

TOUT ROUGE!

...EN UNE MINUTE.  
COMME TOUCHÉ PAR QUELQUE  
BAGUETTE DE FÉE.

CUISINE ÉLECTRIQUE  
**Calor**

15 MARS 1938

PLACE DE MONPLAISIR  
LYON



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# EN TÊTE DU PROGRÈS "CALOR"

A ÉTÉ LE PREMIER A CRÉER EN FRANCE



La plaque rougissante ultra-rapide, blindée, indéformable.



La porte du four rentrante et sans charnière ni feuillure.



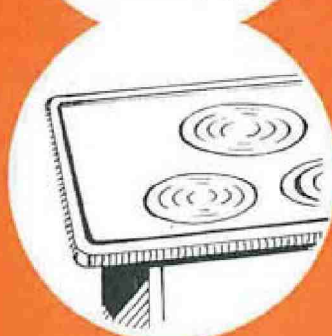
La cheminée d'aération.



La poignée confortable et bien en main.



Les accessoires coulissants dans les rainures venues d'emboutissage avec arrêt de sécurité.



Le rebord sur le pourtour de la plaque d'âtre.

NOTRE BUT .....  
NOTRE DÉSIR .....

Bien servir  
Mériter votre confiance



---

# Une Usine équipée pour vous servir vite et bien

Atelier des Presses



Salle des Dactylographes



Ateliers de Montage

Les

services commerciaux  
et publicitaires de

# CALOR

**sont à votre disposition**

Un coup de téléphone, un mot, une lettre  
Nous répondrons avec empressement à vos  
demandes. N'hésitez pas à nous questionner

## L'Economie et le Confort de la Cuisine Electrique



Avec les tarifications spéciales que les secteurs appliquent à leurs abonnés, la cuisine électrique sur les plaques rougissantes Calor-Backer est économique. Voici quelques chiffres :

Pour Madame et Monsieur :

Par jour. 2kwh . . environ **1 fr.**

Pour Madame, Monsieur et Bébé :

Par jour. 2kwh 500 . environ **1 fr. 25**

Pour Madame, Monsieur, Georges et Françoise :

Par jour. 4kwh . . environ **2 fr.**

Pour Madame, Monsieur, Georges, Françoise et  
Becassine :

Par jour. 5kwh. . environ **2 fr. 50**

### 50 centimes par personne et par jour

Voilà ce que vous dépenserez en faisant votre cuisine à l'électricité et combien vous apprécierez le confort qu'elle vous apportera. Un bouton à tourner et les éléments rougissent en moins de 3 minutes. Vous réglerez à grand feu pour un chauffage rapide, à feu moyen pour certaines préparations culinaires, à feu doux pour le mijotage. Vous réglerez avec précision aux différents régimes de chauffe. Vous ferez des rôtis délicieux, des grillades appétissantes, des pâtisseries délicates, sans effort et sans souci. La Cuisinière électrique Calor étincelante sous ses reflets chromés, nette et propre, sera la plus belle parure de votre cuisine moderne.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# L'Avenir de la cuisine électrique

3

La qualité des appareils de cuisine assure la diffusion de la cuisine électrique. Réaliser la qualité dans la construction c'est assurer le succès de la cuisine électrique. Le développement de la vente des appareils de cuisine dépend de deux éléments essentiels :

1°) **La plaque chauffante qui doit être rapide et rougissante** et permettre l'utilisation de toutes les batteries de cuisine quelles qu'elles soient. La femme ne conçoit pas la chaleur autrement que lumineuse. Avec cette chaleur elle se rend compte, sans même y penser, si sa cuisinière électrique est en fonctionnement ou au repos. Avec le foyer lumineux la distraction et l'erreur sont impossibles. La ménagère règle instinctivement l'allure du chauffage d'après la couleur du foyer.

Son extrême légèreté supprimant l'inertie calorifique, sa surface de rayonnement développée au maximum, sa puissance rayonnante assurent à la plaque Calor un rendement inégalé et constant.

Elle est montée à broches pour son remplacement instantané ; pas de connexion, pas de contact à serrer ou à desserrer, pas de perte de temps. Son remplacement peut se faire sans le secours d'aucun outil, non seulement par le personnel du secteur non spécialisé, mais également par l'utilisateur.

2°) **L'interrupteur.** — Avec la plaque chauffante c'est l'interrupteur qui fait la qualité d'un appareil de cuisine. Il joue un rôle capital. L'interrupteur Calor répond pleinement aux services très durs qui lui sont demandés. Il est capable d'assurer 100.000 ruptures sans usure apparente. En tenant compte d'une utilisation quotidienne normale c'est un service de 20 ans au moins qu'assurera l'interrupteur Calor.

Le souci personnel du distributeur de courant et du vendeur est de s'éviter les ennuis, les réclamations, la surveillance obsédante des appareils en fonction, le déplacement onéreux des ouvriers réparateurs ; il devra donc faire son choix d'appareils qui donnent toute garantie de qualité et de sécurité aux services techniques et aux services d'exploitation.

Voyez dans les pages suivantes nos différents modèles. Vous vous rendrez compte que les appareils de cuisine Calor tout en allant au-devant des désirs de l'utilisateur répondent à toutes les exigences des secteurs



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# La plaque rougissante

## **Calor** (licence Backer)

### la plus rapide



**qui permet les courants de mijotage les plus économiques, dont la tenue est excellente même sous 380 volts. (Elle est d'ailleurs réalisée couramment sous cette tension).**

Elle est constituée par deux disques de métal inoxydable emboutis pour recevoir dans les rainures les célèbres tubes Backer. Cet ensemble soudé électriquement par des milliers de points de soudures constitue la plaque Calor monobloc, ultra-légère, d'une rapidité et d'une solidité à toute épreuve. Elle présente le minimum possible d'inertie, elle est donc portée au rouge en moins de 3 minutes.

Les tubes chauffants Backer sont composés de tubes métalliques hermétiquement clos contenant les boudins résistants noyés dans la magnésie. Cette substance est solidifiée par des procédés chimiques et thermiques spéciaux (licence Backer).

Il est à remarquer que l'écran réflecteur, formé par la tôle inférieure à l'intérieur du boîtier, renvoie intégralement sans déperdition la chaleur sur la face supérieure chauffante. Cet écran chromé est protégé et ne peut en aucun cas s'altérer à l'intérieur de cette plaque. Il conserve indéfiniment son rôle de réflecteur.

Le rainurage des deux faces de la plaque rend celle-ci indéformable même sous les charges les plus lourdes. Sa constitution en métal inaltérable lui permet de supporter, sans se déformer, les plus hautes températures.

La plaque chauffante Calor, dont la face supérieure est maintenue propre conserve indéfiniment son pouvoir rayonnant. Il est facile de laver, de savonner, de brosser, d'astiquer cette plaque inaltérable pour faire disparaître toute trace de souillure dont elle a pu se charger au cours des opérations de cuisine.

La plaque Calor émet de la chaleur rayonnante. La surface d'adhérence des casseroles avec la plaque portée au rouge ne joue aucun rôle appréciable. Il n'est donc pas besoin d'utiliser une batterie de cuisine spéciale, **tous les ustensiles de cuisine quels qu'ils soient conviennent.**

Montée sur broches, on la met en place ou on la change instantanément, sans le secours d'aucun outil, comme on change ou met en place une lampe de T. S. F. De telles plaques donnent toutes facilités de service et d'interchangeabilité.



**La chaleur visible.** — La femme ne peut concevoir la chaleur autrement que lumineuse. Avec cette chaleur elle perçoit, sans y penser, si sa cuisinière électrique est en fonctionnement ou au repos.

Aussitôt l'interrupteur tourné la plaque devient rouge, un autre geste analogue et la plaque cesse à la minute même de fonctionner. Elle arrête ou modifie instantanément l'allure des foyers.

Le rendement inégalé de la plaque Calor, l'économie notable de courant qu'elle permet de réaliser, sa souplesse d'utilisation, la facilité et l'agrément qu'elle procure à la ménagère vont grandement accroître le développement de la cuisine électrique en France.

La ménagère veut une plaque rougissante pour la souplesse d'utilisation et l'économie de courant



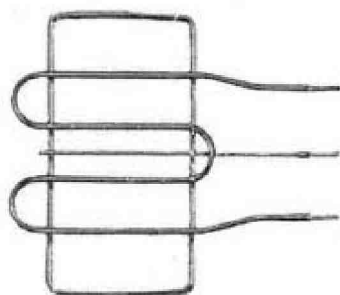
N° 2000



N° 2002



N° 2004



Nos 2012 et 2013

## Les plaques rougissantes Calor

### CONSOMMATION

N°	Diam. m/m	Régime de chauffe		
		Fort watts	Moyen watts	Doux watts
2.000	145	950	355	220
2.002	180	1.500	440	310
2.004	220	2.200	560	420

### ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE FOUR SEUL ET FOUR DE CUISINIÈRE

N° 2012. **Tube chauffant** (toutes cuisinières et fours, sauf Cuisinières Nos 402 et 403. Fours Nos 425 et 426).

**Voûte :** 1.300 watts.

**Sole :** 1.000 watts.

**Régime doux (Série) :** 565 watts.

N° 2013. **Tube chauffant** pour Cuisinières Nos 402 et 403 et Fours Nos 425 et 426.

**Voûte :** 1.200 watts.

**Sole :** 800 watts.

**Régime doux (Série) :** 480 watts.

Voir les prix au Tarif annexé



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM



N° 312 — Modèle propagande, bâti en tôle émaillée

## DESCRIPTION

**Bâti** en tôle émaillée granitée, bonne stabilité, avec foyer prévu pour recevoir non seulement la plaque Standard de 220  $\frac{m}{m}$  de diamètre, mais aussi les plaques de 180  $\frac{m}{m}$  et 145  $\frac{m}{m}$  de diamètre par l'interposition d'anneaux appropriés.

**Plaque chauffante rougissante ultra-rapide à broches**, type Calor (licence Backer) à deux circuits, démontable en 30 secondes.

**Interrupteur** bipolaire à ruptures extra-brusques dans les deux sens, indépendantes de la main de l'opérateur, assurant, à l'arrêt, la mise hors circuit absolue de la plaque, avec le courant bipolaire ou triphasé. Dispositif anti-arcs. Peut s'utiliser sur les réseaux de 380 volts. Quatre commutations : doux, moyen, fort, arrêt ; socle, couvercle et clé en calorine sans aucune partie métallique apparente (100.000 ruptures garanties).

**Livré complet** avec cordon d'alimentation sous gaine caoutchouc, montage normal en bipolaire + terre (peut se livrer sur demande en triphasé + terre) avec plaque de 180  $\frac{m}{m}$  sauf indication contraire.

## CARACTÉRISTIQUES

N°	Disposition des plaques	Désignation des montages possibles	Consommation totale	Dimensions	Poids
312		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$	950 watts	Diam. 32 $\frac{c}{m}$ Haut. 15 $\frac{c}{m}$	3 kg. 700
		1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ recommandé	1.500 watts		
		1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	2.200 watts		

Voir les prix au Tarif annexé.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM



# Le Réchaud **Calor** à deux feux

7



N° 2312

Modèle propagande, en tôle émaillée, deux feux

## DESCRIPTION

**Bâti** en tôle émaillée granitée, très stable, avec les 2 foyers prévus pour recevoir à volonté les trois dimensions de plaques Standard : 145  $\frac{m}{m}$ , 180  $\frac{m}{m}$  et 220  $\frac{m}{m}$  par l'interposition d'anneaux.

**Plaques chauffantes rougissantes ultra-rapides à broches**, type Calor (licence Backer) à deux circuits, démontables en 30 secondes.

**Interrupteurs** bipolaires à ruptures extra-brusques dans les deux sens indépendantes de la main de l'opérateur, assurant à l'arrêt, la mise hors-circuit absolue des plaques avec le courant bipolaire ou triphasé. Dispositif anti-arcs. Peuvent s'utiliser pour le courant de 380 volts. Quatre commutations : doux, moyen, fort, arrêt. Socle, couvercle et clé en calorine, sans aucune partie métallique apparente (100.000 ruptures garanties).

**Boîte à branchement** permettant tous les montages et pouvant être plombée.

## CARACTÉRISTIQUES

N°	Disposition des plaques	Désignation	Consommation totale	Dimensions	Poids
2312		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ Recommandé	2.450 watts	Larg. 32 $\frac{cm}{m}$ Long. 65 $\frac{cm}{m}$ Haut. 15 $\frac{cm}{m}$	11 kg.
		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	3.150 watts		
		1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	3.700 watts		

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à préciser à la commande). Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM



N° 433

Modèle standard, bâti en fonte émaillée, deux feux

**DESCRIPTION**


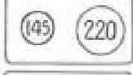
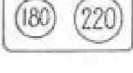
**Bâti** robuste et stable, en fonte émaillée, granitée d'une seule pièce. Le grand foyer de droite peut recevoir les 3 dimensions standard de plaques : 145  $\frac{m}{m}$ , 180  $\frac{m}{m}$  et 220  $\frac{m}{m}$  par l'interposition d'anneaux appropriés. Le petit foyer de gauche peut recevoir seulement les plaques de 145 et 180  $\frac{m}{m}$ . Le dessus est prévu avec rebord sur le pourtour pour éviter l'écoulement accidentel des liquides en dehors de l'appareil.

**Plaques chauffantes rougissantes**, ultra-rapides, type Calor à broches (licence Backer). Enlèvement facile des plaques.

**Interrupteurs** bipolaires spéciaux, à ruptures extra-brusques, déjà décrites, formant un ensemble monobloc avec connexions noyées. Cet ingénieux dispositif, retenu simplement par deux écrous, s'enlève facilement pour le contrôle et la visite.

**Boîte** à branchement orientable permettant l'arrivée des fils à droite ou à gauche.

**CARACTÉRISTIQUES**

N°	Disposition des plaques	Désignation	Consommation totale	Dimensions	Poids
433		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ sans anneau d'interposition - Recommandé	2.450 watts	Larg. 38 $\frac{c}{m}$ Long. 61 $\frac{c}{m}$ Haut. 14 $\frac{c}{m}$	17 k. 500
		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	3.150 watts		
		1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	3.700 watts		

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à préciser à la commande). Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



UNIVERSITY MUSEUM



N° 432 — Bâti fonte émaillée

## DESCRIPTION





**Bâti** très robuste et très stable, en fonte émaillée à deux trous égaux prévus pour recevoir les 3 dimensions standard de plaques : 145  $\frac{m}{m}$ , 180  $\frac{m}{m}$  et 220  $\frac{m}{m}$  par l'interposition d'anneaux appropriés. Dessus granité se relevant.

**Plaques chauffantes** rougissantes, ultra-rapides, type Calor, à broches (licence Backer) à deux circuits, démontables en 30 secondes.

**Interrupteurs** bipolaires à ruptures extra-brusques dans les deux sens, indépendantes de la main de l'opérateur, assurant à l'arrêt la mise hors-circuit absolue de la plaque, avec le courant bipolaire ou triphasé. Dispositif anti-arcs. Peuvent s'utiliser sur le réseau de 380 volts. Quatre commutations : doux, moyen, fort, arrêt ; socle, couvercle et clé en calorine, sans aucune partie métallique apparente (100.000 ruptures garanties).

