

# QBO.

## REVOLUČNÍ VAKUOVÉ VAŘENÍ



CUKRÁRNA  
ZMRZLINA  
ČOKOLÁDA  
GASTRONOMIE  
PEKÁRNA





## SYSTÉM QBO.

# Inovace a technologie, abyste svým nápadům nekladli limity.

Qbo je integrovaný systém Roboqbo, který je schopen nahradit několik strojů a spojit je do jednoho transformačního procesu. Mluvíme o skutečném zážitku, který přináší revoluci do pracovních metod a standardů používaných dodnes.

Systém Qbo je ideálním řešením pro profesionály v potravinářském průmyslu, ať už v gastronomii, cukrářství, k výrobě zmrzliny, v čokoládovém průmyslu, nebo pro výrobce, jako jsou zemědělské podniky, nebo podniky působící v průmyslu a sýrašství. Je všestranný a vhodný jak pro malé, tak i velké podniky. Splňuje všechny typy potřeb a zaručuje vysoké výrobní kapacity a standardy kvality, stejně jako maximální respekt k surovinám.

### GASTRONOMIE

- PESTO
- OMÁČKY · DŽUSY
- POLÉVKY
- ROTLINNÉ KRÉMY
- TOFU
- TATARÁK
- ROSTLINNÉ STEAKY
- RIZOTO
- TĚSTOVINY
- SÝRY
- MNOHO DALŠÍCH HOTOVÝCH JÍDEL

### ČOKOLÁDA

- ROZSTÍRATELNÉ KRÉMY
- KRÉMOVÉ NÁPLNĚ
- GANACHE
- ČOKOLÁDOVÉ FONDUE
- PRALINKY
- POLEVY
- VŠECHNY MOŽNÉ ZPŮSOBY ZPRACOVÁNÍ ČOKOLÁDY

### ZMRZLINA

- NANUKY
- ZMRZLINOVÉ ZÁKLADY
- POLEVY
- POSYPY
- ZMRULINOVÉ OMÁČKY
- KANDOVANÉ OVOCES
- POLOKANDOVANÉ OVOCE

### CUKRÁRNA/PEKÁRNA

- DŽEMY
- MARMELÁDY
- PUDINKY
- KRÉMY
- POMAZÁNKY
- KYNUTÍ TĚSTA ZA STUDENA
- KYNUTÍ TĚSTA ZA HORKA
- MARSHMALLOW
- KANDOVANÉ OVOCE
- OŘECHOVÉ PASTY
- POLEVY
- ŽELÉ
- CUKRÁŘSKÉ PĚNY
- PUSINKY
- MARCIPÁN



## Jednoduchost nade vše.

Qbo se velmi snadno používá. Umožňuje i těm nejméně zkušeným profesionálům dosáhnout optimálních výsledků a mít prakticky nulovou dobu návratnosti.

## Respekt k ingrediencím.

Qbo respektuje a vylepšuje každou ingredienci, díky vakuové úpravě, která zachovává chuť, barvy a vůně.

## Pokročilé čištění bez námahy.

S Qbo je každý detail navržen tak, aby zajistil, že vyrábíte co nejlépe, a zároveň vám umožní pracovat s maximální efektivitou a klidem. Každý den, kdykoliv.

## Fantazii se meze nekladou.

Qbo bylo vytvořeno, aby realizovalo a uspokojilo každou z vašich potřeb. Od předkrmů po dezerty, od zmrzliny po čokoládu. Vaší kreativitě se meze nekladou. Kromě toho, že Qbo umožňuje vše, co je možné, udržuje úroveň kvality, která na vás udělá dojem.

## Více úkolů za kratší dobu.

Qbo urychluje výrobní procesy a umožňuje připravit mnoho receptů za kratší dobu.

## Vše v jedné technologii

Technologie *"vše v jednom"* vyrobená v Roboqbo poprvé umožňuje zavést do kotle všechny ingredience současně, čímž se zkracuje doba trvání různých operací a optimalizuje se v rámci jediného procesu.

# Co všechno umí váš QBO?

System Qbo vám zaručuje obrovské množství funkcí, které vedou k *různým způsobům použití*, a mnoho receptů. Ideální volba pro splnění nejrůznějších gastronomických potřeb.

Mimořádná flexibilita a všestrannost, která vám pomůže realizovat vaše nápady ve výrobě a řídit efektivně vaši práci. Díky řadě přizpůsobitelných nástrojů a intuitivnímu rozhraní vám Qbo umožňuje přizpůsobit systém vašim konkrétním potřebám. System je také velmi modulární a snadno se přizpůsobí rozměrům vašich prostor. System Qbo je spolehlivým partnerem, který promění vaše nápady a podnikatelské vize v realitu.

