

TESTARE PER CREDERE



Da oltre 40 anni leader nella progettazione e produzione di impianti per la trasformazione, **Roboqbo** realizza sistemi di qualità, con professionalità e visione, competenza e ricerca, passione e curiosità. La sede si trova a Bentivoglio, in provincia di Bologna, ed è uno spazio creativo e realizzativo dove la trasparenza è reale e non solo raccontata. Tutta l'area produttiva è costruita ed organizzata seguendo un preciso ciclo didattico che, in ogni momento, favorisce la condivisione del know-how e permette ad ogni cliente in visita di osservare tutti i processi che portano dall'acciaio al sistema **Qbo**.

I NUOVI LABORATORI

Nella nuova sede aziendale di oltre 13.000 m² sono stati creati ed allestiti sei laboratori, dove il reparto di Ricerca e Sviluppo – formato da consulenti, tecnologi alimentari, chef e pasticceri, con diversi background – lavora ogni giorno alla tecnologia del sistema **Qbo**, alla ricerca e allo sviluppo di nuovi accessori e funzionalità, allo studio di nuovi processi.

L'affiancamento con i clienti è continuo e costante: viene garantito un servizio di formazione esclusivo e attento, basato sul patrimo-

nio di conoscenze tecniche e tecnologiche raccolto in decenni di esperienza.

I sei laboratori attrezzati sono divisi per ambiti di sviluppo – cioccolateria, gelateria, pasticceria, gastronomia, industria e cosmetica/farmaceutica – a disposizione di clienti e visitatori per testare, sperimentare, migliorare.

Il servizio di test prodotto è unico: ideato per supportare professionisti di qualunque settore e dimensione, apre la visione ad una nuova metodologia di trasformazione della materia prima e consente una verifica immediata della qualità del prodotto finito.

LA MATERIA PRIMA COME PROTAGONISTA

Il sistema **Qbo** è altamente versatile e le sue applicazioni sono potenzialmente infinite: cuoce, raffredda, concentra, impasta, raffina, taglia, mescola, monta, area, emulsiona, pastorizza, fonde, candisce, disidrata, disperde, granula. In pressione, sottovuoto o atmosfera modificata.

La protagonista però rimane la materia prima, esaltata e mai stravolta. I professionisti **Roboqbo** si pongono l'obiettivo di valorizzarla,



al fine di riuscire a sviluppare linee di prodotti personalizzate e uniche, mantenendo colori, sapori, odori e proprietà di latte, panna, uova, cioccolato, frutta, carne, ortaggi, spezie...

PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA E GELATERIA

Alla base dei laboratori ci sono tecnologie all'avanguardia che rispondono alle esigenze di qualunque professionista.

Il laboratorio di **pasticceria** è in grado di soddisfare ogni tipo di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito da banco e tutti i prodotti da forno: tartallette, bignè, meringhe, dolcetti alle

mandorle, cake, veneziane, glasse, marzapane, ripieni, mousse, canditi, ganache, marshmallow...

Nel laboratorio di **cioccolateria** fare una pralina diventa meno complicato grazie all'utilizzo di macchine di ultima generazione.

Qbo pensa al ripieno di frutta secca, pralinati e ganache.

Infine, il laboratorio di **gelateria**, con le sue tecnologie all'avanguardia, dà la possibilità di sperimentare il sistema di lavoro **Qbo** con il supporto di macchinari per la mantecazione di qualunque portata: innovazione soft, mantecazione verticale, mantecazione tradizionale e da banco.

PROVA IL METODO QBO

Esalta la qualità ➔ delle materie prime, di qualsiasi tipo, provenienti da qualsiasi parte del mondo

Velocizza i processi ➔ riducendo lo stress del prodotto e proteggendo la qualità, l'autenticità e le proprietà originali delle materie prime

Garantisce la replicabilità ➔ PLC, PC e software sviluppato ad hoc consentono la gestione e il monitoraggio dell'intero processo, nonché la memorizzazione e la replicabilità delle formule

Aumenta la produttività ➔ riduce i tempi di lavorazione, restituendo valore al lavoro e alla vita di ogni professionista

Lavora in sottovuoto ➔ eliminando l'ossidazione e proteggendo le caratteristiche organolettiche e i colori naturali delle materie prime originali

Customizza i processi ➔ è un sistema versatile che lascia ampio spazio alla creatività, adattandosi a tutte le formule e ricette

Semplifica le procedure ➔ non vi è necessità di impiegare personale specializzato: il sistema esegue automaticamente il programma selezionato

La materia prima è la tua. La ricetta e la formula, anche.

Quindi tutti i servizi Roboqbo a cosa servono?

Il team Ricerca e Sviluppo e l'innovativa tecnologia **Qbo** sono a disposizione per aiutarti ad esaltare le qualità della materia e del prodotto finito. Per affinare la ricetta e il processo produttivo. Per velocizzare il tuo lavoro e la riuscita. Per conoscere nuovi processi e metodi ed ottenere consistenze e prodotti sconosciuti prima di **Qbo**.

Vieni a provare gratuitamente il sistema di lavoro Qbo.

Rimarrai sbalordito delle sue potenzialità.



Roboqbo Srl - Via Mazzini, 7

40010 Bentivoglio, Bo

☎ +39 051 892 483 ✉ info@roboqbo.com

www.roboqbo.com