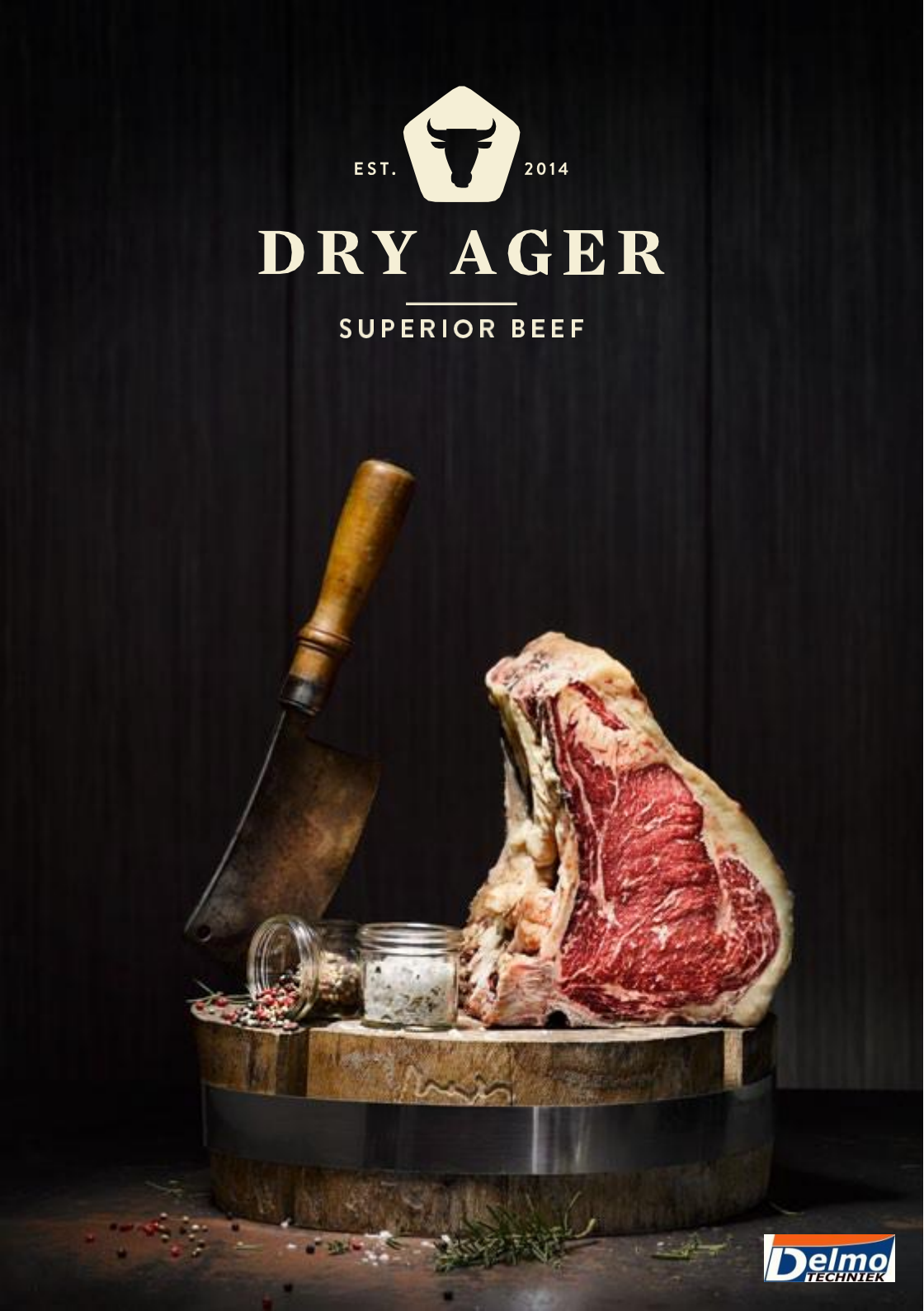
EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

