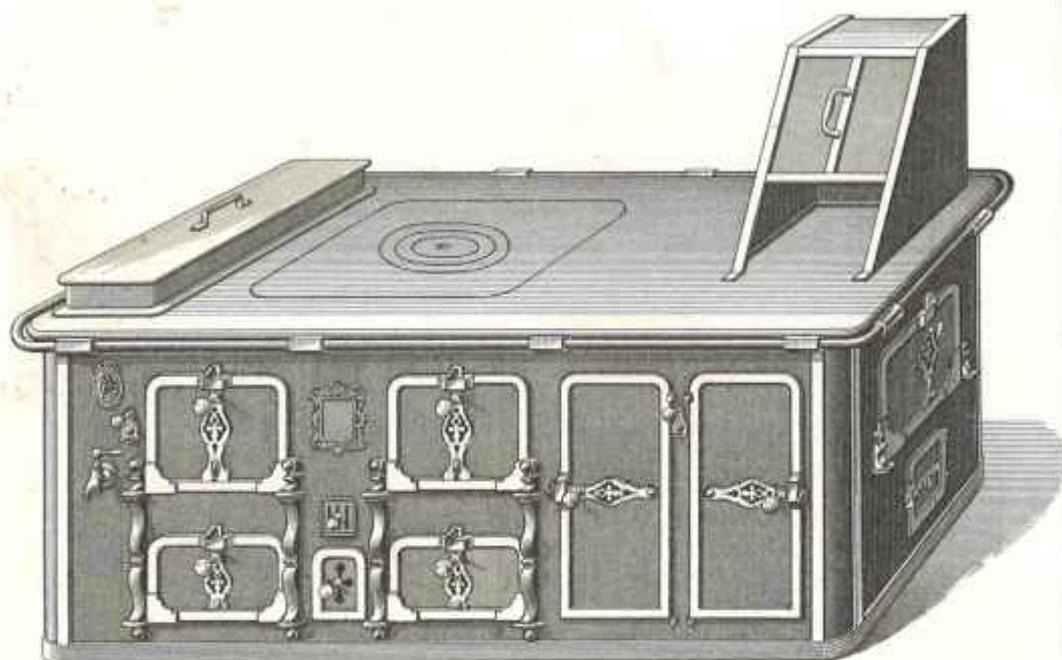
*La maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

*Plans et devis sont adressés gratuitement sur demande.*

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(CHÂTEAUX, HÔTELS, MAISONS BOURGEOISES, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



Ces fourneaux se composent de :

- 1<sup>o</sup> 1 plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2<sup>o</sup> 2 façades et 2 côtés à coins ronds en forte tôle ou en fonte.
- 3<sup>o</sup> 1 foyer à paraboles à charbon de terre ou à bois à flamme renversée.
- 4<sup>o</sup> 2 ou 4 fours à rôtir sur une ou sur les 2 façades, à volonté.
- 5<sup>o</sup> 2 ou 4 étuves sous les fours.
- 6<sup>o</sup> 1 grande chaudière en cuivre avec panache et couvercle en cuivre.
- 7<sup>o</sup> 1 ou 2 robinets pour le service de la chaudière.
- 8<sup>o</sup> 2 chauffe-assiettes.
- 9<sup>o</sup> 1 four spécial à pâtisserie avec étagères mobiles et foyer dessous.
- 10<sup>o</sup> 1 grillade à flamme plongeante.
- 11<sup>o</sup> 1 plaque de chauffe mobile en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles.
- 12<sup>o</sup> 4 registres servant à distribuer et régler la chaleur.
- 13<sup>o</sup> 1 main-courante circulaire en cuivre ou en acier poli.

**NOTA.** — La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon la longueur du fourneau et l'importance du service.

La maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

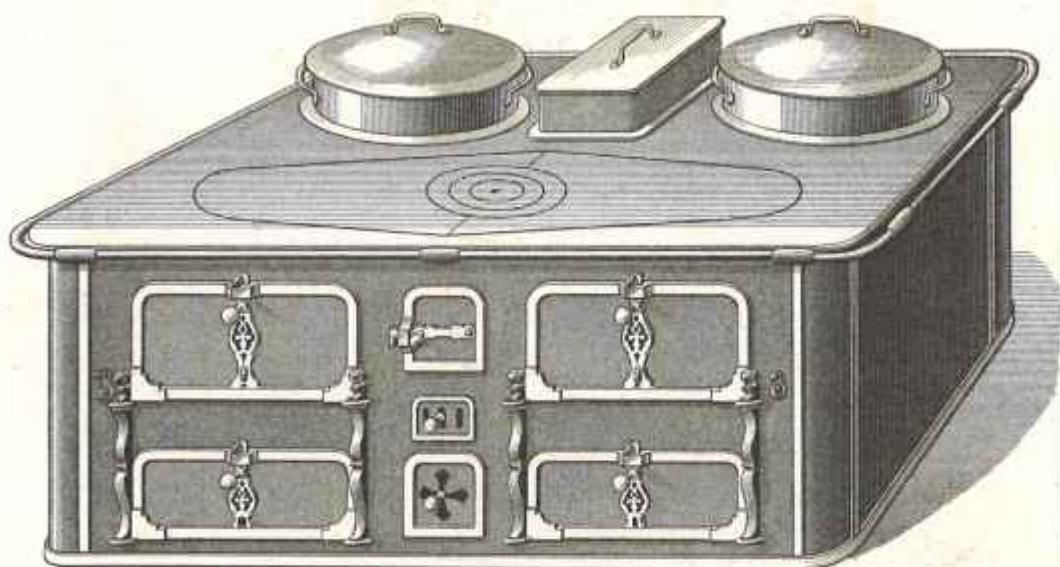
Plans et devis sont adressés gratuitement sur demande.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(RESTAURANTS, PENSIONNATS, HÔTELS, HÔPITAUX, ETC.).

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° 1 **Plaque** de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° 2 **Façades** et 2 côtés à coins ronds en fonte ou tôle extra-forte.
- 3° 1 **Foyer** mixte au bois et au charbon.
- 4° 2 **Grands fours** à rôtir.
- 5° 2 **Étuves** sous les fours à rôtir.
- 6° 2 **Marmites** en cuivre ou en fonte tournée et polie, avec panaches et couvercles en cuivre ou en fer battu étamé.
- 7° 1 **Chaudière** en cuivre avec panache et couvercle en cuivre ou en fer battu étamé.
- 8° 1 **Robinet** pour le service de la chaudière.
- 9° 1 **Plaque** de chauffe mobile, en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles.
- 10° 4 **Registres** servant à distribuer et à régler la chaleur.
- 11° 1 **Main-courante** circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 12° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — *La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.*

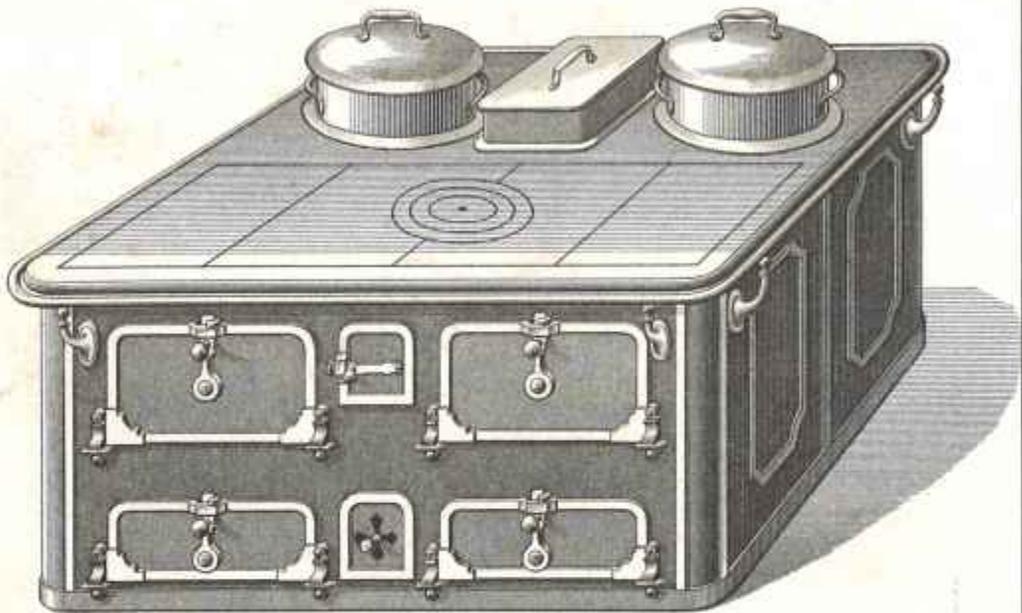
*La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

*Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.*

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(RESTAURANTS, PENSIONNATS, MAISONS BOURGEOISES, ETC.),

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1 Plaque** de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2 Façades** et 2 côtés à panneaux avec coins ronds en fonte ou en tôle extra-forte.
- 3° **1 Foyer** mixte au bois et au charbon.
- 4° **2 Grands fours** à rôtir.
- 5° **2 Etuves** sous les fours à rôtir.
- 6° **2 Marmites** en cuivre ou en fonte polie avec panaches et couvercles en cuivre ou fer battu étamé.
- 7° **1 Chaudière** en cuivre avec panache et couvercle en cuivre ou en fer battu étamé.
- 8° **1 Robinet** pour le service de la chaudière.
- 9° **1 Plaque** de chauffe mobile en 4 pièces, avec un jeu de rondelles mobiles.
- 10° **4 Registres** servant à répartir et à régler la chaleur.
- 11° **1 Main-courante** circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 12° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — *Les dimensions des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.*

