



Thermor
J U I N
1 9 3 6



Thermor



MANUFACTURE D'APPAREILS DE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUES

Thermor

SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE AU CAPITAL DE 570.000 FRANCS

87, RUE DES BEAUMONTS . ORLÉANS

TÉLÉPHONE : 31-04 ET 31-05 ○ CHÈQUES POSTAUX : 90.41

AGENTS ET DÉPÔTS

		Téléphone
ALGER	BASTIA, M., rue de Beaufort, 1	9-66
AMIENS.. .. .	BROCKELMANN, R., r. de la Vallée, 66/68	27-72
BAYONNE.. .	PICARD, L., rue de la Monnaie, 3 ..	516-61
BELFORT.. ..	POINTET Fils, place de la République	1-21
BORDEAUX.. ..	ROUMIGUIÈRE, G., cours Pasteur, 23 ..	32-97
CAEN	DARDANNE, E., rue Saint-Sauveur, 17	30-24
CARCASSONNE	REY, G., rue de Lorraine, 30.. .. .	2-13
CHALON-s-Saône	CHEVALIER, A., av. Boucicault Champ Fleury	4-80
CLERMONT-FER ³	COULAUDON, A., r. Bonnabaud, 18 bis	8-29
DIJON	JAYER, H., rue J.-J. Rousseau, 20	20-67
GRENOBLE ..	DONNET, G., rue Docteur Mazet, 6 ..	37-32
LE MANS	LEQUENNE, rue du Dr Boîteau, 29 bis	19-11
LILLE	DEAN, A., r. Gauthier-de-Châtillon, 7 ^{ter}	42-12
LIMOGES	TADDEI, J., r. des Filles-Notre-Dame, 4	29-69
LYON	CORNIER, L., quai Claude-Bernard, 24	Parmentier 30-57
MARSEILLE ..	CABUS, J., rue d'Oran, 3	Colbert 71-25
METZ.	MORBACH, M., r. du Chanoine-Collin, 4	28-60
MONTPELLIER	MALLIE, A., rue Aristide-Ollivier, 22 ..	46-37
MULHOUSE..	HOHL, A., rue des Tanneurs, 9 et 11 ..	37-33
NANCY.. .. .	BOUCHER, L., rue Charles III, 82	41-55
NANTES.	BRACHET, rue Lamoricière, 10	123-73
NICE.. .. .	MENARDI, F., rue Biscarra; 10	844-10
ORLÉANS	SPAETTA, J., rue du Colombier, 7. ..	22-40
SEINE } Paris ..	MARCHAND, E., rue Gambetta, 14, ..	Boulogne-sur-Seine
	MAGNIN, P., rue de Tracy, 8	Richelieu 65-49
	ROY, A., rue Jacques-Mawas, 5	Vaugirard 63-11
S-&-O.et Banlieue	APIOU, L., bd. de l'Hopital, 8	Gobelins 00-09
SEINE-et-MARNE	GIRAUD, F., rue Danccurt, 10. Fontainebleau	27-15
REIMS	LAVERGNE, J., rue de Soissons, 4	37-13
RENNES.. .. .	MARTIN-MAYEUR, P., rue Descartes, 9	23-40
ROUEN	PELLUET, G., boulevard des Belces, 49	337-06
STRASBOURG ..	DITTMAR, D., fg. de Saverne, 15 ..	46-01
TOULOUSE.. ..	CALESTROUPAT, L., rue de la Croix, 3	245-96
VALENCIENNES	DEAN, A., rue Ed. Membre, 25	14-07
CASABLANCA..	Société MAROCAINE MÉTALLURGIQUE	
	r. Galliéni et Clémenceau, boîte postale 396	A. 29-94

THERMOR-STANDING

Garanti 3 ans



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

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

Support de poignée ouvert à l'avant, très commode pour le repassage à l'intérieur des manches.

N°	Poids	Watts	P R I X			
			avec fiche bakélite	complet avec cordon rond	avec cordon spécial	plaque chauffante
731	2 k. 300	400	40	46	51	13

THERMOR-VOYAGE

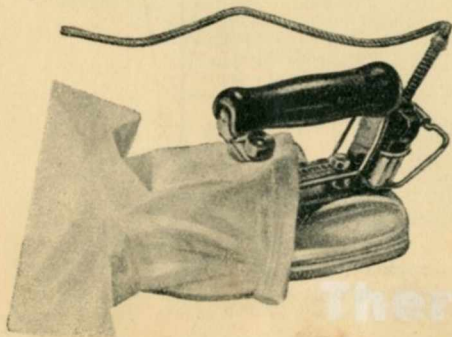
110 et 220 v.

Spécialement créé pour être emporté dans les déplacements, il est léger, chauffe bien et peut se brancher partout.

Placé dans une jolie mallette, il est livré complet avec cordon et bouchon de transformation permettant son branchement sur des prises normales ou sur des douilles.



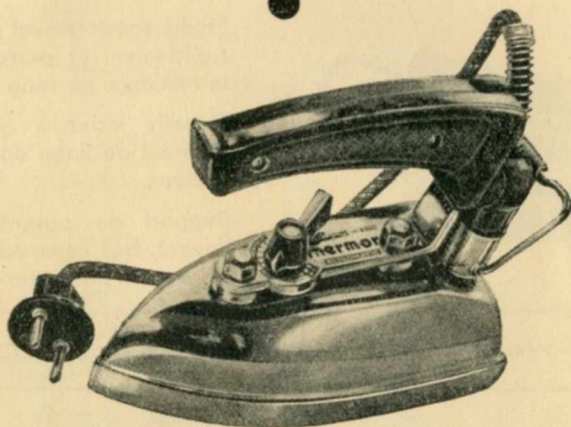
N°	Poids	Watts	P R I X	
			complet avec cordon rond et bouchon de transformation	plaque chauffante
723	1 k. env.	250	56	16



LE FER A REPASSER

THERMOR-REGLOMATIC

à 1000 réglages



Pourvu d'un dispositif spécial régulateur de température réglable dénommé Thermostat, le fer **THERMOR-REGLOMATIC**, procure trois grands avantages :

1° **SÉCURITÉ.** Même oublié sur le courant, au repos, la température de l'appareil reste constante sur le réglage qu'indique la manette. La température maximum de ce fer ne dépassant pas 250°, en aucun cas il ne peut être dangereux.

2° **COMMODITÉ.** Réglage précis de la température à deux ou trois degrés près sur une marge de plus de 100° entre 150 et 250°, d'où grande facilité pour le repassage des différentes étoffes : soie, toile, coton, réclamant chacune une température bien appropriée.

3° **ECONOMIE.** La consommation de courant est proportionnelle au travail demandé au fer, car le thermostat coupe le courant dès qu'il est à la température désirée et le rétablit automatiquement après une baisse de quelques degrés. Une économie de 50 o/o est réalisée.

Pour courant alternatif seulement.

N°	Poids	Watts	PRIX			
			avec fiche bakélite 732	complet avec cordon rond	avec cordon spécial	Plaque chauf- fante
741	2k.400	450	60	66	71	20

Nous recommandons notre cordon spécial extra souple avec fiche 733 (déposée).

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

Pour renseigner vos Clients



COURSE DE MONTÉE EN TEMPÉRATURE ET DE RÉGULARITÉ DE FONCTIONNEMENT D'UN FER THERMOR RÉGLOMATIC N° 741

Le graphique indique la stabilité de température du "Réglostatic Thermor" quel que soit le réglage adopté.

Une économie de 30% de consommation.

Thermor Réglostatic

Une température pour chaque usage

Avantages du nouveau fer Réglostatic-Thermor

Grâce à la thermostatique automatique, la température est maintenue constante à 230°C.

ÉCONOMIE
Le réglage automatique permet de passer de 150°C à 230°C, permettant de sécher les vêtements, enlever les taches, etc.

PRÉSENTATION
Le fer est présenté en deux modèles, un modèle pour homme et un modèle pour femme.

ÉCONOMIE
Le réglage automatique permet de passer de 150°C à 230°C, permettant de sécher les vêtements, enlever les taches, etc.

Une documentation suggestive!

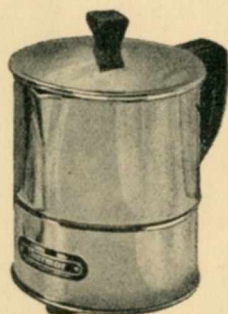
BOUILLOIRES



851



871



861

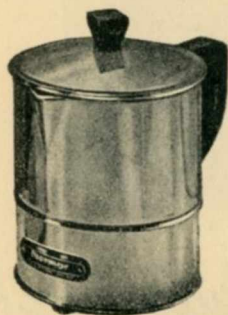
Etablies avec le seul souci de la qualité, nos bouilloires présentent tous les avantages que l'on exige des appareils modernes : Chromées extérieurement, étamées intérieurement. — Manche en bakélite forme d'anse. — Pieds isolants et bouton de couvercle en bakélite. — Protecteur de fiches.

N°	Contenance	Watts	PRIX			
			avec fiche bakélite 732	complète av. cordon rond	avec cordon spécial	Plaque chauffante
851	1/2 litre	400	45	51	56	15
853	Voyage (1) 110-120-150 v.	400	63	69	74	28
861	1 litre	500	55	61	66	18
863	Voyage (1) 120-150-220 v.	500	73	79	84	32
871	2 litres	700	110	116	121	26
Bouilloire automatique						
841	1 litre	500	96	102	107	18

(1) Les bouilloires voyage sont livrées avec fiches porcelaine.

