



Ribot T to wysoka jakość, satysfakcja oraz większe zyski. Z Ribot T produkcja może być zaplanowana w celu oszczędzenia czasu i energii.

RIBOT T :

- ✓ PIEKARNIA I CUKIERNIA
- ✓ LODY RZEMIEŚLNICZE
- ✓ PRODUKTY CZEKOLADOWE
- ✓ GASTRONOMIA
- ✓ NIEMOŻLIWE STAJE SIĘ MOŻLIWE



MPM

**WIELOFUNKCYJNE
URZĄDZENIA TOP LEVEL**

WIELOFUNKCYJNY RIBOT T

TELME
MASZyny LODOWE I CUKIERNICZE

RIBOT T 10 / T 18 / T 30 / T 60 ,

Wielofunkcyjne urządzenia posiadające wiele cech, które sprawiają, że Ribot jest urządzeniem nr 1

- ✓ **Grzanie** przy użyciu termo przewodnego płynu, pozwala na precyzyjne gotowanie bez ryzyka przypalenia.
 - ✓ **Szybkie grzanie** i chłodzenie w czasie mieszania produktów w cylindrze.
 - ✓ **Precyzyjna kontrola temperatury** grzania i chłodzenia
 - ✓ **Utrzymywanie konkretnej temperatury** w planowanych okresach lub przez długi
 - ✓ **Szybkie gotowanie** i schładzanie produktu redukują możliwe straty wagi. Zachowanie naturalnego koloru i smaku produktu
 - ✓ **Szybkie zamrażanie szokowe** produktu mieszanego w cylindrze
 - ✓ **Automatyczne i manualne cykle** pozwalają na duże oszczędności
 - ✓ **Szeroki zasięg temperatury** do temperowania białej, ciemnej i mlecznej czekolady jak również do produkcji lodów rzemieślniczych i granity
 - ✓ **Prędkość obrotów** może być zmieniana natychmiastowo
 - ✓ **Zmienny kierunek obrotów** wpływa na równe rozłożenie komponentów wewnątrz cylindra
- ✓ **Gwarancja higieny** – brak kontaktu z produktem aż do momentu pakowania





TOP LEVEL
RIBOT T

RIBOT T 10
RIBOT T 18
RIBOT T 30
RIBOT T 60



MASZYNY TOP LEVEL
WYSOKA WYDAJNOŚĆ, EKOLOGICZNE WYKONANIE

RIBOT T WIELOFUNKCYJNY

TELME
MASZyny LODOWE I CUKIERNICZE



CECHY BUDOWY

- ✓ Dzięki prostej budowie urządzenie jest bardzo konkurencyjne na rynku światowym. Wszystkie procesy produkcyjne są wykonywane w jednym pionowym cylindrze, który jest łatwy w napełnianiu. Produkty są cały czas widoczne oraz łatwo jest dodać kolejne składniki na każdym etapie produkcji
- ✓ Cała powierzchnia cylindra jest równomiernie grzana lub chłodzona
- ✓ Łatwy montaż i demontaż elementów składowych urządzenia
- ✓ Zasięg temperatur od **-15°C do +115°C**
- ✓ Programowany czas grzania/gotowania **od 1 min do 999 min**
- ✓ Regulowana prędkość obrotów w zakresie **od 10 rpm do 500 rpm**. Inwerter pozwala na zmianę kierunków obrotu
- ✓ Programy manualne i automatyczne
- ✓ Zapis wykonanych operacji (opcjonalne) oraz diagnostyki urządzenia
- ✓ Łatwe czyszczenie i sanitizacja urządzenia

ZESTAWY DLA PIEKARNI I CUKIERNI KONKRETNE DLA KAŻDEGO MODELU



- ✓ Różga do ubijania: kremów, białek jajka, żółtek z cukrem



- ✓ Narzędzie tnące: do cięcia i szatkowania produktów spożywczych



- ✓ Osłona narzędzia tnącego – utrzymywanie produktu w trakcie cięcia i szatkowania



- ✓ Mieszadło do produktów drożdżowych: panetonne, brioszki i biszkopty



- ✓ Zsyp załadowczy dla różnych produktów





ZESTAW DO GOTOWANIA KONKRETNY DLA KAŻDEGO MODELU



- ✓ Element napędu – ułatwia montaż i demontaż komponentów



- ✓ Głęboki kosz do gotowania produktów: makaron, ryż i produkty pakowane próżniowo (Ribot T10 T 18)



- ✓ Głęboki kosz do gotowania produktów: makaron, ryż i produkty pakowane próżniowo (Ribot T 30)



- ✓ Wyjmowany kosz wewnętrzny do gotowania produktów: makaron, ryż i produkty pakowane próżniowo (Ribot T 30)



- ✓ Kosz płaski do gotowania na parze, do omletów i produktów pakowanych próżniowo



- ✓ Uchwyt do wyjmowania koszy





Automatyczne i szybkie przetwarzanie produktów. Niski koszt produkcji oraz wyjątkowa higiena pracy. **Ribot T:** Technologia, która pozwala zachować naturalne smaki w laboratorium/kuchni. Innowacja dla smacznego, zdrowego i pysznego jedzenia.

Piekarnia i cukiernia: 20 programów + możliwe zaprogramowanie kolejnych

Lody rzemieślnicze: 14 programów + możliwe zaprogramowanie kolejnych



WŁOSKA PERFEKCJA

Ribot T podgrzewa i gotuje homogenicznie. Cała powierzchnia cylindra ma tę samą temperaturę, która jest równo rozprowadzana na produkt. Obracające się mieszadło skraca czas gotowania i pozwala na uniknięcie kontaminacji produktu.

Produkty czekoladowe: 9 programów + możliwe zaprogramowanie kolejnych

Gastronomia: 11 produktów + możliwe zaprogramowanie kolejnych



WŁOSKA PERFECJA

PIEKARNIA I CUKIERNIA

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



Precyzyjna kontrola temperatury zapewnia idealną jakość, wzrost i strukturę ciasta używanego w produkcji piekarniczej. Różne produkty takie jak masło, jajka i cukier mieszają się ze sobą szybciej i lepiej. Ciągłość i automatyzacja procesu ułatwia go i pozwala na zaoszczędzenie czasu i energii.

Ribot T pozwala na przygotowanie: Ciasta, kremów cukierniczych, kremu maślanego, kremu angielskiego, ciasta bawarskiego, marmolady owocowej, sosów owocowych, kremów orzechowych, musów, bezy, lukrów, makaroników, panna cotta, zabajone, krem kataloński, crème brulee, puddingów, karmelu i maskarpone



LODY RZEMIEŚLNICZE



Ribot T jest wyposażony w pionowy cylinder, który łatwo się napełnia. Dzięki stałym i programowalnym obrotom mieszadła lody są idealnie zmieszane. Mieszadło, z wyjmowanymi skrobakami, podrzuca produkt w cylindrze a grawitacja spycha go z powrotem w dół. Programowalna temperatura pozwala użytkownikowi na uzyskanie stałego i powtarzalnego efektu używając, nawet przy użyciu różnych ilości mieszanki. Dzięki temu lody zawsze mają

idealną strukturę i konsystencję.

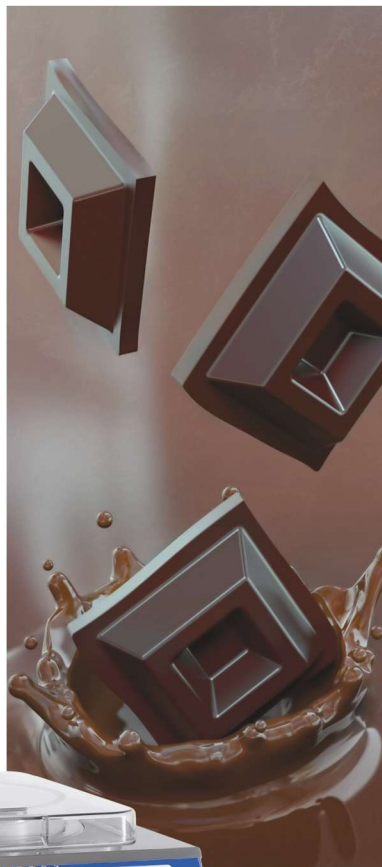
Ekstrakcja lodów z urządzenia jest prosta i szybka dzięki inwerterowi oraz zmiennym obrotom mieszadła, na końcu cyklu produkt może od razu być przeznaczony do sprzedaży. Komponenty są łatwe w demontażu, co pozwala na szybkie czyszczenie i sanityzację urządzenia.

Ribot T pozwala na przygotowanie: lodów rzemieślniczych, sorbetów, granity, shake-ów, semifreddo, ciastek, kassaty,



Ribo T:
Blenduje,
miesza,
ubija, kroi,
szatkuje,
ugniata,
podgrzewa,
gotuje,
utrzymuje
temperaturę,
temperuje,
pasteryzuje,
schładza,
zmraża i
frezuje.

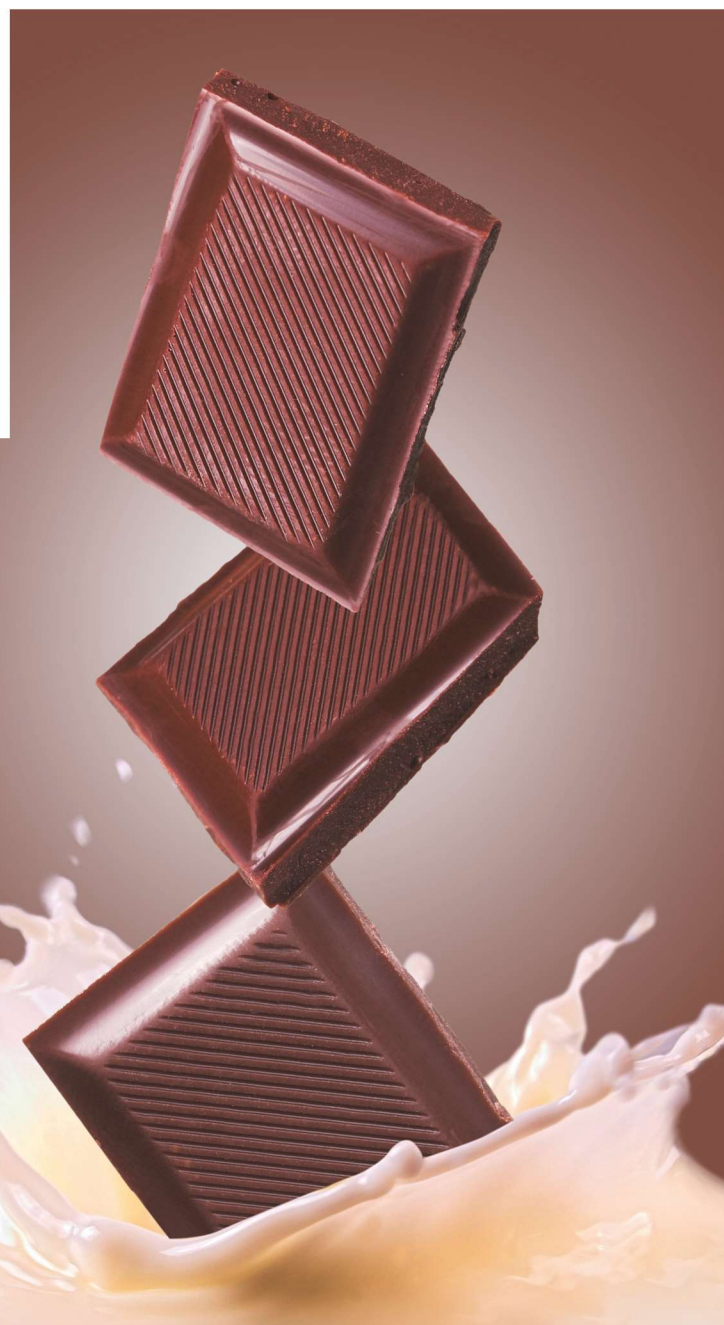
TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



CZEKOLADA

Precyzyjna kontrola temperatury pozwala na temperowanie różnych typów czekolady z efektem końcowym pełnym połysku.

Dzięki Ribot T możesz przygotować wiele różnych specjalistycznych produktów: ganasze, różne nadzienia do pralin, sosy czekoladowe jak również możesz temperować białą, mleczną i deserową czekoladę.



GASTRONOMIA

TELME
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE



Ribot T gotuje nie inwazyjnie, w kontrolowanej temperaturze i homogenicznie, zachowując przy tym właściwości organoleptyczne produktów jednocześnie wzmacniając ich smak. Możliwość szybkiego schłodzenia produktu dzięki **Ribot T** zapobiega stratom wagi ze względu na wyparowanie oraz pozwala na szybsze spakowanie produktu w higienicznych warunkach. Walory smakowe, kolorystyczne oraz konsystencja produktu są najwyższej klasy po to aby klient otrzymywał produkt o stałej, najwyższej jakości. Utrzymywanie produktu w niskiej temperaturze pozwala na produkcję większych ilości produktu, co pozwala na redukcję kosztów.



Ribot T może przygotować: ciasto, nadzienia, zupy, wywary, zupy krem, sos pomidorowy, ragout mięsne i rybne, majonez, beszamel, risotto, polentę, fondue, gulasz, kotlety mielone, duszonego królika, gotowane mięso, sos pieczeniowy, gotowanie na parze, gotowanie sous vide oraz gotowanie mięs i ryb.



DANE TECHNICZNE I WYDAJNOŚCIOWE

	Sz. G. W. cm	Waga netto, kg	Natężenie	Chłodzenie	Maks. pojemność zbiornika, L
TOP LEVEL	TOUCH				
RIBOT T 10	49x60x110	185	14 A - 5,5kW V 400 - 50 - 3	powietrze/woda	10
RIBOT T 18	51x70x115	240	18 A - 7,7kW V 400 - 50 - 3	powietrze/woda	18
RIBOT T 30	55x78x120	265	19 A - 8,2kW V 400 - 50 - 3	woda	30
RIBOT T 60	62x85x125	310	20 A - 11,2kW V 400 - 50 - 3	woda	60



Dane techniczne powinny być traktowane jako orientacyjne. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

IN+PLUS
food tools & equipment

43-211 Piasek
ul. Słowackiego 41
+48 730 850 156

mkałinowski@telme.pl
www.telme.pl

TELME[®]
MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE