

CATÁ LOGO 2023



DRY AGER

BUILT FOR BEEF



DRY AGER

BUILT FOR BEEF

Dado que no queremos que la carne tiemble, sino que madure, la nueva generación de neveras de maduración DRY AGER® garantiza el éxito: así de sencillo. Ahora tenemos más que solo ternera en el menú: La tecnología SmartAging® se puede utilizar para madurar una amplia gama de alimentos

POSIBILIDADES DE MADURACIÓN



CARNE

Al madurar carne, tendrá que lidiar con cada corte de forma individual. Por suerte contamos con una solución sencilla: nuestra tecnología SmartAging®. Gracias a sus sofisticados programas, podrá lidiar fácilmente con carne de ternera, cerdo, venado, cordero o cabrito con tocar un botón



EMBUTIDO

En el caso del embutido, puede confiar en nuestro armario de maduración DRY AGER®. Porque está a la altura. Desde salchichas a salami milanés: lo aguanta todo



JAMÓN

El tiempo, el aderezo y los parámetros de maduración adecuados convierten un corte de carne en una especialidad de jamón codiciada. Además, la carne desecada tiene más demanda que nunca.



POLLOS DE CORRAL

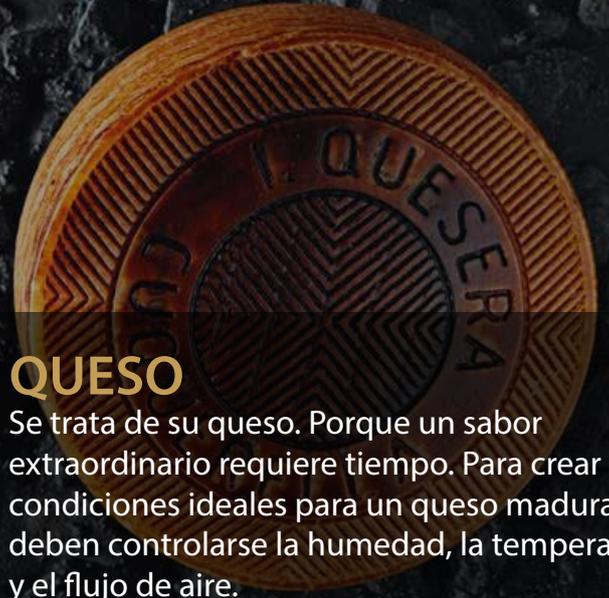
Gracias al sistema de esterilización multietapa, podrá experimentar la transformación en un manjar exquisito con la conciencia tranquila. Ya sea pollo, pato o faisán

POSIBILIDADES DE MADURACIÓN



PESCADO

Madurar pescado se considera la disciplina suprema que la frontera entre un resultado perfecto y un producto incomible es muy fina. El resultado incluye sabores inesperados que van desde el mazapán hasta la mantequilla. Otra ventaja: La caducidad del pescado entero se amplía hasta 10 días



QUESO

Se trata de su queso. Porque un sabor extraordinario requiere tiempo. Para crear las condiciones ideales para un queso madurado, deben controlarse la humedad, la temperatura y el flujo de aire.



VINO

Su armario de maduración DRY AGER[®] también está perfectamente equipado como bodega para vinos y como humidificador durante estas fases. Ya que al vino le convienen temperaturas constantes



PROGRAMAS ESPECIALES

Pero también se pueden secar frutas, verduras, hierbas o setas fácilmente con los programas especiales SmartAging[®]. La principal ventaja frente a un deshidratador automático: En el armario climatizado DRY AGER[®]

DX 1000 Premium S



DX 500 Premium S



Datos técnicos

En comparación

	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
NÚMERO DE ARTÍCULO	DX0500PS	DX1000PS
CARGA MÁXIMA	hasta 20 kg de carne	hasta 100 kg de carne
CARCASA	negro mate, recubrimiento de polvo	acero inoxidable
PUERTA	acero inoxidable	acero inoxidable
DIMENSIONES INTERIORES	71,2 x 49,0 x 43,7cm	137,1 x 57,8 x 58,7cm
DIMENSIONES EXTERIORES	90,5 x 60,0 x 61,0cm	165,0 x 70,0 x 74,2cm
CONTENIDO BRUTO / NETO	155 / 134l	495 / 435l
PESO EN VACÍO	approx. 48 kg	approx. 88 kg
SMARTAGING®	sí	sí
RANGO DE TEMPERATURA ELECTRÓNICO	de 0°C a +30°C	de 0°C a +30°C
HUMICONTROL®	de 40 % a 90 %	de 40 % a 90 %
DX AIRREG®	sí	sí
ILUMINACIÓN INTERIOR	barra DX LED Premium	barra DX LED Premium – regulación continua
CONSUMO ENERGÉTICO	~1,0 kWh / 24 h	~1,8 kWh / 24 h
SUMINISTRO	220-240V / 60Hz / 1F	220-240V / 60Hz / 1F

Tecnología sofisticada, diseño moderno Calidad que convence.

