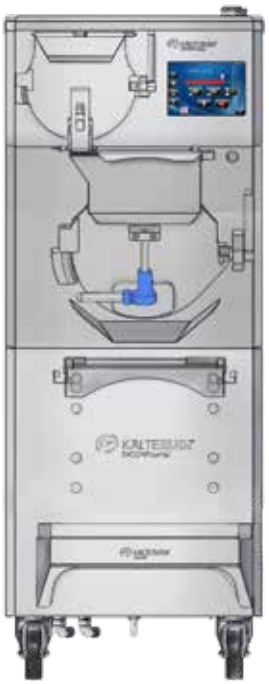
KÄLTERUDI®

NEXT DICOM®

DICOM® combi



DIBASE®

DITHERM®

MACHINES POUR

GLACES ET SORBETS
BOULANGERIE ET PÂTISSERIE
TRAITEUR, CUISINE GASTRONOMIQUE ET COLLECTIVE
PHARMACEUTIQUE & COSMÉTIQUE

Distributeur automatique 24/7

PURE FILL

QUALITÉ ALLEMANDE DEPUIS 1964

BIENVENUE DANS L'UNIVERS KÄLTE RUDI®

Depuis sa création, la société KÄLTE RUDI® est à l'écoute de ses clients pour le développement de ses machines. Le fondateur Rudolf Rischewski a lui-même fait de la glace avant de développer dans les années soixante, des cuves à refroidissement pour glace et, par la suite, des pasteurisateurs et turbines à glace.

L'innovation depuis plus de 60 ans !

Une histoire pleine d'innovation, de service, de qualité et d'étude afin de vous faciliter le travail au quotidien.

« IL NE SUFFIT PAS DE CONNAÎTRE LE PRIX D'UN BIEN. L'IMPORTANT, C'EST D'EN CONNAÎTRE ET D'EN APPRÉCIER SA VALEUR ! »
Rudi Rischewski | fondateur

DEPUIS
1964

PERSONNE
NATURE
TECHNOLOGIE
MACHINE
VOLONTÉ
BEAUTÉ
PRÉCISION

LA PHILOSOPHIE KÄLTE RUDI®

INNOVATION
FORCE
PERFORMANCE
SÉCURITÉ
DURABILITÉ
FASCINATION
FIABILITÉ
ÉCONOMIE

Marc et Florian D. Rischewski

Le meilleur de la technique pour un travail plus agréable. Depuis sa création en 1964 par Rudi Rischewski, l'entreprise familiale KÄLTE RUDI est connue pour ses machines de qualité qui permettent de travailler plus facilement et de manière professionnelle. La technique vraiment cool est très proche des utilisateurs. Marc Rischewski développe les réponses techniques aux questions que Florian Rischewski apporte du suivi à nos clients. Les nouvelles technologies et les performances accrues de KÄLTE RUDI vous permettent de faire preuve de créativité. C'est aussi pour cela que le contact avec vous est si important pour nous.

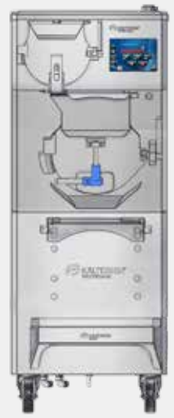
INGÉNIEURIE ET FABRICANT POUR L'ALIMENTAIRE

De la haute technologie pour un résultat parfait !

C'EST NOUVEAU !

DICOM® combi
Le freezer diagonal comme machine à glace combinée de la page 14

PURE FILL
Installation de dosage et de remplissage plus d'information à partir de la page 18



DICOM® combi

PURE FILL

NEXT DICOM®
Machine à glace à turbine diagonale
Plus d'information à partir de la page 4

DIBASE®
Pasteurisateur avec cuve rectangulaire
Plus d'information à partir de la page 29

DITHERM®
Pasteurisateur à crème avec changement refroidissement puissant
Plus d'information à partir de la page 37

NEXT DICOM® – c'est nouveau !

Des formes claires, une technique forte, c'est plus rapide !

La NEXT DICOM combine l'évolution à la révolution : la base est la cuve positionnée en diagonale, équipé des puissantes technologies familières à KÄLTE RUDI complémentée de quelques nouvelles caractéristiques. L'utilisation de la machine est très facile et intuitive par l'intermédiaire de symboles. La nouvelle commande par engrenage conique complète l'inverseur et rend la NEXT DICOM® encore plus puissante. Son couple de rotation élevé permet le démarrage/l'arrêt indépendants du malaxeur qui ne nécessite aucun entretien, consomme peu d'énergie et peut contenir jusqu'à 28 litres de mélange liquide.

Avec succès : un froid encore plus rapide, une glace encore plus crémeuse – grâce à la congélation directe dans la machine ! Cela permet la formation de microcristaux très fins.

Pas besoin de congélateur rapide séparé, vous obtenez une glace que vous pouvez vendre aussitôt.

Le nettoyage extérieur et intérieur prend encore moins de temps.

La série DICOM® a été optimisée pour de hautes performances et complétée par deux autres modèles plus puissants.

Diagonal-Freezer

+ unique
+ Quantité de remplissage variable
+ drainage parfait

Système Intense Freezing
Le **nouveau système de réfrigération** plaque le liquide réfrigérant contre la paroi, au plus près du mix et permet d'atteindre des températures plus basses en moins de temps. Congélation rapide directement dans la machine.

Nouvel écran tactile panoramique de 7 pouces
Écran encastré, **facile à nettoyer,** à haute résolution et **utilisation** intuitive et **multilingue** par pictogrammes.

Nouveauté mondiale !
Déversement Ambidextre
Pour la première fois, les droitiers et les gauchers peuvent travailler confortablement sur la même machine. Poignée verrouillable des deux côtés. **Ouverture de forme optimisée pour une vidange rapide** et la décoration.

Suspension flexible
Hauteur de travail standard de 80 cm et **points d'accroches variables** pour les égouttoirs et les bacs à glaces **permettant un travail agréable pour le dos.**

Nouveau design du châssis
La **machine de remplissage PURE FILL peut être amenée directement sous le déversoir** de la machine.

Entrée plus grande
Easy Fill-in dans un nouvel entonnoir plus large qui peut également être rempli **sans récipient par un système de pompage directement à partir du pasteurisateur.**

Malaxeur KEO
Le malaxeur optimisé **vide la cuve sans aucun résidu,** même la glace dure congelée traditionnellement. Lorsque la trappe est ouverte, le **pétrin est maintenu dans le tambour sous vide.**

Nouveau :
cuves plus grandes
Disponibles avec une capacité de remplissage de 4, 6, 7, 10, 14 et 16 litres. La nouvelle série a en outre été équipée de deux **tailles de cuve supplémentaires avec une capacité de remplissage de 22 et 28 Litres .**

Surfaces lisses en acier inoxydable
Le nouveau design présente des lignes claires ainsi que des surfaces lisses et fermées avec des angles de 45°. La **facilité de nettoyage** est **soutenue par le programme Melt-Down plus rapide et par le rinçage à eau chaude intégré.**

Vidange sans résidu

Innovation Mondiale - Poignée de déversement ambidextre

Position d'aération pour un meilleur séchage

LES AUTRES AVANTAGES EN BREF :

Le nouveau design avec ses surfaces lisses en acier inoxydable présente des lignes claires ainsi que des surfaces lisses et fermées avec des angles de 45°. La facilité de nettoyage est renforcée par le programme Melt-Down plus rapide et par le rinçage à eau chaude intégré.
Grâce au nouveau design du châssis, la machine de remplissage PURE FILL peut être amenée directement sous l'éjection de la machine.

Suspension flexible
Une hauteur de travail standard de 80 cm ainsi ainsi qu'un Point d'accroche variable pour les égouttoirs et des bacs à glace permettant un travail agréable pour le dos.

Nouvel écran tactile panoramique de 7 pouces
Écran encastré, facile à nettoyer, à haute résolution et utilisation intuitive et multilingue par pictogrammes.

Suspension des cuves à hauteur variable

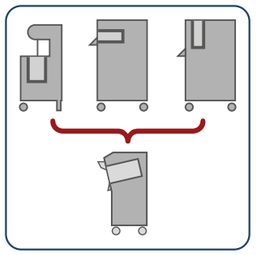
Fermeture de l'entrée

NEXT DICOM®

Pourquoi la turbine diagonale produit-elle une meilleure glace ?

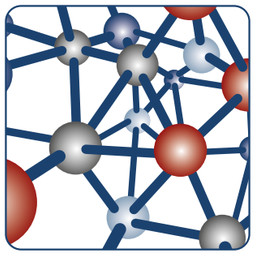
- Grâce à la cuve inclinée, au système de refroidissement OCP et à une pale courbée, votre mix glacé est pétri afin d'obtenir une glace onctueuse sèche et stable
- Une structure optimisée
- Un palais oncteux
- Une fonte en bouche parfaite
- Un goût incomparable
- **Une glace au lait, savoureuse, lactée, et sans résidu d'eau.**
- **Les glaces aux fruits/sorbets sont crémeux, fruités, secs, non cristallisés et non humides.**

Vous pouvez économiser l'achat d'un surgélateur. Avec la turbine diagonale, votre glace est prête à l'utilisation pour faire des boules de glace. Grâce à ce procédé, la glace est tellement stable que vous n'avez pas besoin d'ajouter de stabilisant ou d'utiliser un surgélateur pour vos présentations en vitrine.



Le meilleur de tous les systèmes

L'original
- BREVETÉ
- Quantité variable
- Vidange parfaite



Structure de la glace
- Homogène
- Sèche et stable
- En forme de chaines

Pour des recettes naturelles plus savoureuses et goûteuses

LE SECRET D'UNE VRAIE GLACE SÈCHE

Force et performance de la turbine diagonale avec l'effet d'un surgélateur en rotation !

Le mariage parfait entre la technique et des composants de qualité. Grâce au froid extrême dans la grande cuve, votre mix est transformé en micro-cristaux pour une glace parfaite.

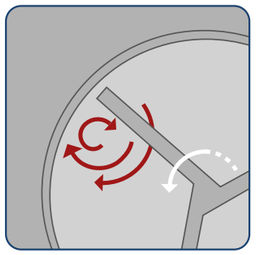
La pale robuste pétrit la glace contre la porte dans la cuve inclinée.

Grâce à ce procédé, on obtient une liaison moléculaire unique, pour un résultat qui a non seulement un avantage technique, mais également savoureux.

Temps de production réduit, moins d'émulsifiant, plus longue conservation, goût plus naturel, meilleure Onctuosité et stabilité

Contrôlez votre machine grâce au système DICOM®, un programme qui gère intelligemment la consistance de votre glace et qui vous simplifie la vie.

Notre hommage à la production artisanale, traditionnelle



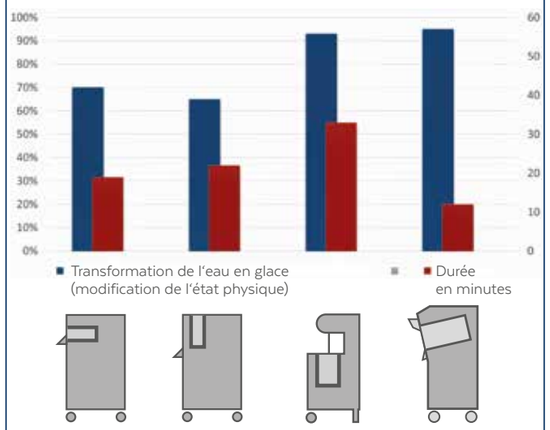
Un pétrissage parfait lors de la congélation : performance pour un crémeux parfait

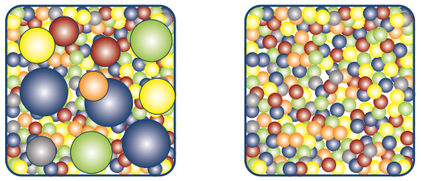
Racleur souple et flexible, se démonte et se nettoie facilement, sans outil.

MEILLEURE GLACE

Sèche et crémeuse issue de la turbine à glace Diagonal-Freezer NEXT DICOM®

La qualité de la machine fait la qualité de votre glace !

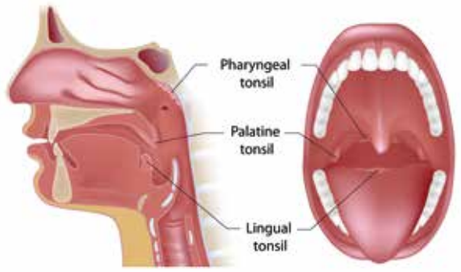




Structure non homogène : Structure homogène :

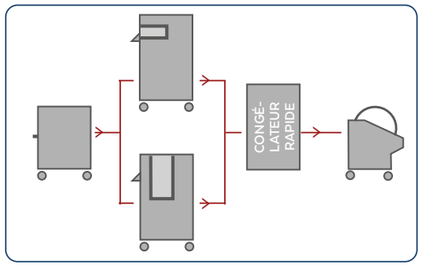
La structure de la glace ne s'obtient que lors du processus de congélation à l'intérieur de la turbine, grâce à la température et au mécanisme de pétrissage. Une fois sortie de la machine, rien ne peut plus modifier la structure de la glace.

DICOM® optimise votre glace pour obtenir des arômes exceptionnels.

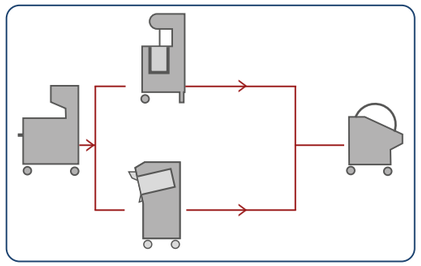


RECALCULEZ VOS TEMPS DE PRODUCTION !

Avec la turbine Diagonal-Freezer
- Réduisez votre temps de production
- Augmentez votre taux de rendement
- Gagnez un maximum de flexibilité

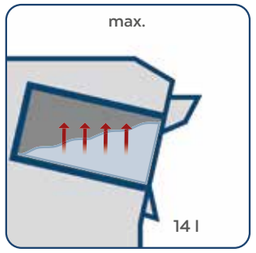


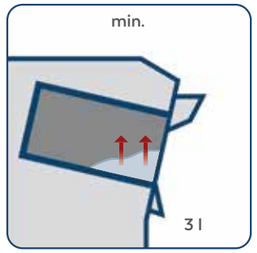
Sans KÄLTE RUDI®
La glace doit passer par le surgélateur.



Avec KÄLTE RUDI®
La glace va directement en vitrine, pas besoin de surgélation.

14 litres=
14 litres!





Données fiables et réelles
Les quantités minimales et maximales sont des données éprouvées et réalistes. Vous pouvez vous y fier. Même avec la quantité maximum de mix, la cuve est adaptée et laisse l'espace nécessaire pour un pétrissage optimal.

Que ce soit une petite ou une grande quantité travaillée, le produit fini vous apportera une pleine satisfaction pour chaque période de l'année.

NEXT DICOM® – QU'EST CE QUI CHANGE ?

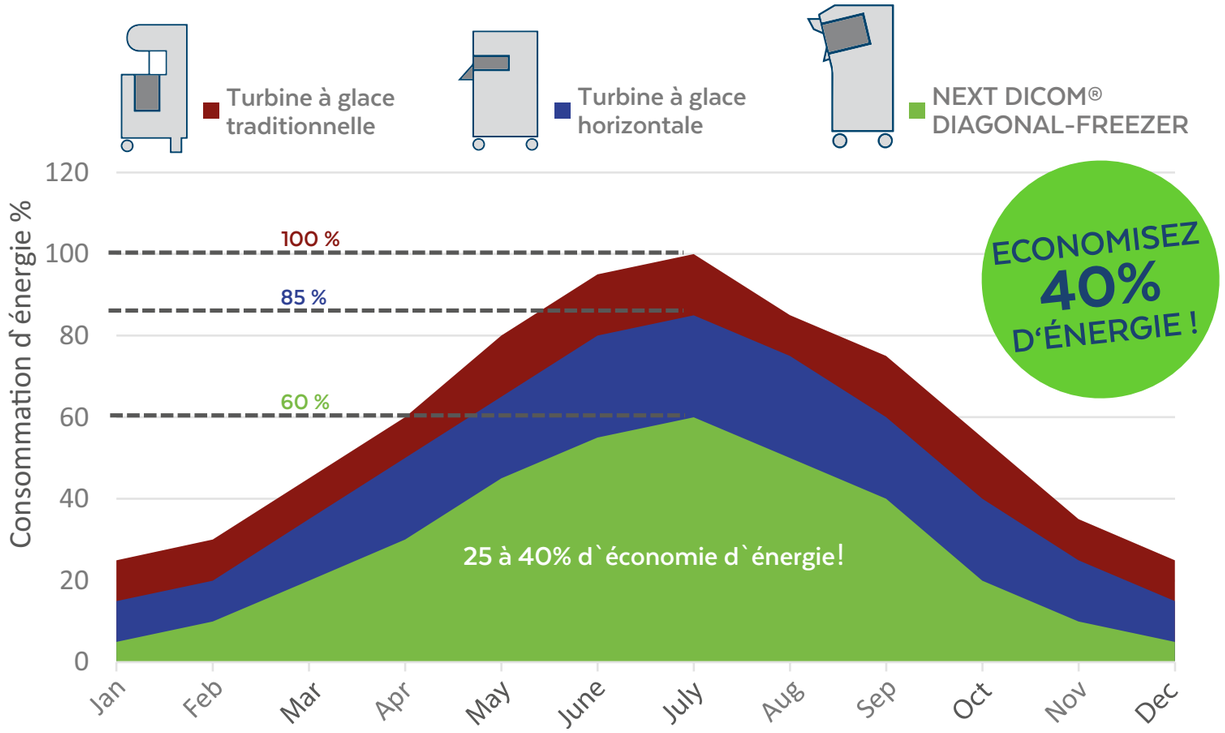
La NEXT DICOM combine l'évolution à la révolution : la base est la cuve positionnée en diagonale, équipé des puissantes technologies familières à KÄLTE RUDI®complémentée de quelques nouvelles caractéristiques.
Le couple élevé permet l'arrêt et le redémarrage du batteur dans n'importe quelle phase de la production si nécessaire. Les nouvelles cuves peuvent contenir **jusqu'à 28 Litres de mix par cycle**

Le nouveau système **Intense Freezing** qui équipe la **NEXT DICOM®** ne fait plus circuler le mix liquide et l'agent réfrigérant dans la même direction mais en directions opposées.

Le résultat ? Un refroidissement encore plus rapide, une glace plus onctueuse - Un shock directement dans votre turbine ! Il en résulte des microcristaux plus fins. Le passage dans un shock n'est plus nécessaire, la crème glacée est prête à la vente !

Grâce aux nouveau design de la **NEXT DICOM®**, le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur nécessite encore moins de temps .

La gamme **NEXT DICOM®** a été optimisée pour la performance et a été agrémentée de deux modèles additionnels encore plus performant .



L'INDUSTRY 4.0 EST ARRIVÉE:

Nous vous aidons à digitaliser vos processus et mettre vos machines en réseau. Nous respectons l'environnement en utilisant des diagnostics et de la maintenance à distance rapides et directs, minimisant le temps d'arrêt.

NEXT DICOM® disponible en 8 tailles

NEXT DICOM® 4

NEXT DICOM® 6

NEXT DICOM® 7

NEXT DICOM® 10

NEXT DICOM® 14

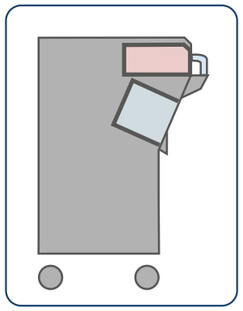
NEXT DICOM® 16

NEXT DICOM® 22

NEXT DICOM® 28

DICOM® combi
LE FREEZER DIAGONAL COMME MACHINE À GLACE COMBINÉE

Le talent compact pour les exigences élevées
Avec son système efficace à deux cuves, le combi produit rapidement, en toute sécurité et de manière hygiénique, jusqu'à deux produits à la fois. Il combine un pasteurisateur et une machine à glace et devient un véritable mini-laboratoire de glace compact, puissant et à usages multiples.



La solution idéale :
- pour optimiser au maximum les recettes de glaces
- pour congeler et pasteuriser des petites quantités
- pour créer rapidement des glaces de haute qualité
- pour produire avec flexibilité des créations de pâtisserie et de confiserie
- pour préparer des mets sucrés ou salés

Le DICOM® combi est vraiment polyvalent. Mix glacé, sorbet, coulis de fruits, confitures, topping, pudding, crèmes, garnitures sucrées ou salées, gâteaux de voyage, ganaches, nappages, boissons au chocolat, ...

Le prélèvement peut se faire à l'aide d'un robinet flexible, directement dans la cuve à glace ou dans un récipient séparé.

DICOM® combi disponible en 6 tailles

DICOM combi 4

DICOM combi 6

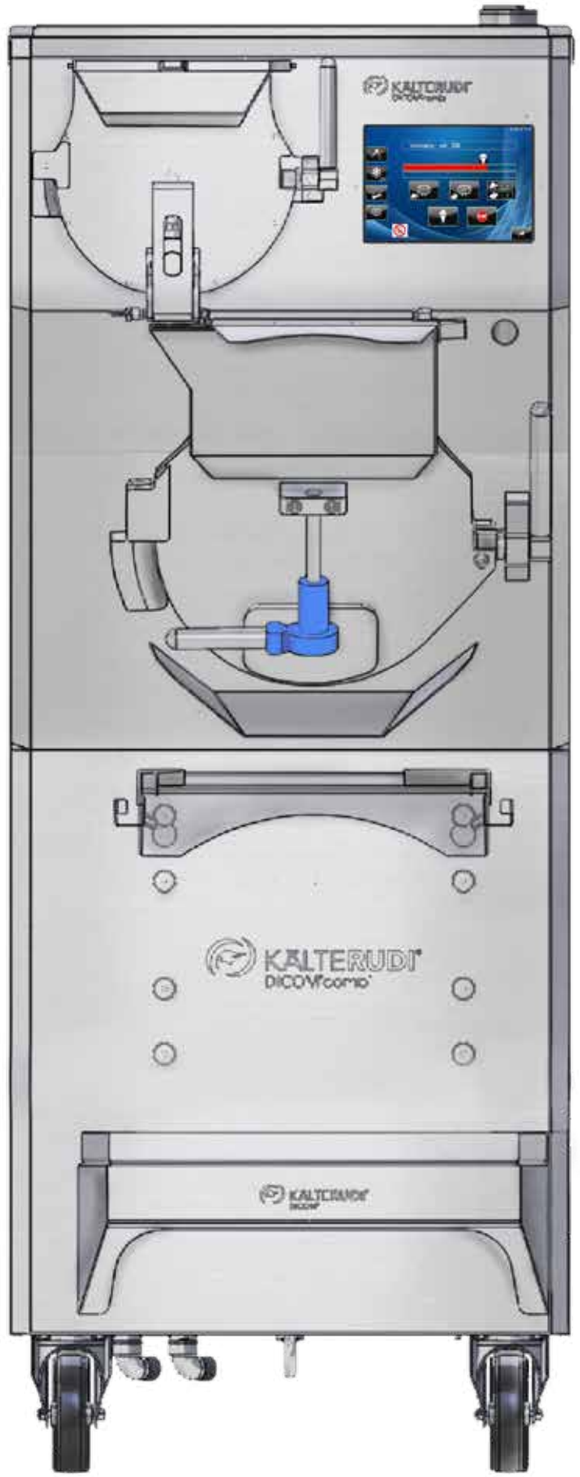
DICOM combi 7

DICOM combi 10

DICOM combi 14

DICOM combi 16

Nous vous envoyons volontiers nos informations détaillées - contactez-nous !



COMPARAISON DES SYSTÈMES

Quel système correspond à votre projet ?

SYSTÈME SÉPARÉ – PRODUCTION TRADITIONELLE

Production efficace avec une ou plusieurs machines à glace ou pasteurisateurs. Le mélange mûrit dans le pasteurisateur jusqu'à ce qu'il soit utilisé. Vous pouvez produire une seule sorte de glace ou réaliser un concept de base individuel (vanille-chocolat-neutre).

SYSTÈME COMBINÉ – MINI-LABORATOIRE FLEXIBLE

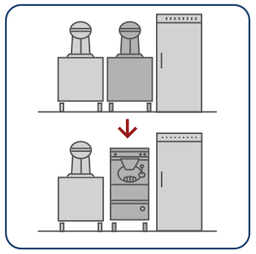
Pasteurisez et congelez dans une seule machine. Système performant à 2 cuves pour assurer l'individualité de vos recettes, une flexibilité maximale et une hygiène optimale.

FABRICATION À FROID – PRODUCTION FACILE

Encombrement minimal et investissement moindre car il n'y a pas de pasteurisation.

UNE ÉQUIPE COMPLÉMENTAIRE

Combinez votre nouvelle machine à glace DICOM® avec le pasteurisateur DIBASE® + PURE FILL



Grâce à son faible encombrement (largeur 550 mm) votre Diagonal-Freezer ira toujours au même emplacement que votre machine à glace traditionnelle.

2025
Nouveau fluide frigorigène GWP < 150
POUR UN AVENIR DURABLE !

Utilisation durable de l'énergie grâce à la technologie KÄLTE RUDI HYBRID. Autres informations Voir à partir de la page 54

Données techniques

	Volume de remplissage en litres	Durée approximative du cycle	Volume de la cuve en litres	Pasteurisateur intégré	Vitesse de rotation du malaxeur	Technologie de protection du volume	Refroidissement à eau	Refroidissement à air	Dimensions en mm (largeur)	Dimensions en mm (profondeur)	Dimensions en mm (hauteur)	Tension de raccordement en volt	Tension de raccordement en hertz	Nombre de phases	Puissance en kW	Prise CEE	Poids en kg
DICOM 4	1 – 4	30 - 45 secondes/litres	12	–	Vitesse de rotation choisie librement	•	•	Sur demande	550	920	1490	400	50	3	14,5	32	280
DICOM 6	1,5 – 6		12	–		•	•		550	920	1490	400	50	3	14,5	32	285
DICOM 7	2 – 7		20	–		•	•		550	1120	1490	400	50	3	17,0	32	335
DICOM 10	2 – 10		20	–		•	•		550	1120	1490	400	50	3	18,0	32	345
DICOM 14	3 – 14		30	–		•	•		550	1120	1490	400	50	3	21,0	32	380
DICOM 16	4 – 16		30	–		•	•		550	1120	1490	400	50	3	22,0	32	425
DICOM 22	5 – 22		54	–		•	•		650	1220	1590	400	50	3	34,3	63	640
DICOM 28	5 – 28		54	–		•	•		650	1220	1590	400	50	3	40,2	63	690
DICOM combi 4	2 – 4		12	•		•	•		600	920	1570	400	50	3	26,5	63	340
DICOM combi 6	2 – 6		12	•		•	•		600	920	1570	400	50	3	27,0	63	345
DICOM combi 7	2 – 7		20	•		•	•		600	1120	1570	400	50	3	27,0	63	410
DICOM combi 10	2 – 10		20	•		•	•		600	1120	1570	400	50	3	29,0	63	420
DICOM combi 14	3 – 14		30	•		•	•		600	1120	1570	400	50	3	31,0	63	460
DICOM combi 16	4 – 16		30	•		•	•		600	1120	1570	400	50	3	32,0	63	470

Légende : • = en série, – non disponible, tensions spéciales 440 V/60 Hz – autres tensions sur demande.

PURE FILL

Transforme la glace congelée à sec et prête à être portionnée, pas besoin de la sortir extra-molle de la sorbetière pour qu'elle puisse traverser la doseuse.
PURE FILL pour une congélation parfaite et un portionnement direct.
POURQUOI ? Parce que la glace reste ainsi plus longtemps parfaite et crémeuse sans cristaux. Elle a donc automatiquement une DLC plus longue.

Grâce à son COUVERCLE FLOTTANT innovateur, le CYLINDRE isolé transforme le vide d'aspiration en une pression régulière et douce.

Le produit est ainsi transvasé en douceur et sans stress mécanique.

PURE FILL protège les produits ajoutés, même s'ils sont fragiles. Une cerise entière reste une cerise entière. Une noix entière reste une noix entière.

Les avantages

- Pas d'échauffement
- Pas de fonte
- Pas de diminution de volume
- Pas de changement de structure
- Belle marbrure
- Les produits ajoutés, les fruits par ex., restent entiers

Modèle standard

Remplissage & dosage de glaces à consistance solide

PURE FILL dose votre glace en respectant sa structure, sans stress mécanique.
Quelle que soit la quantité à remplir : Conserver le volume et ménager la structure pour les portions individuelles ou les formats familiaux.

Remplissage avec des morceaux entiers

Les produits ajoutés rendent la glace encore plus merveilleuse. IMPORTANT LORS DU REMPLISSAGE : il ne faut pas que tout soit écrasé et broyé. PURE FILL protège les produits que vous ajoutez, même s'ils sont fragiles. Une cerise entière reste une cerise entière. Une noix entière reste une noix entière.

Remplissage avec des morceaux entiers & Variegato

L'incorporation de marbrures élaborées, parfois à plusieurs couches, dans votre glace ne pose aucun problème grâce à la grande capacité du bac. L'incorporation de morceaux et de variegato est encore plus rapide et plus facile grâce à la Buse de Marbrure hygiénique que vous pouvez fixer en option à votre Machine à Glace. Facile à faire et ensuite parfaitement remplie. Bien entendu, les inserts et les couches de couleur sont conservés même après le dosage.

Remplissage de glace marbrée

La glace marbrée reste marbrée et les structures de couleur sont conservées. Comme la PURE FILL permet de doser la glace stable congelée avec Variegato, la visualisation et l'optique de couches souhaitées sont conservées même après le portionnement.

Remplissage de sorbets

Les sorbets délicats avec une structure fragile ne sont pas réalisables pour la plupart des appareils de remplissage. Compte tenu de leur faible teneur en matière sèche et de l'absence de matières grasses, les sorbets durcissent ou fondent lors du remplissage et deviennent souvent granuleux. Grâce à la double utilisation du vide innovante et au cylindre de portionnement courbé, le PURE FILL maîtrise également ce produit sensible et exigeant.

Remplissage de plusieurs sortes de glace

Deux valent mieux qu'un ! Et trois, ce n'est même pas vraiment un défi. Il faut tout simplement remplir ce que, normalement, seules des machines spéciales peuvent faire. En remplissant simultanément différentes sortes de glaces, vous apportez de la couleur. Le remplissage simultané de différents arômes permet une liberté créative.

PURE FILL

ÉGALEMENT DISPONIBLE EN MODÈLE DE TABLE COMPACT !

Les avantages

- Peu encombrant
- Utilisable dans le plus petit laboratoire de glace
- Utilisation facile
- Ergonomique

LE PROFESSIONNEL DE LA VENTE COOL - DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE 24/7

Son nom en dit long : le distributeur automatique 24/7 généreusement dimensionné convainc dans la vente directe par sa performance et sa qualité.
Il est en service 365 jours par an, 24 heures sur 24, y compris les week-ends et les jours fériés.
Il présente et vend vos propres produits. Une fraîcheur appétissante – vous n'avez aucunes limites en ce qui concerne votre vente directe. Qu'il s'agisse d'un réfrigérateur automatique entre 2 et et 20 °C ou d'un congélateur automatique entre -18 et -22 °C. Avec ou sans écran tactile. Combiné à un distributeur à casiers pour les très grands produits tels que les sacs de pommes de terre. Et tout cela, sans beaucoup de frais de personnel, sans flotte de véhicules et sans coûts de livraison.
Nous vous présentons ce collaborateur à fort potentiel !

Les avantages

- Facile à utiliser
- Jusqu'à 7 niveaux
- Avec des spirales classiques ou un système de convoyage
- Configuré pour vos emballages individuels
- Avec éclairage LED
- Avec/sans système de levage
- Toit de protection contre les intempéries, confinement
- Monnayeur, Machine
- Terminal électronique de cartes EC/de crédit
- Liaison Online

Profondeur 1100 mm

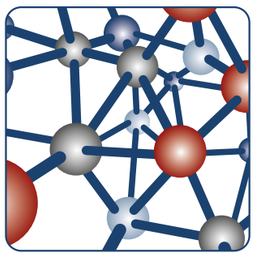
TURBINE À GLACE TRADITIONNELLE

Production de glace pour les passionnés de nostalgie

Seule une crème glacée qui a été complètement malaxée pendant le processus de pasteurisation est stable, sèche, ferme et particulièrement savoureuse.

Dans les machines à glace à spatules traditionnelles, la fonction de l'arbre de pétrissage rotatif dans la cuve à glace à rotation lente et la grande surface de pasteurisation de la cuve permettent de créer une structure extraordinaire dans la crème glacée. Cette structure de molécules particulières ne peut être générée que pendant le processus de production dans la machine à glace.

Grâce aux propriétés mécaniques du Traditional-Freezer, la glace est congelée jusqu'à sa consistance finale et peut, comme dans le Diagonal-Freezer, être servie directement de la machine à glace au comptoir. Un processus de congélation ultérieure avec un congélateur rapide n'est pas nécessaire pour la production avec le Traditional-Freezer ou le Diagonal-Freezer.



L'interaction parfaite entre l'arbre de pétrissage et la grande surface de la cuve en combinaison avec un mouvement lent crée une texture extraordinaire, ferme, crémeuse, sèche et une structure particulière dans la crème glacée.

INNOVATION ET CARACTÉRISTIQUES

L'achat de machines est une question de confiance. La qualité, la fiabilité, la longévité, la valeur de revente, les faibles coûts d'exploitation et d'entretien sont pour vous la base de vos décisions d'investissement.

Avec KÄLTE RUDI, vous pouvez vous attendre à ce que votre investissement soit rentable : notre philosophie de la qualité est pour vous le garant de décennies de travail sans souci.

Le boitier réducteur robuste est entièrement en acier inoxydable, avec deux entraînements puissants et séparés.

La cuve non emboutie est solide stable et durable ...

L'anneau d'appui de la cuve n'est pas en aluminium mais en acier inoxydable Nirosta de qualité alimentaire.

De Série : bras hélicoïdal avec roulement en INOX.

Informations et accessoires :

Téléphone +33-632-762261
+33-632-762261

Téléphone +49 (0) 7236 98 29-0
+49 (0) 151 446 686 83

Fax +49 (0) 7236 98 29-22
E-mail : service@kaelte-rudi.de
E-mail : info@kaelte-rudi.de

Données techniques

	capacité réelle	temps de cycle en s/l	capacité de la cuve en litres	SPS - système de nettoyage rapide	technologie de protection du volume	refroidi à l'eau	refroidi à l'air	dimensions en largeur	dimensions en profondeur	dimensions en hauteur	tension en volt	Tension en hertz	nombre de phases	puissance en kW	prise CEE	poids en kg
TF 875	1 - 5	90 - 105	40	-	•	•	-	550	920	1800	400	50	3	4,9	16	450

Explications : · = en série, tension spéciale 440 V/60 Hz – autres tensions sur demande.

KÄLTE RUDI® rend homage à la tradition des machines à glace et la perpétue de manière conséquente.

Depuis 1964, KÄLTE RUDI® est particulièrement attaché aux valeurs et aux principes de la fabrication traditionnelle et artisanale des glaces.

Nous sommes connus en tant qu'entreprise familiale ouverte à l'innovation : « Même un bon produit peut être amélioré. » Cette philosophie nous incite à améliorer continuellement la qualité et à mettre tout en œuvre pour des innovations techniques et technologiques toujours plus performantes .

Les photos sont un prêt amical de la société Longarone Fiere Srl et de la famille Rischewski.

Depuis 1964 Kälte-Rudi

KÄLTERUDI®

Traditional-Freezer : un autre hommage à la fabrication artisanale traditionnelle de glace.

« Je doute que le monde réserve à quiconque une surprise plus stimulante pour l'âme que la première aventure avec la glace. »

Heywood Broun

DIBASE®

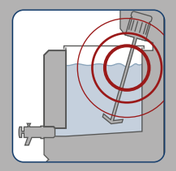
Pour les meilleures glaces, crèmes glacées, et bien plus encore...

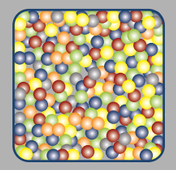
Pourquoi le pasteurisateur KÄLTE RUDI® est-il le meilleur ?

Un pasteurisateur KÄLTE RUDI® cuit, pasteurise, mature et conserve le mélange de crème glacée ainsi que vos autres produits dans une seule et même cuve.
Il n'est plus nécessaire de transvaser la masse fragile d'une machine à l'autre, ce qui est fatiguant, dangereux et pose des problèmes d'hygiène, Fini de nettoyer récipients divers, pompes robinets ou tuyaux !

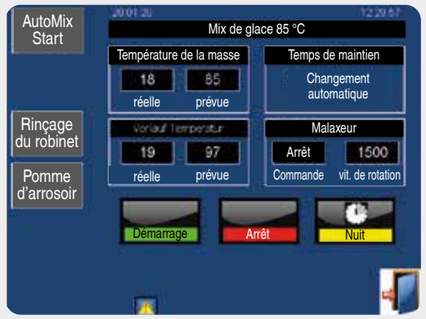
Et bien sûr, vous n'avez besoin d'un emplacement que pour une seule machine.

NOUVEAU : micronICE
Le mixeur émulsifiant micronICE rend votre glace encore plus fine et crémeuse. Le principe du rotor-stator promix, qui a fait ses preuves depuis 1989, a été optimisé. En effet, grâce à l'utilisation de nouveaux couteaux et à l'optimisation du guidage, le mixeur micronICE permet de réaliser des glaces encore plus homogènes, donc encore plus crémeuses et plus stables. Les molécules du mélange sont micronisées et structurées de manière homogène grâce à la commande par inverseur et au réglage libre jusqu'à 3000 tours/minute. Particulièrement efficace même pour les mélanges très gras ! De plus, il n'est bien sûr plus nécessaire de mélanger manuellement.





Les pasteuriseurs KÄLTE RUDI® sont équipés de :
Pro-Soft-Touch-Commander – 99 programmes entièrement automatiques.

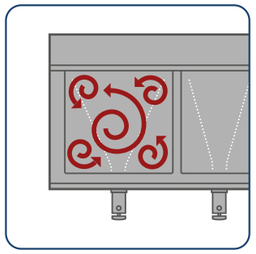


Facile, simple et intuitif à utiliser, il dispose de messages d'état et de statut.
Les programmes peuvent être adaptés facilement et individuellement par l'opérateur.
Enregistrement de température HACCP intégré.

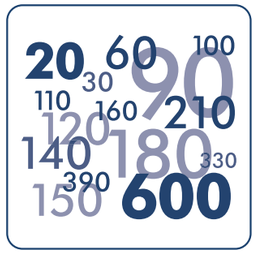
En série : free-speed-choice
(fsc) = vitesse de rotation variable

DIBASE®

La technique en détail pour un produit parfait



Cuve rectangulaire originale pour un mélange plus efficace avec des tourbillons primaires et secondaires



Capacité de 20 à 600 litres pour tous les besoins.

Exemples à la page 32

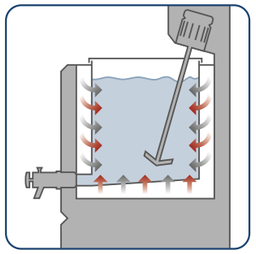
Plateau porte- seau à roulettes, bac d'égouttage et support hygiénique en un seul accessoire

Couvercle en acier inoxydable avec une grande ouverture de remplissage

Pro-Tubi
Le support de tuyau mobile ordonne et fixe les tuyaux et les câbles sur la machine

Grand tamis pour gousses de vanille, grains de café, zestes de citrons ou d'oranges ...

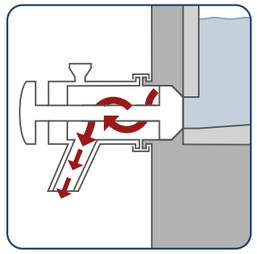
Tous les produits KÄLTE RUDI sont fabriqués conformément à la norme DIN EN 1672/1 et 2 pour respecter les exigences d'hygiène les plus élevées. Toutes les pièces sont assemblées par soudage TIG, comme par ex. la carrosserie, le bord haut de la cuve, le robinet de sécurité, etc.



Système de bain-marie cyclique unique en son genre. Chauffage en douceur et refroidissement aux heures de pointe. Empêche de brûler et de geler.

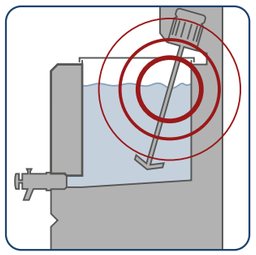
Rebord de cuve soudé en une seule pièce pour plus d'hygiène ; fond gaufré pour une évacuation parfaite

Le « **Bio-Mechanic-System**® » combine les avantages de la nature avec une technologie efficace selon notre devise : « Soyons aussi naturels que possible ! »



Robinet de sécurité entièrement en acier inoxydable démontable sans outils – seulement 3 pièces ! Avec rinçage automatique du robinet intégré

Disponible en 2 tailles DN 40 (40 mm) & DN 80 (80 mm)



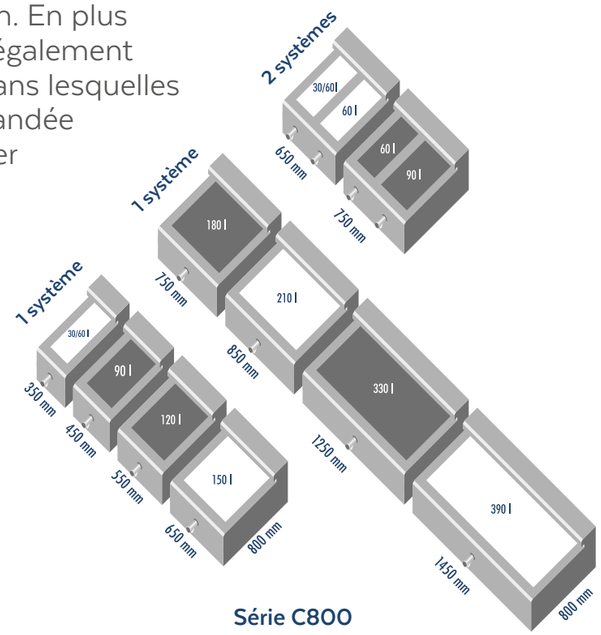
micronICE
Le mixeur « homogénéisateur » est installé par le haut. Pas d'étanchéité non hygiénique et de problèmes de paliers comme pour les moteurs encastrés.

Mixeur micronICE
Le mixeur Rotor-Stator avec sélection libre de la vitesse de 800 à 3000 tours/min affine votre mélange de glace

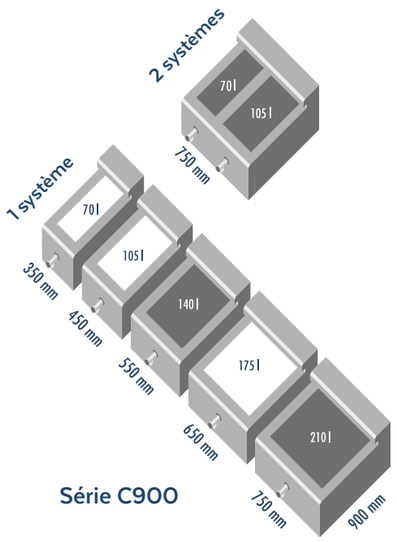
QUELLE EST LA TAILLE QUI VOUS CONVIENT ?

La bonne dimension pour chaque besoin.
De 20 litres à 600 litres en 4 séries différentes.

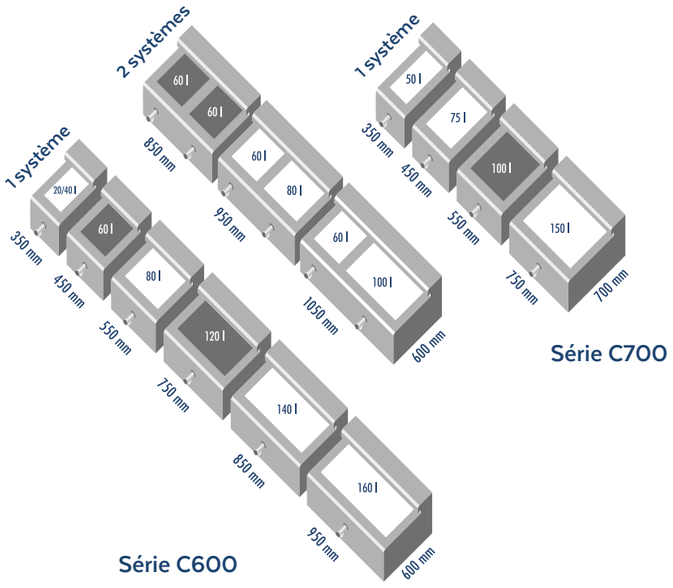
Dimension modulaire avec des profondeurs de 600, 700, 800 ou 900 mm. En plus des cuves courantes, il existe également des combinaisons de cuves dans lesquelles chaque cuve peut être commandée individuellement et fonctionner indépendamment de la deuxième/troisième.



Série C800



Série C900



Série C700

Série C600

Équipé de série avec le nouveau Emulsifiant micronICE

TECHNIQUE ET ERGONOMIE

Disponible en 2 tailles ergonomiques !

La protection de la santé et la prévention des maladies ne doivent pas s'arrêter à vos équipements. Ménagez-vous et votre dos avec une technique adaptée à vos besoins et à votre taille.

Les versions High-Tall vous permettent de choisir la hauteur de travail de votre machine à glace. Vous pouvez travailler debout et dans une position de travail agréable. Le travail est moins fatigant grâce à une position de travail ergonomique.

Remplissage plus facile et retrait plus agréable de la glace dans une position confortable.

HTV
60 mm PLUS HAUT
100 % PLUS CONFORTABLE !

COMMERCIALISATION DIRECTE DES PRODUITS FERMIERS

Lait cru, lait pasteurisé, glaces

... une bonne alternative pour commercialiser votre propre lait de manière plus rentable, grâce à la vente en direct dans les magasins fermiers ou en tant que fournisseur pour les chaînes de distribution.

Élargissez votre assortiment avec du lait pasteurisé, vos propres sortes de yaourts, fromages, boissons lactées mixtes et glaces !

Vous vous ouvrez ainsi de nouvelles niches qui vous permettent de vous démarquer sur le marché.

Grâce à des produits régionaux, de qualité et toujours disponibles, vous créez une proximité avec vos clients qui vous resteront fidèles. Le KÄLTE RUDI DIBASE® est conçu pour cela.
KÄLTE RUDI a reçu dès 2006 la certification pour la transformation du lait cru

du **Centre scientifique Weihenstephan** de l'Université technique de Munich. Le DIBASE® peut également être utilisé pour toutes sortes de produits : lait pasteurisé, boissons lactées, boissons à base de mélange de lait et de café, boissons au chocolat, café glacé, thé glacé, boissons énergétiques, punch, vin chaud, yaourt, petit-lait, fromage, panna cotta, gelées, liqueur aux œufs, glaces, nappages, jus de fruits, etc.

Idéal pour les produits bio et organiques.

DIBASE®

Une technique économique et respectueuse de l'environnement
grâce à des solutions innovantes

2025
Nouveau fluide frigorigène GWP < 150
UN AVENIR DURABLE !

Utilisation d'énergie durable grâce à la technologie KÄLTE RUDI HYBRID. Pour plus d'informations, voir à partir de la page 54.

Données techniques

	systèmes indépendants	capacité de la cuve 10 mm en dessous du rebord	bain-marie cyclique	système bio-mécanique	système Vita-food	mixeur pro mix starlo 24	pro mix fsc	refroidi à l'eau	refroidi à l'air	largeur en mm	profondeur en mm	hauteur en mm	tension en volt	tension en hertz	nombre de phases	puissance en KW	prise CEE	poids en kg
1 système																		
C600/60	1	60	•	•	option	•	•	•	sur demande	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	320
C800/90	1	90	•	•		•	•	•		450	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	12,6	16	290
C800/120	1	120	•	•		•	•	•		550	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	12,6	16	295
C800/120	1	120	•	•		•	•	•		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	32	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 Systeme																		
C800/60+90	2	60+90	•	•	option	•	•	•	sur demande	750	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20,1	32	420
C900/70+105	2	70+105	•	•		•	•	•		750	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20,2	32	510

Légende : · = en série, – non disponible, tensions spéciales 440 V/60 Hz – autres tensions sur demande, modèle standard = livraison plus rapide.

Nous vous enverrons des informations détaillées sur demande. N'hésitez pas !

... MON RUDI

Une solution effective pour de nombreux secteurs

Pasteurisateur à crème avec changement refroidissement piussant

BOULANGERIE	Levain naturel, levain de graines germées, pâte à choux, confitures, biscuit noix de coco, biscuits, quiche lorraine, pain d'épice
PÂTISSERIE	Pudding à la vanille, mousse au chocolat, bavarois, biscuit, crème au beurre, garnitures aux fruits, garnitures aux graines de pavot/noix, riz au lait, pâte à tartiner aux fruits, ganache, gélatine, panna cotta, Cheesecakes
METS & GARNITURES	Goulasch, bolognaise, boulettes de viande, fricassée, émincé de viande, risotto, purée de pommes de terre, chili con carne
POTAGES & SAUCES	Sauce hollandaise, soupes à la farine, sauce béchamel, ragoûts, bouillon, mayonnaise, potages, sauces barbecue, sauce à la crème, vinaigrette
CRÈME GLACÉE	Mélange de glaces pasteurisées, sorbets, nappages, coulis aux fruits, parfaits
PRODUITS LAITIERS	Yaourt, lait pasteurisé, petit lait, fromage, boissons à base de lait

PRODUITS À BASE D'OEUFS	Œufs pasteurisés, pâte à gaufre, pâte à crêpes, omelette, œufs brouillés, Kaiserschmarrn
BOISSONS	Jus de fruits, smoothies, petit-lait, boisson au chocolat, thé glacé, café liégeois
COSMÉTIQUE	Crèmes, pommades, émulsions, gels, cires, sérums
PHARMACEUTIQUE	Produits pour le secteur sensible
ALIMENTS POUR ANIMAUX	Pâtées pour chats et chiens, mash, B.A.R.F., boulettes pour mésanges et autres
ETC.	Polish, cires, aliments pour bébés, bouillies pour bébés

CUVE DE CUISSON ET DE REFROIDISSEMENT

Cuiseurs & pasteurisateurs à crème

Enthousiasmez vos clients avec la technologie Cook & Chill.

Pourquoi utiliser un cuiseur à crème, une machine d'échaudage, une cuve de cuisson ? Pourquoi utiliser un DITHERM® selon le procédé Cook & Chill ?

Les cuves de cuisson éprouvées de KÄLTE RUDI sont idéales pour les applications de cuisson, Cook & Serve, Cook & Hold et Slow Cooking.

Comme alternative à la cuisson, au Cook & Serve et au Cook & Hold, l'utilisation de la technologie Cook & Chill est de plus en plus importante actuellement dans les processus de production des boulangeries, pâtisseries, cuisines, restaurants collectifs, etc. Cela signifie que les produits sont cuits et refroidis rapidement dans la même cuve.

La chaîne de réfrigération n'étant pas interrompue, les produits peuvent être conservés jusqu'à 5 jours sans perte de qualité. Un autre avantage est la sécurité hygiénique dans le cadre de la mise en œuvre du concept HACCP.

RÉFRI-GÉRATION RAPIDE À +3 °C

DITHERM® 40

DITHERM® 300

DES SOLUTIONS PARFAITES

pour tous vos besoins individuels

Les cuiseurs et pasteurisateurs à crème et les cuves de cuisson et de refroidissement KÄLTE RUDI sont l'optimum pour une production rationnelle, efficace et hygiénique, mais néanmoins artisanale, naturelle, et traditionnelle dans une plage de température de +2 °C à +130 °C.

Souvent, les crèmes, puddings, confitures, masses de graines de pavot, garnitures aux fruits, potages, sauces, plats, etc., sont préparés sur des cuisinières à gaz ou électriques. Ces méthodes de production traditionnelles ont certes fait leurs preuves, la préparation peut néanmoins entraîner des variations de qualité. Un cuiseur à crème, un pasteurisateur à crème et une cuve de cuisson et de refroidissement sont néanmoins indispensables, surtout pour les masses, produits et plats qu'il faut faire chauffer à des températures précises.

Le processus de travail est automatisé, ce qui permet de le planifier et de gagner du temps - tout en conservant une qualité supérieure constante. Pour obtenir des produits de qualité supérieure, la cuisson des ingrédients est indispensable. Augmentez votre chiffre d'affaires avec des produits de haute qualité fabriqués de manière traditionnelle !

Démarquez vous de vos concurrents !

Cuisinez selon un procédé moderne mais de manière traditionnelle !

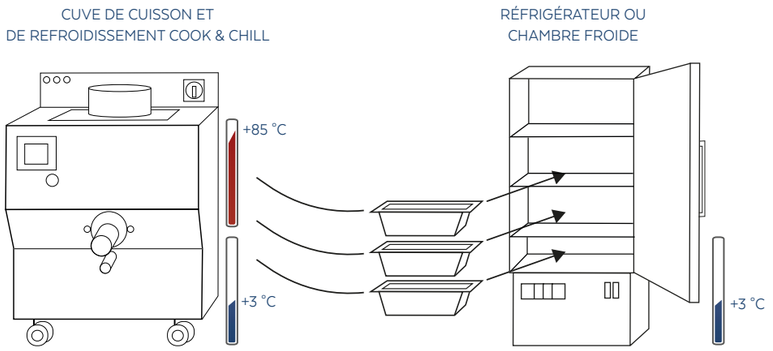
Aujourd'hui, les produits froids, les produits et plats semi-préparés ou prêts à l'emploi sont de plus en plus discrédités car le comportement alimentaire est plus conscient, plus sain et plus naturel. On redécouvre la cuisson traditionnelle de produits naturels de qualité supérieure, sans utilisation d'émulsifiants, de stabilisateurs, d'adjuvants, etc., inutiles.

De nombreux systèmes différents de cuves de cuisson et de cuiseurs à crème sont proposés sur le marché.

S'adaptent-ils vraiment à vos besoins ?

PROCESSUS PLUS SIMPLES – TEMPS DE PRODUCTION RÉDUITS

Avec KÄLTE RUDI®



PRODUISEZ SELON
COOK & CHILL
DIN 10536
RÉFRIGÉRER RAPIDEMENT JUSQU'À +3 °C, PAS SEULEMENT +7 °C OU SIMILAIRE

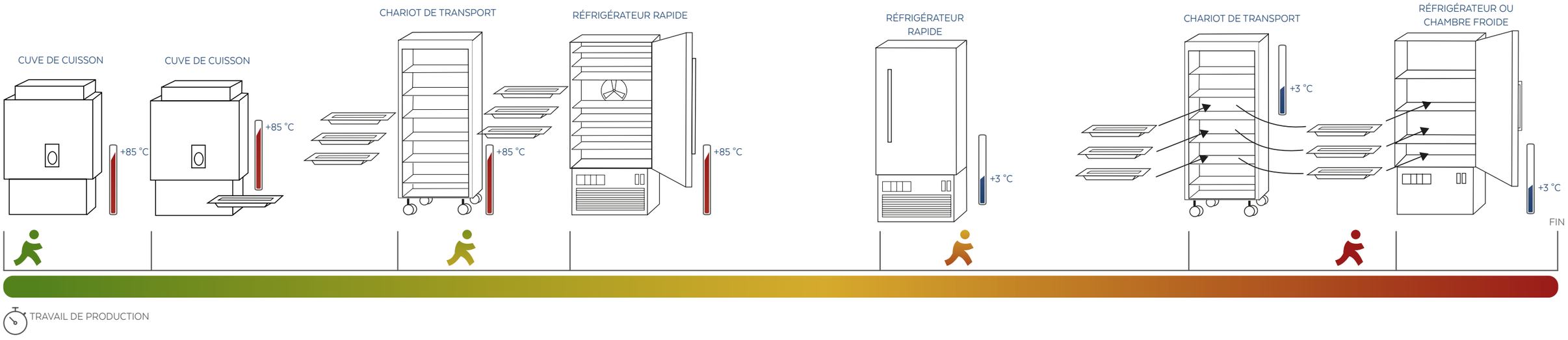
ÉTAPES DE PRODUCTION CONVENTIONNELLES

avec des fournisseurs traditionnels

COMPARAISON DES SYSTÈMES : PROCESSUS C & C DANS LE DITHERM®

vs. cuisson dans des cuves conventionnelles et refroidissement dans un refroidisseur rapide

- Cuisiner sans accrocher ni brûler
- Refroidissement automatisé à la fin du temps de cuisson
- Flexibilité assurée grâce à des temps de cuisson et de refroidissement optimisés
- Fonctionnement entièrement automatisé, même en dehors des heures de travail normales
- Moins de personnel
- Refroidisement uniforme grâce au malaxage (DSC)
- Temps de refroidissement moyen d'env. 45 à 90 min pour l'ensemble de la cuve !
- Aucune formation de peau ou de dessèchement
- Pas d'imprégnation de goût d'autres aliments dans un surgélateur
- Aucun transvasement inutile d'aliments chauds dans des plaques pour le refroidissement
- Besoin de moins de plaques standard
- Moins de nettoyage
- Portionnement direct à partir de la cuve
- Pas de perte lors du remplissage et du transvasement
- Pas de risque de se brûler
- Enorme économie du temps de travail
- Nette augmentation de la qualité
- Moins d'étapes de travail
- Encombrement réduit
- Meilleure productivité
- Protection maximale de l'arôme grâce à un processus de production hermétique
- Aucune incidence bactériologique possible dans une cuve hermétique
- Véritable multifonctionnalité grâce à une technique de chauffage et de refroidissement rapide. Plusieurs cycles de production pour un même temps de travail
- Meilleurs arômes et moins de liant ou d'émulsifiant
- Amortissement en peu de temps



SOLIDE VS. LIQUIDE

Presque la moitié des recettes de cuisine sont des applications liquides. Elles mobilisent les ¾ du temps de travail et nous posent les plus grands défis. DIBASE® et DITHERM® sont le complément logique des technologies de refroidissement Chill existantes. Les machines sont flexibles et spécialement optimisées pour les produits visqueux et liquides.

LIQUIDE
45 %

SOLIDE
55 %

45 %

La part des plats liquides et semi liquides est de 45 %

3/4

La production de garnitures, sauces, potages et desserts correspond à env. ¾ de la journée de travail

-50 %

L'utilisation de DITHERM® et DIBASE® vous permet d'économiser au moins 50 % de temps de travail

Grâce à l'utilisation de DITHERM® et DIBASE® vous avez plus de temps libre pour l'essentiel

LA CUVE

FORME EXCLUSIVE

Elle garantit un mélange incomparable.

La double courbure du fond de la cuve présente des avantages non négligeables par rapport à une cuve à fond plat.

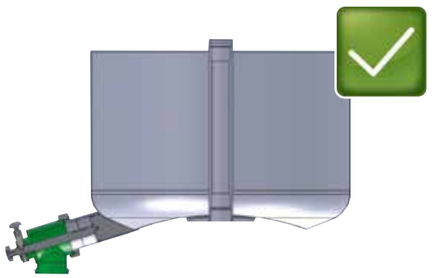
- Faible quantité minimale de remplissage
- Malaxage optimal
- Mouvement en douceur
- Préservation de la structure de production
- Vidange complète possible

LA DOUBLE PAROI

Processus qui préserve les produits : nous l'appelons le système bain-marie cyclique®. Cela signifie que la chaleur et le froid sont appliqués de manière indirecte sur vos produits.

Une répartition homogène de la température sur les parois et le fond qui signifie un processus doux sans brûlure ni congélation.

Ménage votre produit et vos coûts d'investissement.



FOND À DOUBLE COURBURE POUR UN MÉLANGE OPTIMAL

TECHNIQUE AVANT-GARDISTE

FOND PLAT = MÉLANGE MOINS HOMOGÈNE

TECHNIQUE RÉVOLUE

LE ROBINET DE SÉCURITÉ

- Piston de verrouillage interne
- Entièrement en acier inoxydable
- Disponible en 2 dimensions, 80 mm ou 150 mm de diamètre
- Rinçage du robinet intégré et actif pour un nettoyage sans démontage
- Remplisseuse et technique de portionnement adaptables
- Idéal pour votre concept HACCP

PISTON DE VERROUILLAGE EXTERNE

DN 80 AVEC 80 mm DE DIAMÈTRE

DN 150 AVEC 150 mm DE DIAMÈTRE

TECHNOLOGIE RÉVOLUE ET MOINS HYGIÉNIQUE

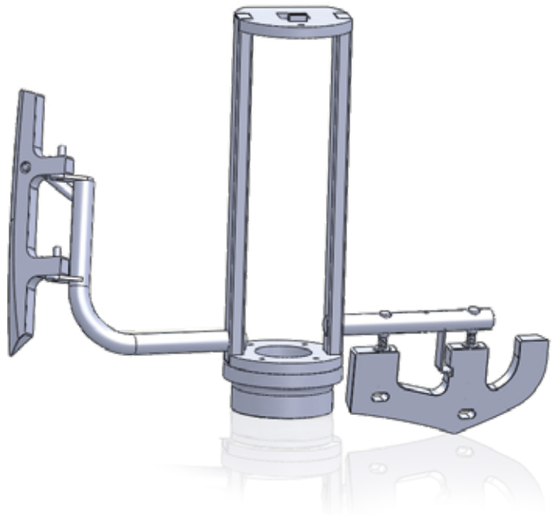
POUR PRÉPARATIONS LIQUIDES

POUR PRÉPARATIONS VISQUEUSES

LE MALAXEUR

- Complètement en acier inoxydable
- Contrôlé par Variateur 15-150 tr/min
- Construction robuste et hygiénique
- Montage et nettoyage faciles
- Racleurs à faible usure et longue durée de vie

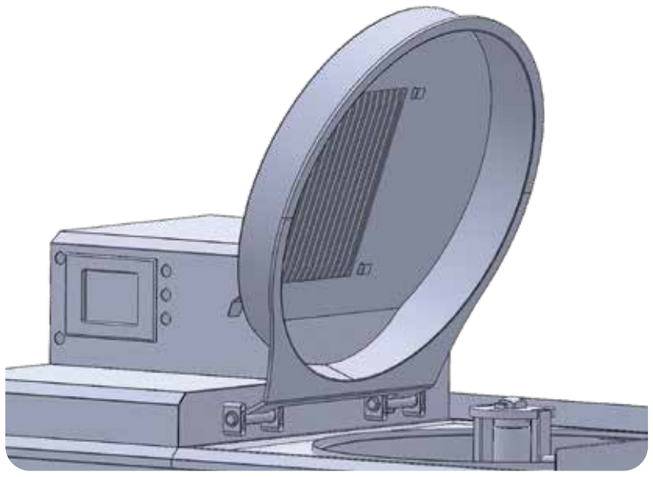
UN MALAXEUR ROBUSTE



LE COUVERCLE MULTIFONCTIONS

- Ouverture électrique du couvercle
- Ouverture de remplissage intégrée
- Tube d'entrée pour doseur d'eau
- Nettoyage très facile
- Complètement en acier inoxydable

LE COUVERCLE AUTO-MATIQUE



LES FORMES DE CAISSES

de **100** à **500** litres

de **100** à **400** litres

de **40** à **110** litres

SUR PIEDS

SUR SOCLES

SUR ROULETTES

DES AVANTAGES INCOMPARABLES

Aucune perte lors du transvasement

Stabilité du produit & garantie de qualité

Pas de brûlures

Protocole automatique du processus

Gain de temps

Moins besoin de nettoyage

Économie d'énergie

Faible encombrement

UNE TECHNIQUE FIABLE

En plus des processus de cuisson classiques, la commande tactile permet également des processus entièrement automatisés, y compris un refroidissement très rapide à +3°C dans le cadre du délai légal autorisé.

- 99 programmes individuels
- Utilisation intuitive
- Sélection de la langue
- Écran bien lisible
- Affichage clair des étapes du processus
- Affichage détaillée de l'état de progression
- Données de température lisibles
- Enregistrement des données HACCP
- Travail au degrés près
- Commande avec économie d'énergie
- Vitesse variable sélectionnable

DIN EN 1672-2
DIN EN 16881
DIN EN 13857

TOUTES LES NORMES SONT RESPECTÉES

La conception robuste du DITHERM® offre des avantages incomparables.

La construction élaborée pour un nettoyage simplifié facilite le travail au quotidien.

La finition :
entièrement soudée et optimisée au niveau hygiène. Réalisation en acier inoxydable hautement hygiénique, matériau spécial également selon vos exigences.

Il existe différentes gabarits pour répondre aux besoins individuels.

Contenance de 40 à 500 litres.
Forme de construction ergonomique.

VOS AVANTAGES TECHNIQUES :

- Prêt à brancher plug & work Y compris toute la technique
- Raccordement intégrable au refroidissement central/ à l'évaporation directe ou au glycol
- Hybride : utilisation flexible de tout type d'énergie
- Sans banc de glace Sans Flow-Ice
- Sans local technique séparé
- Avec un refroidissement plus rapide pour un résultat plus efficace
- Augmentation de l'efficacité grâce à une technique de pointe et à des systèmes d'isolation très efficaces
- Réduction de la consommation grâce à un échangeur de chaleur à haut rendement
- Sans glace binaire, glace pilée, Smartice, glace liquide, IceSlurry
- Aucune perte d'énergie à travers de longues conduites

DITHERM® X4 AVEC MIXEUR INTÉGRÉ

Le mixeur émulsifiant, utilisable en plus si nécessaire et réglable en continu de manière flexible, permet d'éviter un processus supplémentaire coûteux.

Par exemple, pour les potages de légumes à la crème, les ingrédients peuvent être simplement réduits en purée après la cuisson. Pour les confitures, les fruits qui sont conservés entiers dans le DITHERM® peuvent aussi être broyés.

Mélanger + Cuire + Refroidir + Mixer

KÄLTE RUDI®
TECHNOLOGIE HYBRIDE DEPUIS 1964

Utilisation innovante, entièrement automatique et durable de l'énergie pour la chauffe, la cuisson et le refroidissement rapide. Utilisation flexible de tous les types d'énergies et ressources disponibles.

Avantages :

- Chauffage avec des matériaux renouvelables tels que l'huile de colza, les pellets, la biomasse...
- Intégration de générateurs d'énergie thermique existants tels que la vapeur, l'énergie solaire thermique ou photovoltaïque, le biogaz, un refroidisseur d'eau ou une centrale thermique ...
- Raccordement au système de refroidissement central avec réfrigérant ou glycol
- Intégration de sources d'énergie frigorifique existantes telles que, les refroidisseurs au glycol, l'eau de pluie, l'eau de puit ou une centrale d'eau glacée...
- Refroidissement à l'air et/ou à l'eau
- Utilisation de réfrigérants naturels tels que le CO2 , L'ammoniaque, le propane, le butane ...
- Obtention d'éco-subventions, de primes, d'aides financières, telles que KFW, Bafa, Leader ...

DITHERM® HYBRID

Prêt à être branché :
Aucun montage nécessaire.
Pas besoin de modification

Raccordement à la réfrigération centrale :
Remplacement simple de la machine en utilisant le système de réfrigération central existant avec réfrigérant ou glycol

Hybride :
Combinaison idéale de la technique interne et des sources de chaleur et de froid externes existantes

LE CŒUR DE NOS MACHINES C'EST NOTRE SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT

C'est grâce à des composants de réfrigération puissants et efficaces et au système unique de bain-marie cyclique® que nos cuves de rétro-refroidissement sont si rapides.

Son fonctionnement n'est pas un secret ! Nous ne lésinons pas sur le choix des composants techniques. Nous perfectionnons constamment notre système.

Le procédé de réfrigération par compression que nous utilisons, associé à notre système de bain-marie cyclique® permet un refroidissement rapide efficace et économique sur le plan énergétique.

LA CHALEUR NE DISPARAÎT PAS COMME PAR MAGIE !

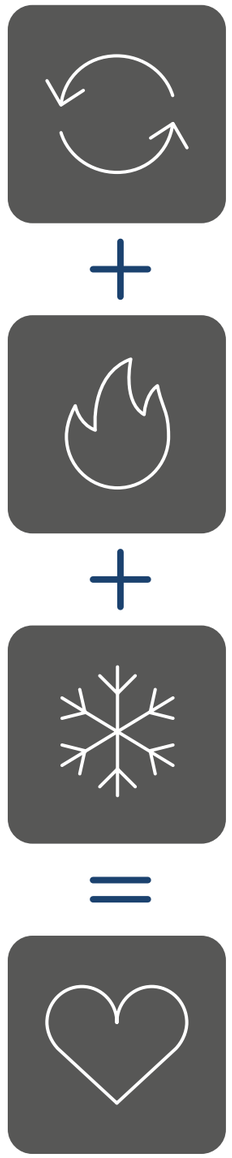
NOTRE SYSTÈME EST VOTRE AVANTAGE

Ce que nous appelons Bio-Mechanic-System® vous apporte un avantage bénéfique indéniable. Ce n'est pas seulement un nom donné au hasard, mais la somme de nombreuses subtilités techniques, de dizaines d'années d'expérience et de savoir-faire qui caractérise nos machines haute performance.

Dans notre cas, cela signifie en résumé :

Notre système :
- Une forme de cuve unique en son genre combinée au Bio-Mechanic-System® et à des composants techniques puissants

Votre avantage :
- Impossible de brûler ou de geler
- Cuisson et refroidissement en un temps record
- Temps de démarrage courts
- Nettoyage en un temps record



PLANIFIEZ AVEC UNE TECHNIQUE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

DITHERM® – Données techniques

Capacité
de 40 à 500 litres

2025
Nouveau fluide frigorigène GWP < 150
DURABLE POUR L'AVENIR !

Utilisation durable de l'énergie grâce à la technologie KÄLTE RUDI HYBRID. Pour plus d'informations, voir à partir de la page 54.

Données techniques

	Remplissage minimum en litres	Capacité maximum	Système de bain-marie cyclique	Système biomécanique	Système Vital Food	Vitesse de rotation de la pale en t/min	Pale pour biscuit	Refroidissement à l'eau	Refroidissement à l'air	Raccordement refroidissement central fluide frigorigène	Branchement glycol	Largeur en mm	Profondeur en mm	Hauteur en mm	Tension Volt	Tension Hertz	Nombre de phases	Puissance en kW	Fiche CEE	Raccordement fixe	Poids à vide en kg
DITHERM® touch 40 compact Typ : C800/ RD40	4 – 9	40	•	•	Option	à libre choix 30 – 150 – fsc (free-speed-choose)	Option	•	sur demande	Option	Option	650	800	1110/1480	409	50	3 + N + PE	9,5	16	sur demande	260
DITHERM® touch 40 compact Typ : C800/ RD40	4 – 9	40	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	13,5	32		260
DITHERM® touch 70 compact Typ : C800/ RD70	7 – 21	70	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	9,5	16		310
DITHERM® touch 70 compact Typ : C800/ RD70	7 – 21	70	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	13,5	32		310
DITHERM® touch 70 compact Typ : C800/ RD70	7 – 21	70	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	19,6	32		310
DITHERM® touch 110 compact Typ : C800/ RD110	7 – 21	110	•	•				•				650	800	1370/1740	400	50	3 + N + PE	13,5	32		345
DITHERM® touch 110 compact Typ : C800/ RD110	7 – 21	110	•	•				•				650	800	1370/1740	400	50	3 + N + PE	19,6	32		345
DITHERM® touch 100 compact Typ : C1100 / RD100	16 – 30	100	•	•				•				850	1100	1150/1450	400	50	3 + N + PE	29,6	63		510
DITHERM® touch 160 compact Typ : C1100 / RD160	16 – 30	160	•	•				•				850	1100	1150/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63		640
DITHERM® touch 220 compact Typ : C1100 / RD220	16 – 30	220	•	•				•				850	1100	1300/1600	400	50	3 + N + PE	40,0	63		680
DITHERM® touch 260 compact Typ : C1450 / RD 260	16 – 30	260	•	•				•				850	1450	1450/1750	400	50	3 + N + PE	40,0	63		710
DITHERM® touch 200 compact Typ : C1550 / RD200	30 – 50	200	•	•				•				1150	1550	1150/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63		590
DITHERM® touch 300 compact Typ : C1550 / RD300	30 – 50	300	•	•				•				1150	1550	1150/1450	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125		720
DITHERM® touch 400 compact Typ : C1550 / RD400	40 – 60	400	•	•				•				1150	1550	1300/1600	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125		760
DITHERM® touch 500 compact Typ : C1550 / RD500	50 – 70	500	•	•				•				1150	1550	1450/1750	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125		790
DITHERM® touch 100 cuisine Typ : C850 / RD100	16 – 30	100	•	•				•				1450	850	1100/1450	400	50	3 + N + PE	29,6	63		610
DITHERM® touch 160 cuisine Typ : C850 / RD160	16 – 30	160	•	•				•				1450	850	1100/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63		720
DITHERM® touch 220 cuisine Typ : C850 / RD220	16 – 30	220	•	•				•				1450	850	1250/1600	400	50	3 + N + PE	40,0	63		760
DITHERM® touch 200 cuisine Typ : C1200/ RD200	30 – 50	200	•	•				•				2000	1200	1100/1450	400	50	3 + N + PE	40,0	63		760
DITHERM® touch 300 cuisine Typ : C1200/ RD300	30 – 50	300	•	•				•				2000	1200	1100/1450	400	50	3 + N + PE	auf Anfrage	125		790

Explications : • = série, „-" non disponible, tensions spéciales 440/60 Hz - autres tensions sur demande, *dépend de la recette et du produit.
Sous réserve de modifications pour des raisons de progrès technique et sous réserve d'erreurs. Illustration sans engagement

DITHERM + PURE FILL = DIRECT CONNECT

Les domaines d'application dans la boulangerie, la pâtisserie, la gastronomie et chez les producteurs sont aussi variés que nos saisons. Le PURE FILL (voir aussi les pages 18 à 21) est parfaitement équipé pour accomplir autant de tâches.

Avantages pour le remplissage et le dosage de produits :

- Chauds et froids
- Liquides et solides
- Avec morceaux et lisses
- Sensibles et Grossiers

Le système de connexion simple DIRECT CONNECT relie directement le PURE FILL à votre DITHERM et DIBASE. Connexion directe, dosage hygiénique.

Remplissage avec des produits contenant des morceaux
Grâce au fonctionnement délicat de PURE FILL, même les produits fragiles peuvent être remplis sans problème...

Dosage de produits chauds
Remplissez vos produits chauds en toute sécurité et sans perte directement du DITHERM, via le PURE FILL, dans des bocaux ou des barquettes de portions.

Dosage de produits froids
Tous les plats visqueux, qu'ils soient préparés à froid ou réfrigérés, peuvent être dosés et portionnés sans problème.

Dosage de produits non fluides
Tout ce qui ne s'écoule pas volontairement est une tâche pour le PURE FILL.

Dosage de produits liquides
Rapide, efficace et sûr, grâce à la buse anti-gouttes et au tuyau de remplissage. Le transvasement n'est plus nécessaire car le PURE FILL peut être directement raccordé à DIBASE ou DITHERM.

Portionnement direct de pâtes à tartiner
Confectionner de manière rationnelle des collations, des sandwichs et des bretzels au beurre, les garnir et les diviser en portions.

Portionnement de produits sensibles
Les crèmes à la crème, les mousses, les méringues et les mousses, peuvent être dosées en conservant leur structure et en préservant leur volume.

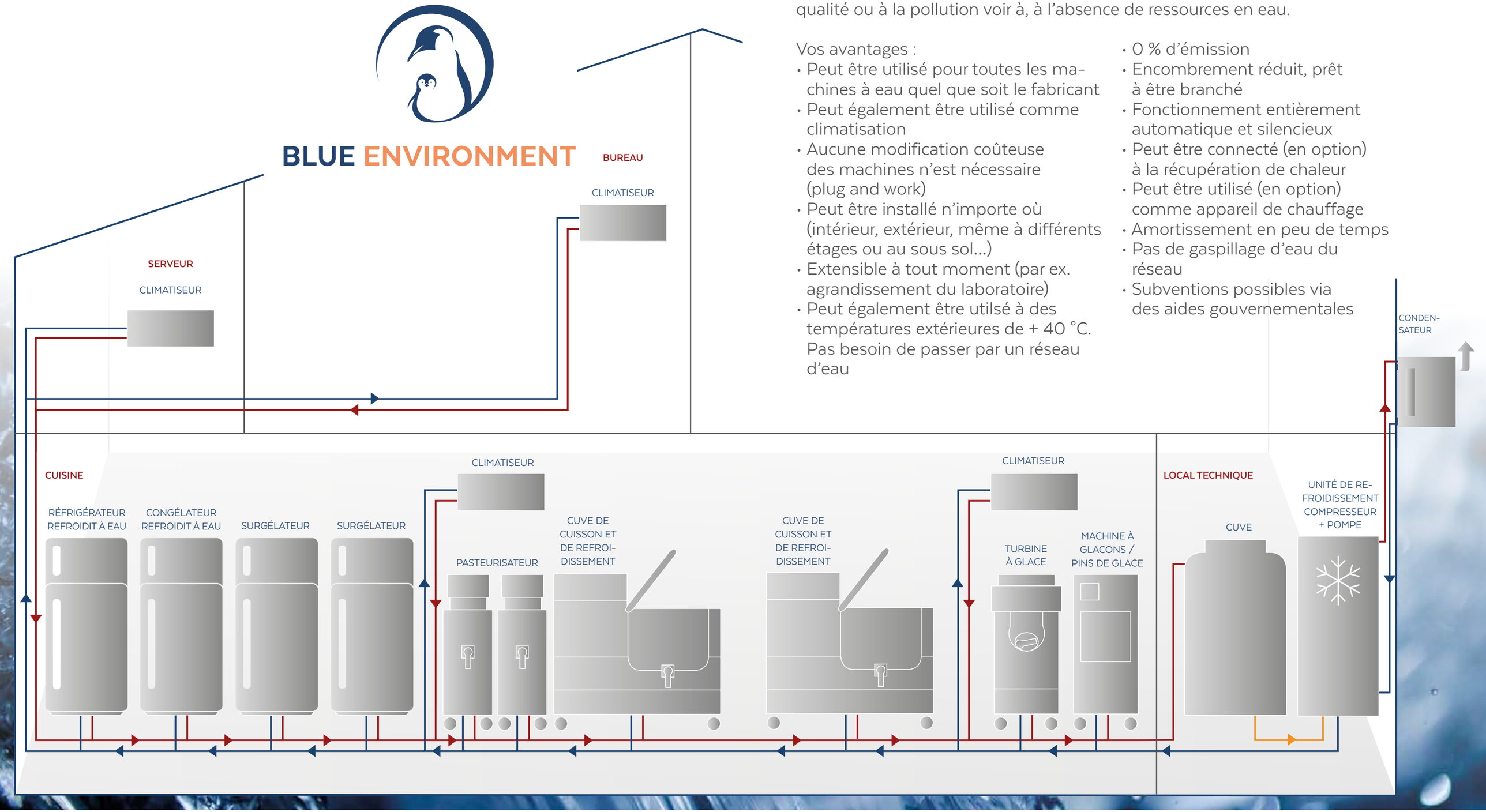
VOTRE CONTRIBUTION À UN ENVIRONNEMENT PROPRE ET DURABLE !

Une économie pour l'ensemble de votre production

Le refroidisseur d'eau fonctionne comme un réseau d'alimentation de remplacement indépendant : votre propre circuit d'eau autonome. C'est une alternative efficace aux coûts élevés de l'eau, aux fluctuations de la pression, à la mauvaise qualité ou à la pollution voir à, à l'absence de ressources en eau.

Vos avantages :

- Peut être utilisé pour toutes les machines à eau quel que soit le fabricant
- Peut également être utilisé comme climatisation
- Aucune modification coûteuse des machines n'est nécessaire (plug and work)
- Peut être installé n'importe où (intérieur, extérieur, même à différents étages ou au sous sol...)
- Extensible à tout moment (par ex. agrandissement du laboratoire)
- Peut également être utilsé à des températures extérieures de + 40 °C. Pas besoin de passer par un réseau d'eau
- 0 % d'émission
- Encombrement réduit, prêt à être branché
- Fonctionnement entièrement automatique et silencieux
- Peut être connecté (en option) à la récupération de chaleur
- Peut être utilisé (en option) comme appareil de chauffage
- Amortissement en peu de temps
- Pas de gaspillage d'eau du réseau
- Subventions possibles via des aides gouvernementales



MACHINE À CHANTILLY, MACHINE À CRÈME FOUETTÉE, MACHINE À CRÈME PURE CREAM

Machine à crème avec un système de fouettage pour un travail hygiénique. Construction en inox avec une soupape de régulation d'air pour obtenir une crème qui sera naturellement stable, sèche, de haute qualité, avec une tenue irrépro-chable.

- Refroidissement complet jusqu'à la buse de sortie
- Nettoyage automatique
- Testé DGUV
- Certifié DIN 10507
- Prise 230 V/50 Hz

Modèle
- SM 2/2 litres (230 x 350 x 450 mm)
- SM 5/5 litres (300 x 400 x 500 mm)
- SM 12/12 litres (410 x 470 x 540 mm)

MIXEUR DE TABLE PURE MIX

Le PURE MIX est très utile dans le laboratoire de glace moderne, dans la gastronomie, dans l'hôtellerie et dans les grandes cuisines pour la préparation de presque tous les plats.

L'émulsionneur pour glaces, fruits, crèmes, soupes et sauces :
Idéal pour réaliser des mélanges glacés de base, optimal pour broyer et mixer des morceaux de fruits et de légumes frais ou surgelés, pratique pour réaliser des soupes et des sauces onctueuses.

Hygiène :
Toutes les pièces sont faciles à démonter et à nettoyer.

Données techniques :
- Profondeur 470 mm – largeur 450 mm – hauteur 720/1100 mm – poids 58 kg
- Puissance de raccordement 1,00 kW – 230 V/50 – 60 Hz

PRESSE À GLACE SPAGHETTIS ET YAOURT CONGELÉ

Enfin une presse à glace spaghettis élaborée par des pros pour des pros !

La presse à glace spaghettis se distingue par son design élégant et peu encombrant.
Elle répond aux exigences de sécurité les plus strictes en matière d'utilisation. La presse n'a besoin ni de coins ni de bords, tous les endroits sont facilement accessibles. Le piston de pression est actionné automatiquement.
L'entretien est minime.

- Presse à glace pour spaghettis avec compresseur électrique à air comprimé séparé.
- Différents moules, par ex. pour les frites, sont disponibles.

Données techniques :
- Compresseur à air comprimé silencieux
- Point de raccordement : 220 – 240 V / 50 – 60 Hz
- Réservoir d'air comprimé : 6 – 10 bars
- Dimensions : 120 mm x 275 mm x 518 mm
- Poids 8,9 kg

C'EST LE PASSÉ

Autrefois :
- Le nettoyage de vos portionneurs à glace était problématique au niveau hygiène

Peu hygiénique :
- Vos portionneurs à glace étaient placés dans un récipient d'eau rempli de bactéries à une température ambiante élevée.
- Pour les sécher, vous tapotiez vos portionneurs à glace sur des éponges pleines de bactéries
- Vos portionneurs à glace contenaient encore beaucoup d'eau qui pénétrait dans votre glace

Coûteux :
- Vous consommiez des centaines de litres d'eau courante dans les bacs à eau traditionnels pour portionneurs à glace, sans vous en aperçevoir

Dangereux :
- Dans des récipients en laiton chromé, souvent le chrome s'écaillait et se retrouvait dans vos glaces, ce qui pouvait provoquer des blessures dans la bouche et des allergies
- Les lave-portionneurs à glace en plastique se rayaient très rapidement et formaient ainsi de dangereux nids de bactéries

REGARD SUR L'AVENIR

Le lave-pince à glace ... économise l'eau et est hygiénique !

L'utilisation d'un lave-pince à glace vous permet d'obtenir un nettoyage rapide, économique et hygiéniquement sûr de vos pinces à glaces

Comment faire
Il suffit d'appuyer sur le bouton de rinçage avec votre pince qui est alors lavé par 4 gicleurs en même temps, par le bas et par le haut, rapidement et de manière optimale ! Votre pince à glace est très propre à l'intérieur et à l'extérieur.

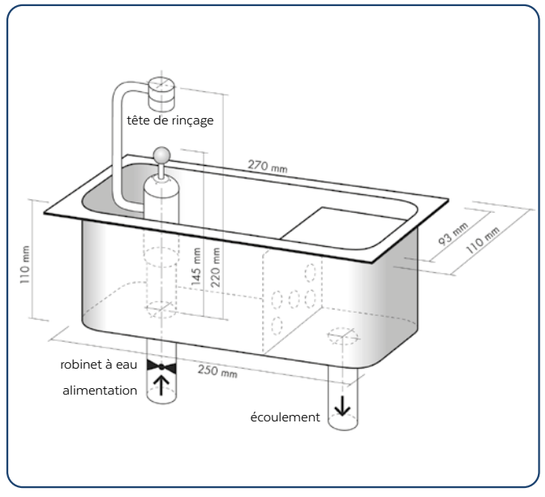
Calculez vos coûts
L'achat d'un lave-pince à glace ne nécessite qu'un faible investissement et sera amorti en une saison estivale grâce à une économie d'eau considérable.

Le lave-pince à glace utilise l'eau précieuse seulement pour le rinçage.

CONCEPTION INTELLIGENTE POUR UN TRAVAIL HYGIÉNIQUE

... Aujourd'hui et demain grâce à une technique solidement éprouvée et à des innovations tournées vers l'avenir.

Les produits KÄLTE RUDI ont fabriqués en acier inoxydable. Lors du développement et de la construction, vos exigences en matière d'hygiène sont déterminantes pour nous. Nos produits sont parfaitement adaptés pour vos normes d'hygiène (LMHV-HACCP).



Le lave-pince à glace ...
... est facile à démonter et garantit ainsi un nettoyage rapide et une hygiène optimale.

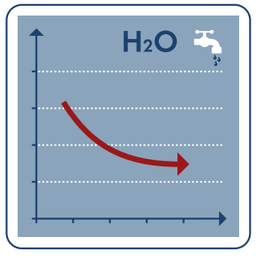
... est équipé en option d'un pilon et est ainsi « débarrassé » de l'eau résiduelle d'une manière très hygiénique.

... est très facile à visser sur la conduite d'eau normale, standard 3/8 pouces. Convient pour une pression d'eau de 1 à 5 bars. Autrement, il est possible d'installer un réducteur de pression.

Lave-pince à glace avec pilon

Les domaines d'application du lave-portionneur à glace sont multiples. Vous pouvez par ex. l'utiliser dans la cuisine pour décorer votre riz, votre purée de pommes de terre ou votre fromage frais.

En utilisant le lave-portionneur à glace, vous obtenez :
- un gain d'hygiène
- une économie d'eau et d'énergie



VITAL FOOD SYSTEM®
L'EAU EST SOURCE DE TOUTE VIE

Selon la théorie des 4 éléments, tout ce qui EST se compose des quatres éléments de base : le feu, l'eau, l'air et la terre. L'eau est considérée comme l'élément doux, souple. L'eau signifie la vie à l'état pur – elle vivifie - elle enrichit en énergie.

L'eau est le principal composant des aliments. L'eau peut subir de nombreuses influences négatives. Le Vital Food System® exerce une influence positive sur la qualité, la structure et le goût des aliments. Retour aux sources de l'eau naturellement intelligente.

RAVIVEZ ET VALORISEZ VOS PRODUITS !

Grâce au Vital Food System® la strucure moléculaire de l'eau est rétablie de manière positive. Les changements fondamentaux sont une augmentation de la capacité d'absorption de l'eau, un meilleur goût, une structure et une consistance plus fines, une fraîcheur améliorée et une conservation prolongée, pour les crèmes glacées, vous aurez un goût incomparable et une fonte en bouche moins rapide.

Le Vital Food System® est disponible (en option) pour les pasteurisateurs DIBASE® et les cuiseurs et refroidisseurs DITHERM®.

NOTRE CONTRIBUTION POUR LA PLANÈTE

DIMINUTION DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE
NOUVEAU FLUIDE FRIGORIGÈNE GWP < 150
— POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES —

CENTRE DE COMPÉTENCE *de pro à pro ...*

SÉMINAIRES CONSULTING FORMATION INDIVIDUELLE

Dans notre showroom, découvrez en direct les performances des machines DIBASE®, DITHERM® et DICOM® dans le cadre de séminaires, de démonstrations et de formations techniques et professionnelles.

Nos services sont répartis selon les domaines suivants.

CENTRE DE COMPÉTENCE KELTERN

DÉMONSTRATIONS
Découvrez en direct dans notre showroom les performances des DIBASE® et DITHERM®, DICOM® et découvrez toute notre gamme de produits.

SÉMINAIRES
Des nouvelles méthodes, techniques, recettes et ingrédients expliqués de manière compréhensible et pratique.

FORMATIONS
Transmission orientée sur la pratique des contenus avec des formations dans les domaines de l'application, la programmation, l'optimisation des processus, le nettoyage et l'entretien.

FORMATION PERSONNALISÉE
Formation individuelle pour accroître l'efficacité, optimiser les processus et prévenir les erreurs.

DANS VOTRE ATELIER

UTILISATION
Dans votre environnement de travail habituel, vous serez initié de manière pratique aux thèmes de l'utilisation, de la programmation, de l'optimisation des processus, du nettoyage et de l'entretien.

TECHNIQUE
Nos techniciens vous initient sur place à la technique des machines. Le savoir-faire technique de votre service de maintenance permet d'économiser du temps et de l'argent au quotidien et d'éviter les temps d'arrêt et d'attente inutiles.

BON POUR SÉMINAIRE

BON

Ce bon permet à une personne de participer gratuitement à un
SÉMINAIRE PRATIQUE DE BASE
dans les locaux KÄLTE RUDI® après inscription préalable.

Veuillez apporter ce bon au séminaire !

INSCRIVEZ VOUS MAINTENANT :

☐ Séminaire sur les glaces ☐ Pasteurisateur à crème ☐ Cook & Chill

1. Remplissez le formulaire ci dessous
2. Faites-en une photo
3. Envoyez la photo par WhatsApp au numéro suivant :

+33-632-762261 **+49 (0) 151 446 686 83**

ou
découpez le coupon et faxez-le :
au +33-632-762261
au +49 (0) 7236 982922
Scannez le bon et envoyez-le par mail à info@kaelte-rudi.de

Nom et prénom

Société

Lieu de résidence

Téléphone

E-mail*

Date souhaitée

*Champ obligatoire
Veuillez noter que cette inscription est obligatoire. Vos données ne seront enregistrées par KÄLTE RUDI GmbH que pour la participation au séminaire.

Nous nous réjouissons de votre visite et vous remercions de votre confiance !

CONCEPT DE FINANCEMENT

Des services personnalisés pour des besoins financiers individuels

Vous pouvez faire concevoir et financer nos produits et les produits qui les accompagnent par KÄLTE RUDI Financial Services. Peu importe que les appareils soient neufs ou d'occasion, qu'il s'agisse d'une seule machine ou d'un package global. Différents produits et tailles d'acquisition peuvent être combinés sans problème, comme par ex. un package pour l'aménagement d'une nouvelle boulangerie ou d'une production de glace, comportant l'aménagement du nouveau magasin et l'acquisition de machines. KÄLTE RUDI Financial Services s'adresse aux commerçants, que leur entreprise soit nouvellement créée, qu'elle soit en projet ou qu'elle existe déjà depuis longtemps - qu'elle ait son siège en Allemagne, en Suisse , en Belgique, au Luxembourg ou en France.

Nous attachons une importance particulière au fait que les prix d'achat ne soit pas simplement enjolivés par des rabais massifs mais que les solutions de financement soient en adéquation avec les possibilités, les avantages et les souhaits de nos clients. Nous mettons tout en oeuvre afin que les remises soient intégrées de manière optimale dans le financement et donc également répercutés sur le client.

Nous avons un concept de financement inégalé en terme d'offres et de possibilités pour nos clients.

KÄLTE RUDI Financial Services est le service le plus innovant du marché financier, il combine presque toutes les possibilités du marché du financement sous un même toit et qui répond aux besoins toujours croissants de nos clients en matière de solutions globales individuelles et innovantes, de financements d'objets et de services d'un seul tenant.

KÄLTE RUDI Financial Services est un programme et un Label de BSC Financial Services GbR.

PROCÉDURE

POSSIBILITÉ D'AMÉNAGER LA DURÉE DU FINANCEMENT

AVANTAGES CLIENTS

- ☐ Grille d'évaluation pour des décisions rapides
- ☐ Solutions initiales et de mise à niveau pour les start-up
- ☐ Traitement individuel et professionnel en cas d'exigences difficiles
- ☐ Soutien et accompagnement avant et pendant la période de financement
- ☐ Soutien dans la préparation des documents de solvabilité
- ☐ Évite les demandes multiples
- ☐ Modèles de financement flexibles et adaptés aux besoins
- ☐ Protection et allègement des lignes de crédit existantes
- ☐ Réalisation de nouvelles lignes de crédit
- ☐ Rapide et sans bureaucratie
- ☐ Indépendamment de votre banque habituelle
- ☐ Couts fixes et transparents jusqu'à la fin du contrat
- ☐ Augmentation de la liquidité grâce à des versements planifiables et des charges saisonnières au lieu d'hypothèques à l'achat
- ☐ Augmentation de la rentabilité
- ☐ Plus grande liberté financière et liberté d'action
- ☐ Avantages fiscaux
- ☐ Préservation des capitaux propres
- ☐ Optimisation du bilan grâce à un équilibre des charges
- ☐ Protection de l'investissement
- ☐ Conception en accord avec votre conseiller fiscal

Bon

Pour une
CONSULTATION GRATUITE
dans les locaux KÄLTE RUDI®
après inscription préalable.
Veuillez apporter ce bon
lors de votre rendez-vous

Nom et prénom

Société

Lieu de résidence

Téléphone

E-mail

Date souhaitée

1. 1. QUE PEUT-ON FINANCER ?

KÄLTE RUDI® PRODUIT DE BASE

- ☐ KÄLTE RUDI DICOM®
- ☐ KÄLTE RUDI DIBASE®
- ☐ KÄLTE RUDI DITHERM®
- ☐ KÄLTE RUDI Machine à glace à turbine traditionnelle
- ☐ KÄLTE RUDI Refroidisseur à eau

KÄLTE RUDI® PUREFRIDGE

- ☐ KÄLTE RUDI Crème glacée
- ☐ KÄLTE RUDI Vitrines
- ☐ KÄLTE RUDI Réfrigérateurs et congélateurs
- ☐ KÄLTE RUDI Cuves réfrigérées pour vitrine
- ☐ KÄLTE RUDI Congélateurs rapides
- ☐ KÄLTE RUDI Cellule de refroidissement/congélation

KÄLTE RUDI® PUREINOX

- ☐ KÄLTE RUDI Éviers
- ☐ KÄLTE RUDI Tables de travail

KÄLTE RUDI® ACCESSOIRES

- ☐ KÄLTE RUDI Machines à chantilly
- ☐ KÄLTE RUDI Mixeurs de table
- ☐ KÄLTE RUDI Lave-portionneur à glace

OU ENCORE

- ☐ Aménagement de magasins
- ☐ Concepts de café/limonades, etc.
- ☐ Vitrine à glace mobile véhicules d'entreprise
- ☐ Fours
- ☐ Installations d'éclairage
- ☐ Systèmes d'alarme

2. QUI PEUT FINANCER ?

CLIENTS

- ☐ Professionnels
- ☐ Indépendamment de la forme juridique
- ☐ Start-up
- ☐ Entreprises étrangères au secteur
- ☐ Repreneurs d'entreprise

CLIENTS AVEC UN SIÈGE EN

- ☐ Allemagne
- ☐ Suisse
- ☐ Belgique
- ☐ Luxembourg
- ☐ Italie
- ☐ France

3. COMMENT PEUT-ON FINANCER ?

CONCEPT DE FINANCEMENT KÄLTE RUDI®

- ☐ Leasing et financement dans toutes les variantes
- ☐ Sale & Lease back
- ☐ Financement de la succession
- ☐ Individuel et adapté aux besoins
- ☐ Rapide et non bureaucratique
- ☐ Durée jusqu'à 96 mois
- ☐ Taux saisonniers selon vos souhaits
- ☐ Concept en accord avec votre conseiller fiscal
- ☐ Taux bas d'hiver
- ☐ Contrats d'utilisation et renouvellements
- ☐ Début de contrat différé (commander l'objet souhaité en octobre et ne commencer le paiement qu'en mars)
- ☐ Financements de suivi et de renouvellement
- ☐ Assistance pendant toute la durée du financement

Demande de financement :

Téléphone : **+33-632-762261**

ou

Photographiez la liste des demandes et envoyez-la par

WhatsApp : **+33-632-762261**

ou

par e-mail info@kaelte-rudi.de

ou

par fax au **+49 (0) 7236 982922**

KÄLTE RUDI Financial Services est un programme et un label de BSC Financial Services GbR.

BSC FINANCIAL SERVICES

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS

Depuis sa création, l'entreprise KÄLTE RUDI travaille en étroite collaboration avec ses clients pour le développement de ses machines. Dans les années 1960, le fondateur de la société, Rudolf Rischewski, produisait lui-même des glaces avant de se consacrer à la technique du froid et au développement des machines à glace. Une histoire pleine d'innovations au service de la qualité, de la tradition et de l'optimisation du travail ...

KÄLTE RUDI est une entreprise familiale indépendante, dirigée en seconde génération par Marc Rischewski. KÄLTE RUDI développe, teste et fabrique en Allemagne, des machines pour le monde entier. Chaque produit répond ainsi aux normes de qualité les plus élevées, ce qui fait la renommée de l'entreprise depuis 1964.

1964 Création de l'entreprise et commencement du développement de la technologie hybride pour refroidisseurs de glaces.

1970 Les bacs rectangulaires de KÄLTE RUDI font sensation au salon international de la glace de Longarone en Italie.

1972 Au lieu de l'eau, c'est une saumure qui transmet la température dans le bain-marie : pas d'entartrage ni de congélation.

1974 Premier pasteurisateur avec deux systèmes : flexibilité, gain de place dans le laboratoire de glace et moins de nettoyage.

1975 Première utilisation du bain-marie cyclique® : durée de cycle plus courte tout en économisant de l'énergie.

1979 Premier pasteurisateur avec deux systèmes et des bacs de dimensions différentes : une adaptation encore meilleure aux besoins de production

1987 Des échangeurs de chaleur compacts réduisent la consommation d'eau de refroidissement, déjà faible.

1989 Pro mix, la réponse de KÄLTE RUDI à à la demande croissante de mixeurs. Disponible en version fixe ou suspendue.

1993 Développement de la série de pasteurisateurs E800 (80 cm de profondeur) : l'espace dans le laboratoire de glace est encore mieux utilisé. Le pasteurisateur KÄLTE RUDI est le pasteurisateur le plus compact du marché.

1994 Le robinet de sécurité KÄLTE RUDI avec rinçage du robinet est présenté +: entièrement en acier inoxydable et composé de 3 trois pièces faciles à laver, il ferme le bac à lait avec un boulon, ce qui est une amélioration de la sécurité alimentaire.

1995 Présentation du 1er pasteurisateur de crème KÄLTE RUDI

1997 L'installation de refroidisseurs CPS accélère le processus de refroidissement. Les exigences d'un processus de travail organisé selon HACCP sont satisfaites par KÄLTE RUDI, par ex. par le raccordement d'enregistreurs de température.

1999 Le congélateur à turbine diagonale breveté est présenté après 4 ans de développement et de test. Le nouveau concept fait sensation et gagne votre confiance.

2003 Le petit mini laboratoire procotto avec cuve de cuisson intégrée est présenté. Pro pump + h : « la pompe d'homogénéisation » est intégrée dans le pasteurisateur pour une glace encore plus fine.

2005 Présentation du Bio-Mechanic-System® pour les pasteurisateurs et les machines à glace.

2006 Les pasteurisateurs KÄLTE RUDI obtiennent la certification pour le traitement du lait cru par le centre scientifique Weihenstephan de l'université technique de Munich.

Une technologie certifiée !

NOUS SOMMES CONSCIENTS DE NOTRE RESPONSABILITÉ

En tant qu'entreprise familiale, KÄLTE RUDI® est synonyme de continuité et de création de valeurs au sens propre du terme depuis sa création par Rudi Richewski . Chacun d'entre nous contribue avec ses talents, à ce que KÄLTE RUDI® puisse vous convaincre par sa qualité unique. Marc développe les réponses techniques aux questions amenées par Florian grâce au suivi des utilisateurs et des artisans. Avec une équipe en pleine croissance, nous travaillons pour que nos produits vous aident quotidiennement à donner de la valeur aux choses.

Marc et Florian D. Rischewski

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Innovation depuis 60 ans

2007

KÄLTE RUDI présente la quatrième série de pasteurisateurs, le E900. Une variante plus compacte et de grand volume.

Les congélateurs à turbine diagonale sont disponibles avec 3 vitesses (technologie inverter) comme « 3R ».

2008

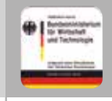
Au salon Südback, KÄLTE RUDI présente le plus petit congélateur à turbine diagonale de la gamme : le nouveau G 4-50.

2009

KÄLTE RUDI présente la nouvelle machine à glace à spatule KÄLTE RUDI au salon SIGEP de Rimini. Un nouvel hommage à la fabrication artisanale de glaces pour le 45ème anniversaire de l'entreprise.

2010

Développement et lancement sur le marché du nouveau pasteurisateur de crème E1100/ RD160, encouragé par le BWMi.
Il convient également pour le secteur Cook & Chill.



2011

De nouvelles commandes supplémentaires pour le congélateur à turbine diagonale, le pasteurisateur et le pasteurisateur de crème : pro-soft-touch-commander.
Lancement du nouveau congélateur à turbine diagonale multi-fonctions pro-cotto en 4 tailles.

2013

Présentation du nouveau DICOM®.

2014

50ème anniversaire de l'entreprise KÄLTE RUDI

2016

KÄLTERUDI®

Présentation des nouveaux pasteurisateurs de crème DITHERM® dans les tailles 300, 400 ou 500 litres. Idéaux pour la technologie Cook & Chill dans les grandes cuisines et les cuisines collectives.

2017

Lancement de la nouvelle technologie hybride KÄLTE RUDI

2018

Présentation de la nouvelle série DIBASE® + DITHERM® C.

2019

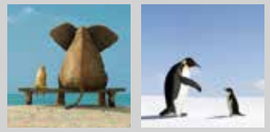
BLUE ENVIRONMENT®

Nouveau refroidisseur d'eau BLUE ENVIRONMENT®.

L'économisation pour l'ensemble de votre production

2020

HTV
HIGH-TALL-VERSION



Focus sur l'ergonomie - Protection active de la santé et prévention. Deux hauteurs de travail ergonomiques pour personnaliser vos machines

2020/2021
Nouveau fluide frigorique GWP< -150
Pour un avenir durable !

2021

La machine de remplissage **PURE FILL** ouvre de nouvelles perspectives de nouvelles dimensions dans le dosage et le portionnement. et pas seulement pour les glaces. Les marbrures et les inserts restent jusqu'à 20 x 20 mm sont préservés, elle remplit plusieurs sortes en une seule fois. Elle dose des sans problème des produits non fluides, chauds, froids, liquides,produits en morceaux et sensibles, sans contrainte mécanique pour le produit.

2022

Présentation de la turbine Diagonale **NEXT DICOM®**.
Le nouveau système Intense Freezing Système de la NEXT DICOM® déplace le mélange de glace et le réfrigérant non plus de la même manière - mais en sens inverse. Le succès : un refroidissement encore plus rapide, une glace encore plus crémeuse - La congélation rapide directement dans la machine ! Des cuves plus grandes pour une capacité de remplissage de 22 et 28 litres

2023

micronICE
Le nouvel émulsionneur micronICE à commande par inverseur micronise le mélange de glace jusqu'à 3000 tr/min.

2024

DICOM combi. La nouvelle machine à glace combinée basée sur la **NEXT DICOM®**.

PERSONNELLEMENT À VOTRE SERVICE !

Vous souhaitez en savoir plus sur nous ?

Notre équipe se réjouit de votre appel !

Tél. : +33-632-762261

Andrea Paese, Marion Lang, Lisa Rudolf, Felix Frauer (de g. à dr.)

OLIVIER HEPPI
CHEF PÂTISSIER

Olivier Heppi Pâtisserie; 8, Rue des Chenes; FR-67600 Bindernheim

Je gère avec ma femme une petite pâtisserie dans laquelle nous nous consacrons entièrement à l'art de la pâtisserie et de la confiserie.

Nous nous concentrons sur les commandes individuelles et les délices sur mesure qui font palpiter le coeur de nos 300 clients.
Il y a plus de 15 ans, nous avons fait la connaissance de KÄLTE RUDI lors d'un salon.

À cette époque, nous étions confrontés à une question difficile : devions-nous miser sur des machines ou sur des collaborateurs dans notre pâtisserie ? Après mûre réflexion et consultation, nous avons décidé d'investir dans des machines.

Un élément décisif qui nous a convaincus d'opter pour KÄLTE RUDI est la proximité géographique de notre pâtisserie en Alsace. Cette proximité nous permet de bénéficier d'un service rapide et efficace en cas de besoin, ce qui est inestimable pour nous.
Il n'est pas exagéré de dire que la société KÄLTE RUDI est en quelque sorte devenue notre famille. Cette longue collaboration nous a apporté non seulement des machines de haute qualité, mais aussi une relation de confiance et de proximité avec cette entreprise, qui partage notre passion pour l'exceptionnel. C'est pourquoi nous sommes également l'interlocuteur des personnes intéressées par KÄLTE RUDI en France.

YouTube
Vous trouverez l'interview sur notre chaîne YouTube.

OLIVIER BAJARD
CHAMPION DU MONDE DES MÉTIERS DU DESSERT, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

355, rue docteur Parcé – Zone Agrosud; FR-66000 PERPIGNAN; www.olivier-bajard.com

La pâtisserie, le chocolat, les crèmes glacées, les glaces et les canapés sont un art raffiné, sensuel et délicat. C'est ce que nous vivons dans notre entreprise de production et à l'Ecole Internationale de Pâtisserie. Pour nous, cela ne passe pas seulement par l'excellente qualité des matières premières, mais aussi par une technique adaptée.

Grâce à KÄLTE RUDI, nous disposons d'un pasteurisateur et d'une sorbetière fiables qui facilitent énormément notre travail et élèvent la qualité de nos produits à un niveau supérieur. Ce qui nous a particulièrement impressionnés chez KÄLTE RUDI, c'est la possibilité de voir les machines en direct sur place. L'expérience personnelle de la technologie nous a donné confiance pour faire le bon choix.

Mon école, créée en 2005, a développé une approche originale et complète de la formation professionnelle, adaptée à la réalité des entreprises.

„Soucieux de transmettre nos connaissances, nous partageons avec nos étudiants, apprentis et professionnels notre savoir-faire et les exigences du métier. Notre objectif est de former des professionnels hautement qualifiés en pâtisserie, chocolaterie et glacerie, dans un souci de rationalité, de rentabilité et d'efficacité. Aujourd'hui, nous, l'École Internationale de Pâtisserie, sommes une référence en France et à l'international pour les professionnels de la restauration".

SERVICE D'INFORMATION KÄLTE RUDI®

Nous sommes là pour vous chez vous et en ligne !

- Toujours à jour : catalogues,...
- Visites des clients de référents
- Réunions en ligne
- Vidéos explicatives avec conseils
- Essais d'installation
- Visites sur place
- Séminaires
- Nous rendre visite

Réservez dès à présent votre rendez-vous pour une démonstration ou organisez un test !

Pour plus d'informations sur l'initiative de crème glacée de KÄLTE RUDI®, consultez le site www.eismachen.de

Vous souhaitez en savoir plus sur nous ?

Notre équipe se réjouit de votre appel !
Tél. : +33-632-762261

Suivez-nous également sur :

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

KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG

Administration centrale/Usine 1 :
Dieselstraße 5+7
DE-75210 Keltern I Germany
Tél. : +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de

Centre de formation : Dieselstraße 8
Usine 2+3 : Dieselstraße 15+16
Projet EISBECHERLE : Dieselstraße 3
+49 151 446 686 83 service@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de

Sous réserve de modifications et d'erreurs d'impression I Illustrations à titre purement indicatif I 2023-09-15_V002_FR/2000_WMD