"Supermarmita" HITECH

Funciones y ventajas

- Mezcla, amalgama, monta, corta, desmenuza, amasa, calienta, cuece, mantiene, templa, pasteuriza, enfría, abate y congela. productos alimenticios: pan, pasta, arroz, carne, pescado, verduras y otros productos líquidos, cremosos y pastosos.
- Calentamiento a través de líquido termo-conductor en circulación, que evita quemaduras del producto v garantiza cocciones específicas.
- Rápida transmisión de calor porque el producto se mezcla dentro del cilindro.
- Control preciso de la temperatura tanto en la fase de calentamiento como en la fase de enfriamiento.
- Mantenimiento prolongado v controlado de una temperatura específica.
- Rápida cocción y enfriamiento que reducen la pérdida de peso y preservan los colores, los aromas y los sabores naturales de los alimentos.
- Rápida reducción de la temperatura del producto alimenticio que se mezcla en el interior del cilindro.
- Larapidezdelos diferetes ciclos automáticos o manuales permite un ahorro considerable.
- El amplio intervalo de temperatura permite diluir los diferentes tipos de chocolate: blanco, negro, con leche, así como preparar helados, sorbetes y grani-
- Registro del ciclo para certificar las temperaturas efectivamente alcanzadas en las elabora-
- Posibilidad de variación instantánea de la velocidad de rotación
- El sentido de rotación variable y la conformación de los componentes contribuyen al suministro automático y completo de los productos.
- Garantía de higiene: el producto no sufre nunca manipulaciones, sin pasar por otro recipiente, hasta la bolsa para el vacío.



TAMAÑO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nodelos	Ancho. Prof. Alt.	Peso neto	Corriente	Condensación	Capacidad máx.cilindro
ibot 10	49x60x110 cm	190 kg	14 A - 5,5 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	aire/agua	10 L
ibot 18	51x70x115 cm	240 kg	18 A - 7,7 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	aire/agua	18 L
ibot 30	55x78x120 cm	265 kg	19 A - 8,2 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	agua	30 L
ibot 50	62x85x120 cm	295 kg	26 A - 11,7 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	agua	50 L

Display multi idiomas con 100 ciclos de producción modificables

Gastronomía

Masas, rellenos, consomés, caldos, sopas, purés de verdura, salsas de tomate, ragú de carne o pescado, mayonesa, besamel, arroz caldoso, polenta, fondue, guiso de carne, albóndigas, conejo a la cazadora, estofado, cocido, fondos de cocina v cocción al vapor o al vacío de carne y pesado.

Masas, crema pastelera, crema de mantequilla, crema inglesa, bavarois, mermelada de fruta, fruta macerada, salsa de fruta, salsa de nueces, mousse, merengues, glasé, macarons, panna cotta,

Helados, sorbetes, granizadas, batidos, postres helados, brazos de gitano, tartas, bollos v cassata.

Chocolatería

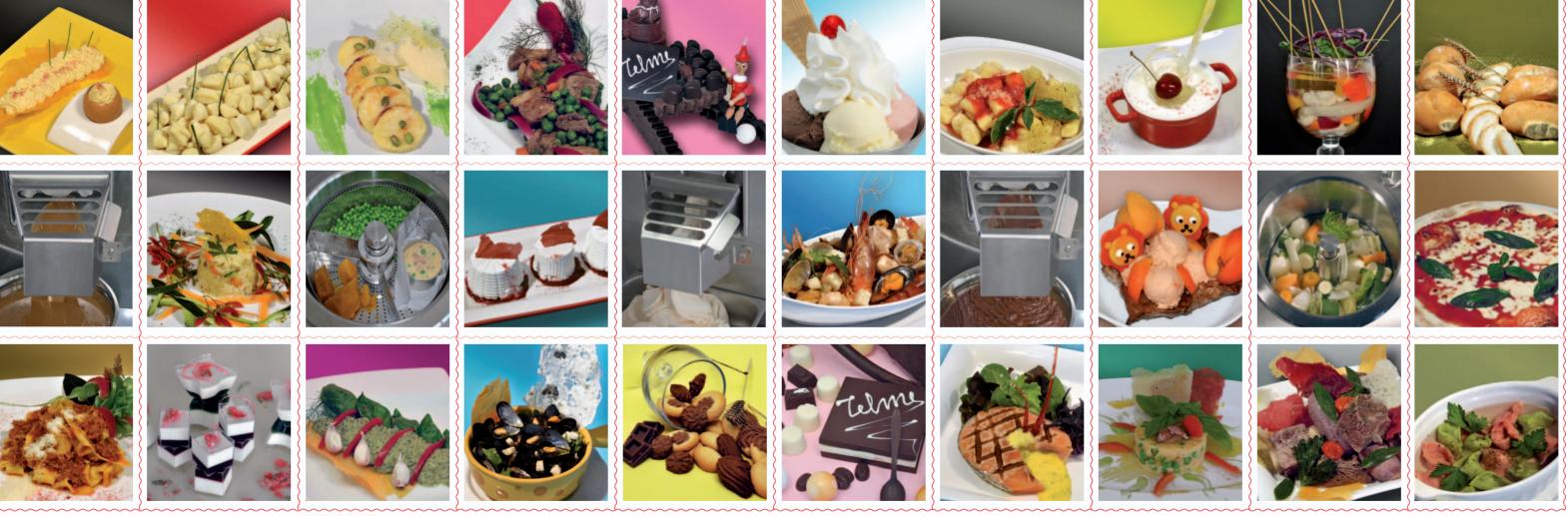
Mezcla de chocolate negro, con leche o blanco, ganache, praliné, salsa de chocolate y bombones.



MADE IN ITALY

sabayón, crema catalana, crème brûlée,

flan, caramelo y mascarpone.





la "Supermarmita" hi tech

Ribot 1000

Características constructivas

- Sencillez constructiva para lograr una máguina competitiva. Todas las elaboraciones de los productos alimenticios se llevan a cabo en un único cilindro fácil de llenar porque está colocado en posición vertical. El operador puede controlar el producto y añadir ingredientes en cualquier
- Utilización de toda la superficie del cilindro para transmitir
- Facilidad de montaje y desmontaje de los componentes que prevén elementos de acoplamiento.
- Agitación variable de 10 a 500 rpm. Rotación de los componentes en ambas direcciones (hacia la derecha v

• Campo de temperatura programable entre -15 °C y +110 °C.

Tempo de calentamiento/cocción programable de 1 a 999

- 100 ciclos de funcionamiento completamente automáticos o manuales.
- Regulación del ciclo efectuado y autodiagnóstico.

hacia la izquierda).

Lavado v esterilización: fáciles v rápidos

Kit Standard

- Tapa estándar (para Ribot 10, 18, 30) (1): se utiliza para elaboraciones/productos que no necesitan calentamiento/
- Tapa para cocción (2): evita la condensación en la superficie de la máquina y acelera los tiempos de calentamiento/
- Embudo de introducción (3): para algunos ingredientes.
- Revestimiento de protección amovible (4): protege
- Mezclador estándar multiuso (para Ribot 10.18, 30) (utilizado para muchísimos productos de gastronomía pastelería, heladería v chocolatería.
- Pala de contraste(para Ribot 10, 18, 30) (6): empleada, en particular, para helados y algunos empastes.



Kit Gastronomía/Pasteleria

- Mariposa rotatoria para montar (7): nata, clara de huevo, vema de huevo con azúcar, bizcocho.
- Hoia triple de corte (8): corta y mezcla de manera eficaz los productos alimenticios
- Cobertura hoja triple (9): contiene correctamente los productos durante la fase de corte.
- Máquinas de levadura (standard para Ribot 50) (10): utilizan para diversos procesos en la comida y le permite mezclar las masas como: torta, croissants, hoialdres
- Ancla giratoria para masas (para Ribot 10, 18, 30) (11); para brisé, pan, pizza, hogaza, hojaldre, tortilla de trigo, ñoquis, pasta al huevo, pastelitos para profiteroles, buñuelos, pastaflora, krapfen, galletas, bizcocho, tartitas, brioches,













Kit de Cocción

- Tubo arrastrador (para Ribot 10, 18, 30) (12): facilita el montaie/desmontaie de los componentes.
- Cesta de cocción alta (para Ribot 10, 18) (13): para distintos productos, pasta, quesos y cocciones al vacío.
- Cesta de cocción alta (para Ribot 30) (14): para distintos productos, pasta, quesos y cocciones al vacío.
- Cesta interior extraíble (para Ribot 30) (15): para distintos productos, pasta, quesos y cocciones al vacío.
- Cocinar cesta en áreas (para Ribot 50) (16): para distintos productos, pasta, quesos y cocciones al vacío. • Cesta interior extraíble (para Ribot 50) (17): para distintos
- productos, pasta, quesos y cocciones al vacío.
- Cesta de cocción baja (para Ribot 10, 18, 30) (18): para distintos productos, verduras al vapor, tortillas y cocciones
- Mango para cestas de extracción (19).

















TELME S.p.A - Via S.Pertini 10 - 26845 Codogno (Italy) - Tel. +39 0377 466660 - Fax +39 0377 466690 telme@telme.it - www.telme.it - www.ribot1000.com

Ribot.



Una revolución está transformando los métodos de cocción de nuestros restaurantes. La preparación de las recetas tradicionales, que a menudo son laboriosas, requiere una disponibilidad de tiempo no siempre compatible con los ritmos actuales de las actividades. La manualidad necesaria para diferentes cocciones de larga duración, conlleva la desaparición de platos que no permiten preparaciones ni cocciones rápidas. Máguinas innovadoras, que optimizan los tiempos y controlan la elaboración, entran a formar parte de la familia de equipos que ofrecen la máxima garantía de higiene en los ciclos de cocción, a costes reducidos. Ribot garantiza una cocción sana de los alimentos, no invasiva, con calor homogéneo y temperatura controlada, que protege las cualidades organolépticas y los sabores naturales.

gastronomia







Ribot... mezcla, amalgama, monta, corta,



El abatimiento térmico realizado con sorprendente rapidez respecto a los tiempos necesarios para un abatidor, evita las manipulaciones, la pérdida de peso por evaporación y permite sanear rápidamente el producto listo para la conservación, preferiblemente al vacío, a baja temperatura.

Se preservan las cualidades nutritivas de los alimentos, el color, la consistencia, garantizando al consumidor el máximo sabor y una calidad constante.

El almacenamiento a baja temperatura permite maximizar las preparaciones realizadas en cantidades económicamente ventajosas.

Programar el trabajo con Ribot significa ahorrar tiempo y dinero.







pasteleria



Con Ribot las masas de pastelería, gracias a la posibilidad de mantenerlas a una temperatura controlada, dan resultados excelentes de rendimiento, aumento de volumen y fluidez del producto; varios ingredientes como la mantequilla, los huevos y el azúcar se amalgaman mejor y más rápido. La elaboración siempre constante y automática, simplifica el proceso y permite ahorrar tiempo y energía.

Algunos de los productos de pastelería que Ribot prepara en automático: masas, crema pastelera, crema de mantequilla, crema inglesa, bavarois, mermelada de fruta, fruta macerada, salsa de fruta, salsa de nueces, mousse, merengues, glasé, macarons, panna cotta, sabayón, crema catalana, crème brûlée, flan, caramelo y mascarpone.

desmenuza, amasa, calienta, cuece,









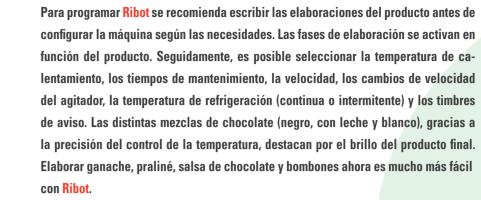




heladería



Ribot incorpora un cilindro vertical mucho más fácil de llenar y particularmente útil para la heladería porque mezcla el helado según se va formando. El agitador, con elementos raspadores móviles, empuja hacia arriba el producto que vuelve a caer por efecto de la fuerza de gravedad. El ciclo por temperatura garantiza, incluso con distintas cantidades de mezcla, siempre el mismo resultado: un helado fino y cremoso. La posibilidad de invertir el sentido de rotación y la adecuada velocidad del agitador garantizan una óptima extracción. A finalizar el ciclo, el producto obtenido está listo para su venta inmediata. Los componentes se desmontan rápidamente, son fáciles de lavar y, garantizan la máxima higiene.





chocolatería

















