



... more than a kitchen ...

## H-M vs T-P



**Rapido**  
efficiënte combisteamers

**Miracle**  
maximum in minimum

# Welke oven...

sluit het beste aan bij uw wensen?



## Rapido en Miracle: H-M

### Kies het symbiose systeem als:

het in uw keuken belangrijk is om te stomen en/of bereiden op lage temperatuur.

De aanwezigheid van de hoge efficiënte boiler en directe stoom maken het mogelijk groentes en andere producten perfect te stomen. Dankzij de boiler is het mogelijk om stoom te gebruiken bij een temperatuur vanaf 30 °C en daardoor biedt het de mogelijkheid voor: rijzen van deeg, lage temperatuur koken, sous vide koken, en alle fijne bereidingen met stoom.

#### Traditioneel en koken met hoge temperaturen

70° ÷ 300° C

gebraad, brood, pizza, au gratin, voorgebakken producten



#### Rijzen:

30° ÷ 40° C

brood, croissants, focaccia



#### Lage temperatuur koken

40° ÷ 70° C

modernist cuisine



#### Vacuüm koken

40° ÷ 70° C

vacuüm koken / sous vide koken



#### Koken met een hoog verzadigde stoom

70° ÷ 120° C

gestoomde groenten, gestoomde rijst, pasta, gekookte vlees en vis, banketbakkerij





## Miracle: T-P

### Kies voor directe stoom als:

u meestal kookt met convectie en gecombineerde stand.

De directe stoom modellen zijn geschikt voor diegene die meestal koken met convectie of combistand, en alleen stoom gebruiken boven de 70 °C. Directe stoom gaat prima voor alle bereidingswijze met een vochtigheidsgraad lager dan 85%, zoals braden, bakken, grillen en frituren.

**Traditioneel en koken met hoge temperaturen**  
70° ÷ 300° C  
gebraad, brood, pizza, au gratin, voorgebakken producten



**Koken met niet verzadigde stoom**  
90° ÷ 110° C  
kleine porties gestoomd voedsel



**Lage temperatuur koken**  
40° ÷ 70° C  
modernist cuisine



**Vacuüm koken**  
40° ÷ 70° C  
vacuüm koken / sous vide koken



**Koken met een hoog verzadigde stoom**  
70° ÷ 120° C  
stoom groenten , stoom rijst , pasta , gekookt vlees en vis ,  
banketbakkerij



# Daarom kiest u voor Rubbens

## Eigen productie

U hebt rechtstreeks contact met de fabrikant en u bent zeker van de hoge Rubbens kwaliteit.

## Jarenlange ervaring

Rubbens heeft meer dan 95 jaar ervaring in het vak. Al onze expertise delen we graag met onze klanten.

## Sterke service

Wij volgen onze projecten nauwkeurig op, zodat uw keukenplannen stipt en correct uitgevoerd worden. Bovendien verlenen we naderhand een totale klantenservice, ook voor de apparatuur die we in uw keuken integreerden.

## Uitstekende prijs-kwaliteitverhouding

Rubbens werkt met professionele mensen en materialen. Met oog voor kwaliteitszorg kunnen wij u een kwaliteitszekere oplossing aanbieden die uw investering meer dan waard is.



### BELGIE

Ternesslei 324 A  
2160 Wommelgem, België  
T +32 (0) 3 253 01 91  
sales@rubbens.com  
www.rubbens.com



### NEDERLAND

Platinaweg 21 (Ind. terrein Bedrijvenpark A6)  
8304 BL Emmeloord, Nederland  
T +31 (0)527 635 635  
info@hakpro.nl  
www.hakpro.nl