



MESARSKI LIST

Stručni list za mesarski, kobasičarski i srodni obrt.

Izlazi mjesečno.
Uredništvo i uprava p. Št. Vid nad Ljubljano.

Oglasi po cjeniku.
Pretplata za čitavu 1931. godinu 30 Dinara.

Ovaj broj šaljeno na želju naših stalnih oglašivača svima mesarima i kobasičarima u Jugoslaviji besplatno!

Iz naše uprave

Sezona za mesarsko-kobasičarski obrt dolazi. Treba prionuti poslu, kako bi se na vreme svi strojevi mogli dobro i ispravno spremati, da ne bi doznije bilo u radu zastoja. Biće potrebno, pregledati svoje zalih mesarskog alata, pa blagovremeno poručiti sve one stvari, koje nedostaju, te dati u popravku ono, što je pokvareno i neispravno.

Nikada se nemože biti dovoljno pažljiv kod izbora firmi, kod koje se kani kupiti kobasičarski strojevi i mesarske potreštine. Svi mesari imali su već dovoljno prilike, da se uvjere kakvog uspjeha ima kupovanje robe od agenata, bilo da oni zastupaju domaće ili inostrane firme. Došli su sigurno do rezultata, da je jedino dobro samo izravno poručivanje robe, jer malo ko od agenata, koji trguju sa mesarskim potreštinama, vrši svoj posao onako svesno, ko što bi se to moglo od njega očekivati, pa zato su prevare na dnevnom redu, a onaj, koji trpi štetu od tog prevarantskog rada, je skoro uvijek samo — mesar i kobasičar.

Sa namjerom, da olakšamo svima mesarima i kobasičarima u zemlji izbor firmi, kod kojih će poručiti sve što trebaju za svoj obrt, odlučili smo se i ove godine, da na početku sezone izdamo jedno reklamno izdanje našeg »Mesarskog lista«, koje evo dostavljamo svima mesarima u zemlji, kako bi imali izbor najboljih firmi, koje trguju sa mesarskim potreštinama, i koje su stekle dugogodišnjim radom odličan renome kod svih onih, koji su se ma kada obratili na te firme.

Mi smo do sada uvijek nastojivali, da otklonimo naše gg. čitaoce od štetnih kupovanja i od šteta, koje bi njima prouzrukovali lažni agenti pa nismo nikad žalili ni truda ni mjesta u našem listu, samo da bi postigli ono, što bi bilo mesaru i kobasičaru kod kupovanja na korist, a t. j. da se kloni lažnih agenata i varalica, te da uzima robu iz prve ruke, i to najbolju i najjeftiniju.

Od osnivanja našeg lista pa do danas prikupljali smo uvijek brižljivo podatke o svim našim domaćim preduzećima i inostranim tvornicama, koje proizvadjaju mesarske strojeve i alat, pa smo između njih izabrali samo one, koji zbilja drže robu samo prima kvalitete

i kod kojih su cijene solidne. Odlučili smo, da damo tim firmama mjesta u našem listu i na osnovu gore izloženog preporučujemo najtoplije sledeće firme:

Prvu Jugoslavensku tvornicu mesarskih potreština, R. Grudnik, Ljubljana-Dravljie, koja je već širom naše države dobro poznata i koja si je stekla već toliko renomeja, da smatramo za suviše, ovu poznatu firmu još dalje preporučivati, jer i onako skoro nema mesara, koji do sada nije sa njome bio u poslovnoj vezi, pa da sa poslugom ne bi bio zadovoljan. Napominjemo samo to, da proslavljuje firma R. Grudnik iduće godine 10. godišnjicu svog postanka, što je svakako dokaz njezinog solidnog rada.

Firmu Ivan Krutzler, Zagreb, Smičklasova ul. 21. isto najtoplije preporučujemo svima mesarima i kobasičarima u našoj državi, pa je i o toj firmi svima poznato, da se drži uvijek na primernoj visini i poznata je zbog svoje solidnosti i tačne i brze posluge. Svakako je firma I. Krutzler najbolja, i najveća specijalna trgovina mesarskih potreština u našoj državi.

Tvrtka G. Kovač, Ljubljana, Gajeva ul. št. 2 Vam dobavlja najjeftinije hartiju za zavijanje mesa i mesnih proizvoda, pa pozivamo sve, koji papir trebaju, da istog samo kod firme Kovač nabavljaju, gde će dobiti najbolji i najjeftiniji papir.

Stara i renomirana firma Jelačin & Comp. poznata je isto dovoljno, pa se može kod nje dobiti najjeftinije plutove izolacije za hladione, ledenice, mesarnice itd.

