

LES BILLOU
ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM
Passy 88-15
06-65
PARIS-XVI
110 ET 117, Avenue Pierre 1^{er} de Se

«THERMA»

FOURNEAUX ET RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

2b



Therma

Fabrique d'Appareils de Chauffage Électrique S.A.
SCHWANDEN
(SUISSE)

Fourneaux électriques Therma avec four



Exécution B: émaillé monocouche bleu-gris, garnitures nickelées
 » C: émaillé blanc, garnitures nickelées.

Dimensions des fourneaux voir croquis page 6

| Disposition des plaques de chauffe | Plaques de chauffe de | | | Par fourneau 1 four | Exécution | | | | Consommation totale Watts | Poids env. kgs. | |
|------------------------------------|-----------------------|----------|-----------------|--|--|-----------|-------|-----------|---------------------------|-----------------|------|
| | 180 mm Ø | 220 mm Ø | 114 ou 140 mm Ø | | B | | C | | | | |
| | | | | | No. | Prix Frs. | No. | Prix Frs. | | | |
| | — | 2 | — | larg. 320 mm haut. 240 mm prof. 400 mm 1600 watts | 22201 | | 22301 | | 4600 | 75 | |
| | 1 | 1 | — | | 22202 | | 22302 | | 4400 | 74,5 | |
| | — | 2 | 1 | | 22203 | | 22303 | | 5350 | 77 | |
| | 1 | 1 | 1 | | 22204 | | 22304 | | 5150 | 76,5 | |
| | — | 2 | 2 | | 22205 | | 22305 | | 6100 | 79 | |
| | 1 | 1 | 2 | | 22206 | | 22306 | | 5900 | 78,5 | |
| | — | 3 | — | | larg. 320 mm haut. 240 mm prof. 450 mm 1800 watts | 22213 | | 22313 | | 6300 | 95 |
| | 1 | 2 | * | | | 22214 | | 22314 | | 5800 | 94,5 |
| | 2 | 1 | | | | 22215 | | 22315 | | 5600 | 94 |
| | — | 4 | — | | | 22216 | | 22316 | | 7500 | 98 |
| | 1 | 3 | * | 22217 | | | 22317 | | 7300 | 97,5 | |
| | 2 | 2 | | 22218 | | | 22318 | | 7100 | 97 | |

* Sur désir, des plaques de 114 ou 140 mm Ø sont livrées à la place des plaques de 180 ou 220 mm Ø. Les plaques de 114 mm Ø sont livrées jusqu'à une tension maximum de 220 volts et les plaques de 140 mm Ø jusqu'à 250 volts.

Dans la consommation totale des fourneaux ci-dessus est comprise celle d'une plaque de 1800 watts (220 mm Ø). Les consommations normales des plaques sont les suivantes: 1200, 1500, 1800 watts pour 220 mm Ø, 1000 watts pour 1800 mm Ø, 750 watts pour 140 mm Ø et 550 watts pour 114 mm Ø.

Chaque plaque de chauffe est commandée par un commutateur réalisant 4 degrés de chauffage, soit 2 plus ou moins forts et 2 plus ou moins faibles. Chaque corps de chauffe du four est réglable à $\frac{2}{3}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$ de la puissance totale.

Les prix ci-dessus s'entendent pour fourneaux munis de bornes de raccordement couvertes, sans câble.

| Prix pour 1 m de câble avec prise de courant et boîte murale: pour système à | 2 fils | 3 fils | 4 fils |
|---|-------------------------|--------|--------|
| | jusqu'à 14 amp. | Frs. | Frs. |
| jusqu'à 24 amp. | Frs. | Frs. | Frs. |

Supplément pour disjoncteurs automatiques à maxima d'intensité Frs.

Accessoires pour le four à cuire et à rôtir voir page 5.

En passant commande, prière d'indiquer toujours le numéro du catalogue, le système de courant, le voltage, le diamètre des plaques et de spécifier si l'on désire un nombre de watts plus élevé, un câble et de quelle longueur.

2b

Fourneaux électriques Therma avec four



2b

Exécution B : émaillé monocouche bleu-gris, garnitures nickelées
 » C : émaillé blanc, garnitures nickelées.

