

Comunicato Stampa
Bentivoglio (BO), 23 febbraio 2017

Dal 4 al 6 marzo Roboqbo partecipa alla tredicesima edizione del congresso Identità Golose 2017 - MiCO Milano Congressi

Viviana Varese, chef stellata di Alice Ristorante e testimonial di Roboqbo per la gastronomia, sarà presente per illustrare i metodi di preparazione, i consigli e tutti i vantaggi della tecnologia di Roboqbo.

Roboqbo, durante i giorni del congresso, presenterà una serie di dimostrazioni giornaliere a cura dello chef Tommaso Pardo.

Nel dettaglio, ogni giorno, sono previsti approfondimenti sull'utilizzo del Cutter Multifunzione Qbo, produzione, campionatura e degustazione di:

- * marmellate, confetture, succhi, gelatine e salse a base frutta;
- * salse e sughi a base vegetale e/o carne;
- * creme e cremosi;
- * paste di frutta secca;
- * fusione formaggi.

In esposizione presso lo stand Roboqbo la linea **Qbo - Universal Processing System**.

Qbo è un nuovo avanzato sistema di lavoro in grado di cuocere, raffreddare, concentrare, raffinare e lavorare in sottovuoto qualsiasi prodotto alimentare per produzioni di alta qualità.

Un concetto rivoluzionario: una singola unità Qbo è in grado, da sola, di eseguire tutti i processi che normalmente prevedono l'utilizzo di svariate attrezzature di tipo tradizionale come impastatrici, raffinatrici, mixer, o pastorizzatori.

Quello offerto da Roboqbo è un sistema universale per la produzione alimentare nei settori della pasticceria, cioccolateria, gelateria, gastronomia, conserviero e caseario.

Roboqbo, azienda 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.

Contatti: marketing@roboqbo.com