

Ribot

Πολυμηχάνημα για κρύες
και ζεστές παρασκευές

10

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΓΙΑ ΖΕΣΤΕΣ ΚΡΥΕΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Ribot

ΑΤΕΛΕΙΩΤΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΔΙΚΕΣ ΜΑΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΤΟΙΜΟ ΣΤΗΝ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΤΕΙ ΑΜΕΣΑ.

- Απλή στιβαρή κατασκευή, εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.
- Πάνελ αφής με 40 προεγκατεστημένα προγράμματα και δυνατότητα αποθήκευσης απεριόριστων προγραμμάτων.
- Σύνδεση Wi-Fi με το TELME CLOUD, για την απομακρυσμένη λειτουργία και τον πλήρη έλεγχο του μηχανήματος.
- 1 κάδος με κάθετο κύλινδρο: επιτρέπει εύκολο γέμισμα-συνεχής παρακολούθηση-προσθήκη συστατικών οποιαδήποτε στιγμή.
- Αξιοποίηση όλης της επιφάνειας του κυλίνδρου για την μεταφορά κρύο-ζεστό.
- Πανεύκολη εισαγωγή-εξαγωγή των αξεσουάρ.
- Προγραμματιζόμενη θερμοκρασία από -15 έως +110 °C.
- Προγραμματιζόμενος χρόνος από 1 έως 999 λεπτά.
- Inverter από 10 έως 500 ρυθμιζόμενες στροφές ανά λεπτό.
- Λειτουργία αυτοματη ή και χειροκίνητη.

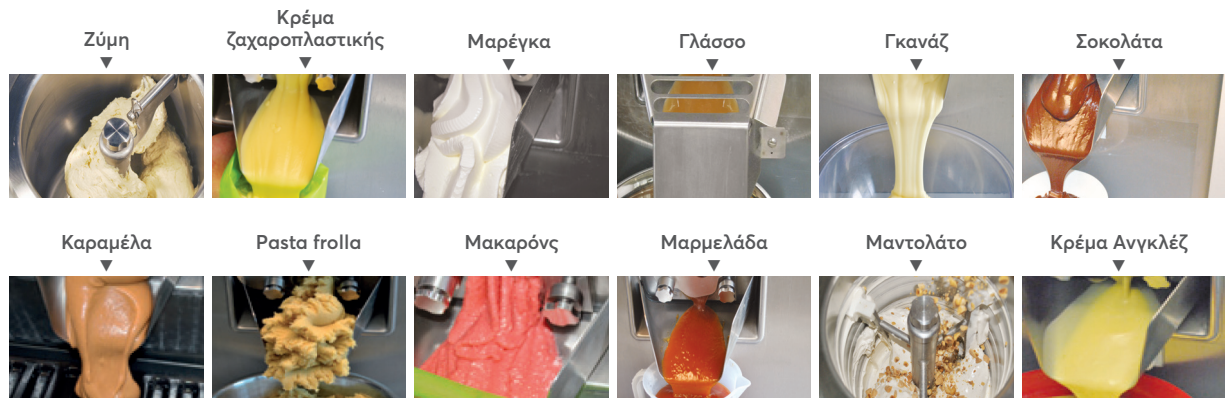


Μοντέλο	Τύπος	Χωρ. Κάδου	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
RIBOT T 10	Αερόψυκτο / Υδροψυκτο	12Lt	4Kw	400V	190Kg	49x70x115	
RIBOT T 18	Υδροψυκτο	18Lt	5Kw	400V	240Kg	51x70x115	
RIBOT T 30	Υδροψυκτο	30Lt	7Kw	400V	265Kg	55x78x120	
RIBOT T 60	Υδροψυκτο	60Lt	9Kw	400V	310Kg	62x85x125	

Pasticceria... taglia, impasta, scalda, cuore

Το Ribot στη ζαχαροπλαστική χάρη στη δυνατότητα της ελεγχόμενης θερμοκρασίας μας χαρίζει βέλτιστη απόδοση στην αύξηση του όγκου και στη ρευστότητα των προϊόντων.

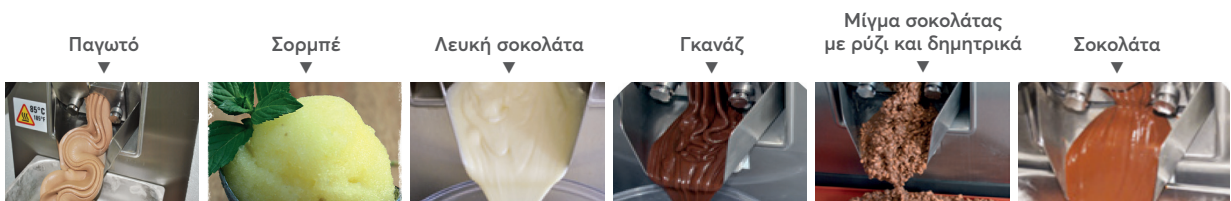
Τα διάφορα συστατικά βούτυρο, αυγό, ζάχαρη ομοιογενοποιούνται καλύτερα και γρηγορότερα. Η συνεχής αυτόματη επεξεργασία, απλοποιεί τη διαδικασία και εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια.



Gelato-Cioccolato... mantiene, tempera, raffreda, abbatte e congela

Το Ribot χάρη στον κάθετο κύλινδρο που διαθέτει μας επιτρέπει το εύκολο γέμισμα και την αποτελεσματική ανάμιξη διαφόρων συστατικών (ξηροι καρποί, φρούτα, κομμάτια σοκολάτας κ.α.) σημαντικοί παράγοντες στην παρασκευή του παγωτού. Ο περιστρεφόμενος αναδευτήρας δεξιόστροφα και αριστερόστροφα διασαλίζει την σωστή εξαγωγή του προϊόντος. Πλήρες καντράν με δυνατότητα ρύθμισης όλων των

παραμέτρων: θερμοκρασία, χρόνος συντήρησης, ταχύτητα, στροφές και θερμοκρασία ψύξης συνεχής ή διακοπώμενη. Χάρη στον ακριβή έλεγχο των θερμοκρασιών η διαφορετική θερμοκρασία της σοκολάτας (υγείας, γάλακτος και λευκή) χαρακτηρίζεται με μεγάλη στιλπνότητα του τελικού προϊόντος. Γκανάζ, πραλίνες, στρώσιμο σοκολάτας και άλλες παρόμοιες εργασίες πραγματοποιούνται το ίδιο εξαιρετικά εύκολα.



Εξοπλισμός

KIT 10
για Ribot 10

KIT 18
για Ribot 18/18A

KIT 30
για Ribot 30

KIT 60
για Ribot 60



Ταψί (1), για γλασάρισμα.

Κοπτικό (2), αλέθει και κόβει αποτελεσματικά τα τρόφιμα.

Κάλυμμα κοπτικού (3), κρατάει το προϊόντα κατά την φάση της κοπής.

Χωνί (4)

Αναδευτήρας (5), για ζύμες όπως πανετόνε, μπριός και σφολιάτα για τα μοντέλα Ribot 10, 18 και 30.

Περιστρεφόμενος για διάφορες ζύμες ψωμί, πίτσα, κέικ, ζυμαρικά, νιόκι, τηγανίτες, γλυκά, ντόνατς, τάρτες, μαρέγκες, κρουασάν.