



# KÄLTERUDI®

## VERPFLEGUNGSSYSTEME



QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



## WENN ROBUSTHEIT UND PRÄZISION GEFRAGT SIND

Ob bei Hochwasser, Stromausfall, Evakuierungen, internationalen Missionen oder militärischen Einsätzen: In Krisensituationen müssen Menschen schnell, zuverlässig und hygienisch versorgt werden. Warme Mahlzeiten sind dann mehr als Verpflegung – es ist Stabilität, Kraft und ein Stück Normalität.

Die Maschinen von KÄLTERUDI® werden seit Jahrzehnten in Deutschland entwickelt und gebaut. Made in Germany, mit über 80 % regionalen Zulieferern. Die robuste Konstruktion, die präzise Temperaturführung und die hohe Betriebssicherheit machen die Maschinen ideal für die Anforderungen bei Katastrophenschutz, Bundeswehr, THW, Feuerwehr und dem Deutschen Roten Kreuz (DRK).

Ob kochen, rühren, pasteurisieren, emulgieren, garen, warmhalten oder abkühlen;

Mit Systemen wie DITHERM® und DIBASE® lassen sich Suppen, Eintöpfe, Basen, Saucen, Getränke und vieles mehr präzise, reproduzierbar und hygienisch sicher in einer Maschine herstellen. Egal ob im mobilen Einsatz oder stationären Großküchen.

So entsteht verlässliche Verpflegung, überall dort, wo Menschen unter extremen Bedingungen Großes leisten.

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



MEHR ÜBER UNS



**Der DITHERM® ist  
ein vollständiger  
Koch- und Rück-  
Kühl-Kessel mit  
integriertem  
Rührwerk,  
ausgelegt für:**

KOCHEN & GAREN

WARMHALTEN

INTERVALL RÜHREN

PORTIONIEREN DIREKT  
AUS DEM KESSEL

SCHNELL KÜHLEN  
BIS +3 °C

ENTNAHME ÜBER HAHN,  
ABPUMPEN ODER KELLEN

HYGIENISCHE  
PRODUKTION  
OHNE ABFÜLLEN

Erfüllt alle Anforderungen  
an Lebensmittelsicherheit  
und Hygiene.

PRODUZIEREN GEMÄSS

**[COOK & CHILL  
DIN 10536]**

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

## PRODUKTÜBERBLICK

Im militärischen Einsatz, beim THW und im Katastrophenschutz gelten hohe Anforderungen an Zuverlässigkeit, Robustheit, Flexibilität und Hygiene.

Der DITHERM® wurde genau für diese Einsatzbereiche entwickelt – als kompakter, steckerfertiger Koch- und Kühl-Rührwerkskessel für Truppenküchen, THW-Feldküchen, Küchen-Shelter, Containerlösungen und mobile Verpflegungs-Systeme.

Er eignet sich ideal für die Zubereitung klassischer Einsatzgerichte wie Suppen, Gulasch, Eintöpfe und Saucen im Cook & Serve-, Cook & Hold und Cook & Chill Verfahren, weil er je nach Bedarf produziert, gart, warmhält oder schnell abkühlt. So wie es der jeweilige Einsatz grade erfordert.

Durch seine kompakte Bauweise ist der DITHERM® ebenso in stationären Großküchen, auf Airbases, Kasernen und Kombüsen, in Feuerwehr- und THW-Stationen einsetzbar.

Verfügbar mit 10 unterschiedlichen Volumen von 40-500 Liter und in 3 verschiedenen Bauformen zur individuellen Integration in Bestandsküchen oder Neuplanungen. Nach höchsten Hygienestandards und mit hochwertigsten Materialien gefertigt ist er widerstandsfähig, robust, und zuverlässig.

## ANWENDUNGSBEREICHE



### MILCHPRODUKTE

Joghurt, Quark, Frischkäse, Konsummilch,  
 Milchsuppe, Käse, Milchmischgetränke,  
 Molke, Proteindrinks



### EIERZEUGNISSE

Pasteurisiertes Ei, Spätzleteig, Waffelteig,  
 Pfannkuchenteig, Rührei



### SPEISEN & BEILAGEN

Gulasch, Bolognese, Geschnetzeltes,  
 Frikasse, Chilli, One Pot Gerichte, Risotto,  
 Kartoffelbrei, Reis, Getreidebratlinge,  
 Frikadellen, Salate



### SUPPEN & SAUCEN

Mayonnaise, Hollandaise, Mehlsuppen,  
 Bechamel, Rahmsauce, Eintöpfe, klare  
 Brühe, legierte gebundene und emulgierte  
 Suppen, Gemüsesuppe, Dips, Würzsaucen,  
 Dressing



### DESSERTS

Pudding, Cremes, Milchreis, Biskuitmasse,  
 Fruchtsoßen, Marmelade



### GETRÄNKE

Fruchtsäfte, Liköre, Smoothies,  
 Molke- & Proteindrinks, Trinkschokolade,  
 Eistee, Eiskaffee



## HYBRID TECHNOLOGY

Seit 1964 kombiniert KÄLTERUDI®  
 nachhaltige und konventionelle  
 Energiequellen:

Strom, Dampf, Abwärme,  
 Solarthermie, PV, Biogas, BHKW,  
 Biomasse, Zentralkühlung

Kühlung auch mit CO<sub>2</sub>,  
 Ammoniak, Propan und Butan.

Förderfähig über:  
 KfW, BAFA, LEADER.



ENTDECKEN SIE DIE  
 WELT VON KÄLTERUDI®

## AUFBAU & TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Maschinen von KÄLTERUDI® funktionieren zuverlässig an jedem Einsatzort: ob in mobilen Feldküchen, Shaltern, Containern oder stationären Einrichtungen. Dank integrierter Technik, flexibler Kühloptionen und sofortiger Einsatzbereitschaft erfüllen sie die Anforderungen von THW, DRK, Militär und Katastrophenschutz gleichermaßen.

### Kompakte Bauweise

- Vollständig integrierte Technik
- Kein externer Technikraum nötig
- Für den Kochbetrieb reicht ein normaler Stromanschluss



### Mobil & sofort einsatzbereit

- Robuste Rollen für schnelle Positionierung
- Plug-&-Work ohne zusätzliche Installation
- Optimal für vielfältige Anforderungen
- Optional Anbindung an Portionier-Systeme
- Pumpen-Anschluss am Ablasshahn

### Optionale Kühlung bis +2 °C

- Luftgekühlt: externer Verflüssiger, einsetzbar bis +45 °C
- Wassergekühlt: Rückführung in Nutz- oder Trinkwasserkreisläufe
- Betrieb auch mit recyceltem Wasser, Brunnenwasser oder nach Prüfung Schmutz-/Meerwasser
- Geeignet für Schiffsküchen und maritime Versorgungseinheiten

PRODUZIEREN GEMÄSS

**[COOK & CHILL  
DIN 10536]**

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



## HEIZ- & KÜHLSYSTEME

### Zyklisches Bain-Marie-System

Homogene Wärme- und Kälteverteilung für gleichmäßige Kochprozesse.

### Kompressionskälte-Verfahren

Schnelle und energieeffiziente Abkühlung bis +3 °C.

#### Vorteile:

- kein Anbrennen
- kein Ausfrieren
- kurze Rüstzeiten
- schnelle und einfache Reinigung

## SYSTEMVERGLEICH: GESAMTPROZESS C & C IM DITHERM®

vs. Garen in konventionellen Kochkesseln und Abkühlung im Schockkühler



### QUALITÄT & PROZESSSICHERHEIT

- Kochen ohne Anbrennen oder Ansetzen
- Gleichmäßiges Kühlen ohne Qualitätsverlust und ohne Hautbildung
- Höchster Aromaschutz – keine Geschmacksübertragung
- Hermetisiertes System mit geringer Verkeimungsgefahr
- Gleichmäßiges Kochen & Abkühlen durch Rühren (DCS – Dynamic Cooling System)



### EFFIZIENZ & ARBEITSENTLASTUNG

- Automatisches Kochen und Schnellkühlen (45–90 min)
- Mehr Chargen pro Kessel durch optimierte Heiz- und Kühltechnik
- Weniger Personalbindung, weniger Arbeitsschritte, deutlich weniger Zeitaufwand
- Vollautomatischer Betrieb auch außerhalb normaler Arbeitszeiten



### SICHERHEIT & HYGIENE

- Kein Umfüllen nötig, keine Umfüllverluste, kein Verbrühungsrisiko
- Direkte Portionierung aus dem Kessel
- Pumpenanschluss am Hahn
- Anbindung an Portionier-Systeme
- Minimaler Spülaufwand, weniger benötigte Normbleche



### PLATZ- & RESSOURCENEFFIZIENZ

- Geringerer Platzbedarf durch reduzierten Material- und Geräteeinsatz
- Höhere Produktivität durch schnelle Produktzyklen

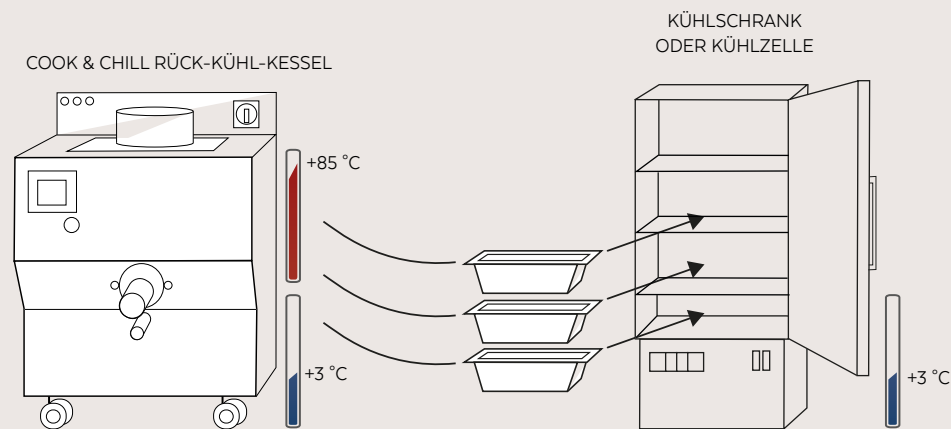


### WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Starke Reduktion der Verlustmengen durch rückstandsfreie Entleerung, kein Anbrennen und präzise Temperaturführung
- Weniger Garverluste durch hermetisierten Produktionsablauf
- Schnelle Amortisation durch Zeit-, Energie- und Personaleinsparung

## SCHLANKE PROZESSE - KURZE PRODUKTIONSZEIT

Mit KÄLTERUDI®



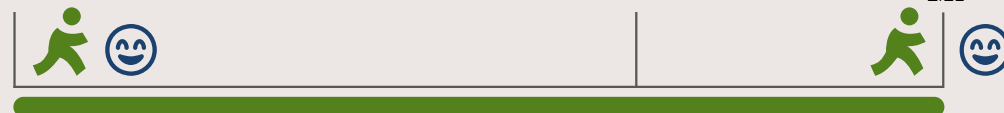
PRODUZIEREN GEMÄSS

**COOK & CHILL**  
**DIN 10536**

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

KOCHEN  
SCHNELL KÜHLEN

ZIEL

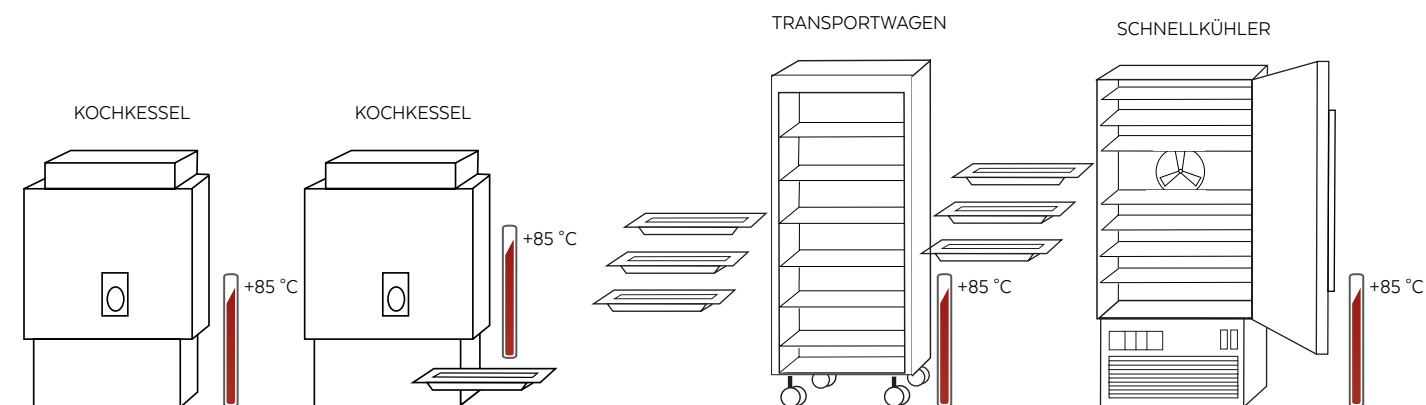


ARBEITSZEIT  
AUFWAND



## KONVENTIONELLE PRODUKTIONSSCHRITTE

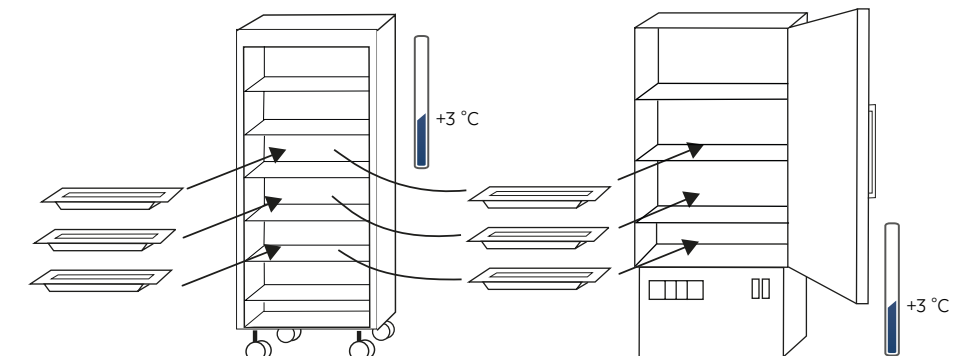
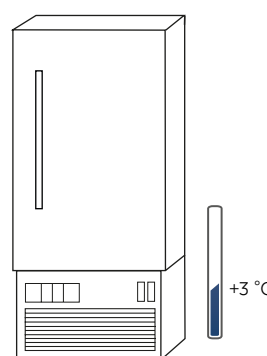
mit herkömmlichen Anbietern



SCHNELLKÜHLER

TRANSPORTWAGEN

KÜHLSCHRANK ODER KÜHLZELLE



ZIEL



ARBEITSZEIT  
AUFWAND

## DER KESSEL

Einzigartige Form, die eine unvergleichliche Durchmischung gewährleistet. Der doppelt geschweißte Kesselboden hat klare Vorteile zum einfachen Topfboden:

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

VERALTETE TECHNIK



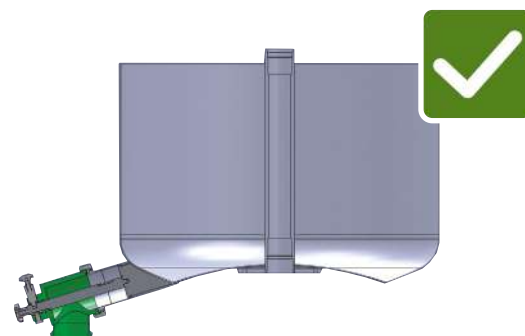
FLACHER BODEN =  
MANGELHAFTES  
DURCHMISCHUNG

## DER DOPPELMANTEL

Schonendes Verfahren: Das zyklische Bain-Marie-System arbeitet indirekt, Wärme und Kälte wirken gleichmäßig auf das Produkt ein.

Homogene Temperaturverteilung auf Wand und Boden sorgt für einen schonenden Prozess ohne Anbrennen und Ausfrieren.

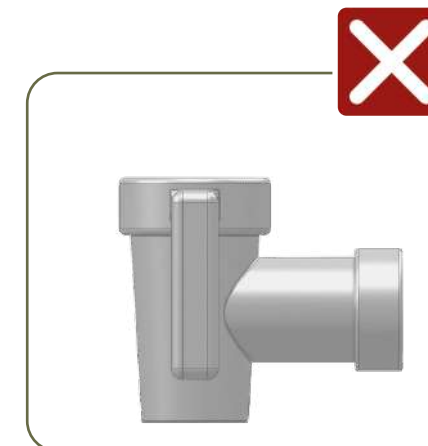
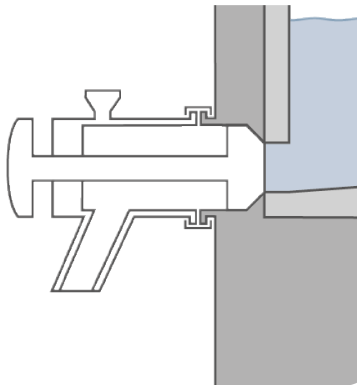
TECHNIK STATE OF THE ART



BODEN DOPPELT  
GESCHWEIFT FÜR  
OPTIMALE  
DURCHMISCHUNG

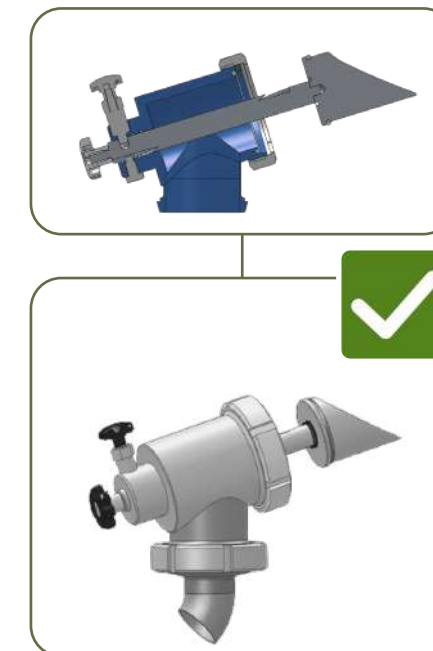
## DER SICHERHEITS-HAHN

- Schließkolben innenschließend
- Komplett aus Edelstahl
- Zwei Größen: 80 mm oder 150 mm Durchmesser
- Kompatibel mit Abfüller-Pumpe- und Portioniertechnik
- Integrierte aktive Hahnspülung zur Reinigung ohne Demontage
- Ideal für HACCP-Konzepte



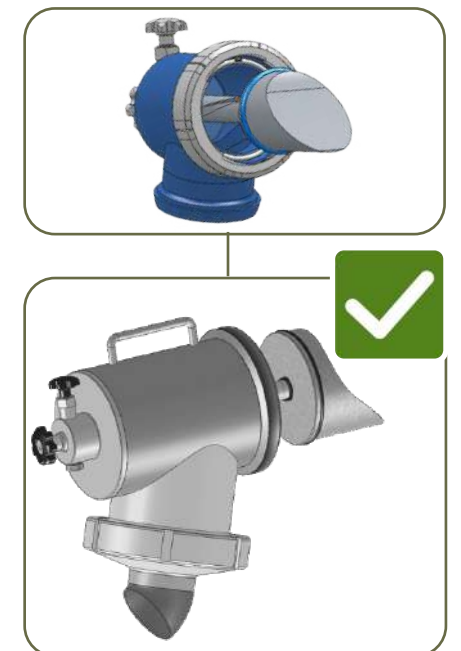
VERALTETE UNHYGIENISCHE  
TECHNIK

HAHN AUSSEN  
SCHLIESSEND



FÜR FLÜSSIGE REZEPTUREN

DN 80 MIT 80 MM  
DURCHMESSER



FÜR VISKOSE REZEPTUREN

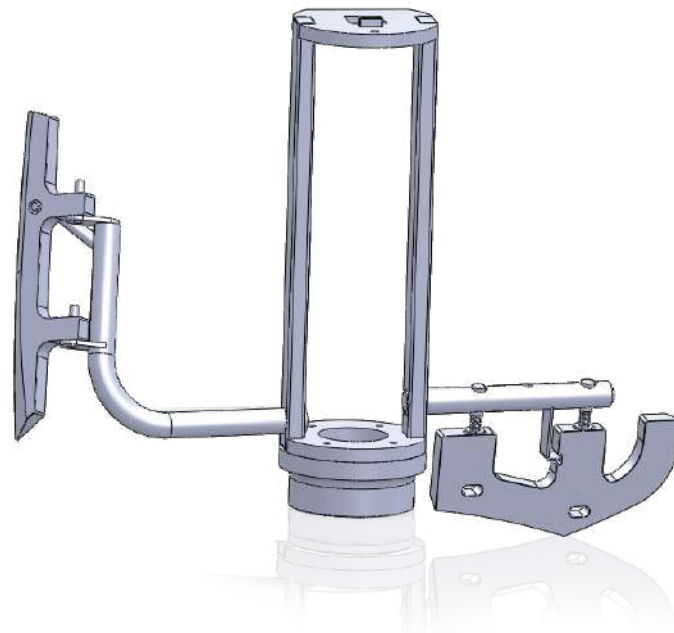
DN 150 MIT 150 MM  
DURCHMESSER

## DAS RÜHRWERK

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

\*MODELLABHÄNGIG

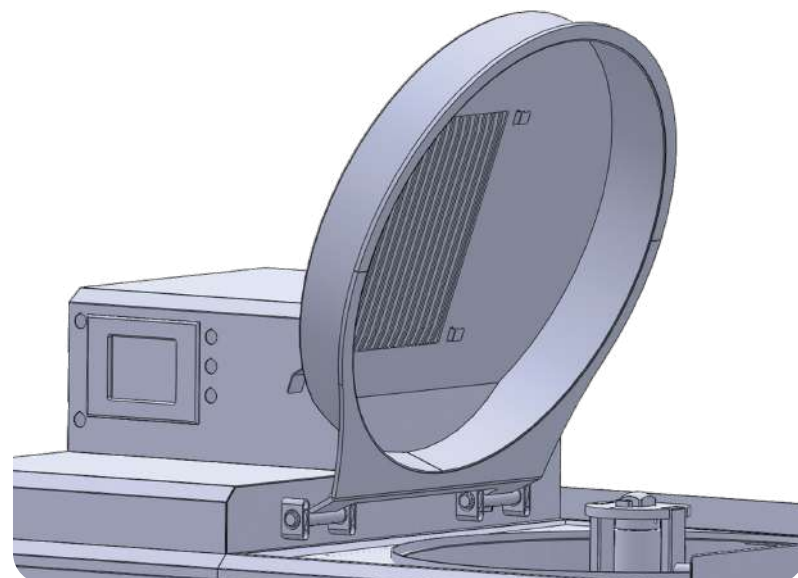
EIN STARKES  
RÜHRWERK



## DER MULTIFUNKTIONS-DECKEL

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

DER AUTO-  
MATICHE  
DECKEL



## DIE KAROSSERIE-FORMEN

Stationär oder mobil, volle Leistung in jeder Umgebung.

Der DITHERM® wurde so entwickelt, dass er sich flexibel in bestehende Versorgungs-Systeme integrieren lässt, fest installiert auf Sockel oder Füßen, oder mobil auf Rollen.

Seine robuste Konstruktion gewährleistet volle Leistungsfähigkeit in jeder Aufstellungsvariante:

- Feldküchen
- Containerlösungen
- mobile Verpflegungseinheiten
- stationären Einrichtungen

Kompakt, leistungstark und sofort einsatzbereit, der DITHERM® passt sich jeder Einsatzsituation zuverlässig an.

100 BIS 500  
LITER



100 BIS 400  
LITER



40 BIS 110  
LITER





## DITHERM® UND FLEXIBLE FÜLLMENGEN

Der DITHERM® ist für volle Chargen ebenso geeignet wie für deutlich kleinere Produktionsmengen. Durch den doppelt geschweiften Kesselboden erreicht das System eine optimale Durchmischung bereits ab sehr kleinen Mindestfüllmengen von 10-20 % – ohne Anbrennen, ohne Qualitätsverlust und mit gleichbleibend homogener Prozessführung.

Auch wenn der DITHERM® für bestimmte Nennvolumina ausgelegt ist, können Teilchargen problemlos und sicher verarbeitet werden. Die besondere Kesselkonstruktion ermöglicht einen stabilen Koch- und Kühlprozess, selbst wenn der Kessel nur zu einem Bruchteil gefüllt ist.

Damit bleibt der DITHERM® nicht nur bei großen Produktionsmengen effizient, sondern bietet auch im täglichen Einsatz eine hohe Flexibilität für kleinere Chargen, Testreihen, Spezialrezepturen oder bedarfsgerechte Verpflegungseinheiten.



REZEPTE & KNOW-HOW  
MIT RENÉ KLINKMÜLLER



SPANNENDE REZEPTE  
MIT MATTHIAS LUDWIGS

## UNSCHLAGBARE VORTEILE



Keine  
Umfüllverluste



Produktstabilität &  
Qualitätssicherung



Vermeidung von  
Verbrennungen



Automatische  
Prozess-  
Protokollierung



Zeitersparnis



Geringer  
Reinigungsaufwand



Energie sparen



Geringer  
Platzbedarf

## IHRE TECHNISCHEN VORTEILE:



Mit der schnellsten  
Rückkühlung zu  
effizientesten  
Ergebnissen



Steckerfertig:  
plug & work  
Inklusive aller Technik



Effizienzsteigerung  
durch modernste  
Technik und  
hochwirksame  
Isolationssysteme



Integrierbar:  
Anschluss an  
Zentralkühlung/  
Direktverdampfung  
oder Glykol



Verbrauchs-  
reduzierung durch  
Hoecheffizienz-  
Wärmetauscher



Hybrid:  
flexible Nutzung  
aller verfügbaren  
Energiearten



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



Ohne Eisbank  
Ohne Flow-Ice



Ohne Energieverlust  
durch lange  
Rohrwege



Ohne separaten  
Technikraum

ENTDECKEN SIE ALLE  
VORTEILE LIVE IN  
UNSEREN SEMINAREN





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 | Bio-Mechanic System | Vital Food-System | Rührwerkgeschwindigkeit in U/min | Harfe für Rührwerk für z. B. Biskuit u. a. | wassergekühlt | Luftgekühlt | Anschluss Zentralkühlung Kältemittel | Anschluss Zentralkühlung Glykol | 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 | Leer-Gewicht in kg |
|--------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|-------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|---------------|-------------|--------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------|--------------------------|-------------|---------------|--------------------|
| DITHERM® touch 40 compact<br>Typ: C800 / RD40    | 4 - 9                    | 40                              | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1110/1480            | 409                 | 50                   | 3 + N + PE    | 9,5                      | 16          |               | 260                |
| DITHERM® touch 40 compact<br>Typ: C800 / RD40    | 4 - 9                    | 40                              | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1110/1480            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 13,5                     | 32          |               | 260                |
| DITHERM® touch 70 compact<br>Typ: C800 / RD70    | 7 - 21                   | 70                              | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1110/1480            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 9,5                      | 16          |               | 310                |
| DITHERM® touch 70 compact<br>Typ: C800 / RD70    | 7 - 21                   | 70                              | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1110/1480            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 13,5                     | 32          |               | 310                |
| DITHERM® touch 70 compact<br>Typ: C800 / RD70    | 7 - 21                   | 70                              | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1110/1480            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 19,6                     | 32          |               | 310                |
| DITHERM® touch 110 compact<br>Typ: C800 / RD110  | 7 - 21                   | 110                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1370/1740            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 13,5                     | 32          |               | 345                |
| DITHERM® touch 110 compact<br>Typ: C800 / RD110  | 7 - 21                   | 110                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 650                      | 800                     | 1370/1740            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 19,6                     | 32          |               | 345                |
| DITHERM® touch 100 compact<br>Typ: C1100 / RD100 | 16 - 30                  | 100                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 850                      | 1100                    | 1150/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 29,6                     | 63          |               | 510                |
| DITHERM® touch 160 compact<br>Typ: C1100 / RD160 | 16 - 30                  | 160                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 850                      | 1100                    | 1150/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 640                |
| DITHERM® touch 220 compact<br>Typ: C1100 / RD220 | 16 - 30                  | 220                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 850                      | 1100                    | 1300/1600            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 680                |
| DITHERM® touch 260 compact<br>Typ: C1450 / RD260 | 16 - 30                  | 260                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 850                      | 1450                    | 1450/1750            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 710                |
| DITHERM® touch 200 compact<br>Typ: C1550 / RD200 | 30 - 50                  | 200                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1150                     | 1550                    | 1150/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 590                |
| DITHERM® touch 300 compact<br>Typ: C1550 / RD300 | 30 - 50                  | 300                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1150                     | 1550                    | 1150/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | auf Anfrage              | 125         |               | 720                |
| DITHERM® touch 400 compact<br>Typ: C1550 / RD400 | 40 - 60                  | 400                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1150                     | 1550                    | 1300/1600            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | auf Anfrage              | 125         |               | 760                |
| DITHERM® touch 500 compact<br>Typ: C1550 / RD500 | 50 - 70                  | 500                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1150                     | 1550                    | 1450/1750            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | auf Anfrage              | 125         |               | 790                |
| DITHERM® touch 100 cuisine<br>Typ: C850 / RD100  | 16 - 30                  | 100                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1450                     | 850                     | 1100/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 29,6                     | 63          |               | 610                |
| DITHERM® touch 160 cuisine<br>Typ: C850 / RD160  | 16 - 30                  | 160                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1450                     | 850                     | 1100/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 720                |
| DITHERM® touch 220 cuisine<br>Typ: C850 / RD220  | 16 - 30                  | 220                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 1450                     | 850                     | 1250/1600            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 760                |
| DITHERM® touch 200 cuisine<br>Typ: C1200 / RD200 | 30 - 50                  | 200                             | • •                          |                     |                   | •                                |                                            |               |             |                                      |                                 | 2000                     | 1200                    | 1100/1450            | 400                 | 50                   | 3 + N + PE    | 40,0                     | 63          |               | 760                |
| DITHERM® touch 300 cuisine<br>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.

## PRODUKTÜBERBLICK

Der DIBASE® ist ein robuster Pasteurisierer mit Original-Rechteck-Wanne, entwickelt für die präzise, hygienische und sichere Verarbeitung flüssiger und mittlerer viskoser Rezepturen – ideal für:

- mobile Feldküchen
- THW-Einsatzeinheiten
- Küchen-Shelter & Containerküchen
- stationäre Großküchen in Kasernen, Stützpunkten und Katastrophenschutz-Basen

Er eignet sich für Brühen, Suppen, Saucen, Basen, Getränke, Milchprodukte, Rationsverpflegung und überall dort, wo flüssige Speisen standardisiert, sicher und reproduzierbar hergestellt werden müssen.

Der DIBASE® übernimmt Kochen, Garen, Kühlen, Reifen, Brüten und Konservierung in derselben Wanne, ohne Umfüllen und ohne zusätzliche Behälter, Pumpen oder Schläuche. Das reduziert Personalaufwand, steigert die Hygiene und minimiert Kontaminationsrisiken.

Verfügbare Größen:

- 60–600 Liter  
(Serien C600, C700, C800, C900)



**Der DIBASE®  
ist ein  
vollständiger  
Prozess-  
Pasteurisierer für:**

ERHITZEN

KOCHEN

GAREN

WARMHALTEN

ABKÜHLEN

LAGERN

Erfüllt alle Anforderungen  
an Lebensmittelsicherheit  
und Hygiene.



## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

### Steuerung & Automatisierung

- Pro-Soft-Touch-Commander mit 99 vollautomatischen Programmen
- HACCP-Temperaturaufzeichnung
- Status- und Zustandsmeldungen
- individuell anpassbare Programme
- free-speed-choose (variable Drehzahl) serienmäßig

### Original-Rechteck-Wanne

Die Wannenform ermöglicht: effiziente Durchmischung, Primär- & Sekundärverwirbelungen und vollständige Entleerung

Ideal für Suppen, Saucen, Sirupe, Getränke, Milchmodungen und/ oder proteinreiche Speisen.

### Kesselsystem & Hygiene

- Zyklisches Bain-Marie-System (schonendes Erwärmen/Kühlen)
- keine heißen Stellen
- kein Anbrennen
- keine Vereisung
- keine Qualitätsverluste
- nahtlos verschweißte Wannenränder
- Bodenprägung für perfekte Entleerung
- WIG-vollverschweißte Karosserie

### Sicherheitshahn

- Edelstahl, werkzeugfrei zerlegbar
- integrierte Hahnpülung
- DN 40 oder DN 80 erhältlich
- Pumpenanschluss am Hahn
- Anbindung an Portionier-Systeme

### Mixer & Micronisierung

MODELLABHÄNGIG

- Rotor-Stator-Mixer promix-staro 24
- 800-3000 U/min
- keine Unterflurabdichtung, keine Dichtungspunkte

Perfekt für homogene Suppen, Emulsionen, Dressings und Milchmodgetränke.

### Größen & Bauformen

- Serien C600-C900
- 60-600 Liter

### High Tall Version:

+60 mm höhere Arbeitshöhe für ergonomisches Arbeiten



## ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Besonders für Militär, THW und den Katastrophenschutz ist die sichere und reproduzierbare Herstellung großer flüssiger Chargen entscheidend. Die DIBASE® ermöglicht genau das – mit kontrolliertem Erhitzen, Garen, Emulgieren, Warmhalten und Schnellabkühlen in einem durchgängigen Prozess.



### MILCHPRODUKTE

Joghurt, Quark, Frischkäse, Konsummilch, Milchsuppe, Käse, Milchmodigetränke, Molke, Proteindrinks



### EIERZEUGNISSE

Pasteurisiertes Ei, Spätzleteig, Waffelteig, Pfannkuchenteig, Rührei



### SPEISEN & BEILAGEN

Gulasch, Bolognese, Geschnetzeltes, Frikasse, Chilli, One Pot Gerichte, Risotto, Kartoffelbrei, Reis, Getreidebratlinge, Frikadellen, Salate



### SUPPEN & SAUCEN

Mayonnaise, Hollandaise, Mehlsuppen, Bechamel, Rahmsauce, Eintöpfe, klare Brühe, legierte gebundene und emulgierte Suppen, Gemüsesuppe, Dips, Würzsaucen, Dressing



### DESSERTS

Pudding, Cremes, Milchreis, Biskuitmasse, Fruchtsoßen, Marmelade



### GETRÄNKE

Fruchtsäfte, Liköre, Smoothies, Molke- & Proteindrinks, Trinkschokolade, Eistee, Eiskaffee

## ERGÄNZUNG ZUM DITHERM® FÜR EINSATZKÜCHEN

DITHERM® und DIBASE® ergänzen sich ideal bei der Verarbeitung flüssiger und viskoser Speisen.

Während der DITHERM® für flüssige und hochviskose Produkte und vor allem auch für stückige Anwendungen (Eintopf, Gulasch...) ausgelegt ist, punktet der DIBASE® vor Allem bei der Herstellung von klaren, glatten und emulgierten Speisen in flüssiger Form (Dressing, Suppen, Saucen). Präzise Temperatureinhaltung und Dokumentation, perfektes Garen, schonendes Warmhalten und Schnellkühlen sind bei beiden Serien standard.

Zusammen bilden beide Maschinen eine vollständige, personalarme und hygienisch sichere Einsatzküche.



# VORTEILE DER DIBASE®



## PROZESSVORTEILE

- Kochen, Garen, Warmhalten, Kühlen, Reifung und Brüten in einem System
- Keine Umfüllverluste
- niedriger Reinigungsaufwand
- reproduzierbare Prozessabläufe
- flexible Chargen ab 25% Füllmenge möglich
- hohe Arbeitssicherheit



## ENERGIE- UND SYSTEMTECHNIK

- Zyklisches Bain-Marie-System
- energieeffiziente Kühlung
- voll kompatibel zur Hybrid-Technology



## FLEXIBILITÄT

- Für alle flüssigen & viskosen Speisen
- optionaler Mixer für Emulsionen



## HYGIENE UND SICHERHEIT

- Edelstahlkonstruktion
- WIG-Vollverschweißt
- werkzeugfreie Reinigung
- integrierte Hahnspülung
- HACCP-konform



ERGÄNZT PERFEKT

PURE MIX

Tischmixer mit Edelstahl-Mixkopf für präzises Emulgieren, Zerkleinern und Mischen.

IN 19 VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

| Technische Daten | Anzahl Mixer |      |                   | Elektrischer Anschluss<br>Volt/Hz/Ph | Anschluss kW | Maße in cm<br>l x b x h | Gewicht in kg | Stecker   | Bestell-<br>nummer |
|------------------|--------------|------|-------------------|--------------------------------------|--------------|-------------------------|---------------|-----------|--------------------|
|                  | Min.         | Max. | Max. Einfüllmenge |                                      |              |                         |               |           |                    |
| C600/60          | 1            | 20   | 55                | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 65 x 45 x 110/149       | 240           | CEE 16    | lex 11986-104      |
| C600/120         | 1            | 35   | 110               | 400/50/3+N+PE                        | 9,6          | 65 x 75 x 110/149       | 295           | CEE 16    | lex 11986-107-16   |
| C600/120-32      | 1            | 35   | 110               | 400/50/3+N+PE                        | 13,4         | 65 x 75 x 110/149       | 295           | CEE 32    | lex 11986-107-32   |
| C700/75          | 1            | 23   | 68                | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 75 x 45 x 110/149       | 250           | CEE 16    | lex 11987-104      |
| C700/100         | 1            | 30   | 90                | 400/50/3+N+PE                        | 9,6          | 75 x 55 x 110/149       | 270           | CEE 16    | lex 11987-105-16   |
| C700/150         | 2            | 45   | 135               | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 75 x 75 x 110/149       | 295           | CEE 16    | lex 11987-107-16   |
| C700/150-32      | 2            | 45   | 135               | 400/50/3+N+PE                        | 13,4         | 75 x 75 x 110/149       | 295           | CEE 32    | lex 11987-107-32   |
| C800/60          | 1            | 18   | 54                | 400/50/3+N+PE                        | 7,2          | 85 x 35 x 110/149       | 240           | CEE 16    | lex 11988-104      |
| C800/90          | 1            | 27   | 81                | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 85 x 45 x 110/149       | 290           | CEE 16    | lex 11988-105      |
| C800/120         | 1            | 35   | 110               | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 85 x 55 x 110/149       | 295           | CEE 16    | lex 11988-106-16   |
| C800/120-32      | 1            | 35   | 110               | 400/50/3+N+PE                        | 13,4         | 85 x 55 x 110/149       | 295           | CEE 32    | lex 11988-106-32   |
| C800/150         | 2            | 45   | 135               | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 85 x 65 x 110/149       | 320           | CEE 16    | lex 11988-107-16   |
| C800/150-32      | 2            | 45   | 135               | 400/50/3+N+PE                        | 13,4         | 85 x 65 x 110/149       | 320           | CEE 32    | lex 11988-107-32   |
| C800/180         | 2            | 50   | 170               | 400/50/3+N+PE                        | 19,5         | 85 x 75 x 110/149       | 340           | CEE 32    | lex 11988-108-32   |
| C800/240         | 2            | 70   | 220               | 400/50/3+N+PE                        | 20           | 85 x 95 x 110/149       | 435           | CEE 32    | lex 11988-110-32   |
| C800/240-63      | 2            | 70   | 220               | 400/50/3+N+PE                        | 25           | 85 x 95 x 110/149       | 435           | CEE 63    | lex 11988-110-63   |
| C800/330         | 3            | 100  | 310               | 400/50/3+N+PE                        | 36           | 85 x 125 x 110/149      | 530           | CEE 63    | lex 11988-113      |
| C900/70          | 1            | 21   | 63                | 400/50/3+N+PE                        | 9,6          | 95 x 35 x 110/149       | 250           | CEE 16    | lex 11989-104      |
| C900/105         | 1            | 32   | 95                | 400/50/3+N+PE                        | 9,6          | 95 x 45 x 110/149       | 270           | CEE 16    | lex 11989-105-16   |
| C900/105-32      | 1            | 32   | 95                | 400/50/3+N+PE                        | 13,4         | 95 x 45 x 110/149       | 270           | CEE 32    | lex 11989-105-32   |
| C900/140         | 1            | 42   | 126               | 400/50/3+N+PE                        | 9,5          | 95 x 55 x 110/149       | 320           | CEE 16    | lex 11989-106-16   |
| C900/140-32      | 1            | 42   | 126               | 400/50/3+N+PE                        | 13,4         | 95 x 55 x 110/149       | 320           | CEE 32    | lex 11989-106-32   |
| C900/175         | 2            | 52   | 157               | 400/50/3+N+PE                        | 15,6         | 95 x 65 x 110/149       | 340           | CEE 32    | lex 11989-107-32   |
| C900/210         | 2            | 63   | 189               | 400/50/3+N+PE                        | 20           | 95 x 75 x 110/149       | 420           | CEE 32    | lex 11989-108-32   |
| C900/450         | 4            | 135  | 405               | 400/50/3+N+PE                        | 42           | 95 x 145 x 117/156      | 610           | CEE 32 2x | lex 11989-113-232  |
| C900/450-63      | 4            | 135  | 405               | 400/50/3+N+PE                        | 42           | 95 x 145 x 117/156      | 610           | CEE 63    | lex 11989-113-63   |
| C900/600         | 4            | 182  | 545               | 400/50/3+N+PE                        | 42           | 95 x 145 x 137/176      | 680           | CEE 32 2x | lex 11989-114-232  |
| C900/600-63      | 4            | 182  | 545               | 400/50/3+N+PE                        | 42           | 95 x 145 x 137/176      | 680           | CEE 63    | lex 11989-114-63   |

## FINANCIAL SERVICES

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

**100 % KÄLTE RUDI**  
developed and powered by



### FINANZIERUNG NACH MASS

Ihr individuelles KÄLTERUDI® Starterpaket.

**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 KÄLTERUDI Berater und erhalten Sie den KÄLTERUDI Fördergutschein zusammen mit Ihrem Finanzierungsvertrag von bis zu 4 % auf Ihren Maschinenkauf.



### DAS GROSSE PLUS

**Wir projektieren und finanzieren mehr als Technik!**

#### FINANZIERUNG FÜR

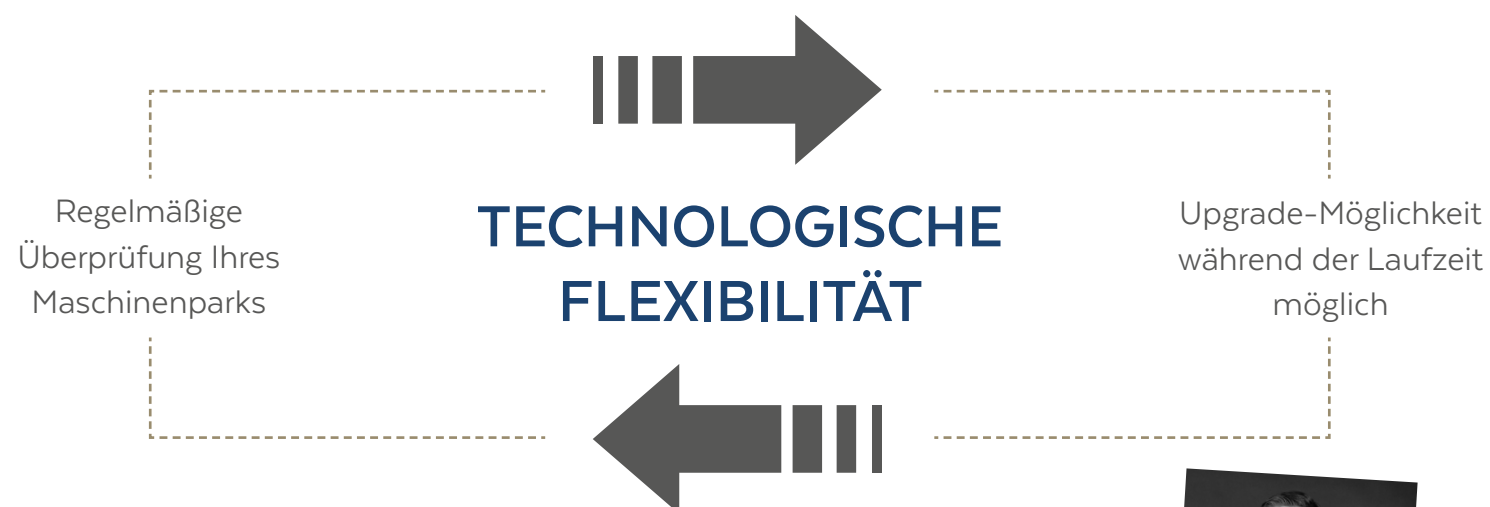
- + Neugründer
- + Unternehmer
- + ... in Deutschland und der EU
- + Quereinsteiger & Visionäre
- + Nachfolger

#### 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 Kennenlernertermin! Er freut sich auf Ihre Anfrage – einfach Whatsapp schicken oder anrufen!

  +49 175 2040676





## ERWEITERTE TECHNIK FÜR PRÄZISE ABLÄUFE

QR-Code scannen und digital abrufen oder E-Mail an  
[info@kaelte-rudi.de](mailto:info@kaelte-rudi.de)

Auf Wunsch senden wir die Unterlagen per Post.



lex 90005-102



lex 90005-124



lex 90005-163



lex 90005-130

## 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



Deutsche Technik,  
der Sie vertrauen können.  
Ihr Partner in jedem Einsatz.

MADE IN GERMANY  FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964

KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG

 Dieselstraße 5-7 + 15 + 16  
DE-75210 Keltern

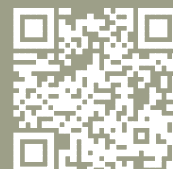
 [info@kaelte-rudi.de](mailto:info@kaelte-rudi.de)

 [www.kaelte-rudi.de](http://www.kaelte-rudi.de)

 +49 151 446 686 83

 +49 7236 9829-0

NOCH FRAGEN?  
WIR SIND FÜR SIE DA.



@kaelterudi



@kaelte\_rudi



@kaelterudi

