

Procesy, które można przeprowadzić w ROBOQBO

PRODUKTY KANDYZOWANE

Dzięki zastosowaniu próżni VACUUM oraz specjalnemu koszowi do kandyzacji owoców, ten proces można przeprowadzić w zaledwie 12h (normalnie 2-3 dni).

vacuum



KONCENTRATY - PRÓŻNIA (VACUUM)

Wytwarzane są w ultra szybki (TYLKO 5 MINUT DLA KONFITURY!) oraz spersonalizowany sposób, poczynając od zwykłego przecieru pomidorowego poprzez marmoladę, konfiturę gładką i z kawałkami owoców po mleko skondensowane.



ROZDRABNIANIE

ROBOQBO wyposażone jest w falownik prędkości noża i dzięki możliwości regulacji prędkości osiąga wysoki poziom rozdrobnienia surowca - nawet do 20µ (mikronów) dla perfekcyjnego zmielenia masy orzechowej lub masy migdałowej na mąkę lub masło.



ROZDRABNIANIE MIESZANIE HOMOGENIZACJA

Dzięki możliwości zastosowania różnych akcesoriów: np. mieszadło, nóż z ostrzem gładkim, nóż z ostrzem ząbkowanym, zgarniak, AeroQbo, bilia czy kosz do kandyzowania owoców i gotowania pod parą Roboqbo może stać się zwykłym kutrem, mikserem lub homogenizatorem, przechodząc szybko od rozdrabniania warzyw lub mięsa do mas lub emulsji.



BILIA

System „bilia” to specjalna przystawka, wkładana do dzieży. Dzięki niej wszelkie masy uzyskują jeszcze większy stopień rozdrobnienia. Jest to idealny system do emulsyfikacji takich produktów jak np. krem czekoladowy przygotowywany na bazie mąki orzechowej.



WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA

CUKIERNIA			ŁODZIARNIA					
PRODUKT	Model		PRODUKT	Model		PRODUKT	Model	
Przybliżony czas	Max.	załadunek	Przybliżony czas	Max.	załadunek	Przybliżony czas	Max.	załadunek
MARMOLADY I KONFITURY gładka 10' z kawałkami 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg	BAZA ORZECHOWA orzechy laskowe 20µ ** 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg	MLEKO (72°Bx)** SKONDENSOWANE 25'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 7,5 kg 13 kg 20 kg 35 kg 60 kg
KREM CUKIERNICZY 13'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	BAZA OWOCOWA ** 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg	TOPPING 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg
KREM CZEKOLADOWY DO SMAROWANIA 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg						
GLAZURA NEUTRALNA 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 50 kg 85 kg						
GANASZ 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg						
BŁYSZCZĄCA GLAZURA KAKAOWA 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg						
ŻELATYNA OWOCOWA 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg						
T.P.T. (cukier + mąka migdałowa) 1,5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	3,5 kg 7 kg 15 kg 25 kg 40 kg 80 kg						
PRALINY ORZECHOWE (orzech laskowy) 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg						
MARCEPAN 50% 11' **	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	1,5 kg 3,5 kg 5 kg 8 kg 13 kg 30 kg						
**) +5' chłodzenie poniżej 50°C.								
CIASTO PTYSIOWE 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2,5 kg 7 kg 12 kg 20 kg 35 kg 60 kg						
CIASTO KRUCHE 4'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2 kg 3,8 kg 6,5 kg 10 kg 18 kg 35 kg						
SOK OWOCOWY 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 35 kg 60 kg 100 kg						
OWOCE KANDYZOWANE ** 8/12h	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	1,5 kg 3,5 kg 5 kg 8 kg 13 kg 30 kg						
			• Podane wartości mają charakter wskaźnikowy, zostały opracowane na bazie własnych receptur i procesów. • Obciążenie wyrażone w kg odnosi się do całkowitej wagi składników. • Wskazany czas odnosi się do procesu pracy bez załadunku i rozładunku kotła. • Wartości mogą ulec zmianie w zależności od pojemności maszyny i receptury.					

HERT
Wiemy jak.

Hert Sp. z o.o. Sp. K.
03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
tel. +48 22 594 05 00
e-mail: biuro@hert.pl

Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@hert.pl



www.hert.pl
INNOWACYJNA OBRÓBKA TERMICZNA



HERT
Wiemy jak.

INNOWACYJNA OBRÓBKA TERMICZNA



QBO

Co oferuje seria QBO?

Seria QBO to **KOMPLETNE i WSZECHSTRONNE** urządzenie, które: gotuje, chłodzi, koncentruje, ugniata, miesza, tnie, emulguje i homogenizuje wszystkie rodzaje produktów spożywczych!

Dla kogo polecamy serię QBO?

Seria QBO to idealne rozwiązanie technologiczne dla cukierników i lodziarzy, producentów czekolady oraz przetwórstwa żywności i żywności gotowej, jak również gastronomii, cateringów czy restauracji. Seria QBO znajdzie również niezastąpione zastosowanie wśród przetwórców produktów mlecznych czy rolników samodzielnie przetwarzających produkty rolne.

Co można zyskać inwestując w QBO?

- **CZAS!** Szybki proces koncentracji składników, przeprowadzany w ciągu kilku minut, oszczędzający godziny pracy w porównaniu z tradycyjnymi systemami gotowania.
- **AROMAT i KOLOR!** Wskutek szybszego procesu obróbki termicznej zyskujemy wzmocnione aromaty i niezmienione (nie utlenione) naturalne kolory.
- **JAKOŚĆ!** Wyjątkowa jakość finalnego produktu jest gratis!

Najważniejsze cechy techniczne serii QBO:

- podwójny płaszcz systemu grzewczego (max. 120°C);
- bezpośredni wtrysk pary do kotła (opcjonalnie dla niektórych modeli);
- pełny system VACUUM - umożliwiający osiągnięcie próżni statycznej i dynamicznej do -1000 mbar.;
- w pełni płynna regulacja prędkości obrotowej narzędzi, nawet do 3000 obr./min.;
- system chłodzenia wodą zewnętrzną lub wodą z chiller-a (obieg zamknięty);
- zintegrowany zgarniak ścian wewnątrz kotła;
- pełny wychył kotła do wyładunku lub ekstruzja przez zawór pneumatyczny;
- częściowy wychył kotła również w trakcie gotowania;
- automatyczny system mycia z możliwością wyboru jednego z trzech gotowych programów: 1) mycie wstępne, 2) mycie w wysokiej temperaturze, 3) mycie i dezynfekcja;
- zintegrowany system mycia w protokole CIP (clean in place).

Wyposażenie opcjonalne QBO-4 (dostępne zależnie od modelu).



WERSJE URZĄDZEŃ I DOSTĘPNE OPCJE

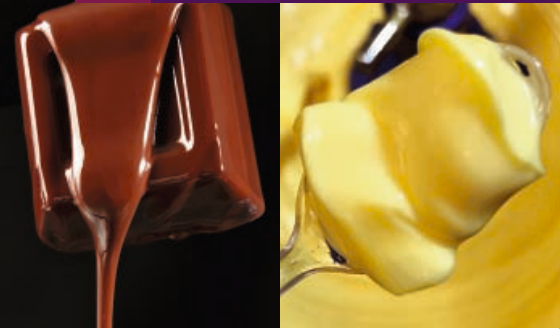
		QBO 8-4	QBO 15-4	QBO 25-4	QBO 40-4	QBO 70-4	QBO 120-4	QBO 250-4	QBO 350-4	QBO 550-4	QBO 860-4	
PARAMETRY TECHNICZNE												
Konsumpcja pary dla wersji:	(Kg/h)	12	25	25	25	70	160	350	500	700	1000	
Pojemność zbiornika kotła:	(L)	8	15	25	40	70	120	250	350	550	860	
Max. pojemność robocza:	(Kg)	5	10	17	28	45	85	175	250	350	560	
Zasilanie elektryczne:	(V)	~400V 50Hz lub ~230V 60Hz										
Moc zainstalowana BASE/BASIC:	(kW)	9,6	18 ₄	26 ₇	40 ₁₁	58 ₁₄	28 ₃₆	44 ₄₈	45 ₅₅	52 ₆₂	59	
Max. temperatura gotowania:	(°C)	120										115
System chłodzenia:	Otwartym lub zamkniętym (chiller) przepływem wody											
Pobór wody przez system:	(L/min.)	8	15	22	22	32	37	60	80	105	450	
Obroty min./max.	(obr./min.)	30/3000				30/2000		30/1500 - 30/1000				
Waga urządzenia dla wersji BASE/BASIC:	(Kg)	127/120	247/215	370/345	410/380	650/605	-/1100	-/1700	-/2400	-/2900	-/3900	
Wymiary urządzenia LxBxH:	(cm)	85x65x88	98x90x147	110x98x155	120x105x160	145x130x180	180x152x177	209x182x217	243x185x223	259x210x240	307x214x265	

OZNACZENIE MODELU	OPIS MODELU	QBO 8-4	QBO 15-10	QBO 25-15	QBO 40-20	QBO 70-30	QBO 120-40	QBO 250-60	QBO 350-80	QBO 550-100	QBO 860-120
 WERSJA BASE	Zintegrowany generator pary	+	+	+	+	+					
 WERSJA BASIC	Zewnętrzny generator pary	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY + zintegrowany kompresor powietrza		+	+	+	+					
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY + system wtrysku pary do wnętrza kotła	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY + zintegrowany kompresor powietrza + system wtrysku pary do wnętrza kotła		+	+	+	+					
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY + system chłodzenia wodą bieżącą lub wodą lodową	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY + system chłodzenia wodą bieżącą lub wodą lodową + zintegrowany kompresor powietrza		+	+	+	+					
 BASE MODEL	MODEL PODSTAWOWY + system chłodzenia wodą bieżącą lub wodą lodową + system wtrysku pary do wnętrza kotła	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
 BASE MODEL	Wzmocniona moc silnika „BUSTER”						+	+	+	+	+

- PLC z systemem QBOS - panel sterujący, w pełni dotykowy i intuicyjny.
- Zapis własnych receptur obróbki termicznej, do 99 programów gotowania.
- PLC umożliwia pracę manualną lub automatyczną z ustawieniem aż siedmiu faz w jednym programie.



Procesy, które można przeprowadzić w ROBOQBO



EMULSYFIKACJA

Ganasz, majonezy, masy do rozsmarowywania - **perfekcyjne w swojej strukturze emulsje**, stabilne w czasie, idealnie błyszczące i pozbawione powietrza. **WYŁĄCZNY SYSTEM ROBOQBO.**

PASTERYZACJA

Opatentowany przez Roboqbo system gotowania za pośrednictwem pary w podwójnym płaszczu gwarantuje jedyną i **niepowtarzalną charakterystykę, która pozwala na osiągnięcie wysokiej jakości produktu.** Szybkość gotowania (125°C w kilka minut), możliwość programowania temperatury procesu z precyzją +/- 0,5°C, możliwość wyboru gotowania delikatnego dzięki obróbce w trybie przerywanym. **Z Roboqbo możliwe jest gotowanie: z nadciśnieniem, w atmosferze otoczenia i próżniowe vacuum.** Opcjonalnie urządzenie może również zostać wyposażone w system wtrysku pary bezpośrednio do kotła gotującego.



GOTOWANIE Z ODPROWADZANIEM PARY

Dzięki temu szczególnemu systemowi Roboqbo możliwe jest też gotowanie **z odprowadzeniem pary** bezpośrednio do kanalizacji ściekowej - bez dostępu powietrza z zewnątrz do kotła. Stosując delikatne dozowanie ciepła tym samym zachowuje się oryginalne: smak, zapach a przede wszystkim kolor.



MIKSOWANIE NA ZIMNO

Roboqbo to także **perfekcyjny mikser i rozdrabniacz**, który dzięki systemowi chłodzenia i vacuum może perfekcyjnie przygotowywać produkty wymagające zmielenia czy wymieszania, ale z jak najmniejszym podniesieniem temperatury produktu w trakcie procesu.



SCHŁADZANIE MASY

ROBOQBO to również możliwość **bardzo szybkiego schładzania produktu bezpośrednio po obróbce termicznej.** System umożliwia szybkie schłodzenie ze 120°C do np. 10°C w trakcie jednego procesu.

QBO