

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

Ribot T heißt hohe Qualität und Gewinnsteigerung.

Mit **Ribot T** kann man die Arbeit programmieren, um Zeit und Energie zu sparen.

Ribot T:

- ✓ KONDITOREI
- ✓ GELATO & EISCREME
- ✓ SCHOKOLATERIE
- ✓ GASTRONOMIE
- ✓ DAS UNMÖGLICHE WIRD MÖGLICH



MPM

MULTI-FUNKTION
OBERKLASSE MASCHINEN

MULTI-FUNKTION RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 10 RIBOT T 18



RIBOT T 10 / T 18 / T 30 / T 60,
Die Multifunktion-Maschinen der Oberklasse zeichnen sich durch folgende Funktionen und Vorteile aus:

- ✓ **Erwärmung** mit zirkulierender wärmeleitender Flüssigkeit erlaubt punktgenaues Kochen und verhindert ein Anbrennen des Produktes.
- ✓ **Schnelle Wärmeübertragung**, da das Produkt im Zylinder gemischt wird.
- ✓ **Präzise Temperaturkontrolle** sowohl beim Erwärmen als auch beim Abkühlen.
- ✓ **Langes Halten** einer gewünschten Temperatur.
- ✓ **Schnelles Kochen** und Abkühlen, dadurch reduzierter Gewichtsverlust und Beibehaltung der Farben sowie der natürlichen Aromen und des Geschmacks der Lebensmittel.
- ✓ **Schnelle Senkung** der Temperatur des Produktes, das im Zylinder gemischt wird.

OBERKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

MULTI-FUNKTION RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 30
RIBOT T 60

- ✓ **Manuelle** oder automatische Zyklen für erhöhte Wirtschaftlichkeit.
- ✓ **Der Temperaturbereich** und die obengenannten Eigenschaften gestatten sowohl das Temperieren der verschiedenen Schokoladen (Weiße, Bitter- und Milkschokolade) als auch die Zubereitung von Gelato, Sorbetto und Granita.
- ✓ **Die Drehgeschwindigkeit** des Rührwerkes lässt sich jederzeit verändern.

✓ **Die variable** Drehrichtung und die Konformation der Komponenten ermöglichen die automatische und komplette Ausgabe der Produkte.

✓ **Hygienegarantie:** das Produkt wird bis zur Verpackung im Vakuumbbeutel nie berührt.

OBERKLASSE MASCHINEN
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH



MULTI-FUNKTION RIBOT T



KONSTRUKTIONSMERK- MALE

- ✓ Die Bauweise macht die Maschine einzigartig. Die Verarbeitung der Lebensmittel erfolgt in einem einzigen senkrecht angeordneten Zylinder: einfach zu befüllen, Zugabe von Zutaten jederzeit möglich, Produkt ständig sichtbar.
- ✓ Gesamte Zylinderoberfläche wird zur Übertragung von Wärme/ Kälte genutzt.
- ✓ Einfacher Aus- und Einbau der verschiedenen Komponenten.
- ✓ Temperaturbereich zwischen **-15°C** und **+115°C** programmierbar.
- ✓ Erwärmung/Kochzeit **von 1 bis 999 Min** programmierbar.
- ✓ Geschwindigkeit des Rührwerkes **von 10 bis 500 U/Min** einstellbar und Drehrichtung im Uhrzeiger- und Gegenzeigersinn möglich.
- ✓ Vollautomatische oder manuelle Zyklen.
- ✓ Registrierung des durchgeführten Zyklus (optional).
- ✓ Selbstdiagnose.
- ✓ Einfache, schnelle Reinigung.



KONDITIONIER-KIT SPEZIFISCH FÜR JEDES MODELL



- ✓ Rührwerk zum Aufschlagen von: Schlag Sahne, Eiweiß, Eigelb mit Zucker, Biskuit.



- ✓ Schneidmesser: zerkleinert und zerschneidet effizient die Lebensmittel.



- ✓ Abdeckung für Messer: hält die Produkte während des Schneidvorgangs zurück.



- ✓ Rührwerk für Backteige: (auch für verschiedene Verarbeitungen in der Gastronomie) wie Teige für Panettone, Brioche und Blätterteiggebäck.



- ✓ Einfülltrichter: für verschiedene Zutaten.





KOCH-KIT SPEZIFISCH FÜR JEDES MODELL



✓ Führungsrohr für einfachen Ein- und Ausbau der Komponenten.



