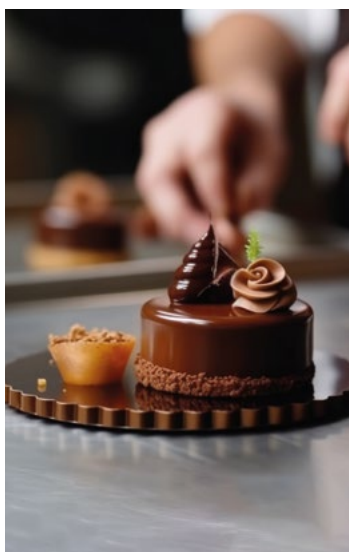


QBO. THE FOOD XPERIENCE.

PÂTISSERIE
GLACIER
CHOCOLATERIE
GASTRONOMIE





SYSTÈME QBO.

Innovation et technologie, pour ne pas mettre de limites à vos idées.

Qbo est le système intégré de Roboqbo, capable de remplacer plusieurs machines et de les combiner en un seul procédé de transformation. Nous parlons d'une véritable expérience qui révolutionne les méthodes de travail et les standards utilisés jusqu'à aujourd'hui.

Le système Qbo est la solution idéale pour les professionnels du secteur alimentaire : qu'il s'agisse de la **restauration**, de la **gastronomie**, de la **pâtisserie**, de la **confection de glaces**, de la **chocolaterie** ou de producteurs comme des **entreprises agricoles** ou opérant dans le **secteur industriel et fromager**. Il est polyvalent et s'adapte aux entreprises de tout ordre et de toute dimension. Il répond à tous les types de besoins et garantit des capacités de production et des standards de qualité élevés, ainsi que le plus grand respect des matières premières.

GASTRONOMIE

- PESTOS
- SAUCES
- JUS
- SOUPES
- CRÈMES VÉGÉTALES
- TOFU
- TARTARES DE VIANDE
- STEAKS VÉGÉTAUX
- RISOTTOS
- PÂTES
- FROMAGES
- AUTRES PLATS PRÉPARÉS

CHOCOLATERIE

- PÂTES À TARTINER
- CRÈMES ANHYDRES
- GANACHES
- CHOCOLAT FONDU
- PRALINÉS
- GLAÇAGES
- TOUTES LES FAÇONS DE TRAVAILLER LE CHOCOLAT

GLACIER

- GLACES MARBRÉES
- PRÉPARATIONS POUR GLACES
- PÂTES
- NAPPAGES
- SAUCES
- ÉCLATS
- FRUITS CONFITS
- FRUITS SEMI-CONFITS

PÂTISSERIE

- CONFITURES
- MARMELADES
- MOELLEUX
- CRÈMES
- PÂTES À TARTINER
- PÂTES LEVÉES À FROID
- PÂTES LEVÉES À CHAUD
- GUIMAUVE
- FRUITS CONFITS
- PÂTES DE FRUITS SECS
- GLAÇAGES
- GELÉES
- MOUSSES
- MERINGUES
- MASSEPAIN

La simplicité avant tout.

Qbo est très facile à utiliser : elle permet même aux professionnels les moins expérimentés d'obtenir des résultats optimaux et d'avoir des temps de retour sur investissement pratiquement inexistant.

Une imagination sans limite.

Qbo a été créée pour réaliser et satisfaire chacun de vos besoins. Du hors-d'œuvre au dessert, de la glace au chocolat. Il n'y a aucune limite à votre créativité : en plus de tout rendre possible, Qbo maintient un niveau de qualité qui vous impressionnera.

Respect des ingrédients.

Qbo respecte et met en valeur chaque ingrédient grâce au traitement sous vide qui préserve les saveurs, les couleurs et les arômes.

Plus de tâches en moins de temps.

Qbo accélère les processus de production, ce qui permet de réaliser de nombreuses recettes en moins de temps.

Nettoyage avancé, sans effort.

Avec Qbo, chaque détail est conçu pour vous garantir un fonctionnement optimal, tout en vous permettant de travailler avec une efficacité et une tranquillité maximales. Chaque jour, à tout moment.

Tout, dans une seule technologie

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 votre QBO?



Le système Qbo vous garantit un très grand nombre de fonctions. Beaucoup de fonctions, qui se traduisent par différentes utilisations et de nombreuses recettes: le choix idéal pour répondre à un large éventail de besoins en matière de gastronomie.

Qbo offre une flexibilité et une polyvalence extraordinaires, pour vous aider à mettre en pratique vos idées en cuisine et à gérer votre travail. Grâce à sa gamme **d'outils personnalisables** et à son **interface intuitive**, Qbo vous permet d'adapter le système à vos besoins spécifiques. Le système est également très modulaire et il s'adapte facilement aux dimensions de vos espaces. Le système Qbo est un partenaire fiable pour transformer vos idées et votre vision entrepreneuriale en réalité.

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 confitage. 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.

QBO.

Un système créé pour aller au-delà des normes.

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

Vitesse variable via un onduleur.

Générateur de vapeur intégré.

Lavage intérieur automatique avec programme à trois cycles.

Système complet pour traitements sous vide et sous pression.

Chauffe rapide jusqu'à 120 °C sous pression.

PLC et logiciel développé à cet effet.

Éjection automatique de produits fluides et semi-fluides.

Diminution rapide de la température de 115 °C à 30 °C (10 °C avec l'utilisation du refroidisseur).

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



Roboqbo Test Lab. Vous pensez à une idée, nous la *testons* avec vous.

Nous pouvons tester n'importe quelle idée ou recette que vous avez en tête. Ainsi, grâce au système Qbo, vous serez sûr de pouvoir concrétiser toutes vos ambitions et exigences.

Nous vous attendons dans nos bureaux pour un essai, ou contactez-nous pour planifier un essai à distanc. Écrivez à info@roboqbo.com

Gamme

MODÈLE	Qbo5	Qbo8	Qbo15	Qbo25	Qbo40	Qbo70	Qbo120	Qbo250	Qbo350	Qbo550	Qbo860
VOLUME DE LA CUVE	5,5 litres	8 litres	15 litres	25 litres	40 litres	70 litres	120 litres	250 litres	350 litres	550 litres	860 litres
VERSION	Pour table					Sur pied					
CONSTRUCTION	INOX Aisi 316L										
TENSION (triphasée)	400V / 50Hz (230V / 60Hz)		400-220-200V 50/60Hz								
TEMP. MAX	115°C					120°C					
VIDE MAX	-990 mbar										
DIMENSIONS mm	L 700 x P 570 x H 710	L 848 x P 822 x H 840	L 1224 x P 953 x H 1429	L 1344 x P 1082 x H 1517	L 1498 x P 1069 x H 1580	L 1654 x P 1408 x H 1816	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	75	120/127	215/247	345/370	380/410	605/650	1100	1700	2400	2900	4000

Lavage automatique

LAVAGE À FROID

Pour un nettoyage express et extraordinaire, l'option idéale pour un lavage rapide mais efficace.

LAVAGE À CHAUD

Utilisez l'interstice pour chauffer l'eau en garantissant un pouvoir dégraissant supérieur.

LAVAGE À 110 °C

Nettoie en profondeur avec de la vapeur à haute température, parfait pour désinfecter l'intérieur des tuyaux à vide.

Imprimante pour Lots QBO



TRACEZ AUTOMATIQUEMENT VOTRE PROCESSUS DE PRODUCTION, EN UN CLIC.

Imprime les étiquettes contenant toutes les informations nécessaires et obligatoires à montrer lors des contrôles :

- Diagrammes de processus
- Numéros de lots
- Date et heure de production
- Numéro de série de la machine
- Nom de la recette

Accessoires

POUR COUPER / HACHER

Lame lisse



POUR RAFFINER/ HOMOGÉNÉISER

Lame micro-dentée



POUR MÉLANGER

Pale malaxeuse



POUR MÉLANGER

Pale verticale



POUR CONFIRE / CUIRE À LA VAPEUR

Panier pour fruits confits



POUR AÉRER

Aeroqbo



POUR ÉMULSIONNER

Leonardo



POUR RAFFINER

Bilia



Pour en savoir plus :

www.roboqbo.com

