

SOCIÉTÉ CHAUFFAGE & FORCE

SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE AU CAPITAL DE 200.000 FRANCS
FOURNISSEUR DES SECTEURS ÉLECTRIQUES ET DES SERVICES PUBLICS

226 F^o ST HONORÉ - PARIS 8^e
C.C.P. PARIS 2968-49



TÉL. CARNOT 05-65.05-66
R.C. SEINE 283.959 B

REGISTRE DES PRODUCTEURS DE LA SEINE N° 38359

BUREAU DE VENTE pour la Zone Libre et l'Empire : 64, RUE GIOFFREDO - NICE (A.-M.)

CATALOGUE GÉNÉRAL

CUISINIÈRES

Modèle à deux plaques et four. (Référence 71 bis)

Cette cuisinière est du modèle à tiroir de propreté. Elle convient pour ménage de deux à quatre personnes.

Caractéristiques.

Plateau supérieur en forte tôle d'acier émail granité gris. Tiroir de propreté sous les plaques. Encombrement : Hauteur 800 mm. ; Largeur 650 mm. ; Profondeur 500 mm. Poids : Environ 50 Kgs. Equipement : Deux plaques chauffantes (normale fonte) de 220 mm. à deux allures de chauffe. Commutateurs rotatifs. Une plaque est équipée en 2.000 W., la seconde en 1.500 W., 3 allures. Four parfaitement étanche, 1000 W., voûte à feu vif (pour grillades, rôtis et pâtisserie), sole à feu sombre. Trois allures de chauffe (voûte, sole, doux en série) commandées par commutateur rotatif. Accessoires : Lèche-frite, gril et plaque à gâteaux.

Modèle à trois plaques et four. (Référence 72 bis)

Ce modèle convient pour ménage de deux à six personnes. Mêmes caractéristiques que le modèle précédent. Cette cuisinière est équipée avec une plaque supplémentaire. Diamètre 145 mm., puissance 1.000 W., trois allures de chauffe. Délai de livraison : 2 mois à dater de la commande.

Modèle Standard à deux plaques et Four (Référence 104)

Cette cuisinière est en tôle d'acier émail granité gris. Une plaque est équipée en 1500 W., l'autre en 1000 W. Commutateurs rotatifs à 3 allures de marche. Four 1000 W. (voûte, sole et doux en série). Plateau supérieur se relevant pour le nettoyage. Ce modèle, recommandé pour ménages de 2 à 4 personnes est livrable en grande série dans un délai de deux mois.

RÉCHAUD-FOUR (Référence 73 bis)

Le réchaud-four est du modèle à deux plaques avec couvercle. Son encombrement réduit permet de le placer sur une simple étagère. Il convient pour ménages de deux à quatre personnes.

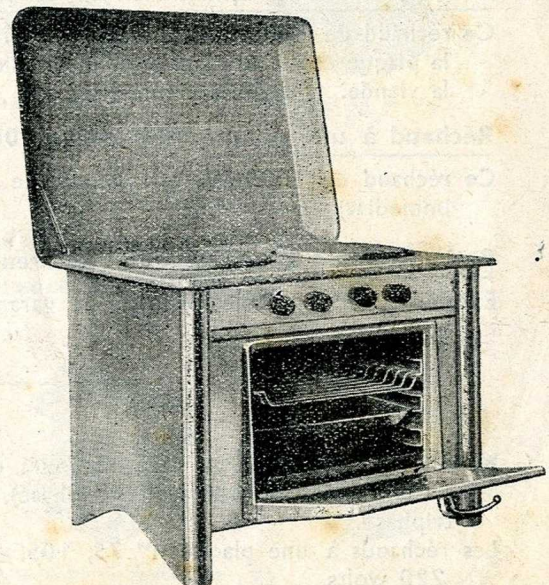
Caractéristiques.

Corps formant bloc. Plaques chauffantes (normale fonte) de 220 mm. de diamètre. Une plaque est équipée en 2.000 W., l'autre en 1.500 W. Trois allures de chauffe. Le four est entièrement calorifugé, parfaitement étanche. Voûte à feu vif (pour grillades, rôtis et pâtisserie), 900 W. Sole : 600 W. Deux allures de chauffe commandées par commutateur unique.

Délai de livraison : 2 mois à dater de la commande.



Cuisinières à 2 ou 3 plaques avec four
Référence : 71 et 72



Réchaud - Four — Référence : 73

FOURS

Modèle en duralumin poli.

