

MEUBLE-RÉCHAUD SANIBLOC "CHAPPÉE"



N° 2111

(Breveté S. G. D. G. Modèle déposé)
Estampillé U. R. G.



Au Gaz Butane et Propane :
Adaptable à l'utilisation des Gaz de Ville, Naturel et Air Propané
grâce à nos boîtes complètes d'accessoires.

CARACTÉRISTIQUES

Meuble avec tiroir et porte en acier laqué blanc.
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.	800 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 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 Naturel : les vis doivent être remontées pour dégager le passage transversal des boulons.

ACCESSOIRES POUR L'ADAPTATION AUX GAZ DE VILLE, NATUREL ET AIR PROPANÉ :
fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil.

Pour Meuble-Réchaud N° 2111 Boîtes N° : 100 Gaz de Ville 300 Gaz Naturel 400 Air Propané

MEUBLE : avec tiroir destiné au service de cuisine (cuillers, fourchettes, etc...) et tablette intérieure arrondie, permettant le logement facile d'une bouteille de Gaz Butane, avec tablette latérale pour poser le bouchon de la bouteille.

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.

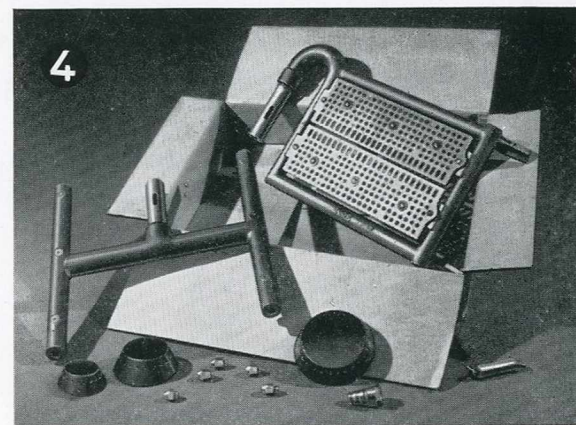
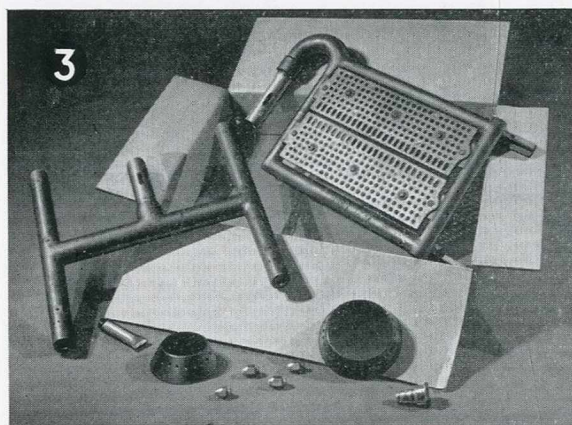
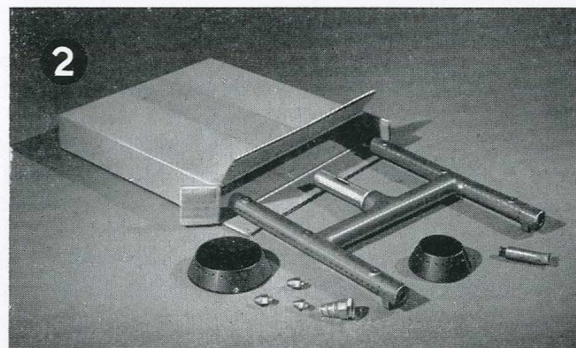
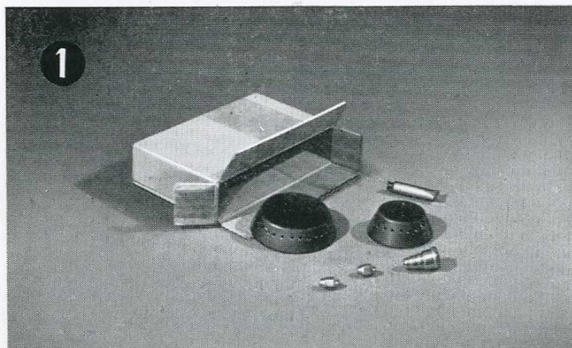
POIDS NET : 34 kgs.

POIDS EMBALLÉ : 50 kgs.

Poids et dimensions sont approximatifs

BOITES D'ACCESSOIRES D'ADAPTATION DES RÉCHAUDS " CHAPPÉE " — Série SANIBLOC

aux divers Gaz désirés



- 1** Boîte d'accessoires pour Réchaud-Plat N° 2100 et Meuble-Réchaud N° 2111, à 2 feux :
- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| N° 100 : Gaz de Ville | N° 300 : Gaz Naturel |
| N° 200 : Gaz Butane et Propane | N° 400 : Air Propané |
- Comprenant : 1 Brûleur lent et 1 Brûleur rapide, émaillés.
— 2 Injecteurs. — 1 Olive porte-caoutchouc. — 1 Tube de Géoïl pour joints.

- 2** Boîte d'accessoires pour Réchaud-Four N° 2286 sans grilloir, à 2 feux :
- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| N° 186 : Gaz de Ville | N° 386 : Gaz Naturel |
| N° 286 : Gaz Butane et Propane | N° 486 : Air Propané |
- Comprenant : 1 Brûleur lent et 1 Brûleur rapide, émaillés.
— 1 Brûleur de four avec tube aluminium, sans venturi.
— 3 Injecteurs. — 1 Olive porte-caoutchouc. — 1 Tube de Géoïl pour joints.

- 3** Boîte d'accessoires pour Réchaud-Four N° 2288 avec grilloir, à 2 feux :
- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| N° 188 : Gaz de Ville | N° 388 : Gaz Naturel |
| N° 288 : Gaz Butane et Propane | N° 488 : Air Propané |
- Comprenant : 1 Brûleur lent et 1 Brûleur rapide, émaillés.
— 1 Brûleur de four avec tube aluminium, sans venturi.
— 1 Brûleur de grilloir avec plaques et tube aluminium, sans venturi. — 4 Injecteurs. — 1 Olive porte-caoutchouc. — 1 Tube de Géoïl pour joints.

- 4** Boîte d'accessoires pour Réchaud-Four N° 2290 avec grilloir, à 3 feux :
- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| N° 190 : Gaz de Ville | N° 390 : Gaz Naturel |
| N° 290 : Gaz Butane et Propane | N° 490 : Air Propané |
- Comprenant : 1 Brûleur auxiliaire, 1 Brûleur lent et 1 Brûleur rapide, émaillés. — 1 Brûleur de four avec tube aluminium, sans venturi. — 1 Brûleur de grilloir avec plaques et tube aluminium, sans venturi. — 5 Injecteurs. — 1 Olive porte-caoutchouc. — 1 Tube de Géoïl pour joints.



BOITES D'ACCESSOIRES D'ADAPTATION DES RÉCHAUDS " CHAPPÉE " — Série SANIBLOC

aux divers Gaz désirés

L'utilisation de brûleurs ayant un perçage identique pour tous les gaz ne conduit pas, pour chaque gaz, aux meilleures conditions de fonctionnement, de rendement et d'hygiène de la combustion.

Désirant, absolument, voir bénéficier nos appareils " CHAPPÉE " Série SANIBLOC du réglage optimum pour chaque gaz, nous les munissons de tous les brûleurs appropriés aux gaz employés, afin que ceux-ci correspondent bien aux meilleures conditions d'utilisation.

