










PREISLISTE - PAYER AGING

Was macht Payer Aging einzigartig?

Der lebensmittelechte Kunststoff hat einen auf Fleisch und dessen Verhalten während der Auskühl- und Reifeperiode abgestimmten Wärmeleitkoeffizienten. Durch die Konstruktion der Behälter wird der Druck gleichmäßig verteilt - die Reifekonditionen sind - sowohl schlachtwarm eingelegt, aber auch ausgekühlt - optimal gegeben. Durch den Druckgeber wird der Osmose-Effekt gefördert. Das Cytosol, der "Fleischsaft" und die Aromen werden durch den Druck und den optimierten pH-Wert-Verlauf gebunden. Dadurch wird jeglicher Gewichtsverlust verhindert

Artikel Nummer	Bild	Bezeichnung	Füllmenge	Abmessungen in mm	Preis in EUR
Art.Nr: 29131		Payer Aging 10 Liter System inklusive Druckgeber	13 kg	160 x 345 x 300	190,00
Art.Nr: 29132		Payer Aging 16 Liter System inklusive Druckgeber	20 kg	345 x 260 x 390	260,00
Art.Nr: 29133		Payer Aging 30 Liter System inklusive Druckgeber	40 kg	475 x 355 x 405	320,00
Art.Nr: 29135		Edelstahlwagen passend zu 30 Liter System			125,00
Art.Nr: 29151		Payer Aging Mini Set inklusive 3 Boxen 30lt & 1 Edelstahlwagen	3 x 40 kg		980,00
Art.Nr: 29141		Payer Aging Starter Set inklusive 6 Boxen 30lt & 3 Edelstahlwagen	6 x 40 kg		1.980,00
Art.Nr: 29134		Payer Aging 120 Liter System inklusive 1 Edelstahlwagen & mechanischem Druckgeber	140 kg	550 x 450 x 700	1.750,00

Bestellung unter:
info@fleischerverband.at

Fleischerverband eGen

Dr. Hans Lechner Straße 1
5071 Wals/Siezenheim

Preise in Euro zuzüglich gesetzl. MWST. Druckfehler vorbehalten.
Solange der Vorrat reicht!


Der Fleischerverband - Die N°1 für Fleischereibedarf in Österreich!



Warum Payer Aging?

Payer Aging ist ein patentiertes Fleischreifeverfahren. Das System ermöglicht eine kontrollierte Vorreifung und steuert somit den pH-Wert und die enzymatische Geschmacksentfaltung. Gleichzeitig senkt es den Arbeitsaufwand. Durch Verhindern jeglicher Aussaftung sowie durch die Erhöhung der Qualität wird die **Wertschöpfung gesteigert**.

OPTIMAL UMGEBEN



Kein Sauerstoff. Kein Einfluss von außen. Nur Fleisch. Die Reife-Flora in unseren lebensmittelechten, ungefärbten Behältern sorgt dafür, dass die Enzyymbildung im Fleisch ungestört fortschreiten kann. **Ohne farbliche Veränderung & ohne Säuern.**

UNTER DRUCK

Durch die mechanischen Kräfte, gepaart mit den optimalen Reifeenzymen wird das Fleisch besonders mürb und zart. Ohne Gewichtsverlust. Das freie Wasser wird in die Zelle „gedrückt“. Es entsteht ein **unverkennbarer, saftiger Payer Aged Biss**.

VIELFÄLTIG. PRAKTISCH. GUT

Ob mariniert oder vorportioniert - Die Vielfalt der Anwendungsbereiche setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen. Vom Pökeln bis zur Whisky-Reifung und vom Strauß bis zum Wasserbüffel, ob am Knochen, portioniert oder im Ganzen.



Unsere Produktpalette

16L

Das 16 Liter Payer Aging System kann mit bis zu 20kg Fleisch befüllt werden. Es ist vor allem für Filialbetriebe geeignet, um speziell an Samstagen oder vor Feiertagen wieder einzulegen, anstatt vakuumieren zu müssen. Optimal für Restaurants, Catering und Partyservice zur Vorbereitung portionierter Edelteile.



30L

Das 30 Liter Payer Aging System schafft optimale Balance zwischen Produktionsmenge und Qualität. Mit einer Füllmenge von 40kg können Sie optimal disponieren.

Die 30 Liter Systeme gibt es auch als **Mini Set (3x 30L & 1 Chromstahlwagen)** oder als **Starter Set (6x 30L & 2 Chromstahlwagen)**, um von Anfang an eine Kontinuität in den Betrieb zu bringen.



120L

Unser größtes System, der 120 Liter Behälter wird mit einem mechanischen Druckgeber ausgestattet. Es entsteht ein starker Druck, der auf das Bindegewebe wirkt. Dadurch erreichen Sie **höchstmögliche Qualität**. Die Edelstahl-Gewindepresse wird, gemeinsam mit dem Behälter, auf einem Chromstahlwagen geliefert.

