



Thermor

Thermor

JUIN 1935

MANUFACTURE D'APPAREILS DE CHAUFFAGE ELECTRIQUES

Thermor

S. A. R. L. au Capital de 570.000 Francs.

87, Rue des Beaumonts — ORLÉANS

Téléphone : 31-04, 31-05
Compte Chèques Postaux : 90-41

Registre du Commerce
Orléans 12.054

NOS AGENTS ET DÉPÔTS

Alger	BASTIA M., 1, rue de Beaufort.	Tél	9-66
Amiens	DROUARD G., 6, rue Vadé	—	23-08
Belfort	POINTET Fils. place de la République	—	1-21
Bordeaux	ROUMIGUIÈRE G., 23, cours Pasteur	—	32-97
Caen	DARDANNE E., 17, rue Saint-Sauveur	—	30-24
Carcassonne	REY G., 30, rue de Lorraine	—	2-13
Chalon-s-Saône	CHEVALIER A., av. Boucicault Champ Fleury	—	4-80
Glermont-Ferrd.	COULAUDON A., 22 bis, rue Bonnabaud	—	8-29
Dijon	JAYER H., 20, rue J.-J. Rousseau	—	20-67
Grenoble	DONNET G., 20, avenue Felix-Viallet	—	37-32
Le Mans	LEQUENNE F., 29 bis, rue du Dr Boîteau	—	19-11
Lille	DEAN A., 7 ter, rue Gauthier-de-Châtillon	—	42-12
Limoges	TADDEI J., 4, rue des Filles-Notre-Dame	—	29-69
Lyon	RICHARD P., 24, quai Claude-Bernard	—	Parmentier : 30-57
Marseille	CABUS J., 3, rue d'Oran	—	Colbert : 71-25
Metz	MORBACH, 4, rue du Chanoine Collin	—	28-60
Montpellier	MALLIE A., 22, rue Aristide Ollivier	—	46-37
Mulhouse	HOHL A., 9 et 11, rue des Tanneurs	—	37-33
Nancy	BOUCHER L., 82, rue Charles-III	—	41-55
Nantes	BRACHET, rue Lamoricière, 10	—	123-73
Nice	MENARDI, 10, rue Biscarra	—	844-10
Oran	VIELLOT L., 4, avenue Loubet	—	9-56
Orléans	SPALETTA J., 7, rue du Colombier	—	22-40
Paris	MARCHAND E., 14, rue Gambetta Boulogne s/-Seine	—	
	MAGNIN P., 8, rue de Tracy	—	Richelieu : 85-49
	ROY A., 5, rue Jacques-Mawas	—	Vaugirard : 63-11
S.-&-O. et banlieue	APIOU L., 8, rue d'Angoulême, Paris	—	Roquette : 00-09
Seine-et-Marne	GIRAUD F., 10 rue Dancourt, Fontainebleau	—	27-15
Reims	LAVERGNE J., 4, rue de Soissons	—	37-13
Rennes	MARTIN-MAYEUR P., 9, rue Descartes	—	23-40
Rouen	PELLUET G., 49, boulevard des Belges	—	337-06
Strasbourg	BERNHARDT CH, 7, rue de Wasselonne	—	40-08
Toulouse	GAUSSERAND G., 39, r. Rempart St-Étienne	—	207-86
Valenciennes	DEAN A., 19, rue de l'Intendance	—	14-07
Casablanca	Société MAROCAINE MÉTALLURGIQUE rues Gallieni et Clémenceau, boîte postale 396.	—	A. 29-94

Qualité !

On ne peut s'imposer que par la qualité, et c'est là tout le secret du prodigieux développement des fabrications

Thermor

Dès leur parution, les
Cuisinières électriques,
Fours,
Réchauds,
Chauffe-eau à accumulation,

Thermor

ont remporté le plus franc succès par leurs qualités indiscutées :

Conception heureuse,
Haut rendement,
Réalisation impeccable.

Pour encore mieux vous servir

Thermor

vient de terminer la mise en route de nouveaux ateliers équipés avec de l'Outillage puissant et de haute précision,

Une émaillerie électrique où sont appliqués les plus récents procédés de la technique moderne de l'émaillage.

De nouveaux appareils sont mis sur le marché :

Une cuisinière type standard ;

Un bain-marie, précieux accessoire qui rend encore plus agréable la cuisine électrique ;

Un chauffe-eau électrique - type portatif - dont l'installation ne nécessite pas l'eau courante ;

Un chaudron cuiseur qui simplifie le travail du cultivateur et de l'éleveur.

Les services patit matériel

Thermor

vous présentent aussi :

Un fer automatique à réglage d'une précision et d'une sécurité merveilleuses.

Un fer à souder rapide et maniable.

Comme toujours, vous pouvez avoir confiance, acheter du matériel

Thermor

c'est acheter de la qualité.

On le place et... on peut dormir sur ses deux oreilles.

Tous les
Fers à repasser,
(REGLOMATIC non présenté).

Bouilloires,
Réchauds,
Grille-pain,
Radiateurs
paraboliques,
Equators,
Cuisinières,
Fours,
Fourneaux.

Satisfont
à la marque de
qualité
USE - APEL



**Pour vous aider à vendre
davantage et plus facilement**

Thermor

joindra, sur votre demande,
jusqu'au 15 Juillet, à toute
commande de 500 francs net

**L'un de ces superbes
dispositifs d'étalage**



DISPOSITIF N° 1
Hauteur 50 cm. - Largeur 40 cm.

En carton épais
Splendide
impression
en couleurs vives.



DISPOSITIF N° 2
Hauteur 50 cm. - Largeur 40 cm.



Avec une
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
Thermor

Tout moderne
chaque jour des minutes
cuisines parfaites
sans effort et sans
pollution. Une durée
extrême assurée.

Thermor

Solignez vos étalages

Présentez peu d'appareils, mais pré-
sentez-les bien.

Exposez des appareils Thermor chromés
dont le brillant inaltérable attirera les
regards et créera le désir d'achat.

Indiquez les prix de vente. Ils convain-
craient les indécis.

Thermor,
la marque qui aide à vendre



Fers à repasser

Garantis 3 ans

Série Normale

chromée

Type Ménage (1 k. 800). — Semelle acier. Talon arrondi pour glaçage, capot accumulateur de chaleur. Repose ponce bakélite. Toutes parties métalliques finement polies et chromées.

Type Atelier (2 k. 800). — De mêmes caractéristiques que le type ménage, ces fers, plus lourds, sont recommandés pour les gros travaux.

N°	Type	Watts	PRIX		
			av. fiche bakélite sans cordon	complet avec cordon	Plaque chauff.
701	Ménage	300	27	33	12
711	Atelier	400	40	46	13

Supplément pour repose-fer 2

Série Luxe

chromée

Type Ménage (1 k. 900). — D'un fini impeccable, nickelés à épaisseur et chromés, les fers de cette série sont livrés avec repose-fer et protecteur de fiches.

Type Atelier (2 k. 900). — De mêmes caractéristiques que le type ménage, ces fers, plus lourds, sont recommandés pour les gros travaux.

N°	Type	Watts	avec fiche bakel. sans cord.	compl. avec cordon	compl. avec cordon spécial	Plaque chauff.
601	Ménage	300	29	35	40	12
603	Voyage 120-150-220 v.	300	43	49	54	16
611	Atelier	400	43	49	54	13
613	Voyage 120 150-220 v.	400	53	59	64	20

Les fers " Voyage " sont toujours livrés avec fiches porcelaine.

Pour être bien servi, apportez la plus grande exactitude dans la désignation du voltage.

110 v. { 105 v. 120 v. { 115 v. 220 v. { 215 v.
 { 115 v. { 125 v. { 225 v.

Thermor



Thermor

Petit matériel

Le Nouveau Fer

Thermor - Standing chromé

Etudié spécialement pour repasser rapidement et parfaitement avec le minimum de fatigue.

Garanti 3 ans

CONSTRUCTION. — Semelle **acier** à grain très fin donnant au linge un lissage merveilleux.

Capot torpédo étoffé, assurant un bon calorifugeage de la chaleur.

Masselote à grande accumulation de chaleur.

Repose pouce bakélite. - Protecteur de fiches. Repose fer amovible.

Et bien entendu toutes les parties métalliques soigneusement **chromées**.

Support de poignée ouvert à l'avant donnant une grande commodité pour le repassage à l'intérieur des manches.

POIDS : 2 k. 300. Ce poids de 2 k. 300 correspond à la pression qu'il est nécessaire d'exercer sur le fer pour les travaux courants. Avec un Thermor-Standing il n'est donc plus nécessaire d'appuyer sur le fer, il suffit de le déplacer... et la fatigue est bien moindre.

CHAUFFAGE par une résistance de 400 watts à grand rendement en ruban nickel chrome sur mica. Le fer prend rapidement une bonne chaleur qu'il conserve ensuite, même avec un repassage rapide de tissus humides.

N°	Watts	PRIX			
		avec fiche bakélite	complet avec cordon	avec cordon spécial	Plaque chauff.
731	400	40	46	51	13

Pour être bien servi, apportez la plus grande exactitude dans la désignation du voltage.

110 v. { 105 v.
115 v. 120 v. { 115 v.
125 v. 220 v. { 215 v.
225 v.

Nous recommandons le cordon spécial extra-souple à grand isolement.

Thermor

Petit matériel Bouilloires Série Normale

Chromée

Entièrement en cuivre, chromée extérieurement et étamée intérieurement. Sans soudure ni brasure. Plaque chauffante en nickel chrome facilement démontable et remplaçable.



N°	CONTENANCE	Watts	PRIX		
			avec fiche bakélite	complet avec cordon	Plaque chauff.
811	1/2 litre	400	45	51	15
813	Voyage 120-150-220 v.	400	53	59	28
821	1 litre	500	55	61	18
823	Voyage 120-150-220 v.	500	63	69	32

Série Luxe

Chromée

Établie avec le seul souci de la qualité, cette série de bouilloire présente tous les avantages que l'on exige des appareils modernes. Chromées extérieurement, étamées intérieurement. Manche en bakélite forme d'anse. Pieds isolants et bouton du couvercle en bakélite. Protecteur de fiches.

