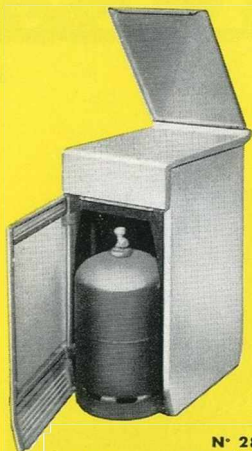


MEUBLES LOGE-BOUTEILLE

N° 2832-2833

Encastrables



N° 2832 N° 2833

Largeur :	mm	394	394
Profondeur :	mm	500	600
Hauteur :	mm	800	800
Poids approx. d'expéd.	kg	22,5	27

**MEUBLE RÉCHAUD 2 FEUX
LOGE-BOUTEILLE N° 2319**

Encastrable et adaptable à tous les gaz

Robinetts de sécurité



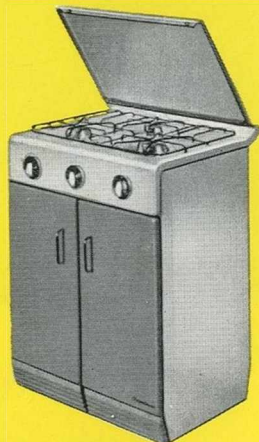
Largeur :	mm	394
Profondeur :	mm	500
Hauteur :	mm	800
Poids approx. d'expéd.	kg	31

**MEUBLE RÉCHAUD 2 FEUX
LOGE-BOUTEILLE N° 2320**

Encastrable et adaptable à tous les gaz

Robinetts de sécurité

Largeur :	mm	394
Profondeur :	mm	600
Hauteur :	mm	800
Poids approx. d'expéd.	kg	36

**MEUBLE RÉCHAUD 3 FEUX
LOGE-BOUTEILLE N° 2321**

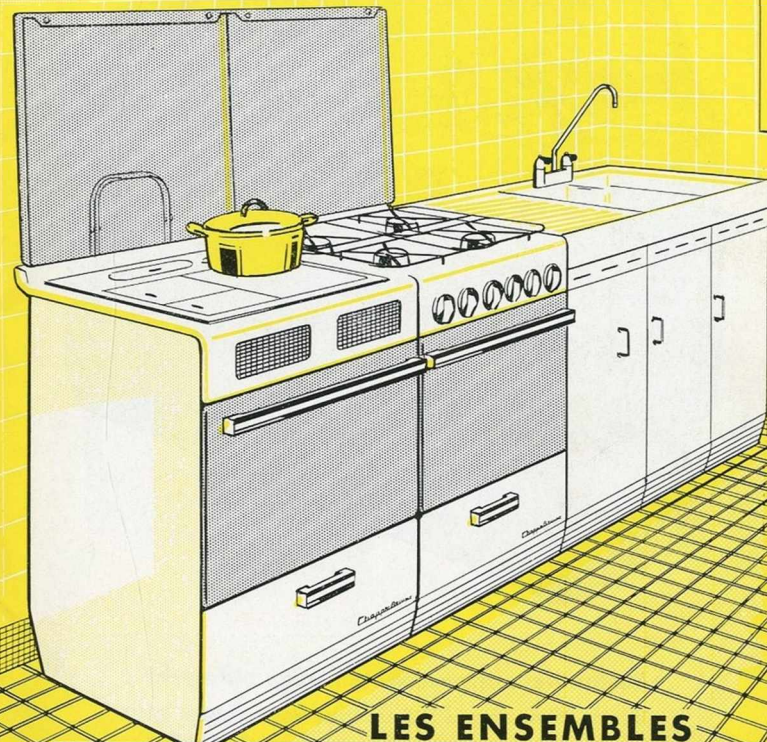
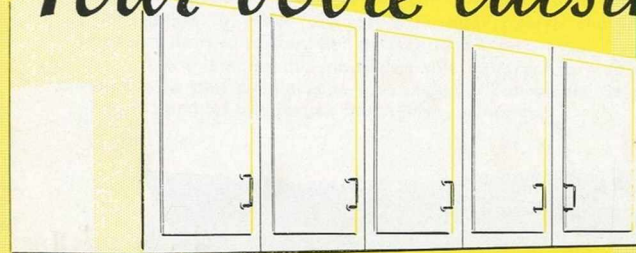
Encastrable et adaptable à tous les gaz

Robinetts de sécurité

Largeur :	mm	590
Profondeur :	mm	500
Hauteur :	mm	800
Poids approx. d'expéd.	kg	40

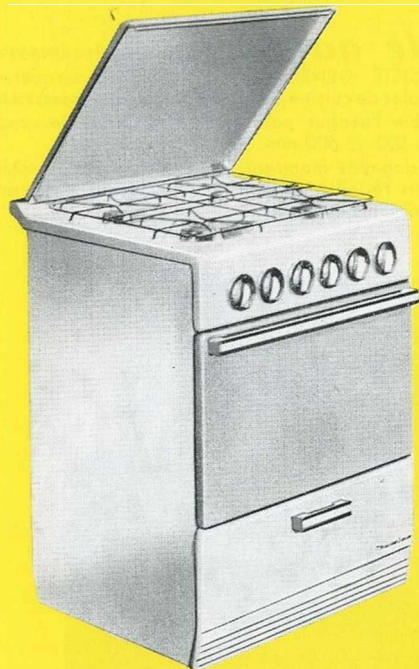
NOTA. - Ces appareils sont en tôle émaillée blanc, intérieur émaillé, châssis laqué.

Pour votre cuisine

**LES ENSEMBLES**

Chapnée Bécuwe

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIESiège Social et Salle Exposition : 8, Place d'Iéna - Paris (16^e) - Tél. : Klé 34-00



CUISINIÈRE 4 FEUX

Estampillée NF GAZ

N° 2595 avec thermostat
encastrable et adaptable
à tous les gaz

Robinet de sécurité

Habillage: tôle émaillée
Intérieur : châssis et four émaillés

	appareil	four
Largeur :	mm 590	355
Profondeur :	mm 600	350
Hauteur :	mm 800	265
Poids appr. d'expédition :	69 Kgs	

CUISINIÈRE 3 FEUX

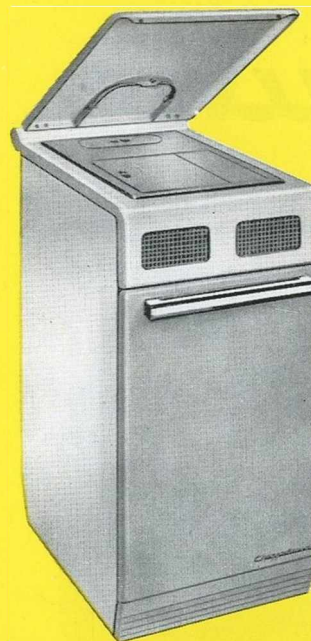
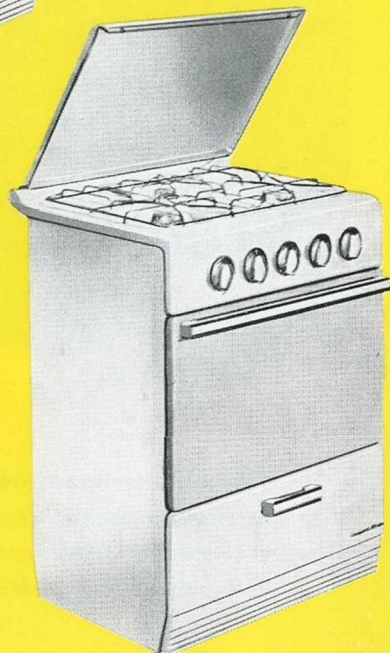
Estampillée NF GAZ

N° 2590 avec thermostat
encastrable et adaptable
à tous les gaz

Robinet de sécurité

Habillage : tôle émaillée
Intérieur : châssis et four émaillés

	appareil	four
Largeur :	mm 590	355
Profondeur :	mm 500	350
Hauteur :	mm 800	265
Poids approx. d'expédition :	59 Kgs	



CUISINIÈRES-POÊLES A FEU CONTINU

N° 5625-5626

encastrables
foyer mixte charbon et bois

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Habillage : tôle émaillée
Intérieur : fonte

	N° 5625	N° 5626
Largeur :	mm 394	394
Profondeur :	mm 500	600
Hauteur :	mm 800	800
Poids appr. d'exp. :	Kgs 107	116
Diamètre de la buse :	125 mm	
Volume corrigé chauffé :	120 m ³	

Combustibles recommandés :
Charbon : maigre anthraciteux 20 x 30 mm
Bois : bûches de 25 cm

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

N° 5640

encastrable
foyer mixte charbon et bois

Habillage : tôle émaillée
Intérieur : fonte émaillée

	appareil	four
Largeur :	mm 590	295
Profondeur :	mm 600	380
Hauteur :	mm 800	300
Diamètre de la buse :	125 mm	
Volume corrigé chauffé :	180 m ³	
Poids appr. d'expédition :	142 Kgs	
Combustibles recommandés :		
Charbon :	maigre anthracit. 20x30 mm	
Bois :	bûches de 25 cm	

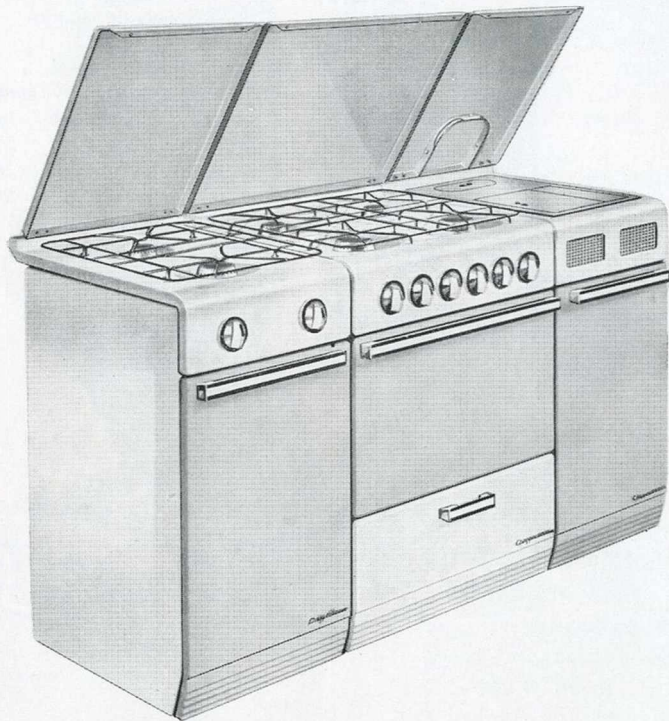




La nouvelle gamme d'appareils CHAPPÉE-BECUWE fabriquée dans les Usines de la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE permet grâce à la similitude des lignes de former des ensembles de cuisine parfaitement encastrables, homogènes et fonctionnels.

Selon la place disponible l'utilisateur pourra choisir l'ensemble répondant le mieux à ses besoins dans la profondeur de 500 ou 600 mm.

Les exemples que nous donnons montrent la multiplicité des combinaisons allant de l'ensemble le plus simple et le plus réduit à l'ensemble de grandes dimensions offrant un plan de travail complet aux larges possibilités culinaires.



Ensemble composé de :

- un meuble-réchaud 2 feux loge-bouteille N° 2320
- une cuisinière 4 feux tous gaz N° 2595
- une cuisinière-poêle à feu continu N° 5626



Ensemble composé de :

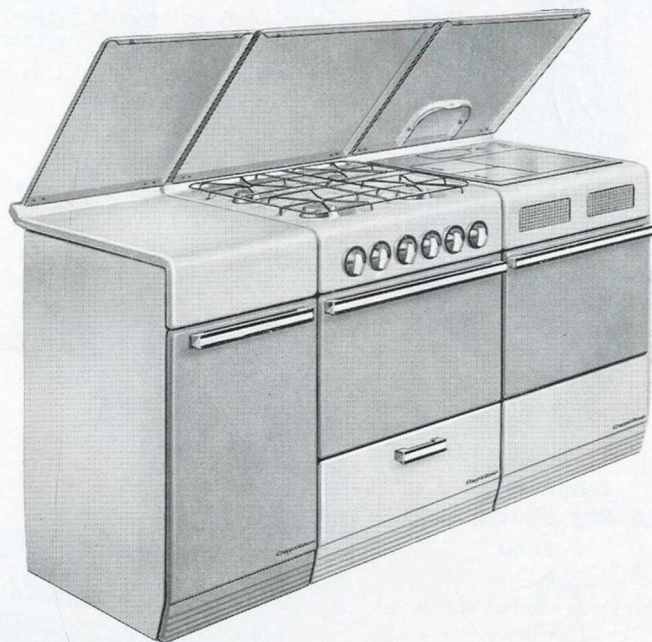
- un meuble-réchaud 2 feux loge-bouteille N° 2319
- une cuisinière 3 feux tous gaz N° 2590
- une cuisinière-poêle à feu continu N° 5625

Chapnée Bécuwe



Ensemble composé de :

une cuisinière-poêle à feu continu N° 5625
une cuisinière 3 feux tous gaz N° 2590
un meuble loge-bouteille N° 2832



Ensemble composé de :

un meuble loge-bouteille N° 2833
une cuisinière 4 feux tous gaz N° 2595
une cuisinière à feu continu N° 5640

Chapnée

RADIAVECTEURS

Tous gaz Estampillés N.F. Gaz

Les radiavecteurs *Chapnée* 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 *Chapnée* 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 *Chapnée* 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 m3.....	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^e Tél. KLÉ. 34-00, 44-30 POI. 22-30

R. C. Seine 54 B 3289

1105-G-100-2-60

Édition Artistique, Imp. Paris

si vous

pensez

GAZ



pensez



Chapnée

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



Chaprée

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 *Chaprée* 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 lèchefrite.

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.



Chaprée

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 *Chaprée* 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 dossier 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 *Chaprée* convenablement réglée.

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

Poids approximatif d'expédition : 59 kg.



MEUBLES LOGE-BOUTEILLE
N° 2822-2823

MEUBLES-RÉCHAUDS 2 FEUX
LOGE-BOUTEILLE
N° 2309-2310
adaptables à tous les gaz

Chappée



2822-2823



2390



2310

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 *Chappée* 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.

	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 encastrable. 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

Chappée

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 "Chappée".

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 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



Chapnée

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 *Chapnée* :

- 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.	370	Approx.
Profond. —	575	400	125 mm	370	d'expédit.
Hauteur —	800	260		210	181 kg

Chapnée

CUISINIÈRE 2 FEUX

N° 2561

RÉCHAUD-FOUR 2 FEUX

N° 2461

Estampillés NF - Gaz
adaptables à tous les gaz

Parmi la production des appareils "*Chapnée*", 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 dossierer 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 FONDRIE

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

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDRIE

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



Chappée

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 allée à une présentation harmonieuse :
— Couvercle dossier 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. —	480	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.

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° 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

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	Volume corrigé	
Larg. de corps	430	500	chauffé m ³	180 260
Prof. avec buse	545	615	Puis. de chauff.	
Prof. avec buse et			all. norm. Kcal/h . . .	4800 6400
plateau	615	725	Diam. de la buse mm	111 125
Larg. du plateau	600	700	Poids ap. d'exp. kgs	135 198
Cont. du mag. kgs	8	13		

si vous

pensez

Charbon

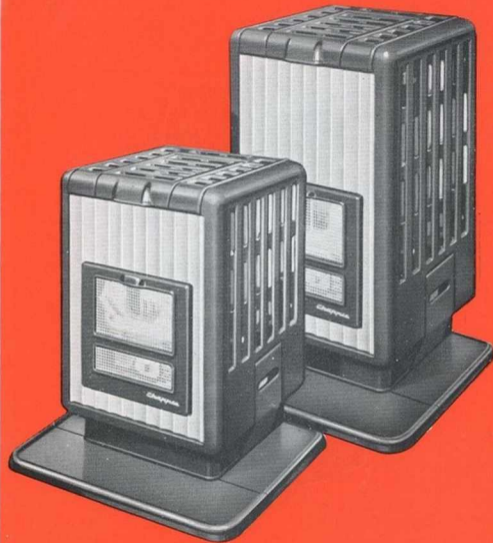


pensez



Chappée

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



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° 5630**

Foyer mixte Charbon et bois
Habillage tôle - Intérieur fonte

La conception particulière de cette cuisinière en fait un appareil de cuisson de haute qualité qui peut en outre chauffer efficacement une pièce de dimensions moyennes.