Afin de permettre l'adaptation des Réchauds " CHAPPÉE " Série SANIBLOC aux autres gaz que celui pour lequel l'appareil a été réglé, nous avons créé des boîtes d'accessoires, complètes, permettant la transformation facile et rapide des appareils, en garantissant à l'usager un fonctionnement parfait.

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA PRÉSENTATION ET LA COMPOSITION DES BOITES D'ACCESSOIRES

Les brûleurs, injecteurs, olive, tube de Géoïl et instructions nécessaires à la transformation des appareils " CHAPPÉE ", Série SANIBLOC, pour l'adaptation aux divers gaz, sont contenus dans des boîtes munies, extérieurement, d'étiquettes :

Bleues : pour le Gaz de Ville.

Oranges : pour le Gaz Naturel.

Jaunes : pour le Butane et le Propane.

Blanches : pour l'Air Propané.

indiquant :

La référence de l'appareil. La nature du Gaz. — Le numéro de la boîte.

Désignation des Appareils	Numéros des Boîtes			
	Gaz de Ville	Butane et Propane	Gaz Naturel	Air Propané
Réchaud-Plat N° 2100 } Meuble-Réchaud N° 2111 } 2 feux.	100	200	300	400
Réchaud-Four N° 2286 } — N° 2288 } 2 feux.	186	286	386	486
— N° 2290 } 3 feux.	188	288	388	488
	190	290	390	490



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



CUISINIÈRES TOUT FONTE



CHAPPÉE

N° 4008
de 75 c/m.

SUR SOCLE

N° 4018
de 85 c/m.



Cuisinières sur socle, à bois et charbon, à retour de flammes, tout en fonte émaillée Blanc ou Chamois, avec chaudière émaillée et robinet chromé. Dessus meulé. Buse ovale au milieu dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes ouvrantes.

Ces cuisinières sont livrées en deux variantes :

- Série Normale : avec barre et poignées émaillées,
- Série Luxe : avec barre et poignées chromées. Sur demande : avec barre contournante chromée.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

		4008	4018		4008	4018
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	—	740	740	— 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 appr. d'expéd.	kgs	158 173



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

CUISINIÈRES A FEU CONTINU TOUT FONTE



SUR SOCLE

CHAPPÉE



N° 4009
de 75 c/m.

N° 4019
de 85 c/m.

Cuisinières sur socle, à bois et charbon, à feu continu et à retour de flammes, tout en fonte émaillée Blanc ou Chamois, avec chaudière émaillée et robinet chromé. Dessus entièrement meulé avec coup de feu ; tampons et rondelle à nervures concentriques. Joints assurés par feuillures hermétiques. Buse ovale au milieu dessus ou derrière. Foyer mixte. Portes ouvrantes.

FONCTIONNENT : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et aux charbons flambants 15×30, 20×30 ou 20×40. Grâce au foyer mixte, au bois de 0 m. 30 de longueur maximum.

Ces cuisinières sont livrées en deux variantes :

- Série Normale : avec barre et poignées émaillées,
- Série Luxe : avec barre et poignées chromées. Sur demande : avec barre contournante chromée.

Détails de fabrication, caractéristiques, avantages, dimensions et poids au verso.



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

Cuisinières à feu continu tout fonte " CHAPPÉE "

N° 4009
de 75 c/m

LEURS AVANTAGES

N° 4019
de 85 c/m

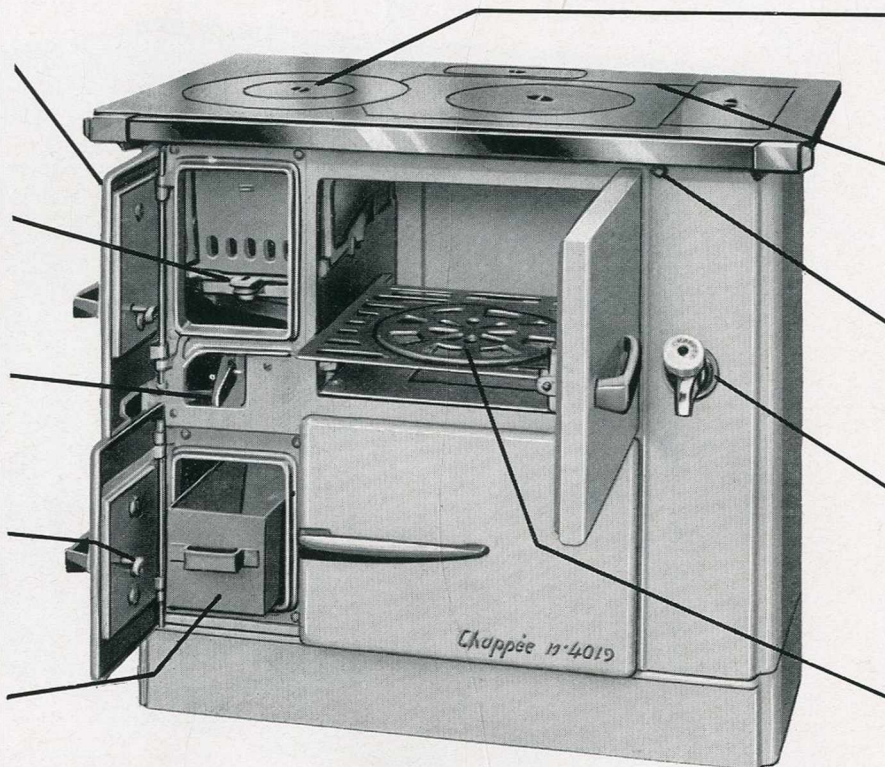
PORTES DE FOYER
ET DE CENDRIER
hermétiques.

DÉCENDRAGE
par grille sur rouleaux,
Bté S. G. D. G.

RÉGLAGE
d'admission d'air de
combustion.

MENTONNETS
de serrage des portes
à réglage de pression
par vis micrométriques.

CENDRIER
de grand volume
avec guide cendres.



TAMPONS
ET RONDELLE
NERVURÉS
récupérateurs accélérant
au maximum
la transmission de
chaleur.

JOINTS CHICANÉS
assurant une parfaite
étanchéité.

TIRETTE
de volet de retour de
flammes.

CHAUDIÈRE
affleurante émaillée
avec robinet chromé.

SUPPORT DE PLAT
couissant avec sole
tournante.

Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Décendrage, porte fermée, breveté S.G.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 7 à 8 kgs de charbon par 24 heures.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

		4009	4019			4009	4019
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	—	740	740	— 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		166	180

CUISINIÈRE A GAZ

CHAPPÉE

A GAZ DE VILLE
N° 2.520

A BUTAGAZ
N° 2.521



Cuisinières en acier sur châssis fonte, avec four à parois latérales triples et paroi arrière double entièrement calorifugées, et avec coffre-étuve formant chauffe-plats; corps émaillé blanc, dessus ouvrant sans dénivellation, en fonte émaillée granité. Brûleurs et grilles démontables peints aluminium. Intérieur de four, de coffre-étuve et plateau de propreté en acier émaillé granité. Couvercle enveloppant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité. Sur demande, les brûleurs de dessus et les grilles sont livrés émaillés noir, moyennant plus-value.

CUISINIÈRES A GAZ " CHAPPÉE "



NOUVELLE GAMME

(Modèles Déposés)

A GAZ DE VILLE
N° 2.520

Estampillée N. F. A. T. G.

A BUTAGAZ
N° 2.521

Estampillée U. R. G.

CARACTÉRISTIQUES

Désignation	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Appareil	—	—	—	800 $\frac{m}{m}$
Dessus	650 $\frac{m}{m}$	360 $\frac{m}{m}$	—	—
Four et coffre-étuve	—	330 $\frac{m}{m}$	310 $\frac{m}{m}$	208 $\frac{m}{m}$

DESCRIPTION

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

FOUR : 1 Plafond mobile de four en acier calorifugé. — 1 Brûleur de grilloir à double rampe à 2 rangées de flammes intérieures, avec 2 plaques à picots munies de plaques à trous, à grande surface rayonnante, breveté S.G.D.G. — 1 Brûleur de four à double rampe et tube d'interallumage, placé sous la sole. — Porte équilibrée. — Sole et côtés intérieurs démontables.

COFFRE-ÉTUVE ; Porte équilibrée. — Sole et côtés intérieurs démontables.

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

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

Consommation des Brûleurs	Gaz de ville		Butagaz litres
	à 4.000 mth. litres	à 4.500 mth. litres	
Brûleur lent	535	475	54
Brûleur auxiliaire	325	290	35
Brûleur rapide :			
Couronne	620	550	70
Champignon	135	120	13
Total	755	670	83
Brûleur de grilloir	650	580	80
Brûleur de four.	420	373	80
Débit total maximum	2.265	2.015	252

Les débits indiqués ci-dessus correspondent :
Pour le Gaz de Ville : à la pression de réglage en Usine de 90 $\frac{m}{m}$.
Pour le Butagaz : aux pressions d'utilisation U.R.G. Les appareils à Butagaz n'ont pas de réglages de gaz.

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

POIDS NET : N° 2.520 } 58 Kgs.
N° 2.521 }

POIDS EMBALLÉ : N° 2.520 } 73 Kgs.
N° 2.521 }

Poids et dimensions sont approximatifs

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme, Capital 528.000.000 de Frs

8, Place d'Iéna — PARIS (XVI°)

Salles d'Exposition : 170, Faubourg St-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS

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	m/m	750	850	Diamètre du tuyau correspondant à la buse.	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

CUISINIÈRE ACIER SUR CHASSIS FONTE



A FEU CONTINU

CHAPPÉE

N° 5085

Avec foyer mixte à
Bois et Charbon ou
avec foyer pot à houille.

SÉRIE SANIT

N° 5085 B

Avec bouilleur pour
distribution d'eau
chaude — A Bois et
Charbon.



Cuisinières sur socle, à bois et charbon, à feu continu et à retour de flammes, en acier sur châssis fonte, émaillées blanc. Dessus meulé. Buse ronde au milieu dessus ou derrière. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Barre devant, poignées et robinet chromés.

FONCTIONNENT : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et aux charbons flambants 15 × 30, 20 × 30 ou 20 × 40. Grâce au foyer mixte, au bois de 0 m. 30 de longueur maximum.

Ces cuisinières sont livrées en plusieurs variantes : N° 5085, normalement avec foyer mixte, avec et sans chaudière et, sur demande, avec foyer pot à houille — N° 5085 B, sans chaudière, avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.

Sur demande : Couvercles acier émaillé dessus blanc, dessous granité :
Partie Charbon { N° 2904 pour 5085. Buse dessus N° 2914 pour 5085 B. Buse dessus
N° 2944 — — — derrière N° 2954 — — — derrière

Détails de fabrication, caractéristiques, avantages, dimensions et poids au verso.



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

CUISINIÈRES ACIER SUR CHASSIS FONTE "CHAPPÉE"



N° 5085

SÉRIE SANIT

N° 5085 B

Avec foyer mixte à Bois et Charbon
ou foyer à houille.

Avec bouilleur pour distribution d'eau
chaude, à Bois et Charbon.

GRAND FOYER
à parabole gauche refroidie par circulation d'air.

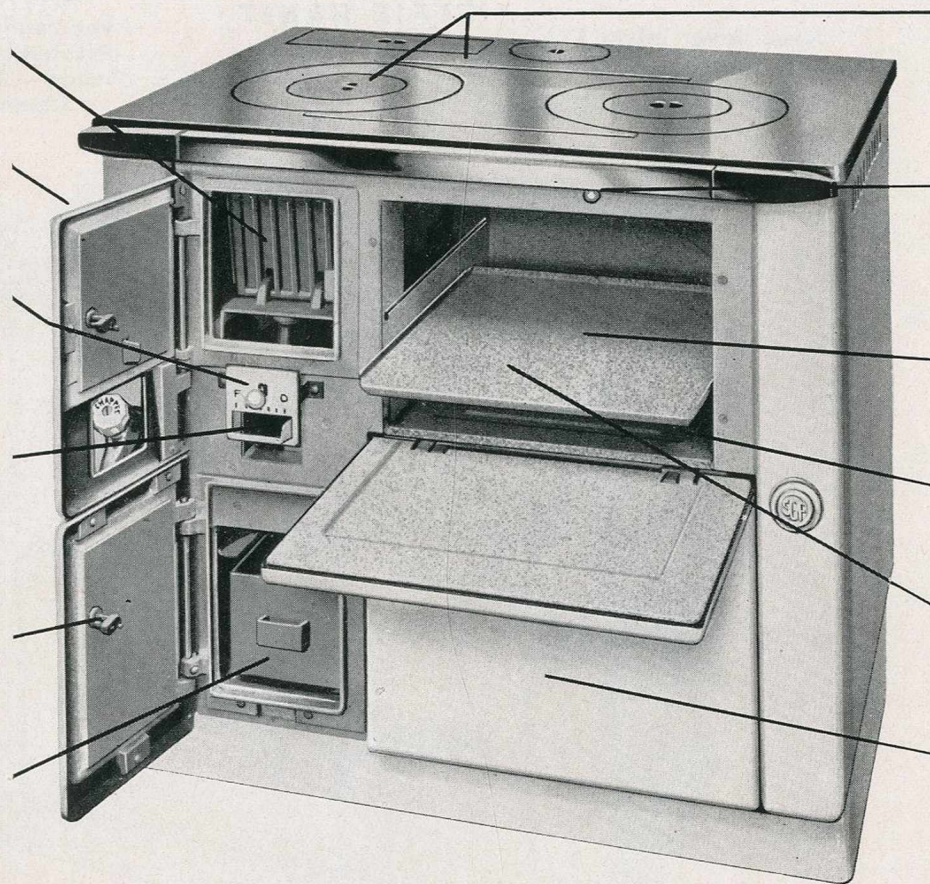
PORTES DE FOYER ET DE CENDRIER
hermétiques avec poignées chromées.

DÉCENDRAGE
par grille sur rouleaux, Bté S. G. D. G., sans ouvrir la porte et sans envoyer des poussières dans le local.

RÉGLAGE
d'admission d'air de combustion.

MENTONNETS
de serrage des portes à réglage de pression par vis micrométriques.

CENDRIER
de grand volume permettant d'accumuler près de 2 jours de cendres.



TAMPONS ET RONDELLES NERVURÉS
récupérateurs et joints chicanés assurant une parfaite étanchéité.

TIRETTE
de volet de retour de flamme.

SUPPORT DE PLAT
coulissant, émaillé.

FOND DE FOUR
émaillé.

GRAND FOUR

GRANDE ÉTUVE
Portes abattantes équilibrées et contre-portes émaillées. Poignées chromées.

Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Décendrage, porte fermée, breveté S.G.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 8 à 9 kgs de charbon par 24 heures. Suivant l'allure, une cuisinière à feu continu Sanit "Chappée" chauffe un local de 50 à 80 m³.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

Dessus : Largeur	m/m	870	Étuve :		
— : Profondeur	—	615	Largeur	m/m	485
Hauteur totale	—	800	Profondeur	—	415
Four : Largeur	—	380	Hauteur	—	240
— : Profondeur	—	415	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	139
— : Hauteur	—	260	Contenance de la chaudière	lit.	6
Poids appr. d'expéd. cuisinières (sans chaudière)	kg	164	Poids appr. d'expéd. couvercle	kg	14
— — — — (avec —)	—	170			

CUISINIÈRES MIXTES ACIER ET FONTE



A FEU CONTINU

CHAPPÉE

N° 5830

A bois ou charbon et à
Gaz de Ville - Butane -
Propane - Air propané -
Gaz Naturel.

SÉRIE SANIT

N° 5832

Avec bouilleur pour
distribution d'eau
chaude - A bois ou char-
bon et aux divers Gaz.



Cuisinières Mixtes sur socle, à bois ou charbon et aux divers gaz, à feu continu et à retour de flammes, en acier sur châssis fonte, émaillées blanc. Dessus meulé. Barre devant, poignées et robinet chromés. Comprenant : 2 Brûleurs à Gaz sur le dessus et 2 Fours indépendants, pouvant être utilisés simultanément : l'un au bois ou charbon, l'autre aux divers gaz.

FONCTIONNENT : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et aux charbons flambants 15×30, 20×30 ou 20×40. Grâce au foyer mixte, au bois de 0 m. 30 de longueur maximum.

Ces cuisinières sont livrées en plusieurs variantes : N° 5830, normalement avec foyer mixte, avec et sans chaudière et, sur demande, avec foyer pot à houille N° 5832, sans chaudière, avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.

Sur demande : couvercles acier émaillé dessus blanc, dessous granité :

Partie Charbon { N° 2906 pour 5830 Buse dessus N° 2908 pour 5832 Buse dessus.
N° 2946 — — — derrière N° 2948 — — — derrière.

Partie Gaz : N° 2882 pour cuisinières N°s 5830 et 5832.

Détails de fabrication, caractéristiques, avantages, dimensions et poids au verso.



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

CUISINIÈRES MIXTES ACIER ET FONTE "CHAPPÉE"



N° 5830

Avec foyer mixte à bois et charbon ou foyer à houille.

Et à Gaz de ville Butane Propane - Air Propané
Gaz Naturel - Adaptable aux divers gaz grâce à nos boîtes complètes d'accessoires.

SÉRIE SANIT

Réglées à la demande pour un des gaz ci-contre. Nature du gaz à préciser à la commande.

N° 5832

Avec bouilleur pour distribution d'eau chaude, à bois et charbon

Et à Gaz de ville Butane Propane - Air Propané
Gaz Naturel - Adaptable aux divers gaz grâce à nos boîtes complètes d'accessoires.

GRAND FOYER
à parabole gauche refroidie par circulation d'air.

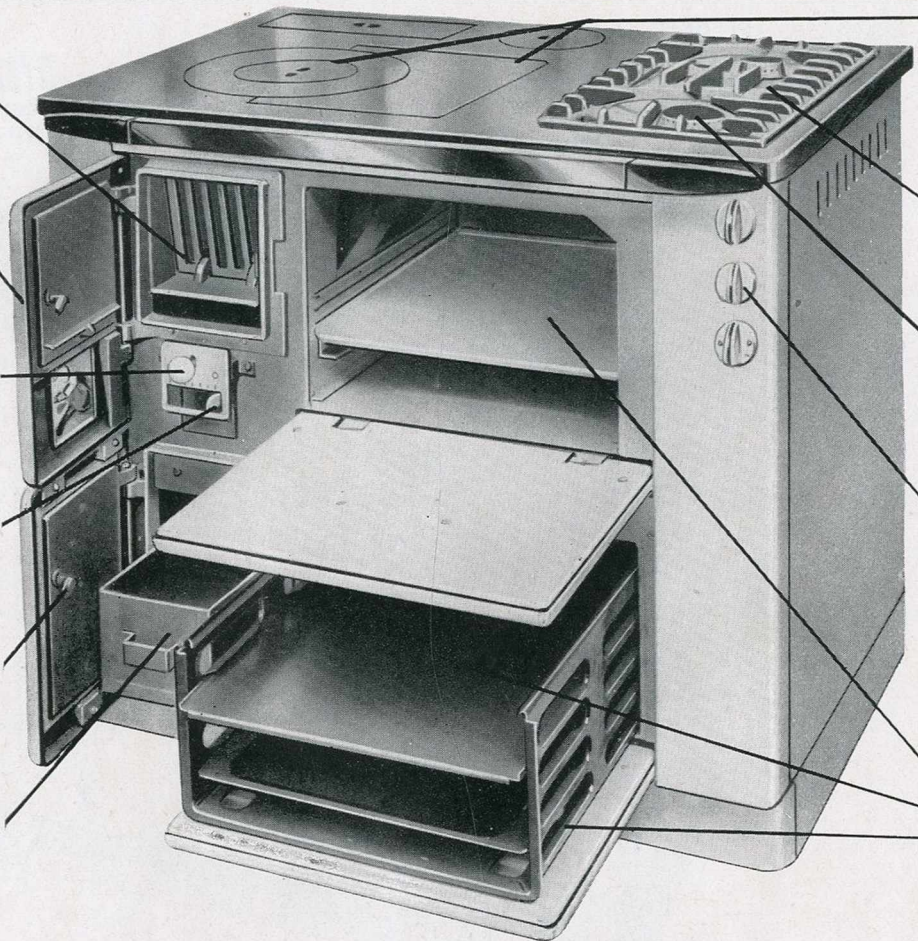
PORTES DE FOYER ET DE CENDRIER
hermétiques avec poignées chromées.

DÉCENDRAGE
par grille sur rouleaux, Bté S. G. D. G., sans ouvrir la porte et sans envoyer des poussières dans le local.

RÉGLAGE
d'admission d'air de combustion.

MENTONNETS
de serrage des portes à réglage de pression par vis micrométriques.

CENDRIER
de grand volume permettant d'accumuler près de 2 jours de cendres.



TAMPON ET RONDELLE NERVURÉS
récupérateurs et joints chicanés assurant une parfaite étanchéité.

CUVETTE PROFONDE
émaillée blanc, entièrement libre de tout organe gênant le nettoyage.

BRULEURS
à grand rendement, à tête émaillée et grille émaillée s'enlevant instantanément pour nettoyage.

ROBINETTERIE ET ORGANES
de réglage de gaz et d'air dotés de perfectionnements inédits facilitant au maximum l'entretien.

2 FOURS INDÉPENDANTS
utilisables en même temps :

Au charbon, émaillé.

Au Gaz, avec :
Moufle émaillée s'enlevant instantanément pour nettoyage complet.

Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Décendrage, porte fermée, breveté S.G.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 8 à 9 kgs de charbon par 24 heures. Suivant l'allure, une Cuisinière Mixte série Sanit "CHAPPÉE" chauffe un local de 50 à 80 m³.

ACCESSOIRES POUR L'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ :

fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil.

Boîtes N°s 130 Gaz de ville — 230 Butane et Propane — 330 Gaz Naturel — 430 Air Propané.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

Dessus : Largeur	m/m	920	Four à gaz : Largeur	m/m	360
— : Profondeur	—	615	— : Profondeur	—	360
Hauteur totale	—	800	— : Hauteur	—	170
Four à charbon : Largeur	—	380	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	139
— : Profondeur	—	415	Contenance de la chaudière	lit.	6
— : Hauteur	—	260	Poids appr. d'expéd. couvercles (Partie Charbon)	kg	12
Poids appr. d'expéd. cuisinières (sans chaudière)	kg	184	— — — — (— Gaz)	—	9
— — — — (avec — — — —)	—	190			

CUISINIÈRES HERMÉTIC "CHAPPÉE"

N° 5910 - 5911 - 5913

UTILISATION :

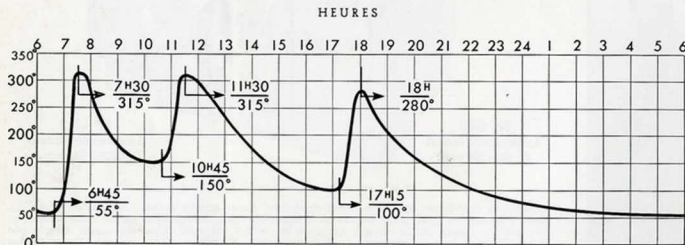
SUIVANT L'ALLURE, la cuisinière HERMETIC "CHAPPÉE" chauffe un local de 50 à 80 m³.

PORTÉE A HAUTE TEMPÉRATURE, sa plaque chauffante permet l'ébullition de 1 litre d'eau en moins de 2 minutes.

AUX HEURES DÉSIRÉES, l'admission d'air au foyer assure l'élévation maximum, et extrêmement rapide, de la température de la plaque chauffante et du four, pour la préparation des repas, ainsi que le chauffage intense de l'eau de la chaudière pour la cuisine et la vaisselle.

LA MISE EN RÉGIME DE RALENTI, entre les repas et pour la nuit, est obtenue par un réglage facile.

GRAPHIQUE de la température du four d'une cuisinière HERMETIC "CHAPPÉE" au cours d'une période de 24 heures de marche continue.



EN NE CONSOMMANT EN 24 HEURES, QUE 8 kg 200 DE CHARBON MAIGRE 20 x 30

Pour cuisiner, en économisant du temps et du combustible, utiliser sur les cuisinières à feu continu "CHAPPÉE" nos Coquelles à fond dressé, émaillées ou inoxydables.

EXEMPLE : Quand la cuisinière HERMETIC est à l'allure normale : 2 litres d'eau sont portés de 15° à 100°, soit 85° d'écart, en 10 minutes 40" avec une coquille ordinaire à cordon et en 5 minutes 50" seulement, avec une coquille de même dimension à fond dressé.

CUISINIÈRES A FEU CONTINU TOUT FONTE

HERMÉTIC CHAPPÉE



N° 5910
à dessus affleurant
de 800 x 530 mm.

Cuisinière tout fonte, sur socle, avec chaudière, corps émaillé Blanc, Chamois ou Gris bleu. Dessus affleurant en fonte émaillée granité. Coup de feu et tampon nervurés en fonte meulée. Buse dessus ou derrière, au centre. Barre devant, poignées et robinet chromés. Joints du dessus assurés par feuilures hermétiques spéciales. — Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Descendrage, porte fermée. Breveté S.O.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 8 à 9 kgs de charbon par 24 heures.

FONCTIONNE : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'anthracite et même aux charbons flambants 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40 et, grâce à son foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 30 de longueur.

Sur demande : couvercle acier émaillé, dessus blanc, dessous granité : — N° 2920 pour buse dessus. — N° 2960 pour buse derrière.

Détails de fabrication, avantages, caractéristiques, dimensions et poids au verso.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

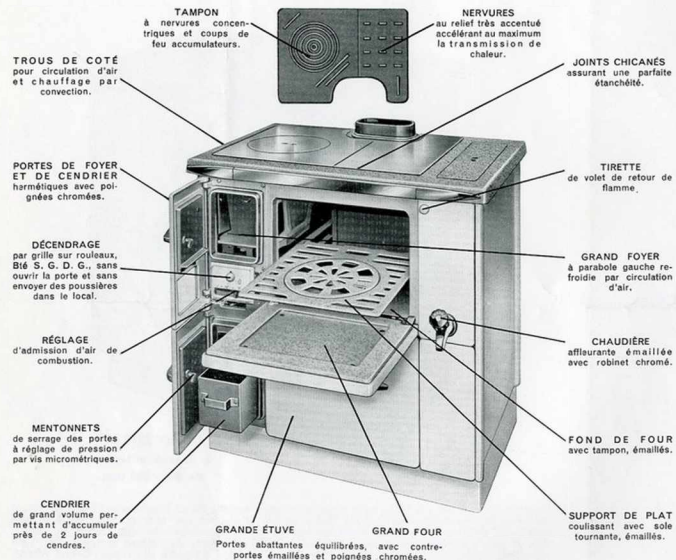
8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)

SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

Tous les Avantages des Cuisinières HERMÉTIC

A FEU CONTINU N° 5910 - 5911 - 5913

CHAPPÉE



CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	N° 5910	5911	5913		N° 5910	5911	5913
Dessus : Largeur	800	850	870	Étuve : Largeur	540	540	540
— Profondeur	330	330	320	— Profondeur	450	450	450
Hauteur totale	800	830	800	— Hauteur	210	210	210
Four : Largeur	365	365	365	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	139	139
— Profondeur	400	400	400	Contenance de la chaudière lit.	7,5	7,5	7,5
— Hauteur	260	260	260	Poids app. d'expéd. cuisinières	kgs	9	10
Poids app. d'expéd. cuisinières	kgs	214	215			13	

CUISINIÈRES A FEU CONTINU TOUT FEU

HERMÉTIC CHAPPÉE



N° 5911
à dessus débordant
de 850 x 530 mm.

N° 5913
à dessus débordant
de 870 x 620 mm.

Vue avec couvercle emboîtant pour buse dessus

Cuisinières tout fonte, sur socle, avec chaudière, corps émaillé Blanc, Chamois ou Gris Bleu. Dessus débordant avec coup de feu et tampon nervuré, entièrement meulé. Buse dessus ou derrière, au centre. Barre devant, poignés et robinet chromés. Joints du dessus assurés par feuillures hermétiques spéciales. — Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Décendrage, porte fermée, breveté S.G.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 8 à 9 kgs de charbon par 24 heures.

FONCTIONNE : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et même aux charbons flamboyants 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40 et, grâce à son foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 30 de longueur. Sur demande : couvercle acier émaillé, dessus blanc, dessous granité : Pour cuisinière N° 5911 : N° 2922 pour buse dessus — N° 2962 pour buse derrière — N° 5913 : N° 2924 — N° 2964

Détails de fabrication, avantages, caractéristiques, dimensions et poids ci-contre.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

CUISINIÈRES HERMÉTIC " CHAPPÉE "

N° 7905 - 7906

UTILISATION :

SUIVANT L'ALLURE, la cuisinière HERMÉTIC " CHAPPÉE " chauffe un local de 40 à 60 m³.

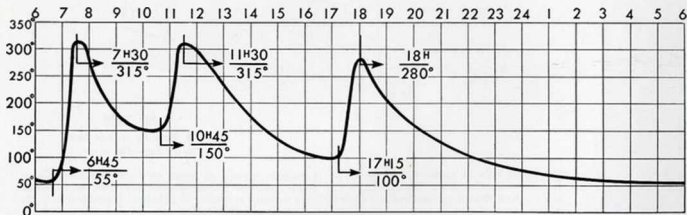
PORTÉE A HAUTE TEMPÉRATURE, sa plaque chauffante permet l'ébullition de 1 litre d'eau en moins de 2 minutes.

AUX HEURES DÉSIRÉES, l'admission d'air au foyer assure l'élévation maximum, et extrêmement rapide, de la température de la plaque chauffante et du four, pour la préparation des repas, ainsi que le chauffage intense de l'eau de la chaudière pour la cuisine et la vaisselle.

LA MISE EN RÉGIME DE RALENTI, entre les repas et pour la nuit, est obtenue par un réglage facile.

