



... more than a kitchen ...



Vapogrills®



Een toegevoegde waarde
in elke professionele keuken!

Rubbens Vapogrills®

Een goede chef verdient het beste materiaal

Een mals en sappig product van de grill, daar draait het om. Met de hoge temperatuur van de Vapogrill® schroeit u het vlees snel dicht en het unieke 'Vapo'-effect zorgt dat alle smaak en malsheid van het product behouden blijven. Dankzij de pyrolytische zelfreiniging is de grill na gebruik ook snel weer schoon.



Vapogrill® GT3

Een multifunctioneel apparaat voor het beste resultaat

De krachtige Vapogrill® is zeer snel opgewarmd waarna de producten direct op de opklapbare, rvs verwarmingselementen gelegd kunnen worden. Doordat de zones onafhankelijk van elkaar regelbaar zijn, heeft u de mogelijkheid om verschillende gerechten tegelijk te bereiden. Met de Vapogrill® kunnen gerechten gepersonaliseerd worden door het te kruiden, bestrijken en zelfs te flamberen.

Het onovertroffen 'Vapo'-effect

Het water in de uitneembare, geëmailleerde bak zorgt voor het 'Vapo'-effect. Het water begint door de stralingswarmte te verdampen en zorgt voor een 100% verzadigde omgevingslucht waardoor de gegrilde producten mals en sappig blijven. De natuurlijke sappen van de gerechten worden niet opgenomen door de omgeving en er treedt geen gewichtsverlies op.

Met de Rubbens Vapogrill® is vlees roosteren zonder toevoeging van olie of andere vetstoffen mogelijk. Dit is ideaal voor dieetvoeding.

Maximaal gebruiksgemak en pyrolytische zelfreiniging

De verwarmingselementen van de Rubbens Vapogrill® kleven nooit (tenzij er op een te lage temperatuur gewerkt wordt). Het vet dat uit de gerechten druipt, komt in de opvangschaal terecht en blijft boven water drijven. Hierdoor verbrandt dit afvalvet niet verder, rookt het niet en geeft het geen slechte, noch vreemde smaken af.

De Vapogrill® is uitgerust met een uitneembare geëmailleerde waterbak die eenvoudig te reinigen is. De waterbak vangt het vet op en het onderhoud wordt vergemakkelijkt dankzij de pyrolytische zelfreinigende elementen (stand 3). Bij zeer hoge temperaturen wordt het vuil en vet verpulvert waarna de as eenvoudig kan worden verwijderd.

Diverse modellen van degelijke kwaliteit

Er zijn vier modellen van deze grill verkrijgbaar, uiteenlopend van 1 tot 6 elementen. Deze modellen kunnen ook ingebouwd worden in kookeilanden, self-service uitgiftebuffetten en verschillende fornuizen. De grill heeft een volledig gelaste roestvrijstalen behuizing en is gemaakt conform de Europese richtlijnen in verband met laagspanning.



Dankzij het 'Vapo'-effect blijft
het product mals en sappig



De voordelen van de Rubbens Vapogrills®

Het voorkomen van aanbakken en verbranden van vet is één van de vele voordelen van de Rubbens Vapogrill®. Dit weten de vele gebruikers te waarderen. Meer sterke kanten van deze Vapogrill® zijn o.a.:

- het product kan rechtstreeks op de elementen gegrild worden
- onafhankelijk en per zone regelbare elementen van roestvrijstaal
- de gebruikstemperatuur is binnen enkele minuten bereikt
- vlees en vis behouden hun smaak en gewicht, zonder uitdroging
- dankzij het 'Vapo'-effect blijft het product mals en sappig
- de uitneembare waterbak vangt het vet op en vergemakkelijkt het reinigen
- de elementen zijn opklapbaar
- gemakkelijk te verplaatsen en direct gebruiksklaar
- de waterbak is diepgetrokken, geëmailleerd en uitneembaar
- een volledig naadloos gelaste roestvrijstalen behuizing
- conform met de Europese richtlijnen i.v.m. laagspanning
- CE gekeurd



VAPOGRILL® MODELLEN	GT1	GT2	GT3	GT6
Aantal elementen	1	2	3	2 x 3
Afmetingen	270 x 545 x 130	435 x 545 x 130	600 x 545 x 130	950 x 670 x 297
Oppervlakte grill (mm)	150 x 360	310 x 360	475 x 360	750 x 485
Aansluitingen	230V / 1,6 kW	230V / 3,2kW	400V / 4,8kW	400V / 9,6kW

Alle modellen zijn ook leverbaar als inbouw model.



Vapogrill® GT1



Vapogrill® GT2



Vapogrill® GT3



Vapogrill® GT6



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 waard is.



BELGIE

Ternesselei 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