

## 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 Temperaturlösung.



### 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

WASSER- UND  
LUFTKÜHLUNG  
MÖGLICH  
**GO GREEN**

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.

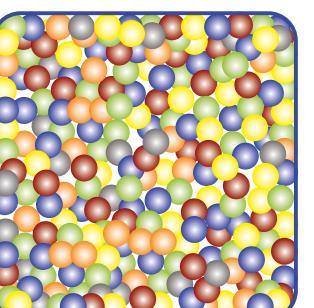
Warum der Traditional-Freezer stabile Ergebnisse ermöglicht

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

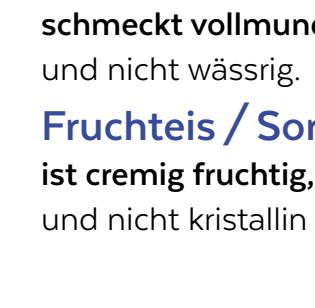
Optimale Struktur –  
Ihr Rezept und  
unsere Technik!

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.

## KÄLTERUDI® LIVE & DIGITAL

- Immer aktuelles Infomaterial
- KR KUNDE Besuch von Referenzkunden
- Probeaufstellungen
- Erklärvideos mit Beratung
- Finanzierungs-service
- Online treffen
- Besuch vor Ort
- Seminare
- Besuch bei uns
- Consulting

Jetzt Vorführtermin oder  
Testaufstellung vereinbaren!

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2025-11-27 / 1000 WMD / Bestellnummer lex 90005-25

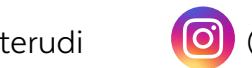


Weitere Informationen zur Eis-Initiative von  
**KÄLTERUDI®** finden Sie auch auf [www.eismachen.de](http://www.eismachen.de)

MADE IN GERMANY FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



Folgen Sie uns auch auf:



@kaelterudi



@kaelte\_rudi



@kaelterudi



KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG  
Dieselstraße 5 - 7 + 15 + 16  
DE-75210 Keltern | Germany  
Tel.: +49 7236 9829-0  
info@kaelte-rudi.de  
+49 151 446 686 83  
[www.kaelte-rudi.de](http://www.kaelte-rudi.de)



**KÄLTERUDI®**  
TRADITIONAL-FREEZER



## TRADITIONELLE SPATEL-EISMASCHINE

mit innovativster und modernster Technik

QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964

## TRADITIONAL-FREEZER MODERNE SPATELTECHNIK

### 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 Kneterwelle 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:

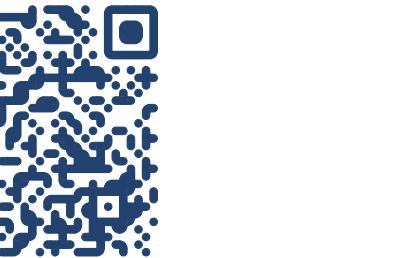
- ✓ eine stabile Temperaturlösung
- ✓ gleichmäßige mechanische Bearbeitung
- ✓ eine große Gefrieroberfläche



### DIREKT SERVIERFÄHIGES SPEISEEIS

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

Einblick in den  
Gefrierprozess

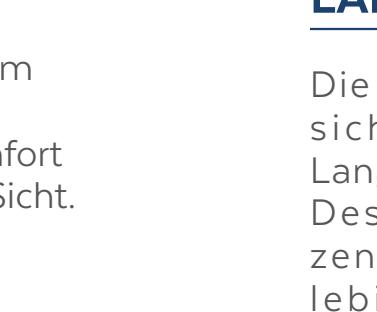
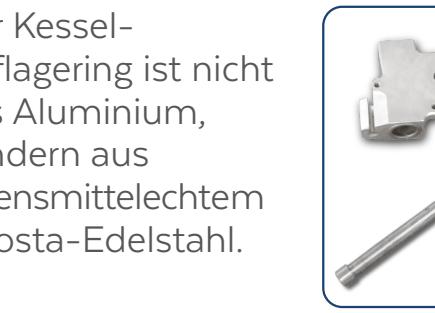
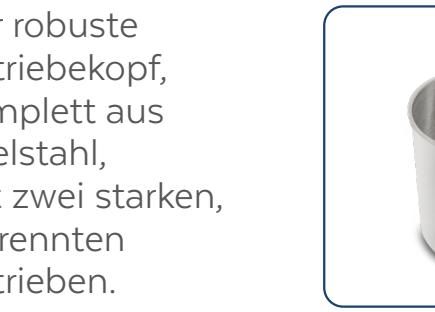


## TRADITIONAL-FREEZER TECHNISCHER AUFBAU

### 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.



## TRADITIONAL-FREEZER PRODUKTION, ANWENDUNG & ERSATZTEILE

### 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



## FAMILIENUNTERNEHMEN Tradition seit 1964

### 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 Holzreimer

Mechanische Knetbewegung mit einer Handkurbel.

Ursprung der Spateltechnik.



##### Erste mechanisch unterstützte Spatemaschine

Elektrisch angetriebene Knetbewegungen. Gleichmäßige und reproduzierbare Kälteaufnahme.



##### Edelstahlunterbauten für Getriebeköpfe

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



##### Heutiger Traditional-Freezer

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

#### HEUTE

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

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



#### 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  
+49 (0) 151 446 686 83