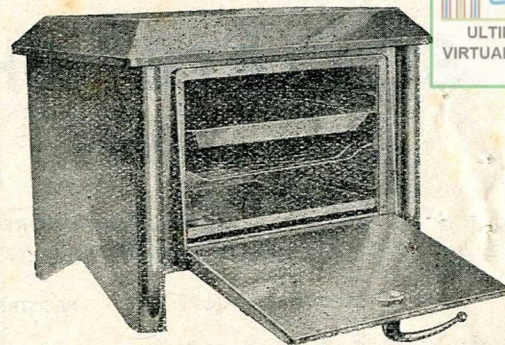
Dimensions : Largeur 500 mm. ; Hauteur 400 mm. ; Profondeur 350 mm.

Deux allures de chauffe

Référence 82 Modèle à 1.000 W. (voûte seulement).

Référence 83 Modèle à 1.600 W. (voûte et sole).

Délai de livraison : disponible immédiat.



Four — Référence 82 et 83

RÉCHAUDS A PLAQUES FONTE

RÉCHAUDS A DEUX PLAQUES CHAUFFANTES

(Référence 74 bis)

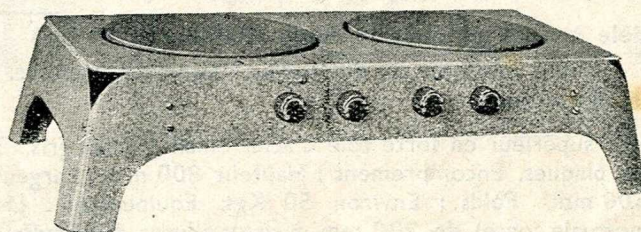
Bâti en forte tôle d'acier, émail granité gris.

Plaques normale fonte. Diamètre : 220 mm. Une plaque est équipée en 1.500 W., l'autre en 1.000 W. Deux allures de chauffe par plaque. Commutateurs rotatifs.

Dimensions du réchaud : Hauteur 150 mm. ; Largeur 600 mm. ; Profondeur 320 mm.

Poids : Environ 14 Kgs.

Délai de livraison : 1 mois à dater de la commande.

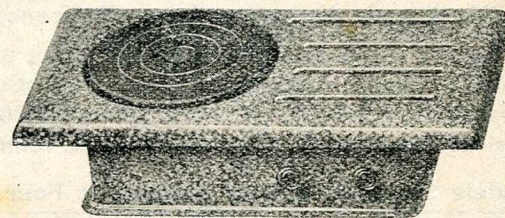


Réchaud 2 plaques fonte 2.500 watts. - Poids : 14 kilogs
Référence : 74

RÉCHAUD A UNE PLAQUE SPÉCIALE (Référence 75)

Bâti en tôle acier, émail granité gris. Plateau supérieur se relevant pour le nettoyage de la plaque. 900 W. Deux allures de chauffe.

Délai de livraison : Disponible immédiat.



Réchaud 1 plaque fonte — Référence 75

Réchaud à une plaque et tiroir de chauffe (Référence 105)

Ce réchaud de 800 W. à 2 allures de chauffe, est en tôle d'acier émail granité gris. Il possède un tiroir placé sous la plaque chauffante qui permet d'utiliser la température inférieure de la plaque pour faire griller du pain ou de la viande. (Disponible immédiat).

Réchaud à une plaque (Référence 106)

Ce réchaud de 1000 W. à 4 allures de chauffe est livré avec câble de branchement. Modèle lourd. (Disponible immédiat).

Petit Réchaud à une plaque (Référence 107)

Excellent petit modèle, robuste et garanti, 450 W., plaque tôle épaisse nouveau procédé breveté. (Disponible immédiat).

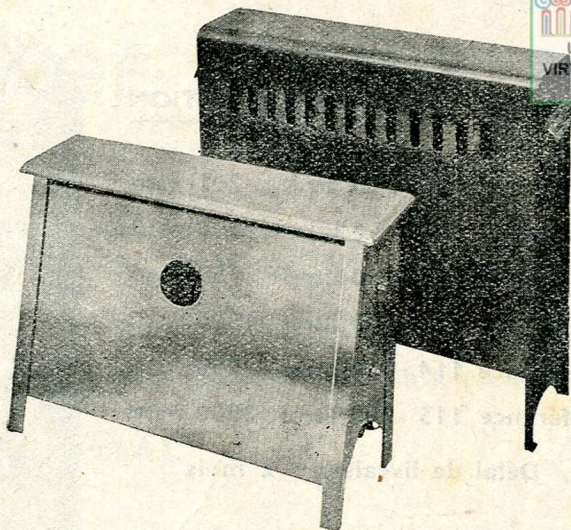
N.-B. — Nos cuisinières, réchauds-fours et réchauds à 2 plaques, peuvent être équipés pour courant monophasé ou triphasé (sauf 380 volts triphasé). Il y a une majoration de prix de 10 % pour l'équipement en courant triphasé.

