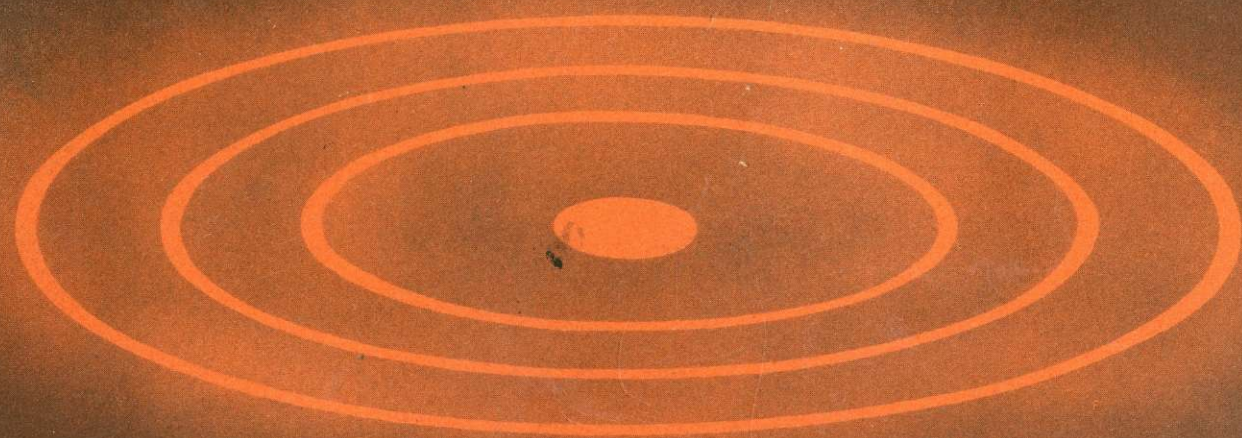


POÊLES ET CUISINIÈRES



CHAPPÉE CALORIA

ALBUM N° 109



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Anciens Établissements CHAPPÉE - Établissements NANQUETTE - Fonderies CALORIA
Fonderies et Émailleries DUPONT - Fonderies et Émailleries de NOYON
Société "LES FILS de A. PIAT" - Établissements JACOB, DELAFON, réunis

Société Anonyme au Capital de 69.000.000 de Francs

6, Rue Cambacérès, 6 - PARIS (8^e)

POÊLES ET CUISINIÈRES

CHAPPÉE CALORIA

ALBUM N° 109

SIEGE SOCIAL ET BUREAUX : 6, Rue Cambacérès — PARIS (8^e)

Téléphones : ANJOU 21-50 (8 lignes groupées) INTER-ANJOU 235 (3 lignes groupées)

Adresse Télégraphique : SOGEFONTE-123-PARIS

SALE D'EXPOSITION : 170, Faubourg Saint-Honoré — PARIS (8^e)



USINE DE PORT-BRILLET (Cliché de la C^o Aérienne Française)

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

USINES :

ANTOIGNÉ (SARTHE) - BELVOYE (JURA) - CLACY (AISNE) - DAX (LANDES)
 LE CATEAU (NORD) - NOYON (OISE) - PORT-BRILLET (MAYENNE)
 POUILLY-sur-SAONE (COTE-D'OR) - SAINT-MICHEL (AISNE)
 SEURRE (COTE-D'OR) - SOISSONS (AISNE)
 PARIS, 14, QUAI DE LA RAPÉE

DÉPÔTS :

- | | |
|---|---|
| * PARIS, 19, rue Léon-Giraud (19 ^e)
Tél. : Botzaris 50-80 et 50-81 | CANNES, 11, rue Macé
Tél. : 14-58 |
| PARIS, 14, quai de la Rapée
Tél. : Diderot 07-17, 07-18, 07-19 | GRENOBLE, 4, rue de New-York
Tél. : 39-64 |
| LYON, 18, route d'Heyrieux
Tél. : Parmentier 15-41 | VICHY, 42, boulevard Gambetta
Tél. : 22-10 |
| * MARSEILLE, 14, rue Urbain-V
Tél. : National 57-49, 31-70 | * CLERMONT-FERRAND, 92, rue Lavoisier
Tél. : 00-39, 05-27 et 17-24 |
| * BORDEAUX, 171, rue d'Ornano
Tél. : 812-77 | BRUXELLES, 58, avenue Fonsny
Tél. : 37-90-50 |
| * LILLE, 41, rue des Tanneurs
Tél. : 221-87 | GENEVE, 16, rue du Prieuré
Tél. : 28-444 |
| * TOULOUSE, Magasins Généraux, Chemin du Raisin
Tél. : 242-18 | * ALGER, 8, boulevard Villaret-Joyeuse
Tél. : 671-88 |
| ROUEN, 7, rue Saint-Lô.
Tél. : 370-03 | * ORAN, 2, rue Sidi-Ferruch
Tél. : 204-98 |
| NICE, 9, rue Lascaris
Tél. : 61-45 | * CASABLANCA, 650, boulevard de la Gare
Tél. : A-62-82, A-44-94 |

* Les dépôts précédés d'un astérisque sont seuls dépositaires des
APPAREILS de CHAUFFAGE et de CUISINE " CHAPPÉE-CALORIA "



USINES DE SAINT-MICHEL (Cliché de la C^o Aérienne Française)

POÊLES ET CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

SOMMAIRE :

	PAGES
Conditions de Vente	4 à 7
Planches des décors pour cuisinières en tôle	8
Emaux sur tôle	9
— sur fonte	10 - 11
Cuisinières tout fonte	12 à 28
— en tôle émaillée	29 à 37
Poèlerie	38 à 41
Fourneaux en tôle noire	42 à 45
Présentation des grands fourneaux	46
Appareils de chauffage	47 à 62
Articles spéciaux	63 à 67
Table des Matières	69 à 71

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CORRESPONDANCE

Nous prions instamment notre clientèle de bien vouloir adresser toutes les lettres relatives aux demandes de renseignements, aux commandes, aux réclamations, à la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 6, rue Cambacérès, Paris (8^e).

Pour faciliter les recherches et pour nous permettre de répondre rapidement à leurs demandes, nous prions également nos clients d'indiquer en tête de leur correspondance :

1^o Le service intéressé : **Chauffage domestique** ;

2^o Le numéro et la référence de la commande relevés sur les accusés de réception (Ex. : M.I.C.D 434 ou P.B.C.D 1014, etc.).

COMMANDES

Toutes les commandes et tous les marchés passés avec nos représentants sont régis par les règles ci-dessous sur lesquelles nous attirons spécialement l'attention de nos Clients.

Les commandes et les marchés sont enregistrés suivant l'ordre d'arrivée et les prix peuvent être modifiés suivant les fluctuations des cours. Chaque commande enregistrée, pour devenir définitive, doit faire l'objet d'un accusé de réception émanant du Siège social.

Toutes nos fournitures sont facturées au cours du jour de la livraison.

Nous n'entendons supporter aucune responsabilité pour retard ou non livraison de commandes en carnet, les délais fixés n'étant qu'indicatifs et nous nous réservons le droit d'expédier les commandes fabriquées même après les délais fixés.

De convention expresse, étant donné les aléas de fabrication, même lorsqu'il y a date de livraison fixée, aucun retard ne peut donner lieu à action en dommages-intérêts et tous nos marchés et engagements sont toujours souscrits sous cette réserve formelle.

Nous nous réservons la faculté d'expédier les commandes reçues de l'une ou l'autre de nos usines, suivant les fabrications.

Les ordres sont acceptés sans engagement de les livrer complets en une seule fois.

En aucun cas, les clients ne pourront se prévaloir du retard apporté à l'expédition de leurs ordres pour refuser d'en prendre livraison à l'arrivée.

Pour éviter les erreurs, les clients sont priés quand ils remettent leurs commandes, d'employer les désignations de l'album et du Tarif, ainsi que celles des factures.

MODÈLES

A moins de stipulation contraire, les modèles construits par nous restent toujours notre propriété, même quand ils sont payés par nos Clients.

Nous ne sommes plus responsables des modèles qui nous auront été confiés après un séjour de trois années dans nos usines.

Lorsque des commandes seront exécutées sur des modèles spéciaux et appartenant aux clients, ceux-ci auront soin de demander au préalable à laquelle de nos Usines ces modèles devront être adressés.

EXPÉDITIONS

Nos prix de vente s'entendent **marchandises remises sur wagon gare** départ de nos Usines ou de nos Dépôts, et toutes nos expéditions sont faites **en port dû**, par petite vitesse, **au tarif spécial**, sauf avis contraire du client.

Lorsque pour certaines fabrications, nos conditions s'entendent **franco**, le montant du transport payé à l'arrivée par le destinataire est déduit **à titre de ristourne** du montant de la facture, **moins la lettre de voiture** qui reste dans tous les cas à la charge du client.

En cas de modification des tarifs de transport après la parution du présent album, les augmentations seront toujours à la charge des clients et ajoutées sur le montant des factures.

GRANDE VITESSE

Les expéditions par grande vitesse, par vitesse unique et par colis postaux ne comportent jamais de bonification de port et sont grevées des frais de manutention et d'emballage qui sont au minimum de 2 fr. 50 par postal ou grande vitesse de 3 kgs, 3 fr. de 3 à 5 kgs, 4 fr. de 5 à 10 kgs et suivant prix de revient au-dessus.

GARANTIE

Tous nos appareils de chauffage et de cuisine sont essayés à nos ateliers et leur fabrication n'est mise en route qu'autant que les conditions de fonctionnement normal ont donné satisfaction.

Dans ces conditions, si une réclamation se produit relativement au fonctionnement, nos clients sont priés de bien vouloir en rechercher la cause ailleurs que dans l'appareil lui-même; règle générale, il s'agit toujours dans le cas de fonctionnement défectueux, d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise cheminée ; souvent aussi d'un manque de surveillance des appareils à feu continu, lors de leur allumage. C'est pourquoi nous sommes contraints de refuser d'une façon formelle la reprise d'appareils, et de décliner toute responsabilité de mauvais fonctionnement.

Toutefois, nous continuerons à remplacer gratuitement toute pièce reconnue défectueuse par fait de fabrication, dès son retour à l'usine et après vérification.

Nos acheteurs sont sensés connaître nos articles, ils ne doivent en aucun cas nous mettre en cause.

Pour la mise en service des appareils de cuisine, nous demandons à nos Clients d'avoir soin de desserrer légèrement les écrous des tiges d'assemblage ou les vis retenant le dessus au corps afin de permettre à la fonte d'opérer sa dilatation.

TRANSPORTS

RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE OU AVARIES

Toutes les prescriptions ci-dessous relatives aux Transports aux Réseaux ou aux Compagnies de Chemins de Fer, s'appliquent à la Société Nationale des Chemins de Fer.

Nos marchandises sont vendues prises en gare de nos usines.

Qu'elles soient remises en gare ou chargées par wagons complets sur nos embranchements particuliers, elles voyagent aux frais, risques et périls du destinataire, dès qu'elles ont quitté l'usine même si, par dérogation exceptionnelle, elles étaient expédiées franco de port.

Nous avons l'honneur de rappeler à notre clientèle les règles générales suivantes, concernant la responsabilité en cas de pertes ou avaries :

Les Compagnies de Chemin de Fer sont responsables des avaries ou pertes si le destinataire fait en temps utile et dans les formes voulues, les réserves nécessaires.

La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilités des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de Fer, les Compagnies sont seules responsables des avaries ou des pertes et cela sans qu'il leur soit permis d'exiger d'autres conditions d'emballage que celles usitées jusqu'alors (D. ministérielle du 15 septembre 1905).

Il est donc reconnu qu'en matière d'emballage, l'usage seul fait loi et par le fait que nos gares expéditrices habituées de longue date à nos marchandises, nous donnent récépissé de nos colis non emballés, c'est que ceux-ci offrent les garanties de sécurité exigées par l'usage ; par conséquent, les gares d'arrivées n'ont pas le droit que certaines s'arrogent encore par excès de zèle, de conclure à la non-responsabilité du Chemin de Fer en cas d'avaries sous prétexte d'insuffisance d'emballage ou que le wagon a été chargé et plombé par nous sur nos embranchements particuliers.

Mais pour bénéficier sans conteste des précieux avantages de la loi Rabier et pour réserver utilement ses droits en cas d'avaries ou de pertes, il convient donc :

1° De faire des réserves précises et déterminées sur le livre d'émargement de la gare ou le bordereau du camionneur ;

2° De faire accepter ces réserves par le représentant autorisé de la Compagnie sur le récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait, il y aurait lieu de les confirmer dans les trois jours par lettre recommandée, et de provoquer immédiatement une expertise judiciaire et de prendre l'initiative de cette expertise.

En conséquence, présenter une requête au Greffe du Tribunal de Commerce ou de la Justice de Paix, à l'effet de demander la nomination d'un expert.

Nos Clients ne doivent pas oublier l'importance que présente leur présence lors des opérations de l'expertise et qu'il y a intérêt pour eux à y assister ; de présenter leurs observations qui doivent être consignées au procès-verbal. Dès que l'expertise est effectuée, le destinataire doit prendre livraison de la marchandise sous réserve des constatations de cette expertise et ne pas omettre de confirmer ces réserves par lettre recommandée à la gare dans les trois jours de la livraison.

MODÈLE DE REQUÊTE EN NOMINATION D'EXPERT

A Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de...
ou Monsieur le Juge de Paix du canton de...

Le soussigné (nom, prénoms, qualité) a l'honneur de vous exposer :



Qu'il a reçu du Chemin de Fer (nom de la Compagnie)... d'envoi (nom de l'expéditeur, profession et résidence)... (désignation des marchandises en nature, nombre, poids et quantité)... ayant fait l'objet de l'expédition n°... du... de (gare expéditrice)... à (gare destinataire).

Qu'en procédant à la gare de... à la vérification de ces marchandises, il a reconnu que (désigner les manquants ou avaries)...

Et qu'en présence du refus du représentant de la Compagnie d'accepter la responsabilité de ces (manquants ou avaries) il a refusé lui-même provisoirement de prendre livraison.

En conséquence, il a l'honneur de vous prier de vouloir bien, conformément à l'article 106 du Code de Commerce, désigner tel expert qu'il vous plaira nommer, aux fins suivantes :

Procéder en gare de (lieu où se trouve la marchandise)... la Compagnie du Chemin de Fer (nom de cette Compagnie)... le requérant et l'expéditeur dûment appelés, à la vérification des marchandises désignées ci-dessus, en reconnaître l'état, déterminer l'importance des avaries (ou manquants), en rechercher les causes et estimer le dommage éprouvé.

Date et signature.

Toutefois, les marchandises voyageant aux risques et périls du destinataire et étant conditionnées suivant l'usage que nous pratiquons depuis plus de cinquante ans, de convention expresse, il est entendu que nous ne pouvons être rendus responsables, ni être appelés en garantie dans les actions qui peuvent naître entre le transporteur et le destinataire.

En conséquence, les Compagnies sont absolument responsables des marchandises qui leur sont confiées, que celles-ci voyagent aux conditions des tarifs spéciaux ou généraux.

Nous recommandons instamment à nos Clients de bien vérifier les marchandises à l'arrivée, aussi bien celles expédiées sous paille ou en caisse, que celles expédiées en vrac, le destinataire ayant le droit absolu de s'assurer du conditionnement intérieur et extérieur des colis qui lui sont présentés avant d'en prendre livraison ; de refuser les marchandises cassées et de ne pas payer le transport, malgré toutes les raisons que les gares pourraient leur donner.

En aucun cas, nous ne sommes garants des manquants ou substitutions de route pas plus que des retards dans les délais réglementaires de transports ou par suite d'avaries immobilisant les marchandises expédiées, le recours des destinataires devant, dans tous les cas, s'exercer contre les transporteurs.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Tous nos articles sont payables à 30 jours fin de mois d'expédition, par traite acceptable.

Alors même que nous aurions consenti des délais de paiement, nous nous réservons à tous moments d'exiger de l'acheteur une garantie, agréée par nous, de la bonne exécution de ses engagements. Le refus de nous donner cette garantie nous autorise, soit à suspendre immédiatement les expéditions, soit à annuler les marchés ou la partie restant à exécuter.

En cas de non paiement d'un de nos mandats, toutes les sommes portées au débit du compte deviennent immédiatement et de plein droit exigibles ; dans ce cas, nous nous réservons le droit d'annuler les marchés ou marchés en cours.

Tout relevé inférieur à 100 francs devra être réglé par chèque ou par chèque postal (Compte de chèques-postaux Paris 190-45). Sauf réception à la date prévue, nous disposerons sans nouvel avis par traite à vue sur notre client, avec majoration des frais de timbre plus 3 francs de frais de recouvrement pour Paris, 6 francs pour banlieue et province, et reprise d'escompte de caisse.

En cas de bonifications quelconques, celles-ci sont toujours calculées sur la valeur nette des marchandises, après déduction des ristournes de transport.

Les premières commandes doivent être accompagnées des références commerciales d'usage. En principe, les premières livraisons aux nouveaux clients s'entendent paiement d'avance ou contre remboursement.

En cas de non paiement dans les délais prévus ou aux échéances fixées, il y a lieu, le cas échéant, à reprise de l'escompte de caisse ; en outre, les intérêts de retard calculés à un taux égal à celui de l'escompte de la Banque de France augmenté de 2 (deux) et, en tout état de cause, au taux minimum de 6% l'an, sont dus de plein droit et courent immédiatement à compter des échéances normales et sans qu'il soit besoin de mise en demeure préalable.

Par ailleurs, tous avoirs sont en principe consignés sur le relevé du mois au cours duquel ils sont établis et viennent en déduction des factures portées sur ce relevé.

En cas de retour de marchandises avariées en cours de transport, nos factures demeurent valables et payables sans aucune prolongation d'échéance.

Toutes commandes emportent de plein droit élection de domicile à notre Siège social à **Paris**, et en cas de contestations les tribunaux de la Seine seront seuls compétents, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie. Nos traites acceptables ne sont pas une dérogation à cette clause attributive de juridiction.

VENTES AU DÉTAIL



Nos articles se recommandant à la clientèle par leur fini de fabrication et leur qualité et les prix du tarif ayant été étudiés pour laisser au détaillant son bénéfice normal habituel, nous recommandons **à nos Clients de ne pas offrir nos articles à vils prix sous prétexte de réclame**, ce qui aurait pour conséquence de les déconsidérer dans l'esprit des acheteurs et de les faire confondre avec des articles similaires de fabrication inférieure ou articles réclame. C'est pourquoi nous ne pouvons accepter que notre clientèle affiche, soit dans ses magasins, soit en réclame par voie de journaux ou de prospectus, un prix autre que celui porté sur le tarif en vigueur. Nous considérons que tout achat de notre matériel est fait implicitement à nos conditions générales de vente, même si cet achat est fait par l'intermédiaire d'un de nos clients, lequel sera personnellement chargé de faire respecter nos conditions.

Toute infraction à cette règle nous autoriserait à suspendre les livraisons, sous réserve de nos droits à dommages et intérêts.

PIÈCES DE RECHANGE

En ce qui concerne les appareils d'anciennes fabrications, notamment ceux ne figurant plus à nos catalogues et tarifs, depuis 1922, nous ne pouvons garantir que la fourniture des grilles et foyers et des dessus, rondelles et tampons. Pour les autres pièces pouvant être nécessaires, notre clientèle est priée de nous consulter, afin de savoir s'il nous est possible de livrer et dans quelles conditions.

EXPÉDITIONS A L'ÉTRANGER

Les marchandises expédiées à l'Étranger voyagent aux risques et périls du destinataire et nous déclinons toute responsabilité des avaries produites dans le transport.

RETOUR DE MARCHANDISES

Tout client qui désirera nous retourner des marchandises devra nous en prévenir et attendre nos instructions pour la réexpédition. Tout envoi auquel nous n'aurons pas préalablement consenti sera rigoureusement refusé à l'arrivée.

EMBALLAGES

Les articles en fonte brute, poêles, calorifères, cheminées, cuisinières fonte brute, tôle et fonte ordinaires sont expédiés en vrac.

Les articles émaillés sont emballés sous cadre bois ou paillons, sans majoration.

Les emballages spéciaux, comptés au prix de revient, seront facturés et non repris.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il est expressément stipulé que toutes clauses imprimées en marge ou dans le corps des lettres ou des feuilles de commandes de nos clients, et contraires aux clauses et conditions générales de vente et de paiement ci-dessus, ne peuvent nous être opposées, si elles n'ont fait l'objet d'un accord préalable et spécial.

Toute modification à nos conditions générales de vente et de paiement, pour être valable, doit être acceptée par nous, par écrit.

EMAUX

Les légers fendillements, appelés tressaillures ou craquelures, qui se produisent parfois sur les pièces émaillées, et que l'on remarque quelquefois sur les teintes claires, ne peuvent, en aucun cas, constituer un défaut de fabrication.

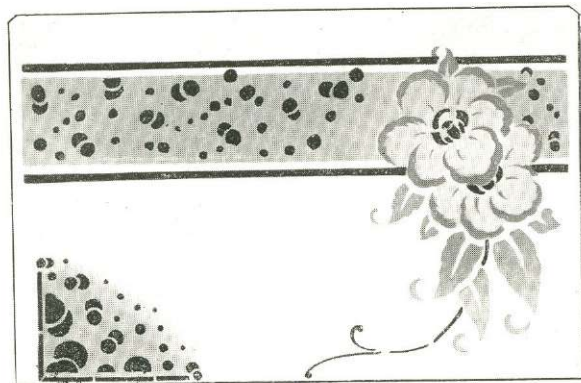
Ces tressaillures, résultant d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail, ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

POUDRE-ÉMAIL "POLI-SANIT"

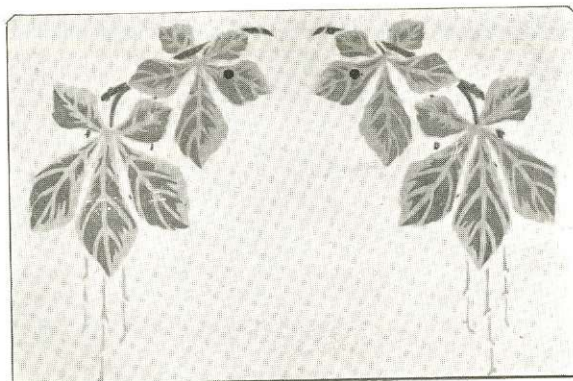
Pour l'entretien et le nettoyage de tous les appareils émaillés, nous recommandons l'emploi de la poudre-émail « Poli-Sanit ». Frotter doucement les parties émaillées avec un chiffon sec saupoudré de poudre-émail « Poli-Sanit ». **La boîte, net : 6 francs.**

PLANCHE DES DECORS

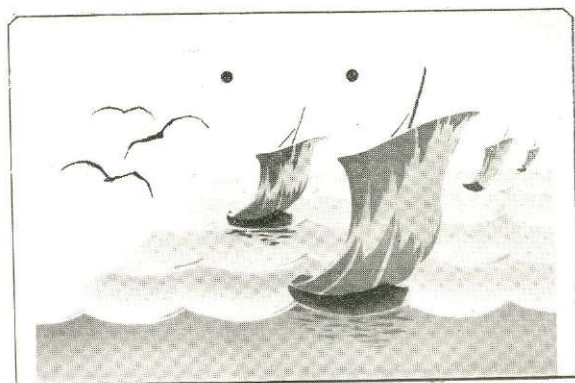
POUR CUISINIÈRES TOLE



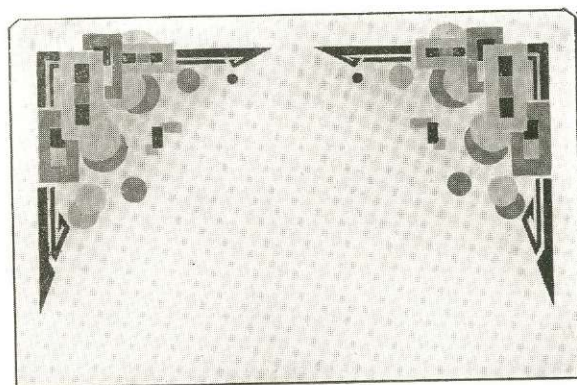
P. 761



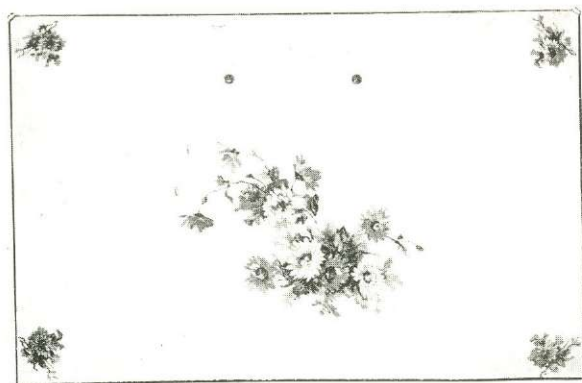
P. 762



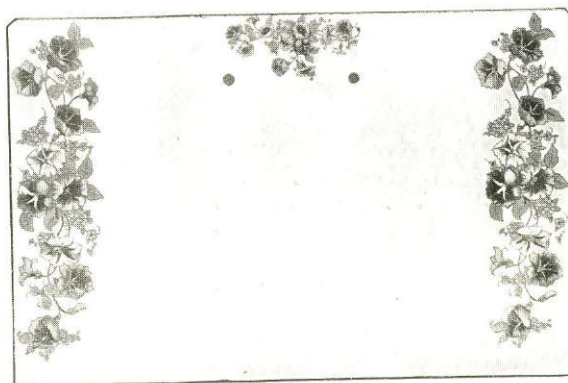
P. 763



P. 764



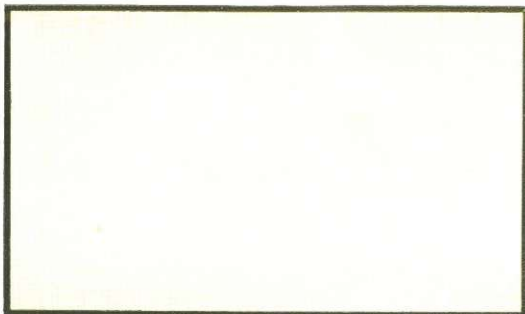
D. 765



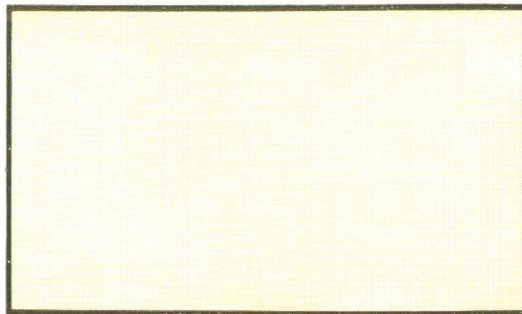
D. 766

PLANCHE DES EMAUX DE COULEUR

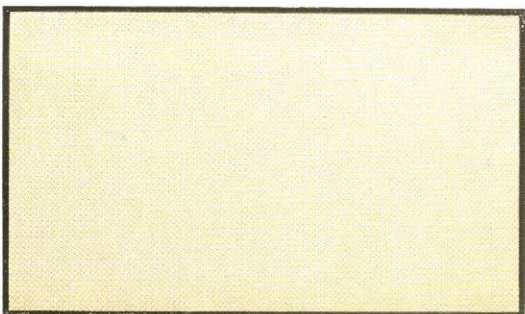
POUR CUISINIÈRES TOLE



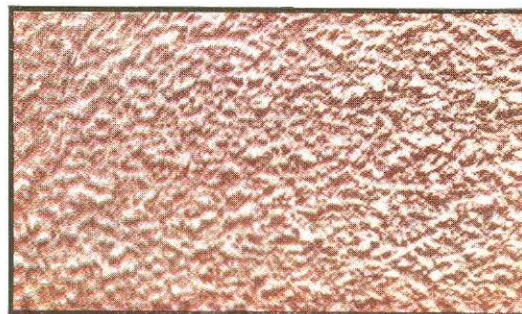
I. Ivoire



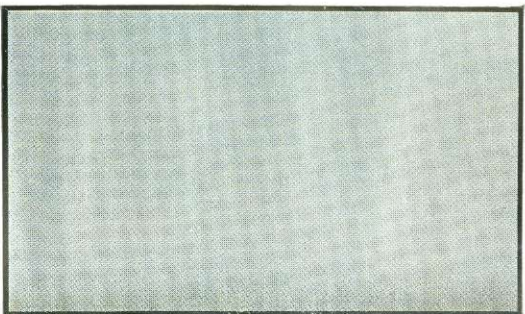
J. Jaune



H. Chair



U. Givré marron



L. Gris perle



Z. Givré gris

Nous ne stockons les cuisinières tôle qu'émaillées blanc

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA



E



C



R

ÉMAUX SUR FONTE

B. Blanc	F. Vert flammé
E. Gris-bleu	M. Marron
C. Chamois	A. Aubergine
R. Bleu roi	

Nous ne stockons nos Cuisinières fonte que dans les teintes ci-dessous :

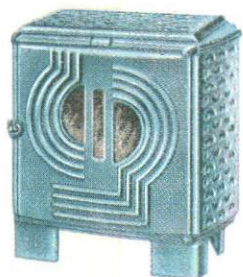
Cuisinière HERMÉTIC : blanc.

