



RIBOT T significa alta qualità, soddisfazione e maggior guadagno. Con **Ribot T**, è possibile programmare il lavoro per risparmiare tempo ed energia.

RIBOT T

- ✓ PASTICCERIA
- ✓ GELATERIA
- ✓ CIOCCOLATERIA
- ✓ GASTRONOMIA
- ✓ L'IMPOSSIBILE DIVENTA POSSIBILE



MPM

MULTIFUNZIONE ALTA GAMMA

MULTIFUNZIONE RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 10 RIBOT T 18



RIBOT T 10 / T 18 / T 30 / T 60, le macchine multifunzione della **Serie Alta Gamma** si caratterizzano per le seguenti funzioni e vantaggi:

✓ **Riscaldamento** tramite liquido termoconduttore, in circolazione, permette cotture mirate ed evita le bruciature del prodotto.

✓ **Rapida trasmissione** di riscaldamento e raffreddamento 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, preservano i colori, gli aromi e i sapori naturali degli alimenti.

✓ **Veloce abbattimento** della temperatura del prodotto alimentare mescolato all'interno del cilindro.

**MACCHINE DI ALTA GAMMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**

MULTIFUNZIONE RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 30
RIBOT T 60

- ✓ **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.
- ✓ **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.

MACCHINE DI ALTA GAMMA
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH



MULTIFUNZIONE RIBOT T



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 ÷ +115°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; continua o intermittente o alternata.
- ✓ Cicli di funzionamento: completamente automatici o manuali.
- ✓ Registrazione del ciclo effettuato (optional) e autodiagnosi.
- ✓ Lavaggio e sanitizzazione: semplici e rapidi.



KIT PASTICCERIA SPECIFICO PER OGNI MODELLO



- ✓ Frusta per montare: panna, albume, tuorlo con zucchero, pan di spagna.



- ✓ Lama da taglio: smiuzza e taglia in modo efficace i prodotti alimentari.



- ✓ Copertura lama da taglio: trattiene i prodotti durante la fase di taglio.



- ✓ Mescolatore per lievitati: utilizzato per varie lavorazioni in pasticceria e permette di amalgamare le masse come: panettone, brioches, pasta sfoglia.



- ✓ Imbuto di carica: per vari ingredienti.





KIT COTTURA SPECIFICO PER OGNI MODELLO



✓ Cannotto trascinatore: facile montaggio / smontaggio dei vari componenti.



✓ Cestello di cottura alto (per Ribot T 10, 18): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.



✓ Cestello di cottura alto (per Ribot T 30): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.



✓ Cestello interno estraibile (per Ribot T 30): per diversi prodotti, pasta, formaggi e cotture in sottovuoto.



✓ Cestello di cottura basso: per diversi prodotti, verdure a vapore, frittate e cotture in sottovuoto.



✓ Maniglia per estrazione cestelli.

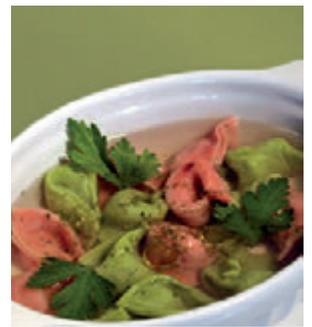




Lavorazione automatica e veloce per produrre a costi ragionevoli e con le massime garanzie d'igiene. Produzione propria di semilavorati naturali di alta qualità. Tecnologia **Ribot T**: sapori naturali in laboratorio/cucina, innovazione per un'alimentazione sana, buona e gustosa.

Pasticceria: 20 programmi + programmi liberi in serie.

Gelateria: 14 programmi + programmi liberi in serie.

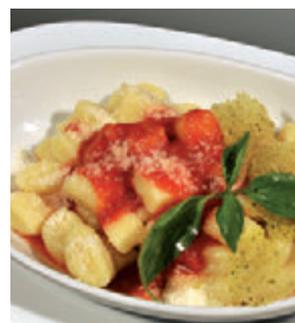


ECCELLENZA ITALIANA

Ribot T riscalda e cuoce con calore omogeneo. Tutta la superficie del cilindro è alla medesima temperatura che viene trasmessa uniformemente. L'azione automatica del mescolatore facilita e velocizza i tempi di cottura evitando qualsiasi intervento manuale.

Ciocolateria: 9 programmi + programmi liberi in serie.

Gastronomia: 11 programmi + programmi liberi in serie.



ECCELLENZA ITALIANA

PASTICCERIA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



Con **Ribot T** 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.

Ribot T prepara automaticamente: impasti, crema pasticceria, 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.



GELATERIA



Ribot T 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.

Ribot T prepara: gelati, sorbetti, granite, frappé, semifreddi, tranci e torte, bombe e cassate.



CIOCCOLATERIA

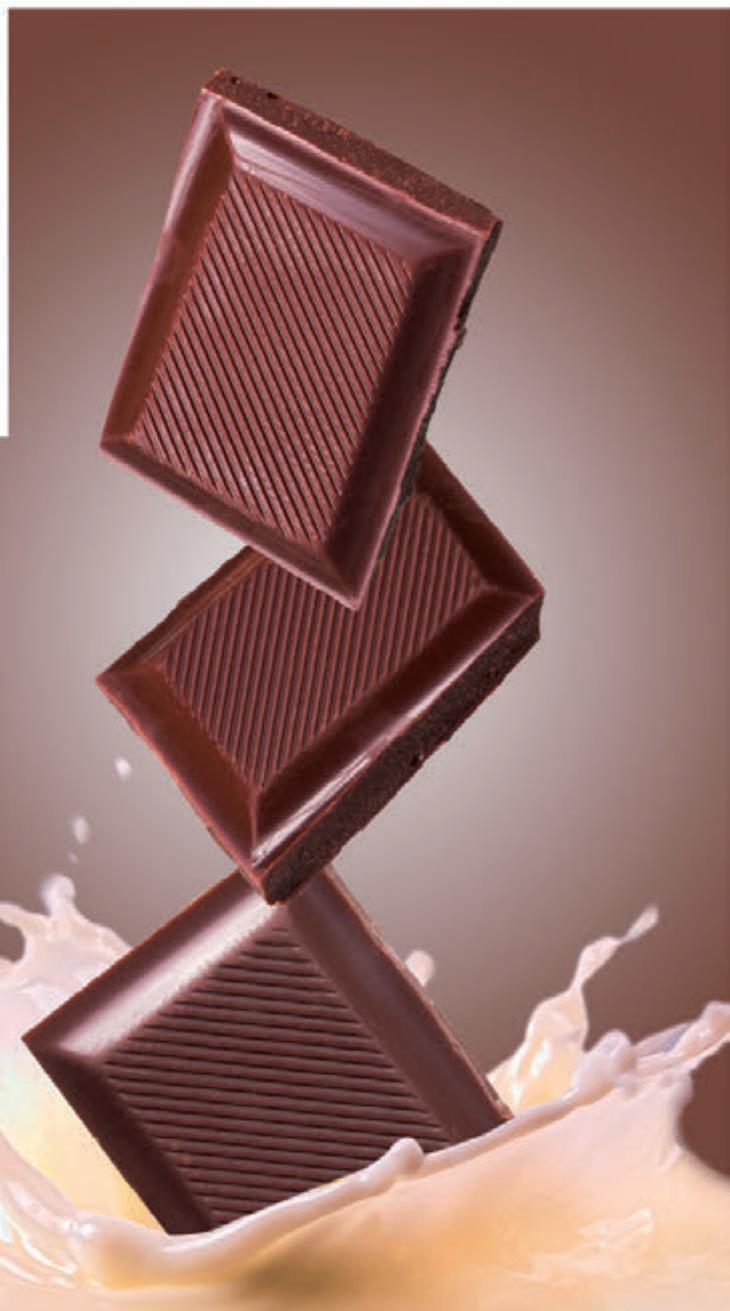
Ribot T ...
mescola,
miscela,
monta,
taglia,
sminuzza,
impasta,
scalda,
cuoce,
mantiene,
tempera,
pastorizza,
raffredda,
abbatte,
congela.

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



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 T**.



GASTRONOMIA

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



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

L'abbattimento termico, eseguito con rapidità, evita manipolazioni, calo di peso per evaporazione e consente di sanificare velocemente il prodotto per la conservazione, preferibilmente sottovuoto, a bassa temperatura. Sono così preservate le qualità nutrizionali degli alimenti, il colore e la consistenza, garantendo al consumatore il massimo gusto e una qualità costante. Lo stoccaggio a bassa temperatura ottimizza le lavorazioni eseguite in quantità economicamente vantaggiose.



RibotT prepara: 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.



DATI TECNICI E PRESTAZIONI

	L. P. A. cm	Peso netto, Kg	Corrente	Condensazione	Capacità max cilindro, L
ALTA GAMMA TOUCH					
RIBOT T 10	49x60x110	185	14 A - 5,5 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	10
RIBOT T 18	51x70x115	240	18 A - 7,7 kW V 400 - 50 - 3	aria/acqua	18
RIBOT T 30	55x78x120	265	19 A - 8,2 kW V 400 - 50 - 3	acqua	30
RIBOT T 60	62x85x125	310	20 A - 11,2 kW V 400 - 50 - 3	acqua	60



I dati tecnici sono puramente indicativi. Il costruttore si riserva il diritto di effettuare eventuali modifiche.

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