

LES PRIX DE CE MATÉRIEL
SONT ANNULÉS

MATÉRIEL
POUR LE
CONFORT
PAR L'ÉLECTRICITÉ

ALS-THOM



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



MATÉRIEL DOMESTIQUE

POUR LE CONFORT PAR L'ÉLECTRICITÉ

CHAPITRE	PAGE	DÉSIGNATION
		Conditions Générales de Vente
	1	Conditions Particulières de Vente
	2	Répertoire Alphabétique
	3	Généralités
21	5	PETITS APPAREILS CHAUFFANTS Fers à repasser normaux et automatiques Bouillottes, Thermo-plongeurs, Bouillottes automatiques, Articles pour l'hiver Chauffe-plats et Réchauds, Grille-pain Percolateurs et accessoires, Orfèvrerie élec- trique Radiateurs paraboliques, Radiateurs lumineux et obscurs
		CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION Chauffe-eau muraux et sur socle
22	21	
23	35	APPAREILS DE CUISINE DOMESTIQUE Réchauds, Fours-grils et Cuisinières Série Primex Série Simplex Série Duplex
		APPAREILS TOURNANTS Aspirateurs à seau et Duplex Ventilateurs inclinables, articulés, fixes Ventilateurs articulés oscillants, et de plafond Sèche-cheveux, Vibro-masseurs
24	55	
29	67	ACCESSOIRES ET RECHANGES
	81	Répertoire des Numéros de Catalogue

Ce Catalogue annule le précédent et peut être modifié sans avis préalable.

**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
DE CONSTRUCTIONS
ÉLECTRIQUES & MÉCANIQUES
(ALSTHOM)**

Adresse Télégr. :
Alsthom Paris 75

38, AVENUE KLÉBER — PARIS (16^e)
R. C. S. 235-930 B

Téléphone :
Passy 00-90 à 00-99
et Passy 01-90 à 01-95



ALSTHOM

CONDITIONS GÉNÉRALES INTERSYNDICALES DE VENTE

POUR LA FRANCE

DE LA CHAMBRE SYNDICALE DES CONSTRUCTEURS DE
GROS MATÉRIEL ÉLECTRIQUE, DU SYNDICAT PROFESSIONNEL
DES INDUSTRIES ÉLECTRIQUES ET DU SYNDICAT DES
MÉCANICIENS, CHAUDRONNIERS ET FONDEURS DE FRANCE

(JUIN 1921)

Généralités. — Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs n'engagent pas le vendeur, qui se réserve d'apporter toutes modifications de disposition, de forme, de dimensions ou de matière à ses appareils, machines et éléments de machines dont les gravures et les descriptions figurent sur ses imprimés pour publicité.

Le vendeur n'est lié par les engagements qui pourraient être pris par ses représentants ou employés que sous réserve de confirmation émanant de lui-même.

La fourniture comprend exactement et uniquement le matériel spécifié au devis et l'acceptation des offres implique également l'adhésion aux présentes conditions.

Le contrat de vente n'est parfait que sous réserve d'acceptation expresse par le vendeur de la commande de l'acheteur.

Les poids donnés au devis ou marché ne sont qu'approximatifs; ils ne peuvent en aucun cas être la cause des réclamations ou de réductions, quand le matériel est vendu à forfait.

Lorsque le matériel est vendu au poids ou au mètre, les prix sont calculés sur le poids ou le mètre réel.

Après commande, le vendeur fournit, s'il y a lieu, pour chaque appareil et à l'exclusion de tout dessin d'exécution, les dessins d'installation ou de fondation.

Les cotes des massifs de fondation ne sont données qu'à titre d'indication; ces massifs doivent être établis par l'acheteur sous sa responsabilité et en tenant compte des variations exigées par les conditions locales.

Pour les fournitures additionnelles, les prix et nouveaux délais sont discutés spécialement entre le constructeur et le client. En aucun cas, les conditions pour les fournitures additionnelles ne peuvent préjudicier à celles de la commande principale.

Etudes et Projets. — Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par le vendeur restent toujours son entière propriété. Ils doivent lui être rendus sur sa demande.

Ces études et documents sont fournis gratuitement, s'ils sont suivis de la commande dont ils sont l'objet; dans le cas contraire, il est dû au vendeur le remboursement de ses frais d'études et de déplacement.

Le vendeur conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets qui ne peuvent être communiqués ni exécutés sans son autorisation écrite.

Livraison et Prix. — Quelles que soient la destination du matériel et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée dans les usines ou magasins du vendeur.

Les prix s'entendent pour matériel en usine ou magasin du vendeur.

La livraison est effectuée soit par la remise directe au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des pièces dans les usines ou magasins du vendeur à un expéditeur ou transporteur désigné par le client ou, à défaut de cette désignation, choisi par le vendeur. Le principe de la livraison dans les usines ou magasins du vendeur ne saurait subir de dérogation par le fait d'indications telles que : remise franco en gare, à quai, à domicile, ou remboursements de frais

de transport totaux ou partiels, qui ne doivent être considérés que comme conventions sur les prix sans déplacement de responsabilité.

Si l'expédition est retardée pour une cause quelconque indépendante de la volonté du vendeur, et que ce dernier y consente, le matériel est magasiné, et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'acheteur, le vendeur déclinant toute responsabilité subséquente à cet égard.

Ces dispositions ne modifient en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent aucune novation.

Les délais de livraison dans les usines ou magasins du vendeur sont maintenus dans la limite du possible; les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation de la commande.

En cas de retard dans la livraison par rapport au délai stipulé à la commande :

Si des accords spéciaux stipulent des pénalités, celles-ci ne sauraient en aucun cas dépasser 5 % de la valeur en atelier ou en magasin du matériel non encore livré.

A défaut d'accords spéciaux, il pourra être appliqué, pour chaque semaine entière de retard à partir de la fin de la troisième semaine, une pénalité de 0,5 % avec totalisation maximum de 5 % de la valeur en atelier ou en magasin du matériel non encore livré.

Une pénalité ne pourra être appliquée que si le retard provient du fait du vendeur et s'il a causé un préjudice réel et constaté contradictoirement.

Elle ne pourra être appliquée si l'acheteur n'a pas averti par écrit le vendeur lors de la commande, et confirmé à l'époque prévue pour la livraison, de son intention d'appliquer cette pénalité.

Le vendeur est dégagé, de plein droit, de tout engagement relatif aux délais de livraison :

1° Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'acheteur;

2° Dans le cas où les renseignements à fournir par l'acheteur ne seraient pas arrivés en temps voulu;

3° En cas de force majeure ou d'événements tels que : lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut de pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour le vendeur ou ses fournisseurs.

Le vendeur tiendra l'acheteur au courant, en temps opportun, des cas et événements ci-dessus énumérés.

Les paiements des fournitures ne peuvent être différés ni modifiés du fait des pénalités.

Les fournitures ne peuvent être soumises à un règlement d'architecte ou d'ingénieur-conseil.

Emballages. — Les emballages sont toujours dus par le client et ne sont pas repris par le vendeur sauf stipulation contraire. En l'absence d'indication spéciale à ce sujet, l'emballage est préparé par le vendeur, qui agit au mieux des intérêts du client.

Conditions de paiement. — Les paiements sont faits au domicile du vendeur, nets et sans escompte, en monnaie française, et sont exigibles aux conditions ci-après, à moins que la vente ne soit stipulée expressément au comptant :

a) 1/3 à la commande;

b) 1/3 en cours d'exécution et au plus tard à la mise à la disposition;

c) 1/3 à la mise à la disposition du matériel de l'acheteur dans les Etablissements du vendeur, soit complet, soit au prorata d'unités complètes, même en cas de non-enlèvement par l'acheteur.

Les travaux de réparation, d'entretien, de même que les fournitures supplémentaires ou livrées en cours de montage, sont facturés mensuellement et payables au comptant, nets et sans escompte.

En cas de retard de paiement aux époques fixées, les sommes dues porteront de plein droit intérêt sur la base du taux des avances de la Banque de France, sans que cette cause nuise à l'exigibilité de la dette.

Les termes de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, même litigieux.

En cas de vente, de cession, de remise en nantissement ou d'apport en société de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, comme aussi dans le cas où l'un des paiements, ou l'acceptation d'une des traites ne sont pas effectuées à la date, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

Transport, Douane, Assurance, etc. — Toutes les opérations de transport, assurance, douane, octroi, manutention, amenée à pied d'œuvre, sont à la charge et aux frais, risques et périls de l'acheteur, auquel il appartient de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, ses recours contre les transporteurs, même si l'expédition a été faite franco.

En cas d'expédition par le vendeur, l'expédition est faite en port dû aux tarifs les plus réduits, sauf demande expresse de l'acheteur, et dans tous les cas sous la responsabilité entière de celui-ci.

Garanties. — La durée de la garantie normale du matériel fourni par le vendeur contre tous défauts de construction, de montage, dans le cas où il est fait par celui-ci, ou de fonctionnement et contre tous vices de la matière est de six mois au maximum (elle ne peut, même dans des cas spéciaux explicitement prévus, dépasser un an) à dater de la livraison ou de l'achèvement de ce montage, à charge par le client de prouver lesdits défauts ou vices.

Dans tous les cas, si le matériel est utilisé jour et nuit, elle est obligatoirement réduite de moitié.

Les garanties industrielles, de quelque nature qu'elles soient, cesseront, dans tous les cas, au plus tard quinze mois après l'achèvement du matériel dans les usines ou magasins du vendeur, même dans les cas où l'expédition ou le montage seraient différés pour une cause quelconque indépendante du fait du vendeur.

Les garanties du vendeur sont strictement limitées à sa fourniture et ne peuvent avoir pour effet que la réparation ou le remplacement en toute diligence, à ses frais, dans ses ateliers, de toutes les pièces mises hors de service par suite de défauts ou vices, le vendeur se réservant de modifier les dispositifs en vue de satisfaire à ses garanties ou de remplacer les pièces défectueuses.

Les pièces remplacées gratuitement restent la propriété du vendeur.

La garantie ne s'applique pas aux remplacements ni aux réparations qui résulteraient de l'usure normale des appareils et machines, de détérioration ou accidents provenant de négligences, défaut de surveillance ou d'entretien et d'utilisation défectueuse des appareils.

Les travaux à façon et les réparations des machines usagées ne comportent aucune garantie.

Dans le cas où, dans des conditions particulières, le matériel aurait donné lieu à des garanties relatives à des résultats industriels ou économiques, si ces résultats étaient supérieurs à ceux qui ont été garantis, le vendeur serait bonifié d'une prime équivalente à la pénalité qu'il aurait encourue dans le cas contraire.

Si cependant ces résultats ne sont pas atteints, son prix de vente pourra être réduit, après entente entre les parties, d'une somme totale pouvant atteindre au maximum 5 % de la valeur en atelier ou magasin de la partie du matériel en cause.

En dehors des pénalités éventuelles spécifiées, aucune autre indemnité ne peut être demandée à titre de dommages-intérêts pour quelque cause que ce soit.

La réparation, la modification ou le remplacement des pièces pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger le délai de garantie de matériel.

Assurance du Personnel. — En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité du vendeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

Contestations. — En cas de contestation relative à une fourniture ou à son règlement, le Tribunal de Commerce auquel ressortit le domicile du vendeur est seul compétent, quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité des défendeurs.

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE

MATÉRIEL DOMESTIQUE POUR LE CONFORT PAR L'ÉLECTRICITÉ

Le matériel catalogué dans le présent fascicule est normalement approvisionné dans nos dépôts d'agences dont la liste figure en dernière page ou dans nos stocks d'usine.

Ce matériel est donc vendu pris dans nos dépôts d'agences ou en usine.

EMBALLAGE

Tout le matériel est emballé en fin de fabrication dans des caisses ou cadres dont le contenu est indiqué au catalogue et n'est pas livré normalement par quantités inférieures.

a) Emballage perdu :

Cet emballage fait partie intégrante de notre matériel. Il n'est pas facturé et, par conséquent, n'est jamais repris.

b) Emballage facturé :

Lorsque l'emballage est facturé, nous en acceptons le retour **franco** à notre usine de LESQUIN pendant un délai de **trois mois** après la livraison. Il est alors remboursé aux $2/3$ de sa valeur facturée, s'il nous parvient en bon état.

GARANTIE

Notre matériel est garanti **un an** contre tous vices de construction. Notre garantie court de la date de la facturation. Elle ne nous oblige qu'au remplacement des pièces reconnues défectueuses. Ces pièces sont à prendre dans nos dépôts d'agences ou en usines.

Leur port et leur emballage sont toujours à la charge du client.

Nous ne pouvons jamais être tenus de procéder nous-mêmes à la réparation. Alors même que nous acceptons de nous en charger, tous frais autres que le coût des pièces de rechange sont à la charge du client.

La non conformité des appareils commandés avec les exigences du secteur de distribution, le refus de courant de ce secteur, et toutes autres contingences locales ne peuvent, en aucun cas, motiver le refus de nos livraisons ou l'annulation des commandes dûment passées.

CHAUFFE-EAU

Nos chauffe-eau étant rigoureusement essayés à la pression plusieurs fois au cours de leur construction, et étant, d'autre part, vendus non installés, nous ne pouvons encourir ni responsabilité d'aucune sorte, ni obligation de garantie en cas d'installation défectueuse des canalisations d'eau et du branchement électrique.

RÉPERTOIRE ALPHABÉTIQUE

MATÉRIEL DOMESTIQUE POUR LE CONFORT PAR L'ÉLECTRICITÉ

	Chapitre	Page		Chapitre	Page
A			I		
Accessoires	29	65	Interrupteur pour fil souple	29	67
Adaptateurs	29	67	O		
Aspirateur Duplex	24	58	Orfèvrerie électrique	21	15
Aspirateur à seau "Luxe"	24	57	P		
Aspirateurs de poussières	24	56	Percolateurs de table	21	14
B			Pose-fer	21	8
Bouchons de branchement	29	67	R		
Bouillottes	21	9	Raccords	29	68
C			Radiateur anti-gel pour auto	21	20
Chauffe-eau à accumulation	22	22	Radiateurs étanches	21	20
Chauffe-eau muraux	22	26-28	Radiateurs paraboliques	21	17
Chauffe-eau sur socle	22	27-29	Radiateurs portatifs obscurs	21	18
Chauffe-lit à accumulation	21	11	Rechanges	29	69
Chauffe-plat de table	21	13	Réchauds de table lumineux	21	12
Chauffe-pieds	21	11	Réchauds de table obscurs	21	12
Coffret armoire pour aspirateur	24	57	Réchauds de cuisine 1 plaque	23	41
Cheminées lumineuses	21	18	Réchauds de cuisine 2 plaques	23	42
Conjoncteurs-disjoncteurs	22	33	Réchauds de cuisine 3 et 4 plaques	23	43
Connecteurs	29	66	S		
Cuisinettes	25	46	Sèche-cheveux	24	63
Cuisinières à 2 plaques	23	46	T		
Cuisinières à 3 plaques	23	46-47	Thermoplasmes	21	11
Cuisinières à 4 plaques	23	48-49	Thermo-plongeurs	21	9
Cuisinières avec four latéral :			Thermostats	22	32
Super-Simplex	23	51	Tissus chauffants	21	11
Uniprimex	23	50	Trousse de voyage	21	8
Unisimplex	23	50	U		
D			Ustensiles en aluminium pour la cuisine électrique	23	52
Douilles à double prise de cou- rant	29	67	V		
F			Ventilateur articulé 25 mm	24	60
Fers à repasser automatiques	21	7	Ventilateurs articulés oscil- lants 30 mm	24	61
Fers à repasser légers	21	8	Ventilateurs articulés oscil- lants 40 mm	24	61
Fers à repasser lourds	21	8	Ventilateurs de plafond	24	62
Fers à repasser normaux	21	6	Ventilateur fixe de 25 cm	24	60
Fiches de prise de courant	29	67	Ventilateur inclinable 23 cm	24	60
Fours-grils normaux	23	44	Vibro-masseur	24	64
Fours-grils grands modèles	23	45			
G					
Grille-pain de table	21	13			
H					
Horloge de blocage	22	32			

APPAREILS DOMESTIQUES

" LE CONFORT PAR L'ÉLECTRICITÉ "

GÉNÉRALITÉS

I. — BRANCHEMENT

A l'exception de quelques appareils relativement puissants (puissance supérieure à 600 W) qui nécessitent pour leur branchement une prise de courant spéciale, nos appareils domestiques peuvent être branchés sur une prise de courant d'éclairage ordinaire au moyen d'un raccord (avec ou sans connecteur).

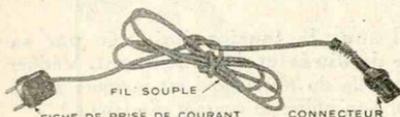
La plupart des appareils électrodomestiques ont même une puissance inférieure à 300 W et tous les compteurs sont suffisants pour les alimenter.

Pour les appareils d'une puissance supérieure à 300 W, il est prudent de vérifier que le compteur est suffisant. (Se renseigner auprès de son électricien ou du secteur).

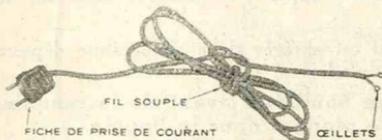
La puissance des appareils est toujours indiquée au catalogue en chiffre gras et reproduite sur leur plaque signalétique, ou sur leurs corps de chauffe.

II. — TENSIONS NORMALES

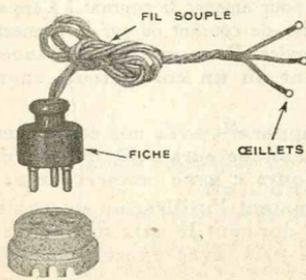
COURANTS CONTINU OU ALTERNATIF



Raccord amovible pour le branchement des appareils jusqu'à 600 W



Raccord non amovible pour le branchement des appareils jusqu'à 600 W



Raccord spécial pour le branchement des appareils au delà de 600 W

Les appareils domestiques sont construits pour l'une des trois tensions suivantes, convenant à 5 % près :

110 volts, 125 volts, 230 volts.

Les appareils chauffants sont aussi construits sur demande sans supplément pour la tension de 190 V.

Des appareils de tensions intermédiaires peuvent généralement être établis spécialement sur demande moyennant un supplément de prix.

Les appareils de voyage dits « à 2 tensions » sont construits pour les 2 tensions de 110/125 et de 220/230 V, de façon à pouvoir être utilisés sur tous les grands réseaux.

Tous les appareils à moteur universel et, en règle générale (sauf exceptions indiquées par le catalogue) tous les appareils chauffants, fonctionnent indifféremment sur courant continu ou sur courant alternatif 25, 42, 50 ou 60 périodes.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

en passant commande :

1° Indiquer toujours la tension d'alimentation, et désigner les appareils par leur nom et leur type (ou numéro de catalogue).

2° Pour obtenir les pièces de rechange, indiquer le nom de la pièce, si possible son numéro de fabrication, mais toujours rappeler le **type** ou numéro de catalogue de l'appareil pour lequel cette pièce est destinée.

En particulier, ce numéro de catalogue ou **type** doit être lu sur la plaque même que porte tout appareil **ALSTHOM**, car en plus des chiffres mentionnés au catalogue, il peut comporter une **lettre** de série dont la connaissance est indispensable.



Plaque signalétique fixée sur l'appareil et où sont indiqués sa puissance (Watts), sa tension (Volts), son N° de catalogue (Type) et éventuellement son Numéro de fabrication.

pour l'utilisation et l'entretien :

1° Un mode d'emploi détaillé accompagne la plupart de nos appareils. Le lire attentivement.

2° Faire fonctionner un appareil sous la tension indiquée par sa plaque est une condition essentielle de durée et de rendement. Vérifier que cette tension est égale à 5 % près à celle du réseau, qui est indiquée sur le compteur ou sur les lampes d'éclairage (si l'on utilise le courant d'éclairage).

3° Ne pas laisser le courant inutilement sur un appareil. — Presque tous les appareils chauffants continuent à chauffer un certain temps après coupure du courant : il est utile et économique de couper le courant avant la fin de l'emploi.

4° La « vie » d'un appareil chauffant est abrégée si sa température dépasse souvent celle qui correspond à un usage normal.

Ne pas mettre le courant sur une bouillotte avant de la remplir, sur un thermo-plongeur avant de le plonger dans le liquide.

Inversement, couper le courant avant de vider une bouillotte, avant de sortir du liquide un thermo-plongeur.

5° Le fil souple d'un raccord n'est fait que pour amener le courant à l'appareil. Ne pas l'utiliser pour tirer sur la fiche de prise de courant ou sur le connecteur, ce qui entraînerait rapidement sa mise hors service. Pour mettre en place ou détacher une fiche de prise de courant ou un connecteur, exercer l'effort directement sur ces pièces.

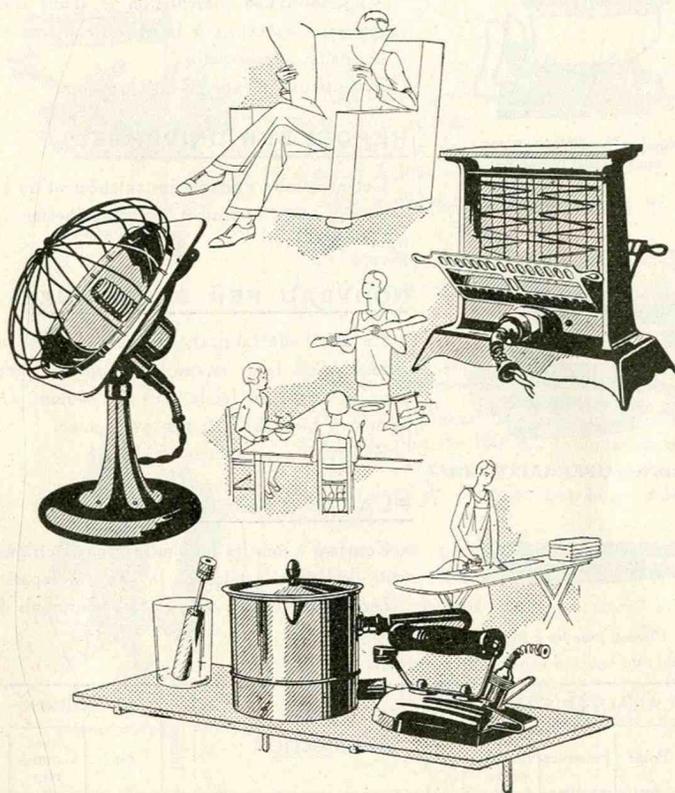
6° Il est indispensable d'utiliser nos appareils avec nos connecteurs, les prix des appareils munis de leurs connecteurs sont donnés dans les tableaux de prix. Commander toujours « avec connecteur ».

En outre, nous recommandons instamment l'utilisation de nos raccords (page 60). Les tableaux de prix donnent le prix des appareils avec raccord normal. Pour obtenir le prix avec raccord renforcé, ajouter 4 fr. (voir page 68).

7° Les fils conducteurs électriques non spécialement protégés (corps de chauffe, broches de fixation des connecteurs) craignent l'humidité et l'eau.

21

PETITS APPAREILS CHAUFFANTS



21

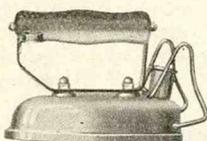
Fers à repasser normaux, spéciaux, automatiques
 Bouillottes – Thermo-plongeurs
 Bouillottes automatiques – Articles pour l'hiver
 Chauffe-plats et réchauds – Grille-pain
 Percolateurs et accessoires – Orfèvrerie électrique
 Radiateurs paraboliques – Radiateurs lumineux et obscurs



FERS A REPASSER NORMAUX

Les plus couramment employés pour tous les usages, poids suffisant pour tous les travaux, véritables fers "de ménage" tous exécutés entièrement chromés sur nickel, finement polis.

NOUVEAU FER LUXE



Nouveau fer LUXE F 425 muni de son repose-fer

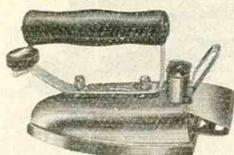
Appareil d'une présentation et d'une qualité inégalées. Connecteur à broches de 6 mm muni d'une gaine, repose-pouce.

Exécution : entièrement chromé.

REPOSE-FER UNIVERSEL

Cet accessoire s'adapte instantanément au nouveau FER LUXE et permet son repos comme il est figuré ci-contre.

NOUVEAU FER SUPER-LUXE



Nouveau fer SUPER-LUXE F 428

La plus belle fabrication, pièces choisies, large repose-pouce, large repose-fer. Dispositif breveté pour le repassage facile sous les boutons. Connecteur à broches de 6 mm avec gaine.

Exécution : entièrement chromé.

PLATEAU POSE-FER



Plateau pose-fer F 201

Convient à tous les fers, même non électriques... évite de brûler la table ou la nappe à repasser.

Indispensable avec tous les fers non munis d'un repose-fer.

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces embal. kg			Nu fr	Avec Connecteur fr	Avec raccord normal fr
F 425	1,800	300	22,500	NOUVEAU FER LUXE	e	28,60	31,60	37,60
F 400	0,058			Supplément p ^r REPOSE-FER	e	1,40		
F 428	1,850	300	24,000	NOUVEAU FER SUPER-LUXE	e	45,—	48,—	54,—
F 201	0,290		3,600	PLATEAU POSE-FER	e	7,—		

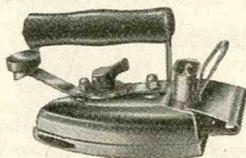
Emballage : Caisses perdues de 10 pièces en boîtes individuelles.

== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 69.
 == FERS DE TAILLEURS de 5 à 10 kilogs : Voir catalogue "Outillage PM III"

NOUVEAUTÉ

**FER A REPASSER AUTOMATIQUE
POUR COURANT ALTERNATIF SEULEMENT**

Un fer véritablement automatique doit permettre de repasser indéfiniment, à n'importe quelle vitesse de travail, avec ou sans interruption, un tissu donné à température rigoureusement constante.



Fer automatique F 628
Position de travail

Il doit donc :
couper et rétablir automatiquement le courant;
par ce moyen, maintenir une température constante de la semelle;
être réglable dans une très large mesure pour convenir à tous les travaux.

Alors seulement, il est satisfaisant et économique.

Le nouveau fer automatique **ALSTHOM** est le plus précis et le plus sûr des appareils de ce type.

