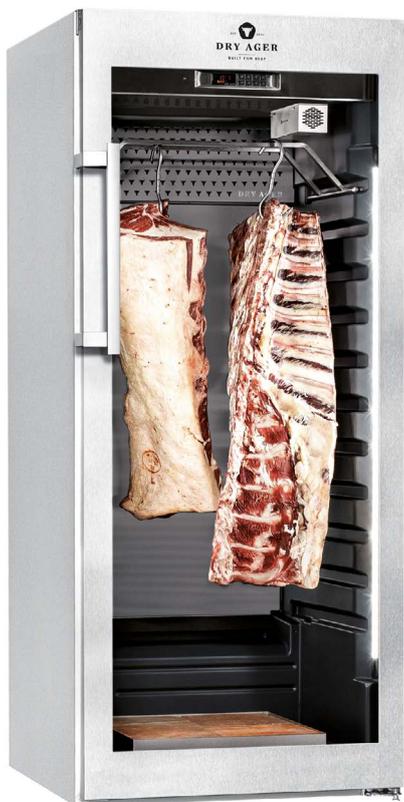


DRY AGER® – Die führende Marke für professionelle, steckerfertige Reifeschränke, zur Herstellung und Lagerung von **Rindfleisch, Schweinefleisch, Schinken, Salami, Fisch, Käse und vielem mehr.** Der DX 1000 Premium S (220–240V, 2A) eignet sich für den Einsatz im Gewerbe- als auch im Privatbereich. Dank innovativer Systeme wie der SmartAging®-Technologie können perfekte Reifeergebnisse für verschiedenste Lebensmittel auf Knopfdruck erzielt werden. Die Temperatur kann im Bereich von 0 bis +30 °C elektronisch gesteuert werden und dank des serienmäßig verbauten HumiControl®-Systems ist auch die Steuerung der Luftfeuchtigkeit im Bereich von 40 bis 90 % möglich. Das Gerät benötigt dabei keinen Wasseranschluss oder Wasserbehälter, was nur zwei der vielen Alleinstellungsmerkmale sind. Das **DX AirReg®**-System sorgt außerdem für eine optimale Luft-

strömung. Der verbaute **Aktivkohlefilter**, die einzigartige **UVC-Entkeimungsbox** sowie ein **antibakterieller Innenbehälter** geben Bakterien und Keimen keine Chance. Professionelles Dry Aging auf höchstem Niveau, selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen. Das Gerät ist außen aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die geschliffene schwarze Edelstahl Rückwand im Innenbereich unterstreicht den Premium Charakter zusätzlich. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Der DRY AGER® Reifeschrank kann als Einzelgerät oder Doppelgerät (side by side) freistehend aufgestellt oder in einer Wand integriert werden. Serienmäßig 10 Jahre Garantie auf den Kompressor. Qualität made in Germany!



Technik & Ausstattung

Reifeprogramme

- SmartAging®-Technologie – smarte Programmsteuerung in Kombination mit der Dry Aging Bibel. Wählen Sie aus einer Vielzahl von unterschiedlichen Rezepten aus.
- Optimale Parametereinstellungen werden automatisiert durch SmartAging®-Prozessor ausgeführt und garantieren ideale Ergebnisse auf Knopfdruck.

Temperatur & Luftfeuchtigkeit

- HumiControl® – konstante Luftfeuchtigkeit, elektronisch einstellbar von 40 bis 90 % (kein Wasseranschluss oder -behälter erforderlich).
- Elektronisch geregelte Temperatur von 0 °C bis +30 °C.
- Professionelle Trockenreifung mit minimalem Gewichtsverlust.
- Automatische Abtau-Funktion und automatische Kondensationsverdampfung

Hygiene

- UVC-Entkeimungssystem, DX AirReg®-System und Aktivkohlefilter – optimaler Luftstrom & Luftqualität ohne UV-Belastung der Produkte.
- Antibakterieller Innenbehälter – die Form der seitlichen Rostauflagen und abgerundeten Ecken erleichtern die Reinigung.

Visuelles Design

- Gehäuse & Türrahmen aus Edelstahl oder schwarz Pulverbeschichtet
- Rückwand aus Black Steel, schwarzer Edelstahl gebürstet.
- Dimmbare DX-LED Seiten- und Deckenbeleuchtung – optimale Ausleuchtung der präsentierten Produkte.
- Ansprechende Ästhetik, die verkaufsfördernd wirkt

Modularität

- Für den Einbau oder freistehend – ermöglicht die Integration von einzelnen oder mehreren Einheiten nebeneinander.
- Türanschlag beidseitig möglich.

Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Gehänge (DX0011) – aus Edelstahl rostfrei, max. Belastbarkeit 80 kg (Bild zeigt 2x Gehänge).
- Optional: Zubehör-Bundles S, M, und L

Garantie

- 2 Jahre Vollgarantie für Privat- und Gewerbekunden.
- NEU: 10 Jahre Garantie auf den Kompressor

Technische Spezifikationen

Brutto-Nettoinhalt	495 / 435 l
Maximale Beladung	100 kg
Innenmaße	137,1 × 57,8 × 58,7 cm (H×B×T)
Außenmaße	165,0 × 70,0 × 74,2 cm (H×B×T)
Temperaturbereich	0 °C bis +30 °C, elektronisch einstellbar in 0,1 °C Schritten
HumiControl®	40 % bis 90 %
Netzanschluss	220-240 V / 2 A / 50 Hz
Stromverbrauch	~1,8 kWh / 24 h
UVC-Entkeimung und Aktivkohlefilter	Ja

DRY AGER® DX 1000® PREMIUM S

SmartAging®-Steuerung	Ja
Wasseranschluss oder -behälter notwendig	Nein
Automatische Abtauung	Ja
Automatische Tauwasserverdunstung	Ja
Innenbehälter	Antibakterieller Polystyrol Kunststoff
Rückwand innen	schwarzer Edelstahl gebürstet
Visueller & akustischer Alarm	Ja
Installation eines oder mehrerer Geräte in Wand oder als freistehendes Gerät möglich	Ja
Kältemittel	R600a
Leergewicht	88 kg
Versandgewicht (auf Palette)	104 kg
Versandabmessungen (auf Palette)	185 × 80 × 120 cm (HxBxT)

Anwendungsfall: mit Fleisch gefüllt



Rindfleisch auf Einschieberosten



Zwei Rinderrücken hängend



Schweine- &
Rinderrücken hängend



Rindfleisch auf Einschieberosten & Schweinefleisch darunter hängend

DRY AGER® DX 1000® PREMIUM S

Weitere Einsatzmöglichkeiten: ein DRY AGER Reifeschrank – viele Anwendungsmöglichkeiten



Dry Aging von Fleisch



Herstellung von Wurst & Salami



Herstellung von Schinken



Dry Aging von Geflügel



Dry Aging von Fisch & Meeresfrüchten



Herstellung & Lagerung von Käse | Temperieren von Champagner & Wein
NEU: Spezielle Einschieberoste aus Holz für diese Anwendung erhältlich.

