

APPAREILS DE CUISINE
ET DE CHAUFFAGE
POUR TOUS LES GAZ

Chapryée

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI^{ME}

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



Cuisine

Chauffée

Chauffage



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

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

ENSEMBLE DE CUISINE

CUISINIÈRE MIXTE N° 5830 TABLE-TIMBRE "BOULOGNE"



Cuisinière mixte n° 5830 acier et fonte, dessus meulé, feu continu bois, charbon. Gaz ville, Butane, Propane, gaz naturel, Air Propane (à préciser). Avec ou sans chaudière, couvercle partie gaz, barre et poignées chromées, deux brûleurs, un four à charbon, un four à gaz. Cuisinière émaillée blanc.

Appar.	Four charb.	Four gaz	Chaud.	Poids d'exp.
Larg. mm 920	380	360	Conten.	d'exp.
Prof. — 615	415	360	6	appr.
Haut. — 800	260	170	litres	208 kgs

Table-timbre en granit-porcelaine « JD » n° 3601 (modèle déposé), d'une seule pièce, à bords droits, avec égouttoir attaché à gauche et 2 compartiments. Poids approx. : 83 kgs. Robinetterie mélangeuse à bec déverseur articulé et demi-raccords d'alimentation de 8 mm., n° 4006. Meuble en ébénisterie finement laqué blanc n° 6300, 3 portes, socle démontable. Long. : 1 m. 40. Prof. : 0 m. 60. Haut. : 0 m. 80. Cet ensemble peut être aussi réalisé avec :

- une table-évier « Belvoie » et un meuble n° 6300.
- ou
- une table-évier « Pouilly » et un meuble n° 6310.



ENSEMBLE DE CUISINE

TABLE-ÉVIER "POUILLY" CUISINIÈRE TOUS GAZ N° 2578 CUISINIÈRE A CHARBON N° 5578



Table-évier en granit-porcelaine « JD » n° 3524 (modèle déposé), d'une seule pièce, à bords droits avec égouttoir attaché à droite (n° 3525) ou à gauche (n° 3524). Poids approximatif : 46 kgs.

Robinetterie mélangeuse à bec déverseur articulé et demi-raccords d'alimentation de 8 mm., n° 4006. Meuble en ébénisterie finement laqué blanc n° 6310. 2 portes, socle démontable. Long. : 1 m. Prof. : 0 m. 60. Haut. : 0 m. 80.

Cet ensemble peut être aussi réalisé avec une table-timbre « Boulogne » ou « Belvoie » et un meuble n° 6300.

La cuisinière 4 feux tous gaz « Sanibloc », n° 2578, avec thermostat ou 2574 sans thermostat et la cuisinière « Sanibloc » à feu continu, à charbon n° 5578, s'accordent parfaitement.

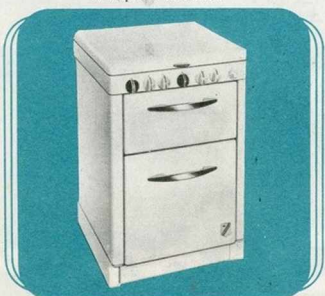
Elles ont été spécialement conçues pour former « bloc » avec les différents ensembles de cuisine réalisés avec :

les tables-éviers « Belvoie », « Pouilly » ou la table-timbre « Boulogne ».

Les descriptions de ces deux cuisinières sont données à l'intérieur de ce dépliant.



CUISINIÈRES 4 FEUX "SANIBLOC" ACIER
TOUS GAZ
N° 2578 avec Thermostat N° 2574 sans Thermostat
Estampillées N.F.-A.T.G.



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

Appar.	Four à rôtir	Four-grilloir	Poids d'expédit.
Larg. mm 325	340	335	48 kgs
Prof. mm 575	440	440	approx.
Haut. mm 800	290	110	98 kgs

RECHAUD-FOUR FONTE
3 FEUX "SANIBLOC"
N° 2293 TOUS GAZ
Estampillé N.F.-A.T.G.



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

Largueur mm 300	Four : Largueur mm 350
Profondeur mm 405	Profondeur mm 390
Hauteur mm 440	Hauteur mm 295
Poids approximatif d'expédition : 69 kgs	

CUISINIÈRE "SANIBLOC" ACIER et FONTE
N° 5578 A FEUX CONTINU A CHARBON



Avec couvercle, émaillée blanc, entièrement calorifugée Poignées chromées - Dessus moule, rondelle et tampon à récupération de chaleur Base dessus ou derrière (à préciser à la commande). Four chauffé symétriquement avec plafond émettant des rayons infra-rouges. Consommation : 3 kgs environ par 24 h. 80 gr. heure au ralenti.

Appar.	Four	Vol. chauffe	Poids d'expédit.
Larg. mm 325	345	40	48 approx.
Prof. mm 575	430	40	approx.
Haut. mm 800	270	60 mm	181 kgs

La gamme complète des appareils de cuisine "Chaque".

SERIE SANIBLOC

à gaz de ville, tous gaz (gaz ville, butane, propane, gaz naturel, air propane) et à charbon, est présentée dans ce dépliant. Les appareils à gaz bénéficient des nombreux perfectionnements énumérés ci-dessous :

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

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

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



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

Larg. mm 350	Intér. Larg. mm 300
Prof. mm 360	Prof. mm 300
Haut. mm 800	Haut. mm 625
Poids approximatif d'expédition : 44 kgs	

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

RECHAUD-FOUR FONTE
2 FEUX
N° 2270 TOUS GAZ



Avec ou sans couvercle, émaillé blanc. Poignée émaillée. Tous gaz par simple réglage des injecteurs (ville but. prop. natur. air prop.). Nature du gaz à préciser à la commande.

Larg. mm 450	Four : Larg. mm 400
Prof. mm 360	Prof. mm 315
Haut. mm 415	Haut. mm 195
Poids approximatif d'expédition : 44 kgs	

RECHAUD-PLAT FONTE
2 FEUX
N° 2070 TOUS GAZ



Avec ou sans couvercle, émaillé blanc. Tous gaz par simple réglage des injecteurs (gaz de ville, butane et propane gaz naturel, air propane). Nature du gaz à préciser à la commande.

Largueur mm 2101	2141
Largueur mm 350	390
Profondeur mm 360	405
Hauteur mm 132	132
Poids approximatif d'expédition : 18 kgs	

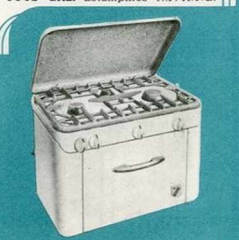
RECHAUDS-PLATS FONTE
2 FEUX "SANIBLOC" N° 2101
3 FEUX "SANIBLOC" N° 2141
TOUS GAZ. Estampillés N.F.-A.T.G.



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

N°	2287	2289	2291	Four
Larg.	350	350	390	350
Prof.	360	360	405	390
Hauteur	440	440	440	295
Poids kgs 59 61 -68				

RECHAUDS-FOURS FONTE
2 FEUX "SANIBLOC" N° 2287-2289
3 FEUX "SANIBLOC" N° 2291
TOUS GAZ. Estampillés N.F.-A.T.G.



N° 2287 sans grilloir. N° 2289-2291 avec grilloir
Avec couvercle, émaillé blanc Poignée chromée. Tous gaz (gaz de ville, butane et propane gaz naturel, air propane). Nature du gaz à préciser à la commande.

N°	2287	2289	2291	Four
Larg.	350	350	390	350
Prof.	360	360	405	390
Hauteur	440	440	440	295
Poids kgs 59 61 -68				

MEUBLES ACIER N° 2816-2820
POUR RECHAUDS-FOURS
"SANIBLOC"



Pour réchauds-fours N° 2287 et 2289. N° 2820 N° 2820 N° 2820
Pour réchauds fours N° 2291 et 2293. Meubles acier avec porte et contre-porte, abattante, laqués blanc au four.

N°	2816	2820
Largueur mm 350	350	390
Profondeur mm 360	360	390
Hauteur mm 440	440	440
Poids appr. d'expéd. kgs 11,5 15		



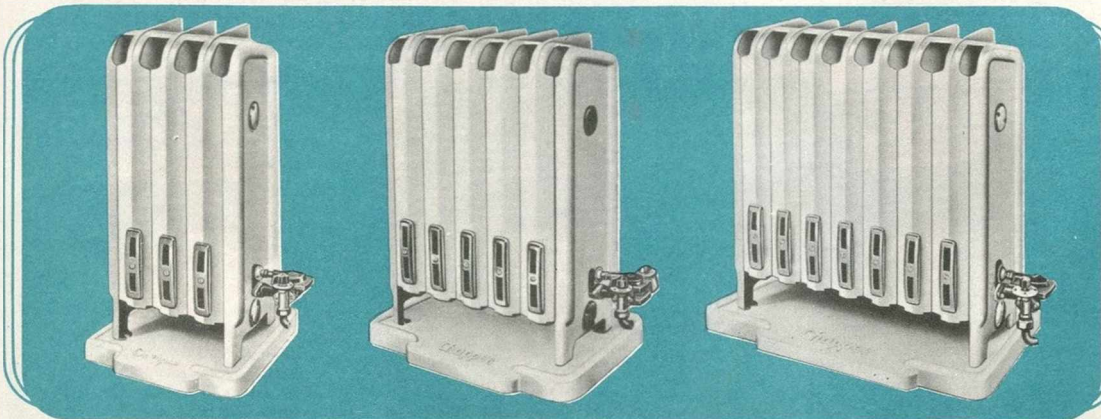
MODÈLES DÉPOSÉS RADIAVECTEURS "Chapée" BREVETÉS S.G.D.G.



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

A GAZ BUTANE — A GAZ PROPANE
Certificat de qualité

A GAZ NATUREL — A AIR PROPANÉ
Certificat de qualité



Radiavecteurs, avec ou sans plateau de parquet, tout fonte émaillée Bambou ou Blanc. Grande puissance massique. Encombrement réduit. Solidité à toute épreuve. Ils donnent à l'utilisateur l'agrément de la radiation, l'efficacité de la convection et l'assurance 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 incorporé N° 632. Au butane et au propane, avec robinet simple ou avec robinet de sécurité. Au gaz naturel et air propané avec robinet simple. Bien préciser à la commande les modèles et équipements désirés.

3 MODELES 3 Puissances		A GAZ de ville	A BUTANE et à Propane	A GAZ naturel	A AIR propané	PLATEAU de parquet	VOLUMES chauffés		
3 Eléments	2.400 calories	N° 2690	N° 2691	N° 2693	N° 2694	N° 2980	de 50 à 60 m ³		
5 —	4.000 —	N° 2700	N° 2701	N° 2703	N° 2704	N° 2982	de 80 à 100 m ³		
7 —	5.600 —	N° 2710	N° 2711	N° 2713	N° 2714	N° 2984	de 115 à 140 m ³		
CARACTERISTIQUES et dimensions		3 éléments	5 éléments	7 éléments	CARACTERISTIQUES et dimensions				
Hauteur totale	mm	545	545	545	Profondeur avec buse	mm	340	360	382
Largeur sans robinet	—	265	405	545	— du corps	—	200	200	200
— avec	—	360	500	650	Poids approx. d'expéd.	... kgs	43	60	77

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

R. C. Seine 54 B 3289

S.I.A.T.-500-G-50-6-55

Chapnée



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA PARIS (XVI^e)

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

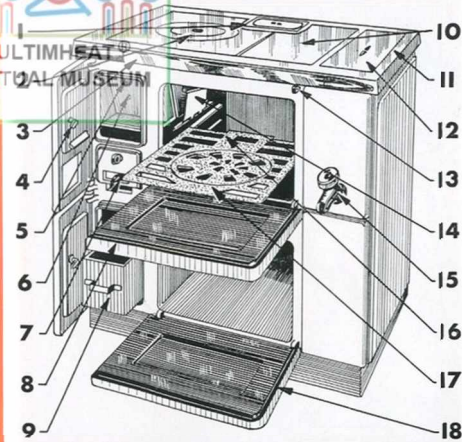
Salles d'Exposition : 170, Fg St-Honoré. 8, Pl. d'Iéna, Paris

CUISINIÈRES "HERMÉTIC"

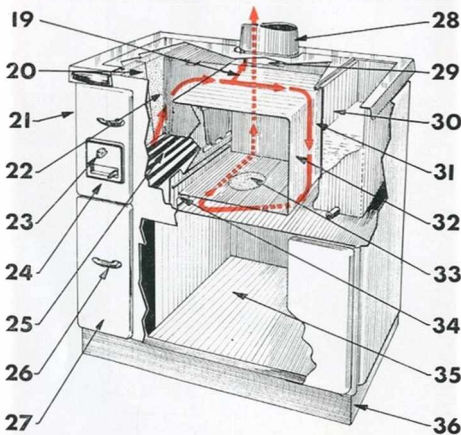
N^{os} 5920 - 5921 - 5923

7920 - 7921 - 7923

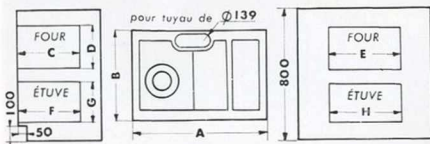
VIJE OUVERTE



COUPE



PROFIL DESSUS FACE



N° App.	Pds appr. exp. kg.	Larg. A	Prof. B	FOUR			ÉTUVE			Chend. lit.
				C	D	E	F	G	H	
5920 7920	231 205	800	530	400	260	365	460	210	540	7,5
5921 7921	235 207	850	»	»	»	»	»	»	»	»
5923 7923	242 212	870	620	»	»	»	»	»	»	»

CUISINIÈRES "HERMÉTIC" Chappée

A FEU CONTINU, A FOYER BRIQUETÉ

N^{os} 5920 - 5921 - 5923 TOUT FONTEN^{os} 7920 - 7921 - 7923, FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER

Les cuisinières *Chappée* "Hermétic" comportent une gamme de modèles permettant de satisfaire parfaitement toutes les exigences.

Convenant à des familles allant de 2 à 12 personnes, elles assurent une excellente cuisson des aliments et en même temps le chauffage de la pièce où elles se trouvent (50 à 80 m²).

Résultat d'une longue expérience, les cuisinières *Chappée* se distinguent par :

- Une montée rapide en température en même temps qu'une combustion continue très ralentie avec consommation de marche très réduite.
- Une parfaite souplesse permettant d'entreprendre la cuisson des plats les plus difficiles.
- Une grande surface de la table de travail avec huit casseroles.
- Une robustesse à toute épreuve grâce à la haute qualité des fontes de la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie, ainsi qu'à son nouveau foyer à brique réfractaire.

Ces cuisinières sont livrées sur socle 36, avec façade et côtés en fonte émaillée blanc ou chambrés, poignées 25, barre avant 3 chromées et table de cuisson 11 meulée débordante ou affleurante.

Dans le four 16, un support-plat 17 avec sole tournante facilite la surveillance de la cuisson des plats et un protège-rôt coulissant 14 modère l'action du foyer sur les mets à cuire.

Les portes de four 8 et d'étuve 18 sont abattantes et équilibrées. La chaudière 30 émaillée, affleurante avec couvercle 12, possède un robinet chromé 15.

Ces cuisinières sont d'une installation facile grâce aux deux positions possibles de la sortie des fumées placée au centre : mitre 28 dessus ou derrière.

D'une fabrication soignée et robuste, elles offrent le maximum de commodité et d'économie à l'usager.

FONCTIONNEMENT ET DESCRIPTION

Ces cuisinières à feu continu, à retour de flammes 31 possèdent une mise en régime très rapide : 8 à 12 minutes. Leurs portes de foyer 24 et de cendrier 27 serrées sur amiante par mentonnets 4 réglés avec vis de précision, leurs coups de feu 10, rondelle et tampon 2, chicanes pour éviter toute prise d'air additionnelle, et tous leurs joints soigneusement masticqués rendent ces appareils absolument hermétiques.

Le réglage de l'allure de combustion est donc très précis grâce au contrôle rigoureux de l'admission d'air de combustion (volet 7). La reprise rapide à l'heure des repas et le grand ralenti entraînant une consommation insignifiante entre les repas et pendant la nuit, moins de 1 kg., assurent une dépense qui ne dépasse pas 8 à 10 kg. de charbon par vingt-quatre heures. Mais ceci implique une conduite raisonnable (voir page 5) afin d'éviter les allures excessives que cette parfaite étanchéité risquerait de provoquer en cas de négligence.

Circuits des gaz (19 et 31). — L'air, arrivant par le volet 7 et passant au travers de la grille de fond 25, permet dans le foyer 22 la combustion du charbon maintenu par la plaque de face 6. Le foyer, revêtu de deux briques réfractaires latérales 20, à haut point de fusion, possède les caractéristiques calorifiques qui assurent une combustion régulière à très haut rendement. Il peut supporter des à-coups passagers grâce à la robustesse de ses pièces et, d'autre part, la facilité avec laquelle le briquetage peut se remplacer donne à ces cuisinières une durée presque illimitée.

À la sortie du foyer 22, les gaz partent en tirage direct 19 pour l'allumage, la reprise ou l'allure coup de feu lorsque le registre de tirage direct 29 est ouvert (œilleton 13 tiré) ou circulent en retour de flamme 31 dès que le feu a atteint une allure normale, lorsque le registre de tirage direct 29 est fermé (œilleton 13 poussé). Dans cette dernière position, les produits de la combustion lèchent le dessus du four, passent par le plongeon de four 32 et sous la sole, avant d'être évacués par la cheminée en traversant la boîte à fumée, la base dessus ou arrière et la mitre 28. Le four 16 est ainsi porté rapidement à température grâce au rayonnement direct du foyer 22 et à son enveloppement complet par les gaz.

Le décentrage de la grille de fond 25, montée sur rouleaux (brevetée S.G.D.G.) s'effectue portes fermées, sans chocs de cendres dans la cuisine, en tirant l'œilleton 23. Le cendrier 9, de très grand volume, peut recevoir deux jours de cendres.

Le ramonage est facilité par un tampon 33 et une trappe de ramonage 34 permettant l'évacuation des suies dans le cendrier 9.

Enfin, le côté baqueté 21 à circulation d'air spécialement étudiée, assure, en même temps que le refroidissement de certaines pièces du foyer, le chauffage du local par convection.

Tous ces avantages obtenus grâce aux nombreux essais de laboratoire et aux contrôles rigoureux à chaque étape de la fabrication donnent à ces cuisinières une qualité supérieure.

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Tampon ovale. | 13. Œilleton. | 25. Grille. |
| 2. Tampon, rondelle. | 14. Protège-rôt. | 26. Poignée. |
| 3. Barre avant | 15. Robinet. | 27. Porte de cendrier. |
| 4. Mentonnet. | 16. Four. | 28. Mitre. |
| 5. Linget. | 17. Support-plat. | 29. Registre départ direct. |
| 6. Plaque de face. | 18. Porte d'étuve. | 30. Chaudière. |
| 7. Volet d'air. | 19. Départ direct. | 31. Retour de flammes. |
| 8. Porte de four. | 20. Brique. | 32. Plongeon de four. |
| 9. Cendrier. | 21. Côté baqueté. | 33. Tampon de ramonage. |
| 10. Coup de feu. | 22. Foyer. | 34. Trappe de ramonage. |
| 11. Table de cuisson. | 23. Œilleton décentrage. | 35. Étuve. |
| 12. Couvercle chaudière. | 24. Porte de foyer. | 36. Socle. |

INSTALLATION ET MONTAGE

Déballage : Les pièces mobiles : rondelle, tampon, coups de feu, buse, etc., sont emballées dans le cendrier 9, le four 16 et l'étuve 35.

La pellicule du produit anti-rouille étalé sur la table de cuisson 11 s'enlève avec de l'essence ordinaire.

CHEMINÉE

Malgré les excellentes qualités des cuisinières *Chapree* "Hermétic" 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 correcte. Il est donc indispensable de la faire exécuter par un professionnel et de se reporter aux règlements de police en vigueur au lieu de l'installation.

Pour avoir la certitude d'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, n'évacuer les fumées que d'un SEUL appareil.

D'autre part, il est recommandé d'utiliser des tuyaux neufs et de les éloigner, ainsi que l'appareil, d'au moins 16 cm., de toute matière combustible. Les cuisinières *Chapree* "Hermétic" doivent être placées **le plus près possible du conduit d'évacuation**, car elles sont calculées pour récupérer toute la chaleur des fumées ; une grande longueur de tuyau ne sert nullement au chauffage, mais, au contraire, réduit sensiblement le tirage, par refroidissement excessif des gaz brûlés.

DÉFAUTS A ÉVITER

- A. Lézardes.
- B. Section de cheminée réduite.
- C. Obturation par corps étrangers.
- D. Cheminée humide (difficulté d'amorçage de tirage).
- E. Suies 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.

INSTALLATIONS CORRECTES

- O. Section de cheminée normale et hauteur minimum de 6 m.
- P. Tampons de ramonage à joints hermétiques.
- Q. Biseau du tuyau dirigé vers le bas.
- R. Gains en tôle hermétiques pour le passage du tuyau.
- S. Coudes ouverts assurant la pente ascendante des tuyaux (environ 10 cm. par mètre).
- T. Tuyaux de diamètre correspondant à la buse.
- U. Tuyaux correctement emboîtés.
- V. Tuyau montant nettement au-dessus de la boîte d'aspiration de vapeur (au moins 1 m.).
- W. Ouverture de la hotte obturée.
- N. B. Les longues tuyauteries extérieures en tôle, se refroidissant trop, sont à éviter.

CHAUDIÈRE

Une fois la cheminée mise en place, le robinet 15 doit être vissé sur la tubulure en assurant le joint avec de la filasse enduite de gébajoint ou de savon.

La chaudière doit toujours être aux trois quarts pleine d'eau, même pour un simple allumage au papier. En cas de non usage, elle doit être remplie de sable.

BUSE ET MITRE

La buse avec la mitre 28 peut être placée sur le dessus ou à l'arrière, mais pour éviter toute entrée d'air qui ferait coupe-tirage, il faut fixer le tampon ovale 1 sur la sortie des fumées non utilisée. Le goupillage de la buse ou du tampon situé à l'arrière doit être soigneusement effectué. La mitre 28 prévue pour des tuyaux de 139 mm. de diamètre s'ajuste sur la buse.

SCHÉMA D'INSTALLATIONS DÉFECTUEUSES

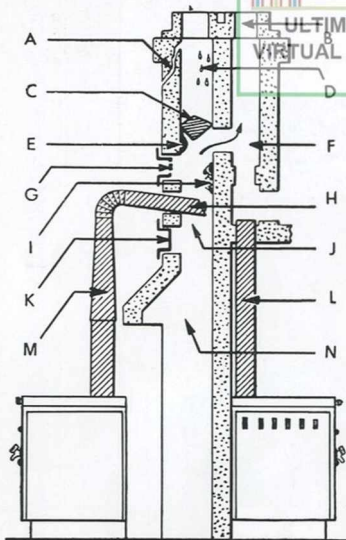
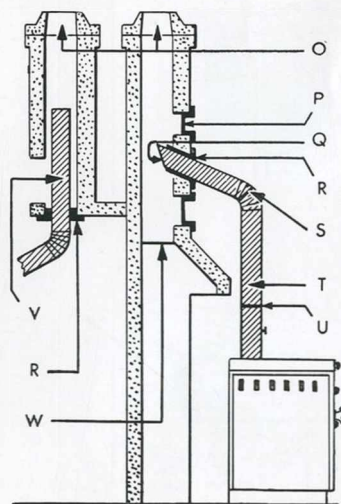


SCHÉMA D'INSTALLATIONS CORRECTES

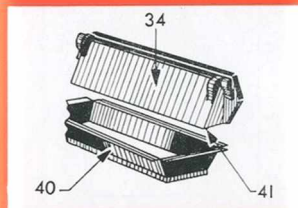


GRILLE SUR ROULEAUX ACIER

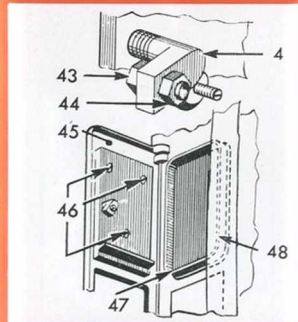
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



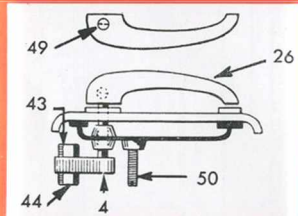
TRAPPE DE RAMONAGE AU-DESSUS du CENDRIER



RÉGLAGE DE FERMETURE DES PORTES



POIGNÉE DE PORTE



RÉGLAGES

GRILLE

La grille doit coulisser librement en manœuvrant l'œilleton 23 après s'être assuré que les rouleaux 38 sont bien dans leurs encoches 39.

REGISTRE DE DÉPART DIRECT

Ce registre 23 (voir page 2) doit fonctionner librement en tirant ou en poussant l'œilleton 13 situé en façade.

TRAPPE DE RAMONAGE

Cette trappe 34 placée au-dessus du guide-cendres 40 doit bien reposer sur son cadre 41.

SUPPORT-PLAT

L'enclenchement automatique du support-plat 17 (voir page 2) doit être correct, il suffit de le pousser à fond. Pour le changer de glissière, il ne faut le soulever que lorsqu'il est poussé à fond.

PORTES

L'ouverture et la fermeture correctes des quatre portes doivent être vérifiées.

Portes de foyer 24 et de cendrier 27 : Ces portes ferment hermétiquement par la pression de l'amiante qui les garnit sur le cadre de la façade. Après un long service, l'amiante peut être tassée et un réglage du système de fermeture devient nécessaire. Il s'effectue comme suit :

Après avoir ouvert la porte à régler, on serre à fond les vis 46, on desserre de un ou deux tours le contre-écrou 44. La vis de réglage sera dévissée par le six pans 43 suivant le jeu résultant du tassement de l'amiante 45. On revisse et l'on bloque le contre-écrou 44 sur le mentonnet 4.

Vérification du réglage : La pression des nervures 47 doit être régulière sur l'amiante 45. Pour s'en assurer, on place une bande de papier mince de 2 cm. de largeur sur une nervure selon 48 et l'on ferme la porte en abaissant, à fond, la poignée : si l'on tire sur le papier, il doit résister. On opère de même sur les quatre nervures : si le papier glisse, le serrage est insuffisant et le réglage est à recommencer.

Après plusieurs opérations, les six pans de la vis de réglage peut se trouver trop éloigné du mentonnet, ce qui risque, à la fermeture, de provoquer la torsion de la vis. Dans ce cas, les six pans 43 du mentonnet sera rapproché comme suit :

On ouvre la porte et l'on retire la vis butée 50.

Après avoir desserré le contre-écrou 44, on amène le six pans au contact du mentonnet 4, tout en maintenant à l'horizontale la poignée 26.

On retire la vis 49, puis on visse le mentonnet 4 d'un ou plusieurs tours complets (suivant nécessité) ; on revisse la vis butée 50 puis, en la serrant très fortement, la vis 49 sur la poignée. Enfin, on procède à un nouveau réglage de la fermeture.

CONDUITE

COMBUSTIBLES

Ces cuisinières sont polycombustibles, c'est-à-dire qu'elles peuvent fonctionner aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants qu'au bois.

Les charbons doivent être calibrés : 15/30, 20/30, ou 20/40 et exempts de soufre. Les charbons flambants gras peuvent être utilisés pour les allures " coup de feu ", mais ils sont à éviter pour la marche continue en raison de leur indice d'agglutination élevé qui rend très difficile la combustion régulière du fait de la formation de voûte ; en outre, ils occasionnent quelquefois de petites explosions dues à un abondant dégagement de gaz.

Il est recommandé, lorsqu'il s'agit 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. En outre, le charbon trop fin, poussier de fond de cave, par exemple, est à éviter car il risque de produire de petites explosions ou l'extinction du feu par manque de tirage.

Coke : Il est naturellement possible d'employer du coke n° 0, (20/30) car le foyer, en briques réfractaires à point de fusion élevé, résiste efficacement 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'emballement avec la marche en surcharge. Pour la nuit, il est conseillé de mélanger quelques pelletées de charbon.

Bois : Le bois ne doit pas dépasser 30 cm. de longueur. La réduction de foyer 67 (voir page 6) doit être supprimée et le bois mis par la façade de la cuisinière après ouverture de la plaque de face 6 (voir page 2), déverrouillée préalablement en basculant vers la droite le linguet 5. Après chargement, la plaque de face se verrouille automatiquement en la poussant à fond.

ALLUMAGE

Avant l'allumage : La propreté des conduits de fumées doit être vérifiée en même temps que la bonne mise en place du tampon de ramonage 33.