NOUVEAU FER AUTOMATIQUE

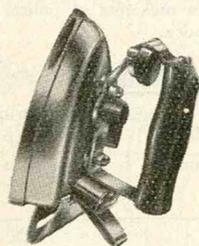
A réglage continu de la température sur une échelle de plus de 100° C. Graduation en températures et en genre de travail (soie, laine, coton, fil). Réglage de précision par large index très maniable.

Large repose-pouce, large repose-fer, connecteur à broches de 6 mm avec gaine.

Dispositif breveté pour repasser sous les boutons.

Exécution : entièrement chromé sur nickel.

Se fait en modèle léger pour tous travaux courants et modèle lourd, recommandé pour travail intensif.



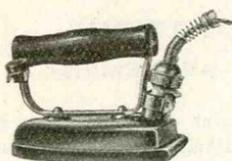
Fer automatique F 628
Position de repos

N°	Caractéristiques			DÉSIGNATION	Index	PRIX		
	Poids kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces embal. kg			Nu fr	Avec con- nect- eur fr	Avec raccord normal fr
F 628	1,800	500	24,500	FER AUTOMATIQUE LÉGER	e	85,—	88,—	94,—
F 638	2,700	500	30	FER AUTOMATIQUE LOURD	e	95,—	98,—	104,—

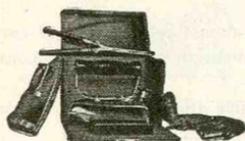
Emballage : Caisses perdues de 10 pièces en boîtes individuelles.

— CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHÈGE : Chapitre 29, p. 69.

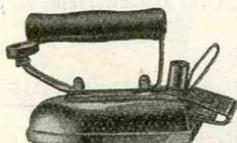
FERS A REPASSER SPÉCIAUX



Fer lingerie F 218 et F 318



Trousse F 151



Fer SUPER-LUXE F 428



Plateau pose-fer F 201

Ces modèles conviennent pour des usages particuliers, soit pour des travaux plus fins que le repassage habituel (fers lingerie), soit, au contraire, pour le gros repassage domestique ou professionnel (fers d'atelier).

FERS LÉGERS dits "LINGERIE"

Ces fers conviennent pour les petits travaux ou pour le voyage. Ils se font tous avec repose-pouce sans repose-fer.

Exécution : nickelé et poli.

TROUSSE DE VOYAGE

Se compose d'un fer de lingerie à deux tensions dont le corps est percé de deux trous pour le chauffage d'un fer à friser pliant, et d'un support permettant l'utilisation du fer comme réchaud. Livrée avec tous les accessoires et un raccordement en coffret gainé, poignée cuir.

FERS LOURDS dits "ATELIER"

Très vivement recommandés, leur poids plus élevé facilitant tous travaux et les accélérant.

Exécution : Se font en deux modèles.

SÉRIE : nickelé et poli.

LUXE : pièces choisies nickelées et polies, avec repose-fer et repose-pouce.

PLATEAU POSE-FER

Convient à tous les fers, même non électriques... évite de brûler la table ou la nappe à repasser.

Indispensable avec tous les fers non munis d'un repose-fer.

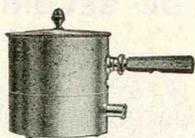
N°	Caractéristiques			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces embal. kg			Nu fr	Avec connet- teur fr	Avec raccord normal fr
F 218	1,300	300	17	FER LINGERIE	e	32,—	35,—	41,—
F 318	1,300	300	17,300	FER LINGERIE VOYAGE 2 tens.	e	36,—	39,—	45,—
F 151	2,400	300	28	TROUSSE DE VOYAGE	e.			100,—
F 235	2,700	500	30	FER ATELIER SÉRIE	e	37,—	40,—	46,—
F 238	2,700	500	30	FER ATELIER LUXE	e	42,—	45,—	51,—
F 201	0,290		3,600	POSE-FER nickelé	e	7,—		

Emballage : Caisses perdues de 10 pièces en boîtes individuelles.

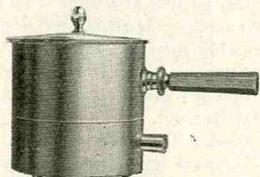
== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 69.
 == FERS DE TAILLEURS de 5 à 10 kilogs : Voir catalogue "Outillage PM III".



BOUILLOTTES ET THERMO-PLONGEURS



Bouillottes 1/2 lit. L 228 et L 328



Bouillottes 1 lit. L 248 et L 348



Bouillottes 2 lit. L 268 et L 368



Thermo-plongeurs L 103 et L 107

BOUILLOTTE 1/2 LITRE

Petite capacité qui convient pour la chambre ou le cabinet de toilette.

Recommandée aussi spécialement pour le voyage.

BOUILLOTTE 1 LITRE

Capacité moyenne d'usage universel.

Convient pour tous les emplois.

GARNITURES FANTAISIE

Sur demande, nous livrons toutes ces bouillottes avec bouton et poignée en galalith de couleur : vert, bleu, rouge, jaune ou acajou. Les caisses de 10 pièces peuvent comporter une seule couleur ou les cinq couleurs assorties, suivant la demande.

BOUILLOTTE 2 LITRES

Grande capacité pour la cuisine et autres usages.

Exécution : toutes ces bouillottes se font en un seul modèle LUXE, entièrement nickelées et polies, pieds isolants, poignée et bouton de couvercle matière moulée noire, bec embouti assurant un versage facile.

LES MODÈLES DE VOYAGE fonctionnent sur toutes les tensions courantes.

THERMO-PLONGEURS

Petits appareils très pratiques pour le chauffage rapide de tous liquides dans tous récipients.

Exécution : LUXE, entièrement nickelée et polie. Deux types : court et long.

21

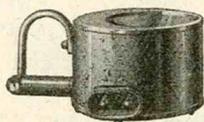
N°	Caractéristiques			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces embal. kg			Nu fr	Avec connecteur fr	Avec raccord normal fr
L 228	0,600	300	11	BOUILLOTTE 1/2 litre	e	50,—	53,—	59,—
L 328	0,650	300	11,500	BOUILLOTTE 1/2 l., voyage, 2 tensions	e	60,—	63,—	69,—
L 248	1,100	500	17	BOUILLOTTE 1 litre	e	62,—	65,—	71,—
L 348	1,200	500	18	BOUILLOTTE 1 litre, voyage, 2 tensions	e	72,—	75,—	81,—
L 268	1,500	600	23	BOUILLOTTE 2 litres	e	97,—	100,—	106,—
L 368	1,650	600	24,500	BOUILLOTTE 2 litres, voyage, 2 tensions	e	117,—	120,—	126,—
L 900				GARNITURES FANTAISIE, supplément	e	4,—		
L 103	0,150	300	2	THERMO-PLONGEUR court	e	47,—	50,—	56,—
L 107	0,340	500	4	THERMO-PLONGEUR long	e	57,—	60,—	66,—

Emballage : Caisses perdues de 10 pièces en boîtes individuelles.

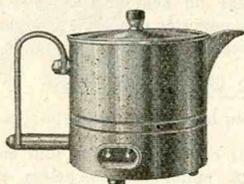
— CORPS DE CHAUFFE ET PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 70.

BOUILLOTTES AUTOMATIQUES DE SÉCURITÉ

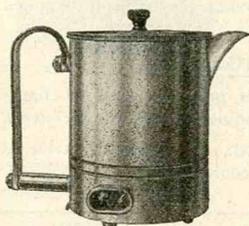
GÉNÉRALITÉS



Bouillotte à barbe L 618
automatique



Bouillotte 1 lit. L 648
automatique



Bouillotte 2 lit. L 668
automatique

Les bouillottes automatiques (Brevet Edmari) sont munies de quatre pieds de hauteurs inégales. Posées normalement sur une surface horizontale, elles peuvent être basculées de part et d'autre d'un axe formé par deux des pieds mais *seulement si elles contiennent une quantité minima de liquide*. Or, le basculement côté poignée coupe le courant et le basculement côté opposé l'établit. Ce sont donc des bouillottes à interrupteur.

De plus, si le niveau d'eau est insuffisant, le basculement côté "courant établi" devient impossible. La bouillotte se met d'elle-même dans la position "courant coupé". Il est donc impossible de la faire chauffer à vide et si on l'abandonne pleine sous tension elle coupera elle-même son courant avant d'être vidée par l'évaporation.

La sécurité est donc absolue et les bouillottes automatiques doivent être choisies spécialement pour le service de la chambre et de la toilette.

BOUILLOTTE A BARBE

⚡ Petit appareil spécial, porte à l'ébullition, en 4 minutes, la quantité d'eau nécessaire pour se bien raser (10 centilitres). Automatique.

BOUILLOTTES 1 ET 2 LITRES

Semblables aux modèles de même capacité de la page précédente avec dispositif interrupteur de sécurité automatique.

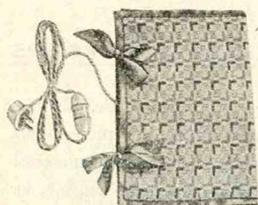
N°	Caractéristiques			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces embal. kg			Nu fr	Avec connecteur normal fr	Avec raccord normal fr
L 618	0,450	200	8	SPÉCIALE A BARBE, automat.	e	87,—	90,—	96,—
L 648	0,950	500	16	UN LITRE, automatique	e	107,—	110,—	116,—
L 668	1,150	600	18	DEUX LITRES, automatique	e	137,—	140,—	146,—

Emballage : Caisses perdues de 5 ou 10 pièces en boîtes individuelles.

== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 70.



APPAREILS POUR L'HIVER



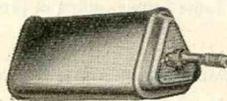
Tissus chauffants T 215 à T 288

**TISSUS CHAUFFANTS
DITS "THERMOPLASMES"**

Imperméables et pouvant servir à tous usages, ces tissus sont souverains pour combattre toutes douleurs.

Exécution : tous livrés avec raccord complet, en housse décorée, coloris variés, sauf T 288 livré en housse blanche brochée.

Pour les soins aux malades, il est recommandé de protéger le tissu par la housse lavable T 299.



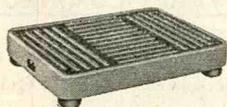
Chauffe-lits T 431 et T 433

**CHAUFFE-LIT
OU CHAUFFERETTE DE VOITURE**

Appareil à récupération : se charge pendant vingt à trente minutes, et reste chaud ensuite pendant quatre à huit heures selon l'emploi.

Recommandé pour le lit et pour la voiture.

Exécution : un seul modèle tout nickelé et poli.



Chaufferette T 454

**CHAUFFE-PIEDS
OU CHAUFFERETTE D'APPARTEMENT**

Pour une dépense horaire insignifiante procure le plus agréable confort.

Surface d'appui utile : 270 x 185 mm.

Exécution : émail noir au four.

21

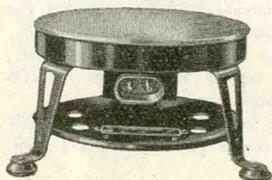
No	Caractéristiques			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces emballées kg			Nu fr	Avec connecteur fr	Avec raccord normal fr
T 215	0,250	18	4	TISSU RÉCLAME 240x300 mm	e			45,—
T 218	0,260	20	4,200	TISSU LUXE 300x400 mm	e			60,—
T 238	0,290	40	4,500	TISSU RÉGLABLE 3 allures	e			85,—
T 278	0,340	20	5	TISSU AUTOMAT. (thermostat)	e			85,—
T 288	0,360	40	5,200	TISSU GRAND LUXE, 3 allures et thermostat	e			125,—
T 299	0,045		0,500	HOUSSE de protection flanelle	e	8,—		
T 431	5	300	55	CHAUFFE-LIT luxe	e	67,—	70,—	76,—
T 433	6	300	65	CHAUFFE-LIT voyage, 2 tens.	e	72,—	75,—	81,—
T 475	0,030		0,400	SAC finette blanche pour le lit	e	8,—		
T 476	0,105		1,200	MANCHON moquette pour la voiture	e	20,—		
T 454	1,400	50	15	CHAUFFE-PIEDS 110-125 V	e	67,—	70,—	76,—
				CHAUFFE-PIEDS 190-230 V	e	72,—	75,—	81,—

Emballage { Tissus et chaufferettes : Caisses perdues de 10 pièces en boîtes individuelles.
 { Chauffe-lits : Caisses perdues de 10 pièces en paillons carton.

== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 71.

PETITS RÉCHAUDS

RÉCHAUDS DE TABLE OBSCURS



Réchauds obscurs G 265
et G 268

Plaque chauffante en fonte dressée de 150 mm de diamètre parfaitement isolée par pieds hauts garnis de matière moulée. D'un emploi universel pour toutes les préparations de petite cuisine, se recommande par sa robustesse.

Exécution, deux modèles :

SÉRIE, plaque chauffante brunie, corps et pieds émaillés au four.

LUXE, plaque chauffante brunie, corps et pieds tout nickelés et polis.

21



Réchauds lumineux G 765
et G 768

RÉCHAUDS DE TABLE LUMINEUX

Corps de chauffe à feu visible permettant une mise en service quasi instantanée. Convient également pour la petite cuisine sur table.

Exécution, deux modèles :

SÉRIE entièrement émaillée au four.

LUXE entièrement nickelé et poli.

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces emballées kg			Nu fr	Avec connecteur fr	Avec raccord fr
G 265	2,200	600	27	RÉCHAUD obscur SÉRIE	e	57,—	60,—	66,—
G 268	2,200	600	27	RÉCHAUD obscur LUXE	e	67,—	70,—	76,—
G 765	1,800	600	23	RÉCHAUD lumineux SÉRIE	e	52,—	55,—	61,—
G 768	1,800	600	23	RÉCHAUD lumineux LUXE	e	62,—	65,—	71,—

Emballage : Caisses perdues de 10 pièces en boîtes individuelles.

— CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 71.

CHAUFFE-PLAT ET GRILLE-PAIN

CHAUFFE-PLAT DE TABLE

Appareil indispensable, à la cuisine comme sur la table :

A chauffage direct ; se branche sur toute prise de courant et maintient chaud, tant qu'il reste branché, pour une dépense infime, tout plat ou récipient et son contenu.

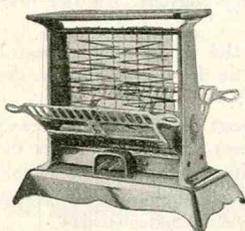
Accumulation ; se " charge " dix minutes environ sur une prise de courant et reste chaud sans rester branché pendant 30 minutes environ.

Exécution : genre orfèvrerie, dessus et corps nickelés et polis, pieds isolants.

Diamètre utile 180 mm.



Chauffe-plat G 118



Grille-pain G 417

GRILLE-PAIN DE TABLE

Cet appareil permet seul la préparation correcte, facile, rapide, sur la table même des rôties dont l'emploi est si répandu pour les goûters, thés ou régimes. Il grille indifféremment les tranches de pain spécial ou le pain ordinaire qui doit être un peu rassis. Il est surmonté d'un plateau permettant de maintenir chaudes les rôties préparées.

Exécution : genre orfèvrerie, entièrement nickelé et poli.

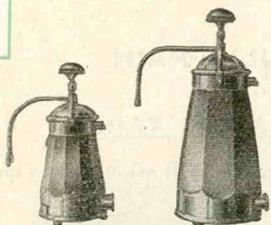
N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 10 pièces emballées kg			Nu fr	Avec connecteur fr	Avec raccord normal fr
G 118	2	100	26	CHAUFFE-PLAT de table à chauffage direct	e	57,—	60,—	66,—
G 218	3	300	36	CHAUFFE-PLAT de table à accumulation	e	62,—	65,—	71,—
G 417	0,990	550	15	GRILLE-PAIN de table	e	82,—	85,—	91,—

Emballage : Caisses perdues de 10 pièces en cartons individuels.

— CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 71.

CAFETIÈRES EXPRESS

**CAFETIÈRES EXPRESS dits
PERCOLATEURS DE TABLE**



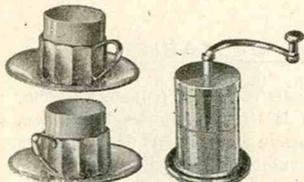
Percolateurs 0,3 lit. et 1 lit.
L 558 et L 588



Couvercle à thé et à œufs L 552



Tablette support L 553



4 Tasses et Soucoupes L 554/555 Moulin doseur L 551



Accessoires pour inhalations L 560

Ces appareils permettent de préparer chez soi le meilleur café express. Ils se font en trois capacités : 0,300 l. pour 2 ou 3 tasses
0,750 l. pour 5 ou 6 tasses
1, — l. pour 8 à 10 tasses

Ils réunissent tous les perfectionnements connus pour ce genre d'article et sont notamment d'une grande simplicité d'emploi.

Exécution : orfèvrerie, entièrement nickelée et polie, pieds isolants, bouton de manœuvre ébène.

ACCESSOIRES

En outre, une gamme très complète d'accessoires étudiés pour le percolateur 2-3 tasses, permet de l'employer à quantité d'autres usages domestiques :

le couvercle à thé et à œufs permet de préparer le thé ou de faire cuire un ou deux œufs "à la coque" ;

la tablette-support de tasses s'accroche au corps du percolateur, et reçoit 2 tasses dans lesquelles le déversoir verse directement le café :

les tasses et soucoupes sont harmonisées avec la forme et le style des percolateurs ;

le moulin à café permet de mouliner dans le filtre du percolateur directement la quantité de café exactement dosée ;

les accessoires pour inhalations rendent l'hiver les plus grands services.

21

N°	Caractéristiques			DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids d'une pièce emballée kg			Nu fr	Avec connecteur r	Avec raccord normal fr
L 558	0,800	300	1	PERCOLATEUR 2-3 tasses	e	227,—	230,—	236,—
L 578	1,000	450	1,200	PERCOLATEUR 5-6 tasses	e	247,—	250,—	256,—
L 588	1,100	600	1,300	PERCOLATEUR 8-10 tasses	e	267,—	270,—	276,—
L 552	0,050		0,075	COUVERCLE à thé et à œuf	e	20,—		Supplément pour raccord à interrupteur 10,—
L 553	0,070		0,085	TABLETTE-SUPPORT p ^r 2 tasses	e	13,—		
L 554	0,070		0,090	TASSE porcelaine gainée	e	11,—		
L 555	0,050		0,070	SOUCOUBE orfèvrerie	e	11,—		
L 551	0,270		0,500	MOULIN A CAFÉ doseur	e	38,—		
L 560	0,140		0,300	JEU D'ACCESSOIRES pour inhalations	e	33,—		

Emballage : Cartons individuels.

== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 71.

== ORFÈVRERIE D'ACCOMPAGNEMENT : Pages 15 et 16.



ORFÈVRERIE

ASSORTIE AU PERCOLATEUR 2/3 TASSES



Ces pièces d'orfèvrerie ont été créées pour accompagner le percolateur 2/3 tasses N° L 558 et pour former avec lui des "ensembles" ou "services" nouveaux et du plus heureux effet.

Les pièces constitutives sont, outre le percolateur, les tasses et leurs soucoupes :

- la cafetière-verseuse,
- le pot à lait,
- le sucrier,
- le plateau.



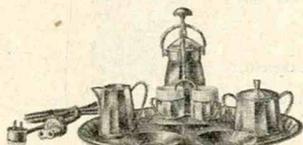
SERVICE DEUX TASSES

DIT "TÊTE-A-TÊTE"



- composé comme suit :
- un percolateur,
 - une tablette-support de tasses,
 - deux tasses avec leurs soucoupes,
 - un pot à lait,
 - un sucrier,
 - un plateau ovale,
 - un raccord avec connecteur à interrupteur.

Cafetière L 651 — Pot à lait L 652
Sucrier L 653 — Plateau L 654



Service "Tête-à-Tête" L 656

SERVICE TROIS TASSES

- composé comme suit :
- un percolateur,
 - une cafetière-verseuse,
 - trois tasses avec leurs soucoupes,
 - un pot à lait,
 - un sucrier,
 - un plateau ovale,
 - un raccord avec connecteur à interrupteur.



Service 3 tasses L 657

Exécution commune : orfèvrerie, entièrement nickelée et polie.

N°	POIDS		DÉSIGNATION	Indice	PRIX
	unitaire net kg	de la pièce emballée kg			
L 651	0,250	0,325	CAFETIÈRE-VERSEUSE, contenance 3 tasses	e	55,—
L 652	0,125	0,250	POT A LAIT, petit modèle	e	32,—
L 653	0,160	0,200	SUCRIER, petit modèle	e	38,—
L 654	0,630	1	PLATEAU OVALE	e	66,—
L 656	2,250	3,700	SERVICE A CAFÉ express TÊTE-A-TÊTE, complet	e	430,—
L 657	2,430	4	SERVICE A CAFÉ express TROIS TASSES, complet	e	500,—

Emballage : Cartons individuels.

— LE PERCOLATEUR 2/3 tasses et ses propres accessoires sont catalogués page 14.

ORFÈVRERIE
ASSORTIE AU PERCOLATEUR 6/10 TASSES



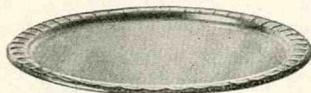
Ces pièces d'orfèvrerie ont été créées pour accompagner le percolateur 6/10 tasses N° L 568 et pour former avec lui un "ensemble" ou "service" très décoratif.

Les pièces constitutives sont, outre le percolateur, les tasses et leurs soucoupes :



la **cafetière-verseuse**,
le **pot à lait**,
le **sucrier**,
le **plateau**.

21



Cafetière L 851 — Pot à lait L 852
Sucrier L 853 — Plateau L 854

SERVICE SIX TASSES

composé comme suit :

un percolateur,
une cafetière-verseuse,
six tasses avec leurs soucoupes,
un pot à lait,
un sucrier,
un plateau rond,
un raccord avec connecteur à interrupteur.



Service 6 tasses L 858

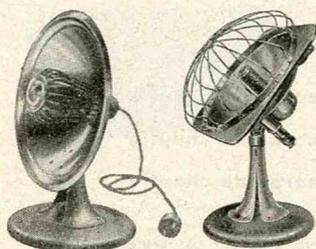
Exécution : orfèvrerie, entièrement nickelée et polie.

N°	POIDS		DÉSIGNATION	Indice	PRIX
	unitaire net kg	de la pièce emballée kg			
L 851	0,400	0,550	CAFETIÈRE-VERSEUSE, contenance 6-10 tasses	e	100,—
L 852	0,150	0,230	POT A LAIT, grand modèle	e	52,—
L 853	0,170	0,250	SUCRIER, grand modèle	e	62,—
L 854	1,300	1,500	PLATEAU ROND	e	106,—
L 858	3	5,500	SERVICE A CAFÉ express 6 tasses, complet	e	730,—

Emballage : Cartons individuels.

== LE PERCOLATEUR 6 à 10 tasses est catalogué page 14.

RADIATEURS PARABOLIQUES



Radiateurs "Série" et "Luxe"
N°s R 125 et R 102

RADIATEUR SÉRIE

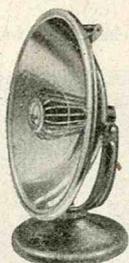
Appareil bon marché, mais parfaitement fini et très robuste, pied et fût métal décoré, émail au four, réflecteur orientable cuivre avec cadre rond nickelé, entièrement poli.

Toujours livré avec raccord complet de 1 m 50.

RADIATEURS LUXE

Présentation magnifique, pieds entièrement nickelés et polis, avec contrepoids. Réflecteurs cuivre avec cadre carré (R 102) ou rond (R 128) nickelés et polis.

Toujours livrés avec raccord complet de 2 mètres.



Radiateur grande puissance R 138

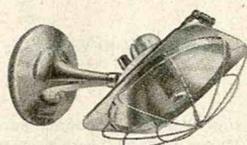
RADIATEUR DE GRANDE PUISSANCE.

Ce parabolique a été créé pour suivre le développement du chauffage électrique qui demande des puissances de plus en plus grandes. Son corps de chauffe de grande puissance et sa large parabole permettent de l'employer pour le chauffage rapide des pièces de moyennes dimensions et le chauffage d'appoint instantané de tous locaux.

Pied décoré noir et or, grande parabole cuivre à cadre nickelé entièrement poli.

Corps de chauffe protégé par petit panier dégageant complètement le réflecteur.

Livré avec raccord de branchement sur bornes.



Tous ces Radiateurs peuvent fonctionner horizontalement, accrochés au mur

Les prix comprennent le corps de chauffe.

21

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX * avec raccord fr
	Poids unitaire net kg	Puissance normale * watts	Poids de 20 pièces emballées kg			
R 125	2	600	78	SÉRIE fût de pied métal	e	70,—
R 102	2,2	600	83	LUXE réflecteur carré	e	100,—
R 128	2,2	600	83	LUXE réflecteur rond	e	100,—
R 138	2	800	78	GRANDE PUISSANCE	e	110,—

* Sur demande et au même prix, puissances inférieures : 600 - 450 - 300 watts.

Emballage : Caisses perdues de 20 pièces en cartons individuels.

— CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 71.
— CHEMINÉES LUMINEUSES de plus grandes puissances, p. 18.

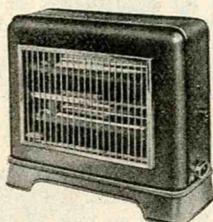
CHEMINÉES LUMINEUSES

CHEMINÉES :

1 000 W à 2 corps de chauffe

1 500 W à 3 corps de chauffe

2 000 W à 4 corps de chauffe



Cheminée 1 000 W R 228

Ces trois types ne diffèrent essentiellement que par le nombre et la longueur de leur corps de chauffage, et par conséquent par leur puissance.

Ce sont des appareils de chauffage à feu visible qui rappellent le feu de bois.

Ils sont indiqués pour chauffer en l'égayant, toute pièce habitée, soit seuls, soit en appoint d'un mode de chauffage général.

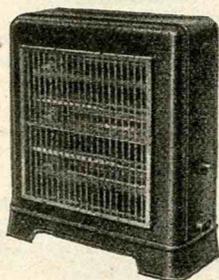
Exécution :

Corps en très belle tôle d'acier bronzée, garnitures nickelées et polies. Grille de protection nickelée et polie.

Corps de chauffe bobinés sur baguette réfractaire.

Réflecteurs polis.

Jusqu'à 1 500 W, branchement par connecteur. La cheminée 2 000 W est toujours livrée avec raccord.



Cheminée 1 500 W R 238

21

N°	CARACTÉRISTIQUES				DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance maxima watts	Nombre d'allures	Poids de 5 pièces embal. kg			Nu fr	Avec connecteur fr	Avec raccord normal fr
R 228	2,800	1000	2	19	CHEMINÉE 1 000 W	e	180,—	183,—	189,—
R 238	4	1500	3	26	CHEMINÉE 1 500 W	e	295,—	—	310,—
R 248	5	2000	2	32	CHEMINÉE 2 000 W	e	—	—	375,—

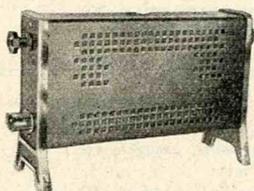
Emballage : Caisses perdues de 5 pièces en boîtes individuelles.

≡ CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 71.



RADIATEURS OBSCURS

PETITS MODÈLES PORTATIFS



Petit modèle portatif
R 408 et R 418

Extrêmement robustes, ces appareils sont d'un emploi très courant, soit pour le chauffage continu, soit comme appoint.

Leur encombrement est 350 × 220 × 120 mm.

Exécution, un seul modèle :

Corps laqué brun au four, flasques laquées assorties avec joncs nickelés et polis, présentation très soignée, branchement par connecteur bipolaire.

GRANDS MODÈLES PORTATIFS

Même construction.

Conviennent pour tous usages et en particulier pour le chauffage continu de tous locaux.

Leur encombrement est 500 × 400 × 200 mm.

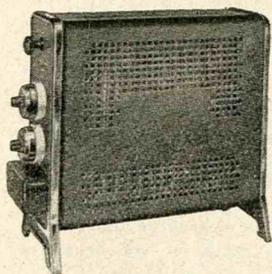
Exécution, une seule exécution :

Corps laqué brun au four, flasques laquées assorties avec joncs nickelés et polis, présentation très soignée.

Les radiateurs grands modèles se branchent sur boîtes à bornes.

Les N^{os} **R 428** et **R 438** possèdent 2 ou 4 bornes et peuvent être montés sur courant continu deux fils, sur courant alternatif monophasé, diphasé ou triphasé (sur 2 phases).

Les modèles **R 468**, **R 498** sont spéciaux pour courant triphasé, ils possèdent trois bornes et sont exactement équilibrés sur les trois phases à toutes les allures.



Grand modèle portatif
R 428 et R 438

21

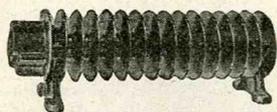
N ^o	CARACTÉRISTIQUES					DÉSIGNATION	Indice	PRIX		
	Poids unitaire net kg	Puissance maxima watts	Nombre d'allures	Poids de 5 pièces emballées kg				Nu fr	Avec connecteur fr	Avec raccord normal fr
R 408	3	500	1	19	PETIT MODÈLE portatif	e	136,—	139,—	145,—	
R 418	3	1000	1	19	LUXE	e	150,—	153,—	165,—	
R 428	10	2000	2	56	GRAND MODÈLE portatif	e	340,—		380,—	
R 438	10, 200	3000	3	57	LUXE	e	410,—		450,—	
R 468	10	1500	1	56	GRAND MODÈLE TRIPHASÉ	e	470,—		505,—	
R 498	11	3000	2	60	GRAND MODÈLE TRIPHASÉ	e	590,—		625,—	

Emballage : Caisses perdues de 5 pièces enveloppées.

— CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 72.
— Voir, dans le catalogue PM. VII, tous les appareils de tous types pour installations de chauffage.

DEUX SPÉCIALITÉS

RADIATEUR ÉTANCHE



Radiateurs étanches E 113 et E 118

Appareil de grande sécurité, complètement à l'abri des plus grandes projections d'eau.

Recommandé pour le chauffage permanent des locaux mouillés et habituellement lavés à grande eau : cuisines, salles de bains, garages, etc.

Se fixe au sol ou au mur.

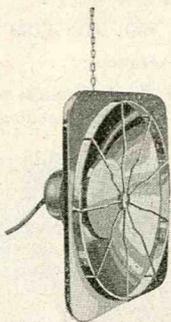
Son encombrement est 510 × 165 × 130 mm.

Exécution, deux modèles :

SÉRIE : Fonte minée.

LUXE : Fonte émaillée céramique.

RÉCHAUFFEUR ANTI-GEL POUR AUTOMOBILES



Radiateur anti-gel T 731

Il s'accroche par une chaînette au bouchon de radiateur de la voiture et réchauffe pendant la nuit ce radiateur et par conséquent toute la circulation d'eau.

Il permet ainsi le matin par les plus grands froids, un départ immédiat, tout en prévenant les risques de gel.

Mais c'est aussi un **projecteur de chaleur obscure**, donc sans danger, permettant l'hiver, en quelques minutes, tout réchauffage local (carburateur, moteur, huile, etc.), et ses heureuses conséquences.

A ce titre, aucun automobiliste ne peut s'en passer. Il est toujours livré avec un raccord spécial de 5 mètres.

Exécution : tout nickelé et poli.

21

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX	
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 5 pièces embal. kg			Nu fr	Avec raccord fr
E 113	10,500	500 ou 750 ou 1000	69	RADIATEUR étanche SÉRIE	e	220,—	
E 118	10,500	(l'indiquer)	69	RADIATEUR étanche LUXE	e	250,—	
T 731	1,300	200	10	RÉCHAUFFEUR anti-gel	e		90,—

Emballage : Caisses perdues de 5 pièces.

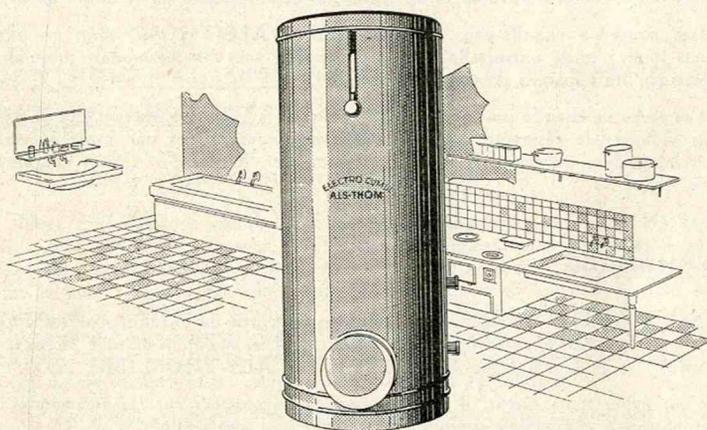
Ce catalogue de matériel domestique ne contient que des radiateurs légers et d'installation rapide.

Nous construisons des appareils pour les installations de chauffage électrique répondant à toutes les conditions d'utilisation économique du courant.

Voir catalogue P M VII "Installations de Chauffage".

22

**CHAUFFE-EAU
A ACCUMULATION
"ÉLECTRO-CUMUL ALSTHOM"**



22

Les appareils de ce chapitre conviennent aux usages domestiques courants. Nous construisons tous les chauffe-eau de capacité supérieure ainsi que les appareils horizontaux et les appareils à serpentin. Voir Catalogue PM. VII.

Chauffe-eau muraux et sur socle

NOUVEAUX CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION ÉLECTRO CUMUL-ALSTHOM

LA NOUVELLE MARQUE "ÉLECTRO-CUMUL-ALSTHOM"

Depuis avril 1933, la Société **ALS-THOM** vend des chauffe-eau de sa propre marque et ceux de la marque "**Electro-Cumul**". Ces deux types continueront à être mis distinctement à la disposition de notre clientèle jusqu'à épuisement des stocks.

Mais nous venons de créer une nouvelle série d'appareils marqués "**Electro-Cumul ALS-THOM**", que nous présentons pour la première fois dans ce catalogue, et qui réunit les avantages originaux des deux marques sur le même appareil.

Les nouveaux chauffe-eau "**Electro-Cumul ALS-THOM**" sont, en effet, munis d'une "bride universelle" qui peut recevoir tous les thermostats jusqu'alors prévus sur les appareils de chaque marque.

Les corps de chauffe sont normalement du type "à gaine" et peuvent être changés sans vidanger le réservoir, mais, sur demande, nous livrons une bride spéciale, interchangeable, recevant les corps de chauffe "**Calrod**". (Voir conditions page 73).

RECHANGES

Nous assurons, bien entendu, les rechanges en corps de chauffe pour les appareils marque **ALS-THOM** (voir page 72) et pour les appareils marque "**Electro-Cumul**" (voir le catalogue **ETELEC**, édition **ALS-THOM**, Mai 1933).

Pour éviter toute erreur, il est recommandé de spécifier sur les commandes la marque exacte et complète des appareils auxquels ils sont destinés.

GÉNÉRALITÉS

Le chauffe-eau électrique permet de produire de l'eau chaude avec une puissance réduite et en n'utilisant que du courant à un prix convenable, même si ce courant n'est disponible que pendant certaines heures (courant de nuit ou courant d'heures creuses).

L'eau chaude est accumulée dans un réservoir soigneusement calorifugé contre les déperditions de chaleur.

Un thermostat arrête automatiquement le chauffage lorsque le réservoir est plein d'eau chaude.

Le chauffe-eau électrique est ainsi un appareil :

- Economique
- A grand débit d'eau chaude.
- Automatique.

Le chauffe-eau électrique ne peut fournir, à un moment donné, que la quantité d'eau chaude qu'il contient en réserve et qui dépend de sa capacité, de sa puissance et des quantités d'eau chaude déjà soutirées.

Un chauffe-eau, alimenté en courant pendant la nuit, offre, le matin, pour la journée, sa pleine capacité d'eau chaude.

Lorsque le courant de chauffage économique n'est disponible qu'à certaines heures, il est recommandé d'utiliser une **horloge de blocage** qui coupe automatiquement le courant pendant les autres heures.

CAPACITÉ ET PUISSANCE

Le débit d'eau chaude par 24 heures est fonction de la puissance du corps de chauffe. Toutefois, comme le courant économique n'est généralement disponible que pendant 8 à 12 heures sur 24, tous nos chauffe-eau sont livrés normalement avec un corps de chauffe amenant leur contenu à 80° en huit heures environ. Les puissances normales catalogués satisfont à ces conditions. Sur demande et sans supplément, nous livrons des puissances correspondant au chauffage en 10 heures.

CONTROLE AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE PAR THERMOSTATS

a) Contrôle direct par thermostat.

Nous conseillons de donner la préférence au **thermostat ALS-THOM**, dit "à capsule". C'est un appareil indéréglable fonctionnant dans toutes les positions, insensible aux trépidations (il fonctionne à bord de bateaux et de voitures de chemin de fer) et qui ne nécessite aucune vérification lors de sa mise en route. Il est normalement réglé pour déclencher à 85°C environ (capsules rouges), mais peut être construit sur demande pour 75° (capsules blanches) ou pour 65° (capsules bleues). Toutes les capsules sont interchangeables en quelques secondes. Leur température de déclenchement est d'ailleurs gravée sur le poutour.

Le thermostat **ALS-THOM** vient d'être muni d'un très important perfectionnement : un dispositif de sécurité breveté coupe définitivement le courant si, pour une cause quelconque, la température de l'eau vient à dépasser 100°C environ.

Cette sécurité absolue est un avantage exclusif du thermostat ALS-THOM.

Le tableau des pages 30 et 31 indique les limites d'emploi de ce thermostat, en fonction de la puissance à contrôler et du courant d'alimentation.

b) Contrôle indirect par thermostat et par conjoncteur-disjoncteur.

Lorsque l'intensité du courant dépasse celle qui peut être coupée directement par le thermostat, on doit assurer le contrôle par l'intermédiaire d'un relais ou **conjoncteur-disjoncteur**, actionné par le thermostat. Le pouvoir de coupure dépend alors uniquement du conjoncteur-disjoncteur. Il peut être aussi élevé qu'il est nécessaire.

Le thermostat que l'on emploie alors (thermostat Z 191) est réglable et son réglage se fait au moment de la mise en route de l'installation, selon la température à laquelle on désire porter l'eau du chauffe-eau.

CONTROLE AUTOMATIQUE DE LA MISE SOUS TENSION

pour utilisation du courant de nuit ou d'heures creuses.

Horloge de blocage — Conjoncteur-disjoncteur.

Le thermostat contrôle le courant sous l'influence de la température de l'eau, mais bien entendu indépendamment du temps. Pour interdire automatiquement l'usage du courant pendant les heures chargées, durant lesquelles le tarif réduit ne peut être consenti par les secteurs, il faut munir l'installation d'une horloge à contacts ou **horloge de blocage**.

Si la température est contrôlée par un thermostat à rupture directe, il suffit d'employer une simple horloge de blocage, contrôlant l'admission du courant uniquement en fonction du temps.

Si la température est contrôlée par un thermostat actionnant un conjoncteur-disjoncteur, celui-ci doit être du type conjoncteur-disjoncteur à horloge de blocage qui contrôle l'admission du courant, à la fois sous l'influence de la température (par le thermostat) et en fonction du temps (par l'horloge).

22

INSTALLATION HYDRAULIQUE

Nos chauffe-eau peuvent supporter intérieurement une pression de 8 kg:cm². Ils peuvent donc être branchés sur une canalisation de ville ou sur une installation locale comprenant un réservoir en charge; ils permettent alors d'alimenter plusieurs robinets avec la pression de la distribution (baignoires, lavabos, cuisine, etc.).

Nous pouvons, sur demande, et moyennant un léger supplément, livrer des chauffe-eau devant fonctionner sous des pressions supérieures à 8kg:cm².

Les accessoires de sécurité indispensables sont la soupape et le clapet de retenue, dont le but est respectivement de permettre l'expansion de l'eau, due à la dilatation pendant la chauffe, et d'empêcher le refoulement de l'eau chaude dans la canalisation.

La soupape doit obligatoirement être installée entre le chauffe-eau et le clapet de retenue.

Les accessoires utiles ou commodes sont le robinet ou bouchon de vidange et le robinet d'arrêt, permettant respectivement le vidage de l'appareil pour nettoyer son réservoir et l'isolement de l'installation.

Nous avons créé, sous le nom de **groupe de sécurité**, un appareil comportant la soupape, le clapet, le bouchon de vidange et le robinet d'arrêt, se manœuvrant au moyen d'une seule manette, se branchant avec la plus grande simplicité (trois raccords seulement) et dont l'emploi est économique et absolument sûr.

Tous nos chauffe-eau sont livrés avec des instructions pour leur installation (schémas de branchements hydraulique et électrique) et leur entretien (Instructions n^{os} 8406 et 18013).

Nous tenons à la disposition de nos clients un questionnaire (n^o 17503) qui, rempli par eux, nous permet de répondre aux demandes de proposition ou d'assurer les livraisons correctes du matériel commandé.

CHAUFFE-EAU AVEC RÉSERVOIR EN ACIER GALVANISÉ

La construction normale des chauffe-eau comprend un réservoir en acier galvanisé, essayé à une pression de $15\text{kg}\cdot\text{cm}^2$ et supportant, par conséquent, ainsi qu'il est spécifié page 24, la pression de service de tous les réseaux de distribution urbaine courants (maximum $8\text{kg}\cdot\text{cm}^2$).

La galvanisation de ce réservoir, exécutée avec des soins particuliers, le protège parfaitement contre l'attaque des eaux plus ou moins calcaires, telles qu'on les rencontre dans la majorité des cas.

En cas de doute sur la qualité des eaux disponibles, il est prudent de se renseigner auprès des laboratoires municipaux, et, par ailleurs, nous pouvons nous charger d'effectuer les analyses nécessaires.

CHAUFFE-EAU AVEC RÉSERVOIR "CUIVREX"

En présence d'eaux acides, ou simplement neutres, comme il s'en rencontre dans certaines régions, la galvanisation peut devenir insuffisante pour assurer une longue protection des réservoirs.

Il n'y a, dans l'état actuel des connaissances, qu'un seul métal d'usage courant qui donne une sécurité totale, assurée par des expériences de très longue durée : c'est le cuivre étamé.

Mais la construction de réservoirs en cuivre massif, supportant les pressions énoncées plus haut, est très coûteuse.

Notre construction "CUIVREX", brevetée S.G.D.G., allie dans un même réservoir la résistance mécanique de l'acier à l'inoxidabilité du cuivre.

En fait, le réservoir de nos chauffe-eau "CUIVREX" est en acier doublé de cuivre étamé, et le procédé de construction lui permet de se comporter comme s'il était monobloc.

Les chauffe-eau "Electro-Cumul ALS-THOM" avec réservoir "CUIVREX", appelés par abréviation : chauffe-eau "CUIVREX", sont actuellement ce qu'il y a de plus sûr contre l'attaque des eaux corrosives. La faible majoration de prix qui en résulte permet d'en envisager facilement l'emploi.

CHAUFFE-EAU AVEC RÉSERVOIRS SPÉCIAUX

Sur demande, nous pouvons livrer des chauffe-eau avec réservoir en cuivre massif, mais la pression d'essai est alors réduite à $2\text{kg}\cdot\text{cm}^2$ et la pression de service ne doit pas dépasser $1\text{kg}\cdot\text{cm}^2$. La majoration est de 50 % par rapport au prix du chauffe-eau à réservoir acier.

NOUVEAUX CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION ÉLECTRO-CUMUL ALS-THOM

APPAREILS MURAUX

RÉSERVOIR ACIER GALVANISÉ

Les chauffe-eau muraux conviennent pour les installations de moyenne importance, nécessitant un débit quotidien d'eau chaude inférieur à 200 litres (correspondant au plus grand modèle B 187), soit : cuisines, lavabos, salons de coiffure, salles de bain.

Exécution :

Réservoir intérieur tôle d'acier galvanisée pression d'essai $15 \text{ kg} \cdot \text{cm}^2$, pression de service $8 \text{ kg} \cdot \text{cm}^2$. — Plaque de visite démontable portant corps de chauffe et thermostat. — Calorifuge impu-
trescible. — Extérieur tôle d'acier laquée blanc. — Quatre pattes d'accrochage au mur. — Gaine pour thermomètre.

Pour les cotes d'encombrement, cotes d'installation, diamètre des tubulures, voir tableau, page 34.

* Les prix comprennent l'appareil équipé avec les corps de chauffe de puissance normale, sans thermostat, sans thermomètre, sans accessoires (voir p. 32 et 33) qui sont à commander en plus. Sur demande nous équipons, moyennant supplément, les chauffe-eau avec des corps de chauffe de puissance supérieure à celle portée au catalogue.



22

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION (Voir cotes d'encombrement page 34)	Indice	PRIX *
	Puissance normale chauf. 8 h. watts	Poids unitaire net kg	Poids unitaire emballé kg			
B 117	300	25	35	CHAUFFE-EAU MURAL de 15 litres	e	700,—
B 127	400	30	45	CHAUFFE-EAU MURAL de 25 litres	e	750,—
B 137	400	35	50	CHAUFFE-EAU MURAL de 30 litres	e	800,—
B 147	600	50	70	CHAUFFE-EAU MURAL de 50 litres	e	950,—
B 157	900	65	90	CHAUFFE-EAU MURAL de 75 litres	e	1 250,—
B 167	1200	85	110	CHAUFFE-EAU MURAL de 100 litres	e	1 450,—
B 177	1500	110	140	CHAUFFE-EAU MURAL de 125 litres	e	1 650,—
B 187	1800	130	165	CHAUFFE-EAU MURAL de 150 litres	e	1 800,—

Emballage : Cadres individuels perdus.

Nota. — Pour la régulation automatique, voir les tableaux des pages 30 et 31.

== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 72 et 73.
== ACCESSOIRES SPÉCIAUX POUR CHAUFFE-EAU : Pages 32 et 33.

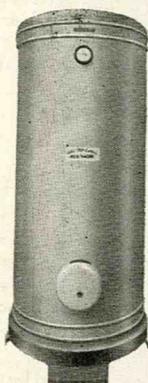
**NOUVEAUX CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION
ÉLECTRO-CUMUL ALS-THOM**

**APPAREILS SUR SOCLE
RÉSERVOIR ACIER GALVANISÉ**

Les chauffe-eau sur socle conviennent pour toutes les installations depuis le service d'un bain quotidien et du lavabo jusqu'aux distributions pour grandes villas ou immeubles.

Exécution :

Réservoir intérieur tôle d'acier galvanisée, pression d'essai 12 à 15 kg : cm², pression de service 8 kg : cm². — Plaque de visite démontable portant corps de chauffe et thermostat. — Calorifuge imputrescible. — Extérieur tôle d'acier laquée blanc. — Gaine pour thermomètre.



Pour les cotes d'encombrement, cotes d'installation, diamètre des tubulures, voir tableau page 34.

* Les prix comprennent l'appareil équipé avec les corps de chauffe de puissance normale, sans thermostat, sans thermomètre, sans accessoires (voir p. 32 et 33). Ils peuvent être équipés à des puissances supérieures moyennant supplément, et sans supplément pour chauffage en 10 heures.

22

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION (Voir cotes d'encombrement page 34)	Indice	PRIX *
	Puissance normale chauff. 8 h. watts	Poids unitaire net kg	Poids unitaire emballé kg			
B 217	1200	100	135	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 100 l.	e	1 600,—
B 227	1500	110	145	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 125 l.	e	1 800,—
B 237	1800	120	155	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 150 l.	e	1 950,—
B 247	2400	180	220	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 200 l.	e	2 250,—
B 257	3600	250	290	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 300 l.	e	2 700,—

Emballage : Cadres individuels perdus.

Nota. — Pour la régulation automatique, voir les tableaux des pages 30 et 31.

≡ CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 72 et 73.
≡ ACCESSOIRES SPÉCIAUX POUR CHAUFFE-EAU : Pages 32 et 33.

NOUVEAUX CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION ÉLECTRO-CUMUL ALS-THOM

APPAREILS MURAUX

RÉSERVOIR CUIVREX

Les chauffe-eau muraux conviennent pour les installations de moyenne importance, nécessitant un débit quotidien d'eau chaude inférieur à 200 litres (correspondant au plus grand modèle), soit : cuisines, lavabos, salons de coiffure, salles de bains.

Exécution :

Réservoir intérieur CUIVREX (breveté S.G.D.G.).

Pression d'essai 15 kg:cm², pression de service 8 kg:cm². — Plaque de visite démontable portant corps de chauffe et thermostat. — Calorifuge imputrescible. — Extérieur tôle d'acier laquée blanc. — Quatre pattes d'accrochage au mur. — Gaine pour thermomètre.

Pour les cotes d'encombrement, cotes d'installation, diamètre des tubulures, voir tableau page 36.

* Les prix comprennent l'appareil équipé avec les corps de chauffe de puissance normale, sans thermostat, sans thermomètre, sans accessoires (voir pages 32 et 33) qui sont à commander en plus. Sur demande, nous équipons, moyennant supplément, les chauffe-eau avec des corps de chauffe de puissance supérieure à celle portée au catalogue.



22

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION (Voir cotes d'encombrement page 34)	Indice	PRIX *
	Puissance normale chauff. 8 h. watts	Poids unitaire net kg	Poids unitaire emballé kg			
B 123	400	30	45	CHAUFFE-EAU MURAL de 25 litres	e	940,—
B 143	600	50	70	CHAUFFE-EAU MURAL de 50 litres	e	1 190,—
B 153	900	65	90	CHAUFFE-EAU MURAL de 75 litres	e	1 565,—
B 163	1200	85	110	CHAUFFE-EAU MURAL de 100 litres	e	1 815,—
B 183	1800	130	165	CHAUFFE-EAU MURAL de 150 litres	e	2 250,—

Emballage : Cadres individuels perdus.

Nota. — Pour la régulation automatique, voir les tableaux des pages 30 et 31.

— CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 72 et 73.
— ACCESSOIRES SPÉCIAUX POUR CHAUFFE-EAU : Pages 32 et 33.



**NOUVEAUX CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION
ÉLECTRO-CUMUL ALS-THOM**

**APPAREILS SUR SOCLE
RÉSÉROIR CUIVREX**

Les chauffe-eau sur socle conviennent pour toutes les installations depuis le service d'un bain quotidien et du lavabo jusqu'aux distributions pour grandes villes ou immeubles.

Exécution :

Réservoir intérieur CUIVREX (breveté S.G.D.G.).

Pression d'essai 12 à 15 kg:cm², pression de service 8 kg:cm². — Plaque de visite démontable portant corps de chauffe et thermostat. — Calorifuge imputrescible. — Extérieur tôle d'acier laquée blanc. — Quatre pattes d'accrochage au mur. — Gaine pour thermomètre.

Pour les cotes d'encombrement, cotes d'installation, diamètre des tubulures, voir tableau page 36.

* Les prix comprennent l'appareil équipé avec les corps de chauffe de puissance normale, sans thermostat, sans thermomètre, sans accessoires (voir pages 32 et 33). Ils peuvent être équipés à des puissances supérieures moyennant supplément.



22

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION (Voir cotes d'encombrement page 34)	Indice	PRIX * fr
	Puissance normale chauff. 8 h watts	Poids unitaire net kg	Poids unitaire emballé kg			
B 213	1200	100	135	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 100 l.	e	2 000,—
B 233	1800	120	155	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 150 l.	e	2 440,—
B 243	2400	180	220	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 200 l.	e	2 815,—
B 253	3600	250	290	CHAUFFE-EAU SUR SOCLE de 300 l.	e	3 375,—

Emballage : Cadres individuels perdus.

Nota — Pour la régulation automatique, voir les tableaux des pages 30 et 31.

== CORPS DE CHAUFFE et PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 72 et 73.
== ACCESSOIRES SPÉCIAUX POUR CHAUFFE-EAU : Pages 32 et 33.

CHOIX DE LA RÉGULATION AUTOMATIQUE

Les tableaux ci-contre permettent de déterminer les appareils (thermostat simple ou thermostat avec conjoncteur-disjoncteur) nécessaires pour assurer le contrôle automatique du chauffe-eau. Ils varient selon la puissance de l'appareil, les caractéristiques du courant qui l'alimente (données par le secteur), le temps pendant
Voir page suivante.

