KÄLTERUDI®

Gelato & Granita
Panetteria & Pasticceria
Catering & Cucine Industriale

Quality made in Germany since 1964

Benvenuti nel mondo della KÄLTERUDI®

Fin dall'inizio KÄLTERUDI® ha lavora nello sviluppo delle proprie macchine a stretto contatto con i loro futuri utilizzatori.

Lo stesso fondatore Rudolf Rischewski, negli anni sessanta, prima di diventare frigorista faceva il gelato in una pasticceria, per poi dedicarsi alla tecnica del freddo ed allo sviluppo dei primi pastorizzatori per gelato artigianale.

50 anni di innovazioni !

... Una storia piena di innovazioni al servizio della qualità, volta ad alleggerire il processo produttivo in laboratorio.

seit 1964

„Non basta sapere il prezzo di una cosa, l'importante è riconoscerne il valore."
Rudi Rischewski

La filosofia KÄLTERUDI® :

Persone – Natura – Tecnologia – Macchine – Passione
Bellezza – Precisione – Innovazione – Potenza – Sicurezza
Persistenza – Longevità – Entusiasmo

Ingegneria per la tecnologia alimentare. Tecnologia perfetta per imigliori risultati !

DICOM touch®

KÄLTE**RUDI®** mantecatore Diagonal-Freezer®

pagina 4

DIBASE touch®

KÄLTE**RUDI®** pastorizzatore con la vasca originale rettangolare

pagina 15

DITHERM touch®

KÄLTE**RUDI®** pastorizzatori di creme con raffredamento veloce

pagina 19

Il team della KÄLTERUDI®** è in grado di offrire entusiasmo, qualità e prestazioni per il Vostro lavoro quotidiano.**

Ci sono buone ragioni per questo: un design attraente, una tecnologia innovativa e una costruzione robusta e sicura che convince. Vi offriamo preziosi vantaggi per i vostri investimenti in tutti gli aspetti.

Cordiali saluti

G6 DICOM touch®

Perché il Diagonal-Freezer® DICOM touch® KÄLTE**RUDI**® produce il miglior gelato!

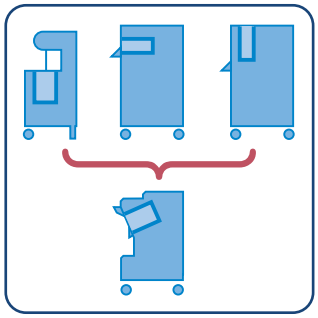
Un buon gelato artigianale tradizionale deve essere ben impastato per raggiungere una consistenza compatta ed asciutta, cosa che, fino ad ora, solo i mantecatori tradizionali verticali riuscivano a fare. Oggi è possibile ottenere la stessa qualità utilizzando il Diagonal-Freezer® DICOM touch® KÄLTE**RUDI**®!

La nuova generazione di mantecatori brevettati KÄLTE-**RUDI**® si presenta con un sistema di raffredamento avanzato (OCP®), migliorato e potenziato. Il cuore di questa innovazione rimane il cilindro di produzione diagonale e l'agitatore con funzione impastatrice.

Attraverso l'effetto sinergico di queste caratteristiche il gelato raggiunge una struttura concatenata, stabile, asciutta, cremosa ed un buon volume. Grazie al Bio-Mechanic-System® e alla tecnica OCP® viene inoltre congelato in cristalli finissimi ed omogenei e l'acqua libera residua si riduce al minimo; il gelato è subito porzionabile e vendibile!

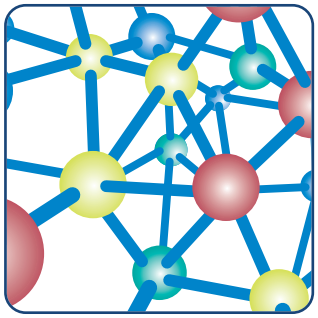
Il gelato al latte ha un sapore pieno e non acquoso!

Il gelato di frutta / sorbetto è fruttato, asciutto e cremoso, non cristallizzato e bagnato!



Combinate i vantaggi del tradizionale mantecatore verticale con quelli del mantecatore automatico: Il Diagonal-Freezer® ha un cilindro più grande posizionato in diagonale e produce il miglior gelato.

Mantecatore brevettato con cilindro in posizione diagonale per un gelato asciutto e minimi residui di prodotto.



La perfetta interazione tra il cilindro diagonale, dotato di una superficie maggiore e dell'agitatore con funzione impastatrice consente di ottenere una struttura stabile, concatenata ed unica nel suo genere.

La meccanica al servizio della biochimica. Grazie al Bio-Mechanic-System® non è necessario aggiungere alla Vostra ricetta naturale, in quantità eccessiva, inutili sostanze emulsionanti, stabilizzanti, addensanti ed additive.

Il segreto per un gelato veramente asciutto. Forza e potenza! Il Diagonal-Freezer® DICOM touch® con l'effetto di un abbattitore "rotante"!

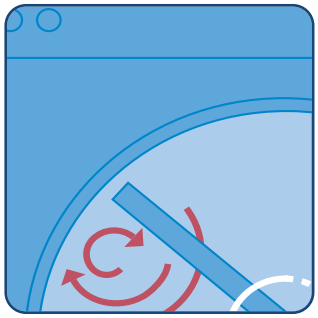
Grazie all'esclusivo Bio-Mechanic-System® la struttura e la consistenza finale del gelato sono plasmate e raggiunte già nel mantecatore, quindi utilizzando un Diagonal-Freezer® DICOM touch® è possibile presentare subito in vetrina il prodotto finito. Non è necessario l'ausilio di un abbattitore per completarne o migliorarne la struttura; nè l'elettronica nè gli ioni possono influenzarne la consistenza, che si ottiene soltanto all'interno del cilindro di produzione e grazie alla meccanica del Diagonal-Freezer® DICOM touch®, e non dopo l'estrazione utilizzando un abbattitore, come molti sottolineano.

Durante il raffreddamento è di importanza fondamentale la creazione di micro-cristalli finissimi con tante ramificazioni in grado di catturare l'acqua. Questo processo fisico è il teorema fondamentale della teoria del Diagonal-Freezer® DICOM touch® ed è la soluzione per una struttura concatenata che impedisce lo scioglimento veloce e la perdita di volume del gelato.

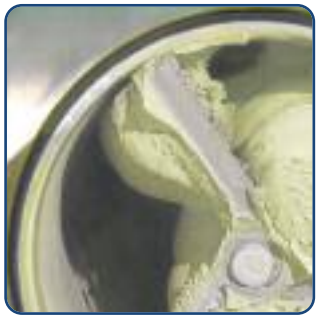
Il Bio-Mechanic-System® coniuga i vantaggi e i regali della natura con la più moderna e collaudata ingegneria meccanica secondo il principio "in armonia con la natura"; in questo modo si sprigionano e si valorizzano gli ingredienti naturali e biologici della miscela ed il gelato ottiene un gusto inimitabile, sano, buono, fresco e naturale.

Grazie al Bio-Mechanic-System®, diversamente dalla produzione con mantecatori verticali ed orizzontali, non è inoltre necessario aggiungere, sostanze emulsionanti, stabilizzanti addensanti ed additive.

Il nostro tributo alla produzione artigianale del gelato!



La miscela, raffreddandosi, si attacca alla superficie del cilindro formando uno strato di 4 mm. Viene quindi raschiata dai coltelli e forma su ogni spatola interna una spirale di gelato stabile, compatto ed asciutto.



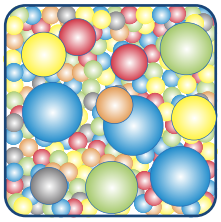
Uno sguardo all'interno del bollitore Diagonal-Freezers® poco prima dello svuotamento: si può vedere come si formano le tre strutture a spirale impastate su ciascuna spatola dell'agitatore.

Grazie alla tecnica frigorifera ottimizzata e al cilindro di produzione la miscela viene lavorata fino al raggiungimento di una struttura asciutta, stabile e concatenata, dai microcristalli finissimi ed omogenei. L'acqua residua minima si riduce al minimo (l'effetto è simile a quello di un abbattitore rotante).

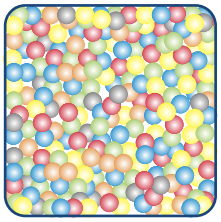
PRO FRESH TEC significa: a causa della tecnologia innovativa del Diagonal- Freezer®, il processo naturale di invecchiamento e la ricristallizzazione sono ritardati. Il gelato è più omogeneo, più cremoso, fresco e asciutto.
Ad esempio: il gelato rimane in forma e non si scioglie così rapidamente (tempo sufficiente per servire e godere).

Il miglior gelato asciutto e cremoso Diagonal-Freezer® DICOM touch®

La qualità del Vostro gelato dipende dal Vostro mantecatore!



Struttura non omogenea: Dopo il processo di congelamento, l'uso dell'abbatitore è inevitabile.



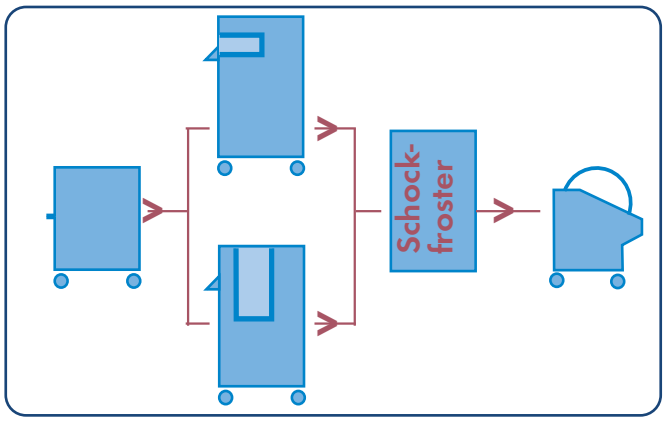
Struttura omogenea: prodotto finale pronto per la vendita. Il gelato è asciutto e cremoso con una consistenza unica.

Diversi fattori sono importanti per la produzione del gelato. Da un lato la consistenza, dall'altro il fattore tempo. In molti casi la mancanza di tempo o la potenza del motore non sono sufficienti evita di produrre un prodotto finale ottimale.

Ricalcolate i Vostri tempi di produzione!

