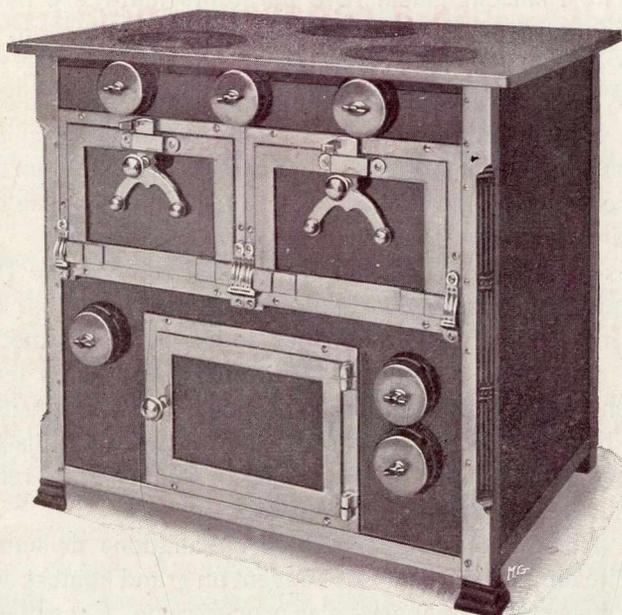


Appareils de Chauffage et
de Cuisine par l' électricité
„Therma“

Compagnie Suisse
d' Appareillage Electrique
Marseille - Nice



Appareils électriques de cuisine
„THERMA“



COMPAGNIE SUISSE
D'APPAREILLAGE ELECTRIQUE
MARSEILLE NICE

Liste IV c.



Appareils de cuisson par l'électricité.

La cuisson des aliments par l'électricité s'est considérablement développée durant ces dernières années. Partout où l'on obtient l'énergie électrique à un prix modéré, ce mode de cuisson s'introduit facilement.

Les remarquables avantages que présente la cuisson par l'électricité réalisent l'idéal rêvé par toute maîtresse de maison. Des nombreux avantages auxquels nous faisons allusion, nous ne rappellerons ici que l'instantanéité de mise en marche, l'absolue propreté, la suppression de tout danger d'incendie et d'altération de l'air, la possibilité de se servir des appareils de cuisson par l'électricité dans n'importe quelle chambre pourvue d'un appareillage électrique, l'entière sécurité, la facilité de régler le degré de la température, etc.

Les appareils de cuisson par l'électricité système THERMA sont pourvus de corps de chauffe à résistances plates; le transmetteur de chaleur est produit par de larges rubans métalliques. Ceux-ci se prêtent à une meilleure disposition dans les parois des ustensiles et possèdent une puissance de transmission de la chaleur bien supérieure à celle des fils en spirale utilisés par la fabrication concurrente. L'effet de ce système est le rendement extraordinaire des appareils „THERMA“.

Le prix relativement élevé des installations de cuisine par l'électricité effraye encore assez souvent un grand nombre de dames au point de les faire renoncer à s'en procurer une. Cependant, la dépense n'est pas si considérable comme on croit généralement, car, moyennant une somme de Fr. 150. — à Fr. 250. — on peut installer une cuisine complète à chauffage électrique suffisant largement aux besoins d'une famille moyennement nombreuse; or, une telle famille doit aussi compter pour une cuisine à gaz, par exemple, sur une dépense à peu près égale.

Instructions.

Les appareils de cuisson par l'électricité ne doivent jamais être utilisés à une tension supérieure à celle pour laquelle ils ont été établis. — Les variations d'intensité en plus ou en moins ne doivent pas dépasser le 15 %.

Les réchauds (les plats à réchauffer), les fours potagers et en général tous les ustensiles à chauffage indirect ne doivent pas être mis en circuit trop longtemps à vide, car ils seraient détériorés par leur surchauffage.

Les ustensiles pourvus d'un corps de chauffe direct **ne doivent jamais être mis en circuit à vide.**

On ne doit les mettre en circuit **qu'après les avoir remplis, et couper le courant avant de les vider.**

L'humidité étant nuisible aux conducteurs du courant des appareils, ils doivent en être soigneusement préservés.

Lorsqu'on utilise des marmites, des réchauds ou des plats à rechauffer, on règle la température en déplaçant le contact et pour les potagers en ouvrant ou en fermant le commutateur. Chaque appareil de cuisson est accompagné d'une instruction pour sa mise en circuit.

Le contact placé sur les appareils ne doit jamais servir à leur mise hors circuit. A cet effet on doit placer des commutateurs sur la conduite. Dans les ustensiles réglables par les contacts, on ne doit déplacer ces derniers qu'après avoir coupé le courant, afin d'éviter la détérioration des tiges de contact.

Bouilloires électriques



N° 330 a



N° 332



N° 333



N° 335



N° 330



N° 331

N°	Contenu	Ebullition	Consommation de courant	Poids	Prix		Mot télégraphique
					sans contacts et cordon Laiton nickelé	Plaqué de nickel	
	Litres	Min. env.	Watt env.	kg env.	Frs.	Frs.	
330	0,25	6	250	0,350	— . —	18. 50	kadu
330 a	0,5	10	300	0,500	25. —	26. —	kana
331	0,75	12	350	0,600	28. —	29. —	karo
332	1	13	450	0,700	30. —	31. —	kiso
333	1,5	15	600	0,900	34. —	35. —	komo
335	2,5	20	700	1,200	— . —	45. —	kura
Prises de contact				0,030	3. —	3. —	so
2 m de cordon				0,080	2. 50	2. 50	va

Les bouilloires électriques servent en général pour chauffer ou faire bouillir rapidement de l'eau, du lait, du café, de la soupe etc. Elles rendent des services excellents dans le ménage (dans la chambre des enfants et des malades, sur la toilette etc.) en outre pour les médecins, pharmaciens et hôpitaux, pour les hôtels et sanatoires; bref, dans tous les cas, où l'on doit réchauffer rapidement et à bon marché un liquide quelconque. Les bouilloires réunissent avec une solidité et sûreté insupérable une construction très élégante.

Théières électriques



N° 339



N° 341

N°	Exécution	Contenu		Consom- mation de courant	Poids	Prix sans contacts et cordon	Mot télé- graphique
		Litres	Minutes				
339	Plaqué de nickel	1,5	15	500	0,800	44. —	them
341	Plaqué de nickel	1,5	15	500	0,800	50. —	thof
341a	Piedéstal pour N° 341 nickelé				1,000	15. —	stand
	Prises de contact				0,030	3. —	so
	2 m de cordon				0,080	2. 50	va

Marmites électriques

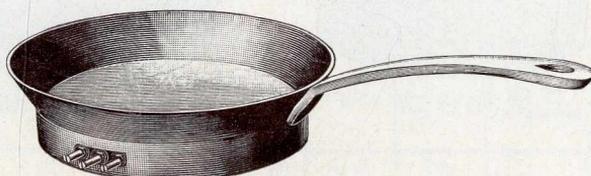


N° 310

N°	Exécution	Contenu	Ebullition		Poids	Prix	Mot télégraphique
			Litres	Min. env.			
310	Cuivre	1	15	450	1,6	33. —	tolk
311	„	2	23	600	2,5	45. —	tark
312	„	3	28	700	3,0	52. —	teuk
313	„	5	34	1000	3,6	73. —	tisk
317	Nickelé	1	15	450	1,5	45. —	tann
318	„	3	23	700	2,8	65. —	tern
Prises de contact					0,05	4. —	so
2 m de cordon					0,12	3. —	va

Les corps calorigènes sont placés sous le fond de ces marmites et sont réglables en plusieurs graduations.

Poêles électriques à frire.



N° 321

N°	Exécution	Dia- mètre	Consom- mation de courant	Poids	Prix	Mot télé- graphique
		mm	Watt	kg	Frs.	
321	Poli	220	600	2,00	42. —	brat
322	do.	280	800	3,00	54. —	brun
325	Nickel avec manche	200	400	1,60	50. —	brek
326	do.	250	600	2,00	64. —	brog
	Prises de contact			0,05	4. —	so
	2 m de cordon			0,12	3. —	va

Les poêles électriques à frire sont réglables en plusieurs graduations.

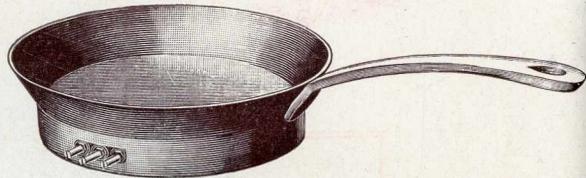


Marmites électriques

Poterie Diamant



N° 355 et 357



N° 363 et 365

N°	Exécution	Contenu	Dia- mètre	Consom- mation de courant	Poids	Prix sans contact	Mot télé- graphique
		Litres ca.	mm ca.	Watt ca.	kg ca.	Frs.	
353	poli	1,5	160	500	3,00	38. —	para
355	„	3,5	250	700	5,50	53. —	pulu
357	„	6,5	260	900	6,50	63. —	pigi
363	„		200	600	2,20	36. —	pede
365	„		290	900	4,20	51. —	poko
Prises de contact					0,05	4. —	so
2 m de cordon					0,12	3. —	va

Ces marmites sont rendues inoxydables à l'intérieur au moyen d'un vernis spécial, lequel est conjoint indissolublement avec le fer, de manière à ce que la rouille soit absolument exclue. A l'extérieur les marmites sont polies ou nickelées. La construction des éléments caloriques est tellement solide que, fonctionnant même à vide pour un certain temps, ils ne se gâtent pas. Tous ces appareils peuvent servir pour cuire n'importe quel repas; pour faire des rôtis ils sont insupérables.

Ces marmites sont réglables en plusieurs graduations.

Réchauds électriques



N° 251 et 252



N° 256 et 257

N°	Exécution	Consom- mation de courant	Dia- mètre	Poids	Prix	Mot télé- graphique
		Watt ca.	mm ca.	kg ca.	Frs.	
251	Fer, noir et poli .	400	180	2,3	38. —	resa
252	Fer, noir et poli .	600	220	3,5	49. —	remo
256	Fer nickelé . . .	500	180	2,5	48. —	relu
257	Fer nickelé . . .	800	220	3,8	60. —	regi
	Prises de contact			0,05	4. —	so
	2 m de cordon			0,12	3. —	va

Les réchauds électriques servent pour cuire, frire et pour maintenir chauds les aliments etc.

