

Bilia

FLEXIBLE **REFINING**



Bilia

FLEXIBLE **REFINING**

BILIA EST UN SYSTÈME DE RAFFINAGE À BILLES CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ EN ASSOCIATION AVEC LA SÉRIE **QBO** UNIVERSAL PROCESSING SYSTEM.

La température du produit peut être configurée de manière précise pendant le cycle de travail pour éviter que les ingrédients plus délicats ne surchauffent et ne cuisent dans les phases de raffinage sans qu'on le veuille.

De plus, la technologie Qbo permet d'exécuter des processus en absence d'air (sous vide) pour réaliser des produits de haute qualité et conservation.

La recirculation interne du produit évite l'utilisation de pompes et d'autres systèmes difficiles à entretenir. Passer d'un produit à l'autre en cours de production n'est plus un problème ! Grâce aux solutions techniques introduites avec Bilia, les opérations de lavage sont extrêmement simplifiées par rapport aux systèmes traditionnels. Il est finalement possible de changer le type de produit avec beaucoup de rapidité et un coût réduit.



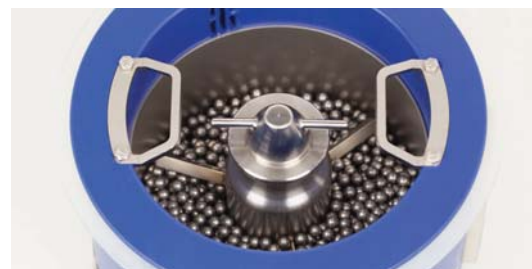
Bilia permet de réaliser:

- pâtes à tartiner, pralinés et crèmes anhydres
- mélanges pour glaces, pâtisseries
- pâte de chocolat aux noix / amandes / noix / arachides / pistaches / pignons
- pâte de sésame et café

Il est également possible d'obtenir des sauces gastronomiques et à tartiner à base aqueuse en ajoutant au processus de raffinage les opérations de cuisson et refroidissement. Par exemple : moutarde, ketchup et crèmes de fromage.

Modèle	Volume du bac (litres)	Capacité de production (kg/h)
Bilia 8-3	7	4,5
Bilia 15-3	12	8
Bilia 25-3	20	11
Bilia 40-3	35	24
Bilia 70-3	60	40

Brevet Roboqbo



Roboqbo S.r.l.

Via Mazzini, 7 | 40100 Bentivoglio (BO) Italy
Tel. +39 051 663 0968 | Fax. +39 051 893 162
www.roboqbo.com - info@roboqbo.com

