



KÄLTERUDI®

VERPFLEGUNGS-SYSTEME



QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



WENN ROBUSTHEIT UND PRÄZISION GEFRAGT SIND

Ob bei Hochwasser, Stromausfall, Evakuierungen, internationalen Missionen oder militärischen Einsätzen: In Krisensituationen müssen Menschen schnell, zuverlässig und hygienisch versorgt werden. Warme Mahlzeiten sind dann mehr als Verpflegung – es ist Stabilität, Kraft und ein Stück Normalität.

Die Maschinen von KÄLTERUDI® werden seit Jahrzehnten in Deutschland entwickelt und gebaut. Made in Germany, mit über 80 % regionalen Zulieferern. Die robuste Konstruktion, die präzise Temperaturführung und die hohe Betriebssicherheit machen die Maschinen ideal für die Anforderungen bei Katastrophenschutz, Bundeswehr, THW, Feuerwehr und dem Deutschen Roten Kreuz (DRK).

Ob kochen, rühren, pasteurisieren, emulgieren, garen, warmhalten oder abkühlen;

Mit Systemen wie DITHERM® und DIBASE® lassen sich Suppen, Eintöpfe, Basen, Saucen, Getränke und vieles mehr präzise, reproduzierbar und hygienisch sicher in einer Maschine herstellen. Egal ob im mobilen Einsatz oder stationären Großküchen.

So entsteht verlässliche Verpflegung, überall dort, wo Menschen unter extremen Bedingungen Großes leisten.

SEIT
1964

MENSCHEN
NATUR

TECHNOLOGIE

MASCHINEN

LEIDENSCHAFT

SCHÖNHEIT

PRÄZISION

KÄLTERUDI®
PHILOSOPHIE:

INNOVATION

KRAFT

LEISTUNG

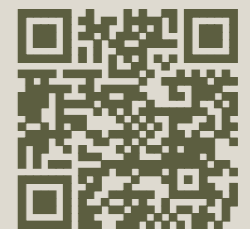
SICHERHEIT

LANGLEBIGKEIT

BEGEISTERUNG

NACHHALTIGKEIT

ECONOMISATION



MEHR ÜBER UNS



Der DITHERM® ist ein vollständiger Koch- und Rück-Kühl-Kessel mit integriertem Rührwerk, ausgelegt für:

KOCHEN & GAREN

WARMHALTEN

INTERVALL RÜHREN

PORTIONIEREN DIREKT AUS DEM KESSEL

SCHNELL KÜHLEN BIS +3 °C

ENTNAHME ÜBER HAHN, ABPUMPEN ODER KELLEN

HYGIENISCHE PRODUKTION OHNE UMFÜLLEN

Erfüllt alle Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

PRODUKTÜBERBLICK

Im militärischen Einsatz, beim THW und im Katastrophenschutz gelten hohe Anforderungen an Zuverlässigkeit, Robustheit, Flexibilität und Hygiene.

Der DITHERM® wurde genau für diese Einsatzbereiche entwickelt – als kompakter, steckerfertiger Koch- und Kühl-Rührwerkskessel für Truppenküchen, THW-Feldküchen, Küchen-Shelter, Containerlösungen und mobile Verpflegungs-Systeme.

Er eignet sich ideal für die Zubereitung klassischer Einsatzgerichte wie Suppen, Gulasch, Eintöpfe und Saucen im Cook & Serve-, Cook & Hold und Cook & Chill Verfahren, weil er je nach Bedarf produziert, gart, warmhält oder schnell abkühlt. So wie es der jeweilige Einsatz grade erfordert.

Durch seine kompakte Bauweise ist der DITHERM® ebenso in stationären Großküchen, auf Airbases, Kasernen und Kombüsen, in Feuerwehr- und THW-Stationen einsetzbar.

Verfügbar mit 10 unterschiedlichen Volumen von 40-500 Liter und in 3 verschiedenen Bauformen zur individuellen Integration in Bestandsküchen oder Neuplanungen. Nach höchsten Hygienestandards und mit hochwertigsten Materialien gefertigt ist er widerstandsfähig, robust, und zuverlässig.

PRODUZIEREN GEMÄSS

**[COOK & CHILL
DIN 10536]**

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

ANWENDUNGSBEREICHE



MILCHPRODUKTE

Joghurt, Quark, Frischkäse, Konsummilch,
 Milchsuppe, Käse, Milchmischgetränke,
 Molke, Proteindrinks



EIERZEUGNISSE

Pasteurisiertes Ei, Spätzleteig, Waffelteig,
 Pfannkuchenteig, Rührei



SPEISEN & BEILAGEN

Gulasch, Bolognese, Geschnetzeltes,
 Frikasse, Chilli, One Pot Gerichte, Risotto,
 Kartoffelbrei, Reis, Getreidebratlinge,
 Frikadellen, Salate



SUPPEN & SAUCEN

Mayonnaise, Hollandaise, Mehlsuppen,
 Bechamel, Rahmsauce, Eintöpfe, klare
 Brühe, legierte gebundene und emulgierte
 Suppen, Gemüsesuppe, Dips, Würzsaucen,
 Dressing



DESSERTS

Pudding, Cremes, Milchreis, Biskuitmasse,
 Fruchtsoßen, Marmelade



GETRÄNKE

Fruchtsäfte, Liköre, Smoothies,
 Molke- & Proteindrinks, Trinkschokolade,
 Eistee, Eiskaffee



HYBRID TECHNOLOGY

Seit 1964 kombiniert KÄLTERUDI®
 nachhaltige und konventionelle
 Energiequellen:

Strom, Dampf, Abwärme,
 Solarthermie, PV, Biogas, BHKW,
 Biomasse, Zentralkühlung

Kühlung auch mit CO₂,
 Ammoniak, Propan und Butan.

