

Comunicato Stampa
Bentivoglio (BO), 09 novembre 2017

Roboqbo porta l'innovazione e tutta l'esperienza a FICO Eataly World per la produzione e vendita di conserve di frutta, verdura e molto altro ancora.

Un laboratorio a vista, attrezzato con la propria tecnologia all'avanguardia, per scoprire come nascono i prodotti alimentari di alta qualità.

Oltre alla vendita Roboqbo propone dei corsi rivolti a tutti i visitatori che vogliono sperimentare un percorso didattico unico: un workshop per assistere all'intero processo produttivo, dalla materia prima al prodotto finale, attraverso creatività, uso della tecnologia, velocità di esecuzione, ingredienti e conservazione degli alimenti.

La tecnologia Roboqbo presente nel laboratorio è l'ultima versione della linea Qbo - Universal Processing System. Il rivoluzionario sistema in grado di soddisfare, con una sola unità di lavoro, le più svariate esigenze produttive dalla gastronomia alla pasticceria. Qbo consente processi di produzione estremamente rapidi che garantiscono prodotti di qualità superiore con colori inalterati e aromi fortemente esaltati.

Nel laboratorio, completamente a vista, si potranno ammirare ogni giorno gli operatori di Roboqbo al lavoro mentre realizzano tutti i prodotti destinati alla vendita e degustazione.

ROBOQUBED è il rivoluzionario processo di trasformazione alimentare realizzato con il sistema Qbo. I prodotti offerti da Roboqbo sono di qualità incomparabile, realizzati con materie prime scelte e poi trasformate, con sapienza, in un alimento sano e gustoso.

I prodotti in vendita nel laboratorio di Roboqbo:

- * CONFETTURE E MARMELLATE
- * SUCCHI DI FRUTTA
- * CREME SPALMABILI
- * GELATINE DI FRUTTA
- * CHUTNEY
- * TOPPING DI FRUTTA
- * MOSTARDE
- * GIARDINIERA
- * CONSERVE E CONDIMENTI



Roboqbo, azienda fondata nel 1978 e leader nella progettazione e produzione d'impianti per la trasformazione alimentare, 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 gastronomia alla pasticceria.

Grazie a questa soluzione innovativa Roboqbo ridefinisce gli standard qualitativi del lavoro dei professionisti proponendo una moderna filosofia di lavoro che salvaguarda i valori della tradizione.

Una tecnologia avanzata rivolta a tutti gli operatori, dal piccolo artigiano all'industria alimentare, per realizzare facilmente prodotti di alta qualità con il vantaggio di una riduzione dei costi di gestione.

Press release
Bentivoglio (BO), 09 novembre 2017

Roboqbo brings innovation and all the experience to FICO Eataly World for the production and selling of fruit and vegetable preserves and much more.

A modern laboratory equipped with cutting-edge technology to find out how high-quality food products are born.

Roboqbo courses are aimed at all the visitors who want to experience a unique educational journey: a workshop to witness the entire production process, from raw material to final product, through creativity, use of technology, execution speed, ingredients, and food preservation.

The Roboqbo technology in the laboratory is the latest version of the Qbo - Universal Processing System line. The revolutionary system is able to satisfy, with just one work unit, the most varied production needs, from gastronomy to pastry. Qbo allows extremely fast production processes that guarantee superior-quality products with unaltered colours and highly exalted aromas.

In the laboratory, fully visible to the public, you will be able to admire every day the operators of Roboqbo at work while they realize all the products for sale and tasting.

ROBOQUBED is the revolutionary food transformation process made with the Qbo system. The products offered by Roboqbo are of incomparable quality, made with selected raw materials and then transformed, with expertise, into healthy and tasty food.

Range of products available:

- * JAMS AND MARMALADES
- * FRUIT JUICES
- * SPREADS
- * FRUIT JELLIES
- * CHUTNEY
- * FRUIT TOPPINGS
- * MUSTARDS
- * PICKLED FOOD
- * PRESERVES AND SEASONINGS

NOI CI SIAMO!



BOLOGNA

www.eatalyworld.it

Roboqbo S.r.l. is on the market since more than 30 years and is one of the leading companies worldwide for industrial cutter and food processing system manufacturing.

Founded in 1978 its core business was the manufacturing of top-table cutters for restaurants, hotels and gastronomy industries and since the very beginning, their main characteristic was stainless steel as construction material.

As time passed by, the production evolved into the manufacturing of professional cutters with increasing capacity and performances in order to meet the needs of both small laboratories and large-scale industry. The main objective of Roboqbo has always been the highest quality standards of the output with focus on reliability, practicality and speed of processing.

These values gave birth in 1997, to the **Qbo - Universal Processing System**, a new concept of technologically advanced multifunctional cutter able to homogenize, cook, chill, process under vacuum.

For its versatility and ease use, the Qbo - Universal Processing System is a concrete answer to the needs of restaurants, gastronomy, catering, pastry, cheese, bio, pharmaceutical, and cosmetics from small laboratories/restaurants to medium/large food industry.