



DRY AGER
SUPERIOR BEEF

¡NUEVO DRY AGER!
PARA TODOS LOS ESPACIOS



**ES TIEMPO DE
MADURAR...**

EL ACABADO PERFECTO DE LA CARNE

EL DX 1000 ° Y DX 500 °

Una Cámara de Maduración funcional a la vez que elegante; este es el resultado de la unión de lo tradicional y la última tecnología. Eso es DRY AGER DX 1000 y el nuevo DX 500.

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



DRY AGER
SUPERIOR BEEF



CÁMARA DE MADURACIÓN

DRY AGER PARA PARTICULARES Y HOSTELERÍAS

EL DX 1000 ° Y DX 500 °

Precio competitivo.
Cámara de maduración alemana.
Ideal para madurar carne de vacuno, cerdo, jamón, salami y muchos más tipos de carne e incluso quesos.

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



CONTROL DE HUMEDAD CONSTANTE
SIN SALIDA DE AGUA GRACIAS AL
SISTEMA INTELIGENTE HUMICONTROL



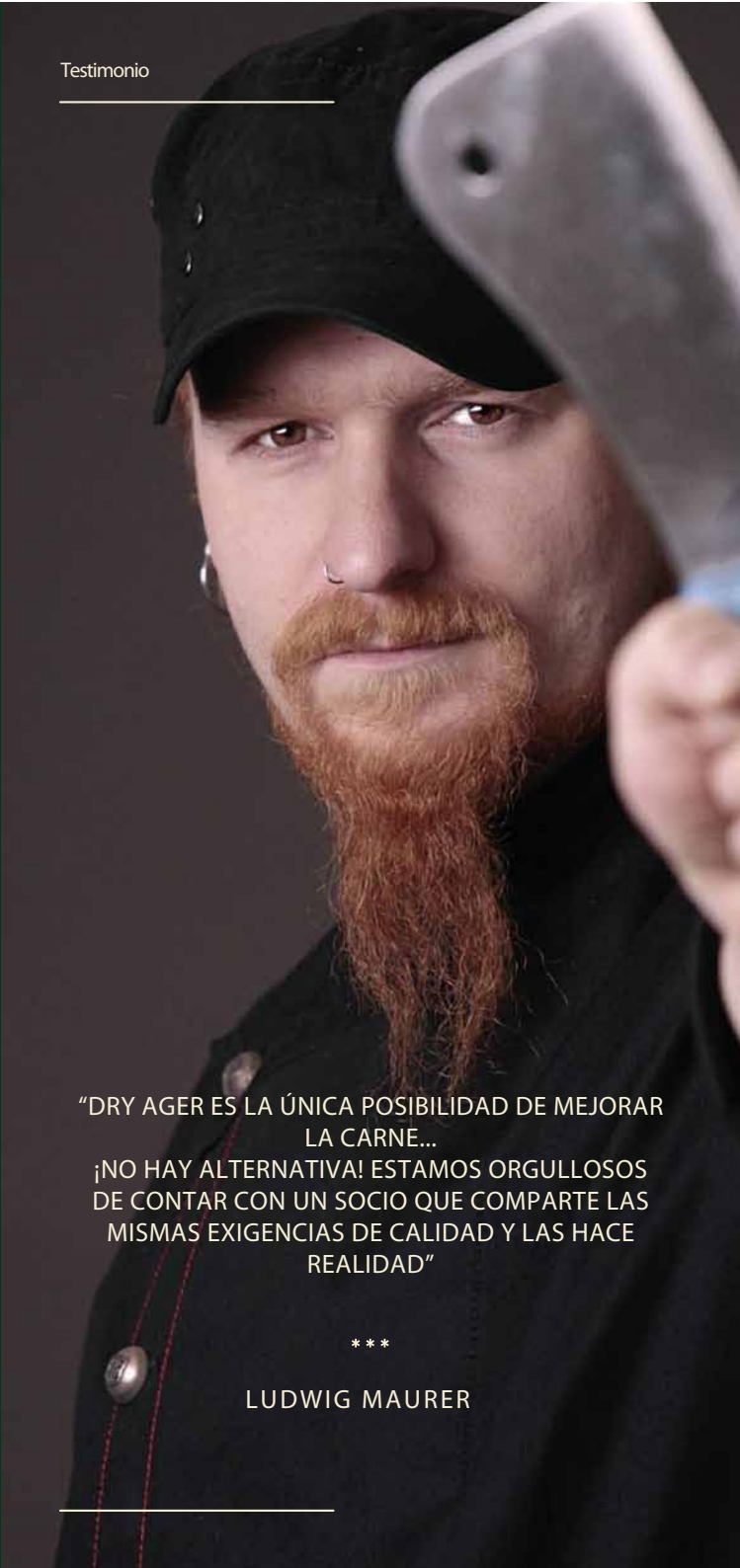
MÍNIMA PÉRDIDA DE PESO:
UN 7-8% APROX. DE PERDIDA DE PESO DESPUÉS
DE 4 SEMANAS* GRACIAS AL SISTEMA DE
CONTROL DE LA TEMPERATURA



OPTIMIZACIÓN DEL AIRE:
GRACIAS A LA ÚLTIMA TÉCNOLOGÍA DX AIRREG
OPTIMIZA LA DIFUSIÓN DEL AIRE, ACTIVA
EL FILTRO DE CARBONO Y EL SISTEMA
DE DESINFECCIÓN UVC



PENSANDO EN TODOS LOS DETALLES:
LIMPIADOR ESPECIAL DRY AGER, GANCHOS,
ESTANTES, BARRAS, ETC



“DRY AGER ES LA ÚNICA POSIBILIDAD DE MEJORAR
LA CARNE...
¡NO HAY ALTERNATIVA! ESTAMOS ORGULLOSOS
DE CONTAR CON UN SOCIO QUE COMPARTE LAS
MISMAS EXIGENCIAS DE CALIDAD Y LAS HACE
REALIDAD”

LUDWIG MAURER
