

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

Chauxrée

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI^{ME}

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



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 à la commande). 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
Larg. mm	920	380	360	Conten.	d'exp.
Prof. —	615	415	360	6	appr.
Haut. —	800	260	170	litres	204 kgs

Table-timbre en grani-porcelaine « JD » n° 3601 (modèle déposé), d'une seule pièce, à bords droits, avec égouttoir attachant à gauche et 2 compartiments. Poids approx. : 100 kgs. Robinetterie mélangeuse à bec déverseur articulé et demi-raccords d'alimentation de 8 mm., n° 4006. Meuble en ébénisterie finement laqué blanc n° 6600. 3 portes, socle démontable.

Cet ensemble peut être aussi réalisé avec :
— une table-évier « Belvoys » et un meuble n° 6600
ou
— une table-évier « Pouilly » et un meuble n° 6601.



ENSEMBLE DE CUISINE

TABLE-ÉVIER "POUILLY" — CUISINIÈRE A GAZ N° 2574 — CUISINIÈRE A CHARBON N° 5578

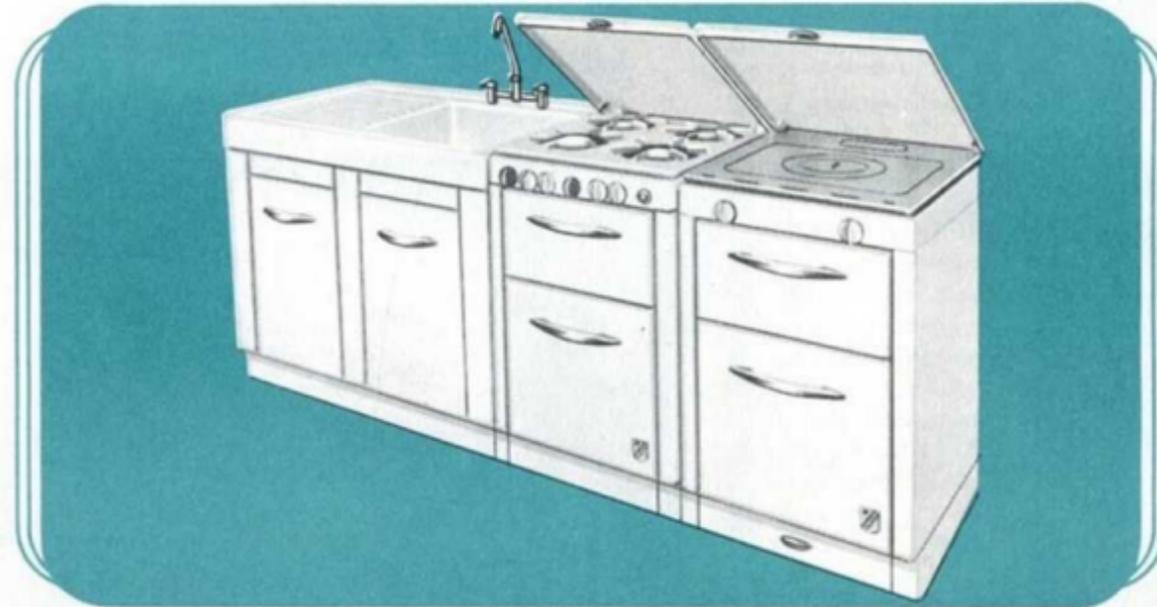


Table-évier en grani-porcelaine « JD » n° 3524 (modèle déposé), d'une seule pièce, à bords droits avec égouttoir attachant à droite (n° 3525) ou à gauche (n° 3524). Poids approximatif : 53 kgs. Robinetterie mélangeuse à bec déverseur articulé et demi-raccords d'alimentation de 8 mm., n° 4006. Meuble en ébénisterie finement laqué blanc n° 6601. 2 portes, socle démontable. Cet ensemble peut être aussi réalisé avec une table-timbre « Boulogne » ou « Belvoys » et un meuble n° 6600.

La cuisinière 4 feux « Sanibloc », n° 2576, à gaz de ville (estampillée NF.-A.T.G.), ou 2574 tous gaz, 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 « Belvoys », « Pouilly » ou la table-timbre « Boulogne ». Les descriptions de ces deux cuisinières sont données à l'intérieur de ce dépliant.





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

SÉRIE SANIBLOC

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

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

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

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



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

	Appar.	Four à rôtir	Four-Grilliroir	Poids
Larg. mm	525	340	335	d'expédit.
Prof. mm	375	440	440	approx.
Haut. mm	800	290	110	95 kgs.

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



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

Largueur	mm 590	Four : Largueur	mm 350
Profondeur	405	Profondeur	309
Hauteur	440	Hauteur	292
Poids approximatif d'expédition : 72 kgs			

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



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

	Appar.	Four	Vol. chauffé	Poids
Larg. mm	525	345	40	d'expédit.
Prof. mm	375	430	à	approx.
Haut. mm	800	270	60 m ³	165 kgs



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

★ Au verso de ce catalogue, nous vous présentons nos radiateurs "Chaparrée" qui, dès leur parution, ont obtenu un grand succès et dont le chauffage efficace par convection, joint à l'agrandissement de la radiateur, a été unanimement apprécié.

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



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

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

LES FOURS DES CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS "SANIBLOC" SONT ENTièrement CALORIFUGÉS. CHAQUE RÉCHAUD "SANIBLOC" TOUS GAZ est utilisable pour tous les gaz, (Gaz de Ville, Butane, Propane, Gaz Naturel, Air 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.

RÉCHAUDS - FOURS FONTE
3 FEUX "SANIBLOC"
N° 2287 - 2288 TOUS GAZ
Estampillées N.F.-A.T.G.



N° 2287 - Sans grilliroir. - N° 2289 - Avec grilliroir. Avec couvercle, émaillé blanc. Poignées chromées. Tous gaz (ville - but-prop. - natur. - air prop.). Nature du gaz à préciser à la commande.

Larg. mm	550	Four : Larg. mm	350
Prof. mm	360	Prof. mm	300
Haut. mm	440	Haut. mm	295
Poids approximatif d'expédition : 65 kgs			

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



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

Largueur	mm 550
Profondeur	360
Hauteur	132
Poids approximatif d'expédition : 23 kgs	

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



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

Largueur	mm 590
Profondeur	405
Hauteur	132
Poids approximatif d'expédition : 28 kgs	

RÉCHAUD-FOUR FONTE
3 FEUX "SANIBLOC"
N° 2281 TOUS GAZ
Estampillée N.F.-A.T.G.



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

Larg. mm	590	Four : Larg. mm	350
Prof. mm	405	Prof. mm	300
Haut. mm	440	Haut. mm	295
Poids approximatif d'expédition : 71 kgs			

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



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

Largueur	mm 2816	2820
Profondeur	mm 330	300
Haut. mm	340	340
Poids approx. d'expéd. kgs 111 112		

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

A GAZ BUTANE - A GAZ PROPANE
Certificat de qualité

A GAZ NATUREL - A AIR PROPANÉ
Certificat de qualité



Radiavecteurs, avec ou sans plateau de parquet, tout fonte émaillée Bambou ou Blanc. Grande puissance massique. Encombrement réduit. Solidité à toute épreuve. Ils donnent à l'usager l'agrément de la radiation, l'efficacité de la convection et l'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 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			3 éléments	5 éléments	7 éléments
Hauteur totale		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			44	61	76



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

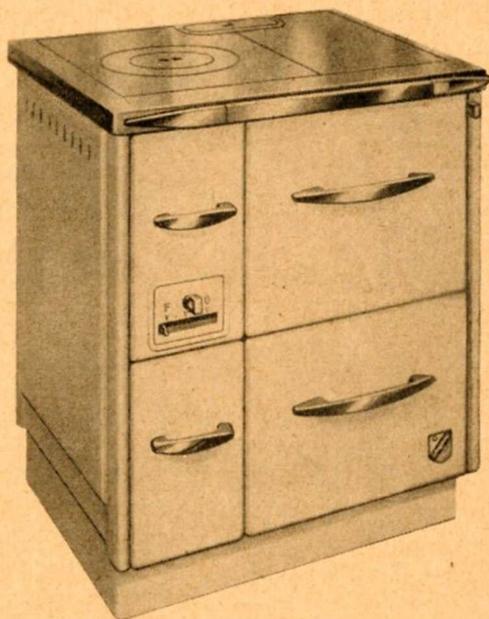
Société Anonyme - Capital 528.000.000 de Francs
8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. 24.00 (15 lignes) - 44.30 (groupées)
Salles d'Exposition : 170, Faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



"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).

Annexé à la Notice Technique C 203



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS CHAPPÉE-ÉTABLISSEMENTS NANQUETTE-FONDERIES CALORIA-FONDERIES ET ÉMAILLIERIES DUPONT
FONDERIES ET ÉMAILLIERIES 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 (XVI^e)

PARIS, le 22 JANVIER 1955



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"

ENGRÈNAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)
BELVOYE (JURA)
BOULOGNE S/MER (P.D.C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE-LOISE)
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 DE VENTE
Dans les principales villes
de France et de l'Étranger.

Chèques Postaux
PARIS 190-45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE-CAO

RC 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 le marché.

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



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 S/MER (PDE 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)

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

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

PARIS, le 18 MARS 1955

Chèques Postaux
PARIS 190-48

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

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.

CUISINIÈRES N° 7803/06/16 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 :

	<u>Couleur</u>	<u>Blanc</u>
7803	Frs 16.580.-	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	30	40	50	60	70	85	100	120
	Frs							
<u>Emaillage</u>								
- de la chaudière	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 SUPPRIMEES :

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

Dévouées 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

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

PARIS, le 12 MAI 1955



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.O.C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE-ET-OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS
PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY-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
PARIS 190-45

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

Monsieur et Cher Client,

Notre Représentant, Monsieur Etienne JACOB, vient, pour des raisons personnelles, de nous remettre sa démission.

Nous allons nommer, très prochainement, un nouveau Représentant et nous vous informerons aussitôt de sa date d'entrée en fonction.

D'ici là, nous vous serions reconnaissants de vouloir bien adresser provisoirement toutes vos correspondances à notre Siège Social :

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, Place d'Iéna

PARIS (XVI^e) - Tél. Kléber 44-30

Pendant cet intérim, les Services de notre Société continueront à être à votre entière disposition et nous répondrons immédiatement au désir que vous pourriez exprimer de recevoir la visite d'un délégué de notre Siège Social pour régler toute affaire qui, à votre avis, ne pourrait l'être par lettre.

Veuillez agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE



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'ÉNA, PARIS (XVI^e)

PARIS, le 12 MAI 1955

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

Chèques Postaux
PARIS 190-45

RÉP DES PRODUCTEURS
7805 SEINE C.A.O.
R. C. SEINE 54 B 3289

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 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 l'avantage de vous adresser, ci-joint, trois vignettes représentant chacune une nouvelle création de notre Société, ainsi qu'un additif rectificatif à nos tarifs en vigueur comportant notamment le prix de ces appareils.

- RECHAUD PLAT N° 2070 :

Ce réchaud plat, sobre, pratique et robuste, allié à un fonctionnement parfait à tous les gaz, l'avantage d'un prix des plus avantageux.

Il peut être livré actuellement SOUS QUINZE JOURS ENVIRON.

Sa présentation, comme son prix modique, vous permettront très certainement d'intéresser votre clientèle.

- RECHAUD-FOUR N° 2270 :

De même conception que le réchaud plat N° 2070, ce réchaud-four se présente sous forme d'un bloc moderne avec grilles noires mobiles. Il possède un très grand four.

Cet appareil tous gaz est offert également à un prix très étudié.

Son délai de livraison est d'UN MOIS ENVIRON.

- CUISINIÈRE HERMETIC N° 7936 :

Cette cuisinière à charbon, en tôle et fonte, complète notre série "HERMETIC" qui a, depuis son lancement, recueilli le meilleur succès auprès de nos clients comme des usagers.

Sa profondeur en permet l'alignement avec le bloc-eau des cuisines modernes.

Elle est présentée, comme nos autres modèles "HERMETIC", avec pignons baquetés et côté gauche de foyer en briques réfractaires, pratiquement inusable.

x x
x

Nous sommes heureux de porter à votre connaissance les deux modifications suivantes qui concernent certains de nos appareils.

1°) - NOUVEAU PRIX DE LA CUISINIÈRE N° 5085 :

Nous avons décidé de modifier comme suit les prix de cette cuisinière :

Cuisinière N° 5085	<u>AVEC</u> chaudière	Frs 49.570.-
"	<u>SANS</u> "	Frs 47.350.-

Nous sommes certains que cette baisse saura intéresser ceux de vos clients qui recherchent une cuisinière à charbon de grande taille, en tôle, de forme bloc et à dessus affleurant.

2°) - THERMOSTAT INCORPORABLE POUR RADIAVECTEUR :

Nous avons mis au point une formule de thermostats qui peuvent s'adapter directement sur les valves N° 630 et 640 de nos radiavecteurs.

Ce thermostat évite donc la pose de la tuyauterie cuivre qui relie le thermostat d'ambiance, ancien modèle, au radiavecteur.

Nous restons toujours dévoués à vos ordres et vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie

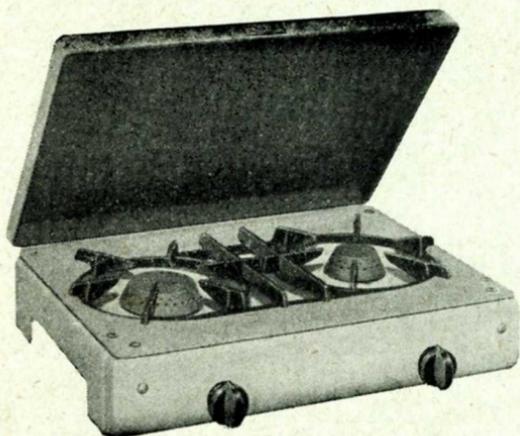
**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

Société Anonyme - Capital 538.000.000 de Francs
 8, Place d'Iéna - PARIS (XVI^e) - Tél. KLéber 22-50 (15 lignes)
 - 34-00 (groupées)
 - 44-30 (groupées)
 Salles d'Exposition : 170, faub. St-Honoré et au Siège Social : 8, Place d'Iéna, PARIS



RÉCHAUD-PLAT "Chaparrée"

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

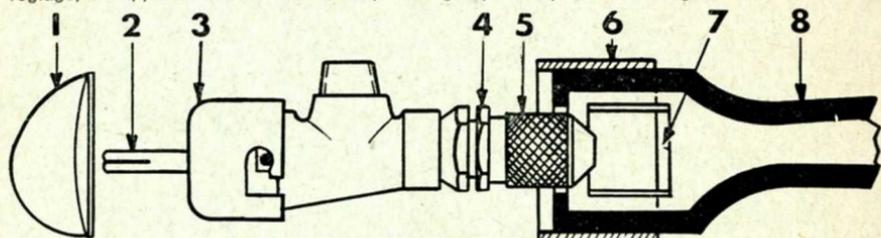
Ce réchaud-plat comporte :

- 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.

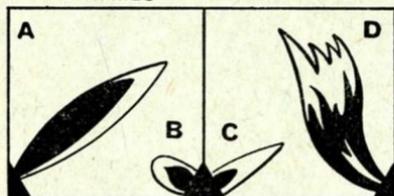
	Calories heure	Diamètre perçage aiguille	DÉBITS HORAIRES EN LITRES				
			Gaz de Ville à 4500 c.	Butane Propane à 4000 c.	Gaz Naturel	Air prop. à 6500 c.	
Brûleur lent	1950	65	480	535	52	195	300
» rapide	2600	85	635	715	90	260	415

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

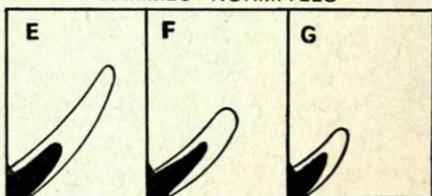
Le réglage de l'air s'obtient à l'aide d'une bague à ressort qui obstrue plus ou moins le trou d'arrivée d'air 7 qui se trouve sur la pipe du brûleur 8.

FLAMMES ANORMALES



- A. Flamme très longues et bruyantes : pression de gaz trop forte ;
 B. Flamme 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.

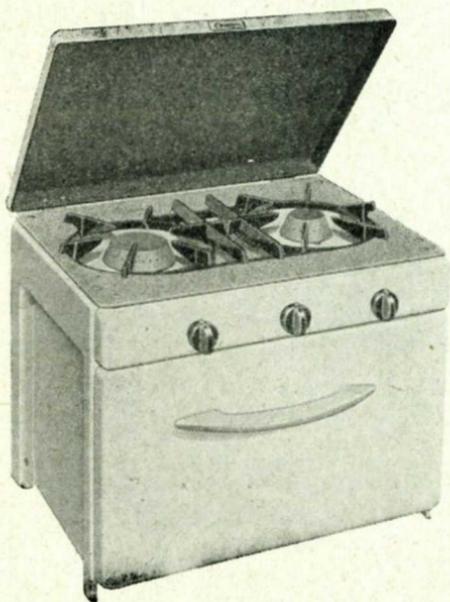
**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

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



RÉCHAUD-FOUR "Chapée"

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

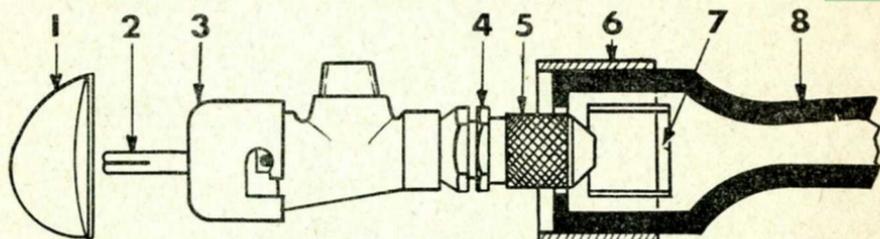
Ce réchaud-four comporte :

- 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, 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

— **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.

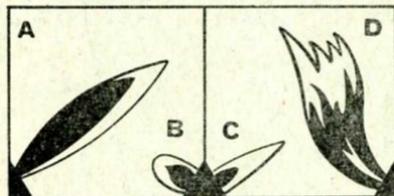
	Calories heure	Diamètre perçage aiguille	DÉBITS HORAIRES EN LITRES				
			Gaz de Ville à 4500 c.		Butane Propane	Gaz Naturel	Air prop. à 6500 c.
Brûleur lent	1950	65	480	535	52	195	300
» rapide	2600	85	635	715	90	260	415
» four	2200	85	540	605	90	250	375

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

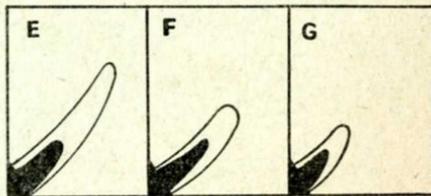
Le réglage de l'air s'obtient à l'aide d'une bague à ressort 6 qui obstrue plus ou moins le trou d'arrivée d'air 7 qui se trouve sur la pipe du brûleur 8.

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.