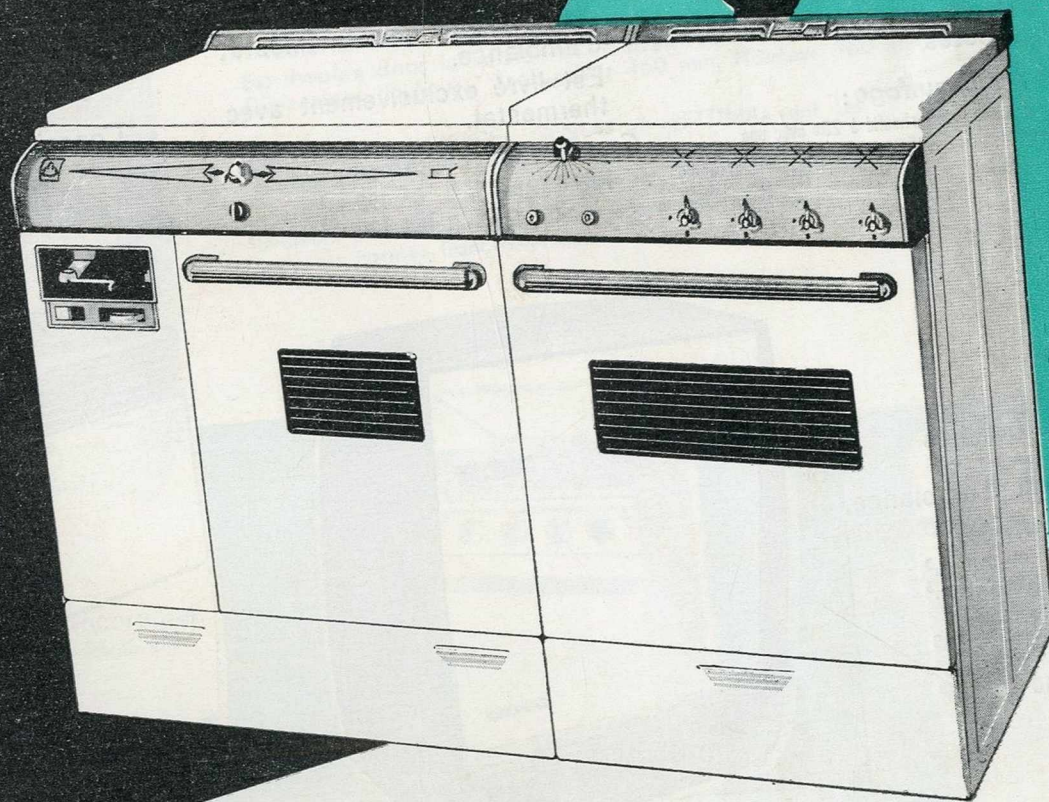
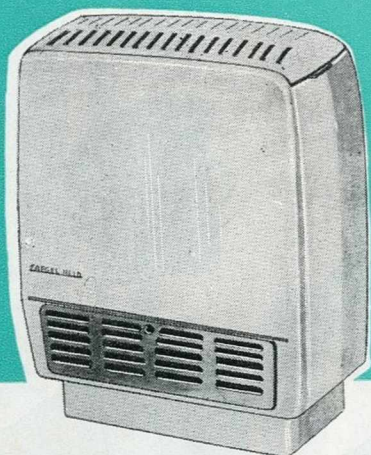


ZÄGEL · HELD



LA GAMME DES POÊLES A MAZOUT



Les volumes sont calculés pour une construction très favorable, il faut déduire les déperditions éventuelles.

MONTE CARLO ▲

Merveilleux petit Poêle pour une pièce, avec AEROSTAT Réservoir et double flotteur AP incorporés.

Capacité de chauffage:

Volume du local pouvant être chauffé à 20° avec une température extérieure de:	
+5°	139 m ³
0°	105 m ³
-5°	80 m ³
-10°	70 m ³

FRANCFORT ▲

Premier Poêle à Mazout mondial, présenté avec thermostat d'ambiance.

Est livré exclusivement avec thermostat.

Capacité de chauffage:

+5°	230 m ³	0°	190 m ³
-5°	160 m ³	-10°	130 m ³

ST DENIS ▼

Le «St. Denis» est livré avec thermostat et au meilleur prix de France à calorie égale.

Capacité de chauffage:

+5°	380m ³	0°	315 m ³
-5°	290m ³	-10°	250 m ³

ETOILE ▶

Premier Poêle français NF Mazout avec thermostat d'ambiance,

Capacité de chauffage:

+5°	280 m ³	0°	240 m ³
-5°	210 m ³	-10°	180 m ³

TRIOMPHE: Capacité de chauffage

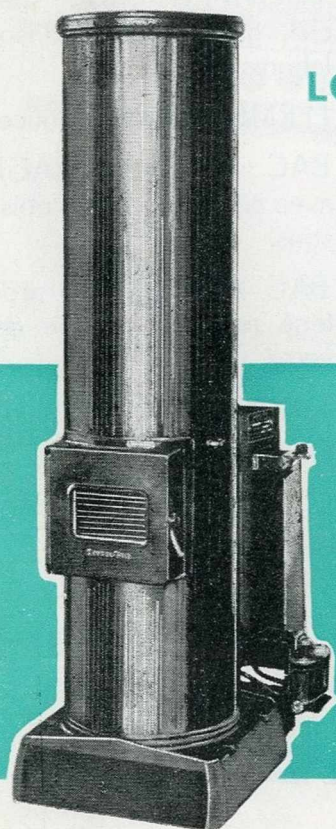
+5°	500 m ³	0°	410 m ³
-5°	370 m ³	-10°	320 m ³



CARACTÉRISTIQUES

	MONTE-CARLO	FRANCFORT	PARIS ETOILE	ST DENIS	PARIS TRIOMPHE
Puissance calorifique max.	4.450 kcal/h	6.650 kcal/h	8.500 kcal/h	11.000 kcal/h	13.300 kcal/h
Puissance calorifique nominale	2.500 kcal/h	4.400 kcal/h	5.450 kcal/h	7.000 kcal/h	8.500 kcal/h
Consommation	0,15-0,52 l/h	0,18-0,78 l/h	0,18-0,99 l/h	0,29-1,25 l/h	0,35-1,62 l/h
Hauteur	65 cm	75 cm	71,5 cm	85 cm	90 cm
Largeur et Profondeur	49x32 cm	62x38 cm	65x33 cm	70x43 cm	80x43 cm
Profondeur totale	34 cm	38 cm	42,5 cm	55 cm	56 cm
Hauteur entre le sol et le bord inférieur de la buse	38 cm	35,5 cm	35,5 cm	32,5 cm	35,5 cm
Diamètre de la buse	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm
Capacité du réservoir	8 l	13 l	13 l	16 l	16 l
Poids de l'appareil avec emballage	42 kg	65 kg	65 kg	85 kg	100 kg

	MAMIE	MAMIE LUXE	BABY	LONGWY	GÉNÉRATEUR
Puissance calorifique max.	8.000 kcal/h	8.000 kcal/h	8.000 kcal/h	18.000 kcal/h	18.000 kcal/h
Puissance calorifique nominale	5.300 kcal/h	5.300 kcal/h	5.300 kcal/h	12.000 kcal/h	12.000 kcal/h
Consommation	0,18-0,85 l/h	0,18-0,85 l/h	0,18-0,85 l/h	0,45-2,22 l/h	0,50-2,30 l/h
Hauteur	800 mm	800 mm	800 mm	1750 mm	1800 mm
Dimension du dessus	720x550 mm	720x550 mm	390x500 mm	500x500 mm	500x510 mm
Profondeur totale	640 mm	640 mm	600 mm	650 mm	650 mm
Hauteur entre le sol et le bord inférieur de la buse Départ AR	615 mm	615 mm	645 mm	1560 mm	1530 mm
Diamètre de la buse	125 mm	125 mm	125 mm	153 mm	153 mm
Capacité du réservoir incorporé	20 l	14 l	10 l	25 l	32 l
Four : largeur	330 mm	330 mm	330 mm		
hauteur	300 mm	300 mm	300 mm		
profondeur	350 mm	350 mm	350 mm		
Poids (emballé)	150 kg	155 kg	88 kg	110 kg	160 kg



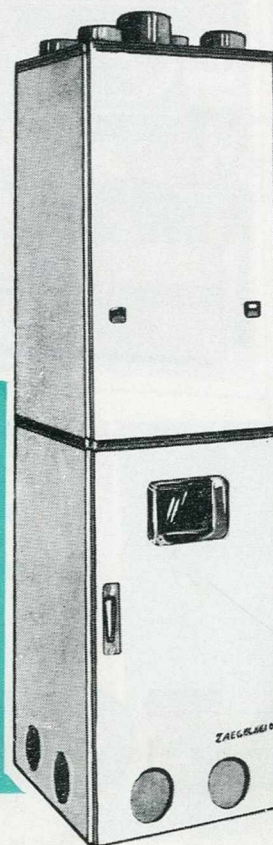
LONGWY

Poêle industriel,
Carcasse en tôle, émaillée
Socle et dessus en fonte,
brûleur à gazéification.

300-500 m³

LONGWY jumelé

30.000 kcal/h
700-1000 m³



GÉNÉRATEUR No. 180 (Air chaud)

Générateur d'air chaud
à réglage automatique par
le thermostat d'ambiance
commandant un dispositif
spécial de régularisation.

Appareil silencieux, calo-
rifié à la laine de verre,
entièrement émaillé comme
toutes nos productions.

