Rubbens

... more than a kitchen ...

Ovens & Combisteamers

INRUILACTIE

Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

Bereidingstechniek voor professionals

Rubbens
MANUAL

Wij verlichten graag
het werk van de keukenprofessional

Rubbens is een gedegen en betrouwbare toeleverancier voor horeca en grootkeuken. Met het oog op de laatste ontwikkelingen binnen de horeca leveren wij een uitgebreid programma van hoogwaardige producten. Met passie en plezier bieden wij onze klanten hiermee concrete oplossingen voor een optimale bedrijfsvoering.

Is uw oven of steamer aan vervanging toe of wenst u middels nieuwe apparatuur een efficiency-slag in uw keuken te bewerkstelligen? Wij helpen u graag bij het kiezen van de juiste apparatuur. In ons assortiment vindt u diverse gerenommeerde merken: elk met eigen unieke kenmerken en innovaties. Onze verkoopadviseurs zijn bekend met alle ins & outs van deze productlijnen en gidsen u graag door het doolhof van specificaties.

Deze brochure is hiertoe een eerste aanzet, maar u bent daarnaast van harte welkom op één van onze vestigingen. Samen met u, nemen wij uw capaciteitsvraag, workflow en gewenste bereidingsprocessen onder de loep. We kijken naar de personele bezetting en naar belangrijke pijlers zoals snelheid, gebruiksgemak, innovativiteit, energiebesparing en duurzaamheid. Zo bepalen we samen de ingrediënten voor ondernemen met meer rendement.

Nieuwe oven of steamer nodig?

Hoe maakt u een weloverwogen beslissing?

"Fiscaal kan een zuinige gasuitvoering zeer aantrekkelijk zijn; u profiteert dan veelal van de overheidsstimulering"

De aanschaf van de juiste type oven of steamer gaat meestal niet over een nacht ijs. Zoekt u een heteluchtoven met vochtinjectie of kiest u toch voor een boiler? Waar moet u op letten en waarin zitten de verschillen? Indien u bijvoorbeeld kiest voor een gasuitvoering, ligt het energieverbruik zo'n 15% lager dan bij een elektrische oven. Dit verschil wordt echter weer grotendeels gecompenseerd omdat u bij elektra geen 'schoorsteenverlies' hebt en elektra daarnaast minder onderhoudsintensief is. Fiscaal kan echter een zuinige gasuitvoering zeer aantrekkelijk zijn; u profiteert dan veelal van de overheidsstimulering. Hieronder vindt u een korte toelichting op de belangrijkste verschillen tussen de bestaande ovens.

DE TRADTIONELE CONVECTIEOVEN OF HETELUCHTOVEN

De traditionele convectieoven is voorzien van onder- en bovenwarmte. Een heteluchtoven heeft als bijkomend voordeel dat de warme lucht in de oven in beweging wordt gebracht door een ventilator, die zorgt dat de lucht in de oven een hoge snelheid bereikt. Hierdoor is de warmte in de heteluchtoven overal hetzelfde en krijgt elk product in de oven tijdens de bereiding dezelfde kleur en gaarheid. Gemiddeld kan de bereidingstijd óf de bereidingstemperatuur hierdoor met wel 15% verminderd worden. Een heteluchtoven is daarmee de ideale oven voor patisserie en broodproducten. Met behulp van een kerntemperatuurmeter is de heteluchtoven echter ook ideaal voor braden: de gaarheid van de producten is goed te monitoren.

DE HETELUCHT OF CONVECTIEOVEN MET VOCHTINJECTIE

De heteluchtoven/convectieoven met vochtinjectie werkt hetzelfde als de traditionele oven, alleen kan er via een handmatig bediende knop of een programma-instelling (afhankelijk van het model) stoom worden toegevoegd bij het product/in de ovenkamer. Ideaal voor het bereiden van vlees-, gevogelte, wild- en visgerechten, maar ook voor het koken en bakken van groente-, aardappel-, patisserieproducten.

