

Rubbens

SINCE 1919



TRANSFERFRITEUSES

Hét heavy duty frituursysteem voor grootkeukens

Transferfriteuses van Rubbens

Investeer in een winstgevende toekomst

De beste transferfriteuses leveren niet alleen de beste afbakkwaliteit, maar ook de snelste doorlooptijden bij het afbakken van grote hoeveelheden frieten. Wanneer u kiest voor een Rubbens transferfriteuse kiest u voor vertrouwde kwaliteit en duurzaamheid. De efficiënte indeling en de nieuwste toegepaste technologieën zorgen voor een ergonomische en functionele werkomgeving. Een werkomgeving die voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van hygiëne en veiligheid. Een werkomgeving die meer rendement voor u genereert.

Mechanisch of automatisch hefsysteem

De transferfriteuses van Rubbens zijn leverbaar met een mechanisch hefsysteem of met een automatisch hefsysteem van de frituurmanden. Deze ergonomisch verantwoorde hefsystemen zorgen ervoor dat de manden niet meer getild hoeven te worden. De roestvrijstalen frituurmanden zijn verrijdbaar en voorzien van scharnierende bodemelementen welke openklappen om de afgebakken frieten in de opvangbakken te storten.

Rub-Oil vetbehandelingssysteem

Het optioneel verkrijgbare Rub-Oil vetbehandelingssysteem maakt uw transferfriteuse tot een uiterst professioneel werkinstrument. Dit geïntegreerd systeem laat op een veilige, efficiënte en ergonomisch verantwoorde wijze olie of vet af, filtert en regeneert. Dit sterke systeem

verlengt niet alleen de levensduur van olie en vet, maar garandeert tevens een kwaliteitsverbetering van het product, waardoor u fors bespaart op de exploitatiekosten. Bovendien zorgt het Rub-Oil vetbehandelingssysteem voor een onmiskenbare tijdwinst en een verhoogde arbeidsveiligheid.

Flexibel maatwerk

Bij Rubbens hebben we jarenlange ervaring in het ontwikkelen en produceren van professionele transferfriteuses en de expertise in huis om flexibel maatwerk te leveren. Tevreden klanten van Rubbens vindt u daarom overal: op luchthavens, in personeelskantines, pretparken, (zorg)instellingen en andere organisaties waarbij in korte tijd grote hoeveelheden gefrituurd moeten worden. Met een scherp oog op kwaliteitszorg garanderen wij onze klanten een bedrijfszekere oplossing die de investering meer dan waard is.



Verbeter uw rendement aanmerkelijk door deze snelle, efficiënte en veilige bakomgeving.



Modellen

De transferfriteuses van Rubbens zijn leverbaar met één of twee frituurkuipen van maximaal 80 liter elk. U kunt kiezen uit de volgende uitvoeringen:

- Type 3950 met manueel hefmechanisme: handbediende dompelbeweging en een roestvrijstalen handgreep als tegengewicht
- Type 3850 met elektromechanisch liftstelsysteem en instelbare klok

Specificaties

- Basisuitvoering met elektronische regelapparatuur
 - on-off thermostaat
 - ultra modern touch-screen
 - smeltcyclus
 - veiligheidsthermostaat tegen oververhitting met herinschakelingsvergrendeling en rode alarmlamp
- Frituurkuip
 - volledig roestvrijstaal
 - verstevigde uitvoering
 - nuttige inhoud: 80 liter
 - aftapkraan op het laagste niveau van de kuip
 - afmetingen: 655 x 625 x 390 mm
 - deksel
- Frietkorf
 - volledig roestvrijstaal
 - nuttige inhoud: 10 tot 12 kg
 - scharnierende bodemelementen openen en sluiten automatisch door laterale beweging van de korf
 - afmeting: 550 x 500 x 200
- Breedbandweerstand met groot verwarmingsoppervlak: lage oppervlaktebelasting (2.5 W / cm²)
- Ruime koude zone: eenvoudig te reinigen door kantelbare weerstanden en grote dubbele uitneembare roestvrijstalen filters
- Enorme thermische capaciteit: 80 liter op 180°C voor 10 kg verse aardappelen. Ook bij diepgevroren frieten wordt de vertrektemperatuur na iedere cyclus opnieuw probleemloos bereikt
- Productie per kuip: ca. 100 kg friet (van -20°C) per uur
- Plint in roestvrijstaal, volledig gesloten, 200 mm hoog

Opties

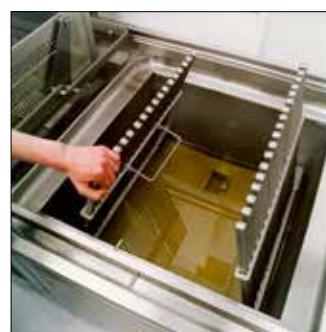
- RTC-F elektronische thermostaat met PID-regelaar en touch-screen
- Rub-Oil vetfiltersysteem
- Safety-Pack I of II (vraag naar de mogelijkheden)
- Roestvrijstalen stelpoten
- Uitvoering voor opstelling op sokkel, console of wandophanging
- Hoofdschakelaar per kuip
- Gastronorm bakken 2/1 of 1/1 van 150 mm hoog
- Aansluiting op 400 V 3P + N + A



Type 3950 met manueel hefmechanisme



Type 3850 met elektro-mechanisch liftstelsysteem



Eenvoudig te bedienen en ruime koude zone met kantelbare weerstanden

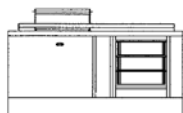


Gastronorm voorraadsilo's (optioneel)

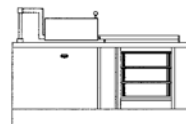


Modelspecificaties

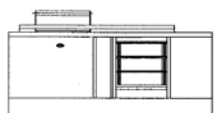
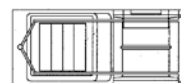
Op verzoek kunnen de transferfriteuses ook op gas worden geleverd.
EMP: elektrisch met pomp.



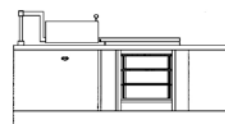
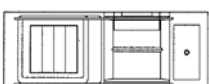
3952 E
1850 x 800 x 900
1x 40 kW



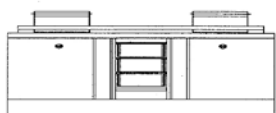
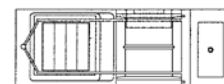
3852 E
1850 x 800 x 900
1x 40 kW



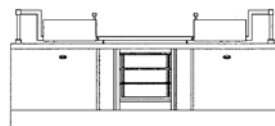
3952 EMP met Rub-Oil systeem
2150 x 800 x 900
1x 40 kW



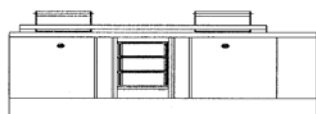
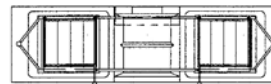
3852 EMP met Rub-Oil systeem
2150 x 800 x 900
1x 40 kW



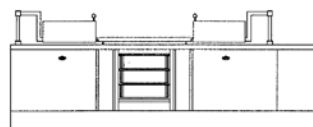
3953 E
2820 x 800 x 900
2x 40 kW



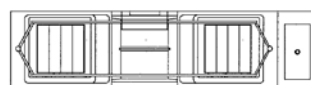
3853 E
2820 x 800 x 900
2x 40 kW



3953 EMP met Rub-Oil systeem
3250 x 800 x 900
2x 40 kW



3853 EMP met Rub-Oil systeem
3250 x 800 x 900
2x 40 kW



Optioneel: het Rub-Oil vetbehandelingssysteem

- Ingebouwde pomp voor filteren, aflaten en regenereren van olie of vet
- Vetopslagtank voor opslag tijdens het reinigen van de kuipen
- Microfijn filter
- Ingenieuze zwenkarm voor het aflaten
- Volledig geïntegreerde werking
- Geen onveilige situaties bij foutieve bediening
- Pompen en verwarmen nooit gelijktijdig

Opties speciale veiligheids

Safety-Pack I

- dubbele elektrische schakelaar per kuip
- veiligheidsschakelaar op gedraaide weerstanden
- veiligheidsschakelaar op iedere vetkraan
- veiligheidsthermostaat

Safety-Pack II met elektronische niveaucontrole

Als Safety-Pack I met:

- droogstarten van het toestel onmogelijk
- te laag vetniveau als brandoorzaak uitgesloten

Voor België:



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

Hoofdvesting Nederland:



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