Le foyer profond réalise une combustion étagée : dans la masse de combustible débouche, à mi-hauteur, une arrivée d'air secondaire qui permet aux gaz de distillation de brûler sous la table de travail, en portant celle-ci à une haute température.

Le système de récupération assure également un rendement élevé et un chauffage homogène du four.

Ce modèle bénéficie, comme tous les appareils de la gamme **Chappée**, des derniers perfectionnements techniques :

- grand foyer entièrement briqueté avec porte en façade,
- table de travail, en fonte à haute résistance, montée sur joint amianté,
- rosace de réglage d'air crénelée,
- four étanche, isolé par une contreporte en tôle émaillée permettant la conduite du feu pendant la cuisson,
- boîte à fumées en fonte munie d'un coupe-tirage de sécurité breveté solidaire du cendrier et évitant tout emballement au cours des opérations de décrochage.

Cette cuisinière, du type encastrable, peut être juxtaposée aux autres appareils de notre nouvelle gamme (cuisine ou sanitaire) et permet de réaliser des ensembles aux lignes sobres et élégantes.

Sur demande et en supplément, nous pouvons fournir un couvercle dosseret pour buse dessus ou buse arrière.

	Appar.	Four
Largeur..... mm	590	295
Profondeur —	600	380
Hauteur..... —	800	300
Diam. de la buse —	125	
Vol. cor., chauff. m³	180	
Poids approximatif d'exp.: 142 kg		

**COMBUSTIBLES
RECOMMANDÉS**

Charbon :
Maigre anthraciteux 20 x 30 mm.

Bois :
Bûches de 25 cm (3 traits).

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

Chappée

**CUISINIÈRES-POÊLES A FEU CONTINU
N° 5615 et 5616**

Habillage tôle Intérieur fonte Foyer mixte

La conception particulière de ces cuisinières-poêles en fait des appareils économiques et sûrs qui allient la robustesse et l'efficacité d'un poêle à la commodité d'un appareil de cuisson (sans four) de haute qualité.

Ce sont des véritables appareils de cuisson.

Le foyer profond réalise une combustion étagée. Une arrivée d'air secondaire débouche à mi-hauteur dans la masse de combustible et permet aux gaz de distillation de brûler sous la table de travail et de porter rapidement celle-ci à une température élevée.

Ce sont également des appareils de chauffage.

Avant d'être évacuées, les fumées cèdent, par convection, leurs calories à un échangeur à chicanes. Celui-ci répartit l'air réchauffé dans le local par les bouches situées en façade et permet le chauffage correct d'un " volume corrigé " de 120 m³ environ. (Le volume corrigé s'obtient en majorant le volume réel du local d'un certain pourcentage, tenant compte du climat, de l'exposition, de la nature du bâtiment, etc.).

Ces modèles bénéficient des récents perfectionnements techniques.

- foyer entièrement briqueté (avec porte en façade),
- table de travail en fonte meulée, haute résistance, montée sur joint d'amianté,
- cendrier étanche breveté,
- rosace de réglage d'air crénelée,
- coupe-tirage de sécurité (breveté) évitant l'emballement du foyer lors des opérations de décrochage.

Les cuisinières-poêles juxtaposées à nos autres appareils (cuisine ou sanitaire) permettent de réaliser des ensembles aux lignes sobres et élégantes dans la profondeur de 500 ou 600 mm.

Sur demande et en supplément, nous pouvons fournir un couvercle dosseret pour buse dessus ou buse arrière ainsi qu'un seau de chargement de forme spéciale se logeant à l'intérieur de l'appareil.

	N° 5615	N° 5616
Largeur..... mm	394	394
Profondeur..... —	500	600
Hauteur..... —	800	800
Diam. de la buse —	125	125
Vol. cor., chauff. m³	120	120
Poids approx. d'exp. : 107 kg 116 kg		

**COMBUSTIBLES
RECOMMANDÉS**

Charbon :
Maigre anthraciteux
20 x 30 mm.

Bois :
Bûches 25 cm (3 traits).

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



Chapnée

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

N° 5605

Fonte et acier - Foyer mixte

Cette cuisinière réunit, sous un habillage moderne, un ensemble de perfectionnements techniques que les usagers retiendront particulièrement :

- porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière, tout en lui apportant une qualité esthétique remarquable,
 - foyer à parabole gauche 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.

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 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...

	Appar.	Four	Buse	Poids
Largeur... mm	700	355	Diam.	Approx.
Profondeur. —	575	400	125 mm	d'expédit.
Hauteur ... —	800	260		165 kg

Chapnée

CUISINIÈRE MIXTE A FEU CONTINU

Charbon et gaz N° 5805

Fonte et acier Foyer bois et 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 gauche 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 "Chapnée" :

- 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.

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 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...

	Appar.	Four charb.	Buse	Four Gaz	Poids
Largeur. mm	750	355	Diam.	370	Approx.
Profond. —	575	400	125 mm	370	d'expédit.
Hauteur . —	800	260		205	181 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^e - Tél. KLÉ. 34-00, 44-30 POI. 22-30

Chaprée

CUISINIÈRE A FEU CONTINU N° 5645

Fonte et acier Foyer mixte bois et 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 "Chaprée".

- 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 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...

	Appareil	Four	Buse	Poids Approximatif d'expédition
Largeur mm	620	300	Diam. 125 mm	133 kg
Profondeur —	570	400		
Hauteur —	800	260		

Chaprée

CUISINIÈRE A FEU CONTINU N° 5945

Fonte et Acier Foyer mixte bois et charbon

Cette nouvelle cuisinière "Chaprée" 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 crénelée 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 "Chaprée".

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 150 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	139 mm	160 kg.
Profond. —	535	380		
Hauteur —	800	250		



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

CUISINIÈRE A FEU CONTINU, Série "HERMÉTIC"

Foyer mixte bois et charbon

Fonte N° 5920 - 5921 - 5923

Fonte et acier N° 7920 - 7921 - 7923 - 7936

Les cuisinières « HERMÉTIC » s'intègrent à la ligne des ensembles de cuisine les plus modernes. Grâce à la longue expérience "Chappée" elles offrent le meilleur service :

- cuisson parfaite pour repas de 8 à 10 personnes,
- rendement élevé, d'où économie de charbon,
- rapide montée en température,
- robustesse due à son foyer en parabole réfractaire.

Les façades et côtés sont en fonte émaillée blanc ou chamols.

La barre avant, les poignées et le robinet sont chromés. Les cuisinières « HERMÉTIC » comportent une chaudière sauf dans le cas de la cuisinière 7936, de 70 cm, spécialement étudiée pour les cuisines aux dimensions réduites.

Buse de départ de fumée sur le dessus ou à l'arrière.

Elles fonctionnent : au flambant sec (dit "noisette") calibré 15x30; 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 33cm.

	Larg.	Prof.
N° 5920-7920 Dessus meulé ..	800 mm	530 mm
N° 5921-7921 — — ..	850 mm	530 mm
N° 5923-7923 — — ..	870 mm	620 mm
N° 7936 — — ..	700 mm	530 mm

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 180 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 .. mm	800	Four	Larg. mm	365
Cont. chaud. .. lit	7,5	—	Prof. ..	400
Buse pour tuyau mm	139	—	Haut. ..	260

Poids approx. d'expéd. pour les cuisinières
 N° 5920 à 5923 : 230 kg. N° 7920 à 7923 : 200 kg
 N° 7936 : 177 kg

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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

Chappée

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

Foyer mixte bois et charbon

Tout fonte N° 4009 - 4019

N° 4008 - 4018 à feu vif

Cette cuisinière, tout fonte et à foyer à parabole en réfractaire possède une très grande robustesse. Elle procure tous les avantages d'une cuisinière à feu continu :

- souplesse,
- précision de réglage,
- économie.

Elle est livrée émaillée blanc ou chamols, avec une chaudière émaillée et un robinet chromé.

Le dessus et le coup de feu à nervures concentriques sont meulés. Le foyer est mixte, bois et charbon. Les portes sont ouvrantes.

Enfin la barre avant et les poignées sont émaillées dans les cuisinières de la série normale, et chromées dans la série luxe.

Sur demande, elle est livrée avec une barre contournante chromée.

Elles fonctionnent 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 le boulet de 40 gr. à moins de 12 % de cendres.

En feu intermittent seulement, on peut utiliser les bûches de 30 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 180 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° 4009	4019	N° 4009	4019
Des. : Larg. %	750	850	Four : Haut. %	310
— : Prof. —	500	500	— : Prof. —	370
Haut. totale —	800	800	— : Larg. —	260
Cont. ch. lit. .	5,5	7,5	Pds d'exp. kg.	175
				188

Buse pour tuyau de 139 mm



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

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



Chappée

CUISINIÈRES A FEU VIF

"BREHAT" et "GRILLON"

Foyer mixte bois et charbon

- Fonte et acier N° 7806 "Bréhat"
- N° 7816 "Bréhat"
- N° 7803 "Grillon"

Ces cuisinières fabriquées à des milliers d'exemplaires depuis des dizaines d'années ont acquis une très grande réputation de parfait fonctionnement et de très grande robustesse, grâce à leur foyer à parabole en réfractaire.

Le corps est en acier, la façade et les côtés en fonte émaillée blanc, chamois ou gris-bleu.

Le dessus est meulé et comporte deux trous.

La buse de départ des fumées est placée au milieu, soit dessus, soit derrière.

Le foyer est mixte, mais elles sont livrées sur demande avec pot à houille.

La barre de devant est en fonte émaillée. Les portes sont ouvrantes.

Enfin ces cuisinières sont livrées avec ou sans chaudière affleurante et robinet chromé.

Tous ces appareils fonctionnent aux boulets, aux charbons maigres, à l'anthracite, au coke, aux charbons flambants (15 à 40 mm), au bois (25 cm).

N°	7803	7806	7816	N°	7803	7806	7816
Des.: Larg. %	650	750	850	Four: Larg. %	275	310	350
— Prof. —	390	500	500	—: Prof. —	310	370	370
Haut. totale —	700	770	770	—: Haut. —	200	260	260
Cont. ch. litr.	4	5,5	8	Poids d'exp. kg	85	119	130

Chappée

**GRANDS FOURNEAUX POUR LES COLLECTIVITÉS ET LES RESTAURANTS
A FEU CONTINU**

Foyer mixte bois et charbon

Acier et fonte N° 6251 - 6252 - 6253

Les grands fourneaux "Chappée", 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 rouleaux permettant un décentrage facile et une évacuation aisée des mâchefers.

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° 6251 B, 6252 B, 6253 B).

- Les grands fourneaux "Chappée" 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°	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 approx. expéd..... kg		335	399	454
Puissance du bouilleur calories....		2.250	2.750	3.500



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



Chappée

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

à combustion à travers la masse

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,
- bavette 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	650
Largeur du corps. —		350	410
Profondeur du corps. —		390	440
Diamètre de la buse. —		97	111
Volume corrigé chauffé. m ³		140	200
Puissance en calories/heure allure normale.		3.200	4.400
Poids approxim. d'expédition kg		72	98

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie

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

Chappée

CALORIFÈRE A FEU CONTINU

N° 8093

A combustion à travers la masse

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 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...

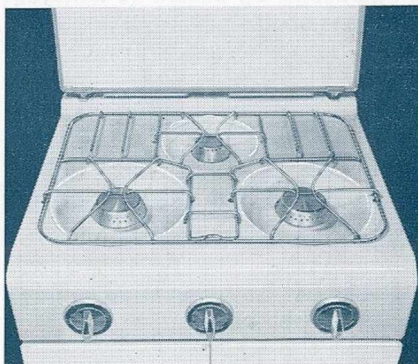
	N°	8093
Hauteur totale. mm		555
Largeur du corps. —		270
Profondeur du corps. —		315
Diamètre de la buse. —		97
Volume chauffé corrigé allure norm. m ³		80
Puissance en calories/heure allure norm.		2.400
Poids approxim. d'exp. avec plateau. kg		56



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE Fonderie

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

MEUBLE-RÉCHAUD 3 FEUX LOGE-BOUTEILLE



Les indications qui précèdent sont valables pour le meuble 3 feux.

Le meuble 3 feux 2321 comporte 2 brûleurs rapides et 1 brûleur lent.

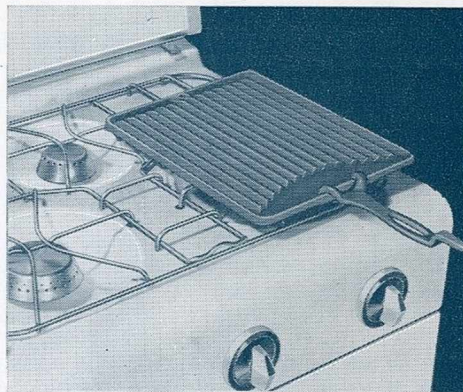
Les indications de débit de la page 2 sont valables en ajoutant 1 brûleur rapide.

LE GRILLOIR DE CONTACT

Ce grilloir en fonte inoxydable est livré sur demande, avec sa poignée.

C'est l'accessoire indispensable pour réussir dans un minimum de temps d'excellentes grillades.

Son degré d'inclinaison permet l'écoulement des graisses fondues qui sont recueillies dans un godet. N'étant pas portées à haute température, ces graisses ne dégagent aucune fumée, lors de la grillade.



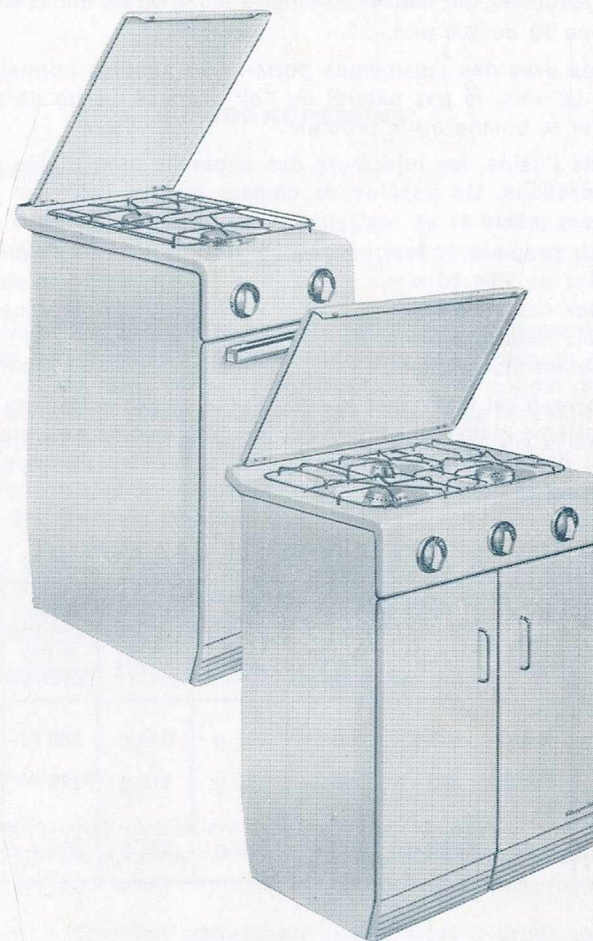
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, Place d'Iéna - PARIS-16° - Tél. KLE 34-00 et 44-30

R. C. Seine 54 B 3289

P. et D. Puteaux

1226-G-5-10-60

NOTICE D'INSTALLATION D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Des Meubles-Réchauds loge-bouteille

2 feux N^{os} 2319 - 2320

3 feux N^o 2321

INSTALLATION

I. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

Les meubles-réchauds 2 feux loge-bouteille " Chappée Bécuwe " N^{os} 2319-2320 s'adaptent à tous les gaz par simple réglage des injecteurs : gaz de ville, butane, propane, gaz naturel distribué sous 90 ou 200 mm et air propané distribué sous 70 ou 200 mm.

Ils sont livrés avec deux mamelons porte-tuyau souples normalisés : un pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané, et un de plus petit diamètre pour le butane ou le propane.

Au départ de l'usine, les injecteurs des appareils sont réglés pour l'un des gaz ci-dessous. Un papillon de couleur indique celui qui peut être immédiatement utilisé :

- Air propané 70 mm = blanc
- Gaz de ville 90 mm = bleu
- Gaz naturel 90 mm = rouge
- Gaz naturel 200 mm ou air propané 200 mm = vert
- Butane ou propane = jaune

Lorsque l'appareil est réglé pour le gaz de ville, le gaz naturel ou l'air propané, le deuxième mamelon porte-tuyau souple, destiné au butane ou au propane, est fixé par une attache " rapid " à l'arrière de l'appareil, sur la traverse supérieure.

CONSOMMATION HORAIRE SUIVANT LE GAZ EMPLOYÉ

Désignation des brûleurs	Puis. en mth/h	Gaz de ville		But. 11.830 mth/k	Prop. 12.040 mth/k	Gaz naturel 9.700 mth/m ³	Air propané 6.500 mth/m ³
		4.000 mth/m ³	4.500 mth/m ³				
Brûl. rapide	2.450	675 l/h	600 l/h	217 g	213 g	262 l/h	415 l/h
Brûl lent	1.400	395 l/h	342 —	112 g	110 g	148 —	220 —
Débit total 2 feux.	3.850	1060 —	942 —	329 g	323 g	410 —	635 —

II. MISE EN PLACE

VÉRIFICATIONS PRÉALABLES

Table de travail.

La grille-caillebotis, les brûleurs et leurs chapeaux sont en place au moment de la livraison. Toutefois, après avoir retiré les bandes adhésives, il est

nécessaire de vérifier si les canons sont bien emmanchés sur les injecteurs, et si les ergots de la grille-caillebotis sont dans les orifices ménagés de chaque côté des cuvettes de la table de travail.

Manettes.

Les manettes sont simplement emmanchées sur les queues des robinets. Elles doivent être poussées à fond. Chaque manette est repérée sur son enjoliveur

BRANCHEMENT

1. Canalisation.

Il est recommandé d'utiliser une canalisation de 12 à 16 mm intérieur. Un compteur de 5 ou 10 m³/h sera nécessaire, selon la charge du réseau de l'habitation.

Il faut également placer sur le conduit, avant le raccordement, un robinet de barrage qui devra être fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas utilisé. Il est, de plus, conseillé d'utiliser un tuyau souple de 12 mm de diamètre environ de bonne fabrication normalisée, ne touchant pas l'appareil, et qui, une fois mis en place, ne comportera ni plis ni torsions.

Pour le propane et le butane, il est indispensable de se conformer aux prescriptions des sociétés distributrices.

— Pour le butane, l'appareil est relié au détendeur par un tuyau en caoutchouc, type butane normalisé. Il est recommandé de tenir fermé le robinet de la bouteille lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

— Pour le propane, le raccordement devra être effectué selon les normes en vigueur.

2. Raccordement.

Les appareils sont normalement livrés pour raccordement à droite, mais la forme en U de la rampe facilite le changement si l'arrivée du gaz est à gauche. Il suffit, en effet, de modifier le raccordement de la façon suivante :

— Dévisser le mamelon porte-tuyau souple situé à droite de l'appareil.

— Dévisser le bouchon situé à gauche, à l'autre extrémité de la rampe.

— Visser le mamelon à la place du bouchon, après avoir enduit les filetages de graisse silicone.

— Après l'avoir enduit de pâte à joint, visser le bouchon à la place du mamelon.



Encastrement avec branchement rigide.

Un coude spécial S.G.F. N° 6320, livré sur demande et en plus value, sera vissé à la place de l'olive porte-tuyau souple. Ce coude recevra un raccord union vendu dans le commerce sous la référence AFY 251 1/2 ou GF 330 1/2.

La pose de ces pièces permettra de procéder au raccordement rigide de l'appareil.

III RÉGLAGES

a) **Réglage du gaz :** Pour passer d'un gaz à l'autre, ou bien pour obtenir une combustion parfaite selon la pression du gaz distribué, il est indispensable de faire régler l'appareil par un spécialiste qui agira sur les injecteurs réglables.

Principe de fonctionnement (voir fig. 1 et 2).

L'injecteur tous gaz comprend un tube A fileté, à l'intérieur duquel est placée une aiguille creuse profilée B munie de trois ailettes : le tout est recouvert d'un capuchon C bloqué par un contre-écrou D à filetage à gauche.

Ce contre-écrou permet, à fond de course, de serrer la lèvre du cône du capuchon C contre la partie lisse du tube A assurant ainsi une étanchéité parfaite.

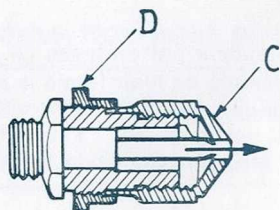


Fig. 1

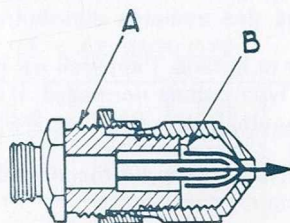


Fig. 2

La figure 1 montre le réglage de l'injecteur pour le gaz butane ou propane et la figure 2 le réglage pour les autres gaz.

Le réglage s'effectue facilement et pour accéder aux injecteurs des brûleurs de dessus, il suffit de démonter la table de travail en procédant comme suit :

- Dévisser les 2 écrous moletés situés à l'arrière de la table de travail.
- Dégager les manettes des queues des robinets.
- Ouvrir la porte du meuble afin d'accéder aux vis de fixation. Ces vis sont situées sous le bandeau de façade.

Pour régler le débit de gaz, il suffit de modifier la position du capuchon C.

On dévisse au préalable le contre-écrou D (dont le pas est à gauche).

Pour le butane et le propane, le capuchon C est vissé à fond (figure 1) sans forcer.

Pour le gaz de ville, le gaz naturel et l'air propané, il faut dévisser ou visser le capuchon C jusqu'à ce qu'on obtienne le débit mentionné au tableau précédent. Après cette opération, il faut remettre en place le brûleur avec son chapeau et allumer en ouvrant en grand le robinet. On vérifie ainsi le débit de chaque brûleur au compteur, à l'aide d'une montre.

On ajuste le réglage si nécessaire et on recommence la vérification.

Une fois le débit correct obtenu, on bloque le capuchon C avec le contre-écrou D, en maintenant toujours le capuchon dans sa position (fig. 2).

Nota I. — Il est indispensable de ne pas intervertir les capuchons d'injecteurs, car ils sont forés à des diamètres différents.

Nota II. — L'écrou moleté, support de brûleurs est réglé en usine et bloqué. En aucun cas, sa position ne doit être modifiée.

b) **Réglage de l'air :**

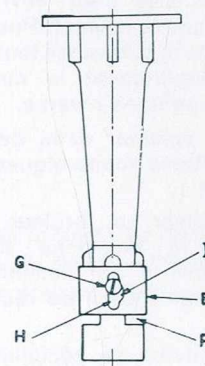


Fig. 3

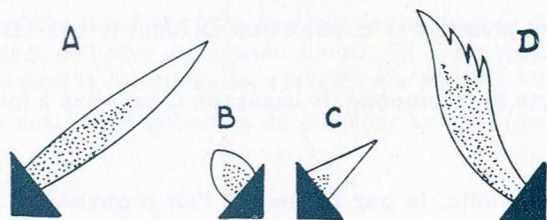
L'arrivée d'air primaire doit être réglée après le débit de gaz, si l'on veut obtenir une combustion correcte.

Ce réglage s'obtient (voir fig. 3) à l'aide de la bague E (bloquée par une vis G) qui obstrue plus ou moins l'arrivée F d'air primaire, à l'extrémité du canon du brûleur. On desserre donc la vis G, on fait coulisser la bague E en déplaçant la fente H guidée par la vis G. Une fois le bon réglage obtenu, on resserre la vis G.

Nota. — Pour le butane et le propane, la plage de réglage est constituée par une encoche I ménagée dans la fente H.

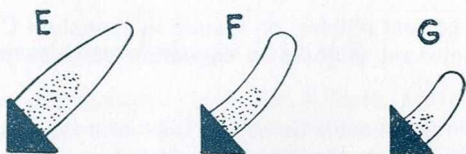
A titre indicatif le butane et le propane nécessitent un plus grand passage d'air primaire que les autres gaz.

Flammes anormales (Fig. 4).



- A. Très longues et bruyantes : pression de gaz trop forte.
- B. Très courtes : pression de gaz insuffisante.
- C. Courtes, sifflantes, claquant à l'extinction : excès d'air.
- D. Longues, flottantes, éclairantes : insuffisance d'air.

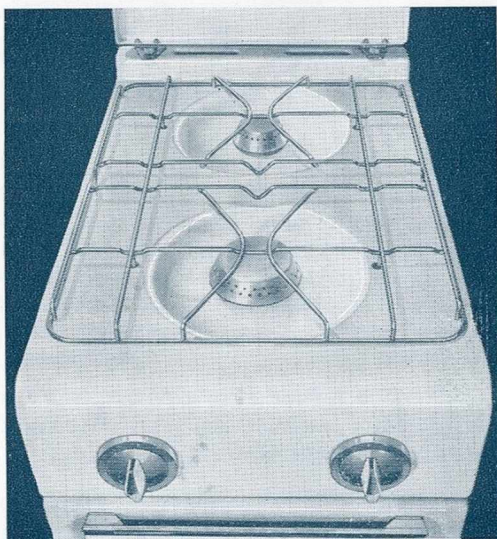
Flammes normales (Fig. 5).



- E. Gaz de ville.
- F. Gaz naturel.
- G. Gaz butane-propane, air propané.

UTILISATION

ALLUMAGE DES BRULEURS



Présenter une flamme au brûleur avant de tourner la manette pour ouvrir en grand le robinet. Pour réduire la puissance tourner légèrement la manette en sens inverse.

Pour cuisiner dans des conditions économiques, il faut :

- Utiliser un brûleur dont la couronne de flammes a un diamètre inférieur à celui du récipient.
- Couvrir ce récipient d'un couvercle.
- Réduire l'intensité des flammes dès l'ébullition afin de maintenir celle-ci au plus juste.

ENTRETIEN



L'appareil ne nécessite pas d'entretien particulier en dehors du nettoyage courant indispensable à son bon fonctionnement.

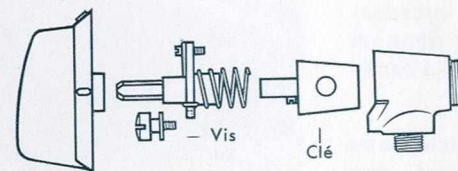
Table de travail

Dans le cas d'un débordement accidentel, les cuvettes entourant chaque brûleur recueillent les liquides.

La grille caillebotis, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs se nettoient facilement à l'eau additionnée d'un produit lessiviel.

Robinets

Après un certain temps d'utilisation, il est recommandé de graisser l'ensemble de la robinetterie ; pour cela, il vous suffira, après avoir fermé le robinet de barrage, de retirer les manettes simplement emmanchées sans vis sur les queues de robinets.



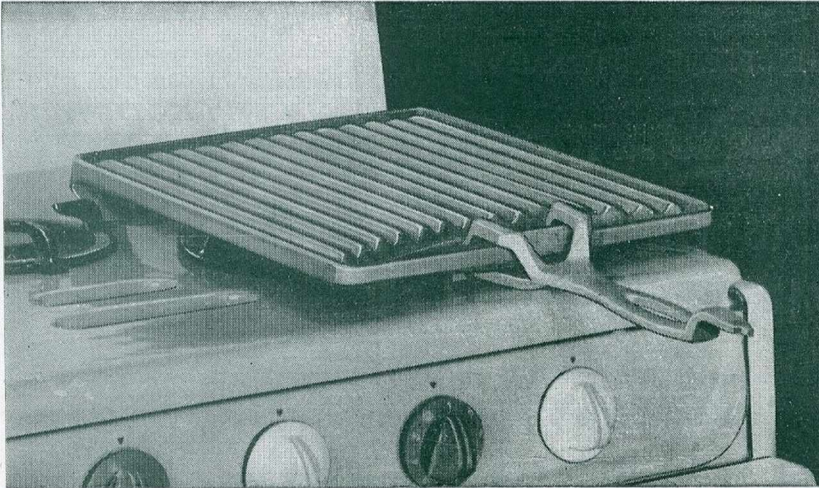
Les robinets se démontent aisément après avoir retiré la vis qui maintient la clé. Nettoyer l'intérieur du robinet ainsi que la clé qui recevra une couche de graisse silicone, et remonter.

GRILLOIR DE CONTACT

Chapnée

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE

N° 2830



Les meilleures grillades

pour le goût

pour la santé

pour le budget

**grâce au meilleur grilloir
de contact**

Utilisable avec tous les appareils à gaz, le seul en fonte inoxydable, c'est le plus facile à entretenir et ne nécessitant aucune virtuosité culinaire pour toujours réussir parfaitement.

POUR BIEN EMPLOYER LE GRILLOIR DE CONTACT

Chapnée

EN FONTE BLEUE INOXYDABLE

Le grilloir *Chapnée* est une pièce de fonte dont les nervures ont été très étudiées pour permettre un rayonnement infra-rouge maximum. La pente permet un écoulement des graisses fondues qui s'accumulent dans le godet prévu pour les recueillir, ce qui évite de les chauffer trop fortement donc supprime la fumée. La poignée mobile permet de manœuvrer le grilloir aisément même chaud.

MODE D'EMPLOI

1° Poser le gril sur le brûleur rapide, bien centré et le faire chauffer pendant 4 ou 5 minutes environ avant d'y placer la viande.

ATTENTION ! le gril ne doit jamais rougir.

2° Poser sur le gril chaud la pièce à griller badigeonnée préalablement d'huile comestible sur les 2 faces. Ne pas saler.

3° Suivant l'épaisseur du morceau à griller, laisser cuire la première face de 3 à 5 minutes et la seconde une minute de moins. Assaisonner et servir aussitôt sur un plat chaud.



TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

Barres d'appui

Pour cuisinières de cm

70	75	80	85	87
18.00	20.00	22.00	23.00	23.00

Barre fonte d'une seule pièce la pièce NF

Pièces diverses :	La pièce NF	La pièce NF	
Poignée de cuisinières petit modèle	6.50	Poignée de couvercle de calorifères 8110 - 8111.....	5.10
Poignée de cuisinières grand modèle	8.70	Poignée de couvercle de calorifères 8093 et cheminées 8033.....	4.30
Poignée de porte pour cheminées et calorifères	4.50	Valve de réglage d'air pour poêles 8008 et calorifères 8110 - 8111	6.40
Poignée de porte de poêle 8008.....	4.60	Robinet de bain-marie	12.00
Poignée chromée pour cuisinières 5805 et 5605	6.10		

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :	Le Kg NF	Pièces diverses :	La pièce NF
Pièces tôle noire	4.10	Mitre, à clé brute	7.10
Pièces tôle émaillée, granité ou mosse	7.80	Mitre, à clé chromée	8.00
Pièces tôle émaillée, blanc	10.50	Mitre, sans clé	3.40

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 NF	24.00	29.00	40.00	58.00	63.00	68.00	107.00

Pièces vendues au poids :	Prix au kilog NF	Prix minimum unitaire	Pièces fonte, émail granité	Prix au kilog NF	Prix minimum unitaire
Toutes pièces de foyer	2.30	—	Pièces fonte, émail couleur	4.50	1.10
Pièces fonte meulée	4.40	1.10	Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	4.80	1.20
Pièces fonte unie ou ornée	3.50	0.90			

D. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Volant de robinet de chaudière	NF	1.20
--------------------------------------	----	------

E. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer	NF	le kilog	1.20
------------------------------	----	----------	------

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

Couvercle pour partie gaz des cuisinières N° 5805	La pièce NF	18.00
---	-------------	-------

H. — PIÈCES ALUMINIUM

Anneau de décrochage et de registre	La pièce NF	1.00
Levier de manoeuvre de grille pour cheminées et calorifères	1.60	
Levier de registre pour cheminées 8033	1.10	

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

TARIF N° 28

FÉVRIER 1960

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 N F

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salle d'exposition: Au Siège Social, 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone: Kléber 34-00 - 44-30 - Poincaré 22-30 (19 lignes groupées)

N° de série	APPAREILS DE CHAUFFAGE A bois - A bois et charbon - A charbon	Plateau de parq.	Couleur des émaux	Prix	
				NF	
8008	Poêle à bois, fonte émail céramique, acces. chromés	sans pl. —	cham. ou gris-bleu —	153.00 185.00	
8033	Cheminée mixte, bois-charb., fonte émail céram. acces. chrom.	sans pl. —	— —	223.00 251.00	
8093	Calorifère à charbon, fonte émail céram., acces. chromés...	sans pl. —	bamb., cham. ou GB —	127.00 146.00	
8098	Poêle à grande capacité, fonte émaillée	avec pl. —	bambou-chamois —	395.00	
8100	— — — fonte émaillée	avec pl. —	bambou-chamois —	585.00	
8110	Calorifère à charbon, fonte émail céram. avec bavette	— — —	bambou —	200.00	
8111	— — — — — — —	— — —	— — —	249.00	
Plateaux de parquet pour :					
	Poêle à bois 8008	gris-bleu ou cham.	—	32.00	
	Cheminée mixte 8033	— —	—	28.00	
	Calorifère 8093	gris-bleu, cham. ou bambou	—	19.00	
APPAREILS DE CUISINE				NF	
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.....			698.00	
	Plus-value pour couvercle charbon			20.00	
GRANDS FOURNEAUX : acier					
		Largeur en cm.	Sans bouilleur	Avec bouilleur	Plus value pour série luxe
			NF	NF	NF
6251	Grands fourneaux portes émaillées noir.....	130	981.00	1089.00	77.00
6252	— — — — — — —	160	1132.00	1291.00	79.00
6253	— — — — — — —	190	1257.00	1422.00	82.00
APPAREILS DE CUISINE à bois et à charbon		Largeur en cm	Chaudière	P R I X	
				Couleur	Blanc
PREMIÈRE SÉRIE :				NF	NF
CUISINIÈRES 3 COTÉS FONTE, INTÉRIEUR ACIER					
7803	Cuisinière série Grillon , sur pieds.	65	sans ch. avec ch.	194.00 206.00	202.00 215.00
7806	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	75	sans ch. avec ch.	265.00 277.00	276.00 288.00
7816	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	85	sans ch. avec ch.	291.00 304.00	303.00 316.00

N° de série	Largeur en cm	Chaudière	P R I X		SÉRIES	SÉRIES
			Couleur	NF		
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.						
7836	70	sans ch.			433.00	450.00
7920	80	avec ch.			492.00	512.00
7921	85	avec ch.			492.00	512.00
7923	87	avec ch.			503.00	523.00
5945	75	avec ch.			448.00	448.00
5945	75	sans ch.			413.00	413.00
TROISIÈME SÉRIE : CUISINIÈRES FONTE						
Série normale : anneau de tirage et robinet chrom.						
Série luxe : anneau de tirage, robinet, barre devant et poignées chromés.						
					Normale	Luxe
4008	75	sans ch. avec ch.			318.00 332.00	342.00 355.00
4018	85	sans ch. avec ch.			362.00 378.00	385.00 402.00
4009	75	avec ch.			375.00	397.00
4019	85	avec ch.			421.00	443.00
Cuisinières " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, série luxe, barre devant, poignées et robinet laiton chromé.						
5920	80	avec ch.			534.00	554.00
5921	85	avec ch.			537.00	557.00
5923	87	avec ch.			562.00	582.00
QUATRIÈME SÉRIE : ACIER ET FONTE						
5645	62	sans ch.				469.00 30.00
5605	70	sans ch.				518.00 38.00
5615	39	sans ch.				395.00 12.53
5616	39	sans ch.				440.00 15.00
5630	59	sans ch.				534.00 25.00



CHAUFFAGE CUISINE

Chappée

Appareils de chauffage aux gaz divers "Radiavecteurs"
Cuisinières et réchauds tous gaz - Cuisinière mixte tous gaz et bois-charbon
Pièces détachées

TARIF N° 29

FÉVRIER 1960

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 NF
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 (19 lignes groupées)

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

	La Pièce
Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinières et réchauds série "Chappée 56-57" et de cuisinières mixtes 5805	NF 6.10
Poignée de couvercle de cuisinières et réchauds série "Chappée 56-57"	2.10

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram		Pièces tôle émaillée blanc	Prix au kilogram
	NF			NF
Pièces tôle noire	4.10			10.50
Pièces tôle émaillée masse	7.80			

C. — PIÈCES ACIER

		NF
Gril de réchaud et cuisinière 2538.39/2438.39 la pièce NF	3.30	4.90
Gril de cuisinière 2548, la pièce		2.20
Gril de réchauds 2270		

D. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Pièces vendues au poids :	NF	Prix minimum unitaire	Pièces diverses :	FONTE :	Brute ou peinte	Emaillée
		NF				
Pièces fonte meulée	4.40	1.10	Chapeau de brûleur Séries "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" auxiliaire			1.70
Pièces fonte unie ou ornée	3.50	0.90	Chapeau de brûleur Séries "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" lent			1.90
Pièces fonte, émail granité	4.50	1.10	Chapeau de brûleur Séries "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc" rapide			2.30 2.70
Pièces fonte, émail noir céramique	4.50	1.10	Chapeau de brûleur Série "Sanibloc" intensif			1.90
Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	4.90	1.20	Poignée fonte émaillée blanc pour appareils Série "Sanit" et réchaud N° 2270			1.80 3.60
			Grille de cuis. et réch. P. M.			16.00
			» » G. M.			3.70
			Rampe d'alimentation nue pour appareils Série "Chappée 1956 et 1957" et "Sanibloc"			3.70
			Rampe d'alimentation pour réchauds 2270			
			» » » 2070			

E. — PIÈCES LAITON OU ALLIAGE

	La Pièce NF
Injecteur réglable	2.00
Olive porte-caoutchouc	2.00
Robinet 1 feu pour cuis. et réch. série "Chappée 1956-57"	8.80
Robinet avec veilleuse de sécurité, robinet à réglage de gaz et prise de thermostat d'ambiance pour «Radiavecteurs» N° 2725, 2735, 2745 (Bloc 630)	57.00
Robinet simple R 101 B pour « Radiavecteurs » à butane et à propane N° 2725, 2735, 2745 (Bloc BP)	50.00
Valve de sécurité n° 635 avec thermostat d'ambiance incorporé pour radiavecteurs Butane, Propane	133.00

F. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Manette de robinet	la pièce NF	1.20
--------------------	-------------	------

G. — COUVERCLES ACIER ÉMAILLÉ, DESSUS BLANC

Couvercles pour réchauds N° 2305	la pièce NF	15.00
Couvercles pour réchauds N° 2070, 2270		11.00
Couvercle pour partie gaz cuisinière N° 5805		18.00
Couvercles pour cuisinières et réchauds série "Chappée" 56-57 2438.39/2538.39		24.00
Couvercles pour cuisinières 2548 série "Chappée" 56-57		35.00

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

POUR PIÈCES DÉTACHÉES

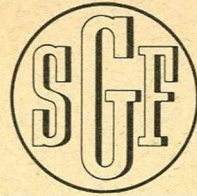
NOTA. — Pour les pièces détachées vendues au poids, notre facturation est établie aux 500 grammes les plus voisins. — Les prix ci-dessus s'entendent pour appareils de séries courantes; pour les appareils ne figurant plus à nos tarifs en cours, appliquer une plus-value de 30 % — Il sera facturé en sus, les frais de manutention et d'emballage.

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	
		Sans plat. de parquet	Avec plat. de parquet
		NF	NF
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 GV.....	256.00	270.00
2.735 GV	5 éléments, 3.900 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV.....	318.00	338.00
2.745 GV	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV.....	394.00	422.00
2° RÉGLAGE GAZ BUTANE - PROPANE			
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec robinet simple R 101	237.00	251.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories, avec robinet simple R 101	302.00	322.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, avec robinet simple R 101	379.00	407.00
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec valve de sécurité N° 635 et thermostat d'ambiance incorporé	321.00	335.00
2.735 BP	5 » 4.070 » » »	387.00	407.00
2.745 BP	7 » 6.400 » » »	463.00	491.00
3° RÉGLAGE GAZ NATUREL			
2.725 GN	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	256.00	270.00
2.735 GN	5 éléments, 3.800 calories, avec bloc de sécurité 630 M	318.00	338.00
2.745 GN	7 éléments, 5.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	394.00	422.00
4° RÉGLAGE AIR PROPANE			
2.725 AP	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	256.00	270.00
2.735 AP	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	318.00	338.00
2.745 AP	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	394.00	422.00
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité pour gaz de ville, gaz naturel ou air propane.....		34.00
Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :			
	pour N° 2.725	NF	14.00
	— N° 2.735	—	20.00
	— N° 2.745	—	28.00

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS		
APPAREILS DE CUISINE, TOUS GAZ			
en acier, émaillé blanc, avec couvercle, poignées chromées.			
2.585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat	largeur 59 cm	539.00
2.580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat ..	largeur 59 cm	419.00
2.438	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat	largeur 58 cm	332.00
2.439	Réchaud-four 3 feux, sans thermostat	largeur 58 cm	303.00
2.311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille	profond. 50 cm	310.00
2.561	Cuisinière 2 feux, sans thermostat ..	largeur 47 cm	295.00
2.461	Réchaud-four 2 feux, sans thermostat	largeur 47 cm	230.00
2.309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille ..	profond. 50 cm	250.00
2.310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille	profond. 60 cm	280.00
2.355	Réchaud plat 2 feux, avec couvercle ..		83.00
2.822	Meuble loge-bouteille	profond. 50 cm	155.00
2.823	Meuble loge-bouteille ..	profond. 60 cm	185.00
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale.		15.00
5.805	Cuisinière mixte, 2 fours feu continu, foyer briqueté, bois, charbon et gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, sans chaudière	largeur 75 cm	698.00
	Plus-value pour couvercle charbon		20.00
2.270	Réchaud-four 2 feux, tout fonte émail blanc, avec couvercle - sans thermostat		173.00
2.020	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte brute.		59.65
2.021	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte granitée.		76.45

Le réglage des appareils " Tous gaz " s'effectue par simple réglage des injecteurs.

Ces appareils sont réglés en usine pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande : Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propane.



ENSEMBLES DE CUISINE

Chapnée

Extrait des TARIFS N^{os} 28 et 29
Février 1960

N ^o de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX
APPAREILS DE CUISINE adaptables à tous les gaz		NF
2585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, .. profondeur 60 cm	539.00
2580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, profondeur 50 cm	419.00
2309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	250.00
2310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 60 cm	280.00
2311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	310.00
2822	Meuble loge-bouteille, sans couvercle, profondeur 50 cm	155.00
	Plus-value pour couvercle	12.50
2823	Meuble loge-bouteille, sans couvercle, profondeur 60 cm	185.00
	Plus-value pour couvercle	15.00
APPAREILS DE CUISINE à charbon, à bois et à charbon CUISINIÈRE FONTE, INTÉRIEUR ACIER		
5630	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, .. profondeur 60 cm	534.00
	Plus-value pour couvercle	25.00
5615	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, .. profondeur 50 cm	395.00
	Plus-value pour couvercle	12.50
5616	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, .. profondeur 60 cm	440.00
	Plus-value pour couvercle	15.00
MEUBLES - ÉVIERS		
5403	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à gauche	
5406	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à droite	PRIX
5409	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à gauche	A
5412	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à droite	
5424	Meuble-tir-bre de 120 x 60 cm, égouttoir à gauche	L'ÉTUDE
5427	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à droite	

GALETTIERS RONDES A QUEUE, MOYEN BORD

Nombres.....	4	5	6
Poids en kilos.....	1,8	2	2,1
Fonte brute..... NF	3,90	4,80	5,80
Fonte inoxydable.....	5,40	6,80	8,20

ARTICLES DIVERS

POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE OU GRILLE FIXE

Nombres.....	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8
Dimensions {	Intérieur..... mm.	140	152	165	175	192	206
	Exterieur { Longueur.....	190	196	215	229	246	260
	{ Largeur.....	78	80	87	90	95	100
Poids..... {	Potager..... kg.	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200
	Grille.....	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610
	Total.....	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810
Prix..... {	Potager..... NF	3,00	3,10	4,00	4,40	5,60	5,80
	Grille.....	0,60	0,70	0,90	1,10	1,40	1,60
	Total.....	3,60	3,80	4,90	5,50	7,00	7,40

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Nombres.....	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..... NF	8,10	8,60	9,20	9,80	12,70	15,30
	Grille.....	2,30	3,40	3,40	3,60	3,60	4,30
	Total.....	10,40	12,00	12,60	13,40	16,30	19,60

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX NF la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	220 × 220	Type C — Fermeture à vis	2,200	6,90
		175 × 175		
17	220 × 220	Type D — Fermeture à crochet	2,200	6,30
		175 × 175		



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

TARIF N° 30

FÉVRIER 1960

BUANDERIES-CUISEURS "CHAPPÉE"

N°s ou capacité utile en litres.....	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte brute.....	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF
	131,00	145,00	163,00	182,00	197,00	210,00	241,00	283,00	336,00	435,00
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte émaillée.....	150,00	165,00	189,00	209,00	225,00	250,00	283,00	329,00		
Buanderie-cuiseur simple sans couv. fonte brute.....	115,00	127,00	144,00	161,00	174,00	186,00	215,00	250,00	298,00	382,00
fonte émaillée.....	131,00	144,00	165,00	183,00	197,00	221,00	251,00	292,00		

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.....	89,00	95,00	110,00	124,00	132,00	139,00	155,00	189,00	227,00	280,00
Détail {	Partie supérieure.....	37,00	43,00	46,00	60,00	60,00	67,00	73,00	103,00	106,00
	Partie inférieure.....	31,00	31,00	37,00	37,00	42,00	42,00	47,00	49,00	80,00
	Collis.....	5,40	5,40	7,20	7,20	9,00	9,00	10,00	11,00	15,00
	Grille.....	4,30	4,30	5,80	5,80	7,40	7,40	10,00	11,00	11,00
	Pieds.....	1,80	1,80	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90	1,90
fourneau complet {	4,30	4,30	5,40	5,40	5,40	5,40	6,70	7,00	7,00	7,00
Chaudière sans goulotte fte brute..	42,00	50,00	58,00	64,00	68,00	71,00	90,00	106,00	115,00	166,00
Chaudière sans goulotte fte email..	60,00	69,00	83,00	90,00	94,00	109,00	131,00	152,00		
Couvercle bombé fonte brute.....	18,00	20,00	23,00	25,00	26,00	27,00	30,00	36,00	44,00	62,00
Couvercle bombé fonte émaillée.....	21,00	24,00	27,00	30,00	32,00	33,00	36,00	43,00		
Petit couvercle fonte brute.....			8,00	8,00	9,00	9,00	9,00	12,00	13,00	18,00
Grand couvercle fonte brute.....			15,00	17,00	17,00	18,00	21,00	24,00	31,00	44,00
Petit couvercle fonte émaillée.....			9,00	9,00	10,00	10,00	10,00	13,00		
Grand couvercle fonte émaillée.....			18,00	21,00	22,00	23,00	26,00	30,00		

PLUS-VALUES

Pour foyer houille en 4 pièces.....	11,00	11,00	11,00	11,00	14,00	14,00	16,00	17,00	21,00	22,00
Pour goulotte {	non taraudée.....	10,00	10,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00
	taraudée.....	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	22,00
	avec robinet.....	34,00	34,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	40,00	48,00
Robinet.....	21,00	21,00	21,00	21,00	21,00	21,00	21,00	25,00	25,00	26,00

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 NF

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salle d'exposition : Au Siège Social, 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber 34.00 44.30 - Poincaré 22.30 (19 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 avec anneau, la pièce.. NF	0.80	0.70	1.00	1.50	2.10	3.70	8.10	15.40	30.00
Fonte ordinaire sans anneau, la pièce.. NF	0.40	0.50	0.70	1.20					
Taxes et Frais de vérification première									
Par unité.. NF	0.09	0.09	0.09	0.14	0.14	0.14	0.51	0.51	0.51
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..... NF	3.00	3.30	3.70	4.20	4.80	5.20	5.90
— avec couvercle.....	4.50	5.00	5.60	6.30	7.20	7.80	8.90
Couvercle seul.....	1.50	1.70	1.90	2.10	2.40	2.60	3.00
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.....	4.00	4.40	5.00	5.60	6.20	6.80	8.00
— avec couvercle.....	6.00	6.70	7.50	8.40	9.30	10.20	12.00
Couvercle seul.....	2.00	2.30	2.50	2.80	3.10	3.40	4.00
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.....	6.00	6.70	7.60	8.70	9.90	10.70	12.40
— avec couvercle.....	9.00	10.10	11.40	13.10	14.90	16.10	18.60
Couvercle seul.....	3.00	3.40	3.80	4.40	5.00	5.40	6.20
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.....	15.00	17.40	21.10	24.90	33.00	40.90	
— avec couvercle.....	22.50	26.10	31.70	37.40	49.50	61.40	
Couvercle seul.....	7.50	8.70	10.60	12.50	16.50	20.50	

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..... NF	6.30	7.50	8.80	9.90
— avec couvercle.....	9.50	11.40	12.90	14.90
Couvercle seul.....	3.20	3.90	4.30	5.00
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"				
Coquille sans couvercle.....	9.80	11.30	13.40	15.40
— avec couvercle.....	14.70	17.00	20.10	23.10
Couvercle seul.....	4.90	5.70	6.70	7.70

POTERIES EN FONTE "CHAPPÉE" MARMITES ANGLAISES



Numéros..... NF	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	11,8	13,5
Poids en kilos.....	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,65	9,1
Fonte brute									
Marmite sans couvercle.....	4.20	5.10	5.90	6.50	7.40	8.90	10.80	11.50	13.50
— avec couv. ansée.....	6.30	7.70	8.90	9.80	11.20	13.40	15.90	17.30	20.30
— sans couv. ansée.....	5.40	6.50	7.30	8.00	9.20	11.00	13.10	14.30	16.70
— avec couv. ansée.....	7.50	9.10	10.30	11.30	13.00	15.50	18.40	20.10	23.50
Couvercle seul.....	2.10	2.60	3.00	3.30	3.80	4.50	5.30	5.80	6.80
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.....	6.20	7.50	8.20	9.00	10.30	12.50	14.90	16.10	18.60
— avec couv. ansée.....	9.30	11.30	12.40	13.60	15.50	18.80	22.40	24.20	27.90
— sans couv. ansée.....	7.40	8.80	9.70	10.60	12.10	14.60	17.40	18.90	21.80
— avec couv. ansée.....	10.50	12.60	13.90	15.20	17.30	20.90	24.90	27.00	31.10
Couvercle seul.....	3.10	3.80	4.20	4.60	5.20	6.30	7.50	8.10	9.30
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"									
Marmite sans couv.....	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.....	15.60	17.60	19.30	25.50	29.70	34.00	38.80	46.20	51.90
— avec couv. ansée.....	23.50	26.40	29.00	38.20	44.60	51.00	59.20	69.30	77.90
— sans couv. ansée.....	19.30	21.70	23.60	30.80	36.10	41.50	47.10	55.30	61.90
— avec couv. ansée.....	27.20	30.50	33.50	43.60	51.00	58.50	66.50	78.30	87.90
Couvercle seul.....	7.90	8.80	9.70	12.70	14.90	17.00	19.40	23.10	26.00
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.....	21.90	24.00	26.90	35.10	41.10	47.40	52.10	62.10	69.40
— avec couv. ansée.....	32.90	36.10	40.40	52.70	61.70	71.10	78.20	93.20	104.30
— sans couv. ansée.....	25.60	28.10	31.30	40.60	47.50	54.60	60.30	71.30	79.40
— avec couv. ansée.....	36.60	40.20	44.80	58.20	68.10	78.60	86.40	102.30	114.30
Couvercle seul.....	11.00	12.10	13.50	17.60	20.60	23.70	26.10	31.10	34.90

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.	4.00	4.70	5.20	5.70	6.60	7.10	7.90	8.80	10.10	12.10
— av. couv.	5.40	6.30	7.00	7.60	8.80	9.50	10.60	11.80	13.50	16.20
— s. couv. ans.	4.90	5.70	6.30	6.80	7.80	8.40	9.20	10.20	11.60	14.00
— av. couv. ans.	6.30	7.30	8.10	8.70	10.00	10.80	11.90	13.20	15.00	18.10
Couvercle seul.....	1.40	1.60	1.80	1.90	2.20	2.40	2.70	3.00	3.40	4.10
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.	7.00	8.20	8.70	9.40	10.40	11.10	11.80	12.60	14.00	16.80
— av. couv.	9.40	11.00	11.60	12.60	13.90	14.90	15.80	16.80	18.70	22.40
— s. couv. ans.	8.00	9.20	9.80	10.50	11.70	12.40	13.10	14.00	15.70	19.70
— av. couv. ans.	10.40	12.00	12.70	13.70	15.20	16.20	17.10	18.20	20.20	24.30
Couvercle seul.....	2.40	2.80	2.90	3.20	3.50	3.80	4.00	4.20	4.70	5.60
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"										
Marmite sans couv.....	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.	14.20	16.10	18.10	20.20	22.50	23.20	25.30	29.30	32.10	41.10
— av. couv.	19.00	21.50	24.20	27.00	30.00	31.10	33.80	39.10	42.80	54.90
— s. couv. ans.	16.30	18.70	20.90	23.30	26.10	27.70	30.40	35.20	38.70	48.70
— av. couv. ans.	21.10	24.10	27.00	30.10	33.60	35.50	38.90	45.00	49.40	62.50
Couvercle seul.....	4.80	5.40	6.10	6.80	7.50	7.80	8.50	9.80	10.70	13.80
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.	19.50	22.30	25.20	28.00	30.90	31.70	34.60	39.60	43.70	55.50
— av. couv.	26.00	29.80	33.60	37.40	41.20	42.30	46.10	52.90	58.30	74.00
— s. couv. ans.	21.50	24.90	27.90	31.20	34.50	36.00	39.60	45.50	50.30	63.10
— av. couv. ans.	28.00	32.40	35.40	40.60	44.80	46.60	51.10	58.80	64.90	81.60
Couvercle seul.....	6.50	7.50	8.40	9.40	10.30	10.60	11.50	13.30	14.20	18.50



ENSEMBLES DE CUISINE

Chapée Bécuwe

TARIF N° 31

Février 1960

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	Plus-values pour couleur ⁽¹⁾
APPAREILS DE CUISINE adaptables à tous les gaz		NF	NF
2595	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, profondeur 60 cm	615.00	10.00
2590	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, profondeur 50 cm	488.00	10.00
2319	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	291.00	7.00
2320	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 60 cm	327.00	7.00
2321	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	363.00	9.00
2832	Meuble loge-bouteille, sans couvercle profondeur 50 cm	158.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	12.50	5.00
2833	Meuble loge-bouteille, sans couvercle profondeur 60 cm	188.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	15.00	5.00
APPAREILS DE CUISINE à charbon, à bois et à charbon CUISINIÈRE FONTE, INTÉRIEUR ACIER			
5640	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, .. prof. 60 cm	541.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	25.00	7.00
5625	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 50 cm	398.00	2.00
	Plus-value pour couvercle	12.50	5.00
5626	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 60 cm	443.00	2.00
	Plus-value pour couvercle	15.00	5.00
MEUBLES - ÉVIERS		PRIX	
5403	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à gauche		
5406	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à droite		
5409	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à gauche		
5412	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à droite		
5424	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à gauche		
5427	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à droite		
		A	
		L'ÉTUDE	

(1) Sur demande les appareils peuvent être fournis avec porte de four et couvercle de couleur : gris ou bleu parme.



ENSEMBLES DE CUISINE

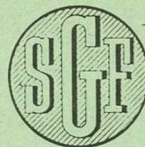
Chapnée Bécuwe

TARIF N° 31^{bis}

Mai 1960

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	Plus-values pour couleur ⁽¹⁾
	APPAREILS DE CUISINE adaptables à tous les gaz	NF	NF
2595	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, profondeur 60 cm	615.00	10.00
2590	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, profondeur 50 cm	488.00	10.00
2319	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	291.00	7.00
2320	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 60 cm	327.00	7.00
2321	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	363.00	9.00
2832	Meuble loge-bouteille, sans couvercle profondeur 50 cm	158.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	12.50	5.00
2833	Meuble loge-bouteille, sans couvercle profondeur 60 cm	188.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	15.00	5.00
	APPAREILS DE CUISINE à charbon, à bois et à charbon CUISINIÈRES ACIER et FONTE		
5640	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 60 cm	541.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	25.00	7.00
5625	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 50 cm	398.00	2.00
	Plus-value pour couvercle	12.50	5.00
5626	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 60 cm	443.00	2.00
	Plus-value pour couvercle	15.00	5.00
	MEUBLES - ÉVIERS		
5403	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à gauche	PRIX	
5406	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à droite	A	
5409	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à gauche		
5412	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à droite	L'ÉTUDE	
5424	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à gauche		
5427	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à droite		

(1) Sur demande les appareils peuvent être fournis avec porte de four et couvercle de couleur : gris ou bleu perle.



TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

	La Pièce
Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinières et réchauds série " Chappée 56-57 " et de cuisinières mixtes 5805	NF
Poignée de couvercle de cuisinières et réchauds série " Chappée 56-57 "	6 10
	2 10

B. — PIÈCES TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram		Pièces tôle émaillée blanc	Prix au kilogram
	NF			
Pièces tôle noire	4 10			
Pièces tôle émaillée masse	7 80			10 50

C. — PIÈCES ACIER

Gril de réchaud et cuisinière 2538.39 2438.39				NF
..... la pièce NF	3 30	Gril de cuisinière 2548, la pièce		4 30
Gril de réchauds 2270				2 20

D. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram	Prix minimum unitaire	Pièces diverses :		FONTE :		Brute ou peinte	Émaillée
			la pièce NF					
Pièces fonte meulée	4 40	1 10	Chapeau de brûleur Séries " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " auxiliaire					1 70
Pièces fonte unie ou ornée	3 50	0 90	Chapeau de brûleur Séries " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " lent					1 90
Pièces fonte, émail granité	4 50	1 10	Chapeau de brûleur Séries " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " rapide					2 30
Pièces fonte, émail noir céramique	4 50	1 10	Chapeau de brûleur Série " Sanibloc " intensif					2 70
Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	4 80	1 20	Poignée fonte émaillée blanc pour appareils Série " Sanit " et réchaud n° 2270					1 90
Pièces diverses :			Grille de cuis. et réch. P.M.					1 60
			Grille de cuis. et réch. G.M.					3 60
			Rampe d'alimentation nue pour appareils Série " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc "					16 00
			Rampe d'alimentation pour réchauds 2270					3 70
			Rampe d'alimentation pour réchauds 2070					3 70

E. — PIÈCES LAITON OU ALLIAGE

	La Pièce
Injecteur réglable	NF
Olive porte-caoutchouc	2 00
Robinet 1 feu pour cuisinière et réchaud série " Chappée 1956-57 "	2 00
Robinet avec veilleuse de sécurité, robinet à réglage de gaz et prise de thermostat d'ambiance pour " Radiavecteurs " N° 2725, 2735, 2745 (Bloc 630)	8 80
Robinet simple R 101 B pour " Radiavecteurs " à butane et à propane N° 2725, 2735, 2745 (Bloc BP)	57 00
Valve de sécurité N° 635 avec thermostat d'ambiance incorporé pour radiavecteurs Butane, Propane	50 00
	133 00

F. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Manette de robinet.	la pièce NF	1 20
--------------------------	-------------	------

G. — COUVERCLES ACIER ÉMAILLÉ, DESSUS BLANC

Couvercles pour réchauds N° 2305	la pièce NF	15 00
Couvercles pour réchauds N° 2070, 2270		11 00
Couvercle pour partie gaz cuisinière N° 5805		18 00
Couvercles pour cuisinières et réchauds série " Chappée " 56-57 2438-39/3538-39		24 00
Couvercles pour cuisinières 2548 série " Chappée " 56-57		35 00

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

Chappée

Appareils de chauffage aux gaz divers "Radiavecteurs"
Cuisinières et réchauds tous gaz - Cuisinière mixte tous gaz et bois-charbon
Pièces détachées

TARIF N° 33

MAI 1960

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 NF

8, PLACE D'IÈNA - PARIS (16^e)

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	
		Sans plat. de parquet	Avec plat. de parquet
		N F	N F
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 GV	256.00	270.00
2.735 GV	5 éléments, 3.900 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV	318.00	338.00
2.745 GV	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV	394.00	422.00
2° RÉGLAGE GAZ BUTANE - PROPANE			
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec robinet simple R 101	237.00	251.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories, avec robinet simple R 101	302.00	322.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, avec robinet simple R 101	379.00	407.00
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec valve de sécurité N° 635 et thermostat d'ambiance incorporé	321.00	335.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories » » »	387.00	407.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, » » »	463.00	491.00
3° RÉGLAGE GAZ NATUREL			
2.725 GN	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M.	256.00	270.00
2.735 GN	5 éléments, 3.800 calories, avec bloc de sécurité 630 M	318.00	338.00
2.745 GN	7 éléments, 5.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	394.00	422.00
4° RÉGLAGE AIR PROPANE			
2.725 AP	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	256.00	270.00
2.735 AP	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	318.00	338.00
2.745 AP	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité 630 AP.	394.00	422.00
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité pour gaz de ville, gaz naturel ou air propané	34.00	
Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :			
	pour N° 2.725.	N F	14.00
	pour N° 2.735.	N F	20.00
	pour N° 2.745.	N F	28.00

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS			
APPAREILS DE CUISINE, TOUS GAZ				
en acier, émaillé blanc, avec couvercle, poignées chromées.				
2.585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat	largeur 59 cm		545.00
2.580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat.	largeur 59 cm		425.00
2.438	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat.	largeur 58 cm		336.00
2.311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille.	profond. 50 cm		310.00
2.561	Cuisinière 2 feux, sans thermostat.	largeur 47 cm		315.00
2.461	Réchaud-four 2 feux, sans thermostat.	largeur 47 cm		245.00
2.309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille.	profond. 50 cm		250.00
2.310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille	profond. 60 cm		280.00
2.355	Réchaud plat 2 feux, avec couvercle			83.00
2.822	Meuble loge-bouteille	profond. 50 cm		155.00
	Plus-value pour couvercle			12.50
2.823	Meuble loge-bouteille	profond. 60 cm		185.00
	Plus-value pour couvercle			15.00
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale			15.00
5.805	Cuisinière mixte, 2 fours feu continu, foyer briqueté, bois, charbon et gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, sans chaudière.	largeur 75 cm		698.00
	Plus-value pour couvercle charbon			20.00
2.020 (2.030)	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte brute			60.00
2.021 (2.031)	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte granitée			77.00

Le réglage des appareils " Tous gaz " s'effectue par simple réglage des injecteurs.

Ces appareils sont réglés en usine pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande: Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané.

GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD

Numéros.....	4	5	6
Poids en kilos.....	1,8	2	2,1
Fonte brute.....NF	3,90	4,80	5,80
Fonte inoxydable.....	5,40	6,80	8,20

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
	Longueur.....	190	196	215	229	246	260
	Largeur.....	78	80	87	90	95	100
Poids.....	Potager.....kg.	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200
	Grille.....	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610
	Total.....	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810
Prix.....NF	Potager.....	3,00	3,10	4,00	4,40	5,60	5,80
	Grille.....	0,80	0,70	0,90	1,10	1,40	1,60
	Total.....	3,80	3,80	4,90	5,50	7,00	7,40

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Numéros.....	11	12	13	14	15	16
Dimensions.....	Longueur.....mm.	340	365	390	420	450
	Largeur.....	185	190	195	200	215
	Hauteur.....	115	116	116	120	125
Poids.....	Poissonnière.....kg.	3,900	4,250	4,500	4,800	6,100
	Grille.....	0,800	1,200	1,200	1,250	1,500
	Total.....	4,700	5,450	5,700	6,050	7,350
Prix.....NF	Poissonnière.....	8,10	8,80	9,20	9,80	12,70
	Grille.....	2,30	3,40	3,40	3,60	3,60
	Total.....	10,40	12,00	12,80	13,40	16,30

PORTES DE RAMONAGE — TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX NF la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	Type C — Fermeture à vis		2,200	6,90
	220 × 220	175 × 175		
17	Type D — Fermeture à crochet		2,200	6,30
	220 × 220	175 × 175		



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

TARIF N° 34

MAI 1960

BUANDERIES-CUISEURS "CHAPPÉE"

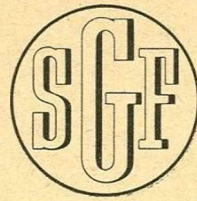
N° ou capacité utile en litres.....	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte brute.....	NF 144,10	NF 159,50	NF 179,30	NF 200,20	NF 216,70	NF 231,00	NF 265,10	NF 311,30	NF 369,60	NF 478,50
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte émaillée.....	165,00	181,50	207,90	229,90	247,50	275,00	311,30	361,90		
Buanderie-cuiseur simple sans cov. fonte brute.....	126,50	139,70	158,40	177,10	191,40	204,60	236,50	275,00	327,80	420,20
Buanderie-cuiseur simple sans cov. fonte émaillée.....	144,10	158,40	181,50	201,30	216,70	243,10	276,10	321,20		
ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE BUANDERIES-CUISEURS "CHAPPÉE"										
N° ou capacité utile en litres.....	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
Fourneau complet.....	97,90	104,50	121,00	136,40	145,20	152,90	170,50	207,90	249,70	308,00
Détail du fourneau complet	40,70	47,30	50,60	66,00	66,00	73,70	80,30	113,30	116,60	171,60
Partie supérieure.....	34,10	34,10	40,70	40,70	46,20	46,20	51,70	53,90	88,00	91,30
Colis.....	5,94	5,94	7,92	7,92	9,90	9,90	11,00	12,10	16,50	16,50
Grille.....	4,73	4,73	6,38	6,38	8,14	8,14	11,00	12,10	12,10	13,20
Pieds.....	1,98	1,98	2,09	2,09	2,09	2,09	2,09	2,09	2,09	2,09
Porte.....	4,73	4,73	5,94	5,94	5,94	5,94	7,37	7,70	7,70	7,70
Chaudière sans goulotte fte brute.....	46,20	55,00	63,80	70,40	74,80	78,10	99,00	116,60	126,50	182,60
Chaudière sans goulotte fte émail.....	66,00	75,90	91,30	99,00	103,40	119,90	144,10	167,20		
Couvercle bombé fonte brute.....	19,80	22,00	25,30	27,50	28,60	29,70	33,00	39,60	48,40	68,20
Couvercle bombé fonte émaillée.....	23,10	26,40	29,70	33,00	35,20	36,30	39,60	47,30		
Petit couvercle fonte brute.....			8,80	8,80	9,90	9,90	9,90	13,20	14,30	19,80
Grand couvercle fonte brute.....			16,50	18,70	18,70	19,80	23,10	26,40	34,10	48,40
Petit couvercle fonte émaillée.....			9,90	9,90	11,00	11,00	11,00	14,30		
Grand couvercle fonte émaillée.....			19,80	23,10	24,20	25,30	28,60	33,00		
PLUS-VALUES										
Pour foyer houille en 4 pièces.....	12,10	12,10	12,10	12,10	15,40	15,40	17,80	18,70	23,10	24,20
Pour goulotte tarudée.....	11,00	11,00	12,10	12,10	12,10	12,10	12,10	12,10	12,10	12,10
Pour goulotte avec robinet.....	15,40	15,40	15,40	15,40	15,40	15,40	15,40	15,40	15,40	24,20
de vidange.....	37,40	37,40	38,50	38,50	38,50	38,50	38,50	44,00	44,00	52,80
Robinet.....	23,10	23,10	23,10	23,10	23,10	23,10	23,10	27,50	27,50	28,60

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 NF

8, PLACE D'IÈNA - PARIS (16^e)

Salle d'exposition : Au Siège Social, 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber 34.00 - 44.30 Poincaré 22.30 (19 lignes groupées)



ENSEMBLES DE CUISINE

Chapnée

Extrait des TARIFS N^{os} 32 et 33
Mai 1960

N ^o de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX
APPAREILS DE CUISINE adaptables à tous les gaz		NF
2585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, profondeur 60 cm	545.00
2580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, profondeur 50 cm	425.00
2309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	250.00
2310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 60 cm	280.00
2311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	310.00
2822	Meuble loge-bouteille, sans couvercle, profondeur 50 cm	155.00
	Plus-value pour couvercle	12.50
2823	Meuble loge-bouteille, sans couvercle, profondeur 60 cm	185.00
	Plus-value pour couvercle	15.00
APPAREILS DE CUISINE à charbon, à bois et à charbon CUISINIÈRES ACIER et FONTE		
5630	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, profondeur 60 cm	534.00
	Plus-value pour couvercle	25.00
5615	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, profondeur 50 cm	395.00
	Plus-value pour couvercle	12.50
5616	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, profondeur 60 cm	440.00
	Plus-value pour couvercle	15.00
MEUBLES - ÉVIERS		
5403	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à gauche	PRIX
5406	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à droite	
5409	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à gauche	A
5412	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à droite	
5424	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à gauche	L'ÉTUDE
5427	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à droite	



TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

Barres d'appui

Pour cuisinières de cm
Barre fonte d'une seule pièce la pièce NF

70	75	80	85	87
18.00	20.00	22.00	23.00	23.00

Pièces diverses :

	La pièce NF		La pièce NF
Poignée de cuisinières petit modèle.....	6.50	Poignée de couvercle de calorifères 8110-8111	5.10
Poignée de cuisinières grand modèle.....	8.70	Poignée de couvercle de calorifère 8093 et cheminées 8033.....	4.30
Poignée de porte pour cheminées et calorifères	4.50	Valve de réglage d'air pour poêles 8008 et calorifères 8110-8111.....	6.40
Poignée de porte de poêle 8008.....	4.60	Robinet de bain-marie.....	12.00
Poignée chromée pour cuisinières 5805 et 5805	6.10		

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :

	Le Kg NF	Pièces diverses :	La pièce NF
Pièces tôle noire.....	4.10	Mitre, à clé brute.....	7.10
Pièces tôle émaillée, granité ou masse.....	7.80	Mitre, à clé chromée.....	8.00
Pièces tôle émaillée, blanc.....	10.50	Mitre, sans clé.....	3.40

C. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Chaudières en fonte :

	Jusqu'à 5 l.	de 6 à 8 l.	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..... NF	24.00	29.00	40.00	58.00	63.00	68.00	107.00

Pièces vendues au poids :

	Prix au kilog NF	Prix minimum unit.		Prix au kilog NF	Prix minimum unit.
Toutes pièces de foyer.....	2.30	—	Pièces fonte, émail granité...	4.50	1.10
Pièces fonte meulée.....	4.40	1.10	Pièces fonte, émail couleur...	4.50	1.10
Pièces fonte unie ou ornée...	3.50	0.90	Pièces fonte, émail ivoire ou blanc.....	4.80	1.20

D. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Volant de robinet de chaudière..... NF 1.20

E. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer..... le kilog NF 1.20

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

Couvercle pour partie gaz des cuisinières N° 5805..... La pièce NF 18.00

H. — PIÈCES ALUMINIUM

Anneau de décendrage et de registre..... La pièce NF 1.00
Levier de manœuvre de grille pour cheminées et calorifères..... NF 1.60
Levier de registre pour cheminées 8033..... NF 1.10

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

TARIF N° 32

MAI 1960

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 N F

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 (19 lignes groupées)



N° de série	APPAREILS DE CHAUFFAGE	Plateau de parq.	Couleur des émaux		Prix
	A bois - A bois et charbon - A charbon				NF
8008	Poêle à bois, fonte émail céramique, acces. chromés.	sans pl. avec pl.	cham. ou gris-bleu	—	153.00 185.00
8033	Cheminée mixte, bois-charb., fonte émail céram. acces. chrom.	sans pl. avec pl.	—	—	223.00 251.00
8093	Calorifère à charbon, fonte émail céram., acces. chromés.	sans pl. avec pl.	bamb., cham. ou GB	—	127.00 146.00
8098	Poêle à grande capacité, fonte émaillée.	avec pl.	bambou-chamois	—	395.00
8100	— — fonte émaillée.	avec pl.	bambou-chamois	—	585.00
8110	Calorifère à charbon, fonte émail céram. avec bavette.	—	bambou	—	200.00
8111	— — — — —	—	—	—	249.00
	Plateaux de parquet pour :				
	Poêle à bois 8008.		gris-bleu ou cham.	—	32.00
	Cheminée mixte 8033.		— —	—	28.00
	Calorifère 8093.		gris-bleu, cham. ou bambou	—	19.00
	APPAREILS DE CUISINE				NF
	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.				698.00
	Plus-value pour couvercle charbon.				20.00
	GRANDS FOURNEAUX : acier	Largeur en cm	Sans bouilleur	Avec bouilleur	Plus value pour série luxe
			NF	NF	NF
6251	Grands fourneaux portes émaillées noir.	130	981.00	1089.00	77.00
6252	— — — — —	160	1132.00	1291.00	79.00
6253	— — — — —	190	1257.00	1422.00	82.00
	APPAREILS DE CUISINE à bois et à charbon PREMIÈRE SÉRIE	Largeur en cm	CHAUDIÈRE		PRIX
	CUISINIÈRES 3 COTES FONTE, INTÉRIEUR ACIER		Couleur	Blanc	
			NF	NF	
7803	Cuisinière série Grillon , sur pieds.	65	s. ch. 194.00 av. ch. 206.00	202.00 215.00	
7806	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	75	s. ch. 265.00 av. ch. 277.00	276.00 288.00	
7816	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	85	s. ch. 291.00 av. ch. 304.00	303.00 316.00	

N° de série	APPAREILS DE CHAUFFAGE	Largeur en cm	Chaudière	PRIX	
				Couleur	Blanc
	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.				
7920	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	80	av. ch.	492.00	512.00
7921	— — débordant — —	85	av. ch.	492.00	512.00
5945	— — affleurant — —	75	av. ch.	—	448.00
5945	— — — — —	75	s. ch.	—	413.00
	Plus-value pour couvercle cuisinière 5945.				56.00
	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	s. ch.	318.00	342.00
			av. ch.	332.00	355.00
4018	Cuisinière.	85	s. ch.	362.00	385.00
			av. ch.	378.00	402.00
4009	Cuisinière feu continu.	75	av. ch.	375.00	397.00
4019	— — — — —	85	av. ch.	421.00	443.00
	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	av. ch.	534.00	554.00
5921	— — débordant, — —	85	av. ch.	537.00	557.00
	QUATRIÈME SÉRIE : ACIER ET FONTE				
5645	Cuisinière émaillée blanc feu continu, foyer briqueté, poignées chromées.	62	s. ch.	—	469.00
	Plus-value pour couvercle.				30.00
5605	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignées chromées.	70	s. ch.	—	518.00
	Plus-value pour couvercle.				38.00
5615	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignée chromée.	39	s. ch.	—	395.00
	Plus-value pour couvercle.				12.50
5616	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignée chromée.	39	s. ch.	—	440.00
	Plus-value pour couvercle.				15.00
5630	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignée chromée.	59	s. ch.	—	534.00
	Plus-value pour couvercle.				25.00
	Jerrican à charbon pour cuisinière-poêles n° 5615 - 5616.				13.00



ENSEMBLES DE CUISINE

Chapnée Bécuwe

TARIF N° 35

Août 1960

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	Plus-values pour couleur(1)
	APPAREILS DE CUISINE adaptables à tous les gaz	NF	NF
2595	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, profondeur 60 cm	634.00	10.00
2590	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, profondeur 50 cm	503.00	10.00
2319	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	300.00	7.00
2320	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 60 cm	337.00	7.00
2321	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	374.00	9.00
2832	Meuble loge-bouteille, sans couvercle profondeur 50 cm	163.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	14.00	5.00
2833	Meuble loge-bouteille, sans couvercle profondeur 60 cm	194.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	17.00	5.00
	APPAREILS DE CUISINE à charbon, à bois et à charbon CUISINIÈRES ACIER et FONTE		
5640	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, . prof. 60 cm	585.00	7.00
	Plus-value pour couvercle	27.00	7.00
5625	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 50 cm	430.00	2.00
	Plus-value pour couvercle	14.00	5.00
5626	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, prof. 60 cm	479.00	2.00
	Plus-value pour couvercle	17.00	5.00
	MEUBLES - ÉVIERS	PRIX	
5403	Meuble-évier de 100x50 cm, égouttoir à gauche		
5406	Meuble-évier de 100x50 cm, égouttoir à droite	A	
5409	Meuble-évier de 80x60 cm, égouttoir à gauche		
5412	Meuble-évier de 80x60 cm, égouttoir à droite		
5424	Meuble-timbre de 120x60 cm, égouttoir à gauche	L'ÉTUDE	
5427	Meuble-timbre de 120x60 cm, égouttoir à droite		

(1) Sur demande les appareils peuvent être fournis avec porte de four et couvercle de couleur : bleu parme.

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

Barres d'appui

Pour cuisinières de cm

Barre fonte d'une seule pièce la pièce NF

70	75	80	85	87
20.00	22.00	24.00	25.00	25.00

Pièces diverses :

	La pièce NF		La pièce NF
Poignée de cuisinières petit modèle.....	7.10	Poignée de couvercle de calorifères 8110-8111	5.60
Poignée de cuisinières grand modèle.....	9.40	Poignée de couvercle de calorifère 8093 et cheminées 8033.....	4.70
Poignée de porte pour cheminées et calorifères	4.90	Valve de réglage d'air pour poêles 8008 et calorifères 8110-8111.....	7.00
Poignée de porte de poêle 8008.....	5.00	Robinet de bain-marie.....	13.00
Poignée chromée pour cuisinières 5805 et 5605	6.60		

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :

	Le Kg NF	Pièces diverses :	La pièce NF
Pièces tôle noire.....	4.50	Mitre, à clé brute.....	7.70
Pièces tôle émaillée, granité ou masse.....	8.50	Mitre, à clé chromée.....	8.70
Pièces tôle émaillée, blanc.....	11.40	Mitre, sans clé.....	3.70

C. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Chaudières en fonte :	Jusqu'à 5 l.	de 6 à 8 l.	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..... NF	26.00	32.00	43.00	63.00	69.00	74.00	116.00

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram NF	Prix minimum unit.		Prix au kilogram NF	Prix minimum unit.
Toutes pièces de foyer.....	2.50	—	Pièces fonte, émail granité...	4.90	1.20
Pièces fonte meulée.....	4.60	1.20	Pièces fonte, émail couleur...	4.90	1.20
Pièces fonte unie ou ornée...	3.80	1.00	Pièces fonte, émailivoire ou blanc.....	5.20	1.30

D. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Volant de robinet de chaudière.....	NF
	1.30

E. — PIÈCES TERRE RÉFRACTAIRE

Toutes pièces de foyer..... le kilogram	NF
	1.30

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

Couvercle pour partie gaz des cuisinières N° 5805.....	La pièce NF
	20.00

H. — PIÈCES ALUMINIUM

Anneau de décendrage et de registre.....	La pièce NF
	1.10
Lever de manœuvre de grille pour cheminées et calorifères.....	1.80
Lever de registre pour cheminées 8033.....	1.20

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 pas 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 à bois et à charbon

Appareils de cuisine à bois et à charbon et mixte (gaz et charbon)

Pièces détachées

TARIF N° 36

AOUT 1960

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

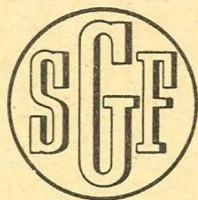
Société Anonyme au Capital de 11.233.750 N F

8, PLACE D'IÉNA - PARIS (16^e)

Salle d'exposition : Au Siège Social, 8, Place d'Iéna, PARIS - Téléphone : Kléber 34-00 - 44-30 - Poincaré 22-30 (19 lignes groupées)

N° de série	APPAREILS DE CHAUFFAGE	Plateau de parq.	Couleur des émaux	Prix		
					A bois - A bois et charbon - A charbon	
				NF		
8008	Poêle à bois, fonte émail céramique, acces. chromés.....	sans pl. avec pl.	cham. ou gris-bleu	166.00 200.00		
8033	Cheminée mixte, bois-charb., fonte émail céram. acces. chrom.	sans pl. avec pl.	— —	241.00 272.00		
8093	Calorifère à charbon, fonte émail céram., acces. chromés.....	sans pl. avec pl.	bamb., cham. ou GB	138.00 158.00		
8098	Poêle à grande capacité, fonte émaillée.....	avec pl.	bambou-chamois	427.00		
8100	— — fonte émaillée.....	avec pl.	bambou-chamois	632.00		
8110	Calorifère à charbon, fonte émail céram. avec bavette.....	—	bambou	216.00		
8111	— — — — —	—	—	269.00		
	Plateaux de parquet pour :					
	Poêle à bois 8008.....		gris-bleu ou cham.	34.00		
	Cheminée mixte 8033.....		— —	31.00		
	Calorifère 8093.....		gris-bleu, cham. ou bambou	20.00		
	APPAREILS DE CUISINE			NF		
	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 si la commande le gaz de premier emploi), largeur 75 cm.....			754.00		
	Plus-value pour couvercle charbon.....			22.00		
	GRANDS FOURNEAUX : acier					
		Largeur en cm	Sans bouilleur	Avec bouilleur	Plus value pour série luxe	
			NF	NF	NF	
6251	Grands fourneaux portes émaillées noir.....	130	1060.00	1177.00	84.00	
6252	— — — — —	160	1223.00	1395.00	86.00	
6253	— — — — —	190	1358.00	1536.00	89.00	
	APPAREILS DE CUISINE	Largeur en cm	CHAUDIÈRE		P R I X	
	à bois et à charbon				Couleur Blanc	
	PREMIÈRE SÉRIE				NF NF	
	CUISINIÈRES 3 COTES FONTE, INTÉRIEUR ACIER					
7803	Cuisinière série Grillon , sur pieds.	65	s. ch. 210.00 av. ch. 223.00	219.00 233.00		
7806	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	75	s. ch. 287.00 av. ch. 300.00	299.00 312.00		
7816	Cuisinière série Bréhat , foyer briqueté, sur pieds.	85	s. ch. 315.00 av. ch. 329.00	328.00 342.00		

N° de série	DEUXIÈME SÉRIE : CUISINIÈRES FONTE INTÉRIEUR FONTE ET ACIER	Largeur en cm	Chaudière	COULEUR		NF	ULTIMHEAT® VIRTUAL MUSEUM
				Couleur	Blanc		
	CUISINIÈRES " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, série luxe, barre devant, poignées et robinet laitton chromés						
7920	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	80x53	av. ch.	492.00		512.00	
7921	— — débordant — —	85	av. ch.	492.00		512.00	
5945	— — affleurant — —	75	av. ch.			484.00	
5945	— — — — —	75	s. ch.			447.00	
	Plus-value pour couvercle cuisinière 5945.....					61.00	
	TROISIÈME SÉRIE : CUISINIÈRES FONTE						
	Série normale : anneau de tirage et robinet chrom.						
	Série luxe : anneau de tirage, robinet, barre devant et poignées chromés.						
4008	Cuisinière.....	75	s. ch.	344.00	370.00	359.00	385.00
			av. ch.	359.00	384.00	373.00	399.00
4018	Cuisinière.....	85	s. ch.	391.00	416.00	408.00	434.00
			av. ch.	409.00	435.00	425.00	451.00
4009	Cuisinière feu continu.....	75	av. ch.	405.00	429.00	421.00	445.00
4019	— — — — —	85	av. ch.	455.00	479.00	474.00	498.00
	Cuisinières " Hermetic " à feu continu sur socle, foyer briqueté, côtés baquetés, série luxe, barre devant, poignées et robinet laitton chromé.						
5920	Cuisinières à dessus affleurant, entièrement meulé	80x53	av. ch.	534.00		554.00	
5921	— — débordant — —	85	av. ch.	537.00		557.00	
	— — — — —						
	QUATRIÈME SÉRIE : ACIER ET FONTE						
5645	Cuisinière émaillée blanc feu continu, foyer briqueté, poignées chromées.....	62	s. ch.			507.00	
	Plus-value pour couvercle.....					33.00	
5605	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignées chromées.....	70	s. ch.			560.00	
	Plus-value pour couvercle.....					42.00	
5615	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignée chromée.....	39	s. ch.			427.00	
	Plus-value pour couvercle.....					14.00	
5616	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignée chromée.....	39	s. ch.			477.00	
	Plus-value pour couvercle.....					17.00	
5630	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, poignée chromée.....	59	s. ch.			577.00	
	Plus-value pour couvercle.....					27.00	
	Jerrican à charbon pour cuisinière-poêles n° 5615-5616.....					22.00	



ENSEMBLES DE CUISINE

Chapnée

Extrait des TARIFS N^{os} 36 et 37

Août 1960

N ^o de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX
APPAREILS DE CUISINE adaptables à tous les gaz		N F
2585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, profondeur 60 cm	573.00
2580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, profondeur 50 cm	447.00
2309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	263.00
2310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, profondeur 60 cm	294.00
2311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, profondeur 50 cm	326.00
2822	Meuble loge-bouteille, sans couvercle, profondeur 50 cm	163.00
	Plus-value pour couvercle	14.00
2823	Meuble loge-bouteille, sans couvercle, profondeur 60 cm	195.00
	Plus-value pour couvercle	17.00
APPAREILS DE CUISINE à charbon, à bois et à charbon CUISINIÈRES ACIER et FONTE		
5630	Cuisinière émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, profondeur 60 cm	577.00
	Plus-value pour couvercle	27.00
5615	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, profondeur 50 cm	427.00
	Plus-value pour couvercle	14.00
5616	Cuisinière-poêle, émaillée blanc, feu continu, foyer briqueté, profondeur 60 cm	477.00
	Plus-value pour couvercle	17.00
MEUBLES - ÉVIERS		
5403	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à gauche	PRIX
5406	Meuble-évier de 100 x 50 cm, égouttoir à droite	
5409	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à gauche	A
5412	Meuble-évier de 80 x 60 cm, égouttoir à droite	
5424	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à gauche	L'ÉTUDE
5427	Meuble-timbre de 120 x 60 cm, égouttoir à droite	

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE Siège Social et Salle d'Exposition : 8, Place d'Iéna, PARIS-16^e Tél. : KLÉ. 34-00 44-30

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGE

A. — PIÈCES CHROMÉES

	La Pièce
Poignée de porte de four et d'étuve de cuisinières et réchauds série " Chappée 56-57 " et de cuisinières mixtes 5805	NF 6.60
Poignée de couvercle de cuisinières et réchauds série " Chappée 56-57 "	2.30

B. — PIÈCES TOLE ET TOLE ET FONTE

Pièces vendues au poids :	Prix ou kilog		Pièces tôle émaillée blanc	Prix ou kilog
	NF			NF
Pièces tôle noire	4.50			
Pièces tôle émaillée masse	8.50			11.40

C. — PIÈCES ACIER

Gril de réchaud et cuisinière 2538.39/2438.39	NF	Gril de cuisinière 2548, la pièce	NF
..... la pièce	3.50		4.60
Gril de réchauds 2270			2.40

D. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Pièces vendues au poids :	Prix au kilog	Prix minimum unitaire	Pièces diverses :	FONTE :	Brute ou peinte	Émaillée
	NF	NF				
Pièces fonte meulée	4.80	1.20	Chapeau de brûleur Série " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " auxiliaire			1.80
Pièces fonte unie ou ornée	3.80	1.00	Chapeau de brûleur Série " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " lent			2.00
Pièces fonte, émail granité	4.90	1.20	Chapeau de brûleur Série " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " rapide			2.50
Pièces fonte, émail noir céramique	4.90	1.20	Chapeau de brûleur Série " Sanibloc " intensif			2.90
Pièces fonte, émail ivoire ou blanc	5.20	1.30	Poignée fonte émaillée blanc pour appareils Série " Sanit " et réchaud n° 2270			2.00
Pièces diverses :			Grille de cuis. et réch. P.M.			1.70
Brûleur couronne 1 feu ... la pièce NF	7.70	10.40	Grille de cuis. et réch. G.M.			3.90
Brûleur couronne 2 feux	9.70	12.60	Rampe d'alimentation nue pour appareils Série " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc "		16.80	
Brûleur de four simple	6.30		Rampe d'alimentation pour réchauds 2270		3.90	
Brûleur de four double	13.70		Rampe d'alimentation pour réchauds 2070		3.90	
Brûleur de grilloir simple	9.70					
Brûleur de grilloir double	12.60					

E. — PIÈCES LAITON OU ALLIAGE

	La Pièce NF
Injecteur réglable	2.10
Olive porte-caoutchouc	2.10
Robinet 1 feu pour cuisinière et réchaud série " Chappée 1956-57 "	9.30
Robinet avec veilleuse de sécurité, robinet à réglage de gaz et prise de thermostat d'ambiance pour " Radiavecteurs " N° 2725, 2735, 2745 (Bloc 630)	60.00
Robinet simple R 101 B pour " Radiavecteurs " à butane et à propane N° 2725, 2735, 2745 (Bloc BP)	53.00
Valve de sécurité N° 635 avec thermostat d'ambiance incorporé pour radiavecteurs Butane, Propane	140.00

F. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Manette de robinet	la pièce NF	1.30
--------------------------	-------------	------

G. — COUVERCLES ACIER ÉMAILLÉ, DESSUS BLANC

Couvercles pour réchauds N° 2305	la pièce NF	16.00
Couvercles pour réchauds N° 2070, 2270	—	12.00
Couvercle pour partie gaz cuisinière N° 5805	—	20.00
Couvercles pour cuisinières et réchauds série " Chappée " 56-57 2438-39/2538-39	—	26.00
Couvercles pour cuisinières 2548 série " Chappée " 56-57	—	37.00

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 au 500 grammes les plus voisins. — Les prix ci-dessus s'entendent pour appareils de séries courantes; pour les appareils ne figurant pas 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

Chappée

Appareils de chauffage aux gaz divers "Radiavecteurs"
 Cuisinières et réchauds tous gaz - Cuisinière mixte tous gaz et bois-charbon
 Pièces détachées

TARIF N° 37

AOÛT 1960

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 NF

8, PLACE D'ÉNA - PARIS (16^e)

Salle d'exposition : Au Siège Social, 8, Place d'Éna, PARIS - Téléphone : Kléber 34.00 - 44.30 - Poincaré 22.30 (19 lignes groupées)

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	
		Sans plat. de parquet	Avec plat. de parquet
	I	N F	N F
	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 GV	277.00	292.00
2.735 GV	5 éléments, 3.900 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV	344.00	366.00
2.745 GV	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV	426.00	456.00
	2° RÉGLAGE GAZ BUTANE - PROPANE		
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec robinet simple R 101	256.00	271.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories, avec robinet simple R 101	327.00	349.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, avec robinet simple R 101	410.00	440.00
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec valve de sécurité N° 635 et thermostat d'ambiance incorporé	347.00	362.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories » » »	418.00	440.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, » » »	500.00	530.00
	3° RÉGLAGE GAZ NATUREL		
2.725 GN	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	277.00	292.00
2.735 GN	5 éléments, 3.800 calories, avec bloc de sécurité 630 M	344.00	366.00
2.745 GN	7 éléments, 5.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	426.00	456.00
	4° RÉGLAGE AIR PROPANE		
2.725 AP	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	277.00	292.00
2.735 AP	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	344.00	366.00
2.745 AP	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	426.00	456.00
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité pour gaz de ville, gaz naturel ou air propané		37.00
	Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :		
	pour N° 2.725	N F	15.00
	pour N° 2.735	N F	22.00
	pour N° 2.745	N F	30.00

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS		PRIX
	APPAREILS DE CUISINE, TOUS GAZ		
	en acier, émaillé blanc, avec couvercle, poignées chromées.		
2.585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat	largeur 59 cm	573.00
2.580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat	largeur 59 cm	447.00
2.438	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat	largeur 58 cm	353.00
2.311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille	profond. 50 cm	326.00
2.561	Cuisinière 2 feux, sans thermostat	largeur 47 cm	331.00
2.461	Réchaud-four 2 feux, sans thermostat	largeur 47 cm	258.00
2.309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille	profond. 50 cm	263.00
2.310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille	profond. 60 cm	294.00
2.355	Réchaud plat 2 feux, avec couvercle		88.00
2.822	Meuble loge-bouteille	profond. 50 cm	163.00
	Plus-value pour couvercle		14.00
2.823	Meuble loge-bouteille	profond. 60 cm	195.00
	Plus-value pour couvercle		17.00
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale		15.80
5.805	Cuisinière mixte, 2 fours feu continu, foyer briqueté, bois, charbon et gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, sans chaudière	largeur 75 cm	754.00
	Plus-value pour couvercle charbon		22.00
2.020 (2.030)	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte brute		63.00
2.021 (2.031)	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte granitée		81.00

Le réglage des appareils " Tous gaz " s'effectue par simple réglage des injecteurs.

