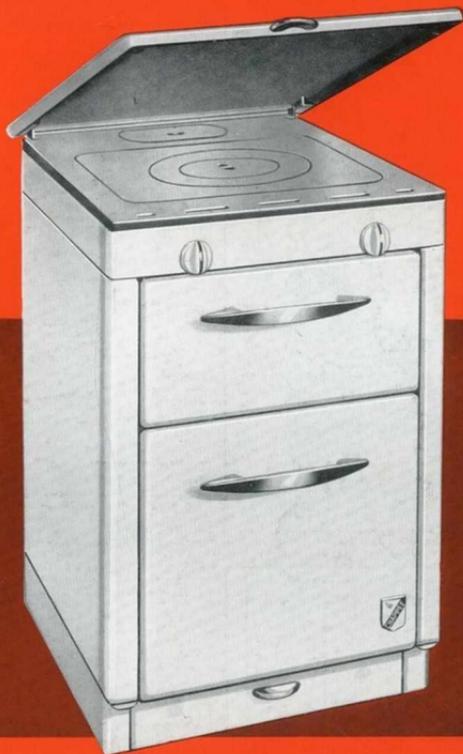


Chapnée



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA PARIS (XVI^e)

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

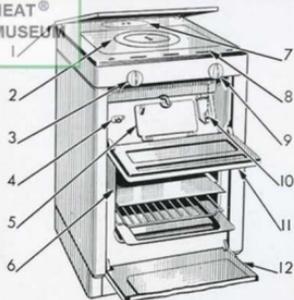
Salles d'Exposition : 170, Fg St-Honoré et 8, Pl. d'Iéna, Paris

CUISINIÈRE A CHARBON

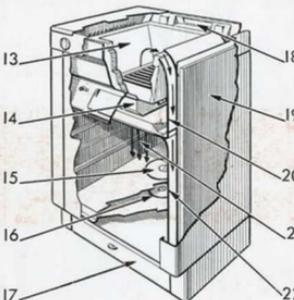
N° 5578

A FEU CONTINU

VUE OUVERTE

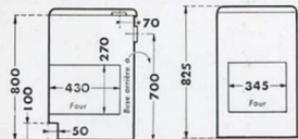

 ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM


COUPE

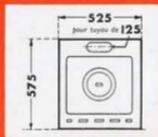


VUE DE PROFIL

VUE DE FACE



VUE DE DESSUS

CUISINIÈRE *Chauffée* SANIBLOC

N° 5578 À CHARBON À FEU CONTINU

La Cuisinière N° 5578 à charbon, sur socle, en acier et fonte émaillée blanc, présente une très grande capacité de cuisson sous un encombrement très réduit; elle possède, au maximum, les qualités des cuisinières à feu continu. Sa souplesse, sa rapidité de cuisson et les essais culinaires effectués dans son vase, four, chauffe-vin, etc., notamment, ont démontré qu'elle présente, au point de vue répartition de chaleur, des qualités en tous points comparables à celles des meilleures cuisinières à gaz ou électriques. La gamme très étendue des températures possibles dans le four et sur le dessus assure la cuisson facile des rôtis, pâtisseries et mets divers et sa plaque chauffante, portée à haute température, permet l'ébullition d'un litre d'eau en moins de deux minutes.

Elle fonctionne aussi bien aux boulets et charbons maigres, à l'antracite, au coke, auxquels on peut mélanger une certaine quantité de charbon flamant, à la simple condition d'employer des produits calibrés entre 15 et 40 mm. Le bois, coupé en petites dimensions, peut être utilisé. Sa consommation de charbon, située aux environs de 5 kg. par vingt-quatre heures en allure normale, n'est que de 80 gr. à l'heure en période de ralenti, la nuit et entre les repas. Sœur jumelle des Cuisinières à gaz SANIBLOC N° 2574 et 2576 elle permet de réaliser avec celles-ci un ensemble rigoureusement homogène et parfaitement esthétique.

Elle supprime les difficultés habituelles d'allumage et de mise en régime et simplifie le travail d'entretien; la mise à température de cuisson est très rapide et sa mise au ralenti facile à exécuter; son four et le dessus, où 5 casseroles de dimensions normales peuvent être placés, assurent la cuisson des aliments pour 12 personnes et plus et le chauffage d'un local de 40 à 60 m² en économisant 40% de combustible sur les autres modèles. Ses caractéristiques techniques décrites ci-dessus et illustrées ci-contre démontrent tous les avantages de la Cuisinière SANIBLOC N° 5578 à feu continu.

1. Le couvercle émaillé blanc, échancré pour buse dessus et sans échancrure pivotant pour buse derrière, avec poignée chromée, emboîte le dessus complètement.
2. Le dessus avec coup de feu, rondelle et tampon nervurés, finement meulé, assure la transmission parfaite de la chaleur.
3. La manette de gauche commande le volet d'allumage; (à tirer pour l'ouvrir, à pousser pour le fermer).
4. La commande du décrochage de la grille de foyer posée sur rouleaux (Brevet S.G.D.G.) est effectuée par une tirette à gaillon servant également pour l'enlèvement éventuel de la grille.
5. La porte avec mentonnet assurant une fermeture étanche, permet l'accès facile au cendrier réversible et à la grille du foyer.
6. Le four calorifuge, chauffé symétriquement par le double circuit des gaz chauds, a une grande capacité de cuisson; il est livré avec lèche-frite émaillée, gril, tôle à pâtisserie et poignée à usages multiples.
7. La buse ovale se place à volonté, dessus ou derrière, selon la disposition de la cheminée et les besoins de l'installation.
8. Les ouvertures du dessus sont destinées à la circulation d'air de combustion et de convection.
9. La manette de droite commande l'ouverture et la fermeture du clapet de réglage d'air de combustion.
10. Le clapet d'admission d'air au foyer, manœuvré par la manette, assure tous les réglages de combustion et la vis moletée, située sur le clapet, permet le réglage de précision du ralenti de nuit.
11. La porte abattante donne accès aux organes de manœuvre.
12. La porte de four, abattante, équilibrée, est entièrement calorifugée.

DESCRIPTION DE LA COUPE DE LA CUISINIÈRE
SANIBLOC N° 5578

13. Foyer entièrement briqueté avec grille s'élevant facilement pour le nettoyage.
14. Cendrier réversible se retirant et se remettant facilement en place grâce à la clé à usage multiples.
15. Tampon nervuré du plancher de four, récupérateur de chaleur.
16. Tampon de ramonage placé au dessus du tiroir à suie.
17. Tiroir à suie avec poignée chromée.
18. Volet d'allumage à ouvrir pour le tirage direct et à fermer pour le retour de flammes enveloppant le foyer.
19. Calorifuge des côtés et du derrière par des panneaux de roclaine.
20. Circuit des fumées et des gaz chauds assurant le chauffage intensif et régulier du four.
21. Rayonnement infra-rouge du plafond de four permettant les grillades et gratins.
22. Carneau facilement accessibles pour le ramonage périodique.

Poids net : 148 kg.

Poids emballé : 165 kg.

Les Poids et Dimensions sont approximatifs.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISINIÈRE *Chapée* SANIBLOC N° 5578 A CHARBON A FEU CONTINU

Dans cette notice, l'installateur trouvera, exposées en détail, toutes les caractéristiques techniques de la cuisinière à feu continu N° 5578, dont les études et la mise au point très poussées ont été faites par nos ingénieurs ; les nombreux essais de laboratoire et les contrôles rigoureux effectués à chaque étape de la fabrication donnent à la cuisinière CHAPÉE SANIBLOC N° 5578 des qualités très supérieures à celles des appareils similaires.

Notre Service « APRÈS VENTE » mis à la disposition de notre clientèle pour toute vérification nécessaire d'appareil installé lui donne la sécurité totale que seule une grande marque peut lui assurer.

Néanmoins, pour obtenir le rendement maximum de cette cuisinière avec le minimum de consommation, il faut veiller à une bonne installation. Voir nos conseils ci-dessous et observer les instructions (textes et dessins) des pages suivantes :

Page 3 : Instructions d'installation :

- 4 : Quelques conseils pratiques. Instructions d'emploi de la clé à usages multiples. Instructions de mise en place ;
- 5 : Instructions d'emploi : Avant l'allumage. Premier allumage. Instructions de réglage de l'allure de marche, de ralenti, de décrochage et de reprise ;
- 6 : Instructions de réglage, d'enlèvement et de remise en place de la grille, de ramonage et d'entretien.

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 étranglements, 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 coudeuses ; 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 m., sans être gênée par un obstacle voisin ;
- de s'assurer que les tampons et trappes de ramonage sont bien en place.

DÉFAUTS A ÉVITER

INSTALLATIONS CORRECTES

- A. Lézardes ;
- B. Section de cheminée réduite ;
- C. Obturation par corps étranger ;
- D. Cheminée humide (difficulté d'amorçage de tirage) ;
- E. Suires goudronneuses (résistance au ramonage) ;
- F. Communication entre deux cheminées ;
- G. Ventouse ouverte (entrée d'air) ;
- H. Tuyau trop enfoncé ou biseau vers le haut ;
- I. Rugosités (résistance au passage des gaz) ;
- J. Contre-pente gênant l'amorçage du tirage ;
- K. Porte de ramonage non étanche (entrée d'air) ;
- L. Tuyau ne dépassant pas la boîte de vapeur coupant le tirage ;
- M. Tuyau de diamètre réduit ;
- N. Ouverture de hotte non obturée.

- O. Sections de cheminées normales ;
- P. Tampons de ramonage à joints hermétiques ;
- Q. Biseau du tuyau dirigé vers le bas ;
- R. Gaines en tôle hermétiques pour le passage des tuyaux ;
- S. Coudes ouverts assurant la pente ascendante des tuyaux ;
- T. Tuyaux de diamètre correspondant à la buse ;
- U. Tuyaux correctement emboltés
- V. Tuyau montant nettement au-dessus de la boîte d'aspiration de vapeur ;
- W. Ouverture de hotte obturée.

SCHÉMA D'INSTALLATIONS DÉFECTUEUSES

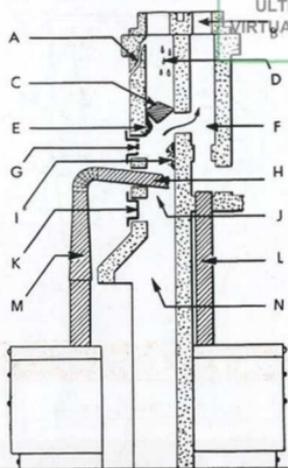
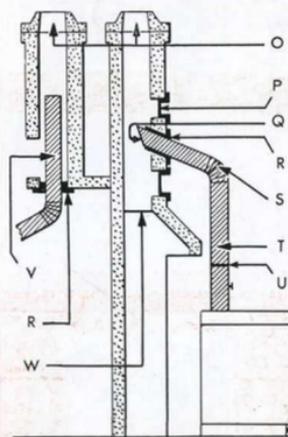


SCHÉMA D'INSTALLATIONS CORRECTES

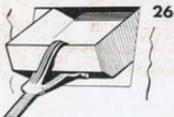
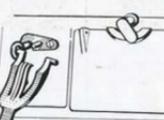




24



25



26

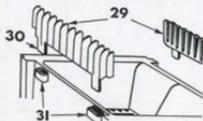


27



28

MONTAGE DES PEIGNES



29

30

31

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

CHAUFFAGE DU LOCAL

Le chauffage du local est effectué : par le dessus à tampon récupérateur, par l'air chaud sortant des ouvertures situées à l'avant du dessus de la cuisinière. Le chauffage de l'air ambiant peut être intensifié par l'ouverture de la porte supérieure émaillée.

EMPLOI POUR LA CUISINE

Le tampon de foyer sert au chargement ; il ne doit jamais être enlevé pour mettre des ustensiles au contact des flammes. Pour gagner du temps et économiser du combustible, employer nos coquelles à fond dressé pour obtenir une ébullition rapide. Pour les besoins de la cuisine, nous conseillons d'avoir, en permanence, un récipient plein d'eau sur le dessus de l'appareil.

La facilité du réglage de l'allure de marche et la régularité du chauffage de la capacité totale du four permettent la réussite parfaite des rôtis et pâtisseries.

EMPLOI DE LA CLÉ A USAGES MULTIPLES

Les divers emplois de la clé à usages multiples

Afin de permettre la manœuvre facile, sans aucun risque de brûlure, des divers organes de la cuisinière **SANIBLOC N° 5578**, nous avons créé une clé dont les usages sont illustrés ci-après :

23

Manœuvre du mentonnet de droite à gauche pour l'ouverture de la porte étanche et de gauche à droite pour la fermeture hermétique.

24

Ouverture et fermeture de la porte abat-tante du cendrier en évitant de la laisser tomber sur la contre-porte.

25

Manœuvre de la tige de commande de la grille, d'arrière en avant et vice-versa pour le décentrage.

26

Après ouverture de la porte étanche, enlèvement et remise en place très faciles du cendrier, réversible, après transport des cendres.

27

Entrée dans le four et sortie de la lèche-frite. Manœuvres pratiques pour la surveillance ou l'arrosage des mets en cours de cuisson.

28

Entrée dans le four et sortie du grill offrant les mêmes facilités que celles indiquées au paragraphe 27.

MISE EN PLACE

Avant le raccordement à la cheminée, enlever les matières d'emballage et de maintien des pièces de la cuisinière pour le transport.

Sortir du tiroir à suie les deux côtés de socle émaillés blanc et les mettre en place en les accrochant à l'avant et en les fixant à l'arrière de la cuisinière par les vis en plaçant, sous les écrous, les rondelles éventail (les deux côtés, identiques, se placent indifféremment à droite ou à gauche de la cuisinière).

Sortir du four les pièces qui y sont emballées.

Mettre en place dans l'ordre suivant :

1^{er} Les deux peignes 29 (parties verticales des dents côté foyer) en introduisant les pattes 30 dans leurs supports 31 ;

2^e Les deux déflecteurs 32 en les entrant légèrement de côté par l'ouverture du dessus et en faisant reposer le dessous des parties 33 sur les taquets 34 situés à l'avant et à l'arrière de l'appareil ;

NOTA : Les peignes et les déflecteurs, identiques, se placent indifféremment à droite ou à gauche de la cuisinière ;

3^e Le coup de feu, la rondelle et le tampon ;

4^e La buse et le tampon de buse (dessus ou derrière selon l'installation) en les fixant par les goupilles fendues ;

5^e La mitre ; la casseroles dans le four.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

AVANT ALLUMAGE

S'assurer que les tampons 15 et 16 (voir page 2) sont bien en place, que les deux rouleaux 36 sont bien dans leurs supports 37 et que la grille de foyer coulisse librement en manœuvrant la tirette à œillette 4, dont le loquet 35 doit être fermé.

PREMIER ALLUMAGE

Ouvrir le volet d'allumage en tirant à soi, à fond, la manette de gauche 3 (sans la tourner). Dès que le combustible est bien allumé : pour chauffer particulièrement le four : fermer le volet en poussant, à fond, la manette 3; pour chauffer intensément le dessus : ouvrir le volet en tirant, à fond, la manette 3; la position intermédiaire de la manette 3 assure le chauffage modéré du dessus.

INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DE L'ALLURE DE MARCHÉ

L'allure de marche se règle par l'ouverture plus ou moins grande du clapet de réglage d'air 10 que l'on manœuvre par la manette 9 (tourner vers la gauche pour ouvrir et vers la droite pour fermer). Pendant la marche de la cuisinière, la porte de cendrier doit être obligatoirement verrouillée hermétiquement. L'allure du ralenti est réglée uniquement par le clapet d'admission d'air 10, dont l'ouverture minimum est réglée, à volonté, par la vis moletée 39, selon la température désirée pendant la nuit et pour le maintien du feu continu.

IMPORTANT : Chargement. Ne pas dépasser le niveau supérieur des peignes situés à droite et à gauche de la partie supérieure du foyer. Au début pour permettre la libre dilatation des pièces, sans détérioration des joints, faire pendant une heure environ un feu doux en évitant les longues flammes de bois ou charbons flambants; ensuite, pendant trois heures environ, pousser progressivement le feu.

VEILLER A LA FERMETURE HERMÉTIQUE DE LA PORTE DE CENDRIER ET A NE JAMAIS LAISSER LE CLAPET D'ADMISSION D'AIR 10 TROP GRAND OUVERT AFIN D'ÉVITER UN RÉGIME EXCESSIF DE LA CUISINIÈRE.

Nos cuisinières sont équipées d'une mitre munie d'une clé permettant de ramener instantanément la cuisinière à l'allure normale si, par inadvertance, son régime tendait à devenir trop élevé.

RALENTI - DÉCENDRAGE - REPRISE

CONSEILS POUR LE RALENTI

Après l'utilisation intensive, pour la préparation des repas et pour la nuit, mettre la cuisinière au ralenti, selon nos instructions ci-dessus. Pour la nuit, le foyer doit être complètement garni. Ne pas décendrer pour la mise au ralenti, sauf si le feu est très bas; dans ce cas, secouer la grille chargée légèrement et attendre que la combustion s'intensifie avant de recharger le foyer et de mettre la cuisinière au ralenti. Si la cheminée a un bon tirage, le réduire en fermant plus ou moins la clé de mitre.

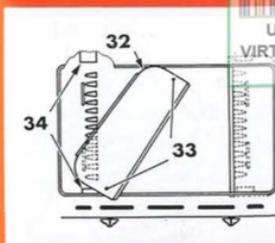
DÉCENDRAGE DE LA GRILLE

Lorsqu'il est nécessaire de nettoyer la grille pour reprise ou « allure coup de feu » : le loquet 35 étant fermé, secouer la grille, d'avant en arrière par la clé à usages multiples (voir 25, page 4).

REPRISE OU ALLURE COUP DE FEU

Pour obtenir le tirage maximum (feu vif) : ouvrir la clé de mitre, tirer à soi la manette 3 pour ouvrir le volet d'allumage, tourner plus ou moins la manette 9, vers la gauche, pour ouvrir le clapet 10 (selon nos instructions ci-dessus); laisser reprendre le feu; ensuite, tourner la manette 9 vers la droite pour fermer le clapet 10; pousser à fond la manette 3 pour fermer le volet d'allumage (en retour de flammes); régler la fermeture de la clé de mitre.

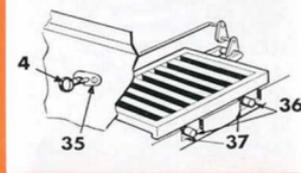
MONTAGE DES DÉFLECT



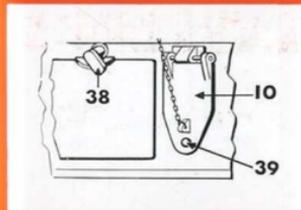
MANETTES DE COMMANDES



COMMANDE DE MANŒUVRE DE GRILLE



MENTONNET DE FERMETURE DE PORTE DE CENDRIER ET CLAPET DE RÉGLAGE D'AIR

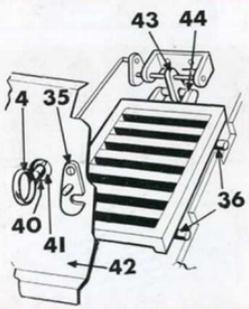




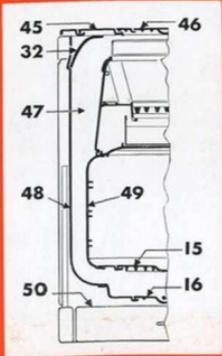
RELEVEMENT DE LA GRILLE



REMISE EN PLACE DE LA GRILLE



RAMONAGE



INSTRUCTIONS DE RÉGLAGE DE LA FERMETURE DE LA PORTE DE CENDRIER

La porte de cendrier ferme hermétiquement par la pression sur l'amiante qui la garnit. Après un long service, l'amiante de la porte peut être tassée et un réglage de pression devient nécessaire; il s'effectue en vissant le mentonnet 38 pivotant sur le demi-cercle de la porte de cendrier (voir page 8).

INSTRUCTIONS D'ENLÈVEMENT ET DE REMISE EN PLACE DE LA GRILLE

ENLÈVEMENT

1. Ouvrir le loquet 35
2. Pousser à fond la trette 4 par son œillette afin que l'embase 40 entre dans le trou 41 du gueulard 42 (devant de foyer);
3. Par cette opération, la fourchette 43 libère l'axe 44;
4. Sortir la grille du foyer en la tirant vers l'avant.

REMISE EN PLACE

1. Le loquet 35 étant ouvert, pousser à fond la trette 4 par son œillette afin que l'embase 40 entre dans le trou 41 du gueulard 42;
2. Glisser la grille sur les deux rouleaux 36, à fond, jusqu'à ce que la fourchette 43 s'accroche sur l'axe 44 et fasse ressortir, du trou 41, l'embase 40;
3. Rabattre le loquet 35 derrière l'embase 40.

INSTRUCTIONS DE RAMONAGE ET D'ENTRETIEN

RAMONAGE

Pour obtenir le rendement maximum d'une cuisinière, il est nécessaire de l'entretenir convenablement. Selon la qualité du charbon employé, ramoner : l'appareil toutes les deux ou quatre semaines, les tuyaux tous les un ou deux mois, la cheminée tous les ans.

Ramontage de l'appareil : Enlever le tampon et la rondelle 46 et le coup de feu 45, les déflecteurs de droite et de gauche 32 afin de dégager les plongeons de four 47, enlever les tampons 15 et 16; nettoyer les parties verticales 48 et 49 sur toute leur hauteur et, en passant la main par le trou du tampon 15, nettoyer les parties situées entre le dessous du four et le fond de la cuisinière; faire tomber les suies dans le tiroir 50.

Après ramontage : Remettre en place, dans l'ordre suivant : le tampon 16 (en ayant soin d'assurer l'étanchéité), le tampon 15, les deux déflecteurs 32, le coup de feu 45, la rondelle et le tampon 46.

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. Les parties chromées s'entretiennent avec un chiffon imbibé d'alcool.

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRE

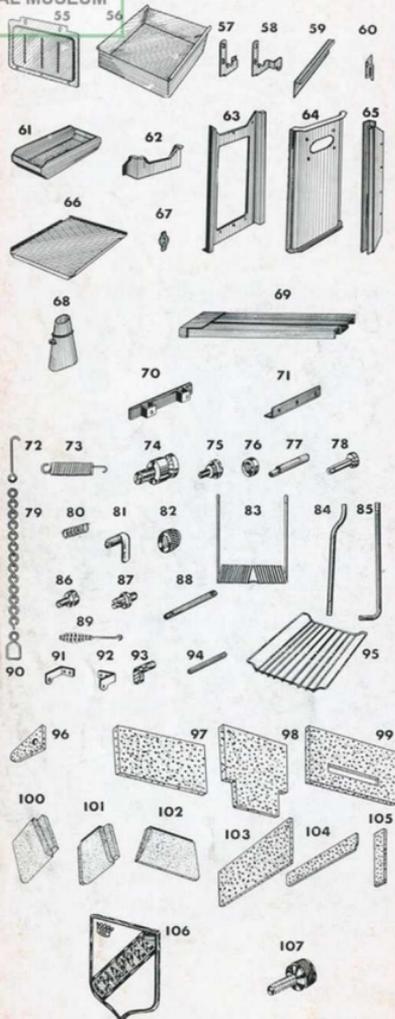
Chausson N° 5578 A FEU CONTINU



Repère	N° de fabric.	DÉSIGNATION DES PIÈCES	Poids kg.
FONTE MEULÉE, PEINTE OU BRUTE			
1	1660	Déflecteur	1,400
2	1477	Peigne de foyer	0,625
17	41376	Tampon de 150 meulé	1,075
4	832	Buse ovale de 125	0,860
5	836	Tampon de buse ovale meulé	0,390
6	849	Encadrement de buse ovale	0,480
7	43599	Rondelle de 230 x 150 meulée	1,505
8	1480	Lavier de départ direct	0,050
9	992	Volet de départ direct	0,700
10	989	Couvre-tourillon	0,015
11	982	Grille de fond	2,000
12	985	Coup de feu meulé	3,500
13	1003	Derrrière de foyer	7,900
14	1007	Support de manette	0,100
15	1663	Buté de décrochage	0,070
16	1005	Lavier de décrochage	0,050
17	1654	Dessus meulé	7,300
18	1476	Côté de foyer	2,600
19	1004	Pallier de décrochage	0,400
20	1667	Oreille d'articulation	0,055
21	1659	Protège façade	1,400
22	42807	Fourchette de décrochage	0,065
23	1464	Plaque supérieure de carreaux	5,800
24	988	Clapet de réglage d'air	0,300
25	1661	Contre-porte de cendrier	0,520
26	1002	Gueulard	5,300
27	1480	Réduction de carreaux	1,000
28	41824	Tampon de récupérateur de 230	2,400
29	1655	Parte de cendrier	0,200
30	1001	Support de foyer	2,800
31	974	Plaque inférieure de carreaux	6,500
32	973	Côté de four	6,500
33	977	Plafond de four	4,300
34	972	Plancher de four	5,100
35	1504	Poignée de casserolerie	0,300
36	1463	Tampon normal	0,900
37	976	Cloison inférieure	5,000
FONTE CHROMÉE ET ÉMAILLÉE			
38	1789	Manette émaillée	0,100
39	4	Poignée de porte	0,510
40	473	Poignée de couvercle	0,020
41	1662	Éilleton de décrochage	0,020
TOLE ÉMAILLÉE BLANC			
42	1970	Couvercle pour départ dessus	3,185
43	729	Couvercle pour départ arrière	3,225
44	496	Côté D ou G	3,200
45	1769	Bandeau latéral	0,300
46	1750	Bandeau supérieur avant	0,410
47	1487	Devant de socle	0,400
48	490	Bombé de porte de grilloir	0,770
49	483	Bombé de porte de four	1,530
50	1838	Côté de socle D ou G	0,470
TOLE ÉMAILLÉE GRANITÉ OU MASSE			
51	1826	Contre-porte foyer	0,825
52	1718	Façade	1,510
53	478	Lèche-friture	1,800
54	720	Contre-porte de four	1,885



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



Repère	N° de fabric.	DÉSIGNATIONS DES PIÈCES	Poids kg.
TOLE PEINTE OU BRUTE			
55	1772	Fond de four	1,150
56	1713	Tiroir à suie	2,200
57	1672	Patte d'articulation gauche de porte de four	0,030
58	1720	Patte d'articulation droite de porte de four	0,030
59	1714	Glissière de tiroir à suie	0,370
60	2057	Equerre de fixation côté de socle	0,180
61	2059	Cendrier	1,000
62	1776	Boîte de départ direct	0,700
63	1774	Cheminée de boîte à fumée	1,800
64	1891	Boîte à fumée	1,930
65	2044	Bavette	0,798
66	480	Plaque à pâtisserie	1,500
67	1791	Rondelle butée réglage d'air	0,015
68	1169	Mitre avec clé N° 41543	1,040
69	2050	Pied	0,870
70	1933	Entretoise de porte de four	1,165
71	1775	Cornièrre de boîte à fumée	0,116
ACIER ET MATIÈRES DIVERSES			
72	1794	Crochet supérieur	0,001
73	487	Ressort de porte de four	0,035
74	476	Ergot d'accrochage de ressort	0,025
75	1711	Axe de butée de décrochage	0,007
76	1812	Entretoise de manœuvre de grille	0,003
77	1790	Axe de réglage d'air	0,010
78	1792	Axe de réglage d'air	0,010
79	1795	Chaînette	0,010
80	41473	Ressort de réglage d'air	0,002
81	1667	Axe de porte de cendrier	0,040
82	1668	Rondelle moletée	0,003
83	1193	Ressort de porte de cendrier	0,043
84	1881	Tige de départ direct	0,150
85	1882	Tige de décrochage	0,155
86	1969	Butée de couvercle	0,016
87	1482	Axe de porte de four	0,003
88	1006	Axe de palier	0,075
89	1194	Axe d'articulation porte de foyer	0,130
90	42115	Crochet pique-feu	0,100
91	1796	Crochet inférieur	0,001
92	1718	Levier d'articulation porte G	0,110
93	1719	Levier d'articulation porte D	0,110
94	36123	Mentonnet	0,050
95	1000	Rouleau de grille	0,130
96	479	Gril de four	0,500
97	1934	Plaquette isolante	0,010
98	2053	Calorifuge de côté	6,000
99	2056	Calorifuge boîte à fumée	0,075
100	558	Calorifuge de porte	0,15
101	990	Brique latérale	0,900
102	991	Brique latérale	0,900
103	905	Brique AR et AV	1,500
104	2055	Calorifuge fond de four	0,175
105	1799	Amiante horizontale de porte de cendrier	0,017
106	1800	Amiante verticale de porte de cendrier	0,010
107	43362	Ecusson CHAPPEE	0,005
108	1479	Vis de réglage d'air	0,012

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. 201

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

Chapnée



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, Place d'Iéna, Paris

CUISINIÈRES

**A FEU CONTINU ET A FEU VIF
GRANDS FOURNEAUX**

CUISINIÈRES "HERMÉTIC" A FEU CONTINU

510675913

N° 7910 à 7913

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

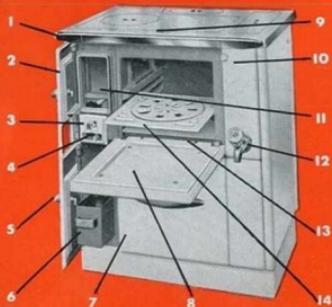


CUISINIÈRES "HERMÉTIC" A FEU CONTINU

N° 7905 - 7906



VUE OUVERTE D'UNE CUISINIÈRE "HERMÉTIC" A FEU CONTINU



N.T.C 202

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 8, PLACE DIÉNA, PARIS (XVI^e)

CUISINIÈRES « CHAPPÉE » A FEU CONTINU

Ces cuisinières ont un dessus avec coup de feu, rondelle et tampon nervurés récupérateurs assurant, au maximum, la transmission de chaleur.

Le réglage précis de l'allure est obtenu grâce au contrôle rigoureux d'admission d'air de combustion et, à l'heure des repas, la reprise est rapide. Pour la nuit et entre les repas, la rampe s'obtient par un réglage facile assurant une consommation de combustible insignifiante (environ 75 à 100 grammes à l'heure selon les modèles).

COMBUSTIBLES : Ces cuisinières fonctionnent avec boulets maigres, aux charbons maigres, à l'antracite et même avec charbons flamboyants, 20x30 mm, ou 20x40 mm, et, grâce au foyer mixte, au bois ne dépassant pas 0 m. 23 de longueur pour n° 7905-7906 et 0 m. 30 pour les autres modèles.

CUISINIÈRES « HERMÉTIC » A FEU CONTINU

Ces cuisinières sont fournies : avec façade et côtés en fonte émaillée blanc ou chromés, dessus meulé, foyer mixte, barre devant, poignées et robinet de chaudière chromés, buse ovale dessus ou derrière, au centre.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS DES CUISINIÈRES « HERMÉTIC »

N°	Tout fonte	Dessus affleurant de
N° 5911	—	800x530 mm.
N° 5913	—	débordant de 850x530 mm.
N° 7910	Fonte, intérieur fonte et acier	affleurant de 800x530 mm.
N° 7911	—	débordant de 850x530 mm.
N° 7913	—	de 870x650 mm.
N° 7905	—	affleurant de 620x440 mm.
N° 7906	—	débordant de 640x440 mm.

	N°	7905	7906	5910 7910	5911 7911	5913 7913
Dessus : Largeur	mm.	620	640	800	850	870
— Profondeur	—	440	440	530	530	620
Hauteur totale	—	800	800	800	800	800
Four : Largeur	—	285	285	365	365	365
— Profondeur	—	315	315	400	400	400
— Hauteur	—	220	220	260	260	260
Étufe : Largeur	—	430	430	540	540	540
— Profondeur	—	370	370	460	460	460
— Hauteur	—	210	210	210	210	210
Diamètre du tuyau	—	125	125	139	139	139
Contenance de la chaudière	litres	4,5	4,5	7,5	7,5	7,5
Consommation par 24 h. env.	kgs	6 à 7	6 à 7	8 à 9	8 à 9	8 à 9

Poids approximatif d'expédition :

N°	7905	7906	5910	5911	5913	7910	7911	7913
Kgs	142	143	229	232	234	203	204	207

LES AVANTAGES DES CUISINIÈRES « HERMÉTIC » CHAPPÉE

1. Trous de circulation d'air assurant le chauffage par convection.
2. Portes de foyer et de cendrier à fermeture hermétique.
3. Décendrage par grille sur rouleaux, breveté S.G.D.G., s'effectuant sans ouvrir la porte et sans envoyer des poussières dans le local.
4. Réglage précis et facile d'admission d'air de combustion par volet.
5. Mantonnettes assurant la fermeture hermétique des portes de foyer et de cendrier ; la pression est facile à régler par une vis de précision.
6. Grand cendrier permettant d'accumuler près de deux jours de cendres.
7. Grande étuve avec porte abattante équilibrée et contre-porte émaillée ; poignée chromée.
8. Grand four avec porte abattante équilibrée et contre-porte émaillée ; poignée chromée.
9. Joints du coup de feu, de la rondelle et du tampon chicanés avec feuillures hermétiques assurant une parfaite étanchéité.
10. Tirette du volet commandant le tirage direct ou le retour de flammes.
11. Grand foyer à parabole gauche refroidi par circulation d'air.
12. Chaudière affleurante émaillée avec robinet chromé.
13. Fond de four et tampon étanche permettant un ramonage périodique.
14. Support de plat coulissant avec sole tournante facilitant la surveillance de la cuisson des plats.

LES POIDS ET DIMENSIONS SONT APPROXIMATIFS

CUISINIÈRES « CHAPPÉE » TOUT FONTE A FEU CONTINU

N° 4009
de 75 cm.

N° 4019
de 85 cm.

Cuisinières sur socle, à bois et charbon, à feu continu et à retour de flammes, tout en fonte émaillée blanc ou chamois, avec chaudière émaillée et robinet chromé. Dessus entièrement meulé avec coup de feu, tampons et rondelle, à nervures concentriques. Foyer mixte. Portes ouvrantes.

Ces cuisinières sont livrées en deux variantes :

Série normale : avec barre et poignées émaillées ;

Série luxe : avec barre et poignées chromées ;

Sur demande : avec barre contourant chromée.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	4009	4019		4009	4019
Dessus : Largeur .. %	750	850	Diamètre du tuyau cor- resp. à la buse .. %	139	139
— Profondeur .. %	500	500	Etuve : Largeur ..	465	535
Hauteur totale	800	800	— Profondeur ..	365	365
Four : Largeur ..	310	355	— Hauteur	170	170
— Profondeur ..	370	370	Conten. de la chaud. lit.	5,5	7,5
— Hauteur ..	260	260	Poids appr. expéd. kgs	160	171

CUISINIÈRE « CHAPPÉE » ACIER ET FONTE A FEU CONTINU

N° 5085 de 87 cm.

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

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

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

Dessus : Largeur .. %	870	Diamètre du tuyau cor- respondant à la buse .. %	139
— Profondeur .. %	615	Etuve : Largeur ..	485
Hauteur totale ..	800	— Profondeur ..	415
Four : Largeur ..	350	— Hauteur ..	240
— Profondeur ..	415	Contenance de la chaud. lit.	6
— Hauteur ..	260		
Poids approx. d'expéd. cuisinière (sans chaud.) kgs	168	Poids approx. d'expéd. cuisinière (avec chaudière) kgs	177

CUISINIÈRES « CHAPPÉE » TOUT FONTE A FEU VIF

N° 4008
de 75 cm.

N° 4018
de 85 cm.

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

Ces cuisinières sont livrées en deux variantes :

Série normale avec barre et poignées émaillées ;

Série luxe : avec barre et poignées chromées ;

Sur demande : avec barre contourant chromée.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	4008	4018		4008	4018
Dessus : Largeur .. %	750	850	Diam. du tuyau corres- pondant à la buse .. %	139	139
— Profondeur .. %	500	500	Etuve : Largeur ..	465	535
Hauteur totale	800	800	— Profondeur ..	365	365
Four : Largeur ..	310	355	— Hauteur	170	170
— Profondeur ..	370	370	Conten. chaudière lit.	5,5	7,5
— Hauteur ..	260	260	Poids appr. d'exp. kgs	169	182

LES POIDS ET DIMENSIONS SONT APPROXIMATIFS

CUISINIÈRES N° 4009 - 4019 A FEU CONTINU



CUISINIÈRE N° 5085 A FEU CONTINU



CUISINIÈRES N° 4008 - 4018 A FEU VIF

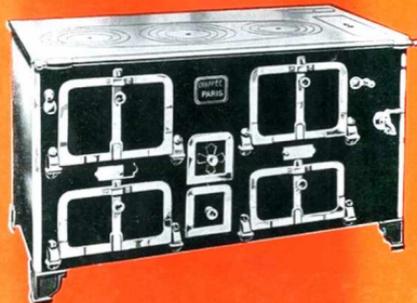




CUISINIÈRES N° 7803 - 7806 - 7816
A FEU VIF



FOURNEAUX POUR COLLECTIVITÉS
ET RESTAURANTS N° 6205 à 6218



CUISINIÈRE « CHAPPÉE » TOUT FONTE
A FEU VIF
« BRESSANE » N° 4653

Cuisinière de campagne à retour de flammes, entièrement en fonte émaillée blanc ou chamois, avec porte à rôti. Dessus meulé à quatre trous. Buse dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Grand foyer mixte. Chaudière affleurante avec robinet chromé. Portes ouvrantes.

Cette cuisinière est livrée en deux variantes :

Série normale : Barres sur les côtés, poignées et boutons émaillés.

Série luxe : Barres sur les côtés, poignées et boutons chromés.

Sur demande : avec barre contournante chromée.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

Dessus : Largeur .. %	950	Diamètre du tuyau correspondant à la buse .. %	153
— Profondeur ..	725	Etuve : Largeur ..	625
Hauteur totale ..	745	— Profondeur ..	625
Four : Largeur ..	400	— Hauteur ..	150
— Profondeur ..	590	Contenance de la chaud. lit.	18
— Hauteur ..	260	Poids approx. d'expédit. kgs	264

CUISINIÈRES « CHAPPÉE » ACIER ET FONTE
A FEU VIF

N° 7803 N° 7806 N° 7816
de 65 cm. de 75 cm. de 85 cm.

Cuisinières à retour de flammes corps acier, façade et côtés fonte émaillée blanc ou chamois. Dessus meulé, buse au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante avec robinet chromé. Barre devant fonte émaillée. Portes ouvrantes.

CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

	7803	7806	7816		7803	7806	7816
Dessus : Larg. %	650	750	850	Diam. tuyau cor. à la buse .. %	125	139	139
— Prof., —	390	500	500	Etuve : Larg. ..	485	475	540
Hauteur totale ..	700	770	770	— Prof. —	310	370	370
Four : Largeur ..	275	310	350	— Prof. —	185	180	180
— Profond., —	310	370	370	Poids ap. exp. kg	82	121	130
— Hauteur ..	200	260	260				
Conten chaud. lit.	4	5,5	8				

FOURNEAUX « CHAPPÉE » POUR COLLECTIVITÉS
RESTAURANTS

N° 6205 à 6218

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

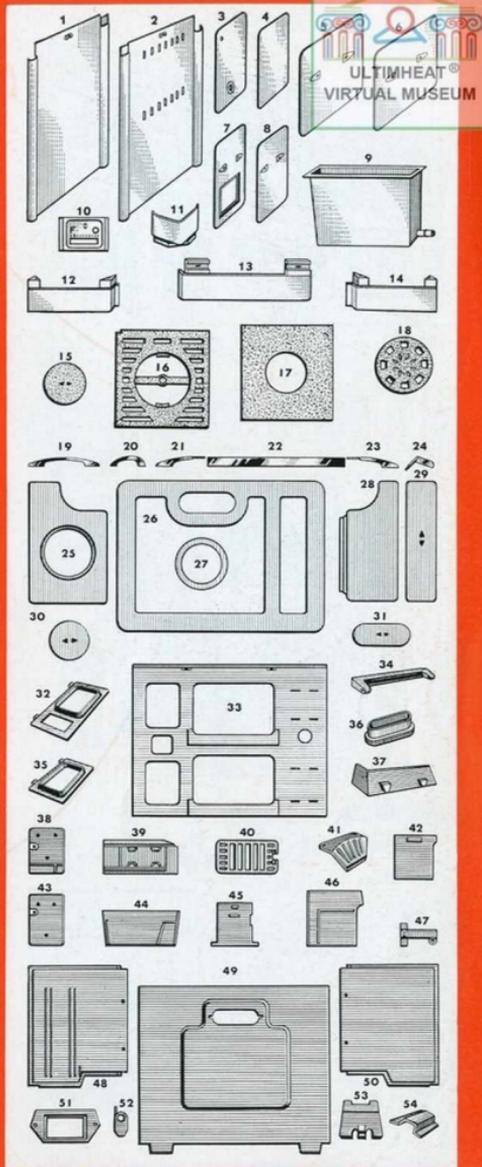
CARACTÉRISTIQUES, DIMENSIONS ET POIDS

N°	6205	6207	6209	6211	6213	6215	6217
Ch. à droite Ch. à gauche	6206	6208	6210	6212	6214	6216	6218
Long. totale. %	1.200	1.300	1.400	1.500	1.600	1.800	2.000
Largeur	700	700	740	740	800	800	850
Hauteur	820	820	820	820	820	820	820
Largeur four ..	320	340	370	420	460	520	550
Profond. — ..	490	530	540	560	580	620	650
Diam. buse ..	160	160	180	180	180	180	180
Cont. ch. lit.	18	18	24,5	24,5	32,5	32,5	52,5
Pds appr. kgs.	272	297	316	362	401	474	553

LES POIDS ET DIMENSIONS SONT APPROXIMATIFS

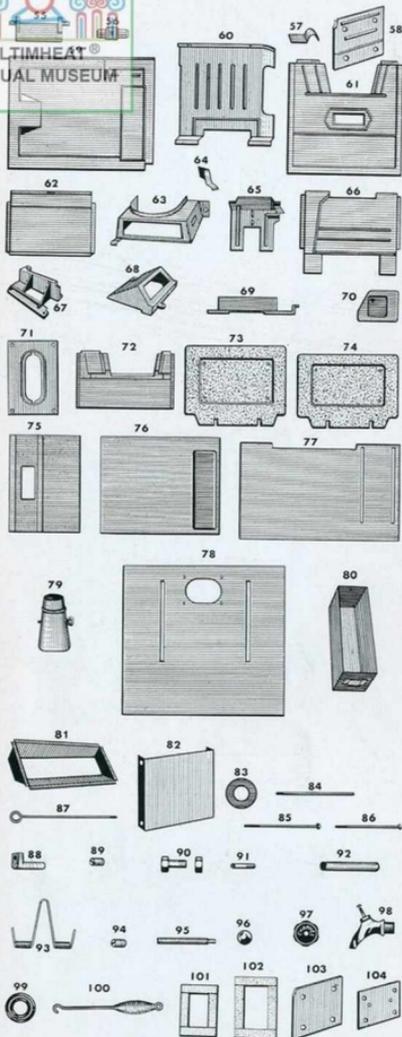
**PIÈCES DÉTACHÉES POUR
CUISINIÈRES CHAPPÉE « HERMÉTIC »
N°s 5910 à 5913 ET 7910 à 7913**

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°s	Poids kgs
FONTE ÉMAILLÉE BLANC OU CÉRAMIQUE				
1	39	Côté droit	5910 à 5913	12
2	38	Côté gauche	7910 à 7913	12
3	11	Colonne supérieure	—	1,600
4	12	Colonne inférieure	—	1,600
5	7	Porte de four	—	4,800
6	8	Porte d'étuve	—	4,800
7	9	Porte de foyer	—	1,740
8	10	Porte de cendrier	—	2,300
9	47	Chaudière	—	6,350
10	50	Plaquette indicatrice de réglage de volet d'air	—	0,440
11	24	Pieds (sur demande)	—	0,940
12	98	Soacle latéral gauche	—	2,150
13	96	Soacle avant	—	2,880
14	97	Soacle latéral droit	—	2,150
FONTE ÉMAILLÉE GRANITÉ				
15	1560	Tampon de 180	—	1,520
16	40	Support de plat	—	2,280
17	41	Dessous de four	—	4,060
18	27	Sole tournante	—	0,650
FONTE ET ACIER CHROMÉS				
19	4	Poig. de porte de four et d'étuve	—	0,440
20	30	Poig. de porte foyer et cendrier	—	0,230
21	86	Embout gauche de barre devant	—	0,490
22	37	Barre devant	5910-7910	0,360
23	99	Barre devant	5 et 7911 à 7913	0,400
24	18	Embout droit de barre devant	Tous modèles	0,490
		Index de réglage d'air	—	0,040
FONTE MEULÉE				
25	64	Coup de feu gauche	5910 à 7913	5,260
26	51	Dessus	5910-7910	10,160
27	54	Dessus	5911-7911	10,500
28	617	Dessus	5913-7913	14,350
29	43599	Rondelle 230x150	5910 à 7913	1,500
30	65	Coup de feu droite	—	4,120
31	56	Couvercle de chaudière	—	1,400
32	41376	Tampon de 150	—	1,060
33	84	Tampon de buse ovale	—	0,540
FONTE PEINTE ET BRUTE				
34	5	Cadre de porte de foyer	5910 à 7913	1,300
35	1	Facade	—	11
36	6	Charnière de porte four et étuve	—	0,640
37	42	Cadre de porte de cendrier	—	1,300
38	37	Busse ovale	—	1,040
39	26	Protège-facade	—	0,800
40	83	Contre-ports de foyer	—	0,900
41	61	Support de foyer	—	2,480
42	40	Grille	—	1,865
43	75	Parabole droite	—	2,760
44	70	Réduct. arrière de foyer houille	—	1,380
45	85	Contre-porte de cendrier	—	0,670
46	71	Parabole gauche	—	3,780
47	43	Grille de face abattante	—	1
48	69	Derrière foyer bois	—	1,600
49	58	Équerre de manoeuvre de grille	—	0,050
50	62	Dessous gauche	5910 à 5913	5,500
51	49	Derrière	—	16
52	63	Dessous droit	—	4,800
53	79	Cadre de trappe de ramonage	5910 à 7913	0,400
54	57	Louet de grille de face	—	0,016
	80	Garde-rôt	—	0,330
	68	Rallonge de réduction	—	0,650



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

N. T. C. 202



Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°m	Poids kgs
FONTE BRUTE				
55	78	Trappe de ramonage ...	5910 à 5913	0,540
56	17	Plaque de serrage du ressort de porte de four et d'étuve	7910 à 7913	—
57	46	Couvre-tourillon pour trappe de ramonage ...	—	0,028
58	82	Protège-côté ...	—	0,033
59	33	Dessus d'étuve ...	5910 à 5913	6,800
60	67	Dessous de four ...	5910 à 7913	4,700
61	52	Côté gauche de four et d'étuve	5910 à 5913	7,480
62	34	Derrière de four ...	5910 à 7913	3,050
63	49	Cadre de registre de départ direct	—	1,280
64	1649	Couvre-tourillon de d° ...	—	0,050
65	74	Gueulard ...	—	1,850
66	66	Côté droit de four ...	—	4,200
67	41829	Boîte d'air ...	—	0,470
68	41831	Auvent de boîte d'air ...	—	0,850
69	48	Registre de départ direct	—	0,500
70	41830	Volet d'air ...	—	0,275
71	1952	Encadrement de buse p. derrière	7910 à 7913	0,650
72	1957	Côté gauche de four supérieur	—	3,300
TOLE ÉMALLÉE GRANITÉ				
73	2	Contre-porte de four.	5910 à 7913	1,100
74	3	Contre-porte d'étuve	—	1,000
TOLE BRUTE				
75	1956	Côté gauche d'étuve ...	7910 à 7913	1,450
76	1955	Dessus d'étuve ...	—	1,900
77	1953	Dessous d'étuve ...	—	2,900
78	1954	Derrière ...	—	4,500
79	37638	Mitre ...	5910 à 7913	0,870
80	19	Cendrier ...	—	1,300
81	29	Guide-cendres ...	—	0,620
82	28	Tôle arrière de chaudière	—	0,660
83	81	Plaque d'étanchéité sur fac.	—	0,040
ACIER ET MATIÈRES DIVERSES				
84	32	Axe de porte de four et d'étuve	5910 à 7913	0,130
85	16	Axe de porte de foyer	—	0,075
86	14	Boulon de registre	—	0,075
87	43	Tige de commande de registre	—	0,100
88	21	Mentonnet de fermeture	—	0,035
89	42837	Vis de blocage de la poignée de porte de foyer et cendrier	—	0,002
90	42838	Boulon de réglage de mentonnet	—	0,007
91	35	Vis de butée de mentonnet	—	0,002
92	20	Rouleau de grille	—	0,125
93	43180	Res. de porte de four et d'étuve	—	0,115
94	957	Vis d'arrêt pour axe de porte de four et d'étuve	—	0,002
95	57	Axe de manœuvre de grille	—	0,050
96	44	Boule de décendrage et de commande de registre	—	0,008
97	40894	Manette de robinet	—	0,013
98	40893	Robinet	—	0,320
99	41920	Rosace de robinet	—	0,003
100	42115	Tisonnier	—	0,100
101	15	Amiante de porte de foyer	—	0,045
102	13	Amiante de porte de cendrier	—	0,060
103	1494	Amiante de protège-côté	—	0,100
104	1493	Roclaina de porte de four	—	0,200

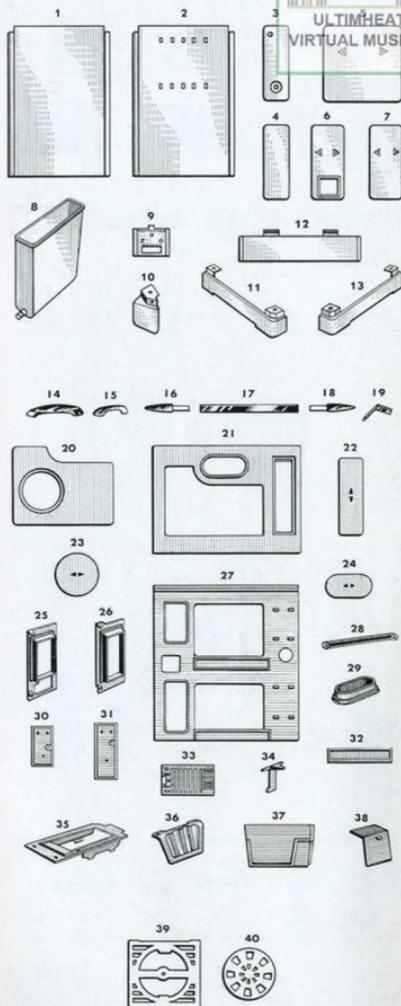
POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

N.T. C. 202

**PIÈCES DÉTACHÉES POUR
CUISINIÈRES CHAPPÉE « HERMÉTIC »**

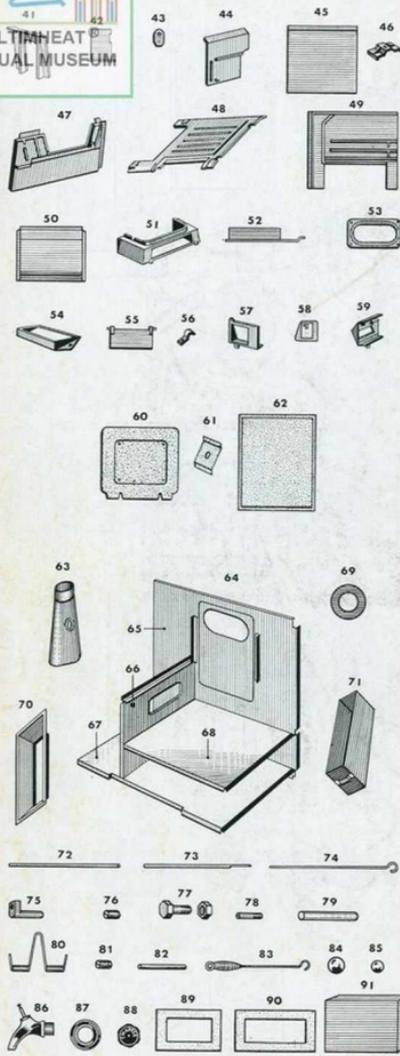
N°s 7905-7906

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°s	Poids kgs
FONTÉ ÉMAILLÉE BLANC OU CÉRAMIQUE				
1	828	Côté droit:	7905-7906	9,800
2	829	Côté gauche	—	9,200
3	860	Colonne supérieure	—	1,050
4	861	Colonne inférieure	—	1,100
5	862	Porte de four et d'étuve	—	4,080
6	294	Porte de foyer	—	1,250
7	255	Porte de cendrier	—	1,390
8	269	Chaudière	—	6,870
9	867	Plaque indicatrice de réglage de volet d'air	—	0,330
10	869	Pieds (sur demande)	—	0,820
11	2399	Socle latéral gauche	—	2,900
12	2410	Socle avant	—	5,450
13	2400	Socle latéral droit	—	2,900
FONTÉ ET ACIER CHROMÉS				
14	814	Poignée de porte, four et étuve	7905-7906	0,365
15	813	Poignée de porte, foyer et cand.	—	0,190
16	817	Embout gauche de barre devant	—	0,270
17	815	Barre devant	7905	0,140
—	816	Barre devant	7906	0,180
18	1167	Embout droit de barre devant	7905-7906	0,270
19	18	Index de réglage d'air	—	0,040
FONTÉ MEULÉE				
20	830	Coup de feu	7905-7906	4,600
21	833	Dessus	7905	7,350
—	826	Dessous	7906	7,550
22	831	Couvercle de chaudière	7905-7906	0,350
23	42155	Tampon de 180	—	1,415
24	836	Tampon de buse ovale	—	0,335
FONTÉ PEINTE OU BRUTE				
25	866	Cadre de porte de foyer	7905-7906	0,885
26	867	Cadre de porte de cendrier	—	0,930
27	827	Façade	—	7,800
28	873	Charnière de porte, four et étuve	—	0,420
29	832	Buse ovale	—	1,000
30	859	Contre-porte de foyer	—	0,530
31	864	Contre-porte de cendrier	—	0,570
32	878	Protège-façade	—	0,490
33	853	Grilles	—	1,400
34	855	Equerre de manœuvre de grille	—	0,130
35	868	Support de foyer	—	1,700
36	854	Parabole droite	—	2,070
37	344	Parabole gauche	—	2,420
38	879	Réduction arrière	—	1,000
39	287	Support de plat	—	1,600
40	288	Sole tournante	—	0,800



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

N.T. C. 202



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

N. T. C. 202

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

R. C. Seine 54 B 3299

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°	Poids kgs
FONTE BRUTE				
41	871	Gueulard	7905-7906	1,230
42	848	Grille de face	—	0,580
43	72	Loquet de face	—	0,015
44	880	Derrière de foyer bois	—	0,960
45	1485	Protège-côté	—	4,500
46	17	Plaquette de serrage ressort	—	0,030
47	875	Côté gauche de four	—	2,440
48	881	Dessus de four	—	2,800
49	874	Côté droit de four	—	2,800
50	876	Derrière de four	—	2,000
51	882	Cadre de registre de dép. dir.	—	6,680
52	877	Registre de départ direct	—	0,430
53	849	Encadrement de buse ovale	—	0,490
54	79	Cadre de trapps de ramonage ..	—	0,400
55	78	Trappe de ramonage	—	0,540
56	46	Couvre-tourillon de ramonage ..	—	0,035
57	337	Boîte à air	—	0,360
58	335	Volet d'air	—	0,250
59	336	Auvent d'air	—	0,460
TOLE ÉMAILLÉE, PEINTE ET BRUTE				
60	863	Contre-porte, émail granité	—	0,830
61	851	Garde-rôt émail granité	—	0,060
62	862	Dessus de four émail granité	—	0,820
63	1169	Mitre	—	1,100
64	896	Carcasse (ensemble)	—	8,700
65	894	Derrière	—	0,490
66	893	Côté gauche d'étuve	—	0,400
67	895	Dessus de cuisinière	—	0,400
68	892	Dessus d'étuve	—	0,400
69	264	Plaquette d'étanchéité	—	0,040
70	858	Guide-cendres	—	0,530
71	285	Cendrier	—	1,010
ACIER ET MATIÈRES DIVERSES				
72	865	Axe de porte, four et étuve	—	0,125
73	280	Axe de porte, foyer et cendrier ..	—	0,065
74	850	Tige de commande de registre	—	0,060
75	21	Mentonnet de fermeture	—	0,030
76	42837	Vis de blocage de poignée, foyer et cendrier	—	0,002
77	42838	Boulon de réglage de mentonnet ..	—	0,007
78	35	Vis de butée de mentonnet	—	0,003
79	279	Rouleau de grille	—	0,095
80	43980	Ressort de porte, four et étuve ..	—	0,110
81	957	Vis d'arrêt d'axe de porte, four et étuve	—	0,003
82	856	Axe de manœuvre de grille	—	0,045
83	42115	Tisonnier	—	0,090
84	44	Boule de décentrage	—	0,015
85	36777	Boule de commande de registre ..	—	0,010
86	40893	Robinet	—	0,310
87	41920	Rosace de robinet	—	0,020
88	40894	Manette de robinet	—	0,005
89	305	Amiante de porte de foyer	—	0,020
90	259	Amiante de porte de cendrier	—	0,060
91	1492	Roclaine pour porte de four	—	0,150

Chappée



ESTAMPILLÉS NF-U.F.A.C.D.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI^e)

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

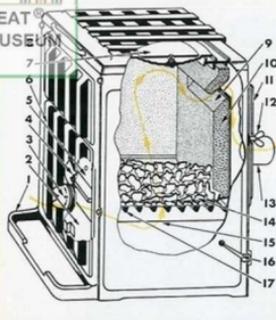
Salles d'Exposition : 170, Fg St-Honoré et 8, Pl. d'Iéna, Paris

CALORIFÈRES

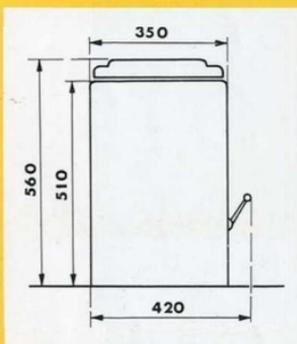
N^{os} 8110 et 8111

A FEU CONTINU

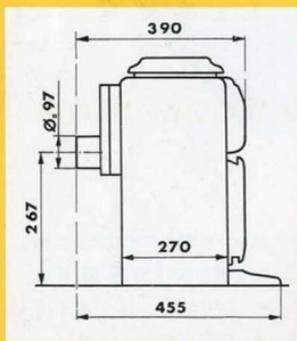
NOTICE TECHNIQUE C 310



VUE DE FACE



VUE DE PROFIL



CALORIFÈRES *Chappee* A FEU CONTINU N° 8110 - 8111 Estampillés NF - UFACD

Les Calorifères en fonte, à feu continu, CHAPPEE conviennent parfaitement pour le chauffage de locaux jusqu'à 100 m³ pour le n° 8110 et 150 m³ pour le n° 8111, en allure normale.

Le port, par ces Calorifères, de l'estampille N.F. U.F.A.C.D. apporte aux usagers la preuve que ces appareils possèdent toutes les qualités suivantes exigées par l'Association des Fabricants des Appareils de Chauffage Domestique, à savoir :

- que le rendement d'un calorifère en allure normale doit au minimum être de 70 % grâce à une étanchéité éprouvée qui assure, en outre, une grande souplesse de fonctionnement, ainsi qu'une parfaite sécurité contre les dangers d'incendie et d'asphyxie, or, le rendement des calorifères n° 8110 et 8111 dépasse 80 %.
- que les matériaux employés dans la fabrication de ces Calorifères peuvent supporter une allure de surcharge de 50 % sans détérioration,
- que la manœuvre de ces appareils répond à certaines conditions de propreté, par exemple celle de l'ouverture de la porte sans chute de cendres.

Mais les Calorifères CHAPPEE offrent, en outre, des avantages supplémentaires au sujet desquels les usagers doivent être parfaitement renseignés.

Dans cette Notice, l'installateur trouvera, exposées en détail, les caractéristiques techniques des Calorifères CHAPPEE, dont les études et la mise au point très poussées ont été faites par les ingénieurs de la Société.

Par ailleurs, il y a lieu de signaler que les nombreux essais de laboratoire et les contrôles rigoureux effectués à chaque étape de la fabrication donnent aux Calorifères CHAPPEE des qualités très supérieures à celles des articles similaires mis sur le marché et que le Service « APRES VENTE » procure la sécurité totale que seule une grande marque peut assurer à sa clientèle.

FONCTIONNEMENT ET DESCRIPTION

Les Calorifères CHAPPEE n° 8110-8111 ont un habillage en fonte émaillée, de couleur Chamois ou Bambou, avec poignées 8 et 4 et accessoires chromés.

Ces appareils sont à combustion à travers la masse, (circuit 15 de l'air et des gaz), c'est-à-dire que la combustion se fait au niveau de la grille 17 et que les gaz brûlés traversent toute la masse de combustible 14. Le charbon, chargé par le trou du tampon 7, peu à peu distillé, libère toutes ses matières volatiles qui, brûlant parfaitement, permettent la récupération maximum des calories.

Le foyer, entièrement revêtu de briques réfractaires 10 à haut point de fusion, peut supporter de très grandes surcharges qui permettent d'atteindre rapidement la température désirée dans le local. L'énergie calorifique des briques assure une combustion plus régulière qui augmente le rendement.

Le réglage que l'on peut effectuer à l'aide du volet d'admission d'air 3 permet un ralenti très poussé (1 kg. de charbon pour douze heures) ou une mise en régime très rapide.

L'étanchéité, faite sur amiante, est soigneusement vérifiée. La porte hermétique 6, à serrage par mentonnet 33 (voir page 4) réglé avec vis de précision, permet de fonctionner à feu continu avec une très grande économie de combustible. Ces avantages conditionnent leur rendement. Ces Calorifères sont à départ direct 9 et possèdent une boîte à fuméeversible 11 à deux positions possibles de la buse 13. La position inférieure convient pour une cheminée à tablier dont l'ouverture est basse, tandis que la position haute est utilisée pour les cheminées paresseuses, car le circuit des gaz, plus réduit, facilite le tirage. Il est aussi utile de signaler que le nettoyage de la boîte à fumée 11 s'effectue facilement grâce à sa fixation rapidement démontable, par écrous à oreilles 12. Le décrochage avec grille 17 montée sur rouleaux (Brevet S.G.D.G.), manœuvré par le levier 16, assure à ces appareils une propreté absolue. Il s'effectue en maintenant la porte fermée et évite ainsi de répandre des cendres pulvérulentes dans le local, tandis que la bayette-cendrier 1 récupère les cendres et mâchefer qui risqueraient de tomber lorsqu'on retire le cendrier 2.

Enfin, ces appareils, construits tout en fonte garnie de briques réfractaires, sont d'une durée pratiquement illimitée.

CARACTÉRISTIQUES ET POIDS

	8110	8111
Surface de chauffe	m ² 0,80	1,10
Puissance calorifique allure normale... calories/H	3.200	4.400
— maximum	4.800	6.600
Volume chauffé allure normale	m ³ 100	160
— maximum	m ³ 120	200
Poids Net.....	kg. 56	90
— d'expédition	kg. 76	100

Les poids et les dimensions sont approximatifs.

INSTALLATION ET MONTAGE

CHEMINÉE

Malgré les excellentes qualités des Calorifères CHAPPEE, il sera impossible d'obtenir le chauffage désiré si le tirage n'est pas satisfaisant, c'est-à-dire si l'installation n'est pas parfaite. Il est donc indispensable de la faire exécuter par un bon ouvrier de la profession et de se reporter aux règlements de police en vigueur au lieu de l'installation.

Pour être sûr d'avoir un bon tirage, il faut que la cheminée soit construite en matériaux peu conducteurs de la chaleur afin de rester chaude et ainsi d'activer la circulation verticale des gaz. Elle doit être rigoureusement étanche, sans étranglements, ni coudes brusques et, surtout, elle ne doit évacuer les fumées que d'UN SEUL appareil.

Il est aussi recommandé d'utiliser des tuyaux neufs et de les éloigner, ainsi que l'appareil, d'au moins 16 cm. de toutes matières combustibles. Les Calorifères CHAPPEE doivent être placés le plus près possible du conduit des fumées, car ils sont calculés pour récupérer toute la chaleur des fumées; une grande longueur de tuyau ne sert nullement au chauffage, mais réduit sensiblement le tirage, car les gaz possèdent une température plus faible.

DÉFAUTS À ÉVITER

- A. Lézardes
- B. Section de cheminée réduite ;
- C. Obturation par corps étrangers ;
- D. Cheminée humide (Difficulté d'amorçage de tirage) ;
- E. Suires poudroneuses (résistance au ramonage) ;
- F. Communication entre 2 cheminées ;
- G. Ventouse ouverte (entrée d'air) ;
- H. Tuyau trop enfoncé ou biseau vers le haut ;
- I. Rugosités (résistance au passage des gaz) ;
- J. Contre-pente gênant l'amorçage du tirage ;
- K. Porte de ramonage non étanche (entrée d'air) ;
- L. Tuyau ne dépassant pas la boîte de vapeur coupant le tirage ;
- M. Tuyau de diamètre réduit ;
- N. Ouverture de hotte non obturée ;
- O. Trop de coudes, tuyau trop long sans pente ascendante.

INSTALLATIONS CORRECTES

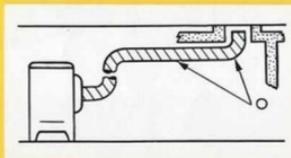
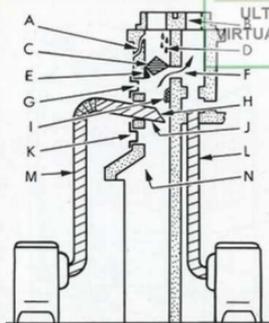
- P. Sections de cheminée normales et hauteur minimum de 6 m. ;
- Q. Tampons de ramonage à joints hermétiques ;
- R. Biseau du tuyau dirigé vers le bas ;
- S. Gaine en tôle hermétique pour le passage du tuyau ;
- T. Plancher en maçonnerie ;
- U. Partie non utilisée isolée ;
- V. Tuyaux de diamètre correspondant à la buse ;
- W. Tablier étanche ;
- X. Collerette d'arrêt fixe ;
- Y. Tuyaux montant nettement au-dessus de la boîte d'aspiration de vapeur (au moins 1 m.) et correctement emboltés ;
- Z. Té à débouchure permettant un nettoyage facile.

N.B. — Les longues tuyauteries sont à éviter. Toutefois, si elles sont indispensables, prévoir des coudes ouverts assurant la pente ascendante des tuyaux (minimum 10 cm. par mètre).

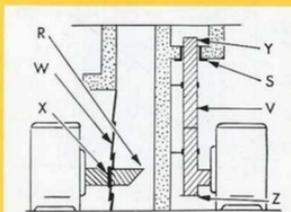
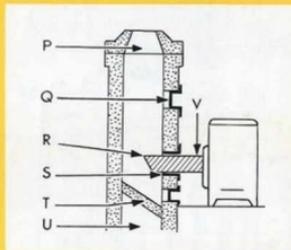
GRILLE

Le levier de manœuvre de grille 16, placé dans le cendrier 2 (voir page 2), doit être monté sur l'arbre de manœuvre situé sur le côté droit de l'appareil. L'empreinte du levier doit être placée sur le mentonnet de l'arbre et il doit être bloqué par une vis de serrage.

SCHÉMAS D'INSTALLATIONS DÉFECTUEUSES

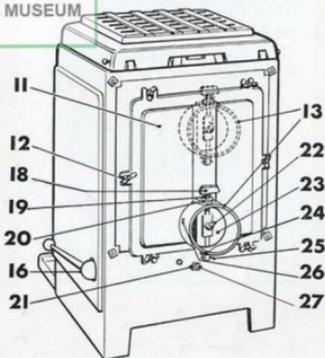


SCHÉMAS D'INSTALLATIONS CORRECTES

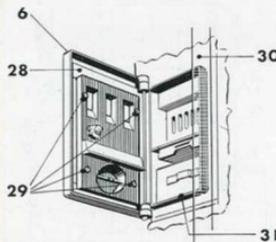
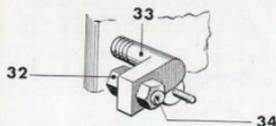


RÉGLAGE DE LA POSITION DE LA BUSE

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



RÉGLAGE DE LA PORTE DE FOYER



BUSE

Les Calorifères CHAPPÉE n° 8110-8111 possèdent une boîte à fumée 11 réversible livrée avec la buse en position basse, dont l'étanchéité est faite par joint d'amiante. Pour les cheminées paresseuses mettre la buse 13 en position haute, pour cela, opérer de la façon suivante :

1. Dévisser les six écrous à oreilles 12 fixant la boîte à fumée sur l'appareil et enlever cette boîte ;
2. Dévisser la vis 22 fixant le registre 23 sur l'axe de manœuvre 18 ; enlever la goupille 25 et la rondelle 24, tirer l'axe de manœuvre 18 (en ne perdant pas le ressort ni la rondelle 20) pour libérer le registre de la buse ;
3. Retourner la boîte à fumée et remonter le registre sur la buse en faisant les opérations du § 2 inversement ;
4. Remonter la boîte à fumée en serrant les écrous à oreilles 12 et en s'assurant que le cordon d'amiante est bien dans son logement.

Ensuite, emboîter à fond le tuyau sur la buse en n'oubliant pas de mettre la goupille dans le trou 26 prévu à cet effet, ce qui évitera tous risques d'asphyxie par déplacement involontaire de l'appareil.

RÉGLAGES

TIRAGE

Trop vif : Garder la buse en position basse. Si le tirage de la cheminée est trop important, il y a lieu de fermer plus ou moins le registre. On s'est rendu compte que le tirage est trop important lorsqu'après un chargement correct (voir page 5), le calorifère s'éteint au cours de la nuit parce que tout le combustible a été brûlé trop vite. Le réglage du registre doit être fait une fois pour toutes.

Trop lent : Mettre la buse en position haute et laisser le registre 23 ouvert en grand.

GRILLE

Le réglage de la grille de fond 17, (voir page 2), effectué au montage, n'est refait qu'en cas de nécessité, une fois l'appareil froid et complètement vidé.

Il suffit de débloquer le contre-écrou 21 et de dévisser partiellement la vis 27 pour augmenter la course ou de visser pour la diminuer, ensuite rebloquer le contre-écrou. La course de la grille doit être réglée de façon que l'enlèvement et la remise en place de la grille puissent se faire sans forcer (voir page 7 § D).

PORTE DE FOYER

Cette porte est fermée hermétiquement par la pression du cadre de la façade sur l'amiante qui la 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 6 ;
2. Serrer à fond les vis 29 ;
3. Desserrer de un ou deux tours le contre-écrou 34 ;
4. Dévisser la vis de réglage par les six pans 32, selon le jeu résultant du tassement de l'amiante 28 ;
5. Revisser et bloquer le contre-écrou 34 sur le mentonnet 33.

VÉRIFICATION DU RÉGLAGE

La pression des nervures 31 doit être régulière sur l'amiante 28. Pour s'en assurer, placer une bande de papier mince de 2 cm. de largeur sur une nervure selon 30, fermer la porte en tournant, 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 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 32 du mentonnet 33 comme suit :

- Ouvrir la porte, dévisser et retirer la vis butée 37
- Desserrer le contre-écrou 34 ;
- Amener le six pans 32 au contact du mentonnet 33 ;
- Maintenir, à la verticale, la poignée 36, dévisser et retirer la vis 5 ;
- Visser le mentonnet 33 d'un ou plusieurs tours complets (suivant nécessité) ; revisser la vis butée 37, puis, en la serrant très fortement, la vis 35 sur la poignée ;
- Procéder à un nouveau réglage de fermeture.

CONDUITE

ALLUMAGE

Ouvrir le tampon de chargement 7 et jeter sur la grille 17 (voir page 2), des papiers, frises ou copeaux et du bois d'allumage. Fermer le tampon de chargement qui, sous aucun prétexte, ne doit être ouvert. Ouvrir la porte de foyer 6 et s'assurer que la grille de face 5 est bien derrière la butée 39. L'allumage de l'appareil se fait par l'une des lumières 38 de la grille de face. Puis, dès que la combustion est amorcée, fermer la porte de foyer 6 et ouvrir en grand le volet de réglage d'air 3. Une fois que le bois est bien enflammé, introduire 2 ou 3 pelletées de combustible et amener, en le vissant, le volet à la position correspondant à l'allure désirée. Environ une demi-heure après, compléter le chargement de combustible.

Le réglage de la combustion du Calorifère dépend du tirage, sa variation est donnée par la plus ou moins grande ouverture du volet d'admission d'air 3, toutes les allures de combustion peuvent être ainsi obtenues, de la plus vive à l'extrême ralenti.

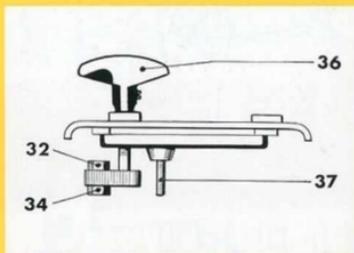
CONDUITE

HEURES DE CHARGEMENTS ET QUANTITES EN KG.							
	Calorifères N°	7 h.	7 h. 30	8 h.	14 h.	18 h.	20 h. 30
Grands froids	8110	décender	4 à 5 kg		4 à 5 kg		3 kg
	8111		6 à 7 kg		6 à 7 kg		4 kg
Froids moyens	8110	décender	4 à 5 kg			2 kg	
	8111		6 à 7 kg			3 kg	

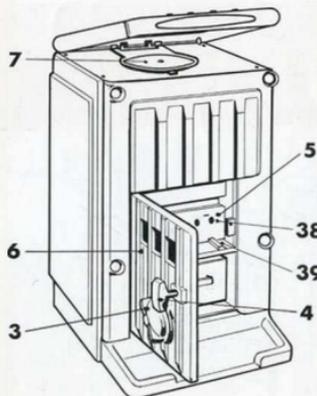
Décender avant chaque chargement sans attendre, pour charger, que le charbon soit presque entièrement consommé. Après chaque chargement, attendre trente minutes environ avant de remettre au ralenti.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- Avant l'Allumage, il faut vérifier la propreté du conduit de fumée ;
- À l'Allumage il est utile de réchauffer avec du papier flambant une cheminée froide, afin d'amorcer le tirage et pour éviter de répandre de la fumée dans la pièce ;
- Au premier Allumage faire un feu doux pendant trois ou quatre heures afin de permettre aux pièces de se dilater librement et aux joints de sécher correctement. Après deux ou quatre jours de fonctionnement, il est utile de vérifier le bon serrage des écrous à oreilles 12 de la boîte à fumée 11.
- Ces Calorifères sont très sensibles, il est important de **NE JAMAIS** laisser la porte du foyer 6 ouverte pendant le fonctionnement, car il pourrait en résulter des surchauffes exagérées qui risqueraient de les détériorer.
- Il est recommandé de **NE JAMAIS UTILISER**, sous aucun prétexte, le registre de réglage de tirage 23 (voir page 4) pour régler l'allure de combustion, celle-ci se fait uniquement au moyen du volet de réglage d'air 3 placé sur la porte 6.
- Le tirage ne doit jamais être réduit avec des cendres.
- Un poêle doit fonctionner à allure normale et rarement en allure poussée.
- Lorsque l'on quitte le local où se trouve le Calorifère, il ne faut pas oublier de régler le volet de réglage d'air 3, afin d'éviter tout emballement.
- Sauf pour les chargements le tampon 7 ne doit jamais rester ouvert.



VUE OUVERTE DES CALORIFÈRES
N° 8110 et 8111





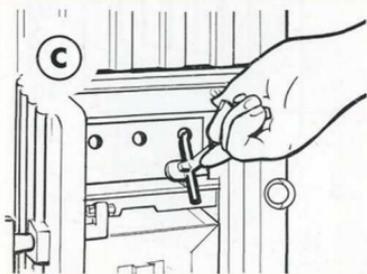
OUVERTURE ET FERMETURE DU COUVERCLE



OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE



OUVERTURE ET FERMETURE DE LA GRILLE DE FACE



COMBUSTIBLES

Charbon : Les Calorifères brûlent de préférence de l'antracite ou de l'antraciteux calibré à 20 x 30 mm, ou bien des boulets maigres. Les charbons flamboyants gras sont à éviter car ils ont un indice d'agglutination élevé qui rend très difficile la combustion régulière du fait de la formation de voûte et ils occasionnent de petites explosions provenant d'un abondant dégagement de gaz.

Il est recommandé, lorsqu'on utilise du charbon à cendres fusibles, de prendre certaines précautions au moment où l'on pique le feu pour ne pas détériorer les briques, car les cendres adhèrent à celles-ci et, de plus, de ne pas utiliser de charbon trop fin, poussier de fond de cave par exemple, car il risque de se produire des petites explosions ou le feu peut s'éteindre par manque de tirage.

Coke : Il est naturellement possible d'utiliser du coke n° 0, car le foyer, en briques réfractaires à point de fusion élevé, possède une très grande résistance à l'action de la chaleur. Il est toutefois recommandé de veiller au réglage de l'appareil, plus délicat qu'avec du charbon, afin d'éviter l'extinction du feu au ralenti ou l'emballlement avec la charge en surcharge. Pour la nuit, il est conseillé de mélanger quelques pelletées de charbon.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

GRILLE DE FOND

Décendrage et nettoyage :

Il est indispensable, pour avoir un bon tirage, de décendrer matin et soir afin d'obtenir un foyer parfaitement propre.

Il suffit, pour activer le tirage, de dévisser le volet de réglage d'air 3, de secouer la grille 17 (voir page 2), en manœuvrant alternativement vers le haut et le bas le levier de manœuvre 16, placé à droite de l'appareil, et d'attendre quelques secondes. Puis ouvrir la porte, afin de retirer le cendrier 2, qui ne doit jamais rester plein.

Si le feu se ralentit et même s'éteint malgré le décendrage, c'est que la grille de fond 17 est encombrée de mâchefers ou de pierres, dont l'enlèvement ne peut se faire correctement que lorsque la charge de combustible est réduite.

Lorsque les pierres ou le mâchefer sont en faible quantité, il est possible de les enlever avec un pique-feu en ouvrant la grille de face 5. Lorsqu'ils sont trop nombreux, on peut les faire tomber dans le cendrier en tirant la grille de fond 17 (voir page 7 à D).

Une fois le nettoyage terminé, s'assurer que la grille de face 5 est bien encastrée au-delà de sa butée 39.

NOTA : 1. Avant chaque allumage, nettoyer complètement la grille sans laisser de pierres dans les vides et la remettre en place en la poussant à fond, après s'être assuré que le levier de manœuvre est bien dans la position maximum avant.

2. Si l'on constate beaucoup de mâchefers, cela résulte d'un calorifère trop petit poussé excessivement, d'un charbon utilisé trop fin ou possédant trop de cendres à point de fusion trop bas.

RAMONAGE

Le ramonage du conduit de fumée est indispensable au moins une fois par an. De même, chaque année et aussi chaque fois que les reprises sembleront moins rapides, nettoyer la boîte à fumée 11 (voir page 4).

ENTRETIEN

Les PARTIES ÉMAILLÉES doivent être lavées à froid, jamais à chaud, avec un chiffon humide et du carbonate de soude en poudre, produit neutre ne risquant pas de rayer ou de détériorer.

Les dépôts gris, dus aux cendres volantes, sur les micas doivent être enlevés à froid avec de l'alcool ; si on les nettoyait à chaud, les micas risqueraient de s'écailler.

VÉRIFICATION

L'installateur aura toujours intérêt à recommander à l'utilisateur qu'à chaque fin de saison, il lui fasse vérifier le Calorifère pour changer, si nécessaire, les pièces qui pourraient être détériorées. On profitera de cette vérification périodique pour changer les joints non étanches et régler de nouveau la fermeture de la porte.

CONSEILS PRATIQUES

EMPLOI DE LA CLÉ

La clé livrée avec l'appareil évite les brûlures et la casse des pièces manœuvrées. Elle sert pour visser ou dévisser le volet d'admission d'air 3 et pour les opérations suivantes :

- A Ouverture et fermeture du couvercle et du tampon :** Pour ouvrir le couvercle, emboîter la clé multiple sur l'une des extrémités avant de la poignée et lever. Pour fermer le couvercle, emboîter la clé comme précédemment et abaisser. Le couvercle étant levé, pour ouvrir le tampon, engager une des extrémités de la clé sous le tampon.
- B Ouverture et fermeture de la porte de foyer :** Pour ouvrir la porte de tour vers la droite. Pour fermer la porte, placer la clé comme précédemment et tourner la poignée en opérant un quart de tour vers la gauche.
- C Ouverture et fermeture de la grille de face :** Pour ouvrir la grille de face, introduire l'ergot de la clé dans la lumière de droite de la grille, la lever pour le dégager de la butée et la tirer à soi. Pour fermer la grille de face, la pousser avec la clé en la faisant s'encroquer derrière la butée.
- D Enlèvement et remise en place de la grille de fond :** Pour enlever la grille de fond, introduire la languette de la clé dans la lumière et tirer à soi. Pour remettre en place (le levier de manœuvre étant tiré vers l'avant), la poser sur le premier rouleau et la pousser à fond.
- E Cendrier :** Pour l'enlever, le porter et le remettre en place, introduire la languette de la clé dans la patte du cendrier.
- F Pour augmenter ou diminuer le tirage :** Saisir la clé du côté de la languette et l'emboîter sur l'index de tirage. Manœuvrer le registre pour obtenir le tirage désiré.

VENTILATION

Pour assurer le confort du local que vous avez à chauffer, il ne suffit pas seulement d'avoir un Calorifère qui chauffe très bien, mais il faut préférer aussi une bonne ventilation, c'est-à-dire amener de l'air frais dans la pièce qui non seulement facilitera la combustion du poêle, mais encore renouvelera l'air ambiant, améliorant le confort.

Il est donc indispensable de prévoir dans le bas du local à chauffer, à proximité du calorifère, une ventouse de prise d'air extérieure de 1 dm³ 1/2 de surface, afin de bien canaliser cette circulation d'air à l'intérieur de la pièce. Pour ne pas avoir de prise d'air supplémentaire, il est utile de caletre portes et fenêtres.

HYGIÈNE ET CONFORT

Lorsqu'on élève la température de l'air, on a l'impression qu'il devient plus sec à cause de la plus grande quantité de vapeur d'eau qu'il est capable d'absorber. Aussi pour obtenir un état hygrométrique satisfaisant, il est conseillé de placer un récipient d'eau sur le calorifère, pour vivre dans une atmosphère non asséchée, meilleure pour la santé et plus confortable. Ce récipient permet en outre d'avoir continuellement de l'eau chaude à sa disposition.

