

INNOWACYJNA OBRÓBKA TERMICZNA

HERT
Wiemy jak.



Jakim urządzeniem jest ROBOQBO? **ALL IN ONE, ONE FOR ALL...**

...to motto mówi samo za siebie, ponieważ urządzenie ROBOQBO to wszystkie procesy w jednym urządzeniu i zarazem jedno urządzenie do wielu zastosowań - od produkcji żywności w piekarniach i cukierniach oraz gastronomii i przemyśle spożywczym - po produkcję kosmetyków czy przemysł farmaceutyczny.

WIELOFUNKCYJNY KOCIOŁ DO OBRÓBK TERMICZNEJ Z WŁASNYM AGREGATEM PAROTWÓRCZYM - WERSJA BASE.

- **Obróbka termiczna w nadciśnieniu** do maksymalnie 120°C.
- **Obróbka termiczna w podciśnieniu VACUUM**, gdzie punkt wrzenia osiągamy już od temperatury 55°C (-990 mbar).
- **Elektroniczny panel sterujący z pełnym komputerem** oraz możliwością ustawienia wielofunkcyjnych programów gotowania.

ROBOQBO
QBO 25-4



QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.

Zastosowanie:

- gotowanie sferyczne,
- homogenizacja,
- rozdrabnianie,
- emulsyfikacja,
- koncentracja,
- schładzanie,
- miksowanie i mieszanie,

- gotowanie nadciśnieniowe,
- gotowanie podciśnieniowe,
- przyspieszona kandyzacja,
- VACUUM statyczne i dynamiczne,
- pasteryzacja.



Jeden do wszystkiego...

www.hert.pl

Procesy technologiczne QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.

Jakie procesy możemy przeprowadzić w ROBOQBO?

- **ROZDRABNIANIE** - nawet do frakcji 20 μ . Dzięki zastosowaniu wysokich obrotów oraz noża z ząbkowanym bądź gładkim ostrzem **emulsyfikacja nie jest problemem**.
- **SCHŁADZANIE** - które jest niezbędne przy mieleniu produktów na zimno np. pesto z rukoli, mąka migdałowa itp. Szybkie schładzanie **umożliwia również pasteryzację** produktów.
- **GOTOWANIE NADCIŚNENIOWE** - czyli w temperaturze do ~120°C z ciśnieniem w kotle, znacznie przyspieszające gotowanie niektórych produktów.



- **GOTOWANIE SFERYCZNE** - czyli w temperaturze do ~100°C.
- **GOTOWANIE PODCIŚNENIOWE** - w częściowej próżni, gdzie woda wrze już w okolicach 65°C.
- **VACUUM STATYCZNE** oraz **DYNAMICZNE** - umożliwiające zachowanie naturalnych (nieutlenionych) kolorów oraz bardzo **szybką koncentrację produktu**.
- **PRZYŚPIESZONA KANDYZACJA** - z zastosowaniem vacuum oraz specjalnego kosza do kandyzacji owoców, proces można znacznie przyspieszyć.
- **HOMOGENIZACJA** - przy pomocy specjalnego młyna kulowego **BILLA**, za pomocą którego można przygotować np. krem czekoladowy a'la nutella.



Wszystko w jednym...

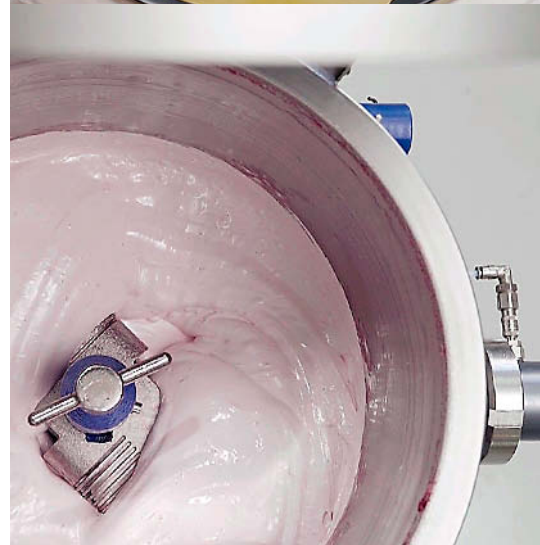
www.hert.pl

QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.

Najważniejsze cechy urządzenia.

- **Obróbka termiczna** w nadciśnieniu (do 120°C) i podciśnieniu VACUUM (punkt wrzenia już od temperatury 55°C).
- **Statyczne VACUUM**, które zapobiega utlenianiu produktów w trakcie obróbki termicznej oraz powoduje „przytrzymanie” temperatury podczas mielenia produktu na zimno.
- **Szybkie osiągnięcie zadanej temperatury** dzięki płaszczowi parowemu.
- **Szybki proces wymiany wody** w płaszczu, co umożliwia bardzo szybkie przejście z procesu gotowania do procesu chłodzenia.
- Możliwość podłączenia dodatkowo wody lodowej, aby osiągnąć niższe wartości przy chłodzeniu produktów.
- **Szybkie obroty noża tnącego** umożliwiające emulsyfikację czy homogenizację produktów.
- **Możliwość pracy z narzędziami mieszającymi na niskich obrotach**, tak aby zachować cząstki produktów w trakcie obróbki termicznej.
- **Napowietrzanie produktów** w procesie obróbki za pomocą narzędzia **Aeroqbo**.
- **Nowoczesne gotowanie wielopoziomowe** w specjalistycznym koszu.
- **Młyn kulowy** umożliwiający lepsze połączenie cząsteczek tłuszczu i wody np. przy produkcji kremów czekoladowych.
- **Kandyzowanie owoców w ciągu zaledwie 8 godzin**, dzięki zastosowaniu kosza do kandyzacji i procesu VACUUM.
- **Trzystopniowy system mycia**: zimny, gorący i wyparzenie oraz mycie w protokole CIP.
- Tensometry wagowe.
- Możliwość pobierania próbek produktu w trakcie procesu.
- Zintegrowany z urządzeniem refraktometr.
- System ciśnieniowego opróżniania zbiornika z produktu za pomocą zaworu pneumatycznego.
- System klasycznego opróżniania zbiornika z produktu za pomocą wychyłu >90°.
- **Zaawansowany system self-checking**, monitorujący pracę urządzenia i informujący o błędach,
- Możliwość zdalnej diagnozy serwisowej za pomocą połączenia WF-FI,
- Możliwość integracji systemu z komputerem zewnętrznym w celu zarządzania recepturami online.

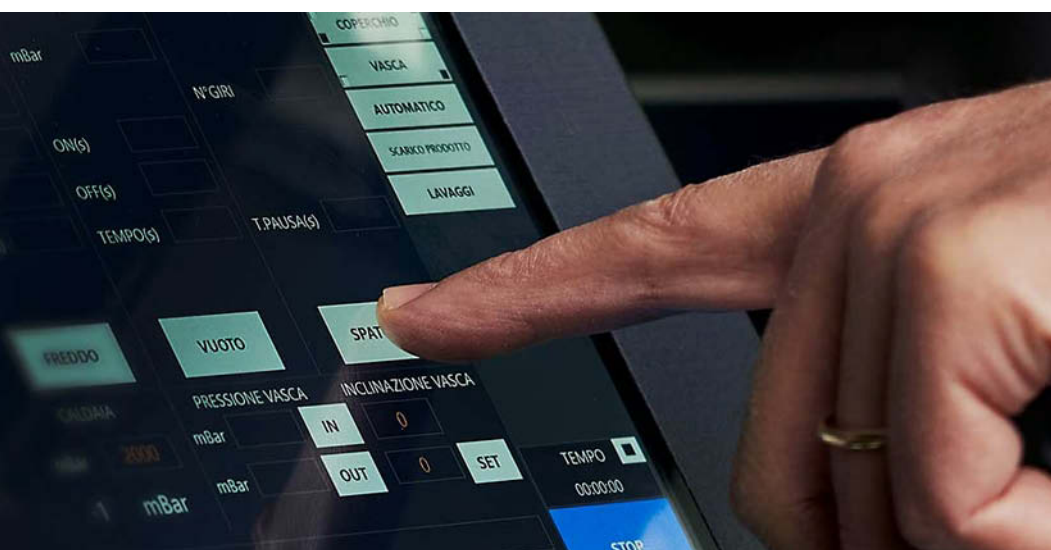


QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.

Cały proces pod Twoją kontrolą!

Prostota obsługi urządzenia to bardzo ważny aspekt, który przyświecał konstruktorom serii 4 QBO. Nowoczesny, dotykowy, duży i czytelny panel sterujący oparty na systemie Windows nie tylko daje szereg możliwości dostosowania procesu do Twojego produktu, ale też umożliwia komunikację z centralnym komputerem lub innymi urządzeniami. Komputer sterujący oprócz tego, że przetwarza prawie >1000 komend technicznych, to może być podłączony do WI-FI, za pomocą którego serwis może dokonać analizy stanu urządzenia i zasugerować miejsca, gdzie technik powinien dokonać konserwacji.



System mycia - dla Twojej wygody!

Każde urządzenie serii 4 QBO wyposażone jest w zintegrowany trzystopniowy system mycia: zimnego, gorącego (100°C) oraz wyparzania (110°C). Opcjonalnie urządzenie może być wyposażone dodatkowo w system mycia w standardzie CIP (cleaning in place), mający zastosowanie w przemyśle.

Gwarancja technologii wysokiej jakości!

Urządzenia z serii 4 QBO to oryginalny design i solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej - stainless steel AISI 316L.



Kontrola i wygoda

www.hert.pl

Wypożyczenie - narzędzia QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.



NÓŻ Z MIKRO ZĄBKAMI oferowany jako **wyposażenie standardowe**, odpowiedni dla przeprowadzenia 80% procesów.



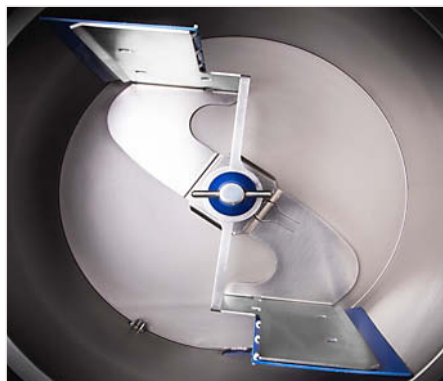
NÓŻ Z OSTRZEM GŁADKIM do jeszcze lepszej emulsyfikacji.



MIESZADŁO do produktów z cząstkami np. dżem z kawałkami owoców.



AEROQBO - napowietrzanie mas np. marshmallow, beza itp.



Pionowe narzędzie mieszające.



BILLA - młyn kulkowy do homogenizacji kremów np. na bazie orzechów.



Koszyk do kandyzacji owoców.



Koszyk dla produktów gotowanych w wodzie. Jego stosowanie idealnie rozplanowuje miejsce w kotle.



Narzędzie do przepisów w których konieczne jest emulgowanie i idealnie jednorodne wprowadzanie powietrza do cieczy; np. musy, majonezy, ganasze.

Dane techniczne QBO 25-4

Tabela wydajności produkcyjnej przykładowych produktów:

CUKIERNICTWO / LODZIARSTWO	czas	waga	GASTRONOMIA / DANIA GOTOWE	czas	waga
konfitury, dżemy, marmolady owocowe	10-15'	18 kg	sos pomidorowy	12'	18 kg
kremy cukiernicze	10'	15 kg	koncentrat pomidorowy	15-20'	13 kg
kajmak	20-30'	15 kg	sos beszamelowy	10'	18 kg
ganasze czekoladowe	8'	20 kg	sos boloński z mięsem	25'	18 kg
glazura błyszcząca	12'	10 kg	majonez	5'	18 kg
żelatyna owocowa	15'	20 kg	sos pesto (pasteryzowany)	8'	18 kg
praliny orzechowe	15'	10 kg	kremy warzywne	10-12'	20 kg
marcepan (50%)	11-16'	5 kg	zupa z częstkami	10-15'	20 kg
owoce kandyzowane	8-12 h	5 kg	risotto	15'	18 kg
baza orzechowa lub z suszonych owoców	15'	15 kg	zupa krem	5-8'	20 kg
baza owocowa (również z mrożonych)	15'	18 kg	gazpacho	10'	18 kg
mleko skondensowane	25'	13 kg	mięśne lub rybne BABY FOOD	8-10'	18 kg
topping	5'	20 kg	tofu	15-20'	20 kg

Min./Max. wsad = 20/80% pojemności tj. 5,0/20,0 L/kg.

- Podane wartości mają charakter wskaźnikowy, zostały opracowane na bazie własnych receptur i procesów.
- Obciążenie wyrażone w kg odnosi się do całkowitej maksymalnej 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.

ROBOQBO QBO 25-4:

konsumpcja pary w wersji BASIC: 30 kg/h
pojemność zbiornika (kotła): 25 L
maksymalna pojemność robocza (załadunek kotła): 17 kg
zasilanie elektryczne: ~400 V / 50 Hz lub ~230 V / 60 Hz
moc zainstalowana BASE/BASIC: 26 kW / 6 kW
sposób ogrzewania: Rapid Sysytem APS 3
maksymalna temperatura gotowania: 120°C
system chłodzenia: otwartym lub zamkniętym (chiller) przepływem wody
pobór wody przez system: 13 L/min.
elektroniczny panel sterowania: PLC z systemem QBOS
ilość programów: 100
minimalna szacowana wydajność: 60-80 kg/h
obroty: 30-3000 obr./min.
wymiary LxBxH: 1344x1094x1517 mm
waga netto BASE/BASIC: 370/345 kg



WERSJA BASE

Zintegrowany generator pary.

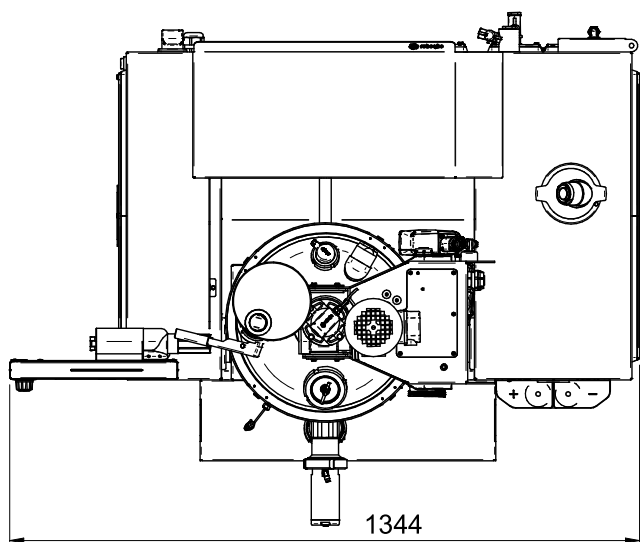
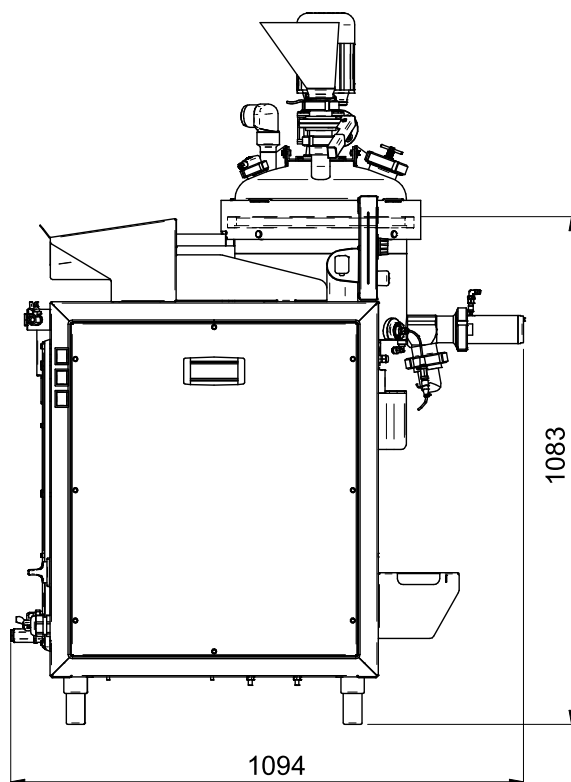
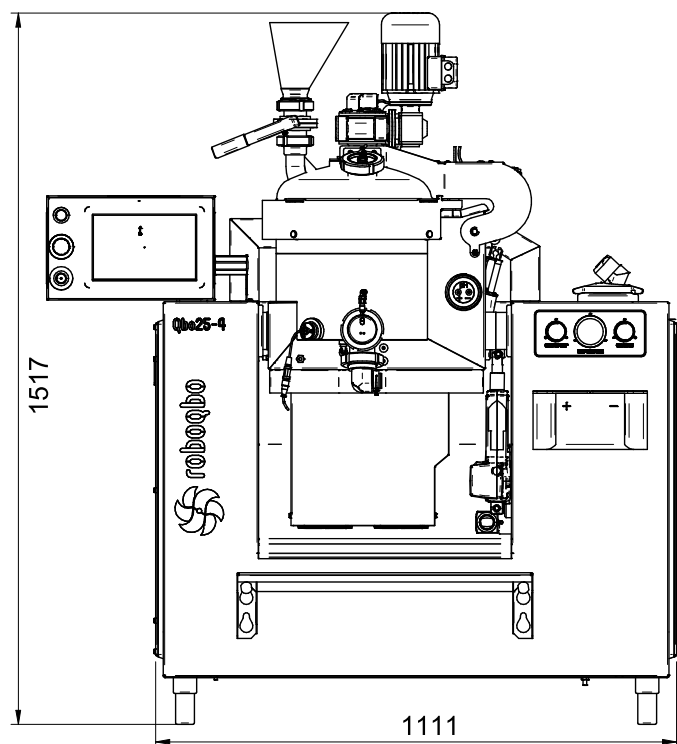


WERSJA BASIC

Zewnętrzny generator pary.

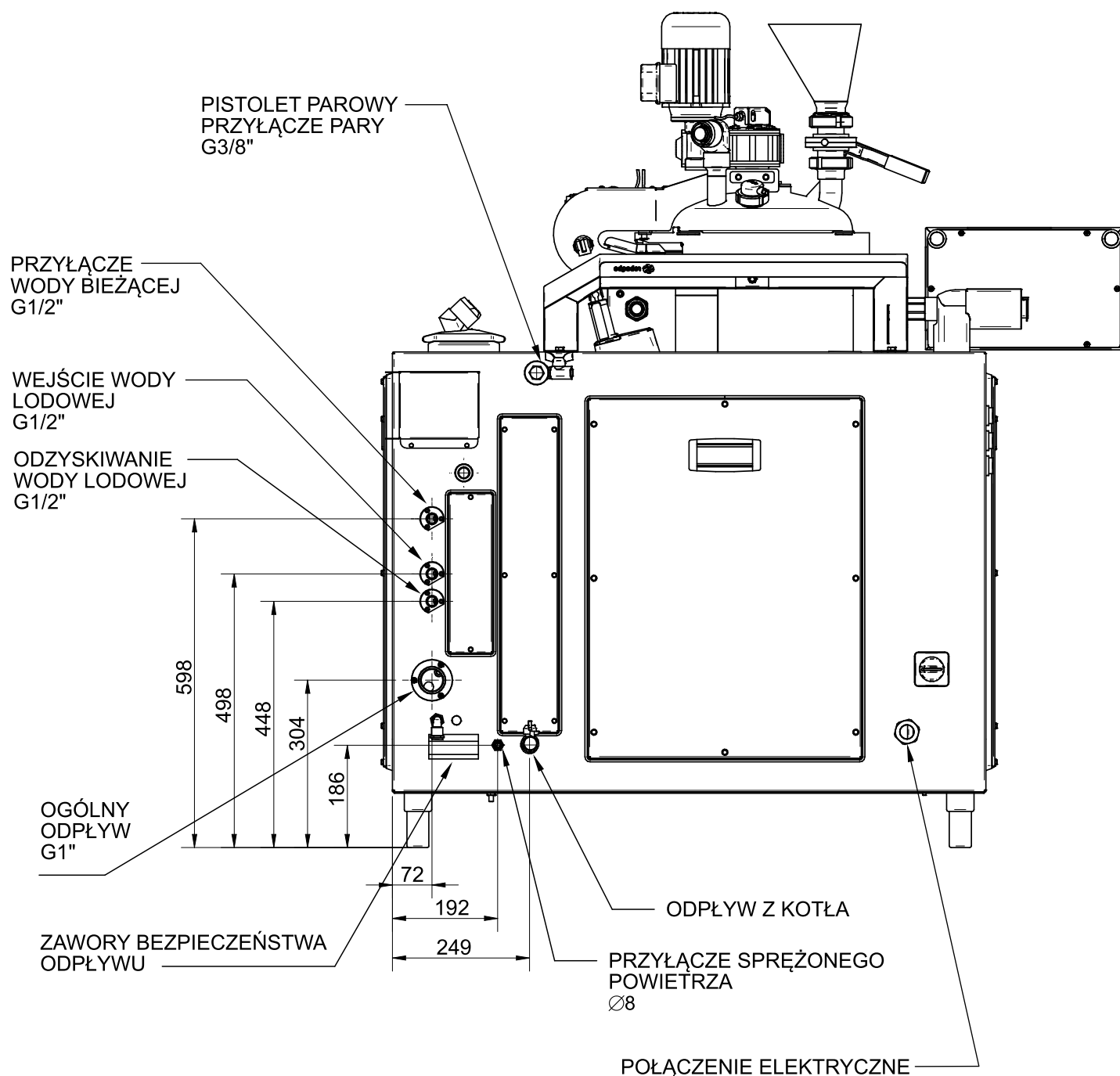
Wymiary QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.



Przyłącza QBO 25-4 BASE

HERT
Wiemy jak.



MENEDŻER PRODUKTU

HERT Sp. z o. o., ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa
+48 22 594 05 00, biuro@hert.pl, www.hert.pl
NIP: 5240018433, KRS: 0000904192, REGON: 010664933

Piotr Kulik
+48 507 088 502
piotr.kulik@hert.pl