Ces appareils sont réglés en usine pour l'un des gaz suivants, à préciser à la commande: Gaz de ville, Gaz butane, Propane, Gaz naturel, Air propané.

GALETTIÈRES RONDES A QUEUE, MOYEN BORD

Nombres.....	4	5	6
Poids en kilos.....	1,8	2	2,1
Fonte brute.....NF	4.30	5.20	6.30
Fonte Inoxydable.....	5.90	7.40	8.90

ARTICLES DIVERS

POTAGERS CARRÉS ORDINAIRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE OU GRILLE FIXE

Nombres.....	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8
Dimensions {	Intérieur..... mm.	140	152	165	175	192	206
	Extérieur { Longueur.....	190	196	215	229	246	260
	Largeur.....	78	80	87	90	95	100
Poids.....	Potager..... kg.	1,660	1,700	2,160	2,400	3,100	3,200
	Grille.....	0,240	0,270	0,370	0,445	0,530	0,610
	Total.....	1,900	1,970	2,530	2,845	3,630	3,810
Prix.....	Potager..... NF	3.30	3.40	4.40	4.80	6.10	6.30
	Grille.....	0.70	0.80	1.00	1.20	1.60	1.80
	Total.....	4.00	4.20	5.40	6.00	7.70	8.10

POISSONNIÈRES SANS FEUILLURE AVEC GRILLE MOBILE

Nombres.....	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..... NF	8.80	9.30	10.00	10.60	13.80	16.60
	Grille.....	2.50	3.70	3.70	3.90	3.90	4.70
	Total.....	11.30	13.00	13.70	14.50	17.70	21.30

PORTES DE RAMONAGE - TYPE STANDARD

NUMÉROS	DIMENSIONS en mm.		POIDS kg.	PRIX NF la pièce
	Extérieures	Intérieures		
16	220 x 220	Type C - Fermeture à vis	2,200	7.50
		175 x 175		
17	220 x 220	Type D - Fermeture à crochet	2,200	6.90
		175 x 175		



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

TARIF N° 38

AOÛT 1960

BUANDERIES-CUISEURS "CHAPPÉE"

N° ou capacité utile en litres...	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte brute.....	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF	NF
Buanderie-cuiseur, avec chaudière et couvercle fonte émaillée.....	144.10	159.	179.30	200.20	216.70	231.00	265.10	311.30	369.80	478.50
Buanderie-cuiseur simple sans couv. fonte brute.....	126.50	139.70	158.40	177.10	191.40	204.80	236.50	275.00	327.80	420.20
Buanderie-cuiseur simple sans couv. fonte émaillée.....	144.10	158.40	181.50	201.30	216.70	243.10	276.10	321.20		
ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE BUANDERIES-CUISEURS "CHAPPÉE"										
N° ou capacité utile en litres.....	33	44	56	67	77	91	110	135	166	225
Fourneau complet.....	97.90	104.50	121.00	136.40	145.20	152.90	170.50	207.90	249.70	308.00
Détail {	Partie supérieure.....	40.70	47.30	50.60	66.00	66.00	73.70	80.30	113.30	116.60
	Partie inférieure.....	34.10	34.10	40.70	40.70	46.20	46.20	51.70	53.90	88.00
	Colis.....	5.94	5.94	7.92	7.92	9.90	9.90	11.00	12.10	16.50
	Grille.....	4.73	4.73	6.38	6.38	8.14	8.14	11.00	12.10	12.10
	Pieds.....	1.98	1.98	2.09	2.09	2.09	2.09	2.09	2.09	2.09
Porte.....	4.73	4.73	5.94	5.94	5.94	5.94	7.37	7.70	7.70	
Chaudière sans goulotte fte brute.....	46.20	55.00	63.80	70.40	74.80	78.10	99.00	116.60	126.50	182.80
Chaudière sans goulotte fte émail.....	66.00	75.90	91.30	99.00	103.40	119.90	144.10	167.20		
Couvercle bombé fonte brute.....	19.80	22.00	25.30	27.50	28.60	29.70	33.00	39.60	48.40	69.20
Couvercle bombé fonte émaillée.....	23.10	26.40	29.70	33.00	35.20	36.30	39.60	47.30		
Petit couvercle fonte brute.....			8.80	8.80	9.90	9.90	9.90	13.20	14.30	19.80
Grand couvercle fonte brute.....			16.50	18.70	19.80	23.10	23.10	26.40	34.10	48.40
Petit couvercle fonte émaillée.....			9.90	9.90	11.00	11.00	11.00	14.30		
Grand couvercle fonte émaillée.....			19.80	23.10	24.20	25.30	28.60	33.00		
PLUS-VALUES										
Pour foyer houille en 4 pièces.....	12.10	12.10	12.10	12.10	15.40	15.40	17.60	18.70	23.10	24.20
Pour goulotte tarudée.....	11.00	11.00	12.10	12.10	12.10	12.10	12.10	12.10	12.10	12.10
Pour goulotte avec robinet.....	15.40	15.40	15.40	15.40	15.40	15.40	15.40	15.40	24.20	24.20
de vidange.....	37.40	37.40	38.50	38.50	38.50	38.50	38.50	44.00	44.00	52.80
Robinet.....	23.10	23.10	23.10	23.10	23.10	23.10	23.10	27.50	27.50	28.60

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 11.233.750 NF

8, PLACE D'ÉNA - PARIS (16°)

Salle d'exposition : Au Siège Social, 8, Place d'Éna, PARIS - Téléphone : Kléber 34.00 44.30 - Poincaré 22.30 (19 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 avec anneau, la pièce. NF	0,70	0,80	1,10	1,70	2,30	4,00	9,00	17,90	34,60
Fonte ordinaire sans anneau, la pièce.. NF	0,50	0,60	0,80	1,30					
Taxes et Frais de vérification première									
Par unité..... NF	0,09	0,09	0,09	0,14	0,14	0,14	0,51	0,51	0,51
Cette taxe est ajoutée au montant net de la facture									

COQUELLES RONDES A POIGNÉES SANS PIEDS

Números.....	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..... NF	3,30	3,60	4,00	4,60	5,20	5,70	6,40
— avec couvercle.....	4,90	5,40	6,10	6,90	7,80	8,50	9,70
Couvercle seul.....	1,60	1,80	2,10	2,30	2,60	2,80	3,30
Fonte inoxydable							
Coquille sans couvercle.....	4,40	4,80	5,40	6,10	6,70	7,40	8,70
— avec couvercle.....	6,50	7,30	8,10	9,10	10,10	11,10	13,00
Couvercle seul.....	2,10	2,50	2,70	3,00	3,40	3,70	4,30
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.....	6,50	7,30	8,30	9,40	10,70	11,60	13,40
— avec couvercle.....	9,80	11,00	12,40	14,20	16,10	17,40	20,10
Couvercle seul.....	3,30	3,70	4,10	4,80	5,40	5,80	6,70
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"							
Coquille sans couvercle.....	16,20	18,90	22,80	26,90	35,70	44,20	
— avec couvercle.....	24,30	28,20	34,30	40,40	53,50	66,40	
Couvercle seul.....	8,10	9,40	11,50	13,50	17,80	22,20	

COQUELLES RONDES A FOND DRESSÉ A POIGNÉES SANS PIEDS

Números.....	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..... NF	6,90	8,10	9,30	10,70
— avec couvercle.....	10,30	12,40	14,00	16,10
Couvercle seul.....	3,40	4,30	4,70	5,40
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"				
Coquille sans couvercle.....	10,60	12,30	14,50	16,70
— avec couvercle.....	15,90	18,40	21,80	25,00
Couvercle seul.....	5,30	6,10	7,30	8,30

POTERIES EN FONTE "CHAPPÉE" MARMITES ANGLAISES



Números..... NF	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	14,50
Poids en kilos.....	1,8	3,1	3,5	4,57	4,8	6,22	6,5	8,5	10,70
Fonte brute									
Marmite sans couvercle.....	4,60	5,60	6,40	7,10	8,00	9,70	11,50	12,50	14,60
— avec couv.....	6,90	8,40	9,70	10,60	12,10	14,50	17,20	18,70	22,00
— sans couv. ansée.....	5,90	7,10	8,70	9,70	10,90	11,90	14,20	15,60	18,10
— avec couv. ansée.....	8,20	9,90	11,20	12,20	14,10	16,70	19,90	21,70	25,50
Couvercle seul.....	2,30	2,80	3,30	3,50	4,10	4,80	5,70	6,20	7,40
Fonte inoxydable									
Marmite sans couv.....	6,70	8,10	8,90	9,80	11,20	13,60	16,10	17,40	20,10
— avec couv.....	10,10	12,30	13,40	14,70	16,50	20,40	24,20	26,20	30,20
— sans couv. ansée.....	8,00	9,60	10,50	11,50	13,10	15,80	18,80	20,50	23,60
— avec couv. ansée.....	11,40	13,80	15,00	16,40	18,70	22,70	26,90	29,30	33,70
Couvercle seul.....	3,40	4,20	4,50	4,90	5,60	6,90	8,10	8,80	10,10
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"									
Marmite sans couv.....	23,70	28,00	29,10	37,90	44,40	51,20	56,30	67,10	75,00
— avec couv.....	35,60	39,00	43,70	57,00	66,70	76,80	84,50	100,70	112,70
— sans couv. ansée.....	27,70	30,40	33,90	43,90	51,90	59,90	65,20	77,00	85,90
— avec couv. ansée.....	38,80	43,40	46,40	63,50	73,80	84,90	93,40	110,60	123,50
Couvercle seul.....	11,90	13,00	14,60	19,10	22,30	25,60	28,20	33,60	37,70

MARMITES NORMANDES

Números.....	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.....	4,40	5,10	5,70	6,20	7,20	7,70	8,60	9,50	10,80	13,10
— av. couv.....	5,90	6,90	7,60	8,30	9,50	10,30	11,50	12,80	14,60	17,50
— s. couv. ans.....	5,30	6,20	6,90	7,40	8,50	9,10	10,00	11,00	12,50	15,20
— av. couv. ans.....	6,80	8,00	8,80	9,50	10,80	11,70	12,90	14,30	16,20	19,60
Couvercle seul.....	1,50	1,80	1,90	2,10	2,30	2,60	2,90	3,30	3,70	4,40
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.....	7,60	8,90	9,40	10,20	11,30	12,00	13,60	15,20	18,20	21,20
— av. couv.....	10,20	11,90	12,60	13,60	15,10	16,10	17,80	18,20	20,20	24,20
— s. couv. ans.....	8,70	10,00	10,60	11,40	12,70	13,40	14,20	15,20	16,80	20,20
— av. couv. ans.....	11,30	13,00	13,80	14,80	16,50	17,50	19,80	21,80	26,20	30,20
Couvercle seul.....	2,80	3,00	3,20	3,40	3,80	4,10	4,30	4,60	5,00	6,00
Fonte émaillée 2 tons "Lucifer"										
Marm. s. couv.....	15,40	17,40	19,60	21,90	24,30	25,10	27,40	31,70	34,70	44,40
— av. couv.....	20,60	23,30	26,20	29,20	32,40	33,60	36,50	42,30	46,30	59,30
— s. couv. ans.....	17,60	20,20	22,90	25,20	28,20	29,90	32,90	38,00	41,80	52,60
— av. couv. ans.....	22,80	26,10	29,20	32,50	36,30	38,40	42,00	48,60	53,40	67,50
Couvercle seul.....	5,20	5,90	6,60	7,30	8,10	8,50	9,10	10,60	11,60	14,90
Fonte inoxydable										
Marm. s. couv.....	21,10	24,10	27,30	30,30	33,40	34,30	37,40	42,80	47,20	60,00
— av. couv.....	28,10	32,20	36,30	40,40	44,50	45,70	49,80	57,20	63,00	80,00
— s. couv. ans.....	23,30	26,90	30,20	33,70	37,30	38,90	42,80	49,20	54,40	68,20
— av. couv. ans.....	30,30	35,00	39,20	43,80	48,40	50,30	55,20	63,60	70,20	88,20
Couvercle seul.....	7,00	8,10	9,00	10,10	11,10	11,40	12,40	14,40	15,80	20,00



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 ~~1056 000 000~~ de Francs
11.233.750 Nouveaux 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-SUR-MER (P. DE C.)
CLACY (AISNE)
DAX (LANDES)
GARGENVILLE (SEINE & OISE)
LE CATEAU (NORD)
NOYON (OISE)
PARIS
PORT-BRILLET (MAYENNE)
POUILLY-SUR-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.

Chèques Postaux
PARIS 190-45

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

PARIS, Février 1960

- APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE -

Monsieur et Cher Client,

Nous avons le plaisir de vous remettre, ci-joint, une documentation complète, mise à jour, sur nos appareils de chauffage et de cuisine domestiques

Vous pourrez constater qu'en plus des modèles que vous connaissez bien maintenant et, notamment, de nos cuisinières à charbon en fonte, habillage tôle, N° 5605, N° 5645 et mixte N° 5805, dont nous continuons la fabrication, notre nouvelle gamme, permettant la constitution d'Ensembles CHAPPÉE avec les cuisinières à gaz N° 2580 et N° 2585, se trouve complétée par les appareils suivants :

- Cuisinière à charbon "bloc" avec four N° 5630
- Cuisinières-poêles N° 5615/5616
- Meuble-réchaud 3 feux loge-bouteille N° 2311
- Meubles-réchauds 2 feux loge-bouteille N° 2309/2310
- Meubles loge-bouteille butane N° 2822/2823

Ces différents modèles, dont les prix figurent à la fois sur la nouvelle édition de nos Tarifs "Gaz" et "Charbon" et sur le tarif spécial "Ensembles de Cuisine CHAPPÉE" ci-joints, sont livrables actuellement sous un délai de 2 à 3 semaines

Ils seront suivis prochainement par les meubles-évier figurant sur le dépliant ci-joint



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 11.233.750 N.Frs.

8, PLACE D'IÉNA, PARIS (XVI^e)

TÉLÉPHONE
KLÉBER 34-00 et 44-30
TÉL. POINCARÉ 22-30
(18 LIGNES GROUPÉES)

AD. TÉLÉGRAPHIQUE
SOGEFONTE-34-PARIS
C.C.P. PARIS 190-45
R.C. SEINE 54 B 3289



PARIS, le 13 MAI 1960

*Chapée
Jacob, Delafon
Piat
Becuwe*

USINES

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

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

- APPAREILS DE CHAUFFAGE ET CUISINE -

Monsieur et Cher Client,

Nous vous prions de trouver, ci-joint, nos nouveaux tarifs pour les appareils de Chauffage et de Cuisine applicables à partir des livraisons du LUNDI 16 MAI 1960 :

- Tarif N° 32 : Appareils de Chauffage-Cuisine à bois et à charbon
- Tarif N° 33 : Appareils de Chauffage-Cuisine au Gaz
- Tarif N° 34 : Buanderies, Poteries, Articles Divers

Comme vous pourrez le constater, les prix qui y figurent rappellent, pour la grosse majorité des appareils, nos prix anciens, et ne tiennent pas compte, à l'exception de quelques réajustements, des augmentations de prix de revient que nous avons supportées et, notamment, de la récente hausse des tôles.

Nous avons profité de cette occasion pour réimprimer nos extraits de tarifs "Ensembles de Cuisine CHAPPEE" et "Ensembles de Cuisine CHAPPEE-BECUWE", ces deux nouvelles gammes d'appareils rencontrant actuellement un grand succès auprès de notre clientèle.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Client, nos sincères salutations.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE