

EST.



2014

# DRY AGER

SUPERIOR BEEF



ESPAÑOL & PORTUGAL



**ESTE ES EL RESULTADO DE CUÁNDO  
UNA EMPRESA SE DEDICA A  
INNOVAR Y REINVENTAR  
UNA PRÁCTICA TRADICIONAL  
Y CONVERTIRLO  
EN ALGO MODERNO.**

\*\*\*

---

**LA MADURACIÓN EN SECO.  
ELEMENTO FUNDAMENTAL  
PARA UN MEJOR SABOR.**





## QUÉ ES LA MADURACIÓN EN SECO?

### El concepto de maduración en seco

---

El proceso de envasado al vacío de ternera se convirtió, a principios de la década de 1960, en la norma para la mayoría de los procesadores. La ventaja de este proceso era “la conservación húmeda”; se ponía en la bolsa y no perdía ninguna parte del peso de la carne de ternera. Madurar la carne era mucho más rentable para los procesadores, de tal modo, que el sabor en las papilas gustativas de los consumidores, comenzó a cambiar. Poco a poco el consumidor se olvidó lo que era el verdadero sabor de la carne.

Las Carnes maduradas son muy populares en los restaurantes de finas carnes. El proceso de maduración en seco tiene un especial cuidado y requiere un inventario relativamente grande. La carne que se cuelga en el frigorífico DRY-AGER, es esterilizada cuidadosamente, controlando el flujo de aire, la humedad y la temperatura, de dos a seis semanas o más.

Durante este período de maduración, ocurre varias cosas importantes : se forma una capa dura en el exterior del lomo, muy similar a una corteza seca. Esta capa se recorta, dejando filetes que son superiores en ternura y sabor. Eso sucede porque las enzimas descomponen las fibras musculares, y mejoran la carne. Hasta la tercera semana de maduración de la misma, se obtendrá, positivamente, una carne de sabor mantecado . Después de 4 semanas la carne de ternera,( sin el hueso ) pierde solo aproximadamente un 7-8% y, después de 6 semanas, aproximadamente un 12%. Esta es la razón por la cual la carne de maduración en seco sólo se.

## EL SOCIO PERFECTO PARA LA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

El Frigorífico de maduración de carne en seco DRY - AGER, es el indicado para uso en restaurante, artesanos culinarios y proveedores de carne

DX 1001, un entusiasmático y lujoso frigorífico, también indicado para el uso propio en el hogar, asequible para todos. Un moderno diseño contemporáneo, tecnología puntera con certificado WHI. Las viejas técnicas de maduración de carne dejan lugar a la mas moderna. Indicada para todo tipo de carne, incluyendo hueso, procesará las piezas a una humedad constante al rededor del -85%. El sistema de control electrónico de la - DRY AGER DX 1001, asegura la regulación precisa de temperatura que se puede ajustar en incrementos de 0,1º C precisos. La humedad se controla con precisión a través del sistema entregado HumiControl, que se puede establecer entre 60% a un 90%.

Consta de una garantía de funcionamiento con un perfecto micro-clima continuó mediante un continuo flujo de aire, ideal para la esterilización dentro de DRY AGER gracias a la fluctuación de gérmenes al exterior. Para proteger de los gérmenes dentro del frigorífico una luz UV dañinia, puesta en la puerta aislada - incorpora un cristal metálico color gris.

El frigorífico DRY-AGER no sólo se limita a secar carne de maduración, pero también se puede utilizar para conservacion de charcutería, jamón curado de secado al aire y muchas otras opciones así como la maduración de queso.





## EL SABOR DELICIOSO

El filete perfecto - una cuestión de la sincronización perfecta.

---

La mejor carne de ternera conocido en el foro de maduración en seco, especialmente los solomillos de un animal joven. La carne se vuelve extremadamente suave, especialmente si tiene un contenido de grasa gorda y la alta tasa de venas de grasa interna.

Cuanto más tiempo la carne pasa en el DRY-AGE más intensiva se vuelve en sabor. Durante éste periodo, contemplará un aroma inusual evidente. Un olor similar a curas de jamón o el almizcle, o el pan recién horneado. Con el tiempo la carne adquiere un oscuro color, una capa fina de la superficie. Cuando el proceso se haya completado, esta corteza delgada se recorta. La carne vacuna madurada es deshuesada o cortada en filetes para la sartén o en la parrilla.

El resultado es muy diferente de un filete normal. La textura es más suave, el sabor es más intenso que se deshace en su paladar. El secreto es el oxígeno, que toca las enzimas naturales de la carne con el tiempo.

DRY-AGER equilibra la carne para producir un resultado excepcional.

