

EST.



2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

ESPAÑOL

Ahora hay
mucho más
que solo
ternera en
el menú.



Dry Aging

Una experiencia de sabor por la que vale la pena esperar.

La maduración es la forma tradicional de envejecer la carne para conseguir un sabor extraordinariamente tierno e intenso. Se trata de una técnica con muchas décadas de historia mediante la cual la ternera y otras carnes alcanzan el mayor nivel de refinamiento posible.

La carne se cuelga sin deshuesar durante un período de tiempo con temperatura, humedad y calidad de aire controladas. Se permite que madure gradualmente y, en vez de meterla en una bolsa de aire al vacío, hace lo que la carne prefiere hacer: respirar. La carne madurada expresa su agradecimiento al regalarnos un aroma refinado, único e intenso.

No se puede comparar la textura con la de un «corte de carne ordinario». Por tanto, no sorprende que los aficionados al buen comer consideren que la carne de ternera madurada es «la carne reina» del menú.

¿Es la carne de ternera la mejor opción para madurar? Gracias a la novedosa tecnología SmartAging® de DRY AGER® ahora se puede refinar una gran gama de alimentos. Ternera, cerdo, caza, aves de corral, jamón, embutidos, pescado, queso y vino e incluso pasta y hierbas aromáticas. Las posibilidades son casi infinitas.



Nunca fue tan fácil madurar alimentos: Con la tecnología SmartAging®.

Resultados perfectos con tocar un botón.

Dado que no queremos que la carne tiemble, sino que madure, la nueva generación de neveras de maduración DRY AGER® garantiza el éxito: así de sencillo. Ahora tenemos más que solo ternera en el menú: La tecnología SmartAging® se puede utilizar para madurar una amplia gama de alimentos. Y como seguro que no quiere cometer ningún error, le garantizamos que no se tendrá que preocupar más. Ahora puede estar seguro de que cuenta con los parámetros adecuados a mano para madurar cualquier alimento: con tocar un botón. Elija el programa de maduración en la unidad de control directamente en la nevera de maduración DRY AGER® y en marcha.

La Biblia de maduración en seco le proporciona más de 80 recetas de maduración que están orientadas a los programas de maduración de la cámara de maduración DRY AGER®. Además de carnes, pescados y muchas otras delicias, en la cámara de maduración DRY AGER® también se pueden refinar jamones y embutidos. Las nuevas mezclas de especias DRY AGER® para jamón y salchichas aseguran el perfecto sabor.

6 pasos fáciles para un resultado perfecto

1. ¿Qué producto querría madurar?

Gracias a la tecnología SmartAging®, ahora puede producir o refinar una amplia gama de alimentos. Ternera, cerdo, caza, aves de corral, jamón, embutidos, pescado, queso y vino e incluso pasta y hierbas aromáticas. Las posibilidades son casi infinitas. Déjese inspirar por la Biblia Dry Aging, que cuenta con infinitas recetas de maduración, o simplemente elija su corte favorito.

2. Paso a paso hasta su manjar

Para madurar embutido o jamones, lo primero es elaborarlos. Con las prácticas instrucciones paso a paso de la Biblia Dry Aging no supondrá ningún problema. Gracias a la lista de ingredientes, las cantidades precisas y con pasos fáciles de entender podrá conseguir un producto en bruto acabado con facilidad. ¿Listo para el armario de maduración DRY AGER®?

3. ¿Cómo de sabroso quiere que sea el resultado?

Los parámetros de tiempo, temperatura y humedad, además de un flujo de aire correcto, determinan la intensidad del sabor del producto madurado. Usted decide. Gracias a la tecnología DX TasteReg®, puede elegir entre tres categorías de sabores: «básico», «intenso» e «intenso +» para adaptarse a la perfección a sus preferencias de sabor.

4. Elija el programa de maduración que mejor se adapte a usted.

A partir de las decisiones anteriores, puede iniciar el programa de maduración adecuado en el armario de maduración DRY AGER®. Incluso en el caso de aplicaciones especiales y procesos de maduración complejos con diferentes fases y temperaturas, siempre tendrá un programa adecuado a su disposición. Para obtener un resultado perfecto siempre a punto.

5. Lo único que tiene que hacer es esperar.

La parte más difícil. Dado que la espera es tan dura, hemos descartado las conjeturas. Con la ayuda de la tecnología SmartAging®, ahora todo funciona por sí solo. Gracias a programas sofisticados desarrollados por profesionales, ya no tendrá que preocuparse constantemente por los niveles y parámetros de maduración actuales. ¡Muy inteligente!

6. Resultados perfectos garantizados.

No se preocupe. Disfrute más. Los resultados extraordinarios ofrecen un aroma intenso inimitable y una consistencia que sorprenderá incluso a los paladares más exigentes. Nunca fue tan fácil madurar alimentos. Solo hace falta presionar un botón para obtener los mejores resultados.

Todas las prestaciones de un vistazo – SmartAging®



Facilidad total

El resultado perfecto con tocar un botón. Incluso los productos que no haya madurado jamás no serán problema. Gracias a la Biblia Dry Aging y a la tecnología SmartAging®, es un juego de niños culinario.



Increíblemente flexible

Hemos pensado en todo: El programa perfecto para cualquier alimento con tocar un botón. Gracias a unos rangos paramétricos fabulosos y a la tecnología SmartAging®, jamás ha tenido a su disposición un abanico tan amplio de tentadores manjares para madurar. ¿Está listo?



Inteligente y fiable

Dado que no queremos que la carne tiemble, sino que madure, la nueva generación de neveras de maduración DRY AGER® garantiza el éxito: así de sencillo. Gracias a esta tecnología sofisticada desarrollada por profesionales, puede estar siempre seguro.

