

APPAREILS DE CUISINE
ET DE CHAUFFAGE
POUR TOUS LES GAZ

Chapnée

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI^{ME}

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

CUISINIÈRES 3 FEUX

Chappee 1956ESTAMPILLÉES
NF GAZ

La cuisinière 3 feux n° 2536 ou 2537 est un appareil ultra-moderne dont les hautes qualités techniques et la présentation impeccable satisferont les usagers les plus difficiles.

L'élégance de ses formes apportera dans toutes les cuisines, grandes ou petites, une note moderne de bon goût.

Pour la bonne cuisine, tout a été mis en œuvre afin que les résultats soient parfaits. Notamment le four, point essentiel, est équipé du plafond rayonnant "GRADIENT" breveté S.G.D.G., qui utilise au maximum le rayonnement infra-rouge.

Les grillades seront faites sur le grilloir de contact, fourni sur demande, seule méthode permettant de les réussir comme dans les restaurants.

Enfin, pour la facilité d'entretien, on trouvera avec la cuvette de propreté, les chapeaux de brûleurs et le moufle de four, des solutions remarquables qui donnent à cet appareil une indiscutable supériorité.

FOUR GRADIENT

Préciser, à la commande, la nature du gaz désiré (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propane), afin de recevoir l'appareil convenablement réglé, mais les injecteurs réglables permettent de changer de gaz sans aucun démontage.

N° 2536 (avec thermostat)

N° 2537 (sans thermostat)

TOUS GAZ

		Appareil	Four
Largeur.....	m/m	580	350
Profondeur.....	—	460	310
Hauteur.....	—	800	200
Poids approximatif d'expédition		68 kgs	

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16° - Tél. KLÉber 22-50

RÉCHAUDS-FOURS 3 FEUX

Charnée 1956

FOUR GRADIANT

TOUS GAZ

Le Réchaud-Four "Charnée" 1956 n° 2436 ou 2437 allie, malgré son prix modique, les plus récents perfectionnements techniques à une présentation des plus modernes.

Le couvercle avec visière articulée, la grande porte de four recouvrant toute la largeur de la façade et l'émail blanc impeccable donnent à cet appareil une valeur esthétique inégalée.

Pour la bonne cuisson, le four "GRADIANT" breveté S.G.D.G. utilise au maximum le rayonnement infra-rouge.

Le difficile "ferrage des grillades" sera réalisé aisément avec le grilloir de contact livré sur demande.

Enfin, pour l'entretien, la cuvette de propreté et le moufle amovible de four sont l'apanage d'un appareil de haute qualité.

N° 2436 (avec thermostat)

N° 2437 (sans thermostat)

Préciser, à la commande, la nature du gaz désiré (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propane) afin de recevoir l'appareil convenablement réglé, mais les injecteurs réglables permettent de changer de gaz sans aucun démontage.

ESTAMPILLÉS
 NF GAZ

		Appareil	Four
Largeur	m/m	580	350
Profondeur	—	460	310
Hauteur	—	464	200
Poids approximatif d'expédition : 52 kgs			

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE
 8, place d'Iéna PARIS-16^e Tél. KLÉber 22-50

CUISINIÈRES 4 FEUX

SÉRIE "SANIBLOC"

N° 2578 (avec thermostat)

ESTAMPILLÉE N.F.-A.T.G.

N° 2574 (sans thermostat)

TOUS GAZ

La cuisinière 4 feux "SANIBLOC" n° 2578 ou 2574 est un appareil qui convient parfaitement à une grande famille. Ses deux fours indépendants, un four-grilloir et un four à rôtir, offrent des possibilités remarquables de cuisson.

Spécialement conçue dans sa forme "bloc" pour s'accorder harmonieusement avec la cuisinière à charbon n° 5578, elle permet la réalisation des ensembles de cuisine les plus modernes.

Cette cuisinière, munie d'un couvercle, est entièrement émaillée blanc et ses poignées sont chromées.

Son entretien est extrêmement facile grâce à sa cuvette de propreté "Chapnée", ses grilles et chapeaux de brûleurs amovibles et son moufle de four s'enlevant instantanément.

Nota - A la commande, il est utile de préciser le gaz pour lequel elle doit être réglée (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propané) ainsi que le deuxième gaz désiré afin que nous puissions joindre à l'appareil, dans une pochette, les injecteurs correspondants.

**DEUX
FOURS**



	Appar.	Four à rôtir	Four-grilloir	Poids d'exp. approx.
Largeur . . . m,m	525	340	335	
Profondeur . . . —	575	440	440	
Hauteur —	800	290	110	98 kgs

**CUISINIÈRE MIXTE
 A FEU CONTINU - BOIS ET CHARBON**

N° 5838 de 92 cm

" TOUS GAZ "



**DEUX
 FOURS**

Cette cuisinière apporte une solution idéale au problème de la cuisine mixte au charbon et au gaz. Avec sa partie "charbon" elle permet de faire facilement la cuisine pour une dizaine de personnes tout en chauffant la pièce où elle se trouve ; et avec sa partie "gaz", outre les avantages d'une préparation rapide, grâce à son four et à ses deux brûleurs sur la table de travail elle offre une très grande capacité de cuisson.

Ses deux fours, l'un chauffé par le charbon et l'autre par le gaz, totalement indépendants, lui permettent une parfaite stabilité de fonctionnement.

La cuisinière mixte n° 5838, entièrement émaillée blanc, avec couvercle émaillé sur la partie "gaz" et accessoires chromés, est d'une allure élégante qui lui permet de s'harmoniser parfaitement avec les ensembles de cuisine "Chappee".

D'une construction particulièrement soignée, cette cuisinière a déjà procuré d'innombrables satisfactions aux usagers qui la possèdent.

Elle est livrée avec (ou sans) chaudière.

A la commande, il est nécessaire de préciser le gaz pour lequel elle doit être réglée (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propané) ainsi que le 2° gaz désiré.

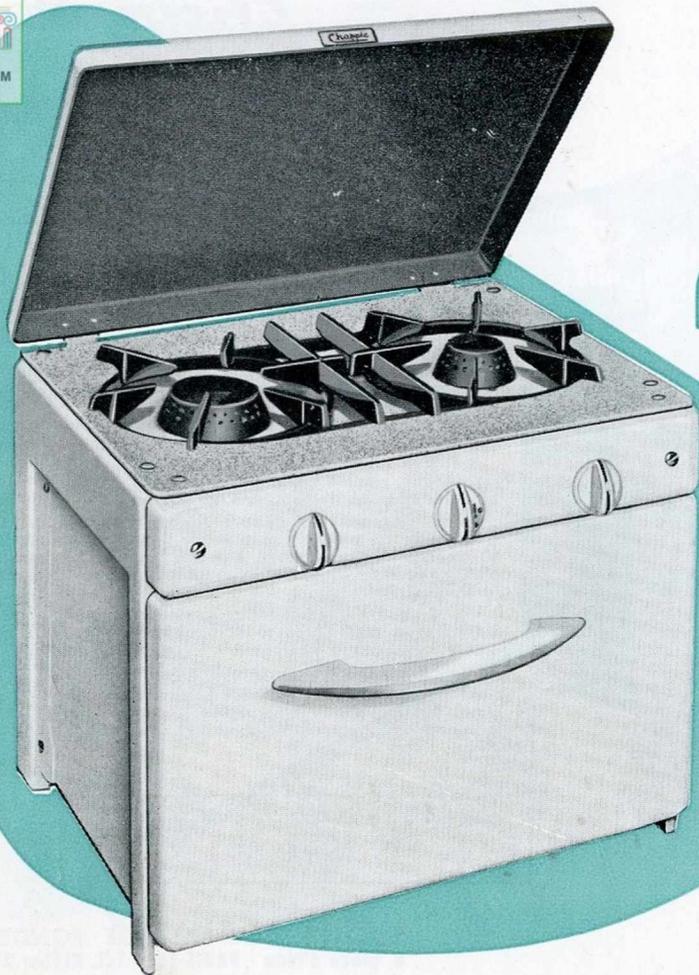
	Appar.	Four charb.	Four gaz	Chaud.	Poids
Larg. $\frac{m}{m}$	920	380	360	conten.	approx.
Prof. —	615	415	360	6	d'expéd.
Haut. —	800	260	170	litres	205 kgs

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
 8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉber 22-50

RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX

N° 2270

“ TOUS GAZ ”



Malgré son prix exceptionnellement bas, le réchaud-four n° 2270 possède tous les avantages de la technique moderne, à savoir :

une robustesse à toute épreuve grâce à la fonte émaillée

une cuisson parfaite, aussi bien sur la table de travail, avec des brûleurs à haut rendement, que dans le four, avec l'utilisation parfaite du rayonnement infra-rouge

un entretien des plus aisés obtenu par la célèbre cuvette de propreté “Channée” avec chapeaux de brûleurs et grilles amovibles

une utilisation rationnelle de tous les gaz (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propané) grâce à ses injecteurs réglables

A la commande, il est nécessaire de préciser le gaz pour lequel il doit être réglé.

Larg. : m/m 470	Four	Largeur	m/m 400
Prof. — 360		Profond. :	— 315
Haut. : — 415		Hauteur :	— 195
Poids approximatif d'expédition : 44 kgs			



RÉCHAUD-PLAT 2 FEUX N° 2070 " TOUS GAZ "

D'un prix modique, d'une robustesse inégalée et d'une technique absolument parfaite, le réchaud-plat 2 feux est le plus parfait des appareils de petite dimension auquel on peut toutefois demander beaucoup.

Entièrement en fonte émaillée blanc, au couvercle émaillé, il est d'un aspect agréable.

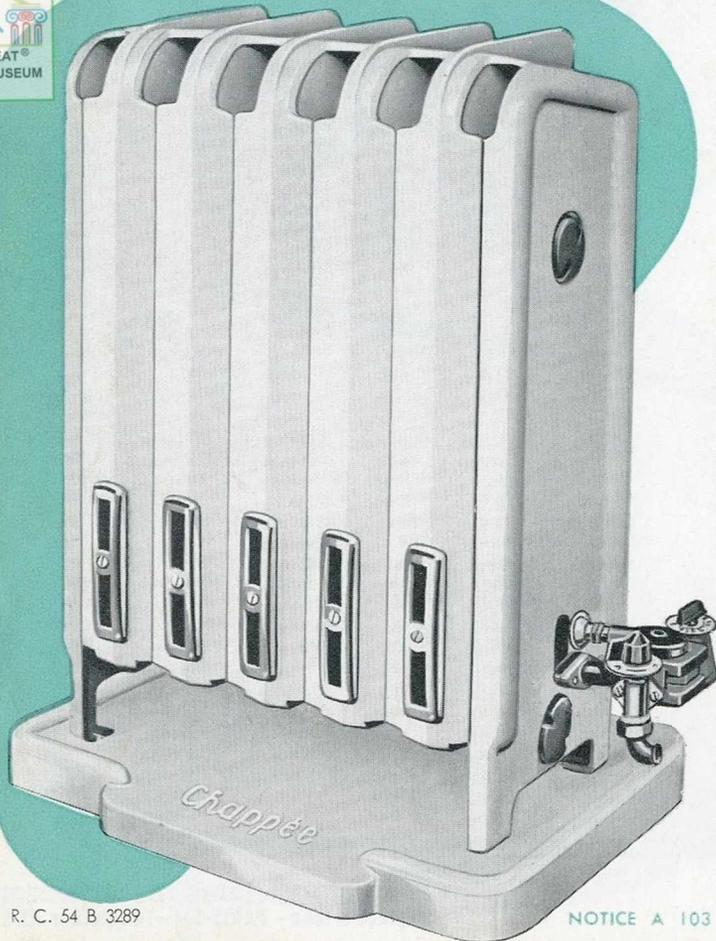
Muni de la célèbre cuvette de propreté "Chouffe", à efficacité 100 %, et de grilles amovibles, il offre les plus grandes facilités de nettoyage rapide et total.

Il fonctionne à tous les gaz (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propane) grâce à ses injecteurs réglables.

À la commande, il est nécessaire de préciser le gaz pour lequel il doit être réglé.

Le réchaud-plat n° 2070 peut être livré, avec moins-value, sans couvercle.

Largeur	m/m	470
Profondeur	—	360
Hauteur	—	130
Poids approximatif d'expédition : 18 kgs		



R. C. 54 B 3289

NOTICE A 103

RADIAVECTEURS GAZ DE VILLE

ESTAMPILLÉS N.F.-A.T.G.

Chappée

GAZ BUTANE, PROPANE, NATUREL, AIR PROPANÉ

Les radiavecteurs "Chappée" résolvent tous les problèmes du chauffage intermittent et du chauffage d'appoint, tout en procurant à l'utilisateur les avantages incontestés du gaz comme moyen de chauffage :

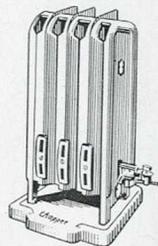
- mise immédiate en température
- un simple robinet à tourner
- propreté absolue
- sécurité parfaite

Le confort procuré par les radiavecteurs "Chappée" est inégalé grâce à l'agrément de la radiation doublé de l'efficacité de la convection.

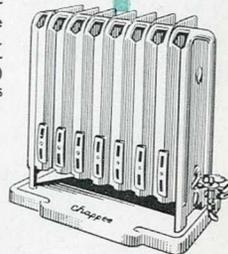
En outre, ces appareils en fonte sont d'une robustesse incontestable et les émaux, blanc ou bambou, leur permettent de s'harmoniser avec les décors les plus variés.

Les radiavecteurs "Chappée" se font en trois modèles : 3, 5 et 7 éléments et ils sont livrés avec ou sans plateau de parquet.

Chaque radiavecteur est équipé d'un robinet simple pour fonctionner au butane, au propane, au gaz naturel ou à l'air propané et d'un bloc de sécurité n° 630 (ou avec plus valeur le n° 640 avec régulateur de pression) pour le gaz de ville. Il est possible d'adjoindre un thermostat d'ambiance incorporé n° 632 se montant sur les blocs de sécurité n° 630 ou 640. Bien préciser à la commande le modèle, le gaz et les accessoires désirés.



3 ELEMENTS

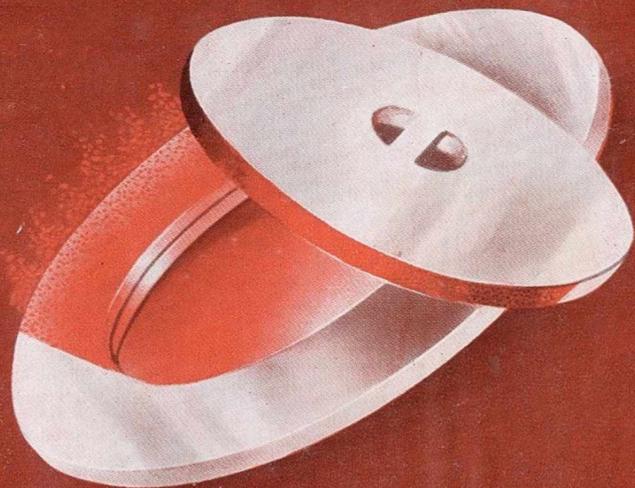


7 ELEMENTS

Modèles	3 éléments	5 éléments	7 éléments
Puissance calorifique	2.400	4.000	5.600
Volume chauffé m ³ ..	50 à 60	80 à 100	115 à 140
Gaz ville appareil N°	2.720	2.730	2.740
Propane, butane »	2.721	2.731	2.741
Gaz naturel »	2.723	2.733	2.743
Air propané »	2.724	2.734	2.744
Plateau de parquet n°	2.980	2.982	2.984
Hauteur m.m.	545	545	545
Larg. sans robinet ..	265	405	545
Larg. avec robinet ..	360	500	650
Profond. avec buse ..	340	360	382
Profond. du corps ...	200	200	200
Pds. appr. d'expé. kgs	43	60	77

S.I.A.T. 525-G-50 2-56

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
DE FONDERIE**
8, place d'Iéna - PARIS-16°
Tél. KLÉber 22-50



APPAREILS DE CUISINE
ET DE CHAUFFAGE
A BOIS OU CHARBON

Charnée

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS XVI^{ME}

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



2

"Charnée"

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

Série "HERMÉTIC"

à bois et à charbon

Tout fonte N^{os} 5920 - 5921 - 5923

Fonte et acier N^{os} 7920 - 7921 - 7923

de 80 cm, 85 cm et 87 cm

La cuisinière "HERMÉTIC", résultat de la longue expérience "Charnée" a su adapter sa ligne aux exigences des cuisines modernes. Elle vous procurera tout le confort que vous souhaitez :

- cuisson parfaite pour 8 à 10 personnes
- rendement élevé, d'où économie de charbon
- rapide montée en température
- robustesse due à son foyer à parabole en réfractaire
- chauffage gratuit d'une cuisine de 80 m³.

La façade et les côtés de cette cuisinière sont en fonte émaillée blanc ou chamois permettant de l'intégrer à n'importe quel ensemble. La barre avant, les poignées et le robinet sont chromés. Le dessus, les coups de feu, la rondelle et le tampon nervuré sont meulés. Elle est livrée avec une chaudière.

La buse de départ des fumées peut être placée sur le dessus ou à l'arrière au centre.

Cette cuisinière fonctionne aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm) et au bois (30 cm).

N ^o	Dessus meulé	Larg.	Prof.
N ^o 5920-7920	—	830 ^{mm}	530 ^{mm}
N ^o 5921-7921	—	850 ^{mm}	530 ^{mm}
N ^o 5923-7923	—	870 ^{mm}	620 ^{mm}

Haut. totale....	800	Four	Larg.... ^{mm}	365
Cont. chaud. lit.	7,5	—	Prof.....	400
Vol. chauff. m ³ ..	80	—	Haut....	260

Poids approx. d'expéd. pour les cuisinières
N^{os} 5920 à 5923 : 236 kg. N^{os} 7920 à 7923 : 208kg.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉber 22-50



3

"Chapnée"



CUISINIÈRE A FEU CONTINU

série "HERMÉTIC"
à bois et à charbon

Fonte et acier N° 7936
de 70 cm

Si vous êtes limité par les dimensions de votre cuisine, "Chapnée" vous présente sa cuisinière "HERMETIQUE" n° 7.936 qui possède, malgré sa faible dimension, toutes les qualités que vous souhaitez

cuisson parfaite pour 8 à 10 personnes
rendement élevé d'où économie de charbon
rapide montée en température
grande robustesse due à son foyer à parabole en réfractaire

- chauffage gratuit d'une cuisine de 80 m³

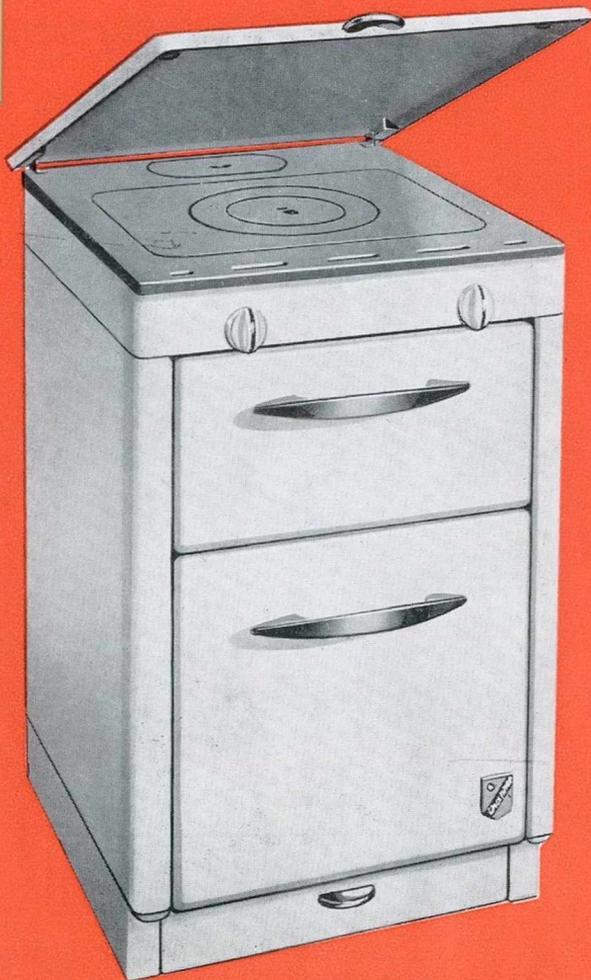
La façade et les côtés de cette cuisinière sont en fonte émaillée blanc ou chamois, vous permettant de l'intégrer à n'importe quel ensemble. La barre avant, les poignées et le robinet sont chromés. Le dessus, les coups de feu, la rondelle et le tampon nervuré sont meulés.

La buse de départ des fumées peut être placée sur le dessus ou à l'arrière au centre.

Cette cuisinière fonctionne aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm) et au bois (30 cm).

Dessus	Larg.	$\frac{m}{m}$	700	Four	Larg.....	$\frac{m}{m}$	365
-	: Prof.	-	530	-	Prof.....	-	400
Haut.	totale....	-	800	Pds	ap. d'exp. kg.	-	260
							180

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16° - Tél. KLÉber 22-50



CUISINIÈRE A FEU CONTINU

Série “SANIBLOC”

à bois et à charbon

Acier et Fonte **N° 5578**
de 52,5 cm

Bloc 100 %, cette cuisinière satisfait tous les désirs des usagers soucieux de posséder un matériel ultra-moderne.

D'une conception nouvelle cette cuisinière possède, sous un encombrement réduit, une très grande capacité de cuisson, grâce à son foyer central entièrement briqueté. Cette formule permet d'économiser 40% de place et de combustible sur tout autre modèle. De plus, son four, chauffé symétriquement et avec un plafond à rayonnement infra-rouge, possède des qualités comparables à celles des meilleurs fours des cuisinières à gaz ou électriques.

Cette cuisinière est livrée émaillée blanc avec un couvercle plein pour buse arrière et échancré pour buse dessus. Les poignées sont chromées et le coup de feu et le tampon de récupération de chaleur sont meulés. La buse de départ des fumées est placée sur le dessus ou à l'arrière (à préciser à la commande).

Elle permet le chauffage gratuit d'une cuisine de 80 m³.

La cuisinière n° 5578 fonctionne aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants (calibrage de 15 à 40 mm) qu'au bois (15 cm).

Nota — Elle s'harmonise parfaitement avec la cuisinière “Sanibloc” à gaz, 4 feux, n° 2.578 ou 2.574.

Dessus	Larg. $\frac{m}{m}$	525	Four	Larg..... $\frac{m}{m}$	345
—	Prof. —	575	—	Prof..... —	430
Hauteur.....	—	800	—	Haut..... —	270
Vol. chauff. m ³ ...	—	50	Pds ap. d'exp. kg	—	181



5

Chapree
 ULTIMEAT®
 VIRTUAL MUSEUM

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

Série "SANIT"

à bois et à charbon
 Acier et fonte N° 5085 de 87 cm

Faire la cuisine pour une grande famille n'est plus un problème avec la 5.085 qui possède tous les avantages des cuisinières à feu continu 'Chapree' que des années d'expérience ont confirmé comme les meilleures.

Une montée rapide en température, un réglage précis, une grande robustesse, et le chauffage aisé et gratuit d'un local de 80 m³ sont quelques uns des avantages de cette cuisinière.

De très belle présentation, grâce à son habillage en tôle d'acier émaillé blanc, le dessus est meulé et la barre avant, les poignées de porte et le robinet sont chromés. Les portes sont abattantes.

Cette cuisinière est livrée, sur demande, avec ou sans chaudière et avec un foyer pot à houille à la place du foyer mixte bois-charbon.

Elle fonctionne aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke, aux charbons flambants (calibrage 15 à 40 mm) qu'au bois (30 cm).

Dessus Larg. $\frac{m}{m}$	870	Four Larg..... $\frac{m}{m}$	380
— Prof... —	615	— Prof..... —	415
Haut. totale... —	800	— Haut. —	260
Cont. chaud. lit.	6	Pds ap. d'exp. kg.	174

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie
 8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉber 22-50



Choppée



CUISINIÈRES A FEU CONTINU

à bois et à charbon

Tout fonte N° 4009 de 75 cm
4019 de 85 cm

Cette cuisinière, tout fonte et à foyer à parabole en réfractaire possède une très grande robustesse. Elle procure tous les avantages d'une cuisinière à feu continu :

souplesse,
précision de réglage,
économie.

Elle est livrée émaillée blanc ou chamois, avec une chaudière émaillée et un robinet chromé.

Le dessus et le coup de feu à nervures concentriques sont meulés. Le foyer est mixte, bois et charbon. Les portes sont ouvrantes.

Enfin la barre avant et les poignées sont émaillées dans les cuisinières de la série normale, et chromées dans la série luxe.

Sur demande, elle est livrée avec une barre contournante chromée.

Cette cuisinière fonctionne aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants (calibre de 15 à 40 mm), qu'au bois (long. 30 cm).

	N°			N°	
	4009	4019		4009	4019
Des. L..... ^m	75	85	Four L..... ^m	310	355
— P.....	500	500	— : P.....	370	370
Haut. tle.....	800	800	Haut. tle....	260	260
Cont. ch. lit.	5,5	7,5	Pds d'exp. kg	169	184

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉber 22-50



7

Chapree

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

CUISINIÈRE MIXTE
A FEU CONTINU - BOIS - CHARBON ET GAZ
N° 5838 de 92 cm

Cette cuisinière apporte une solution idéale au problème de la cuisine mixte au charbon et au gaz. Avec sa partie "charbon" elle permet de faire facilement la cuisine pour une dizaine de personnes tout en chauffant la pièce où elle se trouve; et avec sa partie "gaz", outre les avantages d'une préparation rapide grâce à son four et à ses deux brûleurs sur la table de travail, elle offre une très grande capacité de cuisson.

Ses deux fours, l'un chauffé par le charbon l'autre par le gaz, totalement indépendants, lui permettent une parfaite stabilité de fonctionnement.

La cuisinière mixte n° 5838, entièrement émaillée blanc, avec couvercle émaillé sur la partie "gaz" et accessoires chromés, est d'une allure élégante qui lui permet de s'harmoniser parfaitement avec les ensembles de cuisine "Chapree".

D'une construction particulièrement soignée, cette cuisinière a déjà procuré d'innombrables satisfactions aux usagers qui la possèdent.

Elle est livrée avec ou sans chaudière.

A la commande, il est nécessaire de préciser le gaz pour lequel elle doit être réglée (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propane) ainsi que le 2^e gaz désiré.

" TOUS GAZ "

	Appar.	Four charb.	Four gaz	Chaud.	Poids
Larg. $\frac{m}{m}$	920	380	360	conten.	approx.
Prof. —	615	415	360	6	d'expéd.
Haut. —	800	260	170	litres	205 kgs

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16^e Tél. KLéber 22-50



CUISINIÈRES A FEU VIF

à bois et à charbon

Tout fonte **N° 4008** de 75 cm

N° 4018 de 85 cm

Ces cuisinières de très grande robustesse ont un foyer à parabole en réfractaire. Elles sont émaillées blanc ou chamais.

Elles sont livrées, sur demande, avec ou sans chaudière émaillée et robinet chromé.

Le dessus est meulé et la buse ovale peut être placée au milieu, soit dessus, soit derrière.

Les portes de ces cuisinières sont ouvrantes.

Enfin, la barre et les poignées sont émaillées dans les cuisinières de la série normale, et chromées dans la série luxe.

Sur demande, elle est livrée avec une barre contournante chromée.

Un pot à houille peut être livré sur demande à la place du foyer mixte bois-charbon.

Ces cuisinières fonctionnent aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke, aux charbons flambants (calibre de 15 à 40 mm) qu'au bois (25 cm).

N°		4008	4018	N°		4008	4018
Dés.	L....	750	850	Four	L....	310	355
	: P....	500	500		: P....	370	370
Haut. tle....		800	800	Haut. tle....		260	260
Cont. ch. lit		5,5	7,5	Pds d'exp. kg		164	180



CUISINIÈRES A FEU VIF

"BRÉHAT" et "GRILLON"

à bois et à charbon

Fonte et acier N° 7806 de 75 cm "Bréhat"

N° 7816 de 85 cm

N° 7803 de 65 cm "Grillon"

Ces cuisinières fabriquées à des milliers d'exemplaires depuis des dizaines d'années ont acquis une très grande réputation de parfait fonctionnement et de très grande robustesse, grâce à leur foyer à parabole en réfractaire.

Le corps est en acier, la façade et les côtés en fonte émaillée blanc, chamois ou gris-bleu.

Le dessus est meulé et comporte deux trous.

La buse de départ des fumées est placée au milieu, soit dessus, soit derrière.

Le foyer est mixte, mais elles sont livrées sur demande avec pot à houille.

La barre de devant est en fonte émaillée. Les portes sont ouvrantes.

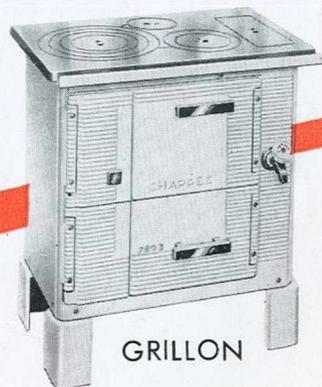
Enfin ces cuisinières sont livrées avec ou sans chaudière affleurante et robinet chromé.

Tous ces appareils fonctionnent aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm), au bois (25 cm).



"BRÉHAT"

N°	7803	7806	7816
Des. L. ^{m.}	650	750	850
— P. —	390	500	500
Haut. tle —	700	770	770
Four L. ^{m.}	275	310	350
— P. —	310	370	370
Haut. tle —	200	260	260
Cont. chaud. l.	4	5,5	8
Poids d'exp. kg	81	118	127



GRILLON

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLéber 22-50



CUISINIÈRE A FEU VIF

" BRESSANE "

à bois et à charbon

Tout fonte N° 4653 de 95 cm

Cette cuisinière sera appréciée par tous ceux qui cherchent un appareil capable de satisfaire des besoins de cuisine importants. Fidèle à une technique qui a fait ses preuves, elle sera parfaitement à sa place dans les cuisines rurales.

La cuisinière BRESSANE est en fonte émaillée blanc ou chamois.

Elle est livrée avec une buse ovale placée soit dessus, au milieu ou à droite, soit derrière au milieu.

Sa chaudière comprend un robinet chromé.

Elle peut être équipée d'une barre avant, de poignées et de boutons émaillés (série normale), ou chromés (série luxe).

Son dessus à 4 trous est meulé. Elle possède, sur le côté gauche, une porte à rôtir. (Sur demande elle est livrée avec une barre contournante chromée).

La cuisinière BRESSANE fonctionne aussi bien au bois (30 cm) qu'aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants (calibre de 15 à 40 mm).

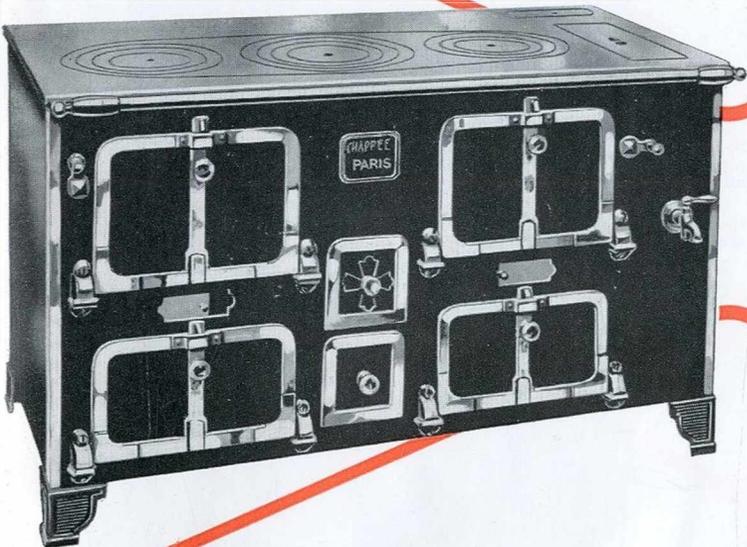
Dessus	Larg.	$\frac{m}{m}$	950	Four	Larg..	$\frac{m}{m}$	400
—	Prof..	—	725	—	Prof....	—	590
Haut. totale...	—	—	745	—	Haut..	—	260
Cont. chaud.	lit.	—	18	Pds ap.	d'exp.	kg.	264

"Chappée"



GRANDS FOURNEAUX POUR LES COLLECTIVITÉS ET LES RESTAURANTS

à feu vif, à bois, et à charbon
Acier et fonte N^{os} 6205 à 6218
de 1,20 m à 2 m



Les grands fourneaux "Chappée" ont une réputation qui, depuis un demi-siècle, n'est plus à faire. Ce sont des appareils de cuisine qui ont d'importantes capacités de cuisson jointes à une grande robustesse.

Existant en 7 dimensions, ils peuvent satisfaire toutes les exigences.

Ils sont livrés avec le dessus brut, les encadrements et la barre avant en acier poli.

La buse peut être placée à droite ou à gauche. Le foyer est, sur demande, livré à houille ou mixte.

Il comprend deux fours, deux étuves et deux cendriers dont un trieur.

Sur demande spéciale, il est possible d'incorporer un bouilleur pour le service d'eau chaude.

N ^o ch. à droite	6205	6207	6209	6211	6213	6215	6217
N ^o ch. à gauche	6206	6208	6210	6212	6214	6216	6218
Long. tot. $\frac{m}{m}$	1.200	1.300	1.400	1.500	1.600	1.800	2.000
Larg. — —	700	700	740	740	800	800	850
Haut. — —	820	820	820	820	820	820	820
Larg. four —	320	340	370	400	460	500	550
Prof. — —	490	530	540	560	580	620	650
○ buse —	160	160	180	180	180	180	180
Cont. ch. lit.	18	18	24,5	24,5	32,5	32,5	52,5
Pds app. kgs	271	287	320	361	406	467	548
Puis. bouil.: cal	2.250	2.250	2.250	2.750	2.750	3.500	3.500

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉber 22-50

“Chappée”

POELE A FEU CONTINU

“HERMETIC”

à bois
N° 8007



Une consommation minime, une manipulation propre, une ligne sobre s'adaptant à tous les intérieurs de bon goût : voilà le poêle à bois “Chappée.”

Vendu à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires, sans cesse perfectionné dans les moindres détails, le poêle à bois n° 8007, d'un réglage très précis, par valve brevetée, permet d'assurer le feu continu pendant toute la nuit avec une consommation minimum de bois.

Il comprend une enveloppe en fonte émaillée chamois ou gris-bleu, à l'intérieur de laquelle se trouve un coffre de combustion en acier. Les accessoires sont chromés.

Son feu est visible grâce à trois micas.

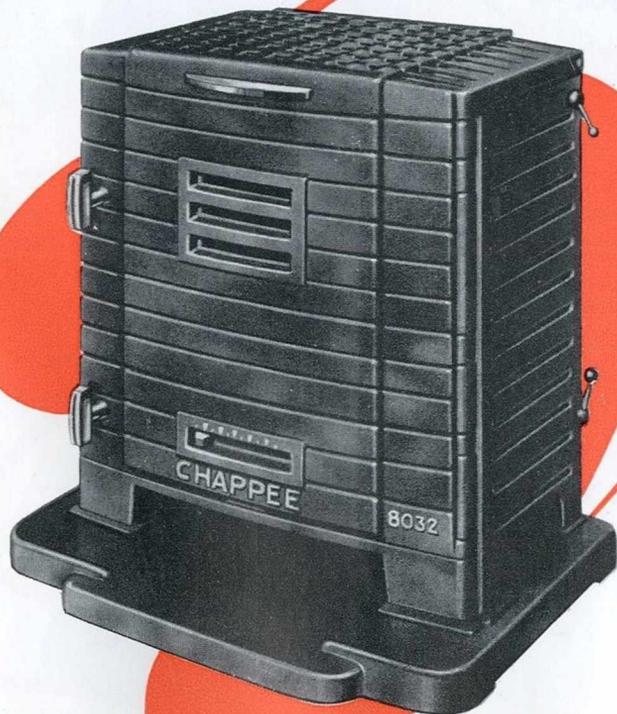
Ce poêle à bois peut être livré sur demande avec un plateau de parquet.

Le poêle 8007 permet l'utilisation de bûches de 40 cm.

Hauteur totale	m	535
Largeur du corps	—	520
Profondeur du corps	—	310
Diamètre de la buse	—	97
Volume chauffé allure normale	m ³	80
— — maximum	—	120
Poids approx. d'expédition	kg.	54

CHEMINÉE A FEU CONTINU N° 8032

Mixte : à bois et à charbon
Estampillé NF-U.F.A.C.D.



Si vous souhaitez pouvoir utiliser indifféremment du bois ou du charbon, voici la cheminée Mixte "Chapée" n° 8032 dont la ligne élégante s'harmonisera avec tous les intérieurs. Son réglage très précis permet de répondre aux désirs les plus divers en matière de chauffage.

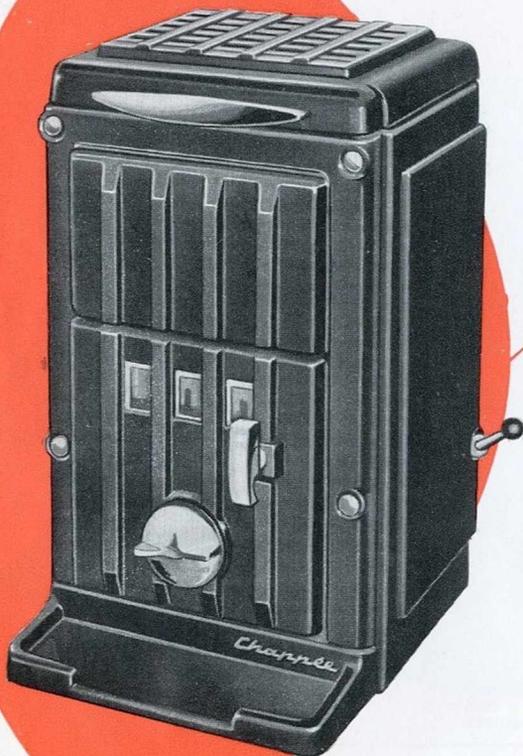
Cette cheminée est en fonte émaillée, chamois ou gris-bleu, avec les poignées de couvercle et porte chromées. Son feu est visible grâce à trois micas.

Cet appareil peut être livré, sur demande, avec un plateau de parquet.

Il utilise des charbons anthraciteux, du coke, d'un calibre de 15 à 40 mm, et des boulets maigres. Les bûches doivent être coupées à 35 cm.

Hauteur totale	m	565
Largeur du corps	—	475
Profondeur du corps	—	365
Diamètre de la buse	—	125
Volume chauffé allure normale	m ³	160
— — — maximum	—	200
Poids approx. d'expédition	kg.	96

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLéber 22-50



CALORIFÈRES A FEU CONTINU

à charbon

N^{os} 8110 et 8111

Estampillés NF-U.F.A.C.D.

Les calorifères n^{os} 8110 et 8111, en fonte émaillée bambou, s'harmoniseront avec votre intérieur et leur feu visible égayera votre foyer.

Leurs qualités techniques sont, elles aussi, incontestables :

rendement très élevé, (plus de 80 %), qui permet des économies notables de combustible par rapport aux appareils similaires,

réglage très précis de l'allure de combustion

combustion qui se fait à travers la masse et à départ direct intérieur entièrement briqueté

bavette amovible qui permet la récupération des cendres au moment où l'on retire le cendrier.

Il utilise des charbons anthraciteux ou du coke compris entre 15 et 40 mm et des boulets maigres.

N ^o	8110	8111
Hauteur totale	560	659
Largeur du corps	350	410
Profondeur du corps	300	360
Diamètre de la buse. . . .	97	111
Volume chauffé allure norm. m ³	100	160
— — — maxi. —	120	200
Poids approximat. d'expédition kg.	74	101

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

à charbon

N^{os} 8093 et 8096

Estampillés NF-U.F.A.C.D.



N ^{os}	8093	8096
Hauteur totale m.	550	800
Largeur du corps	275	360
Profondeur du corps	275	365
Diamètre de la buse	97	111
Vol. chauffé allure norm. m3	80	180
— — — — — maxi.	120	200
Poids appro. d'expédi. kg.	52	104

Les calorifères n^{os} 8.093 et 8.096, dont quelques dizaines de milliers d'exemplaires sont actuellement en service, sont des appareils parfaitement sûrs.

En fonte émaillée bambou, chamois ou gris-bleu, à feu visible et à poignées chromées, ils peuvent s'harmoniser aisément avec tous les intérieurs.

La combustion se faisant à travers la masse est à départ direct. Le rendement élevé, l'intérieur entièrement briqueté et le réglage très précis de l'allure de combustion font de ces calorifères des appareils de grande classe.

Ils sont livrés, sur demande, avec un plateau de parquet.

Ils utilisent des charbons anthraciteux ou du coke de calibre compris entre 15 et 40 mm et des boulets maigres.

"Chappée" Jacob Delafan

ENSEMBLES DE CUISINE

La Société Générale de Fonderie présente deux des nombreux ensembles que permettent de réaliser les appareils de cuisine "Chappée" et les tables-évier "Jacob Delafan".

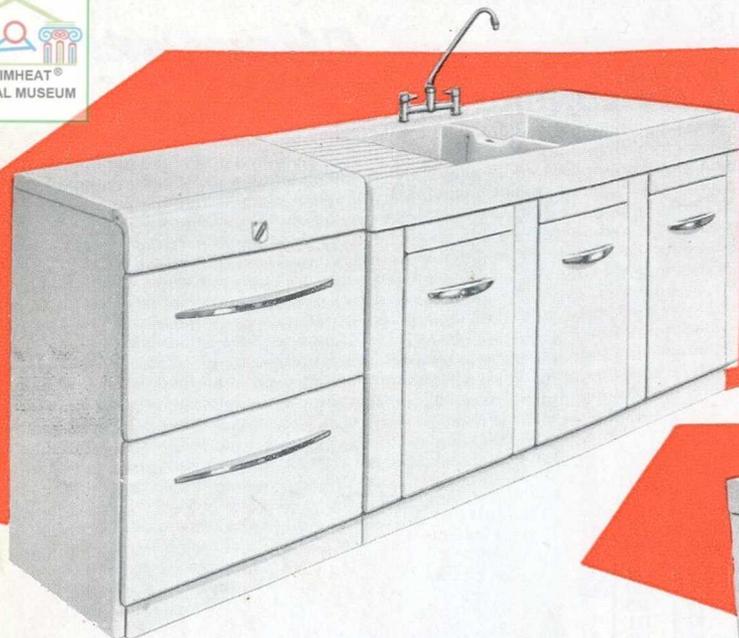


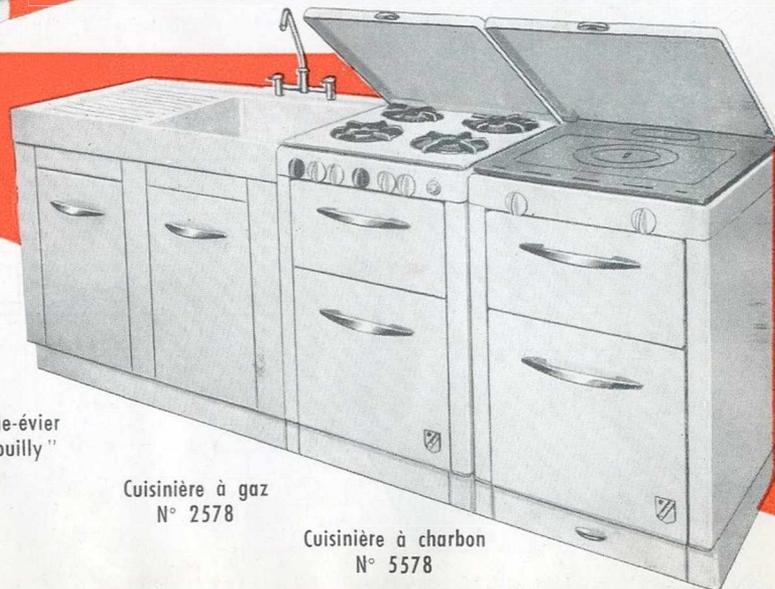
Table-Timbre
"Boulogne"

Cuisinière à gaz
"Chappée" 1956

Les tables-évier "POUILLY" de 1 m, ou "BELVOYE" de 1,40 m, et les tables-timbres "JURA" de 1,20 m ou "BOULOGNE" de 1,40 m, peuvent former des ensembles de cuisine avec les appareils suivants :

- Cuisinière 3 feux "tous gaz" "Chappée" 1956 n° 2536-2537,
- 4 - - "SANIBLOC" n° 2578 et 2574,
- mixte charbon "tous gaz" n° 5838,
- à charbon "HERMETIC" n° 5920, 5921, 5923, 7920, 7921, 7923, et 7936,
- cuisinière à charbon "SANIBLOC" n° 5578.

Table-évier
"Pouilly"



Cuisinière à gaz
N° 2578

Cuisinière à charbon
N° 5578



CALORIFÈRES A FEU CONTINU

à charbon

N°s 8093 et 8096

Estampillés NF-U.F.A.C.D.

N°s	8093	8096
Hauteur totale.....	550	800
Largueur du corps.....	275	360
Profondeur du corps.....	275	365
Diamètre de la buse.....	97	111
Vol. chauffé allure norm. m3	80	180
— — — — — maximum	120	200
Poids approx. d'expédition. kg.	52	104

Les calorifères n°s 8.093 et 8.096, dont quelques dizaines de milliers d'exemplaires sont actuellement en service, sont des appareils parfaitement sûrs.

En fonte émaillée bambou, chamois ou gris-bleu, à feu visible et à poignées chromées, ils peuvent s'harmoniser aisément avec tous les intérieurs.

La combustion se faisant à travers la masse est à départ direct. Le rendement élevé, l'intérieur entièrement briqueté et le réglage très précis de l'allure de combustion font de ces calorifères des appareils de grande classe.

Ils sont livrés, sur demande, avec un plateau de parquet.

Ils utilisent des charbons anthraciteux ou du coke de calibre compris entre 15 et 40 mm et des boulets maigres

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉ. 34-00 44-30 POI. 22-30

"Chappée"

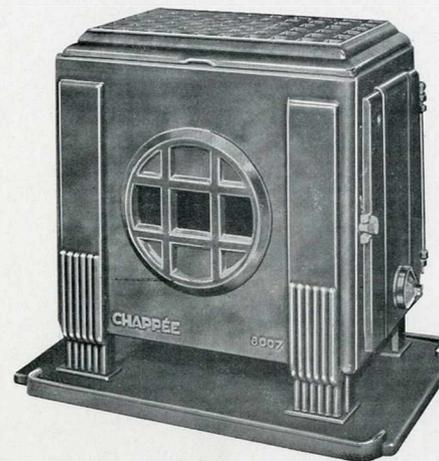
"Chappée"

POÈLE A FEU CONTINU

"HERMÉTIC"

à bois

N° 8007



Une consommation minime, une manipulation propre, une ligne sobre s'adaptant à tous les intérieurs de bon goût: voilà le poêle à bois "Chappée".

Vendu à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires, sans cesse perfectionné dans les moindres détails, le poêle à bois n° 8007, d'un réglage très précis, par valve brevetée, permet d'assurer le feu continu pendant toute la nuit avec une consommation minimum de bois.

Il comprend une enveloppe en fonte émaillée chamois ou gris-bleu, à l'intérieur de laquelle se trouve un coffre de combustion en acier. Les accessoires sont chromés.

Son feu est visible grâce à trois micas.

Ce poêle à bois peut être livré sur demande avec un plateau de parquet.

Le poêle 8007 permet l'utilisation de bûches de 40 cm.

Hauteur totale	m/m	535
Largueur du corps.....	—	520
Profondeur du corps.....	—	310
Diamètre de la buse.....	—	97
Volume chauffé allure normale... m3	—	80
— — — — — maximum	—	120
Poids approx. d'expédition.....	kg.	54

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

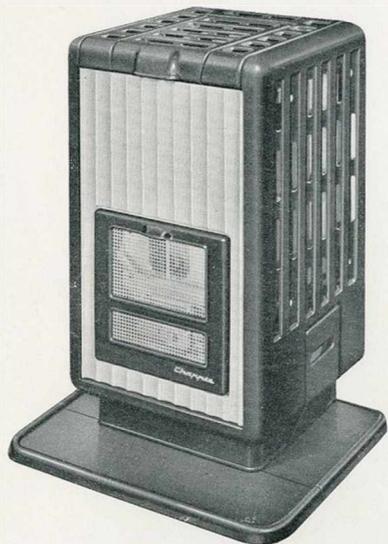
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉ. 34-00 - 44-30 POI. 22-30

"Chappée"

POÈLE A GRANDE CAPACITÉ

à charbon

N° 8099



La SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE complète sa gamme de poêles avec un appareil d'une conception tout à fait nouvelle, tant par son mode de combustion en couche mince, que par son esthétique et 2 tons s'harmonisant avec les intérieurs les plus variés.

Les perfectionnements techniques suivants procurés à cet appareil en fonte émaillée un rendement exceptionnel:

— s'ajoutant au rayonnement intensif de ses grandes surfaces, un système d'ailettes spécialement étudié offre une grande efficacité de convection,

— un magasin d'une très grande réserve de combustible permet une longue marche à feu continu,

— un foyer « corbeille » comporte une triple arrivée d'air de combustion,

— 2 grilles de fond, montées sur rouleaux, permettent un décairage sans poussières dans le local,

— un cendrier de grande capacité, parfaitement étanche et facile à manier,

— un réglage très précis d'arrivée d'air permet de réduire considérablement ou ralentir la consommation de combustible.

Enfin, ce calorifère est toujours livré avec un plateau de parquet amovible en 3 parties.

Ce poêle "Chappée" utilise tous les charbons anthraciteux et maigres, ainsi que du coke d'un calibre compris entre 15 et 50 mm.

NOTA A la commande, il est recommandé de spécifier la gamme de tons désirée: appareil bleu foncé avec façade gris clair, appareil gris avec façade jaune clair ou appareil bambou avec façade chamois clair.

Hauteur totale	mm 898	Cont. du magasin ..	kg 18
Largueur du corps	mm 800	Volume de chauffe	
Profond. avec la buse	mm 580	allure normale	m3. 300
— — — — — et		— maxima ..	m3. 400
le plateau de parquet	mm 700	Diamètre de la buse	mm 125
Larg. plateau de parq.	mm 700	Poids approx. d'exp.	kg 180

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, place d'Iéna - PARIS-16° - Tél. KLÉber 34-00

"Chappée"

CHEMINÉE A FEU CONTINU

N° 8033

Mixte : à bois et à charbon

Estampillé NF-U.F.A.C.D.



Si vous souhaitez pouvoir utiliser indifféremment du bois ou du charbon, voici la cheminée Mixte "Chappée" n° 8033 dont la ligne élégante s'harmonisera avec tous les intérieurs. Son réglage très précis permet de répondre aux désirs les plus divers en matière de chauffage.

Cette cheminée est en fonte émaillée, chamois ou gris-bleu, avec les poignées de couvercle et portes chromées. Son feu est visible grâce à trois micas.

Cet appareil peut être livré, sur demande, avec un plateau de parquet.

Il utilise des charbons anthraciteux, du coke, d'un calibre de 15 à 40 mm, et des boulets maigres. Les bûches doivent être coupées à 35 cm.

Hauteur totale	m/m	565
Largueur du corps.....	—	475
Profondeur du corps.....	—	365
Diamètre de la buse	—	125
Volume chauffé allure normale ... m3	—	160
— — — — — maximum	—	200
Poids approx. d'expédition.....	kg.	96

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉ. 34-00 44-30 - POI. 22-30

"Chappée"

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

à bois et à charbon

Tout fonte } N° 4009 de 75 cm
N° 4019 de 85 cm

Cette cuisinière, tout fonte et à foyer à parabole en réfractaire possède une très grande robustesse. Elle procure tous les avantages d'une cuisinière à feu continu :

- souplesse,
- précision de réglage,
- économie.

Elle est livrée émaillée blanc ou chamois, avec une chaudière émaillée et un robinet chromé.

Le dessus et le coup de feu à nervures concentriques sont meulés. Le foyer est mixte, bois et charbon. Les portes sont ouvrantes.

Enfin la barre avant et les poignées sont émaillées dans les cuisinières de la série normale, et chromées dans la série luxe.

Sur demande, elle est livrée avec une barre contourante chromée.

Cette cuisinière fonctionne aussi bien aux boulets, aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke, aux charbons flambants (calibre de 15 à 40 mm.), qu'au bois (long. 30 cm.).

N°	4009	4019	N°	4009	4019
Des. Long. %	750	850	Four. Long. %	310	355
Prof. —	500	500	Prof. —	370	370
Haut. totale	800	800	Haut. totale	250	250
Cont. ch. lit. . .	5,5	7,5	Pds d'exp. kg.	169	184

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉ. 34-00 - 44-30 POI. 22-30



"Chappée"

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

série "HERMÉTIC" à bois et à charbon

ULTIMHEAT®
Fontes et acier N° 7936 de 70 cm.

Si vous êtes limité par les dimensions de votre cuisine, "Chappée" vous présente sa cuisinière "HERMÉTIC" n° 7936 qui possède, malgré sa faible dimension, toutes les qualités que vous souhaitez :

- cuisson parfaite pour 8 à 10 personnes,
- rendement élevé d'où économie de charbon,
- rapide montée en température,
- grande robustesse due à son foyer à parabole en réfractaire,
- chauffage gratuit d'une cuisine de 80 m³.

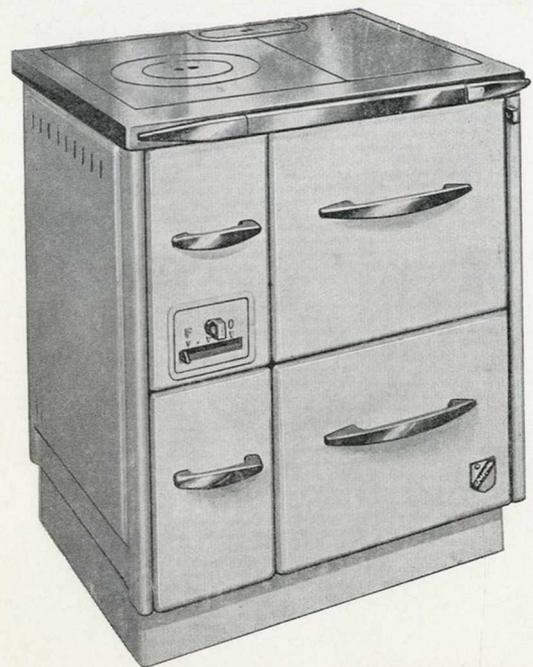
La façade et les côtés de cette cuisinière sont en fonte émaillée blanc ou chamois, vous permettant de l'intégrer à n'importe quel ensemble. La barre avant, les poignées et le robinet sont chromés. Le dessus, les coups de feu, la rondelle et le tampon nervuré sont meulés.

La buse de départ des fumées peut être placée sur le dessus ou à l'arrière au centre.

Cette cuisinière fonctionne aux boulets, aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm.) et au bois (30 cm.).

Dessus	Larg. %	700	Four	Larg. %	365
Prof. —	530	—	Prof. —	400	—
Haut. totale	800	—	Haut. —	250	—
			Pds ap. d'exp. kg.	180	

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉ. 34-00 - 44-30 POI. 22-30



"Chappée"

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

à charbon

N° 8110 et 8111

Estampillés NF-U.F.A.C.D.

Les calorifères n° 8110 et 8111, en fonte émaillée bambou, s'harmoniseront avec votre intérieur et leur feu visible égayera votre foyer.

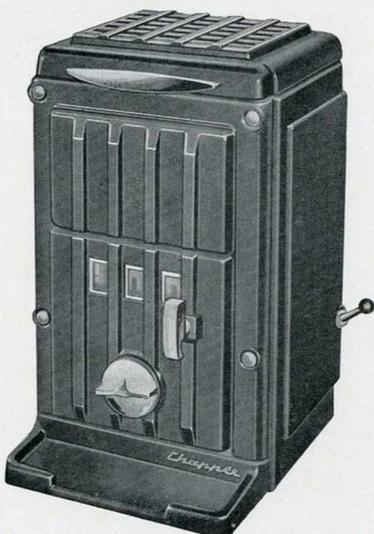
Leurs qualités techniques sont, elles aussi, incontestables :

- rendement très élevé (plus de 80 %), qui permet des économies notables de combustible par rapport aux appareils similaires,
- réglage très précis de l'allure de combustion,
- combustion qui se fait à travers la masse et à départ direct,
- intérieur entièrement briqueté,
- bavette amovible qui permet la récupération des cendres au moment où l'on retire le cendrier.

Ils utilisent des charbons anhraciteux ou du coke compris entre 15 et 40 mm. et des boulets maigres.

N°	8110	8111
Hauteur totale	560	659
Largeur du corps	350	410
Profondeur du corps	300	360
Diamètre de la buse	97	111
Volume chauffé allure norm.	m ³ 100	160
— max.	120	200
Poids approximatif d'expédition	kg. 74	101

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE
8, place d'Iéna PARIS-16°



"Chappée"

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

Série "HERMÉTIC"

à bois et à charbon

Tout fonte N° 5920 - 5921 - 5923

Fontes et acier N° 7920 - 7921 - 7923 de 80 cm. 85 cm. et 87 cm.

La cuisinière "HERMÉTIC", résultat de la longue expérience "Chappée" a su adapter sa ligne aux exigences des cuisines modernes. Elle vous procurera tout le confort que vous souhaitez :

- cuisson parfaite pour 8 à 10 personnes,
- rendement élevé, d'où économie de charbon,
- rapide montée en température,
- robustesse due à son foyer à parabole en réfractaire,
- chauffage gratuit d'une cuisine de 80 m³

La façade et les côtés de cette cuisinière sont en fonte émaillée blanc ou chamois permettant de l'intégrer à n'importe quel ensemble. La barre avant, les poignées et le robinet sont chromés. Le dessus, les coups de feu, la rondelle et le tampon nervuré sont meulés. Elle est livrée avec une chaudière.

La buse de départ des fumées peut être placée sur le dessus ou à l'arrière au centre.

Cette cuisinière fonctionne aux boulets, aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm.) et au bois (30 cm.).

N°	5920-7920	Dessus meulé	Larg. %	Prof. %
N° 5921-7921	—	—	800 %	530 %
N° 5923-7923	—	—	850 %	530 %
N° 5923-7923	—	—	870 %	620 %

Haut. totale	%	Four	Larg. %	Prof. %
Cont. chaud. lit.	800	7,5	—	400
Vol. chauff. m ³	80	—	Haut. —	250

Poids approx. d'expéd. pour les cuisinières
N° 5920 à 5923 : 236 kg. N° 7920 à 7923 : 238 kg.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE
8, place d'Iéna PARIS-16° Tél. KLÉ. 34-00 - 44-30 - POI. 22-30





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16^e - Tél. KLÉber 22-50

"Chappée"

ENSEMBLE DE CUISINE "Chappée 1956"

Cuisinière à charbon de 70 cm N° 5605
Cuisinière à gaz 4 feux N° 2546

La nouvelle gamme "Chappée" 1956 permet, en harmonie avec les tables-évier *Jacob Delafon*, de réaliser les ensembles de cuisine répondant aux plus diverses exigences d'encombrement ou d'usage.

Les dimensions de l'ensemble présenté ci-dessous sont les suivantes : larg. 1 m. 30 prof. 0 m. 60 haut. 0 m. 80.

Il comprend :
UNE CUISINIÈRE "Chappée" 1956 " 4 feux. Tous Gaz. N° 2546 avec thermostat ou N° 2547 sans thermostat, estampillées NF-ATG, qui possède :

— Un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée, permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets.

— Des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux plus petits récipients.

— Une cuvette de propreté parfaitement étanche et des chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important.

— **Nota :** Il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

UNE CUISINIÈRE "Chappée" à feu continu N° 5605 de 70 cm, fonte et acier, foyer à bois et à charbon, qui bénéficie des perfectionnements suivants :

— Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.

— Foyer à parabole en brique réfractaire, offrant la plus haute résistance, ce qui est capital pour un appareil à feu continu.

— Plaques "coup de feu", indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.

— Cendrier, de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

Cette cuisinière, qui peut en outre assurer le chauffage d'un local jusqu'à un volume de 80 m³, fonctionne :
— aux boulets, aux charbons flamboyants secs (15 à 40 mm), aux charbons maigres, à l'antracite, au coke ou au bois (33 cm).

	N° 2546			N° 5605			
	Appar.	Four	Poids	Appar.	Four	Chaud.	Poids
Largeur... m/m	580	350	Approx. d'expéd.	700	350	Conten.	Approx. d'expéd.
Profondeur...	600	365	80 kg	575	400	5 l. 5	160 kg
Hauteur.	800	240		800	260		



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16^e - Tél. KLE. 34-00 - 44-30 - POI. 22-30

"Chappée"

ENSEMBLE DE CUISINE

Cuisinière à charbon de 70 cm N° 5605
Cuisinière à gaz 4 feux N° 2546

La nouvelle gamme "Chappée" permet, en harmonie avec les tables-évier *Jacob Delafon*, de réaliser les ensembles de cuisine répondant aux plus diverses exigences d'encombrement ou d'usage. Les dimensions de l'ensemble présenté ci-dessous sont les suivantes : larg. 1 m. 30 prof. 0 m. 60 - haut. 0 m. 80.

Il comprend :

— UNE CUISINIÈRE "Chappée" 4 feux. Tous Gaz. N° 2546 avec thermostat ou N° 2547 sans thermostat, qui possède :

— Un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée, permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets.

— Des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux plus petits récipients.

— Une cuvette de propreté parfaitement étanche et des chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il important.

— **Nota :** Il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

— UNE CUISINIÈRE "Chappée" à feu continu N° 5605 de 70 cm, fonte et acier, foyer à bois et à charbon, qui bénéficie des perfectionnements suivants :

— Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.

— Foyer à parabole en brique réfractaire, offrant la plus haute résistance ce qui est capital pour un appareil à feu continu.

— Plaques "coup de feu", indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.

— Cendrier, de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

Cette cuisinière, qui peut en outre assurer le chauffage d'un local jusqu'à un volume de 80 m³, fonctionne :

— Aux boulets, aux charbons flamboyants secs (15 à 40 mm), aux charbons maigres, à l'antracite, au coke ou au bois (33 cm).

	N° 2546			N° 5605			
	Appar.	Four	Poids	Appar.	Four	Chaud.	Poids
Largeur... m/m	580	350	Approx. d'expéd.	700	350	Conten.	Approx. d'expéd.
Profondeur...	600	365	80 kg	575	400	5 l. 5	160 kg
Hauteur.	800	240		800	260		



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16^e - Tél. KLÉber 22-50

"Chappée"

ENSEMBLE DE CUISINE "Chappée 1956"

Cuisinière à gaz 3 feux N° 2536 Cuisinière à charbon de 70 cm N° 5605

La nouvelle gamme "Chappée" 1956 permet, en harmonie avec les tables-évier *Jacob Delafon*, de réaliser des ensembles de cuisine répondant aux plus diverses exigences d'encombrement ou d'usage.

Les dimensions de l'ensemble présenté ci-dessous sont les suivantes : larg. 1 m. 30 prof. 0 m. 60 haut. 0 m. 80

Il comprend :

— UNE CUISINIÈRE "Chappée" 1956 3 FEUX. TOUS GAZ. N° 2536 : avec thermostat ou N° 2537 sans thermostat estampillées NF-ATG qui possède :

— Un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée, permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets.

— Des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux plus petits récipients.

— Une cuvette de propreté parfaitement étanche et des chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il important.

— **Nota :** Il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

— UNE CUISINIÈRE "Chappée" A FEU CONTINU N° 5605 de 70 cm, fonte et acier, foyer à bois et à charbon, qui bénéficie des perfectionnements suivants :

— Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.

— Foyer à parabole en brique réfractaire, de la plus haute résistance, ce qui est capital pour un appareil à feu continu.

— Plaques "coup de feu", indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.

— Cendrier, de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

Cette cuisinière, qui peut en outre assurer le chauffage d'un local jusqu'à un volume de 80 m³, fonctionne :

— aux boulets, charbons flamboyants secs (15 à 40 mm), aux charbons maigres, à l'antracite, au coke ou au bois (33 cm).

	N° 2536			N° 5605			
	Appareil	Four	Poids	Appareil	Four	Chaud.	Poids
Largeur... m/m	580	350	approx. d'expéd.	700	355	Conten.	Approx. d'expéd.
Profondeur...	600	310	68 kgs.	575	400	5 l. 5	160 kgs
Hauteur.	800	270		800	260		



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16^e - Tél. KLÉber 22-50

"Chappée"

CUISINIÈRE MIXTE "Chappée 1956" A FEU CONTINU

Charbon et gaz N° 5805 de 75 cm.

Fonte et acier Foyer à bois et à charbon - Brûleurs tous gaz

Cette cuisinière apporte une solution rationnelle au problème de la cuisine mixte au charbon et au gaz.

La partie charbon présente les avantages caractéristiques de la cuisinière à charbon n° 5605. En particulier :

— Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.

— Foyer à parabole en briques réfractaires, offrant la plus haute résistance, ce qui est capital pour un appareil à feu continu.

— Plaques "coup de feu", indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.

— Cendrier, de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

La partie gaz bénéficie des qualités connues des appareils "Chappée" :

— couvercle émaillé blanc sur la table de travail,

— grilles de forme inédite facilement démontables et assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients,

— cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important,

— moule de four amovible et, de ce fait, facile à nettoyer. La porte de four ultra-robuste peut supporter les plats les plus lourds.

— **Nota :** il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

	Appar.	Four	Busé	Four Gaz	Chaud.	Poids
Largeur... m/m	750	355		370		Approx.
Profondeur...	575	400	125 mm.	370	3 l. 5	d'expéd.
Hauteur.	800	280		205		190 kg.



"Chappée"

CUISINIÈRE MIXTE "Chappée 1956"
A FEU CONTINU
 Charbon et gaz
 N° 5805 de 75 cm.
 Fonte et acier Foyer à bois et à charbon Brûleurs tous gaz

Cette cuisinière apporte une solution rationnelle au problème de la cuisine mixte au charbon et au gaz.
 La partie charbon présente les avantages caractéristiques de la cuisinière à charbon n° 5605. En particulier :

Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.

Foyer à parabole en briques réfractaires, offrant la plus haute résistance, ce qui est capital pour un appareil à feu continu.

Plaques "coup de feu", indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.

Cendrier de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

La partie gaz bénéficie des qualités connues des appareils "Chappée" :

Couvercle émaillé blanc sur la table de travail, grilles de forme inédite facilement démontables et assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients,

cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important,

moufle de four amovible et de ce fait facile à nettoyer. La porte de four ultra-robuste peut supporter les plats les plus lourds.

Nota : il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

	Appar.	Four Charbon	Four Gaz	Chaud.	Poids
Largeur . . . m/m	750	355	370		
Profondeur . . .	575	400	370	3 l. 5	Approx. d'expédit.
Hauteur	800	260	205		190 kg

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna PARIS-16* Tél. KLÉber 22-50



"Chappée"

CUISINIÈRE "Chappée 1956"
A FEU CONTINU
 N° 5605 de 70 cm.
 Fonte et acier Foyer à bois et à charbon

Cette cuisinière réunit, sous un habillage moderne, un ensemble de perfectionnements techniques que les usagers retiendront particulièrement :

Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.

Foyer à parabole en brique réfractaire, offrant la plus haute résistance, ce qui est capital pour un appareil à feu continu.

Plaques "coup de feu", indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.

Cendrier de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

Cette cuisinière qui peut en outre assurer le chauffage d'un local jusqu'à un volume de 80 m³, fonctionne :

aux boulets, aux charbons flambants secs (15 à 40 mm), aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke ou au bois (33 cm).

	Appar.	Four	Chaudière	Poids
Largeur . . . m/m	700	355	Conten.	Approx.
Profondeur . . .	575	400	5 l. ½	d'expédit.
Hauteur	800	260		160 kg

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna - PARIS-16* Tél. KLÉber 22-50



"Chappée"

CUISINIÈRES 4 FEUX
"Chappée 1956"

N° 2546 avec thermostat
 N° 2547 sans thermostat

Dans la cuisinière 4 feux n° 2546 ou 2547, les plus hautes qualités techniques sont alliées à une impeccable présentation qui donnera satisfaction aux plus exigeants.

Les plats simples comme les recettes recherchées, seront parfaitement réussis, grâce :

- aux brûleurs à haut rendement,
- au four équipé d'un plafond spécial "GRADIANT".

Le nettoyage et l'entretien de la cuisinière 4 feux n° 2546 ou 2547, sont faciles et complets, car les appareils "Chappée" bénéficient de dispositions dues à de longues années d'expérience et complétées par de nouveaux perfectionnements :

— couvercle en tôle émaillée blanc, avec visière articulée permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets,

— grilles de forme inédite, facilement démontables et assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients,

— cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important,

— moufle de four amovible et de ce fait facile à nettoyer. La porte de four ultra-robuste peut supporter les plats les plus lourds.

Nota : Il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

	Appareil	Four
Largeur . . . m/m	580	350
Profondeur . . .	600	365
Hauteur	800	240

Poids approximatif d'expédition : 80 kgs

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna - PARIS-16* Tél. KLÉber 22-50



"Chappée"

GRANDS FOURNEAUX
POUR LES COLLECTIVITÉS
ET LES RESTAURANTS

A FEU CONTINU
 à bois et à charbon

Acier et fonte N° 6251 - 6252 - 6253
 1,30 m, 1,60 m, 1,90 m

Les grands fourneaux "Chappée" d'une présentation moderne, avec portes émaillées noir, sont des appareils de cuisine qui ont d'importantes capacités de cuisson jointes à une grande robustesse.

Existant en trois dimensions, ils peuvent satisfaire toutes les exigences.

Ils sont livrés avec le dessus meulé et barres et poignées chromées en série luxe, ou avec le dessus brut et barres et poignées émaillées noir en série normale.

La buse peut être placée à droite ou à gauche. Le foyer mixte possède une grille posée sur rouleaux permettant un déchargement facile et une évacuation aisée des mâchefer.

Ils comprennent : 2 fours, 2 étuves, - 1 cendrier.

Ils sont toujours livrés sans chaudière mais, sur demande spéciale, il est possible d'incorporer un bouilleur pour le service d'eau chaude (N° 6251 B, 6252 B, 6253 B).

Ils fonctionnent aux boulets, aux charbons maigres, à l'anhracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm) et au bois (33 cm).

N°	6251	6252	6253
Nombre de rations	75	120	200
Appareil : Largz. totale mm.	1.300	1.600	1.900
Prof.	760	760	760
Four : Haut.	800	800	800
Largz.	370	470	570
Prof.	540	540	540
Haut.	270	270	270
Diamètre buse.	160	180	180
Poids approxim. expéd.	330	410	490
Puissance du bouilleur calories.	2.250	2.750	3.500

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna - PARIS-16* Tél. KLÉber 34-00

"TOUS GAZ"

FOUR GRADIANT

"Chappée"

MEUBLE "Chappée 1956" Jumelé à la cuisinière 3 feux
ou 4 feux "Chappée" 1956

N° 2840

Lorsqu'on désire employer au Butane un appareil de cuisine complet, fonctionnant d'une façon irréprochable, il est impossible, pour des raisons techniques bien connues, de placer la bouteille de gaz liquéfié à l'intérieur de la cuisinière.

Mais si l'on désire dissimuler et protéger cette bouteille on peut adopter le nouveau meuble "Chappée" 1956 N° 2840 qui apporte, avec toute la sécurité désirable, une solution élégante.

Ce meuble N° 2840 en tôle émaillée blanc, comporte, sous un couvercle à visière articulée une table de travail munie d'une planche réversible, encastrée dans un logement spécial et présentant une face dressée pour le découpage des viandes ou des volailles,

l'autre face revêtue d'une plaque de matière plastique, dure et lisse, aisée à entretenir et propre aux divers travaux culinaires.

un placard équipé d'un chariot facilitant la manutention de la bouteille ou permettant, lorsque la cuisinière est utilisée à un autre gaz, d'installer des paniers à légumes spécialement étudiés.

		N° 2840	
Largeur	m/m	580	Poids approx.
Profondeur	—	430	d'exp.
Hauteur	—	800	33 kgs.

Lorsque ce meuble est jumelé avec la cuisinière 4 feux, il faut ajouter une prolonge d'encastrement N° 2832.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16^e Tél. KLÉber 22-50

"Chappée"

MEUBLE "Chappée 1956" Jumelé à la cuisinière 3 feux
ou 4 feux "Chappée" 1956

N° 2840

Lorsqu'on désire employer au Butane un appareil de cuisine complet fonctionnant d'une façon irréprochable, il est impossible, pour des raisons techniques bien connues, de placer la bouteille de gaz liquéfié à l'intérieur de la cuisinière.

Mais si l'on désire dissimuler et protéger cette bouteille, on peut adopter le nouveau meuble "Chappée 1956", n° 2840, qui apporte, avec toute la sécurité désirable, une solution élégante.

Ce meuble n° 2840 en tôle émaillée blanc, comporte, sous un couvercle à visière articulée :

- une table de travail munie d'une planche réversible, encastrée dans un logement spécial et présentant :
- une face dressée pour le découpage des viandes ou des volailles,
- l'autre face revêtue d'une plaque de matière plastique, dure et lisse, aisée à entretenir et propre aux divers travaux culinaires,
- un placard équipé d'un chariot facilitant la manutention de la bouteille.

		N° 2840	
Largeur	m/m	580	Poids approx.
Profondeur	—	430	d'exp.
Hauteur	—	800	30 kgs

Lorsque ce meuble est jumelé avec la cuisinière 4 feux, il faut ajouter une prolonge d'encastrement n° 2832.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16^e Tél. KLÉber 22-50



"Chappée"
1956

MEUBLE-RECHAUD
N° 2133

2 FEUX
TOUS GAZ

Ce meuble-réchaud, spécialement conçu pour les utilisateurs de butane, contient un chariot sur lequel peut être installée la bouteille de gaz. Celle-ci, dissimulée en cours d'usage par un élégant placard, pourra être changée sans peine.

Dans le cas où le meuble-réchaud serait alimenté à un autre gaz, le chariot peut recevoir des paniers à légumes au lieu et place de la bouteille.

Le meuble-réchaud "Tous Gaz" n° 2133 comprend :

UNE TABLE DE TRAVAIL "TOUS GAZ" :

un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée, permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets,

des brûleurs à haut rendement, des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients, une cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important.

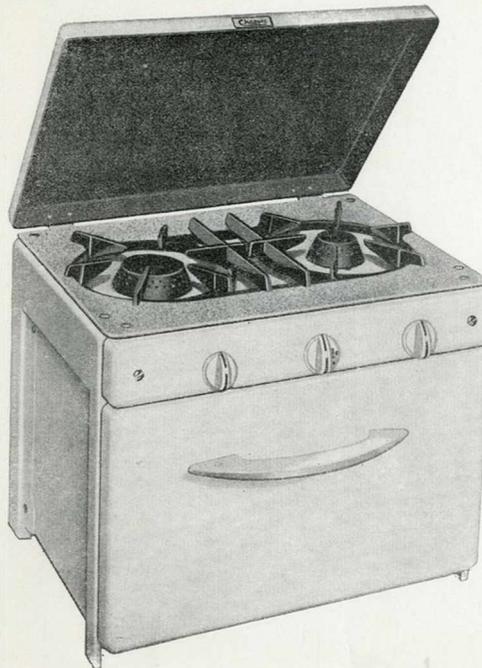
UN PLACARD CACHE-BOUTEILLE :

un chariot sur roulettes facilitant la manutention de la bouteille ou pouvant recevoir des paniers à légumes spécialement étudiés, tracé des portes et de la façade en harmonie avec les appareils de la série "Chappée" 1956, permettant la réalisation de blocs-cuisine complets.

		Poids	
Largeur	m m	580	Approximatif
Profondeur	—	430	d'expédition
Hauteur	—	800	35 kg

Nota : il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna - PARIS-16^e Tél. KLÉber 22-50



"Chappée"

RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX
N° 2270
"TOUS GAZ"

Malgré son prix exceptionnellement bas, le réchaud-four n° 2270 possède tous les avantages de la technique moderne, à savoir

- une robustesse à toute épreuve grâce à la fonte émaillée,
- une cuisson parfaite, aussi bien sur la table de travail, avec des brûleurs à haut rendement, que dans le four, avec l'utilisation parfaite du rayonnement infra-rouge,
- un entretien des plus aisés obtenu par la célèbre cuvette de propreté "Chappée" avec chapeaux de brûleurs et grilles amovibles,
- une utilisation rationnelle de tous les gaz (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propane) grâce à ses injecteurs réglables.

A la commande, il est nécessaire de préciser le gaz pour lequel doit être réglé.

Larg.	m/m	470	Four	Largeur	m/m	400
Prof.	—	360	Profond.	—	315	
Haut.	—	415	Hauteur	—	195	
		Poids approximatif d'expédition				44 kgs

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna PARIS-16^e Tél. KLÉ. 34-00 - 44-30 P.O.I. 22-30



"Chappée"

1956

"Chappée"

MEUBLE-RÉCHAUD

N° 2133

2 FEUX
TOUS GAZ

Ce meuble-réchaud, spécialement conçu pour les utilisateurs de butane, contient un chariot sur lequel peut être installée la bouteille de gaz. Celle-ci, dissimulée en cours d'usage par un élégant placard, pourra être changée sans peine.

Dans le cas où le meuble-réchaud serait alimenté à un autre gaz, le chariot peut recevoir des paniers à légumes aux lieu et place de la bouteille.

Le meuble-réchaud "Tous Gaz" n° 2133 comprend :

- UNE TABLE DE TRAVAIL "TOUS GAZ" :
- un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée,
- des brûleurs à haut rendement,
- des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients,
- une cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important.

- UN PLACARD CACHE-BOUTEILLE :
- un chariot sur roulettes facilitant la manutention de la bouteille
- tracé des portes et de la façade en harmonie avec les appareils de la série "Chappée" 1956, permettant la réalisation de blocs-cuisine complets.

		Poids	
Largeur	m/m 580	Approximatif	
Profondeur	— 430	d'expédition	
Hauteur	... — 800		36 kgs

Nota : il est souhaitable de préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, place d'Iéna - PARIS-16° - Tél. KLÉber 22-50

CUISINIÈRES 3 FEUX
Chappée 1956

ESTAMPILLÉES
NF ATG



"Chappée"



La cuisinière 3 feux n° 2536 ou 2537, appareil ultra-moderne dont les brûleurs techniques et la présentation impeccable satisferont les usagers les plus difficiles.

L'élégance de ses formes apportera dans toutes les cuisines, grandes ou petites, une note moderne de bon goût.

Pour la bonne cuisine, tout a été mis en œuvre afin que les résultats soient parfaits. Notamment le four, point essentiel, est équipé du plafond rayonnant "GRADIENT" breveté S.G.D.G., qui utilise au maximum le rayonnement infra-rouge.

Les grillades seront faites sur le grilloir de contact, fourni sur demande, seule méthode permettant de les réussir comme dans les restaurants.

Enfin, pour la facilité d'entretien, on trouvera avec la cuvette de propreté, les chapeaux de brûleurs et le moufle de four, des solutions remarquables qui donnent à cet appareil une indiscutable supériorité.

FOUR GRADIENT

Préciser, à la commande, la nature du gaz désiré (gaz de ville, butane, propane, gaz naturel, air propane), afin de recevoir l'appareil convenablement réglé, mais les injecteurs réglables permettent de changer de gaz sans aucun démontage.

N° 2536 (avec thermostat)

N° 2537 (sans thermostat)

		Appareil		Four	
Largeur	... m/m	580	390		
Profondeur	460	310		
Hauteur	800	200		
Poids approximatif d'expédition :		68 kgs			

TOUS GAZ

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16° - Tél. KLÉber 22-50

Un équipement de cuisine
remarquable...



Diverses solutions sont prévues pour satisfaire tous les besoins et tous les budgets.

Les ensembles *Chappee* alliant l'élégance au pratique, donnent la possibilité d'équiper merveilleusement les cuisines les plus modestes et les plus luxueuses.

Associées avec les célèbres tables-évier en grès vitrifié *Jacob Delafon* les cuisinières "*Chappee 1956*" constituent les ensembles de cuisine les plus beaux et les plus pratiques.

Ce sont des productions de la

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, place d'Iéna - PARIS-16°

Priseur et Dubois - Puteaux



14

avantages qu'il n'y a pas chez les autres...

- Ligne élégante et pratique,
- Nouveau couvercle enveloppant,
- Châssis entièrement émaillé, donc durée illimitée,
- Cuvette de propreté à efficacité 100 %,
- Robinets accessibles,
- Chapeaux de brûleurs amovibles impossibles à obstruer,
- Dessus relevable avec blocage,
- Manettes protégées,
- Plafond de four spécial "Gradient",
- Mouflé de four amovible d'un nettoyage facile,
- Porte de four à grande rigidité supportant la casserolierie,
- Cuisinière encastrable,
- Dispositions particulières facilitant le transport,
- Technique supérieure garantie par de nouveaux brevets

vous les trouverez dans les nouvelles cuisinières à gaz

"Channée 1956"

en y ajoutant bien entendu toutes les qualités garanties par :

L'ESTAMPILLE NF-GAZ QUE PORTENT
CES NOUVEAUX
APPAREILS.

Une ligne élégante,
sobre et ... pratique



La cuisinière "**Channée 1956**" que l'on voit ici couvercle levé et sur la couverture couvercle fermé, peut sans doute prétendre atteindre un degré de qualité jamais égalé jusqu'à ce jour et il suffit... de la regarder pour s'en convaincre.

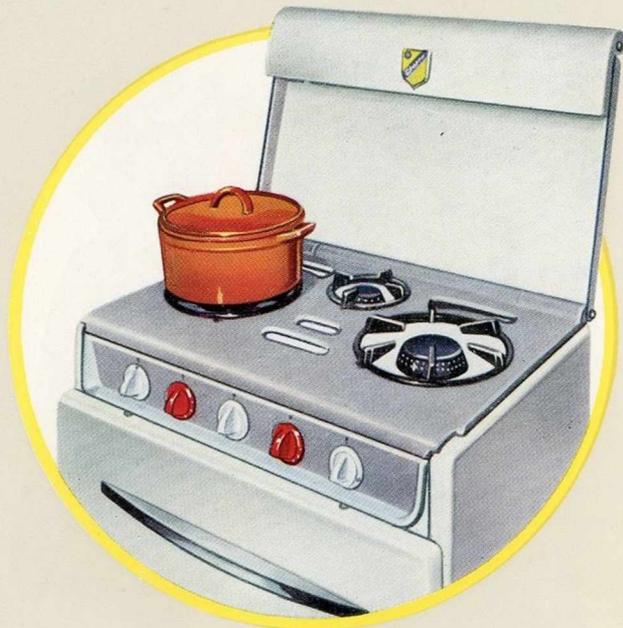
Cuisinière à 3 feux, Tous Gaz, avec un très grand four, elle satisfera les plus difficiles, permettant même à ceux qui ne disposent que d'une petite cuisine de posséder un appareil de grande classe.

Dimensions : Largeur 58 cm.;

Profondeur 46 cm.;

Hauteur 80 cm.

Que demandez-vous au "dessus"
de votre cuisinière ?..



● Une table de travail pratique ?

Celle des cuisinières "*Charpanne 1956*" est en belle fonte émaillée, relevable, facile à nettoyer, équipée de grilles amovibles très commodes. L'ensemble de ces qualités vous satisfera entièrement.

● Des brûleurs efficaces à faible consommation ?

Il n'y a pas de meilleure garantie à ce point de vue que l'estampille NF-GAZ que portent les cuisinières de la série "*Charpanne 1956*"

● Un joli couvercle ?

Il l'est plus que tout autre, grâce à sa visière abattante, qui de plus permet d'assurer la fermeture des robinets.

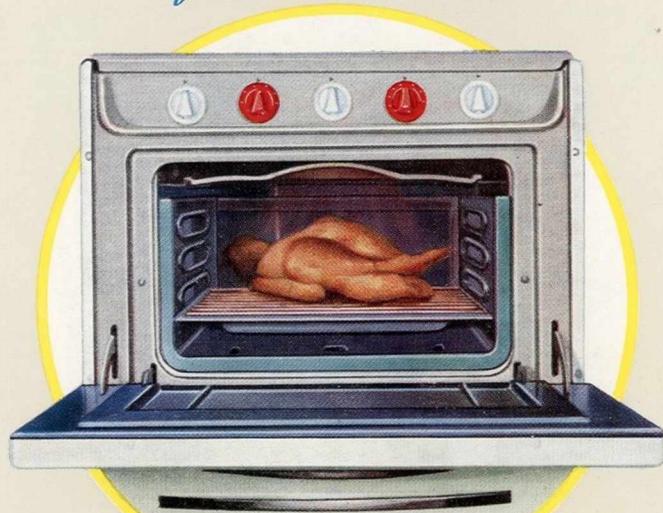
Ce n'est pas tout...
il y a l'entretien !



et sur ce point la série "*Charpanne 1956*" est imbattable, parce que le dessus en fonte émaillée se nettoie d'un coup d'éponge, les grilles amovibles se lavent comme une simple assiette et la célèbre cuvette de propreté "*Charpanne*" avec ses chapeaux de brûleurs est facile à nettoyer.

Enfin, grâce à une amélioration très importante, la parfaite accessibilité aux robinets est obtenue. Celle-ci est très appréciable en cas de changement de gaz et de réglage de l'air.

*Mais les qualités culinaires
se jugent au **FOUR**...*



Comme on le voit ci-dessus, le four de la série "*Charpée 1956*" est équipé d'un dispositif que vous n'avez jamais vu : le plafond de four "**Gradient**" (breveté S.G.D.G.) qui permet de cuire, saisir, gratiner et même griller mieux qu'on n'a pu le faire jusqu'à ce jour quel que soit le système de four employé.

C'est certainement la meilleure utilisation du rayonnement infra-rouge pour la bonne cuisson.

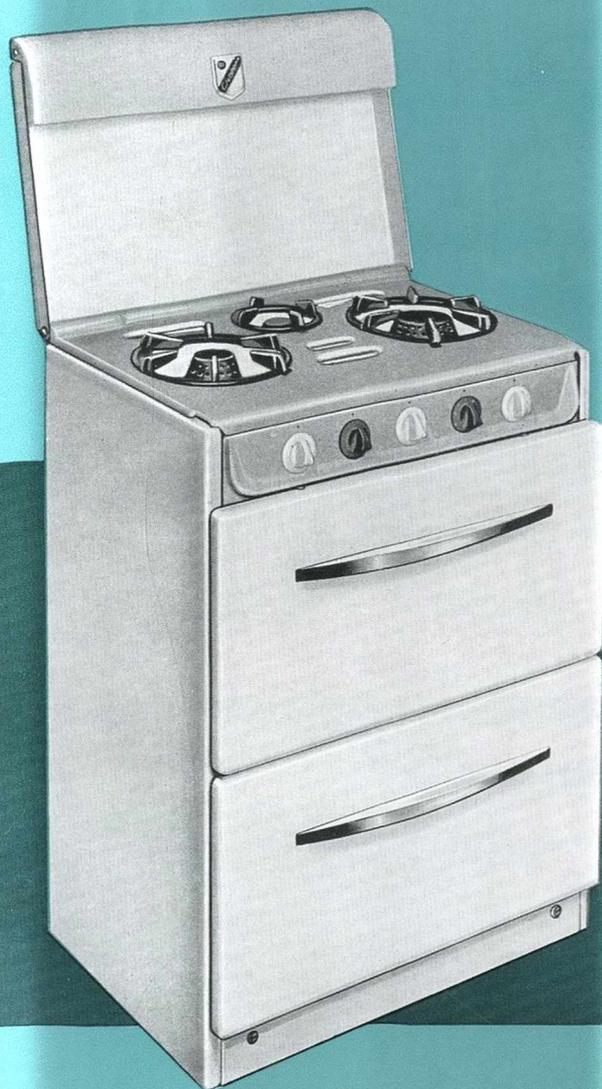
*... sans négliger sa
commodité d'emploi et sa
facilité d'entretien*



ce qui est obtenu grâce au **moufle** amovible du four, qui glisse aisément sur ses supports, s'appuyant en fin de course sur la porte spécialement prévue pour cela.

Donc, stabilité parfaite, grande accessibilité, manipulation aisée, et, pour le nettoyage, il suffit de sortir le moufle et de le laver comme une quelconque casserole.

Charnée



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (XVI°)

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

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

"Charneye 1956"
CUISINIÈRES N^{OS} 2536 - 2537
RÉCHAUDS-FOURS N^{OS} 2436 - 2437
Tous Gaz



Channée 1956

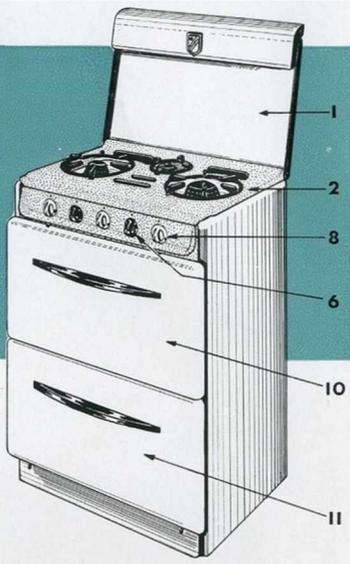


CUISINIÈRES 3 FEUX

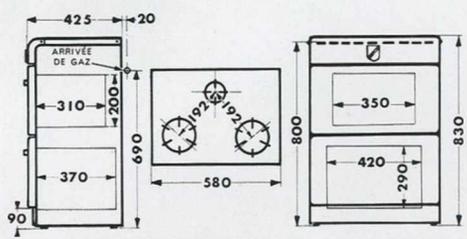
Tous gaz

N° 2536 avec thermostat
N° 2537 sans thermostat

estampillées NF-GAZ



Poids { net : 60 kg.
emballé : 67,5 kg.

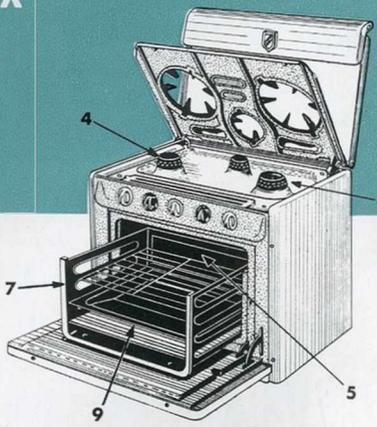


RÉCHAUDS-FOURS 3 FEUX

Tous gaz

N° 2436 avec thermostat
N° 2437 sans thermostat

estampillés NF-GAZ



Poids { net : 46,5 kg.
emballé : 53 kg.