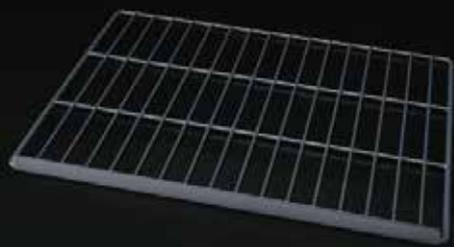
- Tecnología inteligente
- Limpieza absoluta
- Parámetros precisos
- Aspecto sofisticado
- Pérdida de peso mínima
- Luz y emoción



ACCESSORIOS



Rejilla Deslizante



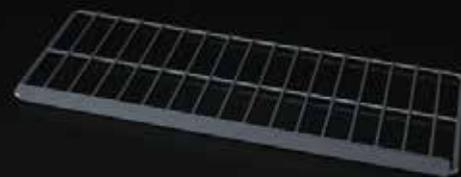
Se pueden insertar hasta cinco estantes completos en un armario de maduración DRY AGER® grande. Se utilizan para madurar alimentos en horizontal o para almacenar cortes y embutido.

Barra Carnicera



Soporte sólido de acero inoxidable, para colgar equipamiento en la unidad. Hasta dos soportes por altura de carga.

Media Rejilla Deslizante



La solución inteligente para cargar el armario DRY AGER® combinando elementos colgados y en horizontal. Detrás de esta media rejilla cabe un lomo de ternera completo en un gancho de forma S

Rejilla Deslizante para embutidos y jamón



Para colgar y madurar embutido y jamones de forma óptima. Se puede utilizar por ambos lados: Para atar las ristas de embutido o para colgar los embutidos por pares.

Bandeja para la sal y set de bloques de sal



Para un aroma de maduración aún más intenso y un soporte óptimo para regular la humedad en su cámara de maduración DRY AGER®. Bloques de sal + bandeja para la sal fabricado en acero inoxidable de alta calidad.

Limpiador Especial



Este concentrado de limpieza ecológico elimina polvo y olores al tiempo que desinfecta



Set de Sistema muro de Sal DX-LED

El panel trasero imita la apariencia de una pared de sal real. Puede elegir entre más de 10 colores de luz diferente con un mando a distancia.



BIBLIA DE LA MADURACIÓN

Etiquetas para identificar la carne



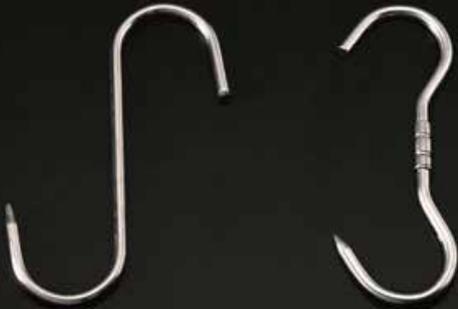
Estas etiquetas prácticas y reutilizables no son solo útiles para la presentación profesional de cortes de carne, sino que también ayudan a organizar existencias varias en su dispositivo.

Podio Inferior



Mírame a los ojos, pequeño. La solución perfecta para madurar productos a la altura de los ojos con la DX 1000 Premium S. Ahora también está disponible un elegante cajón inferior para la DX 500 Premium S.

Gancho en forma de S y Gancho Giratorio



Robustos y fabricados en acero inoxidable. Indispensables para madurar en vertical cualquier tipo de alimento.

Armario Bajo



Para la perfecta colocación del DRY AGER® DX 500 a la altura de los ojos. Con un práctico cajón de cierre suave y estante, así como patas regulables



BIBLIA DE LA MADURACIÓN

VISITA NUESTRO SHOWROOM

Jirón Tambo Real 390
5054 Chorrillos - Perú

Telf. : +51 967 641 167

Email: hola@tbinnovations.pe

Web: www.tbinnovations.pe





DX 1000 Premium S



DX 500 Premium S