seit 1964

KÄLTERUDI®

Erntedank

Die Hausmesse

bei Ihrem Maschinenhersteller vor Ort!

10. bis 13. Oktober 2027





René Klinkmüller
Konditormeister



Sebastian Kraus
Konditormeister



Paolo Cappellini
Gelato-Experte & Autor

TOP-PERFORMER & LIVE-HANDWERK

QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964

HERZLICH WILLKOMMEN!

Von **Sonntag, 10. bis Mittwoch, 13. Oktober 2027** zeigen wir Ihnen die **KÄLTERUDI® Hochleistungstechnik im Einsatz**.

Das erwartet Sie bei uns:

NEU: DICOM® combi - 2 Maschinen in einer.

NEXT DICOM® 4 bis 28 Liter flüssiger Eismix.

PURE FILL – füllt **bis zu 690 Becher pro Stunde**.

DIBASE® – **der Pasteurisierer**, das Original.

DITHERM® – rühren, kochen, kühlen.

Finanzierungs- und Marketingexperten mit wertvollen Tipps.

Direktvermarktungsberatung direkt vor Ort.

Lassen Sie sich inspirieren!

TECHNIK "LIVE" ERLEBEN

Unser Erntedank-Rezept:

+ 24 Hände von Profis aller Fachrichtungen
+ 6 ausgereifte KÄLTERUDI® Maschinenserien
+ fachliche Förderungsunterstützung
+ innovative Vermarktungsstrategien
+ individuelle Finanzierungsmodelle
+ absolute Produktbegeisterung, den Markt immer im Blick

= **ergibt mit IHNEN**:

eine perfekte Partnerschaft!

Wer profitiert vom KÄLTERUDI® „Erntedank“?

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

PASTEURISIERER
DIBASE®
Kochkühler für Flüssiganwendungen



Inhalt von 60 bis 600 Liter

EIS FRIEREN
NEXT DICOM®
Speiseeismaschine



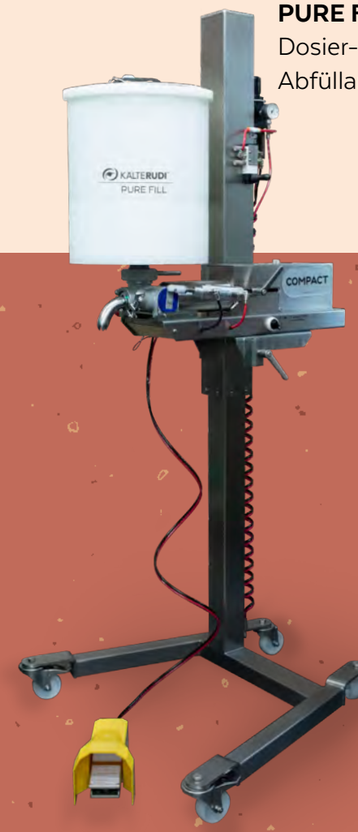
Inhalt von 4 bis 28 Liter

KOCHEN, KÜHLEN, FRIEREN
DICOM® combi
Speiseeismaschine



Inhalt von 4 bis 16 Liter

EIS ABFÜLLEN
PURE FILL
Dosier- und Abfüllanlage



RÜHREN, KOCHEN, KÜHLEN
DITHERM®
Cremekocher mit Rückkühlfunktion



Inhalt von 40 bis 500 Liter

Folgen Sie uns auch auf:

@kaelterudi @kaelte_rudi @kaelterudi kaelterudi

DIREKTVERMARKTUNG

MIT KÄLTERUDI® DURCHSTARTEN

MEHRWERT aus Ihren eigenen Produkten

Regionalität, Qualität und Transparenz gewinnen immer mehr an Bedeutung. Wer seine eigenen Produkte selbst vermarktet, schafft Unabhängigkeit und steigert die Wertschöpfung im eigenen Betrieb. Ob Speiseeis, Joghurt, Marmelade oder viele weitere Spezialitäten:
KÄLTERUDI® begleitet Sie mit durchdachter Technik und praxiserprobten Konzepten auf Ihrem Weg in eine erfolgreiche Direktvermarktung.



