



”

Von der Kutsche zum Auto – auch in der Küche!
Wir entwickeln Hochleistungstechnik mit dem Fokus auf die Menschen, die sie anwenden. Deshalb steht KÄLTE RUDI® für zeit- und energiesparendes, effizientes und zukunftssicheres Produzieren.

“

Marcus Rischewski, CEO

STEIGEN SIE NOCH HEUTE UM UND LERNEN SIE COOK & CHILL TECHNOLOGIE VON KÄLTE RUDI® KENNEN – WIR FREUEN UNS AUF SIE!

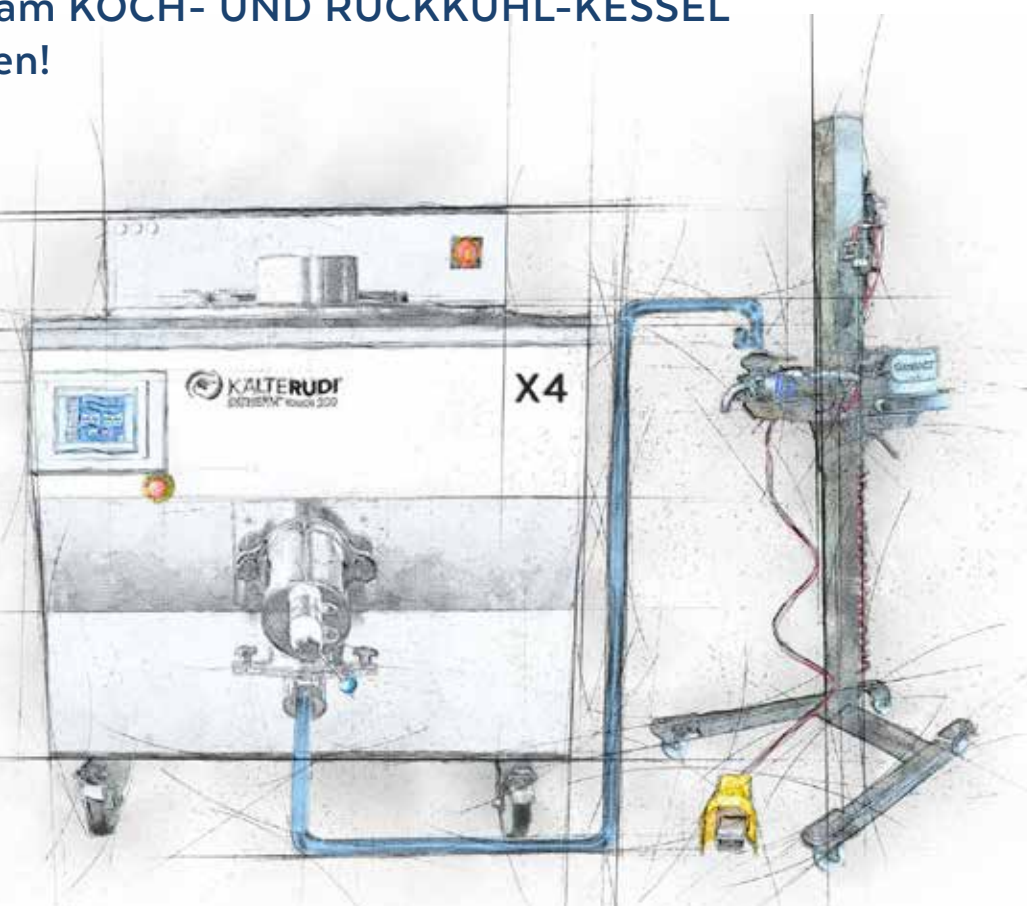
PURE FILL DIRECT CONNECT

Die PURE FILL direkt am KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSEL einstecken und loslegen!

PLUG & DOSE!

Die PURE FILL kann mit unseren DITHERMs – und am besten direkt!

Mit unserem einfachen Verbindungssystem dosiert sie direkt ganz hygienisch aus der Maschine: Heiß, kalt, flüssig, fest, stückig... nach Belieben!



IHR

Gutschein

FÜR DAS COOK & CHILL PRAXIS-SEMINAR



Der kurze Weg zum Seminar:
Einfach QR-Code scannen!
Alternativ: Mail an info@kaelte-rudi.de
oder anrufen unter **+49 7236 9829-0**

Nennen Sie uns Ihren **Wunschtermin** und nehmen Sie **kostenfrei am Cook & Chill Profi-Seminar** bei uns in Keltern teil!

KÄLTE RUDI® INFO-SERVICE

Wir sind live und digital für Sie da!



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 zu KÄLTE RUDI finden Sie auch auf www.kaelte-rudi.de



UNSERE MASCHINEN FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE
MADE IN GERMANY 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 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 / 2024-01-18_V002_DE



KÄLTERUDI®
COOK & CHILL TECHNOLOGIE

RÜCKKÜHL-KESSEL

EISBANK WAR GESTERN,
DITHERM® IST JETZT!

KÄLTE auf Knopfdruck 24/7 = no limits!



TIME TO CHANGE A RUNNING SYSTEM!

KÄLTEMITTEL
GWP < 150



PRODUZIEREN GEMÄSS

COOK & CHILL
DIN 10536

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



Rühren ohne Umfüllen



Kochen ohne Umfüllen



Kühlen ohne Umfüllen



Lagern ohne Umfüllen



Mixen ohne Umfüllen



Industrie 4.0 die Zukunft

QUALITÄT MADE IN GERMANY SEIT 1964



DER KLASSENSIEGER

Mit dem DITHERM® können Sie nur gewinnen.

Zeitgemäße Technik ist schlanker, schneller und autark. Der DITHERM® spart den Platz der Eisbank für mehr Lagerfläche oder Kühlhaus. Sie können ihn wasserfrei mit Luft, mit einem vorhandenen Medium Ihrer Wahl oder Zentral-kälte kühlen.

Seine leistungsstarke Technik ist mit weniger Platz, Personal und Arbeitsschritten spürbar produktiver. Dazu bietet er mehr Arbeits- und Produktsicherheit durch geschlossene Produktion. Überzeugen Sie sich selbst. Und dann heißt's: Plug & Work – einfach loslegen!



+ Schnell heiß, noch schneller kalt

Effiziente Heiz- und Kältetechnik im einzigartigen zyklischen Bain-Marie-System® machen den DITHERM® zum wohl schnellsten Koch- und Rückkühl-Kessel weltweit. **Sein Herzstück ist unser Kältesystem.**



+ Einzigartige Kesselform

Der doppelgeschweifete Kessel in 2 Bauformen (Compact und Cuisine) sorgt für optimale Durchmischung und kippfreies Leeren.



+ Mindestfüllmenge nur 10-20 %

Auch kleine Mengen automatisch zubereiten – ohne Anbrennen, Austrocknen, mit höchstem Aromaschutz: Für den DITHERM® Kessel kein Problem, für Köche höchste Flexibilität!



+ Plug & Work

Ihr DITHERM® kommt auf Wunsch steckerfertig mit sämtlicher Technik zu Ihnen und integriert sich völlig in die vorhandene Umgebung. Das bedeutet Planungsfreiheit für Ihr Projekt.



+ Neue Kältemittel

Nachhaltig und umweltgerecht in die Zukunft. Auf Wunsch kann Ihr DITHERM für die neuen Kältemittel mit einem GWP < 150 ausgestattet werden!

GEHEN SIE NEUE WEGE!

Jetzt Vorführtermin vereinbaren!

INDUSTRIE 4.0 IST DA:

Wir begleiten Sie bei der Digitalisierung Ihrer Prozesse und der Vernetzung Ihrer Maschinen. Der DITHERM® arbeitet 24/7, präzise einstellbar über derzeit 99 Programme, auch vollautomatisch inkl. Schnellkühlung. Wir schonen die Umwelt durch schnelle, unkomplizierte Ferndiagnose und -wartung ohne unnötige Fahrzeiten.

Die durchdachte Gestaltung und Zukunftsfähigkeit unserer Maschinen sowie die Möglichkeiten vollautomatischer Produktionszyklen ermöglichen den Menschen hinter den Maschinen stressfreies, ergonomisches Arbeiten. Und damit auch mehr Zeit für Kreativität, Planung und Kontrolle in einer schlankeren Organisation.



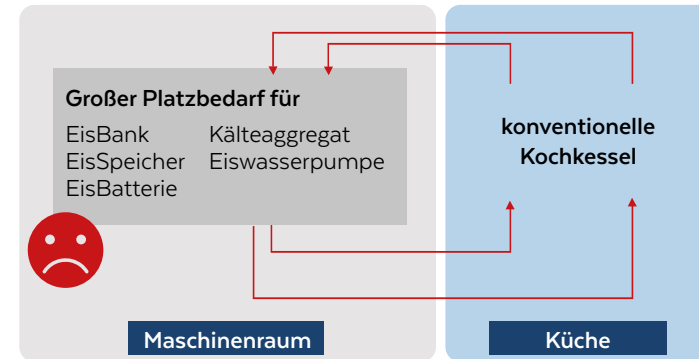
DAS MATCH



EISBANK



DITHERM®



- Erheblicher dezentraler Platzbedarf

Für den Maschinenraum sowie aufwendige Baustatik und -konstruktion erforderlich.

- Ständige Notwendigkeit einer Eisbank

Es gibt keine alternative Rückkühlmöglichkeit.

- Eingeschränkte Flexibilität bei Arbeitsprozessen

Nur vorab geplante Koch-Kühl-Zyklen sind möglich (3 pro Tag).

- Ist eine Endtemperatur von +3 °C im Cook & Chill-Verfahren erreichbar?

Unter Berücksichtigung einer Eisbankvorlauf-temperatur von +1,0 °C.

- Kontinuierlicher Energieverbrauch rund um die Uhr (24 / 7)

...erforderlich für die Kälteproduktion.

freie Fläche für Ihre Planung



DITHERM® KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSEL

Küche

+ Kompakt & leistungsstark

Kein Maschinenraum erforderlich.

+ Variable Kälteanbindungen

Anbindung an Zentralkälte, externe luftgekühlte Verflüssiger / Kondensatoren „ZERO AQUA“ oder die Nutzung eines integrierten Kälteaggregats als mediumgekühlte Variante möglich.

+ Top-Performance rund um die Uhr

Mit 99 Programmen können Sie 24 / 7 kochen und rückkühlen – absolute Flexibilität. Die Kälte steht konstant zur Verfügung und liefert 100 % Leistung.

+ Cook & Chill nach DIN 10536

Zuverlässiges Schnellkühlen bis zu einer echten Produkttemperatur von +3 °C.

+ Energieverbrauch – nachhaltig und effizient

Energieverbrauch nur während der Produktion.

DAS ERGEBNIS

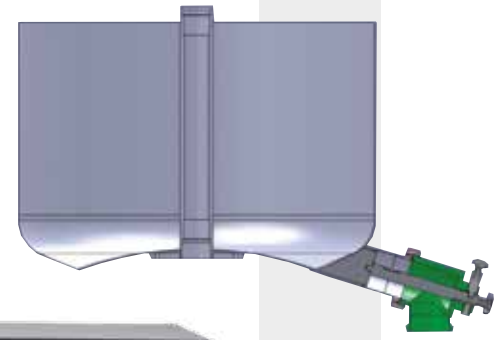
KLARER PUNKTESIEG FÜR DEN DITHERM®!

Schlauer kochen und kühlen mit dem Wertmeister DITHERM® Platz, Energie, Zeit und Geld sparen!

Sicherer, hygienischer, schneller und vor allem jederzeit produzieren. Kleine und große Mengen, gradgenau und vollautomatisch.

+ Sicherheitshahn

Mehr Sicherheit fürs HACCP-Konzept: Innenschließender Kolbenhahn (Größe 80 oder 150 mm) mit integrierter aktiver Spülung für einfachste Zwischen-Reinigung ohne Demontage.



KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESSEL

KÄLTEMITTEL GWP < 150

