

TURMIX

**Fabrication Electro-Norm S.A.
Morat**



Publicité 1947

La maison **Electro-Norm S. A.**, à Morat, consacre son activité à la mise en valeur de substances que l'on se résignait auparavant à perdre faute de moyens appropriés pour leur récupération. Tous les instruments et appareils sortant des ateliers d'Electro-Norm ainsi que de ses laboratoires ont été créés en vertu de ce principe.

La reprise par la direction actuelle d'une petite fabrique du même nom eut lieu au début de la seconde guerre mondiale, avec des perspectives d'avenir assez problématiques. L'entreprise s'efforça toutefois de venir à bout des difficultés résultant de la fermeture des débouchés extérieurs et s'appliqua à la fabrication d'instruments de mesure pour la technique de la chaleur.

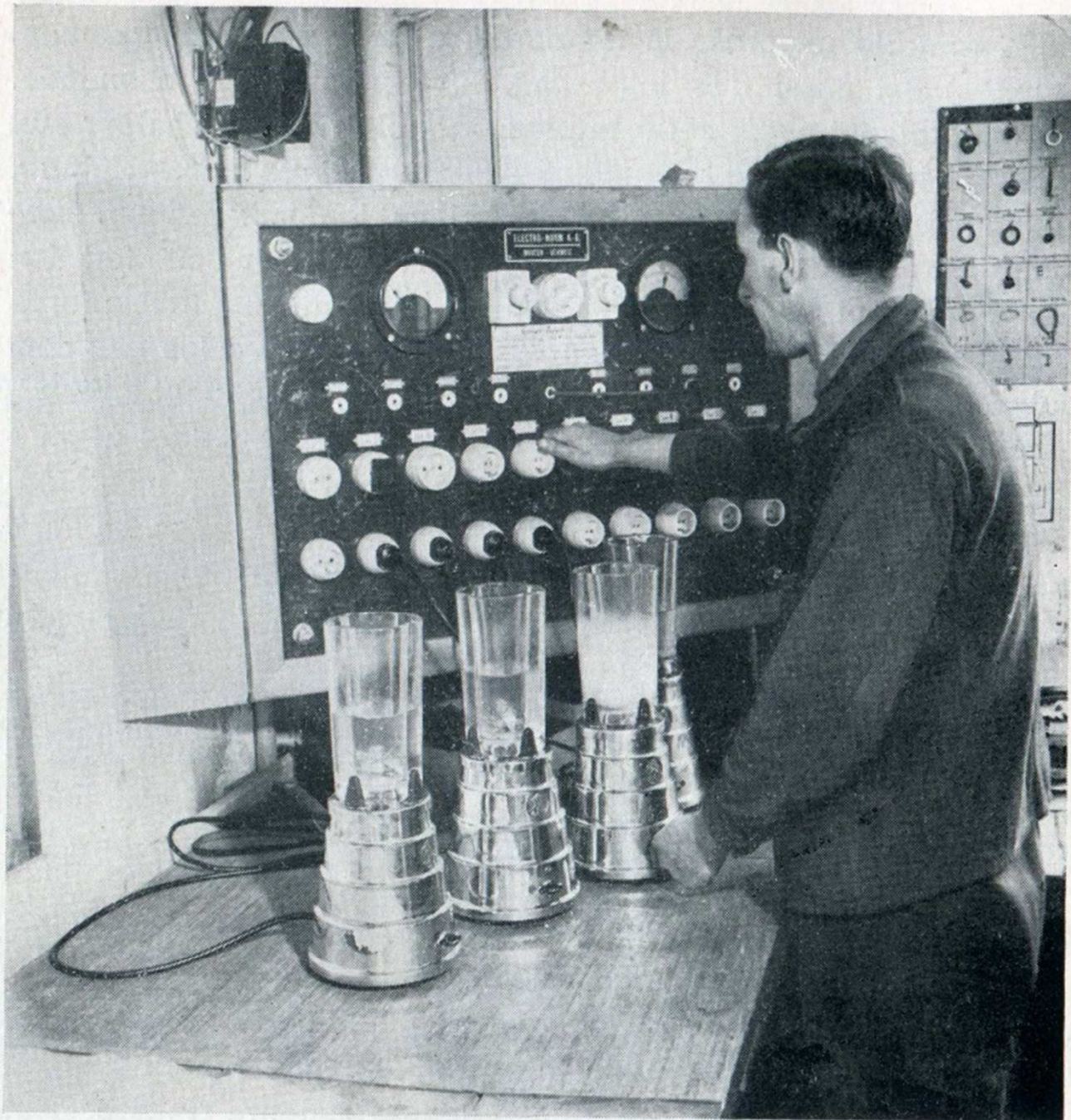
La première phase de l'activité de cette industrie fut marquée par la fabrication d'un appareil de mesure des débits de vapeur, d'eau chaude, d'air et de gaz. Ces instruments, appelés « débitmètre », permettent indifféremment la mesure de tous les fluides pouvant s'écouler dans une conduite de section circulaire.

