



REVOLUČNÍ VAKUOVÉ VAŘENÍ



ROBOQBO PŘINÁŠÍ REVOLUCI DO PRACOVNÍCH METOD:

UŠETŘÍ ČAS: vše rychle vyrobí za pár minut

UŠETŘÍ ENERGII: snižuje na 50 %

UŠETŘÍ MÍSTO: kompaktní Qbo5-5 jen 70x57x70 cm /230V

UŠETŘÍ PRACOVNÍ NÁKLADY:

- zvýší produktivitu
- vše v 1 stroji – nahradí více strojů
- spolehlivé opakování výsledku
- automatika mytí, čištění
- velmi jednoduchá obsluha

ZACHOVÁ vitamíny, nutriční látky, barvu, vůni, chuť: protože pracuje ve vakuu



Vhodné pro restaurace, gastro a cukrárny, pro zmrzliny, pro zpracování ovoce, zeleniny, pro potravinářské provozy, laboratoře, výrobu kosmetiky atd.

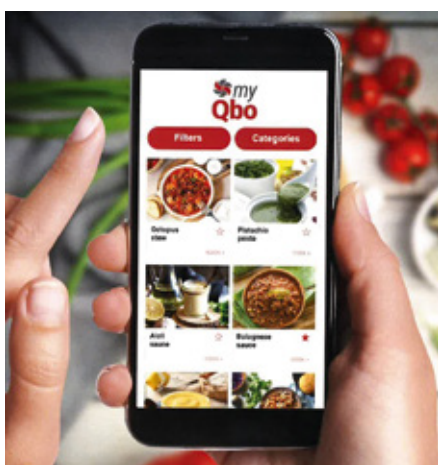




REVOLUČNÍ VAKUOVÉ VAŘENÍ



Roboqbo je kompaktní a patentovaný systém, který integruje různé stroje do jediného výrobního procesu. Umožňuje vložit všechny ingredience v jedné operaci nebo postupně. Tím zkrátí různé fáze zpracování na jediný nepřerušovaný cyklus. Velmi jednoduché na obsluhu. Připravené a doplňované programy, recepty v App,...



PŘÍKLADY ČASŮ VÝROBY:

VÝROBA – 4× AŽ 5× ZA HODINU

pěny, krémy, kaše, pyré, pasty – 8 minut
svíčková, omáčky – 10 minut
paštika, pomazánky, tatarák – 7 minut
rizoto, polévky, maso – 10 až 15 minut
džem, marmelády, sirupy – 10 minut
povidla, arašídové máslo – 12 minut
polevy, ovocný džus – 5 až 7 minut
ovocné želé, marshmallow – 12 minut
základy zmrzliny – 12 minut
tavený sýr, tofu, vegan sýr – 8 až 15 minut

CO VŠECHNO UMÍ:

Seká a řeže

Homogenizuje

Vaří (ve vakuu nebo v přetlaku)

Zchlazuje

Hněte

Koncentruje

Zjemňuje

Mísí

Šlehá, provzdušňuje

Emulguje

Pasterizuje

Rozpouští

Kanduje

Odpařuje

Granuluje



**MOHLY BY VÁS ZAJÍMAT RŮZNÉ VELIKOSTI:
5, 5, 8, 15, 25, 40, 70, 860 LITRŮ**