Autres Cuisinières : gris-bleu ou chamois.

Dans les autres teintes nous ne fabriquons que sur commande et nous ne pouvons accepter d'annulation sur ces séries d'appareils pour lesquels un délai supplémentaire de livraison est toujours nécessaire.



B



E

ÉMAUX SUR FONTE

E. Gris-bleu

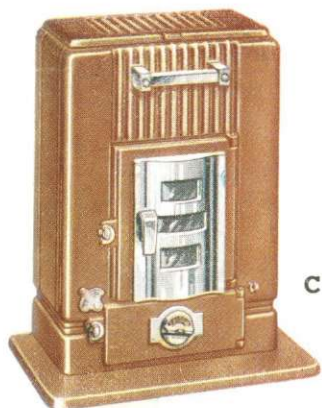
F. Vert flammé

C. Chamois

M. Marron

R. Bleu roi

A. Aubergine



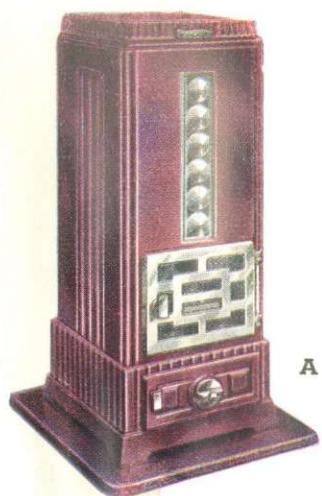
C

Nous ne stockons nos appareils de chauffage que dans les teintes gris-bleu ou chamois.

Dans les autres teintes nous ne fabriquons que sur commande et nous ne pouvons accepter d'annulation sur ces séries d'appareils pour lesquels un délai supplémentaire de livraison est toujours nécessaire.



F



A

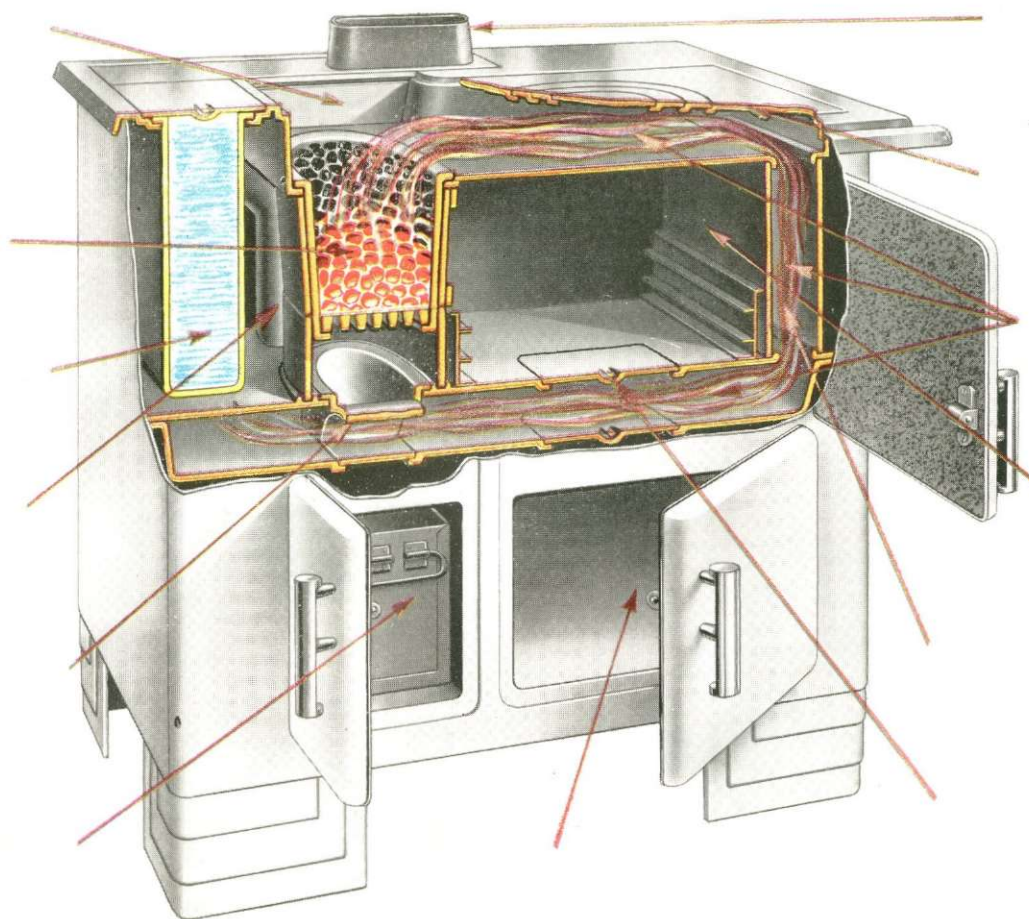


M

CUISINIÈRE HERMÉTIC 5900-5903

C'est une cuisinière de conception toute nouvelle (bloc de fonte et d'acier absolument étanche et indépendant de l'habillage extérieur), permettant d'assurer, avec une dépense minimum de charbon ou de bois (30 à 40 % d'économie), une période de mise en régime très courte.

Quelques minutes suffisent après l'allumage pour commencer à cuire sur l'appareil et rôtir dans le four.



L'appareil est constitué essentiellement par **deux parties distinctes** :

1° **une caisse** en fonte émaillée constituant l'enveloppe extérieure et supportant les portes de foyer, de cendrier, de four et d'étuve ;

2° **un bloc** de pièces de fonte et d'acier assemblées mécaniquement et assurant la circulation complète des gaz dans un circuit étanche, depuis le foyer jusqu'à la buse de départ.

Un dispositif spécial, placé dans le passage des gaz, permet de réaliser un réchauffage préalable de l'air de combustion (voir coupe ci-dessus).



CUISINIÈRE HERMÉTIC 5900-5903

AVANTAGES

a) La plaque de cuisson est soumise au rayonnement direct du foyer et se trouve en contact avec les gaz très chauds s'échappant de ce foyer, avec **le minimum de perte de chaleur**.

Le four est porté **rapidement** à une température d'utilisation, grâce, d'une part, au rayonnement direct du foyer, et, d'autre part, à l'enveloppement complet du four par les gaz de la combustion.

La température de combustion elle-même est **supérieure** à celle obtenue dans tous les appareils similaires courants, car l'air nécessaire à la combustion est préalablement réchauffé au détriment des gaz, lorsque ceux-ci, terminant leur circuit autour du four s'apprêtent à sortir de la cuisinière. La présence du réchauffeur, situé entre le foyer et le cendrier, permet, en outre, d'entretenir une **très lente combustion** entre deux préparations de repas.

b) Dans la **Cuisinière HERMETIC**, les gaz ne sont jamais en contact avec les parois constituant la caisse; celle-ci a pour seul but de limiter le four, à l'avant et à l'arrière, et sert de support pour les portes.

Toutes les parties de la **Cuisinière HERMETIC** en contact avec les gaz sont en fonte épaisse, ce qui lui assure une grande limite de **conservation** et la rend pratiquement **inusable**.

c) Le bloc de fonte, solidaire du dessus, assurant la circulation rationnelle des gaz, en même temps qu'une répartition immédiate de la chaleur aux points d'utilisation, est étanche, ce qui permet à la **Cuisinière HERMETIC** de fonctionner toujours parfaitement.

En outre, l'étanchéité totale du circuit des gaz de la combustion rend l'usage de cette cuisinière particulièrement avantageux dans tous les cas.

Avec la Cuisinière HERMETIC, le tirage est toujours bon.

d) Le four de la **Cuisinière HERMETIC** est le seul qui soit réellement étanche aux suies et fumées, et qui assure, par sa répartition judicieuse de chaleur, une **cuisson parfaite** des pâtisseries et des rôtis. C'est la seule cuisinière à charbon dont le four supporte la comparaison avec les meilleurs fours électriques.

En résumé, la Cuisinière HERMÉTIC est incontestablement :

- **la plus moderne**, parce que la seule construite rationnellement ;
- **la plus pratique**, puisque 8 à 12 minutes suffisent après l'allumage pour cuire et rôtir ;
- **la plus économique**, puisque, d'une part, la période de mise en régime, très courte, est comparable à celle des appareils électriques et à gaz ; et, d'autre part, les pertes de chaleur étant réduites, elle permet l'emploi d'un petit foyer. En outre, par suite du réchauffage de l'air, les gaz sont évacués à une température beaucoup plus basse que dans les cuisinières ordinaires. Toutes les démonstrations faites dans les Foires et Expositions nous ont permis de constater une **consommation journalière de charbon de 7 à 8 kgs seulement**.
- **la plus souple**, puisque, grâce au réchauffage de l'air de combustion, il est possible, dans la journée, de mettre le foyer en veilleuse et de passer au feu vif, par la seule manœuvre de la clé de tirage sur la buse.

CUISINIÈRE HERMÉTIC 5900-5903

Cuisinière en fonte émaillée à dispositif spécial de circulation des gaz (Breveté S. G. D. G.) assurant une grande économie de combustible et une mise en marche extrêmement rapide de l'appareil. Dessus meulé à coups de feu mobiles, buse ovale dessus au milieu ou à gauche. Foyer mixte ou foyer pot à houille. Four et étuve à portes ouvrantes. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées chromées. Barre devant tube carré chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante tube carré chromé.



Ne se livre que dans les teintes : Blanc, chamois, gris-bleu.

CARACTÉRISTIQUES

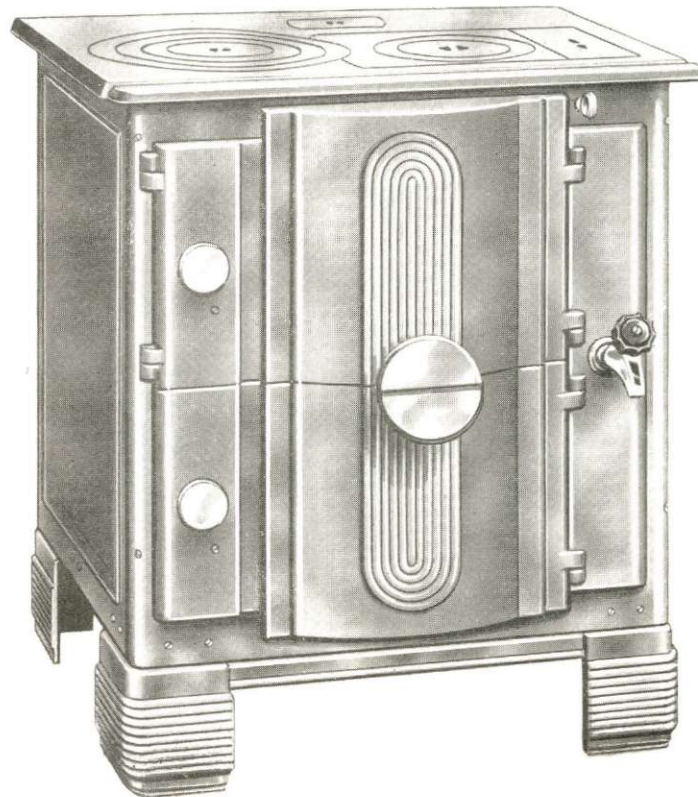
	N ^{os}	5900	5903		N ^{os}	5900	5903
Dessus : Largeur	m	750	850	Etuve : Largeur	m	310	330
— Profondeur	—	520	570	— Profondeur	—	480	530
Hauteur totale	—	800	800	— Hauteur	—	230	230
Four : Largeur	—	310	330	Diam. du tuyau corresp. à la buse ..	—	139	139
— Profondeur	—	480	530	Contenance de la chaudière en litres ..	—	6	7
— Hauteur	—	230	230	Poids approximatif d'expédition .. kgs	—	175	195



CUISINIÈRE BRICK 4012-4022

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé, buse dessus au milieu, ou derrière. Foyer mixte à grille abattante ou sur demande, foyer à houille. Vaste four, portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Poignées et boutons chromés. — Barre devant tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4012	4022		N ^{os}	4012	4022
Dessus : Largeur	m	650	625	Four : Largeur	m	285	255
— Profondeur	—	445	445	— Profondeur	—	370	370
Hauteur totale	—	765	765	— Hauteur	—	230	230
Diam. du tuyau corresp. à la buse —	—	111	111	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	115	115
Contenance de la chaudière en litres.	—	5	5				

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

CUISINIÈRE GRILLON 3001-4001

Cuisinière entièrement en **fonte vernie noire** (3001) ou **émailée 3 côtés** (4001), à retour de flammes, dessus meulé, buse ronde dessus au milieu ou derrière. **Foyer mixte** ou, sur demande, foyer à houille. Dessous de four avec tampon amovible facilitant le ramonage, porte de four ouvrante. Toujours livrée avec chaudière affleurante. Poignées et barre devant fonte émaillée.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	3001 4001		N ^{os}	3001 4001
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	640	Four : Largeur	$\frac{m}{m}$	280
— Profondeur	—	390	— Profondeur	—	310
Hauteur totale	—	710	— Hauteur	—	230
Diamètre de la buse	—	118			
Contenance de la chaudière en litres		4,5	Poids approximatif d'expédition	kgs	70



CUISINIÈRE GRILLON 3002-4002

Cuisinière à étuve entièrement **en fonte vernie noire** (3002) ou **émailée 3 côtés** (4002), à retour de flammes, dessus meulé, buse ronde dessus au milieu ou derrière. **Foyer mixte** ou, sur demande, foyer à houille. Dessous de four avec tampon amovible facilitant le ramonage, portes de four et d'étuve ouvrantes. Toujours livrée avec chaudière affleurante. Poignées et barre devant fonte émaillée.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	3002 4002		N ^{os}	3002 4002
Dessus : Largeur	m/m	640	Etuve : Largeur	m/m	280
— Profondeur	—	390	— Profondeur	—	310
Hauteur totale	—	710	— Hauteur	—	170
Four : Largeur	—	280	Diamètre de la buse	—	118
— Profondeur	—	310	Contenance de la chaudière en litres	—	4,5
— Hauteur	—	230	Poids approximatif d'expédition	kg	90

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

CUISINIÈRE ARIZONA 4105

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. — Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité. — Boutons chromés. — Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4105		N°	4105
Dessus : Largeur	m	700	Four : Largeur	m	285
— Profondeur	—	450	— Profondeur	—	345
Hauteur totale	—	770	— Hauteur	—	260
Diamètre du tuyau correspondant à la buse —	—	139			
Contenance de la chaudière en litres	—	5	Poids approximatif d'expédition	kgs	130



CUISINIÈRE RICHMOND 4106

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. **Foyer mixte** ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. — Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité — Poignées chromées. — Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4106		N°	4106
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	750	Four : Largeur	$\frac{m}{m}$	285
— Profondeur	—	450	— Profondeur	—	345
Hauteur totale	—	770	— Hauteur	—	260
Diamètre du tuyau correspondant à la buse —	—	139			
Contenance de la chaudière en litres	—	5	Poids approximatif d'expédition	kgs	130

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

CUISINIÈRE BRÉHAT 4205-4215

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. — Dessus émaillé granité — Dessus et support de plats émaillés granité. — Poignées chromées. — Barre devant métal chromé. — Barre enveloppante métal chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}			N ^{os}	
	4205	4215		4205	4215
Dessus : Largeur	750	850	Four : Largeur	310	355
— Profondeur	500	500	— Profondeur	370	370
Hauteur totale	770	770	— Hauteur	260	260
Diam. du tuyau corresp. à la buse. —	139	139	Poids approximatif d'expédition ..	140	160
Contenance de la chaudière en litres	5,5	7,5			

CUISINIÈRE NEVADA 4241-4261

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. **Foyer mixte** ou, sur demande, foyer à houille. Vaste four, portes de four et d'étuves ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec barre enveloppante métal chromé.



Ne se livre que dans les teintes : gris-bleu et chamois.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4241	4261		N ^{os}	4241	4261
Dessus : Largeur	m/	750	850	Four : Largeur	m/	310	355
— Profondeur	—	500	500	— Profondeur	—	370	370
Hauteur totale	—	770	770	— Hauteur	—	260	260
Diam. du tuyau corresp. à la buse —	—	139	139				
Contenance de la chaudière en litres.	—	5,5	7,5	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	140	160

CUISINIÈRE ILE DE FRANCE 430I-432I

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, avec buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer ovale à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives à charnières invisibles. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



Ne se livre que dans les teintes : gris-bleu et chamois.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4301	4321		N ^{os}	4301	4321
Dessus : Largeur	m/m	750	850	Four : Largeur	m/m	320	370
— Profondeur	—	510	510	— Profondeur	—	400	400
Hauteur totale	—	775	775	— Hauteur	—	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse —	—	139	139				
Contenance de la chaudière en litres.		7,5	10	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	150	165



CUISINIÈRE MANCELLA 4302-4322

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer ovale à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



Ne se livre que dans les teintes : gris-bleu et chamois.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4302	4322		N ^{os}	4302	4322
Dessus : Largeur	m/m	750	850	Four : Largeur	m/m	320	370
— Profondeur	—	510	510	— Profondeur	—	400	405
Hauteur totale	—	780	780	— Hauteur	—	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse —	—	139	139	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	150	165
Contenance de la chaudière en litres.	—	7,5	10				

CUISINIÈRE ATLANTA 4304-4324

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer ovale à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. — Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité. — Chaudière à panache. — Poignées chromées. — Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}		N ^{os}		
	4304	4324	4304	4324	
Dessus : Largeur	750	850	Four : Largeur	320	370
— Profondeur	525	525	— Profondeur	400	400
Hauteur totale	780	780	— Hauteur	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse. —	139	139	Poids approximatif d'expédition ..	150	165
Contenance de la chaudière en litres ..	7,5	10			



CUISINIÈRE FLORIDA 4303-4323

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. — Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité. — Chaudière à panache. — Poignées chromées. — Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{OS} 4303		4323			N ^{OS} 4303		4323	
Dessus : Largeur	m ^m	800		900	Four : Largeur	m ^m	320		370
— Profondeur	—	525		525	— Profondeur	—	400		405
Hauteur totale	—	780		780	— Hauteur	—	265		265
Diam. du tuyau corresp. à la buse —		139		139					
Contenance de la chaudière en litres.		7,5		10	Poids approximatif d'expédition ..	kg	155		170

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

CUISINIÈRE MONTANA 460I-461I

Cuisinière entièrement en fonte émaillée 2 tons, à retour de flammes, corps profond, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière.

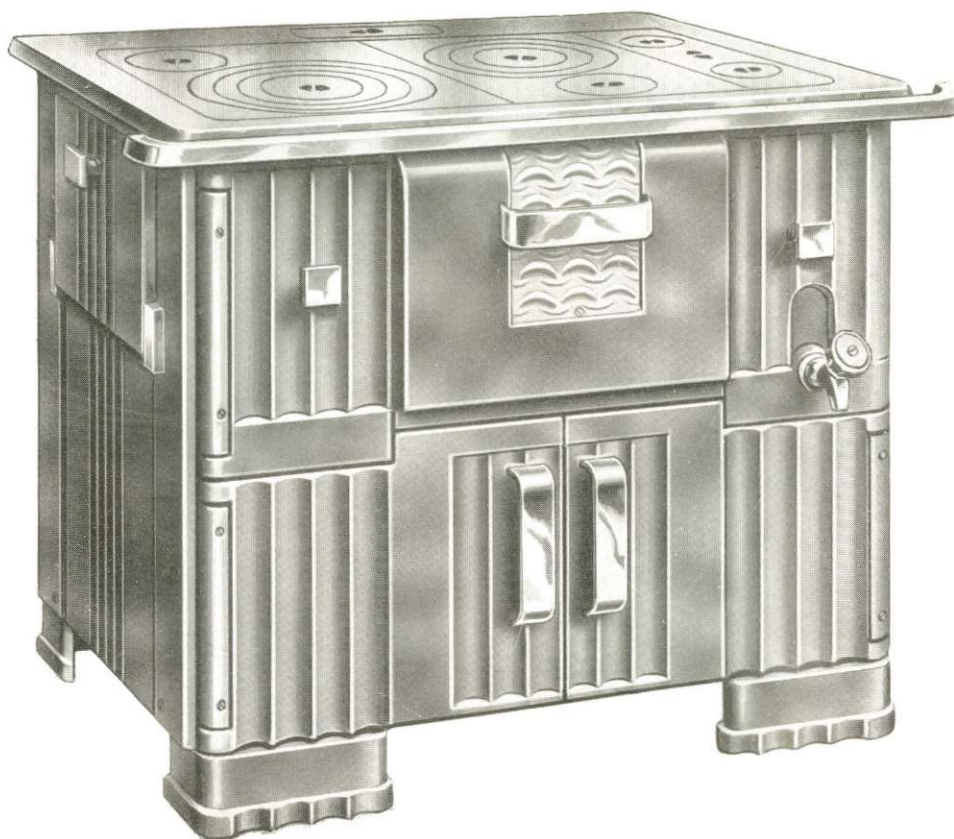
Se fait en deux présentations :

460I. — Dessus 4 trous, porte à rôtir, foyer mixte.

461I. — Dessus 2 trous, sans porte à rôtir, foyer mixte ou foyer à houille.

Porte de four abattante équilibrée, portes d'étuve ouvrantes. Chaudière affleurante démontable, robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Chaudière à panache. — Poignées et boutons chromés. — Barre enveloppante tube chromé. — Barre enveloppante métal nickelé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	460I 461I		N ^{os}	460I 461I
Dessus : Largeur	m	875	Etuve : Largeur	m	635
— Profondeur	—	615	— Profondeur	—	450
Hauteur totale	—	795	— Hauteur	—	260
Four : Largeur	—	340	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	153
— Profondeur	—	450	Contenance de la chaudière en litres	—	14
— Hauteur	—	240	Poids approximatif d'expédition	kgs	195



CUISINIÈRE BRESSANE 4642-4652

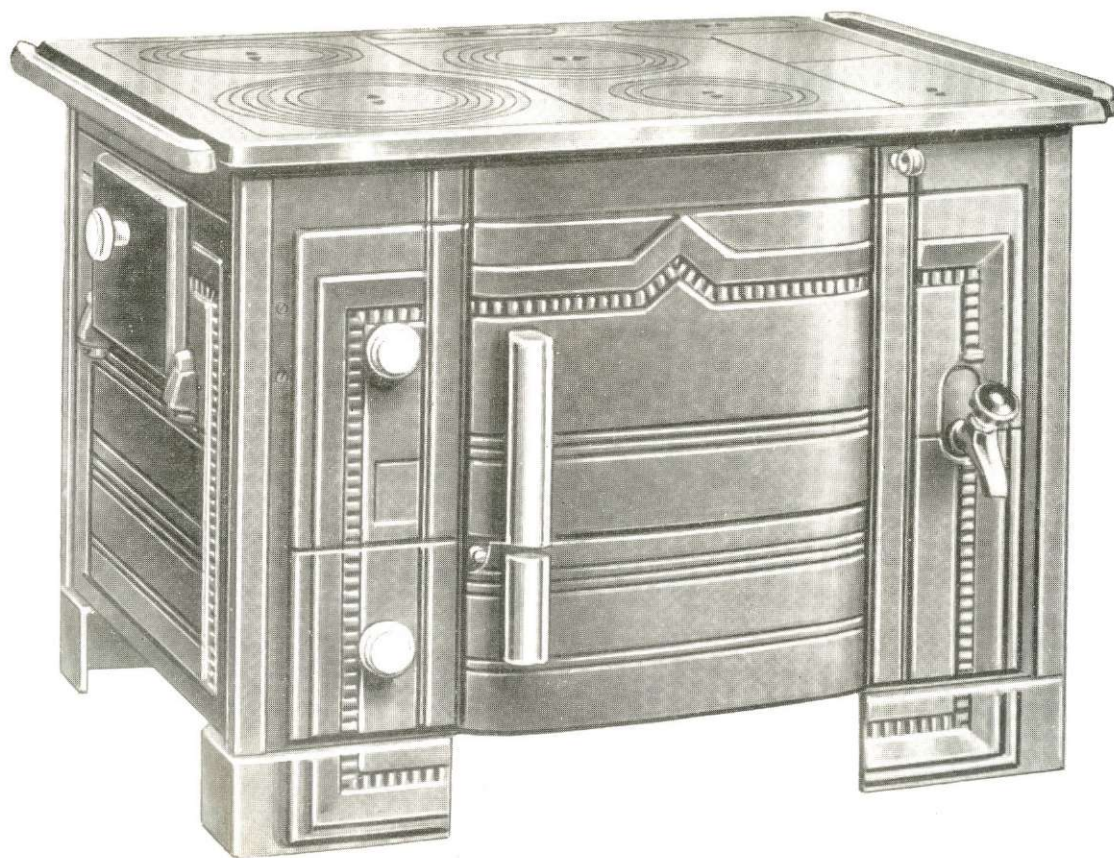
Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé à 4 trous, buse ovale dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. **Grand foyer mixte.** Vaste four, portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Porte à rôtir. Chaudière affleurante ou, sur demande, à panache. Robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Mains courantes émaillées sur les côtés.

Se fait en deux présentations :

4642. — Pour service de marmites à degrés, avec rondelles et tampons spéciaux.

4652. — Pour service de cuisson normal, avec rondelles et tampons standard. Pieds rehaussés.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Chaudière à panache chromé. — Poignées et boutons chromés. — Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4642	4652		N ^{os}	4642	4652
Dessus : Largeur	m/m	950	950	Four : Largeur	m/m	400	400
— Profondeur		725	725	— Profondeur		590	590
Hauteur totale		700	760	— Hauteur		260	260
Diam. du tuyau corresp. à la buse —		153	153	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	260	260
Contenance de la chaudière en litres.		18	18				

CUISINIÈRE COLUMBIA 4662

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte d'une seule pièce ou, sur demande, foyer à houille. 2 fours et 2 étuves à portes ouvrantes. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées et appliques de porte chromées. Barre devant tube chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4662		N°	4662
Dessus : Largeur	1100	Étuves : Largeur gauche	350
— Profondeur	650	— Largeur droite	335
Hauteur totale	810	— Profondeur	570
Fours : Largeur gauche	350	— Hauteur	170
— Largeur droite	335	Contenance de la chaudière en litres	14
— Profondeur gauche	475	Poids approximatif d'expédition	300
— Profondeur droite	410			
— Hauteur	250			
Diamètre du tuyau correspondant à la buse	160	Lorsque cette cuisinière est livrée sans chaudière, les deux fours ont la même profondeur.		



CUISINIÈRE BOLIVIA 5021-5031-5041

Cuisinière en tôle d'acier émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Mitre à clé. Foyer mixte, ou, sur demande, foyer ovale à houille. Porte de foyer abattante. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées, encadrements, colonnes et garnitures nickelés. Barre devant métal nickelé. La cuisinière 5041 est établie avec dessus 4 trous.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité. — Chaudière à panache. — Poignées, encadrements, colonnes et garnitures chromés. — Barre devant tube chromé. — Barre enveloppante tube chromé. — Barre enveloppante métal chromé. — Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

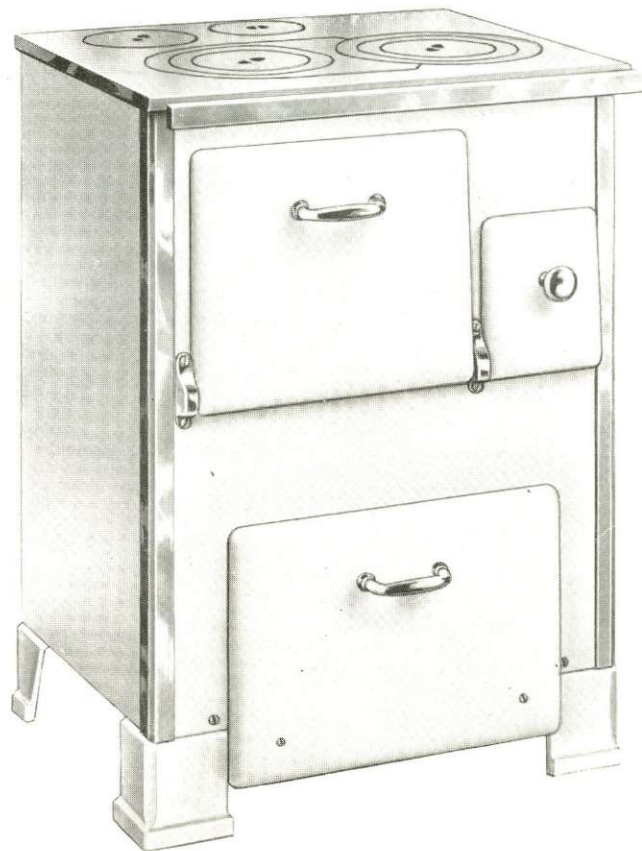
	N ^{os}	5021	5031 5041		N ^{os}	5021	5031 5041
Dessus : Largeur	m/m	760	870	Etuve : Largeur	m/m	300	380
— Profondeur	—	500	575	— Profondeur	—	460	520
Hauteur totale	—	800	800	— Hauteur	—	160	160
Four : Largeur	—	300	380	Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	139	139
— Profondeur	—	380	440	Contenance de la chaudière en litres.	—	6	10
— Hauteur	—	245	250	Poids approximatif d'expédition	—	120	135

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

CUISINIÈRE OLIVETTE 5001

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée, dessus fonte meulée, buse ronde dessus au milieu. Foyer à houille. Four avec porte abattante. Vaste charbonnier. Colonnes émaillées granité, poignées et bouton nickelés. Barre devant et garnitures nickelées.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité. — Colonnes, barre devant et garnitures chromées.



Présentation avec colonnes chromées

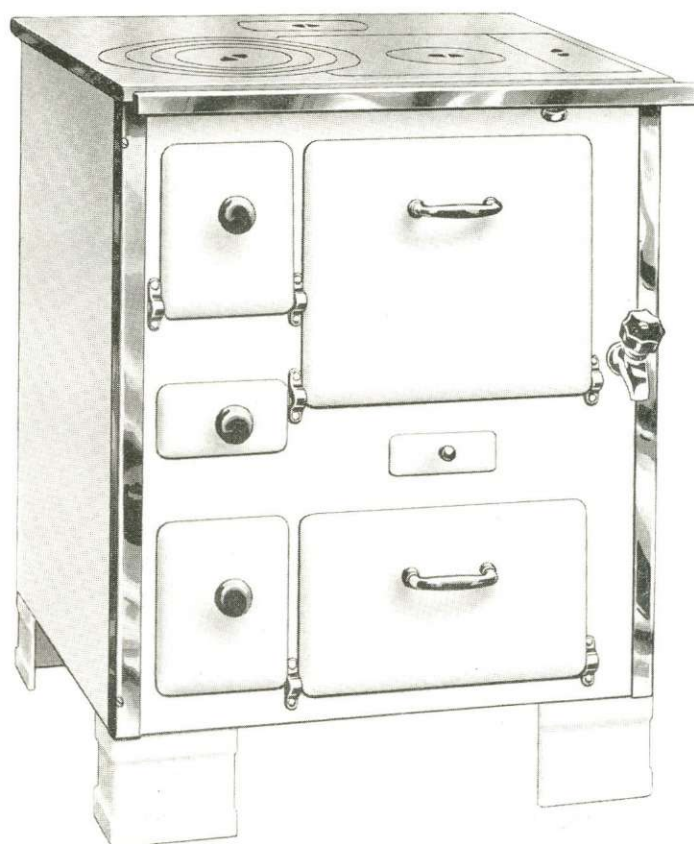
CARACTÉRISTIQUES

	N°	5001		N°	5001
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	560	Four : Largeur	$\frac{m}{m}$	280
— Profondeur	—	470	— Profondeur	—	440
Hauteur totale	—	800	— Hauteur	—	245
Diamètre du tuyau correspondant à la buse —	—	125	Poids approximatif d'expédition	kgs	82

CUISINIÈRE OLIVETTE 5011

Cuisinière en tôle d'acier émaillée, dessus fonte meulée, buse ovale dessus au milieu. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière affleurante, robinet à pression. Colonnes émaillées granité, poignées et boutons nickelés. Barre devant et garnitures nickelées. Cette cuisinière, établie normalement avec dessus largeur 600^m, lui permettant d'être encastrée, peut, sur demande, être fournie avec dessus de 650^m.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus débordant (largeur 650^m au lieu de 600). — Dessus émaillé granité. — Dessus et support de plats émaillés granité. — Colonnes, barre devant et garnitures chromées.



Présentation avec colonnes chromées

CARACTÉRISTIQUES

	N°	5011		N°	5011
Dessus : Largeur	m	600	Étuve : Largeur	m	300
— Profondeur	—	470	— Profondeur	—	440
Hauteur totale	—	800	— Hauteur	—	160
Four : Largeur	—	260	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	125
— Profondeur	—	360	Contenance de la chaudière en litres	—	4,5
— Hauteur	—	250	Poids approximatif d'expédition	kgs	90

CUISINIÈRE ARTOIS 5061

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse derrière. Toujours livrée sans mitre à clé. Foyer grand pot mineur et porte chapelle. Four émaillé granité. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Poignées, encadrements et garnitures chromés. Barre devant tube chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Colonnes chromées. — Pieds chromés. — Barre enveloppante métal chromé. — Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	5061		N°	5061
Dessus : Largeur	m/m	890	Etuve : Largeur	m/m	380
— Profondeur	—	590	— Profondeur	—	440
Hauteur totale	—	780	— Hauteur	—	160
Four : Largeur	—	380			
— Profondeur	—	440	Poids approximatif d'expédition	kgs	120
— Hauteur	—	245			



CUISINIÈRE ALSACIENNE 5073-5077

Cuisinière en tôle d'acier émaillée, intérieur garni de réfractaire, dessus meulé, buse ronde dessus à droite ou derrière à droite. Foyer alsacien en briques réfractaires. Four et étuve à portes abattantes équilibrées. Chaudière affleurante, robinet à pression. Support de plats émaillé granité. Poignées, encadrements, colonnes et garnitures nickelés. Pieds avant nickelés (ou, sur demande, émaillés). Barre enveloppante métal nickelé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Poignées, encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés. — Barre enveloppante métal chromé. — Portes décorées. — Foyer mixte en fonte.

Disposition des trous : Le N° 5.073 comprend 2 trous de 240^{m/m} et 1 trou de 160^{m/m}.

Le N° 5.077 comprend 2 trous de 240^{m/m}, — 1 trou de 280^{m/m} et 1 trou de 160^{m/m}.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	5073	5077		N ^{os}	5073	5077
Dessus : Largeur	^{m/m}	830	920	Étuve : Largeur	^{m/m}	330	380
— Profondeur	—	565	630	— Profondeur	—	515	555
Hauteur totale	—	800	800	— Hauteur	—	160	160
Four : Largeur	—	330	380	Diamètre de la buse	—	139	139
— Profondeur	—	515	555	Contenance de la chaudière en litres.		7,5	10
— Hauteur	—	245	245	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	140	160

CUISINIÈRE ALSACIENNE 5074-5078

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée, intérieur garni de réfractaire, dessus meulé, buse ronde dessus à droite ou derrière à droite. Foyer alsacien en briques réfractaires. Four et étuve à portes abattantes équilibrées. Support de plats émaillé granité. Poignées, encadrements, colonnes et garnitures nickelés. Pieds avant nickelés (ou, sur demande, émaillés). Barre enveloppante métal nickelé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Poignées, encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés. — Barre enveloppante métal chromé. — Portes décorées. — Foyer mixte en fonte.

Disposition des trous : Le N° 5.074 comprend 2 trous de 240^{m/m} et 1 trou de 160^{m/m}.

Le N° 5.078 comprend 2 trous de 240^{m/m}, — 1 trou de 280^{m/m} et 1 trou de 160^{m/m}.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	5074	5078		N ^{os}	5074	5078
Dessus : Largeur	m/m	830	920	Etuve : Largeur	m/m	380	420
— Profondeur	—	565	630	— Profondeur	—	515	555
Hauteur totale	—	800	800	— Hauteur	—	160	160
Four : Largeur	—	380	420	Diamètre de la buse	—	139	139
— Profondeur	—	515	555	Poids approximatif d'expédition . kgs		132	152
— Hauteur	—	245	245				



CUISINIÈRE ALSACIENNE 5072-5076

Cuisinière sans étuve et sans chaudière, en tôle d'acier émaillée, intérieur garni de réfractaire, dessus meulé, buse ronde dessus à droite ou derrière à droite. Foyer alsacien en briques réfractaires. Four à porte abattante équilibrée. Support de plats émaillé granité. Poignées, encadrements, colonnes et garnitures nickelés. Pieds avant nickelés (ou, sur demande, émaillés). Barre enveloppante métal nickelé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Poignées, encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés. — Barre enveloppante métal chromé. — Portes décorées. — Foyer mixte en fonte.

Disposition des trous : Le N° 5.072 comprend 2 trous de 240^{m/m} et 1 trou de 160^{m/m}.

Le N° 5.076 comprend 2 trous de 240^{m/m}, — 1 trou de 280^{m/m} et 1 trou de 160^{m/m}.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	5072	5076		N ^{os}	5072	5076
Dessus : Largeur	^{m/m}	830	920	Four : Largeur	^{m/m}	380	420
— Profondeur	—	565	630	— Profondeur	—	515	555
Hauteur totale	—	750	750	— Hauteur	—	245	245
Diamètre de la buse	—	139	139	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	122	140

CUISINIÈRE VOSGIENNE 5173-5177

Cuisinière en tôle d'acier émaillée, intérieur garni de réfractaire, dessus meulé, 4 grands trous égaux, buse ronde dessus à droite ou derrière à droite. **Foyer mixte.** Four et étuve à portes abattantes équilibrées. Chaudière affleurante, robinet à pression. Support de plats émaillé granité. Poignées, encadrements, colonnes et garnitures nickelés. Pieds avant nickelés (ou, sur demande, émaillés). Barre enveloppante métal nickelé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Chaudière à panache. — Poignées, encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés. — Barre enveloppante métal chromé. — Portes décorées.

Disposition des trous : Le N° 5.173 comprend 4 trous égaux de 240^{m/m}.

Le N° 5.177 comprend 4 trous égaux de 260^{m/m}.



Nota : Dans la cuisinière N° 5177 le grand trou situé au-dessus du foyer peut recevoir un jeu de rondelles et tampons pour marmites « à degrés ».

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	5173	5177		N ^{os}	5173	5177
Dessus : Largeur	m/m	830	920	Étuve : Largeur	m/m	330	380
— Profondeur	—	630	665	— Profondeur	—	555	590
Hauteur totale	—	800	800	— Hauteur	—	160	160
Four : Largeur	—	330	380	Diamètre de la buse	—	139	139
— Profondeur	—	555	590	Contenance de la chaudière en litres		7,5	10
— Hauteur	—	245	245	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	160	175



CUISINIÈRE DU CENTRE 5081

Cuisinière en tôle d'acier émaillée, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte type Lyonnais ou Saint-Etienne en briques réfractaires avec contre-cœur amovible en fonte (ou, sur demande, foyer houille rectangulaire type Creusot entièrement en fonte). Four et étuve à portes abattantes équilibrées. Chaudière affleurante, robinet à pression. Support de plats émaillé granité. Poignées, encadrements et garnitures chromés. Barre devant tube chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. — Chaudière à panache. — Colonnes chromées. — Barre enveloppante tube chromé. — Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

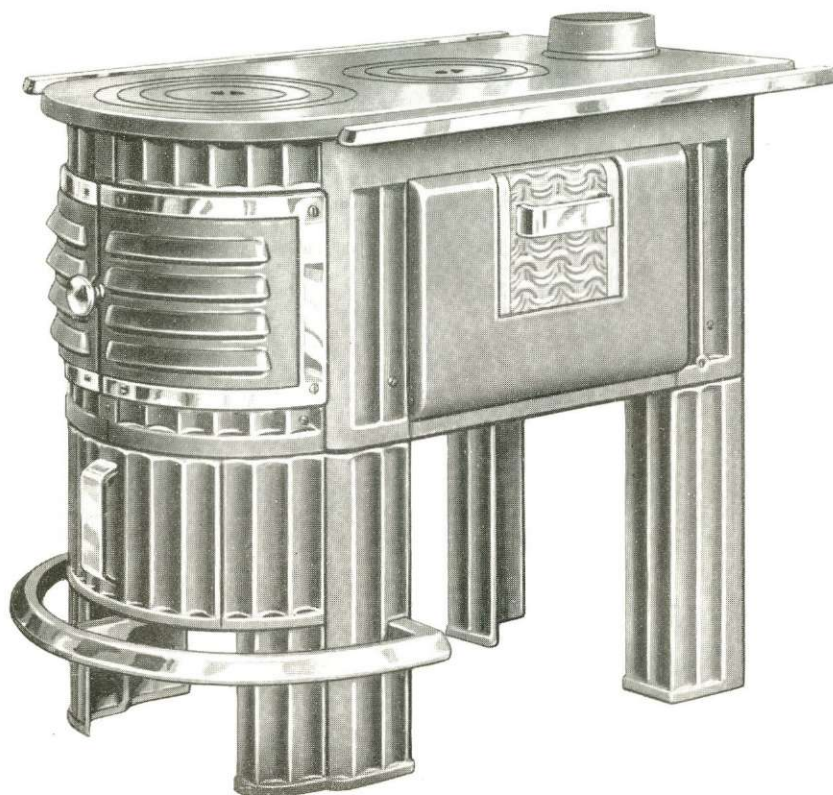
	N°	5081		N°	5081
Dessus : Largeur	m/m	850	Étuve : Largeur	m/m	330
— Profondeur	—	560	— Profondeur	—	430
Hauteur totale	—	780	— Hauteur	—	160
Four : Largeur	—	330	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	139
— Profondeur	—	430	Contenance de la chaudière en litres	—	13
— Hauteur	—	245	Poids approximatif d'expédition	kgs	130

POÊLES DU NORD

Type Belge 7461, Type Flamand 7471

Poêles modernes en fonte émaillée, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livrés normalement avec galerie de socle et mains courantes fonte émaillée. Encadrements de portes, poignées et boutons chromés.

Peuvent être livrés moyennant plus-value avec : Galerie de socle chromée. — Mains courantes chromées.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7461	7471		N ^{os}	7461	7471
Poêle : Longueur du dessus	m	820	820	Four : Largeur	m	370	370
— Largeur du dessus	—	445	445	— Profondeur	—	390	390
— Hauteur totale	—	725	725	— Hauteur	—	220	220
Diamètre de la buse	—	125	125	Poids approximatif d'expédition ..	kgs	110	105



POËLE FLAMAND 7021 à 7023 - 7421 à 7423 - 7521 à 7523

Modèle à consoles, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livré normalement avec galerie de socle et mains courantes.

Se fait en trois présentations :

7021 à 7023 : corps, socle, galerie et mains courantes vernis noir.

7421 à 7423 : corps et socle émaillés, galerie et mains courantes chromées.

7521 à 7523 : corps et socle émaillés, gorge, bec de gorge, galerie et mains courantes chromés.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7021	7022	7023
		7421	7422	7423
		7521	7522	7523
Long. du dessus	m/m	720	770	820
Largeur du dessus	—	400	430	440
Hauteur totale	—	690	720	740
Four : Largeur	—	295	310	350
— Profondeur	—	300	320	340
— Hauteur	—	150	160	175
Diam. de la buse	—	111	118	125
Poids app. d'expédition :				
Vernis	kgs	62	75	80
Émaillés	kgs	75	85	90



POËLE BELGE 7031 à 7033 - 7431 à 7433 - 7531 à 7533

Modèle à consoles, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livré normalement avec galerie de socle et mains courantes.

Se fait en trois présentations :

7031 à 7033 : corps, socle et galerie vernis noir, mains courantes chromées.

7431 à 7433 : corps et socle émaillés, galerie et mains courantes chromées.

7531 à 7533 : corps et socle émaillés, gorge, bec de gorge, galerie et mains courantes chromés.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7031	7032	7033
		7431	7432	7433
		7531	7532	7533
Long. du dessus	m/m	750	850	950
Largeur du dessus	—	350	370	400
Hauteur totale	—	710	720	740
Four : Largeur	—	300	375	440
— Profondeur	—	275	310	340
— Hauteur	—	175	175	190
Diam. de la buse	—	118	118	125
Poids app. d'expédition :				
Vernis	kgs	70	80	90
Émaillés	kgs	80	90	100



POËLE PARISIEN

7041 à 7045 - 7441 à 7445



Poêle sans socle, à dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière, toujours livré sans mains courantes.

Se fait en deux présentations :

7041 à 7045 : Fonte vernie noire.

7441 à 7445 : Fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

	Nos	7041	7042	7043	7044	7045
		7441	7442	7443	7444	7445
Longueur du dessus . . . m/m		500	530	600	630	675
Largeur du dessus . . . —		280	310	350	370	400
Hauteur totale —		570	580	590	590	605
Four : Largeur —		180	200	230	250	275
— Profondeur —		230	250	280	300	320
— Hauteur —		130	130	140	150	160
Diam. de la buse —		97	104	104	111	111
Poids app. d'expédition :						
Vernis kgs		25	30	33	37	40
Émaillés kgs		30	37	40	45	50

CUISINIÈRE MARINE ou BERRY
7001 à 7003 - 7401 à 7403



Petite cuisinière en fonte avec dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livrée uniquement avec foyer à houille.

Se fait en deux présentations :

7001 à 7003 : Fonte vernie noire.

7401 à 7403 : Fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

	Nos	7001	7002	7003
		7401	7402	7403
Largeur m/m		525	570	615
Profondeur —		370	410	430
Hauteur totale —		590	600	610
Four : Largeur —		255	270	285
— Profondeur —		260	280	285
— Hauteur —		170	205	215
Diamètre de la buse —		111	111	111
Poids approximatif d'expédition :				
Vernies kgs		45	48	55
Émaillées kgs		50	56	65

CUISINIÈRE TRIANGULAIRE 7011 à 7014

Cuisinière entièrement en fonte vernie noire, à 3 pieds, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livrée uniquement avec foyer à houille.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7011	7012	7013	7014
Largeur de face	m ^m	455	490	510	540
Profondeur	—	365	380	400	430
Hauteur totale	—	580	580	590	590
Four : Largeur	—	225	230	250	255
— Profondeur	—	315	350	350	380
— Hauteur	—	150	155	155	155
Diamètre de la buse	—	97	97	97	97
Poids approx. d'expédition. kgs		28	30	34	38



CALOFOUR 7451 à 7453

Appareil en fonte émaillée à feu intermittent ou continu avec dispositif permettant une combustion ralentie, à four et à retour de flammes. Dessus percé de deux trous avec tampons pour la cuisson des aliments. Four à porte ouvrante. Dôme mobile à charnières. Livré à la demande sur petit socle (7451), sur pieds (7452), ou sur coffre formant étuve (7453).

CARACTÉRISTIQUES

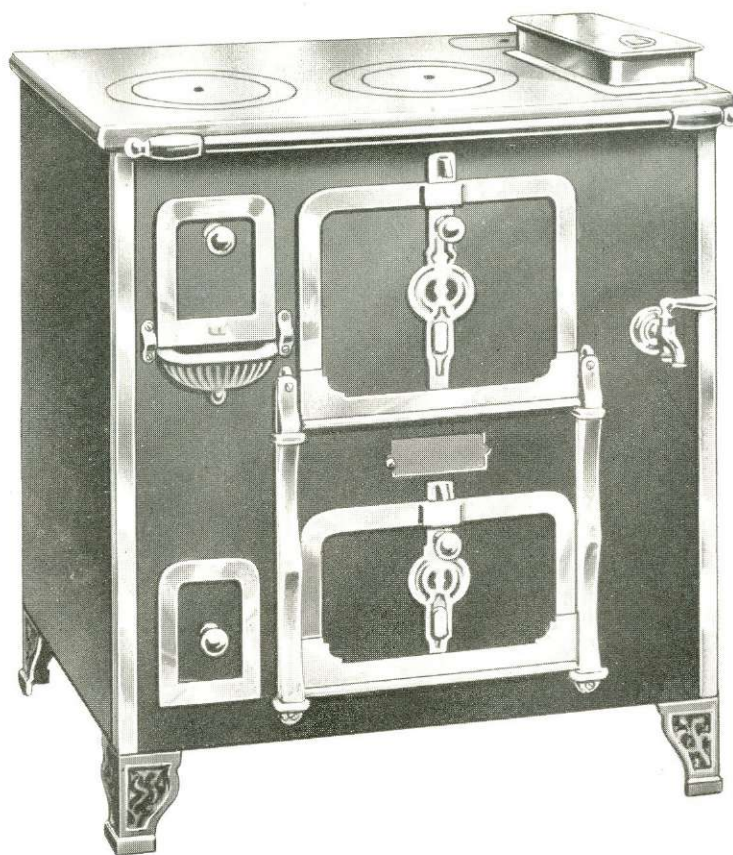
	N ^{os}	7451 à Socle	7452 à Pieds	7453 à Etuve
Largeur	m/m	575	575	575
Profondeur	—	410	410	410
Hauteur totale	—	475	625	685
Four : Largeur	—	265	265	265
— Profondeur	—	315	315	315
— Hauteur	—	240	240	240
Diamètre de la buse	—	111	111	111
Cube chauffé	m ³	80	80	80
Poids approximatif d'expédition ... kgs		80	84	94



Type 7453

FOURNEAU " L'ÉPATANT " 6001-6002

Fourneau en tôle et fonte, **série légère**, dessus brut, buse dessus à droite. Foyer à houille à grille abattante. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière à panache à droite. Barre devant.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	6001	6002		N ^{os}	6001	6002
Largeur du dessus	m/m	610	710	Étuve : Largeur	m/m	248	295
Profondeur du dessus	—	410	410	— Profondeur	—	410	430
Largeur au corps	—	590	690	— Hauteur	—	180	180
Hauteur totale	—	800	800	Diamètre de la buse	—	132	132
Four : Largeur	—	250	300	Contenance de la chaudière en litres.	—	4	6,4
— Profondeur	—	400	405	Poids approximatif d'expédition . kgs	—	62	66
— Hauteur	—	250	250				

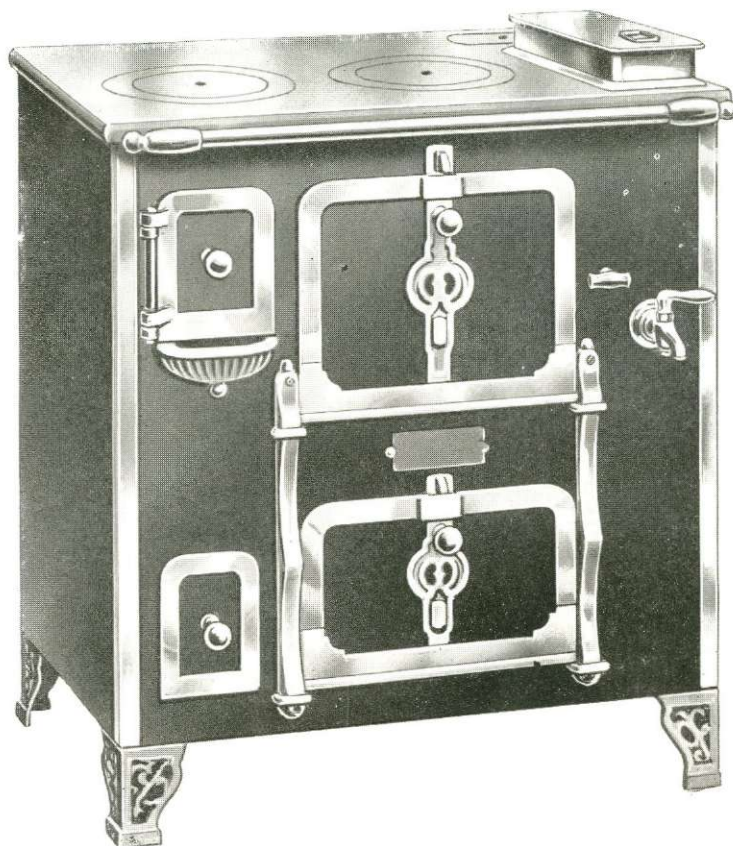
FOURNEAU 6011 à 6020

Fourneau en tôle et fonte, **série courante**, à retour de flammes, dessus brut, buse dessus. **Foyer mixte** à grille abattante. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière à panache. Barre devant. Se fait en deux types :

Type A. — Avec dessus à 3 trous.

Type B. — Avec dessus comportant un ovale à 2 jeux de rondelles et tampons.

Le type adopté devra toujours être spécifié.



CARACTÉRISTIQUES

	Foyer à gauche		N ^{os}	6011	6013	6015	6017	6019
	— à droite		N ^{os}	6012	6014	6016	6018	6020
Largeur du dessus			m	620	710	810	910	1020
Profondeur du dessus			m	410	450	490	530	580
Largeur au corps			m	600	690	790	890	1000
Hauteur totale			m	800	800	800	800	800
Four : Largeur			m	270	300	330	390	420
— Profondeur			m	400	440	480	520	580
— Hauteur			m	250	250	250	250	250
Etuve: Largeur			m	248	295	325	385	415
— Profondeur			m	410	430	490	525	580
— Hauteur			m	180	180	180	180	180
Diamètre de la buse			m	132	132	139	153	153
Contenance de la chaudière en litres				4,4	5,4	7	10	18
Poids approximatif d'expédition			kgs	77	84	104	115	132

CUISINIÈRES CHAPPÉE-CALORIA

FOURNEAU 6127 à 6138

Fourneau en tôle et fonte, **série forte**, à retour de flammes, dessus meulé, buse dessus. **Foyer mixte** ou, sur demande, foyer à houille. Cendrier trieur. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière à panache. Barre devant. Encadrements acier poli.



CARACTÉRISTIQUES

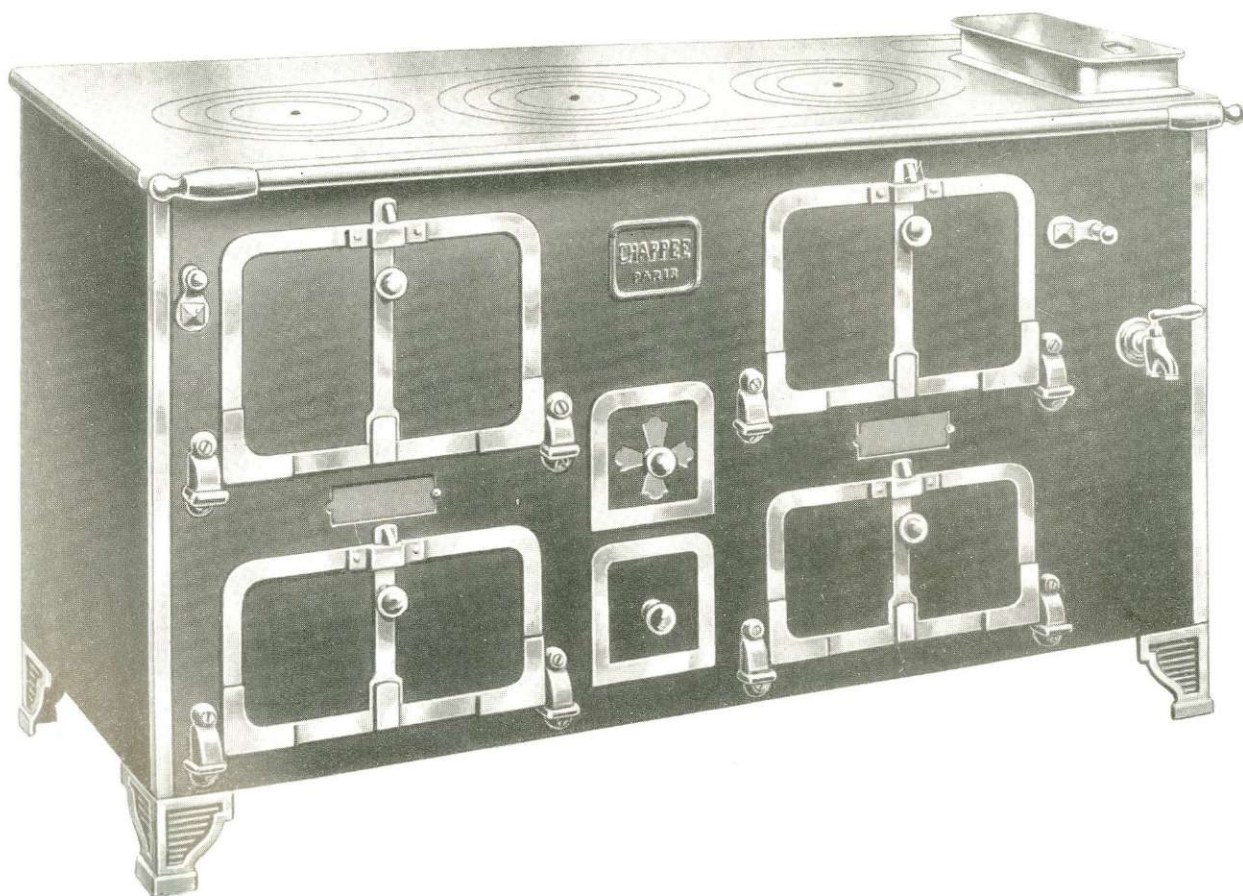
	Foyer à gauche		N ^{os}	6127	6131	6135	6137
	— à droite						
Largeur du dessus			m/m	730	830	925	1025
Profondeur du dessus			—	530	540	600	650
Largeur au corps			—	700	800	900	1005
Hauteur totale			—	820	820	820	820
Four : Largeur			—	300	340	390	420
— Profondeur			—	500	520	570	600
— Hauteur			—	250	250	250	250
Etuve : Largeur			—	295	328	390	410
— Profondeur			—	495	535	585	615
— Hauteur			—	180	180	180	180
Diamètre de la buse			—	132	139	153	153
Contenance de la chaudière en litres			—	7	10	18	24
Poids approximatif d'expédition			kg	126	140	173	208

FOURNEAU à 2 fours et 2 étuves 6205 à 6218

Fourneau en tôle et fonte, à retour de flammes, dessus brut, buse dessus à droite ou à gauche. Foyer à houille. Chaudière à panache ou chaudière affleurante à droite ou à gauche. Avec 2 fours et 2 étuves, 2 cendriers dont 1 trieur. Barre devant.

Peut être livré moyennant plus-value avec : Tôle renforcée. — Dessus meulé. — Tirage dessous avec ou sans ceinture. — Copettes cuivre ou porcelaine ajustées sur le couvercle de la chaudière. — Bouilleur cuivre rouge ou en tôle d'acier, à partir du N° 6.207 (Série extra forte).

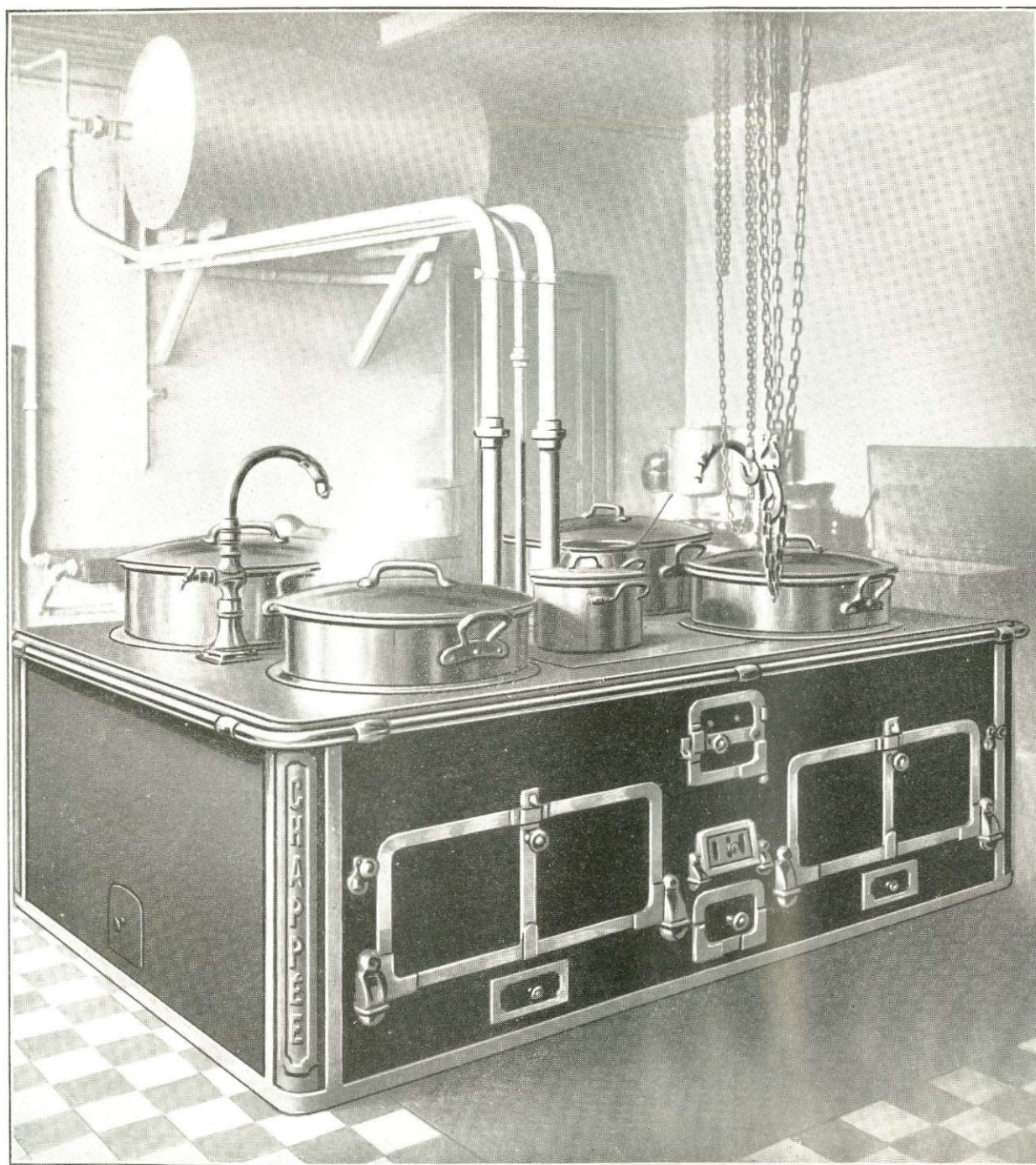
Pour les dispositions spéciales de ces appareils, voir le Catalogue Fumisterie N° 37.



CARACTÉRISTIQUES

	Chaudière à droite		N ^{os}	6205	6207	6209	6211	6213	6215	6217
	à gauche									
Largeur			m/m	1200	1300	1400	1500	1600	1800	2000
Profondeur			—	700	700	740	740	800	800	850
Hauteur			—	820	820	820	820	820	820	820
Fours : Largeur			—	320	340	370	400	460	500	550
— Profondeur			—	490	530	540	560	580	620	650
— Hauteur			—	250	250	250	250	250	250	250
Diam. des tuyaux en tôle allant sur les mitres. —			—	160	180	180	180	180	180	180
Contenance de la chaudière en litres			—	18	18	24,5	24,5	32,5	32,5	52,5
Poids approximatif d'expédition			kgs	249	262	292	330	373	430	490

Grands Fourneaux CHAPPÉE-CALORIA



Pour tous modèles de fourneaux en tôle et fonte et appareils de cuisine pour Restaurants, Hôtels et Grands Etablissements, consultez notre catalogue spécial **Fumisterie N° 37** et demandez-nous l'établissement d'un devis gratuit.

DISPOSITIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT DES FOURNEAUX ET CUISINIÈRES



Toutes nos cuisinières sont de conception éprouvée et ne sont mises sur le marché qu'autant que leur fonctionnement dans des conditions normales d'utilisation a donné toute satisfaction.

Il importe, toutefois, afin d'assurer le rendement maximum de nos appareils pour le minimum de consommation de combustible, de veiller à ce que leur installation soit correcte et d'observer les quelques précautions habituelles pour obtenir ce résultat.

INSTALLATION. — Pour qu'une cuisinière fonctionne bien, il est nécessaire qu'elle soit raccordée à une cheminée de fort tirage, fermée hermétiquement dans le bas, afin de ne pas donner passage à l'air froid extérieur.

Il convient, en conséquence, de veiller à ce que :

- 1° La cheminée soit bien sèche et d'une hauteur dépassant suffisamment le faitage.
- 2° Le tuyau de dégagement de l'appareil n'avance pas trop près de la paroi opposée au trou de pénétration.
- 3° Le tuyau ait partout le même diamètre, qui devra être celui de la mître ou de la buse de la cuisinière et que les coudes, s'il en existe, soient à angles ouverts et non à angles à 90°.
- 4° Le joint de tuyauterie avec l'ouverture de la maçonnerie soit bien étanche, il doit être fait à l'aide d'une chemise tôle dans laquelle se monte le tuyau de départ.
- 5° Dans le cas d'une cheminée à départ vertical, équipée ou non avec une boîte d'aspiration de buées et vapeurs, monter un morceau de tuyau à l'intérieur de la poterie.

Dans le cas de la boîte d'aspiration de vapeurs, faire dépasser à ce tuyau la partie supérieure de cette boîte.

S'assurer que les tampons placés sur le fond du four et ceux de nettoyage, placés soit sur le plafond d'étuve, soit sur le fond, soit sur la devanture de l'appareil, sont bien fermés, toute entrée d'air par une de ces ouvertures devant fatalement couper le tirage.

Ne jamais raccorder deux appareils à une même cheminée, ce qui est interdit par les règlements.

MISE EN MARCHÉ. — Préalablement à l'allumage, desserrer les vis ou les écrous qui servent à fixer le dessus sur le corps de l'appareil pour éviter les risques de casse au premier feu.

Faire le joint du robinet avec de la filasse enduite de gébajoint ou, à défaut, du simple savon.

S'assurer que la chaudière est remplie d'eau, pour éviter la casse ou la détérioration de l'émail. Cette précaution doit être prise, même pour un simple allumage au papier.

Pour le premier allumage, se servir de bois bien sec. Mettre l'appareil à tirage direct en ouvrant la coulisse de tirage, mais avoir bien soin de refermer celle-ci dès que le tirage s'établit afin d'éviter un coup de feu trop violent. Ne pas faire de feu trop vif au début et ne le pousser que progressivement, afin d'éviter au maximum les tressaillures de l'émail.

Lorsque la manette de tirage est fermée, l'appareil fonctionne à retour de flammes, c'est-à-dire que les flammes contourment le four, lèchent la chaudière et passent par le dessous du four pour s'échapper dans la buse.

Ce dispositif permet d'obtenir un meilleur chauffage du four et une répartition de la chaleur sur toutes les parois de celui-ci.

ENTRETIEN. — Comme nous l'avons dit, la chaudière doit toujours être tenue au moins aux trois quarts pleine, et il est de bonne précaution de la vidanger et de la nettoyer une ou deux fois par mois, surtout lorsque les eaux dont on dispose sont calcaires.

Il se produit, en effet, un entartrage le long des parois et dans le fond qui, pénétrant dans le robinet, le détériore et occasionne des fuites.

On remarque fréquemment dans les premiers temps de chauffage d'un appareil neuf, un suintement d'eau le long des parois de la chaudière. Ce suintement est quelquefois assez abondant pour faire croire à une fêlure ou à une porosité de la fonte, le plus souvent, c'est une condensation, le long de la paroi froide de la chaudière, de la vapeur d'eau provenant d'un garnissage encore humide ou d'un combustible un peu frais. Cette condensation est encore favorisée au début de la marche si le tirage n'est pas très vif. Après quelques jours d'usage, elle doit s'atténuer et disparaître, car la chaudière se recouvre d'une couche isolante de suie qui s'y oppose.

On reconnaîtra facilement s'il y a condensation ou fuite accidentelle :

Dans le premier cas, le suintement est noirâtre ; il cesse dès que l'eau de la chaudière est chaude.

Dans le second cas le suintement est généralement clair ; il s'accroît lorsque l'eau devient plus chaude.

Une fois par semaine, nettoyer les passages de fumée, surtout lorsqu'on se sert de charbon gras. Pour cela, enlever les tampons de dessus de la cuisinière, balayer toute la suie qui se trouve sur le dessus du four et les parties avoisinant le four. Cette suie tombe sur le fond de la cuisinière. Au moyen d'une raclette ou d'un petit balai, ramener vers le trou de nettoyage la suie qui se trouve dans le passage des flammes sous le four.

Avoir soin de refermer ensuite les trous de nettoyage.

Les légers fendillements ou tressaillures constatés parfois sur une pièce émaillée, principalement dans les teintes claires, ne constituent pas un défaut de fabrication. Ils sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail. Ces fendillements ne nuisent pas à l'adhérence de l'émail.

La majeure partie de nos appareils est livrée avec façade et côtés émaillés, accessoires chromés. Les pièces émaillées se nettoient à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion de tous produits acides. Pour donner plus d'éclat, frotter ensuite avec un chiffon sec saupoudré de poudre émail POLI-SANIT.

Les pièces chromées reprennent leur éclat en les frottant avec un chiffon doux imbibé d'alcool, et pour l'entretien courant doivent être soigneusement frottées à la peau de chamois.

DISPOSITIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT DES APPAREILS DE CHAUFFAGE

Tous nos appareils de chauffage sont de conception éprouvée et ne sont mis sur le marché qu'autant que leur fonctionnement dans des conditions normales d'utilisation a donné toute satisfaction.

C'est pourquoi, n'installant nous-mêmes aucun appareil de chauffage, nous n'acceptons jamais d'être mis en cause au sujet d'un mauvais fonctionnement.

Il importe, toutefois, afin d'assurer le rendement maximum de nos appareils pour le minimum de consommation de combustible, de veiller à ce que leur installation soit correcte et d'observer les quelques précautions habituelles pour obtenir ce résultat.

INSTALLATION. — La bonne marche d'un appareil de chauffage est fonction directe du tirage de la cheminée, « à mauvaise cheminée, appareil ne donnant pas satisfaction ». Il faut donc, avant toutes choses, vérifier l'état de la cheminée, son tirage, veiller à ce qu'elle soit bien étanche, à ce qu'elle ne communique pas avec d'autres cheminées, que son extrémité dépasse bien le faitage de la maison, **voir, en cas de cheminée paresseuse, s'il n'y a pas lieu d'adjoindre un aspirateur.** Ces points vérifiés il n'y a plus qu'à mettre l'appareil en place.

Le tablier doit fermer convenablement pour éviter toute entrée d'air.

Cette fermeture est nécessaire pour tous les appareils à feu continu et à combustion lente.

Cette fermeture doit être rigoureusement étanche et se fait à l'aide de bourrelets de papier placés entre les volets tôle mobiles et l'encadrement de la cheminée.

Pour éviter de percer les volets tôle pour le passage du tuyau, prévoir une « tôle extensible » percée au diamètre du tuyau et placée en remplacement d'un volet mobile.

Nous préconisons les installations avec tuyauterie équipée avec un té au lieu d'un coude.

Ce té sert de ramasse cendres de la tuyauterie.

Dans les cas de cheminée avec trou de départ de la poterie placé soit à gauche, à droite ou en arrière de l'encadrement tôle le morceau de tuyau placé après le té doit obligatoirement rentrer dans le trou de cette poterie.

Ce montage s'obtient à l'aide de coudes ouverts placés après le té.

Le diamètre du tuyau ne doit jamais être inférieur à celui de la buse.

Il y a lieu d'éviter les coudes brusques ainsi que les contrepenches qui se traduisent toujours par une diminution du tirage. Ne jamais mettre de clé sur la tuyauterie.

S'assurer, une fois la pose terminée, que l'appareil tire bien.

Ne jamais raccorder deux appareils dans une même cheminée, ce qui est interdit par les règlements.

COMBUSTIBLE. — Les appareils destinés à fonctionner à feu continu doivent être alimentés uniquement avec des charbons maigres, anthracite, grésillon de coke, semi-coke genre Carbolux, de la grosseur d'une noix, afin de ne pas passer au travers des grilles et de ne pas s'étouffer par manque de circulation d'air, ce qui se passerait inmanquablement si on les chargeait de grains.

Eviter tous les charbons gras, collants, qui détérioreraient rapidement les grilles et encrasseraient les conduits de fumée.

ALLUMAGE. — La ventouse d'air étant ouverte, c'est-à-dire dévissée, allumer l'appareil avec des brindilles, du petit bois et, si possible, du charbon de bois. — Quand le feu est bien pris, charger progressivement l'appareil. — Revisser ensuite la ventouse d'air, afin de diminuer le tirage et éviter une surchauffe de l'appareil qui pourrait provoquer des tressailures excessives de l'émail.

On remarque parfois un dégagement de vapeurs et de fumées qui semblent sortir des joints de l'appareil. Ceci est dû à l'évacuation de l'humidité du mastic de fonte employé pour les joints.

REGLAGE. — Le réglage s'obtient en manœuvrant exclusivement la valve d'admission d'air, visser pour diminuer la chaleur, dévisser pour l'augmenter.

Certains appareils possèdent, sur le côté, une manette qui actionne un coupe-tirage. Celle-ci ne doit être placée sur L (Lent) que dans le cas d'emballement de l'appareil et ceci jusqu'à ce que l'allure soit redevenue normale, c'est-à-dire quelques minutes.

Remettre alors la manette sur V (VIF), car il importe de **ne jamais marcher avec le coupe-tirage ouvert.**

S'assurer que la porte de foyer et celle du cendrier sont maintenues toujours fermées. Veiller soigneusement à ce que le tampon de chargement du combustible repose bien sur son siège.

ENTRETIEN. — Procéder soigneusement au décairage des appareils tous les jours, soir et matin. Le feu sur la grille doit toujours être vif et clair et il ne le sera que si le décairage est bien fait.

Une ou deux fois par semaine, ouvrir la porte à micas et retirer de l'appareil, au moyen d'un crochet, les pierres ou mâchefers qui pourraient se trouver sur la grille.

Vider le cendrier une ou deux fois par 24 heures. Eviter de laisser les cendres s'accumuler dans ce cendrier jusqu'au point de venir toucher la grille de fond, ce qui aurait pour conséquence de porter celle-ci à une température anormale et de la détériorer sérieusement.

Les légers fendillements ou tressailures constatés parfois sur une pièce émaillée, principalement dans les teintes claires, ne constituent pas un défaut de fabrication. Ils sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail. Ces fendillements ne nuisent pas à l'adhérence de l'émail.

La majeure partie de nos appareils est livrée avec façade et côtés émaillés, accessoires chromés. Les pièces émaillées se nettoient à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion d'abord le ramonage, de tous produits acides. Pour donner plus d'éclat, frotter ensuite avec un chiffon sec saupoudré de poudre émail POLI-SANIT.

En ce qui concerne les micas, ils peuvent être nettoyés lorsque l'appareil est éteint en les frottant légèrement intérieurement et extérieurement avec un chiffon imbibé d'alcool ou de vinaigre.

Si l'appareil tire moins bien qu'au début, vérifier d'abord le ramonage, la position de l'appareil, du tuyau de départ, de la sole de fermeture, et ensuite tous les autres points ci-dessus, jusqu'à ce que l'appareil marche normalement.

APPAREILS A COMBUSTION LENTE ET A RECUPERATION

Pour nos séries spéciales, cheminées et calorifères à combustion lente et à récupération, nous prions notre clientèle de nous demander la notice spécialement éditée concernant les dispositions particulières se rapportant au fonctionnement de ces appareils.



POËLE A BOIS MARGOTIN 8003-8004

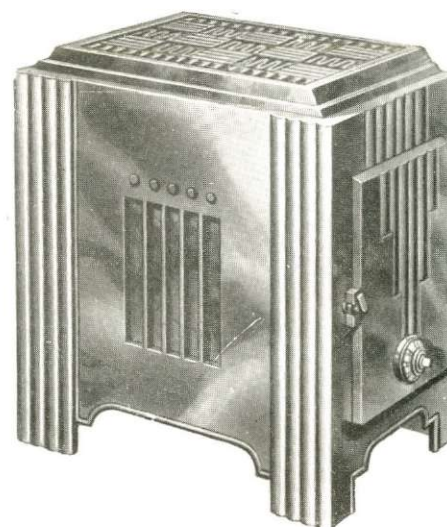
Appareil conçu spécialement pour le chauffage au bois, à feu visible.
Façade, côtés et couvercle en fonte émaillée.

Se fait en deux présentations :

8003 : Derrière en tôle d'acier.

8004 : Derrière en fonte.

Accessoires chromés. Réglage d'air par valve. Retour de flammes.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8003 8004
Hauteur totale	m/m	475
Longueur totale	—	480
Largeur totale	—	285
Distance du sol au-dessus de la buse	—	390
Diamètre de la buse	—	90
Capacité approximative de chauffe	m ³	100
Poids approximatif d'expédition	kgs	40

POËLE A BOIS 8005

Appareil à feu visible pour le chauffage au bois. Façade, côtés et dôme à charnières, en fonte émaillée. Derrière en tôle d'acier. Grande porte ouvrante.

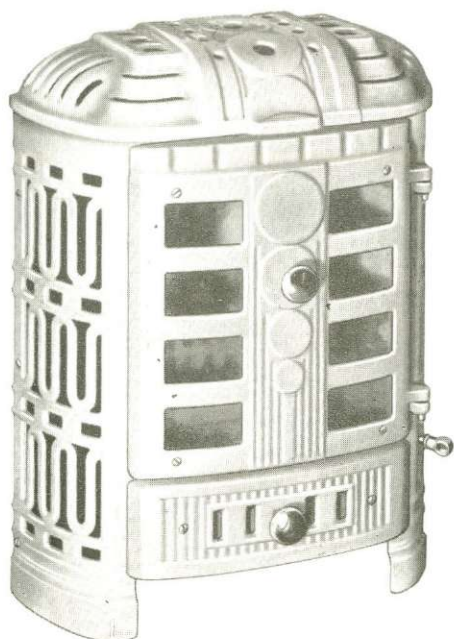
Peut être livré, sur demande et moyennant plus-value, avec corbeille à houille.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^o	8005
Hauteur totale	m/m	500
Profondeur totale, y compris buse	—	340
Largeur totale	—	490
Distance du sol au-dessus de la buse	—	350
Diamètre de la buse	—	118
Poids approximatif d'expédition	kgs	40

CHEMINÉE MIXTE RAFALE 8021 - 8022



Cheminée à feu intermittent, établie pour l'usage du bois ou du charbon. Façade et dôme à charnières, en fonte émaillée.

Se fait en deux présentations :

8021 : Derrière en tôle d'acier.

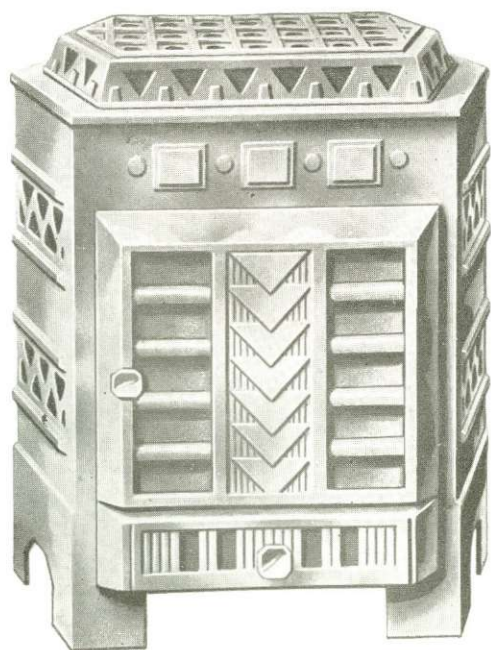
8022 : Derrière en fonte.

Foyer à grille devant abattante. Dessus avec tampon.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{OS}	8021 8022
Hauteur totale	m	630
Largeur	—	470
Profondeur totale au corps	—	285
Profondeur du foyer	—	200
Distance du sol au-dessus de la buse	—	480
Diamètre de la buse	—	104
Poids approximatif d'expédition	kgs	47

CHEMINÉE MIXTE MISTRAL 8023 - 8024



Cheminée à tirage direct pouvant brûler du bois ou du charbon. Façade, dessus et couvercle à charnières, en fonte émaillée.

Se fait en deux présentations :

8023 : Derrière en tôle d'acier.

8024 : Derrière en fonte.

Foyer à grille devant abattante. Dessus avec tampon.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{OS}	8023 8024
Hauteur totale	m	625
Largeur totale	—	540
Profondeur	—	290
Distance du sol au-dessus de la buse	—	460
Diamètre de la buse	—	104
Poids approximatif d'expédition	kgs	60

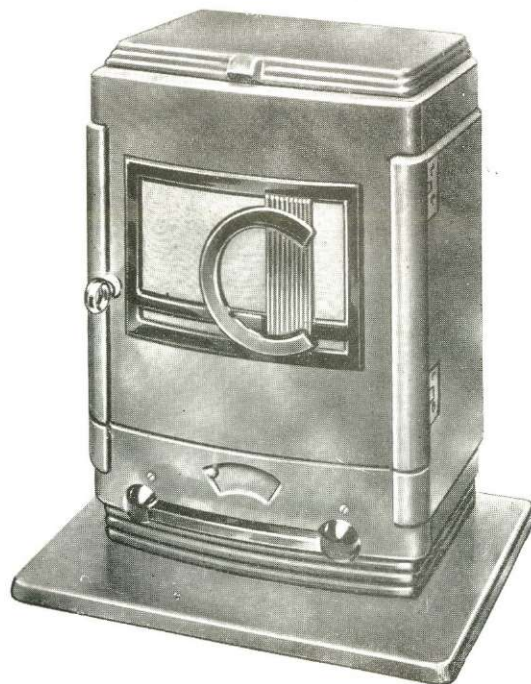
CHEMINÉE MIXTE 8025

Petite cheminée pour l'usage du bois ou du charbon. Façade et couvercle à charnières en fonte émaillée. Accessoires chromés. Grande porte ouvrante.

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8025
Hauteur totale	m/m	560
Largeur	—	400
Profondeur	—	225
Distance du sol au-dessus de la buse	—	450
Diamètre de la buse	—	104
Cube chauffé	m ³	70 à 80
Poids approximatif d'expédition	kgs	40



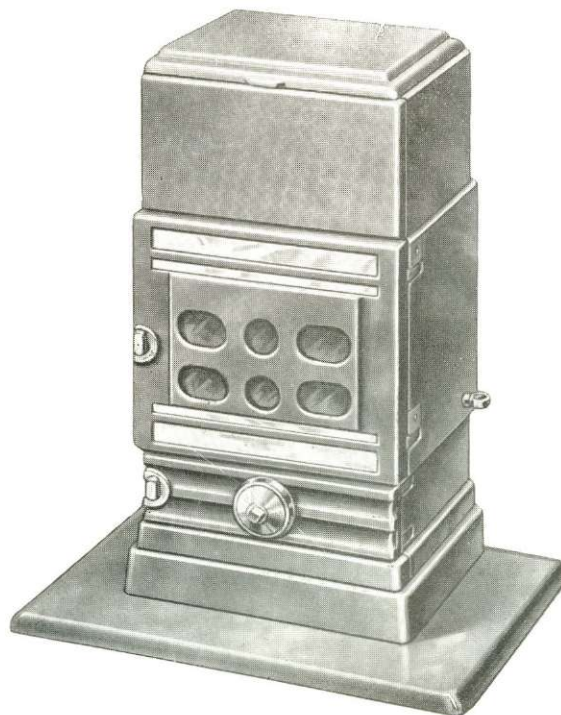
CHEMINÉE PALOISE 8071

Petite cheminée à feu continu, entièrement en fonte émaillée. Décors et accessoires chromés. Intérieur en briques réfractaires.

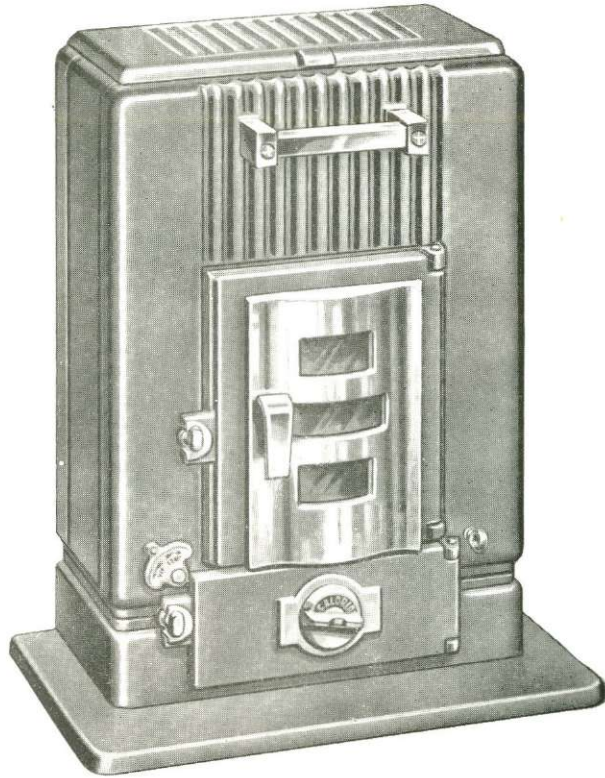
Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8071
Hauteur totale	m/m	610
Largeur	—	325
Profondeur	—	240
Distance du sol au-dessus de la buse	—	470
Diamètre de la buse	—	97
Cube chauffé	m ³	60 à 70
Poids approximatif d'expédition	kgs	55



CHEMINÉE PEG 8072

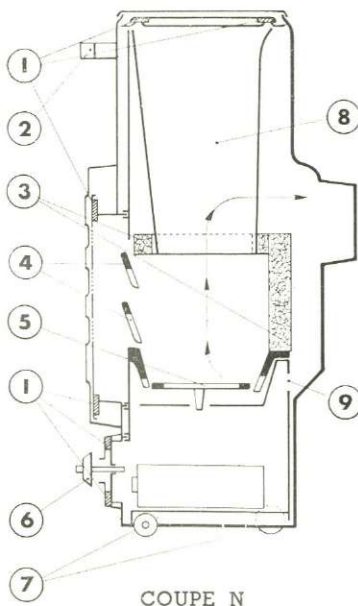


Cheminée roulante à feu continu et visible, en fonte émaillée, porte, poignées et accessoires chromés. Double réglage par une valve fixée sur la porte du cendrier et par un régulateur de coupe-tirage. Foyer garni de briques réfractaires, spécial pour l'antracite, mais permettant cependant l'emploi du coke ou du charbon maigre.

Sur demande, adjonction d'une trémie étudiée spécialement pour l'usage du petit grain d'antracite (N° 8073, voir page 58).

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8072
Hauteur totale	m/m	700
Largeur	—	455
Profondeur	—	355
Distance du sol au-dessus de la buse	—	480
Diamètre de la buse	—	97
Cube chauffé	m ³	120 à 135
Poids approximatif d'expédition	kgs	100



COUPE N
CHEMINÉE PEG 8072

à feu continu
disposée pour brûler
la noix d'antracite

LEGENDE

1. Garniture amiante.
2. Poignée de manœuvre de l'appareil.
3. Garniture de briques réfractaires.
4. Grilles de façade.
5. Grille de fond mobile.
6. Ventouse d'admission d'air primaire.
7. Roulettes.
8. Réserve de charbon.
9. Volet coupe-tirage.



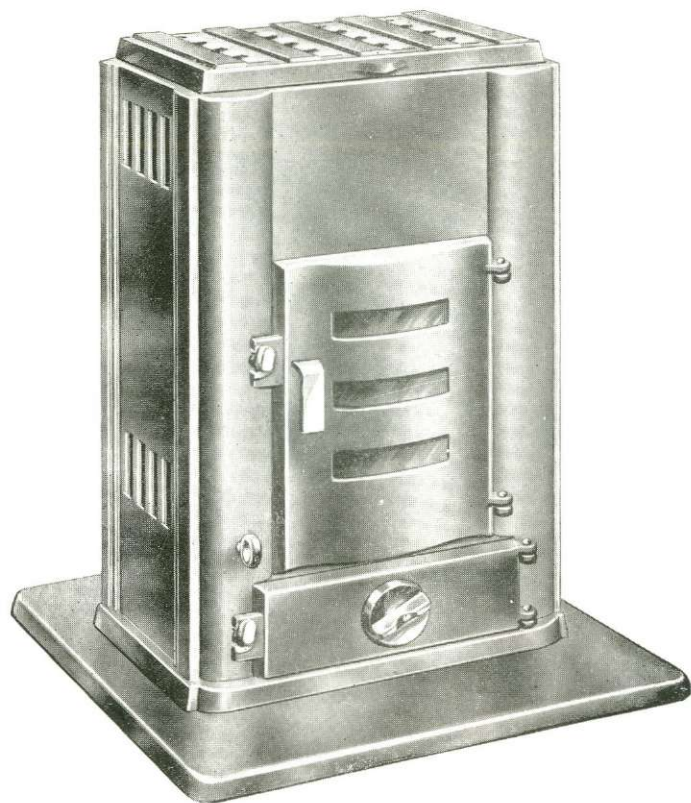
CHEMINÉE MEG 8045-8047

Cheminée entièrement en fonte émaillée, poignée et accessoires chromés, se faisant en 2 tailles. Le foyer en fonte réfractaire, permet l'utilisation de tous combustibles : anthracite, charbon maigre, coke, agglomérés, etc... Cet appareil est disposé pour fonctionner en feu continu ou en feu intermittent, par simple rotation des deux pièces **a** et **b** du foyer (voir coupes A et B ci-dessous). Il peut, en outre, par adjonction d'une trémie spéciale, fonctionner à feu continu pour l'emploi spécial et exclusif du petit grain d'anthracite 10/20 (N^{os} 8046-8048, voir page 59).

Livrée normalement sans plateau

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8045	8047
Hauteur totale	$\frac{m}{m}$	615	670
Largeur	—	400	420
Profondeur	—	290	290
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	430	475
Diamètre de la buse	—	104	104
Cube chauffé	m ³	75	100
Poids approximatif d'expédition	kgs	75	80



COUPE A

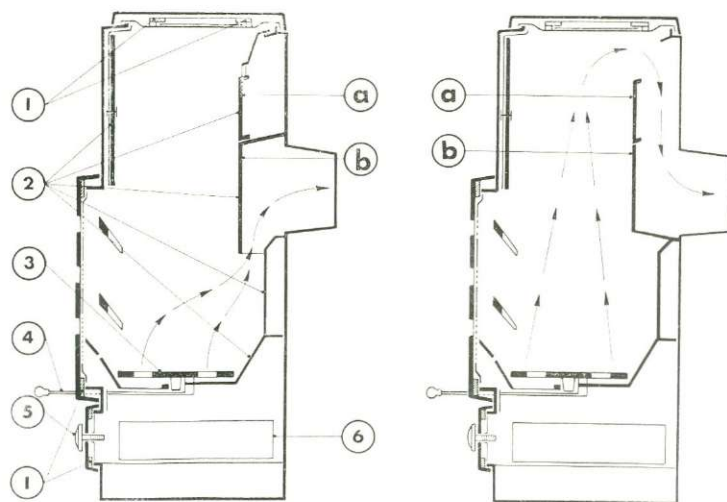
Dispositif permettant l'emploi de la cheminée en feu continu.

COUPE B

Dispositif permettant l'emploi de la cheminée en feu intermittent.

LEGENDE

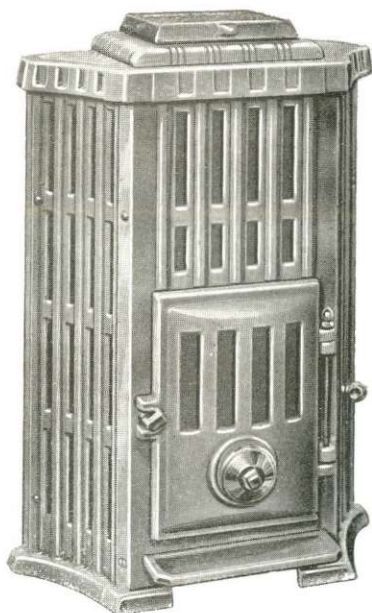
1. Garniture amiante.
 2. Foyer fonte réfractaire.
 3. Grille de fond mobile.
 4. Tige de manoeuvre de la grille de fond.
 5. Ventouse de réglage.
 6. Cendrier tôle.
- a** et **b**. — Pièces de foyer reversibles.



COUPE A

COUPE B

CHEMINÉE COSY 8065-8066



Petite cheminée à feu continu et visible en fonte émaillée. Etablie pour brûler l'antracite ou le coke.

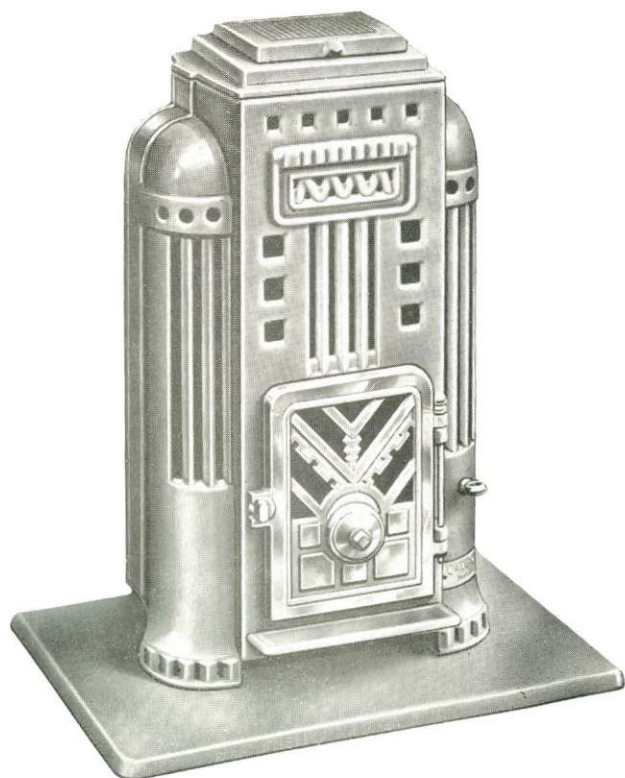
Se fait en deux présentations :

8065 : Garnitures chromées, porte émaillée.

8066 : Garnitures chromées et porte chromée.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8065	8066
Hauteur totale	m.	620	
Largeur	—	425	
Profondeur au corps	—	280	
Distance du sol au-dessus de la buse	—	415	
Diamètre de la buse	—	97	
Cube chauffé	m ³	80 à 100	
Poids approximatif d'expédition	kgs	60	



CHEMINÉE ANTINÉA 8061-8062 et 8063-8064

Appareil à feu continu et visible entièrement en fonte émaillée. Disposé pour brûler l'antracite ou le coke.

Se fait en deux présentations :

8061 et 8063 : Garnitures chromées, porte émaillée.

8062 et 8064 : Garnitures chromées et porte chromée.

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8061 8062	8063 8064
Hauteur totale	m/m	625	715
Largeur	—	385	400
Profondeur au corps	—	250	260
Distance du sol au-dessus de la buse	—	425	430
Diamètre de la buse	—	97	97
Cube chauffé	m ³	80 à 100	100 à 120
Poids approximatif d'expédition	kgs	57	67

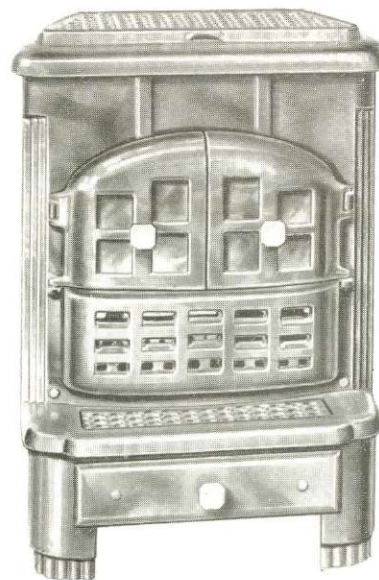


CHEMINÉE FRILEX 8041 à 8044

Cheminée à feu intermittent à tirage direct, en fonte émaillée. Portes ouvrantes avec garnitures mica. Foyer en briques réfractaires pour houille ou coke.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8041	8042	8043	8044
Hauteur	m/m	550	620	730	750
Largeur	—	400	410	500	550
Dist. du sol au-dessus de la buse —	—	490	490	490	510
Diamètre de la buse	—	111	111	111	111
Poids approximatif d'expédition... kgs	—	35	40	57	65



CALORIFÈRE STUDIO à feu continu 8081-8082 à feu intermittent 8091-8092

Appareil à feu continu ou intermittent pour l'usage de l'antracite et du coke. Corps en fonte émaillée, poignées et accessoires chromés. Intérieur en briques réfractaires.

Livré normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8081	8082	8091	8092
Hauteur	m	715	820	715	820
Largeur	—	360	400	360	400
Dist. du sol au-dessus de la buse —	—	470	490	655	745
Diamètre de la buse	—	97	104	97	104
Cube chauffé	m ³	120	150	120	150
Poids approximatif d'expédition... kgs	—	65	85	65	85



CHEMINÉE CALORIA-TAMINES 9504

Cheminée à feu continu et visible (Brevetée S.G.D.G.) entièrement en fonte émaillée. Marche régulière maintenue constante pendant de nombreuses heures. Réglage précis et extrêmement simple. Etanchéité absolue.

Cette cheminée est spécialement étudiée pour brûler parfaitement le grain d'antracite et le charbon menu maigre.

Toujours livrée avec plateau.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	9504		N°	9504
Hauteur totale	m	655	Diamètre de la buse	m	83
Largeur	—	450	Tube récupérateur		1
Profondeur	—	330	Capacité approximative de chauffe	m ³	120
Diamètre du fût	—	180			
Distance du sol au-dessus de la buse	—	500	Poids approximatif d'expédition	kg	80



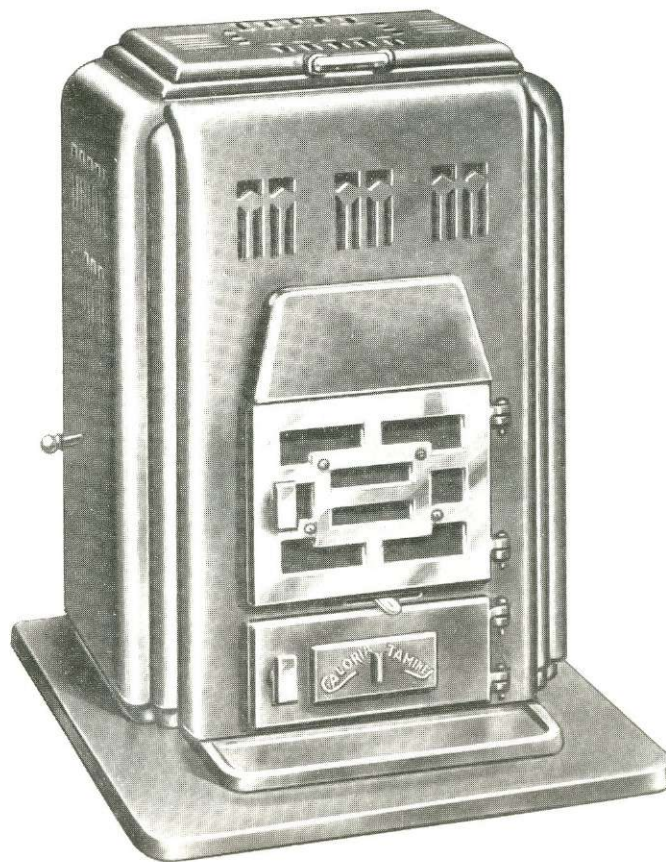
CHEMINÉE CALORIA-TAMINES

9501-9502-9503

Cheminée à feu continu et visible (Brevetée S.G.D.G.) entièrement en fonte émaillée. Puissance de chauffe considérable. Marche régulière maintenue constante pendant de nombreuses heures. Réglage précis et extrêmement simple. Etanchéité absolue.

Cette cheminée à combustion lente à récupérateurs est la plus perfectionnée et la mieux étudiée pour brûler parfaitement le grain d'antracite et le charbon menu maigre.

Toujours livrée avec plateau.



CARACTÉRISTIQUES

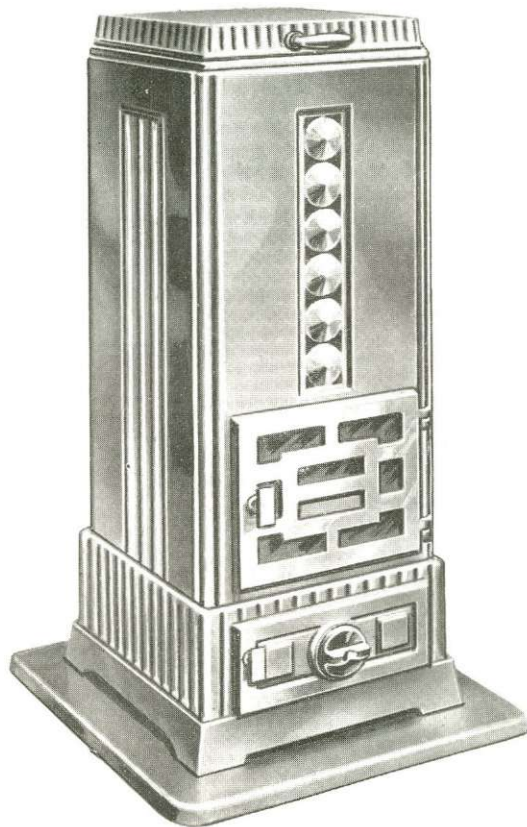
	N ^{os}	9501	9502	9503		N ^{os}	9501	9502	9503
Hauteur totale	m ^m	635	735	820	Diamètre de la buse	m ^m	83	97	104
Largeur	—	420	475	520	Tubes récupérateurs		2	2	2
Profondeur	—	405	465	560	Capacité approximative de chauffe m ³		150	250	375
Diamètre du fût	—	205	230	260					
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	525	620	640	Poids approximatif d'expédition . kgs		100	130	200

CALORIFÈRE CALORIA-TAMINES 9511-9512-9513

Appareil à feu continu et visible (Breveté S.G.D.G.) entièrement en fonte émaillée. Puissance de chauffe considérable. Marche régulière maintenue constante pendant de nombreuses heures. Réglage précis et extrêmement simple. Etanchéité absolue.

Cet appareil est incontestablement le meilleur des calorifères à combustion lente et le mieux conçu pour brûler parfaitement le grain d'antracite et le charbon menu maigre.

Livré normalement sans plateau.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9511	9512	9513		N ^{os}	9511	9512	9513
Haut. tot. sans plateau de parquet	m	745	830	920	Diamètre de la buse	m	90	97	125
Largeur	—	330	360	400	Tube récupérateur		1	1	1
Profondeur	—	320	360	420	Capacité approximative de chauffe	m ³	140	200	450
Diamètre extérieur du fût	—	205	230	270	Poids approximatif d'expédition	. kgs	90	115	150
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	605	605	815					



CALO-ENVELOPPE CALORIA-TAMINES

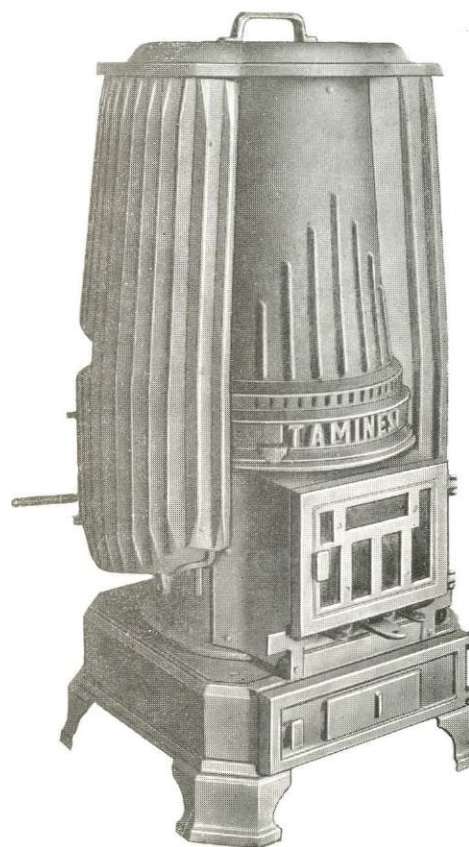
9521-9522-9523

Calorifère à feu lent, continu et visible, marche régulière et constante, réglage précis. Etabli spécialement pour chauffage des magasins, bureaux, ateliers, salles de réunions, écoles, églises, etc... Corps en fonte d'une étanchéité absolue, avec système de récupération et entourage en fonte ajouré. Solidité garantie. Etudié spécialement pour brûler le grain d'anhracite, le charbon menu maigre.

Livré soit en fonte brute, soit en fonte argentée ou noircie.



9521-9522



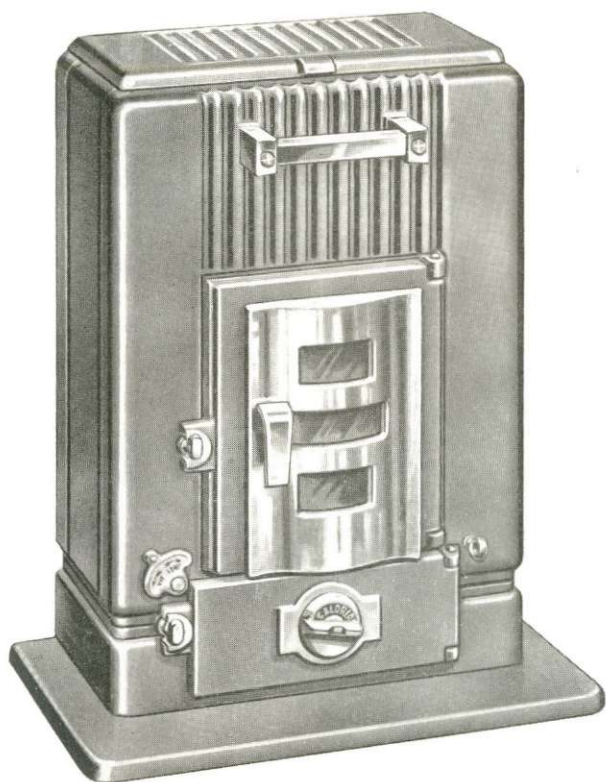
9523

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9521	9522	9523		N ^{os}	9521	9522	9523
Hauteur totale	m ^h / _m	620	700	1200	Diamètre de la buse	m ^h / _m	97	97	139
Largeur	—	380	400	550	Capacité de chauffe	m ³	150	225	650
Profondeur	—	370	390	650	Poids approximatif d'expédition .	kgs	70	90	310
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	560	630	960					

CHEMINÉE PEG 8073

spéciale pour grain d'antracite



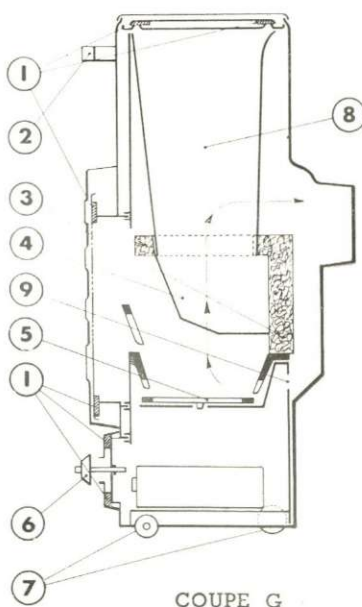
Cheminée roulante à feu continu et visible, en fonte émaillée, porte, poignées et accessoires chromés.

Identique au modèle 8072 (voir page 50), mais possédant, sous cette présentation (voir coupe ci-dessous), un dispositif de trémie étudié spécialement et uniquement pour l'usage du petit grain d'antracite, calibre 10x20, le combustible le moins cher. Ce dispositif assure le feu continu au grand ralenti et permet d'obtenir un réglage très facile, une grande souplesse de marche, pour une dépense minime.

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8073
Hauteur totale	m/m	700
Largeur	—	455
Profondeur	—	355
Distance du sol au-dessus de la buse	—	480
Diamètre de la buse	—	97
Cube chauffé	m ³	120 à 135
Poids approximatif d'expédition	kgs	100



COUPE G CHEMINÉE PEG 8073

à feu continu avec trémie spéciale pour l'usage du grain d'antracite

LEGENDE

1. Garniture amiante.
2. Poignée de manoeuvre de l'appareil.
3. Garniture de briques réfractaires.
4. Trémie spéciale.
5. Grille de fond mobile spéciale.
6. Ventouse d'admission d'air primaire.
7. Roulettes.
8. Réserve de charbon.
9. Volet coupe-tirage.



CHEMINÉE MEG 8046-8048

spéciale pour grain d'anthracite

Cheminée à feu continu et visible, entièrement en fonte émaillée, poignée et accessoires chromés, se faisant en 2 tailles.

Identique aux modèles 8045-8047 (voir page 51). Sous cette présentation (voir coupe C ci-dessous), la grille supérieure a été enlevée et remplacée par une trémie étudiée spécialement et uniquement pour l'usage du petit grain d'anthracite calibre 10 x 20, le combustible le moins cher. Cette trémie peut être adaptée aux appareils 8045-8047 montés en feu continu (coupe A, page 51), en supprimant la grille supérieure devant. Elle permet d'assurer la marche au grand ralenti.

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8046	8048
Hauteur totale	m/m	615	670
Largeur	—	400	420
Profondeur	—	290	290
Dist. du sol au-dessus de la buse ..	—	430	475
Diamètre de la buse	—	104	104
Cube chauffé	m ³	75	100
Poids approximatif d'expédition ...	kgs	75	80

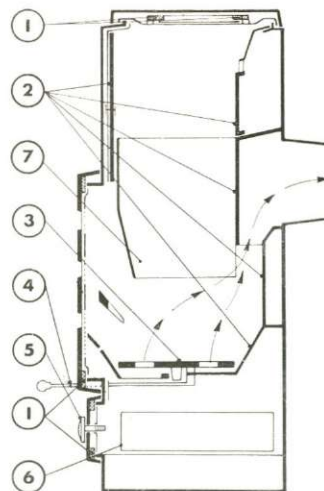


COUPE C CHEMINÉE 8046-8048

avec trémie étudiée spécialement pour l'usage du grain d'anthracite

LEGENDE

1. Garniture amiante.
2. Foyer fonte réfractaire.
3. Grille de fond mobile.
4. Tige de manœuvre de la grille de fond.
5. Ventouse de réglage.
6. Cendrier tôle.
7. Trémie pour grain d'anthracite 10 x 20.

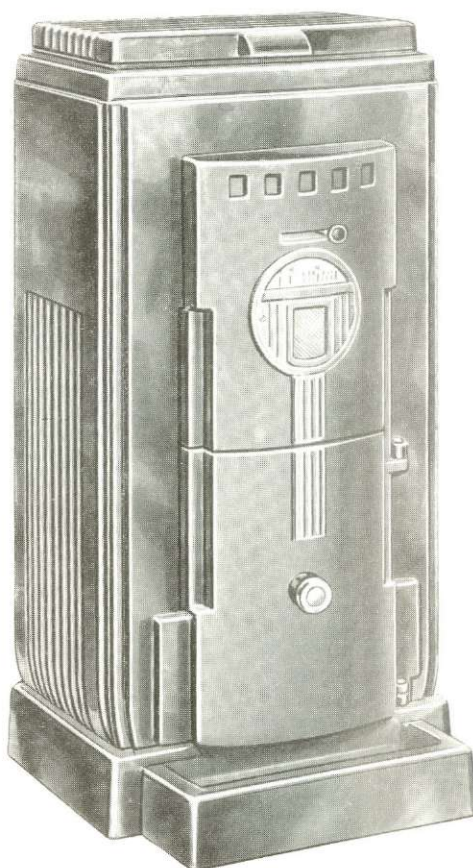


COUPE C

CALORIFÈRE CALORIA-RIESSNER

9551-9552-9553

Appareil à feu continu et visible, entièrement en fonte émaillée, assurant par réchauffage de l'air dans un récupérateur spécial, une combustion parfaite, un rendement élevé. Réglage très facile par la manœuvre d'un seul bouton. Etabli pour brûler le grain d'antracite et le charbon maigre.



CARACTÉRISTIQUES

		N ^{os}	9551	9552	9553			N ^{os}	9551	9552	9553
Hauteur totale	m	790	875	940	Diamètre de la buse	m	118	118	132
Largeur	—	390	440	500	Capacité de chauffe	m ³	150	220	320
Profondeur	—	380	470	490						
Dist. du sol au-dessus de la buse	basse	..	460	460	460	Poids approximatif d'expédition	. kgs		125	140	170
	haute	..	660	740	790						



POËLE TORTUE 8501 à 8508

EN TOLE ET FONTE

Appareil à feu continu, intérieur briques réfractaires. Livré normalement pour l'usage du charbon. La buse est fixe et peut être placée dessus ou derrière. Sur demande cet appareil peut être livré avec couvercle et jeu de rondelles sur le dessus, permettant de brûler du bois, mais, dans ce cas, il ne peut être livré que buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

N ^{os}	8501	8502	8503	8504	8505	8506	8507	8508
Haut. totale sur pieds $\frac{m}{m}$	540	590	640	700	770	860	920	970
Hauteur du corps .. —	420	470	520	580	650	750	800	850
Diamètre du fût —	190	210	225	240	255	285	330	360
Diamètre de la buse . —	83	83	90	90	90	104	111	118
Cube chauffé m ³	50	60	75	100	130	160	220	300
Poids appr. d'expéd. kgs	19	20	26	29	35	42	55	74



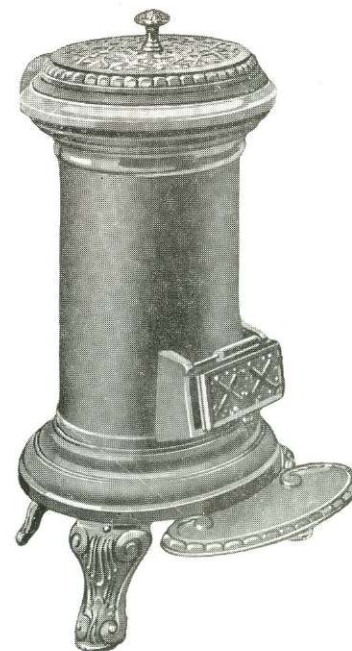
POËLE TORTUE 8511 à 8516

ENTIÈREMENT EN FONTE

Appareil à feu continu, intérieur en briques réfractaires, avec cuvette et tampon sur le dessus, permettant le chauffage au charbon et au bois. Buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

N ^{os}	8511	8512	8513	8514	8515	8516
Haut. totale sur pieds $\frac{m}{m}$	540	590	640	700	770	860
Hauteur du corps .. —	420	470	520	580	650	750
Diamètre du fût —	190	210	225	240	255	285
Diamètre de la buse . —	83	83	90	90	90	104
Cube chauffé m ³	50	60	75	100	130	160
Poids appr. d'expéd. kgs	25	30	33	40	48	62





POËLE A SOCLE 8532 à 8540

Appareil de chauffage entièrement en fonte vernie noire, avec porte au foyer et grille devant. Buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8532	8533	8534	8535	8536	8537	8538	8539	8540
Hauteur	m	480	515	555	565	625	670	695	725	775
Diam. de tête ..	—	215	235	250	265	285	315	330	350	365
Diam. au corps ..	—	165	177	186	200	220	248	256	262	273
Diam. grille	—	158	168	177	191	215	239	247	252	263
Diam. buse	—	83	83	83	97	97	97	97	97	97
Poids	kgs	9,5	11	12,5	13	16,7	20,5	22	26	30



POËLE LYONNAIS 9010 à 9017

Appareil de chauffage entièrement en fonte vernie noire. Livré normalement avec buse dessus ou, sur demande et moyennant plus-value avec buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9010	9011	9012	9013	9014	9015	9016	9017
Hauteur	m	530	560	590	610	660	690	730	760
Diamètre du milieu ..	—	297	328	363	394	416	456	465	528
Diamètre de la grille ..	—	270	295	335	360	385	425	455	490
Diamètre de la buse ..	—	97	104	125	125	132	132	139	139
Poids de la grille ..	kgs	3	4	7	8	10	12	13	16
Poids total	—	26	33	40	51	61	78	79	105



POTAGER 8545 à 8548

Appareil en tôle et fonte. Dessus émaillé.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	A coulisse		A cendrier	
		2 trous	3 trous	2 trous	3 trous
		8545	8547	8546	8548
Hauteur	m	670	670	670	670
Longueur du dessus	—	560	780	560	780
Largeur	—	330	330	330	330
Poids approximatif d'expédition .	kgs	16	20	18	22



RÉCHAUDS PARISIENS

Tôle et fonte 8551 à 8553

Appareil en tôle et fonte.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8551	8552	8553
Hauteur	m/m	235	255	270
Diamètre	—	195	215	240
Poids approximatif d'expédition	kgs	3	3,4	4



Tout fonte 8554 à 8557

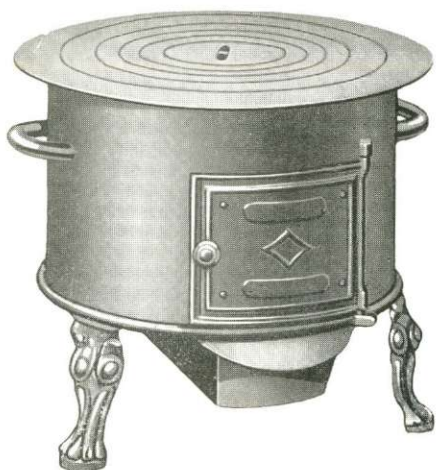
Modèle livré uniquement en fonte vernie noire, avec rondelles à triangle. Les numéros 8554 et 8555 comportent 1 rondelle, 1 tampon. Les numéros 8556 et 8557 comportent 2 rondelles, 1 tampon.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8554	8555	8556	8557
Hauteur	m/m	256	272	292	298
Diamètre	—	220	239	260	277
Poids approximatif d'expédition .	kgs	5,500	6,350	7,300	8,500



RÉCHAUD DE LESSIVEUSE 8561 à 8564

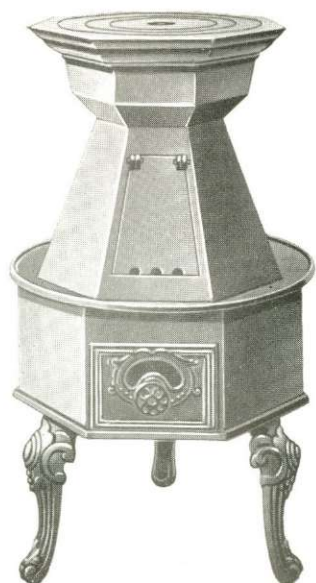


Appareil à houille entièrement en fonte.

Peut être livré moyennant plus-value avec : Rondelles et tampons. — Grille à bois.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8561	8562	8563	8564
Hauteur avec pieds	m/m	310	310	355	400
Diamètre du trou	—	245	280	320	340
— de la couronne	—	330	385	425	465
— de la buse	—	104	104	104	104
Poids approximatif d'expédition .	kgs	13	16	20	25



CLOCHE REPASSEUSE 8571 à 8573

Appareil livré uniquement en fonte vernie noire et avec petits pieds.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8571	8572	8573
Hauteur	m/m	620	620	620
Largeur	—	280	390	510
Nombre de fers	—	6	7	8
Poids approximatif d'expédition	kgs	18	21	24

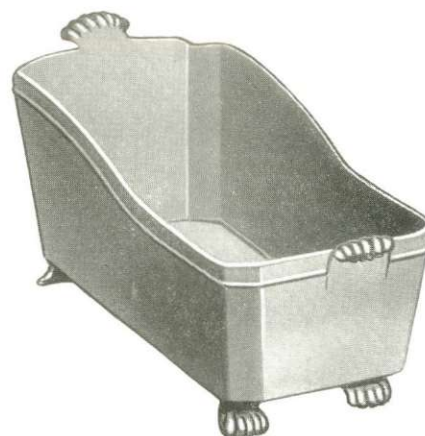


BAC A CHARBON EN FONTE 9001 à 9003

Bac à charbon entièrement en fonte brute.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9001	9002	9003
Longueur	m/ /m	440	470	540
Largeur	—	230	250	270
Poids approximatif d'expédition	kgs	7,500	8,500	11

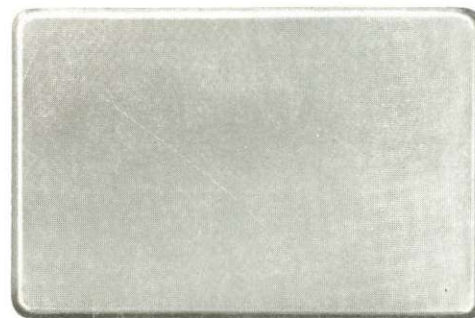


PLATEAUX DE PARQUET 8121 à 8127

CARRÉS - RECTANGULAIRES - A PANS

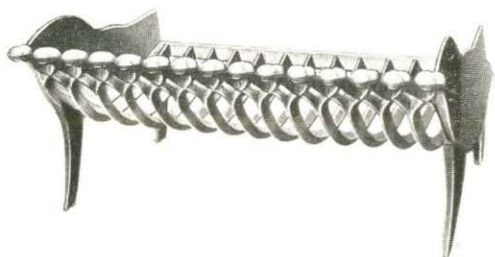
CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}
Carré 520 x 520 pour calorifères Studio et Caloria-Tamines	8121
Carré 570 x 570 pour gros appareils (anc. mod.)	8122
Carré 620 x 620 pour calorifères Caloria-Tamines 9513	8123
Rectangulaire 600 x 400 pour cheminées et poêles	8124
Rectangulaire 690 x 445 pour grandes cheminées (anc. mod.)	8125
Spécial pour cheminées « Mistral », « Rafale »	8126
— 500 x 335 pour petites cheminées	8127

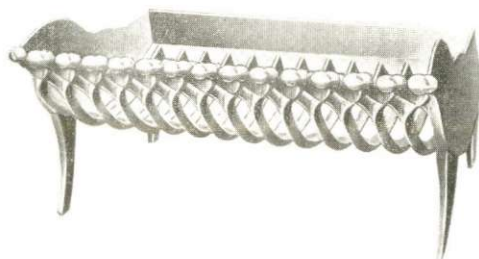


CHAUFFAGE CHAPPÉE-CALORIA

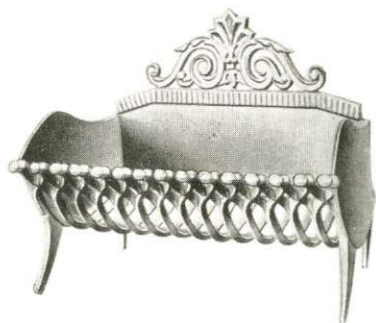
GRILLES A HOUILLE



Cintrées sans dossier { N^{os} 9101 à 9112 - PORT-BRILLET
N^{os} 9201 à 9210 - ★DAX★



Cintrées à petit dossier { N^{os} 9121 à 9132 - PORT-BRILLET
N^{os} 9221 à 9230 - ★DAX★



Corbeilles cintrées
N^{os} 9141 à 9150 - PORT-BRILLET



Corbeilles cintrées
N^{os} 9241 à 9250 - ★DAX★

Fabrication PORT-BRILLET

Longueurs	m/m	220	250	280	310	340	370	400	430	460	490	520	550
Cintrées sans dossier.	N ^{os}	9101	9102	9103	9104	9105	9106	9107	9108	9109	9110	9111	9112
Poids	kgs	3,5	3,7	4	4,5	4,7	4,9	5,2	5,4	5,5	5,6	5,8	6,4
Cintrées à petit dossier.	N ^{os}	9121	9122	9123	9124	9125	9126	9127	9128	9129	9130	9131	9132
Poids	kgs	3,8	3,9	4,7	4,8	5	5,3	5,6	5,9	6,1	6,8	7	7,5
Corbeilles cintrées.	N ^{os}			9141	9142	9143	9144	9145	9146	9147	9148	9149	9150
Poids	kgs			7	7,6	8,5	9	9,3	10	10,6	11,7	11,8	12,2

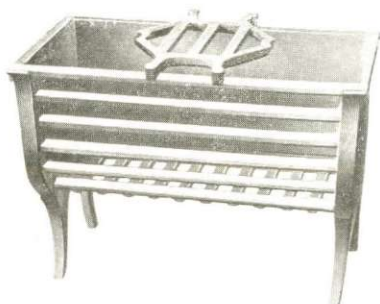
Longueurs	m/m	310	360	410	460	510	560
	N ^{os}	9161	9162	9163	9164	9165	9166
Poids	kgs	5,4	5,8	6,2	6,6	7	7,4

Fabrication ★ DAX ★

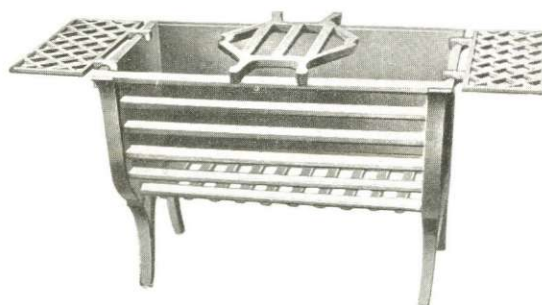
Longueurs	m/m	260	285	310	335	360	390	410	430	460	480
Cintrées sans dossier.	N ^{os}	9201	9202	9203	9204	9205	9206	9207	9208	9209	9210
Poids	kgs	2,20	4,10	4,25	4,70	4,80	5,35	5,60	5,65	5,75	6,60
Cintrées à petit dossier.	N ^{os}	9221	9222	9223	9224	9225	9226	9227	9228	9229	9230
Poids	kgs	4	4,20	4,35	5,20	5,50	6	6,20	6,35	6,80	7,30
Corbeilles cintrées.	N ^{os}	9241	9242	9243	9244	9245	9246	9247	9248	9249	9250
Poids	kgs	5,50	6	6,50	6,70	7	7,50	8	8,50	9	9,50



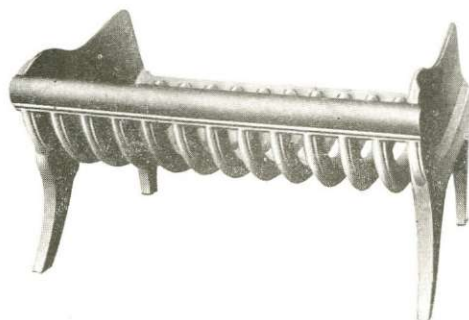
GRILLES A HOUILLE



A porte-plat, sans ailette
N^{os} 9171 - 9172 - PORT-BRILLET



A porte-plat et ailettes
N^{os} 9181 - 9182 - PORT-BRILLET



Grille extra-forte d'administration
N^{os} 9261 à 9271 - PORT-BRILLET



Grilles rectangulaires à pieds
N^{os} 9301 à 9324 - PORT-BRILLET

A porte-plat - Fabrication PORT-BRILLET

	N ^{os}	Sans ailettes		Avec ailettes	
		9171	9172	9181	9182
Longueur	m/m	310	360	465	554
Largeur	—	182	195	182	195
Hauteur	—	222	234	222	234
Poids	kgs	6	7	6.400	7.300

Extra-forte d'Administration - Fabrication PORT-BRILLET

	N ^{os}	9261	9262	9263	9264	9265	9266	9267	9268	9269	9270	9271
Longueur	m/m	300	350	400	430	450	480	500	530	550	600	650
Poids	kgs	11	12	15	15,3	15,5	16	16,5	17	18	20	21

Rectangulaires à pieds - Fabrication PORT-BRILLET

	N ^o	9301	9302	9303	9304	9305	9306	9307	9308	9309	9310	9311	9312
Dimensions	m/m	140×220	140×250	140×270	140×300	140×320	140×350	160×220	160×250	160×270	160×300	160×320	160×350
Poids	kgs	1,7	1,8	2	2,1	2,3	2,5	1,8	2,3	2,3	2,45	2,6	3
	N ^{os}	9313	9314	9315	9316	9317	9318	9319	9320	9321	9322	9323	9324
Dimensions	m/m	190×220	190×250	190×270	190×300	190×320	190×350	210×350	220×220	220×250	220×270	220×300	220×320
Poids	kgs	2	2,2	2,4	2,5	3	3,2	3,7	2,4	2,7	3	3,2	3,4

