

cuisine

Charyse
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM





Les appareils de cuisine **CHAPPÉE** bénéficiant des derniers perfectionnements techniques, fonctionnent à tous les combustibles : **BOIS - CHARBON - GAZ.**

Ils portent tous les estampilles officielles de qualité **NF-UFACD-NF-GAZ.**

En particulier, les cuisinières de la gamme "GAZIREINE 63" réunissent, en un choix de modèles accessibles à tous les budgets, les dispositifs fonctionnels les plus appréciés des ménagères : grilloir à rayonnement infra-rouge, hublot et éclairage de four, tourne broche électrique, etc...

La gamme **GAZIREINE** apporte d'intéressants compléments à ces perfectionnements qui font la réputation de la Marque.

En outre, deux appareils de classe exceptionnelle, viennent apporter à la série **GAZIREINE** les avantages les plus récents des techniques de l'automatisme.

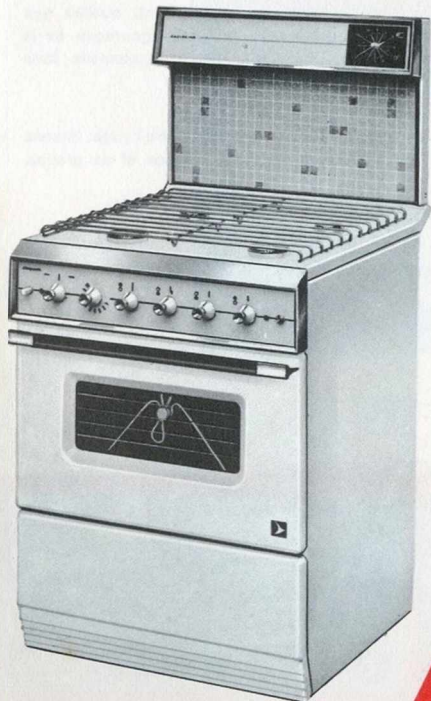


cuisine au gaz

GAZIREINE 63



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



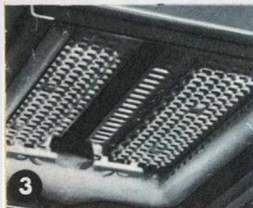
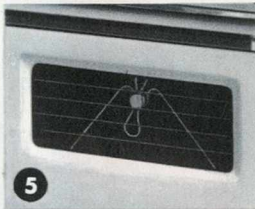
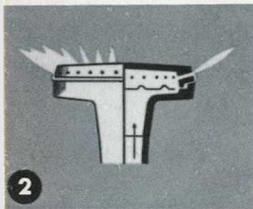
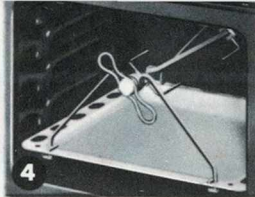
N° 2533

	Appareil	Four
Largeur..... mm	590	355
Profondeur..... mm	600	350
Hauteur..... mm	800	265
Hauteur avec dossieret :	1205	
Poids approximatif d'expédition	77 kg	



N° 2531

	Appareil	Four
Largeur..... mm	590	355
Profondeur..... mm	600	350
Hauteur..... mm	800	265
Poids approximatif d'expédition :	76 kg	



1 Table de travail spacieuse avec caillebotis.

2 Brûleurs à flamme-pilote auto-régulatrice assurant, quelles que soient les variations de pression, une stabilité rigoureuse de la flamme et apportant une économie d'emploi exceptionnelle dans des conditions de sécurité absolue.

3 Plafond de four avec grilloir à rayonnement infra-rouge intense permettant la réalisation rapide et sûre de grillades et de gratins.

4 Tourne broche automatique.

5 - Hublot panoramique et éclairage de four.

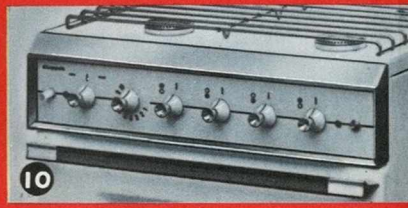
6 Porte de four à ouverture contrôlée.

7 ROBOT-GAZ permettant de fixer automatiquement par programmeur, et d'AVANCE ! le départ et l'arrêt d'une cuisson de four.