Wissen aus der Praxis

MEHRWERT kommt vor allem durch effiziente Veredelung hochwertiger Rohstoffe.

Genau das vermitteln unsere Seminare. Sie lernen nicht nur den Umgang mit unseren Maschinen, sondern auch Rezepturen, Produktionsabläufe und Vermarktung aus der Praxis. Individuell, verständlich und direkt anwendbar!
Für Einsteiger ebenso wie für erfahrene Direktvermarkter.

Individuell statt Standard

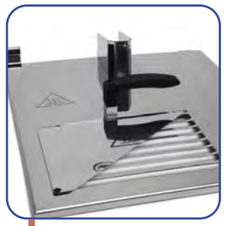
Jeder Betrieb hat individuelle Bedingungen, Produkte und Zielgruppen. Deshalb beginnt bei KÄLTERUDI® jedes Projekt mit einer ausführlichen Bedarfsanalyse und persönlicher Beratung. Gemeinsam entstehen Lösungen, die zu Ihrem Betrieb passen.

DIBASE® & PURE PUMP

DIE PASTEURISIERER VON 60 BIS 600 LITER
DIE SMARTE TRANSFER-PUMPE FÜR
DIE AUTOMATISIERUNG IHRER PRODUKTION



Edelstahldeckel mit
Zugabe-Öffnung
Im Bild: links = geschlossen
rechts = geöffnet





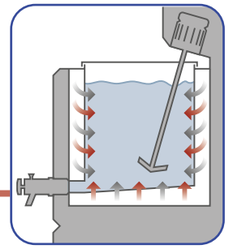
DIBASE®

Kochen-Kühlen-Reifen-Lagern
In 19 Größen von 60 bis 600 Litern

Nahtlos verschweißte Wannenränder für mehr Hygiene; Bodenprägung in der Eismix-Wanne für perfekte Entleerung.



Vanille-Groß-Sieb zur Aromatisierung mit Vanilleschoten, Kaffeebohnen, Zitronen-Orangenschalen, Belebungssteinen



Zyklisches Bain-Marie-System

+ Schonendes Erwärmen und Abkühlen in Spitzenzeiten
+ Verhindert Anbrennen und Ausfrieren
+ Flexible Füllmengen



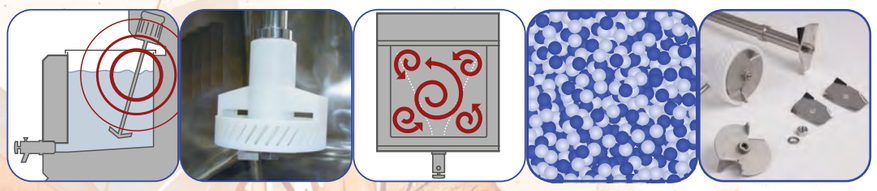
Rollbarer Eimerabsteller Tropfwanne und hygienischer Absteller in einem

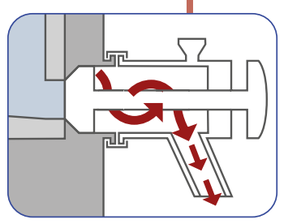
PURE PUMP

Die smarte Transfer-Pumpe von KÄLTERUDI®



micronICE





Höchste Hygiene, da innenschließend und mit automatischer Hahnspülung auf Knopfdruck

NEXT DICOM®

NEXT GENERATION SPEISEEISMASCHINE
STARKE TECHNIK, KLARE FORMEN,
...EINFACH SCHNELLER FERTIG!

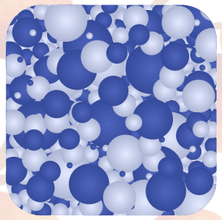
Für den Techniker ist es starke Technik und feinster Edelstahl. Für den Designer ist es klare Formensprache.

Und für den Eismacher?
Die geilste Eismaschine der Welt.

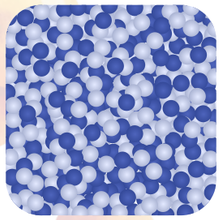
Perfekt gefrorenes Gelato in kürzester Zeit, bei geringsten Kosten und super schnell wieder sauber.

