



# DRY AGER

THE ORIGINAL



# TRANSPARENZ, DIE VERKAUFT

Entdecke den neuen DRY AGER® Vision 360°





# DEINE BESTEN CUTS VERDIENEN EINE BÜHNE

## Der Reifeschrank aus Glas – für maximale Sichtbarkeit und Stil

Der DRY AGER Vision 360° ist weit mehr als nur ein Reifeschrank – er ist ein Statement für Handwerkskunst und Stil. Komplett aus Glas gefertigt und mit zwei abschließbaren Türen ausgestattet, setzt er jedes Produkt im Inneren gekonnt in Szene. Durch die rundum sichtbare 360°-Präsentation wird der Reifeprozess zu einem Erlebnis – transparent, faszinierend und gemacht, um zu beeindrucken. Ob Fleisch, Fisch, Schinken, Wurst oder sogar Käse – der Vision 360° steigert den Wert, die Qualität und die optische Wirkung deiner Produkte.

Hier trifft anspruchsvolles Design auf modernste Technologie. Hier wird Leistung zur Präsentation. Ein echter Blickfang, der jedem Raum das gewisse Etwas verleiht – von exklusiven Metzgereien über Supermärkte und Feinkostläden bis hin zu Fine-Dining-Restaurants. Der DRY AGER Vision 360° fügt sich nahtlos in jede Umgebung ein, setzt neue Maßstäbe in Sachen Veredelung und bringt das Dry Aging auf ein völlig neues Level.



140 kg 30 kg 50 kg 60 kg 50 kg 60 kg



## 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



## ABSOLUTE HYGIENE

Gefährliche Keime? Keine Chance. Die UVC-Entkeimungsbox reinigt die Luft im Minutentakt.



## PRÄZISE PARAMETER

Intelligente Steuerung: Temperaturen von 0 bis 25 °C und Luftfeuchtigkeit von 60 bis 90 % – elektronisch regelbar.



## ENORME KAPAZITÄT

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



## PLUG & PLAY

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



## MINIMALER VERLUST

Nur 7–8 % Gewichtsverlust nach 4 Wochen Dry Aging – dank perfektem Mikroklima für ein herausragendes Aroma.



## ECHTER ALLROUNDER

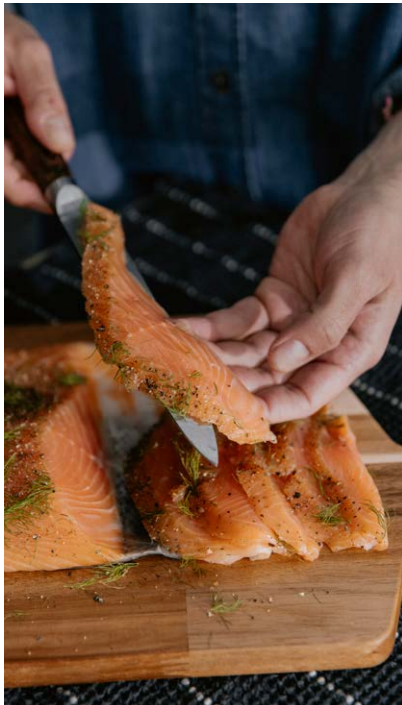
Dry Aged Fleisch, Schinken, Fisch oder Käse – perfekt gereift für erstklassigen Geschmack und höchste Qualität.



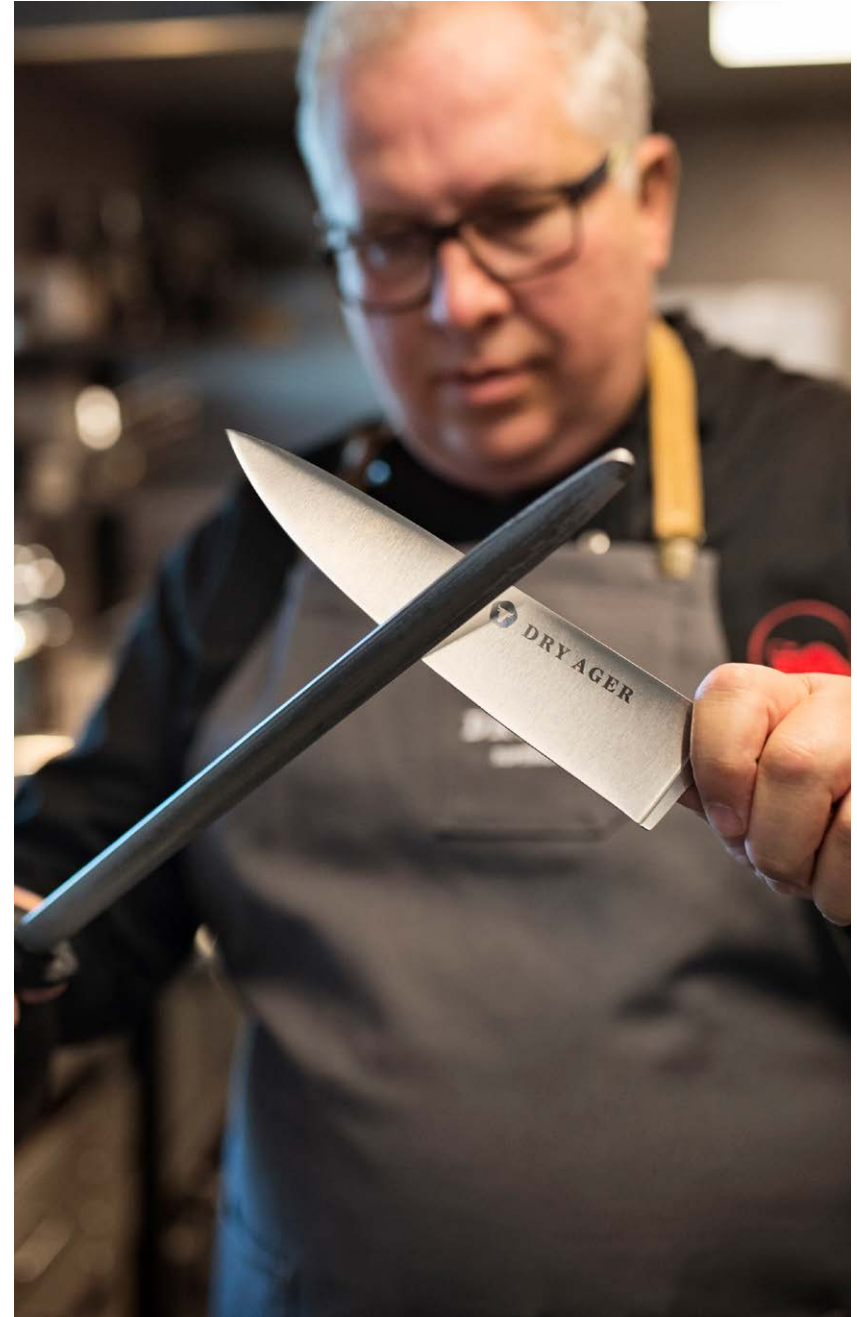
## Mach deine Präsentation zum Erlebnis

Lass deine Gäste die Kunst des Dry Aging live miterleben. Mit dem DRY AGER Vision 360° sieht man nicht nur, was drin ist – man fühlt sich verbunden. Man bewundert die Lebensmittel, verfolgt die Verwandlung und wählt seinen persönlichen Favoriten. Es geht längst nicht mehr nur um Geschmack – sondern um Vertrauen, Vorfreude und echte Geschichten.

Der Vision 360° macht dein Produkt zum Gesprächsthema. Er wird Teil des Genusserlebnisses – interaktiv, transparent und unvergesslich.



## BEGEISTERE DEINE GÄSTE





# TECHNISCHE DATEN

Nº 1 | BRAND WORLDWIDE® | Quality from Germany

BESCHREIBUNG	VISION 360°
Artikelnummer	DX2500
Gehäuse	Thermoglas, schwarz beschichtet
Anzahl Türen	2 Türen – abschließbar
Innenmaße (B x T x H)	62 × 62,5 × 133 cm
Außenmaße (B x T x H)	70 × 81,1 × 202,5 cm
Fassungsvermögen/ Netto	515 l
Leergewicht	254 kg
Temperaturbereich elektronisch	von 0 °C bis +25 °C
HumiControl®	von 60 % bis 90 %
DX Airreg®	Ja – Aktivkohlefilter + UVC-Entkeimung
Innenbeleuchtung	DX LED Lichtleisten 4-fach – Lichtstärke von 0 bis 100 % dimmbar – Stufenlos einstellbare Farbtemperatur von Kaltweiß bis Warmweiß (2200K - 5300K)
Stromverbrauch	~2,5 kWh / 24 h
Netzanschluss	220–240 V / 2 A / 50 Hz

\* Für professionelle Dry Aging Lösungen





**SCANNEN UND IN DIE WELT  
DER VISION 360° EINTAUCHEN!**



**DRY AGER**

THE ORIGINAL

**Landig + Lava GmbH & Co. KG**

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90

88348 Bad Saulgau

Deutschland

+49 7581 90430 30

contact@dry-ager.com

www.dry-ager.com

© 04/2025

Art.-Nr.: **EL2500**



4 251309 916042