EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

ДОМ ТАМ, ГДЕ МЯСО





ЧТО ТАКОЕ СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ?

Сухое вызревание – концепция созревания сырого мяса

Идеально контролируемые условия гарантируют исключительно нежное мясо и невероятные гастрономические ощущения

Вызревать можно говядину, свинину, ветчину, салями и другие мясные продукты.



THE NEW DRY AGER® DX 500®

* * *

SPECIAL OFFER AVAILABLE NOW

* * *

PREORDER & SAVE MONEY!



DX 1000®

ЗАГРУЗКА ДО 100 КГ

DX 500®

ЗАГРУЗКА ДО 20 КГ

ПОСТОЯННАЯ ВЛАЖНОСТЬ
БЛАГОДАРЯ СИСТЕМЕ **HUMICONTROL®**
ВОДОПРОВОДНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ НЕ ТРЕБУЕТСЯ

МИНИМАЛЬНАЯ ПОТЕРЯ В ВЕСЕ
БЛАГОДАРЯ ИДЕАЛЬНО КОНТРОЛИРУЕМОМУ ***МИКРОКЛИМАТУ***
МЯСО ТЕРЯЕТ МАКСИМУМ 7-8% ВЕСА В ХОДЕ 4 НЕДЕЛЬ ВЫЗРЕВАНИЯ

ОПТИМАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО ВОЗДУХА
С СИСТЕМОЙ **DX AIRREG®**:
ОПТИМАЛЬНАЯ ДИФФУЗИЯ, АКТИВНЫЙ УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР И СИСТЕМА УФС-СТЕРИЛИЗАЦИИ

АБСОЛЮТНАЯ ГИГИЕНА *БЛАГОДАРЯ* ***ЧИСТЯЩЕМУ СРЕДСТВУ DRY AGER***
ДЛЯ КОРПУСА, ВЕШАЛОК, ПОЛОК, КРЮКОВ И ПР.





ЗАГРУЗКА ДО 100 КГ

DRY AGER DX 1000®

АРТИКУЛ DX1001

НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ + ДВЕРЬ – ***Нержавеющая сталь***
СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ С ИЗОЛЯЦИЕЙ – ***УФ-защита – металлический оттенок***
ВНУТРЕННИЕ ГАБАРИТЫ – ***138 x 54 x 56 см (ВхШхГ)***
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ – ***165 x 70 x 75 см (ВхШхГ)***
ВМЕСТИМОСТЬ/НЕТТО – ***478/435***
НАПРЯЖЕНИЕ – ***230 В***
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР – ***электронный контроллер с шагом 0.1°C от: 0°C до +25°C***
HUMICONTROL® – ***электронный контроль влажности от 60% до 90% (водопроводное подключение не требуется)***
DX AIRREG® – ***оптимальный поток воздуха, фильтр с активированным углем и система стерилизации***
LED LIGHTING DX – ***световой спектр не содержит ультрафиолетового излучения, в результате температура в камере не повышается.***
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТТАИВАНИЕ, АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТТАИВАНИЕ КОНДЕНСАТА
ОПТИЧЕСКАЯ И АКУСТИЧЕСКАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ, ЗАПИРАЕМАЯ ДВЕРЬ, ПЕРЕНАВЕШИВАЕМАЯ ДВЕРЬ С МАГНИТНЫМ УПЛОТНИТЕЛЕМ

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА – ***2-3 говяжьих разруба длиной до 1,2 м***
МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА КРЮК – ***80 кг***
МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ПОЛКУ – ***40 кг***



DRY AGER DX 500®

АРТИКУЛ DX0500

ДВЕРЬ – *Нержавеющая сталь*
ВНЕШНЕЕ ПОКРЫТИЕ – *черный бархат*
СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ С ИЗОЛЯЦИЕЙ – *УФ-защита – металлический оттенок*
ВНУТРЕННИЕ ГАБАРИТЫ – *71 x 50 x 43 см (В x Ш x Г)*
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ– *90 x 60 x 61 см (H x W x D)*
ВМЕСТИМОСТЬ/НЕТТО – *147 / 132 литров*
НАПРЯЖЕНИЕ – 230 В
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР – электронный контроллер с шагом 0.1°C
от: 0°C до +25°C
HUMICONTROL® – электронный контроль влажности от 60% до 90%
(водопроводное подключение не требуется)
DX AIRREG® – оптимальный поток воздуха, фильтр с активированным углем и система стерилизации
LED LIGHTING DX – световой спектр не содержит ультрафиолетового излучения, в результате температура в камере не повышается.
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТТАИВАНИЕ, АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТТАИВАНИЕ КОНДЕНСАТА
ОПТИЧЕСКАЯ И АКУСТИЧЕСКАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ, ЗАПИРАЕМАЯ ДВЕРЬ,
ПЕРЕНАВЕШИВАЕМАЯ ДВЕРЬ С МАГНИТНЫМ УПЛОТНИТЕЛЕМ
МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА– 2 говяжьих разруба, до 0,5 м каждый
ИЛИ до 20 кг кусков мяса на полках



ЗАГРУЗКА ДО 20 КГ

НОВИНКА!



СВЕТ И ЭМОЦИИ

СИСТЕМА DX-LED© SALTWALL
ИСПЫТАЙТЕ ЭТО ЯРКОЕ НОВОВВЕДЕНИЕ - ТОЛЬКО В МОДЕЛЯХ DRY AGER DX 1000 – АРТИКУЛ DX0060 | DX 500 -┤АРТИКУЛ DX0065

Эта запатентованная новая концепция подсветки сочетает в себе стену из солевых блоков с современной светодиодной технологией. В зависимости от вашего личного настроения комфортно настройте цвет подсветки с помощью дистанционного управления. Можно выбрать более 10 цветов.



НОВИНКА!



–Людвиг Маурер
Немецкий эксперт по премиальному мясу

ДИРК ЛЮДВИГ

„Запах ароматных сочных стейков на гриле для многих людей, особенно летом, вероятно, один из лучших в мире. Говядина сухого вызревания обладает интенсивным и оригинальным вкусом. Dry Ager делает этот традиционный процесс производства возможным для каждого конечного пользователя. Лучше всего использовать с немецкой симментальской говядиной, заказать которую можно в нашем онлайн-магазине."

ЛЮДВИГ МАУРЕР

„Dry Ager - единственная возможность сделать наше мясо еще лучше. Мы вызреваем говядину Вагю от Schergengrub в этих устройствах, и мы заметили: альтернативы нет! Мы рады, что нашли партнера в Landig, который соответствует нашим представлениям о качестве и реализует его именно так, как мы всегда желали ».

.. Также прекрасно получается зрелая ветчина, салями или сыр."



–Дирк Людвиг
Мясник и патриарх сухого вызревания в Германии



–Михаэль Мозер
www.landsberger-schmankerl.de

ЛУЧШИЙ МЯСНИК БАВАРИИ

„Метод сухого вызревания с успехом использовался еще моим отцом и дедом. С Dry Ager наше мясо становится еще лучше! Результат настолько великолепный, что мы заказали уже третий шкаф Dry Ager за три месяца."



ЖУРНАЛ BEEF! - ВЫПУСК 05/2015 И 06/2015

Может быть только одно мясо: говядина сухого вызревания. И для нее может быть только один холодильник: наш «Dry Ager». Для дома, для жизни, для вас!

БОЛЬШЕ ОТЗЫВОВ НА:
WWW.DRY-AGER.COM/EN/MAGAZIN




















EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF
WWW.DRY-AGER.COM