DE COMBISTEAMER

De combisteamer heeft alle mogelijkheden van een heteluchtoven, plus de mogelijkheid om aan het kookproces stoom toe te voegen. De combinatie van hetelucht en stoom zorgt voor een hoge temperatuur en een hoog vochtigheidsgehalte. Hierdoor wordt het productverlies -het verdampen van vocht uit de producten, dat in een droge heteluchtoven plaatsvindt- tot 30% teruggebracht. Daarnaast kunnen bereidingen als stomen en braden of braiseren tegelijkertijd worden uitgevoerd. De combisteamer is eigenlijk een heteluchtoven en steamer in één apparaat. De stoom wordt opgewekt door een geïntegreerde generator en is naar eigen wens instelbaar. Bakken, braden, braiseren, glaceren, gratineren, pocheren, poêleren, regenereren, sous-vide koken, stomen, stoven en cook-and-hold: een combisteamer is 'een alles-in-één-oven'. Je zal deze oven veel tegenkomen in de keuken.

Om u op weg te helpen, hebben wij enkele belangrijke criteria voor u aangestipt om in uw overwegingen mee te nemen. In deze brochure vindt u boven elke productpagina onderstaande icoontjes terug. Hiermee kunt u in één oogopslag zien, waarin de betreffende serie uitblinkt. Bijvoorbeeld: veelzijdigheid, ruimte, snelheid, gebruiks-gemak, innovatie, energiebesparing en duurzaamheid. Maar ook: maakt de aanschaf van deze oven een besparing op arbeid mogelijk en zijn er qua investering nog aantrekkelijke regelingen mogelijk?

Ruimte

"Welk apparaat past binnen de beschikbare m2 en biedt mij nog steeds alle gewenste functionaliteiten?"

Arbeidsbesparing

"Welk product kan mijn bedrijfsvoering ondersteunen door inzet van minder FTE's of bespaart mij tijd aan opleiding & training?"

Veelzijdigheid

"Garen, koken, kleuren, bakken, roosteren, braden, ontdooien, voorprogrammeren. Wat biedt het apparaat aan functionaliteiten?"

Duurzaamheid

"Ik onderneem graag duurzaam en milieu-bewust. Welk apparaat draagt hieraan bij?"

Snelheid

"Welk apparaat past het beste bij mijn capaciteitsvraag"

Investering

"Met welke apparatuur kan ik gebruik maken van de overheidsstimuleringsregelingen?"

Gebruiksgemak

"Ik zoek een apparaat met volop bedieningsgemak. Liefst net zo intuïtief en eenvoudig als een iPad."

Energiebesparing

"Kortere bereidingstijden. Een energiezuinige oven of steamer? Kies ik dan bijvoorbeeld een gesloten systeem met warmtecirculatie?"

Innovaties

"Welke nieuwe technieken en opties zijn van toegevoegde waarde voor mijn bedrijfsvoering?"

LEGENDA

elektrische uitvoering | gasuitvoering | voorzien van vochtinjectie | voorzien van boiler

MIRACLE -T

TOUCH SCREEN

Diverse accessoires zijn leverbaar voor de Rubbens Miracle serie, zoals onderstellen & roosters.

- **hoge capaciteit oven in een uiterst compacte uitvoering**
- **Direct Steam**
- **Meteo System**
- **SteamTuner**
- **Delta T-kooktechniek**
- **touch screen bediening**
- **9 kookfasen**
- **convectie (max. 300°C)**
  stoom (max. 120°C)
  gecombineerd (max. 270°C)
- **cook & hold**
- **instelbare kookprogramma's: 99**
- **kerntemperatuurmeter**
- **handdouche**
- **autoreverse ventilator (6 standen)**
- **terugkoelmogelijkheid**
- **automatische reiniging (3 programma's)**
- **USB poort (HACCP monitoring)**
- **rechtsscharnierende deur**
  (linksscharnierend optioneel)

Environment Friendly
Zéér laag energie en waterverbruik

Direct Steam
Met het Direct Steam systeem wordt water door centrifugale krachten direct op de verwarmingselementen geïnjecteerd, waarna het overgaat in stoom. Deze snelle methode van stoomontwikkeling bespaart water en energie. Het systeem vraagt daarnaast weinig onderhoud in vergelijking met stoomovens die voorzien zijn van een boiler.

Meteo systeem
Met het gepatenteerde Meteo Systeem wordt de luchtvochtigheid en het waterverbruik in de oven nauwkeurig beheerst, waardoor water- en energieverspilling wordt voorkomen. Ongeacht de hoeveelheden die gelijktijdig bereid worden, de oven zal altijd dezelfde resultaten leveren en daarmee een constante kwaliteit.

