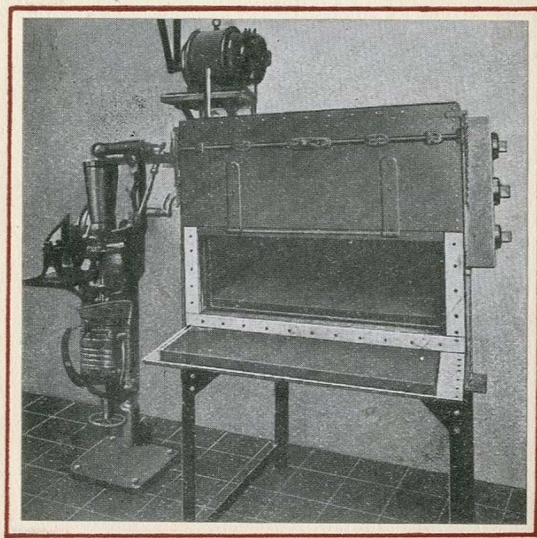


COMPAGNIE PARISIENNE DE DISTRIBUTION D'ÉLECTRICITÉ



23, RUE DE VIENNE, PARIS.

LES FOURS ÉLECTRIQUES DANS LA CHARCUTERIE



MONOGRAPHIES ÉDITÉES PAR LA C. P. D. E.



Monographies parues

- N° 1. Le chauffe-eau électrique à accumulation.
- N° 21. L'électricité dans les immeubles modernes.
- N° 30. Les fours électriques dans la charcuterie.

Monographies à paraître

- N° 2. La cuisine domestique.
- N° 3. Le chauffage électrique des appartements.
- N° 4. La réfrigération domestique.
- N° 5. L'éclairage des magasins.
- N° 22. L'électricité dans les hôtels meublés.
- N° 23. Comment équiper votre appartement à l'électricité.
- N° 24. L'électricité dans les salons de coiffure.
- N° 25. L'électricité dans les restaurants et les hôtels.
- N° 26. L'électricité dans la salle de bains.
- N° 27. L'électricité dans la buanderie.
- N° 28. L'électricité dans les ateliers de mode et de couture.
- N° 29. L'électricité dans les cafés.
- N° 31. L'électricité dans les magasins et les bureaux.
- N° 32. Les fours électriques dans la pâtisserie.



COMPAGNIE PARISIENNE
DE DISTRIBUTION D'ÉLECTRICITÉ

23, Rue de Vienne - PARIS



les fours électriques dans la charcuterie

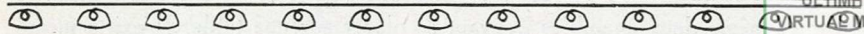
*Monographies relatives à l'installation et à l'emploi des
appareils électriques éditées pour ses abonnés par les soins de
la Compagnie Parisienne de Distribution d'Électricité.*

ÉDITION 1929.
.....

BROCHURE N° 30.
.....







les fours électriques dans la charcuterie



Depuis plusieurs années, un assez grand nombre de charcutiers ont définitivement adopté le four électrique pour leurs fabrications.

Il nous semble utile d'indiquer les raisons qui les ont amenés à utiliser ce moyen essentiellement moderne de cuisson.

Voyons d'abord les différents modèles qui s'offrent actuellement sur le marché.

Les fours de charcuterie étant généralement de petites dimensions, sont presque toujours construits en tôle et transportables. Ils sont, à de rares exceptions près, du type à radiation directe. En effet, le système à accumulation, qui présente un intérêt évident dans certains cas, ne paraît pas indiqué chez les charcutiers étant donné que les heures de cuisson ne coïncident pas généralement avec les heures où le courant est cher.

Un modèle très répandu comporte deux chambres indépendantes d'une surface de 0.5 mètre carré chacune environ. Les dimensions extérieures sensiblement les mêmes suivant les constructeurs sont de 0 m. 90 de large et 1 mètre de profondeur.

Dans le cas, assez fréquent, où la place manque, on trouve des modèles et même deux chambres pouvant se placer sur une table. Il existe même des appareils qui tiennent moins de place encore, pour une surface de sole donnée, l'épaisseur du calorifuge étant réduite au minimum.

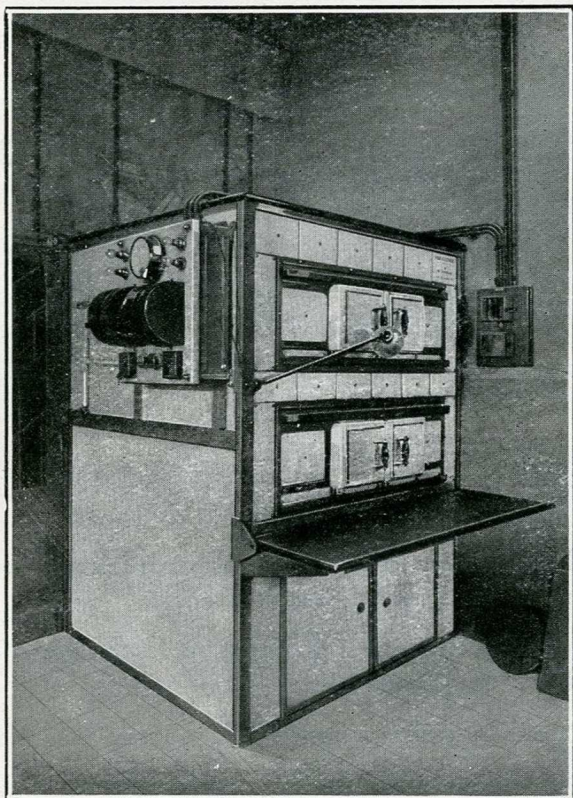


Fig. 1. — FOUR "RIPOCHE"

Il comporte deux chambres et une étuve. La puissance totale est de 10 kW.

Cette solution qui, théoriquement est à rejeter, n'a pratiquement, pas d'inconvénient chez les charcutiers où l'on ne se sert de l'appareil que deux ou trois fois par semaine.

En effet, dans l'intervalle de deux opérations, quelle que soit l'importance de l'isolement thermique, le four se refroidit complètement. Il n'en serait pas

de même dans le cas d'un usage quotidien où un bon calorifugeage permet une économie sensible de calories.



L'économie sur le calorifuge réduit d'autant le prix d'achat du four.

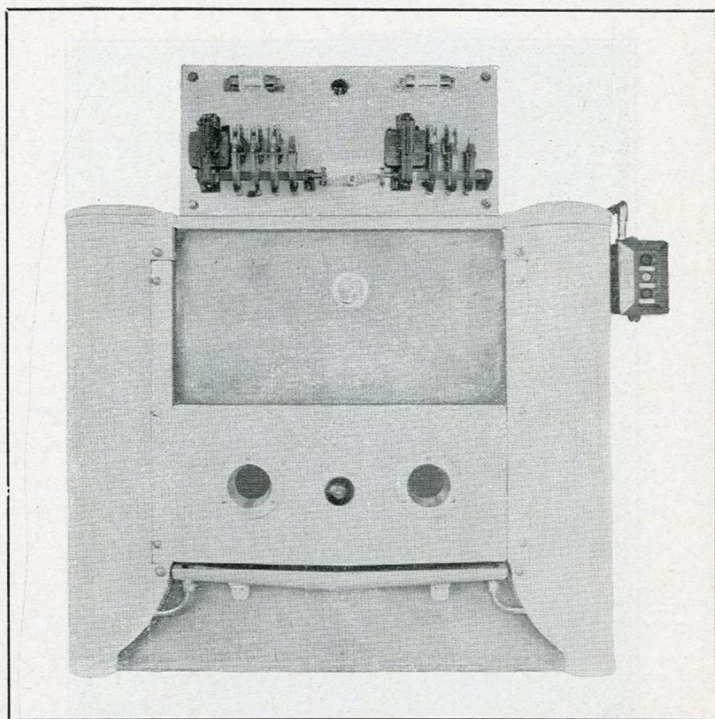


Fig. 2 — FOUR "UGO RATTI"

Puissance 4 kW, commande automatique par contacteurs.

Certains types de four comportent un élément chauffant commun aux deux chambres qui ne sont alors pas indépendantes ; cela n'a, en général, pas d'importance et simplifie beaucoup la fabrication ; mais si l'on est amené à se servir assez souvent d'un seul étage, il vaut mieux que chacun d'eux comporte ses éléments chauffants et soit séparé du voisin par un calorifuge convenable.

La puissance des appareils est de l'ordre de 5 kW par mètre carré de sole. Cette puissance peut être réduite à 3 kW avec le seul inconvénient de nécessiter

un temps de mise en route un peu plus long, surtout lorsqu'on a à traiter des
qui exigent une température plus élevée.

D'ailleurs ces appareils ont tous plusieurs allures de chauffe et la puissance maximum n'est utilisée que pour la mise en route.

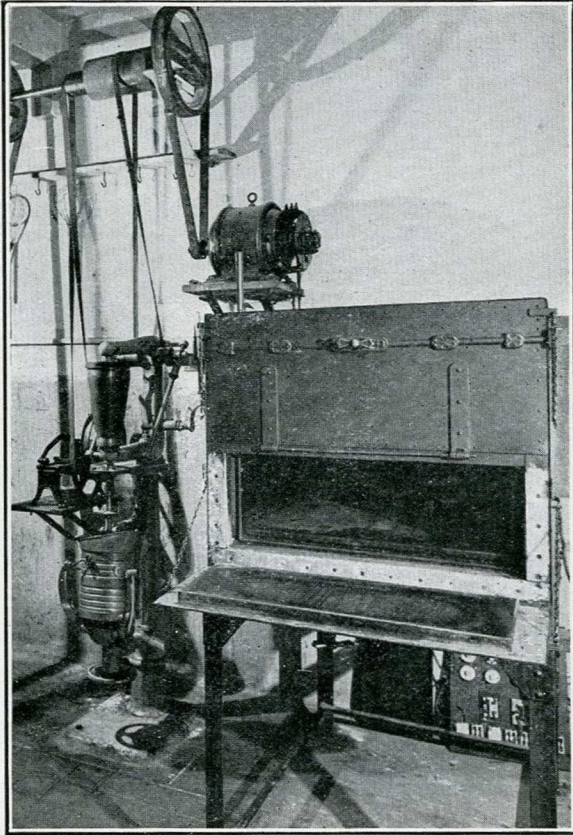


Fig. 3. FOUR "INFRA", A CHARCUTERIE
à deux chambres. La Puissance est de 4 kW.

L'équipement comprend les interrupteurs de commande des circuits qu'il est indiqué de prévoir sur la façade plutôt que sur les côtés, pour simplifier le choix de l'emplacement de l'appareil. Il est bon d'avoir, à chaque étage, un indicateur de température, une ouverture avec volet de réglage pour l'évacuation des buées et une lampe électrique pour l'éclairage intérieur de la chambre.

Tous ces détails sont en général prévus sur les appareils qu'on peut se procurer actuellement sur le marché.



Le prix d'un four à une chambre est compris entre 3.000 et 6.000 francs. Un modèle à deux chambres coûte de 6.000 à 10.000 fr. Ces prix dépendent aussi bien du constructeur que de la présentation.

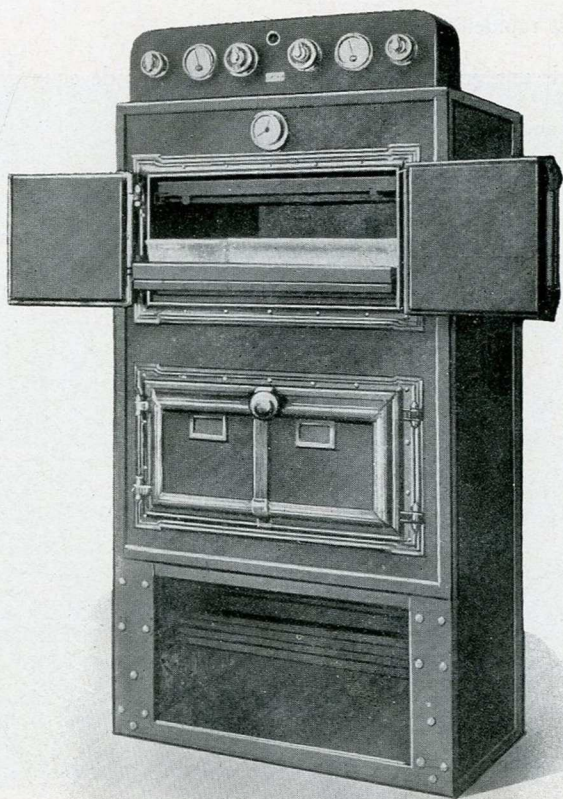


Fig. 4. FOUR DE JOLY. LÉMANÇON à deux chambres. Puissance 8 kW.

Quelques charcutiers, ayant une faible fabrication, se contentent d'un four électrique dit « de ménage ». Ce four dont les dimensions de sole sont 30×25 centimètres, coûte environ 700 francs et absorbe une puissance de 1 kW.

Rappelons, pour terminer cet exposé, les principaux avantages de l'électricité dans l'alimentation.

Un four électrique :

- 1° Ne dégage pas de chaleur dans le laboratoire.
- 2° Ne nécessite pas de manipulation de combustible. Toujours prêt à fonctionner.
- 3° Ne nécessite pas de cheminée.
- 4° Se met rapidement en route.
- 5° Possède une grande régularité de chauffe. Pas de coup de feu.
- 6° Est d'un réglage facile.

