

„SALVIS“

Appareils de cuisson
et de
chauffage électrique



Janvier 1924

„SALVIS“

Fabrique d'appareils de cuisson
et de chauffage électrique

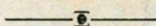
BARR (Bas-Rhin)

France

Établissements Salvis S. A.
ISSENHEIM, (Haut-Rhin)



Emploi de l'électricité pour les appareils de cuisson et de chauffage



La création et l'emploi des appareils pour la cuisine et le chauffage électrique ne datent pas de la guerre, comme on le croit généralement, mais remontent à plus de vingt ans. C'est une maison suisse qui en 1893, présenta le premier fourneau électrique de cuisine.

Les nombreux avantages qu'offrait la cuisine électrique furent vite remarqués et appréciés, et l'emploi des appareils électrodomestiques se répandit assez rapidement.

Mais c'est surtout pendant la guerre, quand la pénurie de charbon se fit si vivement ressentir que l'ELECTRICITE prit une place prépondérante dans toutes les branches de l'industrie.

Le perfectionnement des appareils de cuisson et de chauffage électrique évolua dans la même proportion, surtout dans les pays disposant de force hydraulique.



Avantages. — Les appareils de cuisine électrique présentent le grand avantage de brûler sans flamme, supprimant par suite, tout danger d'incendie ou d'explosion ; plus d'odeur, de fumée ou de suie ; plus de casseroles noircies ; plus d'allumettes, de papier ou de fagots ; production de chaleur régulière, se prêtant à un réglage de température précis et facile.

Contrairement aux fourneaux à houille ou à bois, elle ne nécessite ni mise entrain préalable, ni alimentation fréquente, ce qui constitue une grande commodité, et une simplification très appréciable pour la main-d'oeuvre domestique.

„SALVIS“ — Les progrès considérables qui ont été réalisés par la mise au point, la construction et la fabrication des appareils „Salvis“ ont atteint le maximum de rendement, de sécurité, de solidité obtenus jusqu'à ce jour.

Ce ne sont pas des inventions nouvelles, des résultats théoriques d'essais de laboratoires que la pratique n'a pas encore confirmés, mais bien des appareils éprouvés, améliorés, perfectionnés que la „Salvis“ a l'honneur de présenter à sa fidèle clientèle, consciente de fournir des appareils parfaitement conditionnés et équipés pour permettre d'utiliser avec profits et sans aucun danger la puissance formidable qu'est l'ELECTRICITE.



„SALVIS“

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

VALIDITE DES CONVENTIONS.

Les prix, délais, et toutes autres indications en général, remis par nos agents, ne sont valables que s'ils sont ratifiés par nous, dans notre offre ou acceptation de commande.

EXPEDITIONS.

Les marchandises voyagent toujours en port dû, aux risques et périls du destinataire; qu'elles que soient les conditions de vente, à charge par lui d'exercer directement tout recours contre les transporteurs.

EMBALLAGE.

L'emballage est compté au prix de revient, il est repris au $\frac{3}{4}$ de sa valeur s'il nous est retourné dans la quinzaine, en bon état, franco Barr (Bas-Rhin).

RECLAMATIONS.

Aucune réclamation ne sera admise, quel que soit son objet, si elle ne nous est pas parvenue dans un délai maximum de huit jours, à compter de la réception de la marchandise.

Tout retour de marchandise, non autorisé, sera refusé.

Tous appareils ou pièce détachée à réparer ou à changer doivent nous être retournés franco de port.

DELAIS DE LIVRAISON.

Les délais de livraison sont indiqués spécialement pour chaque commande; ils sont établis aussi exactement que possible, mais ils n'impliquent en aucun cas un engagement formel de notre part.



Les grèves, interruptions de transport, manque de matières premières ainsi que tous les cas de force majeure, nous dégagent de toute responsabilité, de dommages et intérêts, directs ou indirects, en cas de retard.

La déclaration de guerre annule de plein droit tout engagement de part et d'autre.

PAIEMENTS.

Nos marchandises sont payables à Barr (Bas-Rhin) à 30 jours de fin de mois de date de facture, net sans escompte.

A défaut de paiement d'une facture, nous pourrions suspendre nos livraisons et considérer les engagements résiliés, sous toutes réserves.

GARANTIE.

Tous nos appareils sont fabriqués dans nos usines à Barr (Bas-Rhin), minutieusement vérifiés et essayés avant livraison. Ils sont garantis pendant **un an** contre tout vice de fabrication; notre responsabilité étant strictement limitée à la réparation ou au remplacement des pièces reconnues défectueuses, sans aucune autre indemnité.

Les réparations doivent toujours se faire dans nos usines et non à l'endroit où l'appareil a été employé.

Nous déclinons toute responsabilité dans le cas où l'appareil a été employé sous une tension supérieure à celle pour laquelle il a été vendu, ou si l'appareil a été démonté ou malmené par le client.

JURIDICTION.

Toutes contestations seront de la compétence exclusive des Tribunaux de Strasbourg.

SPECIFICATIONS.

Pour chaque commande prière de bien spécifier:

- 1° le système du courant (continu, alternatif, mono ou polyphasé)
- 2° la tension en volts
- 3° la pression de la conduite d'eau en atmosphères (pour les „boilers“ chauffe-eau).



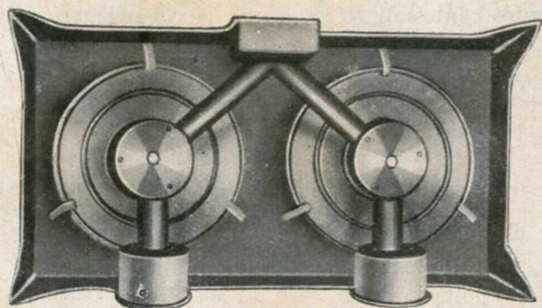
Réchauds électriques „SALVIS“

Modèle 16

(Breveté S. G. D. G.)

Si l'emploi de l'électricité pour la cuisson n'a pas encore pu être généralisé, c'est que très souvent le prix du courant et surtout des appareils nécessaires, était trop élevé. Pour parer tout au moins à l'un de ces inconvénients, la maison „Salvis“ a créé un réchaud électrique à 1, 2 et 3 plaques chauffantes, pratique et bon marché qui trouvera sa place dans les ménages les plus modestes.

Ce réchaud électrique est complètement en fonte de fer. Son exécution très simple et pratique, jointe à un prix des plus modeste, en fait la cuisine électrique populaire par excellence. Nous avons attaché encore plus d'importance que pour les autres appareils à ce que les liquides débordant **n'entrent pas en contact avec les parties conductrices de courant**, et à ce que le nettoyage complet puisse être fait sans aucune difficulté. Comme on le voit ci-dessous (réchaud électrique vue en dessous), aucune partie conductrice de courant ne peut être atteinte.



Réchaud électrique vue en dessous.

No 765



La disposition du corps de chauffe est telle qu'elle permet d'obtenir un rendement des plus élevés.

Le réglage s'obtient au moyen d'interrupteurs, qui par un chiffre indiquent clairement le degré de chaleur. La position 3 marque le maximum de consommation de courant soit 1200 Watts ; la position 2, 900 Watts. Le premier degré de chaleur est obtenu à la position 1 et comporte 300 Watts, ce qui est tout à fait suffisant pour continuer la cuisson une fois le degré d'ébullition atteint. La position 0, indique que le courant est interrompu.

Les plaques de **chauffe sont facilement interchangeables.**

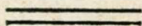
Mode d'emploi.

Pour mettre l'appareil sans tension, et par conséquent pour chauffer les plaques de chauffe, tourner l'interrupteur en plaçant la pointe **face au No 3**. — La plaque sera chaude en 5 minutes ; pour diminuer l'intensité de chaleur, tourner l'interrupteur successivement aux positions 2 puis 1.

Pour laisser mijoter et cuire lentement, tourner d'abord l'interrupteur sur le **No. 3**, pendant 5 minutes, puis ensuite sur le No 1.

Pour obtenir le „coup de feu“, tourner l'interrupteur sur le No 3 ; laisser chauffer la plaque pendant 8 à 10 minutes, et alors seulement placer la casserole sur la plaque de chauffe.

Pour obtenir le plus grand rendement possible il est nécessaire, d'adopter des casseroles à fond plat et de diamètre correspondant à celui de la plaque de chauffe.



Réchauds électriques „SALVIS“

Modèle 16

I. **Exécution** : monture en fonte noir graphitée.

Plaque des interrupteurs nickelée.

No	Nombre de plaques	Dimension du réchaud en mm			Poids kg
		Longueur	Largeur	Hauteur	
764	1	325	325	112	11
765	2	600	325	112	16
766	3	860	325	112	24

Diamètre normal des plaques chauffantes 220 mm.

Les plaques de 220 mm peuvent être remplacées par des plus petites ayant 180 mm de diamètre, avec un cercle intermédiaire, sans majoration.

La consommation normale de nos plaques de chauffe est de :

Plaques de chauffe de 220 mm de diamètre. 1,200 et 1,500 Watts.

Plaques de chauffe de 180 mm de diamètre. 800 et 1,000 Watts.

Sur demande, ces réchauds peuvent être livrés en **fonte émaillée vert foncé.**

Nos réchauds sont toujours livrés avec raccordement „Salvis“ complet, comprenant :

1 mètre de tuyau métallique flexible avec fiche de contact protégée, et prise murale.

En cas de commande indiquer :

1) la tension en volts.

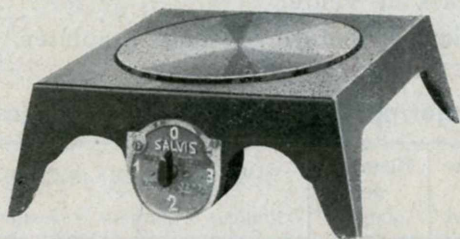
2) le système de courant, continu, alternatif, mono ou polyphasé.

Garantie un an.

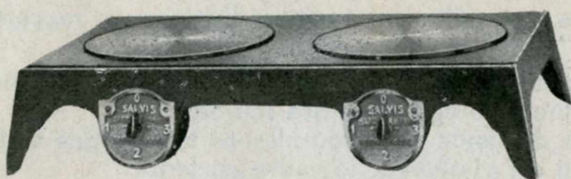


Réchauds électriques „SALVIS“

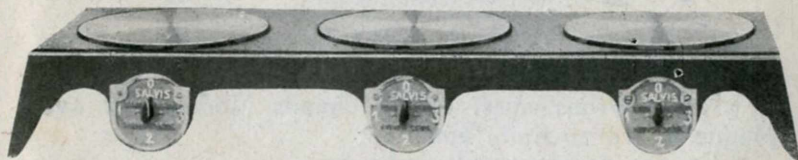
Modèle 16



No 764 Réchaud à 1 plaque.



No 765 Réchaud à 2 plaques.



No 766 Réchaud à 3 plaques.

Nos appareils sont toujours munis d'interrupteurs
à 3 réglages.

Réchauds électriques „SALVIS“

Breveté S. G. D. G.

Modèle 22.

Ces réchauds sont exactement semblables comme rendement à nos Réchauds Modèle 16.

Le cadre en fonte a été évidé, la disposition des conduites et du montage simplifiés, ce qui a permis de réduire le prix de vente.

Exécution : Monture en fonte graphitée. Plaque des interrupteurs nickelée.

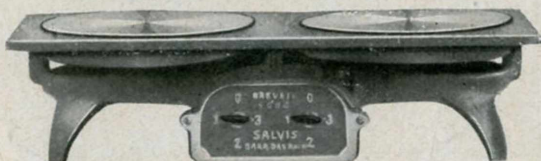
Interrupteurs „SALVIS“ à 3 réglages.

N°	Nombre des plaques	Diamètre des plaques	DIMENSIONS DU RÉCHAUD			Poids
			longueur	largeur	hauteur	
1201	1	22 ou 18 cm)	24	24	11	7,5
1202	2	22 ou 18 cm)	51,5	25	11	12,5
1203	3	22 ou 18 cm)	78,5	25	11	18,5

Ces appareils sont toujours livrés avec raccordement „Salvis“ complet, comprenant :

1 mètre de tuyau flexible métallique avec câble, fiche de contact protégée et prise murale.

Sur demande nous fournissons une plaque d'âtre mobile, qui est vissée sur le cadre en fonte.



Réchaud No. 1202 à 2 plaques
avec plaque d'âtre

Nous livrons aussi ces Réchauds Modèles 22 avec plaque d'âtre en fonte émaillée.

En cas de commande indiquer :

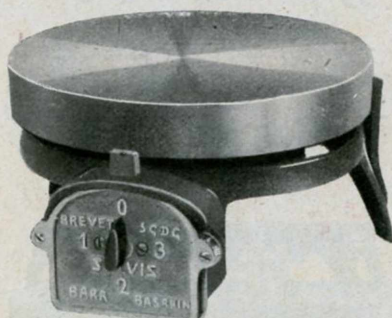
- 1) la tension en volts.
- 2) le système de courant, continu, alternatif, mono ou polyphasé.

Garantie un an.

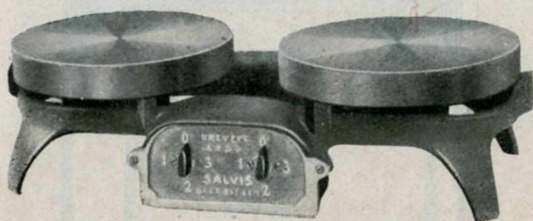


Réchauds électriques „SALVIS“

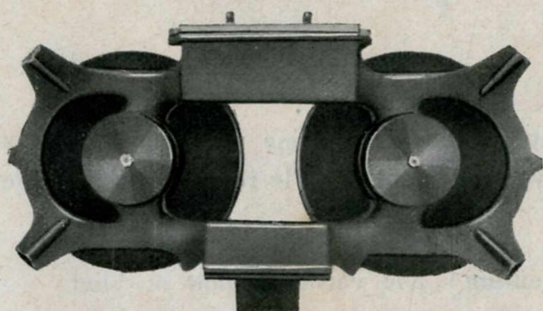
Modèle 22



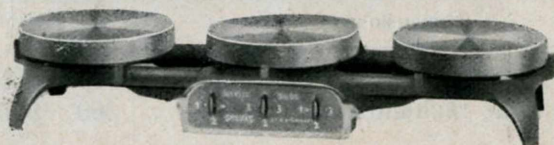
Réchaud à 1 plaque (No. 1201)



Réchaud à 2 plaques (No. 1202)



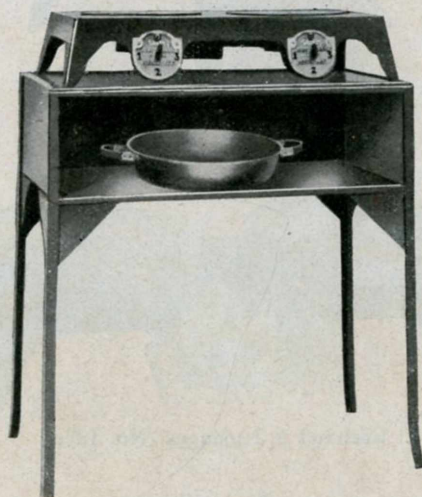
La même, vue en dessous (No. 1202)



Réchaud à 3 plaques (No. 1203)

„SALVIS“

Tables de cuisine



No. 2001

Petites tables de cuisine pour réchauds modèles 16 et 22, avec logement pour le réchaud ou pour des casseroles.

Exécution : tôle vernissée noir ou bleu.

Dimensions :	largeur mm	longueur mm	hauteur mm
N° 2001 Pour réchauds à 2 trous	360	650	680
N° 2002 Pour réchauds à 3 trous	360	910	680

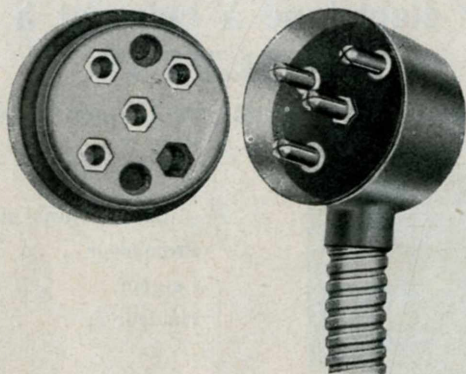
Raccordements et Prises de Courant

„SALVIS“

Tous nos Réchauds et fourneaux de cuisine sont livrés avec raccordement complet „Salvis“ présentant une sécurité absolue.

Ils comprennent :

- 1 fiche murale „Salvis“ bi ou tripolaire.
- 1 prise de courant „Salvis“ protégée.
- 1 mètre de tuyau métallique flexible, protégeant les câbles.
- 1 couvercle de raccordement.

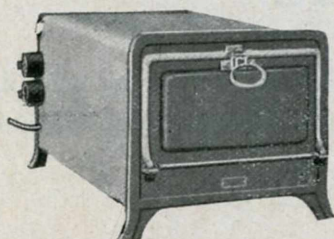


Prise de courant „Salvis“

Tout contact direct est donc impossible ; de plus nos raccordements sont prévus pour que la mise à terre de l'appareil soit faite par le seul branchement d'un fil sur la borne neutre qui se trouve **au milieu de la prise** de courant.

Les prises de contact et prises murales „Salvis“ sont infusibles et incassables.

Four électrique à cuire et à rôtir „SALVIS“



Nr. 850

Exécution: Tôle, doubles parois verni noir, garnitures de la porte nickelées.

Les chauffages supérieur et inférieur - 2×1.200 Watts - sont munis d'interrupteurs à 3 réglages de température.

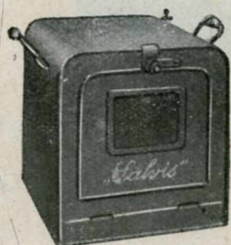
Cordon de 1 m de longueur avec tuyau métallique étamé flexible, fiche et prise de courant.

Dimensions intérieures:

Profondeur . . .	380 mm
Largeur	350 mm
Hauteur	200 mm

Four électrique à cuire et à rôtir „SALVIS“

à placer sur les réchauds électriques Mod. 16 et 22



Nr. 860.

Exécution: Tôle brillante, chauffage supérieur de 600 Watts, réglage par fiches.

Le petit four No. 860 est d'un usage particulièrement pratique. Muni de 2 poignées il peut se placer sur l'une des plaques de chauffe de nos réchauds Modèle 16 et 22. Le corps de chauffe de ce petit four se trouve placé à sa partie supérieure; l'action de la chaleur s'exerce donc d'une part par la plaque de chauffe du réchaud et par le corps de chauffe supérieur du four, d'autre part.

- 1) Indiquer le système de courant continu ou alternatif;
- 2) la tension en Volts.

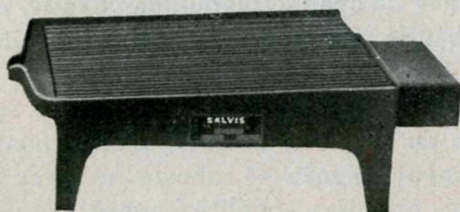
Garantie un an.



Grills électriques „SALVIS“

Les grills électriques „Salvis“ sont d'un usage facile, pratique et d'un rendement parfait pour toutes les grillades.

On obtient avec ces grills le même effet du „coup de feu“ nécessaire dans certains cas. Léger, d'un entretien facile, il est l'appareil indispensable pour toute bonne cuisine.



No. 1102

Exécution. Bâti en fonte, avec nervures et gorge d'écoulement.

No 1101 (grand modèle) pour Hôtels, Pensions, Restaurants.

Dimensions de la plaque pour la grillade 375×280 mm

Consommation du courant 2000 Watts

3 réglage de température sur demande.

Accessoires: 1,5 m de cordon avec prise de 30 Amp.

No 1102 (petit modèle) pour ménage.

Dimensions de la plaque pour la grillade 265×220 mm

Consommation du courant 1000 Watts

3 réglage de température sur demande.

Accessoires : 1,5 m. de cordon avec prise de 10 Amp.

Mode d'emploi :

Bien graisser ou huiler, mettre l'appareil sous tension pendant 10 minutes, puis placer la viande sur le grill.

Garantie un an,



Fourneaux électriques „SALVIS“

Tous nos fourneaux électriques de cuisine „Salvis“ comprennent un certain nombre de plaques de chauffe, 1 ou 2 fours à rôtir, et un chauffe-plats.

Le réglage de température, et par conséquent de la consommation de courant, se fait par nos interrupteurs renforcés „Salvis“ à 3 réglages, à raison de $\frac{3}{3}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{1}{3}$ de la puissance de chaque plaque de chauffe, et de chaque corps de chauffe des fours à rôtir, indistinctement et séparément.

Nos plaques de chauffe sont en fonte spéciale. La construction du corps de chauffe, d'après nos brevets, est particulièrement soignée et robuste, et avec les fils de résistance de première qualité, constitue un corps de chauffe à longue durée presque inusable.

Nos plaques de chauffe sont interchangeable, sans aucun démontage préalable. **Après avoir coupé le courant** il suffit de les enlever perpendiculairement.

Le nettoyage des fourneaux se fait très facilement, en relevant la plaque d'être en fonte, qui est montée sur charnières.

Toutes **les conduites** sont rigoureusement **isolées et protégées** ; aucun contact direct n'est possible.

Nos fourneaux peuvent être équipés pour n'importe quelle basse tension, ou système de courant.

Mode d'emploi.

Le chauffage et réglage des plaques de chauffe se fait exactement comme pour nos réchauds Modèle 16 et 22.

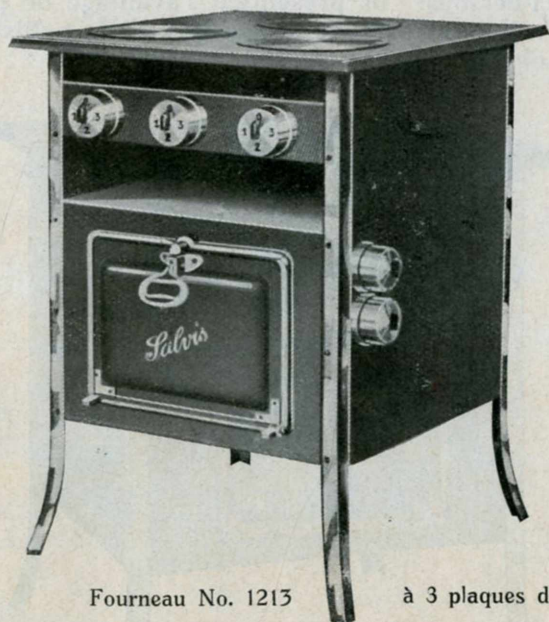
Pour le four à rotir — tourner les 2 interrupteurs à la position **3** — jusqu'à ce que le four soit bien chaud (8 à 10 minutes environ). Enfourner et régler ensuite la température supérieure ou inférieure, comme pour les plaques des chauffe.

L'expérience du réglage de nos fours à rotir s'acquiert très rapidement, et les résultats remarquables obtenus dépasseront toutes les prévisions.



Fourneaux électriques „SALVIS“

a 2, 3 et 4 plaques de chauffe, four à rôtir
et chauffe-plats



Fourneau No. 1213

à 3 plaques de chauffe

Exécution : Plaque d'âtre en fonte noir graphitée, corps en tôle vernissée bleu ou noir, garnitures nickelés.

No.	Nombre de plaques	Diamètre des plaques	Dimensions du fourneau		Dimensions du four à cuire et rôtir			Poids kg
			Larg.	Prof.	larg.	prof.	hauteur	
1212	2	22	60	40	32	45	21	52
1213	3	22	60	60	32	45	21	81
1214	4	22	60	60	32	45	21	81

Hauteur des fourneaux : 81 cm.

Consommation des plaques de chauffe.

Plaque de 18 cm de diamètre 800 - 1000 watts

„ „ 22 „ „ „ 1200 - 1500 „

consommation du four à rôtir 2×1 200 Watts

En cas de commande indiquer

1) le système de courant, continu, alternatif mono ou polyphasé.

2) la tension en volts.

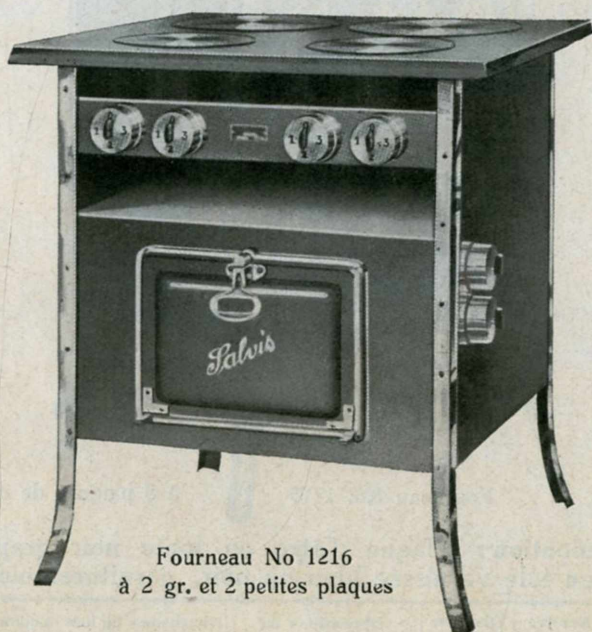
Garantie un an.



