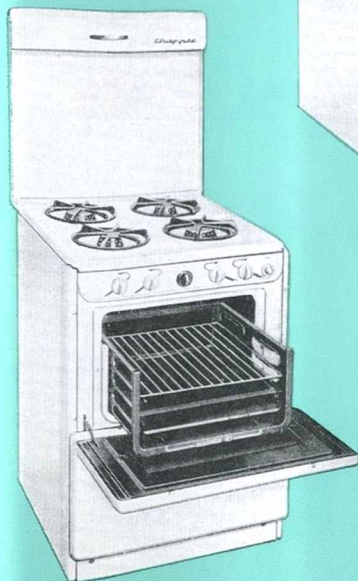


Chapnée

**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 FONDRIE

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

Chappée

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

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

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

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

Chappée

CUISINIÈRE 3 FEUX

N° 2538 (avec thermostat)

N° 2539 (sans thermostat)

RÉCHAUD-FOUR 3 FEUX

N° 2438 (avec thermostat)

N° 2439 (sans thermostat)

La cuisinière 3 feux n° 2538 ou 2539 est un appareil moderne dont les hautes qualités techniques et la présentation impeccable satisferont les usagers les plus difficiles.

Tout a été mis en œuvre pour que les résultats culinaires soient parfaits.

Notamment le four, point essentiel, est équipé du plafond rayonnant « GRADIANT » qui utilise au maximum le rayonnement infrarouge.

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 amovibles, des solutions remarquables qui donnent à cet appareil une indiscutable supériorité.

Le réchaud-four 2438 ou 2439 bénéficie, malgré son prix modique, des mêmes avantages techniques et esthétiques que les cuisinières.

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

	Appareil	Four
Largeur. mm	580	350
Profondeur.	460	310
Haut. 2538/2539.	800	200
— 2438/2439.	464	200
Poids approxim. d'expéd.	2538/2539 : 67 kg	
— — — — —	2438/2439 : 51 kg	



TOUS GAZ

FOUR GRADIANT

Appareils estampillés

NF - GAZ



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Chappée

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Channée

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 avantages caractéristiques de la cuisinière à charbon n° 5605. En particulier :

- Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable.
- Foyer à parabole en briques réfractaires, offrant la plus haute résistance, ce qui est capital pour un appareil à feu continu.
- Plaques « coup de feu », indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon.
- Cendrier de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

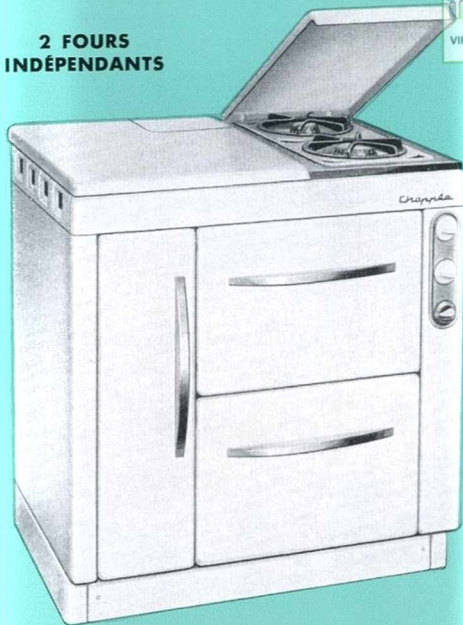
La partie gaz bénéficie des qualités connues des appareils *Channée* :

- couvercle émaillé blanc sur la table de travail,
- grilles de forme inédite facilement démontables et assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients,
- cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux de brûleurs amovibles ce qui permet un nettoyage aisé et rapide, après un débordement accidentel, fut-il très important,
- moufle de four amovible et, de ce fait, facile à nettoyer. La porte de four ultra-robuste peut supporter les plats les plus lourds.

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

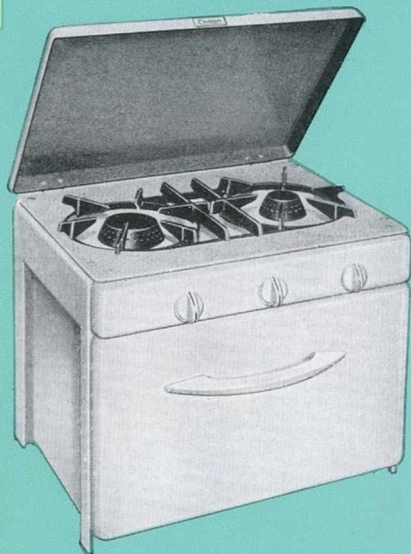
	Appar.	Four charb.	Buse	Four Gaz	Poids
Largeur. mm	750	355		370	Approx.
Profond.	575	400	Diam.	370	d'expédit.
Hauteur	800	260	125 mm	205	193 kg

2 FOURS INDÉPENDANTS



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Chappée

RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX

N° 2270 Tous gaz

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

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Chappée

RADIAVECTEURS

Tous gaz Estampillés N.F. Gaz

Les radiavecteurs *Chappée* résolvent tous les problèmes de 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.

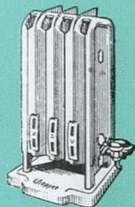
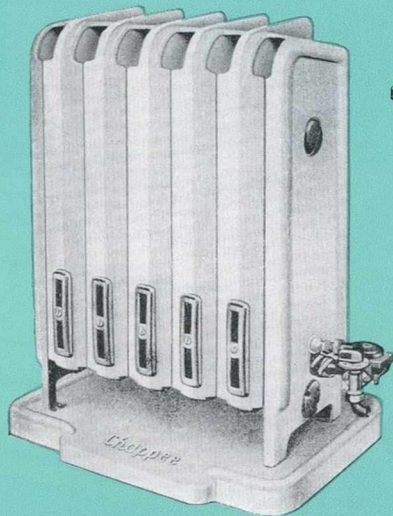
Le confort procuré par les radiavecteurs *Chappée* est inégal grâce à l'agrément de la radiation doublé de l'efficacité de la convection.

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

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

Chaque radiavecteur est équipé d'un 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 ville... .. appareil 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



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie

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

Charnée

Jacob, Delafan

ENSEMBLE DE CUISINE

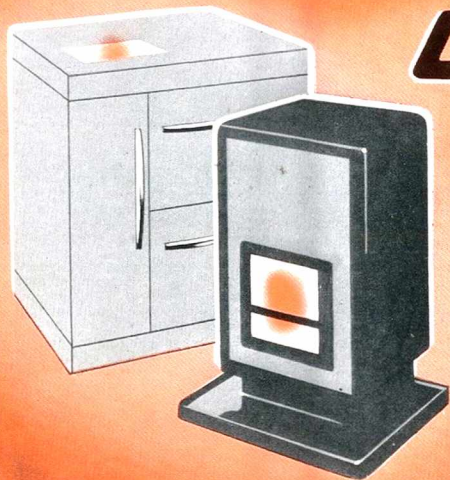


Ceci est un des ensembles que permettent de réaliser :
les appareils de cuisine *Charnée*
et les tables-évier ou tables-timbres *Jacob, Delafan*
Ci-dessus la cuisinière à feu continu N° 5605, la cuisinière
4 feux tous gaz N° 2548 et la table-timbre « Boulogne »
1 m 40 x 0 m 60.

