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

Marc und Florian Rischewski

TECHNIK VOM FEINSTEN FÜR ENTSPANNTERES ARBEITEN.

KÄLTE RUDI 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!

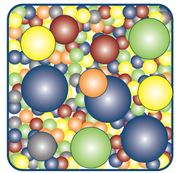
Die Qualität und Struktur Ihres Eises wird ausschließlich während des Gefrierens in der Eismaschine erstellt und optimiert. Hierfür sind vor allem Temperatur und mechanische Knetwirkung verantwortlich.

Später, außerhalb der Eismaschine kann nichts mehr optimiert werden.

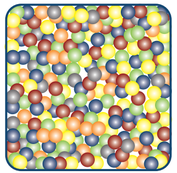
Warum der Diagonal-Freezer NEXT DICOM besseres Eis macht

+ Im schrägen, diagonal positioniertem Kessel wird Ihr Eis durch den Gefrierprozess des neuen INTENSE FREEZING SYSTEMs und das Rührwerk mit Knetfunktion so bearbeitet, dass Ihr Eis gleichzeitig trocken, stabil und cremig ist.
+ Die Struktur ist optimiert.
+ Der Overrun stabil.
+ Der Schmelz perfekt.
= Der Geschmack dadurch unvergleichlich

Inhomogene Struktur:



Homogene Struktur:



Milcheis
schmeckt vollmundig milchig
und nicht wässrig.

Fruchteis/Sorbet
ist cremig fruchtig, trocken
und nicht kristallin und nass.

KÄLTE RUDI® INFO-SERVICE

Wir sind live und digital für Sie da!

+ **Besuchen Sie uns** in Keltern **oder wir kommen** zu Ihnen
+ Erleben Sie **Kundenmaschinen in Ihrer Nähe** mit Beratung
+ **Wir treffen uns online** über Teams, Zoom & Co.
+ **Wir organisieren Probeaufstellung** und Testläufe bei Ihnen
+ Wir produzieren eigene **Erklärvideos zu Technik und Anwendung**
+ Immer aktuell: **Kataloge, Broschüren, Flyer zum Download**

Jetzt Vorführtermin oder Testaufstellung vereinbaren!

Weitere Informationen zur **Eis-Initiative von KÄLTE RUDI** finden Sie auch auf **www.eismachen.de**

UNSERE MASCHINEN MADE IN GERMANY 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 I Germany

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

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

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2022-25-01_V001_DE / 2022 WMD

KÄLTE RUDI®
SPEISEEISMASCHINE

NEXT DICOM®

Neue Technik, neues Design
Neues INTENSE FREEZING SYSTEM
Stärker, effizienter, schneller

SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!

NEXT DICOM® – DAS IST NEU

Die **NEXT DICOM®** verbindet Evolution und Revolution: Sie arbeitet mit gewohnt kraftvoller Technik von KÄLTE RUDI und vielen neuen Features. Über Piktogramme ist sie ganz einfach und intuitiv bedienbar. Der neue invertergesteuerte Kegelradantrieb macht die NEXT DICOM® noch stärker und effizienter.

Ihr hohes Drehmoment ermöglicht individuelles Starten/Stoppen des Rührwerks in jeder Produktionsphase. Die größeren Kessel erlauben jetzt bis zu **28 Liter Flüssigkeit pro Arbeitsgang.**

Das neue **Intense Freezing System** der **NEXT DICOM®** bewegt Eismix und Kühlmittel nicht mehr gleich – sondern gegenläufig.

Der Erfolg: Noch schnellere Kälte, noch cremigeres Eis – **Schockfrosten direkt in der Maschine!** So entstehen feinste Mikrokristalle.

Kein separater Schockfroster notwendig, direkt verkaufsfähiges Eis.

Die Reinigung außen und innen benötigt noch weniger Zeit. Die **DICOM®** Baureihe wurde leistungsoptimiert und durch zwei weitere, stärkere Modelle ergänzt.

Neues 7´´Panorama-Touchdisplay
Bündig eingelassenes, **einfach zu reinigendes Display** mit hoher Auflösung und intuitiver, **multilingualer Bedienung** über Piktogramme.

Intense Freezing System
Das neue Kältesystem bewegt Kühlmittel gegen den Eismix und erzielt tiefere Temperaturen in kürzerer Zeit. **Schockfrosten direkt in der Maschine.**

Weltneuheit: Ambidexter Auswurf
Zum ersten Mal können Rechts- und Linkshänder komfortabel an derselben Maschine arbeiten. Auswurf beidseitig verschließbar. **Formoptimierte Öffnung für Schnellentleerung** und Dekoration.

Glatte Edelstahlflächen
Das neue Design zeigt klare Linien und **glatte, geschlossene Flächen** mit 45°-Winkeln. Die **einfache Reinigung** wird **unterstützt durch das schnellere Melt-Down-Programm und die einzigartige integrierte Kesselspülung**.

Beidhändige Bedienung

Rückstandsfreie Leerung

Größerer Einlauf
Easy Fill-in über großzügig dimensionierten, neuen Trichter, der auch **behälterlos über Pumpsystem direkt ab Pasteurisierer** befüllt werden kann.

KEO-Knetwerk
Das optimierte Knetwerk **entleert den Kessel völlig rückstandsfrei**, auch traditionell fest ausgefrorenes Eis. Das **Knetwerk wird** bei geöffneter Klappe **über Vakuum sicher in der Trommel gehalten**.

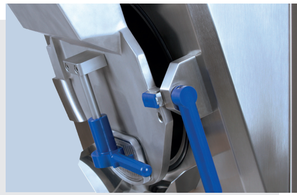
Flexible Aufhängung
Standard-Arbeitshöhe 80 cm sowie **variables, rückenschonendes Einhängen** von Abtropfblechen und Eiswannen.

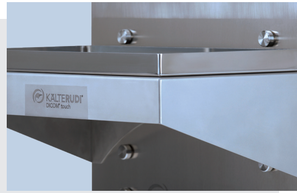
Neu: Größere Kessel
Erhältlich mit 4, 6, 7, 10, 14 und 16 Liter Einfüllmenge. Zusätzlich wurde die neue Baureihe um zwei weitere **Kesselgrößen mit 22 und 28 Liter Einfüllmenge** ergänzt.

Panorama-Touchdisplay

Höhenvariable Wannenaufhängung

Verschluss Einlauf


Lüftungsstellung für bessere Trocknung


Individuelle Arbeitshöhe