Est livré avec humidifica-
teur et filtre d'air.

Brûleur en acier inox.

Départ des fumées au centre du
dessus et à l'arrière de l'appareil.
Est livrable avec ou sans réservoir.
Capacité de chauffe 400 m³.

Départ d'air chaud par quatre buses
rondes de 153 mm au dessus de
l'appareil. Livré avec ventilateur
220 ou 110 Volt.

LES CUISINIÈRES A MAZOUT

BABY

La cuisinière BABY est un foyer complémentaire, peu encombrant, pour cuisine moderne.

Elle permet de chauffer la cuisine et de cuisiner sur son dessus poli.

Réservoir incorporé - remplissage par l'avant.

Brûleur en acier inoxydable.

Départ de fumée sur le dessus et à l'arrière de l'appareil.

Régulateur de tirage incorporé.

Nos cuisinières à mazout MAMIE et BABY s'accouplent harmonieusement avec nos cuisinières à gaz MARQUISE, GENIA et BETTINA

MAMIE ▼

La cuisinière MAMIE est la meilleure cuisinière à mazout sur le Marché Européen; plus de 100.000 sont en fonction en France.

Réservoir incorporé, remplissage par l'avant

Règlage par clavier à touches

Brûleur en acier inoxydable

Four émaillé et très vaste.

La cuisinière MAMIE est livrable avec bouilleur pouvant fournir 150 litres d'eau chaude.

MAMIE LUXE ▼

La nouvelle cuisinière MAMIE Luxe est la première cuisinière à mazout ayant le four équipé d'un thermostat permettant à la fois de cuisiner sur le dessus et de faire de la pâtisserie dans le four.

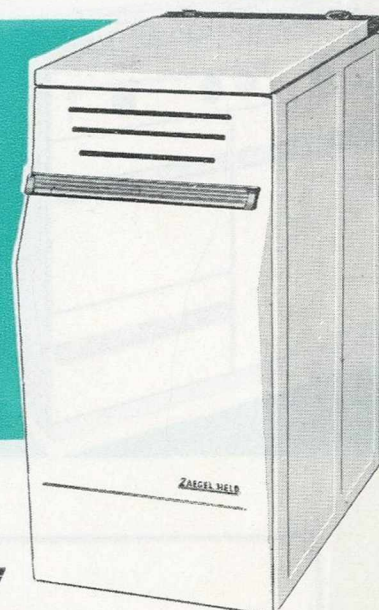
Four émaillé très vaste avec hublot et éclairage

Réservoir incorporé, remplissage par l'avant

Brûleurs en acier inoxydable

Dessus en fonte, poli glacé.

La cuisinière MAMIE LUXE s'accouple harmonieusement avec la nouvelle cuisinière à gaz CLÉOPATRE.



LES CUISINIÈRES A GAZ

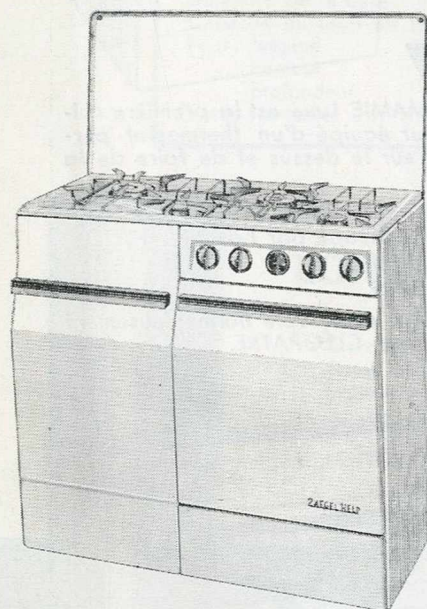
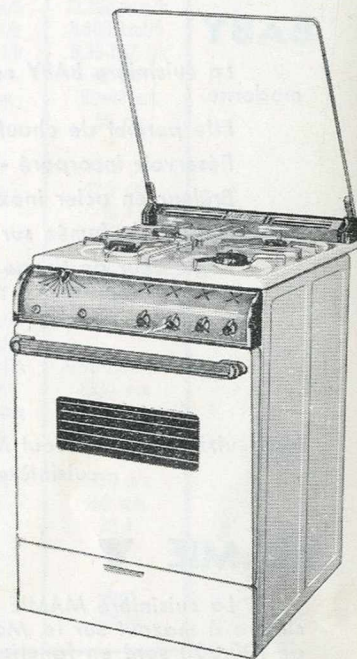


TIERCÉ

Cuisinière à bouteille incorporée
3 feux, table de travail 85x36 cm

CLEOPATRE

Brûleur à flamme Pilote 4 feux dont 2 rapides et 2 semi-rapides, avec inter-allumage électrique 110-220 Volts
Four mobile de dimensions 460x360x395, avec hublot et éclairage
Munie d'un thermostat de précision commandant le four et le grilloir
Dossier compensé
Encombrement: 550x800x650



MARQUISE LUXE

Est esthétiquement une des plus belles sur le marché.

4 brûleurs: 2 lents, 2 rapides - Grilloir - Thermostat
Hublot et éclairage du Four Four sortant
Table de travail 55x55 cm

Est livrable dans la version mixte avec tourne-broche et four électrique.
Dimensions du Four: Profondeur 460 mm, Hauteur 360 mm, Largeur 395 mm.

Les Cuisinières «TIERCÉ», «GÉNIA» et «BETTINA» ont les dimensions du Four suivantes:

Hauteur 27 cm, Largeur 36 cm, Profondeur 33 cm
Brûleurs champignons tous gaz à grand rendement, conformes aux normes françaises.

BETTINA

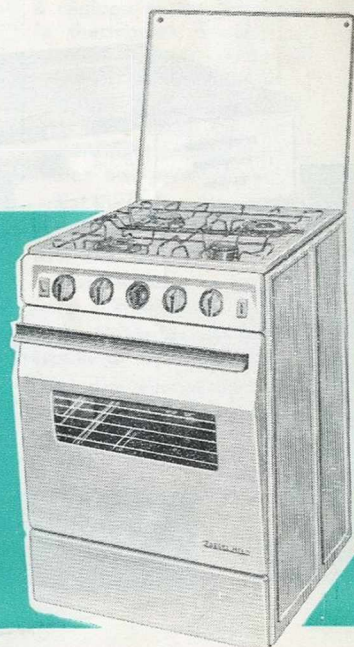
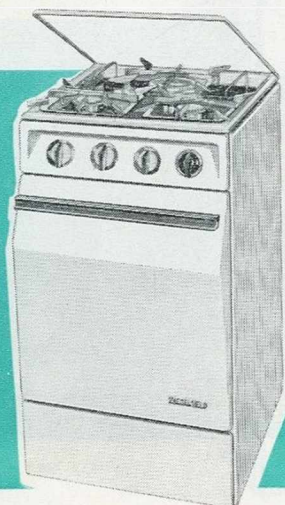
Cuisinière à bouteille incorporée
4 feux, table de travail 85x45 cm

GENIA

est l'idéal pour les petites cuisines

C'est un 3 feux.
2 brûleurs lents, 1 brûleur rapide.

Dimensions extérieures:	}	Largeur	448 mm
		Profondeur	470 mm
		Hauteur	800 mm

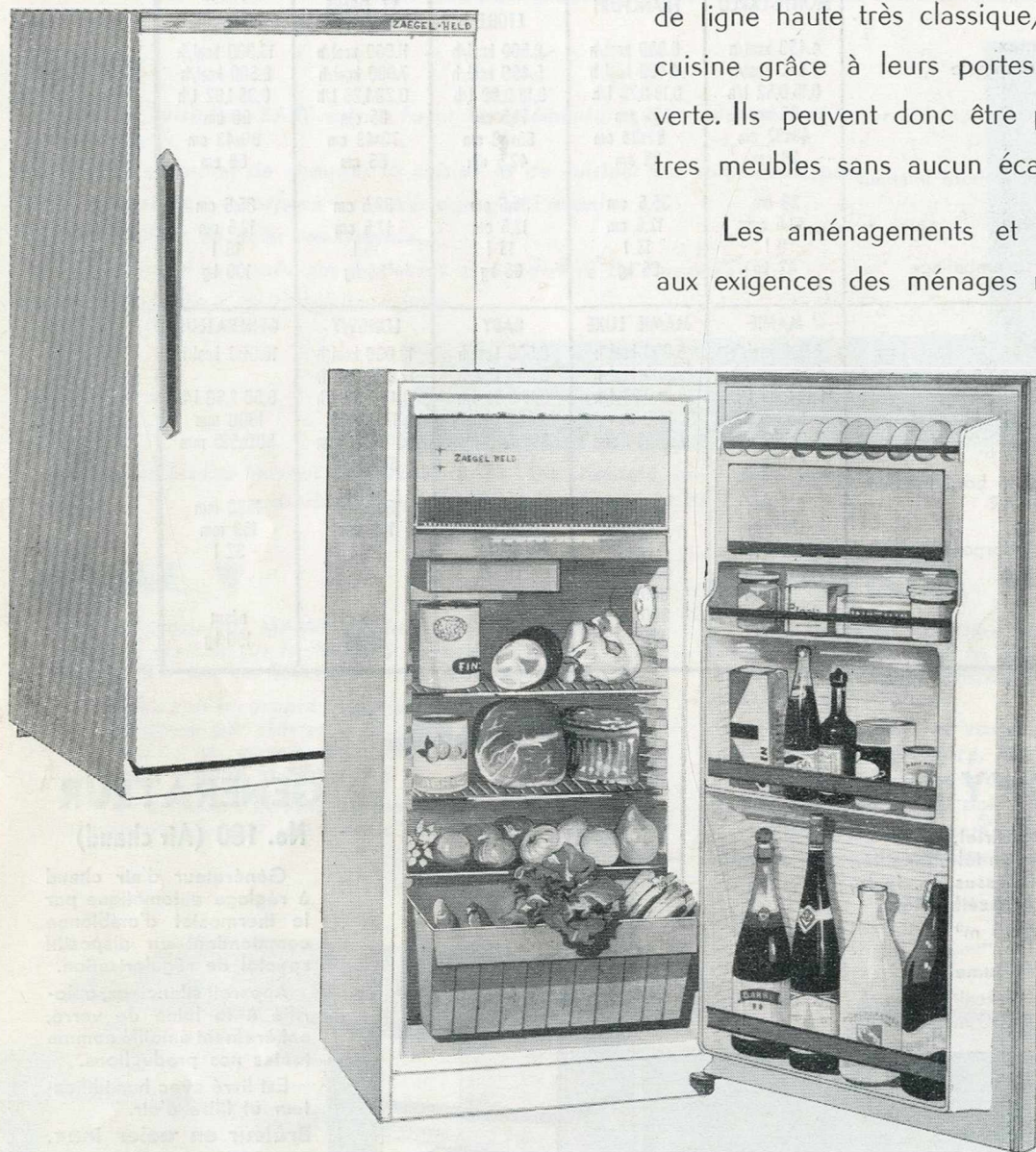


ZAEGEL HELD

vous offre 3 Réfrigérateurs de grande classe,

de ligne haute très classique, s'adaptant à tout meuble de cuisine grâce à leurs portes non saillantes en position ouverte. Ils peuvent donc être placés directement à côté d'autres meubles sans aucun écartement.

Les aménagements et coloris intérieurs sont adaptés aux exigences des ménages modernes.



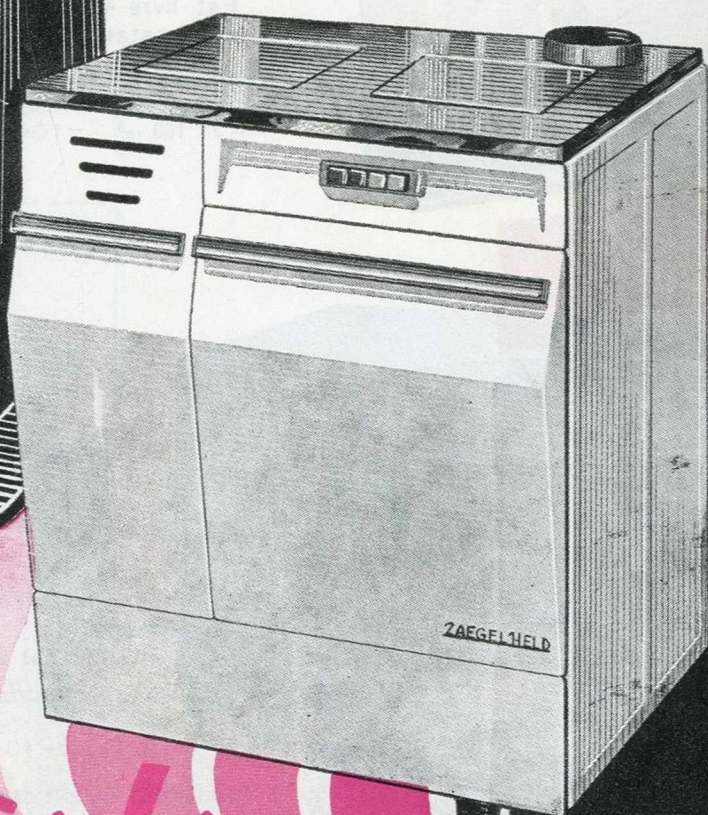
Aménagements et caractéristiques:

- ① **FREEZER** sur toute la largeur avec vaste évaporateur en Alu haute qualité.
- ② **THERMOSTAT** de haute fidélité avec dégivrage automatique pour les modèles 165 et 195 litres.
- ③ **CALORIFUGEAGE** spécial, grand pouvoir d'isolation.
- ④ **FERMETURE** extra douce.
- ⑤ **BAC DE DÉGIVRAGE** avec compartiment à poissons.
- ⑥ **BAC A LÉGUMES** protégé par une plaque de verre.
- ⑦ **GROUPE „TECUMSEH“**
Garantie 5 ans.

		Hauteur	Largeur	Profondeur
Capacités brutes	125 LITRES	107	49	54
	165 LITRES	113	55	56
	195 LITRES	127	55	56

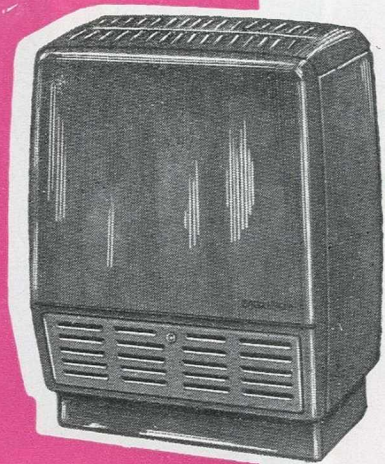
ZAEGEL HELD

ZAEGEL HELD



*Qualité
mondiale*

LA GAMME DES POÊLES A MAZOUT



MONTE CARLO

MONTE CARLO

Merveilleux petit Poêle pour une pièce. avec AEROSTAT Réservoir et double flotteur AP incorporés.

Capacité de chauffage:

Volume du local pouvant être chauffé à 20° avec une température extérieure de:	+5°	139 m ³
	0°	105 m ³
	-5°	80 m ³
	-10°	70 m ³



FRANCFORT

Premier Poêle à Mazout mondial, présenté avec thermostat d'ambiance.

Est livré exclusivement avec thermostat.

Capacité de chauffage:

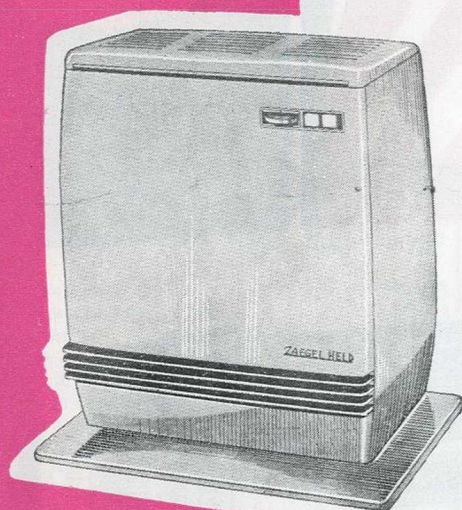
+5°	230 m ³	0°	190 m ³
-5°	160 m ³	-10°	130 m ³

ST DENIS

Le «St. Denis» est livré avec thermostat et au meilleur prix de France à calorie égale.

Capacité de chauffage:

+5°	380 m ³	0°	315 m ³
-5°	290 m ³	-10°	250 m ³



FRANCFORT

ETOILE

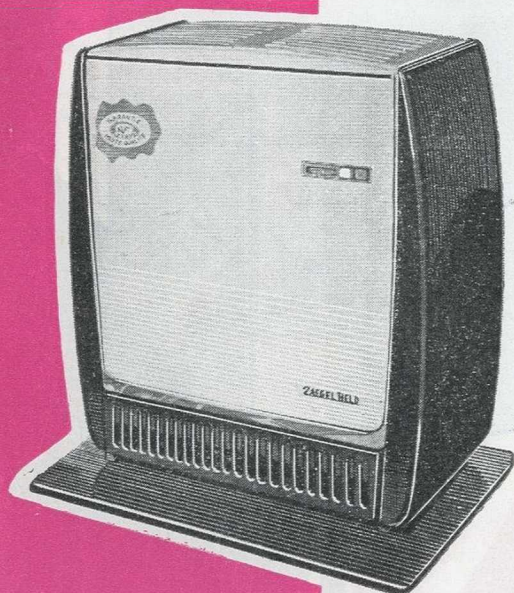
Premier Poêle français NF Mazout avec thermostat d'ambiance.

Capacité de chauffage:

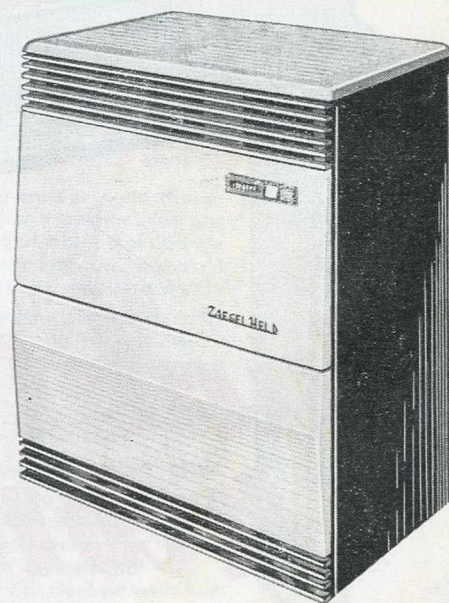
+5°	280 m ³	0°	240 m ³
-5°	210 m ³	-10°	180 m ³

TRIOMPHE: Capacité de chauffage:

+5°	500 m ³	0°	410 m ³
-5°	370 m ³	-10°	320 m ³



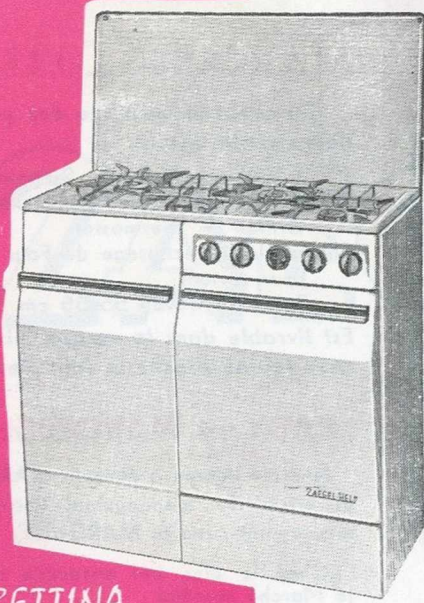
ETOILE ou TRIOMPHE



ST DENIS

LES CUISINIÈRES MAZOUT ou GAZ

WIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



BETTINA

BETTINA

Cuisinière à bouteille incorporée
4 feux, table de travail 85x45 cm

TIERCÉ

Cuisinière à bouteille incorporée
3 feux, table de travail 85x36 cm

GENIA

est l'idéal pour les petites cuisines

C'est un 3 feux.
2 brûleurs lents, 1 brûleur rapide

Dimensions extérieures:	}	Largeur	448 mm
		Profondeur	470 mm
		Hauteur	800 mm

Les Cuisinières «TIERCÉ», «GÉNIA»
et «BETTINA» ont les dimensions du
Four suivantes :

Hauteur	27 cm
Longueur	36 cm
Profondeur	33 cm

Brûleurs champignons tous gaz à grand
rendement, conformes aux normes fran-
çaises.

MARQUISE

Dimensions du Four :

Profondeur	460 mm
Hauteur	360 mm
Largeur	395 mm

Est livré avec grilloir et thermostat,
four sortant. 4 grilles en Aluminium.

MAMIE

La cuisinière «MAMIE» est
livrable avec bouilleur pouvant
fournir 150 litres d'eau chaude.

C'est la meilleure cuisinière à
Mazout sur le Marché Européen,
80.000 sont en fonction en Fran-
ce.

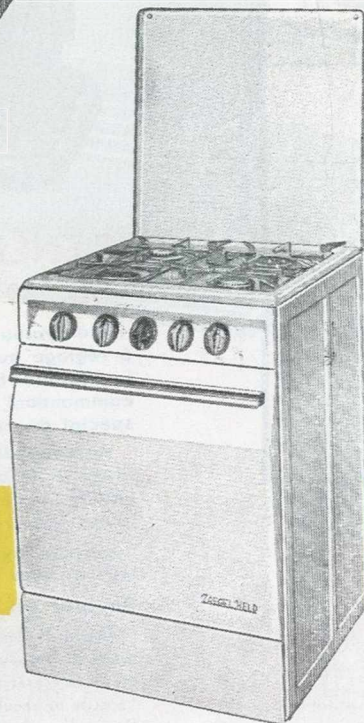
Le brûleur est en acier inoxydable.



TIERCÉ



GENIA



MARQUISE



MAMIE



MARQUISE

Est esthétiquement une des plus belles sur le marché.

- 4 brûleurs: 2 lents, 2 rapides
- Grilles en alliage d'aluminium,
- Grilloir — Thermostat
- Hublot et éclairage du Four
- Four sortant
- Table de travail 55x55 cm

Est livrable dans la version mixte avec tourne-broche et four électr.

BABY et MARQUISE

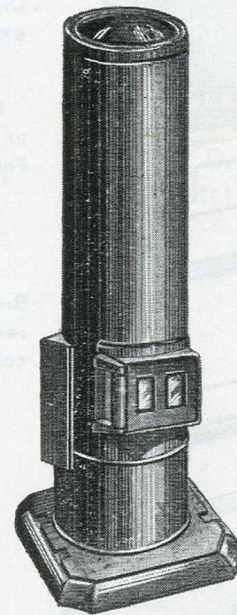
Nos cuisinières à Mazout «BABY» et «MAMIE» s'accouplent harmonieusement avec la MARQUISE.

C'est le plus bel ensemble sur le Marché mondial.

CARACTERISTIQUES

	Monte-Carlo	FRANCFORT	PARIS ETOILE	ST. DENIS	PARIS TRIOMPHE
Puissance calorifique max.	4.450 kcal/h	6.650 kcal/h	8.500 kcal/h	11.000 kcal/h	13.300 kcal/h
Puissance calorifique nominale	4.400 kcal/h	4.400 kcal/h	5.450 kcal/h	7.000 kcal/h	8.500 kcal/h
Consommation	0,15-0,52 l/h	0,18-0,78 l/h	0,18-0,99 l/h	0,29-1,25 l/h	0,35-1,62 l/h
Hauteur	65 cm	75 cm	71,5 cm	85 cm	90 cm
Largeur et Profondeur	53x32 cm	62x38 cm	65x33 cm	70x43 cm	78x52 cm
Profondeur totale	34 cm	38 cm	42,5 cm	55 cm	56 cm
Hauteur entre le sol et le bord inférieur de la buse	38 cm	35,5 cm	33 cm	32 cm	35 cm
Diamètre de la buse	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm
Capacité du réservoir	8 l	13 l	13 l	13 l	16 l
Poids de l'appareil avec emballage	42 kg	63 kg	65 kg	85 kg	100 kg

	MAMIE	BABY	LONGWY	GÉNÉRATEUR
Puissance calorifique max.	8.500 kcal/h	8.000 kcal/h	18.000 kcal/h	18.000 kcal/h
Puissance calorifique nominale	5.400 kcal/h	5.000 kcal/h	12.000 kcal/h	12.000 kcal/h
Consommation	0,18-0,85 l/h	0,18-0,80 l/h	0,45-2,22 l/h	0,50-2,30 l/h
Hauteur	800 mm	800 mm	175 cm	1800 mm
Dimension du dessus	720x550 mm	390x500 mm	50x50 cm	500x510 mm
Profondeur totale	640 mm	600 mm	65 cm	
Hauteur entre le sol et le bord inférieur de la buse Départ AR	615 mm	645 mm	156 cm	
Diamètre de la buse	125 mm	125 mm	153 mm	153 mm
Capacité du réservoir incorporé	14 l	10 l	25 l	32 l
Four: largeur	330 mm			
hauteur	300 mm			
profondeur	350 mm	néant		
Poids (emballage)	150 kg	88 kg	110 kg	



LONGWY

Poêle industriel, Carcasse en tôle, Socle et dessus en fonte. Brûleur à gazéification.

LONGWY jumelé
30.000 kcal/h
700-1000 m³

GÉNÉRATEUR No. 180 (Air chaud)

Générateur d'air chaud à réglage automatique par le thermostat d'ambiance commandant un dispositif spécial de régularisation.

Appareil silencieux, calorifugé à la laine de verre, entièrement émaillé comme toutes nos productions.

Est livré avec humidificateur et filtre d'air.

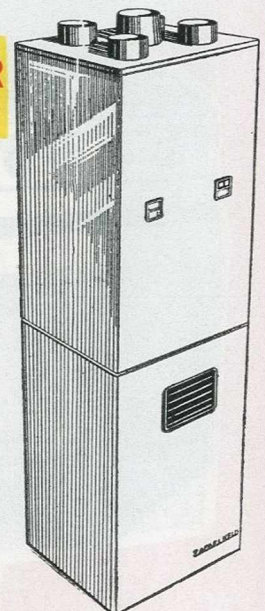
Brûleur en acier inox.

Départ des fumées au dessus au centre de l'appareil.

Est livrable avec ou sans réservoir. Capacité de chauffe 400 m³.

Départ d'air chaud par quatre buses rondes de 153 mm au dessus de l'appareil. Livré avec ventilateur

110-220 v.



ETABLISSEMENTS **ZAEGL-HELD** S.A.

OBERNAI (BAS-RHIN)

