

DRY AGER® – Die führende Marke für professionelle, steckerfertige Reifeschränke zur Herstellung und Lagerung von Dry Aged Beef, Dry Aged Pork, Schinken, Salami, Fisch, Käse und vielem mehr. Der neue DRY AGER® Vision 360° ist ein weiteres Meisterwerk der Ingenieurskunst. Das perfekte Zusammenspiel aus Technologie und Ästhetik. Nahezu alle Arten von Lebensmitteln lassen sich veredeln und sind der Blickfang in jeder Location. Dank des serienmäßig integrierten **HumiControl®-Systems** können sowohl die Temperatur im Bereich von 0 bis +25 °C als auch die Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 90 % elektronisch präzise geregelt werden. Das Gerät benötigt dabei keinen Wasseranschluss oder Wasser-

behälter, was nur zwei der vielen Alleinstellungsmerkmale sind. Das **DX AirReg®-System** sorgt außerdem für eine optimale Luftströmung. Die UVC-Entkeimungsbox gibt Bakterien und Keimen keine Chance. Serienmäßig ist der Schrank mit zwei Türen ausgestattet, sodass eine Befüllung von zwei gegenüberliegenden Seiten möglich ist. Professionelles Dry Aging auf höchstem Niveau, selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur. Das Gerät ist umlaufend aus hochwertigem Thermoglas gefertigt. Flexibel nutzbar als reines Display-Gerät zur Warenpräsentation oder auch als voll ausgestatteter Reifeschrank, für die Herstellung am Point-of-Sale.

Nº 1 | **BRAND WORLDWIDE™** | Quality from Germany



Technik & Ausstattung

Temperatur & Luftfeuchtigkeit

- HumiControl® – konstante Luftfeuchtigkeit, elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss oder -behälter erforderlich)
- Elektronisch geregelte Temperatur von 0 °C bis +25 °C
- Professionelle Trockenreifung mit minimalem Gewichtsverlust
- Automatische Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung
- Optische und akustische Alarmmeldungen

Hygiene

- Abgeschirmtes UVC-Entkeimungssystem, ohne UV-Belastung der Produkte
- DX Airreg®-System und Aktivkohlefilter für optimalen Luftstrom und Luftqualität

Visuelles Design

- Außenbereich: Vollflächig hochwertiges Thermoglas, schwarz beschichtet
- Innenbereich: Edelstahl, schwarze Pulverbeschichtung und Thermoglas
- 4 DX-LED Premium Lichtleisten an allen Seiten zur optimalen Ausleuchtung
- Dimmbar (0 – 100 %) und stufenlos einstellbare Farbtemperatur von Kaltweiß bis Warmweiß (2200 K – 5300 K)
- Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung und nur minimale Wärmeentwicklung, damit keine punktuelle Erwärmung des Inhalts stattfindet
- Ansprechende Ästhetik mit Verkaufsförderungs-Potential
- Im Standard mit zwei abschließbaren Türen ausgestattet

Mitgeliefertes Zubehör

- Ketten-Aufhängung (2 Stück serienmäßig) Art. Nr. DX2570
- Edelstahl-Rostauflagen (3 Stück serienmäßig) Art. Nr. DX2560

Garantie

- 2 Jahre Vollgarantie für Privat- und Gewerbekunden
- 3 Jahre Vollgarantie auf Anfrage erhältlich
- 10 Jahre Garantie auf den Kompressor

Technische Daten

Brutto-/ Nettoinhalt	541 / 515 l
Maximale Beladung	140 kg Fleisch
Innenmaße	62,0 × 62,5 × 133 cm (BxTxH)
Außenmaße	70 × 81,1 × 202,5 cm (BxTxH)
Temperaturbereich	0 °C bis +25 °C
HumiControl®	60 % bis 90 %
Netzanschluss	1 ~ 220-240 V / 50 Hz
Stromverbrauch	~2,5 kWh / 24 h
UVC-Entkeimung und Aktivkohlefilter	Ja
Wasseranschluss oder -behälter notwendig	Nein
Automatische Tauwasserverdunstung durch Heißgas	Ja
Installation in Wand, freistehend oder side-by-side	Ja
Kältemittel	R 290
Leergewicht	254 kg
Versandgewicht und /-abmessungen (in Transportverpackung)	345 kg / 78 × 90 × 219 cm (BxTxH)

DRY AGER® VISION 360°

für bis zu 140 kg Beladung

Technik & Ausstattung



Höchste Qualität

In Deutschland entwickelt und in Europa hergestellt

Türen und Gehäuse

aus Thermoglas, schwarz beschichtet

Schlichtes Design

Das zeitlose Design verleiht jedem Raum Eleganz und fügt sich perfekt in jedes Interior ein

Luftfeuchtigkeit

Dank HumiControl® ist die Luftfeuchtigkeit elektronisch von 60 bis 90 % einstellbar

Edle Materialien

Innen und außen bestes Glas und Edelstahl

360° Warenpräsentation

Große Glaselemente für eine bestmögliche Sicht auf die Lebensmittel

Blickfang

Kunden können ihr Fleisch selbst auswählen – für höchste Kundenzufriedenheit

Luftströmung & Hygiene

Dank DX AirReg® optimale Luftströmung und UVC-Entkeimung



PURE ELEGANZ

Klares Design, modernste Technik – gemacht, um zu begeistern. Der Vision 360° setzt dein Handwerk perfekt in Szene.



360° PRÄSENTATION

Gemacht, um alle Blicke auf sich zu ziehen. Vollverglasung, maximale Sichtbarkeit, maximale Wirkung deiner Produkte.



PLUG & PLAY

Reifegenuss per Plug-and-Play. Schlankes Design, kein Wasseranschluss, kein Tank – nur pure Performance.



ENORME KAPAZITÄT

Reifeleistung für bis zu 140 kg Fleisch – rechnet sich in der Profiküche schon nach wenigen Monaten.

DRY AGER® VISION 360°

für bis zu 140 kg Beladung

Impressionen



Deine besten Cuts verdienen eine Bühne



Lebensmittelveredelung so elegant wie nie

DRY AGER® VISION 360°

für bis zu 140 kg Beladung

Impressionen



Schweine- oder Rinderrücken an Ketten-Aufhängung



Schweine- oder Rindfleisch auf Rostauflagen



Design bis ins letzte Detail



Hochwertigste Materialien

für bis zu 140kg Beladung

A line drawing of the jewelry box with its door open to the right. The door is hinged and has a large rectangular window. An arrow points from the right towards the door, indicating its movement. The interior of the box shows two vertical compartments, each containing a chain with a pendant. The top of the box has the 'DIE AGER' logo and the text 'JEWELRY BOX' and 'MADE IN GERMANY'.

This diagram illustrates the removal of the evaporator and drain pan from the freezer compartment. The evaporator is shown being pulled out of the compartment, and the drain pan is shown being removed from the bottom of the compartment. Arrows indicate the direction of removal.

Salzwanne

Edelstahl-Rostauflagen (3 Stück serienmäßig)
Art. Nr. DX2560
Saltair Salzwanne aus Edelstahl (für Saltair Salzblock-Set DX0055)
Art. Nr. DX0070

DRY AGER® VISION 360°

für bis zu 140 kg Beladung

Optionales Zubehör für Vision 360°

Gerätezubehör

- DX2570 Ketten-Aufhängung**
aus Edelstahl, ermöglicht das Einhängen von größeren Teilen mittels S-Haken, bis 80 kg belastbar
- DX2560 Rostauflagen**
ermöglicht das liegende Reifen und Lagern von Lebensmitteln, bis 40 kg belastbar
- DX0055 Saltair Salzblock-Set**
besteht aus echtem Salz, unterstützt den Reifeprozess und verbessert die Optik, 4 Blöcke im Set
- DX0070 Saltair Salzwanne**
aus Edelstahl, passgenau für Saltair Salzblock-Set (DX0055)

Zubehör

- Z44044 S-Haken**
aus Edelstahl, Größe 160 × 8 mm, bis 100 kg belastbar
- Z44055 Drehhaken**
aus Edelstahl, Größe 180 × 8 mm, bis 100 kg belastbar
- DX0040 Etiketten zur Fleischbeschriftung**
20 Stück, inklusive Spieße zur Befestigung, lebensmittelecht und wiederverwendbar
- Z33145 Dry Ager® Spezialreiniger**
Reinigungslösung in 500 ml Sprühflasche

Instandhaltung und Wartung

- DX0101 UVC Ersatzbirne (UVC2)**
für die jährliche Geräte-Wartung
- DX0115 Aktivkohlefilter (Gen. 2)**
für die jährliche Geräte-Wartung



Weiteres Zubehör, Messer, Sägen, Maschinen für die Fleischverarbeitung und vieles mehr finden Sie online: www.dry-ager.com

** Für professionelle Dry Aging Lösungen

Erfüllt die Vorgaben zur Trockenreifung von Fleisch gemäß der Änderungsverordnung (EU) 2024/1141 zur Verordnung (EG) 853/2004.

Landig + Lava GmbH & Co. KG – Weitere Angaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Stand: 07/2025