

EST.



2014

DRY AGER

THE ORIGINAL

ITALIANO

Ora sul
menù ci
sarà molto
altro.



Dry Aging – l'arte di maturare la carne

Qualcosa per cui vale la pena aspettare.

La frollatura a secco è la tecnica migliore, e conosciuta da decenni, per affinare le carni, che acquisiscono il tipico gusto intenso e la morbidezza della carne ben frollata.

La carne, principalmente in osso, viene appese per un certo periodo di tempo a temperatura, umidità e qualità dell'aria controllati. Invece di essere conservata sottovuoto in busta, la carne così può respirare e, lentamente, maturare. Terminata la frollatura, la carne ci regala un'aroma raffinato,

unico ed intenso. La sua tenerezza non può essere comparata a quella di un normale pezzo di carne. Per questo le bistecche di manzo frollate sono sempre considerate dai foodies appassionati come le regine delle steakhouse.

Frollare carni, pollame, pesce, o stagionare salumi, formaggi ed essiccare erbe e pasta non è mai stato così facile grazie alla nuova tecnologia SmartAging®. Le possibilità sono infinite.



Il dry aging non è mai stato così facile: con SmartAging®.

Risultati perfetti a portata di click.

Con la nuova generazione di vetrine per la frollatura e stagionatura DRY AGER® non incontrerai nessun ostacolo sulla via che ti separa dal trasformare la tua carne in un'esperienza culinaria. Ed ora ci sarà molto altro sul menu: perchè con la nuova tecnologia SmartAging® lo spettro di prodotti che puoi lavorare nel tuo DRY AGER® è molto più vasto. Tutte le impostazioni ed i parametri corretti sono già all'interno dei programmi sviluppati dai nostri esperti, a portata di click. Dovrai solo selezionare il programma più adatto direttamente sul termoregolatore della cella, ed aspettare.

Nella Dry Aging Bible troverai più di 80 ricette elaborate sulla base dei programmi del tuo DRY AGER®. Oltre a frollare carne e pesce, potrai stagionare prosciutti, salumi e formaggi. Con i nuovi mix di spezie ed ingredienti DRY AGER® per prosciutti e salumi otterrai il gusto perfetto.

Il risultato perfetto in 6 step

1 Cosa vorresti trasformare?

Con la tecnologia SmartAging® hai accesso a tutto lo spettro dei processi di trasformazione e affinamento di carni di bovino, di maiale, di agnello, pollame, pesce, formaggi, prosciutto, salumi, vino, spezie, frutta e pasta. La scelta è pressochè illimitata. Segui il tuo istinto, oppure lasciati ispirare dalle pagine della Dry Aging Bible.

2 Passo passo verso le tue prelibatezze.

Prima di poter essere lavorati, prodotti come i salumi insaccati o i prosciutti, hanno bisogno di essere preparati. Con la Dry Aging Bible non correrai alcun rischio. Troverai le liste ingredienti, le quantità precise necessarie, pratiche e semplici istruzioni che passo passo ti guideranno verso il prodotto finito. Pronto ad accendere il tuo DRY AGER®?

3 Qual è l'intensità di gusto che vuoi raggiungere?

Il tempo, la temperatura, l'umidità, e la gestione del flusso d'aria determinano il processo di trasformazione e l'intensità del gusto che otterrai. Sta a te decidere. Grazie alla tecnologia DXtasteReg® puoi scegliere fra i tre livelli di intensità "basic", "intense" e "intense+" a seconda dei tuoi gusti.

4 Scegli il programma perfetto per il tuo progetto.

Ora dovrai solo selezionare il programma giusto sul termoregolatore del tuo DRY AGER®. Anche per i processi più complessi, con impostazioni differenti per ogni fase della lavorazione troverai sempre il programma che fa al caso tuo.

5 E tutto ciò che resta da fare è aspettare.

Che è la parte più difficile. E dato che aspettare è così difficile l'abbiamo reso più facile. Dato che con l'aiuto della tecnologia SmartAging® le vetrine DRY AGER® fanno tutto da sole, non dovrai più preoccuparti di cosa succede nel lasso di tempo che ti divide dal tuo agognato risultato. I sofisticati programmi sviluppati dai nostri esperti non lasciano spazio ad incertezze.

6 Il risultato perfetto è garantito.

Preoccupati meno, e goditela di più. il risultato è eccezionale, dal gusto unico ed intenso, i suoi profumi inimitabili, la consistenza perfetta, sorprenderà anche i palati più ricercati. Trasformare ed affinare il cibo non è mai stato così semplice. Il risultato perfetto a portata di click.

Tutte le skills di SmartAging®



Facilissimo

Il risultato perfetto con un click. Non avrai alcun problema anche con cose che non hai mai lavorato prima. Grazie alla Dry Aging Bible ed alla tecnologia SmartAging® è davvero un gioco da ragazzi.



Incredibilmente versatile

Abbiamo pensato a tutto: c'è il programma adatto per qualsiasi tipo di cibo. Lo spettro delle prelibatezze a cui puoi avere accesso non è mai stato così ampio. Sei pronto?



Affidabile ed intelligente

Con la nuova generazione di vetrine per la frollatura e stagionatura DRY AGER® non incontrerai nessun ostacolo sulla via che ti separa dal trasformare la tua carne in un'esperienza culinaria. Puoi star certo che la sofisticata tecnologia sviluppata dai nostri esperti non ti deluderà.

Infinite possibilità



Carne

Le celle DRY AGER® possono fare molte cose, ma frollare la carne rappresenta la sua vera essenza. Durante la frollatura, bisogna rispettare le caratteristiche di ogni pezzo di carne all'interno della cella. Fortunatamente, abbiamo una soluzione semplice ed efficace: la nuova tecnologia SmartAging®. A seconda del taglio e dell'intensità di sapore desiderato, potrai lavorare carni di manzo, maiale, cervo, agnello o capretto semplicemente selezionando il programma specializzato più adatto al risultato che vuoi ottenere. È tutto ciò che serve fare: da qui in poi devi solo aspettare pazientemente che il tempo e la macchina facciano il loro lavoro.

