

NETMAN®

Die effizienten Netz- und Darmeinziehgeräte



Netzeinziehgerät NE 30

Kraft- und zeitsparend arbeiten die NetMan-Geräte bei der Herstellung von Rollbraten, Lachs-, Nuß- oder Kochschinken. Die Ware kann im Netz oder im Darm verarbeitet werden.

Mit dem NetMan-Lamellentrichter ist das Gerät schnell umgerüstet.

Das pneumatische Einziehsystem garantiert eine gleichmäßige und schonende Verarbeitung von Fleisch aller Art.

Das Netzraffgerät NRG kann für alle Netzhrohrgrößen zum Raffen von Netzen und Strümpfen eingesetzt werden. Das Gerät ist auch für Fremdfabrikate einsetzbar.



Netzraffer NRG 60



Zuverlässig, wartungsarm

Edelstahlkonstruktion
Zylinder und pneumatische Ventile auf Lebenszeit geschmiert
Einfache Bedienung
Leichte Reinigung

Sicher

Rein pneumatischer Antrieb, daher stromunabhängig
Von der Berufsgenossenschaft CE- und GS-geprüft

NetMan Einziehgerätetypen

	NE30	NE50	NE55
Kammerlänge:	300 mm	500 mm	500 mm
Netzhrohdurchmesser:	80-180 mm	80-180 mm	80-230 mm
Takte/Min.:	70	65	60
Luftdruck:	6-14 bar	6-14 bar	6-14 bar
Maße mit Ablage:	1500x500x350mm	1950x500x350mm	1950x600x500mm

NetMan Netzraffer NRG 60

Netzhrohdurchmesser:	maximal 230 mm
Netzhrohlänge:	maximal 550 mm
Takte/min:	65
Luftdruck:	6-14 bar
Maße:	500x500x1050 mm

Über 40 Jahre Tradition in der Fleischverarbeitung und Fleischveredelung

Seit über 4 Jahrzehnten ist die Firma Wiegand der innovative Partner für Handwerk und Industrie der Fleischverarbeitung und -veredelung. Basis des internationalen Erfolges war die Entwicklung des Hängfix, der ersten Schlaufenmaschine zur schonenden Fleischaufhängung durch den Firmengründer Hermann Wiegand.

Heute ist attraktive Fleischpräsentation wichtiger denn je. Die Kunden sind anspruchsvoller, die Konkurrenz größer, Qualität wird immer mehr zum entscheidenden Verkaufsargument. Die ausgereifte, hochwertige Technik der Wiegand Fleischereimaschinen ist daher der ideale Partner für erfolgsorientierte Betriebe.

Pluspunkt Zubehör

Zu jeder Maschine führen wir das entsprechende Sortiment qualitativ hochwertiger Zubehöre:
Bindfäden in verschiedenen Ausführungen für die Hängfix Schlaufenmaschine,
Bratenschnüre für die Rollmatic Tunnelverschnürmaschine,
Netze und Strümpfe für die NetMan Netzeinziehgeräte.
Unser Verkaufspersonal informiert Sie gerne.



Pluspunkt Service

Schnelle Reparaturen vor Ort innerhalb von 24 Stunden sind für uns kein Problem. Wir stellen Ihnen im Falle eines Falles gerne während der Wartungs- oder Reparaturarbeiten ein Ersatzgerät zur Verfügung. Innerhalb der Gewährleistungszeit auch unentgeltlich. Unser Servicepersonal ist immer und überall in Ihrer Nähe.

Tel. 0 66 51 / 96 00-0
Fax 0 66 51 / 96 00-16

Ein Programm voller Ideen und Qualität



Hängfix®



Rollmatic®



NETMAN® Netzraffer NRG



NETMAN® Netzeinziehgerät



Rollmatic® Automatic

**GS- und CE-geprüft
Neuester Stand der Technik
Made in Germany**

Hängfix®

Die original Schlaufenmaschine



Hängfix® B10



Hängfix Schlaufe



Hängfix Stockmat

Jahrzehntelange Erfahrung und der neueste technische Standard garantieren höchste Qualität bei der original Hängfix Schlaufenmaschine. Mit 2400 Schlaufen pro Stunde (auf Wunsch bis 3000 erweiterbar, Hängfix B10) erleichtert der Hängfix das Aufhängen von Fleisch aller Art. Der Hängfix B80 eignet sich besonders für große, schwere Fleischteile.

Mit der Weiterentwicklung Hängfix-Stockmat können die Teile direkt auf den Räucherstock gehängt werden. Diese Einrichtung schafft eine zusätzliche Arbeits- und Zeitersparnis. Der Stockmat ist auf jede Stocklänge einstellbar und kann leicht wieder eingeklappt werden.

Zuverlässig, wartungsarm

- Edelstahlkonstruktion
- Leichte Reinigung
- Übersichtliche Elemente erleichtern die Bedienung
- Automatisch gesperrter Rücklauf
- Bremsmotor ohne Kupplung
- Über 40 Jahre lang immer weiterentwickelt

Flexibel

Mobil durch 2 Rollen

Sicher

24 V-Steuerstromkreis
Von der Berufsgenossenschaft CE- und GS-geprüft



Beste Ergebnisse garantiert der Hängfix Spezialbindfaden aus Polypropylen.

Hängfix B10 Standardversion	Maße: 1180 x 690 x 550 mm
Hängfix B10 mit Schiebetisch	Maße: 1180 x 690 x 550 mm
Hängfix B 80 mit feststehendem Tisch	Maße: 1180 x 700 x 700 mm

Anschluß: 230/400 V Motor: 0,37 kW Gewicht: ca. 120 kg

Rollmatic®

Fleischveredelung schneller und schöner als von Hand gemacht

Rollmatic® R 30



Die Rollmatic arbeitet mit lebensmittelechten
Bratenschnüren

Die Tunnelverschnürmaschine ersetzt das mühsame Umwickeln mit Bratenschnüren von Hand. Ob Fleisch, Fisch oder Geflügel, mit oder ohne Füllung, der Rollmatic garantiert optimale Bindeergebnisse. Auch bei unregelmäßigen Stücken erhält die Ware ein attraktives und verkaufsförderndes Aussehen.

Das Tunnelkonzept stellt einen kontinuierlichen Materialfluß sicher. Auch lange Rollbraten brauchen nicht gewendet zu werden, um sie vollständig zu verschnüren.

Durch die Verknotung nach jeder Verschnürung wird ein einfaches Portionieren der Rollbraten ermöglicht, ohne daß sich der Faden löst oder das Fleisch auseinanderfällt.

Zuverlässig, wartungsarm

Übersichtliche Elemente erleichtern die Bedienung
Automatisch gesperrter Rücklauf
Bremsmotor ohne Kupplung
Edelstahlkorpus

Flexibel

Wahlschalter für 1- und 2-fache Umschnürung
Mobil durch 4 Rollen
Einsetzbar für unterschiedlichste Fleischdurchmesser und -arten

Sicher

24 V-Steuerstromkreis
Wasserdicht eingeschlossene Elektronik, daher auch in Naßräumen einsetzbar
Von der Berufsgenossenschaft CE- und GS-geprüft

Rollmatic R 20	Tunneldurchmesser: 200 mm
Leistung: Bis zu 60 Umschnürungen/min 1fach 37 Umschnürungen/min 2fach	
Rollmatic R 30	Tunneldurchmesser: 300 mm
Leistung: Bis zu 55 Umschnürungen/min 1fach 32 Umschnürungen/min 2fach	
Gewicht: ca. 120 kg	
Anschluß: 50/60 Hz., 400 V., 3Ph.	

Rollmatic® automatic

Optimale Fleischveredelung vollautomatisch



Rollmatic® automatic RA 20

Die vollautomatische Tunnelverschnürmaschine ist die Weiterentwicklung des Rollmatic.

Die Ware gelangt über gesteuerte Förderbänder in den Tunnel. Dort erfolgt die Umschnürung mittels optische Fleischerkennung. Der Rollmatic automatic ermöglicht stufenlos einstellbare und noch genauere Umschnürungsabstände. Durch den Einsatz der Förderbänder und einer einzigen Person erfolgt eine Steigerung der Produktionsmenge.

Die Länge der Förderbänder richtet sich nach dem Kundenwunsch. Sie lassen sich leicht aushängen und reinigen.

Zuverlässig, wartungsarm

Übersichtliche Elemente erleichtern die Bedienung
Automatisch gesperrter Rücklauf
Bremsmotor ohne Kupplung
Edelstahlkorpus

Flexibel

Wahlschalter für 1- und 2-fache Umschnürung
Mobil durch 4 Rollen
Einsetzbar für unterschiedlichste Fleischdurchmesser und -arten

Sicher

24 V-Steuerstromkreis
Wasserdicht eingeschlossene Elektronik, daher auch in Naßräumen einsetzbar
Von der Berufsgenossenschaft CE- und GS-geprüft

Rollmatic RA 20
Leistung: Bis 60 Umschnürungen/min
Rollmatic RA 30
Leistung: Bis zu 55 Umschnürungen/min
Gewicht: ca. 170 kg
Anschluß: 50/60 Hz., 400 V., 3Ph.

Förderbandbreite 200 mm

Förderbandbreite 260 mm