WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA

CUKIERNIA

PRODUKT Przybliżony czas	Model 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
KREM CUKIERNICZY 13'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 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' ** **) +5' chłodzenie poniżej 50°C.	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	1,5 kg 3,5 kg 5 kg 8 kg 13 kg 30 kg
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 **) ze specjalnym akcesoriem Roboqbo.	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	1,5 kg 3,5 kg 5 kg 8 kg 13 kg 30 kg

LODZIARNIA

PRODUKT Przybliżony czas	Model Max. załadunek	
BAZA ORZECHOWA orzechy laskowe 20µ ** 15' **) również dla innych suszonych owoców.	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg
BAZA OWOCOWA ** 15' **) również dla owoców mrożonych.	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg

PRODUKT Przybliżony czas	Model Max. załadunek	
MLEKO (72°Bx) ** **SKONDENSOWANE** 25' **) ze specjalnym akcesoriem Roboqbo.	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 7,5 kg 13 kg 20 kg 35 kg 60 kg
TOPPING 5' **) +5' chłodzenie poniżej 50°C.	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg

GASTRONOMIA / KONCENTROWANIE / GOTOWE DANIA

PRODUKT Przybliżony czas	Model Max. załadunek	
SOS POMIDOROWY 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg
KONCENTRAT POMIDOROWY 15'-20'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 7 kg 13 kg 20 kg 40 kg 70 kg
BESZAMEL 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 12 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg
RAGU PO BOLOŃSKU 30'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 50 kg 85 kg
MAJONEZ 2'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg
SOS PESTO Pasteryzowany 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg
KREMY WARZYWNE 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg

PRODUKT Przybliżony czas	Model Max. załadunek	
ZUPY 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg
RISOTTO 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 18 kg 25 kg 42 kg 75 kg
PASZTET Z WĄTRÓBKI 7'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 8 kg 13 kg 20 kg 40 kg 80 kg
SMOOFI 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg
GAZPACHO 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 17 kg 30 kg 50 kg 90 kg
OWOCE I WARZYWA homogenizowane 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg
MIĘSO I RYBY homogenizowane 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg

SEROWARSTWO

PRODUKT Przybliżony czas	Model 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
WYROBY SEROPODOBNE 10'-15'	Qb8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2,8 kg 5,3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 45 kg

PRODUKT Przybliżony czas	Model Max. załadunek	
TOFU 15'-20'	Qb8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg

roboqbo
INNOVATING FOOD TEK

- 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