Les réchauds à une plaque n°s 75, 105, 106, 107, ne peuvent être livrés que pour courant monophasé 115 ou 220 volts.

RADIATEURS TYPE DIRECT-OBSCUR

Nos radiateurs sont conçus pour assurer une diffusion totale et rationnelle de chaleur et résoudre tous les problèmes posés par le chauffage des locaux d'habitation.

Ils agissent par convection et assurent l'uniformité de température aux différents points de la pièce. Les éléments de résistance sont en nickel-chrome.



Réf. F. S. 500 à F. S. 3000

Référence F. 89

Pour chauffer une pièce de	40 m ³	il faut environ	1.000 watts
»	»	60 m ³	» 1.500 watts
»	»	80 m ³	» 2.000 watts
»	»	100 m ³	» 2.500 watts
»	»	120 m ³	» 3.000 watts

Nous possédons une gamme de radiateurs étudiés en vue du meilleur rendement selon la puissance demandée.

Modèle luxe chromé

500 watts	Référence F. S.	500
800 »	»	F. S. 800
1000 »	»	F. S. 1000
1500 »	»	F. S. 1500
2000 »	»	F. S. 2000
2400 »	»	F. S. 2400
3000 »	»	F. S. 3000

Les appareils de cette série peuvent être équipés pour courant triphasé (montage étoile-triangle) moyennant un supplément de 10 %.

RADIATEURS

PARABOLIQUES

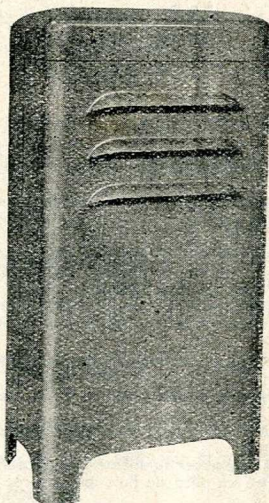
(disponible immédiat)

Référence 85, 450 W.

Référence 86, 600 W.

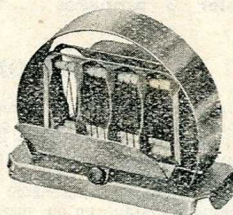
MODÈLE STANDARD

800 watts	Référence C	108
1000 »	»	J 87
1500 »	»	J 88

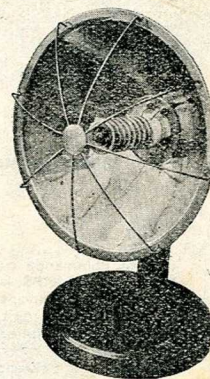


Référence J. 87 et 88

GRILLE - PAIN



Référence 101



Référence 85 et 86

MODÈLE UNIVERSEL

Fonctionne à volonté sur courant 110 ou 220 volts mono.
2000 watts - Référence F 89

FERS A REPASSER

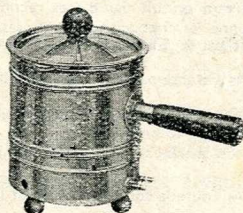
Délai de livraison : 1 mois à dater de la commande

Référence 84 Modèle luxe chromé.

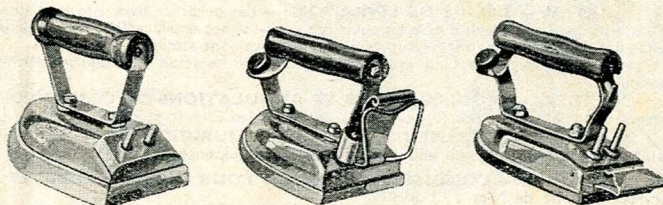
BOUILLOIRE

Référence 103

1 litre 1/4 - 600 Watts



Référence 103

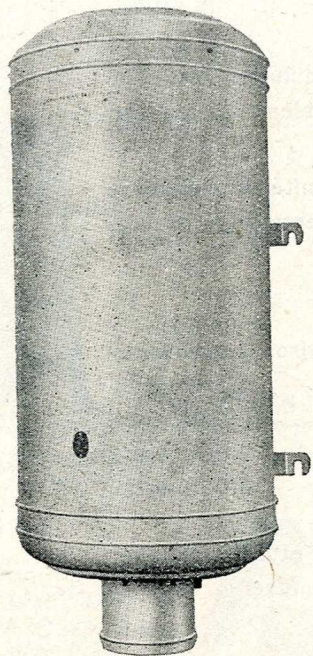


Fers à repasser - Référence : 84

CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION

Référence 110	10 litres	200 watts
Référence 111	52 litres	400 watts
Référence 112	50 litres	750 watts
Référence 113	100 litres	1500 watts
Référence 114	150 litres	2250 watts
Référence 115	200 litres	3000 watts

Délai de livraison : 2 mois



Chauffe-eau
Référence 110 à 115

POSTES T. S. F.

