

CHAUFFAGE
ÉLECTRIQUE



"Étincelle"

CH. MILDÉ FILS^{o*} & C^{IE}

62, Rue Desrenaudes

PARIS



THE HISTORY OF
CHAMBERLAIN

"Chamberlain"

THE HISTORY OF
CHAMBERLAIN
BY
JAMES M. HARRIS

CH. MILDÉ FILS ^{O. ✱} CIE

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS-ÉLECTRICIENS

58-60-62, RUE DESRENAUDES

PARIS - XVII^e



CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

”Étincelle”

CATALOGUE DES APPAREILS “Série B”

ÉLECTROS-RÉSERVOIRS

— A EAU CHAUDE —

POUR CHAUFFE-BAINS - TOILETTES
SALLES D'OPÉRATIONS, ETC. —

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

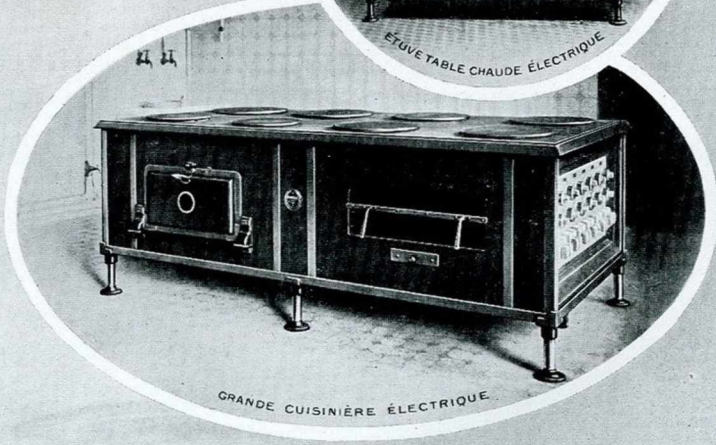
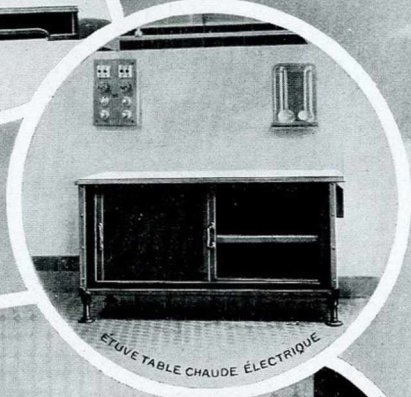
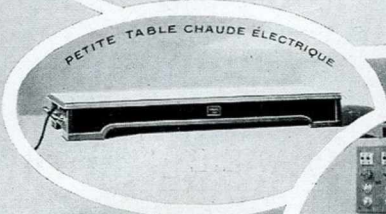
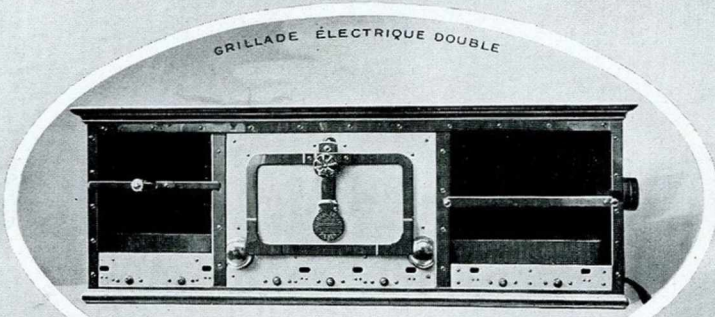
PETITES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
CUISINIÈRES COMPLÈTES —

— FOURS ÉLECTRIQUES
GRILLADES - ROTISSOIRES, ETC.

TÉLÉPHONE
WAGRAM 17-35
WAGRAM 17-36
WAGRAM 10-77

ADRESSE
TÉLÉGRAPHIQUE
MILDÉ-PARIS

QUELQUES RÉFÉRENCES





ÉLECTRO-RÉSERVOIR

Le **Chauffage électrique**, ce rêve est désormais réalisé dans des conditions pratiques d'économie grâce à la parfaite utilisation des calories produites par le courant électrique et aux dispositions rationnelles prises pour éviter toute déperdition.

Faire chauffer son bain à l'électricité n'est donc plus une utopie ou tout au moins une fantaisie de grand luxe, au moyen des appareils scientifiquement étudiés et construits dans nos ateliers.



ÉLECTROS-RÉSERVOIRS A EAU CHAUDE

Grâce aux **thermorégulateurs de température** dont sont munis nos appareils, l'eau reste continuellement à la température de 85°. Ce résultat est obtenu **automatiquement** sans **aucune précaution**, sans **aucune surveillance** spéciale et la **consommation est exactement proportionnelle aux besoins**. Nos éléments de chauffe sont parfaitement dissimulés et aucune partie de l'appareil ne peut être mise en contact, même volontairement, avec les pièces sous courant.

L'**isolement thermique** est tel que si l'on arrête le fonctionnement de l'appareil sans faire de prélèvement d'eau, plusieurs jours sont nécessaires pour en obtenir le refroidissement.

Enfin, **tous nos appareils sont à accumulation de chaleur**, ils ont pour principe de n'utiliser qu'une très faible intensité du courant fourni par le secteur et d'accumuler de l'eau chaude chauffée lentement jusqu'à 90° dans un réservoir calorifugé. Cette eau est ensuite distribuée à volonté, soit dans une baignoire, soit dans une toilette. Ils peuvent être également destinés à alimenter plusieurs postes d'eau en même temps (baignoire, toilette, etc...)

Ces appareils, complètement automatiques, permettent d'avoir de l'eau chaude à sa disposition à n'importe quel moment de la journée. Leur installation n'exige aucune connaissance spéciale, tout plombier, tout électricien peut, sans aucune difficulté, en faire le montage et surveiller le fonctionnement.

ARTICLES DE TOILETTE SPÉCIAUX

Pour ce qui concerne les chauffe-linge électriques, les chauffe-fer à friser, bouillottes, *voir notre Catalogue des Appareils de la Série A.*

CHAUFFE-BAINS



CHAUFFE-BAINS PAR ACCUMULATION

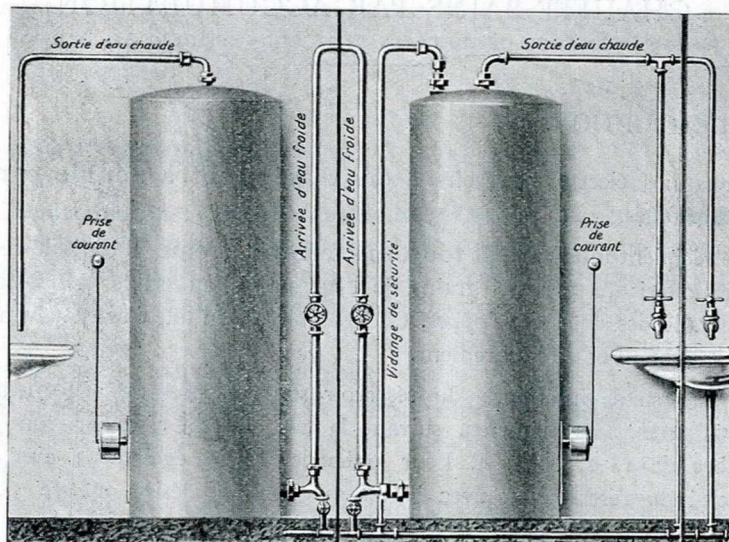


FIG. 1.

FIG. 2.

Schéma d'installation du chauffe-bains



CARACTÉRISTIQUES

Nos	DESIGNATION	Conten. litres	Dim. d'encombr.		Consommation en HwH.	PRIX
			Haut.	Diam.		
0602	Electro-Réservoir à Eau chaude.	60	900	450	5 à 10 hw.	Voir tarif des "Appareils Série B"
0603	—	80	1.150	450	10 hw.	
0604	—	100	1.450	450	10 hw.	
0605	—	120	1.700	450	10 hw. à 15 hw.	
0606	—	160	—	—	15 hw. à 20 hw.	

Prix sur demande pour appareils de capacités supérieures



CHAUFFE-BAINS PAR ACCUMULATION

1° DESCRIPTION.

Tous nos électros-réservoirs à eau chaude sont à double paroi et calorifugés.

Le récipient intérieur est toujours rempli d'eau. Il est isolé de la partie extérieure par des grains de liège passés au crible tassés dans l'intervalle des deux enveloppes. Ce réservoir est en tôle d'acier galvanisé intérieurement et extérieurement.

A la partie inférieure du réservoir sont disposés des éléments chauffants. Ces éléments, suivant la capacité du réservoir, sont au nombre de 1, 2, 3 ou 4. Leur puissance varie également avec la capacité du réservoir et avec le temps que l'on désire mettre pour porter l'eau à une température donnée.

Une canne thermométrique immergée commande un interrupteur automatique du courant, réglant la température de l'eau à un nombre de degrés déterminé, en principe : 85°-90°.

L'appareil est branché directement sur la canalisation sous pression, l'eau froide arrivant à la partie inférieure, l'eau chaude sortant à la partie supérieure. L'appareil devra être légèrement surélevé pour éviter le contact direct avec le sol, ce qui évite tout dépôt d'humidité.

2° MONTAGE DE L'APPAREIL.

L'eau froide arrive par la partie inférieure du réservoir (*voir schéma d'installations du chauffe-bains, page 5*).

L'eau chaude sort par la partie supérieure.

La tuyauterie doit être de préférence en fer ou en laiton, car l'eau sort du réservoir à une température voisine de 90° et au bout d'un certain temps une canalisation en plomb pourrait se détériorer. Nous conseillons d'employer le laiton nickelé. On évitera également de peindre cette sortie d'eau pour la même raison que celle donnée plus haut.



B. — **Branchement électrique.** — Sur nos appareils de types courants, l'interrupteur automatique est posé sur l'appareil lui-même, et il suffit de brancher une prise de courant pour mettre l'appareil en fonctionnement.

3° MODE D'EMPLOI.

Chaque fois que l'appareil fonctionne, s'assurer avant de mettre le courant qu'il est **plein d'eau**. Pour cela : ouvrir le robinet placé sur l'arrivée d'eau froide et attendre que l'eau s'écoule, le réservoir est alors plein. Fermer le robinet et donner le courant.

Lorsque l'eau est chaude, le courant s'arrête automatiquement. On peut également couper intentionnellement le courant.

Si l'on veut prendre de l'eau chaude, ouvrir le robinet, l'eau chaude sort et l'on est toujours assuré que le chauffe-bain est plein.

Par mesure de sécurité nous recommandons, en cas d'absence ou de repos de l'appareil pendant quelque temps, de couper le courant.

La quantité de chaleur perdue par radiation est très faible. Grâce à notre enveloppe calorifuge, l'eau ne perd que 1° environ toutes les deux heures si l'on coupe le courant.

4° CONSOMMATION.

Nos appareils consomment en moyenne 0 kwh 8 à 1 kwh pour élever 10 litres d'eau à 85°.

Suivant leur capacité et suivant également le voltage du réseau sur lequel ils sont branchés, nous pouvons équiper nos appareils de toutes résistances chauffantes depuis 3 ampères jusqu'à 20 ampères.

Le temps nécessaire pour obtenir le chauffage de l'eau à la température de 85° est fonction de la consommation horaire. Le prix de revient d'un bain varie naturellement suivant un certain nombre de facteurs, en particulier :

- a) Suivant la capacité du bain que l'on veut obtenir.
- b) Suivant la température à laquelle l'eau arrive dans le réservoir — température variant suivant les saisons.
- c) Suivant la température de l'eau mélangée à l'eau chaude.

CHAUFFE-BAINS

5^o RENSEIGNEMENTS A INDIQUER EN CAS DE COMMANDE.

En cas de commande, indiquer : la nature du courant sur lequel l'appareil doit être branché (*courant alternatif ou continu, voltage*).

Mentionner également la puissance du compteur, ainsi que la pression maximum de la canalisation d'eau sur laquelle l'appareil doit être monté.

Nos appareils sont établis normalement pour 110 ou 220 volts, continu ou alternatif.

Nos services techniques sont à la disposition de la clientèle pour toute étude d'électro-réservoir de types différents de nos modèles, ou d'appareils devant fonctionner dans des conditions spéciales.

6^o APPLICATIONS.

Nos électro-réservoirs peuvent être utilisés des deux façons suivantes :

A. — **Appareil n'alimentant qu'un seul poste d'eau** (*Fig. 1*). Dans ce cas la vanne de commande est située sur la conduite d'eau froide avant l'entrée dans l'appareil, et la sortie d'eau chaude est absolument libre, elle n'est commandée que par la rentrée d'eau froide dans l'appareil.

Dans le cas de surchauffe de l'appareil, cas tout à fait exceptionnel, la vapeur sortirait par la tuyauterie de sortie de l'eau chaude. Cette tuyauterie faisant communiquer l'intérieur du réservoir avec l'air libre, il n'y a pas à craindre dans ce cas une surpression quelconque à l'intérieur du réservoir.

B. — **Appareil alimentant plusieurs postes d'eau** (*Fig. 2*). Si l'appareil doit alimenter plusieurs postes d'eau (baignoire, lavabos, etc...), il est nécessaire que chacun de ces postes ait sa commande spéciale ; par conséquent, il y aura *plusieurs vannes*, placées sur la circulation d'eau chaude, à la sortie de l'appareil. Dans ce dernier cas, l'appareil est muni d'un dispositif de sécurité permettant d'éviter toute surpression à l'intérieur de l'appareil. Ce dispositif ne doit fonctionner qu'exceptionnellement, car, régulièrement, le courant est coupé par notre thermostat électrique lorsque la température atteint 80 à 90°, suivant le réglage qui a été fait.

Nous avons voulu compter sur une sécurité complète au point de vue des surpressions à l'intérieur de l'appareil, c'est pourquoi nous avons prévu ce dispositif dont l'application à nos appareils donne lieu à une **plus-value de 200 francs** sur les prix indiqués au tarif.

CHAUFFE-EAU

CHAUFFE-EAU PAR ACCUMULATION

Nos chauffe-eau permettent d'obtenir **instantanément** de l'eau chaude à **tout moment de la journée**, simplement par la manœuvre d'un robinet.

Ils sont employés avantageusement dans les salles d'opération, les laboratoires de médecin ou dentiste, dans les cabinets de toilette et en général partout où il est nécessaire d'avoir de l'eau chaude à sa disposition.

La consommation de ces appareils est très faible. Ils peuvent être branchés sur n'importe quelle canalisation, leur puissance ne dépassant pas 500 Watts. A titre d'indication, ils consomment environ 1 Kilo-watt-heure pour porter 10 litres d'eau à la température de 85°.

DESCRIPTION

Nos appareils sont constitués par un réservoir à double enveloppe calorifugée.

Le **réservoir intérieur** est toujours rempli d'eau, l'eau froide arrive par la partie inférieure à la pression de la distribution urbaine, la sortie d'eau chaude se fait également par le fond de l'appareil.

Le **branchement hydraulique** ne nécessite donc aucune disposition spéciale, il suffit simplement de raccorder l'appareil à la tuyauterie dont on dispose.

La **résistance chauffante** est placée sur le fond du réservoir intérieur, la consommation de cette résistance varie suivant l'importance de l'appareil.

Les pertes de chaleur par rayonnement sont très faibles grâce au réservoir à double enveloppe que nous employons et à notre système de calorifugeage.

Nos **appareils peuvent être fixés en un endroit quelconque**, leur installation n'exige aucune connaissance spéciale : Tout plombier, tout électricien peut en faire le montage.



Chauffe-eau 10 litres

CHAUFFE-EAU

Sur demande, nous fabriquons un modèle spécial dans lequel l'eau froide est introduite à la main à la partie supérieure, et l'eau chaude est recueillie à la partie inférieure. Cet appareil n'est autre chose qu'un récipient d'eau isolé de toute part, et il pourrait être employé lorsqu'on ne désire pas le raccordement direct à la conduite d'eau pour une raison quelconque, ou bien lorsqu'on ne dispose pas de cette conduite.

CARACTÉRISTIQUES DE NOS CHAUFFE-EAU A FAIBLE CONSOMMATION

NE COMPRENANT PAS D'INTERRUPTEUR AUTOMATIQUE

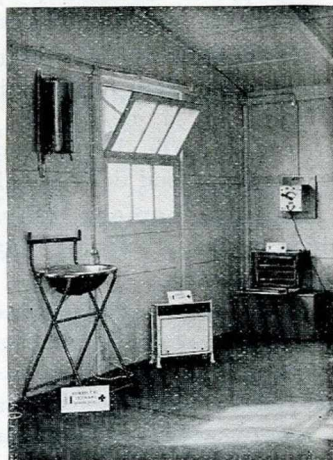
Nos	DESIGNATION	DIMENSIONS		CONSOMMATION Horaire	PRIX
		Diamètre	Hauteur		
501	Chauffe-eau... 10 litres.	250	480	70 Watts.	Voir tarif des Appareils " Série B "
502	Chauffe-eau... 20 litres.	330	550	100 Watts.	
503	Chauffe-eau... 30 litres.	360	650	150 Watts.	
506	Chauffe-eau... 60 litres.	450	860	300 Watts.	

REMARQUES

Les prix ci-dessus indiqués s'entendent pour **appareils destinés à alimenter un seul poste d'eau**, le robinet devra être placé sur l'arrivée d'eau froide et l'appareil ne sera pas sous pression.

Dans le cas où les **appareils devraient fonctionner sous pression** (alimentation de plusieurs postes d'eau), il y aurait lieu de prévoir un détendeur de pression et une soupape de sécurité. Il sera nécessaire de nous consulter pour chaque cas particulier.

Si ces appareils devaient comprendre un **interrupteur automatique** coupant le courant lorsque la température de l'eau atteint une valeur déterminée : 85° par exemple, et rétablissant le courant lorsque l'eau atteint une température inférieure, il y aurait lieu d'adjoindre à l'appareil un **thermorégulateur de température**.



Emploi du chauffe-eau électrique.



CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

GÉNÉRALITÉS. — Nous avons recherché pour nos appareils de cuisine électriques des formes extérieures rappelant la forme des fourneaux au gaz, ou au charbon employés jusqu'ici. La ménagère pourra donc se familiariser facilement avec leur maniement. Nos appareils sont également très simples et très robustes. Aucune partie de la masse de l'appareil ne peut être mise, même volontairement, sous tension, aucune précaution particulière n'est à prendre et ils peuvent être utilisés par n'importe qui.

Les éléments chauffants adoptés dans les diverses catégories d'appareils ont fait l'objet d'une étude très sérieuse, car ils constituent en quelque sorte la partie principale des appareils de cuisine électrique.

ÉLÉMENTS POUR PLAQUES CHAUFFANTES. — Ces éléments épousent la forme des plaques, leur disposition est telle que la chaleur est transmise régulièrement sur toutes les parties de la plaque. Le fil résistant employé est porté à une température très élevée, les micas et matières isolantes adoptés dans la composition de nos résistances sont de qualité supérieure de façon à éviter les oxydations prématurées.

ÉLÉMENTS POUR GRILLADES ROTISSOIRES, etc. — Le système que nous employons permet d'obtenir un rayonnement très intense et très homogène. la surface des éléments est portée à la température de 1.000 degrés environ, les résistances sont enrobées dans la matière réfractaire et portent au rouge une plaque de quartz qui peut recevoir sans inconvénient les projections de graisse, grâce à un mode de connexions spécial. Nos éléments peuvent être changés par n'importe quelle personne, même inexpérimentée en électricité. Leur nettoyage est des plus faciles, grâce à leur revêtement de quartz.

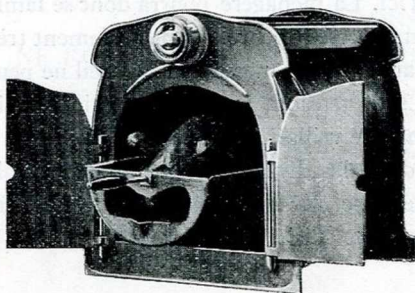
La durée de nos éléments chauffants est très grande: les résistances prévues sur les appareils de cuisine électriques que nous avons installés sur le Paquebot " **Paris** " ont fonctionné pendant plus de 800 heures.