Chaque vase à fond plat peut être employé pour ces réchauds. Des marmites en nickel, aluminium, ou poterie diamant à fond parfaitement plat seront livrées avec les réchauds sur demande.

Tous ces réchauds sont réglables en plusieurs graduations.

Petits fours électriques à cuire

avec deux plaques caloriques
(type simple)



N° 271/73

N°	Exécution	Dimen- sions				Consommation de courant par plaque	Poids	Prix	Mot télégraphique
		Hauteur	Longueur	Largeur	Diamètre des plaques				
		cm	cm	cm	cm	Watt ca.	kg ca.	Frs.	
271	Fer de fonte simple, fond poli	9	56	31	18	600	12,00	100. —	hera
273	id.	10	65	36	22	900	20,00	150. —	holu
	Prises de contact						0,10	7. —	so
	2 cordons à 2 m						0,24	5. —	va

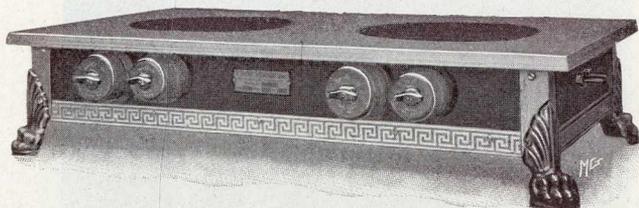
La consommation de courant indiquée ci-dessus est nécessaire seulement pour faire bouillir rapidement les mets, cependant que pour maintenir la cuisson, le tiers de ce courant est suffisant.

La chaleur des deux plaques caloriques se règle en changeant les prises de contact l'un avec l'autre.

Chaque marmite à fond plat peut être employée pour cuire sur ces fours. Mieux s'emploient des marmites en cuivre, aluminium et en fonte. Ces marmites seront fournies sur demande avec les fours.

Les plaques caloriques sont facilement interchangeables.

Four électrique à cuire avec 2 plaques.



N° 275.

N°	Exécution	Dimen- sions				Consommation de courant par plaque	Poids	Prix	Mot télégraphique
		Hauteur	Longueur	Largeur	Diamètre des plaques				
		cm	cm	cm	cm	Watt ca.	kg ca.	Frs.	
275	Fond poli, châssis nickelés, parois émaillées de noir	15	70	38	22	900	25,00	235.—	habo
	Prises de contact						0,10	4.—	so
	2 m de cordon						0,15	3.—	va

La consommation de courant indiquée ci-dessus est nécessaire seulement pour faire bouillir rapidement les mets, cependant que pour maintenir la cuisson, le tiers de ce courant est suffisant.

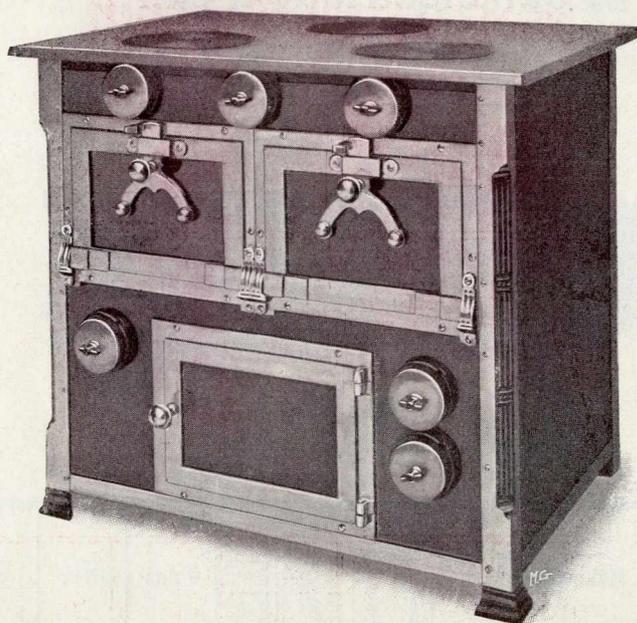
La chaleur des deux plaques se règle moyennant les commutateurs. Chaque marmite à fond plat peut être employée pour ces fours.

Les plaques calorifiques sont facilement interchangeables.



Four électrique à cuire

pour 10 à 20 personnes



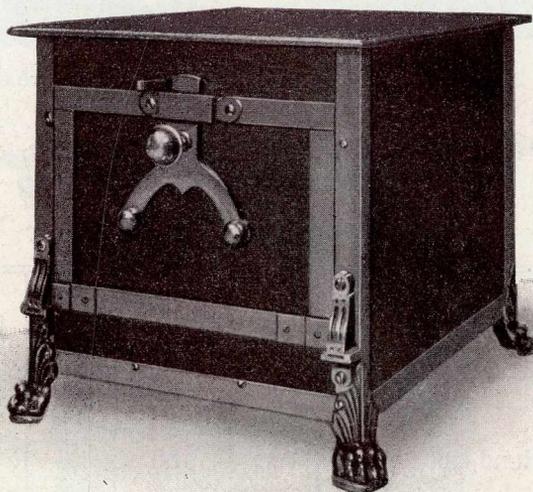
Grandeur et consommation de courant de chaque plaque:

3 plaques à 900 Watt, diamètre 22 cm; **1 four à cuire et à rôtir** à 1400 Watt, 30/19,5/43 cm, réchauffable tant du haut, que du bas; **1 four à rôtir** à 800 Watt, 30/19,5/43 cm, réchauffable seulement du bas; **1 réchauffoir** sans élément calorique 32/22/51 cm, reçoit la chaleur des fours au dessus.

N°	Exécution	Dimensions			Consommation de courant Max.	Poids	Prix	Mot télégraphique
		Hauteur	Longueur	Largeur				
279	Fond poli, châssis nickelés, parois émaillées de noir	cm	cm	cm	Watt ca.	kg ca.	Frs.	
		78	88	65	4900	150	1100.—	hisu

La consommation de courant indiquée ci-dessus nécessite seulement au commencement pour faire bouillir les mets; pour continuer la cuisson le tiers de ce courant suffit. La chaleur de tous les éléments caloriques se règle moyennant des commutateurs. Les plaques caloriques sont facilement interchangeables.

Fourneau électrique à cuire et à rôtir



N°	Exécution	Dimensions			Consommation de courant	Poids	Prix	Mot télégraphique
		Hauteur	Longueur	Largeur				
285	A parois doubles, isolées, châssis nickelés, parois extérieures émaillées de noir	cm extérieur	cm	cm	Watt ca.	kg ca.	Frs.	
		38	50	40				
287	Type plus simple en tôle noire à parois doubles.	cm intérieur	cm	cm	1400	45	360.—	hbun
		20	42	30				
287	Type plus simple en tôle noire à parois doubles.	cm intérieur	cm	cm	1000	20	180.—	hbat
		19	40	29				

Ces appareils rendent une chaleur absolument régulière. Ils sont excellents pour faire des rôtis, des gâteaux ou de la confiserie. La chaleur principale se trouve au fond du fourneau; un autre élément calorifique dans la paroi au dessus fait descendre la chaleur nécessaire aussi du haut.

Tous les deux éléments calorifiques sont réglables et interchangeables.

Chauffe-plats électriques



N° 261 et 262



N° 266 et 267



N° 297, 299, 301 et 303

N°	Exécution	Consom- mation de courant	Dimen- sions	Poids	Prix	Mot télé- graphique
		Watt ca.	mm	kg ca.	Frs.	
261	Rond, poli . . .	90	180	1,8	29. —	wolo
262	Rond, poli . . .	150	220	2,5	37. —	wege
266	Rond, nickelé . .	90	180	1,8	36. —	wiki
267	Rond, nickelé . .	150	220	2,5	42. —	wasa
297	Carré, poli . . .	100	150/250	2,2	30. —	wark
299	Carré, poli . . .	250	220/440	5,5	47. —	worb
301	Carré, nickelé . .	100	150/250	2,2	37. —	welt
303	Carré, nickelé . .	250	220/440	5,5	57. —	watt
	Prises de contact			0,05	4. —	so
	2 m de cordon			1,12	3. —	va

Les chauffe-plats ont une consommation de courant très faible et servent pour maintenir chauds les aliments, les assiettes etc. Ils se sont éprouvés par excellence non seulement dans les maisons de particuliers, mais bien aussi dans les restaurants, sanatoires et hôpitaux etc.

Ces appareils s'emploient aussi pour des usages industriels et médicaux, par ex. pour sécher les instruments chirurgicaux.

Leur chaleur est réglable en plusieurs graduations.

Bain-Marie

pour restaurants, Hôtels etc.



N°	Nombre des cruches	Contenu des cruches	Consommation de courant	Poids	Prix	Mot télégraphique
		Litres	Watt	kg	Frs.	
398	2	1,5	500	7,00	100. —	mari
399	3	1,5	600	9,00	145. —	meto
Prises de contact				0,05	4. —	so
2 m de cordon				0,12	3. —	va

Ces appareils sont livrés en cuivre poli ou nickelé.

Ils sont réglables en 4 graduations.

Pour maintenir chaud le contenu, 80—100 Watt sont suffisants.



Outre les appareils de cuisine mentionnés dans cette liste se construisent les suivants:

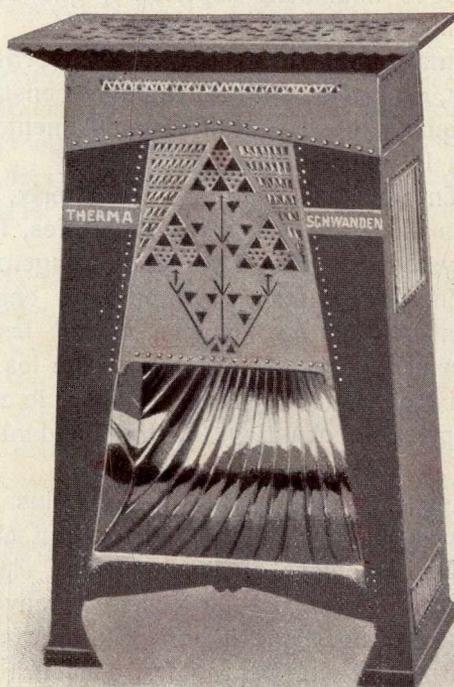
Des casseroles chauffables par l'électricité,
dans chaque grandeur et chaque métal.

Des fours électriques à cuire et à rôtir
dans chaque grandeur et chaque construction
pour ménages, hôtels, sanatoires etc.

Des appareils de cuisson pour des
usages spéciaux
dans chaque construction.

Radiateurs électriques

„THERMA“



COMPAGNIE SUISSE
D'APPAREILLAGE ELECTRIQUE
MARSEILLE NICE

Liste IV a.



APPAREILS DE CHAUFFAGE PAR L'ÉLECTRICITÉ.

Le chauffage par l'électricité se développe de plus en plus, malgré le prix, par fois très élevé, de l'énergie électrique. Cela tient aux avantages infiniment supérieurs, que ce système de chauffage présente, comparé à tout autre.

Pas de fumée, pas de suie, pas d'altération de l'air, pas d'entretien, etc., tels sont les avantages constants du chauffage électrique, quoiqu'il soit d'un prix sensiblement plus élevé que celui au bois, à la houille ou au gaz.

Lorsque l'énergie électrique est à bas prix, comme c'est déjà le cas dans un grand nombre de centrales, l'utilisation exclusive de ce système de chauffage est avantageux. Par contre, si le prix de l'énergie est trop élevé pour un emploi constant, il peut cependant devenir économique, durant les périodes de transition. Il en est ainsi, par exemple, dans les hôtels, sanatoriums, etc. qui trouvent convenance à utiliser le chauffage électrique pour suppléer au chauffage central pendant les périodes transitoires.

Le chauffage électrique est de plus en plus employé dans les églises et autres locaux publics qui ne sont chauffés que le dimanche, soit à un moment où les centrales électriques sont le moins chargées. La plupart de celles-ci peuvent en pareil cas, fournir l'énergie électrique à bas prix, de telle sorte que le chauffage par l'électricité peut alors concourir au point de vue économique, avec n'importe quel autre système.

Les nombreuses demandes d'appareils de chauffage par l'électricité, ont provoqué la construction d'une grande variété de types divers. Dans la plupart des appareils connus actuellement, les résistances consistent en fils métalliques fixés librement dans l'armature ou noyés dans une masse isolante.

Les appareils système THERMA sont basés sur un principe tout différent. Les résistances sont plates et constituées par de larges mais minces rubans de métal qui, à section égale, ont une puissance irradiative 8—10 fois plus grande que celles en fils métalliques. Par exemple, un fil de 1 mm² de section et de 1 cm de longueur, possède une surface de 35,5 mm² tandis



qu'un ruban de métal, de même section (20 mm de largeur et 0,05 mm d'épaisseur = 1 mm²) et de même longueur, représente une surface de 400 mm, par conséquent de plus de onze fois plus grande.

Il saute donc aux yeux, sans autre démonstration, qu'une telle résistance a une durée et possède une puissance de résistance bien plus considérable contre les surcharges de tension que les résistances en fils métalliques.

Les rapports d'essai figurant à la page suivante démontrent suffisamment la solidité des appareils à chauffage Therma.

Les appareils portables sont pourvus de corps de chauffe légers dans lesquels les rubans sont disposés dans un cadre ouvert. Ce mode de construction présente l'avantage de développer la chaleur dans le local presque immédiatement après la mise en circuit.

Les appareils fixes et aussi sur demande, les appareils portables, sont pourvus d'éléments de chauffe dans lesquels les rubans constituant les résistances, sont enchassés entre des feuilles de mica encastrées elles-mêmes, de tous côtés dans une enveloppe métallique. La réunion de 6 éléments montés dans un cadre, forme une batterie de chauffe de 500 Watts.

Plusieurs de ces batteries peuvent être assemblées dans un seul et même appareil correspondant aux dimensions désirées. Tous les éléments isolés sont interchangeables. Ce genre de construction, comparé à celui des appareils à corps de chauffe ouverts, présente sans doute l'inconvénient de développer la chaleur un peu plus lentement, tout en produisant le même effet utile; par contre il offre l'avantage de préserver les résistances contre toute influence extérieure.

Pour déterminer la dimension des appareils, on adopte en moyenne par 1 m³ du volume d'air à réchauffer, les bases suivantes:

En période de transition; pour chauffer	20 Watts
" " " " pour entretenir la température	10 Watts
Pour chauffage continu en hiver: pour chauffer	40 Watts
" " " " " pour entretenir la température	20 Watts



LABORATOIRE DE L'ASSOCIATION
DES ELECTROTECHNICIENS SUISSES POUR LES ESSAIS
DE MATERIEL.

RAPPORT RELATIF AUX ESSAIS,

pratiqués sur l'appareil de chauffage électrique pour tramways
N° 61, N° de fabrique 6887, construit pour utiliser un courant de
115 volts à 500 watts.

Commettant : «Therma» fabrique d'appareils pour le chauffage
électrique S. A. à Schwanden.

Date de la demande: 4 juin 1907. Essais effectués du 7 au
12 juin 1907.

RESULTAT DES ESSAIS.

I. Essais d'isolation entre la résistance de chauffe et le bâti de l'appareil au moyen d'un courant alternatif de 2000 à 3000 volts. Les deux bornes d'introduction du courant dans l'appareil furent reliées et rattachées à l'un des pôles d'un transformateur de courant alternatif à haute tension, tandis que l'autre pôle du transformateur était relié au bâti de l'appareil.

On procéda à l'expérience en débutant par une tension effective de 2000 volts qui fût élevée de 100 volts toutes les 6 minutes, de telle sorte qu'au bout d'une heure, la tension effective du courant alternatif entre les bornes et le bâti de l'appareil s'élevait à 3000 volts.

L'appareil résista à cet essai d'isolation.

II. Essai du courant et de la dépense en watts, à 115 volts.

Pour cette épreuve on utilisa un courant continu à une tension régulière de 115 volts. De temps à autre on vérifia l'intensité du courant. Le tableau qui suit démontre qu'au début de l'opération l'intensité diminua et qu'elle devint stationnaire après une demi-heure environ. Pour cette épreuve, l'appareil avait été vissé contre une paroi en bois dont il était isolé par une feuille d'amiante de 1 mm d'épaisseur. La température ambiante était de 20°C.

III. Essai de la puissance de résistance aux surcharges de potentiel.

L'appareil fut mis en circuit sur un courant alternatif de 220 volts pendant 24 heures. L'intensité du courant qui atteignait au début environ 8,2 amp., s'abaissa à 6,9 ampères durant le premier quart d'heure. L'enregistrement constant de la dépense produisit environ 1500 watts. L'appareil a résisté sans détérioration à cette expérience de 24 heures quoique l'intensité du courant fût plus de trois fois supérieure à la normale.

IV. Essai de la puissance de résistance à 300 volts.

L'appareil fût mis en circuit sur un courant alternatif de 300 volts. L'intensité du courant qui au début de l'expérience s'élevait à environ 12,0 ampères, s'abaissa à 9,5 amp. durant le premier quart d'heure. L'enregistrement constant de la dépense a fourni environ 2850 watts, soit plus de six fois la charge normale.

Les résistances chauffèrent au rouge vif sur une longueur d'environ 20 cm et la planche sur laquelle l'appareil était fixé, isolée par une feuille d'amiante, commença à brûler. L'expérience ne fut pas poussée plus loin.

V. **Renouvellement de l'essai II.** Dans le but de constater si l'appareil avait subi des détériorations par suite des surcharges auxquelles il avait été soumis, on procéda de nouveau à l'expérience N° II. L'intensité du courant fût au début de 115 volts à 5,2 ampères et stationnaire à 4,1 ampères.

Zürich le 14 juin 1907.

Intensité du courant et dépense en watts à 115 volts.

N°	Durée en minutes	Ampères	Watts
1	Beginn	5,00	575,0
2	1	4,70	540,5
3	2	4,55	520,9
4	3	4,40	506,0
5	5	4,24	487,6
6	7,5	4,14	476,1
7	10	4,07	468,0
8	15	4,03	463,4
9	20	4,00	460,0
10	25	3,98	457,7
11	30	3,98	457,7
12	40	3,97	456,5
13	60	3,97	456,5

**Laboratoire technique
de l'association des Electrotechniciens Suisses.**

L'ingénieur en chef: sig. Fr. Gerwer.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS

Les appareils de chauffage par l'électricité ne doivent jamais fonctionner à des tensions supérieures à celles pour lesquelles ils sont construits. Les variations d'intensité ne doivent en aucun cas dépasser les 15%.

La circulation de l'air chaud développé par les appareils ne doit jamais être gênée en couvrant ces derniers de linge ou autre objets, afin d'éviter toute détérioration au corps de chauffe.

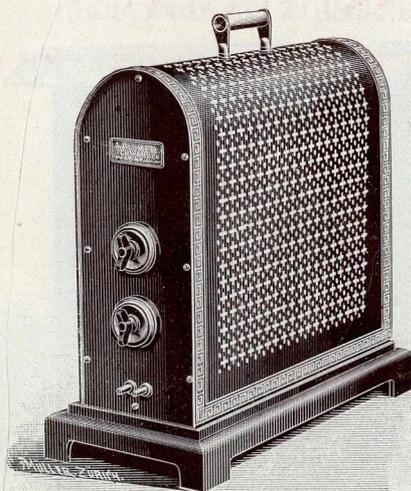
L'humidité étant nuisible aux appareils et à leurs accessoires, il est nécessaire de les en préserver.

On ne doit jamais se servir du contact spécial de l'appareil pour le mettre en circuit. Si l'appareil n'est pas pourvu d'un commutateur, il faut en intercaler un sur la conduite.

Le réglage de la température s'opère, dans une certaine limite, en déplaçant les contacts, ou alors, en fermant ou en ouvrant le commutateur de réglage de l'appareil. Chacun de ceux-ci est accompagné d'un tableau de conjonction.

Radiateurs électriques transportables

avec des interrupteurs



N° 4 s.

N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix		Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur		s noir	v nickelé	
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	Fr.	
1	600	390	180	380	8	77. —	95. —	olga
4	1200	460	210	430	13	112. —	132. —	olvo
6	1800	460	210	480	14	125. —	150. —	oliv
8	2400	570	230	490	18	153. —	180. —	oluf
10	3600	670	260	540	23	195. —	— . —	olog
12	4800	670	260	580	26	238. —	— . —	olev