Pour éviter de répandre de la fumée dans la pièce, il est conseillé de réchauffer la cheminée avec du papier que l'on brûle dans le foyer.

Allumage : L'index du volet d'admission d'air 7 doit être placé sous la lettre O (ouvert en grand) et la cuisinière mise en tirage direct 19 en tirant à soi l'œilleton 13. On met d'abord du papier et du bois dans le foyer puis on verse une pelletée de charbon lorsque le bois est bien pris. Une fois le charbon incandescent il faut pousser l'œilleton 13 afin que les gaz chauds enveloppent le four par le retour de flammes 31 (voir page 2).

NOTA. — Il est recommandé de fonctionner le moins souvent possible en tirage direct. On risquerait, à la longue, d'entraîner la détérioration de la table de cuisson 11.

Premier allumage : Au début, pour permettre la libre dilatation des pièces, sans détérioration des joints, le feu doit être très doux pendant une heure environ en évitant les longues flammes du bois et des charbons flambants ; ensuite, pendant trois heures environ, le feu est progressivement poussé jusqu'au moment où le foyer, côté four, commence à rougir.

TRÈS IMPORTANT

VEILLER A NE JAMAIS LAISSER LES PORTES DE FOYER 24 OU DE CENDRIER 27 OUVERTES OU MAL FERMÉES AFIN D'ÉVITER UN RÉGIME EXCESSIF DE LA CUISINIÈRE QUI PEUT ENTRAÎNER SA DÉTÉRIORATION.

Le réglage de l'allure de combustion se fait par une ouverture modérée du volet de réglage d'admission d'air 7. Si, par inadvertance, le régime de la cuisinière tendait à devenir trop élevé, la fermeture momentanée de la clé de mitre 28 permettrait de ramener instantanément l'appareil à l'allure normale.

RALENTI

Après l'utilisation intensive pour la préparation des repas, la cuisinière est mise au ralenti pour la nuit. Selon la température désirée dans le local, on place l'index 7 sous la lettre F (Fermé) ou sur une des positions intermédiaires graduées. Le ralenti se fait, l'œilleton 13 poussé à fond : si la cheminée a un bon tirage, on le réduit en fermant plus ou moins la clé de mitre 28.

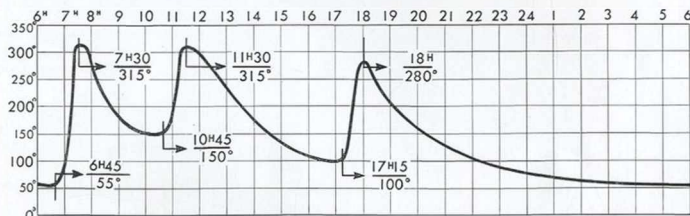
Pour la journée : On ne recharge pas pour un ralenti de moins de cinq heures, si le foyer est garni au moins à moitié. **Pour la nuit :** le foyer doit être complètement garni. On ne décroûtre pas pour la mise au ralenti, sauf si le feu est très bas. Dans ce cas, on charge légèrement après le tisonnage et on attend que la combustion s'intensifie avant de recharger le foyer et de mettre au ralenti.

REPRISE OU ALLURE " COUP DE FEU "

Avant la reprise ou allure " coup de feu " il est nécessaire de décroûtre la grille 25 (voir ci-dessous). Pour obtenir le tirage maximum, il faut ouvrir la clé de mitre 28, tirer à soi l'œilleton 13 et placer l'index du volet d'air 7 sous O (Ouvvert en grand). Dès que le feu a repris, on ferme à fond l'œilleton 13 et, s'il y a lieu, on remet du combustible.

GRAPHIQUE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR D'UNE CUISINIÈRE HERMÉTIQUE *Chaque*

Au cours d'une période de vingt-quatre heures de marche continue, en ne consommant en vingt-quatre heures que 8 kg. 200 de charbon maigre 20/30.



NETTOYAGE

DÉCROÛTRAGE

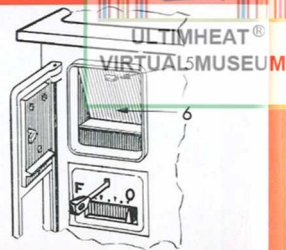
Il faut mettre la cuisinière en tirage direct 19 en tirant à soi l'œilleton 13. Puis, en maintenant la porte de foyer 24 et le volet d'arrivée d'air 7 fermés, secouer la grille 25 d'un mouvement de va-et-vient à l'aide de l'œilleton de décroûtrage 23.

ÉVACUATION DES PIERRES ET MACHEFERS

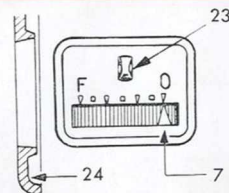
Cette évacuation se fait lorsqu'il ne reste que peu de combustibles sur la grille 25. Celui-ci est rassemblée en 51, et les pierres et les mâchefers à l'arrière du foyer en 52.

Il suffit ensuite d'ouvrir la porte de foyer 24 et d'amener complètement par l'œilleton de décroûtrage 23, la grille 25 vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bute en 53. Un espace de 25 mm. est découvert à l'arrière de la grille en 54 par lequel on fait passer les pierres et mâchefers.

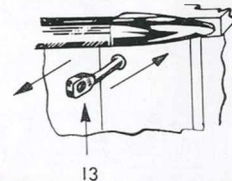
PLAQUE FACE



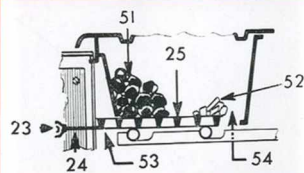
DISPOSITIF DE RÉGLAGE D'AIR
F (fermé) O (ouvert)



DISPOSITIF DE DÉPART DIRECT



COUPE DU FOYER



ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA GRILLE

Enlèvement : Après avoir ôté les tampon et rondelle 2 et ouvert la porte de foyer 24, on tire la grille 25 à fond. Avec le tisonnier 55, on saisit la grille par un barreau 26 et on la soulève tout en maintenant l'œilleton 23 pour libérer la grille de l'index 56.

Remise en place : La grille entrant obliquement selon 57, est glissée entre le rouleau avant 58 et le bord du support 59. Elle est ensuite posée sur le rouleau arrière 60, tout en maintenant l'œilleton 23 pour placer l'index 56 dans son logement 61.

Ensuite on pousse à fond la grille 25 et l'on ferme la porte 25.

RAMONAGE

Pour obtenir le rendement maximum de ces cuisinières, il est nécessaire de les entretenir convenablement. Selon la qualité du charbon employé, l'appareil doit être ramoné toutes les deux ou quatre semaines, les tuyaux tous les un ou deux mois, et les cheminées tous les ans.

Ramonage de l'appareil : Les tampon et rondelle 2 et coups de feu 11 doivent être grattés soigneusement. Le dessus de four 62, les côtés de la chaudière 63, le plongeon de four 32 et la boîte à fumée nettoyés (si la tuyauterie est placée en départ dessus, il faut la déboîter). Ensuite, après avoir enlevé le tampon de ramonage 33 on fait glisser vers 66 les suies qui soulèvent le volet de la trappe de ramonage 34 et qui tombent dans le guide-cendres 40; puis dans le cendrier 9.

Après le ramonage : Le pourtour du volet 34 et son cadre 41 doivent être soigneusement essuyés afin que la fermeture de la trappe soit hermétique. Puis toutes les pièces sont remises correctement en place.

ENTRETIEN

Pièces émaillées : Elles ne doivent être lavées que lorsqu'elles sont froides; chaudes, on risquerait de détériorer l'émail. Pour le nettoyage, on doit utiliser un chiffon humide et du carbonate de soude en poudre, produit neutre ne risquant pas de rayer l'émail.

Pièces chromées : Elles doivent être nettoyées avec un chiffon imbibé d'alcool.

Remplacement des briques : Après usage important de la cuisinière, il peut être utile de changer les briques 20 de foyer. Pour cela il suffit d'enlever la réduction arrière de foyer 67 et les briques détériorées 20. Les deux briques neuves sont mises en place (la brique arrière la première) et le joint est fait avec du coulis. Ensuite, la réduction de foyer 67 est remise en place.

CONSEILS PRATIQUES

Pour assurer le confort de la cuisine, il ne suffit pas d'avoir une cuisinière qui chauffe très bien, mais il faut aussi prévoir une bonne ventilation, c'est-à-dire amener de l'air frais dans la pièce, qui non seulement facilite la combustion de l'appareil, mais encore renouvelle l'air ambiant, améliorant le confort.

Il est donc indispensable de prévoir, dans le bas du local, à proximité de la cuisinière, une ventouse de prise d'air extérieur de 1,5 dm² de section afin de canaliser la circulation d'air à l'intérieur de la pièce. Pour ne pas avoir de prise d'air additionnelle, il suffit de calfeutrer portes et fenêtres.

De plus, pour l'évacuation de la vapeur d'eau, il est préférable de prévoir, une hotte avec une évacuation naturelle ou forcée vers l'extérieur.

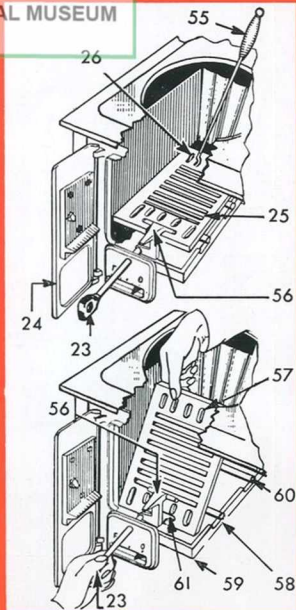
GAIN DE TEMPS - ÉCONOMIE DE COMBUSTIBLE

Pour gagner du temps, on a intérêt à utiliser pour cuire les aliments nos coquelles à fond dressé: en effet, à allure normale, une cuisinière "Hermétic" peut élever de 15 à 100° deux litres d'eau en 5'5" seulement avec une coquelle *Chapney* alors qu'il faut 10'40" avec un autre récipient.

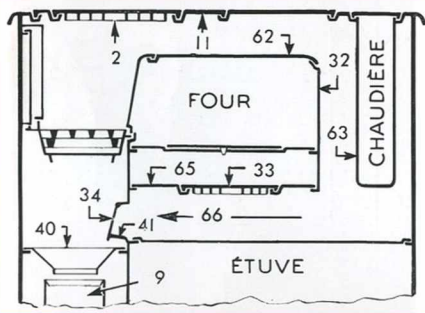
En outre, on a intérêt à avoir en permanence un récipient plein d'eau sur la table de cuisson. Cette eau servira pour la cuisine ainsi que l'eau de la chaudière. Cette dernière sera remplacée au fur et à mesure par de l'eau froide, pour éviter une détérioration pouvant être provoquée par un remplissage trop brusque.

Enfin, le tampon de chargement 2 (voir page 2) ne sert qu'au chargement de combustible et ne doit jamais être enlevé pour mettre les ustensiles en contact avec les flammes.

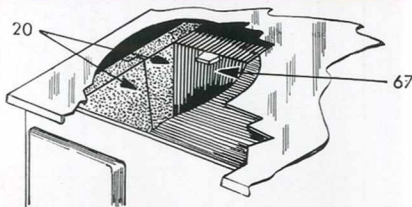
ENLÈVEMENT ET REMISE EN PLACE DE LA GRILLE
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



COUPE D'UNE CUISINIÈRE HERMÉTIC

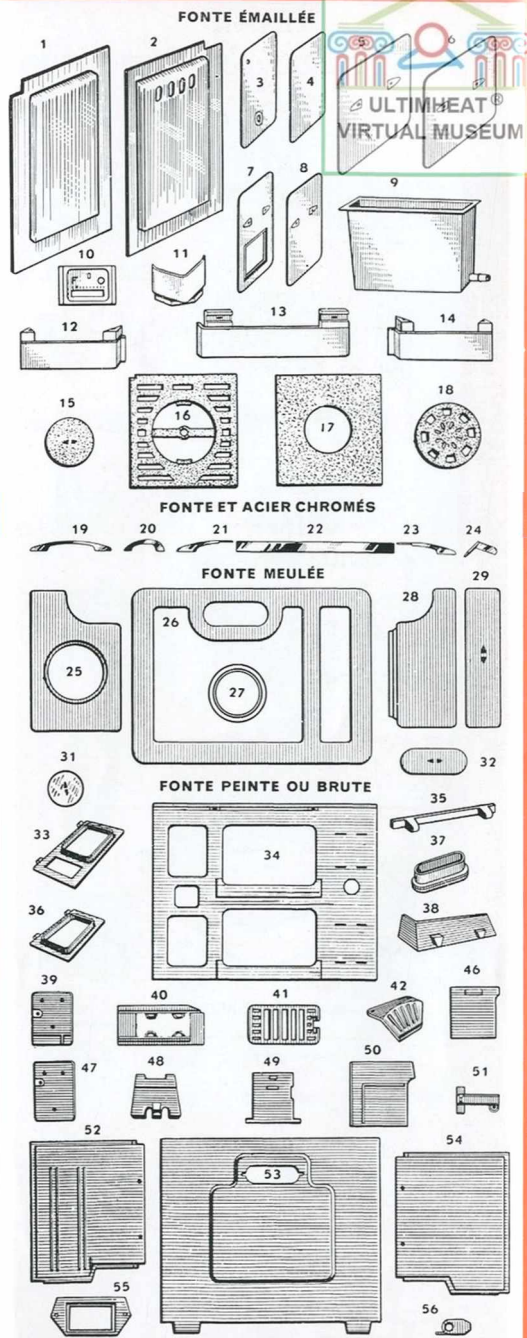


BRIQUETAGE DU FOYER



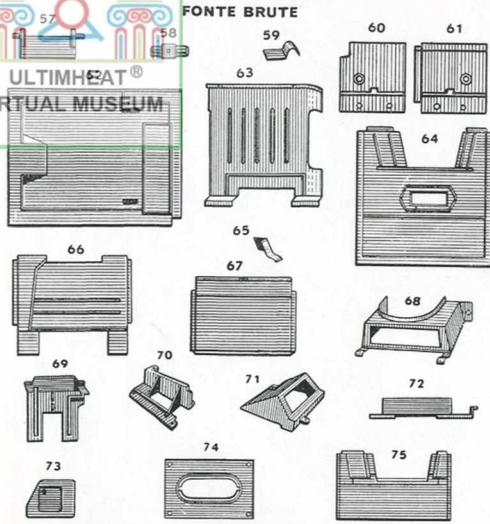
PIÈCES DÉTACHÉES

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
FONTÉ ÉMAILLÉE				
1	2594	Côté droit.	5920 à 7923	15,000
2	2588	Côté gauche.	—	14,500
3	11	Colonne supérieure.	—	1,700
4	12	Colonne inférieure.	—	1,700
5	7	Porte de four.	—	5,900
6	8	Porte d'étuve.	—	5,300
7	9	Porte de foyer.	—	2,000
8	10	Porte de cendrier.	—	2,278
9	47	Chaudière.	—	9,100
10	50	Plaquette ind. réglage volet air.	—	0,460
11	24	Pieds.	—	0,940
12	98	Socket latéral gauche.	—	2,196
13	1554	Socket avant.	—	3,222
14	97	Socket latéral droit.	—	2,208
15	1560	Tampon de 180 de ramonage.	—	0,810
16	40	Support de plat.	—	2,400
17	41	Dessous de four.	—	4,320
18	27	Sole tournante.	—	0,700
FONTÉ ET ACIER CHROMÉS				
19	4	Poignée porte four et étuve.	5920 à 7923	0,440
20	30	Poignée porte foyer et cendrier.	—	0,248
21	86	Embout gauche de barre devant.	—	0,464
22	36	Barre devant.	5920 et 7920 5921 et 5923 7921 et 7923	0,360
«	37	Barre devant.	—	0,400
23	99	Embout droit de barre devant.	5920 à 7923	0,460
24	18	Index de réglage d'air.	—	0,045
FONTÉ MEULÉE				
25	64	Coup de feu gauche.	5920 à 7923	5,900
26	51	Dessus.	5920 et 7920	11,200
«	54	Dessus.	5921 et 7921	11,100
«	617	Dessus.	5923 et 7923	14,400
27	43599	Rondelle 230 x 150.	5920 à 7923	1,440
28	65	Coup de feu droit.	—	3,700
29	1564	Couvercle de chaudière.	—	1,370
31	41376	Tampon de 150.	—	1,114
32	1563	Tampon de buse ovale.	—	0,432
FONTÉ PEINTE OU BRUTE				
33	5	Cadre de porte de foyer.	5920 à 7923	1,304
34	53	Façade.	—	11,600
35	1	Charnière porte four et étuve.	—	0,610
36	6	Cadre de porte de cendrier.	—	1,300
37	42	Buse ovale.	—	1,016
38	26	Protège-façade.	—	0,806
39	83	Contre-porte de foyer.	—	0,864
40	61	Support de foyer.	—	2,406
41	824	Grille.	—	1,834
42	75	Parabole droite.	—	2,020
46	2593	Réduction arrière.	—	2,200
47	85	Contre-porte de cendrier.	—	0,880
48	80	Garde-rôt.	—	0,330
49	73	Grille de face.	—	0,946
50	69	Derrière foyer bois.	—	1,264
51	825	Index de manœuvre de grille.	—	0,190
52	62	Dessous gauche.	5920 à 5923	5,800
53	31	Derrière.	—	17,600
54	63	Dessous droit.	—	5,400
55	79	Cadre de trappe de ramonage.	5920 à 7923	0,400
56	72	Loquet de grille de face.	—	0,036

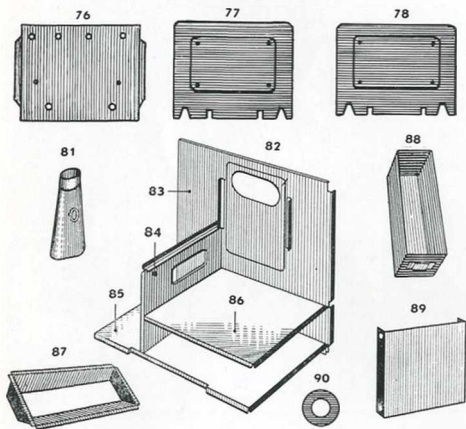


POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
DÉSIGNATION DE LA PIÈCE. N. T. C. 203

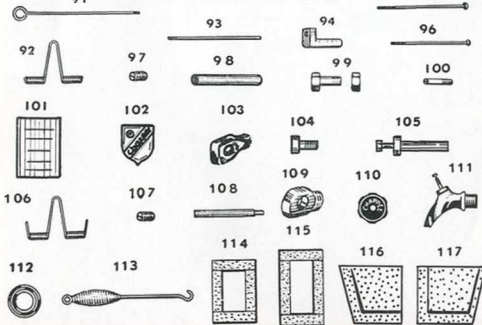
FONTES BRUTES



TOLE ÉMAILLÉE, PEINTE ET BRUTE



MATIÈRES DIVERSES



PIÈCES DÉTACHÉES

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
FONTES BRUTES				
57	78	Trappe de ramonage.	5920 à 7923	0,484
58	17	Plaquette de serrage ressort.	—	0,024
59	46	Couvre-tourillon de ramonage.	—	0,034
60	2500	Protège-côté avant.	—	2,300
61	2591	Protège-côté arrière.	—	2,200
62	2601	Dessus d'étuve.	5920 à 5923	8,200
63	67	Dessus de four.	5920 à 7923	4,906
64	52	Côté gauche de four et d'étuve.	5920 à 5923	7,950
65	1649	Couvre-tourillon départ direct.	5920 à 7923	0,044
66	66	Côté droit de four.	—	4,800
67	34	Derrière de four.	—	3,200
68	49	Cadre registre départ direct.	—	1,136
69	74	Gueulard.	—	1,630
70	41829	Boîte à air.	—	0,480
71	41831	Auvent de boîte d'air.	—	0,686
72	48	Registre de départ direct.	—	0,516
73	41830	Volet d'air.	—	0,284
74	1952	Encadrement de bus.	7920 à 7923	0,650
75	1957	Côté gauche de four.	—	3,300
TOLE ÉMAILLÉE PEINTE ET BRUTE				
76	2592	Protège-côté inférieur.	5920 à 7923	1,500
77	2	Contre-porte de four.	—	1,100
78	3	Contre-porte d'étuve.	—	1,000
81	43622	Mitre équipée.	—	1,000
82	2699	Carcasse (ensemble) comprenant :	7920 à 7923	11,100
83	1954	Derrière.	—	4,500
84	1955	Côté gauche d'étuve.	—	1,450
85	1953	Dessous de cuisinière.	—	2,900
86	2696	Dessus d'étuve.	—	2,200
87	29	Guide-cendres.	5920 à 7923	0,620
88	19	Cendrier.	—	1,300
89	28	Tôle protection de chaudière.	—	1,100
90	81	Plaquette d'étanchéité.	—	0,040
MATIÈRES DIVERSES				
91	43	Tige de commande de registre	5920 à 7923	0,100
92	1651	Ressort de porte de four.	—	0,110
93	32	Axe de porte de four-étuve.	—	0,130
94	21	Mentonnet de fermeture.	—	0,030
95	16	Axe de porte de foyer.	—	0,075
96	14	Axe de porte de cendrier.	—	0,075
97	42837	Vis blocage poignée foyer-cend.	—	0,002
98	20	Rouleau de grille.	—	0,125
99	42838	Boulon réglage de mentonnet.	—	0,007
100	35	Vis de butée de mentonnet.	—	0,002
101	2722	Plaquette signalétique.	—	0,005
102	43632	Ecusson.	—	0,025
103	43625	Céilillon de registre.	—	0,007
104	1652	Vis à tête cylindrique.	—	0,002
105	1353	Axe d'embout de barre.	—	0,010
106	1815	Ressort de porte d'étuve.	—	0,115
107	957	Vis d'arrêt-axe porte four-étuve.	—	0,002
108	57	Axe de manœuvre de grille.	—	0,050
109	2349	Céilillon de décrochage.	—	0,015
110	40894	Manette de robinet.	—	0,013
111	40893	Robinet.	—	0,310
112	41920	Rosace de robinet.	—	0,003
113	42115	Tisonnier.	—	0,090
114	15	Amiante de porte de foyer.	—	0,045
115	13	Amiante de porte de cendrier.	—	0,060
116	2664	Brique latérale avant.	—	1,900
117	2665	Brique latérale arrière.	—	1,860

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

N. T. C. 203

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

R. C. Seine 54 B 3289

P. & D. PUTEAUX

353-D-35-2-55



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

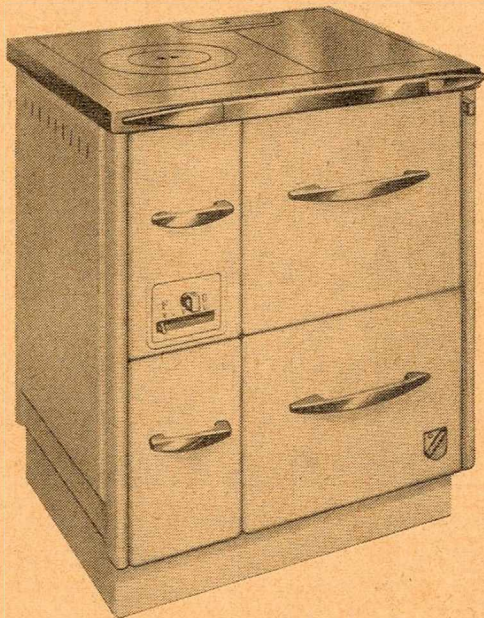
Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. Kléber 22-50 (15 lignes)
- 34-00 (groupes)
- 44-30 (groupes)
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



"Chappée"

Cuisinière "HERMETIC"

de 70 cm. de large, à feu continu, sans chaudière
Extérieur fonte. Intérieur fonte et acier
N° 7936



Largeur : 70 cm. - Profondeur : 53 cm. Hauteur : 80 cm. Poids approx. d'expédition : 175 Kg.
Pour compléter la gamme de ses fabrications, la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE présente :
La cuisinière "HERMETIC" n° 7936 de 0 m 70 de large, sans chaudière.

C'est un appareil de très haute qualité pouvant être placé dans une cuisine de petites dimensions. Il possède tous les avantages qui ont fait la réputation des cuisinières "HERMETIC" CHAPPÉE, à savoir :

- un foyer briqueté d'une parfaite tenue,
- une montée rapide en température,
- une grande souplesse de fonctionnement,
une surface de travail entièrement utilisable,
- des côtés baquetés facilitant la circulation d'air,
- le chauffage d'un local de 50 à 70 m³,
- une très grande facilité de nettoyage,
- un haut rendement.

Pour tous renseignements complémentaires, se reporter à la notice technique C. 203 sur les cuisinières "HERMETIC".

(La cuisinière n° 7936 est dérivée de la cuisinière n° 7920, chaudière en moins).

Additif à la Notice Technique C 203

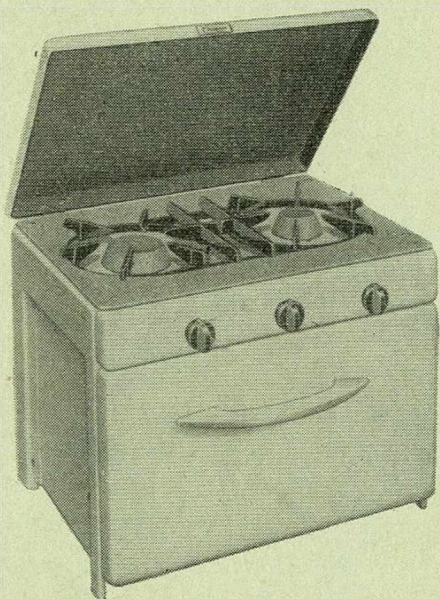
**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

Société Anonyme - Capital 520 000 000 de Francs
 8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. : KLÉber 22-50 (15 lignes)
 - 34-00 (groupées)
 - 44-30
 Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social, 8, Place d'Iéna, PARIS



RÉCHAUD-FOUR "Chaparrée"

TOUS GAZ, 2 FEUX, N° 2270



Le réchaud-four n° 2270 est un robuste appareil en fonte émaillée, de lignes modernes, qui convient parfaitement à une famille de 2 à 3 personnes. Il est équipé pour fonctionner à tous les gaz.

On remarquera particulièrement le grand volume de son four, dont les parois en fonte émaillée assurent une cuisson sans défaut.

Son entretien est pratiquement nul et il offre une parfaite sécurité de marche.

Réchaud : Largeur 470 m/m Profondeur 360 m/m Hauteur totale 415 m/m Poids approx. 45 kg.

Four : Largeur 400 m/m Profondeur 315 m/m Hauteur 195 m/m - Volume 24 dm³.

DESCRIPTION

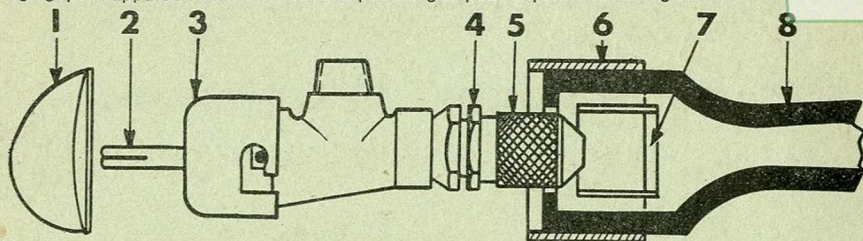
Ce réchaud-four comporte :

- 1 brûleur lent et 1 brûleur rapide, avec chapeaux s'enlevant instantanément,
- 1 table de travail avec grilles amovibles,
- 1 cuvette libérée de tout organe,
- 1 four avec porte abattante, gril nickelé et sole de four amovible émaillée masse avec trous pour allumage,
- 1 couvercle en tôle émaillée,
(sur demande et avec moins-value l'appareil peut être livré sans couvercle).
- des injecteurs réglables offrant la possibilité d'utiliser cet appareil à tous les gaz,
- des robinets très accessibles,
- 2 olives porte-caoutchouc :
 - une pour le gaz de ville, gaz naturel ou air propané et,
 - une, plus petite, se vissant sur la précédente pour les gaz Butane ou Propane.

NOTA — Au départ de l'usine, l'appareil est réglé soit au gaz Butane ou Propane, soit au Gaz de Ville (une étiquette mentionnant le gaz de réglage est collée sur l'appareil - Lorsque le réchaud est réglé Gaz de Ville, l'olive butane est fixée à une grille à l'aide d'un fil de fer).

MISE EN SERVICE

Après avoir raccordé le réchaud à la canalisation de gaz, si sera indispensable de procéder au réglage, si l'appareil livré ne fonctionne pas au gaz pour lequel il a été réglé.



RÉGLAGE DU GAZ

— **POUR LES BRULEURS DE DESSUS** : Les manettes 1 seront enlevées en les tirant à soi, ainsi que le bandeau après avoir dévissé les deux vis qui le fixent.

— **POUR LE BRULEUR DE FOUR** : Pour atteindre l'injecteur réglable du four, il faut enlever la sole de four.

— **Pour le Butane ou le Propane** : Le chapeau 5 de l'injecteur tous gaz sera vissé à fond après avoir eu soin de débloquer le contre-écrou 4;

— **Pour le Gaz de Ville, l'Air Propane ou le Gaz Naturel** : Après avoir ouvert en grand le robinet, le chapeau d'injecteur 5 sera vissé pour diminuer le débit ou dévissé pour l'augmenter jusqu'à ce que l'on obtienne un débit équivalent à celui indiqué sur le tableau ci-dessous. (On vérifiera les débits au compteur à l'aide d'une montre).

Une fois le débit obtenu, le chapeau 5 sera bloqué par le contre-écrou 4.

NOTA — Il est indispensable de ne pas intervenir les injecteurs réglables, car les gicleurs des aiguilles ont des diamètres différents.

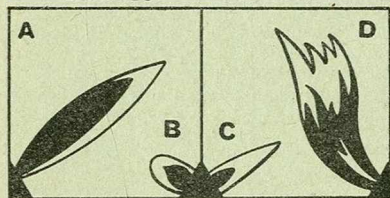
	Calories heure	Diamètre perçage aiguille	DÉBITS HORAIRES EN LITRES				
			Gaz de Ville à 4500 c.		Butane Propane	Gaz Naturel	Air prop. à 6500 c.
Brûleur lent	1950	65	480	535	52	195	300
» rapide	2600	85	635	715	90	260	415
» four	2200	85	540	605	90	250	375

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

RÉGLAGE DE L'AIR

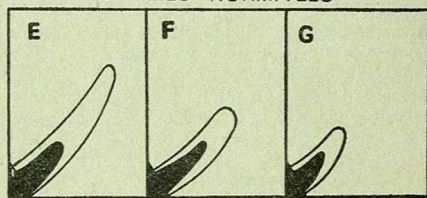
Le réglage de l'air s'obtient à l'aide d'une bague à ressort 6 qui obstrue plus ou moins le trou d'arrivée d'air 7 qui se trouve sur la pipe du brûleur 8.

FLAMMES ANORMALES



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

FLAMMES NORMALES



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

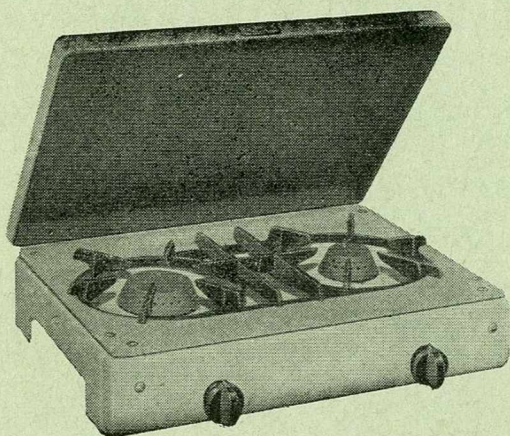
ATTENTION — A la mise en service du four il est nécessaire, de le faire chauffer pendant une heure avant d'y introduire des aliments, ceci à seule fin d'évacuer les fumées produites par l'échauffement des peintures.

ENTRETIEN

Le seul entretien de ce réchaud est le graissage de la clé du robinet. Il suffit de tirer à soi la manette 1 du robinet, d'enlever le capot 3 (comme une ampoule à baïonnette) et de tirer la clé du robinet par la queue 2. De la graisse spéciale sera étendue sur la clé en ayant soin de ne pas obstruer le trou.

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) Tél. KLÉBER 22-50 (15 lignes)
Salles d'Exposition: 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social: 8, Place d'Iéna, PARIS

RÉCHAUD-PLAT "Chapnée"

TOUS GAZ, 2 FEUX, N° 2070

Le réchaud-plat n° 2070 est un robuste appareil en fonte émaillée, de lignes modernes, qui convient parfaitement à une famille de 2 à 3 personnes. Il est équipé pour fonctionner à tous les gaz. Son entretien est pratiquement nul et il offre une parfaite sécurité de marche.

Largeur 470 m/m - Profondeur 360 m/m - Hauteur totale 130 m/m Poids approximatif 16 kg.

DESCRIPTION

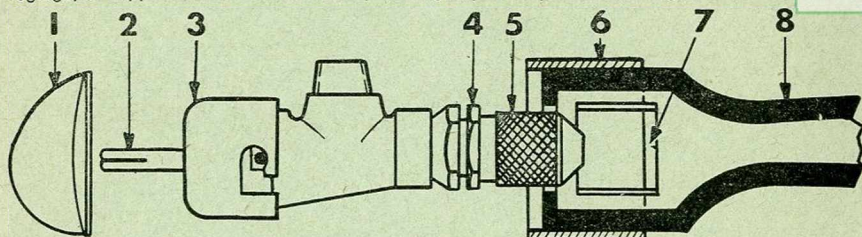
Ce réchaud-plat comporte :

- 1 brûleur lent et 1 brûleur rapide, avec chapeaux s'enlevant instantanément,
- 1 table de travail avec grilles amovibles,
- 1 cuvette libérée de tout organe,
- 1 couvercle en tôle émaillée,
(sur demande et avec moins-value l'appareil peut être livré sans couvercle).
- des injecteurs réglables offrant la possibilité d'utiliser cet appareil à tous les gaz,
- des robinets très accessibles,
- 2 olives porte-caoutchouc :
 - une pour le gaz de ville, gaz naturel ou air propané et,
 - une, plus petite, se vissant sur la précédente pour les gaz Butane ou Propane.

NOTA — Au départ de l'usine, l'appareil est réglé soit au gaz Butane ou Propane, soit au Gaz de Ville (une étiquette mentionnant le gaz de réglage est collée sur l'appareil. Lorsque le réchaud est réglé Gaz de Ville, l'olive butane est fixée à une grille à l'aide d'un fil de fer).

MISE EN SERVICE

Après avoir raccordé le réchaud à la canalisation de gaz, il sera indispensable de procéder au réglage, si l'appareil livré ne fonctionne pas au gaz pour lequel il a été réglé.



RÉGLAGE DU GAZ

Les manettes 1 seront enlevées en les tirant à soi, ainsi que le bandeau après avoir dévissé les deux vis qui le fixent.

— **POUR LE BUTANE OU LE PROPANE** : Le chapeau 5 de l'injecteur tous gaz sera vissé à fond après avoir eu soin de débloquer le contre-écrou 4 ;

— **POUR LE GAZ DE VILLE, L'AIR PROPANE OU LE GAZ NATUREL** : Après avoir ouvert en grand le robinet, le chapeau d'injecteur 5 sera vissé pour diminuer le débit ou dévissé pour l'augmenter jusqu'à ce que l'on obtienne un débit équivalent à celui indiqué sur le tableau ci-dessous.

(On vérifiera les débits au compteur à l'aide d'une montre).

Une fois le débit obtenu, le chapeau 5 sera bloqué par le contre-écrou 4.

NOTA — Il est indispensable de ne pas intervenir les injecteurs réglables, car les gicleurs des aiguilles ont des diamètres différents.

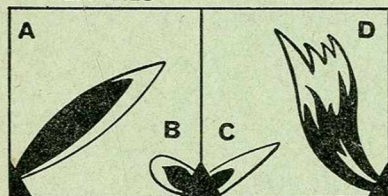
	Calories heure	Diamètre perçage aiguille	DÉBITS HORAIRES EN LITRES				
			Gaz de Ville à 4500 c. à 4000 c.		Butane Propane	Gaz Naturel	Air prop. à 6500 c.
Brûleur lent	1950	65	480	535	52	195	300
» rapide	2600	85	635	715	90	260	415

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

RÉGLAGE DE L'AIR

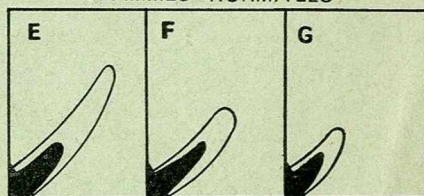
Le réglage de l'air s'obtient à l'aide d'une bague à ressort 6 qui obstrue plus ou moins le trou d'arrivée d'air 7 qui se trouve sur la pipe du brûleur 8.

FLAMMES ANORMALES



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

FLAMMES NORMALES



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

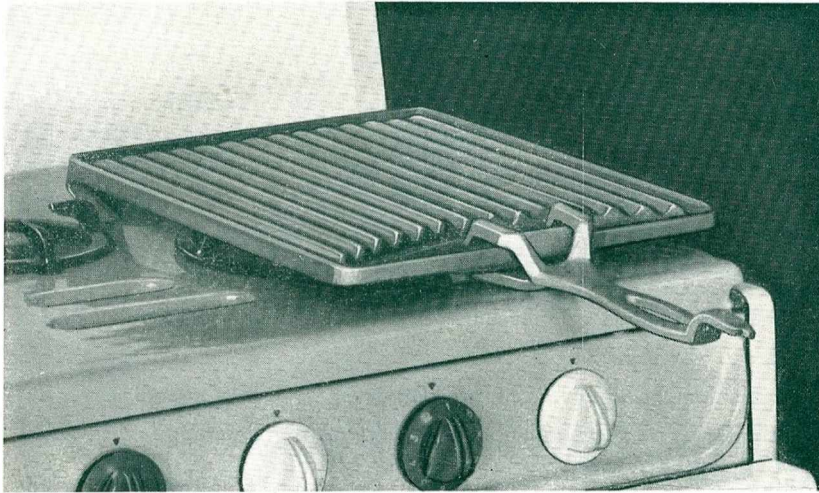
ENTRETIEN

Le seul entretien de ce réchaud est le graissage de la clé du robinet. Il suffit de tirer à soi la manette 1 du robinet, d'enlever le capot 3 (comme une ampoule à baïonnette) et de tirer la clé du robinet par la queue 2. De la graisse spéciale sera étendue sur la clé en ayant soin de ne pas obstruer le trou.

