



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

P O R T U G U Ê S

**Agora temos
mais do que
apenas carne
de bovino no
menu.**



Maturação

Uma experiência de sabor pela qual vale a pena esperar.

Dry Aging é a maneira tradicional de maturar a carne para produzir um sabor extraordinário e intenso. Uma técnica, com muitas décadas, através da qual a carne de bovino e outras carnes atingem o mais alto grau de refinamento possível. A carne é pendurada com osso por um certo período de tempo e com uma temperatura, humidade e qualidade do ar controladas. Desta forma, madura aos poucos e em vez de ficar fechado num saco de plástico, pode fazer o que a carne mais gosta de fazer: respirar. A Carne Madura expressa a sua gratidão, apresentando-nos um

aroma refinado, único e intenso. A textura não pode ser comparada a um “pedaço de carne comum”. Portanto, não é de admirar que a carne Madura Dry Aged seja conhecida pelos gourmets como o “rei das carnes” nos menus dos Restaurantes. A carne de bovino é a melhor para Maturar? Graças à tecnologia SmartAging® recentemente desenvolvida pela DRY AGER®, uma grande variedade de alimentos pode ser refinada. Carne de bovino, peixe, suíno, caça, aves, presunto, salsichas, queijo, vinho e até ervas e massas. As possibilidades são quase infinitas.



Maturar a Seco nunca foi tão fácil: Com SmartAging®.

Resultados perfeitos com o toque de um botão.

Porque não quer que a carne seque, mas sim que a carne mature, a nova geração de Frigoríficos de Maturação a Seco DRY AGER® prometem sucesso – puro e simples. Agora temos mais do que apenas carne de bovino no menu: O SmartAging® pode ser usado para maturar uma grande variedade de proteínas e alimentos. E porque certamente não quer cometer nenhum erro, agora suas preocupações acabaram. Agora pode ter a certeza de que tem à mão os parâmetros certos para o processo de maturação de qualquer proteína e/ou alimento: com o simples tocar de um botão. Basta selecionar o programa de maturação apropriado através do novo sistema de controle, diretamente no Frigorífico 6 de Maturação a seco DRY AGER® e já está!.

A Bíblia da Maturação oferece mais de 80 receitas de maturação baseadas nos programas de maturação do DRY AGER. Além de carne, peixe e muitas outras iguarias, o presunto e linguiças também podem ser refinados no DRY AGER®. As novas misturas de especiarias DRY AGER® para presunto e linguiça proporcionam o sabor perfeito.

Em 6 passos para o resultado perfeito

1 O que gostaria de maturar?

Graças à tecnologia SmartAging®, uma grande variedade de alimentos pode ser produzida ou refinada. Carne de bovino, peixe, suíno, caça, aves, presunto, salsicha, queijo, vinho e até ervas e massas. As possibilidades são quase infinitas. Inspire-se na “Bíblia da Maturação Dry-Ager”, com inúmeras receitas de maturação ou simplesmente escolha o seu corte favorito.

2 Passo a passo para sua delicadeza

Para maturar enchidos e os presuntos, primeiro é necessário produzi-los. Com as instruções passo a passo práticas Bíblia da Maturação Dry-Ager”, isso não é problema. Listas de ingredientes, quantidades precisas e etapas fáceis de entender levam-no do produto em bruto ao acabado com facilidade. Preparado para o Armário de maturação a seco DRY AGER®?

3 Quão saboroso quer que seja o resultado?

Os parâmetros de tempo, temperatura e humidade, além do fluxo de ar correto, determinam a intensidade do sabor do resultado da maturação. A decisão é sua. Graças à tecnologia DX TasteReg®, escolha entre as três categorias de sabor: “básico”, “intenso” e “intenso +” para combinar perfeitamente com suas preferências.

4 Escolha o programa de maturação melhor para si.

Com base nas decisões anteriores, inicie o programa de maturação adequado no armário de maturação a seco DRY AGER®. Mesmo para aplicações especiais e processos de maturação complexos com diferentes fases de maturação e temperaturas, existe um programa adequado sempre disponível. Para o resultado perfeito – sempre no ponto.

5 Tudo o que tem que fazer é esperar.

A parte mais difícil. Como esperar é difícil, eliminamos as suposições da equação. Com a ajuda da tecnologia SmartAging®, agora tudo funciona automaticamente. Graças a programas sofisticados desenvolvidos por profissionais, não precisa se preocupar constantemente com o nível atual de maturação e seus parâmetros. Muito Inteligente!

6 O resultado perfeito garantido.

Preocupe-se menos. Aproveite mais. Os resultados excelentes apresentam um aroma intenso que não pode ser imitado e uma consistência que surpreenderá até os paladares mais sofisticados. Nunca foi tão fácil maturar proteínas e alimentos. Basta apertar um botão para obter o melhor resultado na maturação.

Todos os benefícios resumidos – SmartAging®



Facilidade absoluta

O resultado perfeito com o toque de um botão. Mesmo produtos que nunca maturou antes não são um problema. Graças à “Bíblia da Maturação DRY AGER®” e SmartAging®, é como uma brincadeira culinária de crianças.



Inacreditavelmente flexível

Pensamos em tudo: O programa certo para cada tipo de comida com o toque de um botão. Graças às faixas de parâmetros do SmartAging®, o espectro de iguarias tentadoras que pode maturar nunca foi tão amplo. Está preparado para isto?



Inteligente e confiável

Porque não quer que a carne encolha, mas sim que mature, a nova geração de Frigoríficos de maturação a Seco DRY AGER® promete sucesso – puro e simples. Graças à tecnologia sofisticada desenvolvida por profissionais, pode sempre ter certeza do resultado.

Inúmeras possibilidades



Carne

O Frigorífico de maturação DRY AGER® pode fazer muitas coisas, mas o requinte da carne é a sua essência. Na maturação, acaba por ter que lidar com cada peça de carne individualmente. Felizmente, temos uma solução simples: nossa tecnologia Smart-Aging®. Com programas sofisticados, pode lidar facilmente com carne de bovino, suíno, veado, borrego ou cabrito com o toque de um botão – dependendo do corte e da intensidade do sabor desejado. Escolha o seu programa de maturação e, a partir daí, tudo se resume a: Mantenha a calma e espere pacientemente!



Salsichas

Quando se trata de salsichas, pode confiar no nosso Armário de maturação a Seco DRY AGER®. Porque resolve a tarefa. Da salsiccia ao salame milanês – pode fazer tudo. Claro que ainda vai precisar de uma picadora de carne e de enchimento de salsichas, mas o resto é muito fácil com nossa “Bíblia da Maturação Dry-Ager” e SmartAging®. Instruções passo a passo e receitas que explicam tudo o que precisa saber sobre preparação e temperos. E o Armário de Maturação a Seco DRY AGER® faz o resto. Mais uma vez, tudo o que lhe resta fazer é esperar.



Presunto

O tempo, o tempero e os parâmetros corretos de maturação transformam um pedaço de carne numa presunto especial e muito procurado. Mas a carne seca também tem mais procura do que nunca. Pode encontrar as misturas de especiarias perfeitamente coordenadas no DRY AGER® e a tecnologia SmartAging® cuida dos parâmetros certos com o toque de um botão. Do picante presunto da Floresta Negra a fartos lardons. Isso transforma a produção de presunto de uma preocupação num teste de paciência.



Aves

Definitivamente, a melhor maneira de ajudar suas aves a atingirem o verdadeiro nível de sabor. A carne sensível aos germes está em boas mãos no DRY AGER® Premium S. Graças ao sistema de esterilização em vários estágios, pode experimentar a transformação numa iguaria inigualável, com a consciência tranquila. Se tem frango, pato ou faisão, na “Bíblia da Maturação Dry-Ager”, encontrará todas as informações necessárias para a preparação ideal e os programas de maturação e SmartAging® adequados. É assim de simples!

Com o toque de um botão pronto para qualquer coisa



Peixe

A maturação de peixe é considerada a lição suprema da maturação, porque existe uma linha tênue entre um resultado perfeito e um produto não comestível. O resultado são sabores inesperados que vão do maçapão à manteiga. Outra vantagem: a vida útil do peixe inteiro é estendida por até 10 dias, o que economiza dinheiro. Sentindo-se como um peixe fora d'água até agora quando se trata de peixe maturado? Não tem nada com que se preocupar. Com o Smart-Aging®, as condições corretas de maturação são garantidas na unidade. Você fisga seu peixe, escolhe um dos programas de maturação apropriados e espera – et voilà!



Queijo

É sobre o seu queijo. Porque o sabor extraordinário leva tempo. Para criar as condições ideais para a maturação de queijo, a humidade, a temperatura e o fluxo de ar devem ser controlados. Parece um trabalho para o Frigorífico de Maturação DRY AGER®. Por isso, compre uma rodada jovem de queijo, escolha o programa de maturação e deixe-o refinar perfeitamente durante um período de 3-4 semanas. Só precisa de ligá-lo e escová-lo de vez em quando. Também pode usar o Frigorífico de Maturação DRY AGER® como uma “cobertura de queijo” para queijos macios e semi-duros!



Vinho

Quando você desiste de carne, peixe e coisas do gênero, suas alternativas à base de plantas são vinho e charutos? É uma combinação perfeita. O seu armário de Maturação a seco DRY AGER® também é maravilhosamente adequado como armário de vinhos e/ou humidificador durante estas fases. Porque o vinho adora temperaturas constantes e os charutos precisam de ar húmido - pode regular facilmente ambos com o Frigorífico de Maturação DRY AGER®. Com o toque de um simples botão! E depois de passar pelo período de abstinência, você pode voltar imediatamente a maturar, devido à sua fácil limpeza!



Programas especiais

A massa encaixa direitinho! Mas frutas, legumes, ervas ou cogumelos agora também podem ser desidratados muito facilmente com os programas especiais SmartAging®. A grande vantagem sobre um desidratador automático: No armário de Maturação a seco DRY AGER® mesmo grandes quantidades são desidratadas com extrema suavidade a temperaturas mais baixas do que seria o caso. Este processo também é livre de germes, o que garante uma vida útil significativamente maior. O programa certo também pode ser um benefício enorme para armazenar frutas e vegetais frescos.



DRY AGER® Premium S Frigorífico de Maturação – com Tecnologia SmartAging®.

Os novos modelos DRY AGER® Premium S são uma obra-prima de engenharia e permitem que seja mais criativo do que nunca. Design moderno intemporal por fora, tecnologia sofisticada e de alta precisão por dentro. Qualidade, fabricado na Alemanha. O artesanato encontra a alta tecnologia.

A solução definitiva da DRY AGER®, a marca líder mundial em Frigoríficos para maturar carne, presunto, salsicha, peixe ou queijo ou para expor vinho.

Com a combinação de SmartAging - maturação bem-sucedida com o toque de um simples botão - a Bíblia da Maturação e as misturas de especiarias DRY AGER®, permite que inúmeras especialidades de presunto e salame de todo o mundo, possam ser facilmente preparadas em casa. Isto é o “Dry Aging” na perfeição e com garantia de sucesso!

Agora tem tudo o que precisa para uma experiência de sabor incrível. As possibilidades são quase infinitas graças ao SmartAging®.



