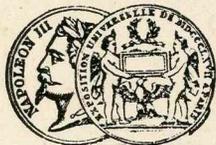


MAISON ÉGROT

Deux Médailles d'argent



Exposition 1867.

APPAREILS POUR LA DISTILLATION
Matériel en cuivre et en tôle pour laboratoires et usines
1^{er} Prix à l'Exposition agricole

Deux Médailles d'or



Havre 1868.

ÉGROT, CONSTRUCTEUR

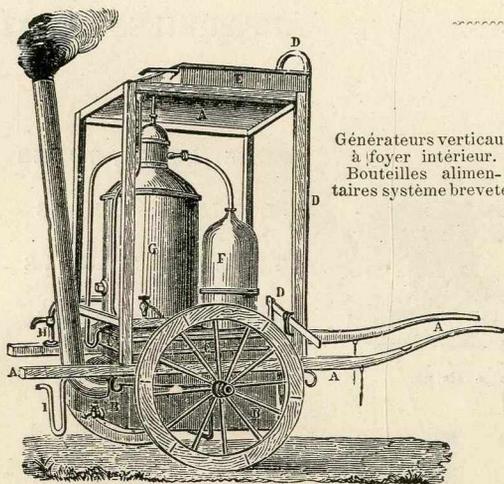
23, rue Mathis-Villette, 23

MENTION HONORABLE AUX EXPOSITIONS DE 1834, 1837, 1844 ET 1855

MÉDAILLE D'OR, D'ARGENT ET DE BRONZE AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES DE LONDRES, PARIS

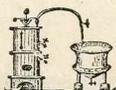
BORDEAUX, TOULOUSE, NANTES, SAINT-DIZIER, NIMES, METZ, LE HAYRE ET DU CHILI

DIPLOME D'HONNEUR EXPOSITION DE PARIS 1875



Appareil locomobile à distillation continue.
Système ÉGROT.

Générateurs verticaux
à foyer intérieur.
Bouteilles alimentaires système breveté.



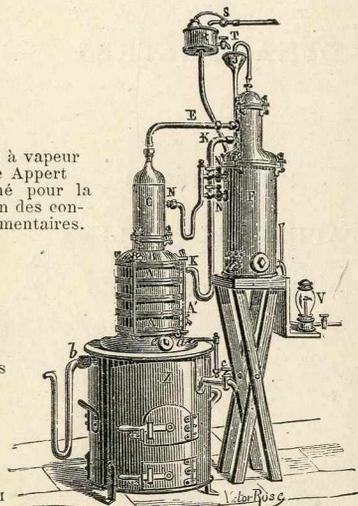
Armoires à vapeur système Appert perfectionné pour la fabrication des conserves alimentaires.

APPAREILS DANS LE VIDE

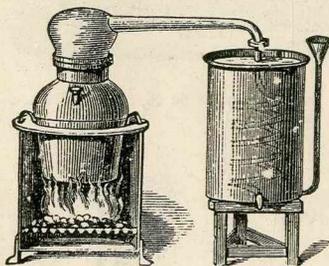
Pour les extraits pharmaceutiques

APPAREILS SPÉCIAUX

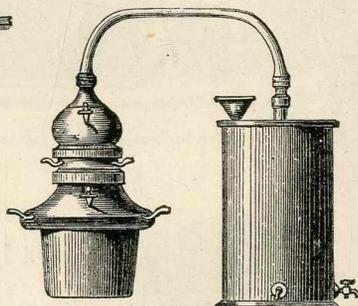
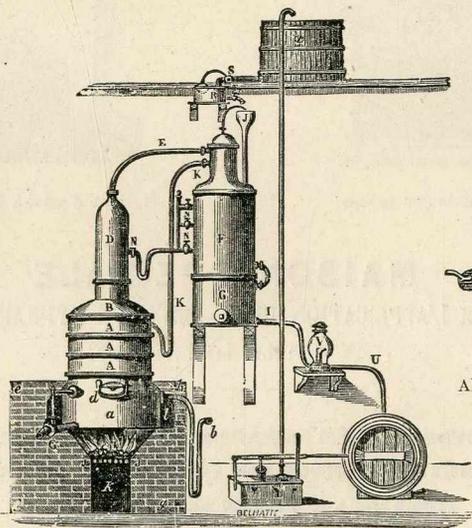
POUR LA DISTILLATION DU RHUM



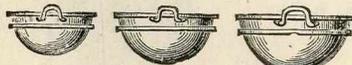
Appareil ÉGROT, petit modèle, vendu avec fourneau et trépied.



Alambic-brûleur pour la distillation simple des matières pâteuses, marcs et lies.



Alambic vendu d'après la contenance du bain-marie.



Bassines en cuivre de toutes formes.

Bassines doubles



avec ou sans pression

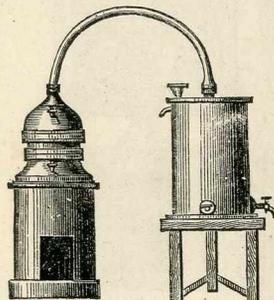
pour concentrer à l'air libre.

APPAREIL ÉGROT

à distillation continue

Breveté s. g. d. g.

pour la distillation des vins ou jus fermentés, donnant des produits, alcool ou eau-de-vie, n'ayant aucun mauvais goût.



Petits alambics d'essai avec fourneau et trépied.

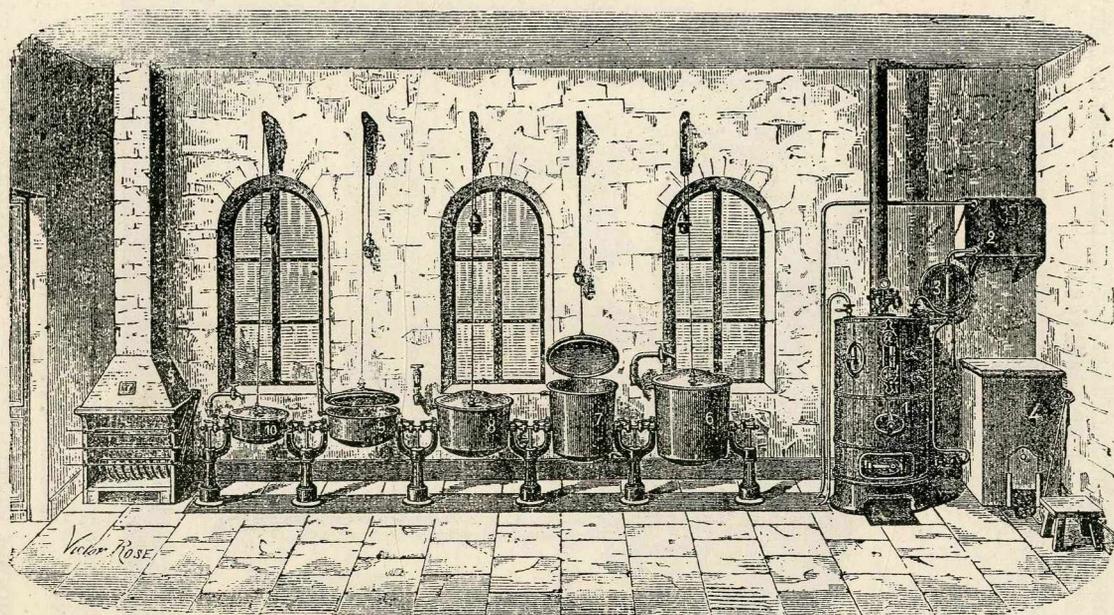
ÉGROT, CONSTRUCTEUR

PARIS — 23, rue Mathis, 23 — PARIS

MÉDAILLE D'ARGENT

A

l'Exposition et Congrès d'hygiène et de sauvetage à Bruxelles



CUISINE A VAPEUR SYSTEME ÉGROT

BREVETÉ S. G. D. G.

AVANTAGES DE CE SYSTEME

La propreté. — Cette qualité, si recommandable partout où l'on prépare des aliments, est dans ce système complètement réalisée. Il n'y a plus de cendres ni de fumée dans la cuisine, la présence du charbon peut même être évitée.

L'hygiène. — Les meilleures conditions d'hygiène sont réalisées. Les personnes chargées du service de la cuisine ne respirent plus un air brûlé; les hommes et les femmes n'éprouvent presque plus de fatigue, les mets y sont parfaitement cuits, et peuvent conservés chauds, sans nuire à leur goût.

L'économie. — L'achat et l'installation d'une cuisine à vapeur, système Égrot, ne sont en réalité qu'une mise de fonds qui est rapidement amortie par les diverses économies qu'elle procure dans son emploi, lesquelles se produisent par le combustible, le personnel, le linge de service, l'entretien qui devient à peu près nul, la durée du matériel qui est presque illimitée.

Ce système peut trouver son application dans les grands restaurants, les communautés, les pensions, les casernes, dans les grandes industries pour l'alimentation du personnel ou des ouvriers. Il fonctionne déjà dans seize établissements.

Tous les renseignements sont donnés sur demande; on est prié d'affranchir.