CUISINIÈRES

ROTOISSOIRE ÉLECTRIQUE " LE RADIANT "

Notre appareil "**LE RADIANT**" a été étudié pour être utilisé sur un compteur de 5 Kw. Il peut servir comme :

ROTOISSOIRE OU GRILLOIRE. — Un poulet est rôti en 40 minutes environ pour une dépense de 15 Centimes environ (si l'on prend comme base le Kilowatt-heure à Fr. 0.50).



Rôtissoire électrique " Le RADIANT ".

FOUR A PATISSERIE. — Avec la même dépense, on peut préparer une pâtisserie, même en dehors de la cuisine.

FOURNEAU. — Toujours avec la même consommation, il est impossible de cuire les aliments, faire chauffer l'eau, etc.

La cuisine électrique n'est donc plus un luxe même au prix actuel du kilowatt-heure, car "**LE RADIANT**" rivalise au point de vue dépense avec les meilleurs appareils fonctionnant au gaz ou au charbon.

De plus aux points de vue :

Propreté. — Il ne dégage aucune odeur. Il peut être nettoyé très facilement.

Commodité. — Il peut être placé dans une salle quelconque et branché sur une prise de courant ordinaire.

Simplicité et Robustesse. — Il peut être employé par n'importe qui.

DESCRIPTION

L'appareil comprend :

1° Un **Four-Rôtissoire** à double enveloppe réduisant au minimum les pertes de chaleur, pouvant être utilisé :

- a) Comme **Rôtissoire** ou comme grilloire. A cet effet, il porte au plafond une résistance chauffante d'un système spécial concentrant la chaleur sur la pièce à rôtir ou à griller.
- b) Comme **Four**. On peut utiliser une résistance chauffante située à la partie inférieure.

2° Une **Plaque chauffante** située à la partie supérieure pour la cuisson des aliments.

3° **Accessoires.** — L'appareil est livré avec une lèche-frite, un tourne broche, un gril, un support spécial pour le déplacement de la lèche-frite.



CUISINIÈRES

DIMENSIONS. { Dimensions intér. du four... Larg. 220. Haut. 200. Prof. 300.
 { — d'encombrement. — 315. — 345. — 350.
 { Diamètre de la plaque chauffante : 160 m/m.

FONCTIONNEMENT. — Fonctionne indifféremment au courant continu ou alternatif. Peut être équipé sous 110 ou 220 volts, et tous autres voltages sur demande.

POIDS. — Cet appareil dont la carcasse est en aluminium pèse avec tous les accessoires : 13 kilos environ.

MODÈLES DIVERS

RADIANT Type 1 comprenant :

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-----------------|-------|
| 1 Four-Rôtissoire consommant | } | Au plafond..... | 5 Hw. |
| | | A la sole..... | 5 Hw. |
| 1 plaque chauffante consommant..... | | | 5 Hw. |

RADIANT Type 2 comprenant :

- | | | | |
|---|---|-----------------|-------|
| 1 Four-Rôtissoire consommant | } | Au plafond..... | 5 Hw. |
| | | A la sole..... | 5 Hw. |
| 1 Table située au dessus du four destinée à réchauffer les plats. | | | |

RADIANT Type 3 comprenant :

- La Rôtisserie seulement consommant..... 5 Hw.

Voir Prix dans le Tarif des Appareils "Série B" (Cuisinières).

AVIS IMPORTANT. — En cas de commande : 1° Bien indiquer le voltage ; 2° Bien indiquer si les diverses parties doivent :

Fonctionner ensemble (si l'on dispose d'un compteur d'une puissance de 15 Hw.).

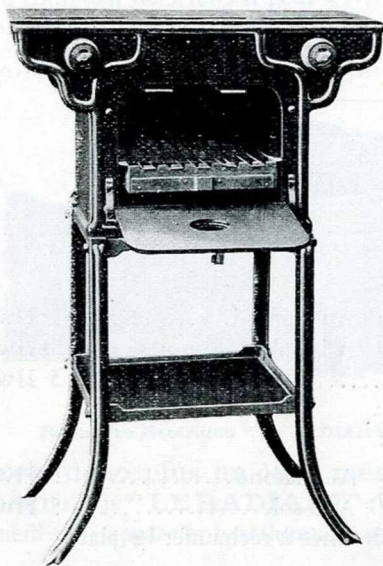
Fonctionner séparément (si l'on dispose d'un compteur de 5 Hw.).

REMARQUE. — Dans le cas où il est possible de disposer d'un compteur de 15 Hw. l'appareil peut être équipé de façon que les parties fonctionnent en même temps. On peut alors faire une cuisine complète, la consommation des diverses parties étant les mêmes que celles indiquées ci-dessus.

CUISINIÈRES

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE, TYPE " R. F. "

Notre cuisinière " R. F. " peut assurer le service de 4 personnes, elle est en fonte émaillée, et sa forme générale rappelle celle des cuisinières à gaz.



Cuisinière électrique, Type " R. F. "

Elle est constituée par un four surmonté d'une table comprenant deux plaques chauffantes et une troisième plaque située dans la partie médiane peut être utilisée comme chauffe-plats.

Le four comprend :

a) A la partie supérieure un ensemble d'éléments chauffants constituant le " **plafond chauffant** " sont commandés par un interrupteur situé sur la partie avant de l'appareil. Le " **plafond** " est employé pour les grillades, rôtis, etc.

b) A la partie inférieure une plaque chauffante commandée par un interrupteur situé également sur la partie avant de l'appareil ; cette plaque est employée pour la préparation des **gâteaux**.

Ces deux parties du four peuvent fonctionner ensemble ou séparément.

Les deux plaques chauffantes situées aux extrémités de la table ont comme dimensions 205 X 195.

CARACTÉRISTIQUES :

DESIGNATION	DIMENSIONS		CONSOMMATION
	Largeur	Profondeur	
FOUR			
Gril du dessus (Plafond chauffant).....	305	370	1.000 watts
Plaque chauffante du dessus	300	355	750 »
Plaques chauffantes.....	195	205	550 »
Encombrement total de l'appareil :	Largeur..... 700 m/m. Hauteur..... 400 » Profondeur..... 400 »		
Consommation totale.....			2.850 watts.

PRIX { Cuisinière, type R. F., normal, sans pied (Voir **Tarif série B** : cuisinières).
Cuisinière, type R. F., normal, avec pied (Voir **Tarif série B**).



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE COMPLÈTE

GRAND MODÈLE

Cet appareil se compose d'un four, d'une grillade, d'une rôtissoire et d'une table à 3 ronds de chauffage, l'ensemble est monté sur des pieds en acier poli et nickelé avec embases brunies, les tôles de retour de la pièce du four sont émaillées blanc, les autres tôles fusibles sont recuites et brunies. Les ferrures apparentes sont nickelées.

ROTISSOIRE. — La rôtissoire située au-dessus du four est équipée d'une broche, d'un appareil arroseur de sauce, automatique, d'une lèche-frite.

Le plafond de forme parabolique est nickelé à l'intérieur pour éviter toute perte de calorie et concentrer la chaleur sur la volaille à rôtir. Le dessus de cette rôtissoire forme étagère. La dynamo actionnant la broche est placée à la partie inférieure de l'appareil.

FOUR. — Le four placé au-dessous de la rôtissoire est muni d'une porte avec cercle en mica transparent, il comprend 3 allures de chauffage.

PLAQUES CHAUFFANTES. — La table de la cuisinière comprend 3 plaques chauffantes de dimensions suivantes : 1 plaque de 22 c/m et 2 plaques de 16 c/m de diamètre. Cette table placée au-dessus de la grillade est à 0 m. 85 du sol.

GRILLADE. — La grillade située sur la table de chauffe est munie de gradins permettant d'amener le gril à une hauteur convenable, une lèche-frite est également prévue. Une étagère de 0,20 de profondeur est placée au-dessus de la table de chauffe, elle se compose d'un bandeau fer plat nickelé avec entretoise en fer plat poli.

CUISINIÈRES

RÉSISTANCES. — Les résistances de notre modèle spécial précité sont facilement démontables, elle sont d'un entretien très facile et ont une durée très grande.

EMPLOI. — L'emploi de cette cuisinière est des plus faciles. Les interrupteurs commandant les diverses parties de cet appareil sont placés au-dessous sur un tablier, ils portent des plaques indicatrices qui permettent de se rendre compte si l'appareil est en marche ou non.

ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE. — L'équipement électrique est prévu de la façon suivante :

Four. — 1 interrupteur à 2 allumages pour 5 éléments de 5 hw.

Sole. — 1 interrupteur pour élément de 10 hw.

Grillade. — 1 interrupteur à 2 allumages pour 4 éléments de 5 hw.

Rôtissoire. — 1 interrupteur à 1 allumage pour 5 éléments de 5 hw.

Plaques chauffantes. — Chacune 1 interrupteur à 1 allumage, deux des plaques chauffantes consomment chacune 5 hw., la troisième consomme 7 hw.

Puissance totale absorbée par l'appareil lorsque toutes les parties sont mises en service : 97 hw. environ.

La disposition donnée ci-dessus peut être modifiée, elle n'est donnée qu'à titre d'indication.

