

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

Chauxnée

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI^{ME}

TÉL. : KLÉ. 22-50 - 34-00 - 44-30 (15 LIGNES GROUPEES)

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

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

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

CUISINIÈRES A GAZ
"SANIT" N° 2572 VT - 2573 V

CUISINIÈRES MIXTES GAZ-ÉLECTRICITÉ
"SANIT" N° 2610 V - 2611 V

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



Acier et fonte, émaillée blanc. Dessus meulé A bois, charbon et au gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propané (nature du gaz à préciser à la commande). Avec ou sans chaudière. Couvercle partie gaz. Barre et poignées chromées. 2 brûleurs 1 four à charbon, 1 four à gaz.

Avec couvercle, émaillées blanc, poignées chromées. N° 2572 VT A gaz de ville avec veilleuse d'allumage automatique et thermostat. Estamp. N.F.-A.T.G. N° 2573 V Au gaz butane et propane avec veilleuse d'allumage automatique, sans thermostat.

Appar.	Four charb.	Four gaz	Chaud.	Poids
Larg. mm	920	380	360	Conten. d'exp. appr.
Prof. —	615	415	360	6 litres
Haut. —	800	260	170	204 kgs

Dessus : Larg. mm	620	Four : Largeur .. mm	380
— Prof. —	600	— Profondeur. —	470
Haut. tot. —	800	— Hauteur ... —	245
Poids approximatif d'expédition : 154 kgs			

Avec couvercle, émaillées blanc, poignées chromées, avec veilleuse d'allumage automat. Est. USE-APEL. N° 2610 V Mixte, dessus gaz de ville et four électrique. Estamp. N.F.-A.T.G. N° 2611 V Mixte, dessus but. ou prop. et four électrique.

A 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. mm	620	Four : Largeur .. mm	380
— Prof. —	600	— Profondeur —	370
Haut. tot. —	800	— Hauteur ... —	245
Poids approximatif d'expédition : 145 kgs			

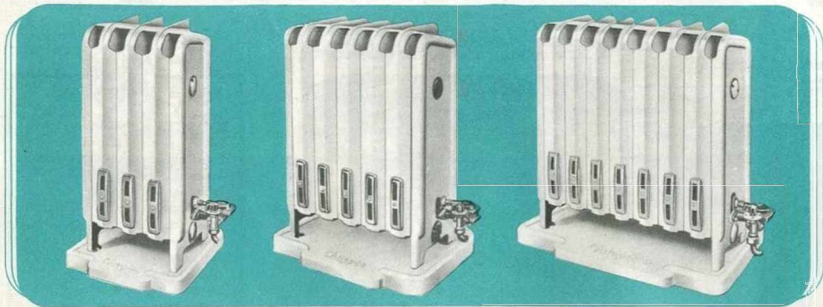
Dessus : Larg. mm	620	Four : Largeur .. mm	380
— Prof. —	600	— Profondeur —	370
Haut. tot. —	800	— Hauteur ... —	245
Poids approximatif d'expédition : 138 kgs			

A GAZ DE VILLE
Estampillés N.F.-A.T.G.

A GAZ BUTANE

A GAZ PROPANE
Certificat de qualité

A GAZ NATUREL - A AIR PROPANÉ
Certificat de qualité



Radiavecteurs, avec ou sans plateau de parquet, tout fonte émaillée Bambou ou Blanc. Grande puissance massique. Encombrement réduit. Solidité à toute épreuve. Ils donnent à l'usager l'agrément de la radiation, l'efficacité de la convection et l'assurant d'un confort maximum. Ces appareils sont fournis sur demande : à gaz de ville, équipés d'un Bloc de sécurité N° 630 ou d'un Bloc de sécurité N° 640 muni d'un régulateur de pression. Livrés avec ou sans thermostat d'ambiance. Au butane et au propane, avec robinet simple ou avec robinet de sécurité. Au gaz naturel et air propané avec robinet simple. Bien préciser à la commande les modèles et équipements désirés.

3 MODELES 3 Puissances		A GAZ de ville	A BUTANE et à Propane	A GAZ naturel	A AIR propané	PLATEAU de parquet	VOLUMES chauffés
3	Eléments 2.400 calories	N° 2690	N° 2691	N° 2693	N° 2694	N° 2980	de 50 à 60 m ³
5	— 4.000 —	N° 2700	N° 2701	N° 2703	N° 2704	N° 2982	de 80 à 100 m ³
7	— 5.600 —	N° 2710	N° 2711	N° 2713	N° 2714	N° 2984	de 115 à 140 m ³
CARACTERISTIQUES et dimensions		3 éléments	5 éléments	7 éléments	CARACTERISTIQUES et dimensions		
Hauteur totale		545	545	545	Profondeur avec buse .. mm		
Largeur sans robinet		265	405	545	— du corps mm		
— avec		360	500	650	Poids approx. d'expéd... kgs		
					3 éléments	5 éléments	7 éléments
					340	360	382
					200	200	200
					44	61	76

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

SP

NOUS vous présentons dans ce catalogue, la gamme complète des nouveaux appareils de cuisine :

SÉRIE SANIBLOC
à gaz de ville, tous gaz (gaz ville, butane, propane, gaz naturel, air propane) et à charbon. Les appareils à gaz bénéficient des nombreux perfectionnements énumérés ci-dessous :

★

LES GRANDS AVANTAGES DE LA TECHNIQUE « SANIBLOC » BREVETÉE S.G.D.G.

- 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.
- Moulures de fours mobiles, émaillées, se retirant facilement, à volonté, pour un nettoyage complet, et au besoin sur l'évier.

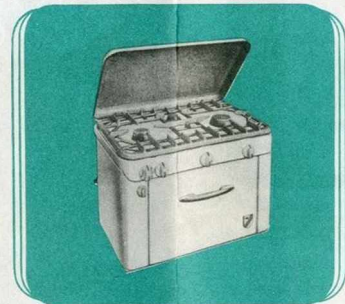
CUISINIÈRES 4 FEUX "SANIBLOC" ACIER
N° 2576 GAZ DE VILLE — N° 2574 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



Avec couvercle, émaillées blanc 1 Four-Grilloir et 1 Four à Rôtir, indépendants, à parois entièrement calorifugés - Poignées chromées.
N° 2576 Avec thermostat, à gaz de ville seulement.
N° 2574 Tous gaz (gaz de ville - gaz butane et propane - gaz naturel - air propane). Nature du gaz à préciser à la commande.

	Appar.	Four à rôtir	Four-grilloir	Poids
Larg. mm	525	340	335	d'expédit. approx.
Prof.	575	440	440	95 kgs.
Haut.	800	290	110	

RÉCHAUD-FOUR FONTE 3 FEUX "SANIBLOC"
N° 2292 GAZ DE VILLE
Estampillée N.F.-A.T.G.



A gaz de ville, avec thermostat régulateur de température du four, et couvercle, émaillé blanc - Poignée chromée - Four avec moule mobile émaillé - Entièrement calorifugé.

Largeur	mm 590	Four : Largeur	mm 350
Profondeur	485	Profondeur	300
Hauteur	440	Hauteur	205
Poids approximatif d'expédition : 72 kgs			

CUISINIÈRE "SANIBLOC" ACIER ET FONTE
N° 5578 A FEU CONTINU A CHARBON



Avec couvercle, émaillé blanc, entièrement calorifugé - Poignées chromées - Dessus meulé, rondelle et tampon à récupération de chaleur - Buse dessus ou derrière (à préciser à la commande). Four chauffé symétriquement avec plafond émettant des rayons infra-rouges. Consommation : 5 kgs environ par 24 heures - 80 gr. heure au ralenti.

	Appar.	Four	Vol. chauffé	Poids
Larg. mm	525	345	40	d'expédit. approx.
Prof.	575	430	40	165 kgs
Haut.	800	270	60 m ³	

SP

TOUTES les cuisinières série SANIT, dont la réputation de bon fonctionnement, haut rendement et robustesse n'est plus à faire, ont été enlignées par un socle émaillé blanc et des poignées chromées. De plus, les nouvelles cuisinières mixtes charbon-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 vous présentons nos radiateurs "Chauffage" 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.

MEUBLE-RÉCHAUD-PLAT 2 FEUX "SANIBLOC"
N° 2113 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



Meuble avec tiroir et porte acier laqué blanc. Réchaud-plat fonte émaillée blanc, avec couvercle. Tous gaz (ville - butane - prop. - natur. - air prop.). Nature du gaz à préciser à la commande.

Larg. mm	550	Intér. Larg. mm	300
Prof.	360	Prof.	300
Haut.	800	Haut.	625
Poids approximatif d'expédit. : 43 kgs			

LES FOURS DES CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS "SANIBLOC" SONT ENTIÈREMENT CALORIFUGÉS. CHAQUE RÉCHAUD "SANIBLOC" TOUS GAZ est utilisable pour tous les gaz, (Gaz de Ville, Butane, Propane, Gaz Naturel, Air Propané), comme son nom l'indique, par simple changement d'injecteurs. Équipés à l'origine pour le gaz précisé à la commande et indiqués sur l'étiquette collée, le réchaud contient en plus, dans une boîte d'accessoires, un jeu d'injecteurs supplémentaire convenant à un autre gaz. Si ce jeu ne convient pas, il sera remplacé gratuitement par votre installateur, pour le deuxième gaz demandé.

RÉCHAUDS - FOURS FONTE 2 FEUX "SANIBLOC"
N° 2287 - 2289 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



N° 2287 - Sans grilloir. - N° 2289 - Avec grilloir. Avec couvercle, émaillé blanc. Poignée chromée. Tous gaz (ville - butane - prop. - natur. - air prop.). Nature du gaz à préciser à la commande.

Larg. mm	550	Four : Larg. mm	350
Prof.	360	Prof.	300
Haut.	440	Haut.	205
Poids approximatif d'expédition : 65 kgs			

RÉCHAUD-PLAT FONTE 2 FEUX "SANIBLOC"
N° 2101 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



Avec couvercle, émaillé blanc. Tous gaz (gaz de ville - butane et propane - gaz naturel - air propane). Nature du gaz à préciser à la commande.

Largeur	mm 550
Profondeur	485
Hauteur	132
Poids approximatif d'expédit. : 23 kgs	

RÉCHAUD-PLAT FONTE 3 FEUX "SANIBLOC"
N° 2141 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



Avec couvercle émaillé blanc. Tous gaz (gaz de ville - butane et propane - gaz naturel - air propane). Nature du gaz à préciser à la commande.

Largeur	mm 590
Profondeur	485
Hauteur	132
Poids approximatif d'expédit. : 28 kgs	

RÉCHAUD-FOUR FONTE 3 FEUX "SANIBLOC"
N° 2291 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



Avec couvercle, émaillé blanc - Poignée chromée. - Tous gaz (gaz de ville) - butane et propane - gaz naturel - air propane). - Nature du gaz à préciser à la commande.

Larg. mm	590	Four : Larg. mm	350
Prof.	405	Prof.	300
Haut.	440	Haut.	205
Poids approximatif d'expédit. : 71 kgs			

MEUBLES ACIER N° 2816-2820
FOUR RÉCHAUDS-FOURS "SANIBLOC"



N° 2816
Pour réchauds-fours N° 2287 et 2289.
Pour réchauds-fours N° 2291 et 2292.
Meubles acier avec porte et contre-porte, abattants, laqués blanc au four.

Largueur	mm 2816	2820
Profondeur	mm 350	390
Hauteur	mm 340	340
Poids appr. d'expéd. : kgs 14 15		

Chapnée



ESTAMPILLES NF-A.T.G



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI^e)

Tél. : KLÉBER 22-50, 34-00 et 44-30 (15 lignes groupées)

Salles d'Exposition : 170, Fg St Honoré et 8, Pl. d'Iéna, Paris

RÉCHAUDS "SANIBLOC"

N° 2101 - 2141 - 2113 - 2287

2289 2291 - 2292

TOUS GAZ ET GAZ DE VILLE

NOTICE TECHNIQUE C 102



ULTIMHEAT®

VIRTUAL MUSEUM



RÉCHAUDS-FOURS A 2 FEUX
N° 2287 SANS GRILLOIR TOUS GAZ
N° 2289 AVEC GRILLOIR TOUS GAZ



RÉCHAUD-PLAT A 2 FEUX
N° 2101 TOUS GAZ



MEUBLE-RÉCHAUD A 2 FEUX
N° 2113 TOUS GAZ

RÉCHAUDS SANIBLOC "CHAPPÉE" "TOUS GAZ" ET A GAZ DE VILLE

Estampillés NF-A.T.G.

Les réchauds SANIBLOC "TOUS GAZ" peuvent, comme leur nom l'indique, être utilisés pour tous les gaz fournis en France (Gaz de Ville, Butane-Propane, Gaz Naturel, Air Propane). Il suffit pour cela de changer les injecteurs qui alimentent les brûleurs. Ils sont livrés équipés d'origine d'un jeu d'injecteurs correspondant au gaz principal utilisé (à spécifier à la commande).
Un jeu d'injecteurs supplémentaire, convenant à un autre gaz (à spécifier également à la commande), est logé dans la boîte d'accessoires; si celui-ci ne convient pas, il sera remplacé gratuitement pour un autre gaz désiré.
Pour l'échange des injecteurs se reporter aux instructions d'adaptation aux divers gaz, page 10.

DESCRIPTION

RÉCHAUDS SANIBLOC :

Réchauds de forme bloc, avec cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets monobloc, brevetée S.G.D.G., en fonte émaillée blanc.
Brûleurs de dessus et grille pivotante, amovibles, en fonte émaillée granité, s'enlevant facilement pour le nettoyage. Couverture enveloppant en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité.

MEUBLES

Meubles de meuble-réchaud N° 2113

Meuble avec porte et tiroir destiné au service de cuisine : cuillers, fourchettes, etc., tablette arrondie permettant le logement facile d'une bouteille de Gaz Butane, tablette latérale pour poser le bouchon de la bouteille. L'ensemble en acier laqué blanc.

Meuble N° 2816 pour réchauds-fours N° 2287 et 2289.

Meuble N° 2820 pour réchauds-fours N° 2291 et 2292.

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

ROBINETTERIE :

Robinettes en laiton, modèle déposé, précis, robustes et indégradables, à ratrapage de jeu automatique et facilement démontables. Dispositif permettant le démontage aisé et instantané, sans outils, des clés des robinets des brûleurs de dessus pour un graissage périodique.
Manettes en matière plastique moulée, fixées sur les robinets par pression.

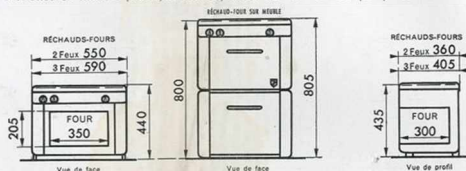


TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ

DÉSIGNATION DES BRÛLEURS	Mth. heure	GAZ DE VILLE		BUTANE PROPANE	GAZ NAT.	AIR PROPANE
		4.500 mth. litres	4.000 mth. litres	litres	9.700 mth. litres	6.500 mth. litres
Brûleur auxiliaire.....	1,200	295	330	38	110	210
— lent.....	1,950	480	535	52	195	300
— rapide.....	2,600	635	715	90	260	415
— de four.....	2,000	490	550	90	250	340
— de grilloir.....	2,800	685	770	100	305	440

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propane : à la pression de réglage en Usine de 90 mm.; pour le Butane et le Propane : aux pressions d'utilisation.

Poids net N° 2287 : 48 kg.	Poids emballé : 55 kg.
— — N° 2289 : 51 —	— — : 59 —
— — N° 2101 : 18 —	— — : 21 —
— — N° 2113 : 34 —	— — : 50 —

Les poids et dimensions sont approximatifs

RÉCHAUDS SANIBLOC "CHAPPÉE" "TOUS GAZ" ET A GAZ DE VILLE

Estampillés NF-A.T.G.

FOUR :

Four avec moufle émaillé, breveté S.G.D.G., se retirant pour le nettoyage. Parois latérales triples et porte abattante équilibrée, entièrement calorifugées ; lèchérifite émaillée, grill, tôle à pâtisserie, poignée tire-plats.
Pour les réchauds-fours avec grilloir : plafond mobile calorifugé par circulation des produits de la combustion.

Thermostat du réchaud-four N° 2292 à Gaz de Ville :

Thermostat d'admission de gaz au brûleur de four en fonction de la température de ce dernier, réglé à volonté par la manette graduée.

BRÛLEURS :

Table de travail.

Réchaud-plat N° 2101
Meuble-réchaud N° 2113
Réchauds-fours N° 2287 et 2289

1 brûleur lent à gauche,
1 brûleur rapide à droite.

Réchaud-plat N° 2141
Réchauds-fours N° 2291 et 2292

1 brûleur lent à gauche,
1 brûleur auxiliaire à l'arrière,
1 brûleur rapide à droite.

Four.

Réchauds-fours N° 2287 et 2289
— N° 2291 et 2292

1 brûleur de four en H à flammes bleues,
à double rampe, avec interallumage.

Grilloir.

Réchauds-fours N° 2289, 2291, 2292 :
Un brûleur de grilloir à flammes bleues, à double rampe, à deux rangées de flammes intérieures avec plaques à picots et plaques à trous, à grande surface rayonnante, breveté S.G.D.G.

Réglage des brûleurs :

Air : Par venturis, brevetés S.G.D.G., coulissant dans les brûleurs, avec vis de blocage.

Gaz : Gaz de Ville, Gaz Naturel et Air Propané, par vis dans les boulons à lanterne des robinets, accessibles sur la cuvette.

Gaz Butane et Propane. — Pour ces gaz en bouteilles, à pression constante, ne nécessitant pas de réglage de gaz, les vis de réglage doivent être suffisamment dévissées pour dégrader complètement l'orifice transversal des boulons.

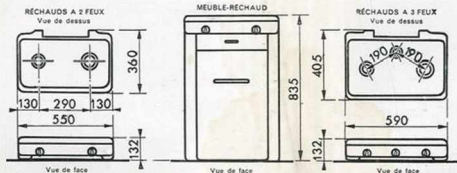


TABLEAU DU DÉBIT TOTAL MAXIMUM DES APPAREILS

Appareils N°	2101	2141	2113	2287	2289	2291	2292
Mth/heure	4.550	5.750	4.550	6.550	7.350	8.550	8.550
Litres	Litres	Litres	Litres	Litres	Litres	Litres	Litres
Gaz de Ville 4.500 mth.	1.115	1.410	1.115	1.605	1.800	2.095	2.095
Gaz de Ville 4.000 mth.	1.250	1.580	1.250	1.800	2.020	2.350	2.350
Butane-Propane	142	180	142	232	242	280	280
Gaz Naturel 9.700 mth.	455	565	455	705	760	870	870
Air Propané 6.500 mth.	715	925	715	1.055	1.155	1.365	1.365

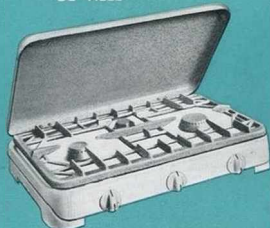
Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propané : à la pression de réglage en Usine de 90 mm. ; pour le Butane et le Propane : aux pressions d'utilisation.

Poids net N° 2291 : 57 kg. Poids emballé : 65 kg.
 — N° 2292 : 58 — — — 66 —
 — N° 2141 : 24 — — — 28 —
 — N° 2816 : 9 — — — 13 —
 — N° 2820 : 9,500 kg. — — — 14 —

Les poids et dimensions sont approximatifs



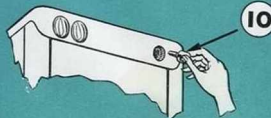
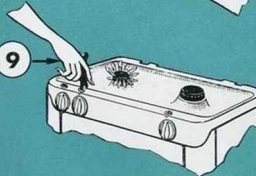
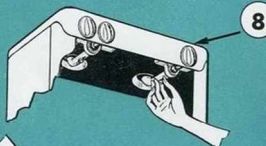
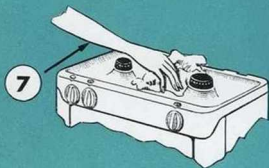
RÉCHAUDS-FOURS A 3 FEUX
N° 2291 SANS THERMOSTAT TOUS GAZ
N° 2292 AVEC THERMOSTAT A GAZ
DE VILLE



RÉCHAUD-PLAT A 3 FEUX
N° 2141 TOUS GAZ



MEUBLES POUR RÉCHAUDS-FOURS
N° 2816 POUR APPAREILS N° 2287-2289
N° 2820 POUR APPAREILS N° 2291-2292



LES AVANTAGES

DES RÉCHAUDS SANIBLOC "CHAPPÉE"

- 1 La cuvette avec rampe porte-robinets **MONOBLOC**, tout en fonte émaillée blanc, sans aucune tuyauterie apparente, supporte la grille de la table de travail, qui, sous un encombrement réduit, permet l'emploi de très grands récipients. La grille levée, les têtes des boulons à lanterne comportant les vis de réglage de gaz apparaissent à l'avant de la grille.
- 2 La grille pivotante et mobile, tout en fonte émaillée granité, est facile à nettoyer
- 3 Les brûleurs de dessus, à très grand rendement, en fonte émaillée granité, sont percés sur plan incliné, évitant au maximum l'entrée des liquides dans les trous et leur bouchage total ou partiel éventuel.
- 4 Le couvercle enveloppant, mobile, en acier émaillé, dessus blanc, dessous granité, complète harmonieusement l'ensemble.
- 5 Le moufle de four en acier tout émaillé, avec gradins permettant une circulation rationnelle des gaz chauds dans toute l'atmosphère du four, se sort facilement et instantanément, à volonté, pour son nettoyage intégral.
- 6 Les parois, la porte du four entièrement calorifugées par de la laine minérale, et le plafond mobile des réchauds-fours avec grilloir calorifugé par la circulation des gaz chauds s'évacuant, de l'avant à l'arrière, entre deux tôles, assurent au four des réchauds **SANIBLOC** un rendement maximum.
- 7 La cuvette des réchauds **SANIBLOC** est la seule permettant un nettoyage aussi facile et rapide.
- 8 Les dispositifs spéciaux de manœuvre des venturiers, facilement accessibles, permettent de faire un réglage d'air instantané de tous les brûleurs, assurant ainsi une combustion parfaite.
- 9 Les vis de réglage de débit de gaz, très facilement accessibles à l'avant de la cuvette, permettent un réglage aisé, rapide et précis du débit de gaz de tous les brûleurs.
- 10 Les clés des robinets des brûleurs de dessus, démontables à la main par simple manœuvre du capot monté à baïonnette, rendent facile le graissage éventuel nécessaire.

Les indications et illustrations ci-dessus, ainsi que toutes les instructions ci-après, montrent les qualités sans rivales et les facilités de réglage et d'entretien des réchauds **SANIBLOC**, lesquels, par leur puissance, leur rendement élevé et leur grande facilité d'entretien, assurent aux installateurs et aux usagers toute sécurité et satisfaction dans leur emploi.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LES RÉCHAUDS SANIBLOC "CHAPPÉE"

- Page 5. — Instructions d'installation, de montage et de vérification.
 — 6. — Instruction d'emploi (manœuvre des robinets et clé à usages multiples).
 — 7. — Instructions générales de réglage et répartition des robinets et des boulons à lanterne sur la cuvette des réchauds SANIBLOC.
 — 8. — Instructions de réglage de gaz et du ralenti et de réglage d'air.
 — 9. — Instruction de nettoyage et de graissage des robinets.
 — 10. — Instructions d'adaptation aux divers gaz et de remplacement éventuel du thermostat.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Nous recommandons pour les appareils à Gaz de Ville, à Gaz Naturel et Air Propané, de se conformer aux prescriptions des C^o Gazilières, et, pour les appareils à Gaz Butane et Propane, à celles des Sociétés Distributrices.

Nos appareils sont livrés pour raccordement à droite, en cas de raccordement à gauche, intervertir l'olive d'arrivée de gaz et le bouchon en assurant les joints avec du géobajout (Gaz de Ville) ou géoboi (Butane et autres gaz).

POUR LES APPAREILS A GAZ DE VILLE, GAZ NATUREL, AIR PROPANÉ

Un compteur de 5 à 10 becs et une canalisation de 12 à 16 mm. de diamètre intérieur 1 sont recommandés ; de toute façon, nous précisons que pour l'utilisation à plein feu de tous les brûleurs, il est nécessaire d'avoir au point de raccordement 3 le débit total maximum figurant au tableau de la page 3, compte tenu des appareils 4 en service.

Se conformer au Code des conditions minima des installations de Gaz de Ville à l'intérieur des immeubles d'habitation (Norme Française NFP 45 201, mars 1946).

Placer un robinet d'arrêt 2 sur la conduite avant le raccordement du réchaud (ce robinet est à fermer à l'arrêt du réchaud). Utiliser un tuyau caoutchouc de 12 mm. de diamètre intérieur, de bonne fabrication. Éviter les plis et torsions du tuyau et veiller à ce qu'il ne touche pas l'appareil.

S'assurer que les raccordements 5 à la canalisation et au réchaud sont bien étanches.

POUR LES APPAREILS A GAZ BUTANE ET PROPANE

Raccorder le réchaud 6 au détendeur 7 par un tuyau de caoutchouc type Butane-S'assurer de l'étanchéité de tous les joints et raccordements 6, 7, 8. Le robinet d'arrêt de la bouteille doit toujours être fermé lorsque le réchaud ne fonctionne pas.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET DE VÉRIFICATION

Les appareils sont livrés montés, sauf les chapeaux de brûleurs de dessus logés dans une boîte en carton qui contient, de plus : une clé multiple pour effectuer les divers réglages, un tube de graisse spéciale pour robinets, des joints pour robinets pour remplacement éventuel, et, pour les réchauds-fours, une poignée tire-plats.

Pour les appareils " Tous Gaz " la boîte d'accessoires contient, de plus le jeu d'injecteurs pour le deuxième gaz utilisable.

MISE EN PLACE DES PIÈCES NON MONTÉES ET VÉRIFICATION DE LA BONNE POSITION D'EMPLOI DES BRÛLEURS DE GRILLOIR ET DE FOUR

Brûleurs de dessus :

Placer les chapeaux de brûleurs 9 sur les portées usinées 10 de la cuvette.

Pour les réchauds-fours :

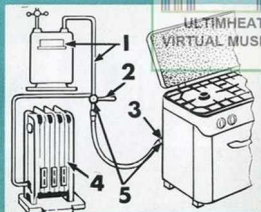
Sortir le moufle du four 11 pour effectuer les opérations de vérification ci-après ; enlever les matériaux calant le brûleur dans l'emballage et s'assurer que les deux pattes 13 sont bien encastées dans les deux encoches 14, que la tubulure 15 est bien dans son support et le piton 12 dans son trou.

Brûleur de four :

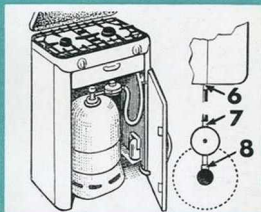
Vérifier si les deux pitons 16 du brûleur sont bien logés dans les deux trous 17. Après avoir effectué les opérations précédentes, remettre le moufle en place. A ce moment, l'appareil est en ordre de marche.

NOTA. — Les instructions ci-dessus concernant le brûleur de grilloir ne s'appliquent pas au réchaud-four N° 2297.

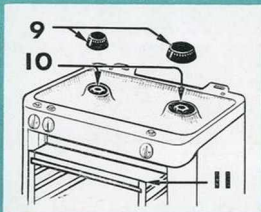
GAZ DE VILLE NATUREL



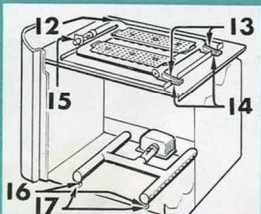
GAZ BUTANE ET PROPANE



BRÛLEURS DE DESSUS



BRÛLEURS DE GRILLOIR ET DE FOUR



N. T. C. 102



A

ROBINET DU BRULEUR DE FOUR
DU RÉCHAUD-FOUR N° 2287
" SANIBLOC "



B

ROBINET FOUR-GRILLOIR (CÔTÉ FOUR)
DES RÉCHAUDS-FOURS " SANIBLOC "
N° 2289 - 2291 2292



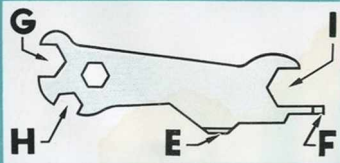
C

ROBINET FOUR-GRILLOIR (CÔTÉ GRILLOIR)
DES RÉCHAUDS-FOURS " SANIBLOC "
N° 2289 2291 2292



D

LES 5 EMPLOIS DE LA CLÉ A USAGES MULTIPLES



INSTRUCTIONS D'EMPLOI

MANŒUVRE DES ROBINETS

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

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

Les dessins ci-contre et les textes ci-après indiquent les diverses manœuvres :

- A. des robinets des brûleurs de dessus de tous les réchauds ;
- B. du robinet du brûleur de four du réchaud N° 2287 ;
- C. du robinet four-grilloir (côté four) ; des réchauds-fours N° 2289-2291-2292 ;
- D. du robinet four-grilloir (côté grilloir) ; des réchauds-fours N° 2289-2291-2292.

A. ROBINETS DES BRULEURS DE DESSUS DE TOUS LES RÉCHAUDS " SANIBLOC "

Pour ouvrir, tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du cran de la cuvette :

- O Ouverture en grand ;
- R Ralenti est obtenu, à volonté, vers la position de fermeture ;
- Pour fermer, tourner à fond vers la droite.

B. ROBINET DE BRULEUR DE FOUR DU RÉCHAUD-FOUR " SANIBLOC " N° 2287

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

- O Ouverture en grand ;
- R Ralenti ; entre O et R, position intermédiaire ;
- Pour fermer, tourner vers la droite jusqu'à enclenchement.

C. ROBINET FOUR-GRILLOIR (côté four) DES RÉCHAUDS-FOURS " SANIBLOC " N° 2289-2291-2292

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

- O Ouverture en grand ;
- R Ralenti ; entre O et R, position intermédiaire ;
- Pour fermer, ramener vers la droite jusqu'à enclenchement de l'index face au cran de la cuvette.

D. ROBINET FOUR-GRILLOIR (côté grilloir) DES RÉCHAUDS-FOURS " SANIBLOC " N° 2289-2291-2292

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

- O Ouverture en grand ;
- R Ralenti ; entre O et R, position intermédiaire ;
- Pour fermer, ramener vers la gauche jusqu'à enclenchement de l'index face au cran de la cuvette.

LES CINQ EMPLOIS DE LA CLÉ A USAGES MULTIPLES

- E. Enlèvement et remise en place de la vis de boulon à lanterne ;
- F. Manœuvre de la vis de réglage de débit de gaz ;
- G. Démontage et remontage des boulons à lanterne ;
- H. Changement éventuel des injecteurs ;
- I. Dévisser et revisser les écrous et raccords.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE RÉGLAGE

Nos appareils sont réglés dans nos Usines aux pressions suivantes :
90 mm. pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propané ;
30 gr. pour les Gaz Butane et Propane ;

La pression et le pouvoir calorifique des gaz distribués peuvent être nettement différents du réglage de nos Usines, et, dans ce cas, il est nécessaire de le modifier.

Les dessins des aspects des flammes ci-contre et les textes ci-dessous permettront de vérifier si les flammes des brûleurs de l'appareil en service sont normales ou anormales.

ASPECTS ANORMAUX DES FLAMMES D'UN BRÛLEUR

- A. Flammes très longues et bruyantes : pression de gaz trop forte ;
B. Flammes très courtes : pression de gaz insuffisante ;
C. Courtes et sifflantes, claquant à l'extinction : excès d'air ;
D. Molles, longues, flottantes, éclairantes : insuffisance d'air.

ASPECTS NORMAUX DES FLAMMES D'UN BRÛLEUR

- E. Flamme normale de Gaz de Ville.
F. — — — Naturel.
G. — — — Butane-Propane, Air Propané.

RÉPARTITION DES ROBINETS ET DES BOULONS A LANterne SUR LA CUVETTE DES RÉCHAUDS " SANIBLOC "

Afin de faciliter la manœuvre des robinets et les opérations de réglage de gaz, nous montrons par les dessins ci-contre, pour chaque appareil, la répartition des robinets et des boulons à lanterne contenant les vis de réglage.

Réchaud-plat N° 2101 { H. Brûleur lent.
Meuble-réchaud N° 2113 } I. — rapide.

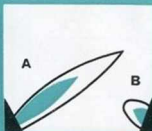
Réchaud-plat N° 2141 { J. Brûleur lent.
K. — auxiliaire.
L. — rapide.

Réchaud-four N° 2287 { M. Brûleur de four.
N. — lent.
O. — rapide.

Réchaud-four N° 2289 { M. Brûleur de four et brûleur de grilloir.
N. — lent.
O. — rapide.

Réchaud-four N° 2291 { P. Brûleur de four et brûleur de grilloir.
— N° 2292 { Q. — lent.
R. — auxiliaire.
S. — rapide.

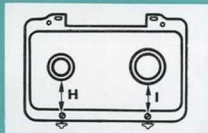
ASPECTS ANORMAUX DES FLAMMES D'UN BRÛLEUR



ASPECTS NORMAUX DES FLAMMES D'UN BRÛLEUR

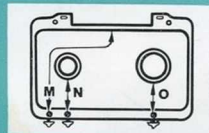
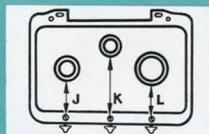


RÉPARTITION DES ROBINETS ET DES BOULONS A LANterne SUR LA CUVETTE DES RÉCHAUDS " SANIBLOC "



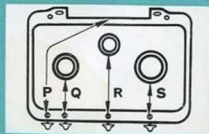
RÉCHAUD-PLAT
N° 2101
MEUBLE-RÉCHAUD
N° 2113

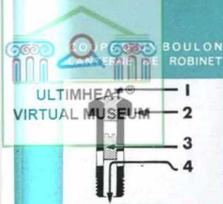
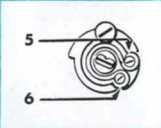
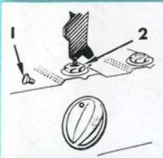
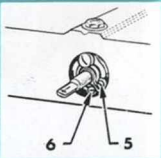
RÉCHAUD-PLAT
N° 2141



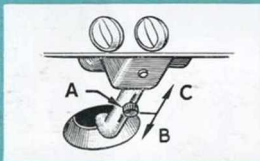
RÉCHAUD-FOUR
N° 2287
RÉCHAUD-FOUR
N° 2289

RÉCHAUD-FOUR
N° 2291
RÉCHAUD-FOUR
N° 2292

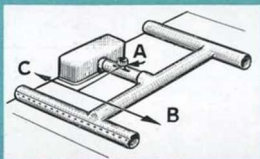


BOULON
ROBINETVUE DE FACE DES VIS
DE RÉGLAGE DE RALENTIRÉGLAGE DE DÉBIT
DE GAZ DES ROBINETSRÉGLAGE DE RALENTI DES
BRÛLEURS (FOUR-GRILLOIR)

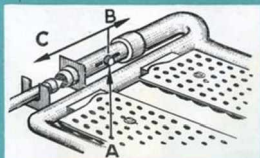
BRÛLEURS DE DESSUS



BRÛLEUR DE FOUR



BRÛLEUR DE GRILLOIR



INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DE DÉBIT DE GAZ ET DU RALENTI ET DE RÉGLAGE D'AIR

Les dessins ci-contre (coupe du boulon à lanterne et vue de face des vis de réglage du ralenti) faciliteront les opérations de réglage.

Coupe du boulon à lanterne :

1. Vis bouchon avec joint
2. Boulon lanterne ;
3. Vis de réglage de gaz ;
4. Passage du gaz.

Vue de face des vis de réglage du ralenti :

5. Vis de réglage du ralenti du brûleur de four ;
6. Vis de réglage du ralenti du brûleur de grilloir.

NOTA. — Le robinet de four du réchaud-four N° 2287 n'a qu'une vis pour le réglage du ralenti du brûleur de four. Les vis de réglage du ralenti sont bloquées par frein à ressort.

RÉGLAGE DE DÉBIT DE GAZ

Réglage de débit de Gaz de Ville, de Gaz Naturel et d'Air Propané :

Relever la grille pour accéder aux têtes de boulons à lanterne fixant les robinets sur la cuvette et contenant les vis de réglage de débit de gaz facilement accessibles.

Pour effectuer le réglage :

- Allumer en grand le brûleur à régler (sur position O) ;
- Enlever la vis bouchon 1 en veillant au joint ;
- Introduire le tournevis de la clé multiple dans le corps du boulon 2 ;
- Visser la vis de réglage pour diminuer ou la dévisser pour augmenter le débit de gaz ;
- Revisser la vis bouchon 1 dès réglage satisfaisant obtenu et s'assurer de l'étanchéité.

NOTA. — Pour les Gaz Butane et Propane, en bouteille, à pression constante, ne nécessitant pas de réglage de gaz, les vis de réglage doivent être suffisamment dévissées pour dégager complètement l'orifice transversal des boulons à lanterne.

Réglage du ralenti des brûleurs de four et de grilloir :

A effectuer si la longueur des flammes est, au ralenti maximum, soit trop grande ou jugée trop petite.

Pour effectuer les opérations facilement :

- Allumer le brûleur à régler et mettre la manette sur R ;
- Enlever la manette en la tirant à soi ;
- Visser la vis 5 pour le brûleur de four ou 6 pour le brûleur de grilloir ou le dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti. Dès réglage satisfaisant obtenu, remettre la manette et contrôler si la longueur des flammes au ralenti est satisfaisante ; sinon, recommencer l'opération.

RÉGLAGE D'AIR

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

Le réglage d'air des brûleurs de tous les réchauds "SANIBLOC" (dessus, four, grilloir) se fait en déplaçant le venturi par la vis A, après l'avoir desserrée légèrement.

Il suffit d'approcher ou d'éloigner le venturi de l'injecteur et, dès que les flammes sont normales, de resserrer la vis A ; moletée pour le Gaz de Ville, Gaz Naturel et Air Propané, à six pans pour le Butane et le Propane.

Pour effectuer les opérations, ouvrir la porte de four et sortir le moufle pour faciliter l'accès aux vis des venturis et leur manœuvre.

RÉGLAGE

Allumer en grand le brûleur à régler (sur position O), débloquent la vis A.

Déplacer la vis A vers B pour augmenter l'admission d'air ou vers C pour la diminuer ; dès réglage satisfaisant obtenu par des flammes normales, rebloquer la vis A et remettre le moufle en place.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE GRAISSAGE DES ROBINETS

Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets. A cet effet, nous joignons, à chaque appareil, un tube de graisse spéciale qui assurera le fonctionnement correct des robinets pendant longtemps.

Pour effectuer les opérations facilement :

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

2. Pour les robinets des brûleurs de la table de travail :

Saisir le capot D entre le pouce et l'index, le pousser à fond, le tourner vers la gauche et le retirer (comme une ampoule électrique à baïonnette) ;

Sortir la clé A du robinet (sans perdre la rondelle B et le ressort C), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet ;

Pour les robinets des brûleurs de four et de four-grilloir :

Dévisser la vis E, sortir la queue F de la clé G (en ne perdant pas le ressort H logé dans la queue), sortir ensuite la clé G ;

Nettoyer la clé G et l'intérieur du robinet ;

3. Pour tous les robinets :

Mettre sur la clé une très légère couche de graisse spéciale pour robinets ;

La réparer en faisant tourner, doucement, la clé dans le corps du robinet et, s'il y a lieu, enlever l'excédent de graisse risquant de boucher les orifices de passage de gaz ;

4. Remettre en place les diverses pièces en faisant les opérations en sens inverse.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE REMONTAGE DES ROBINETS

Les robinets, commandant tous les brûleurs de Réchauds "SANI-BLOC", sont fixés sur la rampe Monobloc et ne doivent pas, normalement, être démontés. Toutefois, en cas de nécessité de démontage complet des robinets, nous définissons, ci-après, les opérations à effectuer et joignons, à chaque appareil, en vue de remplacement éventuel, quelques joints.

Robinet des brûleurs de la table de travail :

Démontage :

1. Fermer le robinet de barrage, relever la grille et enlever la manette du robinet ;

2. Tenir le robinet par la queue E, dévisser le boulon à lanterne B, le soulever et sortir le robinet ; veiller aux joints C et D, à la rondelle A.

Remontage :

3. Dévisser l'écrou moleté G et enlever le capot en tôle F ;

4. Effectuer, en sens inverse, les opérations de démontage en tenant le robinet par le corps ; s'assurer de l'étanchéité par un bon serrage, sans écraser les joints, ainsi que de la bonne position de l'injecteur dans l'axe du venturi.

Robinet des brûleurs de four et de four-grilloir :

Démontage :

1° Fermer le robinet de barrage, enlever le couvercle, la grille, le moufle et la manette du robinet ;

2° Enlever la boîte à air I en la glissant, dévisser l'injecteur K, l'écrou J et sortir le coudé H ;

3° Dévisser l'injecteur L et, à l'aide d'une clé à tube à long manche, débloquer l'écrou M ;
NOTA. — Pour le réchaud-four N° 2287 les opérations 1 et 2 seules sont à faire.

4° De l'intérieur du four, dévisser les 4 écrous 6 pans fixant la cuvette sur les côtés de l'appareil et l'enlever ;

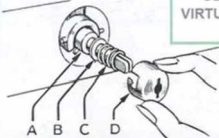
5° Tenir le robinet par la queue E, dévisser le boulon à lanterne B, le soulever et sortir le robinet ; veiller aux joints C et D, à la rondelle A.

Remontage :

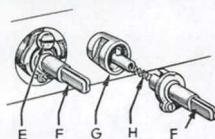
6° Effectuer, en sens inverse, dans l'ordre 3, 2, 1 les opérations ci-dessus.

ROBINETS DES BRÛLEURS
DE LA TABLE DE TRAVAIL

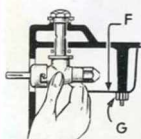
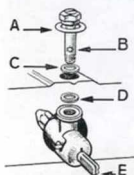
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



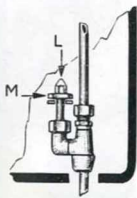
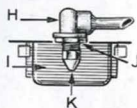
ROBINETS DES BRÛLEURS DE FOUR
ET DE FOUR GRILLOIR

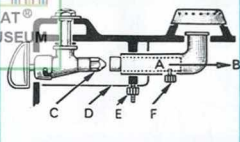


ROBINETS DES BRÛLEURS
DE LA
TABLE DE TRAVAIL

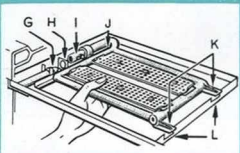


ROBINETS DES BRÛLEURS
DE FOUR
ET DE FOUR-GRILLOIR

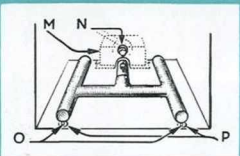




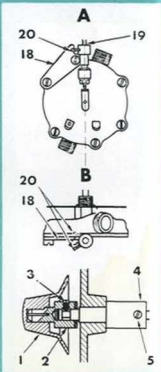
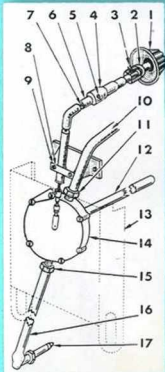
INJECTEUR DU BRULEUR DE GRILLOIR



INJECTEUR DU BRULEUR DE FOUR



THERMOSTAT



RÉCHAUDS SANIBLOC "TOUS GAZ" INSTRUCTIONS D'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ

L'adaptation aux divers gaz des Réchauds SANIBLOC "TOUS GAZ" se réalise facilement et rapidement en changeant les injecteurs et, pour certains gaz, l'olive porte-caoutchouc.

Pour remplacer convenablement les injecteurs, se reporter aux indications contenues dans le tableau ci-après :
Par exemple : L'injecteur "Gaz de Ville" marqué 260 sera remplacé par l'injecteur "Butane" marqué 65.

Modèle d'appareil Bien vérifier le N° de l'appareil et chercher l'injecteur correspondants					Type de brûleurs	Dimensions des injecteurs			
						Gaz Ville	But. Prop.	Nat.	Air Prop.
2113	2101	2141	2287	2289	Auxiliaire	200	55	100	180
2113	2101	2141	2287	2289	Lent	260	65	130	220
			2287	2289	Rapide	300	85	150	260
			2287	2289	Four	270	85	150	240
			2287	2289	Grilloir	340	90	170	340

INJECTEURS DES BRULEURS DE DESSUS

Dévisser l'écrou moleté E ; enlever le capot en tôle D ; débloquer la vis F du venturi ; glisser le venturi A vers B ; dévisser et remplacer l'injecteur C en assurant le joint avec du géobol ; remettre en place le capot D et revisser l'écrou E ; refaire le réglage d'air (selon instructions page 8).

INJECTEUR DU BRULEUR DE GRILLOIR

Enlever le brûleur en sortant, du trou H, la tubulure I, le piton J de son trou et en dégageant, des deux encoches L, les deux pattes K ; l'incliner légèrement et le sortir par le devant du four ; dévisser et remplacer l'injecteur G ; remettre en place le brûleur en faisant, en sens inverse, les opérations de démontage, refaire le réglage d'air.

INJECTEUR DU BRULEUR DE FOUR

Enlever le brûleur en engageant les deux pitons O des deux trous P et en le tirant ; enlever la boîte à air M montée à glissières sur le four ; dévisser et remplacer l'injecteur N ; remettre en place le brûleur en faisant, en sens inverse, les opérations précédentes ; refaire le réglage d'air.

THERMOSTAT

Normalement, le thermostat ne doit pas être démonté ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle, nous indiquons, ci-après, les opérations à effectuer pour le démontage et le remontage du thermostat.

Démontage :

Fermer le robinet de barrage et débrancher le réchaud-four de la conduite d'amenée de gaz ; enlever la manette 1 ; dévisser la vis 3 bloquant l'embout 2 sur la tige 4 et le retirer ; enlever une des vis 8 en veillant à la rondelle éventail et faire basculer la plaquette 9 maintenant la gaine 6.