Posibilidades infinitas



Carne

La nevera de maduración DRY AGER® puede hacer muchas cosas, pero su esencia consiste en refinar carne. Al madurar carne, tendrá que lidiar con cada corte de forma individual. Por suerte contamos con una solución sencilla: nuestra tecnología SmartAging®. Gracias a sus sofisticados programas, podrá lidiar fácilmente con carne de ternera, cerdo, venado, cordero o cabrito con tocar un botón - dependiendo del corte y de la intensidad de sabor deseada. Elija su programa de maduración y, a partir de ahí, la clave es: ¡Calma y paciencia!

Embutido

En el caso del embutido, puede confiar en nuestro armario de maduración DRY AGER®. Porque está a la altura. Desde salchichas a salami milanés: lo aguanta todo. Por supuesto, aún necesitará una picadora de carne y una embutidora para preparar embutido, pero el resto es muy sencillo gracias a nuestra BIBLIA Dry Aging y a la tecnología SmartAging®. Las instrucciones paso por paso y las recetas explican todo lo que tiene que saber sobre la preparación y el aderezo. El armario de maduración DRY AGER® se encarga del resto. De nuevo, lo único que tiene que hacer es esperar.

Jamón

El tiempo, el aderezo y los parámetros de maduración adecuados convierten un corte de carne en una especialidad de jamón codiciada. Además, la carne desecada tiene más demanda que nunca. Puede encontrar las mezclas de especias perfectamente coordinadas en DRY AGER® y la tecnología SmartAging® se ocupa de ofrecerle los parámetros adecuados con solo tocar un botón. Desde el jamón especiado de la Selva Negra hasta un lardo contundente. De este modo, la producción de jamón pasa de ser desesperante a simplemente una cuestión de paciencia.

Aves de corral

Sin duda, la mejor forma de ayudar a que sus aves de corral alcancen nuevas cotas de sabor. En la DRY AGER® Premium S, esta carne tan sensible a los gérmenes está en buenas manos. Gracias al sistema de esterilización multietapa, podrá experimentar la transformación en un manjar exquisito con la conciencia tranquila. Ya sea pollo, pato o faisán, en la Biblia Dry Aging encontrará toda la información que necesita para una preparación ideal y los programas de maduración SmartAging® adecuados. ¡Así de fácil!

At the touch of a button ready for anything



Pescado

Madurar pescado se considera la disciplina suprema que la frontera entre un resultado perfecto y un producto incomible es muy fina. El resultado incluye sabores inesperados que van desde el mazapán hasta la mantequilla. Otra ventaja: La caducidad del pescado entero se amplía hasta 10 días, lo que permite ahorrar dinero. ¿Se siente como pez fuera del agua a la hora de madurar pescado?

No tiene que preocuparse por nada. Con la tecnología Smart-Aging®, están garantizadas las condiciones de maduración adecuadas en la unidad. Cuelgue el pescado, elija uno de los programas de maduración adecuados, espere... Et voilà!

Queso

Se trata de su queso. Porque un sabor extraordinario requiere tiempo. Para crear las condiciones ideales para un queso madurado, deben controlarse la humedad, la temperatura y el flujo de aire. Tiene pinta de ser un trabajo para la nevera de maduración DRY AGER®. Compre un queso entero joven, elija el programa de maduración y deje que se refine a la perfección durante un período de 3-4 semanas. Solo tiene que darle la vuelta y cepillarlo de vez en cuando. O bien puede usar la nevera de maduración DRY AGER® como «quesera» para quesos tiernos y semicurados.

Vino

Si deja la carne, el pescado y similares, ¿son sus alternativas de base vegetal el vino y los cigarros puros? Es una combinación perfecta. Su armario de maduración DRY AGER® también está perfectamente equipado como bodega para vinos y como humidificador durante estas fases. Ya que al vino le convienen temperaturas constantes y los cigarros puros requieren aire húmedo: puede regularlos ambos fácilmente en la nevera de maduración DRY AGER® con tocar un botón. Y una vez pasado el período de abstinencia, puede volver directamente a madurar carne gracias a la limpieza fácil.

Programas especiales

La pasta cuadra a la perfección. Pero también se pueden secar frutas, verduras, hierbas o setas fácilmente con los programas especiales SmartAging®. La principal ventaja frente a un deshidratador automático: En el armario climatizado DRY AGER®, incluso las cantidades grandes se secan con extrema suavidad a temperaturas más bajas de lo habitual. Además, este proceso es antigérmico, lo que garantiza un período de caducidad mucho mayor. El programa adecuado también puede ofrecer beneficios tremendos para conservar fruta y verdura fresca.



Neveras de maduración **DRY AGER®** **Premium S** – *con tecnología SmartAging®.*

Los nuevos modelos DRY AGER® Premium S son una obra maestra de ingeniería que le permitirán ser más creativo que nunca. Diseño moderno atemporal en el exterior: tecnología sofisticada de alta precisión en el interior. Calidad de fabricación alemana. La artesanía se une a la alta tecnología.

La solución definitiva de DRY AGER®, marca líder mundial en neveras de maduración para carne, jamón, embutido, pescado o queso o como mostrador de vinos.

Con la combinación de SmartAging, la forma segura de madurar con solo tocar un botón, la Dry Aging Bible y las mezclas de especias DRY AGER®, ahora se pueden preparar fácilmente en casa innumerables especialidades de jamón y salami de todo el mundo. ¡Esto es madurar en seco a la perfección con garantía de éxito!

Así que tienes todo lo que necesitas para una experiencia de sabor increíble. Gracias a SmartAging®, las posibilidades son casi ilimitadas.



DX 500 Premium S

Tan compacto. Igual de capaz que el grande.

El pequeño de DRY AGER® se ha hecho mayor con la nueva tecnología SmartAging®. Se integra a la perfección en su cocina o zona de ventas y estimulará las ganas de probar alimentos perfectamente madurados entre sus invitados y clientes. La unidad compacta puede disponerse de forma independiente o integrarse en la pared, tanto en casa como en el trabajo.