## Vaří

Při nízké teplotě vakua, aby se zachovaly vlastnosti suroviny, a při vysoké teplotě pod tlakem, aby se zkrátila doba vaření, aby se zabránilo zkažení produktu.

## Ochlazuje

Rychle, při kontrolované teplotě, zkracuje dobu chlazení a okamžitě zastaví vaření.

## Koncentruje a odpařuje

Ve vakuu díky možnosti odpařování pod 100 °C, zachování organoleptických vlastností produktu a získání ultrarychlých a personalizovaných koncentrací.

## Hněte

Studené i horké, v krátkém čase a s homogenním a hladkým výsledkem.

## Zjemňuje

A to bez přehřátí nebo oxidace produktu, díky vakuu a řízenému chlazení.

## Seká a řeže

V závislosti na typu řezu je možné upravit rychlost tak, aby se dosáhlo správné velikosti částic u daného produktu.



## Mísí se

Dělá to perfektně, díky řadě nástrojů navržených tak, aby zachovaly velikost, a to jak studené, tak vařené.

## Šlehá a provzdušňuje

Výrobou vzdušných, měkkých a odpařených produktů díky Aeroqbo, jedinečnému nástroji, který umožňuje přivádění vzduchu.

## Emulguje

Výroba konstrukčně dokonalých produktů, stabilních v čase a odplyněných díky vakuu, speciálním nástrojům a konstantní regulaci teploty.

## Pasterizuje

S patentovaným systémem vaření vzduchem v páře, který zaručuje rychlost, úplnou kontrolu a teplotní homogenitu.

## Rozpouští

Dosažením konstrukčně vynikajících tavenin díky synergii mezi účinností ohřevu, vakuovým systémem a míchacím výkonem.

## Kanduje

A s Qbo je možné získat různé úrovně cukrovinek. Proces osmózy probíhá rychle díky vakuu.

## Rozděluje

Díky kombinaci špachtle a čepele je dosaženo dokonale homogenní přípravy optimálním rozložením ingrediencí v přípravku.

## Granuluje

Efektivní a velmi rychlé. Ideální pro granulaci potravinářských prášků složených z různých přísad nebo prvků, což zajišťuje dokonalou a homogenní směs.

## Homogenizuje

Díky rychlosti lopatky, která zmenšuje velikost částic produktu, a tvaru nádrže, který zaručuje rovnoměrný proces, umožňuje Qbo získat homogenní produkty a měkkou konzistenci.

# QBO.

## System vytvořený tak, aby překračoval normy.

Dotykový panel, USB a Wi-Fi port, ethernetový vstup.

Automatické mytí interiéru s tří cyklovým programem.

PLC a software vyvinutý pro tento účel.

Rychlý pokles teploty ze 115 °C na 30 °C (10 °C při použití chladiče).

Plynulá regulace otáček pomocí měniče.

Kompletní systém pro vakuové a tlakové zpracování.

Automatické vypouštění tekutých a polotekutých produktů.

Náklady na energii: od 0,1 do 0,3 KW/kg\* (\*hodnota se liší v závislosti na typu produktu).

Vestavěný parní generátor.

Rychlé zahřátí až na 120 °C pod tlakem.



## Testovací laboratoř Roboqbo. Vy vymyslíte nápad, my *ho s vámi* otestujeme.

Otestujeme jakýkoliv nápad, nebo recept, který vás napadne. Díky systému Qbo tak budete mít jistotu, že budete moci realizovat všechny své ambice a požadavky.

Jsme na Vás připraveni v testovacích laboratořích Roboqbo. Pro více informací napište : [info@roboqbo.com](mailto:info@roboqbo.com)



# Řada

MODEL	Qbo5	Qbo8	Qbo15	Qbo25	Qbo40	Qbo70	Qbo120	Qbo250	Qbo350	Qbo550	Qbo860
OBJEM NÁDRŽE (litr)	5,5	8	15	25	40	70	120	250	350	550	860
VERZE	Na stůl			Volně stojící							
KONSTRUKCE	INOX Aisi 316L										
NAPĚTÍ (třífázové)	400V			400V							
TEPLOTA MAX	115°C			120°C							
VAKUUM MAX	-990 mbar										
ROZMĚRY mm	700 x 570 x H 710	848 x 822 x H 840	1224 x 953 x H 1429	1344 x 1082 x H 1517	1498 x 1069 x H 1580	1654 x 1408 x H 1816	1994 x 1596 x H 1801	2320 x 1755 x H 2045	2705 x 2038 x H 2370	2891 x 2197 x H 2413	3132 x 2140 x H 2571
VÁHA NETTO Kg	75	120/127	215/247	345/370	380/410	605/650	1100	1700	2400	2900	4000

## Automatické mytí

### MYTÍ ZA STUDENA

Pro expresní a mimořádné čištění, ideální volba pro rychlé, ale účinné čištění.

