



# DRY AGER

SUPERIOR BEEF





**ESTE ES EL RESULTADO CUANDO UNA  
EMPRESA DEDICADA A LA INNOVACIÓN,  
REINVENTA LA PRÁCTICA TRADICIONAL  
CARNICERA EN UNA NUEVA, MODERNA  
Y EMOCIONANTE FORMA DE TRABAJAR.**

\*\*\*

---



# MAESTROS EN LA MADURACIÓN DE CARNE







## ¿QUÉ ES DRY AGING?

Dry Aging – El concepto de Maduración de Carne

---

Para lograr el mejor resultado, la carne necesita madurar, y el proceso necesita tiempo. Dry Aging es una forma tradicional de maduración de carne para obtener un sabor extraordinariamente suave e intenso. Es un método utilizado desde hace muchos años, a través del cual la carne alcanza el grado más alto posible de calidad.

Para lograr un bistec perfecto, no se necesita más que implementar este método, ahora probado y testeado en un ambiente controlado con alta tecnología.

Para mejores resultados la carne debe estar colgada desde el hueso, por un tiempo específico, en un microclima de temperatura controlada, con calidad de aire y humedad. De esta manera puede madurar naturalmente.

El placer al comer un bistec de carne madurada no se compara con nada que hayas probado antes. La textura no puede compararse con una "pieza de carne ordinaria". Entonces, no quedan dudas de porqué un bistec de carne madurada es conocido por especialistas como el "rey de las carnes".



## EL COMPAÑERO PERFECTO PARA MADURAR CARNE

Heladera de Maduración de Carne DRY AGER - para uso en restaurantes, proveedores de carne artesanal y entusiastas de la cocina.

Nuestra ambición fue desarrollar una heladera de maduración asequible, que luzca tan bien como funciona. Tuvimos éxito y el resultado es el **DRY AGER**, con un diseño moderno, lleno de tecnología moderna. Las técnicas antiguas se encuentran con la tecnología moderna.

En el interior de la heladera la carne madura desde el hueso con una humedad constante de aproximadamente el 85%, y a una temperatura de 2 °C. El preciso sistema de control del **DRY AGER** asegura la regulación de temperatura, que puede ser configurada con exactos incrementos de 0.1 °C.

La humedad es controlada con el sistema integrado HumiControl, que puede configurarse entre 60% y 90%. Esto garantiza, junto con el sistema DX AirReg, un microclima perfecto, un flujo de aire ideal y una esterilización continua en el interior - aún cuando fluctúa la temperatura en el exterior.

Para proteger el producto en el interior de los rayos UV, la elegante puerta de acero inoxidable con aislamiento incorpora un vidrio tintado metálico.

El **DRY AGER** no se restringe solo a carne madurada. Además, puede ser aplicado en el tratamiento de fiambres, como jamón curado al aire, y en muchas otras aplicaciones, como en la maduración de quesos.





## SABOR DELICIOSO

El bistec perfecto - una cuestión de sincronización perfecta.

La carne perfecta para la Maduración es la carne de res, especialmente solomillo de un animal joven. La carne se vuelve extremadamente tierna, especialmente si tiene un buen contenido de grasa y una alta tasa de veteado interno.

Cuanto más tiempo la carne madura en el DRY AGER, más intenso será su sabor. Luego de un período de tiempo aparece un aroma inusual. Una fragancia similar a jamón curado o almizcle, a pan recién horneado o a escarcha.

Después de un tiempo, la carne adquiere un color oscuro y una fina crosta en la superficie expuesta. Cuando el proceso culmina, esta fina crosta se retira y la carne madurada es deshuesada o cortada en bifés, listos para cocinar o asar.

El resultado es diferente a un bife ordinario. La textura es más tierna, el sabor es más intenso - se deshace en la boca. El secreto es el oxígeno, que con el tiempo estimula las enzimas naturales de la carne.

El tiempo, equilibra la carne para producir un resultado excepcional.







**HUMICONTROL** HUMEDAD ESTABLE  
SIN SUMINISTRO DE AGUA EXTERIOR



**DX AIRREG** CALIDAD DE AIRE ÓPTIMA  
A TRAVÉS DE UN ÓPTIMO FLUJO DE AIRE,  
FILTROS DE CARBONO ACTIVADO &  
ESTERILACIÓN SIN SISTEMA UVC



**SISTEMA SALT AIR** MÁS SABOR CON  
BLOQUES DE SAL DEL HIMALAYA\*

(\*ACCESORIOS OPCIONALES)









PUEDE HABER SOLO UNA CARNE:  
DE RES, MADURADA.  
Y PUEDE HABER SOLO UNA  
HELADERA: NUESTRO **DRY AGER**  
PARA EL HOGAR, PARA SIEMPRE,  
PARA VOS!

\*\*\*

**BEEF! MAGAZINE**

En idioma original: «There can only be one meat: beef, dry-ager. And there can be only one refrigerator: our DRY AGER. For home, forever, for you!»







*EL DRY AGER ES LA ÚNICA  
POSIBILIDAD DE PRODUCIR NUESTRA  
CARNE AÚN MEJOR. MADURAMOS  
WAGYU DE SCHERGENGRUB EN  
ÉSTOS DISPOSITIVOS Y NOTAMOS:  
¡NO HAY ORTA ALTERNATIVA!  
ESTAMOS FELICES DE HABER  
ENCONTRADO UN COMPAÑERO EN  
LANDIG, QUE COMPARTE NUESTRAS  
EXPECTATIVAS DE CALIDAD Y LAS  
IMPLEMENTA EXACTAMENTE COMO  
SIEMPRE DESEAMOS.*

\*\*\*

**LUDWIG MAURER**

En idioma original: «The DRY AGER is the only possibility to make our meat even better. We mature our Wagyu from Schergengrub in these top devicis and we have noticed: there is no alternative! We are happy to have found a partner in landig, who shares our quality expectations and implements it exactly as we have always desired.»

---









LA CASA  
DE LA CARNE

20

Información técnica

## DRY AGER DX 1000 – para hasta 100 kgs de carne

CONSTRUCCIÓN EXTERIOR – Acero inoxidable

PUERTA DE VIDRIO AISLADO – Protección UV (tinta metálica)

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 NETA – 478 / 435 Litros

VOLTAJE – 230 V – 13 amp Alimentación Doméstica

RANGO DE TEMPERATURA – control electrónico con incrementos de 0.1 °C desde 0 °C a +25 °C

HUMICONTROL – control electrónico de humedad de 60% a 90% (sin suministro externo de agua)

DX AIRREG – flujo de aire óptimo, filtros de carbón activado & sistema de esterilización UVC

LED LIGHTING DX – el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultra violeta, el resultado es un mínimo calor generado y no afectará la temperatura del núcleo de la carne

DEFROST AUTOMÁTICO, EVAPORADOR DE CONDENSACIÓN AUTOMÁTICO

ALERTA DE ALARMA ACÚSTICA Y ÓPTICA, BLOQUEO DE PUERTA, PUERTA REVERSIBLE

PUEDE SER INTEGRADA, SELLADO DE PUERTA MAGNÉTICO

CARGA MÁXIMA – 2-3 cortes de carne, de hasta 1.2 metros de largo

CARGA MÁXIMA POR GANCHO – 80 kgs (por gancho hasta 2 cortes de carne)

CANTIDAD MÁXIMA DE ESTANTES – 5 piezas

CARGA MÁXIMA POR ESTANTES – 40 kgs

PREMIOS





# DISFRUTÁ DE LAS COSAS SIMPLES



22

Información técnica

## DRY AGER DX 500 – para hasta 20 kgs de carne

PUERTA – Acero inoxidable

CARCAZA EXTERIOR – Negro satinado

PUERTA DE VIDRIO AISLADO – Protección UV (tinta metálica)

DIMENSIONES INTERNAS – 71 x 50 x 43 cm (Altura x Ancho x Profundidad)

DIMENSIONES EXTERNAS – 90 x 60 x 61 cm (Altura x Ancho x Profundidad)

CAPACIDAD NETA – 147 / 132 Litros

VOLTAJE – 230 V – 13 amp Alimentación Doméstica

RANGO DE TEMPERATURA – control electrónico con incrementos de 0.1 °C desde 0 °C a +25 °C

HUMICONTROL – control electrónico de humedad de 60% a 90% (sin suministro externo de agua)

DX AIRREG – flujo de aire óptimo, filtros de carbón activado & sistema de esterilización UVC

LED LIGHTING DX – el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultra violeta, el resultado es un mínimo calor generado y no afectará la temperatura del núcleo de la carne

DEFROST AUTOMÁTICO, EVAPORADOR DE CONDENSACIÓN AUTOMÁTICO

ALERTA DE ALARMA ACÚSTICA Y ÓPTICA, BLOQUEO DE PUERTA, PUERTA REVERSIBLE

PUEDE SER INTEGRADA, SELLADO DE PUERTA MAGNÉTICO

CARGA MÁXIMA – hasta 20 kgs

CARGA MÁXIMA POR GANCHO – 40 kgs

CARGA MÁXIMA POR ESTANTES – 40 kgs

### PREMIOS





# PENSADO HASTA EL FINAL

Nuestros accesorios.

## ACCESORIOS DX 1000

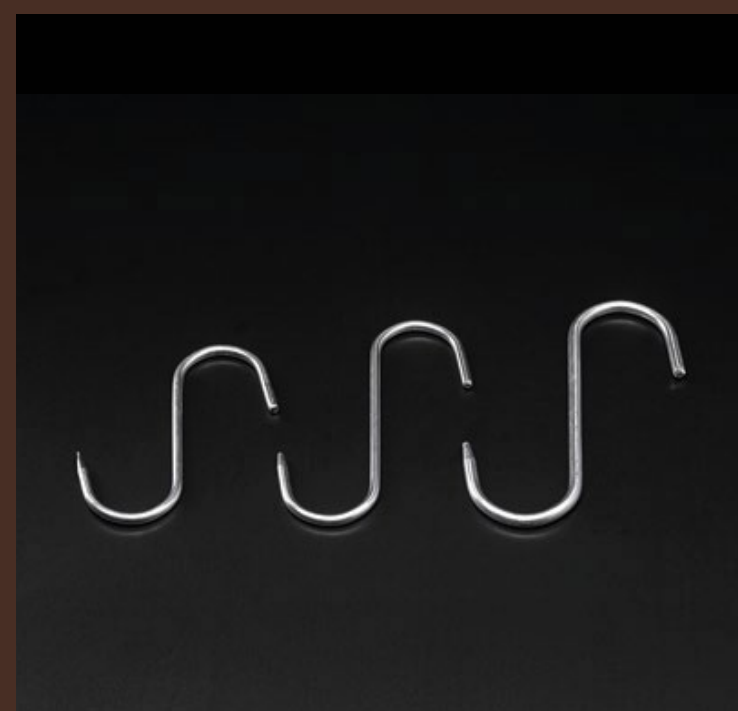
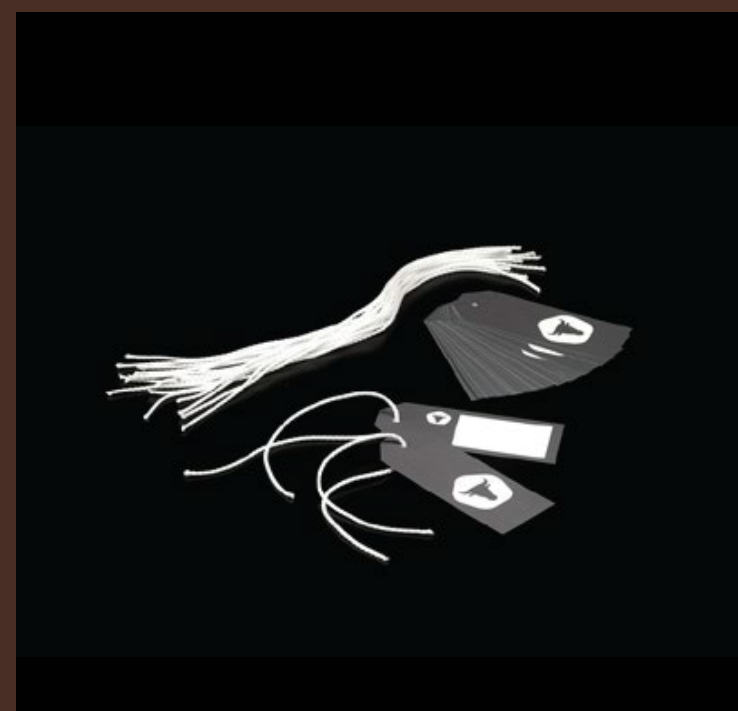
- DX0010** GANCHO DE ACERO INOXIDABLE  
*Capacidad de hasta 80 kgs. / 8 cortes de carne como máximo*
- DX0015** MEDIO ESTANTE
- DX0020** ESTANTE PARA PIEZA INDIVIDUAL - *Capacidad de hasta 40 kgs*
- DX0055** SET DE BLOQUES DE SAL SALTAIR HIMALAYA (4 UNIDADES)
- DX0070** BANDEJA INFERIOR DE ACERO INOXIDABLE PARA SALTAIR  
*Para set de sal (DX0055)*
- DX0080** PODIO DE MUESTRA  
*Fabricado en metal resistente, recubrimiento en polvo, altura ajustable*