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

R. C. Seine 54 B 3289

899 G - 100 - 1-59



Chapnée

**APPAREILS DE CUISINE
ET DE CHAUFFAGE
A BOIS OU CHARBON**

NOTICE A 206

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, PLACE D'IÉNA - PARIS-16^e Tél. KLE. 34-00 et 44-30 - POI.22-30



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Chappée

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

N° 5645 de 62 cm

Fonte et acier Foyer à bois et à charbon

Conçue pour assurer de grands services dans un minimum de place, cette cuisinière bénéficie des derniers perfectionnements techniques :

- Commande de registre de tirage direct encastré sur le dessus, permettant l'utilisation totale de la table de travail ;
- Trappe de ramonage très accessible située en façade derrière la porte d'étuve ;
- Ventouse d'air crénelée permettant une sensibilité extrême du réglage ;

Elle s'impose par sa ligne permettant la réalisation d'ensembles fonctionnels et ses caractéristiques qui ont contribué au succès des appareils de la gamme "Chappée".

- Porte enveloppante protégeant et dissimulant les organes de conduite et assurant l'élégance de la ligne ;
- Foyer haute résistance à parabole gauche en briques réfractaires ;
- Plaques " coup de feu " indéformables et incassables grâce à leur tracé rectangulaire qui facilite le chargement en combustible, notamment par jerrycans à charbon ;
- Cendrier panier rigoureusement étanche à grande capacité ;
- Malgré ses faibles dimensions, cette cuisinière permet d'assurer la préparation des repas pour une dizaine de personnes.

Elle fonctionne : au flambant sec (dit " noisette ") calibré 15 x 30 ; sont éventuellement utilisables : le flambant sec 30 x 50, les maigres anthraciteux 15 x 30 et les boulets de 40 gr à moins de 12% de cendres.

En feu intermittent seulement, on peut utiliser des bûches de 33 cm.

La puissance calorifique de l'appareil permet, en outre, de chauffer le local où il se trouve, à condition que le volume corrigé ne soit pas supérieur à 80 m³.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

	Appareil	Four	Buse	Poids Approximatif d'expédition
Largeurmm	620	300		
Profondeur —	570	400	ø 125	122 kg
Hauteur —	800	260		

Chapée

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

N° 5945, de 75 cm

Fonte et Acier Foyer à bois et à charbon

Cette nouvelle cuisinière "Chapée" à feu continu bénéficie de la très longue expérience acquise par la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, en matière d'appareils de cuisson à prix modique. D'une conception simple et rationnelle, elle possède des qualités d'esthétique et de résistance habituellement réservées à des appareils de prix plus élevé. Elle permet, en outre, une grande précision dans le contrôle de la combustion.

On remarquera particulièrement :

- la porte enveloppante qui protège et dissimule les organes de conduite ;
- le foyer entièrement garni de briques réfractaires, offrant une très grande résistance ;
- une grille mobile pour un décentrage aisé ;
- les plaques coup de feu indéformables et incassables, dont le tracé rectangulaire facilite au maximum le chargement en combustible, notamment pour le bois ;
- la trappe de ramonage en façade très accessible ;
- la ventouse de réglage d'air granulée qui garantit une grande précision de combustion dans les meilleures conditions d'utilisation.

Sa ligne permet la réalisation d'ensembles fonctionnels et, outre les nombreux perfectionnements, elle bénéficie des caractéristiques qui ont contribué au renom de la marque "Chapée".

Elle fonctionne : au flambant sec (dit "noisette") calibré 15 x 30 ; sont éventuellement utilisables : le flambant sec 30 x 50, les maigres anthraciteux 15 x 30 et les boulets de 40 gr. à moins de 12 % de cendres.

En feu intermittent seulement on peut utiliser des bûches de 25cm. La puissance calorifique de l'appareil permet, en outre, de chauffer le local où il se trouve, à condition que le volume corrigé ne soit pas supérieur à 80 m³.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

	Appareil	Four	Buse pour tuyau de	Poids Approximatif d'expédition
Largeur.....mm	745	330		
Profond. .. —	535	380	139	160 kg.
Hauteur —	800	250		



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

GRANDS FOURNEAUX POUR LES COLLECTIVITÉS ET LES RESTAURANTS A FEU CONTINU

à bois et à charbon

Acier et fonte N^{os} 6251 - 6252 - 6253

1,30 m 1,60 m 1,90 m



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

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

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

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

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

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

Les grands fourneaux "Chapnée" fonctionnent :

- aux charbons flambants secs, flambants, flénus, 1/4 gras, maigres anthraciteux et anthracites : calibre 15 à 50 (noisettes et noix),
- aux boulets,
- au bois : 20 à 35 cm.

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE

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

Chappée

POÈLE 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.

Suite d'une série vendue à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires, sans cesse perfectionné 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 mentonet qui règle la pression de fermeture sur un joint d'amiante.

Il comprend une enveloppe en fonte émaillée chamcois 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.

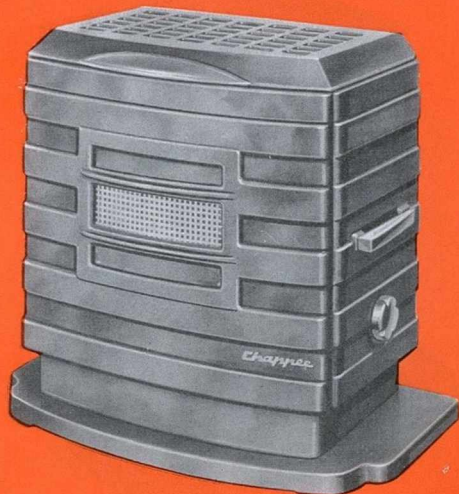
Ce poêle à bois peut être livré sur demande avec un plateau de parquet.

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

La puissance calorifique indiquée permet d'assurer le chauffage d'un local dont le volume corrigé peut atteindre 120 m³.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

Haut. totale avec plateau de parquet	mm	555
Haut. totale sans plateau de parquet	—	525
Largeur du corps	—	500
Profondeur du corps	—	350
Diamètre de la buse	—	97
Volume corrigé chauffé allure norm.	m ³	120
Puissance en calories heure, allure norm.		3,600
Poids approx. d'expédition	kg	60





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Chappee

CHEMINÉE A FEU CONTINU N° 8033

Mixte : à bois et à charbon

Estampillée NF U.F.A.C.D.