Salumi

Anche quando si parla di salumi e prosciutti puoi affidarti alle celle DRY AGER®. Puoi stagionare ciò che vuoi, che sia salame, coppa, pancetta, prosciutto. Dopo aver insaccato la carne, SmartAging® farà il resto. Tutto ciò che c'è da sapere sulla preparazione e la stagionatura salumi è spiegato con istruzioni precise, e tante ricette diverse sulla Dry Aging Bible. Anche in questo caso, dovrai solo aspettare che la macchina faccia il suo lavoro. Per ottenere il meglio dai tuoi salumi puoi affidarti alla guida degli esperti del team di DRY AGER® Italia, che vi potrà inoltre offrire dei mix speciali di spezie adatti alle tue richieste.

Prosciutti

Il tempo, le spezie e i giusti parametri di stagionatura possono trasformare un normale pezzo di carne in un pregiato prodotto di salumeria. Prodotti estremamente ricercati. Puoi trovare da DRY AGER® Italia il perfetto abbinamento di spezie, e la tecnologia SmartAging® si occuperà di applicare accuratamente i parametri che hai selezionato. Tutte le fasi di produzione e stagionatura del prosciutto sono descritte minuziosamente sulla Dry Aging Bible. Con le liste degli ingredienti, le ricette e i nostri programmi di stagionatura preimpostati, vi mostreremo tutto ciò che c'è da sapere sulle preparazioni di alta salumeria. Dal prosciutto della Foresta Nera al lardo.

Pollame

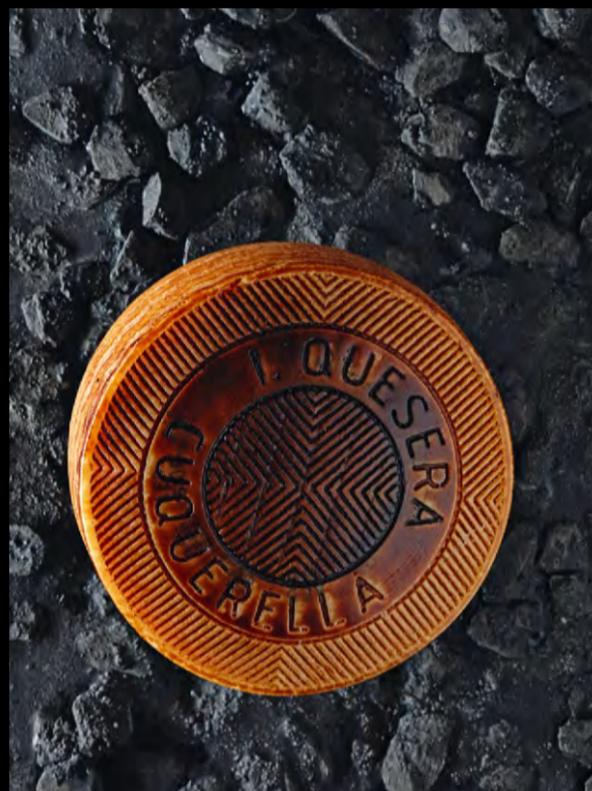
Frollare il pollame è sicuramente il sistema migliore per ottenere il vero gusto delle tue carni bianche. Questa tipologia di carne ad alta carica batterica è al sicuro nelle celle di frollatura DRY AGER® Premium S. Grazie al sofisticato sistema di sterilizzazione puoi condurre queste trasformazioni senza nessuna preoccupazione. Che sia pollo, anatra o fagiano, troverai sulla Dry Aging Bible tutte le informazioni necessarie per la preparazione delle carni. Poi dovrai solo selezionare il programma SmartAging® specifico. È semplice!

Con un click pronta a tutto



Pesce

La frollatura del pesce è considerata la massima disciplina, perché la linea che divide un risultato perfetto da un prodotto non commestibile è estremamente sottile. Il risultato è uno spettro di sapori totalmente nuovo, spaziano dall'odore di marzapane al sapore di burro. Inoltre la shelf-life del pesce si allunga di circa 10 giorni! Se ti senti un pesce fuor d'acqua quando pensi a come si dovrebbe invece frollare, non preoccuparti, con i programmi dedicati di SmartAging®, tutte le condizioni necessarie all'affinamento di questa delicata carne sono garantite dalla macchina stessa. Dopo aver pescato il tuo pesce, dovrai solo scegliere il programma adatto, aspettare, ed è fatta!



Formaggio

Quando si parla di formaggio, bisogna assicurarsi che l'ambiente in cui avviene la sua lunga stagionatura sia sempre ideale. Deve essere controllata continuamente temperatura, umidità e flusso d'aria della camera. Praticamente un lavoro perfetto per le nostre celle di frollatura e stagionatura DRY AGER®. Partendo da una forma di formaggio fresco, raggiungerà la maturazione perfetta in 3-4 settimane. Dovrai solo selezionare il programma adatto, lavare e girare la forma ogni tanto. I frigoriferi DRY AGER® si prenderanno cura dei tuoi formaggi, che siano morbidi o semi-duri!



Vino

Se ti sei preso una pausa dalla carne frollata, dal pesce e il resto, vino e sigari sono un'alternativa eccellente. Le vetrine DRY AGER® sono perfette anche come cantine per conservare vini e tabacco. Perché al vino fa bene una temperatura costante, ed il tabacco ha bisogno di essere tenuto umido. Puoi facilmente modificare questi due parametri direttamente dal termoregolatore. Terminato il periodo di pausa che ti sei preso dalla carne frollata, puoi rituffartici subito dentro, basta una pulita veloce, il corpo interno delle celle DRY AGER® è estremamente facile da pulire.



Programmi speciali

Con i programmi speciali di SmartAging® puoi anche essiccare frutta e verdura, spezie, funghi e pasta con estrema facilità. I vantaggi rispetto ad un normale essiccatore automatico sono più di uno: nelle vetrine DRY AGER® puoi essiccare grandi quantità di frutta, vegetali e simili, a temperature più basse rispetto ad un normale essiccatore, assicurandone inoltre la totale assenza di proliferazioni di germi e batteri, condizione che allunga di molto la shelf-life del prodotto finale. Anche il programma predefinito per la conservazione di frutta e verdura fresca nasconde grandi benefici. Dopo ogni ciclo di utilizzo del macchinario, il programma di pre-lavaggio rende il clima della cella adatto alla pulitura dell'apparecchio e pronto per il tuo prossimo progetto.



Celle di frollatura e stagionatura DRY AGER® Premium S – con tecnologia SmartAging®.

Lasciate ispirare dalle nuove celle di stagionatura ed affinamento DRY AGER® Premium S. All'esterno un design moderno ed inconfondibile – all'interno una sofisticata tecnologia altamente affidabile. Qualità Made in Germany. L'artigianato incontra l'alta tecnologia.

Dalla casa produttrice leader al mondo la soluzione finale per frollare carni, pesce, pollame, stagionare salumi e formaggi.

Con la Dry Aging Bible ed i nuovi mix di spezie, in combinazione con Smartaging, - la frollatura perfetta è a portata di click. Lavorazioni speciali da tutto il mondo, in casa tua, con facilità. L'essenza del Dry Aging, garantita al 100%.

Ora hai tutto il necessario per un'esperienza di gusto incredibile. Le possibilità sono pressochè infinite grazie a Smartaging®.



DX 500 Premium S

Nulla da invidiare alla più grande. Solo più compatta.

Il piccolo di DRY AGER® diventa grande con la nuova tecnologia SmartAging®. Si integra elegantemente con la tua cucina o il tuo negozio, pronta a stuzzicare l'appetito di ospiti e clienti. È perfetta da sola o incassata nell'arredamento.

Estremamente versatile. Nell'apparecchio possono essere lavorati fino a 20 Kg di carne contemporaneamente. Sulle classiche griglie, o appesa con il trapezio in acciaio, o, se necessario, opzionando gli speciali ripiani per salumi, la nuova DRY AGER® DX 500 Premium S è pronta a qualsiasi sfida culinaria



NUOVO!

Oltre all'acciaio
inossidabile, ora
disponibile anche nel
colore nero opaco.



DX 1000 Premium S

Dai più spazio al gusto e alla qualità.

Dai spazio alla tua creatività. Che siano salumi, carni, formaggi o altro: SmartAging® ti assicura sempre risultati professionali. Da sola o incassata, catturerà lo sguardo di chiunque visiti il tuo ristorante, la tua macelleria o la tua cucina, valorizzando tutto l'ambiente.

Massima performance. Con il trapezio in acciaio e le griglie per la carne o per i salumi, puoi frollare o stagionare 100 Kg di carne o altro contemporaneamente. In ogni caso la nuova DRY AGER® DX 1000 Premium S è un investimento che rientra in 6 mesi.



NUOVO!

Oltre all'acciaio inossidabile, ora disponibile anche nel colore nero opaco.

Tecnologia all'avanguardia, design unico, fidati della qualità.

→ Tecnologia intelligente

Con la tecnologia SmartAging® integrata nella nuova generazione di vetrine per la frollatura e stagionatura DRY AGER® otterrai il miglior risultato possibile con il minimo sforzo. Non avrai nulla di che preoccuparti, la tua preziosa materia prima prima è al sicuro dentro DRY AGER®. Tutti i parametri e le impostazioni che guideranno il processo di trasformazione sono già contenute all'interno dei programmi sviluppati dai nostri esperti, a portata di click. Ce n'è uno per ogni occasione: programmi specifici per la carne di manzo, di maiale, di agnello, per il pollame, per il pesce, per i salumi, i prosciutti e i formaggi, e ancora altri per il vino, per la frutta, le spezie e la pasta.

→ Regolazione precisa

Precisa come un orologio svizzero, solo che è tedesca. Le vetrine DRY AGER® Premium S regolano elettronicamente la temperatura in un range che va dagli 0°C gradi ai +30°C, e l'umidità nell'intervallo che va dal 40% al 90%. E senza nessun tipo di connessione idrica esterna, grazie al sistema HumiControl®. Decidi tu se impostare manualmente i parametri sul termoregolatore, oppure affidarti ai sofisticati programmi contenuti in SmartAging®.

→ Un piacere per gli occhi

Il design e i componenti delle vetrine DRY AGER® Premium S non sono solo progettati per essere eleganti e gradevoli per gli occhi. Ad esempio il corpo interno è studiato appositamente per facilitarne la pulizia ed evitare che si formi sporco o residui negli angoli o negli spigoli. Il fondo inclinato immagazzina tutta l'acqua all'esterno dell'ambiente frigo. Gli scassi presenti sullo stesso servono invece a posizionare il vassoio in acciaio inox per il set di blocchi di sale nella posizione corretta. L'interno della vetrina è illuminato alla perfezione dalle serie di DX LED premium light poste su entrambi i lati della porta in vetro, insieme a quella posta sulla sommità del modello DX1000. Nella DX1000 Premium S l'intensità della luce è dimmerabile.

→ Igiene assoluta

Non c'è nessuna possibilità per i germi e i batteri di riprodursi all'interno dei frigoriferi DRY AGER® Premium S. Sono gli unici frigoriferi per la frollatura e stagionatura al mondo con un sistema di sterilizzazione UVC incorporato che sanifica l'intero ambiente una volta al minuto e un filtro ai carboni attivi che purifica l'aria immessa dall'esterno. Inoltre il programma di pre-lavaggio di SmartAging® assicura le condizioni igieniche perfette dopo ogni ciclo di utilizzo dell'apparecchio. Pronto per la prossima esperienza.

→ Calo peso minimo

Possiamo fare di più? L'abbiamo già fatto nella nuova generazione di vetrine DX Premium S. Il calo peso per 4 settimane di frollatura di carne di manzo in osso è ridotta al 7-8%. Si aggirerà intorno al 12% dopo 6 settimane di frollatura. Nessun altro apparecchio è capace di confrontarsi con questi risultati.

→ Luci ed emozioni

Il pannello retroilluminato DX-LED Saltwall System ti permette di migliorare ulteriormente l'illuminazione dell'interno della vetrina, regalando una scenografia colorata e piacevole. Il pannello imita un muro di blocchi di sale, il LED posto sul retro ti permette di scegliere fra 10 diversi colori con intensità della luce regolabile. Il DX-LED Saltwall System può essere pre-installato in produzione o montato in seguito.



Dati tecnici a confronto

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
NUMERO ARTICOLO	DX0500PS	DX1000PS
CARICO MASSIMO	fino a 20 kg di carne	fino a 100 kg di carne
CORPO ESTERNO	Nero opaco, verniciatura a polveri	Acciaio inox
PORTA	Acciaio inox	Acciaio inox
	NUOVO! Oltre all'acciaio inossidabile, ora disponibile anche nel colore nero opaco .	
DIMENSIONI INTERNE	71,2 x 49,0 x 43,7 cm	137,1 x 57,8 x 58,7 cm
DIMENSIONI ESTERNE	90,5 x 60,0 x 61,0 cm	165,0 x 70,0 x 74,2 cm
CAPIENZA LORDA / NETTA	155 / 134 l	495 / 435 l
PESO	ca. 48 kg	ca. 88 kg
SMARTAGING®	Si	Si
RANGE TEMPERATURA	da 0°C a +30°C	da 0°C a +30°C
HUMICONTROL®	da 40% a 90%	da 40% a 90%
DX AIRREG®	Si	Si
ILLUMINAZIONE INTERNA	DX LED Premium light bar	DX LED Premium light bar – luminosità regolabile
CONSUMI	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
ALIMENTAZIONE	220–240V / 2A / 50Hz	220–240V / 2A / 50 Hz

! DRY AGER® DX 1000 Premium S
è un investimento che rientra in 6 mesi.

Gli accessori per la tua cella di frollatura e stagionatura



Griglia intera

Possono essere inseriti fino a 5 griglie contemporaneamente per la DRY AGER® più grande. Usale per posizionare la merce in cella orizzontalmente.



Trapezio

Solidi trapezi in acciaio inox per tenere i tuoi prodotti appesi in cella. Possono essere posizionati fino a 2 trapezi alla stessa altezza.



Griglia a metà

Una soluzione intelligente per combinare merce in orizzontale e in verticale. Per esempio, dietro una griglia metà rimane ancora abbastanza spazio per appendere una lombata intera su un trapezio.



Griglia per salumi

Perfetti per appendere salumi e prosciutti. Possono essere usati in entrambi i versi per appendere qualsiasi tipo di legatura.



Vassoio in acciaio per il set sale

Il set sale è un ottimo supporto per la regolazione dell'umidità nel tuo DRY AGER®, oltre a conferire alla carne un'aroma di frollatura ancora più intenso.



Special Cleaner

La pulizia e l'igiene sono i requisiti più importanti per una buona frollatura. Lo Special Cleaner è ecologico e rimuove ogni tipo di sporco o odore disinfettando intanto l'ambiente interno della cella.



Le etichette per la carne

Queste pratiche etichette riutilizzabili sono utili per una corretta esposizione ed organizzazione della merce in cella.



Piedistallo

Per posizionare la tua DRY AGER® DX500 all'altezza perfetta. Cassetto con chiusura ammortizzata, ripiano intermedio e piedini regolabili in altezza.



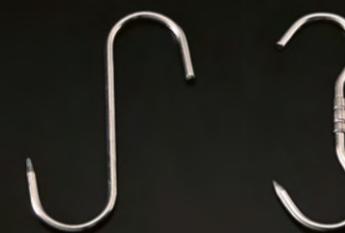
DX-LED Salt Wall System

Con questo accessorio unico puoi dare la giusta scenografia alla tua carne. Il pannello retroilluminato imita un muro di blocchi di sale. Regola colore e intensità della luce con il telecomando.



Piedistallo

Il piedistallo in metallo ti permette di presentare i pezzi più prelibati all'altezza occhi perfetta, così da metterli bene a fuoco. Adesso è disponibile anche un modello con cassetto per la DX500 Premium S.



Ganci a "S" e ganci girevoli

Solidi ganci in acciaio inox. I ganci girevoli sono più semplici da usare.



Ristorante / Hotel

Anche i dilettanti diventeranno dei professionisti.

Cosa può fare una vetrina DRY AGER® per il tuo ristorante? Frollare e stagionare ciò che vuoi con stile, risparmiando sul tuo tempo e sulle tue energie. Tu e i tuoi colleghi potete dedicarvi totalmente ai vostri clienti, la macchina non ha bisogno di essere seguita per compiere il suo lavoro.

Le vetrine DRY AGER® rappresenteranno una tappa obbligata per i tuoi clienti. Tutti rimarranno affascinati dalle preziose selezioni che custodisci al suo interno. Dove altro dovrebbero scegliere il loro pezzo di carne preferito?



DRY AGED BEEF



In macelleria e in negozio

Offri ai tuoi clienti qualcosa che non hanno mai visto. Magari stagionato per un bel po' di tempo.

Amplia la tua offerta con carni, salumi e formaggi stagionati in proprio. Che tu sia un macellaio o abbia un negozio di specialità culinarie, puoi offrire ai tuoi clienti più esigenti pregiate carni di bovino frollate, o salumi e prosciutti, o aggiungere novità al tuo assortimento di formaggi...

Risparmierai tempo ed energie, le tue preziose materie prime riceveranno il trattamento adeguato. Perché dalle vetrine DRY AGER® otterrai sempre il miglior risultato possibile, permettendoti inoltre di tenere sempre i tuoi prodotti in esposizione in un apparecchio dal design raffinato e piacevole. Apri le porte a tutti i nuovi potenziali di vendita.



A casa

A casa tutto è più buono.

Perché ti importa davvero cosa stai mangiando: con la nuova generazione di vetrine per la frollatura e stagionatura DRY AGER® puoi conservare, curare e trasformare ciò che vorrai con estrema facilità. I risultati colpiranno tutti i tuoi ospiti, sia amici che appassionati di cibo come te. Grazie ai sofisticati programmi di controllo dell'ambiente interno non rischierai più di rovinare la tua pregiata quanto costosa materia prima. Qualunque cosa verrà accompagnata dolcemente verso la perfezione.

Avere un frigorifero DRY AGER® significa anche sostenibilità. Scegli la trasparenza sull'origine e sulla lavorazione del tuo cibo. Scavalca le lunghe catene di distribuzione. Scopri tutte le possibilità che ti regala il tuo nuovo frigorifero DRY AGER®!



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

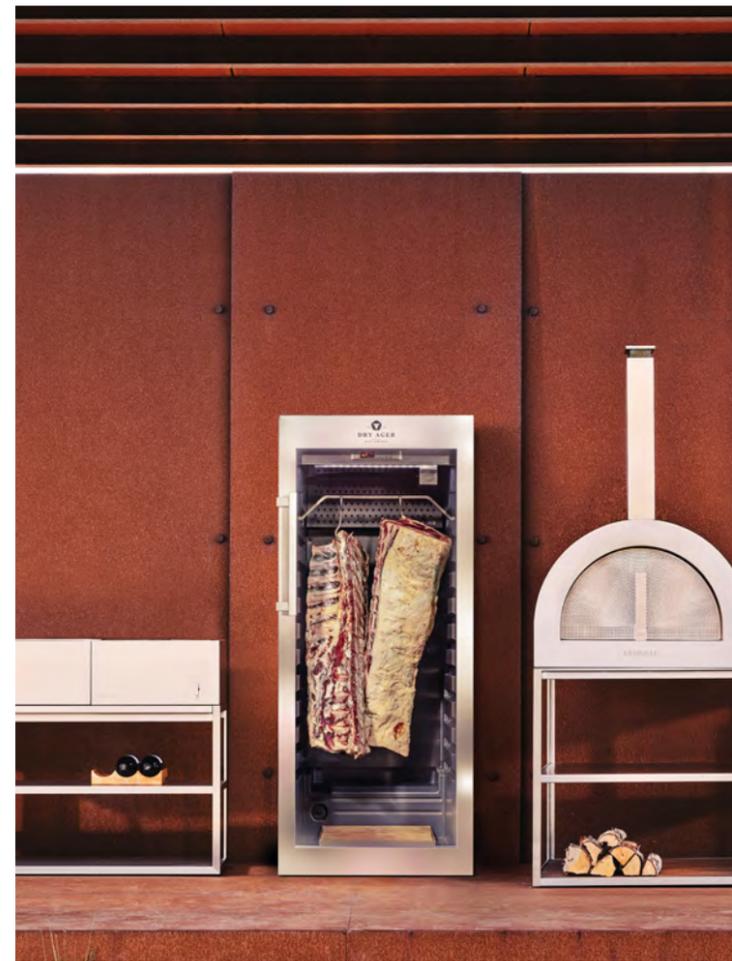
DRY AGER



Area esterna

Piacere all'aria aperta.

Approfitta di una bella giornata di sole per goderti con la famiglia e gli amici un bel drink ghiacciato e una bistecca grigliata come solo tu sai fare. Sappiamo tutti quanto è bello cucinare e mangiare all'aria aperta. Le vetrine DRY AGER® sono perfette per essere integrate o incassate in cucine esterne. I tuoi ospiti potranno godersi tutto lo spettacolo direttamente in terrazza, dalla scelta della carne, al taglio, alla cottura.





"Obiettivo della mia vita: la perfezione. Sinonimo di precisione e affidabilità che ho riscontrato nella cella DRY AGER."

Francesco Camassa
Capitano della Nazionale Macellai

"Nella mia cucina utilizzo solo strumenti di cui posso fidarmi al 100%, e questo naturalmente vale anche quando parlo del mio DRY AGER®."

Tim Mälzer
chef tv e autore



"Esiste solo un tipo di carne: manzo, frollato. E c'è solo un frigorifero: il nostro DRY AGER® per casa, per te, per sempre."

BEEF! Magazine
No.1 Meat Magazine in Germania



Una piccola selezione dei nostri fidati partner

EDEKA



AUBERGE RESORTS
COLLECTION

SOFITEL
LUXURY HOTELS



Hilton

REWE



FOUR SEASONS

METRO



BUCKHEAD
BUTCHER & BAKER

Marriott



THE RITZ-CARLTON



PENDRY
HOTELS

COOPER'S
MEAT MARKET

SPAR

coop

Uno stile unico, realizzato per te

Pensa in grande! Le vetrine di frollatura e stagionatura carni Walk-in

Grande abbastanza da soddisfare tutte le tue necessità. Una vetrina Walk-in per la frollatura e stagionatura carni trasformerà una visita nel tuo locale in un'esperienza. I nostri esperti del team DRY AGER® Italia seguiranno passo passo il progetto della cella di frollatura perfetta per te. I sistemi di controllo HumiControl®, DX AirReg®, ed il Sistema di sterilizzazione UVC sono integrati nelle unità di trattamento aria DRY AGER®. Poi scegli la misura, la forma, il colore, il design e le finiture, l'illuminazione, gli allestimenti interni e tanto altro. È così che si crea l'esperienza di gusto definitiva per i tuoi clienti.



DRY AGER® Unità di trattamento aria

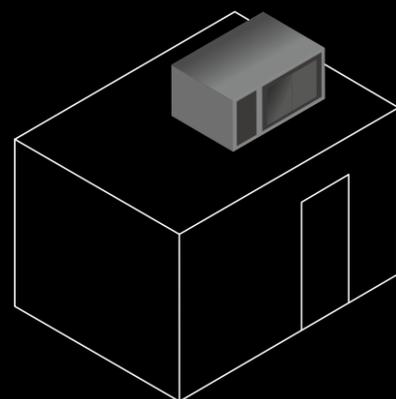
Il Dry Aging su larga scala – in due mosse



Le unità di trattamento aria DRY AGER® sono disponibili in varie dimensioni e possono essere montate su qualunque tipo di camera del freddo. Il gruppo si presenta come un monoblocco che integra al suo interno i sistemi e le tecnologie DRY AGER®. La compatta unità si installa sul tetto con estrema semplicità. Sono disponibili tre diverse soluzioni, da opzionare a seconda delle dimensioni della camera.

Se ci sono problemi di spazio, temperatura o di rumore è possibile posizionare il condensatore e l'evaporatore dove più si preferisce, con le soluzioni Split-System. I sistemi HumiControl®, DX AirReg® ed il sistema di sterilizzazione UVC

ne assicurano poi la massima affidabilità e sicurezza, con risultati costanti nel tempo. Grazie alle tecnologie DRY AGER®, all'interno della cella puoi frollare carni di manzo, maiale, pollame, pesce, stagionare salumi, prosciutti e formaggi e trasformare o conservare qualsiasi altro tipo di cibo necessiti di determinate condizioni di temperatura, umidità e flusso d'aria. I sistemi sono costruiti su misura a seconda delle vostre personali esigenze adattandosi a quasi tutte le possibili dimensioni.



Sistema ALL-IN-ONE

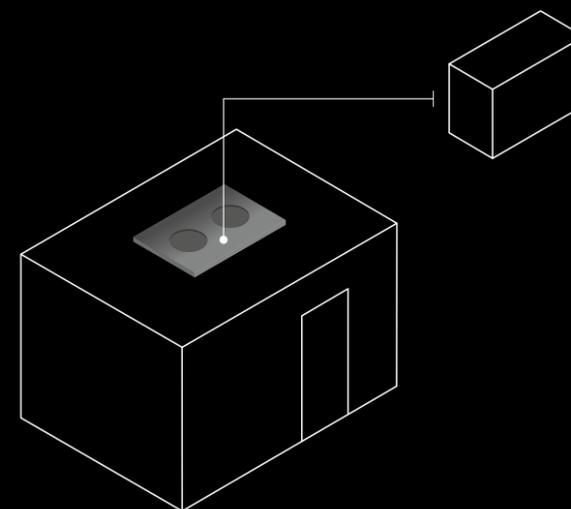
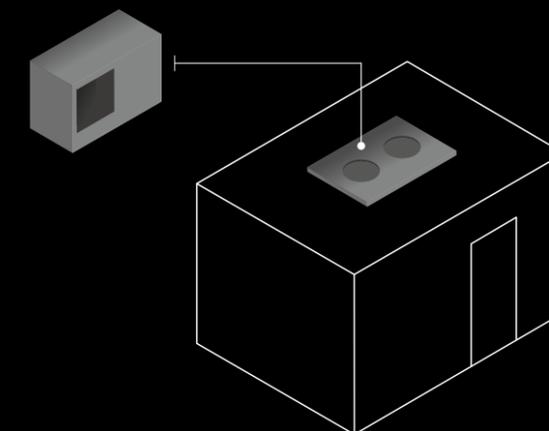
Compressore, condensatore, evaporatore e tutte le tecnologie DRY AGER® integrati in un unico blocco compatto. Per installare le unità di trattamento aria DRY AGER® ALL-IN-ONE dovrai solo fare un buco sul tetto, e posizionarla sulla cella o vetrina coibentata, e la tua nuova cella di frollatura e stagionatura professionale è pronta per entrare in azione.

Attualmente sono disponibili tre classi di prestazioni per diversi volumi di ambiente:

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

Sistema SPLIT

L'evaporatore e l'unità esterna sono remotati. Lo Split System è utile quando non c'è abbastanza spazio per posizionare l'unità di trattamento aria completa sul tetto. Ma anche quando vuoi evitare rumori o calore nell'ambiente in cui si trova la cella. Compressore e condensatore sono posizionati in un'unità che è possibile collocare in qualunque punto interno o esterno del tuo locale. Il sistema di refrigerazione è direttamente collegato all'evaporatore che controlla l'ambiente interno della cella, guidato dalle tecnologie DRY AGER® integrate.



Sistema EVAPORATOR

Puoi anche installare solo l'evaporatore collegato ad una centrale del freddo preesistente per integrare tutte le tecnologie DRY AGER®. L'evaporatore è direttamente montato all'interno e collegato al vostro sistema di refrigerazione. Il sistema di trattamento dell'aria è guidato da un'unità esterna che controlla l'evaporatore.





Noi crediamo nella *Dry Aging Bible*.

Sulla Dry Aging Bible imparerai tutto ciò che c'è da sapere sulla frollatura e stagionatura di carni, salumi, pollame, formaggio e pesce. Dai fondamentali ai processi più ricercati e difficili. In 336 pagine.

Sono descritte la storia e le tecniche contemporanee di questa pratica, in ogni dettaglio, incluse tutte le informazioni scientifiche annesse. Centinaia di immagini e fotografie mozzafiato, correlate da descrizioni dettagliate e consigli pratici. Le numerose ricette di famosi chef ti premetteranno infine di trasformare il risultato del tuo lavoro in un'esperienza culinaria unica.



336 pagine infinite ispirazione

Per la prima volta tutto ciò che concerne il mondo della frollatura e della lavorazione di carni e di altri cibi è stata racchiusa in un'unica dettagliata guida. Sulla Dry Aging Bible troverai informazioni complete, reali competenze sulla trasformazione e l'affinamento dei cibi, istruzioni precise e una quantità illimitata di idee e nuovi spunti. Il libro ti guiderà passo passo lungo tutto il processo pratico e teorico dell'invecchiamento ed affinamento a secco.

Tutto scritto sulle sue 336 pagine: la guida alla scelta della materia prima, i procedimenti precisi sulla preparazione del prodotto, l'uso corretto degli utensili, la selezione del programma da usare, ed infine deliziose ricette per servire il risultato del tuo lavoro. Fondamentale per ogni appassionato: l'intero universo del gusto, made at home.

Breve panoramica dei contenuti

Diventa un maestro con la Dry Aging Bible



Conoscenza del prodotto

La frollatura migliora qualunque buon pezzo di carne, e trasforma una carne pregiata in un'esperienza indimenticabile per i sensi ed il palato. La qualità della materia prima dipende dalla razza di bovino, dal sesso, dall'alimentazione, l'allevamento e dall'età e le condizioni di macello. La sezione della Dry Aging Bible dedicata all'acquisto delle materie prime ti guiderà verso la scelta perfetta per i tuoi esperimenti: quali sono i migliori tagli, dove acquistarli, troverai tutte le risposte che cerchi.

Scienza

Chiunque abbia mai assaggiato una bistecca frollata sa benissimo qual è il risultato di questo incredibile processo. Quella indimenticabile sensazione è confermata anche sul piano scientifico. Due dei più famosi ricercatori del mondo della carne hanno studiato a fondo l'argomento della invecchiamento a secco. La loro conclusione è che anche dal punto vista scientifico la frollatura è il miglior metodo in assoluto per affinare le carni. Trovi più dettagli nel capitolo dedicato alla scienza della frollatura.

DRY AGER® knowledge

Sulle pagine della Dry Aging Bible scoprirai passo passo quanto è semplice lavorare carni di manzo, maiale, agnello e pollame, frollare pesci interi e stagionare salumi e formaggi. È un gioco da ragazzi con SmartAging® e DX TasteReg®.

Preparazione e lavorazioni

Nella sezione più importante della Dry Aging Bible non imparerai solamente come frollare alla perfezione le tue carni, ma anche come produrre salumi e prosciutti di alta qualità. Ogni ricetta contiene tutti i passaggi e le informazioni necessarie per procedere con la lavorazione, per cui basterà poi selezionare il corretto programma di SmartAging® specificato. Lasciati guidare anche dalle immagini, le didascalie e dalle incredibili fotografie.

Le ricette

30 incredibili ricette elaborate dai nostri più fidati chef - create appositamente per la Dry Aging Bible. Il papa della carne "Lucki" Maurer. Harald Derfuss, famoso chef dell'alta cucina francese, stella Michelin. Lo chef berlinese Cristoph Hauser ti mostrerà cosa è possibile fare nella cucina d'avanguardia. Il tutto incorniciato da succulente foto ed illustrazioni.

Le tecniche e le competenze

La Dry Aging Bible riprende a tutte le domande sulla frollatura e stagionatura carni nelle vetrine DRY AGER®: che cosa realmente accade all'interno delle fibre della carne durante la maturazione? Perché tutto diventa evidentemente più buono dopo essere stato invecchiato o stagionato? Perché dovrei mangiare la carne migliore del mondo?

Istruzioni pratiche e dettagliate

Hai mai preparato una lombata fresca per la frollatura, tagliata e porzionata poi in costate della giusta misura con sega e coltello? Hai mai stagionato una pancetta o un salame ungherese per conto tuo? Non è comunque un problema con la Dry Aging Bible. Le istruzioni, seguite da fotografie e didascalie, ti guideranno step-by-step lungo tutto il processo di preparazione e lavorazione. Troverai tutto ciò che serve sapere per mettere in azione il tuo DRY AGER® e per maneggiare poi il prodotto finito.





Il seminario DRY AGER® con Lucki Maurer

Gli argomenti salienti

La carne frollata

Scopri i segreti delle tecniche di frollatura delle carni. L'interazione fra temperatura, umidità e tecnologia.

B & C Cuts

Un taglio di manzo è sempre composto da tre o più parti. Noi andiamo alla ricerca dei cosiddetti B & C Cuts e dei tagli di filetto più pregiati.

Taglio di un posteriore intero

Come sezionare perfettamente un posteriore di manzo intero, dal taglio tedesco al taglio amatoriale. Cosa è esattamente un Porterhouse, un T-bone o un Cotes de boeufs - è spiegato tutto.

Incrocio di razze e tecniche di cottura

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, etc. Come varia il gusto di diversi tipi di carne a diversi gradi di maturazione e nelle varie tipologie di preparazione, dal sous-vide alle cotture infrarossi a 800C.

la guida perfetta per la preparazione della vostra carne

Una piccola selezione di ricette per accompagnare la bistecca perfetta: barbecue, chimichurri, salse, mojo, salse BBQ e tanto altro.

informazioni importanti sulle razze esotiche

Ottieni una panoramica sulla razza bovina più esclusiva al mondo per saperne di più su Incroci, genetica e allevamenti di Wagyu e di Black Angus.

la tecnologia in primo piano

Gli esperti di frollatura della famiglia Landig & Lava sono disponibili a rispondere a qualsiasi domande sulla tecnologia e il funzionamento degli apparecchi DRY AGER®.



Trovi tutto online su:
www.dry-ager.com

DRY AGER® in Cucina



Bistecchiera

Sarà la migliore bistecchiera della tua cucina, senza ombra di dubbio. Usala per la carne o qualunque altra cosa desideri cucinare. Capace di raggiungere temperature molto elevate, può essere usata su tutti i tipi di cucine, ed anche in forno. Marchiare poi a fuoco il logo DRY AGER® sulla tua carne è impagabile.



Macinapepe

Design ed alta qualità si incontrano. Il corpo esterno in legno di noce nero del Canada. All'interno il macinino regolabile in ceramica. Non troverai un macinapepe migliore di questo, e neanche più bello.



Grembiule da BBQ

Fra tutti i grembiuli sul globo, non ne troverai uno fatto con la stessa qualità dei materiali e la stessa cura dei dettagli. 100% cotone e vera pelle. Pratico, comodo ed incredibilmente elegante.



Mannaia

Con la mannaia sei tu il capo. 5mm di lama indistruttibile. La combinazione con il manico rivettato in radica di ulivo lascia senza fiato.



Set di coltelli e forchettone

Manico rivettato in radica d'ulivo e acciaio inossidabile di altissima qualità. Stuzzica i tuoi ospiti con la migliore carne che abbiano mai assaggiato, servita con stile ed eleganza.



Set coltelli da carne

Si mangia e si festeggia sempre in compagnia. Per queste occasioni c'è il set coltelli da carne.



Barra magnetica per coltelli

Questo capolavoro d'artigianato fatto in legno di noce nero canadese è un piacere per gli occhi anche così com'è. Certo poi con tutti i coltelli in ordine acquista ancora più significato.

Perfetto condito.

I mix di spezie DRY AGER®, elaborati sulle ricette presenti sulla Dry Aging Bible, faciliteranno ancora di più il processo di tutte quelle prelibatezze del mondo che attendono di essere assaggiate.





DRY AGER® - l'azienda, la famiglia e le tradizioni

Ogni idea, ogni progetto, nasce da una visione.

Anche da ragazzo, Manfred Landig era riconosciuto come uno che non si accontentava di lavorare e basta. Da appassionato cacciatore ed esperto frigorista ha sempre studiato nuove tecniche di refrigerazione e packaging in questo campo sviluppando soluzioni innovative e riconosciute. La pietra angolare di un'azienda in rapida ascesa in Germania.

I figli di Manfred Landig, Aaron e Christian, maneggiano frigoriferi nell'azienda del padre da quando sono piccoli. Dopo aver studiato ed aver lavorato in giro, entrambi i fratelli tornano a casa con un solo obiettivo: rivoluzionare il mondo della frolla-

tura e della maturazione della carne. Da quel momento in poi nessuno è riuscito a fermarli.

Christian e Aaron partono da zero. Non c'è nessuna fonte concreta che riporti cosa la frollatura realmente sia o cosa accada di così eccezionale durante questo particolare processo. In anni di test e ricerche i due fratelli hanno lentamente dato forma al loro progetto, sviluppando quello che oggi sono le vetrine di maturazione carni DRY AGER®. Quando le presentano poi al resto del mondo, la risposta è a dir poco eccezionale.

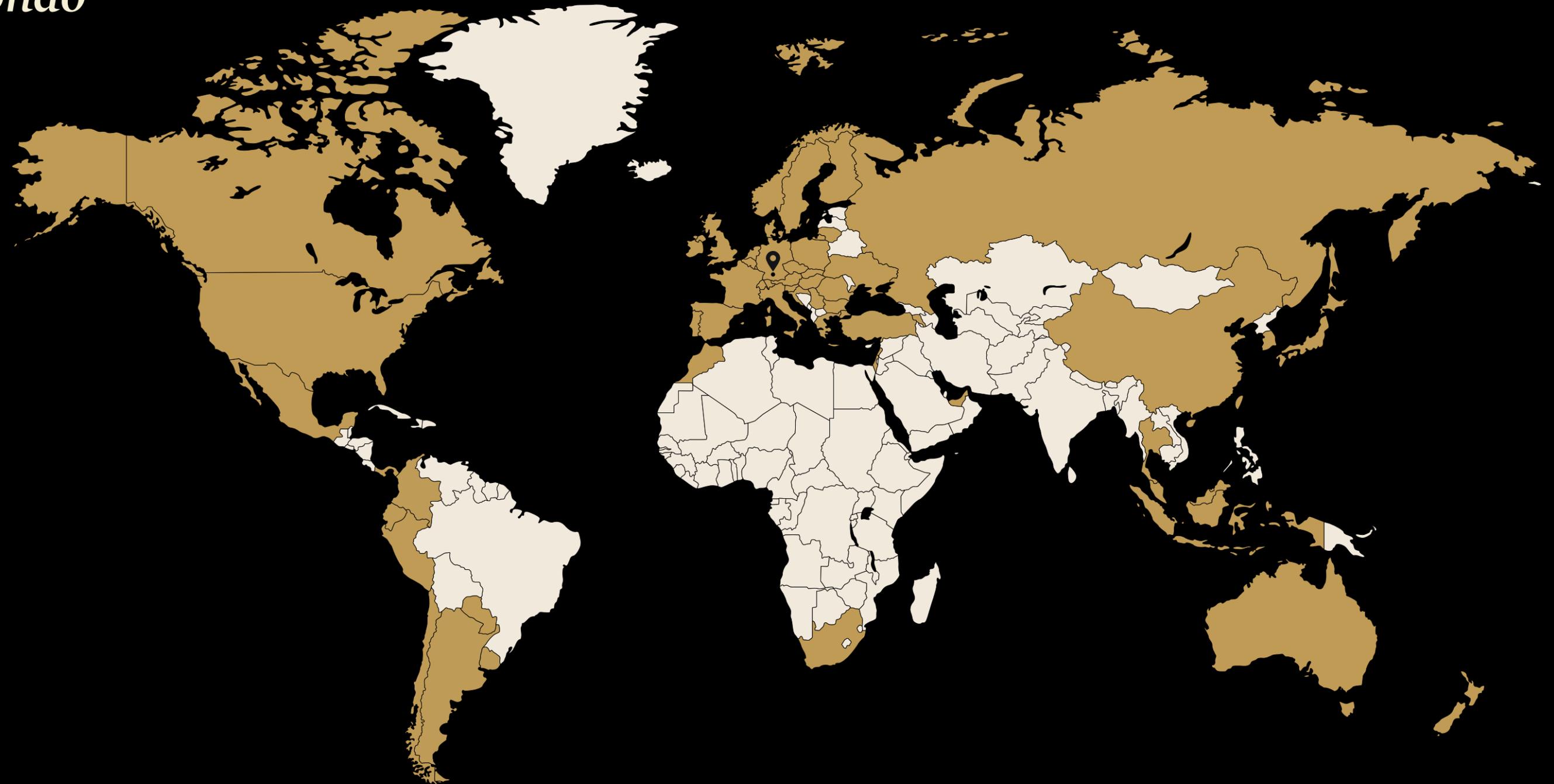
Nessuna
bella storia
inizia con
un insalata.



Tutti i prodotti e le soluzioni dei fratelli Landig sono sparsi in tutto il globo ormai. La rete di vendita ed assistenza è attiva in più di 60 paesi. Con coraggio, duro lavoro, anima e cuore, DRY AGER® è diventato il primo marchio al mondo nel settore della frollatura nel giro di pochi anni. Per questo ne vanno così fieri.

Adesso Christian e Aaron, insieme con il loro fratello più giovane Andreas, guidano l'azienda verso il futuro, lavorando costantemente all'innovazione e lo sviluppo di nuovi prodotti. L'azienda, situata nel sud della Germania, conserva nonostante ciò le tradizioni e i volti del passato. Persone che amano il proprio lavoro, e per questo danno il massimo.

Dalla Germania *al mondo*



No.1 Tecnologia
leader mondiale

60 Presente in
60 paesi

100% Qualità
Made in Germany

40 Anni di
esperienza

Hai qualche altra domanda?

Realizzato da

Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Germania

☎ +49 (0) 7581 90430

✉ contact@dry-ager.com

🌐 www.dry-ager.com



www.dry-ager.com

Art. Nr. WD0091