Soulever et culbutter vers soi le tube de protection 13 ; dévisser les écrous 11 et 15 fixant les tubes 10 et 16 sur le corps 14 ; dégager vers la droite le tube 10 ; dégager le thermostat 14 du tube 16 conduisant à l'injecteur 17.

Tirer le thermostat 14 et sortir l'ensemble (si on éprouve des difficultés, enlever le couvercle en tôle situé au-dessus de G et H du brûleur de grilloir, voir dessin ci-contre) ; soulever l'ensemble ; commande et gaine du thermostat (4-6 et 7) pour dégager et retirer le thermostat.

Remontage :

Faire, en sens inverse, toutes les opérations de démontage.

IMPORTANT. — Bloquer par les vis 5 le câble dans l'embout 4. Avant serrage des écrous 11 et 15, s'assurer que la canne 12 est bien parallèle au plafond de four et au côté du réchaud.

Avant de fixer la plaquette 9, veiller à ce que celle-ci, bloquant la gaine 6, ne produise pas une déformation du flexible, ce qui occasionnerait une certaine dureté dans la commande du thermostat. Pour remédier à cette éventualité, augmenter ou diminuer le rayon de courbure de la gaine 8.

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DU THERMOSTAT

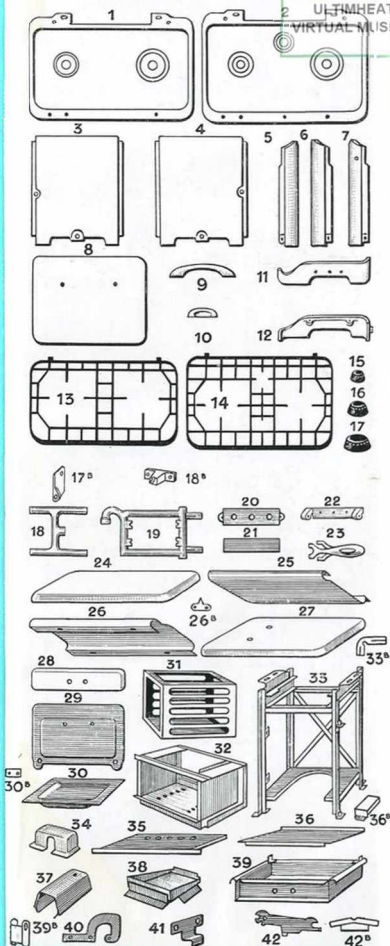
Tourner la manette 1 (sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que la vis 20 porte contre la butée 18. Enlever la manette et débloquer la vis 3 de l'embout 2 ; le tourner afin de placer son aplat en dessus et bloquer la vis 3 ; replacer la manette 1. A ce moment, le repère 1 de la manette 1 doit être en face du trou repère du réchaud. Veiller à ce que le câble de commande du thermostat arrive bien en 19 dans l'axe A B.

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils N°	Poids kg.
FONTE ÉMALLÉE BLANC ET CHROMÉE				
1	43149	Cuvette émaillée blanc.....	2101-2113	9,450
2	42948	— — — — —	2287-2289	—
3	42852	— — — — —	2291-2292	10,800
4	43221	— — — — —	2141	—
5	43113	Côté gauche émaillé blanc.....	2287 & 2292	3,950
6	43114	— droit — — — — —	—	—
7	43135	Colonne droite émail. blanc.....	2287-2289	1,380
8	43253	— — — — —	2291-2292	1,470
9	43134	— gauche — — — — —	2287-2289	1,380
10	43234	— — — — —	2291	1,570
11	43403	— — — — —	2292	1,370
12	43139	Porte émaillée blanc.....	2287 & 2292	4,070
13	37827	Poignée de porte chromée.....	—	0,320
14	39351	— — — — — émail blanc.....	2113	0,220
15	473	— — — — — de tiroir.....	—	0,080
16	43150	Pied droit émaillé blanc.....	2101	0,870
17	43245	— — — — —	2141	1,000
18	43151	— gauche — — — — —	2101	0,870
19	43246	— — — — —	2141	1,000
FONTE ÉMALLÉE GRIS				
20	43152	Grille pivotante.....	Réch. 2 feux	3,200
21	43203	— — — — —	3	4,250
22	42927	Chap. brûl. auxil. Gaz Ville.....	2292	0,180
23	43446	— — — — — tous Gaz.....	2141 & 2291	—
24	42928	— — — — — lent Gaz Ville.....	2292	0,215
25	43418	— — — — — tous Gaz.....	2101 & 2291	0,150
26	42929	— — — — — rapide Gaz Ville.....	2292	0,315
27	43419	— — — — — tous Gaz.....	2101 & 2291	—
28	43165	Support de porte.....	2287 & 2292	0,540
FONTE BRUTE OU PEINTE				
29	43500	Support tube alim. Arrière.....	2287 & 2292	0,100
30	2062	Brûleur four Gaz Ville.....	2292	1,600
31	2064	— — — — — tous Gaz.....	2289-2291	1,850
32	43538	Entroise tube thermostat.....	2292	0,200
33	43229	Brûleur grilloir Gaz Ville.....	—	1,980
34	43417	— — — — — tous Gaz.....	2289-2291	0,280
35	38203	Plaque à trous Gaz Ville.....	2292	0,150
36	39521	— — — — — tous Gaz.....	2289-2291	—
37	38102	Plaque à picots.....	2289 & 2292	0,140
38	39342	Poignée tire-plats.....	2287 & 2292	0,215
TOLE ÉMALLÉE, LAQUÉE, CHROMÉE				
39	2856	Couvercle dossier. émail. blanc.....	Réch. 2 feux	2,500
40	2860	— — — — —	3	2,700
41	105	Côté droit laqué blanc.....	2113	3,100
42	106	— gauche — — — — —	—	—
43	43540	Index de manette ther. chromé.....	2292	0,005
44	111	Porte de meuble laqué blanc.....	2113	3,000
45	108	Devant de tiroir — — — — —	—	0,520
46	43168	Contre-porte.....	2287 & 2292	1,100
47	43167	Léchefrite.....	—	1,000
48	43186	Moufle.....	—	2,300
TOLE BRUTE OU PEINTE				
49	43539	Couvre entroise.....	2292	0,010
50	43116	Carcasse réchaud-four.....	2287-2289	5,200
51	43202	— — — — —	2113	6,350
52	43548	— — — — —	2292	—
53	104	— meuble.....	2113	4,380
54	2070	Clé pour injecteur grillor.....	2289 & 2292	0,100
55	2071	— — — — — porte-injecteur.....	—	0,100
56	43193	Boîte à air de four.....	2287 & 2292	0,090
57	43169	Platond mobile de four.....	—	1,450
58	43174	Plaque à pâtisserie.....	—	1,060
59	43467	Couvercle boîte à air.....	2289 & 2292	0,020
60	43527	Capot protecteur robinets.....	—	0,130
61	43365	— — — — — cuvette.....	—	0,400
62	43405	— — — — —	—	—
63	107	Tiroir de meuble.....	2113	1,850
64	43591	Capot protecteur de therm.....	2292	0,020
65	112	Patte touril. porte-meuble.....	2113	0,100
66	42600	— de couvercle.....	2101 & 2292	0,040
67	2073	Clé multiple.....	—	0,100
68	43299	— — — — —	—	0,100
69	1491	Tube d'interallumage.....	2287 & 2292	0,100

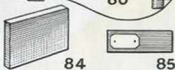
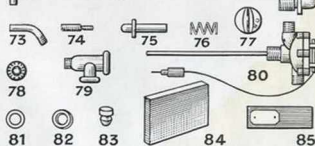
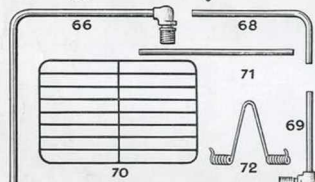
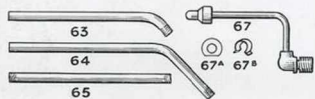
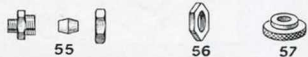
Pour toute commande de pièces détachées, indiquer le N° de fabrication et la désignation de la pièce

Les Poids et Dimensions sont approximatifs

PIÈCES DÉTACHÉES DES RÉCHAUDS SANIBLOC



POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES, INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE N. T. C. 102



Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils N°	Poids kg.
LAITON				
43	42872	Boulon à lanterne	2101 à 2292	0,025
44	42873	Robinet 1 feu	2287	0,050
45	43141	— de four-grilliroi	2289 à 2292	0,090
46	42950	— — — — —	2101 à 2292	0,025
47	33833	Olive Gaz Ville-Nat.-Air Prop.	2101 à 2291	0,030
48	34189	— Butane-Propane	2141-2291-2292	0,015
49	33823	Bouchon de rampe	2101-2291-2292	0,010
50	43460	Injecteur brûl. auxil. Gaz Ville	2141-2291-2292	0,010
50	43462	— — — — —	2141-2291	—
50	43208	— — — — —	Gaz Nat.	—
50	43379	— — — — —	Air Prop.	—
50	43159	— — — — —	lent Gaz Ville	2101 à 2292
50	43227	— — — — —	But.-Prop.	2101 à 2291
50	43421	— — — — —	Gaz Nat.	—
50	43680	— — — — —	Air Prop.	—
50	43160	— — — — —	rapide G. Ville.	2101 à 2292
50	43228	— — — — —	But.Pr.	2101 à 2291
50	43509	— — — — —	Gaz N.	—
50	43159	— — — — —	Air Pr.	—
50	43369	— — — — —	grilliroi G. Ville.	2289 à 2292
50	43372	— — — — —	But.Pr	2289-2291
50	43423	— — — — —	Gaz Nat.	—
50	43369	— — — — —	Air Pr.	—
50	43175	— — — — —	four Gaz Ville.	2287 à 2292
50	43228	— — — — —	But.-Pr.	2287 à 2291
50	43509	— — — — —	Gaz Nat.	—
50	43681	— — — — —	Air Prop.	—
51	43177	Ecrou de 12 x 100	2287 à 2292	0,005
52	43466	Vis venturi brûl. diss.	2101 à 2292	0,006
52	43137	— — — — —	four-grilliroi	2287 à 2292
52	43362	— — — — —	— — — — —	—
54	40375	Raccord 2 pièces	—	0,025
55	43229	— — — — —	—	0,015
56	43158	Ecrou de tube de brûleur	Anc. mod.	0,020
57	43464	— môlete pour capots	2101 à 2292	0,008
			2287 à 2292	0,005
ALUMINIUM				
58	43019	Venturi, diam. 9	2101 à 2292	0,025
58	43013	— — — — —	2101 à 2292	0,030
58	43364	— — — — —	2289 à 2292	0,050
59	43156	Tube brûleur lent-rapide	2101 à 2292	0,030
60	43222	— — — — —	2141-2291-2292	—
61	43302	— — — — —	2292	0,040
61	43302	— — — — —	four-grilliroi	2287 à 2292
61	43303	Bague de centrage	2101 à 2292	0,010
ACIER ET MATIÈRES DIVERSES				
63	43130	Tube d'alimentat. de rampe	2101	0,300
63	43331	— — — — —	2287 à 2292	—
63	43404	— — — — —	2141	—
64	113	— — — — —	2113	0,360
65	43340	— — — — —	2101 à 2292	0,100
66	43183	— — — — —	arrière	2287-2289
66	4340	— — — — —	four	2291
66	43263	— — — — —	grilliroi	2289
67	43242	— — — — —	2291-2292	0,095
67	43036	Bague de serrage	2287 à 2292	0,005
67	43533	Rondelle calape porte-grill.	2292	0,010
68	43290	Tube d'alim. four, rob. au th.	2292	0,090
69	43268	— — — — —	2292	0,110
70	43179	Gril de four, therm.-brûleur	2287 à 2292	0,290
71	43133	Axe de porte	—	0,150
72	43180	Ressort de porte	2101 à 2292	0,025
72	39206	Prisonnier chaud pour grille	2287 à 2292	0,005
74	43465	Tige filetée de capot	2287 à 2292	0,003
75	109	Bonhomme d'arrêt de porte	2113	0,008
76	110	Ressort pour porte	2287 à 2292	0,290
77	43505	Manette de robinet 1 feu	2201 à 2292	0,015
77	43506	— — — — —	four	2287
77	43507	— — — — —	four-grill.	2289 à 2292
78	43287	— — — — —	thermostat	2292
79	43452	Té d'alimentation de rampe	2101-2287-2289	0,050
79	43471	Té d'alimentation de rampe	2291-2292	—
80	42291	Thermostat	2292	0,180
81	43157	Rondelle chromée	2101 à 2292	0,002
82	43161	Joint de robinet et boulon	—	0,002
83	43592	Tampon caoutchouc	—	0,005
84	43162	Calorifice de côtés	2287 à 2292	0,050
84	43185	— — — — —	de la porte	—
84	43313	— — — — —	de la cuvette	2289
84	43314	— — — — —	2291-2292	—
85	—	Plaque signalétique	selon N°	0,010

Pour toute commande de pièces détachées, indiquer le N° de fabrication et la désignation de la pièce

Les Poids et Dimensions sont approximatifs

POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES, INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE
N. T. C. 102

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie - 8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI^e)

Chapnée



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



ESTAMPILLÉE NF-A.T.G



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI^e)

TÉL. : KLÉBER 22-50, 34-00 et 44-30 (15 lig. groupées)

Salles d'Exposition : 170, Fg St-Honoré et 8, Pl. d'Iéna, Paris

CUISINIÈRES "SANIBLOC"

N° 2576

**A GAZ DE VILLE
AVEC THERMOSTAT**

N° 2574

**TOUS GAZ
SANS THERMOSTAT**

NOTICE TECHNIQUE C 101

CUISINIÈRES " SANIBLOC " CHAPPÉE

N°s 2576 et 2574

DESCRIPTION

CUISINIÈRE N° 2576, A GAZ DE VILLE, AVEC THERMOSTAT, sur socle, à 2 fours indépendants, dont un à deux usages : Four-grilloir servant d'étove et four à rôtir avec portes abattantes équilibrées et poignées chromées. Couvercle emboîtant en acier émaillé dessus blanc, dessous granité, avec poignée chromée. Dessus (table de travail) articulé, en fonte émaillée granité. Chapeaux de brûleurs amovibles, en fonte émaillée. Cuvette porte-brûleurs et corps en acier émaillé blanc. Robinetterie en laiton (modèles déposés), à rattrapage de jeu automatique. Bandeau émaillé derrière la porte du grilloir indiquant à quels brûleurs correspondent les manettes en matière plastique moulée : noires pour fours, blanches pour dessus. Livrée avec une lèchefrite émaillée, 1 grill en fil d'acier, 1 grille à pâtisserie, 1 poignée tire-plats.

CUISINIÈRE N° 2574, GAZ NATUREL, SANS THERMOSTAT. — Caractéristiques générales identiques à la cuisinière N° 2576. Livrée réglée à la demande soit au : Gaz de Ville, Butane-Propane, Gaz Naturel, Air Propane. Nature du gaz à préciser à la commande.

ACCESSOIRES POUR L'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ : Fournis, sur demande, en boîtes complètes comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil. Boîtes N° 174 Gaz de Ville. 274 Butane et Propane. 374 Gaz Naturel. 474 Air Propane.

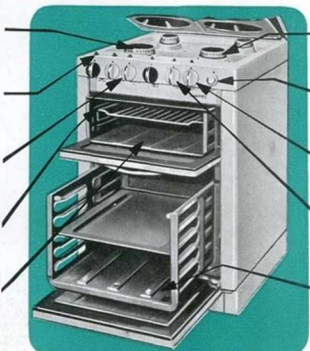
Les pans des brûleurs limitent l'entrée des graisses et liquides dans les trous et leur obstruction.

Les vis de réglage de débit des brûleurs, placées en ligne à l'avant, sont très accessibles.

Pour le graissage des robinets des brûleurs de dessus, les clés s'enlèvent, aisément, sans outils.

Le réglage d'air de tous les brûleurs se fait sans outils, en coulisant le venturi.

Le moufle du four-grilloir émaillé, se sort très facilement, à volonté, pour un nettoyage complet.



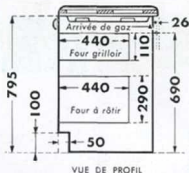
La cuvette profonde couvre entièrement la cuisinière et supprime les inconvénients de nettoyage.

Le thermostat permet de régler et de maintenir, automatiquement, la température de cuisson.

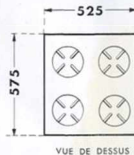
Les robinets, fixés sur la rampe par boulons lanternes (Brevetés S.G.D.G.), sont facilement démontables.

Les manettes emmanchées, sans vis de fixation, sur les queues des robinets s'enlèvent aisément.

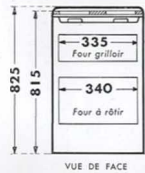
Le moufle de four à rôtir, monté à glissières, permet la surveillance facile des plats.



VUE DE PROFIL



VUE DE DESSUS



VUE DE FACE

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

TABLE DE TRAVAIL : 2 brûleurs lents à l'arrière, 1 brûleur rapide avant droite, 1 brûleur intensif avant gauche. **GRILLOIR** : 1 brûleur 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. **FOUR** : 1 brûleur de four à double rampe et tube d'interallumage placé sous le moufle.

TABEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ

DÉSIGNATION DES BRÛLEURS	Mth/heure	GAZ DE VILLE		BUTANE ET PROPANE	GAZ NATUREL à 9,700 mth.	AIR PROPANE à 6,500 mth.
		à 4,500 mth.	à 4,000 mth.			
Brûleur intensif, rapide	3.410	835 litres	895 litres	110 litres	320 litres	525 litres
— lent D	2.800	635	715	90	280	410
— lent D	1.950	480	535	52	195	300
— lent G	1.950	480	535	52	195	300
— de four, ..	3.500	865	960	135	365	550
— de grilloir	2.800	685	770	100	305	440
Débit total maximum.	16.210	3.970	4.455	542	1.640	2.525

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propane : à la pression de réglage en usine de 90 m.m. ; pour le Butane et le Propane : aux pressions d'utilisation.

POIDS NET : 81 kgs.

Les poids et dimensions sont approximatifs

POIDS EMBALLÉ : 95 kgs.

N. T. C. 101

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

POUR LES

CUISINIÈRES CHAPPÉE "SANIBLOC"

N° 2576 A GAZ DE VILLE

N° 2574 TOUS GAZ

Page 3 — Instructions d'installation, de montage et de vérification.

- 4 — — d'emploi (manœuvre des robinets).
- 4 — — générales de réglage.
- 4 — — de réglage du gaz et du ralenti.
- 5 — — de réglage d'air.
- 5 — — de nettoyage et de graissage des robinets.
- 5 — — de démontage et de remontage des robinets.
- 6 — — d'adaptation aux divers gaz.
- 6 — — de remplacement éventuel du thermostat.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Nous recommandons : Pour les appareils à Gaz de Ville, à Gaz Naturel et à Air Propané, de se conformer aux Prescriptions des Compagnies Gazifiées et pour les Appareils à Gaz Butane et Propane à celles des Sociétés Distributrices. Nos appareils sont livrés pour raccordement à droite ; en cas de raccordement à gauche, intervertir le raccord ou l'olive d'arrivée de gaz et le bouchon, en assurant les joints avec du Géboil (Gaz de Ville) ou Géboil (Butane et autres gaz).

POUR LES APPAREILS A GAZ DE VILLE — GAZ NATUREL —
AIR PROPANÉ :

Un compteur de 20 becs et une canalisation de 20 à 25 mm. de diamètre intérieur 1 sont recommandés ; de toute façon, nous précisons que pour l'utilisation à plein feu de tous les brûleurs, il est nécessaire d'avoir, au point de raccordement 3 le débit total maximum figurant au tableau de la page 2, compte tenu des appareils 4 en service. Se conformer au Code des Conditions minima des installations de Gaz de Ville à l'intérieur des immeubles d'habitation (Norme française NFP 45 201 Mars 1946). Placer un robinet d'arrêt 2 sur la conduite avant le raccordement de la cuisinière ; utiliser, pour le raccordement, un tuyau de plomb ou de cuivre rouge. A cet effet, la cuisinière comporte un raccord à souder. Ce raccord est cannelé pour permettre, éventuellement, le raccordement par un tuyau caoutchouc de diamètre suffisant. Sur demande un tube allonge est fourni pour permettre l'installation avec meuble d'ensemble.

POUR LES APPAREILS AUX GAZ BUTANE ET PROPANE :

Raccorder la cuisinière au détendeur par un tuyau de caoutchouc type Butane. S'assurer de l'étanchéité de tous les joints. Vu le débit important de la cuisinière N° 2574, monter de préférence deux bouteilles de Butane en batterie. Fermer les robinets des bouteilles lorsque la cuisinière ne fonctionne pas. Eviter les plis et torsions du tuyau qui ne doit jamais toucher l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET DE VÉRIFICATION

Les appareils sont livrés montés, sauf les chapeaux de brûleurs de dessus, logés dans une boîte en carton qui contient de plus : une clé multiple pour effectuer les divers réglages, un tube de graisse spéciale pour robinets, des joints pour robinets, pour remplacement éventuel et une poignée tire-plats. Sortir les pièces emballées dans les mouffes de grilloir et de four et enlever les matériaux calant les brûleurs ou autres pièces dans l'emballage.

BRÛLEURS DE DESSUS :

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

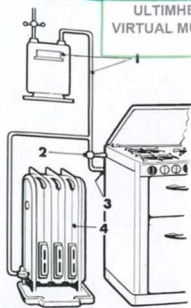
VÉRIFICATION DE LA MISE EN PLACE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR :

Sortir le moufle de grilloir en le tirant horizontalement, s'assurer que les deux pattes 8 du brûleur sont bien encastrées dans les deux encoches 9, le piton 7 dans son trou, la tubulure 6 dans son support et le capot 5 de la boîte à air dans ses glissières. Replacer le moufle de grilloir en faisant glisser les rebords supérieurs sur leurs guides.

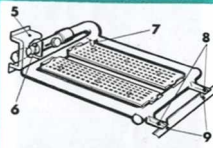
VÉRIFICATION DU FOUR :

Sortir le moufle de four en soulevant l'avant pour dégager les deux pattes contre-coudées 17 des pattes 18 fixées sur les glissières 14 et le tirer. Oler la boîte de prise d'air 10 en la glissant vers l'avant. Vérifier la bonne mise en place du brûleur ; le tube central 11 doit être engagé dans le support 12 et les deux ergots 15 bien engagés dans leur logement 16 ; remettre en place, dans ses glissières 13 et à fond, la boîte de prise d'air 10 ; remettre le moufle de four en place. Pour effectuer cette opération : l'introduire incliné jusqu'à la moitié du four, le poser ensuite horizontalement sur les glissières 14 et le pousser à fond.