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

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

A noter : le cendrier à récupération totale.

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

Il utilise :

- des charbons maigres anthraciteux et des anthracites : calibre 15 à 30,
- du coke : calibre 10/20 (grésillons),
- du bois : 20 à 40 cm.

S₃ puissance calorifique indiquée permet d'assurer le chauffage d'un local dont le volume corrigé peut atteindre 200 m³ au charbon et 140 m³ au bois.

L₃ volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc..

Hauteur totale.....	mm	565
Largeur du corps.....	—	475
Profondeur du corps.....	—	365
Diamètre de la buse.....	—	125
Volume chauffé corrigé allure normale au charbon.....	m ³	200
Volume chauffé corrigé allure normale au bois.....	—	140
Puissance en calories/heure allure norm.		4.400
Poids approx. d'expédition.....	kg	60

Channée

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

à charbon

N° 8110 et 8111

Estampillés NF U.F.A.C.D.

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

Leurs qualités techniques sont, elles aussi, incontestables :
— rendement très élevé (plus de 80%), qui permet des économies notables de combustible par rapport aux appareils similaires,

- réglage très précis de l'allure de combustion,
- combustion qui se fait à travers la masse et à départ direct,
- intérieur entièrement briqueté,
- bayette amovible qui permet la récupération des cendres au moment où l'on retire le cendrier.

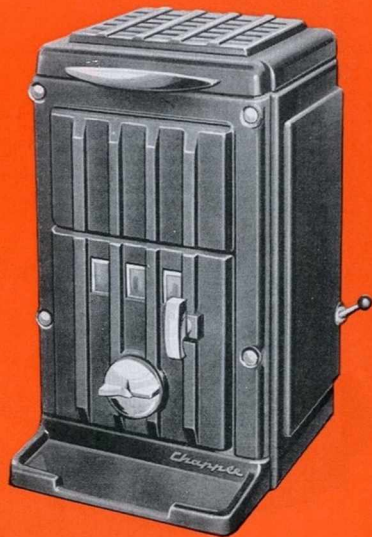
Ils utilisent :

- des charbons maigres anthraciteux et des anthracites : calibre 15 à 30 (noisettes),
- des boulets,
- du coke : calibre 10/20 (grésillons).

La puissance calorifique indiquée permet d'assurer le chauffage d'un local dont le volume corrigé peut atteindre (N° 8110) 140 m³ et (N° 8111) 200 m³.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

	N°	8110	8111
Hauteur totale.	mm	560	659
Largeur du corps.	—	350	410
Profondeur du corps.	—	300	360
Diamètre de la buse.	—	97	111
Vol. chauff. corr. allure norm. m ³		140	200
Puissance en calories/heure allure normale.		3.200	4.400
Poids approxim. d'expédition kg		72	100



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. KLÉ. 34-00, 44-30 POI. 22-30

Chappée

CALORIFÈRE A FEU CONTINU

à charbon N° 8093

Estampillé NF U.F.A.C.D.

Le calorifère n° 8093, dont quelques dizaines de milliers d'exemplaires sont actuellement en service, est un appareil parfaitement sûr.

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

La combustion se faisant à travers la masse est à départ direct. Le rendement élevé, l'intérieur entièrement briqueté et le réglage très précis de l'allure de combustion font de ce calorifère un appareil de grande classe.

Il est livré, sur demande, avec un plateau de parquet.

Il utilise :

- des charbons maigres anthraciteux et des anthracites : calibre 15 à 30 (noisettes),
- du coke : calibre 10/20 (grésillons).

La puissance calorifique indiquée permet d'assurer le chauffage d'un local dont le volume corrigé peut atteindre 95 m³.

Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition, etc...

	N°	8093
Hauteur totale.....	mm	550
Largeur du corps.....	—	275
Profondeur du corps.....	—	275
Diamètre de la buse.....	—	97
Volume chauffé corrigé allure norm.	m ³	95
Puissance en calories/heure allure norm.		2.400
Poids approxim. d'expédition.....	kg	49

Chapnée

POÊLES A GRANDE CAPACITÉ à charbon N^{os} 8098-8100

LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE complète sa gamme de poêles avec ces 2 appareils d'une conception tout à fait nouvelle, tant par leur mode de combustion en couche mince, que par leur esthétique " 2 tons " s'harmonisant avec les intérieurs les plus variés.

Les perfectionnements techniques suivants procurent à ces appareils en fonte émaillée un rendement exceptionnel :

- s'ajoutant au rayonnement intensif de leurs grandes surfaces, un système d'ailettes spécialement étudié offre une grande efficacité de convection ;
- un magasin d'une très grande réserve de combustible permet une longue marche à feu continu ;
- un foyer " corbeille " comporte une triple arrivée d'air de combustion ;
- 1 grille de fond (double pour le 8100) montée sur rouleaux, facilite la manœuvre de décrochage ;
- un cendrier de grande capacité, à récupération totale permet le décrochage sans poussière ;
- un réglage très précis par ventouse crénelée permettant une sensibilité extrême du réglage ;
- enfin, ces appareils sont toujours livrés avec un plateau de parquet amovible en 3 parties.

Ils utilisent :

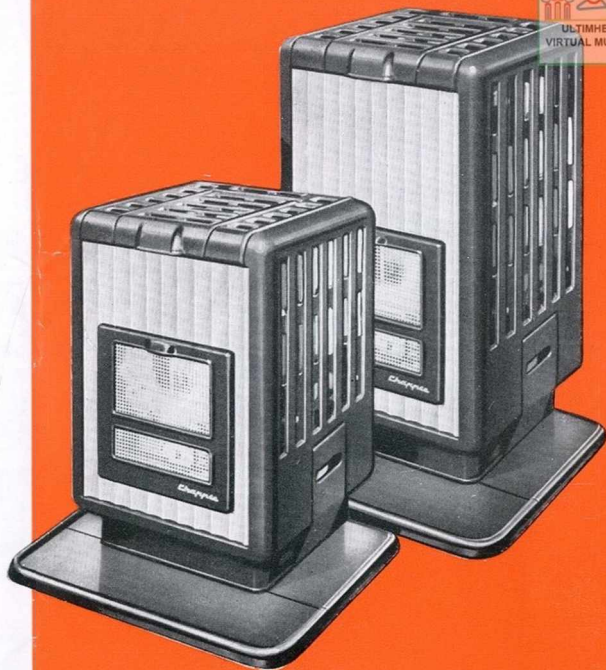
- des charbons anthraciteux calibré 15 x 30 et 30 x 50 (noisettes et noix) ou éventuellement des boulets maigres à moins de 12 % de cendres. Par contre, les charbons flambants sont à proscrire.

Il est également possible d'utiliser du coke calibré 10 x 20 (grésillon) ou à la rigueur 20 x 40 (n° 0).

Nota : Ces deux appareils sont exécutés avec corps émaillé " Bambou et façade chamais clair ". — Pour le 8100 seulement, il peut être livré en fonte brute (le spécifier à la commande).

La puissance calorifique indiquée permet d'assurer le chauffage d'un local dont le volume corrigé peut atteindre 180 m³ pour le 8098 et 260 m³ pour le 8100. Le volume corrigé est obtenu en majorant le volume réel de ce local d'un certain nombre de pourcentages, bien connus de MM. les Installateurs, et dus au climat, au bâtiment, à l'exposition etc...

	N ^{os}	8098	8100		N ^{os}	8098	8100
Haut. totale....	mm	750	900	Vol. de chauffage			
Larg. de corps ..	—	430	500	corrigé allure			
Prof. avec buse .	—	525	595	norm. m ³	180	260	
Prof. avec buse et				P. de chauff. all.			
plat.....	—	615	725	norm. Kcal/h	4800	6400	
Larg. du plat. ...	—	600	700	Diam. de la buse mm	111	125	
Cont. du mag. ..	kgs	8	13	P. approx. d'exp. kgs	139	201	



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

CHOIX DES COMBUSTIBLES A UTILISER DANS LES APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE CHAPPÉE

Catégories de combustible	Appareils N°	CUISINIÈRES										Grands fourneaux	POÊLES						
		4009	4019	5605	5645	5920 à 5923	5945	7920 à 7923	7935	5805	6251 à 6253	8008	8033	8093	8098	8100	8110	8111	
FLAMBANTS SECS	Calibres mm																		
	30/50 20/30 15/30	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★						
FLAMBANTS	30/50 20/30 15/30 10/25	★ ★ ★	★ ★ ★	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	★ ★	★ ★							
	30/50 20/30	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★							
FLÉNUS	30/50 20/30	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★							
1/4 GRAS	30/50 15/30	★ ★	★ ★	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	CV CV	★ ★	★ ★	★ ★							
MAIGRES ANTHRACIT	30/50 15/30	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★	★ ★		★	★	★	★	★	★
ANTHRACITES	30/50 25/50 25/30											★ ★ ★							
	20/30 20/25 15/30 15/20	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★		
		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★							
		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★							
		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★							
BOULETS MAIGRES		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★					★	★		
BOULETS ORDINAIRES		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★								
COKE	20/40 10/20			★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	
BOIS (Lonqueur des bûches)	20/25 cm 25/30 cm 30/35 cm 35/40 cm	★ ★	★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★		

L'abréviation **CV** indique les combustibles à utiliser seulement pour les cuissons vives.

Nota : Les combustibles solides ne sont pas toujours désignés par leur calibre. Il est bon de rappeler les similitudes suivantes :

Pour le charbon : **Braïettes :** Calibre de 10 à 25 mm.
Noisettes : Calibre de 15 à 30 mm.
Noix : Calibre de 25 à 50 mm.

Pour le coke : **N° 0 :** Calibre de 20 à 40 mm.
Grésillons : Calibre de 10 à 20 mm.

Chappée

Jacob, Delafan



ENSEMBLE DE CUISINE



Ceci est un des ensembles que permettent de réaliser :
les appareils de cuisine *Chappée*
et les tables-évier ou tables-timbres *Jacob, Delafan*
Ci-dessus la cuisinière à feu continu N° 5605, la cuisinière
4 feux tous gaz N° 2548 et la table-timbre « Boulogne »
1 m 40 x 0 m 60.



ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM

OUTRES

FABRICATIONS

CHAUFFAGE CENTRAL

Chappée

APPAREILS SANITAIRES

Jacob, Delafan

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 8, place d'Iéna, PARIS-16^e - Tél. : KLÉ. 34-00, 44-30 - POI. 22-30
R. C. Seine 54 B 3289

1004-D-100-9-53



CHAUFFAGE CUISINE

Chapnée

Appareils de chauffage à bois et à charbon
Appareils de cuisine à bois et à charbon et mixte (gaz et charbon)
Pièces détachées

TARIF N° 25

MARS 1959

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 1.056.000.000 de Francs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)

Salle d'exposition : Au Siège Social, 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber 34-00 - 44-30 - Poincaré 22-30 (16 lignes groupées)



APPAREILS DE CHAUFFAGE

A bois - A bois et charbon - A charbon

		Plateau de parq.	Couleur des émaux	Prix
<i>418002</i>	<i>Poêle à bois, fonte émaillée de 14575</i>			
8008	Poêle à bois, fonte émail céramique, acces. chromés	sans pl.	cham. ou gris-bleu	15.300
		avec pl.	— —	18.500
8033	Cheminée mixte, bois-charb., fonte émail céram. acces. chrom.	sans pl.	— —	22.300
		avec pl.	— —	25.100
8093	Calorifère à charbon, fonte émail céram., acces. chromés...	sans pl.	bamb., cham. ou GB	12.700
		avec pl.	— —	14.600
8098	Poêle à grande capacité, fonte émaillée	avec pl.	bambou	39.500
8100	— — — fonte émaillée	avec pl.	bambou	58.500
8110	Calorifère à charbon, fonte émail céram. avec bavette		bambou	20.000
8111	— — — — —		—	24.900

Plateaux de parquet pour :

Poêle à bois 8008	gris-bleu ou cham.	3.200
Cheminée mixte 8033	— —	2.800
Calorifère 8093	gris-bleu, cham. ou bambou	1.900

APPAREILS DE CUISINE

Frs

CUISINIÈRE MIXTE :
charbon-tous gaz. Acier et fonte

5805	Cuisinière mixte émaillée blanc, feu continu, à bois et à charbon, sans chaudière, foyer briqueté, tous gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, poignées chromées, (préciser à la commande le gaz de premier emploi), largeur 75 cm.....			69.800
	Plus-value pour couvercle charbon.....			2.000

GRANDS FOURNEAUX : acier

		Largeur en cm.	Sans bouilleur	Avec bouilleur	Plus value pour série luxe
6251	Grands fourneaux portes émaillées noir.....	130	98.100	108.900	7.700
6252	— — —	160	113.200	129.100	7.900
6253	— — —	190	125.700	142.200	8.200



Nos de série	APPAREILS DE CUISINE à bois et à charbon	Largeur en cm	Chaudière	PRIX			
				Couleur	Frs		
PREMIÈRE SÉRIE :							
CUISINIÈRES 3 COTÉS FONTE, INTÉRIEUR ACIER							
7803	Cuisinière série Grillon , sur pieds.	65	sans ch. avec ch.	19.400 20.600	20.200 21.500		
7806	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	75	sans ch. avec ch.	26.500 27.700	27.600 28.800		
7816	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	85	sans ch. avec ch.	29.100 30.400	30.300 31.600		
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.	43.300	45.000		
7920	— — — — —	80	avec ch.	49.200	51.200		
7921	— dessus débordant, — — — —	85	avec ch.	49.200	51.200		
7923	— — — — —	87	avec ch.	50.300	52.300		
5945	— — affleurant — — — —	75	avec ch.	44.800	44.800		
5945	— — — — —	75	sans ch.	41.300	41.300		
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	Normale	Luxe
4008	Cuisinière	75	sans ch. avec ch.	31.800 33.200	34.200 35.500	33.200 34.500	35.600 36.900
4018	Cuisinière	85	sans ch. avec ch.	36.200 37.800	38.500 40.200	37.700 39.300	40.100 41.700
4009	Cuisinière feu continu	75	avec ch.	37.500	39.700	38.900	41.200
4019	— —	85	avec ch.	42.100	44.300	43.800	46.100
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.	53.400		55.400	
5921	— — débordant, — — — —	85	avec ch.	53.700		55.700	
5923	— — — — —	87	avec ch.	56.200		58.200	
QUATRIÈME SÉRIE :							
ACIER ET FONTE							
5645	Cuisinière émaillée blanc feu continu, foyer briqueté, poignées chromées	62	sans ch.			46.900	
	Plus-value pour couvercle					3.000	
5605	— — — dito — — —	70	sans ch.			51.800	
	Plus-value pour couvercle					3.800	



TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

Barres d'appui

Pour cuisinières de cm

Barre fonte d'une seule pièce..... la pièce Frs

70	75	80	85	87
1.800	2.000	2.200	2.300	2.300

Pièces diverses :

	La pièce Frs		La pièce Frs
Poignée: de cuisinières petit modèle	650	Poignée de couvercle de calorifères 8110 - 8111....	510
Poignée de cuisinières grand modèle	870	Poignée de couvercle de calorifères 8093 et cheminées 8033.....	430
Poignée de porte pour cheminées et calorifères ...	450	Valve de réglage d'air pour poêles 8008 et calorifères 8110 - 8111	640
Poignée de porte de poêle 8008.....	460	Robinet de bain-marie	1.200
Poignée chromée pour cuisinières 5805 et 5605. ...	610		

B. — PIÈCES TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :	Le Kg Frs	Pièces diverses :	La pièce Frs
Pièces tôle noire	410	Mitre, à clé brute	710
Pièces tôle émaillée, granité ou masse	780	Mitre, à clé chromée	800
Pièces tôle émaillée, blanc	1.050	Mitre, sans clé	340

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	2.400	2.900	4.000	5.800	6.300	6.800

	Prix au kilogramme Frs	Prix minimum unitaire		Prix au kilogramme Frs	Prix minimum unitaire
Pièces vendues au poids :			Pièces fonte, émail granité	450	110
Toutes pièces de foyer	230	—	Pièces fonte, émail couleur	450	110
Pièces fonte meulée	440	110	Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	480	120
Pièces fonte unie ou ornée	350	90			

D. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Volant de robinet de chaudière 120

E. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer le kilogramme 120

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

Couvercle pour partie gaz des cuisinières N° 5805 La pièce 1.800

H. — PIÈCES ALUMINIUM'

Anneau de décendrage et de registre..... 100
 Levier de manœuvre de grille pour cheminées et calorifères 160
 Levier de registre pour cheminées 8033 110

**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 "Radiavecteurs"
Cuisinières et réchauds tous gaz - Cuisinière mixte tous gaz et bois-charbon
Pièces détachées**

TARIF N° 26

MARS 1959

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 1.056.000.000 de frs

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16°)

Salle d'exposition : Au Siège Social 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber 34-00 - 44-30 - Poincaré 22-30 (16 lignes groupées)



DÉSIGNATION DES APPAREILS		PRIX	
		Sans plat. de parquet	Avec plat. de parquet
		Frs	Frs
I			
APPAREILS DE CHAUFFAGE AUX GAZ DIVERS			
RADIATEURS TOUS GAZ " RADIAVECTEURS "			
Tout fonte émaillée blanc ou bambou			
1° RÉGLAGE GAZ DE VILLE			
2.725 GV	3 éléments, 2.300 calories, avec bloc de sécurité N° 630 G.V.	25.600	27.000
2.735 GV	5 éléments, 3.900 calories, avec bloc de sécurité N° 630 G.V..... ..	31.800	33.800
2.745 GV	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630 G.V..... ..	39.400	42.200
2° RÉGLAGE GAZ BUTANE - PROPANE			
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec robinet simple R 101	23.700	25.100
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories, avec robinet simple R 101	30.200	32.200
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, avec robinet simple R 101	37.900	40.700
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec valve de sécurité N° 635 et thermostat d'ambiance incorporé	32.100	33.500
2.735 BP	5 » 4.070 » » »	38.700	40.700
2.745 BP	7 » 6.400 » » »	46.300	49.100
3° RÉGLAGE GAZ NATUREL			
2.725 GN	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	25.600	27.000
2.735 GN	5 éléments, 3.800 calories, avec bloc de sécurité 630 M	31.800	33.800
2.745 GN	7 éléments, 5.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	39.400	42.200
4° RÉGLAGE AIR PROPANE			
2.725 AP	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	25.600	27.000
2.735 AP	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	31.800	33.800
2.745 AP	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	39.400	42.200
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité pour gaz de ville, gaz naturel ou air propané... .. .		3.400
Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :			
	pour N°s 2.725	Frs	1.400
	— N°s 2.735	—	2.000
	— N°s 2.745	—	2.800

N° de série

DÉSIGNATION DES APPAREILS

APPAREILS DE CUISINE, TOUS GAZ

Première Série : " *Chappee* 1957 "

Appareils en acier, émaillé blanc, avec couvercle, visière articulée, poignées chromées.

2.548	Cuisinière 4 feux, avec thermostat.	58 cm	51.200
2.538	Cuisinière 3 feux, avec thermostat... ..	58 cm	39.400
2.539	Cuisinière 3 feux, sans thermostat..... .	58 cm	36.600
2.438	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat... ..	58 cm	33.200
2.439	Réchaud-four 3 feux, sans thermostat.	58 cm	30.300
2.305	Réchaud-plat 2 feux, avec couvercle..... .		7.700
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale.... .		1.500
2.832	Prolonge d'encastrement pour appareils 2.538, 2.539		1.400

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, sans chaudière	75 cm	69.800
	Plus-value pour couvercle charbon..... .		2.000

Troisième Série : " Tout fonte "

Appareils en fonte émaillée blanc, avec couvercle.

2.270	Réchaud-four 2 feux		17.300
--------------	-------------------------------	--	---------------

RÉGLAGE DES APPAREILS " TOUS GAZ "

Par simple réglage des injecteurs :

Les appareils de la série " *Chappee* 1957 " et les appareils N°s 5.805, 2.270 et 2.305 sont réglés pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande : Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propane.

Chappée



Buanderies-cuiseurs - Poids à peser - Poteries en fonte - Articles divers

TARIF N° 27

MARS 1959

BUANDERIES-CUISEURS " CHAPPÉE "

N°s ou capacité utile en litres	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs	Frs
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte brute.	13.100	14.500	16.300	18.200	19.700	21.000	24.100	28.300	33.600	43.500
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte émaillée.	15.000	16.500	18.900	20.900	22.500	25.000	28.300	32.900		
Buanderie-cuiseur simple sans couv. fonte brute	11.500	12.700	14.400	16.100	17.400	18.600	21.500	25.000	29.800	38.200
fonte émaillée	13.100	14.400	16.500	18.300	19.700	22.100	25.100	29.200		

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.	8.900	9.500	11.000	12.400	13.200	13.900	15.500	18.900	22.700	28.000
Détail du fourneau complet										
Partie supérieure	3.700	4.300	4.600	6.000	6.000	6.700	7.300	10.300	10.600	15.600
Partie inférieure	3.100	3.100	3.700	3.700	4.200	4.200	4.700	4.900	8.000	8.300
Colis	540	540	720	720	900	900	1.000	1.100	1.500	1.500
acces- soires	430	430	580	580	740	740	1.000	1.100	1.100	1.200
Grille	180	180	190	190	190	190	190	190	190	190
Pieds	430	430	540	540	540	540	670	700	700	700
Porte										
Chaudière sans goulotte fte brute	4.200	5.000	5.800	6.400	6.800	7.100	9.000	10.600	11.500	16.600
Chaudière sans goulotte fte émail.	6.000	6.900	8.300	9.000	9.400	10.900	13.100	15.200		
Couvercle bombé fonte brute	1.800	2.000	2.300	2.500	2.600	2.700	3.000	3.600	4.400	6.200
Couvercle bombé fonte émaillée	2.100	2.400	2.700	3.000	3.200	3.300	3.600	4.300		
Petit couvercle fonte brute			800	800	900	900	900	1.200	1.300	1.800
Grand couvercle fonte brute			1.500	1.700	1.700	1.800	2.100	2.400	3.100	4.400
Petit couvercle fonte émaillée			900	900	1.000	1.000	1.000	1.300		
Grand couvercle fonte émaillée			1.800	2.100	2.200	2.300	2.600	3.000		
PLUS-VALUES										
Pour foyer houille en 4 pièces	1.100	1.100	1.100	1.100	1.400	1.400	1.600	1.700	2.100	2.200
Pour goulotte de vidange										
non taraudée	1.000	1.000	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100
taraudée	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	2.200
avec robinet	3.400	3.400	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	4.000	4.000	4.800
Robinet.	2.100	2.100	2.100	2.100	2.100	2.100	2.100	2.500	2.500	2.600

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 1.056.000.000 de francs

8, PLACE D'ÏÈNA - PARIS (16^e)

Salle d'exposition: Au Siège Social, 8, Place d'Ïéna, PARIS

Téléphone: Kléber 34-00 44-30

Poincaré 22-30 (16 lignes groupées)

POIDS A PESER FRANÇAIS EN FONTE AJUSTÉS ET POINÇONNÉS

Homologation 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.
Fonte ordinaire, la pièce .. Frs	40	50	60	120	210	370	810	1.540	3.000
Fonte chromée, la pièce... .. Frs					1.100	1.500	2.500		
Taxes et Frais de vérification première									
Par unité. Frs	9	9	9	14	14	14	51	51	51
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.	300	330	370	420	480	520	590
— avec couvercle.	450	500	560	630	720	780	890
Couvercle seul.	150	170	190	210	240	260	300
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.	400	440	500	560	620	680	800
— avec couvercle.	600	670	750	840	930	1.020	1.200
Couvercle seul.	200	230	250	280	310	340	400
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.	600	670	760	870	990	1.070	1.240
— avec couvercle.	900	1.010	1.140	1.310	1.490	1.610	1.860
Couvercle seul.	300	340	380	440	500	540	620
Numéros.							
Contenance en litres	12	14	16	20	25	30	
Poids en kilos.	5,6	6,18	7,3	8,1	10,4	11,4	
Fonte brute							
Coquille sans couvercle.	690	810	970	1.180	1.480	1.800	
— avec couvercle.	1.030	1.220	1.460	1.770	2.210	2.700	
Couvercle seul.	340	410	490	590	730	900	
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.	930	1.060	1.270	1.440	1.890	2.390	
— avec couvercle.	1.400	1.590	1.910	2.160	2.840	3.580	
Couvercle seul.	470	530	640	720	950	1.190	
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.	1.500	1.740	2.110	2.490	3.300	4.090	
— avec couvercle.	2.250	2.610	3.170	3.740	4.950	6.140	
Couvercle seul.	750	870	1.060	1.250	1.650	2.050	

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.	630	750	860	990
— avec couvercle.	950	1.140	1.290	1.490
Couvercle seul.	320	390	430	500
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"				
Coquille sans couvercle.	980	1.130	1.340	1.540
— avec couvercle.	1.470	1.700	2.010	2.310
Couvercle seul.	490	570	670	770

POTERIES EN FONTE "CHAPPÉE"

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	11,7	14,1
Poids en kilos.	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,65	9,1
Fonte brute									
Marmite sans couvercle.	420	510	590	650	740	890	1.060	1.150	1.350
— avec couv.	630	770	890	980	1.120	1.340	1.590	1.730	2.030
— sans couv. ansée.	540	650	730	800	920	1.100	1.310	1.430	1.670
— avec couv. ansée.	750	910	1.030	1.130	1.300	1.550	1.840	2.010	2.350
Couvercle seul.	210	260	300	330	380	450	530	580	680
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.	620	750	820	900	1.030	1.250	1.490	1.610	1.860
— avec couv.	930	1.130	1.240	1.360	1.550	1.880	2.240	2.420	2.790
— sans couv. ansée.	740	880	970	1.060	1.210	1.460	1.740	1.890	2.180
— avec couv. ansée.	1.050	1.260	1.390	1.520	1.730	2.090	2.490	2.700	3.110
Couvercle seul.	310	380	420	460	520	630	750	810	930
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 couv.	1.560	1.760	1.930	2.550	2.970	3.400	3.880	4.620	5.190
— avec couv.	2.350	2.640	2.900	3.820	4.460	5.100	5.820	6.930	7.790
— sans couv. ansée.	1.930	2.170	2.380	3.090	3.610	4.150	4.710	5.520	6.190
— avec couv. ansée.	2.720	3.050	3.350	4.360	5.100	5.850	6.650	7.830	8.790
Couvercle seul.	790	880	970	1.270	1.490	1.700	1.940	2.310	2.600
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.	2.190	2.400	2.690	3.510	4.110	4.740	5.210	6.210	6.940
— avec couv.	3.290	3.610	4.040	5.270	6.170	7.110	7.820	9.320	10.430
— sans couv. ansée.	2.560	2.810	3.130	4.060	4.750	5.490	6.030	7.120	7.940
— avec couv. ansée.	3.660	4.020	4.480	5.820	6.810	7.860	8.640	10.230	11.430
Couvercle seul.	1.100	1.210	1.350	1.760	2.060	2.370	2.610	3.110	3.490

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.	400	470	520	570	660	710	790	880	1.010	1.210
— av. couv.	540	630	700	760	880	950	1.060	1.180	1.350	1.620
— s. couv. ans.	490	570	630	680	780	840	920	1.020	1.160	1.400
— av. couv. ans.	630	730	810	870	1.000	1.080	1.190	1.320	1.500	1.810
Couvercle seul.	140	160	180	190	220	240	270	300	340	410
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.	700	820	870	940	1.040	1.110	1.180	1.260	1.400	1.680
— av. couv.	940	1.100	1.160	1.260	1.390	1.490	1.580	1.680	1.870	2.240
— s. couv. ans.	800	920	980	1.050	1.170	1.240	1.310	1.400	1.550	1.870
— av. couv. ans.	1.040	1.200	1.270	1.370	1.520	1.620	1.710	1.820	2.020	2.430
Couvercle seul.	240	280	290	320	350	380	400	420	470	560
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. couv.	1.420	1.610	1.810	2.020	2.250	2.330	2.530	2.930	3.210	4.110
— av. couv.	1.900	2.150	2.420	2.700	3.000	3.110	3.380	3.910	4.280	5.490
— s. couv. ans.	1.630	1.870	2.090	2.330	2.610	2.770	3.040	3.520	3.870	4.870
— av. couv. ans.	2.110	2.410	2.700	3.010	3.360	3.550	3.890	4.500	4.940	6.250
Couvercle seul.	480	540	610	680	750	780	850	980	1.070	1.380
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.	1.950	2.230	2.520	2.800	3.090	3.170	3.460	3.960	4.370	5.550
— av. couv.	2.600	2.980	3.360	3.740	4.120	4.230	4.610	5.290	5.830	7.400
— s. couv. ans.	2.150	2.490	2.790	3.120	3.450	3.600	3.960	4.550	5.030	6.310
— av. couv. ans.	2.800	3.240	3.630	4.060	4.480	4.660	5.110	5.880	6.490	8.160
Couvercle seul.	650	750	840	940	1.030	1.060	1.150	1.330	1.460	1.850

GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD



Numéros	4	5	6
Poids en kilos	1,8	2	2,1
Numéros	390	480	580
Fonte inoxydable	540	680	820

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.	Longueur.	mm.	140	152	165	175	192	206	220	
				Extérieur {	190	196	215	229	246	260	272
				Longueur.	78	80	87	90	95	100	100
Poids.	Potager.. . . . kg.	Grille.	Total.	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200	3,520	
				0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610	0,808	
				1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810	4,320	
Prix.	Potager. Frs	Grille.	Total.	300	310	400	440	560	580	630	
				60	70	90	110	140	160	210	
				360	380	490	550	700	740	840	

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
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	810	860	920	980	1.270	1.530	
		Grille.	230	340	340	360	360	430
		Total.	1.040	1.200	1.260	1.340	1.630	1.960

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	Type C — Fermeture à vis		2,200	690
	220 × 220	175 × 175		
17	Type D — Fermeture à crochet		2,200	630
	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	540	580	670	780	930	1.410	1.920	880	1.310	1.820

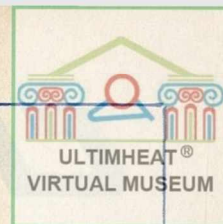
Contribution exceptionnelle à la stabilité des Prix

EXTRAITS DE NOS TARIFS N° 25, 26^{bis} et 27

N° de série	APPAREILS DE CHAUFFAGE						Prix avant baisse Tarifs Mars 1959		Prix après baisse 5 %		
	à bois - à bois et charbon - à charbon										
8008	Poêle à bois, fonte émail céramique, accessoires chromés, chamois ou gris-bleu, sans plateau						15.300		14.535		
8033	Cheminée mixte, bois-charbon, fonte émail céramique accessoires chromés, chamois ou gris-bleu, sans plateau						22.300		21.185		
8093	Calorifère à charbon, fonte émail céramique, accessoires chromés bambou, chamois ou gris-bleu sans plateau						12.700		12.065		
APPAREILS DE CUISINE à bois et à charbon											
CUISINIÈRES 3 COTÉS FONTE INTÉRIEUR ACIER											
7816	Cuisin. Bréhat, foyer briqueté, sur pieds.	Largeur en cm	chaudière	COULEUR				BLANC			
				Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %	Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %	Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %		
		85	sans ch.	29.100	27.645	30.300	28.785				
			avec ch.	30.400	28.880	31.600	30.020				
CUISINIÈRES "HERMETIC"											
à feu continu sur socle, foyer briqueté, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.											
7920	Cuisinières à dessus meulé affleurant	80	avec ch.	49.200	46.740	51.200	48.640				
7921	Cuisinières à dessus meulé débordant	85	avec ch.	49.200	46.740	51.200	48.640				
7923	Cuisinières à dessus meulé débordant.	87	avec ch.	50.300	47.785	52.300	49.685				
CUISINIÈRES FONTE											
Série normale : anneau de tirage et robinet chromés.											
Série luxe : anneau de tirage, robinet, barre devant et poignées chromés.											
4018	Cuisinière.	Largeur en cm	chaudière	COULEUR				BLANC			
				Normale		Luxe		Normale		Luxe	
				Prix avant baisse Tarifs Mars 59	Prix après baisse 5 %	Prix avant baisse Tarifs Mars 59	Prix après baisse 5 %	Prix avant baisse Tarifs Mars 59	Prix après baisse 5 %		
		85	sans ch.	36.200	34.390	38.500	36.575	37.700	35.815		
			avec ch.	37.800	35.910	40.200	38.190	39.300	37.335		
4019	— feu cont.	85	avec ch.	42.100	39.995	44.300	42.085	43.800	41.610		
CUISINIÈRES "HERMETIC" Fonte											
à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.											
5920	Cuisinières à dessus meulé affleurant	80	avec ch.	53.400	50.730	55.400	52.630				
5921	Cuisinières à dessus meulé débordant	85	avec ch.	53.700	51.015	55.700	52.915				
5923	Cuisinières à dessus meulé débordant ..	87	avec ch.	56.200	53.390	58.200	55.290				
APPAREILS DE CUISINE											
tous gaz											
2305	Réchaud-plat 2 feux, avec couvercle.							Prix avant baisse Tarif Juillet 1959	Prix après baisse 5 %		
							7.700	7.315			

