# Spring Opening

## 4. bis 8. März 2023

KÄLTERUDI®

Hausmesse bei Ihrem
Maschinen-Produzenten

# HERZLICH WILLKOMMEN!

Von **Samstag, 4. bis Mittwoch, 8. März 2023** zeigen wir Ihnen die **KÄLTE RUDI Hochleistungstechnik im Einsatz**.

Das erwartet Sie bei uns:

NEU: **NEXT DICOM** für **bis 28 Liter flüssiger Schüttmenge Eismix.**

**PURE FILL** – füllt **bis zu 500 Becher pro Stunde**.

**DIBASE – der weltweit erste Pasteurisierer** mit rechteckiger Milchwanne.

**DITHERM – kochen, garen, chillen, rühren, mengen, aufschlagen**.

**Finanzierungs- und Marketingexperten** mit wertvollen Tipps.

**Lassen Sie sich zum Saisonstart inspirieren!**

EISMIX FRIEREN
**DICOM®**
Speiseeismaschine

PASTEURISIEREN
**DIBASE®**
Kochkühler für Speiseeismix

# TECHNIK LIVE ERLEBEN

## Von KÄLTE RUDI „Spring Opening“ profitieren Sie als

- Landwirte und Hofläden
- Eiscafés und Eishersteller
- Konditoreien und Bäckereien
- Gastronomie, Catering, Großverpfleger und -küchen
- Marktstände und Schausteller

**Folgen Sie uns auch auf**:

@kaelterudi
@kaelte_rudi
@kaelterudi
kälte-rudi
@KaelteRudi
@kaelterudi

KOCHEN, GAREN, RÜHREN, MIXEN, KÜHLEN, MENGEN, AUFSCHLAGEN
**DITHERM®**
Cremekocher mit Rückkühlfunktion

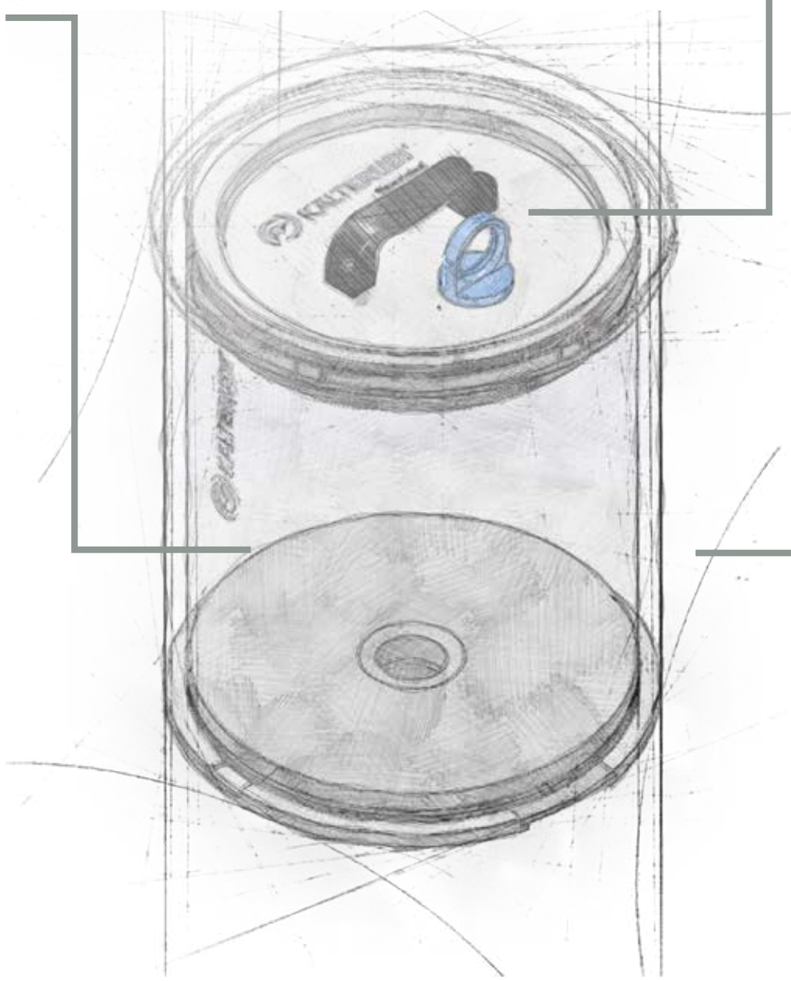
EIS ABFÜLLEN
**PURE FILL**
Dosier- und Abfüllanlage

# ENDLICH
## eine, die was kann!

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

**Der Thermobehälter**

- für jede Viskosität
- Marmorierungen und Einlagen bis 20 x 20 mm bleiben erhalten
- spülmaschinen-geeignet



**Der Schwimmdeckel**

- schonendes, gleichmäßiges Ansaugvakuum
- Abfüllen ohne mechanischen Stress des Produktes
- vollständige Entleerung des Behälters

**Weitere Vorteile**:

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

Marc Rischewski, CEO und Erfinder

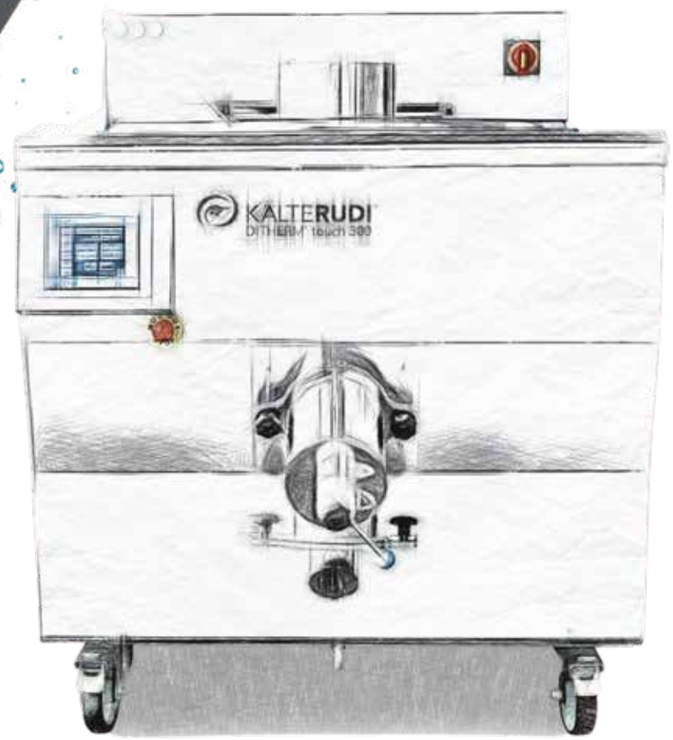
**Befüllt ca. 500 Becher/ Stunde**

# BLUE ENVIRONMENT

## KÄLTE RUDI KALTWASSERSATZ – IHR AUTARKER, SAUBERER WASSERKREISLAUF

**Hybride Vorteile**

- Umweltfreundliche Produktion, da kein Wasserverbrauch (ZERO-AQUA)
- 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)



# NEXT DICOM®

## Die neue Generation der Speiseeismaschine: Klare Formen, starke Technik, schneller fertig!

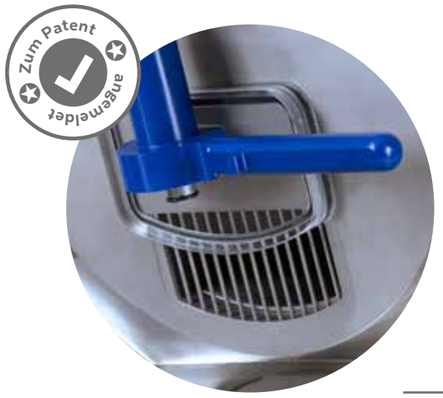
Die **NEXT DICOM®** verbindet Evolution und Revolution: Sie arbeitet mit gewohnt kraftvoller Technik von KÄLTE RUDI und einigen ganz neuen Features. Über eine Symbol-Führung ist sie ganz einfach intuitiv bedienbar. Der neue Kegelradantrieb ergänzt mit leistungsfähigem Inverter und macht die NEXT DICOM® noch stärker.

Größerer Einlauf

Lüftungsstellung für bessere Trocknung

Neues 7´´Panorama-Touchdisplay

KEO-Knetwerk



**Weltneuheit**: Ambidexter Auswurf

Rückstandsfreie Leerung

**Neu**: Größere Kessel bis zu 28 Liter

Flexible Aufhängung

SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!

# PROGRAMM

## 4. bis 8. März 2023

**10:00 Uhr**
Beginn/Frühstück

**11:00 Uhr**
Pikante Anwendungen im DITHERM

**12:00 Uhr**
Fruchtzubereitung für Joghurt

Marmeladen saisonal

Milchdesserts und Süßes

aus DITHERM und DIBASE

**13:00 Uhr**
Wir setzen eine Milchbasis an und
kreieren verschiedene saisonale Eis-Sorten
in der NEXT DICOM

**13:45 Uhr**
Vorstellung Abfüll- und Verpackungstechnik

**15:00 Uhr**
Vorstellung neuer Vermarktungsideen

Direktvermarktung

Neue Finanzierungslösungen

Rezeptaustausch und Zeit
für Ihre individuellen Fragen und
Gespräche mit unseren Partnern

## ANWENDUNGSBEISPIELE

**Salziges**
Gulasch, Bolognese,
Eintöpfe, Saucen etc.

**Direktvermarktung**
Konsummilch, Joghurt,
Käse, Kräuterbutter etc.

**Süsses**
Panna Cotta, Milchreis,
Eierlikör, Pudding etc.

**Speiseeis**
Milcheis, Glace und
Sorbets

**Bäckerei-Anwendungen**
Brotvorbereitung, Frucht-
füllungen, etc.

**Kuchen und Torten**
Käsekuchen, Biskuit,
Buttercreme, etc.

**Fruchtzubereitungen**
Konfitüren und Marmela-
den, Beerenverarbeitung

**Heiß- und Kaltgetränke**
Eistee, Trinkschokolade,
Glühwein, Punsch, etc.

**Natürliche Kosmetik**
Handcremes und Seifen
ohne Konservierungsstoffe

# 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.

## ROHSTOFFE

VALRHONA – Imaginons le meilleur du chocolat®

PONTHIER – LE FRUIT DEPUIS 1946

PreGel

Gran Roma – VERO GELATO ITALIANO

EURO VANILLE

3 DREIDOPPEL

Seeberger – PROFESSIONAL

Hügli

## VERKAUFSMOBILE

mEISner – Eisbedarf

BUDDY★STAR

## VERPACKUNGEN

GEBAS – NON SOLO GELATO

pacovis

## FINANZIERUNG

BSC – FINANCIAL SERVICES – VENDOR FINANCE

## KÜHLTECHNIK

NordCap – KÜHLEN.KOCHEN.SPÜLEN

VIESSMANN

THERMO FUTURE BOX®

## ABFÜLLTECHNIK

boyens backservice

## LABOR

BAV INSTITUT

## MARKETING

extro.direkt

# COOLE SACHE

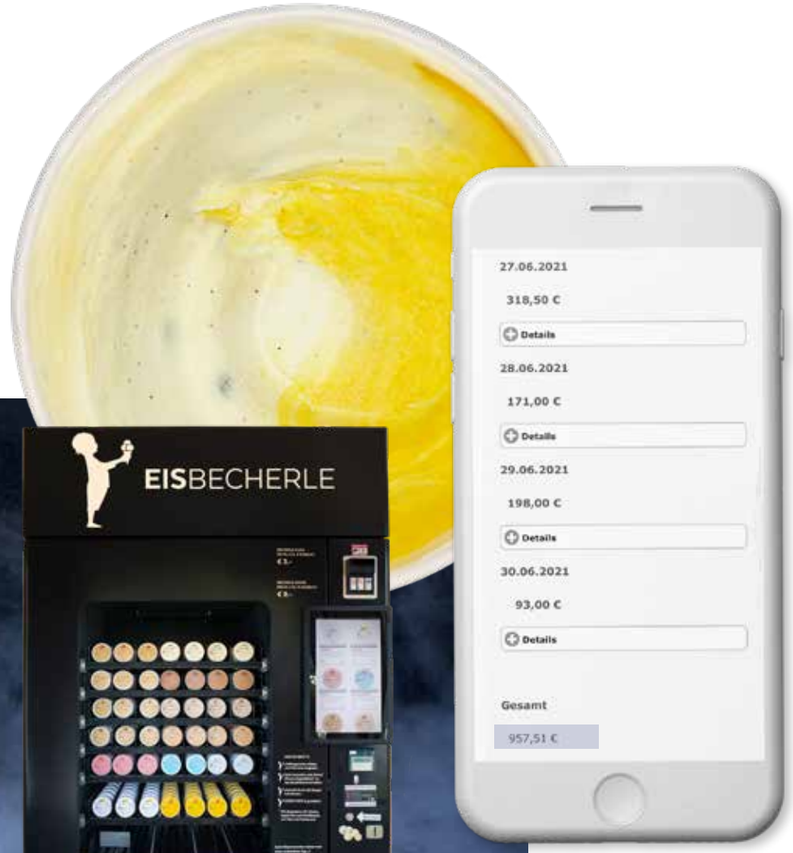
## DIE EIS-INITIATIVE VON KÄLTE RUDI®

KÄLTE**RUDI**®
EISKONZEPTE

**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 KÄLTE RUDI 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!**




Projektstart
Juni 2021

1. Verkaufsmonat
Juli 2021

**ERFOLGS**REZEPT
**UMSATZ**KRACHER
**STAR**VERKÄUFER

EISBECHERLE

# WIR LADEN SIE HERZLICH EIN ZUR HAUSMESSE

# Spring Opening

## 4. BIS 8. MÄRZ 2023

**Damit wir uns optimal für Sie vorbereiten können, melden Sie sich bitte an. Und so geht‘s: Einfach den Code für Ihren Wunschtag mit Ihrem Smartphone scannen, eine E-Mail öffnet sich.**

**Bitte teilen Sie uns die komplette Firmenanschrift, Ihre Begleitpersonen, Ihr persönliches Interesse und die geplante Besuchszeit mit.**

Samstag,
04.03.2023

Sonntag,
05.03.2023

Montag,
06.03.2023

Dienstag,
07.03.2023

Mittwoch,
08.03.2023

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!

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2022-12-22_V001_DE / 2022 WMD

**KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG**
**Hauptverwaltung/Werk 1**:
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern I Germany
Tel. : +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de

**Schulungszentrum**: Dieselstraße 8
**Werk 2+3**: Dieselstraße 15+16
**Projekt EISBECHERLE**: Dieselstraße 3
+49 151 446 686 83 service@kaelte-rudi.de
**www.kaelte-rudi.de**