COURANT UTILISABLE EN PERMANENCE

22

Nature du courant	Tension en volts	Puissances des chauffe-eau en watts									
		300	400	600	900	1 200	1 500	1 800	2 400	3 600	
CONTINU 2 FILS	110/115	Coupure sur 1 fil Z 184		Coupure sur 1 fil Z 191 avec Z 211			Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 221 ou Z 222		Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 231 ou Z 232		
	120/125										
	190/200	Coupure sur 2 fils Z 191 avec Z 212					Coupure sur 2 fils Z 212		Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 221 ou Z 222		
	210/230										
MONOPHASE	110/115	Coupure sur 1 fil Z 181		Coupure sur 1 fil Z 186		Coupure sur 1 fil Z 187 ou Coupure sur 2 fils Z 191 avec Z 322		Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 331 ou Z 332			
	120/125										
	190/200	Coupure sur 2 fils Z 182					Coupure sur 2 fils Z 187		Coupure sur 1 fil Z 187 ou Coupure sur 2 fils Z 191 avec Z 322		
	210/230										
TRIPHASE	110/115	Coupure sur 2 fils Z 182						Coupure sur 2 fils Z 187		Coupure sur 2 ou 3 fils Z 191 avec Z 322 ou Z 323	
	120/125										
	190/200	Coupure sur 3 fils Z 191 avec Z 313						Coupure sur 3 fils Z 191 avec Z 313			
	210/230										
DIPHASÉ 4 FILS	110/115							Z 187		Z 191 avec Z 322	
	120/125									Z 182	
	190/200	Toutes les combinaisons pour diphasé 4 fils coupent 1 fil de chaque phase								Z 187	
	210/230										

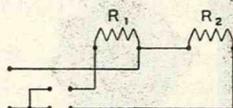
Pour les puissances supérieures à 3 600 watts il y a lieu d'utiliser le thermostat Z 191 avec le relais de caractéristiques convenables.



CHOIX DE LA RÉGULATION AUTOMATIQUE

lequel le chauffe-eau peut être mis sous tension (courant utilisable en permanence ou courant utilisable à des heures déterminées).

Nota. — L'utilisation des thermostats Z 182 et Z 187 pour rupture sur un fil suppose deux circuits en parallèle comme le montre le schéma ci-contre : chaque pôle du thermostat coupant la moitié de l'intensité totale.



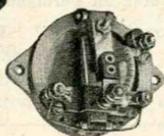
COURANT UTILISABLE A DES HEURES DÉTERMINÉES

Nature du courant	Tension en volts	Puissances des chauffe-eau en watts									
		300	400	600	900	1 200	1 500	1 800	2 400	3 600	
CONTINU 2 FILS	110/115	Coupure sur 1 fil Z 184 ou Z 191 avec Z 511			Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 511 ou Z 512			Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 521 ou Z 522		Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 531 ou Z 532	
	120/125	ou									
	190/200	Coupure sur 2 fils Z 191 avec Z 512								Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 521 ou Z 522	
	210/230										
MONOPHASE	110/115	Coupure sur 1 fil Z 181 avec Z 721			Coupure sur 1 fil Z 186 avec Z 741			Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 421 ou Z 422		Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 431 ou Z 432	
	120/125	ou			ou						
	190/200	Coupure sur 2 fils Z 182 avec Z 722						Coupure sur 2 fils Z 187 avec Z 742		Coupure sur 1 ou 2 fils Z 191 avec Z 421 ou Z 422	
	210/230										
TRIPHASE	110/115	Coupure sur 2 fils Z 182 avec Z 722						Coupure sur 2 fils Z 187 avec Z 732 ou Coupure sur 3 fils Z 191 avec Z 413		Coupure sur 2 fils Z 187 avec Z 743	Coupure sur 3 fils Z 191 avec Z 423
	120/125	ou						ou			
	190/200	Coupure sur 3 fils Z 191 avec Z 413								Coupure sur 3 fils Z 191 avec Z 413	
	210/230										
DIPHASÉ 4 FILS	110/115				Z 187			Z 187	Z 191		
	120/125	Z 182 avec Z 722			avec Z 732			avec Z 742	avec Z 422		
	190/200								Z 187		
	210/230							Toutes les combinaisons pour diphasé 4 fils coupent 1 fil de chaque phase		avec Z 732	

22

Pour les prix des thermostats, des conjoncteurs-disjoncteurs ou des horloges de blocage, voir pages 26 et 27.

CONTROLE AUTOMATIQUE

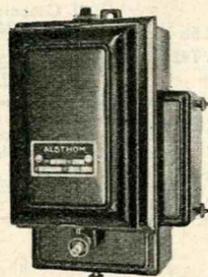


Thermostat
indéréglable à
rupture directe
unipolaire Z 181

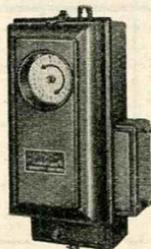
Thermostat réglable
Z 191



Horloge de blocage Z 373



Conjoncteur-Disjoncteur Z 313



Conjoncteur-Disjoncteur
horaire Z 413

N°	DÉSIGNATION	Indice	PRIX fr
----	-------------	--------	------------

THERMOSTATS

Z 181	THERMOSTAT "à capsule" indéréglable, avec double sécurité, rupture directe unipolaire pour courants alternatifs jusqu'à 6,5 A	e	150,—
Z 186	Le même pour rupture directe unipolaire alternatifs jusqu'à 12,5 A	e	175,—
Z 182	THERMOSTAT "à capsule", même description, mais bipolaire pour courants alternatifs jusqu'à 6,5 A par pôle ou 13 A sur les deux pôles	e	200,—
Z 187	Le même pour alternatifs jusqu'à 12,5 A par pôle ou 25 A sur les deux pôles	e	225,—
Z 184	THERMOSTAT "à capsule" indéréglable à rupture directe unipolaire pour courant continu, avec bobine de soufflage 6,5 A	e	175,—
Z 191	THERMOSTAT fonctionnant avec joncteur-disjoncteur	e	245,—

Sur demande, nous fournissons des thermostats à tube basculeurs au mercure.

Inten- sité	Unipolaires			Bipolaires			Tripolaires		
	N°	Indice	Prix fr	N°	Indice	Prix fr	N°	Indice	Prix fr

**HORLOGES A CONTACTS
pour courant alternatif seulement**

2 A	Z 711	j	460,—						
6 A	Z 721	j	490,—	Z 722	j	510,—	Z 723	j	530,—
10 A	Z 731	j	495,—	Z 732	j	525,—	Z 733	j	555,—
15 A	Z 741	j	500,—	Z 742	j	540,—	Z 743	j	575,—

**CONJONCTEURS-DISJONCTEURS
sans horloge de blocage (courant alternatif)**

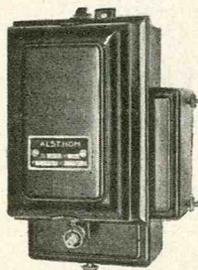
15 A	Z 311	j	465,—	Z 312	j	490,—	Z 313	j	515,—
25 A	Z 321	j	530,—	Z 322	j	580,—	Z 323	j	630,—
50 A	Z 331	j	670,—	Z 332	j	725,—	Z 333	j	780,—

**CONJONCTEURS-DISJONCTEURS
avec horloge de blocage (courant alternatif)**

15 A	Z 411	j	800,—	Z 412	j	825,—	Z 413	j	850,—
25 A	Z 421	j	940,—	Z 422	j	1 000,—	Z 423	j	1 060,—
50 A	Z 431	j	1 150,—	Z 432	j	1 200,—	Z 433	j	1 250,—

Toutes les horloges sont à remontage électrique, mouvement de précision, grande réserve de marche.

**CONTROLE AUTOMATIQUE
ET APPAREILLAGES POUR CHAUFFE-EAU**



Conjoncteur-Disjoncteur
Z 213



Conjoncteur-Disjoncteur
horaire Z 513

Inten- sité	Unipolaires			Bipolaires			Tripolaires		
	N°	Indice	PRIX fr	N°	Indice	PRIX fr	N°	Indice	PRIX fr

CONJONCTEURS-DISJONCTEURS

sans horloge de blocage
(courant continu)

15 A	Z 211	j	465,—	Z 212	j	490,—	Z 213	j	515,—
25 A	Z 221	j	530,—	Z 222	j	580,—	Z 223	j	630,—
50 A	Z 231	j	670,—	Z 232	j	725,—	Z 233	j	780,—

**CONJONCTEURS-DISJONCTEURS
HORAIRES**

avec horloge de blocage
(courant continu)

15 A	Z 511	j	800,—	Z 512	j	825,—	Z 513	j	850,—
25 A	Z 521	j	940,—	Z 522	j	1 000,—	Z 523	j	1 060,—
50 A	Z 531	j	1 150,—	Z 532	j	1 200,—	Z 533	j	1 250,—

Toutes ces horloges sont à remontage électrique, mouvement de précision, grande réserve de marche.

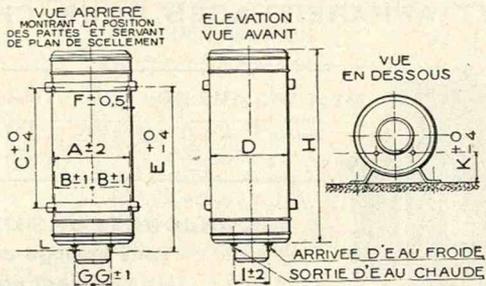
N°	DÉSIGNATION	Indice	PRIX fr
----	-------------	--------	------------

APPAREILLAGES DIVERS

B 290	GRUPE DE SÉCURITÉ, commande unique à came, faisant soupape, clapet, arrêt, vidange, pour raccord sur tube 15×21	e	200,—
B 291	GRUPE DE SÉCURITÉ, le même pour raccord sur tube 20×27	e	220,—
B 281	GRUPE DE SÉCURITÉ, sans commande, faisant soupape, clapet, bou- chon-vidange, pour raccord sur tube 20×27	e	135,—
B 295	RACCORDS 2 pièces à souder, pour les groupes, le jeu de 3, en 15×21	e	10,—
B 292	RACCORDS 2 pièces à souder, pour les groupes, le jeu de 3, en 20×27	e	20,—
B 283	RACCORDS 3 pièces à souder pour le branchement des chauffe-eau, le jeu de 2, en 15×21	e	20,—
B 284	RACCORDS à souder pour chauffe-eau, le jeu de 2, en 20×27	e	30,—
B 286	THERMOMÈTRE COUDÉ A ALCOOL pour chauffe-eau muraux	e	55,—
B 296	THERMOMÈTRE A CADRAN pour tous les types de chauffe-eau	e	100,—

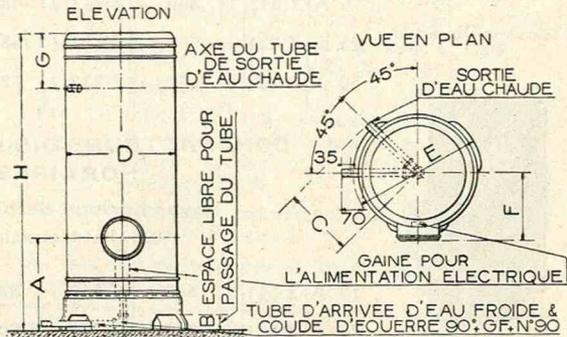
CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION

**APPAREILS
MURAUX**



22

**APPAREILS
SUR
SOCLE**



CAPACITÉ litres	Dimensions en mm										
	A	B	C	E	F	G	I	K	L	D*	H**

APPAREILS MURAUX

15	360	180	400	570	15	80	160	120		370	695
25	360	180	400	570	15	80	160	120	Tube	390	800
30	360	180	400	570	15	80	160	120	15/21	390	905
50	360	180	400	570	15	80	160	120	1/2" gaz	450	946
75	440	220	800	1 050	15	115	230	175		450	1 266
100	440	220	800	1 050	15	115	230	175	Tube	500	1 287
125	440	220	800	1 050	15	115	230	175	20/27	500	1 527
150	440	220	800	1 050	15	115	230	175	3/4" gaz	530	1 592

APPAREILS SUR SOCLE

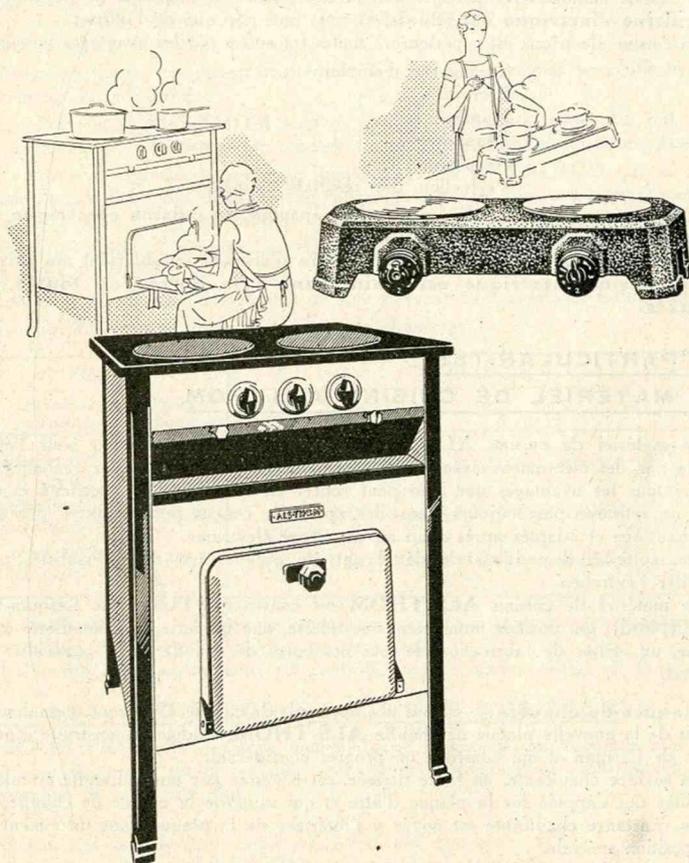
100	460	80	320	645	350	215				550	1 490
125	460	80	320	645	375	247			Tube	550	1 490
150	460	80	320	645	375	215			26/34	550	1 655
200	460	80	400	800	400	215			1" gaz	705	1 740
300	460	80	400	800	450	215				705	1 740

* Pour les chauffe-eau muraux, cette cote est donnée à titre indicatif.

** Pour les chauffe-eau muraux "Cuivrex", la cote H est à majorer de 20 % environ.

23

CUISINE DOMESTIQUE



23

Réchauds — Fours-grils et Cuisinières
Série Primex
Série Simplex
Série Duplex

CUISINE DOMESTIQUE

I - GÉNÉRALITÉS

La cuisine électrique connaît actuellement le développement considérable que nous avons annoncé dans nos précédentes éditions.

Les tarifs, spécialement ajustés pour son usage, se multiplient; elle entre dans les applications courantes de l'électricité.

ALS-THOM possède actuellement la plus grosse masse d'appareils en service, donnant unanimement satisfaction, et qui constitue la plus prestigieuse des références.

De l'avis unanime des usagers, qui en deviennent les meilleurs propagandistes, **la cuisine électrique est idéale** et c'est une joie que de l'utiliser.

La cuisine électrique est supérieure à toutes les autres par les avantages suivants :

- Commodité d'emploi
- Sécurité
- Hygiène
- Propreté
- Régularité
- Perfection des résultats culinaires.

Et contrairement à une idée encore trop répandue, **la cuisine électrique est économique** avec de bons appareils.

Le développement du marché nous a permis d'abaisser sensiblement nos prix.

La cuisine électrique est maintenant à la portée de toutes les bourses.

II - PARTICULARITÉS

DU MATÉRIEL DE CUISINE ALS-THOM

Le matériel de cuisine **ALS-THOM** a été spécialement conçu pour l'électricité par des électriciens avec la collaboration d'un maître cuisinier renommé. Il donne tous les avantages que l'on peut retirer de l'emploi de l'électricité et que l'on ne retrouve pas toujours dans des appareils conçus pour d'autres procédés de chauffage et adaptés après coup au chauffage électrique.

De multiples dispositions de détail ont été prévues par nos spécialistes pour faciliter l'entretien.

Le matériel de cuisine **ALS-THOM** est construit à l'Usine de Lesquin-lès-Lille (Nord), qui possède notamment une tôlerie, une fonderie, une émaillerie électrique, un atelier de fabrication de tous nos corps de chauffe et en particulier du Calrod.

Plaques de chauffe. — Tous nos appareils de cuisine 1933 sont normalement munis de la nouvelle plaque de chauffe **ALS-THOM**, étudiée et construite à notre usine de Lesquin et qui constitue un progrès considérable.

La surface chauffante, en fonte dressée, est entourée par une collerette circulaire émaillée qui s'appuie sur la plaque d'âtre et qui supporte la plaque de chauffe.

La résistance chauffante est noyée à l'intérieur de la plaque dans un ciment de composition spéciale.

La connexion est réalisée au moyen de broches plates sur lesquelles les fils amenant le courant sont fortement serrés au moyen de vis. Les fils et les vis de connexion sont retenus dans un connecteur spécial.

Le changement d'une plaque est rapide et ne présente aucune difficulté.

La connexion de la plaque **ALS-THOM** 1933 s'inspire des solutions adoptées en Amérique sur le marché le plus important de la cuisine électrique (1). Elle est très sûre et fait disparaître les ennuis qui sont inévitables à la longue avec les contacts élastiques portés à une certaine température (voir page 39).

(1) 230 000 appareils vendus en 1930.



Sur le même principe, nous construisons une plaque chauffante constituée par des éléments "Chromalox", montés d'une façon originale permettant le nettoyage (voir page 40).

Enfin, nous présentons, pour la première fois, un nouveau feu vif, au **CALROD**, travaillant au rouge, qui allie la plus grande rapidité de chauffe à une absolue sécurité d'emploi (voir page 39).

Ces trois éléments (**normal** en fonte, **CALROD** feu vif et **Chromalox**) sont instantanément interchangeables sur tout notre matériel de cuisine, sauf le réchaud à une plaque **ECO** (page 41).

Fours. — Les caractéristiques (dimensions et puissances) des fours **ALS-THOM** ont été déterminées avec l'aide et d'après l'expérience des chefs cuisiniers les plus réputés. Les fours-grils **ALS-THOM** permettent de faire économiquement de la cuisine parfaite.

Avec ces fours, on réussit facilement les rôtis, les gratins, les grillades, les entremets, les pâtisseries.

Les fours-grils **ALS-THOM** sont le résultat de longues études qui ont porté sur de multiples détails, tels que ceux de la porte "flottante" parfaitement étanche.

Le corps de chauffe de voûte est lumineux : c'est un **CALROD** que sa construction met à l'abri des détériorations mécaniques et que l'on peut toucher avec un objet métallique, tel qu'une fourchette, sans ressentir aucun effet.

Dans les modèles "Simplex" et "Duplex" le corps de chauffe de sole est également un **CALROD**.

Les corps de chauffe de voûte et de sole peuvent être remplacés instantanément. Le tableau ci-après donne les allures de chauffage.

FOURS		ALLURES			
Dimensions intérieures	Puissance maxima	Position Arrêt	Haut	Bas	Doux
Modèle réduit 210×270×310	800 W	C o u r a n t c o u pé	800 W haut	800W bas	400W { 200W haut 200W bas
Modèle normal 250×320×370	1 000 W		1 000 W haut	1 000W bas	500 W { 250W haut 250W bas
Grand modèle 250×320×450	1 300 W		1 300 W haut	1 300W bas	650W { 325W haut 315W bas

Commutateurs. — Tous les commutateurs sont à rupture ultra-brusque avec verrouillage positif et tournent dans les deux sens.

La qualité des commutateurs est contrôlée par de sévères essais en plateforme.

III — LES TROIS CONSTRUCTIONS ALS-THOM

SERIE PRIMEX. — Cette nouvelle série comprend des appareils bon marché dont le prix a pu être abaissé par des simplifications de construction, sans diminution de la qualité utile.

Exécution :

Dessus des cuisinières : émail **ALS-THOM** granité.

Panneaux : émail **ALS-THOM** trianon (gris clair).

Ferrures : nickelées.

SERIE SIMPLEX. — Cette série comprend des appareils de luxe, de conception robuste et originale, de présentation impeccable.

Exécution :

Dessus des cuisinières : émail **ALS-THOM** granité.

Panneaux : émail granité ou émail blanc **ALS-THOM** (suivant modèle, voir catalogue).

Ferrures : nickelées.

SERIE DUPLEX. — Cette série comprend des appareils de résistance exceptionnelle pouvant assurer un service intensif (grandes maisons, pensions de famille, petits hôtels, etc.).

Les panneaux émaillés sont démontables et peuvent être changés sur place.

Les commutateurs sont reportés à l'arrière des appareils dans des coffres ventilés.

Exécution :

Dessus des cuisinières et des réchauds : émail granité **ALS-THOM**.

Panneaux : émail blanc **ALS-THOM**.

Ferrures : finement nickelées.

Intérieur des fours : émail granité **ALS-THOM**.

IV — BRANCHEMENT

Chaque four, chaque plaque de chauffe est monophasé (alimentation sur deux fils). Le tableau des réchauds et des cuisinières permet de répartir les plaques et le four sur plusieurs phases (ou ponts) au mieux du branchement, suivant les conditions imposées par le réseau.

Il est recommandé d'utiliser, pour brancher les appareils de cuisine domestique, nos raccords spéciaux. Soit le **raccord léger** comportant une prise de courant murale complète et des fils sous tube caoutchouc, soit le **raccord cuirassé** dans lequel prise et fils sont protégés par une cuirasse métallique.

Leur longueur est uniformément de 1 mètre environ.

V — MISE A LA TERRE

Sauf prescription contraire de la part des Secteurs, nous conseillons de relier à la terre la masse des appareils au moyen de la borne spéciale marquée "Terre" ou "T".

Ce conseil perd de son importance pour les fours **ALS-THOM** en raison de leur isolement exceptionnellement élevé.

Sauf indication contraire portée au catalogue, tous nos raccords sont prévus pour permettre la mise à la terre.

VI — CHOIX DES APPAREILS

Pour choisir les appareils qui sont nécessaires dans chaque cas, on peut s'inspirer du tableau suivant :

Pour 1 et 2 personnes :

La "cuisinette" (un four de 800 W et un plaque de 1 200 W).

Pour 2 à 5 personnes :

Un réchaud à 2 plaques et un four de 1 000 W ou une cuisinière à 2 plaques et un four de 1 000 W.

Pour 3 à 7 personnes :

Un réchaud à 3 plaques et un four de 1 000 W ou une cuisinière à 3 plaques et un four de 1 000 W.

Pour 6 à 10 personnes :

Un réchaud à 4 plaques et un four de 1 300 W ou une cuisinière à 4 plaques et un four de 1 300 W.

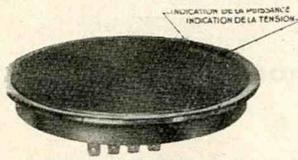
VII — RECOMMANDATION IMPORTANTE

Il est préférable d'utiliser, avec les plaques de cuisson électriques, des ustensiles de cuisine (casserolles, poêles, faitouts, etc.) à **fond dressé**; il y a alors contact parfait de toute la surface et les résultats culinaires sont en tous points remarquables. Il est notamment à peu près impossible de « brûler » une préparation et l'on ne constate jamais le moindre « attachement » au fond du récipient.

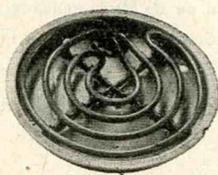
Nous avons catalogué séparément une série spéciale d'ustensiles de cuisine à fond dressé (voir pages 52 et 53).



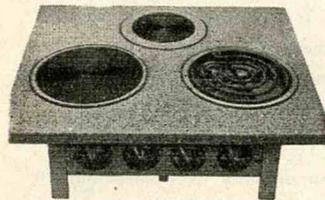
PLAQUES FONTE " NORMALES "
NOUVEAU " FEU VIF CALROD "



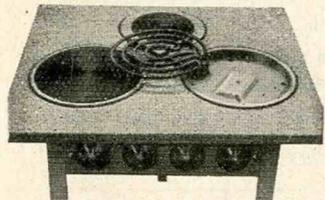
Plaque fonte à collerette, modèle 1933.



Nouveau feu vif Calrod.



Cuisinière équipée avec nouveau feu vif Calrod (Position de travail).



Cuisinière équipée avec nouveau feu vif Calrod (Position de nettoyage).

PLAQUES FONTE

Les plaques fonte à collerettes, modèle 1933, équipent normalement tous nos appareils de cuisine domestique (sauf le réchaud à une plaque ECO, page 41).

Ce sont ces plaques fonte qui correspondent aux prix du catalogue.

Leurs collerettes sont maintenant exécutées en émaillé spécial gris trianon, résistant à l'oxydation et se nettoyant avec facilité.

Les plaques fonte restent l'élément le plus utilisé en cuisine courante, elles sont robustes, planes, et conservent une grande réserve de chaleur.

Nous conseillons de ne pas demander leur remplacement, en totalité, par les autres systèmes de cuisson.

NOUVEAU FEU VIF CALROD

Ce nouveau foyer de cuisson, exclusivité de l'ALS-THOM, fonctionne au rouge et chauffe surtout par rayonnement.

Il convient aux cuissons rapides de faibles quantités de liquides ou préparations, se met en route très rapidement et s'acomode de récipients à fond imparfaitement plan.

Le **CALROD** lui confère une absolue sécurité d'emploi, aucun point de sa surface rayonnante n'étant sous tension.

Le nouveau feu vif **CALROD** est monté sur dispositif nettoyable breveté S.G.D.G. (voir figure ci-contre).

Il se fait seulement en diamètre 220 mm, mais à l'allure "moyenne", seul le centre chauffe sur un diamètre de 145 mm environ.

23

N°	Diamètre utile mm	Poids kg	ALLURES			Indice	PRIX fr	Ce PRIX fait ressortir par rapport aux plaques normales un supplément de fr
			Fort position III W	Moyen position II W	Doux position I W			

PLAQUES NORMALES FONTE

Q 998	220	3,500	1800	900	450	e	100,—	Néant
Q 996	220	3,500	1200	600	300	e	100,—	—
Q 956	180	2,300	1200	600	300	e	80,—	—
Q 943	145	1,700	800	400	200	e	75,—	—

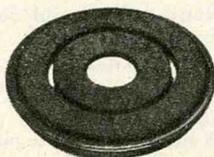
NOUVEAU FEU VIF CALROD

Q 965	220	1,350	1800	900	450	e	200,—	100,—
-------	-----	-------	------	-----	-----	---	-------	-------

PLAQUES RAPIDES

" CHROMALOX "

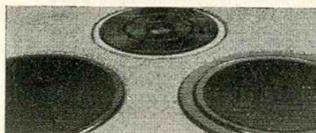
NOUVEAU MONTAGE " ALS-THOM " BREVETÉ



Elément " Chromalox ".