SteamTuner
Vlees, vis, schaaldieren, groenten en crème caramel hebben allemaal een andere structuur en hebben stoom nodig met exact het juiste verzadigingsniveau/vochtigheidsgraad. Met de SteamTuner kunt u de stoom aanpassen voor een efficiënte bereiding en een betere smaak. De SteamTuner past de verzadiging van de stoom te allen tijde aan zonder de hoeveelheid te wijzigingen. Van 'zeer droog' tot 'zeer nat': de ovenruimte is altijd verzadigd met stoom.

INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

vanaf
€ 4.995,-

MIRACLE-T		GN	Afmeting	Volt	kW
7002.025	RCT0623	6x 2/3	519 x 628 x 770 mm	400	4.7
7002.030	RCT061	6x 1/1	519 x 803 x 770 mm	400	6.9
7002.035	RCT101	10x 1/1	519 x 803 x 1010 mm	400	13.8

Rubbens

Compacte afmetingen

Hoge kwaliteit & capaciteit in combinatie met uiterst compacte afmetingen.

MIRACLE -P

DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

- hoge capaciteit oven in een compacte uitvoering
- Direct Steam
- Meteo System
- SteamTuner
- Delta T-kooktechniek
- digitaal bedieningspaneel
- 9 kookfasen
- convectie (max. 300°C)
  stoom (max. 120°C)
  gecombineerd (max. 270°C)
- autoreverse ventilator (3 standen)
- terugkoelmogelijkheid
- USB poort (HACCP monitoring)
- instelbare kookprogramma's
- rechtsscharnierende deur (linksscharnierend optioneel)

INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

vanaf
€ 3.145,-

Met de Miracle serie heeft Rubbens multi-functionaliteit & efficiency samengebracht. De Miracle heeft een beperkte voetprint maar levert grootse prestaties!

MIRACLE-P		GN	Afmeting	Volt	kW	Normaal	Actieprijs	Inruil	NU
7002.010	RCP0623	6x 2/3	519 x 628 x 770 mm	400	4,7	~~€ 4.150,-~~	€ 3.550,-	€ 405,-	**€ 3.145,-**
7002.015	RCP061	6x 1/1	519 x 803 x 770 mm	400	6,9	~~€ 4.050,-~~	€ 4.050,-	€ 800,-	**€ 3.250,-**
7002.020	RCP101	10x 1/1	519 x 803 x 1010 mm	400	13,8	~~€ 5.015,-~~	€ 5.015,-	€ 500,-	**€ 4.515,-**

RAPIDO -T

Environment Friendly
Zéér laag energie en waterverbruik

TOUCH SCREEN

- Direct Steam
- Meteo System
- SteamTuner (5 niveaus)
- Delta T-kooktechniek
- touch screen bediening
- 9 kookfasen
- temperatuurbereik: 30°C / 300°C
- convectie, stoom (en gecombineerd), koelen, roken
- cook & hold
- instelbare kookprogramma's: 100+
- opslagcapaciteit recepten: 1000
- kerntemperatuurmeter
- spuitpistool
- autoreverse ventilator (6 standen)
- automatische terugkoelmogelijkheid
- automatische reiniging
- USB poort (HACCP monitoring)
- rechts scharnierende deur (links scharnierend optioneel)

RAPIDO-T	GAS	GN	Afmeting	Volt	kW
7002.376	RRTG061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	230	12.0
7002.380	RRTG101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	230	19.0
7002.384	RRTG062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	230	23.0
7002.388	RRTG102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	230	27.0
7002.392	RRTG201W	20x 1/1	998 x 835 x 1845 mm	230	36.0
7002.396	RRTG202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1845 mm	230	56.0

RAPIDO-T	ELEKTRISCH	GN	Afmeting	Volt	kW
7002.374	RRTE061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	400	10.4
7002.378	RRTE101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	400	15.7
7002.382	RRTE062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	400	20.4
7002.386	RRTE102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	400	25.8
7002.390	RRTE201W	20x 1/1	998 x 835 x 1845 mm	400	30.8
7002.394	RRTE202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1845 mm	400	50.0

Diverse accessoires voor de Rubbens convectieoevens en steamers zijn leverbaar, zoals onderstellen, trolley's, bakplaten, en roosters.

vanaf € 6.250,-

INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard! Informeer vrijblijvend!

