

si vous

pensez

GAZ

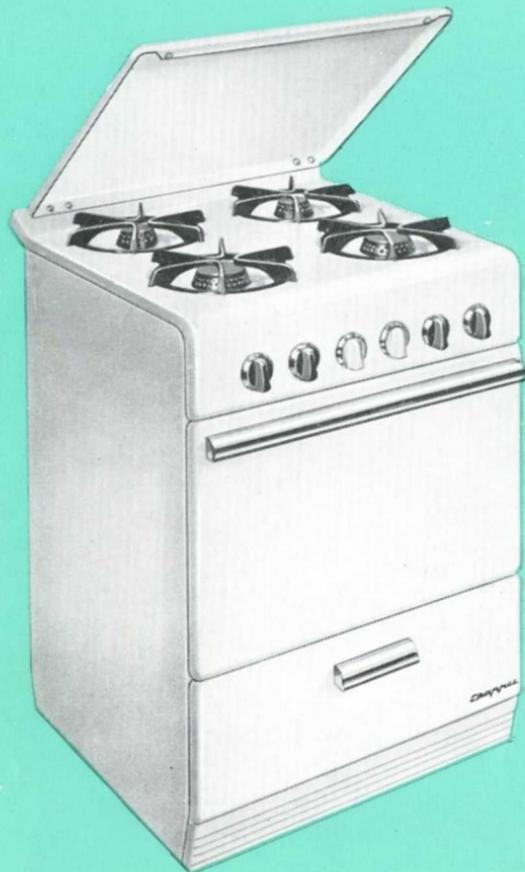


pensez

Chappée

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE 8, PLACE D'IÉNA PARIS 16^e





Chappée

CUISINIÈRE 4 FEUX

Estampillée NF - Gaz

N° 2585 - (avec thermostat)

adaptable à tous les gaz

Bénéficiant des derniers perfectionnements techniques, la nouvelle cuisinière 4 feux, fabriquée dans les Usines de la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, s'harmonise avec les appareils de la nouvelle gamme *Chappée* et contribue à la formation d'ensembles fonctionnels.

Son châssis " poutre " entièrement émaillé, lui confère une robustesse et une résistance à la corrosion illimitées.

Quatre brûleurs amovibles à haut rendement équipent une confortable table de travail d'un entretien particulièrement aisé.

Un four de 32 litres, à parois entièrement démontables, équipé d'un thermostat de précision permet la réussite des préparations les plus délicates.

L'équipement comprend également une plaque à pâtisserie, une grille et une lèche-frite.

Une étuve étanche placée sous le four termine cette cuisinière aux lignes sobres et élégantes.

Nota : Afin que l'appareil soit convenablement réglé, il est conseillé, à la commande, de préciser la nature du gaz de premier emploi.

	Appareil	Four
Largeur..... mm	590	355
Profondeur..... mm	600	350
Hauteur..... mm	800	265

Poids approximatif d'expédition : 69 kg.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Chappée

CUISINIÈRE 3 FEUX

Estampillée NF - Gaz
N° 2580 - avec thermostat
adaptable à tous les gaz

Cette nouvelle cuisinière appartient à une gamme complète, qui apporte les meilleures solutions à l'équipement rationnel de la cuisine.

Les appareils *Chappée* s'imposent par l'élégance de leur ligne, la robustesse de leur construction et leurs qualités fonctionnelles.

Les plats simples, comme les recettes recherchées, seront parfaitement réussis, grâce à une vaste table de travail, munie de 3 brûleurs amovibles à haut rendement, entourés chacun d'une cuvette emboutie, qui permet un nettoyage aisé et rapide, même pendant le fonctionnement des autres brûleurs.

Un couvercle dosseret en tôle émaillée sur les 2 faces, assure la protection de la paroi du mur le plus exposé pendant la cuisson. Les manettes de robinets, de teinte noire pour les brûleurs du dessus, et de teinte claire pour la commande du four et du thermostat, contribuent à l'harmonie de l'ensemble.

Un four, à parois entièrement démontables, offre de larges possibilités de cuisson, grâce à ses dimensions confortables qui lui confèrent une capacité de 32 litres.

