KÄLTERUDI®

FORMEL COOK & CHILL

DER WOHL SCHNELLSTE RÜCK-KÜHL-KESSEL DER WELT



QUALITY MADE IN GERMANY SINCE 1964

KÄLTERUDI®



SO GEHT KÜCHE HEUTE

RÜHREN

KOCHEN

KÜHLEN

INTEGRIEREN

HYBRID

AUTARK

INHALTSVERZEICHNIS





4/5 WILLKOMMEN
6 ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN
7 ALLGEMEINES
8/9 ARBEITSZEIT SPAREN
10/11 VORTEILE DIBASE® UND DITHERM®
12/13 SYSTEMVERGLEICH – HERSTELLUNG IM COOK & CHILL VERFAHREN
14 DIBASE® DETAILS
15 DITHERM® DETAILS
16 ALLE NORMEN ERFÜLLT



17 ALLGEMEINE ÜBERSICHT
18 KESSEL
19 RÜHRWERK
20 MULTIFUNKTIONSDECKEL
21 SICHERHEITSHAHN
22/23 SYSTEMERKLÄRUNG
24 VORTEILE IM DETAIL



25 FLEXIBLE MODELLVIELFALT
26/27 HYBRID-TECHNOLOGY
28/29 BLUE ENVIRONMENT® KALTWASSERSATZ
30/31 DIBASE® PLANUNG MODELLÜBERSICHT
32/33 DITHERM® PLANUNG MODELLÜBERSICHT
34 COMPETENCE CENTER
35 UNSERE DIENSTLEISTUNGEN
36/37 SEMINAR GUTSCHEIN
38 UNSER PORTFOLIO
39 UMWELTSCHUTZ GWP < 150

WILLKOMMEN IN DER WELT VON KÄLTERUDI®

Von Anfang an arbeitet die Firma KÄLTERUDI® bei der Entwicklung ihrer Maschinen eng mit ihren Kunden zusammen. Firmengründer Rudolf Rischewski machte sogar selbst Eis, bevor er sich in den sechziger Jahren der Kältetechnik und der Entwicklung von Speiseeis-Kühlern zugewandt hat.

Innovationen seit über 55 Jahren!

Eine Geschichte voller Innovationen im Dienste der Qualität und der Arbeitserleichterung.



„ES GENÜGT NICHT, DEN PREIS EINER SACHE ZU WISSEN. WICHTIG IST ES, IHREN WERT ZU KENNEN."

Rudolf Rischewski, Firmengründer

SEIT 1964

MENSCHEN
NATUR
TECHNOLOGIE
MASCHINEN
LEIDENSCHAFT
SCHÖNHEIT
PRÄZISION

KÄLTERUDI® PHILOSOPHIE:

INNOVATION
KRAFT
LEISTUNG
SICHERHEIT
LANGLEBIGKEIT
BEGEISTERUNG
NACHHALTIGKEIT
ECONOMISATION

„DER ERFOLG UNSERER MASCHINEN IST MODERNSTE PRAXISNAHE TECHNIK ENTWICKELT MIT PLANERN UND ANWENDERN“





„Ich lebe meine Maschinen.
Jedes Detail in Perfektion zur
Höchstleistung optimieren.“

Marc Rischewski
Kälteanlagenbauer Meister
Geschäftsführer





„Ich bin hier nur der Koch, …
aber das macht dank vernünftiger
Technik richtig Spaß.“

Florian Rischewski
Koch & Hotelbetriebswirt

KÄLTERUDI®

 SUPPEN	Mehlsuppen, Eintöpfe, klare Brühen, Cremesuppen, legierte Suppen ...
 SAUCEN	Mayonnaise, Hollandaise, Dressing, Chutney, Aufstrich, Konfitüre, Dips, Jus, Rahmsauce, Béchamel ...
 BEILAGEN	Risotto, Reis, Kartoffelbrei, Nudeln, Getreidebratlinge, Polenta, Cous-Cous ...
 VORSPEISE	Suppen, Gestocktes, Terrinen, Dips, Chutneys, Dressings ...
 HAUPTGANG	Bolognese, Gulasch, Frikadellen, Frikassee, Geschnetzeltes, Chili con Carne ...
 DESSERT	Grützen, Pudding, Grießbrei, Mousse, Milchreis, Speiseeis, Fruchtsaucen, Götterspeise, Eierlikör, Joghurt ...

ZWEI PROJEKTLÖSUNGEN

für die Abkühlzeiten der COOK & CHILL Norm

Der perfekte Ersatz für klassische Kochkessel sind die kombinierten Koch- und Schnell-Rück-Kühl-Kessel DIBASE® & DITHERM®.

DIBASE® für reine Flüssigkeiten wie Suppen und Saucen.
DITHERM® für dickflüssige Anwendungen wie Gulasch, Bolognese und alle Flüssigkeiten bis hin zu Eintöpfen.

Die Rührwerkskessel ermöglichen neben klassischen Kochprozessen auch vollautomatisierte Prozesse inklusive Schnellkühlen auf +3 °C innerhalb des zulässigen gesetzlichen Zeitrahmens.

Unschlagbare Vorteile:
- Kein Umfüllen des heißen Kochgutes
- Keine Ab- und Umfüllverluste
- Mehr Chargen pro Kessel
- Hygienische Produktion
- Weniger Personalbindung am Kessel

PRODUZIEREN GEMÄSS
COOK & CHILL
DIN 10536
SCHNELLKÜHLEN REAL BIS +3 C°
NICHT NUR +7 C° ODER ÄHNLICH



FEST VS. FLÜSSIG

Fast die Hälfte aller Rezepturen im Küchenbereich sind Flüssigkeitsanwendungen. Sie binden 3/4 der Arbeitszeit und stellen uns vor die größten Herausforderungen. DIBASE® und DITHERM® sind die logische Ergänzung zu bestehenden Chilltechnologien. Die Maschinen sind flexibel und speziell optimiert für Viskoses und Flüssiges.