BOUILLOIRE AUTOMATIQUE

Pour courant alternatif seulement

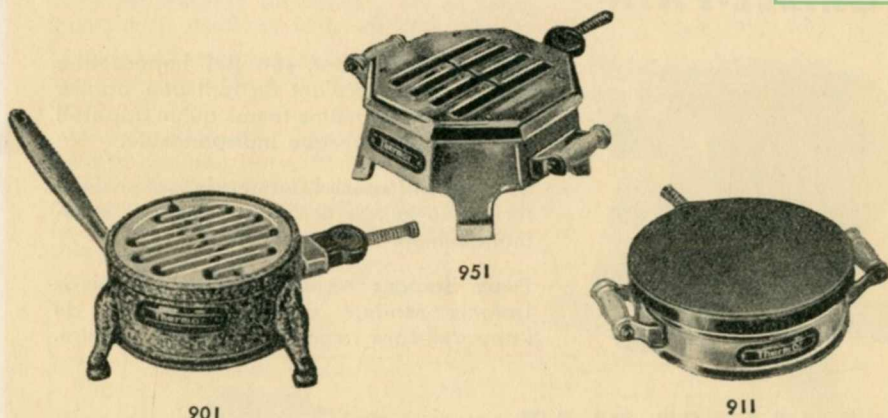


D'une contenance d'un litre, cette bouilloire est pourvue d'un thermostat qui coupe automatiquement le courant dès que l'eau est arrivée à l'ébullition.

Elle assure donc économie et sécurité, puisqu'en aucun cas elle ne risque de fonctionner sans eau.

Nous recommandons le cordon spécial extra-souple avec fiche 733 (déposée).

RÉCHAUDS



RECHAUDS A FEU VISIBLE

Type Normal. - En acier émail céramique granité. Pieds en matière plastique assurant une grande stabilité. Résistance de haut rendement en nickel chrome sur plaque de stéatite de 120^m/_m de diamètre. Un gril en fil d'acier nickelé facile à adapter transforme le réchaud en un parfait grille-pain.

Type Luxe. - Appareil recommandé. Forme hexagonale en fonte nickelée et acier chromé. Poignées et pieds porcelaine. Bâtonnets à enroulements spéciaux protégés. Dessous amovible facilitant l'entretien.

RÉCHAUDS A PLAQUE

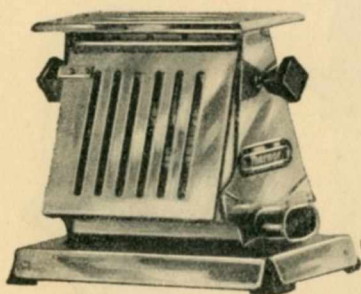
Corps de réchaud en laiton poli et chromé, poignées et pieds porcelaine. plaque chauffante de 160^m/_m de diamètre.

N°	Allures de chauffe	Watts	PRIX			
			avec fiche bakélite 732	complet avec cordon rond	avec cordon spécial	plaque chauffante
Type Normal						
901	1	500	25	31	36	20
900	Gril seul					5
Type Luxe						
951	1	500	68	74	79	25
Réchauds à plaque						
911	1	450	58	64	69	19
931	3	450	64	70	75	25
		225				
		110				

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

POUR LA TABLE

GRILLE-PAIN

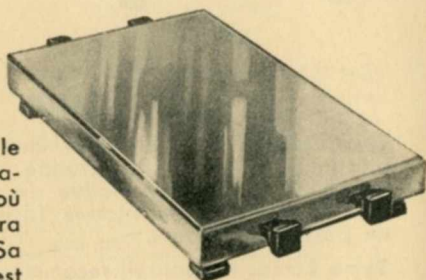


Son aspect élégant, son fini impeccable, son chrome étincelant en font une parure de la table, en même temps qu'un appareil très pratique, presque indispensable.

Un dispositif spécial permet de griller deux tartines à la fois et de les retourner automatiquement sans les toucher.

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

CHAUFFE-PLAT A ACCUMULATION



Branché dix minutes sur le courant, le chauffe-plat Thermor accumule de la chaleur. Il peut alors être placé sur la table, où pendant de longues heures il maintiendra chauds les plats qui lui seront confiés. Sa forme rectangulaire 32 c/m x 26 c/m, est commode pour tous les plats, même ovales.

N°	Consommation en watts	PRIX			
		avec fiche bakélite 732	complet avec cordon rond	avec cordon spécial	Résistance
Grille-pain					
2501	480	82	88	93	28
Chauffe-plat					
961 Chromé	250	94	100	105	15
961 bis Cuivre martelé	250	119	125	130	15



LE GRIL * PAIN



LE CHAUFFE * PLATS

hermor

POUR LE BIEN-ÊTRE

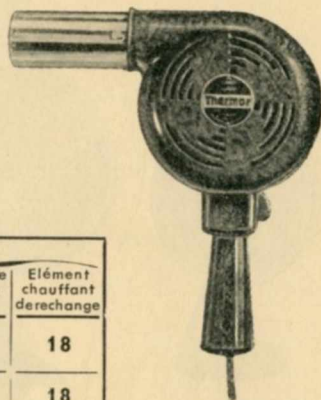


SÈCHE-CHEVEUX

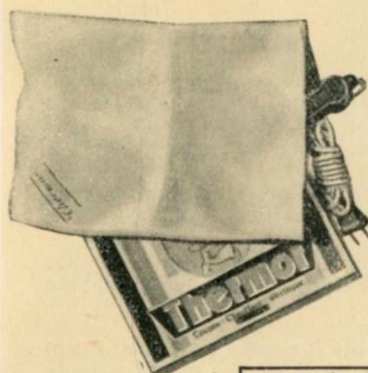
Superbe appareil en bakélite qui le rend léger à la main et résistant aux chocs.

Moteur universel fonctionnant sur tous les courants, alternatif et continu, ne réclamant aucun entretien.

Interrupteur double, type tumbler, placé dans la poignée, permettant de commander avec la main tenant l'appareil la mise en route du moteur avec souffle d'air froid et le chauffage de la bobine pour la production d'air chaud.



N°	DÉSIGNATION	P R I X		
		Complet av. cordon rond	Carbon de rechange la paire	Elément chauffant derechange
2000	Sèche-cheveux bakélite avec commande d'air chaud ou froid 400 w.....	140	3.20	18
2000AP	Avec dispositif antiparasite.	160	3.20	18



COUSSIN CHAUFFANT

Des matières premières choisies, un contrôle rigoureux, une épreuve d'isolement à 1.500 volts garantissent un appareil impeccable.

Un interrupteur indéréglaible à 3 allures pouvant se manœuvrer d'une seule main, avec repères, en permet l'emploi dans l'obscurité.

La température désirée est maintenue automatiquement par 2 thermostats qui assurent à l'appareil le maximum de sécurité. — Une enveloppe de toile lavable protège le coussin.

N°	Type	Dimensions	Prix tout équipé avec cordon de 3 m.
651	Normal.	30x40	94
653	Voyage.	30x40	135
600	Housse imperméable pour préserver le coussin en cas d'emploi avec compresses humides...		25



LE THERMOPLASME



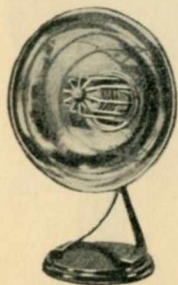
LE SÈCHE-CHEVEUX

Thermo

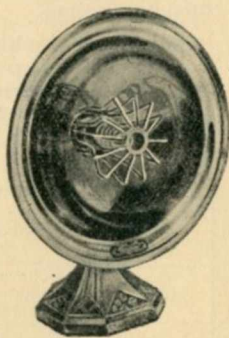
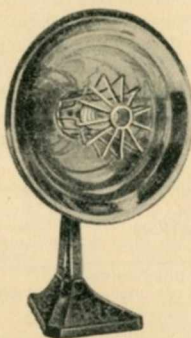
RADIATEURS PARABOLIQUES

Boy
N° 6001

Boy Luxe
N° 5001



N° 6501
Miquet



N° 1001
Tropic

Une fiche à enfoncer et vous êtes baigné dans une douce chaleur. Plus de temps perdu et de mains salies pour allumer un poêle qui ne chauffe qu'au bout d'une heure. Plus de maux de tête produits par les émanations dangereuses des radiateurs à gaz.

Economique aussi, puisqu'il ne fonctionne que quand vous en avez besoin.

MIQUET
N° 6501

Réflecteur cuivre rouge poli. Pied en acier embouti émaillé couleur vive. Protecteur central chromé.

BOY
N° 6001

Réflecteur cuivre rouge à quatre courbures paraboliques assurant la réflexion maximum de la chaleur. Pied bakélite unie. Protecteur central chromé.

BOY LUXE
N° 5001

Réflecteur cuivre chromé inaltérable à quatre courbures paraboliques. Pied bakélite marbrée. Articulation d'une grande douceur avec poignée. Protecteur central chromé forme tulipe.

TROPIC
N° 1001

Réflecteur de grande ouverture en cuivre rouge avec bord nickelé. Pied fonte patiné vieil argent. Protecteur central chromé forme tulipe.

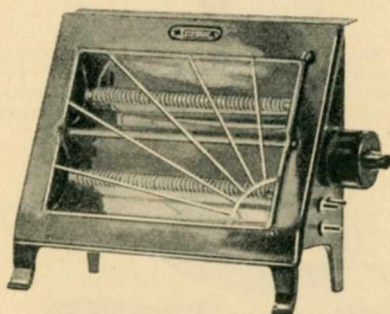
N°	PRIX			Bobine de rechange
	avec fiche bakélite 732	complet avec cordon rond	avec cordon spécial	
6501	41	47	52	22
6001	67	73	78	22
5001	90	96	101	22
1001	95	101	106	22

Consommation : **300 à 700 watts** (le spécifier à la commande).

