





ENTDECKEN
SIE UNENDLICHE
MÖGLICHKEITEN MIT
ROBOQBO.





DIE WERTE

ROBOQBO IST FORSCHUNG, INNOVATION, SORGFALT, AUTHENTIZITÄT, RESPEKT.



TECHNOLOGIE, VISION, ITALIENISCHE LEBENSART. DAS IST ROBOQBO.

Wir sind führende Entwickler und Hersteller von hochmodernen Verarbeitungssystemen für die Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie. Fortschrittlich? Aber sicher! Seit mehr als 40 Jahren bedeutet jedes erreichte Ziel für uns, dass wir uns sofort neue Ziele setzen.

FÜR UNS IST DER PROZESS EINE MISSION.

Seit 1978 hat unser Unternehmen enorme Fortschritte gemacht, die Regeln der Umwandlungsprozesse umgestoßen und dafür Anerkennung erhalten. Dies ist nicht nur ein Erfolg, sondern ein ständiger Ansporn für Forschung und Wachstum. Für uns ist der Wandel nicht nur ein Prozess, sondern auch eine Aufgabe.

UNSERE VISION. DEN UMWANDLUNGSPROZESSEN NEUES LEBEN EINHAUCHEN. DER MATERIE EINE NEUE QUALITÄT VERLEIHEN.

Wir arbeiten unermüdlich an der Innovation unserer Systeme mit dem Ziel, die Qualität auf ungeahnte Standards zu heben.

UNSERE MISSION. DIE ROHSTOFFE ERHALTEN. IHRE QUALITÄT HERVORHEBEN. DIE ARBEIT AUFWERTEN.

Wir revolutionieren die Produktivität, indem wir die ursprüngliche Identität und Integrität des Rohstoffs in jedem Endprodukt bewahren.

roboqbo



DAS WERK

TRANSPARENZ UND AVANTGARDE

IM HERZEN ITALIENS.

Von der Forschung zum Design, von Experimenten zur Produktion, von Prozessen zur Software, von Stahl zum Qbo: alles findet in einem Werk in Bentivoglio in der Provinz Bologna im Herzen Italiens statt.

Ein kreativer Betriebsraum von mehr als 10.000 m², der in jeder Hinsicht transparent ist, jederzeit den Austausch von Fachwissen fördert und es allen Besuchern ermöglicht, unsere Einzigartigkeit zu erleben.

INNOVATION IST UNSER ANTRIEB.

Spitzentechnologie, neue Maschinen, ein vollständig automatisiertes Lager, 3D-Drucker, Laserschneider und -bieger, Drehbänke mit 5 Achsen, Schweißroboter, Anlagen zur Oberflächenbehandlung.

Hinter jedem Qbo-System stehen die neuesten Technologien und ständige Investitionen, denn um Innovation für unsere Kunden zu gewährleisten, praktizieren wir sie jeden Tag.

roboqbo

QBO IST DER PROZESS.

FÜR ALLE, FÜR ALLES.

DIE EVOLUTION BEGINNT BEI QBO

Qbo ist ein universelles, komplettes, kompaktes und patentiertes Bearbeitungssystem, mit dem Sie Geld sparen und leicht ungeahnte Qualität erreichen.

Qbo ist ein ganzes Umwandlungslabor in einem einzigen Produkt mit kleinen Abmessungen und unendlichem Potenzial.

ALL IN ONE. ONE FOR ALL.

Qbo ist ALL IN ONE, denn es ermöglicht die Zuführung aller Zutaten in einem einzigen Arbeitsgang und reduziert die verschiedenen Verarbeitungsschritte auf einen einzigen ununterbrochenen und sehr kurzen Zyklus.

Qbo ist ONE FOR ALL, denn es passt sich den Bedürfnissen und Anforderungen der Nutzer an und kann viele Anwendungsbereiche für Hunderte von verschiedenen Zubereitungen bedienen.



QBO IST EINZIGARTIG. EIN MUSS.



UNENDLICHER NUTZEN.

UNTERSTREICHT DIE QUALITÄT

von Rohstoffen jeglicher Art
aus der ganzen Welt.

ARBEITET IM VAKUUM,
wodurch Oxidation vermieden
und die Eigenschaften der
verwendeten Stoffe geschützt
werden.

**BESCHLEUNIGT DIE
VERARBEITUNG,**
verringert die Belastung des
Produkts und schützt die
Qualität.

GEWÄHRLEISTET DIE REPRODUZIERBARKEIT,

indem es die Überwachung
des gesamten Prozesses und
die Reproduzierbarkeit von
Formeln ermöglicht.

STEIGERT DIE PRODUKTIVITÄT,

indem der Arbeit und dem
Leben aller Beschäftigten
neuer Wert verliehen wird.

GLEICHT DIE PROZESSE AN,

indem es sich an alle Formeln
und Rezepte anpasst.

KOCHT UNTER DRUCK,

was die Kochzeit beschleunigt.