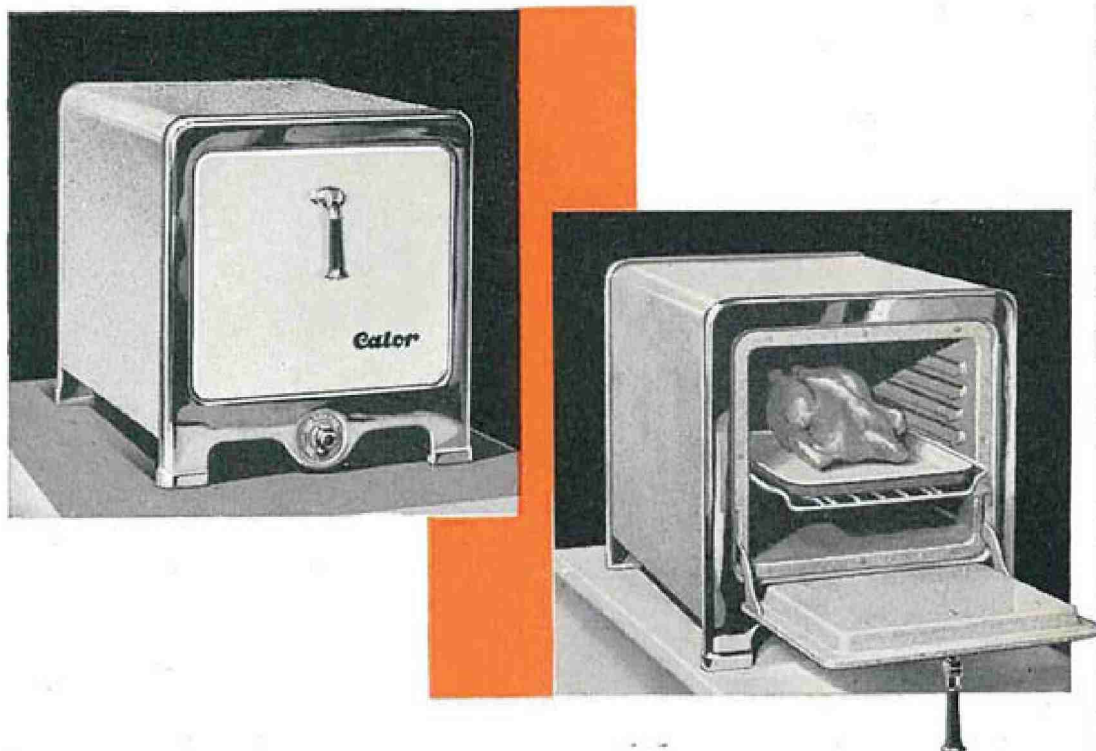
**Boîte à branchement**, 4 plots sur stéatite permettant tous les montages et pouvant être plombée (voir page 9). Une borne au bâti de l'appareil pour fil de terre. Tirette de nettoyage.

## CARACTÉRISTIQUES

N°	Disposition des plaques	Désignation	Consommation totale	Dimensions	Poids
432		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ Recommandé.	2.450 watts	Larg. 41 $\frac{5}{m}$ Long. 66 $\frac{m}{m}$ Haut. 14 $\frac{5}{m}$	21 kgs.
		1 plaque 145 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	3.150 watts		
		1 plaque 180 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	3.700 watts		
		1 plaque 220 $\frac{m}{m}$ 1 plaque 220 $\frac{m}{m}$	4.400 watts		

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à préciser à la commande). Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Dimensions extér.			Dimensions intér.			Poids	Consommation		
	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.		Foyer voute	Foyer sole	Régime doux
423	44 %	48 %	56 %	32 %	28 %	40 %	5 47 kg.	1.300 w.	1.000 w.	565 w.
424	44 %	48 %	56 %	32 %	28 %	40 %	5 47 kg.	1.300 w.	1.000 w.	565 w.
425	44 %	48 %	49 %	32 %	28 %	33 %	5 45 kg.	1.200 w.	800 w.	480 w.
426	44 %	48 %	49 %	32 %	28 %	33 %	5 45 kg.	1.200 w.	800 w.	480 w.

**Mise à la terre.** — Une borne est prévue pour mise à la terre.

**N° 425.** Four "Calor" Standard, intérieur et montants émail granité, enveloppe et porte émail blanc, avec gril, lèche-frite, plaque à pâtisserie et porte-plat coulissants. Toujours livré en montage bipolaire.

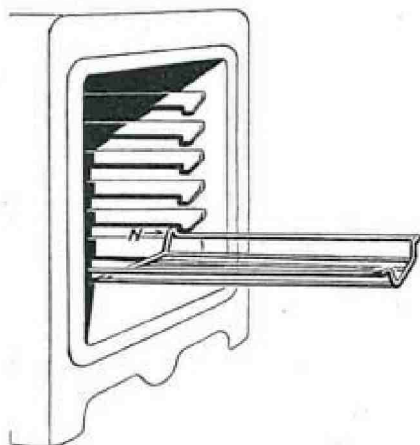
**N° 426.** Le même avec montants chromés.

**N° 423.** Four "Calor" Standard, intérieur et montants émail granité, enveloppe et porte émail blanc, avec gril, lèche-frite, plaque à pâtisserie et porte-plat coulissants. Toujours livré en montage bipolaire.

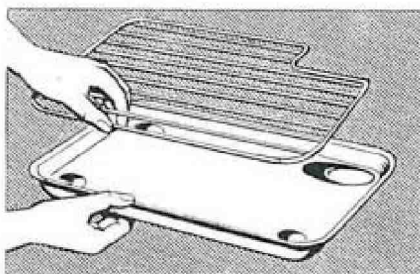
**N° 424.** Le même avec montants chromés.

# leur description

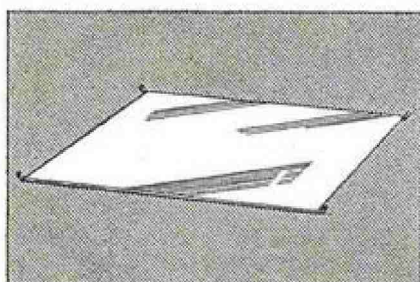
II



Dispositif ingénieux empêchant que le porte-plat n'échappe aux rainures dans lesquelles il coulisse. L'ergot N du porte-plat vient buter contre le bec de la sortie de la rainure.



Lèche-frite et son gril



Plaque à pâtisserie

**Bâti** en fonte émaillée ou chromée sur demande du plus bel effet décoratif.

**Porte automatique équilibrée.** — La porte qui ferme le four hermétiquement ne comporte pas de charnières capables d'emmagasiner les graisses salissantes et la poussière. Cette porte automatique et équilibrée qui peut être abandonnée à tous les degrés d'inclinaison se maintient dans toutes les positions permettant de laisser le four entr'ouvert ou mi-ouvert. La poignée de manœuvre, en calorine isolante, toujours froide, est élégante, confortable et bien en main dans toutes les positions.

**Intérieur du four.** — L'intérieur est émaillé et s'entretient dans un état de méticuleuse propreté. La recherche de l'amélioration pratique pour la ménagère a été portée au plus haut point. La planchette métallique (porte-plat) coulisse dans les rainures étagées. Elle porte aux extrémités de sa largeur à l'arrière un ergot qui si on la tire à l'avant du four la retient par un bec qui se trouve à l'extrémité de la rainure. Cet ingénieux dispositif très commode permet de porter les plats en dehors du four, sans risque de les faire basculer.

Pour entrer le porte-plat dans une des rainures, le présenter suivant un angle que l'expérience indique immédiatement. Tous les détails des parois du four sont venus d'emboutissage.

**Cheminée d'aération** pour évacuer l'excès d'humidité indésirable tout en retenant la chaleur dans le four fermé. Cette cheminée évite les condensations nuisibles à la bonne cuisine.

**Interrupteur** bipolaire à 4 commutations. Haut - bas - doux - arrêt - à ruptures extrabrusques dans les deux sens et indépendantes de la main de l'opérateur (100.000 ruptures garanties). L'interrupteur commande soit le foyer de voûte, soit le foyer de sole, ou bien les deux ensemble au régime doux.

**Éléments chauffants** uniformes, facilement démontables et interchangeable, consommation : 1300 watts à la voûte, 1.000 watts à la sole. L'un des éléments est placé à 3 centimètres de la voûte, l'autre à la même distance de la sole. Tous deux sont reliés au fil de terre par une borne spéciale.

**Nettoyage instantané.** — Les surfaces intérieures et extérieures, rigoureusement unies sont entièrement émaillées ou inaltérables. Elles conservent indéfiniment l'éclat du neuf. Un coup d'éponge ou de chiffon humide assure leur nettoyage instantané. L'émaillage intérieur dans la masse est granité, couleur peu salissante.

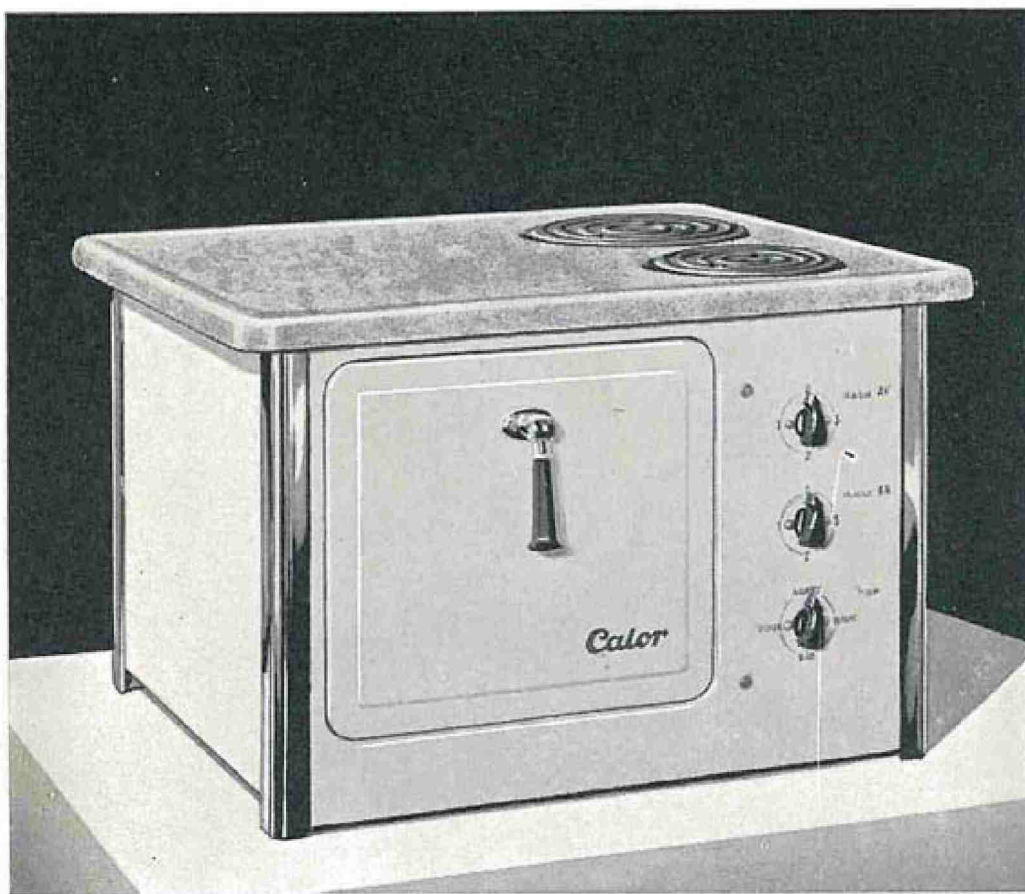
# Les 12 progrès

## réalisés dans la cuisinière électrique

### Calor

qui la font préférer à toutes les autres

- 1° **Les Plaques chauffantes** ultra-rapides rougissent en moins de 3 minutes. Elles supportent les régimes les plus durs et ne demandent aucun entretien. Montées sur broches, elles sont réglables à 3 régimes de chauffe.
- 2° **Toutes les batteries de cuisine** quelles que soient leur matière et leur forme conviennent et donnent d'excellents résultats. Inutile d'employer des casseroles spéciales.
- 3° **Le four** est étudié pour conserver à l'intérieur la chaleur produite, donc pour être économique. A double paroi séparée par un calorifuge à grand isolement thermique, la déperdition de chaleur devient insignifiante, ainsi qu'on le vérifie en constatant que les parois externes n'atteignent jamais une température qui ne puisse être supportée par la main.
- 4° **La porte du four**, également calorifugée, est sans charnière et rigoureusement équilibrée dans toutes les positions. Elle se verrouille automatiquement à la fermeture.
- 5° **La poignée du four**, en calorine, est agréable au toucher, bien en main. Elle ne brûle pas et rend la manœuvre facile et douce.
- 6° **Une cheminée d'aération** permet, en laissant la porte entr'ouverte, d'obtenir la ventilation indispensable pour réussir les rôtis comme à la broche et les grillades comme sur la braise.
- 7° **L'ingénieux porte-plat** breveté facilite la sortie des plats à l'avant du four pour la surveillance et l'arrosage. Un arrêt de sécurité, en fin de course, supprime toute possibilité de chutes accidentelles des plats.
- 8° **Nettoyage facilité au plus haut point** des surfaces émaillées ou chromées qui restent toujours propres et faciles à entretenir.
- 9° **Les interrupteurs** bipolaires éprouvés à 100.000 ruptures garantissent le meilleur service sans qu'on ait à s'occuper d'eux. Ils forment commutateur à 4 positions : arrêt, chauffage fort, moyen, doux.
- 10° **La table de cuisson** est spacieuse et donne de la facilité et de l'agrément à la ménagère. Un petit rebord sur le pourtour évite l'écoulement des liquides en dehors de la table.
- 11° **Un tiroir de commodité**, dans certains modèles, permet de recevoir tous les accessoires que la ménagère aime à arcuer sous la main : brosse, chiffon, éponge, ingrédients, tournevis, pince, fusibles, etc...
- 12° **L'élégance de la Cuisinière Calor**, ses lignes harmonieuses, en font la parure la plus belle de la cuisine moderne.



Réchaud-Four N° 452 - 2 foyers - 1 four

## DESCRIPTION

Montants chromés ou émaillés sur demande. Face avant et côtés en tôle d'acier émaillée blanc. Table de cuisson en tôle émaillée blanc moucheté noir ou entièrement blanc sur demande. Deux plaques chauffantes ultra-rapides et rougissantes montées sur broches. 3 interrupteurs éprouvés à 100.000 ruptures. Intérieur du four soigneusement émaillé pour faciliter le nettoyage, avec rainures embouties dans la masse même du métal pour l'utilisation des nouveaux accessoires du four simples et pratiques, porte-plat coulissant, lèche-frite émaillée, gril, plaque à pâtisserie. Tous ces accessoires sont livrés avec la cuisinière, sans augmentation de prix. Cheminée d'aération, porte du four sans charnière se verrouillant automatiquement à la fermeture. Tableau de branchement permettant tous les montages.

## CARACTÉRISTIQUES

Nos	Nom- bre de plaques	Choix des plaques			Dimen- sions du dessus	Four 1.300 watts à la voûte 1.000 watts à la sole	Consom- mation totale	Poids
		220 $\frac{m}{m}$	180 $\frac{m}{m}$	145 $\frac{m}{m}$				
452	2		1	1	70x58	Dimensions intérieures :	3.750 w.	51 kg.
	2		Recommandé 2			Larg. : 32 $\frac{c}{m}$	4.300 w.	
	2	1		1		Haut. : 28 $\frac{c}{m}$ Prof. : 40 $\frac{c}{m}$ 5	4.450 w.	

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à spécifier à la commande). Ils sont prévus avec :

1<sup>m</sup>20 de cordon sans prise

ou 1<sup>m</sup>20 de cordon et prise 25 A. complète (à préciser).

Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



"Calor Junior" N° 402, 2 foyers, et N° 403, 3 foyers, 1 four

### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Nombre de plaques	Choix des plaques			Dimensions du dessus	Four 1.200 w. à la voûte 800 w. à la sole	Consommation totale	Poids
		220 $\frac{m}{m}$	180 $\frac{m}{m}$	145 $\frac{m}{m}$				
402	2		1	1	60x47	Dimensions intérieures Larg. : 32 $\frac{cm}{m}$ Haut. : 28 $\frac{cm}{m}$ Prof. : 33 $\frac{cm}{m}$ 5	3.650 w. 4.200 w.	56 kg.
	2		2	rectilè				
403	3		1	2	60x47	4.600 w. 5.150 w. 5.850 w.	59 kg.	
	3	rectilè	2	1				
	3	1	1	1				

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à spécifier à la commande). Ils sont prévus avec :

- 1<sup>m</sup>20 de cordon sans prise  
 ou 1<sup>m</sup>20 de cordon et prise 25 A. complète (à préciser).  
 Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM



## Modèles "Junior" 402, 2 foyers 403, 3 foyers, 1 four

### DESCRIPTION

**Aspect extérieur.** — Montants émaillés avec cornières moulurées à la base, évitant tous risques d'écaillage des pieds au broutage sur le sol. Face avant en fonte et côtés en tôle d'acier émaillée blanc indéformables. Table de cuisson émail granité et bleuté d'un heureux effet, avec renforcement et rebord sur le pourtour pour éviter l'écoulement des liquides au dehors. Cette table supporte la chaleur, le poids des ustensiles de cuisine et leur contenu sans déformation. La table se relève pour la visite et le nettoyage. Assiette supportant les plaques, en fonte émaillée et prévue pour un nettoyage facile au chiffon ou à l'éponge humide.

**Plaques chauffantes ultra-rapides** et rougissantes montées sur broches.

**Interrupteurs** à rupture extra-brusque, permettant le montage en phases compensées en mettant à la position arrêt les plaques rigoureusement hors circuit.