R. C. Saverne 55 B 40 — Capital 1.250.000 NF

Tél. 51.51.72/73

générateur 180 à mazout

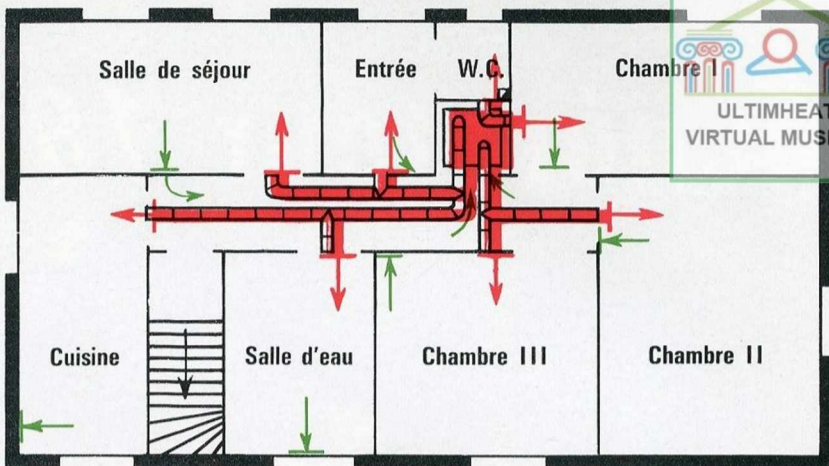


Fenchs

***air
chaud***

ZAEGEL·HELD

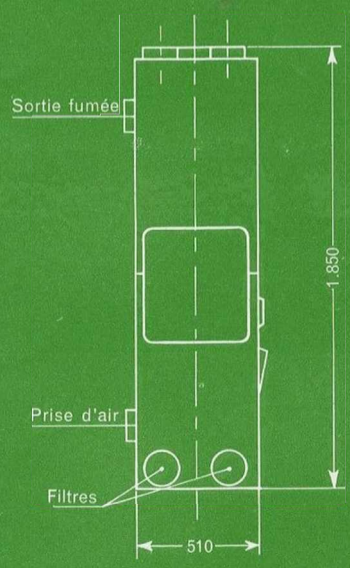
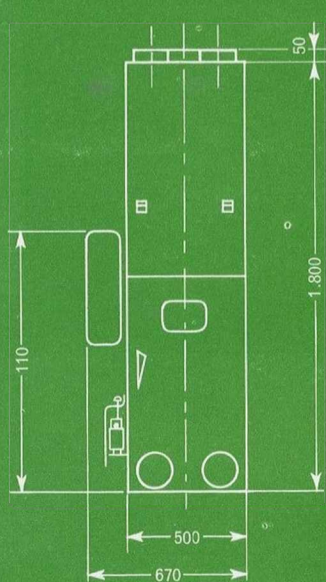
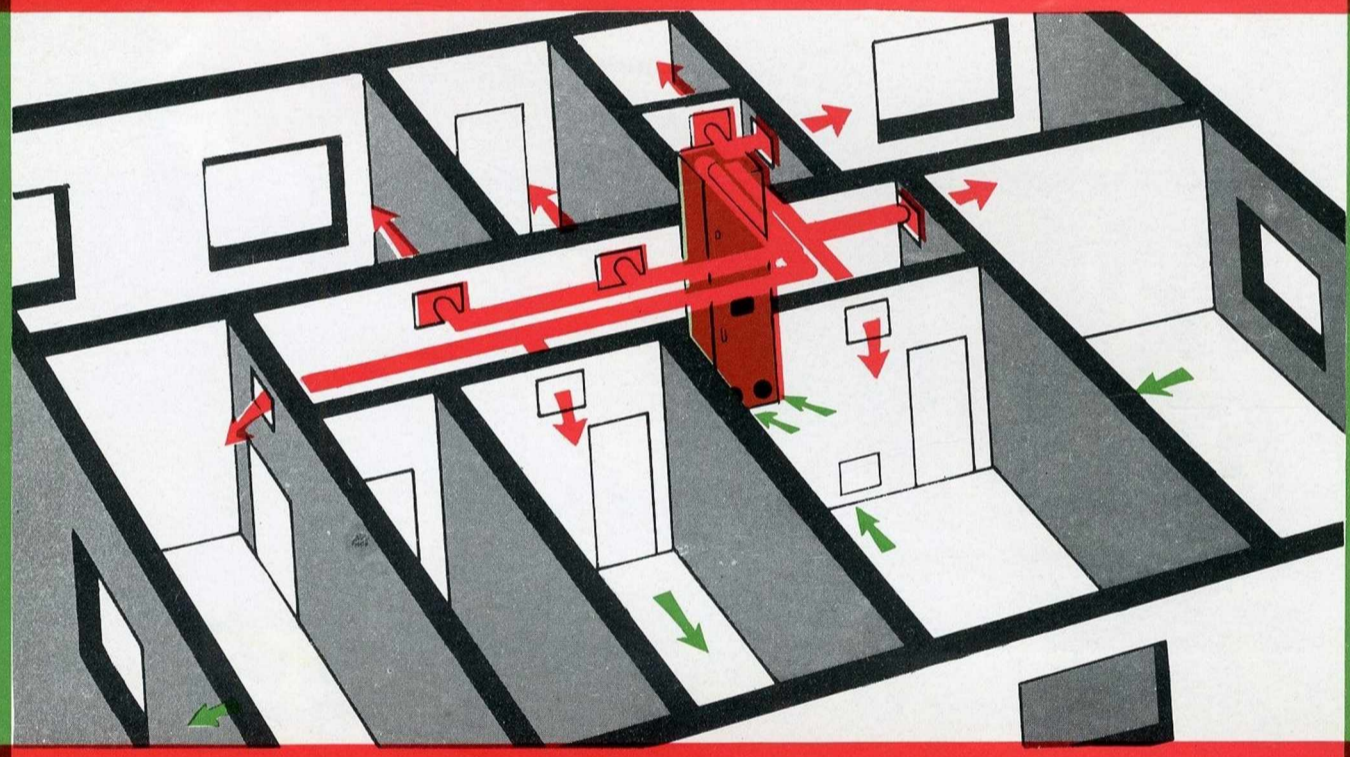
Installation de plain-pied



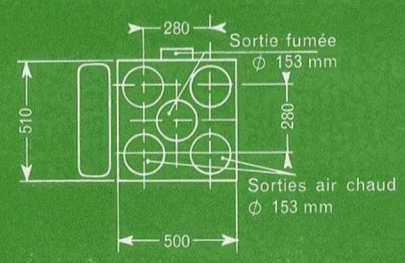
- Le générateur placé en niche, permet un chauffage rationnel de l'ensemble du logement.
- La distribution de l'air pulsé s'effectue par des gaines cylindriques ou rectangulaires fixées au plafond. Pour l'agrément et le calorifugeage de ces gaines, un faux plafond pourra donner un cachet tout à fait personnel à votre installation.
- Des bouches à volets orientables placées à l'extrémité des gaines assureront une diffusion régulière de l'air, ou un arrêt du chauffage dans une pièce si vous le désirez.
- Le retour d'air sera assuré par des grilles placées à la partie inférieure des portes.

Air chaud pulsé

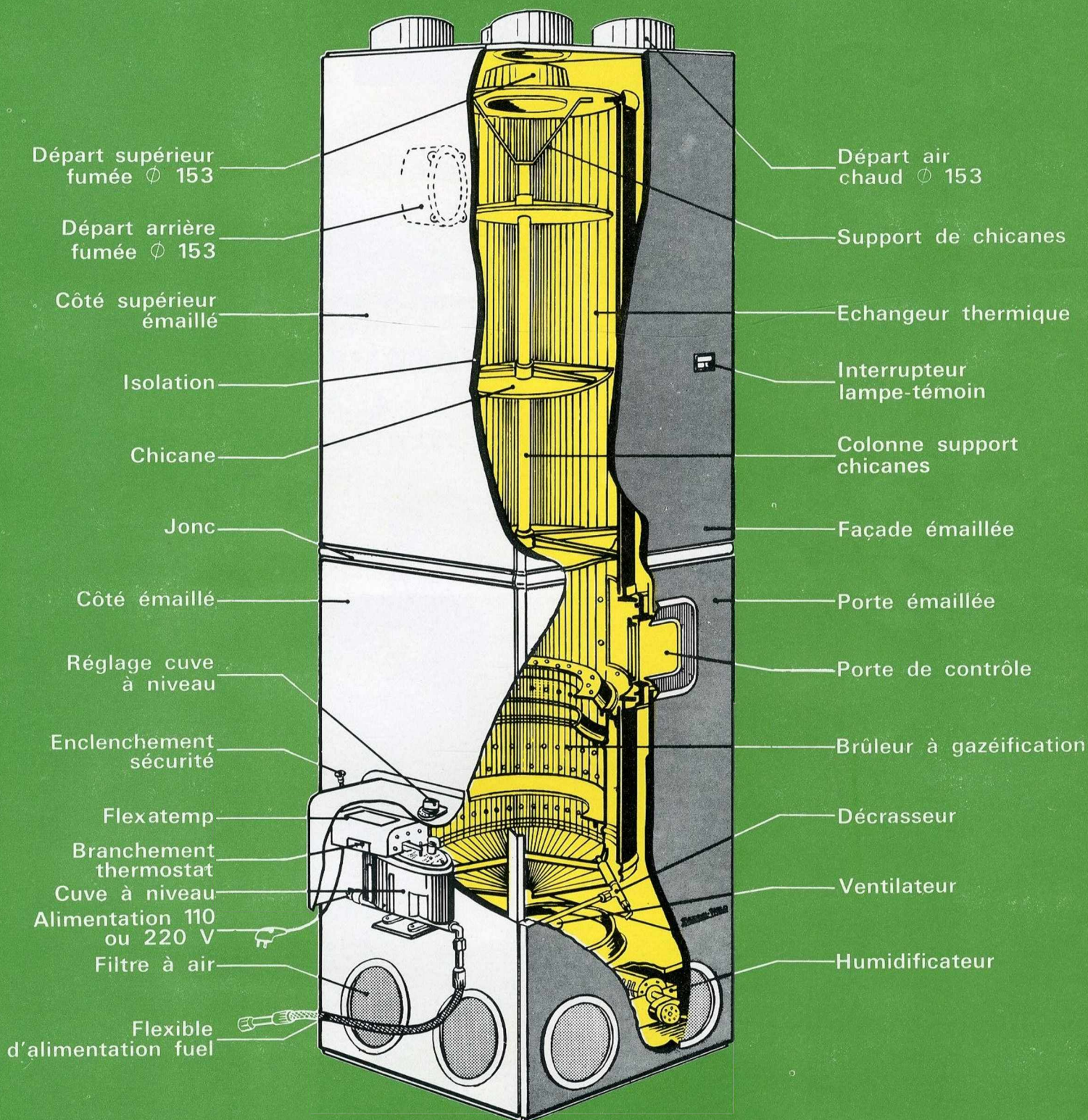
Retour d'air



Puissance maximale : 18.000 cal/h
 Puissance nominale : 15.000 cal/h
 Contenance du réservoir : 32 l
 Consommation maximale : 2,3 l/h
 minimale : 0,50 l/h
 Puis. du moteur : 200 WA. en 220 V
 Débit d'air du ventilateur : 1.200 m³/h



ZAEGEL·HELD



Description

Le générateur se compose:

d'un échangeur thermique comprenant:

- le brûleur à gazéification totale, en acier inoxydable;
- le corps de chauffe, échangeur thermique, distribuant les calories dégagées par le brûleur.

d'une carcasse, recevant l'habillage en tôle d'acier émaillée (émail vitrifié à 900 °C).

Couleur marron ou blanc.

La carcasse possède à l'avant une grande porte donnant accès à l'ensemble du générateur.

Régulation

- cuve à niveau constant AP
- bloc Flexatemp commandant la cuve à niveau constant et assurant la régulation automatique de l'appareil
- thermostat d'ambiance mural.

Ce bloc Flexatemp est le cerveau de l'appareil et lui confère une marche automatique. Il reçoit les ordres du thermostat d'ambiance et fera ainsi passer votre générateur du plein feu au ralenti. Son déclenchement retardé évitera les jets d'air froid ou trop chaud, donnant le maximum de confort, et utilisant les calories dégagées par l'appareil, sans pertes.

L'appareil est livré pour être raccordé en 220 volts ou sur commande en 110 volts.

Vérifier la tension indiquée sur la plaque et mettre les connecteurs en correspondance avec la tension du réseau. La prise de terre sera raccordée. (Ne jamais la brancher sur un circuit de gaz.)

Un humidificateur se trouve à l'intérieur du générateur. Il permet à l'air en circulation de se charger de vapeur d'eau. L'air distribué ne sera pas sec, et tout en ne provoquant aucune condensation, donnera une atmosphère agréable.

Les filtres assureront une distribution d'air propre dans toute la maison.

Ventilateur hélicoïdal silencieux.

Débit horaire 1.200 m³/heure.

Installation en sous-sol

Installation dont le principe est identique à la précédente.

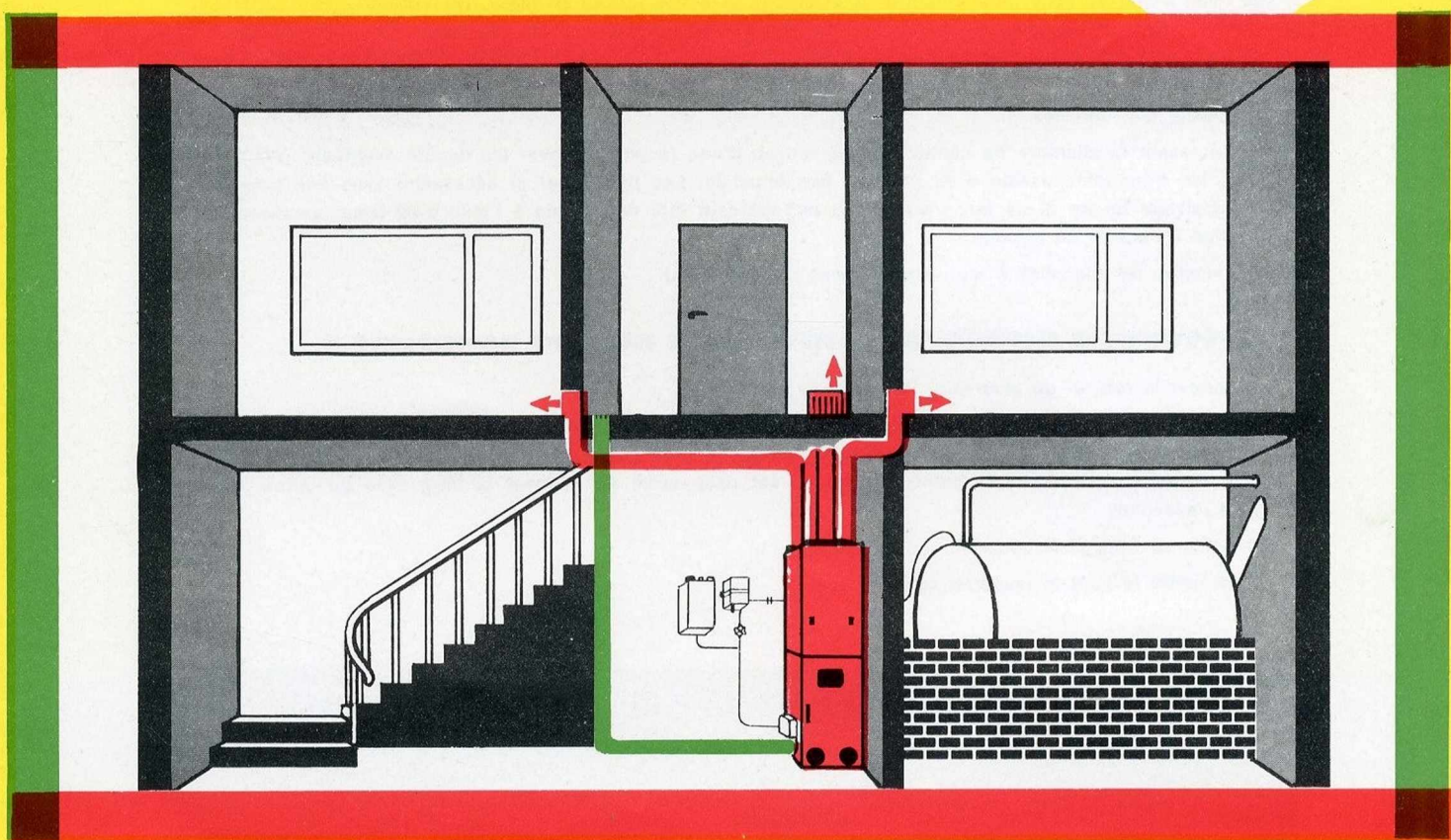
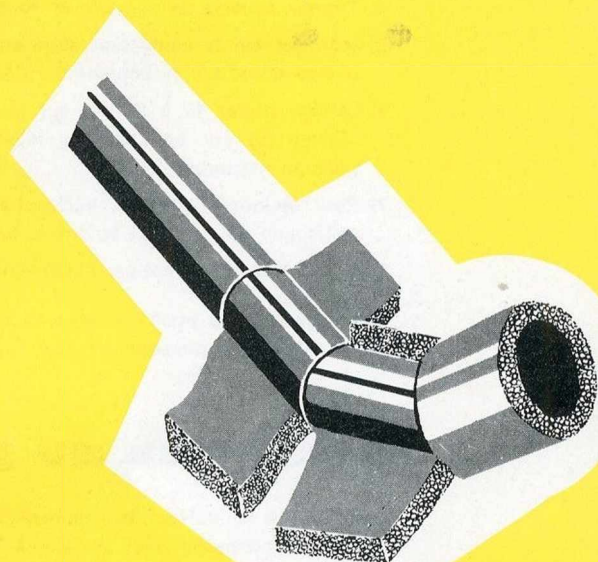
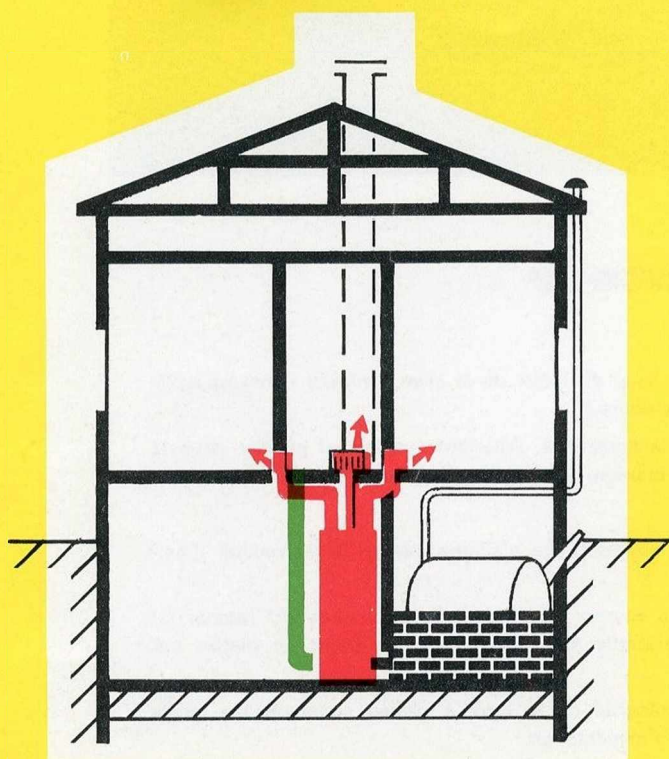
Dans ces cas, les gaines seront bien calorifugées afin de réduire les pertes au minimum.

Les diffuseurs seront placés dans les plinthes, ainsi que les prises pour le retour de l'air, qui s'effectuera par une gaine de « retour » au générateur.

Une alimentation en air frais peut être prévue.

La gaine de retour aura, au minimum, 15 dm² de section.

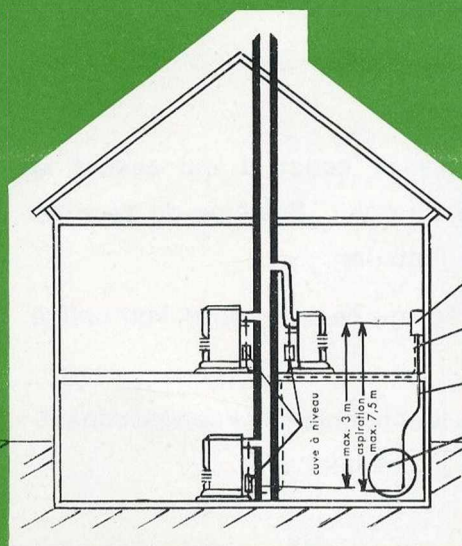
Ces gaines pourront être en tôle galvanisée, aluminium, fibrociment. Sont à proscrire les matériaux pouvant subir des transformations à la chaleur. Elles doivent être calorifugées.



Alimentation centralisée des poêles à mazout

L'alimentation en combustible des poêles à mazout peut être réalisée de trois manières différentes :

- 1° Par l'utilisation de la différence de niveau, les réservoirs de combustible se trouvant à un niveau plus élevé.
- 2° Par l'utilisation d'une pompe aspirante, lorsque le réservoir de combustible est disposé dans la cave ou sous le niveau du sol.
- 3° A l'aide d'une pompe refoulante, afin d'alimenter en combustible un grand nombre de poêles à mazout et, éventuellement, pour surmonter des différences de niveau relativement considérables.



pompe aspirante
automatique
tuyau
en cuivre
conduite
d'aspiration
réservoir

Allumage du générateur

- 1) Ouvrir le robinet du réservoir.
- 2) Enclencher le levier de sécurité en appuyant sur le bras du levier de la cuve à niveau constant A. P. Un déclic métallique doit se faire entendre (4) (voir figure.)
- 3) Ouvrir le robinet de réglage (5) en le mettant sur la position 1. Attendre que le fuel pénètre dans la chambre de combustion, puis allumer avec un tampon imbibé de fuel ou d'alcool à brûler.
- 4) Fermer la porte de contrôle en fonte.
- 5) Appuyer sur le contacteur situé sur la façade. Le voyant rouge s'allume. Mettre le thermostat d'ambiance mural sur la température désirée.
- 6) Laisser brûler 15 à 20 mn sur la position 1, puis tourner le bouton de commande du robinet de réglage (5) sur une position intermédiaire (par exemple 3). Attendre 10 mn avant de mettre sur position maximum.
- 7) Pour éteindre l'appareil, déclencher le levier de sécurité de la cuve à niveau constant. Un déclic métallique doit se faire entendre, fermer le robinet d'alimentation.
- 8) Après 5 minutes, couper l'interrupteur; le voyant rouge reste toujours allumé si l'appareil est en fonction.

Remarque : A la première mise en service, contrôler l'étanchéité des conduits, vis et raccords. Si les raccords se sont desserrés, il faut resserrer les écrous prisonniers, sans exagération toutefois.

Entretien du générateur

Les filtres à air doivent être nettoyés quand ils sont encrassés pour ne pas gêner la circulation de l'air chaud. Le nettoyage peut se faire à l'aide d'un aspirateur, ou même, on peut plonger les filtres dans de l'eau froide ou tiède additionnée d'un détergent. Avant la remise en place, les secouer.

Nettoyage du brûleur

- 1) Enlever les rondelles.
- 2) Décrasser la chambre de combustion au moyen d'une raclette. Enlever les dépôts éventuels. Vérifier si les trous d'admission d'air ne sont pas bouchés. Les déboucher si nécessaire avec une brosse métallique ou un fil de fer. L'arrivée du mazout peut être débouchée à l'aide d'un levier dégraisseur situé à l'entrée du brûleur.

Remettre les rondelles à leur emplacement correspondant.

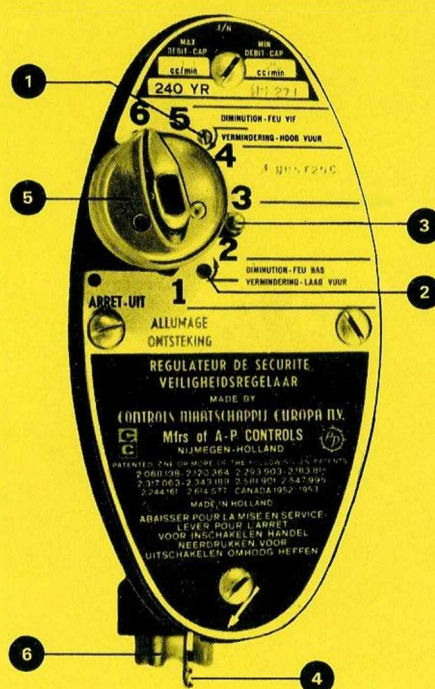
Nettoyage du filtre de la cuve à niveau constant (6)

- 1) Fermer le robinet du réservoir.
- 2) Dévisser le filtre de la vanne en tournant vers la gauche. Récupérer la petite quantité de fuel qui se trouve éventuellement dans les conduites. Plonger le filtre quelques minutes dans l'eau chaude, puis le nettoyer à l'aide d'une petite brosse. (il est déconseillé de nettoyer le filtre avec du pétrole ou de l'essence).
- 3) Rincer le filtre et le sécher.
- 4) Remettre le joint et resserrer le filtre.

Cuve à niveau constant qui assure la régularité du débit. Système de sécurité à double flotteurs.

Pour le réglage de cette cuve, voir notice spéciale.

En cas de fonctionnement anormal consultez votre installateur





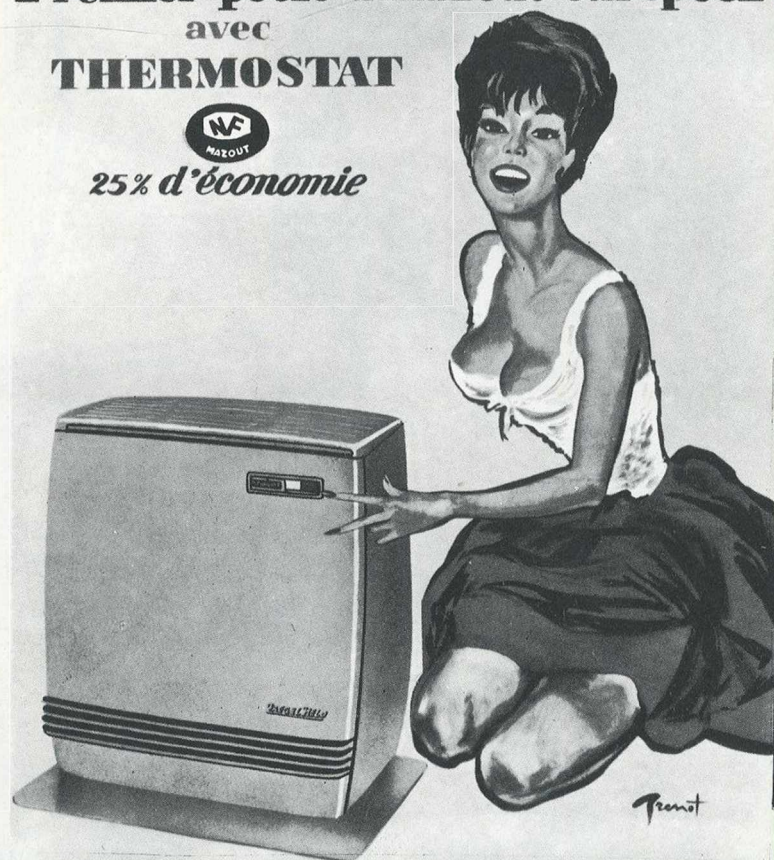
LES USINES ZAEDEL HELD
A OBERNAI (BAS-RHIN)
OCCUPENT UNE SURFACE
DE PLUS DE 60 000 M²

ZAEDEL HELD

Premier poêle à mazout européen
avec
THERMOSTAT



25% d'économie



ZAEDEL HELD est vendu dans toute la **FRANCE**.

Plus de 30 concessionnaires et dépôts d'usine dans chaque région vous garantissent la qualité **ZAEDEL HELD** et la diffuse dans chaque localité.

ZAEDEL HELD vous garantit une qualité supérieure dans les usines les plus modernes d'**EUROPE**.

Le rendement Outil-Travail et le taux d'expansion classent **ZAEDEL HELD** 1^{re} Firme du Marché Commun.

En 1962, **ZAEDEL HELD** a réalisé 400 fois le chiffre d'affaires de 1948.

