



**Qbo** UNIVERSAL  
PROCESSING  
SYSTEM



## **EL VALOR DEL CONOCIMIENTO**

Cuarenta años de investigación e innovación en el campo de la tecnología alimentaria hacen de Roboqbo la empresa con el mayor saber hacer del mundo en la transformación de materias primas.

Qbo es un sistema de transformación alimentaria altamente innovador y tecnológico, capaz de realizar cualquier tipo de preparación en tiempos muy reducidos y en un único proceso.

Nuestro objetivo diario y permanente es la búsqueda de la calidad. Con un equipo de consultores y profesionales, maestros pasteleros, chefs y tecnólogos de la alimentación, estudiamos y desarrollamos cada día nuevas recetas y especialidades gastronómicas de distintas partes del mundo. El sistema Roboqbo combina las culturas y tradiciones alimentarias de los cinco continentes, en un viaje gastronómico que se convierte en conocimiento.

Ponemos a punto las recetas junto con nuestros clientes para que puedan aprovechar todas las potencialidades de la máquina.

Somos una empresa orientada a la difusión de la cultura gastronómica de excelencia.





## Qbo 4.0 DESIGN & TECHNOLOGY

Roboqbo es creatividad, pasión, búsqueda de la excelencia e innovación continua.

### **CALIDAD CONSTANTE Y GARANTIZADA**

El sistema **Qbo** es sinónimo de calidad: de producto, de trabajo y de vida.

La tecnología única de **Qbo** y la constante búsqueda de la excelencia garantizan un resultado extraordinario a través de la simplificación del proceso.

### **COCCIÓN AL VACÍO**

**Qbo** protege las características organolépticas y los colores naturales de las materias primas. Los aromas y sabores se intensifican, dando un paladar original y único.

### **ESTANDARIZACIÓN**

El resultado del sistema **Qbo** está dado por el control constante del proceso en todas sus fases. PLC, ordenadores y software desarrollado específicamente permiten gestionar y monitorizar todo el proceso y guardar las recetas.

Esto garantiza el mantenimiento de estándares de calidad elevados y constantes.

### **VELOCIDAD**

Los tiempos de cocción y enfriamiento extremadamente reducidos preservan los sabores y aromas originales de las materias primas, permitiendo además una alta capacidad de producción.

**Qbo** es el sistema más rápido que existe para los procesos por lotes.

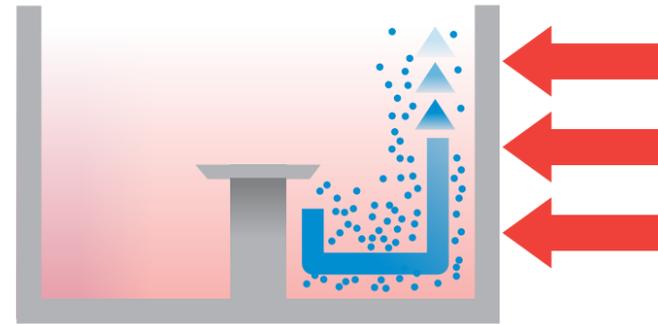
### **UN SOLO PROCESO**

La ventaja de introducir todos los ingredientes en la cuba, reduciendo las fases de trabajo a un único ciclo ininterrumpido.



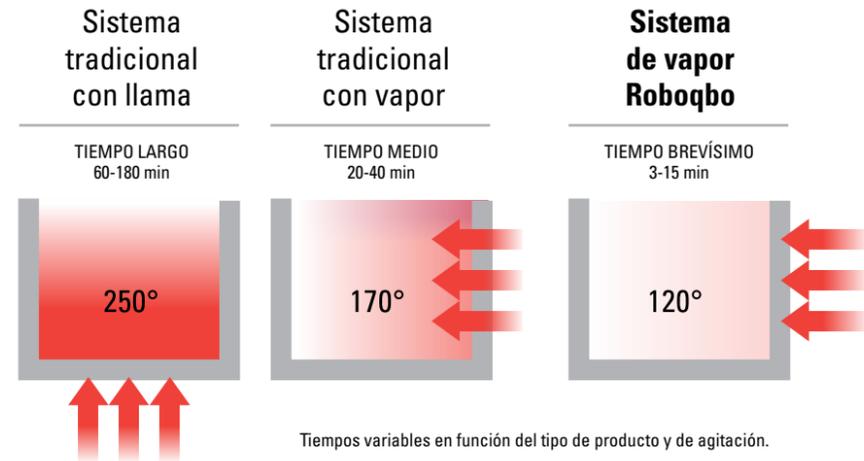
## TECNOLOGÍA COMO BASE DE LA CALIDAD

**Calentamiento individual de las partículas**  
El calentamiento individual de las partículas es una característica típica de **Qbo**. Este sistema garantiza que todas las partículas se calienten por contacto directo con la superficie radiante. Ninguna partícula hace de conductor térmico, eliminando el riesgo de sobreexponerse al calor.



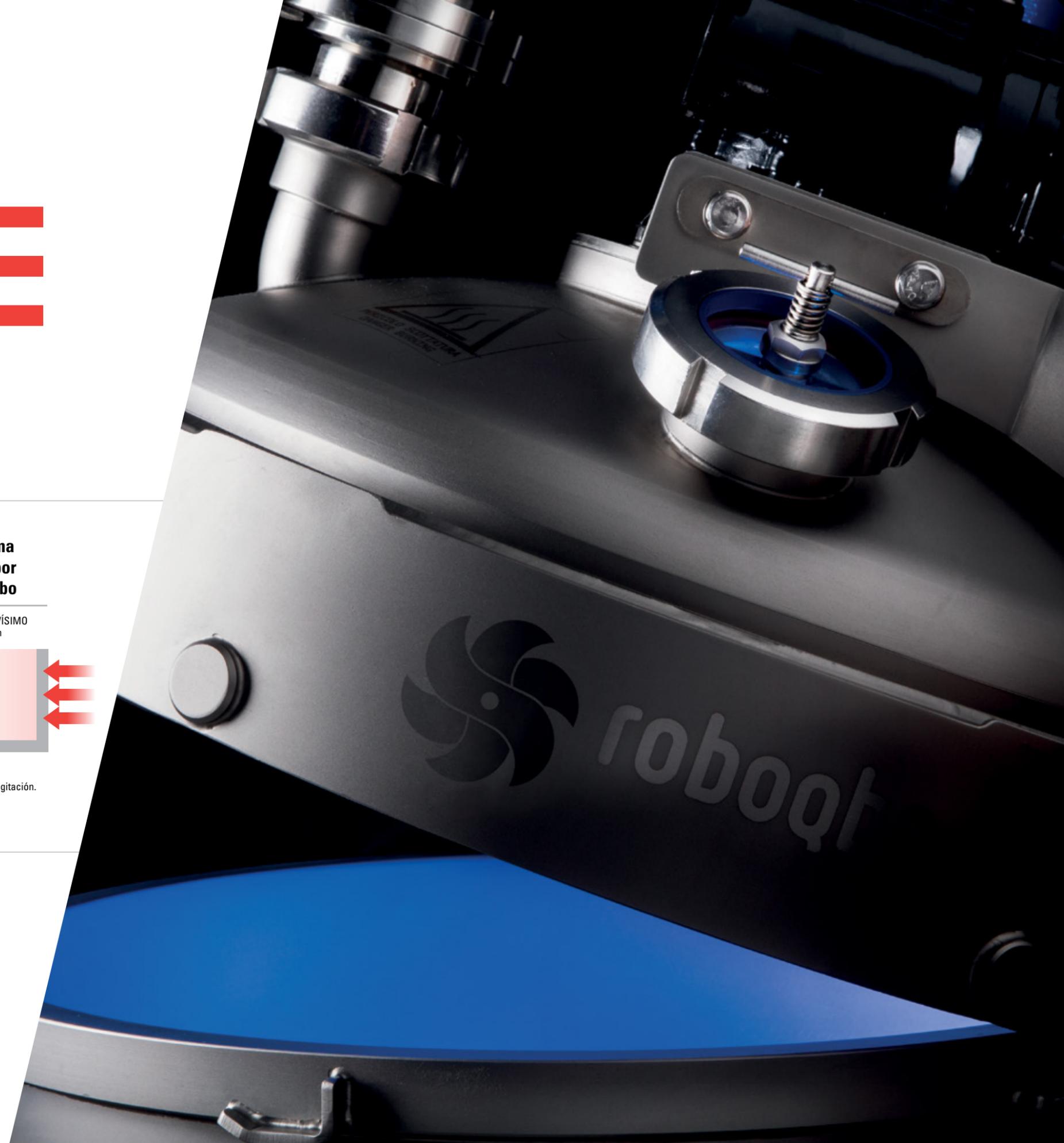
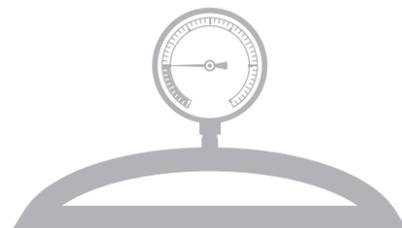
### Baja temperatura

El calentamiento individual de las partículas permite obtener productos de altísima calidad con un bajo impacto térmico que mantiene las propiedades nutricionales de las materias primas. Control de temperatura de alta precisión: 0,3 °C.



### Protección contra la oxidación

El dispositivo de cocción al vacío permite extraer el aire antes y durante los procesos, eliminando la oxidación. El resultado es el mantenimiento de colores, aromas y sabores de la materia prima original.