RADIATEURS



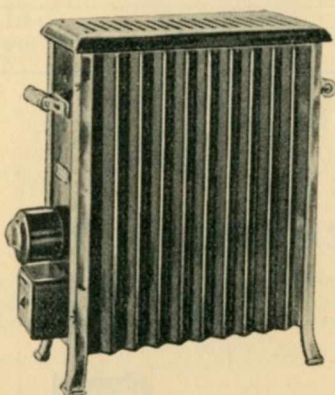
EQUATOR



800 à 2000 w.

Email gris perle. — Réflecteur chromé à puissante réflexion de chaleur.

RIVIERA



2000 et 2500 w.

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 côtés en tôle d'acier ondulée.

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 1, 1/2, 3/4 par commutateur spécial.

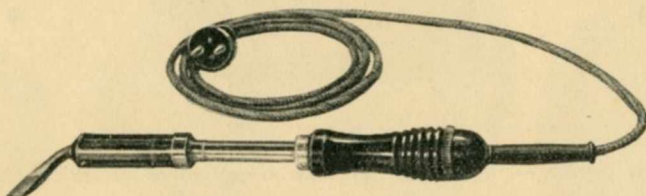
Puissance maximum { 2000 w. — montage monophasé
2500 w. — montage triphasé

N°	Montage	Allures de chauffe	PRIX			Barreau chauffant
			avec fiches	avec raccord 784 pour mono 784 T p' triph.	avec raccord Robustex 786 pour mono 786 T p' triph.	
Equator						
3001	monophasé	2	180	197.50	212.50	22
3003	triphasé	3	230	250.50	265.50	22
Riviera						
3510	monophasé	3	Sans fiche 245	264.50	279.50	50
3520	triphasé	3	345	367.50	382.50	50



FER A SOUDER

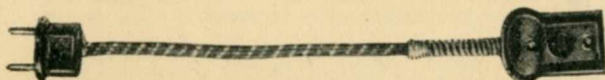
Ce fer convient parfaitement aux amateurs pour tous les travaux courants et aussi aux professionnels pour les montages en T. S. F. - Petits et gros bobinages - Téléphonie - Télégraphie - Horlogerie - Usines de conserves - Plomberie, etc... Panne de 11% en cuivre rouge interchangeable. Manche en bakélite incassable avec fusible de sécurité. Le cordon en caoutchouc, d'une longueur de 2 m. est terminé par une prise de courant en bakélite (U.S.E.)



N°	Longueur totale	Poids	Désignation	PRIX avec câble caoutchouc de 2 mètres	Résistance
2601	350 mm.	390 gr.	Panne : 11 mm. Puissance : 110 w.	70	20

EQUIPEMENTS

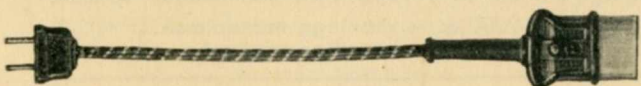
De bons équipements sont indispensables pour assurer le fonctionnement parfait des appareils de chauffage. La fabrication spéciale des équipements "Thermor" leur donne le maximum de garantie : fil souple rond de grand isolement, gaine tresse noir et or, connections très soignées avec œillets, longueur 2 mètres.



Type	N°	PRIX
Normal	783/732	8

SÉRIE SPÉCIALE, CORDON LUXE

Cordon spécial extra-souple rond, deux conducteurs 12/10 sous une seule gaine, longueur 2 mètres. Ces cordons sont montés par connections à œillets sur les fiches bakélite spéciale "Thermor 733" et prise de courant bakélite à broche



Type	N°	PRIX
Luxe	775/733	13

Livraison par 10 dans de jolies boîtes publicitaires

EQUIPEMENTS SPÉCIAUX

pour grosses intensités. — Longueur 1 m. 50

	N°	PRIX
Raccord en		
Câble torsadé pour 15 amp.		
2 conducteurs.....	784	19.50
3 conducteurs.....	784 T	22.50
Raccord en		
Câble "Robustex" sous caoutchouc		
15 amp. 2 conducteurs..	786	34.50
15 amp. 3 conducteurs..	786 T	37.50

CORDONS VENDUS AU MÈTRE

	le mètre
Cordon gainé noir et or 2 conducteurs 10/10	1.75
Cordon gainé 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



720. - Fiche porcelaine.. 1. »



732. - Fiche bipolaire en bakélite, 10 amp. 250 volts 2. »
(emballage spécial par boîte de 20)



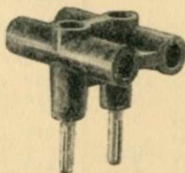
733. - Fiche bipolaire en bakélite avec embase en porcelaine résistant aux plus hautes températures, 10 amp. - 250 v. Modèle déposé. 4. »



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



1083 B - Fiche de prise de courant en bakélite une pièce, 5 Amp. 250 volts..... 0.95



776 B - Prise de courant en bakélite, 3 dérivations 1.75



775 B - Fiche de prise de courant en bakélite, deux pièces avec blocage de fil type Bronx, 6 Amp. 250 volts U.S.E. 2. »



115 B - Prise de courant pour douille, en bakélite dite voleuse U.S.E. 4. »



162 B - Bouchon de transformation en bakélite 1.75

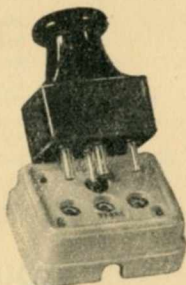


161 B - Bouchon bakélite de prise de courant pour douille. Prix 1.75



15-20 Ampères

- 86 B - Bipolaire, Tête . 5. »
- 84 - — — Socle . 3. »
- 85 B - l'appareil complet 8. »
- 88 B - Tripolaire, Tête . 5.75
- 89 - l'interch. Socle . 3.50
- 87 B - l'appareil complet 9.25



15-20 Ampères

Spéciales avec mise à la terre.
Larg. 92³/₁₆ - Long. 72¹¹/₁₆

- 1086 - Bipolaire, tête... 8. »
- 1084 - — socle .. 6. »
- 1085 - l'appareil complet 14. »
- 1088 - Tripolaire, tête .. 10.30
- 1089 - — socle . 7. »
- 1087 - l'appareil complet 17.30
- 1093 - Tétrapolaire, tête. 12. »
- 1094 - — socle 8.50
- 1095 - l'appareil complet 20.50



30 Ampères

- 96 - Bipolaire, tête.... 8. »
- 94 - — socle .. 5.75
- 95 - l'appareil complet. 13.75
- 98 - Tripolaire, tête ... 9.80
- 99 - l'interch. socle ... 7. »
- 97 - l'appareil complet. 16.80

NOTA. - Tous les socles de ces prises de courant sont en porcelaine. Les têtes sont en bakélite dans les prises 15-20 Amp. et en ébonite dans les 30 Amp.

PIÈCES DE RECHANGE THERMOR

POUR TOUS APPAREILS

747 Clé de démontage nickelée..... 1. »

17 Ecrou décolleté (8×4) pour connexions..... 0.30
748 Fiche mâle de 6 m/m 0.60
748C Fiche mâle de 6 m/m av. isolants. 1.50
762 Rondelle mica..... 0.30
782 Sortie de fiche en porcelaine.... 0.30

FERS

750 Poignée bois verni pour fer.... 4. »
755 Poignée bakélite pour fer Réglo-matic 10. »
752 Axe de poignée avec écrou 1. »
753 Etrier pour poignée de fer, chromé 3. »
753C Etrier complet, avec poignée et repose-pouce..... 8.60
781 Repose-pouce bakélite..... 0.30
781C Repose-pouce avec monture..... 0.60
740A Semelle acier, chromée pour fer ménage..... 10. »
740F Semelle fonte chromée pour fer atelier..... 15. »
742 Capot de fer chromé 10. »
743 Support de fiches complet 6. »
744 Ecrou borgne en laiton chromé pour fer 0.60
745 Goujons avec écrous pour fer... 1. »
746 Rondelle emboutie chromée..... 0.30
735 Semelle mica pour fer 3.75
772 Rondelle amiante 0.30

FERS A SOUDER

2660 Panne de rechange cuivre rouge. 8. »

BOUILLOIRES

751 Poignée vernie pour bouilloire... 3. »
854 Poignée bakélite pour bouilloire 10. »
855 Bouton couvercle en bakélite... 3. »
856C Couvercle bouilloire 1/2 litre 5. »
857C Couvercle bouilloire 1 litre..... 6. »
856F Fond de bouilloire 1/2 litre 5. »
857F Fond de bouilloire 1 litre..... 6. »

RÉCHAUDS

914 Pied porcelaine pour réchaud ... 0.60
915 Pied caoutchouc pour réchaud n° 901..... 0.60
916 Poignée porcelaine pour réchaud 3.25
906 Poignée acier pour réchaud n° 901 2. »
953 Boudin chauffant seul pour n° 901 15. »
954 Bâtonnet seul pour résistance n° 1951 3. »

RADIATEURS

1003 Fusée nue pour élément chauffant 10. »
1004 Boudin résistance seul 15. »
1009 Réflecteur cuivre rouge pour "Miquet" 30. »
1005 Réflecteur parabolique pour "Tropic" 60. »
2006 Réflecteur parabolique p° "Boy" 40. »
2007 Réflecteur parabolique cuivre chromé pour "Boy Luxe"..... 50. »
1007 Pied fonte nickelée p° "Tropic". 20. »
1007B Pied bakélite pour "Boy" et "Boy Luxe"..... 20. »
1007A Pied acier émaillé pour "Miquet" 10. »
1008 Grillage protecteur pour "Tropic", "Boy" et "Miquet"..... 9. »
3009 Grillage protecteur p° "Equator" 12. »
1010 Support de résistance complet, p° "Tropic", "Boy" et "Miquet" 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 Interrupteur 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 bakél. sans interrupteur 10. »

COUSSINS - CHAUFFANT

1651 Interrupteur de coussin chauffant 20. »

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. »

GROS MATERIEL



Seule la qualité s'impose, c'est la raison du développement des fabrications **Thermor**.

Dès leur parution, tous les appareils **Thermor** remportent le plus grand succès par

leur qualité indiscutée, due à leur construction robuste, leur présentation impeccable, leur bon rendement et leur sécurité absolue.

Tout le matériel **Thermor** est construit dans nos Usines à ORLÉANS.

Un formidable outillage a été créé pour sa réalisation précise et dans les meilleures conditions possibles :

Presses à emboutir de 500 tonnes. - Tours automatiques à grande vitesse. - Bains de nickelage automatiques. - Four électrique à émailler, etc...

Matières premières

Nous n'employons bien entendu que des matières premières de qualité éprouvée.

Tous nos appareils sont construits en acier, seule matière nous garantissant, grâce à des outillages très précis, une interchangeabilité absolue.

Les pièces à émailler sont en acier "ARMCO" "Le fer qui dure" Ce métal d'origine américaine constitue une base d'accrochage remarquable pour l'émail, et donne une complète sécurité à la durée de ce revêtement.

EMAIL

Emaux - Nous utilisons des émaux de qualité spéciale très opaques. Il est donc possible, tout en obtenant un nappé splendide, de les employer en couches minces, très flexibles, ce qui évite tout claquage ou fendillement lors de la dilatation de tôles à la montée en température.

Cuisson - Un four électrique avec dispositif de régulation précis permet de cuire les pièces à une température optimale assurant à l'émail une vitrification parfaite, conditions indispensables pour sa résistance aux chocs et aux acides.

NOS CUISINIÈRES



Dessus relevable facilitant l'entretien.

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.

Toutes les parties émaillées sont en fer pur "ARMCO, le fer qui dure".

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

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

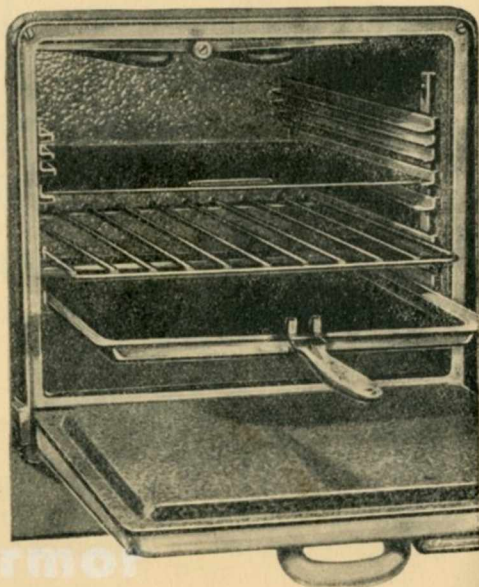
Gril : Il est constitué par un élément lumineux chauffant BAKER qui atteint rapidement le rouge vif et saisit instantanément les viandes donnant de succulentes grillades.

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.

DIMENSIONS en millimètres

	CUISINIÈRE	FOUR
Hauteur	800	260
Profondeur	550	380
Larg. sans ailette..	550 ou 700	320
Larg. avec ailettes.	985	

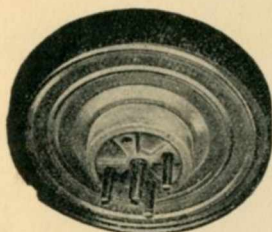
NOTA. - Nos fours et cuisinières sont livrés avec gril, plaque à pâtisserie, lèche-frite et livre de recettes.



PLAQUES DE CHAUFFE



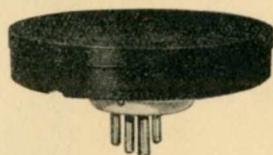
Nos plaques de chauffe sont à broches conformes aux normalisations.



USE - FRANÇAISES

VDE - ALLEMANDES

ASE - SUISSES



Elles peuvent donc s'adapter sur n'importe quel appareil de construction européenne.

Normalement, nous livrons tous nos appareils avec des plaques de chauffe en fonte à élément chauffant encastré. Ces plaques sont :

- 1° - Robustes et durables, supportant des surtensions passagères de 5 à 10%.
- 2° - Economiques, en raison de leurs allures de mijotage II et I réduites.
- 3° - Aussi rapides après plusieurs années d'usage qu'à la mise en service, grâce à l'emploi d'une fonte spéciale ne subissant aucune déformation.
- 4° - Très appropriées à la cuisine française en raison de leur uniformité de chauffe et de leur réserve de chaleur.
- 5° - D'un entretien nul et d'un nettoyage facile.

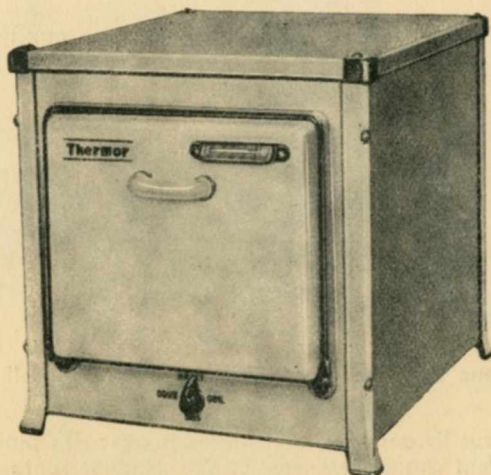
Type des plaques	N° des plaques	Diamètre en mm.	PUISSANCE EN WATTS			PRIX
			POSITION III	POSITION II	POSITION I	
Normales	1970	145	800	400	200	75
	1971	180	1200	350	240	80
	1972	220	1800	380	300	100
Rapides	1970 R	145	1200	300	225	90
	1971 R	180	1600	350	270	96
	1972 R	220	2200	380	320	120
	1970 C	Couronne pour montage plaques de 145 mm.				25
	1971 C	— — — 180 mm.				20

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

Sur demande nous pouvons livrer tous les autres types de plaques : Baker à feu vif, Chromalox, etc...

Nous consulter pour les suppléments y afférant.

FOUR ÉLECTRIQUE



CONSTRUCTION : Bâti en tôle d'acier émaillé blanc ou granité. — Garnitures en acier nickelées et chromées. — Porte équilibrée et calorifugée. — Intérieur du four entièrement émaillé.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

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

Sole. - L'élément chauffant est placé sous la partie inférieure du four. Cette disposition facilite le nettoyage et assure une grande uniformité de douceur de chauffe, indispensable pour la bonne cuisson de la pâtisserie.

THERMOMÈTRE

Placé sur la porte, il permet de régler la cuisson des aliments avec la certitude d'obtenir des résultats constants de la façon la plus économique.

RÉGLAGE

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

Position :	Gril — Chauffage du haut	1000 watts
	Bas — Chauffage de la sole	1000 watts
	Doux — Gril et sole, allure douce	500 watts
	Arrêt — Coupure totale du courant.	

ACCESSOIRES

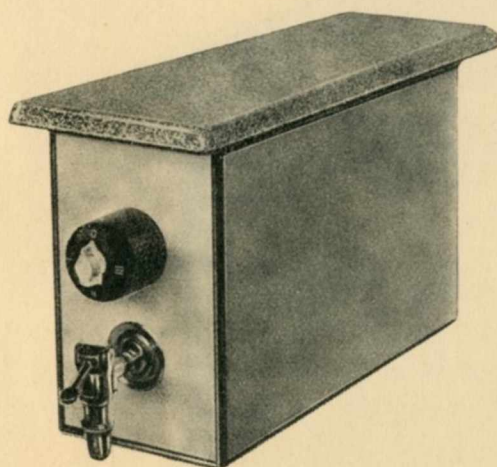
Chaque four est livré avec une plaque à pâtisserie, lèche-frite et gril.

N°	Consommation	Dimensions utiles du four en %			PRIX sans raccord
		Hauteur	Largeur	Profondeur	
4001	1000 w.	260	320	380	780

N° 980 - Raccord complet, comprenant un câble de 1 mètre et une prise de courant complète avec dispositif de mise à la terre 50

Les fours sont toujours livrés en monophasé.

BAIN - MARIE



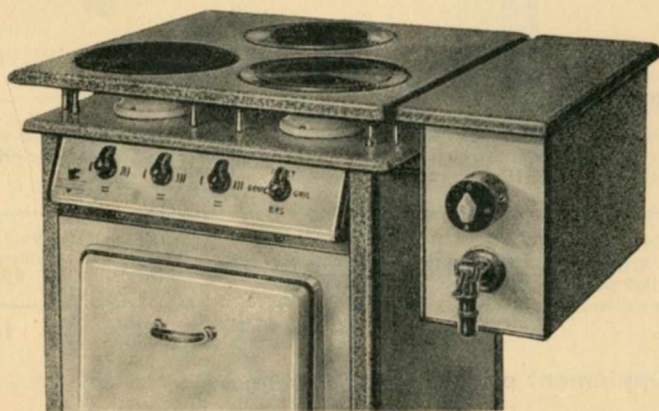
Caractéristiques

Cet appareil met constamment et économiquement de l'eau chaude à la disposition de la ménagère pour sa cuisine et ses autres besoins.

Il est constitué d'un réservoir en cuivre rouge calorifugé d'une contenance de 9 lit. 500 environ placé dans une enveloppe de tôle émaillée. Le chauffage

est assuré par un élément de 1000 watts placé sous le réservoir. Un interrupteur à ruptures brusques assure 3 allures de chauffe. Un robinet spécial breveté empêche tout suintement.

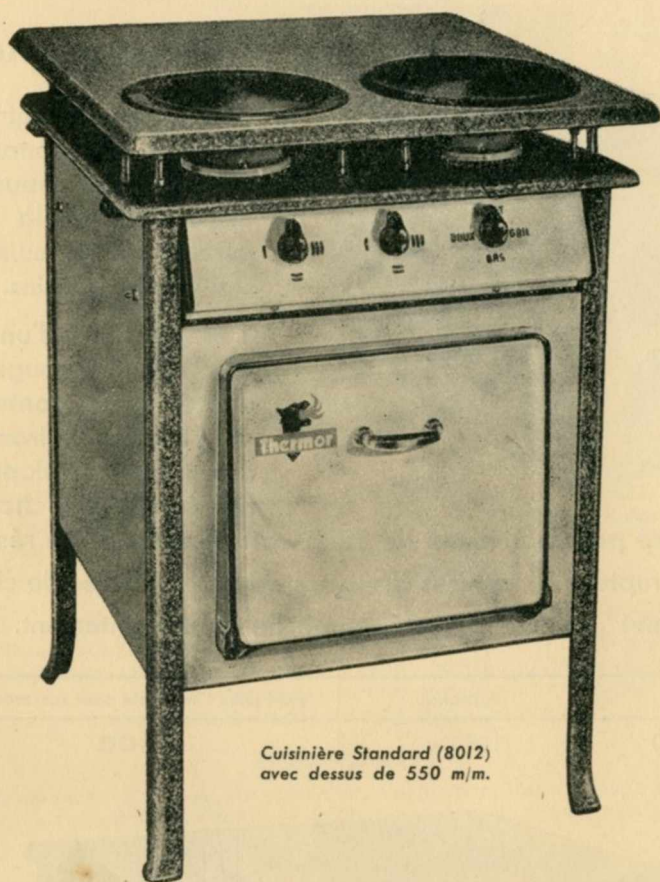
N°	Puissance	PRIX avec 1 m. câble pour raccordement
8500	1000 w.	400



Montage d'un Bain-Marie qui peut s'adapter facilement sur toutes nos cuisinières.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SÉRIE "STANDARD" A 2 PLAQUES



Cuisinière Standard (8012)
avec dessus de 550 m/m.

CARACTÉRISTIQUES

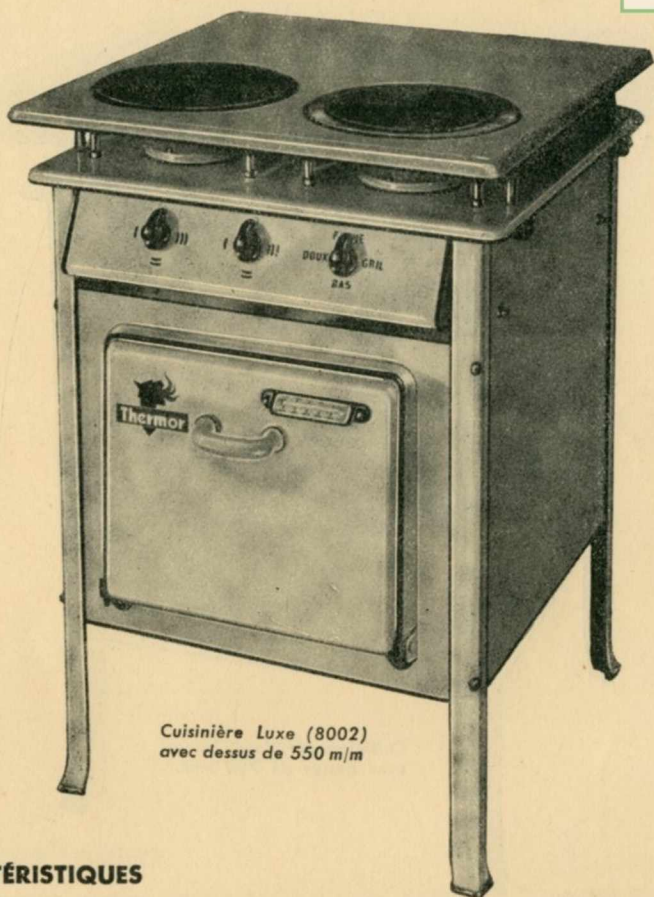
Dessus relevable, émaillé granité. — Côtés et façade émaillés blanc. — Encadrement nickelé. — Pieds émaillés granité. — Intérieur du four émaillé. — Porte équilibrée. — Livrée avec grill, plaque à pâtisserie et lèche-frite. — Livre de recettes.

N°	Équipement chauffant		Puissance totale en watts	PRIX avec dessus de 550 m/m	
	Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales			
		180 m/m - 1200 w.	220 m/m - 1800 w.		
8012				4000	1350

992	Supplément	pour dessus de 700 m/m.	40
990	—	pour ailettes	60
980	—	p. raccord compr. : 1 m. câble de grosse section, prise de courant et base spéc. p. mise à la terre.	50
8500	—	pour bain-marie, capacité 9 litres 500.	400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SERIE "LUXE" A 2 PLAQUES



Cuisinière Luxe (8002)
avec dessus de 550 m/m

CARACTÉRISTIQUES

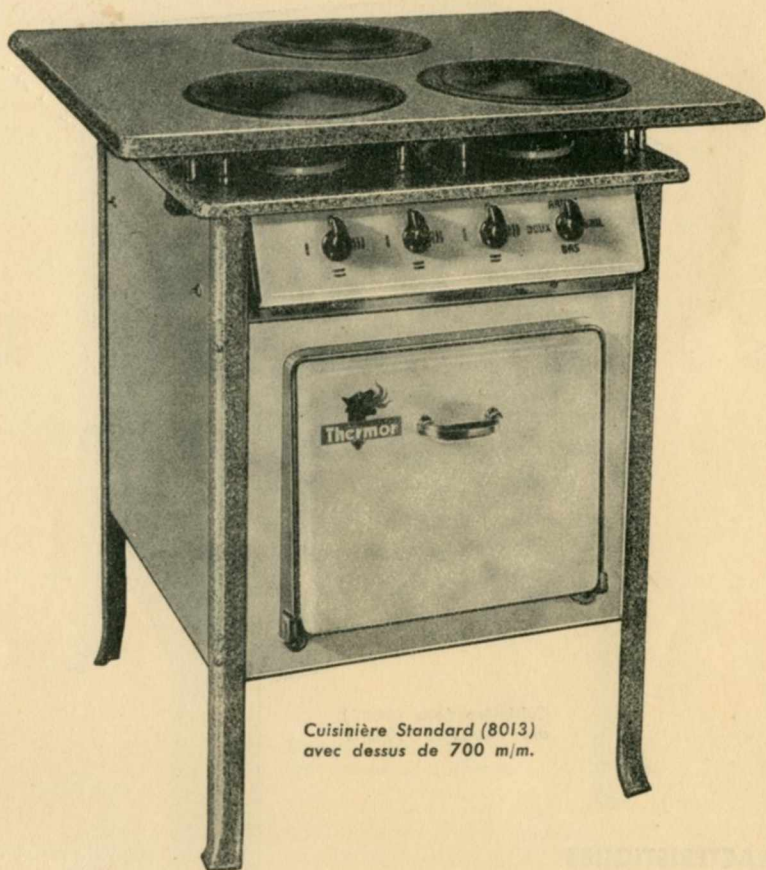
Dessus relevable en acier embouti, émaillé gris clair et granité. — Plaque support des éléments chauffants, côtés et façade en bel émail céramique blanc neige. — Encadrement et toutes autres parties métalliques nickelées à forte épaisseur et chromées. — Pieds en acier émaillés blanc. — Thermomètre sur la porte du four permettant de régler la cuisson des aliments avec la certitude d'obtenir des résultats constants de la façon la plus économique. — Livrée avec plaque à pâtisserie, lèche-frite et grill. — Livre de recettes.

N°	Équipement chauffant			Puissance totale en watts	PRIX avec dessus de 550 m/m
	Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales			
		180 ^W / ₁ - 1200 w.	220 ^W / ₂ - 1800 w.		
8002				4000	1470

992L	Supplément	pour dessus de 700 m/m.	40
990L	—	pour ailettes	60
980	—	p. raccord compr. : 1 m. câble de grosse section, prise de courant et base spéc. p. mise à la terre.	50
8500	—	pour bain-marie, capacité 9 litres 500.	400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SÉRIE "STANDARD" A 3 PLAQUES



Cuisinière Standard (8013)
avec dessus de 700 m/m.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus relevable, émaillé granité. — Côtés et façade émaillés blanc. — Encadrement nickelé. — Pieds émaillés granité. — Intérieur du four émaillé. — Porte équilibrée. — Livrée avec grill, plaque à pâtisserie et lèche-frite. — Livre de recettes.

N°	Équipement chauffant				Puissance totale en watts	PRIX avec dessus de 550 m/m
	Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales				
		145 m/m - 800 w.	180 m/m - 1200 w.	220 m/m - 1800 w.		
8013					4800	1550

992	Supplément	pour dessus de 700 m/m.	40
990	—	pour ailettes	60
980	—	p. raccord compr. : 1 m. câble de grosse section, prise de courant et base spéc. p. mise à la terre.	50
8500	—	pour bain-marie, capacité 9 litres 500.	400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SERIE "LUXE" A 3 PLAQUES



Cuisinière Luxe (8003)
avec dessus de 700 m/m

CARACTÉRISTIQUES

Dessus relevable en acier embouti, 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 émaillés blanc. — Thermomètre sur la porte du four permettant de régler la cuisson des aliments avec la certitude d'obtenir des résultats constants de la façon la plus économique. — Livrée avec plaque à pâtisserie, lèche-frite et grill. — Livre de recettes.

N°	Équipement chauffant			Puissance totale en watts	PRIX avec dessus de 550 m/m	
	Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales				
		145 m/m - 800 w.	180 m/m - 1200 w.	220 m/m - 1800 w.		
8003					4800	1670

992L	Supplément	pour dessus de 700 m/m	40
990L	—	pour ailettes	60
980	—	p. raccord compr.: 1 m. câble de grosse section, prise de courant et base spéc. p. mise à la terre.	50
8500	—	pour bain-marie, capacité 9 litres 500.	400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SERIE "LUXE" A 4 PLAQUES



Cuisinière Luxe (8004)
avec dessus à ailettes.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus relevable en acier embouti, 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 émaillés blanc. — Thermomètre sur la porte du four permettant de régler la cuisson des aliments avec la certitude d'obtenir des résultats constants de la façon la plus économique. — Livrée avec plaque à pâtisserie, lèche-frite et grill. — Livre de recettes.

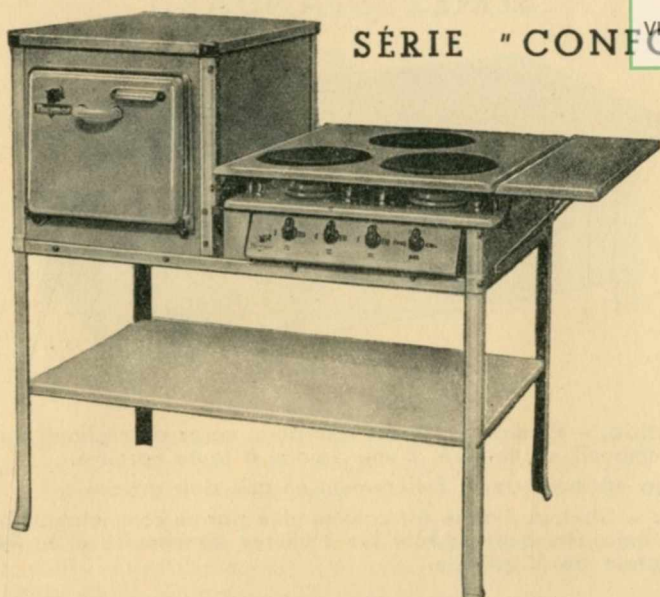
N°	Equipement chauffant				Puissance totale en watts	PRIX avec dessus de 550 %
	Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales				
		145 % - 800 w.	180 % - 1200 w.	220 % - 1800 w.		
8004	1	1	1	2	6600	1970

992L	Supplément	pour dessus de 700 m/m.	40
990L	—	pour ailettes	60
980	—	p. raccord compr. : 1 m. câble de grosse section, prise de courant et base spéc. p. mise à la terre.	50
8500	—	pour bain-marie, capacité 9 litres 500.	400

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE



SÉRIE "CONFORT"



Ce modèle a été créé pour rendre la cuisinière électrique encore plus "confortable".

Le four surélevé évite toute fatigue à la ménagère, qui n'a plus besoin de se courber pour surveiller la cuisson des grillades, rôtis et pâtisseries.

Dessus relevable émaillé, gris granité. Toutes autres parties émaillées blanc neige ou chromées. Finition spéciale de grand Luxe.

Livrée avec plaque à pâtisserie, lèche-frite et grill. — Livre de recettes.

DIMENSIONS
EN MILLIMÈTRES

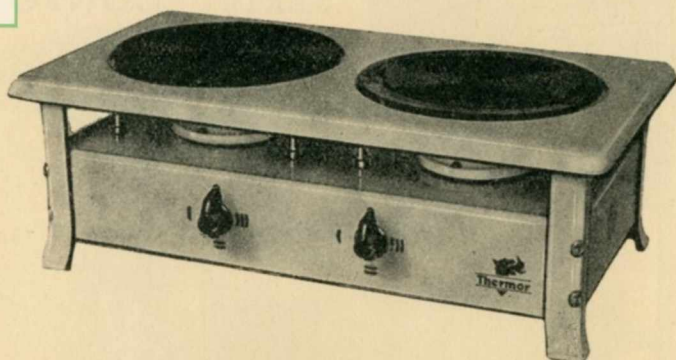
	CUISINIÈRE	FOUR
Hauteur	1050	260
Profondeur	550	380
Largeur.....	1000	320
Largeur avec 1 ailette	1215	

N°	Disposition des plaques	Équipement chauffant				Puissance totale en watts	PRIX émaillée et chromée
		Gril 1000 w.	Plaques de chauffe normales				
			N° 1970 145 mm. 800 w.	N° 1971 180 mm. 1200 w.	N° 1972 220 mm. 1800 w.		
8023					1	4800	1970
8024					2	6600	2270

990 L	Supplément pour 1 ailette	30
980	— pour raccord compr : 1 m. câble de grosse section, prise de courant et base spéciale p. mise à la terre.	50
8500	— pour bain-marie, capacité 9 lit. 500.....	400

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

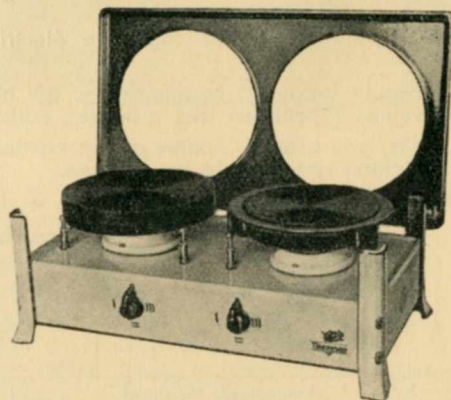
SERIE "STANDARD"



Construction. - Plaque de dessus relevable, corps du réchaud en fer pur ARMCO embouti et nervuré, d'une rigidité à toute épreuve.

Emallage céramique. - Entièrement en gris clair granité.

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.



Renseignements à donner en commandant :

Utilisation sur courant continu ou monophasé :

Voltage aux bornes des deux conducteurs.

Utilisation sur courant triphasé 4 fils : Voltage entre phase et neutre.

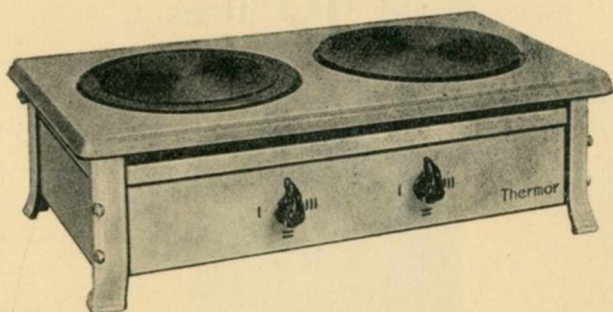
Utilisation sur courant triphasé : Voltage entre phases.

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

N°	Nombre des plaques	Équipement chauffant avec plaques normales		Puissance totale en watts	PRIX sans raccord
		plaque 180 $\frac{w}{cm^2}$ 1.200 watts	plaque 220 $\frac{w}{cm^2}$ 1.800 watts		
981 N	2	I	I	3000	425
980	Raccord comprenant 1 mètre de câble de grosse section et prise de courant avec dispositif de mise à la terre...				50

RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

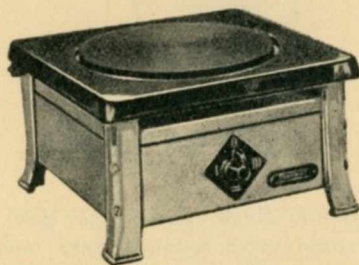
TYPE "LUXE"



CONSTRUCTION : Dessus relevable en acier émaillé gris granité. — Contre-plaque pour support des plaques de chauffe en fonte émaillée blanc. — Côtés et pieds émaillés gris granité.

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

BRANCHEMENT : Une plaque placée sous l'appareil indique les différents modes de branchement du câble de raccordement pour chaque type de distribution. Pour le branchement du réchaud à UN feu sur réseau triphasé, nous consulter spécialement.



N°	Nombre des plaques	Équipement chauffant avec plaques normales		Consommation maximum	PRIX sans raccord
		Plaque 180 $\frac{1}{2}$ 1200 watts	Plaque 220 $\frac{1}{2}$ 1800 watts		
971	1	»		1800	260
981	2			3000	480

Supplément pour côtés et pieds émaillés blanc 20

N° 980 Raccord comprenant 1 mètre de câble de grosse section et prise de courant avec dispositif de mise à la terre 50

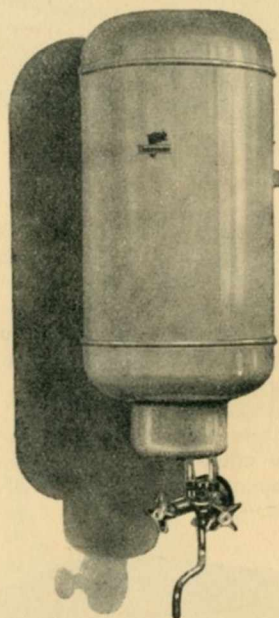
Pour autres types de plaques, voir page 17.



CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION

●
5 et 10 litres

LICENCE SIEMENS



UTILISATION

A tout instant le chauffe-eau électrique Thermor peut fournir l'eau chaude dont vous avez besoin pour votre toilette, votre ménage et votre travail.

Toute eau chaude soutirée est immédiatement remplacée par une quantité équivalente d'eau froide qui est réchauffée rapidement à 85° et ainsi de nouveau prête à être utilisée.

En cuivre rouge étamé, la chaudière est inattaquable à l'action des eaux les plus agressives et un calorifugeage spécial empêche tout refroidissement.

Le thermostat donne à l'appareil une complète sécurité et le rend absolument automatique en limitant la température de l'eau à 85°.

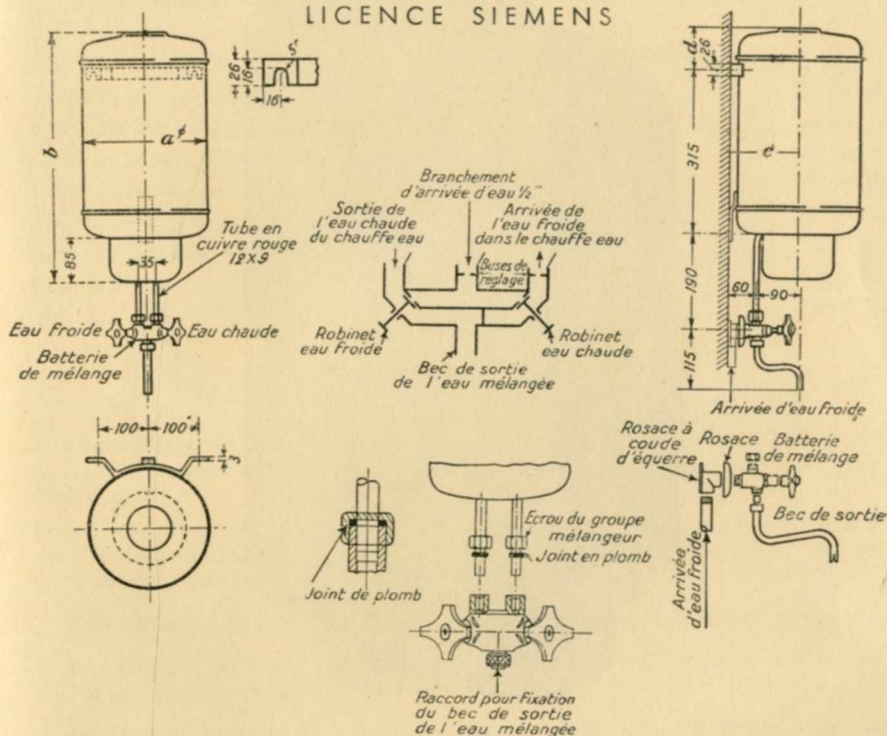
Quelle commodité aussi que le groupe mélangeur...! par le jeu facile de 2 robinets, il permet de régler exactement suivant les besoins, la température de l'eau chaude soutirée.

CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION



5 et 10 litres

LICENCE SIEMENS



N°	Capacité en litres	Puissance watts	Poids en kilos		Dimensions en m/m			
			plein	vide	a Ø	b	c	d
7005	5	600	10,2	5,2	240	490	137	78
7010	10	1200	20	10	280	640	157	230

Chaudière en cuivre rouge étamé pour basse pression 1 kg/cm²

Nota. - Le chauffe-eau N° 7010 de 10 litres comporte une bride démontable. Il est donc spécialement indiqué dans les endroits où l'eau est calcaire.

N°	Durée du chauffage pour élever la température de l'eau de 10 à 85°	Quantité d'eau à 85° susceptible d'être soutirée en 10 h.	PRIX avec thermostat et groupe mélangeur
7005	50 minutes	50-60 litres	475
7010	50 minutes	100-120 litres	775
7010 D	Douche avec flexible.....		100
7010 R	Rosace à coude d'équerre.....		3

CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION

30 à 200 litres



UTILISATION

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.

Le chauffe-eau à accumulation **Thermor**, est entièrement automatique, ne nécessite aucun entretien, n'est sujet à aucun dérangement.

CHOIX DE LA CONTENANCE

On se base généralement sur les consommations 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

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 conseillons nos chaudières avec revêtement "PLASTINOX INOXYDABLE" émail plastique non conducteur qui les rend absolument inattaquables à la corrosion.

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 à partir de 50 lit. exclusivement.

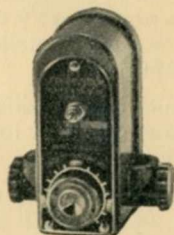
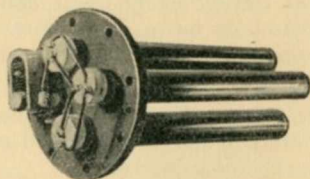
5° **Éléments chauffants** : à faible densité de chauffe, pratiquement indestructibles, et d'un merveilleux rendement.

Ils sont logés dans des gaines en acier protégé serties 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.

6° **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.



MONTAGE

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

Pages 37 et 36 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.

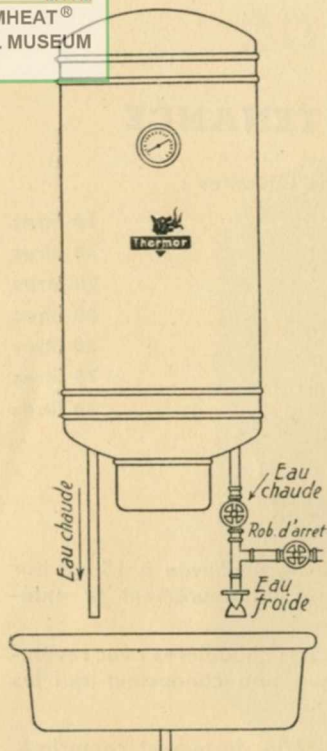
TUYAUTERIES

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 A ÉCOULEMENT LIBRE :

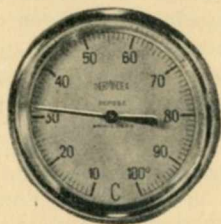
Par débordement l'eau chaude s'écoule librement par le tube de sortie lorsqu'on ouvre le robinet d'admission d'eau froide, ce qui justifie son appellation de robinet « eau chaude », puisqu'il en commande le débit.

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

Il ne peut donc s'y développer aucune pression, même si accidentellement le contenu était porté à l'ébullition.

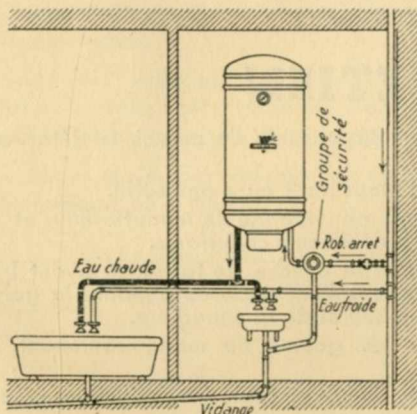
Comme l'eau se dilate toujours en s'échauffant, il faut disposer la prise d'eau chaude au-dessus d'un évier ou d'un lavabo.

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.



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 prises 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** en bronze nickelé comprenant :

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

Un volant isolant avec un index indicateur 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.

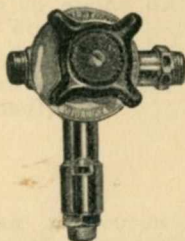
2° **L'arrêt** : L'arrivée d'eau froide est obstruée, mais la soupape de sûreté peut toujours fonctionner.

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 coupera le courant de l'appareil et on ouvrira un robinet d'utilisation pour permettre l'entrée de l'air.



MONTAGE HYDRAULIQUE

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 3 ou 4 ans suffit.

Pour détartrer, on coupe le courant, on vidange le chauffe-eau et on enlève la bride après en avoir retiré les éléments chauffants.

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 ou de Plastinox qui protège le métal de la chaudière.

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

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 A NOUS DONNER A LA COMMANDE

- 1° Contenance de l'appareil.
- 2° Chaudière en acier galvanisé ou en Plastinox inoxydable.
- 3° Préciser si l'on désire l'enveloppe avec une couche enduit de protection ou avec émail laqué blanc.
- 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...)

REMARQUES

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

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

INSTALLATION

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 P. R. ou P. R. T.

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 litres, est étudié pour fonctionner sous une distribution monophasée et celui des chauffe-eau de 75 à 200 litres, sous une distribution monophasée ou triphasée.

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

Contenance en litres	Puissance chauffage en 8 heures	Courant continu ou alternatif monophasé		Triphasé		
		120 volts	220 volts	120 volts	220 volts	380 volts
30	400	3,5 A.	2 A.	»	»	»
50	600	5 A.	2,5 A.	»	»	»
75	900	7,5 A.	4 A.	4,5 A.	2,5 A.	1,5 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.
200	2400	17,5 A.	11 A.	12 A.	7 A.	4 A.

La chaudière et la bride du chauffe-eau sont reliées 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

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.



CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION

PRIX

Appareils livrés sans accessoire, avec thermomètre à cadran à partir de 50 lit. exclus

ACIER GALVANISÉ

N°	Contenance en litres	Poids à vide en kilos	Puissance en watts chauffage en 8 h.	PRIX		Groupe chauffant de rechange
				avec enduit de protection	émail laqué blanc	
7030	30	30	400	660	685	80
7050	50	40	600	810	840	80
7075	75	70	900	1035	1075	2×80
7100	100	90	1200	1200	1250	3×80
7125	125	105	1500	1345	1400	3×80
7150	150	125	1800	1490	1550	3×80
7200	200	170	2400	1880	1950	3×80

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.