**DX AIRREG** ASEGURA LA MEJOR CALIDAD DEL AIRE A TRAVÉS DE UN FLUJO DE AIRE ÓPTIMO

FILTRO DE CARBONO E ACTIVIDAD DE ESTERILIZACIÓN CON SISTEMA **HUMICONTROL**

CONTROL DE HUMEDAD MEDIANTE UN SISTEMA DE SUMINISTRO DE AGUA EXTRA

MEJOR SABOR CON LA APLICACION DE SAL DEL **HIMALAYA - SALTAIR\***





LA CASA DE LA CARNE

15

Información técnica

---

## DRY AGER DX 1000

CAJA EXTERNA – *Acero inoxidable*

AISLAMIENTO PUERTA DE CRISTAL – *Protección UV - tinte metálico*

DIMENSIONES INTERNAS – *138 x 54 x 56 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

DIMENSIONES EXTERNAS – *165 x 70 x 75 cm (Altura x Ancho x Profundidad)*

CAPACIDAD INTERNA / NET – *478 / 435 Litros*

TENSION – *230 V*

RANGO DE TEMPERATURA – *controlador electrónico en incrementos de 0,1° C a partir de: 0° C a + 25° C*

HUMICONTROL – *controlador electrónico de humedad de 60% a 90% (sin necesidad de conexión de agua)*

DY AIRREG – *flujo de aire óptimo, filtro de carbón activado y la esterilización*

LED DX ILUMINACIÓN – *el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta, el resultado es un mínimo de calor generado y no afectará a la temperatura del núcleo de la carne.*

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO, LA CONDENSACIÓN, EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA

ÓPTICA Y ACUSTICA ALERTA DE ALARMA

PUERTA CON LLAVE, PUERTA REVERSIBLE

SE PUEDE INTEGRAR. SELLADO MAGNÉTICO

CÁRGA MÁXIMA – *2-3 cadera de carne, hasta 1,2 m de longitud*

CAPACIDAD DE CARGA MÁXIMA – *80 kg*

*(por percha hasta 2 caderas de carne es posible)*

LA CANTIDAD DE ESTANTES – *5 piezas*

CAPACIDAD DE CARGA MÁXIMA POR ESTANTE – *40 kg*

MADE IN GERMANY

---

## CUIDANDO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

Nuestros accesorios han sido ideados para facilitar el trabajo y lograr los mejores resultados en el proceso de maduración de la carne.

### **SUSPENSIÓN DE ACERO** (hasta 80kg)

Percha para 2 posibles caderas de carne. Se puede ajustar la altura y posición dentro del frigorífico. Posición de altura hasta 2 perchas para colgar la carne detrás en los estantes (25kgmax. peso)

NOMBRE DE ARTICULO

DX0010

### **ESTANTES PARA PIEZAS INDIVIDUALES** (40kg max. peso)

Máximo 5 estantes posibles en el frigorífico

DX0020

### **ETIQUETAS PARA LA CARNE** (juego de 20 piezas)

Incluyen hilo de nylon

DX0040

### **BLOQUE SALT AIR DE SAL DEL HIMALAYA**

Para un sabor más intenso

DX0050

### **BANDEJA PARA SALT AIR (acero inoxidable) PARA LA PARTE INFERIOR**

Para máximo 4 bloques de sal

DX0070

### **PODIO DRY-AGER NEGRO**

Altura: 40cm, ajustable, hecho de metal

DX0080

### **GANCHO DE ACERO INOXIDABLE**

Soporta 100 kg (160mm x 8mm)

DX0090

### **GANCHO GIRATORIO DE ACERO INOXIDABLE**

Soporta 100 kg (180mm x 8mm)

DX0095

### **BOMBILLA - UVC**

Recomendado para cambiar una vez al año

DX0100

### **FILTRO DE CARBÓN**

Recomendado para cambiar una vez al año

DX0110





**DEDICAR EL TIEMPO Y LA  
ATENCIÓN NECESARIA A LA  
CARNE PARA SEGUIR EL CURSO  
DE LA NATURALEZA**

\*\*\*





**DRY AGER**

SUPERIOR BEEF

MADE IN GERMANY

Landig + Lava GmbH & Co. KG — DRY AGER Manufacturer  
info@dry-ager.com — www.dry-ager.com

\* \* \*

DISTRIBUTED BY

Matthias Ketschek

Markthalle 5 – Im Speyerer Tal 11 – D-76761 Rülzheim  
Mobil 0049(0)172 621 166 5 – Tel. 0049(0)7272 92 95 50

---

Already registered or pending trademarks of Landig + Lava GmbH & Co. KG:  
DRY AGER Logo, DryAger, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir