

# QBO15-4

## MARCA:

ROBOQBO

## PROCEDENCIA:

ITALIA

## REFERENCIA:

SKU: 12650001

## FUNCIÓN:

Emulsificador generador de vacío que induce la dilatación de las fibras y facilita la transferencia tanto de frío como calor en la mezcla a procesar.

## CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada en acero Inox AISI 316L.
- Acelera el proceso y mejora la calidad del producto.
- Reduce los tiempos de procesamiento.
- Cocina al vacío, elimina la oxidación y protege las características organolépticas del producto.
- Permite gestionar y memorizar recetas.
- Tiene autolavado y opción para ser volcable.

## DIMENSIONES:

Ancho: 1224 mm

Largo: 953 mm

Alto: 1429mm



\*Imagen de referencia.

## PESO:

215/247 kg (sin/con generador).

## ALIMENTACIÓN:

220 V / 60 Hz trifásica.

## ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad de la cuba:  
15 litros.

Temperatura máxima:  
120 °C.

Vacío máximo:  
-990 mbar.

Velocidad variab  
30/3000 rpm.

## Requerimientos:

- Conexión a red de agua de 2 a 3 bares de presión.
- Compresor de aire a 6 bares presión.