

EST.



2014

# DRY AGER

BUILT FOR BEEF





**QUESTO È IL RISULTATO CHE SI  
OTTIENE QUANDO UN'AZIENDA  
ORIENTATA ALL'INNOVAZIONE  
RE-INVENTA L'ANTICA TRADIZIONE  
DELLA PREPARAZIONE DELLA CARNE  
IN MODO NUOVO, MODERNO  
ED EMOZIONANTE.**

**\* \* \***

---



## I PROFESSIONISTI DEL DRY AGING





## CHE COS'È IL DRY AGING?

Dry Aging - il concetto della frollatura della carne.

---

Per ottenere i migliori risultati, ogni tipo di carne deve essere frollata e ciò richiede tempo.

Dry Aging è il processo tradizionale per frollare la carne al fine di ottenere una straordinaria morbidezza e un sapore intenso; nello specifico si tratta di un metodo utilizzato da molti anni attraverso il quale la carne raggiunge il suo massimo livello.

Per ottenere la bistecca perfetta non serve altro che questa tecnica consolidata che ora è possibile replicare in un ambiente controllato altamente tecnologico.

Per ottenere il meglio, la carne dovrebbe essere appesa dall'osso per un tempo specifico in un microclima in cui la temperatura, l'umidità e la qualità dell'aria siano controllati.

In questo modo la carne si frolla in modo naturale.

Il sapore e la consistenza di una carne frollata a dovere non è nemmeno paragonabile ad una carne che non ha subito questo processo di maturazione. Non c'è da stupirsi se le carni frollate sono considerate dagli amanti della buona cucina le "Regine" dei menu di ogni steak house.

## IL PARTNER PERFETTO PER IL DRY AGING

Il frigorifero per la frollatura della carne **DRY AGER** per i professionisti del settore, i ristoranti e gli amanti della buona cucina.

La nostra ambizione era sviluppare e produrre un frigorifero per la frollatura che fosse tanto bello quanto funzionale. Il risultato del nostro lavoro è **DRY AGER** un'apparecchiatura altamente tecnologica dal design elegante e moderno.

Con **DRY AGER** la tradizione consolidata incontra la tecnologia più all'avanguardia.

Dentro al frigorifero la carne riposa in un ambiente con umidità costante dell'85% e a una temperatura di 2°C. Il preciso sistema di controllo elettronico di **DRY AGER** garantisce una regolazione accurata della temperatura a incrementi di 0,1°C.

L'umidità può essere impostata tra 60% e 90% grazie al sistema integrato *HumiControl*. Insieme al sistema *DX AirReg*, ciò assicura un perfetto microclima con un flusso d'aria ideale e una continua sterilizzazione all'interno di **DRY AGER**, anche quando le temperature ambientali esterne oscillano.

Per proteggere il contenuto del frigorifero dai dannosi raggi UV, le eleganti porte in acciaio sono dotate di vetri isolanti schermati con un trattamento metallico.

Le apparecchiature **DRY AGER** possono essere utilizzate anche per stagionare salumi oppure per maturare e affinare i formaggi.



## GUSTO DELIZIOSO

La bistecca perfetta - una questione di tempo.

---

Il manzo è la carne più adatta per la frollatura, specialmente il lombo di vitellone. La carne diventa estremamente tenera, specialmente se ha un buon contenuto di grasso ed è intensamente marmorizzata.

Più a lungo la carne rimane appesa in un frigorifero **DRY AGER**, più il sapore diventa intenso. Durante la frollatura si sviluppa un aroma particolare, un profumo che ricorda il prosciutto stagionato, il muschio ed il pane appena sfornato.

Con il passare del tempo la carne si scurisce esternamente formando una leggera crosta. Quando il processo è concluso, la superficie viene rimossa e la carne frollata può essere disossata o tagliata in bistecche pronte per la piastra o la griglia.

Il risultato è completamente diverso da una normale bistecca: la consistenza è più morbida, il sapore è più intenso, semplicemente si scioglie in bocca. Il segreto è nell'ossigeno che nel tempo attiva gli enzimi naturali della carne.

