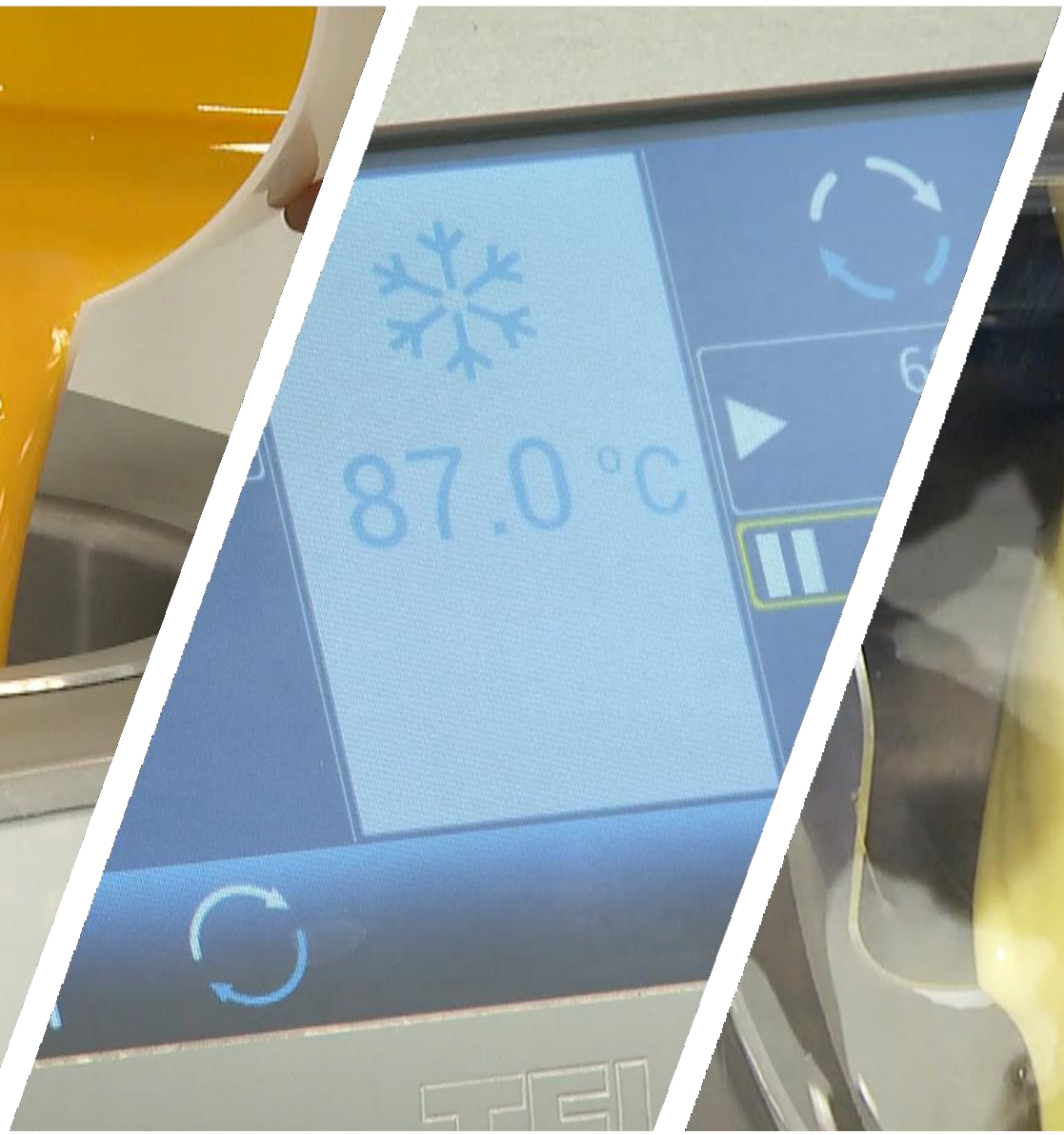


TELME®

GELATO AND PASTRY MACHINES



RIBOT T



RIBOT - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE



RIBOT 10 / 18 / 30/60

GŁÓWNE PRZEZNACZENIE:

PIEKARNICTWO / CUKIERNICTWO

- Kremy (angielski, zabajone, maślany etc.)
- Ciasta (parzone, ciastka orzechowe etc.)
- Przetwórstwo owoców (polewy, sosy, dżemy, galaretki etc.)
- Pâte à bombe, bezy
- Lukier
- Ganasz, krem bawarski, panna cotta, karmel etc.
- Temperowanie czekolady

INNY UŻYTEK:

LODZIARSTWO

- Pasteryzacja
- Lody
- Sorbet
- Granita

INNY UŻYTEK:

GASTRONOMIA

Sosy (w tym mięsny, beszamelowy etc.),
Ciasta (pizza, piadina),
Sery (ricotta, mozzarella), Zupy,
Nadzienia, Puree i inne

RIBOT - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

FUNKCJONALNOŚĆ

- 1 Automatyzuje i przyspiesza** wszystkie czynności wymagające ręcznego wykonania, wysiłku oraz czasu, a także najwyższej higieny.
- 2 Blenduje i miesza** płyny, kremy, ciasta dzięki regulowanym parametrom temperatury, czasu i mieszania.
- 3 Ugniata:** makaron, chleb, ciasto na pizzę etc.
- 4 Ubija:** śmietanę, jajka etc.
- 5 Tnie i mieli:** mięso, ryby, warzywa, świeże i suszone owoce.
- 6 Podgrzewa, gotuje i pasteryzuje:** makaron, ryż, mięso, warzywa, a także płyny, kremy czy ciasta.
- 7 Pozwala gotować i schładzać** dzięki ustawieniom temperatury i czasu.
- 8 Temperuje** czekoladę (mleczną, białą, gorzką).
- 9 Schładza i zamraża:** płyny, kremy, ciasta.

RIBOT - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

- 1 5-calowy ekran dotykowy** - intuicyjny, łatwy w użyciu interfejs. Zupełna kontrola, szybkie zarządzanie ustawieniami urządzenia.
- 2 Łatwy do napełnienia, zawsze pozwala podejrzeć** produkt, a także dodać składniki w dowolnym momencie.
- 3 Automatyczne programy lub ręczna obsługa.**
- 4 Zakres temperatury od -16°C do +115°C.**
- 5 Precyzyjna regulacja temperatury** zarówno przy gotowaniu, jak i chłodzeniu.
- 6 Zmienna prędkość mieszania** pomiędzy 10 do 500 obrotów na minutę. Obrót w dwóch kierunkach, ciągły / przerywany, naprzemienny, naprzemienny z pauzą.
- 7 Jednorodnie ogrzewa i gotuje, chłodzi i zamraża** używając całej powierzchni cylindra.
- 8 Szybkie zmrzanie produktu** zmieszanego wcześniej wewnątrz maszyny.
- 9 Higiena** - brak bezpośredniego kontaktu z produktem. Prosta i szybka dezynfekcja. Łatwe czyszczenie paneli wykonanych ze stali nierdzewnej.



 15.0 °C	 90 rpm	 30 sec
		 20 sec
 15.0 °C	 2.0 °C	

RIBOT - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

Zestaw piekarniczo-cukierniczy



Lejek do ładowania różnych składników.



Wszechstronny mikser, przydatny do takich ciast jak ciasto francuskie czy panettone albo brioche.



Obrotowa ubijaczka do ubijania śmietany, białek jaj, żółtek jaj z cukrem etc.



Blender z podwójnym ostrzem, efektywnie kroi i mieli produkty spożywcze.



Osłona ostrza noża.

Zestaw gastronomiczny



Napęd komponentów, który ułatwia montaż/demontaż różnych końcówek.



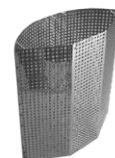
Płaski kosz na różne produkty takie jak omlety, warzywa gotowane na parze etc.



Głęboki kosz (Ribot 10, 18) na produkty takie jak makaron, ser (ricotta) etc.



Głęboki kosz (Ribot 30) na produkty takie jak makaron, ser (ricotta) etc.



Usuwany kosz wewnętrzny (Ribot 30) na produkty takie jak makaron, ser (ricotta) etc.



Rączka do koszy ułatwiająca wyrzut.

RIBOT - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

symbole



Ustawienie temperatury



Ustawienie czasu



Typ obrotów



Typ obrotów



Typ obrotów



Ustawienie kompresora



Ustawienie kompresora



Ustawienie kompresora



Ustawienie temperatury delta



Ustawienie sygnału dźwiękowego



Ustawienie sygnału dźwiękowego



Wyrzut



Choux paste

Ingredient	x1
Water	3000g
Butter	1500g
Salt	60g
White flour	1800g
Whole eggs	3000g



Phase	Temp	Time	Speed	Temp	Notes
Phase 1	92°C	100	100	2,0°C	Add water, butter and salt. At +92°C add the flour.
Phase 2		3min	100	2,0°C	
Phase 3	60°C	100	20/20	2,0°C	
Phase 4	60°C	10min	100	2,0°C	Keep for 10' at 60°C adding the eggs one by one until the right consistency is reached.
Phase 5			60		Extract and start dressing, immediately

5



Cream Éclairé

Cream Chocolat

Ingredients	x1
Milk	3000g
Egg yolks	600g
Caster Sugar	600g
Flour	300g
Butter	750g
Dark chocolate	750g

Cream Café

Ingredients	x1
Milk	3000g
Instant coffee	75g
Egg yolks	600g
Caster sugar	750g
Flour	300g
Butter	600g

Phase	Temp	Time	Speed	Temp	Notes
Phase 1	92°C	90	100	2,0°C	Add milk, Yolk and coffee. As last add the sugar premixed with flour.
Phase 2		2min	90	2,0°C	
Phase 3	35°C		90	2,0°C	At 70°C add butter and chocolate
Phase 4			60		Extract mix and keep in fridge for at least 12 hours before using



Brownies (1 tray 40x60)

Ingredients

Choux biscuits / macarons	1050g
water	500g
Eggs yolk	385g
Dark chocolate	1050g
Cacao powder	50g
White eggs	770g
Caster Sugar	525g
Drops chocolate	450g
Dried Fruits	450g



Phase	Temp	Time	Speed	Temp	Notes
Phase 1	45°C	100	100	2,0°C	With the cutter crumble the biscuit until you get a flour. Add water and the yolk slowly until you obtain a liquid dough
Phase 2		1min	80	30s/35s	Change the mixer. Add chocolate and cocoa powder
Phase 2			80		Add slowly the egg white previously whipped with sugar. Once mixed add the mix and dried fruit. Be careful to not unwhip the mix
Phase 3			80		Extract directly in a pan 40x60

Notes

Bake at 150 ° C and ventilate for about 40 minutes



Fruit gellies

Ingredients	Abricots 75%B	Strawberries 75%B
Pulp	2000g	2000g
Caster sugar	2200g	2100g
Glucose	480g	480g
Apple juice	400g	500g
Pectine	48g	48g
Caster Sugar	240g	220g
Citric acid powder	60g	60g



Phase	Temp	Time	Speed	Temp	Notes
Phase 1	95°C	100	100	2,0°C	Add the fruit pulp, half of the sugar and glucose. At 50°C add pectine previously mixed with the second part of sugar
Phase 2		60 min	100	2,0°C	Keep at 95°C with the grate open. Control from time to time the brix % until the desired degree is reached.
Phase 4			40		Add the citric acid solution and extract in a pan



Soft Nougat

Recipe 1 tray 40 x60 x2

Ingredients	
Water	400g
Sugar	1200g
Glucose	170g
Honey	930g
White egg	190g
Sugar	40g
Cacao butter	400g
Almonds	760g
Pistache	360g



Phase	Temp	Time	Speed	Temp	Notes
Phase 1	95°C	100	100	2,0°C	Add water, sugar, glucose and honey
Phase 2		18min	140	2,0°C	Keep t +95°C for 18 minutes with the grate open
Phase 3		5min	140	2,0°C	Add the egg white previously whipped avec 40 gr. of sugar
Phase 4		1min	80	2,0°C	Add warm cocoa butter and hot dried fruits
Phase 5			80		Extract in a pan previously covered with a sheet of woven bread and cover with another sheet of woven bread. Leave at room temperature for at least 24 hours



Bolognese meat sauce

Ingredients

Tomato sauce	770g
Pork	500g
Beef	500g
Veal	500g
Red wine	200g
Onions	150g
Celery	150g
Salt and pepper	To taste
Bay leaf	3
Extra virgin olive oil	120



Note: pre-cool the cylinder to 100 °C

Phase	Temp	Time	Speed	Temp	Notes
Phase 1	97°C	30	100	2,0°C	Insert the oil and fry the vegetables
Phase 2		3	30	2,0°C	
Phase 3	97°C	100	30/30	2,0°C	Add the meat
Phase 4		15	160	2,0°C	Add the wine
Phase 5		50	60		
Phase 6	40°C		80		
Phase 7					Extract



Gelato



Phase	Temp	Time	Speed	Sound	Light	Notes
Phase 1	85°C	90	90	On	Off	
Phase 2	9°C	90	90	On	On	
Phase 3		180	180	Off	Off	



Ripple sauce forest fruits



Ingredients	x1
fruits	700 g
Sugar	220 g
Glucose Syrup	60 g
pectine	15 g
Lemon juice	5 g

Phase	Temp	Time	Speed	Sound	Light	Notes
Phase 1	92°C	80	80	On	Off	Insert fruits+sugar+pectine
Phase 2	15 min	60	60	On	Off	Add the rest of the ingredients
Phase 3	50°C	80	80	On	On	
Phase 4		30	30	Off	Off	



Olive pesto



Ingredients	
Black olives	2000g
Extra virgin olive oil	1000g
Salt	To taste

Phase	Temp	Time	Speed	Sound	Light	Notes
Phase 1	50°C	500	500	On	On	Insert the olives
Phase 2	5	500	500	On	On	
Phase 3	15	500	500	On	On	Add the oil slowly through the funnel
Phase 4	18°C	300	300	On	On	
Phase 5		100	100	Off	Off	Extract

RIBOT - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

PROGRAMY

PIEKARNIA / CUKIERNIA:

20 programów + miejsca na własne programy.

LODY:

14 programów + miejsca na własne programy.

PRODUKTY CZEKOLADOWE:

9 programów + miejsca na własne programy.

GASTRONOMIA:

11 programów + miejsca na własne programy.

FUNKCJONALNOŚĆ

- Wielojęzyczny wyświetlacz.
- Zakres temperatur **od -16°C do +115°C**.
- Programowalny czas **od 0 do 999 min**.
- Obrót w dwóch kierunkach (**zgodnie i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara**).
- Zmienna prędkość mieszania **pomiędzy 10 a 500 obrotów na minutę**.
- Tryby mieszania: **ciągłe, przerywane, naprzemienne, z pauzą (reg. czas: 0-99 min.)**.
- Chłodzenie: **ciągłe, przerywane, nieaktywne**.
- **Rejestrowanie wykonanego cyklu** (opcjonalnie) oraz autodiagnoza.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

MODEL	SZER. / GŁ. / WYS.	MOC	CHŁODZENIE	MAX. POJ. CYLINDRA
RIBOT T10	49x60x110 cm	A 14 - kW 5,5 V 400 - 50 - 3	powietrze / woda	10 L
RIBOT T18	51x70x115 cm	A 18 - kW 7,7 V 400 - 50 - 3	powietrze / woda	18 L
RIBOT T 30	55x78x120 cm	A 19 - kW 8,2 V 400 - 50 - 3	woda	30 L
RIBOT T 60	62x85x120 cm	A 19 - kW 11,2 V 400 - 50 - 3	woda	60 L