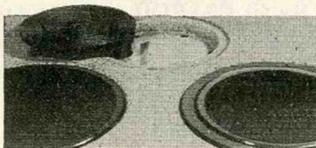
Les plaques de cuisson "Chromalox" sont composées d'un ou de deux anneaux en métal inoxydable formant boîtier plat à l'intérieur duquel un boudin de fil résistant est isolé et fortement maintenu à l'abri des oxydations.

23



Elément " Chromalox ", montage Als-Thom, équipant une cuisinière (Position de travail).

Ces plaques, plus légères que les plaques normales en fonte, permettent de chauffer plus rapidement de petites quantités de liquides, on peut donc conseiller d'en prévoir une par cuisinière ou réchaud.



(Position de nettoyage).

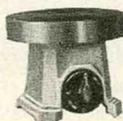
Un nouveau dispositif de montage breveté S.G.D.G. employé aussi pour le nouveau feu vif **CALROD**, permet d'assurer facilement le nettoyage de la plaque "Chromalox" et de sa cuvette : la plaque peut être dégagée de la cuvette, sans démontage, par une traction verticale et une rotation d'un demi-tour; la remise en place est tout aussi facile (voir fig. ci-contre).

Les plaques "Chromalox" sont instantanément interchangeables avec les plaques fonte **ALS-THOM**, et avec les nouveaux feux vifs **CALROD**.

N°	Dia- mètre	Poids	Puissance maxima	Anneau central		Puissance	Indice	PRIX	Ce PRIX fait ressortir par rapport aux plaques normales un supplément de			
				Allure III W	Allure II W					Allure I W	fr	fr
C 955	220	2,300	1 750	138	650	410	e	200,—	100,—			
C 953	180	1,900	1 150	100	300	220	e	155,—	75,—			
C 952	138	1,150	650	Un seul anneau et une seule allure.						e	100,—	25,—

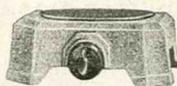
RÉCHAUDS DE CUISINE A 1 PLAQUE

RÉCHAUD "ECO" C 304



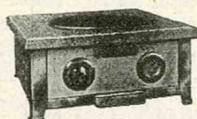
Réchaud Eco 1 plaque C 304

RÉCHAUD "SIMPLEX" C 314



Réchaud 1 plaque Simplex C 314

RÉCHAUD "DUPLEX" C 317



Réchaud 1 plaque Duplex C 317

Convient pour la cuisine d'appoint, encombrement très réduit, bâti simplifié, branchement sur plaque à bornes, exécution tout émail granité, combinateur à 3 allures.

Convient pour 1 ou 2 personnes et comme appoint, bâti robuste monobloc, branchement sur deux bornes, exécution tout émail granité, combinateur à 3 allures.

Même usage que ci-dessus, appareil de grand luxe convient aux restaurants pour l'appoint ou les spécialités.

Ce réchaud se recommande par le soin apporté à sa construction et par les perfectionnements suivants :

Combinateurs reportés à l'arrière et disposés dans un coffre facilement accessible.

Commande de l'avant, par bouton peu saillant, rotation dans les deux sens.

Panneaux très facilement démontables.

Large dessus à charnière. Ramasse-sauce..

Exécution : tout émail blanc, dessus granité, ferrures nickelées.

* Les prix s'entendent avec plaques chauffantes, sans raccord.

Tous ces réchauds, sauf **ECO**, sont normalement équipés avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

23

N°	Composition normale		Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES					Indice	PRIX * fr
	Plaque 220 mm	Plaque 180 mm		Puissance watts	Dimensions Hauteur 115		Poids unitaire			
					Larg. mm	Prof. mm	Nu kg	Emb. kg		
C 304		1		1000	180	180	6	8	e	175,—
C 314	1			1800	350	305	12	14	e	295,—
C 317	1			1800	380	420	17	23	e	550,—

Raccord léger pour réchauds Eco (sans terre), N° X 912 : 15,—

Raccord léger pour autres réchauds, N° X 923 : 25,—

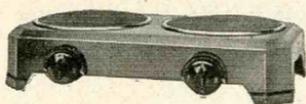
Raccord cuirassé, N° X 823 : 50,—

Emballage individuel, facturé 4 % du prix catalogué.

== PLAQUES CHAUFFANTES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 74.

== ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52 et 53.

RÉCHAUDS DE CUISINE A 2 PLAQUES

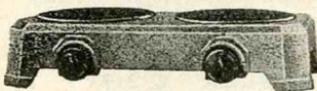


Réchaud 2 plaques Primex C 322

RÉCHAUD "PRIMEX" C 322

Nouvel appareil de haute qualité, convient pour 2 à 5 personnes, permet toute la cuisine. Branchement sur quatre bornes.

Exécution : tout émail céramique gris trian. Combinateurs à 3 allures.

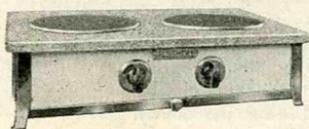


Réchaud 2 plaques Simplex C 324

RÉCHAUD "SIMPLEX" C 324

Mêmes applications, mêmes caractéristiques.

Exécution : tout émail granité, caniveaux de protection des connexions émaillés. Combinateurs à 3 allures.



Réchaud 2 plaques Duplex C 327

RÉCHAUD "DUPLEX" C 327

Mêmes usages et applications semi-professionnelles.

Construction "DUPLEX" décrite ci-contre.

Exécution : tout émail blanc, dessus granité, ferrures nickelées.

* Les prix s'entendent avec plaques chauffantes, sans raccord,

Tous ces réchauds sont normalement équipés avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

N°	Composition normale		Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES					Indice	PRIX *
	Plaque 220 mm	Plaque 220 mm		Puissance totale watts	Dimensions Hauteur 115		Poids unitaire			
					Largeur mm	Profond. mm	Nu kg	Emballé kg		
	1 800 W	1 200 W								
C 322	1	1		3000	575	305	22	25	e	480,—
C 324	1	1		3000	575	305	22	25	e	575,—
C 327	1	1		3000	600	480	29	39	e	800,—

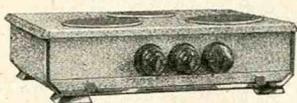
Raccord léger pour ces réchauds, N° X 924 : 50,—

Raccord cuirassé, N° X 824 : 80,—

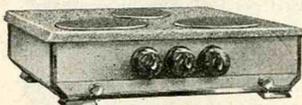
Emballage individuel, facturé 4 % du prix catalogue.

== PLAQUES CHAUFFANTES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 74.
== ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52 et 53.

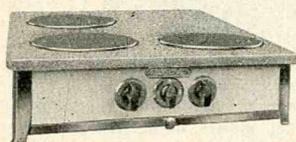
RÉCHAUDS DE CUISINE A 3 ET 4 PLAQUES



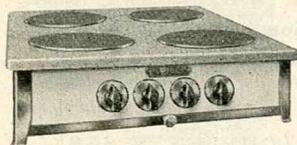
Réchaud 3 plaques Simplex C 334



Le même émaillé blanc C 336



Réchaud 3 plaques Duplex C 337



Réchaud 4 plaques Duplex C 347

* Les prix s'entendent avec plaques chauffantes, sans raccord,

Tous ces réchauds sont normalement équipés avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

RÉCHAUD 3 plaques "SIMPLEX"

Convient pour 3 à 7 personnes.

Forme originale s'harmonisant avec celle des fours et permettant de réaliser, avec eux, des ensembles de cuisine avantageux. Branchement 6 bornes. Dessus émail céramique, ferrures nickelées. Ramasse-sauce.

Toutes les plaques à 3 allures.

Deux exécutions :

C 334 émail granité.

C 336 émail blanc.

RÉCHAUD 3 plaques "DUPLEX"

C 337

Mêmes usages et applications semi-professionnelles. Branchement 6 bornes. Construction de grand luxe.

Exécution : tout émail blanc, dessus granité, ferrures nickelées.

RÉCHAUD 4 plaques "DUPLEX"

C 347

Peut convenir pour 10 personnes et constitue un réchaud d'appoint précieux pour les professionnels.

Exécution : tout émail blanc, dessus granité, ferrures nickelées.

N°	Composition normale			Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES					Indice	PRIX *
	Plaque 220 mm 1800 W	Plaque 220 mm 1200 W	Plaque 180 ou 145 mm 1200 ou 800 W		Puis- sance totale watts	Dimensions Hauteur 115		Poids unitaire			
						Larg. mm	Prof. mm	Nu kg	Emb. kg		
C 334	1	1	1		4200	630	480	40	45	e	860,—
C 336	1	1	1		4200	630	480	40	45	e	950,—
C 337	2	1			4800	630	700	52	64	e	1 050,—
C 347	2	1	1		6000	630	700	58	70	e	1 300,—

Raccord léger pour ces réchauds, N° X 935 : 50,— Raccord cuirassé, N° X 835 : 80,—
Emballage individuel, facturé 4 % du prix catalogué.

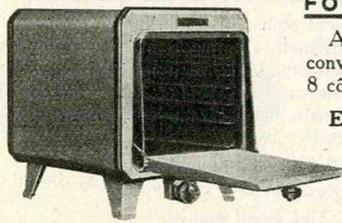
— PLAQUES CHAUFFANTES DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 74.

— ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52 et 53.



FOUR-GRILS DE CUISINE NORMAUX

23



Four-gril Primex C 663

FOUR-GRIL "PRIMEX" C 663

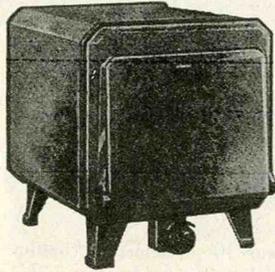
Appareil de propagande, qualité impeccable, convient pour 2 à 5 personnes. Peut griller 6 à 8 côtelettes et rôtir 2 à 3 kg.

Exécution : émail céramique gris trianon, ferrures nickelées, porte équilibrée, calorifugeage parfait.

Combinateur à l'avant.

Branchement sur bornes. Porte de visite à l'arrière.

3 allures : voûte seule 1 000 W; sole seule 1 000 W; doux (voûte et sole) 500 W. Grande simplicité d'emploi. Corps de chauffe : voûte type "CALROD", sole type "Grille".



Four-gril Simplex C 665

FOUR-GRIL "SIMPLEX"

Même emploi et mêmes caractéristiques que ci-dessus, ferrures nickelées.

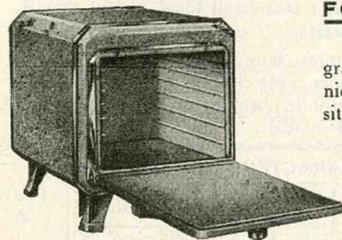
Combinateur à l'avant.

Corps de chauffe "CALROD" mêmes allures.

Deux exécutions :

C 665 émail granité.

C 666 émail blanc.



Four-gril Duplex C 668

FOUR-GRIL "DUPLEX" C 668

Mêmes caractéristiques et emploi, exécution de grand luxe, extérieur tout émail blanc, ferrures nickelées, intérieur du four émail granité, dispositif d'entre-bâillement de la porte.

Corps de chauffe "CALROD".

* Ces fours sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et gril. Les prix s'entendent sans raccord.

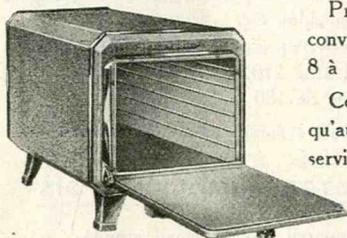
N°	Puissance maxima watts	DIMENSIONS						Poids unitaire		Indice	PRIX * fr
		Extérieures			Intérieures			Nu kg	Emb. kg		
		Haut. mm	Larg. mm	Prof. mm	Haut. mm	Larg. mm	Prof. mm				
C 663	1000	480	415	475	250	320	370	35	40	e	680,—
C 665	1000	480	415	475	250	320	370	35	40	e	820,—
C 666	1000	480	415	475	250	320	370	35	40	e	950,—
C 668	1000	480	415	475	250	320	370	35	40	e	1 080,—
C 660		SUPPORT MURAL permettant de sceller le four au mur								e	50,—

Raccord léger pour ces fours (sans terre), N° X 912 : 15,—
 Raccord léger avec terre, N° X 913 : 25,— Raccord cuirassé, N° X 813 : 50,—
 Emballage individuel, facturé 4 % du prix catalogue.

— CORPS DE CHAUFFE DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 75.
 — ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52, 53 et 54.

**FOURS-GRILS DE CUISINE
GRANDS MODÈLES**

FOUR-GRIL "SIMPLEX" C 675



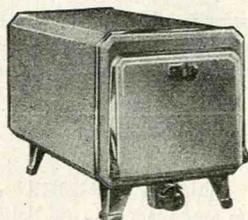
Four-gril Simplex C 675

Profondeur et capacité de cuisson augmentées, convient pour 6 à 10 personnes. Peut griller 8 à 10 côtelettes et rôtir 3 à 4 kg.

Convient aussi bien aux usages domestiques qu'aux restaurants et hôtels où il rendra de grands services en appoint ou en spécialités.

Usage parfait comme "Salamandre" à glacer, grille-pain, etc.

Exécution : émail céramique granité, ferures nickelées, combinateur 3 positions comme ci-contre. Puissance maxima 1 300 W. Branchement par bornes. Corps de chauffe "CALROD".



Four-gril Duplex C 678

FOUR-GRIL "DUPLEX" C 678

Mêmes applications, mêmes possibilités d'emplois professionnels.

Appareil de grand luxe, tout émail blanc, ferures nickelées, intérieur du four émaillé granité, dispositif d'entre-bâillement de la porte.

Corps de chauffe "CALROD".

* Ces fours sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et gril. Les prix s'entendent sans raccord.

N°	Puissance maxima watts	DIMENSIONS						POIDS unitaire		Indice	PRIX * fr	
		Extérieures			Intérieures			Nu kg	Emballé kg			
		Hauteur mm	Largeur mm	Profond. mm	Hauteur mm	Largeur mm	Profond. mm					
C 675	1300	480	415	555	250	320	450	38	43	e	900,—	
C 678	1300	480	415	555	250	320	450	38	43	e	1 180,—	
C 661		SUPPORT MURAL permettant de sceller le four au mur									e	50,—

Raccord léger pour ces fours, N° X 923 : 25,—

Raccord cuirassé, N° X 823 : 50,—

Emballage individuel, facturé 4 % du prix catalogue.

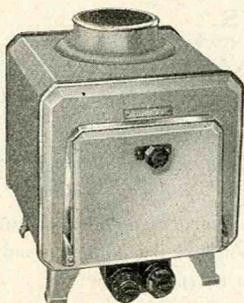
— CORPS DE CHAUFFE DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 75.

— ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52, 53 et 54.

CUISINIÈRES A 1 ET 2 PLAQUES

CUISINETTE "PRIMEX"

1 plaque Q 312



Cuisinière Simplex à 1 plaque Q 314

Encombrement minimum, convient pour 1 ou 2 personnes, se loge partout, très employée pour logements meublés, etc.

Se compose d'un four réduit de 800 W, dimensions intérieures 210×270×310 mm, surmonté d'une plaque de 180 mm à 3 allures.

Exécution : émail céramique gris trianon.

CUISINETTE "SIMPLEX" Q 314

Même appareil exécuté émail granité.

CUISINIÈRE "PRIMEX"

2 plaques Q 423



Cuisinière Primex à 2 plaques Q 422

Cuisinière de propagande, d'une qualité impeccable, composée d'un four "PRIMEX" normal de 1 000 W, et de deux plaques de cuisson de 220 mm (pour 2 à 5 personnes).

Exécution : émail céramique gris trianon, dessus émail granité.

* Les fours des cuisinières **PRIMEX** et **SIMPLEX** sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et gril. Les prix s'entendent avec plaques chauffantes, sans raccord.

Toutes ces cuisinières sont normalement équipées avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

N°	Composition normale				Dispo- sition des plaques	CARACTÉRISTIQUES				Indice	PRIX *	
	Four-gril	Plaque 220 mm 1 800 W	Plaque 220 mm 1 200 W	Plaque 180 mm 1 200 W		Puis- sance totale watts	Haut. respectives 540 et 850		Poids unitaire			
							Larg- mm	Prof. mm	Nu.* kg			Emb. kg
Q 312	1			1		2000	420	520	38	43	e	970,—
Q 314	1			1								
Q 423	1	1	1			4000	630	550	56	61	e	1 350,—

Raccord léger pour ces cuisinières N° X 924 : 50,—

Raccord cuirassé N° X 824 : 80,—

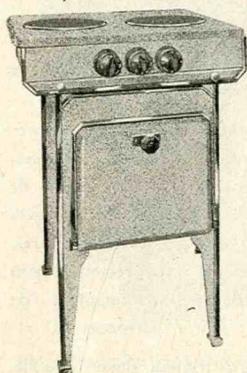
Emballage individuel, facturé 3 % du prix catalogué.

== CORPS DE CHAUFFE DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 75.

== ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52, 53 et 54.



CUISINIÈRES A 2 PLAQUES



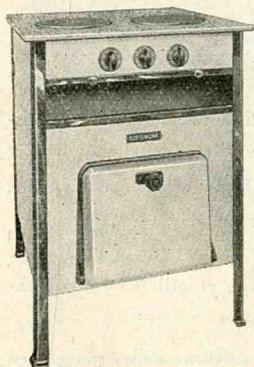
Cuisinière 2 plaques Simplex Q 424

CUISINIÈRE "SIMPLEX" Q 424

Convient pour le service de 2 à 5 personnes.

Composée d'un four **SIMPLEX** de 1 000 W et de deux plaques de cuisson de 220 mm.

Exécution : panneaux émail granité, dessus émail granité, ferrures nickelées, ramasse-sauce à tiroir.



Cuisinière 2 plaques Duplex Q 427

CUISINIÈRE "DUPLEX" Q 427

Appareil de grand luxe.

Exécution **DUPLEX** : panneaux émail céramique blanc, dessus granité, ferrures nickelées, intérieur du four émaillé, dispositif d'entrebâillement de la porte, ramasse-sauce.

Mêmes usages et caractéristiques électriques que ci-dessus.

23

* Les fours de ces cuisinières sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et grill.

Les prix s'entendent avec plaques chauffantes, sans raccord.

Toutes ces cuisinières sont normalement équipées avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

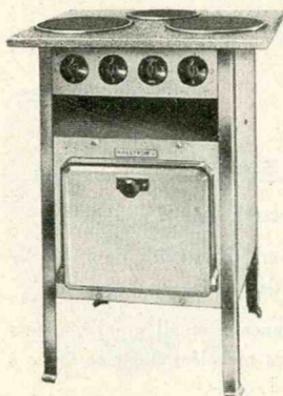
N°	Composition normale			Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES				Indice	PRIX *	
	Four-gril	Plaque 220 mm	Plaque 220 mm		Puissance totale watts	Hauteur 850		Poids unitaire			
						Larg. mm	Prof. mm	Nu kg			Embal. kg
Q 424	1	1	1		4000	630	480	85	90	e	1 850,—
Q 427	1	1	1		4000	650	560	97	115	e	2 075,—

Raccord léger pour ces cuisinières, N° X 925 : 50,— Raccord cuirassé, N° X 825 : 80,—
Emballage individuel, facturé : 3 % du prix catalogue.

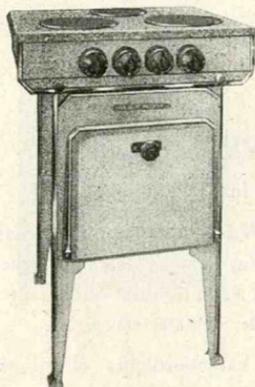
== CORPS DE CHAUFFE DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 75.
== ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52, 53 et 54.



CUISINIÈRES A 3 PLAQUES



Cuisinière Primex Q 432



Cuisinière Simplex Q 434

CUISINIÈRE "PRIMEX" Q 433

Appareil de propagande d'une qualité impeccable, analogue à la cuisinière Primex 2 plaques, composé d'un four normal de 1 000 W et de trois plaques de cuisson, soit deux de 220 mm et une de 180 ou 145 mm, toutes à 3 allures. La petite plaque puissante est précieuse pour chauffer rapidement de petites quantités de liquides. Convient pour 3 à 7 personnes.

Exécution : émail gris trianon, dessus émaillé.

CUISINIÈRE "SIMPLEX" Q 434

Même usage que ci-dessus, mêmes caractéristiques.

Exécution **SIMPLEX** : tout émail granité, ferrures nickelées, ramasse-sauce.

* Les fours de ces cuisinières sont livrés avec plaque carrée, lèchefrite et grill. Les prix s'entendent sans raccord.

Toutes ces cuisinières sont normalement équipées avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

Voir les cuisinières à 3 plaques à four latéral, pages 50 et 51.

N°	Composition normale			Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES				Indice	PRIX * fr	
	I four 1000 W				Puis- sance totale watts	Hauteur 350		Poids unitaire			
	Plaque 220 mm 1800 W	Plaque 220 mm 1200 W	Plaque 180 mm 1200 W 145 mm 800 W			Larg. mm	Prof. mm	Nu kg			Emb. kg
Q 433	1	1	1		4800	630	550	59	66	e	1 600,-
Q 434	1	1	1		5200	630	480	90	97	e	2 100,-

Raccord léger pour ces cuisinières, N° X 935 : 50.— Raccord cuirassé, N° X 835 : 80.—
Emballage individuel, facturé : 3 % du prix catalogué.

— CORPS DE CHAUFFE DE RECHANGE : Chapitre 29, p. 75.
— ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52, 53 et 54.

CUISINIÈRES A 3 ET 4 PLAQUES



Cuisinière 3 plaques Duplex Q 537

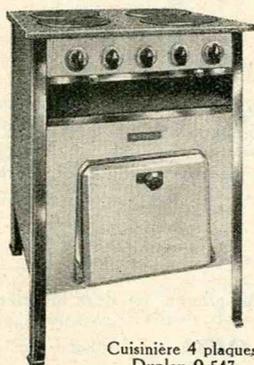
CUISINIÈRE 3 plaques " DUPLEX "

Appareil de très grand luxe, d'une robustesse incomparable, convient aux usages domestiques et professionnels.

Caractérisée par un four grand modèle de 1300 W.

Convient pour 6 à 10 personnes.

Exécution DUPLEX : tout émail blanc, dessus granité, ferrures nickelées, ramasse-sauce. Dispositif d'entre-bâillement de la porte.



Cuisinière 4 plaques Duplex Q 547

CUISINIÈRE 4 plaques " DUPLEX "

Ne diffère de la précédente que par une quatrième plaque qui augmente encore sa capacité.

Cet appareil est une véritable petite cuisinière de restaurant que l'on utilisera avec profit pour le service de nuit, l'appoint ou les spécialités.

* Les fours des cuisinières **DUPLEX** sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et grill. Les prix s'entendent sans raccord.

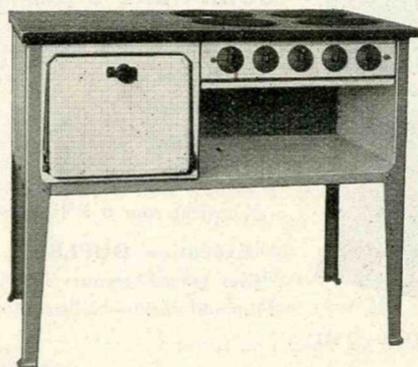
Toutes ces cuisinières sont normalement équipées avec les nouvelles plaques en fonte **ALS-THOM** à collerettes qui, sur demande, peuvent être remplacées par des feux vifs ou **Chromalox** (voir pages 39 et 40).

N°	Composition normale			Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES					Indice	PRIX *
	1 four 1300 W				Puissance totale watts	Hauteur 850		Poids unitaire			
	Plaque 220 mm 1800 W	Plaque 220 mm 1200 W	Plaque 220 mm ou 180 mm 1200 W			Larg. mm	Prof. mm	Nu kg	Emb. kg		
Q 537	1	1	1		5500	630	700	106	126	e	2350,—
Q 547	2	1	1		7300	630	700	112	132	e	2700,—

Raccord léger pour ces cuisinières, N° X 935 : 50,— Raccord cuirassé, N° X 825 : 80,—
Emballage individuel, facturé 3 % du prix catalogué.

== CORPS DE CHAUFFE DE REMPLACEMENT : Chapitre 29, p. 75.
== ACCESSOIRES DE CUISINE : Pages 52, 53 et 54.

**NOUVELLES CUISINIÈRES
A 3 & 4 PLAQUES A FOUR LATÉRAL**



23

CUISINIÈRE UNIPRIMEX

A FOUR LATÉRAL, 3 PLAQUES, Q 633

Disposition pratique des divers éléments constitutifs, composée d'un four normal de 1 000 W et de trois plaques de cuisson, soit deux de 220 mm et une de 180 ou 145 mm.

Exécution : émail gris trianon, dessus émail granité, feuillure de porte nickelée.

CUISINIÈRES UNISIMPLEX

A FOUR LATÉRAL

Exécution : émail blanc, pieds gris trianon, dessus granité, feuillure nickelée, ramasse-sauce, intérieur du four émaillé.

3 plaques, four de 1 000 watts **Q 636**

3 plaques, four de 1 300 watts **Q 836**

4 plaques, four de 1 300 watts **Q 846**

Pour les appareils avec four grand modèle de 1 300 watts, la quatrième plaque peut, sur demande, être livrée en 220 mm; convient pour 8 à 12 personnes.

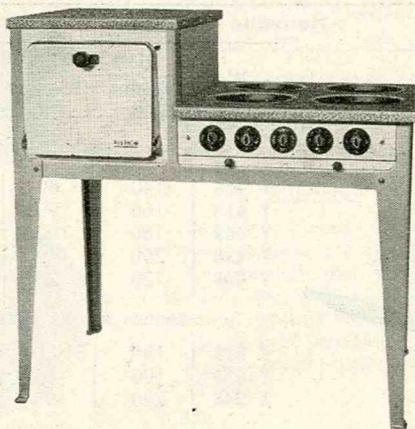
* Les fours de ces cuisinières sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et gril. Les prix s'entendent sans raccord.

N°	Composition normale				Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES				Indice	PRIX *	
	Four grill	Plaque 220 mm	Plaque 220 mm	Plaque 180 mm		Puissance totale watts	Hauteur 850		Poids unitaire			
		1800 W	1200 W	1200 W			Larg. mm	Prof. mm	Nu kg			Emb. kg
Q 633	1000 w	1	1	1		4800	1130	530	75	87	e	1 820,—
Q 636		1	1	1		4800			75	87	e	2 200,—
Q 836	1300 w	1	1	1		5500	1130	610	80	92	e	2 300,—
Q 846		1	2	1		7300			80	92	e	2 500,—

Raccord léger pour ces cuisinières, N° X 935 : 50,— Raccord cuirassé, N° X 835 : 80,—
Emballage individuel, facturé : 3 % du prix catalogué.



**NOUVELLES CUISINIÈRES A 3 ET 4 PLAQUES
A FOUR LATÉRAL SURÉLEVÉ**



23

CUISINIÈRES SUPER SIMPLEX
A FOUR LATÉRAL SURÉLEVÉ

Autre disposition pratique donnant un grand cachet à l'appareil, composées de deux ou trois plaques 220 mm et une 180 mm, four grand modèle 1300 W.

Exécution : émail blanc, pieds gris trianon, dessus granité, feuillure nickelée, ramasse-sauce, intérieur du four émaillé.

Sur demande, la quatrième plaque peut être livrée en 220 mm.

* Les fours de ces cuisinières sont livrés avec plaque carrée, lèche-frite et grill. Les prix s'entendent sans raccord.

N°	Composition normale				Disposition des plaques	CARACTÉRISTIQUES				Indice	PRIX *	
	Four grill 1300 W	Plaque 220 mm 1800 W	Plaque 220 mm 1200 W	Plaque 180 mm 1200 W		Hauteur 1100		Poids unitaire				
						Larg. mm	Prof. mm	Nu kg	Emb. kg			
Q 838	1	1	1	1		5 500	1 130	530	90	105	e	2 400,—
Q 848	1	2	1	1		7 300	1 130	530	95	110	e	2 600,—

Raccord léger pour ces cuisinières, N° X 935 : 50,— Raccord cuirassé, N° X 835 : 80,—
Emballage individuel. facturé : 3 % du prix catalogue.

Nous construisons, sur demande, des cuisinières pour grandes maisons bourgeoises du même type que les "SUPER-SIMPLEX" ci-dessus, avec 5 ou 6 plaques et un ou deux fours superposés. Nous consulter.



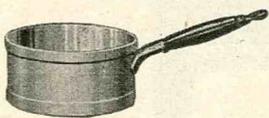
ALSTHOM

**USTENSILES SPÉCIAUX
POUR LA CUISINE ÉLECTRIQUE**

I - ALUMINIUM A FOND TRÈS ÉPAIS, DRESSÉ AU TOUR

Nouvelle fabrication

N°	DIMENSIONS		Capacité litres	Indice	PRIX fr
	Diamètre mm	Hauteur mm			



CASSEROLES HAUTES

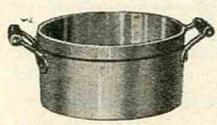
Y 408	140	80	1	e	26,—
Y 418	160	90	1,5	e	32,—
Y 428	180	100	2,5	e	38,—
Y 438	200	110	3,4	e	48,—
Y 448	220	120	4,5	e	56,—



CASSEROLES BASSES DITES "SAUTEUSES"

Y 528	180	80	2	e	35,—
Y 538	500	85	2,6	e	43,—
Y 548	220	95	3,6	e	51,—

23



FAITOUTS AVEC COUVERCLES

Y 628	180	100	2,5	e	51,—
Y 638	200	110	3,4	e	62,—
Y 648	220	120	4,5	e	70,—



MARMITES AVEC COUVERCLES

Y 728	180	160	4	e	67,—
Y 738	200	180	5,6	e	80,—
Y 748	220	200	7,6	e	92,—



POÊLES

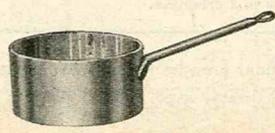
	du fond				
Y 838	200	—	—	e	44,—
Y 848	220	—	—	e	50,—

COUVERCLES

Y 908	140	—	—	e	6,—
Y 918	160	—	—	e	8,—
Y 928	180	—	—	e	9,—
Y 938	200	—	—	e	10,—
Y 948	220	—	—	e	12,—

II - CUIVRE ÉTAMÉ A FOND DRESSÉ

Nouvelle série extra forte



CASSEROLES HAUTES

Y 403	140	80	1	e	36,—
Y 413	160	90	1,5	e	50,—
Y 423	180	100	2,5	e	67,—
Y 433	200	110	3,4	e	87,—
Y 443	220	120	4,5	e	105,—



III - FONTE ÉMAILLÉE, A FOND NON ÉMAILLÉ DRESSÉ

Nouvelle série

N°	DIMENSIONS		Capacité litres	Indice	PRIX fr
	Diamètre du fond mm	Hauteur mm			



COCOTTES AVEC LE COUVERCLE

Y 612	150	65	1,1	e	22,—
Y 622	180	80	2	e	25,—
Y 632	220	100	3,9	e	39,—

COUVERCLE DIT "DOUFEU"



Spécialité, brevetée S.G.D.G., permettant les longues cuissons « à l'étouffée » sans réduction.

Ce couvercle peut recevoir dans une cavité spéciale, une certaine quantité d'eau froide qui assure la condensation du liquide évaporé et son retour dans la "cocotte".

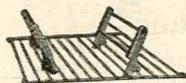
Exclusivement pour cocottes de 220 mm n° Y 632.

Y 620				e	22,—
-------	--	--	--	---	------

IV - SPÉCIAUX POUR LES FOURS

Tous les fours sont déjà livrés avec une plaque carrée; de plus, les fours **SIMPLEX** et **DUPLEX** sont livrés avec lèche-frite et gril (sans ridelle).

N°	DÉSIGNATION	Indice	PRIX fr
LÈCHEFRITES			
Y 115	Aluminium (four 800 W)	e	30,—
Y 128	Acier émaillé (four 1 000 et 1 200 W)	e	25,—
Y 117	Façon plaque à rôtir, étamée (four 800 W)	e	30,—
Y 227	Façon plaque à rôtir (fours 1 000 et 1 300 W)	e	35,—
Y 199	Poignée de manœuvre fonte	e	7,—
GRILS			
Y 213	Pour four 800 W	e	13,—
Y 223	Pour fours 1 000 et 1 300 W	e	15,—
RIDELLES POUR GRILS			
Y 233	Pour four 800 W (la paire)	e	4,—
Y 243	Pour fours 1 000 et 1 300 W	e	5,—
FAUSSES SOLES RECTANGULAIRES			
Y 313	Pour four 800 W	e	12,—
Y 323	Pour fours 1 000 et 1 300 W	e	14,—
PLAQUES CARRÉES			
Y 513	Pour four 800 W	e	5,—
Y 523	Pour fours 1 000 et 1 300 W	e	6,—
FORMES A TARTES Rondes ou carrées			
Y 319	Pour four 800 W	e	3,—
Y 329	Pour fours 1 000 et 1 300	e	6,—



V. VERRERIE "PYREX"

nouvelle série, pour fours.

23

N°	DIMENSIONS mm	Capacité lit.	Indice	PRIX fr
----	------------------	------------------	--------	------------



COCOTTES RONDES

Y 616	246×90	2,5	e	25,—
Y 936	217×75	1,5	e	15,—

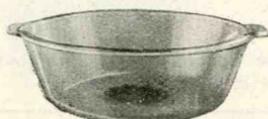


TERRINES A PATÉ OVALES

Y 676	240×176×95	1,5	e	28,—
-------	------------	-----	---	------

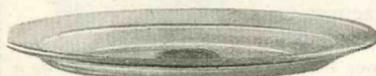
COUVERCLES DE TERRINE

Y 696	240×176	—	e	11,—
-------	---------	---	---	------



PLAT A SOUFFLÉS A OREILLES

Y 716	210×70	—	e	15,—
-------	--------	---	---	------



PLATS A ROTIR PLATS

*Y 726	400×260×31	—	e	35,—
Y 736	349×222×31	—	e	26,50



PLATS A ROTIR CREUX

Y 746	320×203×50	—	e	36,—
Y 756	266×165×50	—	e	27,—



PLATS A GRATIN

Y 766	270×150×50	—	e	19,—
Y 776	320×215×45	—	e	30,—



MOULES A CAKE

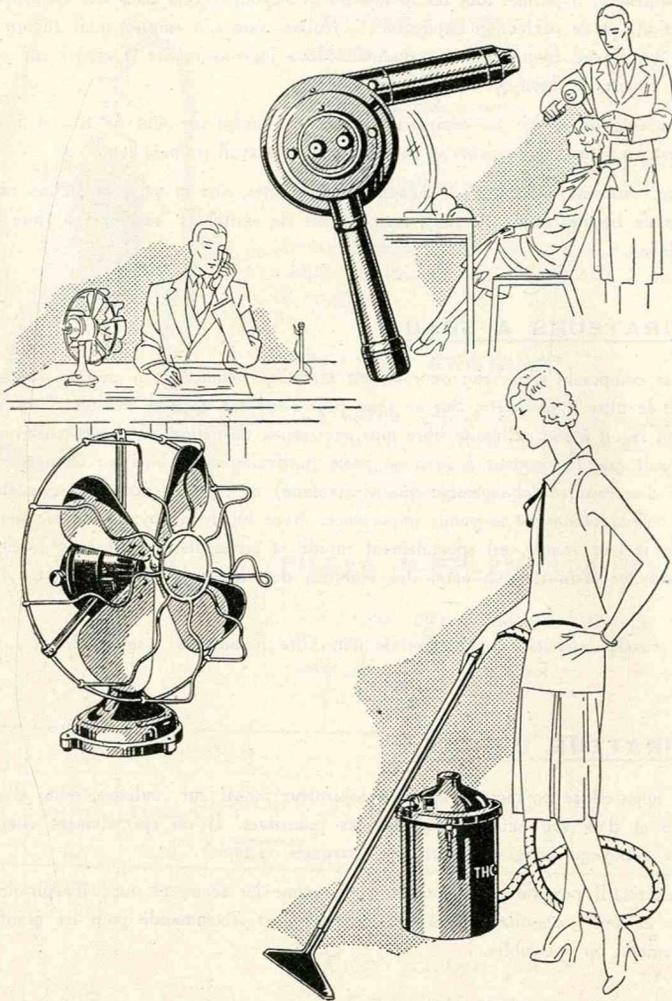
Y 786	285×150×120	—	e	50,—
Y 796	223×130×73	—	e	26,—

ANTI-MONTE-LAIT

Y 706		—	e	3,—
-------	--	---	---	-----

* Ne convient qu'aux fours grand modèle.

24 MATÉRIEL TOURNANT



24

Aspirateurs àseau et Duplex – Coffret-armoire
Ventilateurs inclinables, articulés, fixes
Ventilateurs articulés oscillants, et de plafond
Sèche-cheveux – Vibro-masseurs

ASPIRATEURS

GÉNÉRALITÉS

L'aspirateur de poussières est un appareil dont la nécessité n'est plus à démontrer : Non seulement il permet tous les nettoyages et dépoussiérages dans des conditions de rapidité et de perfection impossibles à réaliser sans son emploi, mais encore il assure un travail hygiénique et rationnel. Nous jugeons inutile d'insister sur ces points, maintenant bien connus de tous.

Il importe de choisir un aspirateur comme on choisit un outil de travail : ce qu'il est, en réalité. La qualité et la puissance de travail priment tout.

Nous construisons deux types d'aspirateurs robustes, sûrs et qui sont étudiés non comme de fragiles objets de luxe, mais comme de véritables "machines à faire le ménage".

24

ASPIRATEURS A SEAU

Ils se composent d'un seau ou réservoir métallique contenant le moteur, la turbine et le filtre à poussière. Sur ce seau peut s'adapter un tube flexible d'aspiration qui reçoit à son extrémité libre tous accessoires de nettoyage ou dépoussiérage. Il s'ensuit que l'aspirateur à seau se prête particulièrement bien au changement rapide d'accessoires (changement quasi-instantané) et convient donc aux appartements ou habitations de moyenne importance. Avec lui, le nettoyage des escaliers, y compris leur rampe, est spécialement rapide et aisée. Ils passent avec facilité du nettoyage d'un tapis à celui des tentures, des divers livres ou bibelots, des habits...

La grande capacité en poussière de leur filtre permet un usage prolongé sans vidage.

ASPIRATEUR DUPLEX

Cet appareil se compose d'un bloc aspirateur monté sur roulettes, muni d'un manche et d'un sac extérieur, filtrant les poussières. Il est spécialement conçu pour le nettoyage des grandes surfaces (parquets ou tapis).

Toutefois, il possède une buse recevant comme les seaux un tube d'aspiration flexible et tous accessoires utiles. Cet aspirateur est recommandé pour les grands appartements ou immeubles.

Tous nos aspirateurs peuvent, en outre, nettoyer par soufflage.

ASPIRATEURS A SEAU

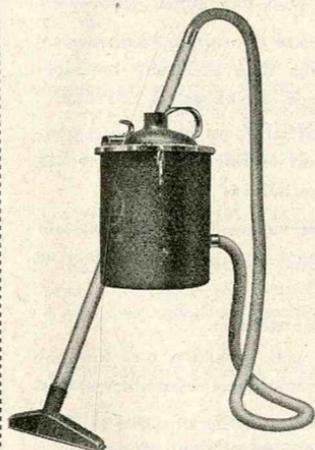
Très robustes, moteur parfaitement protégé.
Très maniables. Moteur universel monté sur billes
et fonctionnant sur courant continu ou alternatif.
Nettoyage très facile du filtre à poussières.

Une seule exécution :

Modèle LUXE : décor craquelé, filets et garnitures nickelés, raccord amovible de 6 mètres, accessoires décorés assortis.

* Prix : Les prix s'entendent avec le raccord et les sept accessoires suivants :

Grande ventouse, petite ventouse, ventouse brosse, ventouse en bec souple, deux tubes d'aspiration rigides, un tube d'aspiration souple de 2 m. 25.



Aspirateur A 321 "Luxe"

COFFRET ARMOIRE

Ce coffret, exécuté en belle ébénisterie de hêtre, lavable, est recommandé pour le transport et le logement commodes des aspirateurs à seau et de leurs accessoires.

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

Ces deux pièces, souvent demandés pour des nettoyages spéciaux sont catalogués à part, n'étant pas d'un usage courant.

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX *
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids emballé avec accessoires kg			
A 321	8,900	220	17	ASPIRATEUR A SEAU, Luxe	e	895,—
A 400	7,100			COFFRET-ARMOIRE	e	95,—
				PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES		
706-310	0,105			RACCORD COUDÉ aluminium	e	32,—
706-527	0,150			VENTOUSE avec brosse ronde et garniture bois	e	42,—

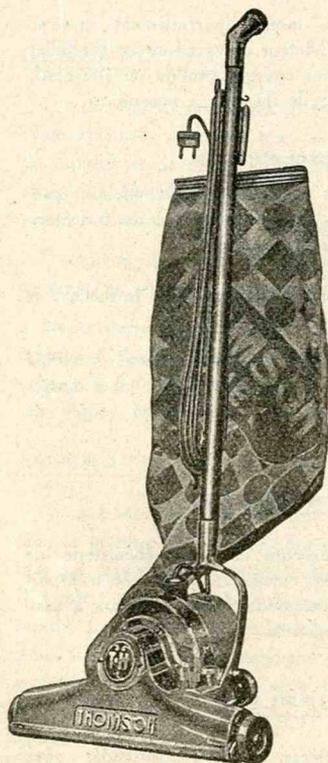
Emballage : fûts carton perdus de 1 pièce.

== ASPIRATEURS A SAC : Page 58.

== ACCESSOIRES ET RECHANGES : Chapitre 29, p. 75.

ASPIRATEUR DUPLEX

24



Plus spécialement construit, comme tous les appareils de ce type, pour le nettoyage des grandes surfaces de parquet ou de tapis, sur lesquelles il suffit de le faire rouler; cet appareil peut recevoir des accessoires permettant de l'utiliser commodément pour tous autres nettoyages.

De plus, il peut être transformé intantanément en cireuse au moyen d'un accessoire tout spécialement recommandé, dit **BROSSE A LUSTER**.

L'Aspirateur **DUPLEX** est un appareil puissant et son action est renforcée par une **BROSSE BATTEUSE** qui tourne dans sa ventouse.

Il est équipé avec moteur universel monté sur billes, et fonctionnant sur courant continu ou alternatif.

Une seule exécution :

Corps aluminium poli, garnitures nickelées, sac décoré, poignée de manœuvre avec interrupteur.

* **Prix :** Le prix comporte un raccord amovible de 6 mètres, et s'entend sans accessoire.

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES

Peuvent être commandées selon les besoins.

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX * fr
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids emballé sans accessoires kg			
A 228	6,250	190	10	ASPIRATEUR "Duplex", sans accessoires	e	1200,—
				PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES		
706-438	1,415			UN TUYAU métallique souple	e	125,—
706-453b	0,600			DEUX TUBES métalliques rigides	e	36,—
706-436	0,115			VENTOUSE	e	31,—
703-4104	0,175			VENTOUSE BROSSE	e	40,—
154-721	0,070			VENTOUSE en bec, souple	e	18,—
A 490	0,850			BROSSE à lustrer avec ses accessoires	e	200,—

Emballage : caisses carton perdues de 1 pièce pouvant contenir les suppléments.

= ASPIRATEURS A SEAU : Page 57.

= ACCESSOIRES ET RECHANGES : Chapitre 29, p. 76.

VENTILATEURS

GÉNÉRALITÉS

Les ventilateurs apportent au foyer un élément de confort très moderne et très apprécié.

L'excès de chaleur est pour le moins aussi pénible que le froid et, de même que l'on remédie universellement à ce dernier, il est agréable et souvent utile de combattre une température excessive qui est toujours pénible à supporter, parfois dangereuse.

Le ventilateur apporte une solution satisfaisante, rapide et simple.

Dans l'appartement, au bureau, en lieux publics, il y a partout la place d'un ventilateur, serviteur discret qui entrera en action sur un geste...

Nous construisons plusieurs types de ventilateurs qui sont avant tout de bons et solides appareils, et qui se différencient par le diamètre de leurs ailes, leur mode d'action, et les conditions de fonctionnement de leur moteur.

VENTILATEUR INCLINABLE de 230 mm

Excellent appareil de propagande parfait pour les petits appartements. Il fonctionne seulement sur courant alternatif et est monté sur pied avec articulation d'avant en arrière seulement.

VENTILATEURS FIXES de 250 mm

Plus puissants que le précédent, se font en deux types, l'un pour courant continu, l'autre pour courant alternatif. Ils sont montés sur un pied sans articulation.

VENTILATEUR ARTICULÉ UNIVERSEL de 250 mm

Appareil très étudié et propre à tous les usages. Il fonctionne indifféremment sur courant continu ou sur courant alternatif et possède dans son pied un régulateur à 3 positions permettant l'arrêt et le fonctionnement à 2 vitesses de rotation différentes. Spécialement recommandé.

VENTILATEURS ARTICULÉS OSCILLANTS

de 300 et 400 mm

Ces ventilateurs sont uniques sur le marché par leur puissance, la perfection de leur construction et leur fonctionnement silencieux. De plus, ils décrivent automatiquement un angle de 45° de part et d'autre de leur position d'arrêt, et conviennent pour la ventilation des plus grands locaux et des lieux publics.

Enfin, ils sont munis d'un régulateur à 3 vitesses et position d'arrêt. Le modèle 300 mm se construit seulement pour courant alternatif; le modèle 400 mm se fait pour alternatif ou pour continu.

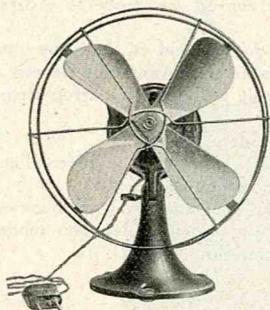
VENTILATEURS DE PLAFOND

Spéciaux pour salles publiques ou ventilation continue. Faible vitesse de rotation assurant un fonctionnement silencieux. Grandes pales de 1 m 35 de diamètre.

Ces ventilateurs se construisent pour courant continu ou pour courant alternatif, et leur vitesse peut être réglée par rhéostat séparé.

VENTILATEURS

MODÈLE INCLINABLE DE 230 mm



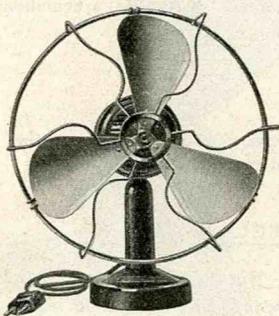
Appareil convenant pour les petits appartements, très robuste et pratique. Peut être posé sur un support horizontal ou fixé au mur en applique.

Il est monté sur son pied avec une articulation permettant son inclinaison d'avant en arrière.

Exécution : Corps émaillé au four vert olive, protecteur assorti, pales nickelées et polies.

Ce ventilateur fonctionne uniquement sur courant alternatif. Bien préciser ce point à la commande, en indiquant la fréquence du courant.

MODÈLES FIXES DE 250 mm



Appareil spécialement destiné à être posé sur la table, très robuste et silencieux.

Exécution : Corps émaillé au four vert olive, 3 pieds caoutchouc protecteur et pales nickelées et polies.

Sur demande, nous fournissons ces ventilateurs : avec corps gris Trianon, pales nickelées; avec corps blanc crème, pales dorées.

Les appareils fonctionnant sur courant continu et sur courant alternatif ne sont pas identiques. Bien préciser à la commande la nature du courant, et pour l'alternatif, indiquer la fréquence.

24

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX avec raccord fr
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 5 pièces emballées kg			
V 212	3,500	35	25	VENTILATEUR inclinable de 230 mm	e	180,—
42 941	0,070			SUPPLÉMENT pour interrupteur	b	18,—
V 725	2,900	35	17	VENTILATEUR FIXE de 250, courant continu	e	190,—
V 625	2,900	35	17	VENTILATEUR FIXE de 250, courant alternatif	e	190,—

Emballage : Caisses perdues de 5 pièces en cartons individuels.

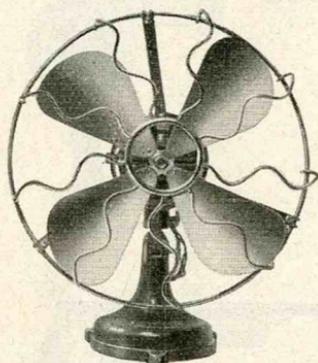
≡ VENTILATEURS à encastrer semi-industriels : Voir catalogue "Outillage PM III".

≡ ACCESSOIRES et RECHANGES : Chapitre 29, p. 76.



VENTILATEURS

MODÈLE UNIVERSEL ARTICULÉ DE 250 mm



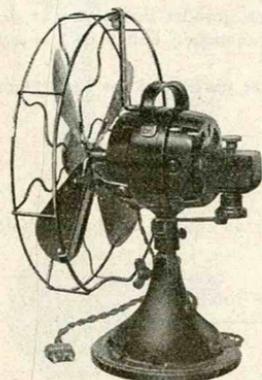
C'est un modèle luxueux et perfectionné, silencieux et puissant.

Il peut être posé sur un support horizontal ou être fixé en applique contre un mur.

Exécution : Corps émaillé au four vert olive. Protecteur renforcé et pales nickelées et polies. Régulateur de vitesse et d'arrêt donnant l'arrêt et deux vitesses différentes.

Cet appareil fonctionne indifféremment sur courant continu et sur courant alternatif, par simple disposition convenable du branchement dans la boîte à bornes.

MODÈLES DE GRANDE PUISSANCE ARTICULÉS ET OSCILLANTS DE 300 ET 400 mm



Modèles très puissants et de construction remarquable. Très silencieux. Fonctionnent sur table ou au mur et balaisent à volonté un angle de 90° par dispositif oscillant automatique.

Appareils parfaits pour grandes salles, très efficaces, ne donnent jamais l'impression du courant d'air.

Exécution : Tous avec corps et protecteurs émail au four vert olive, pales en laiton bronzé poli et verni. Se font avec interrupteur permettant simplement la marche et l'arrêt ou avec régulateur permettant la marche, l'arrêt et la variation de vitesse.

24

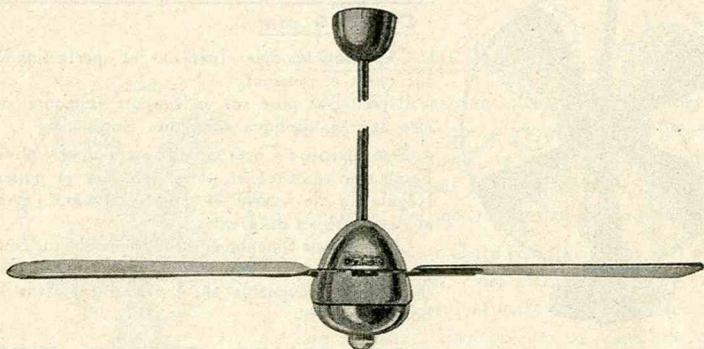
N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX avec raccord fr
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids des 5 pièces emballées kg			
V 425	2,500	35	19	VENTILATEUR UNIVERSEL de 250 mm	e	259,—
V 432	8	70	11	VENTILATEUR G. P. de 300 à interrupteur, courant alternatif	e	490,—
V 532	8	70	11	VENTILATEUR G. P. de 300 à régulateur, courant alternatif	e	555,—
V 440	10	75	13	VENTILATEUR G. P. de 400 à interrupteur, courant continu	e	630,—
V 540	10	75	13	VENTILATEUR G. P. de 400 à régulateur, courant continu	e	695,—
V 442	10	75	13	VENTILATEUR G. P. de 400 à interrupteur, courant alternatif	e	545,—
V 542	10	75	13	VENTILATEUR G. P. de 400 à régulateur, courant alternatif	e	610,—

Emballage : Caissettes perdues de 1 pièce.

= VENTILATEURS à encastrer semi-industriels : Voir catalogue "Outillage PM III".

= ACCESSOIRES et RECHANGES : Chapitre 29, p. 76 et 77.

VENTILATEURS DE PLAFOND



Ces appareils sont destinés à l'aération des locaux de grandes dimensions et des salles publiques. Ils déplacent l'air lentement sans provoquer l'effet de courant d'air.

Leurs moteurs sont montés sur roulements à billes et ne nécessitent pas d'entretien.

Voici leurs principales caractéristiques :

Vitesse de l'air : 1,50 à 2,50 m à la seconde.

Volume d'air déplacé en mètres cubes à la minute : 120 à 175.

Hauteur sous plafond (pouvant être réduite à la demande) : 1,25 m.

Diamètre des pales : 1,35 m.

Exécution : Corps, tige et plafonnier émaillés noir au four, 2 ou 4 pales bois.