En seconde étape, il fallut s'attaquer au contrôle de la combustion elle-même. C'est ainsi que de recherches en recherches, la maison Electro-Norm a construit la machine « Turmix » qui met en valeur les produits alimentaires et en conserve les principes les plus précieux : les vitamines et les divers sels nutritifs.



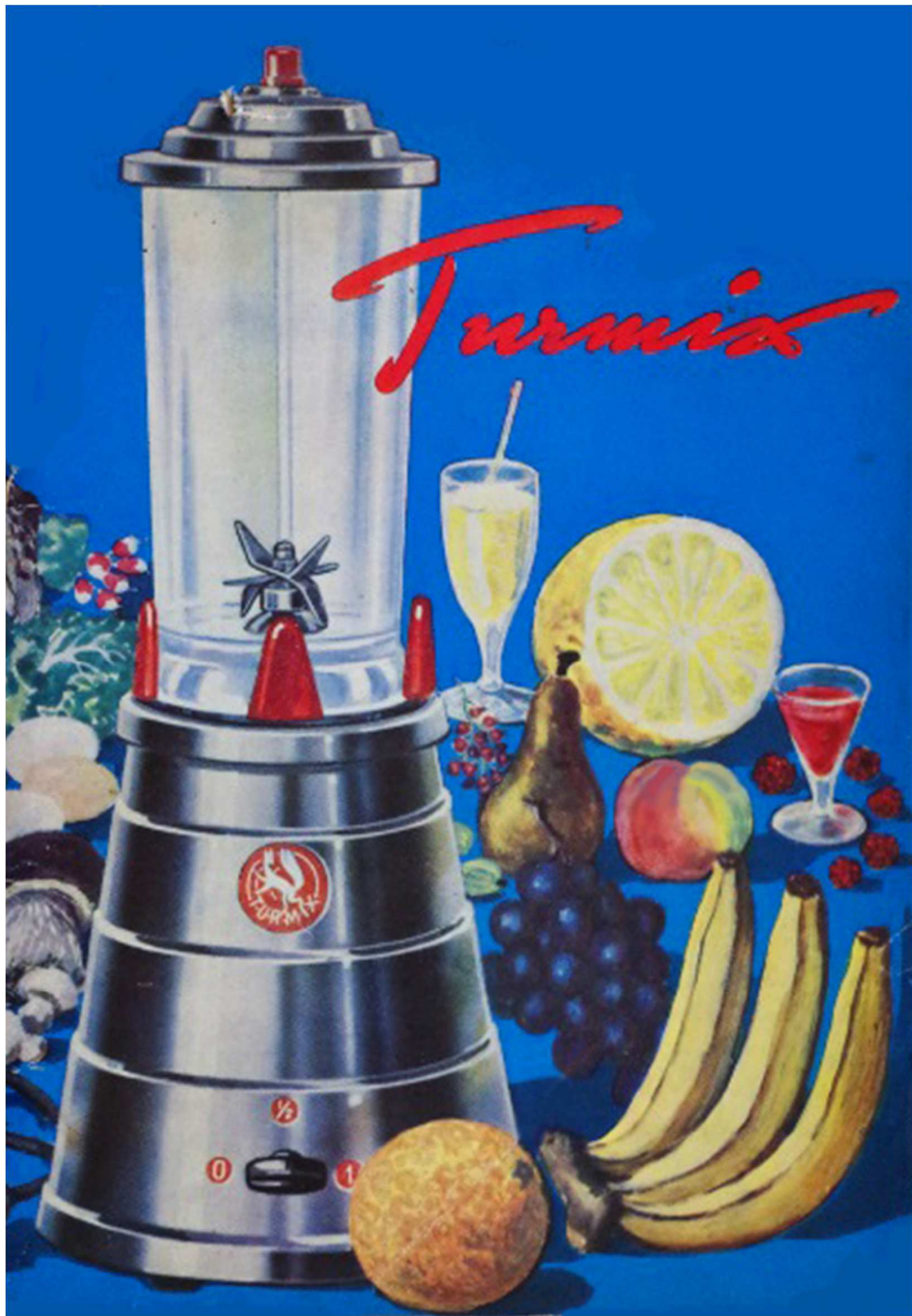
**Dernier contrôle de
la machine Turmix.**

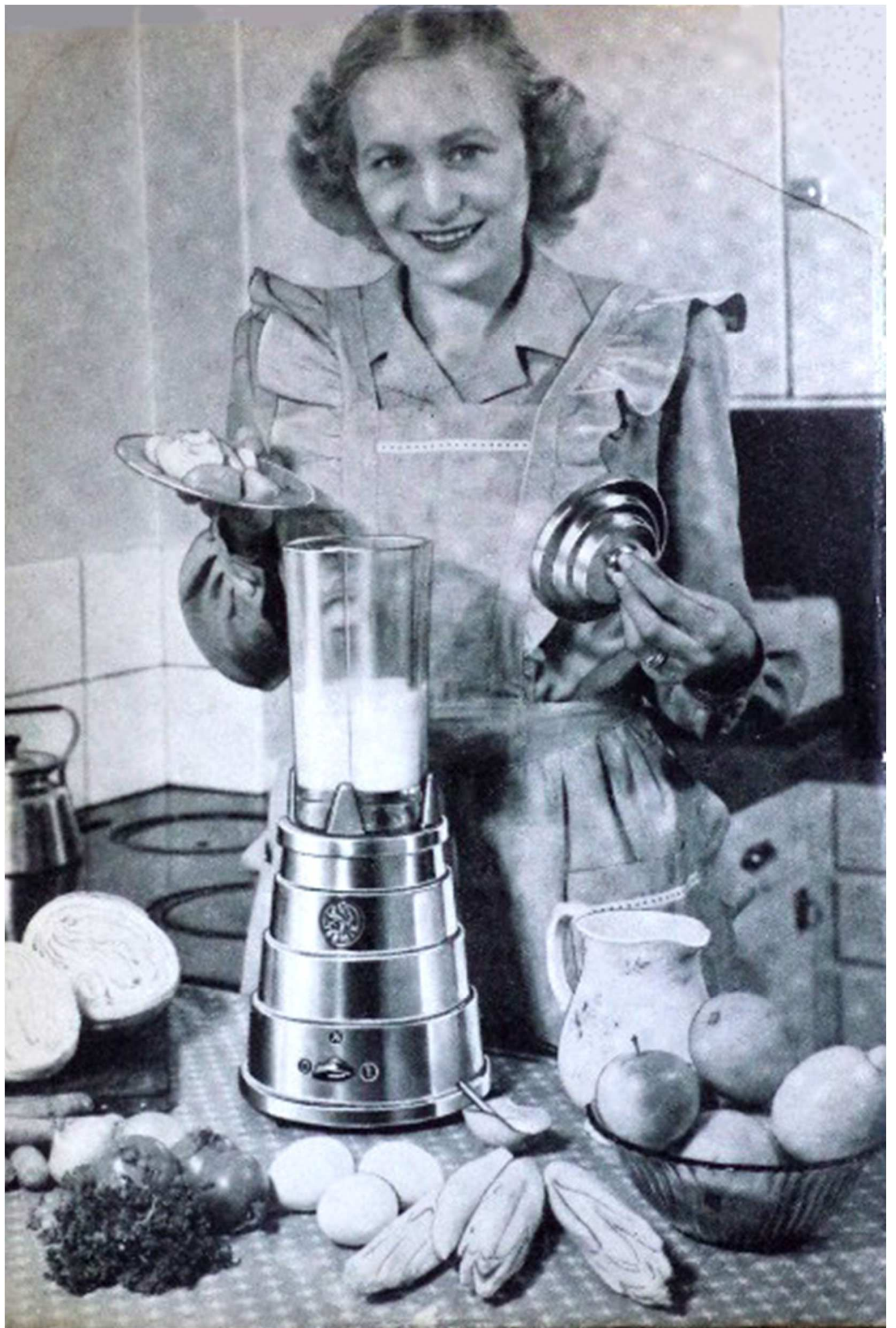
Electro-Norm S.A. Morat 1947

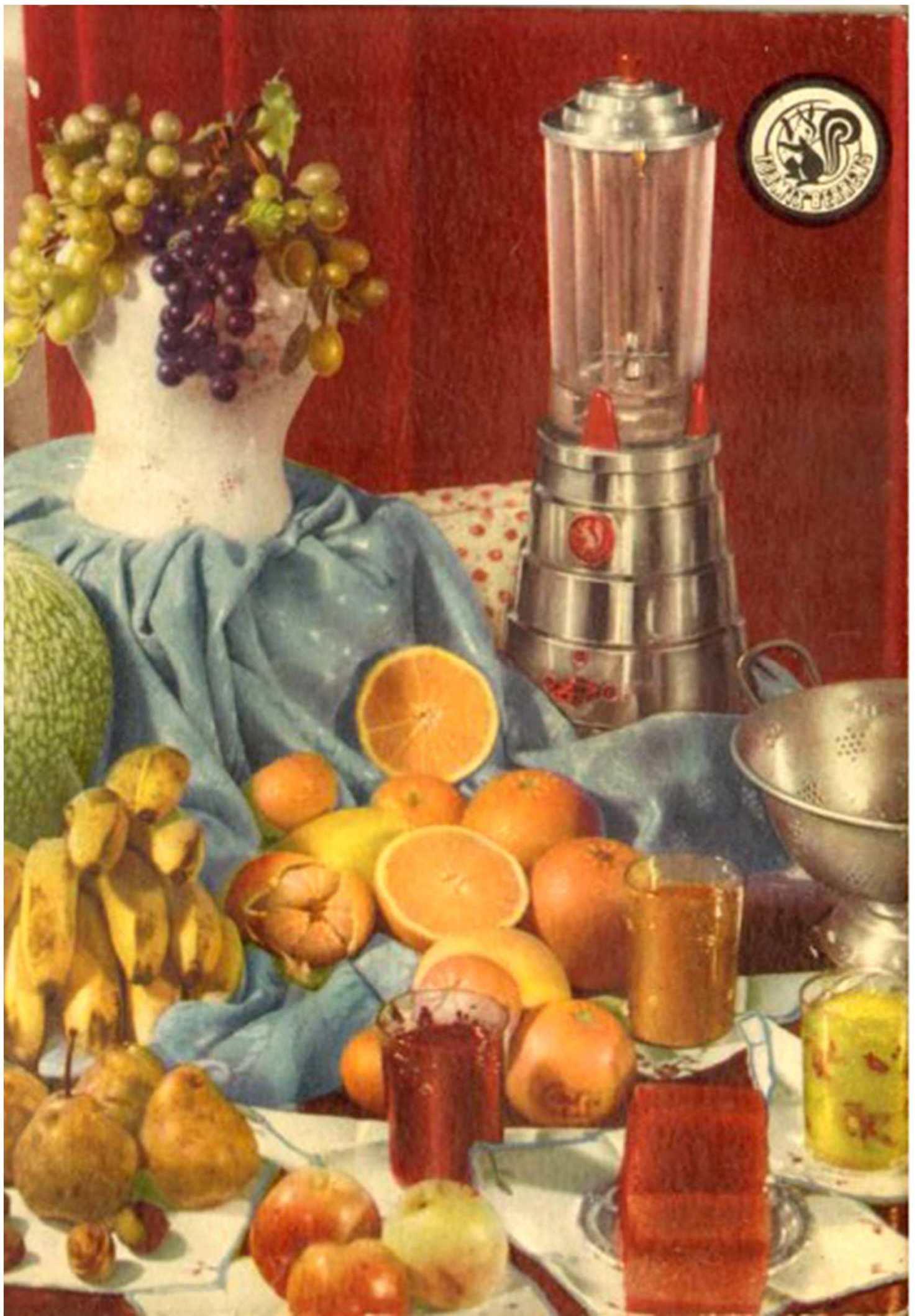


Contrôle et essais de machines TURMIX.

Terminix









Moteur Suisse

Stupéfiant!

Je hache, brasse,
mixe, râpe, mouls.

30 secondes : un
potage délicieux

45 secondes : une
crème glacée exquise.

Maniement le plus simple
sans accessoire.
Robustesse extrême.

Verre non vissé, supprime
tous dangers d'ébréçage.

Garanti 1 an, 100%
Rien à payer.

Je suis l'indispensable
Super Mixer Licence suisse

TURMIX
le vrai

Une innovation retentissante

Le nouvel infra-Grill "Turmix" à
double plaque, aux rayons infra-
rouges; pour la cuisson de viandes et
poissons: 45 secondes pour le bœuf-
teak; 20 secondes pour la sole... et
une saveur, une finesse inconnues
à ce jour.



Arts Ménagers,
stand n° B2D

ENVOI DE DOCUM. N° 140 ET ADRESSES DÉPOSITAIRES LES PLUS PROCHES SUR DEMANDE :
SOFRACA, 26, RUE DU MOULINET, PARIS - POR. 30-95

ey
60

TURMIX



Der Name ist heute jeder Hausfrau bekannt. Was aber der **Original-Turmix** als Haushaltmaschine alles leistet — darüber können nur die glücklichen Besitzerinnen dieses Küchenwunders urteilen.

Die damit erzielte neuartige und blitzgeschwinde Zubereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse, Omeletten, Salate, Rohkostplatten, Süßspeisen, Cremes, Glacés, Kuchen, Torten und Getränke aller Art brachte für die schweizerische Hausfrau eine völlige Umwälzung und Vereinfachung der bisherigen Kochmethoden.

Dank seiner robusten Bauart, dem starken Motor, den hitzebeständigen Gläsern und den sinnreich konstruierten Stromlinien-Messern mit überlegener Schneidewirkung wird Ihnen der **Original-Turmix** zum treuen Mitarbeiter einer der Neuzeit angepaßten raschen Kochkunst. Daß sich der **Original-Turmix** nach jedem Gebrauch im wahren Sinne des Wortes selber reinigt, gehört ebenfalls zu den nennenswerten Vorzügen.

Das **Turmix-Rührwerk** mit raffiniert gebautem Teigarm und mit auswechselbaren Schwingbesen verwandelt den **Original-Turmix** innert Sekunden in eine kleine Konditoreimaschine, mit der Sie luftige Teige zur Herstellung feiner Backwaren erzielen.



Mit der **Turmix-Fruchtpresse** stellen wir Ihnen den ersten vollautomatisch arbeitenden Apparat vor, mit dem Sie die reinen Säfte von Früchten, Gemüsen und sogar Blattgemüsen aller Art auf einfachste Weise gewinnen.

Die **Turmix-Fruchtpresse** wirkt geradezu revolutionär auf dem Gebiete der Saftgewinnung. Sie stellen den Apparat ein — stecken in die obere Oeffnung einen Apfel, eine Rübe, die Blätter eines Salatkopfes oder was Sie wollen — im gleichen Augenblick fließt unten der reine Saft in das bereitgestellte Glas.



Verlangen Sie unverbindliche und kostenlose Vorführung beider Apparate!

TECHAG AG. UTOQUAI 31 ZÜRICH TELEPHON (051) 24 14 15