DX 500 Premium S

Tão compacto. **Tão capaz como o grande.**

O pequeno da DRY AGER® cresce com a nova tecnologia Smart Aging®. Integra-se perfeitamente na sua cozinha ou na área de vendas e aguça o apetite de convidados e clientes por alimentos perfeitamente maturados. A unidade compacta pode ser independente ou encastrada, tanto em casa como no trabalho. Grande flexibilidade.

Por exemplo, até 20 kg de carne podem ser maturados de uma só vez. Com as prateleiras padrão, bem como o suporte de aço inoxidável -disponível opcionalmente-, ou mesmo com as práticas prateleiras de charcutaria, o DRY AGER® DX 500 Premium S está pronto para todo o tipo de produtos alimentícios.



DX 1000 Premium S

Mais espaço para bom gosto. Com a melhor qualidade.

Tão grande que pode ser criativo. Seja com salsichas, carne, queijo, presunto ou mais: agora você pode maturar como um profissional graças ao SmartAging®. Independente ou encstrado na parede, é um verdadeiro atrativo em qualquer exposição, restaurante, talho, hotel ou espaço privativo, com um grande valor acrescentado.

Flexibilidade máxima. O suporte de aço inoxidável incluído e as prateleiras opcionais para carne e charcutaria permitem maturar até 100 kg de cada vez. Com o DRY AGER® DX 1000 Premium S, no entanto, um ciclo de envelhecimento realmente compensa. O DRY AGER® DX 1000 Premium S requer apenas 2 a 3 meses de utilização para se pagar completamente com uma carga completa (de carne) e 4 semanas de maturação.

Tecnologia sofisticada, design moderno, Qualidade que convence.



Tecnologia inteligente

A nova geração de armários de maturação DRY AGER® garante-lhe resultados de maturação únicos, de forma simples e fácil com SmartAging®. Alimentos maturados são particularmente valiosos e delicados. Então, é claro, que não quer cometer nenhum erro. Essas preocupações acabaram. Graças à tecnologia SmartAging® integrada, agora maturar é mais fácil e seguro do que nunca! Porque agora pode ter certeza de que tem os parâmetros certos para o processo de maturação a seco de qualquer alimento: com o simples tocar de um botão. De carne de bovino, suíno, caça, aves, presunto, salsicha, peixe, queijo e vinho, a massas e ervas.



Higiene absoluta

Nenhuma oportunidade para bactérias e germes perigosos. A linha DRY AGER® Premium S é a única série de frigoríficos de maturação a seco do mundo com uma caixa de esterilização UVC ativa que esteriliza completamente toda a massa de ar no armário de maturação, uma vez por minuto, combinado com um filtro de carvão ativado que purifica o ar de entrada. Além disso, o programa integrado de pré-limpeza SmartAging® garante condições higiênicas iniciais perfeitas após a cada ciclo de maturação. Com toda esta higiene, estará pronto facilmente para o próximo lote.



Parâmetros precisos

Tão preciso como um relógio suíço – só que da Alemanha. O controle inteligente dos modelos Premium S permite que temperaturas de 0 a +30 ° C, bem como valores de humidade entre 40% e 90%, sejam controlados eletronicamente a todo momento. E tudo isso sem ponto de água ou tanque, graças ao HumiControl®. Totalmente automático com os programas SmartAging® ou auto ajustado no modo manual. A decisão é sua.



Perda de peso mínima

Que tal um pouco mais? Claro que podemos, e fazemos isso com a nova série DRY AGER® Premium S. A carne de bovino tem apenas cerca de 7%-8% de perda de peso após 4 semanas de maturação no osso e cerca de 12% após 6 semanas. Esses valores são inigualáveis, acrescentam valor e economizam dinheiro.



Vista sofisticada

Todos os componentes da série DRY AGER® Premium S não só parecem bons, mas também foram cuidadosamente escolhidos nos mínimos detalhes. O interior possui um design sofisticado, que facilita a limpeza e evita a formação de sujidade nos cantos. A superfície inferior inclina-se para recolher líquidos de forma confiável. E as ripas integradas permitem que a bandeja de sal fique bem assente e ligeiramente elevada. O conteúdo do Frigorífico de maturação DRY AGER® é destacado pelas três faixas de luz DX LED premium integradas nas paredes de ambos os lados, bem como no topo do modelo DX 1000. No DX 1000 Premium S, a intensidade da luz também é regulável.



Luz e emoção

O sistema opcional DX-LED Salt Wall System faz com que seu armário de maturação a seco DRY AGER® brilhe com ainda mais colorido e coloca os seus produtos numa luz ainda melhor. Apresentando uma aparência de sal, a parede de LED pode ser configurada para dez cores diferentes e também permite que conceitos de cores sejam incluídos no armário de maturação. O sistema pode ser encomendado pré-instalado ou como um kit de auto instalação.

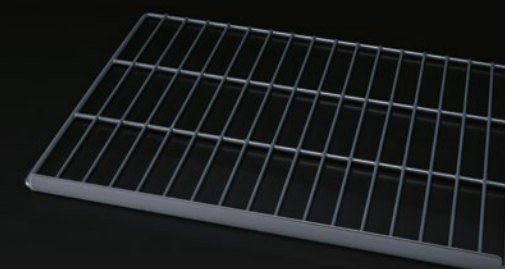


Dados técnicos em comparação

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
REFERÊNCIA	DX0500PS	DX1000PS
CARGA MÁXIMA	até 20 kg de carne	até 100 kg de carne
ACABAMENTO EXTERIOR	Lacado - Preto mate	Aço inoxidável
PORTA	Aço inoxidável	Aço inoxidável
DIMENSÕES INTERIORES	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
DIMENSÕES EXTERIORES	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
CONTEÚDO BRUTO / LÍQUIDO	155 / 134 l	495 / 435 l
PESO LÍQUIDO	approx. 48 kg	approx. 88 kg
SMARTAGING®	Sim	Sim
AMPLITUDE DA TEMPERATURA	de 0 °C até +30 °C	de 0 °C até +30 °C
HUMICONTROL®	de 40 % até 90 %	de 40 % até 90 %
DX AIRREG®	Sim	Sim
ILUMINAÇÃO INTERIOR	Barra de luz DX LED Premium	Barra de luz DX LED Premium – regulável
CONSUMO DE ENERGIA	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	220–240 V / 2 A / 50 Hz	220–240 V / 2 A / 50 Hz

! O DRY AGER® DX 1000 Premium S precisa de apenas 2 meses de utilização para se amortizar, usando-o com uma carga completa (de carne) com 4 semanas de maturação.

Acessórios úteis para o seu armário de maturação a seco



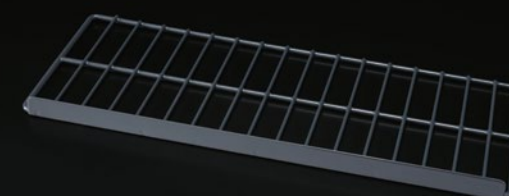
Prateleira Inteira

Até cinco dessas prateleiras podem ser usadas num armário de maturação a seco DRY AGER® grande. São utilizados para maturação horizontal ou armazenamento de cortes e embutidos.



Suporte

Suporte de aço inoxidável, para pendurar Peças na unidade. Até dois ganchos podem ser utilizados por suporte.



Meia Prateleira

A solução inteligente para carregar o Armário de maturação a Seco DRY AGER® combinando as posições de pendurado e deitado. Por exemplo, por trás dessa meia prateleira ainda cabe uma peça inteira de carne pendurada no gancho em S.



Prateleira de Charcutaria

Para uma suspensão ótima e maturação de enchidos e presuntos. Pode ser usado em ambos os lados: Para prender as alças de salsicha ou pendurar os pares de salsichas.



Bandeja de sal e conjunto de Pedras de sal

Para um aroma de maturação ainda mais intenso e um suporte ideal para a regulação da humidade no seu DRY AGER®. Blocos de sal Natural Saltair® + bandeja em aço inoxidável de alta qualidade.



Limpador Especial

Limpeza e higiene são os pré-requisitos mais importantes para uma maturação bem-sucedida. Este concentrado de limpeza ecológico remove sujidade e odores e desinfeta ao mesmo tempo.



Etiquetas para marcação de carnes

Estas práticas etiquetas reutilizáveis não são úteis apenas para a apresentação profissional de cortes de carne; na verdade, eles também ajudam a organizar o stock -no seu equipamento- em casa.



Armário - Podium

Para um posicionamento perfeito do DRY AGER® DX 500 ao nível dos olhos. Gaveta com fecho suave, prateleira intermédia e pés reguláveis em altura.



DX-LED Salt Wall System

Festa! Com este acessório exclusivo, pode definir o cenário para o seu dispositivo ainda de forma mais individual. O painel traseiro imita a aparência de uma parede de sal real. Podem ser definidas mais de 10 cores de luz diferentes através do controle remoto.



Podium

Olhe-me nos olhos. A solução perfeita para maturar ao nível dos olhos, com o DX 1000 Premium S. Um podium base com gaveta também está disponível para o DX 500 Premium S.



Ganchos em S e Ganchos Giratórios

Sólido, feito de aço inoxidável. A ação giratória simplifica a necessidade de ganchos.



Área de Utilização
Restaurante / Hotel

Tão bom que os amadores parecem ser profissionais.

Economize tempo e faça-o com boa apresentação – é isso que o Armário de maturação a Seco DRY AGER® pode fazer por si e seu restaurante. Como a máquina funciona por si própria e os processos de maturação são executados de forma contínua e otimizada, a equipa pode dedicar toda a atenção aos seus clientes.

Com o Armário de maturação a Seco DRY AGER®, oferece aos seus clientes não apenas uma iguaria culinária, mas também um destaque visual de outro nível. mature e armazene especialidades de carne, presunto, queijo ou vinho bem a frente dos seus clientes. Isso aumentará as vendas e com certeza será um tema de conversas. Em que outro sitio os clientes podem escolher seu corte de carne favorito de uma maneira tão atraente?



DRY AGED BEEF



Área de aplicação
Talho / Retalho

*Ofereça aos
seus clientes
algo de novo
que maturou
por algum
tempo.*

Expanda seu portfólio de produtos com alimentos maturados “por si”. Se, como talhante, deseja oferecer aos clientes mais exigentes carne maturada a seco ou especialidades caseiras de salame e presunto. Ou talvez queira adicionar um novo toque à sua variedade de queijos - com o Armário de maturação a seco DRY AGER®, tem a ferramenta necessária para isso. Economiza tempo e dinheiro porque os produtos mais caros valem a pena.

Isso ocorre porque sempre obterá os melhores resultados possíveis com alta qualidade consistência e também pode apresentar o Frigorífico de maturação a seco DRY AGER® de uma maneira única e atraente. Com os produtos refinados e/ou maturados, oferece aos seus clientes uma nova e atraente linha de novos produtos, que abre um novo canal de vendas para o seu negócio.



Área de aplicação
Em casa

Em casa Os bons produtos são maturados.

Porque se preocupa com o que come: Com a nova geração de Armários de maturação DRY AGER®, pode refinar facilmente seus alimentos. Com resultados que impressionam até os melhores profissionais. Não há risco de destruir peças de carne valiosas devido a erros operacionais - graças aos programas de maturação perfeitamente coordenados, carne, salsicha, queijo e muito mais sempre ficarão absolutamente perfeitos.

Usar um Frigorífico de maturação DRY AGER® também significa viver de forma sustentável. Porque é assim que pode tirar o melhor proveito de alimentos valiosos, em sua casa. Evitando longas cadeias de abastecimento, e com origens transparentes.





Área de aplicação
Exterior

Prazer a céu aberto.

Aproveitar ao máximo o bom tempo, sentar-se com amigos e familiares, brindar com bebidas frescas enquanto saboreia um bife de excelência perfeitamente grelhado – como um pedacinho de férias em casa no seu próprio jardim. É ainda mais agradável quando a preparação dos alimentos ocorre ao ar livre e com bom tempo. O Armário de maturação a Seco DRY AGER® é o complemento perfeito para a sua cozinha ao ar livre. Desta forma, as preparações completas do churrasco podem ser feitas fora. Oferece aos seus convidados não apenas um destaque visual em seu terraço ou jardim, mas também a possibilidade de escolher o corte de carne directamente no Armário de maturação a Seco DRY AGER®.





**”O Frigorífico de ma-
turação DRY AGER® é
a única forma de trans-
formar a nossa carne
num produto ainda
melhor.“**

Ludwig Maurer
Meat & Dry Aging expert

**”Só uso equipamentos
que me convencem a
100%. É o caso com o
armário de maturação
DRY AGER®.“**

Tim Mälzer
Famous TV chef & author



***”Só pode existir
uma carne: a carne
maturada a seco. Por isso,
só pode haver um: Frigorífico
de Maturação Nosso
DRY AGER®. Para casa,
para sempre, para si!“***

BEEF! Magazine
No. 1 Meat Magazine in Germany



Uma pequena seleção de nossos estimados clientes

EDEKA

AUBERGE RESORTS
COLLECTION

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Hilton

REWE

FOUR SEASONS

METRO

BUCKHEAD
BUTCHER SHOP

Marriott

Primal
Supply
MEATS

THE RITZ-CARLTON

PUBLICAN
QUALITY
MEATS

PENDRY
HOTELS

COOPER'S
MEAT MARKET

SPAR

coop

DRY AGER® Câmaras de maturação Walk-in

Pense em grande! Câmaras de Maturação com um Design único

Tão grande quanto precisar. As câmaras de Maturação transformam a sua área de vendas numa sala de maturação e exposição. Para atingir esse objectivo, a sua câmara de maturação é desenhada passo a passo em conjunto com um especialista da DRY AGER® e adaptada para atender às suas necessidades. Cada Câmara Walk-in de maturação é equipada com as tecnologias patenteadas de maturação, como HumiControl®, DX AirReg®, e a unidade de esterilização UVC vem como standard. O tamanho, a forma, o material de construção, a cor, o design do interior, o sistema de refrigeração, de distribuição, a iluminação e muito mais.

É assim que cria a melhor experiência para os seus clientes. As Câmaras Walk-in de maturação adaptam-se de forma flexível às condições do seu local. O design flexível das superfícies garante que as Câmaras Walk-in de maturação também se encaixem no seu conceito de cor. Podem ser utilizadas as montras em vidro que desejar e os revestimentos do chão podem ser personalizados. Três sistemas de armazenamento diferentes garantem um fluxo de ar perfeito e garantem ótimos resultados na maturação. Além disso, pode ajustar a iluminação na sua câmara de maturação para se adaptar aos seus produtos.



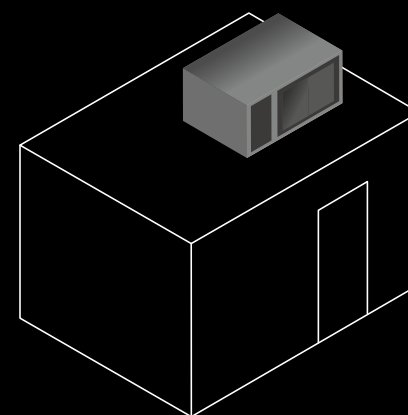
Unidades de Produção DRY AGER®

Maturação em larga escala – fácil de adaptar



Uma câmara de maturação a seco totalmente equipada, em apenas alguns passos simples. Especialmente útil se você quiser adaptar sua câmara existente. As unidades de produção de maturação a seco DRY AGER® são colocadas no topo de sua câmara de frio como uma solução de teto pronta para ligar. Isso significa flexibilidade absoluta com funcionalidade completa de Maturação. HumiControl®, DX AirReg® e o sistema de esterilização UVC integrados garantem um ótimo microclima para a maturação de carne, salsicha, presunto,

queijo ou peixe. Todos os outros alimentos ou produtos que requerem um clima especial também podem ser armazenados de forma profissional, com esta tecnologia.. Para aqueles que desejam separar fisicamente a unidade externa do evaporador na célula por falta de espaço, calor desperdiçado ou ruído, o Split-System ou o sistema evaporador têm todas as opções. Os sistemas são adaptados individualmente às suas necessidades e para quase todos os tamanhos de desempenho.



Sistema ALL-IN-ONE

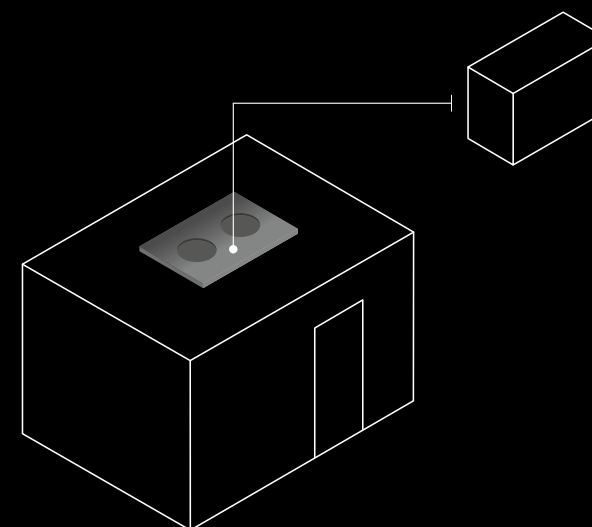
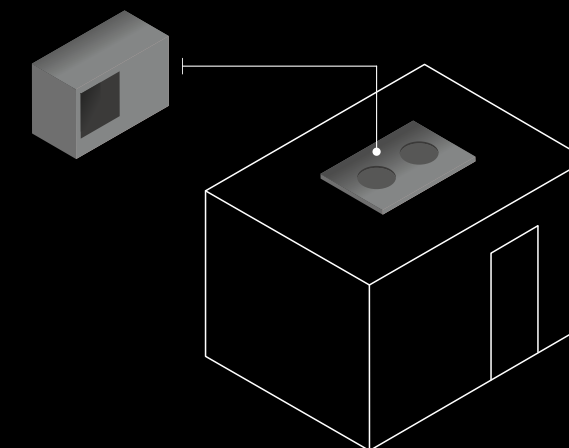
Compressor, condensador, evaporador e tecnologia DRY AGER® numa única unidade, como uma solução de teto compacta e plug-in. A Unidade de Produção DRY AGER® é instalada num corte do teto da sua câmara e está pronta para ser usada! Basta liga-la para a sua câmara passar a ser uma Câmara de maturação a seco completa e espaçosa.

Atualmente, estão disponíveis três níveis de desempenho para diferentes volumes de câmaras:

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

Sistema SPLIT

A unidade externa e a unidade evaporadora são fisicamente separadas. O Split-System é usado quando o espaço por cima da sua câmara de refrigeração é limitado. Mas também quando deseja evitar desperdiçar calor ou ruído na sala. O compressor e o condensador estão integrados numa unidade externa que pode ser flexivelmente posicionada longe da câmara de refrigeração. Todo o sistema está ligado à unidade evaporadora, que fica na sua câmara de refrigeração e contém todas as tecnologias de maturação a seco.



Sistema EVAPORATOR

O sistema de evaporador faz sentido para si se deseja modernizar o seu sistema de refrigeração na câmara de refrigeração já existente com a tecnologia Dry Ager. A unidade evaporadora DRY AGER® é montada em sua câmara de refrigeração e conectada diretamente à sua unidade externa ou sistema de refrigeração existente. Todo o sistema é controlado através de uma unidade de controle independente.





Nós acreditamos: *A Bíblia da Maturação DRY AGER®.*

A Bíblia da Maturação Dry-Ager fará de si um profissional – e aos profissionais de carne, chefs ainda mais criativos. Em 336 páginas, encadernadas em linho fino, aprenderá tudo sobre o refinamento de carnes, aves, presuntos, linguiças, queijos e até peixes, desde alimentos até a suprema iguaria n o frigorífico de maturação DRY AGER®- Aprenderá tudo o que precisa saber sobre maturação e refinar.

Este livro explica a história e a prática atual da maturação até o último detalhe, incluindo os científicos. Com fotos impressionantes, mostra centenas de exemplos de refinar de carne, produção de presuntos e salames mundialmente famosos, envelhecimento de queijos e refinamento de peixes. Com informações detalhadas e recomendações concretas, pode transformar seus sucessos na arte da maturação em destaques culinários com inúmeras receitas de chefs famosos.



336 páginas de inspiração sem fim

E pela primeira vez no mundo, todos os aspectos importantes deste tópico foram resumidos com detalhes incríveis. No livro A Bíblia da Maturação Dry-Ager, encontrará informações abrangentes, especialização em refinamento, instruções e inspirações surpreendentes. O livro orienta-o passo a passo por todo o processo da maturação a seco na teoria e na

prática. Desde a escolha da carne ou outra proteína, até a preparação perfeita do produto cru, o uso de ferramentas apropriadas, a seleção do programa de maturação adequado, até a preparação do produto refinado com deliciosas receitas culinárias. Um must-have para todos os amigos da Maturação: Um mundo inteiro de iguarias, made@home.

Breve visão geral do conteúdo do livro

Seja um Maturador Pró com a Bíblia da Maturação Dry-Ager

Conhecimento do produto

A maturação melhora a boa carne e transforma a carne muito boa numa iguaria suprema. A qualidade da matéria-prima depende da raça, sexo, criação, ração, idade de abate e condições. O grande guia do comprador da Bíblia da maturação Dry-Ager irá direcioná-lo para a melhor carne crua para o Frigorífico de Maturação DRY AGER®. Onde pode obter a carne ideal, quais o melhores cortes; quais as perguntas que o seu talhante deve ser capaz de responder.

Ciência

Quem já comeu um autentico bife maturado a seco, sabe qual é o sabor do resultado perfeito desse requinte. Essa impressão ainda resiste ao escrutínio científico. Dois dos mais renomados pesquisadores de carnes da Europa estudaram o tema maturação. Sua conclusão: Do ponto de vista científico, também, a maturação é de longe o melhor método para refinar a carne com perfeição absoluta. Leia mais no capítulo de ciências.

Práticas DRY AGER®

A Bíblia da maturação Dry-Ager mostra -passo a passo- como pode, de forma descomplicada, ser refinada a carne de carne de bovino, cordeiro e porco ou mesmo peixe inteiro, podem fazer presunto e salame e o queijo pode ser fermentado. Isso é brincadeira de crianças com Smart Aging® e DX TasteReg®!

Receitas de Maturação

No capítulo principal da Bíblia da maturação Dry-Ager®, aprenderá como a carne é maturada com perfeição, e também aprenderá a fazer presunto, salsicha e até especialidades de peixe de alta qualidade. Cada receita de maturação apresenta ações específicas recomendadas, tempos de maturação, programas de maturação SmartAging® e dicas valiosas. Acompanhado por impressionantes fotografias de alimentos.

Receitas de culinária

30 receitas engenhosas de chefs – especialmente desenvolvidas para a da maturação Dry-Ager: O Papa da carne Ludwig "Lucki" Maurer, o Chef com estrela Michelin da alta cozinha francesa Harald Derfuss e o chef de vanguarda de Berlim Christoph Hauser mostram o que é possível fazer com carne de bovino, suíno e de cordeiro, caça e até miudezas do Frigorífico de maturação DRY AGER®. Ilustrado com fotos de comida espetaculares e apetitosas como nunca antes viu.

Processos e Conhecimento

A Bíblia da maturação Dry-Ager responde a todas as questões importantes sobre a maturação a Seco no Frigorífico de maturação a Seco DRY AGER®: O que acontece exatamente nas profundezas das fibras da carne durante a maturação a Seco? Por que os bifes, etc. tornam-se muito melhores em todos os aspetos durante a maturação? O que é preciso ter em consideração para obter a melhor carne do mundo?

Orientações passo a passo

Já preparou uma peça de carne para a maturação e, após o período de maturação, habilmente o dividiu em bifes e nacos com uma serra de ossos e uma faca de carne? Já fez uma pancetta italiana original ou maturou um salame húngaro perfeito por conta própria? Não há problema algum com a Bíblia da maturação Dry-Ager. Inúmeras fotos passo a passo explicam os truques mais importantes do manuseio de alimentos refinados e como operar o Armário de maturação DRY AGER®.





DRY AGER® o Seminário de carnes com Lucki Maurer

O Conteúdo do nosso curso

Carne Maturada

Conheça a fabricação e o refinamento dos métodos de maturação. A interação da temperatura, humidade e tecnologia.

Cortes B & C

Um corte de carne de bovino é composto por mais de três classes. Nós estão a procurar os chamados cortes B & C, os cortes premium para além do filete.

Como preparar um Vazio ou Rosbife

As peças serão preparadas com os cortes alemão e cortes americanos. O que é um porterhouse, um T-bone ou um côte de boeuf?

Cruzando diferentes níveis de maturação e de raças

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, etc. Qual o sabor das diferentes raças de gado com diferentes níveis de maturação e e como os preparar, desde o Sous Vide até a grelha a infravermelhos com 800° graus.

Os acompanhamentos perfeitos para Carne Maturada

Uma pequena seleção de receitas para acompanhar o bife perfeito. Manteiga de ervas, chimichurri, salsa, mojo, molhos para churrasco e muito mais.

Informação útil obre raças exóticas

Fique por dentro da criação da raça bovina mais exclusiva do mundo e saiba mais sobre a raça, genética, reprodução, cruzamentos e os donos desses Wagyu & Black Angus.

Tecnologia de maturação em foco

Os especialistas em maturação da Landig & Lava estão sempre à sua disposição para responder a todas as suas perguntas sobre o DRY AGER®.

Todas as datas online em:
www.dry-ager.com

DRY AGER

Acessórios de cozinha



Steak Pan

A melhor frigideira para bifes para a sua cozinha. Use-o para cozinhar carnes e outros alimentos, mesmo em temperaturas muito altas em todos os tipos de fogões e até no forno. E a glória suprema: a marca exclusiva DRY AGER® no fundo da panela.



Moinho de pimenta

Design e alta qualidade encontram-se aqui. Madeira de nogueira preta do Canada combinada com um moedor de cerâmica ajustável. Provavelmente não irá encontrar uma solução melhor ou mais elegante para moer pimenta.



Avental para BBQ e cozinha

Existem dúzias de Aventais, felizmente nenhum deles chega perto deste modelo elegante e de alta qualidade. 100% algodão e couro natural combinados com aplicações práticas.



Cutelo

Com este cutelo, tem a garantia de ser o chefe nos negócios. Indestrutível graças à lâmina de 5 mm de espessura, este cutelo com cabo de madeira de oliveira rebitado deixa uma impressão duradoura.



Conjunto de facas

Cabos de madeira de oliveira rebitados e o melhor aço são usados. Trate seus visitantes não apenas com a melhor carne do mundo, mas também sirvaos com estilo e classe.



Conjunto de facas para Carne

Fiel ao lema "para meus bons amigos", celebrará com este conjunto de facas de 4 peças em ocasiões especiais. É assim que deve ser.



Suporte para facas magnético

Esta obra-prima de design artesanal feita de madeira de nogueira parece muito boa mesmo sem facas. Mas faz mais sentido com facas ou cutelos e eles ficam bem arrumados.

Perfeitamente temperado.

As misturas de especiarias DRY AGER®, perfeitamente adaptadas às receitas da Bíblia da maturação, facilitam, mais do que nunca, a produção de inúmeras especialidades de presuntos e salames de com origem em todo o mundo.





DRY AGER® – uma empresa com tradição familiar

Cada ideia, cada passo futuro começa com uma visão.

Mesmo como jornalista, o homem de família Manfred Landig era conhecido por muitas vezes não estar satisfeito com a forma como as coisas eram. Um ávido caçador e técnico de refrigeração, ele trabalhou diligentemente em soluções de refrigeração e embalagem para alimentos nos seus primeiros anos. Seu foco foi particularmente na carne, em todos os seus aspectos. Essa especialização valeu a pena mais tarde, quando se trata de usar a experiência adquirida para revolucionar a maturação a seco de alimentos. Os filhos de Manfred Landig, Christian e Aaron, estão envolvidos na construção de equipamentos de refrigeração na empresa dos seus pais desde crian-

ças. Depois da faculdade e mestrado, e ganhando experiências profissionais noutros lugares, os irmãos finalmente voltaram em 2012, com um objetivo em mente: revolucionar o processo de maturação. A partir desse momento, eles foram imparáveis. Christian e Aaron tiveram que começar do zero. Não há bases confiáveis sobre o que é a maturação ou o que a maturação implica. Após vários anos de pesquisa e desenvolvimento, os irmãos finalmente conseguiram completar seu Frigorífico de Maturação e apresentá-lo ao mundo – 100% Made in Germany. A resposta tem sido espetacular!

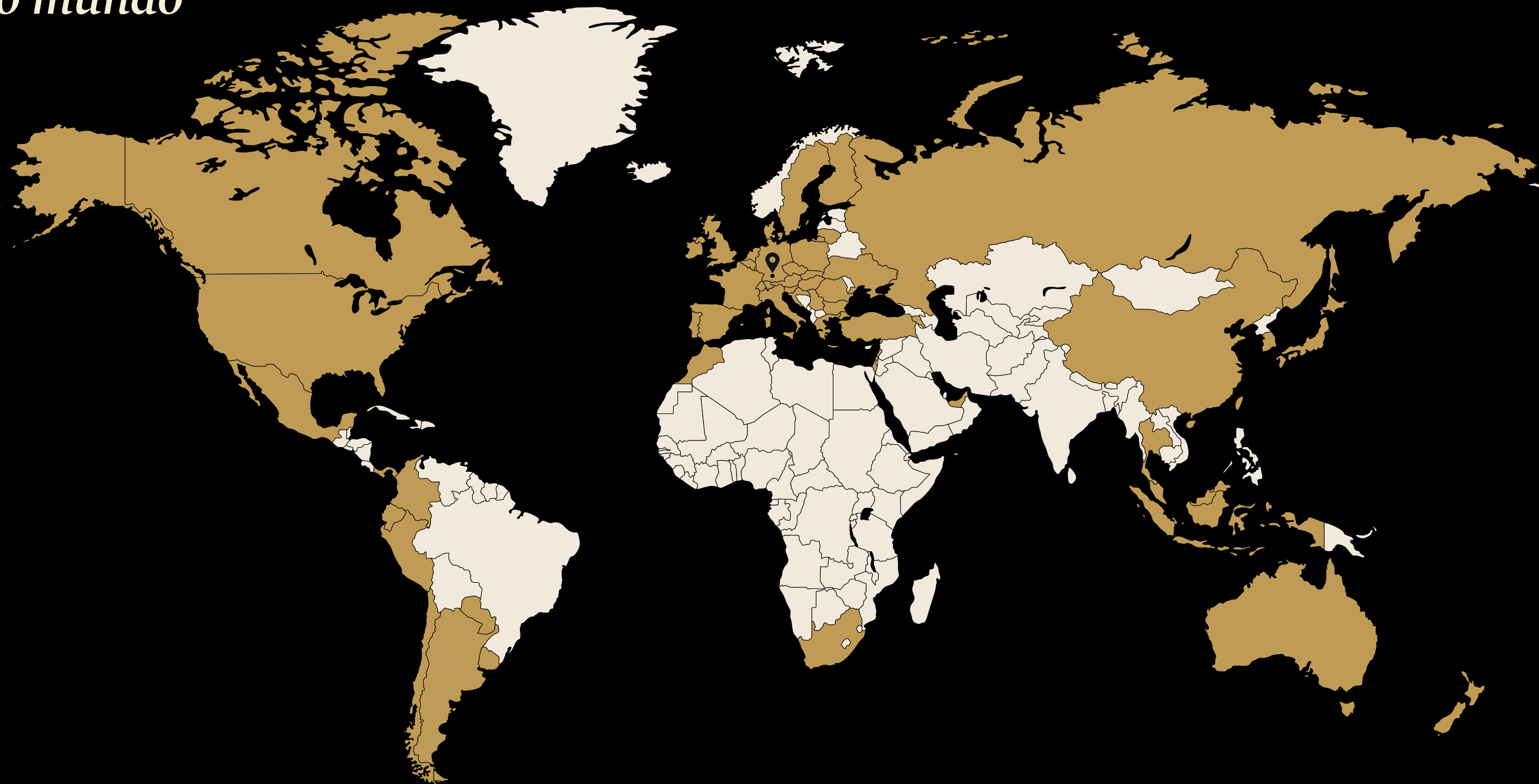
Nenhuma grande história começou... com uma salada!



Os produtos e soluções da Landig Brothers estão agora disponíveis em mais de 60 países com uma rede local de vendas e serviços. Assim, com muito trabalho, coragem, coração e alma, a marca DRY AGER® conseguiu se tornar-se em poucos anos em N° 1- indiscutível- no campo de soluções profissionais para Maturação. Com razão, e eles estão particularmente orgulhosos disso! O caminho para o futuro foi definido. Hoje,

Christian e Aaron administram a empresa junto com seu irmão mais novo, Dr. Andreas Landig. Aliás, o trabalho já está mais uma vez em andamento em novos projetos voltados para o futuro. A empresa de tradição familiar, localizada no sul da Alemanha, ainda mantém o caráter fabril do passado. Pessoas que trabalham duro para seus clientes e dão o seu melhor – todos os dias.

Da Alemanha
para o mundo



No.1 Líder mundial em
tecnologia

60 Países são fornecidos
em todo o mundo

100 % Qualidade
Made in Germany

40 Anos de
experiência

Tem alguma preocupação
ou alguma pergunta?

Estamos aqui para o ajudar.

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufacture

Mackstraße 90
88348 Bad Saulgau
Germany

+49 (0) 7581 90430
verkauf@dry-ager.com
www.dry-ager.com



www.dry-ager.com

Art. Nr. WD0092

