

DRY AGER® – DIE NR. 1 FÜR PROFESSIONELLES DRY AGING

Weltweit bewährt im professionellen
Einsatz. Vertrauen von Retailern und Profis
in über 60 Ländern.



DRY AGER

THE ORIGINAL



MEHR ERLEBNIS. MEHR MARGE.

Der DRY AGER® Reifeschrank als Blickfang,
Umsatztreiber und Premium-Statement im Store.

www.dry-ager.com

© 02 / 2026





WENN PREMIUM VERKAUFT

Warum Dry Aging im Retail Kaufentscheidungen beeinflusst

Dry Aging schafft Differenzierung genau dort, wo Kaufentscheidungen getroffen werden: direkt am Point of Sale. Die sichtbare Reifung macht Qualität erlebbar, schafft Vertrauen und regt Gespräche an. Das verlängert die Verweildauer, steigert die Kaufbereitschaft und hebt Premiumprodukte klar von austauschbarer Standardware ab.

Dank flexibler Integrationsmöglichkeiten – ohne Wasseranschluss und ohne Wasserbehälter – sowie passender Design- und Lichtoptionen für den jeweiligen Verkaufsraum, lässt sich der DRY AGER Reifeschrank nahtlos in jedes Store- und Filialkonzept integrieren. So entsteht Wertschöpfung durch Erlebnis statt Preiskampf über Masse.



NUR 7-8 % GEWICHTSVERLUST
nach 4 Wochen kontrollierter Reifung



**PREMIUMPRODUKTE
= BESSERE MARGEN**
durch höhere Preispositionierung



SMARTAGING®
automatisierte Reifung
ohne Expertenwissen



EIN SYSTEM, VIELE MÖGLICHKEITEN
Fleisch – Fisch – Schinken – Wurst –
Käse – Wein



SCHNELLE AMORTISATION
DX 1000 Premium S
nach nur 3 Beladungen

