

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 ZEWNĘTRZNYM AGREGATEM PAROTWÓRCZYM - WERSJA BASIC.

- **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 350-4



QBO 350-4 BASIC

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 350-4 BASIC

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 NADCIŚNINIOWE** - czyli w temperaturze do ~120°C z ciśnieniem w kotle, znacznie przyspieszające gotowanie niektórych produktów.



- **GOTOWANIE SFERYCZNE** - czyli w temperaturze do ~100°C.
- **GOTOWANIE PODCIŚNINIOWE** - 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 PRODUKTÓW** - można przygotować np. krem czekoladowy a'la nutella oraz wiele innych produktów wymagających homogenizowania.



Wszystko w jednym...

www.hert.pl

QBO 350-4 BASIC

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.
- **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.

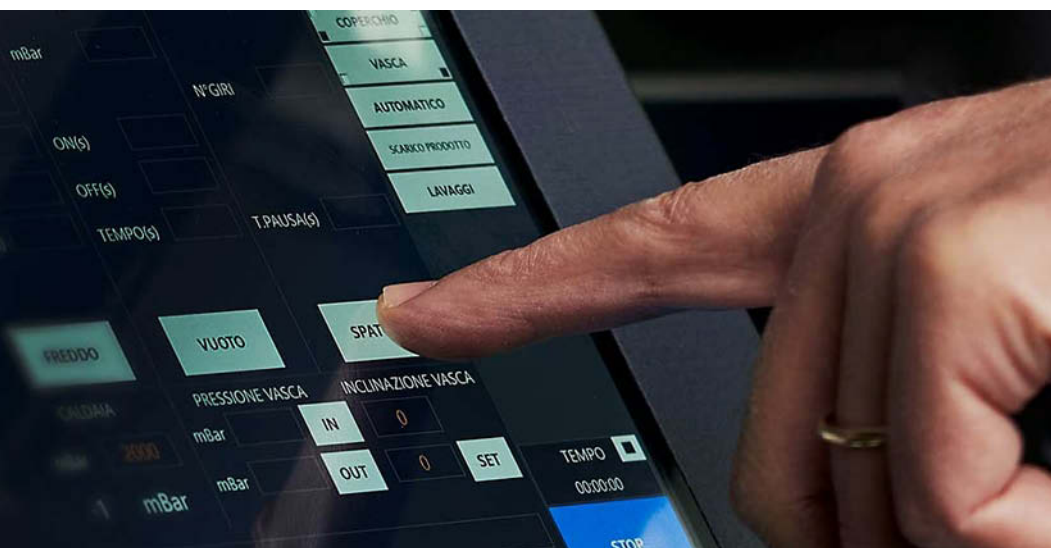


QBO 350-4 BASIC

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 350-4 BASIC

HERT
Wiemy jak.



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



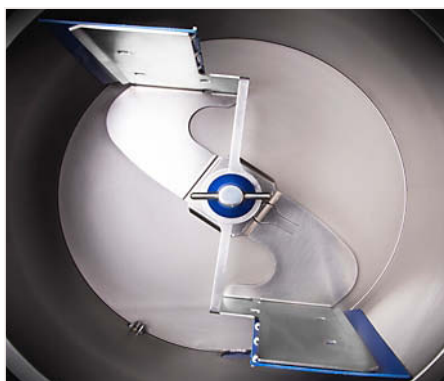
NÓŻ Z OSTRZEM GŁADKIM do jeszcze lepszej emulsyfikacji.



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



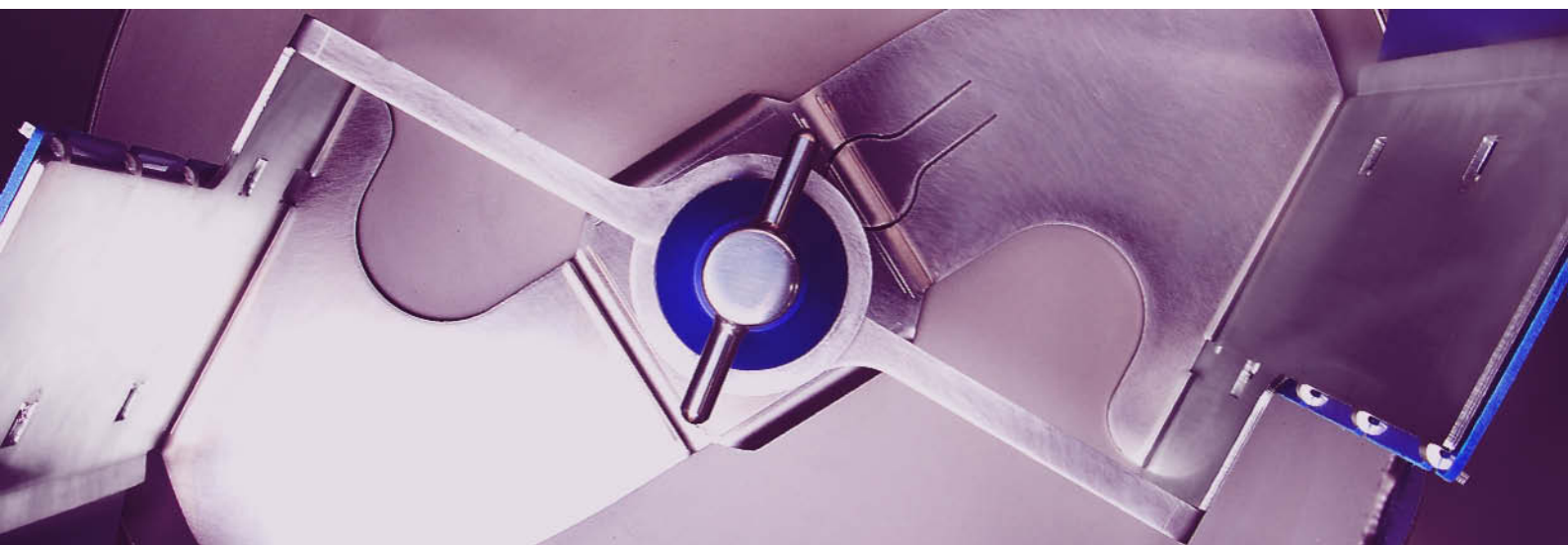
AEROQBO - napowietrzanie mas np. marshmallow, beza itp.



Pionowe narzędzie mieszające.



Koszyk do kandyzacji owoców.



Dane techniczne QBO 350-4 BASIC

HERT
Wiemy jak.

Tabela wydajności produkcyjnej przykładowych produktów:

CUKIERNICTWO / LODZIARSTWO	czas	waga	GASTRONOMIA / DANIA GOTOWE	czas	waga
konfitury, dżemy, marmolady owocowe	10-15'	235 kg	sos pomidorowy	12'	235 kg
kremy cukiernicze	10'	235 kg	koncentrat pomidorowy	15-20'	175 kg
kajmak	20-30'	210 kg	sos beszamelowy	10'	245 kg
ganasze czekoladowe	8'	280 kg	sos boloński z mięsem	25'	245 kg
glazura błyszcząca	12'	140 kg	majonez	5'	245 kg
żelatyna owocowa	15'	280 kg	sos pesto (pasteryzowany)	8'	220 kg
praliny orzechowe	15'	140 kg	kremy warzywne	10-12'	276 kg
marcepan (50%)	11-16'	140 kg	zupa z częstkami	10-15'	276 kg
owoce kandyzowane	8-12 h	70 kg	risotto	15'	220 kg
baza orzechowa lub z suszonych owoców	15'	210 kg	zupa krem	5-8'	276 kg
baza owocowa (również z mrożonych)	15'	235 kg	gazpacho	10'	235 kg
mleko skondensowane	25'	175 kg	mięsne lub rybne BABY FOOD	8-10'	235 kg
topping	5'	275 kg	tofu	15-20'	275 kg

Min./Max. wsad = 20/80% pojemności tj. 70,0/280,0 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 350-4:

konsumpcja pary czystej (wtrysk pary do kotła): 126 kg/h (1,5-6,0 bar)

konsumpcja pary technicznej: 500 kg/h (0,5-2,0 bar)

pojemność zbiornika (kotła): 350 L

maksymalna pojemność robocza (załadunek kotła): 250 kg / 280 L

zasilanie elektryczne: ~400 V / 50 Hz lub ~230 V / 60 Hz

moc zainstalowana: 45,0 kW / 55,0 kW (opcjonalnie Boost Power)

sposób ogrzewania: Rapid System APS 3

maksymalna temperatura gotowania: 120°C

system chłodzenia: otwartym lub zamkniętym (chiller) przepływem wody

pobór wody przez system: 180 L/min. (max 2,0 bar)

elektroniczny panel sterowania: PLC z systemem QBOS

ilość programów: 100

minimalna szacowana wydajność: 840-1120 kg/h

obroty: 30-1500 obr./min.

wymiary LxBxH: 2700x2030x2433 mm

waga netto: 2400 kg



WERSJA BASIC

Zewnętrzny generator pary.

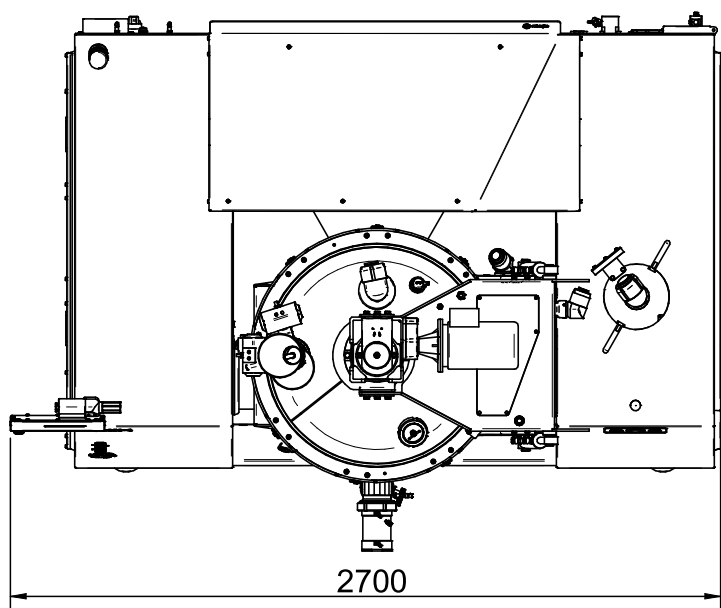
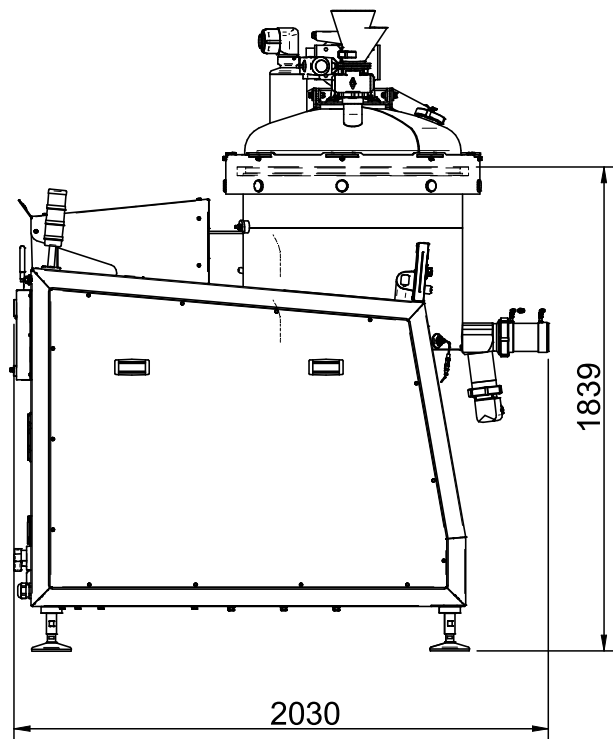
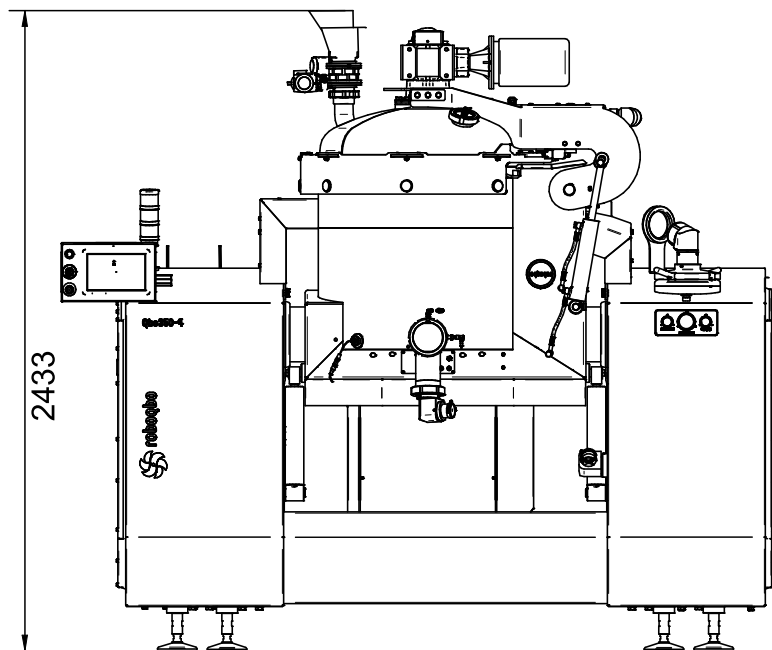
Modele QBO 350-4 BASIC, to urządzenia strictly przemysłowe, bez zintegrowanego generatora pary, zasilane z oddzielnego źródła pary technicznej (agregat dedykowany lub kotłowania parowa). Urządzenia te mają wiele opcji, dostosowujących je do konkretnego produktu lub grupy produktów.



**WZMOCNIONY
SILNIK (OPCJA)**
Boost Power

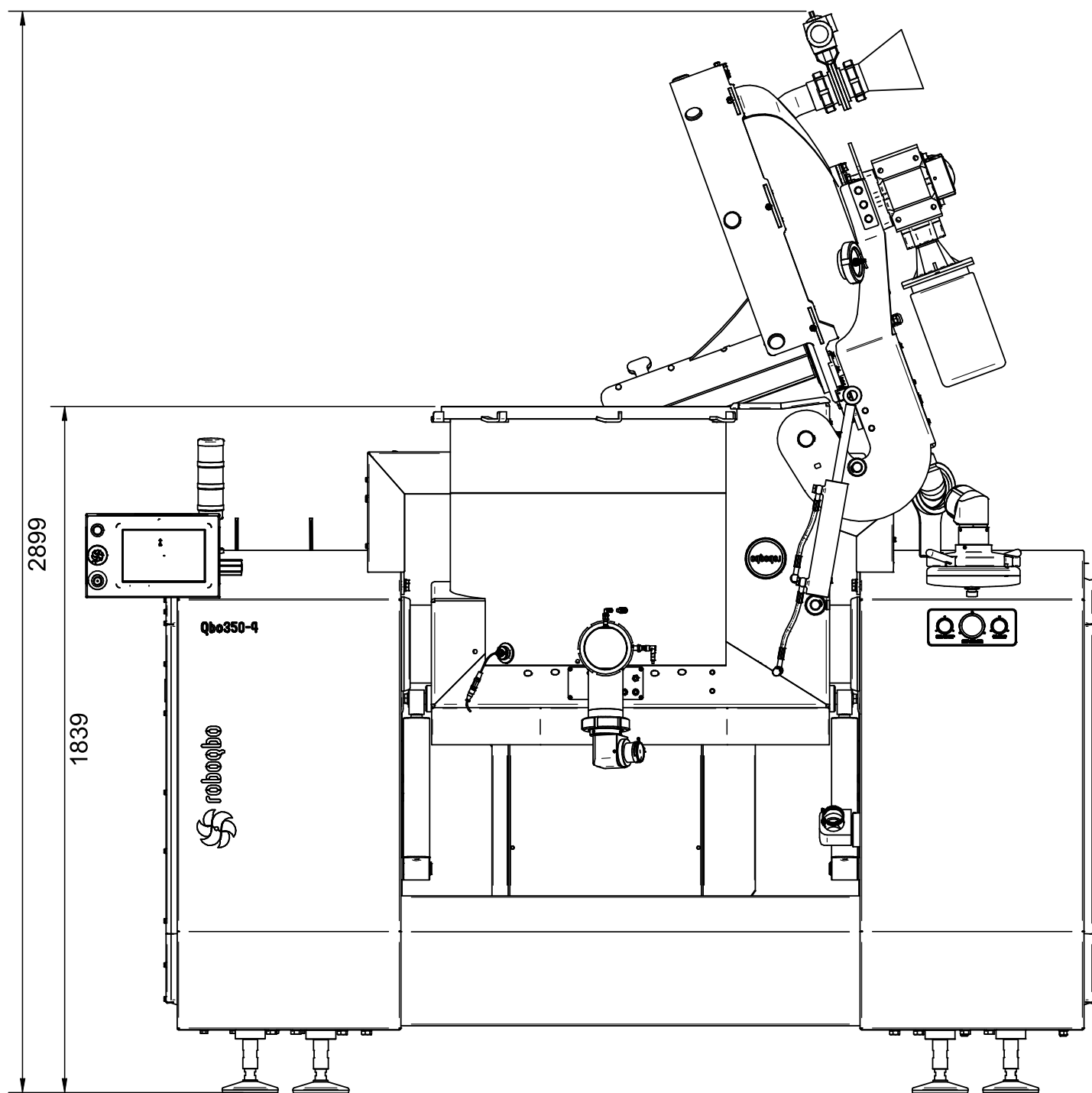
Wymiary QBO 350-4 BASIC

HERT
Wiemy jak.



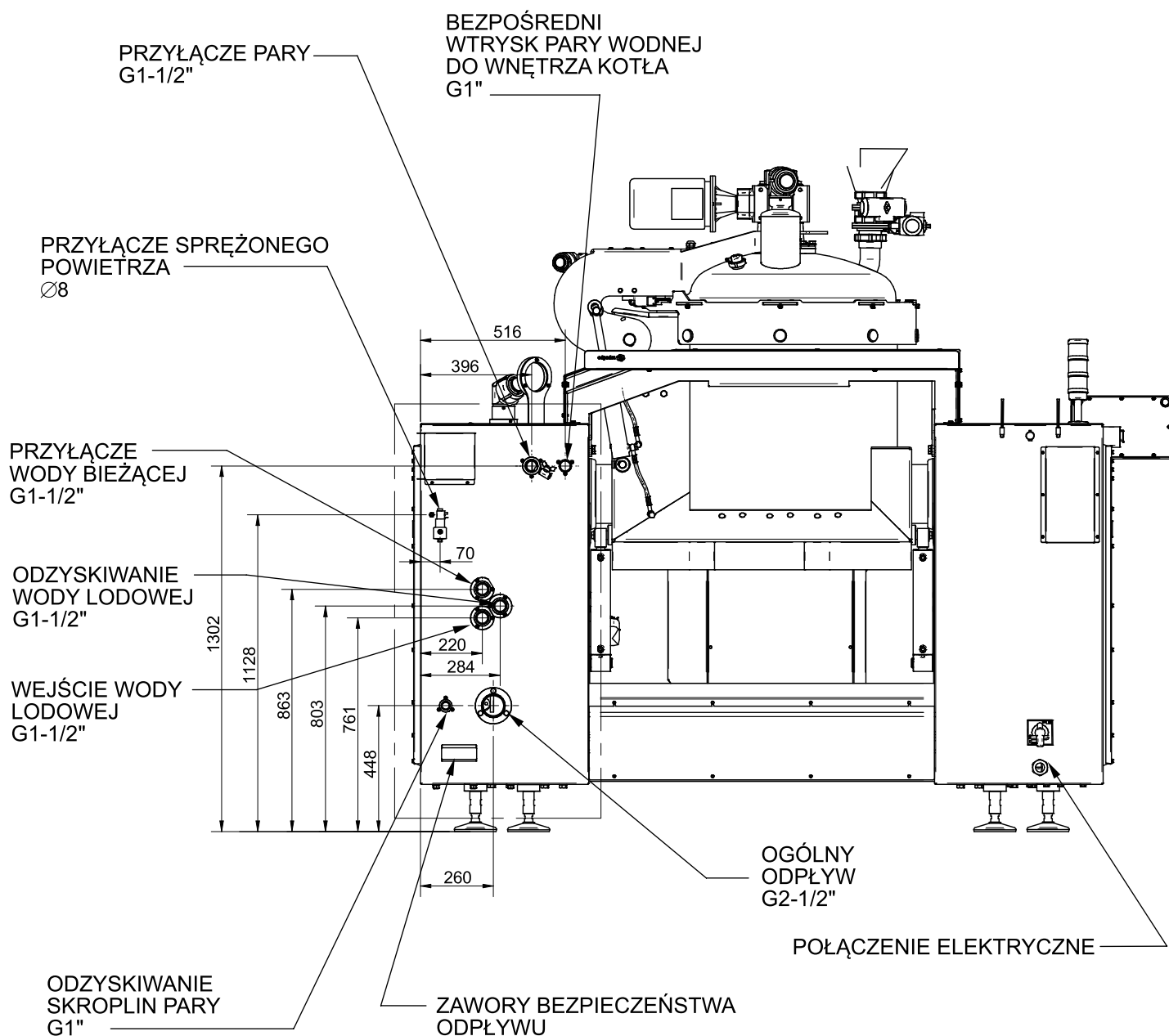
Wymiary QBO 350-4 BASIC

HERT
Wiemy jak.



Przyłącza QBO 350-4 BASIC

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