



... more than a kitchen ...



## Pannenkoekentafel



**Elke professional verdient**  
de beste apparatuur

# Pannenkoekentafel / Brandertafel

## Een unieke technische realisatie

De zware gasbranders blijven ook in de modernste keukentechnologie hun specifieke toepassing behouden. De gelaste roestvrijstalen constructie, de zware geëmailleerde gietijzeren branderroosters en de unieke branders zorgen voor een solide tafel.

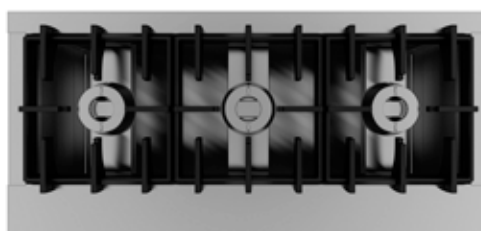


BTF/1722G



BTF/1723G

'De pannenkoekentafel van Rubbens.  
Een toegevoegde waarde in elke keuken!'



### Meer sterke eigenschappen van deze tafel zijn o.a.:

- gasregelkraan met waakvlam
- beveiliging met thermo element
- legschap tussen de poten
- verstelbare poten
- kookrooster 400 x 400
- leverbaar van 1 tot 5 pits.



BTF/1725G



PANNENKOEKENTAFELS	1 pits	2 pits	3 pits	4 pits	5 pits
Type	BTF/1721G	BTF/1722G	BTF/1723G	BTF/1724G	BTF/1725G
Afmetingen (cm)	50 x 60 x 50	89,5 x 60 x 80	129 x 60 x 80	168,5 x 60 x 80	208 x 60 x 80
Vermogen gas (kW)	6,5	13	19,5	26	32,5

**Optioneel**

Wok ring met RVS plaat  
in plaats van een brander.





CE

## 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

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