### HORKÉ MYTÍ

K ohřevu vody se používá dvouplášťový systém vaření v páře, který zaručuje vynikající odmašťovací výkon.

### MYTÍ NA 110°C

Důkladně čistí párou o vysoké teplotě, ideální pro dezinfekci vnitřku vakuových trubek.

## Dávková tiskárna QBO



**AUTOMATICKÁ KONTROLA VAŠÍ VÝROBY**  
DÍKY TISKÁRNĚ, KDY STAČÍ  
STISKNOUT JEN JEDNO TLAČÍTKO

Tiskne štítky obsahující všechny nezbytné a povinné informace pro vaši kontrolu při výrobním procesu :

- Procesní diagramy
- Číslo šarží
- Datum a čas výroby
- Sériové číslo stroje
- Název receptu

## Příslušenství



**PRO KRÁJENÍ/SEKÁNÍ**

Hladká čepel



**PRO RAFINACI/HOMOGENIZACI**

Čepel s mikrozoubky



**PRO MÍCHÁNÍ**

Míchací nůž



**PRO MÍCHÁNÍ**

Vertikální nůž



**PRO KANDOVÁNÍ/VAŘENÍ V PÁŘE**

Koš na kandování



**PRO NAVZDUŠNĚNÍ**  
Aeroqbo



**PRO ÉMULZE**  
Leonardo



**PRO RAFINACI**  
Bilia – kuličky pro zjemnění

# ORIENTAČNÍ VÝROBNÍ ČASY PRODUKTŮ – QBO

## PRO CUKRÁŘE

MARMELÁDY A DŽEMY – 10

MARMELÁDY A DŽEMY S KOUSKY OVOCE – 15

POVIDLA – 12

ARAŠÍDOVÉ MÁSLA - 15

KRÉMY - 10-15

MLÉČNÝ KAMEL – 20

MARSCHMALLOW – 12

GANACHE – 8

ČOKOLÁDOVÁ ZRCADLOVÁ POLEVA - 12

OVOCNÉ ŽELÉ – 15

LÍSTKOOŘÍŠKOVÉ PRALINKY – 15

OVOCNÝ DŽUS – 8

ZRCADLOVÁ POLEVA – 5

MARCIPÁN – 11-16

ODPALOVANÉ TĚSTO – 8

LINECKÉ TĚSTO – 4

KANDOVANÉ OVOCE – 8-12 HODIN

## MLÉKÁRENSKÉ PRODUKTY

TAVENÝ SÝR – 8

VEGANSKÝ SÝR – 10-15

TOFU – 15-20

## GASTRONOMIE

PAŠTIKY – 7

SVÍČKOVÁ OMÁČKA – 10

RAJČATOVÁ OMÁČKA – 12

RAJČATOVÝ PROTĚLAK -15-20

BOLOŇSKÁ OMÁČKA – 25

MAJONÉZA – 5

PASTERIZOVANÁ PESTO OMÁČKA - 8

ZELENINOVÝ KRÉM – 10-12

POLÉVKY – 10-12

RIZOTO – 15

SMOOTHIE – 5

GAZPACHO – 10

OVOCNÁ NEBO ZELENINOVÁ DĚTSKÁ VÝŽIVA – 8

MASOVÁ NEBO RYBÍ DĚTSKÁ VÝŽIVA – 8

## PRO ZMRZLINY

ZÁKLADY ZMRZLINY - 12

OŘÍŠKOVÁ PASTA – 15

POLEVY – 5

OVOCNÁ PASTA – 15

KONDENZOVANÉ MLÉKO – 25

ROBOQBO ZVLÁDNE MNOHO DALŠÍCH PRODUKTŮ



### ŠETŘÍ ČAS

Protože urychluje výrobní procesy.



### ŠETŘÍ ENERGII

Protože snižuje spotřebu o 50%.



### ŠETŘÍ MÍSTO

Protože se jedná o kompaktní a kompletní systém.

VIDEA



**FOODTECH**

POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA

KONTAKTUJTE NÁS :

VOLEJTE : +420 602 121 007

PIŠTE : [foodtech@foodtech.cz](mailto:foodtech@foodtech.cz)

SHOWROOM : Na Rybníčku 1, Plzeň

[www.foodtech.cz](http://www.foodtech.cz)