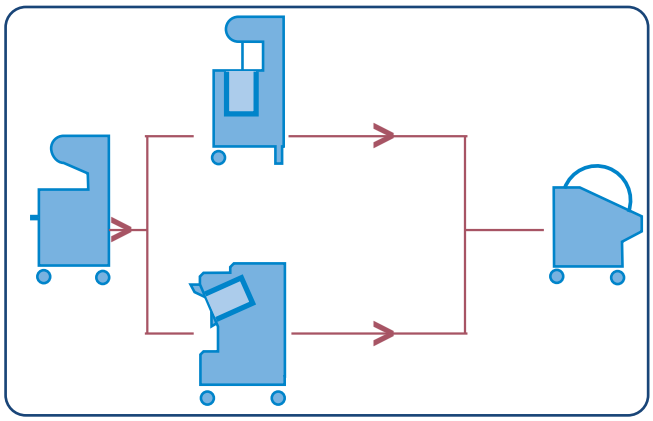
Con il Diagonal-Freezer® DICOM touch®:
- Tempi di produzione ridotti.
- Maggiori prestazioni orarie.
- Massima flessibilità nel produrre.

FINORA



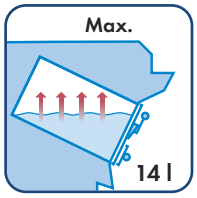
Produzione con l'ausilio di un abbattitore. Utilizzando mantecatori verticali o orizzontali il gelato deve essere "congelato" dopo l'estrazione in un abbattitore prima di essere posto nella vetrina.

CON KÄLTERUDI®

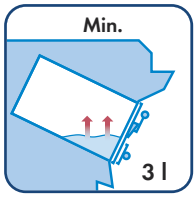


Produzione tradizionale con macchine tradizionali verticali con spatola o con il Diagonal-Freezer®: il gelato può essere esposto direttamente in vetrina.

Per es. se prevedete 4 l per ogni ciclo potete mantecare effettivamente questa quantità ottenendo un gelato artigianale di alta qualità, stabile ed asciutto. Potete fidar- Vi delle quantità da noi indicate, poiché reali e non indicative!



Il cilindro diagonale di un G 4 (capacità 12 l) offre anche con la capacità massima di 4 l spazio sufficiente per un aumento di volume. Questa è effettività delle prestazioni.



Grazie alla posizione diagonale del cilindro anche piccole quantità possono essere prodotte con un risultato qualitativamente elevato. Questa caratteristica rende il Diagonal-Freezer® il mantecatore ideale per ogni utilizzo.

Quale Diagonal-Freezer® DICOM touch® si adatta al meglio alle Vostre esigenze?

Varietà di modelli significa mettere a disposizione per ogni esigenza il Diagonal-Freezer® giusto. Potete scegliere innanzitutto tra mantecatore classico e mantecatore combinato.

G 4
1 - 4 l

G 6
1,5 - 6 l

G 7
2 - 7 l

G 9
2 - 9 l

G 14V4
3 - 14 l

G 16V4
4 - 16 l

Igiene di serie per Voi e per i Vostri clienti ...

La pulizia del Vostro mantecatore è un'operazione che si rende necessaria più volte al giorno. Per valutare correttamente le prestazioni di una macchina si deve tener conto anche del tempo impiegato per lavarla.

Nei prodotti Kälte-Rudi l'igiene è di serie: grazie alla tecnica ottimizzata HACCP e alla produzione secondo la normativa europea in tema di igiene DIN EN 1672 1+2 la pulizia è più semplice, veloce e facile.

DICOM touch®
Il sistema DICOM manteca il mix del gelato fino alla perfetta consistenza. Standard!
Doccia di pulizia integrata - facile da usare.

Optional SRS: azionando il relativo pulsante il cilindro di produzione viene riscaldato, consentendo un rapido e veloce lavaggio.
Gli agenti contenuti nei prodotti per la pulizia sono potenziati grazie al riscaldamento dl cilindro, assicurandoVi un notevole risparmio di detergente e di acqua. Utilizzando la presa d'acqua per il lavaggio integrata nella parte posteriore del cilindro, l'acqua viene direttamente introdotta in esso.

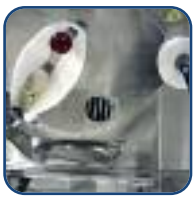
Su richiesta.
Fig. sin.: il contenitore per la variegatura consente una lavorazione semplice e razionale, gli ingredienti per la variegatura sono a portata di mano, conservati in modo sicuro ed igienico.
Fig. des.: il vassoio per la variegatura evita gli sprechi e una grande quantità di contenitori superflui.

Il cilindro di produzione è saldato in un unico blocco con la piastra frontale in acciaio con spessore di 15 mm.

Di serie: sostegno per la vaschetta per tutte le misure e forme di vaschette. Esso evita l'imbrattamento esterno della vaschetta, che rimane isolata

Su richiesta. Avvolgitore per gomme dell'acqua pro-tubi. Il sostegno mobile per le gomme, applicato sul retro della macchina, consente di avvolgere le gomme ed i cavi elettrici, impedendo che essi si pieghino o entrino in contatto con il pavimento.

Imbuto allargato.
L'apertura è più grande rispetto agli altrimantecatori. Potete inserire direttamente in modo semplice e veloce, anche miscele dense, miscele con ingredienti in pezzi, frutta ed altro senza intasare l'imbuto.



Grazie all'inserimento di un pannello di chiusura con diverse forme sulla fuoriuscita del gelato potete estrarre diverse forme direttamente dall'apertura, per es. per riempire direttamente le monoporzioni o per presentare il gelato in vaschetta con onde.

Il coltelli raschianti con arco di tensione facilmente estraibili e lavabili senza l'ausilio di attrezzi.

Di serie: vaschetta estraibile raccogli gocce con interni in acciaio inox, uno standard Kälte-Rudi.

Standard: la centralina elettrica è facile da aprire dal davanti.

Potente motore dell' agitatore.

Compressore potente con testa raffreddata ad acqua.

Condensatore a placche in acciao inox.

Dettagli innovativi per un lavoro ergonomico

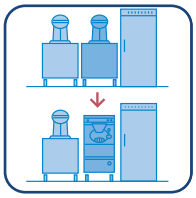
Con queste innovazioni originali Kälte-Rudi fissa nuovi parametri di riferimento sul mercato.

Queste innovazioni intelligenti consentono un modo di lavorare semplice, pulito e razionale.

Date forma alla Vostra creatività!

Un'altra opportunità di vendita - gelato confezionato. Scatola in polistirolo.

Un'ulteriore possibilità di utilizzo del pannello-adattatore è il riempimento diretto del saccapoche. In questo modo saltate un passaggio nella preparazione e lavorate in modo più igienico e veloce.



Grazie alle dimensioni ridotte (solo 550 mm di larghezza) il Diagonal-Freezer occupa lo stesso spazio di una macchina verticale tradizionale.

DICOM touch®	Capacità reale in litri	Prestazione oraria	Capacità cilindro in litri	Cilindro per la cottura integrato	Velocità motore agitatore	Volume Protection Technology	Raffreddamento ad acqua	Raffreddamento ad aria	Dimensioni mm larghezza	Dimensioni mm profondità	Dimensioni mm altezza	Alimentazione el. in Volt	Alimentazione el. in Hertz	Numero di fasi	Potenza in KW	Peso netto Kg
G 4	1 – 4		12	–		•	•		550	720	1390	400	50	3	6,5	280
G 6	1,5 – 6		12	–		•	•		550	720	1390	400	50	3	7,0	285
G 7	2 – 7		20	–		•	•		550	920	1390/1490	400	50	3	8,0	335
G 9	2 – 9		20	–		•	•		550	920	1390/1490	400	50	3	9,0	345
G 14 V4	3 – 14		30	–		•	•		550	920	1390/1490	400	50	3	12,0	380
G 16 V4	4 – 16		30	–		•	•		550	920	1390/1490	400	50	3	14,0	425
G 4 pro-cotto	1 – 4		12	•		•	•		550	720	1470	400	50	3	27,0	340
G 6 pro-cotto	2 – 6		12	•		•	•		550	720	1470	400	50	3	27,0	345
G 7 pro-cotto	2 – 7		20	•		•	•		550	920	1520	400	50	3	28,0	410
G 9 pro-cotto	2 – 9		20	•		•	•		550	920	1520	400	50	3	30,0	420

30 – 45 secondi/litro

Velocità agitatore selezionabile

su richiesta

Descrizione: • = Serie, – non disponibile, Tensione speciale 440 V/60 Hz – altri su richiesta.

Diagonal-Freezer® multifunzione pro-cotto®. Il talento compatto per le Vostre esigenze più specifiche

Con il nuovo Diagonal-Freezer® pro-cotto® lavorate in modo veloce, sicuro ed igienico.

Questo mantecatore combinato multifunzione lavora con un sistema effettivo a 2 cilindri. In questo modo si possono lavorare più prodotti contemporaneamente.

La soluzione ideale per:

- Bilanciare e personalizzare separatamente e singolarmente le ricette.
- Pastorizzare e mantecare anche piccole quantità.
- Produrre in modo flessibile creazioni di pasticceria.
- Preparare pietanze dolci e salate.

Produrre in modo semplice mix, bevande e cioccolata da bere, sia calda che fredda. Cucinare marmellate, variegati e salse topping.

Impasti per bignè, creme, budini, crema pasticcera, ripieni per praline completano la Vostra produzione.

Creare miscele gelato di qualità eccellente con i programmi speciali per la mantecazione.

Lasciate campo libero alla Vostra creatività! Cremosissimo gelato al cioccolato, classico gelato alla vaniglia e sorbetti dai colori appetitosi.

Salse al pomodoro profumate, sugo alla carbonara, zuppe e stufati fino al classico ragù rendono il Diagonal-Freezer® pro-cotto® uno strumento irrinuciabile.

I prodotti in lavorazione possono attraverso il rubinetto girevole venir direttamente travasati nello sportello del mantecatore sottostante o estratti semplicemente lateralmente.

Sfruttate le insospettate possibilità offerte dal sistema ciclico di bagnomaria II che lavora contemporaneamente in modo potente e delicato.

Questo sistema, grazie ad una trasmissione indiretta della temperatura, impedisce che il prodotto bruci nella fase di cottura o che si verifichino alterazioni del sapore. Potete inoltre selezionare la temperatura liberamente tra +2 °C e 110 °C in base al prodotto da lavorare.

Pastorizzatore, pastorizzatore di creme e mantecatore uniti in una combinazione perfetta.

Compatto, potente, versatile!

La nuova dimensione KÄLTERUDI®.

