



... more than a kitchen ...



**Bakwanden**  
Fryer counters  
Friteuses



**Met professionele middelen is het zo gebakken.**

Professional frying solutions, for the best result.

Avec des moyens professionnels, aussitôt dit, aussitôt cuit.



## U verdient een efficiënte bakwand.

You deserve efficient equipment.

Vous méritez une friteuse efficace.



U staat er elke dag om uw klanten te verwennen met heerlijke producten en een snelle service. U verdient dan ook een bakwand waarmee u efficiënt en comfortabel kunt werken. Dat is geen luxe, maar pure noodzaak.

Rubbens is thuis in de wereld van cafetaria's, take aways en snackbars. U kiest bij ons uit een breed gamma met eindeloze combinatiemogelijkheden. We zorgen voor een totaaloplossing die perfect bij uw workflow aansluit.

### **Uw installatie krijgt vorm in onze eigen fabriek**

Het hart van uw installatie maken we zelf in ons eigen fabriek: bakwanden, grills, bakplaten, werk- en spoelafels...

Ook uw schappen, pannenrekken, hang- en wandkasten maken wij volledig op maat. Gekoelde, verwarmde en neutrale elementen verbinden we naadloos tot één geheel. Daarbij gebruiken we de modernste materialen en benutten we milieuvriendelijke koeltechnieken.

Every day you are ready to delight your clients with tasty products and a swift service. You deserve an efficient deep fryer installation that will allow and support you to work efficiently and comfortably. It's not a luxury. It's a basic necessity for your business to run smoothly.

Rubbens is familiar with the world of cafeterias, take aways and snackbars. We offer you a wide range of seamless workflow combinations. We provide you with an all inclusive solution that will suit your desired workflow to a tee.

### **Your installation comes to life in our own production facilities**

The heart of your deep fryer installation is produced in our own workshop: freestanding kitchens and ranges, fry tops, grills, working tables and rinse tables...

We also build custom made wall- and pot racks. Refrigerated, heated and neutral elements are seamlessly integrated to create one whole, using state of the art materials and environmentally friendly cooling technologies.

Jour après jour, vous gâtez vos clients avec des produits délicieux et un service rapide. Vous méritez dès lors une friteuse qui vous permet de travailler efficacement et confortablement. Ce n'est pas un luxe, mais une pure nécessité.

Rubben connaît parfaitement le monde des cafétérias, plats à emporter et snackbars. Chez nous, vous pouvez choisir parmi une large gamme aux possibilités de combinaisons infinies. Nous veillons toujours à proposer une solution globale parfaitement adaptée à votre flux de travail.

### **Votre installation prend forme dans nos propres ateliers**

Le coeur de votre installation est réalisé dans nos propres ateliers: les friteuses, grills et plaques de cuisson, les tables de travail et plonges... Même les rayonnages, les étagères murales, les armoires suspendues et les armoires murales sont réalisés entièrement sur mesure. Les éléments réfrigérés, les éléments chauffés et les éléments neutres sont associés pour créer un ensemble parfait. Dans ce cadre, nous utilisons les matériaux les plus modernes et appliquons des techniques de refroidissement écologiques.



**U kiest,  
wij maken.**

Rubbens ontwikkelde twee concepten met tal van variatiemogelijkheden. In nauw overleg met u passen we het gekozen concept aan uw specifieke situatie en behoeften aan. Zo krijgt u de bakwand die naadloos aansluit bij uw workflow.

**You choose,  
we create.**

Rubbens developed two concepts with a variety of combination possibilities and options. In close consultation with you we adapt the chosen concept to your specific situation and needs. This way you get the deep fryer installation that seamlessly supports your workflow.

**Vous choisissez,  
nous réalisons.**

Rubbens a développé deux concepts avec de nombreuses variantes. En étroite concertation avec vous, nous adaptons le concept choisi à votre situation et à vos besoins spécifiques. Vous obtenez ainsi la friteuse qui correspond parfaitement à votre demande.

# CUBOMATIC Heavy duty modulaire bakwand.

Heavy duty fryer installation.

La friteuse modulaire heavy duty.

## Tal van combinaties

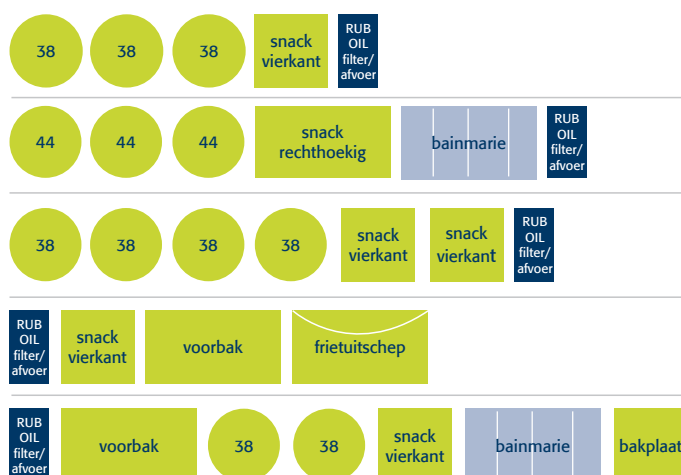
De Cubomatic is de heavy duty (HD) modulaire bakwand van Rubbens en biedt tal van combinatiemogelijkheden. U kiest de opstelling die u nodig heeft. Rond of vierkant, klein of groot. . . De frituur- en snackkuipen zijn makkelijk combineerbaar met andere hoogwaardige inbouwelementen. Wij maken er een volledig naadloze combinatie van zodat u gemakkelijk en hygiënisch kunt werken.

## A variety of combinations

With the Cubomatic, Rubbens offers a heavy duty (HD) modular deep fryer installation. This concept has a wide range of combination possibilities for you to choose from. Round or square, small or extra large. . . The fryer pots and snack pots can easily be combined with other built-in elements. We ensure that all elements form an integrated whole so you can work in an efficient and hygienic manner.

## Nombreuses combinaisons

La Cubomatic est la friteuse modulaire heavy duty (HD) de Rubbens-EGG qui offre de nombreuses possibilités de combinaisons. Vous choisissez la composition dont vous avez besoin. Les cuves rondes ou carrées, petites ou grandes... Les cuves se combinent aisément avec d'autres éléments encastrables de haute qualité. Nous réalisons une combinaison entièrement sans joints afin de vous faciliter le travail et de garantir une excellente hygiène.



## Ventilatie

Een goede afzuiging werkt enkel met voldoende instroom van verse lucht in de zaak. Ten behoeve van de ventilatieomstandigheden in de omliggende ruimte kunt u kiezen voor enkele of dubbele dampafzuiging. Onze adviseur staat u bij met de vereiste vakkennis om een juiste keuze te kunnen maken.

## Ventilation

In function of the existing ventilation system in the surrounding space, you can choose a single or double ventilation system. Our project advisor can provide the necessary information to help you select the correct ventilation for your situation.

## Ventilation

Une bonne aspiration ne fonctionne qu'avec un apport suffisant d'air frais. En fonction des conditions de ventilation de l'espace environnant l'aspiration des vapeurs peut être simple ou double. Dûment formé et informé, notre conseiller est prêt à vous aider à faire le bon choix.



## Toestellen kiezen en integreren

Select and integrate appliances

Choisir et intégrer les appareils



Als specialist op het gebied van fastfood apparatuur volgen we de laatste ontwikkelingen op de voet. U geniet mee van onze kennis ter zake. Wij adviseren u graag bij de keuze van uw toestellen en wij garanderen dat ze optimaal in uw nieuwe installatie worden geïntegreerd.

- ovens, combisteamers, microgolfovens
- koel- en diepvrieskasten, koel- en diepvriescellen  
onderbouwkoeling, snelkoeling
- dampkappen, ventilatieplafonds
- toonbanken, gekoelde vitrines



Het resultaat is een volledig uitgerust systeem dat voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van ergonomie, hygiëne en functionaliteit.



### Professioneel werkinstrument

Gespecialiseerde toebehoren voor de professionele frituur, zoals de hoogrendementsbrander, het Rub-Oil vetbehandelingssysteem en de elektronische sturing maken van uw op maat gemaakte bakwand een uiterst professioneel werkinstrument. Uw dagelijks werk wordt meteen een stuk aangenamer.



Thanks to our specialization in the field of fast food equipment, we always follow the latest trends in production, so you can benefit from our extensive know how and expertise. We are happy to advise you in selecting the required appliances and we guarantee an optimal integration into your new deep fryer installation.

- ovens, combi-steamers, microwave ovens
- refrigerators and freezers, cool- and freeze cells,
- built-in cooling elements, rapid cooling
- ventilation systems and ceilings
- counters, refrigerated display units



The result is a fully equipped system that meets the highest demands in terms of ergonomics, hygiene and functionality.

### A professional tool

Specialized accessories for the professional deep fryer equipment, like for instance the high efficiency burners, the Rub-Oil grease treatment system and the electronic controls, ensure that your custom made fryer is a highly professional tool, making your job so much easier!



En tant que spécialiste des friteries et snack-bars, nous suivons de près les dernières évolutions en matière d'équipement. Vous bénéficiez de notre connaissance à ce sujet. Nous vous conseillons volontiers dans le choix de vos appareils et nous nous chargeons également de les intégrer de manière optimale dans votre nouvelle installation.

- comptoirs, vitrines réfrigérées
- fourneaux, bain-maries, plaques à snacker, grill-pitta gyros, combisteamers, fours à micro-ondes
- armoires réfrigérées et de congélation, soubassement réfrigéré
- hottes aspirantes, plafonds ventilés

Le résultat est une cuisine entièrement équipée qui répond aux exigences les plus strictes en matière d'ergonomie, hygiène et fonctionnalité.

#### Outil de travail professionnel

Les composants high tech pour friteries professionnelles, tels que les brûleurs à haut rendement (HR), le système de traitement d'huile Rub-Oil avec commande électronique, font de votre ensemble friteuse réalisé sur mesure un outil de travail extrêmement professionnel et rendent directement votre travail plus agréable.



## LIGHT DUTY

### Eenvoudig en degelijk.

Simply good.

Simple et robuste.

De Light Duty bakwand is een degelijk, gebruiksvriendelijk en duurzaam alternatief voor wie geen heavy duty oplossing nodig heeft.

Deze bakwand kan in een compacte ruimte geïnstalleerd worden. Met een minimum aan investeringen en onderhoudskosten beschikt u over een professionele oplossing met de bekende robuuste Rubbens kwaliteit.



The Light Duty (LD) deep fryer combination is a robust, user friendly and durable alternative for professionals who don't need a Heavy Duty solution.

This fryer can easily be installed in a compact space. It allows you to work with a professional tool at a minimum investment and maintenance cost.

La friteuse Light Duty est une alternative robuste, conviviale et durable si vous n'avez pas vraiment besoin d'une solution heavy duty.

Cette friteuse peut être installée dans un espace compact. Avec un minimum d'investissements et de frais d'entretien, vous disposez d'une solution professionnelle bénéficiant de la célèbre qualité robuste Rubbens.





## Hightech besturingen

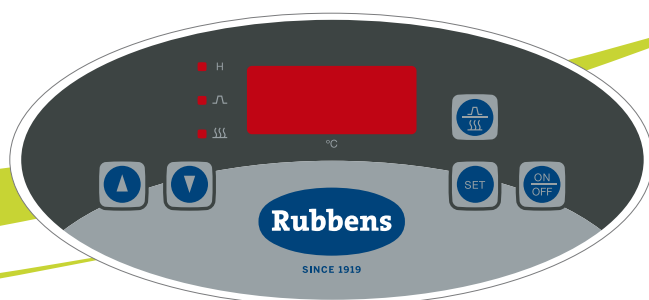
High tech electronic controls

High tech commandes digitales

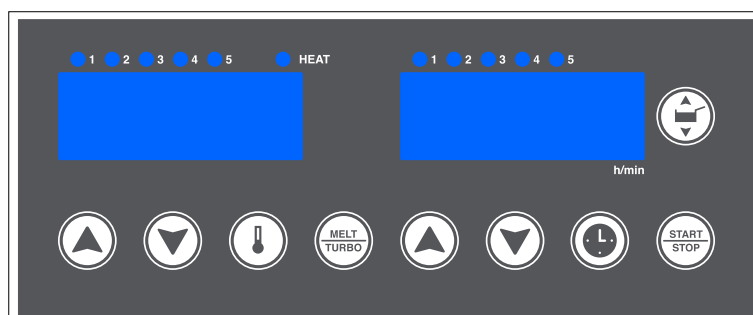
U kiest uit een breed gamma elektronische besturingen. Dat gaat van heel eenvoudige basismodellen tot hightech controlepanelen. Uiteraard voldoet elk regelsysteem volledig aan de voorgeschreven CE-normen.

You choose from a range of electronic control systems. From the simple basic models to the high tech control panels. Naturally all systems comply with the CE regulations.

Vous pouvez choisir parmi une large gamme de commandes digitales, allant des modèles de base très simples aux panneaux de commande high tech. Chaque système de régulation répond bien entendu aux normes CE prescrites.



RET controller



HR controller



## Waarom uw collega's voor Rubbens kiezen?

Why your colleagues choose Rubbens

Pourquoi vos collègues choisissent Rubbens?

Er zijn tientallen goede redenen te bedenken om voor Rubbens te kiezen: kwaliteit, duurzaamheid, comfort, ergonomie, hygiëne, design, service... Eén van uw collega's wist precies waarom hij onze oplossing boven die van de concurrentie verkoos. Welkom in zijn keuken.

There are many reasons to choose Rubbens: quality, hygiene, durability & robustness, comfort, ergonomics, design, service ... One of your colleagues explains why he preferred our solution over that from other producers. Welcome to his kitchen.

Il existe des dizaines de bonnes raisons de choisir Rubbens: qualité, durabilité, confort, ergonomie, hygiène, design, service... Un de vos collègues sait précisément pourquoi il a choisi notre solution parmi celles de la concurrence. Bienvenue dans sa cuisine.

**“Tegen de Cubomatic kan de concurrentie niet op”***“The competition can't compete with the Cubomatic”**“La concurrence ne peut rien faire contre le Cubomatic!”*

‘t Viaductje, Park Spoor Noord, Antwerpen, Antwerp, Anvers



Dankzij het populaire Park Spoor Noord wordt de wijk 'Den Dam' in Antwerpen Noord stilaan hip. Jan Cornelis besloot zijn frituur te vernieuwen, om beter op het nieuwe elan te kunnen inspelen. Via een adviseur van Rubbens leerde hij de Cubomatic kennen. Die bakwand beviel hem meteen. Hij ging nog een proefbaksessie bijwonen bij de concurrentie, maar hij bleef bij zijn eerste keuze. Rubbens bouwde zijn nieuwe bakwand volledig naar zijn wens. Op de openingsdag was er zoveel belangstelling dat men de deuren vroeger moest sluiten. Al het friet was op!

In Antwerp (Belgium) the renovation of Park 'Spoor Noord' revived the whole neighbourhood 'Den Dam'. Jan Cornelis decided that he also should renovate his french fries shop, to match the trendy look of his surroundings. A Rubbens advisor introduced him to the Cubomatic deep fryer equipment. He immediately saw the potential for his shop. A prudent business man, he collected information from competitors and even did a trial-fry. But nothing could change his mind. He stuck to his first choice: the Cubomatic. Rubbens built his new fryer installation completely according to Jan's wishes. At the grand opening there was a huge turnout, and before long they had to close the shop as they had run through all of their stock of french fries.

Grâce au parc populaire Spoor Noord, le quartier 'Den Dam' d'Antwerpen Noord devient de plus en plus populaire. Jan Cornelis a décidé de rénover sa friterie pour mieux répondre à ce nouvel élan. Il a découvert le Cubomatic par le biais d'un consultant Rubbens. Cette friteuse lui a directement plu. Il a quand même assisté à une session d'essai chez un concurrent, mais il a gardé sa première idée. Rubbens a construit entièrement sa nouvelle friterie selon ses souhaits. Le jour de l'ouverture, il y a eu tellement d'affluence qu'il a dû fermer ses portes plus tôt. Il n'y avait plus de frites!



# 5 Goede redenen om voor Rubbens te kiezen

## Good reasons to choose Rubbens

## Bonnes raisons de choisir Rubbens

**Eigen productie** We beschikken over eigen productiefaciliteiten. U hebt rechtstreeks contact met de fabrikant en u bent zeker van de hoge Rubbens kwaliteit.

**Maatwerk voor frituren en snackbars** Rubbens werkt volledig op maat. We bouwen voor u een naadloze bakwand, die de hygiëne helpt verzekeren en uw gebruiksgemak verhoogt.

**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.

**In-house production** We have two production plants. You are in direct contact with the manufacturer who designs, makes, installs and services your kitchen.

**Tailor made work to the highest standards** Rubbens works 100% à la carte. We are equipped to handle every project, from compact to XL execution. We create seamless combinations with focus on hygiene and ergonomics.

**Years of trade experience** Rubbens has been building kitchens for over 90 years. And we always share our extensive knowhow with our clients.

**Strong in service** Our project leaders ensure that your project is closely monitored, so you are assured of a correct and timely execution of your kitchen plans. After installation we provide a complete customer service, including servicing the appliances that we integrated in your kitchen.

**Excellent price-quality ratio** Rubbens works with professional people and materials. We are conscious to offer you a quality-proof solution that secures your investment.

**Propre production** Nous avons nos propres installations de production. Vous êtes donc toujours directement en contact avec le fabricant et vous êtes certain de l'excellente qualité Rubbens.

**Un travail sur mesure au service des frite-ries et snack-bars** Rubbens travaille entièrement sur mesure. Nous construisons une friteuse sans joints, qui favorise l'hygiène et augmente votre facilité d'utilisation.

**De nombreuses années d'expérience** Rubbens possède plus de nonante années d'expérience dans le domaine. Nous partageons volontiers notre expérience avec nos clients.

**Un service complet** Nous suivons nos projets de près, afin que vos attentes puissent être réalisés rigoureusement et correctement. En outre, nous proposons un service clientèle global, y compris pour les appareils que nous avons intégré dans votre cuisine.

**Excellent rapport qualité-prix** Les collaborateurs de Rubbens choisissent des matériaux professionnels. Soucieux de la qualité, nous vous proposons des solutions qualitatives qui compensent largement votre investissement.

### Hoe kunnen wij u helpen?

Wilt u meer informatie of een vrijblijvende offerte? Wilt u graag een concreet project bekijken met een van onze adviseurs? Aarzel niet om ons te contacteren. Wij helpen u graag verder.

### How can we help you?

Would you like more information or a free quote? Would you like to discuss your project with a project advisor? Don't hesitate to contact us. We are here to help you.

### Que pouvons-nous faire pour vous?

Vous souhaitez obtenir de plus amples informations ou une offre sans engagement? Vous aimeriez examiner un projet concret avec l'un de nos consultants? N'hésitez pas à nous contacter, nous vous aiderons volontiers.



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