

ROBOQBO - Universal Processing System

Państwa korzyść z zakupu urządzeń QBO?

NIESAMOWITA KREATYWNOŚĆ!

Pierwsze i jedyne tego typu rozwiązanie, które umożliwia przetwarzanie żywności za pomocą tylko jednego urządzenia!

Qbo to kompletne i wszechstronne narzędzie pracy, które **gotuje, chłodzi, koncentruje, ugniata, miesza, tnie, emulguje i homogenizuje** wszystkie rodzaje produktów spożywczych.

TO DOSKONAŁY WYBÓR DLA PRODUCENTÓW:

ciastek, czekolady, lodów, gastronomii, restauracji, przetwórstwa żywności, gotowych posiłków, produktów mlecznych czy rolników samodzielnie przetwarzających produkty rolne.



DOSKONAŁA JAKOŚĆ PRODUKTU FINALNEGO. Szybki proces koncentracji składników, przeprowadzany w ciągu kilku minut, oszczędzający godziny w porównaniu z tradycyjnymi systemami gotowania w połączeniu z wyjątkową jakością finalnego produktu. Ponadto skutek szybszego procesu obróbki termicznej zyskujemy wzmocnione aromaty i niezmiennione (nie utlenione) naturalne kolory.

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 serię 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:

- 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 programów mycia; a) mycia wstępnego, b) mycia w wysokiej temperaturze, c) mycia i dezynfekcji.
- Zintegrowany system mycia w protokole CIP (*clean in place*)

Procesy, które można przeprowadzić w ROBOQBO:

EMULSYFIKACJA

Ganasz, majonezy, masy do rozsmarowywania: perfekcyjne emulsje w swej strukturze, stabilne w czasie, perfekcyjnie błyszczące i pozbawione powietrza. Wyłączny system Roboqbo.

zdjęcia: ganasz czekoladowy, majonez



PASTERYZACJA

Opatentowany system gotowania Roboqbo za pośrednictwem pary w podwójnym płaszczu gwarantuje jedyną i niepowtarzalną charakterystykę, pozwalającą na osiągnięcie wysokiej jakości produktu: szybkość gotowania (125°C w kilka minut), możliwość programowania temperatury procesu z precyzją $\pm 0,5^\circ\text{C}$, możliwość wyboru, gotowania delikatnego dzięki gotowaniu w trybie przerywanym. Z Roboqbo możliwe jest gotowanie z nadciśnieniem, w atmosferze otoczenia, próżniowe vacuum. Opcjonalnie Roboqbo może zostać wyposażone również w system wtrysku pary bezpośrednio do kotła gotującego.

zdjęcie: sok ananasowy, beszamel



GOTOWANIE Z ODPAROWADZANIEM PARY

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

zdjęcie: żelatyna owoców leśnych, mirepoix



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.

MIKSOWANIE NA ZIMNO

Roboqbo to również 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.

zdjęcie: krem cukierniczy, risotto



ROZDRABNIANIE, MIESZANIE, HOMOGENIZACJA

Dzięki możliwości zastosowanie różnych akcesoriów, np.: mieszadło, nóż z ostrzem gładkim, nóż z ostrzem ząbkowanym, zgarniak, aeroqbo, billa 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.

zdjęcie: masa z orzechów laskowych, krem z cukinii.



KONCENTRATY, PRÓŻNIA (VACUUM)

Innowacja systemu pracy w Roboqbo polega na szybkim otrzymywaniu koncentratów przy zastosowaniu próżni dynamicznej, które oprócz zachowania właściwości organoleptycznych i wartości odżywczych składników wytwarzane są w ultra szybki (5 min dla konfitury!) i spersonalizowany sposób, poczynając od zwykłego przecieru pomidorowego poprzez marmoladę, konfiturę gładką i z kawałkami owoców po mleko skondensowane i kandyzowane owoce.

zdjęcie: mleko skondensowane, sos pomidorowy



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 migdałowej oraz gotowania warzyw czy ryżu bez konieczności wstępnego rozdrabniania.

zdjęcie; marcepan, parówka



PRODUKTY KANDYZOWANE

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

zdjęcie: owoce kandyzowane. musztarda



BILLA

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



Modele ROBOQBO serii QBO-4 od 8 do 860L pojemności

QBO-8 	QBO-15 	QBO-25 
QBO-40 	QBO-70 	QBO120 
QBO-250 	QBO-350 	QBO-550 / QBO860 

Panel sterujący – „przyjaciel operatora”

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



TABELA WYDAJNOŚCI PRODUKCYJNEJ QBO8 - QBO120

CUKIERNIA								
	MODEL	max. załadunek			MODEL	max. załadunek		
MARMOLADY I KONFITURY Przybliżony czas gładka 10' Z kawałkami 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg	T.P.T. (cukier+mąka migdałowa) Przybliżony czas 1,5'		Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	3,5 kg 7 kg 15 kg 25 kg 40 kg 80 kg		
KREM CUKIERNICZY Przybliżony czas 13'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	Praliny orzechowe (orzech laskowy) Przybliżony czas 15'		Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg		
KREM CZEKOLADOWY DO SMAROWANIA Przybliżony czas 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg	MARCEPAN 50% Przybliżony czas 11*** ** +5' chłodzenie poniżej 50°C		Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	1,5 kg 3,5 kg 5 kg 30 kg	LODZIARNIA	
GLAZURA NEUTRALNA Przybliżony czas 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 50 kg 85 kg	CIASTO PTYSIOWE Przybliżony czas 8'		Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2,5 kg 7 kg 12 kg 20 kg 35 kg 60 kg		MODEL max. załadunek
GANASZ Przybliżony czas 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg	CIASTO KRUCHE Przybliżony czas 4'		Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2 kg 3,8 kg 6,5 kg 10 kg 18 kg 35 kg	Baza orzechowa (orzechy laskowe) 20 mikron** Przybliżony czas 15' ** również dla wszystkich suszonych owoców	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120 3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg
BŁYSZCZĄCA GLAZURA KAKAOWA Przybliżony czas 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg	SOK OWOCOWY Przybliżony czas 8'		Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 35 kg 60 kg 100 kg	Baza owocowa** Przybliżony czas 15' ** również dla owoców mrożonych'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120 5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg

ŻELATYNA OWOCOWA Przybliżony czas 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg		OWOCE KANDYZOWANE ** Przybliżony czas 8/12 h **ze specjalnym akcesoriem roboqbo	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	1,5 kg 3,5 kg 5 kg 15 kg 15 kg 30 kg	Mleko skondensowan e 72°Bx** Przybliżony czas 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 Przybliżony czas 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg

GASTRONOMIA / KONCENTROWANIE / GOTOWE DANIA

	MODEL	max. załadunek			MODEL	max. załadunek			
SOS POMIDOROWY Przybliżony czas 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 45 kg 85 kg		ZUPY Przybliżony czas 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg			
KONCENTRAT POMIDOROWY Przybliżony czas 15'-20"	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 7 kg 13 kg 20 kg 40 kg 70 kg		RISOTTO Przybliżony czas 15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 18 kg 25 kg 42 kg 75 kg			
BESZAMEL Przybliżony czas 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 12 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg		PASZTET Z WĄTRÓBK Przybliżony czas 7'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4 kg 8 kg 13 kg 20 kg 40 kg 80 kg			
RAGU PO BOŁOŃSKU Przybliżony czas 30'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 50 kg 85 kg		SMOOFI Przybliżony czas 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg			
MAJONEZ Przybliżony czas 2'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg		GAZPACHO Przybliżony czas 10'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 17 kg 30 kg 50 kg 90 kg	SER DO SMAROWANIA Przybliżony czas 5'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5,5 kg 10 kg 18 kg 28 kg 50 kg 85 kg

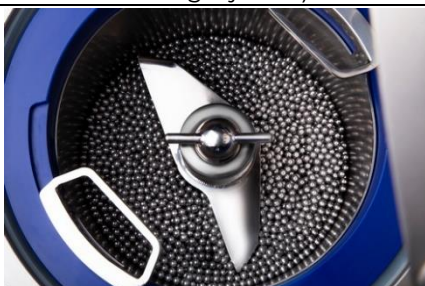
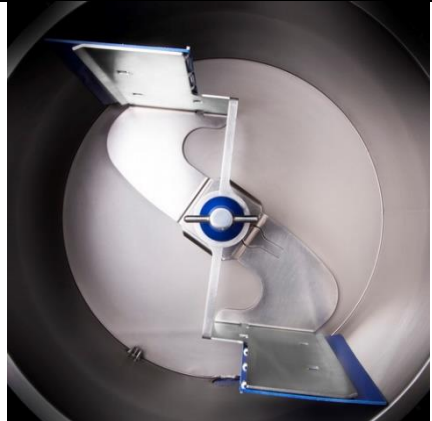
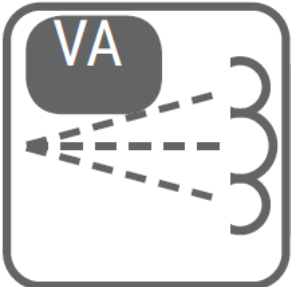
SEROWARSTWO

SOS PESTO Pasteryzowany Przybliżony czas 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	4,5 kg 9 kg 15 kg 25 kg 42 kg 72 kg	OWOCE I WARZYWA homogenizowane Przybliżony czas 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	WYROBY SEROPODOBN E Przybliżony czas 10'-15'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	2,8 kg 5,3 kg 9 kg 15 kg 25 kg 45 kg
KREMY WARZYNNE Przybliżony czas 12'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg	MIEŚO I RYBY homogenizowane Przybliżony czas 8'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	5 kg 10 kg 18 kg 30 kg 50 kg 85 kg	TOFU Przybliżony czas 15'-20'	Qbo8 Qbo15 Qbo25 Qbo40 Qbo70 Qbo120	6,5 kg 12 kg 20 kg 32 kg 55 kg 95 kg

- Podane wartości mają charakter wskaźnikowy, 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.



Dostępne opcje urządzenia:

Narzędzie mieszające wykonane z utwardzanej stali	Nóż rozdrabniający wykonany z utwardzanej stali	Nóż rozdrabniający z mikro-zębami wykonany z utwardzanej stali
		
Zestaw sit do kandyzowania owoców	Mieszadło AEROQBO do napowietrzania masy	Billa (specjalny młyn kulowy do emulgacji mas)
		
Pionowe narzędzie mieszające	System chłodzenia	System bezpośredniego wtrysku pary do kotła
		

Więcej informacji na stronie: www.robogbo.com lub u Menedżera Produktu: +48 507 088 502, e-mail: Piotr.kulik@hert.pl lub u regionalnych przedstawicieli www.hert.pl.

Urządzenie można bezpłatnie przetestować w laboratorium HERT w Warszawie.