

seit 1964



KÄLTERUDI®

Erntedank

Die Hausmesse

bei Ihrem Maschinenhersteller vor Ort!

11. bis 14. Oktober 2026



René Klinkmüller
Konditormeister



Sebastian Kraus
Konditormeister



Paolo Cappellini
Gelato-Experte & Autor

TOP-PERFORMER & LIVE-HANDWERK

QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



HERZLICH WILLKOMMEN!

Von **Sonntag, 11. bis Mittwoch, 14. Oktober 2026** zeigen wir Ihnen die **KÄLTERUDI®** Hochleistungstechnik im Einsatz.

Das erwartet Sie bei uns:

NEU: DICOM® combi - 2 Maschinen in einer.

NEXT DICOM® 4 bis 28 Liter flüssiger Eismix.

PURE FILL - füllt bis zu **690 Becher pro Stunde**.

DIBASE® - der Pasteurisierer, das Original.

DITHERM® - rühren, kochen, kühlen.

Finanzierungs- und Marketingexperten mit wertvollen Tipps.

Direktvermarktungsberatung direkt vor Ort.

Lassen Sie sich inspirieren!

PASTEURISIERER

DIBASE®

Kochkühler für
Flüssiganwendungen



Inhalt von 60 bis 600 Liter

EIS FRIEREN

NEXT DICOM®

Speiseeismaschine



Inhalt von 4 bis 28 Liter

KOCHEN, KÜHLEN, FRIEREN

DICOM® combi

Speiseeismaschine



Inhalt von 4 bis 16 Liter

TECHNIK "LIVE" ERLEBEN

Unser Erntedank-Rezept:

- + 24 Hände von Profis aller Fachrichtungen
 - + 6 ausgereifte KÄLTERUDI® Maschinenserien
 - + fachliche Förderungsunterstützung
 - + innovative Vermarktungsstrategien
 - + individuelle Finanzierungsmodelle
 - + absolute Produktbegeisterung, den Markt immer im Blick
- = ergibt mit **IHNEN:**
eine perfekte Partnerschaft!

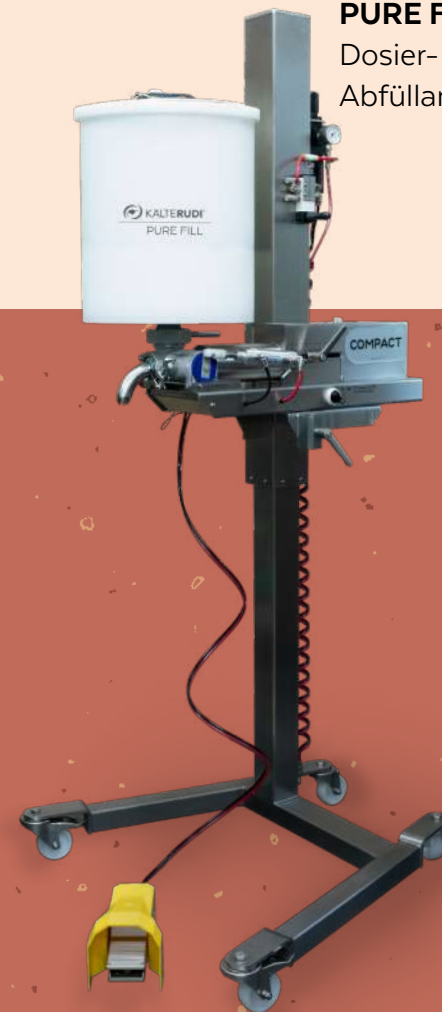
Wer profitiert vom KÄLTERUDI® „Erntedank“?

