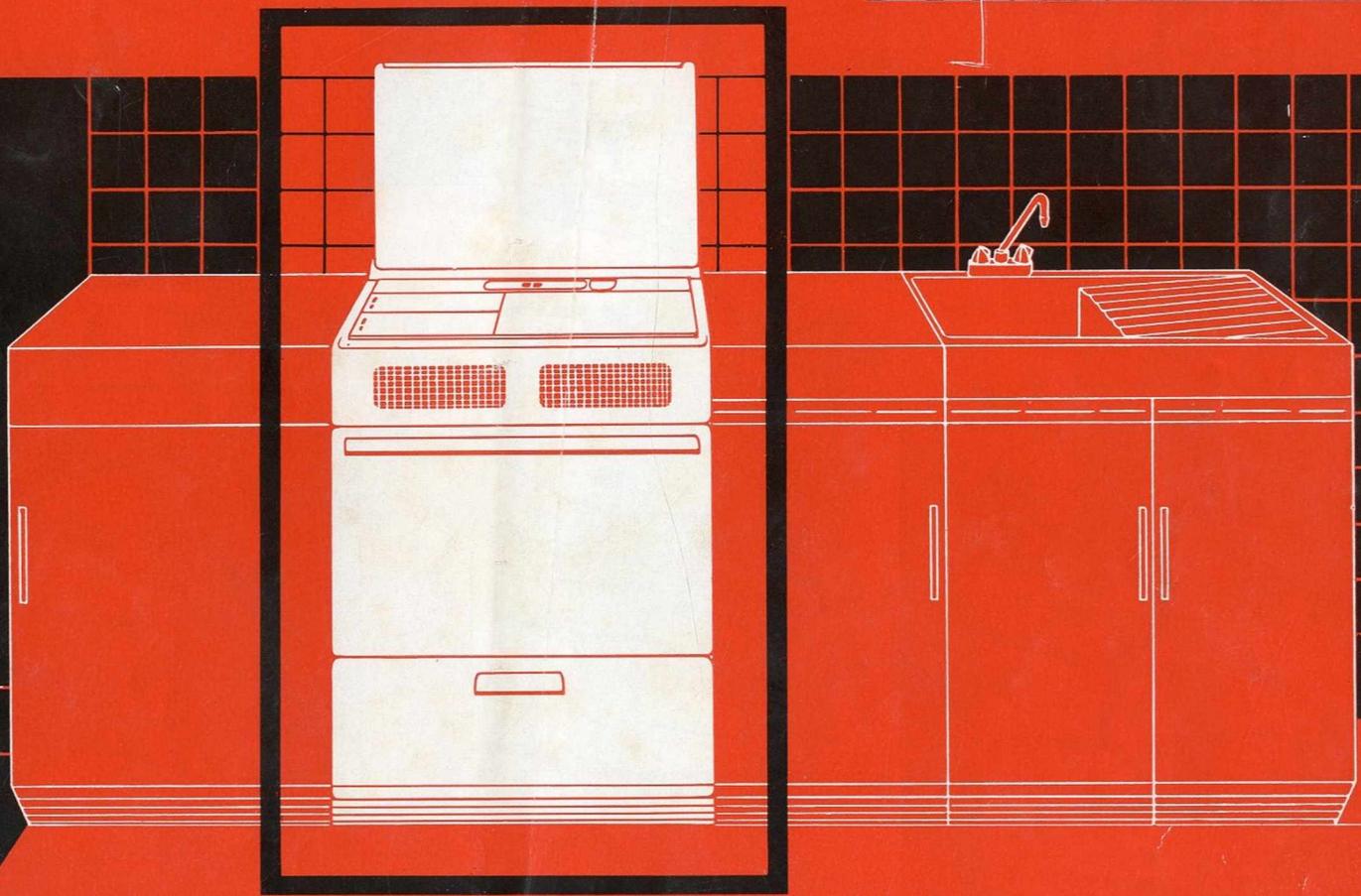
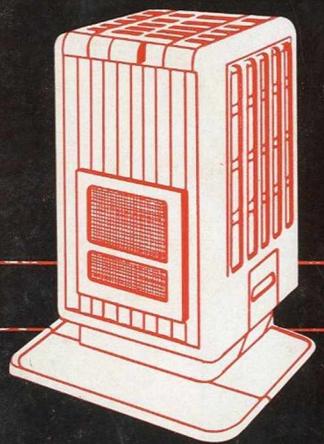
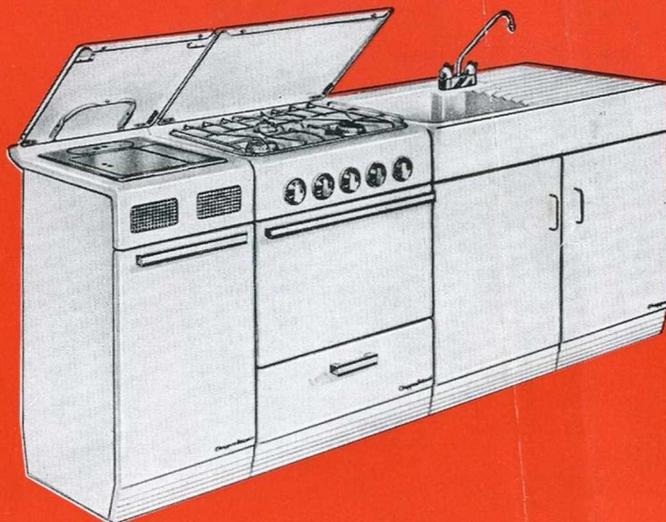


Chapnée chauffage cuisine

CHARBON



Chappée

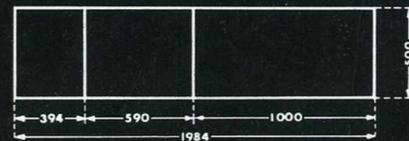


L'acquisition d'un appareil de cuisson ou de chauffage
Elle exige, à juste titre, un équipement élégant, robuste
quotidiens.

C'est pourquoi les fabrications :

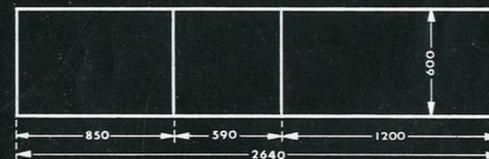
CHAPPÉE — CHAPPÉE-BE

produites par les laboratoires et usines de la SOCIÉTÉ
complète d'appareils propres à résoudre tous les prob



Dans les plus récents modèles les appareils se présen
au revêtement uniformément Blanc ; une série luxe C
ou deux tons Blanc et Bleu Parme, avec poignées sp
Ces deux séries sont spécialement conçues pour perm
— Appareils de cuisine au gaz CHAPPÉE, CHAPPÉE
— Appareils sanitaires de cuisine CHAPPÉE, JACOB
des ensembles fonctionnels aux multiples combinai
— Profondeur 60 cm ou Prof

- Appareils de cuisine et de chauffage au gaz CHAPPÉE
- Appareils sanitaires et sanitaire de cuisine JACOB
- Appareils de chauffage central en fonte CHAPPÉE,

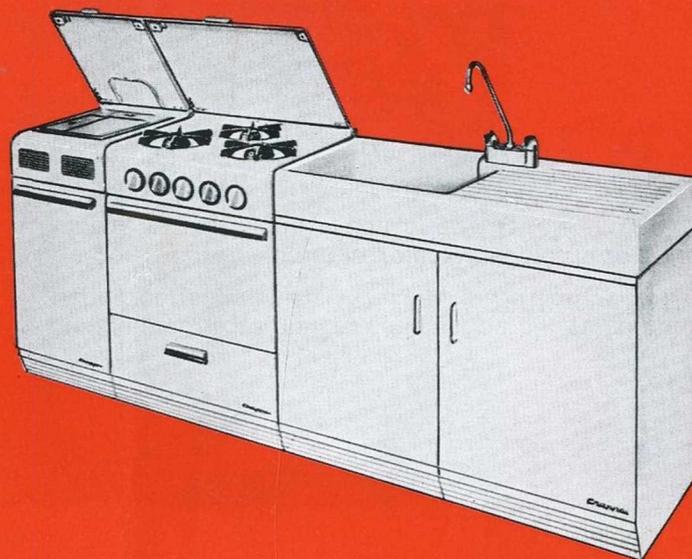
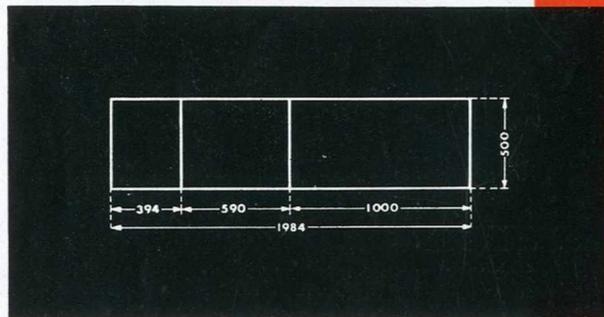


Chappée Bécuwe

peut poser à une ménagère avertie quelques problèmes.
fonctionnel répondant aux impératifs réels des travaux

CUWE — JACOB DELAFON

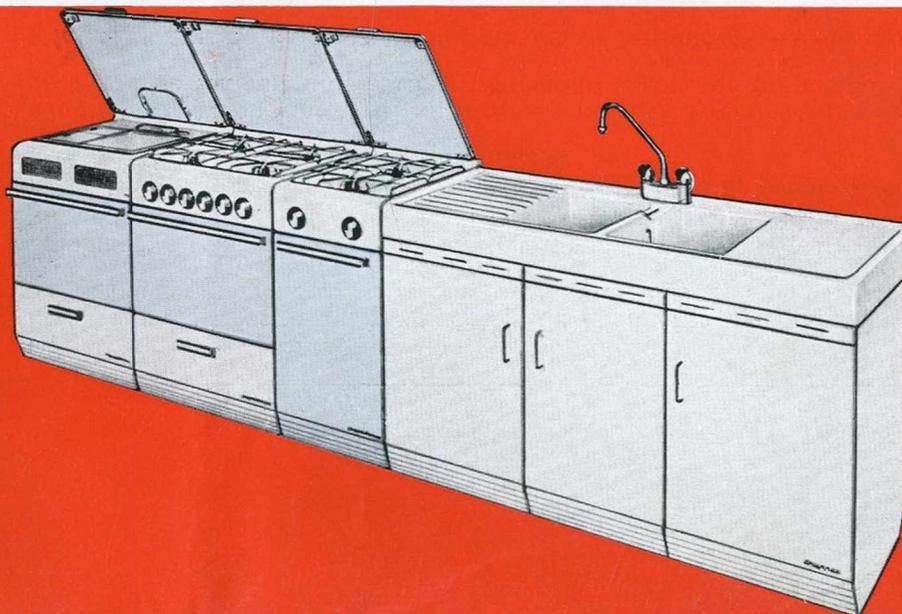
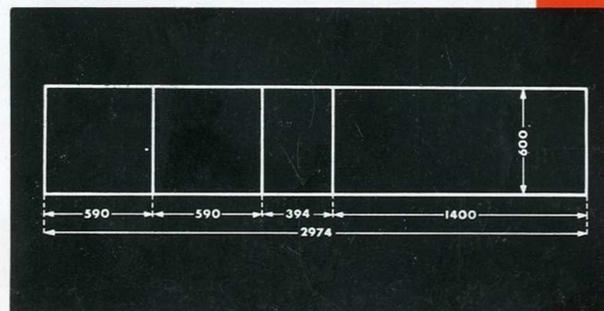
É GÉNÉRALE DE PONDERIE réunissent une gamme
èmes de surface d'utilisation et de décor.

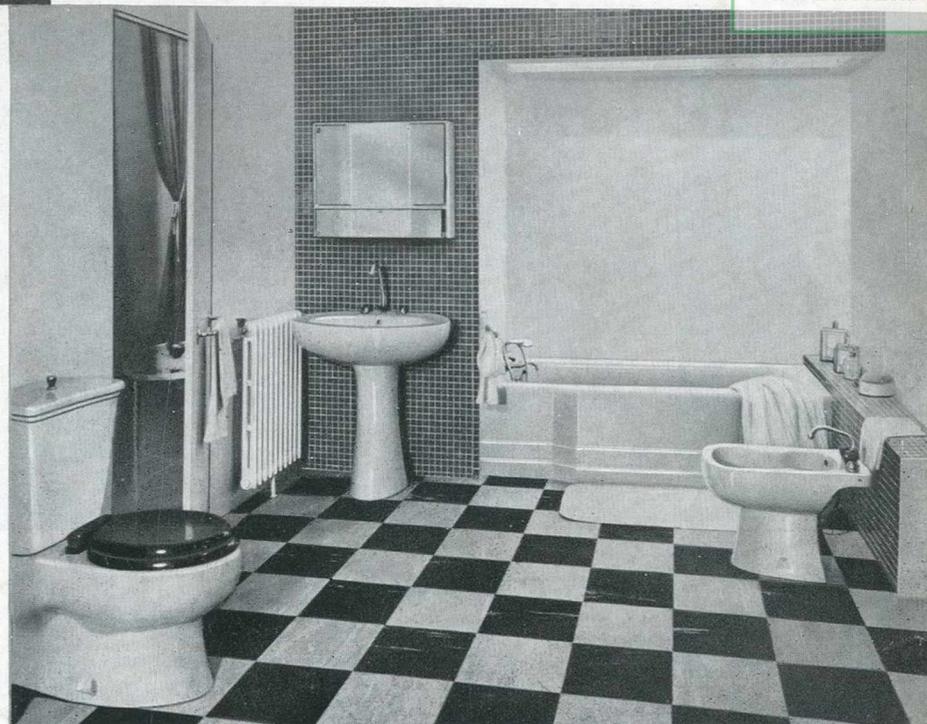


ent en deux variantes : une série normale CHAPPÉE
HAPPÉE-BÉCUWE au revêtement uniformément Blanc
siales.
tre de former avec les autres fabrications de la S. G. F.
BÉCUWE,
DELAFON,
s et en deux ordres dimensionnels
deur 50 cm

ÉE, CHAPPÉE-BÉCUWE,
DELAFON,

DÉPLIANT VERT
DÉPLIANT BLEU
DÉPLIANT ROUGE





SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Siège Social et Salle d'Exposition : 8, Place d'Iéna — Paris-16°
Téléphone : KLÉber 34-00 et 44-30 — POIncaré 22-30

DÉPOT de NANCY
62-66, Rue Oberlin NANCY

Chappée

Chappée Becuwe



N° 5652 Chappée.
Cuisinière à feu continu
Largeur..... mm 800 410
Profondeur..... mm 800 420
Hauteur..... mm 800 310
Poids d'expédition approximatif..... kg 273
Combustibles : Flambant sec, charbon maigre, boulets anthraciteux, bûches de 33 cm.



N° 5630 Chappée.
Cuisinière à feu continu
Largeur..... mm 800 410
Profondeur..... mm 800 420
Hauteur..... mm 800 310
Poids d'expédition approximatif..... kg 273
Combustibles : Flambant sec, charbon maigre, boulets anthraciteux, bûches de 33 cm.



N° 5640 Chappée Becuwe
Appareil Four
Largeur..... mm 800 295
Profondeur..... mm 800 300
Hauteur..... mm 800 300
Poids d'expédition approximatif..... kg 160
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, Boulets maigres, bûches de 25 cm



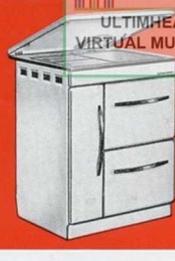
N° 5615 - N° 5616 Chappée.
Cuisinières Poêles à feu continu
Largeur..... mm 580 ou 600
Profondeur..... mm 800
Hauteur..... mm 800
Poids d'expédition approximatif..... kg 110
N° 5625
N° 5626
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 25 cm.



N° 5625 - N° 5626 Chappée Becuwe
Cuisinière à feu continu
Largeur..... mm 384
Profondeur..... mm 580 ou 600
Hauteur..... mm 890
Poids d'expédition approximatif..... kg 110
N° 5625
N° 5626
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 25 cm.



N° 5605 Chappée.
Cuisinière à feu continu
Largeur..... mm 700 355
Profondeur..... mm 575 416
Hauteur..... mm 890 260
Poids d'expédition approximatif..... kg 137
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 33 cm.



N° 5645 Chappée.
Cuisinière à feu continu
Largeur..... mm 820 300
Profondeur..... mm 570 406
Hauteur..... mm 800 260
Poids d'expédition approximatif..... kg 126
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 33 cm.



N° 5805 Chappée.
Cuisinière mixte à feu continu
Appareil Four Four
Largeur..... mm 750 355 370
Profondeur..... mm 575 400 370
Hauteur..... mm 800 260 295
Poids d'expédition approximatif..... kg 181
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 33 cm.



N° 5945 Chappée.
Cuisinière à feu continu
Appareil Four
Largeur..... mm 745 330
Profondeur..... mm 535 380
Hauteur..... mm 800 250
Poids d'expédition approximatif..... kg 158
Combustibles : Flambant sec, anthracite, boulets maigres bûches de 25 cm.



N° 4008 - N° 4019 Chappée.
Cuisinières à feu continu
Appareil Four
Largeur..... mm 700 310 850 320
Profondeur..... mm 500 370 500 370
Hauteur..... mm 800 260 800 260
Poids kg 4008 162 4009 184 4018 177 4019 195
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 25 cm.



N° 7803 Chappée.
Cuisinière à feu vit
Appareil Four
Largeur..... mm 650 275
Profondeur..... mm 310 310
Hauteur..... mm 700 200
Poids d'expédition approximatif..... kg 86
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 33 cm.



N° 7806 - N° 7816 Chappée.
Cuisinières à feu vit
Appareil Four Appareil Four
Largeur..... mm 750 310 800 350
Profondeur..... mm 500 370 500 370
Hauteur..... mm 710 260 710 260
Poids d'expédition approximatif..... kg 122
Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 25 cm.



N° 6251 - N° 6252 - N° 6253 Chappée.
Grands fourneaux à feu continu.
Pour collectivités et restaurants.
Avec ou sans bouilleur.
Appareil Four Appareil Four
Largeur..... mm 1240 1240 1240
Profondeur..... mm 765 765 765
Hauteur..... mm 805 805 805
Nombre de rations..... 75 130 200
Puissance du bouilleur..... cal/h 2.250 2.150 3.500
Poids d'expédition approximatif kg 347 414 564
Combustibles : Flambant sec, quart gras, gros, bûches de 33 cm.



N° 8008 Chappée.
Poêle à bois à feu continu
Largeur..... mm 500
Profondeur..... mm 500
Hauteur..... mm 830
Puissance..... cal/h 3.200
Volume corrigé chauffé..... m³ 120
Poids d'expédition approximatif..... kg 64
Combustible : bûches de 40 cm.



N° 8033 Chappée.
Cuisinière mixte à feu continu
Largeur..... mm 490
Profondeur..... mm 425
Hauteur..... mm 555
Puissance..... cal/h 4.400
Volume corrigé chauffé..... m³ 120
Poids d'expédition approximatif..... kg 102
Combustibles : Anthracite maigre anthraciteux, boulets maigres bûches de 33 cm.



N° 8093 Chappée.
Cuisinière à feu continu
Largeur..... mm 270
Profondeur..... mm 315
Hauteur..... mm 555
Puissance..... cal/h 2.400
Volume corrigé chauffé..... m³ 80
Poids d'expédition approximatif..... kg 57
Combustibles : Anthracite maigre anthraciteux, boulets maigres.



N° 8110 - N° 8111 Chappée.
Calorifère à feu continu
Largeur..... mm 810 811
Profondeur..... mm 350 415
Hauteur..... mm 390 440
Puissance..... mm 560 600
Volume corrigé chauffé..... cal/h 3.200 4.400
Volume corrigé chauffé..... m³ 100 200
Poids d'expédition approximatif..... kg 72 100
Combustibles : Anthracite maigre anthraciteux, boulets maigres.



N° 8098 - N° 8100 Chappée.
Poêles à grande capacité à feu continu
N° 8098 8100
Largeur..... mm 598 610
Profondeur..... mm 430 506
Hauteur..... mm 545 615
Puissance..... mm 750 900
Volume corrigé chauffé..... cal/h 5.200 7.400
Volume corrigé chauffé..... m³ 200 300
Poids d'expédition approximatif..... kg 135 200
Combustibles : Anthracite, maigre anthraciteux.