## ACCESORIOS DX 500

- DX0012** GANCHO DE ACERO INOXIDABLE  
*Capacidad de hasta 15 kgs. / 2 cortes de carne como máximo*
- DX0025** ESTANTE PARA PIEZAS INDIVIDUALES - *Capacidad de hasta 20 kgs*
- DX0028** ESTANTE INFERIOR PARA MÁS ESPACIO - *Capacidad de hasta 20 kgs*
- DX0058** SET DE BLOQUES DE SAL SALTAIR HIMALAYA (2 UNIDADES)
- DX0075** BANDEJA INFERIOR DE ACERO INOXIDABLE PARA SALTAIR  
*Para set de sal (DX0058)*
- DX0078** GANCHO DE PARED  
*Para facilitar el montaje en muro de carga*

## ACCESORIOS DX 500 & DX 1000

- DX0040** ETIQUETAS PARA LA CARNE  
*(Set de 20 unidades) con hilo de nylon*
- DX0090** GANCHO "S" DE ACERO INOXIDABLE - *Cap. de hasta 100 kgs (160 x 8 mm)*
- DX0095** GANCHO GIRATORIO DE ACERO INOXIDABLE - *Cap. de hasta 100 kgs (180 x 8 mm)*
- DX0100** BOMBILLA UVC - *Se recomienda el reemplazo después de un año de uso*
- DX0110** FILTRO DE CARBÓN - *Se recomienda el reemplazo después de un año de uso*





# LOS SEMINARIOS DE DRY AGER

Con Lucky Maurer y muchas otras personas.

## CARNE DRY AGED

Aprenda sobre la manufactura y el refinamiento del método de madurado de carne Dry Aging. La interacción de la temperatura, la humedad y la tecnología.

## CORTES B & C

Un corte de carne se compone de más de tres grados. Buscamos los llamados cortes B & C, y además el corte premium del filete.

## CORTE DE LA PARTE POSTERIOR COMPLETA

Una perfecta PORCIÓN posterior es cortada, como el corte Alemán y como un Amicut. Qué es exactamente Porterhouse, T-Bone and Cotes de Beauf - todo es explicado.

## CRUZANDO DIFERENTES RAZAS Y TÉCNICAS DE COCINA

Wagyu, Hereford, Angus, Chianina, etc. Cómo hacer las diferentes razas de ganado en varios grados de madurez y preparación, desde Sous Vide hasta la parrilla infrarroja de 800 °C.

## LA GUÍA PERFECTA PARA MADURAR CARNE (SUMINISTROS, TIPS & TRUCOS)

Una pequeña selección de recetas para acompañar el bistec perfecto, barbacoa Chimichurri, salsa, mojo, salsa BBQ y más.

## INFORMACIÓN ÚTIL SOBRE RAZAS EXÓTICAS

Conozca la cría de las razas de ganado más exclusivas del mundo. Aprenda sobre la raza, genética, cría, cruza y los dueños de Wagyu & Black Angus.

## FOCO EN LA TECNOLOGÍA MINORISTA

Los expertos en Dry-Aging de Landig & Lava están siempre a disposición para responder todas sus preguntas acerca de DRY AGER.







**DEDICA EL TIEMPO Y LA  
ATENCIÓN A SEGUIR EL CURSO  
DE LA NATURALEZA**

\*\*\*







# DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Brunetti Hermanos SRL — Representante de DRY AGER Manufacture  
San Nicolás 3260, S2000 Rosario, Argentina — +54 9 341 4340143  
ventas@brunettihermanos.com — www.dryager.com.ar

\* \* \*

Marcas Registradas o pendientes de Landig + Lava GmbH & Co. KG:  
Logo DRY AGER, DryAger, DX 500, DX 1000, HumiControl, DX AirReg, SaltAir, Home Is Where The Beef Is  
© 08/2017