

Ribot®

by TELME

1000 RECIPES



o "super processador" hi tech

Gastronomia

Massas, recheios, sopas, caldos, cremes de vegetais, molhos de: tomate, de carne, de peixe; maionese, molho branco, risotos, polenta, fondue, picadinho, almôndegas, coelho à caçadora, cozido, carne cozida, cozimentos a vapor, cozimentos sob vácuo, cozimentos de carne e de peixe.

Confeitaria

Massas, creme confeiteiro, creme de manteiga, creme inglês, geleia de fruta, fruta poché, molho de fruta, mousse, merengues, glacê, macarons, pudim de leite, zabaione, creme catalão, creme brulée, pudim, caramelo, mascarpone.

Sorveteria

Sorvetes, sorbet, sorvete granulado, frap-pé, semifrios, rosas e tortas, bombas e cassatas.

Chocolataria

Chocolate amargo, chocolate ao leite, chocolate branco, ganache, molho de chocolate, bombons variados, pralinés variadas.

Características técnicas

| Modelos | Comp. Prof. Alt. | Peso líquido | Corrente | Condensação | Capacidade max cilindro |
|----------|------------------|--------------|--|-------------|-------------------------|
| Ribot 10 | 49x60x110 cm | 185 kg | 14 A - 5,5 Kw - 400 V- 50 hz - trifásico | ar/água | 10 L |
| Ribot 18 | 51x70x115 cm | 240 kg | 18 A - 7,7 Kw - 400 V- 50 hz - trifásico | ar/água | 18 L |
| Ribot 30 | 55x78x120 cm | 265 kg | 19 A - 8,2 Kw - 400 V- 50 hz - trifásico | água | 30 L |

Visor multilinguístico com 100 ciclos de produção modificáveis



Ribot.

1000 RECIPES

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

O "Receitas CESSADOR" HITECH



Funções e vantagens

- Mistura, mescla, monta, corta, empasta, escalda, cozinha, mantém, tempera, resfria, refrigera e congela alimentos: pão, massa, arroz, carne, peixe, verduras além de produtos líquidos, cremosos e pastosos.
- Aquecimento por meio de líquido termo condutor, em circulação, proporciona cozimentos direcionado e evita que o produto queime.
- Rápida transmissão de aquecimento, pois o produto dentro do cilindro é mesclado.
- Controle preciso da temperatura tanto no aquecimento quanto no resfriamento.
- Manutenção prolongada de uma temperatura específica.
- Cozimento e resfriamento rápidos reduzem a perda de peso e preservam as cores, os aromas e os sabores naturais dos alimentos.
- Rápida diminuição da temperatura do alimento misturado dentro do cilindro.
- Ciclos automáticos ou manuais rápidos proporcionam uma economia notável.
 - Diversidade de temperatura e os controles associados permitem trabalhar com vários tipos de chocolates (branco, amargo, ao leite) além da preparação de sorvetes, sorbet e picolés.
- Registro do ciclo para documentar as temperaturas alcançadas nas diversas preparações (opcional).
- Possibilidade de variar instantaneamente a velocidade de rotação.
- Sentido de rotação variável e conformação dos componentes contribuem para a distribuição automática e completa dos produtos.
- Garantia de higiene: o produto não é manipulado até ser embalado à vácuo.

Ribot®

Ribot 100

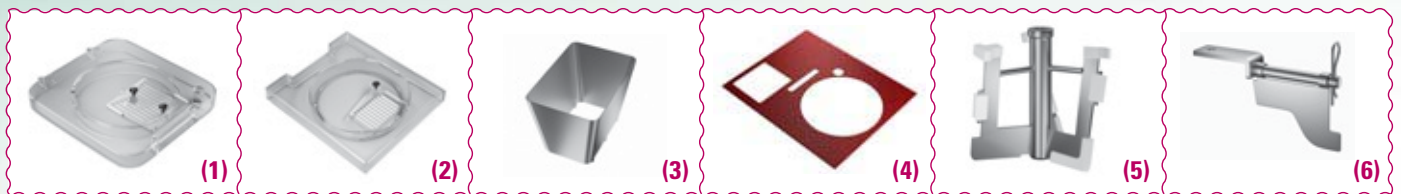
O "SUPER PR

Características técnicas

- Simplicidade construtiva: torna a máquina competitiva. As preparações dos alimentos são efetuadas num único cilindro disposto verticalmente que permite: encher facilmente, visibilidade constante do produto e adição a qualquer momento de ingredientes.
- Utilização de toda a superfície do cilindro para transmitir calor/frio.
- Facilidade de montagem e desmontagem dos vários componentes que prevê elementos de acoplamento.
- Campo de temperatura programável entre **-15°C e 110°C**.
- Tempo de aquecimento/cozimento programável de **1 a 999 minutos**.
- Agitação variável de **10 a 500 rotações/min**. Rotação dos componentes no sentido horário e anti-horário.
- Ciclos de funcionamento: completamente automáticos ou manuais.
- Registro do ciclo efetuado (opcional) e auto-diagnóstico.
- Lavagem e limpeza: simples e rápidos.

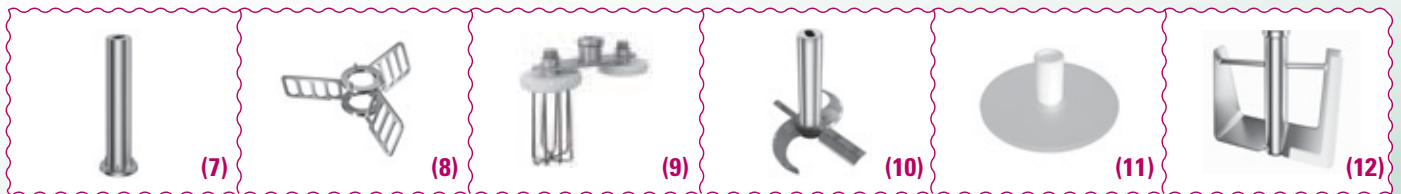
Kit Standard

- Tampa padrão (1): usada para preparações/produtos que não requerem aquecimento/cozimento.
- Tampa para cozimento (2): evita condensação na tampa da máquina e acelera o tempo de aquecimento/cozimento.
- Tampa para abastecimento (3): para vários ingredientes.
- Revestimento de proteção removível (4): protege do calor.
- Misturador padrão multiuso (5): para muitíssimos produtos de gastronomia, confeitaria, sorveteria e chocolataria.
- Pa de contraste (6): sobretudo para sorvetes e outras massas.



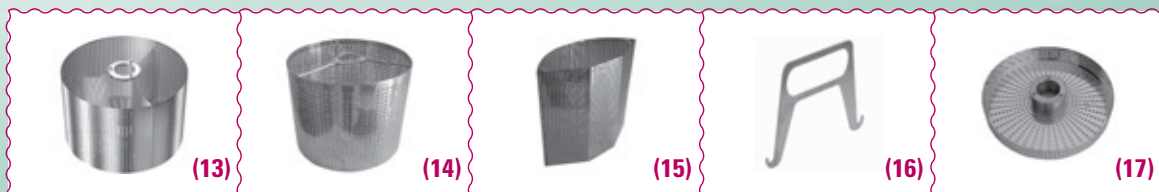
Kit Gastronomia/Confeitaria

- Tubo de conexão (7): montagem/desmontagem dos vários componentes.
- Borboleta giratória multiuso (8): para massas espumosas, maionese, molhos.
- Batedor giratório (9): chantilly, clara em neve, gema com açúcar, pão-de-ló.
- Lâmina dupla para corte (10): despedaça e corta os produtos alimentares de modo eficaz.
- Lâmina dupla (11): limita o movimento dos produtos durante a fase de corte.
- Tampa giratória para massas (12): brisé, pão, pizza, pão temperado, massa folheada, piadina, nhoques, massa de ovo, bombinha, panquecas, pasta frolla, krapfen, biscoitos, pão-de-ló, tortinhas, brioches, merengues.



Kit de Cozimento

- Cesta de cozimento alto (para Ribot 10 e Ribot 18) (13): para diversos produtos, massa, queijos e cozimentos sob vácuo.
- Cesta de cozimento alto (para Ribot 30) (14): para diversos produtos, pasta, queijos e cozimentos sob vácuo.
- Cesta de cozimento baixo (17): para diversos produtos, verduras a vapor, omeletes e cozimentos sob vácuo.
- Cesta interna extraível (para Ribot 30) (15): para diversos produtos, pasta, queijos e cozimentos sob vácuo.
- Pegador para tirar as cestas (16).





Uma revolução de cultura profissional está transformando os métodos de cozimento dos nossos restaurantes. A preparação das receitas tradicionais muitas vezes requer tempos nem sempre possíveis com os ritmos atuais das atividades. A manualidade necessária para diferentes cozimentos de longa duração, faz desaparecer os pratos que não permitem preparações e cozimentos rápidos. Máquinas inovadoras que otimizam os tempos e controlam as preparações estão cada vez mais entre os equipamentos que podem garantir a produção a custos razoáveis e com garantias máximas de higiene.

A **Ribot** realiza uma preparação saudável, não invasora, com calor homogêneo por temperatura controlada, que protege as qualidades organolépticas e exalta os sabores naturais.

gastromia



A Ribot... mescla, mistura, monta



A diminuição térmica, efetuada com rapidez surpreendente em relação ao tempo necessário para um verdadeiro refrigerador, evita as manipulações, a perda de peso por evaporação e permite sanear rapidamente o produto pronto para a conservação, preferivelmente sob vácuo, a baixa temperatura. Serão preservadas as qualidades nutricionais dos alimentos, a sua cor, a sua consistência, garantindo ao consumidor o máximo sabor e uma qualidade constante.

A estocagem a baixa temperatura permite otimizar as preparações feitas em quantidades economicamente vantajosas. Com a **Ribot** é possível, portanto, programar o trabalho para economizar tempo e dinheiro.



confeitaria



Com a **Ribot** as massas da confeitaria, graças à possibilidade da temperatura controlada, dão resultados ótimos em rendimento, aumento de volume e fluidez do produto; os diversos ingredientes, manteiga, ovos, açúcar, se misturam melhor e mais rapidamente. A preparação sempre constante e automática, simplifica o processo e permite economia de tempo e energia.

Estes são alguns exemplos dos produtos de confeitaria que a **Ribot** prepara automaticamente: massas, creme confeiteiro, creme de manteiga, creme inglês, bavarese, geleias de fruta, fruta poché, molho de fruta, mousse, merengues, glacê, macarons, pudim de leite, zabaione, creme catalão, creme brûlée, pudim, caramelo, mascarpone.

A Ribot... corta, amassa, escalda, cozinha





sorveteria



A **Ribot** tem o cilindro disposto verticalmente para facilitar o enchimento (particularmente útil em sorveterias) e é caracterizado por uma mistura eficaz do sorvete que vai tomando consistência. O agitador, com elementos raspadores móveis, empurra o produto para cima que recai a seguir por força da gravidade. O ciclo a temperatura obtém, com quantidades diferentes de mistura, sempre o mesmo resultado: um sorvete fino e cremoso. A inversão do sentido de rotação e a velocidade oportuna do agitador garantem uma extração ótima. No fim do ciclo o produto é rapidamente distribuído pronto para a venda imediata. A lavagem dos poucos componentes, facilmente desmontáveis sem utensílios, é simples e garante o máximo de higiene.

A Ribot... mantém, tempera, resfria, refrigera



Para programar a **Ribot** convém escrever antes as várias preparações do produto e depois configurar a máquina na base das necessidades. As fases das preparações são ativadas conforme o produto. Introduzem-se depois os valores de temperatura do aquecimento, os tempos de manutenção, a velocidade, as trocas de velocidade do agitador, a temperatura de resfriamento (contínuo ou intermitente) e os toques. Os diversos tipos de chocolate, (amargo, ao leite, branco) graças ao controle preciso das temperaturas, caracterizam-se por alto brilho do produto acabado.

Ganache, praliné, molho ao chocolate, pralinés e bombons variados são preparados com extrema facilidade trabalhando com a **Ribot**.



chocolataria



ra e congela