Mesari i kobasičari! Pamтите samo jedno, a to je, da vama naš »Mesarski list« želi sve najbolje, jer vam stoji uvijek u svakom pogledu na strani, bilo sa stručnim savjetima, ili sa savjetima svake vrste. Zato nas raduje, što ste do sada još uvijek slušali naš glas, jer se mogli uvjeriti, da boljeg prijatelja od našeg lista nemate. Zato se držite strogo naših uputa, poslužujte se samo firmi, koje Vam preporučujemo, pa ćete biti zadovoljni, a nama će biti milo, ako nas budete izvijestili, o Vašim težnjama i tražite uvijek savjeta od nas, gde ćete naći stalno otvorena vrata!

Uprava »Mesarskog lista«.

„Semperfrigide“

Već u broju 7 našeg lista zabeležili smo radosnu vijest, da se je naša domađa industrija obogatila za jednu vrlo važnu novinu, a to je izradjivanje električkih, potpunoma automatskih hladionih ormara, kao i hladionih, stabilnih naprava.

Svima nama je poznato, da smo do sada bili prinudjeni tu robu poručivati iz inostranstva, a videli smo dovoljno, da su cijene tim inostranim proizvodima bile tako visoke, da se većina naših mesara i kobasičara, koji su u provinciji vrhu toga još i gostioničari, nije mogla odlučiti za nabavu istih, prem da je svaki osjećao nužnu potrebu da sebi bilo za mesnicu, bilo za gostionu, je-dan ovakav hladioni ormar ili hladionu

napravu nabavi. Tako je zbog tih razloga skoro svako zauzeo stav izčekivanja, nadajući se boljim vremenima, u kojima bi bila nabavka takvih preko potrebnih hladionih ormara jeftinija i današnjim prilikama odgovarajuća.

Zato nas nikako ne iznenadjuje dejstvo, da smo čuli sa sviju strana pohvalu o tome, što su se ipak i u našoj državi našli ljudi, koji odlučise, da pruže našim mesarima, kobasičarima i gostioničarima, hladione ormare i hladione naprave »Semperfrigide« po takvim cijenama i uvjetima, koje su bez konkurencije, i koje pružaju svima mesarima mogućnost, da mogu sebi za malo novaca nabaviti one aparate, koje do danas nisu mogli, jer su cijene ino-

stranim proizvodima bile i suviše skupe. Vrh toga je izrada tih »Semperfrigide« aparata tako odlična i na takvoj visini, da konkuriše po kvaliteti skoro svima inostranim proizvodima te vrste.

Mi nećemo ovdje raspravljati o mnogim i raznolikim odlikama tih »Semperfrigide« aparata, jer iste može svako naći u današnjem oglasu. Mi primećujemo tom zgodom samo to, da su se članovi naše uprave, kao i članovi konzorcija »Mesarskog lista« o odličnoj kvaliteti tih aparata uvjerali na Ljubljanskom Velesajmu, te zbog toga preporučujemo »Semperfrigide« aparate svima mesarima i kobasičarima, delikatnim radnjama i našim mesarima-gostioničarima.

Zatražite od robnog odeljenja, poznatog bančnog zavoda »Merkator«, Ljubljana, Šelenburgova ul. 7/II., koji imađe samoprodaju »Semperfrigide« za našu državu, pobjla obaveštenja, koje ćete u svako doba brzo i tačno dobiti, pa posle nemojte nikako propustiti priliku, nabaviti za svoju mesnicu ili gostionu samo isključivo »Semperfrigide« aparat, koji je danas jedan najboljih i najjeftinijih hladionih ormara, te potpunoma odgovara sanitarnim i higijenskim uslovima.

Uprava našeg lista pak želi »Semperfrigide«-u odličan plasman kod naših mesara i kobasičara i nada se, da će ti »Semperfrigide« aparati ostati uvijek na primernoj visini, ko što su to danas u dovoljnoj mjeri!

Sava Marković



Donosimo sliku pretstavnika mesara i kobasičara u Smederevu g. Save Markovića, istaknutog stručnjaka za mesarsko-kobasičarsku obrt, koji je prošao sve veće fabrike suhomesnate robe u Francuskoj, Holandiji i Nemačkoj, te stekao stručnog iskustva kroz 12 godina rada, u najvećoj meri. G. S. Marković glavni je saradnik naše mesarsko-kobasičarske stručne knjige, koja će uskoro izaći iz štampe, a stalan je saradnik našeg lista. U zajednici sa članovima konzorcija »Mesarskog lista« sprema gospodin S. Marković teren za saziv jugoslavenskog mesarskog kongresa, te radi revnosno na osnivanju zajedničke organizacije svih jugoslavenskih mesara i kobasičara.

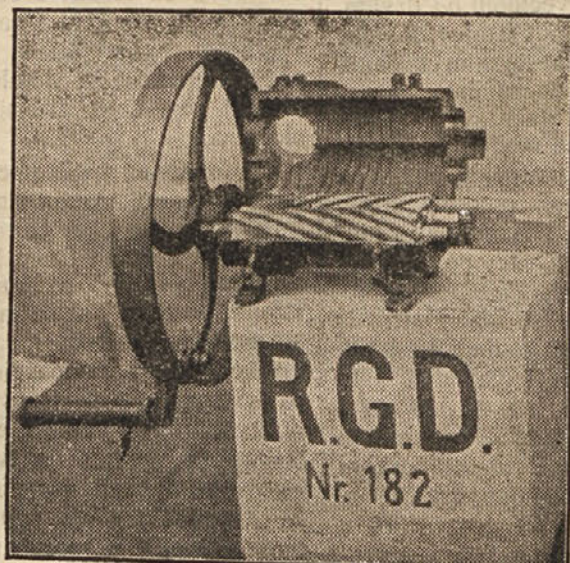
Mesarski stalež može biti ponosan na ovakvog svog člana, koji sve svoje slobodno vreme nesebično posvećuje unapređivanju i usavršavanju mesarske obrti i kamo sreće za nas mesare i kobasičare, kad bi se svi ugledali na našeg neumornog požrtvovanog radnika g. Savu Markovića.

Gnječalica (kvečna) broj 182

Gnječalica br. 182 poznata je već dovoljno dobro svim mesarima i kobasičarima u našoj državi, jer je ista već dobro uvedena kod većine naših mesara. Ovakve gnječalice je počela prva izradjivati tvrtka R. Grudnik, Ljubljana-Dravljie. Kasnije pokušala je neka zagrebačka firma ove gnječalice kopirati, no u izradi nije sasvim uspjela. Tvrtka R. G. D. usavršila je sada konstrukciju kveča 182 tako, da je otpočela izradjivati gnječalice, koje su izvana i iznutra svijetlo pokalajsane, što je naravno senzacionalan napredak, i jer je time stroj kvalitativno mnogo pridobio, jer

je cijena toj gnječalici ne samo ostala ista, i ako stroj predstavlja skoro za 100% većju vrednost, već je cijena mnogo reducirana zbog toga, jer tvrtka R. G. D. te gnječalice izradjuje u serijama od po 100 komada na jednom, pa je tako data mogućnost, cijene tome odgovarajuć sniziti.

Ranije je ovakva gnječalica, u lakiranom stanju stajala Din 2600, kasnije Din 2400, a danas košta pokalajsana (pocinjena) jedva samo Din 2000. Vrh toga su i vrlo povoljni platežni uslovi. Naime 10% popusta dozvoljava se svakome, ko gnječalicu odmah plati, a na



otplatu je za 10% skuplji. Ovako povoljne cijene omogućavaju danas svakome mesaru i kobasičaru nabavku te svakom potrebne gnječalice, pa zato preporučujemo svima onima, koji gnječalicu još ne posjeduju, da istu odmah nabave. Tražite, da bude kveč svakako pokalajsan, pa nemojte nikako naručivati lakirane, pa ako Vam se ipak takav kveč šalje, Vi njega povratite dobavljaču pa tražite, da Vama pošalje isključivo samo pocinjen kveč.

Za sada se u Jugoslaviji mogu dobiti ovakve gnječalice isključivo samo kod firme R. Grudnik, Ljubljana-

te su počeli posvećivati pažnju Wolfu sa 10 cm ploče, te sada samo takve i veće u veliko izraduju.

Taj prelaz u izradnju tih Wolf-strojeva izvršila je i svima dobro poznata domaća industrija za izradu svih mesarskih i kobasičarskih potrepština R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje, koja je pustila u promet Wolf br. 221 a (vidi sliku dole). Promjer ploče tog Wolfa je 98 milimetara, a opremljen je točkom, sa kojim se stroj može upotrebiti za ručni i ujedno mehanični pogon. Taj Wolf se može dobiti sa, ili bez stojala, na ručni ili mehanični pogon, sa zaganjačem ili



Dravljje, I. Krutzler, Zagreb, Smičiklasova 21, i kod naše uprave.

Ko želi kveč na otplatu, treba da pamti ovo: U ime kapare treba poslati Din 200, kod primitka kveča se plaća Din 600, a ostatak je plativ u 10 mjesečnim ratama od Din 140.

Poručite odmah te najnovije, pokalajlane gnječalice, sa točkom na ručni i mehanični pogon!

Još nešto važno o Wolfu 10 cm! Pisali smo već u više mahova, da nije preporučljivo kupovanje Wolfova malih dimenzija, jer je za kobasičarsku obrt pogodan Wolf sa barem 98 milimetara, t. j. premer ploče 10 centimetara. Wolf sa pločom 90.80 milimetara inada tu manu, da meso greje te je posljedica toga ta, da se prst skratiti. Zbog toga su sve tvornice mesarskih potrepština napustile izradu malih Wolf-strojeva,

bez, sa kuglastim ležištem ili sa običnim.

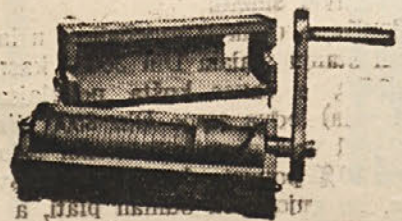
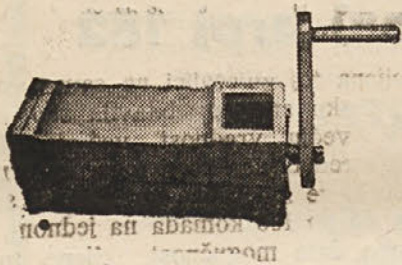
Cijena ovakvom Wolfu, sa običnim ležištem bez stojala, uključno sa 4 ploče i 2 noža je Din 2600, a sa kuglastim ležištem Din 200 više. Sa stojalom se doplati još na gornju cijenu 600 Din. Isti Wolf na motorski pogon sa praznim i punim tekom, zaganjačem i kuglastim ležištem Din 3800.

Na sve gornje cijene dozvoljava se 10% popusta, kod plaćanja prilikom primitka, a na otplatu se cijene povisuju za 10%.

I ove strojeve mogu dobiti samo sljedeće firme: R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje, I. Krutzler, Zagreb, Smičiklasova 21, i naša uprava. Ko još Wolfa nema, neka se obrati na jednu od gore navedenih firmi, od kojih će biti brzo i tačno uslužen.

Mesorezni strojevi

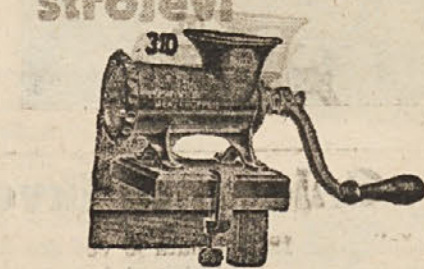
Kad se pogleda donje slike, čini se skoro nevjerovatno, da te slike predstavljaju mesorezne strojeve, ali ipak je to bio pre 100 godina prvi takve vrste, kojeg je konstruisao Joh. Horine. Ovaj



stroj bio je izradjen većinom od drveta, te se mogu takvi i slični strojevi još danas naći u starim mesarskim kućama bilo na tavanu ili po podrumima, jer sada svakako više ne služe svrsi, jer su ih nadoknadili strojevi modernije izrade. (Uprava našeg lista najtoplije umoljava sve one, koji bi imali ovakvih starih strojeva, da nam iste pošalju, da ih možemo dobro proučiti, te po potrebi uvrstiti u naš arhiv.)

U Americi pojavio se takav stroj iz kovine (metala) 1880. godine, te je ta konstrukcija još danas u važnosti, a to su strojevi broj 5, 8, 10-12, 20-22 i 32. Godine 1888. otpočela je sa izradom ovakvih strojeva po američkom uzorku tvornica Alexanderwerk, te je postigla sa njima nezapamćen uspjeh u redovima mesara i kobasičara u Evropi, pa se je mesorezni stroj brzo udomaćio u Evropi kod svakog mesara, jer takav stroj olakšava rad u veliko.

Njemački mesari krstili su ovu vrstu

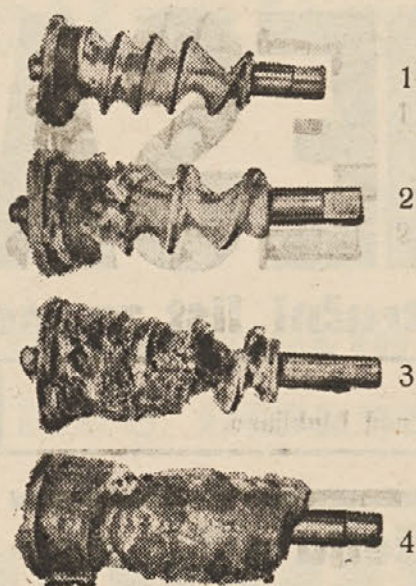


strojeva za Wolf-a, pa je taj naziv još danas ostao za sve vrste mesoreznih strojeva, koji gutaju meso putem puža. Naziv Wolf dobili su ti strojevi zbog toga, jer znači njemački Wolf, na našem jeziku vuk, pa ti strojevi meso onako žderu i gutaju, kao pravi vukovi.

Pre rata nije ovakve strojeve na teritoriji današnje kraljevine Jugoslavije niko izradjivao, već su iste poručivali iz industrijskih gradova u inostranstvu. Pre od prilike 10 godina, specijalizirala se tvrtka R. Grudnik, Ljubljana-Dravljje, kao prva za izradu mesarskih potrepština, te je otpočela i sa izradjivanjem Wolf-ova, naravno jače konstrukcije i većih dimenzija sa stojalom na motorni i ručni pogon, sa dvojnim noževima i pločama.

Sa izradom malih pocinjenih Wolf-ova, i to američkog sistema od broja 5-32, otpočele su se baviti u posljednjim godinama i druge firme kod nas, pa je tvornica »Titan« u Kamniku uspjela, izraditi ovakve pokalajlane mesorezne strojeve, u ovakvoj meri, da strojevi marke »Titan« nadmašuju sve strojeve ovakve vrste iz inostranstva i to u izradi, kvaliteti, pa čak i u cijeni. Zato nazivamo za shodno, da tvornici »Titan« na ovako lepom uspijehu čestitamo te da njezine strojeve svima konzumentima najtoplije preporučamo.

Uprava našeg lista preiskusila je iz prakse za praksu četiri mesorezna stroja i to jednog tvornice »Titan«, a druge inih firmi na taj način, da smo uzeli



za svaki stroj jednaku količinu mesa i vrstu, te smo dobili sljedeće rezultate:

Kod slike broj 1 odstranili smo puža nakon upotrebe iz stroja »Titan« i to posle 66 okreta, te je ostalo između noževima i pločama 15 gr. mesa.

Kod slike 2 trebali smo za jednaku količinu mesa 110 okreta, te je ostalo 30 gr. mesa.

Kod slike 3 trebali smo za jednaku količinu 140 okreta, a ostalo je 60 gr. mesa.

Kod slike 4 trebali smo za istu količinu 120 okreta, ali stroj uopšte nije

hteo gutati meso, već ga je samo gnječio i pritiskivao, te ga vraćao ka ubacivačem-otvoru.

Ovaj naš izvid, na kojeg polažemo veliku važnost, pokazao je onoliko različitih rezultata, kakvim se nikako nismo nadali. Sigurno je već koji od naših čitalaca došao sam do gornjih rezultata, ako je imao prilike, raditi sa Wolfovima raznih firmi. Zbog toga upoznavamo mesare i kobasičare, neka budu kod kupnje mesoreznih strojeva obazrivi, te kupujte samo prvovrsne strojeve, između kojih zauzima svakako prvo mjesto mesorezni stroj marke »Titan«. Sigurno je, da će svaki biti sa njime zadovoljan, jer su naročite odlike »Titan« strojeva sljedeće:

Noževi su kovani, te se nikako ne mogu slomiti. Stroj je u vatri dva puta pocinjen, zato nikad i ne hrdja, te imade naročite vrste puža, pa zato brzo i dobro sieče, te meso ne gnječ. Nos, koji drži ploču, da se ona nemože okretati, uliven je na stroju, te je zbog toga više izdržljiv. Nože su vanredno jake, te se nemogu lomiti.

Tražite svuda, kad Vam takav stroj zatreba, samo strojeve »Titan«, kod kojih je marka sa strane ulivena i koji su dva puta pokalajisani.

Uprava našeg lista preporučuje »Titan« strojeve najtoplije svima svojim gg. čitaocima, pa zbog gornjih odlika drži i sama »Titan« strojeve na stovarištu.

Купуйте само

„СЕМПЕРФРИГИДЕ“

хладионе ормаре
и хладионе направе!

«CITO»

proizvod tvornice:
IG. HAUTS EIDAM
ROB. DINZL D. D.
WIEN XVI

OSNOVANA 1851. GODINE

Skladište u Zagrebu

Mihanovićeve ulica broj 1
u palači hotela „ESPLANADE“

Skladište u Beogradu

Knez Mihajlova ulica broj 18

Zastupnik:

RUDOLF GRUDNIK
Ljubljana
Dravljje 103

Zastupnik:

IVAN KRUTZLER
Zagreb
Smičiklasova 21

Svaka vaga je snabdevena napravom za određivanje tare. Tvornica ima 80 godišnje iskustvo u fabricaciji vaga

Na dugoročnu otplatu
Uz gotov novac veliki popust

JE

Znak kvalitete!

**UPOZORENJE SVIMA MESARIMA
I KOBASIČARIMA!**

U Sarajevu pojavio se neki lažan agent imenom Urljević, koji sklapa za našu firmu naručbe i prima akontacije. Kako postoji opasnost, da taj varalica produžuje i na drugim mjestima sa ovakvom metodom, to izvijestavamo sve gg. mesare i kobasičare, da smo oduzeli svima našim agentima punomoćija za inkaso, te nije sada ni jedan od putnika ovlašten, primati za naš račun od naših mušterija nikakvog novca ni kao akontaciju ili možda na račun. Ta zabrana važi poglavito i za putnika R. Krnića u Osijeku. Novac, dat agentima za naš račun, nećemo ni u kom slučaju priznati, pa molimo sve gg. mušterije, da se tačno pridržavaju gornjeg upozorenja.

Prva jugoslavenska tvornica me-

sarskih potrepština

R. GRUDNIK,
Ljubljana-Dravljje.

POZOR!**Mesari i kobasičari!**

Papir za zavijanje mesa i mesnih proizvoda Vam nudi najjeftinije tvrdka

G. KOVAČ, Ljubljana,

Gajeva ul. št. 2.

Zahtevajte uzorke i cijene!

Prodajem povoljno kobasičarske strojeve i to 1 Blitz broj II, 40 litara, 1 stroj za mješanje od 60 lit. (Mischmaschine, kippbar), 1 Wolf 100 mm, 1 kompletnu željeznu konstrukciju sa dva kotla po 200 litara. KISELJAK, K. D. Strojerno mehanička industrija, Zagreb, Horvačanska 26.

Tražim mesarsku radnju koja se izdaje pod zakup od račun. Dajem kauciju po sporazumu. Star sam 32 god. i oženjen. Išao bih i za sječka u jednu bolju radnju, a govorim srpski, njemački i mađarski. Upitati na ovu adresu: **DUŠAN ČESLJAR**, Novi Sad, Temerinska broj 34.

**Oglašujte v
„Mesarskem
listu“!**

Najbolje mesarske brzotezulje te vage (kantare) sviju vrsta izradjuje po najjeftinijim cijenama samo

**firma R. GRUDNIK
Ljubljana — Dravljje**

Tražite prospekte!

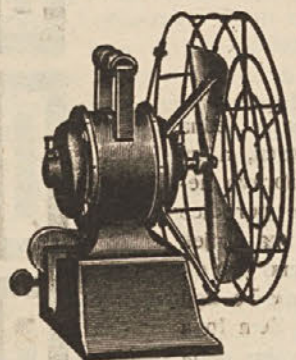
Plutove izolacije

za

hladione, ledenice, mesarnice itd.

Jelačin & Komp

Ljubljana



Neophodno potreban za svaku mesarsko-kobasičarsku radnju je „Eisluftkompressor“, novi ventilator, koji u kratko vreme bez leda ohladi vazduh, te osuši meso. Struja se troši na sat samo za 2—3 Din. Dobiti se može u dvema veličinama: cena malome je Din 2400.—, a većemu Din 3000.—.

Poručiti se može izravna od tvornice

Alfred Wunderlich,

**Deutsche Elektro-Maschinen und Apparate-Bau,
BERLIN, S. 42, Moritzstrasse 14-15.,**

ili kod njenog zastupstva:

Rudolf Grudnik, Ljubljana-Dravljje.

Šalje se isključivo samo pouzecom. Kod narudžbe treba navesti, da li se treba za Gleich-, Wechsel- ili Drehstrom te kolika je voltaža i kolika perijoda.

Tvornica

**„TITAN“ D. D. u Kamniku
kod Ljubljane**

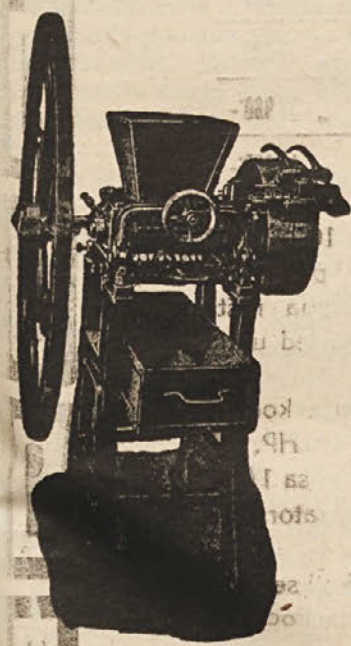
Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“



Svuda tražite
mašine sa
markom „Titan“

izradjuje prvovrsne strojeve za sečenje mesa, dvostruko u vatri pokalajsane (pocinjene), sa čeličnim pločevima i noževima.

Cijene vrlo umjerene!



Imam na stovarištu uvijek sve kobasičarske strojeve, noževe i ploče kao i sve vrste mirotija i mesarskih potrepština.

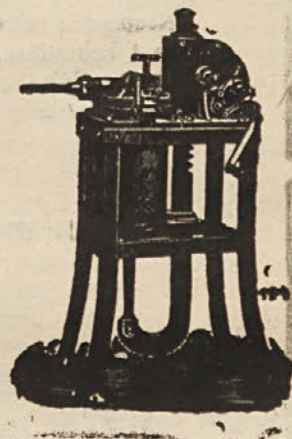
**Specijalno skladište emajliranog uređaja
i alata za mesare, kobasičare i delikatesne
radnje, nadalje automatskih narezača-ma-
šina kao i vaga.**

Sve moje gg.

mušterije upozoravam na moju novu, najmodernije uređenu

radionicu,

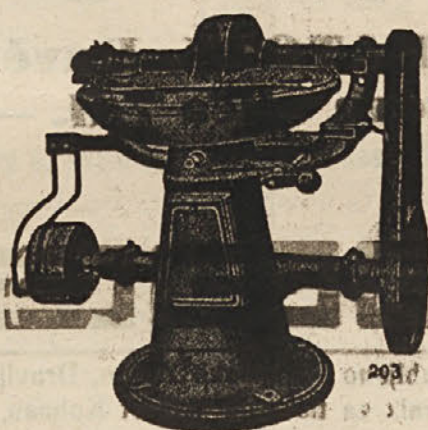
te preuzimam sve reparature i brušenje po beskonkurenčnim cijenama!



IVAN KRUTZLER

**Specijalna trgovina mesarskih
potrepština i radiona za repa-
rature**

Pazite tačno na moju firmu!



ZAGREB,

**Smičiklasova 21
bivša Račkoga ul. 7 b**

Pazite tačno na moju firmu!

Svima zdravstvenim uslovima odgovarajući aparati za hladjenje

Električni potpuno avtomatični hladioni ormari

»Semperfrigide«

Postizavaju svaku željenu temperaturu, te je automatički uzdržavaju

Semperfrigide hladnik-ormar može se bez svake inštalacije priključiti na svaki kontakt električnog osvetljenja (samo treba naznačiti vrstu struje).

Semperfrigide hladnik-ormar radi uvijek pouzdano, potpuno automatski, bez svakog nadzora potpuno tiho.

Semperfrigide hladnici-ormari su najjeftiniji od svih sličnih proizvoda, te je usljed toga omogućeno, da ga nabavi i najmanji mesar i kobasičar.

Semperfrigide hladnici-ormari ne trebaju nikakvu poslužu, jer sami vezivaju ili prekidaju struju.

Semperfrigide hladnici-ormari ne traže vezu sa vodovodom.

Semperfrigide hladnici-ormari su jako štedljivi u potrošnji struje.

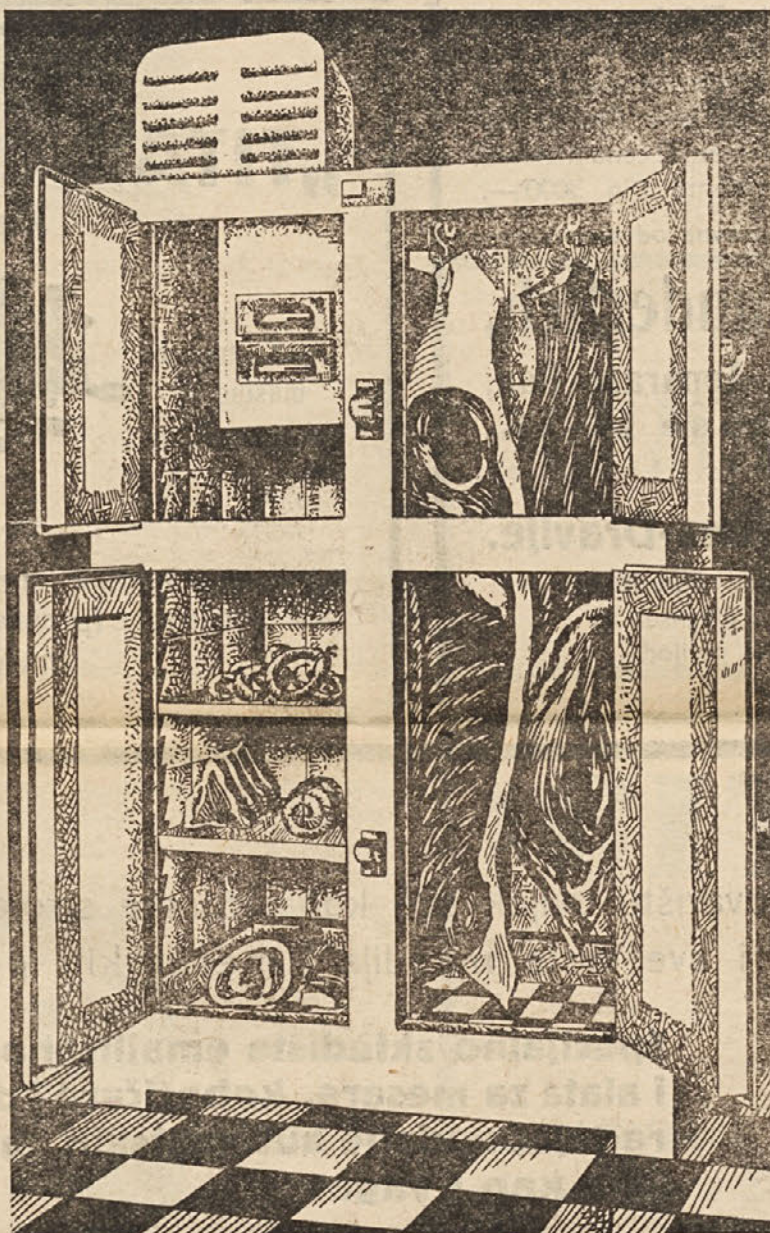
Semperfrigide hladnik-ormar tvori dragocenost u svakoj modernoj mesnici i kobasičarnici.

Semperfrigide hladnici-ormari su bez konkurencije, jer su zbog izrade skoro za pola cijene toliko jeftiniji nego svi drugi hladnici ormari, upotrebljavani u mesarnicama i kobasičarnicama.

Semperfrigide hladnici-ormari dozvoljavaju dobro čišćenje i sprečavaju razvijanje bakterija.

Semperfrigide su prvoklasne i obzirom na prostorninu najjeftinije izradjevine u svim potrebnim dimenzijama.

Neophodno potreban za svakog mesara i kobasičara, gostioničara, delicatnesne radnje, kao i za svako moderno domaćinstvo.



Semperfrigide hladnik-ormar je jedna nužna potreba za svaku kuću, a za jednu naprednu domaćicu upravo neophodno potreban. Zdravlje porodice nije više ugroženo, jer se ima uvijek kod kuće sveže, nezaraženo proizvodstvo, koje se inače kod veće temperature ukvari. Sem toga ima svaka domaćica u svako doba izvestan broj kocaka leda, bez raznih bakterija, na raspoloženje te može naročito u ljetu u svako doba spremati ledena jela.

Štedljiva domaćica može samo jedanput nedeljno izaći zbog kupovine, pa da ima ipak stalno sveže predovoljstvo u kući.

Model	Prostornina	Cijena
10	165 litara	Din 12.900 ⁻
15	190 "	" 13.980 ⁻
20	260 "	" 16.820 ⁻
25	400 "	" 27.680 ⁻
31	870 "	" 38.980 ⁻
32	1660 "	" 49.960 ⁻

Izrada kod modela 10, 15, 20 i 25 izolacija od 6 cm plute (ekspanzitkork). 3 cinovana roštija od žice, 2 posude za led u koc-kama.

Agregat za hladjenje kod modela 10, 15 i 20: „Al“ kompresor sa vazдушnim hladjenjem 1/6 HP. Kod modela 31 R. W. 1. kompresor, kondenzator. Hladjenje vazduhom sa 1/4 HP elektromotorom. Kod modela 32 R. W. 2. Kompresor, kondenzator. Hladjenje vazduhom sa 1/4 HP elektromotorom.

Unutrašnja oprema kod modela 31 i 32: Ploče sa roštiljima, koji se mogu vaditi, čengele, koje ne zadržavaju. 2 posude za proizvodjanje leda u koc-kama. Izolacija kod modela 31 i 32: 80 mm plute (ekspanzitkork).

Spolja kod svih modela: Čelik, DUKO-belo pokošten, sa dvostrukim rubovima.

Preuzimaju se narudžbe
i za ormare
većih mjera.



Izradjujemo automatske hladione ormari i u većim veličinama, po tražnji. Kod nas se mogu dobiti i hladione naprave.

Samoprodaja hladilnih strojeva

»Semperfrigide«

Bančni zavod „MERKATOR“, Kavčnik & Co. d. z o. z.
Ljubljana, Šelenburgova ulica 7/II. — Blagovni oddelek