



DRY AGER

THE ORIGINAL



¡TRANSPARENCIA QUE VENDE!

Descubre el nuevo DRY AGER® Vision 360°





TUS MEJORES CORTES MERECE UN ESCENARIO

La vitrina de maduración de cristal – para máxima visibilidad y estilo

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.



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



PURA ELEGANCIA

Diseño puro, innovación absoluta – creado para enamorar. Con el Vision 360°, tu arte recibe el protagonismo que merece.



PRESENTACIÓN 360°

Hecho para atraer todas las miradas. Cristal completo, visibilidad máxima, impacto total para tus productos.



HIGIENE ABSOLUTA

¿Gérmes peligrosos? Ni pensarlos. La caja de desinfección UVC purifica el aire cada pocos minutos.



CONTROL PRECISO

Control inteligente: temperaturas de 0 a 25 °C y humedad del 60 al 90 % – ajustable electrónicamente.



CAPACIDAD ENORME

Maduración para hasta 140 kg de carne – rentable en cocinas profesionales en solo unos pocos meses.



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.



TODO EN UNO

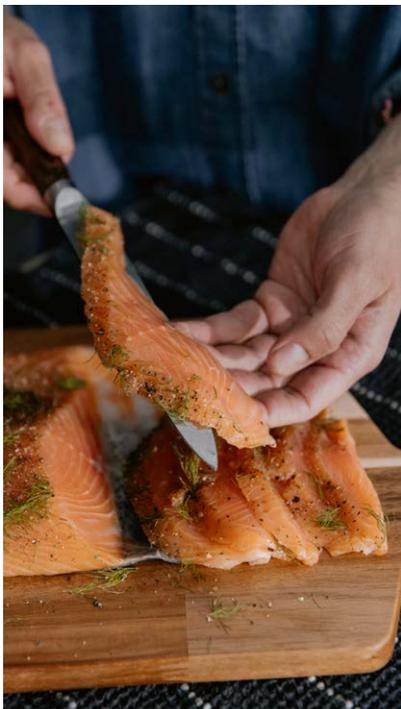
Carne Dry Aged, jamón, pescado o queso – madurados a la perfección para un sabor y calidad insuperables.



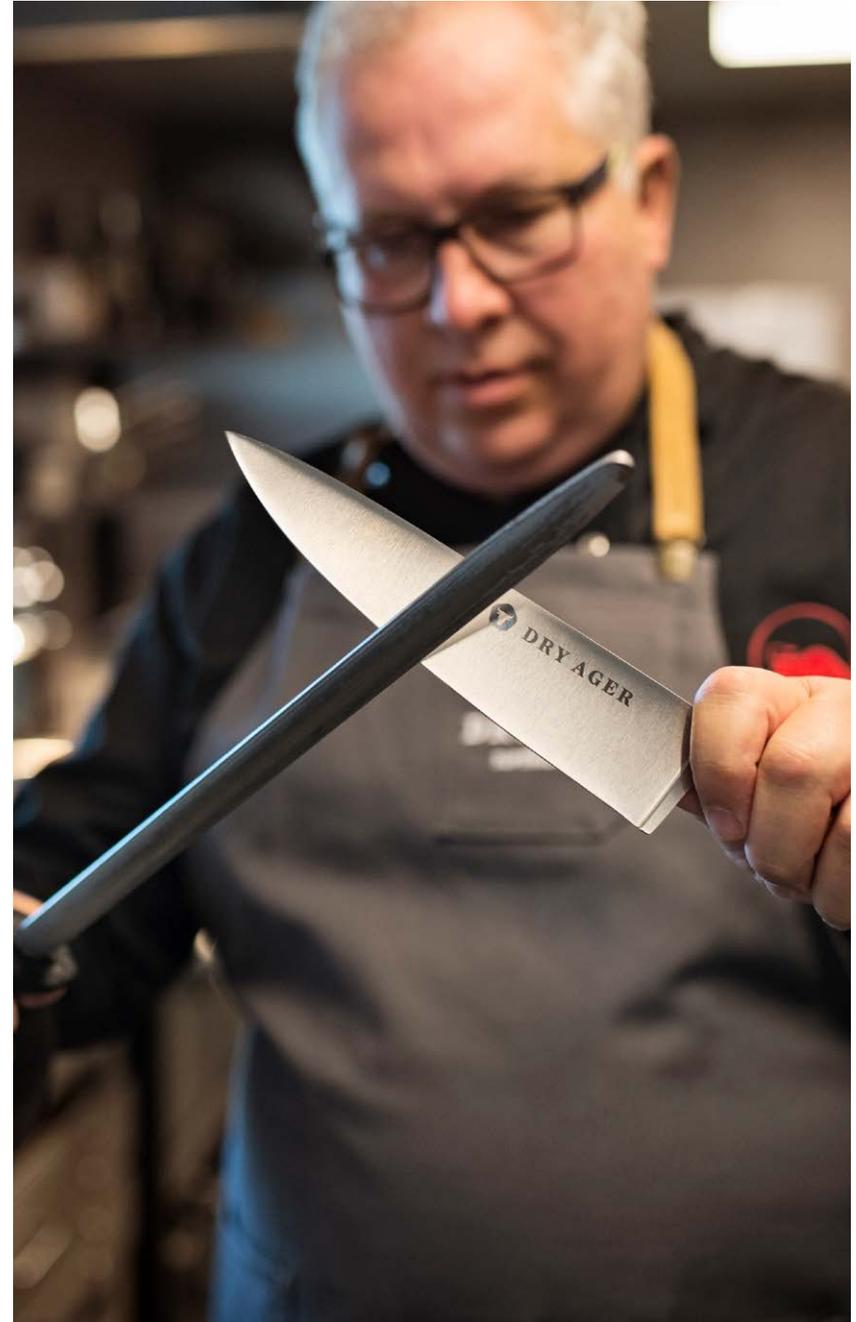
Haz de tu presentación una experiencia

Deja que tus invitados vivan en vivo el arte del Dry Aging. Con el DRY AGER Vision 360°, no solo verás lo que hay dentro, sino que te sentirás conectado. Admirarás los alimentos, seguirás su transformación y elegirás tu favorito personal. Ya no se trata solo del sabor, sino de confianza, anticipación y verdaderas historias.

El Vision 360° convierte tu producto en tema de conversación. Se convierte en parte de la experiencia gastronómica: interactivo, transparente e inolvidable.



ENAMORA A TUS INVITADOS



DATOS TÉCNICOS

Nº 1 | BRAND WORLDWIDE® Quality from Germany

DESCRIPCIÓN	VISION 360°
Número de artículo	DX2500
Carcasa	Vidrio termoflotante, recubierto de negro
Número de puertas	2 puertas – con cierre
Dimensiones internas (An x Prof x Al)	62 × 62,5 × 133 cm
Dimensiones externas (An x Prof x Al)	70 × 81,1 × 202,5 cm
Capacidad/ Neto	515 l
Peso en vacío	254 kg
Rango de temperatura electrónico	De 0 °C a +25 °C
HumiControl®	De 60 % a 90 %
DX Airreg®	Sí – Filtro de carbón activado+ Desinfección UVC
Iluminación interior	Barras de luz LED DX 4x – Intensidad de luz regulable w del 0 al 100 % – Temperatura de color ajustable sin escalas desde blanco frío hasta blanco cálido (2200K - 5300K)
Consumo de energía	~2,5 kWh / 24 h
Conexión a la red	220–240 V / 2 A / 50 Hz

* Para soluciones profesionales de Dry Aging





¡ESCANEA Y SUMÉRGETE EN
EL MUNDO DE VISION 360°!



DRY AGER

THE ORIGINAL

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: **EL2502**



4 251309 918848