✓ Hoher Kochbehälter (für Ribot T 10, 18): für verschiedene Produkte wie Nudeln, Käse und Vakuum-Kochen.



✓ Hoher Kochbehälter (für Ribot T 30): für verschiedene Produkte wie Nudeln, Käse und Vakuum-Kochen.



✓ Herausnehmbarer Kocheinsatz (für Ribot T 30): für verschiedene Produkte wie Nudeln, Käse und Vakuum-Kochen.



✓ Niedriger Kochbehälter: für diverse Produkte, dampfgartes Gemüse, Omelettes und Vakuum-Kochen.



✓ Handgriff für herausnehmbare Kocheinsätze.





Automatische und schnelle Prozesse für eine kostengünstige Produktion mit maximaler Hygiene. Eigene Herstellung von hochwertigen, natürlichen Geschmacksstoffen. **Ribot T** Technologie: natürliche Zutaten im Labor und in der Küche, Innovation für ein gesundes und leckeres Essen.

Konditorei: 20 Programme + freie Programme in Reihe.

Gelato & Eiscreme: 14 Programme + freie Programme in Reihe.



ITALIENISCHE EXZELLENZ

Ribot T heizt und kocht mit homogener Wärme. Die ganze Fläche des Zylinders hat dieselbe Temperatur, die gleichmäßig übertragen wird. Das automatische Rührwerk erleichtert und beschleunigt die Kochzeiten und vermeidet manuelle Eingriffe.

Schokolaterie: 9 Programme + freie Programme in Reihe.

Gastronomie: 11 Programme + freie Programme in Reihe.



ITALIENISCHE EXZELLENZ

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



Die genauen Temperaturen garantieren optimale Ergebnisse bei der Zubereitung von Teigen für Konditoreiprodukte, mehr Volumen und ein flüssigeres Produkt. Diverse Zutaten, wie Butter, Eier und Zucker, werden besser und schneller vermengt. Die automatische und stets konstante Verarbeitung vereinfacht den Prozess und ermöglicht Zeit- und Energieeinsparung.

Ribot T bereitet vor: Teige, Konditor-Creme, Butter-Creme, englische Creme, bayerische Creme, Obst-Marmelade, pochierte Früchte, Frucht-Sauce, Haselnuss-Creme, Mousse, Meringe, Glasur, „Macarons“, „Panna cotta“, Eierlikörcreme, katalanische Creme, „Crème Brulée“, Pudding, Karamel, „Mascarpone“.



GELATO & EISCREME



Ribot T hat einen vertikal angeordneten Zylinder zum leichten Befüllung und das Gelato wird während der Herstellung effizient gemischt. Das Rührwerk, mit beweglichen Schaberelementen, drückt die Masse nach oben, danach fällt sie aufgrund der Schwerkraft wieder hinab. Der Temperaturzyklus liefert immer dasselbe Ergebnis, auch mit unterschiedlichen Ansatzmengen: ein perfektes cremiges Speiseeis. Die Umkehrung der Drehrichtung und die regulierbare Geschwindigkeit des Rührwerkes sichern eine optimale Entnahme. Am Zyklusende wird das Produkt direkt ausgegeben, für den sofortigen Verkauf bereit. Die Reinigung der wenigen Maschinenteile, ohne Werkzeuge zu demontieren, ist einfach und garantiert eine optimale Hygiene.

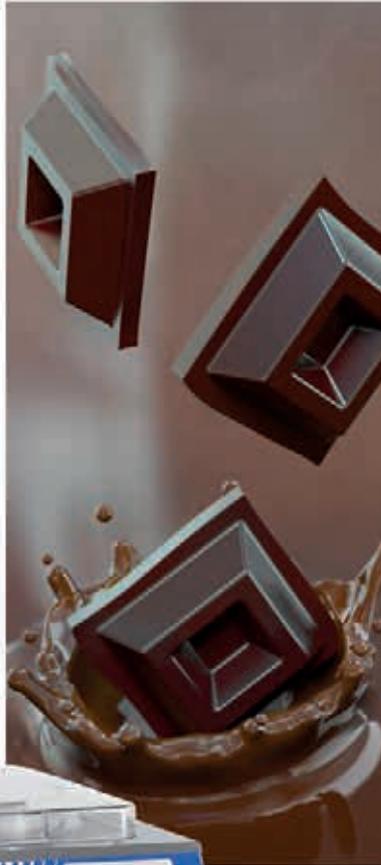
Ribot T bereitet vor: Gelato, Sorbetto, Granita, Milchshake, Halbgefrorenes, usw.



SCHOKOLATERIE

Ribot T ...
rührt, mischt,
schlägt auf,
schneidet,
zerkleinert,
knetet,
erwärmt,
kocht,
hält die
Temperatur,
temperiert,
pasteurisiert,
kühlt ab,
schockfroset
und gefriert.

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES



Die verschiedenen Arten von Schokolade (Zartbitter, Milch, Weiß) zeichnen sich dank einer präzisen Temperaturkontrolle durch eine besonders glänzende Oberfläche des fertigen Produkts aus. Ganache, Pralinen, Schokoladensauce und gefüllte Schokolade lassen sich mit der **Ribot T** ganz einfach herstellen.



GASTRONOMIE

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

Ribot T kocht schonend bei gleichmäßiger, kontrollierter Temperatur, dies bewahrt die Eigenschaften des Produktes und hebt den natürlichen Geschmack hervor. Die schnellere Temperatursenkung als ein Schockfroster vermeidet eine Manipulation des Produktes sowie Gewichtsverlust durch Verdampfung.

Die Maschine ermöglicht eine rasche Bearbeitung des für die Konservierung bereiteten Produktes. Die Nährwerte der Lebensmittel, ihre Farbe und Konsistenz werden beibehalten und garantieren somit dem Verbraucher maximalen Geschmack und konstante Qualität.

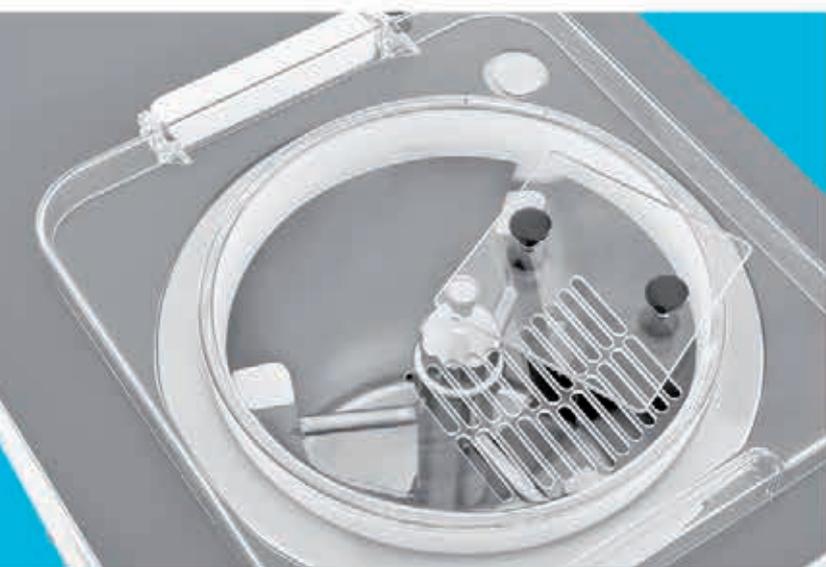


Ribot T bereitet vor: Teige, Füllungen, Suppen, Brühen, Gemüsesuppen, Tomatensauce, Fleisch- und Fisch-Ragout, Mayonnaise, Bechamelsauce, Risotto, Polenta, Fondue, Gulasch, Frikadellen, Kaninchen Cacciatora Art, Schmorbraten, Dampfkochen, Vakuum-Kochen, Vorbereitung von Fleisch- und Fisch-Gerichten.



TECHNISCHE DATEN UND LEISTUNGEN

	Breite - Tiefe - Höhe, cm	Nettogewicht, Kg	Strom	Kondensation	Kapazität max Zylinder, L
OBERKLASSE	TOUCH				
RIBOT T 10	49x60x110	185	14 A - 5,5 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	10
RIBOT T 18	51x70x115	240	18 A - 7,7 kW V 400 - 50 - 3	Luft/Wasser	18
RIBOT T 30	55x78x120	265	19 A - 8,2 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	30
RIBOT T 60	62x85x125	310	20 A - 11,2 kW V 400 - 50 - 3	Wasser	60



Die technischen Daten sind nur hinweisend. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen.

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