RoboLabs

Incredible machines for fastfood & funfood

КАТАЛОГ

RoboLabs
Incredible machines for fastfood & funfood

TTM®

О компании

На заводе ТТМ в Твери с 2005 года разрабатывается и производится широкий ассортимент высокотехнологичного оборудования для пищевого производства под брендами ТТМ и RoboLabs.

Оборудование RoboLabs запатентовано в России, Европе и США, экспортируется более чем в 30 стран мира: Данию, Германию, Великобританию, Индию, Италию, Мексику, Польшу, Россию, ОАЭ, Украину, США, Узбекистан, Вьетнам и т. д. И этот список постоянно растет. Дилеры по оборудованию Robolabs успешно работают на рынках Европы, США, Мексики, Индии, Ближнего Востока и Африки.

Оборудование RoboLabs представлено широкой линейкой технологического оборудования. Используется ведущими ресторанами и сетями страны.



Оборудование для фаст-фуда

Фритюрницы

Фритюрницы – незаменимое оборудование на любой кухне. Качественная тяжелая фритюрница или автоматический настольный аппарат – оборудование, которое при покупке у иностранных производителей стоит слишком много для большинства заведений. Первые российские фритюрницы уровня аппаратов от американских производителей по очень приятной цене разрабатываются и производятся у нас.

Фритюрница напольная RoboFry с FASTRON



Инновационная разработка от компании «Деловая Русь». RoboFry - первая российская heavy duty фритюрница для фаст-фуда с электронной панелью управления Fastron и системой фильтрации масла.

Основные характеристики:

- управляет работой фритюрницы контроллер Fastron VC-210, утвержденный большинством сетевых ресторанов быстрого обслуживания
- встроенный алгоритм защиты от закипания воды предотвращает разбрызгивание масла при нагреве
- электронное поддержание температуры с возможностью регулировки
- 20 независимых программ
- для упрощения обслуживания предусмотрен ручной механизм поднятия ТЭНов
- ванна имеет большую холодную зону
- встроенная система фильтрации фритюра, фильтрация запускается одной кнопкой и займет всего пару минут
- широкая сливная горловина (чтобы избежать засоров)
- бункер для слива масла, с держателем для фильтра (возможна ручная фильтрация) и колесами для легкого извлечения и перемещения
- импортные комплектующие: ТЭНы производство – Италия, электроника – Европа
- качественные корзины из нержавеющей стали
- повышенная мощность 14кВт, 3 фазы

Фритюрница напольная RoboFry



Первая российская heavy duty фритюрница для фаст-фуда.

Основные характеристики:

- фильтрация запускается одной кнопкой и займет всего пару минут
- оснащена автоматическим механизмом поднятия корзин
- имеет холодную зону, а также 6 программ со звуковым сигналом и световой индикацией выбранной программы
- 14кВт, 3 фазы
- 2 независимых автолифта (корзина устанавливается на держатель, нажимается кнопка соответствующего таймера, корзина вручную легко опускается и фиксируется в нижнем положении, по истечении заданного времени поднимается автоматически)
- электронное поддержание температуры с возможностью регулировки
- бункер для слива масла, с держателем для фильтра (возможна ручная фильтрация) и колесами для легкого извлечения и перемещения
- широкая сливная горловина (чтобы избежать засоров)
- подъемные тэны (легко и удобно мыть)
- магнитная крышка электронного блока с рамкой для таблички с установленными значениями времен на таймерах (ее вы сможете менять сами, в зависимости от меню)
- импортные комплектующие: тены производство – Италия, электроника – Южная Корея.
- качественные металлические корзины













Фритюрница настольная RoboFryBox





Автомат фритюрный для приготовления продуктов во фритюре, настольный, имеет программируемую электронную панель управления с дисплеем, жиросборник. Принцип действия: загрузить продукт в бункер, запустить рабочий цикл. По окончании рабочего цикла, продукт автоматически выгружается в раздаточную ёмкость, и автоматически начинается новый производственный цикл.

Оборудование не нуждается в использовании вытяжки благодаря многоступенчатой системе очистки воздуха. Предусмотренные системы безопасности не допускают перегрева фритюра и неправильную эксплуатацию оборудования.

Фритюрницу легко и быстро чистить. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали.

Благодаря автоматическому режиму приготовления блюда получаются неизменно высокого качества несмотря на уровень подготовки оператора.



Станции для картофеля фри

Станции для картофеля фри предназначены для поддержания картофеля в теплом состоянии При помощи данного оборудования обеспечивается соответствие условий хранения готового продукта требованиям стандарта HACCP, время хранения не более 20 минут.

Станция хранения и фасовки картофеля фри с ИК-нагревом



Модели станций различаются по габаритам

Функциональная часть станций состоит из двух зон: хранения и фасовки. Температура картофеля поддерживается при помощи керамического нагревающего элемента сверху и подогрева ванны снизу.

Станция отлично комбинируется с фритюрницами, которые можно расположить справа или слева от нее (в зависимости от этого, рабочие зоны внутри станции и торцевое стекло могут быть перемещены).

Поперечный разделитель позволяет хранить в емкости два вида продуктов.

Остатки фритюра свободно стекают через перфорацию, в результате чего продукт не намокает и не пропитывается маслом.

Зона фасовки состоит из съемного основания и решетки для размещения готовых продуктов, расфасованных в пакеты.

В передней части станции расположены ниши под гастроемкости. Они могут использоваться для хранения упаковки, солонки, дозаторов со специями и т.п.

В нижней части станций имеется ниша с двумя распашными дверьми.

Модель изготовлена из нержавеющей стали и обладает высокой износостойкостью.





Станция хранения и фасовки картофеля фри, конвекция



Конструкция ванны для хранения картофеля имеет конвективный нагрев, что обеспечивает более длительное хранение картофеля по сравнения со статическим нагревом ИК-нагревателями.

Станция комплектуется перегородкой, которая позволяет разделить ванну на две части.

В нижней части под столешницей расположена ниша для упаковки с возможностью регулировки ширины одной из четырех зон. Большой внутренний объем под ванной обеспечивает возможность складирования каких-либо дополнительных расходных материалов, двери распашные.

Для защиты внутреннего объема ванны предусмотрено съемное боковое стеклянное ограждение, которое возможно установить как с правой, так и с левой стороны.

Сверху предусмотрена светодиодная подсветка и универсальный кронштейн под фасовочный совок. Конструкция изготовлена из нерж. стали.





Шкаф тепловой с пароувлажнением Chicken holder



- Шкаф тепловой с пароувлажнением сквозного исполнения с электромеханической панелью управления.
- 2 распашные дверцы со стеклом предназначен для хранения готовых продуктов.
- Пять уровней, без таймеров.
- В комплекте резервуар для воды, для поддержания влажности и направляющие для противней. Шаг установки противней – 80мм.
- Противни из нерж. стали 5 шт. входят в комплект поставки.
- Вместимость – 5 противней размером 465х655мм
- Конструкция изготовлена из нерж. стали
- Электронная регулировка температуры

Шкаф-мармит мультихолдер



- С электронной регулировкой температуры, настольный, сухого типа, сквозного исполнения.
- Мармит оснащен 2 отсеками для 2xGN1/3-65мм каждый (общая вместимость 4xGN1/3-65мм), расположенными в 2 ряда и 1 колонку.
- Изолированные отсеки предотвращают распространение запахов.
- Шкаф-мармит позволяет сохранять блюда в первоначальном состоянии в 2 раза дольше по времени, по сравнению с обычными методами.
- Мармит изготовлен из нержавеющей стали. Мармит подходит для всех типов блюд (бургеры, мясо, паста, рыба, овощи, кукуруза, пюре, соусы и так далее).

Тостер конвейерный, вертикальный RoboToaster



- Подходит для крафтовых бургерных и сетевого фаст-фуда
- Помимо стандартных булочек-полуфабрикатов в новом тостере можно карамелизировать нестандартные булки или булки собственного производство. Зазор для загрузки булочек можно регулировать в зависимости от высоты вашей булки (от 5 до 40 мм) и получать неизменно отличный результат.
- Модель имеет конвейерную сетку из нержавеющего прутка диаметром 4мм, наклонную рабочую плоскость для удобства загрузки, съёмные наклонный лоток для булок, с возможностью установки в двух направлениях.
- Алюминиевая нагревательная поверхность обеспечивает быструю и равномерную карамелизацию булок.
- Контактная часть, тефлоновый коврик, является расходным материалом, в комплекте поставляются два коврика.
- Тостер оборудован лотком для хранения готовых булочек.
- Производительность до 1700 булочек в час.



Вертикальный конвейерный тостер:
ровная карамелизация, хрустящая корочка, соус не впитывается,можно хранить после приготовления



Обычный конвейерный тостер:
неравномерная карамелизация, нет «хрусткости», впитывание соуса, пересыхает почти сразу после приготовления

RoboLabs
Incredible machines for fastfood & funfood

Витрина «Бургер шут»







- Витрина тепловая, настольная, открытая с 2 наклонными подогреваемыми полками предназначена для демонстрации и хранения предварительно упакованных продуктов.
- Витрина изготовлена из нержавеющей стали.
- В конструкции полки использованы комплектующие ведущих европейских производителей. Благодаря комбинированию стеклокерамических нагревателей и нагревательного кабеля, достигается равномерность температурного поля по всей поверхности полки.
- Температура на каждой полке регулируется отдельно терморегулятором. Подсветка находится над каждой полкой. Полки имеют направляющие, позволяющие делить поверхность полки на части разной ширины.

Шкаф тепловой для Пирожков / Хот-догов





- Оснащен с конвекцией, вместимость 36 пирожков/хот-догов.
- Шкаф имеет яркий лайтбокс на распашной дверце со сменным изображением. Дверца фиксируется на магните.
- Внутри шкафа находится специальная конструкция направляющих для пирожков/хот-догов для возможности быстрого и равномерного прогрева всего внутреннего объема.
- Температура внутри поддерживается с высокой точностью. В случае значительного снижения установленной температуры в камере раздастся звуковой сигнал.
- Шкаф можно установить на рабочую поверхность, а также закрепить на стене.
- Благодаря корпусу с двойными стенками расход электроэнергии минимальный.
- В комплекте поставляются две пластиковые панели для сменных изображений.
- В конструкции используется вентиляторы из Германии.

Витрины тепловые ISEE-HOT



- Выпускается в двух размерах – под 1 гастроемкость GN1/1 и под 2 гастроемкости GN1/1
- Витрина тепловая с пароувлажнением
- Принудительная конвекция с подсветкой
- Корпус крашенный, широкая линейка цветов
- Две наклонные полки:
- Нижняя под гастроемкость GN1/1 глубиной 65мм, верхняя - под GN2/3 глубиной 65мм
- Или нижняя под 2 гастроемкости GN1/1 глубиной 65мм, верхняя - под 2 гастроемкости GN2/3 глубиной 65мм
- У модели под 2 гастроемкости – сзади раздвижные дверцы.

Витрина тепловая открытая



- Тепловая настольная открытая с 2 наклонными подогреваемыми полками для демонстрации и хранения предварительно упакованных продуктов.
- Витрина изготовлена из нержавеющей стали.
- Рабочая температура на каждой полке регулируется отдельно терморегулятором
- Расстояние между полками - 280мм.
- Размер полки - 810x550мм.
- Подсветка находится над каждой полкой.
- Полки имеют съёмные направляющие, позволяющие делить поверхность полки на 6 частей разной ширины. Передние упоры для направляющих на каждой полке легко снимаются для проведения санитарной обработки.

Оборудование для пиццы

Неизменно высоким спросом пользуется оборудование для открытия пиццерий и итальянских ресторанов. Разработка собственных проектов и создание более бюджетных аналогов импортного оборудования в данном сегменте привело к сотрудничеству с крупнейшими ресторанными сетями.

Конвейерная печь для пиццы





- Разработано совместно с крупной сетью пиццерий
- Цена ниже в 2 раза, чем у американских аналогов
- Нет аналогов в Европе, Китае и России
- Печь конвейерная, электрическая.
- Ширина конвейерной ленты 800мм
- Длина рабочей камеры 1000мм
- Температурный диапазон приготовления 200-300°С , время приготовления от 1-10 минут.
- Производительность до 70 пицц/час, при диаметре пиццы до 40см

Пресс для конусной пиццы Piramida



- Пресс для пиццы предназначен для формовки и выпекания тестовых заготовок-конусов для пиццы.
- Вместимость у разных моделей - 2 или 4 конуса.
- Время приготовления 60сек.
- Пресс имеет ручное опускание верхней рабочей части и автоматический подъем.

Принцип действия: оператор кладёт в нижнюю рабочую часть формы шарики теста, затем вручную опускает верхнюю часть формы. По истечении времени приготовления верхняя часть формы автоматически поднимается и оператор извлекает готовую продукцию. Далее конус можно наполнить начинкой для пиццы и запечь в печи. Также можно начинить конус свежими продуктами и употребить непосредственно

Витрина Kono Pizza тепловая с пароувлажнением



- Предназначена для кратковременного хранения готовой горячей конусной пиццы и раздачи её потребителям.
- Температура внутри витрины регулируется от 30 до 70 градусов
- Витрина имеет принудительную конвекцию и две вращающиеся полки для пиццы.
- Каждая полка вмещает по 15 штук.
- Полки имеют специальные упоры, которые не деформируют поверхность пиццы.
- Витрина имеет подсветку, распашные дверцы и яркий лайтбокс с логотипом KONO PIZZA.
- Корпус витрины окрашен в темно-красный цвет.

Холодильное оборудование

Холодильное оборудование – это новое направление для нашего производства, на котором уже сделано несколько очень уверенных и удачных шагов. Разработка инноваций и оптимизация процессов в таком, казалось бы, простом и понятном направлении – главная задача, которая стоит перед нами.

Морозильный ларь



- Ларь морозильный с самозакрывающейся крышкой-слайдером и демпферами по углам.
- Ларь комплектуется колесиками, а также съёмной решеткой из нержавеющего прутка, которая кладется на дно морозильной ванны, задним коробом для корзин и дополнительным поддоном, который ставится на крышку ларя.
- Изделие изготовлено полностью из нержавеющей стали.
- Габариты морозильной ванны - 500х680х345мм, объём - 115л.
- Возможна эксплуатация ларя при температуре окружающей среды до +35С.
- Раздвижная дверца закрывается сама и не зависит от действий оператора, таким образом, продукты не размораживаются





- Самозакрывающаяся крышка – в моменты напряженной работы именно она спасет ваши продукты



- Удобно фиксировать корзины для наполнения картофелем



Оборудование для фаст-фуда

Сборочные и панировочные столы

Столы или, так называемые, станции являются оптимальным решением по организации рабочего пространства для оператора. Размещение необходимых ингредиентов, материалов, подогреваемых или охлаждаемых поверхностей и т.д. разработаны и протестированы специалистами, целью работы которых является повышение производительности и качества труда оператора.

Стол для сборки бургеров



- Стол делится на две зоны: тепловая (подогреваемая) и заготовочная поверхности
- Разделяет их охлаждаемая витрина, где можно разместить гастроемкости с нарезкой
- Внизу – ниша под морозильник
- Сбоку внизу – место под поддоны для булочек
- Сверху – место под микроволновые печи, мармиты, упаковку.

Стол может быть разработан и спроектирован по индивидуальному заказу



Стол для панировки с ручным просеиванием



- Является незаменимым при приготовлении курицы в панировке
- Изготовлен из нержавеющей стали
- В комплект входят:
- 2 гастроемкости GN1/1-200, 2 силиконовые заглушки под GN1/1, емкость для просеивания, корзина прямоугольная, корзина круглая, ведро погружное
- Съемная полка под корзину

Рабочий процесс оптимизируется за счет того, что компактно и удобно расположены: гастроемкость с панировкой, емкость с водой, сетка и подставка под нее. Образовавшиеся комочки собираются в нижней гастроемкости.



Блинная станция



Модуль предназначен для приготовления и раздачи блинов и оснащён:

- стендом закрытым с трех сторон
- нишей размером 880х470х200мм под блинный аппарат с 2 жарочными поверхностями (аппарат не входит в комплектацию)
- 1 охлаждаемой наклонной ванной под гастроемкости 8xGN1/6 глубиной до 150мм и гнёздами под ёмкости под масло (GN1/9) и тесто (GN1/3) (гастроемкости в комплект не входят);
- гнездом со специальной ёмкостью в комплекте под палочку для разравнивания теста

Станция также оснащена вытяжным вентилятором и фильтром. Модуль изготовлен полностью из нержавеющей стали, имеет четыре поворотные колеса с тормозами.

По бокам имеет съемные поручни для передвижения модуля. Модуль имеет защитное остекление. Длина указана с учётом поручней (без поручней длина 1500мм).

Оборудование для ресторанов (HORECA)

Печи и коптильни

ISTOMA - ПЕЧЬ ТОМЛЕНИЯ, ГОРЯЧЕГО И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ

Низкотемпературные печи предназначены для тепловой обработки и/или копчения, а также последующего сохранения приготовленного продукта при заданной температуре.

Основное отличие низкотемпературных печей от прочих заключается в способе подведения тепла в рабочую камеру. Здесь нет иссушающей конвекции, нет жесткого теплового излучения ТЭНов. В ИСТОМЕ используется система нагрева 3D Surround heat (Трехмерное окружающее тепло). По внешней поверхности камеры печи распределены гибкие тепловыделяющие кабели. Посредством этого достигается равномерный нагрев камеры печи со всех сторон.

Внутри печи полностью отсутствует конвекция, благодаря этому продукт «обволакивается» теплом, при приготовлении он теряет гораздо меньше влаги, нет нужды впрыскивать воду как в пароконвектоматах или добавлять ее в поддоны, как в духовых шкафах.

Преимущества ISTOMA

- потери при тепловой обработке меньше на 50%
- невероятный вкус, нежная текстура мясных блюд за счет ферментации при длительном приготовлении и невысоких температурах
- возможность горячего и холодного копчения*
- полная имитация приготовления в русской печи
- не требует вытяжки, подвода воды и канализации
- отлично подходит для ночного приготовления
- простота эксплуатации
- 220В, потребляет менее 3-х КВт



*насыщает блюдо вкусом и ароматом копчения, не является профессиональной коптильней

ISTOMA-EM



Печь для томления, копчения и хранения

- Объём камеры 190 л
- Максимальная загрузка - 45 кг

ISTOMA MINI



Печь для томления, копчения и хранения, электрическая

- Объём камеры 100л
- Максимальная загрузка - 15кг
- Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов

ISTOMA LIGHT



Печь для томления и хранения

- Объём камеры 190 л
- Максимальная загрузка - 45 кг
- Печь предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов

ISTOMA HOLD



Шкаф для хранения продуктов

- Объём камеры 190 л
- Максимальная загрузка - 45 кг

Коптильни Smak

Для полноценного копчения в производственных масштабах в классическом понимании этого слова, была разработана коптильня Smak в двух модификациях

Печь-коптильня SMAK



- Корпус полностью из нержавеющей стали
- На 4 колесах
- 5 решеток размером 345х345мм
- Вместимость - 16кг мяса.
- Решетки устанавливаются на расстоянии 127мм друг от друга по высоте

Печь-коптильня предназначена для горячего копчения ребрышек, грудинки, свинины, птицы, овощей, семги, сыра и пр. Возможно использование для приготовления.

Изоляционный материал по бокам и сверху уменьшает нагревание внешней поверхности. Герметизация двери достигается за счёт использования термостойкого уплотнителя.

Печь-коптильня Big SMAK



- Корпус полностью из нержавеющей стали
- На 4 колесах
- 5 решеток размером 430х430мм
- Вместимость 36кг мяса
- Решетки устанавливаются на расстоянии 150мм друг от друга по высоте

Съемные решетки и противни моются в посудомоечной машине. Внизу коптильни располагается съемный жиросборник из нержавеющей стали.

Процесс копчения очень прост: закладывается небольшое количество щепы, загружается продукт, дверь закрывается и устанавливается нужная температура и нужное время на механических терморегуляторе и таймере (до 12-ти часов).

Электрическая плита

ПЭ-1-74



Простое и надежное, необходимое абсолютно на любой кухне оборудование – электрическая плита.

Одна круглая конфорка D=740мм под круглую сковороду D=750мм, максимальная температура на поверхности 340 °С , 3-х ступенчатая регулировка мощности (3.3/6.7/10), корпус – нерж. сталь. Высота плиты по столешнице 850мм.

- Габариты - 880х900х890 мм
- Мощность - 10 000 Вт
- Напряжение - 380 V
- Вес нетто - 80 Кг

Грили и гидрофильтры

Гриль Char-Broil

Для самостоятельного приготовления блюда, а также его доготовки на кухне ресторана необходим гриль. Гриль Char-broil – это золотая середина в вечном споре качества и цены.

Выпускается 3 вида:



с одной жарочной поверхностью (жарочная решётка изготовлена из чугуна и имеет размеры 290х490мм)



с двумя жарочными поверхностями (одна жарочная поверхность изготовлена из чугуна и имеет размеры 290х490мм, вторая жарочная поверхность имеет ровную поверхность и выполнена из стали)



с двумя жарочными поверхностями (жарочная решётка изготовлена из чугуна и имеет размеры 290х490мм)

Жарочная поверхность имеет конструкцию, препятствующую попаданию жира на ТЭН, и окружена бортом 120мм, препятствующим попаданию брызг жира на близлежащие поверхности. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Гриль оснащен выдвижным поддоном, который можно наполнить водой и создать паровой эффект для исключения подсыхания продукта во время жарки. Комплектующие гриля (решетка, терморегуляторы) изготовлены ведущими европейскими производителями.

Грили GRAND

Гриль для жарки – это не просто технологическое оборудование. Он может стать продолжением готового интерьера или задать общий тон стейк-хаусу, который только планирует свое открытие.

В идеале, конечно, гриль должен быть на углях. Его стоит разместить в посадочном зале и сделать ваших гостей участниками.

Внутренняя часть выложена натуральным шамотным кирпичом: высокая степень теплоизоляции, экономия на угле, так как в гриле долго сохраняется жар.

Гриль имеет удобную комплектацию: передняя рабочая поверхность (во время приготовления на нее можно поставить специи и гастроемкости, сделать заготовки, сервировать отдачу), ящик для инвентаря.

Отличие электрического гриля: приготовление мяса происходит при помощи электричества. Как следствие, топка здесь заменена вместительным шкафом под инвентарь, а регулировка полок убрана, так как мощность можно выбирать при помощи терморегуляторов.

Кроме того, есть гриль совмещенный со встроенными холодильными столами и печами низкотемпературного приготовления. Компания ТТМ готова создать гриль на углях, который идеально подойдет именно Вам – индивидуальные размеры, количество жарочных поверхностей на выбор, оригинальный внешний вид.











Гидрофильтры

В любом заведении при использовании угольного гриля возникает необходимость в установке фильтров для очистки воздуха. Компания ТТМ разработала и производит гидрофильтр, который идеально подходит для этих целей.

Гидрофильтр очищает воздух от вредных продуктов неполного сгорания твердого топлива, частиц жира, сажи и копоти, образующихся при приготовлении пищи, а также уменьшает температуру выходящего воздушного потока. Особенно это важно в случае установки гриля непосредственно в посадочном зале заведения. Гидрофильтры представлены целой серией различных моделей с различной производительностью.

Вы можете подобрать тот, который нужен именно Вам!

Барьер-04



- Габариты (мм): 1500x430x750
- Мощность: 250
- Производительность: 1000-1500 м.куб./ч.

Барьер-03



- Габариты (мм): 1850x600x1100
- Мощность: 750
- Производительность: 2500–4000м.куб./ч.

Барьер-02H



- Габариты (мм): 1920x1000x1530
- Мощность: 750
- Производительность: 4000–7000м.куб./ч.

Барьер-02



- Габариты (мм): 1710x1000x1500
- Мощность: 750
- Производительность: 4000–7000м.куб./ч.

RoboLabs

Incredible machines for fastfood & funfood

trapeza.ru

+74959564000

2019