Il tempo permette di equilibrare il sapore della carne fino ad ottenere risultati eccezionali.





**HUMICONTROL** UMIDITÀ COSTANTE  
SENZA CONNESSIONE IDRICA



**DX AIRREG** GRAZIE AL FLUSSO  
OTTIMALE, AL FILTRO AI CARBONI ATTIVI  
E ALLA STERILIZZAZIONE CON SISTEMA  
UVC, LA QUALITÀ DELL'ARIA È IDEALE



**SISTEMA SALT AIR** PIÙ SAPORE GRAZIE  
AI BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA\*







ESISTE UN SOLO TIPO DI CARNE:  
MANZO, FROLLATO.  
E C'È UN SOLO FRIGORIFERO:  
IL NOSTRO **DRY AGER**.

PER CASA, PER SEMPRE, PER TE!

\* \* \*

**BEEF! MAGAZINE**





DRY AGER È L'UNICA OPZIONE PER RENDERE LA CARNE ANCORA MIGLIORE. FROLLANDO LA NOSTRA WAGYU DI SCHERGENGRUB IN QUESTE APPARECCHIATURE TOP ABBIAMO CONCLUSO CHE NON CI SONO ALTRE ALTERNATIVE! SIAMO FELICI DI AVER TROVATO IN DRY AGER UN PARTNER CHE CONDIVIDE E SODDISFA LE NOSTRE ASPETTATIVE DI QUALITÀ, PROPRIO COME ABBIAMO SEMPRE DESIDERATO.

\* \* \*

**LUDWIG MAURER**

---







LA  
CASA DELLA  
CARNE

09

Informazioni tecniche

## DRY AGER DX 1000 HRC – fino a 100 kg di carne

CORPO ESTERNO – Acciaio

PORTE ISOLANTI IN VETRO – Protezione UV (finitura metallica)

DIMENSIONI INTERNE – 138 x 54 x 56 cm (A x L x P)

DIMENSIONI ESTERNE – 165 x 70 x 75 cm (A x L x P)

CAPACITÀ INTERNA/NETTA – 478 / 435 l

VOLTAGGIO – 230 V – 13 amp fornitura domestica

TEMPERATURA – Da 0 °C a +25 °C controllo elettronico con incrementi di 0,1 °C

HUMICONTROL – Controllo elettronico dell'umidità da 60% a 90%  
(senza allacciamento alla rete idrica esterna)

DX AIRREG – Flusso d'aria ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC

ILLUMINAZIONE LED DX – Lo spettro luminoso non contiene radiazioni ultraviolette, come risultato non ci sono variazioni di temperatura che possano danneggiare la carne

SBRINAMENTO AUTOMATICO, CONDENSATORE ED EVAPORATORE AUTOMATICI

ALLARME OTTICO ED ACUSTICO, SERRATURA, PORTA REVERSIBILE

PREDISPOSTO PER L'INCASSO, GUARNIZIONE DELLA PORTA MAGNETICA

CARICO MASSIMO – 2-3 lombi di manzo, lunghi fino a 1,2 m

CARICO MASSIMO PER BARRA – 80 kg (fino a 2 lombi per barra)

NUMERO MASSIMO DI RIPIANI – 5

CARICO MASSIMO PER RIPIANO – 40 kg

### Accessori inclusi

1 BARRA IN ACCIAIO (DX 0010) - Carico fino a 80 kg

2 GANCI A S IN ACCIAIO (DX 0090) - Carico fino a 100 kg (160 x 8 mm)

PREMI



Le immagini sono indicative. Si prega di fare riferimento a quanto riportato nella descrizione sopra per i dettagli sugli accessori inclusi.

# IL GUSTO NELLE PICCOLE COSE



22

Informazioni tecniche

## DRY AGER DX 500 HRC – fino a 20 kg di carne

PORTA – Acciaio

CORPO ESTERNO – Nero satinato

PORTE ISOLANTI IN VETRO – Protezione UV (finitura metallica)

DIMENSIONI INTERNE – 71 x 50 x 43 cm (A x L x P)

DIMENSIONI ESTERNE – 90 x 60 x 61 cm (A x L x P)

CAPACITÀ INTERNA/NETTA – 147 / 132 l

VOLTAGGIO – 230 V – 13 amp fornitura domestica

TEMPERATURA – da 0 °C a +25 °C controllo elettronico con incrementi di 0,1 °C

HUMICONTROL – Controllo elettronico dell'umidità da 60% a 90%

(senza allacciamento alla rete idrica esterna)

DX AIRREG – Flusso d'aria ottimale, filtro ai carboni attivi e sistema di sterilizzazione UVC

ILLUMINAZIONE LED DX – Lo spettro luminoso non contiene radiazioni ultraviolette, come risultato non ci sono variazioni di temperatura che possano danneggiare la carne

SBRINAMENTO AUTOMATICO, CONDENSATORE ED EVAPORATORE AUTOMATICI

ALLARME OTTICO ED ACUSTICO, SERRATURA, PORTA REVERSIBILE

PREDISPOSTO PER L'INCASSO, GUARNIZIONE DELLA PORTA MAGNETICA

CARICO MASSIMO – Fino a 20 kg

CARICO MASSIMO PER BARRA – 40 kg

CARICO MASSIMO PER RIPIANO – 40 kg

### Accessori inclusi

1 RIPIANO (DX 0025) - Carico fino a 40 kg

1 RIPIANO INFERIORE PER MASSIMIZZARE LO SPAZIO (DX 0028) - Carico fino a 20 kg

PREMI



## LA CURA DEI DETTAGLI

I nostri accessori.

### ACCESSORI DX 1000 HRC

- DX0010** BARRA IN ACCIAIO  
*Carico fino a 80 kg. Fino a due lombi per barra*
- DX0015** MEZZO RIPIANO
- DX0020** RIPIANO - *Carico fino a 40 kg*
- DX0055** SET SALTAIR DI 4 BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA
- DX0070** RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE SALTAIR  
*Per un set di blocchi di sale (DX0055)*
- DX0080** PODIO DISPLAY  
*In resistente metallo verniciato a polvere, regolabile in altezza*

### ACCESSORI DX 500 HRC

- DX0012** BARRA IN ACCIAIO  
*Carico fino a 40 kg. Massimo due ganci per apparecchiatura*
- DX0025** RIPIANO - 40 kg
- DX0028** RIPIANO INFERIORE PER MASSIMIZZARE LO SPAZIO - *Carico fino a 20 kg*
- DX0058** SET SALTAIR DI 2 BLOCCHI DI SALE DELL'HIMALAYA
- DX0075** RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO PER BLOCCHI DI SALE SALTAIR  
*Per un set di blocchi di sale (DX0058)*

### ACCESSORI DX 500 HRC E DX 1000 HRC

- DX0040** ETICHETTE PER LA CARNE  
*(set di 20 pezzi) con filo in nylon*
- DX0090** GANCIO A S IN ACCIAIO - *Carico fino a 100 kg (160 x 8 mm)*
- DX0095** GANCIO GIREVOLE IN ACCIAIO - *Capacità di carico fino a 100 kg (180 x 8 mm)*
- DX0100** LAMPADINA UVC - *Si raccomanda la sostituzione una volta all'anno*
- DX0110** FILTRO AI CARBONI ATTIVI - *Si raccomanda la sostituzione una volta all'anno*







**DEDICATE TEMPO  
E ATTENZIONE A SEGUIRE  
IL CORSO DELLA NATURA**

**\* \* \***

---





# DRY AGER

BUILT FOR BEEF



Distribuito in Italia da BSD SPA

Via Enrico Mattei 84/11 - 40138 Bologna, Italia - Telefono +39 051 6039111

[info@bsdspa.it](mailto:info@bsdspa.it) - [www.bsdspa.it](http://www.bsdspa.it)