

DRY AGER® – La marca líder de Heladeras Profesionales de Maduración en Seco de **carne de res y de cerdo, jamón, salami, pescado, queso y más.** El DX 500 Premium S es adecuado para su uso tanto en el sector comercial como doméstico. Gracias a sistemas innovadores como la tecnología SmartAging® se pueden lograr resultados de maduración perfectos para una amplia variedad de alimentos con solo presionar un botón. La temperatura se regula electrónicamente (0 a +30 °C) al igual que la humedad (40 a 90 %) gracias al sistema HumiControl® estándar incorporado. El sistema DX AirReg®, también estándar en los equipos, garantiza un flujo de aire óptimo. El Filtro de Carbón Activado incorporado y la exclusiva Esterilización UVC significan que las bacterias y los gérmenes no tienen ninguna posibilidad.

Maduración en seco profesional al más alto nivel, incluso con grandes fluctuaciones en la temperatura ambiente. La carcasa exterior está recubierta de polvo en negro y la puerta está hecha de acero inoxidable inoxidable. La pared trasera interior pulida hecha de acero inoxidable de color negro también subraya el carácter Premium del dispositivo. Diseño contemporáneo y moderno en el exterior, tecnología sofisticada de alta precisión en el interior. La Heladera de Maduración en Seco DRY AGER® se puede configurar de forma independiente como un dispositivo único o dispositivo doble (uno al lado del otro) o integrado en una pared. Los clientes comerciales y privados reciben una garantía total de 2 años a partir de la fecha de compra. ¡Calidad hecha en Alemania!



Nº 1 | WORLDWIDE

Made in Germany



Tecnología y Equipamiento

Programa de Maduración

- Tecnología SmartAging® – el control inteligente permite la maduración en seco con la ayuda de programas específicos.
- El procesador SmartAging® realiza automáticamente la configuración óptima de los parámetros y garantiza resultados ideales con solo presionar un botón.

Temperatura & Humedad

- HumiControl® – humedad constante, electrónicamente ajustada de 40 a 90 % (no se requiere conexión de agua).
- Temperatura controlada electrónicamente de 0 a +30 °C.
- Maduración en Seco profesional con mínima pérdida de peso.
- Desescarche y evaporación automáticos de condensados.

Higiene

- Sistema de esterilización UVC, sistema DX AirReg® y filtro de carbón activado: flujo de aire y calidad del aire óptimos sin exposición a los rayos UV de los productos.
- Contenedor antibacteriano: la forma de los soportes de los estantes y las esquinas redondeadas facilitan la limpieza.

Diseño

- Carcasa negra con recubrimiento de polvo y marco de la puerta de acero inoxidable.
- Panel trasero de acero inoxidable negro cepillado.
- Iluminación lateral DX-LED: iluminación óptima de los productos presentados.
- Estética atractiva con potencial de promoción de ventas.

Modularidad

- Integrado o independiente: permite la integración de unidades individuales o múltiples una al lado de la otra.
- Bisagra de puerta posible en ambos lados.

Accesorios incluidos

- 1 x Ganchera (DX0026) & Estante Inferior (DX0028), capacidad máxima de carga de 20 kg.

Garantía

- 2 años de garantía total para clientes privados y comerciales.
- 3 años de garantía completa disponible bajo pedido.

DRY AGER® DX 500® PREMIUM S

para hasta 20 kg

Especificaciones técnicas

Capacidad bruta / neta	155 / 134 l	Terminación exterior	negro, con recubrimiento de polvo
Carga máxima	20 kg de carne	Puerta	Acero inoxidable, vidrio metalizado (protección UV), manija robusta
Dimensiones internas	71.2 x 49.0 x 43.7 cm (Al x An x Pr)	Construcción interior	Poliestireno antibacteriano, acero inoxidable negro cepillado
Dimensiones externas	90.5 x 60.0 x 61.0 cm (Al x An x Pr)	Alarma visual y auditiva	Si
Rango de temperatura	0 °C a +30 °C, electrónicamente ajustable en incrementos de 0.1 °C	Instalación de uno o más dispositivos en la pared o como un dispositivo independiente	Si
HumiControl®	40 % a 90 %	Refrigerante	R600a
Voltaje / Frecuencia	220-240 V / 2 A / 50 Hz	Peso neto	50 kg
Consumo de energía	~1.0 kWh / 24 h	Peso de envío (en palet)	62 kg
Esterilización UVC y Filtro de Carbón Activado	Si	Dimensiones de envío (en palet)	105.0 x 80.0 x 120.0 cm (Al x An x Pr)
Control SmartAging®	Si	Número de artículo	DX0500PS
Conexión de agua o tanque necesarios	No		
Descongelación automática	Si		
Evaporación automática del agua de condensación	Si		

Aplicación: carga de carne



Carne en estantes



Carne colgada



Medio lomo de cerdo y ternera colgando



Carne en estantes y carne de cerdo colgando debajo

DRY AGER® DX 500® PREMIUM S

para hasta 20 kg

Otras aplicaciones: una cabina de maduración en seco DRY AGER® con muchos usos posibles



Maduración de Carne en Seco



Producción de salchichas y salami



Producción de jamón



Maduración en seco de aves



Producción en seco de pescados y mariscos



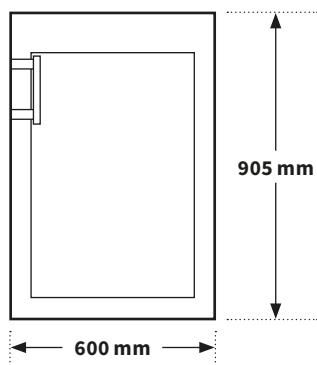
Producción y almacenamiento de queso | Templado de champán y vino
NUEVO: Juego especial de estantes de madera disponible para esta aplicación.

DRY AGER® DX 500® PREMIUM S

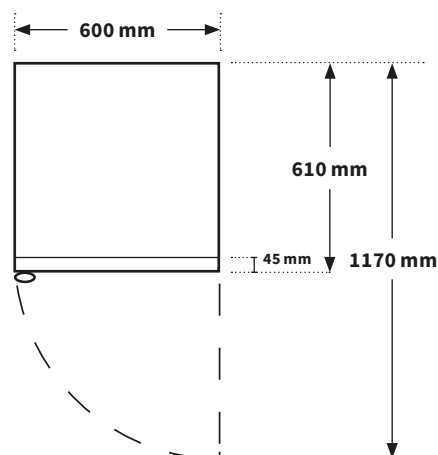
para hasta 20 kg

Planos

Vista frontal

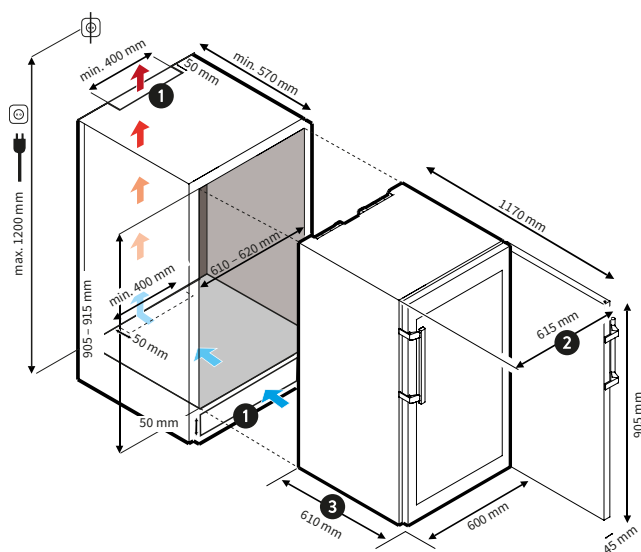


Vista superior

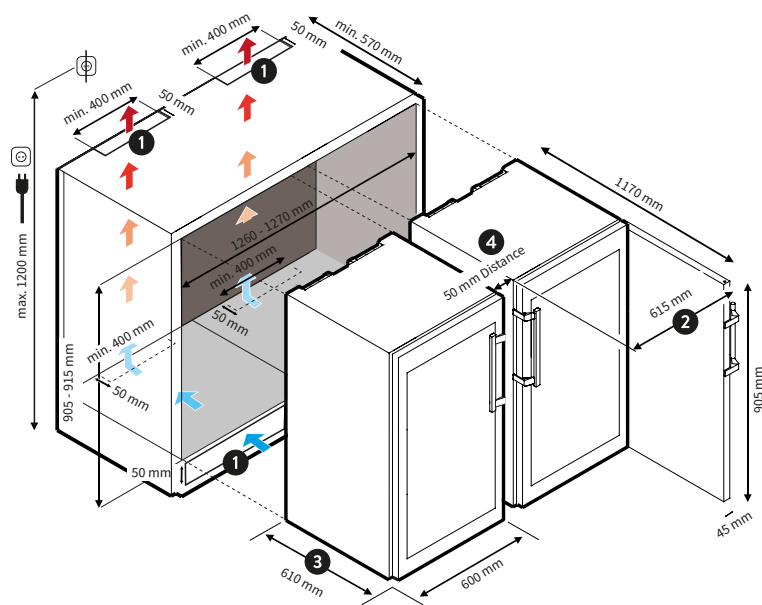


Planos de integración

Instalación de un dispositivo



Instalación de varios dispositivos (lado a lado)



❶ El conducto de ventilación es obligatorio. Tamaño mínimo: 200 cm². También es posible en el lateral o en la pared trasera.

❷ Dimensiones totales (ancho) con la puerta abierta incluyendo manija: 615 mm

❸ Dimensiones totales (profundidad) cuerpo + puerta cerrada (sobresaliente): 610 mm



❹ Revestimiento del espacio intermedio con cubierta de acero inoxidable DRY AGER® posible (DX0031).

DRY AGER® DX 500® PREMIUM S

para hasta 20 kg

Accesorios opcionales para DX 500 Premium S

Accesorios para dispositivos

- DX0013 Ganchera**
permite colgar piezas más grandes mediante ganchos en S, de acero inoxidable, se puede cargar hasta 20 kg
- DX0026 Estante**
permite envejecer y almacenar alimentos en horizontal, con una capacidad de carga de hasta 20 kg
- DX0023 Estante para embutidos y jamón**
para colgar y envejecer salchichas y jamones, se puede cargar hasta 20 kg
- DX0029 Estantes de madera para queso y vino** 
ideal para envejecer y conservar queso y vino, 2 piezas, en cada una se puede cargar hasta 20 kg
- DX0058 Juego de bloques de sal Saltair**
sal real para un aroma de crianza aún más intenso, 2 bloques en un set
- DX0075 Bandeja de sal Saltair**
hecho de acero inoxidable, ajuste perfecto para Saltair Salt Block Set (DX0058)
- DX0078 Juego de montaje en pared**
para colgar fácilmente el dispositivo en una pared de carga
- DX0031 Cubierta de acero inoxidable**
como espaciador y revestimiento para la instalación de una versión Side-by-Side
- DX0087 Gabinete bajo - negro** 
para el posicionamiento ideal del DX 500 a la altura de los ojos, con cajón y balda intermedia

Accesorios

- Z44044 Gancho(S)**
de acero inoxidable, tamaño 160 x 8 mm, cargable hasta 100 kg
- Z44055 Gancho giratorio**
de acero inoxidable, tamaño 180 x 8 mm, cargable hasta 100 kg
- DX0040 Etiquetas para carne**
20 piezas, incluidas las brochetas de acero inoxidable para sujetar, aptas para alimentos y reutilizables
- Z33145 DRY AGER Limpiador especial**
Concentrado de limpieza en botella de spray de 500 ml

Mantenimiento

- DX0101 Bombilla de repuesto UVC (UVC2)**
para el mantenimiento anual
- DX0110 Filtro de Carbón Activado**
para cambio anual



Más accesorios, cuchillos, sierras, máquinas para el procesamiento de carne y mucho más se pueden encontrar en línea:
www.dry-ager.com.ar

Premios



Information Print Product:
Item no.: WD0083



4 251309 913836

Landig + Lava GmbH & Co. KG – Estaremos encantados de proporcionarle más información.
Sujeto a modificaciones técnicas y errores de imprenta. Última actualización: 02/2022