**Four.** — Cheminée d'aération évitant l'excès d'humidité nuisible et la condensation à l'intérieur. Porte renforcée et rentrante, style moderne, restant équilibrée dans toutes les positions et ne présentant aucune saillie. Verrouillage automatique à la fermeture. Poignée de manœuvre isolée et bien en main. Intérieur (moufle) émaillé avec rainures dans la masse même du métal pour faciliter le nettoyage et permettre l'utilisation des nouveaux accessoires coulissants simples et pratiques livrés avec l'appareil : la lèche-frite émaillée, gril, porte-plat, plaque à pâtisserie. Eléments chauffants du four : 1.200 watts à la voûte, 800 watts à la sole, pouvant s'enlever instantanément comme une lampe.

**Montage arrière.** — Panneau de fermeture tenu en un seul point pour le démontage rapide. Montage simplifié des connexions, genre T.S.F. facilitant le contrôle et la vérification. Prise de terre à chacun des éléments chauffants reliée à un circuit spécial distinct assurant une sécurité absolue. Tableau de branchement en calorine armée, non apparent et protégé; avec montage pour courant bipolaire, triphasé, etc... La cuisinière est équipée avec montage standard permettant le branchement à tous les courants, sur demande du client.



La porte équilibrée dans toutes les positions permet de cuire à four entr'ouvert. Le verrouillage est automatique



C. R. N° 450, 2 foyers, et N° 451, 3 foyers, 1 four

## CARACTÉRISTIQUES

Nos	Nom- bre de plaques	Choix des plaques			Dimen- sions du dessus	Four 1.300 watts	Consom- mation totale	Poids
		220 $\frac{m}{m}$	180 $\frac{m}{m}$	145 $\frac{m}{m}$				
450	2		1	1	70x58	Consommation : 1.300 w. à la voûte 1.000 w. à la sole	3.750 w. 4.300 w. 5.000 w.	60 kg.
	2	rec <sup>lé</sup>	2					
	2	1	1					
451	3		1	2	70x58	Dimens. intér. Larg. : 32 $\frac{m}{m}$ Haut. : 28 $\frac{m}{m}$ Prof. : 40 $\frac{m}{m}$ 5	4.700 w. 5.250 w. 5.950 w.	63 kg.
	3	rec <sup>lé</sup>	2	1				
	3	1	1	1				

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à spécifier à la commande). Ils sont prévus avec :

1<sup>m</sup>20 de cordon sans prise

ou 1<sup>m</sup>20 de cordon et prise 25 A. complète (à préciser).

Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

Modèles C.R.: 450, 2 foyers - 451, 3 foyers, 1 four

## DESCRIPTION

**Aspect extérieur.** — Montants chromés ou émaillés sur demande avec cornières moulurées à la base, évitant tous risques d'écaillage des pieds au broutage sur le sol. Face avant et côtés en tôle d'acier émaillée blanc indéformable. Table de cuisson émail granité d'un heureux effet avec renforcement et rebord sur le pourtour pour éviter l'écoulement des liquides au dehors. Cette table supporte la chaleur, le poids des ustensiles de cuisine et de leur contenu sans déformation. Se relevant pour la visite et le nettoyage, elle est très pratique pour la ménagère. Assiette supportant les plaques, en fonte émaillée et prévue pour un nettoyage facile au chiffon ou à l'éponge humide.

**Plaques chauffantes ultra-rapides** et rougissantes montées sur broches.

**Interrupteurs** à rupture extra-brusque, permettant le montage en phases compensées en mettant à la position arrêt les plaques rigoureusement hors circuit.

**Four.** — Cheminée d'aération évitant l'excès d'humidité nuisible et la condensation à l'intérieur. Porte renforcée et rentrante, style moderne, restant équilibrée dans toutes les positions et ne présentant aucune saillie. Verrouillage automatique à la fermeture. Poignée de manœuvre isolée et bien en main. Intérieur (moufle) émaillé avec rainures dans la masse même du métal pour faciliter le nettoyage et permettre l'utilisation des nouveaux accessoires coulissants simples et pratiques livrés avec l'appareil: la lèche-frite émaillée, gril, porte-plat, plaque à pâtisserie. Eléments chauffants du four: 1.300 watts à la voûte, 1.000 watts à la sole, pouvant s'enlever instantanément comme une lampe.

**Montage arrière.** — Panneau de fermeture tenu en un seul point pour le démontage rapide. Montage simplifié des connections, genre T. S. F., facilitant le contrôle et la vérification. Prise de terre à chacun des éléments chauffants reliée à un circuit spécial distinct assurant une sécurité absolue. Tableau de branchement en calorine armée, non apparent et protégé, permettant le branchement sur tous courants: bipolaire, triphasé, etc...



Combien ingénieux sont ces accessoires du four qui coulissent dans les rainures et peuvent être tirés à l'avant sans risquer de faire basculer les plats



N° 441. — Grand dessus, bâti en fonte - 3 foyers - 1 four  
1 tiroir de commodité et tirette de nettoyage

### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Disposition des plaques			Dimen- sions du dessus	Four 1.300 watts	Consom- mation totale	Poids
	220 $\frac{m}{m}$	180 $\frac{m}{m}$	145 $\frac{m}{m}$				
440				80x60	Dimensions intérieures Larg. : 32 $\frac{m}{m}$ Haut. : 28 $\frac{m}{m}$ Prof. : 40 $\frac{m}{m}$ 5	5.000 watts	88 kg.
441				80x60 rec é		5.950 watts	90 kg.
442				80x60		7.450 watts	90 kg.

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre, (à spécifier à la commande). Ils sont prévus avec :

- 1<sup>m</sup>20 de cordon sans prise
- ou 1<sup>m</sup>20 de cordon et prise 25 A. complète (à préciser).

Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Modèles Nos 440, 441, 442  
2, 3, 4 foyers - 1 four

## DESCRIPTION

**Aspect extérieur.** — Montants en fonte chromée ou émaillée en couleur sur demande. Face avant et côtés en tôle d'acier indéformable, nervurée, émaillée blanc. Table de cuisson en tôle émail granité d'un heureux effet. La table peut se relever pour la visite des plaques. Tirette émaillée sous les plaques pour le nettoyage au chiffon ou à l'éponge humide. Forme très agréable de l'ensemble.

**Plaques chauffantes ultra-rapides** et rougissantes montées sur broches.

**Interrupteurs** à détente extra-brusque permettant le montage en phases compensées en mettant à la position arrêt les plaques rigoureusement hors circuit.

**Four.** — Cheminée d'aération évitant l'excès d'humidité nuisible et la condensation à l'intérieur. Porte renforcée et rentrante, style moderne, restant équilibrée dans toutes les positions et ne présentant aucune saillie. Verrouillage automatique à la fermeture. Poignée de manœuvre isolée et bien en main. Intérieur (moufle) émaillé avec rainures dans la masse même du métal pour faciliter le nettoyage et permettre l'utilisation des nouveaux accessoires collissants simples et pratiques livrés avec l'appareil: lèche-frite émaillée, gril, porte-plat, plaque à pâtisserie, fortement nickelés. Éléments chauffants du four 1.300 watts à la voûte, 1.000 watts à la sole, pouvant s'enlever instantanément comme une lampe.


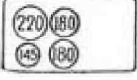
**Montage.** — Tableau de branchement protégé permettant le branchement sur tous les courants: bipolaire, triphasé, etc... Montage de l'ensemble correspondant aux règlements de l'U. S. E.





N° 444. — 3 foyers avec four latéral et tiroir de commodité  
 N° 445. — Même modèle à 4 foyers

### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Disposition des plaques	Dimen- sions du dessus	Four 1.300 watts	Consom- mation totale	Poids
	220 $\frac{m}{m}$   180 $\frac{m}{m}$   145 $\frac{m}{m}$				
444		106 x 60	Consommation : A la voûte, 1.300w. A la sole, 1.000w.	5.950 watts	112 kg.
445		106 x 60	Dimensions intérieures Larg. : 32 $\frac{m}{m}$ Haut. : 28 $\frac{m}{m}$ Prof. : 40 $\frac{m}{m}$ 5	7.450 watts	115 kg.

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre (à spécifier à la commande). Ils sont prévus avec :

1<sup>m</sup>20 de cordon sans prise

ou 1<sup>m</sup>20 de cordon et prise 25 A. complète (à préciser).

Ils sont montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé



ULTIMHEAT®  
 UNIVERSITY MUSEUM

**Modèles 444 : 3 foyers**  
**445 : 4 foyers, avec four latéral**

## DESCRIPTION

**Aspect extérieur.** — Bâti émaillé blanc, avec cornières chromées. Dessus émail granité pouvant se relever. Grande table de cuisson spacieuse, facilitant la préparation et la manipulation. Tirette émaillée sous les plaques pour le nettoyage au chiffon ou à l'éponge humide. Très beau meuble dans une cuisine moderne.

**Plaques chauffantes ultra-rapides** et rougissantes montées sur broches.

**Interrupteurs** à rupture extra-brusque permettant le montage en phases compensées en mettant à la position arrêt les plaques rigoureusement hors circuit.

**Four.** — Cheminée d'aération évitant l'excès d'humidité nuisible et la condensation à l'intérieur. Porte renforcée et rentrante, style moderne, restant équilibrée dans toutes les positions et ne présentant aucune saillie. Verrouillage automatique à la fermeture. Poignée de manœuvre isolée et bien en main. Intérieur (moufle) émaillé avec rainures dans la masse même du métal pour faciliter le nettoyage et permettre l'utilisation des nouveaux accessoires coulissants simples et pratiques livrés avec l'appareil : lèche-frite émaillée, gril, porte-plat, plaque à pâtisserie. Éléments chauffants du four 1.300 watts à la voûte, 1.000 watts à la sole, pouvant s'enlever instantanément comme une lampe.

**Montage.** — Tableau de branchement protégé permettant le branchement sur tous les courants : bipolaire, triphasé, etc...



Un bouton à tourner et les plaques rougissent presque instantanément.



N° 446

4 foyers, 2 fours pour restaurant ou grande famille

N°	Disposition des plaques			Dimen- sions du dessus	Four 1.300 watts	Consom- mation totale	Poids
	220 $\frac{m}{m}$	180 $\frac{m}{m}$	145 $\frac{m}{m}$				
446				106 x 60	Consommation : à la voûte 1.300 watts A la sole 1.000 w.	8.750 watts	130 kg.
					Dimensions intérieures Larg. : 32 $\frac{c}{m}$ Haut. : 28 $\frac{c}{m}$ Prof. : 40 $\frac{c}{m}$ 5		

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre (à spécifier à la commande). Ils sont prévus avec :

1<sup>m</sup>20 de cordon sans prise

ou 1<sup>m</sup>20 de cordon et prise 25 A. complète (à préciser).

Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



Modèle N° 446. - 4 foyers, 2 fours

## DESCRIPTION

**Aspect extérieur.** — Bâti émaillé blanc avec cornières chromées. Dessus émail granité pouvant se relever. Grande table de cuisson très pratique. Deux foyers bien à la portée. Tirette émaillée sous les plaques pour le nettoyage au chiffon ou à l'éponge humide. Appareil pratique, luxueux, convenant pour Restaurant ou grande famille.

**Plaques chauffantes ultra-rapides et rougissantes** montées sur broches. Les foyers se prêtent aussi à toutes combinaisons de plaques désirées par l'utilisateur, car ils sont prévus pour recevoir toutes les plaques chauffantes quelles que soient leurs dimensions.

**Interrupteurs** à rupture extra-brusque permettant le montage en phases compensées en mettant à la position arrêt les plaques rigoureusement hors circuit.

**Fours.** — Cheminée d'aération évitant l'excès d'humidité nuisible et la condensation à l'intérieur. Porte renforcée et rentrante, style moderne, restant équilibrée dans toutes les positions et ne présentant aucune saillie. Verrouillage automatique à la fermeture. Poignée de manœuvre isolée et bien en main. Intérieur (moufle) émaillé avec rainures dans la masse même du métal pour faciliter le nettoyage et permettre l'utilisation des nouveaux accessoires coulissants simples et pratiques livrés avec l'appareil: lèchefrite émaillée, gril, porte-plat, plaque à pâtisserie. Eléments chauffants des fours 1.300 watts à la voûte, 1.000 watts à la sole, pouvant s'enlever instantanément comme une lampe.

**Montage.** — Tableau de branchement protégé permettant le branchement sur tous les courants: bipolaire, triphasé, etc...



Au Restaurant ou dans les grandes familles cette cuisinière pratique et luxueuse rend les plus grands services.



N° 448 — 3 foyers, avec four surélevé

## CARACTÉRISTIQUES

N°	Disposition des plaques			Dimensions du dessus	Four 1.300 watts	Consommation totale	Poids
	220 $\frac{m}{m}$	180 $\frac{m}{m}$	145 $\frac{m}{m}$				
448				64 x 60 Four à droite	Consommation : A la voûte, 1.300 w. A la sole 1.000 w.	5.950 w.	86 kg.
449				64 x 60 Four à gauche	Dimensions intérieures Larg. : 32 $\frac{m}{m}$ Haut. : 28 $\frac{m}{m}$ Prof. : 40 $\frac{m}{m}$ 5	5.950 w.	86 kg.

Les cordons de raccordement sont livrés sur demande en bipolaire, triphasé, triphasé avec neutre à spécifier à la commande. Ils sont prévus avec :

1 m. 20 de cordon sans prise,

ou 1 m. 20 de cordon et prise 25 A complète (à préciser).

Ils sont tous montés avec un conducteur de terre.

Voir les prix au Tarif annexé.



Modèle N° 448. — 3 foyers - Four surélevé

## DESCRIPTION

**Aspect extérieur.** — Bâti et dessus émaillés blanc. La table peut se relever pour la visite. Le four est surélevé. Cette disposition est très commode et permet de faire toutes les manipulations culinaires sans se baisser. Tirette émaillée sous les plaques pour le nettoyage au chiffon ou à l'éponge humide. Appareil de grande allure, pratique, aux lignes fines et artistiques, faisant bien dans un intérieur moderne.

**Plaques chauffantes ultra-rapides** et rougissantes montées sur broches.

**Interrupteurs** à rupture extra-brusque permettant le montage en phases compensées en mettant à la position arrêt les plaques rigoureusement hors circuit.

**Four.** — Cheminée d'aération évitant l'excès d'humidité nuisible et la condensation à l'intérieur. Porte renforcée et rentrante, style moderne, restant équilibrée dans toutes les positions et ne présentant aucune saillie. Verrouillage automatique à la fermeture. Poignée de manœuvre isolée et bien en main. Intérieur (moufle) émaillé avec rainures dans la masse même du métal pour faciliter le nettoyage et permettre l'utilisation des nouveaux accessoires coulissants simples et pratiques livrés avec l'appareil : lèche-frite émaillée, gril, porte-plat, plaque à pâtisserie, fortement nickelés. Eléments chauffants du four : 1.300 watts à la voûte, 1.000 watts à la sole, pouvant s'enlever instantanément comme une lampe.

**Montage.** — Tableau de branchement protégé permettant le branchement sur tous les courants bipolaire, triphasé, etc...



Il n'est plus nécessaire de se baisser. Le four est à bonne portée.



N° 712. — 5 litres  
à accumulation et à écoulement libre

### CARACTÉRISTIQUES

N°	Capacité	Consommation	Durée de chauffage	Haut.	Diam.	Poids à vide
712	5 litres	600 w.	55'	473 $\frac{m}{m}$	232 $\frac{m}{m}$	8 kg.

Le **Chauffe-eau N° 712, 5 litres** est toujours livré avec montage bipolaire et monté avec une borne pour conducteur de terre.



N<sup>os</sup> 710 et 711. — 10 litres  
à accumulation et à écoulement libre

## CARACTÉRISTIQUES

N <sup>o</sup>	Capacité	Consommation	Durée de chauffage	Haut.	Diam.	Poids
710	10 litres	600 w.	1 h. 45	505 $\frac{m}{m}$	290 $\frac{m}{m}$	11 kg.
711	10 litres (recommandé)	135 } 800 } 935 w.	1 h. 05	505 $\frac{m}{m}$	290 $\frac{m}{m}$	11 kg. 500

Le **Chauffe-eau N<sup>o</sup> 710** est toujours livré avec montage bipolaire.

Le **Chauffe-eau N<sup>o</sup> 711**, à chauffage rapide, peut être monté sur demande en bipolaire, triphasé, 2 phases et neutre, à préciser à la commande. Tous deux sont montés avec une borne pour conducteur de terre.

# Le Chauffe-eau électrique

## Calor

**DE L'EAU  
CHAUDE...  
VOILA !**

**POUR LA  
TOILETTE**

**POUR LE LAVAGE  
DE LA VAISSELLE**

**POUR  
LES USAGES  
COURANTS  
DU MÉNAGE**

**Fonctionnement.** — Dès que vous ouvrez le robinet d'eau chaude, l'eau froide remplace à la partie inférieure du réservoir la quantité d'eau chaude évacuée, l'eau froide poussant ainsi l'eau chaude à la manière d'un piston. L'appareil reste donc constamment plein et l'eau chaude, par suite, de sa plus faible densité, se maintient à la partie supérieure du réservoir. Un calorifuge spécial retient la chaleur accumulée sans nouvelle consommation de courant.

Un robinet mélangeur permet d'obtenir l'eau à la température exactement désirée par l'utilisateur, depuis l'eau froide jusqu'à l'eau bouillante.

Entièrement automatique il est muni d'un dispositif de régulation breveté (thermostat) qui fonctionne avec une très grande précision. Il coupe automatiquement le courant dès que la température pour laquelle il a été réglé (90° environ) est atteinte et la rétablit à l'instant même où un complément de chaleur est nécessaire pour réchauffer l'eau de remplacement ou pour compenser la chaleur perdue durant les trop longues périodes de repos.

**Économie d'utilisation.** — Le chauffe-eau fonctionne généralement la nuit et durant des heures creuses pendant lesquelles les secteurs appliquent des tarifications très intéressantes. Il consomme donc du courant à prix réduit et son emploi est très économique.

Le chauffe-eau électrique dont le fonctionnement offre toute tranquillité est le complément de la cuisinière électrique. Il parfait l'équipement moderne du foyer.



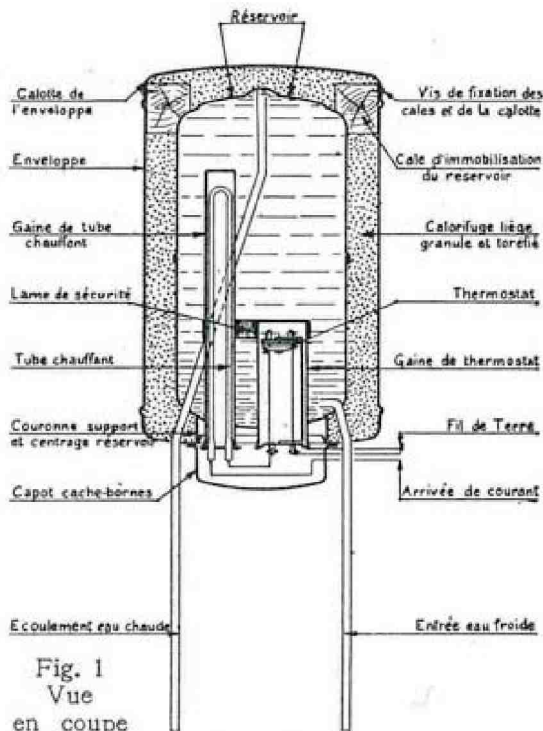


Fig. 1  
Vue  
en coupe

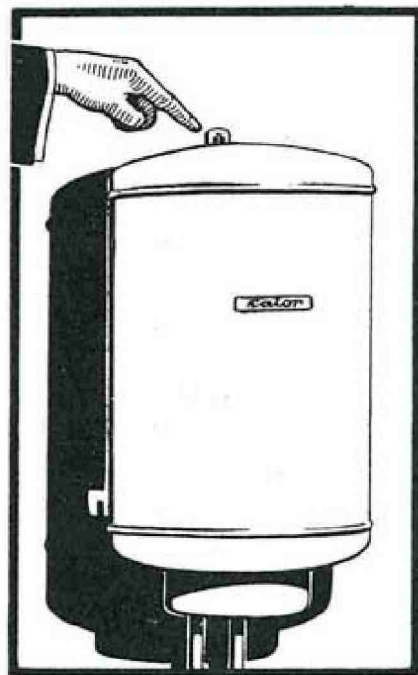


Fig. 2. Le chauffe-eau est fixé par 3 points celui à la partie supérieure donne la verticalité

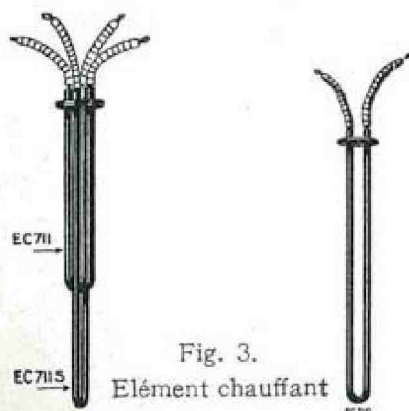


Fig. 3.  
Elément chauffant

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

**Enveloppe et calorifuge.** — Enveloppe en tôle d'acier doux. Trois pattes de fixation avec point unique à la partie supérieure pour faciliter la fixation, fig. 2. Capot de protection amovible maintenu par 3 vis. Peinture spéciale, antirouille à l'intérieur, laquage blanc pur à l'extérieur. Calorifuge constitué par du liège granulé et torréfié pour la meilleure conservation de la chaleur.

**Réservoir** en cuivre rouge étamé intérieurement et extérieurement sur lequel sont soudées les tubulures d'arrivée d'eau froide et de départ d'eau chaude, ainsi que les gaines de thermostat et de tubes chauffants, formant un ensemble monobloc **sans joints de la plus parfaite étanchéité**. Il est constitué en deux parties soudées ensemble. Bouchon de détartrage de grand diamètre dont le filetage extérieur n'est jamais en contact avec l'eau facilitant le nettoyage complet avec une solution acide appropriée.

La tubulure d'admission, c'est-à-dire l'arrivée d'eau froide étale le jet d'eau froide sur le fond du réservoir. La prise d'eau chaude est à la partie supérieure du réservoir. Elle est terminée en forme de dôme pour éviter au minimum l'écoulement pendant la période de chauffage.

Une lame de cuivre rouge (Fig. 1) réunit la gaine de l'élément chauffant à celle du thermostat constituant par là une protection absolue contre les risques de surchauffe. Si nous supposons qu'accidentellement l'appareil soit sans eau, le thermostat sera coupé presque immédiatement par la chaleur transmise directement de la gaine chauffante.

**Élément chauffant.** — C'est un tube Calor-Backer ou deux s'il s'agit du N° 711. Aplati et plié en U, fixé par l'intermédiaire d'une plaquette, support (Fig. 3). Deux écrous molletés plombables permettent le démontage ou le remontage instantanés sans l'aide d'aucun outil. Sa forme lui assure de nombreux points de contact pour la plus parfaite transmission de la chaleur.

**Le thermostat.** — Un thermostat du même principe que celui qui a contribué au succès des fers super-automatique "Calor" est fixé de la même manière que l'élément chauffant. Quatre écrous à visser ou à dévisser constituent toute la manœuvre pour monter ou démonter la partie électrique de l'appareil, sans qu'on ait à toucher aux connexions.

**La robinetterie.** — Les tubulures sont en cuivre rouge émaillé. Les têtes de robinets sont en couleur, vert pour l'eau froide, rouge pour l'eau chaude, bien qu'en réalité

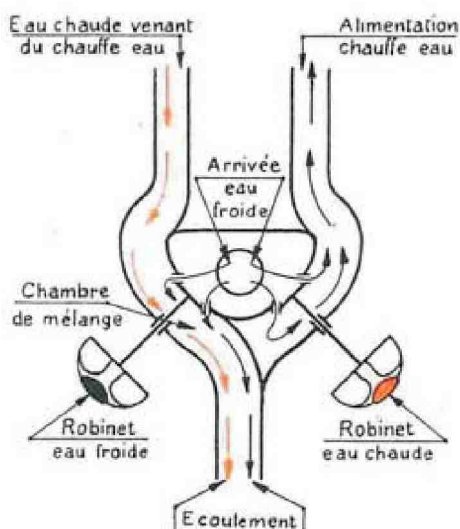


Fig. 4. Robinetterie

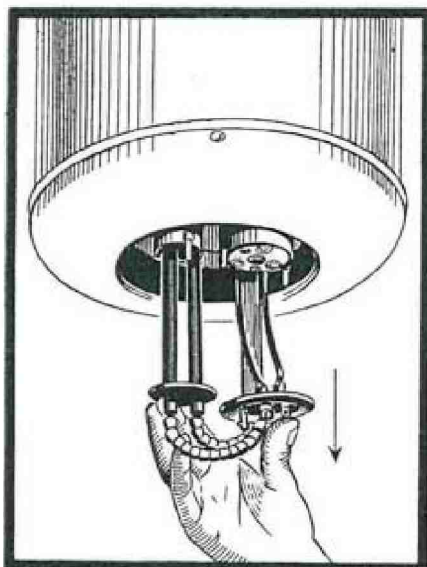


Fig. 5

Partie chauffante et thermostat démontables à la main en 2 minutes

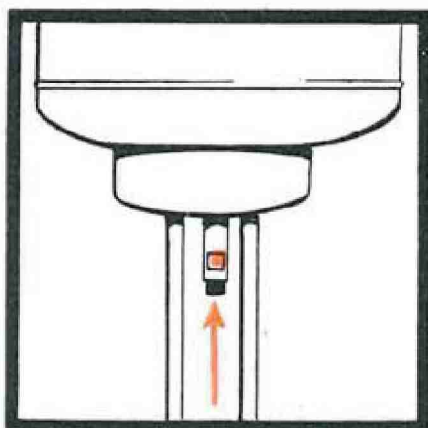


Fig. 6

Le voyant rouge montre que l'élément de chauffage rapide fonctionne

les robinets soient tous les deux sur la canalisation d'arrivée d'eau froide, la sortie d'eau chaude étant toujours libre. Le robinet-mélangeur permet d'obtenir depuis l'eau froide jusqu'à l'eau bouillante. L'écoulement se fait par un bec coudé orientable (Fig. 4).

**Simplicité de montage.** — Les parties essentielles du Chauffe-eau "Calor" peuvent se monter ou se démonter en quelques minutes, même par une personne non expérimentée. L'installateur appréciera cette simplicité de construction.

## MODÈLES ET SPÉCIFICATIONS

"Calor" construit un modèle de chauffe-eau 5 litres et deux modèles de chauffe-eau 10 litres. Tous sont à accumulation et à écoulement libre. (une seule sortie d'eau chaude). Voici les caractéristiques particulières de chacun d'eux.

**N° 712. ▽ Chauffe-eau 5 litres, 600 watts** (voir gravure page 26). — Le chauffage de l'eau de 15° environ (température ambiante) à 90° (température de coupure) est assuré en moins d'une heure. La puissance de l'appareil permet d'obtenir pendant le jour (12 heures) 60 litres à 90°. L'appareil est équipé avec un élément Calor-Backer 600 watts, et un thermostat enfermés chacun dans une gaine et démontables à la main, sans outil, en quelques secondes (Fig. 5).

**N° 710. Chauffe-eau 10 litres, 600 watts** (voir gravure page 27). — Le chauffage de l'eau est assuré en 1 h. 45. On peut obtenir, pendant le jour (12 heures) 70 litres à 90°. L'appareil est équipé, comme dans le modèle précédent, avec un élément Calor-Backer 600 watts et un thermostat enfermés chacun dans une gaine et démontables facilement.

**N° 711. ▽ Chauffe-eau 10 litres, 935 watts.**

Il est équipé avec deux éléments chauffants, l'un d'une puissance de 135 watts pour assurer le chauffage normal en 8 heures, l'autre d'une puissance de 800 watts, additionnel, pour assurer le chauffage rapide à 90° en 1 heure. Ce dernier est commandé à la main par un bouton à poussoir (Fig. 6). Chaque élément est connecté à un thermostat spécial. Les deux thermostats, si les deux éléments sont en circuit, couperont le courant lorsque la température de l'eau atteindra 90° environ, mais seul le thermostat de chauffage normal réenclenchera de lui-même au refroidissement. Le fonctionnement du chauffage rapide est donc facultatif.

Voulez-vous rapidement de l'eau chaude, alors que celle contenue dans le réservoir, à la suite de nombreux soutirages, est froide ou tiède ? Enclenchez le chauffage rapide en poussant sur le bouton-poussoir. Un voyant rouge (Fig. 6) apparaît indiquant que l'élément de chauffage rapide est en circuit.





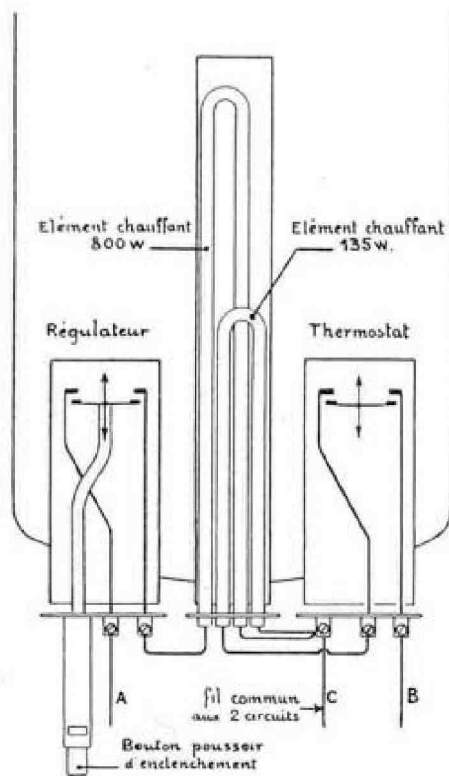


Fig. 9

Schéma du Chauffe-eau N° 711, sites.  
10 litres à 2 circuits

Lorsque l'eau atteint la température pour laquelle le réglage a été effectué (90° environ), les deux thermostats, celui correspondant au chauffage normal et celui correspondant au chauffage rapide coupent automatiquement le courant. Mais lorsque l'eau dans le réservoir se refroidira, à la suite d'utilisation ou d'un long repos, seul le thermostat du chauffage normal réenclenchera, et rétablira ainsi le courant à l'élément de chauffage normal économique.

Vous aurez toujours la possibilité de vous servir du chauffage rapide suivant le débit d'eau chaude dont vous aurez besoin chaque fois que vous le voudrez, il vous suffira d'appuyer sur le bouton de commande.

Nous recommandons ce modèle qui donne à la fois les avantages de chauffage normal et ceux du chauffage supplémentaire, suivant les néces-

## ENCOMBREMENT DES CHAUFFE-EAU "CALOR"

Modèles 5 et 10 litres

Fig. 7 et 8

Type	A	B	C	D	E	F	G	H	I
10 l. normal	289	505	55	450	295	420	390	52	260
5 l. normal	232	473	45	428	239	417	375	52	200

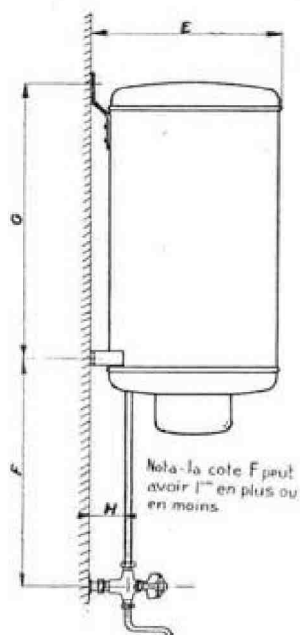


Fig. 7

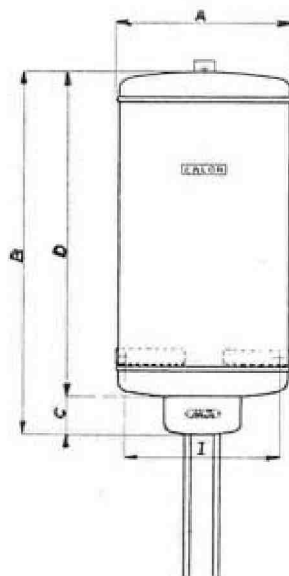
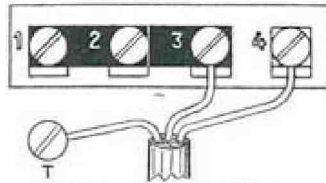


Fig. 8

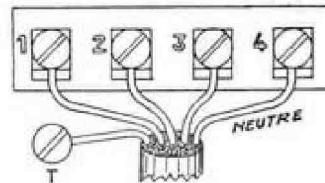
## BOITES DE BRANCHEMENT

Les Boîtes de Branchement Calor sont établies pour un montage sûr et facile, avec couvercle plombable permettant le branchement de tous les appareils de cuisine Calor sur tous les réseaux (2, 3 ou 4 fils) par la position appropriée des barrettes. Les schémas ci-dessous qui diffèrent suivant les appareils illustrent tous les montages possibles.

