

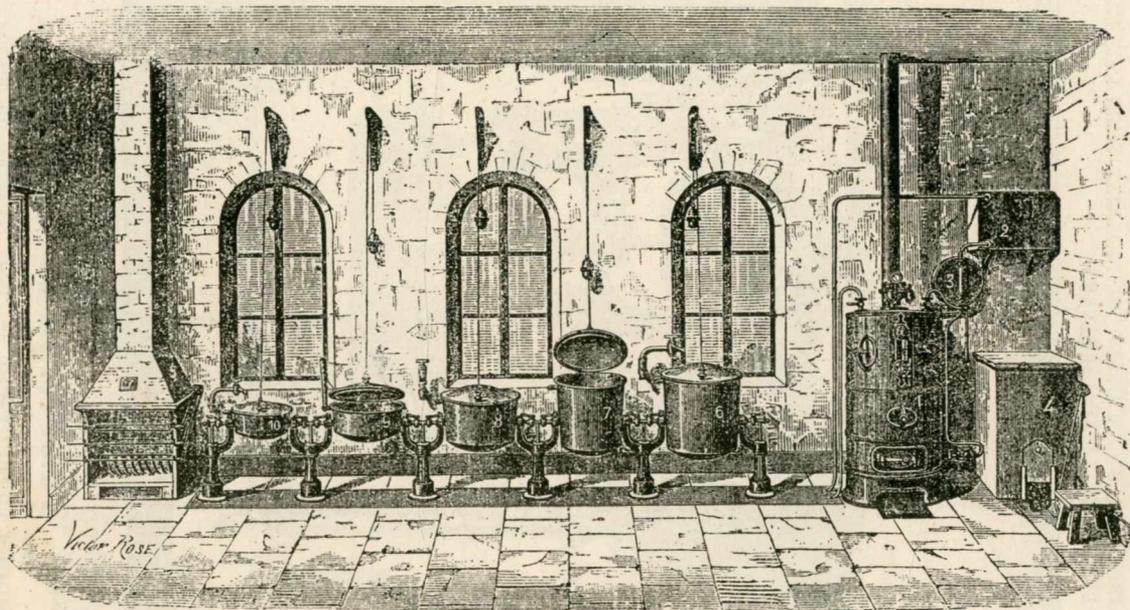
# ÉGROT, CONSTRUCTEUR

PARIS — 23, rue Mathis, 25 — PARIS

MÉDAILLE D'ARGENT

A

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



## CUISINE A VAPEUR SYSTÈME ÉGROT

BREVETÉ S. G. D. G.

### AVANTAGES DE CE SYSTÈME

**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.