*La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

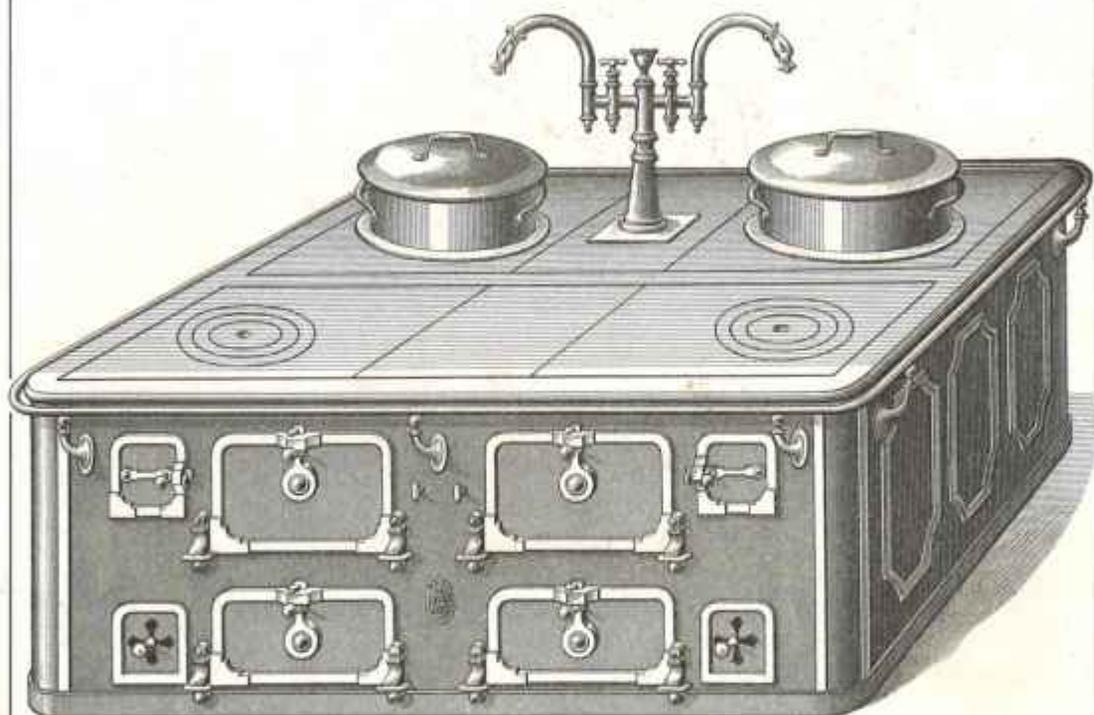
*Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.*

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(HOSPICES, LYCÉES, MAISONS BOURGEOISES, ETC.).

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° 1 plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° 2 façades et 2 côtés à panneaux avec coins ronds, en fonte ou en tôle extra forte.
- 3° 2 foyers mixtes au bois et au charbon.
- 4° 2 grands fours à rôtir.
- 5° 2 étuves sous les fours à rôtir.
- 6° 2 marmites en cuivre ou en fonte polie, avec panaches et couvercles en cuivre ou en fer battu étamé.
- 7° 1 robinet à col de cygne à double distribution.
- 8° 1 plaque de chauffe mobile en 3 pièces avec 2 jeux de rondelles mobiles.
- 9° 4 registres servant à répartir et à régler la chaleur.
- 10° 1 main-courante en fer poli ou en cuivre régnant autour du fourneau.
- 11° Fermetures à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et marmites varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

La maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

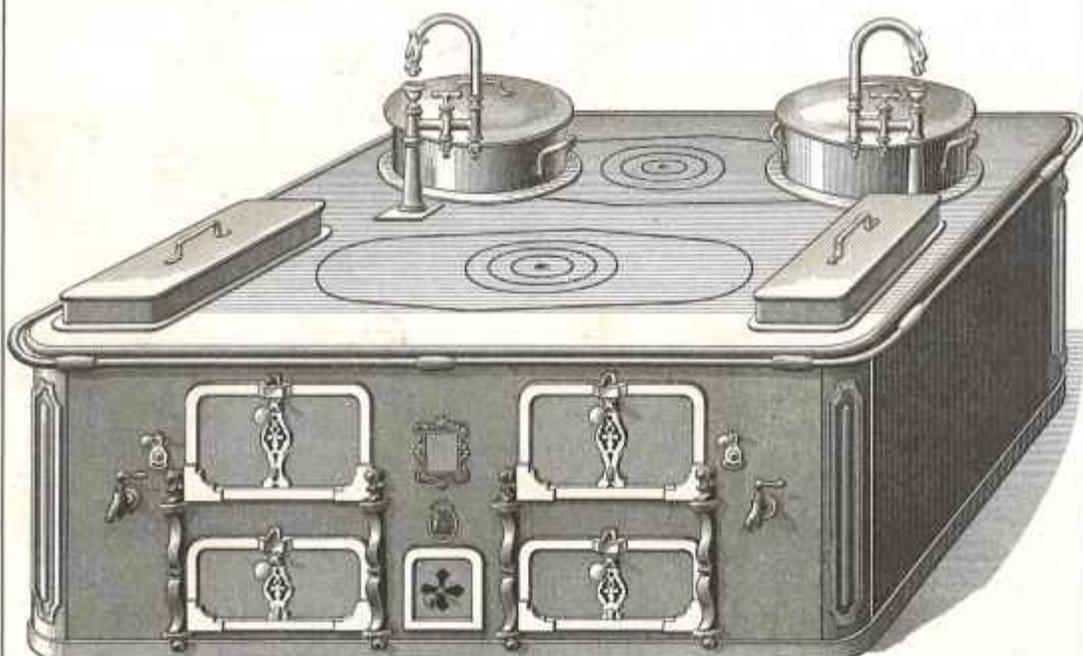
Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(COLLÈGES, HOSPICES, HÔTELS, ETC).

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1 plaque** de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2 façades** et **2 côtés** à panneaux avec coins ronds, en fonte.
- 3° **2 foyers** à la houille, à flamme renversée, ou mixtes.
- 4° **2 marmites** en fonte polie ou en cuivre étamé avec panaches et couvercles fer battu étamé ou cuivre poli.
- 5° **2 chaudières** en cuivre étamé de 100 litres chacune.
- 6° **2 robinets** à colonne et col de cygne pour alimenter les marmites et les réservoirs.
- 7° **4 fours** à rôtir de 0<sup>m</sup>50 de longueur sur 0<sup>m</sup>50 de profondeur.
- 8° **2 étuves** placées sous les fours.
- 9° **2 plaques** de chauffe mobiles avec jeux de rondelles mobiles.
- 10° **4 registres** pour distribuer et régler la chaleur.
- 11° **1 main-courante** en fer poli ou en cuivre régnant autour du fourneau.
- 12° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — *Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et marmites varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.*

*La maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

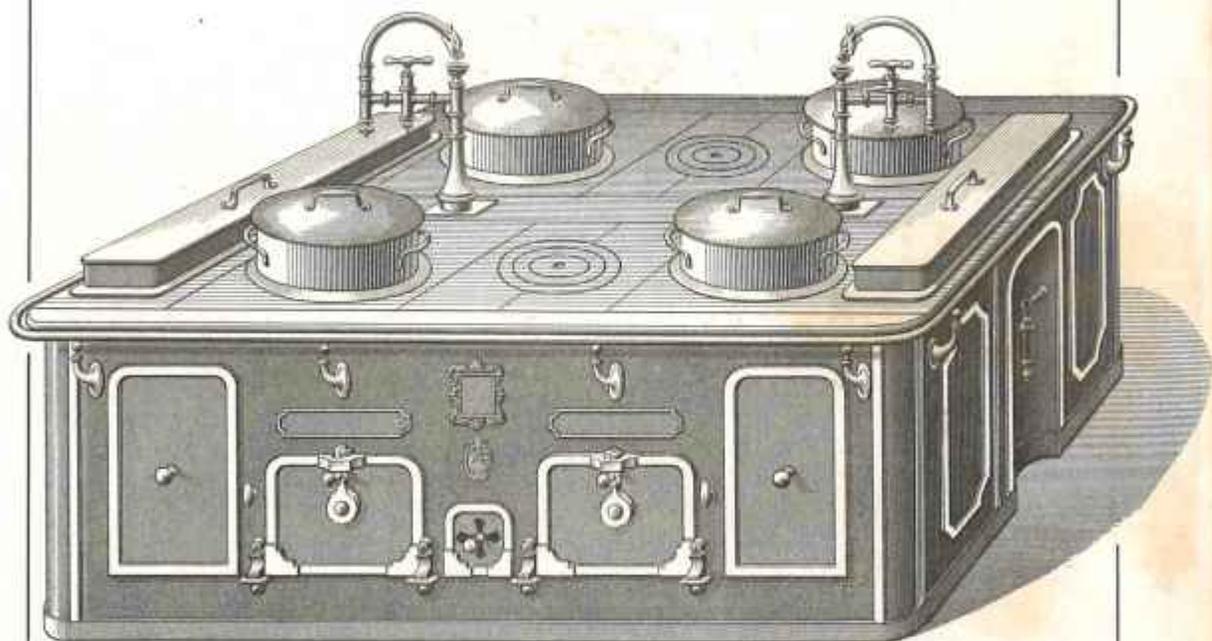
*Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.*

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(CASERNES, COUVENTS, SÉMINAIRES, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1<sup>o</sup> **1 plaque** de dessus en fonte et intérieur en tôle extra-forte.
- 2<sup>o</sup> **2 façades** et **2 côtés** en fonte assemblés avec coins ronds. Les deux grandes façades avec ouvertures pour les fours et les chauffe-assiettes, et les deux petites façades avec niches pour l'emplacement du robinet des réservoirs.
- 3<sup>o</sup> **2 grands foyers** à charbon avec paraboles mobiles et barreaux.
- 4<sup>o</sup> **4 grands fours** à rôtir.
- 5<sup>o</sup> **2 chauffe-assiettes** sur les façades.
- 6<sup>o</sup> **4 marmites** fonte tournée, avec panache et couvercle cuivre poli, contenant chacune 235 litres.
- 7<sup>o</sup> **2 grandes chaudières** en cuivre avec couvercle à double charnière, de 150 litres chacune.
- 8<sup>o</sup> **2 robinets** à colonnes, col de cygne, à double mouvement, pour alimenter les marmites et chaudières.
- 9<sup>o</sup> **2 plaques** de chauffe mobiles, en 4 pièces, avec jeux de rondelles mobiles.
- 10<sup>o</sup> **4 registres** pour distribuer et régler la chaleur.
- 11<sup>o</sup> **1 main-courante** en fer poli avec supports régnant tout autour du fourneau.
- 12<sup>o</sup> **Fermetures** à loquet à ressort ou à clanches.

**NOTA.** — *Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et marmites varient selon la longueur du fourneau et l'importance du service.*

*La maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

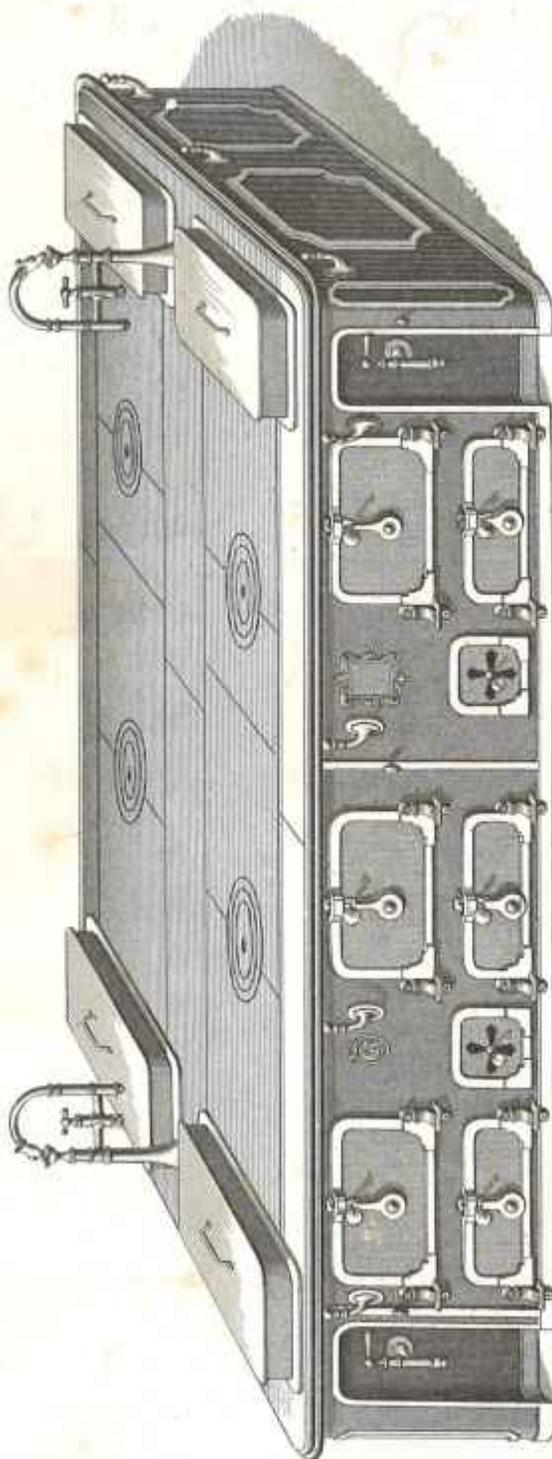
*Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.*

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX POUR TRÈS GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(ASTILES, HÔTELS, RESTAURANTS, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



Ces fourneaux se composent de :

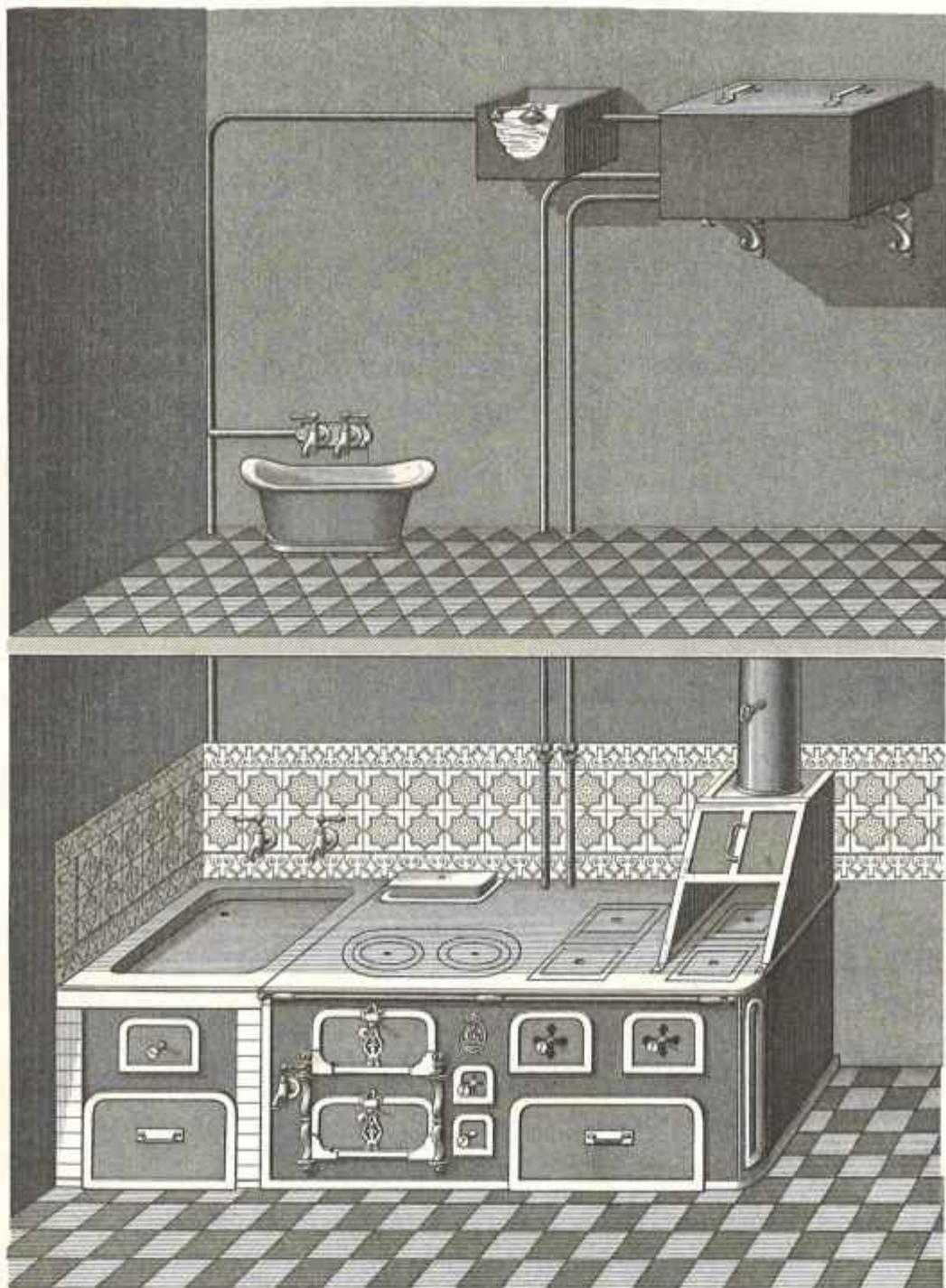
- |  |   |
|--|---|
| 1° 1 plaque de dessus en fonte épaisse et en plusieurs pièces, intérieur en tôle extra-forte.<br>2° 2 façades à niches et 2 côtés à panneaux assemblés avec coins ronds, le tout en fonte.<br>3° 4 grands foyers à charbon avec parabolotes mobiles et barreaux.<br>4° 6 grands foyers à rôtir.<br>5° 6 étuves sous les foyers.<br>6° 4 grandes chaudières en cuivre avec panaches et couvercle en cuivre poi. | 7° 2 robinets à colonne et à col de cygne en bronze pour le service des chaudières.<br>8° 4 robinets de puisage en bronze pour les chaudières.<br>9° 4 plaques de chauffe mobiles, en 8 pièces, avec jeux de rondelles mobiles.<br>10° 6 registres pour distribuer et régler la chaleur.<br>11° 1 main-courante en fer poli ou en cuivre, avec supports régnant tout autour du fourneau.<br>12° Fermetures à loquet à ressort ou à clauchies. |
|--|---|

**NOTA.** — Les dimensions des foyers et la contenance des chaudières varient selon la longueur du fourneau et l'importance du service. La maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures. Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## INSTALLATION D'UNE SALLE DE BAINS

ALIMENTÉE PAR UN BOUILLEUR



NOTA. — Voir l'avis important, page IV.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOURNEAUX PERFECTIONNÉS POUR BLANCHISSEUSES

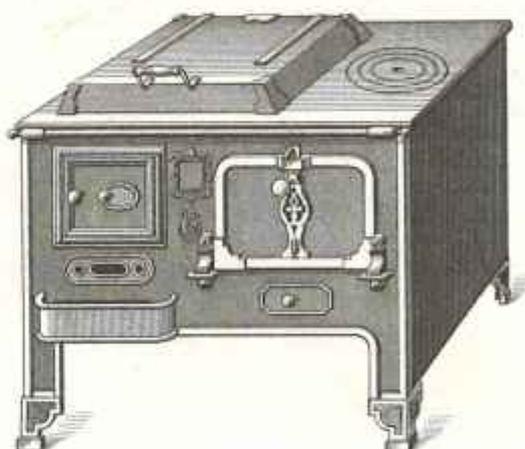
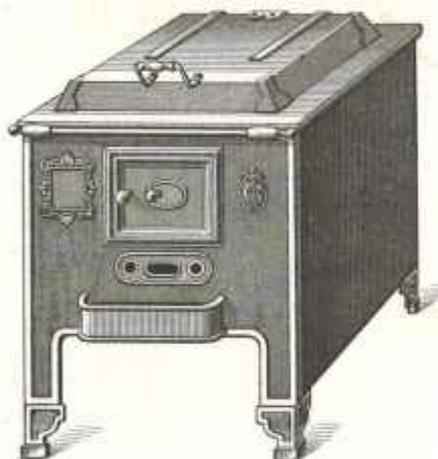
## SANS CUISINE

se composent de : 1 *foyer*, 1 *cuvette porte-fers*,  
1 *covercle* à charnières,  
1 *cedrier* et 1 *main-courante* en cuivre.

N<sup>os</sup> 631-632-633-634-635-636-637-638-639-640.

## AVEC CUISINE

se composent de : 1 *foyer*, 1 *cuvette porte-fers*,  
1 *covercle* à charnières,  
1 *four* à rôtir à retour de flamme, 1 *jeu de rondelles*,  
1 *cedrier* et 1 *main-courante*.

N<sup>os</sup> 641-642-643-644-645-646-647-648-649-650.

NUMÉROS	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650
Longueur	0-43	0-52	0-61	0-70	0-79	0-88	0-97	1-06	0-88	1-06	0-75	0-84	0-93	1-02	1-11	1-19	1-28	1-37	1-19	1-37
Largeur	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-65	0-65	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-65	0-65
Hauteur	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80	0-80
Nombre de fers	6	8	10	12	14	16	18	20	24	30	6	8	10	12	14	16	18	20	24	30

**NOTA.** — Les fourneaux des numéros 631 à 638 et des numéros 641 à 648 sont à deux rangs de fer.

Ceux des numéros 639-640, 649-650 sont à trois rangs de fer.

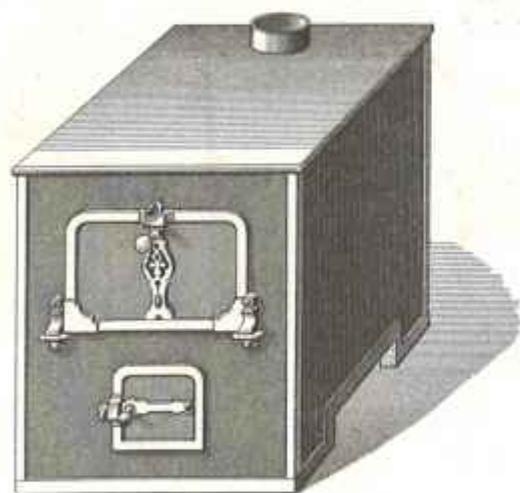
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## FOUR A PÂTISSERIE

DESSUS EN FONTE

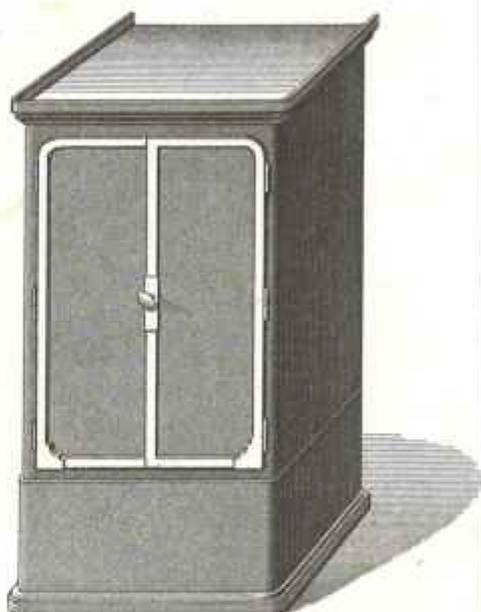
GARNITURE INTÉRIEURE EN BRIQUES RÉFRACTAIRES

Numéros : 651-652-653-654-655.



## ÉTUVES

CHAUFFE-ASSIETTES A ÉTAGÈRES



NUMÉROS	651	652	653	654	655
Longueur	0 <sup>m</sup> 65	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 75	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 85
Largeur	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four.	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60

**NOTA.** — Ces étuves se font de toutes dimensions; suivant la demande, elles sont chauffées par le passage de fumée d'un fourneau, calorifère ou tout autre appareil de chauffage.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## ACCESSOIRES DE FOURNEAUX, TOLE ET FONTE

## FAÇADES DE CENDRIER,

EN TÔLE, ENCADREMENT EN FER POLI, PLEINES OU A TOURNIQUET

## PLEINES



## A TOURNIQUET



## DIMENSIONS EXTÉRIEURES

1 <sup>re</sup> Façades pleines	Largueur	0 <sup>m</sup> 14	0 <sup>m</sup> 16	0 <sup>m</sup> 18	0 <sup>m</sup> 20	0 <sup>m</sup> 22	0 <sup>m</sup> 24	0 <sup>m</sup> 26	0 <sup>m</sup> 28	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 32	0 <sup>m</sup> 34	0 <sup>m</sup> 36
		Hauteur	0.20	0.20	0.20	0.20	0.22	0.23	0.24	0.24	0.17	0.18	0.17
2 <sup>es</sup> Façades à tourniquet	Largueur		0.18	0.20	0.22	0.24	0.16	0.18	0.20	0.22	0.25		
		Hauteur	0.14	0.14	0.14	0.14	0.17	0.17	0.17	0.17	0.17		

Les encadrements en fer poli } 1<sup>re</sup> Façades pleines 18×5; — 23×6; — 27×6; — 30×6.  
 se font } 2<sup>es</sup> » à tourniquet 18×5; — 20×5; — 23×6; — 27×6.

## PORTES DE FOYER A BOIS ET DE RÉCHAUDS,

ENCADREMENT FER POLI ET LOQUET, AVEC CONTRE-PORTE EN FONTE

## PLEINES



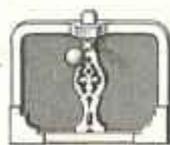
Largueur extérieure	0 <sup>m</sup> 15	0 <sup>m</sup> 15	0 <sup>m</sup> 17	0 <sup>m</sup> 18	0 <sup>m</sup> 21	0 <sup>m</sup> 23
Hauteur extérieure	0.14	0.15	0.16	0.17	0.19	0.20

Les encadrements se font en fer poli de 18×5; — 23×6; — 23×6; — 23×6; — 27×6; — 27×6.

## PORTES DE FOUR ET D'ÉTUVE

EN TÔLE, ENCADREMENT FER POLI, FERMETURE A CLANCHE OU A LOQUET A RESSORT

## DIMENSIONS EXTÉRIEURES



Portes de fours	Largueur	0 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 28	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 28	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 33	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 37	0 <sup>m</sup> 39	0 <sup>m</sup> 42	0 <sup>m</sup> 44	0 <sup>m</sup> 47	0 <sup>m</sup> 49	0 <sup>m</sup> 52	0 <sup>m</sup> 57
		Hauteur	0.25	0.25	0.25	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27	0.27
Portes d'étuves	Largueur		0.25	0.28	0.30	0.25	0.28	0.30	0.33	0.35	0.37	0.39	0.42	0.44	0.47	0.49	0.52
		Hauteur	0.18	0.18	0.18	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20

Les encadrements se font en fer poli de 18×5; — 20×5; — 23×6; — 27×6; — 30×6.

## PORTES DE CHAUFFE-ASSIETTES

EN TÔLE, ENCADREMENT FER POLI, FERMETURE A CLANCHE OU A LOQUET A RESSORT



Largueur extérieure	0 <sup>m</sup> 21	0 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 27	0 <sup>m</sup> 29	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 38	0 <sup>m</sup> 38	0 <sup>m</sup> 40
Hauteur extérieure	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.48	0.60

Les encadrements se font en fer poli de 20×5; — 23×6; — 25×6; — 27×6; — 30×6



A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

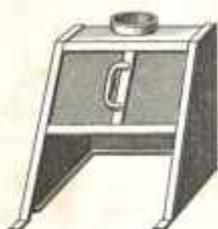
ACCESSOIRES DE FOURNEAUX, TÔLE ET FONTE

GRILLADES EN TÔLE, ENCADREMENT FER POLI

Ordinaires

à poignées ou à bouton.

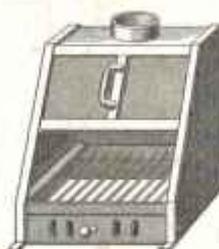
Nos 1-2-3-4-5.



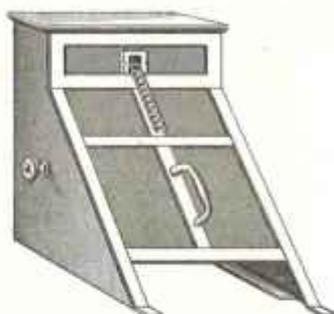
Lyonnaises

avec grille et tiroir.

Nos 6-7-8-9 et 10.



A tête et contrepoids



NUMÉROS	1 et 6	2 et 7	3 et 8	4 et 9	5 et 10
Largeur	0m 30	0m 35	0m 40	0m 45	0m 50

Les grillades ordinaires et les grillades lyonnaises se font avec tablier ordinaire ou à crémaillère.

Les grillades à contrepoids se font avec chaîne apparente ou intérieure; elles se font de toutes dimensions, à flamme dessus, flamme derrière ou flamme plongeante.

FOYERS

OVALES A HOUILLE



DIMENSIONS

NUMÉROS	000	00	0	1	2	3	4	5
Intérieures en haut	200	220	225	240	270	290	315	370
	160	160	170	180	210	220	270	300
Extérieures en bas	187	192	205	223	230	275	250	300
	135	138	150	160	205	195	208	240

CARRÉS A HOUILLE



DIMENSIONS

Int <sup>re</sup> en haut	200	200	220
	250	280	320
Ext <sup>re</sup> en bas	200	200	220
	230	260	300

MIXTES A BOIS ET A CHARBON



NUMÉROS	00	0	1	2	3	4
Longueur	270	380	400	450	470	510
Largeur	210	250	260	290	310	320
Hauteur	150	180	180	210	220	220

GRILLES OVALES



GRILLES CARRÉES PARABOLES A NERVURES



NUMÉROS	000	00	0	1	2	3	4	5
Largeur	422	427	434	445	454	477	505	535
Longueur	171	177	184	203	218	250	243	295

Longueur	Largeur
0.180	0.150
0.210	0.150
0.250	0.170

Longueur.	Hauteur.
0-300	0-215
0.350	0.215
0.400	0.220
0.450	0.220
0.500	0.220

NOTA. — Voir l'avis important, page IV.

## A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## ACCESSOIRES DE FOURNEAUX TÔLE ET FONTE

## BARREAUX DE FOURNEAUX

1° POUR CHARBON.



2° POUR BOIS.



Longueur	Largeur de la tête
0m 230	0m 032
0. 300	0. 035
0. 350	0. 040
0. 400	0. 045
0. 450	0. 045
0. 500	0. 045
0. 550	0. 045

Longueur	Largeur de la tête
0m 230	0m 030
0. 270	0. 030
0. 295	0. 030
0. 300	0. 038
0. 305	0. 030
0. 390	0. 040

## RONDELLES ET TAMPONS



## RONDELLES POUR AMÉRICAINS

Diamètres : 140-150-160-170-180-190-200-210-220-230-240-250-260-270-280-290-300 m/m.

## TAMPONS POUR AMÉRICAINS

Diamètres : 100-110-120-130 m/m.

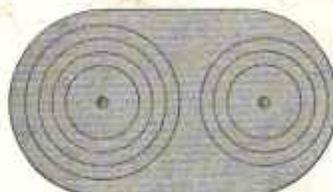
## RONDELLES FORTES

Diamètres : 150-160-170-180-190-200-210-220-230-240-250-260-270-280-290-300-310-320-330-340-350-360-370-380-390-400-420-450-480-500 m/m

## TAMPONS FORTS

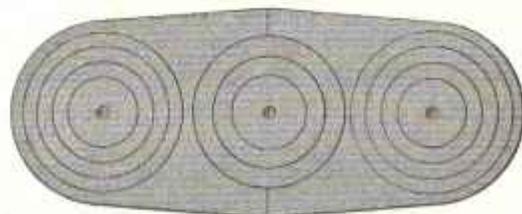
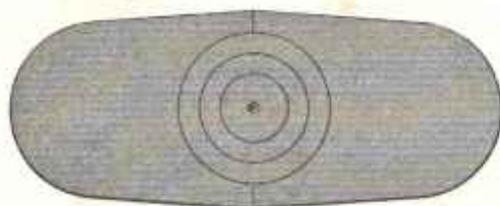
Diamètres : 100-110-120-130-140-150 m/m

## OVALES A 1 ET 2 TROUS



Longueur	0m265	0m315	0m405	0m470	0m510	0m610	0m650	0m700	0m785	0m790
Largeur	0. 240	0. 260	0. 235	0. 295	0. 335	0. 300	0. 350	0. 390	0. 390	0. 450

## OVALES, COUP DE FEU EN 2 PIÈCES, A 1 TROU ET A TROIS TROUS



1° En 2 pièces, à 1 jeu de rondelles

2° En 2 pièces, à 3 jeux de rondelles

NUMÉROS	0	1	2	3	4
Longueur	0m80	0m95	1m03	1m20	1m37
Largeur	0.385	0.415	0.435	0.455	0.480

NUMÉROS	0	1	2	3	4
Longueur	0m80	0m95	1m03	1m20	1m37
Largeur	0.385	0.415	0.435	0.455	0.480

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

ACCESSOIRES DE FOURNEAUX, TÔLE ET FONTE

RÉCHAUDS CARRÉS AVEC COUVERCLE EN FONTE



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Dimensions extérieures	155	170	185	200	215	230	245	260	285

RÉCHAUDS POISSONNIÈRES AVEC COUVERCLES EN FONTE



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	
Dimensions extérieures	Longueurs	323	350	377	404	431	458	485	512
	Largueurs	183	190	197	204	211	218	225	232

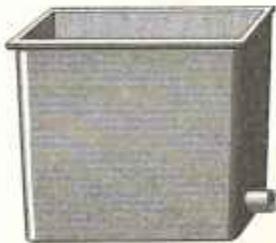
MARMITES EN FONTE, BRUTES, POLIES, ÉTAMÉES OU ÉMAILLÉES



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Diamètre	0m40	0m43	0m45	0m50	0m53	0m60	0m65	0m70	0m75
Profondeur	0, 25	0, 30	0, 30	0, 35	0, 40	0, 40	0, 45	0, 50	0, 54
Contenance	25 lit.	35 lit.	40 lit.	55 lit.	70 lit.	90 lit.	110 lit.	150 lit.	200 lit.

Les marmites en cuivre, étamées intérieurement, se font de toutes dimensions avec panaches et couvercle cuivre poli ou fer battu étamé.

CHAUDIÈRES EN FONTE ÉMAILLÉE, POUR FOURNEAUX DE CUISINE



NUMÉROS	Longueur	Largueur	Profondt	Conten <sup>ce</sup>
00	0m240	0m075	0m320	5 lit.
0	0, 270	0, 085	0, 340	7 »
1	0, 290	0, 110	0, 360	10 »
2	0, 360	0, 140	0, 390	16 »
3	0, 400	0, 160	0, 400	23 »
4	0, 450	0, 180	0, 420	35 »
5	0, 510	0, 210	0, 490	45 »

COUVERCLES ET PANACHES

en cuivre, pour chaudières.

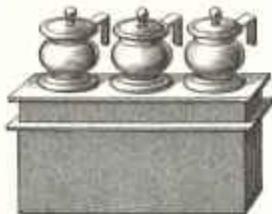


BAINS-MARIE, en fonte ou en cuivre avec copettes.

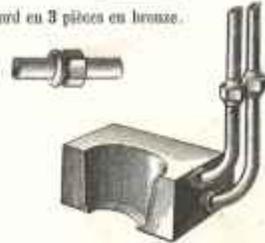
COPETTES en cuivre étamées intérieurement.

COPETTES en porcelaine.

BOUILLEUR EN CUIVRE ROUGE pour chauffage de bains.



Raccord en 3 pièces en bronze.



Diamètres : 0m07, 0m09, 0m10, 0m11, 0m12.

Ces pièces ne s'exécutent que sur dimensions données.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

ACCESSOIRES DE FOURNEAUX TOLE ET FONTE

CONSOLES

DOUBLE



SIMPLES

1° Ordinaire.



2° Pour fourneaux de charcutier.



CONSOLES DOUBLES

Longueur	Largeur
365	25
390	28
410	35
440	35

CONSOLES SIMPLES

Ordinaires		Pour fourneaux de charcutier	
Longueur	Largeur	Longueur	Largeur
95	25	160	35
130	30	170	40
170	40		

CONGÈ pour porte.



MENTONNETS polis avec écrou à 1 et 2 crans.



COLLIERS polis avec écrou.



MANIVELLE pr registres avec bouton : longueur 85 m/m.



CLANCHE



Nos	1	2	3	4
	0m210	0m245	0m220	0m280

ROBINETS POUR CUISINIÈRES

Cuivre poli ou nickelé.



NUMÉROS	1	2
Diamètre du taraudage	19 m/m	22 m/m

ROBINETS POUR FOURNEAUX DE CUISINE

Cuivre poli ou nickelé, à rosace ou à raccord.

A BÉQUILLE

A CLEF



LOQUETS

POUR PORTE DE chauffe-assiettes

A RESSORT

N° 1

N° 2



LOQUETS POUR PORTES DE CHAUFFE-ASSIETTES

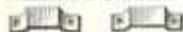
Nos	1	2	3
Longueur	0m185	0m240	0m260

LOQUETS A RESSORT

POUR PORTES DE FOURS ET ÉTUVES

Nos	1	2
Longueur	0m180	0m190

GÂCHES POLIES

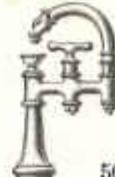


Nos	0	1	2	3	4	5
Longueur	18	23	27	30	35	40m/m

ROBINET CUL-DE-LAMPE en bronze.



ROBINET A COLONNE et à col de cygne en bronze.



Diamètres: 18, 20, 22 et 25 m/m.

Hauteurs: 50 et 60 e/m



ACCESSOIRES DE FOURNEAUX, TÔLE ET FONTE

BOUTONS cuivre poli ou nickelé,  
unis ou moulurés.

BOUTONS fonte polie, émaillée  
ou nickelée

à tige à river, taraudée ou sans tige

BOUTONS  
ronds



BOUTONS  
octogonaux.



Diamètre	
25	40
30	45
35	50
38	55

Diamètre	
28	
32	
35	

ROSACES POUR PORTES  
cuivre poli ou nickelé.

1<sup>re</sup> UNIES



2<sup>o</sup> A MOULURE



Diamètre } 30 m/m  
35  
40  
45

SUPPORTS cuivre poli ou nickelé,  
fer poli,  
pr barres de fourneaux à tige ou à patin.

GAUCHE à patin    INTERMÉDIAIRE à tige    DROIT à tige



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6
Pr barres de	16	18	20	22	25	30

TABLEAU DES DIMENSIONS

PLAT A GRILLE  
RECTANGULAIRE  
en fer battu émaillé.



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6
Longueur	0m33	0m36	0m39	0m42	0m45	0m50
Largeur	0. 24	0. 24	0. 27	0. 30	0. 35	0. 35

BARRE cuivre et fer poli  
pour fourneaux.



Diamètres :  
16, 18, 20, 22, 25, 30 m/m

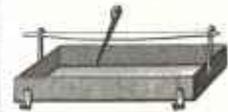
PLAT A BROCHE  
OVALE  
en fer battu émaillé.



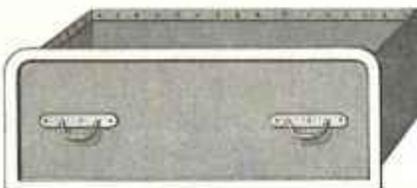
TABLEAU DES DIMENSIONS DES PLATS A BROCHE

DÉSIGNATION		1	2	3	4	5
Plat à broche } ovale	Longr	0m30	0m35	0m40	0m45	0m50
	Largr	0m35	0m40	0m45	0m50	»
Plat à broche } rectangulaire	Longr	0m24	0m27	0m30	0m33	»
	Largr	0m24	0m27	0m30	0m33	»

PLAT A BROCHE  
RECTANGULAIRE  
en fer battu émaillé.



CHARBONNIERS pour FOURNEAUX  
montés sur galets,  
(Se font de toutes dimensions)



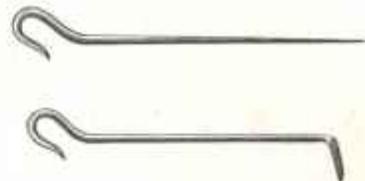
CLEF EN FONTE  
avec tige en fer.



CLEF EN CUIVRE  
avec tige en fer.



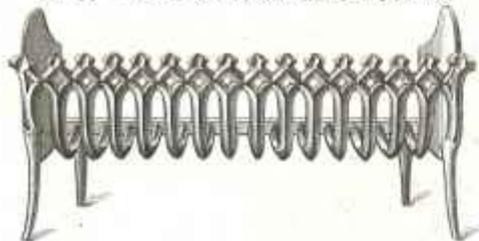
TISONNIERS ET CROCHETS  
pour fourneaux,  
en fer poli de 8, 10 et 12 m/m



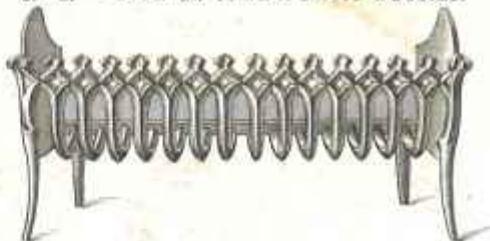
A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

GRILLES A HOUILLE

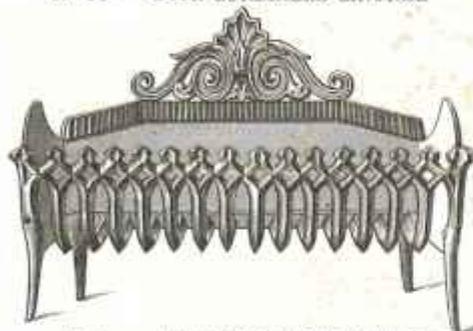
N° 1. — DITE CINTRÉE SANS DOSSIER



N° 2. — DITE CINTRÉE A PETIT DOSSIER



N° 3. — DITE CORBEILLE CINTRÉE



N° 4. — DITE PALMETTE



N° 5. — DITE CORBEILLE CARRÉE



N° 6. — DITE CORBEILLE RONDE



DIMENSIONS ET POIDS DES GRILLES Numéros 1, 2, 3, 4, 5 et 6

Longueurs		0m22	0m25	0m28	0m31	0m34	0m37	0m40	0m43	0m46	0m49	0m52	0m55	0m58	0m61	0m64	
POIDS	N° 1	Légères	3k5	3k7	4k <sub>0</sub>	4k5	4k7	4k9	5k2	5k4	5k5	5k6	5k8	6k4	7k <sub>0</sub>	7k2	7k5
		Moyennes	»	5k <sub>0</sub>	5k4	5k4	5k7	6k <sub>0</sub>	6k3	6k8	7k <sub>0</sub>	7k3	7k8	8k2	8k6	8k7	»
		Lourdes	6k1	6k4	6k6	7k <sub>0</sub>	7k3	7k5	8k2	8k4	9k <sub>0</sub>	9k8	10k4	10k5	10k8	11k <sub>0</sub>	11k6
	N° 2	Légères	3k8	3k9	4k7	4k8	5k <sub>0</sub>	5k3	5k6	5k9	6k4	6k8	7k <sub>0</sub>	7k5	8k <sub>0</sub>	8k2	8k5
		Moyennes	»	4k7	5k3	5k8	6k2	6k5	6k9	7k4	7k9	8k2	8k7	9k5	10k <sub>0</sub>	10k3	»
	N° 3	»	»	7k <sub>0</sub>	7k6	8k5	9k <sub>0</sub>	9k3	10k <sub>0</sub>	10k6	11k7	11k8	12k2	13k <sub>0</sub>	13k8	»	
	N° 4	»	»	3k6	3k7	3k8	4k <sub>0</sub>	4k2	4k4	4k7	4k9	5k2	5k5	5k8	6k2	»	
	N° 5	»	»	»	5k4	5k8	6k2	6k6	7k <sub>0</sub>	7k4	7k8	»	»	»	»	»	
	N° 6	»	»	»	»	»	7k <sub>0</sub>	7k5	8k <sub>0</sub>	8k5	»	»	»	»	»	»	

Les poids ne sont qu'approximatifs.



GRILLES A HOUILLE

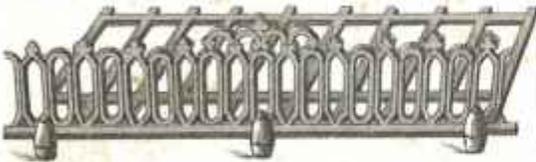
N° 7. — A CHENET (EN DEUX PIÈCES).



DIMENSIONS ET POIDS

Longueurs	0m30	0m37	0m44	0m51	0m58
Poids	3k 6	4k 3	5k »	5k 7	6k 4

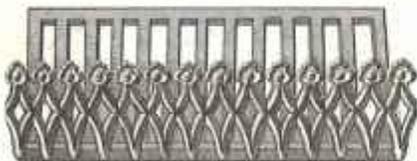
N° 8. — A CHENET (EN DEUX PIÈCES).



DIMENSIONS ET POIDS

Longueurs	0m37	0m42	0m47	0m52	0m57	0m62
Poids	4k 4	4k 9	5k 4	6k »	6k 6	7k 3

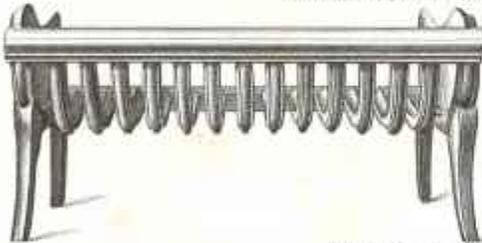
N° 9. — A CHENET (EN UNE PIÈCE).



DIMENSIONS ET POIDS

Longueurs	0m30	0m35	0m40	0m45	0m50	0m55	0m60
Poids	3k 5	4k »	4k 2	4k 75	4k 9	5k 3	6k 5

GRILLE EXTRA-FORTE D'ADMINISTRATION



DIMENSIONS ET POIDS

Longueurs	0m45	0m50	0m55	0m60	0m65
Poids	16 k	17 k	19 k	20 k	22 k

GRILLE RECTANGULAIRE A PIEDS



Largeurs	0m14	0m16	0m19	0m22
Longueurs	0m22	0m22	0m27	0m30
	0.25	0.25	0.30	0.32
	0.27	0.27	0.32	0.35
	»	0.30	0.35	»

BÔCHES ÉCONOMIQUES



DIMENSIONS ET POIDS

Longueurs	0m30	0m35	0m40	0m45	0m50	0m55	0m60
Poids	4 k	4k 5	5 k	6 k	9 k	10 k	12 k

Les poids ne sont qu'approximatifs.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

FOYERS ÉCONOMIQUES



CHEMINÉES A PIEDS  
(Panneaux émaillés).



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8
Largeur	0m40	0m45	0m50	0m50	0m55	0m55	0m60	0m60
Hauteur	0.45	0.50	0.50	0.55	0.55	0.60	0.60	0.65

NUMÉROS	1	2	3	4
Hauteur totale	0m60	0m64	0m68	0m76
Largeur de la tête	0.45	0.48	0.51	0.60
Largeur du socle	0.42	0.45	0.48	0.57

Ces foyers, construits pour l'usage de la houille ou du coke, sont destinés à être placés dans l'encadrement des cheminées. Le foyer est garni de briques réfractaires. Le souffleur rotatif, équilibré dans toutes ses positions, fonctionne sans bruit. La grille du foyer est double; sur demande, ils sont fournis avec chauffe-plat rotatif se plaçant sur la grille du foyer.

Ces cheminées sont construites pour l'usage de la houille ou du coke. Elles sont garnies de briques réfractaires. La porte s'ouvre en abattant et est munie d'un revêtement en fonte, ainsi que la grille de foyer, de façon à protéger les pièces extérieures. La buse est toujours derrière, le dessus s'ouvre et permet de cuire les aliments sur un trou disposé à cet effet.

CHEMINÉES A SOCLE

AVEC FOUR ET PANNEAUX ÉMAILLÉS

1° A HOUILLE (N°s 1, 2, 3 et 4).



NUMÉROS	1	2	3	4
Hauteur	0m65	0m68	0m72	0m79
Largeur de la tête	0.52	0.56	0.59	0.63
Largeur de la base	0.58	0.62	0.65	0.69

2° A BOIS (N°s 3 et 4).



Ces cheminées à panneaux émaillés sont d'un bel effet. Une double grille protège la porte et la grille du foyer contre les atteintes du feu.

Les numéros 3 et 4 peuvent être disposés pour le chauffage au bois.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## CALORIFÈRES RONDS

BOISE MOBILE



## CHEMINÉES PARISIENNES

TYPE N° 1. — CARRÉES



TYPE N° 2. — REHAUSSÉES



NUMÉROS	1	2	3	4	5	
Hauteur	0 <sup>m</sup> 74	0 <sup>m</sup> 82	0 <sup>m</sup> 92	0 <sup>m</sup> 98	1 <sup>m</sup> 20	
Diam.	de la tête	0.33	0.38	0.42	0.49	0.56
	de la base	0.37	0.42	0.49	0.54	0.64
	du corps	0.25	0.28	0.32	0.37	0.44

Le foyer de ces calorifères est renforcé, il est surmonté d'une cloche présentant une grande surface de chauffe. On le nettoie facilement par la grille du fond, laquelle est à bascule.

Ces calorifères peuvent se livrer émaillés.

MESURES INT. DES FOYERS	0 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 25	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 30	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 35	0 <sup>m</sup> 40	0 <sup>m</sup> 40
Façade	Larg.	0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 60
	Haut.	0.45	0.50	0.50	0.55	0.55	0 <sup>m</sup> 60	0.65
POIDS	28 <sup>kg</sup>	29 <sup>kg</sup>	32 <sup>kg</sup>	33 <sup>kg</sup>	39 <sup>kg</sup>	42 <sup>kg</sup>	44 <sup>kg</sup>	46 <sup>kg</sup>

Ces cheminées se font avec porte ou souffleur fonte.

Les poids ne sont qu'approximatifs.

A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

CHEMINÉES PARISIENNES

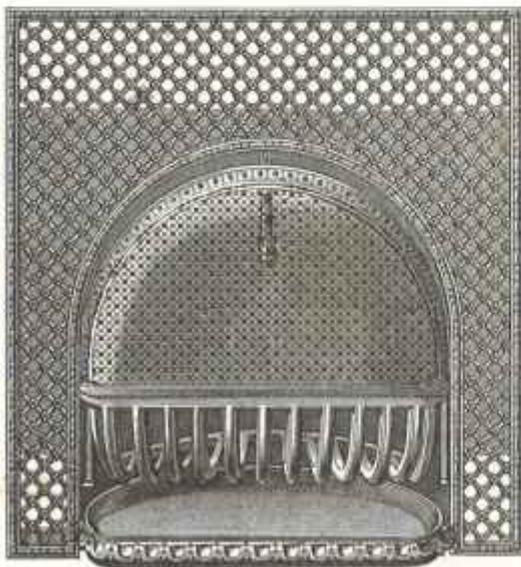
N° 3. — CHEMINÉE PARISIENNE  
AVEC FAÇADE A JOUR



VUE INTÉRIEURE ET GRILLE  
DES FOYERS ORDINAIRES



N° 4. — CHEMINÉE PARISIENNE  
AVEC FAÇADE MI-PLÈNE

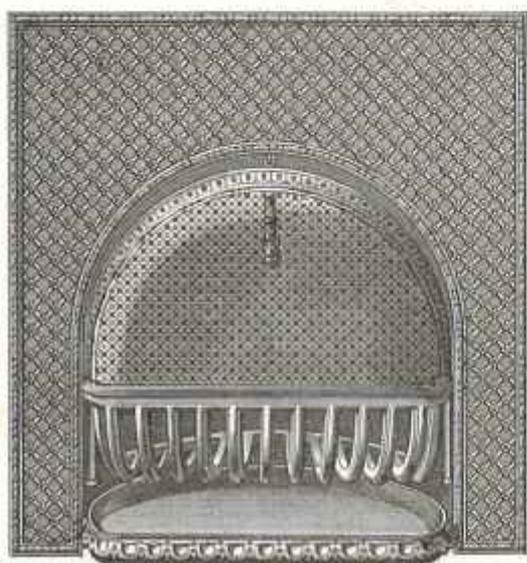


VUE INTÉRIEURE ET GRILLE  
DES FOYERS MIXTES



A. CHAPPÉE, FONDEUR-CONSTRUCTEUR, LE MANS

## CHEMINÉES PARISIENNES

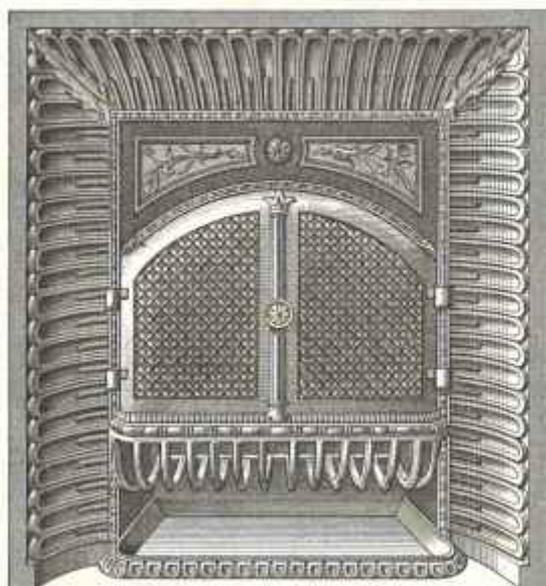
 N° 5. — CHEMINÉE PARISIENNE  
AVEC FAÇADE PLEINE


DIMENSIONS DES CHEMINÉES N° 3, 4 et 5

MESURES INTÉRIEURES DES FOYERS		MESURES DES FAÇADES	
Ordinaires	Mixtes	Largeur	Hauteur
0 <sup>m</sup> 350	0 <sup>m</sup> 350	0 <sup>m</sup> 45	0 <sup>m</sup> 50
		0,45	0,55
		0,45	0,60
		0,50	0,55
		0,50	0,60
0 <sup>m</sup> 400	0 <sup>m</sup> 400	0,55	0,60
		0,55	0,65
		0,60	0,65

**NOTA.** — Les Cheminées parisiennes se livrent avec foyer ordinaire pour le chauffage au coke et au charbon de terre, ou avec foyer mixte pour le chauffage au bois et au coke.

