



DRY AGER

DRY AGER® DX 500/550® PREMIUM S

Pro až 20 kg potravin



DRY AGER® – Přední značka profesionálních vestavěných skříní pro suché zrání, určených k úpravě a skladování **hovězího a vepřového masa, šunky, salámu, ryb, sýrů** a mnoha dalších produktů. Model DX 500 Premium S (220–240 V, 2 A) je vhodný pro použití v komerčním i soukromém sektoru.

Díky inovativním systémům, jako je technologie SmartAging, je možné pouhým stisknutím tlačítka dosáhnout perfektních výsledků zrání u široké škály potravin. Je možné elektronicky regulovat teplotu v rozmezí 0 až +30 °C a díky standardně integrovanému systému HumiControl je možné regulovat také vlhkost v rozmezí 40 až 90 %. Zařízení nevyžaduje připojení k vodovodnímu řadu ani zásobník na vodu, což jsou jen dvě z mnoha jedinečných předností.

Systém **DX AirReg®** dále zajišťuje optimální proudění vzduchu.

Díky vestavěnému **filtru s aktivním uhlím**, jedinečnému **sterilizačnímu systému UVC** a **antibakteriálnímu vnitřnímu prostoru** nemají bakterie a mikroorganismy šanci. Profesionální suché zrání na nejvyšší úrovni, i při velkých výkyvech okolní teploty. Vnější kryt je opatřen černým práškovým lakem nebo je vyroben z nerezové oceli. Leštěná vnitřní zadní stěna z černé nerezové oceli zvýrazňuje prémiový charakter zařízení. Moderní design zvenčí – vysoce přesná, sofistikovaná technologie uvnitř. Skříně pro suché zrání DRY AGER® je možné instalovat jako samostatné zařízení, dvojité (vedle sebe) nebo integrovat do stěny. Standardně je součástí dodávky 10letá záruka na kompresor. Kvalita vyrobená v Německu!



SMARTAGING™

Nº 1

BRAND
WORLDWIDE™

Quality from
Germany



Technologie & výbava

Programy zrání

- Technologie SmartAging® – inteligentní ovládání programů v kombinaci s Dry Aging Bible. Vyberte si z široké škály receptů.
- Optimální nastavení parametrů provádí automaticky procesor SmartAging® a zaručuje ideální výsledky pouhým stisknutím tlačítka.

Teplota a vlhkost

- HumiControl® – konstantní vlhkost, elektronicky nastavitelná od 40 do 90 % (není nutné připojení k vodovodnímu řadu ani zásobník na vodu).
- Elektronicky řízená teplota od 0 do +30 °C.
- Profesionální suché zrání s minimální ztrátou hmotnosti.
- Automatické odtávání a automatické odpařování kondenzátu.

Hygiena

- Systém sterilizace UVC, systém DX AirReg® a filtr s aktivním uhlím – optimální proudění vzduchu a kvalita vzduchu bez vystavení produktů UV záření.
- Antibakteriální vnitřní povrchy – tvar bočních podpěr polic a zaoblené rohy usnadňují čištění.

Vizuální design

- Vnější kryt z nerezové oceli, práškově lakovaný v černé barvě nebo v barvě podle přání zákazníka.
- Zadní panel z černé oceli, kartáčovaná nerezová ocel.
- Boční osvětlení DX-LED – optimální osvětlení vystavených produktů.
- Výrazný design, který zvyšuje prodejní atraktivitu

Modulárnost

- Vestavěné nebo volně stojící – umožňuje integraci jedné nebo více jednotek vedle sebe.
- Otevírání dveří je možné na obě strany.

Dodávané příslušenství

- 1 x zasuvací police (DX0026) a podlahová police (DX0028), max. nosnost 20 kg.
- Volitelné příslušenství: sady příslušenství S, M a L

Záruka

- 2letá záruka pro soukromé i firemní zákazníky.
- NOVINKA: 10letá záruka na kompresor

Technické vlastnosti

Obsah	155 / 134 l
Maximální zátěž	20 kg
Vnitřní rozměry	71,2 x 49,0 x 43,7 cm (V x Š x H)
Vnější rozměry	90,5 x 60,0 x 61,0 cm (V x Š x H)
Teplotní rozsah	0 °C až +30 °C, elektronicky nastavitelná teplota v krocích po 0,1 °C
HumiControl®	40 % až 90 %
Připojení k elektrické síti	220–240 V / 2 A / 50 Hz
Spotřeba energie	~1,0 kWh / 24 h
Sterilizace UVC a filtr s aktivním uhlím	Ano



DRY AGER®

DX 500/550® PREMIUM S

Ovládání SmartAging®	Ano
Nutné připojení k vodovodnímu řadu nebo zásobník	Ne
Automatické odtávání	Ano
Automatické odpařování kondenzátu	Ano
Vnitřní prostor	Antibakteriální polystyren
Zadní stěna uvnitř	černá leštěná nerezová ocel
Vizuální a akustický alarm	Ano
Možnost instalace jednoho nebo více zařízení do stěny nebo jako samostatně stojící zařízení	Ano
Chladivo	R600a
Pohotovostní hmotnost	50 kg
Přepravní hmotnost (na paletě)	62 kg
Rozměry pro přepravu (na paletě)	105 x 80 x 120 cm (V x Š x H)

Použití: naplněné masem



Hovězí maso na zasouvacích policích



Zavěšené hovězí maso



Půlka visícího vepřového a hovězího hřbetu



Hovězí maso na zasouvacích policích a pod ním visící vepřové maso



DRY AGER® DX 500/550® PREMIUM S

Další použití: jedna zrací skříň DRY AGER® – mnoho možností využití



Zrání masa



Výroba klobás a salámů



Výroba šunky



Zrání drůbeže



Zrání ryb a mořských plodů



Výroba a skladování sýrů | Temperování šampaňského a vína
NOVINKA: Pro tuto aplikaci jsou k dispozici speciální dřevěné zasouvací police.

DRY AGER®

DX 500/550® PREMIUM S

Vnější kryt: barevné varianty

Všechny
barvy RAL
a Pantone
k dispozici.



**DX 500 Premium
S Nerezová ocel**



**DX 500 Premium
S Černá**



**DX 500 Premium
S Barva na přání**

Číslo artiklu	DX500EPS	DX500BPS	DX500CPS
Kryt	Nerezová ocel	Černá, práškově lakovaná	Skříň v barvě na přání, k dispozici s matným nebo lesklým povrchem
Zámek dveří	ano, uzamykatelná	ne, neuzamykatelná	ano, uzamykatelná



**DX 550 Premium S
se systémem Salt
Wall z nerezové
oceli**



**DX 550 Premium S
se systémem Salt
Wall černá**



**se systémem Salt
Wall v barvě na
přání**

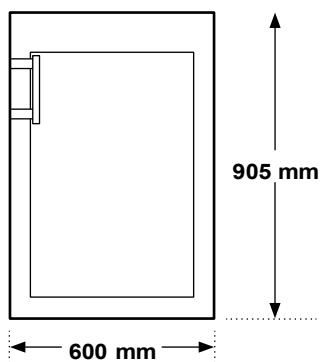
Všechny
barvy RAL
a Pantone
k dispozici.

Číslo artiklu	DX550EPS	DX550BPS	DX550CPS
Kryt	Nerezová ocel	Černá, práškově	Skříň v barvě na přání, k dispozici s matným nebo lesklým povrchem
Zámek dveří	ano, uzamykatelná	ne, neuzamykatelná	ano, uzamykatelná

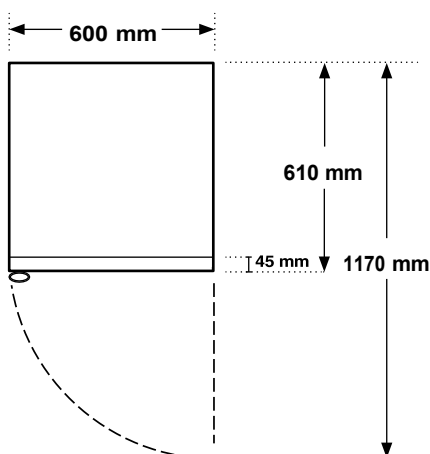
DRY AGER® DX 500/550® PREMIUM S

Výkresy

Pohled zepředu

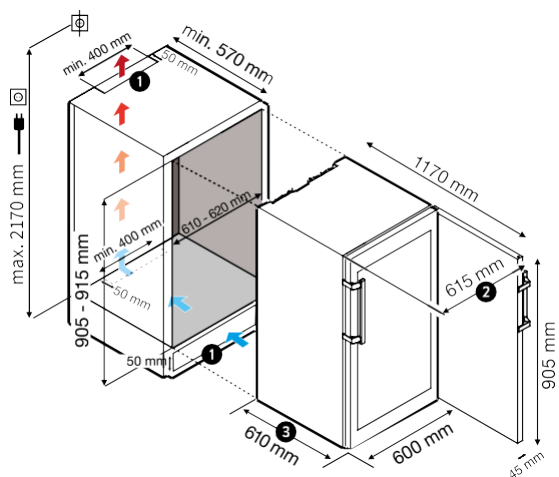


Pohled shora

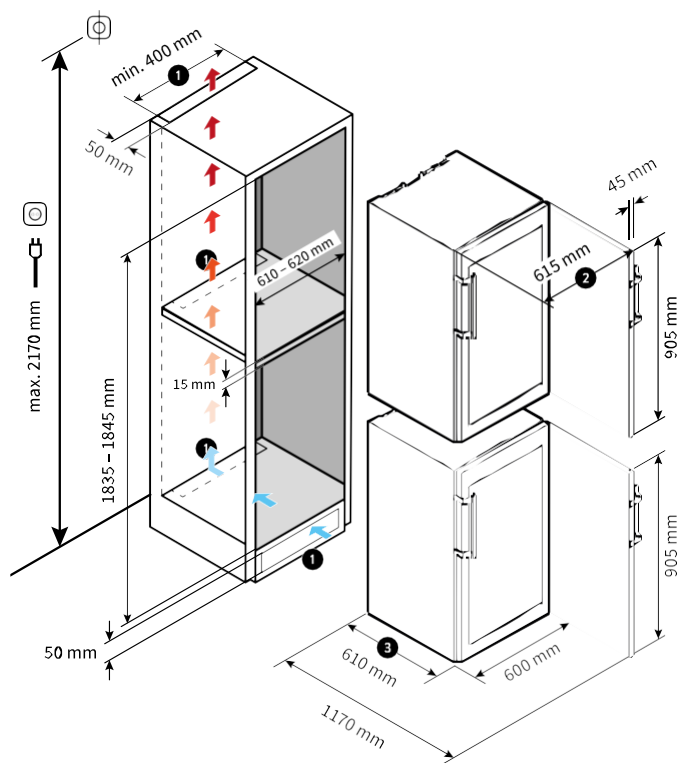


Montážní výkresy

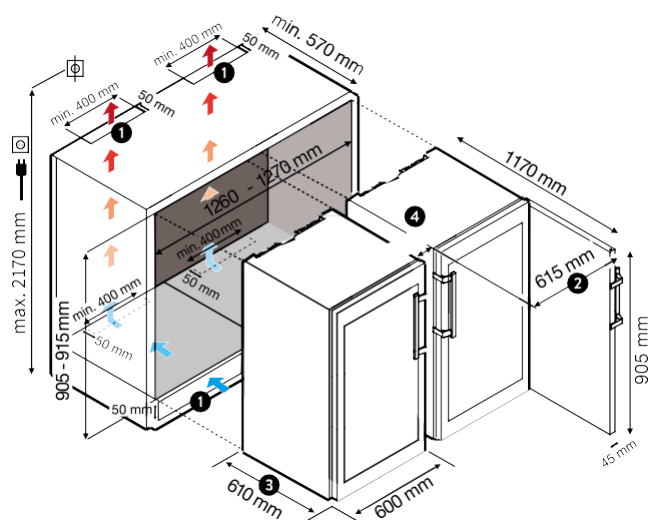
Instalace jednoho zařízení



Instalace několika zařízení (na sebe)



Instalace několika zařízení (vedle sebe)



❶ Ventilační otvor je povinný. Minimální velikost: **200 cm²**.
Možné také na boční nebo zadní stěně.

❷ Celkové rozměry (šířka) s otevřenými dveřmi včetně kliky: **615 mm**

❸ Celkové rozměry (hloubka) tělo + zavřené dveře (vyčnívající): **610 mm**

❹ Možnost obložení meziprostoru nerezovým krytem DRY AGER® (DX0031).



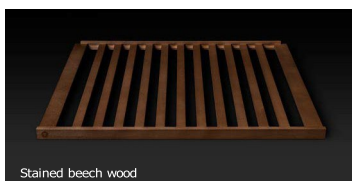
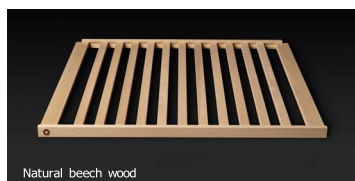
DRY AGER®

DX 500/550® PREMIUM S

Volitelné příslušenství

Příslušenství k zařízení DX500

- DX0013 Věšák**
umožňuje zavěšení větších kusů pomocí nerezových háčků, nosnost až 20 kg
- DX0026 Police**
horizontální zráni / skladování potravin, nosnost až 20 kg
- DX0023 Police na salámy a šunku**
pro zráni salámů / šunky, nosnost až 20 kg
- Sada dřevěných polic**
1x police, 1x podlahová police, každá s nosností až 20 kg
- DX0029 DX0229**
- Přírodní bukové dřevo: Ideální pro sýry a víno
- Mořené bukové dřevo: Ideální pro víno



- DX0058 Sada solných bloků Saltair (2 bloky v sadě)**
pravá sůl pro ještě intenzivnější aroma zráni
- DX0075 Saltair solná miska**
vyrobená z nerezové oceli, přesně navržená pro sadu solných bloků Saltair (DX0058)
- DX0078 Sada pro montáž na zeď**
pro snadnou montáž DX 500 na nosnou zeď
- DX0087 Spodní skříňka – černá**
pro umístění DX 500 na úrovni očí, se zásuvkou a mezipoličkou. Dodáváno jako stavebnice k montáži svépomocí
- DX0031 Nerezový kryt**
rozpěrka a krycí panel pro instalaci vedle sebe

Další příslušenství

- DX4044 S-hák**
vyrobený z nerezové oceli, rozměry 160 x 8 mm, nosnost až 100 kg
- DX4055 Otočný hák**
vyrobený z nerezové oceli, rozměry 180 x 8 mm, nosnost až 100 kg
- DX0040 Štítky pro označování masa**
sada 20 ks, včetně nerezových jehlic pro připevnění v podobě nástavce, vhodné pro styk s potravinami a opakovaně použitelné
- Bible suchého zráni**
několikanásobně oceněná – standardní příručka o suchém zráni, s 336 stranami inspirace a odborných znalostí
- Německy
- Anglicky
- Španělsky
- DX2040 DX2041 DX2042**

- Z33145 DRY AGER Speciální čistič**
čisticí koncentrát v 500 ml rozprašovači

Sady příslušenství

- DX0500SE DRY AGER DX 500 – Sada S**
- Anglicky
- Kniha „Bible suchého zráni“
- Štítek na označení masa (20 kusů) s jehlicemi DX0040
- Speciální čistič Z33145
- DX0500ME DRY AGER DX 500 – Sada M**
- Anglicky
- Kniha „Bible suchého zráni“
- Štítek na označení masa (20 kusů) s jehlicemi DX0040
- Speciální čistič Z33145
- Sada solných bloků Saltair DX0058
- Miska na sůl Saltair DX0075
- DX0500LE DRY AGER DX 500 – Sada L**
- Anglicky
- Kniha „Bible suchého zráni“
- Štítek na označení masa (20 kusů) s jehlicemi DX0040
- Speciální čistič Z33145
- Sada solných bloků Saltair DX0058
- Miska na sůl Saltair DX0075
- Držák DX0013
- Police na salámy a šunky DX0023

Pro údržbu

- DX0009S Servisní sada S**
Obsahuje filtr s aktivním uhlím (DX0110) a náhradní žárovku UVC (DX0100)
- DX0009M Servisní sada M**
Obsahuje filtr s aktivním uhlím (DX0110) a náhradní žárovku UVC (DX0100) a Speciální čistič (Z33145)
- DX0009PS Premium Servisní sada S**
Obsahuje filtr s aktivním uhlím (DX0110) a náhradní žárovku UVC (DX0101) pro modely Premium / Premium S
- DX0009PM Premium Servisní sada M**
Obsahuje filtr s aktivním uhlím (DX0110) a náhradní žárovku UVC (DX0101) a Speciální čistič (Z33145) pro modely Premium / Premium S
- DX0100 Náhradní žárovka UVC**
pro roční údržbu
- DX0101 Náhradní žárovka UVC, kompatibilní s modely Premium / Premium S**
pro roční údržbu
- DX0110 Filtr s aktivním uhlím, kompatibilní s modely Premium / Premium**
pro roční údržbu

Číslo artiklu: WD0074



Další informace na vyžádání. Technické změny a tiskové chyby vyhrazeny. Stav: 05/2025