



” Von der Kutsche zum Auto – auch in der Küche!
Wir entwickeln Hochleistungstechnik mit dem Fokus auf die Menschen, die sie anwenden. Deshalb steht KÄLTE RUDI® für zeit- und energiesparendes, effizientes und zukunftssicheres Produzieren.

“
Marcus Rischewski, CEO

STEIGEN SIE NOCH HEUTE UM UND LERNEN SIE COOK & CHILL TECHNOLOGIE VON KÄLTE RUDI® KENNEN – WIR FREUEN UNS AUF SIE!

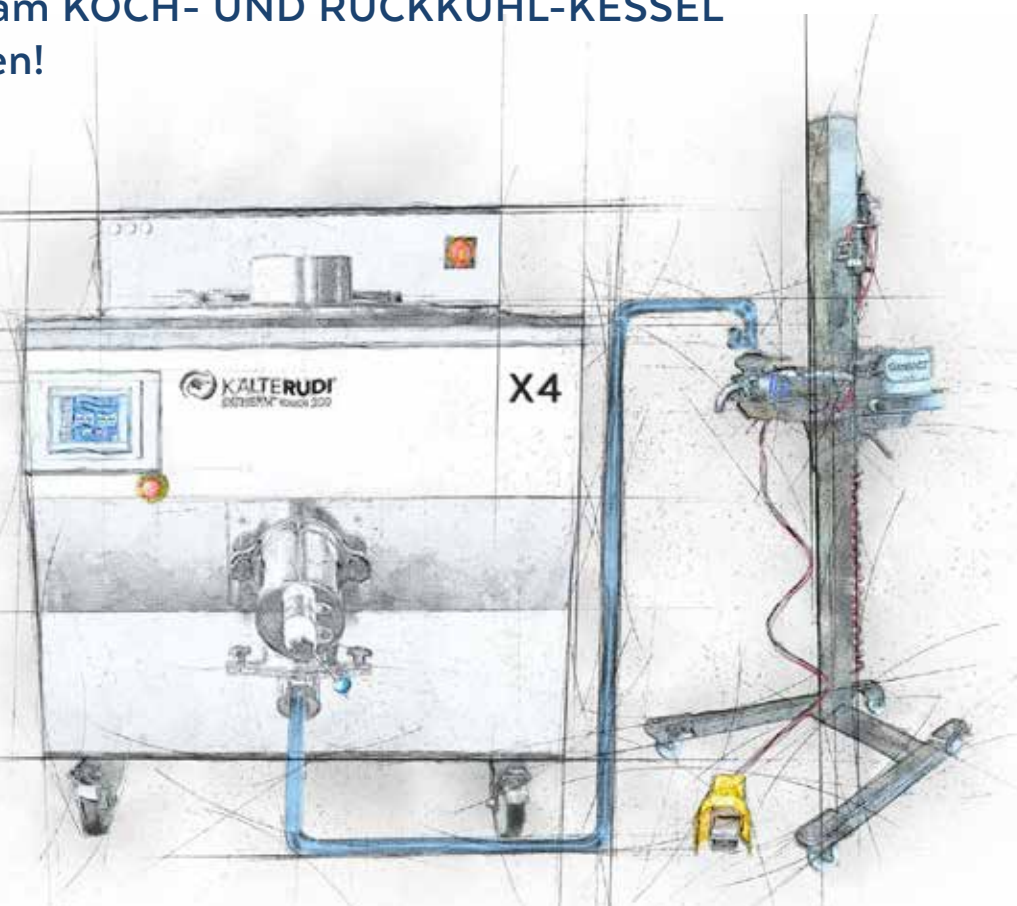
PURE FILL DIRECT CONNET

Die PURE FILL direkt am KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSEL einstecken und loslegen!

PLUG & DOSE!

Die PURE FILL kann mit unseren DITHERMs – und am besten direkt!

Mit unserem einfachen Verbindungssystem dosiert sie direkt ganz hygienisch aus der Maschine: Heiß, kalt, flüssig, fest, stückig... nach Belieben!



IHR

Gutschein

FÜR DAS COOK & CHILL PRAXIS-SEMINAR



Der kurze Weg zum Seminar:
Einfach QR-Code scannen!
Alternativ: Mail an info@kaelte-rudi.de oder anrufen unter **+49 7236 9829-0**

Nennen Sie uns Ihren **Wunschtermin** und nehmen Sie **kostenfrei am Cook & Chill Profi-Seminar** bei uns in Keltern teil!

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**

Unsere Hochleistungsmaschinen für die Lebensmittelbranche



PASTEURISIEREN
DIBASE®
Kochkühler für Speiseeismix



EISMIX FRIEREN
NEXT DICOM®
Speiseeismaschine

4 BIS 28 LITER FLÜSSIGE SCHÜTTMENGE EISMIX



DESSERTS, SUPPEN & EIS ABFÜLLEN
PURE FILL
Dosier- und Abfüllanlage

Folgen Sie uns auch auf:



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

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

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2023-02-28_V002_DE / 2.000 WMD



KÄLTERUDI®
COOK & CHILL TECHNOLOGIE

RÜCKKÜHL-KESSEL

EISBANK WAR GESTERN,
DITHERM® IST JETZT!

KÄLTE auf Knopfdruck 24/7 = no limits!



TIME TO CHANGE A RUNNING SYSTEM!

PRODUZIEREN GEMÄSS
**COOK & CHILL
DIN 10536**

SCHNELLKÜHLEN REAL BIS +3 °C
NICHT NUR +7 °C ODER ÄHNLICH



Rühren
ohne Umfüllen



Kochen
ohne Umfüllen



Kühlen
ohne Umfüllen



Mixen
ohne Umfüllen



4.0

Industrie 4.0
die Zukunft

DER KLASSENSIEGER

Mit dem DITHERM® können Sie nur gewinnen.

Zeitgemäße Technik ist schlanker, schneller und autark. Der DITHERM® spart den Platz der Eisbank für mehr Lagerfläche oder Kühlhaus. Sie können ihn wasserfrei mit Luft, mit einem vorhandenen Medium Ihrer Wahl oder Zentralkälte kühlen.

Seine leistungsstarke Technik ist mit weniger Platz, Personal und Arbeitsschritten spürbar produktiver. Dazu bietet er mehr Arbeits- und Produktsicherheit durch geschlossene Produktion. Überzeugen Sie sich selbst. Und dann heißt's: Plug & Work – einfach loslegen!



+ Schnell heiß, noch schneller kalt

Effiziente Heiz- und Kältetechnik im einzigartigen zyklischen Bain-Marie-System® machen den DITHERM® zum wohl schnellsten Koch- und Rückkühl-Kessel weltweit. **Sein Herzstück ist unser Kältesystem.**



+ Einzigartige Kesselform

Der doppelgeschweifte Kessel in 2 Bauformen (Compact und Cuisine) sorgt für optimale Durchmischung und kippfreies Leeren.



+ Mindestfüllmenge nur 10-20 %

Auch kleine Mengen automatisch zubereiten – ohne Anbrennen, Austrocknen, mit höchstem Aromaschutz: Für den DITHERM® Kessel kein Problem, für Köche höchste Flexibilität!



+ Plug & Work

Ihr DITHERM® kommt auf Wunsch **steckerfertig** mit sämtlicher Technik zu Ihnen und **integriert sich völlig in die vorhandene Umgebung**. Das bedeutet Planungsfreiheit für Ihr Projekt.

GEHEN SIE NEUE WEGE!

Jetzt Vorführtermin vereinbaren!

INDUSTRIE 4.0 IST DA:

Wir begleiten Sie bei der Digitalisierung Ihrer Prozesse und der Vernetzung Ihrer Maschinen. Der DITHERM® arbeitet 24/7, präzise einstellbar über derzeit 99 Programme, auch vollautomatisch inkl. Schnellkühlung. Wir schonen die Umwelt durch schnelle, unkomplizierte Ferndiagnose und -wartung ohne unnötige Fahrzeiten.

Die durchdachte Gestaltung und Zukunftsfähigkeit unserer Maschinen sowie die Möglichkeiten vollautomatischer Produktionszyklen ermöglichen den Menschen hinter den Maschinen stressfreies, ergonomisches Arbeiten. Und damit auch mehr Zeit für Kreativität, Planung und Kontrolle in einer schlankeren Organisation.

4.0

DAS MATCH

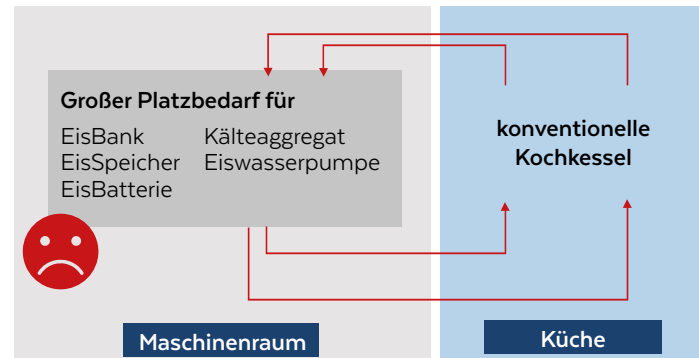


EISBANK

VS.



DITHERM®



+ Kompakt und wendig – OHNE Maschinenraum

Der DITHERM® ist in jeder Größenversion kompakt gebaut und spart auch in der Mehrzahl als DITHERM® Team enorm Platz.

+ Direkt in den Ring

Der DITHERM® braucht nicht viel Unterstützung: Direkter Anschluss an Zentralkälte oder externer, luftgekühlter Verflüssiger/Kondensator „ZERO AQUA“, integriertes Kälteaggregat als mediumgekühlte Version (z. B. mit Klimawasser).

+ Super Kondition

Der DITHERM® kann einstellbar über 99 Programme 24/7 ohne Pause kochen und kühlen – das macht Sie flexibel!

freie Fläche für Ihre Planung



DITHERM®
KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSLER

Küche

+ Saubere Technik

Der DITHERM® verschwendet weder Energie noch Platz und bringt das Beste aus den Rohstoffen hervor – hocheffiziente Technik für Ihre Zukunft!

+ Gute Deckung

Der DITHERM® arbeitet geschlossen ohne Luftzufuhr und ohne Kondensation mit permanent starker Kühlung – Hygienrisiko gebannt mit geringsten Energieverlusten!

+ Und ab geht's in die nächste Runde

Der DITHERM® kann per Fernwartung ohne große Unterhaltungskosten auf die nächsten Einsätze vorbereitet werden.

DAS ERGEBNIS

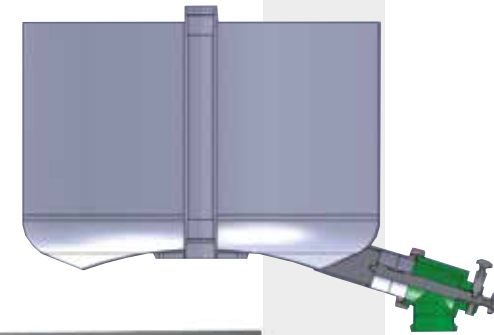
PUNKTSIEG FÜR DEN DITHERM®!

Schlauer kochen und kühlen mit dem **Wertmeister DITHERM®** Platz, Energie, Zeit und Geld sparen!

Sicherer, hygienischer, schneller und vor allem jederzeit produzieren. Kleine und große Mengen, gradgenau und vollautomatisch.

+ Sicherheitshahn

Mehr Sicherheit fürs HACCP-Konzept: Innenschließender Kolbenhahn (Größe 80 oder 150 mm) mit integrierter aktiver Spülung für einfachste Reinigung ohne Demontage.



KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSLER