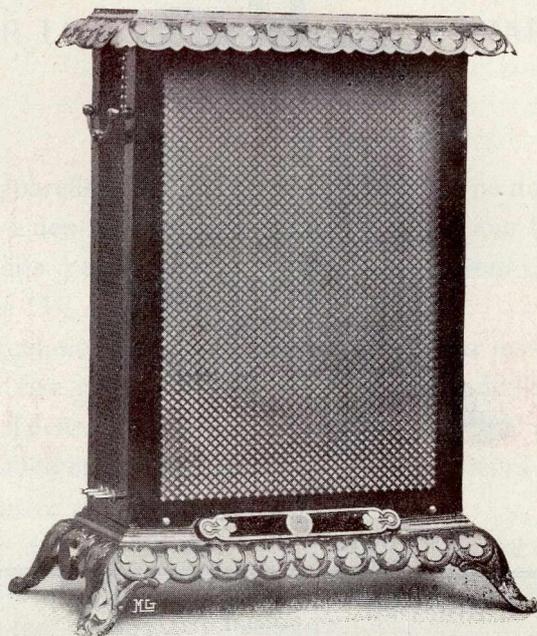
Les prises de contact pour les radiateurs N° 1 et 4 coûtent frs. 2.—

Les prises de contact pour les radiateurs N° 6 à 12 coûtent frs. 3.—

Nous livrons les radiateurs N° 6 à 12 aussi pour courant triphasé contre une augmentation de prix de 5⁰/₁₀.

Radiateurs électriques transportables

Vernis de noir ou nickelés



Nr. 25

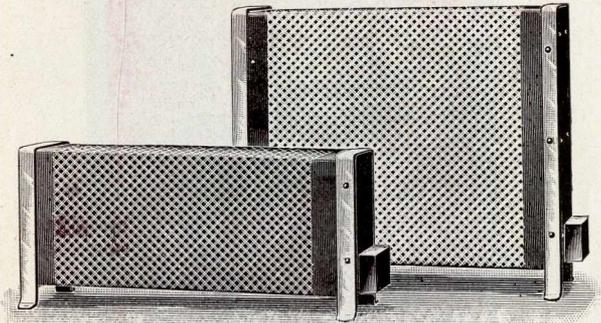
N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix		Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur		s noir	v nickelé	
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	Fr.	
25	1500	540	270	670	19	146. —	173. —	okas
27	2000	540	270	670	20	162. —	190. —	okif
29	3000	650	300	720	23	204. —	213. —	okul

Les prises de contact pour le radiateur N° 25 coûtent frs. 3.—

Les prises de contact pour les radiateurs N° 27 et 29 coûtent frs. 4.50

Radiateurs électriques

pour fixer sur le plancher

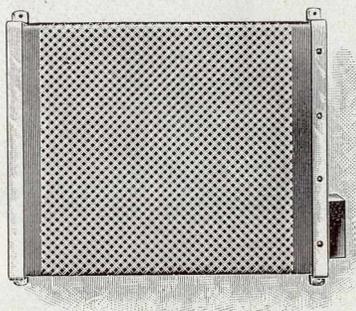


N ^o	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix		Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur		s noir	m noir avec armature en laiton	
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	Fr.	
71	500	415	100	200	4	52. —	58. —	obov
72	1000	415	160	200	8	77. —	86. —	obum
73	2000	415	160	370	13,5	117. —	130. —	obal
74	4000	830	160	370	28	205. —	230. —	obis

Ces radiateurs se construisent dans chaque dimension désirée.

Radiateurs électriques

pour fixer contre le mur



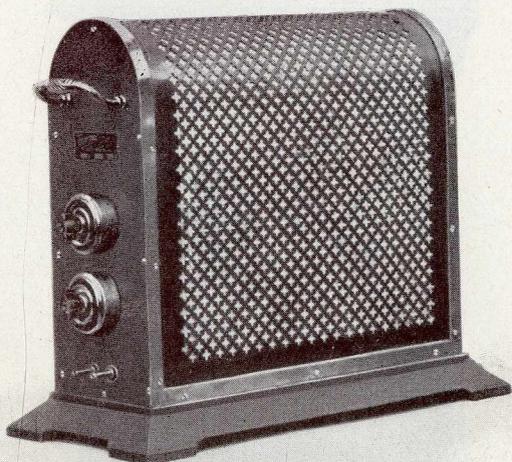
N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix		Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur		s noir	m noir avec armature en laiton	
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	Fr.	
76	500	415	80	205	4	52. —	58. —	ocon
78	1000	415	80	375	8	79. —	90. —	ocur
79	2000	415	140	375	13,5	118. —	130. —	ocel

Ces radiateurs se construisent dans chaque dimension désirée.

Radiateurs électriques transportables

avec des interrupteurs

Oxidé en gris d'acier avec des armatures en laiton



N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix	Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur			
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	
83	1000	520	230	440	13	122. —	odol
84	1500	520	230	440	14	141. —	odum
85	2000	520	230	440	15	162. —	odes

Les prises de contact pour le radiateur N° 83 coûtent frs. 2.—

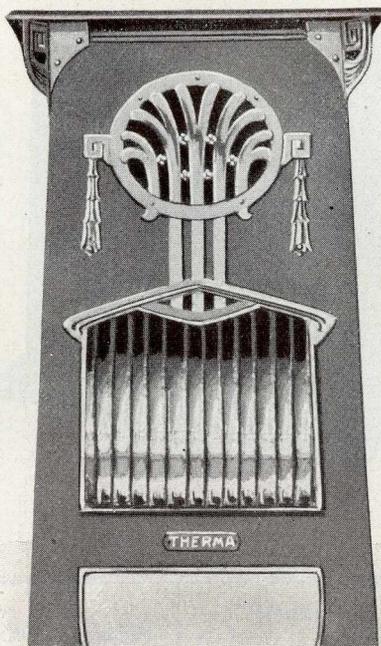
Les prises de contact pour les radiateurs N° 84 et 85 coûtent frs. 3.—

Nous livrons le radiateur N° 85 aussi pour courant triphasé contre une augmentation de prix de 5%.

