

# ALAMBICS M. GUILLAUME

GUILLAUME FILS & C<sup>IE</sup> CONSTRUCTEURS B<sup>TES</sup> S. G. D. G., A CLERMONT-FERRAND



Grands Prix

Distillation rapide - Rendements supérieurs - Production d'eaux-de-vie très fines - Conduite facile - Construction robuste

Hors Concours

**GARANTIE ABSOLUE DE BON FONCTIONNEMENT**

Très nombreuses références

Prix, Devis, Renseignements sur demande (sans aucun engagement pour le demandeur)

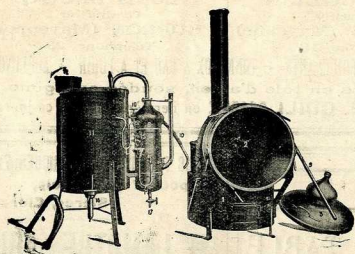


Fig. 34. — Alambic sur pieds, à chaudière basculante, pour fruits, vins, cidres, lies, etc. Se fait aussi avec chauffe-vin (fig. 5.) Eaux-de-vie 50-80°, sans repasse.

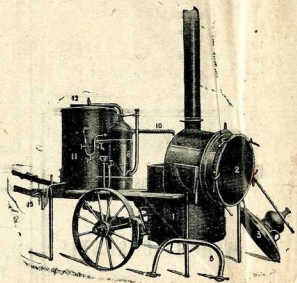


Fig. 43. — Alambic à feu nu, avec chaudière basculante, montée sur 2 roues.

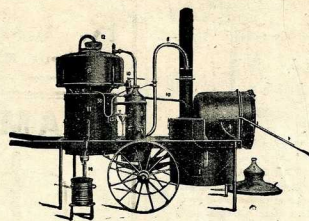


Fig. 38. — Alambic spécial, à chaudière basculante et chauffe-vin, pour cidres, vins, lies épaisses ou claires, etc... (Se fait aussi monté sur pieds).

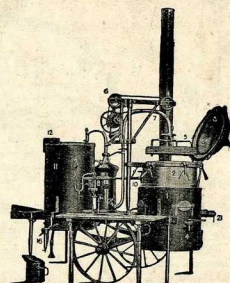


Fig. 10. — Alambic "Le Rapide" sur 2 roues, à paniers-grilles, pour marcs, fruits, vins, cidres, lies, etc.

**LA CHAUDIÈRE BASCULANTE**  
trouve son utilité dans le traitement des « Matières épaisses »  
(Penser aussi à « l'Agitateur Mécanique »)

**Propriétaires, Coopératives ou Syndicats de Distillation Bouilleurs Ambulants, Distillateurs de Profession**

L'alambic, l'appareil GUILLAUME se construit dans le modèle et la grandeur qui conviennent le mieux à vos besoins; pour vous donner certainement, avec la plus grande facilité de travail, le maximum de rendement, un minimum de frais et les produits les meilleurs

Chauffage à feu nu ou vapeur, au bois ou au charbon — Modèle fixe ou sur roues

Production d'EAUX-DE-VIE FINES 50-80° sans repasse (Marcs, Cognacs, Armagnacs, Calvados, Kirsch) ou de TROIS-SIX 82-92°

**Pour distiller les MARCS DE RAISINS et la plupart des FRUITS dans les conditions les meilleures Demandez les " PANIERS-GRILLES "**

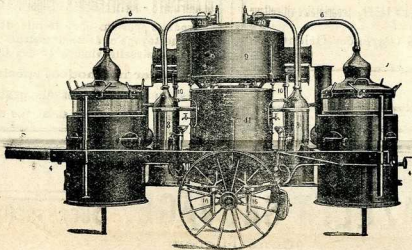


Fig. 50. — Alambics jumelés à chauffe-vin pour cidres, poirés, vins, lies épaisses ou claires. Eaux-de-vie 50-80° sans repasse.

**DISTILLATION**  
dans les conditions les meilleures  
**de Marcs de Raisin**  
**Marcs de pomme**  
**Fruits divers**  
(prunes, cerises, etc.)  
**Vins, Cidres, Poirés**  
**Lies, etc...**

**Alambics Perfectionnés**  
pour traitement des  
**Plantes Aromatiques**  
Lavande, Aspic, Thym  
Romarin, Géranium, etc...

Pour les  
**DISTILLATEURS DE MARCS**  
**LES COOPERATIVES :**  
procédés lucratifs et  
appareils  
**d'Extraction**  
**des Tartres**  
avec le  
maximum de rendement

Appareils de  
Distillation-Rectification  
Continue ou Discontinue  
pour production des  
**Alcools neutres 96-97°**

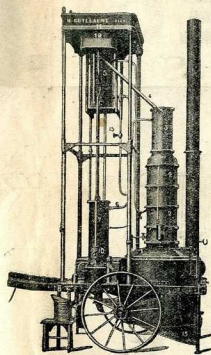


Fig. 55. — Le nouvel alambic continu en position de marche

En quelques instants l'alambic est placé de la position fig. 55 à celle de fig. 57 ou réciproquement

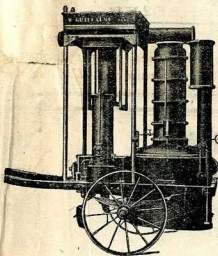


Fig. 57. — Le nouvel alambic continu en position de déplacement (hauteur inférieure à 3 mètres)

VOYEZ  
figures 55 et 57 ci contre :  
**La dernière**  
**création Guillaume**  
**LE NOUVEL**  
**ALAMBIC CONTINU**  
à feu nu  
chauffant au bois  
ou charbon  
traitant avec une  
**régularité parfaite**  
avec  
**épaissement complet**  
tous les jus fermentés  
**CIDRES, VINS, POIRÉS**  
et produisant  
des eaux-de-vie ou 3/6  
très fins de 50 à 90°  
Degré réglable à volonté  
Pas d'emploi d'eau  
Se fait en plusieurs modèles  
pour traitement de  
**50 à 150 hectares**  
par **24 heures**  
**"Le Nouvel Appareil Continu"**  
se fait aussi avec  
**chauffage à vapeur**  
sur roues ou fixes  
et pour traitements  
plus importants

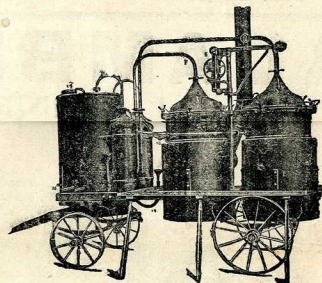


Fig. 14. — Appareil "Le Rapide" double (deux alambics sur le même chariot) pour marcs, fruits, etc. Eaux-de-vie 50-80°.

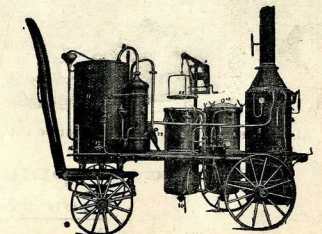


Fig. 17. — Appareil à vapeur à 2 vases type à marcs, servant aussi à toutes les autres matières.

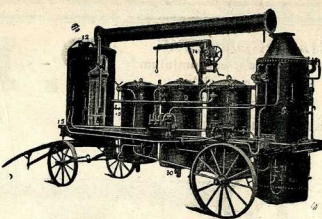


Fig. 18. — Appareil à vapeur à 3 vases pour traitement des marcs et autres matières. Eau-de-vie 50-80°.

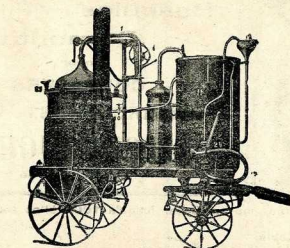


Fig. 13. — "Le Rapide" alambic pour marcs de raisins, fruits, etc. Se fait aussi sur 2 roues (fig. 10). Eaux-de-vie 50-80°.

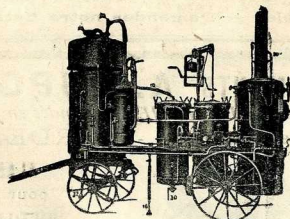


Fig. 26. — Appareil à vapeur à 2 vases et chauffe-vin pour cidres, vins, lies. Spécialisé pour les marcs et fruits par addition des paniers-grilles, comme fig. 20.

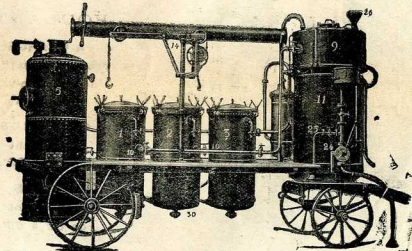


Fig. 20. — Appareil à vapeur à 3 vases avec chauffe-vin (vu derrière, même type que fig. 26 mais avec un vase de plus) pour eaux-de-vie 50-80°. Se fait aussi pour 3/6 à 85-88°.

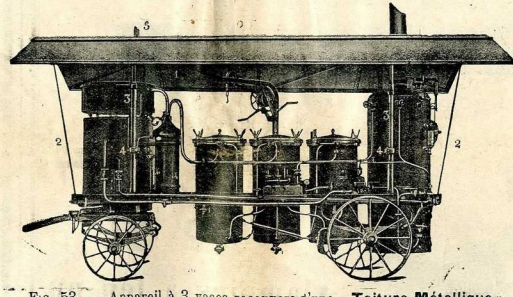


Fig. 53. — Appareil à 3 vases recouvert d'une "Toiture Métallique" à crémaillères et panneaux latéraux articulés  
Distillation en plein air par n'importe quel temps  
Cette toiture s'adapte à la plupart des appareils de distillation  
(Il se fait aussi un dispositif de toiture toile avec armatures bois)

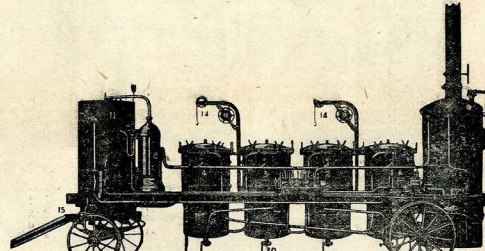


Fig. 21. — Appareil de distillation à vapeur, à 4 vases, pour eau-de-vie 50-80°. Convient à des traitements journaliers atteignant 30.000 kilos. Se fait aussi pour 3/6 à 85-88°.

**DISTILLATEURS, BOUILLEURS DE CRU NORMANDS & MANCEAUX**

Vous trouverez, disponibles, aux meilleures conditions

**Les alambics et appareils à distiller GUILLAUME**

traitant cidres, poirés, lies et marcs et produisant très vite et sans perte des eaux-de-vie très fines.

Les plus productifs - Les plus simples - Les plus perfectionnés

Renseignements et mise en marche gratuits

Appareils de Démonstrations (Catalogue sur demande)

Ecrire ou téléphoner pour convocation à :

Joseph COLLIN

Louis LECOQ

Constructeur AMBRIÈRES (Mayenne)

Constructeur GORRON (Mayenne)

Téléphone 13

Téléphone 23

RÉSERVOIRS - RÉFRIGÉRANTS - TONNEAUX À EAU ET À PURIN - ABREUVOIRS

Construits en tôle d'acier, soudés autogène

Voir alambics M. GUILLAUME en dernière page de ce journal