Das kommt raus, wenn echt gute Handwerker zusammen mit echt guten Eismachern echt gute Maschinen entwickeln!

Inhomogene Struktur:



Homogene Struktur:



SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!



Neues 7-Zoll-Panorama-Touchdisplay

Optimierte Auswurföffnung

Neu:
Größere Kessel für
Bis zu 28 Liter
Eismix – real!!

Größerer Einlauf





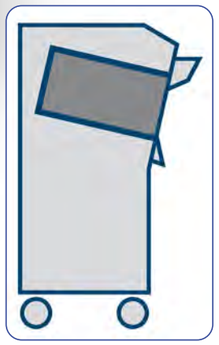
KEO-Knetwerk
Rückstandsfreie Leerung



ProDualeTreale:
Schiebehalterung für
2-3 Schalen

Flexible Aufhängung

DIAGONAL-FREEZER



+ einzigartig
+ variable Füllmenge
+ perfekte Entleerung

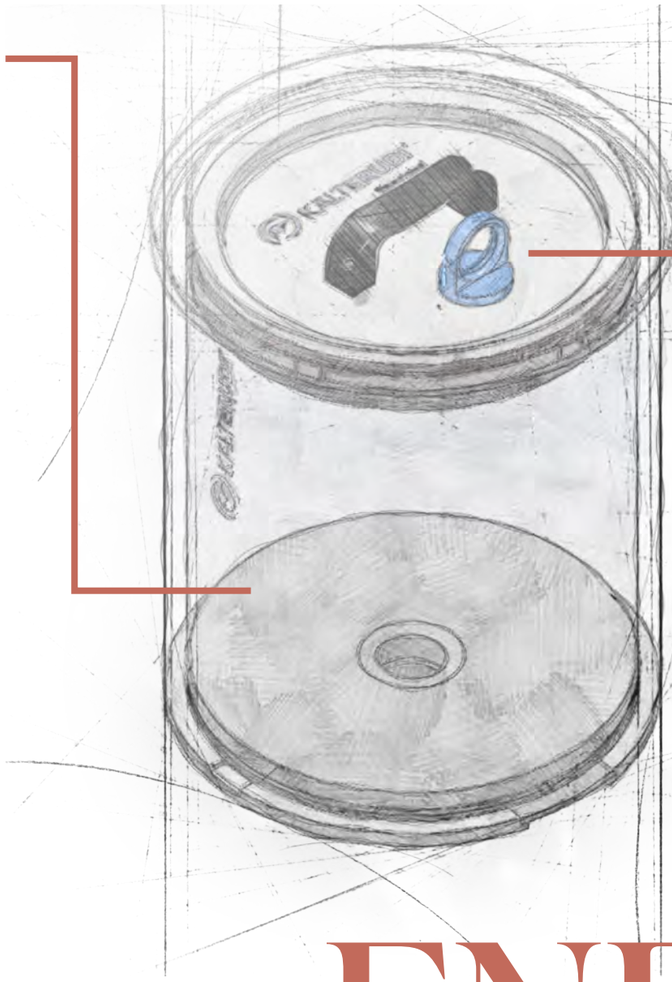
PURE FILL

EINFACHES, SCHNELLES ABFÜLLEN UND DOSIEREN

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

Der Thermobehälter

- für jede Viskosität
- Marmorierungen und Stücke bis 2 × 2 mm bleiben erhalten
- spülmaschinen-geeignet



Der Schwimmdeckel

- schonendes, gleichmäßiges Ansaugen
- ohne mechanischen Stress für das Eis
- vollständige Entleerung des Behälters

Weitere Vorteile:

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



Marc Rischewski,
CEO und Erfinder

ENDLICH

EINE, DIE WAS KANN!

Befüllt ca. 690 Becher/ Stunde



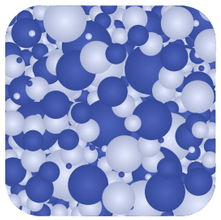
DICOM® combi

DAS MINI-EISLABOR: KOCHEN, KÜHLEN & GEFRIEREN ...ALLES IN EINER MASCHINE!

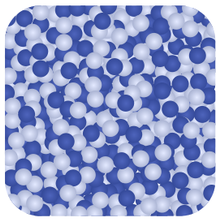
Die **DICOM® combi** das Dreifach-System aus DIAGONAL-FREEZER und darüberliegendem Kochkessel ist die perfekte Symbiose. Egal ob es wegen beengten Platzverhältnissen oder aus Liebe zum kombinierten System ist.

Bewahrung aller organoleptischen Eigenschaften durch unser bewährtes zyklisches Bain-Marie-System®. Schnelles und schonendes Erwärmen der Eismasse ohne Anbrennen. Perfektes Gefrieren im diagonalen Gefrierzylinder und zeitgleiches Kochen des nächsten Mixes.

Inhomogene Struktur:



Homogene Struktur:





Spart wertvolle Zeit
Der verstellbare Ablass-Sicherheitshahn ermöglicht separates Ablassen und einfachstes Reinigen, auch wenn gefroren wird.



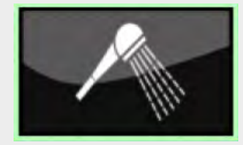
KEO-Rührwerk, größte Füllöffnung und monolythischer Kessel Aufbau

DICOM® combi Kochkessel
Eignet sich auch für Fruchtsaucen, Schokosauce, Vanillesauce und eigene Variegati.

Kochzylinder
Der Kochzylinder ist für eine perfekte Entleerung leicht geneigt.



7-Zoll-Panorama-Touchdisplay
Einfach zu reinigendes Display mit hoher Auflösung und intuitiver, **multilingualer Bedienung** über Piktogramme.



Defrost-Funktion und integrierte Kesselspülung ermöglichen schnelles, stressfreies Reinigen, sparen Wasser und schonen die Abstreifer.

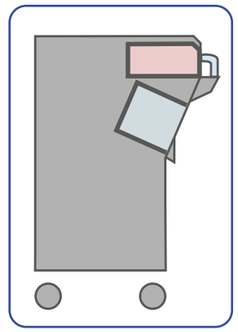




KEO-Knetwerk
Beide Rührwerke sind mit innovativem invertergesteuertem Kegelradantrieb ausgestattet.

6 starke Modelle
mit 4, 6, 7, 10, 14 und 16 Liter Einfüllmenge.

DIAGONAL-FREEZER



+ Mini-Eislabor
+ variable Füllmenge
+ perfekte Entleerung
+ Eigene Marmorierer, Variegati und Toppings

SCHOCKFROSTEN DIREKT IN DER MASCHINE!

COOLE SACHE

DIE EIS-INITIATIVE VON KÄLTERUDI®

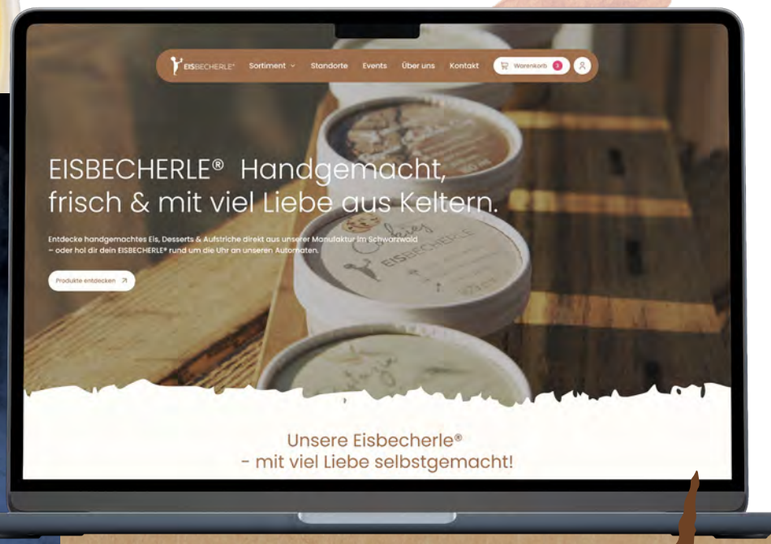
KÄLTERUDI® EISKONZEPTE

UMSATZKRACHER EIS: **WENIGER AUFWAND, MEHR ERTRAG!**
Wir haben es mit unserem regionalen **Eiskonzept EISBECHERLE® für Sie getestet**: Rezepturen entwickelt, Eis in unseren Maschinen hergestellt, auch **stückige Sorten in Portionierfestigkeit abgefüllt** und **in Automaten vermarktet.**

Mit der einzigartigen KÄLTERUDI® Technik, **der richtigen Finanzierung, mit Profi-Seminaren** im hauseigenen Schulungszentrum und **der richtigen Vermarktung wird Eis zur Erfolgsstory.** Wir teilen unsere Erfahrung gern mit Ihnen. **Sprechen Sie uns an!**







ERFOLGSREZEPT
UMSATZKRACHER
STARVERKÄUFER

EISBECHERLE®

MIT DEM EIGENEN
WEBSHOP
VERKAUFS-ZAHLEN
SPRENGEN



KÄLTERUDI®

SMART PLANNING

PLANUNG VON VERKAUFS- UND PRODUKTIONSFLÄCHEN

Individuell

Nach persönlicher Auswahl
und Kundenwunsch.

Fastlane

Leben auf der Überholspur!
So kommt der Kunde asap zu
seinem Eisbecher, sicher verpackt
- mit höchster Qualität.
Eben, wenn es schnell gehen muss.



FÜR IHRE EISDIELE & GELATERIA – DAS NEUE 2-WEGE-EISVERKAUFS-SYSTEM

KÄLTERUDI®

DITHERM®

SYSTEM-LÖSUNG FÜR GROSSKÜCHEN
MODERNE & INTELLIGENTE KÜCHEN-KONZEPTION
COOK & CHILL TECHNOLOGIE

RÜCKKÜHL-KESSEL

EISBANK WAR GESTERN, DITHERM® IST JETZT!

KÄLTE auf Knopfdruck 24/7 = no limits!

- ✅ Kompakte Bauweise
- ✅ Flexible Aufstellvarianten
- ✅ Integration in Neubau und Bestand
- ✅ Reduzierte System-komplexität
- ✅ Wirtschaftliche Anlagenkonzepte
- ✅ Einbindung vorhandener Kälte- und Wärmequellen



TIME TO CHANGE A RUNNING SYSTEM!

MEHR ALS EINE MASCHINE. EIN SYSTEM, DAS SICH IN IHRE PLANUNG EINFÜGT.

Mit **DITHERM®** und **DIBASE®** lassen sich Koch-, Kühl- und Pasteurisierungsprozesse in einem durchgängigen System abbilden. Die kompakte Bauweise reduziert den Platzbedarf und erleichtert die Integration in unterschiedlichste Küchenkonzepte. Bestehende Kälte- und Wärmequellen können je nach Projekt eingebunden werden. Dadurch entstehen wirtschaftliche Lösungen mit einer klaren Anlagenstruktur.

DIBASE® 60 – 600 LITER
DER PASTEURISIERER

FÜR FLÜSSIGE PRODUKTE



- ✓ Kochen, Garen, Kühlen & Lagern in einem System
- ✓ Reduziert zusätzliche Systemkomponenten
- ✓ Ideal für Suppen, Saucen und Milchprodukte



DITHERM® 40 – 500 Liter
Der Koch- & Rückkühlkessel

COOK & HOLD
- ✓ Direkt ausgeben
- ✓ Kochen & Warmhalten im selben System

COOK & CHILL
- ✓ Vorbereiten & flexibel ausgeben
- ✓ Kochen & schnelles Abkühlen bis +3 °C

#ZEROACQUA
#SAVEWATER
#SAVETHEPLANET

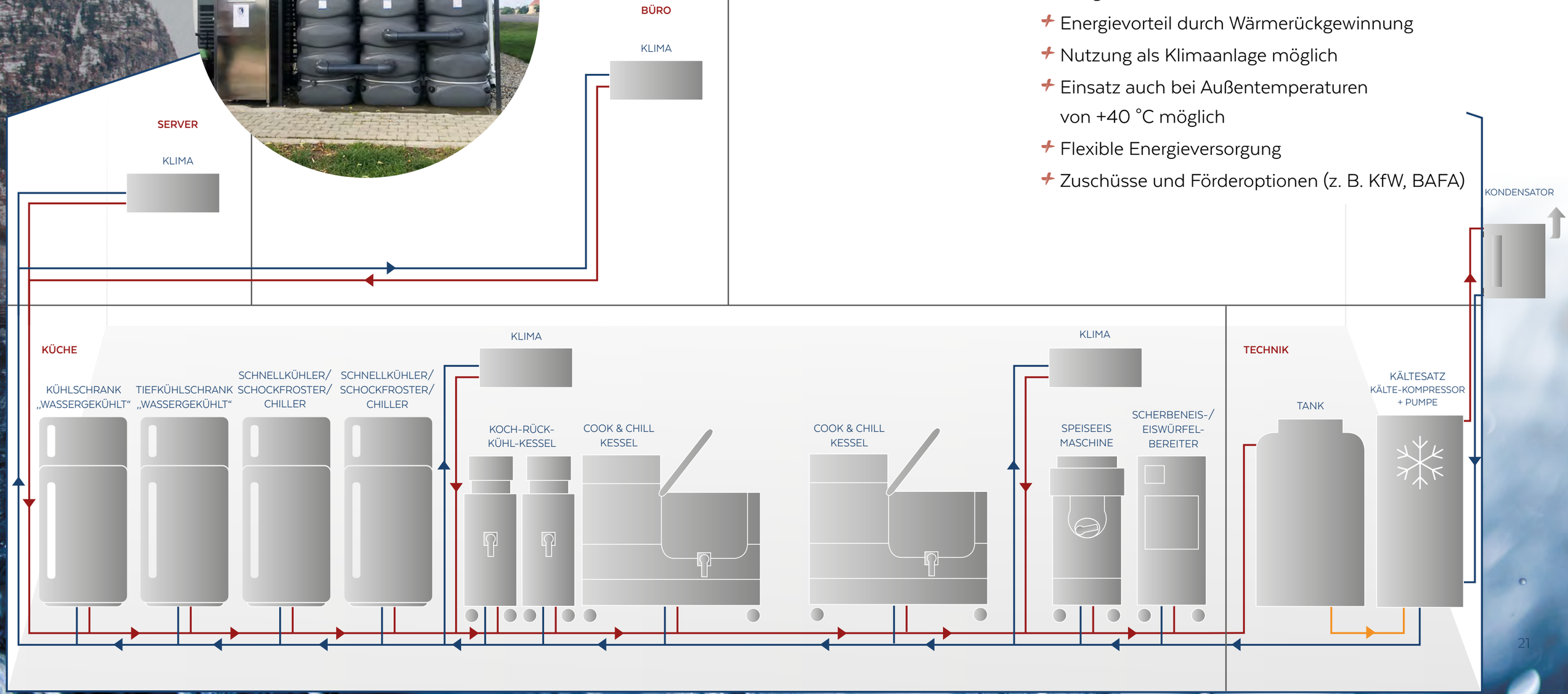


BLUE ENVIRONMENT

KÄLTERUDI® KALTWASSERSATZ – IHR AUTARKER, SAUBERER WASSERKREISLAUF

Hybride Vorteile

- Umweltfreundliche Produktion, da kein Wasserverbrauch (ZERO-ACQUA)
- Integration vorhandener Technik
- Energievorteil durch Wärmerückgewinnung
- Nutzung als Klimaanlage möglich
- Einsatz auch bei Außentemperaturen von +40 °C möglich
- Flexible Energieversorgung
- Zuschüsse und Förderoptionen (z. B. KfW, BAFA)



KÄLTERUDI®
FINANCIAL SERVICES



ERFOLG KANN SICH JEDER LEISTEN!



...mit dem intelligenten
LEASING-MIETKAUF-SYSTEM
developed and powered by

BSC
FINANCIAL SERVICES
VENDOR FINANCE



IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK!

0%

0%-FINANZIERUNG
SUBVENTIONEN
SAISONRATEN
WINTER- UND
WUNSCHRATEN

UNKOMPLIZIERTE
DIGITALE ABWICKLUNG,
PRÜFUNG &
FREIGABE

MASSGESCHNEIDERTE,
SCHNELLE WUNSCH-
FINANZIERUNG

FINANZIERUNG FÜR ALLE VON KÄLTERUDI®

UNABHÄNGIG
VON HAUSBANK,
ZUSATZSICHERHEITEN
UND OBLIGO

NEU:
UPGRADE-AUSBAU-,
AUSTAUSCH
OPTION

EIN ANSPRECHPARTNER
FÜR DIE GESAMTE
LAUFZEIT
UND DANACH

**Treffen Sie Simon Stahl auf unserer Hausmesse und lassen Sie sich persönlich vor Ort beraten.
Oder vereinbaren Sie direkt Ihren Kennenlerntermin, per WhatsApp oder telefonisch.**

BSC
FINANCIAL SERVICES
VENDOR FINANCE

+49 175 2040676



KÄLTERUDI®
AND FRIENDS



Konditormeister

René Klinkmüller

- Feinste Pâtisserie – live mit KÄLTERUDI®-Technik
- Tipps zur effizienten Produktion & Kalkulation
- Austausch mit erfahrenem Unternehmer



Konditormeister

Sebastian Kraus

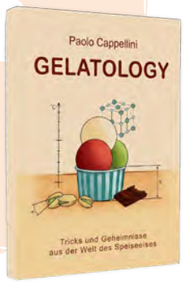
- Moderne Pâtisserie & feine Dessertideen aus der Praxis
- Handwerkliche Impulse für kreative Rezepturen
- Austausch zu Produktion, Qualität & Kalkulation



Autor & Gelato-Experte

Paolo Cappellini

- Gelato-Wissen wissenschaftlich und praxisnah erklärt
- Rezepturen, Rohstoffe & Technik besser verstehen
- Präsentation seines Fachbuchs



WIR ZEIGEN IHNEN...







ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

MIT UNSEREN PARTNERN UND AUSSTELLERN





Unsere Hausmesse bietet Ihnen genügend **Freiraum für persönliche Begegnungen** – den Austausch mit anderen Kunden oder unseren Partnern aus den unterschiedlichsten Bereichen.







VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LES VERGERS boiron

PreGel

EURO VANILLE

BSC FINANCIAL SERVICES
VENDOR FINANCE

BAV INSTITUT

GEBAS
NON SOLO GELATO

Kulero

herbafood

Seeberger
PROFESSIONAL

pacovis

kopfmedia.

WALCH FOOD

KÄLTEMEISTER
KÄLTE • KLIMA • WÄRMEPUMPENTECHNIK

Vaihinger GmbH
SANOMAT
Schlagsahne-Automaten

GOTTFRIED FREY GmbH
Von-Hünefeld-Straße 5
50829 Köln
Tel. 0221-2723430
Alles für das Eiscafé!

boyens backservice

3 DREIDOPPEL

DISARONNO INGREDIENTS

NordCap®
KÜHLEN.KOCHEN.SPÜLEN

EHK Tietze
Elektro | Heizung | Klima
Inh. Andreas Tietze

eisUNION

VIESMANN

ifi

KÖRTE

mEISner
Eisbedarf

...alles für Bäcker und Konditoren BÄKO
Wir für Sie ...
Mitteldeutschland eG

WIE SIE ZU UNS FINDEN

Erntedank

Die Hausmesse

10.-13. Oktober 2027

Rückblick 2025







YouTube

Hier ganz einfach für die Hausmesse anmelden!

Kein Smartphone zur Hand?
Gerne können Sie sich auch per Telefon +49 7236 9829-0, per Fax +49 7236 9829-22 oder klassisch via E-Mail an info@kaelte-rudi.de anmelden.

Wir freuen uns auf Sie!

KÄLTERUDI® GmbH & Co. KG
Dieselstraße 5-7 + 15 + 16
DE-75210 Keltern | Germany

Tel.: +49 7236 9829-0
info@kaelte-rudi.de

+49 151 446 686 83
www.kaelte-rudi.de

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN | ABBILDUNGEN UND PREISE UNVERBINDLICH | 2026-07-31_V002_DE | 1.000 WMD | LEX 90004-204