

GAZ DE VILLE - BUTAGAZ

CHAPPÉE

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

ANGERS-ÉTABLISSEMENTS CHAPPÉE-ÉTABLISSEMENTS NANQUETTE-FONDERIES CALORIA-FONDERIES ET ÉMAILLERIES DUPONT
FONDERIES ET ÉMAILLERIES DE NOYON-SOCIÉTÉ "LES FILS DE A PIAT" ÉTABLISSEMENTS JACOB DELAFON
SOCIÉTÉ DES PRODUITS CÉRAMIQUES ET RÉFRACTAIRES DE BOULOGNE-SUR-MER RÉUNIS

Société Anonyme au Capital de : 525.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

PARIS, le 15 Mars 1950.

Chèques Postaux
PARIS 190-48

RÈGLES PRODUCTEURS
7885 SEINE CAD
R.C. SEINE 33410

Adresse Télégraphique
SOGEPONTE-34-PARIS

TELEPHONE

KLÉBER 34-00
(8 LIGNES) PARIS
KLÉBER 44-30
(8 LIGNES) PROVINCE

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS A GAZ

APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNE (SARTRE)
BELVOYE (JURA)
BOULOGNE-SUR-MER (P.O.E.C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
LE CATEAU (INDRE)
NOYON (OISE)
PARIS

PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY (SAONE) (COTE D'OR)
ST MICHEL (AUBE)
SEURRE (COTE D'OR)
SOISSONS (AISNE)

DÉPÔTS DE VENTE

Dans les principales villes
de France et de l'Étranger

CATALOGUE DES APPAREILS A GAZ-BUTAGAZ, MIXTES GAZ ET ELECTRICITE, CHAUFFE-EAU A GAZ ET BUTAGAZ "CHAPPÉE".

Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, ci-inclus :

- Catalogue des appareils à Gaz-Butagaz, Mixtes Gaz et Electricité, Chauffe-eau à Gaz et Butagaz "Chappée" et
- Tarifs de ces appareils, en vigueur au 1er Février 1950.

Dans ce catalogue, nous vous présentons :

- Nos nouveaux appareils "Série SANIT" dont la puissance, la robustesse, l'harmonie et les avantages apportés par leurs divers dispositifs brevetés S.G.D.G. sont démontrés par leur présentation,
- Nos cuisinières à Gaz Mixtes Gaz et Electricité, ainsi que nos cuisinières et réchauds-fours de la nouvelle Gamme dont des dizaines de milliers d'appareils ont déjà été répandus à la grande satisfaction des Usagers,
- Nos réchauds-fours et réchauds-plats de Série Courante,
- Nos chauffe-eau à accumulation à Gaz et à Butagaz, élégants, robustes, simples et de fonctionnement sûr, permettant d'obtenir de l'eau chaude à haute température, mélangée ou froide, pour une dépense de gaz minimum.

Nous espérons que votre attention sera particulièrement retenue par l'examen détaillé de nos modèles présentés.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE.





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme, Capital 525.000.000 de francs

8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e)

Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



APPAREILS A GAZ DE VILLE ET MIXTES DESSUS GAZ DE VILLE ET FOUR ÉLECTRIQUE **CHAPPÉE**

TARIF N° 16

1^{er} FÉVRIER 1950

N° de série	DESIGNATION DES APPAREILS	PRIX Fr.
APPAREILS A GAZ DE VILLE		
2.572	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc, dessus de 620 mm × 600 mm	41.800. »
2.572 V	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique, dessus de 620 mm × 600 mm	43.515. »
2.572 T	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec thermostat, dessus de 620 mm × 600 mm	45.760. »
2.572 VT	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique et thermostat, dessus de 620 mm × 600 mm	47.475. »
2.566 DN	Cuisinière, acier émaillé blanc, dessus de 540 mm × 540 mm	21.210. »
2.566 GD	Cuisinière, acier émaillé blanc, dessus de 700 mm × 540 mm	21.870. »
2.512	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc	13.905. »
2.412	Réchaud-four, acier sur châssis fonte, émaillé blanc	12.800. »
2.294	Réchaud-four, fonte émaillée blanc	10.775. »
2.120	Réchaud-plat, fonte émaillée granité	2.445. »
2.226	Réchaud-four, fonte émaillée blanc	7.475. »
5.601	Chauffe-eau à écoulement libre, émaillé blanc et chromé	12.150. »
APPAREILS MIXTES, DESSUS GAZ DE VILLE ET FOUR ÉLECTRIQUE		
2.610	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc, dessus de 620 mm × 600 mm	46.195. »
2.610 V	Cuisinière, acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique, dessus de 620 mm × 600 mm	47.910. »
2.600 DN	Cuisinière, acier émaillé blanc, dessus de 540 mm × 540 mm	25.605. »
2.600 GD	Cuisinière, acier émaillé blanc, dessus de 700 mm × 540 mm	26.260. »
COUVERCLES ACIER EMAILLE		
2.870	Couvercle pour cuisinières n° 2.572 - 2.572 V - 2.572 T - 2.572 VT - 2.610 - 2.610 V, émaillé dessus blanc, dessous granité	2.255. »
2.864	Couvercle pour cuisinières n° 2.566 DN et 2.600 DN, émaillé dessus blanc, dessous granité	1.100. »
2.866	Couvercle pour cuisinières n° 2.566 GD et 2.600 GD, émaillé dessus blanc, dessous granité	1.445. »
2.858	Couvercle pour cuisinière et réchauds-fours n° 2.512 - 2.412 - 2.294, émaillé granité	935. »
	émaillé dessus blanc, dessous granité	1.040. »
2.850	Couvercle pour réchaud-plat n° 2.120, émaillé granité	815. »
2.854	Couvercle pour réchaud-four n° 2.226, émaillé granité	845. »



**APPAREILS A GAZ DE VILLE
A BUTAGAZ
ET MIXTES**

CHAPPÉE

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

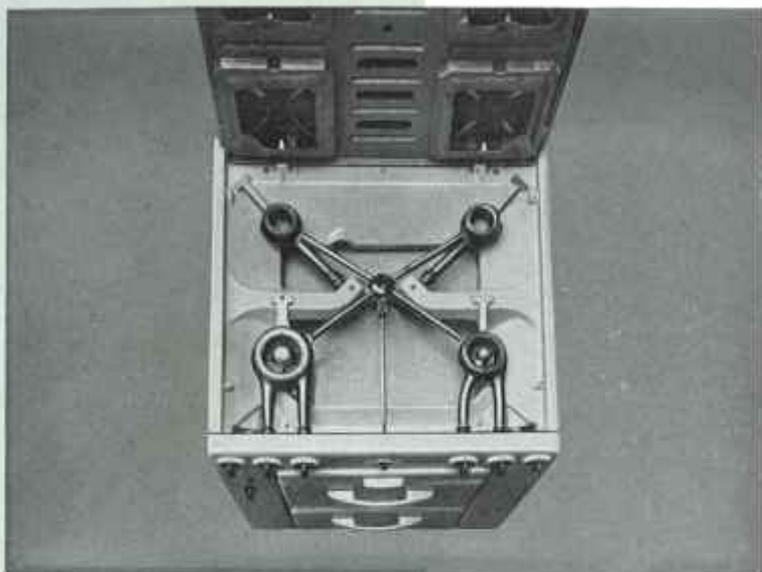
Société Anonyme au Capital de 525.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA — PARIS (XVI^e)

Téléph. : KLÉBER 34-00. — R. C. Seine 83.410

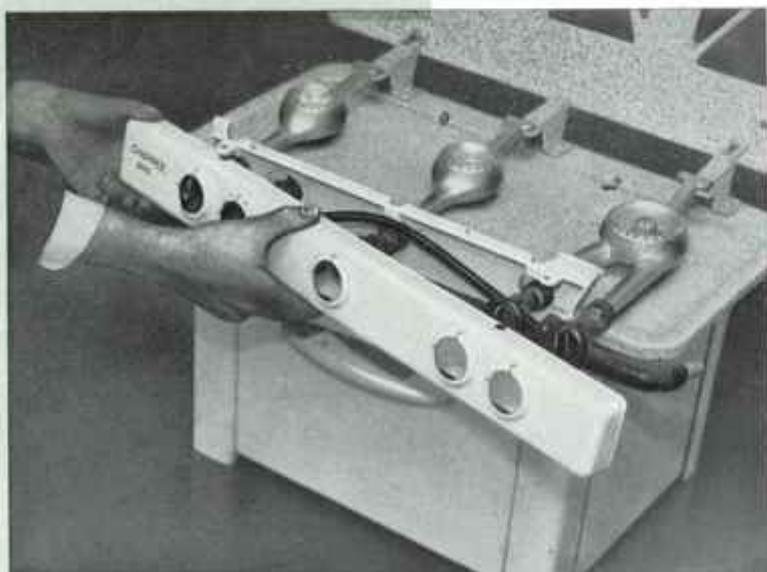
DISPOSITIFS SPÉCIAUX

Nous présentons à notre clientèle une gamme nouvelle fabriqués jusqu'à ce jour. Largement dimensionnés, de ligne très soignée de notables progrès techniques, nos appareils



VEILLEUSE D'ALLUMAGE AUTOMATIQUE

Les Cuisinières Série SANIT N° 2.572 et 2.573 ne comportent ni veilleuse, ni thermostat. Les Cuisinières N° 2.572 V et 2.573 V sont pourvues d'une veilleuse d'allumage automatique. Les Cuisinières N° 2.572 T et 2.573 T sont dotées d'un thermostat. Les Cuisinières N° 2.572 VT et 2.573 VT comportent ces deux accessoires.



BANDEAU CACHE-ROBINETS AMOVIBLE

Tous les réchauds-fours et cuisinières de la nouvelle gamme sont munis d'un bandeau cache-robinets amovible **breveté**, fixé à l'appareil par 2 vis seulement et très facilement démontable. Il permet, sans enlever les manettes, d'accéder aux robinets pour les opérations de réglage, de graissage ou d'entretien nécessaires.

A LA NOUVELLE GAMME

d'appareils qui surclassent nettement les appareils similaires moderne, sobres et élégants, réalisant en une construction apportent aux usagers toute une série d'avantages particuliers.

Tous les appareils de la nouvelle gamme ont un dessus **breveté**, en fonte émaillée, sans dénivellation permettant de glisser les récipients sans risques de les renverser, des grilles sur les repos de casseroles, lesquels, chauffés par la veillesse des Cuisinières Série SANIT N^o 2.572 V - 2.573 V - 2.572 VT 2.573 VT forment chauffe-plats.

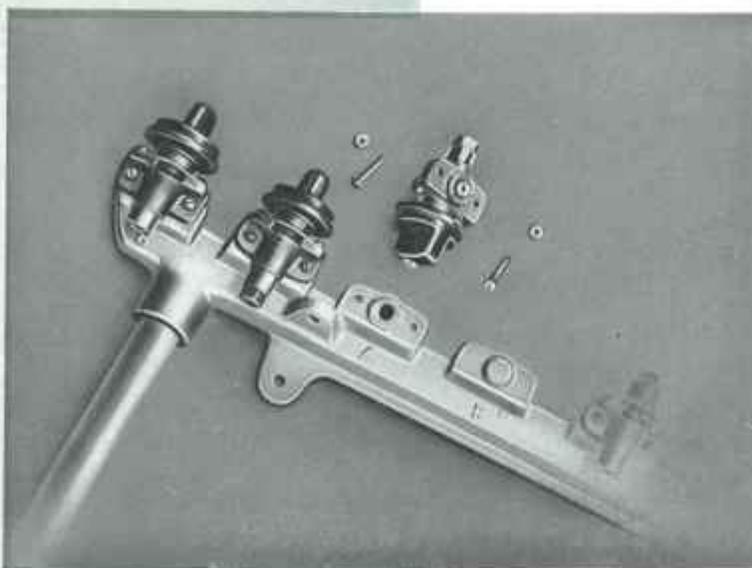


TABLE DE TRAVAIL SANS DÉNIVELLATION

Tous les dessus sans dénivellation sont munis de grilles mobiles robustes en fonte, à verrouillage automatique, **brevetées**, assurant, avec efficacité, leur maintien en place lorsque le dessus est relevé. Toutes les grilles équipant les dessus des appareils de la nouvelle gamme sont d'un modèle unique interchangeable.



GRILLES MOBILES A VERROUILLAGE AUTOMATIQUE



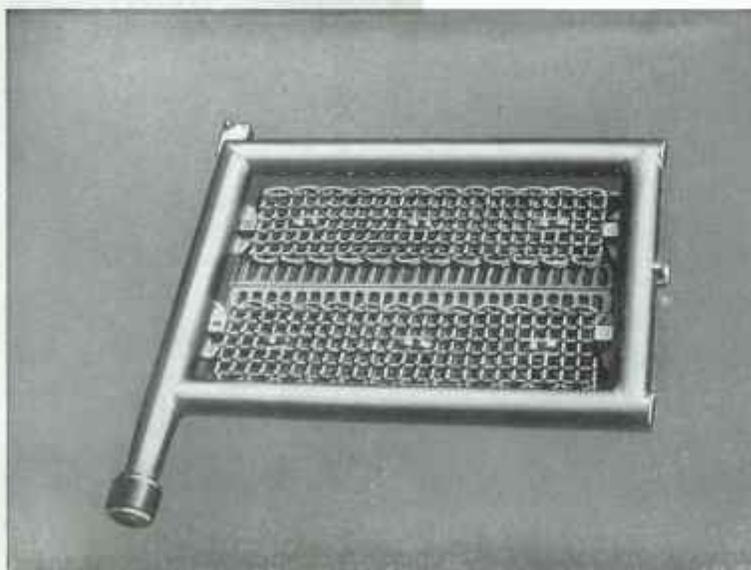
ROBINETTERIE ET RAMPE DE HAUTE PRÉCISION

Des robinets et une rampe à gaz **brevetés**, d'une exécution mécanique de haute précision, absolument indéréglables et inusables, équipent les Réchauds-fours et Cuisinières butagaz de la nouvelle gamme et les Cuisinières à gaz et butagaz de la Série SANIT.

Brûleurs de fours à double rampe avec dispositif spécial assurant leur allumage simultané.

Fours à triples parois et portes calorifugés, à haut rendement, à circulation rationnelle des gaz chauds assurant une cuisson très régulière.

Côtés intérieurs et soles de fours en acier entièrement émaillés, instantanément et facilement démontables pour effectuer leur parfait nettoyage. Accessoires de fours, lèche-frites en acier émaillés, grils, tôles à pâtisserie épaisses et crochets tire-plats.



GRILLOIR RAPIDE A GRAND RAYONNEMENT

Tous les appareils de la nouvelle gamme sont munis d'un grilloir **breveté**, à mise en régime extrêmement rapide, donnant un rayonnement très homogène sur toute la surface exposée, permettant d'obtenir une grande régularité de cuisson des grillades et gratins.

CUISINIÈRES

CHAPPÉE



A GAZ DE VILLE
N° 2.572

A BUTAGAZ
N° 2.573



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CUISINIÈRES " CHAPPÉE "



SÉRIE SANIT

(Modèles Déposés)

A GAZ DE VILLE
N° 2.572

Estampillée N. F. - A. T. G.

NOUVELLE GAMME

A BUTAGAZ
N° 2.573

Estampillée U. R. G.

Cuisinières sur socle, en acier sur châssis fonte, avec four à parois latérales triples et paroi arrière double, corps émaillé blanc, dessus ouvrant spacieux, sans dénivellation, avec repos de casseroles, dont un formant chauffe-plats, en fonte émaillée granité. Brûleurs et grilles démontables peints aluminium. Intérieur de four et plateau de propreté en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	800 ^{mm}
Dessus	620 ^{mm}	600 ^{mm}	—	—
Four	—	380 ^{mm}	470 ^{mm}	245 ^{mm}

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 1 Brûleur couronne lent à gauche à l'arrière. — 1 Brûleur couronne intensif à droite à l'arrière. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite à l'avant. — 1 Brûleur couronne intensif double à canons latéraux à gauche à l'avant.

Sur demande : sous N° 2572 V et 2573 V, ces cuisinières sont livrées avec Veilleuse centrale, formant chauffe-plats, assurant l'allumage automatique des brûleurs de dessus.

FOUR : 1 Plafond mobile de four en acier calorifugé. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe à 2 rangées de flammes intérieures, avec 2 plaques à picots munies de plaques à trous, à grande surface rayonnante, breveté S.G.D.G. — A Gaz de Ville : 2 Brûleurs de four latéraux, à flammes blanches et tube d'interallumage ne nécessitant pas de réglage d'air, placés sous la sole. — A Butagaz : 1 Brûleur de four à double rampe et tube d'interallumage, placé sous la sole. — Porte équilibrée. Sole et côtés intérieurs démontables.

Sur demande : sous N° 2572 T et 2573 T, ces cuisinières sont livrées avec Thermostat assurant les diverses mises en température du four et sous N° 2572 VT et 2573 VT, avec veilleuse et thermostat.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 7 Robinets en laiton, précis et robustes, indérégtables, à rattrapage de jeu automatique, à fixation par bride et joint plat sur rampe en fonte usinée, breveté S.G.D.G. — Le robinet à 2 voies, pour four et grilloir, comprend un cran d'arrêt de sécurité. — 7 Manettes en matière plastique moulée.

Les cuisinières avec veilleuse d'allumage automatique ont 1 Robinet en laiton avec manette (de même technique que les autres robinets).

RÉGLAGE DES BRÛLEURS A GAZ DE VILLE :

Air - par bagues coulissantes avec vis de blocage.

Gaz - par vis dans les tiges de robinets pour les brûleurs de dessus et sur des tés pour les brûleurs de grilloir et de four.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
Brûleur lent	460	410	54
Brûleur intensif arrière	920	815	97
Brûleur rapide :			
Couronne	620	590	70
Champignon	135	120	13
Total	755	670	83
Brûleur intensif avant :			
Couronne	730	650	70
Champignon	214	190	30
Total	944	840	100
Brûleur de grilloir	810	720	80
Brûleur de four	865	770	126
Veilleuse	19	17	2
Débit total maximum	3.963	3.522	462

Les débits indiqués ci-dessus correspondent :
Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 %.
Pour le Butagaz : aux pressions d'utilisation U.R.G. Les appareils à Butagaz n'ont pas de réglages de Gaz, ni d'Air.

ACCESSOIRES :

1 Vaste tiroir à casseroles en acier, façade émaillée blanc. — 1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Plaque à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2870 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité.

POIDS NET : 107 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

POIDS EMBALLÉ : 140 Kgs.

CUISINIÈRE MIXTE

CHAPPÉE



A GAZ DE VILLE
N° 2.610



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CUISINIÈRE MIXTE " CHAPPÉE "



SERIE SANIT
(Modèle déposé)
NOUVELLE GAMME
GAZ ET ÉLECTRICITÉ
N° 2.610

Cuisinière mixte sur socle, en acier sur châssis fonte, avec dessus à gaz de ville et four électrique, corps émaillé blanc, dessus ouvrant spacieux, sans dénivellation, avec repos de casseroles, dont un formant chauffe-plats, en fonte émaillée granité. Brûleurs et grilles démontables, peints aluminium. Four étanche entièrement et efficacement calorifugé. Intérieur de four et plateau de propreté en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	800 %
Dessus	620 %	600 %	—	—
Four	—	380 %	370 %	245 %

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 1 Brûleur couronne lent à gauche à l'arrière. — 1 Brûleur couronne intensif à droite à l'arrière. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite à l'avant. — 1 Brûleur couronne intensif double à canons latéraux à gauche à l'avant.

Sur demande : sous N° 2610 V, cette cuisinière est livrée avec Veilleuse centrale, formant chauffe-plats, assurant l'allumage automatique des brûleurs.

FOUR : Moufle en fer pur d'une seule pièce, émaillé granité. — 1 Élément chauffant de voûte à fil nu, facilement amovible. Puissance 1.350 watts. — 1 Élément chauffant de sole à fil nu, facilement amovible. Puissance 1.100 watts. — 1 Commutateur à 4 positions, dont une d'arrêt, pour courant alternatif. — Porte équilibrée.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 6 Robinets en laiton, précis et robustes, indé réglables, à rattrapage de jeu automatique, à fixation par bride et joint plat sur rampe en fonte usinée, breveté S.G.D.G. — 7 Manettes en matière plastique moulée.

La cuisinière avec veilleuse d'allumage automatique à 1 Robinet en laiton avec manette (de même technique que les autres robinets).

RÉGLAGE DES BRULEURS : Air - par bagues coulissantes avec vis de blocage.
Gaz - par vis dans les tiges des robinets.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville	
	à 4,000 mth, litres	à 4,500 mth, litres
Brûleur lent	460	410
Brûleur intensif arrière	920	815
Brûleur rapide :		
Couronne	620	650
Champignon	135	120
Total	755	670
Brûleur intensif avant :		
Couronne	730	650
Champignon	214	190
Total	944	840
Veilleuse	19	17
Débit total maximum	3.099	2.752

Les débits indiqués ci-dessus correspondent à la pression de réglage en Usine de 90 %.

ACCESSOIRES : 1 Vaste tiroir à casseroles en acier, façade émaillée blanc. — 1 Lèche-frite en acier émaillé granité — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Plaque à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2870 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité.

POIDS NET : 104 Kgs.

POIDS EMBALLÉ : 137 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

CUISINIÈRE A GAZ



CHAPPÉE



**A GAZ DE VILLE
N° 2.566**

**AVEC DESSUS
NORMAL**

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CUISINIÈRE A GAZ " CHAPPÉE "



N° 2.566 D N

(Dessus normal)

Cuisinière sur socle, en acier et fonte, avec four à parois latérales triples, corps émaillé blanc, dessus ouvrant et amovible avec grilles d'une seule pièce, en fonte émaillée granité. Brûleurs peints aluminium. Intérieur de four, plateau de propreté et récolte-gouttes en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	800 ^{mm}
Dessus	540 ^{mm}	540 ^{mm}	—	—
Four	—	310 ^{mm}	460 ^{mm}	220 ^{mm}

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 2 Brûleurs couronne rapides doubles à l'avant. — 1 Brûleur couronne intensif à l'arrière.

FOUR : 1 Brûleur de grilloir simple et robuste à plafond rayonnant. — 2 Brûleurs de four latéraux à flammes blanches, ne nécessitant pas de réglage d'air, placés sous la sole. — Porte équilibrée. — Sole avec volet d'allumage et côtés intérieurs démontables.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 4 Robinets en laiton, précis et robustes, indérégables, à rattrapage de jeu automatique, avec cran d'arrêt de sécurité. — Vis de réglage de débit réduit. — 4 Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE DE GAZ DES BRÛLEURS : Par vis sur les robinets.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville	
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres
Brûleur rapide :		
Couronne	495	440
Champignon	135	120
Total	630	560
Brûleur intensif	760	675
Brûleur de grilloir	670	595
Brûleurs de four	910	810
Débit total maximum	2.930	2.605

Les débits indiqués ci-dessus correspondent à la pression de réglage en Usine de 90 ^{mm} H₂O.

ACCESSOIRES : 1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril de lèche-frite. — 1 Plaque à pâtisserie en acier émaillé masse. — 1 Gril à pâtisserie peint. — 1 Crochet tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2664 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité.

POIDS NET : 58 Kgs.

POIDS EMBALLÉ : 68 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

CUISINIÈRE A GAZ



CHAPPÉE



**A GAZ DE VILLE
N° 2.566**

**AVEC GRAND
DESSUS**

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL: 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CUISINIÈRE A GAZ " CHAPPÉE "



N° 2.566 G D

(Grand Dessus)

Cuisinière sur socle, en acier et fonte, avec four à parois latérales triples, corps émaillé blanc, grand dessus à allonges fixes ouvrant et amovible avec grilles d'une seule pièce, en fonte émaillée granité. Brûleurs peints aluminium. Intérieur de four, plateau de propreté et récolte-gouttes en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	800 mm
Dessus	700 mm	540 mm	—	—
Four	—	310 mm	460 mm	220 mm

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 2 Brûleurs couronne rapides doublés à l'avant. — 1 Brûleur couronne intensif à l'arrière.

FOUR : 1 Brûleur de grilloir simple et robuste à plafond rayonnant. — 2 Brûleurs de four latéraux à flammes blanches, ne nécessitant pas de réglage d'air, placés sous la sole. — Porte équilibrée. — Sole avec volet d'allumage et côtés intérieurs démontables.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 4 Robinets en laiton, précis et robustes, indé réglables, à rattrapage de jeu automatique, avec cran d'arrêt de sécurité. — Vis de réglage de débit réduit. — 4 Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE DE GAZ DES BRÛLEURS : par vis sur les robinets.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville	
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres
Brûleur rapide :		
Couronne	495	440
Champignon	135	120
Total	630	560
Brûleur intensif	760	675
Brûleur de grilloir	670	595
Brûleurs de four	910	810
Débit total maximum	2.930	2.605

Les débits indiqués ci-dessus correspondent à la pression de réglage en Usine de 90 mm.

ACCESSOIRES : 1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril de lèche-frite. — 1 Plaque à pâtisserie en acier émaillé masse. — 1 Gril à pâtisserie peint. — 1 Crochet lire-plats.

Sur demande : Couverture pare-graisse N° 2866 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité.

POIDS NET : 63 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

POIDS EMBALLÉ : 73 Kgs.



CUISINIÈRE MIXTE

CHAPPÉE



**A GAZ DE VILLE
N° 2.600**

**AVEC GRAND
DESSUS**

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CUISINIÈRE MIXTE " CHAPPÉE "



N° 2.600 G D
(Grand Dessus)

Cuisinière mixte sur socle, en acier et fonte, avec dessus à gaz de ville et four électrique. Corps émaillé blanc, grand dessus à allonges fixes ouvrant et amovible avec grilles d'une seule pièce, en fonte émaillée granité. Brûleurs peints aluminium. Four étanche entièrement et efficacement calorifugé. Intérieur de four, plateau de propreté et récolte-gouttes en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	800 %
Dessus	700 %	540 %	—	—
Four	—	320 %	360 %	230 %

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 2 Brûleurs couronne rapides doubles à l'avant. — 1 Brûleur couronne intensif à l'arrière.

FOUR : Moufle en fer pur d'une seule pièce, émaillé granité. — 1 Élément chauffant de voûte à fil nu, facilement amovible - puissance 1.200 watts. — 1 Élément chauffant de sole à fil nu, facilement amovible - puissance 1.000 watts — 1 Commutateur à 4 positions, dont une d'arrêt, pour courant alternatif. — Porte équilibrée.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 3 Robinets en laiton, précis et robustes, indéréglables, à rattrapage de jeu automatique, avec cran d'arrêt de sécurité. — Vis de réglage de débit réduit. — 4 Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE DE GAZ DES BRÛLEURS : Par vis sur les robinets.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville	
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres
Brûleur rapide :		
Couronne	495	440
Champignon	135	120
Total	630	560
Brûleur intensif	760	675
Débit total maximum	2.000	1.795

Les débits indiqués ci-dessus correspondent à la pression de réglage en Usine de 90 %.

ACCESSOIRES : 1 Lèche-rôte en acier émaillé granité. — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Plaque à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2866 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité.

EQUIPEMENT ÉLECTRIQUE : Pour courant alternatif monophasé 110/115 volts - 125 volts - 190/200 volts - 220/230 volts. — Préciser le voltage à la commande.

POIDS NET : 71 Kgs.

POIDS EMBALLÉ : 81 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs.

CUISINIÈRES A GAZ



CHAPPEE



**A GAZ DE VILLE
N° 2.512**

**A BUTAGAZ
N° 2.513**



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CUISINIÈRES A GAZ " CHAPPÉE "



NOUVELLE GAMME

(Modèles Déposés)

A GAZ DE VILLE N° 2.512

Estampillée N. F. - A. T. G.

A BUTAGAZ N° 2.513

Estampillée U. R. G.

Cuisinières en acier sur châssis fonte, avec four à parois latérales triples et paroi arrière double, entièrement calorifugées, corps émaillé blanc, dessus ouvrant sans dénivellation, en fonte émaillée granité. Brûleurs et grilles démontables peints aluminium. Intérieur de four et plateau de propreté en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	608 mm
Dessus	650 mm	360 mm	—	—
Four	—	350 mm	310 mm	208 mm

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne auxiliaire simple au centre. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite.

FOUR : 1 Plafond mobile de four en acier calorifugé. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe à 2 rangées de 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. — Porte équilibrée. — Sole et côtés intérieurs démontables.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 5 Robinets en laiton, précis et robustes, indé réglables, à rattrapage de jeu automatique. — Le robinet à 2 voles, pour four et grilloir, comprend un cran d'arrêt de sécurité. — 5 Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS : Air - par bagues coulissantes avec vis de blocage.
Gaz - par vis dans les tiges des robinets pour les brûleurs de dessus et sur des tés pour les brûleurs de grilloir et de four.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
Brûleur lent	460	410	54
Brûleur auxiliaire	325	290	35
Brûleur rapide			
Couronne	620	550	70
Champignon	135	120	13
Total	755	670	83
Brûleur de grilloir	810	720	80
Brûleur de four	420	373	60
Débit total maximum	2.390	2.090	252

Les débits indiqués ci-dessus correspondent :

Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 mm.

Pour le Butagaz : aux pressions d'utilisation U.R.G. Les appareils à Butagaz n'ont pas de réglages de Gaz, ni d'Air.

ACCESSOIRES : 1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Tôle à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2858 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité, ou en acier émaillé granité.

POIDS NET : N° 2.512 = 47 Kgs.
N° 2.513 = 48 Kgs.

POIDS EMBALLÉ : N° 2.512 = 60 Kgs.
N° 2.513 = 61 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

RÉCHAUDS-FOURS

CHAPPEE



A GAZ DE VILLE
N° 2.412

A BUTAGAZ
N° 2.413

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

RÉCHAUDS-FOURS " CHAPPÉE "



NOUVELLE GAMME

(Modèles Déposés)

A GAZ DE VILLE N° 2.412

Estampillé N. F. - A. T. G.

A BUTAGAZ N° 2.413

Estampillé U. R. G.

Réchauds-fours en acier sur châssis fonte, avec four à parois latérales triples et paroi arrière double, entièrement calorifugés, corps émaillé blanc, dessus ouvrant sans dénivellation, en fonte émaillée granité. Brûleurs et grilles démontables peints aluminium. Intérieur de four et plateau de propreté en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largueur	Profondeur	Hauteur
Appareil.	—	—	—	428 mm
Dessus	650 mm	360 mm	—	—
Four.	—	330 mm	310 mm	208 mm

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne auxiliaire simple au centre. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite.

FOUR : 1 Plafond mobile de four en acier calorifugé. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe à 2 rangées de 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. — Porte équilibrée. — Sole et côtés intérieurs démontables.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 5 Robinets en laiton, précis et robustes, indé réglables, à rattrapage de jeu automatique. — Le robinet à 2 voies, pour four et grilloir, comprend un cran d'arrêt de sécurité. — 5 Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS : Air - par bagues coulissantes avec vis de blocage.
Gaz - par vis dans les tiges des robinets pour les brûleurs de dessus et sur des tés pour les brûleurs de grilloir et de four.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
Brûleur lent	460	410	54
Brûleur auxiliaire	325	290	35
Brûleur rapide :			
Couronne	620	560	70
Champignon	135	120	13
Total	755	670	83
Brûleur de grilloir	810	720	80
Brûleur de four	420	373	80
Débit total maximum	2.350	2.090	252

Les débits indiqués ci-dessus correspondent :
Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 mm.
Pour le Butagaz : aux pressions d'utilisation U.R.G. Les appareils à Butagaz n'ont pas de réglage de gaz, ni d'air.

ACCESSOIRES : 1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Tôle à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2858 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité, ou en acier émaillé granité.

POIDS NET : N° 2.412 = 45 Kgs.
N° 2.413 = 46 Kgs.

POIDS EMBALLÉ : N° 2.412 = 53 Kgs.
N° 2.413 = 54 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

RÉCHAUDS-FOURS

CHAPPEE



A GAZ DE VILLE
N° 2.294

A BUTAGAZ
N° 2.295

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

RÉCHAUDS-FOURS " CHAPPÉE "



NOUVELLE GAMME

(Modèles Déposés)

A GAZ DE VILLE
N° 2.294

Estampillé N. F. - A. T. G.

A BUTAGAZ
N° 2.295

Estampillé U. R. G.

Réchauds-fours en fonte, avec four à parois latérales triples et paroi arrière double, entièrement calorifugés, corps émaillé blanc, dessus sans dénivellation, en fonte émaillée granité. Brûleurs et grilles démontables peints aluminium. Intérieur de four et récolte-gouttes en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	400 ^{mm}
Dessus	650 ^{mm}	365 ^{mm}	—	—
Four.	—	310 ^{mm}	310 ^{mm}	205 ^{mm}

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL : 1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite.

FOUR : 1 Plafond de four mobile en acier calorifugé. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe à 2 rangées de 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. — Porte équilibrée. — Sole, côtés et derrière intérieurs démontables.

ROBINETTERIE : 1 Bandeau cache-robinets, aisément démontable, breveté S.G.D.G. — 4 Robinets en laiton, précis et robustes, indéréglables, à rattrapage de jeu automatique. Le robinet à 2 voies, pour four et grilloir, comprend un cran d'arrêt de sécurité. — 4 Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS : Air - par bagues coulissantes avec vis de blocage.
Gaz - par vis dans les tiges des robinets pour les brûleurs de dessus et sur des tés pour les brûleurs de grilloir et de four.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
Brûleur lent	460	410	54
Brûleur rapide :			
Couronne.	620	550	70
Champignon	135	120	13
Total	755	670	83
Brûleur de grilloir.	810	720	80
Brûleur de four.	445	395	80
Débit total maximum	2.025	1.800	217

Les débits indiqués ci-dessus correspondent :
Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 %.
Pour le Butagaz : aux pressions d'utilisation U.R.G. Les appareils à Butagaz n'ont pas de réglages de Gaz, ni d'Air.

ACCESSOIRES : 1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Tôle à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couverture pare-graisse N° 2958 en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité, ou en acier émaillé granité.

POIDS NET : N° 2.294 = 47 Kgs.
N° 2.295 = 48 Kgs.

POIDS EMBALLÉ : N° 2.294 = 58 Kgs 500.
N° 2.295 = 59 Kgs 600.

Poids et dimensions sont approximatifs

RÉCHAUDS PLATS ET RÉCHAUDS-FOURS



CHAPPÉE



A GAZ DE VILLE

Réchaud plat N° 2.120

Réchaud-four N° 2.226

A BUTAGAZ

Réchaud plat N° 2.121

Réchaud-four N° 2.221



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

RÉCHAUDS PLATS ET RÉCHAUDS-FOURS "CHAPPÉE"



A GAZ DE VILLE

Réchaud plat N° 2.120
Réchaud-four N° 2.226

A BUTAGAZ

Réchaud plat N° 2.121
Réchaud-four N° 2.221
Estampillés U. R. G.

Réchauds plats en fonte, corps émaillé granité, grilles et brûleurs en fonte, peints aluminium.

Réchauds-fours en fonte, corps émaillé blanc, dessus et intérieur de four émaillés granité, grilles et brûleurs en fonte, peints aluminium. Récolte-gouttes en acier émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES

Numéros	Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
2120-2121	Appareil	575 mm	345 mm	—	100 mm
	Dessus	545 mm	320 mm	—	—
2226-2221	Appareil	—	—	—	368 mm
	Dessus	600 mm	355 mm	—	—
	Four	—	230 mm	260 mm	195 mm

DESCRIPTION

TABLE DE TRAVAIL :

1 Brûleur couronne lent simple à gauche. — 1 Brûleur couronne rapide double à canons latéraux à droite.

FOUR DES APPAREILS N° 2.226 et 2.221 :

1 Plafond de four mobile en acier. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe à 4 rangées de flammes, avec 3 plaquettes à picots, à grande surface rayonnante. — 1 Brûleur central de four sous la sole. — Porte équilibrée.

ROBINETTERIE :

Robinets en laiton précis et robustes, indé réglables, à rattrapage de jeu automatique. — Le robinet à 2 voies, pour four et grilloir des réchauds-fours N° 2.226 et 2.221 comprend un cran d'arrêt de sécurité. — Manettes en matière plastique moulée.

RÉGLAGE D'AIR DES BRÛLEURS A GAZ DE VILLE :

de dessus par clapets.
de grilloir et de four par rondelles moletées.

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
Brûleur lent	485	430	54
Brûleur rapide :			
Couronne	540	480	70
Champignon	135	120	13
Total	675	600	83
Brûleur de grilloir	810	720	85
Brûleur de four	665	590	70
Débit total maximum :			
N° 2.120 - 2.121	1.160	1.030	137
N° 2.226 - 2.221	1.970	1.750	222

ACCESSOIRES DES RÉCHAUDS PLATS N° 2.120 et 2.121 :

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2.850 en acier émaillé granité.

ACCESSOIRES DES RÉCHAUDS-FOURS N° 2.226 et 2.221 :

1 Lèche-frite en acier émaillé granité. — 1 Gril à rôtir et à griller en fil d'acier. — 1 Tôle à pâtisserie. — 1 Poignée tire-plats.

Sur demande : Couvercle pare-graisse N° 2.854 en acier émaillé granité.

Réchauds plats N° 2.120 et 2.121

POIDS NET : 8 Kgs 600.
POIDS EMBALLÉ : 11 Kgs 600.

Réchauds-Fours N° 2.226 et 2.221

POIDS NET : 33 Kgs.
POIDS EMBALLÉ : 40 Kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

CHAUFFE - EAU



CHAPPEE



A GAZ DE VILLE
N° 5.601

A BUTAGAZ
N° 5.602



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
SALLES D'EXPOSITION

170, FAUB. ST-HONORÉ ET AU SIÈGE SOCIAL : 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

CHAUFFE-EAU " CHAPPÉE "



A ÉCOULEMENT LIBRE

A GAZ DE VILLE
N° 5.601

Estampillé N. F. - A. T. G.

A BUTAGAZ
N° 5.602

Estampillé U. R. G.

Chauffe-eau à accumulation de 8 litres, corps en cuivre avec enveloppe en acier émaillé blanc. Robinetterie et accessoires en laiton chromé. De conception robuste et simple assurant une très longue durée, le fini de leur fabrication, la faible consommation de gaz horaire à combustion parfaite, le débit d'eau à température élevée et la grande sécurité d'emploi de ces chauffe-eau font qu'ils sont à recommander particulièrement dans tous les cas où un petit service d'eau chaude est nécessaire, dans les conditions d'utilisation les plus pratiques et économiques, exemptes de tous risques. Ils se posent en utilisant le compteur et la canalisation de gaz alimentant un réchaud à gaz, ainsi que la distribution d'eau existante, sans complications.

CARACTÉRISTIQUES

Contenance litres	Diamètre	Hauteur de l'enveloppe	Hauteur totale
8	185 mm	480 mm	660 mm

DESCRIPTION

APPAREIL : 1 Réservoir intérieur dans lequel se trouve un corps de chauffe cylindrique, avec ailettes, augmentant la surface de chauffe, destinées à freiner la montée des produits de la combustion, en assurant ainsi une complète utilisation des gaz brûlés. — L'ensemble formant bloc est en cuivre de forte épaisseur. — 1 Brûleur à 3 becs à flammes blanches, chauffant le corps. — 1 Thermostat, en laiton et en acier Invar, réglant l'arrivée de gaz au brûleur et assurant la mise en veilleuse dès que la température maximum est atteinte.

ROBINETTERIE : 1 Robinet d'arrêt de gaz. — 1 Robinet d'arrêt d'eau. — 1 Mélangeur permettant d'obtenir, à volonté de l'eau froide, de l'eau tiède ou de l'eau chaude à 65 ou 70°, permettant, avec précision, d'utiliser l'eau à température désirée sans crainte de variations brusques. — 1 Bride à équerre pour fixation facile au mur. — 1 Bec déverseur.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS, THERMOSTAT, VEILLEUSE : Par dispositifs placés sur le thermostat et à l'intérieur de celui-ci. (Consulter la notice spéciale jointe aux appareils.)

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
En pleine marche	440	390	52
En veilleuse	39	35	5

Les débits indiqués ci-dessus correspondent :
Pour le Gaz de Ville : à la pression de 90 mm.
Pour le Butagaz : aux pressions d'utilisation U.R.G.

POIDS NET : N° 5.601 = 7 Kgs 920.
N° 5.602 = 8 Kgs 190.

POIDS EMBALLÉ : N° 5.601 = 19 Kgs 420.
N° 5.602 = 19 Kgs 690.

Poids et dimensions sont approximatifs

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 525.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA — PARIS (XVI^e)

Tél. : KLEber 34.00 (8 lignes)



USINES

ANTOIGNÉ (Sarthe) - BELVOYE (Jura) - BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais) - LE CATEAU (Nord) - CLACY (Aisne) - DAX (Landes) NOYON (Oise) - PARIS-RAPÉE (Seine) - PORT-BRILLET (Mayenne) POUILLY-SUR-SAONE (Côte-d'Or) - SAINT-MICHEL (Aisne) SEURRE (Côte-d'Or) - SOISSONS (Aisne)

SALLES D'EXPOSITION

170, FAUBOURG SAINT-HONORÉ

8, PLACE D'IÉNA - PARIS

DÉPÔTS

BORDEAUX, 171-173, Rue d'Ornano.
Tél. : 812-77.

CANNES, 11-13, Rue Macé.
Tél. : 914-58.

CLERMONT-FERRAND,
93, Boulevard Lavoisier.
Tél. : 65-62.

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

LILLE, 41, Rue des Tanneurs.
Tél. : 469-69.

LYON, 241-249, Rue Garibaldi.
Tél. : Moncey 15-54.

MARSEILLE, 151, Chemin St-Joseph.
Tél. : National 14-21.

MONTLUÇON, Quai de la Verrerie.
Tél. : 359.

NANCY, 8, Rue de Phalsbourg.
Tél. : 30-61

NANTES, 22, Rue Pierre-Landais.
Tél. : 127-00

NICE, 23, Avenue Notre-Dame.
Tél. : 524-01.

PARIS, 19, Rue Léon-Giraud (XIX^e).
Tél. : Botzaris 50-80

ROUEN, 29, Rue Verte.
Tél. : R. 1. 70-03.

STRASBOURG, 5, Rue de Bouxwiller.
Tél. : 513-41.

TOULOUSE, 1, Route de Revel.
Tél. : 499-40

VICHY, 42, Boulevard Gambetta.
Tél. : 22-09

ALGER, 8, Boulevard Villaret-Joyeuse.
Tél. : 667-25.

BRUXELLES, 86 a, quai des Charbonnages.
Tél. : 26-71-21.

CASABLANCA, 650, Boul. de la Gare.
Tél. : A 62-82.

ROTTERDAM, 39-41, Aelbrechtskade.
Tél. : 338-80.