



Distribuidor **CARNICO**

Calle Eloy Gonzalo, 33, 28010 - Madrid - España
info@carnico.es - www.carnico.es
Tfn. 91 007 55 94



ESPAÑA



ESTE ES EL RESULTADO DE
UNA EMPRESA QUE SE DEDICA
A REINVENTAR LO TRADICIONAL
PARA AJUSTARLO A LOS TIEMPOS
MODERNOS.

* * *

LA MADURACIÓN EN SECO.
PROCESO FUNDAMENTAL
PARA UN MEJOR SABOR.



¿QUÉ ES LA MADURACIÓN EN SECO?

El concepto de maduración en seco

El procedimiento de envasado al vacío se convirtió, en la década de los 60, en el camino a seguir para los hosteleros y grandes superficies. La ventaja de este proceso era "la conservación de la humedad"; y que la carne no perdía peso. Era una forma de madurar la carne que salía rentable y que se hacía rápidamente, pero que constituía un cambio en los sabores tradicionales. Este cambio fue aceptado por el gran consumidor, y poco a poco, este se olvidó lo que era el verdadero sabor de la carne.

Las Carnes Maduradas mediante el proceso Dry Age son la última tendencia en alta gastronomía. El procedimiento de maduración en seco consiste en una curación lenta y controlada en la que se tienen en cuenta varios factores, entre los que podemos destacar: La temperatura, la humedad y la renovación de aire.

En una buena maduración en seco, sobre la carne se va formando una capa gruesa parecida a una corteza. Este revestimiento permite mantener el interior de la carne asilado y posibilita que el músculo se convierta en carne expresando sus niveles máximos de jugosidad e intensidad de sabor, permitiendo una textura más elegante y delicada, a la vez que una concentración de sabores, dando como resultado una carne suculenta y un bocado largo y profundo.

Después de 4 semanas madurando, la carne merma apenas un 7-8% y, después de 6 semanas, aproximadamente un 12%. Este es otro de los atractivos de este ancestral modo de curación.



EL ALIADO PERFECTO PARA LA MADURACIÓN DE CARNE EN SECO

La Cámara de Maduración de carne en seco DRY-AGER es un sistema de maduración que recoge, es un espacio reducido, todas las ventajas de un sistema de curación a gran escala.

DX 1000, una moderna y lujosa Cámara de Maduración, diseñada tanto para restaurantes *cool* como para asadores con aroma *vintage*. También está pensada para fanáticos de la carne madurada que quieren disfrutar en su propio hogar.

Cuenta con un diseño contemporáneo, mezcla de vanguardismo y tradición. Tecnología puntera y certificado WHI para conseguir una óptima maduración con un control de humedad del -85%, gracias al sistema HumiControl, que permite establecer el porcentaje de humedad desde 60% a un 90%, y una regulación precisa de temperatura, de fácil manejo y ajustable en incrementos de 0,1°C. Indicada para todo tipo de carnes.

El micro-clima que conseguimos dentro del DRY AGER permite que la carne evolucione de manera higiénica debido a que la luz UV incide sobre la microflora subcutánea y los posibles gérmenes, evitando que estos se desarrollen y proliferen.

DRY-AGER sirve para madurar y conservar carne de vacuno, cerdo, salami, queso, jamón y muchas otras opciones.





TEXTURA Y SABOR INIGUALABLE

El secreto de un chuleta perfecta es una cuestión de equilibrio.

La diferencia entre una carne madurada y otra que no lo está, es notable. Con el tiempo el color se oscurece, dando lugar a tonos vivos de color cereza. El olor es penetrante e intenso, con notas de jamón o recuerdos a animal puro. En boca la textura se vuelve delicada, jugosa, con matices de madera y con un bouquet intenso y compacto. El bocado adquiere una sensación mantecosa que engloba el paladar.

Cuanto más tiempo se madura la carne más intenso es el sabor. Con el tiempo la carne crea una corteza alrededor de la pieza. Al quitar dicha corteza obtendremos una carne de características organolépticas inigualable lista para echar en la sartén o en la parrilla.

DRY-AGER es el aliado perfecto para conseguir el equilibrio que necesita la carne.

DX AIRREG ASEGURA LA MEJOR
CALIDAD DEL AIRE A TRAVÉS DE
UN FLUJO DE AIRE ÓPTIMO

FILTRO DE CARBONO Y
ACTIVIDAD DE ESTERILIZACIÓN
CON SISTEMA HUMICONTROL

CONTROL DE HUMEDAD
MEDIANTE UN SISTEMA
DE SUMINISTRO DE AGUA EXTRA

MEJOR SABOR CON LOS
BLOQUES DE SAL DEL
HIMALAYA - SALTAIR*





EL ESPACIO DE LA CARNE

15

Información técnica

DRY AGER DX 1000

CAJA EXTERNA – Acero inoxidable

AISLAMIENTO PUERTA DE CRISTAL – Protección UV - tinte metálico

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 INTERNA / NET – 478 / 435 Litros

TENSION – 230 V

TEMPERATURA – controlador electrónico en incrementos de 0,1° C a partir de: 0° C a + 25° C

HUMICONTROL – controlador electrónico de humedad de 60% a 90% (sin necesidad de conexión de agua)

DY AIRREG – flujo de aire óptimo, filtro de carbón activado y la esterilización

LED DX ILUMINACIÓN – La luz no contiene ninguna radiación ultravioleta, el calor generado es un mínimo, por lo que no afecta la temperatura del núcleo de la carne.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA DE LA CONDENSACIÓN

ÓPTICA Y ALARMA DE ALERTA ACUSTICA

PUERTA CON LLAVE

PUERTA REVERSIBLE

SE PUEDE INTEGRAR EN LA PARED

CIERRE MAGNÉTICO DE LA LLAVE

CÁRGA MÁXIMA – Hasta 3 lomos de vacuno, de hasta 1,2 m de longitud

CAPACIDAD DE CARGA MÁXIMA – 80 kg

(2 lomos de vacuno por soporte)

Nº DE ESTANTES – Máximo 5 Unidades

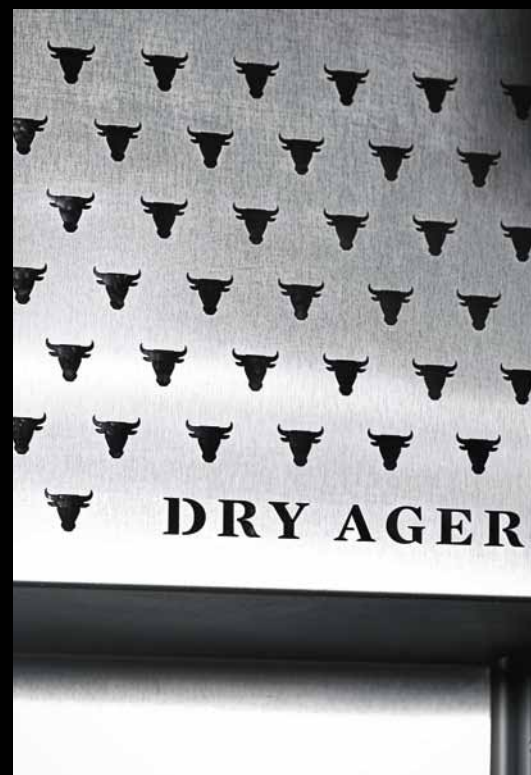
CARGA MÁXIMA POR ESTANTE – 40 kg

FABRICADO EN ALEMANIA

CUIDANDO HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

Con accesorios para lograr los mejores resultados en el proceso de maduración de carne.

	NOMBRE DE ARTICULO
SOPORTE DE ACERO (hasta 80kg) Percha para 2 lomos de vacuno. Posibilidad de ajustar la altura.	DX0010
ESTANTES PARA PIEZAS INDIVIDUALES (40kg max. peso) Máximo 5 unidades en cada Dry Ager DX 1000	DX0020
ETIQUETAS PARA LA CARNE (juego de 20 piezas) Incluyen hilo de nylon	DX0040
4 BLOQUES "SALTAIR" - SAL DEL HIMALAYA Para un sabor más intenso	DX0050
BANDEJA INFERIOS PARA "SALTAIR" (acero inoxidable) Máximo 4 bloques de sal	DX0070
PODIO DRY-AGER DE METAL NEGRO Altura: 40cm (altura ajustable)	DX0080
GANCHO DE ACERO INOXIDABLE Soporta hasta 100 kg (160mm x 8mm)	DX0090
GANCHO GIRATORIO DE ACERO INOXIDABLE Soporta hasta 100 kg (180mm x 8mm)	DX0095
Bombilla - UVC Recomendado cambiar una vez al año	DX0100
FILTRO DE CARBÓN Recomendado cambiar una vez al año	DX0110
MEDIO ESTANTE Soporta hasta 25kg. max. peso. Ideal para combinarlo con los soportes.	DX0015
LIMPIADOR EXCLUSIVO DRY AGER Bote Sproy de 500ml	Z33145
PANEL LED Rápida intalación. Más de 10 colores. Control remoto.	DX0060





DEDICAR EL TIEMPO Y LA
ATENCIÓN NECESARIA A LA
CARNE PARA SEGUIR EL CURSO
DE LA NATURALEZA

* * *



