

Qb8-4

UNIVERSAL
PROCESSING
SYSTEM



Qb8-4

Compact et
extrêmement polyvalent.

TABLE TOP

Qb8-4 est le choix parfait pour les petits lots de production qui ont besoin de résultats de haute qualité. Réalisé avec la même technologie installée dans les modèles industriels, il est capable de réaliser des tests ou des échantillonnages pré-production avec simplicité et précision. Chaque phase de travail est complètement automatique et se développe en un seul cycle de travail, extrêmement rapide pour des processus sûrs, répétables et qualitativement supérieurs.

SYSTÈME EXCLUSIF DE
CUISSON RAPIDE, JUSQU'À
120°C POUR DES PROCESSUS
DE TRÈS HAUTE QUALITÉ

Cuisson parfaite, homogène, extrêmement rapide et en même temps délicate, capable de préserver les propriétés nutritionnelles des aliments, grâce au système de chauffage APS (Advanced Power Steam.) Processus de concentration du produit ultra rapides, réalisés en quelques minutes, avec une économie en termes d'heures, par rapport aux systèmes traditionnels. Résultats de qualité extraordinaire, avec des arômes fortement accentués et des couleurs naturelles inaltérées.

PLUS GRANDE RAPIDITÉ DE
PROCESSUS POUR DES
PRODUITS DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE



PROJETÉ POUR LES
PETITES PRODUCTIONS
ET LABORATOIRES R&D

Qb8-4 est un instrument de travail complet et polyvalent capable de cuire, de refroidir, de concentrer, de pétrir, de raffiner, de couper, de mélanger, d'homogénéiser, de pulvériser tout type de produit alimentaire.



Le choix parfait pour :

Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie, Gastronomie, Restauration, Conserverie, Ready meals, Produits laitiers, Exploitations agricoles et Tourisme rural.



LES PROCESSUS

ÉMULSIONS

Ganache, Mayonnaise, Produits à Tartiner : émulsions parfaites dans la structure, stables dans le temps, parfaitement brillantes et compactes. Système exclusif Roboqbo.

PASTEURISATIONS

Le système, breveté par Roboqbo, pour la cuisson à vapeur avec interstice, garantit des caractéristiques uniques et indispensables pour une haute qualité des produits : vitesse de cuisson (120°C en quelques minutes), possibilité de programmer la température de processus avec une précision de +/- 0,5°C, possibilité de choisir une cuisson délicate grâce au système à intermittence de distribution de la chaleur.

Avec **Qb8-4**, il est possible de cuire sous pression, en atmosphère ambiante et sous vide. Disponible sur demande, le système pour l'entrée directe de la vapeur dans le récipient.

CUISSONS AVEC ÉVAPORATION

Grâce à ce système particulier, il est possible de cuire avec évaporation canalisée hors du milieu de travail, sans pollution environnementale, en utilisant une chaleur mesurée qui préserve les arômes, les couleurs et les parfums originaux.

BAISSE DE TEMPÉRATURE

Qb8-4 associé à la cuisson la baisse rapide de la température, par un système de refroidissement combiné, pour amener le produit de 120°C à 10°C.

PÂTES

Qb8-4 est aussi un parfait malaxeur: à froid, en quelques secondes, on réalise la pâte brisée fourrée à la viande, au fromage et au poisson. À chaud, en quelques secondes, on obtient une pâte à chou particulièrement lisse et de grand développement au four.

COUPE, MÉLANGE ET HOMOGENÉISATIONS

Grâce à son design, unique et innovant, aux différents accessoires à disposition - spatule pour racler le récipient, couteaux à lame lisse ou avec petites dents, barre mélangeuse, panier pour produits confits et cuissons à vapeur - **Qb8-4** peut être un simple cutter, un mixer ou un homogénéisateur, en passant rapidement des coupes efficaces de légumes ou de viande à des pâtes ou émulsions parfaites.

RAFFINAGES

Qb8-4 est équipé d'un Convertisseur et grâce au réglage de la vitesse de travail, il atteint des niveaux de raffinage jusqu'à 20 microns, pour réaliser un parfait T.P.T., une pâte de noisettes ou amandes, ou bien pour cuire des légumes ou du riz, sans modifier les morceaux.

CONCENTRATIONS ET SOUS VIDE

L'ensemble des technologies utilisées dans **Qb8-4** est mise en valeur avec l'utilisation des concentrations sous vide, qui, en plus de préserver toutes les caractéristiques organoleptiques et les principes nutritifs des ingrédients, permet d'obtenir des concentrations ultra rapides (5 minutes pour une confiture) et personnalisables. Avec **Qb8-4**, on réalise par exemple : coulis de tomate, marmelades et confitures en morceaux et lisses, en passant par le lait condensé ou les fruits confits.

PRODUITS CONFITS

Processus complexe (exclusif de Roboqbo), qui permet de réaliser le produit confit en 12 heures, avec des résultats personnalisables et exceptionnels pour leur structure et qualité.

TOUS LES ÉLÉMENTS INTÉGRÉS EN UNE SEULE UNITÉ:

COÛT ÉNERGÉTIQUE
(KG DE PRODUIT): ± 0,1 KW*
(*variable selon le produit)

PLC AVEC PANNEAU
OPÉRATEUR
ÉCRAN TACTILE

VITESSE VARIABLE PAR
CONVERTISSEUR

SYSTÈME COMPLET
POUR DES TRAVAUX
SOUS VIDE ET
SOUS PRESSION

BAISSE RAPIDE
DE LA TEMPÉRATURE
AVEC SYSTÈME
COMBINÉ DE 120°C À 10°C



EXTRUSION PNEUMATIQUE
POUR VIDAGE RÉCIPENT

GÉNÉRATEUR DE
VAPEUR INTÉGRÉ

CHAUFFAGE RAPIDE
APS JUSQU'À +120°C

FACILE À NETTOYER

LAVAGE AUTOMATIQUE
AVEC PROGRAMME
À 3 CYCLES



DONNÉES TECHNIQUES

VERSION	Table Top	PUISSANCE MAX ABSORBÉE kW	10	DIMENSIONS cm	85 x 65 x 88
CONSTRUCTION	INOX AISI316 L	TENSION (triphasé)	400-220-200V 50/60 Hz	POIDS NET kg (avec générateur)	120
CAPACITÉ DE LA CUVE (litres)	8	MAX TEMPÉRATURE	120°C	POIDS NET kg (sans générateur)	127

ACCESSORIES


Groupe lames à
petites dents


Barre
mélangeuse


Groupe lames
lisses


Panier pour
produits confits

EN OPTION


Prédisposition
chiller


Double refroidissement
eau de réseau / chiller


Vapeur directe
dans le récipient


Alimentation
pour liquides



Roboqbo S.r.l.

Via Mazzini, 7 | 40010 Bentivoglio (BO) Italy

Tel. +39 051 663 0968 | Fax. +39 051 893 162

www.robqbo.com - info@robqbo.com

