



Chauffée

APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE
POUR TOUS LES GAZ

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, PLACE D'IÉNA - PARIS-16^e — Tél. : KLÉ. 34-00 et 44-30 - POI. 22-30



TOUS GAZ

FOUR GRADIANT

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



CUISINIÈRE 4 FEUX

Estampillée NF - Gaz

N° 2548 (avec thermostat)

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 *Chaynée* bénéficient de dispositions dues à de longues années d'expérience et complétées par de nouveaux perfectionnements :

- couvercle en tôle émaillée blanc, avec visière articulée permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets,
- grilles de forme inédite, facilement démontables et assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients,
- cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important,
- moufle de four amovible et de ce fait facile à nettoyer. La porte de four ultra-robuste peut supporter les plats les plus lourds.

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

	Appareil	Four
Largeur mm	580	350
Profondeur —	600	365
Hauteur —	800	240
Poids approximatif d'expédition : 84 kg.		



CUISINIÈRES 3 FEUX

Estampillées NF - Gaz

N° 2538 (avec thermostat)

N° 2539 (sans thermostat)

La cuisinière 3 feux n° 2538 ou 2539 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 propané), afin de recevoir l'appareil convenablement réglé, mais les injecteurs réglables permettent de changer de gaz sans aucun démontage.

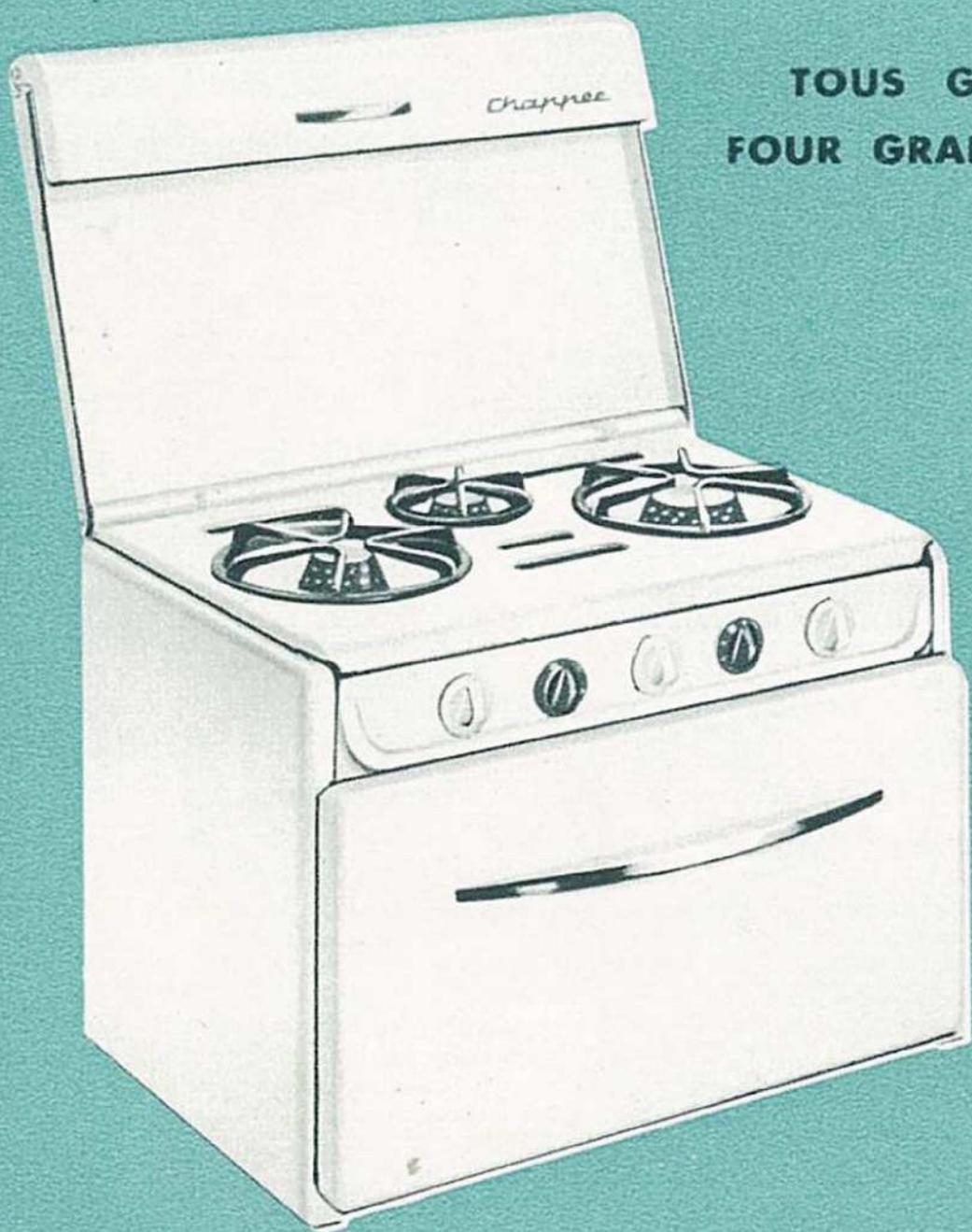
	Appareil	Four
Largeur mm	580	350
Profondeur —	460	310
Hauteur —	800	200
Poids approximatif d'expédition : 67 kg.		

TOUS GAZ



FOUR GRADIANT

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



**TOUS GAZ
FOUR GRADIANT**

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



RÉCHAUDS - FOURS 3 FEUX

Estampillés NF - Gaz

N° 2438 (avec thermostat)

N° 2439 (sans thermostat)

Le Réchaud-Four n° 2438 ou 2439 allie, malgré son prix modique, les plus récents perfectionnements techniques à une présentation des plus modernes encore améliorée sur ceux des séries précédentes.

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

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

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

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

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

	Appareil	Four
Largeur mm	580	350
Profondeur —	460	310
Hauteur —	464	200
Poids approximatif d'expédition : 51 kg.		

Charnée

CUISINIÈRE MIXTE A FEU CONTINU

Charbon et gaz

N° 5805 de 75 cm.

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

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

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

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

— foyer à parabole en briques réfractaires, offrant la plus haute résistance,

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

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

La partie gaz bénéficie des qualités connues des appareils *Charnée* :

— couvercle émaillé blanc sur la table de travail,

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

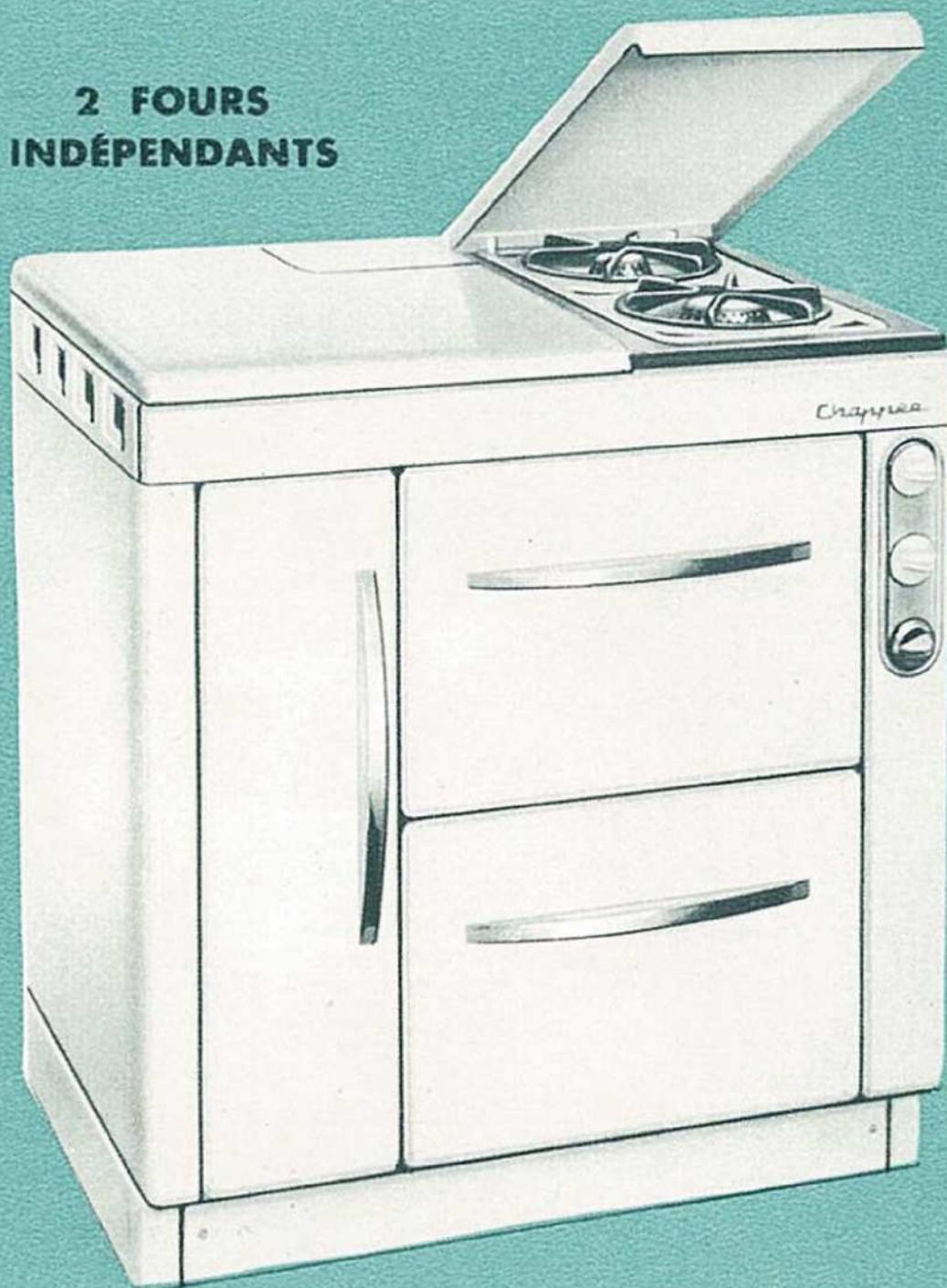
— cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles ce qui permet un nettoyage aisé et rapide.

— 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 : Préciser à la commande le gaz de premier emploi, afin de recevoir l'appareil convenablement réglé.

	Appar.	Four Charbon	Buse	Four Gaz	Poids
Largeur..... mm	750	355	Diam. 125 mm	370	Approx. d'expédit. 193 kg.
Profondeur.. mm	575	400		370	
Hauteur mm	800	260		205	

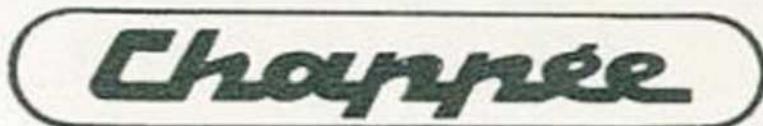
**2 FOURS
INDÉPENDANTS**



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



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



RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX

N° 2270 Tous gaz

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

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

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

Larg. . mm 470	Four : Largeur ... mm 400
Prof. . — 420	Profond. .. — 315
Haut. . — 415	Hauteur .. — 195
Poids approximatif d'expédition : 43 kg.	



RÉCHAUD-PLAT 2 FEUX

N° 2070 Tous gaz

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

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

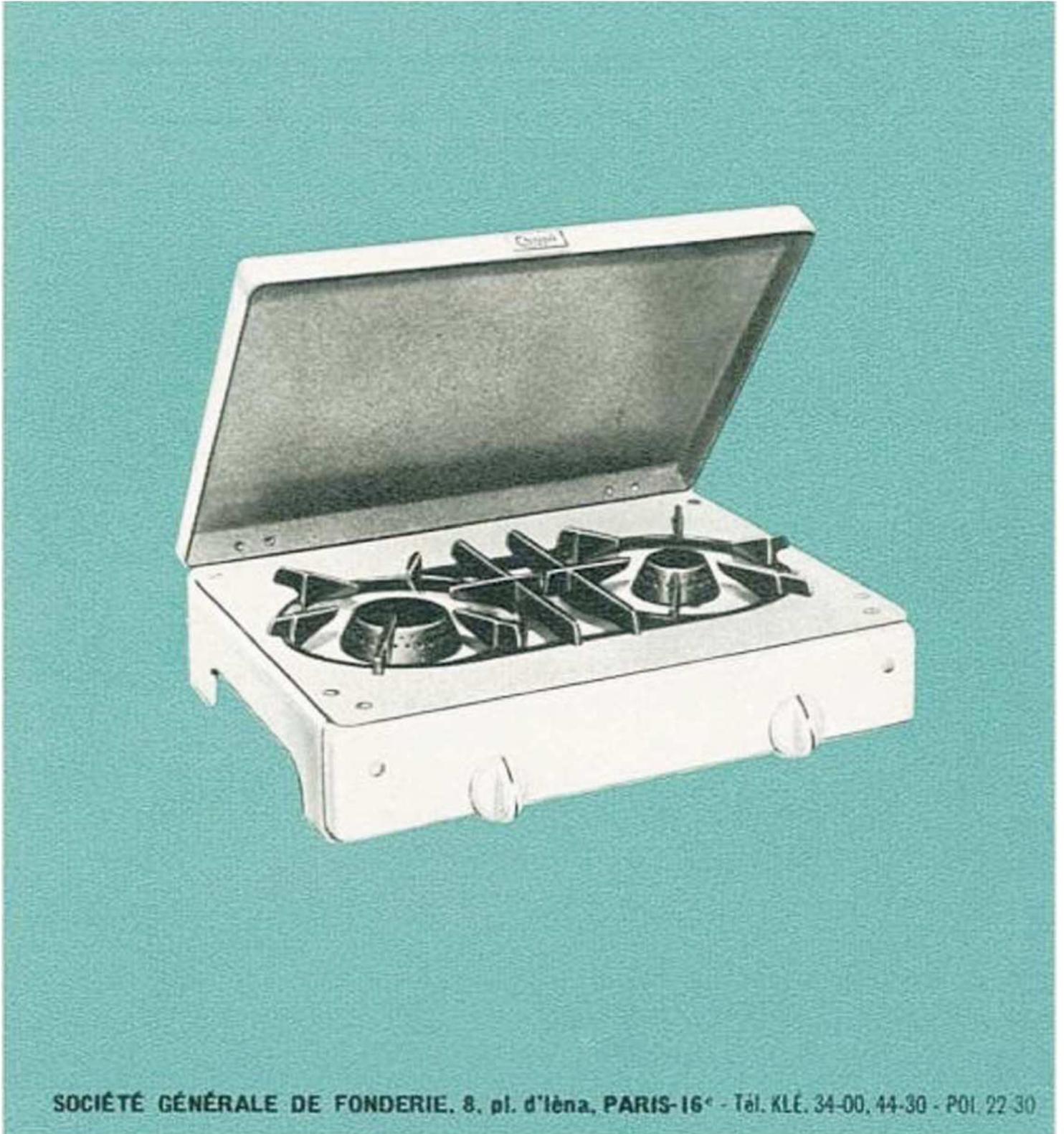
Muni de la cuvette de propreté *Chaypée*, à efficacité 100 % et de grilles amovibles, il offre les plus grandes facilités de nettoyage rapide et total.

