

IL NUOVO MODO DI FARE IL GELATO

In Italia e all'estero il fabbisogno e le mode stanno rivoluzionando quello che era il laboratorio classico di gelateria, trasformandolo in un vero business di produzione e differenziandosi sempre di più dal sistema industriale. Questo comporta una trasformazione ed una maggiore sensibilizzazione a livello di produzione, che inevitabilmente spinge i professionisti, dalle grandi aziende di semilavorati ai gelatieri, a rinnovarsi, per reagire con efficienza e rapidità alle esigenze del mercato.

Leader nella progettazione e produzione di sistemi per la trasformazione alimentare e forte dell'esperienza acquisita in oltre 40 anni di attività, **Roboqbo** ha ideato e brevettato **Qbo**: il sistema di trasformazione completo e compatto, capace di integrare macchinari diversi in un unico processo di lavorazione. **Qbo** è lo strumento perfetto per la gelateria: pastorizza, emulsiona, raffredda, cuoce, concentra, raffina, taglia, mescola, aerea, candisce, disperde e granula, consente di preparare qualsiasi tipo di base e ottenere in tempi record emulsioni con risultati qualitativi ineguagliabili. In gelateria **Qbo** introduce una serie di cruciali miglioramenti nell'organizzazione del lavoro, qualità del prodotto ottenuto, gestione degli approvvigionamenti, varietà di preparati e tempi di produzione.



ESALTA LA QUALITÀ

Grazie all'utilizzo del sottovuoto e ai tempi di lavorazione estremamente ridotti, **Qbo** non concede agli ingredienti il tempo di modificare le proprie naturali caratteristiche, esaltandone colori e aromi. **Qbo** permette di avere sempre il controllo degli ingredienti contenuti nei preparati: l'utilizzo di conservanti, aromi, addensanti e coloranti può essere evitato, con conseguente riduzione del numero d'ingredienti in etichetta.

È VERSATILE

Con **Qbo** è possibile realizzare una grande varietà di preparati: pasta di frutta, fresca o secca, canditi, purea concentrata, creme anidre, topping per variegati e concentrati.

RIORGANIZZA IL LAVORO

- ❖ Consente ai professionisti di diventare autonomi nella produzione dei preparati
- ❖ Riduce lo stoccaggio delle materie prime in base alle esigenze di lavoro
- ❖ Comporta una forte riduzione dei costi delle materie prime
- ❖ Ottimizza i tempi di pastorizzazione
- ❖ Permette una completa personalizzazione delle paste aromatizzanti e dei variegati.

Lavorare con **Qbo** significa indipendenza e autosufficienza totale, con la garanzia di una rapidità eccezionale e di un risultato costante. **Qbo** permette ai professionisti di distinguere il proprio gelato con gusti veri e personalizzati, incrementando la produttività senza rinunciare alla creatività. La sua versatilità consente di sperimentare nuove ricette, strutture e abbinamenti, ed aiuta a differenziarsi creando una propria immagine, fidelizzando la clientela e contribuendo al successo commerciale.

Nella sua nuova sede di 13.000 m² a Bentivoglio, Bo, **Roboqbo** offre anche il servizio di test prodotto. Il laboratorio di gelateria, con le sue tecnologie all'avanguardia, dispone di macchinari per la mantecazione di qualunque portata: innovazione soft, mantecazione verticale, mantecazione tradizionale e da banco. Questo per supportare professionisti di qualunque settore e dimensione, offrendo un servizio di test prodotto di alto livello e una verifica immediata della qualità del prodotto finito.

Un'altra novità presente all'interno della nuova sede è rappresentata dall'accademia **Qbo Sapiens**, centro formativo di prossima apertura, dove saranno erogati anche corsi dedicati al settore gelateria.



RISPARMIA:

La vera innovazione del sistema Qbo è rappresentata anche dal risparmio: di tempo, di energia, di spazio e di investimenti.

TEMPO

I tempi di lavorazione e di avvio della produzione estremamente rapidi garantiscono un'alta capacità produttiva, migliorando e restituendo valore al lavoro e alla vita di ogni professionista. Per un gelato di crema soft, per esempio, è possibile avviare la pastorizzazione 15 minuti prima per avere già a disposizione il primo prodotto da servire.

ENERGIA

Qbo è dotato di un sofisticato dispositivo di vapore integrato che consente un enorme risparmio sia di acqua che energia.

SPAZIO E INVESTIMENTI

Qbo è un sistema compatto e completo in grado di sostituire diversi macchinari, come pastorizzatori ed emulsionatori, con conseguenti benefici economici e di spazio in laboratorio.



Azienda leader nella progettazione e produzione di sistemi per la trasformazione alimentare, **Roboqbo** ha ideato e brevettato la serie **Qbo – Universal Processing System**. Il primo e inimitabile sistema in grado di soddisfare, con una sola unità di lavoro, le più svariate esigenze produttive, dalla pasticceria alla gastronomia. Grazie a questa soluzione innovativa, si ridefiniscono gli standard qualitativi del lavoro dei professionisti, proponendo una moderna filosofia di lavoro che salvaguarda i valori della tradizione.



Roboqbo Srl - Via Mazzini, 7 - 40010 Bentivoglio, Bo
 ☎+39 051 892 483 @ info@roboqbo.com
 www.roboqbo.com