

Administrateurs-Directeurs

M. GRANGÉ \*

M. MILLET I. ☉

Siège Social :

23, RUE MATHIS, PARIS (10<sup>e</sup>)

MÉTRO : CRIMÉE

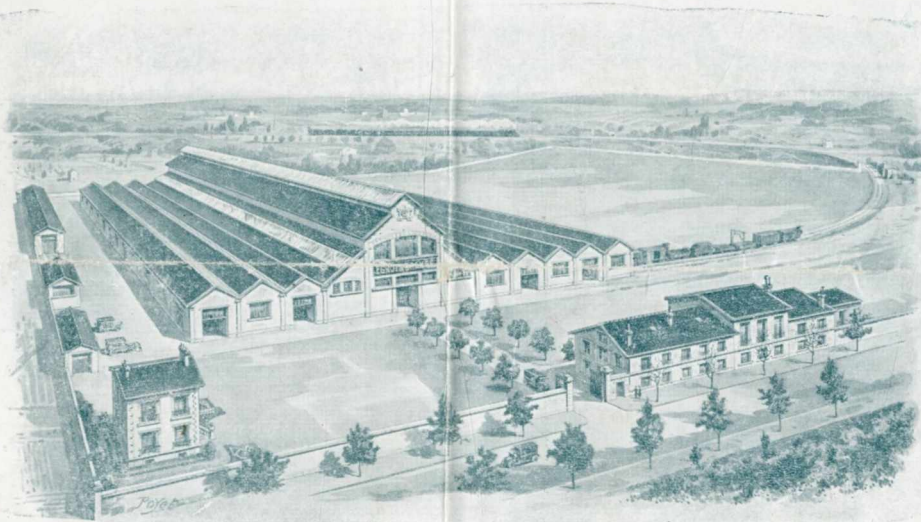
MAISON EGROT  
Fondée en 1780

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

# EGROT & GRANGÉ

Société Anonyme au Capital de 3.000.000 de Francs

2 Usines : PARIS & BONDY (Seine)



VUE GÉNÉRALE DE L'USINE DE BONDY

ALAMBICS BRULEURS

APPAREILS A MARCS

APPAREILS DE DISTILLATION CONTINUE

R. C. Paris 89.517

**PRIX SANS GARANTIE**  
**HAUSSE VARIABLE SUIVANT LE COURS DES MÉTAUX**  
**ET LES TARIFS DE MAIN-D'ŒUVRE**

**MAISON EGROT**  
 Fondée en 1780

## ALAMBICS BRULEURS A BASCULE

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

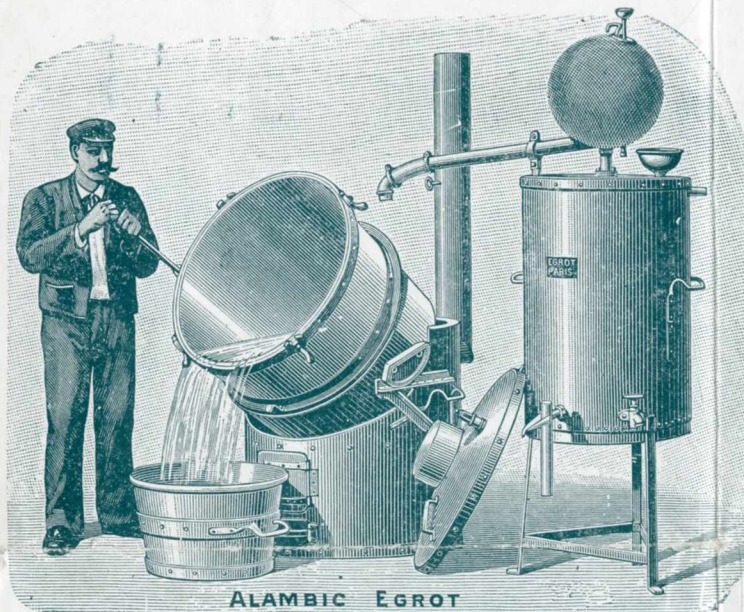


Fig. 209. — Vue de l'alambic EGROT.

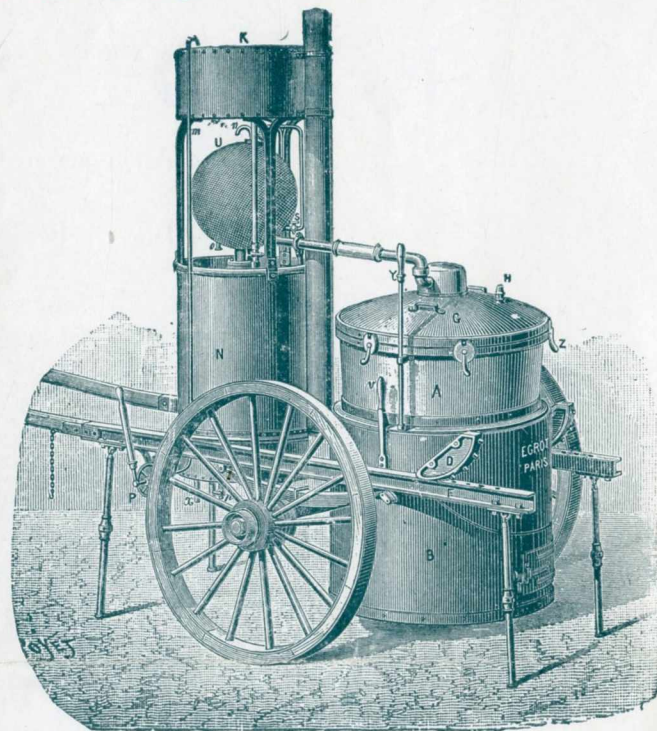


Fig. 125. — Alambic EGROT à bascule sur roues.

L'alambic brûleur à bascule, système EGROT, est employé pour la distillation des vins, cidres, poirés, fruits, marcs, lies, etc...

Il se recommande pour ses nombreux avantages :

**Fermeture hermétique** par joint à verrous EGROT qui évitent absolument toute perte d'alcool et qui est d'une manœuvre facile.

**Production d'eau-de-vie de premier jet à 60-70°** et plus à volonté même avec des piquettes à très faible richesse alcoolique grâce au **rectificateur sphérique** système EGROT.

**Manœuvre et nettoyage faciles** par le système de basculement.

**Consommation réduite** de combustible avec disposition spéciale du fourneau.

Pour la distillation des lies, fruits à noyaux et moûts de grains, nous recommandons l'emploi de l'**agitateur mécanique** démontable qui permet de maintenir les matières solides en suspension. Il peut être retiré facilement pour laisser libre la chaudière.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	100	150	200	250	300	400	500
Alambic brûleur Egrot complet avec réfrigérant (sans support de réfrigérant.) Fourneau tôle et appareil de basculement, fig. 209. fr.	1030	1220	1430	1560	1780	2190	2590
Alambic brûleur Egrot monté sur roues avec fourneau tôle, fig. 125. —	»	»	»	»	3816	4294	4795
Rectificateur sphérique. . . . .	284	306	326	346	364	386	450
Grille perforée en cuivre pour placer au fond de la chaudière . .	70	80	90	100	120	140	170
Agitateur mécanique complet démontable . . . . .	175	190	190	200	200	225	250
Pompe et ses tuyaux pour monter l'eau, fig. 125. . . . .	»	»	»	»	200	230	250



# ALAMBICS BRULEURS A BASCULE A CHAUFFE-VIN

Système EGROT breveté s. g. d. g.

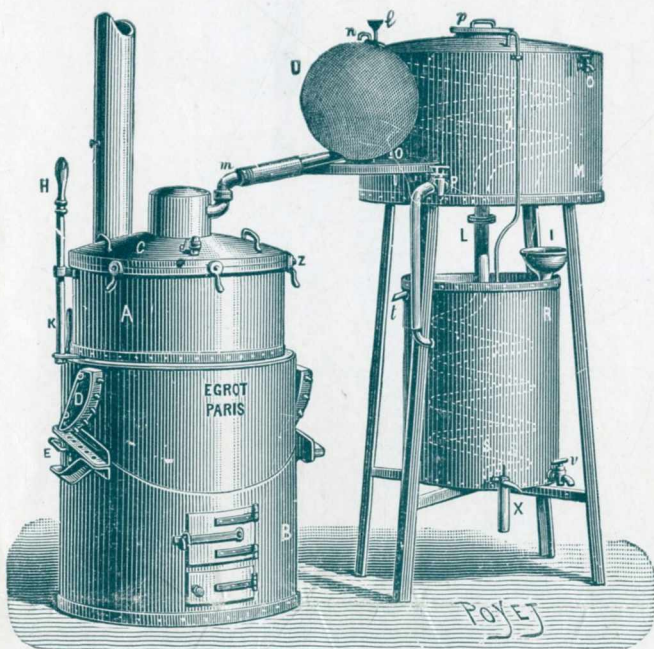


Fig. 114. — Alambic brûleur à bascule à chauffe-vin.

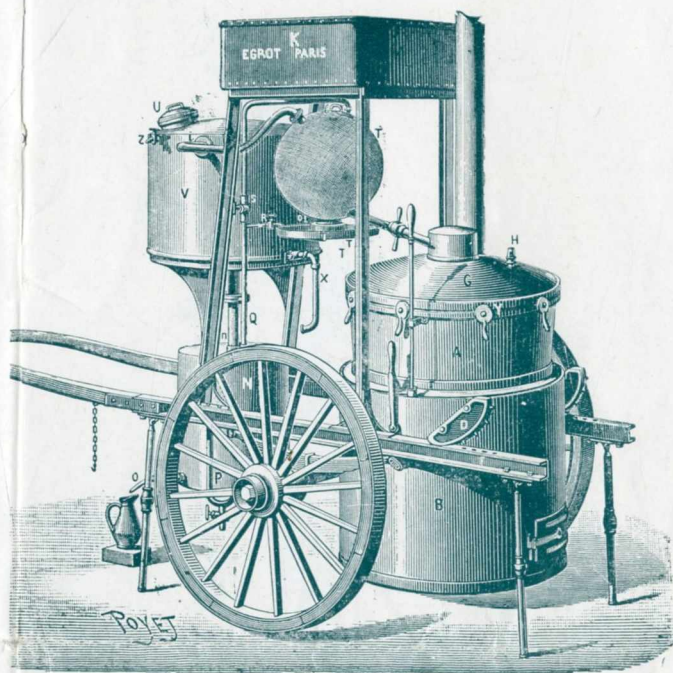


Fig. 126. — Alambic EGROT à chauffe vin, à bascule, sur roues.

Ces appareils s'emploient aux mêmes usages que les alambics brûleurs décrits précédemment ; mais ils présentent sur eux l'avantage d'exécuter plusieurs distillations plus **rapidement** en se servant des vapeurs pour échauffer le liquide destiné à l'opération suivante.

Leur fonctionnement est à peu près le même que celui des alambics fig. 209 et 125 et les opérations de vidange et de nettoyage de la chaudière s'effectuent comme dans les cas précédents ; mais pour l'opération suivante, on vide dans la chaudière le liquide chaud du chauffe-vin et on remplit celui-ci avec du liquide froid qui sera distillé à son tour comme nous venons de l'expliquer.

Si ces alambics sont destinés à traiter également des mûres on peut employer la grille perforée en cuivre mais dans ce cas le chauffe-vin n'est utilisé que comme organe de réfrigération.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LTRES	100	200	300	400	500
Alambic brûleur Egrot à chauffe-vin fig. 114, avec fourneau tôle, appareil de basculement et support du réfrigérant et du chauffe-vin..... fr.	1900	2650	3280	3890	4530
Alambic brûleur à bascule à chauffe-vin monté sur roues fig. 126..... —	»	»	5750	6710	7940
Rectificateur sphérique..... —	284	326	364	386	450
Pompe et ses tuyaux pour monter l'eau ou emplir la chaudière fig. 126..... —	»	»	200	230	250

# ALAMBICS BRULEURS A BASCULE A BAIN-MARIE

Système EGROT breveté s. g. d. g.

SPÉCIAL POUR LA DISTILLATION DES FRUITS A NOYAUX

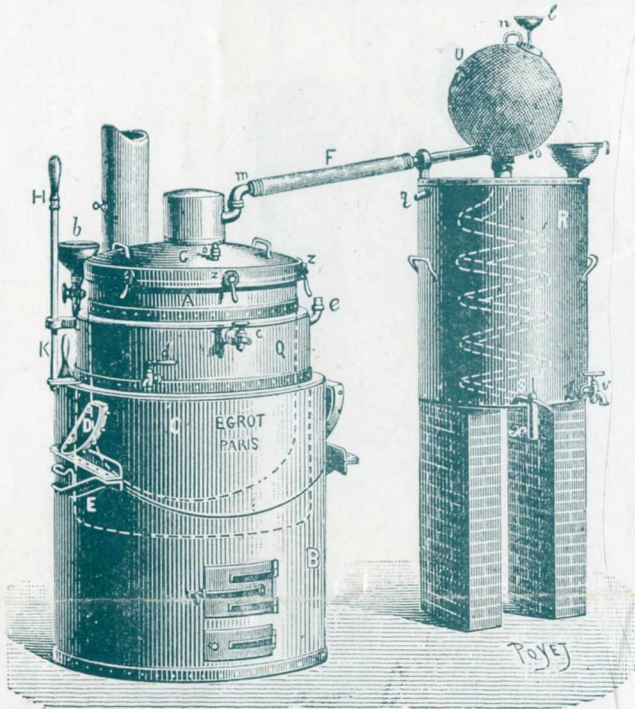


Fig. 120. — Alambic brûleur à bain-marie, système EGROT.

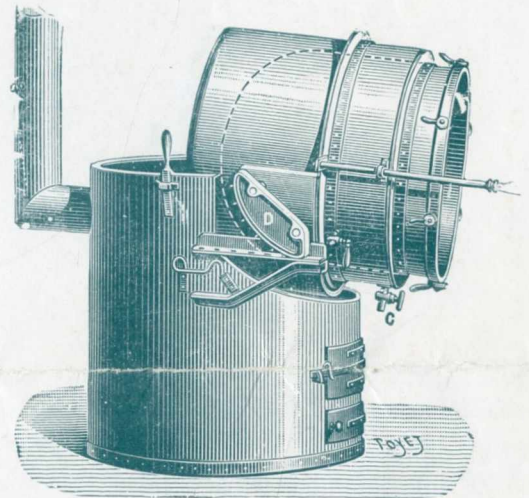


Fig. 121. — Alambic brûleur à bain-marie basculé.

La distillation des fruits à noyaux, cerises, merises, prunes, etc.. faite dans le brûleur ordinaire demande des soins particuliers, car les fruits étant généralement distillés avec le liquide, il faut éviter que ces matières épaisses collent au fond.

L'alambic brûleur à bain-marie rend cette distillation très facile et produit des eaux-de-vie, des kirschs et quetches de qualité supérieure. Il est indispensable pour la distillation des moûts de grains et il est bon de lui ajouter un tuyau de vapeur qui, partant de la cucurbitte aboutit au fond du bain-marie réalisant ainsi une sorte de système Soubeyran.

L'alambic brûleur à bain-marie ne diffère de l'alambic ordinaire que par la construction de la chaudière qui se compose d'un bain-marie en cuivre plongeant dans une chaudière en tôle. Cette dernière peut supporter une certaine pression laquelle élève la température du bain-marie, ce qui permet de distiller rapidement des jus même à un faible degré. Le fonctionnement de cet alambic est approximativement le même que celui de l'alambic brûleur ordinaire.

Cet alambic peut se monter également sur roues comme fig. 125.

CAPACITÉ DU BAIN-MARIE EN LITRES	100	150	200	300	400
Alambic brûleur à bain-marie, système Egrot, muni des appareils de sûreté réglementaires.					
Fourneau tôle et appareil de basculement . . . . . fr.	2600	3200	3900	4550	5200
Rectificateur sphérique . . . . . —	284	306	326	364	386

**BASCULEUR MÉCANIQUE.** — En raison du poids de la chaudière de 400 litres, lorsqu'elle est pleine, nous conseillons l'emploi pour le basculement du **Basculeur mécanique à manivelle** qui permet de vider lentement et avec facilité. — Plus-value : 200 francs.

## APPAREILS A MARCS FIXES & SUR ROUES

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

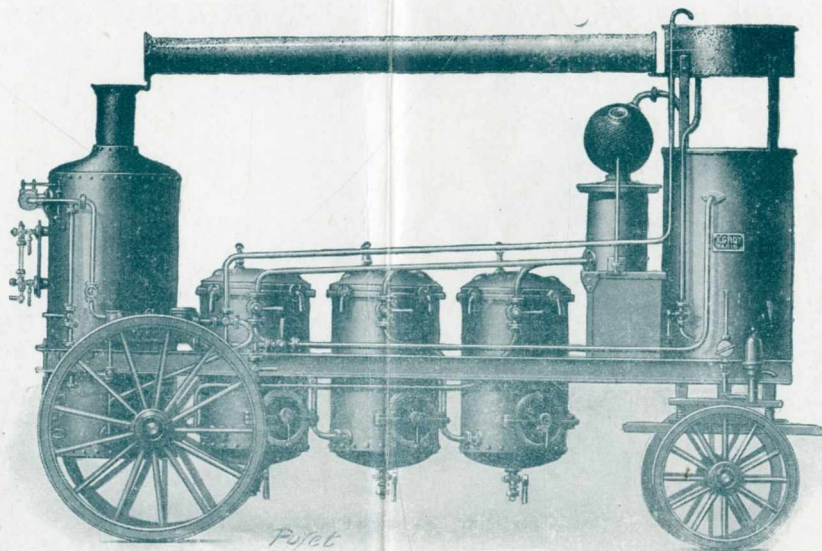


Fig. 647. — Appareil à marcs à 3 vases se déchargeant par tampons, système EGROT, sur roues.

**La distillation des marcs en grand** nécessite des appareils spéciaux chauffés à vapeur. Les plus perfectionnés de ces appareils se composent de trois vases dans lesquels les marcs sont distillés par enrichissement méthodique des vapeurs alcooliques. Indépendamment de leur **construction soignée** ils permettent le **chargement et le déchargement** instantanés sans **aucun danger d'accident**. **L'épuisement** est facilité par la disposition intérieure spéciale des vases et la **qualité des eaux-de-vie obtenues est irréprochable**.

Moyennant l'addition d'un dispositif spécial de chauffage on peut également distiller des vins, cidres, lies, etc. dans ces appareils.

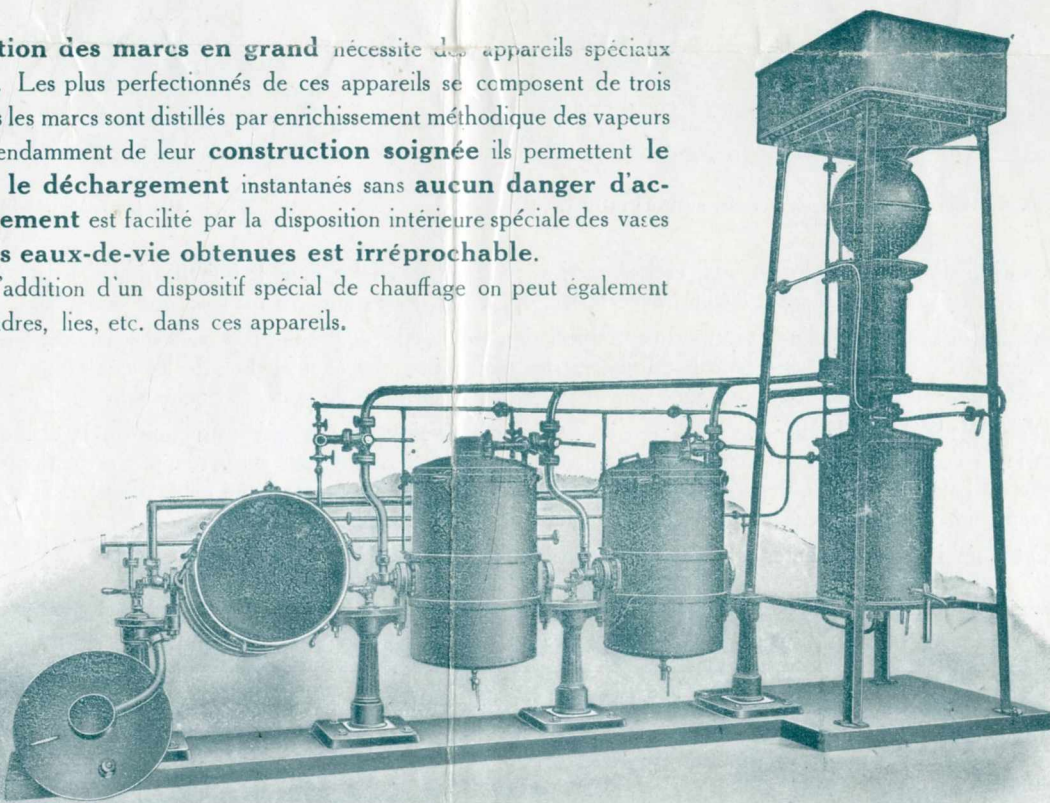


Fig. 408. — Appareil à vases basculants de 300 litres, système EGROT, avec réservoir tôle et pied fer.

MAISON EGROT  
Fondée en 1780

## APPAREILS DE DISTILLATION CONTINUE

Système E. GUILLAUME, breveté s. g. d. g.

TYPES M<sup>A</sup> M<sup>B</sup>, M<sup>C</sup>

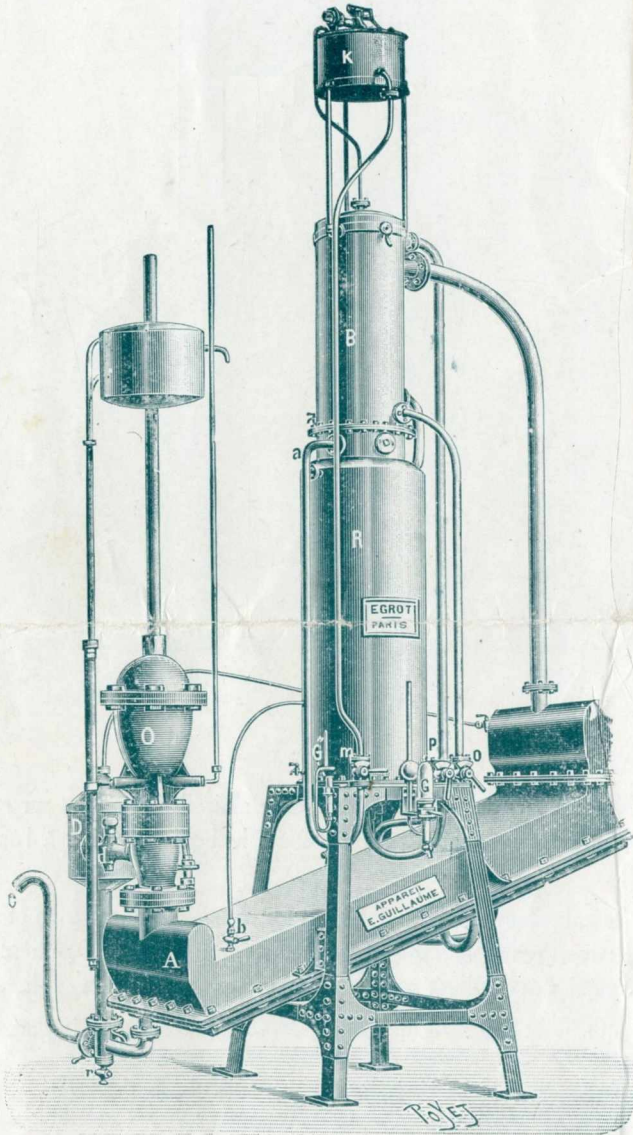


Fig. 588

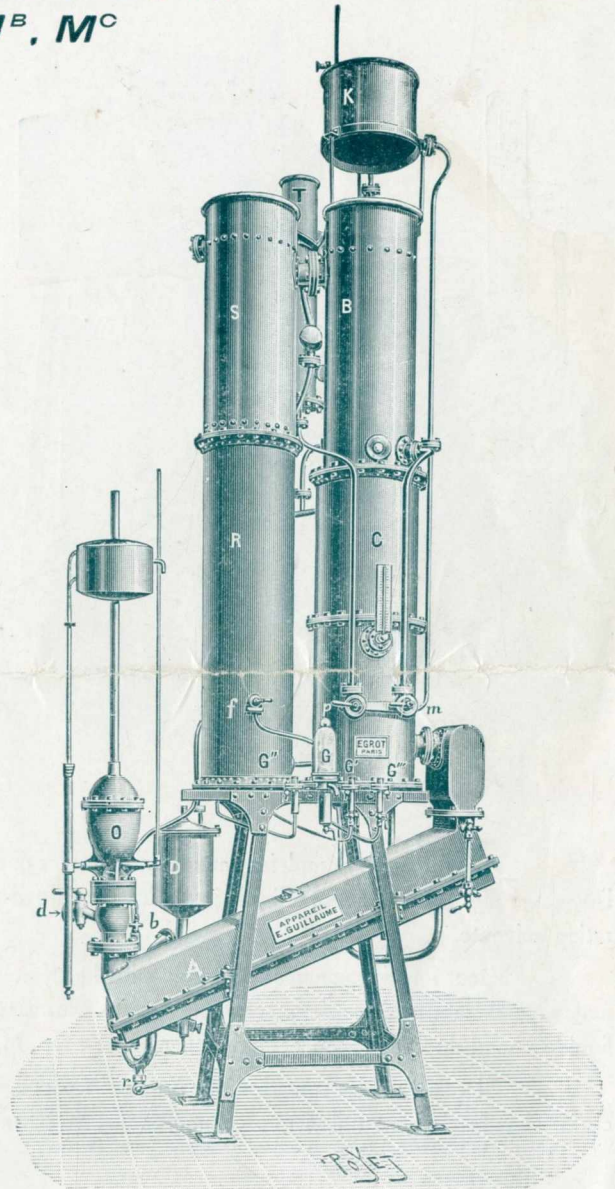


Fig. 589

Pour la distillation des vins, piquettes, cidres, poirés, mûts épais, etc. en grand on emploie dans les installations des appareils de distillation continue qui permettent d'obtenir du premier jet des eaux-de-vie et alcools avec une faible consommation de vapeur tout en ayant un meilleur épauement. Les appareils de distillation continue système GUILLAUME, permettent de traiter toutes sortes de liquides alcooliques **clairs ou épais**. Ils se font généralement en 4 types.

Type M<sup>a</sup> pour la production d'eau-de-vie à 60-70° G.-L.

Type M<sup>b</sup> pour la production d'alcool à 90-92° G.-L.

Type M<sup>c</sup> pour la production d'alcool à 95° G.-L.

Type R pour la production d'eaux-de-vie à 86° G.-L.

PRIX ENVOYÉS SUR DEMANDE.