

CINQUIÈME PARTIE

Les Applications
de
l'Électricité

CHAPITRE PREMIER

Evolution des conditions du marché au cours de l'année 1950

Nous avons indiqué, dans le chapitre consacré aux statistiques, que les consommations d'énergie électrique pour usages domestiques occupaient une place beaucoup moins importante en France qu'à l'étranger. Les raisons de cet état de choses sont complexes : elles résultent à la fois des habitudes et du standard de vie de la population française, des problèmes techniques et financiers à résoudre pour l'extension et surtout le renforcement des réseaux de distribution d'énergie et des restrictions de toutes sortes dues à la guerre.

Les mesures prises dans les années qui ont suivi la Libération pour limiter l'emploi de l'énergie électrique avaient, jusqu'en 1949, considérablement restreint la vente des appareils électrodomestiques.

Un certain nombre de faits nouveaux sont intervenus au cours de l'année 1950 qui doivent contribuer à favoriser une reprise en cette matière.

1° La suppression des restrictions en matière d'énergie électrique.

Dès le début de l'année 1950, toutes les mesures restrictives relatives aux augmentations de puissance ou limitant la consommation ont été abolies.



2° Prix de l'énergie.

Les prix de l'énergie électrique n'ont subi aucune augmentation au cours de l'année 1950 et les réductions saisonnières d'été ont été appliquées comme précédemment aux consommations de 3^e tranche et d'heures creuses, apportant ainsi des facilités appréciables pour certaines applications.

Au total, l'énergie électrique est maintenant bien placée pour la plupart des usages domestiques et son emploi peut être recommandé sans hésitation, car les abonnés sont certains d'aboutir à des prix de revient intéressants pour peu qu'ils utilisent des appareils de qualité — estampillés AP-EL — et sachent s'en servir correctement.

3° Vente à crédit.

Un certain nombre d'initiatives ont été prises au cours de l'année pour faciliter aux usagers l'achat à crédit d'appareils électro-ménagers. Nous citerons, en cette matière, les organisations de vente à crédit créées par :

- certaines Caisses d'allocations familiales ;
- la Caisse de caution mutuelle des Installateurs de la Région parisienne ;
- un certain nombre de magasins.

4° Accords entre E. D. F. et les Installateurs.

Des discussions ont été poursuivies sur le plan national pour établir un accord entre E. D. F. et les installateurs électriques pour l'organisation de la vente des appareils électro-ménagers et du service de la clientèle dans le cadre de la Loi de nationalisation.

Ces discussions ont abouti récemment à la signature d'un protocole avec la Fédération Nationale de l'Équipement Électrique. Il n'est pas douteux que celui-ci sera suivi d'accords régionaux avec les professionnels intéressés et permettront d'assurer dans les meilleures conditions le service des usages, et le développement des applications.

On trouvera à la page 142, le texte intégral de ce Protocole pour l'application du décret du 13 juillet 1949 et de la loi du

2 août 1949 concernant les installations intérieures et les appareils d'utilisation de l'électricité.

* * *

L'ensemble de ces circonstances s'est manifesté par une reprise de l'activité des Constructeurs dans certaines branches.

La vente des petits appareils ménagers : fers à repasser et bouilloires est en progression.

Le placement des chauffe-eau s'est sensiblement accru au cours de l'année.

La machine à laver est très demandée par la clientèle et certains constructeurs ont vendu un nombre de machines extrêmement important.

La vente des réfrigérateurs, et plus spécialement des petits appareils à absorption, est très active.

Nous ne possédons, malheureusement, aucune statistique d'ensemble précise à ce sujet mais on trouvera plus loin quelques indications sur la progression des appareils admis à la marque de Qualité APEL-USE.

Au total le marché est en voie d'amélioration, mais il y a beaucoup à faire et les efforts conjugués des distributeurs d'énergie, des constructeurs et des installateurs électriciens restent plus que jamais nécessaires.

CHAPITRE II

Arguments commerciaux et Conseils pratiques pour la vente des principaux appareils électro-domestiques.

Les appareils électro-domestiques exercent sur la femme un attrait indiscutable, mais trop souvent le prix d'achat ou d'installation du matériel et les dépenses présumées correspondant à la consommation font hésiter la clientèle.

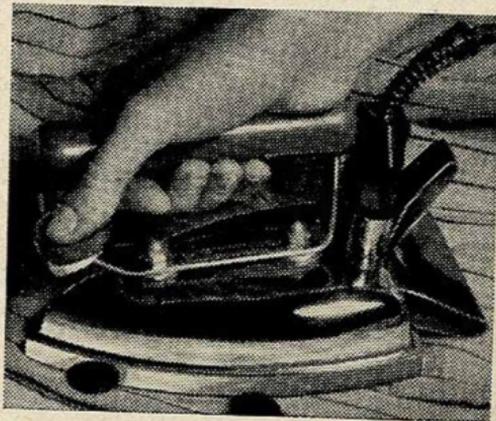
La légende de l'électricité chère est tenace en France.

Le vendeur doit savoir mettre en évidence la qualité des services que peuvent rendre les applications de l'électricité et montrer que la dépense engagée pour les utiliser est généralement faible en regard des avantages qu'ils présentent.

Nous pensons être utiles aux vendeurs et installateurs en résumant à leur intention les principaux arguments de vente qu'ils peuvent développer en faveur de chacun des appareils usuels qu'ils détiennent en magasin.

SAVEZ-VOUS VENDRE ?

LE FER A REPASSER



Bien qu'il soit très répandu, le fer à repasser électrique n'a pas encore pénétré dans tous les foyers français.

D'autre part, beaucoup de fers anciens, après avoir assuré de longues années de service, sont en mauvais état ou ne répondent plus aux besoins de la ménagère.

Le fer à repasser est donc un appareil de vente facile qui vous procurera un chiffre d'affaires appréciable si vous voulez vous donner la peine de le présenter correctement.

Il faut, pour cela, que vous ayez à offrir un choix attrayant d'appareils de qualité. Dans votre vitrine, rappelez aux clientes que leur vieux fer a besoin d'un remplaçant. Disposez la collection complète dans votre magasin sur un comptoir facilement accessible, invitez la cliente à les examiner et à les prendre en mains pour apprécier les avantages de tel ou tel modèle que vous mettez en évidence (forme de la poignée, poids, thermostat, etc.).

Le fer à thermostat constitue un progrès sensible : il donne une plus grande sécurité en évitant tous risques de surchauffe en cas d'oubli, il permet de régler la température, enfin, il

permet d'obtenir plus de souplesse car sa puissance est généralement supérieure à celle des fers ordinaires.

Tout cela, il vous faut le démontrer, en ayant dans votre magasin une planche à repasser équipée à cet effet et quelques pièces de linge pour permettre à votre cliente de se « faire la main ».

Aux clientes qui hésiteraient à adopter le fer à repasser électrique, vous rappellerez les principaux avantages de cet appareil :

— Il permet de repasser *sans feu* dans toutes les pièces de l'appartement.

— Il évite tous déplacements inutiles pour aller du fourneau à la planche à repasser.

— Il est toujours prêt instantanément.

— Sa semelle, toujours propre, ne salit pas le linge.

— Il permet de repasser assis.

— Enfin, il est économique : un fer consomme, en moyenne, 0,3 kWh par heure de travail, c'est-à-dire 6 francs environ au tarif d'éclairage et 2 francs seulement si votre client utilise la troisième tranche du tarif dégressif.

Proposez toujours des fers de qualité

Voici la liste des appareils admis à porter l'estampille officielle de qualité APÉL-USE au 1^{er} février 1951.

Constructeurs	Désignation des modèles estampillés			
CALOR	Voyage 8	42 Sécurité avec limiteur	32 Calor-matic av. thermost.	22 Cadet
FERRAND ...	300 W			
NEC	SFL. 103			
NOIROT	Victory	Dynatomic avec thermostat avec thermostat.		
THERMOR ..	761			

SAVOIR VENDRE.



UNE BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE

La bouilloire électrique devrait prendre place dans tous les foyers français raccordés à un réseau de distribution. Il y a 13 millions d'abonnés en France, il y a certainement beaucoup moins de bouilloires en service.

Ne manquez pas de proposer cet appareil à vos clients et d'attirer leur attention sur les services qu'ils peuvent en attendre.

La bouilloire électrique permet de chauffer de l'eau, sans feu, dans toutes les pièces de l'appartement, aucun procédé de chauffage ne peut rendre le même service.

Pour la toilette, pour la barbe, elle fournit rapidement l'eau chaude dont on a besoin.

Elle permet de préparer, le café, le thé ou n'importe quelle infusion pour un malade dans la salle à manger ou dans la chambre à coucher.

Pour les jeunes mamans, enfin, elle constitue le meilleur des chauffe-biberons. Elle est surtout appréciée pour les biberons donnés la nuit qui peuvent être chauffés sans qu'on ait à se déranger.

Bien entendu, ne proposez à vos clients que des bouilloires de qualité : elles sont plus sûres, plus solides et leur rendement est meilleur.



**Caractéristiques des bouilloires
admises à porter l'estampille de qualité APEL
au 1^{er} février 1951.**

Constructeurs	Modèle	Puissance Watts	Observations
<i>Bouilloires 1/2 litre</i>			
NOIROT	811	250	2 tensions 110/220
<i>Bouilloires 1 litre</i>			
CALOR	535	600	Sans thermostat
R.MARCHAND	503	550	—
NOIROT	902	500	—
NOIROT	952	600	avec thermostat
<i>Bouilloires 2 litres</i>			
CALOR	545	750	avec thermostat
NOIROT	922	900	sans thermostat
NOIROT	972	900	avec thermostat

Voici les *avantages* que *présentent* les bouilloires à thermostat :

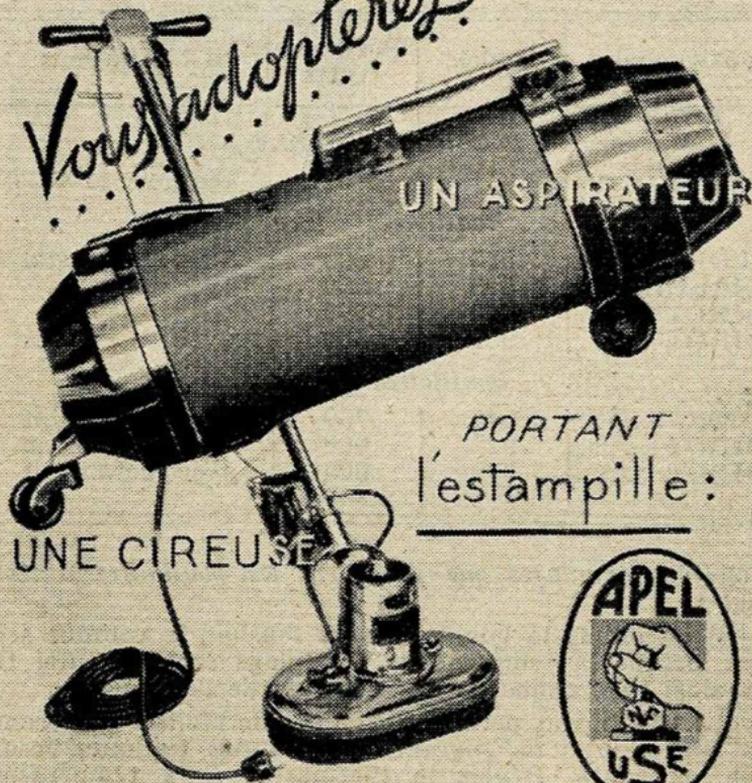
— si on oublie la bouilloire sous tension, le courant sera coupé lorsque la température de réglage sera atteinte. On évite ainsi tout risque de détérioration de l'appareil.

— Le thermostat permet également de réaliser des économies appréciables de courant. On n'a pas toujours besoin d'eau bouillante. Réglez le thermostat à la température désirée, vous n'aurez pas de consommation inutile.

— Enfin pour la préparation des biberons, ils pourront être « à point » sans que vous ayez à les faire refroidir.

POUR VOTRE MÉNAGE

Vous adopterez...



UN ASPIRATEUR

PORTANT
l'estampille:

UNE CIREUSE



SAVOIR VENDRE.



UN ASPIRATEUR DE POUSSIÈRES

Beaucoup de personnes possèdent déjà un aspirateur depuis de nombreuses années. Dès le premier contact avec le client, vous devez savoir s'il envisage de remplacer un appareil ancien trop usagé ou s'il n'a pas encore l'expérience de l'aspirateur.

Dans le premier cas, il vous suffira de mettre en évidence les qualités particulières de l'appareil que vous proposez.

Dans le deuxième cas, il vous faut, au contraire, convaincre votre client de l'utilité d'un aspirateur.

Sortez l'appareil du rayon, mettez-le entre les mains du client, répandez sur le sol, de préférence sur un tapis, un petit tas de sciure de bois, des déchets de papier finement déchirés, des pointes, une pièce de monnaie et invitez le client à faire avaler le tout par l'aspirateur.

Pendant ce temps expliquez-lui que l'aspirateur absorbe la poussière, tandis que le balai la déplace et la fait voler. L'aspirateur est donc plus hygiénique et il diminue l'importance des essayages.

Montrez aussi qu'il ne sert pas seulement sur les tapis : il nettoie les interstices qui séparent les lames de parquet, assure l'entretien de la literie, des meubles recouverts de tapisserie, des vêtements, etc.

Insistez sur l'emploi des divers accessoires et notamment de la soufflerie pour dépoussiérer les coins inaccessibles. Indiquez que la soufflerie peut faire fonctionner un pistolet à peinture, etc.

Ce sont tous ces détails qui donnent de la valeur à votre appareil et, si vous savez les présenter, votre client en acceptera plus facilement le prix.

Montrez que l'aspirateur que vous proposez porte l'estampille officielle de qualité APEL-USE. Expliquez que c'est dans l'intérêt de votre client que vous avez choisi un appareil



est un type contrôlé par le Laboratoire AP-EL. Les essais auxquels il a été soumis donnent des garanties d'efficacité, de rendement et de solidité qu'on n'est pas sûr de trouver sur d'autres aspirateurs.

La consommation de l'aspirateur n'est, en aucun cas, un obstacle à son emploi : sa puissance est seulement de 250 à 350 watts, ce qui correspond à une dépense moyenne de 5 à 6 francs par heure de travail même au tarif d'éclairage.

ASPIRATEURS
admis à porter l'estampille de qualité
APEL-USE
au 1^{er} janvier 1951.

				Modèles.
				—
BIRUM,	13, rue de Londres,	Paris-9 ^e		Idéal 50.
CONORD,	32, rue Olivier-Métra,	Paris-20 ^e		V4.
—	—	—	S4.
MORS,	16, rue La Fayette,	Paris-9 ^e		Etoile.
—	—	—	Eclair.
—	—	—	Export.
—	—	—	Dorsal.



La cireuse électrique

VENDEZ.

UNE CIREUSE ÉLECTRIQUE

Avoir de beaux parquets... n'est-ce pas un point d'honneur pour beaucoup de ménagères françaises ? Mais elles savent, par expérience, combien de temps elles consacrent à les entretenir et ce qu'il leur en coûte lorsqu'elles emploient quelqu'un pour faire ce travail.

L'entretien d'un parquet avec une cireuse électrique devient un jeu d'enfant. Faites-en la démonstration sur un élément de parquet préalablement ciré et mettez l'appareil entre les mains de l'acheteuse pour lui faire apprécier combien cet appareil est facile à conduire.

En quelques minutes, votre cliente pourra faire briller 20 mètres carrés de parquet et cela sans aucune fatigue. Le même travail, effectué au pied, lui demanderait une heure.