GRILLOIR DE CONTACT

Chapnée

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE



Les meilleures grillades

pouz le goût

pouz la santé

pouz le budget

**grâce au meilleur grilloir
de contact**

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

POUR BIEN EMPLOYER LE GRILLOIR DE CONTACT

Chapée

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE

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

MODE D'EMPLOI

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



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de : 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'ÉNA, PARIS (XVII^e)

PARIS, le 22 JANVIER 1955

Adresse Télégraphique
SOGÉFONTE-34-PARIS

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

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ
APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)
BELVOYE (JURA)
BOULOGNE S/MER (P.D.E.C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)

GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS

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

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

Chèques Postaux
PARIS 190-45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE-CAO.
R. C. SEINE 54 B 3289

Monsieur et Cher Client,

En ce début d'année, l'intérêt se reporte déjà sur les appareils de cuisine au gaz. Les indications que nous avons permettent même d'affirmer que, cet hiver, sans attendre le SALON des ARTS MENAGERS, les usagers font, dès à présent, leur choix parmi les réchauds et cuisinières présentés sur les marchés.

Pour vous permettre de disposer en temps opportun des modèles de notre marque, nous ne saurions trop vous recommander de prendre, dès maintenant, vos dispositions.

Le succès de notre gamme SANIBLOC, en effet, ne se ralentit pas: l'agrément de la table de travail, la facilité de nettoyage de la cuvette et du moufle de four amovible sont des avantages qui la classent en tête de toute la production française actuelle.

Dans la série des cuisinières, nos deux blocs, de présentation identique: N° 2576 (gaz) et N° 5578 (charbon), ainsi que notre cuisinière mixte N° 5830 ont recueilli, par leur conception et leurs qualités techniques, tous les suffrages des utilisateurs.

L'écusson qui figure dorénavant sur tous les appareils de cuisine "CHAPPEE" est, sans conteste, l'insigne de modèles particulièrement appréciés.

Nous nous tenons à votre entière disposition pour exécuter, dans les moindres délais, les commandes que vous voudrez bien nous remettre et nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

P.S. - Par ailleurs, nous vous rappelons que nos RADIAVECTEURS en fonte constituent le meilleur chauffage d'appoint actuellement connu.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de : 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

TÉLÉPHONE

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

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

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

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

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

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

Chèques Postaux
PAR S 190-45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE-CAO
R. C. SEINE 54 B 3289

PARIS, le 18 MARS 1955

Monsieur et Cher Client,

Nous avons l'honneur de vous faire part de plusieurs modifications qui affectent les appareils de cuisine de notre fabrication :

NOUVEAU PRIX DE LA CUISINIÈRE MIXTE N° 5830 :

Nous sommes heureux de vous signaler qu'à PARTIR DU 14 MARS 1955, les prix de la cuisinière mixte N° 5830 sont modifiés comme suit :

- Cuisinière N° 5830 avec chaudière Frs 69.750.-
- Cuisinière N° 5830 sans chaudière Frs 67.400.-

Cette baisse de prix met cet appareil de grand luxe, constitutif d'ensembles de cuisine modernes, à la portée d'un nombre d'usagers plus étendu et doit vous assurer un supplément d'activité.

CUISINIÈRES "HERMETIC" N° 5920/21/23 - N° 7920/21/23 :

Ces cuisinières de la Série "HERMETIC" sont livrées dorénavant avec pignons baquetés, plus esthétiques, et côté gauche de foyer en brique réfractaire, donc pratiquement inusable.

Cette nouvelle présentation entraîne les changements de numéros suivants, mais sans changement de prix pour cette amélioration très appréciable :

- Le N° 5910 devient le N° 5920 Le N° 7910 devient le N° 7920
- 5911 " 5921 7911 " 7921
- 5913 " 5923 7913 " 7923

Vous voudrez bien trouver, ci-joint, la notice technique C-203 sur ces nouveaux modèles, notice que nous vous recommandons d'insérer dans notre nouveau catalogue.

.../...



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

CUISINIÈRES N° 7803/06/16 - N° 4008/18 SANS CHAUDIÈRE :



Ces cuisinières peuvent être fournies avec ou sans chaudière.

La formule "sans chaudière" abaisse de façon sensible le prix, déjà très intéressant, de ces appareils dont la réputation n'est plus à faire.

Les prix des cuisinières de ces modèles "sans chaudière" sont les suivants :

	Couleur	Blanc
7803	Frs 18.580.-	17.290.-
7806	Frs 21.680.-	22.620.-
7816	Frs 23.900.-	24.930.-
4008 (Normale	Frs 27.220.-	28.340.-
(Luxe	Frs 29.200.-	30.390.-
4018 (Normale .	Frs 30.950.-	32.210.-
(Luxe	Frs 32.950.-	34.270.-

BUANDERIES-CUISEURS EMAILLEES :

Indépendamment de la gamme des buanderies figurant à notre catalogue, nous pouvons fournir désormais des buanderies avec couvercle et chaudière émaillés intérieurement.

Les suppléments de prix pour l'émaillage sont les suivants :

Litres	Emaillage							
	30	40	50	60	70	85	100	120
- de la cuisinière	1220	1240	1580	1680	1740	2680	2740	2880
- du couvercle	250	260	300	320	370	420	420	490

Nous attirons votre attention sur le fait que l'émaillage ne peut être exécuté que sur des pièces absolument neuves, sortant de fonderie. Il ne nous serait donc pas possible de l'effectuer sur des buanderies déjà en magasin ou en service chez les usagers.

FABRICATIONS SUPPRIMÉES :

Nous vous confirmons que les appareils ci-après sont définitivement supprimés de notre catalogue :

- Cuisinière à gaz de ville Série "SANIT" N° 2572
- Cuisinière à gaz butane Série "SANIT" N° 2573
- Cuisinière mixte gaz ville-four électr. "SANIT" N° 2610
- Cuisinière mixte propane-four électr. "SANIT" N° 2611
- Cuisinière toute électrique, Série "SANIT" N° 1245
- Cuisinière Série "MARINE ou BERRY" N° 7002
- Poêle Parisien N° 7043

Dévoués à vos ordres, nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Chèques Postaux
PARIS 190-45

TÉLÉPHONE

KLÉBER 22-50

34-00

44-30

(15 LIGNES GROUPEES)

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE-CAO.
P. C. SEINE 54 B 3289

PARIS, le 6 DECEMBRE 1955

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ

APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOINÉ (SARTHE)

BELVOYE (JURA)

BOULOGNE-SUR-MER (P.D.E.C.)

CLACY (AISNE)

DAX (LANDES)

GARGENVILLE (SEINE & OISE)

LE CATEAU (NORD)

NOYON (OISE)

PARIS

PORT-BRILLET (MAYENNE)

POUILLY-SUR-SAONE (CÔTE D'OR)

ST MICHEL (AISNE)

SEURRE (CÔTE D'OR)

SOISSONS (AISNE)

DÉPÔTS DE VENTE

Dans les principales villes
de France et de l'Étranger.

Monsieur et Cher Client,

Nous avons le plaisir de vous adresser, ci-joint, une documentation sur les appareils tous gaz de notre nouvelle gamme "CHAPPEE 1956".

Si vous voulez bien examiner nos brochures, - et nous vous en remercions par avance -, vous serez sans doute rapidement convaincu que le lancement de ces nouveaux appareils est un évènement important.

Par les perfectionnements techniques qu'ils comportent, par l'élégance très sûre de leurs formes nouvelles, ils vont occuper sur le marché une situation privilégiée dont nous aimerions que vous soyez parmi les premiers bénéficiaires.

Vous remarquerez particulièrement :

- Le nouveau principe de fabrication d'une exceptionnelle robustesse, grâce au châssis embouti, soudé électriquement et entièrement émaillé masse, garantie de longévité encore jamais donnée aux usagers.
- Leur facilité d'installation (tube d'arrivée orientable), leur facilité d'entretien (cuvette CHAPPEE) et la parfaite accessibilité de tous les organes, notamment des injecteurs réglables tous gaz et des bagues d'air.
- Les caractéristiques uniques du four, tant au point de vue culinaire qu'au point de vue commodité d'emploi et d'entretien.
- Enfin, un nouvel emballage en bois armé de protection efficace et si pratique à . . . déballer.

Vous penserez peut-être qu'il est facile d'énumérer de tels avantages, mais que la moindre preuve serait la bienvenue.

.../...



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Sans attendre que les appareils aient répondu par eux-mêmes, nous pouvons vous indiquer qu'une des raisons essentielles de notre certitude provient du fait que nous venons de doter notre Usine du CATEAU de nouveaux moyens de production qui en font l'Usine la plus puissante et la plus moderne de France. C'est une incomparable garantie de qualité.

Un dernier mot, le meilleur peut-être : LE PRIX ! Il se passe de commentaires.

Ces appareils sont livrables avec un DELAI de DEUX à TROIS SEMAINES.

Restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, et espérant pouvoir bénéficier très prochainement de la faveur de vos ordres, nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

P.S. - Depuis l'impression de notre Notice Technique C-105, nous avons procédé, pour ces appareils, à d'ultimes aménagements en vue d'en perfectionner les conditions de livraison : nous vous les indiquons dans la feuille complémentaire jointe à la Notice.