

Show-Time für Dry-Aged Fleisch!

Dry-Aging, die trockene Reifung von Fleisch, ist eigentlich nichts Neues, erfreut sich aber seit einiger Zeit wieder großer Beliebtheit. Das lange gereifte Fleisch erhält einen intensiveren Geschmack und wird so zu einem wahren Genuss für jeden Feinschmecker.

Unsere Dry-Aging-Konzepte eignen sich für jeden Bedarf und lassen keine Wünsche offen.



CASO®
DESIGN

CASO Dry-Aged Cooler

Art.-Nr. 688

- innovativer Reifeschrank
- edle Präsentationsvitrine
- kompakte Größe (H x B): 875 x 395 mm
- gradgenaue Temperatureinstellung
- HumiControl – aktive Wasserverdunstung für einen perfekten Reifeprozess

Verkauf ist eine Frage der Präsentation

- steigern Sie Ihren Umsatz mit Dry-Aged Meat
- platzieren Sie den CASO DryAged Cooler in Ihrem Verkaufsraum
- präsentieren Sie das Fleisch unter perfekten Lagerbedingungen im CASO Dry-Aged Cooler
- generieren Sie Umsatzsteigerungen zwischen 40 % und 60 %





SARO Dry-Aging Reifeschrank

Modell PRO SEASONING DRY AGE

Art.-Nr. 461-1055

- Material: (Gehäuse) Stahl, einbrennlackiert schwarz, (Innenraum) Edelstahl
- 2 Edelstahlroste, 5 Fleischhaken, 1 Aufhängebügel
- digitale Temperaturkontrolle
- LED-Beleuchtung
- 4 Räder, 2 mit Feststellbremse
- Monoblock-Kühlung
- Türöffnung mit Fußpedal
- automatische Abtauung
- innovative Lebensmittelschutztechnologie
- Kältemittel: R290
- Gewicht: 190 kg
- Maße (B x L x H): 740 x 830 x 2.035 mm
- Inhalt: 519 l
- Temperatur: + 2 bis 25 °C
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,6 kW

SARO Dry-Aging Reifeschränke

- Material: (Gehäuse) Stahl, mattschwarz pulverlackiert
- digitale Temperaturkontrolle
- Humidity (60 % – 85 %)
- LED-Beleuchtung
- Ultraviolett-System
- inkl. Salzbehälter
- selbstschließende Tür, doppelverglast, abschließbar
- Aufhängebügel
- Kältemittel: R600a



saro[®]

Modell DA 127 G, Art.-Nr. 446-2001

- inkl. 1 Rost, 3 Fleischhaken
- Gewicht: 45 kg
- Maße (B x L x H): 595 x 570 x 820 mm
- Inhalt: 130 l
- Temperatur: + 1 bis + 25 °C
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 130 Watt

Modell DA 270 G, Art.-Nr. 446-2006

- inkl. 3 Roste, 3 Fleischhaken
- Gewicht: 75 kg
- Maße (B x L x H): 595 x 710 x 1.270 mm
- Inhalt: 270 l
- Temperatur: + 1 bis + 25 °C
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 140 Watt

Modell DA 388 G, Art.-Nr. 446-2011

- inkl. 3 Roste, 3 Fleischhaken
- Gewicht: 97 kg
- Maße (B x L x H): 595 x 710 x 1.720 mm
- Inhalt: 390 l
- Temperatur: + 1 bis + 25 °C
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 170 Watt



Vakuumkammer J 30

Dagama Art.-Nr. 5032450

- Edelstahlgehäuse
- automatische Deckelöffnung
- digitale Steuerung
- Außenmaße (L x B x H): 525 x 450 x 370 mm
- Kammergröße (L x B x H): 350 x 370 x 150 mm
- max. Beutelgröße: 300 x 450 mm
- Schweißlänge: 350 mm
- Pumpe: 8 m³ / 230 V / 50 Hz



Vakuumierer „FastVac 390“

Dagama Art.-Nr. 1364894

- zwei Pulse-Funktion: automatische Vakuumstufen
- Anpassung der Vakuum-Intensität
- dreistufiges Verschweißen
- Behälter-Vakuum-Funktion
- manuelles Schweißen möglich
- doppelte Schweißnaht (30 cm)
- doppelte Kolbenpumpe (15 l / min.)
- max. Vakuum: - 0,9 Bar
- Gewicht: 4 kg
- Leistung: 130 Watt
- Anschluss: 220 - 240 V / 50 Hz

COSO[®]
DESIGN



Dry-Age Beutel / Reifebeutel

- Btl. à 50 St.
- 200 x 300 mm
Dagama Art.-Nr. 0538550
- 250 x 400 mm
Dagama Art.-Nr. 0538599
- 250 x 550 mm
Dagama Art.-Nr. 0538620
- 300 x 400 mm
Dagama Art.-Nr. 0538670
- 300 x 600 mm
Dagama Art.-Nr. 0538690
- 400 x 700 mm
Dagama Art.-Nr. 0538730



Sous Vide Stick SV 1200 Pro Smart

Dagama Art.-Nr. 5451002

- mit praktischer Einhängavorrichtung für flexibles SousVide garen
- wasserfest nach IPX7-Standard
- Wasserumwälzung: ca. 10 l / min
- erwärmt bis zu 30 Liter Wasser auf 0,5° C genau
- LED-Display
- Smart Control: via APP steuerung und ablesbar, einfache Bedienung per Sensor-Touch-Display, präzise Temperaturregelung bis + 90 °C in 0,5 °C Schritten, Timerfunktion
- Leistung: 1,2 kW
- Anschluss: 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz

COSO[®]
DESIGN



Drehhaken

Dagama Art.-Nr. 1348320

- CNS
- Länge: 180 mm
- Ø: 9 mm
- 1 Spitze
- Pä. à 10 St.



S-Haken

Dagama Art.-Nr. 1348426

- CNS
- Länge: 160 mm
- Ø: 8 mm
- 1 Spitze
- Pä. à 10 St.



Kochmesser „Premier Plus“

Dagama Art.-Nr. 1301036

- Länge: 21 cm



Tranchiermesser „Premier Plus“

Dagama Art.-Nr. 1301060

- Länge: 21 cm



Eckbratpfanne

Dagama Art.-Nr. 1472722

- Inhalt: 1,9 l
- Maße: 28 x 28 cm
- induktionsgeeignet
- Bodenhöhe: 5 cm
- mit BBQ Grillmuster



Schneidbretter

- Material: PE-500
- Maße: 50 x 30 x 1,5 cm
- mit 4 Gummifüßchen
schwarz
Dagama Art.-Nr. 1560903
- mit 5 Gummifüßchen
rot
Dagama Art.-Nr. 1560937
- mit 5 Gummifüßchen
und Safrille, rot
Dagama Art.-Nr. 1560941



Delicarne

Messer-Set 3-teilig

Dagama Art.-Nr. 1301500

bestehend aus:

- 1 Ausbeinmesser 13 cm
Griff gelb
- 1 Stechmesser 18 cm
Griff rot
- 1 Blockmesser 21 cm
Griff schwarz
- KU-Griffe
- Klinge: Edelstahl rostfrei



Fleischreifung im Dry-Age Reifeschrank

Das vornehmlich vom Rind stammende Fleisch reift bei dieser Methode hängend am Knochen. Unverpackt und bei niedrigen Temperaturen kann es „atmen“ und verliert in einem Zeitraum von ca. 3 bis 4 Wochen ungefähr 30 Prozent an Volumen. Ein Grund für den intensiv konzentrierten Fleischgeschmack. Parallel beginnt nach 2 Wochen auch ein natürlicher biochemischer Prozess, der dafür sorgt, dass das Fleisch mürbe wird. Nach 4 Wochen ist der komplette Reifeprozess abgeschlossen. Dunkle Oberflächen oder evtl. auftretender Schimmel können wegpariert werden.

Fleischreifung im Dry-Age Beutel

Hierbei werden kleinere Fleischstücke gut vakuumiert im Reifebeutel 3 bis 6 Wochen in einem Kühlschrank bei stabiler Temperatur auf Gitterrosten und gut belüftet gelagert. Der Volumenverlust ist deutlich geringer als im Reifeschrank, da das Fleisch im eigenen Saft reift. Vor dem Genuss sollte das Fleisch ebenfalls pariert werden.

Produkte erhältlich bei Ihrem Fachgroßhändler.

Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagama Januar 2020