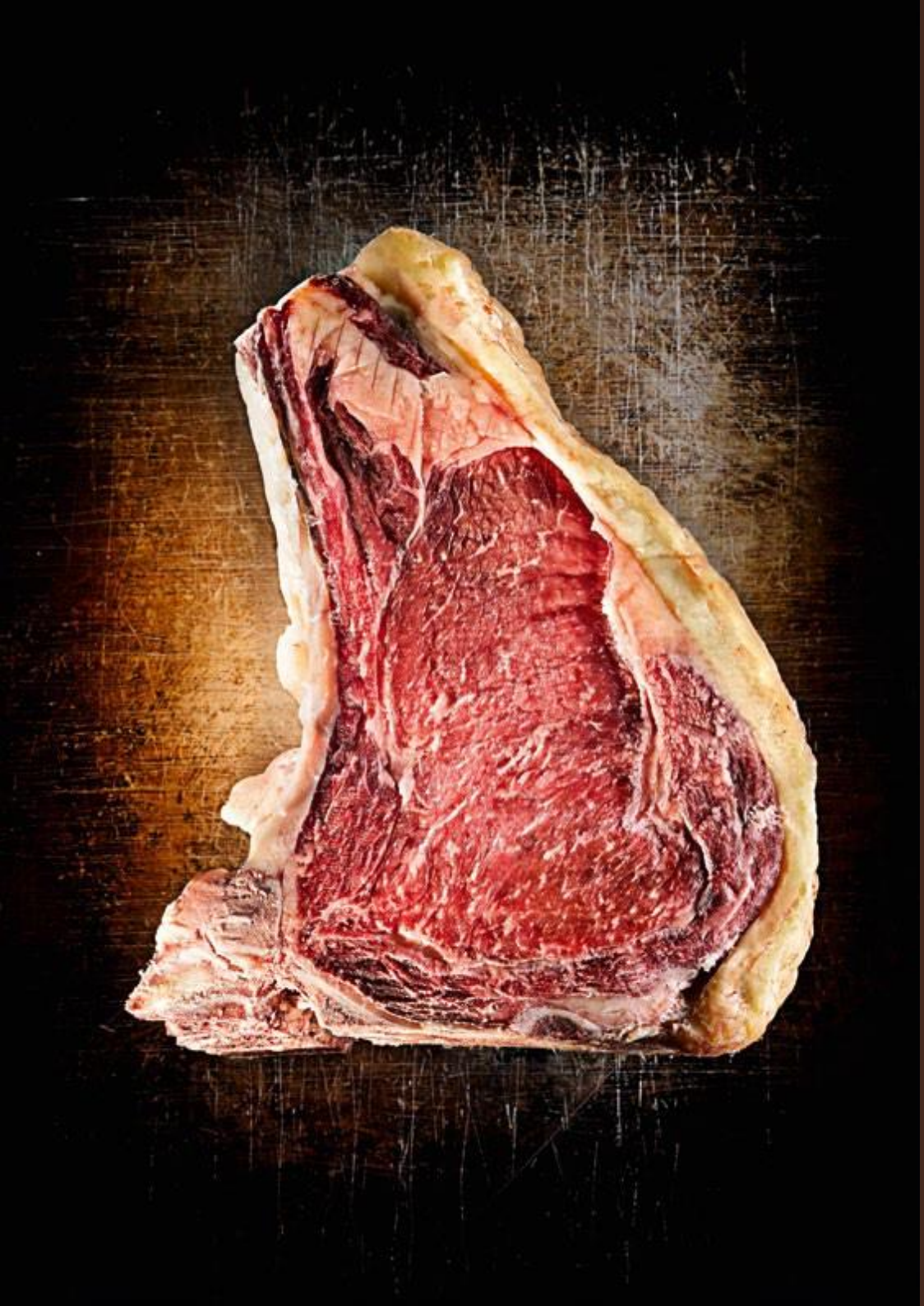


Delmo TECHNIEK

Het komt hier op neer: Een vader, zijn zonen en betrokken medewerkers denken een oude slagerstraditie om naar moderne techniek.

***

EEN THUIS VOOR HET BESTE VLEES EN HET BESTE VLEES VOOR THUIS



WAT TIJD KRIJGT…

Dry Aging – hoge kunst in vleesveredeling

Rundvlees heeft rijping nodig. En rijping heeft tijd nodig. Dry Aging – vertaald “droge rijping“ – is de traditionele methode, om vlees buitengewoon mals en smaakintensief te laten rijpen. Kennis die al tientallen jaren voorhanden is en het vlees de hoogstdenkbare trap van verdeling doet bereiken.

Een perfecte steak heeft niets anders nodig dan tijd en de juiste omstandigheden, ouderwets en tegelijk helemaal passend in deze tijd. Het droog-rijpen van vlees is de oudst bekende methode van rijping.
Daartoe wordt het vlees in de been gedurende de gewenste (nodige) tijd onder gecontroleerde omstandigheden van temperatuur, luchtvochtigheid en luchtkwaliteit weggehangen. Niet in luchtdicht plastic verpakt, maar juist zoals het vlees het het liefste heeft: zodat het kan ademen.

Als dank voor tijd en gelegenheid om op deze manier te mogen rijpen schenkt het vlees ons het beste. Intensief aroma, geconcentreerde smaak en een consistentie die niets meer met ‘normaal’ vlees te maken hebben. Geen wonder dat kenners Dry-Aged-beef met “Koningsklasse onder de steaks” betitelen.

UITGERIJPT en HUISGERIJPT

De dry age rijpingskast voor de vleesspecialist, gastronomie en zelfs private liefhebber

De missie was en is: Een betaalbare professionele vol-automatische rijpingskast te ontwikkelen, die er precies zo uitziet als hij werkt. Dat is gelukt: de DX-1000. Een tijdloos modern design van buiten en moderne betrouwbare techniek van binnen. Handwerk ontmoet high-tech.

Het vlees rijpt in de been in de DX-1000 bij een luchtvochtigheid van ca. 85% en een temperatuur van 2°C. De nauwkeurige (+/- 0,1°C.) besturing biedt betrouwbare controle van en constant gehouden klimaat.

Ook de luchtvochtigheid wordt door nauwkeurige HumiControl geregeld tussen 60 % en 90 %. Dat zorgt er samen met het luchtregelingssysteem voor dat zelfs bij grote schommelingen in de omgevingstemperatuur dat het micro-klimaat in de DX-1000 perfect geregeld blijft.

Om de waardevolle, zelfs kostbare inhoud te beschermen tegen UV-staaling is de in roestvrij edelstaal gevatte isolerende beglazing gemetaliseerd getint.

Het gewichtsverlies bij rundvlees bedraagt door de rijping in de been na vier weken ca. 7-8% en na zes weken ca. 12%.

De DX-1000 kann echter meer dan perfect rundvlees rijpen. De DX-1000 kan ook worden gebruikt voor het gecontroleerd narijpen van droge worst, rauwe ham en andere vleesproducten.

DELICATESSEN

De perfecte steak, vraagt om de perfecte timing.

Het rundvlees dat het beste geschikt is voor droog-rijpen, is het rugstuk van een versgeslachte vaars. Dat vlees bereikt een meer dan buitengewone malsheid , vooral omdat het voorzien is van een stevige vetbedekking en een hoog intramusculair vetaandeel bevat.

Hoe meer tijd een stuk vlees in de DX-1000 doorbrengt, des te intensiever wordt de smaak. Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im **DRY AGER** Reifeschrank verbringt, desto intensiver der Geschmack. Gedurende deze tijd komen geuren vrij die doen denken aan droge ham, muskus en gist.

Het droog gerijpte vlees wordt uitwenig zwart als bloedworst en hard als een broodkorst. Bij verkoop of bereiden snijdt u de droge randen er af, ontbeent u het vlees en kunt u het vlees bereiden op de grill of in de pan zoals u een normale steak bereidt.

Maar, niet vergelijkbaar met een normale steak, geur en smaak doen denken aan noten en boter. Het geheim is de zuurstof en de tijd die samen de natuurlijke enzymen van het vlees hebben bewerkt. De tijd heeft de zuurstof de gelegenheid gegeven om een volkomen afgerond aromapakket te ontwikkelen, zonder daarbij een metalige bijsmaak te veroorzaken.

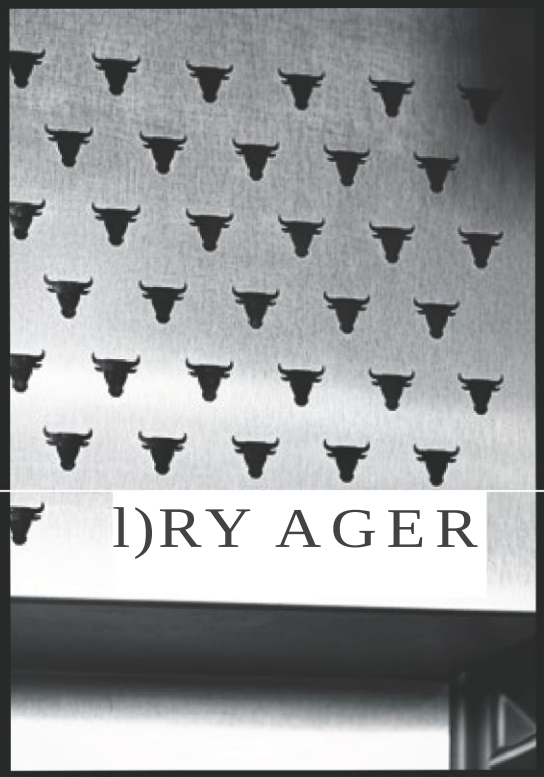
Dit levert een product op met een aantoonbare meerwaarde, die door kenners wordt (h)erkend en zich graag laat betalen.

CONSTANTE LUCHTVOCHTIGHEID
zonder wateraansluiting
dankzij de
HUMICONTROL

MINIMAAL GEWICHTSVERLIES
*7-8 % na 4 weken**
Dankzij perfect gereguleerd
MIKROKLIMA

OPTIMALE LUCHTKWALITEIT
door de uitgekiende DX-luchtregulering
optimale luchtcirculatie met
koolstoffilter en ontkieming

(* Rundvlees in de been)



DRY AGER

Er is voor mij maar een soort vlees:
droog gerijpt rundvlees: Dry Aged!
Voor thuis, voor steeds, voor U!

***

beef!

„De DA-500 is voor ons de ultieme mogelijkheid om ons vlees nog beter te maken!
We zijn gelukkig met onze DA-500 en vooral onze klanten. Zij krijgen vlees waarvoor ze graag weer komen. Intensief van smaak en eindeloos mals, precies waar ze naar op zoek zijn.”

***

DRY AGER DA-500

Uitwendige omkasting		: roestvrij edelstaal
deur		: isolatieglas, gemetaliseerd in roestvrij edelstalen frame naar keuze DIN-links- of DIN-rechtsdraaiend sluitend middels magneetbandsluiting optioneel afsluitbaar
verlichting		: UV-vrije LED-verlichting
afmetingen	inwendig	: 138x54x56 cm (hxbxd)
	uitwendig	: 165x70x75 cm. (hxbxd)
inhoud	bruto	: 478 liter
	netto	: 435 liter
belading		: hangwerk — max. 80 kg per drager legroosters — max 40 kg. per rooster, maximaal 5 roosters
leeg gewicht		: 90 kg.
werkspanning		: 1f.230 Volt
vermogen		: 250Watt (1 Amp/50hz)
temperatuurregeling		: elektronisch instelbaar in stappen van 0,1°C. van 0 - 25°C.
luchtvochtigheid		: elektronisch instelbaar tussen 60 en 90% (geen wateraansluiting nodig)
bewaking		: middels optisch en akoustisch alarm
luchtbeweging		: geoptimaliseerd middels DX-luchtregeling
luchtkwaliteit		: geoptimaliseerd middels koolstoffilter en UVC-ontkieming
ontdooiing		: automatisch, automatische dooiwaterverdamping
plaatsing		: in te bouwen op optionele sokkel optioneel verrijdbaar onderstel

HOME IS WHERE THE BEEF IS

Geheel compleet, compleet geheel

De als optie leverbare uitrusting maakt uw DA-500 compleet en precies zoals u ’m wilt.

920.0500 dry-agekast, DA-500
incl.1 hangwerkbeugel

920.0501 onderbouw-sokkel, mat zwart
staal, poedercoating, hoogte verstelbaar

920.0502 onderbouw-sokkel, zwart
volkern kunststof, voorzien van stelvoetjes

920.0511 hangwerkbeugel
belastbaar tot 80 kg.per beugel
per niveau max. twee hangwerkbeugels mogelijk

106.1608 s-haak, roestvrij edelstaal
belastbaar tot 80 kg (160 x 8 mm)

107.1808 kleine draaihaak, roestvrij edelstaal
belastbaar tot 80 kg (180 x 8 mm)

920.0521 half rooster
belastbaar tot 25 kg. per rooster
ideaal om achter vlees aan de hangwerkbeugels te leggen

920.0522 heel rooster
belastbaar tot 40 kg. per rooster

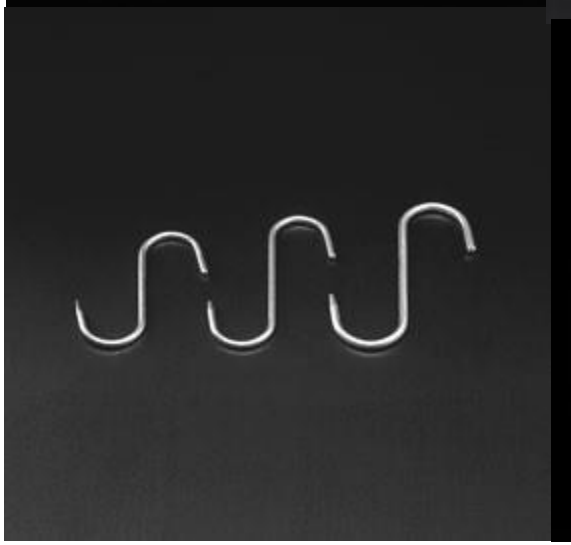
484.8010 beschrijfbare etiketten
verkoop uw dry-aged vlees vooruit bij intekening,
u “bewaart voor uw klant”!
verpakt per 20 stuks met nylon-touw

608.8001 zoutblok van geperst Himalaya-zout
voor een intensief rijpingsaroma

920.0525 legschaal voor zoutblokken, roestvrij edelstaal
voor maximaal vier zoutblokken

900.5501 vervangingslamp, LED (UVC)
jaarlijks te wisselen

900.5502 actief-koolstoffilter-inzet
jaarlijks te wisselen



Schenk de natuur tijd en aandacht,
zij zal u
het beste van zichzelf geven

* * *

Just leave, when there's no beef!

EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Importeur voor Nederland:

Delmo Techniek b.v.

Edisonstraat 14 – 2809 PB GOUDA

Tel. 088 – 8543 900 - tech@delmo.nl

www.delmo.nl

* * *