La macchina è dotata di comando soft-touch e dispone di molteplici programmi predefiniti o personalizzabili. Grazie al menu guida con soft-touch la programmazione e l'impostazione è molto semplice, logica ed intuitiva.

Il Diagonal-Freezer® pro-cotto è dotato di 2 inverter per i 2 motori, che garantiscono un mescolamento ideale e delicato del prodotto.

I nuovi mantecatori combinati Diagonal-Freezer® pro-cotto® sono disponibili in 4 modelli:

G 4 pro-cotto® touch 2 – 4 litri
G 6 pro-cotto® touch 2 – 6 litri
G 7 pro-cotto® touch 2 – 7 litri
G 9 pro-cotto® touch 2 – 9 litri

Soltanto un gelato che viene completamente impastato durante il processo di raffreddamento è stabile, asciutto e compatto.

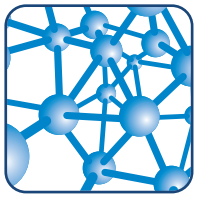
Nelle macchine per gelato tradizionali è possibile ottenere, attraverso la rotazione della spatola elicoidale e la grande superficie di raffreddamento, una struttura del prodotto finale unica e concatenata.

Tale struttura concatenata delle molecole può crearsi esclusivamente durante il ciclo di produzione.

Il gelato artigianale si presenta al meglio appena estratto dalla macchina.

Grazie alle caratteristiche meccaniche dei mantecatori tradizionali verticali il gelato viene congelato fino ad ottenere la sua consistenza ottimale e può essere venduto subito dopo la sua estrazione– proprio quando è più buono da gustare! Non è perciò necessario intraprendere un successivo processo di congelamento con un abbattitore per ottenere un'ottima qualità.

Questo metodo produttivo si adatta molto bene anche alla produzione di gelato da conservare, poiché la struttura e la consistenza raggiunte si mantengono perfettamente sia a breve che a lungo termine.



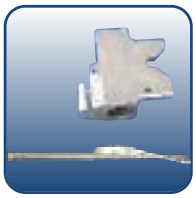
L'azione sinergica della spatola elicoidale e della grande superficie di raffreddamento, combinata con la bassa velocità di rotazione, dà origine ad una struttura unica, stabile e concatenata.

Innovazioni e caratteristiche

L'acquisto di una macchina per gelato è una questione di fiducia.

Affidabilità, lunga durata, stabilità del valore, limitazione dei consumi e delle spese di manutenzione sono i parametri fondamentali su cui orientare la Vostra scelta nell'acquisto di un prodotto. Con KÄLTE**RUDI**® l'esigenza che il Vostro investimento, connesso all'acquisto, sia ammortizzabile e redditizio si realizza: la qualità che ci contraddistingue è la Vostra garanzia per un impiego dei nostri macchinari pluridecennale e senza complicazioni.

Robusta testa di trasmissione, completamente in acciaio inox, con due potenti alberi di trasmissione separati.



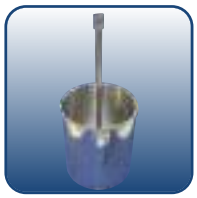
Spatola eleicoidale in acciaio inox rivestita in materiale speciale long-life e supporto per spatola antiusura in acciaio.

Potente compressore con testa raffreddata ad acqua per una lunga durata.

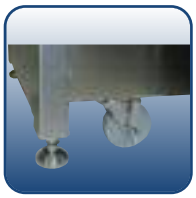
Il cerchio di appoggio intorno al cilindro non è di alluminio, bensì di acciaio inox.

Carrozzeria in acciaio inox completamente saldata e pannelli laterali e frontali chiusi.

Il condensatore a placche di grandi dimensioni comporta una riduzione nei consumi di acqua.



Il cilindro di produzione è composto da più pezzi separati e poi saldati insieme. Non è costituito da un unico pannello di acciaio imbutito per essere più stabile e più duraturo.



Basamento su robuste rotelle.

La tradizione delle macchine per gelato tradizionali verticali viene rispettata e di conseguenza tramandata da KÄLTE**RUDI**®.

Dal 1964 KÄLTE**RUDI**® ha a cuore i valori ed i principi della produzione artigianale e tradizionale del gelato.

L'azienda è nota come un'impresa familiare dallo spirito innovativo e di ricerca: "solo qualcosa di buon può essere sempre migliorato".

Questa filosofia ci ispira ad un costante e continuo miglioramento della qualità dei nostri prodotti e alla realizzazione di innovazioni tecniche secondo gli standard attuali.

Le fotografie sono una gentile concessione di Longarone Fiere SRL e della Fam. Rischewski.

50 Kälte-Rudi

KÄLTERUDI®

Traditional-Freezer®: un ulteriore omaggio alla produzione di gelato artigianale tradizionale.

Traditional-Freezer® – Innovazioni e caratteristiche

La struttura

- Le macchine KÄLTE**RUDI**® sono costruite e rifinite completamente in acciaio inox.
- Il cilindro di produzione e costituito da più elementi saldati insieme, non da un unico pezzo semplicemente imbutito, pertanto non è sensibile alle fessurazioni di tensione tipiche delle lamiere imbutite.
- La superficie di lavoro sulla parte posteriore è rialzata al fine di evitare depositi di sporco dietro la macchina e di facilitarne la pulizia.
- L'utilizzo di un supporto antiusura per la spatola, di una spatola in acciaio inox e di un cerchio di appoggio resistente alla corrosione garantisce una lunga durata ed un igiene eccellente.
- Le componenti elettriche frontali e le parti tecniche sono facilmente raggiungibili grazie al pannello frontale ribaltabile ed ai pannelli laterali rimovibili.

La tecnica frigorifera

- Il potente compressore di serie, ideato per una lunga durata, è dotato di una testa con raffreddamento ad acqua e di una resistenza ad olio regolabile.
- Ampi condensatori-scambiatori di calore a piastre in acciaio inox riducono il consumo di acqua.
- Nel cilindro viene utilizzato un liquido refrigerante compatibile con gli alimenti, anticorrosivo e biodegradabile.
- Le serpentine di raffreddamento sono dotate di tubi ad alette con una superficie allargata per un utilizzo efficiente ed economico.
- Su richiesta i basamenti KÄLTE**RUDI**® sono disponibili anche con impianto frigorifero esterno, con raffreddamento ad acqua o ad aria , con allacciamento ad un sistema di raffreddamento centrale o ad un impianto di recupero del calore.

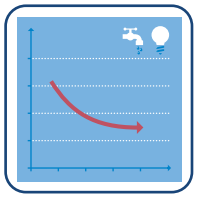
I componenti

KÄLTE**RUDI**® utilizza esclusivamente materie prime e componenti di alta qualità, provenienti da fornitori di fiducia. I singoli elementi costruttivi sono progettati in grandi dimensioni e forniscono prestazioni competitive.

I pezzi di ricambio

I componenti di qualità da noi elaborati sono facilmente reperibili sul mercato o possono essere ordinati direttamente presso la sede KÄLTE**RUDI**®.

I pezzi originali KÄLTE**RUDI**® sono a disposizione nel nostro magazzino e Vi vengono consegnati prontamente per corriere.



I prodotti KÄLTERUDI**® sono costruiti secondo le più moderne ed attuali conoscenze ed innovazioni tecnologiche. Risultato: risparmio nei consumi di acqua e di energia elettrica.**

Pezzi di ricambio ed informazioni:

Tel. 0049 (0) 7236 98 29-0
Fax 0049 (0) 7236 98 29-22
eMail info@kaelte-rudi.de

Il pastorizzatore è il presupposto di base imprescindibile per la produzione di gelato di alta qualità.

I pastorizzatori KÄLTE**RUDI**® riscaldano, raffreddano, portano a maturazione e conservano la miscela, il tutto nella stessa vasca. Il travaso, operazione delicata, scomoda e pericolosa dal punto di vista igienico e batteriologico, non è più necessario, così come la pulizia di ulteriori recipienti, pompe, rubinetti o guarnizioni.

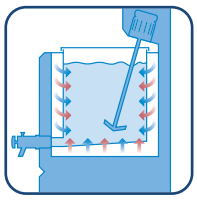
I pastorizzatori KÄLTE**RUDI**® sono dotati di:

Schermo comandi digitale (pro-soft touch commander)

99 programmi preimpostati. Facile ed intutivo da usare, segnala anche messaggi di errore o di guasto.

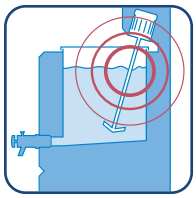
La funzione HACCP controlla e riporta costantemente la temperatura all'interno della vasca. Su richiesta: free speed choose® (fsc) = agitatore con invertitore di velocitá.

Sistema Bagno-maria ciclico®



Nei pastorizzatori KÄLTE**RUDI**®. il sistema di riscaldamento e raffreddamento avviene in modo indiretto: la temperatura, uniforme su tutta la superficie della vasca, fa sí che, anche lavorando quantitá minori, la miscela non bruci e non attacchi.

Agitatore



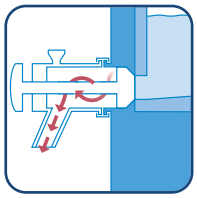
Per motivi d' igiene e di manutenzione tecnica i motori sono montati nella parte superiore del telaio, quindi esternamente alla vasca. Niente motori nascosti con problemi di guarnizioni, cuscinetti e di igiene precaria.

Agitatore pro mix Staro 24

La miscela viene ulteriormente raffinata mediante il cestello montato sull'agitatore. Velocità variabile tra 800 – 3.000 g/min (fsc 3000) o tra 800 – 4.000 g/min (fsc 4000).

Bio-Mechanic-System®
La meccanica al servizio delle biochimica.

Il **Bio-Mechanic-System**® coniuga i vantaggi e i regali della natura con la più moderna e collaudata ingegneria meccanica, secondo il principio "in armonia con la natura".



KÄLTE**RUDI**® Rubinetto di sicurezza

Fa sí che la miscela non fuoriesca dalla vasca e che venga riscaldata e raffreddata al 100%. Il robusto rubinetto è costruito interamente in acciaio inox, saldato sia all'esterno che all'interno con il metodo TIG. É inoltre dotato di un sistema di risciacquo automatico.

Sostegno per il secchio-salvagocce

Offre un appoggio stabile e svolge contemporaneamente la funzione di salvagocce.

pro tubi

Il sostegno mobile avvitato sul retro della carozzeria avvolge in modo igienico i tubi dell'acqua ed i cavi elettrici, impedendone il contatto con il suolo.

Coperchio con apertura per il dosaggio

Permette di aggiungere i vari ingredienti anche mentre il mixer è in funzione.

Setaccio

Può contenere baccelli di vaniglia, scorze d'arancia o di limone, chicchi di caffè per aromatizzare la miscela.

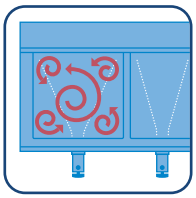
Per garantire i più elevati standard igienici tutti i prodotti KÄLTE**RUDI**® vengono prodotti nel rispetto della normativa industriale tedesca n. 1672 n.1 e 2, per cui anche le giunture sono saldate con il metodo TIG come anche il telaio dei pastorizzatori, i bordi superiori della vasca, il rubinetto di sicurezza etc.

Vasche rettangolari

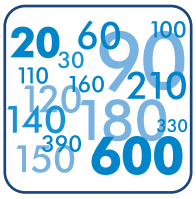
Compatte da 20 a 600 litri combinabili in 1, 2 o 3 sistemi indipendenti; hanno un'apposita inclinazione del fondo ed una grande apertura di scolo per consentire un facile e completo svuotamento della vasca. Gli angoli smussati e l'assenza di pezzi interni facilitano la pulizia della vasca.

Le parti mobili sono facilmente smontabili e facili da pulire.

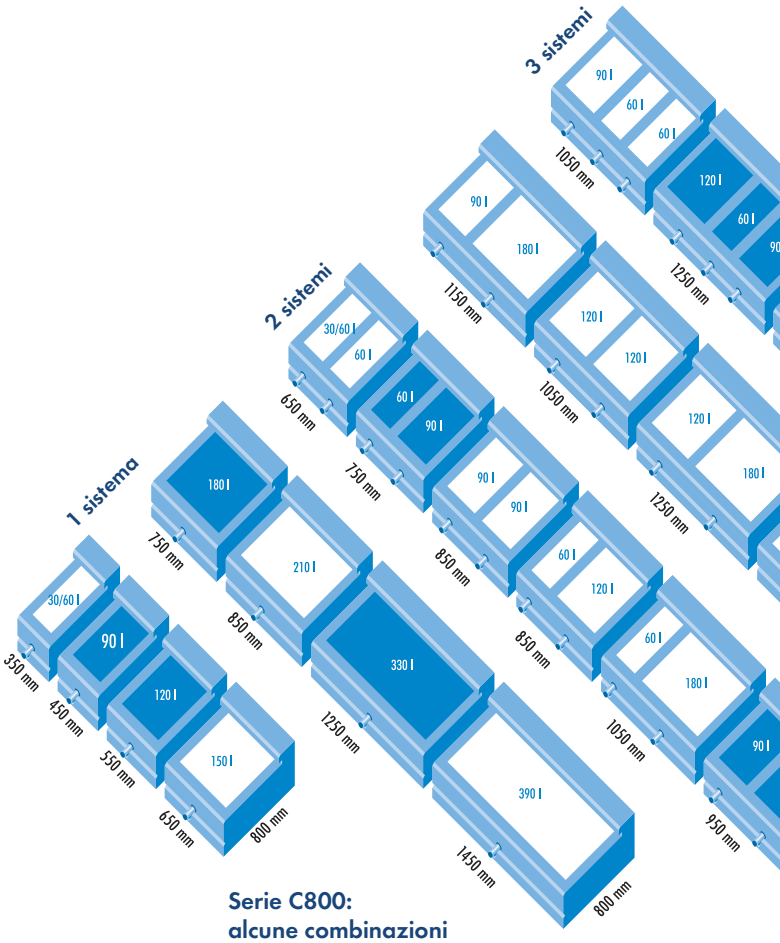
Le pareti laterali sono prive di fissure in cui potrebbero annidarsi sporco o residui di prodotto.



Rudi Rischewski fa il primo ad utilizzare l'originale vasca rettangolare. Essa permette la max. capienza con il minimo ingombro. Inoltre grazie alle turbolenze dirette ed indirette permette di ottenere un mescolamento della miscela nettamente superiore ad una vasca cilindrica.



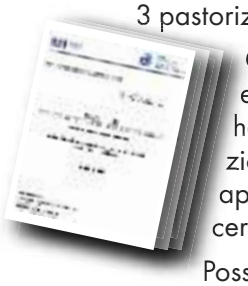
Con le nostre vasche (capacità dai 20 ai 600 l) offriamo per ogni esigenza il pastorizzatore ideale.



Serie C800: alcune combinazioni possibili

Le combinazioni

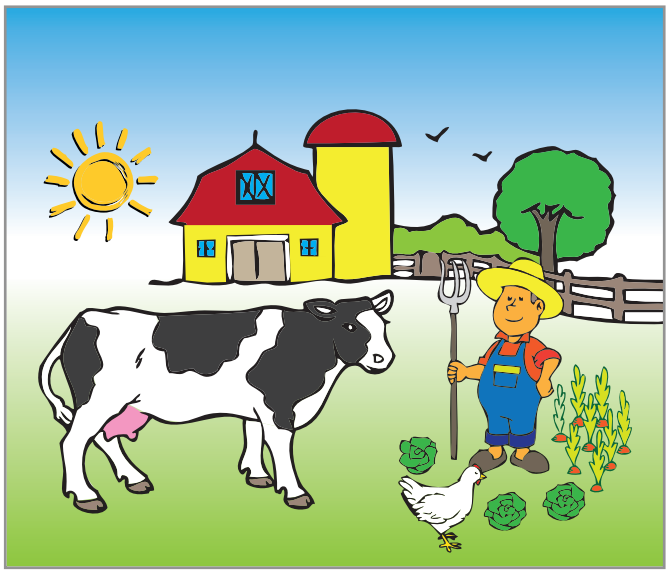
KÄLTE**RUDI**® offre pastorizzatori adatti ad ogni Vostra esigenza. Grazie ad un sistema a moduli potete disporre di pastorizzatori con quattro diverse profondità: 60, 70, 80 e 90 cm. Ogni vasca, quindi ogni sistema, lavora in modo assolutamente indipendente ed autonomo dalle altre, perciò, ad esempio, con un pastorizzatore a 2 vasche avete praticamente 2 pastorizzatori in un unico telaio. Con 3 vasche avete le prestazioni di 3 pastorizzatori, ossia di 3 sistemi!



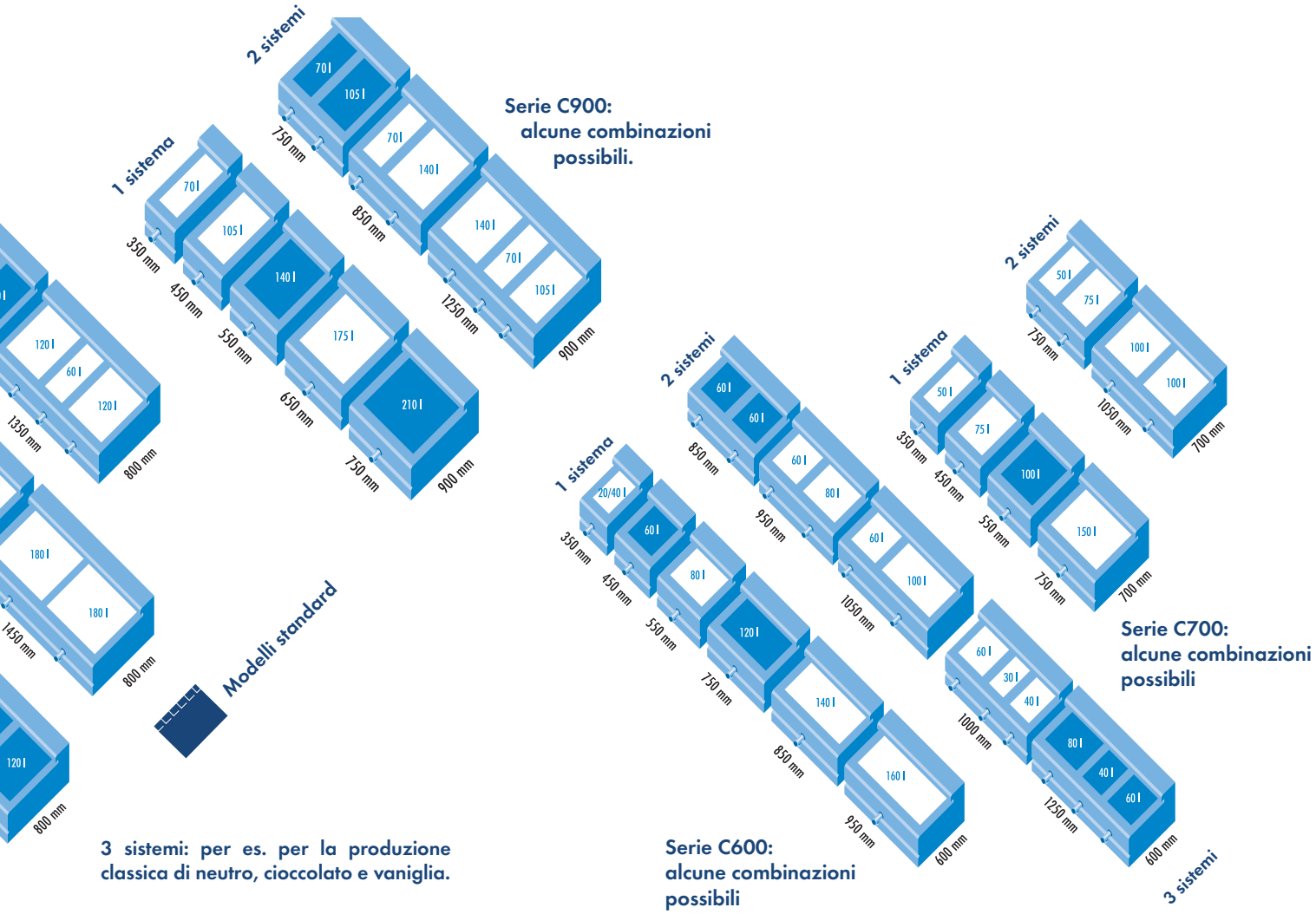
Grazie a queste caratteristiche peculiari ed esclusive, i pastorizzatori KÄLTE**RUDI**® hanno conseguito nel 2006 la certificazione per la lavorazione del latte crudo appena munto, rilasciata dall'istituto di ricerca Weihenstephan.

Possono essere utilizzati, oltre per la preparazione della miscela da gelato, anche per cioccolata liquida da bere, te freddi, ice-coffee, liquore all'uovo – vov, yogurt da bere, succhi di frutta e molto di più.

Lavorazione latte appena munto



Country products



KÄLTERUDI®

Una concezione intelligente per un lavoro sicuro, igienico, ad alte prestazioni e duratura

- Consulenza • progettazione
- installazione • servizio
- servizio telefonico
- ricambi • seminari
- dimostrazioni pratiche
- after sales

DIBASE touch® Modelli Focus:

	Sistemi indipendenti	Volume - 10 mm dal limite	Sistema bagno-maria ciclico®	Bio-Mechanic-System	Vital-Food-System® VFS	Sistema pro mix staro 24	pro mix fsc	Raffreddamento ad acqua	Raffreddamento ad aria	Larghezza in mm	Profondità, Corpus in mm	Altezza in mm	Alimentazione Volt	Alimentazione Hertz	Numeri di fasi	Potenza in kW	Allaccio CEE	Peso netto kg
1 Sistema																		
C600/60	1	60	•	•		•	–	•		450	600	1100/1490	400	50	3 + N + PE	9,5	16	240
C700/100	1	100	•	•		•		•		550	700	1100/1490	400	50	3 + N + PE	10,1	16/32	320
C800/90	1	90	•	•		•		•		450	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	12,6	32	290
C800/120	1	120	•	•	Opzione	•	Opzione	•	su richiesta	550	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	15,6	32	295
C800/180	1	180	•	•		•		•		750	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	25	63	340
C800/330	1	330	•	•		•		•		1250	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36,6+20	63/63	640
C900/140	1	140	•	•		•		•		550	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	14,5	32	320
C900/210	1	210	•	•		•		•		750	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	25	63	420
2 Sistemi																		
C600/60+60	2	60+60	•	•		•		•		850	600	1100/1490	400	50	3 + N + PE	17,9	32	420
C800/60+90	2	60+90	•	•	Opzione	•	Opzione	•	su richiesta	750	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20,1	32	420
C800/90+120	2	90+120	•	•		•		•		950	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	28	63	490
C900/70+105	2	70+105	•	•		•		•		750	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20,2	32	510
3 Sistemi																		
C600/80+40+60	3	80+40+60	•	•	Opzione	•	Opzione	•	su richiesta	1250	600	1100/1490	400	50	3 + N + PE	16,0	32	530
C800/120+60+90	3	120+60+90	•	•		•		•		1250	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	16,0+21,0	32/32	640

Descrizione: • = Serie, – non disponibile, Tensione speciale 440 V/60 Hz – altri su richiesta, Modelli Focus = tempi di consegna più corti.

Saremo lieti di inviarVi piú informazioni - contattateci!

Bollitori & Vasche di raffreddamento veloce, Cuocicrema & Pastorizzatori di creme KÄLTE**RUDI**®

Gelato & Granita

Pasticceria & Panificazione

Catering & Ristorazione

Panna

Perchè utilizzare un pastorizzatore di creme, un bollitore ed una vasca di raffreddamento veloce che lavora secondo i principi del processo Cook & Chill? La qualità comprovata delle vasche di cottura KÄLTE**RUDI**® è l'ideale per i processi produttivi di cottura, di Cook & Serve e di Cook & Hold.

Sempre più spesso, nei processi produttivi di panificazione, pasticceria e ristorazione viene adottata la tecnologia Cook & Chill; ciò significa che le pietanze vengono cucinate e raffreddate velocemente nella stessa vasca e possono essere conservate fino a 5 giorni senza perdita di qualità e con notevole rallentamento del processo di invecchiamento.

Un ulteriore vantaggio è rappresentato dalla sicurezza igienica in conformità alla normativa sull'HACCP.

I cuocicrema, i pastorizzatori di creme, le vasche di cottura e di raffreddamento veloce KÄLTE**RUDI**®, sono l'Optimum per una produzione razionale, effettiva ed igienica, ma contemporaneamente artigianale, tradizionale e naturale (margine di temperatura dai **+ 2 °C ai + 130 °C**).

Le creme, i budini, le marmellate, i ripieni di frutta, le praline, le zuppe, i sughi e altre pietanze vengono, ancora oggi, spesso preparate manualmente utilizzando il fornello elettrico o a gas; questa tipologia di cottura tradizionale è apprezzata, ma, puó causare sbalzi di qualità del prodotto finito, soprattutto per prodotti che devono raggiungere una temperatura determinata e precisa. L'utilizzo di un cuocicrema, di un pastorizzatore di creme e di una vasca di cottura e di raffreddamento veloce diventa quindi un requisito necessario!

Il processo produttivo è **automatico, programmabile,** a **risparmio di tempo** e garantisce una **qualità eccellente e costante.**

Le associazioni dei consumatori impongono con la normativa sull'obbligo di etichettatura dei prodotti (dichiarazione completa degli ingredienti contenuti), anche di quelli non confezionati, un adempimento che potrebbe provocare degli svantaggi in caso di utilizzo di prodotti di convenienza, poichè i consumatori reagiscono in modo sensibile e critico all'utilizzo di esaltatori di sapore, coloranti e conservanti. È possibile aggirare questa problematica attraverso la rinuncia consapevole.

Cucinare secondo tradizione in modo moderno!

Prodotti e pietanze preparati a freddo, semilavorati o pronti industrialmente vengono guardati oggi con diffidenza, grazie ad un comportamento alimentare più consapevole, sano e naturale.

Perciò si riscopre un modo di cucinare secondo tradizione per ottenere pietanze naturali e di qualità impareggiabile, senza l'ausilio di inutili addensanti, emulsionanti e stabilizzanti ecc.

Sul mercato vengono proposti diversi sistemi e tipi di vasche di cottura e cuocicrema. Possono essi soddisfare veramente le Vostre esigenze?

I cuocicrema, i pastorizzatori di creme e le vasche di cottura & di raffreddamento veloce KÄLTE**RUDI**® sono adatti per un utilizzo ad ampio spettro, per consentire, grazie alla tecnica collaudata KÄLTE**RUDI**®, il raggiungimento di un risultato efficiente e costante.

Sistema Bagno-Maria ciclico II®

Per una lavorazione delicata

L'esclusivo sistema di cottura e di raffreddamento indiretto consente di selezionare liberamente sia la temperatura di mandata che quella di cottura e di raffreddamento.

Questa si irradia in modo omogeneo su tutta la superficie della vasca e permette di lavorare piccole quantità di prodotto senza che brucino o congelino.

I sistemi con olio termico, gas o acqua si riscaldano in modo statico, provocando differenti temperature all' interno della vasca; il prodotto quindi durante la cottura si attacca, caramellizza e brucia e durante il raffreddamento congela.

La tecnica moderna ed innovativa consente anche di lavorare piccole quantità utilizzando così la vasca in modo flessibile dal 10%* al 100% della sua capacità.

L'intensità del calore e la capacità della vasca permette inoltre di eseguire anche processi lavorativi tradizionali, elaborati e specifici, adottando il sistema "all-in"(ottimizzazione tempo produzione).

Bio-Mechanic-System®

La meccanica al servizio delle biochimica.

Coniuga i vantaggi e i regali della natura con la più moderna e collaudata ingegneria meccanica secondo il principio "in armonia con la natura". In questo modo vengono sprigionati e valorizzati gli ingredienti naturali e biologici del prodotto che viene riscaldato e raffreddato in modo delicato ma al tempo stesso veloce grazie all' efficace irradiamento della temperatura.

Grazie al **Bio-Mechanic-System®** non è necessario aggiungere, in quantità eccessiva, alla Vostra preziosa ricetta naturale inutili sostanze emulsionanti, stabilizzanti addensanti ed additive.

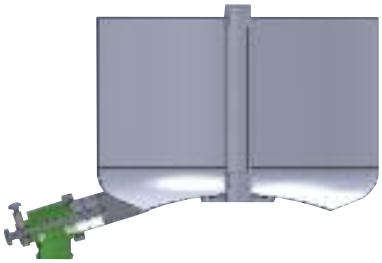
Carattaristiche della vasca

KÄLTERUDI® Vasca (40, 70, 110, 160, 220, 260, 300, 400, 500 litri) con fondo arrotondato concavo-convesso.

Innovativi sono i cuoci-crema, pasto-crema e le vasche di cottura e di raffreddaemnto veloce KÄLTE**RUDI**®, dotati di un cilindro ideale per la produzione pasticcera, fornito di un fondo rotondo e capiente.

Per masse più dense, ad es. per creme, impasti, ammolli di cereali, una vasca rotonda con il fondo doppiamente saldato e più adatta, poichè gli impasti più consistenti devono venire asportati dalle pareti, e quasi "impastati".

Il cilindro per la produzione KÄLTE**RUDI**® con fondo arrotondato **concavo-convesso** doppiamente saldato garantisce un buon mescolamento ed uno svuotamento della vasca ottimale.



Il cilindro ha una parete di 3 mm. Fondo e parete sono saldati in un unico blocco e il cilindro non è una lamiera imbutita.

Il cilindro, completamente in acciaio inossidabile, è direttamente saldato con un alto bordo nel piano superiore di copertura della macchina. La parete superiore di copertura e la vasca interna si fondono in un unico pezzo con gli angoli smussati ed arrotondati. Senza colla o fughe di silicone.

Gefördert durch BWMi

Gebrauchs-musterschutz

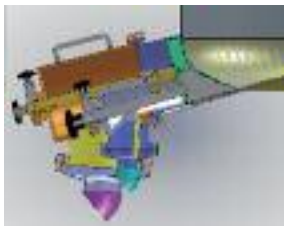
In questo modo la macchina è sicura dal punto di vista igienico, facile e veloce da pulire.

Agitatore

- Coltello ad arpa, da montare sull'agitatore.
- Coltello forato.
- Inverter (regolazione elettronica della velocità di rotazione del motore).

Coperchio in acciaio

- Griglia protettiva per un dosaggio sicuro degli ingredienti anche durante il funzionamento.
- Foro per l'inserimento di gomme, per es. dell'acqua.
- Imbuto in acciaio estraibile ed igienico per il dosaggio d'acqua e sostanze liquide.



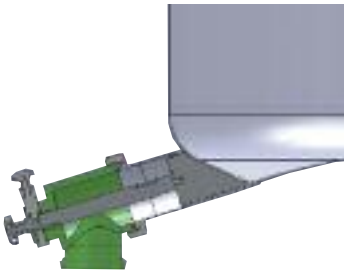
Rubinetto maggiorato

Per estrarre facilmente prodotti piú densi (DN 150).

Rubinetto di sicurezza

Il rubinetto di sicurezza KÄLTE **RUDI**® è dotato di un sistema di risciacquo elettrico, ha un ampio diametro ed è particolarmente adatto a prodotti densi; è utilizzabile anche come riduttore /dosatore ed é dotato di un sistema di risciacquo automatico.

Rubinetto di sicurezza Kälte-Rudi®



Stantuffo di chiusura all'interno della vasca senza pericoli per il controllo HACCP come nei rubinetti con chiusura esterna.

Il cuoci-crema e il pastorizzatore di crema KÄLTE**RUDI**® sono dotati di un rubinetto di sicurezza con un grande diametro adatto a prodotti densi.

- stabile e robuto completamente in acciaio inox
- ampio diametro
- svuotamento veloce con dosaggio predefinito
- per estrarre in porzioni
- stantuffo di chiusura adattato alla forma della vasca
- stantuffo con chiusura all'interno della vasca
- tutta la massa viene cucinata + raffreddata
- nessun pericolo batteriologico HACCP come per i rubinetti che invece chiudono all'esterno della vasca.
- Dispositivo di sicurezza: senza rubinetto la macchina non funziona e ne segnala la mancanza sul display
- semplice da smontare e da pulire

Lavaggio rubinetto attivo.

Il rubinetto di sicurezza KÄLTE**RUDI**® è dotato del sistema di lavaggio elettrico di serie, così dopo ogni estrazione di prodotto può essere sciacquato velocemente, ideale per l' HACCP.

Nello specifico: Voi avete estratto solo una porzione, la vasca è ancora piena, Voi chiudete il rubinetto di sicurezza ed azionando l'apposito tasto il rubinetto si sciacqua!

Il rubinetto di sicurezza KÄLTE**RUDI**® con lavaggio integrato: igiene in ogni dettaglio.

Optional

Per riempire direttamente i Vostri contenitori ordinate il rubinetto di sicurezza KÄLTE**RUDI**® con:

- Riduttore - Dosatore

Superato!

Rubinetto con chiusura all'esterno della vasca.

Pannello di controllo: pro soft touch commander:

- Design chiaro: schermo con indicatori di stato
- 99 programmi possibili selezionabili
- Menu programmi logico e semplice
- Cottura e raffreddamento con risparmio energetico
- Optional: free speed choose (FSC) = agitatore con inverter
- per velocità di rotazione liberamente selezionabile

KÄLTE**RUDI**® per Catering & Ristorazione

Maestro pasticcere
Johannes S. Becker

Le vasche di cottura Kälte-Rudi sono l'deale per l'impiego nel catering per cucinare, cook & serve und cook & hold. Negli USA si sviluppo negli anni 60' il principio del Cook & Chill e arrivò in Europa negli anni 70'. Il procedimento del Cook&Chill si diffuse nella metà degli anni 80'.

Negli anni 90' la tecnologia Cook & Chill acquistò significato e prese piede sempre di più nel catering.

Ciò significa che le pietanze vengono cucinate e raffreddate velocemente nella stessa vasca. In questo modo le pietanze possono venire conservate fino a 5 giorni, a patto di non interrompere la catena del freddo, senza perdita di qualità e con un rallentamento del processo di invecchiamento. Si produce quasi in stock! Così per es. in 4 giorni si possono preparare pietanze per 7 giorni. Ciò ottimizza l'organizzazione e riduci i costi del personale.

Nel procedimento cook & chill per la preparazione di pietanze liquide si utilizzava di solito un abbattitore.

Le pietanze venivano prima cucinate nella vasca di cottura, travasate in contenitori per la gastronomia e ancora bollenti messi in un abbattitore fino al raggiungimento soft di una temperatura positiva intorno ai +3 °C. Dopo la fase di raffreddamento i contenitori venivano riposti in una cella frigorifera. Oggi gli abbattitori vengono utilizzati per lo più per il raffreddamento veloce in ambito negativo o per raffreddare velocemente cibi solidi, come per es. carne, pesce, pane ecc.

+ 2 °C fino a + 130 °C

Cook- & Chill-Technology

Nella preparazione di pietanze liquide come per es. il sugo alla bolognese o ragù il processo produttivo può essere svolto completamente in un'unica vasca Cook- & Chill KÄLTE**RUDI**® senza dover travasare il prodotto con risparmio di tempo.

La metodologia Cook- & Chill KÄLTE**RUDI**® può essere adottata per la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, contorni e desserts. I cuocicrema, i pastorizzatori di creme, le vasche di cottura e di raffreddamento veloce KÄLTE**RUDI**®, sono l'Optimum per una produzione razionale, effettiva ed igienica, ma contemporaneamente artigianale, tradizionale e naturale, nel margine di temperatura dai + 2 °C ai + 130 °C.

Il processo produttivo è automatico e diventa in questo modo programmabile e con risparmio di tempo, garantendo una qualità eccellente e costante. Proprio quello che Voi chiedete.

Vantaggi della vasca di cottura e raffreddamento KÄLTE**RUDI**®:

- Cottura veloce senza che il prodotto si attacchi
- Mescolamento ottimale grazie al Bio-Mechanic-System®
- Raffreddamento veloce ed omogeneo attraverso il mescolamento
- Niente travasi fastidiosi, poco igienici e pericolosi !
- Processo automatico, grazie al controllo elettronico del pro-soft-touch-commander
- Tempi produttivi brevi
- Tempi di raffreddamento dal punto di cottura a +3 °C ottimali tra i 40 e 90 minuti (variabile a seconda della pietanza)
- Possibilità di conservazione delle pietanze nella vasca
- Semplice dosaggio in dosi e confezioni finite
- Mobile, flessibile e installabile velocemente
- Senza pericolo di scottarsi travasando
- Senza compromettere il Vostro fisico
- Senza rischi di contaminazione batteriologica, poichè il processo avviene solo nella stessa vasca
- Senza inutili sforzi per pulire
- Senza problemi di stoccaggio

Cook & chill-vasca di raffreddamento per Catering & Cucine industriale Modello: E850 / RD 160 Cusine - compatto, risparmio di spazio e mobile.
Anche disponibile: E1200/RD 300 Cuisine

ContraddistingueteVi dalla concorrenza!
Creazioni salate per i Vostri clienti con la Vostra qualità eccellente

- Zuppe, salse, polenta, pasta risotto,
- paella, impasti per torte salate,
- quiche lorraine, couscous, puré,
- ragù, gulasch, fricassea, spezzatino,
- soffritti, fondi di cottura, besciamella,
- salse al pomodoro, salsa olandese,
- salsa bolognese, cereali per il pane
- frittelle, impasti
- integrali, impasti molli ecc.

Uso della vasca di cottura & raffreddamento in:

Grandi cucine, mense, scuole professionali, catering, hotels, ristoranti, ospedali, cliniche, case di riposo, bistros, agriturismi ecc.

Esempi di applicazioni con il pastorizzatore di creme KÄLTE**RUDI**®

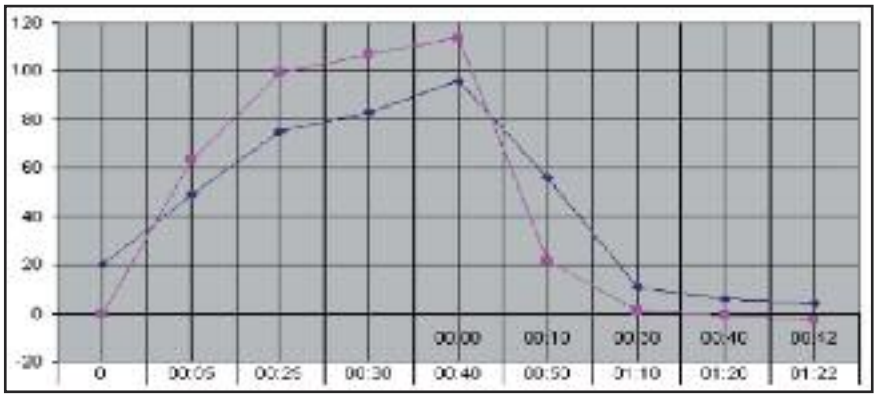
Preparazione di ragù di carne

Massa omogenea – senza pericolo che il sugo si attachi – semplicemente un ragù saporito !

Preparazione di pasta

Tabella test di riferimento

Test con pastorizzatore di creme
RD 70 CPS
Puré di patate: 35 l. acqua + 7.5 kg polvere di patate per puré,
Totale ca. 50 l.
Punto di cottura + 96 °C –
Punto di raffreddamento + 2 °C



Maestro pasticcere
Johannes S. Becker

KÄLTE**RUDI**® per Pasticceria & Panificazione

I cuoci-crema, i pasto-crema e le vasche di cottura e raffreddamento KÄLTE**RUDI**® facilitano e razionalizzano i Vostri processi produttivi quotidiani e Vi aiutano a vincere nuove sfide.

Spesso creme, budini, impasti molli, salse alla frutta ecc. sono preparate ancora manualmente in una pentola sul gas. In linea di principio questa lavorazione altamente artigianale è apprezzabile, ma può comportare delle oscillazioni nella qualità del prodotto dovute proprio ad una lavorazione manuale. Soprattutto per prodotti che devono venir portati ad una temperatura determinata è essenziale un cuoci-crema o un pastorizzatore di creme.

Un ulteriore problema del nostro tempo è costituito dal personale, la sua disponibilità e il suo insegnamento. Oggi tutto deve essere più veloce, per ottenere però una qualità eccellente e naturale nel rispetto della tradizione.

I prodotti vendono cotti nella vasca, lavorati quando sono bollenti o tiepidi e/o successivamente abbattuti nella stessa vasca; in questa essi possono venire conservati fino a 5 giorni, a patto di non interrompere la catena del freddo, senza perdita di qualità e con un rallentamento del processo di invecchiamento.

Ciò ottimizza la produzione e riduce i costi del personale. Grazie all'esclusivo Bio-Mechanic-System® il Vostro prodotto viene lavorato in modo ottimale durante le fasi di cottura e di raffreddamento.

Creazioni dolci per i Vostri clienti con la Vostra qualità eccellente

- crema pasticcera
- budini
- budino di semolino
- bavaresi • crema di burro
- pannacotta
- frutta pocheè
- marmellate
- confetture
- gelatina di frutti rossi
- gelatine
- impasti per bignè
- ripieni per praline
- ripieni alla frutta
- salse di frutta
- masse ai semi di papavero
- tartufi
- meringhe
- tempera del cioccolato
- yogurt
- cioccolata da bere
- zabaione
- miscele gelato
- succhi di frutta
- caffè freddo
- the freddo
- coperture per torte
- mousse al ciocco lato
- marzapane
- salse
- toppings e variegati
- impasti molli
- ammollo di cereali ecc.

Uso del pastorizzatore di creme in:
Panifici, Pasticceria, Confiserie, Patisserie, Gelateria, Coffee-Shops ecc.

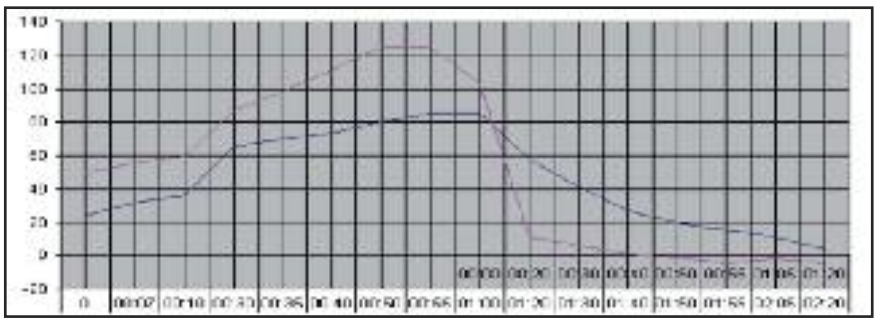
Pastorizzatore di creme

Dosare ed inserire tutti gli ingredienti – portare ad ebollizione – ed è pronta una bella crema liscia. Assolutamente senza di sapore di amido !

Tabella test di riferimento

Test con pastorizzatore di creme
RD 70 CPS
Budino alla vaniglia: potato ad ebollizione 60 l. di latte zucchero + polvere per budino totale ca. 70 l.

Punto di cottura + 85°C –
Punto di raffredamento + 2°C



Pianificate il futuro - con un bollitore ed una vasca di raffreddamento veloce KÄLTE**RUDI**® – tecnologia Cook- e Chill

In alternativa a Cook & Serve e Cook & Hold, l'utilizzo della tecnologia Cook & Chill con raffreddamento veloce (circa 45-90 minuti) nei processi produttivi di grandi cucine, catering, panetterie ecc. con il Dynamic Cooling System (DCS) sta diventando sempre più importante.

Disponibile anche come singola funzione:

- Cottura o raffreddamento

Ora anche con:

- Collegamento al raffreddamento centrale con refrigerante o glicole
- L'utilizzo di refrigeranti naturali (CO2, ammoniaca, propano / butano) -> quindi possibili sovvezioni
- ODP = 0 —> attuale ed ecologico!

Ci trovate su:

www.sws-online.de www.masterchef-cad.com

Consumo dell'acqua e dell'energia:

I cuocicrema, pastorizzatori di crema e bollitori & vasche di raffreddamento KÄLTE**RUDI**®, sono progettati e realizzati secondo l'ultimo stato dell'arte. Il risultato è il risparmio nel consumo di acqua e di energia elettrica!

NATURE RESPECT

DITHERM touch®

	Quantità minima in litri	Quantità totale	Sistema bagno-maria ciclico II®	Bio-Mechanic-System®	Vital-Food-System®	Velocità agitatore giri/min	Arpa per agitatore	Raffreddamento ad acqua	Raffreddamento ad aria	Collegamento al raffreddamento centrale refrigerante	Collegamento al raffreddamento centrale con glicole	Dimensioni in mm - larghezza	Dimensioni in mm - profondità	Dimensioni in mm - altezza	Alimentazione Volt	Alimentazione Hertz	Numero fasi	Potenza in kW	Allaccio CEE	Collegamento fisso	Peso netto in kg
C800 / RD 40 touch	3 - 9	40	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	14,0	32		260
C800 / RD 70 touch	7 - 21	70	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	16,5	32		310
C800 / RD 110 touch	7 - 21	110	•	•				•				650	800	1370/1740	400	50	3 + N + PE	17,6	32		345
C1100 / RD 160 touch	16 - 30	160	•	•				•				850	1100	1150/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63		640
C1100 / RD 220 touch	16 - 30	220	•	•				•				850	1100	1300/1600	400	50	3 + N + PE	40,0	63		680
C1450 / RD 260 touch	16 - 30	260	•	•	Opzione	frei wählbar 30-150 – fsc (free-speed-choose)	Opzione	•	su richiesta	Opzione	Opzione	850	1450	1450/1750	400	50	3 + N + PE	40,0	63	su richiesta	710
C1550 / RD 300 touch	30 - 50	300	•	•				•				1100	1550	1150/1450	400	50	3 + N + PE	su richiesta	125		720
C1550 / RD 400 touch	40 - 60	390	•	•				•				1100	1550	1300/1600	400	50	3 + N + PE	su richiesta	125		760
C1550 / RD 500 touch	50 - 70	480	•	•				•				1100	1550	1450/1750	400	50	3 + N + PE	su richiesta	125		790
C850 / RD 160 touch cuisine	16 - 30	160	•	•				•				1450	850	1100/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63		720
C850 / RD 220 touch cuisine	16 - 30	220	•	•				•				1450	850	1250/1600	400	50	3 + N + PE	40,0	63		760
C1200 / RD 300 touch cuisine	30 - 50	300	•	•				•				2000	1200	1100/1450	400	50	3 + N + PE	su richiesta	125		790

Descrizione: • = Serie, – non disponibile, Tensione speciale 440 V/60 Hz – altri su richiesta, *dipende da ricetta e protto
Con riserva di modifiche, che corrispondono ad un'evoluzione della tecnica. Illustrazioni non vincolanti

Pressa automatica per gelato spaghetti

Ideale per gelato e frozen joghurt

La spaghettiera KÄLTE**RUDI**® risalta per la sua eleganza e per il suo design salvaspazio. Facile da usare e completamente in acciaio inox, rispetta i massimi requisiti di sicurezza e ha una manutenzione minima. Non ha angoli o sporgenze. Il sistema a stantuffo evita eventuali errori di funzionamento.

La spaghettiera è dotata di:

- Compressore ad aria elettrico (separato).
- Design elegante e salvaspazio.
- Stampo per tagliatelle o lasagne (su richiesta).

I componenti pneumatici di alta qualitá e materiali solidi conformi all'utilizzo alimentare garantiscono massima longevitá e igiene. Su richiesta è possibile avere anche contenitori termici per riscaldare o raffreddare uniformemente i toppings.

Dati tecnici

- Compressore ad aria Min. 30
- Tensione 220-240 V/50 Hz
- Contenitore ad aria di riserva 6 – 10 barre
- Dimensioni 190 x 280 x 520 mm

Montapanna

Il montapanna KÄLTE**RUDI**® è dotato di un esclusivo gruppo di miscelazione e montatura della panna in aciaio inox, di una valvola di regolazione e di miscelazione dell'aria, che consente di ottenere una panna di qualità altamente superiore, con una consistenza naturale stabile, asciutta e con un ottimo volume.

È possibile erogare la panna in modo ideale e continuo, senza dover impostare più volte l'apertura della valvola. Queste innovazioni rallentano la prolificazione batterica della panna montata, che si mantiene fresca per un periodo di tempo maggiore.

La vaschetta estraibile in acciaio inox e il gruppo di miscelazione e montatura completamente smontabile ne facilitano e velocizzano la pulizia. Tutti gli elementi sono lavabili in lavastoviglie.

Modelli :

SM 2 KÄLTE**RUDI**® **2 litri**	230 mm x 350 mm x 450 mm
SM 5 KÄLTE**RUDI**® **5 litri**	300 mm x 400 mm x 500 mm
SM 12 KÄLTE**RUDI**® **12 litri**	410 mm x 470 mm x 540 mm

pro mix Turbo 15

Il pro mix Turbo 15 KÄLTE**RUDI**® è utilissimo nei laboratori da gelato per la preparazione di tutti i tipi di miscele. Lo si può utilizzare per mescolare, emulsionare e frullare ingredienti asciutti, fibrosi e grassi e renderli veramente omogenei. È adatto anche per prodotti di pasticceria e cioccolateria o per mense e ristoranti.

La sua forma compatta consente di collocarlo senza problemi su qualsiasi piano di lavoro e anche in piccoli spazi.

Il pro mix turbo 15 lavora con risultati che si avvicinano quasi all'omogeneizzazione; questo rende il gusto della miscela più intenso e la struttura ancora più raffinata.

Emulgatore per gelato e creme

Ideale per produrre miscele base dove tutti gli ingredienti, anche i più grassi, oleosi o densi, devono essere mescolati in modo ottimale. Il mixer permette alla miscela di incamerare più aria e di ottenere, già in questa fase, maggiore volume rendendo quindi il prodotto finale ancora più cremoso.

Emulgatore per frutti

Ideale per sminuzzare e mescolare pezzi di frutta freschi o congelati o per raffinare purea di frutta. Si può utilizzare anche per sciogliere polveri, zucchero o stabilizzanti a freddo e per la preparazione delle miscele di frutta a base d'acqua.

Emulgatore per zuppe o salse

Ideale per la preparazione di zuppe e per sminuzzare le verdure.

Igiene

Tutti i pezzi sono facilmente smontabili e lavabili. Le parti meccaniche non entrano in contatto con il prodotto.

Dati tecnici

- Profondità 47 cm
- Larghezza 45 cm
- Altezza 72/110
- Peso 58 kg
- Allacciamento elettrico 1KW VAC 230/50/60 Hz

In passato

Prima:

- La pulizia della Vostra porzioniera era molto problematica soprattutto dal punto di vista igienico.

Antigienico:

- Le Vostre porzioniere stavano in un contenitore, ricettacolo di batteri, esposte ad elevate temperature ambientali.
- Le Vostre porzioniere venivano "sbattute", per farle sgocciolare, su spugne pericolose sotto il profilo igienico.
- Le porzioniere conservavano molta acqua residua, che finiva inevitabilmente nel gelato.

Costoso:

- Nelle vaschette tradizionali per le porzioniere venivano sprecate molte centinaia di litri di acqua corrente, quasi inconsapevolmente e senza essere utilizzate in modo alternativo.

Pericoloso:

- Le doccette lavaporzioniera in ottone cromato spesso si scheggiavano e piccole particelle di cromo finivano così nel gelato. Questo poteva provocare lesioni del cavo orale e allergie al nichel.
- Le doccette lavaporzioniera in plastica erano soggette ad una veloce abrasione che poteva causare una pericolosa prolificazione batterica.

Uno sguardo al futuro

Le doccette lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**® ...
... igiene e risparmio d'acqua!

Con l'installazione di una doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**® otterrete una pulizia veloce, economica ed igienica della Vostra porzioniera.

Com'è possibile tutto ciò?

Premete semplicemente con la Vostra porzioniera contro la testina di lavaggio; attraverso i 4 forellini la porzioniera viene sciacquata sopra e sotto in modo veloce ed ottimale!

La vostra porzioniera sarà pulita a fondo e in modo sicuro sia all'interno che all'esterno.

Calcolate i Vostri costi!

L'acquisto di una doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**® richiede soltanto un investimento ridotto e già nel corso di una stagione potete ottenere, grazie all'installazione della doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**®, un risparmio di acqua tangibile e reale.

La doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**®, infatti, richiede l'afflusso di costosa acqua solo per il breve periodo dell'operazione di risciacquo.

La tecnica e l'igiene

Una concezione intelligente per un lavoro igienico ...

... oggi e domani, grazie ad una tecnica comprovata e sicura e ad innovazioni all'avanguardia.

I prodotti KÄLTE**RUDI**® sono costruiti e rifiniti esclusivamente in acciaio inossidabile. Le Vostre esigenze igieniche sono i parametri nella progettazione e costruzione dei nostri prodotti, che diventano così assolutamente sicuri ed affidabili anche dal punto di vista igienico (LMHV-HACCP).

La doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**® è facile e maneggevole da lavare. Tutti gli elementi sono lavabili in lavastoviglie. Il risultato è una pulizia a fondo in tempi veloci, facile sicura ed igienica.

È inoltre dotata, su richiesta, di una testina di battitura, per far asciugare meglio, in modo del tutto igienico, l'interno della porzioniera dai residui di acqua.

La doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**® è facilmente montabile su qualsiasi presa normale d'acqua (standard 3/8 pollici).

È omologata per una pressione dell'acqua tra 1-5 atmosfere. In caso contrario si può installare un riduttore di pressione.

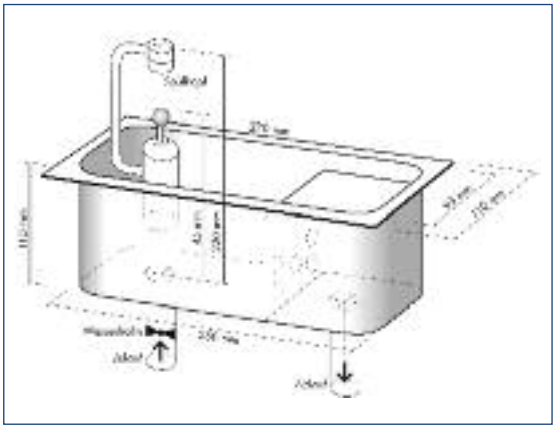
KÄLTE**RUDI**® Vi offre anche vaschette per il risciacquo in acciaio inox con misure standard, adattabili ed inseribili in tutte le vetrine.

In alternativa la doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**® e la relativa vaschetta possono essere installate sulla Vostra vetrina, grazie ad un sostegno speciale sempre in acciaio inox.

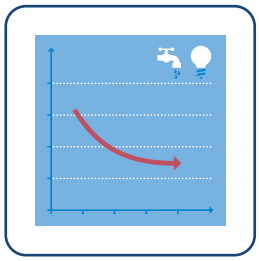
Le aree di applicazione della risciacquatore doccetta lavaporzioniera KälteRudi sono numerose. Per esempio, in cucina per condire la polenta o il formaggio fresco.

Utilizzando la doccetta lavaporzioniera KÄLTE**RUDI**®**, è possibile raggiungere:**

- Maggiore igiene
- Riduzione dei costi dell'acqua e dell'energia



Doccetta lavaporzioniera con testina di battitura.



Su richiesta:

- **1/4 pollici o 1/4 pollici**
- **vaschette di dimensioni speciali**

Più di 50 anni di innovazioni

Rudi Rischewski per primo utilizzò vasche rettangolari nei pastorizzatori e nel 1964 pose le basi per la tecnica dei prodotti KÄLTERUDI® di oggi.

Fin dall'inizio KÄLTE**RUDI**® ha lavorato nello sviluppo delle proprie macchine a stretto contatto con i loro futuri utilizzatori. Lo stesso fondatore, Rudolf Rischewski, negli anni 60', prima di diventare frigorista faceva il gelato in una pasticceria, per poi idedicarsi alla tecnica del freddo ed allo sviluppo dei primi pastorizzatori per gelato artigianale.
Questo indica una storia piena di innovazioni al servizio della qualità, volta ad allegerire il processo produttivo in laboratorio ...

1964
Costituzione della ditta KÄLTERUDI® e sviluppo dei primi raffreddatori.

1970
Le vasche rettangolari KÄLTERUDI® sono al MIG di Longarone una novità sensazionale.

1972
Nel ciclo di bagnomaria la salamoia diffonde la temperatura al posto dell'acqua evitando il calcaree ed il congelamento.

1974
Il primo pastorizzatore con due sistemi indipendenti: più flessibilità nel processo produttivo, risparmio di spazio nel laboratorio e riduzione dei tempi di pulizia

1975
Viene installato per la prima volta il "sistema ciclico di bagnomaria", per un ciclo di lavoro più breve con un contemporaneo risparmio energetico.

1979
Il primo pastorizzatore a due sistemi con vasche di dimensioni diverse: un ulteriore adattamento alle esigenze produttive.

1987
L'inserimento di scambiatori di calore più compatti permette di ridurre ulteriormente il consumo d' acqua.

1989
Viene presentato il pro mix, la risposta KÄLTE RUDI® alla domanda crescente di mixer e di omogeneizzatori. Disponibile come accessorio integrato nella vasca o come utensile separato.

1993
Progettazione e costruzione della serie di pastorizzatori E 800 (con 80 cm di profondità): lo spazio in laboratorio viene utilizzato ancora meglio. Il pastorizzatore KÄLTERUDI® diventa il pastorizzatore più compatto presente sul mercato.

1995
Viene presentato il rubinetto di sicurezza con sistema di lavaggio attivo, completamente in acciaio è composto di tre pezzi facilmente asportabili e lavabili. Esso chiude la vasca del pastorizzatore grazie ad uno stantuffo. Il rubinetto può essere sempre lavato facilmente anche quando la miscela è dentro la vasca. La miscela viene pastorizzata e raffreddata al 100%.

1997
L'installazione del radiatore a placche CPS velocizza il processo di raffreddamento. I requisiti HACCP per un'organizzazione del lavoro sicura vengono rispettati, per esempio con il collegamento di registratori di temperatura.

1999
Il Diagonal-Freezer® viene brevettato e presentato al pubblico al MIG di Longarone, dopo 4 anni di progettazione, sviluppo e simulazione. La nuova concezione tecnica di questo mantecatore scaturisce molto interesse e guadagna la Vostra fiducia.

2003
Viene introdotta la pompa di omogeneizzazione propump+h per rendere la Vostra miscela ancora più omogenea.

2003
Viene presentato il mini-laboratorio pro-cotto, con bollitore incorporato. Esso effettua tutte le fasi del processo produttivo: cucinare, raffreddare, maturare e conservare con il minimo ingombro.

Uno sguardo al futuro

Le nostre macchine producono oggi il gelato migliore in Canada, Ecuador, Norvegia, Nuovazelanda, Australia ed ovviamente in tutta Europa.

KÄLTE**RUDI**® è rimasta una realtà imprenditoriale a conduzione familiare autonoma ed indipendente, tuttora diretta dalla seconda generazione, nella persona di Marc Rischewski.

Ancora oggi KÄLTE**RUDI**® inventa, sviluppa, progetta, collauda, produce e consegna direttamente le proprie macchine. Ogni macchina rispecchia gli standard qualitativi che da 50 anni contraddistinguono il successo dell'azienda.

2004
Il montapanna completa la gamma dei prodotti KÄLTERUDI®**, l'unico con un gruppo di montatura con 3 elementi.**

2005
Presentazione del concetto straordinario del "Bio-Mechanic-System®" applicato a tutti i prodotti KÄLTERUDI®**.**

2006
I pastorizzatori KÄLTERUDI® **ottengono il brevetto per la lavorazione del latte appena munto dal centro di ricerca Weihenstephan di Monaco.**

tecnica certificata !

2007
KÄLTE**RUDI**® **presenta per il pastorizzatore la nuova serie compatta e voluminosa E900.**

2007
I Diagonal-Freezer sono disponibili con l'opzione a 3 velocità di rotazione (inverter).

2008
Alla fiera sudback viene presentato il G 4-50 il mantecatore più piccolo della gamma Diagonal-Freezer.

2009
KÄLTE**RUDI**® **presenta al SIGEP il nuovo mantecatore tradizionale Traditional-Freezer. Un ulteriore omaggio alla produzione artigianale in occasione del 45° anniversario di fondazione.**

2010
Un ulteriore "piccolo" mantecatore Diagonal-Freezer viene presentato al SIGEP di Rimini, piccolo e potente!

2010
Progettazione e presentazione sul mercato del nuovo pastorizzatore di creme E1000/RD160, adatto anche al settore cook-chill, sponsorizzato dal ministero tedesco dell'economia BMWi.

2011
pro-soft-touch-commander per i mantecatori e i pastorizzatori.

2013
Presentazione nuovo DICOM touch.

2014
Cinquantesimo anniversario della KÄLTERUDI®**.**

2018
Presentazione pastorizzatori Serie C

2019
Presentazione della nuova macchina dosatrice PRO POWER FILL.

KÄLTERUDI®

KÄLTERUDI GmbH + Co. KG

Dieselstraße 5-7 + 16
DE-75210 Keltern-Dietlingen
Germany

Phone +49 (0) 72 36-98 29-0
Fax +49 (0) 72 36-98 29-22
Mobile +49 (0) 171-511 42 25

info@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

Quality made in Germany since 1964

Con riserva di modifiche, che corrispondono ad un'evoluzione della tecnica. Illustrazioni non vincolanti. I 09.2017.