



Der DREIER-Wildgalgen

Bei und liegt der Fokus auf dem wichtigen Teil der Jagd nach dem erfolgreichen Schuss. Innovative Qualitätsprodukte aus der Praxis, für die Praxis.

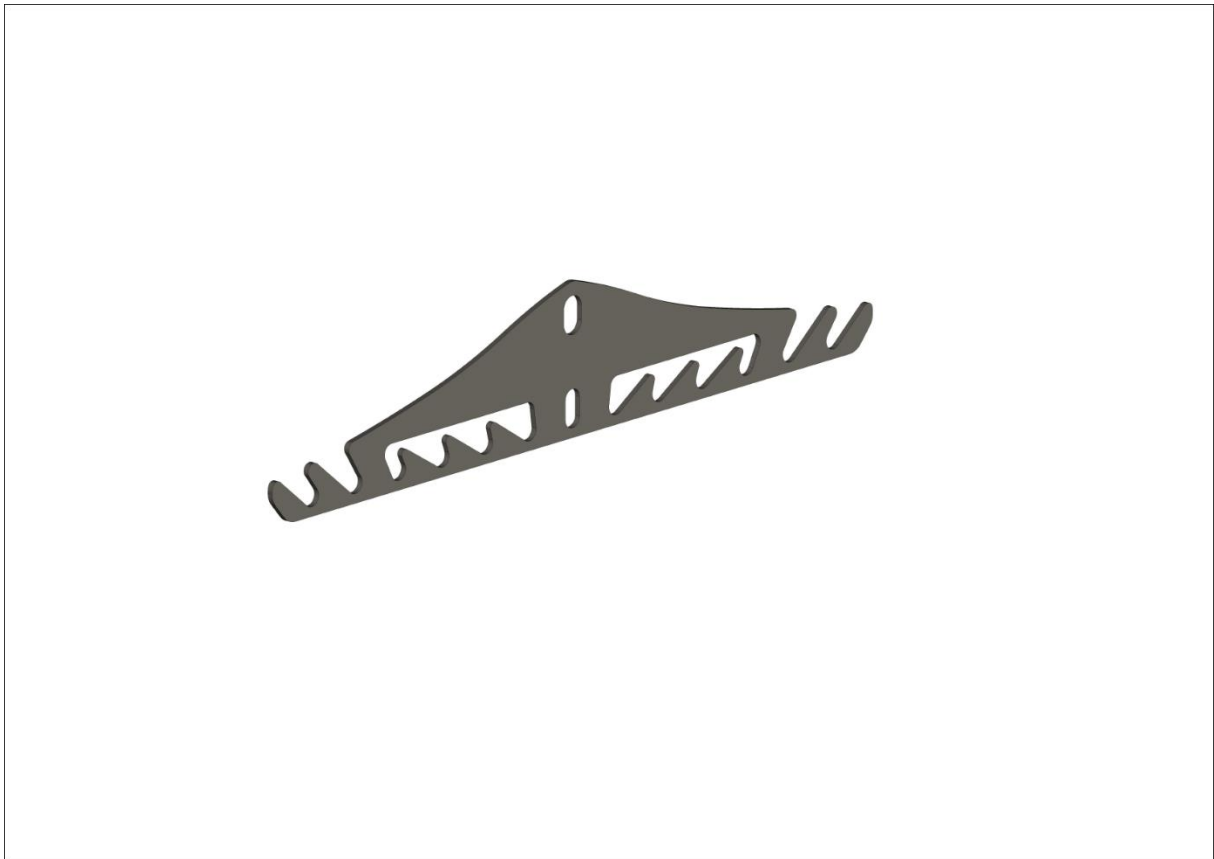
Gesundes und leckeres Wildfleisch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Passion. Neben einem sauberen Schuss, wollen wir unsere Jagdbeute schliesslich auch zu einem hygienisch einwandfreien BIO-Lebensmittel verarbeiten. Nach dem sauberen Versorgen und Reifen des erlegten Schalenwilds im Kühlraum, kommt der nächste Schritt für die Wildfleischzubereitung, das aus der Decke schlagen, bzw. Abschwarten und Zerwirken. Um diese Arbeit leichter erreichen zu können, haben wir den **DREIER-Wildgalgen** für alles Schalenwild entwickelt (*Design geschützt*).

Der DREIER-Wildgalgen ist am Seilzug das praktische Werkzeug aus NIRO-Edelstahl um alles Schalenwild, vom schwachen Reh bis zum starken Hirsch oder Keiler, im Kühlraum zu lagern und anschliessend aus der Decke zu schlagen, bzw. abzuschwarten und zu zerwirken. Für starkes Wild sind auf der Aussenseite je zwei Haken zum Aufhängen des Wildkörpers an den Hinterläufen am Wildgalgen angebracht. So ist gewährleistet, dass die Raum- und Hubhöhe optimal genutzt wird. Starkes Wild kann so auch in niedrigen Kühl- und Zerwirkräumen verarbeitet werden. Kleineres Wild wie Rehwild und schwächere Sauen, können mit Fleischhaken in der optimalen Spreizdistanz an den Hinterläufen an den variablen Spreizähnen leicht ein- und umgehängt werden.

Mit Gruss und Waidmannsheil www.dreier-hunting.com www.jagd-ungarn-nimrodhof.com

Ihr Erich Dreier





Art-Nr. SG24001

Traglast

250 kg

Länge

846 mm

Höhe

160 mm

Material NIRO-Edelstahl

PREISLISTE SG 05/2024

Schlachtgalgen Art.-Nr. SG24001

EUR/CHF 69,90 zzgl. MWST