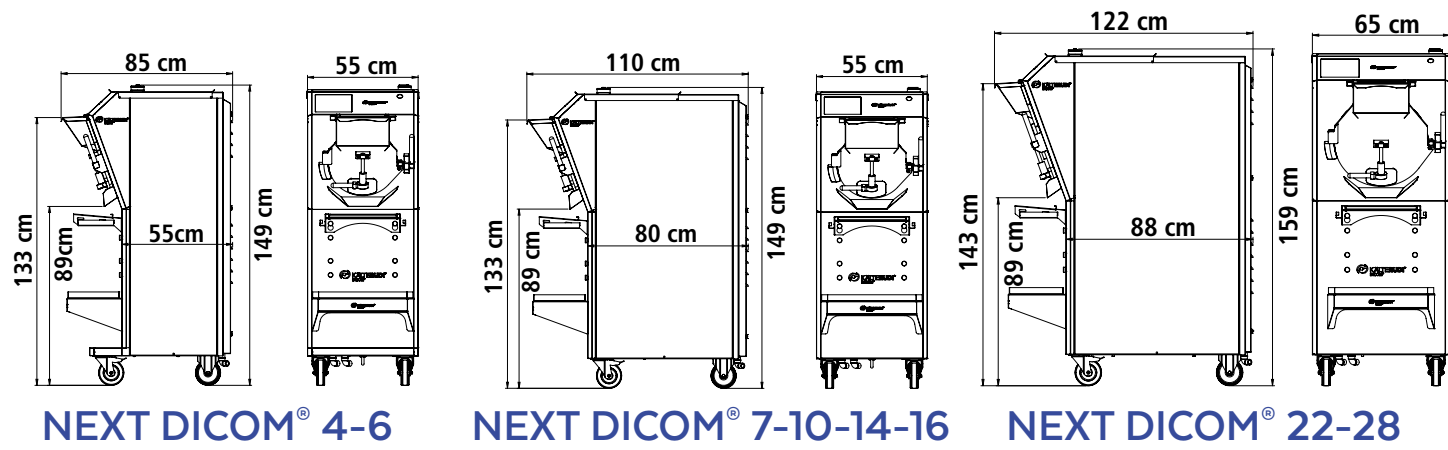


# DIAGONAL-FREEZER NEXT DICOM® ERHÄLTlich IN 8 GRÖSSEN



NEXT DICOM®	Min. Einfüllmenge flüssiger Eismix	Max. Einfüllmenge flüssiger Eismix	Elektrischer Anschluss Volt/Hz/Ph	Anschluss kW	Maße in cm L x B x H	Gewicht in kg	Stecker	Bestellnummer
NEXT DICOM 4	2	4	230/400/50/3+N+PE	14,5	92 x 55 x 149	280	CEE 16	lex 20215-004
NEXT DICOM 6	2	6	230/400/50/3+N+PE	14,5	92 x 55 x 149	285	CEE 32	lex 20215-005
NEXT DICOM 7	3	7	230/400/50/3+N+PE	17	112 x 55 x 149	335	CEE 32	lex 20215-006
NEXT DICOM 10	3	10	230/400/50/3+N+PE	18	112 x 55 x 149	345	CEE 32	lex 20215-007
NEXT DICOM 14	4	14	230/400/50/3+N+PE	21	112 x 55 x 149	380	CEE 32	lex 20215-008
NEXT DICOM 16	4	16	230/400/50/3+N+PE	22	112 x 55 x 149	425	CEE 32	lex 20215-009
NEXT DICOM 22	5	22	230/400/50/3+N+PE	25	122 x 65 x 159	640	CEE 32 2x	lex 20215-010-232
NEXT DICOM 22	5	22	230/400/50/3+N+PE	25	122 x 65 x 159	640	CEE 63	lex 20215-010-63
NEXT DICOM 28	5	28	230/400/50/3+N+PE	33,5	122 x 65 x 159	690	CEE 32 2x	lex 20215-011-232
NEXT DICOM 28	5	28	230/400/50/3+N+PE	33,5	122 x 65 x 159	690	CEE 63	lex 20215-011-63

**EISLABOR OPTIMIEREN: ERWEITERUNG FÜR IHRE PERFEKTION!**  
Sie interessieren sich für unser Maschinenprogramm? Einfach **QR-Code scannen** und digital mehr erfahren. Oder Sie senden eine **E-Mail an [info@kaelte-rudi.de](mailto:info@kaelte-rudi.de)**. Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Informationen auch per Post.



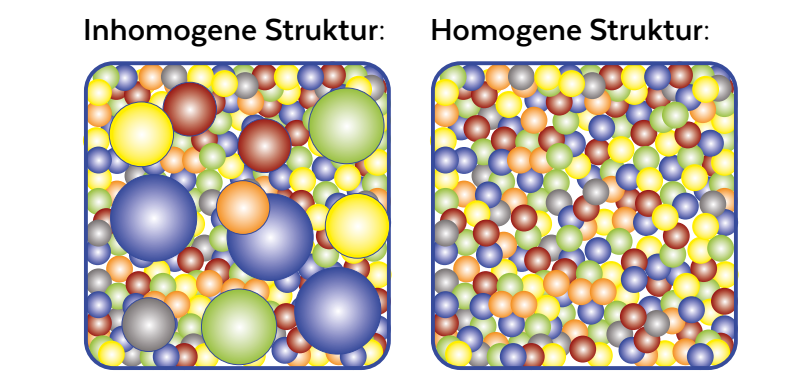
EFFIZIENTER ZUM ERFOLG IHRER EISPRODUKTION  
**MIT DER BESTEN TECHNIK + PROFIS AUS DER PRAXIS**

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 positionierten 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.

**Milcheis** schmeckt vollmundig milchig und nicht wässrig.  
**Fruchteis / Sorbet** ist cremig fruchtig, trocken und nicht kristallin und nass.

## KÄLTE RUDI® LIVE & DIGITAL

- Immer aktuelles Infomaterial
- Besuch von Referenzkunden
- Probeaufstellungen
- Erklärvideos mit Beratung
- Online treffen
- Besuch vor Ort
- Seminare
- Besuch bei uns

**Jetzt Vorführtermin oder Testaufstellung vereinbaren!**  
Weitere Informationen zur Eis-Initiative von KÄLTE RUDI finden Sie auch auf [www.eismachen.de](http://www.eismachen.de)



**MADE IN GERMANY** **FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964**

**Folgen Sie uns auch auf:**

- @kaelterudi
- @kaelte\_rudi
- @kaelterudi
- kaelte-rudi
- @KaelteRudi
- @kaelterudi
- +49 7236 9829-0
- +49 151 446 686 83
- info@kaelte-rudi.de
- [www.kaelte-rudi.de](http://www.kaelte-rudi.de)

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN / ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH / 2024-12-18\_V001\_DE / 2.000 WMD / Bestellnummer lex 90005-201

seit 1964 **KÄLTE RUDI®**  
SPEISEEISMASCHINE



**NEXT DICOM®**  
Neue Technik, neues Design  
**INTENSE FREEZING SYSTEM**  
Stärker, effizienter, schneller

**DIAGONAL-FREEZER**  
+ einzigartig  
+ variable Füllmenge  
+ perfekte Entleerung

**SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!**

QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964

# 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.

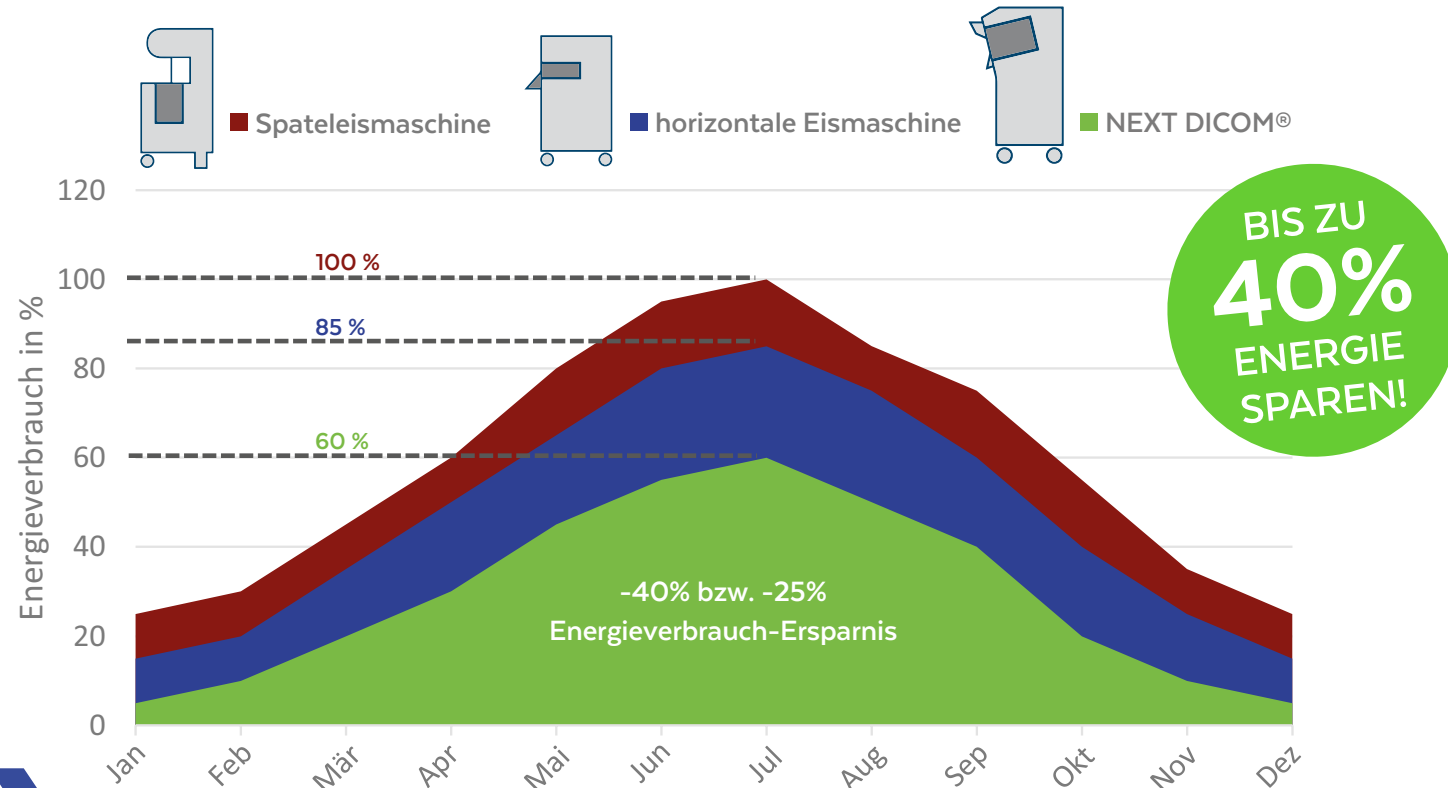
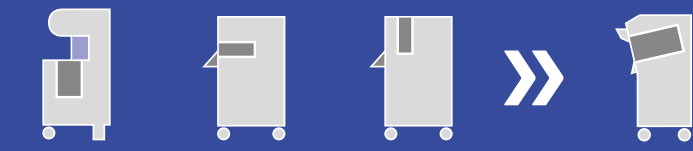
Der Erfolg: Noch schnellere Kälte, noch cremigeres Eis - **Schockfrost direkt in der Maschine!** So entstehen feinste Mikrokristalle.

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

Ihr hohes Drehmoment ermöglicht individuelles Starten/Stoppen des Rührwerks in jeder Produktionsphase. Die größeren Kessel erlauben jetzt bis zu **28 LITER Flüssigkeit pro Arbeitsgang** - fertig in nur **9 MINUTEN**.

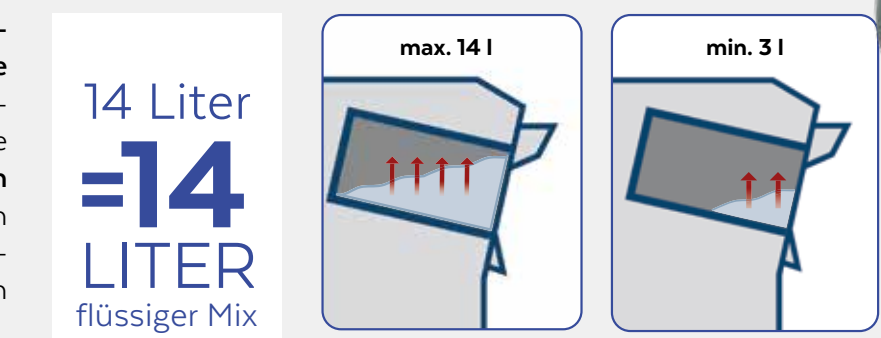
Das neue **Intense Freezing System** der **NEXT DICOM** bewegt Eismix und Kühlmittel nicht mehr gleich - sondern gegenläufig.

## NEXT DICOM® - DAS BESTE ALLER SYSTEME



## REALE ANGABEN:

Die **Minimalangabe** und die **Maximalfüllmenge** sind **erprobte und realistische Angaben**, auf die Sie sich verlassen können. Selbst bei der Maximalfüllmenge ist im Kessel **ausreichend Platz für den Overrun**. Kleinste Füllmengen werden ebenso **perfekt gefroren** wie die maximale Schüttmenge. Perfekte Maschinen für alle Jahreszeiten.



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



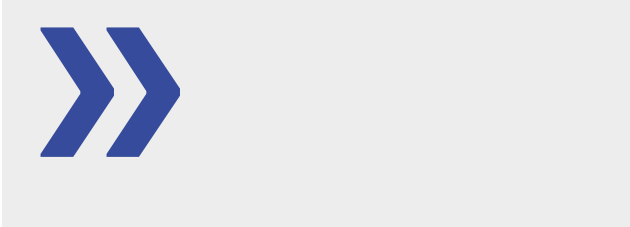
**Intense Freezing System**  
Das neue Kältesystem bewegt Kühlmittel gegen den Eismix und erzielt tiefere Temperaturen in kürzerer Zeit. **Schockfrost direkt in der Maschine.**

**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**.

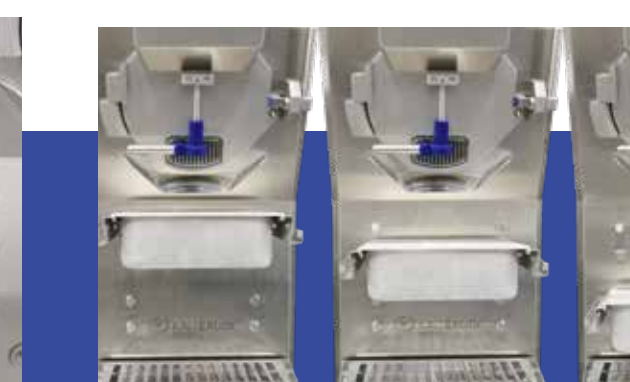
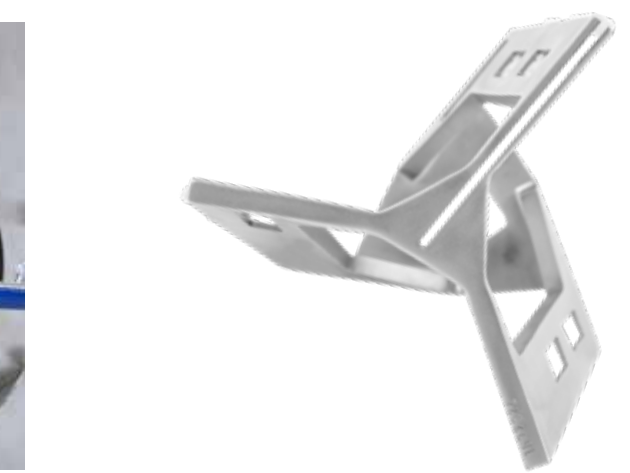


**Größerer Trichter (Einlauf)**  
**Easy Fill-in:** Groß dimensionierte Einfüllöffnung für schnellstmögliche Befüllung selbst bei dickflüssigen Mixen. **Kann direkt mit PURE PUMP befüllt werden.**



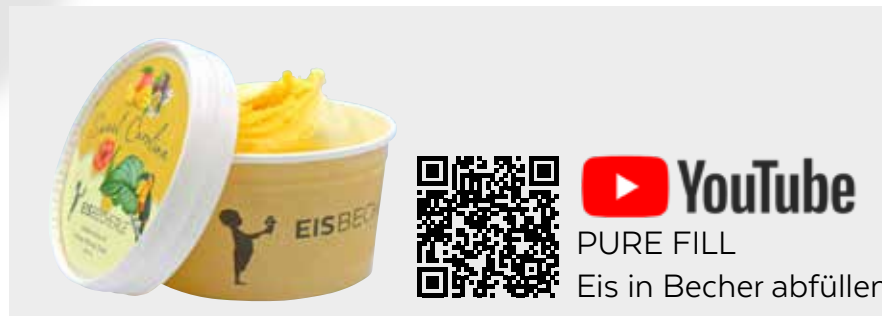
**Neu: Größere Kessel**  
Erhältlich mit 4, 6, 7, 10, 14 und 16 Liter Einfüllmenge. Zusätzlich wurde die neue Baureihe um zwei weitere **Kesselgrößen mit 22 und 28 Liter Einfüllmenge** ergänzt.

**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**.



**Höhenverstellbare Abstellfläche mit verschiedenen Oberflächen und Aufnahmen**

# MIT PURE PUMP DIREKT BEFÜLLEN



## DICOM® combi

**PASTEURISIERER & SPEISEEIS-MASCHINE IN EINEM**  
**ERHÄLTlich IN 6 GRÖSSEN**

lex 90005-212

DICOM combi 4  
DICOM combi 6  
DICOM combi 7  
DICOM combi 10  
DICOM combi 14  
DICOM combi 16