

TRADITIONAL-FREEZER KÜHLTECHNIK & REINIGUNG

EFFIZIENTES GLYKOLBAD

Das Glykolbad arbeitet mit Kupferrohren mit zusätzlichen Kühlrippen. Diese Bauweise sorgt für eine effiziente Kälteübertragung. Das reduzierte Glykolvolumen ermöglicht kurze Reaktionszeiten und eine gleichmäßige Temperaturführung.

EINFACHSTE REINIGUNG

SRS Schnell-Reinigungs-System

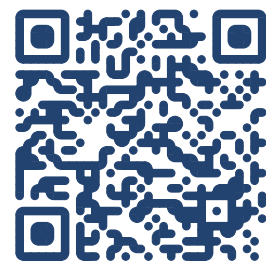
Durch die integrierte Abtaufunktion wird die Reinigung erleichtert. Rückstände werden durch Erwärmung und Spülwasser gelöst.

PES Pumpen-Entleerungs-System

Mit dem optionalen Pumpenentleerungssystem lässt sich das Reinigungswasser einfach abpumpen.

Vorteile:

- + kein Auseinanderbauen
- + keine schweren Bauteile heben
- + schneller Ablauf
- + hygienische Edelstahlflächen



Hier gibt es
exklusive
Einblicke
in die
Maschine



TRADITIONAL-FREEZER
QR-Code scannen
und mehr erfahren!



EFFIZIENTER
ZUM ERFOLG
IHRER EISPRODUKTION
MIT DER BESTEN
TECHNIK + PROFIS
AUS DER PRAXIS

Florian Rischewski am
Traditional-Freezer

TECHNIK VOM FEINSTEN FÜR ENTSPANNTERES ARBEITEN.

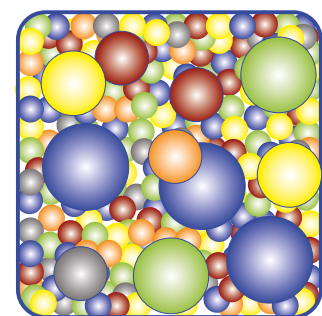
KÄLTERUDI® ist seit 1964 der Inbegriff für solide Maschinen und durchdachte Lösungen für das Eis-Labor. In zweiter Generation erfindet,

entwickelt und produziert unser starkes Team coole Technik, die Ihr Arbeiten einfacher und Ihr Eis besser macht.

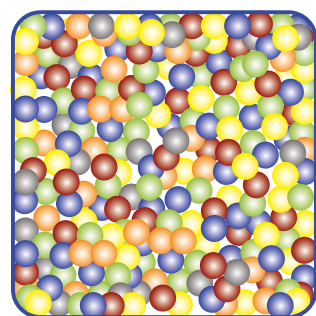
Optimale Struktur – Ihr Rezept und unsere Technik!

Die Qualität und Struktur Ihres Eises wird ausschließlich während des Gefrierens in der Eismaschine erstellt und optimiert. Hierfür sind vor allem Temperatur und mechanische Knetwirkung verantwortlich. Später, außerhalb der Eismaschine kann nichts mehr optimiert werden.

Inhomogene Struktur:



Homogene Struktur:



Milcheis

schmeckt vollmundig milchig
und nicht wässrig.

Fruchteis / Sorbet

ist cremig fruchtig, trocken
und nicht kristallin und nass.

Warum der Traditional-Freezer stabile Ergebnisse ermöglicht

- + große Gefrieroberfläche
- + gleichmäßige Knetbewegung
- + trockene, stabile und feste Konsistenz
- + homogene Struktur durch mechanische Bearbeitung
- + direkte Servierfähigkeit
- + spätere Zugaben durch offene Kesselbauweise
- = unvergleichlicher Geschmack.

KÄLTERUDI® 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
KÄLTERUDI® finden Sie auch auf www.eismachen.de



MADE IN GERMANY  FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



Folgen Sie uns auch auf:



KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG

Dieselstraße 5 - 7 + 15 + 16
DE-75210 Kelttern | Germany

Tel. : +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de

+49 151 446 686 83
www.kaelte-rudi.de



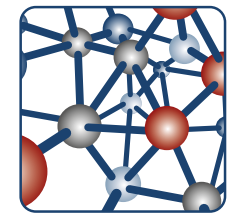
TRADITIONELLE
SPATEL-EISMASCHINE
mit innovativster und modernster Technik

QUALITÄT MADE IN GERMANY – FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964 

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2025-11-27 / 1.000 WMD / Bestellnummer lex 90005-251

DIE GRUNDLAGE FÜR HOCHWERTIGES SPEISEEIS

Der Traditional-Freezer gefriert Speiseeis durch eine gleichmäßige Kombination aus Kälte und mechanischer Bewegung. Während des Gefrierens wird der Mix kontinuierlich bearbeitet, sodass ein stabiler und gleichmäßiger Prozess entsteht.



Die große Gefrieroberfläche des Kessels sorgt dafür, dass der Mix schnell Kälte aufnimmt. Gleichzeitig verteilt die Bewegung der Knetерwelle die Kälte zuverlässig im gesamten Kessel. So entsteht eine einzigartige, feste, cremige, trockene und verkettete Struktur im Speiseeis.

GLEICHMÄSSIGES GEFRIEREN

Durch die fortlaufende Bewegung wird der Mix vom Rand aufgenommen und weitergeführt. So entsteht eine gleichmäßige Kälteaufnahme im gesamten Gefrierprozess.

Entscheidend für konstante Ergebnisse sind:

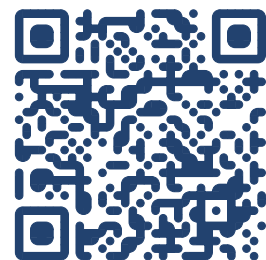
- ✓ eine stabile Temperaturführung
- ✓ gleichmäßige mechanische Bearbeitung
- ✓ eine große Gefrieroberfläche



DIREKT SERVIERFÄHIGES SPEISEEIS

Das Speiseeis erreicht im Traditional-Freezer eine feste, trockene und stabile Konsistenz. wEin zusätzlicher Gefrierprozess ist nicht notwendig.

Einblick in den
Gefrierprozess



PRÄZISE ANTRIEBSTECHNIK UND ROBUSTE EDELSTAHLKONSTRUKTION

Der Traditional-Freezer ist auf hohe Belastbarkeit und lange Lebensdauer ausgelegt. Die Kraftübertragung erfolgt über zwei Motoren und zwei Kegelräder.

Keilriemen werden nicht verwendet. Abrieb und Schmiermittel gelangen nicht in den Lebensmittelbereich.



Der robuste Getriebekopf, komplett aus Edelstahl, mit zwei starken, getrennten Antrieben.



Die Eistrommel nicht tiefgezogen solide, stabil und langlebig ...



Der Kessel-Auflagering ist nicht aus Aluminium, sondern aus lebensmittelechtem Nirosta-Edelstahl.



Serienmäßig: Knetерwelle mit Spatellager aus Edelstahl.



Verschleißfreie Gleit- und Lagerstellen, für eine ruhige und präzise Rotation.



Arbeitsplatz-beleuchtung im Getriebekopf für mehr Komfort und bessere Sicht.

	Reale Füllmenge in Liter	Zyklusdauer pro Teilprozess Sek./Liter	Kesselvolumen in Liter	SPS - Schnellreinigungssystem	Volume Protection Technology	Wassergekühlt	luftgekühlt	Abmessungen in mm Breite	Abmessungen in mm Tiefe	Abmessungen in mm Höhe	Anschlussverdrahtung Volt	Anschlussverdrahtung Hertz	Anzahl Phasen	Leistung in kW	Stecker CEE	Gewicht in kg
TF 875	2,5 - 6	90 - 105	40	•	•	•	-	550	920	1800	400	50	3	4,9	16	450

Erklärungen: • = Serie, Sonderspannungen 440 V/60 Hz - andere auf Anfrage.

KREATIVE REZEPTUREN UND VIELSEITIGE EINSATZBEREICHE

Der Traditional-Freezer verarbeitet drei bis sechs Liter Eismix pro Charge. Die offene Bauweise des Kessels ermöglicht spätere Zugaben während der Produktion. Dadurch eignet sich die Maschine für klassische Sorten, Rezepte mit größeren Bestandteilen und Showproduktionen im direkten Kundenkontakt.

Typische Anwendungen:

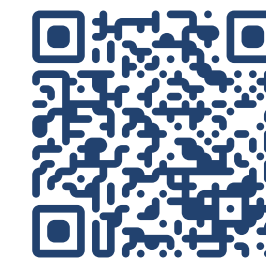
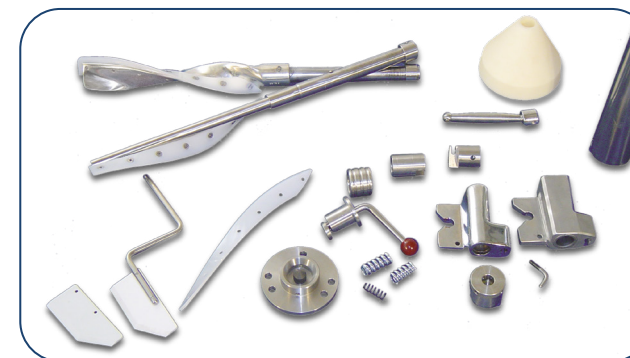
- ✓ Rezepturen mit festen Einlagen wie Schokoladenstücke, Gebäckstücke, Nussanteile
- ✓ Rezepturen mit großzügigen Einmischungen oder sichtbaren Strukturbestandteilen wie Swirls, Variegatos, Pasten
- ✓ Schaumeis und geschlagene Eismassen
- ✓ Rezepturen mit späten Zugaben während des Gefrierens
- ✓ Showproduktion in direktem Kundenkontakt



LANGLEBIGE KOMPONENTEN IN KÄLTERUDI® QUALITÄT

Die Qualität der verwendeten Teile sichert die Zuverlässigkeit und Langlebigkeit des Traditional-Freezer. Deshalb produziert KÄLTERUDI® zentrale Komponenten wie langlebige Knetерwellenbeläge, den Produktionskessel und komplette

Baugruppen wie die Knetерwelle mit verschleißfreiem Spatellager in eigener Fertigung. Damit ist die Verfügbarkeit sorgfältig entwickelter Neuteile langfristig gesichert. Ersatzteile sind ab Lager verfügbar. Einige Komponenten sind mit Teilen anderer vertikaler Spatelmaschinen kompatibel.



Benötigte Teile und Informationen:

Telefon +49 (0) 7236 98 29-0
Telefax +49 (0) 7236 98 29-22
E-Mail service@kaelte-rudi.de
E-Mail info@kaelte-rudi.de
WhatsApp +49 (0) 151 446 686 83

VON DER HANDKURBEL ZUR MODERNEN SPATELTECHNIK

KÄLTERUDI® führt seit 1964 die Tradition der vertikalen Spatel-Eismaschinen fort und ist den handwerklichen Prinzipien der Speiseeisherstellung verbunden. Unsere Philosophie „Nur Gutes kann immer noch besser werden“ prägt die stetige Weiterentwicklung und die Umsetzung technischer Verbesserungen auf modernem Niveau.



DAMALS

Handbetriebener Holzeimer

Mechanische Knetbewegung mit einer Handkurbel. Ursprung der Spateltechnik.



Erste mechanisch unterstützte Spatelmaschine

Elektrisch angetriebene Knetbewegungen. Gleichmäßigere und reproduzierbare Kälteaufnahme.



Edelstahlunterbauten für Getriebeköpfe

Verbesserte Hygiene und robuste Bauweise, energieeffiziente Kühlung mit größerer Gefrieroberfläche und besserer Temperaturführung.



Heutiger Traditional-Freezer

Komplett als robuste Edelstahlkonstruktion mit präziser Antriebs-technik ohne Keilriemen und anfälligen Getriebekomponenten. Energieeffiziente Kältetechnik. Modernes Sicherheitskonzept.

HEUTE