GRAPHIQUE de la température du four d'une cuisinière HERMÉTIC " CHAPPÉE " au cours d'une période de 24 heures de marche continue.

HEURES



EN NE CONSOMMANT EN 24 HEURES, QUE 6 kg 300 DE CHARBON MAIGRE 20 x 30

Pour cuisiner, en économisant du temps et du combustible, utiliser sur les cuisinières à feu continu " CHAPPÉE " nos Coquelles à fond dressé, émaillées ou inoxydables.

EXEMPLE : Quand la cuisinière HERMÉTIC est à l'allure normale : 2 litres d'eau sont portés de 15 à 100°, soit 85° d'écart en 10 minutes 40" avec une coquille ordinaire à cordon et en 5 minutes 50" seulement, avec une coquille de même dimension à fond dressé.

CUISINIÈRE A FEU CONTINU TOLE ET FONTE

HERMÉTIC CHAPPÉE



N° 7905
à dessus affleurant
de 620 x 440 m.m.

Cuisinière tôle et fonte, sur socle, avec chaudière, façade et côtes en fonte émaillée Blanc, Chamais ou Gris Bleu. Dessus affleurant en fonte émaillée granité. Coup de feu et tampon nervrés en fonte neuilée. Buse dessus ou derrière, au centre. Barre devant, poignées et robinet chromés. Joints du dessus assurés par feuilures hermétiques spéciales. — Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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 75 gr. à l'heure). Décendrage, porte fermée, Bte S.G.D.C., par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 6 à 7 kgs de charbon par 24 heures.

FONCTIONNE : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et même aux charbons liants 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40 et, grâce à son foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 23 de longueur.

Sur demande : couvercle acier émaillé, dessus blanc, dessous granité ; — N° 2910 pour buse dessus. N° 2950 pour buse derrière

Détails de fabrication, avantages, caractéristiques, dimensions et poids au verso.



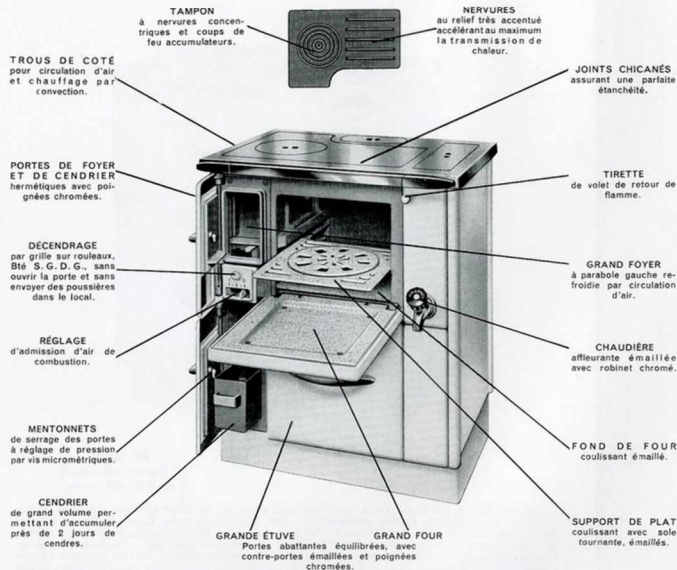
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Tous les Avantages des Cuisinières HERMÉTIC

A FEU CONTINU N°s 7905 - 7906

CHAPPÉE



CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	N°s 7905 7906			N°s 7905 7906	
	m.	cm.		lit.	kgs
Dessus : Largeur	620	640	Étuve : Largeur	430	430
— : Profondeur	440	440	— : Profondeur	370	370
Hauteur totale	750	750	— : Hauteur	210	210
Four : Largeur	285	285	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	—
— : Profondeur	315	315		125	125
— : Hauteur	220	220	Contenance de la chaudière.	lit. 4,5	4,5
Poids appr. d'expéd. cuisinières	kgs 120	120	Poids appr. d'exp. couvercles	kgs 6	6

CUISINIÈRE A FEU CONTINU TOLE ET FONTE

HERMÉTIC CHAPPÉE



N° 7906
à dessus débordant
de 640 x 440 m.m.

Cuisinière tôle et fonte, sur socle, avec chaudière, façade et côtés en fonte émaillée Blanc, Chamois ou Gris Bleu. Dessus débordant avec coup de feu et tampon nervurés, entièrement moulés. Buse dessus ou derrière, au centre. Barre devant, poignées et robinet chromés. Joints du dessus assurés par feuillets hermétiques spéciaux. — Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'air de combustion. Reprise rapide à l'heure des repas. Grand réservoir, avec consommation de combustible insignifiante entre les repas et très réduite pendant la nuit (environ 75 gr. à l'heure). Décendrage, porte fermée, Bté S.G.D.G., par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 6 à 7 kgs de charbon par 24 heures.

FONCTIONNE : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et même aux charbons flamants 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40 et, grâce à son foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 23 de longueur.

Sur demande : couvercle acier émaillé, dessus blanc, dessous granité :
— N° 2912 pour buse dessus — N° 2952 pour buse derrière

Détails de fabrication, avantages, caractéristiques, dimensions et poids ci-contre.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

CUISINIÈRES HERMÉTIC "CHAPPÉE"

N° 7910 - 7911 - 7913

UTILISATION :

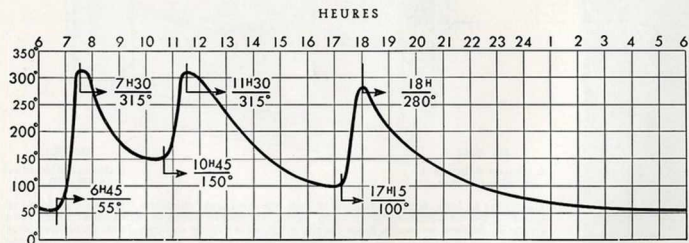
SUIVANT L'ALLURE, la cuisinière HERMETIC "CHAPPÉE" chauffe un local de 50 à 80 m³.

PORTEÉ A HAUTE TEMPÉRATURE, sa plaque chauffante permet l'ébullition de 1 litre d'eau en moins de 2 minutes.

AUX HEURES DÉSIRÉES, l'admission d'air au foyer assure l'élevation maximum, et extrêmement rapide, de la température de la plaque chauffante et du four, pour la préparation des repas, ainsi que le chauffage intense de l'eau de la chaudière pour la cuisine et la vaisselle.

LA MISE EN RÉGIME DE RALENTI, entre les repas et pour la nuit, est obtenue par un réglage facile.

GRAPHIQUE de la température du four d'une cuisinière HERMETIC "CHAPPÉE" au cours d'une période de 24 heures de marche continue.



EN NE CONSOMMANT EN 24 HEURES, QUE 8 kg 200 DE CHARBON MAIGRE 20 x 30

Four cuisiner, en économisant du temps et du combustible, utiliser sur les cuisinières à feu continu "CHAPPÉE" nos Coquelles à fond dressé, émaillées ou inoxydables.

EXEMPLE : Quand la cuisinière HERMETIC est à l'allure normale : 2 litres d'eau sont portés de 15° à 100°, soit 85° d'écart, en 10 minutes 40" avec une coquille ordinaire à cordon et en 5 minutes 50" seulement, avec une coquille de même dimension à fond dressé.

CUISINIÈRE A FEU CONTINU FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER

HERMÉTIC CHAPPÉE



N° 7910
à dessus affleurant
de 800 x 530 mm.

Cuisinière en fonte, intérieur en fonte et acier, sur socle, avec chaudière, corps émaillé Blanc ou Chamais. Dessus affleurant en fonte émaillée granité ou meulée (à préciser à la commande). Coup de feu et tampon nervurés en fonte meulée. Buse dessus ou derrière, au centre. Barre devant, poignées et robinet chromés. Joints du dessus assurés par feuillures hermétiques spéciales. — Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Décendrage, porte fermée, breveté S.G.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 8 à 9 kgs de charbon par 24 heures.

FONCTIONNE : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'anthracite et même aux charbons flamants 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40 et, grâce à son foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 30 de longueur.

Détails de fabrication, avantages, caractéristiques, dimensions et poids au verso.



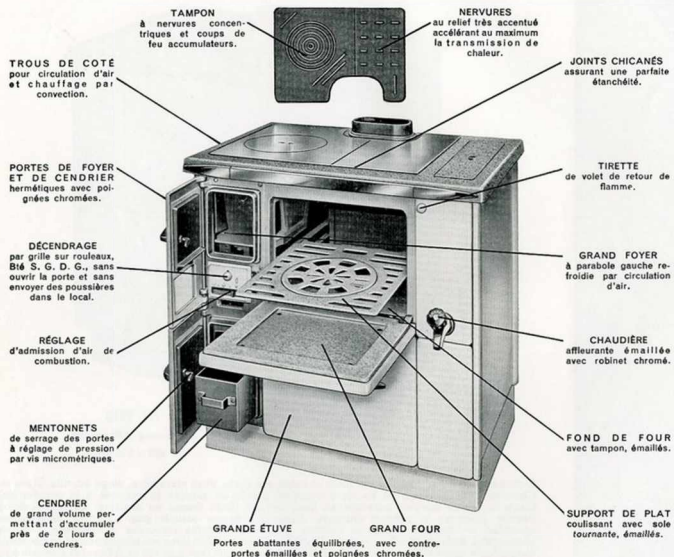
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Tous les Avantages des Cuisinières HERMÉTIC

A FEU CONTINU N° 7910 - 7911 - 7913

CHAPPÉE



CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	N°	7910	7911	7913		N°	7910	7911	7913
Dessus : Largeur	mm	800	850	870	Étuve : Largeur	mm	540	540	540
— : Profondeur	—	530	530	620	— : Profondeur	—	460	460	460
Hauteur totale	—	800	800	800	— : Hauteur	—	210	210	210
Four : Largeur	—	365	365	365	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	139	139	139
— : Profondeur	—	400	400	400	Contenance de la chaudière.	lit.	7,5	7,5	7,5
— : Hauteur	—	260	260	260					
Poids app. d'expéd. cuisinières.	kgs	188	189	196					

CUISINIÈRES A FEU CONTINU FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER

HERMÉTIC CHAPPÉE



N° 7911
à dessus débordant
de 850-530 mm.

N° 7913
à dessus débordant
de 870-620 mm.

Cuisinières en fonte, intérieur en fonte et acier, sur socle, avec chaudière, corps émaillé Blanc ou Chromés. Dessus débordant avec coup de feu et tampon nervuré, entièrement meulé. Buse dessus ou derrière, au centre. Barre devant, poignées et robinet chromés. Joints au dessus assurés par leuillures hermétiques spéciales. — Réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'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). Décendrage, porte fermée, breveté S.G.D.G. par grille sur rouleaux. En utilisation normale, ne consomme que 8 à 9 kgs de charbon par 24 heures.

FONCTIONNEMENT : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et même aux charbons flamants 15 x 30, 20 x 30, ou 20 x 40 et, grâce à leur foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 30 de longueur.

Détails de fabrication, avantages, caractéristiques, dimensions et poids ci-contre.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)

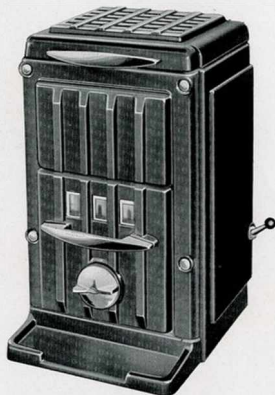
SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'IÉNA - PARIS

APPAREILS DE CHAUFFAGE

CHAPPÉE

CALORIFÈRE N° 8110

Estampillé N.F. U.F.A.C.D.



Calorifère à feu continu visible, avec bavette-cendrier, en fonte émaillée Chamois ou Bambou, poignées de couvercle et de porte, valve de réglage d'air et accessoires chromés. — Intérieur soigneusement briqueté. — Étanchéité sur amiante. — Fermeture de porte hermétique à serrage par mentonnet réglable par vis micrométrique. Buse reversible avec départ en haut ou en bas facilitant l'installation.

Cet appareil, à combustion à travers la masse et à départ direct, spécialement étudié pour obtenir le maximum d'économie de combustible, permet l'utilisation de charbons anthraciteux ou coke, calibre 20 x 30, et des boulets maigres.

TRÈS HAUT RENDEMENT, DONC TRÈS ÉCONOMIQUE
FACILITÉS DE DÉCENDRAGE ET DE NETTOYAGE

CARACTÉRISTIQUES. DIMENSIONS ET POIDS

Hauteur totale	mm	560	Diamètre de la buse	mm	97
Largeur du corps	—	350	Surface de chauffe	m ²	0,80
Profondeur	—	300	Volume chauffé	m ³	1,00
Distance du sol au dessus de la buse	Position haut — basse	450 — 315	Poids approx. d'expédition	kgs	75



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'ÉNA, PARIS (XVI^e) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)

SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'ÉNA - PARIS

APPAREILS DE CHAUFFAGE

CHAPPÉE

CHEMINÉES

N°s 8088 et 8089

Estampillées N.F. - U.F.A.C.D.



Cheminées avec plateau de parquet, en fonte émaillée Chamois, Gris Bleu ou Bambou, poignées de couvercle et de porte chromées, permettant l'utilisation des charbons anthraciteux ou coke, calibre 20 x 30, et des boulets maigres. — Appareils à combustion à travers la masse et à départ direct, étudiés spécialement en vue d'obtenir le maximum d'économie de combustible. — Haut rendement, facilité de décendrage et de nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES. DIMENSIONS ET POIDS

	8088	8089		8088	8089
Hauteur totale	mm	595	645	Distance du sol au-dessus de la buse avec plateau	mm
Largeur du corps	—	380	425	Diamètre de la buse	mm
Profondeur du corps	—	435	480	Surface de chauffe	m ²
— — plateau	—	310	335	Volume chauffé	m ³
		365	390	Poids approx. d'exp.	kgs



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'ÉNA, PARIS (XVI^e) - TÉL. : KLÉ 34-00 (Paris) et 44-30 (Province)

SALLES D'EXPOSITION : 170, FAUB. SAINT-HONORÉ ET 8, PLACE D'ÉNA - PARIS

APPAREILS DE CHAUFFAGE



CHAPPEE

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

N° 8032



Cheminée mixte à feu visible, en fonte émaillée Chamois ou Gris Bleu, poignées de couvercle et de porte chromées, permettant l'utilisation des charbons anthraciteux ou coke, calibre 20 x 30, des boulets maigres et du bois, bûches de 40 cm. maximum. — Appareil à combustion à travers la masse et à départ direct, étudié spécialement en vue d'obtenir le maximum d'économie de combustible. — Haut rendement, facilité de décentrage et de nettoyage. — Plateau de parquet livré sur demande.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	Appareil		Diamètre de la buse	Appareil	
	Plateau	%		Plateau	%
Hauteur totale	565	+ 50	125	1,10	
Largeur du corps	475	570			
Profondeur	365	440	160	100	11
Distance du sol au-dessus de la buse	475	+ 50			
			Surface de chauffe		
			Volume chauffé		
			Poids appr. d'exp.	kgs	