FLÜSSIGES
45 %





FESTSTOFFE
55 %





45 %

Der Anteil an flüssigen und viskosen Speisen liegt bei 45 %

3/4

Die Herstellung von Beilagen, Saucen und Suppen sowie Desserts entspricht ca. 3/4 des Arbeitstages

-50 %

Durch den Einsatz von DITHERM® und DIBASE® sparen Sie mindestens 50 % Arbeitsaufwand

Durch den Einsatz von DITHERM® und DIBASE® haben Sie mehr Zeit fürs Wesentliche



DIBASE®

in den Größen von 20 – 600 Liter

FLÜSSIGES KOCHEN UND KÜHLEN OHNE UMFÜLLEN





DITHERM®

in den Größen von 40 – 500 Liter

DICKFLÜSSIGES KOCHEN UND KÜHLEN OHNE UMFÜLLEN





UNSCHLAGBARE VORTEILE
für DITHERM® und DIBASE®

- Keine Umfüllverluste
- Produktstabilität & Qualitätssicherung
- Vermeidung von Verbrennungen
- Automatische Prozess-Protokollierung
- Zeitersparnis
- Geringer Reinigungsaufwand
- Energie sparen
- Geringer Platzbedarf

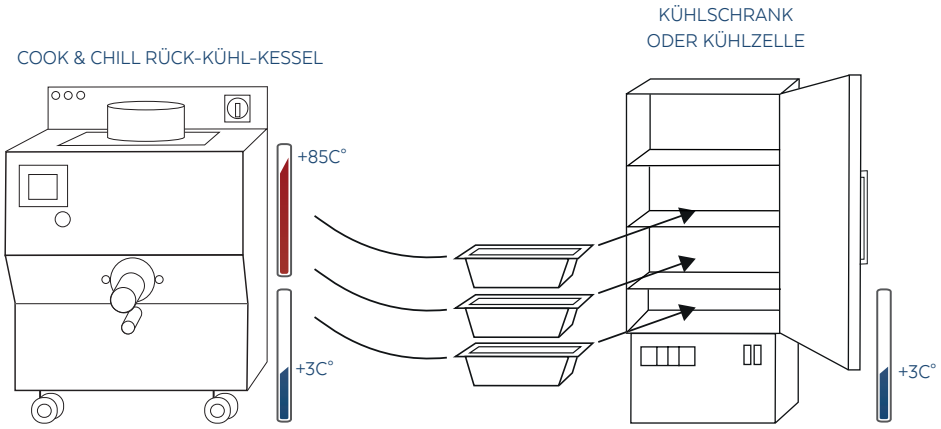


Durch Einsatz der kombinierten Koch- und Rück-Kühl-Kessel DITHERM® und DIBASE® wird Arbeitsaufwand stark minimiert.



