



... more than a kitchen ...

H-M vs T-P



Rapido

efficiente combi-steamers

Miracle

maximum in minimum

Welke oven...

sluit het beste aan bij uw wensen?



Rapido en Miracle: H-M

Kies het symbiose systeem als:

het in uw keuken belangrijk is om te stomen en/of bereiden op lage temperatuur.

De aanwezigheid van de hoge efficiënte boiler en directe stoom maken het mogelijk groentes en andere producten perfect te stomen. Dankzij de boiler is het mogelijk om stoom te gebruiken bij een temperatuur vanaf 30 °C en daardoor biedt het de mogelijkheid voor: rijzen van deeg, lage temperatuur koken, sous vide koken, en alle fijne bereidingen met stoom.

Traditioneel en koken met hoge temperaturen

70° ÷ 300° C

gebraad, brood, pizza, au gratin, voorgebakken producten



Rijzen:

30° ÷ 40° C

brood, croissants, focaccia



Lage temperatuur koken

40° ÷ 70° C

modernist cuisine



Vacuüm koken

40° ÷ 70° C

vacuüm koken / sous vide koken



Koken met een hoog verzadigde stoom

70° ÷ 120° C

gestoomde groenten, gestoomde rijst , pasta , gekookte vlees en vis, banketbakkerij





Miracle: T-P

Kies voor directe stoom als:

u meestal kookt met convectie en gecombineerde stand.

De directe stoom modellen zijn geschikt voor diegene die meestal koken met convectie of combistand, en alleen stoom gebruiken boven de 70 °C. Directe stoom gaat prima voor alle bereidingswijze met een vochtigheidsgraad lager dan 85%, zoals braden, bakken, grillen en frituren.

Traditioneel en koken met hoge temperaturen
70° ÷ 300° C
gebraad, brood, pizza, au gratin, voorgebakken producten



Koken met niet verzadigde stoom
90° ÷ 110° C
kleine porties gestoomd voedsel



Lage temperatuur koken
40° ÷ 70° C
modernist cuisine



Vacuüm koken
40° ÷ 70° C
vacuüm koken / sous vide koken



Koken met een hoog verzadigde stoom
70° ÷ 120° C
stoom groenten , stoom rijst , pasta , gekookt vlees en vis ,
banketbakkerij



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