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



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

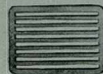
Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'ÉNA — PARIS (XVI°)

SALLE D'EXPOSITION : 8, Place d'Éna, PARIS (16°)

DÉPOT : 19, Rue Léon-Giraud, PARIS (19°)

BUANDERIES CHAPPÉE



Grille



Couvercle bombé en 2 pièces
pour les buanderies
de 60 litres et au-dessus



Couvercle bombé en 1 pièce
pour les buanderies
de 30 et 40 litres



Foyer décomposé en 4 pièces
pour chauffage à la houille



Chaudière

Numéros ou contenances en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200
Diamètre intérieur de la chaudière en mm	435	495	530	575	600	651	684	735	791	885
Diamètre extérieur de la buse en mm	92	107	107	133	133	145	145	173	173	
Hauteur totale des chaudières en mm	265	285	310	315	325	325	360	375	410	430
Poids en kgs	56	64	90	95	106	116	135	144	188	231

POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE

AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

Marque "CHAPPÉE"



50 grammes	100 grammes	200 grammes	500 grammes	1 kilo
2 kilos	5 kilos	10 kilos	20 kilos	50 kilos

POTERIES EN FONTE CHAPPÉE



COQUELLES RONDES, à poignées, sans pieds

Numéros ...	7	9	10	12
Contenance en litres	3	4	5	6
Poids en kgs	3.15	4.2	4.9	5.6
Numéros	16	20	25	30
Contenance en litres	8.5	10	13	16
Poids en kgs	7.3	8.1	10.4	11.4

Fonte brute - Fonte inoxydable - Fonte émaillée 2 tons "LUCIFER"



MARMITES ANGLAISES

Numéros	10	14	18	21	24
Contenance en litres	5.55	8.1	11.65	13.50	17
Poids en kgs	4.57	6.22	8.65	9.1	11.7

Fonte brute - Fonte inoxydable
Plus-value pour ansage



MARMITES NORMANDES

Numéros	10	12	14	16	20
Contenance en litres	10.65	12.65	14.45	16.85	22.30
Poids en kgs	7.6	8.1	10.3	11.1	15.25

Fonte brute - Fonte inoxydable
Plus-value pour ansage



GALETTIÈRES rondes à queue, moyen bord

Numéros	4	5	6
Poids en kgs	1.8	2	2.1

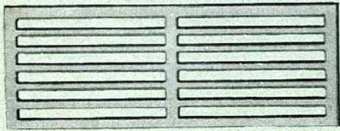
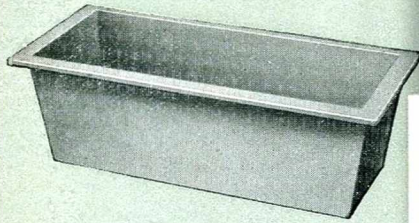
Fonte brute - Fonte inoxydable



ARTICLES DIVERS

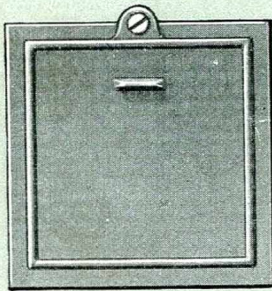
CHAPPÉE

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE avec grille mobile

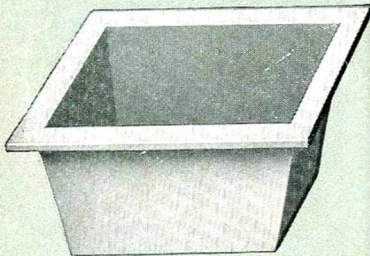


Numéros		11	12	13	14	15	16
Longueur	m/m	340	365	390	420	450	475
Largeur	—	185	190	195	200	215	220
Hauteur	—	115	116	116	120	125	130
Poids	Poissonnière	3.900	4.250	4.500	4.800	6.100	7.350
	Grille	0.800	1.200	1.200	1.250	1.250	1.500
	Total	4.700	5.450	5.700	6.050	7.350	8.850

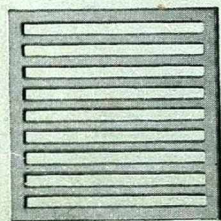
PORTES DE RAMONAGE - TYPE STANDARD



Numéros	Dimensions en m/m		Poids kgs
	Extérieures	Intérieures	
16	Type C — Fermeture à vis		2.200
	220 × 220	175 × 175	
17	Type D — Fermeture à crochet		2.200
	220 × 220	175 × 175	

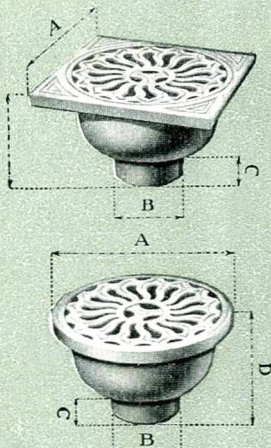


POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE avec grille mobile ou grille fixe



Numéros		5	5½	6	6½	7	7½	8
Intérieur	m/m	140	152	165	175	192	206	220
Dimens. extérieur.	longueur	190	196	215	229	246	260	272
	largeur	78	80	87	90	95	100	100
Poids	Potager	1.660	1.700	2.160	2.400	3.100	3.200	3.520
	Grille	0.240	0.270	0.370	0.445	0.530	0.610	0.808
Poids total		1.900	1.970	2.530	2.845	3.630	3.810	4.320

CUVETTES INODORES A JOINT HYDRAULIQUE



Numéros		A	B	C	D	Poids	
à dessus carré	à dessus rond	m/m	m/m	m/m	m/m	à dessus carré	à dessus rond
50	»	100	48	33	67	1.300	»
51	»	120	50	33	69	1.600	»
52	»	150	50	33	72	2	»
53	»	175	56	36	110	3	»
54	64	200	78	45	125	4.600	4
55	65	250	90	45	135	7.400	6.400
56	66	300	111	45	150	12	11

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



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.

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 :

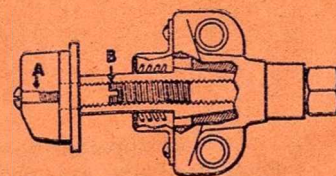
- très longues et bruyantes, avec un *débit de gaz trop fort*;
- courtes, avec un *débit de gaz trop faible*;
- courtes et sifflantes, claquant à l'extinction, avec un *excès d'air*;
- molles, longues et flottantes, avec un *manque d'air*.



Réglage du débit de gaz

Le brûleur à régler étant ouvert en grand :

- 1° Dévisser la vis de manette A du robinet commandant le brûleur ;
- 2° A l'aide d'un petit tournevis :
 - a) Visser la vis de réglage intérieure B, pour diminuer le débit du gaz, ou...
 - b) Dévisser cette même vis pour augmenter le débit du gaz.
- 3° Dès réglage effectué, revisser la vis de manette A.



Coupe d'un Robinet de brûleur de dessus

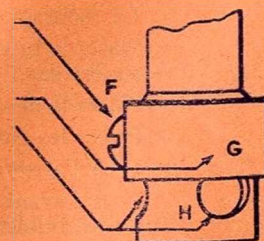
DÉBITS HORAIRES DES BRULEURS, en litres/heure :

	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° Desserrer la vis de blocage F.
- 2° 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° Resserrer la vis de blocage F en maintenant la bague en bonne position.



Vue du réglage d'air d'un des brûleurs

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.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

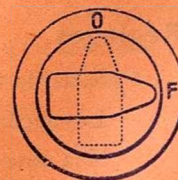
Manœuvre des Robinets

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.