Fourneaux électriques „SALVIS“

à 4 ou 5 plaques de chauffe, four à rôtir et chauffe-plats

Ces fourneaux sont exécutés sur commande avec plaques de chauffe de dimensions différentes, indiquées au tableau ci-dessous. Ils présentent l'avantage de pouvoir cuire en même temps avec des casseroles de petites et de grandes dimensions.



Fourneau No 1216
à 2 gr. et 2 petites plaques

No.	Nombre de plaques	Diamètre des plaques	Dimensions du fourneau		Dimensions du four à cuire et à rôtir			Poids kg
			largeur	profondeur	larg.	prof.	haut.	
1215	5	5×22 cm	70	69	32	45	21	98
1216	4	2×28 cm 2×22 cm	70	69	32	45	21	98

Hauteur des fourneaux 81 cm.

Consommation des plaques de chauffe.

Plaque de 22 cm de diamètre 1200—1500 Watts

„ de 28 „ „ „ 1800—2100 „

consommation du four à rôtir 2×1.200 Watts

En cas de commande indiquer :

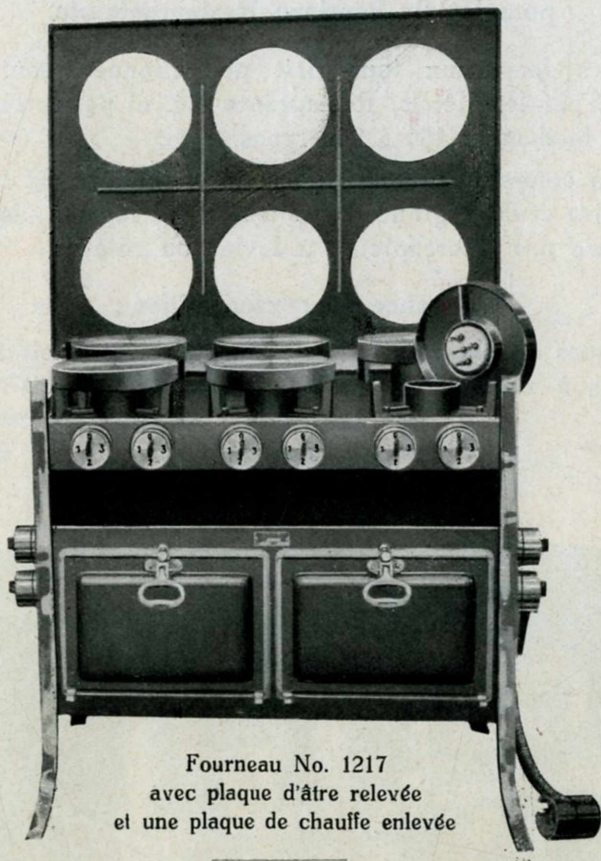
1) le système de courant, continu, alternatif mono ou polyphasé.

2) la tension en volts.

Garantie un an.



Entretien et nettoyage des fourneaux électriques „SALVIS“



Fourneau No. 1217
avec plaque d'âtre relevée
et une plaque de chauffe enlevée

Pour le nettoyage des fourneaux „Salvis“ il suffit de relever la plaque d'âtre qui est montée sur charnières.

L'enlèvement ou le remplacement des plaques de chauffe se fait sans aucun démontage préalable.

Ne pas oublier de couper le courant avant d'enlever les plaques de chauffe.

Grands Fourneaux électriques „SALVIS“

à 6 plaques de chauffe de 32 cm de diamètre
et deux grands fours à rôtir
pour Hôtels, Pensions, Restaurants etc.

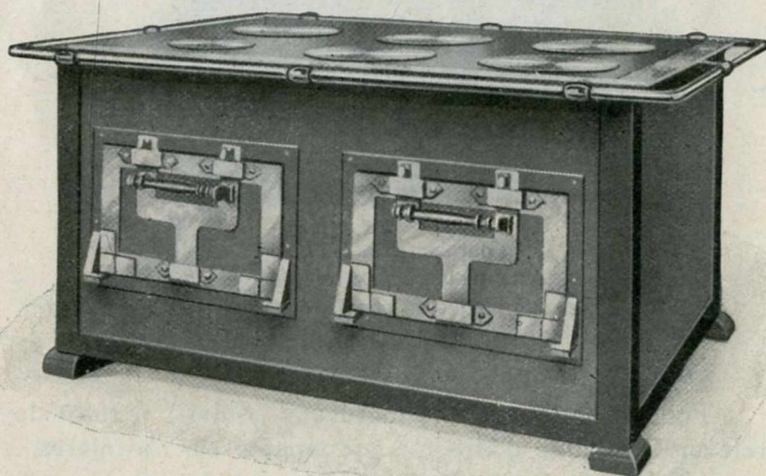
Ces fourneaux tout-à-fait perfectionnés, sont employés par les Hôtels, Restaurants etc. et permettent de servir facilement 150 à 200 repas.

Ils comprennent 6 plaques de chauffe de 32 cm de diamètre et deux grands fours à rôtir ; 3 réglage de température par interrupteurs à levier ou rotatifs.

Puissance de consommation :

6 plaques de chauffe	2.400 watts soit	14.400
2 fours à rôtir	4.000 watts soit	8.000

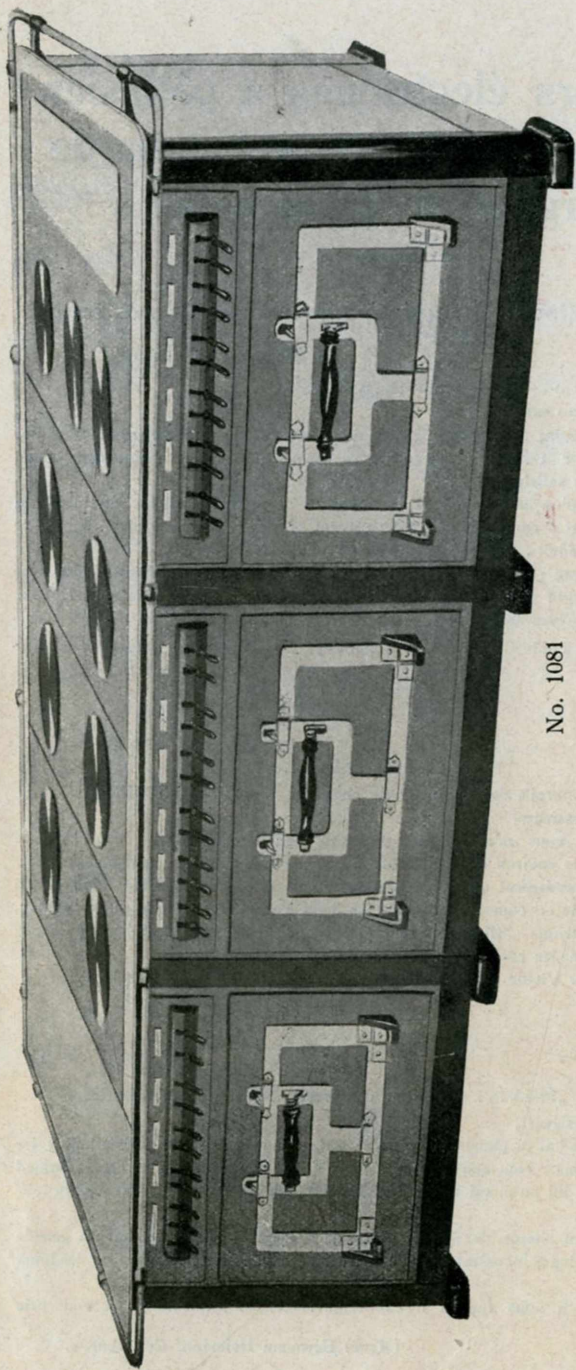
Puissance totale en watts . . . 22.400



Fourneau de cuisine pour hôtels. No. 1070.

Garantie un an.





No. 1081

**Grand Fourneau électrique „SALVIS“
à 9 plaques de chauffe — 3 fours à rôtir, chauffe plats et bain-marie**

Puissance totale: 51.200 watts

Sont exécutés sur commande avec plaques de chauffe de 18 - 22 - 28 et 32 cm de diamètre

Garantie un an

Les fours électriques à pâtissier épargnent à chaque acheteur de l'argent et de la peine

Voici ce que disent quelques propriétaires de nos fours :

Lausanne, le 25 janvier 1921.

Etablissements „SALVIS“.

Messieurs,

En réponse à votre lettre du 20 écoulé, concernant un four électrique livré par votre maison en février 1920, je viens vous faire savoir que jusqu'à maintenant le dit four m'a donné entière satisfaction.

Les avantages d'un four électrique sur un four à charbon sont incontestables au point de vue pratique et économique, surtout en ayant soin de s'arranger pour s'en servir aux heures des tarifs réduits.

Pour mon propre compte, il ne m'est pas toujours possible d'utiliser le four à ce tarif réduit, mais malgré cela, je ne changerai pas contre un four à charbon. Agréé, Messieurs, mes bien sincères salutations.

sig. Louis Chaudron-Clerc, pâtissier, Croix d'Ouchy, Lausanne.

Boltingen, le 29 mars 1922.

Etablissements „SALVIS“.

Fabrique d'appareils de cuisson et de chauffage électrique, LUCERNE.

Messieurs,

En août 1921 vous m'avez fourni un four à pâtissier électrique „SALVIS“. Je m'en sers depuis 8 mois environ et ai le plaisir d'exprimer mon entière satisfaction aussi bien au point de vue rendement que manipulation simple et pratique. Etant donnée de plus la grande économie en comparaison avec les fours à chauffage à bois ou à charbon, le four à pâtissier électrique „SALVIS“ répond à toutes les conditions et je ne puis que le recommander à M. M. les pâtissiers. Veuillez agréer, Messieurs,

pour Victor Stœcklin, pâtissier-cuisinier (signé) Jean Stœcklin.

Weggis, le 22 mars 1921.

Etablissements „SALVIS“. Fabrique d'appareils électriques, LUCERNE.

Messieurs,

Par la présente j'ai le plaisir de vous informer que je suis très satisfait de votre four à pâtissier électrique. Mon ami à Boltingen qui, sur mon conseil, s'en est également procuré un, me dit que lui aussi est entièrement satisfait des résultats obtenus avec le four „SALVIS“.

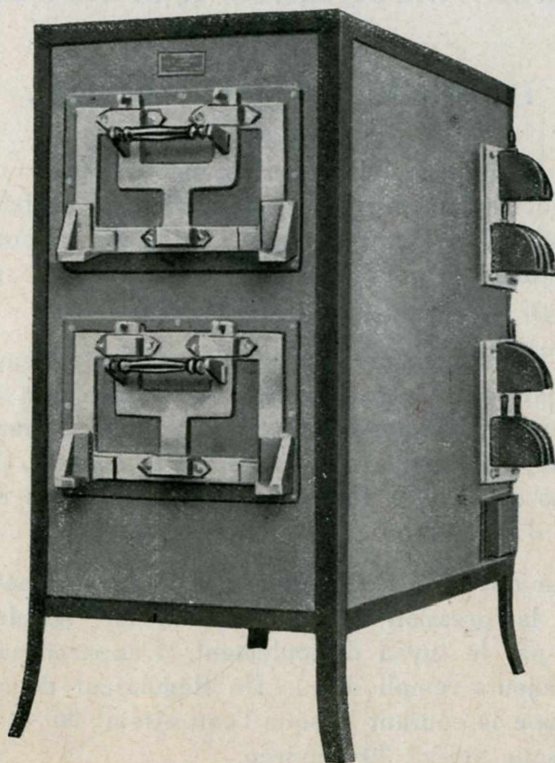
Sa manipulation simple, le peu de place qu'il exige, joints aussi sur sa grande économie sont les avantages incontestables de votre four à pâtissier électrique sur les fours à charbon ou à bois.

Toujours prêt à vous fournir des renseignements complémentaires je vous prie d'agréer,

(signé) Hermann Hofmann, Confiseur.



Grands Fours électriques à Pâtissier „SALVIS“



No. 1 092

Les fours à pâtissier excessivement pratiques et facilement transportables sont fournis en trois grandeurs, à 2, 3 et 4 étages, avec ou sans étuve.

Exécution: corps en tôle d'acier à doubles parois calorifugées, portes spéciales renforcées, corps de chauffe en fonte.

La consommation de courant par four, chauffage supérieur et inférieur est de 4 KW.

Réglable par interrupteurs à levier ou rotatifs

Dimensions des fours à pâtissier :

No.	Grandeur	Largeur cm	Profondeur cm	Hauteur cm
1092	2 étages	61	100	135
1093	3 "	61	100	175
1094	4 "	61	100	215

Dimensions intérieures des fours

Largeur 44 cm Profondeur 75 cm Hauteur 23 cm

Garantie un an.



Boilers électriques „SALVIS“

Description et fonctionnement.

Les boilers „Salvis“ sont employés pour chauffer l'eau électriquement par accumulation de chaleur, avec commande électro-automatique. L'intérieur est soigneusement calorifrigé, pour conserver l'eau chaude pendant 12 heures.

Le fonctionnement est des plus simple : l'eau froide arrive par le robinet d'amenée et s'écoule par le tuyau d'écoulement, lorsque l'appareil est plein ; fermer alors le robinet et brancher l'appareil sur le courant. L'action du corps de chauffe porte l'eau de 12 à 90° en 8 heures environ d'application de courant.

Pour obtenir l'eau chaude, ouvrir le robinet d'eau froide ; la pression de l'eau froide fait écouler l'eau chaude par le tuyau d'écoulement. L'appareil se trouve donc toujours rempli d'eau. Un Régulateur de température coupe le courant lorsque l'eau atteint 90° et le rétablit lorsque atteint 70° environ.

L'appareil une fois monté fonctionne donc seul, sans manipulation ni entretien.

Nous fabriquons en séries des boilers de 20, 30, 50 et 75 litres pouvant être employés pour la cuisine, la toilette, chez les coiffeurs, les médecins, dentistes, dans les hôpitaux etc. etc.

La faible consommation de courant, l'emploi de courant de nuit à tarif réduit, l'extrême simplicité de leur fonctionnement, et leur solidité, font des boilers „Salvis“ les appareils indispensables, les plus pratiques et économiques pour avoir toujours de l'eau chaude.

Sur demande, envoi de la notice explicative.



Boilers électriques „SALVIS“ pour chauffer l'eau par accumulation de chaleur, à commande électro-automatique



Boiler de 30 litres No. 1002

Exécution : Récipient intérieur en tôle galvanisée, manteau extérieur en tôle, peinture émail clair ; robinet et tuyau nickelés livrés sur demande.

No	Capacité en litres	Consom. en Watts	Dimensions		Cond. d'eau.
			Hauteur cm	Diamèt cm	
1001	20	250	56	30	1/2"
1002	30	350	78	30	1/2"
1003	50	550	87	40	1/2"
1004	75	800	124	40	3/4"

En cas de commande indiquer : -

- 1) la tension en volts. *courant alternatif à 50 périodes - 220 Volts monop.*
- 2) la pression (en atmosphères) de la conduite d'eau. *220 Volt Arrière*

Garantie un an.



Grands Boilers électriques

„SALVIS“

Fonctionnement.

Le fonctionnement des grands boilers „Salvis“ est semblable à celui des petits boilers. Le corps de chauffe est également de même construction.

Le réglage de la température se fait par des appareils de haute précision se composant :

- 1) d'un Thermostat monté dans le boiler.
- 2) d'un Interrupteur de température branché sur le Thermostat et le courant.

Nous fabriquons des boilers avec manteau extérieur en tôle en **position verticale** :

No.	capacité litres	consommation watts	dimensions		conduite d'eau
			hauteur cm	diamètre	
1020	100	1200	133	55	3/4"
1022	150	1800	187	55	3/4"
1023	200	2400	187	60	3/4"

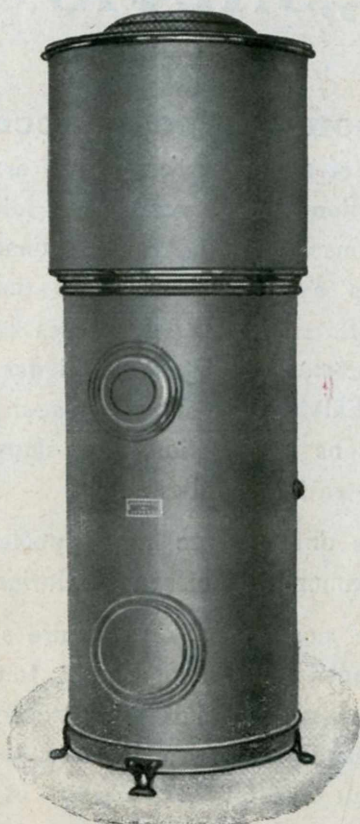
En **position horizontale**, avec isolation complète, mais sans manteau en tôle :

Nos.	capacité litres	consommation watts	dimensions		conduite d'eau
			hauteur cm	diamètre	
1036	100	1200	105	35	3/4"
1037	150	1800	130	35	3/4"
1038	200	2400	156	40	3/4"
1039	300	3600	190	45	3/4"
1040	400	4800	190	54	1"
1042	600	7200	180	65	1"
1044	800	9500	210	70	1"
1046	1000	12000	200	80	1"
1049	2000	24000	270	97	1"



Grands Boilers „SALVIS“

pour chauffer l'eau électriquement et par accumulation
de chaleur.



Boiler de 100 litres No. 1020

Position verticale

Exécution : Récipient intérieur en tôle galvanisée,
manteau extérieur en tôle, peinture émail clair.

En cas de commande indiquer :

- 1) Le système de courant (continu, alternatif mono ou polyphasé).
- 2) La tension en volts.
- 3) La pression (en Atmosphères) de la conduite d'eau.

Garantie un an.



„SALVIS“

Notre nouveau poêle accumulateur

après de longs et minutieux essais est arrivé à donner entière satisfaction comme rendement calorique avec le minimum de consommation. Par sa construction simple et robuste nous avons supprimé les défauts et inconvénients des différents types de poêles existants jusqu'à ce jour. La sobriété et l'élégance de lignes de notre poêle accumulateur „Salvis“ permet de le placer aussi bien dans toutes les maisons d'habitation, que dans les bureaux, grandes administrations, ateliers etc.

Nous avons obtenu avec notre poêle accumulateur „Salvis“ le maximum de puissance calorique.

L'action de nos corps de chauffe s'exerce sur les parois de briques qui enmagasinent toute la chaleur. L'appareil est chauffé la nuit en 8 heures d'application de courant. Lorsque le poêle est chaud, la chaleur se dégage du manteau extérieur d'une part, et par les ouvertures qui se trouvent à la partie supérieure du poêle.

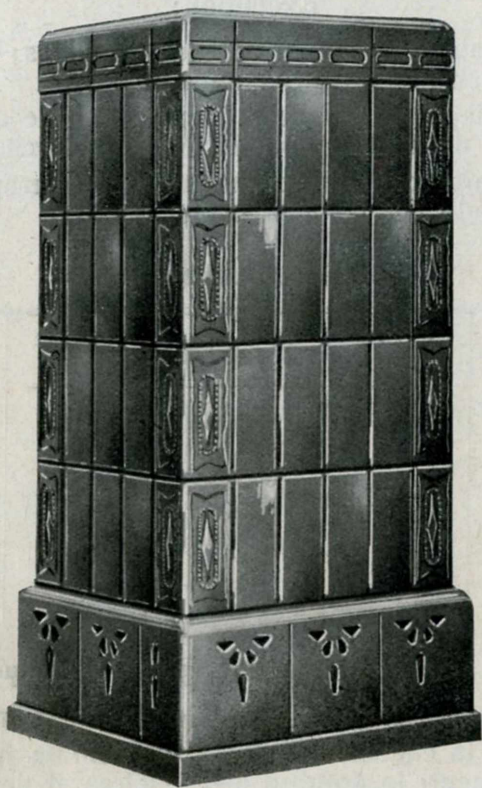
Les corps de chauffe peuvent être facilement changés; mais sauf accident de transport, nous garantissons le parfait fonctionnement de notre poêle accumulateur „Salvis“ pendant une année.

Exécution : Manteau extérieur en briques émaillées, catelles vert-foncé ou bleu nattier. Le montage et l'installation de notre poêle accumulateur „Salvis“ sont extrêmement simples ; mais il est recommandé, comme pour tous nos autres appareils, d'en confier l'installation à



Chauffage Électrique par accumulation de chaleur

Poêles Accumulateurs „SALVIS“



No. 1422

Garantie un an.



Société d'Electricité ou à un électricien spécialiste ; car pour le transport de cet appareil, nous envoyons toujours les corps de chauffe séparément pour être montés sur place.

Notre poêle accumulateur „Salvis“ conserve la plus grande partie de sa chaleur pendant 12 heures.

Nous exécutons au gré de notre clientèle tous les modèles spéciaux qui pourraient nous être demandés.

Exécution :

Manteau extérieur, en catelles émaillées ; se fait en catelles bleu nattier, ou vert foncé.

Chauffage en 8 heures d'application de courant. — Les corps de chauffe sont facilement interchangeables.

L'appareil peut être commandé par interrupteurs, ou, sur demande par un interrupteur horaire.

Spécifications :

Nos.	PUISSANCE en KW.	DIMENSIONS de base en cm	HAUTEUR cm	PRIX Frs.
1.422	2	50 × 60	115	
1.423	3	50 × 60	130	
1.424	4	60 × 70	130	
1.425	5	50 × 70	155	

En cas de commande, prière d'indiquer :

1° La grandeur du local à chauffer en m³

2° Si la chambre se trouve au coin ou au milieu de l'appartement ; le nombre des fenêtres et des portes.

3° Indiquer en degrés centigrades la chaleur moyenne que l'on désire obtenir.

4° Le système de courant (continu, alternatif mono ou polyphasé) et la tension.

Garantie un an.



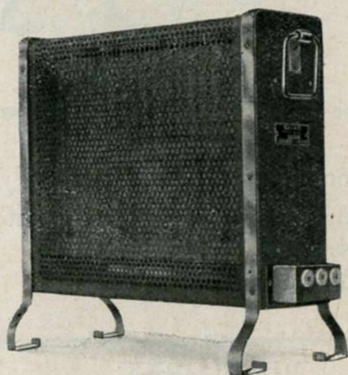
Chauffage direct

Radiateurs électriques „SALVIS“

Dès leur mise sous tension, les Radiateurs „Salvis“ produisent une chaleur immédiate. Cet avantage les rend indispensables pour le chauffage rapide et facile des chambres à coucher, salles de bains etc.

Exécution : Manteau en tôle perforée noire, panneaux bleus, poignées et pieds bronzés ; ou tout nickelé mat et brillant.

Les radiateurs „Salvis“ sont toujours livrés avec **bornes protégées.**



Radiateur No. 603
avec bornes protégées

En cas de commande indiquer ·

- 1) Le système de courant, continu, alternatif, mono ou polyphasé.
- 2) La tension en volts.

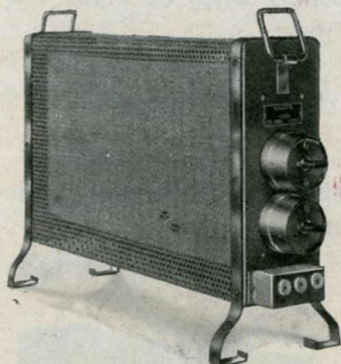
Garantie un an.



Radiateurs électriques „SALVIS“

avec réglage par interrupteurs

Sur demande les radiateurs „Salvis“ sont livrés avec **bornes protégées** et **réglage de température** par interrupteurs, à raison de 1 interrupteur pour courant monophasé, et 2 interrupteurs pour courant triphasé.



Radiateur No. 605
avec bornes protégées et interrupteurs

En cas de commande indiquer :

- 1) le système de courant, continu, alternatif mono ou polyphasé.
- 2) La tension en volts.

No	DIMENSIONS			Consommation Watts
	longueur mm	largeur mm	hauteur mm	
602	350	100	350	1.000
603	400	120	400	1.500
605	400	120	400	2.000
606	400	120	400	2.500
607	550	120	400	3.000
608	550	120	400	4.000

Garantie un an.



