

RALENTI DU BRULEUR DE FOUR

Ce réglage est à effectuer pour les appareils sans thermostat N° 2439 et 2539 si la position de la manette de four, placée sur R, procure une flamme jugée trop petite ou trop grande. Le brûleur de four d'un appareil de la série "Chappee 1957" peut être équipé d'un des deux robinets suivants :

Robinet (I) : Il suffit pour régler le ralenti, de mettre la manette sur la position O, d'enlever la manette et de visser la vis V pour augmenter ou de la dévisser pour diminuer le débit de gaz au ralenti. Si nécessaire faire un deuxième réglage.

Robinet (II) : Le réglage du ralenti s'effectue en dévissant la vis V. Puis 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 B 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.

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 27, afin que l'une de ses 4 positions corresponde au réglage correct de la porte et ceci après avoir enlevé les deux côtés.

ENTRETIEN

ROBINETS

GRAISSAGE : Après un assez long usage, il peut être nécessaire de procéder au nettoyage et au graissage des robinets. Les opérations sont les suivantes :

Après avoir fermé le robinet de barrage, situé avant l'appareil, et enlevé la manette du robinet à nettoyer et à graisser :

A) **Robinet du brûleur de four**, qui peut être l'une des deux versions suivantes :

Robinet (I) : 1° 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.

2° Mettre sur la clé une très légère couche de graisse silicone 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.

Robinet (II) : 1° 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.

2° (Voir ci-dessus).

3° 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.

B) **Robinet de brûleurs de la table de travail :** 1° 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.

2° (Voir ci-dessus).

REMPACEMENT : 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 15 et pour les :

Appareils 3 feux

de dévisser l'écrou 16 du tube de four, l'écrou 4 de la commande de 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.

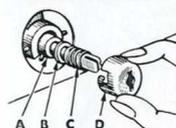
Lors de la remise en place du robinet, il est indispensable de ne pas oublier les 2 rondelles 22 et 23.

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

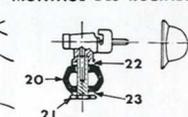
Appareil 4 feux

de dévisser les écrous 16 des tubes de four et des brûleurs de la table de travail.

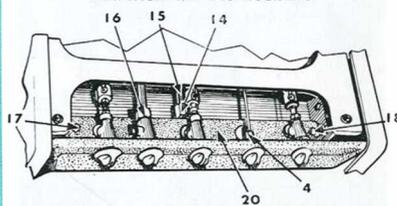
TABLE DE TRAVAIL



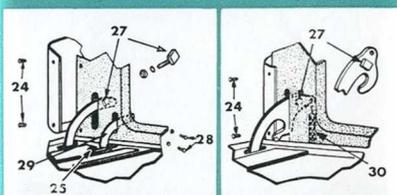
MONTAGE DES ROBINETS



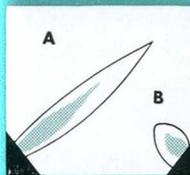
REMPACEMENT DES ROBINETS



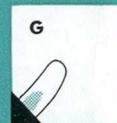
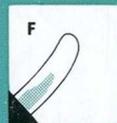
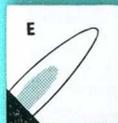
REMPACEMENT DE LA PORTE ET DU COTE 3 FEUX 4 FEUX



FLAMMES ANORMALES

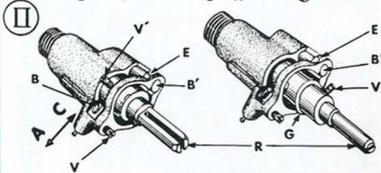
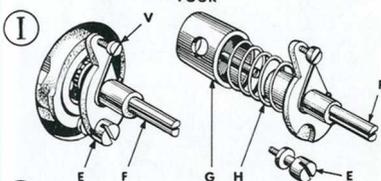


FLAMMES NORMALES



ROBINETS

FOUR



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

Pour le réchaud-four, le côté est maintenu par 4 vis.

PORTÉ

Appareils 3 feux : Une fois les côtés enlevés, l'ensemble de la porte se retire très facilement après avoir placé une cale de bois en 25 pour empêcher que la patte 29 ne soit rappelée par le ressort. Il suffit ensuite de dévisser :

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

2° Les 2 vis 28 avec leurs écrous et rondelles qui maintiennent chacune les 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.

Appareil 4 feux : Dérocher le ressort 30 et enlever l'excentrique 27, ensuite soulever la porte, qui vient très facilement.

TABLEAU DES CONSOMMATIONS HORAIRES DE GAZ

Designation des brûleurs	Puissance en mth/h	Gaz de ville		Butane 10.920 mth/kg	Propane 11.080 mth/kg	Gaz Naturel 9.700 mth/m ³	Air Propane 6.500 mth/m ³
		à 4.000 mth/m ³	à 4.500 mth/m ³				
Brûleur rapide	2.450	675 lit	600 lit	217 gr	213 gr	260 lit	413 lit
— lent	1.250	535 —	460 —	126 —	124 —	193 —	298 —
— auxiliaire	1.200	330 —	295 —	90 —	88 —	112 —	207 —
— four 3 feux	2.500	690 —	610 —	217 —	213 —	240 —	338 —
— — 4 —	3.400	935 —	835 —	270 —	265 —	340 —	525 —
Débit total 3 feux	8.100	2.230 —	1.985 —	650 —	638 —	805 —	1.256 —
— — 4 —	12.200	3.355 —	2.995 —	956 —	939 —	1.246 —	1.947 —

THERMOSTAT TOUS GAZ

Le thermostat permet de remplir un double but :

- 1° Elever la température du four à une valeur bien déterminée, qui dépend de la graduation utilisée. Cette température varie de 130° pour le N° 1 à 300° pour le n° 10 ;
- 2° Maintenir cette température constante à la valeur choisie pendant toute la durée de la cuisson.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le thermostat comprend un circuit principal et un circuit by-pass, ce dernier permet l'alimentation au ralenti du brûleur lorsque le circuit principal est coupé.

Le circuit principal est ouvert ou fermé par un clapet commandé par une canne thermostatique qui comprend une gaine dilatatable sous l'action de la chaleur et une tige de métal invar qui ne change pas de longueur quelle que soit la température. Cette différence provoque les mouvements du clapet par rapport à son siège.

Cette canne thermostatique est plongée dans le four.

Les circuits : 1° Tant que le four n'a pas atteint la température désirée, le circuit principal est ouvert en grand et la rotation de la manette du thermostat de quelques graduations est sans effet sur l'aspect extérieur de la flamme.

2° Lorsque le four a atteint la température désirée, correspondant à la graduation de la manette, le débit se stabilise et le clapet occupe une position bien définie, qui ne variera que si les facteurs extérieurs viennent influencer la canne thermostatique (ouverture de la porte, mise en place de cuissons nouvelles, changement du pouvoir calorifique du gaz, etc.).

3° **Rôle du by-pass :** Le rôle principal du by-pass est d'éviter l'extinction du brûleur lorsque l'on passe d'une graduation élevée à une graduation plus basse. Toutefois, le débit du by-pass n'est suffisant que pour maintenir constantes les températures du four correspondant aux basses graduations.

RÉGLAGES

I. — RÉGLAGE DU BY-PASS

A la sortie d'usine, le thermostat est réglé pour le gaz correspondant à celui mentionné sur le papillon de couleur. Mais, si l'appareil est utilisé pour un autre gaz, il faut opérer un nouveau réglage.

a) Pour le butane ou propane, 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 propané.

Nota. — Pour la cuisinière 4 feux N° 2548, il faut pour atteindre la vis V enlever le moufle et la vis-bouchon W, puis utiliser un petit tournevis pour ne pas détériorer les filets. Pour l'appareil 3 feux N° 2438 ou 2538 il ne faut jamais toucher à la vis V'.

b) Pour les autres gaz : dévisser, avec précision, la vis V pour passer au gaz de ville, au gaz naturel ou à l'air propané, si le thermostat était précédemment réglé pour le butane ou le propane. Il faut dévisser de un 1/2 tour pour régler au gaz naturel, de 1 tour 1/2 pour l'air propané ou de 2 tours pour le gaz de ville.

Nota. — Pour la cuisinière 4 feux N° 2548, se reporter au nota précédent. Pour l'appareil 3 feux N° 2438 ou 2538 il ne faut jamais toucher à la vis V'.

Recommandations importantes : Lorsque le four est utilisé en veilleuse, il est indispensable de fermer doucement la porte pour éviter l'extinction du brûleur.

— Après dix minutes de chauffage au N° 10 et avec le moufle en place, s'assurer que le brûleur ne s'éteint pas lorsqu'on passe de la graduation 10 à la graduation 1. Si cela se produisait, il faudrait dévisser la vis V de 1/4 ou un 1/2 tour.

II. — COMMANDE DU THERMOSTAT

a) Graduons : Appareils 3 feux N° 2438 et N° 2538.

Il est utile de vérifier si le repère N° 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 N° 1 en face du repère et revisser 4.

b) Manœuvres : Appareils 3 feux N° 2438 et N° 2538.

Ne jamais passer **directement** du N° 10 au N° 1 ou du N° 1 au N° 10, mais passer toujours par les numéros intermédiaires.

Appareils 4 feux N° 2548.

Dans le cas de non fonctionnement, vérifier, après avoir enlevé le côté (maintenu par 4 vis à l'arrière et 3 à l'avant) si la languette L de la tige de commande A est bien engagée dans la rainure R de l'embout de thermostat. Bloquer la tige de commande avec la butée B.

ENTRETIEN

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 :

— Pour les appareils 3 feux N° 2438 et N° 2538 :

1. Dévisser l'écrou 4 et enlever l'épingle 10 libérant ainsi le flexible 7 (la manette 3 restant en place) ;

2. Dévisser les écrous 8 et 9 des tuyauteries de sortie du robinet du four et de sortie du thermostat.

3. Soulever le thermostat, le tourner dans le sens de la flèche, puis l'incliner 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 guide 11. Revisser les écrous 8, 9 et 4.