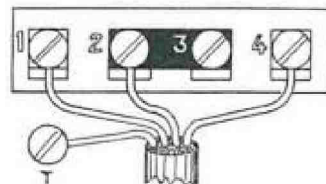
## RÉCHAUDS 2312



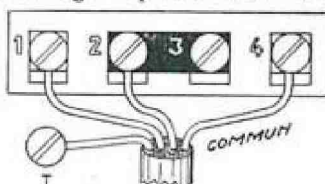
Montage bipolaire



Montage triphasé avec neutre

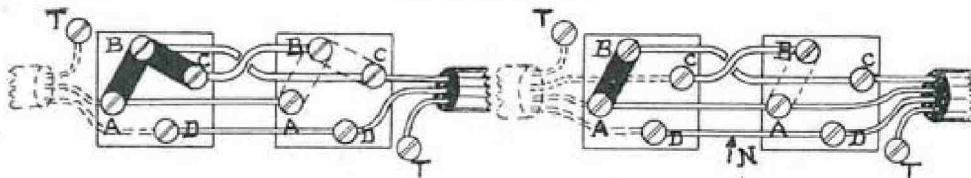


Montage triphasé

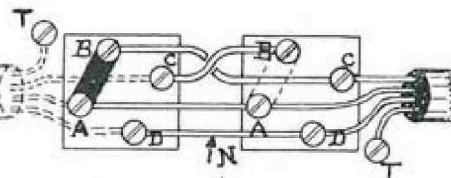


Montage continu 3 fils

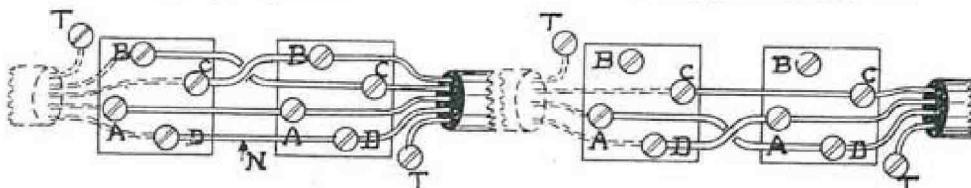
## RÉCHAUDS 432



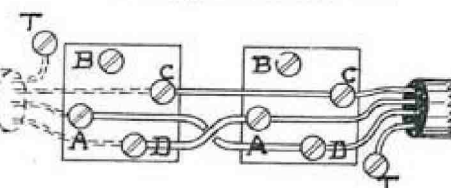
Montage bipolaire



Montage continu 3 fils

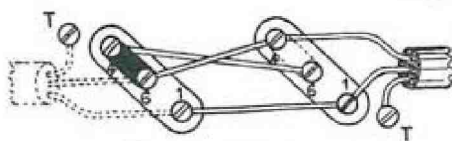


Montage triphasé avec neutre

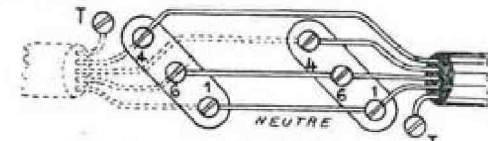


Montage triphasé

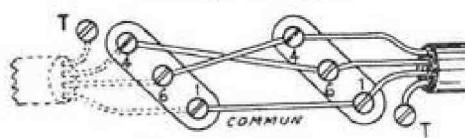
## RÉCHAUDS 433



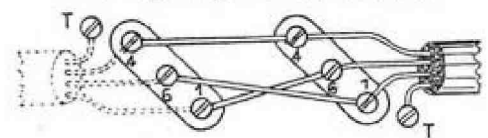
Montage bipolaire



Montage triphasé avec neutre

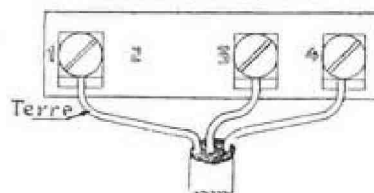


Montage triphasé



Montage continu 3 fils

## FOUR 423 et 424

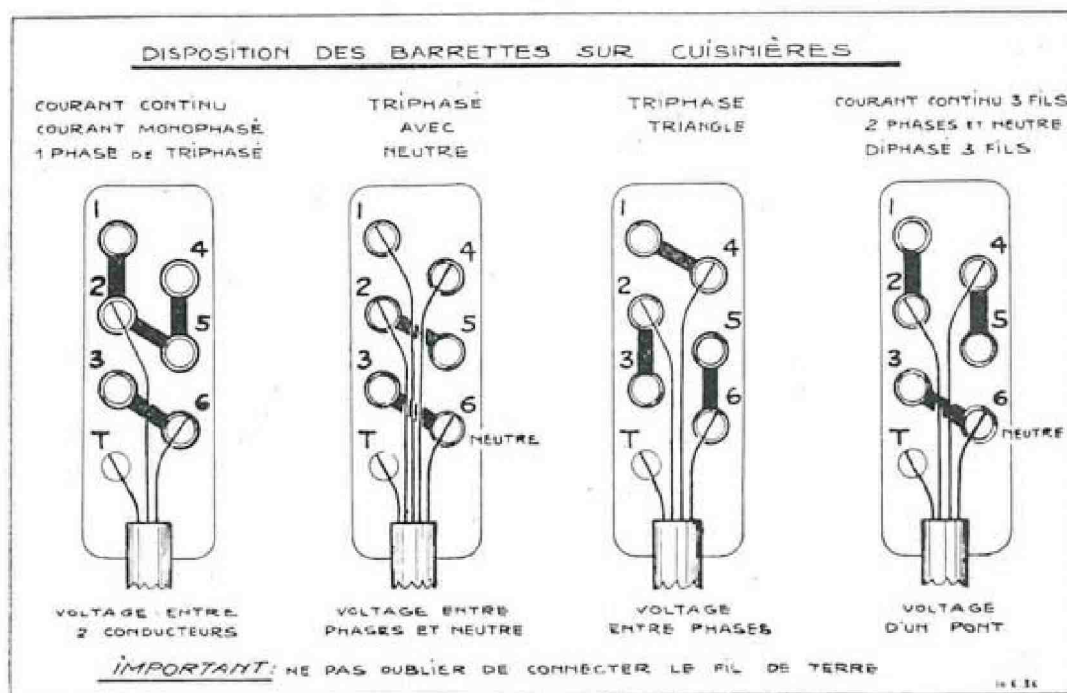


Un seul montage en bipolaire

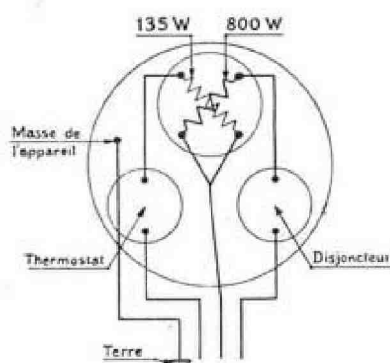
**Mise à la terre.** — Tous les appareils de cuisine Calor, malgré l'isolement rigoureux des conducteurs et des éléments chauffants, sont prévus avec fil de terre. Les prises sont montées avec broches spéciales que nous recommandons de relier par un fil à une bonne terre franche, conduite d'eau bien découpée, par exemple.

# Tableaux de branchement des cuisinières

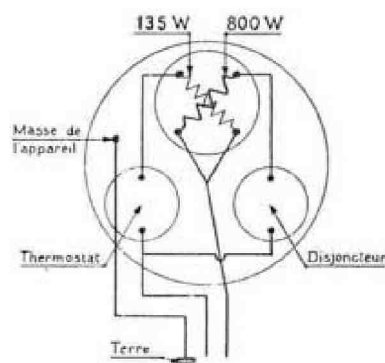
Ces tableaux sont établis pour un montage facile et sûr. Les contacts sont montés sur calorine. Ci-dessous les schémas de branchement illustrant tous les montages courants



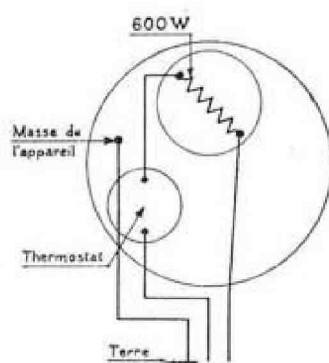
## Montage des Chauffe-Eau



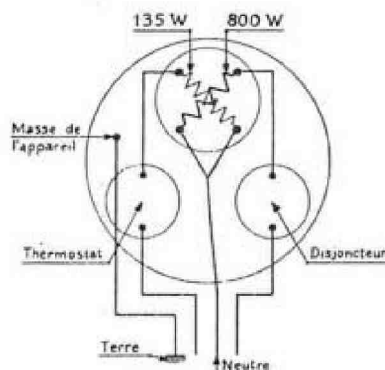
10 litres N° 711 Montage triphasé



10 litres N° 711 Montage bipolaire



10 litres N° 710 et 5 litres N° 712  
Montage unique bipolaire

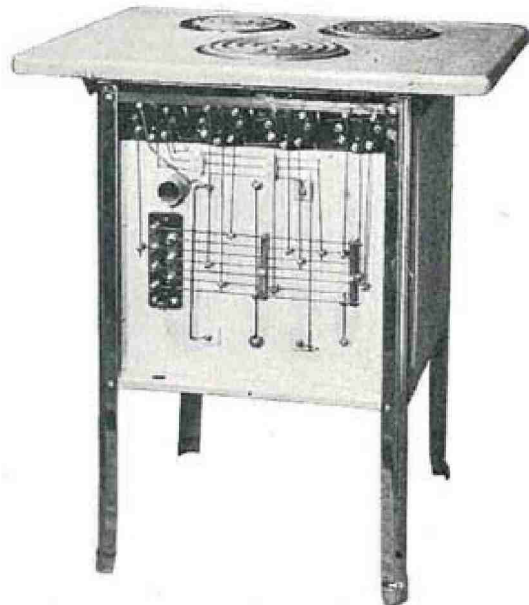


10 litres N° 711 Montage 2 phases  
et neutre

# La simplicité de montage des Cuisinières et Réchauds



Démontage du panneau arrière en quelques secondes. Enlevez la vis et tirez le panneau de fermeture, en le soulevant.



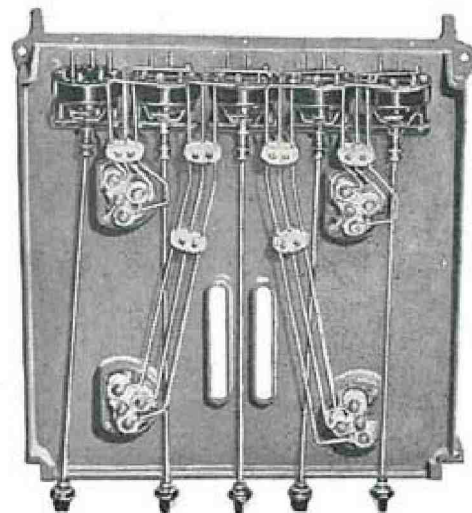
Le panneau enlevé, les connexions électriques apparaissent. Remarquez le montage simple, en tiges laiton rigides avec le minimum de coudes.



Vue de la Cuisinière avec dessus relevé. Les parties électriques sont protégées. Voyez la facilité du nettoyage sous les plaques.



Le Réchaud 433. Montage en 3 pièces. Le bâti, les plaques, les blocs interrupteurs. Facilité d'entretien et de service.



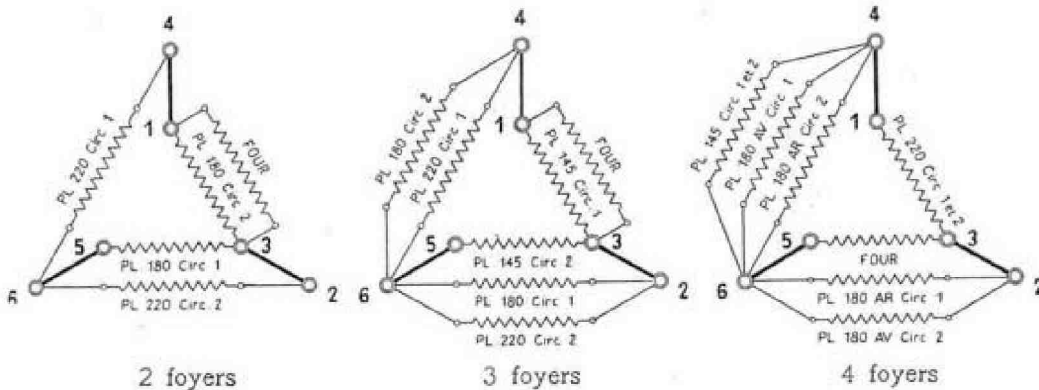
Vue de l'assiette relevée laissant apparaître le dispositif des connexions et tiges de commande des interrupteurs.



## MONTAGE STANDARD

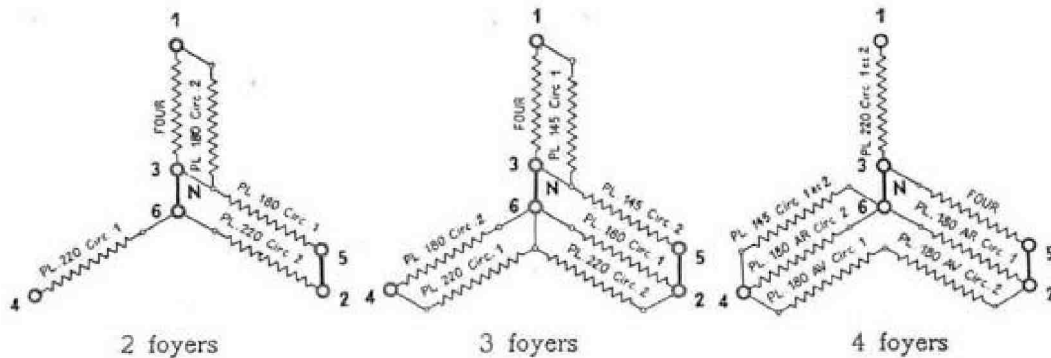
Le montage Standard permet tous les branchements (bipolaire, triangle, étoile, 2 ponts) et donne un équilibrage satisfaisant aux réglages des secteurs. Il a l'avantage de pouvoir s'adapter à toutes les distributions électriques courantes.

### BRANCHEMENT EN TRIANGLE



Relier les bornes 1-4, 2-3, 5-6.

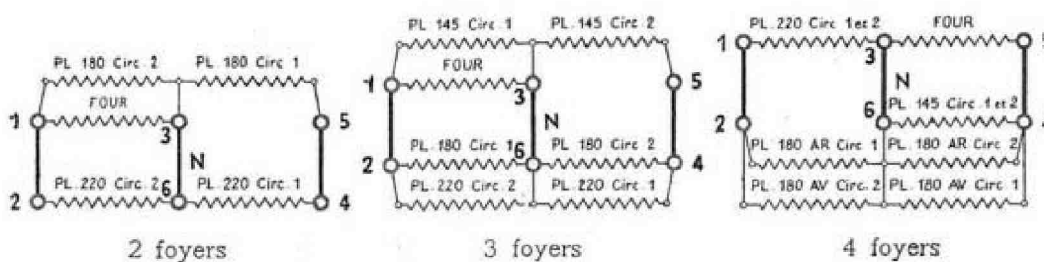
### BRANCHEMENT EN ÉTOILE



Relier les bornes 2-5, 3-6.

### BRANCHEMENT SUR 2 PONTS

(continu 3 fils - 2 phases et Neutre - Diphasé 3 fils)



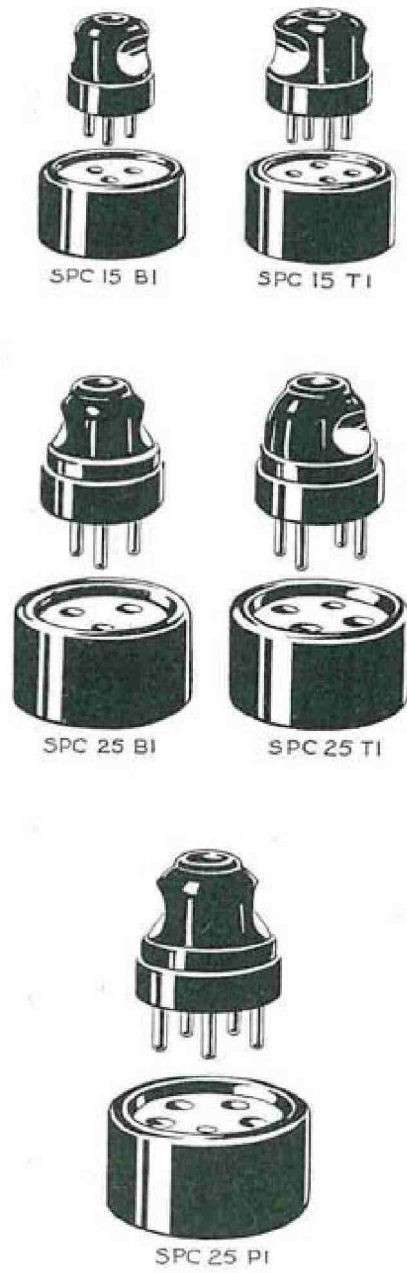
Relier les bornes 1-2, 3-6, 4-5.

### BRANCHEMENT EN BIPOLAIRE

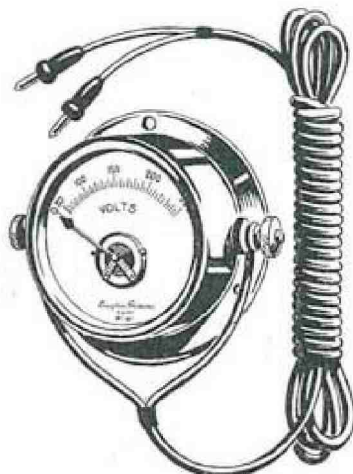
(Courant continu - Courant monophasé - 1 Phase de Triphasé)

Même branchement que sur 2 Ponts mais relier en plus 2-5.

(en matière moulée)



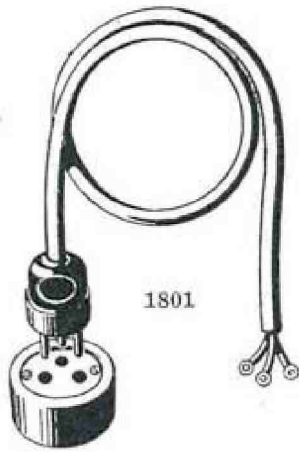
N° Réf.	DÉSIGNATION
SPC 15 BI	<b>Prise 3 broches, 15 amp., complète, interchangeable dont 1 broche repérée pour terre</b> .....
PC 15 BI	<b>Fiche mâle seule</b> .....
S 15 BI	<b>Socle seul</b> .....
SPC 15 TI	<b>Prise 4 broches, 15 amp., complète, interchangeable dont 1 broche repérée pour terre</b> .....
PC 15 TI	<b>Fiche mâle seule</b> .....
S 15 TI	<b>Socle seul</b> .....
SPC 15 PI	<b>Prise 5 broches, 15 amp., complète, interchangeable dont 2 broches repérées, 1 pour terre et 1 pour neutre</b> .....
PC 15 PI	<b>Fiche mâle seule</b> .....
S 15 PI	<b>Socle seul</b> .....
SPC 25 BI	<b>Prise 3 broches, 25 amp., complète, interchangeable dont 1 broche repérée pour terre</b> .....
PC 25 BI	<b>Fiche mâle seule</b> .....
S 25 BI	<b>Socle seul</b> .....
SPC 25 TI	<b>Prise 4 broches, 25 amp., complète, interchangeable dont 1 broche repérée pour terre</b> .....
PC 25 TI	<b>Fiche mâle seule</b> .....
S 25 TI	<b>Socle seul</b> .....
SPC 25 PI	<b>Prise 5 broches, 25 amp., complète, interchangeable dont 2 broches repérées 1 pour terre et 1 pour neutre</b> .....
PC 25 PI	<b>Fiche mâle seule</b> .....
S 25 PI	<b>Socle seul</b> .....



**Voltmètre de service.** — Assurez-vous du voltage aux bornes de la prise de courant avec ce voltmètre simple, pratique et peu coûteux. Il vous rendra de bons services.

**Caractéristiques.** — A grande sensibilité, monté avec prises par bornes de côté et établi pour toutes graduations comprises entre 0 et 250 volts. Diamètre du cadran, 55  $\frac{m}{m}$ .

Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" vous sera envoyé sur demande



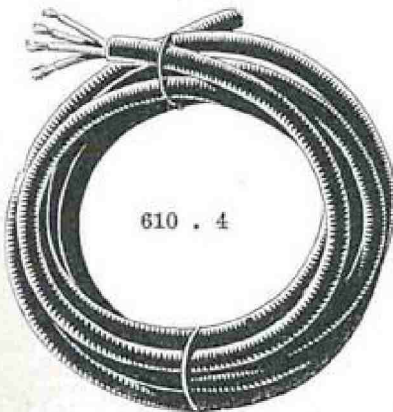
Ces câbles sont généralement sous isolement caoutchouc, une seule gaine ronde. Ils sont dénudés à l'une des extrémités et terminés à l'autre extrémité par une prise de courant complète, mâle et femelle, longueur 1<sup>m</sup>20. Ils sont tous montés avec un conducteur de terre relié à une broche repérée.



N <sup>os</sup> Référ.	DÉSIGNATION
1.700	pour Fours avec prise (toujours bipolaire avec terre).....
1.800	pour Réchaud <b>312</b> avec prise complète .....
	Le même, sans prise .....
1.801	pour Réchaud <b>2312, 432</b> et <b>433</b> avec prise complète (sans œillets pour <b>432</b> et <b>433</b> ).....
	Le même, sans prise .....
4.400	pour Cuisinière avec prise complète, avec ou sans cosses. Préciser le modèle de cuisinière à la commande.....
	Le même, sans prise.....
	Gaine métallique flexible.....

NOTA. — Préciser à la commande le montage, le voltage et la référence.

## Câbles vendus au mètre

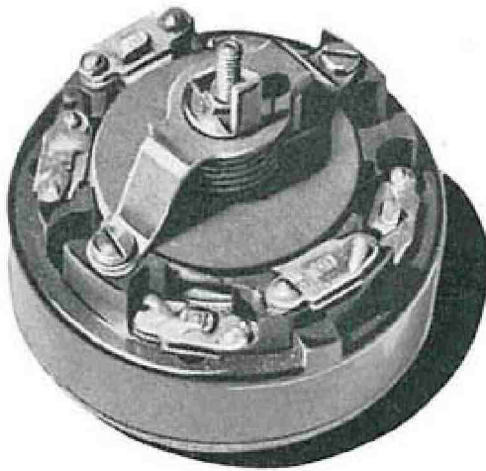


N <sup>os</sup>	DÉSIGNATION
	Cordons sous caoutchouc 600 megohms
516-3	<b>3 conducteurs</b> 16/10, pour fours.....
516-4	<b>4</b> " 16/10, " réchauds ....
520-3	<b>3</b> " 20/10, " " ....
520-4	<b>4</b> " 20/10, " " ....
610-3	<b>3</b> " 10 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> , " cuisinières...
610-4	<b>4</b> " 10 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> , " " ...

Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande



# L'interrupteur Calor



Interrupteur de cuisinière



Interrupteur de réchaud 312

## 100.000 RUPTURES GARANTIES

L'interrupteur est le cerveau de l'appareil. Il joue un rôle capital et doit être robuste pour répondre aux durs services auxquels il est soumis. Après la qualité des plaques chauffantes et les éléments chauffants, c'est la qualité des interrupteurs qui fait la valeur d'un appareil de cuisine électrique.

Il faut qu'il soit capable de supporter impunément pendant un temps prolongé les ébranlements formidables provoqués par la mise en marche subite du courant et par son arrêt instantané.

Entièrement construit dans nos ateliers, l'interrupteur Calor est une merveille de construction et de précision. L'expérience et le travail ininterrompu depuis 8 ans dans le traitement approprié des aciers, des laïtons spécialement étudiés, dans le choix des métaux, ont permis la mise au point d'un mécanisme d'une résistance à toute épreuve. L'interrupteur Calor aux épreuves de laboratoire dans les conditions les plus sévères, pendant des heures consécutives contrairement aux conditions d'utilisation pratique, résiste sans fatigue apparente au minimum 100.000 ruptures, même dans le cas de courant continu où le service est bien plus pénible.

Il est à série parallèle et à 3 étages pour permettre différentes combinaisons. A l'arrêt, il met rigoureusement la plaque chauffante qu'il commande hors circuit, assurant l'isolement absolu à partir des plots de commutation. Anti-arcs il peut être utilisé sur des tensions de 380 volts.

L'interrupteur Calor, de qualité incomparable, assure à la Cuisinière électrique Calor un fonctionnement exempt de tous aléas.

### DESCRIPTION

Socle en calorine. Rupture extra-brusque dans les deux sens indépendante de la main de l'opérateur. Paillettes élastiques, en bronze spécial, calculées pour pincer énergiquement les plots d'arrivée et autoriser des densités de courant allant jusqu'à 30 ampères 125 volts ou 10 ampères 380 volts. Axe en acier spécial cémenté et traité pour parer aux effets destructifs de l'ébranlement moléculaire. Bornes protégées avec dispositif anti-arcs.

Ressort extrêmement puissant déterminant des enclenchements et déclenchements extra-brusques. Clé démontable en calorine, sans vis apparente, se démontant pour se fixer sur l'interrupteur qui est soigneusement protégé à l'intérieur du bâti. La forme de l'index permet la lecture rapide des régimes de chauffe. La clé se démonte simplement en tirant sur elle et en tournant à gauche.

**P. S.** — Le numéro de l'interrupteur est reproduit sur le support guide de l'équipement mobile. Pour les interrupteurs vendus avec couvercle, il est également reproduit sur un papillon serré entre le couvercle et la clé.






**CHAMBRE DE COMMERCE DE LYON**

**LABORATOIRES D'ESSAIS ET DE CONTROLE**

Lyon, le 15 Février 1936.




**PROCÈS-VERBAL**  
de l'ESSAI N° \_\_\_\_\_

demande par Société anonyme " CALOR " \_\_\_\_\_  
demeurant 200 rue Boileau LYON \_\_\_\_\_  
enregistré le 15 Février 1936 \_\_\_\_\_

Objet : Essai d'un interrupteur "CALOR" \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nature et marque des échantillons présentés : Un interrupteur "CALOR" choisi \_\_\_\_\_  
par M. \_\_\_\_\_ dans un lot de 6 appareils présenté par cette Maison. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Mode opératoire : Pièces jointes pages Nos 2 et 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Résultats : Après 100.000 coupures assurant normalement le service défini \_\_\_\_\_  
aux paragraphes 3, 4, 5 des pièces jointes. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Vu :

Le Directeur du Laboratoire d'Essais et de Contrôle,  
Directeur de l'Ecole Centrale Lyonnaise.



Vu :

Le Chef du Service des Essais,



Photographie du certificat de l'essai effectué au Laboratoire de l'Ecole Centrale Lyonnaise sur

## l'interrupteur " CALOR "

L'interrupteur a fonctionné sous une tension de 250 volts alternatif 50  $\frac{\sim}{\sim}$ , l'intensité variant de 0 à 12 ampères 5, suivant la position du commutateur. L'essai a été effectué avec coupures dans chaque sens. Pendant toute la durée l'interrupteur n'a pas été ni lubrifié, ni démonté. Après :

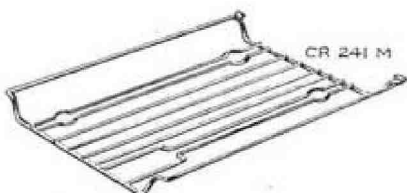
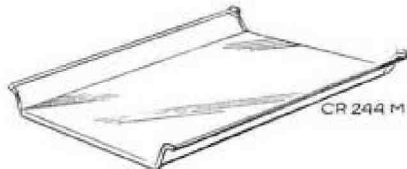
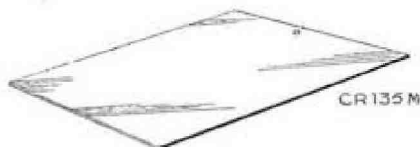
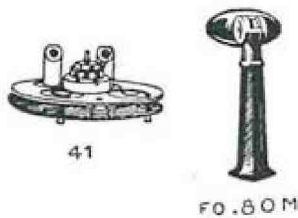
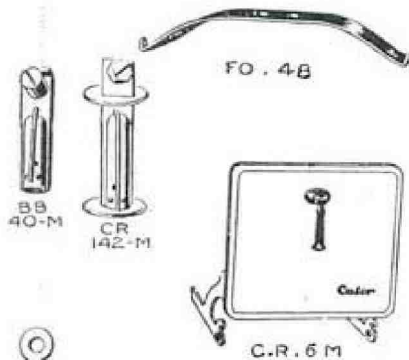
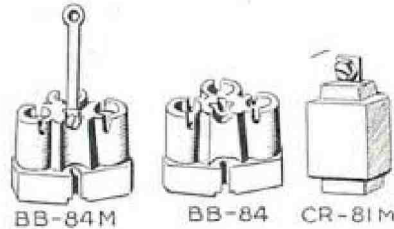
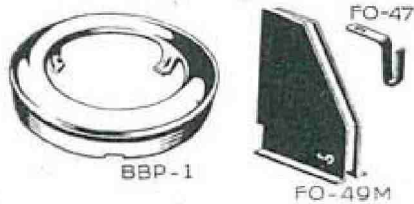
## 100.000 RUPTURES

l'interrupteur CALOR assurait normalement son service et n'accusait aucune faiblesse

Références	DÉSIGNATION
I.C.B.	<b>Interrupteur</b> pour plaques de Cuisinières, tous modèles, sauf N° 452.
I.F.C.B.	<b>Interrupteur</b> pour four de Cuisinières, tous modèles, sauf N° 452.
I.C.A.	<b>Interrupteur</b> pour plaques de Cuisinières N° 452.
I.F.C.A.	<b>Interrupteur</b> pour four de Cuisinières N° 452.
I.N.	<b>Interrupteur</b> pour réchaud 432.
I.N.C.	<b>Interrupteur</b> pour réchaud 312.
I. 2312	<b>Interrupteur</b> pour réchaud 2312.
I.B.	<b>Interrupteur</b> bloc pour réchaud N° 433.
I.F.B.	<b>Interrupteur</b> pour four seul N°s 423, 424, 425, 426.
I.S. 81	<b>Clé de rechange</b> pour interrupteur I.N.C et I. 2312.
I.S. 95	<b>Couvercle</b> pour interrupteur I.N.C. et I. 2312.
I.B. 85	<b>Couvercle</b> pour interrupteur I.B. et I.F.B.

Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande.





## Références

## DÉSIGNATION

ANNEAUX CHROMÉS  
D'INTERPOSITION

310 BM 5	Pour montage d'une plaque de 180 sur un foyer de 220 $\frac{m}{m}$ pour réchauds 312 et 2312.....
310 BP 5	Pour montage d'une plaque de 145 $\frac{m}{m}$ sur un foyer de 220 pour Réchauds 312 et 2312.....
BBMP 1	Pour montage d'une plaque chauffante de 145 $\frac{m}{m}$ sur un foyer de 180 $\frac{m}{m}$ pour Réchaud 433, et toutes les cuisinières à broches. (Spécifier si chromé ou émaillé).....
BBP 1	Pour montage d'une plaque de 145 $\frac{m}{m}$ sur un foyer de 220 pour Réchauds 432 et 433 et toutes les cuisinières à broches.....
BBM 1	Pour montage d'une plaque de 180 $\frac{m}{m}$ sur un foyer de 220 pour Réchauds 432 et 433 et toutes les cuisinières à broches.....

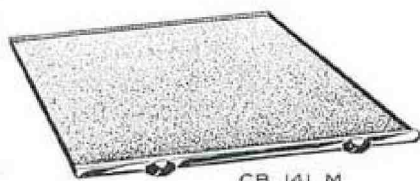
## PIÈCES DE CONTACT (communes)

BB 84 M	Bloc steatite femelle support de plaque chauffante complète.....
BB 84	Bloc steatite femelle non équipé.....
BB 40 M	Femelle de 7, complète (pour phase).....
BB 41 M	Femelle de 9, complète (pour masse).....
C 16 C	Vis de 4 (fixation bloc steatite sur assiettes porte-plaque).....
T 16	Rondelle 5,2×10×0,8 (sur vis C 16 C).....

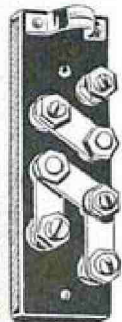
PIÈCES DÉTACHÉES DES FOURS  
(communes)

CR 81 M	Bloc steatite femelle support d'élément chauffant complet.....
CR 81	Bloc steatite femelle non équipé.....
CR 142 M	Femelle de 6 complète pour masse.....
CR 142 PM	Femelle de 6 complète pour phase.....
FO 130 M	Gril et Léchefrite.....
FO 130	Gril seul.....
CR 135 M	Plateau à pâtisserie complet.....
CR 241 M	Porte-plat complet.....
CR 244 M	Plaque porte-plat complète.....
CR 6 M	Porte de four montée complète.....
CR 6	Face extérieure émaillée blanc, avec marque "CALOR".....
CR 6	Face extérieure émaillée granité, avec marque "CALOR".....
FO 7	Face intérieure émaillée masse.....
FO 3	Support de poignée chromé.....
FO 80 M	Poignée bakélite noire montée avec son articulation.....
FO 80	Poignée bakélite noire seule.....
FO 4	Articulation de la poignée chromée.....
FO 14	Axe de fixation articulation poignée sur support.....
FO 49 M	Carter complet de protection.....
FO 47	Ressort de verrouillage de la porte.....
FO 48 M	Ressort d'équilibrage de la porte.....
FO 33	Plaquette du ressort (sur tôle du dessous).....
FO 16	Vis de 6 (fixation du ressort sur tôle de dessous).....

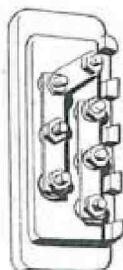
Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande



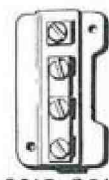
CB 141 M



CB 80 M



C 80 M



2210 80M



CB 83



CTB 86



C 13 M



C 144



FO 114



FO 246



BL 81



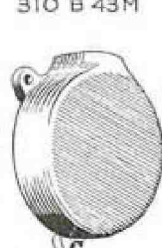
310 B 43M



CTB 19M



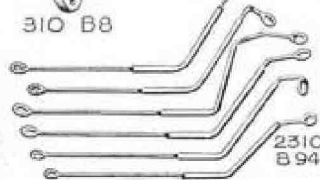
CB 82



310 B 8



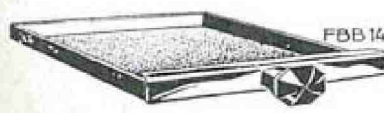
FBB 2



2310 B 94



FBB 3



FBB 141 M



FBB 23



2310 B 5

Références

DÉSIGNATION

**PLAQUES BORNES ET SUPPORTS DE CONNEXIONS**

- Plaque bornes calorine complète pour cuisin.
- Plaque bornes steatite complète pour cuisin.
- Support de connexions en calorine.....
- Plaque bornes steatite seule.....
- Borne complète (se monte sur plaque bornes C 80) .....
- Borne seule .....
- Barrette de connexion pour plaque borne steatite C 80.....
- Socle serre-fils trifilaire et son couvercle porcelaine pour toutes les cuisinières.....
- Plaquette amiante sous serre-fils .....
- Couvercle cache bornes (avec plaque gravée. Indiquer voltage) .....
- Plaque bornes stéatite complète pour four et Réchaud 2312.....
- Plaque bornes steatite seule.....
- Borne seule .....
- Vis de 4 pour fixation connexions sur bornes.
- Barrette de connexion (pour plaque bornes 2210-80).....

**PIÈCES DIVERSES COMMUNES**

- Tirette de nettoyage pour toutes cuisinières. (Spécifier si devant émaillé ou chromé).....
- Manchon d'accouplement seul.....
- Entretoise de manchon d'accouplement.....
- Bouton calorine octogonal rond avec vis et rondelle pour tirette de nettoyage ou tiroir de commodité.....
- Bouton calorine octogonal ovale pour tirette de nettoyage et tiroir de commodité .....
- Vis spéciale réglage de plaque chauffante avec écrou .....

**POUR RÉCHAUD 312**

- Bâti émaillé .....
- Protecteur cache bornes de steatite femelle.
- Vis de 4 pour fixation interr. sur bâti.....
- Jeu de connexions .....
- Rondelle blocfort de 4 fixation interrupteur.
- Gaine métallique de protection interrupteur à plaque .....

**POUR RÉCHAUD 2312**

- Bâti émaillé .....
- Plaque de carter nickelée mat .....
- Protecteur cache bornes de steatite femelle.
- Gaine métallique de protection .....
- Jeu de connexions rigides nues (préciser montage) .....
- Jeu de connexions sous amiante (préciser montage).....
- Gaine soupplisso de 3 pour connexions rigides.

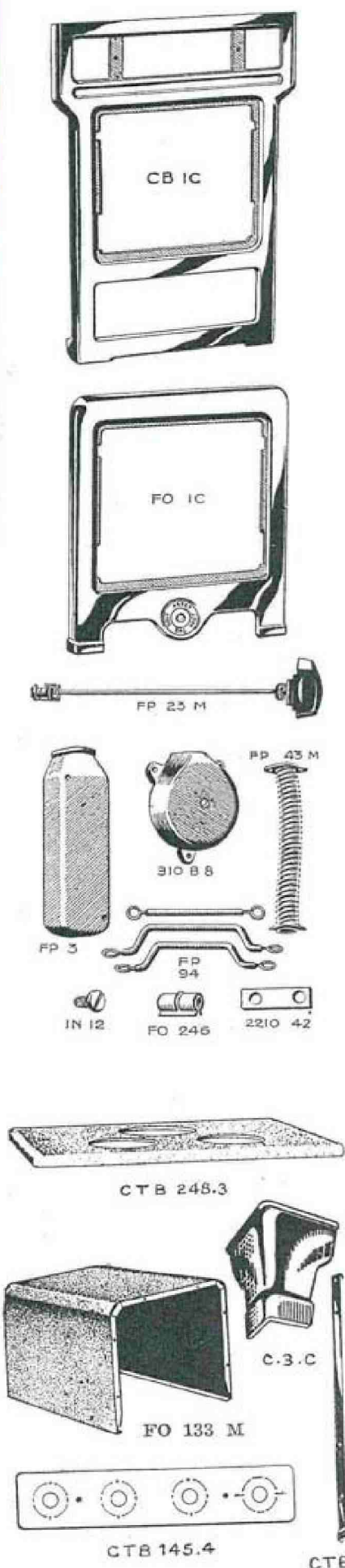
**POUR RÉCHAUD 432**

- Boîtier d'interrupteur en fonte peinte aluminium .....
- Capot d'arrivée en fonte peinte aluminium.
- Tringle de commande de l'interrupteur seule.
- Tirette de nettoyage complète.....

- CB 80 M
- C 80 M
- CB 83
- C 80
- C 13 M
- C 13
- C 144
- CTB 86
- CTB 87
- C 6
- 2210-80 M
- 2210-80
- 2210-41
- FB 23
- 2210-42
- CB 141 M
- FO 114
- FO 246
- BL 81
- CB 82
- CTB 19 M
- 310 B 2
- 310 B 8
- C 16
- 310 B 95
- V 91
- 310 B 43 M
- 2310 B 2
- 2310 B 5
- 310 B 8
- 2310 B 43 M
- 2310 B 94
- 2310 B 95
- FBB 2
- FBB 3
- FBB 23
- FBB 141 M

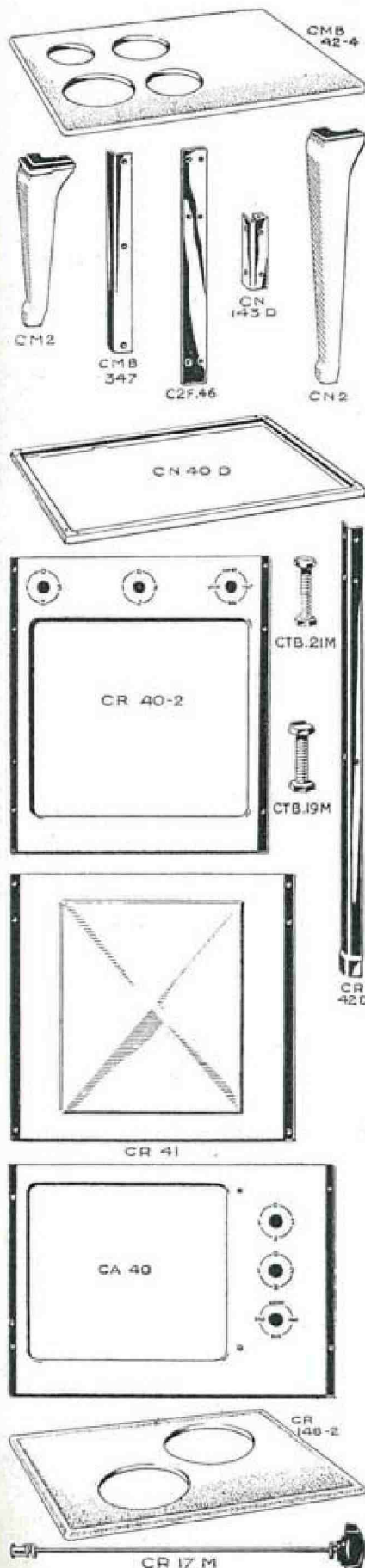
Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande





Références	DÉSIGNATION
<b>POUR RÉCHAUD 432 (suite)</b>	
FBB 1	Bâti fonte émaillée blanc.....
310 B 8	Protecteur cache bornes de steatite femelle
CTB 21	Vis-charnière (fixation du dessus sur bâti)...
FBB 23 M	Tringle de commande de l'interrupteur complet avec clé, manchon d'accouplement et son entretoise.....
FBB 93	Jeu de connexions (d'inter. à plaques) le jeu.
FBB 94	Jeu de connexions (sur bornes)..... »
FBB 95	Jeu de connexions (d'inter. à arrivée) »
FBB 72	Carton isolant d'interrupteur.....
<b>POUR RÉCHAUD 433</b>	
FP 1	Bâti fonte émaillée granitée.....
FP 3	Capot d'arrivée en fonte peinte aluminium.
310 B 8	Protecteur cache bornes steatite femelle....
FP 23	Tringle de commande de l'interrupteur.....
FP 23 M	Tringle de commande de l'interrupteur complète avec clé.....
2210-42	Barrette de connexions.....
FP 43 M	Gaine métallique de protection.....
FO 246	Entretoise et Manchon d'accouplement....
FP 93	Jeu de connexions (d'inter. à plaque). le jeu
FP 94	Jeu de connexions (sur bornes)..... »
IN 12	Vis de 4.....
<b>POUR FOURS</b>	
FO 1 C	Bâti avant chromé (monté avec axes de porte)
FO 1 E	Bâti avant émaillé (ind. la couleur désirée).
FO 2 C	Bâti arrière chromé (monté avec goujon et écrous, indiquer la couleur).....
FO 133 M	Enveloppe extérieure émaillée, montée. (Préciser blanc ou granité).....
FO 23	Tringle de commande de l'interrupteur seul.
FO 23 M	Tringle de commande de l'interrupteur avec clé et manchon.....
<b>POUR CUISINIÈRES FONTE 438 à 442</b>	
CB 1 C	Bâti avant chromé monté avec axes de porte.
CB 1 E	Bâti avant émaillé monté avec axes de porte.
CB 2 C	Bâti arrière chromé monté avec goujons et écrous.....
CB 2 E	Bâti arrière émaillé monté avec goujons et écrous (indiquer la couleur).....
C 3 C	Pied chromé ou émaillé (à préciser).....
CB 44	Face latérale inférieure droite et gauche, émaillée blanc.....
CB 47	Face latérale supérieure droite et gauche, émaillée blanc.....
CTB 145-4	Plaque d'interrupteur émaillée blanc.....
CTB 148-2	Dessus mob. tôle émaillée ou granité 640×600
CTB 248-2	Dessus mob. tôle émaillée ou granité 800×600
C 240 M	Tiroir de commodité complet avec bouton.
<b>POUR CUISINIÈRES TOLE 434 à 437</b>	
CTB 42	Pied chromé (Préciser côté).....
CTB 40	Face avant émaillée blanc.....
CTB 41	Face latérale émaillée blanc. (Spécifier si droite ou gauche).....

Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande

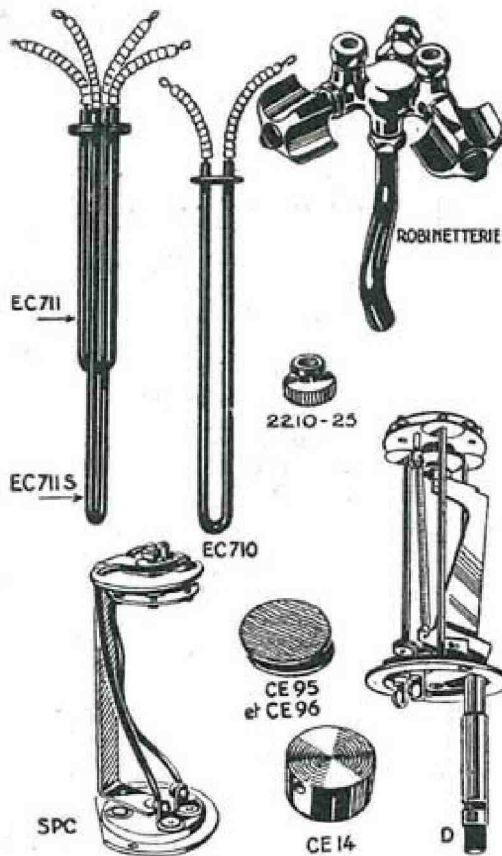


Références	DÉSIGNATION
<b>POUR CUISINIÈRES 444 et 445</b>	
CMB 347	Montants chromés. (Préciser si avant ou arrière droite ou gauche) .....
CM 2	Pied émaillé blanc.....
CMB 41	Face latérale droite ou gauche émaillée blanc.
CM 40	Face avant émaillée blanc.....
CTB 145	Plaque d'interrupteur. (Spécifier type de cuisinière).....
CMB 240M	Tiroir de commodité complet.....
CMB 42-4	Dessus mobile émaillé. (Spécifier type de cuisinière).....
<b>POUR CUISINIÈRE 446</b>	
CTB 42	Pied chromé. (Préciser côté) .....
C 2 F.46	Cache-assemblage chromé des 1/2 faces avant
CTB 41	Tôle latérale droite ou gauche émaillée blanc
C 2 F.48	Dessus mobile émail granité ou blanc (à préciser.)
<b>POUR CUISINIÈRES 448 et 449</b>	
CN 143	Montant chromé (Préciser côté).....
CN 2	Pied émaillé blanc.....
CN 40	Cadre d'assemblage émaillé blanc (Indiquer N° Cuisinière).....
CN 47	Face latérale (côté du four) émaillé blanc...
CN 47 bis	Face latérale (côté opposé) émaillé blanc....
CTB 148-3	Dessus mobile émail granité .....
<b>POUR CUISINIÈRES 450 et 451</b>	
CR 42	Pied chromé. (Préciser côté) .....
CR 40-2	Face avant émaillée blanc.....
CR 41	Face latérale. (Préciser droite ou gauche)....
CR 148-2	Dessus mobile granité ou blanc (à préciser) 580x700 .....
CR 70	Bande de carton (entre pieds et tôles émaillés)
CR 17 M	Tringle de commande d'interrupteur complète avec manchon et entretoise.....
CTB 2 1M	Axe de rotation du dessus avec son écrou..
CTB 19 M	Vis de réglage des plaques avec son écrou...
<b>POUR RÉCHAUD-FOUR 452</b>	
CA 42	Pied chromé. (Préciser côté) .....
CA 40	Face avant émaillée blanc.....
CA 140	Face latérale émaillée blanc. (Indiquer si droite ou gauche).....
CA 148	Dessus mobile tôle émail granité .....

Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande



# Pièces détachées (suite)



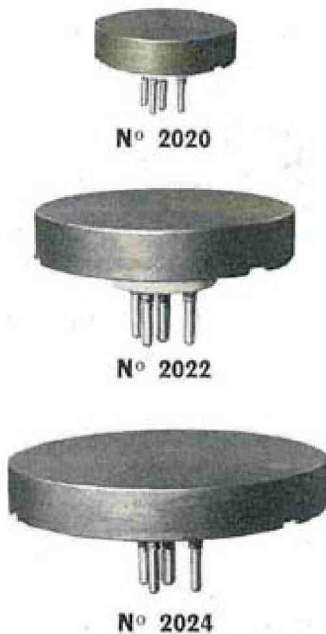
Référ.	DESIGNATION
<b>PIÈCES COMMUNES POUR TOUS LES CHAUFFE- EAU</b>	
SPC	Thermostat complet .....
2210-25	Ecrou de fixation d'élément chauffant et de thermostat.....
CE 14	Bouchon de détartrage .....
CE 95	Joint Klingerite de bouchon de détartrage .....
CE 96	Joint cuivre rouge pour bouchon de détartrage.....
	Robinet-mélangeur complet.....
<b>POUR N° 710 et 712</b>	
EC 710	Elément chauffant 600 watts avec connexions perlées.....
<b>POUR N° 711</b>	
EC 711 S	Elément chauffant 800 watts avec connexions perlées.....
EC 711	Elément chauffant 135 watts avec connexions perlées.....
D	Disjoncteur à poussoir complet.

## Les plaques chauffantes en fonte

Calor vend également des plaques chauffantes en fonte normale et en fonte poussée de la meilleure fabrication.

Elles demandent pour une bonne efficacité l'utilisation de batteries de cuisine à fond dressé. Sur demande les Cuisinières Calor peuvent être montées soit avec plaques fontes, soit avec plaques rougissantes, soit mixtes, au choix du client. La différence de prix correspond à la valeur des plaques choisies.

### CONSOMMATIONS AUX DIFFÉRENTS RÉGIMES DE CHAUFFE



N° 2020, 145  $\frac{m^2}{m}$ .

Régime fort .....	800 W.	1000 W.
Régime moyen .....	400 W.	700 W.
Régime doux .....	200 W.	210 W.

N° 2022, 180  $\frac{m^2}{m}$ .

Régime fort .....	1200 W.	1400 W.
Régime moyen .....	850 W.	1070 W.
Régime doux .....	250 W.	250 W.

N° 2024, 220  $\frac{m^2}{m}$ .

Régime fort .....	1800 W.	2000 W.
Régime moyen .....	1380 W.	1600 W.
Régime doux .....	320 W.	320 W.

	Fonte normale	Fonte poussée
N° 2020	800 W.	1000 W.
N° 2022	1200 W.	1400 W.
N° 2024	1800 W.	2000 W.

Les prix de tous les articles figurant dans cette page sont portés dans le catalogue "Pièces détachées" qui vous sera envoyé sur demande.



# Conditions Générales de Vente

(Conformes à celles du Syndicat du chauffage électrique et des appareils électro-domestiques - Arrêtées le 19-12-35)

**PRIX.** — Les prix du présent Tarif annulent tous les précédents : ils s'entendent pour marchandises prises à notre usine de Lyon. Ils peuvent être modifiés à tous moments sans avis préalable. Ils ne constituent pas une offre et les commandes ne sont valables qu'après acceptation formelle du Siège Social.

**EMBALLAGES.** — Les emballages sont facturés au prix de revient ; ils sont repris à moitié de leur valeur s'ils sont retournés franco dans les 15 jours.

**EXPÉDITIONS.** — Les expéditions sont faites, sauf accord préalable jusqu'à 10kgs. par colis postal gare ; au-dessus par Petite Vitesse en gare. Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

**PAYEMENTS.** — Nos marchandises sont payables à Lyon net à 30 jours sans escompte. Les centimes sont exigibles. La première commande est livrée contre remboursement si des références commerciales jugées suffisantes ne sont pas produites.

**DÉLAIS DE LIVRAISON.** — Nous nous efforçons d'observer les délais de livraison qui ne comprennent jamais les délais de transport. Nous déclinons toute demande de dommages et intérêts pour retard dans la livraison.

**RÉCLAMATIONS - RETOUR DE MARCHANDISES - CONTESTATIONS.** — Toute réclamation pour être valable devra être faite dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et accompagnée de la fiche de contrôle jointe à chaque colis.

Le matériel retourné doit nous être expédié franco à notre usine de Lyon ; nous ne donnons crédit des marchandises renvoyées que lorsqu'elles sont rentrées dans nos magasins et que nous les avons acceptées.

Toute contestation sera soumise aux Tribunaux de Lyon ; la livraison franco ou en marché n'opère ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

**NOS PRIX SONT IMPOSÉS.** — "CALOR" défend le bénéfice légitime de l'intermédiaire. L'acceptation de vendre les articles du présent catalogue place nos clients dans l'obligation de respecter les prix de ce tarif en vigueur dans la vente à la consommation.

**LA REPRODUCTION DES GLICHÉS,** des dispositions, des formules, des prix du présent Catalogue n'est autorisée qu'après accord écrit avec le Siège Social. Dans tous les cas, les prix des articles "CALOR" publiés devront être au moins égaux à ceux du tarif officiel "CALOR" en vigueur au moment de la publication.

## ATTENTION : INSTRUCTIONS POUR LA TRANSMISSION DES COMMANDES

**La Société "CALOR" ne livrant pas directement à la consommation : à la première commande** nos Clients sont priés de justifier de leur qualité de **revendeurs** (secteurs, électriciens, etc.) et de nous donner, pour l'ouverture d'un compte, quelques références commerciales en dehors des banques.

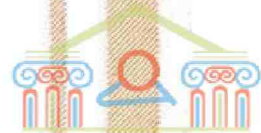
Nous spécifier si les appareils doivent être livrés avec ou sans raccordement.

**GARANTIE.** — Nos appareils de cuisine sont garantis pendant une durée d'un an à dater de la livraison, contre tous vices de matière ou défaut de construction. Cette garantie s'entend pour un fonctionnement normal au voltage marqué sur la plaque de l'appareil.

Les réparations ou le remplacement des pièces reconnues défectueuses dans nos établissements constitueront pour "CALOR" l'accomplissement de toutes ses obligations. Aucune demande de dommages et intérêts ne sera acceptée et la garantie de la pièce de remplacement expire en même temps que celle de la pièce remplacée.

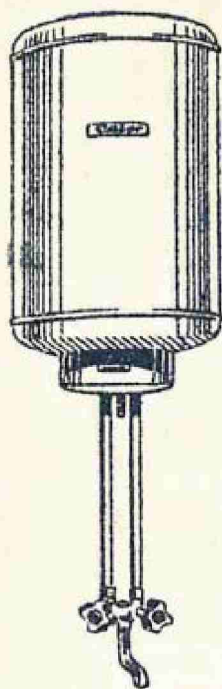
Téléphone : **Parmentier 75-81**  
                  • **75-82**  
                  • **75-83**

Adresse Télégraphique : **Calor Lyon.**  
Compte Chèques postaux : **Lyon 98-80.**



**ULTIMHEAT®**  
**UNIVERSITY MUSEUM**

## Les Chauffe-eau Calor à accumulation et à écoulement libre



N <sup>o</sup>	LIBELLÉ	Haut.	Diam.	Poids	PRIX avec Thermostat	
					Sans robinetterie	avec robinetterie
712	5 litres - 600 watts chauff. en 55 min.	473 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	232 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	8 kg.	700 »	900 »
710	10 litres - 600 watts chauff. en 1 h. 45'	505 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	290 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	11 kg.	950 »	1150 »
711	10 litres - 935 watts chauffage rapide en 50 minutes	505 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	290 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	11k.500	1160 »	1360 »

**Notez bien que les prix du présent tarif cuisine s'entendent nets de toute ristourne et de tout escompte de caisse**

### CONDITIONS DE FRANCHISE

#### Franco Port et Emballage

pour commande d'un minimum de

**1000 fr. net par P. V. garè continentale française**

### EXTRAIT DE NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

(Voir nos conditions complètes à la dernière page de chacun de nos catalogues.)

**PRIX.** — Les prix du présent Tarif annulent tous les précédents; ils s'entendent pour marchandises prises à notre usine de Lyon. Ils peuvent être modifiés à tous moments sans avis préalable. Ils ne constituent pas une offre et les commandes ne sont valables qu'après acceptation formelle du Siège Social.

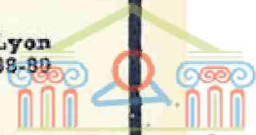
**PAYEMENTS.** — Nos marchandises sont payables à Lyon net à 30 jours sans escompte. Les centimes sont exigibles. La première commande est livrée contre remboursement si des références commerciales jugées suffisantes ne sont pas produites.

**DÉLAIS DE LIVRAISON.** — Nous nous efforçons d'observer les délais de livraison qui ne comprennent jamais les délais de transport. Nous déclinons toute demande de dommages et intérêts pour retard dans la livraison.

## CALOR - Place de Monplaisir - LYON

Téléphone : **Parmentier** { 75-81  
75-82  
75-83

Adresse Télégraphique : **Calor-Lyon**  
Compte Chèques Post. : **Lyon 98-89**  
R. C. Lyon B 1.663






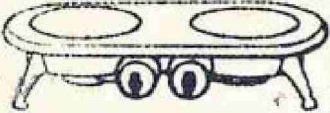

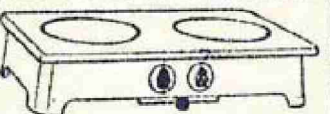
# CUISINE ÉLECTRIQUE

TARIF au  
15 Janvier 1939

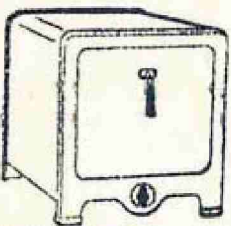
## Calor

annulant tous  
les précédents

### Réchauds électriques Calor

APPAREILS	N°	Nombre et Dimensions des plaques			PRIX	
		145	180	220	Avec plaques Fonte Normale	Avec plaques Calor Backer rougissantes
 Tôle émaillée Diam. 32 1/2"    Poids 3 kg. 700g Haut. 15 1/2"	312	1			445 »	515 »
			1		465 »	605 »
				1	495 »	665 »
 Tôle émaillée Larg. 32 1/2"    Poids 11 kg. Long. 65 1/2"    Haut. 15 1/2"	2312	1	1		718 »	928 »
		1		1	748 »	988 »
			1	1	768 »	1078 »
 Fonte émaillée. Larg. 38 1/2"    Poids 17 kg. 500g Long. 61 1/2"    Haut. 14 1/2"	433 S	1	1		680 »	830 »
	433 Peuvent recevoir une plaque de 220 1/2"	1	1	1	750 »	990 »
 Fonte émaillée. Larg. 41 1/2"    Poids 21 kg. Long. 66 1/2"    Haut. 14 1/2"	432	1	1		935 »	1145 »
		1		1	965 »	1205 »
			1	1	985 »	1295 »

### Fours électriques Calor

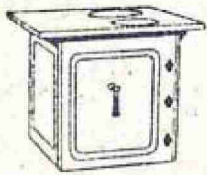

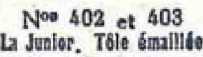

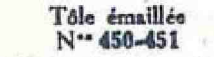

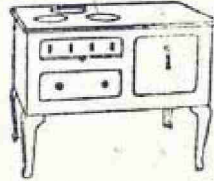
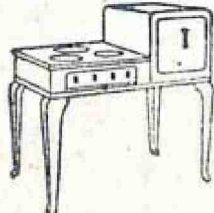
APPAREILS	Désignation	Consommation	Dimensions intérieures	PRIX
	N° 425. Four émaillé blanc montants émaillés granités	voûte 1.200 w. sole 800 w.	Larg. 32 cm. Prof. 33 cm. 5 Haut. 28 cm.	1170 »
	N° 426. Four émaillé blanc montants chromés	reg. deux 480 w.	Poids 45 kgs.	1170 »
	N° 423. Four émaillé blanc montants émaillés granités	voûte 1.300 w. sole 1.000 w.	Larg. 32 cm. Prof. 40 cm. 5 Haut. 28 cm.	1260 »
	N° 424. Four émaillé blanc montants chromés	reg. deux 565 w.	Poids 47 kgs	1260 »



ULTIMEAT®

UNIVERSITY MUSEUM

## Cuisinières électriques Calor

APPAREILS	N <sup>o</sup>	Nombre de plaques	Dimensions des plaques			Dimensions du dessus	Dimensions du Four	Poids	PRIX			
			145	180	220				Avec plaques Fonte Normale	Avec plaques Calor Backer rougissantes		
 N <sup>o</sup> 452. Réchaud four	452	2	1	1		70×58	Prof. 40 ½ 5. Largeur 32 ½ Haut. 28 ½	51 kg.	1970 »	2180 »		
		2		2					1990 »	2270 »		
 N <sup>o</sup> 402 et 403 La Junior. Tôle émaillée	402	2	1	1		60×47	Prof. 33 ½ 5 Largeur 32 ½ Haut. 28 ½	56 kg.	1955 »	2165 »		
		2		2					1975 »	2255 »		
 N <sup>o</sup> 403	403	3	1	2		60×47		59 kg.	2285 »	2635 »		
		3	1	1	1				2315 »	2695 »		
 Tôle émaillée N <sup>o</sup> 450-451	450	2	1	1		70×58	Prof. 40 ½ 5 Largeur 32 ½ Haut. 28 ½	60 kg.	2165 »	2375 »		
		2		2					2185 »	2465 »		
 Tôle émaillée N <sup>o</sup> 450-451	451	3	1	2		70×58		63 kg.	2494 »	2844 »		
		3	1	1	1				2524 »	2904 »		
 Fonte émaillée luxe. N <sup>o</sup> 440-1-2	440	2	1	1		80×60	Prof. 40 ½ 5 Largeur 32 ½ Haut. 28 ½	88 kg.	2396 »	2606 »		
		441	3	1	1				1	90 kg.	2755 »	3135 »
		442	4	1	2				1	92 kg.	3240 »	3760 »
 Tôle émaillée luxe. N <sup>o</sup> 444-5-6	444	3	1	1	1	106×60	Prof. 40 ½ 5 Largeur 32 ½ Haut. 28 ½	112 kg.	3480 »	3860 »		
		445	4	1	2				1	115 kg.	4040 »	4560 »
		446	4	1	2				1	2 fours.	130 kg.	5130 »
 Tôle émaillée grand luxe N <sup>o</sup> 448-9	448	3	1	1	1	64×60	Four à droite.	86 kg.	3630 »	4010 »		
		449	3	1	1				1	Four à gauche.	86 kg.	3630 »


**NOTA.** Les appareils dont les chiffres sont imprimés en rouge sont ceux que nous recommandons par leurs excellentes dispositions de plaques.

Les prix sont prévus avec pieds et montants émaillés.  
Supplément pour pieds et montants chromés par cuisinière Fr.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# Cuisinière de Propagande 1939

APPAREILS	N°	Nombre de plaques	Dimensions des plaques			Dimensions du dessus	Dimensions du Four	Poids	PRIX	
			145	180	220				Avec plaques Fonte Normale	Avec plaques Calor Backer rougissantes
	404	2	1	1		65 x 50	Prof. 33 cm Largeur 32 cm Haut. 28 cm	60 kgs	1830 »	2040 »
		2		2					1850 »	2130 »

Livrable en Mars 1939

## Cordons de branchement

SUPPLEMENT POUR CORDONS		Bipolaire + terre	Triphasé + terre	Triphasé + neutre + terre
		Pour Réchaud 1 m. 20 de cordon complet	80 »	100 »
Pour Four (toujours bipolaire)	60 »			
Pour Cuisinière, 1 m. 20 de cordon sans prise	60 »	70 »	80 »	
Pour Cuisinière, 1 m. 20 de cordon avec prise 30 A complète	130 »	140 »	150 »	

SUPPLÉMENT pour dessus Cuisinière ou Fourneau demandé BLANC 20 »

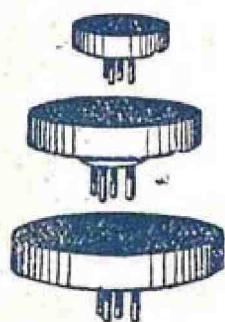
## Les plaques chauffantes rougissantes Calor Backer (recommandé)

Les seules permettant un nettoyage facile;  
Les seules ayant le régime de mijotage le plus bas;  
Les seules rougissantes à broches centrales;  
Les seules admettant toutes les batteries de cuisine.

N°	Diamèt	Consommation aux différents régimes			PRIX
		Fort	Moyen	Doux (mijotage)	
2000	145 $\frac{m}{m}$	950 w.	355 w.	220 w.	190 »
2002	180 $\frac{m}{m}$	1.500 w.	440 w.	310 w.	280 »
2004	220 $\frac{m}{m}$	2.200 w.	560 w.	420 w.	340 »
2012	Tube chauffant du four toutes cuisinières, sauf 402 et 403 et fours 425 et 426.			voûte 1.300 w. sole 1.000 w. doux 565 w.	175 »
2013	Tube chauffant du four cuisinières 402 et 403 fours 425 et 426.			voûte 1.200 w. sole 800 w. doux 480 w.	175 »

On peut raisonner interminablement sur les plaques rougissantes CALOR-BACKER...  
C'est mieux de les essayer. Vous les jugerez après expérience.

## Les Plaques Fonte



N°	Diamèt	CONSOMMATION		PRIX	
		Fonte normale	Fonte poussée	Fonte normale	Fonte poussée
2020	145 $\frac{m}{m}$	800 w.	1.000 w.	120 »	150 »
2022	180 $\frac{m}{m}$	1.200 w.	1.400 w.	140 »	170 »
2024	220 $\frac{m}{m}$	1.800 w.	2.000 w.	170 »	200 »

PROGRÈS

PROGRÈS



PROGRÈS

PROGRÈS