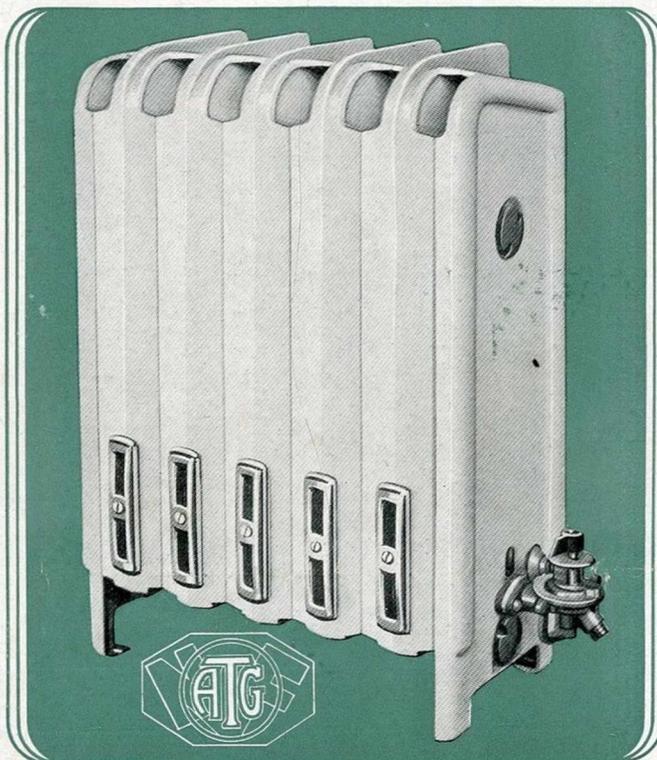


Une nouvelle production



LE RADIAVECTEUR **CHAPPÉE** à gaz

Estampillé NF. ATG - Breveté SGDG - Modèle Déposé



- 1** Grande puissance massique, donc encombrement réduit :
4.000 calories pour une pièce de 80 m³
Hauteur : 545 mm. Largeur : 405 mm.
- 2** Construction tout fonte émaillée
Lignes simples et modernes
Pratiquement inusable. Solidité à toute épreuve
- 3** L'agrément de la radiation
L'efficacité de la convection
Confort maximum

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI

LE RADIAVECTEUR CHAPPÉE

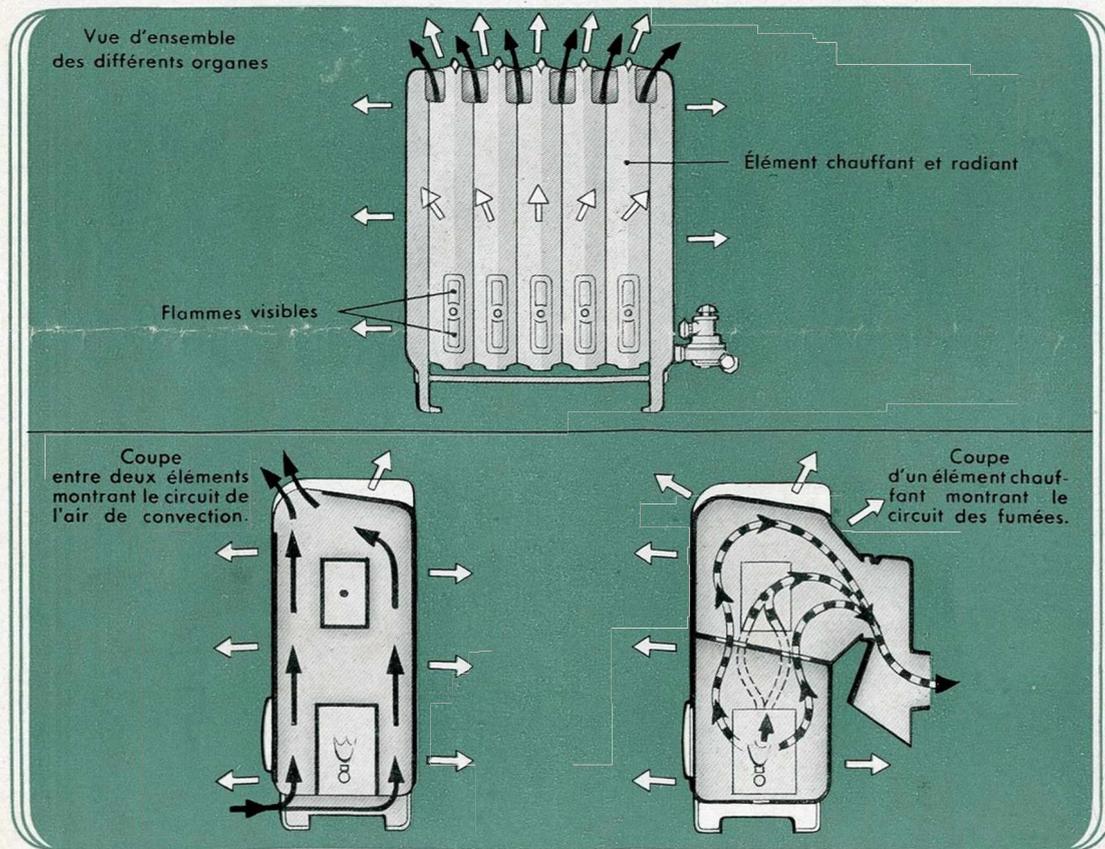
à gaz

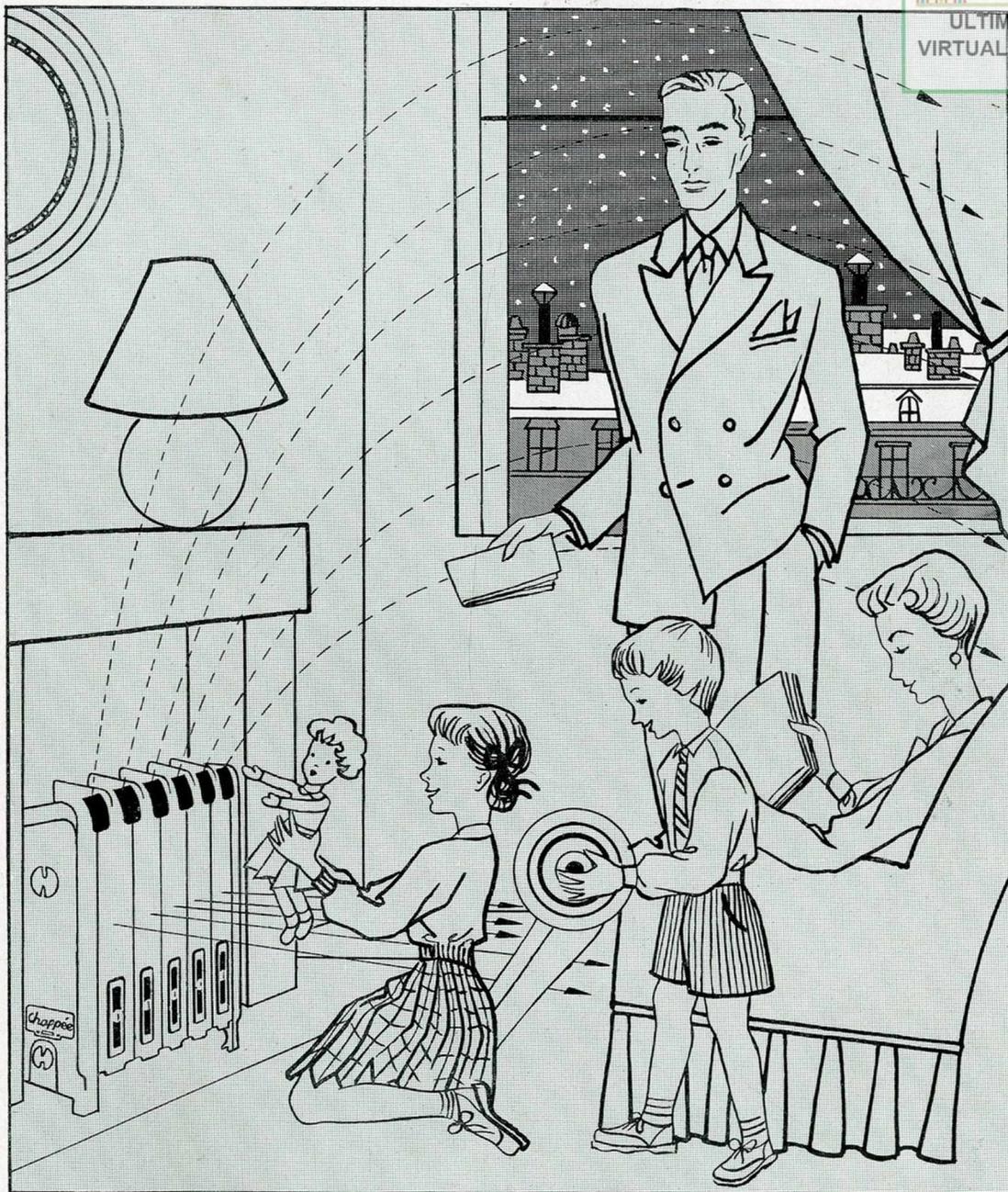
Toute la surface rayonne !

Voyez les flèches  montrant la dispersion de la chaleur par radiation.

Tout l'air de la pièce est rapidement à bonne température car les canaux verticaux débitent intensément l'air chaud. Voyez les flèches 

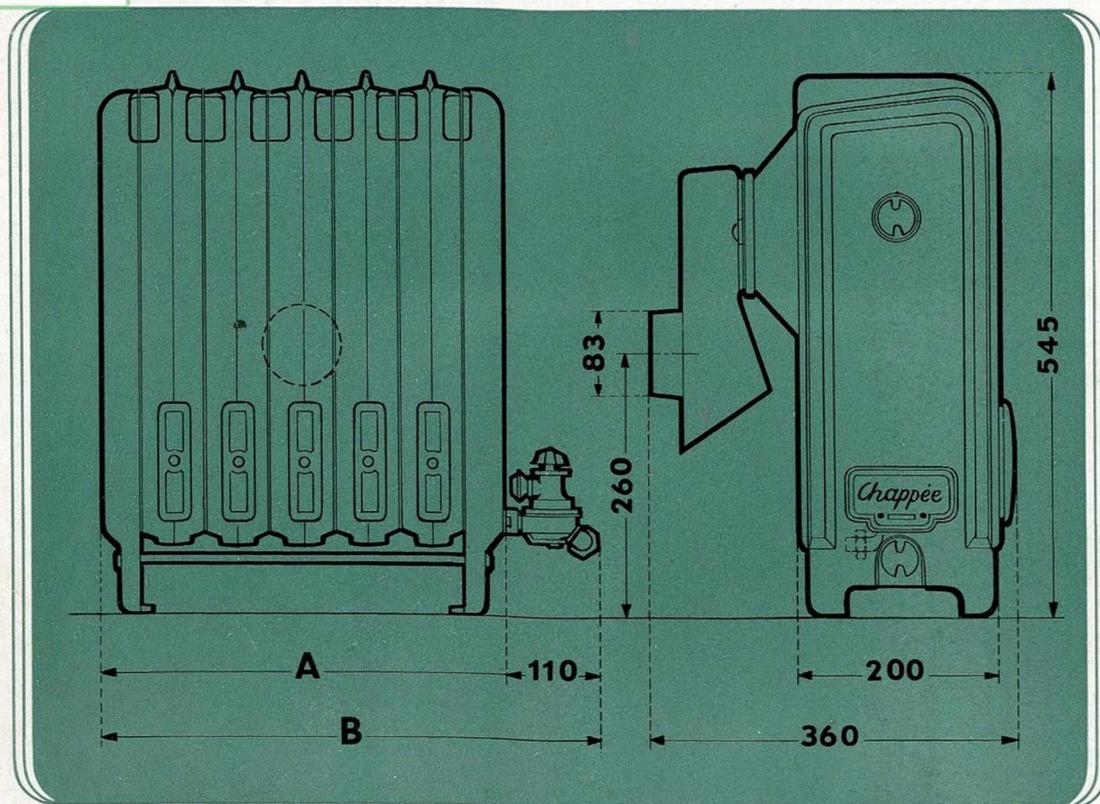
● **Les flammes visibles égaieront votre pièce.**





Le Radiavecteur **CHAPPÉE** est livré normalement, soit en notre émail chamois pour les pièces de séjour, soit en notre émail sanitaire blanc pour les cliniques, salles de bains et cuisine.

CARACTÉRISTIQUES



N°	Puissance	Poids Kgs	Consommation litre/heure	Compteur Nbre de becs	A	B	Entrée de gaz avec dispositif	
							613	620
	4.000	60	1.320	5 ou 10	405	515	12/17	15/21

Les consommations indiquées ci-dessus correspondent à la marche continue à pleine puissance avec du gaz ayant un pouvoir calorifique de 4.500 calories par m³ et sous une pression de 40 m/m.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA — PARIS XVI°

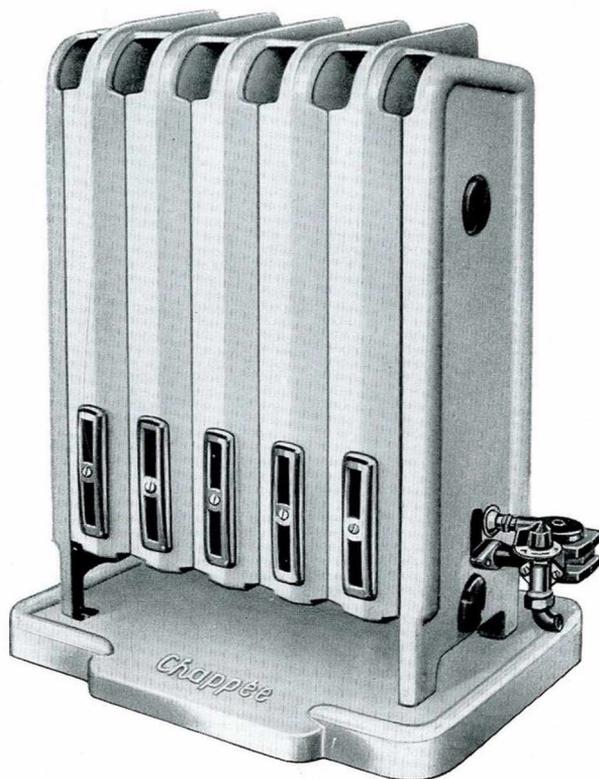
SALLES D'EXPOSITION : 170, Faubourg Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna — PARIS



RADIAVECTEURS



CHAPPÉE



NOMBRE D'ÉLÉMENTS

A Gaz de Ville.
A Butane et Propane
A Gaz Naturel
Plateaux de parquet

3

N° 2690
N° 2691
N° 2693
N° 2980

5

N° 2700
N° 2701
N° 2703
N° 2982

7

N° 2710
N° 2711
N° 2713
N° 2984



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)
SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'IÉNA - PARIS



LES RADIATEURS "CHAPPÉE"

Brevetés S.G.D.G.
Modèles déposés

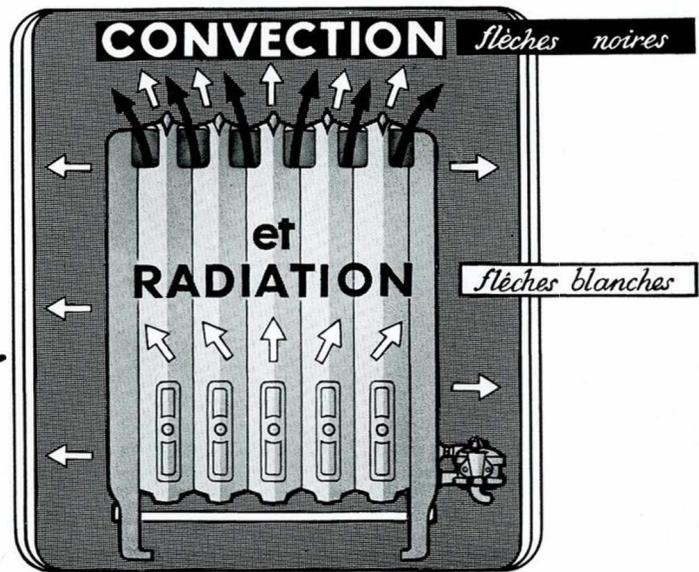
Estampillés
NF-ATG et U. R. G.

A GAZ DE VILLE * A BUTANE ET PROPANE * A GAZ NATUREL
3 ÉLÉMENTS — 5 ÉLÉMENTS — 7 ÉLÉMENTS

possèdent les qualités bien connues des Radiateurs et des Chaudières de chauffage central en fonte CHAPPÉE :
GRANDE PUISSANCE - HAUT RENDEMENT - ROBUSTESSE ABSOLUE

Ils distribuent instantanément l'air chaud, à profusion par

*Construits
tout FONTE
donc
inusables*



Leurs principaux avantages

- 1 A puissance égale ils sont aux prix les plus bas.
- 2 Leur encombrement réduit, pour une grande puissance massive, facilite leur installation.
- 3 Leurs dispositifs automatiques garantissent une sécurité totale.
- 4 Le débit intense d'air chaud des canaux de CONVECTION assure une mise en température très rapide de l'atmosphère.
- 5 Leur grande RADIATION procure le maximum de confort.
- 6 Leur construction, tout fonte émaillée, leur garantit une durée illimitée.
- 7 Leurs flammes visibles égaient le foyer.

RADIAVECTEURS "CHAPPÉE"



(Brevetés S. G. D. G. Modèles déposés)
Estampillés NF-ATG et U. R. G.



3 Éléments

N° 2690 A Gaz de Ville
N° 2691 A Butane et Propane
N° 2693 A Gaz Naturel
N° 2980 Plateaux de Parquet

5 Éléments

N° 2700 A Gaz de Ville
N° 2701 A Butane et Propane
N° 2703 A Gaz Naturel
N° 2982 Plateaux de Parquet

7 Éléments

N° 2710 A Gaz de Ville
N° 2711 A Butane et Propane
N° 2713 A Gaz Naturel
N° 2984 Plateaux de Parquet

Radiavecteurs tout en fonte, émaillés Bambou pour salles de séjour ou émaillés Blanc pour cliniques, salles de bains et cuisines, de lignes simples et modernes, à grande puissance massique — Livrés avec ou sans plateaux de parquet en fonte émaillée.

Les Radiavecteurs "CHAPPÉE" allient l'agrément de la RADIATION à l'efficacité de la CONVECTION.

CARACTÉRISTIQUES

DÉSIGNATION	NUMÉROS	LONGUEUR m/m		LARGEUR m/m		HAUTEUR m/m	
		du corps	av/robinet	du corps	y compris coupe-firage	totale	Axe de la buse au sol
Radiavecteurs	2690-2691-2693	265	360	215	360	545	260
	2700-2701-2703	405	500	215	360	545	260
	2710-2711-2713	505	640	215	360	545	390
—	2980	315	—	430	—	30	—
—	2982	450	—	430	—	30	—
—	2984	590	—	430	—	30	—

Description, Renseignements Généraux et Consommations de Gaz (voir au verso).



RADIAVECTEURS "CHAPPÉE"

(Brevetés S. G. D. G. Modèles déposés)
Estampillés NF-ATG et U. R. G.

DESCRIPTION

CORPS CHAUFFANT composé de 3, 5 ou 7 éléments, assemblés par 2 tirants filetés serrés par écrous taraudés chromés — Etanchéité parfaite par joints d'amiante supérieurs et inférieurs — Flammes visibles à travers des micas avec capots en acier chromé.

NOTA — Tous les éléments normaux et avec buse sont identiques pour tous les Radiavecteurs — Les côtés Droite et Gauche des appareils à Gaz de Ville sont différents de ceux des appareils à Gaz Butane, Propane et Naturel — Tous les Radiavecteurs doivent, obligatoirement, être raccordés à une cheminée réglementaire pour l'évacuation des produits de combustion.

BRULEURS à becs, à flammes blanches, pour les appareils à Gaz de Ville et brûleurs atmosphériques, à flammes bleues, avec venturi de réglage d'admission d'air, pour les appareils à gaz Butane, Propane et Naturel.

BLOCS DE SÉCURITÉ ET ROBINETS. Tous les dispositifs équipant les Radiavecteurs comportent : 1 Robinet à 4 positions enclenchées : Fermeture-Allumage-Ouverture-Ralenti ou Veilleuse et 1 Raccord pour le branchement à la canalisation.

Les Radiavecteurs sont livrés :

A GAZ DE VILLE : avec Bloc de Sécurité N° 630, à valve automatique, vis de réglage de débit du brûleur et du ralenti et prise de thermostat d'ambiance ou avec Bloc de Sécurité N° 640, de mêmes caractéristiques comportant, en plus, 1 régulateur de pression ramenant, quelle qu'elle soit à l'arrivée, la pression de gaz à 35 mm au brûleur. Sur demande : avec Thermostat d'ambiance N° 622, fourni avec 6 mètres de tubes et raccords, assurant la marche automatique du brûleur en fonction de la température désirée dans la pièce.

A GAZ BUTANE ET PROPANE : avec Robinet simple R. 101 B, à veilleuse d'allumage et vis de réglage du ralenti ou avec Robinet de Sécurité S.B., à cellule de sécurité entièrement métallique, veilleuse assurant l'allumage automatique du brûleur et vis de réglage du ralenti.

A GAZ NATUREL : avec Robinet simple R. 104 T.G., à veilleuse d'allumage réglable et régulateurs de débit du brûleur et du ralenti.

COUPE-TIRAGE en fonte peinte aluminium, placé à l'arrière de l'appareil — Etanchéité par joint d'amiante.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX ET CONSOMMATIONS DE GAZ EN PLEINE MARCHE DES DIVERS RADIAVECTEURS

Éléments	PUISSANCE		VOLUME chauffé m ³	GAZ DE VILLE		GAZ BUTANE ou PROPANE Litres-H.	GAZ NATUREL Litres-H.
	Gaz de Ville, Butane ou Propane	Gaz Naturel		Compteur Becs	Litres- Heure		
3	2.400 Calories	2.200 Calories	50 à 60	5	800	125	320
5	4.000 —	3.400 —	80 à 100	5 ou 10	1320	210	505
7	5.600 —	5.100 —	115 à 140	10	1900	280	675

POIDS NETS

Radiavecteur 3 Éléments
— 5 —
— 7 —

37 Kg.
52 Kg.
67 Kg.

POIDS EMBALLÉS

Radiavecteur 3 Éléments
— 5 —
— 7 —

44 Kg.
62 Kg.
77 Kg.

Plateau de parquet N° 2980
— N° 2982
— N° 2984

5 Kg. 200
7 Kg.
8 Kg. 500

Plateau de parquet N° 2980
— N° 2982
— N° 2984

8 Kg.
10 Kg.
12 Kg.

Poids et Dimensions sont approximatifs.



Les Radiavecteurs

CHAPPÉE

Brevetés S.G.D.G.
Modèles déposés

Estampillés
NF-ATG et U.R.G.

A GAZ DE VILLE * A BUTANE ET PROPANE * A GAZ NATUREL

3 Éléments 5 Éléments 7 Éléments

2400 calories
50 à 60 m³

4000 calories
80 à 100 m³

5600 calories
115 à 140 m³

possèdent les qualités bien connues des Radiateurs et des chaudières de chauffage central en fonte CHAPPÉE :

**GRANDE PUISSANCE - HAUT RENDEMENT
ROBUSTESSE ABSOLUE**

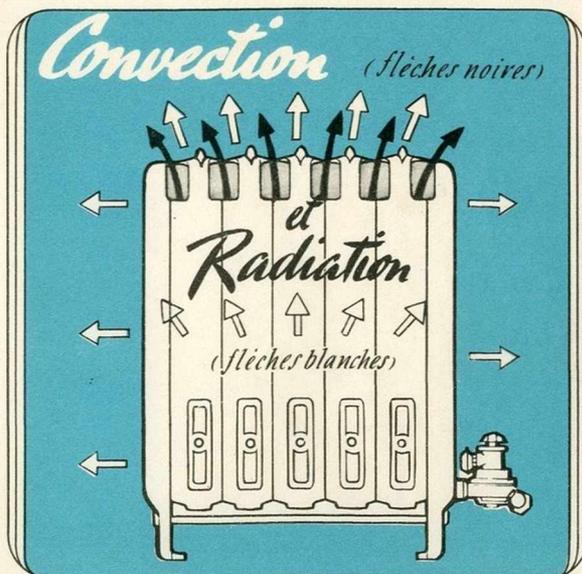
LIVRÉS AVEC OU SANS PLATEAU DE PARQUET :
Emaillés Bambou pour Salles de séjour.
Emaillés Blanc pour Cliniques, Salles de bains et Cuisines.

Leurs principaux avantages :

- 1 A puissance égale ils sont aux prix les plus bas.
- 2 Leur encombrement réduit, pour une grande puissance massive, facilite leur installation.
- 3 Leurs dispositifs automatiques garantissent une sécurité totale.
- 4 Le débit intense d'air chaud des canaux de CONVECTION assure une mise en température très rapide de l'atmosphère.
- 5 Leur grande RADIATION procure le maximum de confort.
- 6 Leur construction, tout fonte émaillée, leur garantit une durée illimitée.
- 7 Leurs flammes visibles égalent le foyer.

Eléments	Gaz de ville	Butane et Propane	Gaz naturel	Plateaux
3	N° 2690	N° 2691	N° 2693	N° 2980
5	N° 2700	N° 2701	N° 2703	N° 2982
7	N° 2710	N° 2711	N° 2713	N° 2984

*Ils distribuent instantanément
l'air chaud, à profusion par :*



c'est une production



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme Capital 528.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. KLÉber 34-00 (8 lignes)
44-30 (Province)
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



Les nouveaux Réchauds-Fours

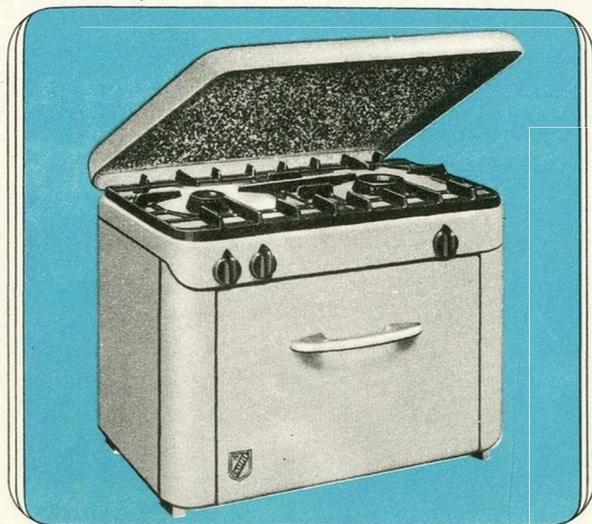
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

CHAPPÉE

Série Sanibloc

TOUT EN FONTE ÉMAILLÉE BLANC

A GAZ DE VILLE * A BUTANE ET PROPANE * A GAZ NATUREL
AVEC ET SANS GRILLOIR

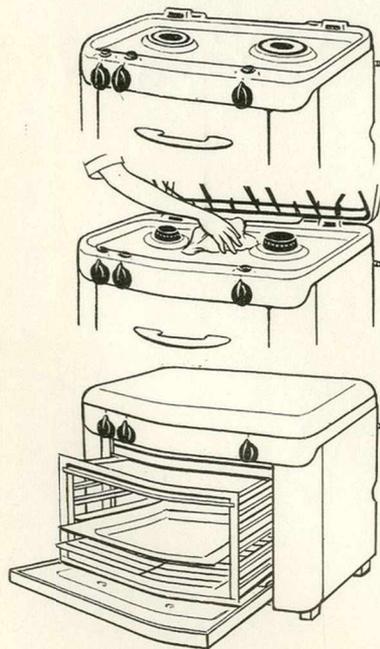


Modèles déposés

Brevetés S. G. D. G.

* Vous reconnaîtrez nos Réchauds-fours Sanibloc à leur écusson jaune et bleu.

L'Usager comme l'Installateur, apprécieront les principales qualités sans rivales du Réchaud-Four Sanibloc, par les 6 points suivants:



1 Cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets Monobloc sans risques de fuites, en fonte émaillée blanc.

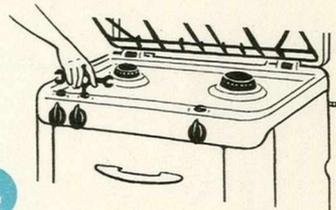
Réglage extrêmement aisé du débit de gaz des robinets

2 Nettoyage facile de la cuvette qui, sous l'encombrement le plus réduit, permet l'emploi de très grands récipients.

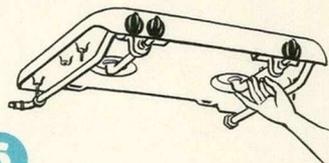
Réglage d'air très pratique par les boutons moletés.

3 Nettoyage instantané, sous le robinet d'eau, de l'intérieur de four Monobloc amovible, émaillé.

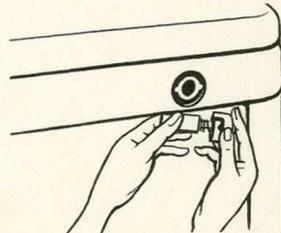
Démontage rapide, à la main, de la clé des robinets, pour graissage éventuel.



4



5



6

c'est une production



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme Capital 528.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. { KLÉber 34-00 (8 lignes)
- 44-30 (Province)
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



GRILLOIR DE CONTACT

Channée

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE

N° 2830



Les meilleures grillades

pour le goût

pour la santé

pour le budget

**grâce au meilleur grilloir
de contact**

Utilisable avec tous les appareils à gaz, le seul en fonte inoxydable, c'est le plus facile à entretenir et ne nécessitant aucune virtuosité culinaire pour toujours réussir parfaitement.

POUR BIEN EMPLOYER LE GRILLOIR DE CONTACT

Channée

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE

Le grilloir *Channée* est une pièce de fonte dont les nervures ont été très étudiées pour permettre un rayonnement infra-rouge maximum. La pente permet un écoulement des graisses fondues qui s'accumulent dans le godet prévu pour les recueillir, ce qui évite de les chauffer trop fortement donc supprime la fumée. La poignée mobile permet de manœuvrer le grilloir aisément même chaud.

MODE D'EMPLOI

- 1° Poser le gril sur le brûleur rapide, bien centré et le faire chauffer pendant 4 ou 5 minutes environ avant d'y placer la viande.
ATTENTION ! le gril ne doit jamais rougir.
- 2° Poser sur le gril chaud la pièce à griller badigeonnée préalablement d'huile comestible sur les 2 faces. Ne pas saler.
- 3° Suivant l'épaisseur du morceau à griller, laisser cuire la première face de 3 à 5 minutes et la seconde une minute de moins. Assaisonner et servir aussitôt sur un plat chaud.



CUISINIÈRES A FEU CONTINU TOUT FONTE

CHAPPÉE

SÉRIE FEU CONTINU N^{OS} 4007-4017 Sur socle



Construction tout fonte, joints assurés par feuillures hermétiques spéciales. Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux de l'air de combustion. Reprise rapide à l'heure des repas. Grand ralenti, avec consommation de combustible insignifiante entre les repas et très réduite pendant la nuit (environ 100 gr. à l'heure). Foyer mixte. Décendrage breveté par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 7 à 8 kgs de charbon par 24 heures. — FONCTIONNE : Aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et même aux charbons flambants 15 × 30, 20 × 30 ou 20 × 40 ainsi qu'au bois ne dépassant pas 0 m 30 de longueur.

CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS

		4007	4017		4007	4017	
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	750	850	Diamètre du tuyau correspondant à la buse.	$\frac{m}{m}$	139	139
— Profondeur	—	500	500	Étuve : Largeur	—	465	535
Hauteur totale	—	770	770	— Profondeur	—	365	365
Four : Largeur	—	310	355	— Hauteur	—	170	170
— Profondeur	—	370	370	Conten. de la chaudière, lit.		5,5	7,5
— Hauteur	—	260	260	Poids approx. d'expéd. kgs		163	176



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)
SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'IÉNA - PARIS



Une notice
BIEN UTILE !

RÉCHAUDS-FOURS **CHAPPÉE**

N° 2286
TOUS GAZ



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme Capital 528.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. { KLÉber 34-00 (8 lignes)
- 44-30 (Province)
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



RECHAUDS - FOURS **CHAPPÉE**

Modèles Déposés — Brevetés S.G.D.G.

N° 2286 (Tous Gaz)

Vous voilà doté du nouvel appareil CHAPPEE que la Société Générale de Fonderie, grâce aux travaux conjugués de ses bureaux d'études, laboratoires d'essais et usines, a créé avec le souci :

De mettre à votre disposition, au meilleur prix, un appareil aux lignes modernes, ayant de très grandes qualités culinaires, d'un fonctionnement parfait.

De vous permettre d'obtenir un rendement maximum avec une faible dépense de gaz.

De supprimer les difficultés habituelles de nettoyage de la table de travail et du four.

De simplifier les opérations de réglage, de graissage et d'entretien que vous pourrez, éventuellement, faire vous-même.

Tous ces résultats ont été obtenus grâce :

1° A une conception tout à fait nouvelle et à une construction massive en fonte émaillée.

2° A la cuvette avec rampe porte-robinets d'une seule pièce, tout en fonte émaillée et sans aucune tuyauterie apparente.

3° Aux brûleurs émaillés, simplement posés sur la cuvette.

4° Au moufle du four tout émaillé, se sortant facilement et instantanément à volonté.

5° Aux clés des robinets de brûleurs de dessus démontables à la main sans le secours d'outils.

6° Aux dispositifs spéciaux de réglage de débit de gaz et de réglage d'air.

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.

Vous obtiendrez ainsi, 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 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 parois efficacement calorifugées.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES



I. - INSTRUCTIONS DE POSE

Le Réchaud-Four CHAPPEE est vraisemblablement destiné à remplacer l'appareil que vous utilisez. Nous recommandons :

● Pour les Appareils à Gaz de Ville :

De se conformer aux prescriptions des Compagnies Gazières.

D'utiliser un compteur de 5 ou 10 becs et de vérifier si la tuyauterie d'amenée de gaz, du compteur à l'appareil est suffisante. Selon la pression et la longueur, elle doit avoir un diamètre intérieur de 12 à 16 mm.

De vérifier le fonctionnement du robinet d'arrêt placé sur la conduite avant le raccordement du réchaud-four.

D'utiliser un tuyau caoutchouc de 12 mm. de diamètre intérieur et de veiller à ce qu'il ne touche pas l'appareil.

● Pour les Appareils à Gaz Butane et à Gaz Propane :

De se conformer aux prescriptions de la Société Distributrice et, pour le raccordement à l'appareil, d'utiliser un tuyau caoutchouc spécial.

Nos appareils sont toujours livrés pour raccordement à droite. En cas de raccordement à gauche, intervertir l'olive porte-caoutchouc et le bouchon en ayant soin de refaire les joints avec les enduits :

« Gébajoint » pour les appareils à Gaz de Ville ;

« Géboil » pour les appareils à Gaz Butane et à Gaz Propane.

II. - INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES PIÈCES EMBALLÉES DANS LE FOUR

Sortir les pièces emballées dans le four et le moufle mobile.

Placer les chapeaux des brûleurs sur les portées usinées de la cuvette.

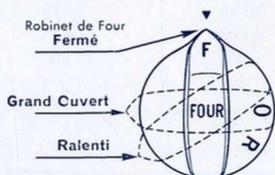
S'assurer que le brûleur de four est bien en place en vérifiant si les deux pitons en fonte, situés à l'avant et sous les deux tubes du brûleur, sont bien encastrés dans les deux trous du fond du four.

Remettre en place le moufle et la casserolierie.

III. - INSTRUCTIONS DE MANŒUVRE ET DE RÉGLAGE

Les manettes sont encastrées, sans vis de fixation, sur les queues fendues des robinets. Il suffit de les tirer pour les enlever et de les pousser, à fond, pour les remettre en place.

● Manœuvre des Robinets

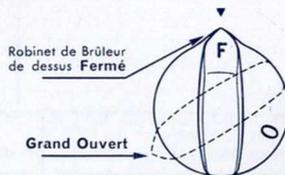


Pour ouvrir, appuyer à fond sur la manette ; tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du cran de la cuvette

O Grande ouverture

R Ralenti

ou une position intermédiaire.



Pour ouvrir, tourner vers la gauche et, pour fermer, tourner vers la droite. Le ralenti est obtenu, à volonté, vers la position de fermeture.



Réglage des Brûleurs:

Tous nos appareils à Gaz de Ville sont très soigneusement essayés et réglés dans nos Usines à la pression de gaz de 90 mm.

La pression de gaz au point d'utilisation peut être différente du réglage effectué dans nos Usines et, dans ce cas, il est nécessaire de modifier les réglages de gaz et d'air.

A titre documentaire, les flammes d'un brûleur sont :

Très longues et bruyantes si la pression de gaz est trop forte.

Courtes si la pression de gaz est trop faible.

Courtes et sifflantes, claquant à l'extinction, s'il y a un excès d'air.

Molles, longues et flottantes, s'il y a un manque d'air.

Elles doivent être d'un bleu violet avec, au centre, un cône vert de 10 à 12 mm. de hauteur environ, pour obtenir une bonne combustion et le maximum de rendement.

● Réglage des débits de Gaz et d'Admission d'Air des Réchauds-Fours à Gaz de Ville.

NOTA. Le réglage d'air doit être effectué après le réglage de gaz.

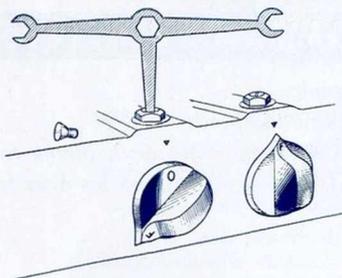
● Réglage de Gaz :

Relever la grille pour accéder aux trois têtes de boulons à lanterne fixant les robinets sur la cuvette et correspondant, de gauche à droite :

au brûleur de four - au brûleur lent - au brûleur rapide.

Les vis de réglage de débit de gaz situées dans le corps des boulons à lanterne, sont très accessibles.

Pour effectuer le réglage, il faut :



1° Allumer en grand le brûleur à régler ;

2° Enlever la vis bouchon ;

3° Introduire le tournevis de la clef multiple dans le corps du boulon et :

Visser la vis de réglage pour diminuer le débit ;

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit ;

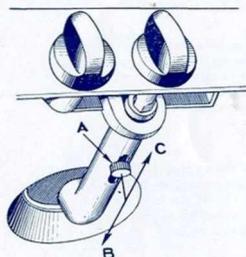
4° Revisser la vis bouchon dès réglage satisfaisant obtenu.

DÉBITS HORAIRES DES BRULEURS

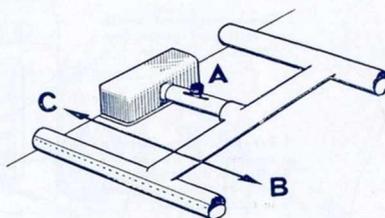
Réchaud-four à gaz de ville	Mth/heure	Gaz à 4.500 calories litres/heures	Gaz à 4.000 calories litres/heures
Brûleur lent	1.950	475	540
Brûleur rapide	2.800	685	770
Brûleur de four	2.000	490	550
Débit total maximum	6.750	1.650	1.860
Réchaud-four à gaz butane et à gaz propane	Débit à froid : litres/heure		
Brûleur lent	52		
Brûleur rapide	90		
Brûleur de four	90		
Débit total maximum	232		

● Réglage d'air des Réchauds-Fours à Gaz de Ville et à Gaz Butane ou à Gaz Propane.

Brûleurs de dessus



Brûleurs de four

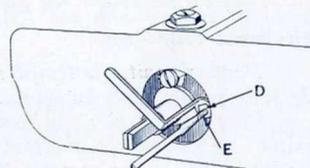


- 1 - Ouvrir la porte du four et sortir le moufle pour faciliter l'accès aux vis de réglage et leur manœuvre.
- 2 - Allumer en grand le brûleur à régler.
- 3 - Débloquer la vis de réglage A.
- 4 - Déplacer la vis A vers :
B pour augmenter l'air,
C pour diminuer l'air.
- 5 - Dès réglage satisfaisant obtenu, rebloquer la vis A et remettre le moufle en place.

● Réglage du ralenti du brûleur de four.

A effectuer si la longueur des flammes est au ralenti, maximum ou trop grande, ou trop petite. Pour effectuer les opérations facilement, selon croquis suivant :

- 1 - Allumer le brûleur et mettre la manette sur R.
- 2 - Enlever la manette en la tirant.
- 3 - Débloquer le contre-écrou D à l'aide de la petite clé coudée.
- 4 - Visser la vis E pour augmenter le débit de gaz au ralenti. Dévisser la vis E pour le diminuer.
- 5 - Dès réglage satisfaisant obtenu, rebloquer le contre-écrou D en maintenant la vis E en place de réglage et remettre la manette ; contrôler si la longueur des flammes au ralenti est satisfaisante. Sinon, recommencer l'opération.



IV. - INSTRUCTIONS D'EMPLOI

● Manœuvre des Robinets (se reporter au paragraphe III)

Table de Travail

Pour faire bouillir, frire ou mijoter :

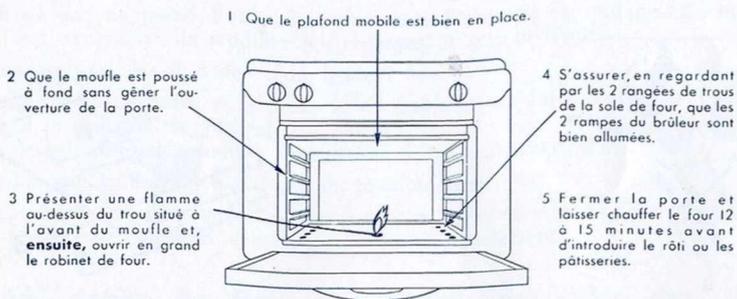
- 1° Présenter une flamme au-dessus du brûleur que l'on désire utiliser et, ensuite, ouvrir le robinet.
- 2° Poser la casserole sur la grille, exactement au-dessus du brûleur, afin d'obtenir une bonne combustion du gaz.

Il est recommandé d'utiliser toujours des casseroles à fond plus grand que le cercle des flammes et d'éviter de faire dépasser celles-ci autour des récipients.

- 3° Selon la cuisson désirée, régler la hauteur des flammes en tournant, plus ou moins, les manettes des robinets.



Pour l'utilisation du four, sortir la lèchefrite, le gril et la tôle à pâtisserie et s'assurer :



NOTA. A four froid, il est recommandé d'attendre quelques minutes après allumage, avant de refermer la porte du four, afin d'éviter la condensation produite par la combustion du gaz.

Pour faire un rôti

Utiliser la lèchefrite ou un plat, en terre de préférence, posé sur le gril et placer le rôti au milieu du four. Laisser saisir et, ensuite, réduire les flammes.

Temps de cuisson : à four très chaud compter :

15 minutes par livre pour les viandes rouges saignantes ;

20 minutes par livre pour les viandes rouges bien cuites.

A four moins chaud que pour les viandes rouges, compter : 20 minutes par livre pour les viandes blanches.

Pour faire une pâtisserie

Utiliser le gril pour les grands moules ou tartes et la plaque en tôle pour les petites pâtisseries.

Les placer sur les gradins afin que les pièces à cuire soient au milieu du four.

Petits trucs culinaires

Pour connaître la température d'un four. — Y introduire une feuille de papier blanc. Le four est : tiède si le papier reste blanc ; chaud si le papier jaunit ; très chaud si le papier brunit.

Pour savoir si : un rosbif est cuit, appuyer le doigt sur le rosbif, la marque doit disparaître aussitôt ; un poulet rôti est cuit, soulever le poulet et le tenir la tête en haut : si le jus coulant de l'intérieur est blanc, le poulet est cuit ; si le jus est rosé le poulet n'est pas assez cuit.

V. - INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

Un appareil à gaz 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 et les réglages d'air et de gaz. Nettoyer les pièces émaillées.

● **Nettoyage des brûleurs**

Déboucher soigneusement et à fond les trous avec une pointe et faire tomber les impuretés.

● **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**

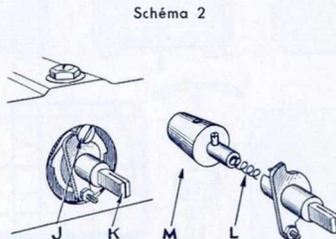
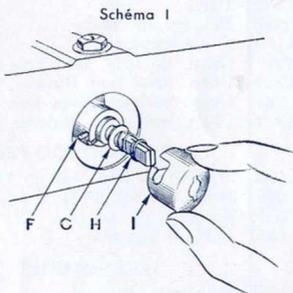
Laver à froid et jamais à chaud les pièces en tôle et fonte émaillées avec un chiffon humide et du carbonate de soude en poudre. Le carbonate de soude est un produit neutre ne risquant pas de rayer et d'altérer l'émail.

VI. - 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, selon croquis suivants :



1 — Fermer le robinet de barrage situé avant l'appareil et enlever la manette du robinet à nettoyer et à graisser.

2 — **Robinet de brûleur de dessus** (schéma I)

Saisir le capot I entre le pouce et l'index, le pousser à fond, le tourner vers la gauche et le retirer horizontalement vers l'avant (manœuvre identique à celle faite pour une ampoule électrique à baïonnette).

Sortir la clé F du robinet (sans perdre la rondelle G et le ressort H), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet.

Robinet de brûleur de four (schéma II)

Dévisser la vis J, sortir la queue K (en ne perdant pas le ressort L placé dans la queue), sortir ensuite la clé M.

Nettoyer la clé et l'intérieur du robinet.

3 — Mettre sur la clé une très légère couche de graisse spéciale pour robinet. La répartir en faisant tourner, doucement, la clé dans le corps du robinet et, s'il y a lieu, enlever l'excédent de graisse risquant de boucher les orifices de passage de gaz.

4 — Remettre en place les diverses pièces en faisant les opérations inversement.

VII. - INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE & DE REMONTAGE D'UN ROBINET

En cas de nécessité de démontage complet d'un robinet, pour effectuer les opérations facilement, selon croquis suivant :

Démontage

1 Fermer le robinet de barrage situé avant l'appareil, relever la grille de la table de travail et enlever la manette du robinet à démonter.

2 Tenir le robinet à démonter par la queue K et, avec la clé spéciale, dévisser le boulon à lanterne N, le soulever et sortir le robinet en ne perdant pas les rondelles-joints O et P.

NOTA. Pour le robinet de four, avant d'effectuer les opérations ci-dessus, il faut ouvrir la porte du four, sortir le moufle et dévisser l'écrou fixant, sur le robinet, la tuyauterie d'alimentation du brûleur.

Remontage

Effectuer les opérations inversement en s'assurant :

3 Que les rondelles-joints O et P sont bien en place.

4 — De l'étanchéité générale par un bon serrage du boulon lanterne N ou de l'écrou de la tuyauterie pour le robinet de four.

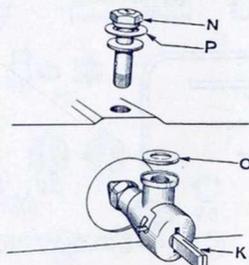
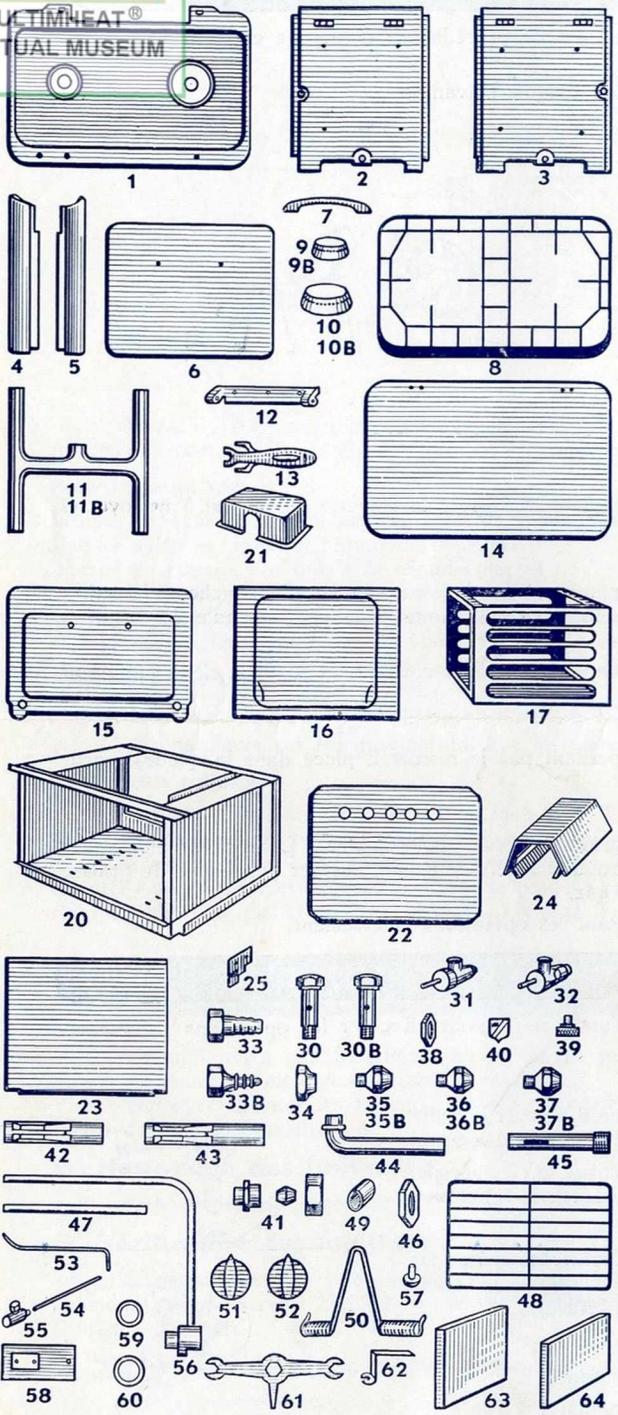


TABLEAU DES PIÈCES COMPOSANT LES RÉCHAUDS-FOURS N° 2286

ULTIMATE®
VIRTUAL MUSEUM



Repère	N° de fabrication	Désignation des pièces	Poids
FONTE ÉMAILLÉE			
1	42.948	Cuvette	9,450
2	43.114	Côté droit	3,950
3	43.113	Côté gauche	3,930
4	43.135	Colonne droite	1,480
5	43.134	Colonne gauche	1,420
6	43.139	Porte	4,070
7	37.827	Poignée de porte	0,320
8	43.152	Grille ouvrante	3,200
9	42.928	Chap. de brûl. lent Gaz de Ville	0,215
9 B	42.921	Chap. brûl. lent Butane, Propane	0,215
10	42.929	Chap. brûleur rapide Gaz de Ville	0,315
10 B	42.952	Chap. brûl. rap. Butane, Propane	0,315
FONTE BRUTE OU PEINTE			
11	43.166	Brûleur de four Gaz de Ville	1,350
11 B	43.226	Brûl. de four Butane et Propane	1,350
12	43.165	Support de porte	0,540
13	39.342	Poignée tire-plats	0,215
TOLE ÉMAILLÉE			
14	43.153	Couvercle dossierer	2,500
15	43.168	Contre-porte	1,100
16	43.167	Lêchefrite	1,020
17	43.186	Moufle	2,320
TOLE BRUTE OU PEINTE			
20	43.116	Carcasse	5,250
21	43.193	Boîte à air de four	0,080
22	43.169	Plafond mobile de four	1,450
23	43.174	Plaque à pâtisserie	1,060
24	43.327	Capot de protection des robinets	0,130
25	42.600	Patte de couvercle	0,040
LAITON			
30	42.872	Boulon lanterne Gaz de Ville	0,025
30 B	43.052	Boulon lant. Butane et Propane	0,020
31	42.783	Robinet 1 feu	0,050
32	43.141	Robinet de four	0,090
33	33.833	Olive porte-caoutch. Gaz de Ville	0,025
33 B	34.189	Olive p.-caoutch. Butane, Propane	0,030
34	33.823	Bouchon de rampe	0,015
35	43.159	Injecteur de brûl. lent Gaz Ville	0,010
35 B	43.227	Inj. brûl. lent Butane et Propane	0,010
36	43.160	Injecteur brûleur rap. Gaz Ville	0,010
36 B	43.228	Inj. brûl. rap. Butane, et Propane	0,010
37	43.175	Inject. brûl. de four Gaz de Ville	0,010
37 B	43.228	Inj. brûl. four Butane et Propane	0,010
38	43.177	Eerou de 12x100	0,005
39	43.137	Vis de venturi et de capot	0,006
40	43.362	Ecusson	0,025
41	43.112	Raccord 3 pièces complet	0,020
ACCESSOIRES (Matières diverses)			
42	43.019	Venturi, diamètre 9	0,025
43	43.018	Venturi, diamètre 11	0,030
44	43.156	Tube de brûleur de dessus	0,030
45	42.507	Tube de brûleur de four	0,035
46	43.158	Eerou de tube de brûleur	0,020
47	43.133	Axe de porte	0,150
48	43.179	Gril de four	0,280
49	43.303	Bague de centrage	0,010
50	43.180	Ressort de porte	0,110
51	43.145	Manette de robinet 1 feu	0,015
52	43.146	Manette de robinet de four	0,015
53	43.331	Tube d'alimentation de rampe Dr.	0,300
54	43.350	Tube d'alimentation de rampe Ar.	0,120
55	43.351	Té d'alimentation de rampe	0,050
56	43.183	Tube d'alimentation de four	0,180
57	43.163	Tampon caoutchouc	0,005
58	43.178	Plaque signalétique Gaz Ville	0,010
58 B	43.214	Pla. signalét. Butane et Propane	0,010
59	43.157	Rondelle chromée	0,002
60	43.161	Joint de robinet et de boulon lant.	0,002
61	43.299	Clé multiple	0,100
62	43.370	Clé coudée de 5	0,020
63	43.162	Calorifuge des côtés	0,050
64	43.185	Calorifuge de la porte	0,050

Pour toute commande de pièces détachées, il est indispensable d'indiquer le numéro de fabrication et la désignation de la pièce, portés au tableau



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme, Capital 528.000.000 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



INSTRUCTIONS

pour l'installation, la conduite et l'entretien
des cuisinières mixtes (sans bouilleur)

CHAPPÉE N° 5820 (gaz de ville)
N° 5821 (butagaz)

et des cuisinières mixtes avec bouilleur pour distribution d'eau chaude

CHAPPÉE N° 5822 (gaz de ville)
N° 5823 (butagaz)

I - PARTIE CHARBON

INSTALLATION

Retirer les pièces mobiles pour la marche au charbon, emballées dans le cendrier et le four charbon :

Rondelles et tampons - plaque coup de feu charbon - buse et tampon de buse - mitre avec clé de réglage tisonnier - robinet de chaudière et rosace (pour les appareils avec chaudière) - garde-rôt.

Faire installer correctement l'appareil par un professionnel.

Le socle en tôle est démontable, s'il est besoin, pour l'installation de la cuisinière sur un socle en maçonnerie.

La buse peut être placée soit sur le dessus, soit à l'arrière. La mitre est prévue pour tuyaux de 139. Éviter dans le raccordement à la cheminée, les coudes d'équerre, les parties horizontales et les contre-pentes.

Vérifier la mise en place correcte de la grille horizontale, de la grille verticale de face (foyer mixte et foyer à bouilleur), de la réduction arrière (foyer mixte pour marche au charbon).

Installer la barre et le robinet de chaudière (éventuellement).

Les cuisinières 5822-5823 comportent un foyer à bouilleur en acier, d'une puissance de 2.500/3.000 calories/heure, calculée pour l'usage au charbon, permettant d'alimenter aisément un réservoir d'eau chaude de 150 litres.

Les tuyauteries de raccordement sont en 33/42, le bouchon de vidange en 15/21. Le départ vers le réservoir est toujours disposé sur le dessus, le retour peut se faire soit sur le dessus, soit à la partie inférieure.

Ces cuisinières ne comportent pas de chaudière.



Combustibles à employer

CHARBONS (dans foyer pot, foyer mixte disposé pour la marche au charbon, foyer à bouilleur) :

— Charbons maigres, 1/4 gras ou 1/2 gras, de 20 à 50 m/m;

— Boulets, coke de gaz ou métallurgique, de 20 à 40 m/m.

Nota. — Les charbons gras et flambants sont utilisables, mais nécessitent un piquage plus fréquent du foyer et des ramonages plus rapprochés.

BOIS (dans foyer mixte disposé pour la marche au bois, et foyer à bouilleur) :

— Bûches de 30 cm. de longueur au maximum.

FONCTIONNEMENT

● Précaution

Desserrer légèrement les vis fixant le dessus et faire un feu doux pendant quelques heures afin d'assurer la libre dilatation des pièces. S'assurer que la chaudière ou le bouilleur sont pleins d'eau, même pour un allumage au papier.

● Allumage

Tirer l'anneau de commande du registre de départ direct.

Placer sur la grille des papiers, frises ou copeaux et du bois d'allumage. Les allumer. Quand le bois est bien enflammé, introduire deux ou trois pelletées de charbon ou une bûche, suivant le combustible employé.

● Réglage

Régler l'allure par la clé de mitre. Utiliser le retour de flamme lorsqu'on désire utiliser le four charbon : pour cela, repousser l'anneau de commande du registre de départ direct.

● Décendrage

Piquer le feu au moyen du tisonnier. Vider le cendrier chaque jour.

ENTRETIEN

● Ramonage

Faire ramoner le conduit de fumée conformément aux règlements de police (une fois par an en général).

Nettoyer le raccordement à la cheminée et les carnaux de la cuisinière, dès que les reprises semblent moins rapides. Pour cela, enlever les tampons, rondelles et coup de feu charbon. Nettoyer le dessus de four et le plongeant. Retirer le dessous de four charbon, pousser vers l'arrière la trappe de ramonage située à droite et au-dessus du cendrier. Pousser les suies vers cette trappe pour les amener dans le cendrier.

Remettre toutes les pièces en état de marche.

● Entretien du dessus poli

Utiliser la toile émeri.

● Entretien des parties émaillées

Laver à froid et jamais à chaud, les pièces tôle et fonte émaillées avec un chiffon humide et du carbonate de soude en poudre. Le carbonate de soude est un produit ne risquant pas de rayer et d'altérer l'émail.

II - PARTIE GAZ



INSTALLATION

Les appareils sont livrés avec olive porte-caoutchouc placée à droite. Pour raccordement à gauche, démonter l'olive et le petit tube placé entre l'olive et le coude. Faire tourner le coude d'un demi-tour. Installer un tube fer passant dans le trou du côté gauche et joignant l'olive au coude. S'assurer de l'étanchéité des joints.

Gaz de Ville

Se conformer aux prescriptions des Compagnies gazières; un compteur 5 becs suffit pour alimenter l'appareil. Utiliser pour le raccordement un tuyau caoutchouc de 10 m/m de diamètre intérieur.

Butagaz

Se conformer aux prescriptions de la Société pour l'Utilisation rationnelle des Gaz. Utiliser pour le raccordement à la bouteille un tuyau de caoutchouc spécial U.R.G.

Gaz de Ville et Butagaz

Retirer les pièces qui sont emballées dans le four gaz et les mettre en place comme suit :

1° Enlever la sole de four N° 41.396 et s'assurer que les pièces intérieures sont bien en place.

Le montage s'opère de la façon suivante :

- Placer le brûleur de four N° 40.935 (gaz de ville) ou N° 41.460 (butagaz), en engageant sa partie centrale arrière sur l'injecteur de four et ensuite les deux tétons avant dans les trous des bossages du dessus.
- Placer le derrière de four gaz N° 41.366, les trous vers le bas, les équerres support vers l'avant.
- Placer les côtés intérieurs de four gaz N° 40.808 en les accrochant :
 - à l'arrière, sur les équerres supports du derrière de four;
 - à l'avant, sur les cornières portées par la façade, les pattes inférieures des côtés s'engageant derrière les butées portées par le dessous.
- Glisser la sole de four n° 41.396 jusqu'au fond.

2° Mettre en place les brûleurs de dessus :

- Le brûleur un feu N° 41.533 (gaz de ville) ou N° 39.537 (butagaz), à l'arrière;
- Le brûleur deux feux N° 41.532 (gaz de ville) ou N° 39.451 (butagaz), à l'avant.

Engager les extrémités rondes des brûleurs sur les injecteurs et placer l'autre extrémité de façon que le téton s'engage dans le trou correspondant.

3° Mettre en place le coup de feu gaz N° 40.801, dans le logement prévu à cet effet à droite du dessus, le côté poli vers le haut, les taquets supports les plus hauts à droite.

4° Mettre en place les grilles N° 39.138, engager le gros taquet dans l'échancrure avant des ouvertures du coup de feu gaz, rabattre les grilles vers l'arrière, le petit taquet vient en face de l'échancrure arrière des ouvertures.

Le démontage des pièces s'opère dans l'ordre inverse.

● Réglages

(Gaz de ville seulement, les appareils butagaz ne comportent pas d'organes de réglage).

Les appareils à gaz de ville *Chappée* sont essayés et réglés dans nos Usines, à la pression de gaz de 90 m/m.

A la mise en service de votre appareil, si les brûleurs n'ont pas des *flammes d'un bleu violet* avec, au centre, un *cône vert* de 10 à 12 m/m de hauteur environ, c'est que la *pression* ou le *pouvoir calorifique* du gaz sont très différents des données du réglage effectué dans nos Usines, et il est nécessaire, afin d'obtenir une bonne combustion et le maximum de rendement, de régler le débit de gaz et l'admission d'air aux brûleurs.

A titre documentaire, les flammes d'un brûleur sont :

- très longues et bruyantes, avec un *débit de gaz trop fort*;
- courtes, avec un *débit de gaz trop faible*;
- courtes et sifflantes, claquant à l'extinction, avec un *excès d'air*;
- molles, longues et flottantes, avec un *manque d'air*.

Réglage du débit de gaz

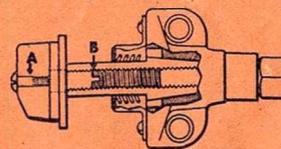
Le brûleur à régler étant ouvert en grand :

1^o Dévisser la vis de manette A du robinet commandant le brûleur ;

2^o A l'aide d'un petit tournevis :

- Visser la vis de réglage intérieure B, pour diminuer le débit du gaz, ou...
- Dévisser cette même vis pour augmenter le débit du gaz.

3^o Dès réglage effectué, revisser la vis de manette A.



Coupe d'un Robinet de brûleur de dessus

DÉBITS HORAIRES DES BRULEURS, en litres/heure :

	Gaz à 4.500 calories	Gaz à 4.000 calories
Brûleur un feu, arrière.....	410	460
Brûleur deux feux, avant :		
Couronne	550	620
Champignon	120	135
	670	755
Brûleur de four	710	800

Réglage d'air

Pour effectuer le réglage d'un brûleur, l'allumer en grand :

1^o Desserrer la vis de blocage F.

2^o En cas d'excès d'air :

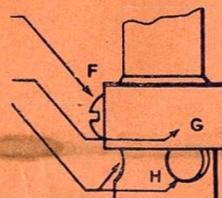
Par la bague coulissante G, obturer partiellement les trous d'entrée d'air H.

En cas de manque d'air :

Dégager partiellement les trous.

3^o Resserrer la vis de blocage F en maintenant la bague en bonne position.

Nota. — Pour le brûleur de four, il faut, pour atteindre la bague d'air, tirer le couvercle de la boîte à air située au centre, à l'intérieur et à l'arrière du four. Remettre ce couvercle après réglage.



Vue du réglage d'air d'un des brûleurs

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

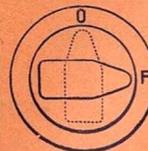
Manœuvre des Robinets

Les robinets sont fermés lorsque le repère de la manette est placé en face de la lettre F (à droite à l'horizontale). Avant d'ouvrir un robinet, présenter une flamme au brûleur que l'on désire allumer.

Pour manœuvrer : tourner la manette vers la gauche pour ouvrir, et vers la droite pour fermer. La mise en veilleuse est obtenue vers la position de fermeture.

Les différents robinets alimentent à partir du haut les brûleurs suivants :

- Couronne du brûleur deux feux avant ;
- Champignon du brûleur deux feux avant ;
- Brûleur un feu arrière ;
- Brûleur de four.



Pour faire bouillir, frire ou mijoter

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

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

Dès 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 un rôti

- 1° Allumer le brûleur de four, par le trou d'allumage situé en avant de la sole de four, le robinet de gaz ouvert en grand. S'assurer que les deux rangées de trous sont allumées.
- 2° Fermer la porte et laisser le four chauffer 5 à 8 minutes, selon que l'on désire une température plus ou moins élevée.
- 3° Poser le plat sur le gril 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° et 2° : Comme ci-dessus.
 - 3° Poser les moules sur le gril ou les pâtes préparées sur la plaque à pâtisserie et glisser le tout au milieu du four.
- Nota.* — Ne jamais utiliser un ustensile (plat, tourtière, etc...) de dimensions égales à celles du four, afin de permettre la libre circulation des gaz chauds dans le volume du four.
- Pour faire une grillade : le four de ces cuisinières n'ayant pas de grilloir, se servir d'un grilloir par contact pour effectuer les grillades sur les brûleurs de dessus, ou au-dessus du foyer charbon.

● Trucs culinaires

Pour connaître la température d'un four. — Y introduire une feuille de papier blanc. Le four est : tiède si le papier reste blanc; chaud si le papier jaunit; très chaud si le papier brunit.

Pour que le poisson ne s'attache pas au gril. — Faire chauffer le gril avant d'y poser le poisson.

Pour qu'une grillade ne s'attache pas au gril. — Enduire la grillade d'huile.

Pour savoir si : un rosbif est cuit, appuyer le doigt sur le rosbif, la marque doit disparaître aussitôt; un poulet rôti est cuit, soulever le poulet et le tenir la tête en haut : si le jus coulant de l'intérieur est blanc, le poulet est cuit; si le jus qui coule est rosé, le poulet n'est pas assez cuit.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

Un appareil à gaz de ville ou 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.

● Nettoyage des brûleurs

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

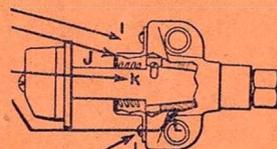
● Vérifications des injecteurs

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ET LE GRAISSAGE DES ROBINETS

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

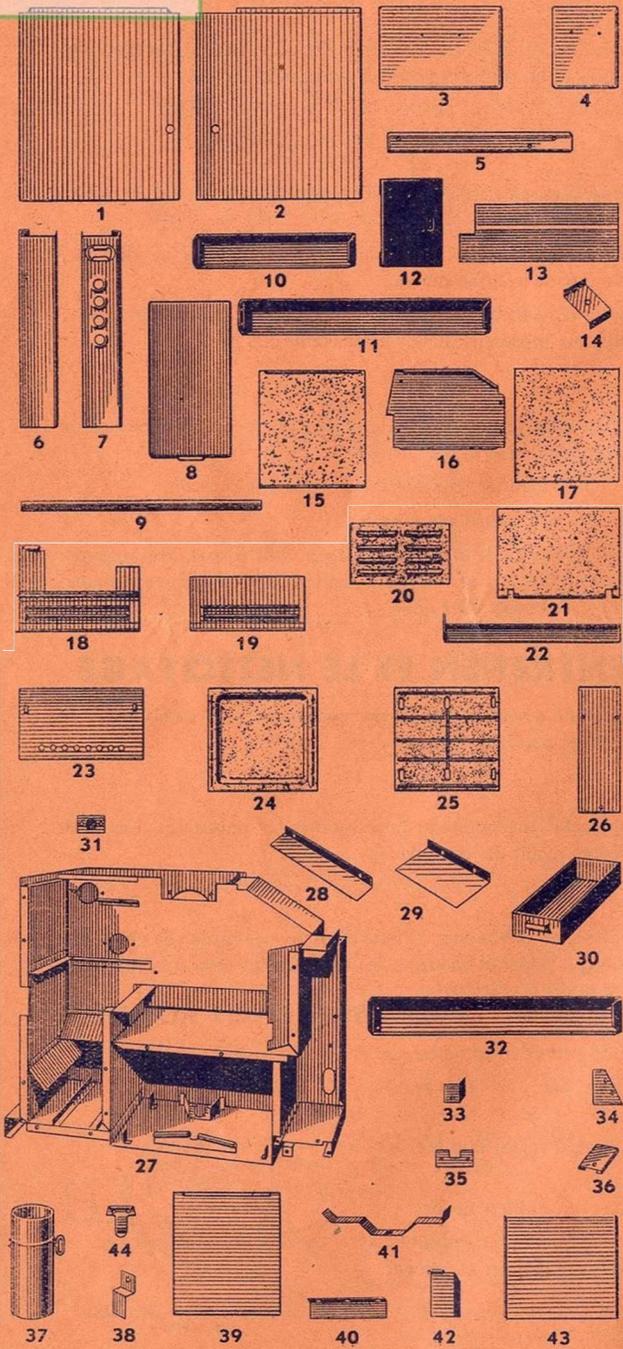
- 1° Démontez la colonne droite N° 41.437, qui est fixée par 4 vis (1 en haut, 1 en bas, 2 à gauche).
- 2° Démontez les clés des robinets. Enlever les deux vis I fixant la pièce de maintien du ressort J et retirer l'ensemble.
- 3° Nettoyer la clé K et l'intérieur du robinet L avec un chiffon propre.
- 4° Mettre 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.
- 5° Remettre les pièces en place et revisser les vis I.
- 6° Remonter la colonne droite.



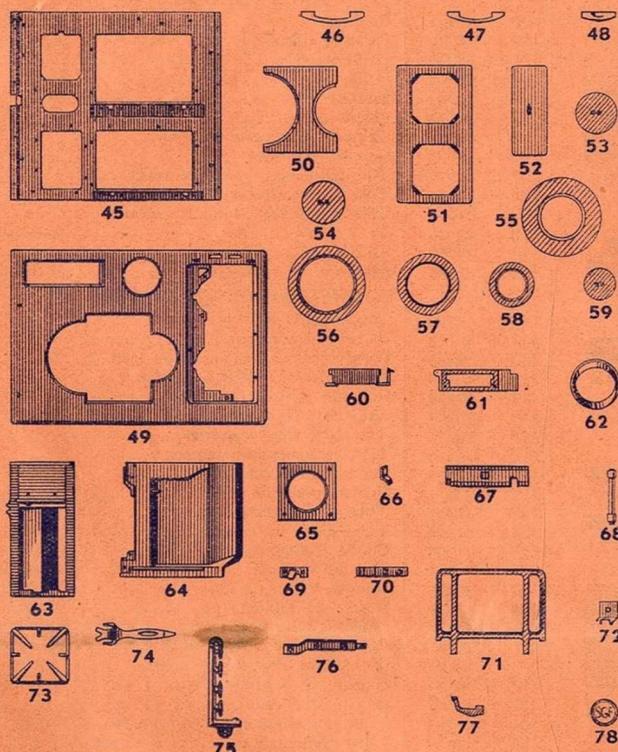
Vue d'un robinet de brûleur de dessus



TABLEAU DES PIÈCES COMPOSANT LES CUISINIÈRES



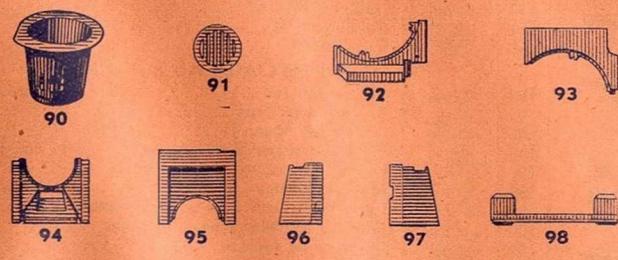
Repère	N° de fabrication	Désignation	Matière
1	41356	Côté droit	T. ém. bl.
2	41331	Côté gauche	"
3	41464	Porte de four	"
4	41465	Porte de foyer-cendrier	"
5	41407	Bandeau supérieur	"
6	41409	Colonne gauche	"
7	41437	Colonne droite	"
8	41355	Couvercle dossier	"
9	41623	Barre avant	"
10	41421	Côtés de socle	T. ém. m.
11	40810	Devant de socle	"
12	41466	Contre-porte de foyer-cendrier	"
13	41502	Bavette	"
14	39527	Garde-rôt	T. ém. gr.
15	39268	Dessous de four charbon	"
16	41411	Derrière de four charbon	"
17	41467	Dessous de plats	"
18	41412	Côté gauche de four charbon	"
19	41414	Côté droit de four charbon	"
20	40808	Côté de four gaz	"
21	39254	Contre-porte de four	"
22	41427	Plateau de propreté	"
23	41366	Derrière de four gaz	"
24	39329	Lèche-frite	"
25	41396	Sole de four gaz	"
26	41458	Cloison de la boîte à fumée	T. brute
27	41450	Carcasse soudée	"
28	41447	Guide cendres latéral droit	"
29	41420	Guide-cendres avant	"
30	41422	Cendrier	"
31	39617	Tampon d'obturation du bouilleur	"
32	41428	Derrière de socle	"
33	41473	Equerre de côté de four gaz	"
34	41431	Couvercle de boîte à calorifuge	"
35	39730	Cale pour chapes de porte de four	"
36	41372	Couvercle de boîte à air	"
37	41541	Mitre	"
38	41384	Patte fixation colonne droite	"
39	41368	Plafond de four gaz	"
40	41385	Défecteur	"
41	42721	Barrette de bouch. de chaud	"
42	41449	Rallonge de côté droit four charbon	"
43	41367	Plaque à pâtisserie	"
44	40320	Patte de couvercle dossier	T. chrom.



FOYER MIXTE



FOYER POT



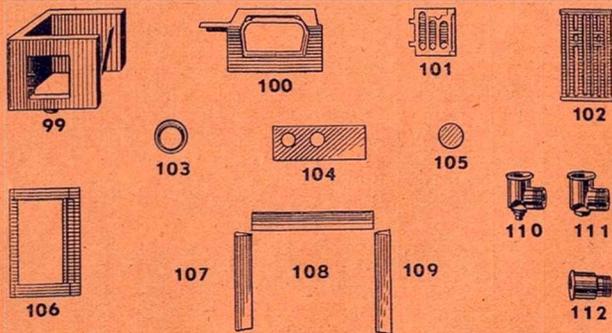
Repère	N° de fabrication	Désignation	Matériau
45	39246	Façade	F. ém. bl.
46	37827	Poignée de portes de four	"
47	39351	Poignée de portes de foyer	"
48	39136	Poignée de plateau de propreté	"
49	40816	Dessus	F. polie
50	40817	Coup de feu charbon	"
51	40801	Coup de feu gaz	"
52	41516	Couvercle de chaudière	"
53	40819	Tampon de buse ronde	"
54	41376	Tampon de 150	"
55	41825	Rondelle de 280x150	"
56	39658	Rondelle de 280	"
57	39659	Rondelle de 230	"
58	39660	Rondelle de 180	"
59	39661	Tampon de 130	"
60	40799	Registre de départ direct	F. brute
61	40798	Cadre de registre	"
62	40815	Buse ronde de 139	"
63	40814	Séparation charbon-gaz	"
64	40813	Dessus de four charbon	"
65	40818	Encadrement de buse ronde	"
66	40800	Couvre-tourillon	"
67	40847	Protège-façade	"
68	39255	Charnière des portes foyer-cendrier	"
69	39363	Chape des portes de four	"
70	39361	Gond des portes foyer-cendrier	"
71	39967	Cadre des portes de four	"
72	39362	Equerre de fixation des colonnes	"
73	39138	Grille mobile	"
74	39342	Poignée tire-plat	"
75	40828	Rampe	"
76	41496	Support d'injecteurs	"
77	39367	Support de barre avant	"
78	42722	Bouchon de chaudière	F. chro.
FOYER MIXTE			
79	39347	Gueulard	F. brute
80	39260	Linguet de grille de face	"
81	39360	Parabole droite	"
82	39657	Contre-cœur	"
83	39253	Grille	"
84	39259	Grille de face	"
85	40797	Support de foyer mixte	"
86	39349	Protège-côté	"
87	39350	Parabole gauche	"
88	39248	Derrière de foyer bois	"
89	39683	Réduction arrière	"
FOYER POT			
90	39388	Pot 795	"
91	39389	Grille	"
92	39646	Support supérieur avant	"
93	39647	Support supérieur arrière	"
94	39648	Support inférieur avant	"
95	39649	Support inférieur arrière	"
96	39650	Ailette droite	"
97	39651	Ailette gauche	"
98	41204	Repos des supports supérieurs	T. brute

Pour toute commande de pièces détachées, il est indispensable d'indiquer le N° de fabrication et la désignation de la pièce, portés au tableau.

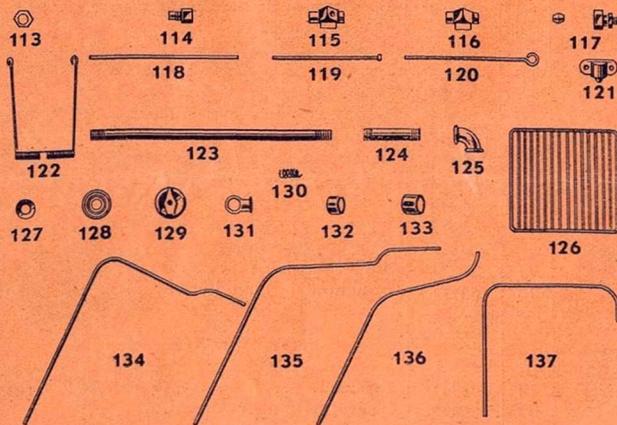
DES PIÈCES COMPOSANT LES CUISINIÈRES "CHAPPÉE"

N° 5820 - 5821 - 5822 - 5823 (Suite)

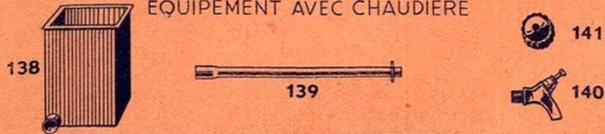
FOYER BOUILLEUR



ROBINETTERIE et ACCESSOIRES



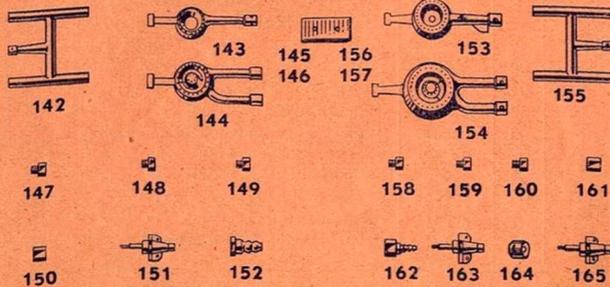
EQUIPEMENT AVEC CHAUDIÈRE



PIECES SPECIALES POUR

GAZ 5820-5822

BUTANE 5821-5823



Repère	N° de fabrication	Désignation	Matière
FOYER BOUILLEUR			
99	38233	Bouilleur	T. brute
100	39639	Parabole droite	F. brute
101	38986	Grille de face	"
102	39009	Grille	"
103	39689	Embase	F. ém. noir
104	41672	Plaque de sortie de bouilleur	F. polie
105	41673	Tampon d'obturation retour	"
106	41677	Support de foyer	T. brute
107	41676	Tôle garnissage bouilleur avant	"
108	41674	Tôle garnissage bouilleur latérale	"
109	41675	Tôle garnissage bouilleur arrière	"
110	39843	Té 1 1/4 avec sortie	Acier dx
111	38766	Té 1 1/4 sans sortie	"
112	42235	Manchon de réduction	F. brute
ROBINETTERIE ET ACCESSOIRES			
113	39576	Contre-écrou 8 x 75	Laiton
114	40143	Porte-injecteur four	"
115	40939	Porte-injecteur brûleur deux feux	"
116	40938	Porte-injecteur brûleur un feu	"
117	39890	Raccord 3 pièces à bîcône	"
118	39280	Axe porte de four	Acier dx
119	39258	Axe porte foyer cendrier	"
120	41514	Tige de manœuvre registre	"
121	39810	Verrous fermeture porte	Fonte
122	39671	Ressort porte de four	Ac. à res.
123	41387	Tube d'alimentation rampe	Tube fer
124	41509	Tube d'arr. au coude	"
125	41395	Coude d'alimentation	Fonte
126	38632	Gril de four gaz	Acier dx
127	39095	Joint de robinet gaz	Gébroliot
128	41920	Rosace de robinet	Laiton
129	37256	Manette robinet gaz	Mat. moull
130	41743	Ressort bouchon chaudière	Ac à res.
131	39670	Éilleton de manœuvre registre	Alu.
132	38120	Bague de réglage d'air Ø 24	Laiton
133	40848	Bague de réglage d'air Ø 28	"
134	41635	Tube alimentation brûleur un feu	Armco
135	41636	Tube alimentation couronne 2 feux	"
136	41637	Tube alimentation champ. 2 feux	"
137	41615	Tube alimentation four	"
ÉQUIPEMENT AVEC CHAUDIÈRE			
138	41315	Chaudière	Fonte
139	41515	Tube de chaudière	Tube fer
140	40893	Robinet de chaudière	Laiton
141	40894	Manette de robinet	Mat. moull.
PIÈCES SPÉCIALES AU GAZ			
142	40935	Brûleur de four	F. brute
143	41533	Brûleur un feu	"
144	41532	Brûleur deux feux	"
145	41429	Bandeau plat. propreté 5.820	T. ém. bl.
146	41853	Bandeau plat. propreté 5.822	"
147	41598	Injecteur brûleur un feu	Laiton
148	41597	Injecteur brûleur 2 feux champignon	"
149	41599	Injecteur brûleur 2 feux couronne	"
150	37949	Injecteur de four	"
151	39797	Robinet un feu	"
152	33833	Olive gaz	"
PIÈCES SPÉCIALES AU BUTANE			
153	39537	Brûleur un feu	F. brute
154	39451	Brûleur deux feux	"
155	41460	Brûleur de four	"
156	41852	Bandeau plateau de propreté 5.821	T. ém. bl.
157	41854	Bandeau plateau de propreté 5.823	"
158	41490	Injecteur brûleur un feu	Laiton
159	41488	Injecteur brûleur 2 feux champignon	"
160	41491	Injecteur brûleur 2 feux couronne	"
161	39474	Injecteur de four	"
162	34189	Olive butane	"
163	41899	Robinet de four	"
164	42242	Bague pour brûleur un feu	"
165	39137	Robinet un feu	"



CHAUFFAGE CUISINE **CHAPPÉE**

MARS 1952 : BAISSE SUR TARIF N° 4

CUISINIÈRES DE LA SÉRIE "SANIT"

	ANCIEN PRIX	NOUVEAU PRIX
	Frs	Frs
2572 VT	81.020	72.900
2573 V	77.110	69.400
2610 V	80.500	72.400
2611 V	84.150	75.700
1245, équipée de .		
4 plaques fonte, etc. . .	89.410	80.500
3 —	91.080	82.000
3 —	90.580	81.500
2 —	92.250	83.000
1 —	93.920	84.500

BUANDERIES "CHAPPÉE"
POTERIES EN FONTE

Baisse 10%.

SUR LES PRIX DU TARIF N° 4

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme, Capital 528.000.000 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



CHAUFFAGE CUISINE **CHAPPÉE**

MARS 1952 — ADDITIF AU TARIF N° 4

N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX
RADIATEURS A GAZ DE VILLE		
2690	Radiateur à gaz « Radiavecteur » de 3 éléments, 2.400 calories, avec veilleuse de sécurité et robinet à réglage de gaz n° 613 ou 630	
	En fonte émaillée blanc ou chamois, sans plateau — avec plateau n° 2980	21.150 22.410
2700	Radiateur à gaz « Radiavecteur » de 5 éléments, 4.000 calories, avec veilleuse de sécurité et robinet à réglage de gaz n° 613 ou 630 :	
	En fonte émaillée blanc ou chamois, sans plateau — avec plateau n° 2982	26.950 28.750
2710	Radiateur à gaz « Radiavecteur » de 7 éléments, 5.600 calories, avec veilleuse de sécurité et robinet à réglage de gaz n° 613 ou 630 :	
	En fonte émaillée blanc ou chamois, sans plateau — avec plateau n° 2984	33.750 36.270
	Plus-value pour robinet de sécurité et régulateur de pression n° 620 — thermostat d'ambiance n° 612 ou 622	4.500 4.800
RADIATEURS A BUTAGAZ		
2691	Radiateur à Butagaz « Radiavecteur » de 3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple	
	En fonte émaillée blanc ou chamois, sans plateau — avec plateau n° 2980	21.450 22.710
2701	Radiateur à Butagaz « Radiavecteur » de 5 éléments, 4.000 calories, avec robinet simple	
	En fonte émaillée blanc ou chamois, sans plateau — avec plateau n° 2982	27.350 29.150
2711	Radiateur à Butagaz « Radiavecteur » de 7 éléments, 5.600 calories, avec robinet simple :	
	En fonte émaillée blanc ou chamois, sans plateau — avec plateau n° 2984	34.250 36.770
	Plus-value pour robinet de sécurité	2.650
2980	Plateau de parquet émaillé blanc ou chamois p ^r « Radiavecteur » n° 2690-2691	1.260
2982	— — — n° 2700-2701	1.800
2984	— — — n° 2710-2711	2.520



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

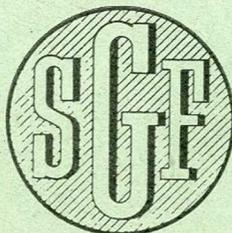
Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs
 8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. } KLÉber 34-00 (8 lignes)
 - 44-30 (Province)
 Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS

CHAUFFAGE CUISINE CHAPPÉE

ADDITIF AU TARIF N° 5 DU 16 JUIN 1952

N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS	P R I X			
CUISINIÈRES A BOIS ET CHARBON A FEU CONTINU - TOUT FONTE - SUR SOCLE					
Ces appareils sont livrés :					
Série Normale : avec anneau de tirage et robinet laiton, chromés.					
Série Luxe : avec barre droite, poignées, anneau de tirage et robinet laiton, chromés.					
		Série normale Fonte émaillée		Série luxe Fonte émaillée	
		Couleur	Blanc	Couleur	Blanc
		Frs	Frs	Frs	Frs
4007	Cuisinière à feu continu, sur socle ... 75 cm.	31.910	33.170	33.830	35.190
4017	Cuisinière à feu continu, sur socle ... 85 cm.	35.850	37.300	37.780	39.300
	Les cuisinières Série Luxe peuvent être livrées avec barre contournante chromée, plus-value Frs 2.600	Fonte émaillée			
		Couleur		Blanc	
	Socle complet, en fonte émaillée, pour cuisinière N° 4007 de 75 cm.			1.790	1.860
	— — — — — N° 4017 de 85 cm.			1.850	1.930
COUVERCLES ÉMAILLÉS POUR CUISINIÈRES SÉRIE SANIT					
	Couvercles en tôle forte, émaillés dessus blanc, dessous granité .	P R I X			
		Frs			
2900	Pour Cuisinière N° 5084, buse dessus	3.800			
2940	Pour Cuisinière N° 5084, buse arrière	3.980			
Prix des Réchauds-Fours, Série Sanibloc, au verso					

N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS	Ers
RÉCHAUDS-FOURS " CHAPPÉE " SÉRIE SANIBLOC ADAPTABLES A TOUS LES GAZ		
2286	Réchaud-four série Sanibloc, en fonte émaillée blanc, à 2 feux, sans grilloir, adaptable à tous les gaz, avec brûleurs de dessus et grille émaillés noir, couvercle enveloppant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité Livré réglé à la demande pour l'un des gaz ci-dessous, à préciser à la commande : Gaz de ville - Gaz Butane et Propane - Gaz naturel - Air propané.	21.600
2288	Réchaud-four série Sanibloc, en fonte émaillée blanc, à 2 feux, avec grilloir, adaptable à tous les gaz, avec brûleurs de dessus et grille émaillés noir, couvercle enveloppant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité Livré réglé à la demande pour l'un des gaz ci-dessous, à préciser à la commande : Gaz de ville - Gaz Butane et Propane - Gaz naturel - Air propané.	23.200
2856	Couvercle enveloppant pour Réchauds-fours N° 2286 et 2288, en acier émaillé dessus blanc, dessous granité	1.600
BOITES D'ACCESSOIRES D'ADAPTATION DES RÉCHAUDS-FOURS SÉRIE SANIBLOC AUX DIVERS GAZ DÉSIRÉS		
Boîtes d'accessoires d'adaptation des Réchauds-fours N° 2286, série Sanibloc, sans grilloir, comprenant : brûleurs, injecteurs, olive porte-caoutchouc et tube de geboïl pour joints .		
186	Pour appareil à Gaz de ville	1.045
286	— à Gaz Butane et Propane	1.045
386	— à Gaz naturel	1.045
486	— à Air propané	1.045
Boîtes d'accessoires d'adaptation des Réchauds-fours N° 2288, série Sanibloc, avec grilloir, comprenant : brûleurs, injecteurs, olive porte-caoutchouc et tube de geboïl pour joints :		
188	Pour appareil à Gaz de ville	2.160
288	— à Gaz Butane et Propane	2.160
388	— à Gaz naturel	2.160
488	— à Air propané	2.160
NOTA. — Les Boîtes d'accessoires d'adaptation N° 100, 200, 300, 400 et N° 190, 290, 390, 490, figurant sur la notice, seront tarifées dès la sortie des Réchauds-plats N° 2100 - Meubles-réchauds N° 2111 - Réchauds-fours N° 2290 à 3 feux, en préparation.		





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

ANGIENS 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
SOCIÉTÉ LE GRAIBLANC RÉUNIS



Société Anonyme au Capital de : 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'ÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

TÉLÉPHONE
KLÉBER 22-50
34-00
44-30
(15 LIGNES GROUPEES)

Chèques Postaux
PARIS 190-45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE C.A.O.
R.C. SEINE 54 B 3289

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ
APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)
BELVOYE (JURA)
BOULOGNE S/MER (P.D.C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS

PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY S/SAONE (CÔTE D'OR)
ST MICHEL (AISNE)
SEURRE (CÔTE D'OR)
SOISSONS (AISNE)

DÉPÔTS DE VENTE
Dans les principales villes
de France et de l'Étranger.

Monsieur et Cher Client,

Nous sommes heureux de vous remettre aujourd'hui un exemplaire de notre nouveau Catalogue d'articles de chauffage et de cuisine "CHAPPEE".

Nous avons voulu réunir, sous une forme à la fois agréable et pratique, tous les éléments susceptibles de mieux vous faire connaître et apprécier nos fabrications.

Ce catalogue groupe des notices techniques nouvelles et entièrement mises à jour, intéressant :

- nos Appareils de Chauffage et de Cuisine au Gaz
- " " " " au charbon
- nos Articles Divers.

Vous voudrez bien remarquer que nous avons tenu compte des suggestions que vous avez bien voulu nous faire, soit directement, soit par l'intermédiaire de nos Représentants

En particulier, nous avons adopté un système de reliure qui vous permettra de joindre à ces documents tous ceux que nous serions appelés à faire imprimer ultérieurement et qui vous seront adressés avec les perforations nécessaires

Nous espérons donc que cette documentation vous donnera entière satisfaction et contribuera encore à faciliter et améliorer nos relations.

Veuillez agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIETE GENERALE DE FONDERIE



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
SOCIÉTÉ DES PRODUITS CÉRAMIQUES ET RÉFRACTAIRES DE BOULOGNE-SUR-MER
SOCIÉTÉ LE GRAIBLANC RÉUNIS



Société Anonyme au Capital de : 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

TÉLÉPHONE

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

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ
APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)
BELVOYE (JURA)
BOULOGNE-S/MER (P.de C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS
PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY-S/SAONÈ (CÔTE D'OR)
ST MICHEL (AISNE)
SEURRE (CÔTE D'OR)
SOISSONS (AISNE)

DÉPÔTS DE VENTE
Dans les principales villes
de France et de l'Étranger.

Chèques Postaux
PARIS 190-45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE CAO.
R.C. SEINE 83410

PARIS, le 8 OCTOBRE 1952

Monsieur et Cher Client,

- APPAREILS DE CUISINE AU GAZ Série " CHAPPEE - SANIBLOC " -

Nous vous informons que nous mettons en vente, à partir du 21 Octobre 1952, notre nouvelle série "CHAPPEE - SANIBLOC" de réchauds-fours "TOUS GAZ" pour Gaz de Ville, Butane, Propane et Gaz Naturel.

Dès cette date, seront à votre disposition, tant en usine que dans nos dépôts, les réchauds-fours deux feux avec ou sans gril- loir.

Les réchauds plats et les réchauds-fours trois feux sui- vront sous quelques semaines nous vous en aviserons à temps.

Ces nouveaux appareils comportent de tels progrès que les grands techniciens du gaz ont pu dire qu'ils constituaient une vé- ritable révolution dans l'art de la construction des appareils de cuisine au gaz.

Bien entendu, ces appareils ont une ligne moderne, mono- bloc et sans aspérités. D'autre part, leur table de travail et leur four sont très largement dimensionnés.

Mais surtout, ils sont dotés, par rapport à la meilleure construction classique, d'avantages considérables

- Nettoyage quotidien très aisé sans aucun démontage de brûleurs,
- Nettoyage complet, si nécessaire, de la grille de dessus et du four - instantanément amovibles tous deux - à la brosse, sur l'évier.
- Réglages, à la mise en service, faciles et pratiquement instan- tanés et qui, ensuite, grâce à la construction monobloc des cir- cuits gaz, se maintiendront indéfiniment.

.../...



- Rendement et économie maximums et indéfiniment durables, grâce à leur conception technique, à leur construction mécanique de précision et à leur usinage sur machines spéciales type automobile.

Et c'est aussi grâce à l'important outillage installé pour leur production que nous pouvons les doter à la fois de tous ces avantages et les sortir à une cadence élevée et aux prix de vente très serrés de :

Fr. 21.600.- pour le réchaud-four N° 2286 sans grilloir) avec
et de Fr. 23.200.- " " " N° 2288 avec grilloir) couvercle

Ces appareils vous parviendront réglés et contrôlés en usine, donc prêts à la vente, pour le type de gaz que vous nous indiquerez à la commande.

Mais il vous sera possible, comme l'indique la note "Adaptation aux divers gaz" ci-jointe, d'adapter vous-même très simplement un appareil en magasin à n'importe quel gaz usuel. Et ceci facilitera beaucoup l'équilibrage de votre approvisionnement.

Nous sommes convaincus que notre série "CHAPPEE - SANIBLOC" nous apportera un important courant d'affaires. Pour vous aider au maximum, nous joindrons à chaque appareil une fiche de garantie d'un an, prenant effet du jour de la mise en vente par vous

Veillez agréer, Monsieur et Cher Client, nos salutations très distingués.

SOCIETE GENERALE DE FONDERIE

APPROVISIONNEZ DES AUJOURD'HUI

L'APPAREIL

QUI FERA PRIME DES DEMAIN



RECHAUDS - FOURS "CHAPPEE"

Série "SANIBLOC"

N° 2286 "TOUS GAZ" sans grilloir
N° 2288 "TOUS GAZ" avec grilloir

ADAPTATION A L'UTILISATION DES DIVERS GAZ

Elle se réalise en changeant

- Les têtes de brûleurs de dessus, amovibles,
- Les injecteurs de brûleurs de dessus, de four et de grilloir,
- l'olive porte-caoutchouc.

Ce changement est instantané pour les têtes de brûleurs de dessus.

Les injecteurs sont tous accessibles après enlèvement du capot de robinet pour les brûleurs de dessus et de la boîte à air pour les brûleurs de four et de grilloir.

REPERAGES

- Brûleurs de dessus

On ne peut se tromper d'emplacement, car les 2 têtes de brûleurs ont un diamètre différent.

Elles porteront à l'intérieur une lettre

V (gaz de ville)
B (butane ou propane)
N (gaz naturel)

et un chiffre indiquant le calibre de l'injecteur correspondant.

Par exemple B - 70 indique une tête de brûleur butane ou propane qui doit être alimenté par un injecteur de 70.

- Brûleurs de four et de grilloir

Ils sont identiques pour tous les gaz. Seul leur injecteur est à changer.

Les brûleurs porteront donc à la fois, pour celui du four, par exemple, les indications suivantes

V 270 B 85 N 150

qui précisent le calibre de l'injecteur à choisir suivant le gaz utilisé.