Une porte aux dimensions raisonnables permet l'installation de cet appareil dans les cuisines de surface réduite.

Le réglage précis de la température du four est assuré par un thermostat à haute fidélité.

L'équipement est complété par une plaque à pâtisserie, une grille et une lèchefrite.

Une étuve étanche placée sous le four assure une satisfaisante zone de rangement.

Nota. Il est recommandé de préciser, à la commande, la nature du gaz de premier emploi afin de recevoir la cuisinière *Chappée* convenablement réglée.

	Appareil	Four
Largeur..... mm	590	355
Profondeur..... —	500	350
Hauteur..... —	800	265

Poids approximatif d'expédition : 59 kg.

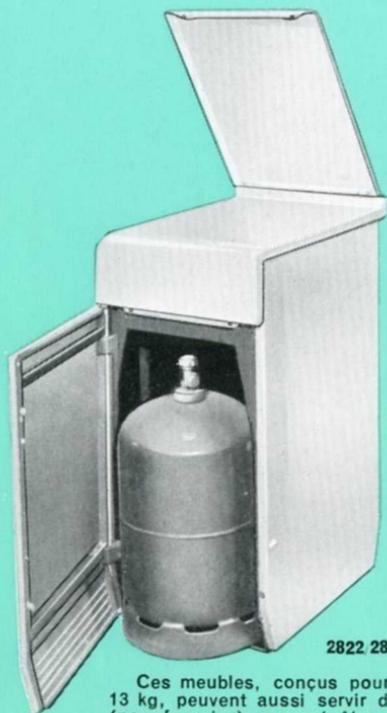


SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

MEUBLES LOGE-BOUTEILLE

N° 2822-2823



2822 2823

Ces meubles, conçus pour recevoir une bouteille de butane de 13 kg, peuvent aussi servir de coffre de rangement. Des étagères (non fournies) peuvent être fixées à la hauteur désirée sur les montants perforés.

La similitude de leurs lignes permet de les associer aux appareils gaz et charbon qui constituent la nouvelle gamme *Chaprée* pour former des ensembles parfaitement homogènes.

Nota : Le couvercle-dosseret des meubles N° 2822-2823 est fourni sur demande seulement et en plus-value.

Il est recommandé de préciser à la commande la nature du gaz de premier emploi.

MEUBLES-RÉCHAUDS 2 FEUX

LOGE-BOUTEILLE

N° 2309-2310

adaptables à tous les gaz



2390



2310

Chaprée

N°	2309	2310	2822	2823
Largeur..... mm	394	394	394	394
Profondeur..... —	500	600	500	600
Hauteur..... —	800	800	800	800
Poids approximatif d'expédition.....kg	31	36	22,5	27

Chappée

**MEUBLE-RÉCHAUD 3 FEUX
LOGE-BOUTEILLE
N° 2311**

adaptable à tous les gaz

Ce meuble-réchaud en tôle émaillée, blanc est encastable. Conçu pour recevoir une bouteille de butane de 13 kg, il peut aussi servir de coffre de rangement. Des étagères (non fournies) peuvent être fixées à la hauteur désirée sur les montants perforés.

Comme tous les appareils de la nouvelle gamme "Chappée" son équipement bénéficie des derniers perfectionnements techniques :

- Table de travail emboutie d'un entretien aisé,
- Grilles amovibles assurant la parfaite stabilité des petits récipients,
- Brûleurs à haut rendement entièrement émaillés et démontables,
- Cuvette ramasse-gouttes entourant chaque brûleur et permettant un nettoyage rapide et individuel.

La similitude des lignes permet d'associer cet appareil avec les autres modèles constituant notre nouvelle gamme (cuisine et sanitaire) pour constituer des ensembles parfaitement homogènes et fonctionnels.

Nota : Afin que l'appareil soit convenablement réglé il est nécessaire de préciser à la commande la nature du gaz de premier emploi.

Largeur..... mm	590
Profondeur..... —	500
Hauteur..... —	800

Poids approximatif d'expédition :
40 kg.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Chappée

CUISINIÈRE 3 FEUX

estampillée NF - Gaz

N° 2580 - avec thermostat,
adaptable à tous les gaz

MEUBLE-RÉCHAUD 2 FEUX LOGE-BOUTEILLE

N° 2309 adaptable à tous les gaz

Grâce à la similitude des lignes, l'association de ces deux appareils permet de constituer un ensemble parfaitement homogène réunissant, sous un encombrement réduit, une table de travail dotée de cinq feux (3 rapides et 2 lents), un four, une étuve et une zone de rangement conçue pour recevoir une bouteille de butane de 13 kg.

Cet ensemble peut être complété avec les cuisinières à feu continu de la nouvelle gamme "Chappée".

Nota : Il est nécessaire de préciser à la commande la nature du gaz de premier emploi.

	N° 2580		N° 2309
	Appar.	Four	
Largeur..... mm	590	355	394
Profondeur..... —	500	350	500
Hauteur..... —	800	265	800
Poids appr. d'exp. kg :	59		31

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Chapnée

CUISINIÈRE 4 FEUX

estampillée NF - Gaz

N° 2585 - avec thermostat,
adaptable à tous les gaz

MEUBLE LOGE-BOUTEILLE

N° 2823

Grâce à la similitude des lignes, l'association de ces deux appareils permet de constituer un ensemble parfaitement homogène réunissant, sous un encombrement réduit, un appareil de cuisson doté de quatre feux (2 rapides et 2 lents) avec four et étuve, bénéficiant des derniers perfectionnements techniques, et un meuble loge-bouteille, pouvant également servir de coffre de rangement, offrant une table de travail d'un entretien aisé.

Cet ensemble peut être complété avec les cuisinières à feu continu de la nouvelle gamme "Chapnée".

Nota : Le couvercle du meuble N° 2823 est fourni sur demande seulement et en plus-value.

Il est recommandé de préciser à la commande la nature du gaz de premier emploi.

	N° 2585		N° 2823
	Appar.	Four	
Largeur..... mm	590	355	394
Profondeur..... —	600	350	600
Hauteur..... —	800	265	800
Poids appr. d'exp. kg	69		27



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE

8, pl. d'Iéna, PARIS-16° - 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

Chappée

CUISINIÈRE MIXTE A FEU CONTINU

Charbon et gaz, N° 5805

Fonte et acier - Foyer bois et charbon
Brûleurs adaptables à tous les 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, ce qui est capital pour un appareil à feu continu,
- Plaques « coup de feu », indéformables et incassables : leur tracé rectangulaire facilite considérablement le chargement en combustible, notamment avec les nouveaux jerricans à charbon,
- Cendrier de grande capacité, rigoureusement étanche et facile à manier.

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

- couvercle émaillé blanc deux faces 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 nécessaire 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	Diam. 125 mm	370	Approx. d'expédit. 181 kg
Profond. . —	575	400		370	
Hauteur . —	800	260		210	

Chappée

CUISINIÈRE 2 FEUX

N° 2561

RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX

N° 2461

Estampillés NF - Gaz
adaptables à tous les gaz

Parmi la production des appareils "Chappée", cette cuisinière se distingue par son encombrement minimum pour un service complet.

Cet appareil a été conçu pour les cuisines ne permettant pas l'installation de bloc volumineux. Cependant, grâce à sa hauteur normalisée elle peut s'intégrer dans tout ensemble de cuisine.

La cuisinière n° 2561 s'impose par l'élégance de ses lignes et la robustesse de sa construction.

Sa façade deux tons lui confère un style moderne.

Son couvercle dossier en tôle émaillée sur les deux faces protège la partie du mur la plus exposée.

Sa large table de travail émaillée peut être soulevée aisément pour permettre l'accès au plateau ramasse-gouttes.

Ses brûleurs du dessus sont amovibles et d'un nettoyage facile.

Son four, aux dimensions confortables, permet l'introduction de plats de grandeurs courantes. Ses parois en fonte émaillée lui confèrent un rayonnement intense, qui apporte aux mets une qualité culinaire supérieure, capable de satisfaire les gourmets les plus difficiles.

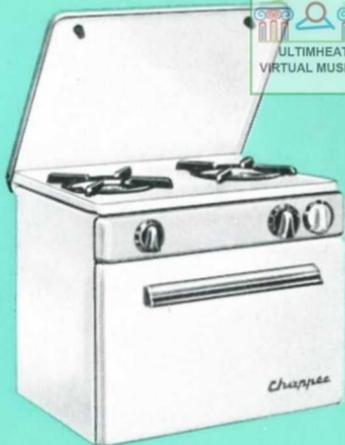
Son équipement est complété par une grille, une plaque à pâtisserie et une lèchefrite.

Son coffre de rangement permettra à l'utilisateur de placer des accessoires de cuisine.

Le réchaud-four N° 2461 bénéficie des mêmes avantages techniques que la cuisinière N° 2561.

N° 2561	Appar.	Four
Largeur mm	470	370
Profond. —	390	310
Hauteur —	800	210
Poids appr. d'exp. : 71 kg		

N° 2461	Appar.	Four
Largeur mm	470	370
Profond. —	390	310
Hauteur —	405	210
Poids appr. d'exp. : 54 kg		



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

8, pl. d'Iéna, PARIS-16° - 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

Channée

RÉCHAUDS-FOURS 3 FEUX

Estampillés NF-Gaz

N° 2438 avec thermostat - **N° 2439** sans thermostat
adaptables à tous les gaz

Ces réchauds-fours fabriqués déjà à des milliers d'exemplaires offrent la garantie d'une technique parfaite alliée à une présentation harmonieuse :

- Couverture dosseret émaillé deux faces muni d'une visière équipée d'un peigne de sécurité contrôlant la fermeture des robinets.

- Brûleurs à haut rendement entièrement démontables, table de travail relevable permettant le nettoyage du plateau ramasse-gouttes.

- Four d'un entretien aisé, grâce à son moufle amovible, équipé d'un plafond " GRADIANT " utilisant au maximum le rayonnement infrarouge.

	Appareil	Four
Largeur..... mm	580	350
Profondeur..... —	460	310
Hauteur..... —	434	200
Poids approximatif d'expédition : 49,500 kg.		

Nota : Il est nécessaire de préciser, à la commande, la nature du gaz de premier emploi.

RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX

N° 2270 - adaptable à tous les gaz

Ce réchaud-four en fonte émaillée offre à l'usager de nombreuses possibilités culinaires. Il bénéficie d'un équipement moderne,

- Brûleurs à haut rendement entièrement démontables,
- Cuvette de propreté d'un entretien très aisé,
- Four utilisant parfaitement le rayonnement infrarouge grâce à ses parois en fonte.

	Appareil	Four
Largeur..... mm	480	400
Profondeur..... —	390	315
Hauteur..... —	390	210
Poids approximatif d'expédition : 45 kg.		

Nota : Il est nécessaire de préciser, à la commande, la nature du gaz de premier emploi.

Chapnée

RÉCHAUD-PLAT 2 FEUX

N° 2355 adaptable à tous les gaz

Par sa robustesse et sa technique lui assurant un haut rendement, le réchaud-plat n° 2355 est un appareil de petite dimension, d'une esthétique très moderne, auquel on peut demander un large service.

Il est entièrement en tôle émaillée blanc.

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 N° 2355 peut être livré sans couvercle, avec moins-value. Il est recommandé de préciser à la commande la nature du gaz de premier emploi.

Largeur 560 mm — Profondeur 355 mm — Hauteur 95 mm
Poids approximatif d'expédition 9,5 kg.

RÉCHAUD - LESSIVEUSE

N° 2030 en fonte brute

N° 2031 en fonte émaillée

Ce réchaud est équipé d'un brûleur de grande puissance commandé par trois robinets.

Nota : Préciser à la commande la nature du gaz de premier emploi.

Diamètre 354 mm — Hauteur 212 mm — Poids approximatif d'expédition 10 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 du chauffage intermittent et du chauffage d'appoint, tout en procurant à l'utilisateur les avantages incontestés du gaz comme moyen de chauffage :

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

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

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

Les radiavecteurs *Chappée* se font en trois modèles : 3, 5 et 7 éléments. 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, la teinte, le gaz et les accessoires désirés.

Modèles	3 éléments	5 éléments	7 éléments
Volume chauffé m ³	80 à 90	120 à 140	220 à 260
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	43	60	79



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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