



# DRY AGER

SUPERIOR BEEF

ДОМ ТАМ, ГДЕ МЯСО

THE NEW DRY AGER® DX 500®  
\*\*\*  
SPECIAL OFFER  
AVAILABLE NOW  
\*\*\*  
PREORDER & SAVE MONEY!





## ЧТО ТАКОЕ СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ?

Сухое вызревание – концепция  
созревания сырого мяса

---

Идеально контролируемые условия гарантируют исключительно нежное мясо и невероятные гастрономические ощущения

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





**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**

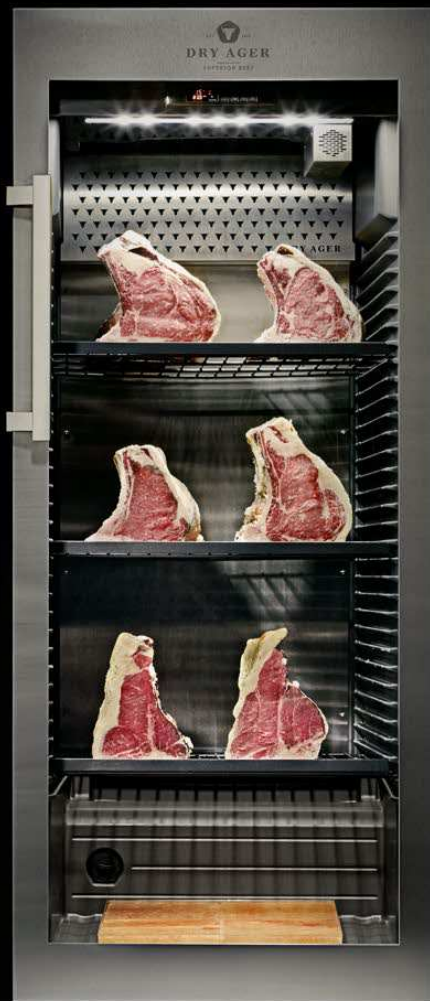
*С СИСТЕМОЙ DX AIRREG®:  
ОПТИМАЛЬНАЯ ДИФфуЗИЯ, АКТИВНЫЙ  
УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР И СИСТЕМА УФС-  
СТЕРИЛИЗАЦИИ*



***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 (ВxШxГ)**

**ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ – 165 x 70 x 75 см (ВxШxГ)**

**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**



**ЗАГРУЗКА ДО 20 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 (Н 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

**НОВИНКА!**

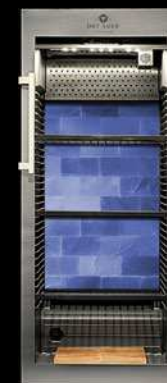
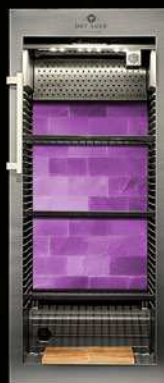


## СВЕТ И ЭМОЦИИ

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

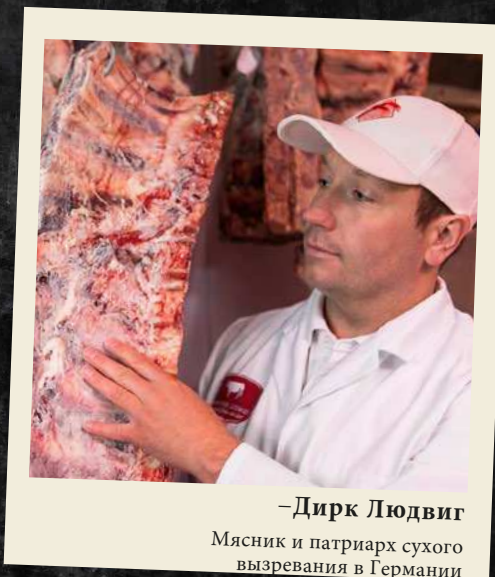
### ДИРК ЛЮДВИГ

„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 Ваго 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

### 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.“



–Михаэль Мозер

[www.landsberger-schmankerl.de](http://www.landsberger-schmankerl.de)

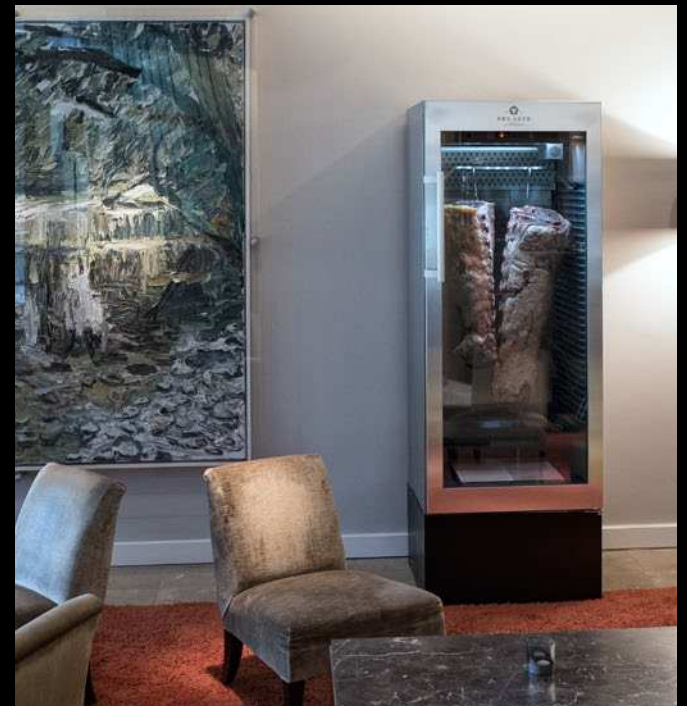
### ЖУРНАЛ BEEF! - ВЫПУСК 05/2015 И 06/2015

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](http://WWW.DRY-AGER.COM/EN/MAGAZIN)















# DRY AGER

SUPERIOR BEEF

[WWW.DRY-AGER.COM](http://WWW.DRY-AGER.COM)