

QBO. INDUSTRIAL DIVISION.

ALIMENTATION
COSMÉTIQUE
ALIMENTS POUR
ANIMAUX DOMESTIQUES



QBO. INDUSTRIAL DIVISION.

Dans la transformation, c'est le processus qui fait la différence.

L'offre Qbo Industrial est la proposition de Roboqbo, qui s'adresse spécifiquement à toutes les entreprises qui produisent et transforment des matières premières dans le monde de l'alimentation, de la cosmétique et des aliments pour animaux domestiques.

En bref, Qbo peut être la réponse idéale, aussi bien pour les **industries qui produisent des matières premières**, que pour celles qui s'occupent de la transformation de **produits semi-finis ou finis**.



Nous concevons ensemble pour que Qbo fasse partie d'un processus plus vaste : le vôtre.

Roboqbo s'engage à accompagner le client dans ses choix. En fonction de vos besoins de production, nous vous proposons un service de conseil complet pour vous aider à concevoir et à intégrer Qbo dans votre ligne de production, que ce soit dans des équipements existants ou dans la création de nouvelles installations.

Le service d'assistance à la conception vous aidera à identifier et à définir les équipements auxiliaires nécessaires pour intégrer Qbo dans les schémas de production existants. Une attention particulière sera accordée aux modes de lavage des connexions, en évaluant, au cas par cas, quels sont les meilleurs systèmes et raccords nécessaires pour le chargement des ingrédients, le déchargement du produit fini et la vidange des tuyaux de raccordement.



Réduction des temps de traitement.

Qbo est un système unique de processus et de traitement universel dont la qualité est constante et le nettoyage automatique. Il est capable de redéfinir les règles des processus de transformation et permet, grâce à sa technologie, d'obtenir une qualité jusqu'alors inconcevable. De plus, en accélérant les processus de production et en minimisant tout effort inutile, il permet de réaliser une infinité d'options en un temps réduit.

Répliquabilité à grande échelle et standardisation du processus.

Il est possible d'obtenir un produit de même qualité avec le même temps de traitement. L'atout de Roboqbo réside dans le « skill-up » : les systèmes à petite échelle utilisés par l'équipe de R&D suivent les mêmes processus que les systèmes Qbo Industrial utilisés dans l'industrie.

Personnalisation et sur-mesure.

La gamme Qbo Industrial a été conçue pour réaliser et accompagner tous vos besoins, tout en maintenant un niveau de qualité irréprochable. Grâce à notre production interne, entièrement made in Roboqbo, nous pouvons personnaliser votre Qbo en y ajoutant des outils et autres. Et ce, en fonction des différents besoins et de chaque exigence de production.

Intégration dans la ligne de production.

Qbo peut être inséré dans la partie centrale de la ligne de production, au début ou à la fin de la chaîne de production. Le système peut très facilement devenir partie intégrante d'un processus.

QboCare est synonyme d'assistance précise et constante, à tout moment et en tout lieu.

Le service d'assistance est assuré en interne et les pièces de rechange sont fabriquées au sein de l'entreprise. En ce qui concerne les systèmes industriels, en cas de panne, l'intervention de notre personnel technique est garantie dans un délai très court.

Technologie All-in-one.

La technologie **All-in-One** made in Roboqbo permet, pour la première fois, d'introduire tous les ingrédients en même temps dans la cuve, réduisant ainsi la durée des différentes opérations et optimisant celle-ci au sein d'un processus unique.



Que peut faire le système Qbo Industrial ?

Qbo est un système conçu et créé pour remplir un très grand nombre de fonctions. Les processus de transformation des matières premières se déroulent en un temps si court qu'il est devenu une **nouvelle norme de référence au niveau industriel.**

Il cuit

À basse température sous vide, pour préserver les qualités de la matière première, et à température élevée sous pression, pour réduire le temps de cuisson, évitant l'altération du produit.

Il refroidit

Rapidement, à température contrôlée, en réduisant le temps de refroidissement et en stoppant instantanément la cuisson.

Il concentre et évapore

En sous vide, grâce à la possibilité d'évaporation en dessous de 100 °C en préservant les caractéristiques organoleptiques du produit et en obtenant des concentrations ultrarapides et personnalisées.

Il pétrit

Aussi bien à froid qu'à chaud, en peu de temps et avec un résultat homogène et lisse.

Il raffine

Et il le fait sans surchauffer ni oxyder le produit, grâce au sous vide et au refroidissement contrôlé.

Il coupe

Selon le type de coupe, il est possible de régler la vitesse afin d'obtenir la bonne granulométrie dans les hachis.

Il mélange

Il le fait à la perfection, grâce à une gamme d'outils étudiés pour préserver le calibre, à froid et en cuisson.

Il monte et aère

En produisant des produits aérés, moelleux et vaporeux grâce à Aeroqbo, l'outil unique qui permet d'introduire de l'air.

Il émulsionne

En produisant des produits parfaits de par leur structure, stables dans le temps et dégazés grâce au sous vide, aux outils spéciaux et au contrôle constant de la température.

Il pasteurise

Avec un système breveté de cuisson à la vapeur d'air qui garantit vitesse, contrôle total et homogénéité de température.

Il fond

En obtenant des fusions structurellement supérieures grâce à la synergie entre l'efficacité du réchauffement, le système sous vide et la puissance de mélange.

Il confit

Et avec Qbo, il est possible d'obtenir différents niveaux de confisage. Le procédé d'osmose a lieu rapidement grâce au sous vide.

Il répartit

Grâce à la combinaison de la spatule et de la lame, on obtient une préparation parfaitement homogène en répartissant de manière optimale les ingrédients au sein de la préparation.

Il broie

Efficace et très rapide. Idéale pour granuler des poudres alimentaires composées de différents ingrédients ou éléments, en assurant un mélange parfait et homogène.

Il homogénéise

Grâce à la vitesse de la lame qui réduit la taille des particules de produit et à la forme de la cuve qui garantit un processus uniforme, Qbo permet d'obtenir des produits homogènes et des consistances moelleuses.

Gestion HACCP : simplifiée et rapide

La gestion HACCP exige une documentation précise et constante. La création d'étiquettes pour chaque conserve, la tenue de registres et le suivi de chaque étape du processus peuvent prendre beaucoup de temps.

Grâce à l'imprimante pour **numéros de lots QBO**, le processus est simplifié :

- Suivi automatique du **processus de production.**
- Étiquettes détaillées avec toutes les **informations obligatoires** :
 - diagramme de processus
 - numéro de lot
 - date et heure de production
 - numéro de série de la machine
 - nom de la recette
 - nom de l'opérateur.
- Enregistrement automatique de toutes les opérations, de la **production au refroidissement.**

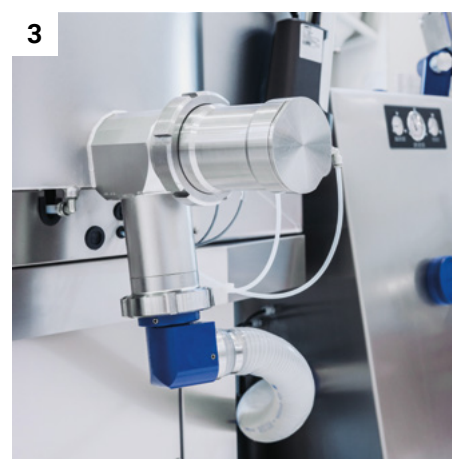


Le résultat ?

Une gestion HACCP plus efficace, qui permet de gagner du temps et de réduire les coûts, pour devenir une **nouvelle norme de référence.**

La rapidité du processus est également associée à un soin extrême apporté aux matières premières, dans le but de garantir des niveaux de qualité très élevés, dans le respect des règles d'hygiène les plus strictes.

QBO. Une gamme complète pour tester, transformer et produire.



Panneau tactile, port USB et Wi-Fi, Entrée Ethernet. (2)

PLC et logiciel développé à cet effet.

Vitesse variable via un onduleur.

Chauffe rapide jusqu'à 120 °C sous pression.

Système complet pour traitements sous vide et sous pression.

Éjection facilitée par surpression. (3)

Diminution rapide de la température de 120 °C à 30 °C (10 °C avec l'utilisation du refroidisseur).

Lavage intérieur automatique avec programme à trois cycles. (1)

Coût énergétique du produit: de 0,1 à 0,3 KW/Kg* (*valeur variable en fonction du type de produit).

Gamme



MODÈLE	Qbo120	Qbo250	Qbo350	Qbo550	Qbo860
VOLUME DE LA CUVE	120 litres	250 litres	350 litres	550 litres	860 litres
CONSTRUCTION	INOX Aisi 316L				
TENSION (triphasée)	400-220-200V 50/60Hz				
TEMP. MAX	120°C				
VIDE MAX	-990 mbar				
VITESSE VARIABLE	30/2000 rpm	30/2000 rpm	30/1500 rpm	50/1200 rpm	50/750 rpm
DIMENSIONS mm	L 1994 x P 1596 x H 1801	L 2320 x P 1755 x H 2045	L 2705 x P 2038 x H 2370	L 2891 x P 2197 x H 2413	L 3132 x P 2140 x H 2571
POIDS NET Kg	1100	1700	2400	2900	4000

Accessoires



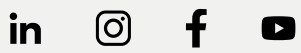
Avec les petites, vous testez, avec les grandes, vous produisez.

Notre gamme s'étend des petites machines, idéales pour tester de nouveaux produits, aux solutions industrielles à grande échelle, garantissant la répliquabilité, la standardisation et la qualité à chaque étape de la production.

Contactez-nous pour planifier un test.
Écrivez à info@roboqbo.com

Pour en savoir plus :

www.roboqbo.com



Roboqbo S.r.l. | Via Mazzini, 1 | 40010 Bentivoglio (BO) Italy

