

# Qbo-4

UNIVERSAL  
PROCESSING  
SYSTEM



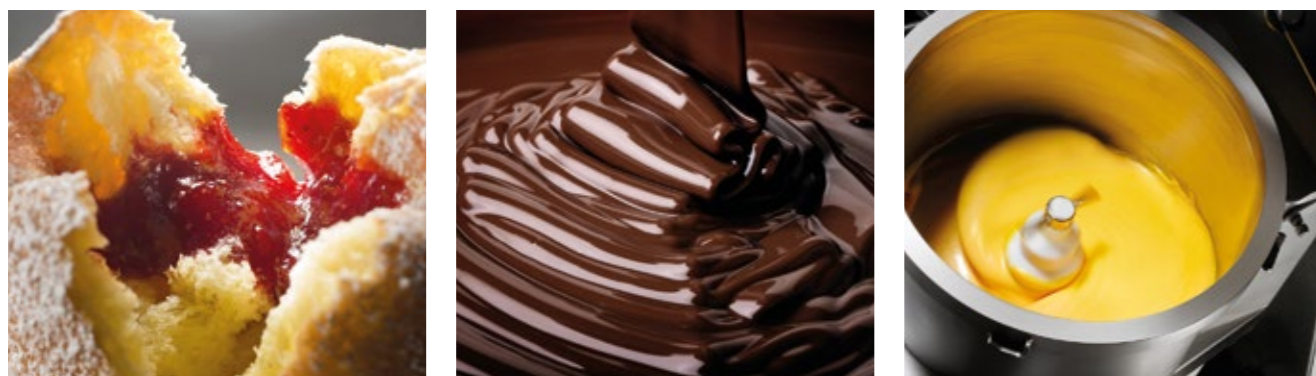
## Qbo-4 UNIVERSAL PROCESSING SYSTEM

Strumento di lavoro completo e versatile in grado di cuocere, raffreddare, concentrare, impastare, raffinare, tagliare, miscelare, omogeneizzare, polverizzare ogni tipo di prodotto alimentare

Processi di concentrazione del prodotto rapidi, realizzati in pochi minuti, con un risparmio in termini di ore rispetto ai sistemi tradizionali. Risultati di qualità straordinaria con aromi fortemente esaltati e colori naturali inalterati.

La scelta perfetta per:

PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA, GELATERIA, GASTRONOMIA, RISTORAZIONE, CONSERVIERO, READY MEALS, LATTIERO-CASEARIO, AZIENDE AGRICOLE E AGRITURISMI



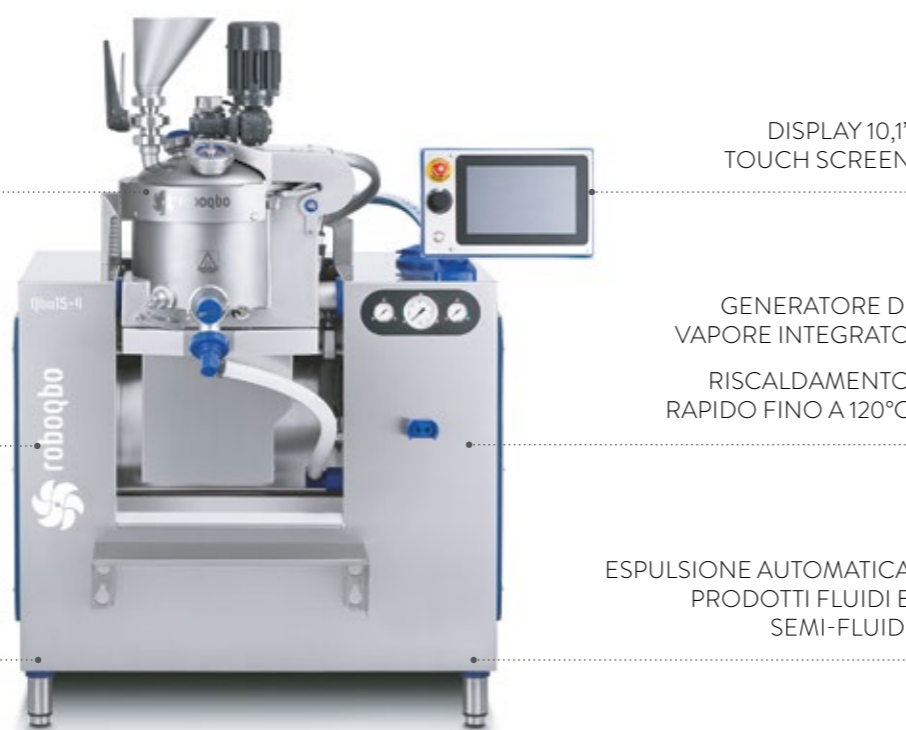
## TUTTI GLI ELEMENTI INTEGRATI IN UN'UNICA UNITÀ

COSTO ENERGETICO PER KG DI PRODOTTO:  $\pm 0,1$  KW\*  
(\*valore variabile per tipo di prodotto)

SISTEMA COMPLETO PER LAVORAZIONI IN SOTTOVUOTO E IN PRESSIONE

ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA DA 120°C A 10°C SISTEMA COMBINATO

LAVAGGIO AUTOMATICO



DISPLAY 10,1" TOUCH SCREEN

GENERATORE DI VAPORE INTEGRATO  
RISCALDAMENTO RAPIDO FINO A 120°C

ESPULSIONE AUTOMATICA PRODOTTI FLUIDI E SEMI-FLUIDI

## NUOVO DISPLAY TOUCH SCREEN

Qbo-4 è ora disponibile con un ampio display touch screen da 10,1 pollici di diagonale. Il programma di gestione del sistema, completamente rinnovato, offre nuove funzioni evolute e ancora più potenza grazie al processore integrato di ultima generazione.

È possibile impostare e controllare tutti i parametri di produzione in modo semplice ed immediato per ottenere le migliori prestazioni in ogni condizione di lavoro.

Sono disponibili inoltre funzioni avanzate di salvataggio delle ricette, dati HACCP, assistenza ON-LINE, Guida e Manutenzione ed un sistema di backup dei dati.



Dimensione dello schermo: 10.1" - Risoluzione: 1280 x 800px  
Connettività: USB - Ethernet (LAN) - Wireless LAN (\* opzionale)



## ESCLUSIVO SISTEMA DI COTTURA RAPIDA FINO A 120°C PER PROCESSI DI ALTA QUALITÀ

Cottura perfetta, omogenea e allo stesso tempo delicata, in grado di preservare le proprietà nutrizionali degli alimenti grazie al sistema di riscaldamento integrato. Ogni fase della produzione è completamente automatica e si sviluppa in un unico ciclo di lavoro estremamente rapido per processi sicuri, ripetibili e qualitativamente superiori.

MODELLO	Qb8-4	Qbo15-4	Qbo25-4	Qbo40-4	Qbo70-4	Qbo120-4	Qbo250-4	Qbo350-4	Qbo550-4
CAPACITÀ VASCA litri	8	15	25	40	70	120	250	350	550
VERSIONE	Table Top	Floor Standing							
COSTRUZIONE	Inox AISI 316L								
TENSIONE (trifase)	400-220-200V 50/60Hz								
MAX TEMPERATURA	120°C								
MAX VUOTO	-980 Mbar								
VELOCITÀ	Variabile								
DIMENSIONI cm	85x65x88	98x90x147	103x92x155	120x105x160	145x130x180	180x152x177	209x182x217	243x185x223	259x210x240
PESO NETTO Kg. con / senza generatore	127/120	247/215	370/345	410/380	650/605	1100	1700	2400	2900

# Qbo-4

---

UNIVERSAL  
PROCESSING  
SYSTEM

**Roboqbo S.r.l.**

Via Mazzini, 7 | 40010 Bentivoglio (BO) Italy

Tel. +39 051 892 483 | Fax. +39 051 893 162

[www.robqbo.com](http://www.robqbo.com) - [info@robqbo.com](mailto:info@robqbo.com)