Toutes nos cuisinières, qu'elles soient à feu continu ou à feu vit, sont équipées d'un foyer mixte leur permettant d'utiliser le charbon ou le bois comme combustible.

- L'habillage, en tôle d'acier ou en fonte, est revêtu d'un émail vitrifié inaltérable, d'un entretien pratiquement nul.
- Le corps fonctionnel réalisé en fonte, métal de la chaleur, assure une résistance au feu et une capacité de chauffe sans défaillance.
- La table de travail en fonte meulée, avec ses plaques à récupération de chaleur, offre des zones de températures variées permettant toutes les préparations culinaires.
- Le four à retour de flammes assure par une judicieuse répartition des températures la réussite des rôtis, pâtisseries et autres mets.
- Les cuisinières à feu continu permettent le chauffage du local où elles sont installées.

TRÈS IMPORTANT

Un appareil de chauffage vous donnera entière satisfaction s'il est adapté à vos besoins, c'est-à-dire si sa puissance correspond au VOLUME CORRIGE A CHAUFFER.

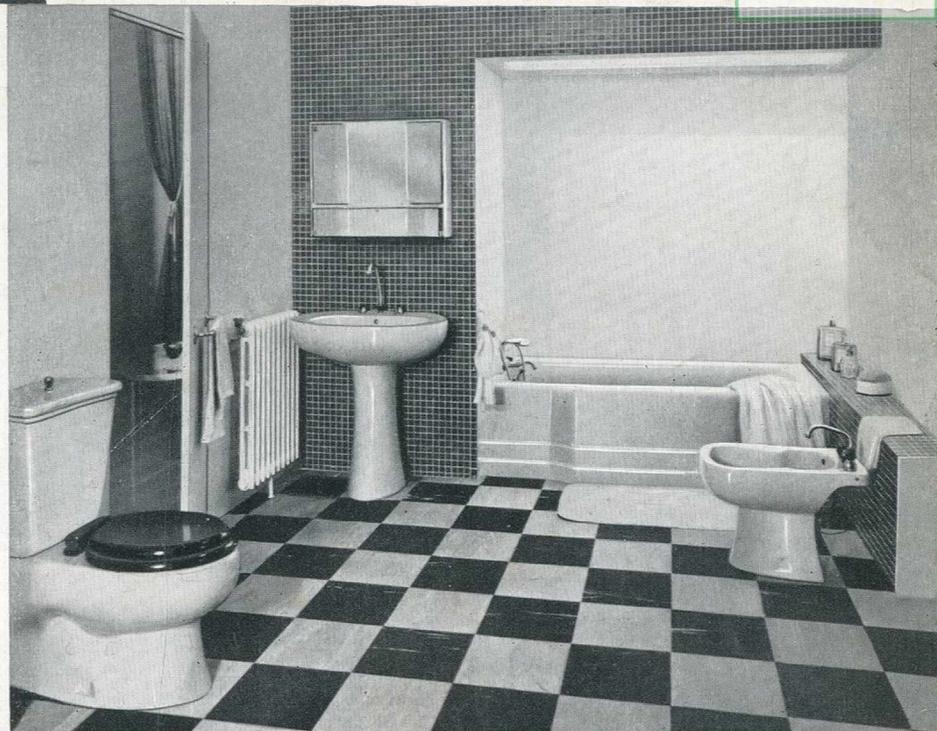
Le VOLUME CORRIGE s'obtient en majorant le volume géométrique du local de certains pourcentages due au climat, à son bâtiment, à son orientation, etc.

Charnée chauffage cuisine



GAZ



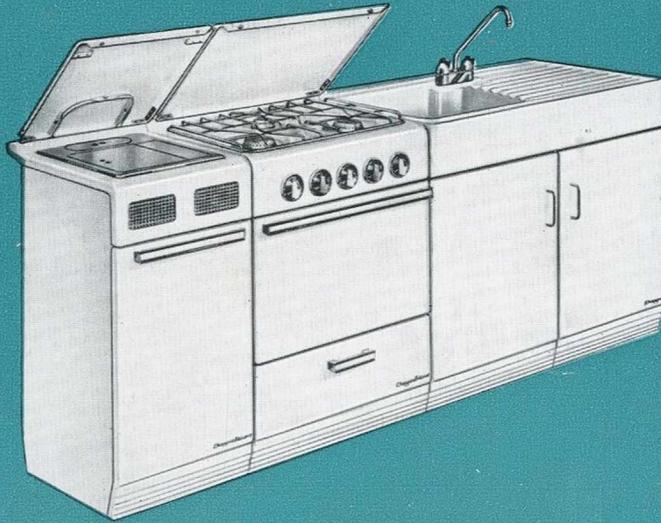


SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Siège Social et Salle d'Exposition : 8, Place d'Iéna — Paris-16°
Téléphone : KLÉber 34-00 et 44-30 — POIncaré 22-30



Chappée



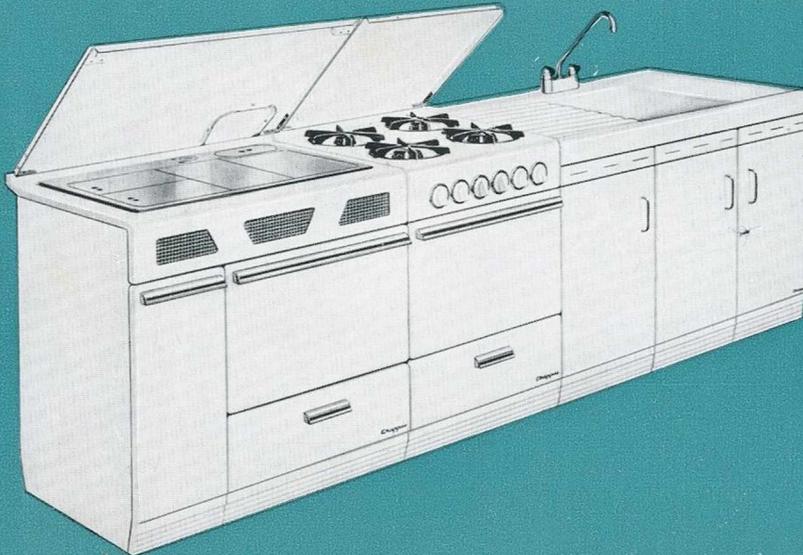
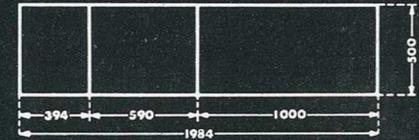
La préparation des aliments incite la ménagère à l'achat d'un appareil appréciable.

Le modèle choisi devra en outre être d'un fonctionnement économique sur table gazeux.

Le respect de ces impératifs n'exclut pas cependant la recherche d'un C'est dans ce but que les fabrications :

- CHAPPÉE
- CHAPPÉE
- JACOB-D

produites par les laboratoires et usines de la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE résoudre tous les problèmes de surface, d'utilisation et de décor.



Dans les plus récents modèles, les appareils se présentent en deux

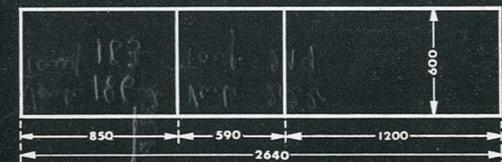
- une série normale CHAPPÉE au revêtement uniformément Blanc, a
- une série luxe CHAPPÉE-BÉCUWE au revêtement uniformément Bl brûleurs en fonte d'aluminium

Ces deux séries sont spécialement conçues pour permettre de former

- appareils de cuisine au charbon CHAPPÉE
- appareils sanitaires de cuisine CHAPPÉE, JACOB DELAFON

des ensembles fonctionnels aux multiples combinaisons et en deux o

- Profondeu
- Profondeu
- Appareils de cuisine et de chauffage au charbon et au bois CHA
- Appareils sanitaires et sanitaire de cuisine JACOB DELAFON
- Appareils de chauffage central en fonte CHAPPÉE

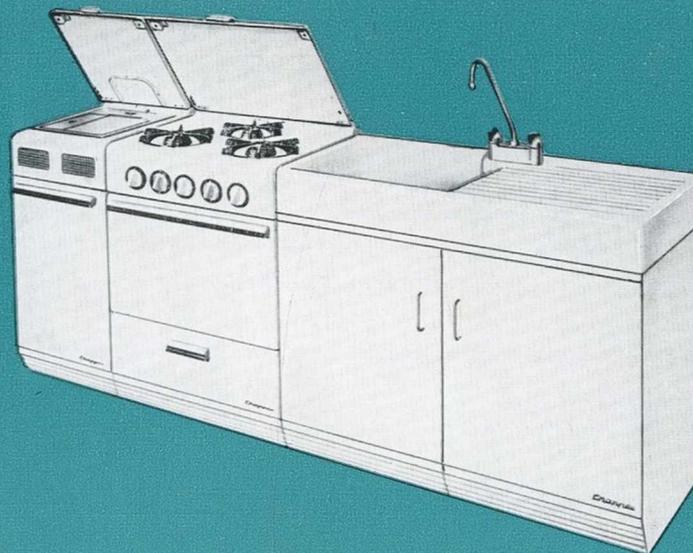
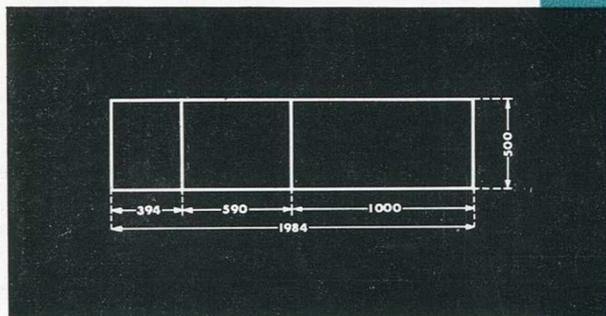


Chappée Bécuwe

dont les commodités d'emploi et d'entretien assurent un gain de temps et apporter toutes les garanties que nécessite l'emploi d'un combustible ligne élégante pouvant s'intégrer au décor de la cuisine.

**BÉCUWE
LAFON**

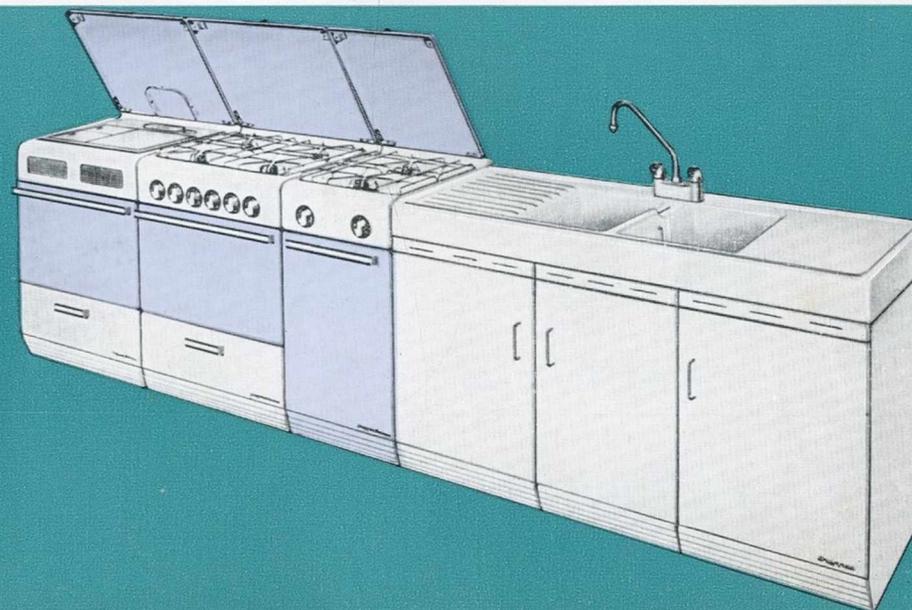
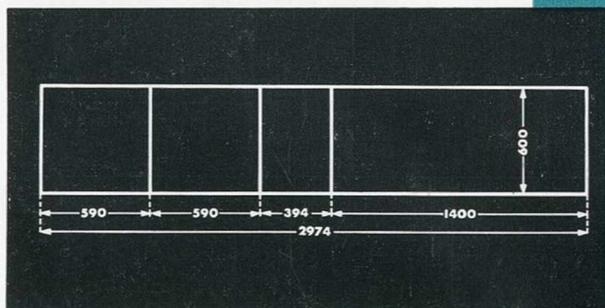
DE FONDERIE réunissent une gamme complète d'appareils propres à



variantes :
avec grilles et brûleurs en fonte émaillée Noir
avec ou deux tons Blanc et Bleu Parme, avec grille en acier inoxydable et
avec les autres fabrications de la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE :

Dimensions dimensionnels :
60 cm
50 cm

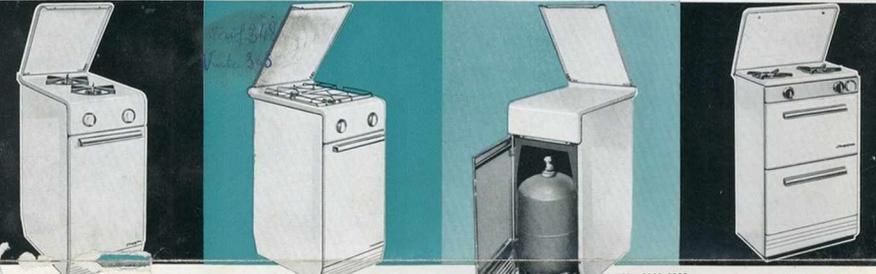
Chappée, CHAPPÉE-BECUWE, **DÉPLIANT ORANGE**
DÉPLIANT BLEU
DÉPLIANT ROUGE



Chappée



N° 2585 - Chappée		N° 2595 - Chappée-BECUWE		N° 2580 - Chappée		N° 2590 - Chappée-BECUWE	
Cuisinières 4 feux		Cuisinières 3 feux		Cuisinières 3 feux		Cuisinières 3 feux	
	Appareil	Four		Appareil	Four		Appareil
Largeur	mm 590	355	mm 590	355	mm 590	355	mm 590
Profondeur	mm 600	350	mm 500	350	mm 500	350	mm 500
Hauteur	mm 800	265	mm 800	265	mm 800	265	mm 800
Poids approximatif d'expédition : 59 kg				Poids approximatif d'expédition : 59 kg			

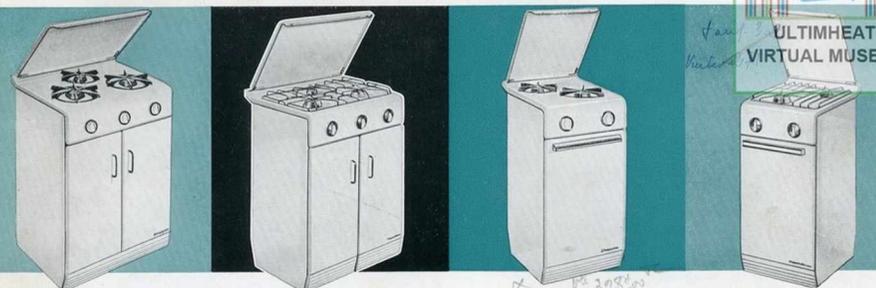


N° 2310 - Chappée		N° 2320 - Chappée-BECUWE		N° 2832-2833 - Chappée-BECUWE		N° 2561 - Chappée	
Meubles-réchauds 2 feux		Loge-Bouteille		Meubles Loge-Bouteille		Cuisinière 2 feux	
	Appareil	Four		Appareil	Four	Appareil	Four
Largeur	mm 394		mm 394	470	370	mm 470	370
Profondeur	mm 600		mm 600	330	310	mm 390	310
Hauteur	mm 600		mm 800	800	210	mm 405	210
Poids approximatif d'expédition : 36 kg				Poids approximatif d'expédition : 71 kg			

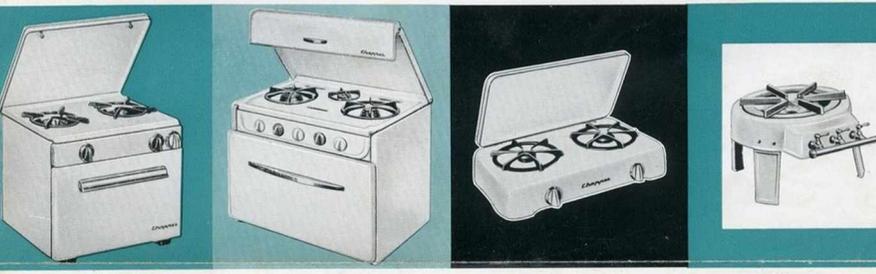


N° 5805 - Chappée				N° 2830 - Chappée		CHAUFFAGE AU GAZ - Radiateurs émaillés Blanc ou Bambou		
Cuisinière mixte à feu continu				Grilloir de contact		Grilloir de contact		
	Appareil	Four	gaz					
Largeur	mm 750	355	370	Ce grilloir s'adapte sur tous les appareils	mm 290	Puissance	cal/h 2300 à 2840	3900 à 4700
Profondeur	mm 575	400	370	Longueur	mm 230	Volume corrigé chauffé	m ³ 70 à 90	120 à 150
Hauteur	mm 800	260	205	Largeur avec robinetterie	mm 350	Largeur avec busse	mm 340	360
Poids approximatif d'expédition : 181 kg				Poids approximatif d'expédition : 3 kg		Hauteur	mm 545	545
Compatible : flambeau sec, maigre, anthraciteux						Poids approximatif d'expédition	kg 43	60
15 x 30, boulets maigres, bois, bûches de 33 cm.						Ces appareils étant tous gaz la puissance calorifique et partant le volume corrigé chauffé à		

Chappée-BECUWE



N° 2311 - Chappée		N° 2321 - Chappée-BECUWE		N° 2309 - Chappée		N° 2319 - Chappée-BECUWE	
Meubles-réchauds 3 feux		Loge-Bouteille		Meubles-réchauds 2 feux		Loge-Bouteille	
	Appareil	Four		Appareil	Four		Appareil
Largeur	mm 590	355	mm 590	355	mm 394		mm 394
Profondeur	mm 500	350	mm 500	350	mm 500		mm 500
Hauteur	mm 800	265	mm 800	265	mm 600		mm 600
Poids approximatif d'expédition : 40 kg				Poids approximatif d'expédition : 31 kg			



N° 2461 - Chappée		N° 2438 - Chappée		N° 2355 - Chappée		N° 2031 - Chappée	
Réchaud-tour 2 feux		Réchaud-tour 2 feux		Réchaud plat 2 feux		Réchaud-lessiveuse	
	Appareil	Four		Appareil	Four		Appareil
Largeur	mm 470	370	mm 380	350	mm 560		mm 354
Profondeur	mm 390	310	mm 460	310	mm 355		mm 212
Hauteur	mm 405	210	mm 434	200	mm 95		mm 95
Poids approximatif d'expédition : 54 kg		Poids approximatif d'expédition : 49,5 kg		Poids approximatif d'expédition : 9,5 kg		Poids approximatif d'expédition : 10 kg	

Tous nos modèles CHAPPÉE et CHAPPÉE-BECUWE bénéficient des derniers perfectionnements techniques.

- Adaptation à tous les gaz par simple réglage des injecteurs.
- Brûleurs à haut rendement.
- Cuvettes de propreté embouties sous chaque brûleur.
- Robinets munis d'un ralenti et équipés d'un dispositif de sécurité.
- Four aux parois entièrement démontables.
- Châssis support indéformable, entièrement émaillé masse.

En outre, les appareils de la gamme CHAPPÉE-BECUWE offrent les particularités suivantes :

- Habillage émaillé uniformément Blanc ou deux tons Blanc et Bleu Parme.
- Manettes et poignées spéciales.
- Grille-caillottes en acier inoxydable.
- Chapeaux de brûleurs en fonte d'aluminium.

TRES IMPORTANT

Un appareil de chauffage au gaz vous donnera entière satisfaction s'il est adapté à vos besoins, c'est-à-dire si sa puissance correspond :

AU VOLUME CORRIGÉ CHAUFFÉ

Le volume corrigé chauffé s'obtient en majorant le volume géométrique du local de certains pourcentages, dus au climat, au bâtiment, à son orientation, etc.
Il est indispensable de consulter votre installateur qui guidera judicieusement votre choix.



Les appareils CHAPPÉE et CHAPPÉE-BECUWE portent l'estampille de qualité NF-GAZ. La présence de cette estampille sur un appareil vous indique que le modèle a subi avec succès, dans les laboratoires de contrôle, les épreuves prescrites par les NORMES FRANÇAISES.

LA TOQUE BLANCHE

BECUWE



Dessus en fonte polie

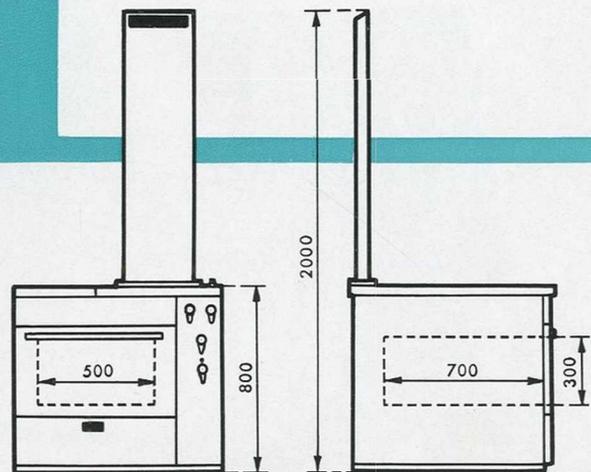
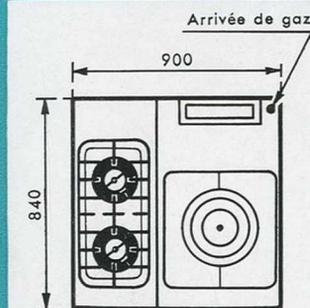
- Plaque coup de feu, en deux parties amovibles, avec rondelles et tampon.
- Grille poissonnière à niveau avec la plaque coup de feu et recouvrant deux feux nus.
- Tiroir de propreté sous les feux nus permettant un nettoyage rapide.

Four de grandes dimensions

- Calorifugeage sur toutes les faces.
- Sole de four en fonte.
- Façade de four en fonte émaillée.
- Côtés à glissières émaillés.
- Circulation des gaz par circuit inversé.
- Répartition judicieuse des températures assurée par un brûleur à double rampe à gaz placé sous la sole.
- Mitre d'évacuation des gaz brûlés en métal poli.

Puissances et consommations totales

GAZ DE VILLE		GAZ NATUREL		AIR PROPANÉ		PROPANE	
4.500 mth. m ³		9.700 mth. m ³		6.500 mth. m ³		12.040 mth. ou kg.	
Puissance mth/h	Debit l/h	Puissance mth/h	Debit l/h	Puissance mth/h	Debit l/h	Puissance mth/h	Debit gr/h
26.690	6.515	24.135	2.773	26.340	4.459	24.170	1.990
alimentation : Tube 20 × 27				poids kgs 230 environ			



UNE PRODUCTION DU DÉPARTEMENT
GRANDE CUISINE



LA TOQUE BLANCHE

BECUWE

le plus robuste fourneau à GAZ
pour restaurants et petites collectivités

Façade et côtés en acier inoxydable poli
Robinetterie en laiton à verrouillage et
veilleuse de sécurité
Porte de four équilibrée à fermeture et
ouverture retardées



Version avec grille poissonnière
à gauche.



Version avec grille poissonnière
à droite.



Juxtaposition des versions gauche et droite formant
un plan de travail aux dimensions confortables.

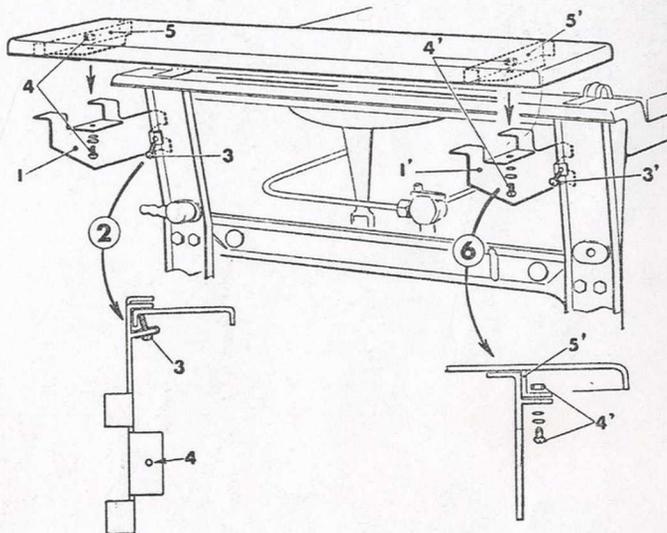
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
8, Place d'Iéna — PARIS-16^e
DÉPARTEMENT BECUWE : Grandes Cuisines
12 et 14, Rue Auguste Laurent — PARIS-11^e Tél. ROQ 72-83

PROLONGE D'ENCASTREMENT N° 2817

POUR LES CUISINIÈRES 3 FEUX CHAPPÉE N° 2580 et CHAPPÉE-BECUWE N° 2590
et les MEUBLES-RÉCHAUDS LOGE-BOUTEILLE 3 FEUX CHAPPÉE N° 2311
et CHAPPÉE-BECUWE N° 2321

MONTAGE

- 1° - Mettre en place le gousset 1 sur l'aile gauche du U de fixation de la table de travail, placé à gauche derrière la cuisinière (comme indiqué en 2). Visser la vis 3 en l'approchant de l'angle gauche du U sur lequel elle prendra appui. Ne pas bloquer.
- 2° Mettre en place le gousset 1' de la même façon sur l'aile gauche du U de fixation placé à droite derrière la cuisinière.
- 3° - Enlever les vis et écrous 4 et 4' des pattes de fixation 5 et 5' placées sous la prolonge.
- 4° - Placer la prolonge sur les deux goussets et mettre en place les vis et écrous 4 et 4' (de la façon indiquée en 6). Bloquer.
- 5° Régler la hauteur de la prolonge par rapport à la table de travail en faisant glisser les goussets 1 et 1' sur les U. Bloquer les vis 3 et 3' dans chacun des angles des U de fixation de la table de travail.



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

TARIF DES PIÈCES DE RECHANGES

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 7.30
Poignée de couvercle de cuisinières et réchauds série " Chappée 56-57 "	2.60

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	5.00				12.60
Pièces tôle émaillée masse	9.40				

C. — PIÈCES ACIER

Gril de réchaud et cuisinière 2538,39/2438,39 la pièce	NF 3.90	Gril de cuisinière 2548, la pièce	NF 5.10
Gril de réchauds 2270	2.70		

D. — PIÈCES FONTE BRUTE, PEINTE OU ÉMAILLÉE

Pièces vendues au poids :	Prix au kilogram		Pièces diverses :	FONTE :		Brute ou peinte	Émaillée
	NF						
Pièces fonte meulée	5.30	1.40	Chapeau de brûleur Séries " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " auxiliaire	la pièce NF			2.00
Pièces fonte unie ou ornée	4.20	1.10	Chapeau de brûleur Séries " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " lent				2.20
Pièces fonte, émail granité	5.40	1.40	Chapeau de brûleur Séries " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc " rapide				2.80
Pièces fonte, émail noir céramique	5.40	1.40	Chapeau de brûleur Série " Sanibloc " intensif				3.20
Pièces fonte, émail ivre ou blanc	5.80	1.50	Poignée fonte émaillée blanc pour appareils Série " Sanit " et réchaud n° 2270				2.20
			Grille de cuis. et réch. P.M.				1.90
			Grille de cuis. et réch. G.M.				4.20
			Rampe d'alimentation nue pour appareils Série " Chappée 1956 et 1957 " et " Sanibloc "			18.50	
			Rampe d'alimentation pour réchauds 2270			4.30	
			Rampe d'alimentation pour réchauds 2070			4.30	

E. — PIÈCES LAITON OU ALLIAGE

	La Pièce NF
Injecteur réglable	2.40
Olive porte-caoutchouc	2.40
Robinet 1 feu pour cuisinière et réchaud série " Chappée 1956-57 "	10.30
Robinet avec veilleuse de sécurité, robinet à réglage de gaz et prise de thermostat d'ambiance pour " Radiavecteurs " N°s 2725, 2735, 2745 (Bloc 630)	66.00
Robinet simple R 101 B pour " Radiavecteurs " à butane et à propane N°s 2725, 2735, 2745 (Bloc BP)	58.30
Valve de sécurité N° 635 avec thermostat d'ambiance incorporé pour radiavecteurs Butane, Propane	154.00

F. — PIÈCES MATIÈRE MOULÉE

Manette de robinet	la pièce NF	1.50
--------------------	-------------	------

G. — COUVERCLES ACIER ÉMAILLÉ, DESSUS BLANC

Couvercles pour réchauds N° 2305	la pièce NF	17.60
Couvercles pour réchauds N° 2070, 2270		13.20
Couvercle pour partie gaz cuisinière N° 5805		23.10
Couvercles pour cuisinières et réchauds série " Chappée " 56-57 2438-39/2538-39		28.60
Couvercles pour cuisinières 2548 série " Chappée " 56-57		40.70

ACCESSOIRES - SÉRIE CHAPPÉE-BECUWE

Manette CHAPPÉE-BECUWE avec flasque inoxydable la pièce NF	2.00	GRILLE CAILLEBOTIS :	
Enjoliveur de manettes	1.50	pour cuisinière 4 feux	la pièce NF 74.20
Grande poignée	13.10	pour cuisinière 3 feux	65.50
Moyenne poignée	10.80	pour meuble-réchaud 2 feux	55.50
Petite poignée	7.60	pour meuble-réchaud 4 feux	51.40

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° 43

DÉCEMBRE 1961

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 22.467.500 NF
8, PLACE D'IÉNA - 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	286.00	310.00
2.735 GV	5 éléments, 3.900 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV	355.00	384.00
2.745 GV	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité N° 630 GV	439.00	481.00
2° RÉGLAGE GAZ BUTANE - PROPANE			
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec robinet simple R 101	264.00	288.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories, avec robinet simple R 101	337.00	366.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, avec robinet simple R 101	423.00	465.00
2.725 BP	3 éléments, 2.840 calories, avec valve de sécurité N° 635 et thermostat d'ambiance incorporé	358.00	382.00
2.735 BP	5 éléments, 4.070 calories » » »	431.00	460.00
2.745 BP	7 éléments, 6.400 calories, » » »	515.00	557.00
3° RÉGLAGE GAZ NATUREL			
2.725 GN	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	286.00	310.00
2.735 GN	5 éléments, 3.800 calories, avec bloc de sécurité 630 M	355.00	384.00
2.745 GN	7 éléments, 5.400 calories, avec bloc de sécurité 630 M	439.00	481.00
4° RÉGLAGE AIR PROPANE			
2.725 AP	3 éléments, 2.400 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	286.00	310.00
2.735 AP	5 éléments, 4.000 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	355.00	384.00
2.745 AP	7 éléments, 5.600 calories, avec bloc de sécurité 630 AP	439.00	481.00
632	Thermostat d'ambiance incorporé aux blocs de sécurité pour gaz de ville, gaz naturel ou air propané		39.00
Plateaux de parquet, émail blanc ou bambou :			
	pour N° 2.725	N F	24.00
	pour N° 2.735	N F	29.00
	pour N° 2.745	N F	42.00

N° de série	DÉSIGNATION DES APPAREILS	
APPAREILS DE CUISINE AUX GAZ		
en acier, émaillé blanc, avec couvercle, poignées chromées.		
SÉRIE - CHAPPÉE-BECUWE		
2.595	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, tous gaz	654.00
2.590	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, tous gaz	519.00
2.319	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, tous gaz	309.00
2.320	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, tous gaz	348.00
2.321	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, tous gaz	386.00
2.832	Meuble loge-bouteille, sans couvercle	171.00
	Plus-value pour couvercle	15.00
2.833	Meuble loge-bouteille, sans couvercle	204.00
	Plus-value pour couvercle	18.00
	Cuisinières et meubles-réchauds	11.00
	Plus-value pour couleur bleu perle	6.00
	Couvercles pour meubles loge-bouteille	6.00
SÉRIE - CHAPPÉE		
2.585	Cuisinière 4 feux, avec thermostat, tous gaz	591.00
2.580	Cuisinière 3 feux, avec thermostat, tous gaz	461.00
2.309	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, tous gaz	271.00
2.310	Meuble-réchaud 2 feux, loge-bouteille, tous gaz	303.00
2.311	Meuble-réchaud 3 feux, loge-bouteille, tous gaz	336.00
2.822	Meuble loge-bouteille	168.00
	Plus-value pour couvercle	15.00
2.823	Meuble loge-bouteille	201.00
	Plus-value pour couvercle	18.00
2.817	Prolonge d'encastrement pour cuisinières N° 2580 et 2590	23.00
2.830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale	17.00
2.438	Réchaud-four 3 feux, avec thermostat, tous gaz	364.00
2.561	Cuisinière 2 feux, sans thermostat, adaptable tous gaz	341.00
2.461	Réchaud-four 2 feux, sans thermostat, adaptable tous gaz	266.00
2.355	Réchaud plat 2 feux, avec couvercle, tous gaz	91.00
5.805	Cuisinière mixte, 2 fours feu continu, foyer briqueté, bois, charbon et tous gaz, dessus meulé, couvercle partie gaz, sans chaudière	816.00
	Plus-value pour couvercle charbon	25.00
2.020	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte brute, adaptable tous gaz	65.00
(2.030)		
2.021	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte granitée, adaptable tous gaz	84.00
(2.031)		
6.270	Grand fourneau à Gaz « TOUQUE BLANCHE » pour collectivités	2.400.00
6.273	(conditions de vente spéciales - nous consulter)	

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

Le réglage des appareils 2461-2561-2020-2030-2021-2031 s'effectue par simple changement 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.