BUANDERIES-CUISEURS

Chappée



N°s ou capacité utile en litres ..	110		135	
	Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %	Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %
Buanderie-cuiseur avec chaudière et couvercle fonte brute	24.100	22.895	28.300	26.885
Buanderie-cuiseur avec chaudière et couvercle fonte émaillée	28.300	26.885	32.900	31.255
Buanderie-cuiseur simple sans couvercle fonte brute	21.500	20.425	25.000	23.750
» » » » fonte émaillée	25.100	23.845	29.200	27.740

ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE BUANDERIES-CUISEURS *Chappée*

N°s ou capacité utile en litres	110		135		
	Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %	Prix avant baisse Tarifs Mars 1959	Prix après baisse 5 %	
Fourneau complet	15.500	14.725	18.900	17.955	
} Partie supérieure	7.300	6.935	10.300	9.785	
	Partie inférieure .	4.700	4.465	4.900	4.655
Détail du fourneau complet } Colis accessoires } Cendrier	1.000	950	1 100	1.045	
	} Grille	1.000	950	1 100	1.045
		} Pieds	190	181	190
	Porte		670	637	700
Chaudière sans goulotte fonte brute	9.000	8.550	10.600	10.070	
Chaudière sans goulotte fonte émaillée	13.100	12.445	15.200	14.440	
Couvercle bombé fonte brute	3.000	2.850	3.600	3.420	
Couvercle bombé fonte émaillée.	3.600	3.420	4.300	4.085	
Petit couvercle fonte brute	900	855	1.200	1 140	
Grand couvercle fonte brute.	2.100	1.995	2.400	2.280	
Petit couvercle fonte émaillée.	1.000	950	1.300	1.235	
Grand couvercle fonte émaillée	2.600	2.470	3.000	2.850	
PLUS-VALUES					
Pour foyer houille en 4 pièces	1.600	1.520	1.700	1.615	
Pour goulotte de vidange } non taraudée	1.100	1.045	1 100	1.045	
	} taraudée	1.400	1.330	1.400	1.330
		} avec robinet	3.500	3.325	4.000
Robinet	2.100		1.995	2.500	2.375

R. C. Seine 54 B 3289

1056 - D - 35-12-59 N. A. C. Paris

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, Place d'Iéna - PARIS (16^e)

SALLE D'EXPOSITION au Siège Social, 8, Place d'Iéna — PARIS

Téléphone : KLÉber 34-00 et 44-30 — POIncaré 22-30



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 1.056.000.000 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)

CHAUFFAGE CENTRAL
HYDRAULIQUE

"CHAPPÉE"

POÊLES & CUISINIÈRES
APPAREILS À GAZ
APPAREILS ÉLECTRIQUES
BUANDERIES, POTERIES

"CHAPPÉE"

APPAREILS SANITAIRES
PRODUITS CÉRAMIQUES
ET RÉFRACTAIRES

"JACOB, DELAFON"

ENGRENAGES
TRANSMISSIONS

PIAT

USINES

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

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

PARIS, le 3 MARS 1959

Chèques Postaux
PARIS 190-45

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

- APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE -

Monsieur et Cher Client,

Nous vous prions de trouver, ci-joint, nos Tarifs applicables aux livraisons A DATER DE CE JOUR, et qui incorporent toutes les hausses et majorations actuelles :

- TARIF N° 25 : Appareils de chauffage et de cuisine au bois et au charbon.
- TARIF N° 26 : Appareils de chauffage et de cuisine aux divers gaz.
- TARIF N° 27 : Buanderies - Cuiseurs, Poids à Peser, Poteries et Articles Divers.

Selon l'usage, ces Tarifs ne tiennent pas compte de la Taxe locale.

Nous avons l'avantage de vous remettre, également ci-joint, nos deux nouvelles brochures "Charbon" et "Gaz" dans lesquelles vous pourrez constater que nous avons ajouté à notre gamme :

- le poêle à grande capacité N° 8098
- le poêle à grande capacité N° 8100 (perfectionné du 8099)
- la cuisinière à charbon N° 5945 de 75 cm. avec et sans chaudière
- la cuisinière à charbon N° 5645 de 62 cm. sans chaudière.

Faisant suite à la demande qui nous a été faite par de nombreux clients, nous pourrions fournir dorénavant des couvercles émaillés en une seule pièce pour cuisinières N° 5605 et 5645.

Dans un autre domaine, nous avons également mis à notre catalogue les Poids à Peser chromés.

Nous attirons tout spécialement votre attention sur notre gamme d'appareils de cuisine au gaz, unique sur le marché par sa qualité, sa robustesse, ses prix particulièrement étudiés, principalement pour les cuisinières 3 feux (N° 2538 et 2539) et 4 feux (N° 2548).

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 1.123.375.000 Francs

8, PLACE D'IÉNA PARIS (XVI^e)

Adresse Télégraphique
SOGEFONTE-34-PARIS

Chèques Postaux
PARIS 190-45

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

TÉLÉPHONE

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

PARIS, le 1^{er} DÉCEMBRE 1959

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-ET-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.

CONTRIBUTION EXCEPTIONNELLE

A LA STABILITÉ DES PRIX

en vigueur jusqu'au 1^{er} Mai 1960

Monsieur et Cher Client,

Répondant à l'appel du Gouvernement, les différentes professions intéressées à la fabrication et à la vente des Appareils de Chauffage et de Cuisine Domestiques ont décidé de contribuer en commun à l'effort général entrepris en vue de la stabilisation des prix.

En conséquence, à dater du 1^{er} Décembre 1959, UNE BAISSSE DE 5 % sera appliquée sur les prix de vente au détail des appareils de très grande diffusion qui, en ce qui nous concerne, sont les suivants :

APPAREILS DE CHAUFFAGE	}	Poêle à bois N° 8008			
		Cheminée mixte N° 8033			
		Calorifère à charbon N° 8093			
APPAREILS DE CUISINE	}	Cuisinières à charbon N°s	5920,	5921,	5923
		"	"	"	N°s 7920, 7921, 7923
		"	"	"	N°s 7816, 4018, 4019
		Réchaud-plat N° 2305			
BUANDERIES	}	de 110 et 135 litres			

Vous voudrez bien trouver, ci-joint, notre tarif "Contribution exceptionnelle à la stabilité des prix" que nous avons édité spécialement, ainsi qu'un modèle des étiquettes qui seront jointes aux appareils énumérés ci-dessus, étiquettes que vous aurez à compléter suivant les indications de ce Tarif N° 28

Pour ces articles, les prix figurant sur nos factures seront ceux de nos anciens tarifs de base de Mars 1959, avec application, avant remise, des baisses suivantes que nous prenons en charge :

2 % pour facturation aux Grossistes,

3 % pour facturation aux Détaillants (livraisons d'Usines ou de Dépôts).

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE