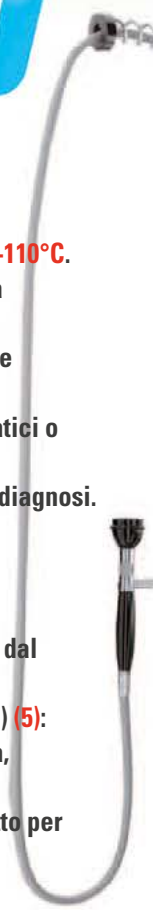
Ribot®

1000

by TELME

la "Superpentola" hi tech

Ribot 1000

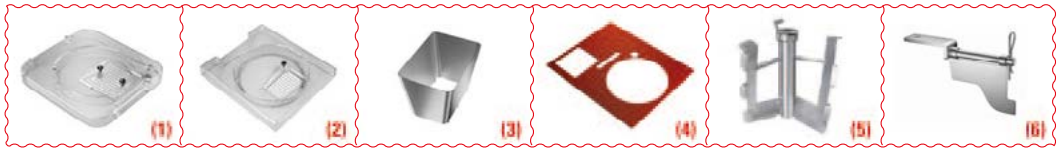


Caratteristiche costruttive

- Semplicità costruttiva: rende la macchina competitiva. Le lavorazioni dei prodotti alimentari vengono eseguite in un unico cilindro disposto verticalmente che consente: facile riempimento, costante visibilità del prodotto e aggiunta in qualsiasi momento di ingredienti.
- Utilizzazione di tutta la superficie del cilindro per trasmettere caldo/freddo.
- Facilità di montaggio e smontaggio dei vari componenti che prevedono elementi di accoppiamento.
- Campo di temperatura programmabile tra -15°C ÷ +110°C.
- Tempo di riscaldamento/cottura programmabile da 1 a 999 min.
- Agitazione variabile da 10 a 500 giri /min. Rotazione dei componenti in senso orario e antiorario.
- 100 cicli di funzionamento: completamente automatici o manuali.
- Registrazione del ciclo effettuato (optional) e autodiagnosi.
- Lavaggio e sanitizzazione: semplici e rapidi.

Kit Standard

- Coperchio standard (per Ribot 10, 18, 30) (1): si utilizza per lavorazioni/prodotti che non richiedono riscaldamento/cottura.
- Coperchio per cottura (2): evita condensa sul piano della macchina e accelera i tempi di riscaldamento/cottura.
- Imbuto di carica (3): per vari ingredienti.
- Rivestimento di protezione amovibile (4): protegge dal calore.
- Mescolatore standard multiuso (per Ribot 10,18, 30) (5): per moltissimi prodotti di gastronomia, pasticceria, gelateria e cioccolateria.
- Pala di contrasto (per Ribot 10, 18, 30) (6): soprattutto per gelati e particolari impasti.



Kit Gastronomia/Pasticceria

- Frusta rotante per montare (7): panna, albume, tuorlo con zucchero, pan di spagna.
- Lama da taglio (8): sminuzza e taglia in modo efficace i prodotti alimentari.
- Copertura lama da taglio (9): contiene i prodotti durante la fase di taglio.
- Mescolatore per lievitati (standard per Ribot 50) (10): utilizzato per varie lavorazioni in gastronomia e permette di amalgamare le masse come: panettone, brioches, pasta sfoglia.
- Ancora rotante per impasti (11): brisè, pane, pizza, focaccia, piadina, gnocchi, pasta all'uovo, bignè, frittelle, pasta frolla, krapfen, biscotti, tartellette, meringhe.

Kit Cottura

- Cannotto trascinatore (per Ribot 10, 18, 30) (12): facile montaggio/smontaggio dei vari componenti.
- Cestello di cottura alto (per Ribot 10, 18) (13): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.
- Cestello di cottura alto (per Ribot 30) (14): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.
- Cestello interno estraibile (per Ribot 30) (15): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.
- Cestello di cottura a settori (per Ribot 50) (16): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.
- Cestello interno estraibile (per Ribot 50) (17): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.
- Cestello di cottura basso (per Ribot 10, 18, 30) (18): per diversi prodotti, verdure a vapore, frittate e cotture in sottovuoto.
- Maniglia per estrazione cestelli (19).

"Superpentola" HITECH

Funzioni e vantaggi

- Mescola, miscela, monta, taglia, sminuzza, impasta, scalda, cuoce, mantiene, tempera, pastorizza, raffredda, abbatte e congela prodotti alimentari: pane, pasta, riso, carne, pesce, verdure oltre che prodotti liquidi, cremosi e pastosi.
- Riscaldamento tramite liquido termoconduttore, in circolazione, permette cotture mirate ed evita le bruciature del prodotto.
- Rapida trasmissione di riscaldamento perché il prodotto all'interno del cilindro viene mescolato.
- Controllo preciso della temperatura sia in riscaldamento che in raffreddamento.
- Mantenimento prolungato di una specifica temperatura.
- Rapida cottura e raffreddamento riducono il calo peso e preservano i colori, gli aromi e i sapori naturali degli alimenti.
- Veloce abbattimento della temperatura del prodotto alimentare mescolato all'interno del cilindro.
- Cicli automatici o manuali celeri, consentono un notevole risparmio.
- Ampio campo di temperatura consente sia la tempera del cioccolato, bianco, fondente, al latte, nonché la preparazione di gelati, sorbetti e granite.
    - Registrazione del ciclo per documentare le temperature raggiunte nelle diverse lavorazioni (optional).
    - Possibilità di variare istantaneamente la velocità di rotazione.
- Senso di rotazione variabile e conformazione dei componenti contribuiscono all'erogazione automatica e completa dei prodotti.
- Garanzia d'igiene: il prodotto non subisce manipolazioni fino alla confezione sottovuoto.

Ribot® 1000

by TELME

Una rivoluzione di cultura professionale sta trasformando i metodi di cottura dei nostri ristoranti. La preparazione delle ricette tradizionali spesso laboriose, richiede tempi non sempre possibili con i ritmi attuali delle attività. La manualità necessaria a diverse cotture di lunga durata, fa scomparire i piatti che non consentono preparazioni e cotture veloci. Macchine innovative, che ottimizzano i tempi e controllano le lavorazioni, si insediano sempre di più fra le attrezzature che possono garantire di produrre a costi ragionevoli e con massime garanzie di igiene.

Ribot realizza una cottura sana, non invasiva, con calore omogeneo a temperatura controllata, che protegge le qualità organolettiche ed esalta i sapori naturali.

gastronomia

Ribot... mescola, miscela, monta, taglia

L'abbattimento termico, eseguito con sorprendente rapidità rispetto ai tempi necessari per un vero e proprio abbattitore, evita le manipolazioni, il calo di peso per evaporazione e consente di sanificare velocemente il prodotto pronto per la conservazione, preferibilmente sottovuoto, a bassa temperatura. Saranno preservate le qualità nutrizionali degli alimenti, il loro colore, la loro consistenza, garantendo al consumatore il massimo gusto e una qualità costante.

Lo stoccaggio a bassa temperatura permette di ottimizzare le lavorazioni fatte in quantità economicamente vantaggiose. Con **Ribot** è possibile quindi programmare il lavoro per risparmiare tempo e denaro.

pasticceria

Con **Ribot** gli impasti della pasticceria, grazie alla possibilità della temperatura controllata, danno risultati ottimali di resa, aumento di volume e fluidità del prodotto; i diversi ingredienti, burro, uova, zucchero, si amalgamano meglio e più rapidamente. La lavorazione sempre costante e automatica, semplifica il processo e consente risparmi di tempo ed energia. Qui di seguito alcuni dei prodotti di pasticceria che **Ribot** prepara automaticamente: impasti, crema pasticcera, crema al burro, crema inglese, bavarese, marmellate di frutta, frutta poché, salsa di frutta, salsa nocella, mousse, meringhe, glasse, macarons, panna cotta, zabaione, crema catalana, crème brûlée, budino, caramello, mascarpone.

sminuzza, impasta, scalda, cuoce

gelateria

Ribot ha il cilindro disposto verticalmente per un facile riempimento ed è caratterizzato da un efficace mescolamento del gelato che si va formando. L'agitatore, con elementi raschianti mobili, spinge verso l'alto il prodotto che ricade poi per forza di gravità. Il ciclo a temperatura ottiene, con quantità differenti di miscela, sempre il medesimo risultato: un gelato fine e cremoso. L'inversione del senso di rotazione e la velocità opportuna dell'agitatore, assicurano un'ottimale estrazione. A fine ciclo il prodotto è rapidamente erogato pronto per la vendita immediata. Il lavaggio dei pochi componenti, facilmente smontabili senza utensili, è semplice e assicura la massima igiene.

mantiene, tempera, pastorizza, raffredda,

Per programmare **Ribot** è conveniente scrivere prima le diverse lavorazioni del prodotto e poi impostare la macchina in base alle necessità. Le fasi delle lavorazioni vengono attivate secondo il prodotto. Si introducono poi i valori di temperatura del riscaldamento, i tempi di mantenimento, la velocità, i cambi di velocità dell'agitatore, la temperatura di raffreddamento (continuo o intermittente) e le suonerie. Le diverse tempere del cioccolato (fondente, latte, bianco), grazie al preciso controllo delle temperature, si caratterizzano con un'elevata lucentezza del prodotto finito. Ganache, praline, salsa al cioccolato e cioccolatini vari vengono preparati con estrema facilità lavorando con **Ribot**.

cioccolateria

abbatte e congela

DIMENSIONI & CARATTERISTICHE TECNICHE

Modelli	Larg. Prof. Alt.	Peso netto	Corrente	Condensazione	Capacità max cilindro
Ribot 10	49x60x110 cm	190 kg	14 A - 5,5 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	aria/acqua	10 L
Ribot 18	51x70x115 cm	240 kg	18 A - 7,7 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	aria/acqua	18 L
Ribot 30	55x78x120 cm	265 kg	19 A - 8,2 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	acqua	30 L
Ribot 50	62x85x120 cm	295 kg	26 A - 11,7 kW - 400 V - 50 Hz-trifasico	acqua	50 L

Display multilingue con 100 cicli di produzione modificabili

Gastronomia

Impasti, farciture, zuppe, brodi, minestre, vellutate di verdura, salsa di pomodoro e varie, ragù di carne, ragù di pesce; maionese, besciamella, risotti, polenta, fonduta, spezzatino, polpette, coniglio alla cacciatora, stracotto, bollito, fondi, cotture a vapore, cotture in sottovuoto, cotture di carne e di pesce.

Pasticceria

Impasti, crema pasticcera, crema al burro, crema inglese, bavarese, marmellata di frutta, frutta poché, salsa di frutta, salsa nocella, mousse, meringhe, glasse, macarons, panna cotta, zabaione, crema catalana, crème brulée, budino, caramello, mascarpone.

Gelateria

Gelati, sorbetti, granite, frappé, semifreddi, tranci e torte, bombe e cassate.

Cioccolateria

Tempera cioccolato fondente, tempera cioccolato al latte, tempera cioccolato bianco, ganache, salsa al cioccolato, cioccolatini vari, praline varie.

MADE IN ITALY

Ribot 1000

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