



Ribot®

1000

CALDO *e* **FREDDO**

per ottimizzare in cucina

TEMPERATURE CONTROLLATE

IMPASTI

MANTECATI

SUGHI

SALSE

COTTURE

COTTURE A VAPORE

COTTURE MISTE



FUNZIONI E VANTAGGI

SEMPLICITÀ COSTRUTTIVA



Le lavorazioni vengono eseguite in un unico cilindro verticale. Questo consente un facile riempimento, costante visibilità, aggiunta di ingredienti in ogni momento ed estrazione dall'alto.

CUOCE E RAFFREDDA



Il prodotto viene mescolato all'interno del cilindro, velocizzando la lavorazione. Si riduce il calo di peso, si preservano i colori e i sapori naturali degli ingredienti.

CALDO^e
FREDDO

CALDO^e
FREDDO

CONTROLLO PRECISO



Sia in riscaldamento che in raffreddamento il controllo della temperatura è ottimale. Inoltre è possibile il mantenimento prolungato di una specifica cottura.

AMPIO CAMPO DI TEMPERATURA



L'ampia scala di temperatura da -15° a $+110^{\circ}$ consente anche la tempera del cioccolato bianco, fondente e al latte, nonché la preparazione di gelati, sorbetti e granite.

CALDO^e
FREDDO

ROTAZIONE VARIABILE



Possibilità di variare istantaneamente la velocità e il senso di rotazione. L'inversione consente anche l'erogazione automatica e completa dei prodotti.

GARANZIA D'IGIENE



Lavaggio e sanitizzazione sono semplici e rapidi. Il prodotto non subisce manipolazioni fino alla eventuale confezione in sottovuoto.

Calore omogeneo, temperature controllate.

DETTAGLI E VANTAGGI

DOCCIA PROFESSIONALE

per lavare e igienizzare la macchina.



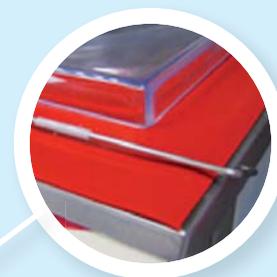
COPERCHIO TRASPARENTE

consente la visibilità costante del prodotto, il riempimento e l'estrazione dall'alto.



RIVESTIMENTO DI SICUREZZA

del piano di lavoro, protegge dal calore elevato raggiunto con le cotture.



SENSORE DI SICUREZZA

protegge l'operatore e rispetta le norme in vigore



TASTIERA PROGRAMMI

con combinazioni infinite, per soddisfare qualsiasi esigenza di caldo/freddo e di miscelazione/impasto.



RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX

consente la migliore igiene e lunga durabilità.



EROGAZIONE FRONTALE

permette l'estrazione anche di elaborati contenenti pezzi solidi.



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- 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 minuti**.
- Agitazione variabile **da 10 a 500 giri /min**. Rotazione dei componenti in senso orario e antiorario.
- **100 cicli** di funzionamento (modificabili) completamente automatici o manuali.
- Registrazione del ciclo effettuato e autodiagnosi.
- Lavaggio e sanitizzazione: semplici e rapidi.

*Mescola, miscela, monta, taglia,
sminuzza, impasta, scalda, cuoce,
mantiene, tempera, pastorizza,
raffredda, abbatte e congela.
Perfetta per il "CALDOeFREDDO".*



Ribot®
by TELME **1000**

PROGRAMMA "CALDO e FREDDO"

Ribot 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.

I fattori basilari, tempo e temperatura, vengono mantenuti con grande precisione consentendo preparazioni ottimali. Qualsiasi ricetta può essere ripetuta in maniera precisa e con perfetta fedeltà.

La sostituzione agevole dei componenti (elementi specifici per ogni lavorazione)

consente una migliore esecuzione.

La velocità di abbattimento rende l'alimento conservabile a una corretta temperatura mantenendo inalterate le qualità organolettiche. La freschezza originaria del prodotto sarà garantita al momento dell'utilizzo. Le lavorazioni verranno fatte in quantità economicamente vantaggiose permettendo di programmare le attività per evitare errori, sprechi e scarti. Il risparmio di tempo e di lavoro verranno esaltati dalla qualità dei prodotti ottenuti.



SPECIALITÀ *di* GASTRONOMIA

IMPASTI

- GNOCCHI, GNOCCHI DI SEMOLINO
- PANE, PIADINA, PIZZA
- PASTA ALL'UOVO
- PASTASCIUTTA ECC...

PER OTTIMIZZARE IN CUCINA

TECNOLOG

l'innovazione p

MANTECATI

- CREME VELLUTATE
 - FARRO, ORZO, LEGUMI
 - POLENTA
 - RISOTTI
- ECC...



La preparazione delle ricette tradizionali spesso laboriose, richiede tempi non sempre possibili con i ritmi attuali delle attività. Macchine innovative, che ottimizzano i tempi e controllano le lavorazioni, si insediano sempre di più fra le attrezzature che possono garantire di preparare, a costi ragionevoli, prodotti di alta qualità.

SPECIALITÀ *di* GASTRONOMIA

SUGHI

- AMATRICIANA
 - POMODORO
 - RAGÙ DI CARNE
 - RAGÙ DI PESCE
- ECC...



IA *e* SAPO RI

per una alimentazione

SALSE

- BERNESE
 - BESCIAPELLA
 - MAIONESE
 - OLANDESE
 - PESTO
- ECC...



L'abbattimento termico, eseguito con sorprendente rapidità evita le manipolazioni, consente di sanificare e preservare le qualità nutrizionali, il colore e le caratteristiche organolettiche.

PER OTTIMIZZARE IN CUCINA

SPECIALITÀ *di* GASTRONOMIA

PER OTTIMIZZARE IN CUCINA

COTTURE

- BRODI, BOLLITI
 - FONDI
 - MINESTRE
 - ZUPPE
- ECC...



RI NATURALI

ntazione sana, b

COTTURE A VAPORE

- CARNE
 - PESCE
 - SOTTOVUOTI
 - VERDURE IN FOGLIA
- ECC...



Ribot esegue cotture non invasive a temperatura controllata per cibi sani e buoni. I campi d'impiego spaziano dal dolce al salato, dal caldo al freddo, dall'antipasto al dolce. Qualsiasi preparazione/somministrazione di alimenti può beneficiare dell'adattabilità e versatilità di *Ribot*.

SPECIALITÀ *di* GASTRONOMIA



COTTURE MISTE

- GIARDINIERA
- PASTA
- POLPO
- SPEZZATINO
- ECC...



IN CUCINA

buona e gustosa

SPECIALITÀ *di* PASTICCERIA, PRODOTTI CASEARI, GELATERIA *e* CIOCCOLATERIA

- BIGNÉ
- BRIOCHE
- CONFETTURE
- CREME
- MACARONS
- PAN DI SPAGNA
- PASTA FROLLA
- MASCARPONE
- RICOTTA
- YOGURT
- GELATO
- GRANITA
- SORBETTO
- GANACHE
- PRALINE
- RISO SOFFIATO
- TAVOLETTE
- ECC...



DIMENSIONI & CARATTERISTICHE TECNICHE

Modelli	Larg. Prof. Alt.	Peso netto	Corrente	Condensazione	Capacità max cilindro
Ribot 10	49x60x110 cm	185 kg	14 A - 5,5 kW - 400 V - 50 hz-trifasico	aria/acqua	10 lt
Ribot 18	51x70x115 cm	240 kg	18 A - 7,7 kW - 400 V - 50 hz-trifasico	aria/acqua	18 lt
Ribot 30	55x78x120 cm	265 kg	19 A - 8,2 kW - 400 V - 50 hz-trifasico	acqua	30 lt
Ribot 50	62x85x120 cm	295 kg	26 A - 11,7 kW - 400 V - 50 hz-trifasico	acqua	50 lt

Display multilingue con 100 cicli di produzione modificabili



la "superpentola" hi tech
per ogni processo di produzione

TELME®

TELME S.p.A.

Via S. Pertini, 10 - 26845 Codogno (Lodi) Italia

Tel. + 39.0377.466660 - Fax +39.0377.466690

telme@telme.it - www.telme.it

www.ribot1000.com

www.cucinacaldofreddo.com