Direct Steam

Met het Direct Steam systeem wordt water door centrifugale krachten direct op de verwarmingselementen geïnjecteerd, waarna het overgaat in stoom. Deze snelle methode van stoomontwikkeling bespaart water en energie. Het systeem vraagt daarnaast weinig onderhoud in vergelijking met stoomovens die voorzien zijn van een boiler.

Meteo systeem

Met het gepatenteerde Meteo Systeem wordt de luchtvochtigheid en het waterverbruik in de oven nauwkeurig beheerst, waardoor water- en energieverspilling wordt voorkomen. Ongeacht de hoeveelheden die gelijktijdig bereid worden, de oven zal altijd dezelfde resultaten leveren en daarmee een constante kwaliteit.

SteamTuner

Vlees, vis, schaaldieren, groenten en crème caramel hebben allemaal een andere structuur en hebben stoom nodig met exact het juiste verzadigingsniveau/vochtigheidsgraad. Met de SteamTuner kunt u de stoom aanpassen voor een efficiënte bereiding en een betere smaak. De SteamTuner past de verzadiging van de stoom te allen tijde aan zonder te hoeveelheid te wijzigingen. Van 'zeer droog' tot 'zeer nat': de ovenruimte is altijd verzadigd met stoom.

Rubbens

Toprange

Convectie oven met Direct Steam.
De top in zowel constructie als functionaliteit.
Bereiding met hoge temperaturen
en stoom boven 70°C.

RAPIDO -P

INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

- Direct Steam
- Meteo System
- SteamTuner (2 niveaus)
- Delta T-kooktechniek
- digitaal bedieningspaneel
- 9 kookfasen
- temperatuurbereik: 30°C / 300°C
- convectie, stoom (en gecombineerd)
- cook & hold
- instelbare kookprogramma's: 99
- kerntemperatuurmeter en handdouche optioneel (bij 20-plaats wel inbegrepen)
- autoreverse ventilator (6 standen)
- automatische reiniging optioneel
- USB poort (HACCP monitoring)

vanaf
€ 4.350,-

Met de Rapido serie heeft Rubbens uiterste efficiency gecombineerd met energiebesparing en is daarmee toonaangevend op het gebied van milieuvriendelijk en duurzaam ondernemen.

RAPIDO-P	GAS	GN	Afmeting	kW
7002.328	RRPG061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	12.0
7002.332	RRPG101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	19.0
7002.336	RRPG062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	19.0
7002.340	RRPG102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	27.0
7002.344	RRPG201W	20x 1/1	995 x 835 x 1850 mm	36.0
7002.348	RRPG202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1850 mm	54.0

RAPIDO-P	ELEKTR.	GN	Afmeting	Volt	kW
7002.326	RRPE061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	400	10.4
7002.330	RRPE101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	400	15.7
7002.334	RRPE062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	400	20.4
7002.338	RRPE102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	400	25.8
7002.342	RRPE201W	20x 1/1	995 x 835 x 1850 mm	400	30.8
7002.346	RRPE202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1850 mm	400	51.6

