

QBO. UNIVERSAL PROCESSING SYSTEM. ALL IN ONE. ONE FOR ALL



Qbo - Universal Processing System è il sistema di trasformazione completo, compatto e brevettato, capace di integrare macchinari diversi in un unico processo di lavorazione.

È un sistema ALL-IN-ONE perché consente di immettere in vasca tutti gli ingredienti in un'unica operazione, stravolgendone il normale ordine e riducendo le diverse fasi di lavorazione ad un ciclo unico ininterrotto.

È un sistema ONE-FOR-ALL perché risponde alle esigenze e alle richieste di chi lo utilizza e perché è capace di adattarsi a tantissime applicazioni.

QBO IN PASTICCERIA

La macchina è in grado di eseguire **oltre l'80% delle preparazioni**, sostituendo impastatrici, planetarie, fornelli, cuocitori di vario genere, raffinatrici a rulli o bilie, pastorizzatori, concentratori, impianti di canditura, cutter, emulsionatori e tanti altri macchinari.

Qbo consente di realizzare molte lavorazioni diversamente impossibili, come aerati in atmosfera modificata o sottovuoto, cotture in pressione ma in assenza d'aria, creme, glasse ed emulsioni perfettamente disareate, con una maggiore conservabilità e strutture vellutate e altamente palatabili. Le emulsioni risultano inoltre avere legami stabili e possono essere smontate e rimontate.

Una macchina che è un intero laboratorio, capace di lavarsi e igienizzarsi automaticamente senza interventi esterni, grazie al

C.I.P. (Clean in Place), eliminando onerosi tempi di pulizia.

Qbo lavora in ambiente ermetico, riducendo o eliminando rischi di contaminazione e sistemi di aspirazione costosi e impegnativi.

PROCESSI ED ACCESSORI

Il sistema **Qbo** è reso versatile grazie ad una gamma completa di accessori che consentono di realizzare qualsiasi tipo di lavorazione in autonomia, ottenendo risultati eccellenti in pasticceria, gelateria, cioccolateria e gastronomia. Il tutto rispettando le materie prime utilizzate, preservandone ed esaltandone la qualità.

Ogni singolo accessorio viene prodotto con materiali di alta qualità, per lavorazioni specializzate: l'acciaio AISI 316 è trattato secondo normativa MOCA, per la massima inossidabilità e ammissibilità al contatto con gli alimenti. Inoltre, i materiali selezionati sono igienici e tra i più performanti sul mercato, impiegati nell'industria chimica, farmaceutica e aerospaziale, come bio-plastiche e componenti inox ottenuti per sinterizzazione laser. Da test eseguiti presso laboratori autorizzati, è emerso che il loro rilascio di particelle non solo è minimo, ma risulta oltre 10 volte inferiore rispetto ai limiti di legge.

Qbo stravolge, cambiandoli tutti, i metodi ed i procedimenti che, dall'antichità fino ad oggi, si sono ripetuti sempre uguali, con grande semplificazione e risparmio di tempo.

- ☞ Qbo CUOCE ad alta velocità, sfruttando calore gentile (max 120°C sulla superficie di contatto), gestibile e modulabile per un impatto termico sul prodotto quasi impercettibile. È anche possibile spingere la temperatura fino a 120°C in pressione, per cotture ultrarapide. Per le cotture in acqua come bolliture, infusioni e canditure, è invece particolarmente indicato **Basqet**. La sua struttura permette di sfruttare in maniera ottimale la vasca, velocizzando i procedimenti e riducendo l'utilizzo di mano d'opera.
- ☞ Qbo RAFFREDDA in tempi record, contribuendo a conservare le proprietà dei prodotti e garantendo l'arresto della cottura in maniera istantanea (1/2 minuti per abbassare la temperatura di 30/50°C). Anche dal punto di vista dell'applicazione delle norme Haccp, Qbo facilita il compito all'abbattitore riducendo i tempi di abbattimento e aumentando la produttività. Il sistema di raffreddamento consente stabilità in temperatura, elemento fondamentale per l'emulsione a freddo.
- ☞ Qbo CONCENTRA grazie al sistema sottovuoto attivo. L'evaporazione avviene al di sotto dei 100°C e, pertanto, i prodotti non risultano mai troppo cotti o degradati, mantenendo le caratteristiche organolettiche e ottenendo concentrazioni ultrarapide e personalizzabili.
- ☞ Qbo MONTA grazie ad un metodo esclusivo, restituendo prodotti aerati, soffici, spumosi, legati e stabili con l'utilizzo di **Aeroqbo**, lo strumento speciale, per inglobare aria, gas inerti o CO₂, raggiungendo una struttura finissima e vellutata.
- ☞ Qbo RAFFINA in tempi da record e a granulometrie molto basse. Lo fa annullando l'ossidazione del prodotto, grazie al sottovuoto e al raffreddamento controllato, che evita l'irrandimento dei grassi. Lo speciale strumento brevettato **Bilia** è stato progettato appositamente per questa funzione. Esso offre il grande vantaggio di poter essere lavato rapidamente con acqua, consentendo di cambiare ricetta in tempi brevi col minimo

spreco di materia prima e nessuna sovrapposizione fra gusti. Raffinazioni più semplici, come nel caso di frutta secca e semi di vario tipo, possono essere eseguite direttamente con la **lama microdentata** fornita con la macchina, in tempi molto inferiori.

- ☞ Qbo CANDISCE grazie al **cesto canditi** in tempi brevissimi: sono sufficienti poche ore per scorze e amarene invece di 5-7 giorni. E sono possibili diversi livelli di canditura. Il processo di osmosi viene accelerato grazie all'applicazione dei risultati di una lunga ricerca, e alcuni accessori sono stati realizzati appositamente per questa funzione. La peculiarità della canditura con questo metodo sta nella rapidità dei processi e nel mantenimento ottimale di colori e fragranze, a confronto di sistemi tradizionali lunghi e stressanti. Si possono candire vari tipi di frutta, cubetti di scorza, marroni o anche frutti di taglia superiore, come cedri e limoni interi. Il risultato arricchisce di aromi e morbidezza qualsiasi preparato.
- ☞ Qbo TAGLIA in modo netto, accurato e delicato grazie alla **lama liscia**, che garantisce un maggiore controllo di pezzatura e granulometria. Perfetta per battuti di ortaggi, carni, formaggi e mozzarella.

☞ Qbo MISCELA delicatamente, senza rompere o tagliare, grazie alla **pala miscelatrice**, mantenendo inalterata la pezzatura, sia a freddo che in cottura, e dà l'opportunità di personalizzare la texture di marmellate e confetture, insalata russa ...

☞ Qbo MESCOLA e lo fa con la **pala verticale**, innovativo strumento per mescolare in modo uniforme e delicato, è l'ideale per prodotti come frutta poché e cottura riso-latte, così come per creme con raffreddamento spinto, garantendo temperatura uniforme e rispetto del legame degli amidi, che non viene distrutto.

☞ Qbo EMULSIONA in maniera perfetta grazie a **Leonardo**, ultimo brevetto Roboqbo. Leonardo è lo strumento ideale per tutte le ricette in cui è necessario emulsionare ed inglobare aria in un liquido in modo perfettamente omogeneo. Permette di ottenere impasti montati come mousse, maionesi e ganache.



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

METODO TRADIZIONALE	SISTEMA ROBOQBO
Temperature alte	Concentrazione a bassa temperatura
Alterazione dei colori naturali e perdita di aromi volatili in fase di cottura	Nella fase di cottura non avviene alcuna ossidazione del prodotto, mantenendo così i colori naturali, senza perdita di aromi volatili
Raffreddamento in abbattitore o frigo, con rischio di alterazione batterica del prodotto	Raffreddamento veloce con il sottovuoto
Consistenza variabile del prodotto	Costanza del prodotto
Preparazioni complesse e laboriose	Semplicità di realizzazione
Durante la lavorazione si sporcano più attrezzature	Durante la lavorazione si utilizza solo il Qbo
Sviluppo ristretto	Apertura mentale (flessibilità) per creare infiniti tipi di combinazioni
Impiego di mano d'opera e tempi di lavorazione lunghi	Risparmio di mano d'opera: durante la lavorazione rapida non c'è necessità di impegnare un operatore, dato che il sistema Qbo esegue il programma selezionato
Produzione oraria/giornaliera variabile	Produzione oraria/giornaliera elevata