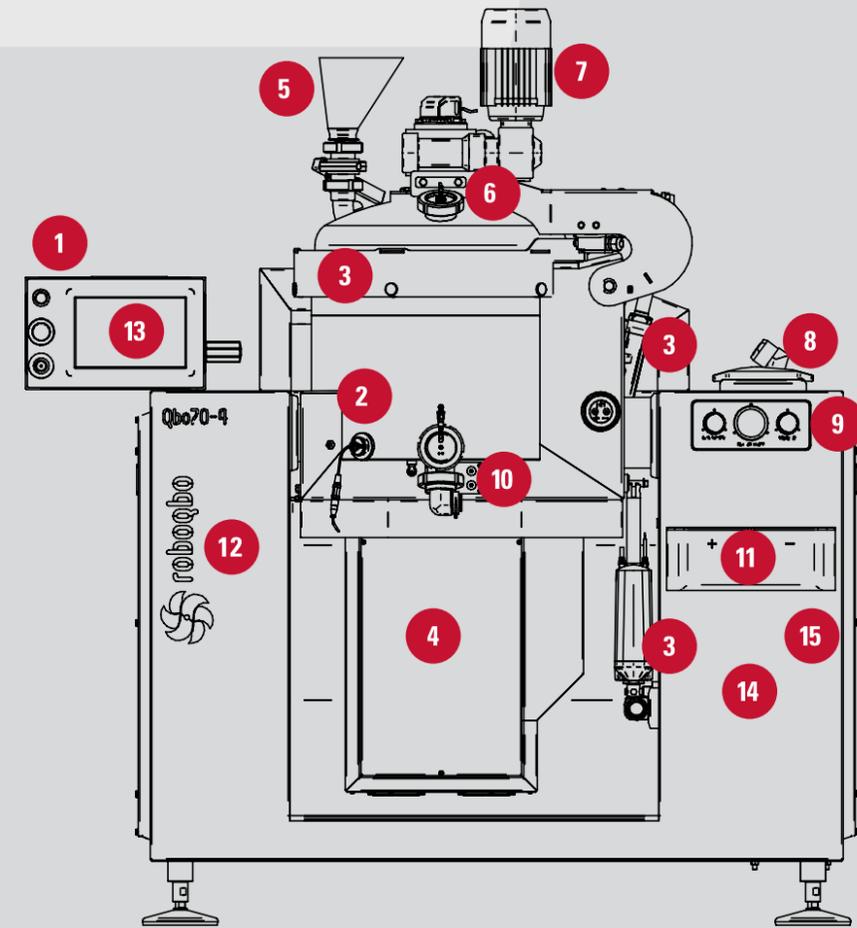
# El planeta Qbo 4.0



**TUDO EN UNO**

roboqbo INNOVATING FOOD TEK

**DISEÑO  
ERGONOMÍA  
SOFTWARE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**



**Interfaz sencilla e intuitiva** para un control inmediato del proceso.

**SO Windows** para la gestión de los sistemas.

**Control avanzado** mediante conexión PC-PLC.

**HMI System**, interfaz de usuario automática para la gestión, la monitorización y el control a distancia.

**Sistema de voz:** Qbo comunica vocalmente al operador todas las fases del proceso.

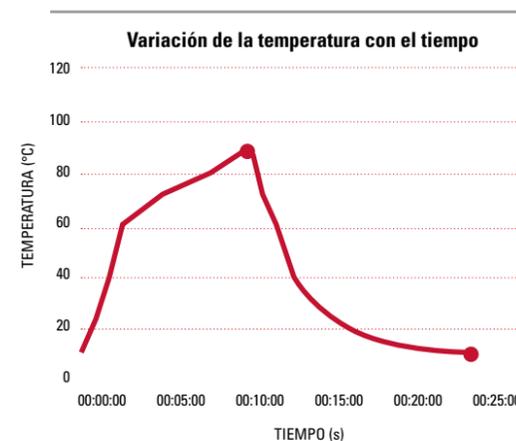
**4.0** intercambio de datos entre máquina y oficina. Descarga de los archivos y diagramas de proceso.

**CIP** Un avanzado sistema de lavado y desinfección totalmente integrado para proteger la seguridad alimentaria y eliminar las cargas bacterianas.

**Sistema de autodiagnóstico** Detección automática de anomalías en los suministros de energía o en el funcionamiento; avisos

de mantenimiento programado mediante alarmas sonoras y visuales.

**Sistema Wifi Ready** integrado



**1** Interfaz Qbo 4.0 para la transformación digital de la empresa

**2** Sonda de temperatura

**3** Movimientos automáticos de tapa, cuba y bloqueo de seguridad

**4** Motor de accionamiento del útil principal

**5** Tolva para introducir ingredientes durante el proceso

**6** Visor de inspección e iluminación interna

**7** Espátula motorizada para limpiar la cuba y la tapa

**8** Filtro de vacío

**9** Control visual de los suministros de energía

**10** Válvula neumática para extracción del producto

**11** CIP, sistema de autolavado y desinfección integrado

**12** PC, PLC, Ethernet, wifi

**13** TEAM VIEWER mantenimiento a distancia, control de seguridad, conectividad, gestión de sistemas y control de proceso

**14** Generador de vapor interno

**15** Control de presión de la caldera

## TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Nuestros clientes disponen de tres laboratorios para la formación y el testado de productos bajo la guía de expertos chefs y tecnólogos de la alimentación. Aprender a utilizar todas las funciones de la máquina es la fase necesaria para alcanzar un nuevo estándar de trabajo, obteniendo productos de calidad superior con las recetas perfectamente equilibradas y testadas en nuestros laboratorios.

## PRODUCCIÓN

Todos los componentes de la máquina son de diseño y fabricación propios. A partir de su ideación, son diseñados, realizados, testados e ingenierizados. Tras la validación, se introducen en el ciclo de producción interno. La empresa dispone de equipos de vanguardia: corte por láser, robot de soldadura, tornos de cinco ejes en continuo e impresoras 3D para AISI 316 que permiten producir componentes cada vez más polivalentes, sencillos y fáciles de limpiar. El departamento de control de calidad comprueba que se mantengan los altos estándares en toda la cadena de producción, mediante sistemas de medición electrónicos informatizados. Una vez concluidos el montaje, el cableado y la implementación del software, todas las máquinas se someten a una inspección final para comprobar el funcionamiento, las prestaciones y la eficiencia del cuerpo central y de todos los dispositivos instalados. Qbo es una joya del made in Italy, la síntesis perfecta de un trabajo que tiene por objetivo la satisfacción del cliente. La innovación, la investigación y la continua adecuación tecnológica son parte del espíritu de la empresa; es una actividad ininterrumpida que nos da un gran valor competitivo en el sector de la transformación alimentaria.

## ASISTENCIA

Una asistencia multilingüe que dialoga con todo el mundo para satisfacer casi en tiempo real las necesidades de nuestros clientes.

Mediante un software específico, podemos conectarnos directamente a la máquina para determinar la causa del fallo y operar en ella a distancia. En caso de necesidad, nuestros técnicos especializados se desplazan para hacer una atenta y puntual asistencia a domicilio.

# TECNOLOGÍA MADE IN ITALY

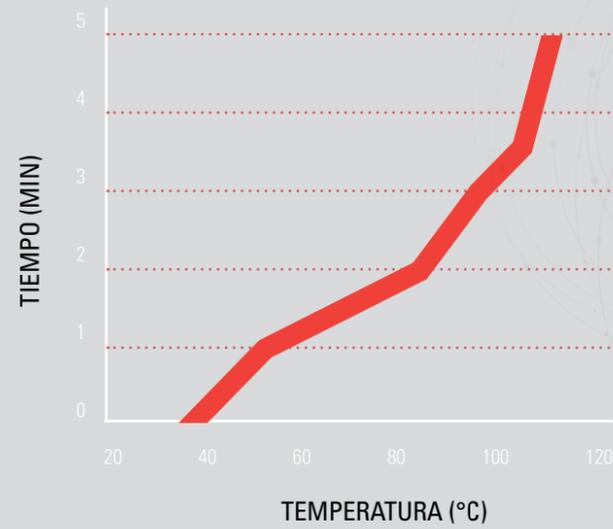
roboqbo INNOVATING FOOD TEK

TODO NACE EN LA SEDE CENTRAL DE BENTIVOGLIO. DISEÑO, INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA, EXPERIMENTACIÓN, PRODUCCIÓN DE TODOS LOS COMPONENTES Y ASISTENCIA ESPECIALIZADA.

UNA EMPRESA COORDINADA POR UN EQUIPO DE PROFESIONALES QUE SE PRECIA DE LLEVAR EL MADE IN ITALY A TODO EL MUNDO.



Un concentrado de calidad, creatividad, eficiencia e innovación tecnológica. Compacto, fácil de usar y extremadamente rápido. Todos los procesos de transformación alimentaria son seguros y de calidad superior. Roboqbo ha hecho posible un nuevo modo de trabajar, añadiendo nuevo valor al concepto de calidad. Una sola máquina para cortar, triturar, mezclar, emulsionar, cocer con vapor a presión y al vacío, enfriar, concentrar, homogeneizar, pulverizar y amasar.



**Qbo**   
**infinitas**  
**capacidades**

FLEXIBILIDAD AL Qbo

UN SOUS-CHEF  
DE GRAN  
POTENCIAL



NOTAS SOBRE LAS FICHAS:

- Los valores son indicativos; se entienden basados en las recetas Roboqbo y en una instalación correcta de la máquina.
- La carga expresada en kilogramos se refiere al peso total de los ingredientes.
- Los tiempos indicados se refieren al proceso, sin contar las fases de carga y descarga.
- Los valores pueden cambiar en función de la capacidad de la máquina y de la receta.



# PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA



## TIEMPOS Y CARGAS MÁXIMAS EN KG

### MERMELADAS Y CONFITURAS / Tiempo aprox. fina 10 min, con trozos 15 min

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### CREMA PASTELERA / Tiempo aprox. 10 min - 15 min

Qb8 = 4.5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 24	Qbo70 = 42
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### DULCE DE LECHE (a partir de leche condensada) / Tiempo aprox. 20-30 min

Qb8 = 4.5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 24	Qbo70 = 42
Qbo120 = 72	Qbo250 = 150	Qbo350 = 210	Qbo550 = 330	Qbo860 = 515

### GLASEADO NEUTRO / Tiempo aprox. 5 min

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### GANACHES / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

### GLASEADO BRILLANTE DE CACAO / Tiempo aprox. 12 min

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### GELATINAS DE FRUTA / Tiempo aprox. 15 min

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

### TPT FRUTO SECO+AZÚCAR / Tiempo aprox. 1,5 min

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### PRALINÉ DE AVELLANA / Tiempo aprox. 15 min

Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 16	Qbo70 = 28
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### MAZAPÁN 50 % / Tiempo aprox. 11 - 16 min \*\*

+ 5 min para enfriar a menos de 50 °C

Qb8 = 1,5	Qbo15 = 3,5	Qbo25 = 5	Qbo40 = 8	Qbo70 = 13
Qbo120 = 50	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 360

### MASA PETISÚS / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 2,5	Qbo15 = 7	Qbo25 = 12	Qbo40 = 20	Qbo70 = 35
Qbo120 = 60	Qbo250 = 120	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 410

### MASA QUEBRADA / Tiempo aprox. 4 min

Qb8 = 2	Qbo15 = 4	Qbo25 = 6,5	Qbo40 = 10	Qbo70 = 18
Qbo120 = 35	Qbo250 = 65	Qbo350 = 87,5	Qbo550 = 140	Qbo860 = 210

### ZUMO DE FRUTA / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 6	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 190	Qbo350 = 280	Qbo550 = 440	Qbo860 = 645

### FRUTA CONFITADA / Tiempo aprox. 8-12 h \*\*

Qb8 = 2	Qbo15 = 4	Qbo25 = 5	Qbo40 = 9	Qbo70 = 15
Qbo120 = 25	Qbo250 = 50	Qbo350 = 70	Qbo550 = 110	Qbo860 = 170

\*\* con accesorio específico Roboqbo

# HELADOS



## TIEMPOS Y CARGAS MÁXIMAS EN KG

### PASTA DE AVELLANA - 20 Micron / Tiempo aprox. 15 min

Válido para todos los frutos secos

Qb8 = 3	Qbo15 = 9	Qbo25 = 15	Qbo40 = 25	Qbo70 = 42
Qbo120 = 72	Qbo250 = 150	Qbo350 = 210	Qbo550 = 330	Qbo860 = 516

### PASTAS DE FRUTAS / Tiempo aprox. 15 min

También a partir de producto congelado

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 370	Qbo860 = 575

### LECHE CONDENSADA - 72 °Bx / Tiempo aprox. 25 min \*\*

Qb8 = 4	Qbo15 = 7,5	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 35
Qbo120 = 60	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

### TOPPINGS / Tiempo aprox. 5 min

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 275	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

\*\* con accesorio específico Roboqbo

# QUESOS



## TIEMPOS Y CARGAS MÁXIMAS EN KG

### QUESO UNTABLE / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### SUSTITUTOS DEL QUESO / Tiempo aprox. 10 min - 15 min

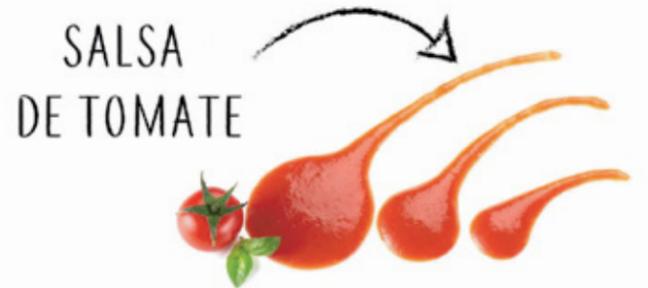
Qb8 = 3	Qbo15 = 5	Qbo25 = 10	Qbo40 = 15	Qbo70 = 25
Qbo120 = 45	Qbo250 = 100	Qbo350 = 140	Qbo550 = 220	Qbo860 = 340

### TOFU / Tiempo aprox. 15 - 20 min

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 275	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680



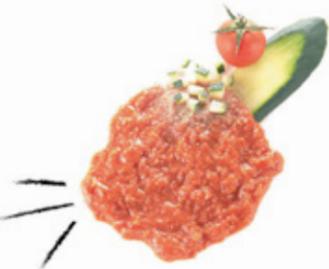
# GASTRONOMÍA/ CONSERVAS PLATOS PREPARADOS



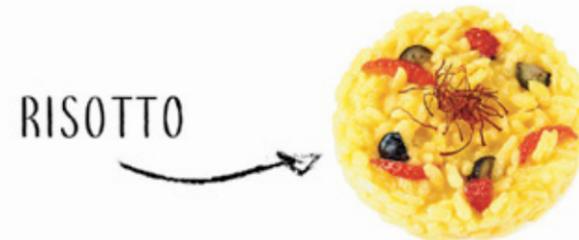
SALSA  
DE TOMATE



CREMAS DE  
VERDURAS



GAZPACHO



RISOTTO



SALSA  
BOLOÑESA

## TIEMPOS Y CARGAS MÁXIMAS EN KG

### SALSA DE TOMATE / Tiempo aprox. 12 min

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

### CONCENTRADO DE TOMATE 14 °Bx / Tiempo aprox. 15-20 min

Qb8 = 4	Qbo15 = 8	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 40
Qbo120 = 75	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

### BECHAMEL / Tiempo aprox. 10 min para la cocción

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### SALSA BOLOÑESA / Tiempo aprox. 25 min

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### MAYONESA / Tiempo aprox. 5 min

Qb8 = 5,5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 30	Qbo70 = 50
Qbo120 = 85	Qbo250 = 175	Qbo350 = 245	Qbo550 = 385	Qbo860 = 600

### PESTO PASTEURIZADO (de semielaborado) / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 4,5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 18	Qbo40 = 25	Qbo70 = 45
Qbo120 = 75	Qbo250 = 158	Qbo350 = 220	Qbo550 = 346	Qbo860 = 540

### CREMAS DE VERDURAS / Tiempo aprox. 10 - 12 min

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

### SOPAS / Tiempo aprox. 10 - 12 min

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

### RISOTTO / Tiempo aprox. 15 min

Qb8 = 4,5	Qbo15 = 9	Qbo25 = 18	Qbo40 = 25	Qbo70 = 45
Qbo120 = 75	Qbo250 = 158	Qbo350 = 220	Qbo550 = 346	Qbo860 = 540

### PATÉ DE HÍGADO / Tiempo aprox. 7 min

Qb8 = 4	Qbo15 = 8	Qbo25 = 13	Qbo40 = 20	Qbo70 = 40
Qbo120 = 75	Qbo250 = 125	Qbo350 = 175	Qbo550 = 275	Qbo860 = 516

### SMOOTHIES / Tiempo aprox. 5 min

Qb8 = 6,5	Qbo15 = 12	Qbo25 = 20	Qbo40 = 32	Qbo70 = 55
Qbo120 = 95	Qbo250 = 198	Qbo350 = 276	Qbo550 = 435	Qbo860 = 680

### GAZPACHO / Tiempo aprox. 10 min

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

### HOMOGENEIZADOS FRUTA O VERDURA / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

### HOMOGENEIZADOS CARNE O PESCADO / Tiempo aprox. 8 min

Qb8 = 5	Qbo15 = 10	Qbo25 = 18	Qbo40 = 28	Qbo70 = 45
Qbo120 = 85	Qbo250 = 180	Qbo350 = 235	Qbo550 = 360	Qbo860 = 570

# 1 / Emulsionar

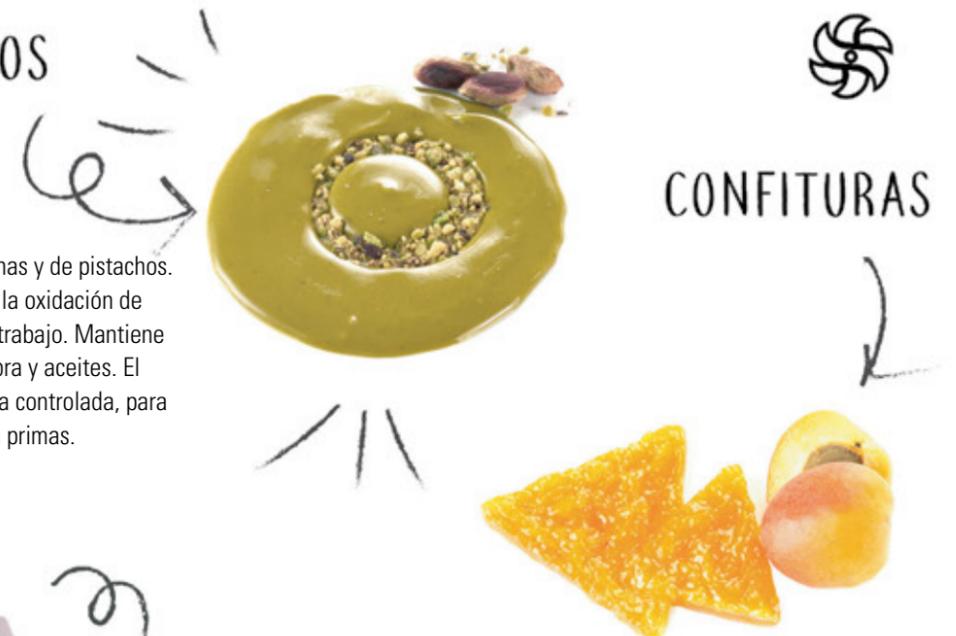
Para hacer ganaches, mayonesas, salsas en frío y patés: emulsiones perfectas en la estructura, estables en el tiempo, brillantes y sin burbujas gracias al control constante de la temperatura.



# PASTA DE PISTACHOS

## 2 / Refinar

Para hacer pasta de almendras, de avellanas y de pistachos. El Qbo Vacuum System permite ralentizar la oxidación de los frutos secos y regular la velocidad de trabajo. Mantiene el producto en perfecto equilibrio entre fibra y aceites. El proceso se realiza en frío, con temperatura controlada, para mantener el sabor natural de las materias primas.



# Procesos al Qbo

## 4 / Pasteurizar

Para hacer zumos de fruta, cremas, bechamel y salsas en caliente. El sistema patentado de cocción al vapor en cámara garantiza rapidez, control y temperatura homogénea. Opcional: introducción directa de vapor en la cuba.



# NUBES

## 7 / Montar (overrun)

Para hacer caramelos nube, merengues y espumas. La tecnología Aeroqbo uniforma la incorporación de aire, dando una suavidad extraordinaria.

# FRUTA CONFITADA

## 5 / Confitado por ósmosis

Para hacer fruta confitada de calidad extrafina en tiempos récord con la tecnología exclusiva de Roboqbo.



## 3 / Concentrar

Para hacer mermeladas, confituras, salsa de tomate o leche condensada. Las concentraciones al vacío preservan todas las características organolépticas y los principios nutritivos de los ingredientes. El sistema Qbo realiza concentraciones ultrarrápidas y personalizables gracias a la posibilidad de evaporación a menos de 100 °C.

# QUESO UNTABLE

## 6 / Fundir

Para hacer quesos untables y fondues. El sistema de vacío y la potencia de la cuchilla producen un producto fundido estructuralmente superior, liso y homogéneo. El calentamiento ultrarrápido permite realizar el ciclo de elaboración en la mitad del tiempo.





## 8 / Amasar

Para hacer magdalenas, rellenos de carne, queso y pescado; masa de petisús y quebrada. Con Qbo es posible amasar en frío o en caliente, en poquísimo tiempo, y obtener masas lisas y homogéneas.



MAGDALENAS

## 9 / Enfriar

Para hacer glaseados, cremas y ganaches. El enfriamiento rápido aumenta la duración del producto acortando los tiempos de almacenamiento. El abatimiento de la temperatura se realiza en el mismo ciclo de elaboración.



GLASEADOS

## 10 / Evaporar

Para hacer gelatinas y sofritos. Qbo permite cocinar con evaporación canalizando el vapor hacia el exterior, sin contaminar el ambiente de trabajo, utilizando un calentamiento suave que mantiene los aromas y colores originales.



GELATINAS DE FRUTA



CREMA DE GARBANZOS

## 11 / Cocción a presión

Para hacer salsas de carne, patés, sopas, risottos, platos de carne, hummus y otras cremas de legumbres. La cocción a presión en ausencia de aire exalta el sabor de los ingredientes, evita que se quemen y acorta los tiempos.



roboqbo



UN Qbo PARA CADA NECESIDAD DE PRODUCCIÓN. DISTINTOS SECTORES EN UNA MISMA MÁQUINA. DISTINTOS PROCESOS CON UNA CONSTANTE: Qbo.

**VERSATILIDAD Y CREATIVIDAD PARA REALIZAR**

roboqbo INNOVATING FOOD TEK

## UN MUNDO AL Qbo

**CONSERVAS**

**PASTELERÍA,  
CHOCOLATERÍA, HELADOS**

**PASTELERÍA INDUSTRIAL  
(PRODUCTOS ACABADOS Y SEMIELABORADOS)**

**LÁCTEOS, QUESOS**

**EMPRESAS AGRÍCOLAS,  
AGROTURISMO**

**GASTRONOMÍA, RESTAURACIÓN,  
COMIDAS PRECOCINADAS,  
CATERING**



BIZCOCHOS / BOLLERÍA / BUÑUELOS / MASA QUEBRADA /  
MERENGUES / NUBES / MASA DE PETISÚS / HELADO JASPEADO  
/ PASTAS AROMATIZANTES / TOFU / TOMATE TRITURADO  
/ CONCENTRADO DE TOMATE / PESTO / SALSAS Y  
JUGOS / SALSA DE CARNE / BECHAMEL / CREMAS DE  
VERDURAS / SOPAS / PATÉS / MAYONESA / RISOTTO  
/ HOMOGENEIZADOS PARA BEBÉS Y DIETAS  
ESPECIALES / MASAS / CREMA PASTELERA  
/ CREMAS / GANACHES / GELATINAS DE  
FRUTA / CONFITURAS Y MERMELADAS FINAS  
Y EN TROZOS / GLASEADOS / MAZAPÁN /  
PASTA Y PRALINÉ DE FRUTOS SECOS / LECHE  
CONDENSADA / TOPPINGS / SEMIELABORADOS  
/ CONFITADOS / PASTA HILADA / SMOOTHIES /  
RISOTTO / QUESOS FUNDIDOS DE PASTA BLANDA  
Y DURA / SUSTITUTOS DEL QUESO / MOUSSES /  
YOGUR / MOSTARDA

# Qbo 4.0 LA GAMA



roboqbo INNOVATING FOOD TEK

DE 8 A 860 LITROS, ¡A CADA UNO EL SUYO!

## Qb8



Modelo	Qb8 de sobremesa
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	8 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-3000 r/min
Medidas	A848 x F822 x H840
Peso neto sin/con generador	120/127 kg

## Qbo15



Modelo	Qbo15
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	15 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-3000 r/min
Medidas	A1121 x F986 x H143
Peso neto sin/con generador	215/247 kg

## Qbo25



Modelo	Qbo25
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	25 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-3000 r/min
Medidas	A1334 x F1094 x H1517
Peso neto con/sin generador	345/370 kg

## Qbo40



Modelo	Qbo40
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	40 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-3000 r/min
Medidas	A1461 x F1166 x H1578
Peso neto sin/con generador	380/410 kg

## Qbo70



Modelo	Qbo70
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	70 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-2000 r/min
Medidas	A1654 x F1401 x H1816
Peso neto sin/con generador	605/650 kg

## Qbo120



Modelo	Qbo120
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	120 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-2000 r/min
Medidas	A1670 x F1810 x H1750
Peso neto sin generador	1.100 kg

# Qbo 4.0 LA GAMA



roboqbo INNOVATING FOOD TEK

DE 8 A 860 LITROS, ¡A CADA UNO EL SUYO!

## Qbo250



## Qbo350



## Qbo550



## Qbo860



Modelo	Qbo250
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	250 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	30-2000 r/min
Medidas	A2320 x F1755 x H2061
Peso neto sin generador	1.700 kg

Modelo	Qbo350
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	350 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	50-1500 r/min
Medidas	A2700 x F2030 x H2433
Peso neto sin generador	2.400 kg

Modelo	Qbo550
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	550 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad variable	50-1500 r/min
Medidas	A2889 x F2128 x H2413
Peso neto sin generador	2900 kg

Modelo	Qbo860
Material	Acero inox. AISI 316L
Capacidad cuba	860 litros
Tensión trifásica	400-220-200 V 50/60 Hz
Temperatura máx.	120 °C
Vacío máximo	-990 mbar
Velocidad	50-1000 r/min
Medidas	A3140 x F2140 x H2570
Peso neto sin generador	4000 kg



## TECNOLOGÍA QUE REQUIERE CONOCIMIENTO Y EXPERIENCIA

Los más de cuarenta años de experiencia en el campo alimentario, con la colaboración de los clientes en la prueba de los productos, son la base del desarrollo tecnológico de **Qbo**. Tener una clientela distribuida en todos los sectores de la alimentación y con gran variedad dimensional de sus empresas —de la pequeña finca agrícola a la pastelería de diseño, del obrador al laboratorio de investigación y ensayo, de las multinacionales de alimentación a las cadenas de franquicias italianas e internacionales— ha planteado el reto más difícil, dando origen a una gama completa de modelos que satisfacen cualquier necesidad de producción, en cualquier sector, de cualquier tamaño y en cualquier parte del mundo.



### SIMPLICIDAD AL ALCANCE DE LA MANO



#### CUCHILLA MICRODENTADA

Convierte Qbo en una trituradora de alto nivel para cortar o desmenuzar los ingredientes.

Para refinados intensos y homogeneización.



#### CUCHILLA LISA

Corte neto, ideal para picar carne, verdura y fruta sin pérdida de jugos.



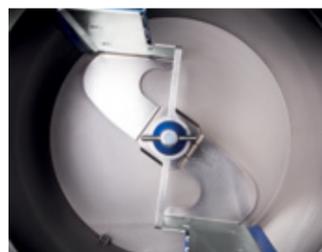
#### PALETA MEZCLADORA

Mezcla suavemente dejando los trozos enteros, tanto en frío como en cocción.



#### AEROQBO

Instrumento especial para incorporar aire, atmósfera modificada y CO<sub>2</sub> en procesos especiales y delicados. Para preparaciones suaves y esponjosas.



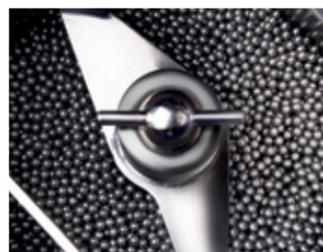
#### CUCHILLA VERTICAL

Instrumento innovador para mezclar de modo uniforme y delicado, para cocción y enfriamiento de productos con bajo grado de agitación y en poco tiempo.



#### CESTO PARA CONFITAR

Ideal para confitar frutos delicados, como castañas, fresas y cítricos en rodajas. El sistema Roboqbo asegura un confitado perfecto en menos de 24 horas. El cesto para confitados también se puede emplear para cocer al vapor.



#### BILIA

Sistema de refinado con esferas metálicas para preparar cremas untables de avellana u otros frutos secos, pralinés y cremas anhidras. Muy fácil de usar y de limpiar, permite cambiar de ingredientes en pocos minutos sin transferir el sabor de las preparaciones anteriores.



#### DOBLE ENFRIAMIENTO

Utiliza dos flujos separados de enfriamiento para alcanzar temperaturas más bajas o en menos tiempo. El segundo flujo circula en circuito cerrado, sin ninguna pérdida.



#### VAPOR DIRECTO

Dispositivo opcional para calentar por inyección de vapor directamente en el recipiente de trabajo y en el producto. Se utiliza individualmente o junto con el calentamiento estándar (indirecto).



#### VAPOR ALIMENTARIO

Accesorio para filtrar el vapor. Retiene todas las partículas potencialmente transportadas por el vapor, como bacterias, metales, minerales y otros. Se aconseja utilizarlo siempre que se emplee vapor directo.



#### CIP

Realiza el lavado gestionando los detergentes y las fases de recirculación y aclarado, para asegurar un ambiente de trabajo limpio y con el pH adecuado. Totalmente automatizado e integrado, puede ser programado por el operador en función de los ingredientes y del proceso utilizados.



#### SISTEMA DE PESAJE

Para pesar los ingredientes en las fases de carga y calcular las mermas en las concentraciones. Integrado en la máquina y en el software, se controla directamente desde el panel de mando. Incluye la puesta a cero de la tara.



Admite personalizaciones de software y hardware según las necesidades del cliente.



#### MOTOR POTENCIADO

Permite trabajar con la carga normal de trabajo incluso con productos que, por su viscosidad, normalmente exigen reducir la cantidad procesable.



#### REFRACTÓMETRO

Mide los grados Brix durante todo el proceso, calculando el tiempo necesario para alcanzar la concentración deseada.



#### TOLVA PARA LÍQUIDOS (LIQUID FEEDER)

Permite la introducción continua de ingredientes fluidos o líquidos durante todo el proceso. Ideal para emulsiones como la mayonesa y para concentrar líquidos con bajo residuo fijo, como leche, caldo y mosto. Se puede adquirir por separado.



#### TOMAMUESTRAS

Instrumento integrado en la cuba que permite extraer una pequeña muestra de producto sin interrumpir el proceso en curso. La extracción se puede repetir durante un mismo ciclo de trabajo.



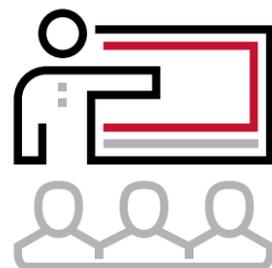
#### CUENTALITROS

Controla la cantidad de agua cargada en la cuba. Se opera desde el panel de mando.



## FORMACIÓN

SERVICIO DE PUESTA EN MARCHA Y FORMACIÓN



## ASISTENCIA

TELFÓNICA, A DOMICILIO Y A DISTANCIA POR TÉCNICOS ESPECIALIZADOS DE ROBOQBO. EL SOFTWARE DESARROLLADO PERMITE LA CONEXIÓN A DISTANCIA CON CUALQUIER PARTE DEL MUNDO. EL MANUAL Y LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA SE SUMINISTRAN DENTRO DE LA MÁQUINA.



## GARANTÍA

EXTENSIBLE HASTA 3 AÑOS



¡Continuamos investigando y aceptamos todos los retos!

fattore 