ZAEDEL HELD est une firme française, puisque l'**ALSACE** c'est bien la **FRANCE**, et un des joyaux de cette Alsace est **OBERNAI**, siège social des Usines **ZAEDEL HELD**

ZAEDEL HELD

Société Anonyme au Capital de 2.500.000 Francs

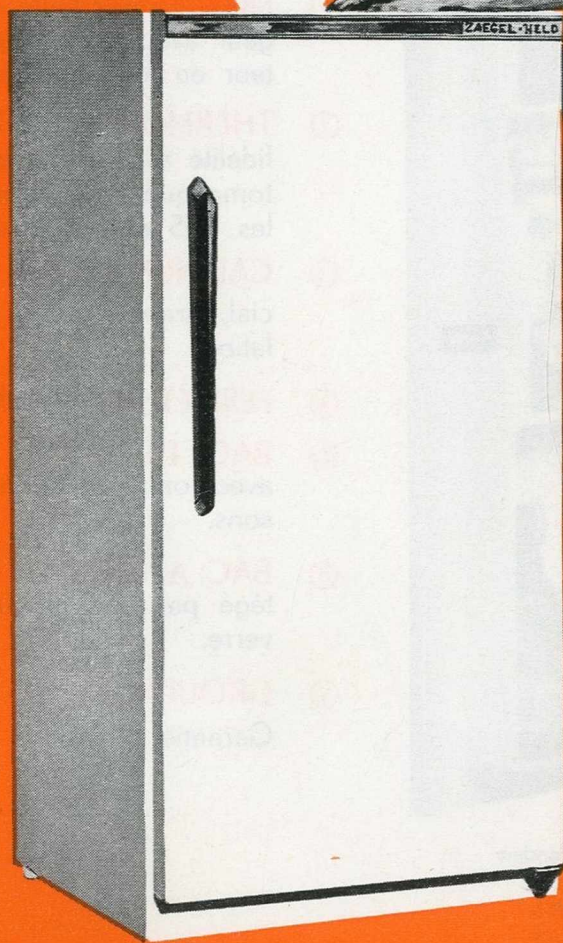


Hall de fabrication de
tôleries d'emboutissage



Une vue partielle de
nos ateliers de montage

c'est lui



ZAEGL · HELD

ZAEGEL HELD

vous offre 3 Réfrigérateurs de grande classe, de ligne haute très classique, s'adaptant à tout meuble de cuisine grâce à leurs portes non saillantes en position ouverte. Ils peuvent donc être placés directement à côté d'autres meubles sans aucun écartement.

Les aménagements et coloris intérieurs sont adaptés aux exigences des ménages modernes.



Aménagements et caractéristiques:

- ① **FREEZER** sur toute la largeur avec vaste évaporateur en Alu haute qualité.
- ② **THERMOSTAT** de haute fidélité avec dégivrage automatique pour les modèles 165 et 195 litres.
- ③ **CALORIFUGEAGE** spécial, grand pouvoir d'isolation.
- ④ **FERMETURE** extra douce.
- ⑤ **BAC DE DÉGIVRAGE** avec compartiment à poissons.
- ⑥ **BAC A LÉGUMES** protégé par une plaque de verre.
- ⑦ **GROUPE „TECUMSEH“**
Garantie 5 ans.

		Hauteur	Largeur	Profondeur
Capacités brutes	125 LITRES	107	49	54
	165 LITRES	113	55	56
	195 LITRES	127	55	56

ZAEGEL HELD

ZAEGEL HELD

Société anonyme au Capital de 2.500.000 FRF

Fabrique de Cuisinières

TÉLÉPHONE N° 51.51.72, 51.51.73
C. C. Postal Strasbourg 296 45
Registre Commerce Saverne N° 55 B 40
N° d'identification 201 67 348 0001

OBERNAI (Bas-Rhin)
23, Rue Général Leclerc

Société Générale à Obernai
Banque Populaire à Obernai
Crédit Industriel à Obernai
Crédit Lyonnais, Strasbourg



CH

APPAREILS A MAZOUT

PRIX COURANT au 15 MARS 1963.

100.000%

DESIGNATION	Puissance en Kcal/h	PRIX de VENTE
<u>APPAREILS A MAZOUT</u>		
MONTE CARLO brun avec aérostat	3.500	495 -
MONTE CARLO ivoire " "	3.500	520.-
FRANCFORT brun NF MAZOUT avec thermostat.	4.400	640.-
FRANCFORT ivoire " avec thermostat.	4.400	660.-
PARIS ETOILE NF MAZOUT avec thermostat.	5 450	710.-
PARIS ST DENIS NF MAZOUT avec thermostat. brun	7.000	800.-
PARIS ST DENIS NF MAZOUT avec thermostat ivoire	7.000	820.-
PARIS TRIOMPHE NF MAZOUT avec thermostat	8.500	900.-
LONGWY (poele industriel)	15.000	750.-
LONGWY jumelé.	30.000	1.500.-
<u>Bavettes émaillées</u>		
Pour PARIS ETOILE et FRANCFORT.		30.-
Pour PARIS TRIOMPHE et ST DENIS.		40.-
<u>CUISINIÈRES A MAZOUT</u>		
MAMIE (avec couvercle)	5.500	970.-
MAMIE Luxe avec thermostat de four	5.500	1 100.-
Bouilleur d'eau chaude pour MAMIE.		80.-
BABY (cuis. complémentaire 40x50).	5.300	700.-
<u>GENERATEUR N° 180 brun a/thermostat électr</u>		
. FLEXATEMP	18.000	17750.-
<u>CHAUDIÈRE N° 200 émail noir, avec aquastat.</u>	20.000	1.450.-
<u>Supplément :</u>		
Thermostat d'ambiance FLEXATEMP (p.chaudière)		150.-
Réservoir 32 Litres.		80.-
Teinte en blanc.		50.-

100.000%

Toutes taxes comprises. - Taxe locale en sus



ZAEGEL HELD

Société Anonyme au Capital de 1.250.000 N. F.

TELEPHONE : N° 51-51-72 51-51-73
C. C. Postal Strasbourg 296 45
Registre Commerce Saverne N° 55 B 40
N° d'identification 201 67 348 0001

Fabrique de Cuisinières

OBERNAI (Bas-Rhin)

23, Rue du Général Leclerc

Société Générale à Obernai
Banque Populaire à Obernai
Crédit Industriel à Obernai
Crédit Lyonnais, Strasbourg

APPAREILS A GAZ

Prix courant au 1er FEVRIER 1963

SERIE : APPAREILS A BOUTEILLE INCORPOREE (avec four)

Modèle : TIERCE (3 feux) F 525.-
Supplément : Thermostat..... F 45.-
Modèle : BETTINA avec thermostat..... F 660.-

SERIE : BLOCS MARQUISE - (P) sans hublot..... F 710.-

Modèle : MARQUISE (avec hublot, éclairage du four,
4 Feux, grilloir, thermostat)..... F 775.-
Modèle Luxe.....

Supplément :

Tourne broche..... F 110.-
Four électrique 1500 W a/thermostat...
grilloir 1500 W..... F 110.-

Modèle : GENIA (3 feux, avec thermostat).... F 550.-

Modèle : CLEOPATRE cuisinière de luxe, avec 4
brûleurs " pilote " et allumage élec-
trique.

Thermostat de précision sur four et grilloir
Four sortant avec hublot - Couvercle compen-
sé.

(livrable à partir de MARS 1963) F 990.-

Prix à la vente. Emballage compris. Taxe locale en sus.

ZAEGEL-HELD

Société anonyme au Capital de ~~500.000 N.F.~~ I.250.000 F.

Fabrique de Cuisinières

TÉLÉPHONE N° 51.51.72, 51.51.73
C. C. Postal Strasbourg 296 45
Registre Commerce Saverne N° 55 B 40
N° d'identification 201 67 348 0001

OBERNAI (Bas-Rhin)
23, Rue Général Leclerc

Société Générale à Obernai
Banque Populaire à Obernai
Crédit Industriel à Obernai
Crédit Lyonnais, Strasbourg



DEPOT DE NANCY

I° MARS 1963

pte. DETAIL

REFRIGERATEURS ZAEGL-HELD

I25 L.	<i>wh. mme</i>	850.00
I65 L.	<i>- d'ie</i>	I.080.00
I95 L.		I.210.00

REFRIGERATEURS SILO

I25 L. TABLE TOP	800.00
I52 L. " "	850.00
VISAQUICK I52 L.	920.00
225 L.	I.360.00
FKS 350 L. (bruteilles)	I.750.00

REFRIGERATEURS EISFINK

NH I72 L. TABLE TOP	I.100.00
OH 240 L.	I.500.00
I72 F L W	I.100.00
330 F L W	I.900.00

CONGELATEURS EISFINK

TGS I60 TABLE TOP	I.500.00
TGS 240 L.	I.900.00
TGS 315 L.	2.600.00
MKS 490 L.	3.400.00
MKT 330 L. TABLE TOP	2.600.00
TRUME 435 L.	2.600.00

MACHINES ZANKER

INTIMA AZS	2.500.00
TZS	2.100.00
A S	I.950.00
ZANKER E 5 - EP	I.200.00
ROSELLA	480.00
VAISSELLE	2.800.00



J.-M. HECKMANN

62, Rue Beauregard
N A N C Y

Téléphone 53.35.59

DIRECTION RÉGIONALE
ZAEGEL - HELD

25, Rue St-Lambert
NANCY

Tél. 53.31.53

Nancy, le m 12 Avril 1963

Ets HUREAU-LALLEMAND
Quincaillerie
CHATENOIS (Vosges)

Monsieur,

Nous vous remercions de l'accueil que vous avez réservé à notre Représentant Mr Brayotel, et suivant notre politique de vente directe à nos concessionnaires, nous vous confirmons les remises que nous vous accordons à dater de ce jour. Soit :

Appareils mazout	33 %
- gaz	30 %
Générateur air chaud	20 %

Nous profitons de la présente pour vous rappeler nos remises exceptionnelles de PRESAISON, sur les poêles mazout exclusivement.

Livraison d'avril à fin aout :

Règlement fin mai	+ 10 %
- juin	+ 8 %
- JUILlet	+ 7 %
- aout	+ 6 %
- Septembre	+ 4 %

Ces dernières conditions vous permettront de posséder en exposition quelques appareils qui vous faciliteront la préparation de votre prochaine saison d'hiver.

Toujours dévoués à vos ordres, veuillez agréer Monsieur, nos empressées salutations.

P.P. DIRECTION