Flexibilidad enorme. Por ejemplo, se pueden madurar de una vez hasta 20 kg de carne en el dispositivo. Con los estantes de serie, así como con los colgadores de acero inoxidable opcionales, o incluso con los prácticos estantes para charcutería, la DRY AGER® DX 500 Premium S está preparada para la gama completa de productos alimentarios.



NUEVO!

Además de acero inoxidable, ahora también disponible en color negro profundo.



DX 1000 Premium S

Más espacio para el buen sabor. Con el mejor formato.

Tan grande que puede ser creativo. Ya sea con embutidos, carne, queso, jamón o más: Ahora puede madurar como un profesional gracias a la tecnología SmartAging®. Por separado o integrada en la pared, capta la atención en cualquier sala de ventas, restaurante, carnicería, hotel o sala para hobbies, con un valor añadido absoluto.

Flexibilidad máxima. El colgador de acero inoxidable incluido y los estantes opcionales para carne y charcutería le permitirán madurar hasta 100 kg de carne de una vez. Sin embargo, con la DRY AGER® DX 1000 Premium S un ciclo de maduración ya compensa. Con la DRY AGER® DX 1000 Premium S solo necesita dos meses para amortizarla por completo con una carga completa (de carne) y 4 semanas de maduración.



NUEVO!

Además de acero inoxidable, ahora también disponible en color negro profundo.

Tecnología sofisticada, diseño moderno Calidad que convence.

→ Tecnología inteligente

La nueva generación de armarios de maduración DRY AGER® le garantiza resultados de maduración únicos de forma fácil y sencilla gracias a la tecnología SmartAging®. Los alimentos madurados son especialmente valiosos y delicados. Por supuesto, querrá evitar cualquier error. Adiós a estas preocupaciones. Gracias a la tecnología SmartAging® integrada, madurar alimentos es más fácil y seguro que nunca. Ahora puede estar seguro de que cuenta con los parámetros adecuados a mano para madurar cualquier alimento: con tocar un botón. Desde ternera, cerdo, caza, aves de corral, jamón, embutidos, pescado, queso y vino hasta pasta y hierbas aromáticas.

→ Parámetros precisos

Con la precisión de un reloj suizo: solo desde Alemania. El control inteligente de los modelos Premium S ofrece un rango de temperaturas de 0 a +30°C, así como valores de humedad de entre 40 y 90% que se pueden controlar de forma electrónica en cualquier momento. Todo sin necesidad de toma o depósito de agua gracias a HumiControl®. Tanto en modo automático con programas SmartAging® o semiajustados en manual. Usted decide.

→ Aspecto sofisticado

Todos los componentes de la serie DRY AGER® Premium S no solo lucen bonitos, sino que además se ha tenido en cuenta hasta el más mínimo detalle. El contenedor interno ofrece un diseño sofisticado, lo que facilita la limpieza e impide la formación de polvo en las esquinas. La superficie del suelo se inclina hacia atrás para recoger cualquier líquido. Las rejillas integradas permiten que la bandeja de sal esté segura y ligeramente elevada. Tres tiras de luces DX LED Premium hacen destacar el contenido de la nevera de maduración DRY AGER® en las paredes de ambos lados, así como en la zona de la cabeza en el modelo DX 1000. En el modelo DX 1000 Premium S, la intensidad lumínica cuenta incluso con regulación continua.

→ Limpieza absoluta

Las bacterias y gérmenes peligrosos no tendrán la más mínima oportunidad. La línea DRY AGER® Premium S es la única serie de neveras de maduración del mundo con una caja de esterilización UVC activa que esteriliza por completo toda la masa de aire del armario de maduración una vez por minuto, en combinación con un filtro de carbón activo que purifica el aire entrante. Además, el programa integrado de prelimpieza SmartAging® garantiza condiciones higiénicas iniciales perfectas tras cada ciclo de maduración. De este modo estará todo preparado para el siguiente lote.

→ Pérdida de peso mínima

¿Quiere un poco más? Claro que podemos con la nueva serie DRY AGER® Premium S. Con la carne de ternera se consigue una pérdida de un 7-8% tras cuatro semanas de maduración sin deshuesar y un 12% a partir de 6 semanas. Son valores insignificantes que le ahorrarán dinero.

→ Luz y emoción

El sistema de pared de sal DX-LED opcional hará que su armario de maduración DRY AGER® brille con aún más colorido y destacará los productos con una luz aún más brillante. Dada su apariencia salina realista, la pared LED se puede configurar en diez colores diferentes y también permite incluir conceptos cromáticos en el armario de maduración. Este sistema se puede pedir preinstalado o como kit de modificación.





Datos técnicos En comparación

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
NÚMERO DE ARTÍCULO	DX0500PS	DX1000PS
CARGA MÁXIMA	hasta 20 kg de carne	hasta 100 kg de carne
CARCASA	negro mate, recubrimiento de polvo	acero inoxidable
PUERTA	acero inoxidable	acero inoxidable
	<p>NUEVO! Además de acero inoxidable, ahora también disponible en color negro profundo.</p>	
DIMENSIONES INTERIORES	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
DIMENSIONES EXTERIORES	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
CONTENIDO BRUTO / NETO	155 / 134 l	495 / 435 l
PESO EN VACÍO	approx. 48 kg	approx. 88 kg
SMARTAGING®	sí	sí
RANGO DE TEMPERATURA ELECTRÓNICO	de 0°C a +30°C	de 0°C a +30°C
HUMICONTROL®	de 40% a 90%	de 40% a 90%
DX AIRREG®	sí	sí
ILUMINACIÓN INTERIOR	barra DX LED Premium	barra DX LED Premium – regulación continua
CONSUMO ENERGÉTICO	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
SUMINISTRO	220–240 V / 2 A / 50 Hz En EE.UU. disponibles en 115 V / 60 Hz	220–240 V / 2 A / 50 Hz En EE.UU. disponibles en 115 V / 60 Hz



Con la DRY AGER® DX 1000 Premium S solo necesita dos meses para amortizarla por completo con una carga completa (de carne) y 4 semanas de maduración.

Accesorios útiles para su armario de maduración



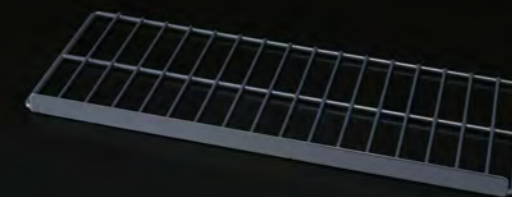
Rejilla Deslizante

Se pueden insertar hasta cinco estantes completos en un armario de maduración DRY AGER® grande. Se utilizan para madurar alimentos en horizontal o para almacenar cortes y embutido.



Barra Carnicera

Soporte sólido de acero inoxidable, para colgar equipamiento en la unidad. Hasta dos soportes por altura de carga.



Media Rejilla Deslizante

La solución inteligente para cargar el armario DRY AGER® combinando elementos colgados y en horizontal. Detrás de esta media rejilla cabe un lomo de ternera completo en un gancho de forma S



Rejilla Deslizante para embutidos y jamón

Para colgar y madurar embutido y jamones de forma óptima. Se puede utilizar por ambos lados: Para atar las ristras de embutido o para colgar los embutidos por pares.



Bandeja para la sal y set de bloques de sal

Para un aroma de maduración aún más intenso y un soporte óptimo para regular la humedad en su cámara de maduración DRY AGER®. Bloques de sal Natural Saltair® bloques de sal + bandeja para la sal fabricado en acero inoxidable de alta calidad.



Limpiador Especial

La limpieza y la higiene son los dos requisitos más importantes para madurar alimentos con éxito. Este concentrado de limpieza ecológico elimina polvo y olores al tiempo que desinfecta.



Etiquetas para identificar la carne

Estas etiquetas prácticas y reutilizables no son solo útiles para la presentación profesional de cortes de carne, sino que también ayudan a organizar existencias varias en su dispositivo.



Armario Bajo

Para la perfecta colocación del DRY AGER® DX 500 a la altura de los ojos. Con un práctico cajón de cierre suave y estante, así como patas regulables en altura.



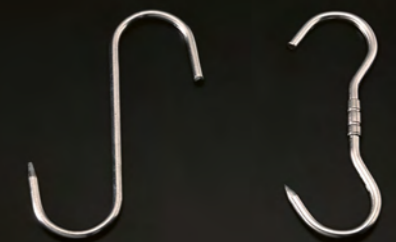
Set de Sistema muro de Sal DX-LED

¡Que empiece la fiesta! Con este accesorio único, podrá preparar el camino para su dispositivo de forma aún más individualizada. El panel trasero imita la apariencia de una pared de sal real. Puede elegir entre más de 10 colores de luz diferente con un mando a distancia.



Podio Inferior

Mírame a los ojos, pequeño. La solución perfecta para madurar productos a la altura de los ojos con la DX 1000 Premium S. Ahora también está disponible un elegante cajón inferior para la DX 500 Premium S.



Gancho en forma de S y Gancho Giratorio

Robustos y fabricados en acero inoxidable. Indispensables para madurar en vertical cualquier tipo de alimento.



Ámbito de aplicación
Restauración / hostelería

Tan bueno que incluso los profesionales querrían volver a convertirse en aficionado.

Ahorre tiempo y mejore su presentación al mismo tiempo: eso es lo que puede hacer por usted el armario de maduración DRY AGER® en su restaurante. Dado que la máquina trabaja por su cuenta y el proceso de maduración funciona de forma continuada y óptima, tanto usted como sus trabajadores pueden centrar la atención en sus clientes.

Gracias al armario de maduración DRY AGER®, ofrecerá a sus clientes no solo manjares culinarios, sino también un elemento visual atractivo por derecho propio. Madure y almacene especialidades de carne, jamón, queso o vino delante de sus clientes. Seguro que aumenta las ventas y además es una gran forma de entablar conversaciones. Porque, ¿en qué otro lugar puede la clientela elegir sus cortes de carne favoritos de una forma tan atractiva?



DRY AGED BEEF



Ámbito de aplicación
Carnicería / venta al por menor

Ofrezca a sus clientes algo nuevo que haya madurado durante bastante tiempo.

Amplíe su cartera de productos con alimentos madurados en casa. No importa si usted, como carnicero, quiere ofrecer a los clientes exigentes carne de ternera madurada o especialidades caseras de salami y jamón. O quizá quiere darle un nuevo toque a su surtido de quesos: con la unidad de maduración DRY AGER® cuenta con la herramienta perfecta.

Ahorrrará tiempo y nervios porque estos productos costosos realmente valen su precio. Siempre obtendrá los mejores resultados posibles con una alta calidad consistente y los podrá presentar en la nevera de maduración DRY AGER® en una forma única y atractiva. Gracias a los productos refinados ofrecerá a sus clientes un añadido atractivo a su gama de productos, lo que le abre un nuevo potencial de ventas.



Ámbito de aplicación
Hogar

En casa, todas las cosas buenas maduran.

Porque le importa lo que come: Con la nueva generación de armarios de maduración DRY AGER®, refinar sus alimentos es más fácil que nunca. El resultado impresiona incluso a los profesionales. Sin riesgo a destrozarse cortes valiosos de carne por errores operativos: gracias a los programas de maduración coordinados al milímetro, la carne, el embutido, el queso y muchos más productos madurarán a la perfección.

