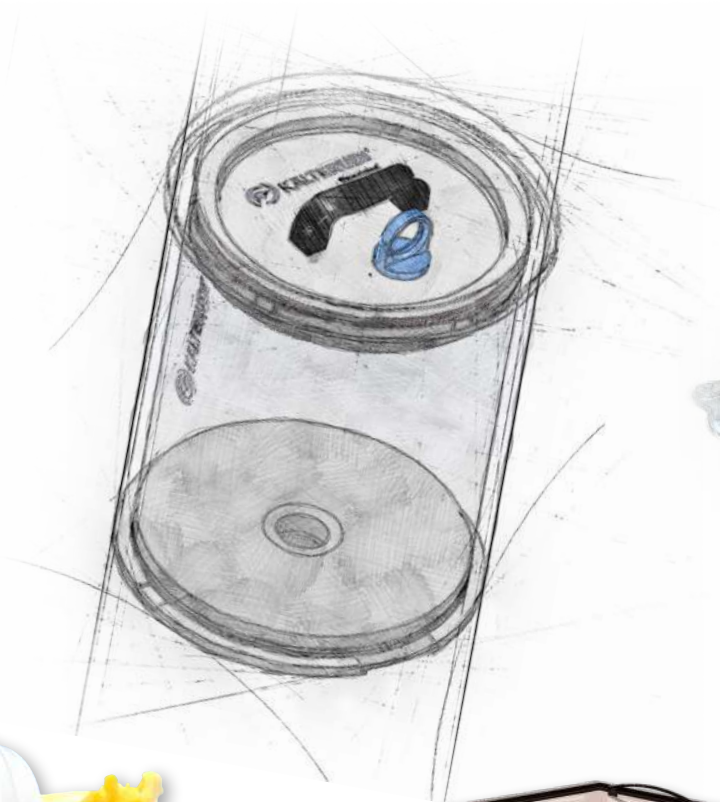
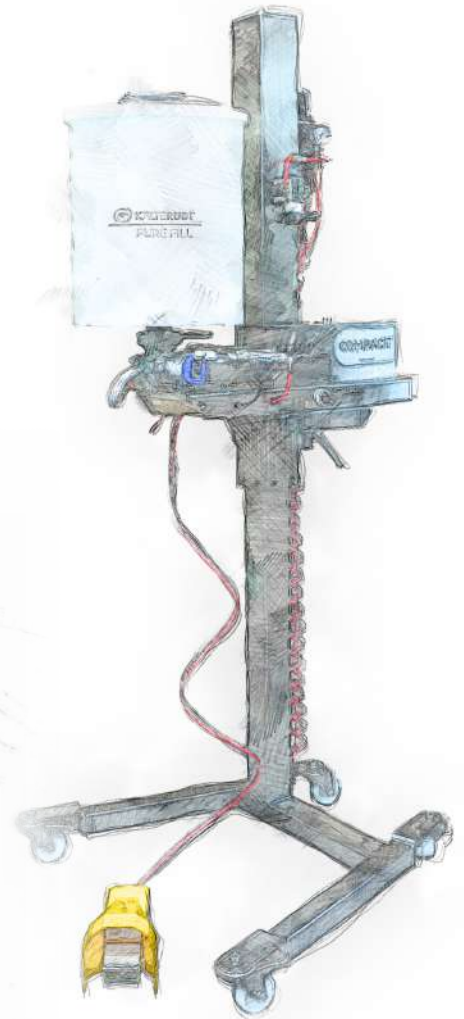