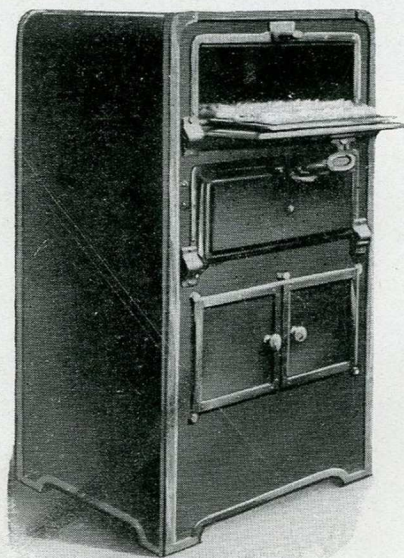


Fig. 5. FOUR THOMSON de 11 kW. à 2 chambres et 1 étuve.

Pour permettre à tous les charcutiers de Paris, de se faire une opinion, sur l'emploi du four électrique, la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité a décidé de mettre gracieusement, à titre provisoire, et dans la mesure des appareils disponibles, un four à la disposition des charcutiers qui en feront la demande.

L'appareil sera entièrement installé avec la canalisation électrique nécessaire par les soins de la C.P.D.E. et à titre gracieux.

Si l'abonné est satisfait, il pourra faire installer définitivement et à ses frais, un four de son choix en s'adressant à son entrepreneur d'électricité. Dans tous les cas, la C.P.D.E. reprendra son matériel après la période d'essai, sans qu'il en coûte à l'intéressé autre chose que le courant consommé pendant cette période.

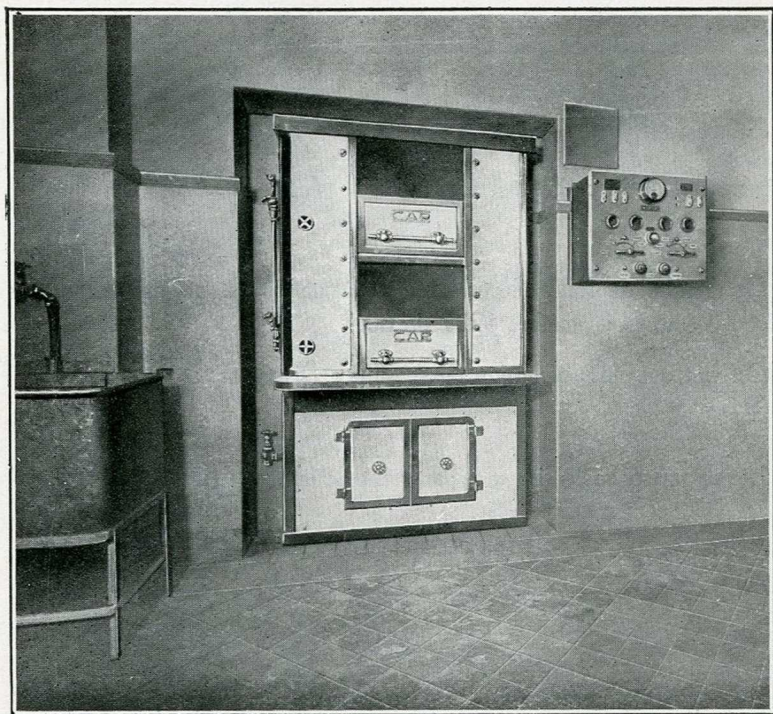
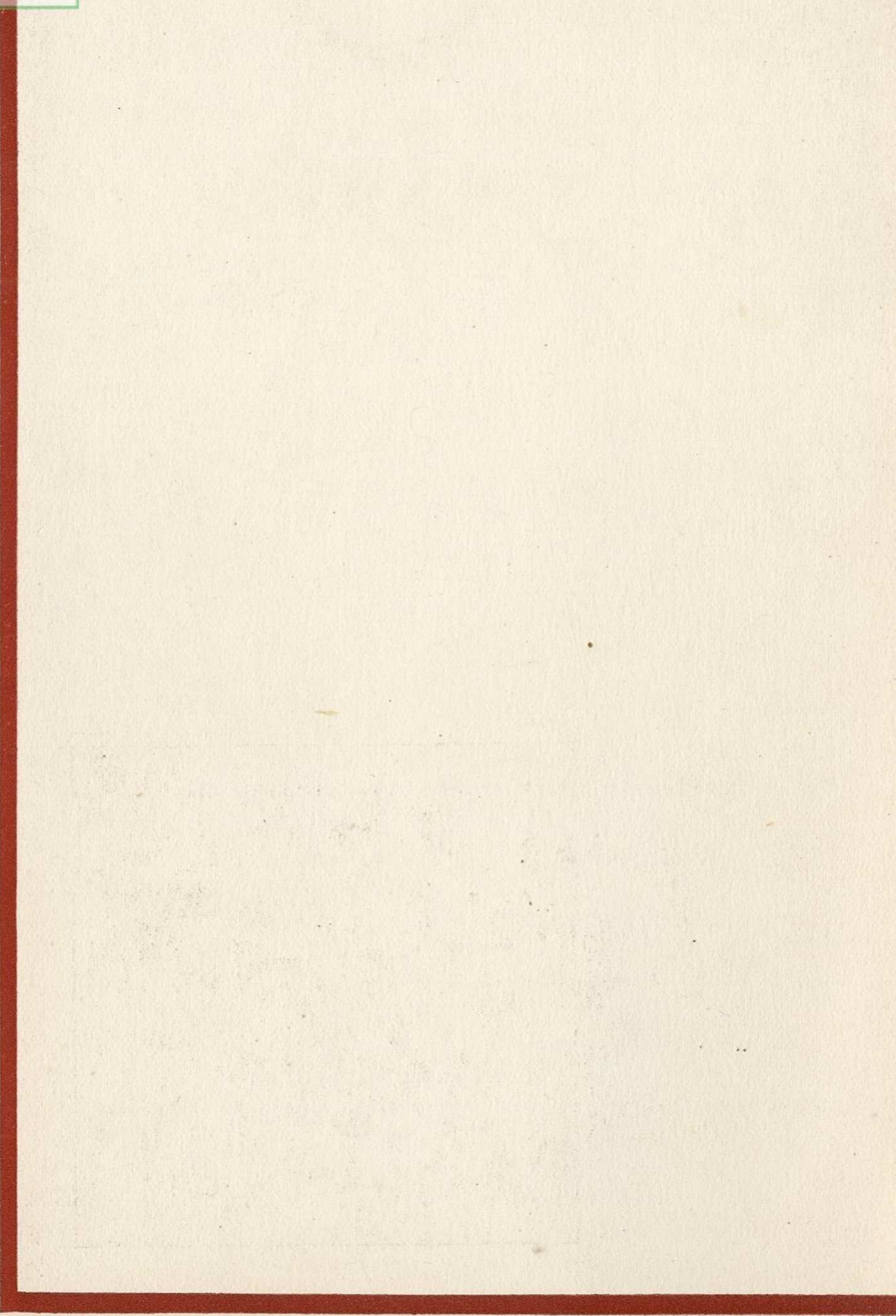