Utilizar una nevera de maduración DRY AGER® también significa vivir la sostenibilidad. Porque así es como puedes sacar el máximo partido de alimentos valiosos en casa. Sin largas cadenas de suministro y con orígenes transparentes.



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

DRY AGER



Ámbito de aplicación
Exteriores

Placer a cielo abierto.

Aproveche al máximo el buen tiempo, disfrute en el exterior con amigos y familia, brinde con bebidas frías al tiempo que disfruta de un filete perfecto recién salido de la parrilla: unas pequeñas vacaciones en casa en su propio jardín. Se disfruta aún más si cocina al aire libre con buen tiempo. El armario de maduración DRY AGER® es el complemento perfecto para su cocina exterior. De este modo, todos los preparativos para la barbacoa se pueden hacer en el exterior. Así no solo ofrecerá a sus Invitados las bellas vistas de su terraza, sino la posibilidad de elegir el corte de carne directamente del armario de maduración.





«La nevera de maduración DRY AGER® es la única forma de mejorar aún más su carne».

Ludwig Maurer
Experto en carne y maduración

«Solo uso dispositivos en los que confío plenamente y ese es el caso del armario de maduración DRY AGER®»

Tim Mälzer
Famoso chef de TV y escritor



«Solo puede haber una carne: carne de ternera madurada. Por tanto, solo puede haber una nevera: nuestra DRY AGER®.

Para casa, para siempre, para usted».

BEEF! Magazine
Revista n.º 1 en Alemania



Nuestros clientes



Cámaras accesibles DRY AGER®

¡Piense a lo grande! Cámaras accesibles con un diseño único

Tan grandes como las necesite. Las cámaras de maduración accesibles convertirán su zona de ventas en una sala de experiencias Dry Aging. Para alcanzar dicho objetivo, planificamos su cámara de maduración paso a paso junto con un experto de DRY AGER® para adaptarla a sus necesidades. Cada cámara accesible de maduración está equipada con tecnologías de maduración patentadas, como HumiControl®, DX AirReg® y la unidad de esterilización UVC que viene de serie. El tamaño, la forma, la construcción material, el color, el diseño de interior, el sistema de refrigeración, la iluminación y mucho más. De este modo puede crear la experiencia de compra definitiva para sus clientes.

Las cámaras de maduración accesibles se adaptan con total flexibilidad a las condiciones de su local. El diseño flexible de la superficie garantiza que las cámaras de maduración accesibles se adapten a su concepto de color. Las ventanas de vidrio se pueden disponer libremente y se pueden utilizar revestimientos de suelo individuales. Los tres sistemas de almacenaje diferentes garantizan un flujo de aire ideal y garantizan obtener resultados de maduración óptimos. Además, puede ajustar la iluminación de la cámara de maduración para que se adapte a la perfección a sus productos.



Unidades de producción DRY AGER®

Maduración a gran escala

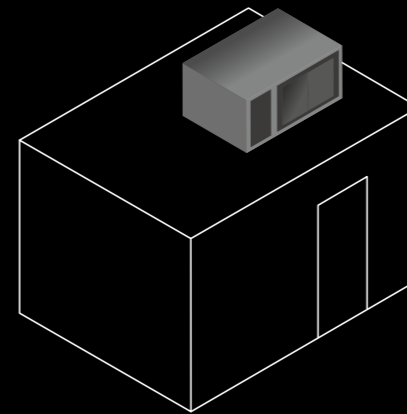
– fácil de remodelar



Una cámara accesible con toda la dotación técnica en unos pocos pasos. Especialmente útil si quiere remodelar una cámara ya existente. Las unidades de producción para maduración de DRY AGER® se colocan encima de la cámara frigorífica como solución de techo lista para instalar o bien integradas en su infraestructura refrigerante como unidad split. Para usted, esto implica una flexibilidad absoluta con toda la funcionalidad de la tecnología de maduración. HumiControl®, DX AirReg® y el sistema de esterilización UVC integrado garantizan un microclima óptimo para madurar carne, embutidos, jamón, queso o pescado.

Gracias a esta tecnología, cualquier alimento o producto que requiera un clima especial también se puede almacenar con total profesionalidad.

Para quienes quieran separar físicamente la unidad exterior de la evaporadora de la cámara por falta de espacio, calor residual o ruido, el sistema split o el sistema de evaporador cuentan con todas las opciones. Los sistemas se ajustan a medida de sus necesidades y para casi todos los tamaños y rendimientos.



Sistema TODO EN UNO

Compresor, condensador, evaporador y tecnología de maduración en una unidad compacta de techo lista para enchufar. La unidad de producción de maduración se coloca en un corte en el techo de la cámara de refrigeración y está lista para funcionar.

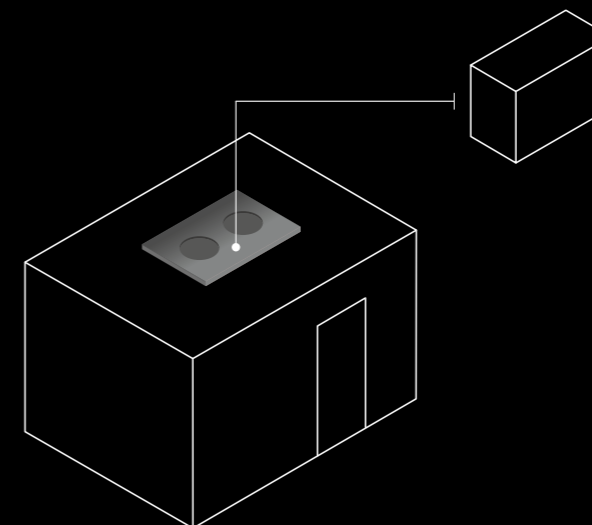
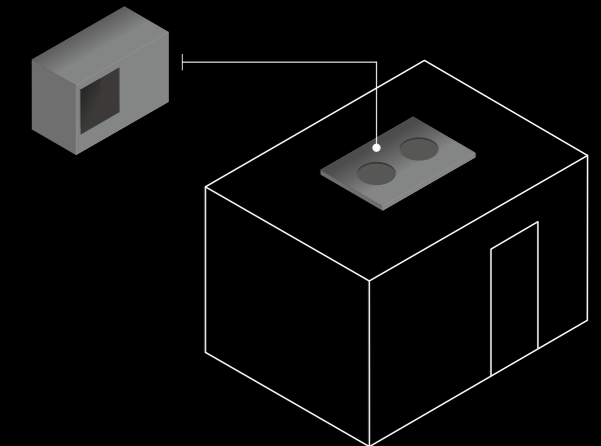
Conéctela y su cámara de refrigeración se convertirá en una cámara accesible de pleno derecho.

