

Hochwertige Reifeschränke

Artikel vom **16. April 2025**

Einrichtung und Gestaltung

Auf der Iffa 2025 zeigt der Hersteller professioneller Reifeschränke Landig + Lava GmbH & Co. KG in Halle 12, Stand F38, einen neuen Reifeschrank mit Rundumverglasung für Fleischereien, Gastronomiebetriebe und den Lebensmitteleinzelhandel.



Bild: Landing + Lava.

Mit dem »Dry Ager Vision 360°« präsentiert die Landig + Lava GmbH & Co. KG ihren ersten Reifeschrank mit Rundumverglasung und damit auch ihr Messe-Highlight auf der diesjährigen Iffa. Die Kombination aus effizienter Reifetechnologie und elegantem Design sorgt für eine hochwertige Produktpräsentation und setzt die Fleischprodukte bestmöglich in Szene. Die Reifeschränke der Marke »Dry Ager« stehen laut Unternehmensangabe nicht nur für hohe Qualität, sondern auch für hohe Wirtschaftlichkeit. Dank effizienter Reifetechnologie verspricht der Hersteller eine Amortisation bereits nach wenigen Monaten. Die spezielle »Smartaging«-Technologie sorgt für die optimierte Reifung unter bestmöglichen Bedingungen und bietet damit Handwerksbetrieben, dem Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie neue Möglichkeiten. Die Iffa findet vom **3. bis 8. Mai 2025** in Frankfurt/M. statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Norka GmbH & Co. KG

Weidestr. 122a
D-22083 Hamburg
040 513009-0
info@norka.de
www.norka.de
[Firmenprofil ansehen](#)

DWD Concepts GmbH

Auf dem Brümmer 2a
D-44149 Dortmund
0231 993318-0
info@dwd-concepts.de
www.dwd-concepts.de
[Firmenprofil ansehen](#)
