

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

Ribot T significa alta calidad, satisfacción y más beneficios. Con **Ribot T**, es posible programar el trabajo para ahorrar tiempo y energía.

Ribot T:

- ✓ PASTERÍA
- ✓ HELADERÍA
- ✓ CHOCOLATERÍA
- ✓ GASTRONOMÍA
- ✓ LO IMPOSIBLE SE CONVIERTE POSIBLE



MPM

MULTIFUNCIÓN
MÁQUINAS DE ALTA GAMA

MULTIFUNCIÓN RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 10 RIBOT T 18



RIBOT T 10 / T 18 / T 30/ T 60,
Las máquinas multifunción de la serie Alta Gama se caracterizan por las siguientes características y ventajas:

- ✓ **Calentamiento** mediante líquido termoconductor en circulación para obtener cocciones específicas y evitar que se queme el producto.
- ✓ **Transmisión del calor** y enfriamiento rápidos para reducir la pérdida de peso y conservar los colores, los aromas y los sabores naturales de los alimentos gracias al mezclado del producto dentro del cilindro.
- ✓ **Control preciso** de la temperatura tanto en calentamiento como en enfriamiento.
- ✓ **Mantenimiento** de una temperatura específica durante largo tiempo.

**MÁQUINAS DE ALTA GAMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**



MULTIFUNCIÓN RIBOT T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 30
RIBOT T 60

- ✓ Ciclos automáticos o manuales rápidos para garantizar un importante ahorro.
- ✓ Amplio rango de temperatura para templar chocolate blanco, con leche, oscuro y preparar helados, sorbetes o granizados.
- ✓ Posibilidad de modificar en el momento la velocidad de rotación.
- ✓ El sentido de rotación variable y la forma de los componentes facilitan el suministro automático completo de los productos.

✓ **Garantía de higiene:** no es necesario manipular el producto hasta su envasado al vacío.



MÁQUINAS DE ALTA GAMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH



MULTIFUNCIÓN RIBOT T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

- ✓ Experiencia de fabricación para ofrecer una máquina competitiva. El producto alimentario se elabora en un solo cilindro vertical que facilita el llenado, asegura la visibilidad constante del producto y permite añadir los ingredientes en cualquier momento.
- ✓ Utilización de toda la superficie del cilindro para transmitir calor/frío.
- ✓ Montaje y desmontaje fáciles de los componentes con elementos de acoplamiento.
- ✓ Rango de temperatura programable de **-15 °C a +115°C**.
- ✓ Tiempo de calentamiento/cocción programable **de 1 a 999 min.**
- ✓ Agitación variable **de 10 a 500 rpm**. Rotación de los componentes hacia la derecha y hacia la izquierda.
- ✓ Ciclos de funcionamiento: completamente automáticos o manuales.
- ✓ Almacenamiento del ciclo efectuado (opcional) y autodiagnóstico.
- ✓ Lavado y esterilización sencillos y rápidos.



KIT DE PASTERERÍA ESPECÍFICO PARA CADA MODELO



- ✓ Batidora para montar: nata, claras, yemas con azúcar y bizcocho.



- ✓ Cuchilla de corte: desmenuza y corta de manera eficaz los productos alimentarios.



- ✓ Cobertura para cuchilla de corte: cubre los productos durante la fase de corte.

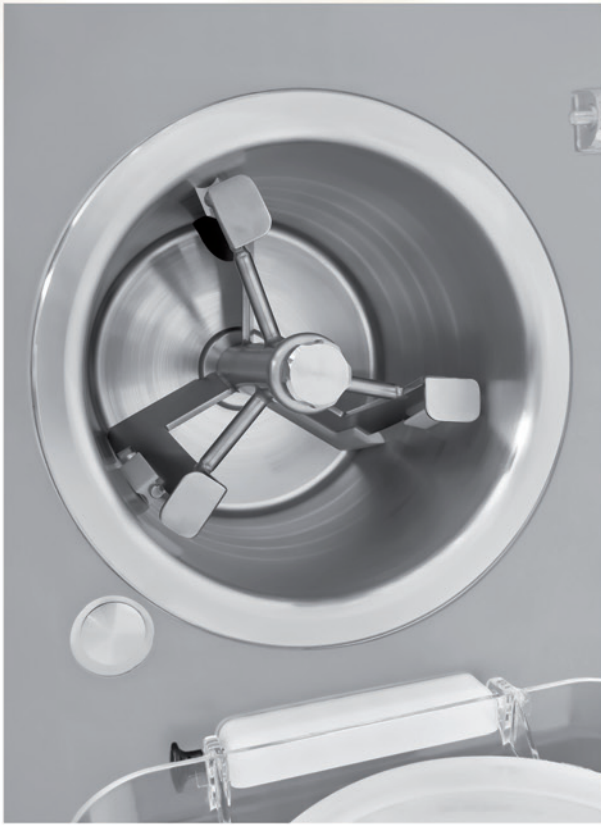


- ✓ Agitador para leudados: se utiliza en varias elaboraciones de pastelería y permite amasar la masa de panettone, bollos y hojaldre.



- ✓ Embudo de carga: para varios ingredientes.

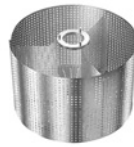




KIT DE COCCIÓN ESPECÍFICO PARA CADA MODELO



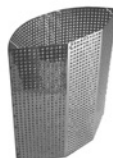
✓ Manguito de arrastre: componentes fáciles de montar y desmontar.



✓ Cestillo de cocción alto (para Ribot T 10, 18) para varios productos: pasta, queso y cocciones al vacío.



✓ Cestillo de cocción alto (para Ribot T 30) para varios productos: pasta, queso y cocciones al vacío.



✓ Cestillo interior extraíble (para Ribot T 30) para varios productos: pasta, queso y cocciones al vacío.



✓ Cestillo de cocción bajo: para varios productos, verduras al vapor, fritos y cocciones al vacío.



✓ Manilla para extracción.

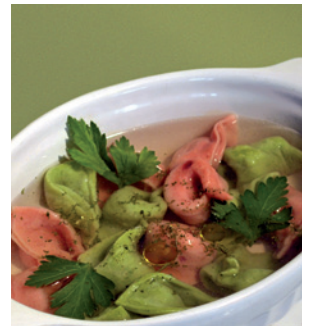




Ribot T calienta y cuece con calor homogéneo. Toda la superficie del cilindro mantiene la misma temperatura para transmitir calor de manera uniforme. La acción automática del agitador facilita y reduce los tiempos de cocción, sin que sea necesario intervenir de manera manual.

Chocolatería: 9 programas más programas libres en serie.

Gastronomía: 11 programas más programas libres en serie.



EXCELENCIA ITALIANA

Elaboración automática y rápida para producir con costes convenientes, garantizando la máxima higiene. Producción propia de semielaborados naturales de alta calidad. Tecnología **Ribot T**: sabores naturales en laboratorio/cocina, innovación para una alimentación sana, buena y deliciosa.

Pastelería: 20 programas más programas libres en serie.

Heladería: 14 programas más programas libres en serie.



EXCELENCIA ITALIANA

PASTELERÍA

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



Con **Ribot T**, gracias a la temperatura controlada, las masas para pastelería aseguran un rendimiento, un aumento de volumen y una fluidez del producto óptimos; los ingredientes (mantequilla, huevos y azúcar) se amasan mejor y más rápido. La elaboración constante y automática, facilita el proceso y permite ahorrar tiempo y energía.

Ribot T prepara en automático: masas, crema pastelera, crema de mantequilla, crema inglesa, crema bávara, mermeladas de fruta, compota, salsa de fruta, salsa de nuez, mousse, merengues, glasés, macarons, panna cotta, zabaione, crema catalana, crème brûlée, flan, caramelo y mascarpone.



HELADERÍA



El agitador con elementos raspadores móviles empuja hacia arriba el producto que va a caer por gravedad.

El ciclo por temperatura asegura siempre el mismo resultado con cantidades diferentes de mezcla: un helado fino y cremoso.

La inversión del sentido de rotación y la justa velocidad del agitador aseguran una óptima extracción.

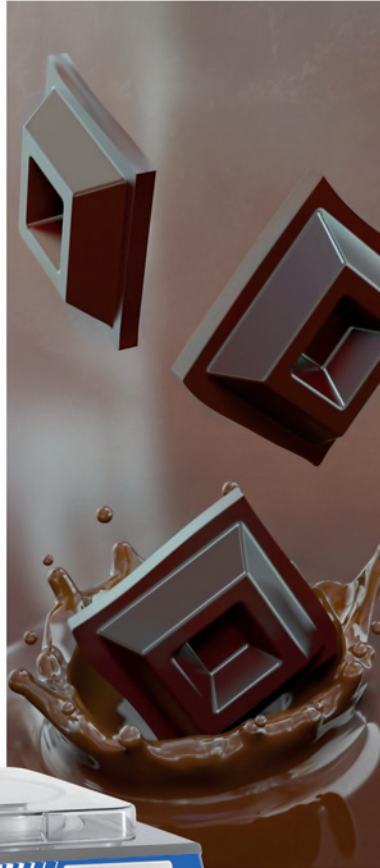
El producto se descarga rápidamente al terminar el ciclo listo para la venta inmediata. Los pocos componentes se desmontan fácilmente sin herramientas para facilitar su lavado y garantizar la máxima higiene.

Ribot T prepara: helados, sorbetes, granizados, frappé, semifríos, barras y tartas de helado, bombas heladas y cassata.



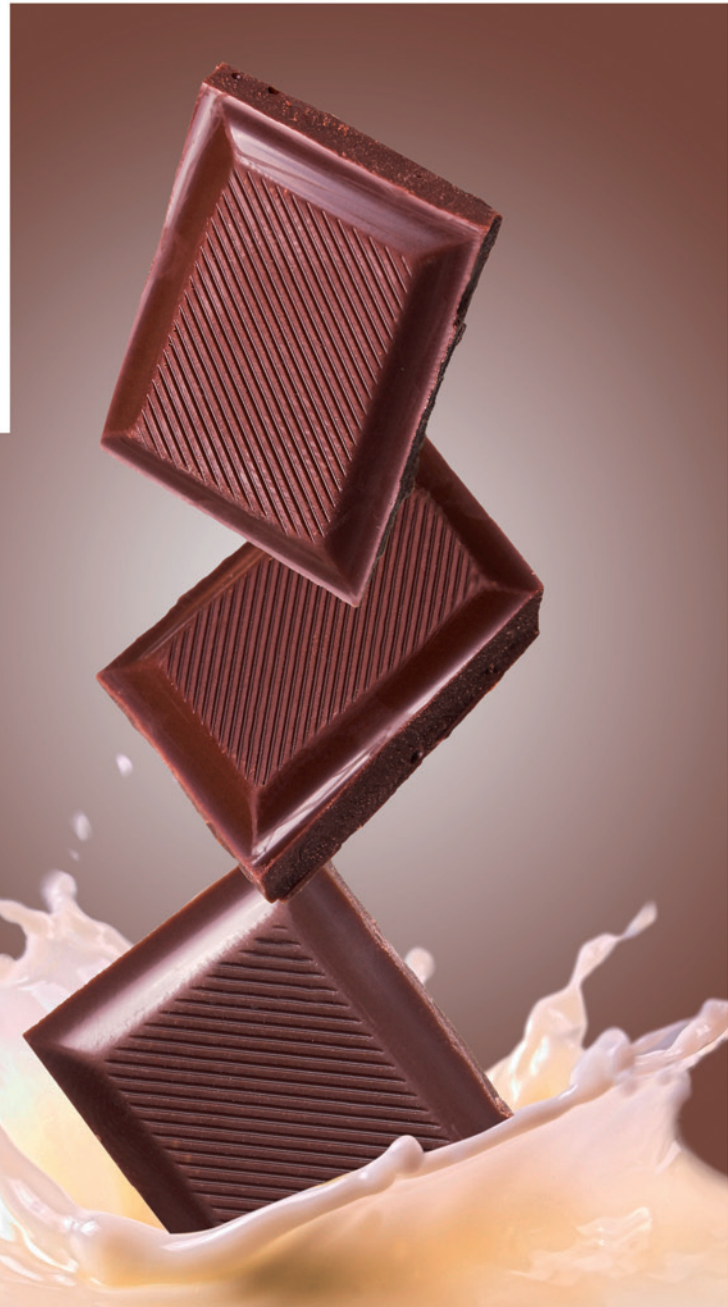
Ribot T ...
remueve,
mezcla,
monta,
corta,
desmenuza,
amasa,
calienta,
cuece,
mantiene,
templa,
pasteuriza
enfria,
abate,
congela.

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



CIOCCOLATERIA

Las distintas mezclas de chocolate (negro, con leche y blanco), gracias a la precisión del control de la temperatura, destacan por el brillo del producto final. Elaborar ganache, praliné, salsa de chocolate y bombones ahora es mucho más fácil con **Ribot T**.



GASTRONOMIA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

Ribot T cuece de manera sana y no invasiva, con calor homogéneo a temperatura controlada, para proteger las características organolépticas y potenciar los sabores naturales. El enfriamiento rápido evita las manipulaciones y la pérdida de peso por evaporación y permite sanear rápidamente el producto para su conservación, preferiblemente envasado al vacío, a baja temperatura. Gracias a ello se conservan las propiedades nutricionales de los alimentos, el color y la consistencia, garantizando al consumidor el máximo sabor y una calidad constante. La conservación a baja temperatura optimiza las elaboraciones de cantidades económicamente ventajosas.

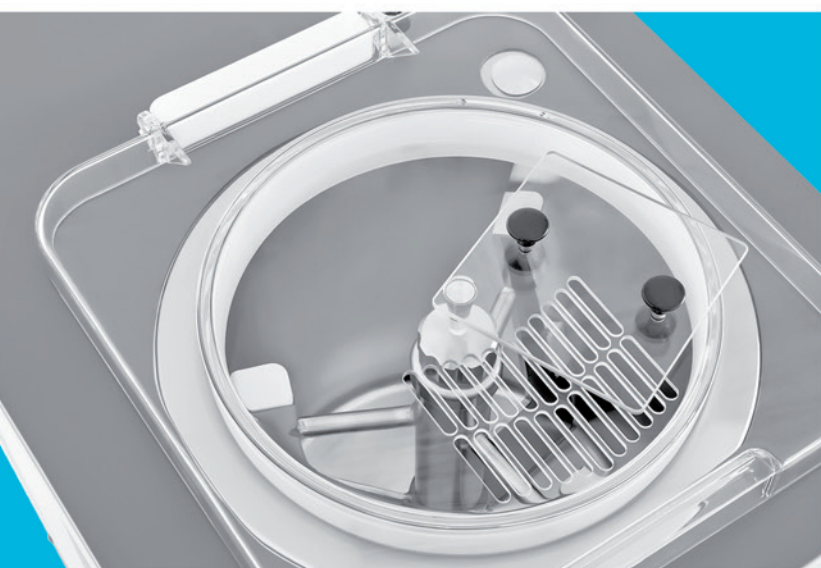


Ribot T prepara: masas, rellenos, sopas, caldos, puré de verdura, salsa de tomate y otras, ragú de carne o pescado, mayonesa, besamel, arroces caldosos, polenta, fondue, guiso, albóndigas, conejo a la cazadora, estofado, cocido, fondos, cocciones al vapor, cocciones al vacío y cocciones de carne o pescado.



DATOS TÉCNICOS Y PRESTACIONES

	Ancho. Prof. Alt. cm	Peso neto, Kg	Corriente	Condensación	Capacidad máx. cilindro, L
ALTA GAMA TOUCH					
RIBOT T 10	49x60x110	190	14 A - 5,5 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	10
RIBOT T 18	51x70x115	240	18 A - 7,7 kW V 400 - 50 - 3	aire/agua	18
RIBOT T 30	55x78x120	265	19 A - 8,2 kW V 400 - 50 - 3	agua	30
RIBOT T 60	62X85X125	310	20 A - 11,2 kW V 400 - 50 - 3	agua	60



Los datos técnicos son solo indicativos. El fabricante se reserva el derecho a realizar posibles modificaciones.

TELME®
GELATO AND PASTRY MACHINES

TELME S.p.A
Via S. Pertini, 10
26845 Codogno (Lodi) Italia
Tel. 0377 466660 - Fax 0377 466690
telme@telme.it - www.telme.it