N°	CONTENANCE	watts	PRIX			
			avec fiche bakél.	compl. avec cordon	avec cordon spécial	Plaque chauff
851	1/2 litre	400	50	56	61	15
853	Voyage 110-120-150 v.	400	63	69	74	28
861	1 litre	500	60	66	71	18
863	Voyage 110-120-220 v.	500	73	79	84	32
871	2 litres	700	110	116	121	26

Les bouilloires " Voyage " sont livrées avec fiches porcelaine

Pour être bien servi, apportez la plus grande exactitude dans la désignation du voltage.

110 v. { 105 v. 120 v. { 115 v. 220 v. { 215 v.
 { 115 v. { 125 v. { 225 v.

Nous recommandons le cordon spécial extra-souple à grand isolement.

Réchauds

A feu visible

Type Normal. — En acier émaillé brillant. Pieds en matière plastique assurant une grande stabilité.

Résistance de haut rendement en nickel chrome sur plaque de stéatite de 120 % de diamètre, insensible aux variations de température et aux projections de liquide.

Un gril en fil d'acier nickelé facile à adapter, transforme le réchaud en un parfait gril pain.

N°	Type	Watts	PRIX		
			avec fiche bakélite	complet avec cordon	Plaque chauff.
901	Normal	500	25	31	20
900	Gril seul				5

Type Luxe. — Appareil recommandé. Forme hexagonale en fonte nickelée et acier chromé. Poignées et pieds porcelaine. Bâtonnets à enroulements spéciaux protégés. Dessous amovible permettant entretien facile.

N°	Type	Watts	PRIX		
			avec fiche bakélite	complet avec cordon	Plaque chauff.
951	Luxe	500	68	74	25

A plaque

Corps de réchaud en laiton poli et nickelé, poignées et pieds porcelaine. Plaque chauffante de 160 % de diamètre.

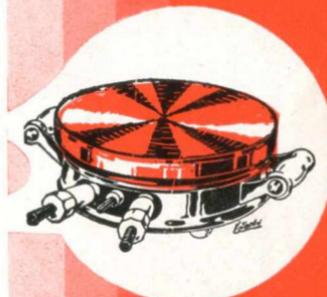
Le réglage du réchaud 3 allures s'obtient par l'intervention des 3 fiches.

- Allure forte 450 watts.
- moyenne 225 watts.
- faible 110 watts.

N°	Type	Watts	PRIX		
			avec fiche bakélite	complet avec cordon	Plaque chauff.
911	1 allure	450	58	64	19
931	3 allures	450	64	70	25
		225			
		110			
913	Voyage 120-150-220v.	450	64	70	25

Les réchauds voyage et à 3 allures sont toujours livrés avec fiches porcelaine.

Thermor



Thermor

Grille-pain ÉLECTRIQUE

C'est une véritable joie de pouvoir préparer soi-même de délicieuses tartines grillées ou des toasts pendant le déjeuner ou le thé.

Cela vous sera possible avec le grille-pain **Thermor** où a été prévu un dispositif spécial pour retourner automatiquement les tartines et chasser les miettes qui pourraient rester à l'intérieur de l'appareil.

La résistance entièrement sur mica possède un enroulement spécial permettant de griller uniformément deux tartines à la fois.

Elle est facilement remplaçable....
mais

ELLE EST GARANTIE DEUX ANS

Deux boutons en bakélite et des pieds isolants permettent l'emploi commode de l'appareil sans risquer la moindre brûlure.

Son aspect élégant, son fini impeccable, son chrome étincelant en font une véritable parure de la table en même temps qu'un appareil très pratique qui deviendra bientôt presque indispensable.

N°	Consommation en watts	PRIX			
		avec fiche bakél.	Complet avec cordon	Avec cordon spécial	Résis- tance
2501	480	82	88	93	28

Sèche-cheveux

Il est bien agréable d'avoir à sa disposition un souffle puissant d'air chaud ou froid pour sécher les cheveux ou les clichés de photographie, calmer les douleurs, chauffer le lit ou les langes de bébé.

Pour ces usages **Thermor** vient de créer un superbe appareil tout en bakélite de teinte noyer.

Grâce à cette matière, il est à la fois léger pour votre main et résistant aux chocs.

Un merveilleux petit moteur universel fonctionnant sous tous les courants alternatifs ou continus, assure un fonctionnement impeccable sans jamais réclamer le moindre soin.

Un interrupteur double, type Tumbler, placé dans la poignée, permet avec la même main tenant l'appareil de commander à volonté la mise en route du moteur avec souffle d'air froid et le chauffage de la bobine pour la production d'air chaud.

Par sa construction précise et sa belle présentation le sèche-cheveux **Thermor** s'impose sur le marché.



N°	Désignation	PRIX		
		Complet avec cordon	Charbon de recharge la paire	Élément chauffant de recharge
2000	Sèche-cheveux bakélite avec commande d'air chaud ou froid. 400 watts	140	3 20	18
2000 AP	Avec dispositif antiparasite	160	3 20	18

Pour être bien servi, apportez toujours la plus grande exactitude dans la désignation du voltage.

110 v. { 105 v. 120 v. { 115 v. 220 v. { 215 v.
 { 115 v. { 125 v. { 225 v.



Thermor**Coussin Chauffant****Garanti 1 an**

Une douce et bienfaisante chaleur est le meilleur remède contre les névralgies, rhumatismes, goutte, maux d'estomac, maux de gorge et bronchites.

La chaleur des coussins chauffants Thermor très sèche et constante est bien supérieure aux cataplasmes et compresses qui dégagent une chaleur humide et que l'on doit changer fréquemment.

Des matières premières choisies, un contrôle rigoureux après chaque stade de fabrication, une épreuve d'isolement à 1.800 Volts garantissent un appareil parfait sous tous les rapports.

Un interrupteur indéréglable pouvant se manœuvrer d'une seule main, avec repères, en permet l'emploi dans l'obscurité.

Leur sécurité est assurée par 2 thermostats ou régulateurs de température qui maintiennent automatiquement la température désirée, réglable par un commutateur à 3 allures.

60 - 30 - 15 watts.

Une enveloppe de toile lavable protège le coussin.



N°	Type	PRIX tout équipé avec cordon 3 mètres
651	Normal	94
653	Voyage	135
600	Housse imperméable pour préserver le coussin en cas d'emploi avec compresses humides.	25

En raison du dispositif de réglage et de sécurité, les coussins chauffants sont établis pour les deux tensions suivantes :

100 - 130 V. et 200 - 230 V.

Thermor

Petit matériel

Radiateurs

Boy (300 à 800 watts)

Pied bakélite unie.

Réflecteur cuivre rouge à quatre courbures paraboliques assurant une réflexion maximum de la chaleur.

Protecteur central chromé.

N°	PRIX			Bobine
	avec fiche bakélite	complet avec cordon	avec cordon spécial	
6001	67	73	78	22

Boy Luxe chromé

(300 à 800 watts)

Pied bakélite marbrée.

Réflecteur cuivre chromé à quatre courbures paraboliques, assurant une réflexion maximum de la chaleur.

Articulation d'une grande douceur avec poignée.

Protecteur central forme tulipe chromé.

N°	PRIX			Bobine
	avec fiche bakélite	complet avec cordon	avec cordon spécial	
5001	90	96	101	22

Tropic

(300 à 800 watts)

Très bel appareil avec pied en fonte décoré et patiné vieil argent.

Réflecteur de grande ouverture en cuivre rouge finement poli, avec bord chromé.

Protecteur central forme tulipe chromé.

N°	PRIX			Bobine
	avec fiche bakélite	équipe avec cordon	avec cordon spécial	
1001	95	101	106	22

électriques

Equator

(800 à 2000 watts)

Appareils de grand rendement à 3 allures de chauffe par interrupteur.

Émail gris perle.

Réflecteurs chromés à puissante réflexion de chaleur.

Le montage en triphasé est réalisable sur demande avec 3 allures de chauffe.

N°	Montage	PRIX			Barreau chauffant
		av. fiche bakel.	complet avec cordon	avec cordon Robustex	
3001	Monophasé	180	197,50	212,50	22 »
3003	Triphasé	230	250,50	265,50	22 »

Riviera

Appareil à chauffage obscur très robuste et de toute sécurité, établi spécialement pour le chauffage continu.

Production de chaleur très douce, obtenue par une grande surface de chauffe réalisée par les côtes en tôle d'acier ondulée.

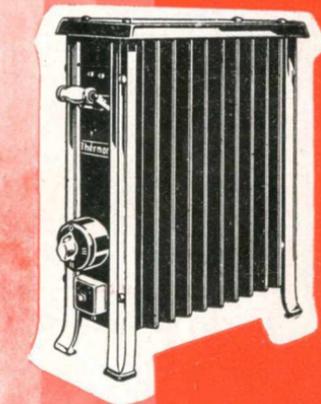
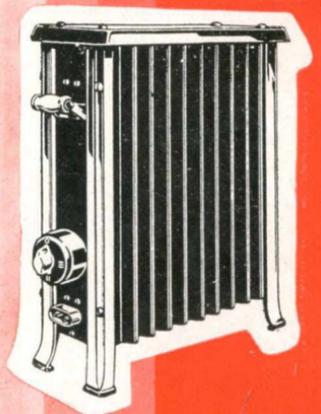
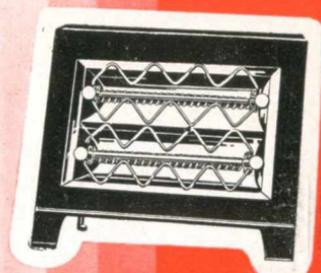
Présentation très sobre convenant à tous les intérieurs.

Dessus ajouré plat permettant l'emploi d'un récipient humidificateur.

Côtés émaillés au four, teinte sombre, garnitures nickelées et chromées.

Poignées porcelaine.

Réglage à 3 allures de chauffe par un commutateur à rupture extra-brusque.



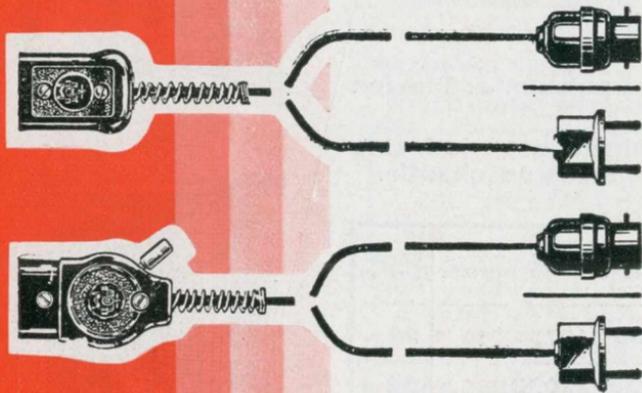
Numéros	Puissance maximum	Courant	PRIX		
			sans raccord	compl. avec cord.	avec cordon Robustex
3510	2.000 w.	Monophasé	245	264 50	279 50
3520	2.500 w.	Triphasé	345	367 50	382 50

Thermor

Équipements

De bons équipements sont indispensables pour assurer le fonctionnement parfait des appareils de chauffage.

La fabrication spéciale des équipements "Thermor" leur donne le maximum de garantie : fil souple de grand isolement, gainé tresse noir et or, longueur 2 mètres, connexions très soignées.



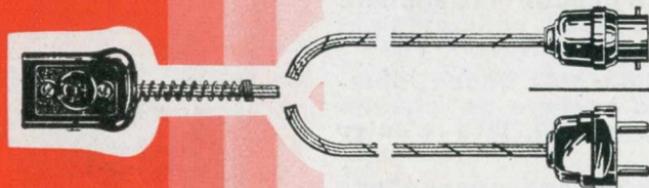
N°	Prix
761/732	8
783/732	8
761/785	13
783/785	13

Série spéciale

Cordon spécial extra-souple, deux conducteurs 12/10 sous une seule gaine, longueur 2 mètres.

Ces cordons sont montés par connexions à œillets sur les fiches bakélite spéciale "Thermor 732" et prise de courant à broche ou à baïonnette.

Livraison par 10 dans de jolies boîtes publicitaires.



762/732	13
775/732	13

ÉQUIPEMENTS

SPÉCIAUX POUR GROSSES INTENSITÉS. — Long. 1 m. 50

Raccord en

Câble torsadé pour 15 amp

2 conducteurs

3 conducteurs

784

784 T

19 50

22 50

Raccord en

Câble "Robustex" sous caoutchouc

15 amp. 2 conducteurs

15 amp. 3 conducteurs

786

786 T

34 50

37 50

CORDONS VENDUS AU MÈTRE

Cordon gainé noir et or 2 conducteurs 10/10 1 75

— noir et vert 2 conducteurs 12/10 2 20

Cordon luxe extra-souple vert et noir

2 conducteurs 10/10 4 75

Cordon luxe extra-souple rouge et noir

2 conducteurs 12/10 5 20

Cordon torsadé 2 conducteurs 20/10 6 75

— 3 conducteurs 20/10 7 25

Câble "Robustex" sous caoutchouc

2 conducteurs 20/10 10

3 conducteurs 20/10 12



Fiches et Prises de courant

Thermor

720. Fiche porcelaine 1



732. Fiche bipolaire en bakélite résistant à 200°, indéformable, infusible, sans odeur. 10 amp. 250 volts.
Dispositif spécial de blocage du conducteur.
Emballage spécial par 20 dans boîte publicitaire 2



785. Fiche interrupteur bipolaire avec dispositif de blocage de fil.
Incassable, infusible, sans odeur. 7

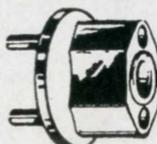


161 B. Bouchon bakélite de prise de courant pour douille 1 75

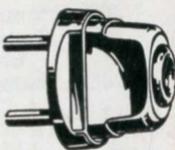
1083 B. Fiche de prise de courant en bakélite une pièce, 5 amp. 250 v. 0 95



775 B. Fiche de prise de courant en bakélite deux pièces, avec blocage de fil type Bronx. 6 amp. 250 volts. 2



86 B. Fiche de prise de courant bipolaire en bakélite. 15-20 amp. 5



88 B. Fiche de prise de courant tripolaire en bakélite. 15-20 amp. 5 75



115 B. Prise de courant pour douille en bakélite dite voleuse. 4



162 B. Bouchon de transformation en bakélite 1 75

776 B. Prise de courant bakélite 3 dérivations 1 75



Pièces de rechange Thermor

Pour tous appareils

747.	Clé de démontage nickelée	1
17.	Écrou décolleté (8×4) pour connexions	0 30
748.	Fiche mâle de 6 m/m	0 60
748 C.	Fiche mâle de 6 m/m et isolants complet	1 50
762.	Rondelle mica	0 30
782.	Sortie de fiche en porcelaine	0 30

Fers

750.	Poignée bois verni pour fer	4
752.	Axe de poignée avec écrou	1
753.	Étrier pour poignée de fer, chromé	3
753 C.	Étrier complet, avec poignée et repose-pouce	8 60
781.	Bouton porcelaine ou bakélite pour repose-pouce	0 30
781 C.	Bouton à monture chromée	0 60
740.	Semelle acier, chromée-fer ménage	10
741.	Semelle fonte, chromée-fer atelier	15
742.	Capot de fer chromé	10
743.	Support de fiches complet	6
744.	Écrou borgne en laiton chromé pour fer	0 60
745.	Goujons et écrous pour fer	1
746.	Rondelle emboutie chromée	0 30
735.	Semelle mica pour fer	3 75
772.	Rondelle amiante	0 30

Fers à souder

2660.	Panne de rechange cuivre rouge	8
2670.	Manche bakélite avec fusible et manchon	20
2680.	Manchon caoutchouc seul	2

Bouilloires

751.	Poignée vernie pour bouilloire	3
854.	Poignée bakélite pour bouilloire " luxe "	10
855.	Bouton couvercle en bakélite	3
856.	Couvercle bouilloire 1/2 litre	5
857.	Couvercle bouilloire 1 litre	6

Réchaud

914.	Pied porcelaine pour réchaud	0 60
916.	Poignée porcelaine pour réchaud	3 25
906.	Poignée acier pour réchaud n° 900	2
954.	Bâtonnat seul pour résistances n° 1951	3

Pièces de rechange Thermor

Pour tous appareils

Radiateur

1003. Fusée nue pour bobine.	10
1004. Boudin résistance seul.	15
1005. Réflecteur parabolique pour " Tropic "	60
2006. Réflecteur parabolique pour " Boy "	50
1007. Pied fonte nickelée pour " Tropic "	20
1007 B. Pied bakélite pour " Boy " et " Boy luxe "	20
1008. Grillage protecteur pour " Tropic " et " Boy "	9
3009. Grillage protecteur pour " Equator "	12
1010. Support de résistance complet, pour " Tropic " et " Boy "	10
1011. Culot tôle nickelée avec rotules pour " Tropic " ou " Boy "	5
1012. Chape pour rotules.	3
3013. Façade émaillée radiateur " Equator "	50
3014. Côté émaillé radiateur " Equator "	20
3015. Interrupteur de réglage, pour radiateur " Equator " monophasé.	4
3016. Interrupteurs de réglage, rupture extra brusque - 10 amp. 250 v. pour Equator triphasé	40
3017. Clé de rechange de l'interrupteur 3016	5

Sèche-cheveux

2010. Moteur universel	80
2011. Induit	40
2012. Bouton fileté pour charbon	1
2013. Charbon avec ressort, la paire.	3 20
2014. Hélice	6
2015. Interrupteur.	20
2016. Élément chauffant complet	18
2017. Boudin chauffant seul	9
2018. Buse laiton chromé	12
2019. Carcasse complète en bakélite.	40
2020. Poignée bakélite sans interrupteur.	10

Grille-pain

2510. Porte chromée.	20
2511. Dessus chromé.	15
2512. Dessous chromé.	15
2513. Bouton de porte bakélite.	3

Nickelage-Chromage

Nickelage fer à repasser	9
Chromage.	10
Nickelage bouilloire	14
Chromage.	20
Remise en état d'une bouilloire oubliée sur courant, non compris la résistance - 1/2 litre	22
1 litre. 30 » 2 litres	36

Plaques de chauffe

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Nous avons adopté les plaques de chauffe en fonte à élément encastré, parce qu'elles sont :

- 1° - Les plus robustes et les plus durables,
- 2° - Les plus économiques à l'emploi,
- 3° - Aussi rapides après plusieurs années d'usage qu'à la mise en service,
- 4° - Les plus appropriées à la bonne cuisine française, en raison de leur réserve de chaleur accumulée, et de l'uniformité de chauffe,
- 5° - De beaucoup préférables pour la facilité d'entretien des appareils.

CONSTRUCTION

Nos plaques de chauffe sont construites dans nos ateliers en utilisant les meilleurs matériaux possibles et en y apportant les soins les plus minutieux.

Nous employons ainsi :

DES CORPS EN FONTE spéciale, à structure très fine, résistant parfaitement aux échauffements et refroidissements rapides.

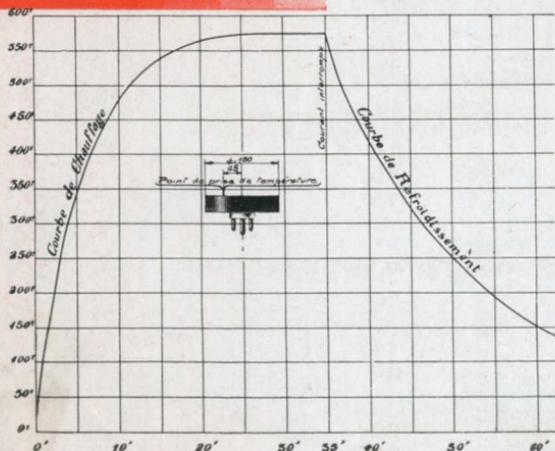
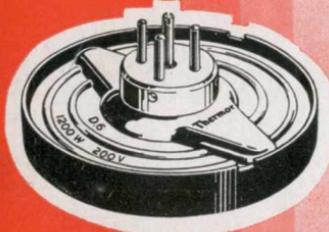
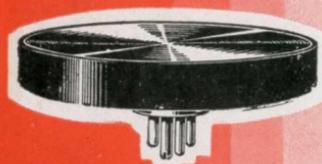
Elles sont d'abord recuites à très haute température, de façon que toutes les déformations internes se produisent avant l'usinage, qui nous donnera une surface parfaitement dressée.

L'ÉLÉMENT CHAUFFANT est un alliage de nickel chrome sans fer, fondu dans le vide pour éviter les moindres traces d'oxydation. - Il peut supporter sans détérioration des températures de 1250° - 1300°.

LE CIMENT RÉFRACTAIRE enrobant les éléments chauffants est préparé en partant de matières premières les plus pures soumises néanmoins à différents traitements thermiques et électrochimiques, pour éliminer toutes traces métalliques et alcalines, dont les réactions pourraient détériorer le fil de résistance.

Ses qualités isolantes sont parfaites, même aux températures dépassant celles de régime.

Courbe de chauffage d'une plaque normale de 180 mm de diamètre, 1200 watts.



Plaques de chauffe

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

LES CONNEXIONS sont en nickel chrome de grosse section brasées à l'argent dans des fiches en laiton nickelées.

La normalisation française concernant l'écartement des fiches n'étant pas arrêtée, nous avons adopté les normes suisses ASE et allemandes VDE, ce qui donne à nos appareils l'avantage de pouvoir être employés à l'étranger, concurremment avec les autres marques européennes.

MONTAGE

Comme l'indique la figure ci-jointe, les plaques de chauffe reposent sur trois vis réglables qui s'engagent dans trois encoches disposées à 120° sur la circonférence de la plaque.

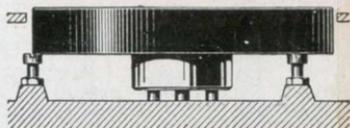
Ce montage assure :

- 1° - Un centrage parfait, dans le plan horizontal et une stabilité parfaite.
- 2° - Une indépendance complète de la plaque vis-à-vis du bâti de l'appareil,
- 3° - Un rendement maximum, en supprimant toute perte de chaleur par conductibilité.

Les trois vis de centrage sont disposées pour les plaques du plus grand diamètre, soit, celles de 220 $\frac{m}{m}$.

Pour les plaques plus petites, on interpose une couronne en fonte polie et nickelée dont la largeur compense la différence de diamètre.

Ainsi, suivant la commodité des usagers, ceux-ci peuvent disposer les plaques de chauffe des fourneaux et des cuisinières suivant leurs désirs.



Type de plaques	N° des plaques	Diamètre $\frac{m}{m}$	PUISSANCE EN WATTS			PRIX
			Allure maximum III	Allure moyenne II	Allure faible I	
Normales	1970	145	800	400	200	75
	1971	180	1200	600	300	80
	1972	220	1800	900	450	100
Rapides	1970 R	145	1000	500	250	90
	1971 R	180	1600	800	400	96
	1972 R	220	2200	1100	550	120
	1970 C		Couronne pour montage plaques de 145 $\frac{m}{m}$.			25
	1971 C				180 $\frac{m}{m}$.	20

Sur demande nous pouvons livrer tous les autres types de plaque
Nous consulter pour les suppléments y afférents.

Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine à fond épais et dressé. Ils chaufferont plus vite et dépenseront moins.

Gros matériel Thermor

Fours électriques Construction

L'appareil a l'aspect des plus séduisants.
Bâti en tôle d'acier émaillée blanc ou granité.
Garnitures en acier nickelé et chromé.
Coins en laiton chromé pour protéger la partie supérieure.
Porte équilibrée et calorifugée.
Intérieur du four entièrement émaillé.

Éléments chauffants — Grill

Constitué par le fameux élément lumineux chauffant Baker (procédé Baker - Ottawa) — indestructible — qui atteint très rapidement le rouge vif.

Les viandes sont saisies instantanément et on obtient ainsi de succulentes grillades.

Le grand isolement diélectrique de cet élément permet de le toucher sans danger avec des instruments métalliques, quand il est sous courant.

Une gaine en acier protégé le rend insensible aux projections de graisse.

Sole

Le chauffage de la sole est assuré par un élément chauffant placé sous la partie inférieure du four, — cette disposition facilite le nettoyage et assure une grande uniformité de douceur de chauffe qui est indispensable pour la bonne cuisson de la pâtisserie.

Thermomètre

Un thermomètre spécial placé sur la porte indique constamment les températures au centre du four, ce qui permet de régler la cuisson des aliments avec la certitude d'obtenir des résultats constants de la façon la plus économique.

Nettoyage

L'étanchéité parfaite du four ainsi que deux rayonnages amovibles rendent le nettoyage des plus commodes.

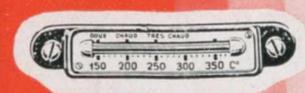
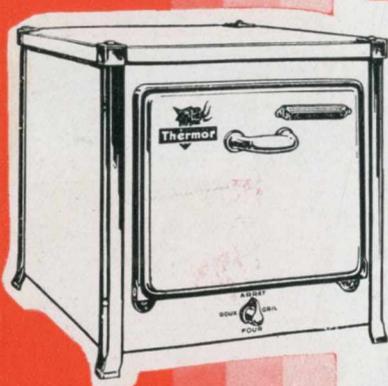
Réglage

Le réglage se fait par un commutateur bipolaire à 4 positions :

- Position I - grill 1.000 watts
- II - sole 1.000 watts
- III - grill et sole, allure douce 500 watts
- 0 - coupure totale du courant.

Accessoires

Chaque four est livré avec une plaque à pâtisserie, lèche-frite et grill.



Numéros	Consommation	Dimensions utiles du four en $\frac{m}{m}$			PRIX sans raccord
		Hauteur	Largeur	Profond'	
4001	1000 w.	260	320	380	780
980	Raccord complet, comprenant 1 câble de 1 m. et 1 prise de courant complète avec dispositif de mise à la terre . . .				50

Les fours sont toujours livrés en monophasé.

Par sécurité nous expédions toujours les fours avec les raccords connectés sur les appareils.

Fourneaux

Gros matériel
Thermor

De vrais appareils de cuisine
robustes et sûrs !

CONSTRUCTION. — Dessus rele-
vable en acier émaillée granité.

Contre-plaque pour support des
plaques de chauffe, en fonte émail-
lée blanc.

Côtés et pieds émaillés gris gran-
ité.

PLAQUES DE CHAUFFE. — En fonte
à élément chauffant encastré, per-
mettant une mise en température
très rapide et une répartition uni-
forme de la chaleur.

Type de plaques	Numéros	Diamè- tres $\frac{m}{m}$	Puissances	Prix
Normales	1970	145	800	75
	1971	180	1200	80
	1972	220	1800	100
Rapides	1970 R	145	1000	90
	1971 R	180	1600	96
	1972 R	220	2200	120
	1970 C	Cour. p. mont. pl. 145 $\frac{m}{m}$		25
	1971 C	Cour. p. mont. pl. 180 $\frac{m}{m}$		20

Sur demande nous pouvons livrer
tous les autres types de plaques. Nous consulter pour
les suppléments.

RÉGLAGE. — Chaque plaque est commandée
par un commutateur bipolaire à rupture extra-
brusque, assurant les 3 allures de chauffe et la
mise hors courant totale de la plaque.

BRANCHEMENT. — Une plaque placée sous l'ap-
pareil indique les différents modes de branchement
du câble de raccordement pour chaque type de
distribution.

Pour le branchement du fourneau à UN feu sur
réseau triphasé, nous consulter spécialement.

N°	Nombre des plaques	Équipement chauffant avec plaques normales		Consom- mation maximum	PRIX sans raccord
		Plaque 180 $\frac{m}{m}$ 1.200 wats	Plaque 220 $\frac{m}{m}$ 1.800 wats		
971	1	»	1	1800	260
981	2	1	1	3000	480
		Supplément pour cotés et pieds émaillés blanc.			20
980		Raccord comprenant 1 mètre de câble de grosse section et prise de courant avec dispositif de mise à la terre			50

Par sécurité nous expédions toujours les fourneaux
avec les raccords connectés sur les appareils.

Renseignements à donner en commandant :

Utilisation sur courant continu ou monophasé :

Utilisation sur courant triphasé 4 fils :

Voltage aux bornes des deux conducteurs

Utilisation sur courant triphasé :

Utilisation sur courant continu 3 fils : Voltage d'un pont

Voltage entre phases



Bain-Marie

Cet appareil apporte un énorme perfectionnement aux cuisinières électriques, puisqu'il met constamment et économiquement de l'eau chaude à la disposition de la ménagère pour sa cuisine et ses autres besoins.

Le bain-marie Thermor est constitué d'un réservoir en cuivre rouge, d'une contenance de 9 l. 500, placé dans une enveloppe de tôle émaillée.

Un calorifugeage efficace maintient très chaude l'eau contenue dans le réservoir.

Le remplissage s'effectue comme dans les bains-marie de cuisinières à charbon, en soulevant le couvercle.

Le chauffage est assuré par un élément de 1.000 watts, placé sous le réservoir.

Un interrupteur à ruptures brusques réalise trois allures de chauffe.

A grande allure, l'eau du réservoir est portée à 90° en 1 h. 30 environ.

Robinet spécial breveté empêchant tout suintement.

Le bain-marie est mobile et se place facilement en utilisant la fixation des ailettes.

Le couvercle est émaillé gris granité, s'harmonisant ainsi avec la cuisinière.

Un câble est prévu pour le raccordement à la boîte à bornes de la cuisinière.

N°	Caractéristiques	Prix avec 1 m. câble pour raccordement
8500	9 lit. 500 1000 w.	480

Cuisinières électriques

Gros matériel Thermor

CARACTÉRISTIQUES

Par leur conception parfaite.
Leur construction précise.
Leur présentation impeccable.

Les appareils de cuisine électrique **Thermor** sont au premier rang de la construction française et étrangère.

Tout y a été prévu pour assurer à leurs usagers les meilleurs résultats avec le minimum de fatigue et d'entretien.

Un émail d'une adhérence parfaite et d'un aspect impeccable est obtenu grâce à l'adoption de nouveaux procédés de fabrication.

Les plaques d'âtre de nos cuisinières et réchauds articulées sur charnières se relèvent facilement simplifiant l'entretien.

FOURS

Tous nos fours sont émaillés intérieurement. Des rayonnages amovibles rendent plus aisé le nettoyage de l'intérieur.

GRIL

Constitué par un élément lumineux chauffant **BAKER** qui atteint rapidement le rouge vif et saisit instantanément les viandes donnant de succulentes grillades.

SOLE

Le chauffage de la sole est réalisé par un élément rayonnant placé sous la partie inférieure du four. Cette disposition assure une grande uniformité de chauffe indispensable pour la pâtisserie.

RÉGLAGE

Celui des plaques de chauffe est assuré par des commutateurs bipolaires à rupture extra-brusque, qui, pour chaque plaque, donnent 3 allures de chauffe dans les rapports :

1 — 1/2 — 1/4

Le réglage du four s'effectue par un commutateur bipolaire à 4 directions

ARRÊT — GRIL — FOUR — DOUX

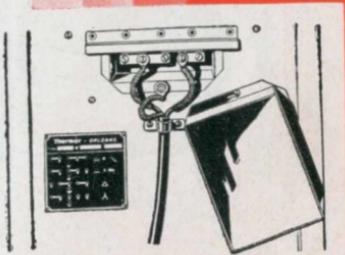
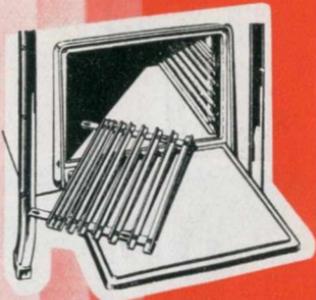
BRANCHEMENT

Un dispositif situé à l'arrière protège les arrivées de câbles et permet de réaliser tous les montages suivant les caractéristiques du réseau de distribution.

CHOIX

La cuisinière à :

2	plaques	convient	pour	2 à 5	personnes.
3	—	—	—	3 à 7	—
4	—	—	—	6 à 10	—



Gros matériel
Thermor

Cuisinières

Type "Standard"

Jamais, jusqu'à ce jour, un appareil de présentation aussi luxueuse et de si grandes qualités électriques et thermiques n'a été proposé à des conditions aussi avantageuses.

Dessus relevable en acier embouti, émaillé granité.

Plaque support des éléments chauffants, émaillée granité.

Façade et côtés émail céramique blanc.

Encadrement nickelé.

Pieds plaqués nickel ou émaillés granité.

Intérieur du four émaillé.

Rayonnages mobiles.

Porte calorifugée et équilibrée.

ACCESSOIRES

Livrée avec une plaque pour pâtisserie, lèche-frite et grill.

DIMENSIONS

CUISINIÈRE FOUR

Hauteur	800 $\frac{m}{m}$	260 $\frac{m}{m}$
Profondeur	550 $\frac{m}{m}$	380 $\frac{m}{m}$
Largeur sans ailettes	550 $\frac{m}{m}$ ou 700 $\frac{m}{m}$	320 $\frac{m}{m}$
Largeur avec ailettes	985 $\frac{m}{m}$	

N°	Disposition des plaques	Équipement chauffant			Puissance totale en watts	Prix avec dessus de 550 $\frac{m}{m}$
		Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales			
		N° 1970 145 $\frac{m}{m}$ 800 w.	N° 1971 180 $\frac{m}{m}$ 1.200 w.	N° 1972 220 $\frac{m}{m}$ 1.800 w.		
8012		1	1	1	4000	1.350
8013		1	1	1	4800	1.550
992	Supplément pour dessus de 700 $\frac{m}{m}$					40
990	— pour ailettes.					60
980	— pour raccord compr.: 1 m. câble de grosse section, prise de cour. et base spéc. p. mise à la terre.					50
8500	Supplément pour bain-marie, capac. 9 l. 500, 1000 w.					480

électriques

Type "Grand Luxe"

Cet appareil peut être considéré comme le plus parfait produit de l'industrie électrique française.

Il est absolument impeccable à tous les points de vue :

- Équipement électrique,
- Rendement,
- Finition de la présentation,
- Dessus relevable en acier embouli, émaillé gris clair et granité,
- Plaque support des éléments chauffants, côtés et façade en bel émail céramique blanc neige,
- Encadrement et toutes autres parties métalliques nickelées à forte épaisseur et chromées,
- Pieds en acier plaqué nickel et chromés ou émaillés blanc,

Intérieur du four émaillé,
Rayonnages mobiles,
Porte calorifugée et équilibrée,
Thermomètre spécial placé sur la porte du four permettant d'en connaître constamment la température intérieure et d'obtenir ainsi des résultats constants de la façon la plus économique.

ACCESSOIRES

La cuisinière est livrée avec plaque à pâtisserie, lèchefrite et grill.

DIMENSIONS

Identiques à celles de la cuisinière type "Standard".



N°	Disposition des plaques	Équipement chauffant				Puissance totale en watts	PRIX émaillée et chromée
		Grill 1000 w.	Plaques de chauffe normales				
			N° 1970 145 $\frac{w}{m}$ 800 w.	N° 1971 180 $\frac{w}{m}$ 1.200 w.	N° 1972 220 $\frac{w}{m}$ 1.800 w.		
8002		1		1	1	1000	1.470
8003		1	1	1	1	4800	1.670
8004		1	1	1	2	6600	1.970
992	Supplément pour plaque d'âtre de 700 $\frac{w}{m}$						40
990	— pour ailettes						60
980	— pour raccord compr. : 1 m. câble de grosse section- prise de cour. et base spéc. p. mise à la terre.						50
8500	Supplément pour bain-marie, capacité 9 litres 500						480

Gros matériel

Thermor

Chauffe-eau à

PRINCIPE ET AVANTAGES

Pendant certaines heures de la journée et de la nuit, les réseaux disposent de courant qu'ils mettent à la disposition des usagers à un tarif très réduit.

Les chauffe-eau à accumulation sont des appareils construits spécialement pour utiliser ce courant à bon marché. Ils absorbent une faible puissance pour échauffer leur contenance d'eau à la température désirée, où elle est maintenue ensuite automatiquement par un thermostat.

L'eau se conserve chaude très longtemps par un calorifugeage approprié de l'appareil, et elle peut être employée à n'importe quel moment de la journée.

De tous les appareils chauffés à l'électricité, le chauffe-eau à accumulation est certainement l'un des plus pratiques et des plus économiques.

On a toujours besoin d'eau chaude.

☒ Quel agrément pour la ménagère d'avoir à profusion et à bon compte, au moment où elle le désire de l'eau chaude, pour le ménage, la lessive, la toilette ou le bain !

Quel agrément aussi pour les docteurs, les dentistes, les coiffeurs, d'avoir de l'eau chaude à leur portée, sans aucune surveillance !

**Le chauffe-eau à accumulation Thermor, est
Entièrement automatique,
Ne nécessite aucun entretien,
N'est sujet à aucun dérangement.**

CHOIX DE LA CONTENANCE

Les consommations normales d'eau chaude à 85° sont les suivantes :

Toilette, par personne	10 litres
Cabinets de médecins ou de dentistes	30 litres
Cuisine, ménage de 3 à 5 personnes	30 litres
Cuisine, ménage de 6 à 10 personnes	50 litres
Salons de coiffeurs	50 litres
Bain de grande personne	75 litres
Bain d'enfant	30 litres

La contenance du chauffe-eau sera déterminée en partant de ces indications et de la période de chauffe dont on dispose.

Un chauffe-eau, de puissance normale, porte sa contenance à 85° en 8 heures ; s'il est sous-tension pendant une période plus longue, sa possibilité de production d'eau chaude sera sensiblement augmentée dans les mêmes proportions.

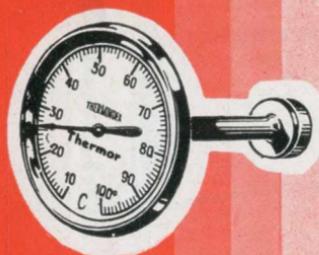
Nous répondrons avec plaisir à toutes demandes de renseignements à ce sujet.

On a intérêt

1° Au point de vue de la sécurité de l'installation à utiliser le plus possible des appareils sans pression,



Chauffe eau 100 litres



accumulation

2° A évaluer largement la contenance des appareils,

3° Lorsqu'un chauffe-eau doit desservir plusieurs prises, on l'installera le plus près possible de la prise d'eau la plus fréquemment utilisée.

4° A prévoir des conduites d'eau chaude aussi courtes que possible.

5° A remarquer qu'au point de vue installation et rendement économique, il est souvent préférable de décentraliser l'installation par plusieurs chauffe-eau de plus petite capacité, disposés chacun à proximité des différents lieux d'utilisation.

CONSTRUCTION

1° **Chaudière** en tôle d'acier soudée à l'électricité, éprouvée à 15 kgs par cm. carré ; galvanisée à chaud à forte épaisseur intérieurement et extérieurement.

Pour les eaux acides ou neutres, nous pouvons fournir des chaudières entièrement en cuivre, qui ne peuvent alors fonctionner que sous une pression inférieure à 1 kg 500 au moyen d'un détendeur ou d'un réservoir.

2° **Calorifugeage** par du liège aggloméré torréfié, fortement comprimé.

3° **Enveloppe** extérieure en acier émail laqué blanc ; l'intérieur est recouvert d'un vernis anti-rouille, très résistant.

4° **Un thermomètre** de précision à cadran "Thermindex" indique constamment la température de l'eau de la chaudière.

5° **Brides** : en acier ou en fonte malléable, supportant les éléments chauffants, le thermostat, les arrivées d'eau chaude et froide.

Cette disposition a l'avantage de faciliter le nettoyage et le détartrage de la chaudière, qui est recommandé périodiquement.

6° **Éléments chauffants** : à faible densité de chauffe, pratiquement indestructibles, et d'un merveilleux rendement.

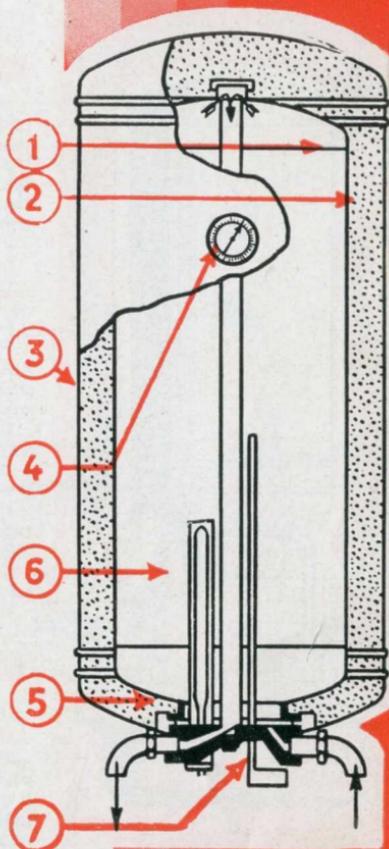
Ils sont logés dans des gaines en acier protégé sertis dans la bride, de façon que l'on puisse les retirer en cas de besoin, sans qu'il soit nécessaire de vider le chauffe-eau.

Sauf indications, la puissance des éléments est calculée pour porter à environ 85 degrés la contenance du chauffe-eau, avec une période de chauffage de 8 heures.

7° **Un thermostat** de haute précision contrôle la marche de l'appareil.

Dès que l'eau dépasse la température pour laquelle il a été réglé, le courant est automatiquement coupé et il n'est rétabli que lorsque la température a diminué.

Gros matériel Thermor



Gros matériel

Thermor

Chauffe-eau à

MONTAGE

Il faut d'abord s'assurer que la cloison sur laquelle sera fixé le chauffe-eau est suffisamment résistante pour le soutenir.

A la page 32 on trouvera les cotes d'encombrement des appareils et leur poids à vide. Il faudra donc augmenter ce poids d'un nombre de kilos égal à la contenance de chaque appareil.

TUYAUTERIES

Pour le bon rendement de l'installation, nous recommandons de les prévoir aussi courtes que possible, de préférence avec des tuyaux en cuivre rouge, ou à défaut en acier ou en plomb.

Les brides de nos chauffe-eau, ainsi que les accessoires sont prévus pour des raccords de 1/2" soit 15/21 pour appareils de 30 et 50 litres et 3/4" soit 20/27 pour appareils à partir de 75 litres.

Pour le montage avec des tuyaux de plomb, nous pouvons fournir des raccords laiton de 15 21 et 20/27.

Les joints devront être particulièrement soignés et exécutés avec cêruse, étoupe, etc...

MONTAGE HYDRAULIQUE

CHAUFFE-EAU SANS PRESSION ou à ÉCOULEMENT LIBRE :

Par débordement l'eau chaude s'écoule librement par le tube de sortie lorsque l'on ouvre le robinet d'admission d'eau froide, ce qui justifie son appellation de robinet « eau chaude », puisqu'il en commande le débit.

Sur la conduite de sortie d'eau chaude il ne se trouve aucun robinet, de sorte que l'intérieur est constamment en communication avec l'atmosphère.

Il ne peut donc se développer aucune pression à l'intérieur du réservoir, même si accidentellement le contenu était porté à l'ébullition.

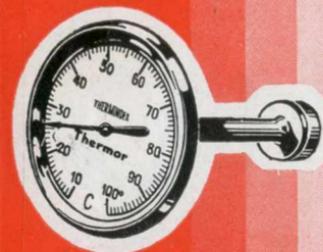
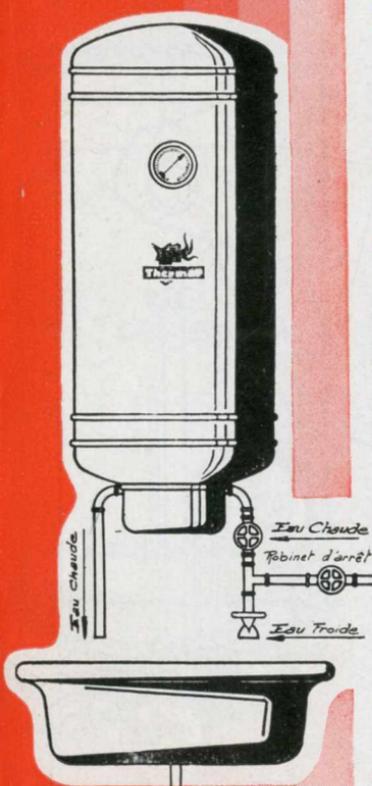
Comme l'eau se dilate toujours en s'échauffant, il faut disposer la prise d'eau chaude au-dessus d'un évier ou d'un lavabo.

Pour éviter cet écoulement, on peut adjoindre un siphon sur la canalisation de sortie d'eau chaude, qui sera placé le plus bas possible.

Si pour une raison d'esthétique, on désire que la sortie d'eau chaude se fasse par un robinet, il est nécessaire d'en enlever le mécanisme intérieur.

Avec un robinet à 2 ou 3 voies, il est possible d'alimenter plusieurs postes avec un chauffe-eau à écoulement libre.

Dans certaines installations, en particulier, pour des immeubles à un grand nombre d'étages, il est recommandé de prévoir un clapet de retenue sur la conduite d'alimentation d'eau-froide, en cas de dépression accidentelle et momentanée.



accumulation

Montage hydraulique d'un chauffe-eau sous pression

La chaudière supporte constamment la pression de la distribution d'eau froide, à laquelle elle est raccordée.

La distribution d'eau chaude, à partir du chauffe-eau est exactement semblable à une distribution normale d'eau froide, elle comporte autant de prise d'eau chaude qu'il est nécessaire.

Le schéma ci-contre indique les principales caractéristiques du montage hydraulique d'un chauffe-eau sous pression qui a été simplifié par l'emploi d'un **groupe de sécurité** qui comporte un corps en bronze niclé comprenant :

1 robinet d'alimentation, 1 clapet de retenue 1 soupape de sûreté et 1 robinet de vidange.

Un volant isolant avec un index indicateur nous permet d'obtenir :

1° **L'alimentation** : Le chauffe-eau est mis en communication avec la canalisation d'alimentation d'eau froide.

Si la pression du chauffe-eau par suite de la dilatation de l'eau pendant son échauffement devient supérieure à 7 kgs, la soupape de sûreté se soulève jusqu'à ce que le régime normal soit rétabli. Un regard dans la tubulure de vidange permet le contrôle de la soupape fonctionnant dans ces conditions.

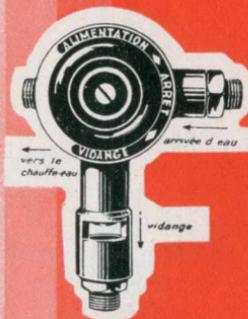
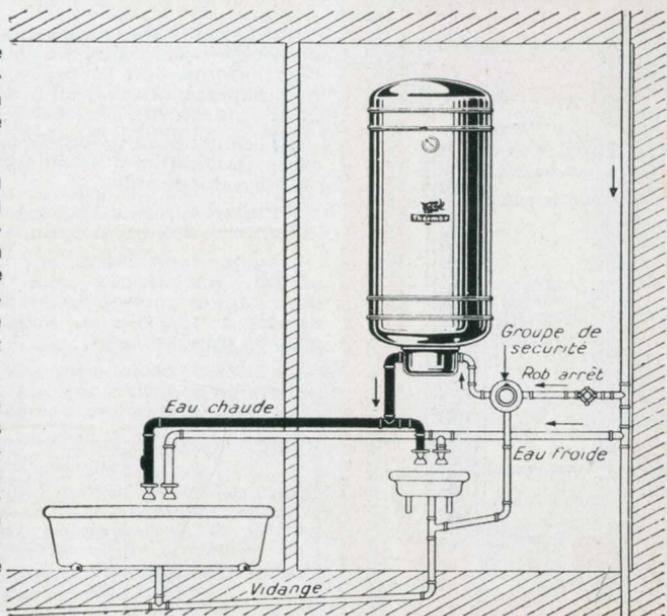
2° **L'arrêt** : L'arrivée d'eau froide est obstruée, mais la soupape de sûreté peut toujours fonctionner.

3° **La vidange** : L'eau contenue dans le chauffe-eau s'échappe par la soupape de sûreté qui est alors soulevée ; — l'arrivée d'eau froide restant fermée.

Toutes les opérations de montage doivent se faire avec l'aiguille placée à la position : arrêt.

Aucun accessoire ne doit se trouver entre le groupe de sécurité et le chauffe-eau.

Avant d'opérer une vidange, on coupe le courant de l'appareil et on ouvrira un robinet d'utilisation pour permettre l'entrée de l'air.



Gros matériel

Thermor

Montage électrique

Installation électrique

Les chauffe-eau étant installés dans des locaux humides : cuisines, buanderies, salles de bains, l'installation doit être particulièrement soignée et réalisée sous tubes, ou avec des câbles de la série L. H. ou L. H. A.

Un interrupteur multipolaire avec des coupe-circuits permettra d'interrompre le courant lorsque ce sera nécessaire.

A l'intérieur du capot de chaque appareil se trouve le schéma des connexions électriques.

L'équipement électrique des chauffe-eau de 30, et 50, est étudié pour fonctionner sous une distribution monophasée et celui des chauffe-eau de 75 à 150 litres, sous une distribution monophasée ou triphasée.

Le tableau ci-dessous indique les consommations normales pour une période de chauffage de 8 heures.



Chauffe eau 30 litres

Contenance en litres	Puissance chauffage en 8 heures	Courant continu ou alternatif monophasé		Triphasé		
		120 v.	220 v.	120 v.	220 v.	380 v.
30	400	3,5 A.	2 A.	»	»	»
50	600	5 A.	2,5 A.	»	»	»
75	900	7,5 A.	4 A.	»	»	»
100	1200	10 A.	5,5 A.	6 A.	3,5 A.	2 A.
125	1500	12 5 A.	7 A.	7,5 A.	4,5 A.	2,5 A.
150	1800	15 A.	8 5 A.	9 A.	5 A.	3 A.

La chaudière et la bride du chauffe-eau sont reliés automatiquement à la terre par la canalisation d'eau. Il est nécessaire de relier aussi l'enveloppe par un fil métallique qui sera connecté d'une part sur une borne disposée sur la console du chauffe-eau, d'autre part sur la canalisation hydraulique.

Mise en service

D'abord s'assurer que les installations hydrauliques et électriques sont absolument parfaites.

Au besoin nous demander des indications, que nous vous fournirons avec le plus grand plaisir.

Chauffe-eau sans pression

Ouvrir le robinet « eau chaude », jusqu'à ce que l'eau commence à couler.

Le fermer à ce moment et attendre quelques heures pour que l'eau contenue dans l'appareil ait le temps de s'échauffer.



Thermostat

et entretien

Chauffe-eau sous pression

Mettre l'aiguille du groupe de sécurité sur la position "Alimentation".

Ouvrir un robinet d'utilisation pour purger l'air des canalisations et du chauffe-eau. Ensuite, ouvrir l'eau.

Dès que l'eau commence à couler au robinet, l'ensemble est prêt à fonctionner. On mettra le courant en abaissant l'interrupteur. On attendra quelques heures que l'eau contenue à l'intérieur ait le temps de s'échauffer.

Tant que la marche du chauffe-eau est normale, il est préférable de ne pas manœuvrer le volant de manœuvre du groupe de sécurité dont le fonctionnement est entièrement automatique.

Entretien

Si les eaux sont très calcaires, il est indispensable de prévoir le détartrage de l'appareil au moins tous les ans.

Pour des eaux normales un nettoyage tous les 2 ou 3 ans suffit.

Pour détartrer, on coupe le courant, on vidange le chauffe-eau et on enlève la bride.

Avec une curette en bois, on fait sauter la couche de tartre en ayant bien soin de ne pas enlever la couche de zinc brillant déposée pendant la galvanisation et qui protège le métal.

On détartrera aussi soigneusement les gaines de métal contenant les éléments chauffants.

On lavera ensuite l'appareil à grande eau et on replacera soigneusement la bride en vérifiant la bonne application du joint.

L'appareil sera ensuite remis en service comme indiqué précédemment.

Renseignements à nous donner à la commande.

- 1° Contenance de l'appareil.
- 2° Chaudière en acier ou en cuivre.
- 3° Préciser si l'on désire l'enveloppe avec une couche enduit de protection ou avec émail laqué blanc (voir page 32).
- 4° La nature du courant sur lequel il fonctionnera, continu ou alternatif, — monophasé ou triphasé — et tension.
- 5° Le nombre d'heures de chauffage que l'on a à sa disposition.
- 6° Les Accessoires à livrer avec l'appareil. (Thermostat - groupe de sûreté, horloges, etc.)

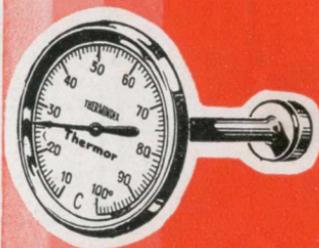
Remarque

En aucun cas, ne connaissant pas la nature des eaux qu'on utilisera pour le chauffe-eau, nous ne pourrions être tenus responsables de l'oxydation du réservoir.

Les plombiers et installateurs de chauffage-central de la région sont qualifiés pour documenter à ce sujet.

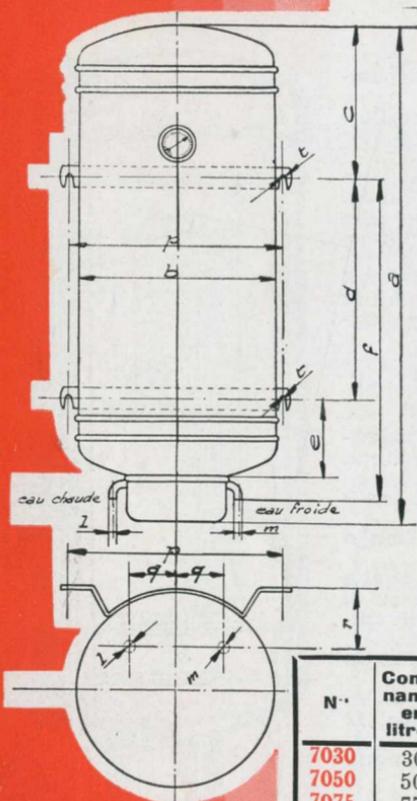


Chauffe eau 100 litres



Gros matériel Thermor

Cotes d'encombrement



Dimensions en %	Capacité des chauffe-eau en litres					
	N°7030	N°7050	N°7075	N°7100	N°7125	N°7150
	30 lit.	50 lit.	75 lit.	100 lit.	125 lit.	150 lit.
a	880	1030	1170	1300	1290	1470
b	350	425	500	550	600	600
c	235	370	175	240	195	375
d	400	400	725	800	800	800
e	135	150	160	170	185	185
f	580	605	970	1040	1055	1055
l	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
m	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
p	360	360	440	440	440	440
q	80	80	115	115	115	115
r	120	120	160	175	175	175
t	10	10	15	15	15	15

Prix des appareils

Livré sans accessoires, avec thermomètre à cadran à partir de 75 litres.

N°	Contenance en litres	Poids à vide en kilos	Puissance en watts Chauffage en 8 h	PRIX avec enduit de protection	PRIX émail lacqué blanc	Groupe chauffant de rechange
7030	30	30	400	715	750	80
7050	50	40	600	910	950	80
7075	75	70	900	1200	1250	2 x 80
7100	100	90	1200	1390	1450	3 x 80
7125	125	105	1500	1560	1625	3 x 80
7150	150	125	1800	1730	1800	3 x 80

Appareils livrés avec chaudière cuivre étamé essayés à 2 kilos. Supplément 50 % (fabriqué sur demande).

La présentation du chauffe-eau avec une couche d'enduit de protection permet au client de le faire peindre après installation dans la teinte exacte qu'il désire.

Thermostat à coupure directe

N°	Courant	Distribution	Ampérage maximum	A utiliser pour chauffe-eau	PRIX
T 6 A	Alternatif	monophasé	6	30 et 50 litres	150
T 15 A			15	75 à 150 lit.	200
T 15 C	Continu ou alternatif	2 fils triphasé	15	30 et 50 litres	200
T 15 CT			3 fils	15	75 à 150 lit.

7000 CH. GROUPE DE SÉCURITÉ en bronze nickelé, comprenant :
 — Robinet d'alimentation,
 — d'arrêt,
 — de vidange,

Soupape de sûreté et clapet de retenue

220

Exemple de commande

Thermor

Si vous désirez un chauffe-eau de 50 litres émail laqué blanc pouvant fonctionner sur un réseau 120 volts alternatif monophasé, alimentant un lavabo, il faut nous commander :

7050. 1 Chauffe-eau émail laqué blanc, monophasé	950
T 6 A. 1 Thermostat	150

Si l'appareil devait alimenter plusieurs prises d'eau, donc fonctionner sous pression, vous demanderiez en plus :

7000 CH. 1 Groupe de sécurité	220
---	-----

Si vous avez besoin d'un chauffe-eau de 100 litres avec enduit de protection, pour fonctionner sous une distribution de 200 volts triphasée et alimentant plusieurs prises d'eau, demandez-nous :

7100. 1 Chauffe-eau 100 litres avec enduit de protection, triphasé 200 v.	1390
T 15 CT. 1 Thermostat	280
7000 CH. 1 Groupe de sécurité.	220

Il est fréquent que le secteur se charge de la fourniture de l'horloge, mais dans le cas contraire, veuillez nous consulter, nous nous ferons un plaisir de vous remettre les meilleures conditions possibles.

Accessoires et pièces de rechange

7011 ¹ / ₂ . Clapet de retenue avec raccord à visser ¹ / ₂	50
7011 ³ / ₄ . Clapet de retenue avec raccord à visser ³ / ₄	60
7015 CH. Soupape de sûreté avec raccord à visser ¹ / ₂ "	135
7013 CH. Raccord 3 pièces à souder pour tuyau de plomb ¹ / ₂	7
7014 CH. Raccord 3 pièces à souder pour tuyau de plomb ³ / ₄	10
7036 CH. Joint plastique pour chauffe-eau de 30 et 50 litres	10
7076 CH. Joint plastique pour chauffe-eau de 75, 100 et 150 litres	20
7012 CH. Thermomètre à cadran.	50

Pour horloges et interrupteurs automatiques

Nous consulter

Gros matériel

Thermor

CHAUFFE-EAU ELECTRIQUE A ACCUMULATION

TYPE PORTATIF

Spécialement créés pour les habitations ne possédant pas l'eau courante et les locaux où son installation serait difficile et coûteuse, ces appareils procurent partout et à bon compte de l'eau chaude pour tous les besoins : ménage - toilette - cuisine - lessive, etc. . .

Dans les fermes et dans les laiteries ils seront particulièrement appréciés puisqu'ils permettent d'obtenir de l'eau bouillante indispensable au nettoyage des ustensiles et récipients.

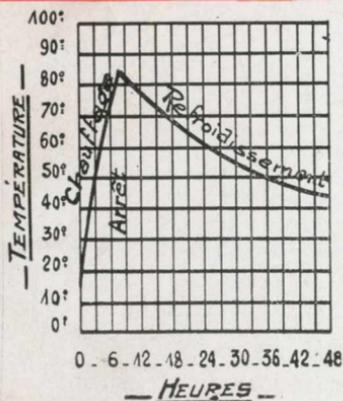
CONSTRUCTION

Une cuve en cuivre rouge épais, rivée et brasée est chauffée par une résistance électrique placée à sa partie inférieure, calculée pour porter son contenu à 85° environ après 8 heures de fonctionnement.

La cuve et son couvercle sont garnis d'une grosse épaisseur de calorifuge qui maintient l'eau très chaude pendant de longues heures. Comme l'indique la courbe ci-contre, dix heures après l'arrêt du chauffage, l'eau est encore à 70°.

CONSOMMATION

La consommation de courant très réduite des appareils de petite capacité en permet le branchement sur n'importe quelle prise de courant.



N°	Contenance des chauffe-eau	Puissance en watts chauff. en 8 heures	PRIX
27030	30 litres	400	730
27050	50 litres	600	840
27100	100 litres	1.200	1000

Pour leur laisser tous leurs avantages de mobilité, les chauffe-eau portatifs comportent des contacts à fiches

Supplément pour raccord de 1 m. 50 de long, câble de grosse section sous gaine caoutchouc, prise de courant, bakélite, socle porcelaine 34 50

Chaudron cuiseur

Cet appareil permet la cuisson de la nourriture du bétail dans les meilleures conditions de propreté et d'économie.

Il éloigne du cultivateur ou de l'éleveur les risques d'incendie si grands avec le bois ou le charbon.

Grâce à une chaleur très douce il prépare une nourriture saine et très riche en vitamines qui profitera doublement au bétail.

CONSTRUCTION

Une cuve en cuivre rouge, rivée et brasée, contient la nourriture à préparer. Une résistance électrique placée sur le fond assure le chauffage.

Cette résistance est calculée pour porter le contenu à l'ébullition en 8 heures environ.

La cuve, ainsi que le couvercle sont très fortement calorifugés de sorte que le contenu se tient très chaud pendant de longues heures.

Par de robustes tourillons, le chaudron est monté sur un châssis en acier profilé. Une simple manœuvre du bras de levier permet l'inclinaison pour la distribution commode de la nourriture dans les auges.

Tous les chaudrons cuiseurs sont munis d'Interrupteur de réglage à trois allures de chauffe et d'un câble de raccordement d'un mètre de long



N°	Contenance	Puissance en watts chauffage en 8 h.	PRIX avec câble de raccordement
37080	50 litres	750	1050
37100	100 litres	1500	1565
37200	200 litres	2500	2575

Accessoires et Pièces de rechange

Fourneaux

971 P. 1.	Plaque de dessus fonte émaillée pour réchaud 1 feu.	40
981 P. 1.	Plaque de dessus fonte émaillée pour réchaud 2 feux	50
971 P.	Plaque de fixation de plateau chauffant porcelaine	15
3071.	Interrupteur de réglage p. plaque chauffante.	40
3071 C.	Clef de rechange pour interrupteur	5

Fours

3074.	Interrupteur de réglage pour four	40
3074 C.	Clef de rechange pour interrupteur	5
3075.	Thermomètre	20
3076.	Poignée porcelaine pour porte de four	20
4010.	Résistance de grill "Baker", 1000 watts.	80
4011.	Résistance de sole, 1000 watts.	80

Cuisinières

8002 P.	Plaque d'âtre émaillée pour cuisinière.	80
971 P.	Pièces en porcelaine pour fixation plaque chauffante	15
3071.	Interrupteur de réglage p. plaque chauffante	40
3074.	Interrupteur de réglage pour four.	40
3074 C.	Clef de rechange pour interrupteur	5
3075.	Thermomètre	20

TRANSPORT

Franco de port et d'emballage
toutes gares continentales françaises, en petite vitesse, pour toute commande supérieure à **500 francs net**

Colis postaux

Tarif

Colis de	Gare	Domicile
0 à 3 kilos.	5 45	6 90
3 à 5 kilos.	7 35	8 80
5 à 10 kilos.	11 »	12 45
10 à 15 kilos (jusqu'à 400 km., 1 ^{re} zone).	15 05	17 20
— (de 401 à 700 km., 2 ^e zone)	16 »	18 15
— (au-delà de 700 km., 3 ^e zone).	16 95	19 10
15 à 20 kilos (jusqu'à 400 km., 1 ^{re} zone).	19 35	21 70
— (de 401 à 700 km., 2 ^e zone).	20 30	22 65
— (au-delà de 700 km., 3 ^e zone)	21 »	23 35

Et surtout à chaque commande n'oubliez pas de bien indiquer le voltage d'utilisation des appareils. Vous serez encore mieux servi.

Pour le petit matériel

110 v.	{ 105 v.	120 v.	{ 115 v.	220 v.	{ 215 v.
	{ 115 v.		{ 125 v.		{ 225 v.

Pour le gros matériel

- Pour utilisation sur courant continu ou monophasé : voltage aux bornes des deux conducteurs.
- Pour utilisation sur courant triphasé 4 fils (étoile) : voltage entre phase et neutre.
- Pour utilisation sur courant triphasé 3 fils (triangle) : voltage entre phases.
- Pour courant continu 3 fils : voltage d'un pont.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nous nous conformons à celles 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. — Édition Juin 1921.

CONDITIONS PARTICULIÈRES

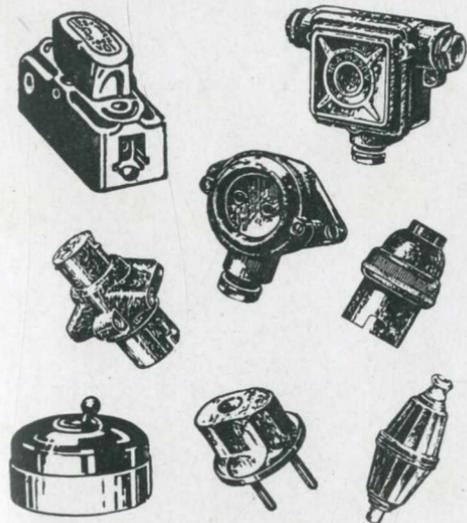
- 1^o. — Nos prix s'entendent pour marchandises prises et payables à Orléans, emballage et transport à la charge du client.
- 2^o. — Nos traites ou l'acceptation de règlements ainsi que toutes conventions relatives au transport, n'apportent aucune dérogation à cette clause qui est attributive de juridiction.
- 3^o. — **PAIEMENTS.** — Tous les paiements doivent être effectués à 30 jours, date du mois de facture, sans escompte. Les maisons qui n'ont pas de compte ouvert sur nos livres, sont priées de joindre des références à leurs commandes, autrement celles-ci seront expédiées contre remboursement.
- 4^o. — Le non-paiement d'une traite à son échéance entraîne l'exigibilité immédiate de toutes les sommes dues.
- 5^o. — Aucune indemnité ne peut être réclamée pour retard de livraison; tous nos prix et délais étant donnés à titre indicatif sans aucun engagement.
- 6^o. — Toute réclamation, pour être admise, doit nous parvenir au plus tard dans les 8 jours qui suivent la réception de la marchandise.
- 7^o. — Tout retour de marchandises devra être effectué franco Gare Orléans. L'avoir consécutif sera diminué de 10 % s'il est dû à une erreur du client.
- 8^o. — Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur.

En Porcelaine ou en Bakélite

**l'appareillage -
— électrique**

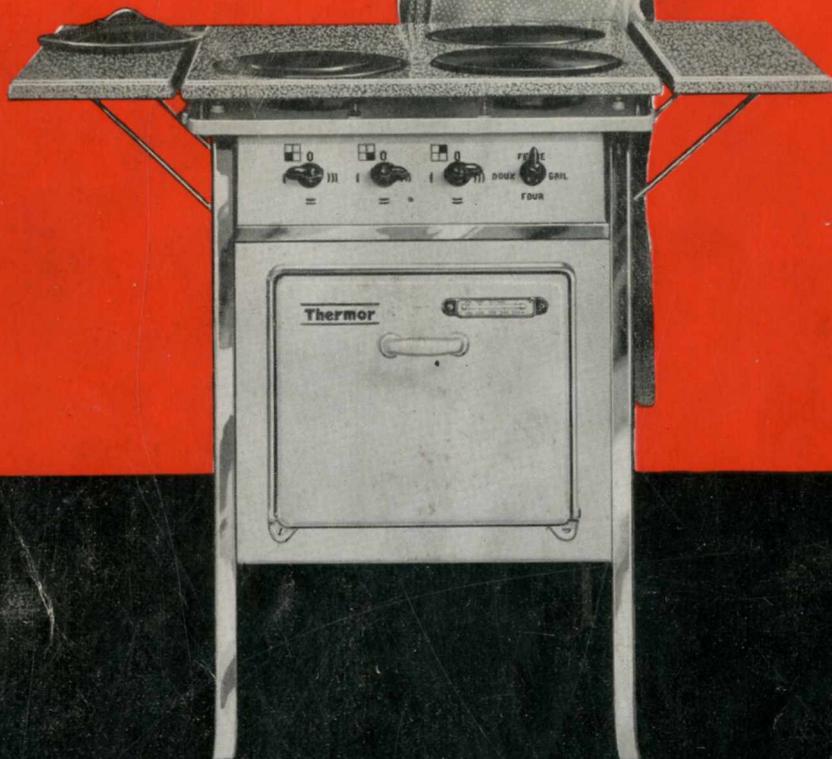
MAURE

**vous donnera
toujours —
— satisfaction**





Thermor



Thermor

