

LA SÉRIE "Chappee 1956" COMBLE LES DÉSIRES DES USAGERS



Elle possède en effet toutes les qualités qui sont exigées d'un appareil de grande classe :

- élégance,
- commodité,
- économie,
- robustesse.

Sa fabrication en très grande série permet d'offrir à la clientèle les derniers perfectionnements de la technique au prix le plus bas. Enfin, le contrôle rigoureux exercé à chaque étape de la chaîne de fabrication est la meilleure garantie offerte par une grande Marque.

La série "Chappee 1956" s'enrichit d'un certain nombre d'innovations, décrites en page 4 :

FOUR " GRADIANT "	GRILLOIR DE CONTACT
INJECTEURS RÉGLABLES	VISIÈRE ARTICULÉE
ENCASTRABLE (sur demande)	CHASSIS ENTIÈREMENT ÉMAILLÉ,

Elle conserve aussi tous les perfectionnements des appareils *Chappee* actuellement sur le marché :

Cuvette de propreté,	Robinets robustes et facilement démontables,
Moufle de four amovible,	Utilisable pour tous les gaz.

DESCRIPTION

1. Couvercle dossier enveloppant en tôle émaillée blanc avec une visière articulée.
2. Table de travail en fonte émaillée granitée, relevable, avec une butée de tourbillonnement et des grilles amovibles émaillées noir.
3. Cuvette de propreté en tôle émaillée blanc libérée de tout organe, afin de permettre un nettoyage facile.
4. Trois brûleurs brevetés : rapide, lent et auxiliaire, avec chapeaux amovibles, émaillés noir. Leur construction leur confère un rendement inégalé tout en facilitant à l'extrême leur nettoyage et leur entretien.
5. Four breveté S.G.D.G., type " GRADIANT " à circulation directe bénéficiant des recherches les plus récentes dans le domaine du rayonnement infra-rouge. Ce four, soigneusement calorifugé à la laine minérale, permet les plus brillantes réussites culinaires tout en assurant une exceptionnelle économie de gaz.
6. Thermostat de haute fidélité permettant de régler avec précision la température de cuisson et de la maintenir automatiquement dans toutes les zones du four.
7. Moufle amovible, émaillé comme toutes les pièces intérieures, permettant une circulation rationnelle de gaz chaud dans toute l'atmosphère du four et une surveillance aisée des plats. Il peut en outre se retirer instantanément pour son nettoyage.
8. Robinets très accessibles, fixés sur une rampe en fonte usinée, possédant des manettes qui, emmanchées sans vis de fixation, s'enlèvent facilement. Ces robinets sont robustes, indé réglables et à rattrapage de jeu automatique.
9. Des accessoires de cuisine tels que : plaque à pâtisseries, gril, lèche-frite.
10. Deux portes enveloppantes (une seule pour le réchaud-four) épousant parfaitement l'élégante silhouette de la façade. La porte du four, munie d'un dispositif spécial, peut supporter correctement le moufle lorsqu'il est sorti.
11. Étude de grand volume.

Enfin, pour réaliser ce " ferrage des grillades " tant apprécié des gourmets, le réchaud-four et la cuisinière sont livrés, sur demande, avec un grilloir de contact spécialement conçu pour s'adapter sur la table de travail.

APPAREILS " TOUS GAZ "

Les réchauds-fours et les cuisinières de la série "Chappee 1956" s'adaptent à tous les gaz par simple réglage des injecteurs : gaz de ville, gaz butane, gaz propane, gaz naturel et air propané (voir pages 4 et 5).

Ils sont livrés avec deux mamelons porte-tuyau souple : un pour le gaz de ville, gaz naturel et air propané et un autre, plus petit, pour le gaz butane ou propane.

Au départ de l'usine, l'appareil est réglé, ainsi que le thermostat, soit au butane ou au propane, soit au gaz de ville, gaz naturel ou air propané.

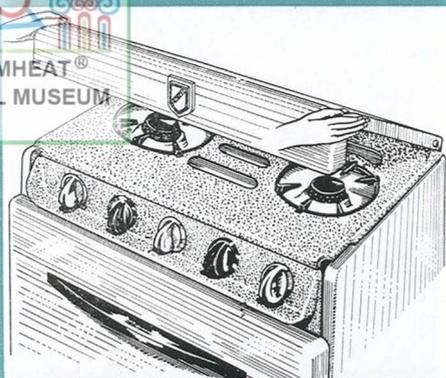
Un papillon de couleur indique le gaz qui peut être immédiatement utilisé.

Lorsque l'appareil est réglé pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané, le deuxième mamelon porte-tuyau souple pour le gaz butane ou propane se trouve dans le four de l'appareil.

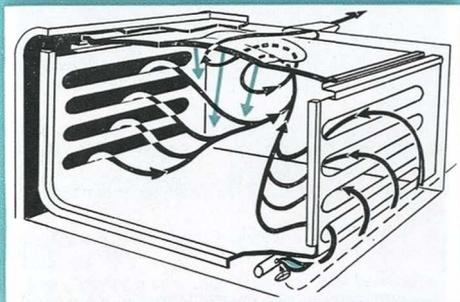
TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ (en litres)

Désignation des brûleurs	Puissance en mth/h	Gaz de ville		Butane 27.800 mth	Propane 23.500 mth	Gaz Nat. 9.700 mth	Air prop. 6.500 mth	Diam. de perçage des injecteurs en mm	
		à 4.000 mth	à 4.500 mth					Aiguille	Chapeau
Brûleur rapide.	2.450	675	600	90	107	260	413	0,85	3
— lent.	1.950	535	480	52	62	193	298	0,65	3
— auxiliaire.	1.200	330	295	38	40	112	207	0,55	3
— de four.	2.100	580	515	82	95	240	355	0,80	3,2
Débit total maximum.	7.700	2.120	1.890	262	304	805	1.273		

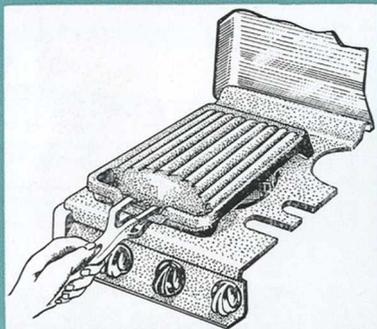
Les débits indiqués ci-dessus correspondent : pour le gaz de ville, le gaz naturel et l'air propané : à la pression de réglage en usine de 90 mm. ; pour le butane et le propane aux pressions d'utilisation.



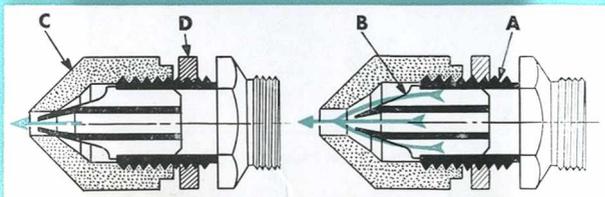
FOUR "GRADIANT"



GRILLOIR DE CONTACT



INJECTEUR RÉGLABLE



LES INNOVATIONS DE LA SÉRIE

"Channée 1956"

I. — ESTHÉTIQUE

Soucieuse d'offrir à sa clientèle des appareils de ligne ultra-moderne la Société Générale de Fonderie présente la ligne bloc 100 %, avec visière articulée et portes enveloppant toute la largeur de la façade.

II. — FOUR "GRADIANT"

"Cuire à point" est la qualité principale que tout usager demande à son appareil, mais "cuire à point économiquement" est l'apanage des appareils de haute classe.

C'est pour cela que la S.G.F. présente un four "GRADIANT" breveté S. G. D. G., qui utilise au maximum les techniques les plus modernes sur les rayons infra-rouges.

Ce four à simple circulation est conçu pour permettre une importante concentration calorifique dans la calotte sphérique de son plafond.

Il 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.

III. — GRILLOIR DE CONTACT

Un grilloir de contact, spécialement conçu pour permettre de réaliser le "ferrage des grillades" offre toutes les qualités du traditionnel grill en fer forgé, en restant cependant d'un nettoyage extrêmement aisé.

Il permet à la grillade d'être cuite à l'intérieur, de ne pas "attacher" et de ne pas avoir le goût de "brûlé" quelles que soient sa consistance, sa teneur en graisse et son épaisseur.

IV. — INJECTEUR RÉGLABLE "TOUS GAZ"

Afin de faciliter le travail des installateurs, et de donner ainsi plus rapidement satisfaction aux usagers, la S.G.F. a équipé ces nouveaux appareils d'injecteurs "tous gaz" qui présentent le double avantage d'un réglage très facile et d'une accessibilité parfaite sans aucun démontage préalable.

Principe de fonctionnement. L'injecteur "tous gaz" comprend : un tube A fileté, à l'intérieur duquel est placée une aiguille profilée B munie de 3 ailettes, le tout est recouvert d'un chapeau C bloqué par un contre-écrou D.

La figure de gauche montre le réglage de l'injecteur pour le gaz butane ou propane et la figure de droite le réglage pour les autres gaz ; le seul réglage consiste à visser à fond ou à dévisser le chapeau. (Les flèches mentionnent les passages du gaz.)

INSTALLATION

Gaz de ville, gaz naturel, air propane : L'installateur doit se reporter aux prescriptions des compagnies gazières et au Code des Conditions Minima des installations de gaz de ville à l'intérieur des immeubles d'habitation (NF-P 45.201) distribués par l'Association Française des Normes (AFNOR), 19, rue du 4-Septembre, Paris (2^e), tél. RIChelieu 60-55.

Il est toutefois recommandé d'utiliser un compteur de 5 à 10 becs avec une canalisation de 12 à 16 mm. de diamètre intérieur.

De toute façon, pour l'utilisation à plein feu de tous les brûleurs, il est nécessaire d'avoir, au joint de raccordement de l'appareil, un débit total maximum figurant au bas de la page 3, compte tenu des autres appareils en service.

Il faut aussi placer sur le conduit, avant le raccordement, un robinet d'arrêt qui sera fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas utilisé.

Il est de plus conseillé d'utiliser un tuyau souple de 12 mm. de diamètre environ, de bonne fabrication, ne touchant pas l'appareil et auquel il faut éviter plis et torsions.

Enfin une parfaite étanchéité des raccordements doit être observée.

Butane et propane : Il est indispensable de se conformer aux prescriptions des Sociétés distributrices.

L'appareil est relié au détendeur par un tuyau en caoutchouc type butane.

Il est recommandé de fermer toujours le robinet de la bouteille lors que le réchaud ne fonctionne pas.

DÉBALLAGE

Les appareils "Chapeaux 1956" sont livrés dans des emballages "armés" qui s'ouvrent très facilement après avoir dégagé les câbles de fil de fer et écarté les côtés. Il suffit ensuite d'enlever le dessus de l'emballage, puis de soulever l'appareil pour le dégager des 4 pitons lisses qui le fixent sur le fond de l'emballage.

Les pièces suivantes se trouvent dans le four de l'appareil :

- 3 chapeaux de brûleurs ; 1 lècheferite ;
- 3 grilles de la table de travail ; 1 plaque à pâtisserie ;
- 1 grille ; 1 mamelon porte tuyau souple pour le butane ;
- 1 prolonge et 1 demi-raccord à souder (pour un appareil encastrable seulement).

BRANCHEMENT

Les appareils sont livrés pour le branchement à gauche. En cas de branchement à droite, il suffit de :

- 1° Déboîter le brûleur auxiliaire ;
- 2° Débloquer l'écrou E ;
- 3° Enlever la patte P ;
- 4° Faire pivoter le tube d'alimentation T vers la gauche ;
- 5° Fixer la patte P et le tube T dans leurs nouvelles positions P' et T' ;
- 6° Rebloquer l'écrou E.

Il est possible de fixer le branchement à 45° vers le bas.

Dans le cas d'une cuisinière encastrée le tube d'alimentation, placé verticalement, T' est allongé par une prolonge S. Ensuite le mamelon porte tuyau souple (raccordement souple) ou le demi-raccord à souder (raccordement rigide) est atteint en passant par la porte de l'étuve.

Nota. — La profondeur hors tout de l'appareil avec sa tuyauterie est de 460 mm.

MISE EN PLACE

I. — Table de travail : La mise en place commence par la pose des trois grilles amovibles dont chaque grand ergot doit être tourné vers l'avant de l'appareil. La table de travail est ensuite levée et bloquée par la butée de tourillonnement, puis les brûleurs sont placés très facilement sans possibilité de les intervertir car ils sont pourvus d'ailettes différentes. Il est toutefois nécessaire de vérifier que les canons des brûleurs soient bien emmanchés sur les chapeaux d'injecteurs. Pour le brûleur auxiliaire (voir fig. ci-contre), il est recommandé de placer le canon "C" vers l'arrière et de le faire pivoter, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, et en veillant à ce qu'il passe au-dessus de la patte R et de la commande flexible F du thermostat.

Il ne reste plus qu'à placer les trois chapeaux de brûleurs sur leurs embases respectives.

II. — Four : Le brûleur de four est correctement mis en place si l'ergot G est bien dans son logement L.

III. — Manettes : Les manettes, simplement emmanchées sur les queues fendues des robinets, doivent être poussées à fond. Les trois manettes blanches commandent les trois brûleurs de la table de travail. Les deux manettes rouges commandent le brûleur de four (manette de gauche à enclenchement) et le thermostat (manette de droite).

RÉGLAGES

BRÛLEURS

TOUS GAZ : Pour passer d'un gaz à un autre ou bien pour obtenir une combustion parfaite selon la pression du gaz au lieu d'utilisation, il est indispensable de procéder au réglage de l'appareil.

Celui-ci s'effectue facilement car les injecteurs réglables sont très accessibles. Il suffit de soulever la table de travail et d'enlever la plaque cache-robinets pour atteindre les injecteurs des brûleurs de dessus et d'enlever le moufle, la boîte à air et le brûleur pour atteindre l'injecteur du four.

Butane et propane : Le chapeau 2 de l'injecteur doit être vissé à fond après avoir préalablement dévissé le contre-écrou 1 qui sera revissé sans blocage.

Gaz de ville, gaz naturel, air propané : Après avoir allumé en grand le brûleur à régler et avoir desserré le contre-écrou 1, il suffit de dévisser ou de visser le chapeau 2 jusqu'à ce que l'on obtienne le débit mentionné dans le tableau de la page 3 (on vérifie les débits au compteur avec une montre). Le débit une fois obtenu, le chapeau 2 sera bloqué par le contre-écrou 1.

Nota. — Il est indispensable de ne pas intervertir les injecteurs réglables car les gicleurs des aiguilles et des chapeaux ont des diamètres différents. (Voir bas de la page 3.)

AIR : L'arrivée d'air primaire doit être réglée après celle du gaz afin d'obtenir une combustion parfaite.

Ce réglage s'obtient à l'aide de la bague 3 (bloquée par une vis), obstruant plus ou moins l'arrivée d'air 4 qui se trouve sur la pipe du brûleur 5.

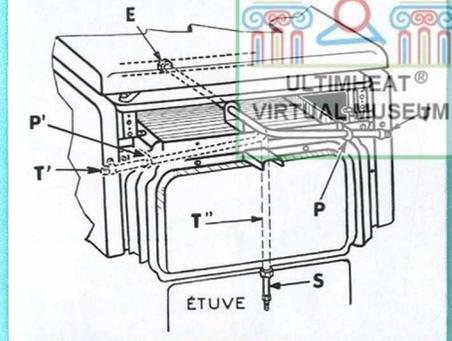
Pour être correcte la flamme ne doit pas être courte, sifflante et claquante à l'extinction (excès d'air) ni longue, flottante, éclairante (insuffisance d'air).

RALENTI DU BRÛLEUR DE FOUR : (Ce réglage est à effectuer pour les appareils sans thermostat N°s 2537 et 2437). Si la position de la manette de four placée sur R procure une flamme jugée trop petite ou trop grande, il suffit, pour régler le ralenti, de mettre la manette sur la position 0, d'enlever la manette et de visser la vis V pour augmenter, ou de la dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti.

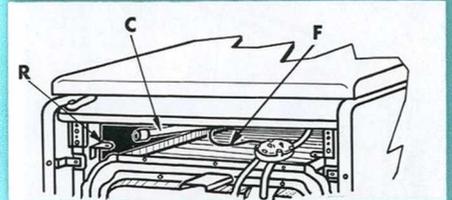
PORTE

La porte, conçue pour supporter le moufle lorsque celui-ci est sorti, doit être horizontale. Si elle ne l'est pas, il suffit de tourner l'excentrique M afin que l'une de ses 4 positions corresponde au réglage correct de la porte.

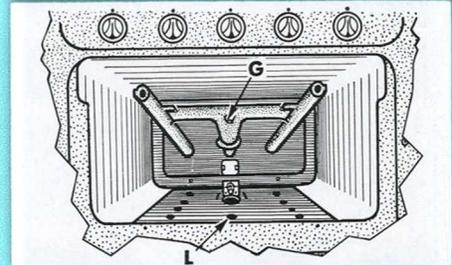
BRANCHEMENT



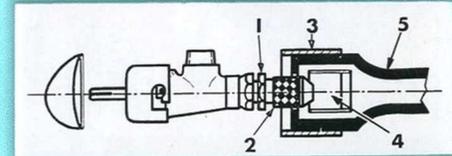
BRÛLEUR AUXILIAIRE



BRÛLEUR DE FOUR



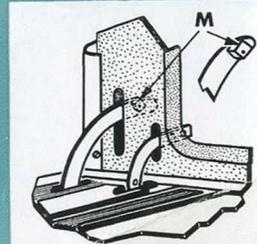
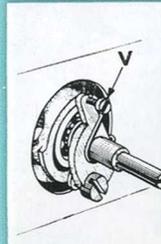
RÉGLAGES "TOUS GAZ"

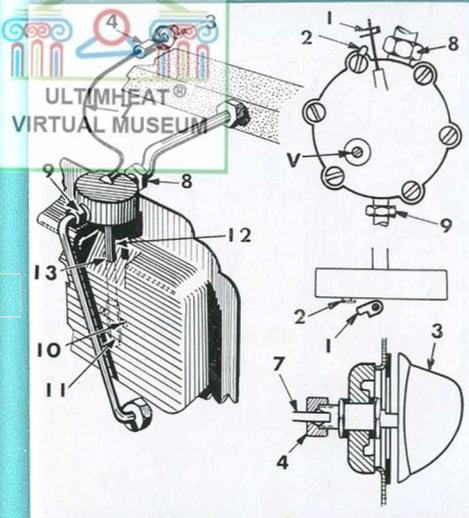


RÉGLAGES

BRÛLEUR DE FOUR

PORTE DE FOUR

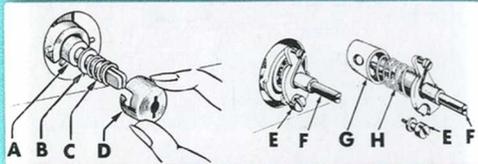




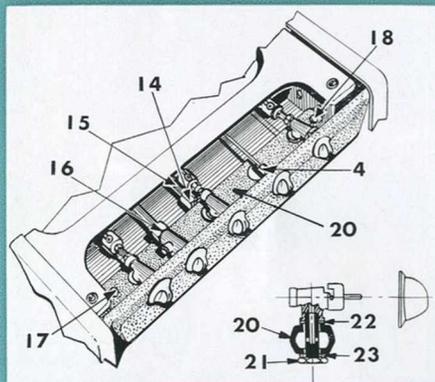
ROBINETS

TABLE DE TRAVAIL

FOUR

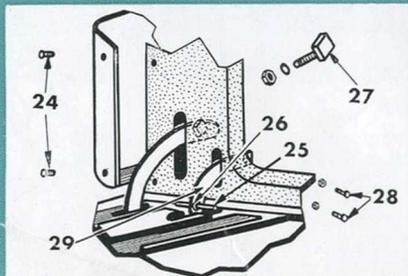


REPLACEMENT DES ROBINETS



REPLACEMENTS

DE LA PORTE ET DU CÔTÉ



RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Gaz. — A la sortie d'usine, le thermostat fonctionne pour le gaz correspondant à celui mentionné sur le papillon de couleur.

Pendant l'utilisation du four, une fois le circuit principal du thermostat fermé, un circuit by-pass, réglé pour le gaz utilisé, possède un débit suffisant pour alimenter le brûleur au ralenti. Mais si l'appareil est utilisé pour un autre gaz, il faut opérer un nouveau réglage. Il suffit pour cela :

1° De visser à fond, **sans forcer**, la vis V pour passer au réglage Butane ou Propane, si le thermostat était précédemment réglé pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propane ;

2° De dévisser de deux tours (avec précision) la vis V pour passer au gaz de ville, gaz naturel ou air propane si le thermostat était précédemment réglé pour le Butane ou le Propane.

Nota. — Lorsque le four est utilisé à petit feu, il est indispensable de fermer doucement la porte pour éviter l'extinction du brûleur.

Il est recommandé de s'assurer que le brûleur ne s'éteint pas lorsqu'on passe de la graduation 10 à la graduation 1 et, si cela se produisait, il faudrait dévisser la vis de réglage V d'un 1/4 ou d'un 1/2 tour.

Graduation. — Il est utile de vérifier si le repère numéro 1 de la manette 3 se trouve en face du repère de l'appareil, une fois que le petit taquet (1) est venu en butée contre (2), après avoir tourné la manette 3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Dans le cas contraire, dévisser l'écrou 4, mettre le numéro 1 en face du repère et revisser 4.

ENTRETIEN
THERMOSTAT

Normalement le thermostat ne doit pas être démonté ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle le démontage de cet accessoire s'effectue très facilement de la façon suivante :

1° Dévisser l'écrou 4 libérant le flexible 7 (la manette 3 restant en place) ;

2° Dévisser les écrous 8 et 9 des tuyauteries d'arrivée et de départ.

3° Dévisser les deux vis 10 qui libèrent le tube-guide 11 de la canne 12.

4° Incliner le thermostat pour le sortir.

Remise en place : Placer la canne 12 du thermostat dans le trou 13 puis de l'intérieur du four emmancher la canne du thermostat dans le tube-guide 11.

Visser, une fois le thermostat en place, les deux vis 10. Enfin revisser les écrous 8, 9 et 4.

ROBINETS

GRAISSAGE : Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets. A cet effet, il est joint, à chaque appareil, un tube de graisse spéciale qui assurera le fonctionnement correct des robinets pendant longtemps. Les opérations sont les suivantes :

1) Le robinet de barrage situé avant l'appareil est fermé et la manette du robinet à nettoyer et à graisser est enlevée :

Robinet de brûleurs
de la table de travail

2) Après avoir saisi le capot D entre le pouce et l'index, le pousser à fond, le tourner vers la gauche et le retirer (comme une ampoule électrique à baïonnette). Sortir la clé A du robinet (sans perdre la rondelle B et le ressort C), nettoyer la clé et l'intérieur du robinet.

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

4) Remettre en place les diverses pièces en faisant les opérations inversement.

Robinet de brûleur
de four

2) Dévisser la vis E, sortir la queue F de la clé G (en ne perdant pas le ressort H), sortir ensuite la clé G. Nettoyer la clé G et l'intérieur du robinet.

REPLACEMENT :

Il est très facile de remplacer les robinets.

Il suffit de retirer les manettes en les tirant à soi, de dévisser l'écrou 14 de la canalisation d'arrivée du gaz 15, l'écrou 16 du tube de four, l'écrou 4 de la commande du thermostat et d'enlever les brûleurs afin de dégager les injecteurs. Ensuite, les 2 écrous 17 et 18, une fois dévissés, libèrent la rampe 20.

Pour enlever le robinet, il faut dévisser le boulon lanterne 21. Lors de la remise en place du robinet, il est indispensable de ne pas oublier les 2 rondelles 22 et 23.

Ensuite, la rampe et les diverses canalisations sont remises en place en opérant en sens inverse.

COTÉS

S'il est nécessaire de changer un côté par suite d'éclat d'émail, il suffit de dévisser les 6 vis qui le maintiennent : 3 en façade (repère 24) et 3 vis à l'arrière. Pour le réchaud-four, le côté est maintenu par 4 vis.

PORTE

Une fois les côtés enlevés l'ensemble de la porte s'enlève très facilement après avoir passé une tringle 25 dans le trou 26 pour empêcher que la patte 29 ne soit appelée par le ressort. Il suffit ensuite de dévisser :

1° Chaque excentrique 27 (à droite et à gauche de la façade) ;

2° Les 2 vis 28 avec leurs écrous et rondelles qui maintiennent chacune des 2 pattes 29 (à droite et à gauche de la façade), puis retirer la porte.

Pour remettre en place la porte, procéder de la façon inverse.

Parties émaillées : Elles doivent être nettoyées avec de l'eau froide et du carbonate de soude, produit neutre ne risquant pas de détériorer l'émail.

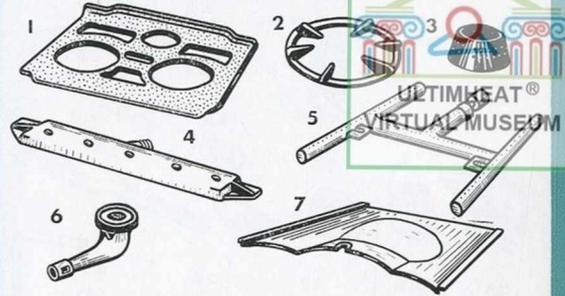
Parties chromées : Elles sont nettoyées avec un coton imbibé d'alcool.

CUISINIÈRE 3 Feux, avec Thermostat, N° 2536
 » 3 » sans » N° 2537
RÉCHAUD 3 Feux, avec Thermostat, N° 2436
 » 3 » sans » N° 2437

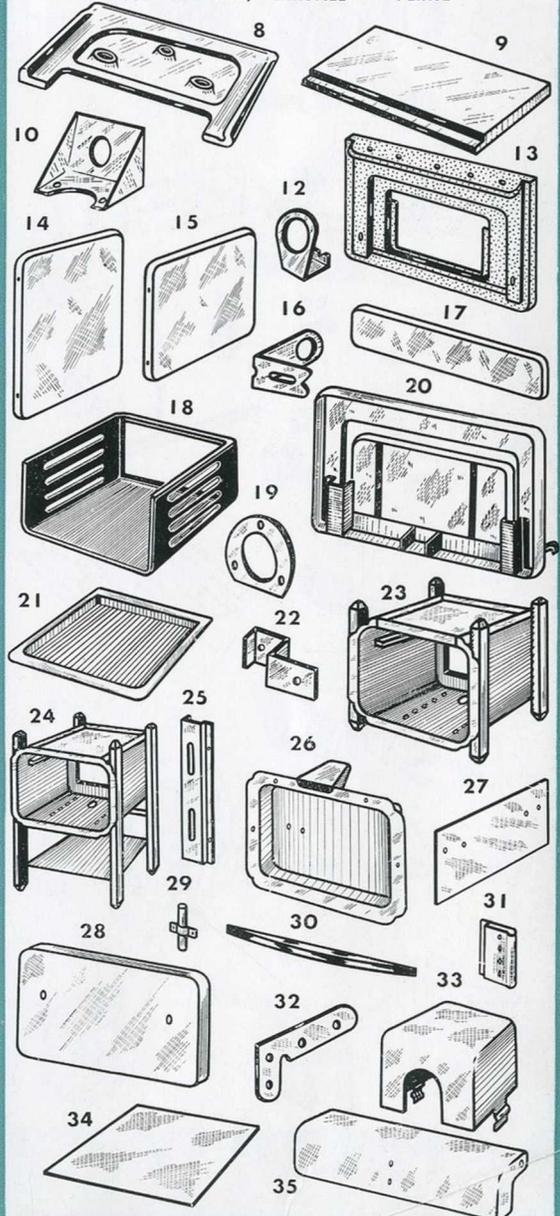
PIÈCES DÉTACHÉES

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
FORTE ÉMAILLÉE ET BRUTE				
1	2873	Table de travail	Tous	6,200
2	2180	Grille amovible (petite)	—	0,200
2	2179	— — (moyenne)	—	0,500
3	43418	Chapeau de brûleur lent.....	—	0,210
3	43419	— — rapide	—	0,280
3	43446	— — auxiliaire.....	—	0,190
4	2840	Rampe d'alimentation.....	—	1,115
5	2899	Brûleur de four.....	—	1,250
6	2869	— rapide.....	—	0,410
6	2870	— lent.....	—	0,380
6	2871	— auxiliaire.....	—	0,450
7	2898	Plafond de four " Gradient "	—	3,600
TOLE ÉMAILLÉE CHROMÉE ET PEINTE				
8	2888	Cuvette.....	—	2,900
9	2877	Couvercle.....	—	2,600
10	2833	Support de porte-injecteur.....	—	0,030
12	3003	Support central.....	—	0,040
13	2857	Façade.....	—	2,400
14	2901	Côté droit ou gauche.....	2536-2537	2,950
15	2838	— —	2436-2437	1,700
16	3005	Support alimentation.....	Tous	0,040
17	2902	Bandeau de socle.....	2536-2537	0,450
18	2903	Moufle soudé.....	Tous	2,300
19	2998	Rondelle de macaron.....	—	0,007
20	2882	Contre-porte équipée.....	—	2,075
21	3022	Lèche-frite.....	—	0,980
22	2853	Patte fixation arrière des côtés.....	—	0,033
23	2912	Carcasse assemblée.....	2436-2437	7,850
24	2836	— —	2536-2537	13,000
25	2856	Patte fixation avant des côtés.....	—	0,200
26	3039	Carter (avec thermostat).....	2436-2536	1,050
27	2854	Côté d'étuve.....	2536-2537	0,350
28	2895	Bombé de porte.....	Tous	0,960
29	3086	Protège canne de thermostat.....	2436-2536	0,100
30	2896	Poignée.....	Tous	0,120
31	2851	Support de tourbillonnement couvercle.....	—	0,050
32	2892	Support de porte.....	Tous	0,040
33	3004	Boîte à air.....	—	0,115
34	43174	Plaque à pâtisserie.....	—	0,990
35	2875	Visière articulée.....	—	1,000

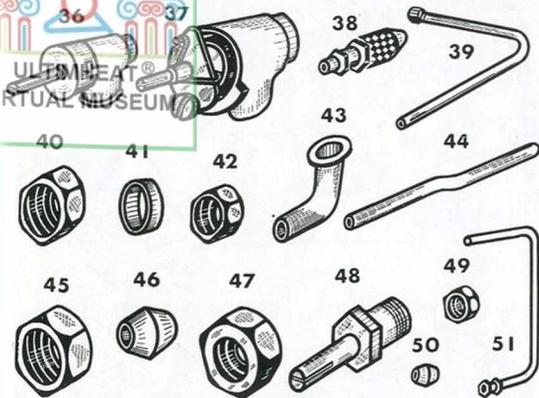
FORTE ÉMAILLÉE ET BRUTE



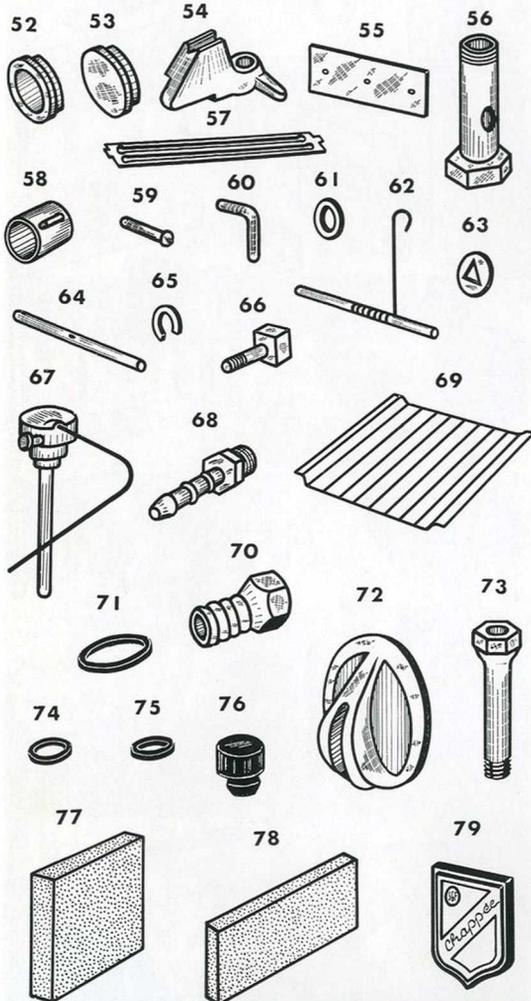
TOLE ÉMAILLÉE, CHROMÉE ET PEINTE



LAITON ET CUIVRE



ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES



PIÈCES DÉTACHÉES

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
LAITON ET CUIVRE				
36	43650	Robinet de la table de travail..	Tous	0,050
37	43659	— du four.	—	0,105
38	43660	Injecteur réglable lent.	—	0,015
38	43676	— — rapide.	—	0,015
38	43675	— — auxiliaire	—	0,015
38	43677	— — de four.	—	0,015
39	2843	Tube alimentation de rampe.	—	0,360
40	2848	Ecrou de rampe.	—	0,055
41	3020	Serre-joint de tube.	—	0,010
42	40826	Ecrou de douille coudée.	2536-2537	0,025
43	43319	Douille coudée.	—	0,025
44	2859	Tube d'aliment. du thermostat.	2436-2536	0,085
45	43617	Ecrou du raccord flexible-thermostat.	—	0,015
46	40231	Bicône de 10.	Tous	0,007
47	40232	Ecrou raccord aliment. four.	—	0,005
48	2909	Embout de thermostat.	2436-2536	0,015
49	43658	Ecrou flexible thermostat.	—	0,002
50	43615	Bicône flexible-thermostat.	—	0,002
51	2860	Tube alim. thermostat au four.	—	0,140
ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES				
52	3014	Macaron (avec thermostat).....	2436-2536	0,015
53	3016	— (sans —).....	2437-2537	0,020
54	2880	Butée de tourillonnement.	Tous	0,020
55	3027	Plaquette signalétique.	2536	0,003
55	3026	— — — — —	2437	0,003
55	3025	— — — — —	2436	0,003
55	3028	— — — — —	2537	0,003
56	2841	Boulon lanterne.	Tous	0,022
57	3123	Plaquette cache-robinets.	—	0,100
58	2872	Bague de réglage d'air.	—	0,004
59	2878	Axe de la visière abattante	—	0,010
60	2879	— de couvercle.	—	0,045
61	38331	Rondelle embout de thermostat.	2436-2536	0,001
62	2889	Axe et ressort de porte.	Tous	0,690
63		Rondelle Delta.	—	0,001
64	2900	Tube inter-allumage.	—	0,100
65		Clips.	—	0,001
66	2897	Excentrique de porte.	—	0,015
67	3055	Thermostat.	2436-2536	0,170
68	2995	Mamelon porte tuyau souple butane.	Tous	0,025
69	43179	Gril de four.	—	0,280
70	2996	Mamelon porte tuyau souple gaz ville.	—	0,040
71	43648	Joint boulon lanterne.	Tous	0,001
72	43657	Manette de table de travail.	—	0,007
72	43656	— de four.	—	0,007
72	43655	— de thermostat.	2436-2536	0,007
73	3021	Rallonge d'alimentation.	2536-2537	0,042
74	40895	Joint d'alimentation.	Tous	0,002
75	3024	Bague R, N° 13 S.R. 551.	—	0,001
76	43592	Tampon de couvercle.	—	0,005
77	2852	Calorifuge de caisson.	—	0,015
78	2893	— de porte de four.	—	0,015
79	43673	Ecusson.	—	0,005

POUR TOUTE COMMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES
INDIQUER LE NUMÉRO DE FABRICATION ET LA
N. T. C. 105 DÉSIGNATION DE LA PIÈCE



APPAREILS DE CUISINE

Channée 1956

COMPLÉMENTS ET MODIFICATIONS A LA NOTICE TECHNIQUE C-105

PAGE 3

1°) **APPAREILS " TOUS GAZ "** (dernière ligne) - Le mamelon porte-tuyau souple pour le gaz butane est fixé avec une attache RAPID à l'arrière de l'appareil, sur le côté, à droite.

2°) TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ

Désignation des Brûleurs	Puissance en mth/h gaz de ville	Débit gaz de ville au compteur		Butane 27.800 mth	Propane 23.500 mth	Gaz nat. 9.700 mth	Air prop. 6.500 mth
		à 4.000 mth	à 4.500 mth				
Brûleur rapide.....	2.450	675	600	90	107	260	413
« lent	1.950	535	480	52	62	193	298
» auxiliaire.....	1.200	330	295	37	44	113	207
» de four.....	2.100	580	515	80	95	240	338
Débit total maximum	7.700	2.120	1.890	259	308	806	1.256

PAGE 5

1°) **DÉBALLAGE** - Contrairement à l'indication de la notice, les appareils sont livrés avec les brûleurs en place.

2°) **BRANCHEMENT** - A) Les appareils sont livrés pour branchement à droite et, pour le transport, la canalisation d'arrivée de gaz est mise à 45° vers le bas. Mais, pour pouvoir vérifier constamment la mise en place correcte du tuyau souple sur le mamelon, il est obligatoire de remettre cette canalisation presque à l'horizontale (correspondant au trou prévu à cet effet) comme indiqué dans la notice technique C 105.

B) L'écrou "E" ne doit pas être bloqué fortement ; d'ailleurs cet écrou peut être serré à la main.

3°) **MISE EN PLACE** Le brûleur de four est fixé avec un fil de fer qui devra être enlevé au moment de l'utilisation de l'appareil. S'assurer que l'ergot de centrage est bien dans le trou prévu.

PAGE 6

ENTRETIEN DU THERMOSTAT :

DÉMONTAGE - Normalement, le thermostat ne doit pas se démonter ; toutefois, en cas de nécessité éventuelle, le démontage de cet accessoire s'effectue très facilement de la façon suivante :

- 1°) dévisser l'écrou 4 libérant le flexible 7 (la manette 3 restant en place) ;
- 2°) retirer le flexible de sa patte de guidage placée au milieu de l'appareil ;
- 3°) dévisser les écrous 9 et 16 (voir la 3^e figure) ;
- 4°) dévisser les deux vis 10 qui libèrent le tube-guide 11 de la canne 12 ;
- 5°) enlever les brûleurs auxiliaire et rapide ;
- 6°) faire opérer au thermostat une rotation de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
- 7°) incliner le thermostat pour le sortir.

REMISE EN PLACE - Placer la canne 12 du thermostat dans le trou 13, puis de l'intérieur du four, emmancher la canne du thermostat dans le tube-guide 11. Remettre le thermostat en place en faisant les opérations 7 et 6 en sens inverse. Visser, une fois le thermostat en place, les deux vis 10. Passer le flexible 7 dans sa patte de guidage. Revisser les écrous 9, 16 et 4 enfin, remettre en place les brûleurs.

GRADUATION - Il est utile de vérifier le réglage de la graduation de la manette du thermostat. Pour cela, se reporter au paragraphe correspondant de la notice technique C 105.

VOIR AU VERSO LE ROBINET DE FOUR ET LES PIÈCES DÉTACHÉES.

ENCASTREMENT N° 2.831 et 2.832

Les éléments d'encastrement sont livrés sur demande dans deux boîtes différentes qui contiennent les indications détaillées nécessaires pour le montage des diverses pièces. Une boîte n° 2.831 contient les éléments ayant trait aux pièces de la canalisation de gaz. L'autre boîte, n° 2.832, contient les pièces ayant trait aux considérations esthétiques de l'encastrement.

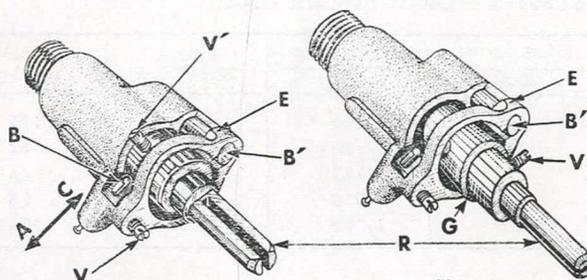


GRILLOIR DE CONTACT n° 2.830

Le grilloir de contact est livré à part avec sa poignée n° 39.342.
Une notice explicative sur l'utilisation du grilloir de contact est jointe.

ROBINET DE FOUR

Les appareils "Chapree 1956" peuvent être livrés avec un robinet de four différent de celui décrit dans la notice technique C 105. Ce robinet de four porte le n° 3.379.

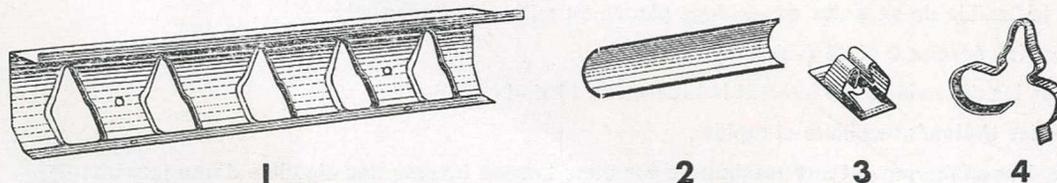


RÉGLAGE DU RALENTI - Si la position de la manette de four placée sur R procure une flamme jugée trop petite ou trop grande, il suffit, pour régler le ralenti, d'enlever la manette en la tirant à soi, de dévisser la vis V, de pousser la butée B vers A, en tournant la queue R du robinet avec une pince, pour diminuer le débit, ou de laisser avancer la butée vers C, en tournant en sens inverse, pour augmenter la flamme. Ensuite, rebloquer la vis V. Si le réglage du ralenti n'est pas satisfaisant, procéder à un deuxième réglage.

DÉMONTAGE DE LA CLÉ DU ROBINET Enlever la manette en la tirant à soi, pousser la butée B' avec un objet pointu afin de permettre à la vis V' de venir dans l'emplacement laissé libre par le recul de la butée B'. Pour cela, il faut tourner à fond, au moyen d'une pince, la queue R du robinet (ne pas oublier de pousser afin de dégager la vis V' de l'enclenchement E). Ensuite, tirer à soi la clé G du robinet.

Pour le remontage, il suffit de remettre la clé G en place, en ayant soin de placer la vis V' sur la butée B', de pousser à fond et de tourner en sens inverse du précédent.

PIÈCES DÉTACHÉES (Additif aux pages 7 et 8)



Repère	N° de fabrication	Désignation des pièces	Pour appar. n°	Poids kgs
1	3.370	Peigne de sécurité	tous	0,065
2	3.150	Coquille	tous	0,040
3	C-4.806	Écrou-cage Rapid	tous	
4	C-4.733	Attache Rapid	tous	



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, Place d'Iéna - (PARIS XVI^e)



ADDITIF AU TARIF N° 8

APPAREILS DE CUISINE

"Chapnée 1956"

NUMÉROS	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX (1) Fr.
2.536	Cuisinière " Tous Gaz " en acier émaillé ; à trois feux ; couvercle avec visière articulée, poignées chromées, avec thermostat 58 cm.	35.700
2.537	La même cuisinière, mais sans thermostat.	32.900
2.436	Réchaud-four " Tous Gaz " en acier émaillé ; à trois feux ; couvercle avec visière articulée, poignées chromées, avec thermostat 58 cm.	29.750
2.437	Le même réchaud-four, mais sans thermostat.	26.950
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale.	1.400

(1) Ces prix comprennent la taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de Juillet 1955.



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS "RADIAVECTEURS"
CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS "SANIBLOC" TOUS GAZ
CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS "*Chapnée 1956*" TOUS GAZ
MIXTES CHARBON TOUS GAZ
PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° II

JANVIER 1956

Les prix figurant au présent tarif s'entendent :
Taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de juillet 1955 **include**.
Incidence légale de la hausse des produits sidérurgiques en sus.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS

Téléphone : Kléber { 22.50 34.00 44.30
(15 lignes groupées)



DÉSIGNATION DES APPAREILS

PRIX

Sans plateau de parquet	Avec plateau de parquet
Frs	Frs

I
APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS

RADIATEURS A GAZ DE VILLE "RADIOVECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2690	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité N° 630	20.960	22.210
—	— — — — — N° 640	25.110	26.360
2700	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité N° 630	26.700	28.480
—	— — — — — N° 640	30.860	32.640
2710	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630	33.440	35.930
—	— — — — — N° 640	37.600	40.090
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité N° 630 ou 640 pour radiavecteur à gaz de ville N° 2690, 2700, 2710 <i>le thermostat</i>	3.040	

RADIATEURS A BUTANE ET A PROPANE "RADIOVECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2691	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 101 B.	21.250	22.500
—	— — — — — de sécurité S.B.	23.840	25.090
2701	5 éléments, 4.000 calories, avec robinet simple R 101 B.	27.100	28.880
—	— — — — — de sécurité S.B.	29.680	31.460
2711	7 éléments, 5.600 calories, avec robinet simple R 101 B.	33.940	36.430
—	— — — — — de sécurité S.B.	36.520	39.010

RADIATEURS A GAZ NATUREL "RADIOVECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2693	3 éléments, 2.200 calories, avec robinet simple R 104 T.G.	21.250	22.500
2703	5 — 3.400 — — — —	27.100	28.880
2713	7 — 5.100 — — — —	33.940	36.430

RADIATEURS A AIR PROPANÉ "RADIOVECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2694	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 104 T.G.	21.250	22.500
2704	5 — 4.000 — — — —	27.100	28.880
2714	7 — 5.600 — — — —	33.940	36.430

Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :

2980	Pour « Radiavecteurs » N° 2690, 2691, 2693 et 2694	Frs	1.250
2982	N° 2700, 2701, 2703 et 2704	--	1.780
2984	N° 2710, 2711, 2713 et 2714.	--	2.490



N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS		
II			
APPAREILS DE CUISINE			
SÉRIE "Choppée 1956"			
2536	Cuisinière « Tous Gaz » en acier émaillé à trois feux; couvercle avec visière articulée, poignées chromées, avec thermostat 58 cm.	35.700	
2537	La même cuisinière, mais sans thermostat	32.900	
2436	Réchaud-four « Tous Gaz » en acier émaillé; à trois feux; couvercle avec visière articulée, poignées chromées, avec thermostat 58 cm.	29.750	
2437	Le même réchaud-four, mais sans thermostat	26.950	
2830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale	1.400	
SÉRIE "SANIBLOC"			
2578	Cuisinière « Tous Gaz », en acier émaillé blanc, à 4 feux, avec thermostat et couvercle, poignées chromées 52 cm.	48.780	
2574	La même cuisinière, mais sans thermostat	44.220	
APPAREILS TOUT FONTE			
2070	Réchaud-plat fonte « Tous Gaz », à 2 feux, émaillé blanc, av. couvercle moins-value pour livraison sans couvercle	6.890	
2270	Réchaud-four fonte « Tous Gaz », à 2 feux, émaillé blanc, av. couvercle	15.150	
CUISINIÈRE MIXTE GAZ ET BOIS-CHARBON ACIER ÉMAIL BLANC			
5838	Cuisinière mixte, à feu continu, à bois et à charbon, « Tous Gaz », dessus meulé, barre devant, poignées et robinet laiton, chromés, avec couvercle partie gaz N° 2884 92 cm.	Sans chaudière	61.450
		Avec chaudière	63.600
CUISINIÈRE A CHARBON "SANIBLOC"			
5578	Cuisinière à feu continu Série « Sanibloc », sans chaudière 52 cm.	46.960	

RÉGLAGE DES APPAREILS "TOUS GAZ"

Par simple réglage des injecteurs :

Les appareils de la série « Choppée 1956 » et les appareils N° 2270 et 2070 sont réglés pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané.

Par simple changement des injecteurs :

Les cuisinières N° 2578, 2574, 5838 et 5838 A sont toujours livrées réglées à la demande, pour l'un des gaz ci-dessous, à préciser à la commande

Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané.

Il est livré avec l'appareil un deuxième jeu d'injecteurs convenant pour un deuxième gaz.

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

Pattes de couvercle pour cuisinières N° 2572 VT, 2573 V, 2610 V, 2611 V, 1245
Poignées diverses de cuisinières Série "Sanit" et "Sanibloc", grand modèle

La Pièce
395
665

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :

	Prix au kilogram
Cendrier tôle pour cuisinière	340
Pièces tôle noire	375
Pièces tôle émaillée, granité ou masse	715
Pièces tôle émaillée, trois couches blanc	950

Pièces diverses :

	La Pièce
Mitre à clé	650
Plafond mobile calorifugé pour réchaud four	715
Plafond mobile calorifugé pour cuisinière	815

C. — PIÈCES ACIER

Gril de lèchefrite et de four, petit modèle la pièce Frs 300 || Gril de lèchefrite et de four, grand modèle la pièce Frs 395

D. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram Frs	Prix minimum unitaire	FONTE :	
			Brute ou peinte	Émaillée
Pièces fonte meulée	375	90		
Pièces fonte unie ou ornée	300	75		
Pièces fonte, émail granité	385	95		145
Pièces fonte, émail noir céramique	385	95		160
Pièces fonte, émailivoire ou blanc	415	100		200
				235
				160
				760
				1.090
				1.345
				185
				415

E. — PIÈCES LAITON OU ALLIAGE

	La Pièce Frs
Injecteur	40
Olive porte-caoutchouc	180
Robinet 1 feu pour réchauds plats et réchauds-fours 2226/2221	630
Robinet 1 feu pour autres séries	800
Robinet 2 feux	840
Robinet four et gril pour réchauds-fours 2226/2221	740
Robinet four et gril pour autres séries	940
Robinet de veilleuse	630
Robinet avec veilleuse de sécurité, robinet à réglage de gaz et prise de thermostat d'ambiance pour « Radiavecteurs » N° 2690, 2700, 2710 (Bloc 630)	5.215
Robinet avec robinet de sécurité, régulateur de pression et prise de thermostat d'ambiance pour « Radiavecteurs » N° 2690, 2700, 2710 (Bloc 640)	9.370
Robinet simple R 101 B pour « Radiavecteurs » à butane et à propane N° 2691, 2701, 2711	4.560
Robinet à sécurité SB pour « Radiavecteurs » à butane et à propane N° 2691, 2701, 2711	7.140
Robinet simple R 104 TG pour « Radiavecteurs » à gaz naturel N° 2693, 2694, 2703, 2704, 2713, 2714	4.560

F. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Commutateur	la pièce Frs 1.500	Manette de robinet et de commutateur la pièce Frs 105
Poignée de porte	la pièce Frs 135	

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

N° 2856	Couvercles pour réchauds "Sanibloc" N° 2101, 2113, 2287, 2288	la pièce Frs 1.620
N° 2860	Couvercles pour réchauds "Sanibloc" N° 2141, 2291, 2292	1.925
N° 2870	Couvercles pour cuisinières "Sanit" N° 2572 VT, 2573 V, 2610 V, 2611 V, 1245	3.585
N° 2876	Couvercles pour cuisinières "Sanibloc" N° 2576	2.895
N° 729	Couvercles pour cuisinières "Sanibloc" N° 2574, 2578	2.955
N° 2877	Couvercles pour appareils Série "Chappée 1956" N° 2436, 2437, 2536, 2537	2.200

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

POUR PIÈCES DÉTACHÉES

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

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



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

CUISINIÈRES A BOIS-CHARBON
CUISINIÈRES MIXTES TOUS GAZ ET BOIS-CHARBON
APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS-CHARBON
ET A CHARBON
PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 13

FÉVRIER 1956

Les prix figurant au présent tarif s'entendent :

— Taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de juillet 1955 et
incidence légale de la hausse actuelle des produits sidérurgiques
incluses.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber { 22-50 34-00 - 44-30
(15 lignes groupées)



DÉSIGNATION DES APPAREILS

PRIX

APPAREILS DE CUISINE A BOIS ET A CHARBON

CUISINIÈRES TROIS CÔTÉS FONTE INTÉRIEUR ACIER

		Fente émaillée			
		Sans chaudière		Avec chaudière	
		Couleur	Blanc	Couleur	Blanc
		Frs	Frs	Frs	Frs
7803	Cuisinière Série Grillon , dessus meulé, sur pieds 65 cm	16.931	17.657	18.019	18.745
7806	— — Bréhat } 75 cm	22.131	23.099	23.210	24.167
7816	— — Bréhat } foyer briqueté 85 cm	24.399	25.457	25.538	26.586

CUISINIÈRES FONTE - INTÉRIEUR FONTE ET ACIER

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

7920	Dessus affleurant entièrement meulé	80 cm.	42.983	44.716
7921	Dessus débordant — —	85 cm.	42.983	44.716
7923	Dessus débordant — —	87 cm.	43.900	45.643

		Sans chaudière	
		Couleur	Blanc
7936	Dessus affleurant — — 70 cm	37.772	39.304

CUISINIÈRES TOUT FONTE

Cuisinières **Hermétic** à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, avec chaudière, série luxe, barre devant, poignées et robinets laiton, chromés.

5920	Dessus affleurant entièrement meulé	80 cm.	46.661	48.395
5921	Dessus débordant — —	85 cm.	46.863	48.596
5923	Dessus débordant — —	87 cm.	49.110	50.844

Cuisinières N° 4008 et 4018 (feu vif) et N° 4009 et 4019 (feu continu) sur socle, foyer briqueté, dessus meulé.

		Sans chaudière				Avec chaudière			
		Série normale		Série luxe		Série normale		Série luxe	
		Couleur	Blanc	Couleur	Blanc	Couleur	Blanc	Couleur	Blanc
4008	Cuisinière de 75 cm...	27.795	28.934	29.811	31.030	28.974	30.123	31.000	32.209
4018	de 85 cm...	31.595	32.885	33.640	34.991	33.036	34.326	35.082	36.432
4009	Cuisinière avec chaudière			75 cm.	33.348	34.628	35.303	36.694	
4019	Cuisinière avec chaudière			85 cm.	37.470	38.951	39.445	40.997	
4653	Cuisinière, Série Bressane, sur pieds, avec chaudière, dessus meulé, foyer fonte			95 cm.					
	Série Normale : anneau de tirage et robinet, chromés.								
	Série Luxe : anneau de tirage et robinet, barre devant et poignées, chromés				52.758	54.844	54.693	56.910	
	Les cuisinières série Luxe N° 4008, 4018, 4009, 4019 et 4653 peuvent être livrées avec barre contournante chromée								plus-value Frs 2.651

CUISINIÈRE, SÉRIE SANIT, ACIER ÉMAILLÉ BLANC

5085	Cuisinière à feu continu, sur socle, dessus meulé, foyer fonte, barre devant, poignées et robinet laiton, chromés	85 cm.	43.507	45.553
------	---	--------	--------	--------

CUISINIÈRE, SÉRIE SANIBLOC, ACIER ET FONTE

5578	Cuisinière, feu continu, foyer briqueté situé au centre, poignées chromées, couvercle émaillé (plein ou buse arrière ou échancré pour buse dessus), sans chaudière	52 cm.	47.326	
------	--	--------	--------	--



N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS							
	CUISINIÈRES SÉRIE " CHAPPÉE 1956 " ACIER ET FONTE BOIS - CHARBON							
5605	Cuisinière, feu continu, foyer briqueté, poignées chromées, couvercle émaillé (plein pour buse arrière ou échancré pour buse dessus 70 cm. Plus-value pour couvercle en deux parties Plus-value pour chaudière				42.800	3.700	3.500	
	TOUS GAZ ET BOIS - CHARBON							
5805	Cuisinière mixte à feu continu, à bois et à charbon, foyer briqueté, tous gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, poignées chromées (préciser à la commande le gaz de premier emploi) 75 cm. Plus-value pour couvercle charbon en deux parties Plus-value pour chaudière				59.600	1.560	3.500	
	CUISINIÈRE MIXTE, GAZ ET BOIS-CHARBON, ACIER ÉMAILLÉ BLANC							
5838	Cuisinière mixte à feu continu, à bois et à charbon, foyer en fonte, gaz, dessus meulé, barre devant, poignées et robinet lait chromés, avec couvercle partie gaz N° 5120, largeur 92 cm. Réglée à la demande pour l'un des gaz ci-après (à préciser à la commande) : gaz de ville, gaz butane et propane, gaz naturel, air propané. Elle est livrée avec un deuxième jeu d'injecteurs convenant pour un deuxième gaz							
					Sans chaudière	Avec chaudière		
					Frs	Frs		
					61.929	64.096		
	GRANDS FOURNEAUX				Sans bouilleur		Avec bouilleur	
					Foyer houille	Foyer mixte	Foyer houille	Foyer mixte
5205-6206	Grands fourneaux acier, série forte, 2 fours et 2 étuves avec chaudière Frs				67.059	70.082	92.677	93.383
6207-6208	—	—	—	—	71.896	74.678	97.626	97.142
6209-6210	—	—	—	—	77.560	80.594	103.320	102.896
6211-6212	—	—	—	—	83.980	86.872	111.039	110.304
6213-6214	—	—	—	—	90.873	93.937	117.812	117.328
6215-6216	—	—	—	—	102.584	105.476	128.918	129.049
6217-6218	—	—	—	—	112.370	115.362	138.824	138.945
	APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS A BOIS ET CHARBON - A CHARBON				Sans plateau de parquet	Avec plateau de parquet	Plateau de parquet	
					Frs	Frs	Frs	
8007	Poêle à bois, fonte émail céramique, accessoires chromés Frs				10.280	12.860	2.580	
8032	Cheminée mixte, bois-charb., fonte émail céram., ac. chr. —				18.110	20.549	2.439	
8093	Calorifère à charbon — — —				11.116	12.759	1.643	
8096	— — —				20.075	22.373	2.298	
8110	— — — avec bavette ac. chr. . .					17.969		
8111	— — — avec bavette ac. chr. . .					22.363		

POÊLES TORTUE EN TOLE FONTE, VERNIS NOIR

N°	8501	8502	8503	8504	8505	8506	8507	8508
Frs	4.596	5.251	6.017	6.893	7.427	9.705	12.991	15.581

RÉCHAUD DE LESSIVEUSE

8565	Appareil à foyer mixte, tout fonte, verni noir	Frs	3.678
------	--	-----	-------

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

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

	POUR CUISINIÈRES DE :				POUR POÊLE 7462	
	75 cm.	85 cm.	87 cm.	95 cm.		
Barre devant droite la pièce Frs	1.013	1.098	1.219	1.492	—	
Barre de côté	—	—	—	—	1.250	
Barre de côté soudée	1.355	1.355	1.678	2.000	—	
Barre contournante complète	6.309	6.455	7.145	7.987	—	
Galerie	—	—	—	—	2.207	
Support de barre d'extrémité	615	615	615	615	—	
Support de barre intermédiaire	398	398	398	398	—	
Pour cuisinières "Hermétic" et "Sanit" de cm	62	64	80	85	87	92
Barre seule sans embouts la pièce Frs	801	831	1.033	1.098	1.219	1.391
Embout droite ou gauche pour dito	615	615	615	615	615	615

	La pièce Frs		La pièce Frs
Pièces diverses :		Poignées de cuisinières "Hermétic" et "Sanit", petit modèle	559
Anneau de registre de tirage	86	Poignées de cuisinières "Hermétic", "Sanit" et "Sanibloc", grand modèle	670
Bouton rond	252	Poignée de porte de four de cuisinière N° 4653.	519
Bouton carré	227	Poignée de porte d'étuve de cuisinière N° 4653.	408
Manette de réglage d'air de combustion pour cui- sinières N° 4007, 4017, 4009, 4019	131	Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinière N° 4826	438
Poignée carrée verticale pour cuisinières	398	Poignée pour poêle-cuisinière N° 7462	408
Poignée galbée pour porte de cendrier et de foyer de cuisinières	559	Robinet de bain-marie	1.053
Poignée galbée pour porte de four et d'étuve de cuisinières	670		

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

	Prix au kg Frs		Prix au kg Frs
Pièces vendues au poids :		Pièces tôle noire	378
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière bruts	217	Pièces tôle émaillée, granité ou masse	721
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière émaillés	343	Pièces tôle émaillée, trois couches blanc	957
		Pièces diverses :	
		Mitre à clé	655

C. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Chaudières en fonte :	Jusqu'à 5 lit.	de 6 à 8 lit.	de 9 à 14 l.	de 15 à 18 l.	de 19 à 24 l.	de 25 à 52 l.	plus de 52 l.
	La pièce Frs	2.116	2.504	3.416	5.044	5.467	5.881

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram Frs	Prix mini- mum unitaire	Prix au kilogram Frs	Prix mini- mum unitaire
	Toutes pièces de foyer	202	—	388
Pièces fonte meulée	378	91	388	96
Pièces fonte unie ou ornée	302	76	418	101

D. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer le kilogram | 106

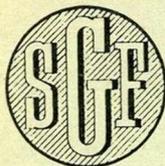
E. — COUVERCLES ACIER ÉMAILLÉ, DESSUS BLANC, DESSOUS GRANITÉ

N° 5120 Couvercle pour partie gaz des cuisinières "Sanit" N° 5380 et 5838 la pièce Frs | 1.502

**Il est indispensable d'indiquer le N° de série pour toute commande d'appareils ou de pièces de rechange
POUR PIÈCES DÉTACHÉES**

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

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



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS "RADIAVECTEURS"
CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS TOUS GAZ
CUISINIÈRES MIXTES TOUS GAZ ET BOIS-CHARBON
PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 14
FÉVRIER 1956

Les prix figurant au présent tarif s'entendent :
Taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de juillet 1955 et
incidence légale de la hausse actuelle des produits sidérurgiques
incluses.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber, { 22-50 34-00 44-30
(15 lignes groupées)

Sans plateau
de parquet

Avec plateau
de parquet

Frs

Frs

APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS

RADIATEURS A GAZ DE VILLE "RADIAYECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2.720	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité N° 630	21.123	22.383
—	— — — — — N° 640	25.306	26.566
2.730	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité N° 630	26.908	28.702
—	— — — — — N° 640	31.101	32.895
2.740	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630	33.701	36.210
—	— — — — — N° 640	37.893	40.402
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité N° 630 ou 640 pour radiateur à gaz de ville N° 2720, 2730, 2740. <i>le thermostat</i>	3.064	

RADIATEURS A BUTANE ET A PROPANE "RADIAYECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2.721	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 101 B	21.416	22.676
2.731	5 éléments, 4.000 calories, avec robinet simple R 101 B	27.311	29.105
2.741	7 éléments, 5.600 calories, avec robinet simple R 101 B	34.205	36.714

RADIATEURS A GAZ NATUREL "RADIAYECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2.723	3 éléments, 2.200 calories, avec robinet simple R 104 T.G.	21.416	22.676
2.733	5 — 3.400 — — — — —	27.311	29.105
2.743	7 — 5.100 — — — — —	34.205	36.714

RADIATEURS A AIR PROPANÉ "RADIAYECTEURS"

tout en fonte émaillée blanc ou bambou

2.724	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 104 T.G.	21.416	22.676
2.734	5 — 4.000 — — — — —	27.311	29.105
2.744	7 — 5.600 — — — — —	34.205	36.714

Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :

N°s 2720, 2721, 2723 et 2724	Frs	1.260
N°s 2730, 2731, 2733 et 2734	—	1.794
N°s 2740, 2741, 2743 et 2744	—	2.509

APPAREILS DE CUISINE, TOUS GAZ**Première Série : "Chappée 1956"**

*Appareils en acier, émaillé blanc, avec couvercle, visière articulée (sauf 5805)
poignées chromées*

2546	Cuisinière 4 feux, avec thermostat	58 cm	44.500
2536	— 3 — avec —	58 cm	35.978
2537	— 3 — sans —	58 cm	33.157
2840	Meuble pour jumelage avec appareils 2536, 2537, comprenant placard cache-bouteille butane et table de travail reversible (bois et matière plastique)		
		58 cm	18.300
2436	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat	58 cm	29.982
2437	— 3 — sans —	58 cm	27.160
2133	Réchaud-meuble 2 feux avec placard cache-bouteille butane	58 cm	19.800
5805	Cuisinière mixte, feu continu, foyer briqueté, bois-charbon et gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, sans visière	75 cm	59.600
	Plus-value pour couvercle charbon en 2 parties		1.560
	Plus-value pour chaudière		3.500
2830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale		1.411
2832	Prolonge d'encastrement pour appareils 2536, 2537, 2133, 2840		1.310

Deuxième Série : « SANIBLOC »

*Appareils en acier émaillé blanc, avec couvercle (partie gaz pour 5838)
poignées chromées*

2578	Cuisinière 4 feux, avec thermostat	52 cm	49.160
2574	— 4 — sans —	52 cm	44.565
5578	Cuisinière à feu continu, foyer briqueté, sans chaudière, formant bloc, avec 2578 ou 2574	52 cm	47.326
5838	Cuisinière mixte, feu continu, foyer fonte, bois, charbon et tous gaz, couvercle partie gaz, dessus meulé, barre devant et robinet de chaudière chromés	92 cm	
	— avec chaudière		64.096
	— sans chaudière		61.929

Troisième Série : « TOUT FONTE »

Appareils en fonte émaillée blanc, avec couvercle

2070	Réchaud-plat 2 feux		6.944
	Moins-value pour livraison sans couvercle		1.018
2270	Réchaud-four 2 feux		15.268

RÉGLAGE DES APPAREILS "TOUS GAZ"**Par simple réglage des injecteurs :**

Les appareils de la série « Chappée 1956 » et les appareils N° 2270 et 2070 sont réglés pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande : Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané.

Par simple changement des injecteurs :

Les cuisinières N° 2578, 2574 et 5838 sont toujours livrées réglées à la demande, pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande : Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané. Il est livré avec l'appareil un deuxième jeu d'injecteurs convenant pour un deuxième gaz.

Chappée



BUANDERIES-CUISEURS - POIDS A PESER
POTERIES EN FONTE - ARTICLES DIVERS

TARIF N° 15
FÉVRIER 1956

Les prix figurant au présent Tarif s'entendent : Taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de juillet 1955 et incidence légale de la hausse actuelle des produits sidérurgiques **incluses**.

BUANDERIES-CUISEURS " CHAPPÉE "

N°s ou contenance en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200
	Frs									
Fourneau complet.	6.170	6.564	7.267	8.202	9.026	9.851	10.686	12.455	15.480	18.478
Chaudière sans goulotte	2.904	3.450	3.844	4.274	4.689	5.235	6.233	6.994	7.855	10.964
Buanderie-cuiseur simple.	9.074	10.014	11.111	12.476	13.716	15.086	16.919	19.450	23.335	29.442
Couvercle bombé.	1.223	1.386	1.512	1.654	1.817	1.943	2.058	2.358	3.019	4.106
Buanderie-cuiseur av. couv.	10.297	11.400	12.623	14.130	15.532	17.029	18.977	21.807	26.355	33.549
Chaudière émaillée.	4.183	4.753	5.504	6.038	6.520	8.049	9.112	10.019		
Buanderie-cuiseur simple av. chaudière émaillée.	10.350	11.314	12.771	14.238	15.549	17.902	19.799	22.473		
Couvercle émaillé.	1.488	1.659	1.830	1.990	2.208	2.384	2.498	2.871		
Buanderie-cuiseur avec chaudière et couvercle émaillés	11.838	12.973	14.601	16.228	17.757	20.286	22.297	25.345		
PLUS-VALUES										
Pour foyer houille en 4 pièces	735	735	767	767	945	945	1.097	1.097	1.449	1.449
Pour } non taraudée.	714	714	714	714	714	714	714	714	714	714
goulotte } taraudée.	940	940	940	940	940	940	940	940	940	1.460
de vidange } avec robinet.	2.363	2.363	2.363	2.363	2.363	2.363	2.363	2.631	2.631	3.145

ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE BUANDERIES-CUISEURS " CHAPPÉE "

N°s ou contenances en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200	
	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	
Fourneau	Partie supérieure.	2.568	2.967	3.093	4.033	4.117	4.957	5.067	6.826	7.288	10.281
	Partie inférieure (ond.)	2.148	2.148	2.499	2.499	2.946	2.946	3.261	3.261	5.472	5.472
	Colis } Cendrier	378	378	483	483	625	625	714	714	1.019	1.019
	access. } Grille.	299	299	389	389	515	515	714	714	777	777
	soires } Pieds.	126	126	126	126	126	126	126	126	126	126
	Colis access. complet.	1.176	1.176	1.365	1.365	1.638	1.638	1.932	1.932	2.295	2.295
	Porte.	299	299	362	362	362	362	462	462	462	462
Petit couv. d. couv. bombé fte brute.			549	549	627	627	627	767	917	1.197	
— — — — — émaillé.			612	612	695	720	720	886			
Grand — — — — — fte brute.			964	1.104	1.197	1.316	1.441	1.591	2.104	2.918	
— — — — — émaillé.			1.218	1.379	1.519	1.664	1.788	1.985			
Robinet.	1.428	1.428	1.428	1.428	1.428	1.428	1.428	1.680	1.680	1.701	

NOTA. — Momentanément, la cheminée ne peut être fournie.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS

Téléphone : Kléber 22-50 - 34-00 44-30 (15 lignes groupées).



POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE

AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

	50 gr.	100 gr.	200 gr.	500 gr.	1 kg.	2 kg.	5 kg.	10 kg.	20 kg.
La pièce. Frs	32	44	57	95	165	285	676	1.354	2.631
TAXE à percevoir pour la vérification première des poids à peser en fonte (Loi du 31 décembre 1948)									
Par unité. Frs	9	9	9	14	14	14	41	41	41
Cette taxe est ajoutée au montant net de la facture									

COQUELLES RONDES A POIGNÉES SANS PIEDS

Numéros.	4	5	6	7	8	9	10
Contenance en litres.	1,5	2	2,5	3	3,5	4	5
Poids en kilos.	1,77	2,43	2,69	3,15	3,72	4,2	4,9
Fonte brute							
Coquille sans couvercle.	242	273	301	343	389	427	486
— avec couvercle.	362	410	452	515	583	641	730
Couvercle seul.	121	137	150	171	194	213	244
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.	322	361	406	455	511	553	654
— avec couvercle.	483	542	609	683	767	830	982
Couvercle seul.	161	181	203	228	255	276	328
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.	490	549	623	714	812	882	1.019
— avec couvercle.	735	824	935	1.071	1.218	1.323	1.528
Couvercle seul.	245	275	312	357	406	441	509
Numéros.	12	14	16	20	25	30	
Contenance en litres.	6	7	8,5	10	13	16	
Poids en kilos.	5,6	6,18	7,3	8,1	10,4	11,4	
Fonte brute							
Coquille sans couvercle.	564	662	798	966	1.205	1.481	
— avec couvercle.	845	992	1.197	1.449	1.806	2.221	
Couvercle seul.	281	331	399	483	602	740	
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.	763	872	1.043	1.187	1.551	1.957	
— avec couvercle.	1.145	1.307	1.565	1.780	2.326	2.935	
Couvercle seul.	381	436	522	593	775	979	
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.	1.229	1.428	1.733	2.045	2.713	3.364	
— avec couvercle.	1.843	2.142	2.599	3.067	4.070	5.046	
Couvercle seul.	614	714	866	1.022	1.357	1.682	

COQUELLES RONDES A FOND DRESSÉ A POIGNÉES SANS PIEDS

Numéros.	20	22	24	26
Contenance en litres.	2,5	3,2	4,1	5,2
Poids en kilos.	3,1	3,8	4,6	5,3
Fonte inoxydable				
Coquille sans couvercle.	515	612	704	812
— avec couvercle.	772	919	1.055	1.218
Couvercle seul.	257	307	352	406
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"				
Coquille sans couvercle.	806	927	1.100	1.268
— avec couvercle.	1.208	1.392	1.649	1.901
Couvercle seul.	402	464	549	633

POTERIES EN FONTE "CHAPPÉE"

MARMITES ANGLAISES



Numéros	4	6	8	10	12	14	16	18	20
Contenance en litres	2,18	3,6	4,5	5,55	6,5	8,1	10,3	11,65	13,5
Poids en kilos	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,65	9,1
Fonte brute									
Marmite sans couvercle	339	420	483	532	609	732	872	945	1.110
— avec couv.	509	630	725	798	914	1.097	1.307	1.418	1.665
— sans couv. ansée	443	531	596	658	752	904	1.078	1.174	1.368
— avec couv. ansée	612	741	839	923	1.057	1.270	1.513	1.648	1.923
Couvercle seul	170	210	242	266	305	365	436	473	555
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.	504	612	675	742	843	1.026	1.226	1.320	1.530
— avec couv.	756	919	1.013	1.113	1.265	1.539	1.838	1.980	2.295
— sans couv. ansée	608	720	793	866	990	1.197	1.434	1.548	1.790
— avec couv. ansée	860	1.026	1.130	1.239	1.410	1.710	2.047	2.208	2.555
Couvercle seul	252	307	338	371	422	512	612	660	765
Numéros	24	27	30	36	42	48	55	60	70
Contenance en litres	17	19,65	24,2	26,6	32	36	40,8	50,3	57,8
Poids en kilos	11,7	12,4	13,9	16,2	16,8	21	21,6	24,6	28,2
Fonte brute									
Marmite sans couv.	1.284	1.449	1.589	2.093	2.444	2.797	3.196	3.799	4.274
— avec couv.	1.927	2.174	2.384	3.140	3.665	4.196	4.734	5.697	6.411
— sans couv. ansée	1.586	1.785	1.957	2.545	2.967	3.412	3.875	4.543	5.098
— avec couv. ansée	2.229	2.509	2.752	3.592	4.188	4.810	5.473	6.442	7.235
Couvercle seul	643	725	795	1.047	1.221	1.399	1.598	1.899	2.137
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.	1.803	1.978	2.209	2.888	3.385	3.899	4.288	5.114	5.716
— avec couv.	2.704	2.967	3.313	4.332	5.078	5.850	6.432	7.672	8.575
— sans couv. ansée	2.104	2.314	2.576	3.340	3.910	4.518	4.967	5.860	6.539
— avec couv. ansée	3.006	3.302	3.680	4.784	5.603	6.468	7.111	8.417	9.397
Couvercle seul	901	989	1.105	1.444	1.693	1.950	2.145	2.557	2.859

MARMITES NORMANDES

Numéros	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Contenance en lit.	1,17	3,35	3,10	3,90	5,20	6,15	7,25	8,70	10,65	12,65
Poids en kilos	1,04	1,95	2,65	3,07	3,8	4,15	5,05	5,80	7,6	8,1
Fonte brute										
Marm. s. couv.	323	382	425	465	536	583	646	720	828	992
— av. couv.	431	509	567	620	714	777	861	961	1.103	1.323
— s. couv. ans.	400	464	512	560	641	687	755	839	953	1.146
— av. couv. ans.	508	591	653	715	819	881	969	1.078	1.228	1.477
Couvercle seul	107	127	142	154	179	194	215	240	275	331
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.	576	670	717	768	855	914	965	1.032	1.150	1.379
— av. couv.	767	893	956	1.024	1.139	1.218	1.286	1.376	1.533	1.838
— s. couv. ans.	653	752	803	863	959	1.017	1.073	1.150	1.275	1.540
— av. couv. ans.	845	974	1.042	1.120	1.244	1.322	1.394	1.493	1.659	1.995
Couvercle seul	191	223	238	256	285	305	321	343	383	459
Numéros	14	16	18	20	22	25	30	40	45	50
Contenance en lit.	14,45	16,85	19,50	22,30	25,35	26,20	28,80	34	39	49
Poids en kilos	10,3	11,1	12,7	15,25	16	17,40	19,60	20,50	22,50	27,70
Fonte brute										
Marm. s. couv.	1.166	1.323	1.489	1.658	1.847	1.915	2.084	2.414	2.642	3.387
— av. couv.	1.554	1.764	1.985	2.211	2.463	2.552	2.778	3.219	3.523	4.516
— s. couv. ans.	1.337	1.534	1.717	1.919	2.147	2.270	2.503	2.896	3.188	4.007
— av. couv. ans.	1.726	1.975	2.213	2.472	2.763	2.908	3.198	3.701	4.069	5.136
Couvercle seul	389	441	496	552	615	637	694	804	881	1.129
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.	1.599	1.836	2.068	2.304	2.540	2.608	2.844	3.261	3.600	4.573
— av. couv.	2.132	2.447	2.757	3.072	3.387	3.476	3.791	4.348	4.799	6.096
— s. couv. ans.	1.768	2.047	2.296	2.565	2.839	2.966	3.261	3.743	4.144	5.193
— av. couv. ans.	2.301	2.659	2.985	3.333	3.685	3.835	4.209	4.831	5.344	6.717
Couvercle seul	532	611	689	768	846	869	947	1.087	1.199	1.524



GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD

Numéros	4	5	6
Poids en kilos.	1,8	2	2,1
Fonte brute.	318	398	479
Fonte inoxydable.	449	564	675

ARTICLES DIVERS

POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE OU GRILLE FIXE

Numéros	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8
Dimensions	Intérieur	140	152	165	175	192	206
	Exterieur	190	196	215	229	246	260
	Longueur	—	80	87	90	95	100
Poids	Potager	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200
	Grille	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610
	Total	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810
Prix	Potager	252	257	326	360	467	478
	Grille	51	57	79	95	113	130
	Total	303	314	404	455	580	608

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Numéros	11	12	13	14	15	16
Dimensions	Longueur	340	365	390	420	450
	Largeur	185	190	195	200	215
	Hauteur	115	116	116	120	125
Poids	Poissonnière	3,900	4,250	4,500	4,800	6,100
	Grille	0,800	1,200	1,200	1,250	1,250
	Total	4,700	5,450	5,700	6,050	7,350
Prix	Poissonnière	669	712	758	810	1,048
	Grille	190	284	284	295	295
	Total	859	996	1,042	1,106	1,344

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	220 × 220	175 × 175	2,200	570
17	220 × 220	175 × 175	2,200	519

CUVETTES INODORES A JOINT HYDRAULIQUE

Numéros	DESSUS CARRÉ						DESSUS ROND			
	50	51	52	53	54	55	56	64	65	66
Prix	444	479	549	645	771	1.169	1.583	731	1.084	1.502



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de : 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

Chèques Postaux
PARIS 190-45

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

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

PARIS, le 2 MARS 1956

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.de.C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS
PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY-S/SAONE (CÔTE d'OR)
ST MICHEL (AISNE)
SEURRE (CÔTE d'OR)
SOISSONS (AISNE)

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

Monsieur et Cher Client,

Nous sommes heureux de vous annoncer le lancement des nouveaux appareils qui viennent compléter notre gamme "CHAPPEE 1956" :

- Cuisinière gaz 4 feux N° 2546
- Cuisinière mixte N° 5805
- Cuisinière charbon N° 5605
- Meuble-réchaud N° 2133
- Meuble cache-bouteille N° 2840

Nous joignons à la présente une documentation complète comprenant

- Vignettes individuelles
- Nouveau dépliant CHAUFFAGE DOMESTIQUE
- Nouveau dépliant GAZ

ainsi que nos Tarifs N° 13, 14, 15, incorporant toutes les hausses actuelles : incidences T.V.A. et hausse des produits sidérurgiques.

Le délai de livraison des nouveaux modèles ci-dessus est actuellement de 4 MOIS.

Le succès grandissant des cuisinières et réchauds 3 feux "CHAPPEE 1956" nous amène à en accélérer la production et à arrêter immédiatement celle des cuisinières à gaz N° 2574/2578 et de la cuisinière à charbon N° 5085.

A titre spécial cependant, nous continuerons à enregistrer des "ensembles" : cuisinières à gaz N° 2574/2578 avec cuisinière à charbon N° 5578, jusqu'à épuisement de notre stock.

Restant dévoués à vos ordres, nous vous prions d'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'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

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

Chèques Postaux
PAR S 190-45

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

PARIS, le 2 MARS 1956

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. DE C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS

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

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

Monsieur et Cher Client,

Nous sommes heureux de vous annoncer le lancement des nouveaux appareils qui viennent compléter notre gamme "CHAPPEE 1956" :

- Cuisinière gaz 4 feux N° 2546
- Cuisinière mixte N° 5805
- Cuisinière charbon N° 5605
- Meuble-réchaud N° 2133
- Meuble cache-bouteille N° 2840

Nous joignons à la présente une documentation complète comprenant

- Vignettes individuelles
- Nouveau dépliant CHAUFFAGE DOMESTIQUE
- Nouveau dépliant GAZ

ainsi que nos Tarifs N° 13, 14, 15, incorporant toutes les hausses actuelles : incidences T.V.A. et hausse des produits sidérurgiques.

Le délai de livraison des nouveaux modèles ci-dessus est actuellement de 4 MOIS.

Le succès grandissant des cuisinières et réchauds 3 feux "CHAPPEE 1956" nous amène à en accélérer la production et à arrêter immédiatement celle des cuisinières à gaz N° 2574/2578 et de la cuisinière à charbon N° 5085.

A titre spécial cependant, nous continuerons à enregistrer des "ensembles" : cuisinières à gaz N° 2574/2578 avec cuisinière à charbon N° 5578, jusqu'à épuisement de notre stock.

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

CUISINIÈRES A BOIS-CHARBON
CUISINIÈRE MIXTE TOUS GAZ ET BOIS-CHARBON
APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS-CHARBON
ET A CHARBON
PIÈCES DÉTACHÉES

*juin 1956
Hausse w/ Taxe Combustibles*

TARIF N° 10

JANVIER 1956

Les prix figurant au présent tarif s'entendent :
— Taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de juillet 1955 **inclus**.
— Incidence légale de la hausse des produits sidérurgiques en sus.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kleber { 22.50 - 34.00 - 44.30
(15 lignes groupées)



DÉSIGNATION DES APPAREILS

PRIX

APPAREILS DE CUISINE A BOIS ET A CHARBON

CUISINIÈRES TROIS CÔTÉS FONTE
INTÉRIEUR ACIER

Fonte émaillée

Sans chaudière		Avec chaudière	
Couleur	Blanc	Couleur	Blanc
Frs	Frs	Frs	Frs

7803	Cuisinière Série Grillon , dessus meulé, sur pieds 65 cm	16.800	17.520	17.880	18.600
7806	— — Bréhat } foyer briqueté 75 cm	21.960	22.920	23.030	23.980
7816	— — Bréhat } foyer briqueté 85 cm	24.210	25.260	25.340	26.380

CUISINIÈRES FONTE - INTÉRIEUR FONTE ET ACIER

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

7920	Dessus affleurant entièrement meulé	80 cm.	42.650	44.370
7921	Dessus débordant — —	85 cm.	42.650	44.370
7923	Dessus débordant — —	87 cm.	43.560	45.290
7936	Dessus affleurant — — sans chaudière	70 cm.	37.480	39.000

CUISINIÈRES TOUT FONTE

Cuisinières **Hermétic** à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, avec chaudière, série luxe, barre devant, poignées et robinets laiton, chromés.

5920	Dessus affleurant entièrement meulé	80 cm.	46.300	48.020
5921	Dessus débordant — —	85 cm.	46.500	48.220
5923	Dessus débordant — —	87 cm.	48.730	50.450

Cuisinières N° 4008 et 4018 (feu vif) et N° 4009 et 4019 (feu continu) sur socle, foyer briqueté, dessus meulé.

	Sans chaudière				Avec chaudière			
	Série normale		Série luxe		Série normale		Série luxe	
	Couleur	Blanc	Couleur	Blanc	Couleur	Blanc	Couleur	Blanc

4008	Cuisinière de 75 cm...	27.580	28.710	29.580	30.790	28.750	29.890	30.760	31.960
4018	de 85 cm...	31.350	32.630	33.380	34.720	32.780	34.060	34.810	36.150

4009	Cuisinière avec chaudière	75 cm.	33.090	34.360	35.030	36.410
4019	Cuisinière avec chaudière	85 cm.	37.180	38.650	39.140	40.680

4653	Cuisinière, Série Bressane, sur pieds, avec chaudière, dessus meulé	95 cm.				
	Série Normale : anneau de tirage et robinet, chromés.					
	Série Luxe : anneau de tirage et robinet, barre devant et poignées, chromés		52.350	54.420	54.270	56.470

Les cuisinières série **Luxe** N° 4008, 4018, 4009, 4019 et 4653 peuvent être livrées avec barre contournante chromée plus-value Frs 2.630

CUISINIÈRE, SÉRIE SANIT, ACIER ÉMAILLÉ BLANC

	Sans chaudière	Avec chaudière		
5085	Cuisinière à feu continu, sur socle, dessus meulé, barre devant, poignées et robinet laiton, chromés	85 cm.	43.170	45.200

CUISINIÈRE, SÉRIE SANIBLOC, ACIER ET FONTE

5578	Cuisinière, feu continu, foyer briqueté situé au centre, poignées chromés, couvercle émaillé (plein pour buse arrière ou échancré pour buse dessus), sans chaudière	52 cm.	46.960
------	---	--------	--------



N° DE SÉRIE	DÉSIGNATION DES APPAREILS		Sans chaudière	Avec chaudière
5838	CUISINIÈRE MIXTE, GAZ ET BOIS-CHARBON, ACIER ÉMAILLÉ BLANC			ULTIMHEAT®
	Cuisinière mixte à feu continu, à bois et à charbon, gaz, dessus meulé, barre devant, poignées et robinet laiton chromés, avec couvercle partie gaz N° 2884, largeur 92 cm. Réglée à la demande pour l'un des gaz ci-après (à préciser à la commande): gaz de ville, gaz butane et propane, gaz naturel, air propané. Elle est livrée avec un deuxième jeu d'injecteurs convenant pour un deuxième gaz		61.450	63.600
	GRANDS FOURNEAUX		Sans bouilleur	
	Grands fourneaux acier, série forte, 2 fours et 2 étuves avec chaudière		Foyer houille	Foyer mixte
6205-6206 Frs		66.540	69.540
6207-6208	—	—	71.340	74.100
6209-6210	—	—	76.960	79.970
6211-6212	—	—	83.330	86.200
6213-6214	—	—	90.170	93.210
6215-6216	—	—	101.790	104.660
6217-6218	—	—	111.500	114.370
	APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS A BOIS ET CHARBON - A CHARBON		Sans plateau de parquet	
8007	Poêle à bois, fonte émail céramique, accessoires chromés		10.200	12.760
8032	Cheminée mixte, à bois et charbon, fonte émail céramique, ac. chr. —		17.970	20.390
8093	Calorifère à charbon		11.030	12.660
8096		19.920	22.200
8110	—	avec bavette acc. chromés	17.830	17.830
8111	—	avec bavette acc. chromés	22.190	22.190

PLATEAUX DE PARQUET POUR APPAREILS DE CHAUFFAGE

N°	8007	8032	8093	8096
Frs	2.560	2.420	1.630	2.280

POÊLES TORTUE EN TOLE FONTE, VERNIS NOIR

N°	8501	8502	8503	8504	8505	8506	8507	8508
Frs	4.560	5.210	5.970	6.840	7.370	9.630	12.890	15.460

RÉCHAUD DE LESSIVEUSE

8565	Appareil à foyer mixte, tout fonte, verni noir	3.650
------	--	--------------

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

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

	POUR CUISINIÈRES DE :				POUR POÊLE 7462	
	75 cm.	85 cm.	87 cm.	95 cm.		
Barre devant droite la pièce Frs	1.005	1.090	1.210	1.480	—	
Barre de côté	—	—	—	—	1.240	
Barre de côté coudée	1.345	1.345	1.665	1.985	—	
Barre contournante complète	6.260	6.405	7.090	7.925	—	
Galerie	—	—	—	—	2.190	
Support de barre d'extrémité	610	610	610	610	—	
Support de barre intermédiaire	395	395	395	395	—	
Pour cuisinières "Hermétic" et "Sanit" de cm	62	64	80	85	87	92
Barre seule sans embouts la pièce Frs	795	825	1.025	1.090	1.210	1.380
Embout droite ou gauche pour dito	610	610	610	610	610	610

	La pièce Frs		La pièce Frs
Pièces diverses :			
Anneau de registre de tirage	85	Poignées de cuisinières "Hermétic" et "Sanit", petit modèle	555
Bouton rond	250	Poignées de cuisinières "Hermétic", "Sanit" et "Sanibloc", grand modèle	665
Bouton carré	225	Poignée de porte de four de cuisinière N° 4653.	515
Manette de réglage d'air de combustion pour cui- sinières N° 4007, 4017, 4009, 4019	130	Poignée de porte d'étuve de cuisinière N° 4653.	405
Poignée carrée verticale pour cuisinières	395	Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinière N° 4826	435
Poignée galbée pour porte de cendrier et de foyer de cuisinières	555	Poignée pour poêle-cuisinière N° 7462	405
Poignée galbée pour porte de four et d'étuve de cuisinières	665	Robinet de bain-marie	1.045

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

	Prix au kg Frs		Prix au kg Frs
Pièces vendus au poids :			
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière bruts	215	Pièces tôle noire	375
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière émaillés	340	Pièces tôle émaillée, granité ou masse	715
		Pièces tôle émaillée, trois couches blanc	950
		Pièces diverses :	
		Mitre à clé	650

C. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Chaudières en fonte :	Jusqu'à 5 lit.	de 6 à 8 lit.	de 9 à 14 l.	de 15 à 18 l.	de 19 à 24 l.	de 25 à 52 l.	plus de 52 l.
	La pièce Frs	2.100	2.485	3.390	5.005	5.425	5.835

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram Frs	Prix mini- mum unitaire		Prix au kilogram Frs	Prix mini- mum unitaire
	Toutes pièces de foyer	200	—	Pièces fonte, émail granité	385
Pièces fonte meulée	375	90	Pièces fonte, émail noir cérami- que	385	95
Pièces fonte unie ou ornée	300	75	Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	415	100

D. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer	le kilogram	105
------------------------------	-------------	-----

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

N° 2884 Couverture pour partie gaz des cuisinières "Sanit" N° 5380 et 5838	la pièce Frs	1.490
--	--------------	-------

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

POUR PIÈCES DÉTACHÉES

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

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



Chapnée

BUANDERIES - CUISEURS
POIDS A PESER
POTERIES EN FONTE
ARTICLES DIVERS

TARIF N° 12
JANVIER 1956

Les prix figurant au présent Tarif s'entendent :
— Taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) au taux de juillet 1955 **incluse.**

Incidence légale de la hausse des produits sidérurgiques en sus.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salles d'exposition : 170, Fg. Saint-Honoré et 8, Place d'Iéna, PARIS

Téléphone : Kléber

22-50 34-00 44-30
(15 lignes groupées)

BUANDERIES-CUISEURS " CHAPPÉE "

	Contenances en litres									
	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200
	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs
Fourneau complet	5.950	6.330	7.010	7.910	8.710	9.505	10.310	12.015	14.935	17.825
Chaudière sans goulotte	2.800	3.330	3.710	4.125	4.525	5.050	6.015	6.745	7.580	10.575
Buanderie-cuiseur simple	8.750	9.660	10.720	12.035	13.235	14.555	16.325	18.760	22.515	24.400
Couvercle bombé	1.180	1.335	1.460	1.595	1.755	1.875	1.985	2.275	2.915	3.960
Buanderie-cuiseur av. couv. . .	9.930	10.995	12.180	13.630	14.990	16.430	18.310	21.035	25.430	32.360
PLUS-VALUES										
Pour foyer à houille en 4 p.	710	710	740	740	910	910	1.060	1.060	1.400	1.400
Pour } non taraudée	690	690	690	690	690	690	690	690	690	690
goulotte } taraudée	905	905	905	905	905	905	905	905	905	1.410
de vidange } avec robinet . . .	2.280	2.280	2.280	2.280	2.280	2.280	2.280	2.540	2.540	3.035
Pr émaillage de la chaudière.	1.235	1.255	1.600	1.700	1.765	2.715	2.775	2.920		
Pour émaillage du couvercle.	255	265								
Pr émaillage du gd couvercle			245	265	310	335	335	380		
Pr émaillage du petit couv.			60	60	65	90	90	115		

ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE BUANDERIES-CUISEURS " CHAPPÉE "

N° ou contenances en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200	
	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	
Fourneau	Partie supérieure	2.475	2.860	2.985	3.890	3.970	4.780	4.890	6.585	7.030	9.920
	Partie infér. (ond.) . . .	2.070	2.070	2.410	2.410	2.840	2.840	3.145	3.145	5.280	5.280
	Colis	365	365	465	465	605	605	690	690	985	985
	acces- } Cendrier	290	290	375	375	495	495	690	690	750	750
	soires } Grille	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
	Colis access. complet . .	290	290	350	350	350	350	445	445	445	445
	Porte	—	—	530	530	605	605	605	740	885	1.155
Petit couv. d. couv. bombé . .	1.180	1.335	930	1.065	1.155	1.270	1.390	1.535	2.030	2.815	
Grand — — — — —	1.380	1.380	1.380	1.380	1.380	1.380	1.380	1.620	1.620	1.640	
Robinet											

NOTA. — Momentanément, la cheminée ne peut être fournie.

POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

La pièce	Frs	50	100	200	500	1	2	5	10	20
		gr.	gr.	gr.	gr.	kilo	kilos	kilos	kilos	kilos
		32	44	57	94	164	283	671	1.343	2.610
TAXE à percevoir pour la vérification première des poids à peser en fonte (Loi du 31 décembre 1948 - Décrets du 28 Avril 1953 et du 8 Juin 53 -)										
Par unité	Frs	9	9	9	14	14	14	41	41	41
(Cette taxe est ajoutée au montant net de la facture)										

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



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Numéros	4	5	6	7	8	9	10
Contenance en litres	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,9
Poids en kilos	1,77	2,43	2,69	3,15	3,72	4,2	4,9
Fonte brute <i>la pièce Frs</i>	350	395	435	495	560	620	705
— inoxydable	465	525	590	660	740	800	945
— émail, 2 tons "Lucifer"	710	795	900	1.035	1.175	1.275	1.475
Numéros	12	14	16	20	25	30	
Contenance en litres	6	7	8,5	10	13	16	
Poids en kilos	5,6	6,18	7,3	8,1	10,4	11,4	
Fonte brute <i>la pièce Frs</i>	815	955	1.155	1.400	1.745	2.145	
— inoxydable	1.105	1.260	1.510	1.715	2.245	2.830	
— émail, 2 tons "Lucifer"	1.780	2.065	2.505	2.960	3.925	4.870	

COQUELLES RONDES A FOND DRESSÉ A POIGNÉES SANS PIEDS

Numéros	20	22	24	26
Contenance en litres	2,5	3,2	4,1	5,2
Poids en kilos	3,1	3,8	4,6	5,3
Fonte inoxydable <i>la pièce Frs</i>	745	885	1.020	1.175
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"	1.165	1.340	1.590	1.835

MARMITES ANGLAISES

Numéros	4	6	8	10	12	14	16	18	21
Contenance en litres	2,18	3,6	4,5	5,55	6,5	8,1	10,3	11,65	13,5
Poids en kilos	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,65	9,1
Fonte brute <i>la p. Frs</i>	490	610	700	770	880	1.060	1.260	1.370	1.605
— inoxyd.	730	885	980	1.075	1.220	1.485	1.775	1.910	2.215
Plus-value pour ansage	100	105	110	120	140	165	200	220	250
Numéros	24	27	30	36	42	48	55	60	70
Contenance en litres	17	19,65	24,2	26,6	32	36	40,8	50,3	57,8
Poids en kilos	11,7	12,4	13,9	16,2	16,8	21	21,6	24,6	28,2
Fonte brute <i>la p. Frs</i>	1.860	2.095	2.300	3.030	3.535	4.045	4.625	5.495	6.185
— inoxyd.	2.610	2.860	3.195	4.180	4.900	5.645	6.205	7.400	8.270
Plus-value pour ansage	290	325	355	435	505	595	655	720	795

MARMITES NORMANDES

Numéros	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Contenance en lit.	1,17	2,35	3,10	3,90	5,20	6,15	7,25	8,70	10,65	12,65
Poids en kilos	1,04	1,95	2,65	3,07	3,8	4,15	5,05	5,80	7,6	8,1
Fonte brute, <i>la p.</i>	415	490	545	600	690	750	830	925	1.065	1.275
— inoxyd.	740	860	920	990	1.100	1.175	1.240	1.325	1.480	1.775
Plus-value p ^r ans.	75	80	85	90	100	100	105	115	120	150
Numéros	14	16	18	20	22	25	30	40	45	50
Contenance en lit.	14,45	16,85	19,50	22,30	25,35	26,20	28,80	34	39	49
Poids en kilos	10,3	11,1	12,7	15,25	16	17,40	19,60	20,50	22,50	27,70
Fonte brute, <i>la p.</i>	1.500	1.700	1.915	2.135	2.375	2.460	2.680	3.105	3.400	4.355
— inoxyd.	2.055	2.360	2.660	2.965	3.265	3.355	3.655	4.195	4.630	5.880
Plus-value p ^r ans.	165	205	220	250	290	345	405	465	525	600



GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD

Poids en kilos	4	5	6
Fonte brute	1,8	2	2,1
Fonte inoxydable	315	395	475
	445	560	670

la pièce Frs

ARTICLES DIVERS

POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE OU GRILLE FIXE

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

Potagers avec grilles les 100 kg. **15.835 francs**

Grilles seules pour potagers les 100 kg. **21.160 francs**

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

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

Poissonnières avec grilles les 100 kg. **18.135 francs**

Grilles seules pour poissonnières les 100 kg. **23.465 francs**

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS EN MM.		POIDS kgs	PRIX la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	Type C — Fermeture à vis		2,200	565 francs
	220 × 220	175 × 175		
17	Type D — Fermeture à crochet		2,200	515 francs
	220 × 220	175 × 175		

CUVETTES INODORES A JOINT HYDRAULIQUE

Numéros	DESSUS CARRÉ						DESSUS ROND			
	50	51	52	53	54	55	56	64	65	66
Prix. la pièce Frs	440	475	545	640	765	1.160	1.570	725	1.075	1.490



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de: 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

Chèques Postaux
PARIS 190-45

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

TÉLÉPHONE

KLÉBER 22-50

34-00

44-30

(15 LIGNES GROUPEES)

PARIS, le 10 JANVIER 1956

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ

APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)

BELVOYE (JURA)

BOULOGNE-S/MER (P.D.E.C.)

CLACY (AISNE)

DAX (LANDES)

GARGENVILLE (SEINE & OISE)

LE CATEAU (NORD)

NOYON (OISE)

PARIS

PORT-BRILLET (MAYENNE)

POUILLY-S/SAONÈ (CÔTE D'OR)

ST MICHEL (AISNE)

SEURRE (CÔTE D'OR)

SOISSONS (AISNE)

DÉPÔTS DEVENTE

Dans les principales villes

de France et de l'Étranger.

*Janv
Janvier 1956*

APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE

TARIFS "JANVIER 1956"

Messieurs,

Nous vous prions de trouver, ci-joint, nos Tarifs "JANVIER 1956", dont les prix sont applicables au 1^o JANVIER 1956.

TARIF N° 10 concernant les Cuisinières et Appareils de chauffage au CHARBON
TARIF N° 11 " " Cuisinières, Réchauds et Appareils de Chauffage au GAZ
TARIF N° 12 " " Buanderies, Poteries, Poids à Peser et Articles Divers.

Cette réimpression de nos Tarifs a été faite principalement dans le but de vous simplifier l'utilisation de nos documents, en regroupant nos anciens tarifs et additifs.

Nous nous permettons cependant d'attirer votre attention sur les points suivants :

- 1°) - Tous les prix figurant sur ces nouveaux Tarifs comprennent la majoration de la Taxe à l'a Valeur Ajoutée (T.V.A.) au taux de 1,31 % (Juillet 1955).
- 2°) - L'incidence de la hausse des produits sidérurgiques reste, conformément à la loi, applicable en supplément des prix indiqués. (Nous continuerons à vous en tenir informés par un papillon joint aux correspondances et factures).
- 3°) - Vous voudrez bien remarquer qu'indépendamment de l'incorporation de la majoration de la T.V.A. nous avons procédé, pour certains appareils, à des améliorations de prix très sensibles. Ce sont :

- les Cuisinières tous gaz, 4 feux, avec thermostat; N° 2578
- les Cuisinières tous gaz, 4 feux, sans thermostat, N° 2574
- les Cuisinières mixtes à feu continu, tous gaz, N° 5838
- les Cuisinières à feu continu, N° 5085
- les Cuisinières à feu continu, N° 5578.

Ces nouveaux prix entraînent, sur les appareils ci-dessus, la suppression de la Prime Spéciale instituée par notre lettre du 1^o SEPTEMBRE 1955.

Veuillez agréer, Messieurs, nos sincères salutations.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE