

NOTICE



Une notice

BIEN UTILE !

APPAREILS DE CUISINE A BUTAGAZ

Série 1949



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 420.000.000 DE FRANCS

8, Place d'Iéna, PARIS (16^e)

Les Appareils de Cuisine à Butagaz " CHAPPÉE " Série 1949

Grâce au travail conjugué de ses Bureaux d'Etudes, Laboratoires d'Essais et Usines, la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE a créé une série d'appareils nouveaux, avec la certitude de donner toute satisfaction à sa Clientèle.

Par rapport à leurs devanciers, ces nouveaux appareils réalisent de très sensibles progrès et leurs rendement, robustesse, facilités d'emploi et d'entretien sont améliorés ; ils sont de dimensions plus larges et leur présentation, d'une élégance sobre, est particulièrement soignée.

En utilisant un des nouveaux Appareils à Butagaz " CHAPPÉE ", vous obtiendrez, avec le maximum de rapidité, d'économie, de sécurité et de facilité :

— Des mets succulents à la casserole, à la cocotte ou à la poêle, grâce à la puissance, au rendement élevé et à la grande facilité de réglage des brûleurs du dessus par leurs robinets indépendants.

Des grillades saisies et rapides, uniformément grillées, et des gratins dorés à point sur toute leur surface d'exposition, par le nouveau grilloir breveté S. G. D. G., à répartition rationnelle et à mise à température très rapide.

— Des rôtis saisis et moelleux et des pâtisseries finement dorées, dessus et dessous, dans le four à circulation doté d'une répartition de chaleur très équilibrée, pour un minimum de dépense, grâce aux doubles et triples parois efficacement calorifugées.

Pour vous familiariser rapidement avec votre nouvel appareil et vous permettre d'obtenir, du premier coup et sans tâtonnements, des réussites totales, nous avons rédigé, à votre intention, les instructions ci-après que nous vous recommandons de suivre attentivement.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR TOUTE LA SÉRIE DE RÉCHAUDS-FOURS ET CUISINIÈRES A BUTAGAZ " CHAPPÉE " 1949

Votre appareil, étant installé conformément aux instructions spéciales concernant ce modèle, est en ordre de marche.

I. - INSTRUCTIONS DE MANŒUVRE DES ROBINETS ET DE RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE DES BRÛLEURS DE FOUR ET DE GRILLOIR

Manœuvre des robinets :

Tous les robinets sont fermés lorsque le repère de la manette est placé en face de la lettre F. Avant d'ouvrir un robinet, présenter une flamme au brûleur que l'on désire allumer :



Pour manœuvrer les robinets des brûleurs de dessus, tourner les manettes vers la gauche pour ouvrir et vers la droite pour fermer. La mise en veilleuse est obtenue vers la position de fermeture.

Pour ouvrir, appuyer à fond sur la manette. Tourner vers le mot Four pour allumer le brûleur de four ou vers le mot Gril pour allumer le brûleur de grilloir. Pour fermer, manœuvrer la manette en sens inverse.

Tous les Appareils à Butagaz " CHAPPÉE " sont essayés et réglés dans nos Usines, très soigneusement.

Réglage de la veilleuse des brûleurs de Four et de Grilloir :

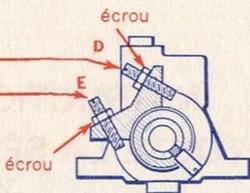
Le robinet commandant les brûleurs de Four et de Grilloir possède :

2 vis de réglage de veilleuse avec écrou de blocage.

1 pour le brûleur de Grilloir.

1 pour le brûleur de Four.

Nota. — En veilleuse la longueur des flammes doit être suffisante pour éviter leur extinction lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte de four.



Coupe du robinet des brûleurs de four et de grilloir

Pour régler les veilleuses, opérer de la façon suivante :

1° Enlever le bandeau cache-robinets.

Pour pouvoir enlever le bandeau, il faut d'abord :

- Enlever les brûleurs des appareils à dessus fixe,
- Lever le dessus des appareils à dessus ouvrant.

Ensuite, retirer le bandeau cache-robinets en dévissant les 2 vis qui le fixent sur la façade.

Nota. — Pour les appareils à dessus fixe :

Les têtes des vis se trouvent à l'intérieur de la façade et les écrous sont soudés sur le bandeau.

Pour les appareils à dessus ouvrant :

Les têtes des vis se trouvent sur la partie supérieure du bandeau.

2° Selon le brûleur à régler, débloquer l'un des écrous et visser la vis D ou E, pour augmenter la veilleuse, ou la dévisser pour la diminuer. Dès réglage obtenu maintenir en position la vis par le tournevis et rebloquer l'écrou.

II. - RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Les brûleurs de four et de grilloir, commandés par un seul robinet, ne peuvent être allumés en même temps.

— Le brûleur de four est uniquement destiné à la cuisson des rôtis et pâtisseries.

— Le brûleur de grilloir est à utiliser pour la cuisson des grillades et gratins.

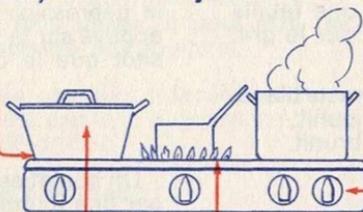
— Pour les cuissons effectuées par le brûleur de four, ne jamais utiliser un ustensile (plat, tourtière, etc...) de dimensions égales à celles du four. L'ustensile utilisé devra être de forme et de dimensions telles que la circulation des gaz chauds puisse s'établir aisément dans tout le volume du four.

III. - INSTRUCTIONS D'EMPLOI



Pour faire bouillir, frire ou mijoter :

Placer les récipients sur les brûleurs du dessus avant d'allumer.



Pour économiser le gaz, utiliser des ustensiles de grand diamètre.

Dès l'ébullition ou selon la cuisson désirée, régler le débit de gaz des robinets.

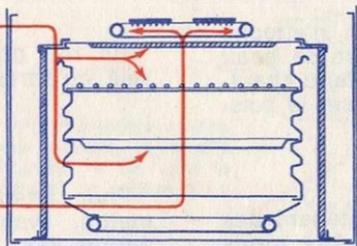
Toute flamme dépassant le fond des casseroles est de la chaleur perdue.

Pour faire une grillade ou un gratin :

1° Enlever le plafond mobile, le grill et la lèchefrite.

2° Allumer le brûleur de grilloir en présentant une flamme devant chaque rangée de trous, le robinet étant ouvert en grand vers Gril.

3° Laisser rougir les plaques rayonnantes (5 minutes suffisent).



Pour faire une grillade :

Disposer les pièces à griller sur le grill et glisser le tout le plus près possible des plaques rayonnantes. Placer la lèchefrite au-dessous du grill pour recevoir le jus. Surveiller la cuisson et retourner les pièces à mi-cuisson.

Pour gratiner :

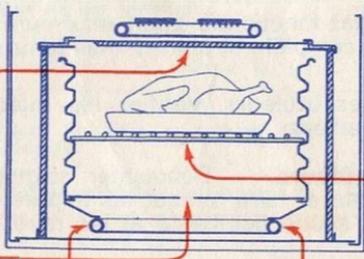
Disposer le plat à gratiner sur le grill et glisser l'ensemble près des plaques rayonnantes.

Pour faire un rôti :

1° S'assurer que le plafond mobile est bien en place.

2° Allumer le brûleur de four par le trou d'allumage situé en avant de la sole de four, le robinet étant ouvert en grand vers Four.

S'assurer que les deux rangées de trous du brûleur sont allumées.



3° Fermer la porte et laisser le four chauffer 5 à 8 minutes selon que l'on désire une température plus ou moins élevée.

4° Poser le plat sur le grill et placer le tout au milieu du four. Laisser saisir; ensuite, réduire les flammes. Compter 15 minutes par livre pour les viandes rouges et 20 minutes pour les viandes blanches.

Pour faire une pâtisserie :

1°, 2°, 3°, procéder de même façon qu'aux paragraphes 1°, 2°, 3°, " pour faire un rôti ".

4° Poser les moules sur le grill ou les pâtes préparées sur la plaque à pâtisserie et glisser le tout au milieu du four.



TRUCS CULINAIRES

Seul connaître la température d'un four, y introduire une feuille de papier blanc, posée sur le grill.

Le four est :

Tiède si le papier reste blanc.
Chaud — jaunit.
Très Chaud — brunit.

Une grillade doit être enduite d'huile pour l'empêcher d'attacher au grill.

Pour que le poisson n'attache pas au grill et conserve sa peau intacte après cuisson, faire chauffer le grill avant d'y poser le poisson.

Les préparations contenant des blancs d'œufs doivent être mises à four doux et cuire lentement.

Un rosbif est cuit à point lorsque la dépression formée par le doigt appuyé sur la viande disparaît aussitôt que le doigt est enlevé.

Un poulet est cuit si, en le tenant par une fourchette la tête en haut, le jus s'écoulant de l'intérieur est blanc ; si le jus est rosé, le poulet n'est pas assez cuit.

Un rôti de bœuf ne doit être salé qu'après cuisson.

Pour attendrir un bifteck, le mettre, avant cuisson, quelques heures dans une assiette avec de l'huile.

IV. - INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

Un appareil à butagaz fonctionne à son maximum de rendement si la combustion du gaz est complète et s'il est maintenu en état de propreté parfaite.

Nettoyer souvent les brûleurs. Vérifier les injecteurs des robinets. Nettoyer les pièces émaillées.

Nettoyage des brûleurs. — Déboucher soigneusement et à fond les trous avec une pointe et faire tomber les impuretés. Les laver ensuite à l'eau de cristaux de soude bouillante et les faire sécher avant de les replacer.

Vérification des injecteurs. — S'ils sont obstrués partiellement par de la graisse, les déboucher à l'aide d'un poil de brosse de chiendent ou d'un crin. Ne jamais utiliser une pointe métallique qui pourrait modifier le diamètre du trou de l'injecteur.

Nettoyage des pièces émaillées. — Laver à l'eau savonneuse et, si nécessaire, avec de la ponce en poudre les pièces en tôle et fonte émaillées non démontables et dans l'eau chaude additionnée de cristaux de soude les pièces émaillées, démontables, de l'intérieur du four.

V. - INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE GRAISSAGE DES ROBINETS



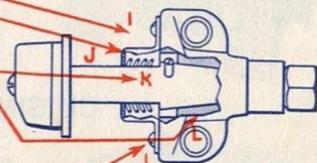
Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets.

Pour effectuer les opérations facilement, enlever le bandeau cache-robinets, ainsi qu'il est expliqué au chapitre " Réglage de la veilleuse des brûleurs de four et de grilloir "

Pour démonter les clés des :

— Robinets de brûleurs de dessus :

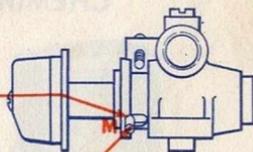
- 1° Enlever les 2 vis I fixant la pièce de maintien du ressort J et retirer l'ensemble.
- 2° Nettoyer la clé K et l'intérieur du robinet L avec un chiffon propre.
- 3° Mettre ensuite sur la clé K une légère couche de graisse spéciale pour robinets, la répartir en faisant tourner doucement la clé dans le robinet et enlever l'excédent de graisse s'il y a lieu.
- 4° Remettre les pièces en place et revisser les vis I.



Vue d'un robinet de brûleur de dessus

— Robinet de Four et de Grilloir :

- 1° Appuyer sur la tige du robinet et dévisser la vis ergot M.
- 2°, 3°, Opérations identiques à celles expliquées aux paragraphes 2°, 3° ci-dessus.
- 4° Remettre les pièces en place et revisser la vis ergot M à fond.

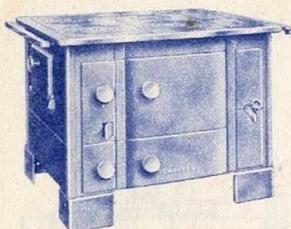


Vue d'un robinet de Four et de Grilloir

Quelques appareils CHAPPÉE

parmi nos fabrications

CUISINIÈRE BRESSANE

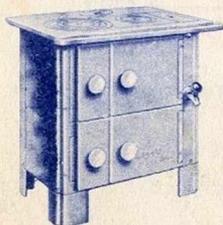


Cuisinière de campagne entièrement en fonte émaillée. Dessus meulé à quatre trous. Buse dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Grand foyer mixte. Chaudière affleurante.

n° 4653

Dessus : Largeur	m/m	950
— Profondeur	—	725
Hauteur totale	—	745
Four Largeur	—	400
— Profondeur	—	590
— Hauteur	—	260

CUISINIÈRE BRÉHAT

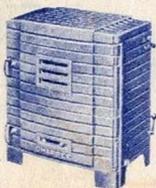


Cuisinière entièrement en fonte émaillée. Dessus meulé. Buse au milieu dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante.

n° 4006 4016

Dessus : Largeur	m/m	750	850
— Profondeur	—	500	500
Hauteur totale	—	770	770
Four : Largeur	—	310	355
— Profondeur	—	370	370
— Hauteur	—	260	260

CHEMINÉE MIXTE " CHAPPÉE " 8032

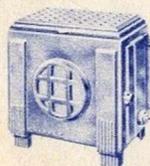


Cheminée à feu visible, en fonte émaillée, pour tous combustibles : bois, charbons anthraciteux ou coke. Economie, haut rendement, facilité de décrochage et de nettoyage.

n° 8032

Hauteur totale ..	m/m	565
Largeur au corps ..	—	475
Profondeur au corps ..	—	365
Distance du sol au-dessus de la buse ..	—	470
Volume chauffé ..	m ³	160

POËLE A BOIS " CHAPPÉE " 8007 " HERMETIC "



Poêle à bois à feu continu. Enveloppe en fonte. Coffre de combustion en tôle. Dispositif breveté de circulation d'air. Réglage précis par valve spécialement usinée.

n° 8007

Hauteur totale ..	m/m	535
Largeur au corps ..	—	520
Profondeur au corps ..	—	310
Distance du sol au-dessus de la buse ..	—	465
Volume chauffé ..	m ³	120

DEMANDEZ A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL LES APPAREILS

CHAPPÉE

APPAREILS

DE

CUISINE

A

BUTAGAZ



CHAPPRÉE

SOCIÉTÉ
GÉNÉRALE
DE FONDERIE

●

8, Place d'Iéna, PARIS-16^e - Tél. : KLÉ 34-00

SALLES D'EXPOSITION } 170, Fg St-Honoré, PARIS-8^e
8, Place d'Iéna, PARIS-16^e



RÉCHAUD-FOUR A BUTAGAZ " CHAPPÉE "

N° 2.221

ESTAMPILLÉ U. R. G. " BOUTEILLE BLEUE " (Modèle déposé)

Référence Butagaz F 122-40

Réchaud-four en fonte, corps émaillé blanc, dessus émaillé granité
Grilles et brûleurs peints aluminium.



CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale..	..	350 ^{mm}
Longueur du dessus	620	—
Largeur du dessus.	355	—
Four	}	Hauteur utile. 200 —
		Largeur totale. 330 —
		Largeur utile.. 315 —
		Profond. utile. 265 —
Poids net	33	kg
Poids emballé	37	—

DESCRIPTION :

1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe et 4 rangées de flammes avec 3 plaquettes rayonnantes à grande surface.
1 Brûleur de four central sous la sole.

3 Robinets de brûleurs de dessus et 1 robinet 2 voies de grilloir et de four robustes, à rattrapage de jeu automatique ; le robinet 2 voies avec cran d'arrêt de sécurité. — Manettes de robinets en matière moulée. — Plaquettes indicatrices de manœuvre.

Dessus fonte émaillée granité, grilles et brûleurs fonte peinte aluminium
Récolte-gouttes tôle émaillée granité. — Façade, côtés et porte de four équilibrée, fonte émaillée blanc. — Sole fonte émaillée granité. — Derrière fonte peinte aluminium. — Plafond de four mobile tôle. — Contre-porte et lèchefrite tôle émaillée granité. — Gril à rôtir et à griller en fil d'acier étamé. — Tôle à pâtisserie. — Poignée tire-plats.

CUISINIÈRE A BUTAGAZ "CHAPPÉE"

N° 2.513

ESTAMPILLÉE U. R. G. "BOUTEILLE BLEUE" (Modèle déposé)

Référence Butagaz F 122-45

Cuisinière en tôle d'acier à parois latérales triples et paroi arrière double, entièrement calorifugée; corps émaillé blanc; dessus ouvrant, sans dénivellation, fonte émaillée granité; brûleurs et grilles démontables peints aluminium.



CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale.. ..	800	mm		
Longueur du dessus	650	—		
Largeur du dessus.	365	—		
Four	{	Hauteur utile	205	—
		Largeur totale.	330	—
		Largeur utile..	300	—
		Profond. utile.	310	—
Poids net	46	kg		
Poids emballé	55	—		

DESCRIPTION :

Mêmes caractéristiques générales que celles du Réchaud-Four n° 2.413, mais appareil sur pieds avec tablette tôle d'acier émaillée blanc.

RÉCHAUD-FOUR A BUTAGAZ " CHAPPÉE "

N° 2.413

ESTAMPILLÉ U. R. G. " BOUTEILLE BLEUE " (Modèle déposé)

Référence Butagaz F 122-44



Réchaud-four en tôle d'acier à parois latérales triples et paroi arrière double, entièrement calorifugé; corps émaillé blanc; dessus ouvrant, sans dénivelation, fonte émaillée granité; brûleurs et grilles démontables peints aluminium.



CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale..	..	420 ^{mm}
Longueur du dessus	..	650 —
Largeur du dessus.	..	365 —
Four	}	Hauteur utile. 205 —
		Largeur totale. 330 —
		Largeur utile.. 300 —
		Profond. utile. 310 —
Poids net	43kgs
Poids emballé	48 —

DESCRIPTION :

1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne auxiliaire simple au centre. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe, à flammes intérieures, avec 2 plaques à picots munies de plaques à trous, à grande surface rayonnante, breveté S.G.D.G. — 1 Brûleur de four à double rampe et tube d'interallumage placé sous la sole.

4 Robinets de brûleurs de dessus et 1 robinet 2 voies de grilloir et de four, en laiton, robustes, à rattrapage de jeu automatique, fixation par bride et joint plat sur rampe fonte usinée, breveté S.G.D.G. — Le robinet 2 voies avec cran d'arrêt de sécurité. Manettes de robinets en matière moulée. Inscriptions de manœuvre sur bandeau cache-robinets.

Dessus ouvrant, sans dénivelation, en fonte émaillée granité. — Brûleurs de dessus et grilles peints aluminium. — Plateau de propreté embouti fixe sous les brûleurs, tôle émaillée granité. — Pieds, côtés calorifugés, porte abattante équilibrée et calorifugée, tôle émaillée blanc. — Bandeau cache-robinets, breveté S. G. D. G., facilement démontable pour effectuer le graissage des robinets, tôle émaillée blanc. — Façade intérieure en fonte émaillée. Sole et côtés intérieurs démontables, en tôle émaillée granité. — Derrière double tôle. — Plafond de four mobile tôle calorifugée. — Contre-porte et lèchefrite tôle émaillée granité. — Gril à rôtir et à griller en fil d'acier étamé. — Tôle à pâtisserie. — Poignée tire-plats.



RÉCHAUD-FOUR A BUTAGAZ " CHAPPÉE "

N° 2.295

ESTAMPILLÉ U.R.G. " BOUTEILLE BLEUE " (Modèle déposé)

Référence Butagaz F 122-43

Réchaud-four en fonte à parois latérales triples et paroi arrière double, entièrement calorifugé ; corps émaillé blanc ; dessus sans dénivellation, fonte émaillée granité ; brûleurs et grilles démontables peints aluminium.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale.. ..	400%	
Longueur du dessus	650—	
Largeur du dessus	365—	
Four	Hauteur utile	205—
	Largeur totale.	330—
	Largeur utile..	300—
	Profond. utile.	310—
Poids net.. ..	46kgs	
Poids emballé.. ..	51 —	



DESCRIPTION :

1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe, à flammes intérieures, avec 2 plaques à picots munies de plaques à trous, à grande surface rayonnante, breveté SGD.G. — 1 Brûleur de four à double rampe et tube d'interallumage placé sous la sole.

3 Robinets de brûleurs de dessus et 1 robinet 2 voies de grilloir et de four, en laiton, robustes, à rattrapage de jeu automatique, fixation par bride et joint plat sur rampe fonte usinée, breveté SGD.G. — Le robinet 2 voies avec cran d'arrêt de sécurité. — Manettes de robinets en matière moulée. — Inscriptions de manœuvre sur bandeau cache-robinets.

Dessus, sans dénivellation, fonte émaillée granité, fixé sur le corps du réchaud-four. — Brûleurs de dessus et grilles peints aluminium. — Récolte-gouttes tôle émaillée granité. — Façade, côtés calorifugés, porte abattante équilibrée et calorifugée, fonte émaillée blanc. — Bandeau cache-robinets, breveté SGD.G, facilement démontable pour effectuer le graissage des robinets, tôle émaillée blanc. — Sole, côtés et derrière intérieurs du four, démontables, en tôle émaillée granité. — Derrière fonte peinte aluminium. — Plafond de four mobile, tôle calorifugée. — Contre-porte et lèchefrite tôle émaillée granité. — Gril à rôtir et à griller en fil d'acier étamé. — Tôle à pâtisserie. — Poignée tire-plats.

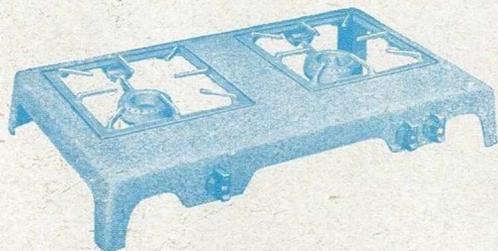
RÉCHAUD PLAT A BUTAGAZ " CHAPPÉE "

N° 2.121

ESTAMPILLÉ U. R. G. "BOUTEILLE BLEUE"

Référence Butagaz F. 122-27

Réchaud plat en fonte, corps émaillé granité, grilles et brûleurs en fonte peints aluminium.



CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale.. . . .	105 $\frac{7}{8}$
Largeur du dessus. . .	545 —
Largeur aux pieds.. . .	575 —
Profondeur du dessus..	320 —
Profondeur aux pieds..	345 —
Poids net	8 kgs 300
Poids emballé, l'un 11 kgs env.	

DESCRIPTION :

1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite. — 3 Robinets robustes, à rattrapage de jeu automatique. — Manettes de robinets en matière moulée.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SOCIÉTÉ ANONYME CAPITAL DE 420.000.000 DE FRANCS

8, Place d'Iéna, PARIS-XVI^e

SALLES D'EXPOSITION :

170, Fg Saint-Honoré, PARIS-8^e

8, Place d'Iéna, PARIS-16^e

Marcel PRÉVOT
Représentant
VIGNORY
(Haute-Marne)



CHAUFFAGE & CUISINE & CHAPPÉE

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société anonyme au Capital de 420.000.000 de francs

8, Place d'Iéna, PARIS (16^e)

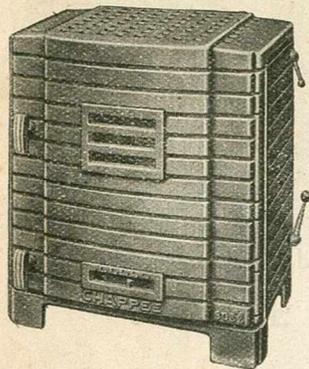
Magasins d'Exposition : 170, Faub^g Saint-Honoré, PARIS (8^e) — 8, Place d'Iéna, PARIS (16^e)

RENDEMENT - ÉCONOMIE

Ainsi qu'en témoignent les procès-verbaux d'essai, les nouveaux appareils **CHAPPÉE** ont atteint et souvent dépassé 80 % de rendement, chiffre très largement supérieur au minimum de 70 % imposé pour obtenir l'estampillage officiel.

CHEMINÉE MIXTE "CHAPPÉE" 8032

Estampillée N. F. - U. F. A. C. D.



Cheminée à feu visible, en fonte émaillée, permettant l'utilisation de tous combustibles : bois, charbons anthraciteux ou coke (bûches de 33 cm maximum, anthracite et coke calibre 20 x 30).

Cet appareil à combustion à travers la masse, et à départ direct a été spécialement étudié en vue d'obtenir le maximum d'économie de combustible.

Economie, haut rendement, facilité de décrochage et de nettoyage.

	n°	8032
Hauteur totale	m/m	565
Largeur au corps.	—	475
Profondeur au corps.	—	365
Distance du sol au-dessus de la buse.	—	470
Diamètre de la buse.	—	125
Surface de chauffe.	m ²	1,10
Volume chauffé.	m ³	160
Poids approximatif d'expéd.	kg.	90

Tous nos appareils en fonte émaillée peuvent être livrés en email chamois ou gris-bleu.

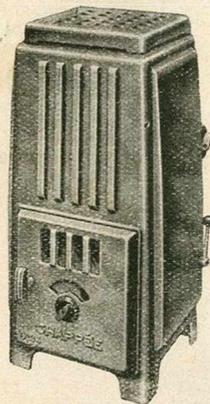
C. Seine 83410

SOUPLESSE - RALENTI

L'allure de marche des nouveaux appareils **CHAPPÉE** se règle facilement et avec précision en agissant sur le registre d'entrée d'air, auquel ils obéissent fidèlement.

CALORIFÈRES "CHAPPÉE" 8093-8094-8095-8096

Estampillés N. F. - U. F. A. C. D.



Calorifère à feu visible, en fonte émaillée, permettant l'utilisation de tous combustibles : charbons anthraciteux ou coke, calibre 20 x 30.

Cet appareil à combustion à travers la masse, et à départ direct a été spécialement étudié en vue d'obtenir le maximum d'économie de combustible.

Economie, haut rendement, facilité de décrochage et de nettoyage.

	n°	8093	8094	8095	8096
Hauteur totale	m/m	550	660	750	800
Largeur au corps.	—	275	305	340	360
Profondeur au corps.	—	275	295	330	365
Distance du sol au-dessus de la buse	—	410	455	455	460
Diamètre de la buse.	—	97	97	111	111
Surface de chauffe.	m ²	0,60	0,80	1,00	1,20
Volume chauffé.	m ³	80	100	140	180
Poids appr. d'expéd.	kg.	48	66	82	100

CHEMINÉES "CHAPPÉE" 8078-8079

Estampillées N. F. - U. F. A. C. D.



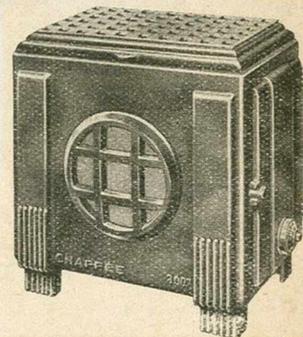
Cheminée à feu visible, en fonte émaillée, permettant l'utilisation de tous combustibles : charbons anthraciteux ou coke, calibre 20 x 30.

Cet appareil à combustion à travers la masse et à départ direct a été spécialement étudié en vue d'obtenir le maximum d'économie de combustible.

Economie, haut rendement, facilité de décrochage et de nettoyage.

	n°	8078	8079
Hauteur totale.	m/m	555	605
Largeur au corps	—	380	425
Profondeur.	—	295	320
Dist. du sol au-dessus de la buse.	—	430	465
Diamètre de la buse.	—	97	111
Surface de chauffe.	m ²	0,80	1,00
Volume chauffé.	m ³	100	140
Poids approximatif d'expédition.	kg.	65	81

POËLE A BOIS "CHAPPÉE" 8007 "HERMETIC"



Poêle à bois à feu continu. Enveloppe en fonte. Coffre de combustion en tôle. Dispositif breveté de circulation d'air. Réglage précis par valve spécialement usinée.

	n°	8007
Hauteur totale.	m/m	535
Largeur au corps.	—	520
Profondeur au corps.	—	310
Distance du sol au-dessus de la buse.	—	465
Diamètre de la buse.	—	97
Surface de chauffe.	m ²	0,9
Poids approximatif d'expéd.	kg.	49

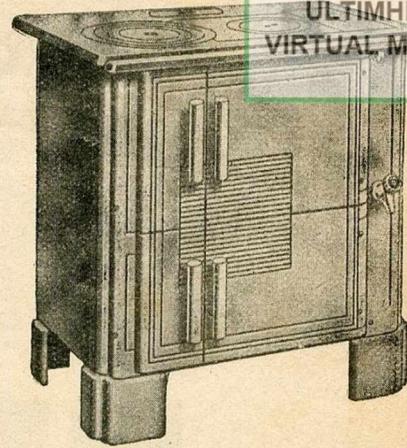
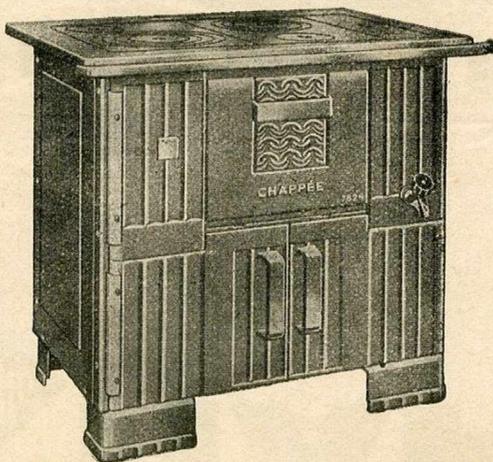
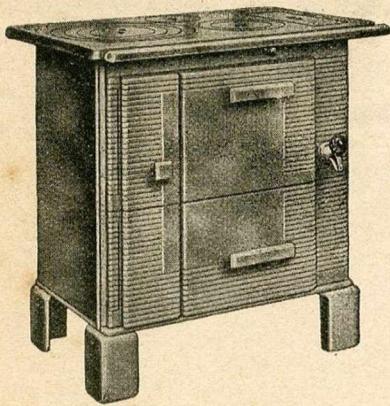
Il est indispensable d'indiquer le N° de série pour toute commande d'appareils ou de pièces de rechange.

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE

SÉRIE GRILLON

SÉRIE MONTANA

SÉRIE BRÉHAT



Cuisinière corps tôle, façade et côtés fonte émaillée avec retour de flammes. Dessus meulé. Buse ronde au milieu dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante. Barre devant. Portes ouvrantes.

Cuisinière corps tôle, façade et côtés fonte émaillée, avec retour de flammes. Dessus meulé à quatre trous. Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte. Chaudière affleurante. Barre devant. Porte de four abattante équilibrée. Portes d'étuve ouvrantes.

Cuisinière corps tôle, façade et côtés fonte émaillée avec retour de flammes. Dessus meulé. Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante. Barre devant. Portes ouvrantes.

		n° 7803	
Dessus : Largeur	m/m	650	
— Profondeur	—	390	
Hauteur totale	—	700	
Four : Largeur	—	275	
— Profondeur	—	310	
— Hauteur	—	200	
Etuve : Largeur	—	485	
— Profondeur	—	310	
— Hauteur	—	185	
Diamètre de la buse	—	118	
Contenance de la chaudière (en litres)	—	4	
Poids approximatif d'expédition	kg.	76	

		n° 7826	
Dessus : Largeur	m/m	870	
— Profondeur	—	625	
Hauteur totale	—	795	
Four : Largeur	—	340	
— Profondeur	—	460	
— Hauteur	—	240	
Etuve : Largeur	—	770	
— Profondeur	—	470	
— Hauteur	—	260	
Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	153	
Cont. de la chaudière (en litres)	—	12	
Poids approximatif d'expédition	kg.	139	

		n° 7806		7816	
Dessus : Largeur	m/m	750	850		
— Profondeur	—	500	500		
Hauteur totale	—	770	770		
Four : Largeur	—	310	350		
— Profondeur	—	370	370		
— Hauteur	—	260	260		
Etuve : Largeur	—	475	540		
— Profondeur	—	370	370		
— Hauteur	—	180	180		
Diam. du tuyau corr. à la buse	—	139	139		
Cont. de la chaud. (en litres)	—	5,5	8		
Poids approx. d'exp.	kg.	112	124		

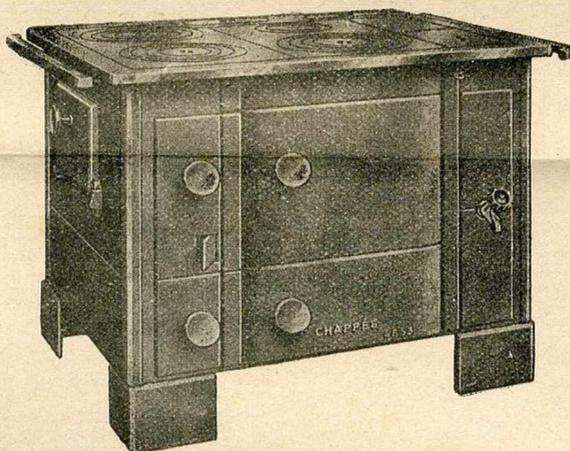
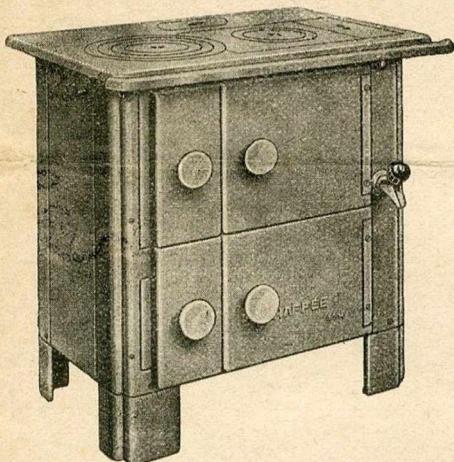
Nota. — Cette cuisinière se fabrique également avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.

CUISINIÈRES TOUT FONTE

SÉRIE BRÉHAT

SÉRIE BRESSANE

SÉRIE MANCELLA



Cuisinière entièrement en fonte émaillée, avec retour de flammes. Dessus meulé. Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante. Barre devant. Portes ouvrantes.

Cuisinière de campagne entièrement en fonte émaillée, avec retour de flammes. Dessus meulé à quatre trous. Buse ovale dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Grand foyer mixte. Chaudière affleurante. Barre sur les côtés. Portes ouvrantes.

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, avec retour de flammes. Dessus meulé. Buse ovale au milieu dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante. Barre devant. Portes ouvrantes.

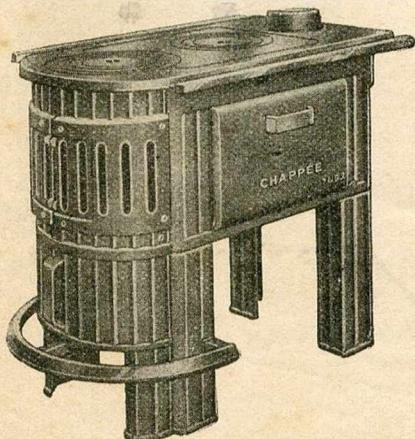
		n° 4006		4016	
Dessus : Largeur	m/m	750	850		
— Profondeur	—	500	500		
Hauteur totale	—	770	770		
Four : Largeur	—	310	355		
— Profondeur	—	370	370		
— Hauteur	—	260	260		
Diam. du tuyau corr. à la buse	—	139	139		
Cont. de la chaud. en litres	—	5,5	7,5		
Poids approx. d'expédition	kg.	140	160		

		n° 4653	
Dessus : Largeur	m/m	950	
— Profondeur	—	725	
Hauteur totale	—	745	
Four : Largeur	—	400	
— Profondeur	—	590	
— Hauteur	—	260	
Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	153	
Cont. de la chaudière (en litres)	—	18	
Poids approximatif d'expédition	kg.	275	

		n° 4325		4326	
Dessus : Largeur	m/m	750	850		
— Profondeur	—	510	510		
Hauteur totale	—	780	780		
Four : Largeur	—	320	370		
— Profondeur	—	400	400		
— Hauteur	—	265	265		
Diam. du tuyau corr. à la buse	—	139	139		
Cont. de la chaud. (en litres)	—	7,5	10		
Poids approximatif d'expédit.	kg.	150	165		

Toutes nos cuisinières peuvent être livrées en émail chamois, gris-bleu ou blanc

POÊLE EN FONTE SÉRIE POÊLE DU NORD



Poêle en fonte émaillée. Dessus meulé. Buse ronde dessus ou derrière. Foyer à houille pot rond ou, sur demande, pot conique. Galerie de socle et barres de côtés. Portes abattantes équilibrées.

		n° 7462	
Longueur du dessus	m/m	820	
Largeur	—	445	
Hauteur totale	—	725	
Four : Largeur	—	370	
— Profondeur	—	390	
— Hauteur	—	220	
Diamètre de la buse	—	125	
Poids approximatif d'expédition	kg.	120	

Ce poêle est livré normalement avec pot rond et sur demande avec pot conique.

CUISINIÈRE EN TOLE SÉRIE NOREST

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier : façade et côtés émaillés blanc, sur socle en tôle émaillée noir, four émaillé granité avec retour de flammes. Dessus poli. Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte bois et charbon ou foyer houille. Barre devant. Portes de foyer et de cendrier ouvrantes. Portes de four et d'étuve abattantes, équilibrées. Poignées en fonte émaillée blanc.

		n° 5083	
Dessus : Largeur	m/m	850	
— Profondeur	—	550	
Hauteur totale	—	800	
Four : Largeur	—	380	
— Profondeur	—	410	
— Hauteur	—	260	
Etuve : Largeur	—	380	
— Profondeur	—	410	
— Hauteur	—	220	
Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	139	
Poids approximatif d'expédition	kg.	115	





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 420.000.000 de francs

8, Place d'Iéna — PARIS (XVI)

APPAREILS A BUTAGAZ CHAPPÉE

TARIF N° 77

1^{er} Septembre 1949

N° de série	DESIGNATION DES APPAREILS	PRIX
		Frs
	APPAREILS FONTE	
2.121	Réchaud plat, fonte émaillée granité	2.765
2.221	Réchaud-four, fonte émaillée blanc	8.460
2.295	Réchaud-four, fonte émaillée blanc	12.875
	APPAREILS TOLE	
2.413	Réchaud-four, tôle émaillée blanc	15.355
2.513	Cuisinière, tôle émaillée blanc	16.675
	COUVERCLES TOLE	
35.396M	Couvercle pour réchaud-four n° 2.221, tôle émaillée granité	845
39.091	Couvercle pour réchaud-four nos 2.295, 2.413 et cuisinière n° 2.513 :	
	— tôle émaillée granité	935
	— tôle émaillée dessus blanc, dessous granité.	1.040