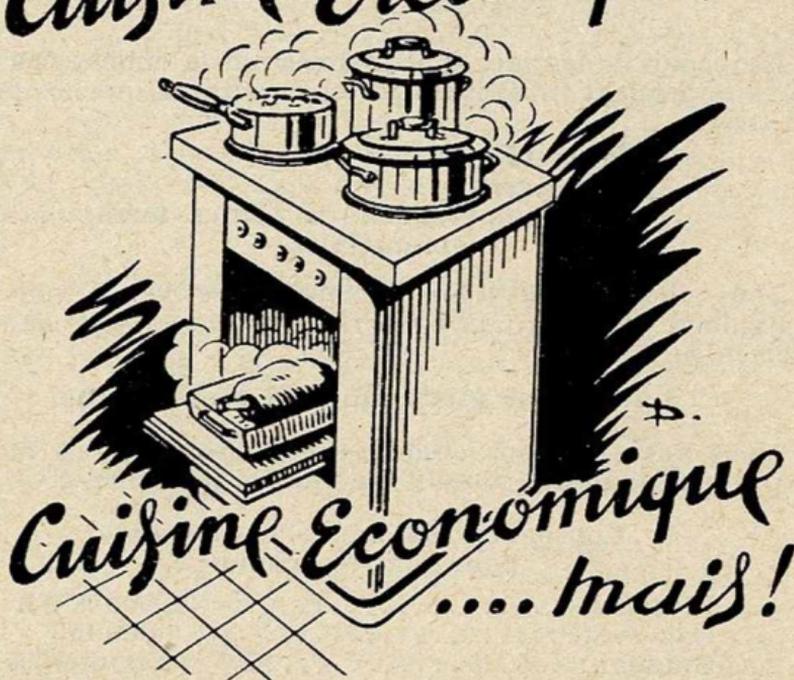
Avec une cireuse, elle dépensera, pour une pièce de 4×5 mètres, moins de 2 francs de courant. Combien lui coûterait une heure de femme de ménage ?

Pour votre tranquillité et pour sa satisfaction : offrez-lui une des deux cireuses admises à porter l'estampille officielle de qualité APEL-USE :

— La cireuse MORS, 16, rue La Fayette, à Paris,
ou

— La cireuse MODO, des Ets GOURJON, 96, avenue de Joinville, à Vitry-sur-Seine (Seine).

Cuisine Electrique



Choisissez bien !!

EXIGEZ UN APPAREIL PORTANT
**L'ESTAMPILLE OFFICIELLE
DE QUALITÉ**





SAVEZ-VOUS VENDRE ?

LA CUISINE ÉLECTRIQUE

Beaucoup de femmes sont attirées par la cuisine électrique. Elles apprécient intuitivement les avantages qu'elles peuvent en tirer :

- Propreté
- Sécurité
- Suppression de toutes manipulations de combustibles.

Mais elles redoutent une dépense excessive : à vous de les convaincre que *la cuisine électrique est un procédé de cuisson économique.*

La Cuisine électrique est économique.

Nous vous donnons ci-après les consommations normales à prévoir pour une famille de quatre personnes :

Consommations annuelles moyennes pour quatre personnes :

Electricité	1.500 kWh
Gaz	600 m ³
Butane.....	12 bouteilles
Charbon	2.500 kilos
Bois	6.000 kilos

Appliquez à chacun de ces produits le prix actuellement en vigueur dans votre région, vous pourrez montrer à votre cliente que l'Electricité est en bonne place.

Elles seront toujours surprises de constater que, contrairement à l'opinion générale, les combustibles solides se classent parmi les plus onéreux. Et, cependant, vous n'avez pas tout dit à ce sujet.

Demandez donc aux ménagères qui font la cuisine au bois ou au charbon combien de temps elles passent chaque jour pour préparer leur fourneau, enlever les cendres, allumer et

entretenir leur feu, chercher le combustible, tisonner, nettoyer, etc. La plupart d'entre elles n'ont jamais fait le calcul, mais après quelques instants de réflexion, elles se rendent compte que toutes ces opérations leur prennent plus d'une heure par jour si elles ont trois repas à préparer.

Une heure par jour cela représente 365 heures par an : soit 45 journées de 8 heures qu'elles pourraient gagner en utilisant la cuisine électrique qui est toujours prête à fonctionner : un bouton à tourner et c'est tout.

Economiser 45 jours par an et dépenser moins d'argent pour assurer la cuisson cela vaut bien d'engager les frais d'acquisition et d'installation d'une cuisinière électrique.

La cuisine électrique est pratique.

Quelques personnes ont encore l'impression que la cuisine électrique est trop lente. C'est à vous qu'il appartient de prouver le contraire en faisant une démonstration dans votre magasin.

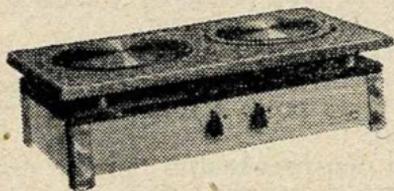
Ayez toujours, sous la main, une cuisinière branchée, prête à fonctionner. A défaut, vous pouvez faire la démonstration avec un réchaud.

Mettez en service un foyer à serpentins de 180 mm. de 1.500 à 1.800 watts, versez un demi litre d'eau dans une casserole à fond dressé de 18 cm. de diamètre et placez-la sur le foyer. Votre cliente sera surprise de voir l'eau commencer à frémir en quelques minutes. L'impression sera d'autant plus vive que vous aurez su, pendant ce temps, occuper son attention en lui montrant les détails de construction de l'appareil que vous désirez vendre.

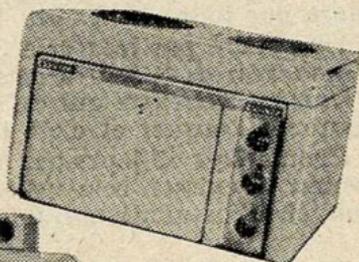
Pour les cuissons prolongées, il n'y a aucune difficulté, l'électricité est aussi rapide que tous les autres procédés et présente l'énorme avantage de permettre d'assurer les « mijotages » sans aucune surveillance en utilisant l'allure de réglage 1 ou 2.

Enfin la rapidité du chauffage n'est pas toujours une qualité, au delà d'un minimum raisonnable bien entendu. La qualité de la cuisine reste, bien certainement, le premier résultat à rechercher. Il ne sera pas inutile de le faire valoir à l'occasion.

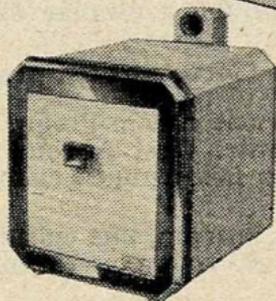
APPAREILS ÉLECTRIQUES DE GUISSON



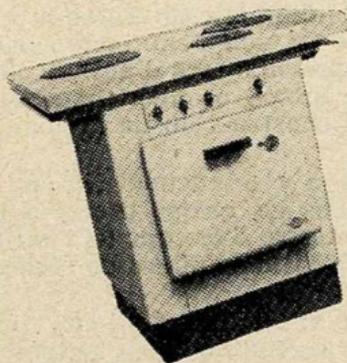
RÉCHAUD
à 2 plaques



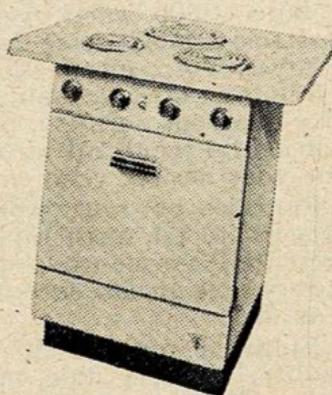
RÉCHAUD-FOUR



FOUR



CUISINIÈRE RURALE



CUISINIÈRE NORMALE

Les cuissons au four.



Le four électrique a acquis une réputation hors ligne : il permet de réaliser avec succès des grillades savoureuses, des rôtis dorés et juteux, des pâtisseries parfaitement réussies.

Votre propre expérience doit vous suffire pour fournir à votre cliente des exemples convaincants.

Le four électrique est le plus économique de tous les fours, car il est bien calorifugé et n'a pas besoin pour fonctionner d'avoir une ventilation. Cette caractéristique vous permet d'affirmer et de prouver qu'il ne dessèche pas les aliments.

Comment choisir un appareil de cuisine électrique ?

A) *Le type d'appareil.*

Le client qui désire équiper sa cuisine a d'abord le choix entre trois solutions :

- Un réchaud à 2 plaques et un four séparé ;
- Un réchaud four ;
- Une cuisinière complète.

Les deux premières solutions conviennent aux familles comprenant au maximum 3 ou 4 personnes.

Le four séparé est plus grand que celui du réchaud-four.

Au delà de 4 personnes il faut recommander l'emploi d'une cuisinière à 3 ou 4 plaques.

Pour les familles très nombreuses (plus de 8 personnes) ou les exploitations agricoles importantes, on pourra préconiser un appareil comportant un four de grandes dimensions et une plaque de 30 cm. de diamètre permettant d'assurer la cuisson de quantités importantes de potage ou de légumes.

Dans le choix de la forme de la cuisinière, vous aurez à tenir compte du genre d'aménagement que le client désire réaliser : s'il s'agit d'une installation ordinaire vous lui conseillerez une cuisinière à large plaque d'âtre, s'il s'agit d'un équipement moderne vous lui proposerez une cuisinière de forme bloc.

B) *Le type des foyers de cuisson.*

Vous avez le choix entre les foyers à plaque fonte, les foyers à serpentin et les foyers à anneaux.

Les foyers à plaque fonte conviennent bien pour toutes les cuissons prolongées.

Les foyers à serpentin ou à anneaux ayant moins d'inertie calorifique sont commodes pour obtenir un chauffage rapide.

Dans tous les cas il est avantageux d'employer des casseroles à fonds dressés : la transmission de chaleur se fait mieux, les mets « n'attachent » pas au fond, et votre cliente économisera des matières grasses.

Il est souvent intéressant d'équiper les appareils de cuisine avec un foyer à serpentin ou à anneaux, les autres éléments étant constitués par des foyers à plaque fonte. Mais les plaques fonte modernes peuvent aussi convenir pour tous les besoins si on sait s'en servir judicieusement.

C) *Ne proposez que du matériel de qualité.*

Dans l'intérêt de votre client et, pour éviter des réclamations, ne proposez que des appareils de cuisine et des foyers de cuisson dont la qualité a été contrôlée par le Laboratoire AP-EL. Vous les reconnaîtrez à ce qu'ils portent l'estampille APEL-USE.

La liste des appareils de cuisine estampillés que vous trouverez ci-après vous offre un choix suffisant pour satisfaire toutes les demandes.

Appareils de Cuisine électrique admis à porter l'Estampille officielle de qualité

LISTE EN VIGUEUR AU 1^{er} FEVRIER 1951

CUISINIÈRES

Constructeurs	Désignation des modèles estampillés				
Arthur MARTIN	P. 383	P. 384			
CABANES	C. 470	C. 471	C.471 bis	C. 472	C. 473
CALOR.....	470	471			
CHABOCHE ...	E. L.				
E. D. I.	C. 43	C. 47	C. 434	C. 474	
RADIELEC ...	PM.150	Modern			
SAUTER	10	13-1	14	Bloco	13-2
SCHOLTES ...	4605	4903			
S. C. A. S. I. ...	203	204	253	254	
S. G. A. E.	Confort				
THERMOR ...	8002	8003	8203	8204	
THOMSON	Q. 401	Q. 463B	Q. 463C	Q. 473B	Q. 473C
THOMSON	Q. 614	Q. 594			

RÉCHAUDS FOUR

Constructeurs	Désignation des modèles estampillés			
E. D. I.	RF. 47			
SAUTER	RF. 3E			

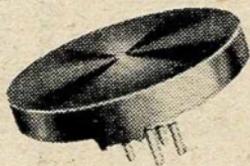
FOURS

Constructeurs	Désignation des modèles estampillés				
CABANES	401 C	402 C			
ELECTRIC- CROISSANT .	Ecofour				
SAUTER	F. I. E	F. 10			
S. G. A. E.	Savoie				
SCHOLTES ...	4717				
THOMSON	C. 354				

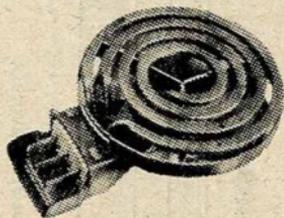
RÉCHAUDS

Constructeurs	Désignation des modèles estampillés				
	Réchauds à une plaque				
E. D. I.	A. 105				
NEC	QR. 101	QR. 102	QR. 111	QR. 151	QR. 152
NEC	QR. 161	QR. 162	QR. 163	QR. 171	QR. 172
SAUTER	R. 2C				
THERMOR	971				
	Réchauds à deux plaques				
E. D. I.	A. 504				
NEC	QR. 250	QR. 251	QR. 252	QR. 253	QR. 261
SAUTER	R. 33				
SCHOLTES ...	4265	4266			
THERMOR ...	981				

Les principaux types de **FOYERS DE CUISSON**



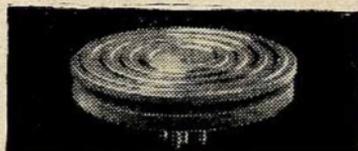
FOYER A PLAQUE FONTE



FOYER A SERPENTINS



FOYER A ANNEAUX



FOYER A PLAQUE ANNELÉE



Foyers de Cuisson

Plaques Fonte

CONSTRUCTEURS	DESIGNATION DES MODELES ESTAMPILLES					
	Diamètre 145 mm.		Diamètre 180 mm.		Diamètre 220 mm.	
	Modèle	Puissance watts	Modèle	Puissance watts	Modèle	Puissance watts
<i>A) Diamètres usuels.</i>						
Connexions à broches						
ARTHUR MARTIN ...	L. 345	1000	L. 443	1650	L. 341	2100
LEMERCIER Frères ..	—	800	—	1200	—	1800
NEC	CPB ¹ 1014	1000	CPB ¹ 1218	1200	CPB ¹ 1822	1800
NEC			CPB ¹ 1518	1500		
SAUTER	FB. 15 B	800	FB. 18 B	1200	FB. 22 B	1800
SAUTER	FB. 15 B	1000	FB. 18 B	1500	FB. 22 B	2200
SCHOLTES		800		1200		2200
SCHOLTES		1000		1500		
SCHOLTES				1800		
S. G. A. E.	800	800			1800	1800
THERMOR	1970	800	1971	1200	1972	1800
THOMSON (Vivalox) ..	C. 730	1200	C. 731	1500	C. 732	1800
THOMSON (Normalox) ..	C. 745	1000	C. 746	1200	C. 747	1800
Connexions à couteaux						
NEC			CAE ¹ 1518	1500		
THOMSON (Vivalox) ..	C. 777	1200	C. 778	1500	C. 779	1800

DÉSIGNATION DES MODÈLES ESTAMPILLÉS

CONSTRUCTEURS	Diamètre 145 mm.		Diamètre 180 mm.		Diamètre 220 mm.	
	Modèle	Puissance watts	Modèle	Puissance watts	Modèle	Puissance watts

Connexions fixes

NEC	CPO ¹ 1014	1000	CAC ¹ 1518	1500	CAC ¹ 1822	1800
NEC			CAD ¹ 1518	1500	CAD ¹ 1822	1800
NEC			CPO ¹ 1218	1200	CPO ¹ 1822	1800
NEC			CPO ¹ 1518	1500		

B) *Diamètres spéciaux.*

Diamètre 120 mm. — Connexions fixes

NEC	CPR ¹ 512	500	CPR ¹ 612	600		
-----------	----------------------	-----	----------------------	-----	--	--

Diamètre 160 mm. — Connexions à couteaux

NEC	CAE ¹ 1018	1000	CAE ¹ 1218	1200		
-----------	-----------------------	------	-----------------------	------	--	--

Diamètre 160 mm. — Connexions fixes

NEC	CAC ¹ 818	800	CAC ¹ 1018	1000	CAC ¹ 1218	1200
NEC	CAD ¹ 818	800	CAD ¹ 1018	1000	CAD ¹ 1218	1200

Diamètre 200 mm. — Connexions à couteaux

NEC	CAE ¹ 1822	1800				
-----------	-----------------------	------	--	--	--	--

Diamètre 300 mm. — Connexions à couteaux

THOMSON	C. 785	3000				
---------------	--------	------	--	--	--	--



Foyers de Cuisson à serpentín

CONSTRUCTEURS	DESIGNATION DES MODÈLES ESTAMPILÉS					
	Diamètre 145 mm.		Diamètre 180 mm.		Diamètre 220 mm.	
	Modèle	Puissance watts	Modèle	Puissance watts	Modèle	Puissance watts
Connexions à broches						
PYROR FRANCE			Pyror	1600		
RUBANOX	KOB 1410	980	KOB 1815	1500	KOB 2220	2000
RUBANOX	KVB 1410	1000	KVB 1815	1500	KVB 2220	2000
Connexions						
RUBANOX			KOK 1812	1200		
RUBANOX			KOK 1818	1800		
RUBANOX			KVK. 1818	1700		
THOMSON (Calrod)....			C. 794	1650		
Connexions fixes						
NEC			CTD. 1818	1800		
RUBANOX			KOT. 1812	1200		
RUBANOX			KOT. 1818	1800		
RUBANOX			KOC. 1812	1200		
RUBANOX			KOC. 1818	1800		
RUBANOX	KOR. 1410	980	KOR. 1815	1500	KOR. 2220	2000
			KVE. 1920	2000		
TECHNA			Inchromal	1500		
AUTRES FOYERS DE CUISSON						
Connexions à broches						
SCASI (anneaux mobiles)	Ménagère	1000	Ménagère	1600	Ménagère	1800-2200
CALOR (plaque annelée)	2000		2002		2004	
Connexions à couteaux						
SCASI (anneaux mobiles)			Ménagère	1800		

Précautions à prendre avant de vendre un appareil de cuisine électrique.

Avant de conclure la vente il faut vérifier :

— Que le client dispose d'un branchement et d'un compteur suffisant ou qu'il s'est mis d'accord avec le Distributeur d'énergie à ce sujet. Il faut prévoir 3.000 à 3.000 watts pour une installation de cuisine.

— Que l'installation intérieure comporte une canalisation de section suffisante pour desservir l'appareil de cuisine.

Dans le cas contraire, établir un devis comprenant la mise à la terre.

— La valeur de la tension d'alimentation chez l'Abonné, et le mode de raccordement (triphase, exceptionnellement monophasé, etc.).

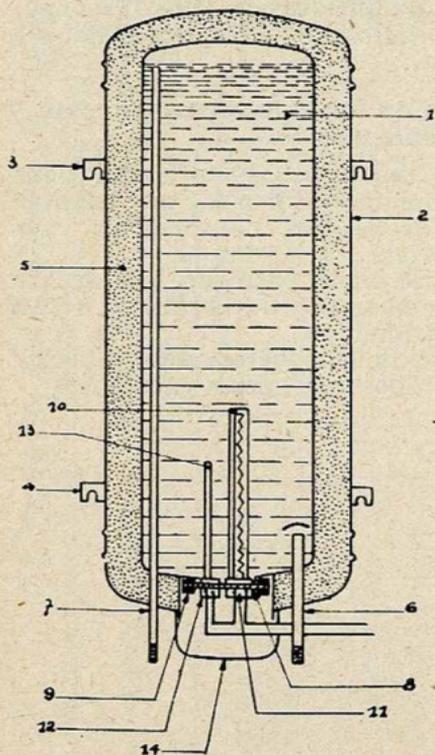
Que faire si la puissance du branchement ne peut pas être renforcée ?

Si la puissance du branchement est insuffisante pour alimenter une installation complète et s'il n'est pas possible de réaliser les renforcements nécessaires, vous pouvez vous efforcer de *placer un four électrique*.

Vous offrirez à votre client le choix entre un four séparé et une cuisinière combinée comportant des brûleurs à gaz ou au butane et un four électrique.

Presque tous les constructeurs de cuisinières admis à porter l'estampille AP-EL fabriquent des cuisinières combinées.

COUPE SCHEMATIQUE D'UN CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE A ACCUMULATION



1. - Eau.
2. - Enveloppe extérieure.
- 3 et 4. - Pattes de fixation.
5. - Calorifuge.
6. - Tuyau d'amenée de l'eau froide.
7. - Tuyau de sortie de l'eau chaude.
8. - Bride support.
9. - Ecrus de serrage.
10. - Gaine du corps de chauffe.
11. - Bornes de connexion du corps de chauffe.
12. - Bornes du thermostat.
13. - Gaine du thermostat.
14. - Capot de protection.

SAVEZ-VOUS VENDRE ?



LE CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE

Dans tous les foyers on a besoin d'eau chaude. Le chauffe-eau électrique constitue un des moyens les plus pratiques pour assurer le service de l'eau chaude au robinet : sur l'évier, pour la toilette, la douche, la salle de bains, la lessive et, dans les exploitations agricoles : pour le lavage du matériel de laiterie.

La vente d'un chauffe-eau est une opération délicate qui doit être faite avec méthode par un spécialiste. Il ne suffit pas de convaincre le client des avantages du chauffe-eau électrique, il faut encore le conseiller pour choisir la capacité et l'emplacement de l'appareil et, avant de traiter, étudier le détail de l'installation à réaliser en tenant compte de la disposition des lieux et du tarif qui sera appliqué par le Service de Distribution intéressé.

1° Convaincre le client des avantages du chauffe-eau électrique.

Le chauffe-eau électrique à accumulation est un réservoir de chaleur qui permet de disposer *instantanément* d'eau très chaude au robinet pourvu qu'il ait été mis en service la veille au soir quand on dispose uniquement de courant de nuit ou quelques heures à l'avance lorsqu'on a le courant en permanence.

Il est d'un fonctionnement très sûr et entièrement automatique.

Il peut être installé dans toutes les pièces, si petites soient-elles, ou même être dissimulé dans un placard ou sous un évier puisqu'il n'y a besoin de prévoir ni cheminée, ni dispositif de ventilation.

Il est économique : la dépense à prévoir pour une utilisation normale est de l'ordre de 1 kWh pour 10 litres d'eau à 85°. Cette consommation sera calculée en tenant compte des tarifs spéciaux applicables dans chaque région (tarifs d'heures creuses ou tarifs dégressifs, tarifs réduits d'été, etc.), se renseigner auprès du fournisseur d'énergie électrique.

II° Comment choisir la capacité d'un chauffe-eau à accumulation.

A) Pour l'évier.

Si l'on dispose du courant jour et nuit : prévoir un chauffe-eau de 15 litres à chauffage accéléré.

Si l'on ne dispose que du courant de nuit : prévoir un chauffe-eau à accumulation de 30 ou 50 litres.

B) Pour la salle de bains.

Proposer un chauffe-eau de 100 à 150 litres : il permettra de fournir un bain par jour et d'assurer le service de la toilette.

C) Pour une installation privée de douches.

Le chauffe-eau de 15 litres à chauffage accéléré suffira en général pour les besoins d'une famille. Si l'installation doit servir à plusieurs personnes, comme ce serait le cas dans un atelier, calculer la capacité de l'appareil sur la base de 10 litres par douche.

D) Pour alimenter une machine à laver.

Il faut prévoir un chauffe-eau de 100 litres dont le thermostat sera réglé plus haut que la normale si la machine ne comporte pas de dispositif de chauffage, mais il faut alors, tout spécialement, un groupe de sécurité très sûr et bien réglé.

III° Comment estimer l'importance des consommations d'eau chaude.

USAGES	Consommations journalières d'eau chaude à 65°
Cuisine pour 2 personnes	25 litres
Cuisine par personne supplémentaire .	5 à 10 —
Toilette pour 2 personnes	20 —
Toilette par personne supplémentaire .	5 —
Bain (pour 1 bain)	80 —
Douche (pour 1 douche)	10 —
Lessive (pour 6 kg. de linge)	30 à 80 —

Caractéristiques des chauffe-eau usuels.

Type mural.

Caractéristiques (1)	15 litres	30 litres	50 litres	75 litres	100 litres	150 litres
Puissance : w.	600 (2)	360	600	900	1.200	1.800
Diamètre : $\frac{c}{m}$	33	40	43	46	50	55
Hauteur : $\frac{c}{m}$	75	80	95	120	140	160
Poids vide : kg	30	35	45	65	85	130

Type sur socle.

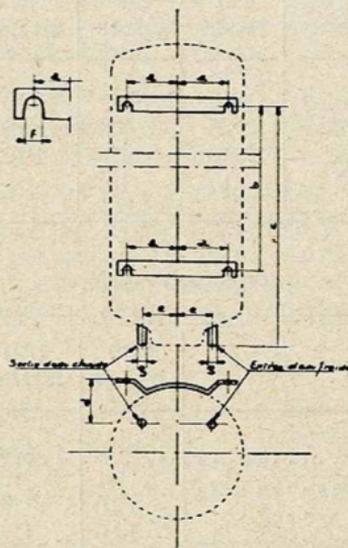
Caractéristiques (1)	100 litres	150 litres	200 litres	300 litres
Puissance : watts	1.200	1.800	2.400	3.600
Diamètre : $\frac{c}{m}$	51	55	60	65
Hauteur : $\frac{c}{m}$	140	150	170	190
Poids vide : kg.	110	120	135	150

(1) Ces caractéristiques sont des moyennes approximatives, pour trouver les dimensions exactes se reporter, aux catalogues des constructeurs.

(2) Certains appareils à chauffage accéléré sont équipés avec des puissances pouvant aller jusqu'à 1.600 Watts.

IV. — NORMALISATION ET INSTALLATION DES CHAUFFE-EAU VERTICAUX

Dimensions normales des chauffe-eau verticaux muraux (1).

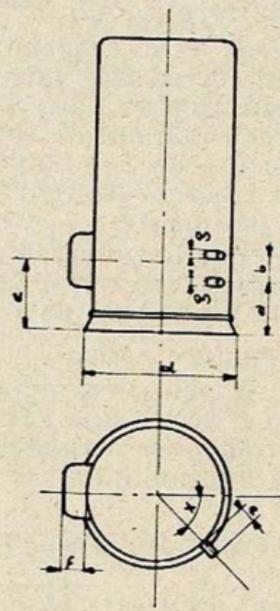


Type	CONTENANCE (litres)	DIMENSIONS (mm.)						
		a+a	b	c	d	e+e	f	g
A	15 - 30 - 50	360±1	400-0 -4	570-0 -4	120-0 -4	160±1	5±0,5	15 / 21
B	75 - 100 - 125 - 150	440±1	800-0 -4	1050-0 -4	175-0 -4	230±1	5±0,5	20 / 27

Tube fileté au pas du gaz.

(1) Pour le choix, l'installation et l'entretien des chauffe-eau à accumulation, se reporter à la brochure DI concernant ces appareils.

Dimensions normales des chauffe-eau verticaux sur socle.



Type	Contenance (litres)	DIMENSIONS (mm.)							
		a	b	c	d	e	f	g	x
C	100 - 125	300-0	150±15	400-0	650max	50-0	150max	20/27	45°±30'
	150 - 200	-4		-4		-5			
	300								

Tube fileté au pas du gaz.

V. Etude de l'installation d'un chauffe-eau

A. — LA MISE EN PLACE

Elle diffère suivant les types d'appareils.

1. — *Chauffe-eau du type mural.*

Les appareils doivent être suspendus verticalement, la partie supérieure étant légèrement inclinée vers le mur. Les brides d'attache doivent adhérer parfaitement au mur. On ne suspendra les chauffe-eau muraux de 100 litres qu'à des murs d'au moins 12 cm. d'épaisseur. Les boulons ou tirefonds supérieurs travaillant à la traction doivent être scellés profondément avec du ciment de qualité.

Il faudra veiller à ce que le couvercle placé à la partie inférieure de l'appareil puisse être retiré facilement ainsi que le corps de chauffe et le régulateur de température.

2. — *Chauffe-eau du type socle.*

Il est recommandé de placer ces appareils sur un socle de 10 cm. en béton, afin d'éviter que l'humidité ne s'accumule sous l'appareil, et surtout pour permettre un montage élégant des divers accessoires hydrauliques.

B. — L'EQUIPEMENT HYDRAULIQUE.

La canalisation d'eau doit être placée de telle façon qu'il soit aisé de la vérifier ; sa dépose ainsi que celle du chauffe-eau et ses accessoires doit être facile. Les canalisations ne passeront ni trop près des brides d'attache de l'appareil, ni contre le couvercle ; enfin on évitera d'enfermer la canalisation sous maçonnerie, dispositif qui, en cas de réparations ou de modifications ultérieures, provoquerait des difficultés d'accès et des travaux coûteux.

Pour empêcher la formation de la rouille, on n'utilisera dans le montage, que des tuyaux et des pièces de raccords bien galvanisés. Le tube d'acier galvanisé ou mieux, le tube de cuivre, doit être en effet préféré au tuyau de plomb. On veillera par ailleurs à l'étanchéité des canalisations et robinets, rendue plus délicate par la température relativement élevée de l'eau.

Pour réduire les pertes de chaleur on disposera l'appareil de telle sorte que les canalisations d'eau chaude soient aussi courtes que possible. S'il y a plusieurs poste d'eau à desservir, placer en principe le chauffe-eau à proximité du point où les soutirages sont les plus fréquents (évier).

Le schéma de montage d'un chauffe-eau est différent selon qu'il dessert un ou plusieurs postes d'eau chaude.

1° Installations comportant un seul poste d'eau.

Le schéma reproduit ci-dessous montre comment doivent être installées les canalisations d'eau et les accessoires de robinetterie.

Un clapet de retenue empêche l'eau chaude de refluer dans le tuyau d'alimentation.

Un robinet d'arrêt suffit à introduire l'eau froide dans l'appareil et à refouler l'eau chaude dans le tuyau de sortie qui sert en même temps de canalisation d'expansion.

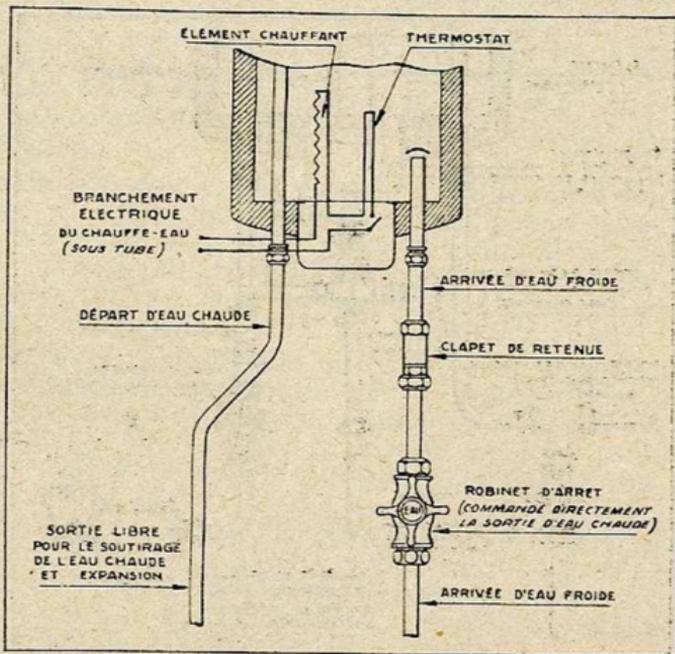


Schéma d'une installation de chauffe-eau hors pression.

2° Installations comportant plusieurs postes d'eau.

Le schéma ci-dessous donne le détail de la robinetterie à prévoir et l'ordre dans lequel ces accessoires doivent être installés. Ils comprennent :

- Une soupape de réduction de pression (nécessaire lorsque la pression de la distribution dépasse 4 kg/cm²).
- Un robinet d'arrêt qui reste ouvert en permanence sauf en cas de réparations.
- Un clapet de retenue qui empêche l'eau chaude de refluer dans le tuyau d'alimentation.
- Une soupape d'expansion en communication avec le tuyau de vidange pour éviter toute augmentation anormale de pression dans l'appareil.
- Un robinet de vidange.
- Autant de robinets de puisage qu'il y a de postes d'eau à desservir.

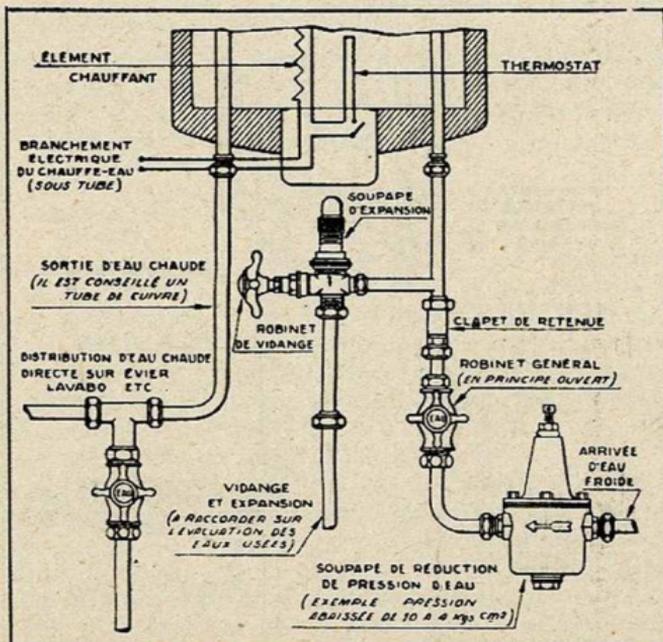


Schéma d'une installation de chauffe-eau à pression.

C. L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.

L'installation électrique doit être particulièrement soignée. Elle doit, en particulier, satisfaire aux dispositions prescrites par la Publication 11 de l'U. T. E. pour les locaux tels que les salles de bain, cuisines, buanderies, etc.

Il convient de consulter le Distributeur d'énergie électrique pour savoir si le circuit d'alimentation sera établi à 2 fils ou à 3 fils et si l'appareil doit être branché entre phases ou entre phases et neutre.

Faire préciser également s'il doit être raccordé sur le compteur général de l'installation et fonctionner sans restrictions d'horaires ou s'il doit fonctionner uniquement en « heures creuses » avec un compteur spécial.

Si le chauffe-eau doit fonctionner sans restrictions d'horaire, il pourra être raccordé sur la distribution générale de l'appartement sous réserve que les canalisations soient d'une section suffisante. Toutefois, il est recommandé, dans tous les cas, d'envisager une ligne spéciale depuis le tableau de compteur, ce qui sera souvent avantageux pour un schéma rationnel de l'installation.

Si le chauffe-eau doit fonctionner uniquement en « heures creuses » il faut obligatoirement établir une ligne spéciale depuis le tableau de compteur dont les caractéristiques seront données par le Distributeur d'Energie Electrique. Celui-ci comportera un dispositif de coupure automatique en cas de surcharge et, le plus souvent, un compteur spécial.

Le circuit d'alimentation du chauffe-eau sera protégé par un interrupteur à main et un jeu de fusibles permettant de couper tous les conducteurs y compris le neutre s'il existe. Cet appareillage doit être placé de telle façon qu'il soit inaccessible à une personne se trouvant dans la baignoire ou manœuvrant des robinets.

La mise à la terre du chauffe-eau doit être réalisée conformément aux prescriptions de la publication 11 de l'U. T. E. au moyen d'une connexion équipotentielle reliant la masse de l'appareil aux canalisations d'arrivée d'eau froide et aux canalisations de vidange.

VI. Choix d'un chauffe-eau électrique de qualité

Il est extrêmement important de choisir un chauffe-eau de bonne qualité. La satisfaction du client dépend de ce choix et il est impossible, lorsqu'on ne dispose pas d'un laboratoire spécialisé d'apprécier si tel ou tel modèle est bon.

Au contraire, le Laboratoire AP-EL procède à un contrôle sévère de la qualité qui porte principalement sur la *sécurité* et le *rendement* (on peut trouver une étude détaillée sur ces essais dans le n° 150 du *B. I. P.* (1).

La liste des chauffe-eau électriques admis à porter l'estampille de qualité APEL-USE reproduite ci-après comprend un nombre important d'appareils estampillés de toutes capacités entre lesquels les installateurs pourront choisir en toute sécurité.

Chauffe-eau électriques admis à porter l'estampille officielle de qualité

Liste en vigueur au 1^{er} février 1951.

POUR L'ÉVIER, LA TOILETTE OU LA DOUCHE

Cap. litres	Type ou Marque	Constructeurs	Cap. litres	Type ou Marque	Constructeurs
Appareils muraux			Appareils muraux		
14	CS. 14	Sauter	30	Nec	Société NEC
15	CE. 15	E.D.I.	30	Perfectus	Pagot
15	EL. 15	E.M.F.	50	Le Tropical	Lambert
15	ML. 1	Lemercier Frères	50	M. 5	Lemercier Frères.
15	C. 16	S.F.A.E.	50	C.49	Salva-Eclair.
15	M. 151	S.G.A.E.	50	Cumulus	Sauter.
15	B. 339	Thomson	50	M.50	S.G.A.E.
15	—	Tôleries Grenoble	50	—	Tôleries Grenoble
			50	2000	Radielec

(1) En vente à l'AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e), contre versement de 75 francs CCP. PARIS 868-40.

POUR LE BAIN ET AUTRES USAGES



Cap. litres	Type ou Marque	Constructeurs	Cap. litres	Type ou Marque	Constructeurs
Appareils muraux			Appareils muraux		
75	VM.75	C.I.A.	125	Salva-Eclair	Salva-Eclair
75	Dauphinois	Dubois-Paganon	125	Sopra	Sopra
75	M. 8	Lemercier Frères	150	VM. 150	C.I.A.
75	Salva-Eclair	Salva-Eclair	150	Nemours	Damond
75	Super	Sogeco	150	SP. 150	E.M.F.
100	VM.100	C.I.A.	150	Le Tropical	Lambert
100	SP. 100	E.M.F.	150	M. 15	LemercierFrères
100	Perfectus	Pagot	150	2002	Radielec
100	Radiaflux	Radiafer	150	Salva-Eclair	Salva-Eclair
100	2.001	Radielec	150	Cumulus	Sauter
100	C. 49	Salva-Eclair	150	Super	Sogeco
100	Super	Sogeco	150	7.150	Thermor
100	Cumulus	Sauter	150	B. 189	Thomson
100	Sopra	Sopra	150	CM	Thuel-Chassaigne
100	A. 4	Sté Gle Fonderie	150	—	Tôleries Grenoble
100	7.100	Thermor	Appareils sur socle		
100	B. 169	Thomson	100	S. 10	Lemercier Frères
100	—	Tôleries Grenoble	100	Cumulus	Sauter
125	VM. 125	C.I.A.	150	S. 15	Lemercier Frères
125	Le Tropical	Lambert.	150	B. 239	Thomson
125	M. 13	Lemercier Frères	300	B. 259	Thomson
125	Société Nec	Société NEC			

VII. — Quelques cas particuliers concernant
l'installation des chauffe-eau électriques

A) REGIONS DANS LESQUELLES L'EAU EST PAR-
TICULIEREMENT CORROSIVE.

Dans certaines régions où l'eau est particulièrement cor-
rosive, les cuves de chauffe-eau en tôle galvanisée se percent
rapidement. Il faut, dans ce cas, utiliser des réservoirs en
cuivre ou, à défaut, certains revêtements spéciaux.

On peut aussi recourir à la protection par anodes au magné-
sium qui semble donner de bons résultats.

B) *INSTALLATIONS COMBINÉES AVEC UN BOUILLEUR DE CHAUFFAGE CENTRAL OU DE FOURNEAU.*

Il arrive fréquemment que le client désire utiliser, pour produire l'eau chaude dont il a besoin, un bouilleur raccordé à une installation de chauffage central ou à un fourneau de cuisine et assurer son service d'eau chaude au moyen d'un appareil électrique pendant l'été.

Cette solution est avantageuse pourvu qu'elle soit réalisée avec soin. Deux solutions sont possibles.

1° *Emploi d'un chauffe-eau électrique muni d'un échangeur de température.*

On peut se procurer des chauffe-eau spéciaux comprenant, en plus des résistances électriques, un échangeur de température relié à la chaudière. Il importe, lorsqu'on utilise le chauffe-eau électrique, de fermer les vannes de circulation du circuit de chauffage.

Le rendement de ces appareils étant toujours médiocre, nous recommandons, de préférence, le montage en série décrit ci-après.

2° *Montage en série d'un chauffe-eau électrique et d'un bouilleur.*

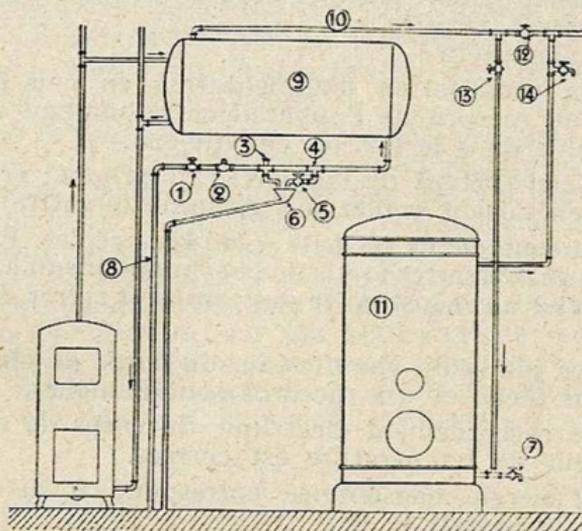
Ce type d'installation combinée permet d'assurer la production d'eau chaude pendant l'été, lorsque le chauffage ne fonctionne plus ; ou encore en hiver lorsque les feux, ayant été mis à petite allure pendant la nuit, le bouilleur ne donne de l'eau qu'à une température insuffisante.

Le schéma de montage ci-contre permet de réaliser dans la marche de l'installation toutes les combinaisons possibles.

Si l'on veut en effet faire fonctionner le bouilleur seul, on fermera le robinet 13 et on ouvrira le robinet 12. Si c'est au contraire le chauffe-eau électrique qui doit être mis en service, on fermera le robinet 12 et on ouvrira le 13 : le chauffe-eau sera ainsi alimenté soit par de l'eau froide si le chauffage est arrêté, soit par de l'eau déjà chaude si le chauffage fonctionne.

SCHÉMA

pour l'installation d'un chauffe-eau électrique
à accumulation en série
avec un bouilleur de chauffage central
ou de fourneau.



LÉGENDE

- | | |
|---|--|
| <p>1 Robinet d'arrivée d'eau froide.</p> <p>2 Clapet de retenue.</p> <p>3 Soupape de sûreté.</p> <p>4 Raccord en T pour la vidange.</p> <p>5 Robinet de vidange.</p> <p>6 Entonnoir de vidange,</p> <p>7 Robinet de vidange du chauffe-eau.</p> <p>8 Canalis. d'eau froide.</p> | <p>9 Bouilleur.</p> <p>10 Canal. d'eau chaude.</p> <p>11 Chauffe-eau électriq.</p> <p>12 Robinet destiné à mettre le chauffe-eau en série.</p> <p>13 Robinet d'admission d'eau dans le chauffe-eau.</p> <p>14 Robinet de prise d'air pour la vidange du chauffe-eau.</p> |
|---|--|

VIII. — Lorsque vous avez vendu et installé un Chauffe-Eau, votre rôle n'est pas terminé :

Il vous faudra encore veiller à sa mise en service et à son entretien.

A) MISE EN SERVICE

L'installation ne doit pas être mise en service avant d'avoir été sérieusement vérifiée.

Aussi on s'assurera :

1° Que la canalisation d'alimentation en eau froide est bien reliée au raccord de l'appareil correspondant à l'entrée de l'eau froide dans le bas du chauffe-eau.

2° Que l'eau sortant de l'appareil est propre ; ce que l'on constatera en faisant couler une certaine quantité d'eau.

3° Que la soupape de sécurité a été bien réglée. Pour effectuer ce réglage, desserrer la vis de la soupape jusqu'à ce qu'elle crache ; arrêter à cet instant le desserrage et serrer d'un demi-tour.

4° Que les joints du chauffe-eau, du corps de chauffe, des canalisations d'eau et des raccords sont étanches.

5° Que le raccordement électrique du corps de chauffe et du régulateur de température est correct.

6° Que l'énergie consommée correspond à la puissance inscrite sur l'appareil.

7° Que l'interrupteur à main fonctionne normalement.

8° Que le régulateur de température sur circuit auxiliaire enclenche et déclenche correctement.

9° Que l'horloge de blocage :

a) Enclenche et déclenche aux heures prescrites ;

b) Enclenche et déclenche suivant les positions d'enclenchement ou de déclenchement du régulateur de température, mais cela uniquement pendant la période de fonctionnement ; par contre, le régulateur ne doit plus pouvoir actionner l'horloge pendant les heures interdites.

10° Que le régulateur de température a été réglé à la température voulue, dans le cas où ce réglage peut être effectué

d'avance au moyen d'une échelle graduée ou de tout autre système.

A la fin de la première période de charge normale, on s'assurera encore :

- 1° Que la consommation d'énergie est normale.
- 2° Que les joints sont en bon état (les resserrer en cas de fuite).
- 3° Que la température désirée a été atteinte et que le régulateur a bien déclenché à cette température.
- 4° Que le régulateur de température a réenclenché dès que l'on a soutiré de l'eau chaude.

Dans le cas où le régulateur de température n'aurait pas fonctionné, il y aurait lieu de faire un réglage en suivant les prescriptions spéciales données par le fabricant.

On expliquera à l'abonné le fonctionnement très simple de l'installation. On lui fera remarquer que les robinets d'eau chaude mal fermés entraînent une perte sérieuse de courant. Enfin on lui donnera quelques indications sur la mise hors de service du chauffe-eau, sur son nettoyage et sur les pannes éventuelles de fonctionnement de l'installation.

On lui signalera, en particulier, qu'il sera prudent de faire vérifier le thermostat si le chauffe-eau venait à produire de la vapeur.

B) NETTOYAGE

Suivant que l'eau est plus ou moins « dure », il faudra tous les deux ou trois ans nettoyer les corps de chauffe et les orifices des tuyaux d'eau du chauffe-eau. Toute l'eau chaude disponible ayant été prélevée voici comment l'on procédera :

- 1° On coupera le courant principal par l'interrupteur à main et l'interrupteur général.
- 2° On fermera et plombra le robinet d'alimentation en eau froide ; puis on videra le chauffe-eau par le robinet de vidange comme indiqué plus haut.
- 3° Les trois fils reliés au régulateur de température seront enlevés, après avoir été au préalable repérés.
- 4° On détachera ensuite les fils des corps de chauffe et du régulateur de température.

5° Le ou les corps de chauffe, ou dans les grands chauffe-eau, la bride entière qui porte les corps de chauffe ainsi que le régulateur, seront dévissés au moyen de clefs et enlevés.

6° Par l'ouverture laissée libre à la suite de l'enlèvement des corps de chauffe, l'intérieur du récipient sera débarrassé des impuretés ou résidus qui auraient pu s'y déposer (la couche de tartre recouvrant les parois est à considérer comme antirouille et comme bon isolant calorifuge); on n'enlèvera que les dépôts de tartre risquant d'obstruer les ouvertures des tuyaux d'eau.

7° On débarrassera les corps de chauffe et le régulateur de température ou leurs gaines des dépôts de tartre, mais sans les frapper, cogner ou gratter. On opérera seulement à la main, en s'aidant tout au plus d'un morceau de bois dépourvu d'arêtes vives. La dernière couche mince et résistante sera laissée intacte, car elle constituera un préservatif contre l'oxydation,

8° Ensuite on revissera les corps de chauffe et le régulateur, en ayant soin de renouveler les joints (Klingerit, légèrement enduit de graisse et de graphite). En serrant les vis ou boulons des brides des grands chauffe-eau on s'efforcera de serrer en même temps chaque fois deux écrous ou boulons diamétralement opposés, afin d'éviter que le registre de chauffe ne puisse se coincer d'un côté.

9° On remplira de nouveau le chauffe-eau et on procédera à sa mise en service, comme indiqué précédemment.

SAVEZ-VOUS VENDRE ?

UNE MACHINE A LAVER

La machine à laver est, actuellement, une des applications de l'électricité qui suscite le plus d'intérêt dans la clientèle féminine.

La corvée de lessive est, en effet, une des tâches les plus pénibles de la vie ménagère : elle représente, dans la plupart des familles, une pleine journée d'un labeur fatigant.

La machine à laver permet de réduire considérablement la durée de ce travail qui peut être exécuté presque sans aucune intervention manuelle.

L'essorage supprime, en outre, la plupart des inconvénients de l'étendage.

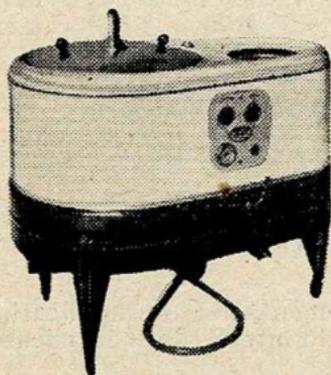
Dans une famille de 6 personnes, la lessive hebdomadaire demande, par les méthodes usuelles de 6 à 8 heures de travail.

Une machine à laver fait le même travail en deux heures et, pendant ce temps la ménagère peut encore s'adonner à d'autres occupations.

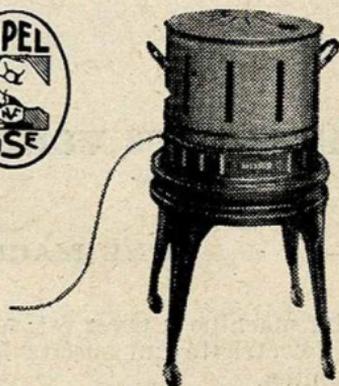
Elle fait donc gagner 5 à 6 heures par semaine, soit : 250 à 300 heures par an. Une telle économie permet d'en amortir facilement la dépense.

MACHINES A LAVER

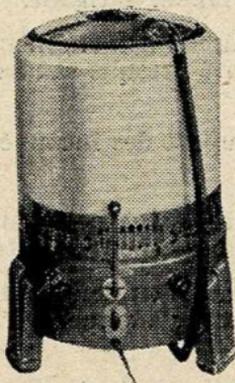
admises à porter l'estampille
de QUALITÉ



SAUTER
Machine ELIDA



MORS
Modèle II B



CONORD
Modèle L. 6 B



BENDIX
Modèle. 112 A - L. 50

Encore vous faut-il convaincre votre clientèle que la machine à laver lave bien. Vous n'obtiendrez ce résultat que par la démonstration. Aménagez, dans votre magasin, un coin spécialement consacré à des démonstrations et invitez vos clientes à vous apporter un paquet de linge sale que vous laverez devant elles. La vente d'une machine à laver vaut bien, pour vous, d'y consacrer une heure ou deux. Vous pourrez d'ailleurs inviter plusieurs clientes à une même démonstration.

Pour faire cette démonstration suivez la méthode qui vous sera conseillée par le constructeur de la machine que vous présentez et employez des produits lessiviels de bonne qualité.

Une question importante, à laquelle il vous faut savoir répondre : la machine à laver peut-elle faire « bouillir » le linge.

La plupart des constructeurs français ont muni leurs machines d'un dispositif permettant d'assurer le chauffage de l'eau. Ces machines peuvent donc faire bouillir le linge.

D'autres constructeurs n'ont pas prévu ce dispositif, car *il n'est pas nécessaire de faire bouillir le linge*. Les lessiveuses elles-mêmes arrosent le linge à l'eau très chaude mais n'assurent pas une véritable ébullition.

Mais, il faut, pour tout le linge de toile, lin et coton, laver à l'eau très chaude (environ 85°) et, si la machine n'a pas de dispositif de chauffage, *il faut l'alimenter avec un chauffe-eau électrique dont le thermostat aura été réglé spécialement à cet effet*.

Dans tous les cas, l'usager gagnera du temps, en alimentant sa machine en eau chaude provenant d'un chauffe-eau électrique à accumulation. La vente d'une machine à laver s'accompagnera souvent d'une vente de chauffe-eau.



CHAPITRE IV

La Marque de qualité des Appareils électro-domestiques

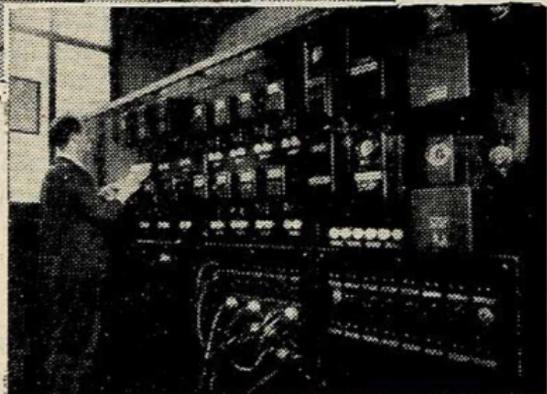
1° Ce qu'est la Marque de Qualité.

La satisfaction des Usagers dépend pour beaucoup de la Qualité des appareils. Mais cette qualité est difficile à vérifier et à reconnaître, il faut donc en assurer le contrôle et donner au public un moyen simple et pratique pour distinguer, au premier coup d'œil, les appareils qui méritent de retenir son choix.

C'est pourquoi l'AP-EL, après s'être assuré le concours d'un certain nombre d'Ingénieurs spécialisés, a entrepris, dès 1922, d'élaborer en collaboration avec les Constructeurs, les règlements techniques qui permirent de créer la marque de qualité accordée, après un sérieux contrôle technique par le Laboratoire, aux appareils satisfaisant à ces règlements.

L'attribution de la marque est matérialisée par l'apposition sur les appareils de l'estampille reproduite page 203.

La marque de qualité n'est le privilège d'aucun groupe de constructeurs, elle est accessible à tous ceux qui acceptent de soumettre les appareils qu'ils fabriquent au contrôle du Laboratoire AP-EL et satisfont aux conditions techniques imposées par le règlement.



LE LABORATOIRE APEL

La valeur de la marque de qualité s'appuie sur la haute autorité de l'Union Technique de l'Electricité (U. T. E.) qui représente toute l'Industrie électrique, et le Commissariat à la normalisation AF-NOR l'a reconnue comme marque de conformité aux normes en lui conférant de ce fait un caractère officiel.

2° Les essais effectués par le Laboratoire AP-EL

Les appareils présentés au laboratoire en vue de l'obtention de la marque de qualité : NF/USE/APEL sont soumis à une série d'essais complexes destinés à vérifier notamment :

- La sécurité
- La solidité
- La durabilité
- Le rendement
- L'efficacité
- L'aptitude à la fonction.

Un appareil estampillé fonctionne mieux, consomme moins, dure plus longtemps (1).

PROGRESSION DE LA MARQUE DE QUALITÉ AU COURS DE L'ANNÉE 1950

Le Comité technique de la marque USE/APEL s'est réuni trois fois au cours de l'année 1950, les 13 avril, 6 juillet et 16 novembre. Sur un nombre total d'appareils présentés de 95, le nombre d'appareils admis a été de 49, soit à peine 52 %, ce qui montre l'utilité de la sélection faite par le laboratoire, d'autant plus que les appareils présentés sont déjà choisis par les constructeurs parmi les types les plus satisfaisants.

(1) AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e) remet gratuitement les listes périodiques des appareils électro-domestiques admis à porter l'estampille de qualité. On trouvera p. 211 et suivantes la liste en vigueur au 1^{er} janvier 1951.

Au 1^{er} janvier 1951
383 modèles d'appareils sont admis
à porter l'estampille APEL.

Ils se répartissent comme suit :

Allume-cigare	1		<i>Report.....</i>	247
Aspirateurs de poussières	7			
Bouilloires	8		Réchauds 2 plaques	9
Chaudrons-cuiseurs	3		Réchaud-four	2
Chauffe-eau	65		Grilloir	1
Chauffe-lit	4		Fers à repasser.....	10
Chaufferettes.....	2		Fers à souder.....	6
Cireuse	1		Grille-pain	5
Foyers de cuisson.....	86		Machines à laver.....	4
Cuisinières électriques .	39		Radiateurs.....	83
Cuisinières électricité-			Sèche-cheveux	3
gaz	1		Thermoplastes.....	4
Fours	8		Ventilateurs	8
Réchauds 1 plaque.....	22		Vibro-masseur.....	1
<i>A reporter.....</i>	247			383

Pour l'ensemble de l'année la valeur totale du matériel estampillé vendu par les Constructeurs s'est élevée, suivant leurs déclarations, à 2.295.000.000 francs.

En résumé :

— Les meilleurs constructeurs soumettent leurs appareils au contrôle du Laboratoire AP-EL.

— Les vendeurs sérieux ne proposent que des appareils estampillés.

— Electricité de France recommande exclusivement les appareils estampillés.



**Une recommandation officielle
en faveur de la Marque de Qualité**

MINISTÈRE
de
L'ÉDUCATION NATIONALE

Paris, le 29 juin 1950.

34, rue de Châteaudun (9^e)

*Secrétariat d'Etat à l'Enseignement
Technique à la Jeunesse
et aux Sports.*

DIRECTION
DE
L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

Circulaire n° 1626/3

3^e Bureau
N° 5.836 Ds/CG

OBJET : Matériel et Outillage de qualité.

Le Secrétariat d'Etat à l'Enseignement
Technique à la Jeunesse et aux Sports.

à

- MM. les Recteurs d'Académie.
- MM. les Inspecteurs Principaux de l'Enseignement Technique.
- MM. les Inspecteurs d'Académie.
- MM. les Directeurs et Mmes les Directrices des Ecoles Nationales d'Enseignement Technique.
- Sections Techniques de Lycées d'Etat.
- Collèges Techniques en Régie d'Etat.
- Internats en Régie d'Etat (Enseignement Technique).
- Centres d'Apprentissage.

J'ai l'honneur de vous faire connaître qu'une estampille, dite de qualité, est donnée à certains matériels et outillages fabriqués en France et remplissant l'ensemble des condi-



tions prescrites dans les règlements de l'Union Technique de l'Electricité, du Gaz et des Industries du Chauffage, des appareils de laboratoire et de l'aluminium.

Ces marques de qualité sont les suivantes :

Pour le matériel électrique : APEL-USE

Pour le matériel de gaz : NF - ATG

Pour le matériel de chauffage à combustible solide : NF - UFACD

Pour appareillage de laboratoire : NF
Conforme à la norme NFT 3014

Pour ustensiles de cuisine et charcuterie en aluminium coulé : NF - Alufran

J'appelle tout particulièrement votre attention sur l'importance de ces labels qui sont une garantie de bonne fabrication et vous invite, dans le choix de votre équipement, à tenir compte de cette indication.

*P. A. Le Directeur général
de l'Enseignement Technique :*
BUISSON.



Une autre recommandation officielle

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE République française.

DIRECTION DE LA PRODUCTION
AGRICOLE

S/DIRECTION DE L'ENSEIGNEMENT

3^e Bureau

N° 1.150
AEE/3

Le Ministère de l'Agriculture,
à

- MM. les Directeurs de l'Institut National
Agronomique,
des Ecoles Nationales d'Agriculture.
MM. les Directeurs des Ecoles du 2^e Degré.
Mme la Directrice de l'Ecole Nationale
d'Enseignement ménager agricole
de Coëtlogon Rennes.
MM. les Ingénieurs en Chef, Directeurs des
Services Agricoles.
Mmes les Directrices des Ecoles d'Enseigne-
ment ménager agricole.

J'ai l'honneur de vous signaler qu'une estampille dite de qualité est attribuée à certains matériels et outillages fabriqués en France et remplissant l'ensemble des conditions prescrites dans les règlements de l'Union Technique de l'Electricité, du Gaz et des Industries du Chauffage, des appareils de laboratoire et de l'aluminium.

Ces marques de qualité sont les suivantes :

- Pour le matériel électrique : NF-APEL-USE
Pour le matériel de gaz : NF-ATG
Pour le matériel de chauffage à
combustible solide : NF-UFACD
Pour appareil de laboratoire : NF Conforme à la
norme NFT 3014.
Pour ustensiles de cuisine et char-
cuterie en aluminium coulé : NF-Alufran.

Pour le Ministre et par autorisation,
Le Sous-Directeur de l'Enseignement,
E. DAUTY.



**LISTE DES APPAREILS DOMESTIQUES AUXQUELS
LA MARQUE DE QUALITÉ A ÉTÉ ACCORDÉE**
En vigueur au 1^{er} Janvier 1951.

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Procès-verbal N°
ALLUME-CIGARE					
Calor	742	80	115 à 230		2.368
ASPIRATEURS DE POUSSIÈRES					
Birum	Idéal 50	275	110		2.649
Conord	V 4	275	—		2.653
—	S 4	350	—		2.654
Mors	Etoile	245	—		1.967
—	Eclair	360	—		2.558
—	Dorsal	375	—		2.408
—	Export	245	—		2.471
BOUILLOIRES					
Calor	n° 545 Aut.	750	110 à 220	2 litres	2.436
—	n° 535	600	—	1 —	2.476
R. Marchand	n° 503	550	—	1 —	2.078
Noirost	n° 811	250	— et —	1/2—(2 tensions)	2.330
—	n° 902	500	— à —	1 litres	2.029
—	n° 922	900	—	2 —	2.203
—	n° 952 Aut.	600	—	1 —	2.414
—	n° 972	900	—	2 —	2.415
CHAUDRONS-CUISEURS					
Guipar		4500	220	175 litres	2.478
Pari		4000	110 à 400	150 —	2.288
Ronot	Tropique	3000	220 / 380	150 —	2.462
CHAUFFE-EAU					
1. — A ACCUMULATION SOUS PRESSION (mural)					
A) cuve tôle galvanisée					
C. I. A.	Radiex VM 75	900	110 à 220	75 litres	2.068
—	— 100	1200	—	100 —	2.084
—	— 125	1500	—	125 —	2.444
—	— 150	1800	—	150 —	2.033
Damond	Nemours	1800	—	150 —	2.307
Dubois-Paganon	Le Dauphinois	800	—	75 —	2.668
E. M. F.	Rhonelec SP 150	1800	—	150 —	2.348
—	— 100	1200	—	100 —	2.459
Lambert	"Le Tropical"	1500	—	150 —	2.594
—	—	120	—	125 —	2.631
—	Le Tropical	750	—	50 —	2.671
Lemercier Frs	M 15	1600	—	150 —	2.322
—	M 13	1200	—	125 —	2.440
—	M 8	800	—	75 —	2.345
—	M 5	600	—	50 —	2.530
Nec	30 WM 102	500	—	30 —	2.163
—	125 — 102	1500	— 400	125 —	2.117
Radiafer	Radiaflux	1200	— 220	100 —	2.232
Radiélec	n° 2000	600	—	50 —	2.598
—	n° 2001	1200	—	100 —	2.599
—	n° 2002	1800	—	150 —	2.600



Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Procès-verbal N°
StéGle Fonderie	A. 4	1200	110 à 220	100 litres	2.200
G. Pagot	Perfectus 621	600	—	30 —	2.300
—	Perfectus 651	1200	—	100 —	2.287
Salva Eclair	C. 49	600	—	50 —	2.563
—	type C.49	750	—	75 —	2.603
—	— C.49	1200	—	125 —	2.605
—	— C.49	1600	—	150 —	2.606
—	— C.49	1000	—	100 —	2.340
Sauter	Cumulus	1200	—	100 —	2.346
—	—	600	—	50 —	2.401
—	—	1800	—	150 —	2.531
—	—	1000	—	75 —	2.593
S.G.A.E.	M 50	600	—	50 —	2.546
S.G.C.E.	Sogeco-Super	1800	—	150 —	2.666
—	—	1200	—	100 —	2.676
—	—	900	—	75 —	2.677
Thermor	7150	1600	—	150 —	2.561
—	7100	1000	—	100 —	2.673
—	7050	600	—	50 —	2.692
—	7075	800	—	75 —	2.693
Thuel-Chassaigne	C. M.	1500	—	150 —	2.607
Thomson	B. 189	1500	110 à 400	150 —	2.420
—	B. 169	1200	—	100 —	2.527
B) Cuve à autres revêtements					
S.O.P.R.A.	Sopra	1500	220	125 —	2.591
—	—	1200	—	100 —	2.633
Tôleries de Grenoble	T. G.	1200	110	100 —	2.477
—	—	1800	220	150 —	2.529
II. — A ACCUMULATION SOUS PRESSION (sur socle)					
Thomson	B. 259	3000	110 à 400	300 —	2.286
—	B. 239	1800	—	150 —	2.675
Lemercier Frs	S. 10	1000	— 220	100 —	2.564
—	S. 15	1600	—	150 —	2.565
Sauter	Cumulus	1200	—	100 —	2.647
III. — A CHAUFFAGE ACCÉLÉRÉ (mural)					
a) Sous pression					
E.D.I.	Calux C.E. 15	600	110 à 220	15 —	2.283
RONOT	C.E. 15	600	—	15 —	2.694
S.F.A.E.	C. 16	1600	—	15 —	2.159
S.G.A.E.	M. 151	600	—	15 —	2.272
Thomson	B. 339	600	110 à 400	15 —	2.448
Lemercier Frs	M. L. I	—	110 à 220	15 —	2.146
b) A écoulement libre					
E.M.F.	Rhonelec EL. 15	600	110 à 220	15 litres	2.458
Lemercier Frs	M.L. I	600	—	15 —	2.146
Sauter	C.S. 14	600	—	14 —	1.936
S.F.A.E.	C. 16	1600	—	15 —	2.159
S.G.A.E.	M. 151	600	—	15 —	2.272
Tôleries de Grenoble	T. G.	600	115	15 —	2.528
CHAUFFE-LIT A ACCUMULATION					
R. Marchand	n° 85	350	110 à 220	avec housse	2.185
Nec	S.C.L. 101	300	—	—	2.208
Noïrot	n° 1051	280	—	—	2.030
—	n° 1052	280	—	automatique	2.416
CHAUFFERETTES					
Damond	Beaulieu n° 1	80	110 à 220	1 allure	1.872
G. Pagot	Perfectus 301	60	—	1 —	2.015

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Processus verbal N°
--------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------	---------------------

CIREUSE

Mors | 225 | 115 | 2 279

CUISINE (Appareils)

I. - FOYERS DE CUISSON

		a) Plaques fonte		Diam. Connexions 145 ^m / _m à broches	
		110 à 220			
Arthur Martin	L. 345	1000	—	180	2.340
—	L. 443	1650	—	180	2.341
—	L. 341	2100	—	220	2.342
Lemercier Frs	—	800	—	145	2.154
—	—	1200	—	180	2.155
—	—	1800	—	220	2.156
Nec	NACA CAC ¹ 818	800	—	160	fixes 2.171
—	—	1018	— à 400	160	2.575
—	—	1218	—	160	2.576
—	—	1518	+500	180	2.578
—	—	1822	1800	220	2.580
—	CAD ¹ 818	800	— à 220	160	2.037
—	—	1018	— à 400	160	2.573
—	—	1218	—	160	2.574
—	—	1518	—	180	2.577
—	—	1822	1800	220	2.579
—	CAE ¹ 1018	1000	—	160	à couteaux 2.572
—	—	1218	—	160	2.536
—	—	1518	—	180	2.520
—	—	1822	1800	200	2.521
—	CPB ¹ 1014	1000	—	145	à broches 2.244
—	—	1218	—	180	2.205
—	—	1518	—	180	2.206
—	—	1822	1800	220	2.207
—	CPO ¹ 1014	1000	—	145	fixes 2.290
—	—	1218	—	180	2.291
—	—	1518	—	180	2.292
—	—	1822	1800	220	2.293
—	CPR ¹ 512	500	— à 230	120	2.456
—	—	512	— / —	120	2.465
—	—	612	— à —	120	2.466
—	—	612	— / —	120	2.467
Sauter	Type FB 15 B	800 et 1000	— à —	145	à broches 2.274
—	— 18 B	1200 et 1500	— —	180	— 2.275
—	— 22 B	1800 et 2200	— —	220	— 2.276
Scholtès	—	800	— à 400	220	— 2.482
—	—	800	—	145	— 2.479
—	—	1008	— 220	145	— 2.357
—	—	1200	—	180	— 2.358
—	—	1500	— 400	180	— 2.481
—	—	1800	—	180	— 2.482
—	—	2200	— 400	220	— 2.483
S.G.A.E.	800	800	— à 230	145	— 2.509
—	1800	1800	—	220	— 2.511
Thermor	1970	800	— 400	145	— 2.071
—	1971	1200	—	180	— 2.072
—	1972	1800	—	220	— 2.638
Thomson	Vivalox C. 730	1200	—	160	— 2.245

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques		Processus verbal N°
				Diam.	Connexions	
—	— C. 731	1500	— —	180 ^{mm} / _{in}	—	2.246
—	— C. 732	1800	— —	200	—	2.247
—	— C. 777	1200	— —	160	à couteaux	2.239
—	— C. 778	1500	— —	180	—	2.240
—	— C. 779	1800	— —	200	—	2.241
—	Normalox C. 745	1000	— —	145	à broches	2.302
—	— C. 746	1200	— —	180	—	2.303
—	— C. 747	1800	— —	220	—	2.304
—	Calrex C. 785	3000	230	300	à couteaux	2.038
b) A. serpentin						
Nec	NACACTD 1818	1800	400	180	fixes	2.612
Pyror-France	Pyror	1600	110 à 220	170	à broches	2.659
Rubanox	KOK 1812	1200	— —	180	à couteaux	2.125
—	— 1818	1800	— —	180	—	2.126
—	KOB 1410	980	— —	145	à broches	2.127
—	— 1815	1500	— —	180	—	2.128
—	— 2220	2000	— —	220	—	2.129
—	KOT 1812	1200	— —	180	fixes	2.139
—	— 1818	1800	— —	180	—	2.140
—	KOC 1812	1200	— —	180	—	2.141
—	— 1818	1800	— —	180	—	2.142
—	KOR 1410	980	— —	145	—	2.143
—	— 1815	1500	— —	180	—	2.144
—	— 2220	2000	— —	220	—	2.145
—	KVB 1410	1000	— —	145	à broches	2.515
—	KVB 1815	1500	— —	180	—	2.516
—	KVB 2220	2000	— —	220	—	2.518
—	KVK 1818	1700	— —	180	à couteaux	2.517
—	KVE 1920	2000	— —	190	fixes	2.343
Techna	Inchromal	1500	— —	180	—	2.394
Thomson	Calrod C. 794	1650	à 400	180	à couteaux	—
c) A. anneaux mobiles						
S.C.A.S.I.	"La Ménagère"	1000	110 à 220	145 ^{mm} / _{in}	à broches	2.370
—	—	1600	— —	180	—	2.371
—	—	1800	— —	220	—	2.372
—	—	1800	— —	180	à couteaux	2.626
—	—	2200	380	220	à broches	2.614
d) A. anneaux rougissants						
Calor	n° 2000	950	230	145 ^{mm} / _{in}	à broches	2.616
—	n° 2002	1300	—	180	—	2.617
—	n° 2004	1900	—	220	—	2.618
II. — CUISINIÈRES						
a) Electriques						
Arthur Martin	P. 384	7900	110 à 220	4 foyers	- four	2.329
—	P. 383	6250	115	3	—	2.570
Cabanes	C. 470	4150	110 à 220	2	— 1 —	2.249
—	C. 471	5650	— —	3	— 1 étuve / 1 four	2.168
—	C. 471 bis	6500	— —	3	— 2 —	2.332
—	C. 472	5150	— —	3	— 1 —	2.250
—	C. 473	8290	— —	4	— 2 —	2.339
Calor	n° 470	6750	— —	3	— 1 —	2.665
—	n° 471	6750	— —	4	— 1 —	2.634
Chaboche	E. L.	3100	— —	2	— 1 —	1.835
E. D. I.	Calux C. 47 bloc	7000	230	3	— 1 —	2.280
—	— C. 43	7000	— —	3	— 1 —	2.289
—	— C. 434	7200	— —	4	— 1 —	2.472
—	— C. 474 bloc	7200	— —	4	— 1 —	2.473

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Procé-verbal N°
Radiélec	P. M. n° 150	6000	220	3 foyers 1 four	2.601
—	Modern	6000	—	3 — 1 —	2.644
Sauter	Type 10	5675	110 à 220	3 — 1 —	1.935
—	— 13-1	6200	—	3 — 1 —	2.255
—	— 14	10600	—	3 — 1 —	2.352
—	— bloco	5300	—	4 — 2 —	2.264
—	— 13-2	6400	—	3 — 1 —	2.369
Scholtes	D.TH 4605	5200	— 400	3 — 1 —	2.451
—	— 4903	5200	110 à 220	3 — 1 —	2.453
S.C.A.S.I.	T 203	6100	—	3 — 1 —	2.360
—	— 253	6100	230	3 — 1 —	2.620
—	— 204	7600	—	4 — 1 —	2.621
—	— 254	7600	—	4 — 1 —	2.622
S.G.A.E.	Confort 48	5500	110 à 220	3 — 1 —	2.499
Thermor	n° 8003	6000	—	3 — 1 —	2.220
—	n° 8004	7000	—	4 — 1 —	2.266
—	n° 8203	6000	—	3 — 1 —	2.224
—	n° 8204	7000	—	4 — 1 —	2.224
Thomson	Type Q 594	8550	200 à 400	3 — 1 —	2.639
—	— Q 614	5700	110 à 400	3 — 1 —	2.242
—	— Q 473 B	5700	—	3 — 1 —	2.549
—	— Q 473 C	5700	—	3 — 1 —	2.550
—	— Q 463 B	5700	—	3 — 1 —	2.568
—	— Q 463 C	5700	—	3 — 1 —	2.569
—	— Q 401	5700	—	3 — 1 —	2.619

b) Combinées Electricité-Gaz

A. Martin	Q N 5	1350	110 à 400	4 brûleurs Gaz 1 four électrique	2.642
III. FOURS					
Cabanes	n° 401 C	900	110 à 220		2.108
—	n° 402 C	1100	—		2.109
Parnaudeau	Eco-four	1200	—		2.443
Sauter	FIE	700	—		2.513
—	F 10	1500	—		2.571
S.G.A.E.	Savoie 00 3	2000	—		2.256
Scholtes	4717	1200	—		2.454
Thomson	C. 354	1200	110 à 400		2.425

IV. — RÉCHAUDS

a) A une Plaque				Diamètre	
E.D.I.	Calux A 105	1500	110 à 230	180 mm	2.281
Nec	QR 101	800	—	160 —	2.136
—	— 101	1000	110 à 400	160 —	2.581
—	— 101	1200	—	160 —	2.582
—	— 101	1500	—	180 —	2.583
—	— 171	1800	—	220 —	2.313
—	— 161	1500	—	180 —	2.317
—	— 102	1500	—	180 —	2.316
—	— 111	600	115 à 230	120 —	2.487
—	— 152	600	—	120 —	2.457
—	— 152	600	— / —	120 —	2.468
—	— 151	500	— / —	120 —	2.469
—	— 151	500	— à —	120 —	2.470
—	— 162	1500	110 à 400	180 —	2.584

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Process-verbal N°
—	— 162	1200	110 220	160 —	2.585
—	— 162	1000	— —	160 —	2.586
—	— 172	1800	— —	220 —	2.587
—	— 161	1000	— —	145 —	2.646
—	— 161	1200	— —	180 —	2.645
—	— 163	1800	— —	170 —	2.624
Sauter	R 2 C	1000	— —	145 —	2.105
Thermor	971	1200	— —	180 —	2.218
b) A deux Plaques					
E.D.I.	Calux A. 504	3000	110 à 220	180 ^{3/4} — 180 ^{3/4} —	2.282
Nec	NEC - QR 251	3000	— 400	180 — 220 —	2.314
—	QR 252	3000	— —	180 — 180 —	2.588
—	QR 250	2500	— —	160 — 180 —	2.438
—	QR 253	3000	— —	180 — 180 —	2.625
—	QR 261	1200	— 230	145 — 180 —	2.611
Sauter	R. 33	3300	— —	220 — 180 —	2.210
Scholtes	4265-4266	3000	— 400	— —	2.452
Thermor	981	3000	— à 220	180 — 220 —	2.219
V. — RÉCHAUD-FOUR					
E. D. I.	Calux RF 47	3600	220	2 plaques 1 four	2.602
Sauter	RF 3 E	3200	230	— —	2.560
VI. — GRILLOIR					
Thomson	—	1150	230	—	2.559
FERS A REPASSER					
Calor	Voyage n° 8	200	110 à 220	0.8 kg	2.402
—	29 Automatique	750	— —	2.5 —	2.475
—	Securit 42	450	— —	2.5 —	2.597
—	Matic 32	750	— —	2.5 —	2.628
—	n° 22	450	— —	2.1 —	2.641
Ferrand	—	300	115	1.8 —	1.947
Nec	SFL 103	350	— —	2 —	2.118
Noirot	Dynatomic 6018	500	— —	2.1 — aut.	2.532
—	Victory 6017	450	— —	— —	2.539
Thermor	761	500	125	2 — aut.	2.680
FERS A SOUDER					
R. Marchand	365	250	110 à 220	0.85 kg	2.018
—	400	80	— —	0.25 —	2.073
—	401	100	— —	0.35 —	2.074
—	402	150	— —	0.45 —	2.075
—	405	300	— —	1.20 —	2.490
—	410	500	— —	1.43 —	2.533
GRILLE-PAIN					
Artaud	26	450	110 à 220	Socle marbre	2.196
Calor	70	530	— —	—	2.400
R. Marchand	127	550	— —	—	2.186
J. Noirot	n° 1021	500	— —	Automatique	2.243
Thermor	2501	500	— —	—	2.221
MACHINES A LAVER					
Bendix	112 AL 50	600	110	avec essoreuse	2.682
Conord	L 6 B	300	110	—	2.652
Mors	11 B	225	115	—	2.375
Sauter	ELIDA	2800	110 à 220	—	2.344

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Proche verbal N°
--------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------	------------------

RADIATEURS
I. — OBSCURS

			Allures		
Cabanes	D2011	1000	110 à 220	1	1.938
	D2012	1000	— —	2 —	1.938
	D2013	1500	— —	1 —	2.111
	D2014	1500	— —	2 —	2.111
	D2015	1500	— —	3 —	2.111
	D2022	2000	— —	2 —	2.106
	D2024	3000	— —	2 —	2.106
	D2025	3000	— —	3 —	2.106
Cobra	1257	3000	110 à 400	2 —	2.374
C.I.A.	Radiex 114	1500	110 à 220	3 —	1.953
Diamond	Croisière B. 3	1500	— —	3 —	1.917
	— C. 1	2000	— —	3 —	1.918
	— E. 3	6000	— —	3 —	1.920
	— C.I.C	2000	— —	3 —	1.921
	— A. 3	1000	— —	3 —	1.924
	— D. 1	3000	— —	3 —	1.926
	— E. 1	4000	— —	3 —	1.927
	— E. 2	5000	— —	3 —	1.928
	— D.I.C.	3000	— —	3 —	1.930
	—	3000	— —	3 —	2.277
Electracier	—	2000	— —	3 —	1.834
	—	1500	— —	3 —	1.837
	—	1000	— —	3 —	1.838
	—	750	— —	3 —	1.839
	—	4000	— —	3 —	2.278
	—	2000	— —	3 —	2.278
Nec	Double corps	4000	— —	3 —	2.278
	Nec RL 151	1000	110 à 400	1 —	2.315
Noirot et Cie	C. 296	500	110 à 220	1 —	2.193
	C. 297	750	— —	1 —	2.194
	C. 298	900	— —	1 —	2.178
	C. 496	500	— —	1 —	2.190
	C. 497	750	— —	1 —	2.191
	C. 498	900	— —	1 —	2.192
	C. 499	1000	— —	2 —	2.179
	C. 500	1000	— —	2 —	2.188
	C. 501	1500	— —	2 —	2.189
	C. 502	2000	— —	2 —	2.180
	C. 503	2500	— —	3 —	2.195
	C. 503 B.	3000	— —	3 —	2.181
	C. 504	4000	— —	3 —	2.182
	C. 612	2000	— —	3 —	2.183
Salva-Eclair	ROSS	3000	— —	3 —	2.664
	ROSS	800	— —	1 —	2.669
Thermoflux	R. 010	1000	— —	2 —	2.122
	R. 015	1500	— —	3 —	—
	R. 020	2000	— —	3 —	—
	R. 030	3000	— —	3 —	—
Thomson	Simplex R. 391	1500	— —	—	2.424
	— R. 392	2000	— —	—	2.423
	— R. 393	3000	— —	—	2.422
	— R. 394	4000	— —	—	2.404
	— R. 395	2500	— —	—	2.403

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Process-verbal N°
--------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------	-------------------

II. - LUMINEUX

				Allures	
Chaboche		950	110	1	2.088
—	B.S. 2	2000	110 à 220	3	2.102
Cobra	1218	1500	—	2	2.130
—	1218 A	2500	110 à 400	2	2.355
Nec	R.C. 151	1000	—	1	2.488
—	R.C. 251	2000	—	2	2.522
G. Pagot	Perfectus 402 C	1000	— 280	2	1.903
Parnaudeau	Tison orientable	3000	— 220	3	2.446
—	Electric Croissant	3000	—	3	2.667
Sauter	R.L. 1	1000	—	1	2.197
—	R.L. 2	2000	—	3	2.198
—	R.L. 3	3000	—	3	2.199
Suzor	118	1000	—	2	2.107

III. - SOUFFLANTS

				Allures	
Calor	662	1200	110 à 220	2	2.387
—	665	2500	—	3	2.398
Diamond	Briseis H. 1	3000	—	2	1.931
—	— H. 2	4000	—	2	1.923
Lucas	Notos	3000	—	2	2.331
S.G.A.E.	Maroc	3000	—	3	2.187

IV. - A ACCUMULATION

Cabanes	C. 601	3000	110 à 220		2.090
Parnaudeau	Electric Croissant	3000	—		2.254
Thomson	P. 825	2000	—		2.032
—	P. 835	3000	—		2.023

V. - A SEMI-ACCUMULATION

Theiler	R.S.A.	1000	— 220		2.547
Thomson	R 732	2000	—		2.399
—	R 742	3000	—		2.392

VI. - PARABOLIQUES

Ferrand		450	115		1.913
R. Marchand	n° 82	600	110 à 220		2.184
Nec	RP 101	450	—		2.120
Cobra	n° 1203	600	—		2.131
G. Pagot	Perfectus 409	400	—		2.013
—	— 409 A	600	—		2.014

SÈCHE-CHEVEUX

Calor	905	300	110 à 220		2.367
Nec	TSC 201	300	—		2.110
S.C.A.M.M.		350	—		2.320

THERMOPLASMES

Airaile	317	50	110	3 Allures	2.350
Calor	820	—	—	—	2.507
Schech	"Sachotherme" 75	70	125	—	2.595
Thermor	651	80	125	—	2.679

Constructeur	Marques et Modèles	Puissance en Watts	Tension en Volts	Caractéristiques	Processus verbal N°
--------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------	---------------------

VENTILATEURS

Berthier	V. 30 U	50	115	Diamètre 300 ^{mm}	2.427
-	V. 30 O	70	115	- 300 -	2.426
-	V. 30	30	220	- 200 -	2.447
Calor	943	50	110 à 220	- 250 -	2.366
-	940	35	- -	- 160 -	2.383
-	945	55	- -	- 250 -	2.433
Nec	TVA 2401	40	- -	- 220 -	2.121
S.C.A.M.M.		25	- -	- 300 -	2.318

VIBRO-MASSEUR

S.C.A.M.M.	30	110 à 220	2.319
------------	----	-----------	-------



ADRESSES DES FABRICANTS

dont les noms figurent sur la liste des appareils
estampillés AP-EL-USE. (1^{er} janvier 1951)

Fabricants	Raisons Sociales et Adresses	
AIRAILE	Ets AIRAILE, 27, av. Mozart, Paris-16 ^e	AUT 84-57
ARTAUD	43, rue du Sergent-Bobilot, Montreuil-sous-Bois (Seine)	AVR 32-62
ARTHUR MARTIN ...	Fies ARTHUR MARTIN 36, rue de Châteaudun, Paris-9 ^e	TRI 06-21
BENDIX	40, r. du Colisée, Paris-8 ^e .	BAL 67-90
BIRUM	13, r. de Londres, Paris-9 ^e	TRI 01-10
CABANES	Ets CABANES, 25, r. du Surlélin, Paris-20 ^e	MEN 47-51
CALOR	Ets CALOR, pl. de Monplaisir, Lyon (Rhône) ..	PAR 75-81
CHABOCHE	Ets CHABOCHE et Cie, 33, rue Rodier, Paris-9 ^e .	TRU 00-54
C.F.A.E.	TECHNA, 4, rue Carand'Ache, Paris-17 ^e	GAL 53-95
C.I.A.	CONSTR. ET INSTALL. AEROTHERMIQUES, 138, rue J.-B. Charcot, Courbevoie (Seine)	DEF 05-83
COBRA	Ets MOUFFLET, 63, rue du Moulin-de-la-Pointe, Paris-13 ^e	GOB 45-79
CONORD	32, rue Olivier-Métra, Paris-20 ^e	MEN 56-20
DAMOND	DAMOND et Cie, 26, rue des Annelets, Paris-19 ^e .	BOT 75-14
DUBOIS-PAGANON ..	12, rue d'Isly, La Bajatière. Grenoble (Isère) .	35-82
E.D.I.	ELECTRO DOMESTIQUE INDUSTRIEL, 23, rue de la Mare, Paris-20 ^e	MEN 56-80
E.M.F.	Equipement Ménager Français, Rte d'Alixan, Valence (Drôme)	36-54
ELECTRACIER	J. PASCAL, 64, rue de Paris, Boulogne (Seine).	SUF 38-28



ETOILE	18, r. d'Odessa, Paris-14°	DAN 84-55
FERRAND	Ets FERRAND, 58, av. du Midi, St-Maur (Seine)	GRA 22-24
GUIPAR	Ets GUIPAR, 7, avenue Fraizier, La Plaine-St- Denis (Seine)	PLA 07-87
LAMBERT	LE TROPICAL, 205, rue Championnet, Paris-17°	MAR 11-58
LEMERCIER	Ets LEMERCIER Frères 28, r. Fernand-Pellou- tier, Clichy (Seine) ...	PER 32-30
LUCAS	Ets G. LUCAS, 1, r. Bes- son, Colombes (Seine) ..	CHA 20-18
MARCHAND	R. MARCHAND, 103, r. Olivier-de-Serres, Pa- ris-15°	VAU 21-80
MORS	Sté MORS, 16, rue La Fayette, Paris-9°	PRO 91-60
NEC	Sté NEC, 176, quai de Jemmapes, Paris-10° ..	BOT 89-23
NOIROT	Sté J. NOIROT et Cie, 19, r. Béranger, Paris-3°	ARC 30-95
PARNAUDEAU	Sté ELECTRIC-CROIS- SANT, 16, r. Eug.-Car- rière, Paris-18°	MON 14-89
PARI	Ets PARI, 6, rue Saint- Fargeau, Paris-20°	MEN 71-11
PERFECTUS	Ets PAGOT, 134, avenue Gambetta, Paris-20°.....	MEN 97-93
PYROR-FRANCE	99, rue Carnot, Saint- Maur (Seine)	GRA 15-08
RADIAFER	70, rue du Rendez-vous, Paris-12°	DID 41-32
RADIELEC	31, rue du Vivier, Lyon (Rhône).....	Par m.38-68
RONOT	Ets RONOT, 42, r. J.- d'Arc, St-Dizier (Haute- Marne)	36
RUBANOX	Ets RUBANOX, 80, bd Bourdon, Neuilly (Seine)	MAI 57-26
SALVA-ECLAIR ;.....	SALVA-ECLAIR, 13, r. Rolland, Marseille (B.- du-Rhône)	Garib. 15-47
SAUTER	Procédés SAUTER, 25, avenue de la Grande- Armée, Paris-16°	COP 37-00
S.C.A.M.M.	3, rue de la Parfumerie, Asnières (Seine).....	GRE 17-85



S.C.A.S.I.	avenue de Fontvieille, Monaco	022-57
SCHECH	90, rue Heidenberg, Stras- bourg-Cronenbourg (B.- Rhin)	
SCHOLTES	Ets Eugène SCHOLTES, route de Thionville, Woippy (Moselle)	711
S.F.A.E.	Sté Française des Appli- cations Électriques, 49, boulevard de la Chapelle Paris-10 ^e	TRU 48-16
S.G.A.E.	Sté Gle d'Appareillage Electrique, 102, av. de Villiers, Paris-8 ^e	CAR 32-90
S.G.C.E.	32, r. La Boétie, Paris-8 ^e	BAL 44-81
Sté Gle DE FONDERIE.	8, place d'Iéna, Paris-8 ^e	KLE 34-00
S.O.P.R.A.	Sté Provençale du Radiate- ur et de Chaudronnerie 25, rue Borde, Marseille (Bouches-du-Rhône) ...	Prado 39-64
SUZOR	Ets SUZOR, 20 bis, rue Denf.-Rochereau, Bou- logne-Billancourt	PRO 31-66
THEILER	Ets R. THEILER, rue de la Marne, Soultz (Ht.- Rhin)	94-81
THERMOFLUX	Ets BOUTIN, 2, r. Bo- chart-de-Saron, Paris-9 ^e	TRU 53-40
THERMOR	THERMOR, 87, rue des Beaumont, Orléans (Loiret)	31-04
THUEL-CHASSAIGNE.	83, av. de la Grande- Armée, Paris-16 ^e	KLE 61-20
THOMSON	Cie Fçaise THOMSON- HOUSTON, 173, bd Haussmann, Paris-8 ^e ..	ELY 83-70
TOLERIES DE GRENOBLE	107, avenue des Alliés, Grenoble (Isère)	15-42

CHAPITRE V

Pour vous aider à vendre AP-EL a créé un matériel publicitaire et des publications documentaires

I. — Publicité en faveur de la marque de qualité APEL-USE

La qualité est un argument de vente important.

Si vous avez pris pour ligne de conduite de n'offrir à vos clients que des appareils de qualité, faites-le savoir.

AP-EL a créé, à votre intention, un matériel publicitaire qui sera fourni gratuitement aux installateurs et vendeurs d'appareils électro-domestiques qui le demanderont (1).

1° Dans vos vitrines.

Mettez en évidence le panonceau de vitrine AP-EL reproduit page 224. Il est présenté de façon élégante, et peut vous être livré avec un chevalet si vous désirez le poser ou avec une chaînette, si vous préférez le suspendre.

Son format = Hauteur = 36 cm. — Largeur = 23 cm.

Si vous désirez donner plus d'éclat à cette présentation, AP-EL peut vous fournir un motif lumineux clignotant format 34×50 cm. moyennant le paiement d'une location de 800 francs par mois.

2° Sur chaque appareil admis à porter l'estampille AP-EL.

Attachez une étiquette de carton, car l'estampille elle-même est souvent peu visible. Ces étiquettes double face, de couleurs vives, égayeront vos vitrines et vos comptoirs et montreront le souci que vous avez de choisir des appareils de qualité.

(1) Adresser les demandes à AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e)



l'Estampille de
QUALITÉ
des
APPAREILS
ELECTRO · MÉNAGERS

**QUELQUES SPECIMENS
DES AFFICHES
ÉDITÉES PAR A.P.E.L.
à votre intention**

À TOUTE HEURE DU JOUR ET DE LA NUIT
UN PEU D'EAU CHAUDE
"SANS FEU"

LA BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE
CHAUFFE
"INSTANTANÉMENT"
EN UN INSTANT
UNE SEULE PIÈCE
SANS ÉLÉMENTS
DÉTACHABLES

Choisissez
UN APPAREIL
PORTANT
l'estampille

HYGIÈNE ...
BEAUTÉ ...
ÉCONOMIE ...

Vos cheveux
vos cheveux
A DOMICILE
à votre domicile

UN SÈCHE-CHEVEUX
à l'estampille

DANS TOUS LES FOYERS
ON A BESOIN
D'EAU CHAUDE

Employez
UN CHAUFFE-EAU
ÉLECTRIQUE

Choisissez
UN APPAREIL
PORTANT
l'estampille

Vous voudriez acheter
UNE CUISINIÈRE ...

UN RÉCHAUFFE-PLAT
UN FOUILLÉ ÉLECTRIQUE

Choisissez
UN APPAREIL
PORTANT
l'estampille

N. B. - Ces affiches
sont en 2 couleurs



II. — Publicité en faveur des principaux appareils électro-ménagers.

AP-EL peut vous fournir également :

1° *Des panneaux encadrés format 60×80 contenant chacun une affiche collée sur carton au prix de 750 francs l'un.*

- Réf. A. 300 — Publicité Aspirateur et Cireuse.
- — A. 301 — — Cuisinière électrique.
- — A. 302 — — Machine à laver et fer à repasser
- — A. 303 — — Chauffe-eau.

2° *Des tracts format 13,5×21 (1).*

Série : l'Electricité dans la Maison. Prix : 150 fr. le cent.

- 1 tract : Chauffe-eau électrique.
- 1 — : Cuisine électrique.
- 1 — : Appareils ménagers.

Série : Applications. — Prix : 250 fr. le cent.

- 1 tract : Chauffe-eau électrique.
- 1 — : Cuisine électrique.
- 1 — : Machine à laver.
- 1 — : Fer à repasser.

3° *Des jeux publicitaires destinés aux enfants (1).*

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| — Electro-loto. | Prix de vente : 60 fr. pièce. |
| — Electro-domino. | — 50 fr. pièce. |
| — En hiver et en été. | — 25 fr. la douzaine |
| — Pochettes de 12 bons-points. | — 15 fr. la pochette. |

4° *Un carnet de bridge publicitaire (1).* 15 fr. pièce.

5° *Un livre « La cuisine par l'Electricité » à offrir aux acheteurs d'un appareil de cuisine.*

Un fort volume relié cartonné de 238 pages contenant toutes les indications pratiques nécessaires pour utiliser correctement la cuisine électrique et plus de 100 recettes sélectionnées. — Prix : 200 fr.

(1) Spécimens gratuits sur demande adressée à AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e).

III. — BROCHURES DOCUMENTAIRES PUBLIÉES PAR AP-EL (1)

Janvier 1951



N ^{os}	TITRES	Nombre de Pages	Prix Fr.
A) Documentation générale.			
36	L'amélioration du facteur de puissance dans les installations industrielles	72	200
Mémento du chauffage électrique :			
32	1 ^{er} volume : Applications domestiques et commerciales	63	100
33-34	2 ^e et 3 ^e volumes : Applications industrielles	179	200
	Les 3 volumes.....	242	250
B) Applications industrielles			
00	L'électricité, auxiliaire précieux du céramiste	20	15
0	Les alliages modernes et leur traitement thermique.....	24	20
8	L'électricité dans la bonneterie....	44	40
10	L'électricité dans les petits ateliers de nickelage	84	50
12	L'électricité dans la brasserie	44	40
17	Les fours électriques à bain de sels à électrodes	48	45
22	L'électricité dans l'industrie des matières plastiques	28	30
25	Les étuves électriques	37	35
26	Les appareils thermostatiques	60	50
27	Le séchage artificiel des fourrages..	28	20
28	La soudure électrique à l'arc.....	75	60
29	Les fours électriques à arc.....	68	50
30	Les fours électriques à induction ...	80	100
31	Les différents modes de chauffage électrique	100	100

(1) En vente : AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e).
C.P. Paris 868-40.

BROCHURES DOCUMENTAIRES PUBLIÉES PAR AP-EL



N ^{os}	TITRES	Nombre de Pages	Prix Fr.
35	Les résistances électriques de chauffage	84	80
37	Les fours électriques de céramique.	80	250
38	Le brasage électrique	72	250
39	Le chauffage électrique par lampes à rayonnement infra-rouge.	72	250
40	Le chauffage par induction à haute fréquence	76	300
C) Applications agricoles			
R. 1	L'eau partout grâce à la pompe électrique	28	20
8	Le froid par l'électricité chez les producteurs ruraux, commerçants et consommateurs	96	80
	Le chauffage électrique du sol.....	94	120
	Essais contrôlés de batteuses électri- fiées	48	50
	Le battage électrique	32	20
V.3	La basse-cour de rapport	16	15
12	L'équipement électrique des exploi- tations agricoles	144	240
D) Eclairage			
0	Notions d'électricité	120	60
1	Lumière et vision	88	40
4	Projets d'éclairage	112	60
5	Enseignes et publicité lumineuses ..	112	60
8	Installations d'éclairage.....	72	40
9	Eclairage des voies publiques	112	60
11	L'éclairage par projecteurs	120	60
101	Sachez vous éclairer	24	15
102	Ménagez votre vue	16	15
104	L'éclairage des habitations	24	15
106	L'éclairage de la route	20	15
108	L'éclairage des écoles	18	15
109	L'éclairage des bureaux	24	15
	L'éclairage des plantes d'apparte- ment	12	15

N ^{os}	TITRES	Nombre de Pages	Prix Fr.
E) Applications domestiques et grande cuisine			
D.1	Le chauffe-eau par accumulation...	32	30
	Conservation des aliments, prépara- tion des plats glacés	32	30
	La cuisine par l'électricité	238	200
	Cahiers pédagogiques :		
	Le chauffe-eau par accumulation :	14	15
	Les appareils électriques de cuisson	24	30
	Le chauffage électrique du sol. Le 100	dépliant	250
F) Autres éléments publicitaires			
Films à vues fixes 35 mm. :			
	L'énergie électrique	58 vues	100
	L'électricité	81 vues	130
	L'électricité dans la maison	44 vues	100
Jeux :			
	Electro-loto		60
	Electro-domino		50
	En hiver et en été.. La douzaine		15
	Pochette de 12 bons-points		10
	Carnet de bridge		15
1005	Liste des appareils électro-domesti- ques admis à la Marque de Qualité.		gratuit
	Affiche Marque de Qualité.....	80 x 120	gratuit
	Panonceau Marque de Qualité.....	23 x 36	gratuit

Pour les envois par poste, taxes et frais de port en sus.

IV. — POUR VOTRE DOCUMENTATION COMMERCIALE



CONNAISSEZ-VOUS LE **BIP** ?

Le BIP « *Bulletin d'Informations pratiques concernant les Applications de l'Electricité* » est destiné à permettre à ceux qui s'intéressent aux emplois de l'électricité de se tenir au courant de tout ce qui peut les intéresser dans ce domaine.

Il contient une abondante documentation spécialisée qu'on ne trouve dans aucune autre revue. Tous les installateurs électriciens devraient le consulter régulièrement pour être en mesure de renseigner leur clientèle.

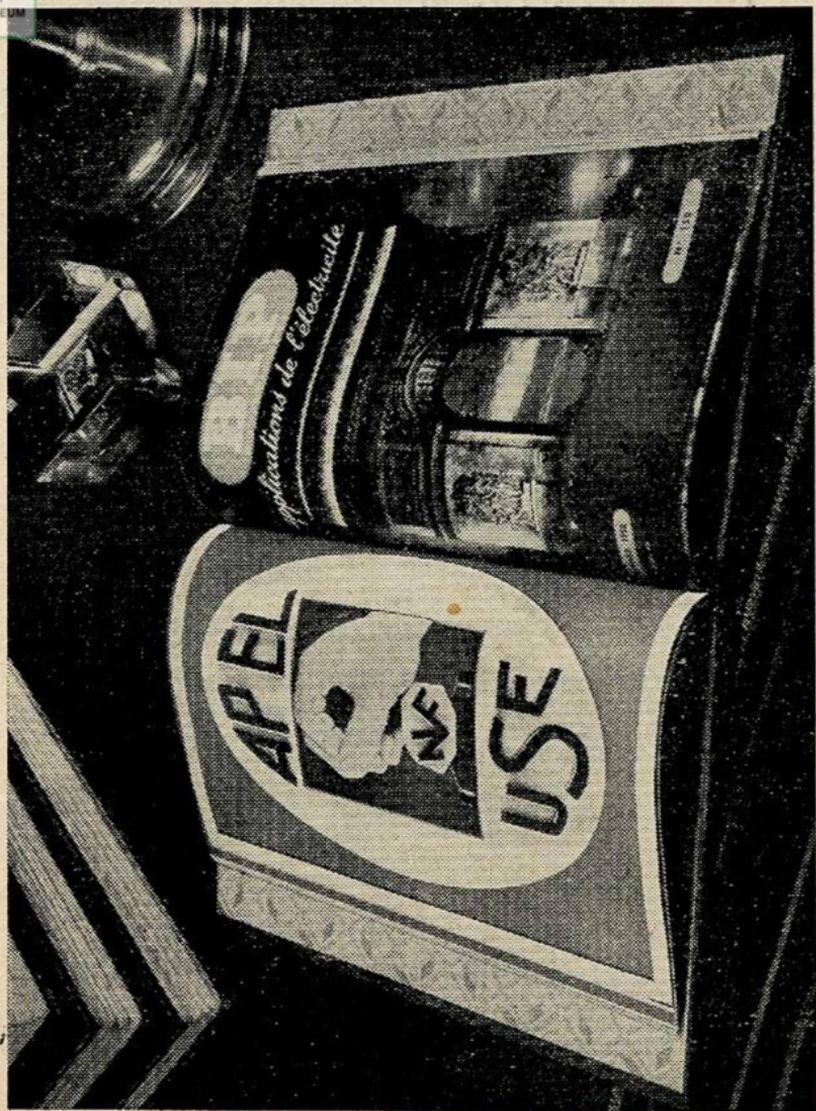
Sa publication avait été suspendue depuis la guerre, il reparaît depuis 1949 à raison de quatre numéros par an (1).

Vous pouvez vous abonner, pour les quatre numéros de l'année 1951 :

Prix de l'abonnement : 400 francs.

Vous pouvez acquérir la collection de 8 numéros parus au cours des années 1949 et 1950. Ils vous seront livrés dans une belle reliure cartonnée à conserver moyennant le versement de : 1.000 francs franco.

(1) Demandez un spécimen gratuit à AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e). Abonnements même adresse : Cte Chèques Postaux, Paris-868.40.



La collection du BIP et sa reliure.

Répertoire analytique des principaux articles publiés par le B. I. P. Années 1949 et 1950



TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
EN ÉDITORIAL			
Restrictions sur l'Electricité en France et à l'Etranger		145	3
Les Anciens disposaient d'esclaves.....		146	1
Perspectives	P. GREZEL	149	1
Nouveaux aspects de la Propagande.....	B. KUHN DE CHIZELLES	150	1
Le point de vue des Constructeurs	J. NOIROT	151	1
L'Eclairage et l'œil humain ..	Y. LEGRAND	152	1
APPLICATIONS DOMESTIQUES DE L'ÉLECTRICITÉ			
Conditions économiques d'emploi des appareils électroménagers	R. TURLIN	145	6
Chronique de la Marque de Qualité APEL-USE		145	15
Comparaison relative aux dépenses pour le chauffage de l'eau		146	16
Broyeurs, Malaxeurs et Robots	C. HARENT	147	13
Le développement du chauffage électrique dans la Région parisienne	G. SMAGGHE	150	3
La Marque de Qualité USE-APEL reçoit une consécration officielle		150	23
Opinions sur la cuisine électrique		150	24

TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
Les Qualités des chauffe-eau à accumulation	Th. TOURNIER	151	6
La protection des chauffe-eau contre la corrosion.....		151	10
Laboratoire pour l'essai et le contrôle des appareils électrodomestiques		151	22
Pour l'allègement du travail de la femme		151	24
Le point de vue des Constructeurs		J. NOIROT	152
Je lave mon linge sale en famille.....	152		12
Le développement des gros chauffe-eau auxiliaires.....	152		21
Journées d'études de la cuisine électrique	152		19
L'ÉLECTRICITÉ ET L'AGRICULTURE			
L'Electricité contribue à l'amélioration ou au rendement des exploitations agricoles..		146	16
Quelques aspects particuliers de l'Équipement rural en Angleterre	R. TURLIN	149	8
Études et Recherches sur l'électrification en Gde-Bretagne.	E.-W. GOLDING	149	11
L'Équipement électrique rural aux U. S. A.		149	14
Le forçage des tulipes	P. CHAUMIER	149	26
Non l'Electricité ne coûte pas cher	M. LESAGE	150	16
Le vin et l'Electricité	M. FAUVART et P. CHAUMIER	151	7
L'Équipement Électrique des Exploitations Agricoles		151	9
La Ferme Burelle à Glageon..		151	16
Besoins et dépenses d'eau à la campagne		152	20
Les séchoirs à grains		152	21

TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
Le développement de la consommation dans les fermes électrifiées		152	21
Les poussins et l'infra-rouge...		152	21
ÉCLAIRAGE			
Les installations d'éclairage dans les fermes		145	16
L'éclairage fluorescent		146	12
L'éclairage dans les hôpitaux		146	16
AP-EL réorganise un service d'Eclairage		147	16
Nancy la nuit		148	12
Le forçage des tulipes par la lumière artificielle		149	26
Quelques conseils pratiques pour l'éclairage des bureaux.	R. NAMPON	149	28
La nouvelle réglementation des tubes et lampes à décharge .		151	10
L'éclairage et l'œil humain ...	Y. LEGRAND	152	1
Quantité et Qualité de Lumière.	R. NAMPON	152	3
La Qualité dans les appareils d'éclairage.....	R. BLANCHERIE	152	6
Jeux d'eau et de Lumière	A. HERZOG	152	8
Exemples d'éclairage		152	11 et 17
Lumière moderne et architecture religieuse		152	12
Le point de vue des médecins à propos de l'éclairage par tubes luminescents	D ^{rs} SIVADON et PETTE	152	15
Une campagne d'éclairage de vitrines		152	24
LA CUISINE ÉLECTRIQUE DANS LES GRANDS ÉTABLISSEMENTS			
Les Installations de grande cuisine en Suisse (statistiques).		145	16.
Les dépenses d'énergie électrique dans un restaurant ...		146	16
La cuisine électrique collective.	PASQUIER	147	5

TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
La production d'eau chaude dans les cuisines collectives .	PASQUIER RENAULT	150	11
L'Ecole Normale du Bel Air . . .		150	17
Les installations de cuisine élec- trique du Foyer Départemen- tal de la Côte Saint-André .	PICARD	151	3
Une belle batterie de fours électriques.....		151	6
APPLICATIONS INDUSTRIELLES ET ARTISANALES			
Une boulangerie complètement électrifiée		146	16
Une grande laiterie complète- ment électrifiée		146	16
L'Electricité et l'équipement artisanal en Suède	P. BERNÈGE	147	1
Une biscuiterie complètement électrifiée		148	16
Le chauffe-eau électrique dans les chambres d'hôtel.....	Ch. FIOUX RENAULT	150	10
Une charcuterie rurale.....		150	17
ENSEIGNEMENT MÉNAGER			
Concours National d'Enseigne- ment Ménager		145	14
Sessions de perfectionnement des Monitrices		147	16
L'Electricité dans les Ecoles Ménagères Suédoises.....	P. BERNÈGE	148	1
Recommandations pour l'équi- pement électrique des écoles.		151	20
Journées d'études de la cui- nière électrique		152	19
TRACTION ÉLECTRIQUE			
Lyon Cité du Trolleybus	M. VANEL	145	11
La nouvelle locomotive CC. 7001 de la SNCF.....		146	16

TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
PRODUCTION, TRANSPORT ET DISTRIBUTION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE			
Restrictions sur l'Electricité en France et à l'Étranger		145	3
Le pavillon de l'énergie (renseignements statistiques)		146	3
Aux sources de la Houille Blanche.		146	5
Les premiers transports d'énergie électrique en Dauphiné .	H. GILLIO	148	5
La substitution de l'électricité au gaz à la Côte St-André ..	P. PICARD	148	10
Détente en matière de restrictions.		149	7
Le barrage de Chastang.		149	18
Les Equipes de dépannage de réseaux	R. HOCHART	149	20
Le développement du chauffage électrique dans la Région parisienne	G. SMAGGHE	150	3
Les travaux de rénovation de la Centrale de Gennevilliers.	F. SCHEURER	150	12
Les consommations d'énergie électrique en France et à l'Étranger		150	21 et 22
Recommandations pour l'exécution des travaux de changement de tensions		151	21
Le développement de la consommation dans les fermes électrifiées		152	21
INSTALLATIONS INTÉRIEURES			
Les installations d'éclairage dans les fermes		145	16
Les installations électriques dans les fermes et les assureurs		145	16

TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
La puissance à prévoir pour l'alimentation des locaux d'habitation		150	23
La normalisation dimension- nelle des prises de courant..			
Qu'est-ce que « l'Adequate Wiring » ?		150	23
Nouvelles publications de l'U. T. E.		150	23
Répertoire des prescriptions techniques.....		151	20
QUESTIONS COMMERCIALES			
Un procédé original pour la vente des machines à laver .		146	16
La Vente des appareils ména- gers		147	16
Nouveaux aspects de la propa- gande	B. KUNH DE CHIZELLES	150	1
Prêts à l'équipement ménager.		151	19
Nouveaux tarifs domestiques en Angleterre		152	21
INFORMATIONS SUR LES PAYS ÉTRANGERS			
Les Installations de grande cui- sine en Suisse		145	16
L'Electricité et l'Équipement Artisanal en Suède	P. BERNÈGE	146	1
L'Electricité dans les Ecoles Ménagères Suédoises.....	P. BERNÈGE	147	1
Evolution de la consommation en Suisse.....		148	16
L'Équipement Electrique Ru- ral en Angleterre	R. TURLIN	149	8
Etudes et Recherches sur l'Électrification Rurale en Grande-Bretagne	E.-W. GOLDING	149	11

TITRES	AUTEURS	Numéro de la Revue	Pages
L'Équipement Électrique rural aux U. S. A.		149	14
En Nouvelle-Zélande.....		151	21
Statistique des Ventes d'appareils électro-ménagers aux U. S. A.		151	21
Le développement des consommations d'électricité à Bâle.		151	22
La consommation d'énergie électrique en Suisse		152	20
A TRAVERS LES EXPOSITIONS			
L'Électricité au Salon des Arts Ménagers 1949.....		145	8
Savez-vous ce qu'est un kilo- wattheure ?		146	15
L'Électricité au Salon des Arts Ménagers 1950		149	30
Quelques manifestations de propagande		150	19
Propagande dans le Nord....		151	24
L'Électricité à l'Exposition des Arts Ménagers de Toulouse.		152	18



— POUR VOTRE DOCUMENTATION TECHNIQUE

Le Memento de Documentation " PROPELEC "

Pour compléter la documentation AP-EL, vous pourrez également consulter le :

MÉMENTO DE DOCUMENTATION sur les principales applications de l'Electricité,

par Henri MARTY

(10^e édition 1950)

Un volume broché ou cartonné, format 100 × 155 mm.
340 pages (1).

* * *

Ce memento, qui a vu le jour en 1937, en est à sa 10^e édition ; ses lecteurs peuvent donc bénéficier des mises au point et des perfectionnements qui résultent d'une longue expérience.

Il ne constitue pas un « formulaire », c'est plutôt un *guide* qui réunit, à l'intention de tous ceux qui ont pour mission de renseigner les usagers de l'électricité, les chiffres qu'ils peuvent avoir besoin de trouver ou de se remettre en mémoire.

Sa présentation en pages de diverses couleurs en facilite l'utilisation.

Il intéresse donc à la fois : les distributeurs d'énergie, les constructeurs de matériels et surtout les installateurs et vendeurs d'appareils d'utilisation.

Ayant ainsi défini l'esprit dans lequel il a été conçu par M. MARTY, la meilleure façon d'en apprécier la valeur est, sans aucun doute, de consulter le sommaire reproduit ci-après :

(1) En vente à " PROPELEC ", 43, rue d'Alsace-Lorraine à TOULOUSE (Haute-Garonne).

SOMMAIRE DU MÉMENTO DE DOCUMENTATION PROPELEC



PREMIÈRE PARTIE

Généralités

Notations et symboles. — Définitions. — Unités et formules courantes.
Équivalences pratiques.
Renseignements pratiques pour les installations.
Amélioration du facteur de puissance.
Mises à la terre.
Mesures électriques.
Accumulateurs.

DEUXIÈME PARTIE

Eclairage

Rappels de définitions et unités.
Lampes.
Installations et appareils.

TROISIÈME PARTIE

Force

Moteurs.
Liaisons et accouplements mécaniques.
Machines utilisant la force motrice.
Electro-Aimants.

QUATRIÈME PARTIE

Chaleur et froid

Renseignements généraux.
Traitements des métaux.
Traitements du verre et de la céramique.
Traitements divers.
Stérilisation.



Chauffage de l'eau et de liquides divers.
Séchages.
Chauffage par haute fréquence.
Soudure électrique.
Chauffage des locaux.
Réfrigération et conditionnement.

CINQUIÈME PARTIE

Applications domestiques

Service d'eau chaude.
Cuisine domestique.
Réfrigération.
Machines à laver et à repasser.
Applications diverses.

SIXIÈME PARTIE

Applications agricoles

Force motrice.
Installations de pompage.
Chauffage.
Froid.
Transports et manutentions.
Travaux de culture.
Traitement et conservation des récoltes.
Les animaux et leurs produits.
Services divers.
L'électricité dans l'économie de l'exploitation agricole.
Installations coopératives et communales.
Chantiers mobiles.
Industries agricoles.
Conseils concernant les installations.

SEPTIÈME PARTIE

Applications industrielles et artisanales diverses

Travail des métaux et du bois.
Galvanoplastie.

Alimentation.
Habillement.
Blanchissage.
Médecine et Services d'hygiène.
Divers.
Véhicules à accumulateurs.

HUITIÈME PARTIE

Annexes

Tableau de consommations spécifiques.
Moyens autonomes de production d'électricité.
Conseils pour l'emploi des installations électriques.
Coût d'investissement d'un capital.