Dimensions des fourneaux voir croquis page 6

| Disposition des plaques de chauffe | Plaques de chauffe de | | | Par fourneau 1 four | Exécution | | | | Consommation totale Watts | Poids env. kgs. |
|------------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------|------------------------------|-----------|-----------|-------|-----------|------------------------------|--------------------|
| | 180 mm Ø | 220 mm Ø | 114 ou 140 mm Ø | | B | | C | | | |
| | | | | | No. | Prix Frs. | No. | Prix Frs. | | |
| | — | 3 | * | larg. 320 mm haut. 240 mm | 22223 | | 22323 | 6300 | 95 | |
| | 1 | 2 | | | 22224 | | 22324 | | 5800 | 94,5 |
| | 2 | 1 | | | 22225 | | 22325 | | 5600 | 94½ |
| | — | 4 | * | prof. 450 mm 1800 watts | 22226 | | 22326 | 7500 | 98 | |
| | 1 | 3 | | | 22227 | | 22327 | | 7300 | 97,5 |
| | 2 | 2 | | | 22228 | | 22328 | | 7100 | 97 |

* Sur désir, des plaques de 114 ou 140 mm Ø sont livrées à la place des plaques de 180 ou 220 mm Ø. Les plaques de 114 mm Ø sont livrées jusqu'à une tension maximum de 220 volts et les plaques de 140 mm Ø jusqu'à 250 volts.

Dans la consommation totale des fourneaux ci-dessus est comprise celle d'une plaque de 1800 watts (220 mm Ø). Les consommations normales des plaques sont les suivantes : 1200, 1500, 1800 watts pour 220 mm Ø, 1000 watts pour 180 mm Ø, 750 watts pour 140 mm Ø et 550 watts pour 114 mm Ø.

Chaque plaque de chauffe est commandée par un commutateur réalisant 4 degrés de chauffage, soit 2 plus ou moins forts et 2 plus ou moins faibles. Chaque corps de chauffe du four est réglable à 2/3, 1/3, 1/4, de la puissance totale.

Les prix ci-dessus s'entendent pour fourneaux munis de bornes de raccordement couvertes, sans câble.

| Prix pour 1 m de câble avec prise de courant et boîte murale : pour système à | 2 fils | 3 fils | 4 fils |
|--|-------------------------|--------|--------|
| | jusqu'à 14 amp. | Frs. | Frs. |
| jusqu'à 24 amp. | Frs. | Frs. | Frs. |

Supplément pour disjoncteurs automatiques à maxima d'intensité Frs.

Accessoires pour le four à cuire et à rôtir voir page 5.

En passant commande, prière d'indiquer toujours le numéro du catalogue, le système de courant, le voltage, le diamètre des plaques et de spécifier si l'on désire un nombre de watts plus élevé, un câble et de quelle longueur.

Fourneaux électriques Therma avec four

2b



Exécution B: émaillé monocoude bleu-gris, garnitures nickelées
 » C: émaillé blanc, garnitures nickelées.

Dimensions des fourneaux voir croquis page 6

| Disposition des plaques de chauffe | Plaques de chauffe de | | | Par fourneau 2 fours | Exécution | | | | Con- som- mation totale Watts | Poids env. kgs. |
|------------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------|-------------------------|-----------|--------------|-----|--------------|---|-----------------------|
| | 180 mm Ø | 220 mm Ø | 114 ou 140 mm Ø | | B | | C | | | |
| | | | | | No. | Prix Frs. | No. | Prix Frs. | | |
| | — | 3 | | 22233 | | 22333 | | 8100 | 125 | |
| | 1 | 2 | * | 22234 | | 22334 | | 7600 | 124,5 | |
| | 2 | 1 | | 22235 | | 22335 | | 7400 | 124 | |
| | — | 4 | | 22236 | | 22336 | | 9300 | 128 | |
| | 1 | 3 | * | 22237 | | 22337 | | 9100 | 127,5 | |
| | 2 | 2 | | 22238 | | 22338 | | 8900 | 127 | |

* Sur désir, des plaques de 114 ou 140 mm Ø sont livrées à la place des plaques de 180 ou 220 mm Ø. Les plaques de 114 mm Ø sont livrées jusqu'à une tension maximum de 220 volts et les plaques de 140 mm Ø jusqu'à 250 volts.

Dans la consommation totale des fourneaux ci-dessus est comprise celle d'une plaque de 1800 watts (220 mm Ø). Les consommations normales des plaques sont les suivantes: 1200, 1500, 1800 watts pour 220 mm Ø, 1000 watts pour 180 mm Ø, 750 watts pour 140 mm Ø et 550 watts pour 114 mm Ø.

Chaque plaque de chauffe est commandée par un commutateur réalisant 4 degrés de chauffage, soit 2 plus ou moins forts et 2 plus ou moins faibles. Chaque corps de chauffe du four est réglable à $\frac{3}{4}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$ de la puissance totale.

Les prix ci-dessus s'entendent pour fourneaux munis de bornes de raccordement couvertes, sans câble.

| Prix pour 1 m de câble avec prise de courant et boîte murale: pour système à | 2 fils | 3 fils | 4 fils |
|---|--------|--------|--------|
| jusqu'à 14 amp. | Frs. | Frs. | Frs. |
| jusqu'à 24 amp. | Frs. | Frs. | Frs. |

Supplément pour disjoncteurs automatiques à maxima d'intensité Frs.

Accessoires pour le four à cuire et à rôtir voir page 5

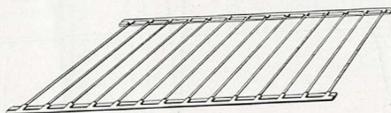
En passant commande, prière d'indiquer toujours le numéro du catalogue, le système de courant, le voltage, le diamètre des plaques et de spécifier si l'on désire un nombre de watts plus élevé, un câble et de quelle longueur.



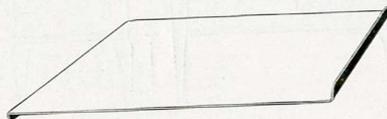
Fourneaux électriques Therma avec four

Accessoires

2b



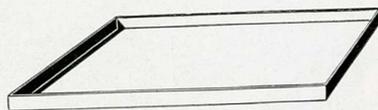
Nos. 2831 et 2833



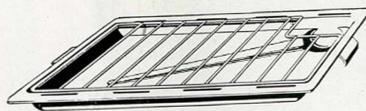
Nos. 2835 et 2837



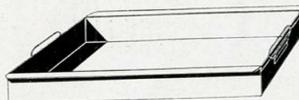
No. 2839



Nos. 2841 et 2843



Nos. 2845 et 2847



Nos. 2849 et 2851

| Nos. | Accessoires | Dimensions en mm | | | | Poids kgs | Prix Frs. |
|------|-------------------------------------|----------------------------------|-------|----------------------------------|-------|--------------|--------------|
| | | pour fours de 400 mm de prof. | | pour fours de 450 mm de prof. | | | |
| | | larg. | prof. | larg. | prof. | | |
| 2831 | Gril | 315 | 345 | — | — | 0,4 | |
| 2833 | » | — | — | 315 | 440 | 0,8 | |
| 2835 | Plaque à cuire | 315 | 345 | — | — | 0,9 | |
| 2837 | » » » | — | — | 315 | 440 | 1,2 | |
| 2839 | Plaque à gâteau ronde | 305 Ø | | 305 Ø | | 0,5 | |
| 2841 | » » » rectangulaire | 310 | 330 | — | — | 0,9 | |
| 2843 | » » » » | — | — | 310 | 430 | 1,2 | |
| 2845 | Lèche-frite avec gril | 315 | 345 | — | — | 1,5 | |
| 2847 | » » » | — | — | 315 | 440 | 2 | |
| 2849 | Plat à rôti rectangulaire | 310 | 380 | — | — | 1,3 | |
| 2851 | » » » » | — | — | 270 | 425 | 1,4 | |

Mars 1930.

Cuisinières électriques "Therma"
Modèle nouveau.

| <u>Números</u> | <u>Prix de vente.</u> |
|----------------|-----------------------|
| 22.201 202 | 2.700 - Fr. |
| 22.301 302 | 3.050 - Fr. |
| 22.203 204 | 2.975 - Fr. |
| 22.303 304 | 3.375 - Fr. |
| 22.205 206 | 3.300 - Fr. |
| 22.305 306 | 3.750 - Fr. |
| 22.213 / 215 | 3.400 - Fr. |
| 22.313 / 315 | 3.875 - Fr. |
| 22.216 / 18 | 3.750 - Fr. |
| 22.316 / 18 | 4.250 - Fr. |
| 22.223 / 25 | 3.400 - Fr. |
| 22.323 / 25 | 3.875 - Fr. |
| 22.226 / 28 | 3.750 - Fr. |
| 22.326 / 28 | 4.250 - Fr. |
| 22.233 / 35 | 4.725 - Fr. |
| 22.333 / 35 | 5.250 - Fr. |
| 22.236 / 38 | 5.100 - Fr. |
| 22.336 / 38 | 5.650 - Fr. |
| Disj. aut. | 250 - Fr. |

Fourneaux (Type Cuisinières) "Therma"

Octobre 1927
Breveté
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Tous les appareils ci-dessous sont compris avec une plaque extra-puissante de 1800 watts, une plaque à gâteau, une plaque de grill, mais sans cordon ni prise de courant.

A un four:

| | Exécution A | | Exécution B.M. | | Exécution C | |
|-----------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-----------|
| 2 plaques | 2521 | frs 2.490,- | 2621 | frs 2.640,- | 2721 | frs 3.020 |
| | 2522 | - 2.490,- | 2622 | - 2.640,- | 2722 | - 3.020 |
| 3 plaques | 2526 | frs 3.180,- | 2626 | frs 3.290,- | 2726 | frs 3.840 |
| | 2527 | - 3.180,- | 2627 | - 3.290,- | 2727 | - 3.840 |
| | 2528 | - 3.180,- | 2628 | - 3.290,- | 2728 | - 3.840 |
| 4 plaques | 2534 | frs 3.520,- | 2634 | frs 3.640,- | 2734 | frs 4.230 |
| | 2532 | - 3.520,- | 2632 | - 3.640,- | 2732 | - 4.230 |
| | 2533 | - 3.520,- | 2633 | - 3.640,- | 2733 | - 4.230 |

A deux fours:

| | | | | | | |
|-------------|------|-------------|------|-------------|------|-----------|
| 6 plaques | 2541 | frs 5.900,- | 2641 | frs 6.100,- | 2741 | frs 6.840 |
| 5 + 1 rde | 2543 | - 5.925,- | 2643 | - 6.125,- | 2743 | - 6.865 |
| 5 * 1 rect. | 2545 | - 5.960,- | 2645 | - 6.160,- | 2745 | - 6.900 |

Accessoires

| | | | | | | | | |
|------------------------|------|---------|------|---------|------|---------|------|---------|
| Grill | 2815 | 650 frs | 2816 | 695 frs | 2817 | 705 frs | 2818 | 765 frs |
| Plateau console | 2801 | 98 | 2802 | 130 | 2803 | 150 | 2804 | 200 |
| Lèche frite avec grill | | | 2845 | 105 | 2847 | 105 | | |

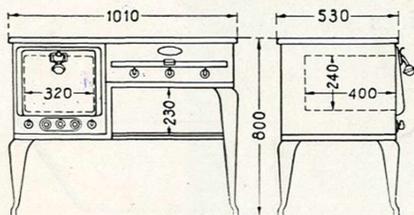
Cordon à armature métallique pour mise à la terre, long 1 mètre avec prise de courant et boîte murale pour fourneaux ci-dessus:

| Pour système à : | 2 fils | 3 fils | 4 fils |
|--------------------|--------|--------|--------|
| jusqu'à 14 ampères | 115,- | 130,- | 145,- |
| 24 ampères | 136,- | 155,- | 174,- |

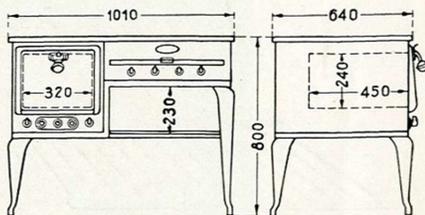
Croquis d'encombrement des fourneaux Therma avec four

Dimensions en mm

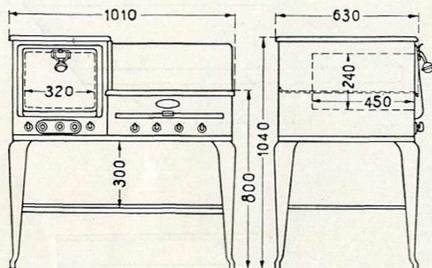
2b



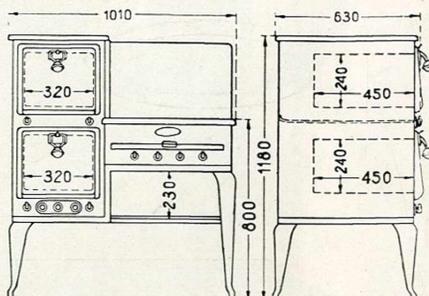
Nos. 22201—22206; 22301—22306



Nos. 22213—22218; 22313—22318



Nos. 22223—22228; 22323—22328

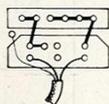


Nos. 22233—22238; 22333—22338

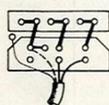
Raccordements aux fourneaux Therma avec four

Avec disjoncteurs automatiques

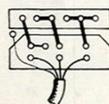
sans disjoncteurs automatiques



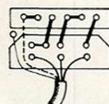
Pour système à 2 fils



Pour système à 3 fils

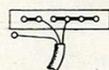
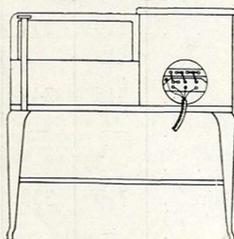


Pour courant triphasé

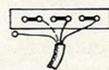


Pour courant triphasé avec neutre

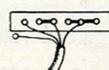
Vue par derrière



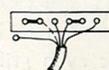
Pour système à 2 fils



Pour système à 3 fils



Pour courant triphasé



Pour courant triphasé avec neutre