8 AUTO-CONTROLE de four stoppant INSTANTANÉMENT le débit du gaz en cas d'extinction intempestive du brûleur de four.

9 SELF-ALLUMAGE mettant en service AU MOMENT VOULU ! (par l'action du ROBOT-GAZ) le brûleur de four.

10 Bandeau nouvelle présentation.





N° 2522



N° 2523



N° 2524

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

Poids approximatif d'expédition : N° 2522 74 kg
 N° 2523 75 kg N° 2524 75 kg N° 2525 76 kg

CUISINIÈRES 4 FEUX A FLAMME PILOTE AUTORÉGULATRICE
 AVEC GRILLOIR DE FOUR

Les cuisinières de la série GAZIREINE réunissent, en une
 gamme de modèles accessibles à tous les budgets, les perfec-
 tionnements fonctionnels les plus appréciés des ménagères.



N° 2525



gamme jeunes ménages

CUISINIÈRES 3 FEUX N°s 2563-2565-2567
avec brûleurs à flamme pilote AUTORÉGULATRICE

Cuisinières 3 feux

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

Poids approximatif d'expédition : 59 kg



N° 2563



N° 2565



N° 2567



N° 2355

Réchaud plat 2 feux

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



N° 2278

Réchaud-Four 2 feux

	Appareil	Four
Largeur..... mm	470	400
Profondeur..... mm	420	315
Hauteur..... mm	415	195

Poids approximatif d'expédition : 45 kg

N° 2561

Cuisinière 2 feux

	Appareil	Four
Largeur..... mm	470	370
Profondeur..... mm	390	310
Hauteur..... mm	800	210

Poids approximatif d'expédition 71 kg

N° 2438

Réchaud-four 3 feux

	Appareil	Four
Largeur..... mm	590	850
Profondeur..... mm	460	310
Hauteur..... mm	434	200

Poids approximatif d'expédition : 49,5 kg



cuisine au charbon



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

L'habillage, en tôle acier ou en fonte, est revêtu d'un émail vitrifié inaltérable, d'un entretien pratiquement nul. Les éléments de la gamme "**BONNE HOTESSE**" réalisés 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 a 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.



N° 5805

Cuisinière mixte à feu continu **Appareil** **Four** **Four**

		charbon	gaz
Largeur	mm 750	355	370
Profondeur.....	mm 575	400	370
Hauteur.....	mm 800	260	305
Poids d'expédition approximatif	kg 181		

Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 33 cm.

gamme Bonne-Hôtesse



N° 5632

Cuisinière à feu continu	Appareil	Four
Largeur..... mm	590	295
Profondeur..... mm	600	380
Hauteur..... mm	800	300
Poids d'expédition approximatif kg	169	

Combustibles : Flambant sec, maigre anthraciteux, boulets maigres, bûches de 25 cm.



Les GAMMES
BONNE-HOTESSE
et GAZIREINE 63
permettent
de réaliser des
ensembles de cuisine
parfaits



Cuisinières à feu continu

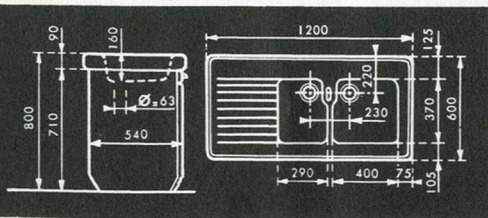
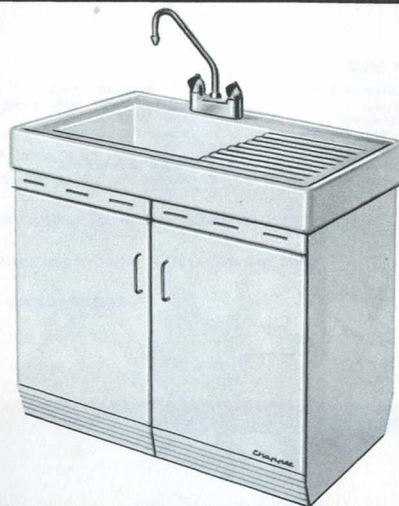
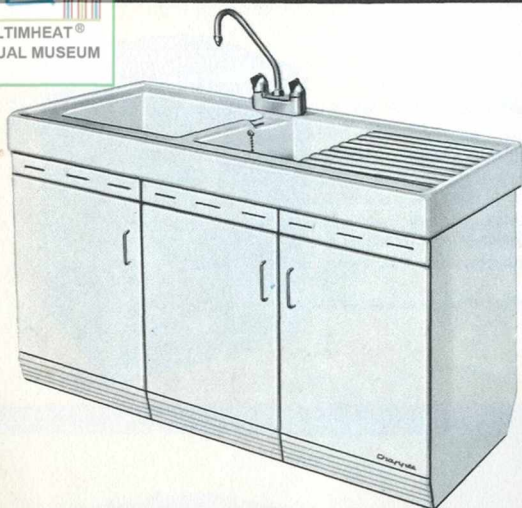
N° 5659