Förderfähig über:
 KfW, BAFA, LEADER.



ENTDECKEN SIE DIE
 WELT VON KÄLTERUDI®

AUFBAU & TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Maschinen von KÄLTERUDI® funktionieren zuverlässig an jedem Einsatzort: ob in mobilen Feldküchen, Shaltern, Containern oder stationären Einrichtungen. Dank integrierter Technik, flexibler Kühloptionen und sofortiger Einsatzbereitschaft erfüllen sie die Anforderungen von THW, DRK, Militär und Katastrophenschutz gleichermaßen.



Kompakte Bauweise

- Vollständig integrierte Technik
- Kein externer Technikraum nötig
- Für den Kochbetrieb reicht ein normaler Stromanschluss

Mobil & sofort einsatzbereit

- Robuste Rollen für schnelle Positionierung
- Plug-&-Work ohne zusätzliche Installation
- Optimal für vielfältige Anforderungen
- Optional Anbindung an Portionier-Systeme
- Pumpen-Anschluss am Ablasshahn

Optionale Kühlung bis +2 °C

- Luftgekühlt: externer Verflüssiger, einsetzbar bis +45 °C
- Wassergekühlt: Rückführung in Nutz- oder Trinkwasserkreisläufe
- Betrieb auch mit recyceltem Wasser, Brunnenwasser oder nach Prüfung Schmutz-/Meerwasser
- Geeignet für Schiffsküchen und maritime Versorgungseinheiten

PRODUZIEREN GEMÄSS

COOK & CHILL
DIN 10536

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



HEIZ- & KÜHLSYSTEME

Zyklisches Bain-Marie-System

Homogene Wärme- und Kälteverteilung für gleichmäßige Kochprozesse.

Kompressionskälte-Verfahren

Schnelle und energieeffiziente Abkühlung bis +3 °C.

Vorteile:

- kein Anbrennen
- kein Ausfrieren
- kurze Rüstzeiten
- schnelle und einfache Reinigung

SYSTEMVERGLEICH: GESAMTPROZESS C & C IM DITHERM®

vs. Garen in konventionellen Kochkesseln und Abkühlung im Schockkühler



QUALITÄT & PROZESSSICHERHEIT

- Kochen ohne Anbrennen oder Ansetzen
- Gleichmäßiges Kühlen ohne Qualitätsverlust und ohne Hautbildung
- Höchster Aromaschutz – keine Geschmacksübertragung
- Hermetisiertes System mit geringer Verkeimungsgefahr
- Gleichmäßiges Kochen & Abkühlen durch Rühren (DCS – Dynamic Cooling System)



EFFIZIENZ & ARBEITSENTLASTUNG

- Automatisches Kochen und Schnellkühlen (45-90 min)
- Mehr Chargen pro Kessel durch optimierte Heiz- und Kühltechnik
- Weniger Personalbindung, weniger Arbeitsschritte, deutlich weniger Zeitaufwand
- Vollautomatischer Betrieb auch außerhalb normaler Arbeitszeiten



SICHERHEIT & HYGIENE

- Kein Umfüllen nötig, keine Umfüllverluste, kein Verbrühungsrisiko
- Direkte Portionierung aus dem Kessel
- Pumpenanschluss am Hahn
- Anbindung an Portionier-Systeme
- Minimaler Spülaufwand, weniger benötigte Normbleche



PLATZ- & RESSOURCENEFFIZIENZ

- Geringerer Platzbedarf durch reduzierten Material- und Geräteinsatz
- Höhere Produktivität durch schnelle Produktzyklen

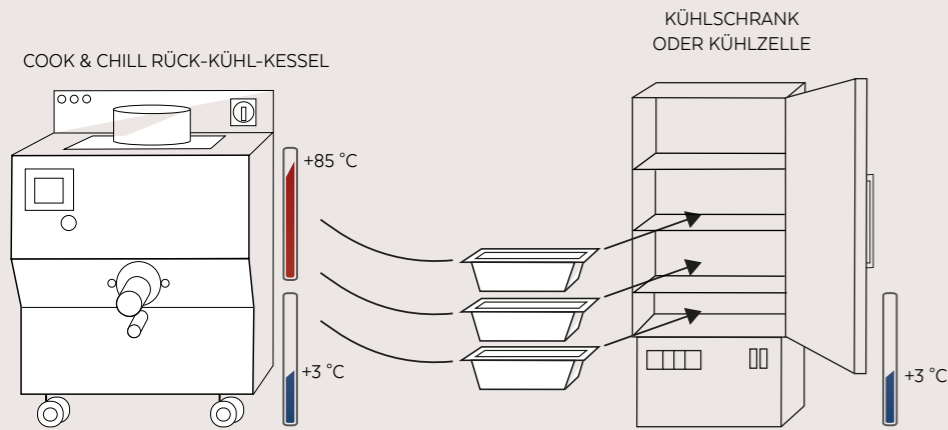


WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Starke Reduktion der Verlustmengen durch rückstandsfreie Entleerung, kein Anbrennen und präzise Temperaturführung
- Weniger Garverluste durch hermetisierten Produktionsablauf
- Schnelle Amortisation durch Zeit-, Energie- und Personaleinsparung