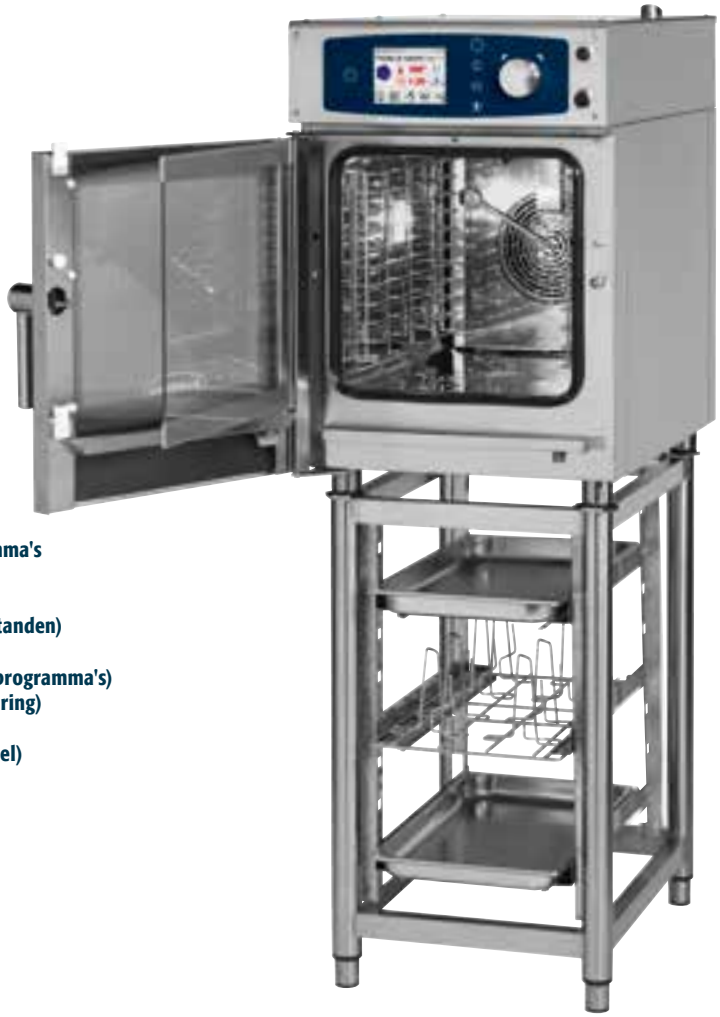
INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

Environment Friendly
Zéér laag energie en waterverbruik

Diverse accessoires zijn leverbaar voor de Rubbens Miracle serie, zoals onderstellen & roosters.

MIRACLE -H

BOILER | TOUCH SCREEN



- multifunctionele oven, geschikt voor een hoge capaciteitsvraag in een zeer compacte uitvoering
- gecombineerde stoomproductie: via boiler en direct steam
- Meteo System
- SteamTuner
- Delta T-kooktechniek
- touch screen bediening
- 9 kookfasen
- regenereerprogramma
- 99 instelbare kookprogramma's
- kerntemperatuurmeter
- handdouche
- autoreverse ventilator (6 standen)
- terugkoelmogelijkheid
- automatische reiniging (3 programma's)
- USB poort (HACCP monitoring)
- rechtsscharnierende deur (linksscharnierend optioneel)

Maximale productiviteit

in een zeer compacte uitvoering

Meteo systeem

Met het gepatenteerde Meteo Systeem wordt de luchtvochtigheid en het waterverbruik in de oven nauwkeurig beheerst, waardoor water- en energieverspilling wordt voorkomen. Ongeacht de hoeveelheden die gelijktijdig bereid worden, de oven zal altijd dezelfde resultaten leveren en daarmee een constante kwaliteit.

SteamTuner

Vlees, vis, schaaldieren, groenten en crème caramel hebben allemaal een andere structuur en hebben stoom nodig met exact het juiste verzadigingsniveau/vochtigheidsgraad. Met de SteamTuner kunt u de stoom aanpassen voor een efficiënte bereiding en een betere smaak. De SteamTuner past de verzadiging van de stoom te allen tijde aan zonder te hoeveelheid te wijzigingen. Van 'zeer droog' tot 'zeer nat': de ovenruimte is altijd verzadigd met stoom.

Met de Miracle serie heeft Rubbens multifunctionaliteit & efficiency samengebracht in een zeer compact uitgevoerde oven. Gecombineerd met de high efficiency boiler is dit precisie instrument zijn tijd ver vooruit.

vanaf
€ 4.995,-

INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

MIRACLE-H	ELEKTRISCH	GN	Afmeting	Volt	kW	Normaal	Actieprijs	Inruil	NU
7002.040	RCSH0623	6x 2/3	519 x 628 x 770 mm	400	5.7	~~€ 7.010,-~~	€ 3.550,-	€ 1.455,-	**€ 4.995,-**
7002.045	RCSH061	6x 1/1	519 x 803 x 770 mm	400	7.9	~~€ 7.390,-~~	€ 3.550,-	€ 1.455,-	**€ 5.295,-**
7002.050	RCSH101	10x 1/1	519 x 803 x 1010 mm	400	14.8	~~€ 8.890,-~~	€ 3.550,-	€ 825,-	**€ 6.770,-**