DRY AGER® DX 1000® PREMIUM S

Außengehäuse: Farbvarianten



**DX 1000 Premium S
Edelstahl**

Artikelnummer

DX1000EPS

Gehäuse

Edelstahl

Türschloss

ja, abschließbar



**DX 1000 Premium S
Schwarz**

DX1000BPS

Schwarz, pulverbeschichtet

ja, abschließbar



**DX 1000 Premium S
Sonderfarbe**

DX1000CPS

Gerät in Wunschfarbe,
Finish wahlweise in
seidenmatt oder glänzend

ja, abschließbar

Alle RAL-
und Pantone-
Farben
erhältlich



**DX 1000 Premium S
mit Salzwand Optik
Edelstahl**

Artikelnummer

DX1050EPS

Gehäuse

Edelstahl

Türschloss

ja, abschließbar



**DX 1000 Premium S
mit Salzwand Optik
Schwarz**

DX1050BPS

Schwarz, pulverbeschichtet

ja, abschließbar



**DX 1000 Premium S
mit Salzwand Optik
Sonderfarbe**

DX1050CPS

Gerät in Wunschfarbe,
Finish wahlweise in
seidenmatt oder glänzend

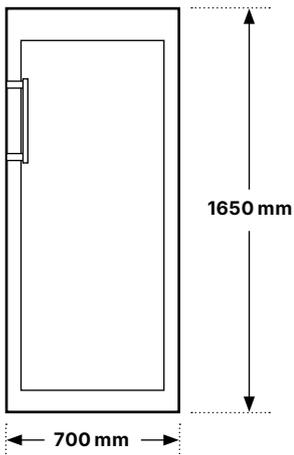
ja, abschließbar

Alle RAL-
und Pantone-
Farben
erhältlich

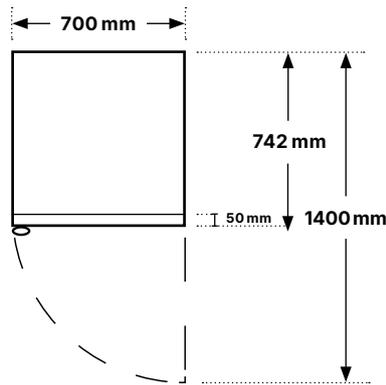
DRY AGER® DX1000® PREMIUM S

Zeichnungen

Vorderansicht



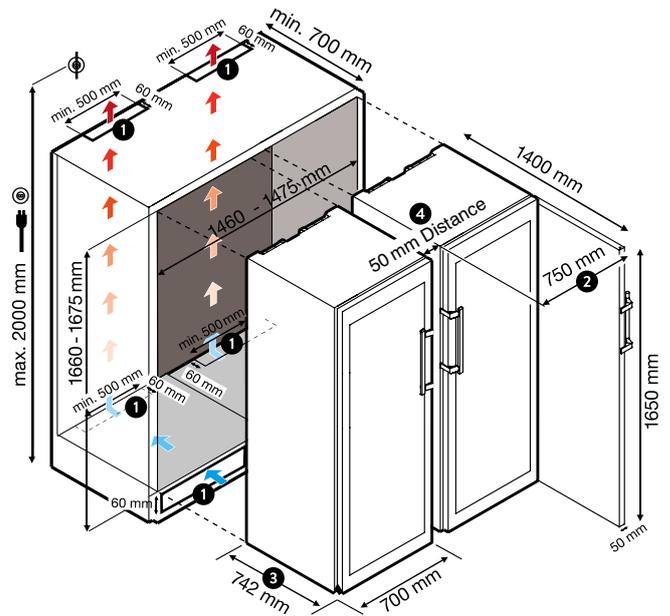
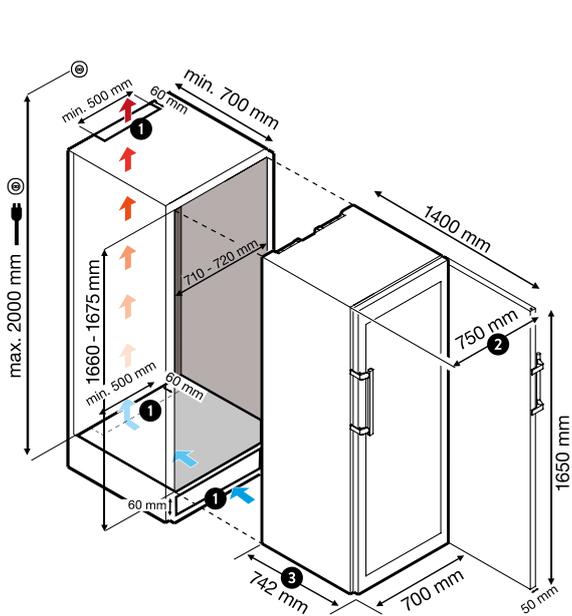
Draufsicht



Integrationszeichnungen

Einbau von einem Gerät

Einbau von mehreren Geräten (nebeneinander)



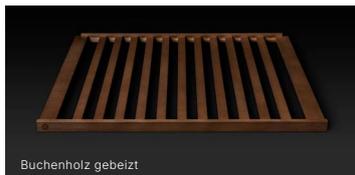
- ❶ Lüftungsschacht ist zwingend erforderlich. Mindestgröße: **300 cm²**. Auch seitlich oder an der Rückwand möglich.
- ❷ Gesamtabmessung (Breite) bei geöffneter Tür inklusive Griff: **750 mm**
- ❸ Gesamtabmessung (Tiefe) Korpus + geschlossene Tür (hervorstehend): **742 mm**
- ❹ Verblendung des Zwischenspalts mit DRY AGER® Edelstahl Blende möglich (DX0030).

DRY AGER® DX1000® PREMIUM S

Optionales Zubehör

Geräte-Zubehör DX1000

- DX0011 Gehänge**
ermöglicht das Einhängen großer Teile mittels Haken, aus Edelstahl, bis 80kg belastbar
- DX0015 Halber Einschieberost DX 1000**
nimmt die Hälfte der Reifeschrank-Tiefe ein, bis 25 kg belastbar
- DX0020 Einschieberost DX 1000**
liegendes Reifen/ Lagern von Lebensmitteln, bis 40kg belastbar
- DX0022 Einschieberost für Würste und Schinken**
zum Reifen von Würsten/ Schinken, bis 20 kg belastbar
- DX0021 Bodenrost**
für eine weitere Lagerebene auf dem Geräteboden, bis 40 kg belastbar
- Einschieberost-Set aus Holz**
1x halber / 4x ganze Einschieberoste, bis je 40 kg belastbar
- Buchenholz natur: Ideal für Käse & Wein
 - Buchenholz gebeizt: Perfekt für Wein



- DX0055 Saltair Salzblock-Set (4 Blöcke im Set)**
echtes Salz für ein noch intensiveres Reife-Aroma
- DX0070 Saltair Salzwanne**
aus Edelstahl, passgenau für Saltair Salzblock-Set (DX0055)
- Untergestell DX 1000**
mattschwarz pulverbeschichtet, Metallausführung
- ohne Lenkrollen (40 cm Gesamthöhe)
 - mit Lenkrollen (50 cm Gesamthöhe)
- DX0080 DX0082**
- ohne Lenkrollen (40 cm Gesamthöhe)
- mit Lenkrollen (50 cm Gesamthöhe)
- DX0063 DX-LED Salzwanne System Nachrüstset**
in Salz-Optik, über 10 Lichtfarben einstellbar, mit Fernbedienung
- DX0030 Edelstahl-Blende**
Abstandshalter & Verblendung bei Side-by-Side-Einbau

Sonstiges Zubehör

- DX4044 S-Haken**
aus Edelstahl, Größe 160 × 8 mm, bis 100kg belastbar
- DX4055 Drehhaken**
aus Edelstahl, Größe 180 × 8 mm, bis 100 kg belastbar
- DX0040 Etiketten zur Fleischbeschriftung**
20 Stück, inkl. Edelstahl-Spieße zur Befestigung, lebensmittelecht und wiederverwendbar

Die Dry Aging Bibel

- mehrfach prämiert, das Standardwerk rund ums Dry Aging, 336 Seiten Inspirationen und Know-how
- Deutsch
 - Englisch
 - Spanisch

DX2040
DX2041
DX2042

- Z33145 DRY AGER Spezialreiniger**
Reinigungskonzentrat in 500 ml Sprühflasche

Zubehör-Bundles

- DX1000SD DRY AGER DX 1000 – Bundle S**
– Deutsch
- Buch „Die Dry Aging Bibel“
 - Etiketten (20 Stück) mit Spieß DX0040
 - Spezialreiniger Z33145
 - 2x Drehhaken DX4055

- DX1000MD DRY AGER DX 1000 – Bundle M**
– Deutsch
- Buch „Die Dry Aging Bibel“
 - Etiketten (20 Stück) mit Spieß DX0040
 - Spezialreiniger Z33145
 - 2x Drehhaken DX4055
 - Saltair Salzblock-Set DX0055
 - Saltair Salzwanne DX0070

- DX1000LD DRY AGER DX 1000 – Bundle L**
– Deutsch
- Buch „Die Dry Aging Bibel“
 - Etiketten (20 Stück) mit Spieß DX0040
 - Spezialreiniger Z33145
 - 2x Drehhaken DX4055
 - Saltair Salzblock-Set DX0055
 - Saltair Salzwanne DX0070
 - 2x Einschieberost DX0020
 - 2x Einschieberost Würste/Schinken DX0022

Für die Wartung

- DX0009S Wartungskit S**
bestehend aus Aktivkohlefilter (DX0110) und UVC Ersatzbirne (DX0100)
- DX0009M Wartungskit M**
bestehend aus Aktivkohlefilter (DX0110), UVC Ersatzbirne (DX0100) und Spezialreiniger (Z33145)
- DX0009PS Premium Wartungskit S**
bestehend aus Aktivkohlefilter (DX0110) und UVC Ersatzbirne (DX0101) für Premium / Premium S Modelle
- DX0009PM Premium Wartungskit M**
bestehend aus Aktivkohlefilter (DX0110), UVC Ersatzbirne (DX0101) und Spezialreiniger (Z33145), für Premium / Premium S Modelle
- DX0100 UVC Ersatzbirne**
für die jährliche Gerätewartung
- DX0101 UVC Ersatzbirne für Premium / Premium S-Modelle**
für die jährliche Gerätewartung
- DX0110 Aktivkohlefilter für Premium / Premium S-Modelle**
für die jährliche Gerätewartung

Art.-Nr.: WD0075



Landig + Lava GmbH & Co. KG – Weitere Angaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Stand: 05/2025