— Pour l'appareil 4 feux N° 2548 :

Enlever le côté maintenu par 4 vis à l'arrière et 3 à l'avant ;

Enlever le carter de thermostat maintenu par les vis X ;

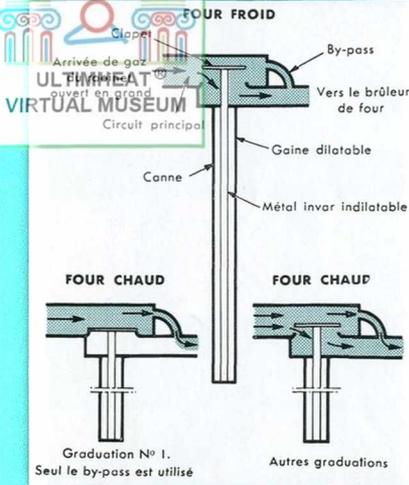
Dévisser l'écrou 4 de l'arrivée de gaz ;

Retirer de l'intérieur du four, après avoir enlevé le moufle et la boîte à air, l'écrou E ;

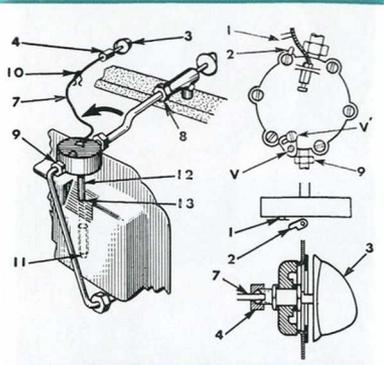
Dévisser la vis Y maintenant la patte d'étanchéité.

Retirer le thermostat.

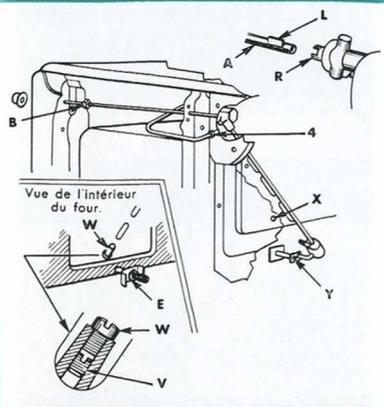
Remise en place : Opérer en sens inverse et vérifier que la commande du thermostat se trouve bien emmanchée comme expliqué dans le paragraphe ci-dessus : "Manœuvre Appareil N° 2548".



APPAREILS 3 FEUX N° 2438 ET 2538



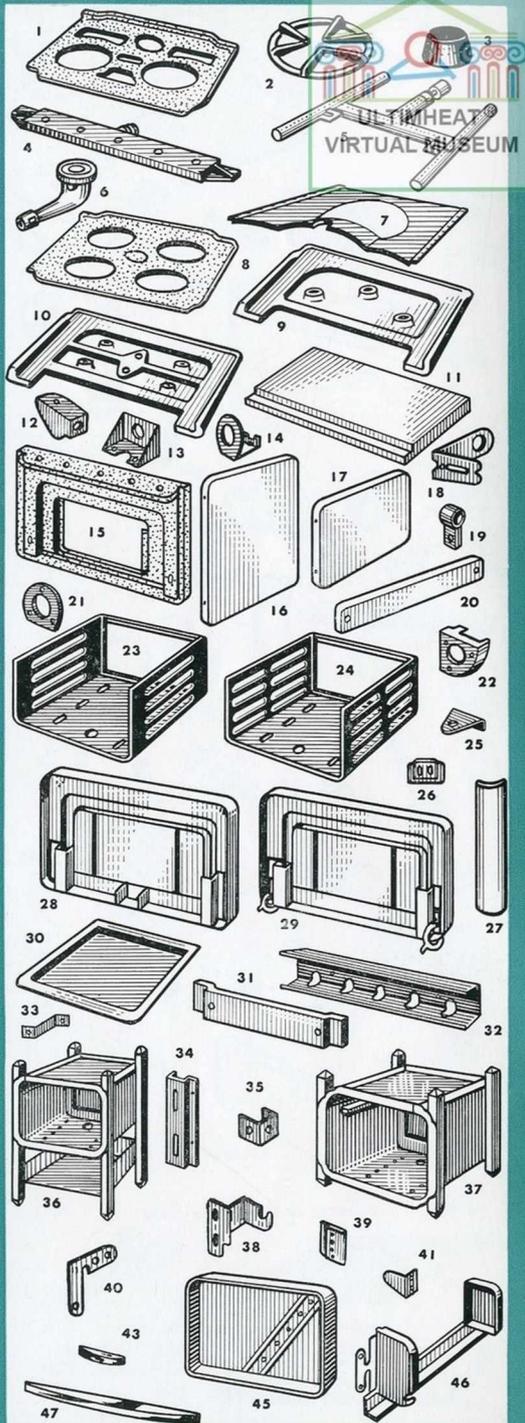
APPAREIL 4 FEUX N° 2548

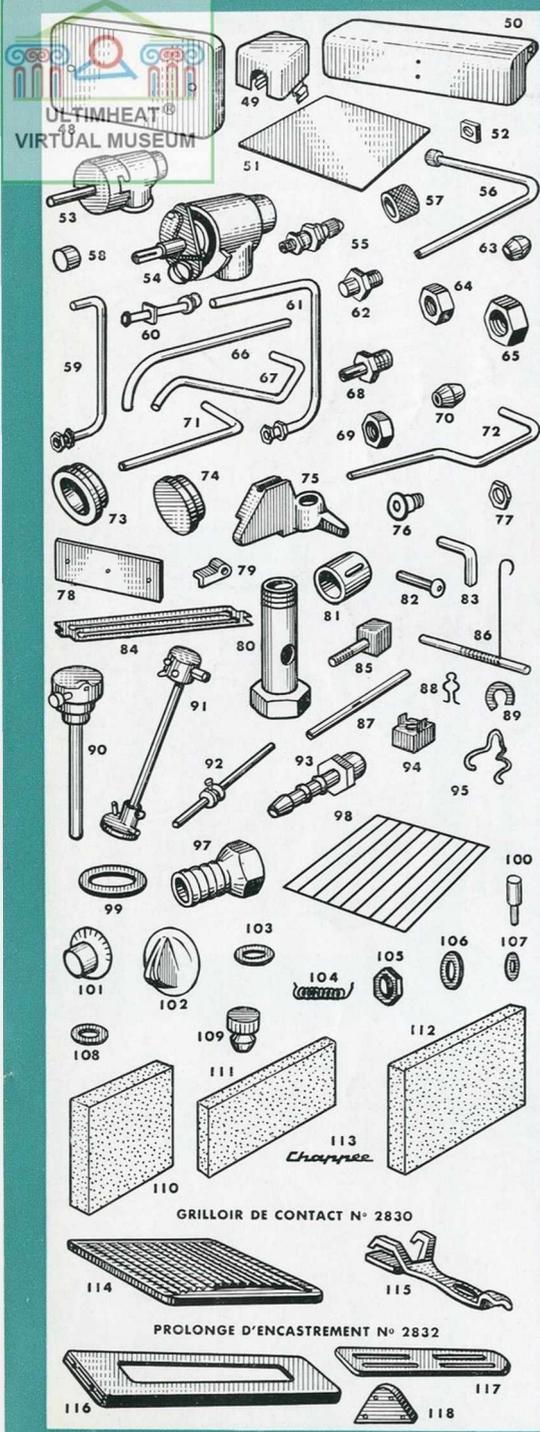


PIÈCES DÉTACHÉES 3 Feux 2438-39 - 2538-39
 » » **4 Feux 2548**

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
FONTE ÉMALLÉE ET BRUTE				
1	2873	Table de travail.	2438-39-2539-39	5,880
2	3390	Grille mobile (petite).....	—	0,220
2	3389	— (moyenne).....	Tous	0,420
3	43419	Chapeau de brûleur (rapide)...	—	0,300
3	43418	— (lent).....	—	0,220
3	43446	— (auxiliaire).....	2438-39-2538-39	0,190
4	2840	Rampe d'alimentation.....	—	1,140
4	3300	—.....	2548	1,140
5	2899	Brûleur de four.....	2438-39-2538-39	1,370
5	3350	—.....	2548	1,580
6	2869	— (rapide).....	Tous	0,360
6	2870	— (lent).....	—	0,280
6	2871	— (auxiliaire).....	2438-39-2538-39	0,350
7	2898	Plafond de four "Gradient".....	—	3,020
7	3348	—.....	2548	3,440
TOLE ÉMALLÉE CHROMÉE ET PEINTE				
8	3341	Table de travail.	2548	3,150
9	2868	Cuvette.....	2438-39-2538-39	2,725
10	3337	—.....	2548	4,010
11	2877	Couvercle.	2438-39-2538-39	2,525
11	3345	—.....	2548	3,300
12	3324	Défecteur.....	—	0,270
13	2833	Support de porte injecteur de four.....	Tous	0,030
14	3003	Support central d'alimentation.....	2438-39-2538-39	0,040
15	2857	Façade.	—	2,225
15	3316	—.....	2548	2,275
16	2901	Côté de cuisinière 3 feux.....	2538-2539	3,400
16	3351	— de — 4 —.....	2548	4,440
17	2838	— de réchaud.....	2438-2439	1,620
18	3005	Support d'alimentation.....	2438-39-2538-39	0,040
19	3375	Collier.....	2548	0,015
20	2902	Bandeau de socle.....	2538-39-2548	0,445
21	2998	Rondelle de macaron.....	2438-39-2538-39	0,012
22	3305	Gousset supérieur arrière.....	2548	0,290
23	2903	Moufle soudé.....	2438-39-2538-39	2,140
24	3352	—.....	2548	2,420
25	3409	Tôle pour encastrement.....	—	0,024
26	3331	Support de porte injecteur de table.....	—	0,030
27	3150	Coquille.....	Tous	0,142
28	2882	Contre-porte équipée.....	2438-39-2538-39	2,125
28	3365	Contre-porte équipée (étuve).....	2548	2,300
29	3357	Contre-porte équipée (four).....	—	2,100
30	3022	Lèche-frite.....	2438-39-2538-39	0,930
30	3221	—.....	2548	1,210
31	3306	Traverse arrière.....	—	0,470
32	3370	Peigne de sécurité de manettes.....	Tous	0,300
33	2853	Patte fixation AR des côtés.....	2438-39-2538-39	0,013
34	2856	— AV.....	2538-2539	0,188
34	3312	— —.....	2548	0,188
35	3311	— AR.....	—	0,040
36	2836	Carcasse assemblée.....	2538-2539	14,290
36	3292	—.....	2548	14,545
37	2912	—.....	2438-2439	9,190
38	3313	Support gauche de porte de four.....	2548	0,100
38	3314	— droit.....	—	0,100
39	2851	Support de tourbillonnement de table.....	Tous	0,052
40	2892	Support de porte (étuve pour 4 feux).....	—	0,037
41	3346	Patte d'accrochage ressort.....	2548	0,027
43	4327	Poignée de visière.....	Tous	0,020
45	3795	Double carter équipé pour thermostat.....	2548	1,230
46	3307	Ensemble de transport.....	2548	1,210
47	2896	Poignée de porte.....	Tous	0,120

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

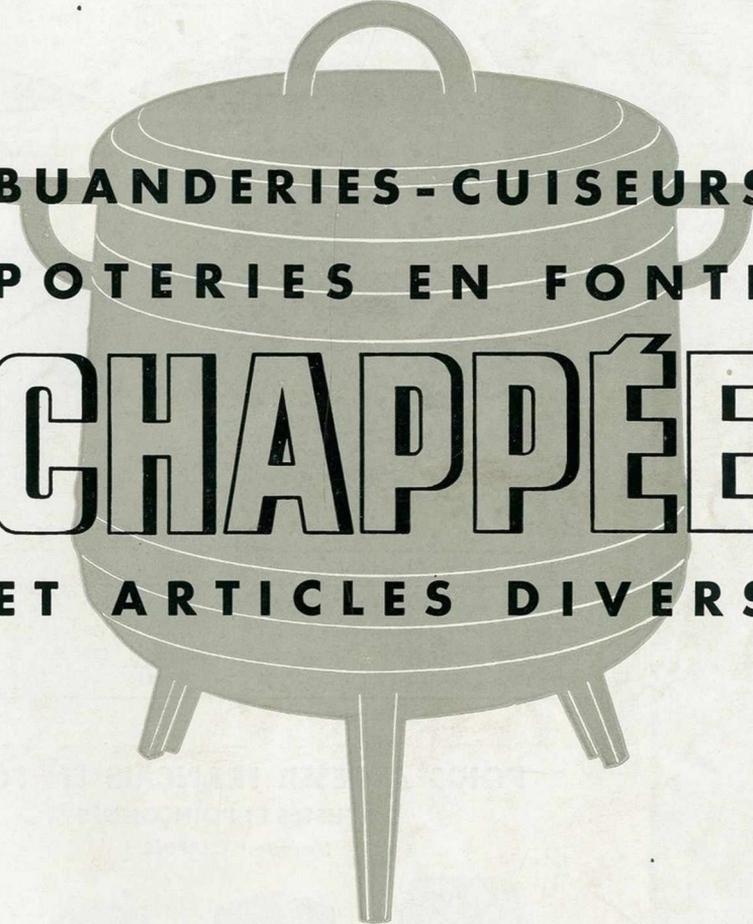




GRILLOIR DE CONTACT N° 2830

PROLONGE D'ENCASTREMENT N° 2832

Repère	N° de fabric.	Désignation des pièces	Pour appareils n°*	Poids kgs
48	2895	Bombé de porte.	Tous	1,925
49	3034	Boîte à air.	—	0,039
50	4297	Kabat.	—	0,980
51	43174	Plaque à pâtisserie.	2438-39-2538-39	1,010
51	3353	—	2548	1,630
52	4032	Cale d'épaisseur.	—	0,006
CUIVRE ET LAITON				
53	43650	Table de travail (1 feu).	Tous	0,060
54	43659	Robinet de four (1 voie).	—	0,105
55	43699	Injecteur réglable (lent) bleu.	—	0,015
55	43702	— (rapide) noir.	—	0,015
55	43699	— pour bicon de 10.	2438-39-2538-39	0,010
55	43702	— (four) noir.	—	0,015
55	43704	— blanc.	2548	0,015
56	2843	Tube d'alimentation de rampe équipée.	2438-39-2538-39	0,349
56	3302	Tube d'alimentation de rampe équipée.	—	—
57	2848	Ecrou de rampe (moleté).	2548	0,410
58	3020	Serre-joint de tube.	Tous	0,055
59	2860	Tube aliment. thermostat four.	2438-2538	0,010
60	3899	— — — — —	—	—
61	2866	— — — — —	2439-2539	0,190
62	40230	Réduction.	2548	0,007
63	40231	Bicone de 10.	Tous	0,004
64	43617	Ecrou-raccord flexible thermostat.	2438-2538	0,003
65	40232	— — — — —	Tous	0,010
66	2859	Tube aliment. robinet thermostat.	2438-2538	0,068
67	3861	Tube de robinet de four à thermostat.	—	—
68	2909	Embout de flexible thermostat.	2548	0,148
69	43656	Ecrou 8/100 thermostat.	2438-2538	0,002
70	43615	Bicone de thermostat.	—	0,001
71	3332	Tube d'alimentation de table arrière équipée.	—	—
72	3335	Tube d'alimentation de table avant équipée.	2548	0,140
72	3335	— — — — —	—	0,140
ALUMINIUM ET MATIÈRES DIVERSES				
73	3014	Macaron (avec thermostat).	2438-2538	0,020
74	3016	— (sans —).	2439-2539	0,025
75	2880	Butée de tournonnement.	Tous	0,058
75	3996	Palier de façade.	2548	0,015
77	43177	Contre-écrou de palier 12/100.	—	0,010
78	3025	Plaque signalétique.	2438	0,002
78	3026	— — — — —	2439	0,002
78	3027	— — — — —	2538	0,002
78	3028	— — — — —	2539	0,002
78	3371	— — — — —	2548	0,002
79	3342	Palier droit de table.	2548	0,022
79	3343	— gauche — — — — —	—	0,022
80	2841	Boulon lanterne.	Tous	0,020
81	2872	Bague de réglage d'air.	—	0,006
82	2973	Axe de couvercle-robinet.	—	0,003
83	2879	— — — — —	—	0,045
84	3123	Grille cache-robinets.	—	0,095
85	2897	Butée de porte.	—	0,010
86	2889	Axe de ressort de porte d'étuve.	—	0,170
87	2940	Tube inter-allumage.	—	0,054
88	3530	Epingle de flexible de thermostat.	2438-2538	0,002
89	C 4707	Clips d'arrêt de couvercle.	Tous	0,001
90	3055	Thermostat.	2438-2538	0,170
91	3799	— — — — —	2548	0,465
92	4064	Ensemble de commande thermostat.	—	0,150
93	2995	Olive butane n° 3166 (16 x 125).	Tous	0,020
94	C 4806	Ecrou en cage "rapid" de rampe.	—	0,002
95	C 4793	Attache "rapid" de four.	—	0,003
97	2966	Olive G.V.3024 (1/2").	—	0,040
98	43179	Gril de four.	2438-39-2538-39	0,290
98	3285	— — — — —	2548	0,470
99	43647	Joint de boulon lanterne.	Tous	0,001
100	3293	Butée avant de table.	2548	0,015
101	43731	Manette de thermostat avec vis fixation.	—	0,010
101	43655	Manette de thermostat.	2438-2538	0,010
102	43657	— de table de travail.	Tous	0,010
103	43656	— de four.	—	0,001
103	40895	Joint d'alimentation.	—	0,001
104	3347	Ressort de porte de four.	2548	0,035
105	43672	Contre-écrou de 16 x 100.	Tous	0,006
106	3794	— — — — —	—	—
107	43696	Rondelle alu. 16,5 x 21,8 x 1,5 (porte injecteur).	2548	0,002
108	3024	Rondelle alu. 18 x 12,2 x 1 (palier de façade).	—	0,002
109	3024	Bague R, N° 13 S.R.551.	Tous	0,001
109	43163	Tampon.	—	0,005
110	2852	Calorifuge de cuisson.	2438-39-2538-39	0,015
110	3310	— — — — —	2548	0,050
111	2893	— de porte de four.	2438-39-2538-39	0,015
112	3974	— — — — —	2548	0,050
113	43729	— — — — —	Tous	0,010
114	3747	Griffe.	—	2,200
114	3747	Gril de contact N° 2830.	Tous	0,300
115	3746	Gril de contact en fonte.	—	—
115	3746	Poignée.	—	0,300
116	3495	Prolonge d'encastrement N° 2832.	—	—
117	3123	Tablette.	2538-2539	1,030
118	3496	Grille.	Tous	0,085
118	3496	Gousset.	2538-2539	0,140



**BUANDERIES - CUISEURS
POTERIES EN FONTE
CHAPPÉE
ET ARTICLES DIVERS**

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

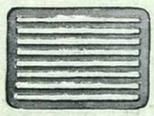
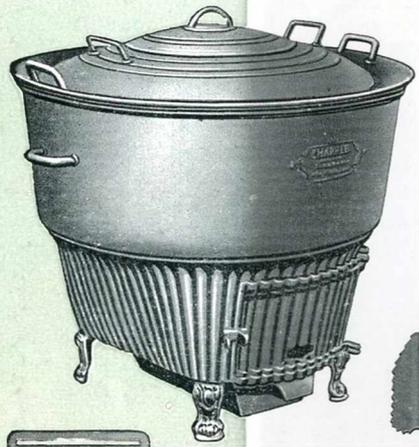
8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e) - Tél : KLÉber 22-50, 34-00, 44-30 (15 lignes groupées)

SALLE D'EXPOSITION : 8, Place d'Iéna, PARIS (16^e)

DÉPOT : 19, Rue Léon-Giraud, PARIS (19^e)



BUANDERIES- CUISEURS CHAPPÉE



Grille



Couvercle bombé en 2 pièces
pour les buanderies-cuiseurs
de 60 litres et au-dessus



Couvercle bombé en 1 pièce
pour les buanderies-cuiseurs
de 30 et 40 litres.



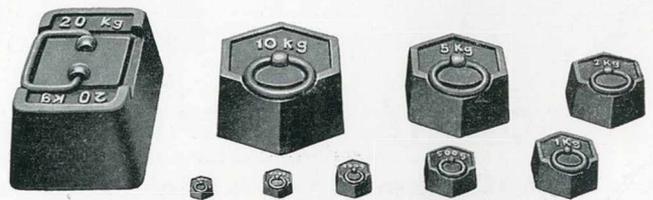
Foyer décomposé en 4 pièces
pour chauffage à la houille



Chaudière

Numéros ou contenances en litres	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200
Diamètre intérieur de la chaudière en $\frac{m}{m}$	435	495	530	575	600	651	684	735	791	885
Diamètre extérieur de la buse en $\frac{m}{m}$	92	107	107	107	133	133	145	145	173	173
Hauteur totale des chaudières en $\frac{m}{m}$	265	285	310	315	325	325	360	375	410	430
Poids en kgs	56	64	90	95	106	116	135	144	188	231

POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE AJUSTÉS ET POINÇONNÉS Marque " CHAPPÉE "



50 grammes	100 grammes	200 grammes	500 grammes	1 kilo
2 kilos	5 kilos	10 kilos	20 kilos	

COQUELLES RONDES, à 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 kgs.	1,77	2,43	2,69	3,15	3,72	4,2	4,9
Numéros.	12	14	16	20	25	30	
Contenance en litres.	6	7	8,5	10	13	16	
Poids en kgs.	5,6	6,18	7,3	8,1	10,4	11,4	

Fonte brute Fonte inoxydable Fonte émaillée 2 tons " LUCIFER "



COQUELLES RONDES A FOND DRESSÉ à poignées, sans pieds

Numéros.	20	22	24	26
Contenance en litres	2,5	3,2	4,1	5,2
Poids en kgs.	3,1	3,8	4,6	5,3

Fonte inoxydable Fonte émaillée 2 tons " LUCIFER "



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 kgs.	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,65	9,1
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 kgs.	11,7	12,4	13,9	16,2	16,8	21	21,6	24,6	28,2

Fonte brute Fonte inoxydable Plus-value pour ansage



MARMITES NORMANDES

Numéros	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Contenance en litres	1,17	2,35	3,1	3,9	5,2	6,15	7,25	8,7	10,65	12,65
Poids en kgs	1,04	1,95	2,65	3,07	3,8	4,15	5,05	5,8	7,6	8,1
Numéros	14	16	18	20	22	25	30	40	45	50
Contenance en litres	14,45	16,85	19,5	22,3	25,35	26,2	28,8	34	39	49
Poids en kgs	10,3	11,1	12,7	15,25	16	17,4	19,6	20,5	22,5	27,7

Fonte brute Fonte inoxydable Plus-value pour ansage

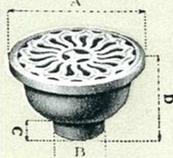
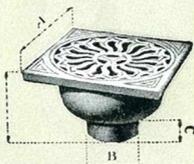
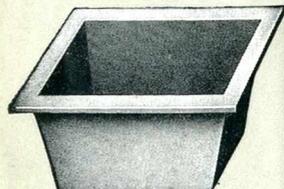
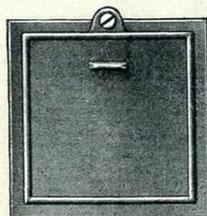
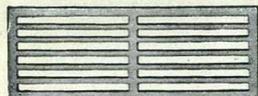
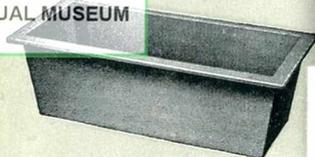


GALETTIERS rondes à queue, moyen bord

Numéros	4	5	6
Poids en kgs	1,8	2	2,1

Fonte brute Fonte inoxydable





POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE avec grille mobile

Numéros.		11	12	13	14	15	16	
Longueur.	m/m	340	365	390	420	450	475	
Largeur	—	185	190	195	200	215	220	
Hauteur	—	115	116	116	120	125	130	
Poids	Poissonnière.	kgs	3.900	4.250	4.500	4.800	6.100	7.350
	Grille	—	0.800	1.200	1.200	1.250	1.250	1.500
	Total	—	4.700	5.450	5.700	6.050	7.350	8.850

PORTES DE RAMONAGE - TYPE STANDARD

Numéros	Dimensions en m/m		Poids kgs
	Extérieures	Intérieures	
16	Type C — Fermeture à vis		2.200
	220 × 220	175 × 175	
17	Type D — Fermeture à crochet		2.200
	220 × 220	175 × 175	

POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE avec grille mobile ou grille fixe

Numéros.		5	5 ½	6	6 ½	7	7 ½	8	
Intérieur.	m/m	140	152	165	175	192	206	220	
Dimens. extérieur	longueur.	190	196	215	229	246	260	272	
	largeur	78	80	87	90	95	100	100	
Poids	Potager	kgs	1.660	1.700	2.160	2.400	3.100	3.200	3.520
	Grille	—	0.240	0.270	0.370	0.445	0.530	0.610	0.800
Poids total		..	1.900	1.970	2.530	2.845	3.630	3.810	4.320

CUVETTES INODORES A JOINT HYDRAULIQUE

Numéros		A	B	C	D	Poids	
à dessus carré	à dessus rond	m/m	m/m	m/m	m/m	à dessus carré	à dessus rond
50	»	100	48	33	67	1.300	»
51	»	120	50	33	69	1.600	»
52	»	150	50	33	72	2	»
53	»	175	56	36	110	3	»
54	64	200	78	45	125	4.600	4
55	65	250	90	45	135	7.400	6.400
56	66	300	111	45	150	12	11

"Chappee 1957"

CUISINIÈRES 3 FEUX

ESTAMPILLÉES N.F. - GAZ

N° 2538 (avec thermostat)

N° 2539 (sans thermostat)

La cuisinière 3 feux n° 2538 ou 2539 de la série *Chappee 1957* est un appareil ultra-moderne dont les hautes qualités techniques et la présentation impeccable bénéficiant de plus d'un an d'expérience 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 "GRADIANT" 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.

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.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



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



ULTIMHEAT®

TOUS GAZ

FOUR GRADIANT



"Chappee 1957"

RÉCHAUDS-FOURS 3 FEUX

ESTAMPILLÉS NF - GAZ

N° 2438 (avec thermostat)

N° 2439 (sans thermostat)

Le Réchaud-Four n° 2438 ou 2439 de la série *Chappee 1957* allie, malgré son prix modique, les plus récents perfectionnements techniques à une présentation des plus modernes encore améliorés sur ceux de la série *Chappee 1956*.

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 inégale.

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.

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.

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

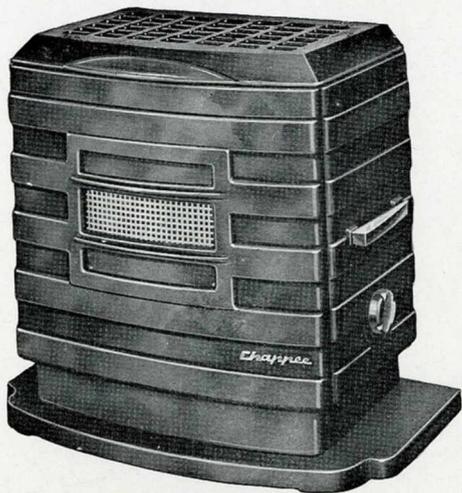


TOUS GAZ

FOUR GRADIANT

Chappée

POËLE A BOIS A FEU CONTINU N° 8008



Une consommation minime, une manipulation propre, une esthétique élégante s'harmonisant avec tous les intérieurs de bon goût : voilà le poêle à bois Chappée.

Suite d'une série vendue à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires, sans cesse perfectionnée dans les moindres détails, le poêle à bois n° 8008, d'un réglage très précis, par valve brevetée, permet d'assurer le feu continu pendant toute la nuit avec une consommation minimum de bois. La porte de chargement est parfaitement étanche à l'aide d'un mentonnet qui règle la pression de fermeture sur un joint d'amiante.

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 des micas protégés par une grille chromée.

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

Le poêle 8008 permet l'utilisation de bûches de 40 cm.

Hauteur totale avec plateau de parquet	m m	555
Hauteur totale sans plateau de parquet		325
Largeur du corps		300
Profondeur du corps		350
Diamètre de la buse		97
Volume chauffé allure normale	m3	80
— — — maximum		120
Poids approx. d'expédition	kg.	60

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

TOUS GAZ



"Chappée 1957"

CUISINIÈRE 4 FEUX ESTAMPILLÉE N.F. - GAZ N° 2548 avec thermostat

Dans la série "Chappée 1957" la cuisinière 4 feux n° 2548, offre les plus hautes qualités techniques alliées à une impeccable présentation qui donnera satisfaction aux plus exigeants. Cet appareil possède une esthétique et un fini supérieurs à ceux de la série précédente.

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° 2548 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.

FOUR GRADIANT

	Appareil	Four
Largeur	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. KLÉ. 34-00 44-30 - POI. 22-30



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS ET A CHARBON

APPAREILS DE CUISINE A BOIS ET A CHARBON
ET MIXTE (GAZ ET CHARBON)

PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 16

JANVIER 1957

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

APPAREILS DE CHAUFFAGE

A bois - A bois et charbon - A charbon

1° POÊLES ET CHEMINÉES

	Plateau de parq.	Couleur des émaux	Prix
			Frs
8008	sans pl. avec pl.	cham. ou gris-bleu	13.950 16.750
8033	sans pl. avec pl.	— —	19.500 21.939
8093	sans pl. avec pl.	bamb., cham. ou GB	11.116 12.759
8099	avec pl.	— —	46.800
	avec pl.	bleu foncé et gris cl. jaune clair et bamb. bamb. et cham. clair	53.350
8110		bambou	17.969
8111		—	22.363

Plateaux de parquet pour :

Poêle à bois 8008	gris-bleu ou cham.	2.800
Cheminée mixte 8033	— —	2.439
Calorifère 8093	gris-bleu, cham. ou bambou	1.643

2° POÊLES TORTUE EN TOLE ET FONTE

8501	A feu continu, intérieur briques, volume chauffé 50 m ³	vernis noir	4.596
8502	— — — 60 m ³	—	5.251
8503	— — — 75 m ³	—	6.017
8504	— — — 100 m ³	—	6.893
8505	— — — 130 m ³	—	7.427
8506	— — — 160 m ³	—	9.705
8507	— — — 220 m ³	—	12.991
8508	— — — 300 m ³	—	15.581

3° RÉCHAUD DE LESSIVEUSE

8565	Appareil à foyer mixte, toute fonte	—	3.678
------	-------------------------------------	---	-------

APPAREILS DE CUISINE

Frs

CUISINIÈRE MIXTE : charbon-tous gaz. Acier et fonte

5805	Cuisinière mixte émaillée blanc, feu continu, à bois et à charbon, foyer briqueté, tous gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, poignée chromée sans chaudière (préciser à la commande le gaz de premier emploi), largeur 75 cm	65.500
	Plus-value pour couvercle charbon	1.750
	Plus-value pour chaudière	3.500

GRANDS FOURNEAUX : acier

	Largeur en cm.	Sans bouilleur	Avec bouilleur	Plus value pour série luxe	
6251	Grands fourneaux portes émaillées noir	130	86.500	96.000	6.800
6252	— — —	160	99.800	113.800	7.000
6253	— — —	190	110.800	125.300	7.200



Nos de série	APPAREILS DE CUISINE à bois et à charbon	Largeur en cm	Chaudière	P R	
				Couleur:	
				Frs	Frs
PREMIÈRE SÉRIE :					
CUISINIÈRES 3 COTÉS FONTE, INTÉRIEUR ACIER					
7803	Cuisinière série Grillon , sur pieds.	65	sans ch. avec ch.	16.931 18.019	17.657 18.745
7806	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	75	sans ch. avec ch.	23.131 24.210	24.099 25.167
7816	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	85	sans ch. avec ch.	25.399 26.538	26.457 27.586
DEUXIÈME SÉRIE :					
CUISINIÈRES FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER					
Cuisinières " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.					
7936	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	70	sans ch.	37.772	39.304
7920	— — — — —	80	avec ch.	42.983	44.716
7921	— dessus débordant, — — —	85	avec ch.	42.983	44.716
7923	— — — — —	87	avec ch.	43.900	45.643
TROISIÈME SÉRIE :					
CUISINIÈRES FONTE					
Série normale : anneau de tirage et robinet chrom.					
Série luxe : anneau de tirage, robinet, barre devant et poignées chromés.					
				SÉRIES	
				SÉRIES	
				Normale	Luxe
4008	Cuisinière	75	sans ch. avec ch.	27.795 28.974	29.811 31.000
4018	Cuisinière	85	sans ch. avec ch.	31.595 33.036	33.640 35.082
4009	Cuisinière feu continu	75	avec ch.	33.348	35.303
4019	—	85	avec ch.	37.470	39.445
Cuisinières " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.					
5920	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	80	avec ch.	46.661	48.395
5921	— — débordant, — — —	85	avec ch.	46.863	48.596
5923	— — — — —	87	avec ch.	49.110	50.844
QUATRIÈME SÉRIE :					
ACIER ET FONTE					
5605	Cuisinière émaillée blanc feu continu, foyer briqueté, poignées chromées	70	sans ch.		48.800
	Plus-value pour couvercle				3.700
	Plus-value pour chaudière				3.500

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 coudée	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

	Prix au kilogram Frs	Prix mini- mum unitaire	Prix au kilogram Frs	Prix mini- mum unitaire
Pièces vendues au poids :			Pièces fonte, émail granité ..	388
Toutes pièces de foyer ..	202	—	Pièces fonte, émail noir cérami- que	388
Pièces fonte meulée	378	91	Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	418
Pièces fonte unie ou ornée	302	76		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
N° 3226 Couvercle pour partie gaz des cuisinières N° 5805 — | 1.650

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
CUISINIÈRE MIXTE TOUS GAZ ET BOIS-CHARBON
PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 17

JANVIER 1957

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)



TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

La Pièce

398
670

Covercles de couvercle pour cuisinières N°s 2572 VT, 2573 V, 2610 V, 2611 V, 1245
 Diverses de cuisinières Série "Sanit" et "Sanibloc", grand modèle

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :

Prix au kilogram

Pièces diverses :

La Pièce

Pièces tôle noire 302
 Pièces tôle émaillée, granité ou masse 721
 Pièces tôle émaillée, trois couches blanc 957

Mitre à clé 655
 Plafond mobile calorifugé pour réchaud four 721
 Plafond mobile calorifugé pour cuisinière .. 821

C. — PIÈCES ACIER

Gril de lèche-frite et de four, petit modèle la pièce Frs

302

Gril de lèche-frite et de four, grand modèle la pièce Frs

398

D. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Pièces vendues au poids :

Prix au kilogram
Frs

Prix minimum
unitaire

Pièces diverses :

FONTE :

Brute
ou peinte

Émaillée

la pièce Frs

Pièces fonte meulée 378
 Pièces fonte unie ou ornée 302
 Pièces fonte, émail granité 388
 Pièces fonte, émail noir céramique 388
 Pièces fonte, émail ivoire ou blanc 418

Chapeau de brûleur Série "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" auxiliaire 146
 Chapeau de brûleur Série "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" lent 161
 Chapeau de brûleur Série "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" rapide 202
 Chapeau de brûleur Série "Sanibloc" intensif 237
 Poignée fonte émaillée blanc pour appareils Série "Sanit" et réchaud N° 2270 161
 Rampe d'alimentation nue pour réchaud-plat 766
 Rampe d'alimentation nue pour réchauds-fours 2226, 2221 1.098
 Rampe d'alimentation nue pour appareils Série "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" 1.355
 Grilles diverses 186

Pièces diverses :

FONTE :

Brute
ou peinte

Émaillée

Brûleur couronne 1 feu la pièce Frs 630
 Brûleur couronne 2 feux 796
 Brûleur de four simple 519
 Brûleur de four double 1.154
 Brûleur de grilloir simple 796
 Brûleur de grilloir double 1.023

E. — PIÈCES LAITON OU ALLIAGE

La Pièce
Frs

Injecteur réglable 182
 Olive porte-caoutchouc 181
 Robinet 1 feu pour réchauds plats et réchauds-fours 2226/2221 635
 Robinet 1 feu pour autres séries 806
 Robinet 2 feux 847
 Robinet four et gril pour réchauds-fours 2226/2221 746
 Robinet four et gril pour autres séries 947
 Robinet de veilleuse 635
 Robinet avec veilleuse de sécurité, robinet à réglage de gaz et prise de thermostat d'ambiance pour « Radiavecteurs » N°s 2720, 2730, 2740 (Bloc 630) 5.256
 Robinet avec robinet de sécurité, régulateur de pression et prise de thermostat d'ambiance pour « Radiavecteurs » N°s 2720, 2730, 2740 (Bloc 640) 9.443
 Robinet simple R 101 B pour « Radiavecteurs » à butane et à propane N°s 2721, 2731, 2741 4.596
 Robinet simple R 104 TG pour « Radiavecteurs » à gaz naturel et air propane N°s 2723, 2733, 2743, 2724, 2734, 2744 4.596

F. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Commutateur

la pièce Frs 1.512

Manette de robinet et de commutateur la pièce Frs

106

Poignée de porte

la pièce Frs 136

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

N° 2634 Couvertres pour réchauds N°s 2070, 2270 la pièce Frs 1.450
 N° 3226 Couvertres pour partie gaz cuisinière N° 5805 1.650
 N° 2876 Couvertres pour cuisinières "Sanibloc" N° 2576 2.918
 N° 729 Couvertres pour cuisinières "Sanibloc" N°s 2574, 2578 2.519
 N° 2877 Couvertres pour appareils Série "Chappée 1956 et 1957" N°s 2436, 2437, 2536, 2537, 2438, 2439, 2538, 2539 2.217
 N° 3345 Couvertres — d° — N°s 2546, 2548 3.200

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.

Chappée



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

TARIF N° 18

JANVIER 1957

BUANDERIES-CUISEURS " CHAPPÉE "

N°s ou capacité utile en litres ...	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
	Frs									
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte brute.	11.327	12.540	14.138	15.778	17.085	18.231	20.875	24.533	29.166	37.743
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte émaillée. ...	13.022	14.270	16.353	18.121	19.533	21.718	24.527	28.513		

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

N°s ou capacité utile en litres .	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
Fourneau complet.	7.743	8.242	9.531	10.719	11.443	12.066	13.429	16.379	19.703	24.299
Détail du fourneau complet										
Partie supérieure ...	3.210	3.709	4.021	5.209	5.209	5.832	6.334	8.959	9.231	13.494
Partie inférieure. ...	2.685	2.685	3.249	3.249	3.682	3.682	4.078	4.280	6.931	7.182
Colis Cendrier	472	472	628	628	781	781	892	937	1.291	1.337
Grille.	374	374	506	506	644	644	892	937	984	1.020
soires Pieds..	157	157	164	164	164	164	164	165	165	165
Porte.	374	374	471	471	471	471	577	606	606	606
Chaudière sans goulotte fte brute	3.630	4.312	4.997	5.521	5.861	6.159	7.791	9.180	9.950	14.390
Chaudière sans goulotte fte émail...	5.229	5.941	7.155	7.799	8.150	9.469	11.390	13.150		
Couvercle bombé fonte brute.	1.529	1.732	1.967	2.140	2.280	2.332	2.601	3.095	3.827	5.401
Couvercle bombé fonte émaillée. ...	1.860	2.074	2.379	2.577	2.768	2.827	3.135	3.768		
Petit couvercle fonte brute.			714	714	784	784	800	1.007	1.162	1.571
Grand couvercle fonte brute.			1.253	1.426	1.496	1.548	1.801	2.088	2.665	3.830
Petit couvercle fonte émaillée. ...			796	796	869	869	900	1.163		
Grand couvercle fonte émaillée			1.583	1.781	1.899	1.958	2.235	2.347		
PLUS-VALUES										
Pour foyer houille en 4 pièces ...	919	919	997	997	1.181	1.181	1.371	1.440	1.835	1.902
Pour goulotte non taraudée.	892	892	928	928	928	928	928	937	937	937
goulotte taraudée.	1.175	1.175	1.222	1.222	1.222	1.222	1.222	1.234	1.234	1.916
de vidange avec robinet.	2.954	2.954	3.072	3.072	3.072	3.072	3.072	3.453	3.453	4.128
Robinet.	1.785	1.785	1.856	1.856	1.856	1.856	1.856	2.205	2.205	2.233

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 34-00 44-30 - Poincaré 22-30 (16 lignes groupées)

POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

Reproduction n° 2.004 A 1 du 31 Mai 1956

	50 gr.	100 gr.	200 gr.	500 gr.	1 kg.	2 kg.	5 kg.	10 kg.	20 kg.
La pièce. ... Frs	32	44	57	109	188	326	715	1.354	2.631
Taxes et Frais de vérification première									
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
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	8,35	9,5
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	866	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	4.784	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	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										
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

GALETTIERS RONDES A QUEUE, MOYEN BORD



ULTIMHEAT [®] Pos.	4	5	6
VIRTUAL MUSEUM 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. mm.	140	152	165	175	192	206	220
	Exterieur { Longueur.	190	196	215	229	246	260	272
	Largeur.	78	80	87	90	95	100	100
Poids. {	Potager. kg.	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200	3,520
	Grille.	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610	0,808
	Total.	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810	4,320
Prix. {	Potager. Frs	252	257	326	360	467	478	518
	Grille.	51	57	79	95	113	130	172
	Total.	303	314	404	455	580	608	690

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Numéros.		11	12	13	14	15	16
Dimensions. {	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	1,500
	Total.	4,700	5,450	5,700	6,050	7,350	8,850
Prix. {	Poissonnière. Frs	669	712	758	810	1.048	1.263
	Grille.	190	284	284	295	295	355
	Total.	859	996	1.042	1.106	1.344	1.618

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	Type C — Fermeture à vis		2,200	570
	220 × 220	175 × 175		
17	Type D — Fermeture à crochet		2,200	519
	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. ... Frs la pièce	444	479	549	645	771	1.169	1.583	731	1.084	1.502



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

APPAREILS DE CHAUFFAGE A BOIS ET A CHARBON

APPAREILS DE CUISINE A BOIS ET A CHARBON
ET MIXTE (GAZ ET CHARBON)

PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 19

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

APPAREILS DE CHAUFFAGE

A bois - A bois et charbon - A charbon

1° POÊLES ET CHEMINÉES

	Plateau de parq.	Couleur des émaux	Prix
			Frs
8008	sans pl. avec pl.	cham. ou gris-bleu — —	14.021 16.835
8033	sans pl. avec pl.	— — — —	19.599 22.051
8093	sans pl. avec pl.	bamb., cham. ou GB — —	11.392 13.076
8099	avec pl.		47.039
— — — fonte émaillée.....	avec pl.	bleu foncé et gris cl. jaune clair et bamb. bamb. et cham. clair	53.622
8110		bambou	18.061
8111		—	22.477

Plateaux de parquet pour :

Poêle à bois 8008.....	gris-bleu ou cham.	2.814
Cheminée mixte 8033.....	— —	2.451
Calorifère 8093.....	gris-bleu, cham. ou bambou	1.684

2° POÊLES TORTUE EN TOLE ET FONTE

8501	A feu continu, intérieur briques, volume chauffé 50 m ³	vernis noir	4.619
8502	— — — 60 m ³	—	5.278
8503	— — — 75 m ³	—	6.048
8504	— — — 100 m ³	—	6.928
8505	— — — 130 m ³	—	7.465
8506	— — — 160 m ³	—	9.754
8507	— — — 220 m ³	—	13.057
8508	— — — 300 m ³	—	15.660

APPAREILS DE CUISINE

CUISINIÈRE MIXTE :
charbon-tous gaz. Acier et fonte

5805	Cuisinière mixte émaillée blanc, feu continu, à bois et à charbon, foyer briqueté, tous gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, poignée chromée sans chaudière (préciser à la commande le gaz de premier emploi), largeur 75 cm.....	65.834
	Plus-value pour couvercle charbon.....	1.759
	Plus-value pour chaudière.....	3.518

GRANDS FOURNEAUX : acier

	Largeur en cm.	Sans bouilleur	Avec bouilleur	Plus value pour série luxe	
6251	Grands fourneaux portes émaillées noir.....	130	86.941	96.490	6.835
6252	— — —	160	100.309	114.380	7.036
6253	— — —	190	111.365	125.939	7.237



N° de série	APPAREILS DE CUISINE à bois et à charbon	Largeur en cm	Chaudière	P R	
				Couleur	Frs
PREMIÈRE SÉRIE :					
CUISINIÈRES 3 COTÉS FONTE, INTÉRIEUR ACIER					
7803	Cuisinière série Grillon , sur pieds.	65	sans ch. avec ch.	17.017 18.111	17.747 18.841
7806	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	75	sans ch. avec ch.	23.249 24.333	24.222 25.295
7816	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	85	sans ch. avec ch.	25.529 26.673	26.592 27.727
DEUXIÈME SÉRIE :					
CUISINIÈRES FONTE, INTÉRIEUR FONTE ET ACIER					
Cuisinières " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.					
7936	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	70	sans ch.	37.965	39.504
7920	— — — — —	80	avec ch.	43.202	44.944
7921	— dessus débordant, — — — —	85	avec ch.	43.202	44.944
7923	— — — — —	87	avec ch.	44.124	45.876
TROISIÈME SÉRIE :					
CUISINIÈRES FONTE					
Série normale : anneau de tirage et robinet chrom.					
Série luxe : anneau de tirage, robinet, barre devant et poignées chromés					
				SÉRIES	SÉRIES
				Normale	Luxe
4008	Cuisinière.....	75	sans ch. avec ch.	28.484 29.693	30.550 31.769
4018	Cuisinière.....	85	sans ch. avec ch.	32.379 33.855	34.474 35.952
4009	Cuisinière feu continu.....	75	avec ch.	33.518	35.483
4019	— —	85	avec ch.	37.661	39.646
Cuisinières " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.					
5920	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	80	avec ch.	46.899	48.642
5921	— — débordant, — — — —	85	avec ch.	47.102	48.844
5923	— — — — —	87	avec ch.	49.360	51.103
QUATRIÈME SÉRIE :					
ACIER ET FONTE					
5605	Cuisinière émaillée blanc feu continu, foyer briqueté, poignées chromées.....	70	sans ch.		46.838
	Plus-value pour couvercle.....				3.719
	Plus-value pour chaudière.....				3.518

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	
	75 cm.	85 cm.	87 cm.	95 cm.	7462	
Barre devant droite la pièce Frs	1.038	1.125	1.249	1.529	—	
Barre de côté	—	—	—	—	1.281	
Barre de côté coudée	1.389	1.389	1.720	2.050	—	
Barre contournante complète	6.465	6.615	7.322	8.185	—	
Galerie	—	—	—	—	2.262	
Support de barre d'extrémité	630	630	630	630	—	
Support de barre intermédiaire	408	408	408	408	—	
Pour cuisinières "Hermétic" et "Sanit" de cm	62	64	80	85	87	92
Barre seule sans embouts la pièce Frs	821	852	1.059	1.125	1.249	1.425
Embout droite ou gauche pour dito	630	630	630	630	630	630

	La pièce Frs		La pièce Frs
Pièces diverses :		Poignées de cuisinières "Hermétic" et "Sanit", petit modèle	573
Anneau de registre de tirage	88	Poignées de cuisinières "Hermétic", "Sanit" et "Sanibloc", grand modèle	687
Bouton rond	258	Poignée de porte de four de cuisinière N° 4653	532
Bouton carré	233	Poignée de porte d'étuve de cuisinière N° 4653	418
Manette de réglage d'air de combustion pour cui- sinières N° 4007, 4017, 4009, 4019	134	Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinière N° 4826	449
Poignée carrée verticale pour cuisinières	408	Poignée pour poêle-cuisinière N° 7462	418
Poignée galbée pour porte de cendrier et de foyer de cuisinières	573	Robinet de bain-marie	1.079
Poignée galbée pour porte de four et d'étuve de cuisinières	687		

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

	Prix au kg Frs		Prix au kg Frs
Pièces vendues au poids :		Pièces tôle noire	387
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière bruts	222	Pièces tôle émaillée, granité ou masse	739
Cendrier tôle et fonte pour poêle et cuisinière émaillés	351	Pièces tôle émaillée, trois couches blanc	981
		Pièces diverses :	
		Mitre à clé	671

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	2.168	2.566	3.501	5.169	5.603	6.027
Pièces vendues au poids :	Prix au kilog Frs	Prix mini- mum unitaire		Prix au kilog Frs	Prix mini- mum unitaire		
Toutes pièces de foyer	207	—		Pièces fonte, émail granité	398	98	
Pièces fonte meulée	387	93		Pièces fonte, émail noir cérami- que	398	98	
Pièces fonte unie ou ornée	309	78		Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	428	103	

D. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer	le kilog	109
------------------------------	----------	-----

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

N° 5120 Couverture pour partie gaz des cuisinières "Sanit" N° 5380 et 5838	la pièce Frs	1.539
N° 3226 Couverture pour partie gaz des cuisinières N° 5805	—	1.691

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

NOTA. — Pour les pièces détachées vendues au poids, notre facturation est établie aux 500 grammes les plus voisins. — Les prix ci-dessus s'entendent pour appareils de séries courantes; pour les appareils ne figurant plus à nos tarifs en cours, 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 "RADIOVECTEURS"

CUISINIÈRES ET RÉCHAUDS TOUS GAZ

CUISINIÈRE MIXTE TOUS GAZ ET BOIS-CHARBON

PIÈCES DÉTACHÉES

TARIF N° 20

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 528.000.000 de francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)

DÉSIGNATION DES APPAREILS		PRIX	
		Sans plat. de parquet	Avec plat. de parquet
		Frs	Frs
I			
APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS			
RADIATEURS A GAZ " RADIAVECTEURS "			
Tout fonte émaillée blanc ou bambou			
1° POUR GAZ DE VILLE			
2.720	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité N° 630.. .. .	21.231	22.497
—	— — — — — N° 640.	25.435	26.701
2.730	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité N° 630..... .	27.045	28.848
—	— — — — — N° 640..... .	31.260	33.063
2.740	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630.	33.873	36.395
—	— — — — — N° 640..... .	38.086	40.608
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité N° 630 ou 640 pour radiavecteur à gaz de ville N° 2720, 2730, 2740. Le thermostat.		3.080
2° POUR BUTANE - PROPANE			
2.721	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 101 B	21.525	22.791
2.731	5 éléments, 4.000 calories, avec robinet simple R 101 B..... .	27.450	29.253
2.741	7 éléments, 5.600 calories, avec robinet simple R 101 B	34.379	36.901
3° POUR GAZ NATUREL			
2.723	3 éléments, 2.200 calories, avec robinet simple R 104 T.G..... .	21.525	22.791
2.733	5 éléments, 3.400 calories, avec robinet simple R 104 T.G... .. .	27.450	29.253
2.743	7 éléments, 5.100 calories, avec robinet simple R 104 T.G....	34.379	36.901
4° POUR AIR PROPANE			
2.724	3 éléments, 2.400 calories, avec robinet simple R 104 T.G.	21.525	22.791
2.734	5 éléments, 4.000 calories, avec robinet simple R 104 T.G...	27.450	29.253
2.744	7 éléments, 5.600 calories, avec robinet simple R 104 T.G.....	34.379	36.901
Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :			
	N° 2.720, 2.721, 2.723 et 2.724..... .	Frs	1.266
	N° 2.730, 2.731, 2.733 et 2.734..... .	—	1.803
	N° 2.740, 2.741, 2.743 et 2.744..... .	—	2.522



N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	
APPAREILS DE CUISINE, TOUS GAZ		
Première Série : " <i>Charnée</i> 1957 "		
Appareils en acier, émaillé blanc, avec couvercle, visière articulée, poignées chromées.		
2.548	Cuisinière 4 feux, avec thermostat.....	58 cm 49.451
2.538	Cuisinière 3 feux, avec thermostat....	58 cm 38.083
2.539	Cuisinière 3 feux, sans thermostat.	58 cm 35.319
2.438	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat.	58 cm 32.103
2.439	Réchaud-four 3 feux, sans thermostat.	58 cm 29.289
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale	1.418
2.832	Prolonge d'encastrement pour appareils 2.538, 2.539, 2333, 2844.....	1.317
Deuxième Série : Cuisinière Mixte " Charbon - Tous gaz "		
5.805	Cuisinière mixte, feu continu, foyer briqueté, bois-charbon et gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, sans visière.	75 cm 65.834
	Plus-value pour couvercle charbon	1.759
	Plus-value pour chaudière	3.518
Troisième Série : " Tout fonte "		
Appareils en fonte émaillée blanc, avec couvercle.		
2.070	Réchaud-plat 2 feux.	6.979
	Moins-value pour livraison sans couvercle	1.023
2.270	Réchaud-four 2 feux.....	15.346

RÉGLAGE DES APPAREILS " TOUS GAZ "

Par simple réglage des injecteurs :

Les appareils de la série " *Charnée* 1957 " et les appareils N° 5.805, 2.270 et 2.070 sont réglés pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande : Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané.



POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

ULTIMHEAT®

VIRTUAL MUSEUM

N° de certification n° 2.004 A 1 du 31 Mai 1956

	50 gr.	100 gr.	200 gr.	500 gr.	1 kg.	2 kg.	5 kg.	10 kg.	20 kg.
La pièce. Frs	32	44	57	110	189	328	719	1.361	2.644
Taxes et Frais de vérification première									
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.	243	274	303	345	391	429	488
— avec couvercle.	364	412	454	518	586	644	734
Couvercle seul.	122	138	151	172	195	214	245
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.	324	363	408	457	514	556	657
— avec couvercle.	485	545	612	686	771	834	987
Couvercle seul.	162	182	204	229	256	277	330
Fonte émaillée 2 tons " Lucifer "							
Coquille sans couvercle.	492	552	626	718	816	886	1.024
— avec couvercle.	739	828	940	1.076	1.224	1.330	1.536
Couvercle seul.	246	276	314	359	408	443	512
<hr/>							
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.	567	665	802	971	1.211	1.489	
— avec couvercle.	849	997	1.203	1.456	1.815	2.232	
Couvercle seul.	282	333	401	485	605	744	
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.	767	876	1.048	1.193	1.559	1.967	
— avec couvercle.	1.151	1.314	1.573	1.789	2.338	2.950	
Couvercle seul.	383	438	525	596	779	984	
Fonte émaillée 2 tons " Lucifer "							
Coquille sans couvercle.	1.235	1.435	1.742	2.055	2.727	3.381	
— avec couvercle.	1.852	2.153	2.612	3.083	4.091	5.072	
Couvercle seul.	617	718	870	1.027	1.364	1.691	

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.	518	615	708	816
— avec couvercle.	776	924	1.060	1.224
Couvercle seul.	258	309	354	408
Fonte émaillée 2 tons " Lucifer "				
Coquille sans couvercle.	810	932	1.106	1.274
— avec couvercle.	1.214	1.399	1.657	1.911
Couvercle seul.	404	466	552	636

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	9,5
Fonte brute									
Marmite sans couvercle.....	341	422	485	535	612	736	876	950	1.116
— avec cov.....	512	633	729	802	919	1.103	1.314	1.425	1.673
— sans cov. ansée.....	445	534	599	661	756	909	1.083	1.180	1.375
— avec cov. ansée.....	615	745	843	928	1.062	1.276	1.521	1.656	1.933
Couvercle seul.....	171	211	243	267	307	367	438	475	558
Fonte inoxydable									
Marmite sans cov.....	507	615	678	746	847	1.031	1.232	1.327	1.538
— avec cov.....	760	924	1.018	1.119	1.271	1.547	1.847	1.990	2.307
— sans cov. ansée.....	611	724	797	870	995	1.203	1.441	1.556	1.799
— avec cov. ansée.....	864	1.031	1.136	1.245	1.417	1.719	2.057	2.219	2.568
Couvercle seul.....	253	309	340	373	424	515	615	663	769
Numéros.....									
Contenance en litres.....									
Poids en kilos.....									
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 cov.....	1.291	1.456	1.597	2.104	2.456	2.811	3.212	3.818	4.296
— avec cov.....	1.937	2.185	2.396	3.156	3.684	4.217	4.818	5.726	6.444
— sans cov. ansée.....	1.594	1.794	1.967	2.558	2.982	3.429	3.895	4.566	5.124
— avec cov. ansée.....	2.240	2.522	2.766	3.610	4.209	4.835	5.501	6.475	7.272
Couvercle seul.....	646	729	799	1.052	1.227	1.406	1.606	1.909	2.148
Fonte inoxydable									
Marmite sans cov.....	1.812	1.988	2.220	2.903	3.402	3.919	4.310	5.140	5.745
— avec cov.....	2.718	2.982	3.330	4.354	5.104	5.880	6.465	7.711	8.619
— sans cov. ansée.....	2.115	2.326	2.589	3.357	3.930	4.541	4.992	5.890	6.572
— avec cov. ansée.....	3.021	3.219	3.699	4.808	5.632	6.501	7.147	8.460	9.445
Couvercle seul.....	906	994	1.111	1.451	1.702	1.960	2.156	2.570	2.874

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										
Marm. s. cov.....	325	384	427	467	539	586	649	724	832	997
— av. cov.....	433	512	570	623	718	781	865	966	1.109	1.330
— s. cov. ans.....	402	466	515	563	644	691	759	843	958	1.152
— av. cov. ans.....	511	594	656	719	823	885	974	1.083	1.234	1.485
Couvercle seul.....	108	128	143	155	180	195	216	241	276	333
Fonte inoxydable										
Marm. s. cov.....	579	673	721	772	859	919	970	1.037	1.156	1.386
— av. cov.....	771	898	961	1.029	1.145	1.224	1.293	1.383	1.541	1.847
— s. cov. ans.....	656	756	807	867	964	1.022	1.078	1.156	1.282	1.548
— av. cov. ans.....	849	979	1.047	1.126	1.250	1.329	1.401	1.501	1.667	2.005
Couvercle seul.....	192	224	239	257	286	307	323	345	385	461
Numéros.....										
Contenance en lit... ..										
Poids en kilos... ..										
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. cov.....	1.172	1.330	1.497	1.666	1.856	1.925	2.095	2.426	2.655	3.404
— av. cov.....	1.562	1.773	1.995	2.222	2.476	2.565	2.792	3.235	3.541	4.539
— s. cov. ans.....	1.344	1.542	1.726	1.929	2.158	2.282	2.516	2.911	3.204	4.027
— av. cov. ans.....	1.735	1.985	2.224	2.485	2.777	2.923	3.214	3.720	4.090	5.162
Couvercle seul.....	391	443	499	555	618	640	698	808	885	1.135
Fonte inoxydable										
Marm. s. cov.....	1.607	1.845	2.079	2.316	2.553	2.621	2.859	3.278	3.618	4.596
— av. cov.....	2.143	2.459	2.771	3.088	3.404	3.494	3.810	4.370	4.823	6.127
— s. cov. ans.....	1.777	2.057	2.308	2.578	2.853	2.981	3.278	3.762	4.165	5.219
— av. cov. ans.....	2.313	2.673	3.000	3.350	3.704	3.855	4.230	4.856	5.371	6.751
Couvercle seul.....	535	614	693	772	850	873	952	1.093	1.205	1.532

GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD



Numéros.....	4	5	6
ULTIMHEAT en kilos.....	1,8	2	2,1
Fonte brute.....	320	400	481
Fonte inoxydable.....	451	567	678

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	220
	Extérieur {							
	Longueur..... mm.	190	196	215	229	246	260	272
	Largeur.....	78	80	87	90	95	100	100
Poids.....	Potager.....	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200	3,520
	Grille.....	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610	0,808
	Total.....	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810	4,320
Prix.....	Potager..... Frs	253	258	328	362	469	480	521
	Grille.....	51	57	79	95	114	131	173
	Total.....	305	316	406	457	583	611	694

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Numéros.....		11	12	13	14	15	16
Dimensions.....	Longueur.....	340	365	390	420	450	475
	Largeur.....	185	190	195	200	215	220
	Hauteur.....	115	116	116	120	125	130
Poids.....	Poissonnière.....	3,900	4,250	4,500	4,800	6,100	7,350
	Grille.....	0,800	1,200	1,200	1,250	1,250	1,500
	Total.....	4,700	5,450	5,700	6,050	7,350	8,850
Prix.....	Poissonnière..... Frs	672	716	762	814	1.053	1.269
	Grille.....	191	285	285	297	297	357
	Total.....	863	1.001	1.047	1.112	1.351	1.626

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	220 × 220	Type C — Fermeture à vis	2,200	573
		175 × 175		
17	220 × 220	Type D — Fermeture à crochet	2,200	522
		175 × 175		

CUVETTES INODORES A JOINT HYDRAULIQUE

Numéros.	DESSUS CARRÉ						DESSUS ROND			
	50	51	52	53	54	55	56	64	65	66
Prix. .Frs la pièce	446	481	552	648	775	1.175	1.591	735	1.090	1.510

MODIFICATION DE TARIFS



En application de l'Arrêté N° 23.690 du 27 Août 1957, les prix nets de vente des appareils ci-dessous en vigueur au 31 Juillet 1957, subiront les majorations indiquées dans la colonne 1 du tableau, **A PARTIR DU 28 OCTOBRE 1957**

Dans un but de simplification et en accord avec la Direction des Prix, nos factures seront établies à partir de prix de base incorporant ces hausses.

Pour déterminer le montant en valeur absolue des majorations incorporées dans les prix nets (avant escompte) de nos factures, il suffira de multiplier ceux-ci par les coefficients figurant dans la colonne 2.

	1 Majoration %	2 Coefficient multiplicateur
Cuisinières à charbon :		
Numéros 4008/09/18/19 5920/21/23.	4,00 %	0,0384
Numéros 7803/06/16 - 7920/21/23/36		
Grands fourneaux N° 6251/52/53		
Poêles et cheminées :		
Poêles N° 8033/93/99 8110/11	4,00 %	0,0384
Poêles N° 8008 et 8501 à 8508	1,00 %	0,0099
Plateaux de parquet tous numéros	4,00 %	0,0384
Radiavecteurs : Tous modèles	4,00 %	0,0384
Réchauds à gaz :		
Réchauds-plats N° 2070 et réchauds-fours N° 2270	4,00 %	0,0384
Pièces de remplacement en fonte	4,00 %	0,0384
Articles divers (Majoration déjà applicable) :		
Buanderies	5,00 %	0,0476
Poteries, Poids à peser et divers	4,00 %	0,0384

PRIX DES RADIAVECTEURS ADAPTABLES AUX DIVERS GAZ N° 2725 - 2735 - 2745 - sans plateaux de parquet

Nombre d'éléments	Gaz d'utilisation	Numéros	Prix Fr.
3 ÉLÉMENTS	Gaz de Ville	2725 GV	} 23.220
	Gaz naturel	2725 GN	
	Air propané	2725 A P	
	Butane-Propane	2725 B P	21.525
5 ÉLÉMENTS	Gaz de Ville	2735 GV	} 28.850
	Gaz naturel	2735 GN	
	Air propané	2735 A P	
	Butane-Propane	2735 B P	27.450
7 ÉLÉMENTS	Gaz de Ville	2745 GV	} 35.740
	Gaz naturel	2745 GN	
	Air propané	2745 A P	
	Butane-Propane	2745 B P	34.379

Sur ces prix sera applicable, **A PARTIR DU 28 OCTOBRE 1957**, une majoration de 4 %.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de: 528.000.000 de Francs

Adresse Télégraphique
 SOGEFONTE-34-PARIS

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Chèques Postaux
 PAR 5 190.45

TÉLÉPHONE
 KLÉBER 34-00
 — 44-30
 POINCARÉ 22-30
 (16 LIGNES, GROUPEES)

RÉP. DES PRODUCTEURS
 7865 SEINE C.A.O.
 R.C. SEINE 54 B 3289

CHAUFFAGE CENTRAL
 HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

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

APPAREILS SANITAIRES
 PRODUITS CÉRAMIQUES
 ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
 TRANSMISSIONS
 PIAT

USINES

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

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

PARIS, le 27 DECEMBRE 1956

- APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE -

Monsieur et Cher Client,

Continuant notre effort de modernisation et d'amélioration technique de nos appareils, nous venons d'adopter certaines dispositions que nous avons l'avantage de vous détailler ci-après :

- GAMME "CHAPPEE 1957" :

Nos appareils de cuisine à gaz qui, sous l'appellation GAMME "CHAPPEE 1956" ont déjà connu un succès incontestable, seront dorénavant l'objet des modifications suivantes :

- Injecteurs différentiels pour tous les gaz, donnant droit pour ces appareils au port de la nouvelle estampille NF-GAZ,
- nouvelle technique d'émaillage des grilles et des brûleurs,
- poignée de couvercle et signature plus esthétiques.

Ces dispositions seront appliquées au fur et à mesure de l'achèvement des outils nécessaires, et nous livrerons, dans la nouvelle version, toutes les commandes en carnet.

Numéros anciens		DESIGNATION	NOUVEAUX APPAREILS	
			Numéros	Prix Frs
2436	Réchaud-four 3 feux avec thermostat	2438	34.000.-	
2437	" " sans " "	2439	31.200.-	
2536	Cuisinière 3 feux avec thermostat	2538	39.950.-	
2537	" " sans " "	2539	37.200.-	
2546	Cuisinière 4 feux avec thermostat	2548	49.200.-	

Ci-joint, vous trouverez les vignettes descriptives de ces nouveaux appareils.

- CUISINIÈRES A FEU VIF N° 7806 - 7816 :

Ces cuisinières sont fabriquées maintenant avec un nouveau dessus plus moderne. Leur prix de tarif sera majoré de 1.000 Frs A PARTIR DU 1^o JANVIER 1957.



- CUISINIÈRE MIXTE CHARBON-TOUS GAZ N° 5805
CUISINIÈRE A CHARBON N° 5605 :

Notre nouvelle cuisinière mixte charbon-tous gaz N°5805 bénéficie à la fois des avantages de la gamme "GAZ" ainsi que des améliorations apportées également à la cuisinière à charbon N° 5605.

Les prix de ces deux cuisinières modifiées, applicables à toutes les livraisons A DATER DU 1° JANVIER 1957, sont les suivants :

- Cuisinière N°5805, sans chaudière, avec couvercle partie gaz, Frs 85.500.-
- Plus-value pour couvercle charbon Frs 1.750.-
- Plus-value pour chaudière Frs 3.500.-
- Cuisinière charbon N° 5605, sans couvercle ni chaudière ... Frs 48.800.-
- Plus-value pour couvercle Frs 3.700.-
- Plus-value pour chaudière Frs 3.500.-

- POÈLE A BOIS N° 8008 :

Nous avons l'avantage de vous annoncer le lancement de notre nouveau poêle à bois N° 8008 (vignette jointe). Sous un habillage moderne aux lignes spécialement étudiées, ce poêle conserve des caractéristiques voisines de celles du poêle 8007 et le même rendement incomparable.

Le poêle à bois N° 8008 peut être livré, comme son prédécesseur, en chamois ou gris-bleu, avec ou sans plateau de parquet, sous délai de 2 mois environ. Son prix est :

- Poêle à bois N° 8008, sans plateau de parquet Frs 13.950.-
- Plateau de parquet pour d° Frs 2.800.-

Les commandes actuellement en carnet pour les poêles 8007 seront honorées en poêles 8008, sans autre avis.

- TARIF N° 18 : ARTICLES DIVERS

Nous vous remettons, ci-joint, notre nouveau Tarif pour les ARTICLES DIVERS. Il tient compte de la révision de notre fabrication de buanderiers, que nous avons dû faire pour l'adapter aux capacités utiles répondant à leur plein emploi.

Ce tarif est applicable à toutes les expéditions A DATER DU 1° JANVIER 1957.

- FRAIS DE TRANSPORT :

Nous précisons bien que les prix de nos appareils à gaz et à charbon et de nos ARTICLES DIVERS, en vigueur à ce jour, s'entendent sous réserve - pour les fournitures dont nous acceptons de prendre le port à notre charge - de l'incidence de la majoration de transport intervenue depuis le 15 Juin 1956 et s'élevant à 0,50 % sur le prix de facture.

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



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Société Anonyme au Capital de : 528.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE 34-PARIS

TÉLÉPHONE
KLÉBER 34-00
— 44-30
POINCARÉ 22-30
(16 LIGNES GROUPEES)

Chèques Postaux
PARIS 190-45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE C.A.O.
R.C. SEINE 54 B 3289

PARIS, le 21 JANVIER 1957

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE
"CHAPPÉE"

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

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES
"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS
PIAT

USINES

ANTOIGNÉ (SARTHE)
BELVOYE (JURA)
BOULOGNE-SUR-MER (P.-DE-C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS
PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY-SUR-SAONE (CÔTE D'OR)
S^T MICHEL (AISNE)
SEURRE (CÔTE D'OR)
SOISSONS (AISNE)

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

*Jan 21
Janvier 1957*

- APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE -

Monsieur et Cher Client,

Nous vous avons informé récemment des améliorations apportées à notre gamme d'Appareils de Chauffage et de Cuisine.

Nous vous remettons, ci-joint, les Tarifs mis à jour qui en découlent :

- TARIF N° 16 pour les Appareils de Chauffage et de Cuisine au Charbon,
- TARIF N° 17 pour les Appareils de Chauffage et de Cuisine au Gaz.

Sans doute songez-vous, en ce début d'année et après votre inventaire, à reconstituer vos stocks : notre documentation et votre expérience de notre marque vous ont sûrement convaincu déjà des qualités multiples de nos appareils et de leurs prix toujours compétitifs.

L'un et l'autre de ces éléments ne sont possibles, vous le savez, que grâce à un Bureau d'Etudes important, à des moyens de production puissants et modernes, ainsi qu'à un débit massif.

Si nous venons aujourd'hui solliciter une confiance accrue de votre part, c'est que nous sommes persuadés que vous en retirerez vous-même le plus grand profit.

Veillez 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

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

TÉLÉPHONE
KLÉBER 34-00
44-30
POINCARÉ 22-30
16 LIGNES GROUPEES

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ
APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

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

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

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

PARIS, le 1^{er} JUIN 1957

Chèques Postaux
PARIS 190.45

RÉP. DES PRODUCTEURS
7865 SEINE CAO
R.C. SEINE 54 8 3289

TARIFS CHAUFFAGE CUISINE "CHAPPEE"

Monsieur et Cher Client,

Nous vous prions de trouver, ci-joint, nos Tarifs "JUIN 1957"
comprenant toutes les majorations applicables jusqu'à ce jour :

TARIF N° 19 = Appareils de Chauffage et de Cuisine au Charbon

TARIF N° 20 = Appareils de Chauffage et de Cuisine au Gaz

TARIF N° 21 = Buanderies, Poteries, Articles Divers.

Ces tarifs tiennent compte également des nouveaux prix de
notre cuisinière à charbon N° 5605 et de nos appareils à gaz 3 feux
"CHAPPEE 1957" qui remportent à la FOIRE de PARIS un succès confirmé.

Veillez 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 34-00
44-30
POINCARÉ 22-30
(16 LIGNES, GROUPÉES)

PARIS, le 25 OCTOBRE 1957

Chèques Postaux
PARIS 190.45

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

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

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

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES
"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

Monsieur et Cher Client,

USINES

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

- HAUSSE DES PRODUITS SIDÉRURGIQUES :

Jusqu'ici nous n'avons pas répercuté la hausse des produits sidérurgiques sur nos appareils de chauffage domestique et de cuisine en fonte, ainsi que nous y autorisait l'Arrêté N° 23.690 du 27 Août 1957, paru au Journal Officiel du 28 Août.

Pourtant, l'accumulation des charges nouvelles ne nous permet pas de nous en tenir plus longtemps à l'application stricte de nos Tarifs de Juin 1957.

Veillez donc bien trouver, ci-joint, la liste des appareils dont les prix en vigueur au 31 Juillet 1957 subiront des modifications A PARTIR DU 28 OCTOBRE 1957.

Nous attirons votre attention sur le fait que les prix de la cuisinière à charbon N° 5605 et de la cuisinière mixte N° 5805 demeurent inchangés, comme ceux des appareils à gaz en tôle "CHAPPÉE 1957".

Pour ces appareils qui connaissent maintenant une vogue confirmée dans le public, l'accroissement de la production de notre Usine du CATEAU a, en effet, rendu possible le maintien de leurs prix actuels.

- RADIAVECTEURS :

Nous sommes heureux de vous informer que nos radiavecteurs sont maintenant équipés de brûleurs universels permettant, au moyen d'une transformation très simple, le passage d'un gaz à un autre.