- + Landwirte und Hofläden
- + Eiscafé's und Eishersteller
- + Konditoreien und Bäckereien
- + Gastronomie, Catering, Großverpfleger und -küchen
- + Marktstände und Schausteller

EIS ABFÜLLEN

PURE FILL

Dosier- und
Abfüllanlage



RÜHREN, KOCHEN, KÜHLEN

DITHERM®

Cremekocher mit Rückkühlfunktion



Inhalt von 40 bis 500 Liter

Folgen Sie uns auch auf:



@kaelterudi



@kaelte_rudi



@kaelterudi



kaelterudi

DIREKTVERMARKTUNG MIT KÄLTERUDI® DURCHSTARTEN

MEHRWERT aus Ihren eigenen Produkten

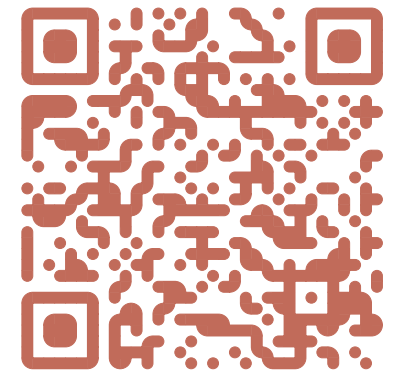
Regionalität, Qualität und Transparenz gewinnen immer mehr an Bedeutung. Wer seine eigenen Produkte selbst vermarktet, schafft Unabhängigkeit und steigert die Wertschöpfung im eigenen Betrieb. Ob Speiseeis, Joghurt, Marmelade oder viele weitere Spezialitäten:

KÄLTERUDI® begleitet Sie mit durchdachter Technik und praxiserprobten Konzepten auf Ihrem Weg in eine erfolgreiche Direktvermarktung.

Wissen aus der Praxis

MEHRWERT kommt vor allem durch effiziente Veredelung hochwertiger Rohstoffe.

Genau das vermitteln unsere Seminare. Sie lernen nicht nur den Umgang mit unseren Maschinen, sondern auch Rezepturen, Produktionsabläufe und Vermarktung aus der Praxis. Individuell, verständlich und direkt anwendbar! Für Einsteiger ebenso wie für erfahrene Direktvermarkter.



Individuell statt Standard

Jeder Betrieb hat individuelle Bedingungen, Produkte und Zielgruppen. Deshalb beginnt bei KÄLTERUDI® jedes Projekt mit einer ausführlichen Bedarfsanalyse und persönlicher Beratung. Gemeinsam entstehen Lösungen, die zu Ihrem Betrieb passen.

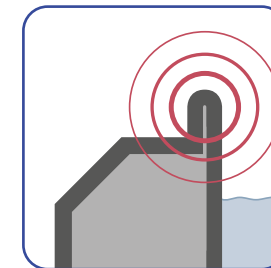
DIBASE® & PURE PUMP

**DIE PASTEURISIERER VON 60 BIS 600 LITER
DIE SMARTE TRANSFER-PUMPE FÜR
DIE AUTOMATISIERUNG IHRER PRODUKTION**

Edelstahldeckel mit
Zugabe-Öffnung
Im Bild: links = geschlossen
rechts = geöffnet

DIBASE®

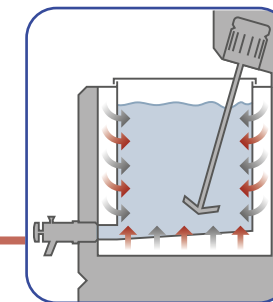
Kochen-Kühlen-Reifen-Lagern
In 19 Größen von 60 bis 600 Litern



Nahtlos verschweißte Wannenränder für
mehr Hygiene; Bodenprägung in der
Eismix-Wanne für perfekte Entleerung.



Vanille-Groß-Sieb zur Aro-
matisierung mit Vanille-
schoten, Kaffeebohnen,
Zitronen-Orangenschalen,
Belebungssteinen



Zyklisches Bain-Marie-System

- + Schonendes Erwärmen und
Abkühlen in Spitzenzeiten
- + Verhindert Anbrennen und
Ausfrieren
- + Flexible Füllmengen



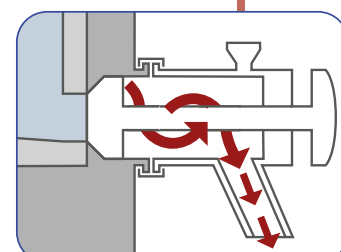
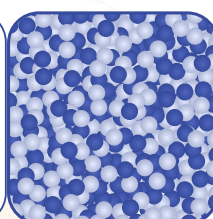
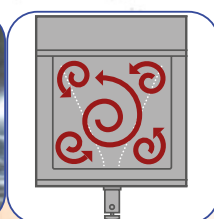
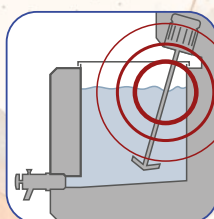
Rollbarer Eimerabsteller
Tropfwanne und
hygienischer Ab-
steller in einem

PURE PUMP

**Die smarte
Transfer-Pumpe
von KÄLTERUDI®**



micronICE



Höchste Hygiene, da
innenschließend und mit
automatischer Hahnspülung
auf Knopfdruck

NEXT DICOM®

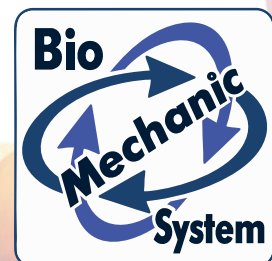
NEXT GENERATION SPEISEEISMASCHINE STARKE TECHNIK, KLARE FORMEN, ...EINFACH SCHNELLER FERTIG!

Für den Techniker ist es starke Technik
und feinsten Edelstahl. Für den Designer
ist es klare Formensprache.

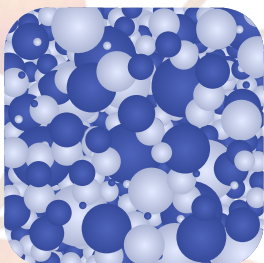
Und für den Eismacher?
Die geilste Eismaschine der Welt.

Perfekt gefrorenes Gelato in kürzester
Zeit, bei geringsten Kosten und super
schnell wieder sauber.

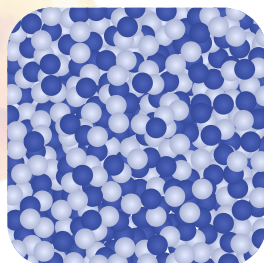
Das kommt raus, wenn echt gute
Handwerker zusammen mit echt guten
Eismachern echt gute Maschinen
entwickeln!



Inhomogene Struktur:



Homogene Struktur:



Neu:
Größere Kessel für
Bis zu 28 Liter
Eismix – real!!



SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!

**Neues 7-Zoll-
Panorama-
Touchdisplay**



**Optimierte
Auswurföffnung**

Größerer Einlauf



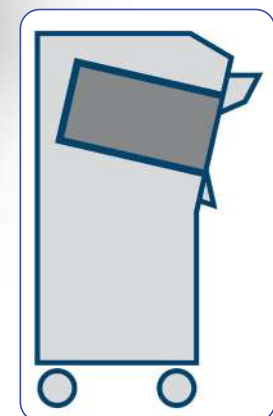
**KEO-Knetwerk
Rückstandsfreie
Leerung**



**ProDualeTreale:
Schiebehalterung für
2-3 Schalen**

Flexible Aufhängung

DIAGONAL-FREEZER



+ einzigartig
+ variable
Füllmenge
+ perfekte
Entleerung

PURE FILL

EINFACHES, SCHNELLES ABFÜLLEN UND DOSIEREN

PURE FILL eröffnet ganz neue Dimensionen beim Dosieren & Portionieren – nicht nur von Speiseeis.

Der Thermobehälter

- + für jede Viskosität
- + Marmorierungen und Stücke bis 2×2 mm bleiben erhalten
- + spülmaschinengeeignet

Der Schwimmdeckel

- + schonendes, gleichmäßiges Ansaugen
- + ohne mechanischen Stress für das Eis
- + vollständige Entleerung des Behälters

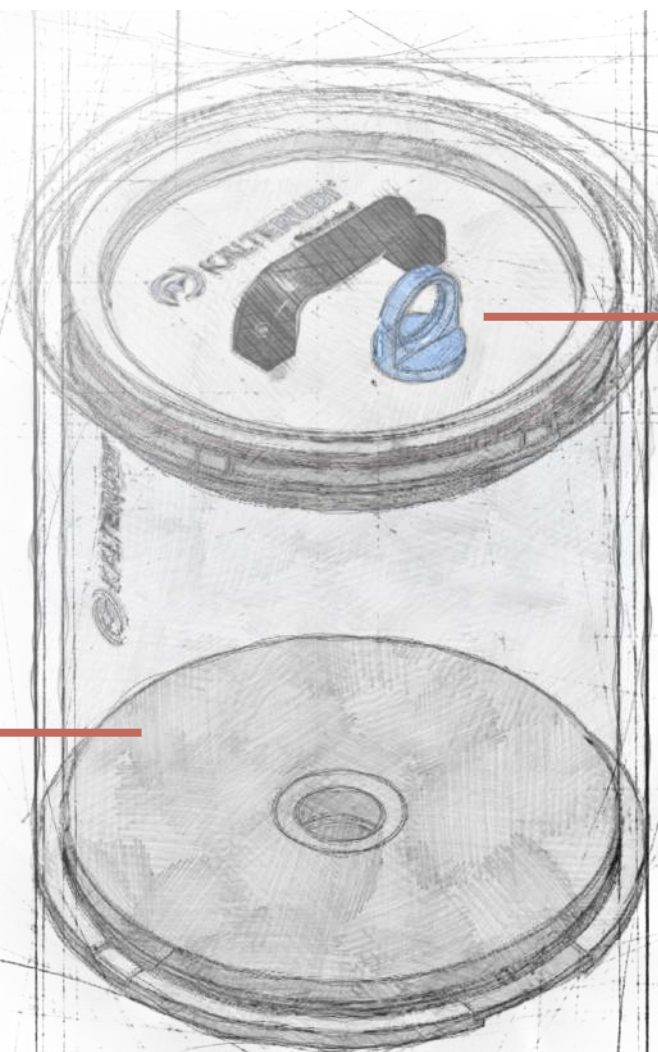
Weitere Vorteile:

- + mehrere Sorten mit nur einem Hub abfüllen
- + verarbeitet trocken ausgefrorenes Eis
- + längere Haltbarkeit über 12 Monate

Befüllt ca.
**690 Becher/
Stunde**



Marc Rischewski,
CEO und Erfinder



ENDLICH EINE, DIE WAS KANN!



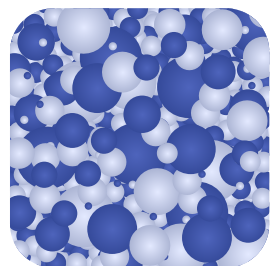
DICOM® combi

DAS MINI-EISLABOR: KOCHEN, KÜHLEN & GEFRIEREN ...ALLES IN EINER MASCHINE!

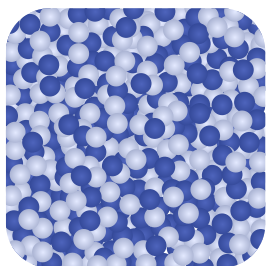
Die **DICOM® combi** das Dreifach-System aus DIAGONAL-FREEZER und darüberliegendem Kochkessel ist die perfekte Symbiose. Egal ob es wegen beengten Platzverhältnissen oder aus Liebe zum kombinierten System ist.

Bewahrung aller organoleptischen Eigenschaften durch unser bewährtes zyklisches Bain-Marie-System®. Schnelles und schonendes Erwärmen der Eismasse ohne Anbrennen. Perfektes Gefrieren im diagonalen Gefrierzylinder und zeitgleiches Kochen des nächsten Mixes.

Inhomogene Struktur:



Homogene Struktur:



Spart wertvolle Zeit

Der verstellbare Ablass-Sicherheitshahn ermöglicht separates Ablassen und einfachstes Reinigen, auch wenn gefroren wird.



KEO-Rührwerk, größte Füllöffnung und monolythischer Kessel Aufbau

DICOM® combi Kochkessel

Eignet sich auch für Fruchtsaucen, Schokosauce, Vanillesauce und eigene Variegati.

Kochzylinder

Der Kochzylinder ist für eine perfekte Entleerung leicht geneigt.

7-Zoll-Panorama-Touchdisplay

Einfach zu reinigendes Display mit hoher Auflösung und intuitiver, **multilingualer** Bedienung über Piktogramme.



Defrost-Funktion und integrierte Kesselspülung ermöglichen schnelles, stressfreies Reinigen, sparen Wasser und schonen die Abstreifer.



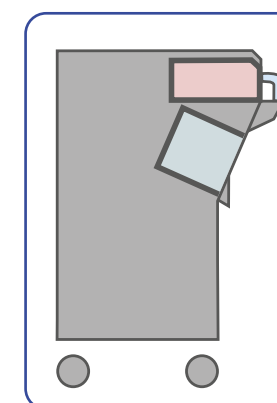
KEO-Knetwerk

Beide Rührwerke sind mit innovativem invertergesteuertem Kegelradantrieb ausgestattet.

6 starke Modelle

mit 4, 6, 7, 10, 14 und 16 Liter Einfüllmenge.

DIAGONAL-FREEZER



- + Mini-Eislabor
- + variable Füllmenge
- + perfekte Entleerung
- + Eigene Marmorierer, Variegati und Toppings



SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!

COOLE SACHE

DIE EIS-INITIATIVE VON KÄLTERUDI®

UMSATZKRACHER EIS: WENIGER AUFWAND, MEHR ERTRAG!

Wir haben es mit unserem regionalen **Eiskonzept EISBECHERLE®** für Sie getestet: Rezepturen entwickelt, Eis in unseren Maschinen hergestellt, auch **stückige Sorten** in **Portionierfestigkeit abgefüllt** und in **Automaten vermarktet**.

Mit der einzigartigen KÄLTERUDI® Technik, **der richtigen Finanzierung**, mit **Profi-Seminaren** im hauseigenen Schulungszentrum und **der richtigen Vermarktung** wird **Eis zur Erfolgsstory**. Wir teilen unsere Erfahrung gern mit Ihnen. **Sprechen Sie uns an!**



KÄLTERUDI® EISKONZEPTE



**ERFOLGSREZEPT
UMSATZKRACHER
STARVERKÄUFER**



EISBECHERLE®

MIT DEM EIGENEN
WEBSHOP
VERKAUFS-
ZAHLEN
SPRENGEN



SMART PLANNING

PLANUNG VON VERKAUFS- UND PRODUKTIONSFLÄCHEN

Individuell

Nach persönlicher Auswahl und Kundenwunsch.

Fastlane

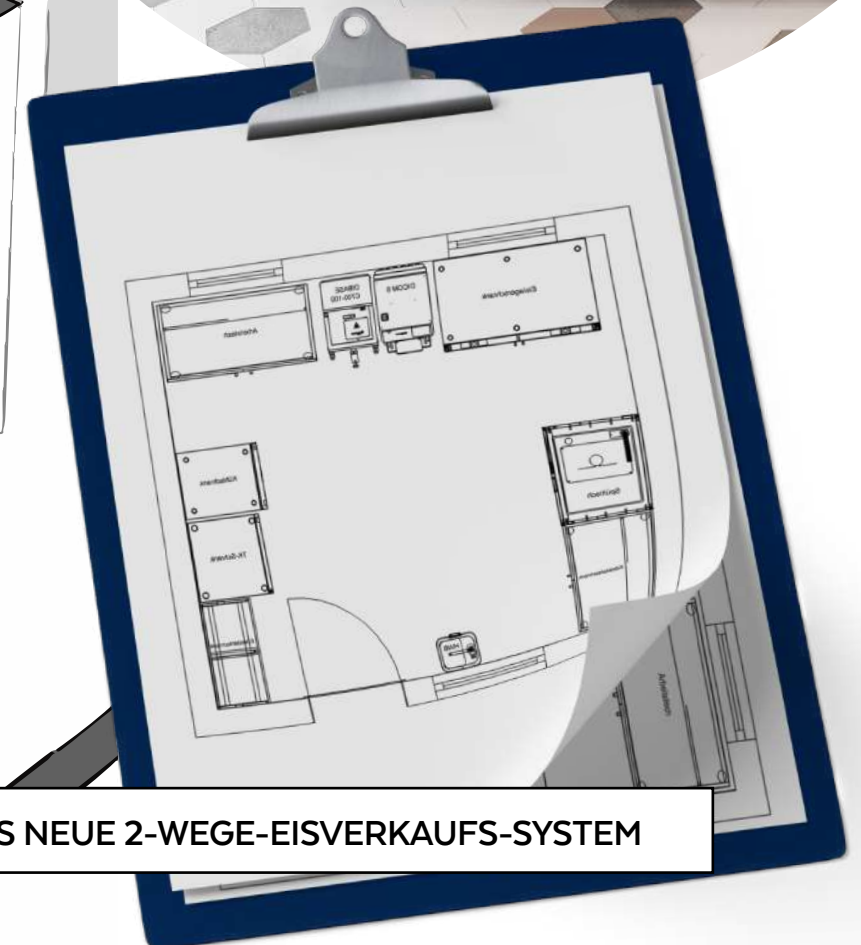
Leben auf der Überholspur!
So kommt der Kunde asap zu seinem Eisbecher, sicher verpackt - mit höchster Qualität.
Eben, wenn es schnell gehen muss.

Individuell

Die persönliche Qual der Wahl
Eis-Auswahl in Kugeln,
in Waffel oder Becher.

Fastlane

Das schnelle Eis im Becher
- fertig konfektioniert.
Der Genuss ohne Umwege...



FÜR IHRE EISDIELE & GELATERIA - DAS NEUE 2-WEGE-EISVERKAUFS-SYSTEM

DITHERM®

SYSTEM-LÖSUNG FÜR GROSSKÜCHEN
MODERNE & INTELLIGENTE KÜCHEN-KONZEPTION
COOK & CHILL TECHNOLOGIE

RÜCKKÜHL-KESSEL

EISBANK WAR GESTERN,
DITHERM® IST JETZT!

KÄLTE auf Knopfdruck 24/7 = no limits!

- ✓ Kompakte Bauweise
- ✓ Flexible Aufstellvarianten
- ✓ Integration in Neubau und Bestand
- ✓ Reduzierte Systemkomplexität
- ✓ Wirtschaftliche Anlagenkonzepte
- ✓ Einbindung vorhandener Kälte- und Wärmequellen



TIME TO
CHANGE
A RUNNING
SYSTEM!

MEHR ALS EINE MASCHINE.
EIN SYSTEM, DAS SICH IN IHRE
PLANUNG EINFÜGT.

Mit DITHERM® und DIBASE® lassen sich Koch-, Kühl- und Pasteurisierungsprozesse in einem durchgängigen System abbilden. Die kompakte Bauweise reduziert den Platzbedarf und erleichtert die Integration in unterschiedlichste Küchenkonzepte. Bestehende Kälte- und Wärmequellen können je nach Projekt eingebunden werden. Dadurch entstehen wirtschaftliche Lösungen mit einer klaren Anlagenstruktur.

DIBASE® 60 - 600 LITER
DER PASTEURISIERER

FÜR FLÜSSIGE
PRODUKTE

- ✓ Kochen, Garen, Kühlen & Lagern in einem System
- ✓ Reduziert zusätzliche Systemkomponenten
- ✓ Ideal für Suppen, Saucen und Milchprodukte



DITHERM® 40 - 500 Liter
Der Koch- & Rückkühlkessel

COOK & HOLD

- ✓ Direkt ausgeben
- ✓ Kochen & Warmhalten im selben System

COOK & CHILL

- ✓ Vorbereiten & flexibel ausgeben
- ✓ Kochen & schnelles Abkühlen bis +3 °C



#ZEROACQUA
#SAVEWATER
#SAVETHEPLANET



BLUE ENVIRONMENT

KÄLTERUDI® KALTWASSERSATZ -
IHR AUTARKER, SAUBERER WASSERKREISLAUF

Hybride Vorteile

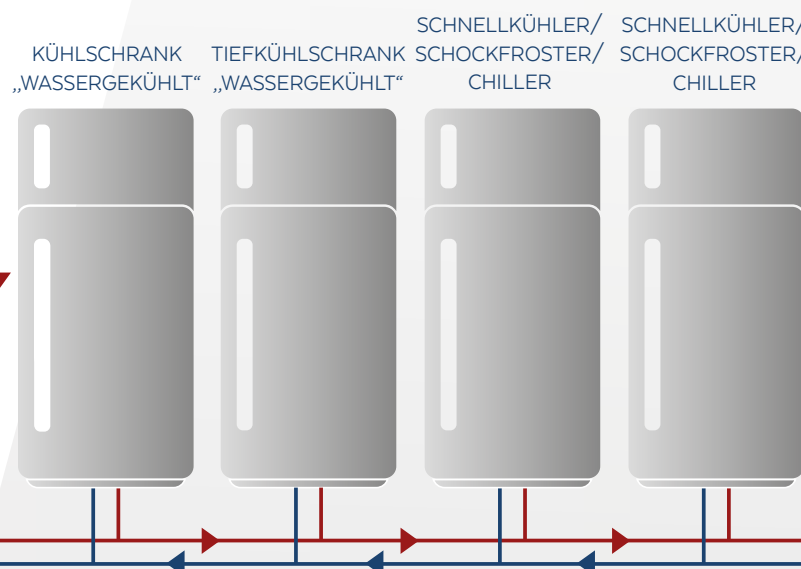
- ✦ Umweltfreundliche Produktion, da kein Wasserverbrauch (ZERO-ACQUA)
- ✦ Integration vorhandener Technik
- ✦ Energievorteil durch Wärmerückgewinnung
- ✦ Nutzung als Klimaanlage möglich
- ✦ Einsatz auch bei Außentemperaturen von +40 °C möglich
- ✦ Flexible Energieversorgung
- ✦ Zuschüsse und Förderoptionen (z. B. KfW, BAFA)



SERVER
KLIMA

BÜRO
KLIMA

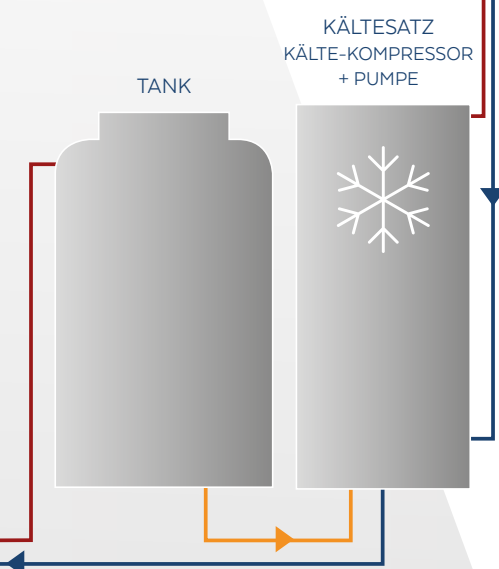
KÜCHE



KLIMA

KLIMA

TECHNIK



KONDENSATOR



KÄLTERUDI®

FINANCIAL SERVICES



**ERFOLG
KANN SICH
JEDER
LEISTEN!**

...mit dem intelligenten
LEASING-MIETKAUF-SYSTEM
developed and powered by

BSC
FINANCIAL SERVICES
VENDOR FINANCE



IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK!



Treffen Sie Simon Stahl auf unserer Hausmesse und lassen Sie sich persönlich vor Ort beraten.
Oder vereinbaren Sie direkt Ihren Kennenlerntermin, per WhatsApp oder telefonisch.

BSC
FINANCIAL SERVICES
VENDOR FINANCE



+49 175 2040676



KÄLTERUDI® AND FRIENDS



Konditormeister

René Klinkmüller

- ✓ Feinste Pâtisserie – live mit KÄLTERUDI®-Technik
- ✓ Tipps zur effizienten Produktion & Kalkulation
- ✓ Austausch mit erfahrenem Unternehmer



WIR ZEIGEN IHNEN...



Konditormeister

Sebastian Kraus

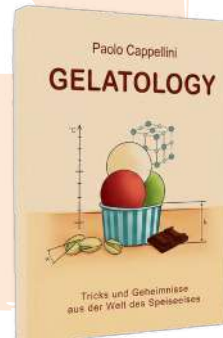
- ✓ Moderne Pâtisserie & feine Dessertideen aus der Praxis
- ✓ Handwerkliche Impulse für kreative Rezepturen
- ✓ Austausch zu Produktion, Qualität & Kalkulation



Autor & Gelato-Experte

Paolo Cappellini

- ✓ Gelato-Wissen wissenschaftlich und praxisnah erklärt
- ✓ Rezepturen, Rohstoffe & Technik besser verstehen
- ✓ Präsentation seines Fachbuchs



ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

MIT UNSEREN PARTNERN UND AUSSTELLERN

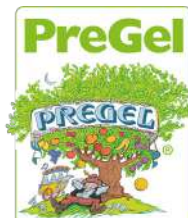


Unsere Hausmesse bietet Ihnen genügend **Freiraum für persönliche Begegnungen** – den Austausch mit anderen Kunden oder unseren Partnern aus den unterschiedlichsten Bereichen.



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LES VERGERS
boiron



BSC
FINANCIAL SERVICES
VENDOR FINANCE



GEBAS
NON SOLO GELATO



kopfmedia.

 **WALCH FOOD**

 **KÄLTEMEISTER**
KÄLTE • KLIMA • WÄRMEPUMPENTECHNIK



Seeberger
PROFESSIONAL

pacovis

Vaihinger GmbH
SANOMAT
Schlagsahne-Automaten

GOTTFRIED FREY GmbH
Von-Hünefeld-Straße 5
50829 Köln
Tel. 0221-2723430



Alles für das Eiscafé!

boyens
backservice

3 DREIDOPPEL

 **DISARONNO**
INGREDIENTS

NordCap
KÜHLEN.KOCHEN.SPÜLEN

 **EHK Tietze**
Elektro | Heizung | Klima
Inh. Andreas Tietze

eisUNION

VIESSMANN



KORTE

mEISner
Eisbedarf

...alles
für Bäckerei
und Konditoreien
BAKO
Wir für Sie ...

 **Lee**
Mitteldeutschland eG

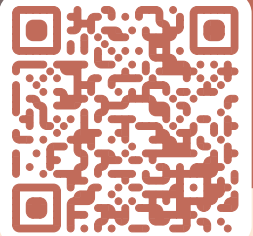
WIE SIE ZU UNS FINDEN

Erntedank

Die Hausmesse

11.-14.
Oktober
2026

Rückblick 2025



Hier ganz einfach
für die Hausmesse
anmelden!



Kein Smartphone zur Hand?

Gerne können Sie sich auch per
Telefon +49 7236 9829-0,
per Fax +49 7236 9829-22
oder klassisch via E-Mail an
info@kaelte-rudi.de anmelden.

Wir freuen uns auf Sie!

KÄLTERUDI® 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