N° 6. — CHEMINÉE CONCAVE POUR POÊLES SALLE A MANGER (MODÈLE SPÉCIAL)


 DIMENSIONS  
DES CHEMINÉES CONCAVES

LARGEUR des FOYERS	MESURES DES FAÇADES	
	Largeur	Hauteur
0 <sup>m</sup> 300	0 <sup>m</sup> 450	0 <sup>m</sup> 570
0,300	0,450	0,620
0,350	0,570	0,620
0,350	0,570	0,670
0,350	0,670	0,670

**NOTA.** — Ces cheminées se font soit avec portes, soit avec souffleur.

# TABLE DES MATIÈRES



NOTA. — Toutes les pièces contenues dans cet album se fabriquent à nos usines de **Port-Brillet**, c'est ce qui justifie les lettres **P-B** qui figurent en tête des planches.

	A	B	C	E	F	Numéros des Planches
ACCESSOIRES pour fourneaux tôle et fonte						297a à 298a
BAINS-MARIE en fonte						297b
BARREAUX de fourneaux						297c
BARRES en cuivre ou fer poli						298a
BOUILLEUR en cuivre rouge						297d
BOUTONS cuivre poli ou nickelé						298a
BOUTONS fonte polie, émaillée ou nickelée						298a
BÛCHES économiques						300a
CALORIFÈRES ronds						372
CHAUFFERETTES						272
CHAUDIÈRES en fonte émaillée pour fourneaux de cuisine						297a
CHEMINÉES à pieds						371
CHEMINÉES à panneaux émaillés et à four						371
CHEMINÉES parisiennes, n° 1 et 2						372
CHEMINÉES parisiennes avec façade à jour (n° 3)						376a
— — avec façade mi-pleine (n° 4)						376a
— — avec façade pleine (n° 5)						376a
CHEMINÉE concave pour poêles salle à manger (n° 6)						376a
CHARBONNIERS pour fourneaux, montés sur galets						298a
CLANCHES pour portes de fours et étuves						298a
CLEF en fonte avec tige en fer						298a
CLEF en cuivre —						298a
CLOCHES à anses en fer et à oil						262a
CLOCHES pour repasseuses, à 5, 6, 7, 8 et 10 fers						273
COLLIERS polis avec écrou						298a
COMPOSITION des fourneaux de construction à façade fonte et des fourneaux tôle et fonte						290c et 290a
CONSOLES simples et doubles						298a
CONGÉS pour portes						298a
COPETTES en cuivre et en porcelaine						297b
COUVERCLES et PANACHES en cuivre						297b
CROCHETS pour fourneaux						298a
CUISINIÈRES d'angle avec pieds et avec patins						279a
CUISINIÈRES parisiennes						280a
CUISINIÈRES économiques avec chaudière						280a
— — sans —						281
CUISINIÈRES à 3 trous sans étuve						282a
— — avec étuve						282a
CUISINIÈRES à 5 trous sans étuve						284a
— — avec étuve						284a
ETUVES chauffe-assiettes à étagères						296a
FOURNEAUX potagers à 2 trous, sans chaudière (n° 1)						278a
— — — avec chaudière (n° 1 bis)						278a
— — à 3 trous, sans chaudière (n° 2)						278a
— — à 3 trous, avec chaudière (n° 3)						278a
FOURNEAUX de lessiveuses, dites savonneuses						273

TABLE DES MATIÈRES

	Numéros des Planches
FOURNEAUX parisiens ou américains, sans barre cuivre et sans pieds	285a
— — — avec barre cuivre et avec pieds	285b
— — — à arcade et barre cuivre	285c
— — — à charbonnier et barre cuivre	285d
FOURNEAUX triangulaires sans pieds et avec socle fonte (n° 3 à 6)	285A
FOURNEAUX triangulaires avec pieds et montés à vis (n° 7 à 10)	285A
FOURNEAUX de cuisine sans chaudière (27 à 32)	285c
— — — avec chaudière (33 à 38)	285c
— — — à arcade, sans chaudière (39 à 48)	285c
— — — à étuve — (49 à 60)	285c
FOURNEAUX de cuisine avec charbonnier à roulettes (61 à 80)	285d
— — — à arcade (85 à 104)	285d
FOURNEAUX à étuve avec chaudière et un seul cendrier (119 à 124)	286A
FOURNEAUX à étuve avec chaudière et cendrier trieur (125 à 144)	286b
FOURNEAUX à grillade et à étuve (151 à 173)	286c
— à 2 réchauds et étuve (181 à 202)	286d
— à 2 fours (203 à 218)	287A
— à 2 fours et grillade (227 à 242)	287b
— à 2 fours, grillade et bain-marie (249 à 260)	287c
— à 2 réchauds sans pieds (265 à 282)	287d
— à 2 réchauds à arcade (287 à 304)	287d
— pour limonadiers (311 à 324)	288A
— à 1 marmite, pour charcutiers (333 à 344)	288b
— à 2 fours et à 2 marmites, pour charcutiers (345 à 354)	288c
— à 2 fours, 2 marmites et grillade, pour charcutiers (355 à 364)	288d
— pour limonadiers (369 à 382)	289A
FOURNEAUX à 2 réchauds et à grillade (391 à 406)	289b
FOURNEAUX parisiens ou américains à arcade avec poissonnière (417 à 421)	289c
— — — à charbonnier — (422 à 426)	289c
FOURNEAUX de cuisine parisiens ou américains, sans pieds (427 à 431)	289d
— — — pour loges et logements sans cuisine (433 à 444)	289d
FOURNEAUX économiques sans chaudière (445 à 456)	290A
— — — avec chaudière cuivre (457-472)	290A
FOURNEAUX de construction à façade fonte (473 à 492)	290b
— — — — (composition des fourneaux)	290c
FOURNEAUX de cuisine en tôle et fonte, avec étagère (comp. des fourneaux)	290d
FOURNEAUX à grillade et à arcade (493 à 506)	291A
FOURNEAUX à 2 réchauds, à ceinture et charbonnier (507 à 528)	291b
FOURNEAUX à grillade, 2 réchauds et four à pâtisserie (529 à 542)	291c
— à 2 fours et grillade, à ceinture (543-552)	291d
— à 2 réchauds, grillade, à ceint. et charbonnier à roulettes (553 à 568)	292A
— à 2 fours, 2 étuves et cylindre (569 à 578)	292b
— pour restaurateurs, à 2 fours, grillade et cylindre (579 à 588)	292c
— à 1 four et 1 marmite (589 à 598)	292d
— à 1 marmite et 2 réchauds (599 à 610)	293A
— à 2 marmites (611 à 620)	293b
— à 2 marmites et 2 réchauds (621 à 630)	293c
FOURNEAUX pour gr. établ. disp. pour être placés au milieu d'une cuisine	293d à 295a
FOURNEAUX perfectionnés pour blanchisseuses sans cuisine (631 à 640)	296c
— — — — avec cuisine (641 à 650)	296c
FOUR à pâtisserie (651 à 655)	296d
FAÇADES de cendrier en tôle, encadrement fer poli	297A
FOYERS ovales à houille	297b
— carrés à houille	297b
— mixtes à bois et à charbon	297b
FOYERS économiques	371

TABLE DES MATIÈRES



	Numéros des Planches
Foyers ordinaires pour cheminées parisiennes	376A
Foyers mixtes	376A
— G —	
GACHES polies	298A
GRILLADES en tôle	297B
GRILLES ovales	297B
GRILLES carrées	297B
GRILLES à houille	300A et 300B
— I —	
INSTALLATION d'une salle de bains alimentée par un bouilleur	296B
— L —	
LOQUETS à ressort	298A
— M —	
MARMITES en fonte brutes, polies, étamées ou émaillées	297B
MANIVELLE pour registres	298A
MENTONNETS polis avec écrou à 1 ou 2 crans	298A
— O —	
OVALES à 1 et 2 trous	297C
OVALES coup de feu à 1 et à 3 trous	297C
— P —	
PARABOLES à nervures	297B
PANACHES en cuivre pour chaudières	297B
PLAQUES pour poêles	262A
PLATS à grille rectangulaire	298B
PLATS à broche ovale	298B
PLATS à broche rectangulaire	298B
POÊLES à cloches	262A
POÊLES lyonnais	262B
POÊLES militaires	262B
POÊLES carrés pour corps de garde	262B
POÊLES à socle	275A
POÊLES à bavette avec ou sans chaudière	275B
POÊLES du Berry	279A
POÊLES ellipsoïdes	279A
PORTES de foyer à bois et de réchauds	297A
PORTES de four et d'étuves	297A
PORTES de chauffe-assiettes	297A
— R —	
RACCORDS en 3 pièces en bronze	297D
RÉCHAUDS pour repasseuses	273
RÉCHAUDS-enveloppes	275A
RÉCHAUDS parisiens	275A
RÉCHAUDS carrés	297B
RÉCHAUDS-poissonnières	297D
ROBINETS pour cuisinières	298A
ROBINETS pour fourneaux de cuisine	298A
ROBINET cul-de-lampe en bronze	298A
ROBINET à colonne et à col de cygne, en bronze	298A
RONDELLES et tampons	297C
ROSAGES pour portes	298B
— S —	
SUPPORTS cuivre poli ou nickelé, et fer poli	298B
— T —	
TISONNIERS pour fourneaux	298B