



Ribot T est synonyme de haute qualité et meilleur profit. **Ribot T** permet de programmer le travail pour gagner du temps et économiser de l'énergie.

Ribot T:

- ✓ PÂTISSERIE
- ✓ GLACERIE
- ✓ CHOCOLATERIE
- ✓ GASTRONOMIE
- ✓ L'IMPOSSIBLE DEVIENT POSSIBLE



TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



MPM

MULTIFONCTION
HAUT DE GAMME

MULTIFONCTION RIBOT T

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

**RIBOT T 10
RIBOT T 18**

RIBOT T 10 / T 18 / T 30 / T 60, ces machines multifonctions de la Série Haut de Gamme sont caractérisées par les fonctions et avantages suivants:

- ✓ **Chauffage par liquide** thermoconducteur en circulation, qui permet des cuissons ciblées et évite que le produit brûle.
- ✓ **Transmission de chaleur** et refroidissement rapides car le produit à l'intérieur du cylindre est malaxé.

✓ **Contrôle précis** de la température aussi bien lors du chauffage que du refroidissement.

✓ **Maintien** prolongé d'une température spécifique.

✓ **La cuisson** et le refroidissement rapides réduisent la perte de poids et préservent les couleurs, les arômes et les saveurs naturels des aliments.

**MACHINES HAUT DE GAMME
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**



MULTIFONCTION RIBOT T

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES

RIBOT T 30
RIBOT T 60

- ✓ **Abaissement rapide** de la température du produit alimentaire malaxé à l'intérieur du cylindre.
- ✓ **Cycles automatiques** ou manuels rapides permettant de réaliser de significatives économies.
- ✓ **Champ de température** étendu, pour le tempérage du chocolat blanc, noir, au lait, et la préparation de glaces, sorbets et granités.
- ✓ **Possibilité de varier** instantanément la vitesse de rotation.

✓ **Sens de rotation** variable et la forme des composants concourant à la distribution automatique et complète des produits.

✓ **Garantie d'hygiène**: pas de manipulations du produit jusqu'au conditionnement sous-vide.



MACHINES HAUT DE GAMME
HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH



MULTIFONCTION RIBOT T



CARACTÉRISTIQUES D'EXÉCUTION

- ✓ Simplicité d'exécution donnant une machine compétitive. Les transformations des produits alimentaires se font dans un unique cylindre vertical qui permet un remplissage facile, une visibilité constante du produit et l'ajout d'ingrédients à tout moment.
- ✓ Utilisation de toute la surface du cylindre pour la transmission de la chaleur et du froid.
- ✓ Facilité de montage et démontage des différents composants avec l'élément d'assemblage.
- ✓ Plage de température programmable de **-15°C à +115°C**.
- ✓ Temps de chauffage/cuisson programmable de **1 à 999 min**.
- ✓ Agitation variable de **10 à 500 tours/min**. Rotation des composants en sens horaire et antihoraire; continue ou intermittente ou alternée.
- ✓ Cycles de fonctionnement: entièrement automatiques ou manuels.
- ✓ Enregistrement du cycle effectué (en option) et auto-diagnostic.
- ✓ Lavage et désinfection: simples et rapides.



KIT PÂTISSERIE SPÉCIFIQUE POUR CHAQUE MODÈLE



- ✓ Fouet pour monter la chantilly, les blancs d'œuf, jaunes et sucre, Pan di Spagna



- ✓ Lame de coupe: émiette et coupe efficacement les produits alimentaires.



- ✓ Protection lame de coupe pour la contention des produits lors de la coupe.



- ✓ Mélangeur pour produits levés: utilisé pour les différentes préparations en pâtisserie; il permet d'amalgamer les masses de type panettone, brioche, pâte feuilletée.



- ✓ Entonnoir de remplissage, pour les différents ingrédients.





KIT CUISSON SPÉCIFIQUE POUR CHAQUE MODÈLE



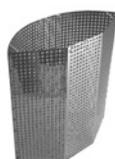
✓ Fourreau d'entraînement: montage/démontage facile des différents composants.



✓ Panier de cuisson haut (pour Ribot T 10, 18): pour divers produits, pâtes, fromages et cuissons sous vide.



✓ Panier de cuisson haut (pour Ribot T 30): pour divers produits, pâtes, fromages et cuissons sous vide.



✓ Panier de cuisson amovible (pour Ribot T 30): pour divers produits, pâtes, fromages et cuissons sous vide.



✓ Panier de cuisson bas: pour divers produits, légumes à la vapeur, omelettes et cuissons sous vide.



✓ Poignée d'extraction des paniers.

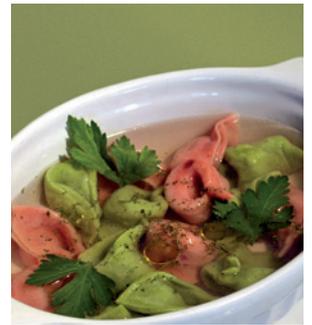




Transformation automatique et rapide pour produire à des coûts raisonnables et avec les plus grandes garanties d'hygiène. Propre production de préparations naturelles de haute qualité. Technologie **Ribot T**: saveurs naturelles en laboratoire/cuisine, innovation pour une alimentation saine, bonne et savoureuse.

Pâtisserie: 20 programmes + programmes libres en série.

Glacerie: 14 programmes + programmes libres en série.



EXCELLENCE ITALIENNE

Ribot T réchauffe et cuit avec une chaleur homogène. Toute la surface du cylindre est à la même température, transmise de façon uniforme. L'action automatique du mélangeur facilite et réduit les temps de cuisson en évitant toute intervention manuelle.

Chocolaterie: 9 programmes + programmes libres en série.

Gastronomie: 11 programmes + programmes libres en série.



EXCELLENCE ITALIENNE

PÂTISSERIE

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



Avec **Ribot T**, les préparations de pâtisserie, grâce à la possibilité de contrôler la température, donnent d'excellents résultats en termes de rendement, augmentation de volume et fluidité du produit;

les différents ingrédients - beurre, œufs, sucre - se mélangent mieux et plus rapidement. Le pétrissage, toujours constant et automatique, simplifie la procédure et permet de gagner du temps et d'économiser de l'énergie.

Ribot T prépare automatiquement les pâtes à gâteaux, la crème pâtissière, crème au beurre, crème anglaise, le bavaois, les confitures de fruits, fruits au sirop, sauce nocella, mousses, meringues, glaçages, macarons, panna cotta, sabayon, crème catalane, crème brûlée, flan, caramel, mascarpone.



GLACERIE



L'agitateur, pourvu d'éléments racleurs mobiles, pousse vers le haut le produit qui retombe ensuite par effet de gravité. Le cycle à température donne, avec des quantités différentes de mix, toujours le même résultat: une glace fine et crémeuse.

L'inversion du sens de rotation et la vitesse adéquate de l'agitateur assurent une extraction optimale.

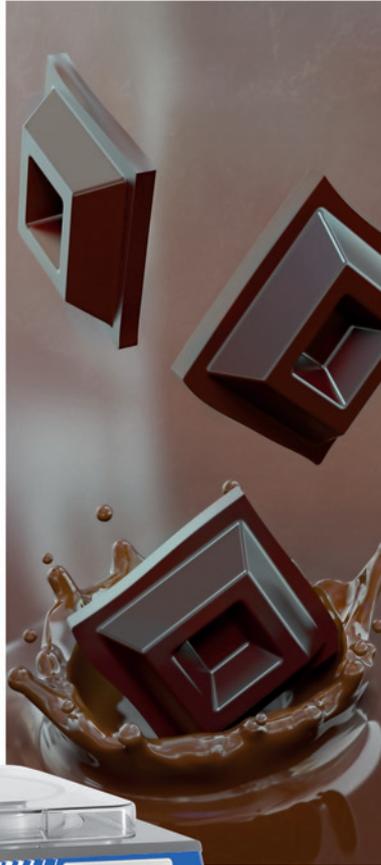
En fin de cycle le produit est rapidement distribué, prêt à être vendu immédiatement. Le lavage des quelques composants, faciles à démonter sans outils, est simple et assure la plus grande hygiène.

Ribot T prépare des glaces, sorbets, granités, frappés, semifreddi, glaces à trancher et gâteaux, bombes et cassates.



Ribot T ...
malaxe,
mélange,
émulsionne,
coupe,
émiette,
pétrit,
chauffe,
cuit, garde à
température,
tempère,
pasteurise,
refroidit,
refroidit
rapidement,
congèle.

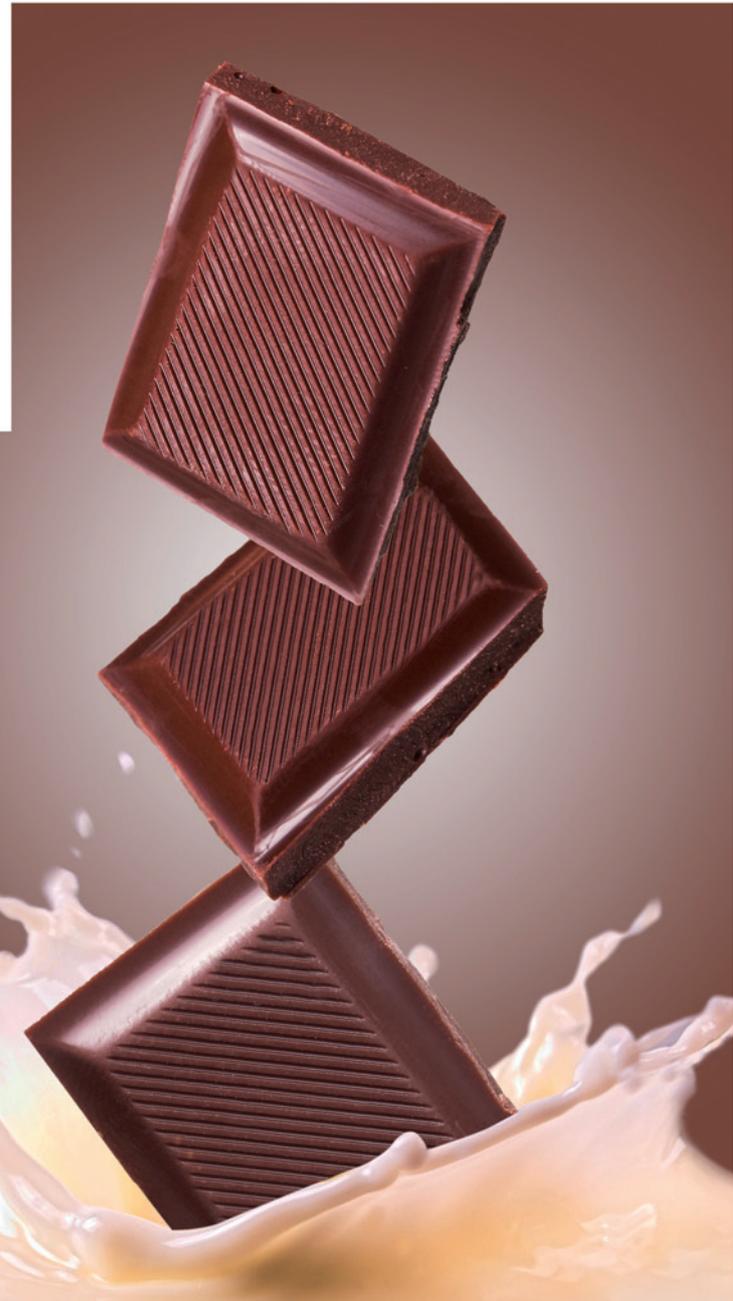
TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



CHOCOLATERIE

Les différentes trempes du chocolat (fondant, au lait, blanc) grâce au contrôle précis des températures, se caractérisent par un produit fini très brillant.

Ganache, praliné, sauce de chocolat, pralines et bonbons au chocolat sont préparés très facilement en utilisant **RibotT**.



GASTRONOMIE

TELME[®]
GELATO AND PASTRY MACHINES



Ribot T assure une cuisson saine, non invasive, avec une chaleur homogène à température contrôlée, qui préserve les qualités organoleptiques et fait ressortir les saveurs naturelles. Le refroidissement rapide évite les manipulations, la perte de poids par évaporation et permet d'assainir rapidement le produit pour la conservation, de préférence sous vide, à basse température. Les qualités nutritionnelles des aliments, leur couleur et leur consistance sont ainsi préservées, en garantissant au consommateur le meilleur goût et une qualité constante. Le stockage à basse température optimise les préparations réalisées en quantités intéressantes au niveau économique.

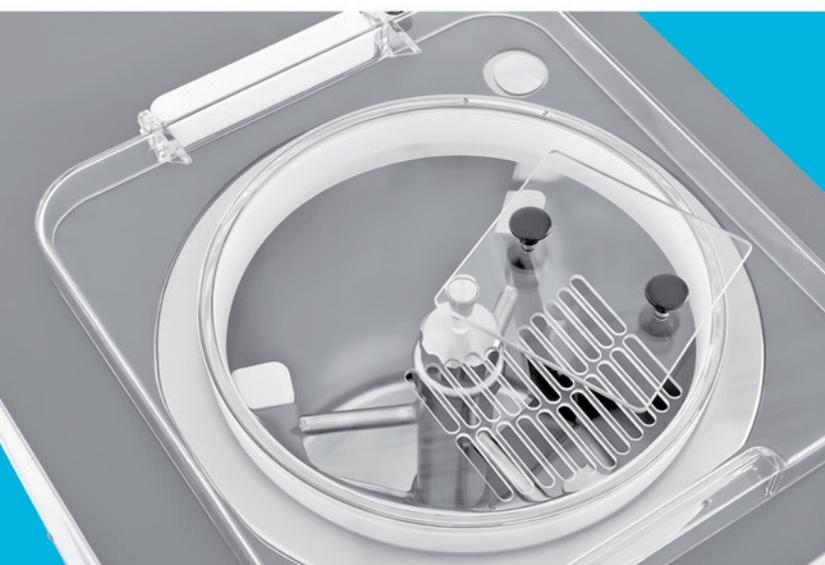


Ribot T prépare les pâtes farcies, soupes, bouillons, soupes avec pâtes, riz ou légumes secs, veloutés de légumes, sauces tomate et autres, sauces tomate à la viande, au poisson, mayonnaise, béchamel, risotto, polenta, fondue, émincés, boulettes, lapin chasseur, bœuf braisé, pot-au-feu, cuissons vapeur, cuissons sous vide, cuissons de viande et de poisson.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Poids net, Kg	Caractéristiques électriques	Condensation	Capacité max. du cylindre, L
HAUT DE GAMME TOUCH					
RIBOT T 10	49x60x110	185	14 A - 5,5 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	10
RIBOT T 18	51x70x115	240	18 A - 7,7 kW V 400 - 50 - 3	air/eau	18
RIBOT T 30	55x78x120	265	19 A - 8,2 kW V 400 - 50 - 3	eau	30
RIBOT T 60	62x85x125	310	20 A - 11,2 kW V 400 - 50 - 3	eau	60



Les caractéristiques sont purement indicatives. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

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