

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 daje możliwość dowolnej modulacji sterowania nożem, również w reversie i dzięki temu osiągamy bardzo wysoki stopień emulgacji produktu. Idealnie zmielimy orzechy, połączymy cząsteczki wody i tłuszczu czy zrobimy np. mąkę migdałową.



ROZDRABNIANIE MIESZANIE HOMOGENIZACJA

Dzięki możliwości zastosowania różnych akcesoriów: np. mieszadło, nóż z ostrzem gładkim, nóż z ostrzem ząbkowanym, zgarniak, Aeroqbo, Leonardo, 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 „bilias” 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			LODZIARNIA					
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 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 15 kg 24 kg 42 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						
GASTRONOMIA / KONCENTROWANIE / GOTOWE DANIA								
PRODUKT	Model		PRODUKT	Model				
Przybliżony czas	Max.	załadunek	Przybliżony czas	Max.	załadunek			
SOS POMIDOROWY 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg	ZUPA Z CZĄSTKAMI 10-15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg			
KONCENTRAT POMIDOROWY 15'-20'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 8 kg 13 kg 20 kg 40 kg 75 kg	RISOTTO 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 18 kg 25 kg 45 kg 75 kg			
BESZAMEL 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	PASZTET Z WĄTRÓBKAMI 7'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 8 kg 13 kg 20 kg 40 kg 80 kg			
RAGU PO BOŁOŃSKU 25'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	SMOOFI 5-8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg			
MAJONEZ 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	GAZPACHO 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg			
SOS PESTO Pasteryzowany 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 18 kg 25 kg 45 kg 75 kg	OWOCE I WARZYWA homogenizowane 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg			
KREMY WARZYWNE 10-12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg	MIEŚO I RYBY homogenizowane 8-10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg			
SEROWARSTWO								
PRODUKT	Model		PRODUKT	Model				
Przybliżony czas	Max.	załadunek	Przybliżony czas	Max.	załadunek			
SER DO SMAROWANIA 5'	Qb8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 50 kg 85 kg	TOFU 15'-20'	Qb8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg			
WYROBY SEROPODOBNE 10'-15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2,8 kg 5,3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 45 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.

INNOWACYJNA OBRÓBKA TERMICZNA



Przetestuj go w naszym laboratorium...



QBO

HERT
Wiemy jak.

HERT Sp. z o.o.
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

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 znajduje 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 QBO:

- podwójny płaszcz systemu grzewczego (max. 120°C);
- bezpośredni wttrysk 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 wodą zimną t=6'30", 2) mycie na gorąco (100°C) t=10', 3) wyparzenie na gorąco (110°C) t=12'30";
- zintegrowany system mycia w protokole CIP (clean in place).

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



Nóż z mikro ząbkami



Nóż z ostrzem gładkim



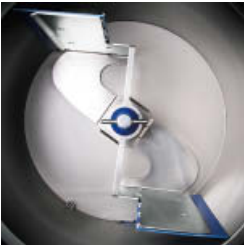
Leonardo tool



Aeroqbo



Narzędzie mieszające



Pionowe narzędzie mieszające



Bilia



Koszyk do kandyzacji



Koszyk do gotowania w wodzie

WERSJE URZĄDZEŃ I DOSTĘPNE OPCJE

		QBO 4-8	QBO 4-15	QBO 4-25	QBO 4-40	QBO 4-70	QBO 4-120	QBO 4-250	QBO 4-350	QBO 4-550	QBO 4-860
PARAMETRY TECHNICZNE											
Konsumpcja pary:	(Kg/h)	10	25	30	25	70	160	300	500	660	1000
Nominalna pojemność kotła:	(L)	8	15	25	40	70	120	250	350	550	860
Zalecana max. poj. robocza:	(Kg)	6,4	12	20	32	56	96	200	280	440	688
Zasilanie elektryczne:	(V)	~400 V / 50 Hz lub ~230 V / 60 Hz									
Moc zainstalowana BASE/BASIC:	(kW)	14 ₄	18 ₄	26 ₆	40 ₁₁	58 ₁₄	28 ₃₆	42 ₄₈	45 ₅₅	55 ₆₂	61
Max. temperatura gotowania:	(°C)	120									
System chłodzenia:	Otwartym lub zamkniętym (chiller) przepływem wody										
Pobór wody przez system:	(L/min.)	8	15	13	22	32	37	110	180	283	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	-/4000
Wymiary urządzenia LxBxH:	(cm)	85x82x84	122x98x143	134x109x151	146x116x158	165x140x181	199x159x180	232x175x204	270x203x243	289x212x241	313x214x257
*) Nominalne obroty silnika są zawsze = 3000 rpm. Różna wielkość narzędzi powoduje, że realna prędkość na końcu narzędzia może być mniejsza.											

OZNACZENIE MODELU	OPIS MODELU	QBO 8	QBO 15	QBO 25	QBO 40	QBO 70	QBO 120	QBO 250	QBO 350	QBO 550	QBO 660
WERSJA BASE	Zintegrowany generator pary	+	+	+	+	+					
WERSJA BASIC	Zewnętrzny generator pary	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY + zintegrowany kompresor powietrza		+	+	+	+					
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY + system wttrysku pary do wnętrza kotła	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY + zintegrowany kompresor powietrza + system wttrysku pary do wnętrza kotła		+	+	+	+					
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY + system chłodzenia wodą bieżącą lub wodą lodową	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY + system chłodzenia wodą bieżącą lub wodą lodową + zintegrowany kompresor powietrza		+	+	+	+					
BASE MODEL podstawowy	MODEL PODSTAWOWY + system chłodzenia wodą bieżącą lub wodą lodową + system wttrysku pary do wnętrza kotła	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Wzmocniona moc silnika Boost Power						+	+	+	+	+

- 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, pasty do smarowania - **perfekcyjne w swojej strukturze emulsje**, stabilne w czasie, idealnie błyszczące i pozbawione powietrza. Teraz z jeszcze większą precyzją dzięki LEONARDO tool.



PASTERYZACJA

Opatentowany przez ROBOQBO system gotowania za pośrednictwem pary dostarczanej do podwójnego płaszcza gwarantuje jedyną i niepowtarzalną charakterystykę, która pozwala na osiągnięcie wysokiej jakości produktu. Szybkość gotowania (120°C w kilkadziesiąt sekund), 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 oraz próżniowe. Opcjonalnie urządzenie może również zostać wyposażone w system wttrysku pary bezpośrednio do kotła gotującego.



GOTOWANIE Z ODPROWADZANIEM PARY

Dzięki systemowi odprowadzania nadwyżki ciśnienia w ROBOQBO możliwe jest również gotowanie w tzw. nadciśnieniu. Dzięki temu, znacznie szybciej ugotujemy wszystkie produkty niż przy gotowaniu sferycznym.

QBO

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 produktu z np. 120°C do np. 10°C w trakcie jednego procesu przy wykorzystaniu zimnej wody sieciowej lub wody lodowej przepływającej przez płaszcz.

