



## Katalog

### Telme Ribot

- Rühren, Mischen, Aufschlagen, Schneiden, Zerkleinern, Kneten, Erwärmen, Kochen, Erhalten, Temperieren, Pasteurisieren, Kühlen, Schockfrostern und Gefrieren von Lebensmitteln: Brot, Nudeln, Reis, Fleisch, Fisch, Gemüse, dazu flüssige, cremige und teigartige Produkte

- Erwärmung über zirkulierende wärmeleitende Flüssigkeit erlaubt punktgenaues Kochen und verhindert ein Anbrennen des Produktes.

- Schnelle Wärmeübertragung, da das Produkt im Zylinder gemischt wird.

- Präzise Temperaturkontrolle sowohl beim Erwärmen als auch beim Abkühlen.

- Langes Halten einer spezifischen Temperatur

- Schnelles Kochen und Abkühlen, dadurch reduzierter Gewichtsverlust und Beibehaltung der Farben sowie des natürlichen Aromas und Geschmacks der Lebensmittel.

- Schnelle Senkung der Temperatur des Produktes, das im Zylinder gemischt wird

- Schnelle automatische oder manuelle Zyklen für erhöhte Wirtschaftlichkeit.

und vieles mehr!

Funktionen und

Technische Daten		Modelle Ribot			
		Ribot 10	Ribot 18	Ribot 30	Ribot 50
Breite	cm	49	51	55	62
Tiefe	cm	60	70	78	85
Höhe	cm	110	115	120	120
Nettogewicht	kg	190	240	265	295
Strom					
Kondensation		Luft/Wasser	Page/Wasser	Wasser	Wasser
Füllmenge max	lt	10	18	30	50