

WELCHE GRÖSSE IST DIE RICHTIGE FÜR SIE?

Für jeden Bedarf die richtige Größe.
 Von 60 Liter bis 600 Liter in 4 verschiedenen Serien.
 Schon ab 150 Liter Inhalt serienmäßig mit 2 Mixern.
 Je nach Volumen bis zu 4 Mixer pro Wanne!
 Rastermaß mit Bautiefen von 600, 700, 800 oder 900 mm.

Serie C600

45 cm 75 cm 65 cm

Serie C700

45 cm 55 cm 75 cm

Serie C800

35 cm 45 cm 55 cm 65 cm 85 cm

Serie C900

75 cm 95 cm 125 cm 85 cm

35 cm 45 cm 55 cm 65 cm 75 cm 95 cm

145 cm 145 cm 95 cm

Abmessungen:

Serie C600 = 65 / 84 cm
 Serie C700 = 75 / 94 cm
 Serie C800 = 85 / 104 cm
 Serie C900 = 95 / 114 cm

Lieferumfang serienmäßig:

Einzigartiges zyklisches Bain-Marie-System | Deckel aus Edelstahl | Sicherheitshahn mit integrierter Spülung | Automatische HACCP-Datenerfassung | Touchscreen mit 99 individuellen Programmen; Alle Eisprogramme bereits voreingestellt | Invertergesteuerter Mixer mit variabler Drehzahlregelung | Wasseranschluss-Schläuche und Schlauchhalter pro tubi | Extra vergrößerte(n) Verflüssiger (Tropen-Ausstattung) | Maschine auf stabilen PA-Rollen mit 2 Feststellern | Care-Kit mit Verschleißteilen, Pflegemitteln, maschinenspezifischen Werkzeugen und Bedienungsanleitung | Zwei passende Reinigungsseimer

ZUSATZAUSSTATTUNG

Fernwartungsmodul	lex 10991-070
Vanille-Groß Sieb zum Einhängen	lex 10990-011
Großer Hahn DN80 (Lieferzeit!)	lex 10990-001
Eimer-Abstell-Rollwagen	lex 10990-010
Wasserfüll- und Dosiersystem	lex 10991-035
Rohmilchpaket mit TUM Zertifikat	lex 10991-011
Konsummilchpaket patentiert (Lieferzeit!)	lex 10991-021
CIP- Reinigungsmodul	lex 10991-076
Optional Luftkühlung	

>> micronIce
 "Homogenisierungs"-MixerMotor
 Invertergesteuert mit variabler
 Drehzahlregelung

DIBASE® ERHÄLTlich IN 19 GRÖSSEN

DIBASE®	Anzahl Mixer	Min. Einfüllmenge	Max. Einfüllmenge	Elektrischer Anschluss Volt/Hz/Ph	Anschluss kW	Maße in cm l x b x h	Gewicht in kg	Stecker	Bestellnummer
C600/60	1	20	55	400/50/3+N+PE	9,5	65 x 45 x 110/149	240	CEE 16	lex 11986-104
C600/120	1	35	110	400/50/3+N+PE	9,6	65 x 75 x 110/149	295	CEE 16	lex 11986-107-16
C600/120-32	1	35	110	400/50/3+N+PE	13,4	65 x 75 x 110/149	295	CEE 32	lex 11986-107-32
C700/75	1	23	68	400/50/3+N+PE	9,5	75 x 45 x 110/149	250	CEE 16	lex 11987-104
C700/100	1	30	90	400/50/3+N+PE	9,6	75 x 55 x 110/149	270	CEE 16	lex 11987-105-16
C700/150	2	45	135	400/50/3+N+PE	9,5	75 x 75 x 110/149	295	CEE 16	lex 11987-107-16
C700/150-32	2	45	135	400/50/3+N+PE	13,4	75 x 75 x 110/149	295	CEE 32	lex 11987-107-32
C800/60	1	18	54	400/50/3+N+PE	7,2	85 x 35 x 110/149	240	CEE 16	lex 11988-104
C800/90	1	27	81	400/50/3+N+PE	9,5	85 x 45 x 110/149	290	CEE 16	lex 11988-105
C800/120	1	35	110	400/50/3+N+PE	9,5	85 x 55 x 110/149	295	CEE 16	lex 11988-106-16
C800/120-32	1	35	110	400/50/3+N+PE	13,4	85 x 55 x 110/149	295	CEE 32	lex 11988-106-32
C800/150	2	45	135	400/50/3+N+PE	9,5	85 x 65 x 110/149	320	CEE 16	lex 11988-107-16
C800/150-32	2	45	135	400/50/3+N+PE	13,4	85 x 65 x 110/149	320	CEE 32	lex 11988-107-32
C800/180	2	50	170	400/50/3+N+PE	19,5	85 x 75 x 110/149	340	CEE 32	lex 11988-108-32
C800/240	2	70	220	400/50/3+N+PE	20	85 x 95 x 110/149	435	CEE 32	lex 11988-110-32
C800/240-63	2	70	220	400/50/3+N+PE	25	85 x 95 x 110/149	435	CEE 63	lex 11988-110-63
C800/330	3	100	310	400/50/3+N+PE	36	85 x 125 x 110/149	530	CEE 63	lex 11988-113
C900/70	1	21	63	400/50/3+N+PE	9,6	95 x 35 x 110/149	250	CEE 16	lex 11989-104
C900/105	1	32	95	400/50/3+N+PE	9,6	95 x 45 x 110/149	270	CEE 16	lex 11989-105-16
C900/105-32	1	32	95	400/50/3+N+PE	13,4	95 x 45 x 110/149	270	CEE 32	lex 11989-105-32
C900/140	1	42	126	400/50/3+N+PE	9,5	95 x 55 x 110/149	320	CEE 16	lex 11989-106-16
C900/140-32	1	42	126	400/50/3+N+PE	13,4	95 x 55 x 110/149	320	CEE 32	lex 11989-106-32
C900/175	2	52	157	400/50/3+N+PE	15,6	95 x 65 x 110/149	340	CEE 32	lex 11989-107-32
C900/210	2	63	189	400/50/3+N+PE	20	95 x 75 x 110/149	420	CEE 32	lex 11989-108-32
C900/450	4	135	405	400/50/3+N+PE	42	95 x 145 x 117/156	610	CEE 32 2x	lex 11989-113-232
C900/450-63	4	135	405	400/50/3+N+PE	42	95 x 145 x 117/156	610	CEE 63	lex 11989-113-63
C900/600	4	182	545	400/50/3+N+PE	42	95 x 145 x 137/176	680	CEE 32 2x	lex 11989-114-232
C900/600-63	4	182	545	400/50/3+N+PE	42	95 x 145 x 137/176	680	CEE 63	lex 11989-114-63

PRODUKTION OPTIMIEREN: ERWEITERUNG FÜR IHRE PERFEKTION!

Sie interessieren sich für unser Maschinen-Programm? Einfach **QR-Code scannen** und digital mehr erfahren. Oder Sie senden eine **E-Mail an info@kaelte-rudi.de**. Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Informationen auch per Post.

ABFÜLLEN & DOSIEREN

lex 90005-201

PURE PUMP

lex 90005-162

ABFÜLLEN & DOSIEREN

lex 90005-176

KÄLTE RUDI® LIVE & DIGITAL

Immer aktuelles Infomaterial

Besuch von Referenzkunden

Probeaufstellungen

Erklärvideos mit Beratung

Online treffen

Besuch vor Ort

Seminare

Besuch bei uns

Jetzt Vorführtermin oder Testaufstellung vereinbaren!

Weitere Informationen zur Eis-Initiative von **KÄLTE RUDI** finden Sie auch auf www.eismachen.de

MADE IN GERMANY FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964

Folgen Sie uns auch auf:

@kaelterudi

@kaelte_rudi

@kaelterudi

kaelte-rudi

@KaelteRudi

@kaelterudi

KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG
 Dieselstraße 5+7
 DE-75210 Kelttern | 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 / 2024-12-18_V001_DE / 2.000 WMD / Bestellnummer lex 90005-102

seit 1964

KÄLTE RUDI® PASTEURISIERER



DIBASE®

Kochen-Kühlen-Reifen-Konservieren

In 19 Größen von 60 bis 600 Litern

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

EINZIGARTIG: ZYKLISCHE BAIN-MARIE

DIBASE® - PASTEURISIERER

Unser Signature Produkt.

Seit mehr als 60 Jahren setzt er die Maßstäbe in der Eisbranche. Vollautomatisch Kochen-Schnellabkühlen-Reifen und Lagern ohne Umfüllen. In 19 verschiedenen Größen von 60 Liter bis 600 Liter erhältlich.

Warum überzeugt der DIBASE?

Ein KÄLTE RUDI Pasteurisierer kocht, kühlt, reift und konserviert den Eismix und Ihre

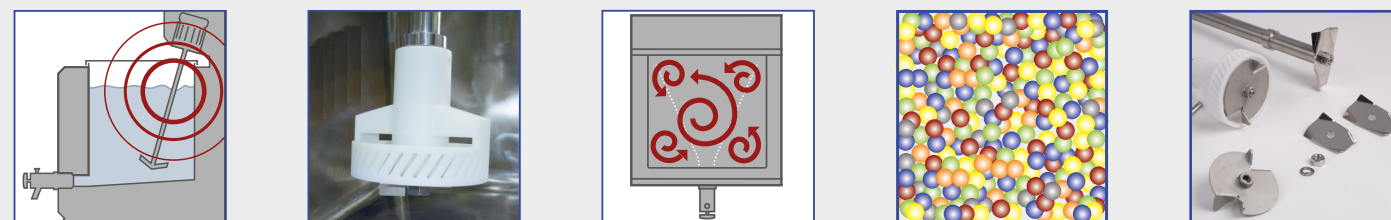
anderen Produkte in ein und derselben Wanne. Das lästige, gefährliche und hygienisch bedenkliche Umfüllen der empfindlichen Masse von einer Maschine in eine andere entfällt, ebenso das Reinigen weiterer Behälter, Pumpen, Hähne oder Umfüllschläuche.

Und Sie benötigen auch nur einen Stellplatz, denn der DIBASE ist extrem platzsparend durch seine rechteckige Bauform.

NEU : micronICE

Der Emulgiermixer micronICE macht Ihr Eis noch feiner und cremiger. Das seit 1989 bewährte promix-Rotor-Stator-Prinzip wurde optimiert und durch neue Messer und die Optimierung der micronICE Mixführung ein noch homogeneres und somit noch cremigeres und stabileres Eis-Erlebnis geschaffen. Invertergesteuert und frei regulierbar bis 3000 U/min werden die Moleküle des Mixes micronisiert und homogen strukturiert. Besonders wirkungsvoll auch bei hochfettigen Mixen. Zudem ist natürlich kein händisches Einrühren mehr notwendig.

Jeder micronICE verfügt serienmäßig über 5 verschiedene Emulgier-Aufsätze, um alle Rezepturen verarbeiten zu können.



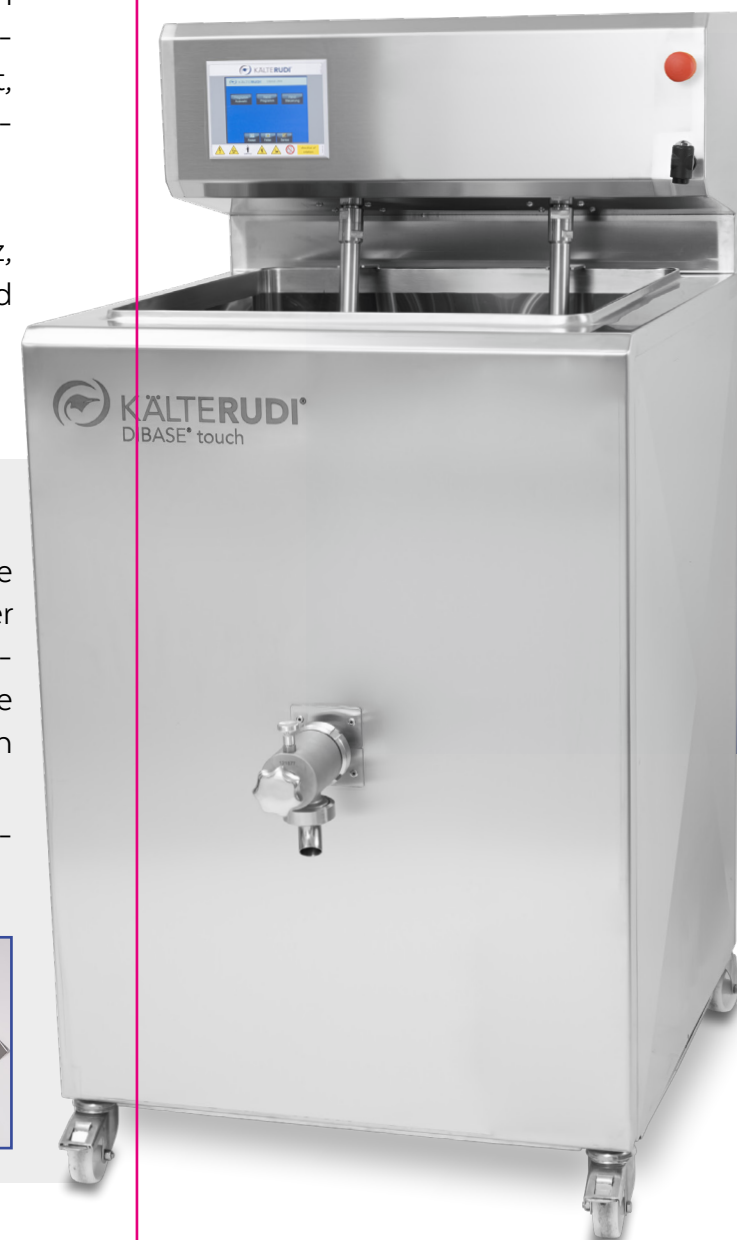
Höchster Hygienestandard durch

- + Verschweißte Runddecken
- + Nahtlos verschweißter Wannenrand
- + Komplette Edelstahlstruktur innen und außen
- + Edelstahldeckel mit Zugabeöffnung
- + Geringster Stromverbrauch durch kurze Prozesse und HighEnd-Isolierung. Circa 0,12 kWh/Liter Mix.*
- + Minimaler Wasserkonsum durch größtmögliche technische Effizienz mit ca. 2,5 Liter/Liter Mix.*
- + Alle Modelle auch luftgekühlt lieferbar.

Einfachste Reinigung

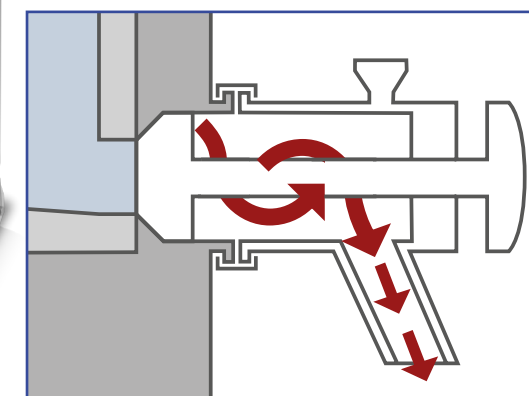
- + Demontierbare Teile, spülmaschineneeignet
- + Alle Oberflächen aus leicht zu pflegendem Edelstahl gefertigt, keine Ecken und Kanten vorhanden
- + Geschlossene Seitenwände ohne Luftschlitze
- + Wannenränder standardmäßig verschleißt
- + Mixer von oben in die Wanne geführt
- + Hahn mit automatischer Hahnspülung
- + Eingebaute Reinigungsbrause
- + Optional automatische CIP-Reinigung für die Milchwanne

*Abhängig von Modell, Füllmenge, Mix und technischem Anschluss ermittelt unter empfohlenen Bedingungen laut Installationsvorbereitung.



DIBASE® - QR-Code scannen und mehr erfahren!

- + Einfachste intuitive Bedienung über perfekt ablesbares TouchDisplay
- + 99 frei programmierbare Speicherplätze für alles von Gelato bis Ice-Cream
- + 16 voreingestellte Programme von Eis mixen über Rohmilch bis hin zu Joghurt
- + Spezialprogramm für Schokoladeneis mit 92 °C
- + Bis 95 °C erhitzbar
- + Durch einzigartige Zyklische Bain-Marie (Original KÄLTE RUDI bewegtes Glykolbad) werden die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten nicht verändert
- + Kein Kochgeschmack bei Milch, kein Anbrennen, kein Karamellisieren, keine Gelb-Färbung des Mixes, kein Ausfrieren und Entmischen



Höchste Hygiene, da innenschließend und mit automatischer Hahnspülung auf Knopfdruck



Sicherheitshahn komplett aus Edelstahl – werkzeugfrei zerlegbar – nur 3 Teile!

ProTubi serienmäßig:

Bewegliche Schlauchhalterung ordnet und fixiert Schläuche und Kabel an der Maschine. So kann die Maschine bewegt werden, ohne dass Kabel und Schläuche knicken oder am Boden liegen.

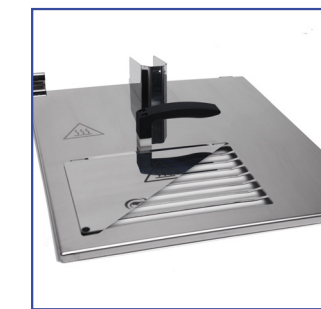


WASSER- UND LUFTKÜHLUNG MÖGLICH GO GREEN

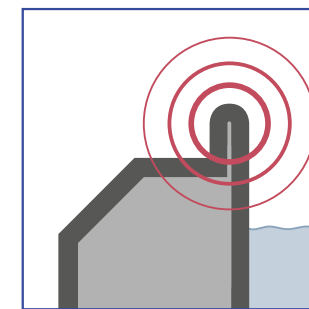


DIBASE® - Joghurteis im DIBASE

DIBASE® - TECHNIK IM DETAIL FÜR EIN PERFEKTES PRODUKT



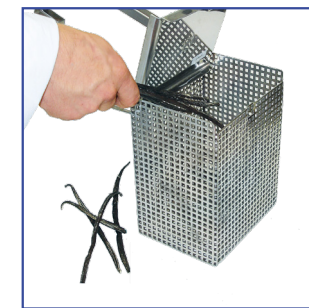
Serie
Edelstahldeckel mit Zugabe-Öffnung
Im Bild: links = geschlossen rechts = geöffnet



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



Option
Rollbarer Eimerabsteller Tropfwanne und hygienischer Absteller in einem



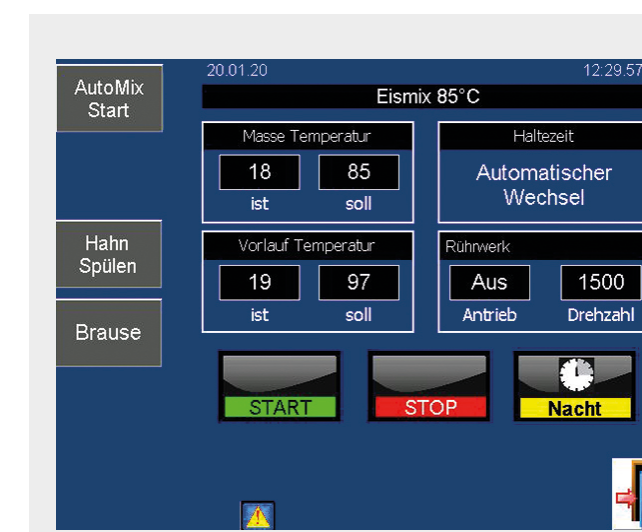
Option
Vanille-Groß-Sieb zur Aromatisierung mit Vanilleschoten, Kaffeebohnen, Zitronen-Orangenschalen, Belebungssteinen ...



Serienmäßig mit DN32 Gewinde zum Anschluss von Dosier-, Um- und Abfüllpumpen



PURE PUMP – Die smarte Transfer-Pumpe von KÄLTE RUDI



Die KÄLTE RUDI Pasteurisierer sind ausgestattet mit: Pro-Soft-Touch-Commander – 99 vollautomatische Programme

Einfach, leicht und intuitiv zu bedienen und verfügt über Status- und Zustandsmeldungen. Die Programme können durch den Bediener einfach und individuell angepasst werden, eine HACCP-Temperaturerfassung ist integriert.

Serie: free-speed-choose (fsc) = variable Drehzahlregelung.

MEHRWERT AUS IHRER MILCH - INNOVATIV UND GEWINNBRINGEND



... eine gute Alternative, Ihre Milch durch Direktvermarktung in Hofläden oder als Zulieferer für Handelsketten gewinnbringender zu vermarkten.

Erweitern Sie Ihr Sortiment mit Konsummilch, eigenen Joghurtsorten, Käse, Milch-Mixgetränken und Speiseeis!

Sie erschließen sich somit neue, marktbereichernde Nischen. Durch regionale, ehrliche und zeitgerechte Produkte schaffen Sie Kundenähe und -treue.

Der KÄLTE RUDI DIBASE® ist hierfür bestens geeignet. KÄLTE RUDI hat bereits 2006 die Zertifizierung für die Rohmilchverarbeitung von dem Wissenschaftszentrum Weihenstephan an der TU München erhalten. Der DIBASE® kann auch für Konsummilch,

Milchmix-Getränke, Kaffeemilchmix-Getränke, Getränke, Trinkschokolade, Eiskaffee, Eistee, Power-Drinks, Punsch, Glühwein, Joghurt, Trinkjoghurt, Molke, Käse, Panna cotta, Gelees, Eierlikör, Speiseeis, Toppings, Fruchtsäfte u. v. m. genutzt werden.

Ideal für Bio- und Organic-Produkte.

