



... more than a kitchen ...



## Gasfriteuses 2820 serie



**Voor de beste  
kwaliteit frituur**



# Rubbens gasfriteuses

## Kwaliteit is wat telt!

Frituurfornuizen zijn een vaste waarde in het uitgebreide assortiment Rubbens grootkeuken-apparatuur. De 2820 serie gasfriteuses sluiten harmonisch aan bij andere Rubbens apparatuur uit het standaardassortiment.



FRI/2822R



### Gasfriteuse met ronde kuip

Volledig roestvrijstalen constructie. Diepgetrokken of gezet bovenblad. Verwarming d.m.v. Turbo-gasbrander. Op gesloten roestvrijstalen sokkel. Vetlade per kuip op telescopische geleiders. Vetfilter kuip in RVS. Front is standaard in RVS, gekleurde fronten zijn tegen meerprijs mogelijk.

MODELLEN RONDE KUIP	FRI/2821R	FRI/2822R	FRI/2823 *
Aantal kuipen	1	2	3
Inhoud	1x 12 liter	2x 12 liter	3x 12 liter
Afmetingen bxdxh mm	545 x 800	1020 x 800	1495 x 800
Verm. kW/h	17	34	51

\*Alleen verkrijgbaar met gezet bovenblad

#### Inclusief

- Mechanische regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat met rode alarmlamp
- Elektronische ontsteking, branderbeveiliging met thermo-element
- Analoge thermometer per kuip
- RVS deksel per kuip
- RVS frietvoorraadbak op bovenblad

#### Opties

- Rub-Oil filtersysteem
- Rugzijde RVS 18/10 gepolijst
- Vierkante kuip i.p.v. ronde kuip
- Ronde mand diameter 320 mm
- Afwijkende kleur frontpaneel



De 2820 serie gasfriteuses sluiten harmonisch aan bij andere Rubbens apparatuur



## Gasfriteuse met vierkante kuip

Volledig roestvrijstalen constructie. Diepgetrokken of gezet bovenblad.  
Verwarming d.m.v. Turbo-gasbrander. Op gesloten roestvrijstalen sokkel.  
Vetlade per kuip op telescopische geleiders. Vetfilter kuip in RVS.  
Front is standaard in RVS, gekleurde fronten zijn tegen meerprijs mogelijk.

MODELLEN VIERKANTE KUIP	FRI/2821V	FRI/2822V	FRI/2823V*	FRI/2821VS	FRI/2822VS
Aantal kuipen	1	2	3	1+ silo	2+silos
Inhoud	1x 15 liter	2x 15 liter	3x 15 liter	15 liter	2x 15 liter
Afmetingen bxdxh mm	545 x 800	1020 x 800	1495 x 800	1020x800	1495x800
Verm. kW/h	15	30	45	15	30

\*Alleen verkrijgbaar met gezet bovenblad

### Inclusief

- Mechanische regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat met rode alarmlamp
- Elektronische ontsteking, brander beveiliging met thermo-element
- Incl. frituurmanden 320x157x122 mm; 2 per kuip
- RVS frietvoorraadbak op bovenblad
- Analoge thermometer per kuip

### Opties

- Rub-Oil filtersysteem
- Rugzijde RVS 18/10 gepolijst
- Extra kleine mand (301x160x120)
- Extra grote mand (315x315x120)
- Afwijkende kleur frontpaneel



FRI/2823V

# Vetbehandeling Rub-Oil

Alle Rubbens friteuses kunnen uitgerust worden met het RUB-OIL vetbehandeling systeem. Dit geïntegreerde systeem laat het toe op een veilige, efficiënte en ergonomisch verantwoorde wijze olie of vet af te laten, te filteren en te regenereren. Het verlengt niet alleen de levensduur van olie en vet maar garandeert een kwaliteitsverbetering van het product. Tevens zorgt het ook voor een onmiskenbare tijdwinst en een verhoogde arbeidsveiligheid.

## Ingebouwde pomp

- speciaal ontwikkeld voor voedingsvetten en olie
- geruisloos

## Overslagtank

- rechts ingebouwd
- inhoud gelijk aan één kuip/pot
- met deksel, micro-fijn filter en kantel-zwenk-arm
- visuele controle
- met thermostatische regeling tegen stolling van het vet

## Leidingen

- tussen kuipen (potten) en overslagtank elektrisch verwarmd en thermostatisch geregeld
- met de nodige bedieningshandgrepen
- met aflatkraan op het laagste punt

## VEILIG - HYGIËNISCH - EENVOUDIG - ERGONOMISCH

### Filteren

- van een kuip / pot, via filter én micro-fijn-filter naar de overslag-tank pompen
- nadien de kuip / pot inclusief filter reinigen, terwijl het vet in de overslagtank is
- vervolgens terug naar een zuivere, lege kuip / pot pompen

## Regeneren

Tijdens het filteren kan in de micro-fijn-filter een olie-regenererend middel toegevoegd worden.

## Aflaten

Via een ingenieuze kantel-zwenk-arm kan de olie afgelaten worden op werkhoogte. Extra aflaten van de laatste restanten d.m.v. een beveiligde aflatkraan op het laagste punt. Het kan ook weggepompt worden naar een andere locatie.

## Veiligheden

Met hard vet kan niet gepompt worden. De thermostaat stuurt de verwarming van de leidingen. De pomp werkt zodra 50°C bereikt is en de verwarming valt uit bij 55°C. De pomp wordt gestart en terug stilgelegd door middel van een nokkenschaakelaar op een kraan in de vet leiding. Ten minste één aflatkraan van de pot / kuip moet open staan alvorens de pomp gestart kan worden. Het sluiten van de aflatkraan legt de pomp weer stil.

## Voor elektrische friteuses

Tijdens het wegpompen van olie of vet ontstaat er geen brandgevaar, noch oververhitting van de weerstanden. De aflatkraan schakelt in geopende stand de verwarming uit.

**Met het Rub-Oil systeem wordt het apparaat verlengd met 205 mm**



BELGIE

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