



Qbo UNIVERSAL
PROCESSING
SYSTEM

IL VALORE DELLA CONOSCENZA

40 anni di ricerca e innovazione nel campo della tecnologia alimentare fanno di Roboqbo l'azienda con il più esteso know how al mondo nella trasformazione delle materie prime.

Qbo è un sistema di lavoro estremamente innovativo e altamente tecnologico per la trasformazione alimentare in grado di realizzare qualsiasi tipo di preparazione in tempi ridottissimi ed in un unico processo di lavorazione. L'incessante ricerca della qualità è ciò che perseguiamo quotidianamente. Con uno staff di

Consulenti e Professionisti, Maestri Pasticceri, Chef e Tecnologi alimentari, studiamo e sviluppiamo ogni giorno nuove ricette e specialità gastronomiche di diverse parti nel mondo. Il sistema Roboqbo unisce le culture e le tradizioni alimentari dei 5 continenti, in un viaggio gastronomico che diventa conoscenza.

Mettiamo a punto le ricette a fianco dei nostri clienti affinché possano sfruttare tutte le potenzialità della macchina.

Siamo un'azienda orientata alla diffusione della cultura gastronomica d'eccellenza.





Qbo 4.0 DESIGN & TECHNOLOGY

#UNPOTENZIALESPLOSIVO

Roboqbo è creatività, passione, ricerca dell'eccellenza e continua innovazione!

QUALITÀ COSTANTE E GARANTITA

Il sistema **Qbo** è sinonimo di qualità: di prodotto, di lavoro e di vita.

La tecnologia unica di **Qbo** e la costante ricerca dell'eccellenza garantiscono un risultato straordinario attraverso la semplificazione del processo.

COTTURA SOTTOVUOTO

Qbo protegge i valori organolettici e i colori naturali delle materie prime. Gli aromi e i sapori vengono esaltati restituendo un gusto originale e unico.

STANDARDIZZAZIONE

Il risultato del sistema **Qbo** è dato dal costante controllo del processo in tutte le sue fasi. PLC, PC e software sviluppato ad hoc consentono la gestione e il monitoraggio dell'intero processo nonché la memorizzazione delle ricette. Ciò garantisce il mantenimento di elevati e costanti standard qualitativi.

VELOCITÀ

I tempi di cottura e/o raffreddamento estremamente ridotti preservano la bontà e le fragranze originali delle materie prime restituendo un'alta capacità produttiva.

Qbo è il sistema più rapido esistente per processi "batch".

UN UNICO PROCESSO

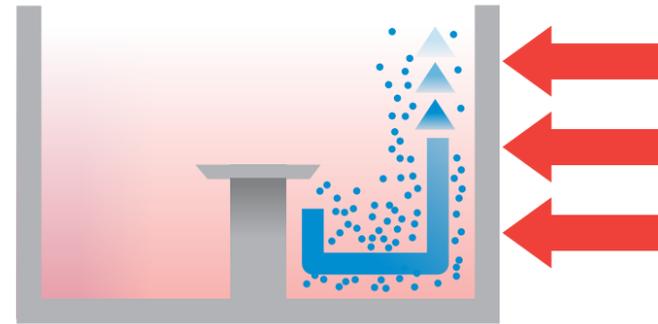
Il vantaggio di poter immettere in vasca tutti gli ingredienti riducendo le diverse fasi di lavorazione ad un unico ciclo ininterrotto.



TECNOLOGIA ALLA BASE DELLA QUALITÀ

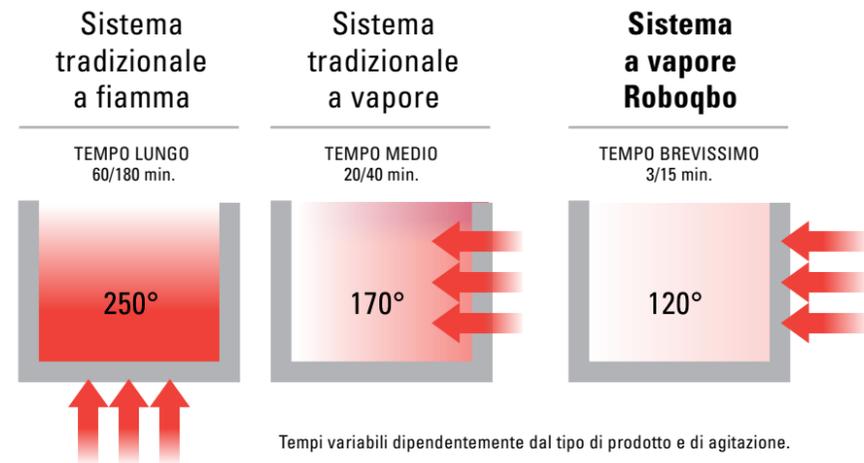
Riscaldamento particellare

Il riscaldamento particellare è tipico di **Obo**. Questo sistema garantisce il riscaldamento di ogni singola particella con contatto diretto della superficie radiante. In questo modo nessuna particella fugge da conduttore termico col rischio di sovraesporre al calore.



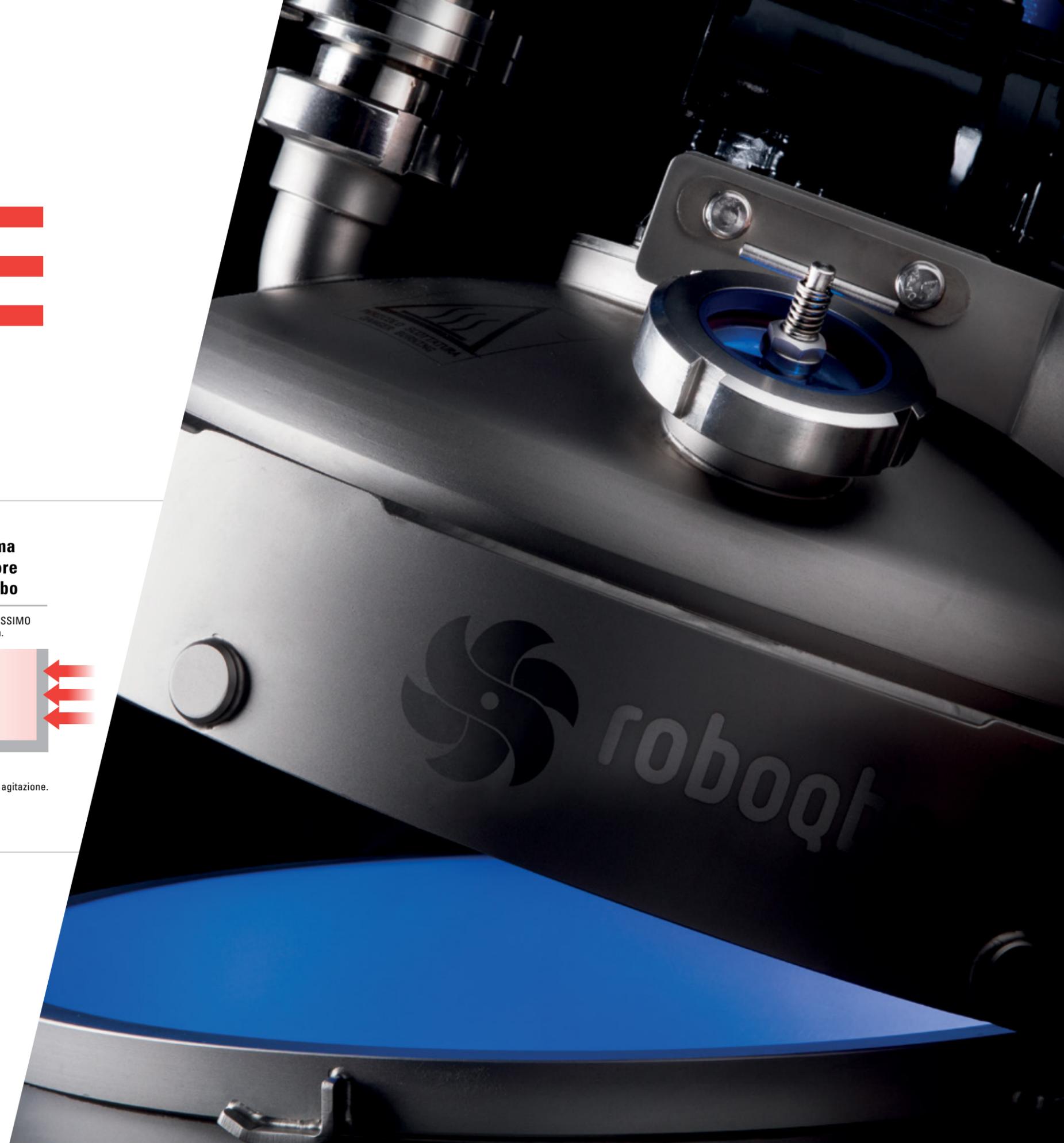
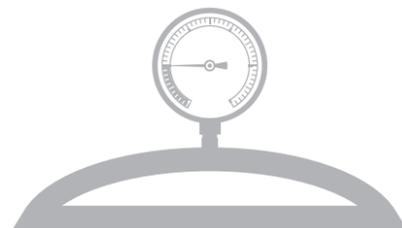
Bassa temperatura

Il riscaldamento particellare consente di ottenere un prodotto di altissima qualità con un basso impatto termico che preserva le proprietà nutrizionali delle materie prime. Controllo di temperatura ad elevata precisione, $\pm 0,3^\circ\text{C}$.



Protezione ossidativa

Il dispositivo sottovuoto consente di estrarre l'aria prima e durante i processi eliminando l'effetto ossidativo. Il mantenimento di colori, aromi, sapori della materia prima originale, ne è la diretta conseguenza.



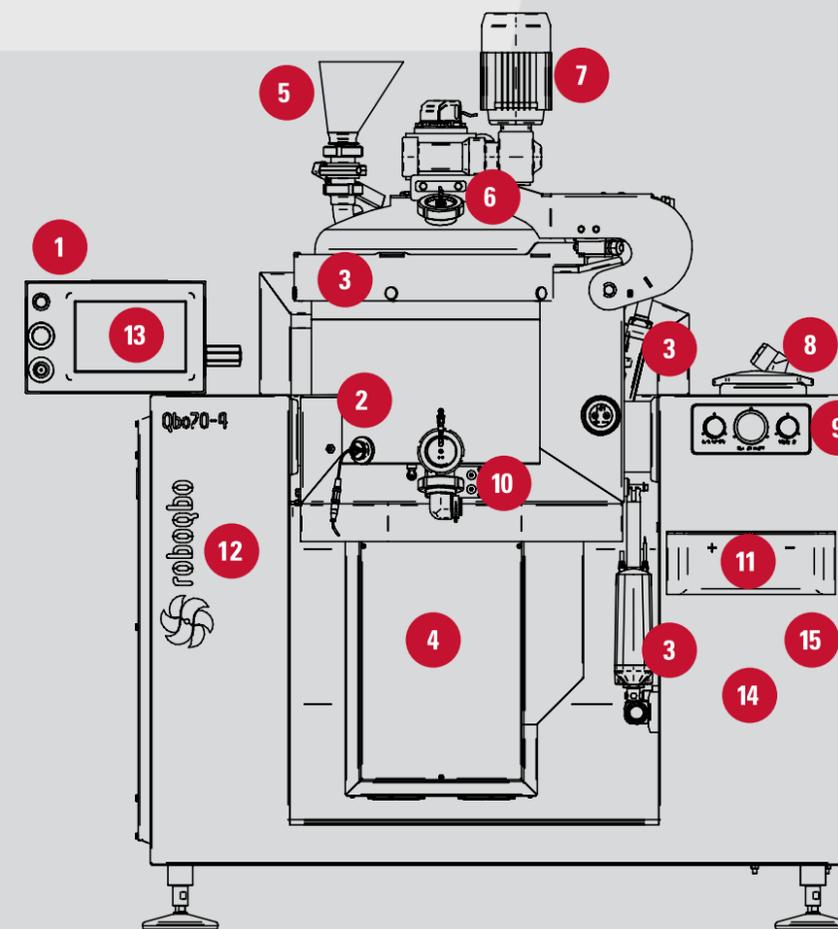
Il pianeta Qbo 4.0



ALL IN ONE

roboqbo INNOVATING FOOD TEK

**DESIGN
ERGONOMIA
SOFTWARE
SICUREZZA
ALIMENTARE**



Interfaccia semplice ed intuitiva per un controllo immediato del processo.

SO Windows, per la gestione di sistemi applicativi.

Controllo avanzato attraverso il collegamento PC-PLC.

HMI System, interfaccia utente automatica Uomo-Macchina per la gestione, il monitoraggio e il controllo remoto.

Sistema vocale, Qbo comunica vocalmente all'operatore ogni fase del processo.

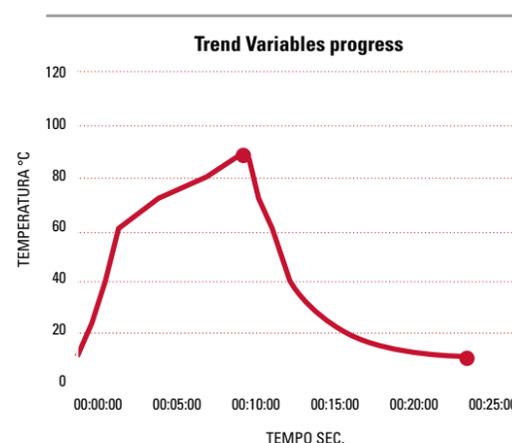
4.0 scambio dati tra macchina e ufficio. Download dei file e diagrammi di processo.

CIP Un avanzato sistema di lavaggio, igienizzazione e sanificazione totalmente integrato per la tutela della sicurezza alimentare e per l'eliminazione delle cariche batteriche.

Sistema di Autodiagnosi rilevamento automatico di

anomalie di alimentazione e funzionamento; notifica di manutenzione programmata attraverso allarmi audio e video.

Sistema Wifi Ready integrato



1 Interfaccia Qbo 4.0 per la trasformazione digitale dell'impresa.

2 Sonda Temperatura.

3 Movimenti automatici di coperchio, vasca e blocco di sicurezza.

4 Motore azionamento utensile principale.

5 Tramoggia per introduzione ingredienti durante il processo.

6 Specola ispezione ed illuminazione interna.

7 Spatola motorizzata pulisci vasca e coperchio.

8 Filtro sottovuoto.

9 Controllo visivo alimentazioni.

10 Valvola pneumatica per l'estrazione del prodotto.

11 CIP, sistema di autolavaggio e sanificazione integrata.

12 PC, PLC, ethernet, wifi.

13 TEAM VIEWER manutenzione da remoto, controllo sicurezza, connettività, gestione di sistemi applicativi e controllo di processo.

14 Generatore di vapore interno.

15 Controllo pressione caldaia.

TECNOLOGIA ALIMENTARE

I nostri clienti, affiancati da esperti Chef e Tecnologi alimentari, hanno a disposizione tre laboratori per la formazione e i test di prodotto. Imparare a sfruttare al meglio tutte le potenzialità della macchina è la fase necessaria al raggiungimento di un nuovo standard di lavoro per l'ottenimento di un prodotto la cui ricetta è stata perfettamente bilanciata e testata all'interno dei nostri laboratori.

PRODUZIONE

Ogni componente della macchina nasce e viene prodotto internamente. A partire dalla loro ideazione, essi vengono progettati, realizzati, testati ed ingegnerizzati. A seguito della loro validazione entrano nel ciclo produttivo interno. L'azienda dispone di attrezzature all'avanguardia: Laser per il taglio, Robot di saldatura, Torni a 5 Assi in continuo e stampanti 3D per AISI 316 per la produzione di componenti sempre più multifunzionali, semplificati e di facile pulizia. La divisione per il controllo di qualità monitora il mantenimento di elevati standard in tutta la catena produttiva attraverso sistemi di misurazione elettronici informatizzati. Al termine di montaggio, cablaggio e sviluppo software, ogni macchina entra nella fase di collaudo per il controllo del funzionamento, delle performance e dell'efficienza della stessa e di tutti i dispositivi installati. Il Qbo è un gioiello del Made in Italy e una sintesi perfetta di un lavoro che ha come obiettivo la soddisfazione del cliente.

L'innovazione, la ricerca e il continuo adeguamento tecnologico fanno parte del carattere dell'azienda; è un'attività ininterrotta che ci dà un grande vantaggio competitivo nel settore della trasformazione alimentare.

ASSISTENZA

Un'assistenza plurilingue che dialoga con tutto il mondo per soddisfare quasi in tempo reale le richieste dei nostri clienti.

Grazie ad un software sviluppato ad hoc, siamo in grado di collegarci direttamente alla macchina per individuare l'origine del guasto e operare su di essa da remoto.

In caso di necessità, tecnici specializzati partono dalla sede per un'attenta e puntuale assistenza in loco.

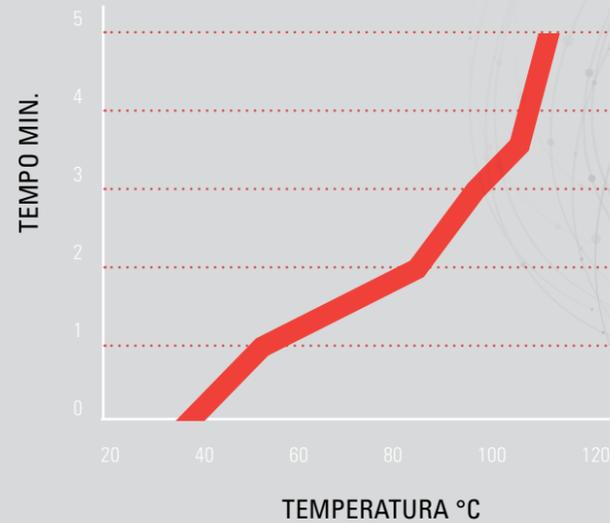
TECNOLOGIA MADE IN ITALY

roboqbo INNOVATING FOOD TEK

TUTTO NASCE NELL'HEADQUARTER DI BENTIVOGLIO. PROGETTAZIONE, RICERCA, INNOVAZIONE TECNOLOGICA, SPERIMENTAZIONE, PRODUZIONE DI TUTTI I COMPONENTI E ASSISTENZA SPECIALIZZATA. UN'AZIENDA COORDINATA DA UN TEAM DI PROFESSIONISTI CHE PORTA L'ORGOGGIO DEL MADE IN ITALY NEL MONDO.



Un concentrato di qualità, creatività, efficienza e innovazione tecnologica. Compatto, semplice nell'uso ed estremamente rapido. Ogni processo di trasformazione alimentare è sicuro e qualitativamente superiore. Roboqbo ha reso possibile un nuovo modo di lavorare caricando di nuovo valore il concetto di qualità. Un'unica macchina, tante funzioni per tagliare, tritare, miscelare, emulsionare, cuocere a vapore in pressione e sottovuoto, raffreddare, concentrare, omogeneizzare, polverizzare e impastare.



Qbo 
infinite capacità

FLESSIBILITÀ AL Qbo

UN SOUS-CHEF
DAL GRANDE
POTENZIALE



INFO SCHEDE:

- Valori indicativi basati su ricette Roboqbo e una corretta installazione della macchina.
- Il carico espresso in Kg si riferisce al peso complessivo degli ingredienti.
- I tempi indicati si riferiscono al processo ed escludono le fasi di carico e scarico.
- I valori possono cambiare in funzione della capacità della macchina e della ricetta.



PASTICCERIA & CIOCCOLATERIA



TEMPI E CARICHI MASSIMI IN KG

MARMELLATE E CONFETTURE / Tempo aprox. liscia 10' in pezzi 15'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

CREMA PASTICCERA / Tempo aprox. 10' - 15'

Qb8 = 4.5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 24	Qbo70 = 42
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

DULCE DE LECHE (Partendo da latte condensato) / Tempo aprox. 20/30'

Qb8 = 4.5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 24	Qbo70 = 42
Qbo120 = 72	Qbo250 = 150	Qbo350 = 210	Qbo550 = 330	Qbo860 = 515

GLASSA NEUTRA / Tempo aprox. 5'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

GANACHE / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

GLASSA LUCIDA AL CACAO / Tempo aprox. 12'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

GELATINE DI FRUTTA / Tempo aprox. 15'

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

T.P.T. / Tempo aprox. 1,5'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

PRALINÈ DI NOCCIOLE / Tempo aprox. 15'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

MARZAPANE 50% / Tempo aprox. 11' - 16' **

+ 5 min per raffreddamento al di sotto dei 50°C

Qb8 = 1,5	Qbo15 = 3,5	Qbo25 = 5	Qbo40 = 8	Qbo70 = 13
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

PASTA BIGNÈ / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 2,5	Qbo15 = 7	Qbo25 = 12	Qbo40 = 20	Qbo70 = 35
Qbo120 = 60	Qbo250 = 120	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 410

FROLLA / Tempo aprox. 4'

Qb8 = 2	Qbo15 = 4	Qbo25 = 6,5	Qbo40 = 10	Qbo70 = 18
Qbo120 = 35	Qbo250 = 65	Qbo350 = 87,5	Qbo550 = 140	Qbo860 = 210

SUCCO DI FRUTTA / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

CANDITI / Tempo aprox. 8/12h **

Qb8 = 2	Qbo15 = 4	Qbo25 = 5	Qbo40 = 9	Qbo70 = 15
Qbo120 = 25	Qbo250 = 50	Qbo350 = 70	Qbo550 = 110	Qbo860 = 170

** con apposito accessorio Roboqbo

GELATERIA



TEMPI E CARICHI MASSIMI IN KG

PASTA DI NOCCIOLA - 20 Micron / Tempo aprox. 15'

Estendibile a tutti i frutti secchi

Qb8 = 3	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 25	Qbo70 = 42
Qbo120 = 72	Qbo250 = 150	Qbo350 = 210	Qbo550 = 330	Qbo860 = 516

PASTE DI FRUTTA / Tempo aprox. 15'

Partendo anche da prodotto congelato

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

LATTE CONDENSATO - 72° Bx / Tempo aprox. 25' **

Qb8 = 4	Qbo15 = 7,5	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 35
Qbo120 = 60	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

TOPPING / Tempo aprox. 5'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 275	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

** con apposito accessorio Roboqbo

CASEARIO



TEMPI E CARICHI MASSIMI IN KG

FORMAGGIO SPALMABILE / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

ANALOGUE CHEESE / Tempo aprox. 10' - 15'

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 15	Qbo70 = 25
Qbo120 = 45	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 340

TOFU / Tempo aprox. 15' - 20'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 275	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680



GASTRONOMIA/ CONSERVIERO PIATTI PRONTI



TEMPI E CARICHI MASSIMI IN KG

SALSA DI POMODORO / Tempo aprox. 12'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

CONCENTRATO DI POMODORO 14° Bx / Tempo aprox. 15'-20'

Qb8 = 4	Qbo15 = 8	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 40
Qbo120 = 75	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

BESCIAMELLA / Tempo aprox. 10' per cottura

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

RAGÙ ALLA BOLOGNESE / Tempo aprox. 25'

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

MAIONESE / Tempo aprox. 5'

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

SALSA PESTO PASTORIZZATA (da semilavorato) / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 4,5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 18	Qbo40 = 25	Qbo70 = 45
Qbo120 = 75	Qbo250 = 158	Qbo350 = 220	Qbo550 = 346	Qbo860 = 540

CREME VEGETALI / Tempo aprox. 10 - 12'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

ZUPPE / Tempo aprox. 10 - 12'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

RISOTTO / Tempo aprox. 15'

Qb8 = 4,5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 18	Qbo40 = 25	Qbo70 = 45
Qbo120 = 75	Qbo250 = 158	Qbo350 = 220	Qbo550 = 346	Qbo860 = 540

PATÉ DI FEGATO / Tempo aprox. 7'

Qb8 = 4	Qbo15 = 8	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 40
Qbo120 = 75	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

SMOOTHIES / Tempo aprox. 5'

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

GAZPACHO / Tempo aprox. 10'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

OMOGENEIZZATI FRUTTA O VERDURA / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

OMOGENEIZZATI CARNE O PESCE / Tempo aprox. 8'

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

1/Emulsionare

Per realizzare ganache, maionesi, salse a freddo e patè: emulsioni perfette nella struttura, stabili nel tempo, lucide e disaerate grazie a un costante controllo della temperatura.

MAIONESE



PESTO

Processi al Qbo

4 / Pastorizzare

Per realizzare succhi di frutta, creme, besciamella e salse a caldo. Il sistema brevettato di cottura a vapore in intercapedine garantisce velocità di cottura, controllo e omogeneità di temperatura. Su richiesta l'immissione diretta di vapore in vasca.



BESCIAMELLA



PASTA DI PISTACCHIO

2 / Raffinare

Per realizzare paste di mandorle, di nocciole e di pistacchi. Il Qbo Vacuum System permette di rallentare l'ossidazione della frutta secca e la regolazione della velocità di lavoro. Mantiene il prodotto in perfetto equilibrio tra fibra e oli. Il processo viene realizzato in temperatura a freddo controllato per mantenere il gusto naturale delle materie prime.



CONFETTURA



3 / Concentrare

Per realizzare confetture, marmellate, salse di pomodoro, latte condensato. Le concentrazioni in sottovuoto preservano tutte le caratteristiche organolettiche ed i principi nutritivi degli ingredienti. Il sistema Qbo restituisce concentrazioni ultrarapide e personalizzabili grazie alla possibilità di evaporazione al di sotto dei 100°.



MARSHMALLOW

7 / Overrun

Per realizzare marshmallow, meringhe e mousse. Grazie alla tecnologia Aeroqbo è possibile uniformare l'immissione di aria per un risultato dalla morbidezza straordinaria.

FRUTTA
CANDITA



5 / Canditura osmosi

Per realizzare frutta candita e mostarde di qualità sopraffina e in tempi record con la tecnologia esclusiva Roboqbo.

FORMAGGIO
SPALMABILE



6 Fondere

Per realizzare formaggi spalmabili e fondeute. Il sistema di sottovuoto e la potenza della lama, rilasciano una fusione strutturalmente superiore, liscia e omogenea. Il riscaldamento ultra rapido consente il ciclo di lavorazione in metà tempo.



8 / Impastare

Per realizzare muffin, ripieni di carne, formaggio e pesce; pasta bigné, pasta frolla. Con Qbo è possibile impastare sia a freddo che a caldo in pochissimo tempo per un risultato omogeneo e liscio.



10 / Evaporare

Per realizzare gelatine e soffritti. Con Qbo è possibile cuocere con evaporazione canalizzata al di fuori dell'ambiente di lavoro, senza inquinamento ambientale, utilizzando un calore gentile che preserva aromi, colori e profumi originali.



GELATINE DI FRUTTA

9 / Raffreddare

Per realizzare glasse, creme e ganache. Il raffreddamento rapido aumenta la durata del prodotto accorciando i tempi di stoccaggio. L'abbattimento di temperatura avviene nello stesso ciclo di lavorazione.



11 / Cotture in pressione

Per realizzare ragù di carne, patè, zuppe, risotti, secondi piatti di carne, humus e altre creme di legumi. Grazie alla cottura in pressione in assenza di aria il sapore degli ingredienti viene esaltato, il prodotto non risulta bruciato e i tempi si accorciano notevolmente.



roboqbo



UN Qbo PER OGNI ESIGENZA
PRODUTTIVA. DIVERSI SETTORI UN'UNICA
MACCHINA. DIVERSI PROCESSI
UNA COSTANTE: Qbo.

UN MONDO AL Qbo

CONSERVIERO

**PASTICCERIA,
CIOCCOLATERIA,
GELATERIA**

**INDUSTRIA
DOLCIARIA (FINITI
E SEMILAVORATI)**

LATTIERO, CASEARIO

**AZIENDE AGRICOLE,
AGRITURISMI**

**GASTRONOMIA,
RISTORAZIONE,
READY MEALS, CATERING**

**VERSATILITÀ
E CREATIVITÀ
PER REALIZZARE**



PLUME CAKE / BRIOCHE / BOMBOLONI

PASTA FROLLA / MERINGHE / MARSHMALLOW

PASTA BIGNÉ / VARIEGATI / PASTE AROMATIZZATE

TOFU / PASSATA DI POMODORO / CONCENTRATO

DI POMODORO / PESTO / SUGHI / RAGÙ

BESCIAMELLA / CREME VEGETALI / ZUPPE

PATÉ / MAIONESE / RISOTTO

OMOGENEIZZATI PER BABY FOOD E DIETE

SPECIALI / IMPASTI / CREMA PASTICCERA

CREME / GANACHE / GELATINE DI FRUTTA

CONFETTURE E MARMELLATE LISCE ED IN

PEZZI / GLASSE / MARZAPANE /

PASTA DI FRUTTA SECCA E PRALINATI

LATTE CONDENSATO / TOPPING

SEMI LAVORATI / CANDITURE

PASTA FILATA / SMOOTHIES / RISOTTO

FUSIONE DI FORMAGGI A PASTA MOLLE

E PASTA DURA / ANALOGUE CHEESE

MOUSSE / YOGURT / MOSTARDE

Qbo 4.0 LA GAMMA



roboqbo INNOVATING FOOD TEK

DA 8 A 860 LITRI, A CIASCUNO IL SUO!

Qb8



Qbo15



Qbo25



Qbo40



Qbo70



Qbo120



Modello	Qb8 da banco
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	8 litri
Tensione trifase	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità variabile	30/3000 rpm
Dimensioni	L848 x P822 x H840
Peso netto senza/con generatore	120/127 kg

Modello	Qbo15
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	15 litri
Tensione trifase	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità variabile	30/3000 rpm
Dimensioni	L1121 x P986 x H143
Peso netto senza/con generatore	215/247 kg

Modello	Qbo25
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	25 litri
Tensione trifase	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990mbar
Velocità variabile	30/3000 rpm
Dimensioni	L1334 x P1094 x H1517
Peso netto con/senza generatore	345/370 kg

Modello	Qbo40
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	40 litri
Tensione trifase	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità variabile	30/3000 rpm
Dimensioni	L1461 x P1166 x H1578
Peso netto senza/con generatore	380/410 kg

Modello	Qbo70
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	70 litri
Tensione trifase	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità variabile	30/2000 rpm
Dimensioni	L1654 x P1401 x H1816
Peso netto senza/con generatore	605/650 kg

Modello	Qbo120
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	120 litri
Tensione trifase	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990mbar
Velocità variabile	30/2000 rpm
Dimensioni	L1670 x P1810 x H1750
Peso netto senza generatore	1.100 kg

Qbo 4.0 LA GAMMA



roboqbo INNOVATING FOOD TEK

DA 8 A 860 LITRI, A CIASCUNO IL SUO!

Qbo250



Qbo350



Qbo550



Qbo860



Modello	Qbo250
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	250 litri
Tensione <i>trifase</i>	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità variabile	30/2.000 rpm
Dimensioni	L2320 x P1755 x H2061
Peso netto <i>senza generatore</i>	1.700 kg

Modello	Qbo350
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	350 litri
Tensione <i>trifase</i>	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità variabile	50/1.500 rpm
Dimensioni	L2700 x P2030 x H2433
Peso netto <i>senza generatore</i>	2.400 kg

Modello	Qbo550
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	550 litri
Tensione <i>trifase</i>	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990mbar
Velocità variabile	50/1.500 rpm
Dimensioni	L2889 x P2128 x H2413
Peso netto <i>senza generatore</i>	2.900 kg

Modello	Qbo860
Costruzione	Inox AISI 316L
Capacità vasca	860 litri
Tensione <i>trifase</i>	400-220-200V 50/60Hz
Max temperatura	120°
Max vuoto	-990 mbar
Velocità	50/1.000 rpm
Dimensioni	L3140 x P2140 x H2570
Peso netto <i>senzageneratore</i>	4.000 kg



TECNOLOGIA CHE RICHIEDE CONOSCENZA E COMPETENZA

Gli oltre 40 anni di attività in campo alimentare trascorsi con i clienti a testare i prodotti, sono alla base dello sviluppo tecnologico **Qbo**.

Una clientela distribuita in tutti i settori della trasformazione e l'enorme diversità dimensionale delle aziende di destinazione – dalla piccola azienda agricola alla pasticceria di alta qualità, dal laboratorio di produzione a quello di ricerca e testing, dalle multinazionali del food alle catene di franchising nazionali e internazionali – ha costituito la sfida più impegnativa e dato origine ad una gamma completa di modelli in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva, in qualsiasi settore, di qualsiasi dimensione, in ogni parte del mondo.

SEMPLICITÀ A PORTATA DI MANO



LAMA MICRODENTATA

fa di Qbo un cutter di alto livello per tagliare e tritare gli ingredienti. Per raffinazioni spinte e omogeneizzazioni.



LAMA LISCIA

grazie al suo taglio deciso viene usata per battuti perfetti di carni, verdure e frutta, senza spremitura.



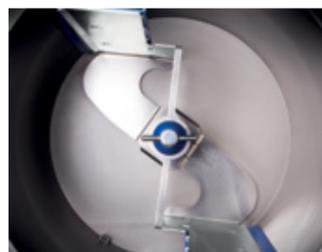
PALA MISCELATRICE

Per miscelare delicatamente mantenendo inalterata la pezzatura, sia a freddo, sia in cottura.



AEROQBO

è lo speciale strumento per inglobare aria, atmosfera modificata e CO2 in particolari e delicati processi produttivi. Per prodotti areati soffici e spumosi.



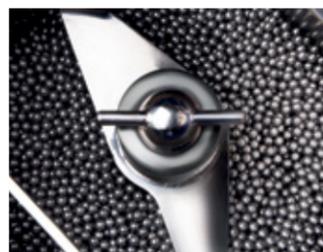
PALA VERTICALE

è l'innovativo strumento per mescolare in modo uniforme e delicato, utilizzabile in cottura e raffreddamento di prodotti a basso grado di agitazione in poco tempo.



CESTO PER CANDITI

particolarmente indicato per la canditura di frutti delicati come marroni, fragole e agrumi affettati. Grazie al sistema Roboqbo è possibile realizzare perfette canditure in meno di 24 ore. Il cesto canditi può essere usato anche per cotture a vapore.



BILIA

è il sistema di raffinazione a bilie per la produzione di creme spalmabili di nocciola o altra frutta secca, pralinati e creme anidre. Particolarmente facile da utilizzare e di facilissima pulizia, consente di cambiare gusto in pochi minuti senza trascinarsi inquinamenti di sapori dalle lavorazioni precedenti.



DOPPIO RAFFREDDAMENTO

gestisce due diversi fluidi di raffreddamento per il raggiungimento di temperature di refrigerazione inferiori o in tempi più brevi. Il secondo fluido viene recuperato e gestito in un circuito chiuso senza nessuna perdita.



VAPORE DIRETTO

è un dispositivo opzionale per il riscaldamento tramite iniezione di vapore direttamente nel recipiente di lavoro e nel prodotto. È utilizzabile singolarmente o unitamente al riscaldamento standard (indiretto).



VAPORE ALIMENTARE

è un sistema additivo per la filtrazione del vapore. Consente l'eliminazione di tutte le particelle potenzialmente trasportate dal vapore come ad esempio batteri, molecole di metalli, minerali e altre. Sempre consigliato nel caso di vapore diretto.



CIP

esegue il lavaggio gestendo gli appositi detergenti e le fasi di ricircolo e risciacquo restituendo un ambiente di lavoro con il corretto PH. Totalmente automatizzato e integrato, può essere variamente programmato dall'operatore in funzione delle caratteristiche degli ingredienti e del processo utilizzati.



SISTEMA DI PESATURA

consente la pesatura nelle fasi di carico o di rilevare le perdite di peso nelle concentrazioni. Integrato nella macchina e nel software, viene utilizzato direttamente dal pannello di comando. Comprende la funzione di azzeramento della tara.



Possibilità di ulteriori personalizzazioni software e hardware sulle esigenze produttive dei committenti.



MOTORE POTENZIATO

consente di lavorare a normale carico di lavoro anche con prodotti che, per la loro viscosità, richiedono una riduzione della quantità processabile.



RIFRATTOMETRO

consente di rilevare il grado Brix durante tutto il processo determinandone la durata fino al giusto grado desiderato.



TRAMOGGIA LIQUIDI (LIQUID FEEDER)

consente l'introduzione, in continuo, di ingredienti fluidi o liquidi durante tutto il processo. Il dispositivo è acquistabile anche separatamente, perfetto per emulsioni come maionesi e concentrazioni di liquidi a basso residuo fisso come latte, brodo e mosto.



PRELEVA CAMPIONI

è uno strumento integrato nella vasca per l'estrazione di un piccolo campione di prodotto senza dover arrestare il processo in corso. È consentito ripetere l'estrazione più volte durante lo stesso ciclo di lavoro.



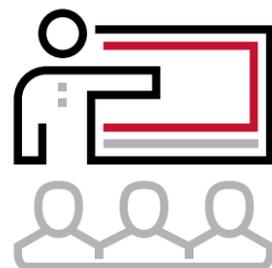
CONTALITRI

è un sistema di gestione e controllo della quantità di acqua caricata in vasca operabile dal pannello di comando.



FORMAZIONE

SERVIZIO DI AVVIAMENTO
E FORMAZIONE



SERVICE

ASSISTENZA TELEFONICA, IN LOCO E DA
REMOTO CON TECNICI SPECIALIZZATI ROBOQBO.
IL SOFTWARE SVILUPPATO CONSENTE IL
COLLEGAMENTO A DISTANZA OVUNQUE NEL
MONDO. MANUALE E DOCUMENTAZIONE
TECNICA A BORDO MACCHINA



GARANZIA

ESTENDIBILE FINO A 3 ANNI



...continuiamo la ricerca
ed accettiamo tutte le sfide!

fattore 