PLASTINOX INOXYDABLE

Les chaudières revêtues de cette protection spéciale sont rendues tout à fait inattaquables à l'action des eaux les plus corrosives.

7030	30	30	400	762	787	80
7050	50	40	600	936	966	80
7075	75	70	900	1196	1236	2×80
7100	100	90	1200	1387	1437	3×80
7125	125	105	1500	1555	1610	3×80
7150	150	125	1800	1722	1782	3×80
7200	200	170	2400	2172	2242	3×80

APPAREILS AVEC RÉCHAUFFEUR

pour utilisation en connection avec le chauffage central

7100 R	100	100	1200	1440	1490	3×80
7125 R	125	115	1500	1630	1685	3×80
7150 R	150	135	1800	1820	1880	3×80

Ces chauffe-eau ne peuvent être livrés qu'en ACIER GALVANISÉ.

THERMOSTAT A 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 200 litres	200
T 15 C	Continu ou alternatif	2 fils	15	30 et 50 litres	200
T 15 CT		3 fils triphasé	15	75 à 200 litres	280

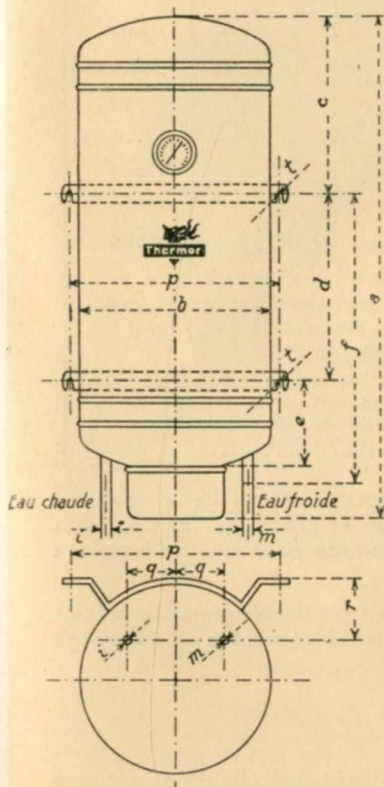
GROUPE DE SÉCURITÉ

7000 CH.	En bronze nickelé, comprenant : robinets d'alimentation, d'arrêt et de vidange, soupape de sûreté, clapet de retenue	220
----------	--	-----

Sauf indication contraire le groupe de sécurité est taré pour fonctionner sur des pressions d'alimentation inférieures à 7 kilos par cm².

COTES D'ENCOMBREMENT

CHAUFFE-EAU de 30 à 200 litres



Dimensions en m/m	Capacité des chauffe-eau en litres						
	30	50	75	100	125	150	200
a	880	1030	1170	1300	1290	1470	1830
b	350	425	500	550	600	600	600
c	235	370	175	210	195	375	545
d	400	400	725	800	800	800	1000
e	135	150	160	170	185	185	185
f	580	605	970	1040	1055	1055	1255
l	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
m	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
p	360	360	440	440	440	440	440
q	80	80	115	115	115	115	115
r	120	120	160	175	175	175	175
t	10	10	15	15	15	15	15

Les chauffe-eau avec réchauffeur ont les mêmes dimensions que les appareils normaux.

EXEMPLES DE COMMANDE

Si vous désirez un chauffe-eau de 100 litres, émail laqué blanc, pour fonctionner sur une distribution monophasée 220 volts et alimentant 1 seule prise d'eau demandez :

7100	— 1 chauffe-eau 100 litres, laqué, mono 220 volts.....	1250 frs
T 15 A	— 1 thermostat	200 frs

Pour le même appareil, branché sur une distribution triphasée 220 volts et alimentant plusieurs prises d'eau vous demanderez :

7100	— 1 chauffe-eau laqué, triphasé 220 volts	1250 frs
T 15 CT	— 1 thermostat.....	280 frs
7000 CH	— 1 groupe de sécurité	220 frs



CHAUFFE-EAU ELECTRIQUE A ACCUMULATION

TYPE PORTATIF



N°	Contenance des chauffe-eau	Puissance en watts chauff. en 8 h.	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**

Spécialement créés pour les habitations ne possédant pas l'eau courante et les locaux où leur 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.

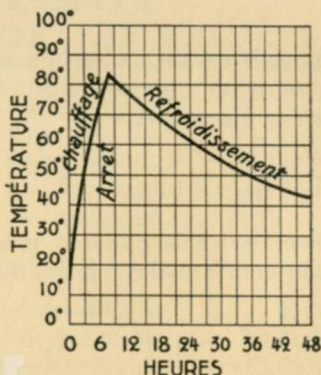
CONSTRUCTION

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.

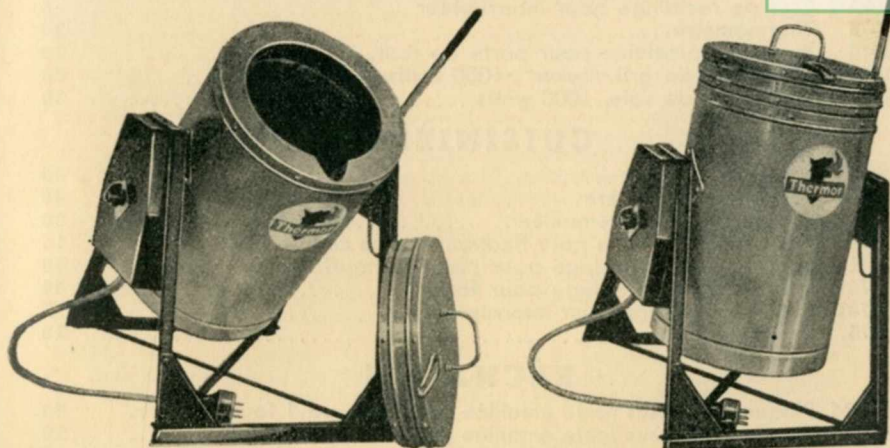
La cuve et son couvercle sont garnis d'une grosse épaisseur de calorifuge qui maintient l'eau très chaude pendant de longues heures. Comme l'indique la courbe ci-contre, dix heures après l'arrêt du chauffage, l'eau est encore à 70°.

CONSOMMATION

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



CHAUDRON CUISEUR



Cet appareil permet la cuisson de la nourriture 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.

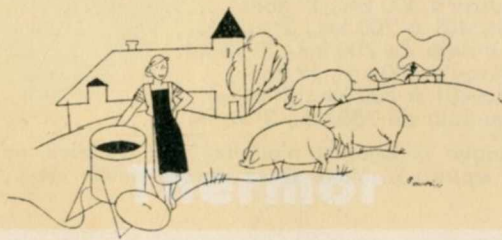
Cette résistance est calculée pour porter le contenu à l'ébullition en 8 heures environ.

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 de la nourriture.

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 heures	PRIX avec câble de raccordement
37050	50 litres	750	1050
37100	100 litres	1500	1565
37200	200 litres	2500	2575





ACCESSOIRES & PIÈCES DE RECHANGE

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

8036	Porte du four.....	80
8037	Façade de cuisinière.....	40
8002 P	Plaque de dessus émaillée.....	80
971 P	Pièce en porcelaine pour fixation plaque chauffante.....	15
3071	Interrupteur de réglage pour plaque chauffante.....	40
3074	Interrupteur de réglage pour four.....	40
3074 C	Clef de rechange pour interrupteur.....	5
3075	Thermomètre.....	20

RÉCHAUDS

971 P1	Plaque de dessus fonte émaillée pour réchaud 1 feu.....	40
981 P1	Plaque de dessus fonte émaillée pour réchaud 2 feux.....	50
971 P	Pièce en porcelaine pour fixation plaque chauffante.....	15
970	Pièce logeant les broches de la plaque chauffante.....	5
3071	Interrupteur de réglage pour plaque chauffante.....	40
3071 C	Clef de rechange pour interrupteur.....	5

CHAUFFE-EAU

7011 ½	Clapet de retenue avec raccord à visser 1/2".....	50
7011 ¾	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 à 200 litres.....	20
7012 CH	Thermomètre à cadran "ThermindeX".....	50

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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nous nous conformons à celles de la Chambre syndicale des constructeurs de matériel électrique, du Syndicat Professionnel des industries électriques et du Syndicat des Mécaniciens, Chaudronniers et Fondeurs de France. — Edition juin 1921.



CONDITIONS PARTICULIÈRES

- 1° — Nos prix s'entendent pour marchandises prises et payables à Orléans, emballage et transport à la charge du client.
- 2° — 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° — **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° — Le non-paiement d'une traite à son échéance entraîne l'exigibilité immédiate de toutes les sommes dues.
- 5° — Aucune indemnité ne peut être réclamée pour retard de livraison; tous nos prix et délais étant donnés à titre indicatif sont sans aucun engagement.
- 6° — Toute réclamation, pour être admise, doit nous parvenir au plus tard dans les 8 jours qui suivent la réception de la marchandise.
- 7° — Tout retour de marchandises devra être effectué franco gare Orléans. L'avoir consigné sera diminué de 10% s'il est dû à une erreur du client.
- 8° — Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur.

En Porcelaine ou en Bakélite



L'APPAREILLAGE
ÉLECTRIQUE
MAURE

VOUS
DONNERA
TOUJOURS
SATISFACTION





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

JUIN
1 9 3 6



Thermor