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

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

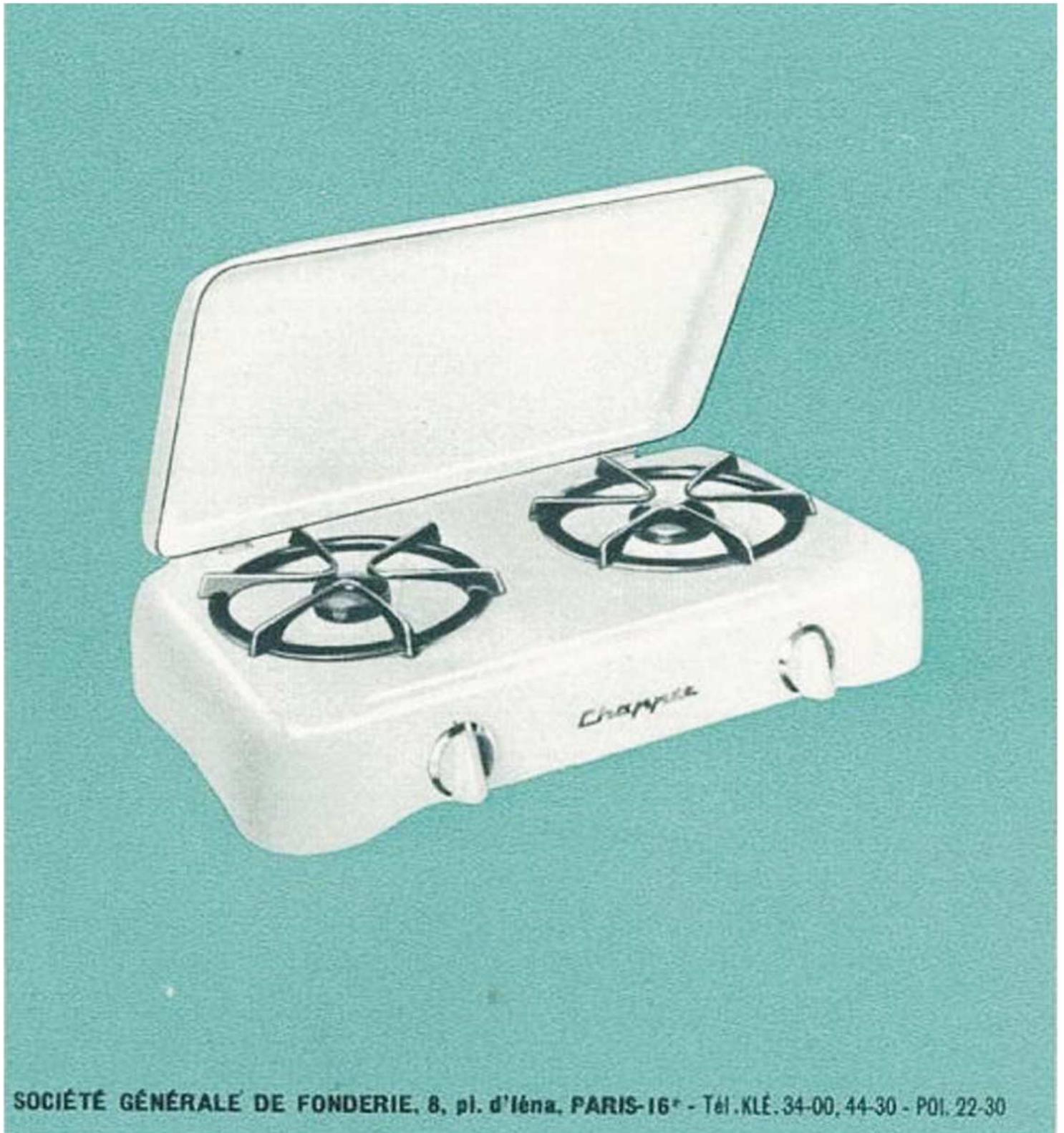
Le réchaud-plat n° 2070, peut être livré, avec moins-value, sans couvercle.

Largeur	mm 470
Profondeur	— 420
Hauteur avec couvercle.....	— 120
Hauteur sans couvercle.....	— 95
<hr/>	
Poids approximatif d'expédition : 16 kg.	



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





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



RÉCHAUD - PLAT 2 FEUX

N° 2305 Tous gaz

Par son prix modique, sa robustesse et sa technique lui assurant un haut rendement, le réchaud-plat 2305 est un appareil de petite dimension, d'une esthétique très moderne, auquel on peut demander un large service.

Il est entièrement en tôle émaillée blanche.

La table de travail formant une double cuvette est emboutie d'une seule pièce, elle permet ainsi un entretien rapide et total par le simple déplacement de ses grilles amovibles.

On peut également nettoyer d'un côté sans interrompre la cuisson sur le second brûleur.

Le réchaud-plat 2305 peut être livré sans couvercle, avec moins value. Préciser à la commande le gaz de départ.

Largeur	mm	565
Profondeur.....	—	381
Hauteur avec couvercle .	—	115
Hauteur sans —	—	85
Poids approx. d'expédition : 9,3 kg		

Charnée

ENSEMBLE DE CUISINE

N° 5605 - Cuisinière à charbon de 70 cm.

N° 2548 - Cuisinière à gaz 4 feux

La nouvelle gamme *Charnée* permet, en harmonie avec les tables évier *faucet, laucifur* de réaliser les ensembles de cuisine répondant aux plus diverses exigences d'encombrement ou d'usage.

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

Il comprend :

— UNE CUISINIÈRE *Charnée* 4 feux. Tous Gaz. N° 2548 avec thermostat, qui possède :

- un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée, permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture des robinets,
- des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux plus petits récipients,
- une cuvette de propreté parfaitement étanche et des chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide.

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

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

- porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable,
- foyer à parabole en brique réfractaire, offrant la plus haute résistance ce qui est capital pour un appareil à feu continu,
- plaques « coup de feu », indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon,
- cendrier rigoureusement étanche et facile à manier.
- cette cuisinière peut en outre assurer le chauffage d'un local jusqu'à un volume de 80 m³.

	N° 2548			N° 5605		
	Appar.	Four	Poids	Appar.	Four	Poids
Largeur mm	580	350	approx.	700	350	approx.
Profondeur . . . mm	600	365	d'expé.	575	400	d'expé.
Hauteur mm	800	240	84 kg.	800	260	175 kg.



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

Jacob, Delafan

Chauffée



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE. 8. pl. d'Iéna, PARIS-16* - Tél. KLÉ. 34-00.44-30 - POI. 22-30

ENSEMBLE DE CUISINE

LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE présente un des nombreux ensembles que permettent de réaliser les appareils de cuisine *Chayree* et les tables-éviers ou tables-timbres *Jacob Delafan*

TABLE-TIMBRE

La table-timbre « BOULOGNE » en granit-porcelaine « JD » (marque déposée), avec égouttoir à gauche et table à droite attenants, de 1 m. 40 x 0 m. 60 peut être montée sur meuble N° 6300 en ébénisterie finement laquée blanc.

CUISINIÈRE

Une cuisinière de la série *Chayree* tous gaz 4 feux ou 3 feux.

4 feux : Cuisinière N° 2548 avec thermostat, estampillée N.F.-GAZ.

3 feux : Cuisinière N° 2538 avec thermostat ou N° 2539 sans thermostat, estampillée N.F.-GAZ, se montant avec une prolonge d'encastrement N° 2832 pour son alignement avec la table-timbre « BOULOGNE ».

Ces cuisinières *Chayree* comprennent :

- un couvercle en tôle émaillée blanc avec visière articulée, permettant de contrôler, lorsqu'on le rabat, la fermeture correcte des robinets.
- des grilles de forme inédite, facilement démontables, assurant une parfaite stabilité, même aux plus petits récipients,
- une cuvette de propreté parfaitement étanche et des chapeaux de brûleurs amovibles, ce qui permet un nettoyage aisé et rapide après un débordement accidentel, fût-il important.

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

	N° 2538			N° 2548		
	Appar.	Four	Poids approx. d'expé.	Appar.	Four	Poids approx. d'expé.
Largeur..... mm	580	350	67 kg.	580	350	84 kg.
Profondeur .. mm	460	310		600	365	
Hauteur..... mm	800	200		800	240	



RADIAVECTEURS

Tous gaz - Estampillés N.F. - Gaz

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

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

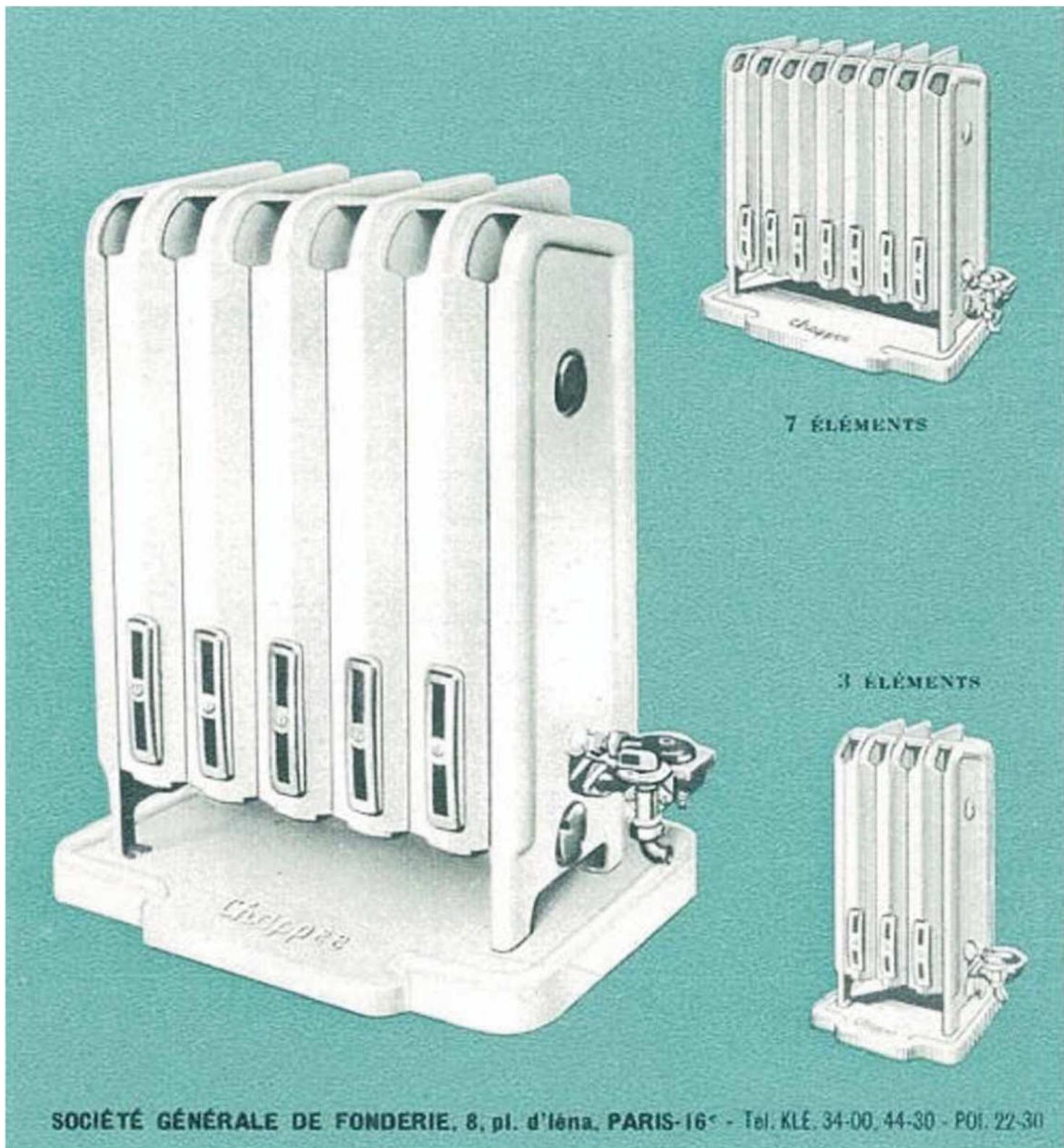
Le confort procuré par les radiavecteurs *Chaynée* est inégalé grâce à l'agrément de la radiation doublé de l'efficacité de la convection.

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

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

Chaque radiavecteur est équipé d'un bloc de sécurité n° 630 ST pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané, ou d'un robinet R 101 B pour le butane ou le propane. Il est possible d'adjoindre un thermostat d'ambiance incorporé n° 632 se montant sur le bloc de sécurité n° 630 ST. Bien préciser à la commande le modèle, le gaz et les accessoires désirés.

Modèles	3 éléments	5 éléments	7 éléments
Volume chauffé m3	50 à 60	80 à 100	115 à 140
Gaz villeappareil N°	2.725 GV	2.735 GV	2.745 GV
Butane, Propane	2.725 BP	2.735 BP	2.745 BP
Gaz naturel	2.725 GN	2.735 GN	2.745 GN
Air propané	2.725 AP	2.735 AP	2.745 AP
Plateau de parquet N°	2.980	2.982	2.984
Hauteur mm	545	545	545
Largeur sans robinet	265	405	545
Largeur avec robinet	360	500	650
Profondeur avec buse ..	340	360	382
Profondeur du corps	200	200	200
Poids approximatif d'exp. kg.	42	60	75



7 ÉLÉMENTS

3 ÉLÉMENTS

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

AUTRES

FABRICATIONS

HERBERT, Levellios

CHAUFFAGE CENTRAL

Chapnée

APPAREILS SANITAIRES

Jacob, Delafon

9. C. Seine 51 B. 3299

NOTICE A 106

811 - C - 100 - 2-98