Архангельск (8182)63-90-72 Астана (7172)727-132 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 **Е**катеринбург (343)384-55-89 **К**урок (4712)77-13-04

Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 **И**ркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 **К**раснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47 Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

http://dryager.nt-rt.ru || dyg@nt-rt.ru



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.



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 — $138 \times 54 \times 56 \text{ см } (B \times W \times \Gamma)$ ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ — $165 \times 70 \times 75 \text{ см } (B \times W \times \Gamma)$ 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 $-71 \times 50 \times 43 \text{ см } (B \times \Box \Box \times \Gamma)$

ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ- 90 x 60 x 61 см (H x W x D)

BMECTИMOCTЬ/HETTO – 147 / 132 литров

НАПРЯЖЕНИЕ – 230 В

ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР – электронный контроллер с шагом 0.1°C

от: 0°С до +25°С

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

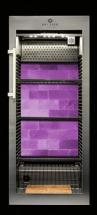


СВЕТ И ЭМОЦИИ

CUCTEMA 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.









HOBNHKA



-Людвиг Maypep
 Немецкий эксперт по премиальному мясу

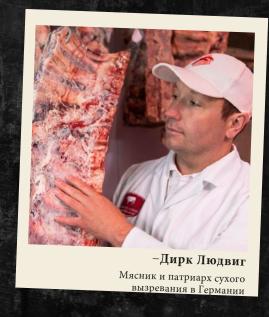
дирк людвиг

"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."





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

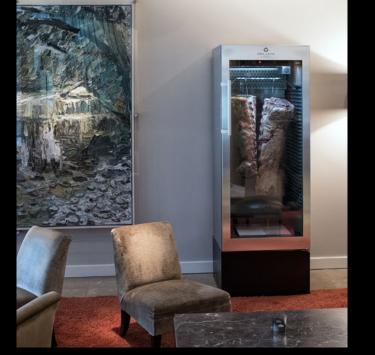
Может быть только одно мясо: говядина сухого вызревания. И для нее может быть только один холодильник: наш «Dry Ager». Для дома, для жизни, для вас!



















Архангельск (8182)63-90-72 <mark>И</mark>ваново (4932)77-34-06 Астана (7172)727-132 <mark>И</mark>жевск (3412)26-03-58 Астрахань (8512)99-46-04 **И**ркутск (395)279-98-46 Астана (7172)727-132 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Беянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59

Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Владивосток (423)249-28-31 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Краснодар (8172)26-41-59 Краснодар (861)203-40-90 Краснодар (343)384-55-89 Курок (4712)77-13-04 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47 Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35 Тверь (4822)63-31-35 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)74-02-29 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

http://dryager.nt-rt.ru || dyg@nt-rt.ru