KÄLTERUDI®

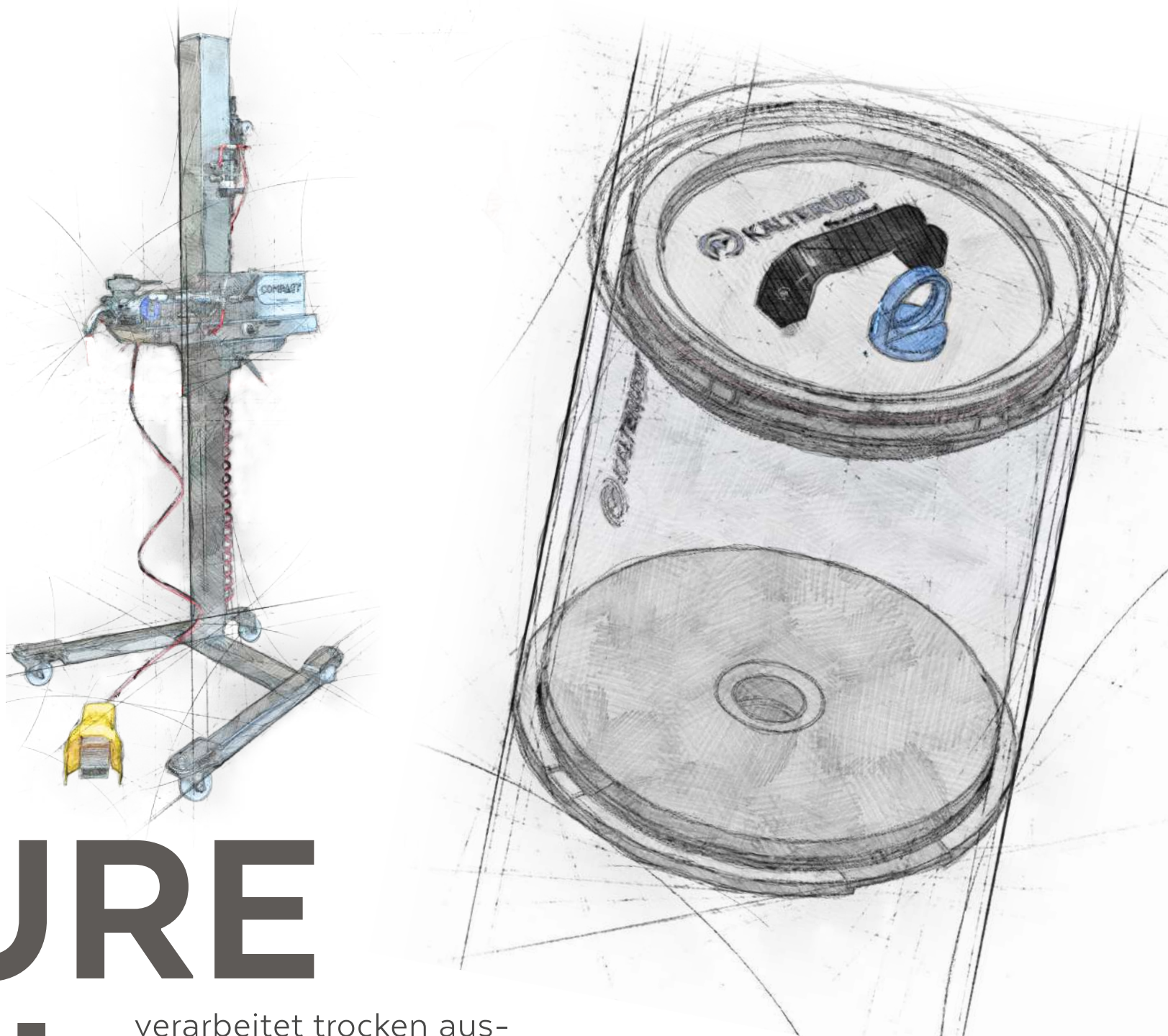
ABFÜLL-DOSIER-MASCHINE

& SPEISEEIS ABFÜLLEN DOSIEREN VERKAUFEN



QUALITÄT MADE IN GERMANY – FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964





Mit seinem innovativen **SCHWIMMDECKEL** verwandelt der isolierte **ZYLINDER** das Ansaugvakuum in schonend gleichmäßigen Druck.

Dadurch wird das Produkt schonend und ohne mechanischen Stress umgefüllt.

PURE FILL

verarbeitet trocken ausgefrorenes und portionierfähiges Eis.

Nichts muss extra weich aus der Eismaschine geholt werden, damit es durch den Füller geht.

Mit **PURE FILL** perfekt ausfrieren und direkt portionieren.

WARUM? Weil es dadurch länger perfekt bleibt.

Länger cremig ohne kristallin zu werden.

Also automatisch ein längeres MHD hat.

VORTEILE

- Keine Erwärmung
- Kein Abschmelzen
- Kein Volumenschwund
- Keine Strukturveränderung
- Schöne Marmorierung
- Einlagen wie Früchte bleiben erhalten
- Bester Geschmack
- Volle Cremigkeit



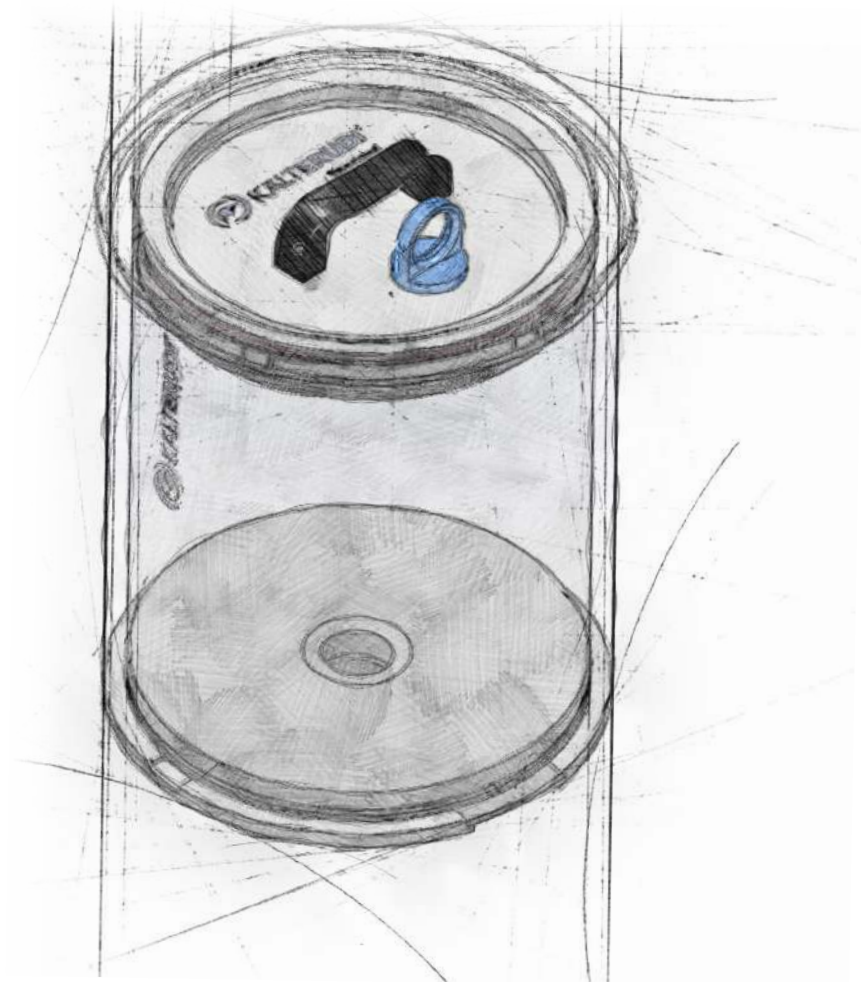
NICHT FLIESSFÄHIGES DOSIEREN UND ABFÜLLEN

Gerade zähe Massen, wie Speiseeis, Gelato, IceCream und Sorbet, die eben nicht fließen, bereiten in der Praxis die größten Probleme und werden meist von Hand dosiert oder umgefüllt.



“WENN ES NICHT FREIWILLIG FLIESST, IST ES EINE AUFGABE FÜR DIE PURE FILL.

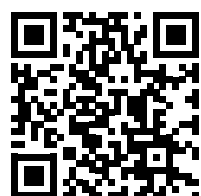
Mit dem **SPEZIELLEN ISOLIERBEHÄLTER** und dem **SCHONENDEN SCHWIMMDECKEL**, wird das leichte **EINGANGS-VAKUUM** der Füllmaschine doppelt genutzt, ohne dabei Struktur und Volumen zu zerstören und ermöglicht so einfaches, sauberes und effizientes Dosieren.



MAKING OF EISBECHERLE
Strawberry-Cheesecake

Durch die pneumatische Höhenverstellung kann der **PURE FILL** Isolierbehälter perfekt und ohne körperlichen Anstrengung direkt an der Eismaschine gefüllt werden. Zum Dosieren wird der Behälter einfach mit Luftdruck nach oben gefahren, um eine ergonomische Arbeitshöhe zu haben. Kein manuelles Anheben des Behälters notwendig. Dynamische und individuelle Höhen für Befüllung und Entleerung an verschiedenen Eismaschinenmodellen. Optimiert für die DICOM, offen für die Welt!

ERGONOMIE UND ARBEITSERLEICHTERUNG IM FOKUS



 **YouTube**
Aufbau
PURE FILL



PURE FILL

Abfüllen und Dosieren von Speiseeis

ABFÜLLEN & DOSIEREN VON SPEISEEIS IN FESTER KONSISTENZ

PURE FILL dosiert Ihr Eis strukturschonend ohne mechanischen Stress. Egal wie groß die Füllmengen sein sollen: Volumen erhalten und Struktur schonen bei Portionsbechern oder Familienpackungen.

ABFÜLLEN MIT GANZEN STÜCKEN

Einlagen machen Eis spannend. WICHTIG BEIM ABFÜLLEN: Es darf nicht alles zermatscht und zerdrückt werden. Die **PURE FILL** schont Ihre Einlagen, selbst wenn sie empfindlich sind. Ganze Kirsche bleibt ganze Kirsche. Whole nut bleibt whole nut.

ABFÜLLEN MIT GANZEN STÜCKEN & VARIEGATO

Das Einarbeiten von aufwendigen, teilweise mehrschichtigen Marmorierungen in Ihr Eis, ist dank des großzügigen Behälters unproblematisch. Mit der hygienischen MARMO-RIER-RUTSCHE, welche Sie optional an Ihre Eismaschine anstecken können, ist das Einarbeiten von Stücken und Variegato noch schneller und einfacher. Einfach gemacht und danach perfekt abgefüllt. Natürlich bleiben die Einlagen und Farbschichten auch nach dem Dosieren erhalten.



 **YouTube**

MAKING OF EISBECHERLE
ÄPFELE & CRUMBLE



ABFÜLLEN VON MARMORIERTEM EIS

Marmoriertes Eis bleibt marmoriert und die schönen Farbstrukturen bleiben erhalten. Da bei der **PURE FILL** stabil ausgefrorenes Eis mit Variegato verfeinert werden kann, bleibt die gewünschte Visualisierung und Streifenoptik auch nach dem Portionieren erhalten.

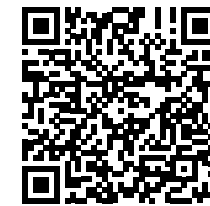


ABFÜLLEN VON SORBETS

Empfindliche Sorbets mit anfälliger Struktur sind für die meisten Abfüll-Geräte nicht realisierbar. Durch ihren geringen Trockenmasseanteil und das fehlende Fett, verhärten Sorbets oder tauen beim Füllen und werden beim Bewegen gerne bröselig. Durch die innovative Vakuum-Doppelnutzung und die runden Ventilwege meistert die **PURE FILL** auch dieses empfindliche und anspruchsvolle Produkt.

ABFÜLLEN VON MEHREREN EISSORTEN

Zwei sind besser als eins! Und drei sind noch nicht mal eine wirkliche Herausforderung. Füllen was normalerweise nur Spezialmaschinen können. Durch zeitgleiches Füllen verschiedener Eissorten bringen Sie Farbe ins Spiel. Gleichzeitiges Füllen verschiedener Aromen schafft kreative Freiheit.



KÄLTE RUDI®
EINHORNEIS



GLEICHZEITIG MEHRERE SORTEN ABFÜLLEN



MAKING OF EISBECHERLE
SWEET CAROLINE





TECHNISCHE BESONDERHEITEN

Mit einer Vielzahl von Zusatzwerkzeugen kann der Nutzungs-
grad noch erweitert werden wie Eistorte, Stieleis und Eclairs...

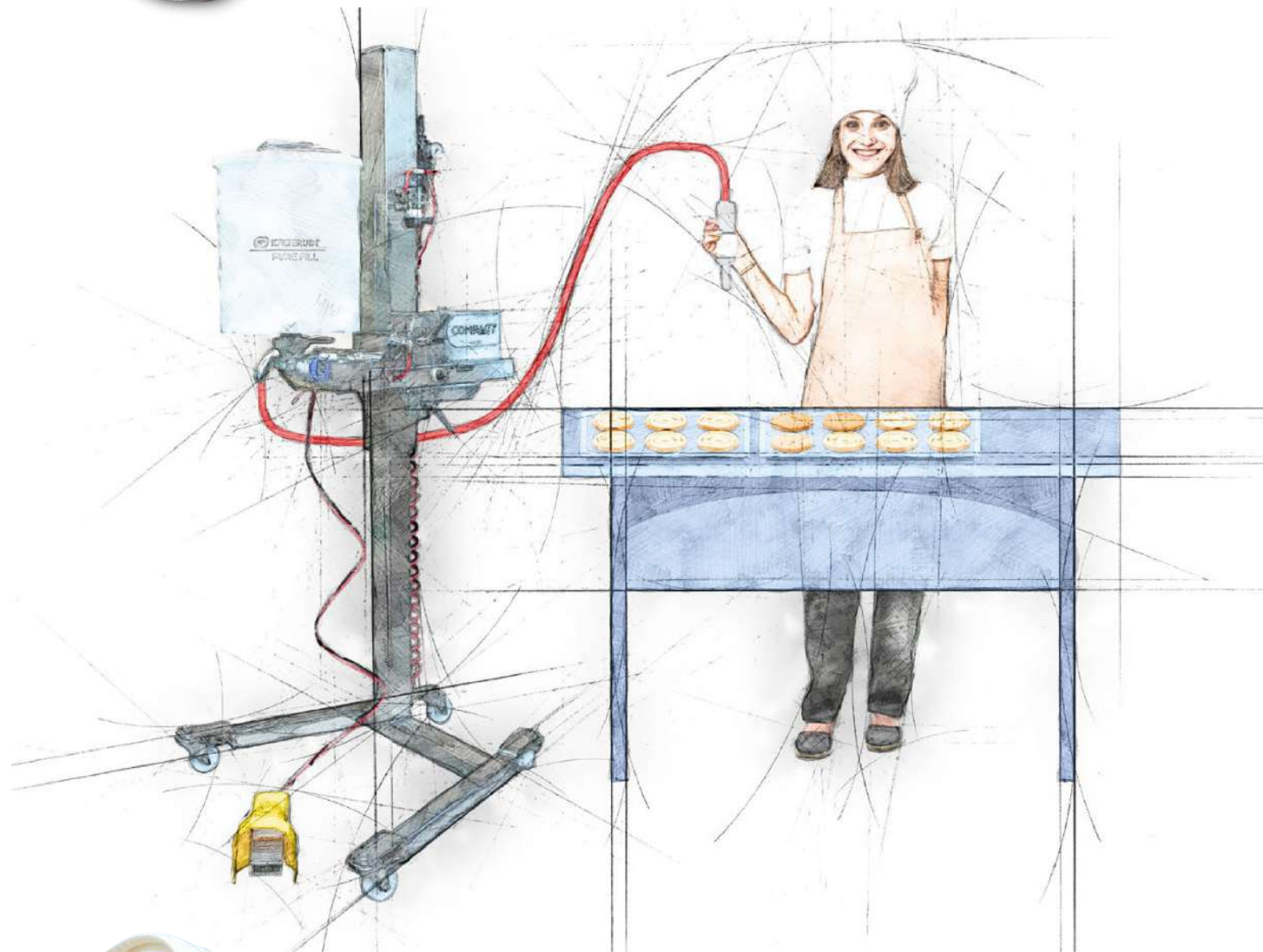
Ihr größter Vorteil ist, dass die **PURE FILL** neben allen
weichen und flüssigen Produkten, auch nahezu alle nicht
fließfähigen und empfindlichen Produkte, wie Milcheis, Gelato,
Icecream und Sorbet portionieren kann.

OHNE DAS VOLUMEN ZU ZERSTÖREN
OHNE DIE STRUKTUR ZU VERÄNDERN
OHNE DIE MARMORIERUNG AUFZULÖSEN
OHNE ERWÄRMUNG UND SCHMELZEN
OHNE, DASS DAS EIS KRISTALLIN WIRD
OHNE, DASS DER GESCHMACK VERLOREN GEHT.

Also schonender, als im Spritzbeutel und eben automatisch
und deutlich schneller.

UND ALS BESONDERES SCHMANKERL:
DIE REINIGUNG IST SCHNELL ERLEDIGT.

Direkt an die Eismaschine anfahrbar für direktes Befüllen des
PURE FILL Behälters.



EFFIZIENT
& ABFÜLLEN
DOSIEREN



PURE FILL

	Grundmodell	Lift pneumatisch	Start-Stopp-Funktion	Füllmenge	Gewicht	Bestellnummer	Tiefe x Breite x Höhe (mm)
500-14 Tisch	Compact 500	0	x	14	38,5	lex 30480-201	800x420x590
500-22 Tisch	Compact 500	0	x	22	42,5	lex 30480-221	800x420x690
500-14 Stand	Compact POWERLIFT 500	x	x	14	72,5	lex 30480-401	880x850x1820
500-22 Stand	Compact POWERLIFT 500	x	x	22	76,5	lex 30480-421	880x850x1820
1000-14 Stand	Compact POWERLIFT 1000	x	x	14	127,5	lex 30480-441	1150x960x1850
1000-22 Stand	Compact POWERLIFT 1000	x	x	22	131,5	lex 30480-461	1150x960x1850

ZUSATZAUSSTATTUNG

	Bestellnummer
Start-Stopp-Funktion zum Nachrüsten	lex 30482-301
Bodenschieber mit Verschraubung zum Nachrüsten	lex 30481-010
Verbindungsstück zwischen UniFiller und KR-Behälter	
Bodenschieber geschlossen zum Nachrüsten	lex 30481-011
Für Tischmodell-Betrieb zum Verschließen des Behälter-Bodenloches beim Befüllen des Kessels	
14 Liter Behälter	lex 30480-905
22 Liter Behälter	lex 30480-907
Querkolben cold blau	lex 30480-797
Produktkolben cold blau 1-Dichtung	Lex 30483-321
Produktkolben cold blau 2-Dichtungen	Lex 30483-323
Silent Air Luftdruckkompressor	Lex 30484-105

DIRECT CONNECT - DITHERM/ DIBASE und PURE FILL werden über einen Ansaugschlauch miteinander verbunden. PLUG AND DOSE: direkt angeschlossen, hygienisch dosiert! Mit Handgun zum Portionieren von Füllungen oder für Flüssigkeiten über die Flaschenabfülldüse.



Lieferumfang serienmäßig:

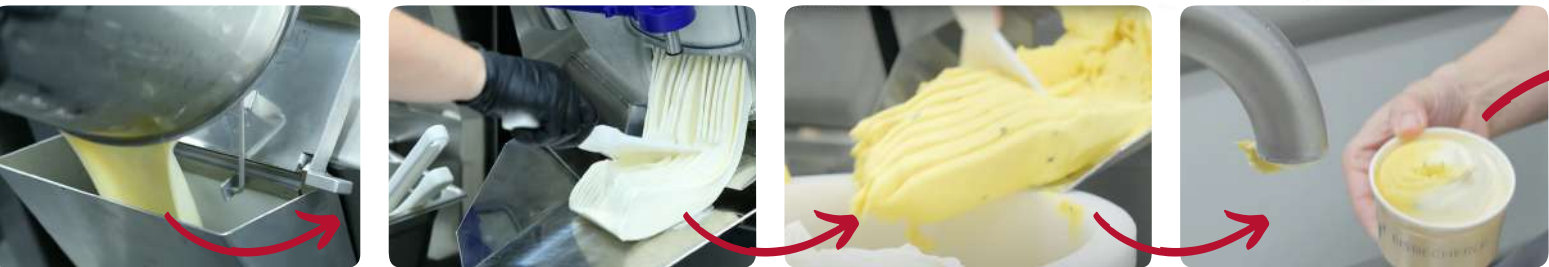
Start-Stopp-Funktion | Care-Kit mit Verschleißteilen, Pflegemitteln, maschinenspezifischen Werkzeugen und Bedienungsanleitung | Zwei passende Reinigungsseimer



- Befüllt bis ca. 500 Becher / Stunde
- Mehrere Sorten mit nur einem Hub im Becher / Stücke bis 2 x 2 cm
- An die Eismaschine fahrbar und direktes Umfüllen in den PURE FILL Behälter
- Ergonomisches Arbeiten - stufenlos höhenverstellbar durch pneumatischen Lift
- Leicht, flexibel, beweglich - fahrbar
- Leichtes Reinigen, spülmaschinengeeignet

VORTEILE

- + Keine Erwärmung, Abschmelzen oder Volumenschwund
- + Erhalt der Struktur und Marmorierung
- + Ideal für Einlagen wie Früchte, Nüsse etc.



DER VERKAUFS PROFİ

VERKAUFS-AUTOMAT 24 / 7
Direktvertrieb mit Leistung und Qualität

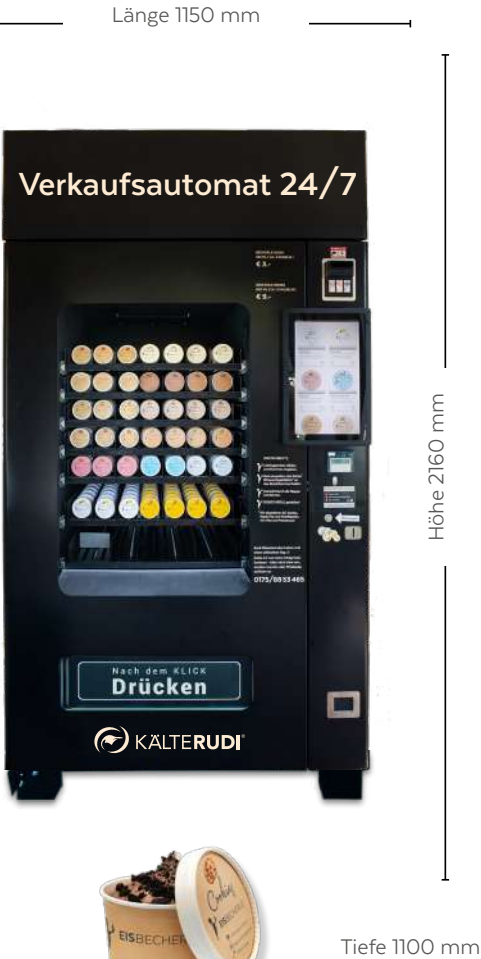
24 / 7-AUTOMAT

Sein Name ist Programm: Der großzügig dimensionierte XL-Automat überzeugt im Direktverkauf mit Leistung und Qualität. Er ist 365 Tage rund um die Uhr im Einsatz - auch an Wochenenden und Feiertagen. Er präsentiert und verkauft Ihre eigenen Erzeugnisse und Produkte. Appetitlich frisch - Ihrer Direktvermarktung sind keine Grenzen gesetzt. Egal ob als Kühlautomat 2-20 °C oder Tiefkühlautomat bei minus 18-22 °C. Wahlweise mit und ohne Touchscreen. Mit Erweiterungsfächern für sehr große Produkte wie z. B. Kartoffelsäcke. Und das alles ohne viel Personalaufwand, Fuhrpark und Lieferkosten. Wir stellen Ihnen den Mitarbeiter mit viel Potenzial gerne persönlich vor!.

Wir freuen uns, Ihnen diesen Mitarbeiter mit großem Potenzial vorstellen zu können!

Vorteile

- + Einfach zu bedienen
- + Bis zu 8 Ebenen
- + Mit der klassischen Spirale oder dem Transportsystem
- + Konfiguriert für kunden-spezifische Verpackungen
- + LED-Beleuchtung
- + Mit/ohne Hebesystem
- + Kann Münzen und Geldscheine wechseln
- + Kompatibilität mit den besten bargeldlosen Kredit- und Debitkartenlesern
- + Online-Anschluss
- + Online-Verbindung
- + Wetterschutzdach, Einhausung



DIE RICHTIGE PRÄSENTATION FÜR IHR EISBECHER KONZEPT

SB-VERKAUFSTHEKEN
PRÄSENTATION AM POINT OF SALE

Wir bieten eine große Vielzahl von verschiedenen Truhen, Theken, Vitrinen, Tiefkühlschränken und Panoramadisplays zur Präsentation Ihres Eisbecher-Konzeptes. Fragen Sie uns nach passenden Lösungen für Ihren Point of Sale.



Symbolabbildungen.
Verschiedene Modelle und Größen erhältlich.



*Beispielhafte Folierung



EISLABOR 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 90005-152



lex 90005-201

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