RHÉOSTATS

Les rhéostats sont employés pour régler la vitesse de rotation.

N°	CARACTÉRISTIQUES			DÉSIGNATION	Indice	PRIX
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 1 pièce emballée kg			

VENTILATEURS DE PLAFOND

V 701	13,500	85	19	CT CONTINU 110/125 V, 2 pales	e	1 045,—
V 704	13,500	85	19	COURANT CONTINU 220 V, 2 pales	e	1 045,—
V 711	14,350	90	20	CT CONTINU 110/125 V, 4 pales	e	1 155,—
V 714	14,350	90	20	COURANT CONTINU 220 V, 4 pales	e	1 155,—
V 472	15,900	85	21	COURANT ALTERNATIF 2 pales	e	915,—
V 474	16,900	90	22	COURANT ALTERNATIF 4 pales	e	990,—

RHÉOSTATS DE RÉGLAGE

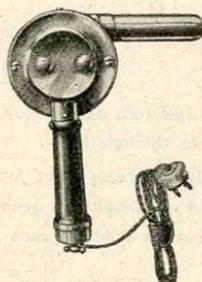
V 651	2		3	CT CONTINU pour ventilateur 110 V	e	175,—
V 652	2		3	CT CONTINU pour ventilateur 125 V	e	175,—
V 654	2		3	CT CONTINU pour ventilateur 220 V	e	200,—
V 661	2		3	CT ALTERNATIF p ^r ventilateur 110 V	e	175,—
V 662	2		3	CT ALTERNATIF p ^r ventilateur 125 V	e	175,—
V 664	2		3	CT ALTERNATIF p ^r ventilateur 220 V	e	200,—

Emballage : Caissettes perdues de une pièce, hélice et tige en une autre caisse.

== PIÈCES DE RECHANGE : Chapitre 29, page 77.

SÈCHE-CHEVEUX

PETIT MODÈLE

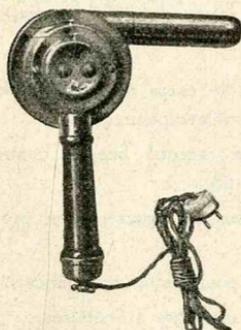


Sèche-cheveux E 101

Plus puissant que le précédent, convient aux mêmes usages.

Exécution : Corps entièrement nickelé et poli; poignée vernie noire. Interrupteur donnant la marche et l'arrêt, et l'air chaud ou froid.

NOUVEAU MODÈLE LUXE



Sèche-cheveux E 102

Le nouveau sèche-cheveux est un appareil de présentation luxueuse, qui offre les avantages exclusifs suivants :

Moteur silencieux, universel, de fabrication très soignée.

Poids et encombrement réduits, évitant toute fatigue.

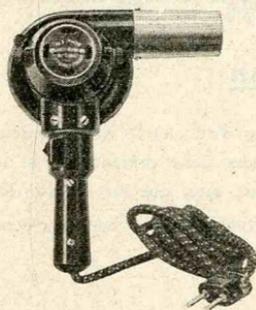
Interrupteurs à rupture extra-brusque se manœuvrant au pouce.

Corps de chauffe isolé sur réfractaire monobloc.

Possibilité de parfumer l'air soufflé.

Ses qualités et sa construction unique font du nouveau sèche-cheveux **ALS-THOM** modèle 1932 le seul appareil pouvant convenir aussi bien au cabinet de toilette qu'au salon de coiffure.

Exécution : Corps en matière moulée brune, garnitures polies et nickelées.



Sèche-cheveux E 108

CARACTÉRISTIQUES

N°	CARACTÉRISTIQUES				DÉSIGNATION	Indice	PRIX avec raccord fr
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 5 pièces emballées kg	Encombrement mm			
E 101	1,250	300	8	105×210×210	PETIT MODÈLE	e	125,—
E 102	1,300	400	8,500	115×240×275	GRAND MODÈLE	e	145,—
E 108	1,140	300	7,500	120×180×200	NOUVEAU LUXE	e	170,—

Emballage : Caisses perdues de 5 pièces en cartons individuels.

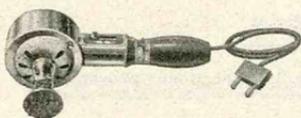
= ACCESSOIRES et RECHANGES : Chapitre 29, p. 77 et 78.

VIBRO-MASSEUR

Un des appareils les plus indiqués dans l'équipement moderne d'un cabinet de toilette.

Il rend les services les plus efficaces pour les soins quotidiens d'hygiène et de beauté et peut aider à combattre efficacement les douleurs localisées.

C'est de plus un outil de professionnel indispensable dans tous les salons de coiffure et instituts de beauté.



Vibro-masseur seul

Exécution : Tout le corps nickelé et poli, poignée vernie noire à interrupteur.

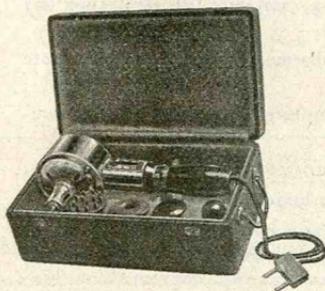
* Toujours livré avec raccord fixe et quatre accessoires :

Masseur bois pour action vigoureuse en profondeur.

Masseur caoutchouc pour traitements délicats.

Boule en bois pour massages articulaires.

Peigne caoutchouc pour massages circulatoires.



Vibro-masseur en écrin

COFFRET-ÉCRIN

Nous recommandons d'acheter le vibro-masseur en écrin permettant une riche présentation et le protégeant parfaitement, ainsi que ses accessoires.

Le vibro-masseur fonctionne sur courants continus et alternatif.

N°	CARACTÉRISTIQUES				DÉSIGNATION	Indice	PRIX *
	Poids unitaire net kg	Puissance watts	Poids de 5 pièces emballées kg	Encombrement mm			
E 201	1	38	6		VIBRO-MASSEUR	e	165,—
E 299	0,560		3,500	230×105×87	SUPPLÉMENT pour présentation en ÉCRIN	e	35,—

Emballage : Caissettes perdues de 5 pièces en cartons ou écrins individuels.

— ACCESSOIRES et RECHANGES : Chapitre 29, p. 78.



29

ACCESSOIRES

ET

RECHANGES

29

ACCESSOIRES

N°	DÉSIGNATION	Indice	PRIX fr
----	-------------	--------	------------

CONNECTEURS A ÉCARTEMENT DE 16 mm

Petites broches de 4 mm



X 302 CONNECTEUR **porcelaine** cuirassé modèle universel, le plus employé.

Poids net : 45 grammes.

e 3,—



X 352 CONNECTEUR, comme le précédent, mais **avec contact de mise à la terre** pour les tensions de 2^e catégorie.

Poids net : 50 grammes.

e 3,50



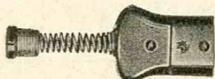
X 322 CONNECTEUR **spécial en matière moulée**.

Poids net : 50 grammes.

e 3,50

CONNECTEURS A ÉCARTEMENT DE 19 mm

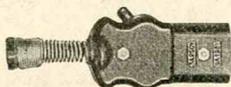
Grosses broches de 6 mm



X 422 CONNECTEUR matière moulée incassable et infusible. Convient à tous les appareils munis de fiches de 6 mm à écartement de 19 mm.

Poids net : 60 grammes.

e 3,—



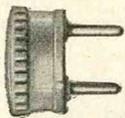
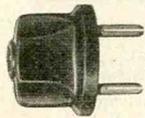
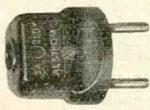
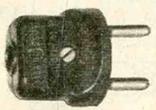
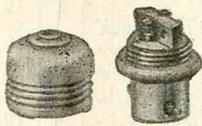
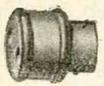
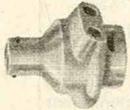
X 512 CONNECTEUR à interrupteur matière moulée incassable et infusible. Convient aux mêmes appareils que le précédent.

Emballages : Boîtes de 10-20

e 13,—

29

ACCESSOIRES

N°	DÉSIGNATION	Indice	PRIX fr
	46 705 FICHE DE PRISE DE COURANT ronde, en porcelaine, 5 A. Poids net : 43 grammes.	a	1,50
	46 990 FICHE DE PRISE DE COURANT en matière moulée, 5 A. Poids net : 15 grammes.	a	1,60
 	46 900 FICHE DE PRISE DE COURANT en matière moulée, 5 A, U.S.E., avec dispositif d'arrêt de traction.	a	3,50
 	46 910 FICHE DE PRISE DE COURANT en matière moulée, 10 A, U.S.E., avec dispositif d'arrêt de traction.	a	3,80
 	46 800 SOCLE DE PRISE DE COURANT en matière moulée, 5 A, U.S.E.	a	4,60
46 810	SOCLE DE PRISE DE COURANT en matière moulée, 10 A, U.S.E.	a	4,60
49 000	BOUCHON en bois pour branchem- ent sur douille à baïonnette. Poids net : 27 gr.	b	1,40
	49 010 ADAPTATEUR pour raccordement d'une fiche de prise de courant à 2 broches avec une douille à baïonnette. Poids net : 100 gr.	b	1,90
	49 040 DOUILLE avec double prise de courant s'adaptant sur une douille à baïonnette. Poids net : 125 gr.	b	5,40
 	42 941 INTERRUPTEUR pour fil souple en matière moulée incassable et incombustible, à rupture brusque, avec dispositif d'arrêt de traction sur les conducteurs, spécialement recommandé pour les appareils de chauffage, 6 A. Conforme aux prescriptions de l'U.S.E.	b	18,—

29

Nota. — Pour tous autres accessoires : bouchons, transformateurs divers, pro-
longateurs, etc., consulter le Catalogue PM. 0.
(Extrait du catalogue PM. 0)



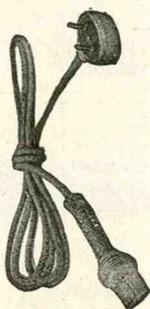
RACCORDS

Raccords "BLEU ET OR" pour Matériel Domestique

N°	DÉSIGNATION	Indice	PRIX fr
----	-------------	--------	------------

Avec CONNECTEURS A ÉCARTEMENT DE 16 mm

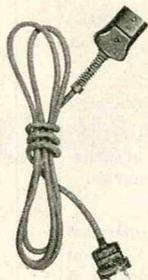
Pour petites broches de 4 mm



X 612	RACCORD SOUPLE "NORMAL", fil torsadé, longueur 2 m., fiche de prise de courant porcelaine. Connecteur porcelaine X 302. Poids net : 140 gr.	e	9,—
X 622	RACCORD SOUPLE "LUXE", fil rond, longueur 2 m., fiche de prise de courant en matière moulée, connecteur en matière moulée X 322. Poids net : 150 gr. Emballage : Boîtes de 20.	e	13,—

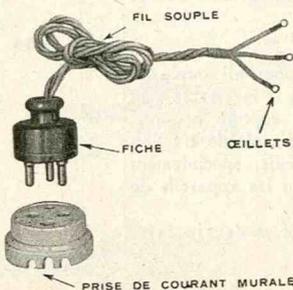
Avec CONNECTEURS A ÉCARTEMENT DE 19 mm

Pour grosses broches de 6 mm



X 712	RACCORD SOUPLE "NORMAL" 5 A, fil torsadé, longueur 2 m., fiche et connecteur matière moulée.	e	9,—
X 722	RACCORD SOUPLE "RENFORCÉ" 5 A, fil rond sous caoutchouc, fiche et connecteur en matière moulée avec arrêts de traction.	e	13,—
X 732	RACCORD SOUPLE "RENFORCÉ" 10 A.	e	15,—
X 742	RACCORD SOUPLE "RENFORCÉ" 5 A, fil rond sous caoutchouc, fiche de prise de courant en matière moulée, connecteur à interrupteur en matière moulée. Emballage : Boîtes de 20.	e	19,—

Avec ŒILLETS POUR APPAREILS AU-DESSUS DE 1000 watts



RACCORDS SOUPLES fil torsadé comprenant :			
Prise de courant complète socle et fiche.			
2 mètres de fils.			
Œillets pour branchement sur boîte à bornes.			
X 542	10 ampères, 2 fils.	e	25,—
X 543	10 ampères, 3 fils.	e	35,—
X 544	10 ampères, 4 fils.	e	45,—
X 552	3 ampères, 2 fils.	e	40,—
X 553	30 ampères, 3 fils.	e	55,—
X 554	3 ampères, 4 fils.	e	70,—

Les raccordements pour appareils de cuisine sont catalogués chapitre 23, pages 41 et suivantes.

RECHANGES *

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
		FERS A REPASSER			
	F 218 F 318 F 235 F 238	Paire fiches de contact complète	e	319-019	1,70
		Clé tubulaire pour démontage propre et rapide	e	F 990	3,—
		Fers normaux dits "Ménage"			
	Commun	Paire fiches de 6 mm	e	319-023	0,90
		EXÉCUTION LUXE			
6	F 425	Corps de chauffe	e	F 920	9,—
		Poignée bois	e	319-024	1,20
		Tige de poignée	e	319-025	0,30
		Deux écrous borgnes pour tige de poignée	e	319-026	0,30
		Repose-pouce	e	319-027	1,50
		Support de poignée	e	319-028	3,30
6	F 428	EXÉCUTION SUPER LUXE			
		Corps de chauffe	e	F 920	9,—
		Poignée	e	319-029	1,35
		Tige de poignée	e	319-030	0,30
		Deux écrous borgnes pour tige de poignée	e	319-031	0,45
		Repose-pouce	e	319-032	3,—
		Support de poignée	e	319-033	4,50
		Repose-fer	e	319-034	5,70
		Fer automatique léger			
7	F 628	Corps de chauffe 500 W	e	F 929	12,—
		Les autres rechanges sont celles du F 428			
		Fer automatique lourd			
	F 638	Corps de chauffe 500 W	e	F 939	12,—
		Les autres rechanges sont celles du F 238			
8	Commun	Fer lingerie			
	F 218	Corps de chauffe	e	F 910	9,—
		Poignée avec ses deux vis à bois	e	319-020	1,20
		Support de poignée	e	319-021	3,60
		Repose-pouce complet avec plaquette isolante	e	319-022	1,20
		Fer voyage et trousse			
8	F 318	Corps de chauffe	e	F 913	16,—
	F 151	Fer à friser	e	F 158	27,—
		Support de fer à repasser	e	F 156	7,50
		Poignée avec ses deux vis à bois	e	319-020	1,20
		Support de poignée	e	319-021	3,60
		Fers lourds dits "Atelier"			
8	F 235	EXÉCUTION SÉRIE			
		Corps de chauffe	e	F 930	12,—
		Poignée avec ses deux vis à bois	e	319-035	1,20
		Support de poignée	e	319-036	2,40
		Ecrous borgnes	e	319-037	0,20

* Pour les anciens appareils, voir page 78.

RECHANGES

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
8	F 238	Fers lourds dits "Atelier" (suite) EXÉCUTION LUXE Corps de chauffe Poignée Tige de fixation de la poignée Support de poignée Ecrous borgnes Repose-pouce complet avec plaquette isolante	e e e e e e e	F 930 319-029 319-030 319-033 319-037 319-038	12,— 1,10 0,25 2,90 0,30 1,95
		BOUILLOTTES			
	Commun	Poignée matière moulée noire	e	329-003	4,20
	»	Poignée matière moulée de couleur	e	329-002	7,20
	»	Paire de fiches de contact complète	e	319-019	1,70
	»	Pied isolant.	e	329-004	0,60
9	L 228	Bouillotte 1/2 litre Corps de chauffe	e	L 929	15,—
9	L 328	Bouillotte 1/2 litre de Voyage Corps de chauffe	e	L 925	24,—
9	L 248	Bouillotte 1 litre Corps de chauffe	e	L 949	18,—
9	L 348	Bouillotte 1 litre de Voyage Corps de chauffe	e	L 945	28,—
9	L 268	Bouillotte 2 litres Corps de chauffe	e	L 968	24,—
9	L 368	Bouillotte 2 litres de Voyage Corps de chauffe	e	L 963	38,—
10	L 618	Bouillotte à Barbe Corps de chauffe Interrupteur à mercure	e e	L 918 329-011	21,— 25,—
10	L 648	Bouillotte automatique 1 litre Corps de chauffe Interrupteur à mercure	e e	L 938 329-005	20,— 25,—
10	L 668	Bouillotte automatique 2 litres Corps de chauffe Interrupteur à mercure	e e	L 978 329-006	25,— 30,—

RECHANGES



Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	
					fr.
11	T 431	Chauffe-Lit Corps de chauffe	e	T 480	30,—
11	T 433	Chauffe-Lit de Voyage Corps de chauffe	e	T 483	38,—
11	T 454	Chauffe-Pieds Corps de chauffe	e	T 484	48,—
		PETITS RÉCHAUDS			
12	G 265	Réchauds de Table Obscurs			
12	G 268	Corps de chauffe	e	G 960	22,50
12	G 765	Réchauds de Table Lumineux			
12	G 768	Corps de chauffe	e	G 990	37,50
13	G 118	Chauffe-Plats à chauffage direct Corps de chauffe	e	G 180	24,—
13	G 218	Chauffe-Plats à accumulation Corps de chauffe	e	G 910	24,—
13	G 417	Grille-Pain Corps de chauffe	e	G 481	25,—
		Percolateur de Table			
14	L 558	CAPACITÉ 0 L. 300 Corps de chauffe	e	L 955	21,—
14	L 578	CAPACITÉ 0 L. 500 Corps de chauffe	e	L 975	23,—
14	L 588	CAPACITÉ 1 LITRE Corps de chauffe	e	L 985	25,—
		Radiateurs Paraboliques			
17	R 215	Corps de chauffe, 300 watts	e	R 105	20,—
	R 102	Corps de chauffe, 450 watts	e	R 106	20,—
		Corps de chauffe, 600 watts	e	R 107	20,—
	R 125	Corps de chauffe, 300 watts	e	R 108	30,—
	R 128	Corps de chauffe, 450 watts	e	R 109	30,—
	R 138	Corps de chauffe, 600 watts	e	R 110	30,—
		Corps de chauffe, 800 watts	e	R 111	30,—
	R 215	EXÉCUTION SÉRIE Tige filetée de fixation	e	349-018	0,60
17	R 102	Panier de protection	e	349-019	15,—
	R 215				
17	R 125	Petit panier de protection	e	349-020	10,50
	R 128	Vis de fixation du panier	e	349-021	0,05
	R 138				
		Cheminée Lumineuse			
Commun		Corps de chauffe 500 watts	e	R 908	33,—

29

RECHANGES

29

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
19		Radiateurs Obscurs			
	R 401				
	R 405				
	R 408	Corps de chauffe 500 watts	e	R 475	20,—
	R 418				
	R 421				
	422				
	423	Corps de chauffe 1 000 watts	e	R 480	35,—
	428				
	438				
	R 451	Corps de chauffe 500 watts	e	R 482	35,—
	R 453	Corps de chauffe 500 watts	e	R 481	20,—
20		Radiateur Etanche			
	E 113				
	E 118				
		Corps de chauffe 500 watts	e	E 911	70,—
		Corps de chauffe 750 watts	e	E 912	70,—
	Corps de chauffe 1 000 watts	e	E 913	70,—	
20		Réchauffeur Anti-Gel			
	T 731				
		Corps de chauffe		T 730	25,—
		Corps de Chauffe pour Chauffe-Eau			
		Eléments normaux tubulaires :			
26	B 117	15 l 1 corps de chauffe 300 W monophasé	e	B 711	45,—
	B 127	25 l 1 corps de chauffe 400 W monophasé	e	B 712	45,—
	B 137	30 l 1 corps de chauffe 400 W monophasé	e	B 713	45,—
	B 147	50 l 1 corps de chauffe 600 W monophasé	e	B 714	45,—

RECHANGES

Page du catalogue	N° des appareils correspondants aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr	
Corps de Chauffe pour Chauffe-Eau (Suite)						
Eléments normaux tubulaires :						
26	B 157	751	1 corps de chauffe 900 W monophasé	e	B 721	60,—
			ou 1 corps de chauffe 900 W triphasé	e	B 732	60,—
	B 167	1001	1 corps de chauffe 1200 W monophasé	e	B 723	65,—
			ou 1 corps de chauffe 1200 W triphasé	e	B 734	65,—
	B 177	1251	2 corps de chauffe 750 W monophasés	e	B 715	50,—
			ou 2 corps de chauffe 750 W triphasés	e	B 731	50,—
	B 187	1501	2 corps de chauffe 900 W monophasés	e	B 721	60,—
			ou 2 corps de chauffe 900 W triphasés	e	B 732	60,—
27	B 217	1001	Voir B 167			
	B 227	1251	Voir B 177			
	B 237	1501	Voir B 187			
	B 247	2001	2 corps de chauffe 1200 W monophasés	e	B 723	65,—
B 257	3001	ou 2 corps de chauffe 1200 W triphasés	e	B 734	65,—	
		2 corps de chauffe 1800 W monophasés	e	B 725	100,—	
		ou 2 corps de chauffe 1800 W triphasés	e	B 736	100,—	
Pour le chauffe-eau "cuivre et cuivrex" se reporter à la capacité.						
Eléments "Calrod"						
Nous fournissons, sur demande, tous nos chauffe-eau équipés avec éléments "Calrod" au lieu d'éléments tubulaires, le supplément à prévoir est de :						
1° Un supplément fixe pour fourniture d'une bride en bronze taraudée. <i>Supplément</i> B 900 : 40,—						
2° Un supplément égal à la différence de prix entre les éléments tubulaires normaux et les éléments "Calrod" utilisés.						
Les corps de chauffe "Calrod" sont à choisir de la puissance la plus rapprochée des corps de chauffe tubulaires normaux ci-dessus.						
Pour l'équipement triphasé, on réalise les 2/3 de la puissance avec un "Calrod" à 2 circuits, et 1/3 avec un "Calrod" à 1 ou 2 circuits.						
27	"Calrod"	400 W à 1 circuit	e	B 413	120,—	
	"Calrod"	600 W à 1 circuit	e	B 414	120,—	
	"Calrod"	800 W à 1 circuit	e	B 415	125,—	
	"Calrod"	800 W à 2 circuits	e	B 515	130,—	
	"Calrod"	1 000 W à 1 circuit	e	B 416	125,—	
	"Calrod"	1 000 W à 2 circuits	e	B 516	135,—	
	"Calrod"	1 200 W à 2 circuits	e	B 517	153,—	
	"Calrod"	1 500 W à 2 circuits	e	B 518	165,—	
	"Calrod"	2 000 W à 2 circuits	e	B 519	210,—	
	"Calrod"	2 400 W à 2 circuits	e	B 521	236,—	
Commun à tous les corps de chauffe "Calrod"						
		Joint métalloplastique	e	B 950	1,—	

RECHANGES

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
CUISINE DOMESTIQUE					
Réchaud "Eco"					
41	C 304	Plaque de cuisson de 180 mm, 1 000 W	e	Q 923	91,—
42	C 322	Réchauds "Primex"			
41/42 43	C 314/C 324 C 334/C 336	Réchauds "Simplex"			
41/42 43	C 317/C 327 C 337/C 347	Réchauds "Duplex"			
46 46/48 48	Q 312/Q 422 Q 423/Q 432 Q 433	Cuisinières "Primex"			
47 48	Q 314/Q 424 Q 434/Q 734 Q 736	Cuisinières "Simplex"			
47/46 48	Q 427/Q 537 Q 547	Cuisinières "Duplex"			
39	Commun	Nouvelles plaques de cuisson à collerettes :			
		de 220 mm, 1 800 W	e	Q 998	100,—
	Séries	de 220 mm, 1 200 W	e	Q 996	100,—
	1933	de 180 mm, 1 200 W	e	Q 956	80,—
		de 145 mm, 800 W	e	Q 943	75,—
	Commun	SÉRIES "PRIMEX" ET "SIMPLEX"			
		Combinateur 3 allures pour plaques	e	C 928	36,—
		Combinateur de four	e	C 918	46,—
	Commun	SÉRIE "DUPLEX"			
		Combinateur 3 allures pour plaques	e	C 948	86,—
		Combinateur de fours	e	C 968	46,—

29

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
		Fours et cuisinières "Primex"			
44	C 663	Corps de chauffe "Calrod" 1 000 W pour voûte	e	C 975	125,—
	Q422/Q432	Corps de chauffe 1 000 W pour sole	e	C 689	80,—
		Fours, Cuisinières "Simplex"			
		Cuisinières "Duplex" 2 plaques			
	Commun	Corps de chauffe "Calrod" pour voûte 1 000 W	e	C 975	125,—
		Corps de chauffe "Calrod" pour sole 1 000 W	e	C 977	147,—
45	C 675	Fours grands modèles			
45	C 678	Cuisinières "Duplex" 3 et 4 plaques			
	Commun	Corps de chauffe "Calrod" pour voûte 1 300 W	e	C 985	125,—
		Corps de chauffe "Calrod" pour sole 1 300 W	e	C 987	147,—
		Cuisinettes "Primex" et "Simplex"			
	Commun	Corps de chauffe "Calrod" pour voûte 800 W	e	C 688	125,—
46	Q 312	Corps de chauffe "Gril" pour sole 800 W	e	C 685	80,—
	Q 314	Corps de chauffe "Calrod" pour sole 800 W	e	C 686	147,—
		ASPIRATEURS A SEAU			
57	Commun	Raccord coudé aluminium	e	706-310	32,—
		Ventouse à brosse ronde	e	706-527	42,—
		Jeu de 2 charbons	e	1040-581	3,—
		Bouchon porte-charbon	e	1040-5136	3,—
		Ressort porte-charbon	e	437-415	1,—
		Sac	e	750-34	28,—
		Ventouse brosse	e	703-4 104	40,—
		Bec caoutchouc	e	154-721	18,—
		Fiche bipolaire	e	703-2 135	3,—
		Crochet nouveau modèle	e	754-514	13,—
		Bloc moteur	e	703-2 136	479,—
		Induit	e	716-518	146,—
57	A 321	Aspirateur Modèle Luxe			
		Raccord	e	703-583	30,—
		Grande ventouse	e	706-326 D	36,—
		Petite ventouse	e	706-436 D	31,—
		Tubes métalliques (le jeu de deux)	e	706-418	36,—
		Tuyau souple	e	706-433	125,—
		Interrupteur	e	1 002-56	7,—
		Crochet ancien modèle	e	734-54	11,—
	A 325	Aspirateur Modèle Série			
		Raccord	e	734-577	15,—
		Grande ventouse	e	706-326 C	36,—
		Petite ventouse	e	706-436 C	31,—
		Tubes métalliques (le jeu de deux)	e	706-418 C	36,—
		Tuyau souple	e	706-434 C	80,—
		Crochet ancien modèle	e	754-511	6,—

RECHANGES

29

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
ASPIRATEUR DUPLEX					
58	A 228	Tuyau métallique	e	706-438	125,—
		Ventouse	e	706-436	31,—
		Ventouse brosse	e	703-4 104	40,—
		Bec caoutchouc	e	154-721	18,—
		Brosse à lustrer	e	A 490	200,—
		Tubes métalliques (le jeu de deux)	e	706-453 B	36,—
		Jeu de 2 charbons	e	440-548	3,—
		Raccord	e	E 9	30,—
		Sac	e	750-253	53,—
		Brosse rotative	e	706-431	70,—
		Courroie de brosse rotative	e	5 384	1,75
		Courroie de brosse à lustrer	e	A 482	4,—
		Interrupteur	e	1 002-56	7,—
		Roulette arrière	e	706-554	9,—
		Roulette avant	e	706-575	4,—
		Manche	e	750-398	38,—
58	A 228	Fourche	e	750-366	27,—
		Fiche bipolaire	e	703-2 135	3,20
		Fiche sur moteur	e	453-523	9,—
		Induit	e	610-559	120,—
		Tube poignée	e	738-51	8,—
		Bouchon amortisseur	e	1 007-613	3,—
VENTILATEURS					
60	V 212	Raccord	e	734-629	6,—
		Hélice	e	717-320	11,—
		Protecteur	e	763-32	7,—
		Interrupteur	e	42-941	18,—
60	V { 625 725	Raccord	e	734-5113	9,—
		Jeu de 2 charbons	e	1040-6162	4,—
		Hélice	e	717-328	12,—
		Protecteur	e	750-3131	16,—
		Bouchon porte-charbon	e	1040-5136	3,—
		Ressort	e	437-715	1,—
		Induit	e	716-521	92,—
		Coussinet	e	736-640	2,—
61	V 425	Raccord	e	734-5100	14,—
		Jeu de 2 charbons	e	1040-6162	4,—
		Hélice	e	716-326	40,—
		Protecteur	e	750-269-B	13,—
		Régulateur de vitesse	e	703-4119	19,—
		Induit	e	716-521	92,—
		Bouchon porte-charbon	e	1040-5136	3,—
		Ressort	e	437-715	1,—
		Raccord	e	734-596	14,—
		Coussinet	e	736-640	2,—

RECHANGES

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange		
61	V {	432 Raccord pour V 432	e	734-590 20,—		
		532 Raccord pour V 532	e	734-598 20,—		
		Hélice	e	703-3 168 37,—		
		Protecteur	e	750-273 26,—		
		Interrupteur	e	1 002-56 7,—		
		Régulateur de vitesse	e	703-3 164 36,—		
		Coussinet	e	736-638 6,—		
		440 Raccord pour V 440-441-442	e	734-590 20,—		
		441 Raccord pour V 540-541-542	e	734-598 20,—		
		442 Jeu de 2 charbons	e	440-548 3,—		
	V {	540 Hélice	e	703-2 211 83,—		
		541 Protecteur	e	750-261 27,—		
		542 Bouchon porte-charbon	e	1040-5 136 3,—		
			Interrupteur	e	1 002-56 7,—	
			Régulateur de vitesse	e	703-3 165 40,—	
			Induit	e	710-594 117,—	
			Ressort	e	437-715 1,—	
			Coussinet	e	736-638 6,—	
		VENTILATEURS DE PLAFOND				
		Commun		Pale	e	717-558 48,—
	Support de pale		e	750-439 10,—		
COURANT CONTINU						
62	V {	701 Induit	e	710-580 235,—		
		704 Jeu de 2 charbons	e	1040-5134 6,—		
		711 Porte-balais	e	735-541 B 14,—		
		714	Ressort de charbon	e	1 022-56 1,—	
			Bouchon de porte-charbon	e	1040-6147 2,—	
COURANT ALTERNATIF ANCIEN MODÈLE						
V {	721	Stator	e	733-415 215,—		
	724					
	735					
62	V 472	NOUVEAU MODÈLE				
		Pale	e	717-572 40,—		
		Stator	e	733-415 215,—		
	Support de pale	e	750-5 120 30,—			
SÈCHE-CHEVEUX						
Commun		Jeu de 2 charbons	e	E 190 4,—		
	»	Ressort de charbon	e	E 191 2,—		
	»	Interrupteur	e	E 195 16,—		
	»	Bouchon porte-charbon	e	E 196 1,50		
MODÈLE NORMAL						
63	E 101	Corps de chauffe	e	E 180 16,—		
		Raccord	e	E 316 10,—		
		Hélice	e	E 111 8,50		

29

RECHANGES

Page du catalogue	N° des appareils correspondant aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
63	E 102	GRAND MODÈLE			
		Corps de chauffe	e	E 181	16,—
		Raccord	e	E 336	10,—
		Hélice	e	E 112	7,—
68	E 108	MODÈLE LUXE			
		Jeu de 2 charbons	e	439-001	4,—
		Bouchon porte-charbon	e	439-002	1,50
		Corps de chauffe	e	E 908	16,—
64	E 201	VIBRO-MASSEUR			
		Jeu de 2 charbons	e	E 290	7,—
		Masseur en bois	e	E 295	9,—
		Clochette caoutchouc	e	E 296	13,—
		Boule en bois	e	E 297	9,—
		Masseur à dents de caoutchouc	e	E 298	13,—
		Raccord	e	E 357	10,—
		Ressort de charbon	e	E 191	2,—
		Interrupteur.	e	E 195	16,—
		Bouchon porte-charbon	e	E 196	1,50
		RECHANGE POUR ANCIENS APPAREILS			
		Fers à Repasser			
	F 270	Corps de chauffe pour fers F 270	e	F 275	9,—
	F 271	Corps de chauffe pour fers F 271	e	F 276	12,—
	{ 204	Corps de chauffe interchangeable pour fers F 204, F 241, F 242	e	F 285	9,—
	{ 242				
	F 210a	Corps de chauffe pour fers F 210 a	e	F 282	12,—
	F 211	Corps de chauffe pour fers F 211	e	F 283	16,—
	F 214	Corps de chauffe pour fers F 214	e	F 284	18,—
	F 225	Corps de chauffe pour fers F 225	e	F 920	9,—
	F 222	Corps de chauffe pour fers F 222	e	F 920	9,—
	F 228	Corps de chauffe pour fers F 228	e	F 920	9,—
	F 328	Corps de chauffe pour fers F 328	e	F 923	18,—
		Bouillottes			
	L { 201	Corps de chauffe pour 1/2 litre interchangeable pour bouillottes L 201, L 205	e	L 295	15,—
	{ 205				
	L { 202	Corps de chauffe pour 1 litre interchangeable pour bouillottes L 202, L 206	e	L 296	18,—
	{ 206				
	L { 211	Corps de chauffe pour 1/2 litre voyage	e	L 297	24,—
	{ 217				
	L { 212	Corps de chauffe pour 1 litre voyage	e	L 298	28,—
	{ 218				

RECHANGES POUR ANCIENS APPAREILS

Page du catalogue	N° des appareils correspondants aux rechanges	DÉSIGNATION	Indice	N° et PRIX de la pièce de rechange	fr
	L 228	Corps de chauffe pour 1/2 litre	e	L 928	15,—
	L 328	Corps de chauffe pour 1/2 litre voyage	e	L 923	24,—
	L 248	Corps de chauffe pour 1 litre	e	L 948	18,—
	L 348	Corps de chauffe pour 1 litre voyage	e	L 943	28,—
		Cheminée Lumineuse			
R	{ 201 202	TYPE R 201-202			
		Corps de chauffe 600 watts	e	R 281	50,—
		Corps de chauffe 1 000 watts	e	R 282	50,—
	T 521	Chauffe-Fer à Friser			
		Corps de chauffe	e	T 581	10,—
		Petits Réchauds de Table			
	G 110	Corps de chauffe	e	G 180	24,—
	G 206	Corps de chauffe	e	G 280	22,—
	G 260	Corps de chauffe	e	G 281	22,—
	G 261	Corps de chauffe	e	G 282	15,—
	G 303	Corps de chauffe	e	G 380	65,—
		Grille-Pain			
	G 401	Corps de chauffe 500 watts	e	G 480	25,—
		CUISINE DOMESTIQUE			
		Fours			
	C 602	Corps de chauffe pour voûte ou sole	e	C 663	70,—
	C 622	Corps de chauffe pour voûte ou sole	e	C 683	80,—
		Cuisinières			
	Q 114	MODÈLE SIMPLIFIÉ			
		Corps de chauffe pour four, voûte ou sole	e	C 663	70,—
		Plaque de cuisson 180 mm, 800 watts	e	C 973	91,—
		Plaque de cuisson 180 mm, 1 000 watts	e	C 974	91,—
	Q 214	MODÈLE NORMAL			
		Corps de chauffe pour four, voûte ou sole	e	C 684	80,—
		Plaque de cuisson spéciale 180 mm, 800 watts	e	C 198	90,—
		Plaque de cuisson spéciale 230 mm, 1 250 watts	e	C 199	120,—
Commun		Rondelle de réduction 220/145 mm	e	C 901	20,—
		Rondelle de réduction 220/180 mm	e	C 902	15,—

29

RECHANGES

Page du
catalogue

N° des
appareils
corres-
pondant aux
rechanges

DÉSIGNATION

Indice

N° et PRIX
de la
pièce de rechange

fr.

C 118
C 128

Réchauds "Simplex"

Plaques de cuisson à bornes de 180 mm, 800 W
Plaques de cuisson à bornes de 180 mm, 1 000 W
Plaques de cuisson à bornes de 220 mm, 1 200 W
Plaques de cuisson à bornes de 220 mm, 1 500 W
Plaques de cuisson à bornes de 220 mm, 1 800 W

e Q 973
e Q 974
e Q 986
e Q 987
e Q 988

91,—
91,—
100,—
100,—
100,—

C 138

Réchauds "Simplex"

Q128/Q 138

Cuisinières "Simplex"

C 218/C 228
C 238/C 248

Réchauds "Duplex"

Q228/Q 238
Q438/Q 448

Cuisinières "Duplex"

Plaques de cuisson à fiches de 145 mm, 700 W
Plaques de cuisson à fiches de 180 mm, 700 W
Plaques de cuisson à fiches de 180 mm, 800 W
Plaques de cuisson à fiches de 180 mm, 1 000 W
Plaques de cuisson à fiches de 180 mm, 1 100 W
Plaques de cuisson à fiches de 180 mm, 1 200 W
Plaques de cuisson à fiches de 220 mm, 1 200 W
Plaques de cuisson à fiches de 220 mm, 1 500 W
Plaques de cuisson à fiches de 220 mm, 1 800 W

e Q 912
e Q 922
e Q 923
e Q 924
e Q 925
e Q 926
e Q 936
e Q 937
e Q 938

82,—
91,—
91,—
91,—
91,—
91,—
100,—
100,—
100,—

Q 228

Cuisinière modèle réduit

Corps de chauffe "Calrod" pour voûte 800 W
Corps de chauffe "Calrod" pour sole 800 W

e C 965
e C 967

125,—
147,—

Connecteurs et raccords

X 303
X 421

Connecteur en matière moulée pour fiches plates
Raccord torsadé, longueur 2 m, fiche de prise
5 A porcelaine et connecteur X 303

e
e

8,—
16,—

RÉPERTOIRE DES NUMÉROS DE CATALOGUE



Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page
154-721	24	58	734-596	29	76	319-028	29	69
	29	75	734-598	29	77	319-029	29	69
437-415	29	75	734-629	29	76	319-030	29	69
	29	76	734-5100	29	76	319-031	29	69
437-715	29	77	734-5113	29	76	319-032	29	69
	29	76	735-541 B	29	77	319-033	29	69
440-548	29	77	736-638	29	77	319-034	29	69
	29	76	736-640	29	76	319-035	29	69
453-523	29	76	738-51	29	76	319-036	29	69
610-559	29	76	750-34	29	75	319-037	29	69
703-583	29	77	750-253	29	76	319-038	29	70
703-2211	29	75	750-261	29	77	329-002	29	70
	29	76	750-269 B	29	76	329-003	29	70
703-2135	29	75	750-273	29	77	329-004	29	70
	29	77	750-366	29	76	329-005	29	70
703-2136	29	77	750-398	29	76	329-006	29	70
703-3164	29	77	750-439	29	77	329-011	29	70
703-3165	29	77	750-3131	29	76	349-018	29	75
703-3168	24	58	750-5120	29	77	349-019	29	75
	29	75	754-511	29	75	349-020	29	75
703-4104	29	75	754-514	29	75	349-021	29	75
	29	75	763-32	29	76	439-001	29	78
703-4119	29	75		29	75	439-002	29	69
706-310	29	75	1002-56	29	76	A 228	24	58
	29	75		29	77	A 321	24	57
706-326 C	29	75	1007-613	29	76	A 400	24	57
706-326 D	29	76	1040-581	29	75	A 482	29	76
706-418	29	75	1040-5134	29	77	A 490	24	58
706-418 C	29	75		29	75		29	76
706-431	29	76	1040-5136	29	76	B 117	22	26
706-433	29	76		29	77	B 123	22	28
706-434 C	29	75	1040-6147	29	77	B 127	22	26
	24	58	1040-6162	29	76	B 137	22	26
706-436	29	76	5 384	29	76	B 143	22	28
	29	76		24	60	B 147	22	26
706-436 C	24	58	42 941	29	67	B 153	22	28
706-436 D	29	76		29	76	B 157	22	26
	24	57	46 705	29	67	B 163	22	28
706-453 B	29	75	46 800	29	67	B 167	22	26
	29	76	46 810	29	67	B 177	22	26
706-527	29	76	46 900	29	67	B 183	22	28
	29	77	46 910	29	97	B 187	22	26
706-554	29	76	46 990	29	67	B 213	22	29
706-575	29	76	49 000	29	67	B 217	22	27
710-580	29	77	49 010	29	67	B 227	22	27
	29	76	49 040	29	67	B 233	22	29
710-594	29	76	319-019	29	69-62	B 237	22	27
716-326	29	76	319-020	29	69	B 243	22	29
716-518	29	77	319-021	29	69	B 247	22	27
716-518	29	77	319-022	29	69	B 253	22	29
716-521	29	77	319-023	29	69	B 257	22	27
717-320	29	75	319-024	29	69	B 281	22	33
717-328	29	75	319-025	29	69	B 283	22	33
717-558	29	77	319-027	29	69	B 284	22	33
717-572	29	77						
733-415	29	77						
734-54	29	75						
734-577	29	75						
734-590	29	77						



RÉPERTOIRE DES NUMÉROS DE CATALOGUE

Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page
B 286	22	33	C 685	29	75	F 235	21	8
B 290	22	33	C 686	29	75	F 238	21	8
B 291	22	33	C 689	29	75	F 275	29	78
B 292	22	33	C 901	29	79	F 276	29	78
B 295	22	33	C 902	29	79	F 282	29	78
B 296	22	33	C 918	29	75	F 283	29	78
B 413	29	77	C 928	29	74	F 284	29	78
B 414	29	77	C 948	29	75	F 285	29	78
B 415	29	77	C 952	23	40	F 318	21	8
B 515	29	77	C 953	23	40	F 400	21	6
B 516	29	77	C 955	23	40	F 425	21	6
B 517	29	77	C 965	29	80	F 428	21	6
B 518	29	77	C 967	29	80	F 628	21	7
B 519	29	77	C 968	29	75	F 638	21	7
B 521	29	77	C 975	29	75	F 910	29	69
B 711	29	72	C 977	29	75	F 913	29	69
B 712	29	72	C 985	29	75	F 920	29	78
B 713	29	72	C 987	29	75	F 923	29	78
B 714	29	72	E 9	29	76	F 930	29	70
B 715	29	73	E 101	24	63	F 990	29	69
B 722	29	73	E 102	24	63	G 118	21	13
B 723	29	73	E 108	24	63	G 180	29	71 et 79
B 725	29	73	E 111	29	77	G 218	21	13
B 732	29	73	E 112	29	78	G 265	21	12
B 734	29	73	E 113	21	20	G 268	21	12
B 736	29	73	E 118	21	20	G 280	29	79
B 900	29	73	E 180	29	77	G 281	29	79
B 950	29	73	E 181	29	78	G 282	29	79
C 198	29	79	E 190	29	77	G 380	29	79
C 199	29	79	E 191	29	77	G 417	21	13
C 304	23	41	E 195	29	78	G 480	29	79
C 314	23	41	E 196	29	77	G 481	29	71
C 317	23	41		29	78	G 765	21	12
C 322	23	42		29	77	G 768	21	12
C 324	23	42		29	78	G 960	29	71
C 327	23	42	E 201	24	64	G 990	29	71
C 334	23	43	E 290	29	78	L 103	21	9
C 336	23	43	E 295	29	78	L 107	21	9
C 337	33	43	E 296	29	78	L 228	21	9
C 347	23	43	E 297	29	78	L 248	21	9
C 660	23	44	E 298	29	78	L 268	21	9
C 661	23	45	E 299	24	64	L 295	29	78
C 663	23	44	E 316	29	77	L 296	29	78
C 663	29	79	E 336	29	78	L 297	29	78
C 665	23	44	E 357	29	78	L 298	29	78
C 666	23	44	E 908	29	78	L 328	21	9
C 668	23	44	E 911	29	72	L 348	21	9
C 668	29	75	E 912	29	72	L 368	21	9
C 673	29	79	E 913	29	72	L 551	21	12
C 674	29	79	F 151	21	8	L 552	21	14
C 675	23	45	F 156	29	68	L 553	21	14
C 678	23	45	F 158	29	68	L 554	21	14
C 683	29	79	F 201	21	6 et 8	L 555	21	14
C 684	29	79	F 218	21	8	L 558	21	14

RÉPERTOIRE DES NUMÉROS DE CATALOGUE

Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page
L 560	21	14	Q 928	29	74	T 454	21	11
L 578	21	14	Q 936	29	80	T 475	21	11
L 588	21	14	Q 937	29	80	T 476	21	11
L 618	21	10	Q 938	29	80	T 480	29	71
L 648	21	10		29	39	T 483	29	71
L 651	21	15	Q 943	29	74	T 484	29	71
L 652	21	15		29	39	T 581	29	79
L 653	21	15	Q 956	29	39	T 730	29	72
L 654	21	15		29	74	T 731	21	20
L 656	21	15	Q 965	23	39	V 212	24	60
L 657	21	15	Q 973	29	80	V 425	24	61
L 668	21	10	Q 974	29	80	V 432	24	61
L 851	21	16	Q 986	29	80	V 440	24	61
L 852	21	16	Q 987	29	80	V 442	24	61
L 853	21	16	Q 988	29	80	V 472	24	62
L 854	21	16		29	39	V 474	24	62
L 858	21	16	Q 996	29	74	V 532	24	61
L 900	21	9		29	39	V 540	24	61
L 918	29	70	Q 998	29	74	V 542	24	61
L 923	29	79	R 102	21	17	V 625	24	60
L 925	29	70	R 105	29	71	V 651	24	62
L 928	29	79	R 106	29	71	V 652	24	62
L 929	29	70	R 107	29	71	V 654	24	62
L 938	29	70	R 108	29	71	V 661	24	62
L 943	29	79	R 109	29	71	V 662	24	62
L 948	29	79	R 110	29	71	V 664	24	62
L 949	29	70	R 111	29	71	V 701	24	62
L 955	29	71	R 125	21	17	V 704	24	62
L 963	29	70	R 128	21	17	V 711	24	62
L 968	29	70	R 138	21	17	V 714	24	62
L 975	29	71	R 228	21	18	V 725	24	60
L 978	29	70	R 238	21	18	X 302	29	66
L 985	29	71	R 248	21	18	X 322	29	66
Q 312	23	46	R 281	29	79	X 352	29	66
Q 314	23	46	R 282	29	79	X 422	29	66
Q 423	23	46	R 408	21	19	X 512	29	66
Q 424	23	47	R 418	21	19	X 542	29	68
Q 427	23	47	R 428	21	19	X 543	29	68
Q 433	23	48	R 438	21	19	X 544	29	68
Q 434	23	48	R 468	21	19	X 552	29	68
Q 537	23	49	R 475	29	72	X 553	29	68
Q 547	23	49	R 480	29	72	X 554	29	68
Q 633	23	50	R 481	29	72	X 612	29	68
Q 636	23	50	R 482	29	72	X 622	29	68
Q 836	23	50	R 498	21	19	X 712	29	68
Q 838	23	51	R 908	29	71	X 722	29	68
Q 846	23	50	T 215	21	11	X 732	29	68
Q 848	23	51	T 218	21	11	X 742	29	68
Q 912	29	80	T 238	21	11	X 813	23	
Q 922	29	80	T 278	21	11	X 823	23	
Q 923	29	74 et 80	T 288	21	11	X 824	23	
Q 924	29	80	T 299	21	11	X 825	23	
Q 925	29	80	T 431	21	11	X 835	23	
Q 926	29	80	T 433	21	11	X 912	23	

33 et suivantes

RÉPERTOIRE DES NUMÉROS DE CATALOGUE

Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page	Numéro des appareils	Chapitre	Page	
X 913	23	33 et suivantes	Y 696	23	54	Z 312	22	32	
X 923	23		Y 706	23	54	Z 313	22	32	
X 924	23		Y 716	23	54	Z 321	22	32	
X 925	23		Y 726	23	54	Z 322	22	32	
X 935	23		Y 728	23	52	Z 323	22	32	
Y 115	23		53	Y 736	23	54	Z 331	22	32
Y 117	23		53	Y 738	23	52	Z 332	22	32
Y 128	23		53	Y 746	23	54	Z 333	22	32
Y 199	23		53	Y 748	23	52	Z 411	22	32
Y 213	23		53	Y 756	23	54	Z 412	22	32
Y 223	23		53	Y 766	23	54	Z 413	22	32
Y 227	23		53	Y 776	23	54	Z 421	22	32
Y 233	23		53	Y 786	23	54	Z 422	22	32
Y 243	23		53	Y 796	23	54	Z 423	22	32
Y 313	23		53	Y 838	23	52	Z 431	22	32
Y 319	23		53	Y 848	23	52	Z 432	22	32
Y 323	23		53	Y 908	23	52	Z 433	22	32
Y 329	23		53	Y 918	23	52	Z 511	22	33
Y 403	23		52	Y 936	23	54	Z 512	22	33
V 408	23		52	Y 938	23	52	Z 513	22	33
Y 413	23		52	Y 948	23	52	Z 521	22	33
Y 418	23		52	Z 181	22	32	Z 522	22	33
Y 423	23		52	Z 182	22	32	Z 523	22	33
Y 428	23	52	Z 184	22	32	Z 531	22	33	
Y 433	23	52	Z 186	22	32	Z 532	22	33	
Y 438	23	52	Z 187	22	32	Z 533	22	33	
Y 443	23	52	Z 191	22	32	Z 711	22	32	
Y 448	23	52	Z 211	22	33	Z 721	22	32	
Y 513	23	53	Z 212	22	33	Z 722	22	32	
Y 523	23	53	Z 213	22	33	Z 723	22	32	
Y 528	23	52	Z 221	22	33	Z 731	22	32	
Y 538	23	52	Z 222	22	33	Z 732	22	32	
Y 616	23	54	Z 223	22	33	Z 733	22	32	
Y 628	23	52	Z 231	22	33	Z 741	22	32	
Y 638	23	52	Z 232	22	33	Z 742	22	32	
Y 648	23	52	Z 233	22	33	Z 743	22	32	
Y 676	23	54	Z 311	22	32				

ADRESSES DES AGENCES ET SOUS-AGENCES

Alger	1 et 3, Rue Denfert-Rochereau.	Tél. 25-38 et 59-44.
Bône (Bureau)	Rue Prosper-Dubourg	— 5-13.
S/Ag. d'Oran	17, Avenue Loubet	— 16-99.
Bordeaux	15, Cours Georges-Clemenceau.	— 7-301.
Clermont-Ferrand	32, Rue St-Genès	— 17-40 et 18-46.
Lille (Gros matériel)	61, Rue de Tournai	— 508-11 et 508-12.
Lille (Petit matériel)	155, Rue du Molinel	— 76-30, 76-31 et 76-32.
Lyon	67, Rue Molière.....	— Moncey 55-97 et Inter 15-40.
Marseille	148, Rue Paradis	— Dragon 34-06 et 77-68.
Metz	2 bis, Rue Gambetta.	— 15-98, 16-19 et 25-10.
Nancy	4, R. de la Croix-de-Bourgogne.	— 31-81, 31-82 et 19-66.
Nantes	1, Rue Camille-Berruyer	— 116-28 et 125-96.
Rouen	7, Rue de Fontenelle.....	— 72-26.
Strasbourg	18, Bd du Président-Wilson.	— 70-38 et 70-39.
Toulouse (Gros matériel)	21, Rue Lafayette	— 249-27.
Toulouse (Petit matériel)	14, Boulevard Carnot.....	— 258-36.
Tunis	15, Rue Es-Sadikia, Tunis	— 4-73.
Maroc	C ^{ie} d'Eclairage et de Force au Maroc, 25, Rue de Courcelles, Paris	— Élysées 64-15.
	Siège Social: 55, Rue Blaise-Pascal, à Casablanca	— 7-01.
Paris (Gros Matériel)	38, Avenue Kléber	— Kléber 44-20 à 27.
Paris (Petit matériel)	65, Rue de Dunkerque	— Trud. 97-40 à 47.
Ile-de-France	65, Rue de Dunkerque	— Trud. 97-40 à 47.

DÉPÔTS RÉGIONAUX

Dijon	11, Rue du Tillot	Tél. 16-64.
Grenoble	1, Rue du Docteur-Mazet	— 15-88.
Le Havre	38, Quai Lombardie.....	— 33-82.
Limoges	14, Rue Hélie-Berthet.....	— 26-23.
Mulhouse	43, Rue Buffon	— 15-54.
Nice	2, Rue Valperga	— 871-68.
Reims	2, Rue de Mars	— 49-91.
Saint-Etienne	13, Rue Blanqui	— 52-80.
Tours	17 bis, Rue Bancheureau	— 15-09.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM