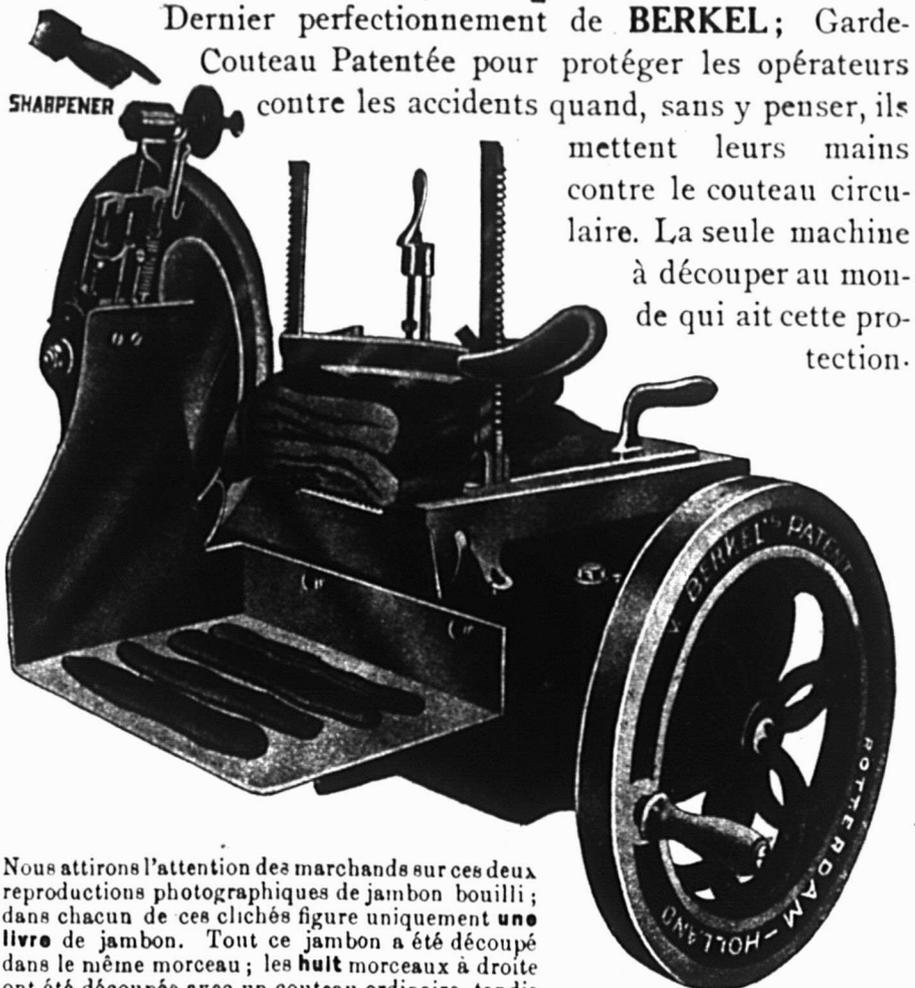


Machine à Découper Perfectionnée de Berkel



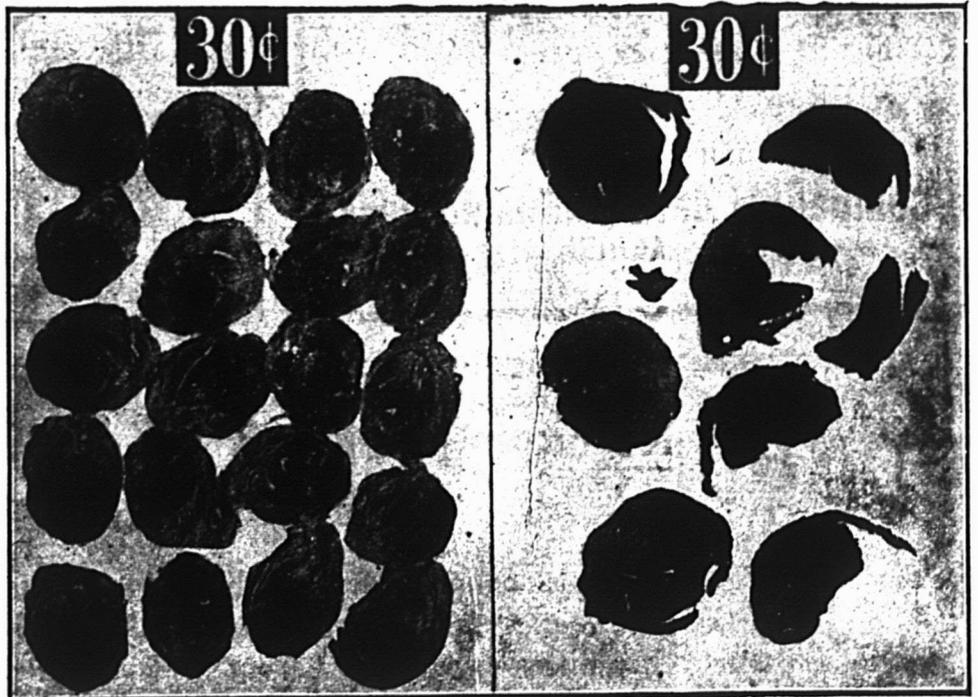
Dernier perfectionnement de **BERKEL**; Garde-Couteau Patentée pour protéger les opérateurs contre les accidents quand, sans y penser, ils mettent leurs mains contre le couteau circulaire. La seule machine à découper au monde qui ait cette protection.

La machine de **BERKEL** est celle qui est munie d'un **Appareil Automatique Patenté** à aiguiser, au moyen duquel le tranchant du couteau est maintenu constamment. La seule machine ayant un appareil automatique à aiguiser. Appuyez simplement de haut en bas sur la roue en carborundum représentée dans la vignette ci-contre et cette roue frappe la lame exactement à l'angle voulu; quelques tours de roue et votre couteau a un tranchant de rasoir.

Tranche le Jambon Bouilli et le Bacon jusqu'à la Dernière Once.

Nous attirons l'attention des marchands sur ces deux reproductions photographiques de jambon bouilli; dans chacun de ces clichés figure uniquement **une livre** de jambon. Tout ce jambon a été découpé dans le même morceau; les **huit** morceaux à droite ont été découpés avec un couteau ordinaire, tandis que les **vingt morceaux** uniformes de gauche ont été **découpés** avec une machine à découper. C'est là un résultat moyen. La différence peut être plus ou moins marquée suivant l'habileté et le temps accordé pour le découpage à la main; toutefois, la machine **ne peut jamais varier**. Le client est **toujours protégé** en faisant un achat là où il y a une **MACHINE A DECOUPER PERFECTIONNEE DE BERKEL**. Le Bœuf de Conserve peut être découpé en tranches plus minces, plus rapidement et mieux au moyen d'une **MACHINE BERKEL** que par toute autre machine. La **MACHINE A DECOUPER PERFECTIONNEE DE BERKEL** est

maintenant employée par les Epiciers, les Bouchers, les Magasins à Départements, les Charcuteries, les Hôtels, les Restaurants, les Hôpitaux, les Maisons d'Education, les Compagnies de Navigation et de Chemins de Fer, les Institutions Charitables, les Institutions Pénitentiaires, l'Armée et la Marine, etc. La **MACHINE A DECOUPER PERFECTIONNEE DE BERKEL** peut être ajustée pour couper **automatiquement** 14 épaisseurs différentes à partir de 1-40 de pouce jusqu'à $\frac{1}{4}$ de pouce. Elle coupe également bien le **pain** et la **viande**; son fonctionnement n'exige aucune habileté et cette machine tranche beaucoup plus de viande ou de pain en **douze** minutes que le découpeur le plus adroit n'en pourrait trancher à la main en **une heure**. Bien que ce soit une machine fonctionnant à la main, depuis plusieurs années beaucoup d'emballeurs, d'épiciers et de marchands faisant de fortes affaires en viande tranchée ont fait fonctionner leur machine à découper **perfectionnée de Berkel** par le pouvoir mécanique. On peut mettre sur cette machine assez de morceaux de Bacon pour en découper 300 tranches par minute. Ceci devrait intéresser ceux qui mettent le bacon en boîtes, sous verre ou en boîtes de fer blanc. Veuillez écrire pour avoir le Catalogue.



AGENTS DE VENTE
CANADIENS:

The W. A. Freeman Co., Limited, Hamilton, Ont.