



... more than a kitchen ...



Cubomatic
Bakwanden en friteuses
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



CUBOMATIC 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 combinatie-mogelijkheden. 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.



CUBOMATIC



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.



Ketels
Frying pans
Cuves



Filter
Filter
Filterer
RUB
OIL

Bakplaten
Frytops
Taques de cuisson



Bain marie
Bain marie
Au bain marie



Gaskookplaten (2 / 4 pits)
Gas cooker (2 / 4 burners)
Cuisinieres (2 / 4 fosses)



Scoop (verwarmd / onverwarmd)
Scoop (heated / unheated)
Fritesbox (chauffé / non chauffé)



Ventilatie

Een goede afzuiging werkt enkel met voldoende instroom van verse lucht in de zaak. Ten behoeve van de ventilatie-omstandigheden 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.

CUBOMATIC

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 vetbehandelingsysteem 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.





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.



'Ik ben al 40 jaar tevreden klant.'
'I am a satisfied customer for 40 years.'
'Je suis déjà client chez vous depuis 40 ans.'

Mini Snackbar Bovenkarspel - Peter Mustert



'Over het algemeen hoefde ik niet echt te wennen aan de nieuwe oven, behalve met het voorbakken. Eerst had ik één grote vierkante frituurbak. Nu heb ik twee ronde bakken. Waar ik eerder te weinig vermogen had, heb ik nu de ronde frituurbakken, waarin ik veel sneller kan voorbakken.'

De service die wij hebben gehad was goed. Dat was wel super belangrijk. Want stel dat je bakwand er ooit mee ophoudt, 's middags om 4 uur bijvoorbeeld, dan wil je niet 40 man die voor je toko staat te wachten teleurstellen. Dat kost een vermogen natuurlijk. De service, die moet goed zijn. En dan moet er iemand worden gestuurd die er verstand van heeft. Die service kunnen we van Rubbens verwachten,' aldus Peter Mustert.

'In general, I did not have to get used to the new range, except for pre-frying. First I had one large square fryer, now I have two round fryers. "In the past I had too little power, now I have the round frying pans in which I can pre-fry a lot faster.'

The service we have experienced was very good, that was very important for us. For example, if your frying range stops at 4 o'clock in the afternoon, you don't want to disappoint 40 waiting customers. The service should be good and they must send someone who understands the range of fryers. For this we can count on the service of Rubbens,' says Peter Mustert.

'En général, je n'ai pas eu des problèmes de me personnaliser au four, sauf avec précuire. Tout d'abord, j'ai eu une grande cuve rectangulaire. Maintenant j'ai deux cuves rondes. Ou j'ai déjà eu trop peu de puissance, j'ai maintenant les cuves rondes, dans lequel je peux précuire plus vite.'

'Le service qu'on a eu, était bon, pour nous c'était super important. Parce que quand la friteuse s'arrête n'importe quelle raison, par exemple à 4 heure l'après midi, on ne veut pas qu'il y a 45 personnes devant la friterie qui attendent. Ça me coûte beaucoup d'argent bien sûr. Le service doit être en ordre, et à ce moment nous avons besoin d'un bon technicien. Un service comme ça, on peut attendre toujours de Rubbens,' dit Peter Mustert.

Hightech besturingen

High tech electronic controls

High tech commandes digitales

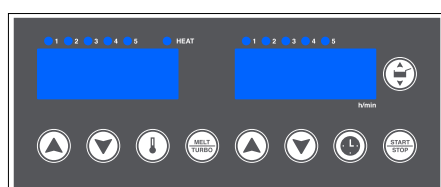
U kiest uit een breed gamma elektronische besturingen. Dat gaat van heel eenvoudige basismodellen tot hightech controlepanelen. Uiteraard voldoet elk regelsysteem volledig aan de voorgeschreven CE-normen.

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.

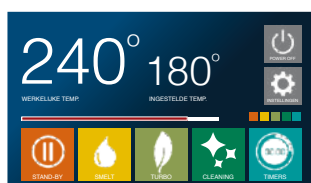
Vous pouvez choisir parmi une large gamme de commandes digitales, allant des modèles de base très simples aux panneaux de commande high tech. Chaque système de régulation répond bien entendu aux normes CE prescrites.



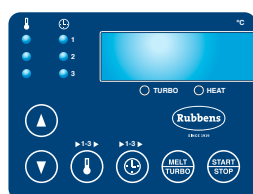
RET controller



HR touch panel



FRYMATE® touch panel



BASIC controller

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

Ingebouwde pomp

- Speciaal voor voedingsvetten en olie.
- Geruisloos.

Overslagtank

- Rechts ingebouwd.
- Inhoud gelijk aan één kuip/pot.
- Met deksel, micro-fijn filter en kantelzwenkarm.
- Visuele controle.
- Met thermostatische regeling tegen stolling van het vet.

Leidingen

- Tussen kuip/pot en overslagtank elektrisch verwarmd en thermostatisch geregeld.
- Met de nodige bedieningshandgrepen.
- Met aflaat op het laagste punt.

Filteren

- Van een kuip/pot, via filter én micro-fijn-filter naar de overslagtank pompen.
- Nadien de kuip/pot inclusief filter reinigen, terwijl het vet in de overslagtank is. Vervolgens terug naar een schone, 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 werkhooft. Extra aflaten van de laatste restanten d.m.v. een beveiligde aflaatkraan 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 aflaatkraan van de pot/kuip moet open staan alvorens de pomp gestart kan worden. Het sluiten van de aflaatkraan legt de pomp weer stil.

Elektrische friteuses

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

Rub-Oil filtration system

All Rubbens deep shortening fryers can be equipped with the Rub-Oil system. This integrated mechanism enables you to filter, drain or regenerate big volumes of shortening or oil in an efficient and safe way. It does not only lengthens the lifetime of your shortening but it also guarantees the best quality of your products and a gain of time and safety. The fryer is extended with 205 mm when using the Rub-Oil system.

- Built-in pump**
 - Especially made for food products.
 - Noiseless.
- Collector tank**
 - Built-in at the right hand side.
 - Same capacity as the frying tank.
 - With lid, micro-fine filter and ingenious swivel neck for draining.
 - Visual control.
 - Thermostatic control to prevent solidification of shortening.
- Discharge pipes**
 - Between tanks and collector-tank: electrically heated and thermostatic control.
 - All handles in front panel.
 - Drain-tap on the lowest point.
- Filtering**
 - From one tank via filter and micro-fine filter to the collector tank.
 - Clean tank and filter while the oil is in the collector tank. Finally pump the oil back to the empty, cleaned tank.
- Regenerating**

While filtering a shortening regeneration product can be added during the passage through the micro-fine filter.
- Draining**

Thanks to the ingenious swivel neck the shortening can be drained on ergonomic height. The very last remains can be drained with the drain-tap on the lowest point. It is also possible to pump the shortening away to another location.
- Safety**

It is impossible to pump when the shortening is not melted. A thermostat controls the heating of the discharge pipes. The pump starts when the 50°C is reached and the heating is switched off at a degree of 55 Celsius. The pump is switched on and off by a safety switch tap on the shortening discharge pipes. At least one drain-tap from a shortening-tank should be open before the pump can be started. The pump is switched off by closing the tap.
- Electric fryers**

The heating-elements cannot get overheated or cause fire while pumping the shortening out of the tank. The open drain tap switches off the heating automatically.

Traitement de la graisse par Rub-Oil

Tous les friteuses peuvent être équipées avec le système de traitement de la graisse Rub-Oil. Ce système intégré sûr, efficace et ergonomique permet d' une manière responsable de filtrer et régénérer la graisse ou l'huile. Ceci ne prolonge pas seulement la vie de l'huile et/ou la graisse; mais garantit une amélioration de la qualité du produit. Il prévoit également un incomparable gain de temps et une sécurité industrielle augmentée. Avec le système de "Rub-Oil", la dimension de l'appareil augmente de 205 mm.

- Pompe incorporée**
 - Spécialement mise au point pour les graisses et huiles alimentaires.
 - Silencieuse.
- Débit du réservoir**
 - Incorporé à droite.
 - Contenance d'une cuve.
 - Avec couvercle, un filtre micron et un bras incliné – pivotant.
 - Contrôle visuel.
 - Avec réglage thermostatique afin que la graisse ne durcisse pas.
- Tubes**
 - Entre les cuves et le réservoir: chauffage électrique et réglage par thermostat.
 - Avec des vannes.
 - Avec l'écoulement sur le point le plus bas.
- Filtrage**
 - Via la cuve par le filtre et le filtre micron jusqu' à la pompe de débit du réservoir.
 - Après, nettoyer la cuve et le filtre, pendant que la graisse est dans le réservoir.
 - Après, pomper de nouveau dans une cuve propre.
- Régénérer**

Pendant le filtrage, il est possible d' ajouter dans le filtre micron un produit pour régénérer l'huile.
- Drainage**

Via un bras incliné – pivotant ingénieux, on peut enlever l'huile et ceci à hauteur du plan de travail. Enlèvement des résidus aussi prévu par un robinet de vidange protégé sur le point le plus bas. On peut aussi filtrer à un autre endroit.
- Sécurité**

Avec de la graisse figée on ne peut pas filtrer. Le thermostat règle la chaleur des tubes. La pompe travaille quand la température de 50°C. est atteinte et le chauffage s'éteint à 55°C. La pompe démarre et s' arrête par un interrupteur sur le robinet du tube de la graisse. Un robinet de vidange d'une cuve doit obligatoirement être ouvert avant qu'on puisse démarrer la pompe. La fermeture du robinet de vidange arrête la pompe.
- Friteuses électriques**

Pas de risque d'incendie durant le pompage de la graisse ou de l'huile. En ouvrant le robinet de vidange, le chauffage s'arrête.

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 friteries 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