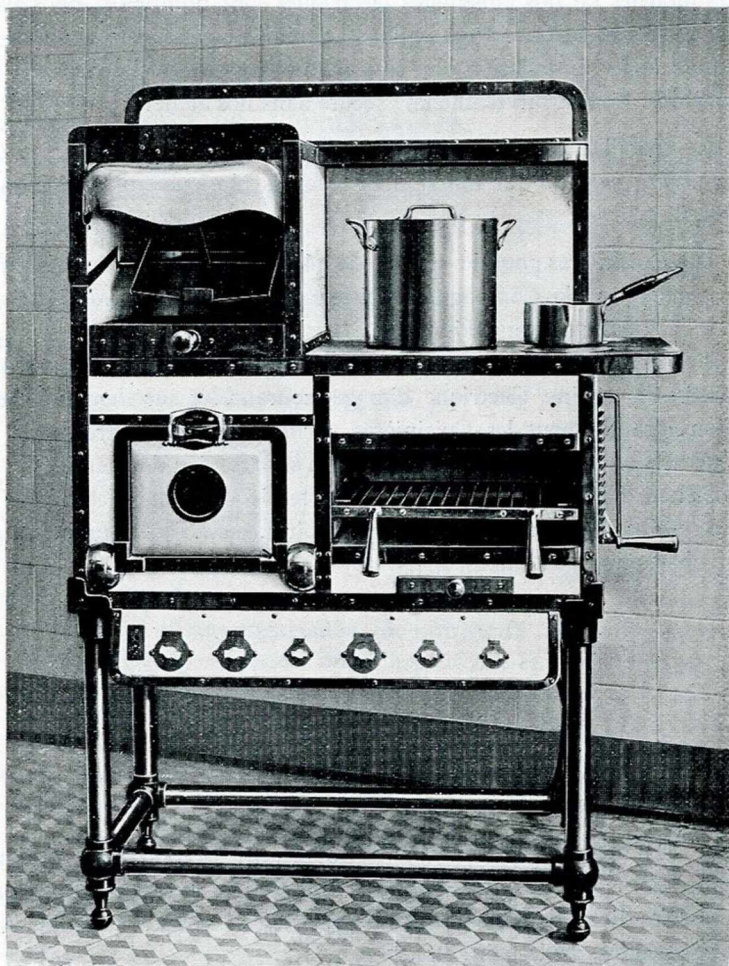
CUISINIÈRES

17



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE COMPLÈTE

GRAND MODÈLE





AVIS TRÈS IMPORTANT

Les modèles de nos cuisinières électriques sont nombreux, nous avons décrit ci-dessus quelques types seulement, mais nous pouvons exécuter sur demande toute installation de cuisinière électrique quelle que soit son importance. Nous avons d'ailleurs exécuté dans nos ateliers :

a) Les installations des Rôtissoires et grillades du paquebot "PARIS" (*Voir figure page 2*) qui fonctionnent depuis plusieurs années à la satisfaction de tous.

b) Des Cuisinières pour le service de plusieurs centaines de personnes, et en particulier à la Compagnie Parisienne de Distribution d'Électricité, 23, rue de Vienne à PARIS (*Voir page 2*).

Indépendamment de ce genre d'installations, nous fabriquons tous appareils de cuisine électrique d'usage courant, et sur demande nous étudions gratuitement les Cuisinières, Grillades, Salamandres, etc... En résumé tous appareils destinés à assurer un service bien déterminé.

Nous nous chargeons également d'adapter le chauffage électrique à un grand nombre d'appareils : Fours, Rôtissoires, etc... fonctionnant au gaz ou au charbon.

APPAREILS DIVERS DE CUISINE

Pour les appareils de cuisine d'importance secondaire: réchauds, cuiseurs, etc... *Voir notre catalogue des Appareils série A* comprenant nos modèles divers de réchauds et cuiseurs ronds, ovales et rectangulaires, chauffe-assiettes, grille-pain, etc...

CONDITIONS DE VENTE

PRIX. — Nos prix s'entendent en francs français pour marchandise prise en nos ateliers et pour appareil muni d'une fiche sans cordon. Les prix indiqués dans notre tarif sont susceptibles de modifications sans avis préalable.

Les dimensions, poids et consommations marqués sur les appareils sont donnés sans engagement du fait des améliorations et modifications incessantes que nous apportons à nos modèles.

CONDITIONS DE PAIEMENT. — *a)* Pour les livraisons en France : Paiement comptant à la livraison des appareils.

b) Pour les expéditions à l'étranger : Paiement première moitié à la commande, seconde moitié contre documents.

c) Pour les appareils spéciaux à fabriquer : Paiement moitié à la commande, moitié à la livraison.

EXPÉDITIONS. — Les marchandises voyagent toujours aux frais, risques et périls des destinataires qui, en cas de retard, manquant ou casse, devront exercer eux-mêmes leurs recours contre les transporteurs.

Tous nos envois sont faits en **port dû**.

EMBALLAGES. — Nos appareils sont emballés séparément dans des boîtes en carton que nous ne facturons pas. Les caisses d'envoi contenant un certain nombre de ces appareils sont facturées au prix de revient.

DÉLAIS DE LIVRAISON. — Les délais de livraisons donnés pour les appareils à fabriquer ou à équiper sous une tension spéciale, sont donnés à titre d'indication et sans engagement de notre part. Nous faisons tous nos efforts pour ne pas les dépasser, mais ils pourront être prolongés par suite de cas de force majeure tels que : Grèves, Épidémies, Incendies, etc...

GARANTIES. — Nous déclinons toute responsabilité si, par suite d'usages abusifs de certains de nos appareils, ou d'utilisation de ces appareils sous une tension supérieure à celle pour laquelle ils sont prévus, ceux-ci ont été détériorés. Nous n'acceptons aucune responsabilité autre que celle du remplacement gratuit des pièces défectueuses, sans aucune autre indemnité.

AVIS TRÈS IMPORTANT

En passant commande, prière d'indiquer la tension "Volts" du réseau.

CATALOGUES

Sur demande, nous adressons gratuitement :

Notre Catalogue des Appareils de la "Série A"

- CUISINE ÉLECTRIQUE : Fers à repasser, bouillottes, réchauds, cuiseurs, etc.
- CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE : Radiateurs projecteurs à lampes et radiateurs obscurs.
- APPAREILS DIVERS : Chaufferettes, tapis chauffants, chauffe-fer à friser, etc.

Notre Catalogue des Appareils de la "Série C"

- APPAREILS MÉDICAUX : Etuves Poupinel, stérilisateurs à air sec et humide, fours électrique de laboratoire.

Le texte et l'illustration sont notre propriété et ne peuvent être ni imités, ni reproduits sans notre autorisation.

CE CATALOGUE ANNULE LES PRÉCÉDENTS

SOMMAIRE :

	Pages
Références : Quelques applications de notre fabrication	2
Généralités sur les électros-réservoirs à eau chaude	3-4
Chauffe-bain à accumulation	5-6-7-8
Chauffe-eau	9-10
Cuisinières électriques : Généralités	11
Rôtissoire électrique "LE RADIANT"	12-13
Cuisinière électrique, type "R. F."	14
Cuisinière électrique, grand modèle	15-16-17
Avis concernant les installations des cuisinières électriques	18
Conditions générales de vente	19
Catalogue et sommaire	20



Chauffage Électrique Marque "ÉTINCELLE"

TARIF DES APPAREILS DE CHAUFFAGE

Série B

(Électros-Réservoirs et Cuisinières)

DÉSIGNATION	PAGES CATAL.	N° APPAR.	CONSOMMATIONS	PRIX
ÉLECTROS-RÉSERVOIRS A EAU CHAUDE				
CHAUFFE-BAIN A ACCUMULATION :				
	5-6-7-8			
Chauffe-bain, type 160 litres, avec interrupteur automatique.....		0606	15 à 20 llwh.	1.975
Chauffe-bain, type 120 litres, avec interrupteur automatique.....		0605	10 à 15 llwh.	1.450
Chauffe-bain, type 60 litres, avec interrupteur automatique.....		0604	10 llwh.	1.200
CHAUFFE-EAU :				
	9-10			
Chauffe-eau, 10 litres, à faible consommation, sans interrupteur automatique.....		501	70 Watts.	260
Chauffe-eau, 20 litres, à faible consommation, sans interrupteur automatique.....		502	100 Watts.	320
Chauffe-eau, 30 litres, à faible consommation, sans interrupteur automatique.....		503	150 Watts.	380
Chauffe-eau, 40 litres, à faible consommation, sans interrupteur automatique.....		504	300 Watts.	545
Chauffe-eau, 60 litres, à faible consommation, sans interrupteur automatique.....		506	300 à 500 Watts.	650

DÉSIGNATION	PAGES CATAL.	N° APPAR.	CONSUMMATIONS	PRIX
CUISINIÈRES				
ROTOISSOIRE ÉLECTRIQUE "LE RADIANT"	11 12-13			
RADIANT type 1 comprenant :				
1 four-rôtis, consommant } Au plafond : 5 Hw.		1	5 llwh.	425
1 plaque chauffante consommant..... 5 Hw.			à	
RADIANT type 2 comprenant :				
1 four-rôtis, consommant } Au plafond : 5 Hw.		2	5 llwh.	350
1 table située au-dessus du four et destinée à réchauffer les plats.....			à	
RADIANT type 3 comprenant :				
La rôtissoire seulement consommant : 5 Hw.		3	5 llwh.	285
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE TYPE "R. F."				
Appareil complet émaillé avec pied support.....	14		28 llwh.	870
Appareil complet émaillé sans pied support.....			28 llwh.	750
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE GRAND MODÈLE	15-16 17		100 llwh.	Prix sur demande.

REMARQUE CONCERNANT LES ÉLECTROS-RÉSERVOIRS

Les prix indiqués dans ce tarif s'entendent pour appareils destinés à alimenter un seul poste d'eau (baignoire ou toilette). Si l'appareil doit alimenter plusieurs postes d'eau, il y a lieu de prévoir un dispositif de sécurité, ce qui donne lieu à une plus-value de **Fr. 200.**

NOTA

Les prix indiqués ci-dessus s'entendent pour appareils fonctionnant sous 110 volts, pour appareils fonctionnant sous une tension supérieure ou alimentés par plusieurs phases d'une distribution, il y a lieu de compter une plus-value de 10 % sur les prix indiqués.

Nous nous chargeons de l'étude de tous appareils de chauffage électrique spéciaux, et fournissons gratuitement sur demande propositions et prix.

CATALOGUES

Envoi gratuit sur demande de catalogues et tarifs concernant les appareils de chauffage électrique de notre fabrication :

SÉRIE A (Appareils courants : Fers, Bouillottes, Radiateurs, cuiseurs, chauffe-plats, chauffe-linge, etc., etc.).

SÉRIE B (Électros-Réservoirs, Cuisinières électriques).

SÉRIE C (Appareils médicaux : Étuves Poupinel, Stérilisateurs, Fours électriques de laboratoires).

