

APPAREILS DE CUISINE  
ET DE CHAUFFAGE  
POUR TOUS LES GAZ  
ET L'ÉLECTRICITÉ

# CHAPPÉE

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>ME</sup>

TÉL. : KLÉ. 34-00 (PARIS) - KLÉ : 44-30 (PROV.)

# Cuisine

# Chappée

# Chauffage



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE. 8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>E</sup>

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE. 8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>E</sup>

CUISINIÈRE MIXTE GAZ-CHARBON  
À FEU CONTINU "SANIT" N° 5830

CUISINIÈRES À GAZ, "SANIT"  
Nos 2572<sup>VT</sup> - 2573<sup>V</sup>

CUISINIÈRES MIXTES GAZ-  
ÉLECTRICITÉ "SANIT" Nos 2610<sup>V</sup> - 2611<sup>V</sup>

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE "SANIT"  
N° 1245 Estampillée USE - APEL

## Ensembles de Cuisine "Sanit"



N° 5830 à bois et charbon, avec chaudière. Émaillée blanc. Barre et poignées chromées. 2 brûleurs. 2 fours indépendants : charbon et gaz. Adaptable aux divers gaz. Dessus meulé : longueur 920 <sup>mm</sup>/<sub>mm</sub>. Profondeur 615 <sup>mm</sup>/<sub>mm</sub>. Hauteur totale 800 <sup>mm</sup>/<sub>mm</sub>.

|                   |       |                               |     |                      |       |                               |     |
|-------------------|-------|-------------------------------|-----|----------------------|-------|-------------------------------|-----|
| Four              | Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 380 | Four                 | Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 360 |
| à                 | Prof. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 415 | à                    | Prof. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 360 |
| charbon           | Haut. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 260 | gaz                  | Haut. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 170 |
| Cont. chaud. lit. |       |                               | 6   | Poids app. d'exp. kg |       |                               | 195 |

Avec couvercle, émaillées blanc, poignées chromées. N° 2572 VT : à gaz de ville, avec veilleuse d'allumage automatique et thermostat. N° 2573 V : à gaz butane et propane avec veilleuse d'allumage automatique. Est. N.F. A.T.G. et U.R.G.

|                |                               |     |              |                               |     |
|----------------|-------------------------------|-----|--------------|-------------------------------|-----|
| Dessus : Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 620 | Four : Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 380 |
| — : Prof.      | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 600 | — : Prof.    | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 470 |
| Hauteur totale | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 800 | — : Haut.    | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 245 |

NOUS VOUS PRÉSENTONS, CI-DESSUS, UN EXEMPLE D'ENSEMBLE DE CUISINE « SANIT ». LES HAUTEURS ET PROFONDEURS DES CUISINIÈRES « CHAPPÉE » SÉRIE SANIT ET DES TABLES-ÉVIERS ET TIMBRES « JACOB-DELAFFON » EN GRANIT PORCELAIN, MONTÉES SUR MEUBLE EN ÉBÉNISTERIE, ÉTANT IDENTIQUES, TOUTES LES COMBINAISONS D'ENSEMBLES SONT PERMISES.

Les cuisinières « SANIT » à feu continu: N° 5085, mixte charbon-gaz N° 5830, à gaz N° 2572 VT, à butane N° 2573 V, mixte gaz-électricité N° 2610 V, mixte butane-électricité N° 2611 V, électrique N° 1245 entrent dans le cadre des ensembles SANIT

Demander la notice spéciale aux ensembles de cuisine.

Avec couvercle, émaillées blanc, poignées chromées. N° 2610 V : mixte, dessus gaz de ville et four électrique. N° 2611 V : mixte, dessus butane ou propane et four électrique. Ces deux appareils avec veilleuse d'allumage automatique. Est. N.F. A.T.G. et U.R.G.

|                |                               |     |              |                               |     |
|----------------|-------------------------------|-----|--------------|-------------------------------|-----|
| Dessus : Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 620 | Four : Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 380 |
| — : Prof.      | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 600 | — : Prof.    | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 370 |
| Hauteur totale | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 800 | — : Haut.    | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 245 |

Poids approximatif d'expédition : 140 kgs

À voyant lumineux, avec couvercle, émaillée blanc, poignées chromées, 4 plaques chauffantes : 2 N° 1565, 1 N° 1566, 1 N° 1567. Four calorifugé, éléments chauffants voûte et sole. Sur demande : feux vifs en place des plaques N° 1565 et 1566 (à préciser avec voltage à la commande).

|                |                               |     |              |                               |     |
|----------------|-------------------------------|-----|--------------|-------------------------------|-----|
| Dessus : Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 620 | Four : Larg. | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 380 |
| — : Prof.      | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 600 | — : Prof.    | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 370 |
| Hauteur totale | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 800 | — : Haut.    | <sup>mm</sup> / <sub>mm</sub> | 245 |

Poids approximatif d'expédition : 133 kgs



## CUISINIÈRE À GAZ "SANIBLOC" A 4 FEUX N° 2576 AVEC THERMOSTAT

Estampillée N.F. A.T.G.



N° 2576 Avec thermostat. A gaz de ville seulement 2 fours :  
1 four-grilloir pour grillades et gratins indépendant du four à rôti.  
1 vaste four à rôti et à pâtisserie, à parois hermétiques, entièrement calorifié. Avec couvercle, acier émaillé blanc.  
Dimensions du four-grilloir : larg. 464 % ; prof. 396 % ; haut. 141 %.

|   |     |         |                  |     |
|---|-----|---------|------------------|-----|
| Largueur .....                            | 828 | Four à  | Largueur .....   | 464 |
| Profondeur .....                          | 375 | rôti à  | Profondeur ..... | 426 |
| Hauteur .....                             | 800 | rôtir / | Hauteur .....    | 235 |
| Poids approximatif d'expédition : 102 kgs |     |         |                  |     |

NOUS vous présentons, dans ce catalogue, la gamme complète des nouveaux appareils de cuisine : « CHAPPÉE » SÉRIE SANIBLOC, à gaz de ville, à butane et propane ou autres gaz bénéficiant des nombreux perfectionnements énumérés ci-dessous :

★

### LES GRANDS AVANTAGES DE LA TECHNIQUE « SANIBLOC » BREVETÉE S.O.D.C.

- Cuvette profonde, en fonte ou acier, émaillée blanc, entièrement libre de tout organe pouvant gêner le nettoyage.
- Brûleurs de dessus à très grand rendement, à tête émaillée instantanément amovible pour nettoyage.
- Robinetterie et organes de réglage de gaz et d'air dotés de perfectionnements inédits facilitant l'entretien.
- Moulés de fours mobiles, émaillés, se retirant facilement, à volonté, pour un nettoyage complet, et au besoin sur l'évier.

## MEUBLE-RÉCHAUD A GAZ BUTANE ET PROPANE "SANIBLOC" A 2 FEUX N° 2111

Estampillé U.R.G.



Meuble avec tiroir et porte en acier laqué blanc. Réchaud-plate fonte émaillée blanc, avec couvercle. Adaptable à l'utilisation des autres gaz par boîtes d'accessoires.

|  |   |     |               |   |     |
|--|---|-----|---------------|---|-----|
| Largueur                                 | % | 850 | Intr. : Larg. | % | 300 |
| Profondeur                               | — | 380 | — : Prof.     | — | 300 |
| Hauteur                                  | — | 800 | — : Haut.     | — | 625 |
| Poids approximatif d'expédition : 80 kgs |   |     |               |   |     |

## RÉCHAUDS-FOURS A GAZ "SANIBLOC" A 2 FEUX N° 2286 - 2288

Estampillés N.F. - A.T.G. et U.R.G.



N° 2286 - Sans grilloir. N° 2288 Avec grilloir. Fonte émaillée blanc, avec couvercle. Adaptable à l'utilisation des divers gaz. Nature du gaz à préciser à la commande.

|  |   |     |              |   |     |
|--|---|-----|--------------|---|-----|
| Largueur                                 | % | 850 | Four : Larg. | % | 380 |
| Profondeur                               | — | 380 | — : Prof.    | — | 300 |
| Hauteur                                  | — | 440 | — : Haut.    | — | 205 |
| Poids approximatif d'expédition : 87 kgs |   |     |              |   |     |

## RÉCHAUD-PLAT A GAZ "SANIBLOC" A 2 FEUX N° 2100

Estampillé N.F. - A.T.G. et U.R.G.



Fonte émaillée blanc, couvercle en acier émaillé dessus blanc, dessous granité. Adaptable à l'utilisation des divers gaz : ville, butane, etc. Nature du gaz à préciser à la commande.

|  |       |   |     |
|--|-------|---|-----|
| Largueur                                 | ..... | % | 850 |
| Profondeur                               | ..... | — | 360 |
| Hauteur                                  | ..... | — | 132 |
| Poids approximatif d'expédition : 21 kgs |       |   |     |



## CUISINIÈRE A 4 FEUX "SANIBLOC" N° 2574 ADAPTABLE AUX DIVERS GAZ

Estampillée U.R.G.



N° 2574 Sans thermostat. A gaz de ville. A gaz butane et propane. A gaz naturel. A air propané (à préciser à la commande). Adaptable à l'utilisation des divers gaz. Caractéristiques générales identiques à celles de la cuisinière N° 2576.  
Dimensions du four-grilloir : larg. 464 % ; prof. 396 % ; haut. 141 %.

|   |     |         |                  |     |
|---|-----|---------|------------------|-----|
| Largueur .....                            | 828 | Four    | Largueur .....   | 464 |
| Profondeur .....                          | 375 | rôti à  | Profondeur ..... | 426 |
| Hauteur .....                             | 800 | rôtir / | Hauteur .....    | 235 |
| Poids approximatif d'expédition : 102 kgs |     |         |                  |     |

Tous les Appareils de la série "SANIBLOC" (sauf la cuisinière N° 2576 et le réchaud-four N° 2292 avec thermostat, à gaz de ville seulement) sont livrés réglés à la demande soit u : gaz de Ville gaz Butane et Propane - gaz Naturel Air Propané, mais sont tous adaptables à l'utilisation de l'un ou l'autre de ces divers gaz, grâce à nos accessoires fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, etc. Nos accessoires permettent la transformation facile d'un appareil avec la certitude, pour l'utilisateur, d'obtenir un fonctionnement parfait et un rendement maximum.

## RÉCHAUDS-FOURS A GAZ "SANIBLOC" A 3 FEUX N° 2290 - 2292

Estampillés N.F. - A.T.G. et U.R.G.



## RÉCHAUD-PLAT A GAZ "SANIBLOC" A 3 FEUX N° 2140

Estampillé N.F. - A.T.G. et U.R.G.



Fonte émaillée blanc, couvercle en acier émaillé dessus blanc, dessous granité. Adaptable à l'utilisation des divers gaz. Nature du gaz à préciser à la commande.

|  |       |   |     |
|--|-------|---|-----|
| Largueur                                 | ..... | % | 890 |
| Profondeur                               | ..... | — | 405 |
| Hauteur                                  | ..... | — | 132 |
| Poids approximatif d'expédition : 28 kgs |       |   |     |

N° 2290 - Adaptable à l'utilisation des divers gaz. Nature du gaz à préciser à la commande.  
N° 2292 - Avec thermostat, à gaz de ville. Fonte émaillée blanc, avec couvercle.

|  |       |   |     |              |   |     |
|--|-------|---|-----|--------------|---|-----|
| Largueur                                 | ..... | % | 890 | Four : Larg. | % | 380 |
| Profondeur                               | ..... | — | 405 | — : Prof.    | — | 300 |
| Hauteur                                  | ..... | — | 440 | — : Haut.    | — | 205 |
| Poids approximatif d'expédition : 66 kgs |       |   |     |              |   |     |

## MEUBLES ACIER N° 2816 - 2820 POUR RÉCHAUDS-FOURS "SANIBLOC"



N° 2816 - Pour réchaud-fours N° 2286 et 2288.  
N° 2820 - Pour réchaud-fours N° 2290 et 2292.  
Meubles acier avec porte et contre-porte, abattante, laqués blanc au four.

|                                 |       |   |      |      |
|---------------------------------|-------|---|------|------|
| Largueur                        | ..... | % | 2818 | 2820 |
| Profondeur                      | ..... | — | 340  | 340  |
| Hauteur                         | ..... | — | 380  | 390  |
| Poids approx. d'expédition. kgs |       |   |      |      |
|                                 |       |   | 13   | 14   |

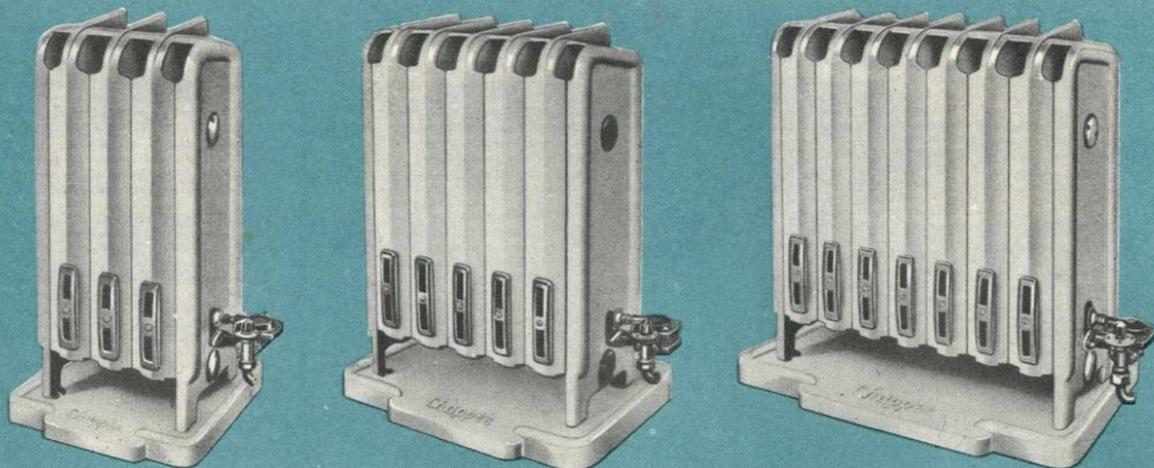
TOUTES les cuisinières série SANIT, dont la réputation de bon fonctionnement, haut rendement et robustesse n'est plus à faire, ont été enjolivées par un socle émaillé blanc et des poignées chromées. De plus, les nouvelles cuisinières mixtes carbon-gaz bénéficient des derniers perfectionnements de nos cuisinières à feu continu et, pour la partie gaz, de tous les avantages de la technique « SANIBLOC ».

★

Au verso de ce catalogue, nous présentons nos radiateurs « CHAPPÉE » qui, dès leur parution, ont obtenu un grand succès et dont le chauffage efficace par convection, joint à l'agrément de la radiation, a été unanimement apprécié.

**A GAZ DE VILLE**  
 Estampillés NF ATG

**A GAZ BUTANE ET A GAZ PROPANE**  
 Estampillés U.R.G.

**A GAZ NATUREL**


Radiaecteurs, avec ou sans plateau de parquet, tout fonte émaillée Bambou ou Blanc. Grande puissance massique. Encombrement réduit. Solidité à toute épreuve. Ils présentent à l'usager l'agrément de la radiation, l'efficacité de la convection et l'assurent d'un confort maximum.

Ces appareils sont fournis sur demande : à Gaz de ville avec veilleuse de sécurité et robinet à réglage de gaz, ou avec robinet de sécurité, régulateur de pression et prise de thermostat d'ambiance. Ce Thermostat d'ambiance peut être livré pour les Radiavecteurs munis d'un dispositif permettant le raccordement de cet accessoire. - A Butane et à Propane, avec robinet simple ou avec robinet à sécurité. - A Gaz Naturel, avec robinet simple.

| 3 Modèles — 3 puissances      | A Gaz de Ville | A Butane et à Propane | A Gaz Naturel | Plateaux de parquet 3 modèles |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|---------------|-------------------------------|
| 3 Éléments 2400 calories..... | N° 2690        | N° 2691               | N° 2693       | N° 2980                       |
| 5 — 4000 — .....              | N° 2700        | N° 2701               | N° 2703       | N° 2982                       |
| 7 — 5600 — .....              | N° 2710        | N° 2711               | N° 2713       | N° 2984                       |

| CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS      | 3 éléments | 5 éléments | 7 éléments | CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS            | 3 éléments | 5 éléments | 7 éléments |
|-------------------------------------|------------|------------|------------|---|------------|------------|------------|
| Hauteur totale $\frac{m}{16}$ ..... | 545        | 545        | 545        | Profondeur avec buse $\frac{m}{16}$ ..... | 340        | 360        | 382        |
| Largeur sans robinet.....           | 266        | 408        | 544        | — du corps $\frac{m}{16}$ .....           | 200        | 200        | 200        |
| avec —.....                         | 370        | 510        | 650        | Poids approx. d'expédition kgs            | 42         | 60         | 78         |

" Consultez nos tarifs en cours pour les différentes présentations de certains de nos appareils ".



APPAREILS DE CUISINE  
ET DE CHAUFFAGE  
A BOIS OU CHARBON

# CHAPPÉE

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>ME</sup>

TÉL. : KLÉ. 34-00 (PARIS) - KLÉ : 44-30 (PROV.)

# Cuisine

# Chauffée

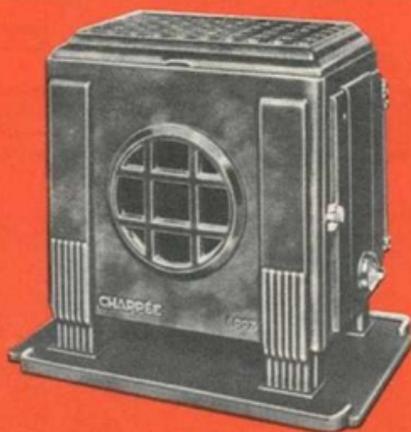
# Chauffage



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>E</sup>

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE. 8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>E</sup>

POÈLE A BOIS "HERMÉTIC"  
N° 8007



A feu continu visible, enveloppe en fonte émaillée. Coffre de combustion en acier. Dispositif breveté de circulation d'air. Réglage précis par valve chromée. Plateau de parquet sur demande.

|                        |                    |          |
|------------------------|--------------------|----------|
| Hauteur totale.        | ...                | 535      |
| Largeur du corps.      | ...                | 820      |
| Profondeur du corps.   | ...                | 310      |
| Diamètre de la buse.   | ...                | 97       |
| Volume chauffé.        | ... m <sup>3</sup> | 80 à 100 |
| Poids approx. d'expéd. | ... kgs            | 52       |

CHEMINÉE MIXTE N° 8032  
Estampillée N.F. - U.F.A.C.D.



A feu continu visible, en fonte émaillée, poignées de couvercle et de porte chromées, utilisant des charbons anthraciteux, coke, boulets maigres et bois. Plateau de parquet sur demande.

|                        |                    |     |
|------------------------|--------------------|-----|
| Hauteur totale.        | ...                | 585 |
| Largeur du corps.      | ...                | 475 |
| Profondeur du corps.   | ...                | 385 |
| Diamètre de la buse.   | ...                | 125 |
| Volume chauffé.        | ... m <sup>3</sup> | 160 |
| Poids approx. d'expéd. | ... kgs            | 100 |

CHEMINÉES N° 8088 et 8089  
Estampillées N.F. U.F.A.C.D.



Avec plateau de parquet, en fonte émaillée, poignées de couvercle et de porte chromées, à combustion à travers la masse et à départ direct, utilisant des charbons anthraciteux, coke, boulets maigres.

| N°                     | 8088               | 8089    |
|------------------------|--------------------|---------|
| Hauteur totale.        | ...                | 595 645 |
| Largeur du corps.      | ...                | 380 425 |
| Profondeur du corps.   | ...                | 310 335 |
| Diamètre de la buse.   | ...                | 97 111  |
| Volume chauffé.        | ... m <sup>3</sup> | 100 140 |
| Poids approx. d'expéd. | ... kgs            | 73 88   |

CALORIFÈRE N° 8110  
Estampillé N.F. - U.F.A.C.D.



A feu continu visible, avec bavette, en fonte émaillée, poignées et accessoires chromés, à combustion à travers la masse et à départ direct utilisant des charbons anthraciteux, coke, boulets maigres.

|                        |                    |           |
|------------------------|--------------------|-----------|
| Hauteur totale.        | ...                | 560       |
| Largeur du corps.      | ...                | 350       |
| Profondeur du corps.   | ...                | 300       |
| Diamètre de la buse.   | ...                | 97        |
| Volume chauffé.        | ... m <sup>3</sup> | 100 à 120 |
| Poids approx. d'expéd. | ... kgs            | 75        |

CALORIFÈRES N° 8093 à 8096  
Estampillés N.F. - U.F.A.C.D.



A feu continu visible, en fonte émaillée, poignées chromées, à combustion à travers la masse et à départ direct, utilisant des charbons anthraciteux, coke, boulets maigres. Plateau de parquet sur demande.

| N°                  | 8093               | 8094 | 8095 | 8096 |     |
|---------------------|--------------------|------|------|------|-----|
| Hauteur totale.     | ...                | 550  | 660  | 750  | 800 |
| Largeur du corps.   | ...                | 275  | 305  | 340  | 360 |
| Profond. du corps.  | ...                | 275  | 295  | 330  | 365 |
| Diam. de la buse.   | ...                | 97   | 97   | 111  | 111 |
| Volume chauffé.     | ... m <sup>3</sup> | 80   | 100  | 140  | 180 |
| Pds app. d'exp. kgs | ...                | 51   | 69   | 89   | 105 |



## CUISINIÈRES A FEU CONTINU "HERMÉTIC" TOUT FEU N°s 5910 - 5911 - 5913 FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER N°s 7905 - 7906



Avec chaudière. Coup de feu et tampon meulé. Barre de devant, poignées et robinet chromés. Base dessus ou derrière. Long. Prof. N° 5910 - Dessus éma. gr. ou meulé 800 830  
N° 5911 - meulé 880 830  
N° 5913 - meulé 870 820

| N°                 | 5910   | N°               | 5910   |
|--------------------|--------|------------------|--------|
|                    | à 5913 |                  | à 5913 |
| Dessus : Larg. %   | voir   | Four : Larg. %   | 368    |
| Prof. %            | 415    | Prof. %          | 400    |
| Hauteur totale     | 800    | Haut. %          | 280    |
| Cont. chaudi. lit. | 7,8    | Pds ap.d'exp.kgs | 238    |

Avec chaudière. Façade et côtés en fonte émaillée. Coup de feu et tampon nervrés meulés. Barre de devant, poignées et robinet de chaudière chromés. Dessus ou derrière, au centre. Long. Prof. N° 7905 - Dessus émaillé gr. ou meulé 820 840  
N° 7906 - meulé 840 840

| N°                 | 7905 | N°               | 7905 |
|--------------------|------|------------------|------|
|                    | 7906 |                  | 7906 |
| Dessus : Larg. %   | voir | Four : Larg. %   | 288  |
| Prof. %            | 415  | Prof. %          | 315  |
| Hauteur totale     | 730  | Haut. %          | 220  |
| Cont. chaudi. lit. | 4,8  | Pds ap.d'exp.kgs | 120  |

## CUISINIÈRES A FEU CONTINU "HERMÉTIC" FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER N°s 7910 - 7911 - 7913



Avec chaudière. Coup de feu et tampon meulé. Barre de devant, poignées et robinet chromés. Base dessus ou derrière. Long. Prof. N° 7910 - Dessus éma. gr. ou meulé 800 830  
N° 7911 - meulé 880 830  
N° 7913 - meulé 870 820

| N°                 | 7910 | N°              | 7910 |
|--------------------|------|-----------------|------|
|                    | 7911 |                 | 7911 |
| Dessus : Larg. %   | voir | Four : Larg. %  | 368  |
| Prof. %            | 415  | Prof. %         | 400  |
| Hauteur totale     | 800  | Haut. %         | 280  |
| Cont. chaudi. lit. | 7,8  | Pds ap.d'exp.kg | 190  |

N° 5830 à bois et charbon, avec chaudière. Émaillé blanc. Barre et poignées chromées. 2 fours indépendants : l'un à bois et charbon l'autre et les 2 brûleurs de dessus au gaz de ville. Butane ou divers gaz (à préciser à la commande). Dessus meulé : long. 920% ; prof. 615% ; haut. totale 800%.

| N°                   | 7910 | N°                | 7910 |
|----------------------|------|-------------------|------|
|                      | 7911 |                   | 7911 |
| Four : Larg. %       | 380  | Four : Larg. %    | 380  |
| à Prof. %            | 415  | à Prof. %         | 380  |
| charbon (Haut. %)    | 280  | gaz (Haut. %)     | 170  |
| Cont. chaudière lit. | 8    | Pds app. d'exp.kg | 198  |



LES appareils de chauffage « CHAPPÉE », présentés dans ce catalogue, comprennent nos poêles à bois, cheminées et calorifères dont la réputation est consacrée par des centaines de milliers en service.

Certains de ces modèles ont eu leurs lignes modifiées, telles les cheminées N°s 6088-6089 remplaçant les N°s 6078-6079. Tous ont été enlaidés et améliorés par des poignées et accessoires chromés. Nous attirons particulièrement votre attention sur :

— Le calorifère à feu continu visible N° 8110, tête d'une nouvelle série, ayant une surface de chauffe importante, à bavoite faisant corps avec l'appareil. Nos poêles, calorifères et cheminées se font, en général, émaillés chromés ou bambou.

Consultez nos tarifs en cours pour les différentes présentations de certains de nos modèles : couleurs des émaux, plateaux de parquet, etc.

Nos CUISINIÈRES SANIT N°s 5065 et 5830 peuvent se jumeler avec nos cuisinières n°s 2572-2573-2610-2611-1245

## CUISINIÈRE A FEU CONTINU "SANIT" ACIER ET FONTE N°s 5065



N° 5065 - Avec foyer mixte, à bois et charbon, avec et sans chaudière (avec foyer pot à houille sur demande). Acier sur châssis fonte. Émaillé blanc. Dessus meulé. Barre, poignées et robinet chromés. Portes abattantes.

| N°                 | 5065 | N°               | 5065 |
|--------------------|------|------------------|------|
| Dessus : Larg. %   | 870  | Four : Larg. %   | 380  |
| Prof. %            | 415  | Prof. %          | 415  |
| Haut. totale       | 800  | Haut. %          | 280  |
| Cont. chaudi. lit. | 6    | Pds ap.d'exp.kgs | 178  |

## CUISINIÈRES A FEU CONTINU TOUT FONTE N°s 4009 - 4019



Émaillées blanc ou chromés avec chaudière émaillée et robinet chromé. Dessus meulé avec coup de feu ; tampons et rondelles à nervures concentriques. Foyer mixte. Parties ouvrantes. Série normale : avec barre et poignées émaillées. Série luxe : avec barre et poignées chromées.

| N°             | 4009 | N°             | 4009 |
|----------------|------|----------------|------|
|                | 4019 |                | 4019 |
| Des. : L. %    | 780  | Four : Larg. % | 310  |
| Prof. %        | 800  | Prof. %        | 370  |
| Haut. totale   | 740  | Haut. %        | 280  |
| Cont. ch. lit. | 5,9  | Pds d'exp.kg   | 188  |

## CUISINIÈRES TOUT FONTE N°s 4008 - 4018



Émaillées blanc ou chromés avec chaudière émaillée et robinet chromé. Dessus meulé. Base ovale au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes ouvrantes. Série normale : avec barre et poignées émaillées. Série luxe : avec barre et poignées chromées.

| N°             | 4008 | N°             | 4008 |
|----------------|------|----------------|------|
|                | 4018 |                | 4018 |
| Des. : Larg. % | 750  | Four : Larg. % | 310  |
| Prof. %        | 800  | Prof. %        | 370  |
| Haut. totale   | 740  | Haut. %        | 280  |
| Cont. ch. lit. | 5,9  | Pds d'exp.kg   | 173  |

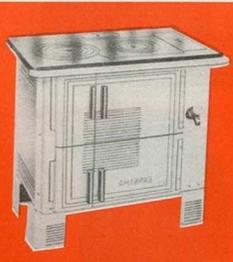
## CUISINIÈRE ACIER ET FONTE GRILLON N° 7803



Corps acier, façade et côtés fonte émaillée blanc ou chromés. Dessus meulé à 2 trous. Base ronde au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante avec robinet chromé. Barre devant fonte émaillée. Portes ouvrantes.

| N°                | 7803 | N°               | 7803 |
|-------------------|------|------------------|------|
| Dessus : Larg. %  | 680  | Four : Larg. %   | 278  |
| Prof. %           | 380  | Prof. %          | 310  |
| Hauteur totale    | 700  | Haut. %          | 200  |
| Cont.chaudi. lit. | 4    | Pds ap.d'exp.kgs | 82   |

## CUISINIÈRES ACIER ET FONTE BREHAT N°s 7806 - 7816



Corps acier, façade et côtés fonte émaillée blanc ou chromés. Dessus meulé. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante avec robinet chromé. Barre devant fonte émaillée.

| N°             | 7806 | N°             | 7806 |
|----------------|------|----------------|------|
|                | 7816 |                | 7816 |
| Des. : Larg. % | 750  | Four : Larg. % | 310  |
| Prof. %        | 800  | Prof. %        | 370  |
| Haut. totale   | 770  | Haut. %        | 280  |
| Cont. ch. lit. | 5,9  | Pds d'exp.kg   | 119  |

## CUISINIÈRE TOUT FONTE BRESSANE N° 4653

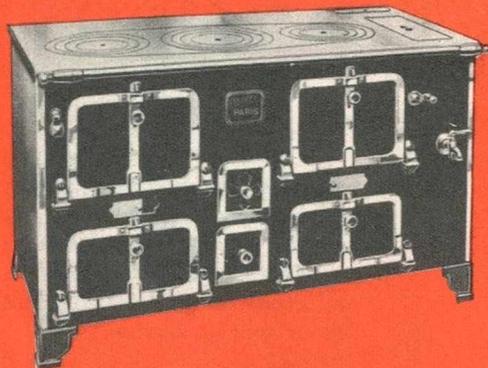


Cuisinière de campagne avec porte à rôtir, émaillée blanc ou chromés. Dessus meulé à 4 trous. Grand foyer mixte. Base ovale dessus ou derrière. Chaudière avec robinet chromé. Série normale : barres, poignées et boutons émaillés. Série luxe : barres, poignées et boutons chromés.

| N°                | 4653 | N°               | 4653 |
|-------------------|------|------------------|------|
| Dessus : Larg. %  | 980  | Four : Larg. %   | 400  |
| Prof. %           | 728  | Prof. %          | 680  |
| Haut. totale      | 740  | Haut. %          | 280  |
| Cont.chaudi. lit. | 18   | Pds ap.d'exp.kgs | 284  |



**POUR COLLECTIVITÉS-RESTAURANTS**  
N<sup>os</sup> 6205 à 6218



Fourneau en acier et fonte. Dessus brut, encadrements acier poli, barre devant, buse à droite ou à gauche, foyer à houille ou mixte (bois et charbon), chaudière à droite ou à gauche, 2 étuves, 2 cendriers dont un trieur. Sur demande spéciale, il est possible d'incorporer un bouilleur pour service d'eau chaude.

| N <sup>os</sup>          | 6205  | 6207  | 6209  | 6211  | 6213  | 6215  | 6217  |
|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Ch. à dte                | 6206  | 6208  | 6210  | 6212  | 6214  | 6216  | 6218  |
| Long. tot. $\frac{m}{m}$ | 1.200 | 1.300 | 1.400 | 1.500 | 1.600 | 1.800 | 2.000 |
| Larg. — —                | 700   | 700   | 740   | 740   | 800   | 800   | 850   |
| Haut. — —                | 820   | 820   | 820   | 820   | 820   | 820   | 820   |
| Larg. four —             | 320   | 340   | 370   | 400   | 460   | 500   | 550   |
| Prof. — —                | 490   | 530   | 540   | 560   | 580   | 620   | 650   |
| Ø buse — —               | 160   | 160   | 180   | 180   | 180   | 180   | 180   |
| Cont. ch. lit.           | 18    | 18    | 24,5  | 24,5  | 32,5  | 32,5  | 52,5  |
| Pds ap. kgs              | 271   | 292   | 318   | 363   | 409   | 482   | 560   |

**SÉRIE MARINE**  
N<sup>o</sup> 7002



Petite cuisinière en fonte vernie noire. Dessus meulé. Buse ronde, dessus ou derrière. Livrée uniquement avec foyer à houille.

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Largeur totale. $\frac{m}{m}$ | 570 |
| Profondeur tot. —             | 410 |
| Hauteur totale. —             | 600 |
| Diam. de buse —               | 111 |
| Four : Larg. —                | 270 |
| — : Prof. —                   | 280 |
| — : Haut. —                   | 205 |
| Poids app. d'exp. kg          | 56  |

**POÊLE PARISIEN**  
N<sup>o</sup> 7043



Poêle-cuisinière sur pieds en fonte vernie noire. Dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière, toujours livré sans mains courantes.

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Largeur totale. $\frac{m}{m}$ | 600 |
| Profond. totale —             | 350 |
| Hauteur totale. —             | 590 |
| Diam. de buse —               | 111 |
| Four : Larg. —                | 230 |
| — : Prof. —                   | 280 |
| — : Haut. —                   | 140 |
| Poids ap. d'exp. kgs          | 35  |

**SÉRIE TORTUE**  
N<sup>os</sup> 8501 à 8508



Appareil à feu continu, intérieur briques réfractaires. Avec couvercle, jeu de rondelles sur le dessus, buse derrière.

| N <sup>os</sup> | Haut. tot. $\frac{m}{m}$ | Cube chauff. m <sup>3</sup> | Pds app. exp. k |
|-----------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 8501            | 540                      | 50                          | 20              |
| 8502            | 590                      | 60                          | 25              |
| 8503            | 640                      | 75                          | 27              |
| 8504            | 700                      | 100                         | 32              |
| 8505            | 770                      | 130                         | 37              |
| 8506            | 860                      | 160                         | 49              |
| 8507            | 920                      | 220                         | 65              |
| 8508            | 970                      | 300                         | 83              |

*Poêle à Mazout*

**CHAPPÉE**



*c'est une production*

A BRULEUR  
Breveté S.G.D.G.

**N° 8140**

Tout Fonte  
Émaillée Bambou

ÉLÉGANT PRATIQUE  
ROBUSTE

CHAUFFANT 140 m<sup>3</sup>

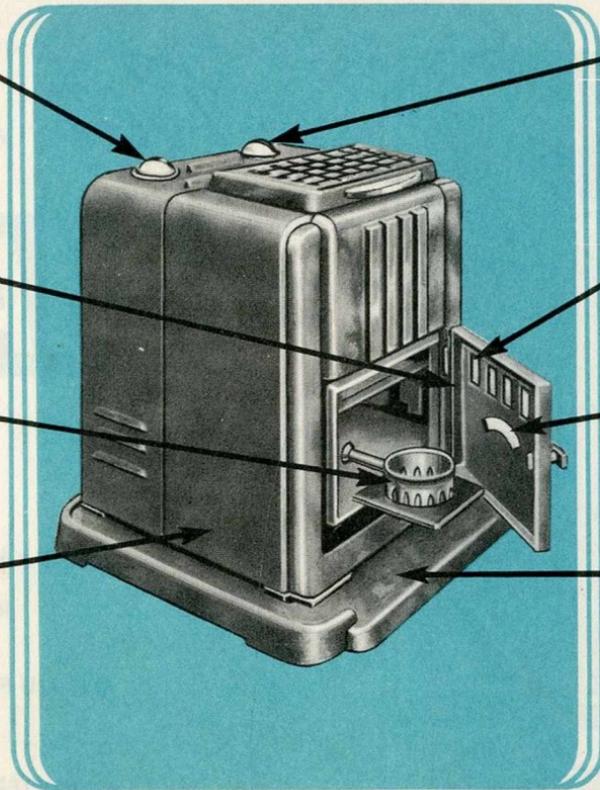
CARACTÉRISTIQUES AU VERSO



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs - Kléber: 34.00 (8 lignes)  
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI<sup>e</sup>) - Tél. : - 44.30 (Province)  
Salles d'Exposition: 170, Faub. St-Mauré et au Siège Social: 8, Place d'Iéna, PARIS





**1**  
Manette de réglage du débit de mazout selon la température désirée.

**3**  
Porte étanche d'accès au brûleur.

**5**  
Brûleur instantanément amovible pour nettoyage éventuel.

**7**  
Corps en fonte émaillée avec garnissage en réfractaire et retour de flammes, assurant une combustion complète et évitant les dépôts de suie.

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Largeur du corps    | 420 m/m. |
| Profondeur du corps | 460 —    |
| Hauteur totale.     | 640 —    |
| Largeur du Plateau  | 485 —    |
| Profond.            | 550 —    |

**2**  
Bouchon de remplissage du réservoir, très accessible.

**4**  
Regards pour voir les flammes.

**6**  
Réglage d'air commandé par manette.

**8**  
Plateau cuvette, en fonte émaillée, protégeant efficacement le parquet en cas de fausse manœuvre au remplissage.

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Diamètre de la buse                  | 111 m/m.   |
| Distance du sol au-dessus de la buse | 515 —      |
| Conten. du réservoir                 | 8 lit. 500 |
| Consom. en plein régime, environ     | ½ lit. h.  |

Cet appareil est muni d'un dispositif de sécurité en cas d'extinction.

*La nouvelle Cuisinière  
à Charbon Sanibloc*

**CHAPPÉE**

**N° 5576**

Possède au maximum les qualités des Cuisinières à feu continu.

SA SOUPLESSE SA RAPIDITÉ DE CUISSON - SON VASTE  
FOUR CHAUFFÉ SYMÉTRIQUEMENT LUI DONNENT LES  
AVANTAGES CULINAIRES D'UNE CUISINIÈRE A GAZ.

Sœur jumelle des Cuisinières à Gaz Sanibloc N°s 2574 et 2576  
elle permet de réaliser, avec celles-ci, un ensemble rigou-  
reusement homogène.

CARACTÉRISTIQUES AU VERSO

*c'est une production*



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

Société Anonyme - Capital 328 000 000 de Francs  
8, Place d'Iéna PARIS (XVI<sup>e</sup>) - 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





**1**  
Manette de commande de registre d'allumage.

**2**  
Départ des fumées dessus ou derrière.

**3**  
Tirette de secouage de la grille à rouleaux.

**4**  
Manette de réglage d'air de combustion.

**5**  
Four calorifugé, chauffé symétriquement, à température uniformément répartie.

**6**  
Porte de four étanche, abattante, permettant l'accès très facile au cendrier et à la grille.

Grande capacité culinaire sous un encombrement très réduit. Circuit des fumées assurant un chauffage enveloppant et régulier du four dont le plafond émet, en outre, des rayons infra-rouges. Qualités culinaires comparables à celles d'un four à gaz ou électrique grâce à l'excellente répartition des températures.

Consommation de charbon de la Cuisinière à Feu Continu N° 5576:

A titre d'exemple

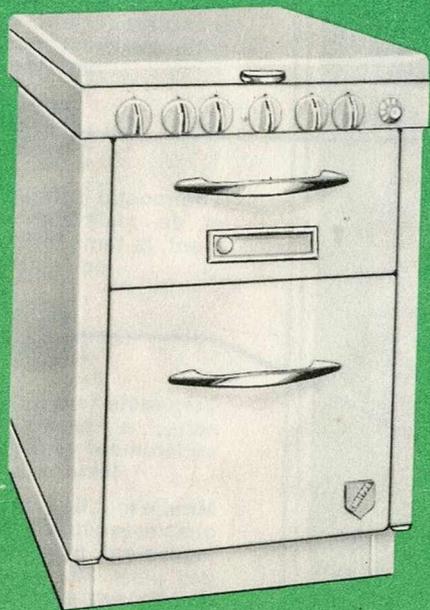
- 1° — Cuisinière en allure normale, consommation située aux environs de 5 kilos par 24 heures.
- 2° — En période de ralenti, la nuit et entre les repas, consommation moyenne de 60 grammes à l'heure.

|            |            |            |          |      |          |   |          |
|------------|------------|------------|----------|------|----------|---|----------|
| Dimensions | Largeur    | Cuisinière | 525 m/m. | Four | 370 m/m. | Diamètre du tuyau correspondant à la buse | 125 m/m. |
|            | Profondeur | —          | 575 —    | —    | 430 —    |   |          |
|            | Hauteur    | —          | 800 —    | —    | 280 —    |   |          |

Pour le prix d'un Appareil à 1 seul

# La Cuisinière Sanibloc

## CHAPPÉE



**N° 2574**

ou

**N° 2576**

Sans Thermostat

Avec Thermostat

ADAPTABLE AUX DIVERS GAZ

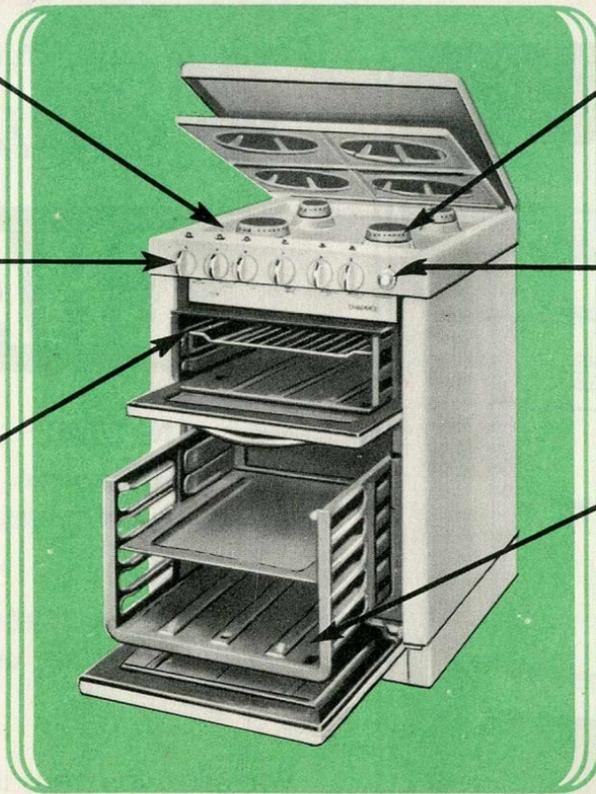
A GAZ DE VILLE

A 2 FOURS INDÉPENDANTS  
DONT UN A DEUX USAGES

VOUS DONNERA TOUS LES AVANTAGES DÉCRITS AU VERSO

*c'est une production*

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**  
Société Anonyme - Capital 528 000 000 de Francs - Kléber 34-00 (8 lignes) - 44-20 (Province)  
**8, Place d'Iéna - PARIS (XVI<sup>e</sup>) - Tél.**  
Salles d'Exposition : 170, Foyb. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



1

Cuvette profonde en acier émaillé blanc, entièrement libre de tout organe pouvant gêner le nettoyage.

3

Robinetterie et organes de réglage de gaz et d'air dotés de perfectionnements inédits facilitant au maximum l'entretien.

5

Four-Grilloir pour grillades et gratins, indépendant du four à rôtir.

Ce four fonctionne **aussi en étuve**, à température réglable jusqu'à 160°, par **récupération**, sans consommation de gaz.

Le moufle émaillé est instantanément amovible pour nettoyage complet, et au besoin sur l'évier.

2

Brûleurs de dessus à très grand rendement, à tête émaillée instantanément amovible pour nettoyage.

4

Thermostat permettant de régler et de maintenir, automatiquement, la température de cuisson convenable.

6

Très vaste four à rôtir et à pâtisserie, à parois hermétiques, entièrement calorifugé par de la laine minérale.

Moufle mobile émaillé, monté sur glissières à billes, coulissant très facilement pour la surveillance des plats. Par déverrouillage, ce moufle est également amovible pour nettoyage complet, et au besoin sur l'évier.

| Dimensions | Largeur    | Cuisinière | 525 m/m. | Four-Grilloir | 464 m/m. | Four à rôtir | 464 m/m. |
|------------|------------|------------|----------|---------------|----------|--------------|----------|
|            | Profondeur | —          | 575 —    | —             | 396 —    | —            | 408 —    |
|            | Hauteur    | —          | 800 —    | —             | 141 —    | —            | 255 —    |

# Ensemble de Cuisine

## CHAPPÉE JACOB, DELAFON



SÉRIE SANIBLOC

*c'est une production*

Caractéristiques au verso

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 8. PLACE D'IÉNA - PARIS XVI<sup>E</sup>



L'ensemble de cuisine série " Sanibloc ", représenté au verso, est un exemple des combinaisons qu'il est possible de réaliser avec :

- La cuisinière à charbon " Chappée ", à feu continu, N° 5576.
- Les cuisinières à gaz " Chappée ", à 2 fours indépendants :  
N° 2574, sans thermostat, adaptable aux divers gaz ou  
N° 2576, avec thermostat, à gaz de ville.
- La table-timbre " Jacob, Delafon ", à 2 compartiments, N° 3900, en fonte, émail " Noyon " qualité spéciale, équipée d'une robinetterie mélangeuse à bec articulé et de bondes avec té de vidange.
- Le meuble, N° 6602, avec tiroir et 3 portes dont une supportant un vide-ordures, en ébénisterie finement laquée.

### COTES D'ENCOMBREMENT

| Désignation des appareils               |   | Largeur | Profondeur | Hauteur |
|---|---|---------|------------|---------|
| Cuisinière N° 5576.                     |   | 525     | 575        | 800     |
| — N°s 2574 ou 2576                      | — | 525     | 575        | 800     |
| Table-timbre N° 3900 sur meuble N° 6602 | — | 1200    | 575        | 800     |

**Demandez nos notices détaillées des divers appareils composant l'ensemble de cuisine série " Sanibloc ".**



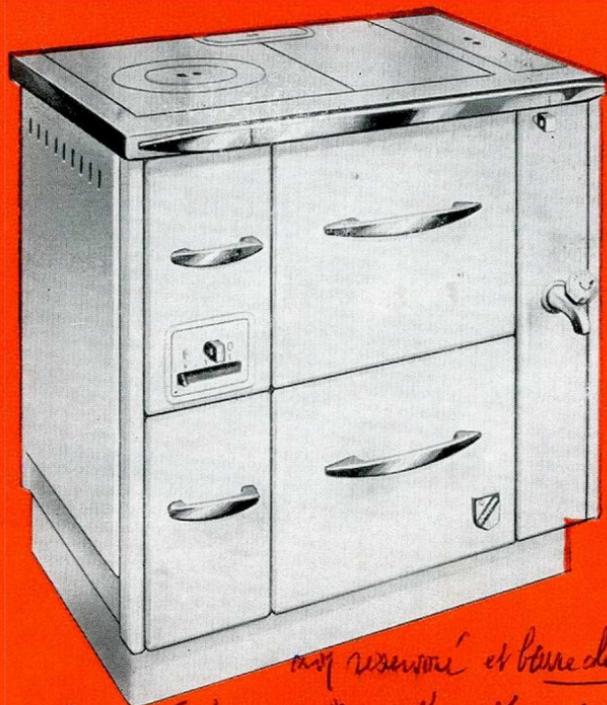
## SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs

8, Place d'Iéna - PARIS (XVI<sup>e</sup>) - 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





*avec réservoir et barre de devant*

*n° 5920 - Fonte émaillée 80% x 53% - 685 x 100*

*n° 7923 - Fonte et acier 87% x 62% - 654 x 50*

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

8, pl. d'Iéna, PARIS-16<sup>e</sup> - Tél. KLÉ, 34-00, 44-30 POI. 22-30

**Chappée**



## CUISINIÈRE A FEU CONTINU, Série "HERMÉTIC"

à bois et à charbon

Fonte N<sup>os</sup> **5920 - 5921 - 5928**

Fonte et acier N<sup>os</sup> **7920 - 7921 - 7923 - 7936**

Les cuisinières « HERMÉTIC » s'intègrent à la ligne des ensembles de cuisine les plus modernes. Grâce à la longue expérience "Chappée", elles offrent le meilleur service :

- cuisson parfaite pour repas de 8 à 10 personnes,
- rendement élevé, d'où économie de charbon,
- rapide montée en température,
- robustesse due à son foyer en parabole réfractaire.

Les façades et côtés sont en fonte émaillée blanc ou chamçis.

La barre avant, les poignées et le robinet sont chromés. Les cuisinières « HERMÉTIC » comportent une chaudière sauf dans le cas de la cuisinière 7936, de 70 cm, spécialement étudiée pour les cuisines aux dimensions réduites.

Buse de départ de fumées sur le dessus ou à l'arrière.

Elles fonctionnent : au flambant sec (dit "noisette") calibré 15x30; sont éventuellement utilisables : le flambant sec 30x5), les maigres anthraciteux 15 x 30 et les boulets de 40 gr. à moins de 12 % de cendres.

En feu intermittent seulement, on peut utiliser des bûches de 33cm.

|  | Larg.  | Prof.  |
|--|--------|--------|
| N <sup>os</sup> 5920-7920 Dessus meulé ..    | 800 mm | 530 mm |
| N <sup>os</sup> 5921-7921 — — ..             | 850 mm | 530 mm |
| N <sup>os</sup> 5923- <del>7923</del> — — .. | 870 mm | 620 mm |
| N <sup>o</sup> 7936 — — ..                   | 700 mm | 530 mm |

La puissance calorifique de l'appareil permet, en outre, de chauffer le local où il se trouve, à condition que le volume corrigé ne soit pas supérieur à 80 m<sup>3</sup>.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

|                 |         |      |        |        |
|-----------------|---------|------|--------|--------|
| Haut. totale..  | mm 800  | Four | Larg.  | mm 365 |
| Cont. chaud..   | lit 7,5 | —    | Prof.. | — 400  |
| Buse pour tuyau | mm 139  | —    | Haut.. | — 260  |

Poids approx. d'expéd. pour les cuisinières  
 N<sup>os</sup> 5920 à 5923 : 228 kg. N<sup>os</sup> 7920 à 7923 200 kg  
 N<sup>o</sup> 7936 : 178 kg

# Chappée

## CUISINIÈRE A FEU CONTINU

N° 5945, de 75 cm

Fonte et Acier Foyer à bois et à charbon

Cette nouvelle cuisinière "Chappée" à feu continu bénéficie de la très longue expérience acquise par la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, en matière d'appareils de cuisson à prix modique. D'une conception simple et rationnelle, elle possède des qualités d'esthétique et de résistance habituellement réservées à des appareils de prix plus élevé. Elle permet, en outre, une grande précision dans le contrôle de la combustion.

- On remarquera particulièrement :
- la porte enveloppante qui protège et dissimule les organes de conduite ;
  - le foyer entièrement garni de briques réfractaires, offrant une très grande résistance ;
  - une grille mobile pour un décendrage aisé ;
  - les plaques coup de feu indéformables et incassables, dont le tracé rectangulaire facilite au maximum le chargement en combustible, notamment pour le bois ;
  - la trappe de ramonage en façade très accessible ;
  - la ventouse de réglage d'air granelée qui garantit une grande précision de combustion dans les meilleures conditions d'utilisation.

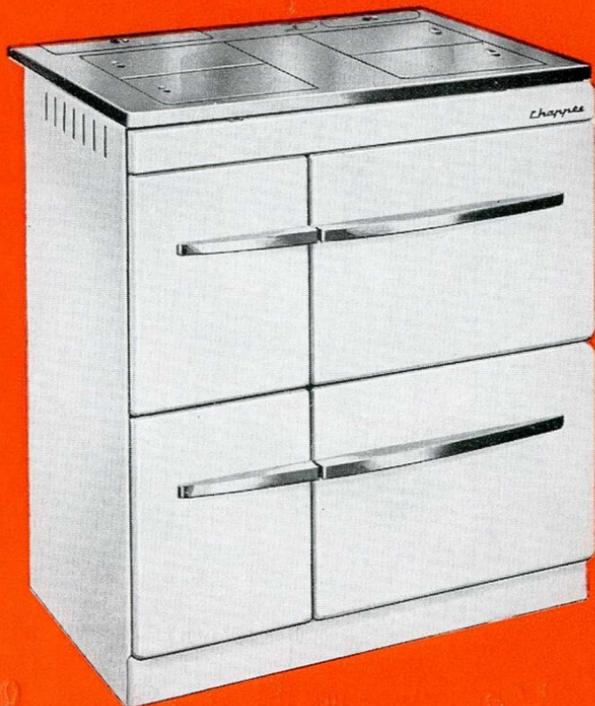
Sa ligne permet la réalisation d'ensembles fonctionnels et, outre les nombreux perfectionnements, elle bénéficie des caractéristiques qui ont contribué au renom de la marque "Chappée".

Elle fonctionne : au flambant sec (dit "noisette") calibré 15 x 30 ; sont éventuellement utilisables : le flambant sec 30 x 50, les maigres anthraciteux 15 x 30 et les boulets de 40 gr. à moins de 12 % de cendres.

En feu intermittent seulement on peut utiliser des bûches de 25cm. La puissance calorifique de l'appareil permet, en outre, de chauffer le local où il se trouve, à condition que le volume corrigé ne soit pas supérieur à 80 m<sup>3</sup>.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

|                | Appareil | Four | Buse pour tuyau de | Poids Approximatif d'expédition |
|----------------|----------|------|--------------------|---------------------------------|
| Largeur.....mm | 745      | 330  |                    |                                 |
| Profond. ... — | 535      | 380  | 139                | 160 kg.                         |
| Hauteur .... — | 800      | 250  |                    |                                 |



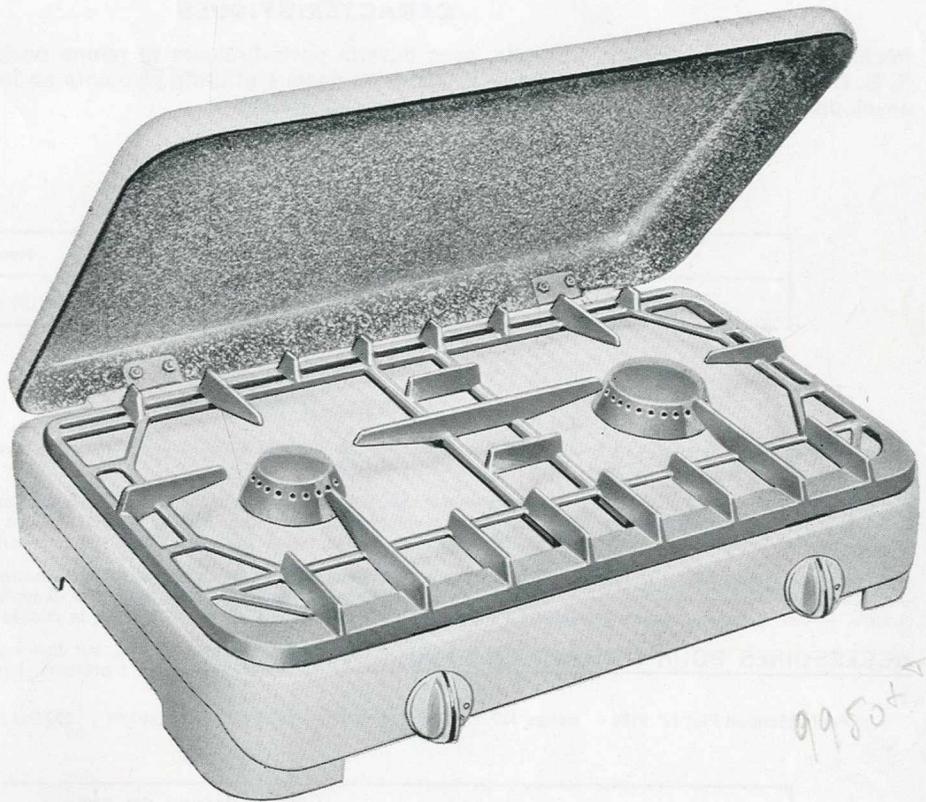
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, pl. d'Iéna, PARIS-16<sup>e</sup> Tél. KLÉ. 34-00, 44-30 - POI. 22-30

**RÉCHAUD - PLAT SANIBLOC**



**CHAPPÉE**



**ADAPTABLE A L'UTILISATION DES DIVERS GAZ**

**N° 2100**

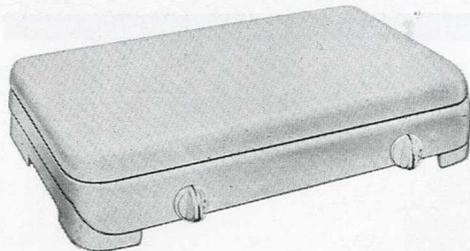


**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDÈRIE**

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

# RÉCHAUD-PLAT SANIBLOC "CHAPPÉE"

N° 2100



(Breveté S. G. D. G. Modèle déposé)  
Estampillé NF-ATG et U. R. G.

Réglé à la demande soit au : Gaz de Ville, Gaz Butane et Propane, Gaz Naturel, Air Propané - Nature du gaz à préciser à la commande.

Adaptable à l'utilisation des divers gaz grâce à nos boîtes complètes d'accessoires.

## CARACTÉRISTIQUES

Réchaud-Plat de conception nouvelle, avec cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets Monobloc, Bté S. G. D. G., en fonte émaillée blanc — Brûleurs de dessus et grille pivotante en fonte émaillée — Couvercle enveloppant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité.

## DIMENSIONS

| Largeur  | Profondeur | Hauteur  |
|----------|------------|----------|
| 550 m/m. | 360 m/m.   | 132 m/m. |

## DESCRIPTION

**TABLE DE TRAVAIL :** 1 Brûleur lent à gauche, 1 Brûleur rapide à droite. — Grille mobile, d'une seule pièce, s'enlevant facilement pour le nettoyage, émaillés.

**ROBINETTERIE :** 2 Robinets en laiton, modèles déposés, précis, robustes et indé réglables, à rattrapage de jeu automatique et facilement démontables. Dispositif permettant le démontage aisé et instantané, sans outil, des clés des robinets pour un graissage périodique. — 2 Manettes en matière plastique moulée, fixées sur les robinets par pression.

**RÉGLAGE DES BRÛLEURS :** Air : par venturi, breveté S. G. D. G., coulissant dans les brûleurs, avec vis moletée de blocage. Gaz de Ville et Air Propané : par vis dans les boulons à lanterne des robinets, accessibles sur la cuvette. — Gaz Butane, Propane et Naturel : les vis doivent être remontées pour dégager le passage transversal des boulons.

**ACCESSOIRES POUR L'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ :** fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil.

Pour Réchaud-Plat N° 2100 Boîtes N° : 100 Gaz de Ville 200 Butane et Propane 300 Gaz Naturel 400 Air Propané

| Désignation          | Débits Horaires des Brûleurs |              |             |                   |             |                         |
|----------------------|------------------------------|--------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------------|
|                      | Mth/Heure                    | Gaz de Ville |             | Butane et Propane | Gaz Naturel | Air Propan. à 6200 mth. |
|                      |                              | à 4500 mth.  | à 4000 mth. |                   |             |                         |
| Brûleur lent .       | 1950                         | 475 litres   | 540 litres  | 52 litres         | 200 litres  | 345 litres              |
| — rapide .           | 2600                         | 635 —        | 715 —       | 90 —              | 300 —       | 460 —                   |
| Débit total maximum. | 4550                         | 1110 —       | 1255 —      | 142 —             | 500 —       | 805 —                   |

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 m/m. Pour le Butane et Propane : aux pressions d'utilisation. — Pour le Gaz Naturel : à la pression moyenne de 90 m/m.

POIDS NET : 18 kgs.

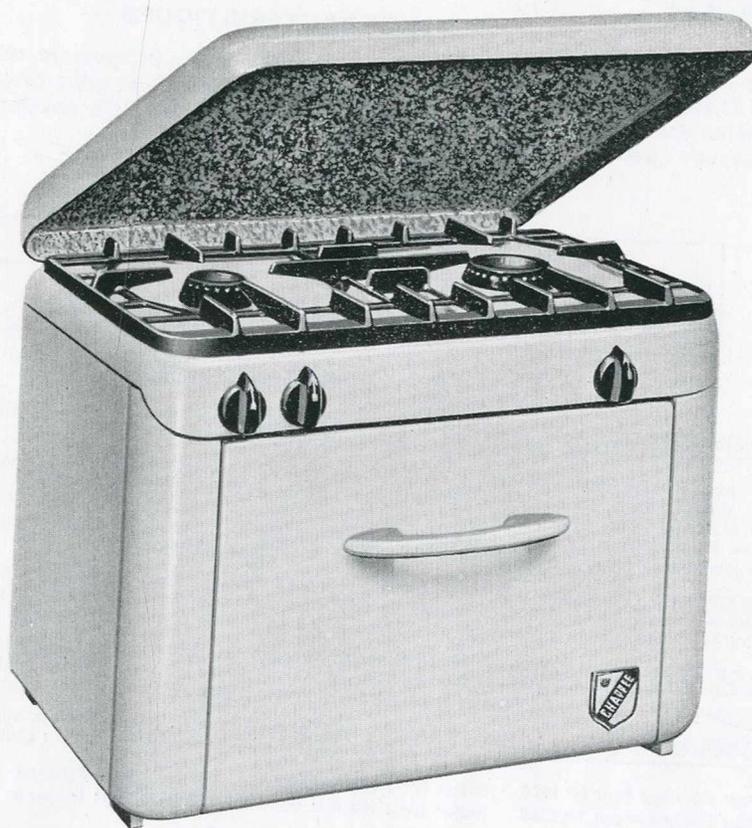
POIDS EMBALLÉ : 21 kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

RÉCHAUDS-FOURS SANIBLOC



# CHAPPÉE



ADAPTABLES A L'UTILISATION DES DIVERS GAZ

SANS GRILLOIR  
N° 2286

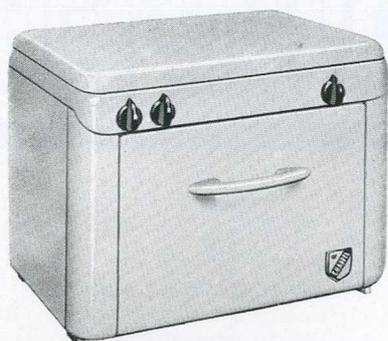
AVEC GRILLOIR  
N° 2288



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

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

# RÉCHAUDS-FOURS SANIBLOC "CHAPPÉE"



**SANS GRILLOIR**  
**N° 2286**

**AVEC GRILLOIR**  
**N° 2288**

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

Réglés à la demande soit au : Gaz de Ville, Gaz Butane et Propane, Gaz Naturel, Air Propané Nature du gaz à préciser à la commande.  
Adaptables à l'utilisation des divers gaz grâce à nos boîtes complètes d'accessoires.

## CARACTÉRISTIQUES

Réchauds-Fours de conception nouvelle, avec cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets Monobloc, Btés S.G.D.G., en fonte émaillée blanc — Brûleurs de dessus et grille pivotante en fonte émaillée noir — Four entièrement calorifugé par de la laine de verre — Couvercle enveloppant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité.

## DIMENSIONS

| Désignation    | Hauteur              | Profondeur           | Largeur              |
|----------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Appareil Four. | 550 m/m.<br>350 m/m. | 360 m/m.<br>300 m/m. | 440 m/m.<br>205 m/m. |

## DESCRIPTION

**TABLE DE TRAVAIL :** 1 Brûleur lent à gauche, 1 Brûleur rapide à droite. — Grille mobile, d'une seule pièce, s'enlevant facilement pour le nettoyage, émaillés noir.

**FOUR :** avec moufle émaillé masse, Bté S.G.D.G., se retirant pour le nettoyage — Plafond mobile calorifugé par circulation des produits de la combustion — Parois latérales triples et porte abattante équilibrée, entièrement calorifugées. — 1 Brûleur de four en H, à flammes bleues, à double rampe avec interallumage. — Lèchefrite émaillée. — Gril étamé. — Tôle à pâtisserie. — Poignée tire-plats. — Réchaud-Four N° 2288 : 1 Brûleur de grilloir, à flammes bleues, à double rampe à 2 rangées de flammes intérieures, plaques à picots avec plaques à trous, à grande surface rayonnante. Bté S.G.D.G.

**ROBINETTERIE :** 3 Robinets en laiton, modèles déposés, précis, robustes et indé réglables, à rattrapage de jeu automatique et facilement démontables. Dispositif permettant le démontage aisé et instantané, sans outil, des clés des robinets de brûleurs de dessus, pour un graissage périodique. — 3 Manettes en matière plastique moulée, fixées sur les robinets par pression.

**RÉGLAGE DES BRULEURS :** Air : par venturi, breveté S.G.D.G., coulissant dans les brûleurs, avec vis moletée de blocage. Gaz de Ville et Air propané : par vis dans les boulons à lanterne des robinets, accessibles sur la cuvette. — Gaz Butane, Propane et Naturel : les vis doivent être remontées pour dégager le passage transversal des boulons.

**ACCESSOIRES POUR L'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ :** fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil.

Pour Réchaud-Four N° 2286 Boîtes N° : 186 Gaz de Ville 286 Butane et Propane 386 Gaz Naturel 486 Air Propané  
Pour Réchaud-Four N° 2288 Boîtes N° : 188 Gaz de Ville 288 Butane et Propane 388 Gaz Naturel 488 Air Propané

| Réchauds-Fours<br>N°s | Désignation          | Débits Horaires des Brûleurs |              |             |                      |                |                          |
|-----------------------|----------------------|------------------------------|--------------|-------------|----------------------|----------------|--------------------------|
|                       |                      | Mth/Heure                    | Gaz de Ville |             | Butane et<br>Propane | Gaz<br>Naturel | AirPropané<br>à 6200 mth |
|                       |                      |                              | à 4500 mth.  | à 4000 mth. |                      |                |                          |
| 2286 - 2288           | Brûleur lent.        | 1950                         | 475 litres   | 540 litres  | 52 litres            | 200 litres     | 345 litres               |
|                       | — rapide.            | 2600                         | 635 —        | 715 —       | 90 —                 | 300 —          | 460 —                    |
| 2288                  | — de four.           | 2000                         | 490 —        | 550 —       | 90 —                 | 250 —          | 355 —                    |
|                       | — de grilloir        | 2900                         | 685 —        | 770 —       | 100 —                | 320 —          | 495 —                    |
| 2286                  | Débit total maximum. | 6550                         | 1600 —       | 1805 —      | 232 —                | 750 —          | 1160 —                   |
| 2288                  | — — —                | 7350                         | 1795 —       | 2025 —      | 242 —                | 820 —          | 1300 —                   |

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 m/m. Pour le Butane et Propane : aux pressions d'utilisation. — Pour le Gaz Naturel : à la pression moyenne de 90 m/m.

**POIDS NETS :** N° 2286 = 48 kgs.  
N° 2288 = 51 kgs.

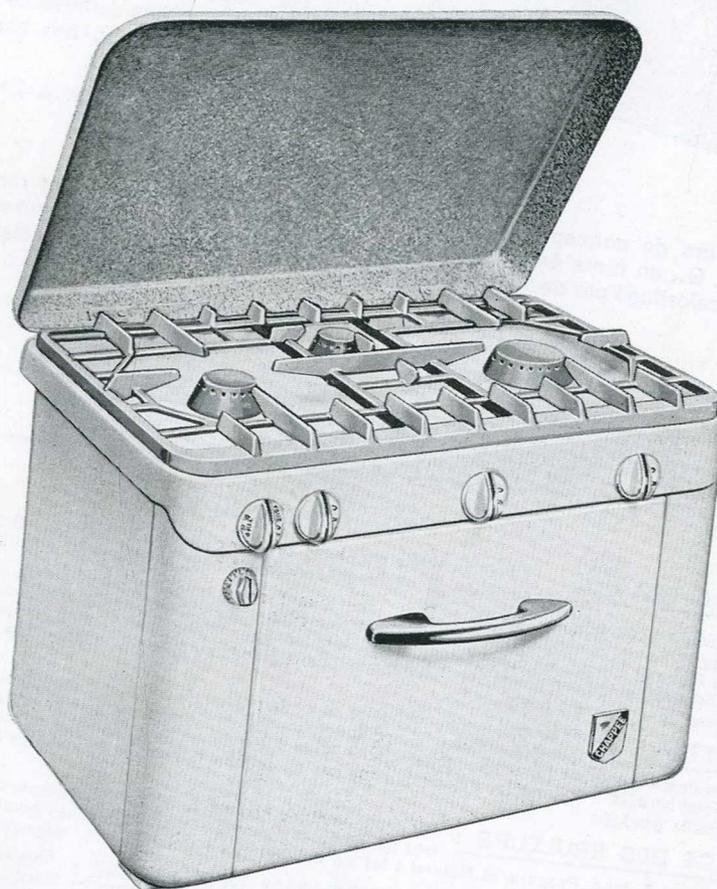
**POIDS EMBALLÉS :** N° 2286 = 55 kgs.  
N° 2288 = 59 kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

RÉCHAUDS-FOURS SANIBLOC



# CHAPPÉE



ADAPTABLE A L'UTILISATION  
DES DIVERS GAZ

SANS THERMOSTAT  
N° 2290

A GAZ DE VILLE

AVEC THERMOSTAT

N° 2292

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

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

# RÉCHAUDS-FOURS SANIBLOC "CHAPPÉE"



**ADAPTABLE A L'UTILISATION  
DES DIVERS GAZ**

**A GAZ DE VILLE  
avec Thermostat**

**N° 2290**

**N° 2292**

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

N° 2290 sans Thermostat : réglé à la demande soit au : Gaz de Ville, Gaz Butane et Propane, Gaz Naturel, Air Propané Nature du gaz à préciser à la commande.

Adaptable à l'utilisation des divers gaz grâce à nos boîtes complètes d'accessoires.

N° 2292 avec Thermostat, à Gaz de Ville seulement.

## CARACTÉRISTIQUES

Réchauds-Fours de conception nouvelle, avec cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets Monobloc, Btés S. G. D. G., en fonte émaillée blanc — Brûleurs de dessus et grille pivotante en fonte émaillée — Four entièrement calorifugé par de la laine minérale — Couvercle enveloppant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité.

## DIMENSIONS

| Désignation | Largeur  | Profondeur | Hauteur  |
|-------------|----------|------------|----------|
| Appareil.   | 590 m/m. | 405 m/m.   | 440 m/m. |
| Four.       | 350 m/m. | 300 m/m.   | 205 m/m. |

## DESCRIPTION

**TABLE DE TRAVAIL :** 1 Brûleur lent à gauche, 1 Brûleur auxiliaire à l'arrière, 1 Brûleur rapide à droite — Grille mobile, d'une seule pièce, s'enlevant facilement pour le nettoyage, émaillés.

**FOUR :** avec moufle émaillée, Bté S. G. D. G., se retirant pour le nettoyage — Plafond mobile calorifugé par circulation des produits de la combustion — Parois latérales triples et porte abattante équilibrée, entièrement calorifugées — 1 Brûleur de four en H, à flammes bleues, à double rampe avec interallumage — 1 Brûleur de grilloir, à flammes bleues, à double rampe à 2 rangées de flammes intérieures, plaques à picots avec plaques à trous, à grande surface rayonnante, Bté S. G. D. G. — Lèchefrite émaillée — Gril — Tôle à pâtisserie — Poignée tire-plats.

**ROBINETTERIE :** 4 Robinets en laiton, modèles déposés, précis, robustes et indé réglables, à rattrapage de jeu automatique et facilement démontables. Dispositif permettant le démontage aisé et instantané, sans outil, des clés des robinets de brûleurs de dessus, pour un graissage périodique. — 4 Manettes en matière plastique moulée, fixées sur les robinets par pression. Pour Réchaud-Four N° 2292 : Thermostat d'admission de gaz au brûleur de four en fonction de la température de ce dernier, réglée à volonté par la manette graduée.

**RÉGLAGE DES BRÛLEURS :** Air : par venturi, breveté S. G. D. G., coulissant dans les brûleurs, avec vis moletée de blocage. Gaz de Ville et Air propané : par vis dans les boulons à lanterne des robinets, accessibles sur la cuvette. — Gaz Butane, Propane et Naturel : les vis doivent être remontées pour dégager le passage transversal des boulons.

**ACCESSOIRES POUR L'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ :** fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil.

Pour Réchaud-Four N° 2290 Boîtes N° : 190 Gaz de Ville 290 Butane et Propane 390 Gaz Naturel 490 Air Propané

| Réchauds-Fours<br>N° | Désignation              | Débits Horaires des Brûleurs |              |             |                      |                |                            |
|----------------------|--------------------------|------------------------------|--------------|-------------|----------------------|----------------|----------------------------|
|                      |                          | Mth/Heure                    | Gaz de Ville |             | Butane et<br>Propane | Gaz<br>Naturel | Air Propan.<br>à 6200 mth. |
|                      |                          |                              | à 4500 mth.  | à 4000 mth. |                      |                |                            |
| 2290-2292            | Brûleur lent . .         | 1950                         | 475 litres   | 540 litres  | 52 litres            | 200 litres     | 345 litres                 |
|                      | d° — auxiliaire.         | 1200                         | 295 —        | 330 —       | 38 —                 | 135 —          | 215 —                      |
|                      | d° — rapide              | 2600                         | 635 —        | 715 —       | 90 —                 | 300 —          | 460 —                      |
|                      | d° de four .             | 2000                         | 490 —        | 550 —       | 90 —                 | 250 —          | 355 —                      |
|                      | d° de grilloir .         | 2800                         | 685 —        | 770 —       | 100 —                | 320 —          | 495 —                      |
|                      | d° Débit total maximum . | 8550                         | 2090 —       | 2355 —      | 280 —                | 955 —          | 1515 —                     |

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 m/m. Pour le Butane et Propane : aux pressions d'utilisation. — Pour le Gaz Naturel : à la pression moyenne de 90 m/m.

**POIDS NETS :** N° 2290 = 57 kgs.  
N° 2292 = 58 kgs.

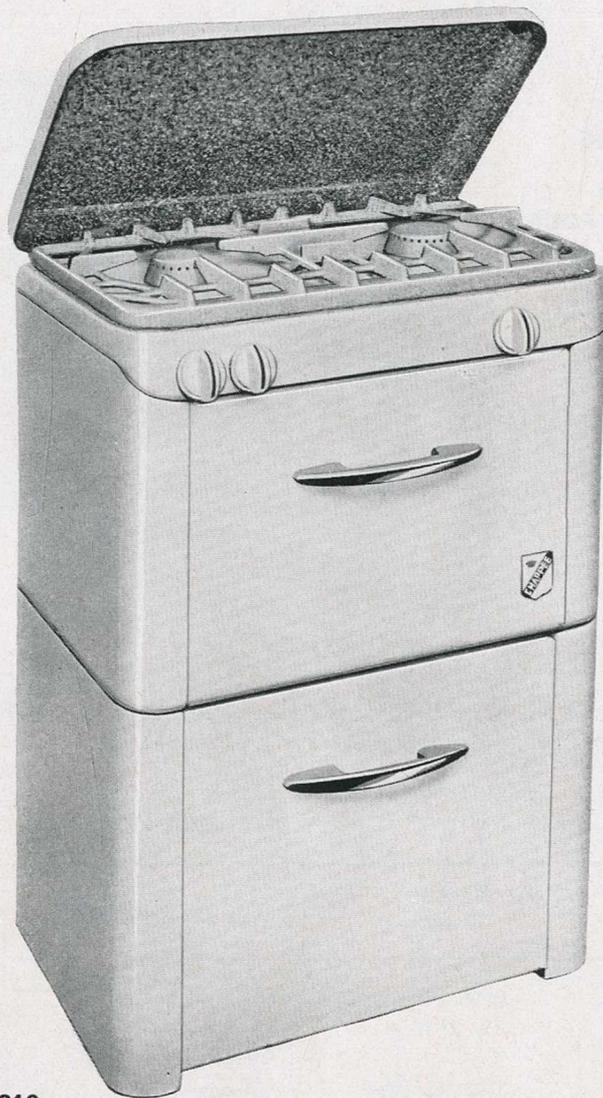
**POIDS EMBALLÉS :** N° 2290 = 65 kgs.  
N° 2292 = 66 kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

MEUBLES ACIER POUR RÉCHAUDS - FOURS



# SANIBLOC CHAPPÉE



N° 2816

Pour Réchauds-Fours  
à 2 Feux  
N°s 2286 et 2288

N° 2820

Pour Réchauds-Fours  
à 3 Feux  
N°s 2290 et 2292

Description, Caractéristiques et Poids  
au verso



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

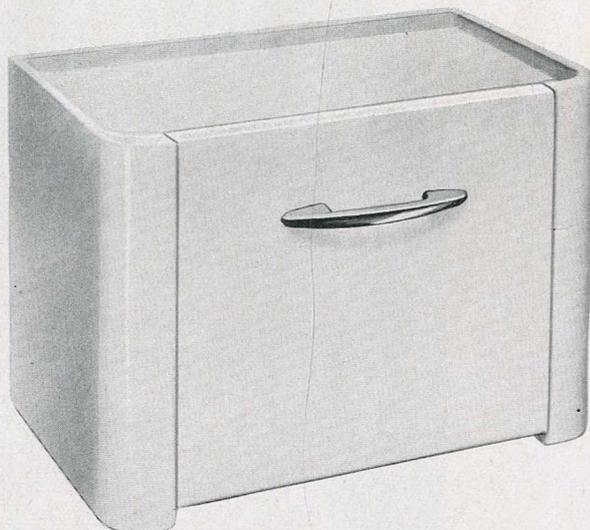
8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI<sup>e</sup>) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)  
SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

# MEUBLES ACIER POUR RÉCHAUDS-FOURS SANIBLOC

## CHAPPÉE

N° 2816

POUR  
RÉCHAUDS-FOURS  
N°s 2286 et 2288



N° 2820

POUR  
RÉCHAUDS-FOURS  
N°s 2290 et 2292

Meubles robustes en acier avec dessus, derrière, fond et côtés ; porte avec contre-porte, abattante, à fermeture par 2 loqueteaux, entièrement laqués blanc au four. Poignée en fonte chromée.

### DIMENSIONS

| Numéros | Pour Réchauds-Fours Numéros | Désignation           | Largeur           | Profondeur        | Hauteur           |
|---------|-----------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 2816    | 2286 et 2288<br>à 2 feux    | Meuble                | 550 $\frac{m}{m}$ | 340 $\frac{m}{m}$ | 390 $\frac{m}{m}$ |
|         |                             | Intérieur (ouverture) | 400 $\frac{m}{m}$ | 300 $\frac{m}{m}$ | 340 $\frac{m}{m}$ |
|         |                             | Avec Réchaud-four     | —                 | —                 | 810 $\frac{m}{m}$ |
| 2820    | 2290 et 2292<br>à 3 feux    | Meuble                | 590 $\frac{m}{m}$ | 340 $\frac{m}{m}$ | 390 $\frac{m}{m}$ |
|         |                             | Intérieur (ouverture) | 400 $\frac{m}{m}$ | 300 $\frac{m}{m}$ | 340 $\frac{m}{m}$ |
|         |                             | Avec Réchaud-four     | —                 | —                 | 810 $\frac{m}{m}$ |

### POIDS NETS

N° 2816 = 9 kgs  
N° 2820 = 9 kgs 500

### POIDS EMBALLÉS

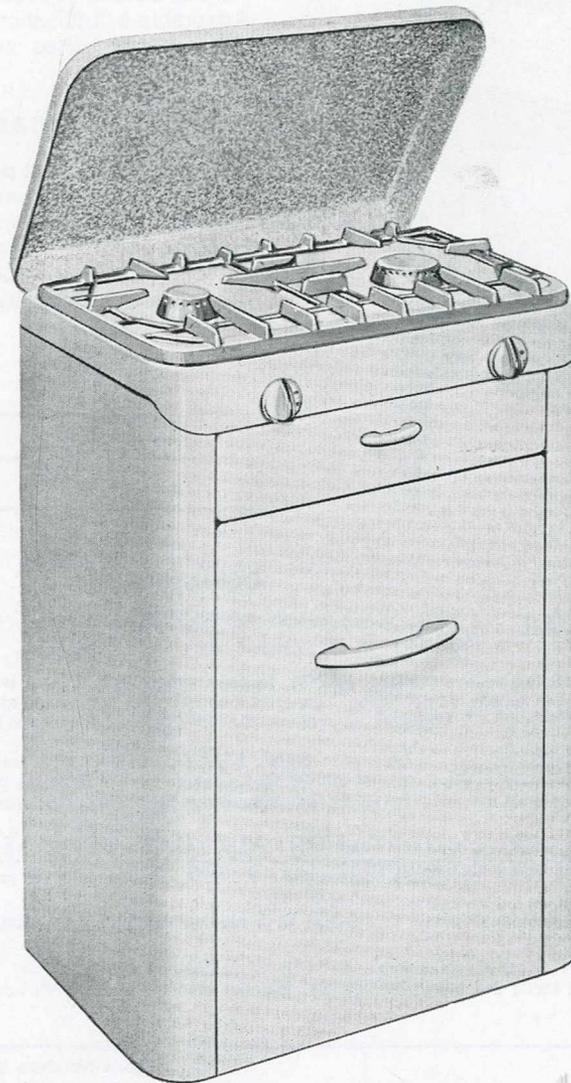
N° 2816 = 13 kgs  
N° 2820 = 14 kgs

Poids et dimensions sont approximatifs.

**MEUBLE-RÉCHAUD SANIBLOC**



# CHAPPÉE



**A GAZ BUTANE**

**N° 2111**



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

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