



KÄLTERUDI®

COOK & CHILL TECHNOLOGIE

KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSEL

Crème-Kocher & Crème-Pasteurisierer Die Maschine für süß & salzig

Bäckerei - Konditorei - Patisserie - Gastro - Großverpflegung
Direktvermarktung - Speiseeisherstellung - Gelato



DITHERM®

von 40 – 500 Liter



Rühren
ohne Umfüllen



Kochen
ohne Umfüllen



Kühlen
ohne Umfüllen



Mixen
ohne Umfüllen



Industrie 4.0
die Zukunft



WILLKOMMEN IN DER WELT VON KÄLTERUDI®

„Der DITHERM Creme-Pasteurierer bietet eine überzeugende Kombination aus Effizienzsteigerung und Qualitätsverbesserung. Die Hauptargumente sprechen für sich:

Effizientere Arbeitsabläufe und Personaleinsatz

Der DITHERM entlastet unsere Mitarbeiter erheblich. Durch die Automatisierung und die Möglichkeit, größere Mengen zu verarbeiten, wurden die Produktionsprozesse deutlich effizienter. Das seltenere Abwiegen der Zutaten sowie die allgemeine Zeitersparnis durch automatisierte Abläufe ermöglichen es uns, unsere Mitarbeiter flexibler für andere wichtige Aufgaben einzusetzen. Das optimiert den gesamten Produktionsablauf, den Wareneinsatz und die Rentabilität. Zudem steigert sich die Zufriedenheit unseres Teams, da es sich auf komplexere Tätigkeiten konzentrieren kann.

Verbesserte Produktqualität und verlängerte Haltbarkeit

Ein weiteres zentrales Argument für den DITHERM ist die signifikante Qualitätssteigerung unserer Produkte. Dank der präzisen Pasteurisierung werden unsere Cremes und Produkte nicht nur qualitativ hochwertiger, sondern sind auch länger haltbar. Diese verlängerte Haltbarkeit hat einen direkten positiven Effekt auf unsere Produktionsplanung, zudem wird das Risiko der Lebensmittelverschwendung deutlich minimiert. Auch die Produktsicherheit (z. B. kein Anbrennen etc.) wird erheblich gesteigert.“

– Ein begeisterter KÄLTERUDI-Kunde

SEIT
1964
MENSCHEN
NATUR
TECHNOLOGIE
MASCHINEN
LEIDENSCHAFT
SCHÖNHEIT
PRÄZISION
KÄLTERUDI®
PHILOSOPHIE:
INNOVATION
KRAFT
LEISTUNG
SICHERHEIT
LANGLEBIGKEIT
BEGEISTERUNG
NACHHALTIGKEIT
ECONOMISATION

... MEIN RUDI, MEIN DITHERM

Starke Lösung für viele Branchen



Bäckerei



Konditorei



Gastro & Großverpflegung
Direktvermarktung



Eisherstellung



René Klinkmüller
Konditormeister & Diplom-Betriebswirt



Matthias Ludwigs
Star-Pâtissier & TörtchenTörtchen Inhaber



Zu den Videos mit
René Klinkmüller



Zu den Videos mit
Matthias Ludwigs

DER DITHERM® IM EINSATZ

DITHERM – die Allzweckwaffe für heiße und kalte Lebensmittelprozesse. Der DITHERM von KÄLTERUDI ist ein vielseitig einsetzbarer Cremekocher und Pasteurisierer, der sich in zahlreichen Branchen bewährt hat. Ob Bäckerei, Konditorei, Patisserie, Gastronomie, Speiseeis, Molkerei, Feinkost oder Direktvermarktung – überall dort, wo präzise Erhitzungs- und Kühlprozesse gefragt sind, spielt der DITHERM seine Stärken aus.



BÄCKEREI

Aromatisierte Quellstücke, Koch- und Brühstücke, Brandmasse, Konfitüre, Makronenmasse, Biskuit, Quiche Lorraine, Elisen



KONDITOREI & PATISSERIE

Vanillepudding, Mousse au Chocolat, Sahnefonds, Biskuits, Buttercreme, Fruchtfüllungen, Mohn/Nussfüllung, Milchreis, Fruchtaufstrich, Ganache, Tortenguss, Panna Cotta, Käsekuchen



SPEISEN & BEILAGEN

Gulasch, Bolognese, Frikadellen, Frikassee, Geschnetzeltes, Risotto, Kartoffelbrei, Chili con Carne



SUPPEN & SAUCEN

Hollandaise, Mehlsuppen, Bechamel, Eintöpfe, klare Brühe, Mayonnaise, legierte Suppen, Barbecue-Grill Soßen, Rahmsauce, Dressing



SPEISEEIS & GELATO

Pasteurisierter Eismix, Variegato, Toppings, Fruchtsaucen, Parfait



MILCHPRODUKTE

Joghurt, Konsummilch, Molke, Käse, Milchlischgetränke



EIERZEUGNISSE

Pasteurisiertes Ei, Waffelteig, Pfannkuchenteig, Rührei, Omelette, Kaiserschmarrn



GETRÄNKE

Fruchtsäfte, Liköre, Smoothies, Molke, Trinkschokolade, Eistee, Eiskaffee



KOSMETIK & PHARMA

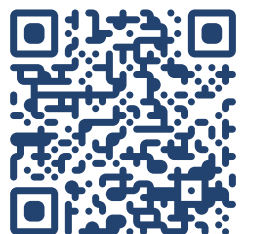
Cremes, Salben, Emulsionen, Gele, Wachse, Seren, Pharmaerzeugnisse im empfindlichen Bereich



TIERNÄHRUNG & MEHR

Nassfutter, Mash, B.A.R.F., Meisenknödel, Politur, Wachse, Babynahrung, Babybrei

Zu den Videos



KOCH- UND RÜCKKÜHLKESSEL

Crème-Kocher & Crème-Pasteurisierer

Begeistern Sie Ihre Kunden durch den Einsatz der Cook & Chill-Technologie.

Warum einen Crème-Kocher, eine Brühanlage, einen Kochkessel einsetzen? Warum einen DITHERM® touch nach dem Cook & Chill-Verfahren einsetzen?

Ideal für die Anwendungen Kochen, Cook & Serve, Cook & Hold und Slow Cooking eignen sich die bewährten KÄLTERUDI® Kochkessel.

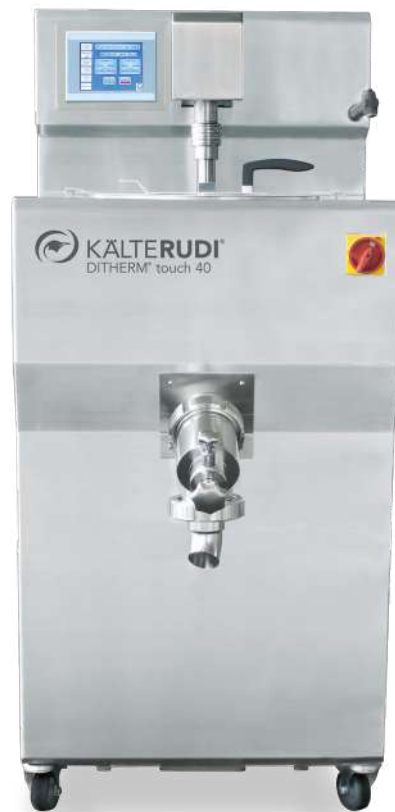
Als Alternative zu Kochen, Cook & Serve und Cook & Hold wird in den Produktionsabläufen in Bäckereien, Konditoreien, Küchen, bei Gemeinschaftsverpflegungen usw. aktuell immer wichtiger der Einsatz der Cook & Chill-Technologie.

Das heißt: die Produkte werden gekocht und im gleichen Kessel schnell abgekühlt.

Die Produkte können so bei ununterbrochener Kühlkette bis zu fünf Tagen ohne Qualitätsverlust und mit einer Verzögerung des Alterungsprozesses gelagert werden. Ein Vorteil ist hier auch die hygienische Sicherheit im Zuge der Umsetzung des HACCP-Konzepts.

**SCHNELL
RÜCKGEKÜHLT
AUF
+3 °C**

DITHERM® touch 40



DITHERM® touch 300



PERFEKTE LÖSUNGEN

für individuelle Anforderungen

KÄLTERUDI® Crème-Kocher, Crème-Pasteurisierer und Koch- & Rückkühlkessel sind das Optimum für eine rationelle, effektive und hygienische aber dennoch handwerkliche, natürliche und traditionelle Produktion im Temperaturbereich +2 °C bis +130 °C.

Oft werden Cremes, Pudding, Marmeladen, Mohnmassen, Fruchtfüllungen, Suppen, Soßen, Speisen etc. noch manuell auf Gas- oder Elektrokokern zubereitet. Im Grunde ist diese traditionelle Herstellungsweise bewährt, jedoch kann es hierbei auf Grund der manuellen Zubereitung zu Qualitätsschwankungen kommen. Vor allem für Massen, Produkte und Speisen, die auf den Punkt genau erhitzt werden müssen, ist somit ein Crème-Kocher, Crème-Pasteurisierer und Koch- & Rückkühlkessel grundsätzlich unabdingbar. Der Arbeitsprozess wird automatisiert, somit planbar und zeitsparend – bei konstanter Spitzenqualität. Für eine hochwertige Produktqualität ist das Kochen der Zutaten unerlässlich. Steigern Sie Ihre Umsätze durch hochwertige, traditionell hergestellte Produkte!

Heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab!

Modern kochen nach Tradition!

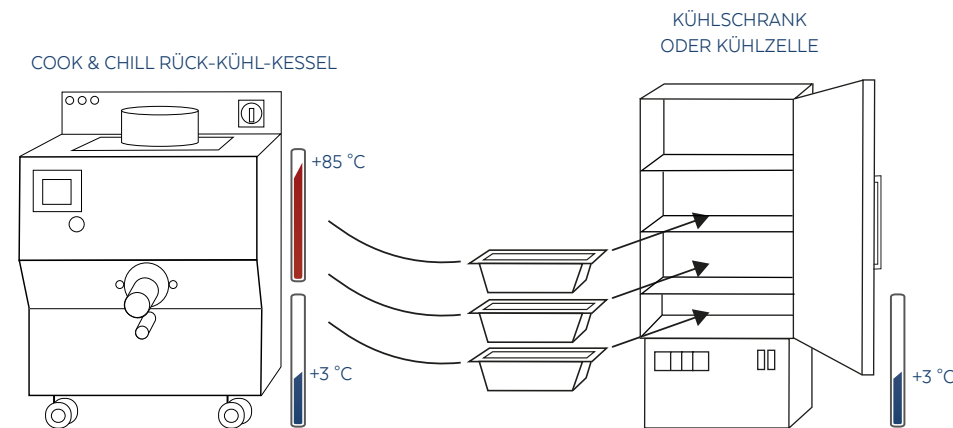
Kaltprodukte, halbfertige bzw. Fertigprodukte und Speisen geraten in der heutigen Zeit mit bewusstem, gesundem und natürlichem Essverhalten immer mehr in Misskredit. Wieder entdeckt wird das traditionelle Kochen hochwertiger, natürlicher Qualitätsprodukte ohne Einsatz von unnötigen zusätzlichen Emulgatoren, Stabilisatoren, Stützmitteln, etc. Auf dem Markt werden viele verschiedene Systeme von Kochkesseln und Crème-Kochern angeboten.

Funktionieren diese wirklich zufriedenstellend für Sie?



SCHLANKE PROZESSE - KURZE PRODUKTIONSZEIT

Mit KÄLTERUDI®



KOCHEN
SCHNELL-KÜHLEN



ARBEITSZEIT
AUFWAND

PRODUZIEREN GEMÄSS

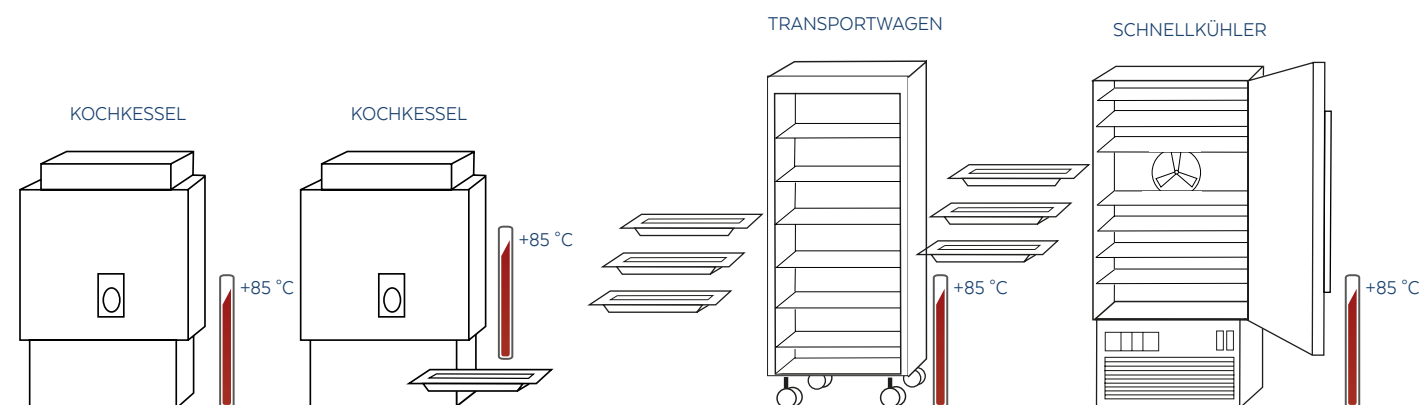
COOK & CHILL
DIN 10536

SCHNELLKÜHLEN REAL BIS +3 °C
NICHT NUR +7 °C ODER ÄHNLICH

**TIME TO
CHANGE
A RUNNING
SYSTEM!**

KONVENTIONELLE PRODUKTIONSSCHRITTE

mit herkömmlichen Anbietern



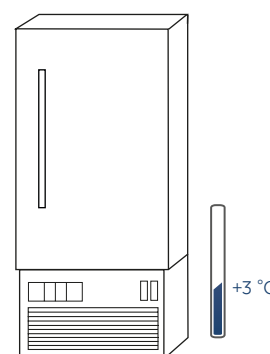
ARBEITSZEIT
AUFWAND

SYSTEMVERGLEICH: GESAMTPROZESS C & C IM DITHERM®

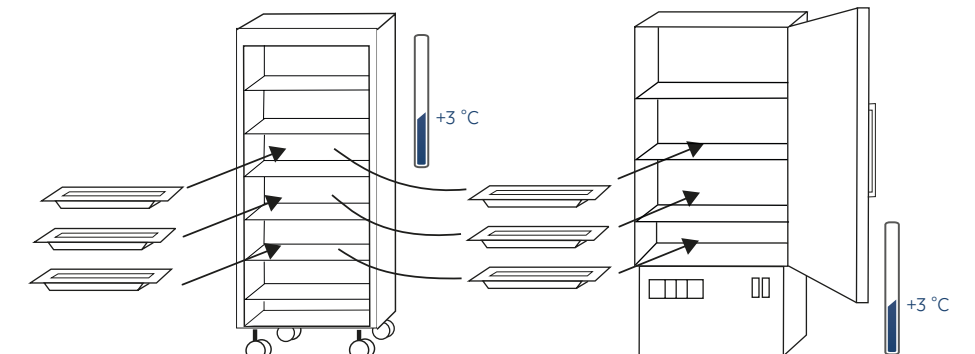
vs. Garen in konventionellen Kochkesseln und Abkühlung im Schockkühler

- Kochen ohne Ansetzen und Anbrennen
- Automatisiertes Abkühlen am Ende der Garzeit
- Mehr Chargen pro Kessel, durch optimierte Koch-, Gar- und Abkühlzeiten
- Vollautomatisches Arbeiten auch außerhalb von normalen Küchenzeiten
- Weniger Personalbindung am Kessel
- Gleichmäßige Abkühlung durch Rühren (DCS)
- Durchschnittliche Abkühlungszeiten ca. 45 - 90 min für die gesamte Charge!
- Keine Hautbildung und kein Austrocknen
- Keine Geschmacksbeeinflussung durch verschiedene Produkte im Schockkühler
- Kein unnötiges Umfüllen des heißen Kochguts in flache Normbleche zur Abkühlung
- Geringerer Bedarf an Normblechen
- Minimaler Spülaufwand
- Direkte Portionierung aus dem Kessel
- Keine Ab- und Umfüllverluste
- Kein Verbrührisiko
- Enorme Arbeitszeiteinsparung
- Deutliche Qualitätssteigerung
- Weniger Arbeitsschritte
- Geringerer Platzbedarf
- Höhere Produktivität
- Höchster Aromaschutz durch hermetisierten Produktionsvorgang
- Produktsicherheit durch geringere Verkeimungsmöglichkeiten im geschlossenen System
- Echte Multifunktionalität durch schnelle Heiz- und Kühltechnik, mehrere Produktzyklen pro Arbeitseinheit möglich
- Besserer Geschmack und starke Senkung des Bindemittelanteils
- Amortisation in kurzer Zeit

SCHNELLKÜHLER



TRANSPORTWAGEN



ZIEL

FEST VS. FLÜSSIG

Fast die Hälfte aller Rezepturen im Küchenbereich sind Flüssigkeitsanwendungen. Sie binden 3/4 der Arbeitszeit und stellen uns vor die größten Herausforderungen. DIBASE® und DITHERM® sind die logische Ergänzung zu bestehenden Chilltechnologien. Die Maschinen sind flexibel und speziell optimiert für Viskoses und Flüssiges.

FLÜSSIGES
45 %



FESTSTOFFE
55 %



45 %

Der Anteil an flüssigen und viskosen Speisen liegt bei 45 %

3/4

Die Herstellung von Beilagen, Saucen und Suppen sowie Desserts entspricht ca. 3/4 des Arbeitstages

-50 %

Durch den Einsatz von DITHERM® und DIBASE® sparen Sie mindestens 50 % Arbeitsaufwand



Durch den Einsatz von DITHERM® und DIBASE® haben Sie mehr Zeit fürs Wesentliche



Zum Video-Seminar mit Matthias Ludwigs!



”

Von der Kutsche zum Auto – auch in Ihrer Produktion!

Wir entwickeln Hochleistungstechnik mit dem Fokus auf die Menschen, die sie anwenden. Deshalb steht KÄLTE RUDI® für zeit- und energiesparendes, effizientes und zukunftssicheres Produzieren.

“

Marcus Rischewski, CEO

DER KESSEL

EINZIGARTIGE FORM,

die eine unvergleichliche Durchmischung gewährleistet.

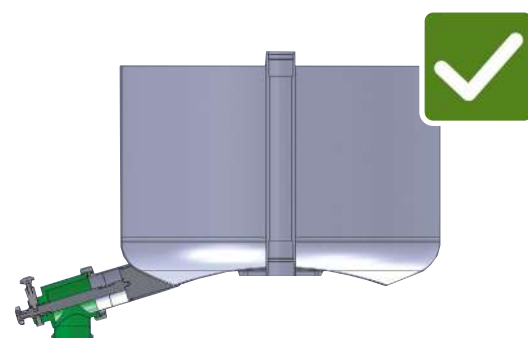
Der doppelgeschweißte Kesselboden hat klare Vorteile zum einfachen Topfboden.

- Geringe Mindestfüllmenge
- Optimale Durchmischung
- Schonender Bewegungsablauf
- Erhalt der Produktionsstruktur
- Vollständige Entleerung möglich

DER DOPPELMANTEL

Schonendes Verfahren: Wir nennen es das Zyklische Bain-Marie-System®. Das bedeutet, Wärme und Kälte wirken indirekt auf Ihr Produkt ein.

Homogene Temperaturverteilung auf Wand und Boden bedeutet schonender Prozess ohne Anbrennen und Ausfrieren. Schonend für Ihr Produkt und Ihren Wareneinsatz.



**BODEN
DOPPELT
GESCHWEIFT
FÜR OPTIMALE
DURCHMISCHUNG**

**TECHNIK
STATE OF THE ART**

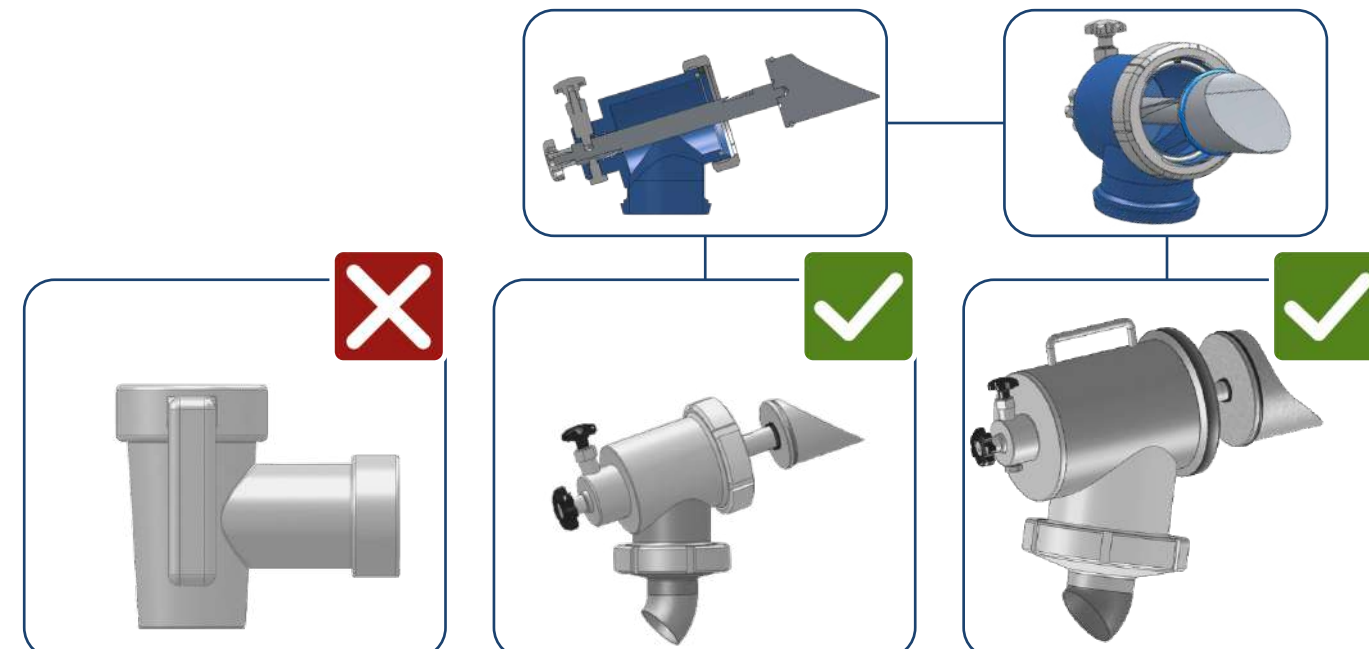
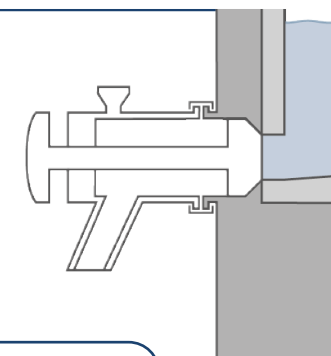


**FLACHER
BODEN =
MANGELHAFTE
DURCHMISCHUNG**

**VERALTETE
TECHNIK**

DER SICHERHEITS-HAHN

- Schließkolben innenschließend
- komplett aus Edelstahl
- In zwei Größen erhältlich 80 mm oder 150 mm Durchmesser
- Integrierte, aktive Hahnspülung für Reinigung ohne Demontage
- Abfüller und Portioniertechnik adaptierbar
- Ideal für Ihr HACCP Konzept



**HAHN
AUSSEN
SCHLIESSEND**

**DN 80
MIT 80 MM
DURCHMESSER**

**DN 150
MIT 150 MM
DURCHMESSER**

**VERALTETE
UNHYGIENISCHE
TECHNIK**

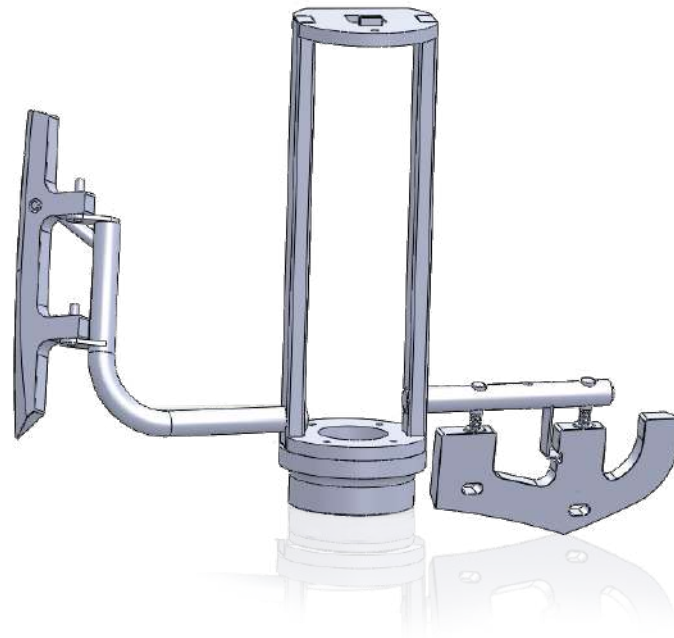
**FÜR FLÜSSIGE
REZEPTUREN**

**FÜR VISKOSE
REZEPTUREN**

DAS RÜHRWERK

- Komplette aus Edelstahl
- Invertergesteuert 15 – 150 U/min.
- Robuste, hygieneoptimierte Bauweise
- Einfache Demontage und Reinigung
- Verschleißarme Longlife Abstreifer

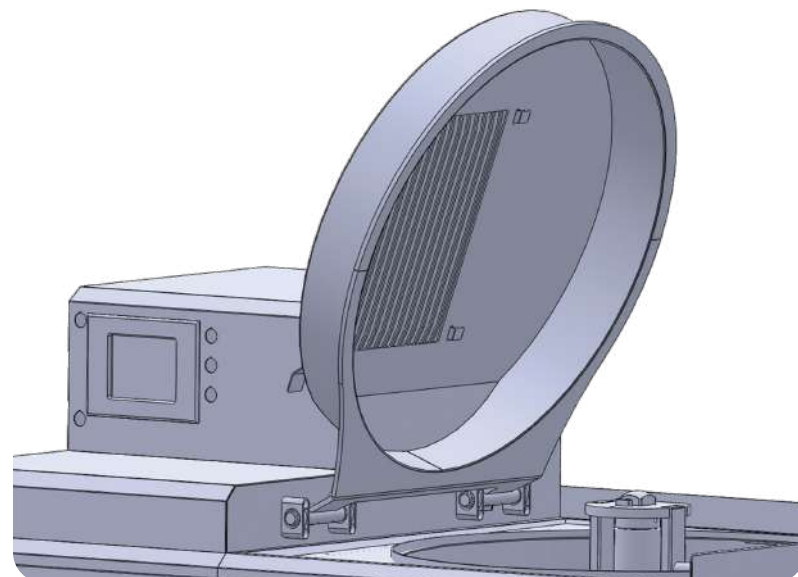
**EIN STARKES
RÜHRWERK**



DER MULTIFUNKTIONS-DECKEL

- Elektrische Deckelöffnung
- Integrierte Zugabeöffnung
- Eintrittsrohr für Wasserdosierer
- Einfachste Reinigung
- Komplette aus Edelstahl

**DER AUTO-
MATICHE
DECKEL**



DIE KAROSSERIE-FORMEN

Vollintegriert oder flexibel einsetzbar

Der DITHERM® wurde so konzipiert, dass er sich nahtlos in geplante Küchenblöcke und Reihen integrieren lässt – wahlweise auf Füßen oder auf einem Sockel. Für einen professionellen Auftritt und eine ergonomische Handhabung ist der DITHERM® auf eine angenehme Arbeitshöhe von 90 cm ausgelegt.

Wer maximale Flexibilität schätzt, kann den DITHERM® auch mit Rollen ausstatten lassen. So bleibt er mobil und passt sich jeder Situation optimal an. Damit eignet er sich sowohl für den stationären Einsatz in Großküchen als auch für wechselnde Produktionsumgebungen, Testküchen oder Veranstaltungen.

Dank der durchdachten Bauweise bleibt die volle Leistungsfähigkeit in jeder Aufstellungsvariante erhalten – kompakt, leistungsstark und jederzeit einsatzbereit.



**100
bis 500
Liter**



**100
bis 400
Liter**



**40
bis 110
Liter**

UNSCHLAGBARE VORTEILE



Keine
Umfüllverluste



Produktstabilität &
Qualitätssicherung



Vermeidung von
Verbrennungen



Automatische
Prozess-
Protokollierung



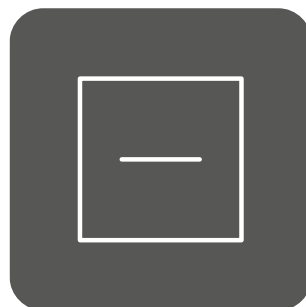
Zeitersparnis



Geringer
Reinigungsaufwand



Energie sparen



Geringer
Platzbedarf

ZUVERLÄSSIGE TECHNIK

Die Touchsteuerung ermöglicht neben klassischen Kochprozessen auch vollautomatisierte Prozesse inklusive Schnellkühlen auf +3 °C innerhalb des zulässigen, gesetzlichen Zeitrahmens.

- 99 individuelle Programmabläufe
- Intuitive Bedienbarkeit
- Sprache frei wählbar
- Gut lesbares Display
- Deutliche Prozessschrittanzeige
- Detaillierte Statusanzeige
- Auslesbare Temperaturdaten
- Automatisierte HACCP Speicherung
- Gradgenaues Arbeiten
- Energieoptimierte Steuerung
- Wählbare Drehzahl

ALLE NORMEN ERFÜLLT

Die solide Verarbeitung des DITHERM® bietet unschlagbare Vorteile.

Reinigungsoptimierte Bauweise erleichtert tägliches Arbeiten.

Die Verarbeitung:
Vollverschweißte, hygieneoptimierte Bauweise. Hochhygiene Edelstahl als Serienausstattung, Sondermaterial auch nach Ihren Anforderungen.

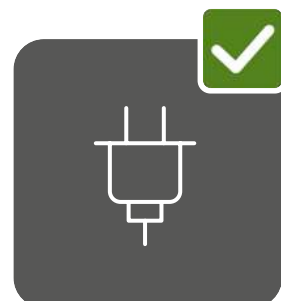
Verschiedene Karosserien erfüllen individuelle Bedürfnisse.

Inhaltsvolumen von 40 – 500 Liter.
Ergonomische Bauform.

DIN EN 1672-2
DIN EN 16881
DIN EN 13857



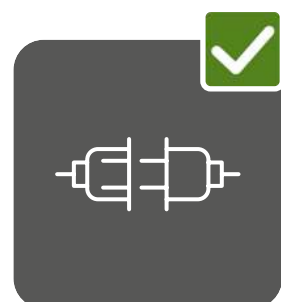
IHRE TECHNISCHEN VORTEILE:



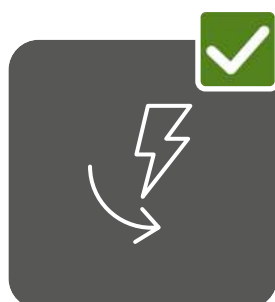
Steckerfertig
plug & work
Inklusive aller Technik



Mit der schnellsten
Rück-Kühlung zu
effizientesten
Ergebnissen



Integrierbar
Anschluss an
Zentralkühlung/
Direktverdampfung
oder Glykol



Effizienzsteigerung
durch modernste
Technik und hoch-
wirksame Isolations-
systeme



Hybrid: flexible
Nutzung aller
verfügbaren
Energiearten



Verbrauchs-
reduzierung durch
Hocheffizienz-
Wärmetauscher



Ohne Eisbank
Ohne Flow-Ice



Ohne Binäreis,
Eisbrei, Smartice,
Flüssigeis,
Ice-Slurry



Ohne separaten
Technikraum



Ohne Energieverlust
durch lange
Rohrwege

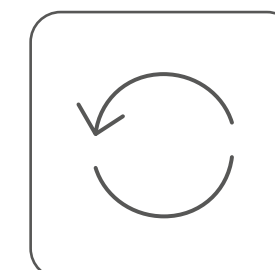
DITHERM® X4 MIT INTEGRIERTEM MIXER

Der bei Bedarf zusätzlich einsetzbare
und flexibel stufenlos regelbare
Emulgiermischer erspart einen
aufwendigen Zusatzprozess.

So können zum Beispiel bei Gemüse-
cremesuppen die Zutaten einfach
nach der Gare püriert werden oder
bei Konfitüren die Früchte zerkleinert
werden, welche sonst im DITHERM®
verschont werden.



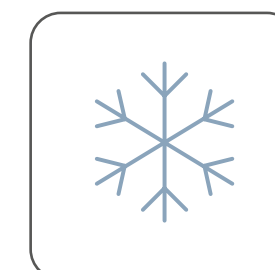
**JETZT
NEU**



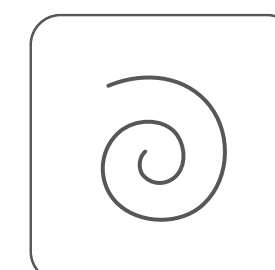
Rühren



Kochen



Kühlen



Mischen

UNSER HERZSTÜCK IST UNSER SYSTEM

KÄLTE auf Knopfdruck 24/7 = no limits!

Durch leistungsfähige und effiziente Kältekomponenten und das einzigartige **Zyklische Bain-Marie-System®** sind unsere Rück-Kühl-Kessel so schnell.

Es ist kein Geheimnis, wie es funktioniert!
Wir sparen nicht bei der Auswahl der technischen Komponenten!
Unser System wird für Sie stetig weiterentwickelt.

Das bei uns verwendete Kompressionskälte-Verfahren sorgt, in Verbindung mit dem einzigartigen **Zyklische Bain-Marie-System®**, für energieeffiziente schnelle Abkühlung.

**WÄRME KANN
MAN NICHT
WEGZAUBERN**

UNSER SYSTEM IST IHR VORTEIL

Was wir Natural-Mechanic-System nennen, bringt Ihnen den entscheidenden Vorteil. Es ist nicht nur ein Faktor, sondern die Summe aus vielen technischen Feinheiten, jahrzehntelanger Erfahrung und Know-how, die unsere Hochleistungsmaschinen ausmacht.

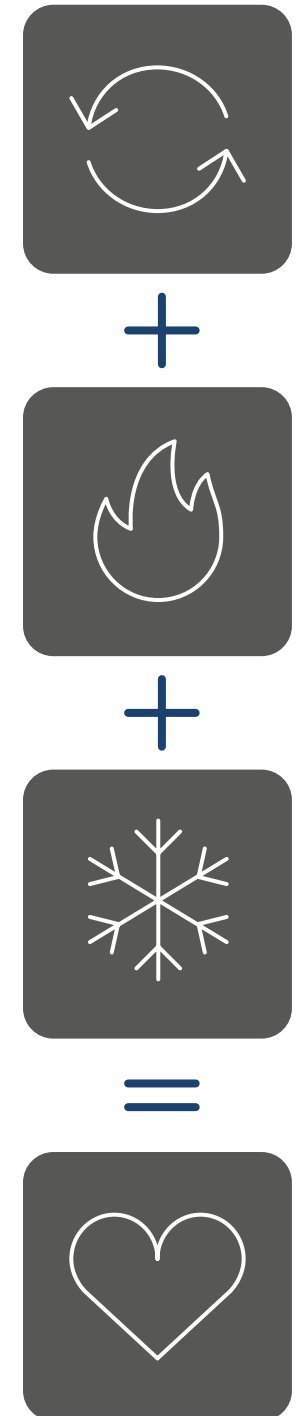
In unserem Fall bedeutet das einfach zusammengefasst:

Unser System:

- Einzigartige Kesselform in Kombination mit Natural-Mechanic-System und starken Technik-Komponenten.

Ihr Vorteil:

- Anbrennen und Ausfrieren unmöglich
- Kochen und Abkühlen in Bestzeiten
- Kurze Rüstzeiten
- Reinigen in Rekordzeit



KÄLTERUDI® HYBRID TECHNOLOGY SEIT 1964

Innovative, vollautomatische und nachhaltige Energienutzung beim Erwärmen, Kochen und Schnell-Kühlen. Flexible Nutzung aller zur Verfügung stehenden Energiearten und Ressourcen.

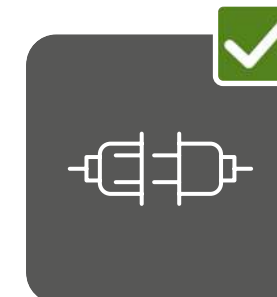
Vorteile:

- ✓ Heizen mit regenerativen Stoffen wie Rapsöl, Pellets, Biomasse ...
- ✓ Integration vorhandener Wärme-Energieerzeugern wie Dampf, Solarthermie, Fotovoltaik, Biogas, Kaltwassersatz, Blockheizkraftwerk ...
- ✓ Anschluss an Zentralkühlung mit Kältemittel oder Glykol
- ✓ Integration vorhandener Kälte-Energiequellen wie Glykolkühler, Wärmerückgewinnung, Regenwasser, Brunnenwasser, Klimawasser, Kaltwassersatz, Eisbank ...
- ✓ Kühlen mit Luft und oder Wasser
- ✓ Einsatz von natürlichen Kältemitteln wie CO₂, Ammoniak, Propan, Butan ...
- ✓ Sichern von Ökosubvention, Zuschuss, Fördergeld wie KFW, Bafa, Leader ...

DITHERM® HYBRID



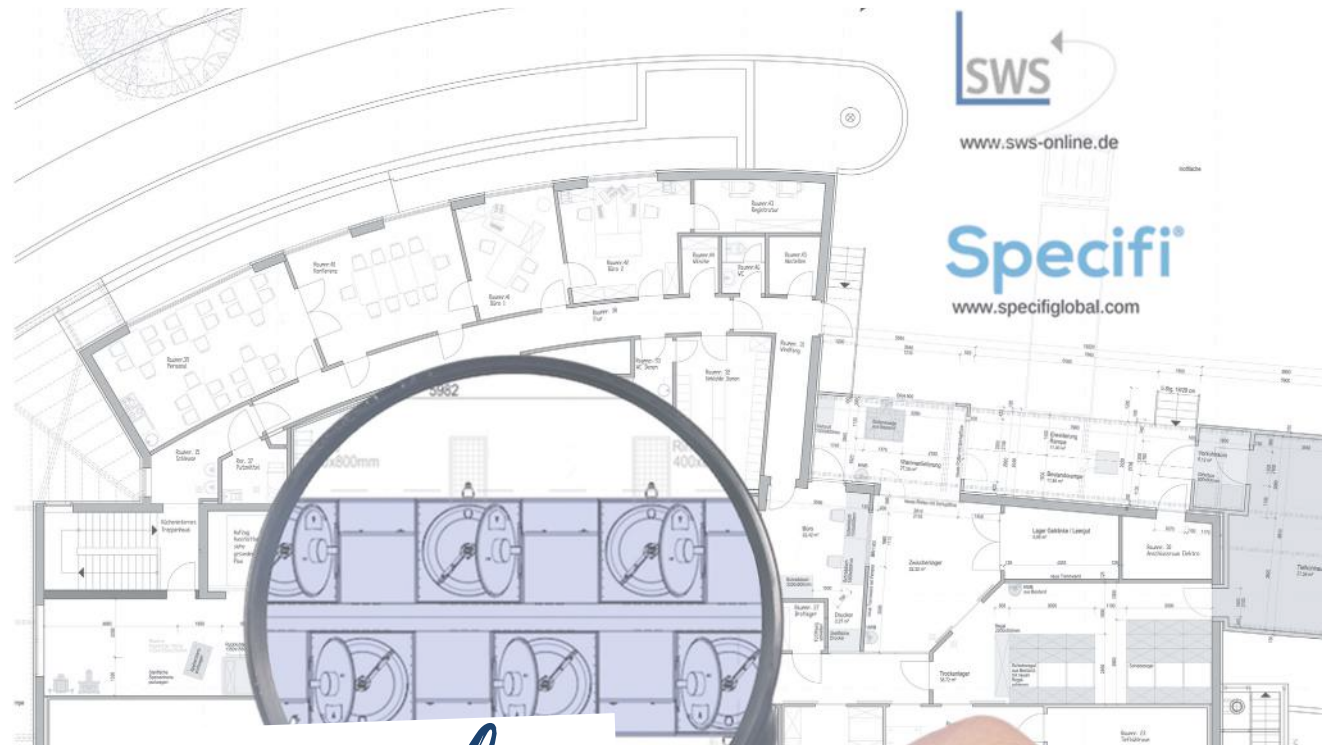
Steckerfertig:
Optimale Nachrüstmaschine
Keine baulichen Maßnahmen
notwendig



Anschluss an Zentralkälte:
Unkomplizierter Maschinentausch
unter Nutzung vorhandener Zentral-
kälte mit Kältemittel oder Glykol



Hybrid:
Ideale Kombination von interner
Technik und vorhandenen, externen
Wärme- und Kältequellen



IHR

Gutschein

FÜR DAS COOK & CHILL
PRAXIS-SEMINAR



Der kurze Weg zum Seminar:

Kommen Sie zu unserem **kostenfreien Cook & Chill Profi-Seminar**.
Einfach QR-Code scannen! Alternativ: Mail an info@kaelte-rudi.de
oder anrufen unter **+49 7236 9829-0**

PRODUKTION OPTIMIEREN: ERWEITERUNG FÜR IHRE PERFEKTION!

Sie interessieren sich für unser Maschinen-Programm? Einfach **QR-Code scannen** und digital mehr erfahren. Oder Sie senden eine **E-Mail an info@kaelte-rudi.de**. Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Informationen auch per Post.



lex 90005-102



lex 90005-162



lex 90005-124



in den Größen
von 40 – 500 Liter

KÄLTEMITTEL
GWP < 150



WASSER- UND
LUFTKÜHLUNG
MÖGLICH



Technische Daten

	min. Füllmenge in Liter*	Inhaltsvolumen plus Schwallraum	Zyklisches-Bain-Marie-System II®	Bio-Mechanic System®	Vital Food-System®	Rührwerkgeschwindigkeit in U/min	Wassergekühlte Rührwerke für z. B. Biskuit u. a.	Anschluss Zentralkühlung Kältemittel	Abmessung in mm - Breite	Abmessung in mm - Tiefe	Abmessung in mm Höhe	Anschlusswerte Volt	Anschlusswerte Hertz	Anzahl Phasen	Anschluss-Leistung in kW	Stecker CEE	Festanschluss	Leergewicht in kg
DITHERM® touch 40 compact Typ: C800 / RD40	4 – 9	40	• •	•	•	•	•	•	650	800	1110/1480	409	50	3 + N + PE	9,5	16	•	260
DITHERM® touch 40 compact Typ: C800 / RD40	4 – 9	40	• •	•	•	•	•	•	650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	13,5	32	•	260
DITHERM® touch 70 compact Typ: C800 / RD70	7 – 21	70	• •	•	•	•	•	•	650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	9,5	16	•	310
DITHERM® touch 70 compact Typ: C800 / RD70	7 – 21	70	• •	•	•	•	•	•	650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	13,5	32	•	310
DITHERM® touch 70 compact Typ: C800 / RD70	7 – 21	70	• •	•	•	•	•	•	650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	19,6	32	•	310
DITHERM® touch 110 compact Typ: C800 / RD110	7 – 21	110	• •	•	•	•	•	•	650	800	1370/1740	400	50	3 + N + PE	13,5	32	•	345
DITHERM® touch 110 compact Typ: C800 / RD110	7 – 21	110	• •	•	•	•	•	•	650	800	1370/1740	400	50	3 + N + PE	19,6	32	•	345
DITHERM® touch 100 compact Typ: C1100 / RD100	16 – 30	100	• •	•	•	•	•	•	850	1100	1150/1450	400	50	3 + N + PE	29,6	63	•	510
DITHERM® touch 160 compact Typ: C1100 / RD160	16 – 30	160	• •	•	•	•	•	•	850	1100	1150/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	640
DITHERM® touch 220 compact Typ: C1100 / RD220	16 – 30	220	• •	•	•	•	•	•	850	1100	1300/1600	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	680
DITHERM® touch 260 compact Typ: C1450 / RD260	16 – 30	260	• •	•	•	•	•	•	850	1450	1450/1750	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	710
DITHERM® touch 200 compact Typ: C1550 / RD200	30 – 50	200	• •	•	•	•	•	•	1150	1550	1150/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	590
DITHERM® touch 300 compact Typ: C1550 / RD300	30 – 50	300	• •	•	•	•	•	•	1150	1550	1150/1450	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125	•	720
DITHERM® touch 400 compact Typ: C1550 / RD400	40 – 60	400	• •	•	•	•	•	•	1150	1550	1300/1600	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125	•	760
DITHERM® touch 500 compact Typ: C1550 / RD500	50 – 70	500	• •	•	•	•	•	•	1150	1550	1450/1750	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125	•	790
DITHERM® touch 100 cuisine Typ: C850 / RD100	16 – 30	100	• •	•	•	•	•	•	1450	850	1100/1450	400	50	3 + N + PE	29,6	63	•	610
DITHERM® touch 160 cuisine Typ: C850 / RD160	16 – 30	160	• •	•	•	•	•	•	1450	850	1100/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	720
DITHERM® touch 220 cuisine Typ: C850 / RD220	16 – 30	220	• •	•	•	•	•	•	1450	850	1250/1600	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	760
DITHERM® touch 200 cuisine Typ: C1200 / RD200	30 – 50	200	• •	•	•	•	•	•	2000	1200	1100/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63	•	760
DITHERM® touch 300 cuisine Typ: C1200 / RD300	30 – 50	300	• •	•	•	•	•	•	2000	1200	1100/1450	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125	•	790

Erklärungen: • = Serie, – = nicht lieferbar, Sonderspannung 440/60 Hz – andere auf Anfrage, *rezept- und produktabhängig. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und Fehler vorbehalten. Abb. unverbindlich.

STEIGEN SIE NOCH HEUTE UM UND LERNEN SIE COOK & CHILL
TECHNOLOGIE VON KÄLTE RUDI® KENNEN – WIR FREUEN UNS AUF SIE!

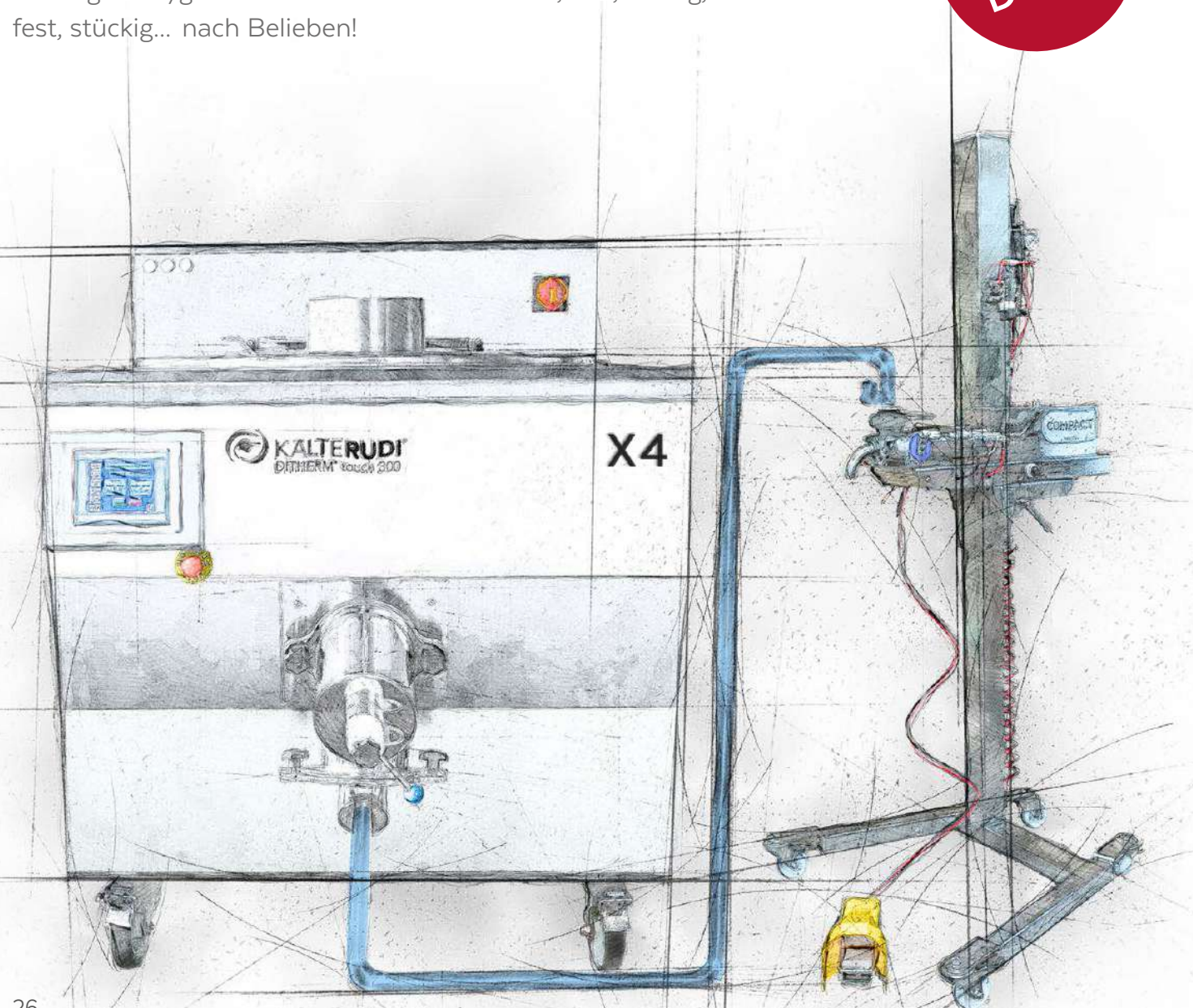
PURE FILL DIRECT CONNECT

Die PURE FILL direkt am KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSEL
einstecken und loslegen!

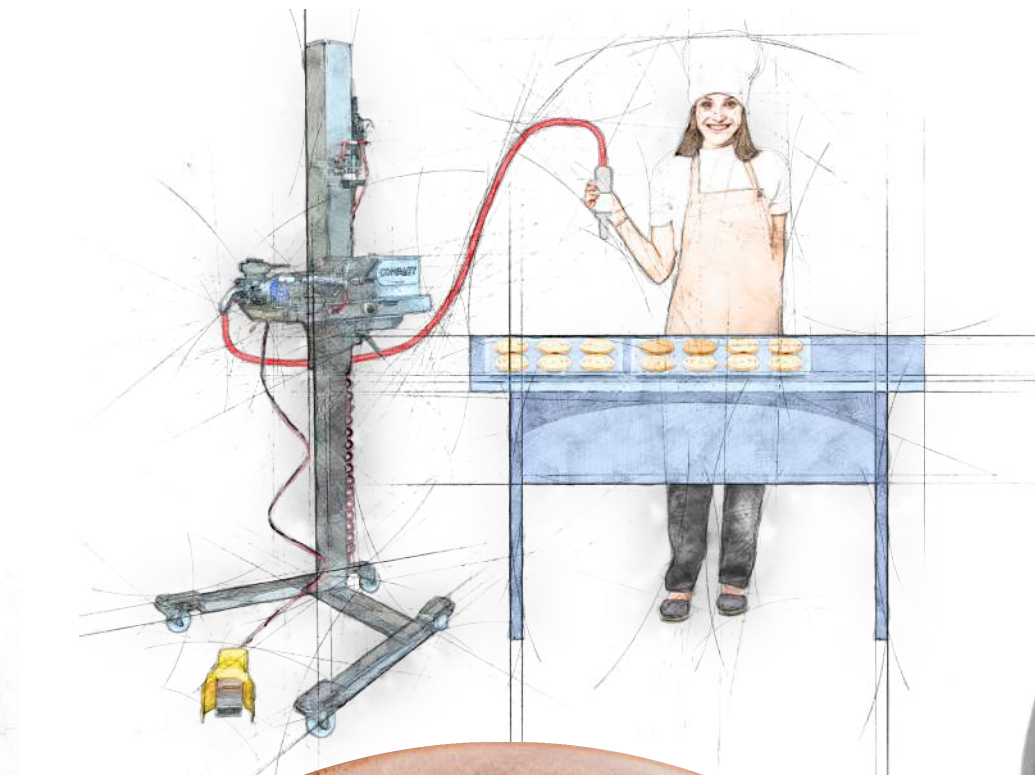
DIE PURE FILL KANN MIT UNSEREN DITHERMS – UND AM BESTEN DIREKT!

Mit unserem einfachen Verbindungssystem dosiert sie
direkt ganz hygienisch aus der Maschine: Heiß, kalt, flüssig,
fest, stückig... nach Belieben!

**PLUG &
DOSE!**



EFFIZIENT & ABFÜLLEN DOSIEREN



SAHNEMASCHINE, SCHLAGOBERSMASCHINE, RAHMMASCHINE

Die Sahnemaschine mit dem Aufschlag-System für hygienisches Arbeiten aus Edelstahl und dem sahnefreien Luftregulierungs-Mischventil. Ihre Sahne ist natürlich stabil, trocken und hochwertig mit einem langen Stand.

- Intensivkühlung bis zur Tülle
- Reinigungsautomatik
- DGUV geprüft
- DIN 10507 zertifiziert
- Anschluss 230 V/50 Hz

Modelle:

- SM 2/2 Liter
- 230 mm x 350 mm x 450 mm
- SM 5/5 Liter
- 300 mm x 400 mm x 500 mm
- SM 12/12 Liter
- 410 mm x 470 mm x 540 mm



TISCHMIXER PURE MIX

Der PURE MIX ist im modernen Eis-Labor, in der Gastronomie, in der Hotellerie und in der Großküche sehr nützlich für die Zubereitung fast aller Speisen.

Der Emulgator für Speiseeis, Früchte, Creme, Suppen und Soßen:

Ideal für die Herstellung von Grund-Eis-Mixen, optimal zum Zerkleinern und Mixen von frischen oder tiefgefrorenen Obst- und Gemüsestücken, praktisch, um sämige Suppen und Soßen herzustellen.

Hygiene:

Alle Teile sind leicht zu zerlegen und zu reinigen.

Technische Daten:

- Tiefe 470 mm – Breite 450 mm – Höhe 720/1100 mm – Gewicht 58 kg
- Anschlussleistung 1,00 kW – 230 V/50 – 60 Hz



PRESSE FÜR SPAGHETTI-EIS UND FROZEN-JOGHURT

Endlich eine Spaghetti-Eis-Presse von Profis für Profis!

Die Spaghetti-Eis-Presse ist auffallend durch ihr elegantes platzsparendes Design. Sie erfüllt in der Bedienung die größtmöglichen Sicherheitsanforderungen. Die Presse hat keine Ecken und Kanten, alle Stellen sind leicht zugänglich. Der Druckkolben wird automatisch bedient. Der Wartungsaufwand ist gering.

- Spaghetti-Eis-Presse mit separatem elektrischen Druckluftkompressor
- Verschiedene Formgeber z. B. Pommes-Frites sind erhältlich

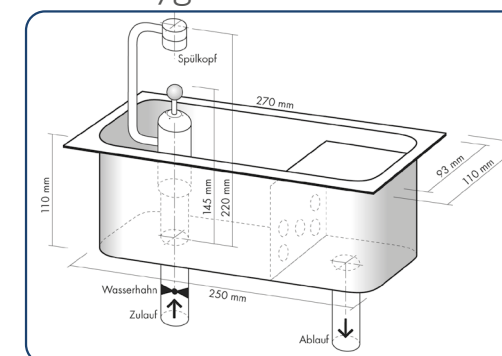
Technische Daten:

- Geräuscharmer Druckluft-Kompressor
- Anschlussstelle: 220 – 240 V / 50 – 60 Hz
- Druckluftbehälter: 6 – 10 bar
- Abmessungen: 120 mm x 275 mm x 518 mm
- Gewicht 8,9 kg



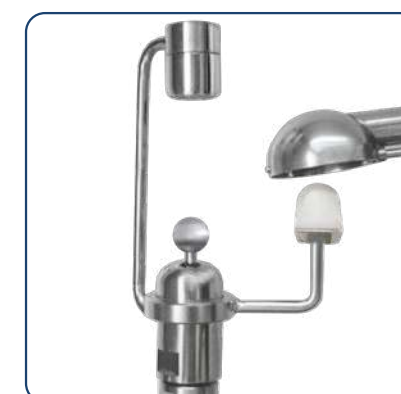
DER EISPORTIONIERSPÜLER ...

... ist leicht zu zerlegen und gewährleistet dadurch eine schnelle Reinigung und beste Hygiene.



... ist optional mit einem Abklopfer ausgestattet. Auf einfachste Weise wird Ihr Eisportionierer somit am hygienischsten vom Restwasser „befreit“.

... ist ganz einfach auf die normale Wasserzuleitung aufzuschrauben. Standard 3/8 Zoll. Für Wasserdrücke von 1 – 5 bar geeignet. Anderenfalls kann ein Wasserdruckminderer vorgeschaltet werden.



Die Anwendungsbereiche des Eisportionierspülers sind vielfältig. Sie können damit z. B. in der Küche Ihren Reis, den Kartoffelbrei oder Frischkäse formschön anrichten.

Durch die Nutzung des Eisportionierspülers erreichen Sie:

- Gewinnung an Hygiene
- Einsparung von Wasser- und Energiekosten



Eisportionierspüler mit Abklopfer

FINANCIAL SERVICES

Exklusives, maßgeschneidertes und modernstes Finanzierungsprogramm für Start-ups und jedermann!

100 % KÄLTE RUDI
developed and powered by



FINANZIERUNG NACH MASS

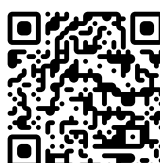
Ihr individuelles KÄLTE RUDI® Starterpaket.

Projektieren Sie Ihr persönliches Paket mit Ihrem KÄLTE RUDI Verkaufs- und Finanzierungsberater bis hin zur vollständigen Finanzierungslösung und Umsetzung.

- + Ermittlung und Erfassung Ihres Bestands und Ist-Bedarfs
- + Bedarfs- und Laborplanung inkl. Vertriebswege, Einkommen, Kosten, Umsatz und Potenziale
- + Konzeptionierung und Umsetzung Ihrer künftigen Finanzierungslösung massgeschneidert auf Ihre persönlichen Anforderungen
- + Schulung und Einarbeitung Ihres Teams in Ihr neues Konzept bis zur Marktreife
- + Beauftragung und Umsetzung Ihres Projektes
- + Start und Abwicklung der Finanzierung / Cashback-Förderung

Geht nicht gibt's nicht. Ihre Wünsche zählen!

Für mehr
Information einfach
QR-Code scannen



KÄLTE RUDI GELD ZURÜCK

Profitieren Sie durch unsere eigenen Förderprogramme und unsere günstigen Refinanzierungsbedingungen unserer einzigartigen und werthaltigen Produkte.

Fragen Sie Ihren KÄLTE RUDI Berater und erhalten Sie den KÄLTE RUDI Fördergutschein zusammen mit Ihrem Finanzierungsvertrag von bis zu 4 % auf Ihren Maschinenkauf.



DAS GROSSE PLUS

Wir projektieren und finanzieren mehr als Technik!

FINANZIERUNG FÜR

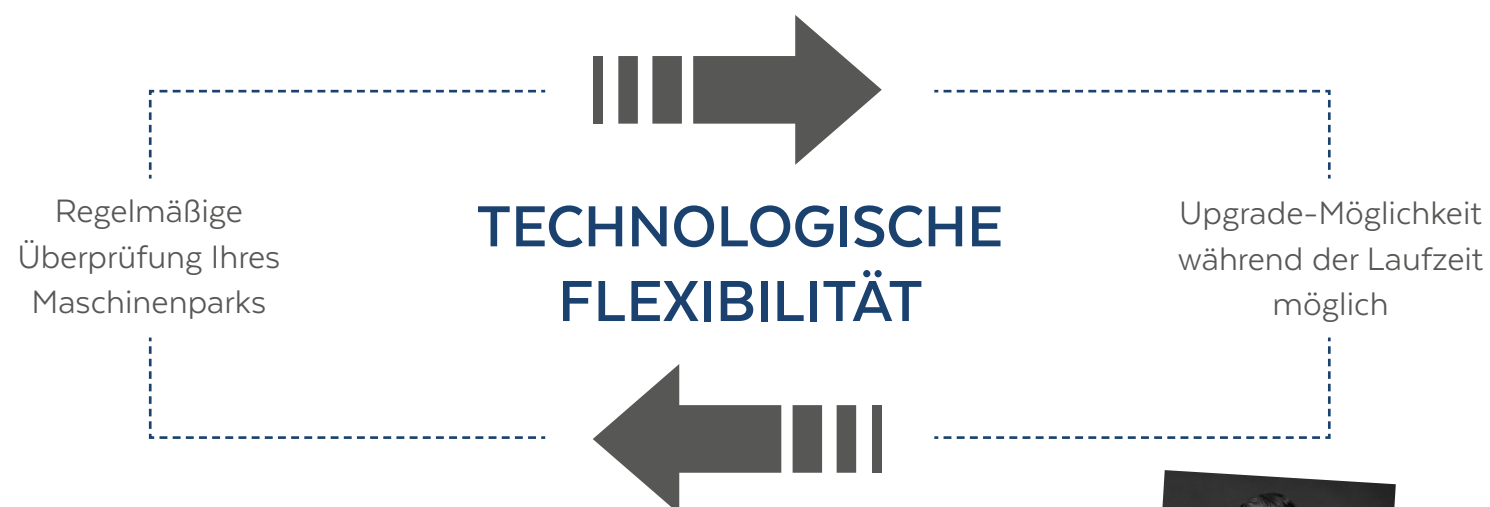
- + Neugründer
- + Unternehmer
- + ... in Deutschland und der EU
- + Quereinsteiger & Visionäre
- + Nachfolger

BRANCHEN

- + Eiscafés & -hersteller
- + Bäckerei & Konditorei
- + Landwirtschaft & Hofläden
- + Großküche & -verpfleger
- + Gastronomie & Catering
- + Marktstände & Schausteller
- + Sonstige

UNTERSTÜTZUNG DURCH

- + Persönliche Betreuung
- + Projektierung
- + Seminare & Workshops
- + Rezepturenentwicklung
- + Berechnungshilfen
- + uvm.



Vereinbaren Sie jetzt mit Simon Stahl Ihren Kennenlerntermin! Er freut sich auf Ihre Anfrage – einfach Whatsapp schicken oder anrufen!

+49 175 2040676



KÄLTE RUDI® LIVE & DIGITAL



Immer aktuelles
Infomaterial



Besuch von
Referenzkunden



Probeauf-
stellungen



Erklärvideos
mit Beratung



Finanzierungs-
service



Online treffen



Besuch vor Ort



Seminare



Besuch bei uns



Consulting

Jetzt Vorführtermin oder Testaufstellung vereinbaren!



Weitere Informationen zur **Eis-Initiative** von
KÄLTE RUDI finden Sie auch auf www.eismachen.de

MADE IN GERMANY  FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



Folgen Sie uns auch auf:



@kaelterudi



@kaelte_rudi



@kaelterudi



kälte-rudi



@KaelteRudi



@kaelterudi

KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG

Dieselstraße 5+7

DE-75210 Keltern | Germany

Tel. : +49 7236 9829-0

info@kaelte-rudi.de

 +49 151 446 686 83

www.kaelte-rudi.de