Radiateur électrique pour salon

Oxidé en gris d'acier avec des armatures en laiton repoussé à la main.

Avec des régulateurs et lampes à incandescence dans l'intérieur.



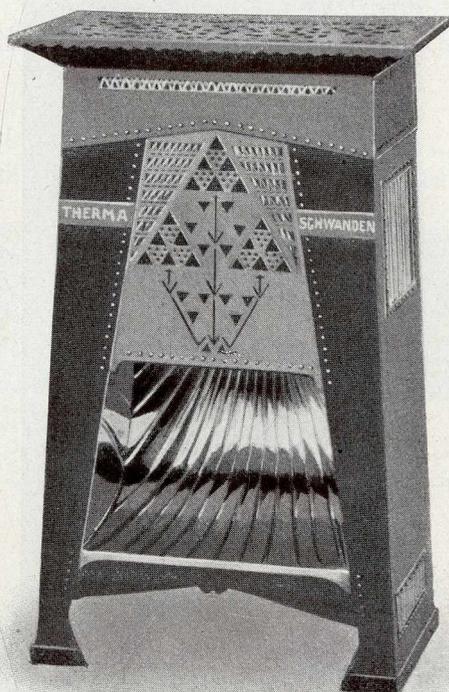
N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix	Met télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur			
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	
93/15	1500	520	390	890	28	310. —	orar
93/20	2000	520	390	890	30	340. —	oros
93/30	3000	520	390	890	35	370. —	orek

Nous livrons le radiateur N° 93/30 aussi pour courant triphasé contre une augmentation de prix de 5⁰/₀.

Radiateur électrique pour salon

Laiton poli, percé à la main et tôle d'acier luisante

Avec des régulateurs et lampes à incandescence dans l'intérieur.



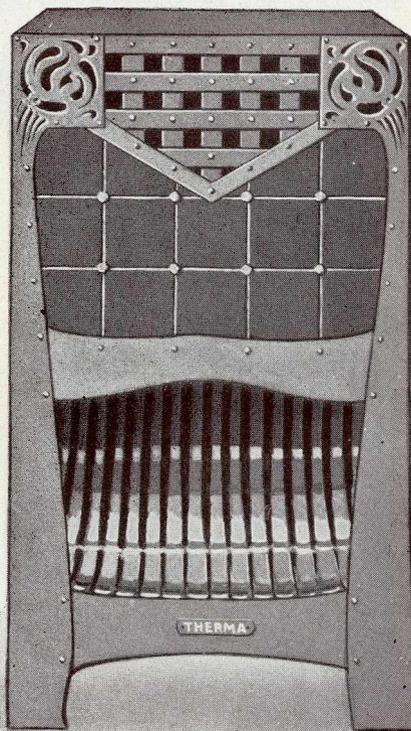
N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix	Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur			
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	
95/15	1500	630	350	1030	35	440. —	otto
95/20	2000	630	350	1030	37	470. —	otil
95/30	3000	630	350	1030	42	500. —	otuz

Nous livrons le radiateur N° 95/30 aussi pour courant triphasé contre une augmentation de prix de 5%.

Radiateur électrique pour salon

Laiton repoussé à la main avec majolique.

Avec des régulateurs et lampes à incandescence dans l'intérieur.



N°	Consommation de courant	Dimensions			Poids	Prix	Mot télégraphique
		Longueur	Largeur	Hauteur			
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	
97/15	1500	550	380	1000	31	535. —	osuk
97/20	2000	550	380	1000	33	570. —	osis
97/30	3000	550	380	1000	38	600. —	osan

Nous livrons le radiateur N° 97/30 aussi pour courant triphasé contre une augmentation de prix de 5%.

Calorifères électriques pour tramways et chemins de fer

pour fixer sur le plancher



N° 62—63.

pour fixer contre les parois



N° 60—61.

noir et broncé.

N°	Consom- mation de courant	Dimensions			Poids	Prix	Mot télé- graphique
		Lon- gueur	Larguer	Hauteur			
	Watt ca.	mm	mm	mm	Kg. ca.	Fr.	
60	300—400	415	80	155	3	49—	tram
61	500—600	415	80	205	4	55—	trol
62	300—400	415	100	150	3	49—	trug
63	500—600	415	100	200	4	55—	trik

Prière de demander liste de prix spéciale pour ces calorifères-ci.



Outre les appareils courants, pour le chauffage par l'électricité, désignés dans ce catalogue, nous fournissons aussi:

Les appareils de chauffage électrique pour salons.

Les cheminées et leurs accessoires
en tous genres, suivant projets (ou plans) artistiques.

Les appareils de chauffage électrique
pour cas spéciaux de toutes dimensions et genre désiré.

Installations complètes de chauffage électrique

pour églises, fabriques, etc.



Stolzenberg
Zürich



Fabrik
Oos