VERDAMPFT MIT HOHER GESCHWINDIGKEIT

und verkürzt die Zeit bis um
das 10-fache.

STELLT DATEN UND PROZESSDOKUMENTE

für eine einfache
HACCP-Planung und
-Verwaltung bereit.



SICHERHEIT³

**FÜR DAS PRODUKT.
FÜR DAS PERSONAL.
FÜR DIE PRODUKTION.**

KONTAKTSTOFFE.

Qbo ist aus Stahl AISI 316L, der gemäß den MOCA-Vorschriften behandelt wurde, um maximale Rostfreiheit und Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln zu gewährleisten. Die Werkstoffe sind beständig gegen alle Verarbeitungsspannungen, hohe Temperaturen und korrosive Substanzen.

SELF CLEANING.

Alle Teile können einfach und sicher mit dem Reinigungs Menü mit drei verschiedenen Zyklen gereinigt werden: kalt, heiß und Desinfektion. Es ist auch möglich, Qbo mit einem zusätzlichen Kit auszustatten, das eine pH-neutrale Reinigung auch an versteckten Stellen durchführt, die nicht von Hand erreicht werden können. Das Design jedes Details, das ständig weiterentwickelt wird, ist auf eine möglichst einfache und automatische Reinigung ausgerichtet.

TRENDS IN DER PRODUKTION.

Gemäß den aktuellen Vorschriften der Eigenkontroll- und Haccp-Handbücher erstellt Qbo automatisch Prozesstrends, die für die Verfolgung des eingesetzten Produktionsprozesses grundlegend und zwingend sind. Alle Informationen können auf dem Kontrolltablett angezeigt und über den USB-Stick exportiert werden.

ERSPARNIS³

**PLATZ.
ZEIT.
ENERGIE.**

GERINGER PLATZBEDARF.

Ein einziger Qbo ist in der Lage, mehrere Maschinen in einer kompakten Anlage zu ersetzen, indem er das Prozesskonzept erstellt.

SCHNELLIGKEIT.

Extrem kurze Bearbeitungszeiten gewährleisten eine hohe Produktionskapazität, welche die Arbeit und das Leben aller Beschäftigten verbessert und aufwertet.

NACHHALTIGKEIT.

Ein ausgeklügeltes integriertes Dampferzeugungs- und -managementsystem ermöglicht enorme Einsparungen bei Wasser und Energie. Insbesondere verwaltet es die Rückgewinnung ungenutzter Energie, was eine Senkung der Energiekosten um bis zu 50 % ermöglicht. Gut für die Umwelt, gut für den Betrieb.



SPITZENTECHNOLOGIE

DIE WICHTIGSTE ZUTAT.

PARTIKELERWÄRMUNG.

Das Geheimnis des hochwertigen Ergebnisses ist das Heizsystem. Auf diese Weise wird die Erwärmung jedes einzelnen Partikels gewährleistet, der für eine sehr kurze Zeit und wiederholt in direktem Kontakt mit der strahlenden Oberfläche steht, wodurch eine übermäßige Wärmeeinwirkung vermieden wird.



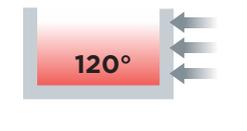
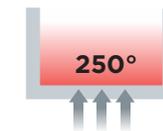
NIEDRIGE TEMPERATUR.

Hohe Qualität mit geringer Wärmebelastung. Auf diese Weise bewahrt Qbo die Qualität der Rohstoffe. Genauigkeit? Sehr hoch, die Temperaturregelung beträgt +/- 0,3 °C.

TRADITIONELLES BEFEUERUNGSSYSTEM
LANGE DAUER
60/180 MIN.

TRADITIONELLES DAMPFSYSTEM
MITTLERE DAUER
20/40 MIN.

ROBOQBO-DAMPFSYSTEM
SEHR KURZE DAUER
3/15 MIN.



Variable Zeiten je nach Produktart und Rührung.

VAKUUM.

Vor und während jedes Prozesses wird die Luft abgesaugt, um die Oxidation zu verhindern. Das Ergebnis: Farben, Aromen und Eigenschaften des ursprünglichen Rohstoffs bleiben unverändert.





EINE SOFTWARE EINFACH LEICHT.

Qbo hat eine einfache, intuitive und umfassende Schnittstelle. Um stets das perfekte Produkt zu erhalten. Um immer alles unter Kontrolle zu haben, mit nur einem Knopfdruck.

WINDOWS OS

verwaltet die Anwendungssysteme.

ERWEITERTE KONTROLLE

über den vorhandenen PC-SPS-Dialog.

SOFTWARE

für die manuelle Verwaltung oder Speicherverwaltung.

HMI SYSTEM

Automatische Mensch-Maschine-Benutzerschnittstelle für Fernverwaltung, -überwachung und -steuerung.

SPRACHGERÄT

für die Betreiberkommunikation.

TECH 4.0

Datenaustausch zwischen System und Verwaltung mit Herunterladen von Prozessdateien und Diagrammen.

CIP

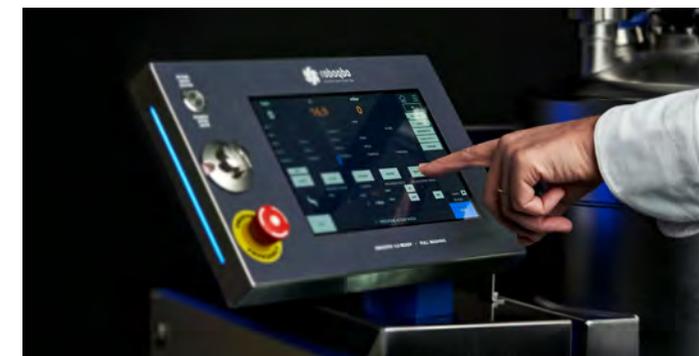
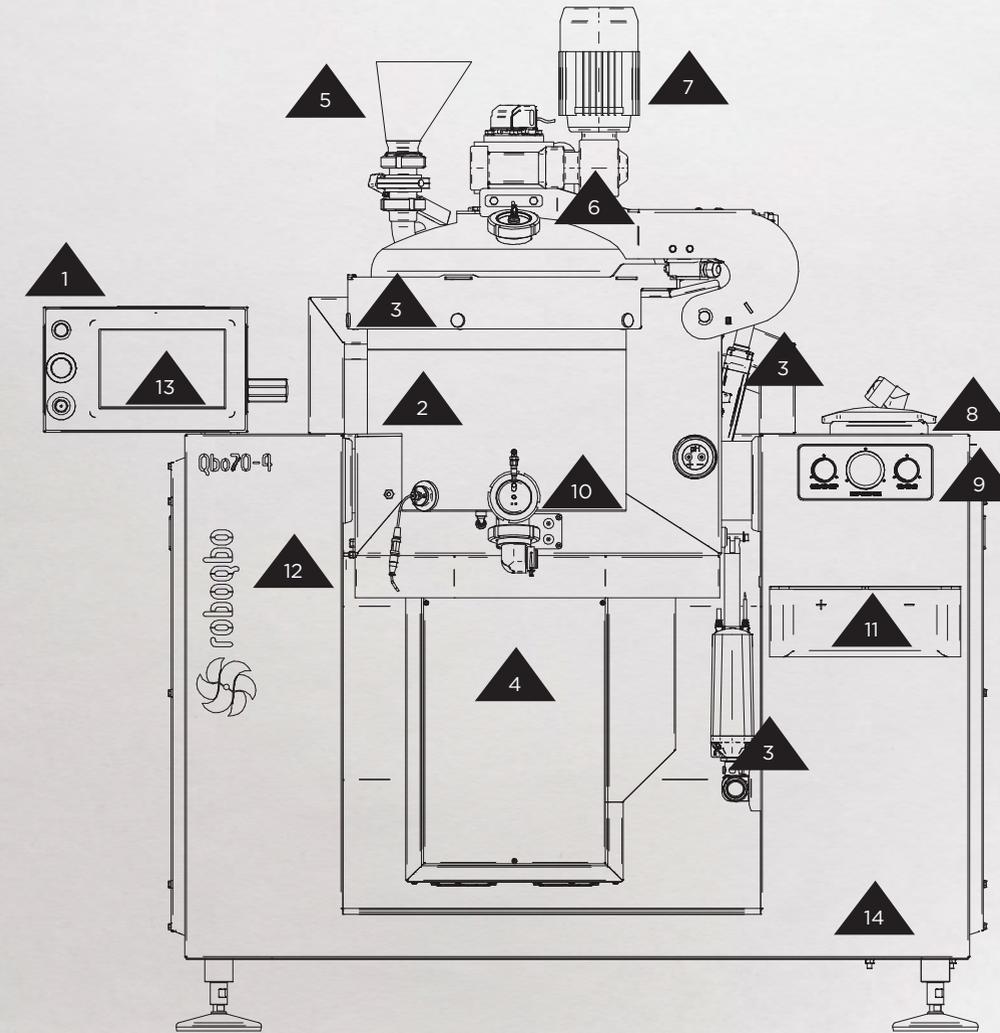
ein fortschrittliches integriertes Wasch-, Hygiene- und Desinfektionssystem.

SELBSTDIAGNOSESYSTEM

erkennt Leistungs- und Betriebsstörungen, meldet sie und stoppt die Maschine bei Erreichen von Gefahrenschwellen.

WLAN-VERBINDUNG

fertig integriert.



- 1. Qbo 4.0 Schnittstelle** für den digitalen Wandel des Unternehmens.
- 2. Temperatursonde.**
- 3. Automatische Bewegungen** von Deckel, Tank und Sicherheitsschloss.
- 4. Hauptantriebsmotor** des Werkzeugs.

- 5. Trichter** zum Einbringen von Zutaten während des Prozesses.
- 6. Sichtglas** und Innenbeleuchtung.
- 7. Motorisierter Spatel** zur Reinigung von Wanne und Deckel.
- 8. Vakuumfilter.**

- 9. Sichtprüfung** der Stromversorgungen.
- 10. Pneumatisches Ventil** für die Produktentnahme.
- 11. CIP**, integriertes Selbstreinigungs- und Desinfektionssystem.

- 12. PC, SPS, Ethernet, WLAN.**
- 13. Team viewer** Fernwartung, Sicherheitskontrolle, Konnektivität, Verwaltung von Anwendungssystemen und Prozesskontrolle.
- 14. Interner Dampferzeuger**

FÜR ALLE SEIN IST NICHT JEDERMANNS SACHE.

Es gibt ein Qbo-System für jeden Bedarf und jede Größe. Ob Sie groß, mittelgroß oder klein, in

DER LEBENSMITTELBRANCHE, DER TIERNÄHRUNG, DER KOSMETIK ODER DER PHARMAZIE tätig sind.

Ganz gleich, ob Sie Küche oder Industrie, Bauernhof oder Konditorei, Kosmetikunternehmen, Eishersteller oder Chocolatier sind.

Ein komplettes, individuell anpassbares Sortiment für die Forschung oder die industrielle Produktion.

Zubehör und Pluspunkte machen Ihr System einzigartig, komplett und perfekt für Sie.

ES IST UNSER SYSTEM, DAS DIE SYSTEME REVOLUTIONIERT. IHRE SYSTEME.



SIE STELLEN ES SICH VOR.

GASTRONOMIE

Von Grundzubereitungen für unschlagbare Rezepte bis hin zu fertigen, servierfertigen Gerichten. In der Gastronomie ist alles möglich, hier sind wir entstanden.

PESTOS, MAYONNAISE, SAUCEN, SUPPEN, GEMÜSECREMES, TOFU, FLEISCHEINTÖPFE, GEMÜSEBURGER BIS HIN ZU RISOTTOS UND ANDEREN FERTIGGERICHTEN ODER KÄSE.



MEHR ERFAHRENI! ▼

Qbo SETZT ES UM.

CHOCOLATERIE

In der Welt der Schokolade ist die Achtung vor dem Rohstoff alles. Qbo garantiert organoleptisch einwandfreie Produkte und Texturen, die für sich selbst sprechen.

STREICHFÄHIGE CREMES, WASSERFREIE CREMES, GANACHES, SCHMELZSCHOKOLADE, PRALINEN, KUVERTÜRE UND ALLE ARTEN DER SCHOKOLADENVERARBEITUNG.



MEHR ERFAHRENI! ▼

EISDIELE

Pasteurisieren, Raffinieren, Emulgieren, Konzentrieren, alles mit vollem Respekt vor den Rohstoffen.
Ein Eis von höchster Qualität, Ihr Eis.

MISCHUNGEN,
SPEISEISGRUNDLAGEN,
PASTEN, TOPPINGS,
SOSSEN, STREUSEL,
KANDIERTE UND
HALBKANDIERTE
FRÜCHTE.



MEHR ERFAHREN! ▼

KONDITIONEREI

Süßwaren sind eine Welt der Präzision und der Details, ein perfekter Bereich, um das Beste aus Qbo herauszuholen. Lassen Sie sich überraschen von den Aromen, dem Geschmack, der Textur, aber auch von dem unvergleichlichen Timing, der Qualität und den Möglichkeiten.

KONFITÜREN UND MARMELADEN,
GLATT ODER STÜCKIG, CREMES,
BROTAUFSTRICHE, KALTER UND
WARMER TEIG, MARSHMALLOWS,
KANDIERTE FRÜCHTE,
NUSSCREMES, ZUCKERGUSS,
GELEES, MOUSSE, BAISER,
MARZIPAN.



MEHR ERFAHREN! ▼

BEAUTY

Im Kosmetikbereich erlaubt das System, unspürbare Texturen und lebendige Farben zu erhalten, indem die Eigenschaften der angewandten Rohstoffe bewahrt sind.

CREMES, GELE,
SEREN, TONER,
MASKEN, FLUIDS,
MASCARAS, ROUGE,
PUDER, LIDSCHATTEN,
LOTIONEN, SALBEN.



PHARMA

Im Pharmabereich erlaubt das System, Zubereitungen in sehr kurzer Zeit zu haben, indem die Herstellung und die Qualität Ihrer Produkte exponentiell gesteigert sind.

SIRUPE, CREMES, GELE,
INFUSIONEN, PULVERMISCHUNGEN,
DESINFEKTIONSMITTEL,
SALBEN, GRANULATE,
NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL.

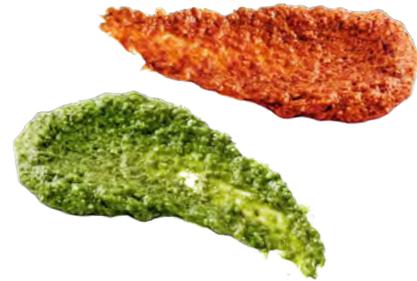




INDUSTRIE

Schnelle und organisierte Produktion mit minimalem Arbeitsaufwand zur Herstellung von Fertig- und Halbfertigprodukten durch einen Prozess, der die Standardisierung der Qualität und die Reproduzierbarkeit gewährleistet. Qbo ist kompakt, hat aber eine große Wirkung, da es mit Be- und Entladesystemen für kontinuierliche und automatisierte Zyklen integriert werden kann

KONSERVEN,
MOLKEREIPRODUKTE,
GEKÜHLTE, GEFRORENE
UND FERTIGE
MAHLZEITEN.



MEHR ERFAHRENI! ▼

TIERNAHRUNG

Vom Schneiden der Rohstoffe, auch der gefrorenen, bis zu ihrer Pasteurisierung und dem Backen in einem einzigen Prozess, mit der Möglichkeit der Vormischung von Zusatzstoffen und anderen Pulvern. Qbo ist für alle gedacht, auch für unsere vierbeinigen Freunde.

FEUCHE
KONSERVEN,
HÄPPCHEN,
PASTETEN,
TARTAR.



MEHR ERFAHRENI! ▼

JEDES ROHMATERIAL, VIELE FUNKTIONEN, UNENDLICHE KOMBINATIONEN.

Was auch immer Sie vorhaben, Qbo wird es durch die Kombination aller Prozesse erreichen. Unter Druck, im Vakuum, mit direktem Dampf, in Schutzatmosphäre. Womit macht er das? Mit allen Rohstoffen. Das Ergebnis? Wie Sie es wollen. Stellen Sie es sich einfach vor, Qbo kümmert sich um die Umsetzung.



ERHITZT UND KOCHT
Bei niedriger Temperatur im Vakuum und bei hoher Temperatur unter Druck. Dadurch wird der Rohstoff geschont und die Kochzeit verkürzt.



KÜHLT
Schnell, temperaturgesteuert, sofortige Unterbrechung des Garvorgangs und Vermeiden von Überkochen.



KONZENTRIERT UND TROCKNET
Im Vakuum, unter 100 °C, wird der Rohstoff geschont und ultraschnelle Konzentrationen werden erreicht, bis zu 10 Mal schneller.



KNETET

Sowohl kalt als auch heiß, innerhalb von Sekunden und mit dem besten gewünschten Ergebnis.



KÖRNT

Pharmazeutische Pulver, Kosmetika, Nahrungsergänzungsmittel, Kräuter und sogar Metalle effektiv und sehr schnell.

RAFFINIERT

Ohne Überhitzung und Oxidation des Produkts dank des Vakuums und der kontrollierten Kühlung.



MISCHT

Perfekt kalt und heiß, wobei die Korngröße mit einer sanften und vorsichtigen Einwirkung beibehalten wird.



SCHNEIDET

Unter Anpassung der Geschwindigkeit an die jeweilige Schnittart für die richtige Korngröße und einen sauberen, perfekten Schnitt.



SCHLÄGT UND LÄSST ATMEN

Ermöglicht die Einarbeitung von Luft, Inertgasen oder CO₂; für luftige, weiche und schaumige Produkte.



EMULGIERT

Für Produkte mit perfekter Struktur, die dauerhaft stabil sind und dank Vakuum entlüftet werden.



KANDIERT

Es können verschiedene Stufen des Kandierens erreicht werden. Dank des Vakuums läuft der Prozess der Umkehrosmose bis zu 15 Mal schneller ab.

PASTEURISIERT

Das patentierte indirekte Dampfsystem garantiert Schnelligkeit, totale Kontrolle und Temperaturhomogenität.



ZERSTREUT

Durch die gleichzeitige Kombination mehrerer Werkzeuge wird eine maximale Mischgleichmäßigkeit erreicht.



SCHMILZT

Strukturell hochwertige Fusionen durch kontrollierte Erwärmung, Vakuumsystem und Mischleistung.



HOMOGENISIERT

Homogene Produkte und cremige Strukturen dank einer Kombination aus verschiedenen dynamischen Faktoren und speziell entwickelten Werkzeugen.

SECHS LABORATORIEN, UM UNS ZU TESTEN.

WIR MACHEN UNSER KNOW-HOW ZU IHREM HOW-TO.

Um Ihnen die Möglichkeiten von Qbo näher zu bringen, haben wir ein Team von Köchen, Technologen und Chemikern zusammengestellt, das Ihnen jederzeit zur Verfügung steht, sowie sechs Workshops, einen für jeden Anwendungsbereich:

- CHOCOLATERIE
- EISDIELE
- KONDITOREI
- GASTRONOMIE
- INDUSTRIE
- KOSMETIK UND PHARMAZEUTIK

VORSTELLEN, AUSPROBIEREN, UMWANDELN.

Der Rohstoff gehört Ihnen. Ebenso das Rezept und die Formel. Wie können wir also helfen? Indem wir die Eigenschaften des Materials und des Produkts verbessern. Indem wir das Produktionsverfahren verfeinern. Indem wir Ihre Arbeit und deren Gelingen beschleunigen.

**KONTAKTIEREN SIE UNS, UM
EINEN TERMIN ZU VEREINBAREN,
SPRECHEN SIE MIT UNS ÜBER
IHR UNTERNEHMEN, TESTEN
SIE UNSER SYSTEM KOSTENLOS.
QBO ERWARTET SIE.**

WIR SIND SICHER, SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN.

Von den unbegrenzten Möglichkeiten. Von den unglaublichen Funktionen. Von den außergewöhnlichen Leistungen. Sie können Qbo in unseren Workshops mit Ihren eigenen Rohstoffen, Rezepten oder Formeln ausprobieren.



INNOVATION IST WISSEN.

qboSAPIENS
A Q A D E M I A

IST MEHR ALS EINE SCHULE,
ES IST DIE AKADEMIE VON ROBOQBO.

Ein Ort für diejenigen, die Qbo und sein unendliches Potenzial entdecken wollen, für diejenigen, die bereits im Besitz von Qbo sind und das Beste herausholen wollen, und diejenigen, die Qbo bei der Arbeit mit Top-Profis sehen wollen.

Kurse, Vorträge und Workshops sind darauf ausgerichtet, gemeinsam mit Ihnen zu revolutionieren, umzuwandeln und zu gestalten.

Theorie und Praxis in einer 356 m² großen Einrichtung mit modernster Ausstattung und Hightech-Lernsystemen.

Ein Rundum-Erlebnis für Neugierige, für diejenigen, die an Kultur glauben, für unsere besonderen Customer.

Ein echtes Eintauchen in die Qbo-Welt.





EIN SYSTEM IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN, DAS AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTEN IST.

Weil es Qbo gibt, das auf alle Ihre Anfragen und Bedürfnisse eingeht. Ein komplettes, flexibles und anpassungsfähiges Angebot. Dazu das Zubehör und die Pluspunkte, die Qbo einzigartig, kompakt und perfekt für Sie machen.



	MODELL	WERKSTOFF	BEHÄLTERVOLUMEN	DREHSTROM	HÖCHSTTEMPERATUR	MAXIMAL MÖGLICHER UNTERDRUCK	DREHZAHLVÄNDERUNG	ABMESSUNGEN (mm)	NETTOGEWICHT / MIT GENERATOR
	Qbo5 Tischmaschine	Inox AISI 316L	5,5 Liter	230-400V 50/60Hz	115°	-990 mbar	20/3000 rpm	L655 x P570 x H710	80 kg
	Qb8 Tischmaschine	Inox AISI 316L	8 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	30/3000 rpm	L848 x P822 x H840	120/127 kg
	Qbo15	Inox AISI 316L	15 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	30/3000 rpm	L1224 x P953 x H1429	215/247 kg
	Qbo25	Inox AISI 316L	25 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990mbar	30/3000 rpm	L1344 x P1082 x H1517	345/370 kg
	Qbo40	Inox AISI 316L	40 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	30/3000 rpm	L1498 x P1069 x H1580	380/410 kg
	Qbo70	Inox AISI 316L	70 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	30/2000 rpm	L1654 x P1408 x H1816	605/650 kg

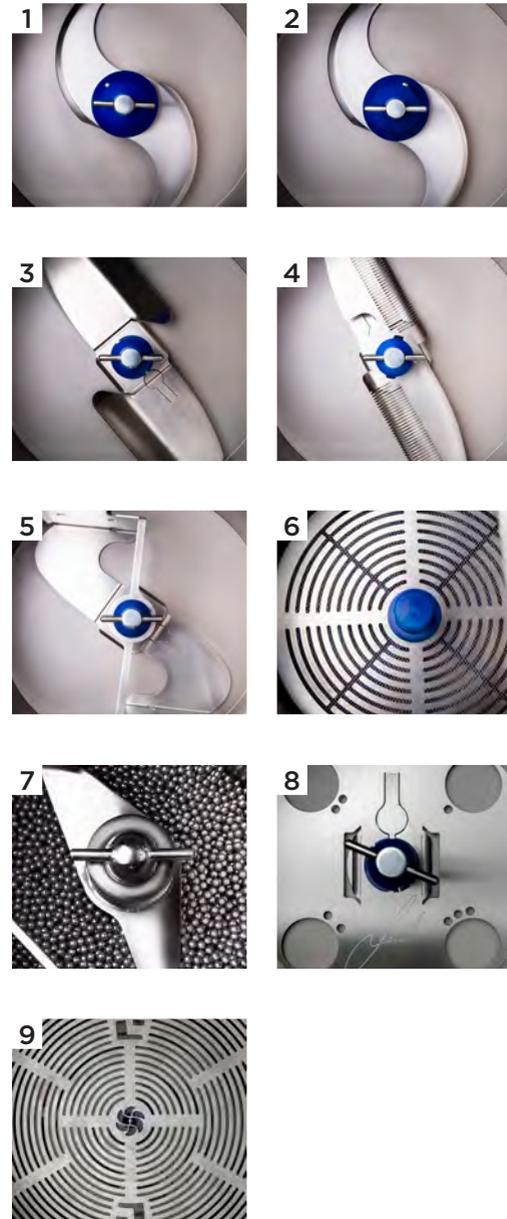


	MODELL	WERKSTOFF	BEHÄLTERVOLUMEN	DREHSTROM	HÖCHSTTEMPERATUR	MAXIMAL MÖGLICHER UNTERDRUCK	DREHZAHVERÄNDERUNG	ABMESSUNGEN (mm)	NETTOGEWICHT / MIT GENERATOR
	Qbo120	Inox AISI 316L	120 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	30/2000 rpm	L1994 x P1596 x H1801	1100 kg
	Qbo250	Inox AISI 316L	250 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	30/2000 rpm	L2320 x P1755 x H2045	1700 kg
	Qbo350	Inox AISI 316L	350 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990mbar	30/1500 rpm	L2705 x P2038 x H2370	2400 kg
	Qbo550	Inox AISI 316L	550 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	50/1200 rpm	L2891 x P2197 x H2413	2900 kg
	Qbo860	Inox AISI 316L	860 Liter	400-220-200V 50/60Hz	120°	-990 mbar	50/750 rpm	L3132 x P2140 x H2571	4000 kg



EINFACHHEIT ZUR HAND.

- 1. MIKROVERZAHNTE KLINGE**
für ein hohes Maß an Veredelung und Schneiden.
- 2. GLATTE KLINGE,**
perfekt für saubere, präzise Schnitte.
- 3. MISCHSCHAUFEL**
für schonendes Mischen bei gleichbleibender Korngröße.
- 4. AEROQBO**
zur Einbindung von Luft, Inertgasen und CO₂ in spezielle und sensible Produktionsprozesse.
- 5. VERTIKALE SCHAUFEL**
zum gleichmäßigen und schonenden Mischen von Produkten mit geringem Rührgrad.
- 6. KANDIERKORB,**
ideal zum Kandieren von empfindlichen Früchten.
- 7. BILIA/KUGEL**
für die Herstellung von streichfähigen Cremes.
- 8. LEONARDO**
zum perfekt homogenen Emulgieren und Einarbeiten von Luft in eine Flüssigkeit.
- 9. BASQET**
zur Optimierung des Kochens in Wasser.



EXTRAS



DOPPELTE KÜHLUNG

um in kürzerer Zeit Kühltemperaturen auch unter 10 °C zu erreichen.



DIREKTER DAMPF

für die Beheizung durch Dampfeinspritzung direkt in den Tank und in das Produkt.



LEBENSMITTELDAMPF

Dampffiltersystem, das die Beseitigung aller potenziell vom Dampf mitgeführten Partikel ermöglicht.



CIP

für vollautomatische und integrierte Reinigung, kann je nach den Merkmalen des Prozesses vom Bedienungspersonal nach Bedarf programmiert werden.



WAAGSYSTEM

zum Wiegen während der Befüllung oder zum Aufspüren von Schwund in der Konzentration.



LEISTUNGSSTARKER MOTOR

ermöglicht hervorragende Arbeit auch mit sehr zähflüssigen Produkten.



REFRAKTOMETER

zur Messung des Brix-Grads während des Prozesses.



STICHPROBENERHEBUNG

ermöglicht die Extraktion des Produkts während des Prozesses.



LITERZÄHLER

verwaltet und kontrolliert die in den Tank geladene Flüssigkeitsmenge.



FLÜSSIGKEITSTRICHER

ermöglicht das Einbringen von flüssigen Zutaten auch während des Prozesses.



HUBWAGEN

ermöglicht das Befüllen mit allen Zutaten in einem Arbeitsgang.



QBO SUPPORT

WO IMMER SIE SICH AUF DER WELT BEFINDEN, ZU JEDER ZEIT, ROBOQBO IST BEI IHNEN.

Unsere Techniker und Fachleute begleiten alle Kunden durch die Anlaufphasen. Unser Support ist mehrsprachig, denn wir wollen mit allen unseren Kunden in Echtzeit kommunizieren.

UNSERE EXPERTEN, UM SIE ZU EXPERTEN ZU MACHEN.

Wir unterstützen alle unsere Kunden. Mit Ausbildungs- und Auffrischkursen sowie mit Unterstützung und Support. Unser einziges Ziel ist es, dass Sie Ihre Ziele erreichen, dass Sie genau das verwirklichen, was Ihnen vorschwebt, genau so, wie Sie es sich vorgestellt haben.

VOLLER SUPPORT.

Technische Unterstützung per Telefon, vor Ort und aus der Ferne durch spezialisiertes technisches Personal. Die Software von Qbo ermöglicht eine Fernverbindung von jedem Ort der Welt aus: Es ist so, als ob unser technisches Personal jederzeit bei Ihnen wäre.

GARANTIE.

Garantieverlängerung auf bis zu drei Jahre.



qbo



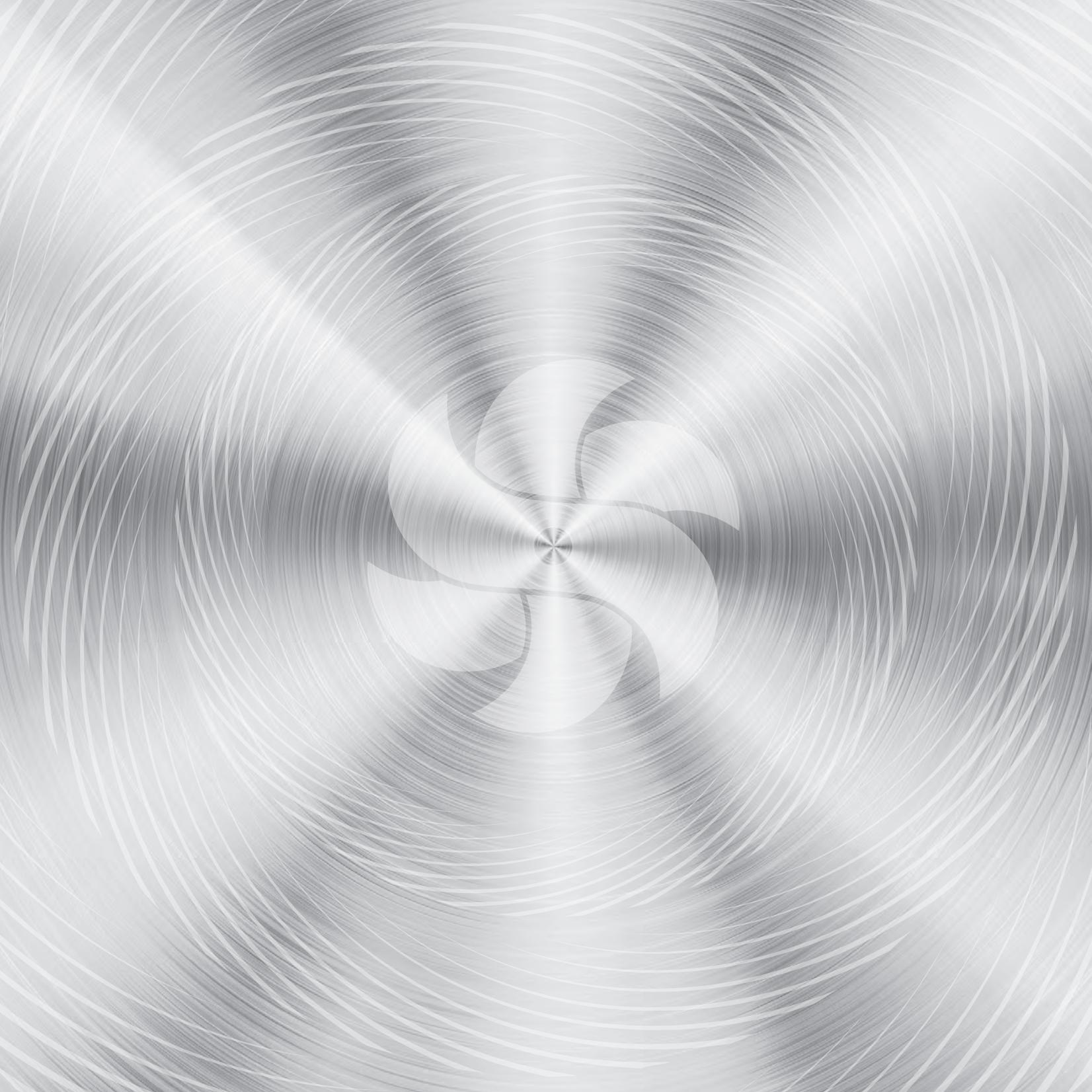
WIR BAUEN
MASCHINEN,
ABER WIR
SIND KEINE
MASCHINEN.

Wie bei unseren Produkten setzen wir auch bei uns unsere ganze Kreativität und unseren Innovationsgeist ein.

Wir tun dies, indem wir in die Suche nach Talenten, ihre Ausbildung und Entwicklung, die Erkundung neuer Szenarien und die Bereicherung der persönlichen Fähigkeiten investieren.

Die Menschen sind das schlagende Herz unseres Unternehmens, unser **Q-Faktor**.

fattore 





Roboqbo S.r.l.
Gesellschaft mit alleinigem Gesellschafter
Via Mazzini, 1
40010 Bentivoglio (BO)
Italy
Tel. +39 051 892483
Fax +39 051 893162
info@roboqbo.com