CHOIX D'UN APPAREIL

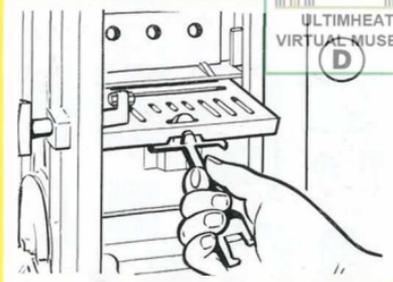
Le choix d'un appareil ne dépend pas du volume réel de la pièce à chauffer mais de son volume corrigé. Celui-ci correspond au volume réel majoré d'un certain nombre de corrections, dont quelques pourcentages sont énumérés ci-après :

- 15 % murs minces,
- 10 % pièce voisine non chauffée,
- 10 % pièce située au Nord,
- 10 % pièce comportant de grandes fenêtres,
- 30 % deux parois donnant à l'extérieur,
- 30 % si on brûle du coke,
- 30 % chauffage intermittent.

C'est ce volume corrigé qui se trouve dans le tableau des caractéristiques des Calorifères. Toutefois, il est conseillé de faire choisir un modèle permettant de chauffer un volume corrigé quelque peu supérieur, car l'usager possèdera alors un appareil ayant un excès de puissance qui l'assurera :

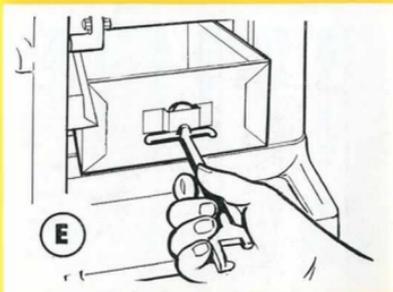
- d'une économie de combustible au moment des grands froids ; en effet, le rendement est meilleur en allure normale qu'en allure de surcharge,
- d'une consommation, pendant les froids moyens, identique à celle d'un appareil de puissance moindre grâce au parfait réglage du ralenti,
- d'une usure presque nulle par suite de son fonctionnement normal à une puissance inférieure à la sienne.

ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE
DE LA GRILLE DE FOND

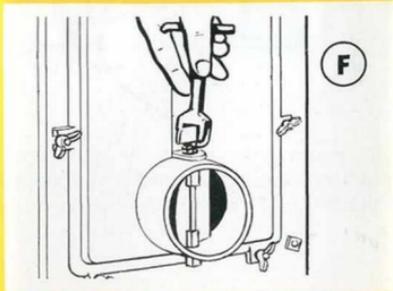


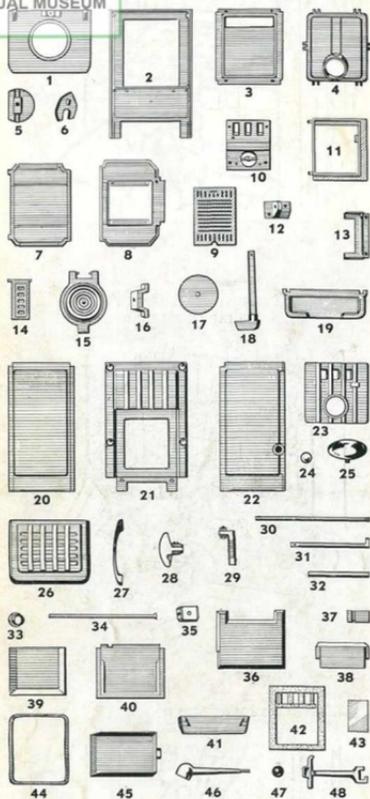
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE
DU CENDRIER



RÉGLAGE DU REGISTRE





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

Les gravures de la plupart des PIÈCES DÉTACHÉES du CALORIFÈRE N° 8110 sont valables pour le CALORIFÈRE N° 8111. Précisément, pour toute commande de Pièce Détachée de CALORIFÈRE N° 8111, nous indiquer le N° de repère et la désignation de la pièce en précisant qu'il s'agit du calorifère N° 8111 (ne pas mentionner le N° de fabrication).

Repère	N° de fabric.	DÉSIGNATION DES PIÈCES	Poids kg.
FONTÉ BRUTE OU PEINTE			
1	1236	Dessus	4,800
2	1234	Derrière	3,010
3	1238	Partie mobile de derrière	2,420
4	1239	Boîte à fumée non équipée	3,160
5	1253	Registre de boîte à fumée	0,150
6	42817	Fourchette de manœuvre de grille	0,050
7	1235	Dessous	2,570
8	1240	Support de foyer	2,600
9	1241	Grille mobile	1,000
10	1248	Contre-porte de foyer	1,450
11	1246	Cadre de porte de foyer	1,170
12	36769	Support de manœuvre de grille	0,075
13	1249	Cadre de grille de face	0,420
14	1250	Grille de face	0,390
15	1243	Tampon de chargement	1,160
16	1265	Couvre-tourillon de dessus	0,075
17	42544	Contre-tampon de chargement	0,410
18	1254	Axe de manœuvre de boîte à fumée	0,110
FONTÉ ÉMAILLÉE			
19	1245	Bavette	2,040
20	1232	Côté gauche	5,740
21	1231	Façade non équipée	6,400
22	1233	Côté droit	4,560
23	1247	Porte de foyer non équipée	2,820
24	1237	Couvercle non équipé	3,730
FONTÉ CHROMÉE			
25	1266	Ecrou d'assemblage	0,010
26	1251	Volet de réglage d'air équipé	0,280
27	1256	Poignée de couvercle	0,220
28	42931	Poignée de porte de foyer	0,190
29	42836	Mentonnet de fermeture	0,030
30	1257	Tige d'assemblage	0,105
31	1267	Arbre de manœuvre de grille	0,090
32	1242	Rouleau de grille	0,135
33	36774	Bague de tourbillonnement	0,005
34	1259	Axe de porte de foyer	0,050
35	1261	Cage écrou	0,010
MATIÈRES DIVERSES			
36	1269	Brique inf. AR	2,730
37	1270	Brique inf. de façade	0,110
38	1271	Brique inf. latérale de foyer	1,070
39	1272	Brique sup. latérale de foyer	2,060
40	1273	Brique sup. de façade	2,590
41	1274	Brique sup. AR	0,960
42	1262	Amiante de porte de foyer	0,110
43	1264	Joint d'amiante de boîte à fumée	0,050
44	1263	Mica de porte de foyer	0,002
45	1260	Cendrier tôle	0,850
46	36787	Lever de manœuvre de grille	0,045
47	36777	Boule de décendrage	0,005
48	37088	Clé à usages multiples	0,200

Les poids et les dimensions sont approximatifs.

COMMENT DETERMINER le poêle *Chappée*

(ESTAMPILLÉ NF - U. F. A. C. D.)

QUI CONVIENT A VOS CLIENTS

Vous n'avez pas attendu cette brochure pour fournir des poêles CHAPPÉE à votre Clientèle et vous connaissez les règles qui permettent de choisir le modèle convenable.

Aussi en éditant cette notice nous n'avons pour ambition que de vous faciliter la tâche en mettant à votre portée, sous une forme facile, les chiffres dont vous avez besoin pour établir vos calculs.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs

8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - TÉL. KLÉBER : 22-50 34-00
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS





Principes de calcul

La puissance calorifique des poêles est différente suivant les modèles et suivant les dimensions.

Cela permet de disposer d'appareils bien appropriés au problème de chauffage à résoudre.

Cette puissance dépend du volume exprimé en mètres cubes (m³) de l'espace à chauffer.

Mais il ne suffit pas de calculer ce volume en mesurant et multipliant la longueur, la largeur et la hauteur de cet espace. Lorsque ce calcul a été fait, il faut le "corriger", car certaines caractéristiques du local à chauffer auront une influence qui peut augmenter ou diminuer la quantité de chaleur nécessaire.

On trouvera dans les paragraphes ci-après les éléments permettant de déterminer les corrections.

Ils seront exprimés en pourcentage.

EXEMPLE : Volume du local : longueur 5 m. × largeur 4 m. × hauteur 3 m. = 60 m³.

Majoration pour température extérieure, par exemple 10% : soit 10% de 60 m³ = 6 m³

Majoration pour orientation, par exemple 5% : soit 5% de 60 m³ = 3 m³

9 m³

Volume corrigé = 60 + 9 = 69 m³

CORRECTIONS :

a) Température extérieure.

Notion d'écart de température :

Cet écart est égal à la différence de température entre la température minima extérieure du lieu et la température que l'on veut obtenir dans la pièce à chauffer. Or, la correspondance entre la puissance calorifique d'un poêle et le volume chauffé (voir tableau ci-contre) est établie pour une puissance moyenne au point de vue de l'isolement et de l'orientation en supposant un écart de température avec l'extérieur de 25° en chauffage continu. Il en résulte qu'une correction doit être apportée en plus ou en moins selon que cet écart est plus grand que 25° ou plus petit.

— Si par exemple, l'écart de température est de 30°, il faudra augmenter le volume réel de la pièce de :

$$\frac{30 - 25}{25} = \frac{5}{25} = 20\%$$

et si l'écart de température est de 15°, il faudra diminuer le volume réel de la pièce de :

$$\frac{25 - 15}{25} = \frac{10}{25} = 40\%$$

b) Nature des parois :

- Deux parois donnant sur l'extérieur Majoration 30%
- Epaisseur inférieure à 25 cm. > 15%
- Grandes surfaces vitrées > 10%

L'ESTAMPILLE NF - U.F.A.C.D. donne à l'acheteur les garanties suivantes :

- 1° Un rendement, en allure normale, supérieur à 70%, grâce à une étanchéité éprouvée ;
- 2° Un réglage facile et une marche au ralenti pendant plus de douze heures avec une consommation inférieure au quart de la normale ;
- 3° Une possibilité de fonctionnement en surcharge avec une consommation égale à une fois et demi la normale sans détérioration ;
- 4° Une ouverture des portes sans chute des cendres ;
- 5° Une qualité réelle des matériaux entrant dans la fabrication.

MAIS ...

Élément de calcul pour la détermination du

modèle de poêle *Chappée* le mieux approprié

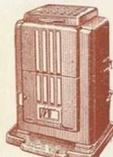
CHEMINÉES

ESTAMPILLES NF - U.F.A.C.D.

CALORIFÈRES



Mixte 8032



8088 8089



8093-8095 8094-8096



8110

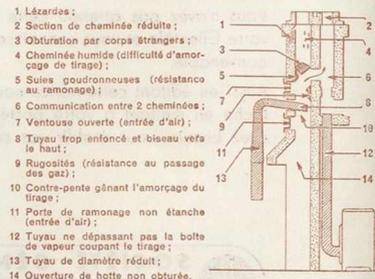
VOLUMES CORRIGÉS, EN MÈTRES CUBES, QUE PEUVENT CHAUFFER LES POÊLES "CHAPPÉE"

Nos des poêles	Volume chauffé corrigé m ³		Puissance calorifique en calories/heure	
	allure normale	allure maximum	allure normale	allure maximum
8093	80	120	2.400	3.600
8094				
8110	100	150	3.200	4.800
8088				
8089	140	210	4.000	6.000
8095				
8032	160	240	4.400	6.600
8096	180	270	4.800	7.200

AVOIR UN BON TIRAGE

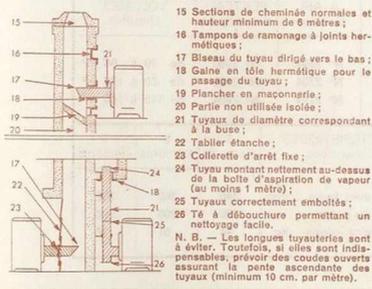
- Une cheminée doit pouvoir rester chaude, c'est-à-dire, être construite en matériaux peu conducteurs de la chaleur ;
- Une cheminée doit être rigoureusement étanche ;
- Une cheminée doit être régulièrement ramonée ;
- Une cheminée ne doit comporter ni "étranglement" ni coudes trop brusques ;
- Une cheminée ne doit évacuer les fumées que d'un seul appareil.

DEFAUTS À ÉVITER



- 1 Lézardes ;
- 2 Section de cheminée réduite ;
- 3 Obturation par corps étrangers ;
- 4 Cheminée humide (coefficient d'amorçage de tirage) ;
- 5 Sues goudronneuses (résistance au ramonage) ;
- 6 Communication entre 2 cheminées ;
- 7 Ventouse ouverte (entrée d'air) ;
- 8 Tuyau trop enfoncé et 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 cheminée normales et hauteur minimum de 6 mètres ;
- 16 Tampons de ramonage à joints hermétiques ;
- 17 Biseau du tuyau dirigé vers le bas ;
- 18 Gaine en tôle hermétique pour le passage du tuyau ;
- 19 Plancher en maçonnerie ;
- 20 Partie non utilisée isolée ;
- 21 Tuyau de diamètre correspondant à la buse ;
- 22 Tablier étanche ;
- 23 Colfrette d'arrêt fixe ;
- 24 Tuyau montant nettement au-dessus de la boîte d'aspiration de vapeur (au moins 1 mètre) ;
- 25 Tuyaux correctement emboltés ;
- 26 Tête à débouchure permettant un nettoyage facile.

AVOIR UNE BONNE VENTILATION

- Prévoir dans le bas du local à chauffer, à proximité du poêle, une ventouse de prise d'air extérieure de 1 dm² 1/2 de surface ;
- Calfeutrer portes et fenêtres ;
- Mettre un récipient d'eau sur votre poêle pour éviter l'assèchement de votre atmosphère.

- c) Exposition dans l'immeuble :
 - Si la pièce est voisine ou située au-dessus ou au-dessous d'une pièce non chauffée : Majoration 30%
- Exposition géographique :
 - Si la pièce est exposée au Nord

- d) Combustible choisi :
 - Le calcul de la puissance calorifique du poêle ayant été fait pour du charbon, il faut majorer de 30%, si l'on utilise du coke : Majoration 30%

- e) Conditions particulières :
 - Si le chauffage est intermittent. > 30%

EXEMPLE COMPLET :

— Soit à chauffer à Nice à 18°, par intermittence, en utilisant du coke, une pièce de 75 m³, possédant de grandes vitres et deux parois donnant sur l'extérieur.

Corrections :

— Température : En supposant que la température minima à Nice soit de -2°, on obtient un écart de température de 18° + 2° = 20°.

Pourcentage de correction

$$\frac{25 - 20}{25} = 20\% \quad \text{Minoration} - 20\%$$

- Chauffage intermittent. Majoration + 30%
- Utilisation de coke > + 30%
- Grandes vitres. > + 10%
- Deux parois donnant à l'extérieur > + 30%

Pourcentage total de correction :

$$30 + 30 + 10 + 30 - 20 = 80\%$$

Volume corrigé 75 × 1,8 = 135 m³.

100

Votre Client pourrait choisir un calorifère CHAPPÉE N° 8094 ou 8110 ou une cheminée CHAPPÉE N° 8088. Ces modèles sont prévus pour chauffer des volumes corrigés de 100 à 150 m³ (voir tableau ci-contre).

Toutefois, nous ne saurions trop vous recommander d'insister sur le calorifère CHAPPÉE N° 8095 ou la cheminée CHAPPÉE N° 8088 prévus pour chauffer 140 à 210 m³. Votre Client aura ainsi un appareil qui l'assurera :

- a) D'une économie de combustible au moment des grands froids, car le rendement est meilleur en allure normale qu'en allure maximum ;
- b) D'une consommation normale de combustible pour les froids moyens grâce au parfait réglage du ralenti ;
- c) Contre une usure trop rapide de l'appareil parce qu'il ne fonctionne pas continuellement à la puissance maximum ;
- d) Et surtout d'une "marge" de sécurité en cas de très grands froids.

Ces quatre avantages permettront de récupérer rapidement la différence de prix existant entre les deux modèles.

... la marque CHAPPÉE procure, de plus, à l'acheteur, les qualités suivantes :

- 1° Une très grande économie : rendement de 80% ;
- 2° Une grande souplesse de fonctionnement ; réglage de fermeture de la porte permettant une étanchéité parfaite ;
- 3° Propreté absolue : décendrage par grille sur rouleaux sans ouvrir la porte ;
- 4° Facilités de nettoyage : carnaux très accessibles ;
- 5° La sécurité totale que seule une grande marque peut assurer à sa Clientèle.



RADIAECTEURS

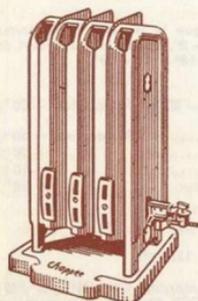
Chappée

MODÈLES DÉPOSÉS

BREVETÉS S. G. D. G.

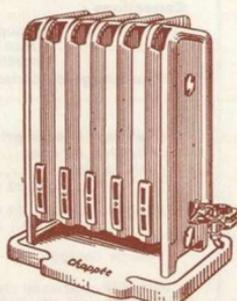
A GAZ DE VILLE

Estampillés N.F.-A.T.G.



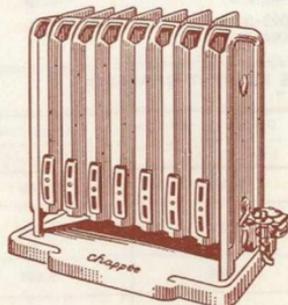
A GAZ BUTANE - A GAZ PROPANE

Certificat de qualité



A GAZ NATUREL - A GAZ PROPANE

Certificat de qualité



Radiaecteurs, 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'utilisateur l'agrément de la radiation, l'efficacité de la convection et l'assurent d'un confort maximum. Ces appareils sont fournis sur demande : à gaz de ville, 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 propane avec robinet simple. Bien préciser à la commande les modèles et équipements désirés.

3 MODELES 3 Puissances	A GAZ de ville	A BUTANE PROPANE	A GAZ naturel	A AIR propané	PLATEAU de parquet	VOLUMES chauffés	
3 éléments 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	3 éléments	5 éléments	7 éléments
Hauteur totale . mm.	545	545	545	Profond. avec buse. mm.	340	360	382
Largeur sans robinet. —	265	405	545	— du corps. —	200	200	200
— avec — —	360	500	650	Poids approx. d'exp.. kg.	44	61	76



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

CUISINIÈRES A BOIS-CHARBON

CUISINIÈRES MIXTES A BOIS-CHARBON
ET AUX GAZ DIVERS

APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS-CHARBON
ET A CHARBON

PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 7

AVRIL 1954

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : PARIS, Kléber 34-00 - PROVINCE, Kléber 44-30



DÉSIGNATION DES APPAREILS

PRIX

**APPAREILS DE CUISINE A BOIS OU A CHARBON
CUISINIÈRES TROIS CÔTÉS FONTE - INTÉRIEUR ACIER**

CUISINIÈRES avec chaudière émaillée,
anneau de tirage et robinet laiton, chromés

		Fonte émaillée		
		Couleur	Blanc	
		Frs	Frs	
7803	Cuisinière Série Grillon , dessus meulé, sur pieds	65 cm.	17.650	18.360
7806	— — — — —	75 cm.	22.730	23.670
7816	— — — — — Bréhat	85 cm.	25.010	26.040

CUISINIÈRES FONTE - INTÉRIEUR FONTE ET ACIER

Cuisinières **Hermétic** à feu continu sur socle, avec chaudière, série
luxe. Barre de devant, poignées et robinet laiton, chromés.

7905	Dessus affleurant entièrement meulé, socle surélevé, hauteur totale 80 cm.	62 cm.	31.350	32.450
7906	Dessus débordant entièrement meulé, socle surélevé, hauteur totale 80 cm.	64 cm.	31.500	32.600
7910	Dessus affleurant entièrement meulé	80 cm.	42.100	43.800
7911	Dessus débordant — — — — —	85 cm.	42.100	43.800
7913	— — — — —	87 cm.	43.000	44.700

CUISINIÈRES TOUT FONTE

Cuisinières **Hermétic** à feu continu sur socle, avec chaudière, série
luxe. Barre de devant, poignées et robinet laiton, chromés.

5910	Dessus affleurant entièrement meulé	80 cm.	45.700	47.400
5911	Dessus débordant — — — — —	85 cm.	45.900	47.600
5913	— — — — —	87 cm.	48.100	49.800

Les Cuisinières **Hermétic** sont livrées, sur demande, avec foyer à
houille briqueté, sans plus-value.

Cuisinières N° 4008 et 4018 sur socle surélevé, hauteur totale 80 cm

Cuisinières N° 4009 et 4019 à feu continu, sur socle surélevé, hau-
teur totale 80 cm.

Cuisinières N° 4653, Série Bressane, sur pieds.

Série **Normale** : avec anneau de tirage et robinet
laiton, chromés.

Série **Luxe** : avec barre devant, poignées,
anneau de tirage et robinet laiton, chromés.

		Série normale Fonte émaillée		Série luxe Fonte émaillée	
		Couleur	Blanc	Couleur	Blanc
		Frs	Frs	Frs	Frs
4008	Cuisinière sur socle surélevé dessus meulé 75 cm	28.380	29.500	30.360	31.550
4018	— — — — — 85 cm	32.360	33.620	34.360	35.680
4009	— — — — — 75 cm	32.660	33.920	34.580	35.940
4019	— — — — — 85 cm	36.700	38.150	38.630	40.150
4653	— sur pieds — — — — — 95 cm	51.670	53.720	53.570	55.740

Les cuisinières série **Luxe** N° 4008, 4018, 4009, 4019 et 4653 peuvent être livrées avec barre
contournante chromée plus-value Frs 2.600

CUISINIÈRES, SÉRIE SANIT, ACIER ÉMAILLÉ BLANC

		Sans chaudière		Avec chaudière	
		Frs	Frs	Frs	Frs
5085	Cuisinière à feu continu, sur socle, série Sanit , dessus meulé, barre de devant, poignées et robinet laiton, chromés 85 cm.			50.920	53.300
5578	Cuisinière à feu continu, série Sanibloc , poignées chromées, avec couvercle émaillé, dessus blanc, dessous granité 52 cm.			59.700	



N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS				P	R	
5830	CUISINIÈRES MIXTES, SÉRIE SANIT, ACIER ÉMAILLÉ BLANC				Sans chaudière	ULTIMHEAT® VIRTUAL MUSEUM	
	Cuisinière mixte à feu continu, série Sanit , à bois et à charbon, adaptable à tous les gaz, dessus meulé, barre de devant, poignées et robinet laiton chromés, avec couvercle partie gaz N° 2884, 92 cm. Livrée réglée à la demande pour l'un des gaz ci-après, à préciser à la commande : gaz de ville, gaz butane et propane, gaz naturel, air propane.				Frs	Frs	
	Boîtes d'accessoires d'adaptation des cuisinières mixtes, série Sanit , N° 5830 aux divers gaz désirés comprenant : brûleurs, injecteurs, olive porte-caoutchouc et tube de Géboil pour joints :				69.500	71.880	
Pour appareil		A gaz de ville	A gaz butane et propane	A gaz naturel	A air propane	Frs	
5830	Boîtes N°	130	230	330	430	1.045	
6205-6206	GRANDS FOURNEAUX				Sans bouilleur		
	Grands fourneaux acier, série forte, 2 fours et 2 étuves Frs				Foyer houille	Foyer mixte	Avec bouilleur
	6207-6208	—	—	—	65.680	68.640	Foyer houille
	6209-6210	—	—	—	70.420	73.140	Foyer mixte
	6211-6212	—	—	—	75.970	78.940	90.770
	6213-6214	—	—	—	82.250	85.090	95.620
	6215-6216	—	—	—	89.000	92.010	101.190
	6217-6218	—	—	—	100.470	103.310	108.760
					110.060	112.890	114.920
							126.390
						136.090	
8007	APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS A BOIS ET CHARBON - A CHARBON				Sans plateau de parquet	Avec plateau de parquet	
	8007	Poêle à bois, fonte émail céramique, accessoires chromés Frs	—	—	—	10.065	12.590
	8032	Cheminée mixte, à bois et charbon, fonte émail céramique, ac. chr. —	—	—	—	17.740	20.125
	8088	Cheminée à charbon, fonte émail céramique, accessoires chromés. —	—	—	—	—	17.550
	8089	—	—	—	—	—	21.550
	8093	Calorifère à charbon, —	—	—	—	10.885	12.490
	8094	—	—	—	—	14.180	15.900
	8095	—	—	—	—	17.165	18.935
8096	—	—	—	—	19.660	21.910	
8110	—	—	—	—	avec bavette, acc. chromés. Frs	17.600	

PLATEAUX DE PARQUET POUR APPAREILS DE CHAUFFAGE

N°	8007	8032	8093	8094	8095	8096
Frs	2.525	2.385	1.605	1.720	1.770	2.250

POÊLES TORTUE EN TOLE ET FONTE, VERNIS NOIR

N°	8501	8502	8503	8504	8505	8506	8507	8508
Frs	4.500	5.145	5.890	6.750	7.275	9.505	12.725	15.265

RÉCHAUD DE LESSIVEUSE

8565	Appareil à foyer mixte, tout fonte, verni noir Frs	3.600
-------------	--	--------------

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

Barres d'appui, supports pour barres d'appui, galerie pour poêle-cuisinière

	POUR CUISINIÈRES DE :				POUR POËLE 7462	
	75 cm.	85 cm.	87 cm.	95 cm.		
Barre devant droite la pièce Frs	990	1.075	1.195	1.460	—	
Barre de côté —	—	—	—	—	1.225	
Barre de côté coudée —	1.330	1.330	1.645	1.960	—	
Barre contourante complète —	6.180	6.320	7.000	7.825	—	
Galerie —	—	—	—	—	2.160	
Support de barre d'extrémité —	600	600	600	600	—	
Support de barre intermédiaire —	390	390	390	390	—	
Pour cuisinières "Hermétic" et "Sanit" de la pièce Frs	62 cm.	64 cm.	80 cm.	85 cm.	87 cm.	92 cm.
Barre seule sans embouts —	785	815	1.010	1.075	1.195	1.360
Embout droite ou gauche pour dito —	600	600	600	600	600	600

	La pièce Frs		La pièce Frs
Pièces diverses :		Poignées de cuisinières "Hermétic" et "Sanit", petit modèle	550
Anneau de registre de tirage	85	Poignées de cuisinières "Hermétic", "Sanit" et "Sanibloc", grand modèle	655
Bouton rond	245	Poignée de porte de four de cuisinière n° 4653	510
Bouton carré	220	Poignée de porte d'étuve de cuisinière n° 4653	400
Manette de réglage d'air de combustion pour cui- sinières n° 4007, 4017, 4009, 4019	130	Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinière n° 4826	430
Poignée carrée verticale pour cuisinières	390	Poignée pour poêle-cuisinière n° 7462	400
Poignée galbée pour porte de cendrier et de foyer de cuisinières	550	Robinets de bain-marie	1.030
Poignée galbée pour porte de four et d'étuve de cuisinières	655		

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

	Prix au kg Frs		Prix au kg Frs
Pièces vendues au poids :		Pièces tôle noire	370
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière bruts	210	Pièces tôle émaillée, granité ou masse	705
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière émaillés	335	Pièces tôle émaillée, trois couches blanc	940
		Pièces diverses :	
		Mitre à clé la pièce Frs	640

C. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Chaudières en fonte :	Jusqu'à 5 lit.	de 6 à 8 lit.	de 9 à 14 l.	de 15 à 18 l.	de 19 à 24 l.	de 25 à 52 l.	plus de 52 l.
	La pièce Frs	2.075	2.455	3.345	4.940	5.355	5.760
	Prix au kilogramme Frs	Prix mini- mum unitaire			Prix au kilogramme Frs	Prix mini- mum unitaire	
Pièces vendues au poids :							
Toutes pièces de foyer	195	—	Pièces fonte, émail granité	380	95		
Pièces fonte meulée	370	90	Pièces fonte, émail noir cérami- que	380	95		
Pièces fonte unie ou ornée	295	75	Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	410	100		

D. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer le kilog	105
---	-----

E. — COUVERCLES ACIER ÉMAILLÉ, DESSUS BLANC, DESSOUS GRANITÉ

N° 2884 Couvercle pour partie gaz des cuisinières "Sanit" N° 5830 la pièce Frs	1.470
--	-------

Il est indispensable d'indiquer le n° de série pour toute commande d'appareils ou de pièces de rechange

POUR PIÈCES DÉTACHÉES

NOTA. — Les prix ci-dessus s'entendent pour appareils de séries courantes; pour les appareils anciens, ou ceux dont la fabrication est momentanément abandonnée, appliquer une plus-value de 30 %.

Il sera facturé en sus, les frais de manutention et d'emballage.



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS "RADIAVECTEURS"
CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS "SANIBLOC" AUX GAZ DIVERS
CUISINIÈRES SÉRIE "SANIT" AUX GAZ DIVERS
MIXTES CHARBON-GAZ DIVERS
MIXTES GAZ DIVERS ET ÉLECTRICITÉ
ÉLECTRIQUES
PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 8

AVRIL 1954

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone: PARIS, Kléber 34.00 - PROVINCE, Kléber 44.30

DÉSIGNATION DES APPAREILS

PRIX

		Sans plateau de parquet	Avec plateau de parquet
		Frs	Frs
I			
APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS			
RADIATEURS A GAZ DE VILLE "RADIAVECTEURS"			
tout en fonte émaillée blanc ou bambou			
2690	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité N° 630 ..	20.690	21.920
—	— — — — — N° 640 ..	24.790	26.020
2700	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité N° 630 ..	26.360	28.120
—	— — — — — N° 640 ..	30.460	32.220
2710	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630 ..	33.010	35.470
—	— — — — — N° 640 ..	37.110	39.570
622	Thermostat d'ambiance pour « Radiavecteurs » à gaz de ville N° 2690, 2700, 2710, avec blocs de sécurité N° 630 ou 640, livré avec raccords et 6 mètres de tube de cuivre recuit de 3,4 x 5	3.500	
RADIATEURS A BUTANE ET A PROPANE "RADIAVECTEURS"			
tout en fonte émaillée blanc ou bambou			
2691	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 101 B ..	20.980	22.210
—	— — — — — de sécurité S.B.	23.530	24.760
2701	5 éléments, 4.000 calories, avec robinet simple R 101 B ..	26.750	28.510
—	— — — — — de sécurité S.B.	29.300	31.060
2711	7 éléments, 5.600 calories, avec robinet simple R 101 B ..	33.500	35.960
—	— — — — — de sécurité S.B.	36.050	38.510
RADIATEURS A GAZ NATUREL "RADIAVECTEURS"			
tout en fonte émaillée blanc ou bambou			
2693	3 éléments, 2.200 calories, avec robinet simple R 104 T.G.	20.980	22.210
2703	5 — 3.400 — — — — —	26.750	28.510
2713	7 — 5.100 — — — — —	33.500	35.960
RADIATEURS A AIR PROPANÉ "RADIAVECTEURS"			
tout en fonte émaillée blanc ou bambou			
2694	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 104 T.G. . . .	20.980	22.210
2704	5 — 4.000 — — — — —	26.750	28.510
2714	7 — 5.600 — — — — —	33.500	35.960
Plateau de parquet, émail blanc ou bambou			
2980	Pour « Radiavecteurs » N° 2690, 2691, 2693 et 2694	Frs	1.230
2982	N° 2700, 2701, 2703 et 2704	—	1.760
2984	N° 2710, 2711, 2713 et 2714	—	2.460

II

APPAREILS DE CUISINE

CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS A GAZ DE VILLE - SÉRIE SANIBLOC

2576	Cuisinière à gaz de ville, en acier émaillé blanc, à 4 feux, avec thermostat et couvercle, poignées chromées	52 cm.	52.300
2292	Réchaud-four à gaz de ville, en fonte émaillée blanc, à 3 feux, avec thermostat et couvercle, poignées chromées	59 cm.	28.500



N° DE SÉRIE	DESIGNATION DES APPAREILS		ULTIMHEAT® VIRTUAL MUSEUM
RÉCHAUDS TOUS GAZ ET MEUBLES DE RÉCHAUDS-FOURS SÉRIE "SANIBLOC"			
2101	Réchaud plat en fonte émaillée blanc, à 2 feux, avec couvercle	55 cm.	9.800
2113	Meuble-réchaud, à 2 feux, avec meuble en acier laqué blanc au four et réchaud en fonte émaillée blanc, avec couvercle	55 cm.	16.450
2141	Réchaud plat en fonte émaillée blanc, à 3 feux, avec couvercle	59 cm.	11.300
2287	Réchaud-four en fonte émaillée blanc, à 2 feux, sans grilloir, avec couvercle	55 cm	22.950
2289	— — — — — à 2 feux, avec grilloir —	55 cm	24.650
2291	— — — — — à 3 feux, avec grilloir —	59 cm	26.300
2816	Meuble en acier laqué blanc au four, pour réchauds-fours série Sanibloc N° 2287 et 2289		5.625
2820	Meuble en acier laqué blanc au four, pour réchauds-fours série Sanibloc N° 2291 et 2292		6.050
Les réchauds N° 2291, 2289, 2287, 2141, 2113, 2101, sont toujours livrés réglés, à la demande, pour l'un des gaz ci-dessous (à préciser à la commande) : Gaz de ville, Gaz butane ou propane, Gaz naturel, Air propané.			
CUISINIÈRE ADAPTABLE TOUS GAZ SÉRIE " SANIBLOC "			
2574	Cuisinière en acier émaillé blanc, à 4 feux, avec couvercle	52 cm.	48.500
Boîtes d'accessoires pour adaptation aux divers gaz désirés : Gaz de ville (N° 174), butane - propane (N° 274), Gaz naturel (N° 374), Air propané (N° 474) . . l'une			3.050
CUISINIÈRE A CHARBON " SANIBLOC "			
5578	Cuisinière à feu continu, série Sanibloc	52 cm.	59.700 51.500
CUISINIÈRE SÉRIE " SANIT "			
2572 VT	A gaz de ville Cuisinière acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique, thermostat, brûleurs et grilles émaillés et couvercle N° 2870	62 cm.	65.000
2573 V	A gaz butane ou propane Cuisinière acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique, brûleurs et grilles émaillés et couvercle N° 2870	62 cm.	61.900
5830	Mixte charbon-divers gaz Cuisinière mixte à feu continu, série Sanit , charbon - gaz divers } sans chaudière Boîtes d'accessoires d'adaptation aux divers gaz pour cuisinières N° 5830 : Gaz de Ville (N° 130), But. - Prop. (N° 230), Gaz Nat. (N° 330), Air Prop. (N° 430) l'une		69.500 71.800 1.045
2610 V	Mixte gaz de ville - Four électrique Cuisinière acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique, brûleurs et grilles émaillés et couvercle N° 2870	62 cm.	64.500
2611 V	Mixte butane ou propane - Four électrique Cuisinière acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec veilleuse d'allumage automatique, brûleurs et grilles émaillés et couvercle N° 2870	62 cm.	64.500
1245	Electrique Cuisinière acier sur châssis fonte, émaillée blanc, avec voyant lumineux et couvercle N° 2870 Equipée de 4 plaques fonte : 2 N° 1565, 1 N° 1566, 1 N° 1567 — de 3 plaques fontes : N° 1565, 1566, 1567, et d'un foyer à feu vif Rubanox N° 1512 K.V.E. — de 3 plaques fonte 2 N° 1565, 1 N° 1567 et d'un foyer à feu vif Rubanox N° 1920 K.V.E. — de 2 plaques fonte 1 N° 1565, 1 N° 1567 et de 2 foyers à feu vif Rubanox N° 1512 et 1920 K.V.E. — d'une plaque fonte N° 1567 et de 3 foyers à feu vif Rubanox : 2 N° 1512 et 1 N° 1920 K.V.E.	62 cm. 62 cm. 62 cm. 62 cm. 62 cm. 62 cm.	65.100 66.600 66.100 67.600 69.100

6740
6775



Chapnée

BUANDERIES
POIDS A PESER
POTERIES EN FONTE
ARTICLES DIVERS

TARIF N° 9
AVRIL 1954

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs
8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)

Salles d'exposition: 170, Faubourg Saint-Honoré & 8, Place d'Iéna, PARIS

Téléphone: PARIS, Kléber 34-00 - PROVINCE, Kléber 44-30

BUANDERIES "CHAPPÉE"

N° ou contenance en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200
	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs
Fourneau complet ..	5.875	6.250	6.920	7.810	8.595	9.380	10.175	11.860	14.740	17.595
Chaudière sans goulotte ..	2.765	3.285	3.660	4.070	4.465	4.985	5.935	6.660	7.480	10.440
	8.640	9.535	10.580	11.880	13.060	14.365	16.110	18.520	22.220	28.035
Buanderie simple	1.165	1.320	1.440	1.575	1.730	1.850	1.960	2.245	2.875	3.910
Couvercle bombé ..										
Buanderie avec couvercle	9.805	10.855	12.020	13.455	14.790	16.215	18.070	20.765	25.095	31.945
PLUS-VALUES										
Pour foyer à houille en 4 p.	700	700	730	730	900	900	1.045	1.045	1.380	1.380
Pour goulotte	680	680	680	680	680	680	680	680	680	680
non tarabudée	895	895	895	895	895	895	895	895	895	895
tarabudée	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.505	2.995
de vidange										
avec robinet										

ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE BUANDERIES "CHAPPÉE"

N° ou contenance en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200	
	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	
Fourneau	Partie supérieure	2.445	2.825	2.945	3.840	3.920	4.720	4.825	6.500	6.940	9.790
	Partie infér. (ond.) ..	2.045	2.045	2.380	2.380	2.805	2.805	3.105	3.105	5.210	5.210
	Colis	360	360	460	460	595	595	680	680	970	970
	Cendrier	285	285	370	370	490	490	680	680	740	740
	Grille	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
	Pieds	1.120	1.120	1.300	1.300	1.560	1.560	1.840	1.840	2.185	2.185
	Colis access. complet	285	285	345	345	345	345	440	440	440	440
	Porte	—	—	525	525	595	595	595	730	875	1.140
	Petit couv. d. couv. bombé	1.165	1.320	915	1.045	1.140	1.250	1.370	1.515	2.000	2.780
	Grand	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360	1.600	1.600	1.620
Robinet											

NOTA. — Momentanément la cheminée ne peut être fournie

POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

La pièce	50 gr.	100 gr.	200 gr.	500 gr.	1 kilo	2 kilos	5 kilos	10 kilos	20 kilos
Frs	32	43	56	93	162	279	662	1.326	2.576
TAXE à percevoir pour la vérification première des poids à peser en fonte (Loi du 31 décembre 1948 - Décrets du 28 Avril 1953 et du 8 Juin 53 -)									
Par unité	Frs	9	9	9	14	14	14	41	41

(Cette taxe est ajoutée au montant net de la facture)

POTERIES EN FONTE "CHAPPÉE" COQUELLES RONDES A POIGNÉES SANS PIEDS



Numéros	4	5	6	7	8	9	10
Contenance en litres	1,5	2	2,5	3	3,5	4	5
Poids en kilos	1,77	2,43	2,69	3,15	3,72	4,2	4,9
Fonte brute la pièce Frs	345	390	430	490	555	610	695
— inoxydable —	460	516	580	650	730	790	935
— émail. 2 tons "Lucifer" —	700	785	890	1.020	1.160	1.260	1.455
Numéros	12	14	16	20	25	30	
Contenance en litres	6	7	8,5	10	13	16	
Poids en kilos	5,6	6,18	7,3	8,1	10,4	11,4	
Fonte brute la pièce Frs	805	945	1.140	1.380	1.720	2.115	
— inoxydable —	1.090	1.245	1.490	1.695	2.215	2.795	
— émail. 2 tons "Lucifer" —	1.755	2.040	2.475	2.920	3.875	4.805	

COQUELLES RONDES A FOND DRESSÉ A POIGNÉES SANS PIEDS

Numéros		20	22	24	26
Contenance en litres		2,5	3,2	4,1	5,2
Poids en kilos		3,1	3,8	4,6	5,3
Fonte inoxydable	la pièce Frs	735	875	1.005	1.160
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"	—	1.150	1.325	1.570	1.810

MARMITES ANGLAISES

Numéros	4	6	8	10	12	14	16	18	21
Contenance en litres	2,18	3,6	4,5	5,55	6,5	8,1	10,3	11,65	13,5
Poids en kilos	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,65	9,1
Fonte brute . . . la p. Frs	485	600	690	760	870	1.045	1.245	1.350	1.585
— inoxydable —	720	875	965	1.060	1.205	1.465	1.750	1.885	2.185
Plus-value pour ansage	100	105	110	120	140	165	195	215	245
Numéros	24	27	30	36	42	48	55	60	70
Contenance en litres	17	19,65	24,2	26,6	32	36	40,8	50,3	57,8
Poids en kilos	11,7	12,7	13,9	16,2	16,8	21	21,6	24,6	28,2
Fonte brute . . . la p. Frs	1.835	2.070	2.270	2.990	3.490	3.995	4.565	5.425	6.105
— inoxydable —	2.575	2.825	3.155	4.125	4.835	5.570	6.125	7.305	8.165
Plus-value pour ansage	285	320	350	430	500	585	645	710	785

MARMITES NORMANDES

Numéros	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Contenance en lit.	1,17	2,35	3,10	3,90	5,20	6,15	7,25	8,70	10,65	12,65
Poids en kilos	1,04	1,95	2,65	3,07	3,8	4,15	5,05	5,80	7,6	8,1
Fonte brute, la p.	410	485	540	590	680	740	820	915	1.050	1.260
— inoxyd. —	730	850	910	975	1.085	1.160	1.225	1.310	1.460	1.750
Plus-value p' ans.	75	80	85	90	100	100	105	115	120	150
Numéros	14	16	18	20	22	25	30	40	45	50
Contenance en lit.	14,45	16,85	19,50	22,30	25,35	26,20	28,80	34	39	49
Poids en kilos	10,3	11,1	12,7	15,25	16	17,40	19,60	20,50	22,50	27,70
Fonte brute, la p.	1.480	1.680	1.890	2.105	2.345	2.430	2.645	3.065	3.355	4.300
— inoxyd. —	2.030	2.330	2.625	2.925	3.225	3.310	3.610	4.140	4.570	5.805
Plus-value p' ans	165	200	215	245	285	340	400	460	520	590



GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD

Ultimheat® VIRTUAL MUSEUM			
Poids en kilos	4	5	6
	1,8	2	2,1
Fonte brute	310	390	470
Fonte inoxydable	440	555	660

ARTICLES DIVERS

POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE OU GRILLE FIXE

Numéros	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8
Intérieur mm.	140	152	165	175	192	206	220
Dimens. { long. mm. extér. { larg. mm.	190	196	215	229	246	260	272
	78	80	87	90	95	100	100
Poids { Potager. kg. Grille kg.	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200	3,520
	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610	0,808
Poids total	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810	4,320

Potagers avec grilles les 100 kg. **15.630 francs**
 Grilles seules pour potagers les 100 kg. **20.885 francs**

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Numéros	11	12	13	14	15	16
Longueur mm.	340	365	390	420	450	475
Largeur —	185	190	195	200	215	220
Hauteur —	115	116	116	120	125	130
Poids { Poissonnière kg. Grille —	3,900	4,250	4,500	4,800	6,100	7,350
	0,800	1,200	1,200	1,250	1,250	1,500
Poids total	4,700	5,450	5,700	6,050	7,350	8,850

Poissonnières avec grilles les 100 kg. **17.900 francs**
 Grilles seules pour poissonnières les 100 kg. **23.160 francs**

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS EN MM.		POIDS kgs	PRIX la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	Type C — Fermeture à vis		2,200	560 francs
	220 × 220	175 × 175		
17	Type D — Fermeture à crochet		2,200	510 francs
	220 × 220	175 × 175		

CUVETTES INODORES A JOINT HYDRAULIQUE

Numéros	DESSUS CARRÉ						DESSUS ROND			
	50	51	52	53	54	55	56	64	65	66
Prix. la pièce Frs	435	470	540	630	755	1.145	1.550	715	1.060	1.470

MARCELON ALEXANDRE & C^{ie} - PARIS



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS CHAPPÉE-ÉTABLISSEMENTS NANQUETTE-FONDERIES CALORIA-FONDERIES et ÉMAILLERIES DU FORT
 FONDERIES et ÉMAILLERIES DE NOYON-SOCIÉTÉ "LES FILS DE A. PIAT", ÉTABLISSEMENTS JACOB, DELAFON
 SOCIÉTÉ DES PRODUITS CÉRAMIQUES et RÉFRACTAIRES DE BOULOGNE-SUR-MER
 SOCIÉTÉ LE GRAIBLANC RÉUNIS



Adresse Télégraphique
 SOGEFONTE 34-PARIS

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'ÉNA, PARIS (XVI^e)

Chèques Postaux
 PARIS 190-65
 RÈGLES PRODUCTEURS
 7865 SEINE-CAO
 R.C. SEINE 83410

TELEPHONE

KLEBER 34-00
 8 LIGNES | PARIS
 KLEBER 44-30
 8 LIGNES | PROVINCE

PARIS, le 26 AVRIL 1954

CHAUFFAGE CENTRAL
 HYDRAULIQUE
 "CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
 APPAREILS À GAZ
 APPAREILS ÉLECTRIQUES
 BUANDERIES, POTERIES
 "CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
 PRODUITS CÉRAMIQUES
 ET RÉFRACTAIRES
 "JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
 TRANSMISSIONS
 PIAT

Monsieur et Cher Client,

Nous vous prions de vouloir bien trouver, ci-joint, différents documents sur lesquels nous nous permettons d'attirer votre attention.

USINES
 ANTOIGNE (SARTHE)
 BELVOYE (LORRAINE)
 BOULOGNE-SUR-MER (P. C.)
 CLACY (AISNE)
 D'AZ (LANDES)
 GARGENVILLE (SEINE-SEINE)
 LE CATEAU (INDRE)
 NOYON (OISE)
 PARIS
 PORT-BRILLET (MAYENNE)
 POUILLY-SAISON (COTE D'OR)
 ST MICHEL (AISNE)
 SEURRA (COTE D'OR)
 SOISSONS (AISNE)

1°) - APPAREILS A CHARBON

- Nouvelle présentation des cuisinières N° 4008/4018 - N° 4009/4019
N° 7905/7906

Les plans de travail des cuisines modernes ont tendance à se normaliser à une hauteur de 80 cm. Pour permettre à nos appareils de s'encastrent dans des blocs-cuisine, nous avons remanié certaines cuisinières qui n'avaient pas cette cote.

Cette modification laissant intacts les principes de fonctionnement de ces cuisinières, nous avons jugé préférable de conserver leurs anciens numéros.

- Cuisinière à charbon "SANIBLOC" à feu continu N° 5578

Bien que notre cuisinière mixte N° 5830 constitue en elle-même un bloc, il nous a paru opportun de créer une cuisinière à charbon à feu continu, de dimensions réduites, s'harmonisant parfaitement avec nos cuisinières à gaz N° 2574 et 2576.

Cette cuisinière, qui figure à notre catalogue sous le N° 5578, possède notamment un four de très grandes dimensions qui, par sa souplesse, est, en tous points, comparable à un four à gaz.

.../...



- Foyer houille en briques réfractaires pour cuisinières "HERMETIC"

Nous pourrons dorénavant, sur demande, équiper avec un foyer houille en briques réfractaires, sans supplément de prix, les cuisinières suivantes :

N° 5910/5911/5913

N° 7910/7911/7913

Les prix de tous ces nouveaux appareils figurent à notre TARIF N° 7, ci-joint, qui, en dehors des modifications annoncées ci-dessus, reproduit notre ancien tarif N° 6.

2°) - APPAREILS A GAZ

La plupart de nos clients souhaitent qu'un seul stock d'appareils leur permette de satisfaire indifféremment toutes les demandes d'usagers, quel que soit le gaz utilisé.

Pour répondre à ce désir, nous avons créé une nouvelle gamme de réchauds "SANIBLOC" TOUS GAZ qui se substitue à l'ancienne, dont seul subsiste le réchaud-four à thermostat N° 2292 à gaz de ville.

Ces nouveaux appareils sont livrés équipés de brûleurs universels tous gaz et sont réglés en usine pour fonctionner au gaz indiqué à la commande. Une pochette, fournie avec l'appareil, contient les injecteurs et l'olive qui permettent une transformation rapide et simple, rendant ainsi inutile l'ancienne boîte d'adaptation.

Tous ces appareils figurent sur le dépliant Gaz, ci-joint, et leurs prix sont indiqués sur le TARIF N° 8 qui l'accompagne.

3° - POTERIES, BUANDERIES, POIDS A PESER & ARTICLES DIVERS

En application de l'Arrêté N° 22.682 du 14 Avril 1954, nous avons établi notre TARIF N° 9, ci-joint, qui comporte des nouveaux prix pour les Poteries et Buanderies en fonte. Les autres rubriques de ce tarif reproduisent, sans modification, notre tarif antérieur N° 6.

.../...



Les tarifs N° 7, 8 et 9 se substituent à notre Tarif N° 6 :
leurs prix seront appliqués aux expéditions et livraisons effectuées

- A PARTIR DU 28 AVRIL 1954 pour les TARIFS N° 7 et 8,
- et - A PARTIR DU 6 MAI 1954 pour le TARIF N° 9.

4°) - REPERCUSSION DES HAUSSES DES PRODUITS SIDERURGIQUES

L'Arrêté N° 22.673, publié au J.O. du 7.3.54, autorise les fabricants à répercuter les variations de prix des produits sidérurgiques qu'ils subissent depuis le 30 Avril 1953.

Les majorations, en pourcentage du prix net de remise, sont les suivantes

- APPAREILS DE CHAUFFAGE & DE CUISINE :

- Appareils au charbon (cuisinières, poêles, cheminées) Accessoires et Pièces de rechange . . . 0,36 %
- Appareils de cuisine au Gaz, Accessoires et Pièces de rechange 0,36 %
- Appareils de chauffage au Gaz (Radiavecteurs) 0,42 %

- ARTICLES DIVERS (sauf Poteries et Buanderies) 0,46 %

Nous souhaitons que cette gamme très complète d'appareils vous permette de réaliser avec notre Société un chiffre d'affaires de plus en plus important, et, restant à votre disposition,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIETE GENERALE DE FONDERIE