N° 5649

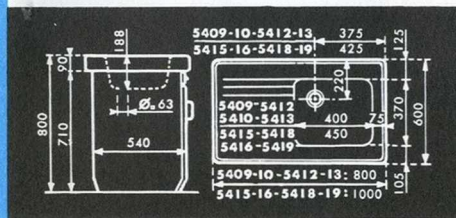
	N° 5659		N° 5649	
	Appareil	Four	Appareil	Four
Largeur..... mm	850	430	740	375
Profondeur..... mm	600	430	600	430
Hauteur..... mm	800	320	800	320
Poids approximatif d'expédition 196 kg			172 kg	

Combustibles : Flambant sec, charbons maigres, boulets anthraciteux, bûches de 33 cm.

ensembles sanitaires de cuisine



N^{os} 5424 à 5428



N^{os} 5409 à 5419

Ces ensembles encastrables sont livrés complets.

Leur équipement comprend suivant le modèle choisi :

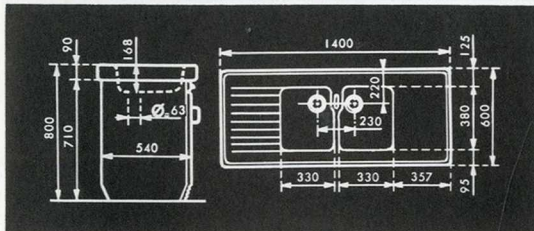
- 1 Table-timbre ou 1 table-évier en granit-porcelaine "JD" émaillé blanc.
- 1 Meuble-support en tôle d'acier revêtu d'un émail vitrifié blanc avec étagères
- 1 Robinetterie mélangeuse sur gorge ou une robinetterie mélangeuse murale.
- 1 Ensemble de vidage complet.

Sur demande et en supplément les accessoires suivant peuvent être livrés :

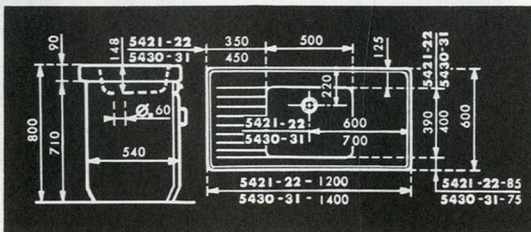
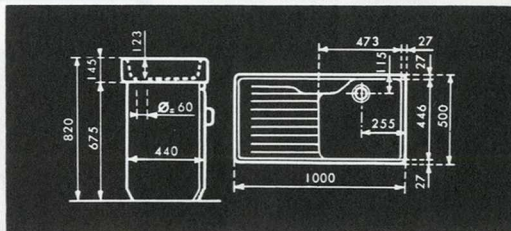
- Paniers plastifiés se logeant à l'intérieur du meuble.
- Aérateur "Vitaliso" se montant sur le bec de la robinetterie.

La similitude de lignes avec les appareils de cuisson au gaz ou au charbon permet de réaliser des ensembles parfaitement homogènes, offrant un plan de travail complet et fonctionnel dans la profondeur de 50 ou 60 cm.

N°s 5432 5433



N°s 5403 à 5407



N°s 5421 5422

N°s 5430 5431

Coquelles en fonte émaillée couleur





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Soie

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

siège social et salle d'exposition : 8, place d'Iéna, Paris 16^e
téléphone : kléber 34-00 et 44-30 — poincaré 22-30



Gaston Maillet et C^{ie}, Imp., Saint-Ouen.



RADIANTS **industriels** *Chapnée*

INFRA-ROUGE

N° 3009 Poste fixe sur bouteille à radiant unitaire avec réflecteur.

N° 3021 Chariot à un radiant avec réflecteur.

N° 3022 Chariot à deux radiants avec réflecteurs.

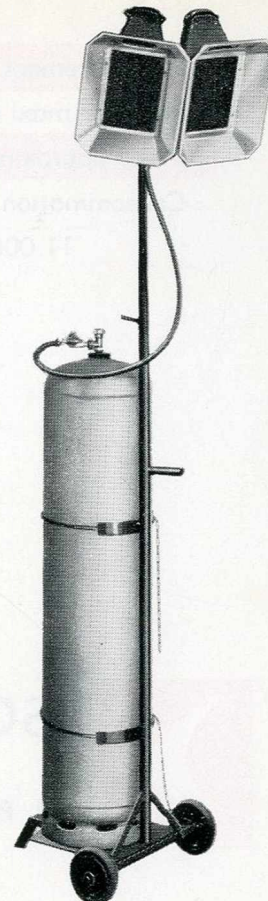
Au gaz propane.

Le poste fixe sur bouteille **N° 3009** est constitué par un radiant unitaire avec réflecteur **N° 3006** adapté à un collier fileté se fixant sur bouteille de propane (non fournie) par l'intermédiaire d'une tige d'articulation. Il est relié au détendeur 148 gr par un tuyau

souple maintenu par deux colliers de serrage. Le radiant peut être incliné à volonté et tourner autour de l'axe de la bouteille. Il ne nécessite aucune installation. Il convient particulièrement pour chauffer un poste de travail sédentaire.



N° 3009



N° 3022

Le chariot à un radiant avec réflecteur N° 3021 est constitué également par un radiant unitaire avec réflecteur N° 3006 monté sur une potence réglable en hauteur et en orientation. La potence est fixée sur un chariot à 2 roues caoutchoutées, recevant la bouteille de propane (non fournie) maintenue par deux sangles métalliques. Une poignée permet de déplacer facilement le chariot.

Le radiant est relié au détendeur 148 gr de

la bouteille par un tuyau souple de 2 m de longueur fixé par deux colliers de serrage.

Le chariot N° 3022 est équipé comme le précédent, mais avec deux radiants N° 3006.

Les chariots N° 3021 et 3022 ne nécessitent aucune installation. Ils conviennent particulièrement pour chauffer des postes de travail, sécher des plâtres, des enduits, etc... et offrent la possibilité d'un déplacement aisé et rapide.

CARACTÉRISTIQUES

	3009	3021	3022
Encombrement au sol en m ² .	0,20	0,40	0,40
Hauteur maxi approx. en mm	1.300	2.500	2.500
Poids approximatif en kg . .	6	18	24
Consommation propane 11.000 C/kg 148 gr	285 g.	285 g.	570 g.



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
BRANCHE RAYONNEMENT

8, PLACE D'ÏÉNA, PARIS-16°

TÉL. : KLÉ. 34-00 et 44-30 POI. 22-30

BONNE HOTESSE



Chapnée

CUISINIÈRES A MAZOUT N°s 5248 et 5258



N° 5258

LES CUISINIÈRES
A MAZOUT
BONNE HOTESSE
ASSURENT LE
DOUBLE SERVICE
DE LA CUISINE ET
DU CHAUFFAGE

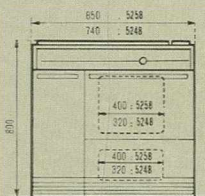
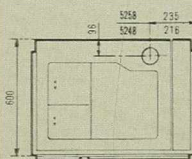
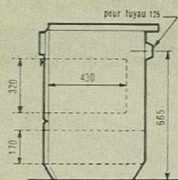


SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

siège social et salle d'exposition : 8 place d'iéna paris 16
téléphone : kléber 34-00 et 44-30 — poincaré 22-30

BONNE HOTESSE

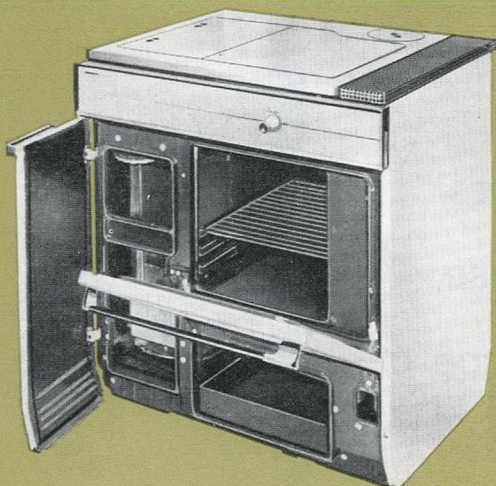
deux versions



- Souplesse d'allure et facilité de cuisson
- Autonomie de marche et économie de consommation
- Une sécurité absolue : la cuve à niveau constant assure un débit parfaitement régulier et élimine tout risque de débordement.
- Carrosserie et four émaillés

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

	N° 5248	N° 5258
Puissance calorifique nominale (en cal/h)	5250	7000
Consommation horaire maximum (en gr.)	660	930
Contenance du réservoir. (en l.)	13,5	13,5



MAZOUMATIC



Chapnée

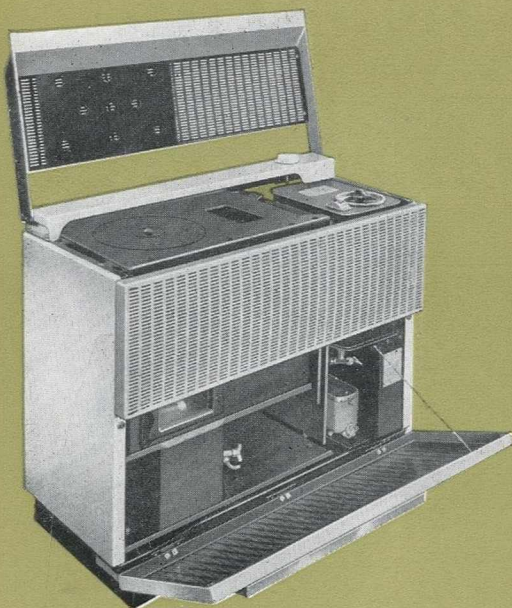


le poêle à mazout
dessiné par
Raymond LŒWY.

**pour
votre confort,
une chaleur
sur mesure.**



SOCIETE GENERALE DE FONDERIE
8, PLACE D'IÉNA, PARIS-16^e - TÉL. : KLÉber 34-00 et 44-30



modèle n° 8345

Un rendement calorifique élevé : Le chauffage assuré à la fois par radiation et par circulation d'air, est le plus agréable. Le montage systématique d'un régulateur de tirage réduit la consommation de mazout tout en assurant une efficacité accrue.

Une grande souplesse de fonctionnement : L'allumage est facile et le réglage, très simple, s'effectue avec une manette qui commande les différentes allures de chauffe strictement en fonction de la température désirée.

Une sécurité absolue : La cuve à niveau constant assure un débit parfaitement régulier et élimine tout risque de débordement.

Une présence agréable : La nouveauté et l'élégance de sa forme, le luxe de son revêtement en acier perforé et émaillé permettant au MAZOMATIC de s'intégrer aux intérieurs les plus élégants.

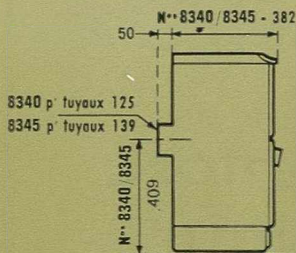
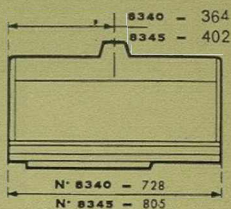
Deux modèles :

N° 8340 : 5.250 Mth/h.

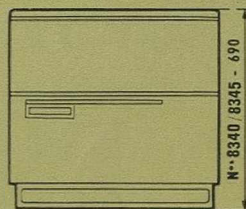
N° 8350 5.250 Mth/h. (avec thermostat)

N° 8345 : 7.500 Mth/h.

N° 8355 7.500 Mth/h. (avec thermostat)



Pour les modèles
n° 8350 - 8355
Réglage automatique par
thermostat incorporé
(monté en usine)



RADIATEUR A GAZ N° 2785



Chappée

GRANDE PUISSANCE CALORIFIQUE



APPORTE A
VOTRE PROBLÈME
CHAUFFAGE
UNE SOLUTION
ADAPTÉE A
VOS BESOINS
PERSONNELS

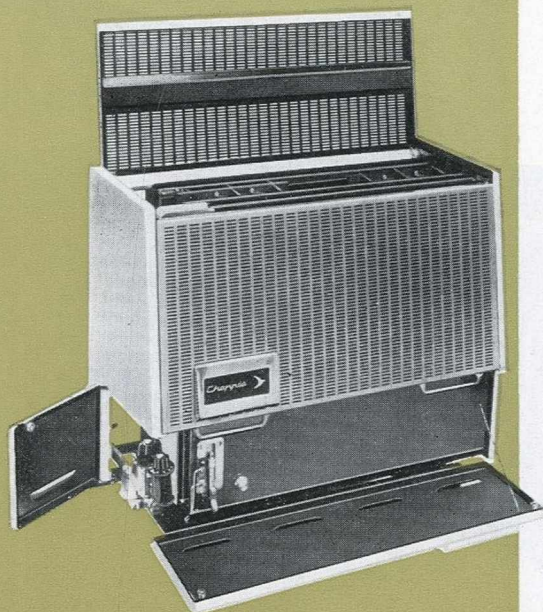


SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

siège social et salle d'exposition : 8 place d'iéna paris 16
téléphone : kléber 34-00 et 44-30 — poincaré 22-30

RADIATEUR A GAZ

N° 2785



- **Souplesse de fonctionnement parfaite** avec son bloc de régulation automatique.
- **Facilité d'emploi sans égale** grâce à son allumage électrique.
- **Rendement calorifique élevé** assuré par un brûleur en fonte moulée et d'un profil spécialement étudié.
- **Propreté absolue**
- **Sécurité permanente** par valve à "sécurité totale"
- **présence élégante** grâce à sa forme et au revêtement en acier émaillé vitrifié.

CARACTÉRISTIQUES

Largeur		.810 mm
Profondeur		.513 mm
Hauteur		.710 mm
Diamètre de buse		111 mm
Puissance calorifique.8000 m/h
Volume corrigé chauffé.		.280 m ³

adaptable à tous les gaz

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Siège Social et Salle d'Exposition : 8, Place d'Iéna - PARIS (16^e)

TÉLÉPHONE : KLÉBER 34-00 ET 44-30 POINCARÉ 22-30



DÉTENDEURS BECUWE POUR GAZ BUTANE

TARIF JUILLET 1963

DISTRIBUTEURS

L'unité (prix départ) ..
(commande minimum de 24)

DÉPOSITAIRES

de 24 à 199 (prix départ) l'un
200 à 499 (prix franco) l'un
500 à 999 » l'un
1.000 à 2.499 » l'un
2.500 à 4.999 » l'un
5.000 et au dessus » l'un

ZAMAC	LAITON
F	F
7,80	8,30
6,40	6,90
6,40	6,90
6,30	6,80
6,20	6,70
6,10	6,60
6,00	6,50

Pour les détendeurs demandés avec des réglages autres que 28 gr., nous sommes dans l'obligation de compter un supplément de F. 0,20.

Les prix ci-dessus s'entendent nets sans remise, T.V.A. de 20 % comprise. Emballage inclus.

NOTA — Il est rappelé que la facturation s'entend suivant tarif en vigueur le jour de la mise à disposition et est susceptible de modifications, en fonction des variations des cours des matières premières et de main-d'œuvre, en accord avec les arrêtés parus ou à paraître sur la réglementation des prix.



CHAUFFAGE CUISINE

Chapée

Appareils de chauffage aux gaz
Cuisinières et réchauds aux gaz
Cuisinière mixte aux gaz et bois-charbon

TARIF N° 52

FÉVRIER 1963



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Société Anonyme au Capital de 22.467.500 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)



	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX	
		Sans taxe locale	Avec taxe locale
		Francs	Francs
RÉCHAUDS DE LESSIVEUSE			
2020 (2030)	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte brute, adaptable à tous les gaz ...	65.00	66.84
2021 (2031)	Réchaud de lessiveuse 1 feu, fonte granitée, adaptable à tous les gaz .	84.00	86.38
2830	Grilloir de contact avec sa clé spéciale	18.00	18.51

- Le réglage des appareils " Tous gaz " s'effectue par simple réglage des injecteurs.
- Le réglage des cuisinières 2561 s'effectue par simple changement des injecteurs.
- Le réglage des réchauds 2020 - 2030 - 2021 - 2031 s'effectue par changement des injecteurs et des brûleurs.

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.

CHAUFFAGE CUISINE *Chapnée*

Supplément aux tarifs N° 51 et 52

NOUVEAUX APPAREILS

Février 1963

N°	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX FRANCS	
		Sans taxe locale	Avec taxe locale
Série "GAZIREINE 1963" 4 feux			
2522	Cuisinière 4 feux, avec couvercle, table de travail étanche, grille en deux parties acier inoxydable poli, 4 brûleurs à flamme pilote autorégulatrice, manettes avec enjoliveurs acier inoxydable poli, four-grilloir à thermostat	666.00	684.85
2523	Cuisinière identique au N° 2522 avec, en plus : porte de four à hublot, éclairage de four (220 volts et 115/125 volts)	745.00	766.08
2524	Cuisinière identique au N° 2522 avec, en plus : tableau de bord glace émaillée	719.00	739.35
2525	Cuisinière identique au N° 2522 avec, en plus : tableau de bord glace émaillée, porte de four à hublot, éclairage de four (220 volts et 115/125 volts)	797.00	819.56
2531	Cuisinière Luxe, identique au N° 2525 avec, en plus : minuterie électrique et robinet thermostatique sur four grilloir	899.00	924.44
	Supplément pour tournebroche avec son moteur électrique	85.00	87.41
2533	Cuisinière Grand Luxe, sans couvercle, table de travail étanche, grille en deux parties acier inoxydable poli, 4 brûleurs à flamme pilote autorégulatrice, dossier fixe en céramique, programmateur combiné avec pendule électrique, tableau de bord glace émaillée, manettes avec enjoliveurs acier inoxydable poli, four-grilloir à thermostat avec allumage automatique électrique et sécurité thermo-électrique, porte de four à hublot, éclairage de four, tournebroche avec son moteur électrique. Modèle pour fonctionnement en 220 volts...	1.250.00	1.285.38
	Supplément pour transformateur permettant l'utilisation du courant 115/125 volts	20.00	20.57
Série "JEUNES MÉNAGES 1963" 3 feux			
Tous les appareils de cette série sont munis de brûleurs tous gaz, flamme pilote à autorégulation, et d'un thermostat.			
Tous les prix s'entendent couvercle et grilloir de contact compris.			
2563	Cuisinière 3 feux	529.00	543.97
2565	Cuisinière 3 feux, avec porte de four à hublot, éclairage de four	559.00	574.82
2567	Cuisinière 3 feux avec tableau de bord inox, porte de four à hublot et éclairage de four	579.00	595.39
2817	Prolonge d'encastrement	25.00	25.71

N°	DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX FRANCS	
		Sans taxe locale	Avec taxe locale
Série "BONNE HOTESSE 1963" Mazout			
5258	Cuisinière émaillée blanc, de 85 cm, poignées chromées, fonctionnant au mazout	1.040.00	1.069.43
	Plus-value pour couvercle	50.00	51.42
5248	Cuisinière émaillée blanc, de 74 cm, poignées chromées, fonctionnant au mazout	983.00	1.010.82
	Plus-value pour couvercle	50.00	51.42
Série "BONNE HOTESSE 1963" Bois-Charbon			
5659	Cuisinière émaillée blanc, de 85 cm, feu continu, foyer briqueté, bandeau glace émaillée	830.00	853.49
	Plus-value pour couvercle	50.00	51.42
5659 B	Même modèle, avec bouilleur service d'eau chaude, 3.700 calories, bandeau glace émaillée	958.00	985.11
	Cet appareil est toujours livré sans couvercle		
5649	Cuisinière émaillée blanc, de 74 cm, feu continu, foyer briqueté, bandeau glace émaillée	750.00	771.23
	Plus-value pour couvercle	50.00	51.42
5632	Cuisinière émaillée blanc, de 59 cm, feu continu, foyer briqueté, bandeau glace émaillée	650.00	668.40
	Plus-value pour couvercle	31.00	31.88
Série "MAZOUOMATIC"			
8340	Poêle à mazout, puissance 5.250 calories	649.00	667.37
8345	Poêle à mazout, puissance 7.500 calories	749.00	770.20
	Plus-value pour thermostat incorporé	50.00	51.42
Série "RADIAVECTEUR"			
2785	Radiavecteur à gaz, intérieur fonte et acier, habillage tôle émaillée, puissance 8.000 calories, allumage électrique	725.00	745.52