SCHLANKE PROZESSE - KURZE PRODUKTIONSZEIT

Mit KÄLTERUDI®

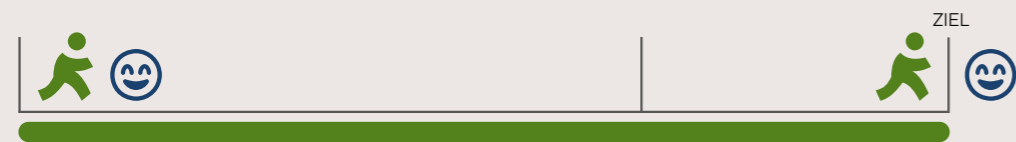


PRODUZIEREN GEMÄSS

COOK & CHILL
DIN 10536

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

KOCHEN
SCHNELL KÜHLEN

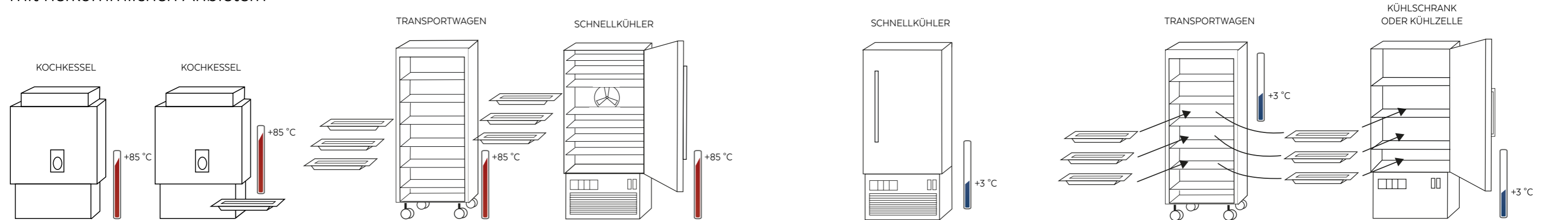


ARBEITSZEIT
AUFWAND



KONVENTIONELLE PRODUKTIONSSCHRITTE

mit herkömmlichen Anbietern



ARBEITSZEIT
AUFWAND

DER KESSEL

Einzigartige Form, die eine unvergleichliche Durchmischung gewährleistet. Der doppelt geschweißte Kesselboden hat klare Vorteile zum einfachen Topfboden:

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

VERALTETE TECHNIK



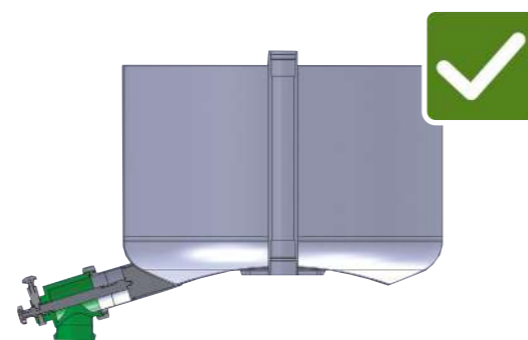
FLACHER BODEN =
MANGELHAFT
DURCHMISCHUNG

DER DOPPELMANTEL

Schonendes Verfahren: Das Zyklische Bain-Marie-System arbeitet indirekt, Wärme und Kälte wirken gleichmäßig auf das Produkt ein.

Homogene Temperaturverteilung auf Wand und Boden sorgt für einen schonenden Prozess ohne Anbrennen und Ausfrieren.

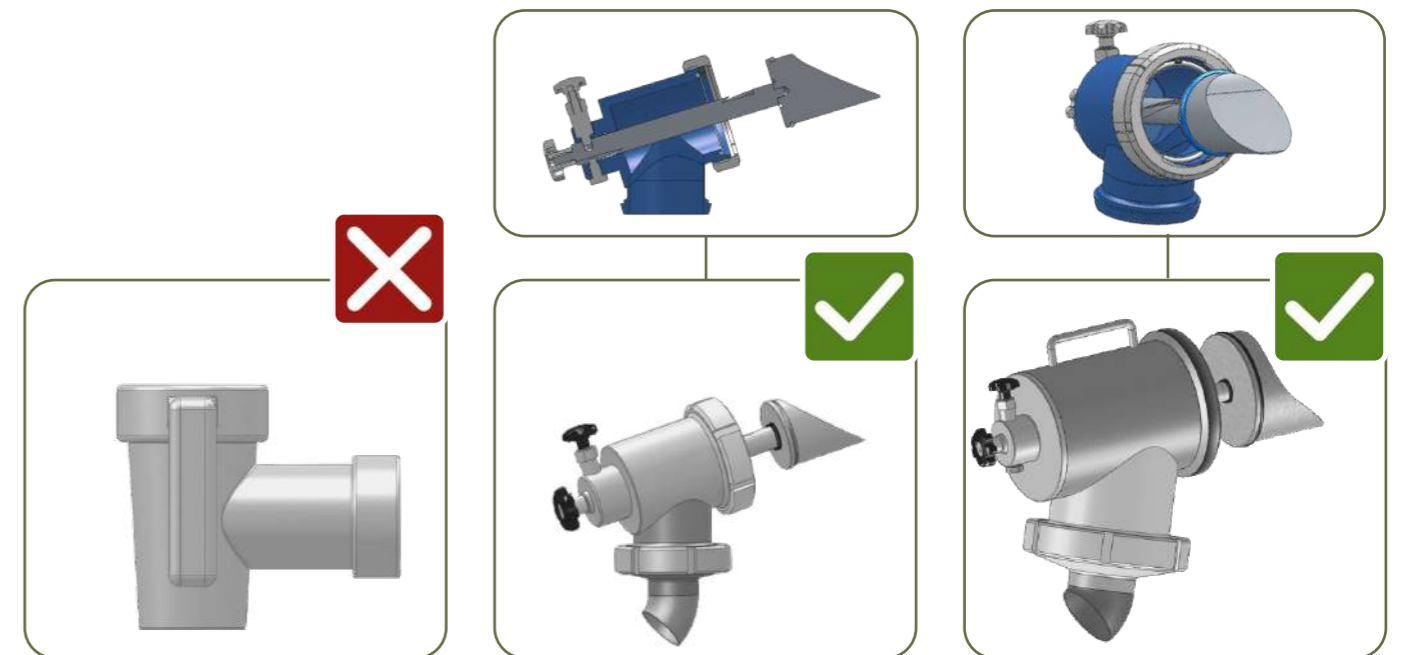
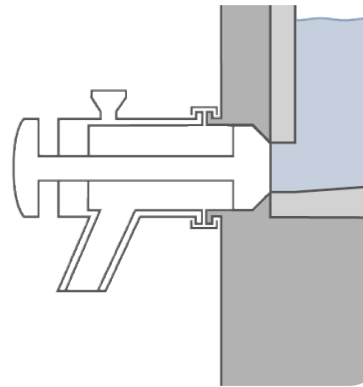
TECHNIK STATE OF THE ART



BODEN DOPPELT
GESCHWEIFT FÜR
OPTIMALE
DURCHMISCHUNG

DER SICHERHEITS-HAHN

- Schließkolben innenschließend
- Komplett aus Edelstahl
- Zwei Größen: 80 mm oder 150 mm Durchmesser
- Kompatibel mit Abfüller-Pumpe- und Portioniertechnik
- Integrierte aktive Hahnspülung zur Reinigung ohne Demontage
- Ideal für HACCP-Konzepte



VERALTETE UNHYGIENISCHE
TECHNIK

HAHN AUSSEN
SCHLIESSEND

FÜR FLÜSSIGE REZEPTUREN

DN 80 MIT 80 MM
DURCHMESSER

FÜR VISKOSE REZEPTUREN

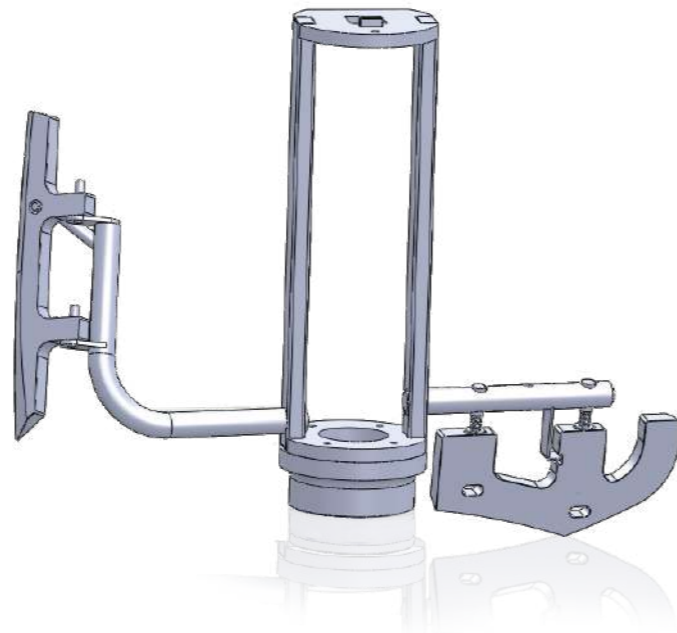
DN 150 MIT 150 MM
DURCHMESSER

DAS RÜHRWERK

- Komplet aus Edelstahl
- Invertergesteuert 15 – 150 U/min.*
- Robuste, hygieneoptimierte Bauweise
- Einfache Demontage und Reinigung
- Verschleißarme Longlife Abstreifer
- Aufsteckbares Reinigungswerkzeug

*MODELLABHÄNGIG

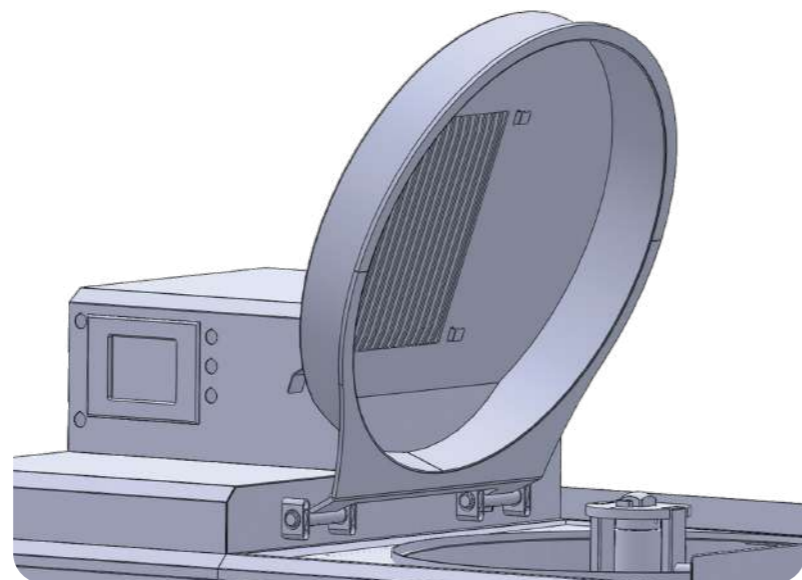
EIN STARKES
RÜHRWERK



DER MULTIFUNKTIONS-DECKEL

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

DER AUTO-
MATICHE
DECKEL



DIE KAROSSERIE-FORMEN

Stationär oder mobil, volle Leistung in jeder Umgebung.

Der DITHERM® wurde so entwickelt, dass er sich flexibel in bestehende Versorgungs-Systeme integrieren lässt, fest installiert auf Sockel oder Füßen, oder mobil auf Rollen.

Seine robuste Konstruktion gewährleistet volle Leistungsfähigkeit in jeder Aufstellungsvariante:

- Feldküchen
- Containerlösungen
- mobile Verpflegungseinheiten
- stationären Einrichtungen

Kompakt, leistungsstark und sofort einsatzbereit, der DITHERM® passt sich jeder Einsatzsituation zuverlässig an.

100 BIS 500
LITER



100 BIS 400
LITER



40 BIS 110
LITER



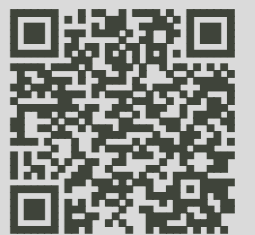


DITHERM® UND FLEXIBLE FÜLLMENGEN

Der DITHERM® ist für volle Chargen ebenso geeignet wie für deutlich kleinere Produktionsmengen. Durch den doppelt geschweiften Kesselboden erreicht das System eine optimale Durchmischung bereits ab sehr kleinen Mindestfüllmengen von 10-20 % - ohne Anbrennen, ohne Qualitätsverlust und mit gleichbleibend homogener Prozessführung.

Auch wenn der DITHERM® für bestimmte Nennvolumina ausgelegt ist, können Teilchargen problemlos und sicher verarbeitet werden. Die besondere Kesselkonstruktion ermöglicht einen stabilen Koch- und Kühlprozess, selbst wenn der Kessel nur zu einem Bruchteil gefüllt ist.

Damit bleibt der DITHERM® nicht nur bei großen Produktionsmengen effizient, sondern bietet auch im täglichen Einsatz eine hohe Flexibilität für kleinere Chargen, Testreihen, Spezialrezepturen oder bedarfsgerechte Verpflegungseinheiten.



REZEPTE & KNOW-HOW
MIT RENÉ KLINKMÜLLER



SPANNENDE REZEPTE
MIT MATTHIAS LUDWIGS

UNSCHLAGBARE VORTEILE



Keine
Umfüllverluste



Produktstabilität &
Qualitätssicherung



Vermeidung von
Verbrennungen



Automatische
Prozess-
Protokollierung



Zeitersparnis



Geringer
Reinigungsaufwand



Energie sparen



Geringer
Platzbedarf

IHRE TECHNISCHEN VORTEILE:



Mit der schnellsten
Rückkühlung zu
effizientesten
Ergebnissen



Steckerfertig:
plug & work
Inklusive aller Technik



Effizienzsteigerung
durch modernste
Technik und
hochwirksame
Isolationssysteme



Integrierbar:
Anschluss an
Zentralkühlung/
Direktverdampfung
oder Glykol



Verbrauchs-
reduzierung durch
Hocheffizienz-
Wärmetauscher



Hybrid:
flexible Nutzung
aller verfügbaren
Energiearten



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



Ohne Eisbank
Ohne Flow-Ice



Ohne Energieverlust
durch lange
Rohrwege



Ohne separaten
Technikraum

ENTDECKEN SIE ALLE
VORTEILE LIVE IN
UNSEREN SEMINAREN





IN DEN GRÖSSEN
VON 40-500 LITER



KÄLTEMITTEL
GWP < 150

WASSER- UND
LUFTKÜHLUNG
MÖGLICH

Technische Daten

	min. Füllmenge in Liter*	Inhaltsvolumen plus Schwallraum	Zyklisches-Bain-Marie-System	Bi-Mechanic System	Vital-Food-System	Rührwerkgeschwindigkeit in U/min	Harze für Rührwerke für z. B. Biskuit u. a.	wassergekühlt	Luftgekühlt	Anschluss Zentralkühlung Kältemittel	Abmessung in mm - Breite	Abmessung in mm - Tiefe	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	9,5	16		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 / RD260	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

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.

PRODUKTÜBERBLICK

Der DIBASE® ist ein robuster Pasteurisierer mit Original-Rechteck-Wanne, entwickelt für die präzise, hygienische und sichere Verarbeitung flüssiger und mittlerer viskoser Rezepturen - ideal für:

- mobile Feldküchen
- THW-Einsatzeinheiten
- Küchen-Shelter & Containerküchen
- stationäre Großküchen in Kasernen, Stützpunkten und Katastrophenschutz-Basen

Er eignet sich für Brühen, Suppen, Saucen, Basen, Getränke, Milchprodukte, Rationsverpflegung und überall dort, wo flüssige Speisen standardisiert, sicher und reproduzierbar hergestellt werden müssen.

Der DIBASE® übernimmt Kochen, Garen, Kühlen, Reifen, Brüten und Konservierung in derselben Wanne, ohne Umfüllen und ohne zusätzliche Behälter, Pumpen oder Schläuche. Das reduziert Personalaufwand, steigert die Hygiene und minimiert Kontaminationsrisiken.

Verfügbare Größen:

- 60-600 Liter
(Serien C600, C700, C800, C900)



Der DIBASE®
 ist ein
 vollständiger
 Prozess-
 Pasteurisierer für:

ERHITZEN

KOCHEN

GAREN

WARMHALTEN

ABKÜHLEN

LAGERN

Erfüllt alle Anforderungen
 an Lebensmittelsicherheit
 und Hygiene.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Steuerung & Automatisierung

- Pro-Soft-Touch-Commander mit 99 vollautomatischen Programmen
- HACCP-Temperaturaufzeichnung
- Status- und Zustandsmeldungen
- individuell anpassbare Programme
- free-speed-choose (variable Drehzahl) serienmäßig

Original-Rechteck-Wanne

Die Wannenform ermöglicht: effiziente Durchmischung, Primär- & Sekundärverwirbelungen und vollständige Entleerung

Ideal für Suppen, Saucen, Sirupe, Getränke, Milvmischungen und/ oder proteinreiche Speisen.

Kesselsystem & Hygiene

- Zyklisches Bain-Marie-System (schonendes Erwärmen/Kühlen)
- keine heißen Stellen
- kein Anbrennen
- keine Vereisung
- keine Qualitätsverluste
- nahtlos verschweißte Wannenränder
- Bodenprägung für perfekte Entleerung
- WIG-vollverschweißte Karosserie

Sicherheitshahn

- Edelstahl, werkzeugfrei zerlegbar
- integrierte Hahnspülung
- DN 40 oder DN 80 erhältlich
- Pumpenanschluss am Hahn
- Anbindung an Portionier-Systeme

Mixer & Micronisierung

MODELLABHÄNGIG

- Rotor-Stator-Mixer promix-staro 24
- 800-3000 U/min
- keine Unterflurabdichtung, keine Dichtungspunkte

Perfekt für homogene Suppen, Emulsionen, Dressings und Milvmischgetränke.

Größen & Bauformen

- Serien C600-C900
- 60-600 Liter

High Tall Version:

+60 mm höhere Arbeitshöhe für ergonomisches Arbeiten



ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Besonders für Militär, THW und den Katastrophenschutz ist die sichere und reproduzierbare Herstellung großer flüssiger Chargen entscheidend. Die DIBASE® ermöglicht genau das – mit kontrolliertem Erhitzen, Garen, Emulgieren, Warmhalten und Schnellabkühlen in einem durchgängigen Prozess.



MILCHPRODUKTE

Joghurt, Quark, Frischkäse, Konsummilch, Milchsuppe, Käse, Milchmodertränke, Molke, Proteindrinks



EIERZEUGNISSE

Pasteurisiertes Ei, Spätzleteig, Waffelteig, Pfannkuchenteig, Rührei



SPEISEN & BEILAGEN

Gulasch, Bolognese, Geschnetzeltes, Frikasse, Chilli, One Pot Gerichte, Risotto, Kartoffelbrei, Reis, Getreidebratlinge, Frikadellen, Salate



SUPPEN & SAUCEN

Mayonnaise, Hollandaise, Mehlsuppen, Bechamel, Rahmsauce, Eintöpfe, klare Brühe, legierte gebundene und emulgierte Suppen, Gemüsesuppe, Dips, Würzsaucen, Dressing



DESSERTS

Pudding, Cremes, Milchreis, Biskuitmasse, Fruchtsoßen, Marmelade



GETRÄNKE

Fruchtsäfte, Liköre, Smoothies, Molke- & Proteindrinks, Trinkschokolade, Eistee, Eiskaffee

ERGÄNZUNG ZUM DITHERM® FÜR EINSATZKÜCHEN

DITHERM® und DIBASE® ergänzen sich ideal bei der Verarbeitung flüssiger und viskoser Speisen.

Während der DITHERM® für flüssige und hochviskose Produkte und vor allem auch für stückige Anwendungen (Eintopf, Gulasch...) ausgelegt ist, punktet der DIBASE® vor Allem bei der Herstellung von klaren, glatten und emulgierten Speisen in flüssiger Form (Dressing, Suppen, Saucen). Präzise Temperatureinhaltung und Dokumentation, perfektes Garen, schonendes Warmhalten und Schnellkühlen sind bei beiden Serien standard.

Zusammen bilden beide Maschinen eine vollständige, personalarme und hygienisch sichere Einsatzküche.



VORTEILE DER DIBASE®



PROZESSVORTEILE

- Kochen, Garen, Warmhalten, Kühlen, Reifung und Brüten in einem System
- Keine Umfüllverluste
- niedriger Reinigungsaufwand
- reproduzierbare Prozessabläufe
- flexible Chargen ab 25% Füllmenge möglich
- hohe Arbeitssicherheit



ENERGIE- UND SYSTEMTECHNIK

- Zyklisches Bain-Marie-System
- energieeffiziente Kühlung
- voll kompatibel zur Hybrid-Technology



FLEXIBILITÄT

- Für alle flüssigen & viskosen Speisen
- optionaler Mixer für Emulsionen

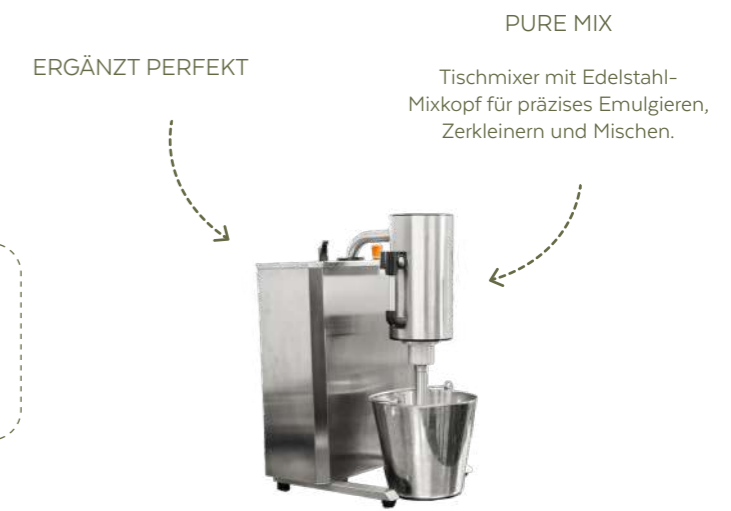


HYGIENE UND SICHERHEIT

- Edelstahlkonstruktion
- WIG-Vollverschweiß
- werkzeugfreie Reinigung
- integrierte Hahnspülung
- HACCP-konform



IN 19
VERSCHIEDENEN
GRÖSSEN



Technische Daten

	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

FINANCIAL SERVICES

Exklusives, maßgeschneidertes und modernstes Finanzierungsprogramm für Start-ups und jedermann!

100 % KÄLTE RUDI
 developed and powered by



FINANZIERUNG NACH MASS

Ihr individuelles KÄLTERUDI® Starterpaket.

Geht nicht gibt's nicht. Ihre Wünsche zählen!

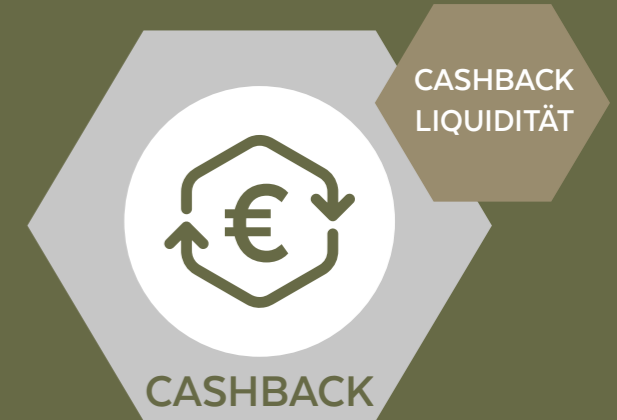
Für mehr Information einfach QR-Code scannen



KÄLTE RUDI GELD ZURÜCK

Profitieren Sie durch unsere eigenen Förderprogramme und unsere günstigen Refinanzierungsbedingungen unserer einzigartigen und werthaltigen Produkte.

Fragen Sie Ihren KÄLTERUDI Berater und erhalten Sie den KÄLTERUDI Fördergutschein zusammen mit Ihrem Finanzierungsvertrag von bis zu 4 % auf Ihren Maschinenkauf.



DAS GROSSE PLUS

Wir projektieren und finanzieren mehr als Technik!

FINANZIERUNG FÜR

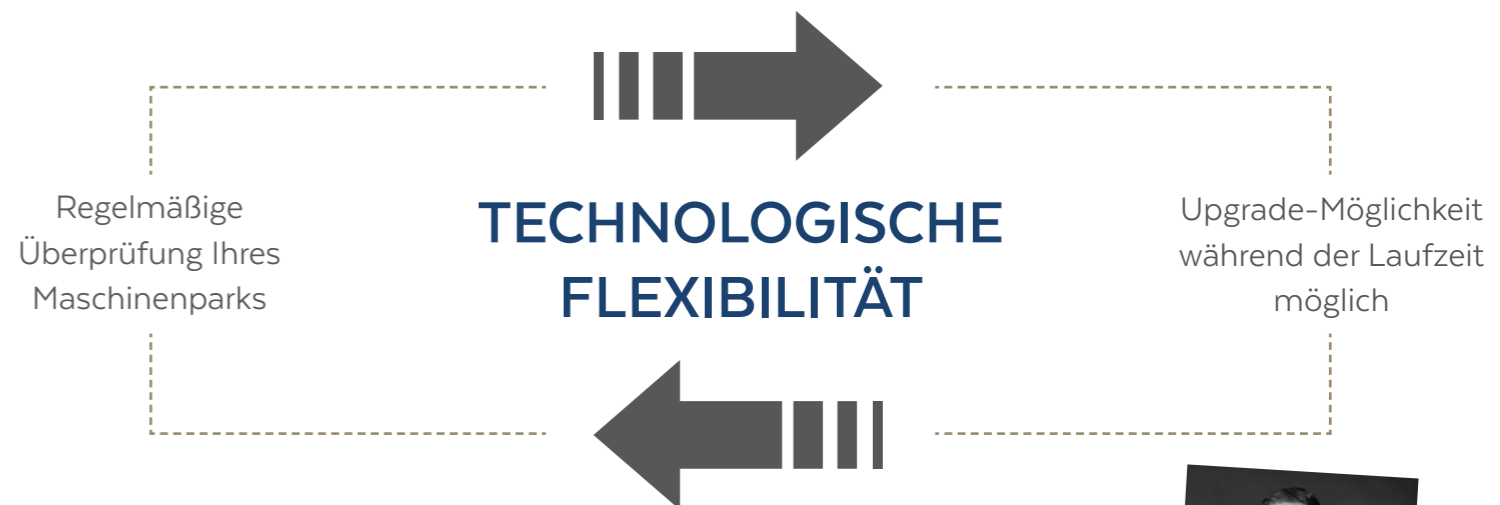
- + Neugründer
- + Unternehmer
- ... in Deutschland und der EU
- + Quereinsteiger & Visionäre
- + Nachfolger

BRANCHEN

- + Eiscafé & -hersteller
- + Bäckerei & Konditorei
- + Landwirtschaft & Hofläden
- + Großküche & -verpfleger
- + Gastronomie & Catering
- + Marktstände & Schausteller
- + Sonstige

UNTERSTÜTZUNG DURCH

- + Persönliche Betreuung
- + Projektierung
- + Seminare & Workshops
- + Rezeptentwicklung
- + Berechnungshilfen
- uvm.



Vereinbaren Sie jetzt mit Simon Stahl Ihren Kennenlernertermin! Er freut sich auf Ihre Anfrage – einfach Whatsapp schicken oder anrufen!

  +49 175 2040676





ERWEITERTE TECHNIK FÜR PRÄZISE ABLÄUFE

QR-Code scannen und digital abrufen oder E-Mail an
info@kaelte-rudi.de

Auf Wunsch senden wir die Unterlagen per Post.

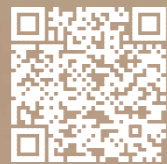


KÄLTERUDI®
PASTEURISIERER

DIBASE®
Kochen-Kühlen-
Reifen-Konservieren
In 19 Größen von
60 bis 600 Litern

EINZIGARTIG: ZYKLISCHE BAIN-MARIE

QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



lex 90005-102



KÄLTERUDI®
COOK & CHILL TECHNOLOGIE

RÜCKKÜHL-KESEL
EISBANK WAR GESTERN,
DITHERM® IST JETZT!

KÄLTE auf Knopfdruck 24/7 = no limits!

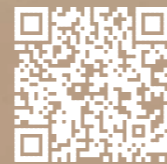
TIME TO CHANGE
A RUNNING
SYSTEM!

KÄLTEMITTEL
GWP +150
GO GREEN

PRODUZENTENSTANDARD
COOK & CHILL
DIN 10536

4.0

QUALITÄT MADE IN GERMANY SEIT 1964



lex 90005-124



KÄLTERUDI®

**ABFÜLLEN
&
DOSIEREN**

QUALITÄT MADE IN GERMANY SINCE 1964



lex 90005-163



KÄLTERUDI®
COOK & CHILL TECHNOLOGIE

KOCH- UND RÜCKKÜHL-KESEL
Creme-Kocher & Creme-Pasteurisierer
Die Maschine für süß & salzig

Bäckerei - Konditorei - Pâtisserie - Gastro - Großverpflegung
Direktvermarktung - Speiseeisherstellung - Gelato

DITHERM®
von 40 - 500 Liter

4.0

QUALITÄT MADE IN GERMANY - FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964



lex 90005-130

KÄLTE RUDI® LIVE & DIGITAL



Immer aktuelles
Infomaterial



Besuch von
Referenzkunden



Probeauf-
stellungen



Erklärvideos
mit Beratung



Finanzierungs-
service



Online treffen



Besuch vor Ort



Seminare



Besuch bei uns




Consulting



Deutsche Technik,
der Sie vertrauen können.
Ihr Partner in jedem Einsatz.


MADE IN GERMANY  FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1964


KÄLTE RUDI® GmbH & Co. KG

 Dieselstraße 5-7 + 15 + 16
DE-75210 Keltern

 info@kaelte-rudi.de

 www.kaelte-rudi.de

 +49 151 446 686 83

 +49 7236 9829-0

NOCH FRAGEN?
WIR SIND FÜR SIE DA.



 @kaelrudi  @kaelte_rudi  @kaelrudi