Actualmente hay disponibles tres modelos según el volumen de la cámara:

- » **DX 6000 Premium** – hasta 10 m³
- » **DX 7000 Premium** – hasta 16 m³
- » **DX 8000 Premium** – hasta 24 m³

Sistema SPLIT

La unidad exterior y la unidad evaporadora están separadas físicamente. El sistema Split se utiliza cuando esté limitado el espacio por encima de la cámara de refrigeración. También se utiliza si quiere evitar demasiado calor residual o el ruido en la sala. El compresor y el condensador se integran en una unidad de exteriores que se puede situar en su infraestructura, pero lejos de la cámara de refrigeración. Todo el sistema está conectado a la unidad evaporadora, que se encuentra en la cámara de refrigeración existente y que cuenta con todas las tecnologías de maduración.



Sistema EVAPORADOR

El sistema evaporador resulta muy útil si quiere remodelar un sistema o cámara de refrigeración ya existentes con tecnología de maduración. La unidad evaporadora DRY AGER® se instala en la cámara de refrigeración y se conecta directamente a la unidad exterior o sistema de refrigeración ya existente. Todo el sistema se controla a través de una unidad de control independiente.





Creo en: *La Biblia Dry Aging.*

La Biblia Dry Aging le convertirá en profesional y hará que los profesionales de la carne sean aún más creativos. En sus 336 páginas encuadernadas en el mejor lino, lo aprenderá todo sobre cómo perfeccionar carne, aves de corral, jamón, embutido, queso e incluso pescados para pasar de simples alimentos a manjares supremos en la nevera de maduración DRY AGER®.

Aprenderá todo lo que debe saber sobre maduración y refinado. El libro explica la historia y práctica actual de la maduración hasta los últimos detalles, incluidos detalles de cariz científico. Gracias a sus asombrosas fotografías, muestra cientos de ejemplos de carne refinada, de producción de jamones y salamis, maduración de queso y perfeccionamiento de pescado. Gracias a la información detallada y recomendaciones concretas, puede convertir sus logros de maduración en manjares culinarios con numerosas recetas de chefs famosos.



336 páginas de inspiración infinita

En primicia mundial, se han concentrado todos los aspectos más importantes de la maduración de alimentos con todo lujo de detalles. En la Biblia Dry Aging encontrará información exhaustiva, experiencias concentradas en refinado de alimentos, instrucciones y algunas ideas sorprendentes que le inspirarán. El libro le orientará paso a paso por todo el proceso de maduración.

Desde la elección de la carne o alimento adecuado hasta la preparación ideal del producto crudo, el uso de las herramientas adecuadas, la elección del programa de maduración adecuado hasta la preparación del producto refinado con recetas de cocina deliciosas. Imprescindible para cualquier amante de la maduración: Todo un mundo de manjares elaborados en casa.

Breve repaso del contenido del libro

Conviértase en un profesional de la maduración con la Biblia Dry Aging

Conozca el producto

Al madurarla, transformamos la carne buena en carne mejor y la carne muy buena en un manjar exquisito. La calidad de la materia prima depende de la raza, el sexo, la crianza, la alimentación y la edad y condiciones del sacrificio. La guía de compras de la Biblia Dry Aging le dirigirá a la mejor carne cruda para la nevera de maduración DRY AGER®. Dónde encontrar la carne ideal, cuáles son los mejores cortes, a qué preguntas debería poder responder su carnicería.

Ciencia

Cualquiera que haya comido alguna vez un filete madurado sabe qué sabor tiene el resultado perfecto de dicho refinamiento. Esta impresión incluso soporta cualquier escrutinio científico. Dos de los investigadores cárnicos más reputados de Europa han estudiado la cuestión de la maduración. Su conclusión: También desde un punto de vista científico, sin duda la maduración es de lejos el mejor método para refinar carne y llevarla a la perfección absoluta. Obtendrá más información en el capítulo sobre ciencia.

Práctica DRY AGER®

La Biblia Dry Aging muestra paso a paso lo sencillo que es refinar carne de ternera, pescado y cerdo, e incluso pescados enteros, así como fabricar jamón y salami y afinar los quesos. Con Smart Aging® y DX TasteReg® es un juego de niños.

Recetas de maduración

En el capítulo principal de la Biblia Dry Aging, aprenderá no sólo a madurar carne hasta llevarla a la perfección, sino que también aprenderá a elaborar jamón, embutido e incluso especialidades de pescado de gran calidad. Cada receta de maduración incluye recomendaciones específicas, tiempos de maduración, programas de maduración SmartAging® y consejos valiosos. Todo acompañado de impresionantes fotografías de los alimentos.

Recetas de cocina

Ludwig «Lucki» Maurer, el Papa de la carne; Harald Derfuss, amigo de la haute cuisine francesa clásica con estrella Michelin; y el chef de vanguardia berlinés Christoph Hauser muestran qué se puede hacer con la carne de ternera, cerdo, cordero, caza e incluso faisán preparadas en las neveras de maduración DRY AGER®. Ilustrada con fotografías espectaculares y apetitosas de alimentos como nunca antes ha visto.

Procesos y experiencia

La biblia Dry Aging responde a todas las preguntas importantes sobre cómo madurar carne en una nevera de maduración DRY AGER®: ¿Qué ocurren exactamente en las entrañas de las fibras cárnicas durante la maduración? ¿Por qué los filetes y otros cortes mejoran tanto en todos los sentidos durante la maduración? ¿Qué debo tener en cuenta para conseguir la mejor carne del mundo?

Direcciones paso a paso

¿Alguna vez ha preparado una media canal de ternera para madurar y, tras el período de maduración, la ha dividido como un experto en filetes de buen tamaño con una sierra para huesos y un cuchillo carnicero? ¿Ha elaborado alguna vez una pancetta italiana original o ha madurado un salami húngaro perfecto por su cuenta? No supondrá ningún problema con la Biblia Dry Aging. Innumerables fotografías paso a paso explican los trucos más importantes para manipular alimentos refinados y utilizar el armario DRY AGER®.





DRY AGER® Seminario sobre carne con Lucki Mauer

Contenido del curso

Carne de ternera madurada

Aprenda sobre la elaboración y refinamiento del método de maduración. La interrelación entre temperatura, humedad y tecnología.

Cortes B y C

Una ternera está compuesta de más de tres gradaciones. Buscamos los denominados cortes B y C, los cortes superiores más allá del filete.

Descuartizar un solomillo de ternera completo

El solomillo perfecto de ternera madurada se cortará según el método alemán y americano. ¿Qué son exactamente el porterhouse, el T-bone y côte de bœuf?

Cruce entre diferentes niveles de maduración y razas

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, etc. Qué sabor tienen las diferentes razas de ternera según los niveles de maduración y preparación, desde el sous vide hasta la parrilla infrarroja a 800°.

La guarnición perfecta para la ternera madurada

Una pequeña selección de recetas para acompañar al filete perfecto. Mantequilla de hierbas, chimichurris, salsa, mojo, salas barbacoa y mucho más.

Información útil sobre razas exóticas

Hágase una idea de cómo se crían las razas de ternera más exclusivas del mundo y aprenda más sobre razas, genética, crianza, cruces y sobre los propietarios de estas terneras wagyu y black angus.

Tecnología de maduración en el foco

Los expertos en maduración de Landig & Lava siempre están disponibles para responder a cualquier pregunta sobre los productos DRY AGER®.



DRY AGER

Accesorios de cocina



Sartén para Bistec

La mejor sartén para filetes de su cocina. Utilízcela para carne y otros alimentos, incluso a temperaturas muy altas en todo tipo de fogones e incluso en el horno. Y la joya de la corona: el emblema único de DRY AGER® en el fondo de la sartén.



Molinillo de Pimienta

El diseño y la calidad confluyen aquí. Madera de nogal negro canadiense emparejada con un triturador cerámico con ajuste continuo. Seguramente no encontrará una solución mejor ni con más estilo para moler pimienta.



Delantal para Barbacoa y Cocina

Hay más delantales que longanizas, pero por suerte ninguno se acerca a este espécimen de gran estilo y calidad. 100% algodón y cuero natural combinado con aplicaciones prácticas.



Hachuela

Con este hacha será el amo del cobarro. Este hacha, indestructible gradada a la cuchilla de 5 mm de espesor, cuenta con un mango ribeteado de madera de olivo que deja una impresión duradera.



Set de Cuchillos para Trinchar

En estos cuchillos se utilizan mangos ribeteados de madera de olivo y el mejor acero. Agasaje a sus invitados no solo con la mejor carne del mundo, sino también sírvales con estilo y clase.



Set de Cuchillos para Bistec

Fieles al lema «para mis buenos amigos», podrá celebrar ocasiones especiales con este set de cuchillos para filete de cuatro piezas. Como debe ser.



Barra Magnética para Cuchillos

Esta otra maestra del diseño fabricada a mano con madera de nogal luce estupendamente incluso sin cuchillos. Pero por supuesto tiene mucho más sentido con cuchillos y hachas, que quedan perfectamente recogidos.

Perfectamente condimentado.

Las prácticas mezclas de especias DRY AGER® se adaptan de manera ideal a las recetas de la Biblia y hacen que la producción de innumerables especialidades de jamón y salami de todo el mundo sea más fácil que nunca.





DRY AGER® – una empresa con tradición familiar

Cada idea y cada paso de futuro empieza con una visión.

Ya incluso de joven, Manfred Landig era conocido por no estar a menudo satisfecho con cómo eran las cosas. Ávido cazador y técnico de refrigeración, trabajó con diligencia en soluciones de refrigeración y empaquetado alimentario en sus años mozos. Se centró especialmente en la carne y todos sus aspectos. Dicha especialización se vio compensada más adelante a la hora de emplear la experiencia que había obtenido con el fin de revolucionar la maduración de alimentos.

Christian y Aaron, hijos de Manfred Landig, han participado en la construcción de equipos de refrigeración en la empresa de sus padres desde niños. Tras la universidad un máster y

tras obtener experiencia profesional en el mercado, los hermanos volvieron finalmente a la empresa familiar en 2012 con un objetivo en mente. Revolucionar el proceso de maduración. Desde ese momento han sido imparables.

Christian y Aaron han tenido que empezar de cero. No había fuentes fiables que establecieran qué es la maduración o qué implica. Tras varios años de investigación y desarrollo, los hermanos finalmente consiguieron finalizar su nevara de maduración y presentarla al mundo: 100% Made in Germany. ¡La respuesta ha sido extraordinaria!

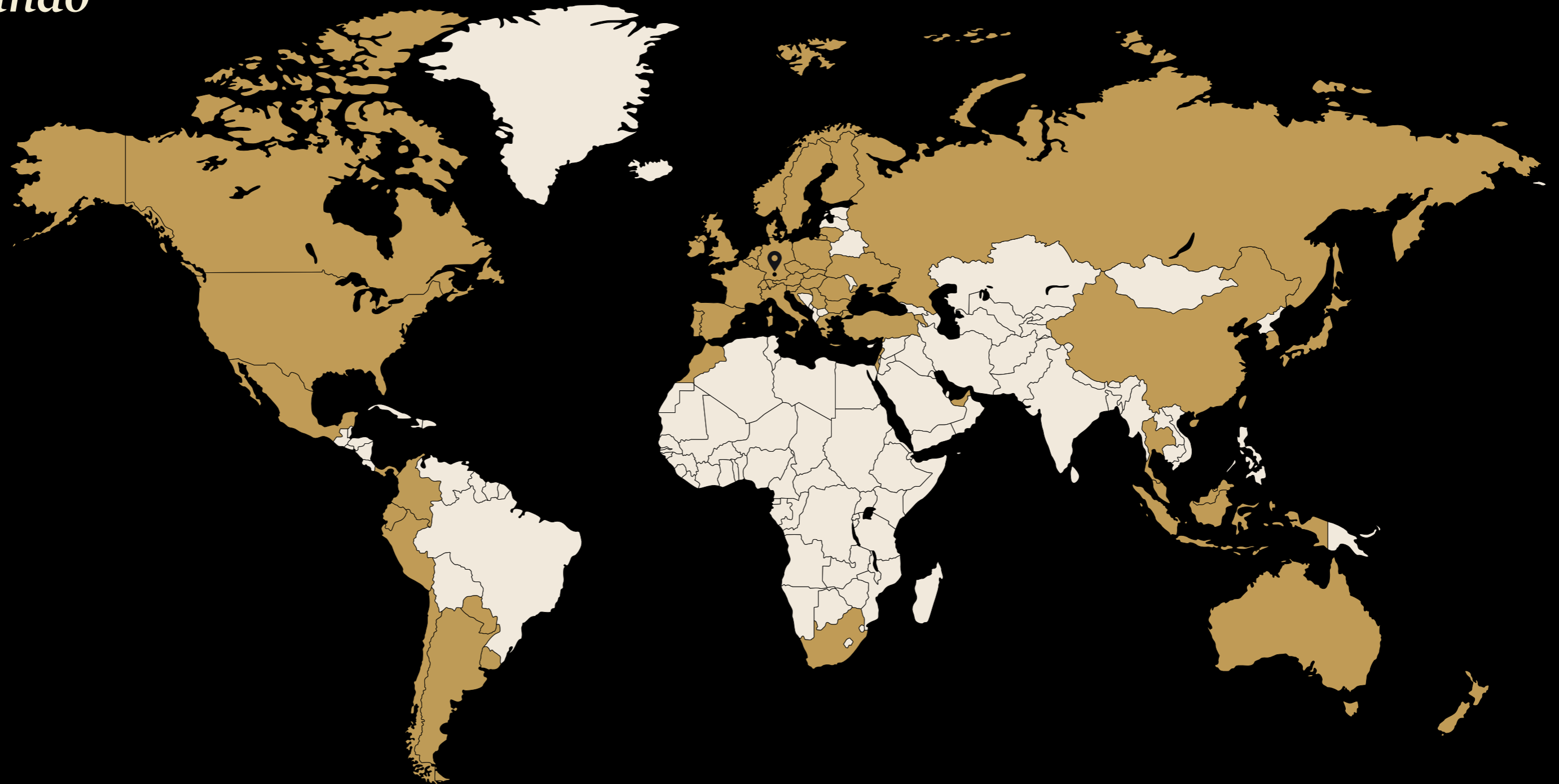
Ninguna
buena
historia
empieza
con una
ensalada.



Los productos y soluciones de los hermanos Landig ya están disponibles en más de sesenta países con una red local de ventas y servicios. Por tanto, con mucho esfuerzo, valentía, y con todo el corazón y el alma, la marca DRY AGER® se convirtió en el número uno indiscutido en el campo de las soluciones profesionales de maduración en unos pocos años. Con todo el mérito, por lo que están especialmente orgullosos.

Ya se ha fijado el rumbo para el futuro. En la actualidad, Christian y Aaron dirigen la empresa juntos con Andreas Landig, su hermano pequeño. Ya están trabajando en nuevos proyectos de futuro. Esta empresa de tradición familiar con sede en el sur de Alemania sigue teniendo el carácter fabril del pasado. Son gente que se esfuerza por sus clientes y que dan lo mejor de sí cada día.

De Alemania al mundo



No.1 Líder tecnológico mundial

60 Suministro en todo el mundo

100% Calidad Fabricación en Alemania

40 Años de experiencia

¿Tiene algún problema o alguna pregunta?

Estamos a su disposición.

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufacture

Mackstraße 90

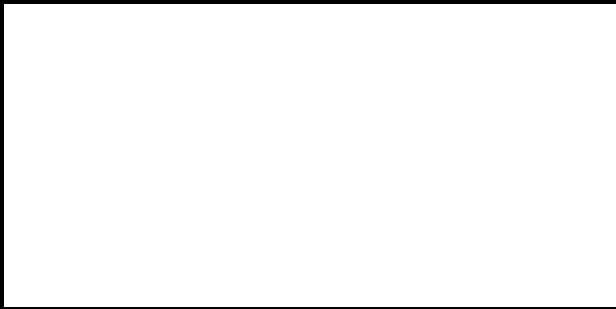
88348 Bad Saulgau

Germany

☎ +49 (0) 7581 90430

✉ contact@dry-ager.com

🌐 www.dry-ager.com



www.dry-ager.com

Art. Nr. WD0088