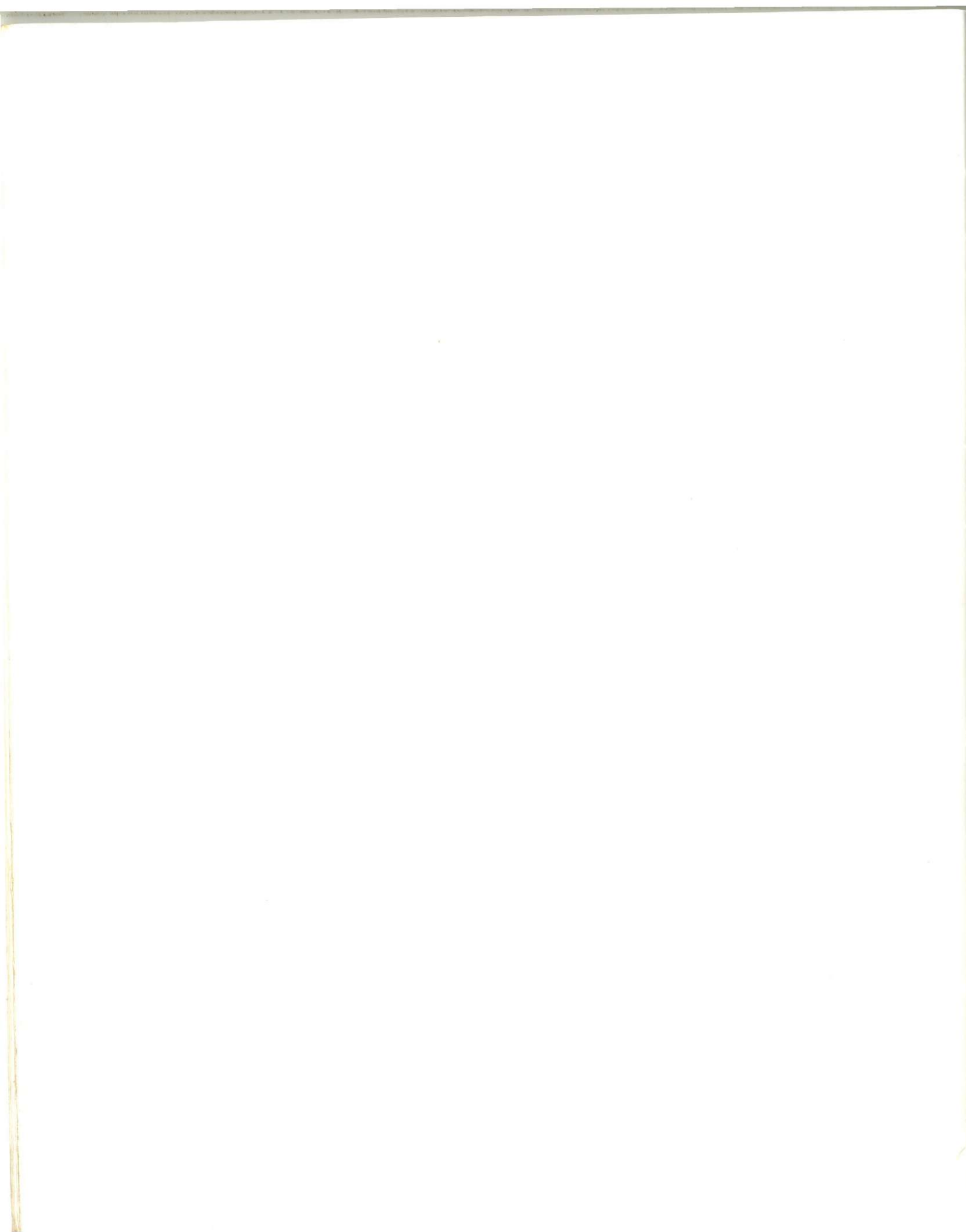


TABLE DES MATIÈRES

PAGE	DESIGNATION	NUMEROS
B		
65	Bac à charbon en fonte	N ^{os} 9001 à 9003
C		
41	Calofour	N ^{os} 7451 à 7453
53	Calorifères STUDIO	N ^{os} 8081 - 8082
53	— —	N ^{os} 8091 - 8092
56	— TAMINES	N ^{os} 9511 à 9513
57	— TAMINES Calo-Enveloppe	N ^{os} 9521 à 9523
60	— RIESSNER	N ^{os} 9551 à 9553
48	Cheminées RAFALE	N ^{os} 8021 - 8022
48	— MISTRAL	N ^{os} 8023 - 8024
49	— MIXTE	N ^o 8025
49	— PALOISE	N ^o 8071
52	— ANTINEA	N ^{os} 8061 à 8064
52	— COSY	N ^{os} 8065 - 8066
53	— FRILEX	N ^{os} 8041 à 8044
50	— PEG	N ^o 8072
51	— MEG	N ^{os} 8045 - 8047
54	— TAMINES	N ^o 9504
55	— TAMINES	N ^{os} 9501 à 9503
58	— PEG, spéciale pour grain d'antracite	N ^o 8073
59	— MEG, spéciale pour grain d'antracite	N ^{os} 8046 - 8048
64	Cloche repasseuse	N ^{os} 8571 à 8573
14	Cuisinières HERMETIC	N ^{os} 5900 - 5903
15	— BRICK	N ^{os} 4012 - 4022
16	— GRILLON	N ^{os} 3001 - 4001
17	— GRILLON	N ^{os} 3002 - 4002

TABLE DES MATIÈRES (suite)

PAGE	DESIGNATION	NUMEROS
18	Cuisinières ARIZONA	N° 4105
19	— RICHMOND	N° 4106
20	— BREHAT	N°s 4205 - 4215
21	— NEVADA	N°s 4241 - 4261
22	— ILE-DE-FRANCE	N°s 4301 - 4321
23	— MANCELLA	N°s 4302 - 4322
24	— ATLANTA	N°s 4304 - 4324
25	— FLORIDA	N°s 4303 - 4323
26	— MONTANA	N°s 4601 - 4611
27	— BRESSANE	N°s 4642 - 4652
28	— COLUMBIA	N° 4662
29	— BOLIVIA	N°s 5021 - 5031 - 5041
30	— OLIVETTE	N° 5001
31	— OLIVETTE	N° 5011
32	— ARTOIS	N° 5061
33	— ALSACIENNE	N°s 5073 - 5077
34	— ALSACIENNE	N°s 5074 - 5078
35	— ALSACIENNE	N°s 5072 - 5076
36	— VOSGIENNE	N°s 5173 - 5177
37	— CENTRE	N° 5081
40	— MARINE ou BERRY	N°s 7001 à 7003 N°s 7401 à 7403
41	— Triangulaire	N°s 7011 à 7014
42	Fourneaux L'EPATANT	N°s 6001 - 6002
43	— — Série courante	N°s 6011 à 6020
44	— — Série forte	N°s 6127 à 6138
45	— — à 2 fours et 2 étuves	N°s 6205 à 6218
G		
66-67	Grilles à houille	
P		
65	Plateaux de parquet	N°s 8121 à 8127

TABLE DES MATIÈRES (suite)

PAGE	DESIGNATION	NUMEROS
38	Poêles du Nord, Type Belge	N° 7461
38	— — — Flamand	N° 7471
39	— Flamand	N ^{os} 7021 à 7023 N ^{os} 7421 à 7423 N ^{os} 7521 à 7523
39	— Belge	N ^{os} 7031 à 7033 N ^{os} 7431 à 7433 N ^{os} 7531 à 7533
40	— Parisien	N ^{os} 7041 à 7045 N ^{os} 7441 à 7445
47	— à bois MARGOTIN	N ^{os} 8003 - 8004
47	— à bois	N° 8005
61	— Tortue	N ^{os} 8501 à 8508 N ^{os} 8511 à 8516
62	Poêles à socle	N ^{os} 8532 à 8540
62	— Lyonnais	N ^{os} 9010 à 9017
63	Potagers	N ^{os} 8545 à 8548
R		
63	Réchauds Parisiens tôle et fonte	N ^{os} 8551 à 8553
63	— — — tout fonte	N ^{os} 8554 à 8557
64	— de lessiveuse	N ^{os} 8561 à 8564

ÉDITE PAR LA
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
PARIS



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM





POÊLES ET CUISINIÈRES
CHAPPÉE-CALORIA

TARIF

de l'Album 109

—
Janvier 1939





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Anciens Etablissements CHAPPÉE - Etablissements NANQUETTE - Fonderies CALORIA
Fonderies et Emailleries DUPONT - Fonderies et Emailleries de NOYON
Société "LES FILS de A. PIAT" - Etablissements JACOB, DELAFON, réunis
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 69.000.000 de Francs

6, Rue Cambacérès - PARIS-8^e

SALLE D'EXPOSITION : **170, Faubourg Saint-Honoré, PARIS-8^e**

DÉPOT : **19, Rue Léon-Giraud, Paris-19^e**

POÊLES ET CUISINIÈRES CHAPPÉE CALORIA

TARIF N° 109

JANVIER, 1939

TÉLÉPHONES :

ANJOU 21-50 (8 lignes)

INTER ANJOU 235 (3 lignes)

Ch. Postaux Paris 190-45

Adresse Télégraphique

SOGEFONTE-123-PARIS

R. C. Seine 83.410

USINES ET DÉPOTS

DE LA

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

USINES :

ANTOIGNÉ (SARTHE) - BELVOYE (JURA) - CLACY (AISNE) - DAX (LANDES)
LE CATEAU (NORD) - NOYON (OISE) - PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY-sur-SAONE (COTE-D'OR) - SAINT-MICHEL (AISNE)
SEURRE (COTE-D'OR) - SOISSONS (AISNE)

DÉPOTS :

PARIS, 19, rue Léon-Giraud (19^e).
Tél. : Botzaris 50-80 et 50-81

PARIS, 14, quai de la Rapée
Tél. : Diderot 07-17, 07-18, 07-19

LYON, 18, route d'Heyrieux.
Tél. : Parmentier 15-91

MARSEILLE, 14, rue Urbain-V
Tél. : National 31-70 et 57-49

BORDEAUX, 171, rue d'Ornano.
Tél. : 812-77

LILLE, 41, Rue des Tanneurs.
Tél. : 221-87.

TOULOUSE, Magasins Généraux,
Chemin du Raisin. Tél. : 242-18

ROUEN, 7, rue Saint-Lô.
Tél. : 370-03.

NICE, 9, rue Lascaris
Tél. : 61-45

CANNES, 11, rue Macé.
Tél. : 14-58

GRENOBLE, 4, rue de New-York.
Tél. : 39-64

VICHY, 42, boulevard Gambetta.
Tél. : 22-10

CLERMONT - FERRAND, 92, rue
Lavoisier. Tél. : 00-39, 05-27 et 17-24

BRUXELLES, 58, avenue Fonsny.
Tél. : 37-90-50

GENÈVE, 16, rue du Prieuré.
Tél. : 28-444

ALGER, 8, boul. Villaret-Joyeuse.
Tél. : 671-88

ORAN, 2, rue Sidi-Ferruch.
Tél. : 204-98

CASABLANCA, 650, boul. de la Gare.
Tél. : A-62-82, A. 44-94



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CORRESPONDANCE

Nous prions instamment notre Clientèle de bien vouloir adresser toutes les lettres relatives aux demandes de renseignements, aux commandes, aux réclamations, à la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 6, rue Cambacérès, PARIS (8^e).

Pour faciliter les recherches et pour nous permettre de répondre rapidement à leurs demandes, nous prions également nos clients d'indiquer en tête de leur correspondance :

1° Le service intéressé : *Chauffage Domestique* ;

2° Le numéro et la référence de la commande relevés sur les accusés de réception (Ex. : M.I.CD 434 ou P.B.CD 1014, etc.).

COMMANDES

Toutes les commandes et tous les marchés passés avec nos représentants sont régis par les règles ci-dessous sur lesquelles nous attirons spécialement l'attention de nos Clients.

Les commandes et les marchés sont enregistrés suivant l'ordre d'arrivée et les prix peuvent être modifiés suivant les fluctuations des cours. Chaque commande enregistrée, pour devenir définitive, doit faire l'objet d'un accusé de réception émanant du Siège social.

Toutes nos fournitures sont facturées au cours du jour de la livraison.

Nous n'entendons supporter aucune responsabilité pour retard ou non livraison de commandes en carnet, les délais fixés n'étant qu'indicatifs et nous nous réservons le droit d'expédier les commandes fabriquées même après les délais fixés.

De convention expresse, étant donné les aléas de fabrication, même lorsqu'il y a date de livraison fixée, aucun retard ne peut donner lieu à action en dommages-intérêts et tous nos marchés et engagements sont toujours souscrits sous cette réserve formelle.

Nous nous réservons la faculté d'expédier les commandes reçues de l'une ou l'autre de nos usines suivant les fabrications.

Les ordres sont acceptés sans engagement de les livrer complets en une seule fois.

En aucun cas, les clients ne pourront se prévaloir du retard apporté à l'expédition de leurs ordres pour refuser d'en prendre livraison à l'arrivée.

Pour éviter des erreurs, les clients sont priés, quand ils remettent leurs commandes, d'employer les désignations de l'album et du Tarif, ainsi que celles des factures.

CHAPPÉE-CALORIA

MODÈLES

A moins de stipulation contraire, les modèles construits par nous restent toujours notre propriété, même quand ils sont payés par nos Clients.

Nous ne sommes plus responsables des modèles qui nous auront été confiés après un séjour de trois années dans nos usines.

Lorsque des commandes seront exécutées sur des modèles spéciaux et appartenant aux clients, ceux-ci auront soin de demander au préalable à laquelle de nos Usines ces modèles devront être adressés.

EXPÉDITIONS

Nos prix de vente s'entendent *merchandises remises sur wagon gare* départ de nos Usines ou de nos Dépôts, et toutes nos expéditions sont faites *en port dû*, par petite vitesse, *au tarif spécial*, sauf avis contraire du client.

Lorsque pour certaines fabrications, nos conditions s'entendent *franco*, le montant du transport payé à l'arrivée par le destinataire est déduit *à titre de ristourne* du montant de la facture, *moins la lettre de voiture* qui reste dans tous les cas à la charge du client.

En cas de modification des tarifs de transport après la parution du présent tarif, les augmentations seront toujours à la charge des clients et ajoutées sur le montant des factures.

GRANDE VITESSE

Les expéditions par grande vitesse, par vitesse unique et par colis postaux ne comportent jamais de bonification de port et sont grevées des frais de manutention et d'emballage qui sont au minimum de 2 fr. 50 par postal ou grande vitesse de 3 kgs, 3 fr. de 3 à 5 kgs, 4 fr. de 5 à 10 kgs, et suivant prix de revient au-dessus.

GARANTIE

Tous nos appareils de chauffage et de cuisine sont essayés à nos ateliers et leur fabrication n'est mise en route qu'autant que les conditions de fonctionnement normal ont donné satisfaction.

Dans ces conditions, si une réclamation se produit relativement au fonctionnement, nos clients sont priés de bien vouloir en rechercher la cause ailleurs que dans l'appareil lui-même ; règle générale, il s'agit toujours dans le cas de fonctionnement défectueux, d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise cheminée ; souvent aussi d'un manque de surveillance des appareils à feu continu, lors de leur allumage. C'est pourquoi nous sommes contraints de refuser d'une façon formelle la reprise d'appareils, et de décliner toute responsabilité de mauvais fonctionnement.

Toutefois, nous continuerons à remplacer gratuitement toute pièce reconnue défectueuse par fait de fabrication, dès son retour à l'usine et après vérification.

Nos acheteurs sont sensés connaître nos articles, ils ne doivent en aucun cas nous mettre en cause.

Pour la mise en service des appareils de cuisine, nous demandons à nos Clients d'avoir soin de desserrer légèrement les écrous des tiges d'assemblage ou les vis retenant les dessus au corps afin de permettre à la fonte d'opérer sa dilatation.

TRANSPORTS

RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE OU AVARIES

Toutes les prescriptions ci-dessous relatives aux Transports, aux Réseaux ou aux Compagnies de Chemins de Fer, s'appliquent à la Société Nationale des Chemins de Fer.

Nos marchandises sont vendues prises en gare de nos usines.

Qu'elles soient remises en gare ou chargées par wagons complets sur nos embranchements particuliers, elles voyagent aux frais, risques et périls du destinataire, dès qu'elles ont quitté l'usine même si, par dérogation exceptionnelle, elles étaient expédiées franco de port.

Nous avons l'honneur de rappeler à notre clientèle les règles générales suivantes, concernant la responsabilité en cas de pertes ou avaries :

Les Compagnies de Chemin de Fer sont responsables des avaries ou pertes si le destinataire fait en temps utile et dans les formes voulues, les réserves nécessaires.

La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilités des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de Fer, les Compagnies sont seules responsables des avaries ou des pertes et cela sans qu'il leur soit permis d'exiger d'autres conditions d'emballage que celles usitées jusqu'alors (D. ministérielle du 15 septembre 1905).

Il est donc reconnu qu'en matière d'emballage, l'usage seul fait loi et par le fait que nos gares expéditrices habituées de longue date à nos marchandises, nous donnent récépissé de nos colis non emballés, c'est que ceux-ci offrent les garanties de sécurité exigées par l'usage ; par conséquent, les gares d'arrivées n'ont pas le droit que certaines s'arrogent encore par excès de zèle, de conclure à la non-responsabilité du Chemin de Fer en cas d'avaries sous prétexte d'insuffisance d'emballage ou que le wagon a été chargé et plombé par nous sur nos embranchements particuliers.

Mais pour bénéficier sans conteste des précieux avantages de la loi Rabier et pour réserver utilement ses droits en cas d'avaries ou de pertes, il convient donc :

1° De faire des réserves précises et déterminées sur le livre d'embarquement de la gare ou le bordereau du camionneur ;

2° De faire accepter ces réserves par le représentant autorisé de la Compagnie sur le récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait il y aurait lieu de les confirmer dans les trois jours par lettre recommandée, et de provoquer immédiatement une expertise judiciaire et de prendre l'initiative de cette expertise.

En conséquence, présenter une requête au Greffe du Tribunal de Commerce ou de la Justice de Paix, à l'effet de demander la nomination d'un expert.

Nos Clients ne doivent pas oublier l'importance que présente leur présence lors des opérations de l'expertise et qu'il y a intérêt pour eux y assister, de présenter leurs observations qui doivent être consignées au procès-verbal. Dès que l'expertise est effectuée, le destinataire doit prendre livraison de la marchandise sous réserve des constatations de cette expertise et ne pas omettre de confirmer ces réserves par lettre recommandée à la gare dans les trois jours de la livraison.

MODÈLE DE REQUÊTE EN NOMINATION D'EXPERT

A Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de...
ou Monsieur le Juge de Paix du canton de...

Le soussigné (nom, prénoms, qualité) a l'honneur de vous exposer :

Qu'il a reçu du Chemin de Fer (nom de la Compagnie)... d'envoi (nom de l'expéditeur, profession et résidence)... (désignation des marchandises en nature, nombre, poids et

CHAPPÉE-CALORIA

quantité)... ayant fait l'objet de l'expédition n°... du... de (gare expéditrice)... à... (gare destinataire)

Qu'en procédant à la gare de... à la vérification de ces marchandises, il a reconnu que (désigner les manquants ou avaries)...

Et qu'en présence du refus du représentant de la Compagnie d'accepter la responsabilité de ces (manquants ou avaries) il a refusé lui-même provisoirement de prendre livraison.

En conséquence, il a l'honneur de vous prier de vouloir bien, conformément à l'article 106 du Code de Commerce, désigner tel expert qu'il vous plaira nommer, aux fins suivantes :

Procéder en gare de (lieu où se trouve la marchandise)... la Compagnie du Chemin de Fer (nom de cette Compagnie)... le requérant et l'expéditeur dûment appelés, à la vérification des marchandises désignées ci-dessus, en reconnaître l'état, déterminer l'importance des avaries (ou manquants), en rechercher les causes et estimer le dommage éprouvé.

Date et signature

Toutefois, les marchandises voyageant aux risques et périls du destinataire et étant conditionnées suivant l'usage que nous pratiquons depuis plus de cinquante ans, de convention expresse, il est entendu que nous ne pouvons être rendus responsables, ni être appelés en garantie dans les actions qui peuvent naître entre le transporteur et le destinataire.

En conséquence, les Compagnies sont absolument responsables des marchandises qui leur sont confiées, que celles-ci voyagent aux conditions des tarifs spéciaux ou généraux.

Nous recommandons instamment à nos Clients de bien vérifier les marchandises à l'arrivée, aussi bien que celles expédiées sous paille ou en caisse, que celles expédiées en vrac, le destinataire ayant le droit absolu de s'assurer du conditionnement intérieur et extérieur des colis qui lui sont présentés avant d'en prendre livraison ; de refuser les marchandises cassées et de ne pas payer le transport, malgré toutes les raisons que les gares pourraient leur donner.

En aucun cas, nous ne sommes garants des manquants ou substitutions de route pas plus que des retards dans les délais réglementaires de transports ou par suite d'avaraires immobilisant les marchandises expédiées, le recours des destinataires devant, dans tous les cas, s'exercer contre les transporteurs.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Tous nos articles sont payables à 30 jours fin de mois d'expédition, par traite acceptable.

Alors même que nous aurions consenti des délais de paiement, nous nous réservons à tous moments d'exiger de l'acheteur une garantie, agréée par nous, de la bonne exécution de ses engagements. Le refus de nous donner cette garantie nous autorise, soit à suspendre immédiatement les expéditions, soit à annuler les marchés ou la partie restant à exécuter.

En cas de non paiement d'un de nos mandats, toutes les sommes portées au débit du compte deviennent immédiatement et de plein droit exigibles ; dans ce cas, nous nous réservons le droit d'annuler les commandes ou marchés en cours.

Tout relevé inférieur à 100 francs devra être réglé par chèque ou par chèque-postal (Compte de chèques-postaux Paris 190-45). Sauf réception à la date prévue, nous disposerons sans nouvel avis par traite à vue sur notre client, avec majoration des frais de timbre plus 3 francs de frais de recouvrement pour Paris, 6 francs pour banlieue et province, et reprise d'escompte de caisse.

En cas de bonifications quelconques, celles-ci sont toujours calculées sur la valeur nette des marchandises après déduction des ristournes de transport.

CHAPPÉE-CALORIA



Les premières commandes doivent être accompagnées des références commerciales d'usage. En principe les premières livraisons aux nouveaux clients s'entendent paiement d'avance ou contre remboursement.

En cas de non paiement dans les délais prévus, ou aux échéances fixées, il y a lieu, le cas échéant, à reprise de l'escompte de caisse ; en outre les intérêts de retard seront dus de plein droit et calculés, à compter des échéances normales, au taux de la Banque de France, augmenté de 2 % avec minimum de 6 %.

Par ailleurs tous avoirs sont en principe consignés sur le relevé du mois au cours duquel ils sont établis et viennent en déduction des factures portées sur ce relevé.

En cas de retour de marchandises avariées en cours de transport, nos factures demeurent valables et payables sans aucune prolongation d'échéance.

Toutes commandes emportent de plein droit élection de domicile à notre Siège social à Paris, et en cas de contestations les tribunaux de la Seine seront seuls compétents, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie. Nos traites acceptables ne sont pas une dérogation à cette clause attributive de juridiction.

VENTES AU DÉTAIL

Nos articles se recommandant à la clientèle par leur fini de fabrication et leur qualité et les prix du tarif ayant été étudiés pour laisser au détaillant son bénéfice normal habituel, nous recommandons à nos Clients de ne pas offrir nos articles à vil prix sous prétexte de réclame, ce qui aurait pour conséquence de les méconsidérer dans l'esprit des acheteurs et de les faire confondre avec des articles similaires de fabrication inférieure ou des articles réclame. C'est pourquoi nous ne pouvons accepter que notre clientèle affiche, soit dans ses magasins, soit en réclame par voie de journaux ou de prospectus, un prix autre que celui porté sur le tarif en vigueur. Nous considérons que tout achat de notre matériel est fait implicitement à nos conditions générales de vente, même si cet achat est fait par l'intermédiaire d'un de nos clients, lequel sera personnellement chargé de faire respecter nos conditions.

Toute infraction à cette règle nous autoriserait à suspendre les livraisons, sous réserve de nos droits à dommages et intérêts.

PIÈCES DE RECHANGE

En ce qui concerne les appareils d'anciennes fabrications, notamment ceux ne figurant plus à nos catalogues et tarifs, depuis 1922, nous ne pouvons garantir que la fourniture des grilles et foyers et des dessus, rondelles et tampons. Pour les autres pièces pouvant être nécessaires, notre clientèle est priée de nous consulter, afin de savoir s'il nous est possible de livrer et dans quelles conditions.

EXPÉDITIONS A L'ÉTRANGER

Les marchandises expédiées à l'Étranger voyagent aux risques et périls du destinataire et nous déclinons toute responsabilité des avaries produites dans le transport.

RETOUR DE MARCHANDISES

Tout client qui désirera nous retourner des marchandises devra nous en prévenir et attendre nos instructions pour la réexpédition. Tout envoi auquel nous n'aurons pas préalablement consenti sera rigoureusement refusé à l'arrivée.

CHAPPÉE-CALORIA

EMBALLAGES

Les articles en fonte brute; poêles, calorifères, cheminées, cuisinières fonte brute, tôle et fonte ordinaires sont expédiés en vrac.

Les articles émaillés sont emballés sous cadre bois ou paillons, sans majoration.

Les emballages spéciaux, comptés au prix de revient, seront facturés et non repris.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il est expressément stipulé que toutes clauses imprimées en marge ou dans le corps des lettres ou des feuilles de commandes de nos clients, et contraires aux clauses et conditions générales de vente et de paiement ci-dessus, ne peuvent nous être opposées, si elles n'ont fait l'objet d'un accord préalable et spécial.

Toute modification à nos conditions générales de vente et de paiement, pour être valable, doit être acceptée par nous, par écrit.

ÉMAUX

Les légers fendillements, appelés tressaillures ou craquelures, qui se produisent parfois sur les pièces émaillées, et que l'on remarque quelquefois sur les teintes claires, ne peuvent, en aucun cas, constituer un défaut de fabrication.

Ces tressaillures, résultant d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail, ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

POUDRE-ÉMAIL "POLI-SANIT"

Pour l'entretien et le nettoyage de tous les appareils émaillés, nous recommandons l'emploi de la poudre-émail « Poli Sanit ». Frotter doucement les parties émaillées avec un chiffon sec saupoudré de poudre-émail « Poli-Sanit ». *La boîte, net : 6 francs.*



APPAREILS DE CUISINE TOUT FONTE

HERMETIC		N ^{os}	5900	5902
		Dimensions du dessus	750×520	850×570
13	Tout émaillée (3 côtés)		1350. »	1550. »
	Plus-values pour :			
	Barre enveloppante tube carré chromé		80. »	80. »
BRICK		N ^{os}	4012	4022
		Dimensions du dessus	650×445	625×445
15	Tout émaillée (3 côtés)		885. »	870. »
	Plus-values pour :			
	Dessus émaillé granité		55. »	55. »
	Poignées et boutons chromés		20. »	20. »
	Barre devant tube chromé		35. »	35. »
	Moins-value pour appareil livré sans chaudière		50. »	50. »
GRILLON		N ^{os}	3001	4001
		Dimensions du dessus	640×390	640×390
16	Fonte vernie noire		475. »	—
	Tout émaillée (3 côtés)		—	600. »
	Moins-value pour appareil livré sans chaudière		50. »	50. »
GRILLON		N ^{os}	3002	4002
		Dimensions du dessus	640×390	640×390
17	Fonte vernie noire		575. »	—
	Tout émaillée (3 côtés)		—	815. »
	Moins-value pour appareil livré sans chaudière		50. »	50. »

CHAPPÉE-CALORIA

	ARIZONA	N°	4105
		Dimensions du dessus	700×450
	Tout émaillée (3 côtés)		915. »
18	<i>Plus-values pour :</i>		
	Porte à rôtir		16. »
	Dessus émaillé granité		55. »
	Dessus et support de plats émaillés granité		65. »
	Boutons chromés		20. »
	Barre devant tube chromé		35. »
	Barre enveloppante tube chromé		70. »
	<i>Moins-value pour appareil livré sans chaudière</i>		50. »
	RICHMOND	N°	4106
		Dimensions du dessus	750×450
	Tout émaillée (3 côtés)		945. »
19	<i>Plus-values pour :</i>		
	Porte à rôtir		16. »
	Dessus émaillé granité		55. »
	Dessus et support de plats émaillés granité		65. »
	Poignées chromées		20. »
	Barre devant tube chromé		40. »
	Barre enveloppante tube chromé		70. »
	<i>Moins-value pour appareil livré sans chaudière</i>		50. »
	BREHAT	N°	4205
		Dimensions du dessus	750×500
	Tout émaillée (3 côtés)	1025. »	1175. »
20	<i>Plus-values pour :</i>		
	Porte à rôtir	16. »	20. »
	Dessus émaillé granité	55. »	65. »
	Dessus et support de plats émaillés granité	65. »	75. »
	Poignées chromées	20. »	20. »
	Barre devant métal chromé	15. »	15. »
	Barre enveloppante métal chromé	55. »	60. »
	<i>Moins-value pour appareil livré sans chaudière</i>	50. »	60. »



	NEVADA	N ^{os}	4241	4261
		Dimensions du dessus	750×500	850×500
21	Tout émaillée (3 côtés)		1035. »	1185. »
	<i>Plus-value</i> pour :			
	Barre enveloppante métal chromé		55. »	60. »
	<i>Moins-value</i> pour appareil livré sans chaudière		50. »	60. »
	La cuisinière « Nevada » ne se livre que dans les teintes gris-bleu et chamois et uniquement dans la présentation indiquée au catalogue.			
	ILE-DE-FRANCE	N ^{os}	4301	4321
		Dimensions du dessus	750×510	850×510
22	Tout émaillée (3 côtés)		1090. »	1200. »
	<i>Plus-values</i> pour :			
	Barre devant tube chromé		40. »	45. »
	Barre enveloppante tube chromé		80. »	85. »
	<i>Moins-value</i> pour appareil livré sans chaudière		60. »	70. »
	La cuisinière « Ile-de-France » ne se livre que dans les teintes gris-bleu et chamois et uniquement dans la présentation indiquée au catalogue.			
	MANCELLA	N ^{os}	4302	4322
		Dimensions du dessus	750×510	850×510
23	Tout émaillée (3 côtés)		1090. »	1200. »
	<i>Plus-values</i> pour :			
	Barre devant tube chromé		40. »	45. »
	Barre enveloppante tube chromé		80. »	85. »
	<i>Moins-value</i> pour appareil livré sans chaudière		60. »	70. »
	La cuisinière « Mancella » ne se livre que dans les teintes gris-bleu et chamois et uniquement dans la présentation indiquée au catalogue.			

CHAPPÉE-CALORIA

24	ATLANTA	N ^{os}	4304	4324
		Dimensions du dessus	750×510	850×510
	Tout émaillée (3 côtés)		1090. »	1200. »
	<i>Plus-values pour :</i>			
	Porte à rôtir		20. »	20. »
	Dessus émaillé granité		65. »	65. »
	Dessus et support de plats émaillés granité		75. »	75. »
	Chaudière à panache		60. »	60. »
	Poignées chromées		20. »	20. »
	Barre devant tube chromé		40. »	45. »
Barre enveloppante tube chromé		80. »	85. »	
<i>Moins-value pour appareil livré sans chaudière</i>		60. »	70. »	
25	FLORIDA	N ^{os}	4303	4323
		Dimensions du dessus	800×525	900×525
	Tout émaillée (3 côtés)		1115. »	1230. »
	<i>Plus-values pour :</i>			
	Porte à rôtir		20. »	20. »
	Dessus émaillé granité		65. »	65. »
	Dessus et support de plats émaillés granité		75. »	75. »
	Chaudière à panache		60. »	60. »
	Poignées chromées		25. »	25. »
	Barre devant tube chromé		40. »	45. »
Barre enveloppante tube chromé		80. »	85. »	
<i>Moins-value pour appareil livré sans chaudière</i>		60. »	70. »	
26	MONTANA	N ^{os}	4601	4611
		Dimensions du dessus	875×615	875×615
	Tout émaillée (3 côtés)		1495. »	1470. »
	<i>Plus-values pour :</i>			
	Dessus émaillé granité		—	80. »
	Chaudière à panache		75. »	75. »
	Boutons et poignées chromés		30. »	30. »
	Barre enveloppante tube chromé		90. »	90. »
	Barre devant tube chromé		45. »	45. »
	Barre enveloppante métal nickelé		75. »	75. »



27	BRESSANE	N ^{os}	4641	4651
			Dimensions du dessus	
			950×725	950×725
	Tout émaillée (3 côtés)		1890. »	1890. »
	Plus-value pour :			
	Chaudière à panache		100. »	100. »
	Boutons et poignées chromés		30. »	30. »
	Barre devant tube chromé		50. »	50. »
	Barre enveloppante tube chromé		95. »	95. »

28	COLUMBIA	N ^o	4662
			Dimensions du dessus
			1100×650
	Tout émaillée (3 côtés)		2300. »
	Plus-value pour barre enveloppante tube chromé		100. »
	Moins-value pour appareil livré sans chaudière		150. »

CHAPPÉE-CALORIA

APPAREILS DE CUISINE EN TOLE ÉMAILLÉE

	BOLIVIA	N ^{os}	5021	5031	5041
		Dimensions du dessus	760×500	870×575	870×575
	Façade et côtés émaillés, encadrements et colonnes nickelés		1345. »	1455. »	1480. »
29	<i>Plus-values pour :</i>				
	Encadrements et colonnes chromés		90. »	90. »	90. »
	Dessus et support de plats émaillés granité		75. »	75. »	75. »
	Chaudière à panache		60. »	60. »	60. »
	Barre enveloppante tube chromé		80. »	85. »	85. »
	Barre enveloppante métal chromé		55. »	60. »	60. »
	Portes décorées		55. »	55. »	55. »
	OLIVETTE	N ^o	5001		
		Dimensions du dessus	560×470		
	Façade et côtés émaillés, colonnes granitées		895. »		
30	Façade seule émaillée		820. »		
	<i>Plus-values pour :</i>				
	Dessus émaillé granité		55. »		
	Dessus et support de plats émaillés granité		65. »		
	Colonnes, barres et garnitures chromées		30. »		
	OLIVETTE	N ^o	5011		
		Dimensions du dessus	600×470		
	Façade et côtés émaillés, colonnes granitées		950. »		
31	Façade seule émaillée		870. »		
	<i>Plus-values pour :</i>				
	Dessus débordant (larg. 650 ^m au lieu de 600)		10. »		
	Dessus émaillé granité		55. »		
	Dessus et support de plats émaillés granité		65. »		
	Colonnes, barres et garnitures chromées		30. »		



32	ARTOIS	N°	5061	
		Dimensions du dessus	890×590	
	Façade et côtés émaillés, support de plats émaillé granité		1320. »	
	<i>Plus-values pour :</i>			
	Colonne chromées		20. »	
	Pieds chromés		45. »	
	Barre enveloppante métal chromé		60. »	
	Portes décorées		55. »	
33	ALSACIENNE à étuve et chaudière	N°	5073	5077
		Dimensions du dessus	830×565	920×630
	Façade et côtés émaillés		1450. »	1550. »
	<i>Plus-values pour :</i>			
		Dessus émaillé granité	65. »	80. »
		Encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés au lieu de nickelés	90. »	100. »
		Barre enveloppante métal chromé	15. »	15. »
	Portes décorées	55. »	55. »	
	Foyer mixte en fonte	30. »	30. »	
34	ALSACIENNE à étuve, sans chaudière	N°	5074	5078
		Dimensions du dessus	830×565	920×630
	Façade et côtés émaillés		1370. »	1455. »
	<i>Plus-values pour :</i>			
		Dessus émaillé granité	65. »	80. »
		Encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés au lieu de nickelés	90. »	100. »
		Barre enveloppante métal chromé	15. »	15. »
	Portes décorées	55. »	55. »	
	Foyer mixte en fonte	30. »	30. »	

CHAPPÉE-CALORIA

35	ALSACIENNE sans étuve, sans chaudière	N ^{os} 5072	5076
		Dimensions du dessus	830 × 565 920 × 630
	Façade et côtés émaillés	1235. »	1400. »
	<i>Plus-values pour :</i>		
	Dessus émaillé granité	65. »	80. »
	Encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés au lieu de nickelés	90. »	100. »
	Barre enveloppante métal chromé	15. »	15. »
	Portes décorées	40. »	40. »
	Foyer mixte en fonte	30. »	30. »
36	VOSGIENNE	N ^{os} 5173	5177
		Dimensions du dessus	830 × 630 920 × 665
	Façade et côtés émaillés	1525. »	1670. »
	<i>Plus-values pour :</i>		
	Dessus émaillé granité	70. »	85. »
	Chaudière à panache	75. »	75. »
	Encadrements, colonnes, garnitures et pieds chromés au lieu de nickelés	90. »	100. »
	Barre enveloppante métal chromé	15. »	15. »
	Portes décorées	55. »	55. »
37	CENTRE	N ^o 5081	5081
		Dimensions du dessus	850 × 560
	Façade et côtés émaillés	1450. »	
	<i>Plus-values pour :</i>		
	Dessus émaillé granité	65. »	
	Chaudière à panache	75. »	
	Barre enveloppante tube chromé	45. »	
	Portes décorées	55. »	
	Colonnes chromées	20. »	



POÊLERIE

POELE DU NORD

38		N ^{os}	7461	7471
			820 × 445	820 × 445
	Dimensions du dessus			
	Tout émaillé, encadrements, poignées et boutons chromés .		945. »	945. »
	<i>Plus-values pour :</i>			
	Galerie de socle chromée		25. »	25. »
	Mains courantes chromées		30. »	30. »

POELE FLAMAND

39		N ^{os}	7021	7022	7023
			720 × 400	770 × 430	820 × 430
	Dimensions du dessus				
	Corps, socle, galerie et mains courantes vernis noir		440. »	455. »	495. »
			7421	7422	7423
	Corps et socle émaillés, galerie et mains courantes chromées		715. »	755. »	780. »
	Corps et socle émaillés, gorge, bec de gorge, galerie et mains courantes chromés		7521	7522	7523
			735. »	775. »	810. »

POELE BELGE

39		N ^{os}	7031	7032	7033
			750 × 350	850 × 375	950 × 390
	Dimensions du dessus				
	Corps, socle et galerie, vernis noir, mains courantes chromées		435. »	495. »	550. »
			7431	7432	7433
	Corps et socle émaillés, galerie et mains courantes chromées		730. »	760. »	835. »
	Corps et socle émaillés, gorge, bec de gorge, galerie et mains courantes chromés		7531	7532	7533
			750. »	790. »	870. »

CHAPPÉE-CALORIA

40

POELE PARISIEN	N^{os}	7041	7042	7043	7044	7045
	Dimensions du dessus	500×280	530×310	600×350	630×370	675×400
Fonte vernie noire, sans mains-courantes		180. »	195. »	230. »	260. »	275. »
	N^{os}	7441	7442	7443	7444	7445
Fonte émaillée, sans mains-courantes ..		275. »	310. »	340. »	365. »	405. »

MARINE OU BERRY	N^{os}	7001	7002	7003
	Dimensions du dessus	530×370	570×410	615×430
Fonte vernie noire		280. »	325. »	360. »
	N^{os}	7401	7402	7403
Tout émaillée (3 côtés)		405. »	445. »	495. »

41

TRIANGULAIRE	N^{os}	7011	7012	7013	7014
	Dimensions du dessus	455×365	490×380	510×400	540×430
Fonte vernie noire		200. »	210. »	230. »	250. »

CALOFOUR	N^{os}	7451	7452	7453
	Dimensions du dessus	575×410	575×410	575×410
Tout émaillé		730. »	805. »	860. »

FOURNEAUX EN TOLE NOIRE

42	FOURNEAU « L'EPATANT »		N ^{os}	6001	6002		
			Dimensions du dessus	610×410	710×410		
	Tôle et fonte, foyer mixte			775. »	810. »		
43	FOURNEAU, Série courante						
	Foyer à gauche	N ^{os}	6011	6013	6015	6017	6019
	Foyer à droite	N ^{os}	6012	6014	6016	6018	6020
	Dimensions du dessus		620×410	710×450	810×490	910×530	1020×580
	Tôle et fonte, foyer mixte		815. »	895. »	1050. »	1185. »	1335. »
44	FOURNEAU, Série forte						
	Foyer à gauche	N ^{os}	6127	6131	6135	6137	6139
	Foyer à droite	N ^{os}	6128	6132	6136	6138	6140
	Dimensions du dessus		730×530	830×540	925×600	1025×650	1125×690
	Tôle et fonte.						
Foyer à houille		1265. »	1400. »	1710. »	2080. »	2580. »	
Foyer mixte		1410. »	1600. »	1965. »	2330. »	2880. »	

FOURNEAU A 2 FOURS ET 2 ETUVES

45

Foyer à gauche	N ^{os}	6205	6207	6209	6211	6213	6215	6217
Foyer à droite	N ^{os}	6206	6208	6210	6212	6214	6216	6218
Dimensions du dessus		1200 × 700	1300 × 700	1400 × 740	1500 × 740	1600 × 800	1800 × 800	2000 × 850
Tôle et fonte, série forte, foyer à houille		2900. »	3100. »	3350. »	3625. »	3925. »	4425. »	4850. »
d°, foyer mixte		3025. »	3225. »	3475. »	3750. »	4050. »	4550. »	4975. »

Plus-values pour : Tôle renforcée. - Dessus meulé. - Tirage dessous avec ou sans ceinture. - Copettes cuivre, ou porcelaine ajustées sur le couvercle de la chaudière. - Bouilleur cuivre rouge ou en tôle d'acier, à partir du N° 6207 (série extra - forte).

Prix sur demande spéciale.



APPAREILS DE CHAUFFAGE

47	POELE MARGOTIN	N ^{os}	8003	8004
	Emaillé céramique, derrière tôle d'acier		330. »	—
	— — — — — tout fonte		—	360. »
48	POELE A BOIS	N ^o	8005	
	Emaillé céramique		298. »	
	<i>Plus-value</i> pour corbeille à houille		30. »	
48	RAFALE	N ^{os}	8021	8022
	Emaillé céramique, derrière tôle d'acier		380. »	—
	— — — — — fonte		—	400. »
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »
48	MISTRAL	N ^{os}	8023	8024
	Emaillé céramique, derrière tôle d'acier		440. »	—
	— — — — — fonte		—	470. »
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »
49	CHEMINEE MIXTE	N ^o	8025	
	Emaillée céramique		390. »	
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	

CHAPPÉE-CALORIA

49	PALOISE	N°	8071			
	Emaillée céramique		425. »			
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		80. »			
50	PEG	N°	8072			
	Emaillée céramique, porte chromée		945. »			
51	MEG	N ^{os}	8045	8047		
	Emaillée céramique, à feu continu ou intermittent		630. »	695. »		
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »		
52	COSY	N ^{os}	8065	8066		
	Emaillée céramique, garnitures chromées		445. »	—		
	— — porte foyer et garnitures chromées		—	490. »		
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »		
	ANTINEA	N ^{os}	8061	8062	8063	8064
	Emaillée céramique, garnitures chromées		495. »	—	550. »	—
	— — porte de foyer et garnitures chromées		—	525. »	—	595. »
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »	90. »	90. »
53	FRILEX	N ^{os}	8041	8042	8043	8044
	Emaillée céramique, garnitures chromées		295. »	345. »	430. »	510. »



		N ^{os}	8081	8082	8091	8092
53	STUDIO					
	Emaillé céramique, garnitures chromées		550. »	705. »	530. »	680. »
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »	90. »	90. »
54	CALORIA-TAMINES (Cheminée)	N ^o				9504
	Emaillée céramique					895. »
55	CALORIA-TAMINES (Cheminée)	N ^{os}	9501	9502	9503	
	Emaillée céramique, garnitures et porte chromées		1240. »	1590. »	3000. »	
56	CALORIA-TAMINES (Calorifère)	N ^{os}	9511	9512	9513	
	Emaillé céramique, garnitures et porte chromées		1050. »	1240. »	2415. »	
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet émaillé		90. »	90. »	130. »	
57	CALORIA-TAMINES (Calo-Enveloppe)	N ^{os}	9521	9522	9523	
	Fonte brute		835. »	925. »	2395. »	
	— argentée ou noircie		885. »	990. »	2540. »	
58	PEG (spéciale pour grain d'antracite)	N ^o				8073
	Emaillée céramique, porte chromée					980. »
59	MEG (spéciale pour grain d'antracite)	N ^{os}	8046	8048		
	Emaillée céramique à feu continu ou intermittent		655. »	725. »		
	<i>Plus-value</i> pour plateau de parquet		90. »	90. »		

CHAPPÉE-CALORIA

60

CALORIA-RIESSNER (Calorifère)

N^{os}

9551

9552

9553

Emaillé céramique

1470. »

1575. »

—

61

POELE TORTUE

N^{os}

8501

8502

8503

8504

8505

8506

8507

8508

Noir, buse dessus ou derrière.

190. »

215. »

248. »

280. »

305. »

320. »

425. »

510. »

POELE TORTUE

N^{os}

8511

8512

8513

8514

8515

8516

Fonte vernie noire

210. »

225. »

240. »

280. »

330. »

380. »

62

POELE A SOCLE

N^{os}

8532

8533

8534

8535

8536

8537

8538

8539

8540

Fonte vernie noire .

85. »

92. »

99. »

113. »

128. »

142. »

170. »

198. »

215. »

POELE LYONNAIS

N^{os}

9010

9011

9012

9013

9014

9015

9016

9017

Fonte vernie, buse dessus

205. »

225. »

240. »

288. »

320. »

383. »

426. »

525. »

Plus-value pour buse derrière.

25. »

25. »

25. »

25. »

25. »

25. »

25. »

25. »



ARTICLES SPÉCIAUX

POTAGER	N ^{os}	8545	8547	8546	8548
		Dessus émaillé	140. »	185. »	180. »

63

RECHAUDS PARISIENS -					
Tôle et fonte.	N ^{os}	8551	8552	8553	
Fonte vernie noire		32. »	36. »	41. »	

Tout fonte.	N ^{os}	8554	8555	8556	8557
Fonte vernie noire		42. »	46. »	54. »	65. »

64

RÉCHAUD de LESSIVEUSE	N ^{os}	8561	8562	8563	8564
Réchaud à houille		68. »	84. »	103. »	136. »
<i>Plus-values pour :</i>					
Rondelles et tampons		10. »	12. »	16. »	16. »
Grille à bois		3. »	3.50	5.50	6. »

CLOCHE REPASSEUSE	N ^{os}	8571	8572	8573	
Fonte vernie noire		200. »	225. »	270. »	
Accessoires de cloche, dessus seul		105. »	120. »	138. »	
— — dessous et autres pièces		960. »	les 100 kgs		

CHAPPÉE-CALORIA

65	BAC A CHARBON		N ^{os}	9001	9002	9003	
	Fonte brute			45. »	50. »	60. »	
66	N ^{os}	PLATEAUX DE PARQUET					
	8121	Carré 520 × 520 pour calorifères Studio et Caloria-Tamines				90. »	
	8122	Carré 570 × 570 pour gros appareils (anc. mod.)				120. »	
	8123	Carré 620 × 620 pour Calorifères Caloria-Tamines 9513.....				130. »	
	8124	Rectangulaire 600 × 400 pour cheminées et poêles				90. »	
	8125	Rectangulaire 690 × 445 pour grandes cheminées (anc. mod.)				110. »	
	8126	Spécial pour cheminées « Mistral », « Rafale »				90. »	
	8127	— 500 × 335 pour petites cheminées				80. »	
66	GRILLES à HOUILLE	N ^{os}	9101	9121	9141	9161	9171
	Fabrication PORT-BRILLET		à 9112	à 9132	à 9150	à 9166	9172
	Prix, les 100 kilogs		630. »	620. »	575. »	940. »	695. »
66	GRILLES A HOUILLE	N ^{os}	9201	9221	9241		
	Fabrication DAX		à 9210	à 9230	à 9250		
	Prix, les 100 kilogs		595. »	595. »	545. »		
67	GRILLES EXTRA-FORTES D'ADMINISTRATION	N ^{os}				9261	
	Fabrication PORT-BRILLET					à 9271	
	Prix, les 100 kilogs					650. »	
67	GRILLES RECTANGULAIRES A PIEDS	N ^{os}				9301	
	Fabrication PORT-BRILLET					à 9324	
	Prix, les 100 kilogs					980. »	

PIÈCES DE RECHANGE

ARTICLES DIVERS A LA PIECE

Barres et supports pour cuisinières ^{m/m}	16	18	20	22	25
Barres cuivre poli le mètre	22. »	28. »	34. »	36. »	43. »
— — chromé —	30. »	37. »	41. »	45. »	52. »
Supports cuivre poli la pièce	16. »	21. »	21. »	25. »	39. »
— — chromé —	21. »	24. »	24. »	31. »	43. »

Supports fonte chromée, de bout la pièce	13. »
— — — intermédiaire —	10. »
— — — d'angle complet —	32. »
Coude chromé —	14. »
Boulons divers de poêlerie —	1.25

Boutons de portes ronds ^{m/m}	20 à 25	30	35	40	45
Cuivre poli la pièce	5.50	6.50	9.50	10.50	12. »
— chromé —	6.50	8.50	10.50	12. »	13. »
Fonte chromée —	5.50	6. »	6.50	8.50	—
— à facettes émaillée —	4.25	4.25	5.50	6. »	—

	Ordin.	Emaillés	Chromés
Clés de buse (sans valve)	5. »	6.50	10. »
Colonnes de cuisinières la pièce	45. »	60. »	80. »
Crochets à tampons	3.50	—	6.50

CHAPPÉE-CALORIA

	$\frac{m}{m}$	8	10	12			
Crochets tisonniers la pièce		4.50	6. »	8.50			
Coulisses pour poêles Parisiens —		3. »	—	—			
Galerie de socle, poêles Flamands ou Belges:							
Fonte vernie				18. »			
— émaillée				32. »			
— chromée				45. »			
Garnitures mica pour calorifères, petites cheminées, cuisinières, poêles à bois, l'une							
Garnitures mica pour grandes cheminées				11. »			
				22. »			
Mains-courantes fonte :		Vernie	Em.	Chro.			
Pour poêles Flamands, cuisinières la paire		12. »	21.50	35. »			
— Belges —		24. »	40. »	54. »			
Mentonnets, fonte malléable 2.75							
			Clé ordin.	Clé chro.			
Mitres en tôle			24. »	26. »			
ROBINETS	Petit modèle		Grand modèle		Robinet à pression chromé		
	Poli	Chromé	Poli	Chromé	courant	grand p ^r Bressane	
	Robinet pour cuisinière frs	34. »	40. »	36. »	45. »	47. »	55. »
	Poignée porcelaine pour robinet	frs	—	—	—	7. »	—
Bouton bakélite, pour robinet	frs	—	—	—	4. »	—	

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 6, RUE CAMBACÉRÈS - PARIS (8°)

CHAPPÉE-CALORIA

ARTICLES AU POIDS

Prix applicables aux poids théoriques
indiqués sur notre catalogue Pièces de Rechange 1937.

	Prix 100 kgs
Cendriers tôle et fonte pour poêles et cuisinières : Bruts	1260. »
— — — — — Emaillés	1785. »
Foyers et grilles calorifères, cheminées, réchauds, poêles, marines, triangulaires	735. »
Foyers et grilles houille ou mixtes pour cuisinières	735. »
Foyers ovales, pots et grilles série lourde pour anciens fourneaux Chappée et grilles de lyonnais	545. »
Foyers terre réfractaire	370. »
Pièces fonte meulée	1000. »
— unie ou ornée	900. »
Pièces fonte émail : Granité noir et blanc	1350. »
— Noir	1650. »
— Céramique	1650. »
— Ivoire, Blanc	1750. »
Pièces fonte nicklée : Moins d'un kilo	2600. »
— Plus d'un kilo	2300. »
Pièces fonte chromée : Moins d'un kilo	2850. »
— Plus d'un kilo	2600. »
Pots de poêles Flamands, Belges, Parisiens	545. »
Barreaux de grilles renforcés ou paraboliques	450. »

EMBALLAGE DES PIÈCES DE RECHANGE

Certaines pièces de rechange nécessitent un emballage qui sera toujours facturé au plus juste prix.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 6, RUE CAMBACÈRES - PARIS (8^e)



ÉDITÉ PAR LA
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
PARIS



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

