



DRY AGER

THE ORIGINAL



**LO BUENO LLEVA
SU TIEMPO**

Convierte tu carne en una vaca lechera rentable



EL ACTOR GLOBAL DE ALEMANIA

Desde hace más de 40 años, los clientes confían en los productos del grupo Landig. Fundada por Manfred Landig como una empresa especializada en refrigeración, climatización y electricidad, sus hijos Christian y Aaron se propusieron revolucionar el proceso del Dry Aging.

Hoy en día, los productos y soluciones de los hermanos Landig están disponibles en más de 60 países, con una red de distribución y servicio local. Así, la marca DRY AGER logró convertirse en pocos años, gracias a mucho esfuerzo, valentía y pasión, en el número uno in-

discutible en el ámbito de soluciones profesionales para el Dry Aging.

DRY AGER ofrece soluciones para cada necesidad: desde armarios de maduración compactos hasta soluciones personalizadas en forma de cámaras de maduración accesibles. Incluso la conversión de cámaras frigoríficas existentes en cámaras de maduración completamente equipadas es una tarea sencilla para el equipo interno de expertos. La innovadora tecnología SmartAging® viene integrada de serie en cada armario de maduración.



EL REVOLUCIÓN

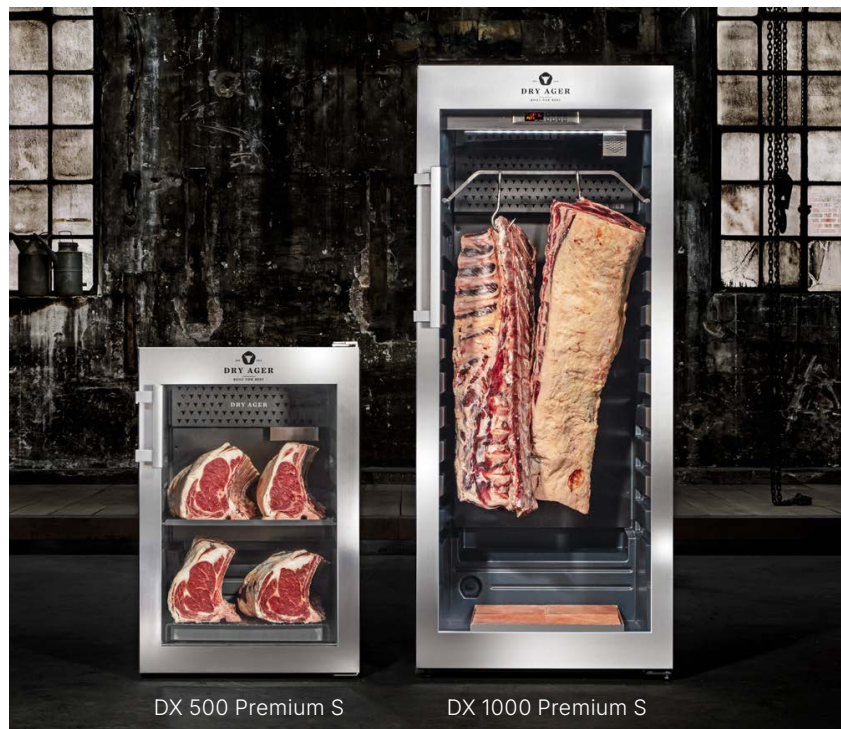


Escanea aquí para obtener más información

Tus mejores cortes merecen un escenario

El DRY AGER Vision 360° es mucho más que una cámara de maduración: es una declaración de artesanía y estilo. Fabricado completamente en cristal y equipado con dos puertas con cerradura, pone cada producto en su interior en el centro de todas las miradas. Gracias a la presentación panorámica de 360°, el proceso de maduración se convierte en una experiencia – transparente, fascinante y hecha para impresionar. Ya sea carne, pescado, jamón, embutido o incluso queso – el Vision 360° eleva el valor, la calidad y el impacto visual de tus productos.

Aquí, el diseño sofisticado se une con la tecnología más avanzada. Aquí, el rendimiento se convierte en presentación. Un verdadero imán de miradas que aporta ese “algo” especial a cualquier espacio – desde carnicerías exclusivas, supermercados y tiendas gourmet hasta restaurantes de alta cocina. El DRY AGER Vision 360° se integra perfectamente en cualquier entorno, establece nuevos estándares en maduración y lleva el Dry Aging a un nivel completamente nuevo.



DX 500 Premium S

DX 1000 Premium S

LA MADURACIÓN DEFINITIVA



Escanea aquí para obtener más información

El imprescindible en cada carnicería

El armario DRY AGER: el dispositivo profesional más popular con éxito garantizado. Con su diseño elegante, el armario de maduración proporciona el entorno perfecto para madurar carne, embutidos, jamón y otras especialidades, convirtiéndose en una obra maestra para conocedores y gourmets. El armario de maduración compacto, DX 500 Premium S, permite madurar o almacenar hasta 20 kg de carne a la vez. El modelo DX 1000 Premium S puede procesar hasta 100 kg de una sola vez, todo gracias a SmartAging® con solo presionar un botón.

EN EL DRY AGING, LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD SON LO MÁS IMPORTANTE

El armario DRY AGER garantiza una seguridad germicida inigualable

El armario DRY AGER crea condiciones óptimas para la carne Dry Aged. Controla de manera precisa todos los parámetros esenciales, como temperatura, humedad y circulación de aire, que son fundamentales para el proceso de maduración. Con DX AirReg®, asegura un microclima perfecto, un flujo de aire óptimo y una desinfección continua. En el Dry Aging, solo unas pocas variaciones de estos parámetros separan la perfección del deterioro. El armario DRY AGER garantiza experiencias de sabor únicas y es una inversión en calidad y perfección.



REFINA, NO SOLO VENDAS

Más sabor. Más ganancias. Más éxito.

Con un armario DRY AGER, no solo mejoras tu gama de productos en términos de sabor, sino también económicamente. La carne Dry Aged se destaca claramente de los productos convencionales, en calidad, aroma y atractivo. Tus clientes reconocen esta diferencia y están dispuestos a invertir más en auténtico Dry Aged Beef. Esto significa para ti: precios de venta más altos y mejores márgenes.

Al mismo tiempo, refuerzas tu posición en el mercado. Mientras que muchos competidores se enfocan en la cantidad, tú ofreces calidad, diferenciándote claramente de las ofertas de descuento. La maduración en el sitio crea un punto de venta único que resalta tu destreza artesanal.

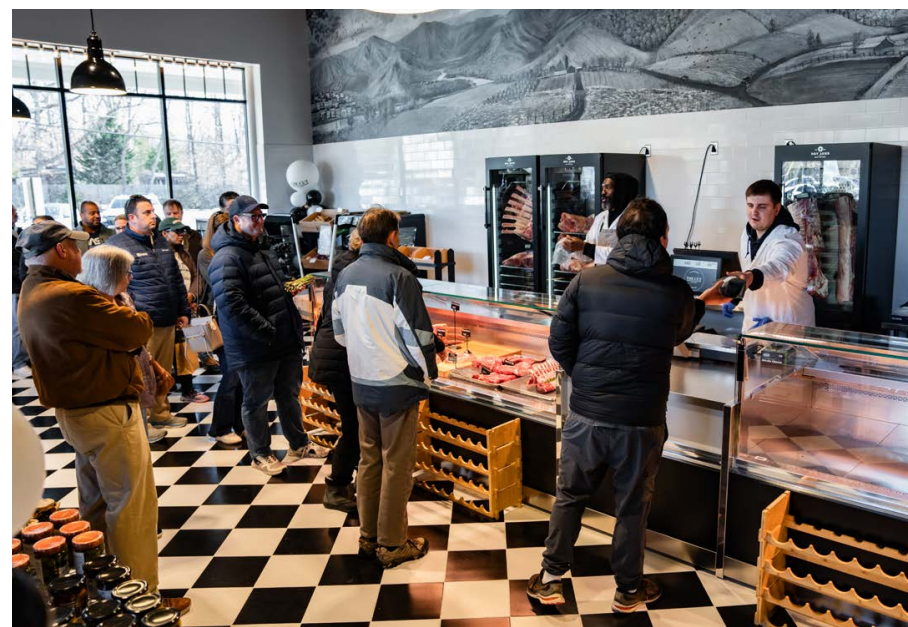
Un armario DRY AGER hace visible la calidad. El armario de maduración en tu área de ventas muestra transparencia, genera confianza y fomenta conversaciones. Tus clientes pueden ver cómo la carne madura bajo condiciones ideales, lo que los emociona y promueve la lealtad a largo plazo.

Además, te beneficias de la máxima flexibilidad en la maduración: ya sea carne Dry Aged clásica, jamón curado al aire, Lardo o especialidades de embutidos, el armario DRY AGER te da total control sobre el tiempo de maduración, la temperatura, la humedad y el sabor.

Por último, pero no menos importante, un armario de maduración también abre nuevas oportunidades de venta cruzada. Complementa tu oferta con vinos adecuados, especias o accesorios para parrilla y brinda a tus clientes experiencias culinarias completas.



¡Mira un lugar increíble en el video!





SABOR PREMIUM PARA LLEVAR

Más valor. Más sorpresa. Más ingresos.

Con un armario DRY AGER, no solo estás agregando carne fresca a tu mostrador de carnicería, sino que estás ofreciendo a tus clientes una experiencia culinaria exclusiva que no olvidarán. La carne Dry Aged es la nueva tendencia que los clientes exigentes adoran. Disfrutan del sabor pleno y están dispuestos a pagar un precio premium por este producto de alta calidad. Para ti, esto significa márgenes más altos y mayores ingresos.

Con un armario DRY AGER, estás invirtiendo en innovación y exclusividad. Tu mostrador de carnicería se convierte en un imán para los clientes que buscan algo especial. La visibilidad del proceso de maduración no solo despierta interés, sino que también genera confianza en tus productos; tus clientes pueden ver cómo la carne madura bajo las mejores condiciones, creando una conexión emocional con tu gama. La transparencia y la calidad brindan una verdadera ventaja competitiva y fortalecen la lealtad de los clientes.

Un armario DRY AGER también te ofrece total flexibilidad. Ya sea para filetes Dry Aged clásicos, jamón aromático o embutidos curados al aire, puedes madurar tu carne exactamente como desees mientras entregas consistentemente una calidad superior. La capacidad de ofrecer diferentes niveles de maduración y perfiles de sabor te permite emocionar a tus clientes de manera continua y ganártelos una y otra vez.

Además, puedes integrar perfectamente el armario DRY AGER en tu estrategia de ventas. Con degustaciones y promociones centradas en los productos "Dry Aged", atraerás más atención y atraerás a más clientes. Puedes ofrecer productos premium con mayor valor, mientras refuerzas tu identidad de marca como proveedor de alimentos de alta calidad. Aprovecha esta oportunidad para posicionarte como un proveedor de alimentos gourmet y diferenciarte de la competencia.

¡Mira un lugar increíble en el video!

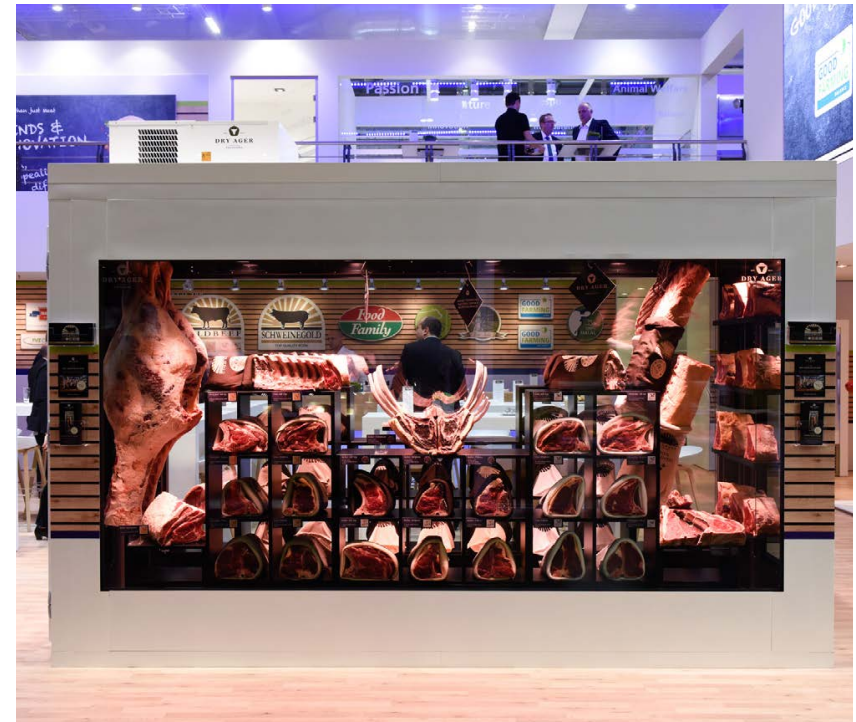


PRODUCCIÓN DRY AGING A GRAN ESCALA

Unidades y cámaras DRY AGER

Las cámaras de maduración accesibles de DRY AGER transforman tu área de ventas en una experiencia de maduración envolvente. Junto con un experto de DRY AGER, puedes planificar tu cámara de maduración personalizada y beneficiarte de la máxima flexibilidad. Incluso para la conversión de cámaras frigoríficas existentes, nuestro equipo de expertos está a tu disposición.

Con las unidades de maduración DRY AGER, convertimos cualquier espacio en una cámara de Dry Aging totalmente equipada, y todo en tan solo unos pocos pasos. Actualmente, hay tres clases de rendimiento disponibles para distintos volúmenes de sala.





HIGIENE ABSOLUTA

Gracias a la tecnología de desinfección UVC única en el mundo, combinada con un filtro de aire de carbón activo.



SMARTAGING®

Maduración con solo presionar un botón. Con SmartAging®, se garantizan parámetros ideales y resultados perfectos.



PLUG & PLAY

Maduración gourmet con sistema Plug-and-Play. Diseño estilizado, sin conexión de agua, sin depósito – puro rendimiento.



PÉRDIDA MÍNIMA

Solo 7–8 % de peso tras 4 semanas de Dry Aging – gracias al microclima perfecto para un sabor excepcional.



VERSÁTIL

El variado accesorio de ganchos y rejillas deslizantes ofrece la posibilidad de madurar diferentes tipos de pescado.



SABOR AUTÉNTICO

Los procesos de maduración garantizan un aroma incomparable y perfeccionan el sabor y la textura.



MÁS GANANCIAS

La carne Dry Aged puede venderse a precios más altos, lo que genera un rápido aumento en las ganancias y los ingresos.



PURA ELEGANCIA

Un diseño atemporalmente hermoso y los mejores materiales, fabricados con gran atención al detalle y el máximo cuidado.



Landig + Lava GmbH & Co. KG

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Alemania

☎ +49 7581 90430 30
✉ contact@dry-ager.com
🌐 www.dry-ager.com

© 04 / 2025

Nº de artículo: **WD0109**



4 251309 918879