Modèles Luxe

Toutes Ondes. Alternatifs et tous courants

Montage Super.

Contre réaction B. F., 5, 6, 7 Lampes

Poste à 5 lampes. Référence 120

Poste à 6 lampes. Référence 121

Délai de livraison : 1 mois

RÉFRIGÉRATEURS MÉNAGERS :

Prix sur demande et suivant disponibilités

RÉSISTANCES BOUDINÉES 400, 600, 800, 1000 watts

RÉSISTANCES POUR FERS A REPASSER

Câbles de raccordement

Plaques de rechange pour cuisinières et réchauds

voir tarif ci-joint

Prises de courant	bipolaires porcelaine	5 ampères	Référence	L 200
—	bipolaires encastrées	5 ampères	—	L 201
—	bipolaires bakélite	10 ampères	—	L 202
—	tripolaires bakélite	10 ampères	—	L 203
—	bipolaires bakélite	25/30 ampères	—	L 204
—	tripolaires pour cuisinières	25/30 ampères	—	L 205
—	tétrapolaires pour cuisinières	25/30 ampères	—	L 206
Interrupteurs Tumbler	5 ampères	—	—	L 207

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande comporte et implique expressément l'acceptation sans restriction ni réserve des conditions de vente ci-après :

ART. I. — TARIFS. — Nos prix sont établis, au plus juste, et peuvent être modifiés sans avis préalable proportionnellement au cours des matières premières et des charges nouvelles, pouvant résulter de la main-d'œuvre, taxes, etc...

Toute commande, doit être accompagnée, d'un versement de 50 % de son montant à titre d'arrhes; le solde est payable à présentation des factures, dès que les marchandises sont disponibles et prêtes à être expédiées. En effet, en raison des circonstances actuelles, les délais de recouvrement pour les envois contre remboursement atteignent à PARIS, trois mois au moins. C'est pourquoi nous avons dû renoncer à ce mode de paiement.

Tous nos prix s'entendent pour appareils pris nus, en nos magasins; l'emballage et le transport à la charge du client. Toute rupture de contrat entraîne, pour celui-ci la perte de ses arrhes. Nous nous réservons le droit, d'apporter à nos appareils, sans avis préalable, toute modification nécessitée par les circonstances, et la pénurie éventuelle de certains accessoires, ou matières premières.

ART. II. — ENGAGEMENT ET PERCEPTION DE COMMANDE. — Nous ne sommes liés par les engagements pris, soit par nos Représentants ou nos Employés, qu'en tant qu'ils sont confirmés par lettre et régulièrement acceptés par nous.

ART. III. — EXPÉDITIONS. — Nos expéditions et livraisons sont faites avec le plus grand soin. Nos marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires; les retards éventuels n'engagent pas la Société.

Nous déclinons toute responsabilité, quant aux colis qui n'auraient pas été vérifiés à l'arrivée et qui nous seraient retournés, nous n'acceptons pas de retour de marchandises détériorées par le transport.

En cas d'avaries, de perte totale ou partielle, il appartient au destinataire, d'exercer lui-même tous recours utiles, sans que jamais nous n'en soyons rendus responsables. Aucune réclamation, ne sera admise, si elle nous parvient postérieurement à un délai de huit jours, après la livraison.

Aucun retour ne sera accepté sans accord préalable.

ART. IV. — GARANTIE. — Nos appareils sont habituellement garantis un an, à dater de la fabrication, contre tous vices de construction. Toutefois, en raison des circonstances actuelles, qui rendent impossible ou très précaire, l'approvisionnement en certaines matières premières, et nous oblige à utiliser des matières de remplacement, notre délai est ramené à six mois, à dater de la facturation, et jusqu'à nouvel avis. Ceci, sous la condition expresse que nos appareils aient été branchés convenablement, et qu'ils n'aient fait l'objet d'aucun usage anormal. Cette garantie se limite au remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses.

ART. V. — DÉLAIS DE LIVRAISON. — Les délais de livraisons sont donnés, étant donné les circonstances actuelles, à titre de simple indication et sans garantie de notre part. Les retards éventuels subis par nous-mêmes étant cas de force majeure, n'engagent pas la Société. Nos possibilités de fabrication étant fonction de l'importance des contingents de matières premières qui nous sont attribués.

Tout renseignement, ou engagement verbal qui ne serait pas confirmé formellement par la Direction, n'aura aucune valeur et n'engagera pas la Responsabilité de la Maison.

ART. VI. — MODIFICATIONS ET ANNULATIONS DE COMMANDES. — Nous nous réservons le droit, d'apporter à nos appareils toute modification ou perfectionnement que nous jugerons utiles, sans que les Clients puissent jamais, de ce fait, annuler leur commande.

ART. VII. — CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION. — Exclusive compétence est attribuée au Tribunal de la Seine, même en cas de pluralité de défendeur, d'appel en garantie, ou encore de clause de compétence contraire.

ART. VIII. — CONDITIONS ANNEXES POUR LA ZONE LIBRE ET L'EMPIRE. — Toute la correspondance et les commandes doivent être dirigées sur notre service de vente de Nice :

SOCIÉTÉ CHAUFFAGE ET FORCE, 64, RUE GIOFFREDO A NICE(A. M.)

Les règlements partiels ou définitifs doivent également y être adressés par chèques bancaires ou mandats-poste à l'ordre de la Société Chauffage et Force. Il est exigé pour les articles livrables sous délai 50 % d'arrhes à la commande, le solde étant payable à présentation de facture avant expédition. Pour le matériel indiqué comme immédiatement disponible (radiateurs, résistances, réchauds à une plaque, bouilloires, grille-pain) la commande doit être accompagnée du règlement total.



SOCIETE CHAUFFAGE ET FORCE

Bureau de Vente pour la } 64, rue Gioffredo, NICE (A.M.)
 Zône libre et l' Empire }

T A R I F P O U R R E V E N D E U R S

Les prix de ce tarif sont nets pour revendeurs; il appartient à ceux-ci de les majorer du coefficient de bénéfice légal autorisé. Nos marchandises sont livrées en taxe perçue pour le Trésor; la détaxe de 9 % sera appliquée à nos Clients qui justifieront de leur qualité de producteurs.

<u>Cuisinières</u> <u>Fours et Réchauds</u>		<u>Capacité.</u>	<u>Chauffe-eau</u>		<u>Radiateurs</u>				
<u>Référence</u>	<u>Prix</u>		<u>Référence</u>	<u>Prix</u>	<u>Référence</u>	<u>P r i x</u>			
71 bis	3.700	10 L.	110	1.000	85	140			
72 bis	4.850	25 L.	111	2.000	86	150			
73 bis	3.700	50 L.	112	3.600	J.87	550			
74 bis	1.220	100 L.	113	4.650	J.88	600			
75	525	150 L.	114	5.550	F.89	725			
82	2.000	200 L.	115	6.900	C.108	250			
83	2.500	<u>Fers - Bouilloires -</u> <u>Grille-pain</u>				F.S.500	475		
104	3.700					<u>Référence</u>	<u>P r i x</u>	F.S.800	525
105	575					84	145	F.S.1000	600
106	525					101	195	F.S.1500	650
107	145					103	150	F.S.2000	800
					F.S.2400	950			
					F.S.3000	1.000			

<u>POSTES T.S.F.</u>		<u>Résistances boudinées</u>		
<u>Toutes Ondes - Tous Courants</u>			<u>110 Volts</u>	<u>220 Volts</u>
5 lampes - Réf. 120 2.500,--	400 Watts	9.50	13.50
6 lampes - Réf. 121 2.850,--	600 Watts	11.50	15.50
		800 Watts	13,--	17.--
Délai de livraison :	UN MOIS -	1000 Watts	19.--	28.--

<u>Résistances pour fers</u>		<u>Prises de courant</u> <u>Interrupteurs</u>	
	{ 115 Volts 20 Frs. 220 Volts 25 Frs.	<u>Référence</u>	<u>Prix</u>
Câble de raccord avec prise pour cuisinière 160 Frs.	L. 200	4,--
Câble de raccord avec prise pour gros réchaud 85 Frs.	L. 201	10,--
		L. 202	25,--
		L. 203	40,--
		L. 204	55,--
		L. 205	100,--
		L. 206	130,--
		L. 207	6,75

<u>Plaques de rechange pour cuisinières</u>	
145 m/m	1.000 W. 350,--
220 m/m	1.500 W. 425,--
220 m/m	2.000 W. 475,--

CES PRIX S'ENTENDENT POUR COURANT MONOPHASE 115 ou 220 VOLTS.- POUR COURANT TRIPHASE SUPPLEMENT DE 10%