

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 500 Premium S (220–240V, 2A) eignet sich für den Einsatz im Gewerbe- als auch im Privatbereich. Dank innovativer Systeme wie der SmartAging-Technologie werden für verschiedenste Lebensmittel, auf Knopfdruck, perfekte Reifeergebnisse erzielt. 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

Luftströmung. 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 Außengehäuse ist schwarz pulverbeschichtet oder in Edelstahl. Die geschliffene innere Rückwand aus einem schwarz eingefärbten Edelstahl unterstreicht den Premium Charakter des Gerätes 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 Abtauung und automatische Tauwasserverdunstung.

Hygiene

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

Visuelles Design

- Gehäuse aus Edelstahl, schwarz pulverbeschichtet oder Sonderfarbe
- Rückwand aus Black Steel, schwarzer Edelstahl gebürstet.
- DX-LED Seitenbeleuchtung – optimale Ausleuchtung der präsentierten Produkte.
- Ansprechende Ästhetik mit Verkaufsförderungs-Potential.

Modularität

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

Mitgeliefertes Zubehör

- 1x Einschieberost (DX0026) & Bodenrost (DX0028), max. Belastbarkeit 20 kg.
- 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	155 / 134 l
Maximale Beladung	20 kg
Innenmaße	71,2 × 49,0 × 43,7 cm (HxBxT)
Außenmaße	90,5 × 60,0 × 61,0 cm (HxBxT)
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	~1,0 kWh / 24 h
UVC-Entkeimung und Aktivkohlefilter	Ja

DRY AGER® DX 500® 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	50 kg
Versandgewicht (auf Palette)	62 kg
Versandabmessungen (auf Palette)	105 × 80 × 120 cm (HxBxT)

Anwendungsfall: mit Fleisch gefüllt



Rindfleisch auf
Einschieberosten



Rindfleisch hängend



Halbe Schweine- &
Rinderrücken hängend



Rindfleisch auf
Einschieberosten
& Schweinefleisch
darunter hängend

DRY AGER® DX 500® 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 500® PREMIUM S

Außengehäuse: Farbvarianten



**DX 500 Premium S
Edelstahl**

Artikelnummer	DX500EPS	DX500BPS	DX500CPS
Gehäuse	Edelstahl	Schwarz, pulverbeschichtet	Gerät in Wunschfarbe, Finish wahlweise in seidenmatt oder glänzend
Türschloss	ja, abschließbar	nicht abschließbar	ja, abschließbar



**DX 500 Premium S
Schwarz**



**DX 500 Premium S
Sonderfarbe**

Alle RAL-
und Pantone-
Farben
erhältlich



**DX 500 Premium S
mit Salzwand Optik
Edelstahl**

Artikelnummer	DX550EPS	DX550BPS	DX550CPS
Gehäuse	Edelstahl	Schwarz, pulverbeschichtet	Gerät in Wunschfarbe, Finish wahlweise in seidenmatt oder glänzend
Türschloss	ja, abschließbar	nicht abschließbar	ja, abschließbar



**DX 500 Premium S
mit Salzwand Optik
Schwarz**



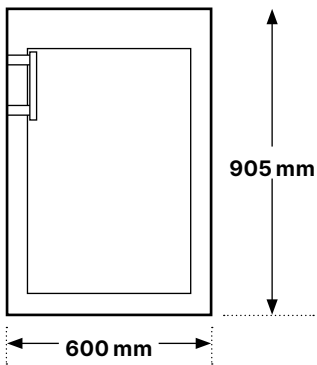
**DX 500 Premium S
mit Salzwand Optik
Sonderfarbe**

Alle RAL-
und Pantone-
Farben
erhältlich

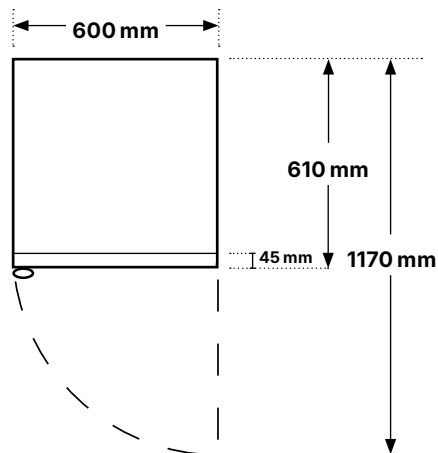
DRY AGER® DX 500® PREMIUM S

Zeichnungen

Vorderansicht

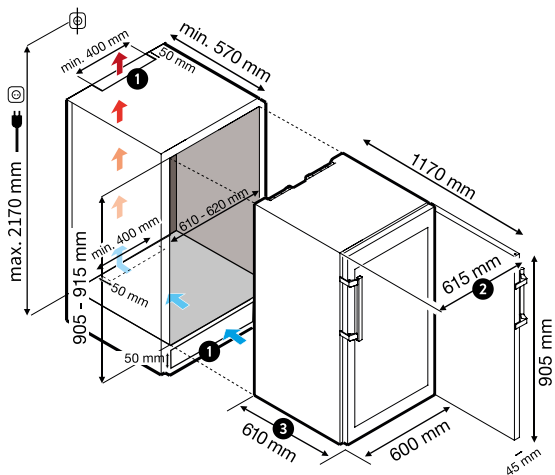


Draufsicht

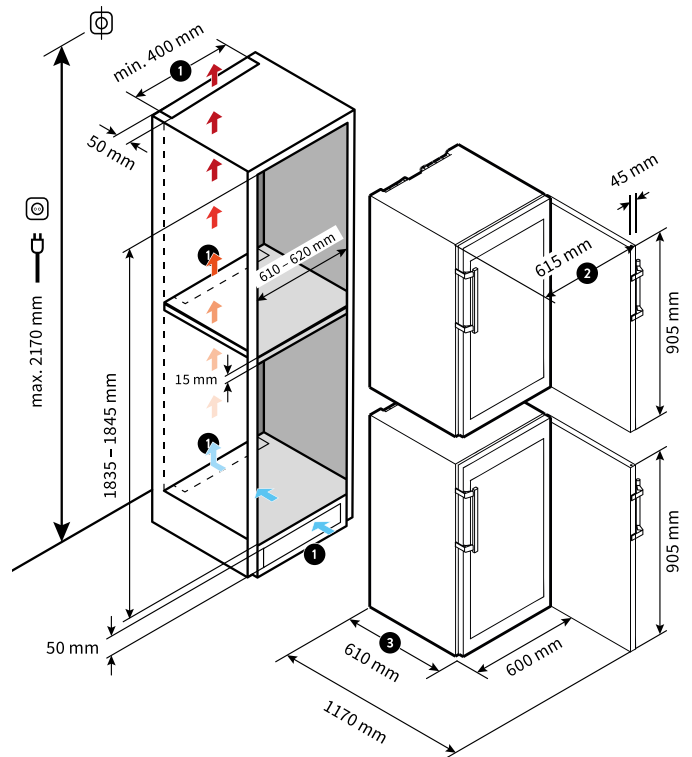


Integrationszeichnungen

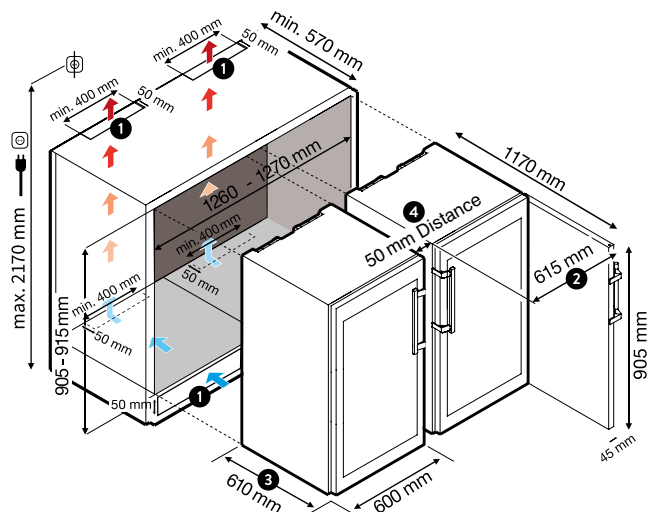
Einbau von einem Gerät



Einbau von mehreren Geräten (übereinander)



Einbau von mehreren Geräten (nebeneinander)



- ❶ Lüftungsschacht ist zwingend erforderlich. Mindestgröße: **200 cm²**. Auch seitlich oder an der Rückwand möglich.
- ❷ Gesamtabmessung (Breite) bei geöffneter Tür inklusive Griff: **615 mm**
- ❸ Gesamtabmessung (Tiefe) Korpus + geschlossene Tür (hervorstehend): **610 mm**
- ❹ Verblendung des Zwischenspalts mit DRY AGER® Edelstahl Blende möglich (DX0031).

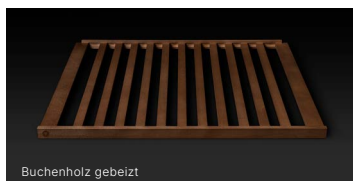
DRY AGER®

DX 500® PREMIUM S

Optionales Zubehör

Geräte-Zubehör DX 500

- DX0013 Gehänge**
ermöglicht das Einhängen großer Teile mittels Haken, aus Edelstahl, bis 20 kg belastbar
- DX0026 Einschieberost**
liegendes Reifen/ Lagern von Lebensmitteln, bis 20 kg belastbar
- DX0023 Einschieberost für Würste und Schinken**
zum Reifen von Würsten/ Schinken, bis 20 kg belastbar
- Einschieberost-Set aus Holz**
1x Einschieberost, 1x Bodenrost, bis je 20 kg belastbar
- DX0029** - Buchenholz natur: Ideal für Käse & Wein
DX0229 - Buchenholz gebeizt: Perfekt für Wein



- DX0058 Saltair Salzblock-Set (2 Blöcke im Set)**
echtes Salz für ein noch intensiveres Reife-Aroma
- DX0075 Saltair Salzwanne**
aus Edelstahl, passgenau für Saltair Salzblock-Set (DX0058)
- DX0078 Wandhalterung Set**
zur einfachen Aufhängung des DX 500 an einer tragfähigen Wand
- DX0087 Unterschrank – schwarz**
zur Platzierung des DX 500 auf Augenhöhe, mit Schublade und Zwischenboden. Lieferung zur Selbstmontage.
- DX0031 Edelstahl-Blende**
Abstandshalter & Verblendung bei Side-by-Side-Einbau

Sonstiges Zubehör

- DX4044 S-Haken**
aus Edelstahl, Größe 160 × 8 mm, bis 100 kg 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
- DX2040** - Deutsch
DX2041 - Englisch
DX2042 - Spanisch
- Z33145 DRY AGER Spezialreiniger**
Reinigungskonzentrat in 500ml Sprühflasche

Zubehör-Bundles

- DX0500SD DRY AGER DX 500 – Bundle S**
– Deutsch - Buch „Die Dry Aging Bibel“
 - Etiketten (20 Stück) mit Spießen DX0040
 - Spezialreiniger Z33145
- DX0500MD DRY AGER DX 500 – Bundle M**
– Deutsch - Buch „Die Dry Aging Bibel“
 - Etiketten (20 Stück) mit Spießen DX0040
 - Spezialreiniger Z33145
 - Saltair Salzblock-Set DX0058
 - Saltair Salzwanne DX0075
- DX0500LD DRY AGER DX 500 – Bundle L**
– Deutsch - Buch „Die Dry Aging Bibel“
 - Etiketten (20 Stück) mit Spießen DX0040
 - Spezialreiniger Z33145
 - Saltair Salzblock-Set DX0058
 - Saltair Salzwanne DX0075
 - Gehänge DX0013
 - Einschieberost Würste/Schinken DX0023

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.: WD0074



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