RAPIDO -H

BOILER | TOUCH SCREEN

- Symbiose systeem (direct steam en boiler)
- Meteo System
- SteamTuner (5 niveaus)
- Delta T-kooktechniek
- touch screen bediening
- 9 kookfasen
- convectie, stoom (en gecombineerd), koelen, roken, rijzen
- cook & hold
- koken bij lage temperaturen: 30°C / 70°C
- (sous vide) vacuum koken: 40°C / 70°C
- koken met hoog verzadigde stoom: 70°C / 120°C
- Recipe Tuner
- Easy Service Rack Control
- instelbare kookprogramma's: 100+
- opslagcapaciteit recepten: 1000
- kerntemperatuurmeter
- handdouche
- autoreverse ventilator (6 standen)
- terugkoelmogelijkheid
- automatische reiniging (4 programma's)
- USB poort (HACCP monitoring)

RAPIDO-H	GAS	GN	Afmeting	kW
7002.352	RRHG061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	12.0
7002.356	RRHG101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	19.0
7002.360	RRHG062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	23.0
7002.364	RRHG102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	28.0
7002.368	RRHG201W	20x 1/1	995 x 835 x 1850 mm	38.0
7002.372	RRHG202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1850 mm	56.0

RAPIDO-H	ELEKTRISCH	GN	Afmeting	Volt	kW
7002.350	RRHE061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	400	11.4
7002.354	RRHE101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	400	16.7
7002.358	RRHE062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	400	21.4
7002.362	RRHE102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	400	28.3
7002.366	RRHE201W	20x 1/1	995 x 835 x 1850 mm	400	33.3
7002.370	RRHE202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1850 mm	400	54.1

Diverse accessoires zijn leverbaar voor de Rapido serie, zoals onderstellen, trolley's, bakplaten en roosters.

vanaf
€ 6.695,-
gasversie vanaf € 8.250,-

Symbiose systeem

Wanneer het in uw keuken belangrijk is om te stomen en/of bereiden op lage termperaturen is een steamer met high efficiency boiler aan te raden. Groenten en deeg worden perfect gestoomd (vanaf 30°C). Perfect voor rijzen, sous vide koken en andere fijne stoombereidingen. Twee functies van het Symbiose systeem:

1. RecipeTuner maakt het mogelijk om de diverse kookprogramma's eenvoudig en intuïtief aan te passen en te personaliseren.

2. Easy Service Rack Control maakt het mogelijk om verschillende gerechten gelijktijdig te bereiden op verschillende niveaus. Alle gerechten kunnen gelijktijdig uitgeserveerd worden.

Meteo systeem

Met het gepatenteerde Meteo Systeem wordt de luchtvochtigheid en het waterverbruik in de oven nauwkeurig beheerst, waardoor water- en energieverspilling wordt voorkomen. Ongeacht de hoeveelheden die gelijktijdig bereid worden, de oven zal altijd dezelfde resultaten leveren en daarmee een constante kwaliteit.

SteamTuner

Vlees, vis, schaaldieren, groenten en crème caramel hebben allemaal een andere structuur en hebben stoom nodig met exact het juiste verzadigingsniveau/vochtigheidsgraad. Met de SteamTuner kunt u de stoom aanpassen voor een efficiënte bereiding en een betere smaak. De SteamTuner past de verzadiging van de stoom te allen tijde aan zonder te hoeveelheid te wijzigingen. Van 'zeer droog' tot 'zeer nat': de ovenruimte is altijd verzadigd met stoom.

Rubbens

Haute Cuisine

Combisteamer met boiler.
Bereiding met hoge en lage temperaturen
vanaf 30°C. Geschikt voor rijzen, vacuüm koken
en koken met hoog verzadigde stoom

INRUILACTIE
Uw oude oven is geld waard!
Informeer vrijblijvend!

RAPIDO -M

BOILER | DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

- Symbiose systeem (direct steam met boiler)
- Meteo System
- SteamTuner (2 niveaus)
- Delta T-kooktechniek
- digitaal bedieningspaneel
- 9 kookfasen
- convectie, stoom (en gecombineerd), koelen, roken, rijzen
- koken bij lage temperaturen: 30°C / 70°C
- (sous vide) vacuum koken: 40°C / 70°C
- koken met hoog verzadigde stoom: 70°C / 120°C
- Recipe Tuner
- Easy Service Rack Control
- instelbare kookprogramma's: 45
- opslagcapaciteit recepten: 99
- kerntemperatuurmeter en handdouche optioneel (bij 20-plaats wel inbegrepen)
- autoreverse ventilator (6 standen)
- automatische reiniging optioneel
- USB poort (HACCP monitoring)

vanaf
€ 4.850,-

RAPIDO-M	GAS	GN	Afmeting	kW
7002.304	RRMG061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	12.0
7002.308	RRMG101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	19.0
7002.312	RRMG062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	19.0
7002.316	RRMG102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	28.0
7002.320	RRMG201W	20x 1/1	995 x 835 x 1850 mm	38.0
7002.324	RRMG202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1850 mm	56.0

RAPIDO-M	ELEKTRISCH	GN	Afmeting	Volt	kW
7002.302	RRME061W	6x 1/1	860 x 795 x 835 mm	400	11.4
7002.306	RRME101W	10x 1/1	860 x 795 x 1115 mm	400	16.7
7002.310	RRME062W	6x 2/1	1120 x 845 x 835 mm	400	21.4
7002.314	RRME102W	10x 2/1	1120 x 845 x 1115 mm	400	28.3
7002.318	RRME201W	20x 1/1	995 x 835 x 1850 mm	400	33.3
7002.322	RRME202W	20x 2/1	1200 x 910 x 1850 mm	400	54.1

Met de Rapido serie heeft Rubbens uiterste efficiency gecombineerd met energie-besparing en is daarmee toon-aangevend op het gebied van milieuvriendelijk en duurzaam ondernemen.

Om het even welke oven u kiest

U geniet bij Rubbens van een landelijk dekkend servicenetwerk!

"Wist u dat 1 mm kalk op uw verwarmings-elementen het energieverbruik met ca. 10% doet toenemen?"

Service en onderhoud
Het is belangrijk uw oven of steamer goed te reinigen en geregeld te laten checken. Regelmatig onderhoud voorkomt de meeste storingen, zorgt voor betere prestaties van uw apparatuur en een efficiënter energieverbruik. Reinig regelmatig de deurrubbers van uw apparatuur. Naast het aspect hygiëne voorkomt regelmatig schoonhouden dat de rubbers vergaan of inscheuren.

Gasoven? Let op brandveiligheid en verse lucht
Wanneer u kiest voor een gasoven is het belangrijk dat de branders voldoen aan de milieueisen. Laat daarom regelmatig de branders reinigen en zorg voor verse luchttoevoer. Dit bevordert de levensduur van uw apparatuur en is daarnaast gezond voor het personeel in de keuken. Luchtverversing is ook essentieel voor de pompen, ventilatoren en de motor die de oven aandrijft. Controleer ook de luchtinlaatroosters regelmatig op stof. Reinig regelmatig de afzuigfilters voor een langere levensduur van de motor en een schoon afzuigkanaal. Tevens komt dit de brandveiligheid ten goede.

Waterontharders
Houd ook het waterhuishouden in de gaten. Wist u dat 1 mm kalk op een verwarmings-element het energieverbruik met circa 10% doet toenemen? Het is daarom raadzaam een waterontharder aan te schaffen om de levensduur van uw apparatuur te verlengen. Controleer uw waterontharder regelmatig op de hoeveelheid zout.

Abonnementen
Rubbens biedt diverse service- en onderhoudsabonnementen waarmee u het gehele jaar verzekerd bent van probleemloos functionerende apparatuur. Een abonnement kunt u naadloos laten aansluiten op uw bedrijfsvoering en de gebruiksintensiteit van uw apparatuur. Dankzij een vast bedrag per jaar, zijn de kosten inzichtelijk.

"De meeste verzekerings-maatschappijen vergoeden geen schade bij een toestel waarop niet jaarlijks onderhoud is gepleegd."

Accessoires Rapido & Miracle ovens

ACCESSOIRES RUBBENS MIRACLE SERIE

7002.804	Onderstel incl. geleiderset voor 6x 2/3 GN ovens, h 900 mm
7002.806	Onderstel incl. geleiderset voor 6x 1/1 GN ovens, h 900 mm
7002.808	Onderstel incl. geleiderset voor 10x 1/1 GN ovens, h 900 mm
7002.820	Stapelonderstel voor 6x 2/3 GN ovens, 470 x 450 x 330 mm
7002.825	Stapelonderstel voor 6x 1/1 GN ovens, 470 x 623 x 330 mm
7002.830	Kit voor het stapelen van twee 6-plaats ovens
7002.835	Kit voor het stapelen van twee 10-plaats ovens
7002.840	Afzuigkap voor 10-plaats ovens
7002.845	Spuitpistool
7002.855	Kerntemperatuurmeter
7002.805	Zelfreinigingssysteem
2053.224	Reiniger voor oven & grill, 5 liter can
2053.997	Reinigingsmiddel voor (zelfreinigende) ovens, 5 liter can
4944.012	Rvs draadrooster 2/3 GN
4944.013	Rvs draadrooster 1/1 GN
7002.900	Kippenrek, 8 units, 1/1 GN, h 150 mm
7002.902	Kippenrek, 4 units, 2/3 GN, h 150 mm
3090.925	BWT waterfilter
3090.950	BWT filterkop

ACCESSOIRES RUBBENS RAPIDO SERIE

7002.860	Onderstel voor 6x 1/1 GN ovens, 790 x 610 x 850 mm
7002.865	Onderstel voor 10x 1/1 GN ovens, 790 x 610 x 700 mm
7002.870	Onderstel voor 6x 2/1 GN ovens, 1040 x 680 x 850 mm
7002.875	Onderstel voor 10x 2/1 GN ovens, 1040 x 610 x 700 mm
7002.862	Geleiderset voor onderstel (art.nr. 7002.860)
7002.860	Geleiderset voor onderstel (art.nr. 7002.865)
7002.872	Geleiderset voor onderstel (art.nr. 7002.870)
7002.877	Geleiderset voor onderstel (art.nr. 7002.875)
7002.880	Neutrale gesloten onderkast 850 x 770 x 800 mm voor 6x of 10x 1/1 GN ovens
7002.882	Neutrale gesloten onderkast 1120 x 770 x 800 mm voor 6x of 10x 2/1 GN ovens
7002.884	Verwarmde onderkast 850 x 770 x 800 mm voor 6x of 10x 1/1 GN ovens
7002.883	Afzuigkap
7002.896	Inrijwagen voor 20x 1/1 GN ovens
7002.897	Inrijwagen voor 20x 2/1 GN ovens
7002.895	Uittrekbaar spuitpistool
7002.852	Kerntemperatuurmeter
7002.856	Reinigingssysteem voor 6x 1/1 GN ovens
7002.857	Reinigingssysteem voor 10x 1/1 GN en 6x 2/1 GN ovens
7002.858	Reinigingssysteem voor 10x 2/1 GN ovens
7002.859	Reinigingssysteem voor 20x 1/1 GN en 20x 2/1 GN ovens
7002.908	Onderstel met vetopvangbak
7002.920	Rooklade
7002.914	Kit voor het stapelen van 2 elektrische ovens: (6+6) 1/1 GN of (10+6) 1/1 GN
7002.915	Kit voor het stapelen van 2 gas ovens: (6+6) of (6+10) 1/1 GN
7002.916	Kit voor het stapelen van 2 elektrische ovens: (6+6) 2/1 GN of (10+6) 2/1 GN
7002.917	Kit voor het stapelen van 2 gas ovens: (6+6) 2/1 GN
4944.013	Rvs draadrooster 1/1 GN
7002.905	Rvs draadrooster 2/1 GN
7002.900	Kippenrek, 8 pins, 1/1 GN, h 150
7002.901	Kippenrek, 10 pins, 1/1 GN, h 150
7002.903	Kippenrek, 8 pins, 1/1 GN, h 260
7002.922	Rapido reinigingstabletten, 12 stuks
7002.923	Rapido reinigingstabletten, 100 stuks

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 negentig 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 waar is.

BELGIE | BELGIUM | BELGIQUE

Rubbens-EGC
Ternesselei 324 A
2160 Wommelgem
T +32 (0) 3 253 01 91
sales@rubbens.com
www.rubbens.com

NEDERLAND | THE NETHERLANDS | LES PAYS-BAS
INTERNATIONAL SALES

Hakvoort Professional
Platinaweg 21 ('Bedrijvenpark A6')
8304 BL Emmeloord
T +31 (0)527 635 635
info@hakpro.nl
www.hakpro.nl