SCHLANKE PROZESSE – KURZE PRODUKTIONSZEIT

Mit KÄLTERUDI®



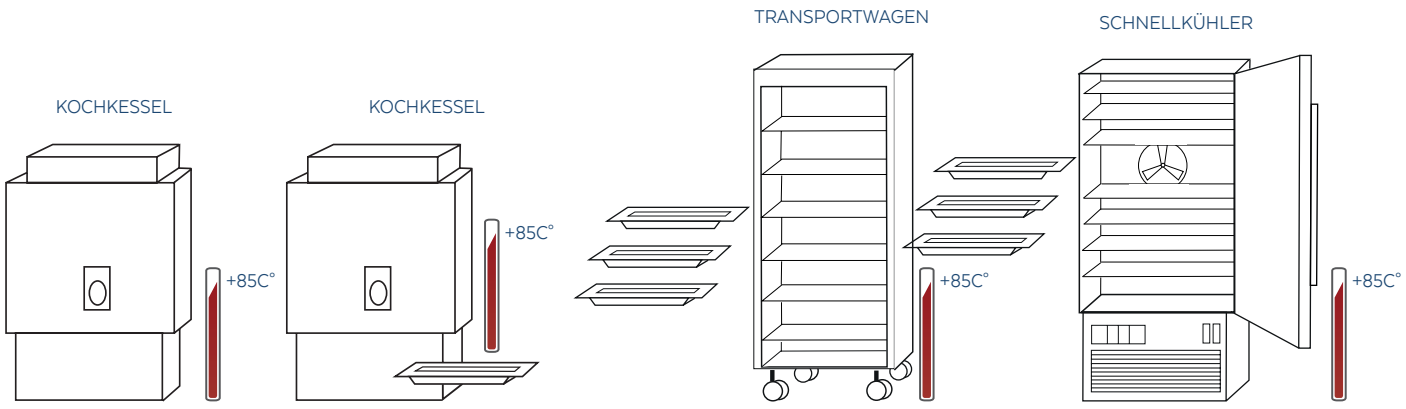
KOCHEN
SCHNELL-KÜHLEN

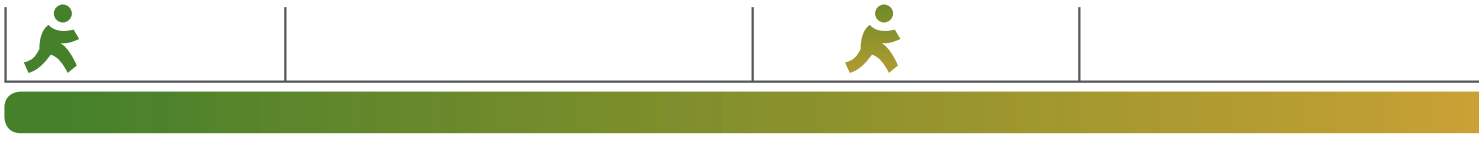


ARBEITSZEIT
AUFWAND

KONVENTIONELLE PRODUKTIONSSCHRITTE

mit herkömmlichen Anbietern





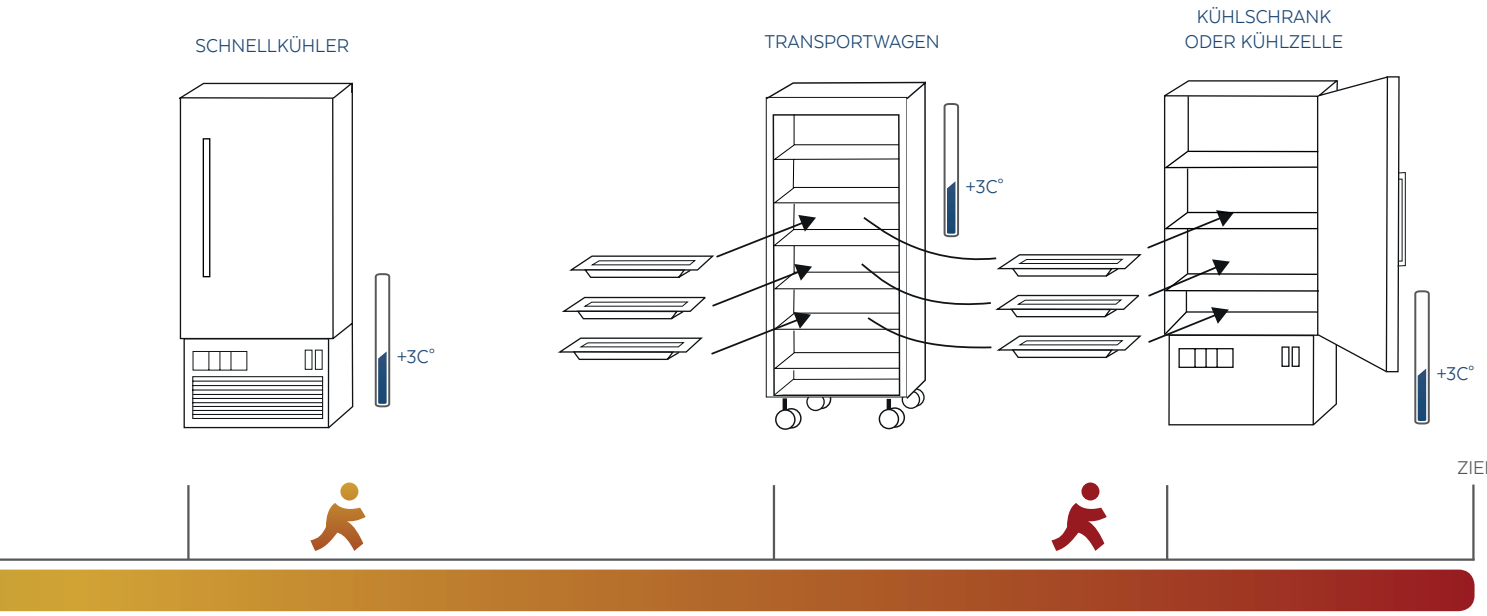
ARBEITSZEIT
AUFWAND

SYSTEMVERGLEICH: GESAMTPROZESS C & C IM DITHERM®

vs. Garen in konventionellen Kochkesseln und Abkühlung im Schockkühler

- Kochen ohne Ansetzen und Anbrennen
- Automatisiertes Abkühlen am Ende der Garzeit
- Mehr Chargen pro Kessel, durch optimierte Koch-, Gar- und Abkühlzeiten
- Vollautomatisches Arbeiten auch außerhalb von normalen Küchenzeiten
- Weniger Personalbindung am Kessel
- Gleichmäßige Abkühlung durch Rühren (DSC)
- Durchschnittliche Abkühlungszeiten ca. 45 – 90 min für die gesamte Charge!
- Keine Hautbildung und kein Austrocknen
- Keine Geschmacksbeeinflussung durch verschiedene Produkte im Schockkühler
- Kein unnötiges Umfüllen des heißen Kochguts in flache Normbleche zur Abkühlung
- Geringerer Bedarf an Normblechen
- Minimaler Spülaufwand
- Direkte Portionierung aus dem Kessel
- Keine Ab- und Umfüllverluste
- Kein Verbrührisiko
- Enorme Arbeitszeiteinsparung
- Deutliche Qualitätssteigerung
- Weniger Arbeitsschritte
- Geringerer Platzbedarf
- Höhere Produktivität
- Höchster Aromaschutz durch hermetisierten Produktionsvorgang
- Produktsicherheit durch geringere Verkeimungsmöglichkeiten im geschlossenen System
- Echte Multifunktionalität durch schnelle Heiz- und Kühltechnik, mehrere Produktzyklen pro Arbeitseinheit möglich
- Besserer Geschmack und starke Senkung des Bindemittelanteils
- Amortisation in kurzer Zeit

PRODUZIEREN GEMÄSS
COOK & CHILL
DIN 10536
SCHNELLKÜHLEN REAL BIS +3 C°
NICHT NUR +7 C° ODER ÄHNLICH



KÄLTERUDI®

FLÜSSIGES KOCHEN UND KÜHLEN OHNE UMFÜLLEN

DIBASE®

CUBE

Die DIBASE® vereinigen alle Vorteile der Koch- und Rück-Kühl-Kessel für Flüssiges wie Brühen, Cremesuppen, legierte Suppen und Saucen.

Auch im Dessertbereich!



Eckiger Kessel mit Emulgiermixer.
In den Größen von 20 – 600 Liter.

DICKFLÜSSIGES KOCHEN UND KÜHLEN OHNE UMFÜLLEN

DITHERM®

ROUND

Die DITHERM® vereinigen alle Vorteile der Koch- und Rück-Kühl-Kessel für Flüssiges und Viskoses wie: klare und gebundene Suppen, Eintöpfe, Stews, Gulasch, Ragout, Geschnetzeltes, Beilagen, Kartoffelpüree, Risotto, Salate, Brotaufstrich, Vanillepudding, Grütze, Milchreis, Panna Cotta und Fruchtsaucen.



Runder Rührkessel
mit Rührwerk.
In den Größen
von 40 – 500 Liter.



ALLE NORMEN ERFÜLLT

Die solide Verarbeitung des DITHERM® bietet unschlagbare Vorteile.

Reinigungsoptimierte Bauweise erleichtert tägliches Arbeiten.

Die Verarbeitung:
Vollverschweißte, hygieneoptimierte Bauweise. Hochhygiene Edelstahl als Serienausstattung, Sondermaterial auch nach Ihren Anforderungen.

Verschiedene Karosserien erfüllen individuelle Bedürfnisse.

Inhaltsvolumen von 40 – 500 Liter.
Ergonomische Bauform.

DIN EN 1672-2
DIN EN 16881
DIN EN 13857

ZUVERLÄSSIGE TECHNIK

Die Touchsteuerung ermöglicht neben klassischen Kochprozessen auch vollautomatisierte Prozesse inklusive Schnellkühlen auf +3 °C innerhalb des zulässigen, gesetzlichen Zeitrahmens.

- 99 individuelle Programmabläufe
- Intuitive Bedienbarkeit
- Sprache frei wählbar
- Gut lesbares Display
- Deutliche Prozessschrittanzeige
- Detaillierte Statusanzeige
- Auslesbare Temperaturdaten
- Automatisierte HACCP Speicherung
- Gradgenaues Arbeiten
- Energieoptimierte Steuerung
- Wählbare Drehzahl

PRODUZIEREN GEMÄSS

COOK & CHILL
DIN 10536

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



DER KESSEL

EINZIGARTIGE FORM,

die eine unvergleichliche Durchmischung gewährleistet.

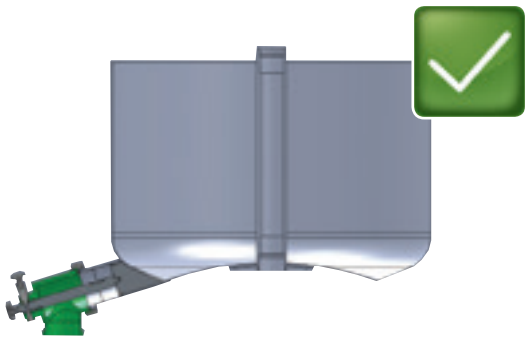
Der doppelgeschweifte Kesselboden hat klare Vorteile zum einfachen Topfboden.

- Geringe Mindestfüllmenge
- Optimale Durchmischung
- Schonender Bewegungsablauf
- Erhalt der Produktionsstruktur
- Vollständige Entleerung möglich

DER DOPPELMANTEL

Schonendes Verfahren: Wir nennen es das Zyklische Bain-Marie-System®. Das bedeutet, Wärme und Kälte wirken indirekt auf Ihr Produkt ein.

Homogene Temperaturverteilung auf Wand und Boden bedeutet schonender Prozess ohne Anbrennen und Ausfrieren. Schonend für Ihr Produkt und Ihren Wareneinsatz.



BODEN DOPPELT GESCHWEIFT FÜR OPTIMALE DURCH-MISCHUNG

TECHNIK STATE OF THE ART

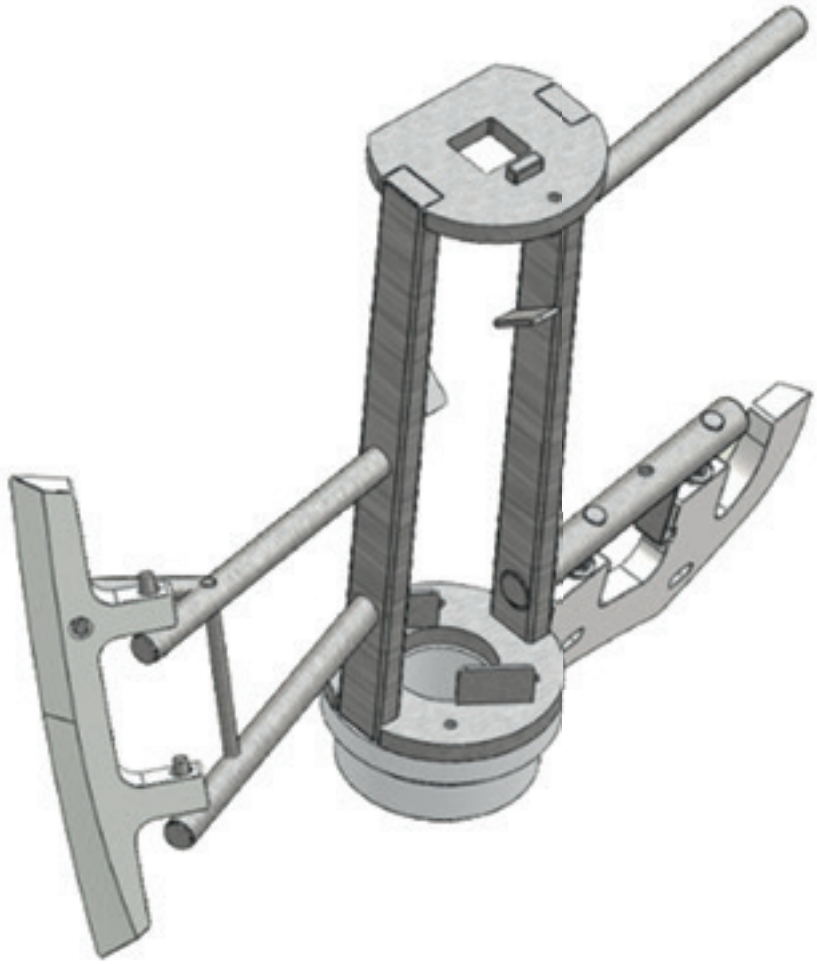


FLACHER BODEN = MANGELHAFTE DURCH-MISCHUNG

VERALTETE TECHNIK

DAS RÜHRWERK

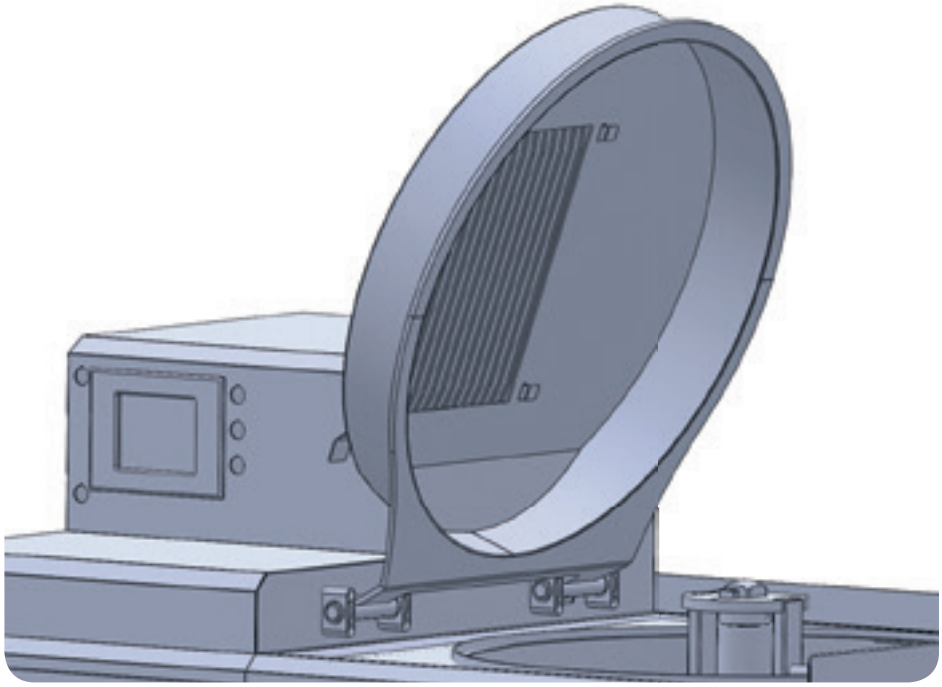
- Komplett aus Edelstahl
- Invertergesteuert 10 - 150 U/min.
- Robuste, hygieneoptimierte Bauweise
- Einfache Demontage und Reinigung
- Verschleißarme Longlife Abstreifer



EIN STARKES RÜHRWERK

DER MULTIFUNKTIONS-DECKEL

- Elektrische Deckelöffnung
- Integrierte Zugabeöffnung
- Eintrittsrohr für Wasserdosierer
- Einfachste Reinigung
- Komplett aus Edelstahl



DER AUTOMATISCHE DECKEL

DER SICHERHEITS-HAHN

- Schließkolben innenschließend
- komplett aus Edelstahl
- In zwei Größen erhältlich 80 mm oder 150 mm Durchmesser
- Integrierte, aktive Hahnspülung für Reinigung ohne Demontage
- Abfüller und Portioniertechnik adaptierbar
- Ideal für Ihr HACCP Konzept



HAHN AUSSEN SCHLIESSEND



DN 80 MIT 80 MM DURCHMESSER



DN 150 MIT 150 MM DURCHMESSER

VERALTETE UNHYGIENISCHE TECHNIK

FÜR FLÜSSIGE REZEPTUREN

FÜR VISKOSE REZEPTUREN

KÄLTERUDI®

UNSER ♡ HERZSTÜCK IST UNSER ❄ SYSTEM

Durch leistungsfähige und effiziente Kältekomponenten und das einzigartige **Zyklische Bain-Marie-System®** sind unsere Rück-Kühl-Kessel so schnell.

Es ist kein Geheimnis, wie es funktioniert! Wir sparen nicht bei der Auswahl der technischen Komponenten! Unser System wird für Sie stetig weiterentwickelt. Das bei uns verwendete Kompressionskälte-Verfahren sorgt, in Verbindung mit dem einzigartigen **Zyklische Bain-Marie-System®**, für energieeffiziente schnelle Abkühlung.



WÄRME KANN MAN NICHT WEGZAUBERN

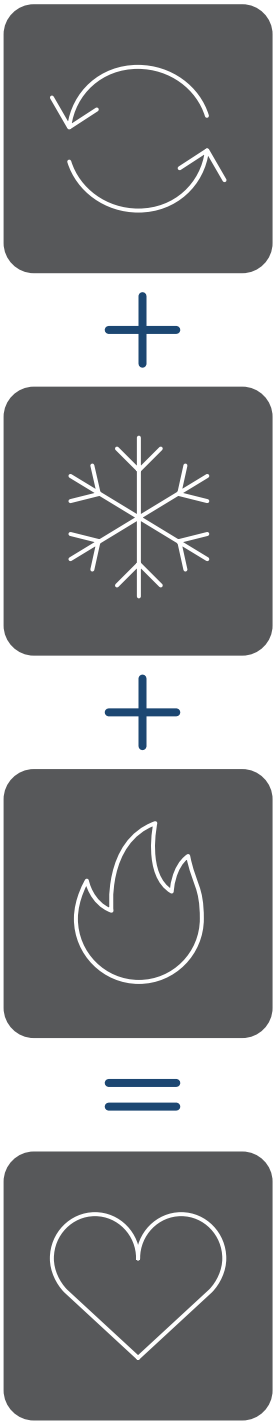
UNSER SYSTEM IST IHR VORTEIL

Was wir Bio-Mechanic-System® nennen, bringt Ihnen den entscheidenden Vorteil. Es ist nicht nur ein Faktor, sondern die Summe aus vielen technischen Feinheiten, jahrzehntelanger Erfahrung und Know-how, die unsere Hochleistungsmaschinen ausmacht.

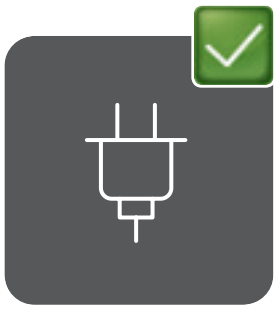
In unserem Fall bedeutet das einfach zusammengefasst:

Unser System:
- Einzigartige Kesselform in Kombination mit Bio-Mechanic-System® und starken Technik-Komponenten.

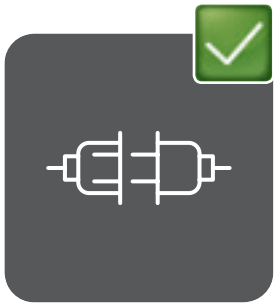
Ihr Vorteil:
- Anbrennen und Ausfrieren unmöglich
- Kochen und Abkühlen in Bestzeiten
- Kurze Rüstzeiten
- Reinigen in Rekordzeit



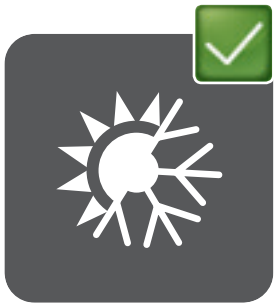
IHRE TECHNISCHE VORTEILE:



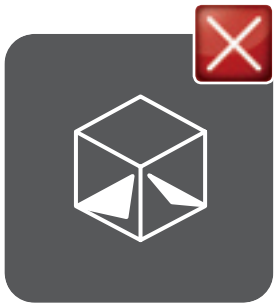
Steckerfertig
plug & work
Inklusive aller Technik



Integrierbar
Anschluss an
Zentralkühlung/
Direktverdampfung
oder Glykol



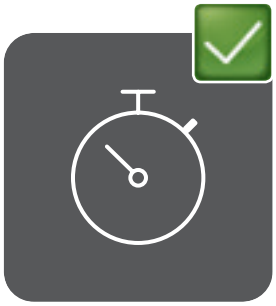
Hybrid: flexible
Nutzung aller
verfügbaren
Energiearten



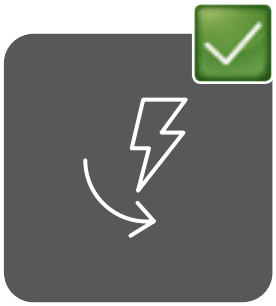
Ohne Eisbank
Ohne Flow-Ice



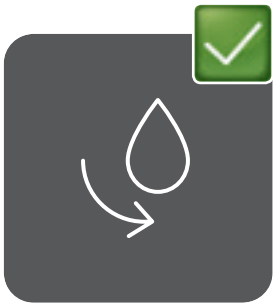
Ohne separaten
Technikraum



Mit der schnellsten
Rück-Kühlung zu
effizientesten
Ergebnissen



Effizienzsteigerung
durch modernste
Technik und hoch-
wirksame Isolations-
systeme



Verbrauchs-
reduzierung durch
Hocheffizienz-
Wärmetauscher



Ohne Binäreis,
Eisbrei, Smartice,
Flüssigeis,
Ice-Slurry



Ohne Energieverlust
durch lange
Rohrwege

UNSER FLEXIBLES SYSTEM IST:



DITHERM®

40 bis 500 Liter

AUF FÜSSEN

AUF ROLLEN

AUF SOCKEL



DIBASE®

20 bis 600 Liter

AUF FÜSSEN

AUF ROLLEN

AUF SOCKEL

KÄLTERUDI®
HYBRID TECHNOLOGY SEIT 1964

Innovative, vollautomatische und nachhaltige Energienutzung beim Erwärmen, Kochen und Schnell-Kühlen. Flexible Nutzung aller zur Verfügung stehenden Energiearten und Ressourcen.

Vorteile:

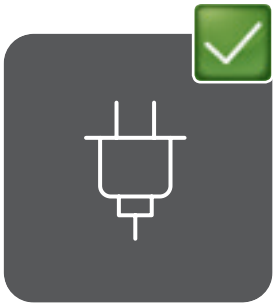
- Heizen mit regenerativen Stoffen wie Rapsöl, Pellets, Biomasse ...
- Integration vorhandener Wärme-Energieerzeugern wie Dampf, Solarthermie, Fotovoltaik, Biogas, Kaltwassersatz, Blockheizkraftwerk ...
- Anschluss an Zentralkühlung mit Kältemittel oder Glykol
- Integration vorhandener Kälte-Energiequellen wie Glykolkühler, Wärmerückgewinnung, Regenwasser, Brunnenwasser, Klimawasser, Kaltwassersatz, Eisbank ...
- Kühlen mit Luft und oder Wasser
- Einsatz von natürlichen Kältemitteln wie CO_2, Ammoniak, Propan, Butan ...
- Sichern von Ökosubvention, Zuschuss, Fördergeld wie KFW, Bafa, Leader ...

DITHERM® HYBRID

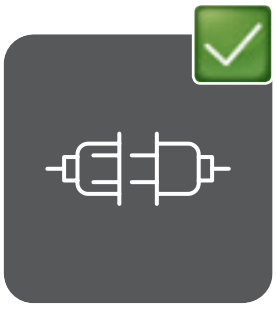


DIBASE® HYBRID

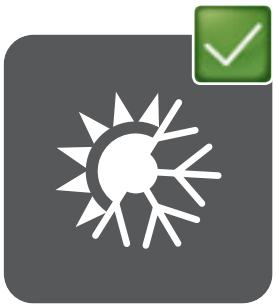




Steckerfertig:
Optimale Nachrüstungsmaschine
Keine baulichen Maßnahmen notwendig

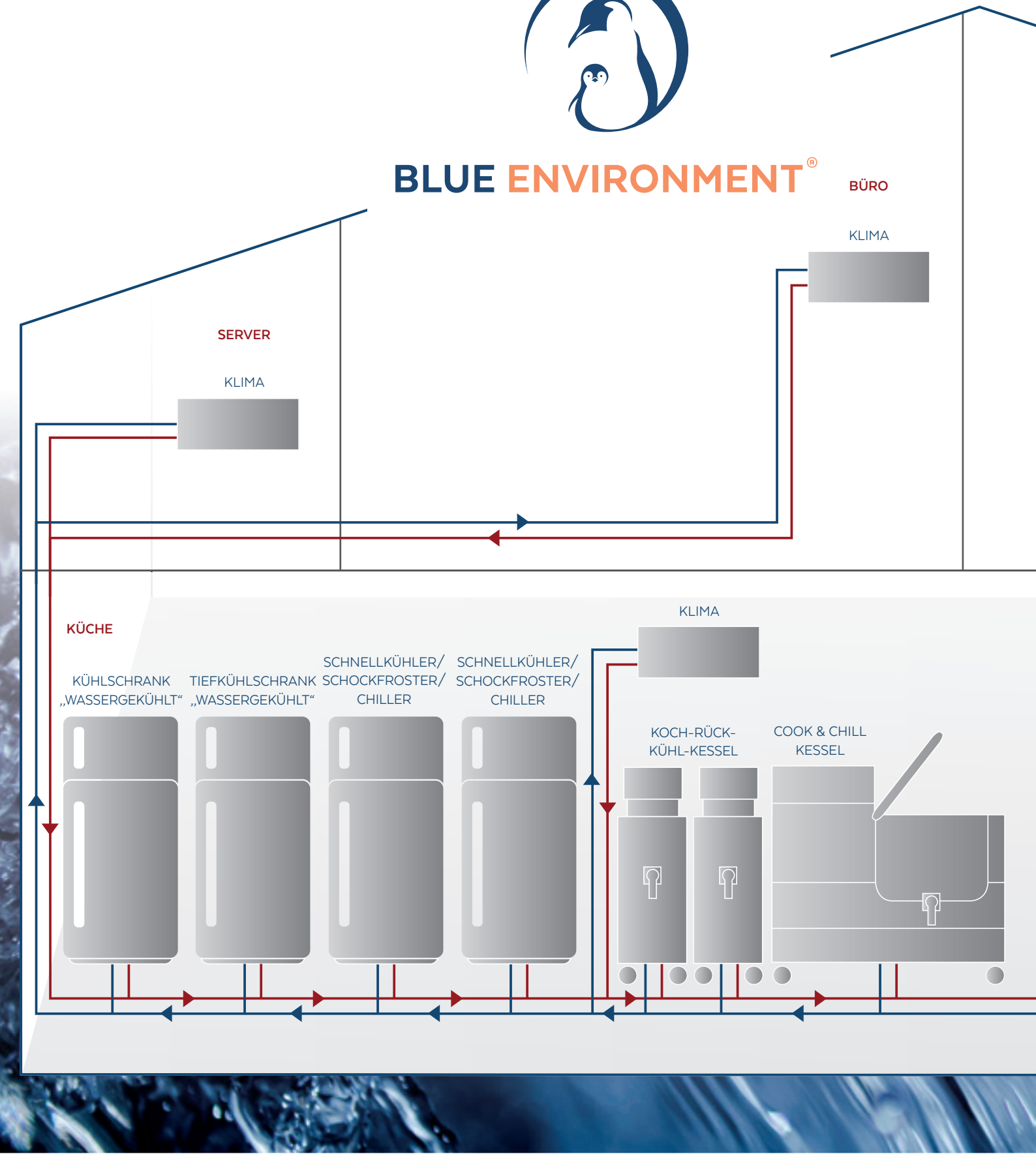


Anschluss an Zentralkälte:
Unkomplizierter Maschinentausch unter Nutzung vorhandener Zentral-kälte mit Kältemittel oder Glykol



Hybrid:
Ideale Kombination von interner Technik und vorhandenen, externen Wärme- und Kältequellen

BLUE ENVIRONMENT®



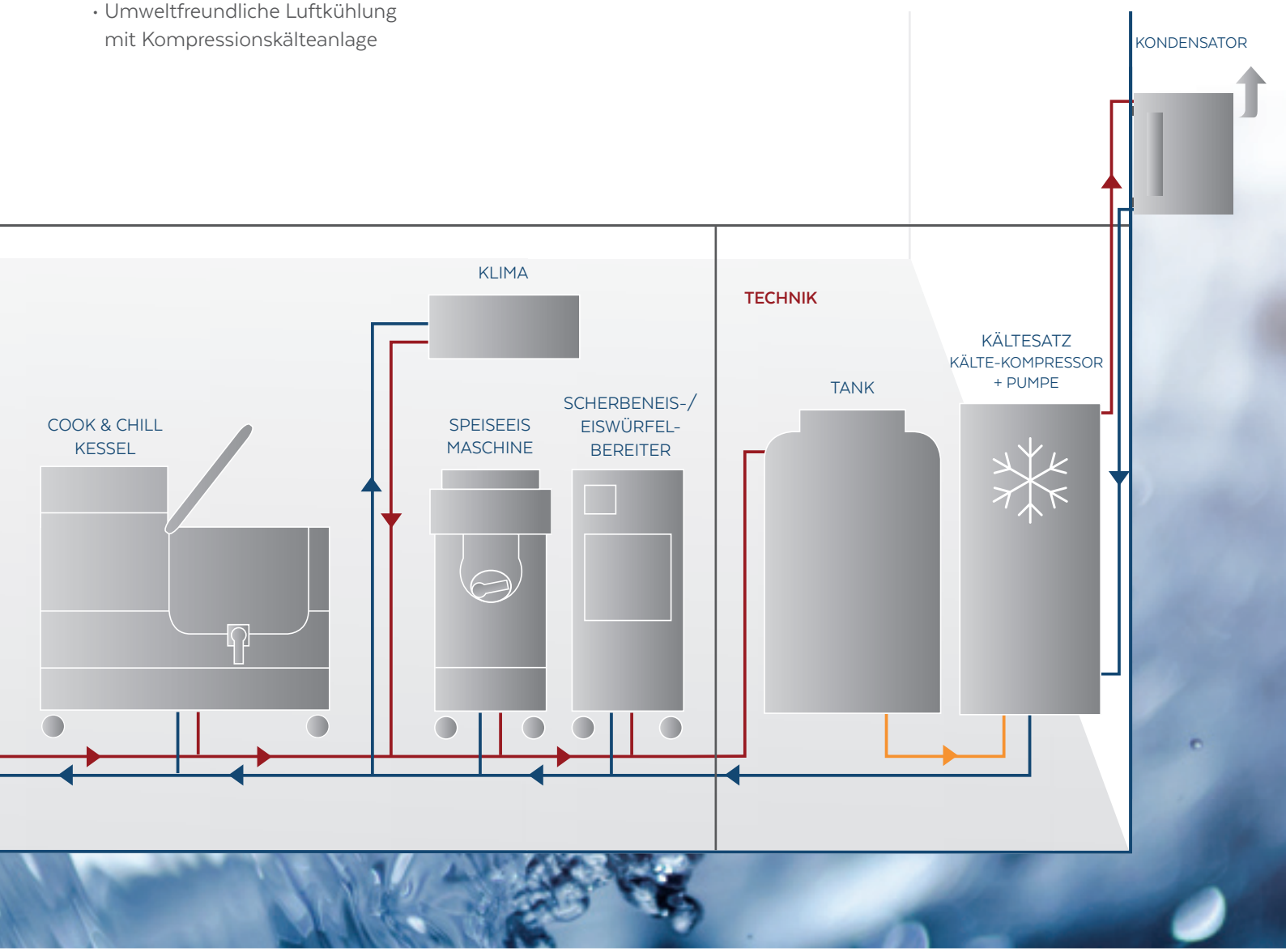
IHR BEITRAG FÜR EINE SAUBERE NACHHALTIGE UMWELT!

Die Ökonomisierung für Ihre gesamte Produktion

Der Kaltwassersatz arbeitet wie ein unabhängiges Ersatz-Wasser-Versorgungs-Netz. Ihr eigener autarker Wasser-Kreislauf. Dieses ist die Alternative zu hohen Wasserkosten, schwankendem Wasserdruck, schlechter bzw. belasteter Wasserqualität, fehlendem Wasservorkommen.

Ihre Vorteile

- Herstellerunabhängig nutzbar für alle wassergekühlten Maschinen
- Nutzung auch als Klimaanlage
- Kein teurer Umbau an Maschinen notwendig (plug and work)
- Überall nachrüstbar (Indoor und Outdoor, selbst über verschiedene Etagen, z. B. Kelleraufstellung ...)
- Jederzeit erweiterbar (zum Beispiel bei Vergrößerung des Labors)
- Kein Wassverbrauch mehr
- Umweltfreundliche Luftkühlung mit Kompressionskälteanlage
- Einsatz auch bei Außentemperaturen von + 40°C möglich – kein Umschalten auf Frischwasser notwendig
- 0 % lokale Emissionen
- Geringer Platzbedarf, steckerfertig
- Vollautomatische leise Arbeitsweise
- Optional an Wärmerückgewinnung anzuschließen
- Optional als Heizung zu verwenden
- Amortisierung in kurzer Zeit
- Zuschüsse über Förderungsmaßnahmen möglich, z. B. kfw Förderbank, Bafa




30/60 l
90 l
120 l
150 l
350 mm
450 mm
550 mm
650 mm
800 mm
70 l
105 l
140 l
175 l
210 l
350 mm
450 mm
550 mm
650 mm
750 mm
900 mm

PLANEN SIE MIT UMWELTGERECHTER TECHNIK

DIBASE® – Technische Daten



in den Größen
von 20 – 600 Liter.

Nachhaltige Energienutzung durch KÄLTERUDI® HYBRID Technology. Weitere Informationen siehe ab S. 26

2019/2020
Neues Kältemedium
GWP < 150
NACHHALTIG IN DIE ZUKUNFT!

Technische Daten

	unabhängige Systeme	Tankvolumen - 10 mm unter Rand	Zyklische-Bain-Marie®	Bio-Mechanic System®	Vital-Food-System® VFS	Rührsystem pro mix stato 24	pro mix fsc inverter	wassergekühlt	luftgekühlt	Breite in mm	Tiefe, Korpus in mm	Höhe in mm	Anschlusswerte Volt	Anschlusswerte Hertz	Anzahl Phasen	Anschluss-Leistung in kW	Stecker CEE	kg leer
1 System																		
C800/60	1	60	•	•	Option	•	•	•	Auf Anfrage	350	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	9,5	16	240
C800/90	1	90	•	•		•	•	•		450	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	10,1	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
C800/150	1	150	•	•		•	•	•		650	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	17,5	32	320
C800/180	1	180	•	•		•	•	•		750	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20	32	340
C800/210	1	210	•	•		•	•	•		850	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20	32	420
C800/240	1	240	•	•		•	•	•		950	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20	32	435
C800/240	1	240	•	•		•	•	•		950	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	26	63	435
C800/330	1	330	•	•		•	•	•		1250	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36,6 + 20	63 + 63	550
C800/390	1	390	•	•		•	•	•		1450	800	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36	63	575
C900/70	1	70	•	•	Option	•	•	•	Auf Anfrage	350	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	7,5	16	250
C900/105	1	105	•	•		•	•	•		450	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	10,1	16	300
C900/140	1	140	•	•		•	•	•		550	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	14,5	32	320
C900/175	1	175	•	•		•	•	•		650	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	20	32	340
C900/210	1	210	•	•		•	•	•		750	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	25	63	420
C900/245	1	245	•	•		•	•	•		850	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	26	63	435
C900/280	1	280	•	•		•	•	•		950	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	26	63	455
C900/315	1	315	•	•		•	•	•		1050	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36	63	550
C900/380	1	380	•	•		•	•	•		1250	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36	63	575
C900/450	1	450	•	•		•	•	•		1450	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36,6+20	63 + 63	610
C900/600	1	600	•	•		•	•	•		1850	900	1100/1490	400	50	3 + N + PE	36,6+36,6	63 +63	680

Erklärungen: • = Serie, "-" nicht lieferbar, Sonderspannung 440/60 Hz – andere auf Anfrage, *rezept- und produktabhängig. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und Fehler vorbehalten. Abb. unverbindlich.


SWS
www.sws-online.de
Specifi
www.specifiglobal.com
Rinne
400x800mm
Rührwerks-
kühlkessel
300Liter
Installationswand

PLANEN SIE MIT UMWELTGERECHTER TECHNIK

DITHERM® – Technische Daten



in den Größen
von 40 – 500 Liter

Nachhaltige Energienutzung durch KÄLTERUDI® HYBRID Technology. Weitere Informationen siehe ab S. 26

2019/2020
Neues Kältemedium
GWP < 150
NACHHALTIG IN DIE ZUKUNFT!

Technische Daten

	min. Füllmenge in Liter*	Inhaltsvolumen plus Schwallraum	Zyklisches-Bain-Marie-System II®	Bio-Mechanic-System®	Vital-Food-System®	Rührwerksgeschwindigkeiten in U/min	Harfe für Rührwerk für z. B. Biskuit u. a.	wassergekühlt	luftgekühlt	Anschluss Zentralkühlung Kältemittel	Anschluss Zentralkühlung Glykol	Abmessung in mm – Breite	Abmessung in mm – Tiefe Korpus	Abmessung in mm Höhe	Anschlusswerte Volt	Anschlusswerte Hertz	Anzahl Phasen	Anschluss-Leistung in kW	Stecker CEE	Festanschluss	Leer-Gewicht in kg
DITHERM® touch 40 compact Typ: C800/ RD40	4 – 9	40	•	•				•				650	800	1110/1480	409	50	3 + N + PE	11,10	16		260
DITHERM® touch 40 compact Typ: C800/ RD40	4 – 9	40	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	14,0	32		260
DITHERM® touch 70 compact Typ: C800/ RD70	7 – 21	70	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	12,0	16		310
DITHERM® touch 70 compact Typ: C800/ RD70	7 – 21	70	•	•				•				650	800	1110/1480	400	50	3 + N + PE	16,5	32		310
DITHERM® touch 110 compact Typ: C800/ RD110	7 – 21	110	•	•				•				650	800	1370/1740	400	50	3 + N + PE	17,6	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
		Option	frei wählbar 30 – 150 – fsc (free-speed-choose)		Option				Auf Anfrage	Option	Option									Auf Anfrage	

Erklärungen: • = Serie, "-" nicht lieferbar, Sonderspannung 440/60 Hz – andere auf Anfrage, *rezept- und produktabhängig. Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und Fehler vorbehalten. Abb. unverbindlich.

KÄLTERUDI®

COMPETENCE CENTER

von Koch zu Koch ...



SEMINARE CONSULTING INDIVIDUALTRAINING

Erleben Sie in unserem Showroom live die Performance der DIBASE® und DITHERM® Maschinen in sach- und fachbezogenen Seminaren, Vorführungen und Schulungen.

Unsere Dienstleistungen sind in folgende Bereiche unterteilt:

COMPETENCE CENTER KELTERN



VORFÜHRUNGEN

Erleben Sie live in unserem Showroom die Leistung der DIBASE® und DITHERM® und lernen Sie unsere gesamte Produktpalette kennen.



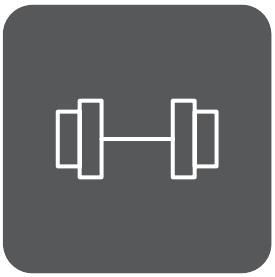
SEMINARE

Neue Methoden, Techniken, Rezepturen und Zutaten verständlich und praxisnah erklärt.



SCHULUNGEN

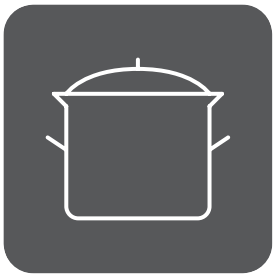
Schulungsinhalte aus den Bereichen, Anwendung, Programmierung, Prozessoptimierung, Reinigung und Pflege praxisnah vermittelt.



INDIVIDUAL-TRAINING

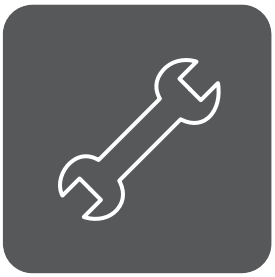
Individuelles Training für Effizienzsteigerung, Prozessoptimierung und Fehlerprävention.

VOR ORT



ANWENDUNG

In Ihrem gewohnten Arbeitsumfeld werden Sie praxisnah in die Themen Nutzung, Programmierung, Prozessoptimierung, Reinigung und Pflege eingewiesen.



TECHNIK

Werkstechniker führen vor Ort in die Maschinentechnik ein. Technisches Know-how Ihrer Haustechnik spart im Alltag Zeit, Geld und verhindert unnötige Ausfall- und Wartezeiten.



SEMINAR GUTSCHEIN

Gutschein



Dieser Gutschein berechtigt zur kostenfreien Teilnahme einer Person an einem

COOK & CHILL SEMINAR

im Hause KÄLTERUDI® nach vorheriger Anmeldung.

Bitte bringen Sie diesen Gutschein zum Seminar mit!

JETZT ANMELDEN:

1. Untenstehende Kontaktdaten ausfüllen
2. Abfotografieren
3. An folgende Nummer per WhatsApp senden: **+49 170 6579685**

oder

Gutschein ausschneiden und an
+49 7236 982922 faxen
Gutschein scannen und
an **info@kaelte-rudi.de** mailen

Vor- und Nachname*

Firma

Wohnort

Telefon

E-Mail*

Wunschtermin

*Pflichtfeld
Bitte beachten Sie, dass diese Anmeldung verbindlich ist. Ihre Daten werden von Seiten der Kälte-Rudi GmbH lediglich zur Teilnahme an dem Seminar gespeichert.



UNSER PORTFOLIO



DICOM® der DIAGONAL-FREEZER® die Eismaschine für die effiziente traditionelle Speiseeisherstellung



TRADITIONAL-FREEZER die Eismaschine für die traditionelle Herstellung



DICOM® pro-cotto die kombinierte Eismaschine/Mini Eislabor



DIBASE® Pasteurisierer für flüssige Anwendungen



DITHERM® Pasteurisierer für viskose Anwendungen

BLUE ENVIRONMENT®

BLUE ENVIRONMENT®
DER KALTWASSERSATZ – ECONOMIZER -100 % KÜHLWASSER

KÄLTERUDI®

GLOBAL WARMING POTENTIAL
NEUES KÄLTEMEDIUM GWP < 150

– COMING SOON –





UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

KÄLTERUDI®

KÄLTERUDI® GmbH + Co. KG
Dieselstraße 5 - 7 + 16
DE-75210 Keltern-Dietlingen
Germany
Phone +49 7236 9829-0
Fax +49 7236 9829-22
Mobile +49 171 5114225
info@kaelte-rudi.de
service@kaelte-rudi.de
www.kaelte-rudi.de
+49 151 44668683

Folgen Sie uns auf:

Quality made in Germany since 1964

Änderungen und Druckfehler vorbehalten. I Abbildungen unverbindlich I 20190405_V1_DE/7000_SYS/ Danke an TD und FDR!