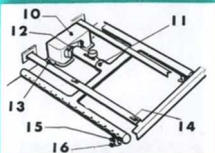
BRANCHEMENT

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

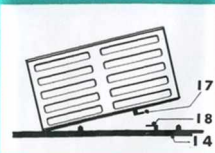
BRÛLEUR DE GRILLOIR



BRÛLEUR DE FOUR



MOUFLE DE FOUR



INSTRUCTIONS D'EMPLOI

MANŒUVRE DES ROBINETS

Les manettes sont emmanchées, sans vis, sur les queues des robinets ; les tirer à soi pour les enlever et les pousser à fond pour les remettre ; un bagueau, situé derrière la porte du grilloir, indique à quel brûleur correspond chacune des manettes. Les robinets sont fermés lorsque l'index de la manette est en face du trou repère de la cuvette.

ROBINETS DES BRULEURS DE DESSUS

Pour ouvrir, tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du repère de la cuvette :

O. Ouverture en grand.

Le ralenti est obtenu à volonté vers la position de fermeture. Pour fermer tourner à fond vers la droite.

ROBINETS DES BRULEURS DU GRILLOIR ET DU FOUR

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

O. Ouverture en grand.

R. Ralenti ; entre O et R, position intermédiaire. Pour fermer, tourner vers la droite jusqu'à enclenchement.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE RÉGLAGE

Nos appareils sont réglés, dans nos Usines, aux pressions suivantes : 90 mm, pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propané. 30 grammes pour le Gaz Butane et le Gaz Propane. La pression et le pouvoir calorifique des gaz distribués peuvent être nettement différents du réglage de nos Usines, et, dans ce cas, il est nécessaire de le modifier.

ASPECTS NORMAUX ET ANORMAUX DES FLAMMES D'UN BRULEUR

Flammes anormales :

- A. Très longues et bruyantes ; pression de gaz trop forte ;
- B. Très courtes ; pression de gaz insuffisante ;
- C. Courtes, sifflantes, claquant à l'extinction ; excès d'air ;
- D. Longues, flottantes, éclairantes ; insuffisance d'air.

Flammes normales :

- E. Gaz de Ville ; F. Gaz Naturel ; G. Butane-Propane, Air Propané.

Les cinq emplois de la clé multiple :

- H. Enlèvement et remise en place de la vis de boulon lanterne ;
- I. Manœuvre de la vis de réglage de débit de gaz ;
- J. Démontage et remontage des boulons lanternes ;
- K. Changement éventuel des injecteurs ;
- L. Dévisser et revisser les écrous et raccords.

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DE GAZ ET DU RALENTI

RÉGLAGE DE GAZ DE VILLE DE GAZ NATUREL ET D'AIR PROPANE

Pour effectuer les opérations facilement :

- Lever le dessus ;
- Allumer en grand le brûleur à régler (sur position O) ;
- Enlever la vis bouchon 19 du boulon à lanterne en veillant au joint ;
- Introduire le tournevis de la clé multiple dans le corps du boulon ;
- Visser la vis de réglage pour diminuer ou la dévisser pour augmenter le débit de gaz ;
- Revisser la vis bouchon 19 dès réglage satisfaisant obtenu et s'assurer de l'étanchéité.

RÉGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE FOUR ET DE GRILLOIR

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

- Allumer en grand le brûleur à régler (sur la position O) ;
- Enlever la manette ;
- Visser la vis 20 pour augmenter ou la dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti ;
- Dès réglage satisfaisant obtenu, remettre la manette et contrôler si la longueur des flammes au ralenti est satisfaisante. Sinon recommencer l'opération.

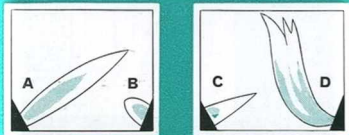
RÉGLAGE DU BUTANE ET PROPANE :

Pour ces gaz en bouteilles, à pression constante, ne nécessitant pas de réglage de gaz, les vis de réglage doivent être suffisamment dévissées pour dégager complètement l'orifice transversal des boulons à lanterne.



ROBINETS des BRULEURS de GRILLOIR et de FOUR

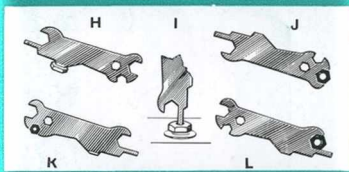
ASPECTS ANORMAUX des FLAMMES d'un BRULEUR



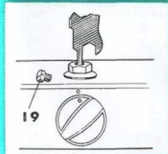
ASPECTS NORMAUX des FLAMMES d'un BRULEUR



LES 5 EMPLOIS DE LA CLÉ A USAGES MULTIPLES



RÉGLAGE DE DÉBIT DE GAZ DE VILLE ET D'AIR PROPANE



RÉGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS de GRILLOIR et de FOUR



INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE D'AIR

Le réglage d'air des brûleurs (à effectuer après le réglage de gaz) se fait en déplaçant le venturi par la vis de réglage, après l'avoir desserré légèrement. Sortir les mouffes (selon page 2), enlever le bandeau indicateur (voir ci-dessous) et :

1. Allumer en grand le brûleur à régler ;
2. Débloquer la vis 21 ;
3. Déplacer la vis 21 vers A pour augmenter l'admission d'air ou vers B pour la diminuer ;
4. Dès réglage satisfaisant obtenu, rebloquer la vis 21, remonter le bandeau et remettre les mouffes en place.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE GRAISSAGE DES ROBINETS

Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets. A cet effet, nous joignons, à chaque appareil, un tube de graisse spéciale.

DÉMONTAGE DES CLÉS DES ROBINETS POUR GRAISSAGE

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

2. Pour les robinets des brûleurs de dessus :

Saisir le capot 25 entre le pouce et l'index, le pousser, le tourner vers la gauche et le retirer (comme une ampoule électrique) ;

Sortir la clé 22 du robinet avec la rondelle 23 et le ressort 24, nettoyer la clé et l'intérieur du robinet.

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

2. Pour les robinets des brûleurs de grilloir et de four à rôtir :

Dévisser la vis 26, sortir la queue 27 de la clé 28 (en ne perdant pas le ressort 29 logé dans la queue), sortir ensuite la clé 28 ;

Nettoyer la clé 28 et l'intérieur du robinet ;

REMONTAGE DES CLÉS DES ROBINETS

Remettre en place les diverses pièces en faisant les opérations de démontage dans le sens inverse.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE REMONTAGE DES ROBINETS

Les robinets ne doivent pas normalement être démontés. En cas de nécessité absolue de démontage opérer comme suit :

DÉMONTAGE

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

2. Pour les robinets des brûleurs de dessus :

Ouvrir la porte de grilloir, enlever le bandeau 30 en dévissant les deux écrous moletés 31 ;

3. Tenir le robinet par la queue 27, dévisser le boulon à lanterne 32, soulever ce dernier et sortir le robinet ; veiller aux joints 33.

2. Pour les robinets des brûleurs de grilloir et de four à rôtir :

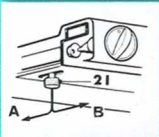
Ouvrir la porte de grilloir et enlever le bandeau 30 comme ci-contre ;

3. Démontez l'écrou du raccord 34, tenir le robinet par la queue 27, dévisser le boulon à lanterne 32, le soulever et sortir le robinet ; veiller aux joints 33.

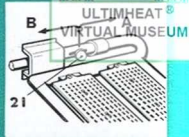
REMONTAGE

Effectuer, inversement, les opérations du démontage en tenant le robinet par le corps ; s'assurer de l'étanchéité par un bon serrage, sans écraser les joints, ainsi que de la bonne position de l'injecteur dans l'axe du venturi.

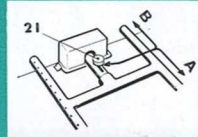
BRULEURS DE DESSUS



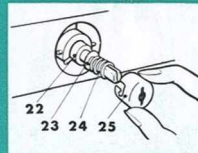
BRULEUR DE GRILLOIR



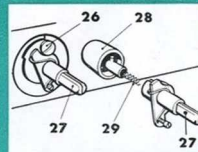
BRULEUR DE FOUR A ROTIR



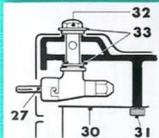
ROBINETS DES BRULEURS DE DESSUS



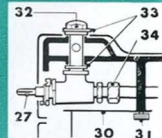
ROBINETS des BRULEURS de GRILLOIR et de FOUR à ROTIR



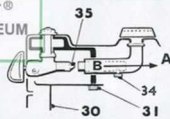
ROBINETS DES BRULEURS DE DESSUS



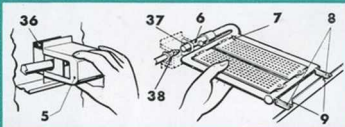
ROBINETS DES BRULEURS DE GRILLOIR ET DE FOUR A ROTIR



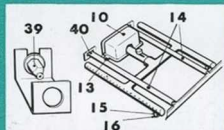
DESSUS



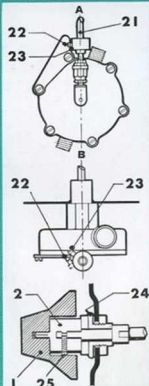
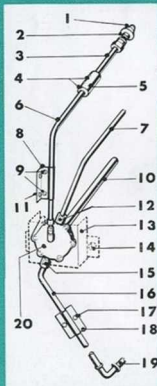
FOUR GRILLOIR



FOUR A ROTIR



THERMOSTAT



INSTRUCTIONS D'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ

L'adaptation aux divers gaz des cuisinières N° 2574 se réalise facilement en changeant : les brûleurs amovibles, les injecteurs et, pour certains gaz, l'olive porte-caoutchouc ou le raccord à souder, livrés dans une boîte contenant une instruction d'utilisation, avec repères pour le gaz désiré.

DESSUS

Echanger les brûleurs de dessus ; enlever les vis 31 et le bandeau 30 ; débloquer la vis 34, reculer, au maximum, le venturi de B vers A ; échanger l'injecteur 35, assurer le joint avec du géoboil. Refaire les réglages de débit de gaz (si nécessaire) et d'air, remettre en place le bandeau 30.

FOUR-GRILLOIR

Enlever le brûleur en sortant : du trou 37 la tubulure 6, de son trou le piston 7 et les pattes 8 des encoches 9 ; incliner le brûleur et le sortir ; enlever le capot 5 de la boîte à air 36 ; échanger l'injecteur 38 ; dévisser le venturi, le monter sur le nouveau brûleur ; mettre en place le capot 5 et le nouveau brûleur en faisant, en sens inverse, les opérations 1 et 2 ; refaire les réglages de débit de gaz (si nécessaire) et d'air.

FOUR A ROTIR

Enlever le moufle (selon page 3), les glissières 14 (en soulevant l'avant et en tirant pour libérer l'arrière 40), le brûleur en dégageant les deux pitons 15 des trous 16, la boîte à air 10 des glissières 13 ; échanger l'injecteur 39 en assurant le joint.

Dévisser le venturi et le monter sur le nouveau brûleur, le mettre en place ainsi que les glissières 14 ; refaire les réglages de débit de gaz (si nécessaire) et d'air.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE
ET DE REMONTAGE DU THERMOSTAT

Normalement, le thermostat ne doit pas être démonté ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle, nous indiquons, ci-après, les opérations à effectuer pour le démontage et le remontage.

DÉMONTAGE

Fermer le robinet de barrage et débrancher la cuisinière de la conduite d'amenée de gaz ; sortir le moufle et le brûleur de grilloir, selon instructions ci-dessus ; enlever la manette 1 ;

Dévisser la vis bloquant l'embout 2 sur la tige 3 et le retirer ; dévisser la vis 14 et enlever la boîte de protection 13 ; enlever les deux vis 9 et le demi-collier 8 maintenant le tube 16 reliant le corps 20 à l'injecteur 19 ; dévisser les écrous 12 et 15 fixant les tubes 7 et 16 sur le corps 20 ; dégager ces tubes en veillant à ne pas détériorer la gaine et le câble du thermostat ;

Tirer le corps du thermostat 20 (en poussant, en même temps, la tige 3 afin de dégager du four la canne 10) et sortir l'ensemble ; Desserrer les vis 4 bloquant, à l'intérieur du manchon 5, l'extrémité du câble sortant de la gaine 6 ; séparer le manchon du câble.

REMONTAGE

Faire, en sens inverse, toutes les opérations de démontage.

IMPORTANT — Bloquer, par les vis 4, le câble dans le manchon 5 ; Avant serrage des écrous 12 et 15, s'assurer que la canne 10 est bien parallèle au plafond de four et au côté de la cuisinière ;

Avant de fixer le demi-collier 8, veiller à ce que le câble arrive bien dans l'axe A-B, sinon agir sur le support 8.

RÉGLAGE

Tourner la manette 1 (sens inverse du mouvement des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que la vis 23 porte contre la butée 22 ;

Enlever la manette 1, débloquer la vis 25 de l'embout 2, le tourner afin de placer son aplat en dessus et bloquer la vis 25 ; replacer la manette. A ce moment, le repère 1 de la manette 1 doit être en face du trou repère de la cuisinière.

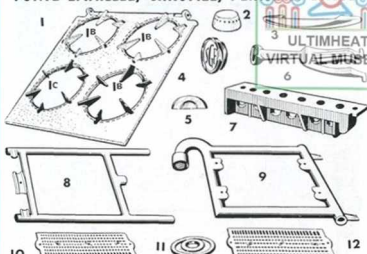
NOTA. — Si la commande du thermostat est très dure : Vérifier si le câble 21 se trouve bien sur l'axe vertical A-B ; Tourner plus ou moins l'écrou 24 afin d'adoucir la commande du thermostat.

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES "SANIBLOC" CHAPPÉE

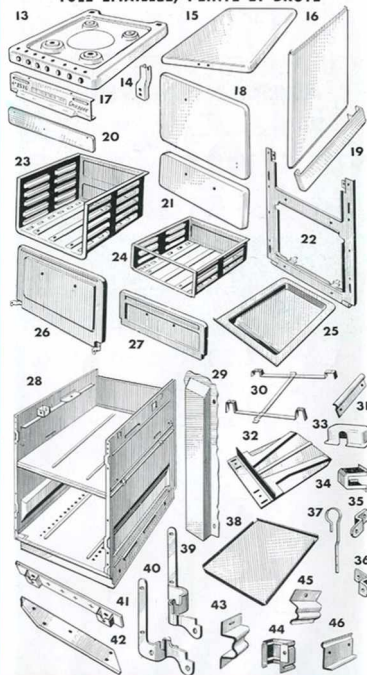
N° 2576 A GAZ DE VILLE

N° 2574 TOUS GAZ

FORTE ÉMAILLÉE, CHROMÉE, PEINTE ET BRUTE



TOLE ÉMAILLÉE, PEINTE ET BRUTE

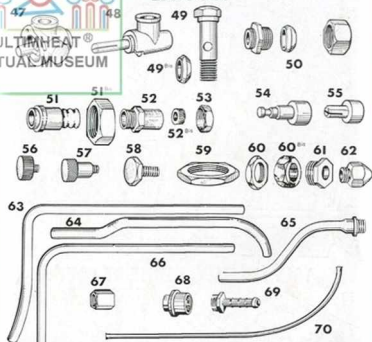


POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

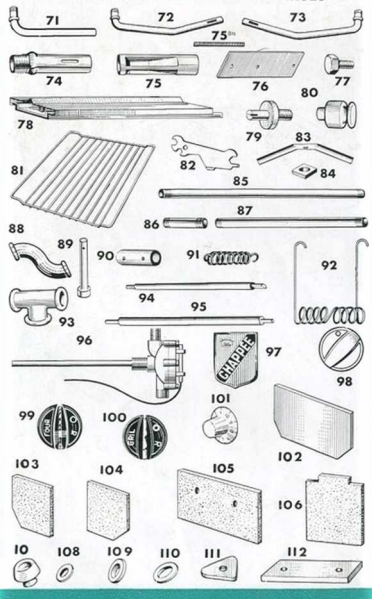
N. T. C. 101

Repère	N° de Fabric.	Désignation des Pièces	Pour Appar. N°	Poids Kg.	
FORTE ÉMAILLÉE GRANITE					
1 C B	621	Dessus à grilles fixes.	2576-2574	6,300	
	2409	— — mobiles	—	5,000	
	2179	Grille mobile moyen modèle.	—	0,400	
	2408	— — grand	—	0,330	
	42928	Chap. brûl. lent	Gaz Ville.	—	0,240
	42924	— — —	But. Prop.	2574	0,240
	43418	— — —	Gaz Nat.	—	0,240
	42924	— — —	Air Prop.	—	0,240
	42929	— — rapide	Gaz Ville.	2576-2574	0,330
	42925	— — —	But. Prop.	2574	0,330
	43419	— — —	Gaz Nat.	—	0,330
42925	— — —	Air Prop.	—	0,330	
377	— — inten.	Gaz Ville.	2576-2574	0,380	
378	— — —	But. Prop.	2574	0,380	
1981	— — —	Gaz Nat.	—	0,380	
378	— — —	Air Prop.	—	0,380	
FORTE CHROMÉE					
4 3	4	Poinçonnée de porte.	2576-2574	0,450	
	2186	Bouchon de thermostat.	2574	0,030	
	473	Poinçonné de couvercle.	2576-2574	0,070	
FORTE BRUTE					
6 7	1504	Clé de casserolier.	2576-2574	0,300	
	886	— — —	—	2,850	
	363	Brûleur de four Gaz Ville.	—	2,300	
	1590	— — —	But. Prop.	2574	2,300
	1985	— — —	Gaz Nat.	—	2,300
	1590	— — —	Air Prop.	—	2,300
	1783	Brûleur-grilloir	Gaz Ville.	2576-2574	1,850
	43417	— — —	But. Prop.	2574	1,850
	43417	— — —	Gaz Nat.	—	1,850
	43417	— — —	Air Prop.	—	1,850
	38102	Plaque à picots.	—	2576-2574	0,130
1591	Embase de brûleur lent.	—	—	0,030	
1592	— — rapide.	—	—	0,130	
1593	— — intensif.	—	—	0,180	
38203	Plaque à trous	Gaz Ville.	2576	0,280	
39521	— — —	But. Prop.	2574	0,280	
TOLE ÉMAILLÉE BLANC					
13 14 15 16 17 18 19 20 21	574	Cuvette.	2576-2574	5,250	
	624	Patte de tourillonement.	—	0,080	
	729	Couvercle.	—	3,200	
	496	Côté Droit ou Gauche.	—	3,500	
	449	Bandeau mobile.	—	0,280	
	483	Bombé de porte four à rôtir.	—	1,750	
	1838	Côté de socle Droite ou Gauche.	—	0,520	
	419	Devant de socle.	—	0,440	
	480	Bombé de porte four grilloir	—	0,930	
	TOLE ÉMAILLÉE MASSE				
	22 23 24 25 26 27	448	Facède.	2576-2574	1,800
435		Moufle de four à rôtir.	—	4,350	
432		— — grilloir.	—	2,900	
498		Lêchefrite.	—	1,400	
720		Contre-porte four à rôtir.	—	2,050	
1826		— — grilloir.	—	0,825	
TOLE PEINTE OU BRUTE					
28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46	446	Carcasse.	2576-2574	16,700	
	1733	Prise d'air de grilloir.	—	0,950	
	1768	Griffe pour écran de grilloir	—	0,150	
	1748	1/2 collier supérieur de tube de flexible	—	0,018	
	1732	Ecran de grilloir.	2576	1,420	
	43193	Boîte à air de four.	2576-2574	0,085	
	1087	Couvercle de boîte support inject.	—	0,070	
	722	Patte articulation de porte de four-grilloir (gauche).	—	0,030	
	723	Patte articulation porte de four-grilloir (droite).	—	0,030	
	1315	Collier de tube d'aliment.	—	0,030	
	480	Plaque à pâtisserie.	—	1,400	
	719	Lévier articulation porte four à rôtir (droite).	—	0,170	
	485	Lévier articulation porte four à rôtir (gauche).	—	0,170	
	1933	Entretoise de porte de four à rôtir.	—	0,150	
	1742	Tôle de fermeture de rampe.	—	0,200	
	1779	1/2 collier inférieur de tube de four.	—	0,025	
	1086	Boîte protection thermostat.	—	0,086	
	720	1/2 collier sup. de tube de four.	2576-2574	0,016	
	1747	— — inf. de tube de flexible.	2576	0,050	

LAITON



ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES



POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

Requête	N° de Fabric.	Désignation des Pièces	Pour Appar. N°	Poids Kg.
LAITON				
47	43141	Robinet de four.	2576-2574	0,080
48	42783	Robinet 1 feu.	—	0,070
49	42672	Bouton à lanterne.	—	0,025
49 bis	42031	Bichne du tube aliment four.	—	0,007
50	40229	Raccord 3 pièces.	—	0,025
51	2066	Douille à souder.	—	0,100
51 bis	40233	Ecrou aliment four.	—	0,036
52	1067	Raccord de tube d'aliment.	—	0,175
52 bis	2041	Ecrou moleté fixat. bandeau mobile.	—	0,005
53	40227	— de douille à souder.	—	0,080
54	43519	Embout de flexible de thermostat.	2576	0,012
55	43456	— de manette de thermostat.	—	0,009
56	43459	Vis moletée verni.	2576-2574	0,025
57	43137	— de four-grilloir.	—	0,010
58	43470	— butane.	2574	0,005
59	43158	Ecrou de tube pipe.	2576-2574	0,020
60	43177	— 12 x 100.	—	0,005
60 bis	40232	— du guide et tube alim. four.	2576	0,005
61	999	Guide pour embout thermostat.	—	0,005
62	43159	Inject. brûl. lent	2576-2574	0,010
62	43227	— But. Prop.	2574	0,010
62	43421	— Gaz. Nat.	—	0,010
62	43593	— Air Prop.	—	0,010
62	43160	— brûl. rap.	2576-2574	0,010
62	43228	— Gaz. Ville.	2574	0,010
62	43539	— Air Prop.	—	0,010
62	43159	— Air Prop.	—	0,010
62	43545	— brûl. int.	2576-2574	0,010
62	43576	— But. Prop.	2574	0,010
62	43423	— Gaz Nat.	—	0,010
62	43607	— Air Prop.	—	0,010
62	43546	Gaz Ville.	2576-2574	0,010
62	43658	— But. Prop.	2574	0,010
62	43559	— Gaz. Nat.	—	0,010
62	43607	— Air Prop.	—	0,010
62	43369	Inject. brûl. four-grill.	2576-2574	0,010
62	43372	— But. Prop.	2574	0,010
62	43423	— Gaz Nat.	—	0,010
62	43160	— Air Prop.	—	0,010
63	1076	Tube sup. d'alim. de four.	2576	0,200
64	1832	— inf. brûl. four à rôti.	2576-2574	0,130
65	1983	— aliment grilloir.	—	0,093
66	2035	— de four.	2574	0,250
67	1096	Bouchon de rampe.	2576-2574	0,076
68	2020	Raccord pour olive butane.	—	0,030
69	38085	Olive butane.	—	0,035
70	1784	Tube de flexible de thermostat.	2576	0,045
ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES				
71	43156	Tube pipe court.	2576-2574	0,025
72	315	— AR. droit.	—	0,070
73	314	— AR. gauche.	—	0,070
74	43302	de brl. de four et grilloir.	—	0,035
75	43019	Venturi diamètre 9.	—	0,025
75	43018	— 11.	—	0,025
75	998	— 13 raccourci.	—	0,035
75	43364	— 13.	—	0,038
75 bis	2042	Tige filetée.	—	0,002
76	43237	Plaquette signalétique.	selon N°	0,002
77	594	Vis de fixation de rampe.	2576-2574	0,010
78	2187	Glissières de moufle.	—	0,625
79	1452	Axe de porte de four à rôti.	—	0,010
80	476	Ergot de ressort de porte de four.	—	0,025
81	479	Gril.	—	0,500
82	2073	Cil multiple.	—	0,045
83	532	Tube interallumage de four.	—	0,075
84	1157	Ecrou de fixation cuvette.	—	0,015
85	1633	Tube Aliment.	—	0,780
86	522	— AR. droit.	—	0,180
87	551	Tube aliment AR. gauche.	2576-2574	0,550
88	1632	Essai.	—	0,300
89	513	Axe de couvercle.	—	0,040
90	1083	Manchon d'accouplement.	2576	0,050
91	487	Ressort de porte de four.	2576-2574	0,035
92	1193	— de porte four-grilloir.	—	0,040
93	1098	Té alimentation.	—	0,150
94	1082	Rallonge du flexible thermostat.	2576	0,076
95	1194	Axe articulation porte de four-grilloir.	2576-2574	0,125
MATIÈRES DIVERSES				
96	43291	Thermostat.	2576	0,175
97	43392	Escusson.	2576-2574	0,022
98	43505	Manette robinet 1 feu.	—	0,015
99	43506	— four.	—	0,015
100	43550	— grilloir.	—	0,015
101	43237	— thermostat.	2576	0,005
102	1096	Calorifuge latér. four à rôti droite.	2576-2574	0,250
103	1987	— avant gauche four.	—	0,120
104	1988	— arrière gauche four.	—	0,120
105	558	Calorifuge de porte de four.	—	0,400
106	1763	— écran de grilloir.	—	0,010
107	43163	Butée en caoutchouc.	—	0,005
108	43161	Joint métalloplastique.	—	0,001
109	39990	— de raccord à souder.	—	0,002
110	1594	— à embase de chapeau de brûl.	—	0,010
111	1922	Joint isolant de boîtier.	—	0,001
112	1934	Plaque d'amiante.	—	0,030

Chappée



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'ÏENA PARIS (XVI^e)

TÉL. : KLÉBER 22-50, 34-00 et 44-30 (15 lignes groupées)

Salles d'Exposition : 170, Fg. St-Honoré et 8, Pl. d'Ïena, Paris

CUISINIÈRE MIXTE

N° 5830

A GAZ ET CHARBON

ADAPTABLE A L'UTILISATION DES DIVERS GAZ



CUISINIÈRE MIXTE A FEU CONTINU "CHAPPÉE"

A GAZ ET CHARBON N° 5830 ADAPTABLE A L'UTILISATION DES DIVERS GAZ

DESCRIPTION

CUISINIÈRE MIXTE N° 5830, sur socle, à bois et charbon et aux divers gaz, à feu continu et à retour de flammes, corps en acier émaillé blanc. Dessus meulé, avec couvercle N° 2884 sur la partie gaz en acier émaillé dessus blanc, dessous granité. 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.

PARTIE GAZ. — La cuisinière N° 5830 est réglée, à la demande, pour Gaz de Ville, Gaz Butane ou Propane, Gaz Naturel, Air Propané ; nature du gaz à préciser à la commande. Elle est adaptable aux divers gaz grâce aux boîtes complètes d'accessoires fournies sur demande comprenant : brûleurs, injecteurs, olive, tube de géboil. Ces boîtes d'accessoires sont livrées sous N° 130 Gaz de Ville ; 230 Gaz Butane et Propane ; 330 Gaz Naturel ; 430 Air Propané.

PARTIE CHARBON. — Le réglage précis de l'allure, grâce au contrôle rigoureux d'admission d'air de combustion, permet une reprise rapide à l'heure des repas et un grand ralenti avec une consommation de combustible insignifiante entre les repas et très réduite pendant la nuit (environ 100 gr. à l'heure). En utilisation normale, elle ne consomme que 8 à 9 kg. de charbon par 24 heures. Fonctionne : aux boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et aux charbons flambants 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40. Grâce au foyer mixte, au bois de 0 m. 30 de longueur maximum.

Cette cuisinière est livrée en plusieurs variantes : normalement avec foyer mixte, avec et sans chaudière (à préciser à la commande) et, sur demande, avec foyer pot à houille.

CHAUFFAGE. — Suivant l'allure, une cuisinière mixte "CHAPPÉE" chauffe un local de 50 à 80 m².

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

PORTES DE FOYER ET DE CENDRIER hermétiques avec poignées chromées.

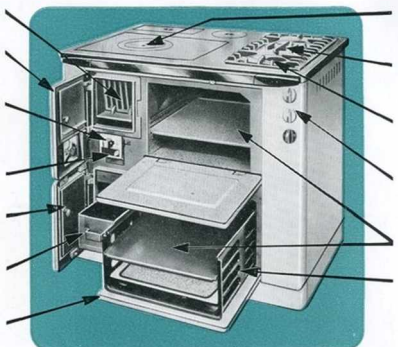
DÉCENDRAGE par grille sur rouleaux, Breveté S.G.D.G., sans ouvrir la porte et sans envoyer des poussières dans le local.

RÉGLAGE d'admission d'air de combustion.

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

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

PORTES ABATTANTES équilibrées.



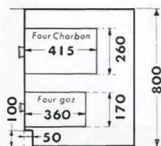
TAMPON ET RONDELLE NERVURES récupérateurs et joints chicanés assurant une parfaite étanchéité.

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

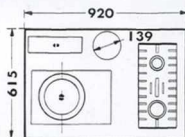
DEUX BRÛLEURS à grand rendement (rapide et lent) et grille émaillée s'élevant instantanément pour nettoyage.

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

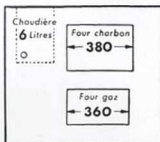
DEUX FOURS INDÉPENDANTS utilisables en même temps : un au charbon, émaillé, et un au gaz, avec moufle émaillé s'élevant instantanément pour nettoyage complet.



Vue de profil



Vue de dessus



Vue de face

TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ

DÉSIGNATION DES BRÛLEURS	Mth/heure	GAZ DE VILLE		BUTANE ET PROPANE	GAZ NATUREL à 9.700 mth.	AIR PROPANE à 6.500 mth.
		à 4.500 mth.	à 4.000 mth.			
Brûleur rapide.	2.600	635 litres	715 litres	90 litres	260 litres	410 litres
lent	1.950	480 —	535 —	52 —	195 —	300 —
de four	2.600	635 —	715 —	90 —	260 —	410 —
Débit total, maximum.	7.150	1.750 —	1.965 —	232 —	715 —	1.120 —

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : Pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propané : à la pression de réglage en usine de 90 m/m.; pour le Butane et le Propane : aux pressions d'utilisation.

POIDS NET : 177 kg.

Les poids et dimensions sont approximatifs

POIDS EMBALLÉ : 204 kg.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISINIÈRE MIXTE "CHAPPÉE" N° 5830 A GAZ ET CHARBON

La cuisinière N° 5830, de conception éprouvée, n'est mise sur le marché qu'autant que son fonctionnement, dans des conditions normales d'utilisation, a donné toute satisfaction. Néanmoins, pour obtenir le rendement maximum de cette cuisinière avec le minimum de consommation, il faut veiller à une bonne installation.

Page 3 — Partie Charbon — Instructions d'installation ;

- 4 — — — Instructions de Montage, de Vérification et d'Emploi ;
- 5 — — — Instructions de Réglage, Conseils, Entretien ;
- 6 — — — Instructions de Ramonage ;
- 6 — Partie Gaz — Instructions générales — Instructions d'installation ;
- 7 — — — — — de Montage, de Vérification et d'Emploi ;
- 8 — — — — — de Réglage des débits de Gaz et d'Air ;
- 9 — — — — — de Nettoyage et de Craissage des robinets ;
- 9 — — — — — de Démontage et de Remontage des robinets ;
- 9 — — — — — d'Adaptation aux divers gaz.

PARTIE CHARBON INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

CHEMINÉE :

Le rôle de la cheminée est primordial pour le bon fonctionnement d'une cuisinière. La qualité d'une cheminée c'est son tirage et toutes les causes tendant à le diminuer doivent être éliminées.

Pour avoir un bon tirage, une cheminée doit pouvoir rester chaude, c'est-à-dire être construite en matériaux bons conducteurs de la chaleur.

Une cheminée doit être rigoureusement étanche, régulièrement ramonée et ne doit comporter ni étranglement, ni coude brusque.

NOUS CONSEILLONS ET RECOMMANDONS :

- d'employer le minimum de tuyaux sans en réduire le diamètre, de la buse jusqu'à la cheminée, et d'éviter les coudes ; s'ils sont nécessaires, les utiliser " ouverts ", d'embolter correctement les tuyaux ; le raccordement à la cheminée doit être étanche et démontable pour le ramonage ;
- afin d'éviter son obturation éventuelle, de couper en biseau le tuyau entrant dans la cheminée et de fermer la partie inférieure de celle-ci s'il y a lieu ; de s'assurer que les tampons et trappes de ramonage de la cheminée sont bien étanches et que sa partie supérieure dépasse la toiture d'au moins 1 mètre, sans être gêné par un obstacle voisin ;
- de s'assurer que les tampons et trappes de ramonage sont bien en place et que la rosace du robinet s'applique bien contre la façade.

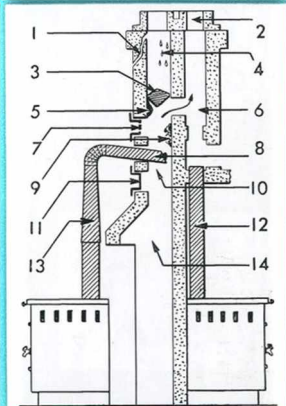
DÉFAUTS À ÉVITER

- 1 Lézardes ;
- 2 Section de cheminée réduite ;
- 3 Obturation par corps étrangers ;
- 4 Cheminée humide (difficulté d'amorçage de tirage) ;
- 5 Suires goudronneuses (résistance au ramonage) ;
- 6 Communication entre deux cheminées ;
- 7 Ventouse ouverte (entrée d'air) ;
- 8 Tuyau trop enfoncé ou biseau vers le haut ;
- 9 Rugosités (résistance au passage des gaz) ;
- 10 Contre-pente gênant l'amorçage du tirage ;
- 11 Porte de ramonage non étanche (entrée d'air) ;
- 12 Tuyau ne dépassant pas la boîte de vapeur coupant le tirage ;
- 13 Tuyau de diamètre réduit ;
- 14 Ouverture de hotte non obturée.

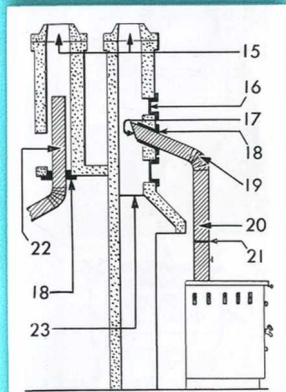
INSTALLATIONS CORRECTES

- 15 Sections de cheminées normales ;
- 16 Tampons de ramonage à joints hermétiques ;
- 17 Biseau du tuyau dirigé vers le bas ;
- 18 Gaines en tôle hermétiques pour le passage des tuyaux ;
- 19 Coudes ouverts assurant la pente ascendante des tuyaux (environ 10 cm par mètre) ;
- 20 Tuyaux de diamètre correspondant à la buse ;
- 21 Tuyaux correctement emboltés ;
- 22 Tuyau montant nettement au-dessus de la boîte d'aspiration de vapeur ;
- 23 Ouverture de hotte obturée.

SCHEMA D'INSTALLATION
VIRTUEL MUSEUM
DÉFECTUEUSES



SCHEMA D'INSTALLATIONS
CORRECTES



INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET DE VÉRIFICATION

DÉBALLAGE : Enlever les matières d'emballage maintenant les pièces pour le transport. Retirer les pièces mobiles pour la marche au charbon emballées dans le cendrier et le four charbon : rondelle, tampon, plaque coup de feu, buse, etc.

VÉRIFICATION DU BON ÉTAT DE MARCHÉ

MISE EN PLACE : Pour les cuisinières possédant une chaudière, visser le robinet sur la tubulure en assurant le joint avec de la filasse enduite de gébajoint ou de savon ; mettre en place le cendrier. La buse peut être placée, soit sur le dessus, soit à l'arrière. La mitre est prévue pour des tuyaux de 139 mm. de diamètre.

Veiller : A l'ouverture ou à la fermeture correcte des portes, au bon fonctionnement du volet d'allumage par la manœuvre de la boule 10 située en façade ; à la bonne mise en place de la grille de foyer placée sur rouleaux acier. Pour cela, s'assurer que les axes 1 des rouleaux 2 sont bien dans leurs supports 3 et que la grille coulisse librement en manœuvrant la manette 4.

S'assurer : Que la trappe de ramonage 5, placée au-dessus du guide cendres 6, repose bien sur son cadre 7, que la sortie des fumées (dessus ou derrière) non utilisée est bien fermée, en faisant exécuter au tampon un mouvement de rotation une fois les deux ergots bien enclenchés et la sole du four charbon bien poussée à fond sur ses glissières.

COMBUSTIBLE : Cette cuisinière fonctionne aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke et même aux charbons flamants, calibrés 15 x 30, 20 x 30 ou 20 x 40, ainsi qu'au bois ne dépassant pas 25 à 30 cm. de longueur.

NOTA. — Pour la marche au bois, enlever la réduction de foyer.

De grosses économies peuvent être réalisées avec le coke et le bois, néanmoins, nous conseillons, pour un long ralenti, l'emploi du charbon. Il est possible de faire le ralenti de nuit avec moins de 1 kg. de charbon.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

ALLUMAGE

L'index du volet d'admission d'air 8 doit être placé sous la lettre O (Ouvret en grand). Mettre la cuisinière en tirage direct en tirant à soi la boule 10. Mettre du papier et du bois dans le foyer, dès que le bois est bien pris mettre une pelletée de charbon. Une fois le combustible bien pris, pousser la boule 10 pour que les gaz chauds enveloppent le four.

Très important

Premier allumage : Au début, pour permettre la libre dilatation des pièces sans détérioration des joints, faire pendant une heure environ un feu très doux en évitant les longues flammes de bois ou du charbon flamant ; ensuite, pendant trois heures environ, pousser progressivement le feu jusqu'au moment où le foyer, cédé four, commence à rougir. Veiller à ne jamais laisser les portes de foyer ou de cendrier ouvertes ou mal fermées, afin d'éviter un régime excessif de la cuisinière. Régler l'allure de combustion par une ouverture modérée du volet de réglage d'admission d'air 8. Si, par inadvertance, le régime de la cuisinière tendait à devenir trop élevé, la fermeture de la clé de mitre permettrait de ramener instantanément l'appareil à l'allure normale.

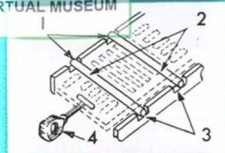
RALENTI

Après l'utilisation intensive pour la préparation des repas et pour la nuit, mettre la cuisinière au ralenti. Selon la température désirée dans le local, placer l'index 8 sous la lettre F (Faible) ou sur une des positions intermédiaires graduées. Le ralenti se fait la boule 10 poussée à fond ; si la cheminée a un bon tirage, le réduire en fermant plus ou moins la clé de mitre.

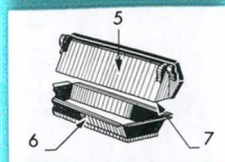
Pour la journée : Pour un ralenti de moins de cinq heures, si le foyer est au moins garni à moitié, ne pas le recharger. **Pour la nuit :** Le foyer doit être complètement garni. Ne pas décrocher pour la mise au ralenti, sauf si le feu est très bas ; dans ce cas, tisonner, charger légèrement, attendre que la combustion s'intensifie avant de recharger le foyer et de mettre au ralenti.

REPRISE OU ALLURE " COUP DE FEU "

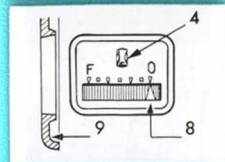
Avant la reprise ou l'allure " coup de feu ", il est nécessaire de décrocher la grille, pour cela : tirer la boule 10 (tirage direct). La porte de foyer 9 et le volet d'arrivée d'air 8 étant fermés, par l'opération de décrochage 4, secouer la grille d'un mouvement de va-et-vient ; repousser l'ailette 4 à fond. Pour obtenir le tirage maximum, ouvrir la clé de la mitre, tirer à soi la boule 10, placer l'index du volet d'air 8 sous O (Ouvret en grand). Laisser reprendre le feu, puis pousser à fond la boule 10 et remettre du combustible s'il y a lieu.



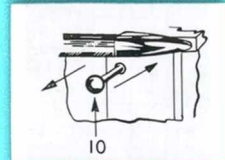
TRAPPE DE RAMONAGE
AU-DESSUS du CENDRIER



VOLET d'ADMISSION d'AIR
F (fermé) O (ouvert)



MANETTE DE TIRAGE DIRECT
ET DE RETOUR DE FLAMMES



INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE

ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA GRILLE

ENLÈVEMENT :

Oter le tampon et ouvrir la porte de foyer 11 ; tirer la grille à fond ; avec le tisonnier, saisir la grille par un barreau en 12, soulever la grille et l'enlever (en maintenant la manette 4 pour libérer la grille de l'index 13).

REMISE EN PLACE :

Entrer obliquement la grille selon 14, la glisser entre le rouleau avant 16 et le bord du support 17. Poser la grille sur le rouleau arrière 15 (en maintenant la manette 4 pour placer l'index 13 dans son logement 18).

Pousser à fond la grille et fermer la porte.

RÉGLAGE DE FERMETURE DES PORTES DE FOYER ET DE CENDRIER.

Ces portes ferment hermétiquement par la pression du cadre de la façade sur l'amiante qui les garnit. Après un long service, l'amiante peut être tassée et un réglage du système de fermeture devient nécessaire. Il s'effectue comme suit :

- 1° Ouvrir la porte à régler
- 2° Serrer à fond les vis 23 ;
- 3° Desserrer de 1 ou 2 tours le contre-écrou 21 ;
- 4° Dévisser la vis de réglage par le six pans 20 selon le jeu résultant du tassement de l'amiante 22 ;
- 5° Revisser et bloquer le contre-écrou 21 sur le mentonnet 19.

VÉRIFICATION DU RÉGLAGE

La pression des nervures 24 doit être régulière sur l'amiante 22. Pour s'en assurer, placer une bande de papier mince de 2 cm. de largeur sur une nervure selon 25, fermer la porte en abaissant, à fond, la poignée ; tirer sur le papier qui doit résister ; faire de même sur les quatre nervures : si le papier glisse, le serrage est insuffisant et le réglage est à recommencer.

Après plusieurs opérations, les six pans de la vis de réglage peut se trouver trop éloigné du mentonnet, ce qui risque, à la fermeture, de provoquer la torsion de la vis. Dans ce cas, rapprocher les six pans 20 du mentonnet 19 comme suit :

- 1° Ouvrir la porte, dévisser et retirer la vis butée 28 ;
- 2° Desserrer le contre-écrou 21 ;
- 3° Amener les six pans 20 au contact du mentonnet 19 ;
- 4° Maintenir, à l'horizontale, la poignée 27 ; dévisser et retirer la vis 26 ;
- 5° Visser le mentonnet 19 d'un ou plusieurs tours complets (suivant nécessité) ; revisser la vis butée 28, puis, en la serrant très fortement, la vis 26 sur la poignée ;
- 6° Procéder à un nouveau réglage de fermeture.

CONSEILS PRATIQUES

EMPLOI POUR LA CUISINE

Le tampon de foyer sert au chargement ; il ne doit jamais être enlevé pour mettre les ustensiles au contact des flammes. Utiliser le four pour les rôtis et pâtisseries. Le garde-rôt couissant sert à modérer l'action du foyer sur les mets à cuire.

POUR GAGNER DU TEMPS ET ÉCONOMISER DU COMBUSTIBLE :

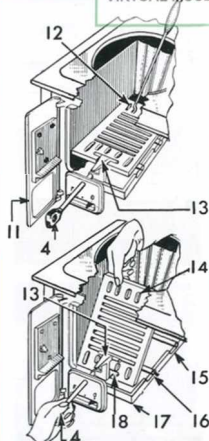
Employer nos coquelles à fond dressé pour obtenir une ébullition rapide. Avoir, en permanence, un récipient plein d'eau sur le dessus de la cuisinière. Pour la cuisine, se servir de cette eau et de celle de la chaudière qui sera remplacée progressivement par de l'eau froide, pour éviter une détérioration pouvant être provoquée par un remplissage trop brusque.

ENTRETIEN

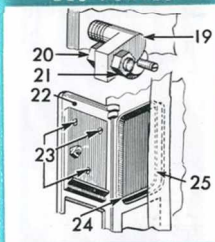
Toutes les pièces en tôle et en fonte émaillées doivent être lavées lorsqu'elles sont froides. Veiller à ne jamais les laver chaudes, ce qui risquerait de détériorer l'émail. Utiliser un chiffon humide et du carbonate de soude en poudre, produit neutre ne risquant pas de rayer l'émail.

Passer un chiffon imbibé d'alcool sur les parties chromées.

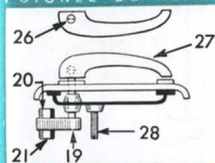
ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA GRILLE
LA ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



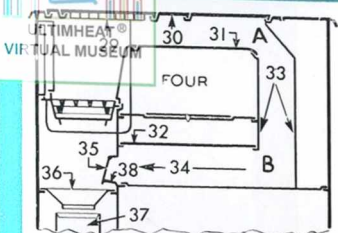
RÉGLAGE DE FERMETURE DES PORTES



POIGNÉE DE PORTE



CUISINIÈRE N° 5830

**RAMONAGE**

Pour obtenir le rendement maximum de la cuisinière N° 5830, il est nécessaire de l'entretenir convenablement. Selon la qualité du charbon employé, ramoner : l'appareil toutes les 2 ou 4 semaines, les tuyaux tous les 1 ou 2 mois, les cheminées tous les ans.

RAMONAGE DE L'APPAREIL

Enlever le tampon et rondelle 30, le bouch de feu 30. Les gratter soigneusement, nettoyer le dessus de four 31. Nettoyer la boîte à fumée et les côtés de la chaudière par le trou de dessus de sortie des fumées (si la tuyauterie est placée en départ dessus, il faut la débouter).

Enlever la sole de four 32.

Nettoyer le plongeon de four 33 en l'atteignant par les passages A et B.

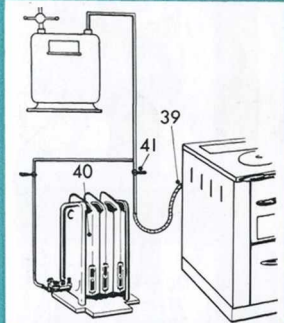
Faire glisser vers 34 les suies qui soulèveront le volet de la trappe 35 et tomberont dans le guide-cendres 36, puis dans le cendrier 37.

APRÈS RAMONAGE

Essuyer soigneusement le pourtour du volet 35 et de son cadre 38 afin que la fermeture de la trappe soit hermétique.

Remettre les pièces en place correctement.

GAZ DE VILLE - GAZ NATUREL - AIR PROPANÉ

**PARTIE GAZ****INSTRUCTIONS GÉNÉRALES****RECOMMANDATIONS**

Nous recommandons, pour les cuisinières à Gaz de Ville, à Gaz Naturel et à Air Propané, de se conformer aux Prescriptions des Compagnies Gazières et pour les cuisinières à Gaz Butane et Propane à celles des Sociétés distributrices. Nos appareils sont livrés pour raccordement à droite; en cas de raccordement à gauche, intervenir l'olive d'arrivée de gaz et le bouchon, en assurant les joints avec du Gébajoint (Gaz de Ville) ou Géboil (autres gaz).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**POUR LES APPAREILS A GAZ DE VILLE — GAZ NATUREL — AIR PROPANÉ**

Un compteur de 5 ou 10 becs et une canalisation de 12 à 16 mm, de diamètre intérieur sont nécessaires. De toute façon, nous précisons que pour l'utilisation à plein feu de tous les brûleurs, il est nécessaire d'avoir, au point de raccordement 39, le débit total maximum figurant au tableau de la page 2, compte tenu des appareils 40 en service. Se conformer au Code des Conditions minima des installations de Gaz de Ville à l'intérieur des immeubles d'habitation (Norme Française NFP 45.201 mars 1946) éditée par l'Association Française de Normalisation (AFNOR, 23, rue Notre-Dame-des-Victoires, Paris 2^e), Bureau de vente, 19, rue du 4-Septembre, Paris 2^e). Placer un robinet de barrage 41 sur la conduite avant le raccordement de la cuisinière; utiliser, pour le raccordement, un tuyau caoutchouc de 12 mm, de diamètre intérieur, de bonne fabrication; éviter les plis et torsions du tuyau et veiller à ce qu'il ne touche pas l'appareil; s'assurer que les raccordements à la canalisation et à la cuisinière sont bien étanches.

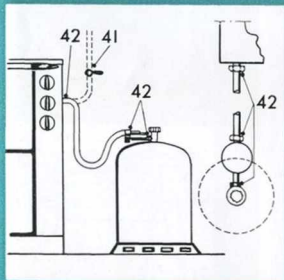
NOTA. — Le robinet de barrage 41 doit être fermé à l'arrêt de la cuisinière et son fonctionnement vérifié périodiquement.

POUR LES APPAREILS AUX GAZ BUTANE ET PROPANE

Utiliser un tuyau de caoutchouc spécial, type Gaz Butane, pour le raccordement de la cuisinière au détendeur. S'assurer de la parfaite étanchéité des joints des raccords 42 (appareil, détendeur, bouteille). Nous recommandons de veiller à ce que le robinet de la bouteille soit fermé lorsque la cuisinière ne fonctionne pas et d'éviter les plis et torsions du tuyau. Ce dernier ne doit jamais toucher l'appareil.

NOTA. — Pour une cuisinière raccordée sur une canalisation Propane placer un robinet de barrage 41.

GAZ BUTANE - PROPANE



INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET DE VÉRIFICATION

Les appareils sont livrés montés, sauf les chapeaux de brûleurs de dessus, logés dans une boîte en carton qui contient de plus : une clé multiple pour effectuer les divers réglages, un tube de graisse spéciale pour robinets, des joints pour robinets, pour remplacement éventuel et une poignée tire-plats. Sortir les pièces emballées dans le moufle de four et élever les matériaux calant les brûleurs ou autres pièces dans l'emballage.

BRÛLEURS DE DESSUS

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

VÉRIFICATION DU FOUR

Sortir le moufle mobile du four et vérifier si les deux pitons 43, situés à l'avant et sous les deux rampes du brûleur 44, sont bien logés dans les deux trous 45 du fond de la cuisinière. Remettre le moufle en place en s'assurant qu'il ne gêne pas la fermeture complète de la porte.

S'assurer de la bonne mise en place de la boîte à air 46 dans ses glissières.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Les robinets sont montés sur une rampe en fonte située derrière la colonne droite de la cuisinière :

— Le robinet du haut alimente le brûleur de dessus (rapide avant) ; le robinet du milieu alimente le brûleur de dessus (lent arrière) ; le robinet du bas alimente le brûleur de four.

Les manettes sont emmanchées, sans vis de fixation, sur les queues fendues des robinets ; il suffit de les tirer à soi pour les enlever et de les pousser à fond pour les remettre en place ; les robinets sont fermés lorsque l'index de la manette est en face du repère de la colonne.

MANŒUVRE DES ROBINETS

Pour le dessus

Pour ouvrir, tourner vers la gauche et amener, selon l'allure désirée, en face du repère de la colonne :

O — Ouverture en grand — Le ralenti est obtenu à volonté vers la position de fermeture. Pour fermer, tourner à fond vers la droite.

Pour le four

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

O — Ouverture en grand ;
R — Ralenti ; entre O et R, position intermédiaire. Pour fermer, tourner à fond vers la droite.

ASPECTS NORMAUX ET ANORMAUX DES FLAMMES D'UN BRÛLEUR

Flammes anormales

- A) Très longues et bruyantes : **pression de gaz trop forte** ;
B) Très courtes : **pression de gaz insuffisante** ;
C) Courtes, sifflantes, claquant à l'extinction : **excès d'air** ;
D) Longues, flottantes, éclaircissant : **insuffisance d'air**.

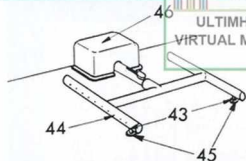
Flammes normales

- E) Gaz de Ville — F) Gaz Naturel — G) Gaz Butane-Propane, Air Propané.

LES EMPLOIS DE LA CLÉ MULTIPLE

47. Démontage et remontage des injecteurs ;
48. Dévissage et revissage des vis à six pans du bas de la colonne pour accès aux boulons-lanterne et aux robinets ;
49. Dévisser et revisser les vis des boulons lanterne, les vis de réglage de gaz situées à l'intérieur des boulons-lanterne, régler les vis des venturils ;
50. Démontage et remontage des boulons-lanterne ;
51. Démontage et remontage des raccords 2 et 3 pièces.

BRÛLEUR DE DESSUS
ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM



BRÛLEURS DE DESSUS



BRÛLEUR DE FOUR



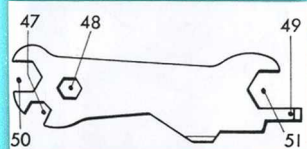
FLAMMES ANORMALES



FLAMMES NORMALES



LES EMPLOIS DE LA CLÉ MULTIPLE





RÉGLAGES DES DÉBITS DE GAZ ET D'AIR

Nos appareils sont réglés, dans nos Usines, aux pressions suivantes : 90 mm. pour Gaz de Ville, Gaz Naturel et Air Propané, 30 grammes pour Gaz Butane et Propane.

La pression et le pouvoir calorifique des gaz distribués par canalisation peuvent, au point d'utilisation, être différents du réglage de nos Usines ; il est alors nécessaire de modifier les réglages de gaz et d'air de l'appareil.

Réglage des débits de gaz :

Pour régler la consommation de gaz suivre, par débit/minute au compteur, les débits horaires indiqués par le tableau suivant :

DÉSIGNATION DES BRÛLEURS	Mth/heure	GAZ DE VILLE		BUTANE PROPANE	GAZ NATUREL 9.700 mth.	AIR PROPANE 6.500 mth.
		à 4.500 mth.	à 4.000 mth.			
Brûleur rapide ..	2.600	635 lit.	715 lit.	90 lit.	260 lit.	410 lit.
— lent	1.950	460 —	535 —	52 —	195 —	300 —
— de four	2.600	635 —	715 —	90 —	260 —	410 —

Réglage du débit de Gaz de Ville, d'Air Propané, de Gaz Naturel :

1. Tirer à soi les manettes ; ouvrir la porte du four supérieur, dévisser les vis six pans 56, abaisser la colonne 53 pour dégager le goujon 52 et la tirer à soi pour libérer la boutonnière 58 du téton 57 ;
2. Remettre les manettes et allumer en grand le brûleur à régler ;
3. Enlever la vis bouchon 54 du boulon à lanterne 55 et introduire, dans le corps du boulon, le tournevis de la clé multiple pour atteindre la vis de réglage, à visser pour diminuer ou dévisser pour augmenter le débit.
4. Dès réglage obtenu, revisser la vis bouchon 54 et s'assurer de son étanchéité ; remettre les pièces en faisant, en sens inverse, l'opération 1.

NOTA. — Pour le Butane et le Propane, ces gaz en bouteilles, à pression constante, ne nécessitent pas de réglage de débit ; les vis de réglage des bouillons-lanterne doivent être remontées pour dégager complètement l'orifice transversal des boulons.

Réglage du ralenti du brûleur de four

A faire si, au ralenti maximum, les flammes sont trop grandes ou trop petites.

1. Allumer en grand le brûleur de four et enlever la manette en la tirant à soi ;
2. Visser la vis 59 pour augmenter ou la dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti ;
3. Remettre la manette et vérifier si la hauteur des flammes est correcte au ralenti maximum ; sinon recommencer l'opération.

NOTA. — Ne pas trop réduire la hauteur des flammes afin d'éviter leur extinction à la fermeture de la porte du four.

Réglage d'air :

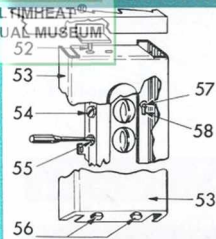
Le réglage d'air, qui doit être effectué après le réglage de gaz, s'obtient par le glissement du venturi que l'on approche ou éloigne de l'injecteur par la vis 60.

Réglage d'air des brûleurs de dessus :

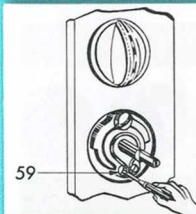
1. Enlever les manettes et la colonne 53 (voir réglage de débit de gaz ci-dessus) ;
2. Remettre les manettes, allumer en grand le brûleur à régler, visser la vis 60 pour augmenter ou la dévisser pour diminuer l'admission d'air ; dès réglage satisfaisant obtenu, remonter les pièces en faisant, en sens inverse, l'opération 1.

Réglage d'air du brûleur de four :

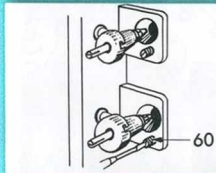
1. Ouvrir la porte du four et sortir le moufle mobile ; débloquer la vis moletée 61 ;
2. Allumer en grand le brûleur 44, déplacer la vis moletée 61 vers :
 - A pour augmenter l'admission d'air ;
 - B pour diminuer l'admission d'air.
 Dès réglage satisfaisant obtenu par des flammes normales, rebloquer la vis moletée 61 et remettre le moufle en place.



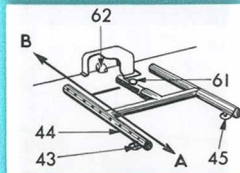
RÉGLAGE DU RALENTI DU BRÛLEUR DE FOUR



RÉGLAGE D'AIR DES BRÛLEURS DE DESSUS



RÉGLAGE D'AIR DU BRÛLEUR DE FOUR



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE GRAISSAGE DES ROBINETS

Après un long usage, il est nécessaire de nettoyer et de graisser les robinets. Nous joignons, à chaque appareil, un tube de graisse spécial à cet effet :

Robinet des brûleurs de dessus :

1. Fermer le robinet de barrage et tirer à soi la manette du robinet à graisser ;
2. Pousser à fond le capot 66, le tourner vers la gauche et le retirer (comme une ampoule électrique à baïonnette), sortir la clé 63 (sans perdre la rondelle 64 et le ressort 65), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet soigneusement.
3. Mettre sur la clé une très légère couche de graisse spéciale, la répartir en faisant tourner, doucement, la clé dans le corps du robinet et enlever l'excédent de graisse.
4. Remonter les pièces en faisant, en sens inverse, les opérations 2 et 1.

Robinet du brûleur de four :

1. Fermer le robinet de barrage et tirer à soi la manette du robinet de four.
2. Dévisser la vis 67, sortir la clé 69 par la queue 68 (sans perdre le ressort 70), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet. Faire les opérations 3 et 4 ci-dessus en bloquant la vis 67 et en s'assurant que la clé tourne librement.

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE REMONTAGE DES ROBINETS

Les robinets ne doivent pas, normalement, être démontés ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle, opérer comme suit, en utilisant, si besoin est, les joints fournis en vue de remplacement.

Démontage :

1. Fermer le robinet de barrage, enlever les manettes et la colonne 53 (voir page 8) ;
2. Pour les robinets des brûleurs de dessus : dégager le venturi de l'injecteur 71 en vissant la vis 60 (voir page 8). Pour le robinet de four : dévisser l'écrou six pans 76 et le repousser.
3. Tenir le robinet par la queue 75, dévisser le boulon à lanterne 73 par les six pans 72 et le tirer et sortir le robinet en veillant aux joints 74.

Remontage :

Effectuer, en sens inverse, les opérations de démontage en tenant le robinet par le corps ; s'assurer de l'étanchéité par un bon serrage (sans écraser les joints) et de la bonne position de l'injecteur dans l'axe du venturi. Bien serrer l'écrou 76.

INSTRUCTIONS D'ADAPTATION AUX DIVERS GAZ

L'adaptation aux divers gaz se réalise facilement en changeant les brûleurs de dessus et de four (amovibles), les injecteurs et, pour certains gaz, l'olive porte-caoutchouc. Chaque boîte d'accessoires d'adaptation contient une instruction détaillée avec repères des brûleurs ; pour remplacer convenablement les injecteurs, se reporter aux indications contenues dans le tableau ci-après :

Type de brûleurs	DIMENSIONS DES INJECTEURS			
	Gaz de Ville	Butane Propane	Gaz Naturel	Air Propané
Lent	260	65	130	280
Rapide	300	85	150	260
Four	270	85	150	240

Adaptation des brûleurs de dessus :

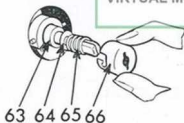
Remplacer les deux chapeaux des brûleurs ; enlever la colonne 53 (voir page 8), dégager le venturi de l'injecteur 71 en vissant la vis 60, dévisser et remplacer l'injecteur 71 en assurant le joint avec du Géobol ; remonter la colonne 53 en faisant, en sens inverse, les opérations de démontage ; refaire le réglage d'air (voir page 8).

Adaptation du brûleur de four :

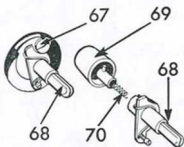
Ouvrir la porte du four inférieur et sortir le moufle ; enlever le brûleur 44 en dégageant les deux pignons 43 des deux trous 45 et en le tirant ; enlever la boîte à air 46 en la tirant à soi (voir page 7) ; dévisser et remplacer l'injecteur 62 (voir page 8) ; enlever le venturi du brûleur et le monter sur le brûleur de remplacement ; mettre en place le nouveau brûleur en faisant, en sens inverse, les opérations précédentes ; refaire le réglage d'air (voir page 8) ; remettre le moufle de four en place.

ROBINETS DES BRÛLEURS DE DÈSSUS

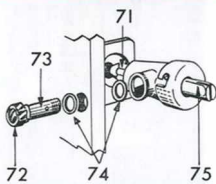
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



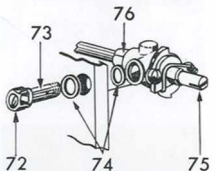
ROBINET DU BRÛLEUR DE FOUR



ROBINETS DES BRÛLEURS DE DÈSSUS



ROBINET DU BRÛLEUR DE FOUR



ULTIMHEAT
 VIRTUAL MUSEUM

 POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
 INDiquer LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
 DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

N. T. C 110

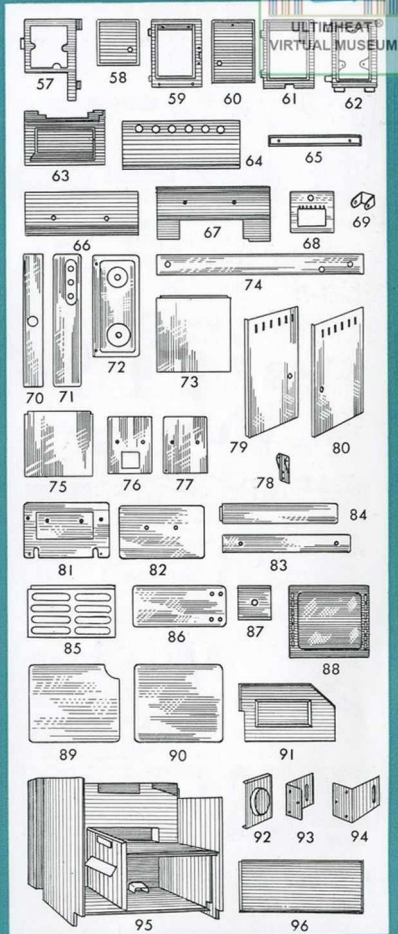
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE - 8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI^e)

Re- père	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Poids kg.
FONTE ÉMAILLÉE			
1	911	Grille mobile	3,300
2	41516	Couvercle de chaudière	0,800
3	673	Chaudière	7,100
4	41543	Clé de mitre	0,100
5	42928	Chapeau de brûleur lent Gaz de Ville	0,200
»	42924	Chapeau de brûleur lent Air prop. But. Prop.	0,200
»	43418	Chapeau de brûleur lent Gaz Naturel	0,200
6	42929	Chapeau de brûleur rapide Gaz de Ville	0,300
»	42925	Chapeau de brûleur rapide Air prop. But. Prop.	0,300
»	43419	Chapeau de brûleur rapide Gaz Naturel	0,300
FONTE ET ACIER CHROMÉS			
7	18	Index	0,070
8	30	Poignée	0,250
9	F 4	Poignée	0,450
10	86	Embout gauche	0,400
11	37	Profil de barre	0,350
12	99	Embout droit	0,400
13	42722	Bouchon de chaudière	0,050
FONTE MEULÉE OU POLIE			
14	1943	Dessus	14,200
15	1944	Coup de feu	5,100
16	43599	Rondelle 230/150	1,150
17	41376	Tampon de 150	1,500
18	467	Tampon de buse ronde \varnothing 139	0,400
FONTE BRUTE OU PEINTE			
19	79	Cadre de trappe de ramonage	0,400
20	78	Trappe de ramonage	0,500
21	46 A	Couvre-tourillon	0,025
22	41830	Volet de réglage d'air	0,230
23	466	Encadrement de buse ronde	0,800
24	465	Buse ronde de 139 de diamètre	1,100
25	41829	Boîte à air	0,450
26	41831	Auvent	0,650
27	1459	Equerre fixat. colonne	0,100
28	379	Equerre fixat. colonne droite inférieure	0,250
29	40800	Couvre-tourillon	0,220
30	40847	Protège-façade	0,500
31	656	Cadre de volet d'allumage	0,350
32	693	Volet d'allumage	0,400
33	666	Protège-côté	3,700
34	240	Support de foyer	3,500
35	43088	Té alimentation de rampe	0,050
36	39657	Contre cœur	3,000
37	2031	Ailette gauche	0,300
38	2030	Ailette droite	0,300
39	1512	Parabole droite	2,000
40	245	Réduction arrière	2,100
41	1678	Index de manœuvre de grille	1,140
42	39248	Derrière foyer bois	0,130
43	252	Parabole gauche	3,900
44	1679	Grille	1,850
45	39345	Poignée tire-plats	0,200
46	39280	Linguet de grille de face	0,200
47	657	Grille de face	1,150
48	2033	Plaque support latéral	0,700
49	671	Pot à houille	10,800
50	665	Gueulard	2,900
51	470	Séparation Gaz Charbon	3,300
52	507	Rampe	0,950
53	2062	Brûleur Gaz Ville	1,400
»	2063	Brûleur Butane-Propane, Air Propané	1,400
»	2064	Brûleur Gaz Naturel	1,400
54	f 1591	Embase du brûleur lent	0,060
55	f 1592	Embase du brûleur rapide	0,110
56	654	Facade	10,700

Les Poids et Dimensions sont approximatifs

Re- père	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Poids kg.
FONTE BRUTE OU PEINTE			
57	659	Double porte foyer	0,900
58	638	Contre-porte foyer	0,900
59	657	Cadre foyer	0,900
60	639	Contre-porte cendrier	1,000
61	658	Cadre cendrier	1,200
62	660	Double porte cendrier	1,000
63	661	Dessus four charbon	4,700
TOLE ÉMAILLÉE BLANC, GRANITÉ OU MASSE			
64	506	Derrière de four gaz	1,000
65	682	Glissière	0,170
66	635	Côté gauche four charbon	1,050
67	636	Côté droit four charbon	1,000
68	231	Plaquette indicat. réglage d'air émaillé blanc	0,060
69	2034	Chape pour couvercle équipé	0,100
70	691	Colonne gauche émaillée blanc	1,000
71	510	Colonne droite émaillée blanc	1,300
72	597	Cuvette émaillée blanc	1,900
73	633	Dessous four charbon	1,400
74	41407	Bandeau supérieur émaillé blanc	0,500
75	637	Dessous plat équipé	1,400
76	631	Bombé porte équipé foyer émaillé blanc	0,700
77	632	Bombé porte équipé cendrier émaillé blanc	0,750
78	2037	Charnière de tourillement	0,050
79	629	Côté droit émaillé blanc	4,200
80	630	Côté gauche émaillé blanc	4,200
81	1201	Contre-porte équipée	1,200
82	1200	Bombé de porte de four équipé émaillé blanc	1,500
83	628	Devant de socle émaillé blanc	0,970
84	2024	Côté de socle émaillé blanc	0,600
85	504	Mouffe équipé	2,600
86	987	Couvercle partie gaz émaillé blanc	2,700
87	39527	Garde-rôt	0,200
88	626	Lâchefrite	1,100
89	885	Couvercle charbon départ dessus émaillé blanc	3,000
90	1636	Couvercle charbon départ AR émaillé blanc	3,200
91	634	Derrière four charbon	3,100
TOLE PEINTE OU BRUTE			
92	39617	Tampon obturation bouilleur	0,050
93	2025	Équerre gauche de socle	0,100
94	2028	Équerre droite de socle	0,100
95	614	Carcasse assemblée	25,500
96	651	Cloison boîte à fumée	0,550

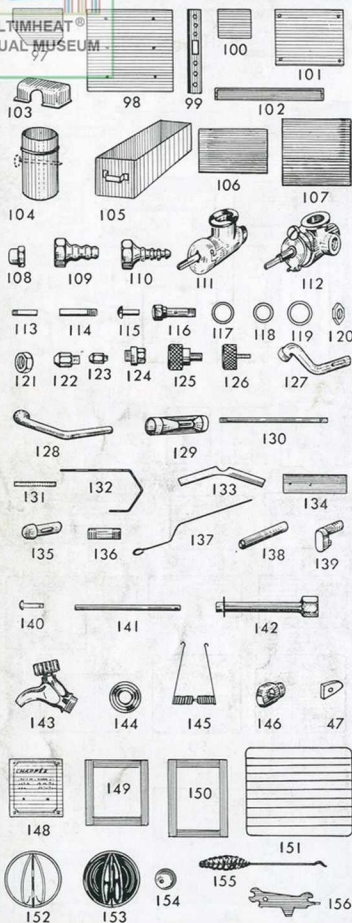
Les Poids et Dimensions sont approximatifs.



POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

N. T. C 110

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE - 8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI^e)

R. C. Seine 83.410

Re- père	N° de Fabricat.	Désignation des Pièces	Poids kg
TOLE PEINTE OU BRUTE			
97	1202	Guide cendres AV	0,150
99	508	Piafond four gaz équipé	1,500
99	509	Glissière de mouffe (droite et gauche)	0,240
100	42602	Rallonge côté gauche de four	0,060
101	2033	Plaque de fermeture (pour foyer pot ou bouill.)	0,500
102	1154	Charnière de porte four et étuve	0,400
103	43193	Boîte à air gaz	0,060
104	41541	Mitre	0,990
105	663	Cendrier	1,500
106	966	Plaque à pâtisserie (Gaz Naturel)	0,800
107	627	Plaque à pâtisserie (Gaz de Ville)	0,900
ALUMINIUM, LAITON MATIÈRES DIVERSES			
108	33823	Bouchon de rampe	0,010
109	33833	Olivé Gaz Ville	0,022
110	34189	Olive Gaz Butane	0,020
111	42783	Robinet 1 feu	0,050
112	43141	Robinet de four	0,080
113	35	Buée de mantonnnet	0,002
114	670	Axe de manoeuvre de grille	1,000
115	516	Télon accrochage de colonne	0,001
116	42872	Boulon à lanterne	0,020
117	43457	Joint de boulon lanterne	0,001
118	43161	Joint métal-plastique	0,002
119	Curt 5063	Joint métal-plastique 22 x 28 x 3	0,001
120	43158	Ecrou	0,004
121	43177	Ecrou 12 x 100	0,010
122	43543	Injecteur Gaz Ville brûleur rapide	0,003
»	43560	Injecteur Gaz Villa brûleur lent	0,003
»	43544	Injecteur Gaz Ville brûleur four	0,003
»	43309	Injecteur Gaz Naturel brûleur rapide	0,003
»	43421	Injecteur Gaz Naturel brûleur lent	0,003
»	43541	Injecteur Gaz Naturel brûleur four	0,003
»	43159	Injecteur Air Propané brûleur rapide	0,003
»	43580	Injecteur Air Propané brûleur lent	0,003
»	43607	Injecteur Air Propané brûleur four	0,003
123	43228	Injecteur Butane Propane brûleur rapide	0,003
»	43227	Injecteur Rutane Propane brûleur lent	0,003
»	43228	Injecteur Butane Propane brûleur four	0,003
124	42930	Poids	0,006
125	514	Vis de venturi (brûleur dessus)	0,002
126	43137	Vis de venturi (four)	0,002
127	512	Tube alimentation brûleur rapide	0,030
128	511	Tube alimentation brûleur lent	0,090
129	43019	Venturi Ø 9 pour brûleur dessus	0,015
»	43018	Venturi Ø 11 pour brûleur four	0,020
130	606	Tube arrière gauche	0,500
131	515	Tige fileté réglage venturi	0,007
132	604	Tube alimentation four équipé	0,200
133	1491	Tubs interallumage	0,060
134	698	Plaque signalétique gaz	0,002
135	43302	Tube de brûleur de four	0,020
136	606	Tube AR droit	0,030
137	674	Tige de manoeuvre du volet d'allumage	0,050
138	42425	Rouleau de grille	0,100
139	1551	Mentonnnet équipé	0,080
140	1538	Axe couvercle dosseret	0,010
141	246	Axe ds porte	0,150
142	41515	Tube de chaudière équipé	0,580
143	40893	Robinet de chaudière	0,300
144	41920	Rosace	0,003
145	39671	Ressort de porte	0,100
146	2349	Écilleton manoeuvre de grille	0,020
147	1680	Cale amiante de poignée	0,002
148	243	Plaque signalétique Charbon	0,005
149	243	Amiante porte foyer	0,058
150	244	Amiante porte cendrier	0,066
151	38632	Gril de four gaz	0,500
152	43505	Manette robinet 1 feu	0,010
153	43506	Manette robinet de four	0,010
154	44	Boule du volet d'allumage	0,018
155	42115	Tisonnier	0,060
156	2073	Clé à usages multiples	0,100

Les Poids et Dimensions sont approximatifs.

Chappée



ESTAMPILLÉS NF-A.T.G

SGF

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA PARIS (XVI^e)

Tél. : KLÉBER 22-50, 34-00 et 44-30 (15 lignes groupées)

Salles d'Exposition : 170, Fg St-Honoré et 8, Pl. d'Iéna, Paris

RADIAVECTEURS

A GAZ

3 - 5 - 7 ÉLÉMENTS

NOTICE TECHNIQUE C 120

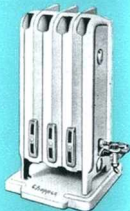


RADIAVECTEURS "CHAPPÉE" N° 2690 à 2714

A GAZ DE VILLE - A GAZ BUTANE ET PROPANE

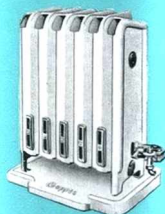
A GAZ NATUREL - A AIR PROPANÉ

PLATEAUX DE PARQUET N° 2980 à 2984



RADIAVECTEURS 5 ÉLÉMENTS

- N° 2700 Gaz de Ville
- N° 2701 Butane-Propane
- N° 2703 Gaz Naturel
- N° 2704 Air Propané
- N° 2982 Plateau de Parquet



RADIAVECTEURS 7 ÉLÉMENTS

- N° 2710 Gaz de Ville
- N° 2711 Butane-Propane
- N° 2713 Gaz Naturel
- N° 2714 Air Propané
- N° 2984 Plateau de Parquet



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Radiavecteurs tout fonte, émaillés Bambou ou Blanc. De lignes simples et modernes, à grande puissance massique. Corps chauffant composé de 3, 5 ou 7 éléments assemblés par 2 tirants serrés par écrous chromés. Flammes visibles à travers des micas avec capots en acier chromé. Brûleurs à bacs à flammes blanches pour les appareils à Gaz de Ville et brûleurs atmosphériques à flammes bleues avec venturi de réglage d'air pour les appareils à Gaz Butane, Propane, Naturel et Air Propané. Coupe-triage en fonte peinte aluminium à l'arrière de l'appareil. Etanchéité par joints d'amiante. Sur demande et avec plus-value, les radiavecteurs sont livrés avec plateau de parquet en fonte émaillée.

BLOCS DE SÉCURITÉ ET ROBINET Les dispositifs équipant les radiavecteurs comportent : 1 robinet à 4 positions enclenchées : Fermeture-Allumage-Ouverture-Ralenti ou Veilleuse et 1 raccord pour le branchement à la canalisation.

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

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

RADIAVECTEURS A GAZ NATUREL ET AIR PROPANÉ. Livrés avec robinet simple R. 104 T.G., à veilleuse d'allumage réglable et régulateurs de débit de brûleur et du ralenti.

PUISSANCE, VOLUME CHAUFFÉ, POIDS DES RADIAVECTEURS

Nombre d'éléments	Puissance en calories		Volume chauffé m ³	POIDS (kg.)			
	Gaz Ville But.-Prop. Air Prop.	Gaz Nat.		Radiavecteurs		Plateaux	
				Net	Emballé	Net	Emballé
3	2.400	2.200	50 à 60	37	44	6	9
5	4.000	3.400	80 à 100	52	61	8,5	12
7	5.600	5.100	115 à 140	67	76	9	13

CONSOMMATION DE GAZ DES RADIAVECTEURS

Nombre d'éléments	Ville à 4.500 mth.		Butane			Propane		Gaz Nat. 9.700 mth. lit.-heure	Air Prop. 6.500 mth. lit.-heure
	Compt. becs	Litres- heure	Litres- heure	Poids kg.	Litres- heure	Poids kg.			
3	5	800	115	0,295	130	0,260	320	555	
5	5 ou 10	1.320	190	0,450	215	0,430	505	920	
7	10	1.900	265	0,695	300	0,600	675	1.360	

Les débits indiqués ci-dessus correspondent : pour le Gaz de Ville, le Gaz Naturel et l'Air Propané : à la pression de réglage en usine de 90 mm. ; pour le Butane et le Propane : aux pressions d'utilisation.

Les poids et dimensions sont approximatifs.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LES RADIAVECTEURS N° 2690 à 2714

- Page 3 — Instructions générales d'installation, d'entretien et de pose ;
 — 4 — — d'emploi et de réglage des radiavecteurs à Gaz de Ville ;
 — 5 — — d'emploi, de réglage et d'entretien des blocs N° 630 et 640 ;
 — 6 — — de pose, de réglage, d'emploi et d'entretien des radiavecteurs à Gaz Butane et Propane ;
 — 7 — — de pose, de réglage, d'emploi et d'entretien des radiavecteurs à Gaz Naturel et Air Propané.

Les avantages des Radiavecteurs " CHAPPÉE "

- 1° Éléments en fonte émaillée Blanc ou Bambou de durée illimitée, avec joints d'amiante ;
- 2° Flèches noires montrant le circuit d'air chaud dans les canaux de convection ;
- 3° Flammes visibles au travers des micas, avec capots en acier chromé ;
- 4° Brûleurs à flammes blanches ou à flammes bleues selon le gaz utilisé ;
- 5° Flèches blanches montrant le circuit d'évacuation des produits de la combustion ;
- 6° Tirants d'assemblage des éléments avec écrous taraudés chromés ;
- 7° Flèches vertes montrant la radiation intense des parois du radiavecteur ;
- 8° Dispositifs automatiques garantissant une sécurité d'emploi totale.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Tous les radiavecteurs doivent, obligatoirement, être raccordés à une cheminée réglementaire pour l'évacuation des produits de la combustion.

Se conformer pour leur installation aux prescriptions du Code des Conditions Minima des Installations Gaz de Ville à l'intérieur des immeubles d'habitation — Norme Française NFP 45.201 Mars 1946 — édité par l'Association Française de Normalisation (AFNOR), 23, rue Notre-Dame-des-Victoires, Paris 11^e — Bureau de vente, 18, rue du 4-Septembre, Paris 11^e — et à celles des Sociétés Distributrices des Gaz Butane-Propane et Naturel.

Tous les blocs de sécurité ou robinetterie équipant les radiavecteurs à Gaz de Ville, à Gaz Butane, à Gaz Propane, à Gaz Naturel, à Air Propané, comportent 1 robinet à 4 positions enclenchées :

FERMETURE : ALLUMAGE : OUVERTURE : RALENTI OU VEILLEUSE :
 F A O V

Pour chaque manœuvre du robinet, il est nécessaire d'appuyer à fond sur la manette pour la tourner vers une des positions F-A-O-V, ou inversement. A l'arrêt, l'index de la manette du robinet doit, toujours, être placé sur F (fermeture).

ENTRETIEN

Débrancher le radiavecteur de la cheminée pendant l'été pour éviter le dépôt des poussières dû au tirage ; nettoyer la cheminée et le radiavecteur ; vérifier l'étanchéité des joints à chaque saison.

RADIAVECTEURS " CHAPPÉE " A GAZ DE VILLE N° 2690 - 2700 - 2710

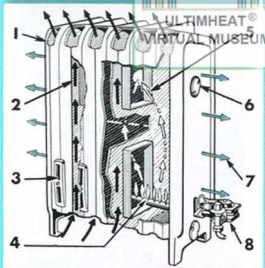
INSTRUCTIONS DE POSE

Compteur et canalisation de gaz : la puissance du compteur et le diamètre de la tuyauterie d'alimentation nécessaires à l'installation d'un radiavecteur sont fonction du débit normal, en pleine marche, de l'appareil et doivent être déterminés compte tenu des appareils déjà en service. En principe, utiliser un compteur de 5 becs pour un radiavecteur N° 2690 ; 5 ou 10 becs pour un N° 2700 ; 10 becs pour un N° 2710 et une tuyauterie de gaz de 16 à 20 mm. de diamètre intérieur.

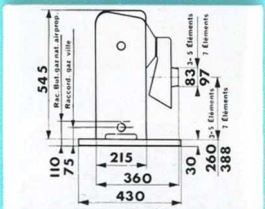
Les radiavecteurs à Gaz de Ville sont, toujours, livrés avec arrivée de gaz à droite de l'appareil ; en cas d'arrivée de gaz à gauche, intervenir le bloc de sécurité-brûleur, en suivant les indications du schéma ci-contre et en effectuant les opérations suivantes :

- 1° Dévisser les vis 1 et 2 fixant la plaquette " CHAPPÉE ", enlever celle-ci en la soulevant pour le dégager de l'ergot 3 situé à l'extrémité du brûleur et, en tirant, sortir l'ensemble bloc de sécurité-brûleur.
- 2° Introduire le brûleur dans l'appareil, par l'ouverture de gauche, en entrant les guides 4 et 5 dans les trous de logement des vis 1 et 2 ; pousser à fond en appuyant l'extrémité du brûleur sur la portée 6.
- 3° Remplacer la plaquette " CHAPPÉE " à droite, en faisant pénétrer l'ergot 3 dans le trou 7 et la fixer par les vis 1 et 2.

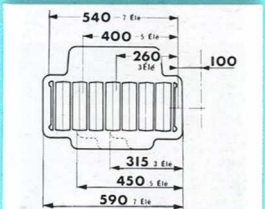
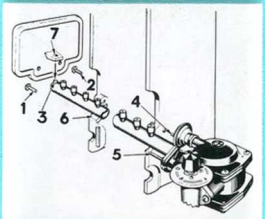
Les brûleurs pour Gaz de Ville sont à flammes blanches, c'est-à-dire, que le gaz arrive aux bcs de sortie et que la totalité de l'air nécessaire à la combustion est prélevée dans l'atmosphère environnant les flammes.



Vue de profil



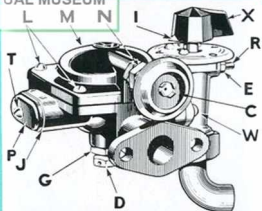
Vue de dessus

BRÛLEUR DE RADIAVECTEUR
A GAZ DE VILLE

BLOC DE SÉCURITÉ N° 630

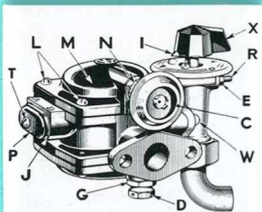
valve automatique, veilleuse de sécurité, vis de réglage de débit du brûleur et du ralenti, RÉGULATEUR DE PRESSION et prise de thermostat d'ambiance.

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



BLOC DE SÉCURITÉ N° 640

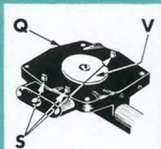
avec valve automatique, veilleuse de sécurité, vis de réglage de débit du brûleur et du ralenti, RÉGULATEUR DE PRESSION et prise de thermostat d'ambiance.



Veilleuse avec capot



Vue du bloc de sécurité couvercle enlevé



RADIAVECTEURS " CHAPPÉE " A GAZ DE VILLE N°s 2690 - 2700 - 2710

INSTRUCTIONS D'EMPLOI (suivre les schémas ci-contre)

IMPORTANT — Pour chaque manœuvre du robinet appuyer d'abord sur la manette X.

— Pour allumer l'appareil, placer l'index I de la manette sur la position A. Attendre quelques secondes, afin de purger l'air contenu dans la canalisation et présenter une flamme devant la veilleuse située au centre du capot C; dès allumage normal de la veilleuse, placer l'index I sur la position O; après 10 secondes environ, la membrane métallique de la veilleuse s'étant échauffée, la flamme s'allonge et le brûleur s'allume.

— Lorsque la température désirée est atteinte, placer l'index I sur V (débit réduit), afin d'éviter une élévation anormale de la température et une consommation de gaz exagérée.

— Pour une interruption de chauffage momentanée, ramener l'index I à la position A, la veilleuse restant allumée; pour extinction complète, ramener l'index I sur la position F.

IMPORTANT — Ne jamais provoquer l'extinction du radiavecteur par le robinet de barrage de l'installation ou du compteur, sans avoir, au préalable, fermé le robinet du bloc de sécurité. THERMOSTAT D'AMBIANCE (voir instructions page 7).

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE

Les radiavecteurs à Gaz de Ville sont très soigneusement essayés et réglés, dans nos usines, pour du gaz à 4.500 calories au m³, à la pression de 90 mm. et, en pleine marche, aux consommations de Gaz de Ville normales en litres heures suivantes :

N° 2690 - 3 Éléments : 800 Lit. N° 2700 - 5 Élts. : 1.320 Lit. N° 2710 7 Élts. : 1.900 Lit.

La pression ou le pouvoir calorifique du gaz, au point d'utilisation, peuvent être différents du réglage de nos usines; pour obtenir les consommations indiquées ci-dessus et un plein rendement, un nouveau réglage peut être nécessaire; dans ce cas, l'index I de la manette placé sur O, brûleur allumé :

Pour effectuer le réglage de la consommation de gaz du brûleur :

Débloquer le contre-écrou G; dévisser, lentement, le vis bouchon D pour augmenter ou la visser pour diminuer le débit; dès réglage obtenu, par contrôle de débit minute au compteur, rebloquer le contre-écrou G, en maintenant la vis D en position du réglage obtenu.

IMPORTANT — Pour les radiavecteurs équipés du bloc de sécurité N° 640 muni d'un régulateur ramenant à 35 mm., la pression au brûleur, quelle qu'elle soit à l'arrivée, le réglage du débit de gaz n'est nécessaire que si le pouvoir calorifique du gaz, au point d'utilisation, est nettement différent de 4.500 calories. Dans ce cas, pour effectuer le réglage, il faut débloquer la vis bouchon D.

Pour effectuer le réglage du ralenti du brûleur :

L'index I de la manette poussé et maintenu à fond vers V, brûleur allumé, débloquer l'écrou E; dévisser, lentement, la vis R pour diminuer ou la visser pour augmenter le débit au ralenti.

IMPORTANT — Ne pas descendre au-dessous des 3.10 du débit normal en pleine marche. Dès réglage obtenu, rebloquer l'écrou E, en maintenant la vis R en position de réglage.

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE ET NETTOYAGE DES PASSAGES DE GAZ

Le réglage de la veilleuse est fait en usine et, en marche normale, elle doit remplir son rôle de sécurité. La manette étant sur la position A, la flamme de la veilleuse doit, à l'allumage, être grosse comme une perle, puis, au bout de 10 secondes, avoir une longueur de 4 à 5 cm. Dès que la veilleuse est éteinte, le temps d'extinction du brûleur ne doit pas être supérieur à 45 secondes. Le brûleur doit s'allumer sans petite détonation. Le thermostat d'ambiance doit éteindre le brûleur lorsque la température du local atteint celle du réglage du thermostat. Si ces conditions ne sont pas remplies et si après un certain temps d'utilisation la veilleuse s'allume trop rapidement ou trop lentement, il y a lieu d'effectuer son réglage, le nettoyage des orifices de passage de gaz (pouvant être obstrués par des poussières provenant du gaz distribué) et huiler la membrane.

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE :

Pour procéder à la vérification du temps d'extinction du brûleur dès que la veilleuse est éteinte, il suffit, le brûleur allumé, de placer un petit écran en tôle ou une cuillère à soupe entre la flamme de la veilleuse et le radiavecteur, puis de souffler la veilleuse : le brûleur doit s'éteindre en moins de 45 secondes.

Pour effectuer le réglage, procéder comme suit : dévisser les 4 vis L; enlever le couvercle M; dévisser la veilleuse avec son capot par les six pans N; dévisser (1/20 de tour) la vis de réglage O pour obtenir une ouverture plus rapide ou la visser pour une ouverture moins rapide. Remonter l'ensemble et s'assurer de la marche normale de la veilleuse; sinon, recommencer l'opération.

NETTOYAGE DES ORIFICES DE PASSAGE DE GAZ :

Passer un crin ou un poil de brosse dans les orifices S.

MISE EN ORDRE DE BON FONCTIONNEMENT DE LA MEMBRANE

Mettre 4 à 5 gouttes d'huile d'automobile "hiver" sur la membrane Q et bien l'étendre des deux côtés, en l'assouplissant. Remonter correctement la membrane O en plaçant les contre-poids V vers le haut; faire attention aux faux plis; remonter le couvercle M. S'assurer du bon serrage des 2 vis de fixation W.

NOTA. — Pour les appareils non munis de thermostat d'ambiance, veiller à ce que la vis T soit bien serrée.

ANCIEN MONTAGE DES RADIAVECTEURS A GAZ DE VILLE

blocs de sécurité n° 613 et 620

Nous donnons ci-contre et ci-après les instructions concernant les BLOCS DE SÉCURITÉ N° 613 et 620 qui équipaient au début les radiavecteurs "CHAPPEE".

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

IMPORTANT — Pour chaque manœuvre des robinets, appuyer d'abord sur la manette X. **ALLUMAGE.**

BLOC DE SÉCURITÉ N° 613 : Mettre la manette inférieure H sur "MAX" (pleine ouverture).

BLOCS DE SÉCURITÉ N° 613 et 620 : Afin d'obtenir un bon allumage, placer l'index I de la manette X sur la position A, attendre quelques secondes afin de purger l'air contenu dans la canalisation et présenter une flamme devant la veilleuse située au centre du capot C. Dès allumage normal de la veilleuse, placer l'index I sur la position O; après 10 secondes, la membrane métallique de la veilleuse s'étant échauffée, la flamme s'allonge et le brûleur s'allume. Lorsque la température désirée dans le local est atteinte, éviter une élévation anormale de celle-ci et une consommation exagérée de gaz en opérant comme suit :

BLOC DE SÉCURITÉ N° 613 : Ramener la manette inférieure H à la position intermédiaire correspondant à l'allure de chauffage désirée (pouvant pousser jusqu'à "MINI"). Pour les opérations d'arrêt suivantes, mettre la manette inférieure H sur la position "MAX".

ARRÊT DE CHAUFFAGE.

BLOC DE SÉCURITÉ N° 620 : Placer l'index I sur V (débit réduit).

BLOC DE SÉCURITÉ N° 613 et 620 : Si l'on désire interrompre le chauffage pendant quelque temps, ramener l'index I de la manette X sur la position A, la veilleuse restant allumée. Pour l'extinction complète, ramener l'index I sur la position F.

IMPORTANT — Ne jamais provoquer l'extinction du radiavecteur par le robinet de barrage de l'installation ou du compteur sans avoir, au préalable, fermé le robinet du BLOC DE SÉCURITÉ.

THERMOSTAT D'AMBIANCE : (voir instructions page 7).

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE

Nos appareils sont réglés et essayés en Usine avec du gaz à 4.500 calories au m³ sous 90 mm. de pression; si un réglage est nécessaire, opérer comme suit :

BLOC DE SÉCURITÉ N° 613 :

Réglage de débit normal du brûleur : Enlever la vis bouchon située à l'intérieur du six pans D; tourner lentement la vis de réglage intérieure, ainsi dégagée, jusqu'au débit désiré (par contrôle minuté au compteur), puis remettre la vis bouchon.

Réglage du ralenti du brûleur : La manette inférieure H étant sur "MINI", débloquer la vis de fixation R, tourner lentement les six pans D jusqu'à l'obtention du bon réglage, puis bloquer à nouveau la vis de fixation R. Ne pas descendre en dessous des 3/10 du débit normal.

BLOC DE SÉCURITÉ N° 620 :

Il est recommandé de ne pas toucher au réglage; toutefois, dans certains cas particulier, le ralenti du brûleur peut être réglé par la vis G libérée de son contre-écrou. Avoir soin de bloquer le contre-écrou après réglage et ne pas descendre au-dessous des 3/10 du débit normal. Le débit du brûleur peut être réglé par la vis E libérée de son contre-écrou, qui doit être bloqué soigneusement après réglage.

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE : Se reporter aux instructions de la page 4.

NETTOYAGE DES ORIFICES DE PASSAGE DE GAZ ET MISE EN ORDRE DE BON FONCTIONNEMENT DE LA MEMBRANE ET DE LA VALVE

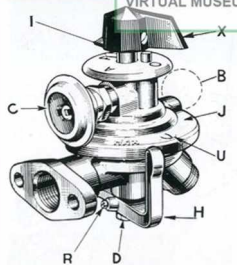
BLOC DE SÉCURITÉ N° 613 : Dévisser les 3 vis U; enlever le couvercle J; nettoyer le conduit K et l'orifice calibré L; enlever le joint M et le filtre N; nettoyer le conduit P; mettre 4 à 5 gouttes d'huile automobile (hiver) sur la membrane et bien l'étendre des deux côtés en l'assouplissant; remonter le filtre, le joint, la membrane en évitant les faux plis, et le couvercle.

BLOC DE SÉCURITÉ N° 620 :

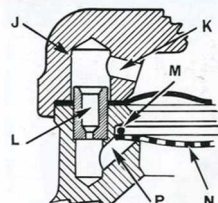
1. **Nettoyage du filtre et des orifices de passage du gaz entre le corps du robinet et la valve :** Dévisser les 4 vis Q fixant le corps du robinet S sur la valve; enlever le joint et déplacer le radiavecteur afin de ne pas enlever le robinet de la canalisation de gaz; retirer le petit filtre, en forme de "haricot", — apparent sur la valve —; nettoyer avec un crin ou un poil de brosse les deux orifices qui apparaissent dès que le filtre est enlevé; souffler la chambre où se trouvent ces deux orifices et nettoyer le filtre; remettre le filtre en place. Rapprocher le radiavecteur du corps du robinet; replacer le joint et revisser les 4 vis Q du BLOC.

2. **Nettoyage et graissage de la membrane et du passage de gaz de la valve :**

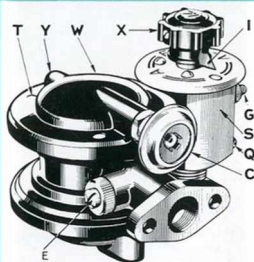
Dévisser les 3 vis T; enlever le couvercle W et la membrane; nettoyer avec un crin ou un poil de brosse l'orifice placé en Y. Mettre 4 à 5 gouttes d'huile automobile (hiver) sur la membrane et bien l'étendre des deux côtés en l'assouplissant. Remonter correctement la membrane et en plaçant le contre-pous dans le haut. Faire attention aux faux plis. Remonter le couvercle W.



Coupe, partie "B" de la figure ci-dessus



BLOC DE SÉCURITÉ N° 620



BRÛLEUR BLEU (ATMOSPHÉRIQUE)
POUR RADIATEURS "CHAPPÉE"
N° 2693-2703-2713

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

RADIATEURS "CHAPPÉE" A GAZ BUTANE ET A GAZ PROPANE N° 2691 - 2701 - 2711

INSTRUCTIONS DE POSE

Les radiateurs à Gaz Butane-Propane, Gaz Naturel, Air Propané, sont équipés d'un brûleur à flammes bleues (brûleur atmosphérique), c'est-à-dire que le gaz est mélangé avec une certaine quantité d'air (air primaire) avant l'orifice de sortie du brûleur et que le reste de l'air nécessaire à la combustion (air secondaire) est emprunté à l'atmosphère environnant la flamme, selon dessin ci-contre.

Ils sont toujours livrés avec arrivée de gaz à droite de l'appareil; en cas d'arrivée de gaz à gauche, intervenir la robinetterie-brûleur comme suit :

Dévisser du venturi la vis moletée 1, les vis 2 et 3 fixant la robinetterie et la plaquette 4; enlever cette plaquette et, en tirant sur tout l'ensemble robinetterie-brûleur, dévisser les vis 5 et 6; enlever la plaquette "CHAPPÉE" de l'appareil.

Intervenir le raccord de la robinetterie en assurant les joints; introduire le brûleur dans l'appareil par l'ouverture de gauche en mettant en place la plaquette 4 et visser la robinetterie par les vis 2 et 3, sans les serrer. Pour les appareils à 7 éléments, faire pivoter le brûleur de 1/4 de tour pour l'introduire.

Fixer par les vis 5 et 6 la plaquette "CHAPPÉE" à droite de l'appareil tout en faisant pénétrer dans le logement 7 le téton 8 de l'extrémité du brûleur.

Serrer l'ensemble des vis, ensuite revisser sur le venturi la vis moletée 1 et refaire le réglage d'air s'il y a lieu (voir instructions suivantes).

INSTRUCTIONS POUR LE RÉGLAGE D'AIR DU BRÛLEUR A FLAMMES BLEUES

L'admission d'air des brûleurs à flammes bleues est réglée par venturi coulissant, maintenu au point de réglage par une vis moletée. S'il est nécessaire d'effectuer le réglage d'admission d'air, desserrer la vis moletée 1 et approcher du robinet le venturi pour diminuer et l'éloigner pour augmenter l'admission d'air au brûleur; dès réglage satisfaisant obtenu, rebloquer la vis moletée 1.

LES RADIATEURS "CHAPPÉE" A GAZ BUTANE-PROPANE sont équipés :
Soit d'un robinet simple R. 101 B., soit d'un robinet de sécurité S.B.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Allumage et fonctionnement du robinet simple R. 101 B.

Pour allumer l'appareil, placer le point blanc de la manette sur A; attendre quelques secondes afin de purger l'air contenu dans la canalisation et présenter une flamme en S; la veilleuse s'allume en une flamme papillon. Dès allumage normal de la veilleuse, placer le point blanc de la manette sur O (appareil réglé sur puissance maximum).

Si l'on désire réduire l'allure du chauffage, placer la manette entre O et V, selon la température désirée.

Allumage et fonctionnement du robinet de sécurité S.B.

Pour allumer l'appareil, placer le point blanc de la manette sur A; attendre quelques secondes afin de purger l'air contenu dans la canalisation et présenter une flamme en B; la rampe C s'allume sur toute sa longueur et une flamme étalée brûle à son extrémité S. Après 45 secondes environ, un petit claquement, produit par la déformation de la membrane métallique, indique que le brûleur peut être alimenté; dès ce moment, placer le point blanc de la manette sur O réglant l'appareil sur puissance maximum.

Si l'on désire réduire l'allure du chauffage, placer le point blanc de la manette entre O et V selon la température désirée.

ARRÊT

Pour une interruption de chauffage momentanée, ramener le point blanc de la manette sur A, la veilleuse restant allumée. Pour extinction complète, ramener le point blanc de la manette sur F et ne pas omettre de fermer le robinet de la bouteille.

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE ÉVENTUEL DU RALENTI

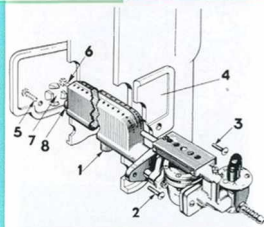
Le point blanc de la manette poussé et maintenu à fond vers V, brûleur allumé, débloquer le contre-écrou E; dévisser lentement la vis D pour diminuer ou la visser pour augmenter le débit au ralenti. Dès réglage satisfaisant obtenu, rebloquer le contre-écrou E, en maintenant la vis D en position du réglage obtenu.

IMPORTANT — Ne pas trop réduire les flammes du brûleur au ralenti et, pour le robinet S.B., ne jamais toucher au bouchon G.

ENTRETIEN

Robinet R 101 B : Si le robinet est dur à tourner, il est nécessaire de graisser la carotte; pour cela: dévisser la vis H, enlever la manette I, dévisser la vis J, enlever la plaquette K et la carotte L. Graisser la carotte L avec de la graisse au silicone en faisant attention de ne pas obstruer les trous de passage; remonter les diverses pièces en faisant les opérations en sens inverse et en ayant soin de bien replacer la manette N.

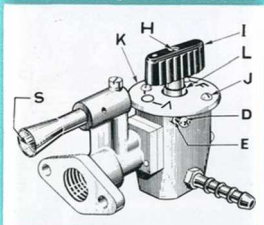
Robinet de sécurité S.B. : Si, par suite d'un incident, des flammes apparaissent au joint M ou N, un échange standard serait effectué par un nouveau robinet. Si, après chauffage normal de la veilleuse de la cellule de sécurité, la rampe C ne s'allume pas et par suite le brûleur du radiateur, on y remédiera comme suit: dévisser les 4 vis P; enlever le pare-flammes Q; dévisser les 3 vis R; enlever la rampe C en ayant soin de ne pas perdre la gaine en porcelaine dans laquelle elle est emmanchée; déboucher avec une épingle l'orifice de l'injecteur placé dans le fond de la rampe (l'orifice très petit se trouve dans le centre de la vis). Remonter la gaine en porcelaine et la rampe C, la fente de la veilleuse S étant horizontale et, les gros trous placés à hauteur de B vers le bas. Revisser les 3 vis R, remonter le pare-flammes Q et les 4 vis P. Si le robinet est dur à la manœuvre (voir graissage au paragraphe ENTRETIEN R. 101 B.).



ROBINET SIMPLE R. 101 B
POUR RADIATEURS "CHAPPÉE"
A GAZ BUTANE ET A GAZ PROPANE

N° 2691 - 2701 - 2701

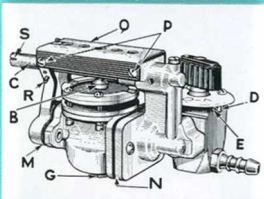
à 4 positions enclenchées, avec veilleuse d'allumage, vis de réglage du ralenti et raccord d'arrivée de gaz se plaçant à droite ou à gauche du robinet.



ROBINET DE SÉCURITÉ S. B
POUR RADIATEURS "CHAPPÉE"
A GAZ BUTANE ET A GAZ PROPANE

N° 2691 - 2701 - 2711

Ensemble monobloc avec robinet à 4 positions enclenchées, cellule de sécurité, veilleuse assurant l'allumage automatique du brûleur, vis de réglage du ralenti et raccord d'arrivée de gaz.



RADIAVECTEURS " CHAPPÉE "

A GAZ NATUREL N° 2693 - 2703 - 2713

ET A AIR PROPANÉ N° 2694 - 2704 - 2714

Les radiavecteurs " CHAPPÉE " à Gaz Naturel et à Air Propané sont équipés d'un robinet simple R. 104 TG.

INSTRUCTIONS DE POSE ET INSTRUCTIONS POUR LE RÉGLAGE D'AIR DU BRÛLEUR A FLAMMES BLEUES

(se reporter aux paragraphes de la page 6).

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Allumage, fonctionnement et arrêt du robinet simple R. 104 TG.

Se reporter aux instructions d'emploi de la page 6 valables pour les radiavecteurs à Gaz Naturel et à Air Propané.

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE

Les radiavecteurs sont très soigneusement essayés et réglés dans nos usines : Au Gaz Naturel pour du gaz à 9.700 calories au m³, à l'Air Propané pour du gaz à 6.500 calories au m³ et aux consommations de gaz normales, en pleine marche, suivantes :

GAZ NATUREL : N° 2693 - 3 Éléments	N° 2703 - 5 Elts.	N° 2713 7 Elts.
	320 Lit./heure	505 Lit./heure
AIR PROPANE : N° 2694 - 3 Éléments	N° 2704 5 Elts.	N° 2714 7 Elts.
	555 Lit./heures	920 Lit./heures

S'il est nécessaire d'effectuer sur place un nouveau réglage pour obtenir les consommations indiquées ci-dessus et un plein rendement, suivre le schéma du robinet R. 104 TG, et :

Le brûleur étant allumé, pour régler sa consommation : débloquer le contre-écrou J ; dévisser lentement la vis H pour augmenter ou la visser pour diminuer le débit. Dès réglage satisfaisant obtenu, par contrôle débit minuté au compteur, rebloquer le contre-écrou I en maintenant la vis H en position du réglage obtenu.

Pour régler la veilleuse, effectuer les mêmes opérations que ci-dessus : pour le débit de gaz, avec le contre-écrou L et la vis K, pour l'admission d'air, avec le contre-écrou F et la vis G.

THERMOSTAT D'AMBIANCE N° 622

POUR RADIAVECTEURS A GAZ DE VILLE

Le thermostat d'ambiance, destiné à conduire la marche du radiavecteur en fonction de la température désirée dans le local où il est installé, est muni d'un cadran, numéroté de 5 à 25 avec divisions intermédiaires, correspondant aux degrés de température et que l'on règle à volonté face à l'index noir ; lorsque la température désirée est atteinte, le thermostat coupe le circuit du gaz passant dans les tubes et les becs s'éteignent tout en laissant la veilleuse allumée. Dès que la température baisse dans la pièce, le thermostat ouvre le circuit et les becs se rallument automatiquement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placer le thermostat sur un mur à 1 m. 50 du sol environ, de façon telle qu'il ne soit pas influencé, ni par le radiavecteur lui-même, ni par un courant d'air venant directement d'une porte ou d'une fenêtre.

NOTA. — La longueur des tubes raccordant le thermostat au radiavecteur ne doit pas excéder 6 mètres aller et retour.

FIXATION : Fixer le thermostat au mur par 2 vis à bois de 3 mm. passant par les 2 trous B en interposant, entre le mur et le thermostat, une petite plaquette de contreplaqué mince. Les tubes peuvent être dissimulés sous une baquette électrique.

RACCORDEMENT :

1. Dévisser, des blocs N° 630 ou 640, la vis T et enlever la plaquette P, ainsi que son joint ; visser les deux raccords mâle et femelle R, fournis avec le thermostat, sur les trous A et B ;

2. Préparer les deux tubes de raccordement en cuivre rouge recuit de 3/4 x 5 en les coupant à longueur, sans les aplatir ; bien ébavurer, intérieurement et extérieurement, les parties M. S'assurer que les tubes sont bien propres à l'intérieur et non bouchés ;

3. Enfiler, aux extrémités des tubes, les 4 raccords J, puis les 4 bîcônes C, qui doivent coulisser librement ; engager ensuite bien à fond les tubes dans les logements O des raccords R : de la valve d'une part et du thermostat d'autre part. Ensuite, serrer avec la clé les raccords J en maintenant chaque extrémité du tube appuyée à fond dans son logement jusqu'à sertissage du bîcône sur le tube.

S'assurer de l'étanchéité des raccords.

IMPORTANT. — Les raccords A et B de la valve doivent être reliés respectivement aux raccords A et B du thermostat.

Le bon fonctionnement de l'installation dépend du soin apporté au montage.

RÉGLAGE :

Si le réglage qui a été fait dans nos usines avec des thermomètres étalonnés de précision donne sur place des indications différentes de celles du thermomètre de l'usage, le réglage peut être modifié de la façon suivante :

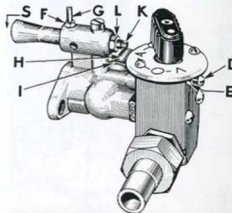
Mettre l'index du thermostat sur la température correspondant à celle indiquée par le thermomètre, agir très lentement sur la petite vis de réglage visible derrière le trou U jusqu'à obtenir, par un déplacement très faible de cette vis dans un sens ou dans l'autre, l'allumage ou l'extinction du brûleur. S'assurer que le réglage est correct en laissant le thermostat fonctionner de lui-même sans être influencé par la chaleur de l'opérateur.

ROBINET SIMPLE POUR RADIAVECTEURS A GAZ NATUREL ET A AIR PROPANE

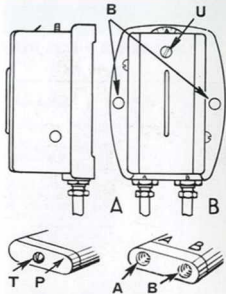
N° 2693 et 2703 à 2713

ULTIMHEAT®

à 4 positions enclenchées : d'allumage, réglage, ralenti, régulateur de débit et raccord d'arrivée se plaçant à droite ou à gauche du robinet.

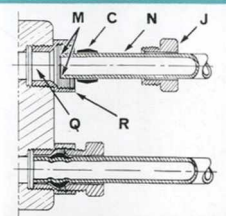


THERMOSTAT D'AMBIANCE N° 622
POUR RADIAVECTEURS
A GAZ DE VILLE N° 2690-2700-2710

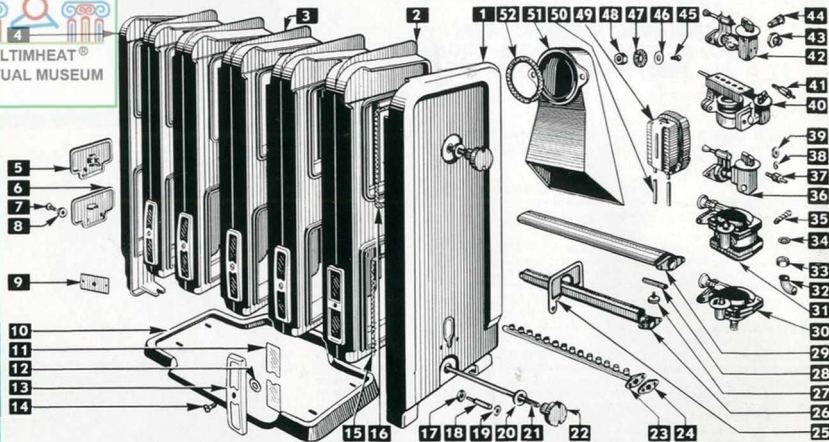


THERMOSTAT D'AMBIANCE N° 622

Schéma de raccordement



N. T. C 120



**TABLEAU DES PIÈCES DES RADIAVECTEURS "CHAPPÉE" A GAZ DE VILLE - A GAZ BUTANE ET PROPANE
A GAZ NATUREL - A AIR PROPANE**

Repère	Número de pièce	Désignation	Matière	Poids kg.	Repère	Número de pièce	Désignation	Matière	Poids kg.
1	42884	Côté droit Gaz de Ville	Fonte émail.	4,500			Venturi :		
2	43359	— Gaz Butane, Nat. A.P.	—	4,500	28	43383	ø 11 pour N° 2691, 2693, 2694...	Alu.	0,030
3	42879	Élément normal	—	7,500		43397	ø 15 pour N° 2701, 2703, 2704...	—	0,050
4	42893	— à buses	—	8,000		43439	ø 17 pour N° 2711, 2713, 2714...	—	0,080
5	42892	Côté gauche Gaz de Ville	—	4,400	29	43433	Brûleur pour rad. N° 2711, 2714...	Fonte	2,650
6	43358	Pla. Chappée But. Nat. A.P.	—	4,400	30	43437	N° 2713	—	2,650
7	43360	Pla. Chappée But. Nat. A.P.	—	0,300	30	630	Bloc de sécur. p° rad. gaz ville.	—	0,210
8	42901	Plaque Chappée Gaz de Ville	—	0,270	31	640	—	—	0,735
9		Vis de plaque	Acier	0,005	32	43319	Douille à souder p° 630 et 640.	Laiton	0,030
10	2980	Rondelle pour plaque	Alu.	0,001	33	49226	Ecrou de raccord N° 10.	—	0,030
11	2982	Plaque signalé, diverses ..	—	0,005	34	43058	Joint de raccord N° 10.	Cuir	0,005
12	2984	Plateau de parquet 3 éléments.	Fonte émail.	5,200	35	43115	Olive porte-caout. Butane ..	Laiton	0,020
13	42961	— 5	—	8,200	36	R 101 B	Rob. simp. pour rad. But. Prop.	—	0,315
14	42961	Mica	Mica	0,001	37	43389	Entroise de fixation de d° ..	Laiton	0,010
15	39509	Rondelle cuvette	Acier	0,001	38	43319	Rondelle d'assemblage pour d°	Acier	0,003
16	42904	Capot chromé	—	0,005	40	43386	Ecrou d'assemblage pour d°	—	0,002
17	42913	Vis d'assemblage des capots ..	—	0,005	41	43435	Rob. sécur. p° rad. But. Prop.	—	0,510
18	42913	Joint inférieur	Amiante	0,005	42	R 104 TG	Entroise de fixation de d° ..	Laiton	0,010
19	42912	Ecrou pour assembl. robinet et	—	0,007		43385	Rob. simp. p° rad. Nat. Air Prop.	—	0,425
20	43414	Téton de guidage de la rampe ..	Acier	0,002		43386	Injecteur pour rad. N° 2691	—	0,015
21	43030	Rondelle pour d°	Alu.	0,001	43	43440	N° 2701	—	—
22	42900	Pour joint pour écrou d'assembl.	Mét. pl.	0,005		43387	N° 2711	—	—
23	42900	Tirant d'assembl. 3 éléments ..	Acier	0,085		43388	N° 2693	—	—
24	43265	— 5	—	0,105		43441	N° 2713	—	—
25	43266	— 7	—	0,140		43478	N° 2694	—	—
26	42902	Ecrou d'assemblage chromé ..	Fonte chr.	0,007	44	43398	N° 2704	—	—
27	42905	Rampe av. bcs p° rad. N° 2690	Acier	0,220	45	38937	N° 2714	—	—
28	42918	— N° 2700	—	0,400	46	43440	Douille à souder p° R 104 TG.	Laiton	0,025
29	42918	— N° 2710	—	0,470	47	43386	Vis d'assembl. de coupe-tirage.	Acier	0,005
30	42918	— N° 2720	—	0,470	48	43386	Rondelle pour coupe-tirage ..	—	0,003
31	43384	Plaquettes p° Gaz But. Nat. A.P.	Fonte émail.	0,250	49	622	écrou d'écrou de coupe-tir.	—	0,004
32	43398	— N° 2691, 2694,	—	1,170	50	43262	Thermostat d'ambiance	Cuivre	0,150
33	43396	— N° 2701, 2704	—	1,920	51	42897	Tube 3,4 x 5 p° Therm. d'Amb.	Fonte	2,800
34	43391	— N° 2693	—	1,170	51	42897	Coupe-tirage p° rad. 3 élém.	Fonte	2,800
35	43392	— N° 2703	—	1,920	52	42914	— 5	—	3,400
36	43390	Bouton moleté de venturi	Laiton	0,015	52	42914	— 6	—	2,500
37							Joint de coupe-tirage	Amiante	0,005

Les Poids et Dimensions sont approximatifs.

Pour toute commande de pièces détachées, indiquer le N° de fabrication et la désignation de la pièce.