Fig. 6. — FOUR "CUBAIN-MILDE"
Puissance 8 kW. pour deux chambres et une étuve.

Le courant sera facturé au tarif que l'abonné choisira; celui que nous recommandons, parce qu'il est le plus avantageux pour le consommateur, dans le cas qui nous occupe, est le triple tarif, dont on verra le mécanisme dans le tract ci-inclus.

Avec ce mode de tarification, l'énergie est vendue un prix différent suivant l'heure de la journée où on l'utilise.





Le tarif est très inférieur au prix normal de force de 18 à 7 heures et de 13 h. 30. Il est plus élevé que le prix normal de 15 à 18 heures en hiver. Or, pendant la période de pointe (15 à 18 heures) où le courant est plus cher, les charcutiers ne se servent pas de leur four. Ce tarif nous semble donc particulièrement avantageux dans ce cas.

Le prix du kilowattheure est de : (1)

Nuit 0 fr. 317

Jour 0 fr. 789

Pointe 1 fr. 551 (en hiver seulement)

le prix normal de force étant 1 fr. 023

Le nombre de fours électriques d'alimentation est actuellement à Paris, de 154 ; il était en septembre 1927 de 60.

On voit que l'augmentation est sensible et significative.

Les appareils en service se répartissent de la façon suivante :

CHARCUTIERS : 52

PÂTISSIERS : 49

RESTAURANTS : 53

Il n'est pas douteux que dans quelques années l'électricité sera exclusivement employée dans l'alimentation en général et notamment chez les charcutiers.

* *
* *

Nous pensons que l'offre que fait aujourd'hui la C.P.D.E. facilitera la diffusion des fours électriques en permettant à tous d'en faire l'essai très facilement.

Adresser les demandes d'essai au Bureau d'Information de la C.P.D.E.,

(1) Contrats d'une puissance inférieure à 10 kW (4^e trimestre 1929).

