



Entdecke die neue  
*DRY AGER*<sup>®</sup> *VITRINE*

Warenpräsentation der Extraklasse



## Der Reifeschrank aus Glas (2-türig)

---

Die neue DX 2500® VITRINE ist ein weiteres Meisterwerk der Ingenieurskunst aus dem Hause DRY AGER®. Das perfekte Zusammenspiel aus Technologie und Ästhetik. Dieses Produkt ermöglicht durch die Panorama-Gläser die bestmögliche Sicht auf die Lebensmittel, während des Reifeprozesses. Alle Arten von Fleisch, Wurst und Schinken sowie Käse lassen sich darin veredeln und sind der

Blickfang in jeder Location. Flexibel nutzbar als reines Display-Gerät zur Warenpräsentation oder auch als voll ausgestatteter Reifeschrank, um aus Frischfleisch herrlich aromatisches Dry-Aged Beef oder Pork, sowie Schinken, Käse oder Wurstwaren zu produzieren und zu veredeln. Jetzt eintauchen in die Welt des Dry Aging – ein Highlight in jeder Räumlichkeit.



## Elegantes Design

Schlichtes Design, das den Fokus auf die Beladung richtet. Die DRY AGER® VITRINE verleiht dem Raum Eleganz, setzt mit modernster Technik neue Maßstäbe in der Lebensmittelveredelung und zieht garantiert die Blicke der Kunden auf sich!



## Einfache Handhabung

Die DRY AGER® VITRINE ist ein steckerfertiger Vollreifeschrank in elegantem Design. Ohne Wasseranschluss, ohne Wasserbehälter. Reift da, wo die Kunden die Kunst der Trockenreifung hautnah erleben können.



## 360 ° Warenpräsentation

Die DRY AGER® VITRINE – Das Highlight jeder Location! Die großen Glas-Elemente ermöglichen eine bestmögliche Sicht auf die Lebensmittel, sodass sie perfekt in Szene gesetzt werden.



## Beladung bis 140 kg

Höchste Flexibilität. Bis zu 140 kg Fleisch auf einmal reifen. Mit der VITRINE DX 2500® lohnt sich ein Reifezyklus so richtig, bei einer Amortisationszeit im Gewerbe von nur wenigen Monaten.

## Beeindruckte Kunden reden gut

Ermögliche deinen Kunden sich ihr Steak selbst auszusuchen. Mit der DRY AGER® VITRINE ist für alle sichtbar, wie hochwertige Lebensmittel veredelt werden. Das stärkt nicht nur das Vertrauen. Es sorgt auch dafür, dass die Gäste garantiert begeistert sind und darüber reden.



## Lebensmittelveredelung so elegant wie nie

Die neue DRY AGER® VITRINE, mit ihrem schlichten Design, fügt sich perfekt in das Interior ein und verleiht dem Raum einen Hauch von Exklusivität und Eleganz. Lebensmittelveredelung auf einem neuen Niveau.





## Technische Daten DX 2500®

ARTIKELNUMMER	DX2500
GEHÄUSE	Thermoglas, schwarz beschichtet
ANZAHL TÜREN	2 Türen – abschließbar
INNENMASSE (BxTxH)	62 x 62,5 x 133 cm
AUSSENMASSE (BxTxH)	70,5 x 80,5 x 202,5 cm
FASSUNGSVERMÖGEN	515 l
LEERGEWICHT	254 kg

SMARTAGING®	gegen Aufpreis
TEMPERATURBEREICH ELEKTRONISCH	von 0°C bis +25°C
HUMICONTROL®	von 60% bis 90%
DX AIRREG®	Ja + UVC-Entkeimung
INNENBELEUCHTUNG	DX LED Lichtleisten 4-fach
STROMVERBRAUCH	~2,5 kWh / 24 h
NETZANSCHLUSS	220–240V / 2A / 50 Hz



140 kg

30 kg

50 kg

80 kg

50 kg



**Du hast ein Anliegen oder eine Frage?**  
*Wir sind für dich da.*

---

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

DRY AGER Manufaktur

Mackstraße 90  
88348 Bad Saulgau  
Deutschland

☎ +49 (0) 7581 90430  
✉ [contact@dry-ager.com](mailto:contact@dry-ager.com)  
🌐 [www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)

Art. Nr. EL2500

