



... more than a kitchen ...



Maatwerk wandfornuizen



Stel uw eigen Rubbens wandfornuis samen

De droom van iedere kok ligt nu binnen handbereik



Oorlogstransport



Cobenam te Antwerpen



Kookblok anno 1958 te Klooster Spa

Rubbens

SINCE 1919



RTV te Hornu



Ziekenhuis de Soignies



Uw droom binnen handbereik...

Rubbens tilt het alledaagse werk van keukenprofessionals sinds jaar en dag op een hoger niveau. Waarom zij voor Rubbens kiezen, ligt voor de hand: zij willen gedegen kwaliteit. De droom van iedere kok ligt nu binnen handbereik: een hoogwaardig op maat vervaardigd multifunctioneel Rubbens wandfornuis, waarbij alle apparatuur zoveel mogelijk naadloos is geïntegreerd. Wel zo praktisch en hygiënisch!

Elk Rubbens maatwerk-wandfornuis wordt vervaardigd van de beste kwaliteit roestvrijstaal AISI 304 en heeft een bladdikte van maar liefst 2,5 mm.

Creeër met de diverse inbouwunits en verschillende opties uw eigen ideale opstelling en perfecte workflow. Uw persoonlijke eisen kennen wij niet, maar met het Rubbens wandfornuis bieden wij wel de oplossing!



Stel uw eigen Rubbens wandfornuis samen

Rubbens is sinds jaren overtuigend in betrouwbaarheid en onverslaanbaar in kwaliteit en bedieningsgemak. Met het maatwerk-wandfornuis speelt Rubbens in op de behoefte van de professionele keuken.

Kenmerken

- hoogwaardige kwaliteit roestvrijstaal (AISI 304)
- bladdikte: 2,5 mm
- verkrijgbare dieptes: 750, 800 of 900 mm

Optioneel

- richtingloos geslepen blad
- glanzend gepolijste rand

Verkrijgbare inbouwunits

Creeër met de diverse units uw eigen ideale opstelling en de voor u perfecte workflow. Elke unit biedt een stukje moderne keukentechniek gecombineerd met optimaal bedieningsgemak.



GASBRANDERS



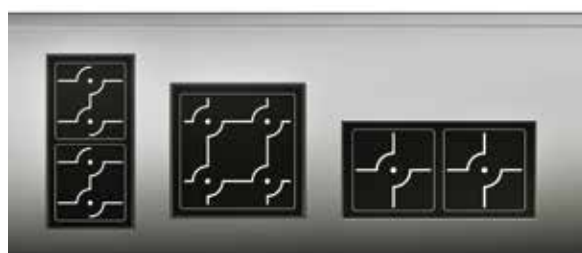
KERAMISCHE | ELEKTRISCHE KOOKPLATEN



VAPOGRILLS



PASTA COOKERS



INDUCTIE PLATEN | INDUCTIE WOKS



BAKPLATEN | PLANCHA BAKPLATEN



SPOELBAKKEN



FRITEUSES



SCOOPS



NEUTRALE DELEN |
KOELUNITS | OVERIGE
ONDERBOUW OPTIES

Gasbranders



Rubbens biedt een grote keuze aan gasbranders voor het wandfornuis. De branders zijn leverbaar in 50, 62 en 80 mm. Tevens zijn de panroosters leverbaar in diverse afmetingen, om ook kleinere pannen zonder verkleinrooster te gebruiken. U heeft de keuze uit branders in een verdieping of op een verhoging. De branders beschikken over een thermische beveiliging door middel van thermokoppels. De bedieningsknoppen bevinden zich overzichtelijk op het front van de plaat.

Powerflame technologie

De Rubbens gasbranders zijn leverbaar met powerflame technologie. Deze branders zijn sneller en energiebesparend. De vorm en de hoek van de vlam onder de panbodem bepaalt hoeveel energie de bodem opneemt en afgeeft aan het gerecht. Hierdoor gaat minder warmte verloren en worden gerechten sneller bereid. Model RGK-12 en RGK-11 zijn voorzien van een waakvlambrander.

Type	Maat	Rooster maat	Brandervermogen kW	Totaal kW	
RGK-12*	2x 62 mm	750 x 400 mm	2x 6	12	(voorzien van een waakvlambrander)
RGK-11	2x 62 mm	284 x 386 mm (2x)	2x 5,5	11	(voorzien van een waakvlambrander)
RGK-7.6	1x 80 mm	295 x 315 mm (2x)	1x 4,7	7,6	
	1x 50 mm		1x 2,9		
RGK-9.4	2x 80 mm	295 x 315 mm (2x)	2x 4,7	9,4	
RGK-4.7	1x 80 mm	400 x 400 mm	1x 4,7	4,7	

* Dit model kan vanwege de inbouw diepte niet in de standaard fornuizen worden ingebouwd, maar is alleen toepasbaar bij een dieper werkblad. Deze unit is optioneel verkrijgbaar als 2x10 kW, met een diameter van 100 mm.



RGK-12

RGK-11

RGK-7.6/9.4

RGK-4.7





Keramische | Elektrische kookplaten



KERAMISCHE KOOKPLATEN

De lijn keramische infraroodplaten van Rubbens is ontworpen voor optimaal gebruik in omstandigheden van maximale veiligheid. De kookplaten hebben elk twee afzonderlijke zones van 2500 Watt. Elke zone is voorzien van een rode lamp onder het glas dat wordt ingeschakeld wanneer de kookplaat de 65 graden bereikt. Elke zone beschikt tevens over een veiligheidssysteem met begrenzer welke ingeschakeld wordt wanneer de platen de 450 graden bereiken.

Type	Maat	Uitvoering	Volt	Watt
RKKP2Z	570 x 330 mm	Rond	240-1	2x 2500

ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

De elektrische kookplaten van Rubbens zijn in ronde of vierkante uitvoering verkrijgbaar. Tevens heeft u de keus uit diverse afmetingen, voltages en wattages.

Type	Maat	Uitvoering	Volt	Watt
REKP-2425R	ø 220 mm	Rond	240-1	2x 2500
REKP-4030V	ø 300 mm	Vierkant	400	2x 3000
REKP-4040V	ø 300 mm	Vierkant	400	2x 4000
REKP-2230V	ø 300 mm	Vierkant	220	2x 3000



Inductie platen | Inductie woks

Wie heden ten dage in de professionele keuken aangenaam en sneller wil koken kan niet zonder inductie. Doordat de warmte direct in de bodem van de pan komt, heeft inductie een zeer korte opwarmtijd nodig.

Specificaties

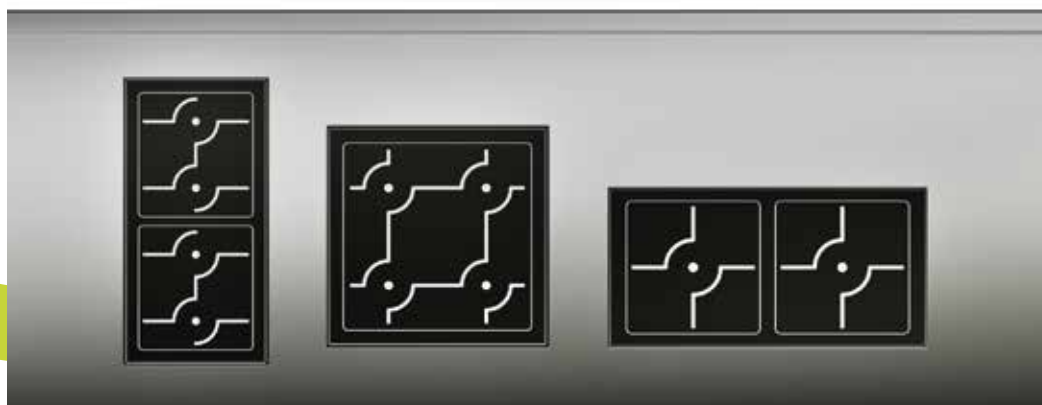
- Minimale invloed op de omgevingstemperatuur
- Laag energieverbruik
- Eenvoudige reiniging
- Vele configuraties mogelijk
- Zwaar uitgevoerde glasplaat (6 mm)
- Lange levensduur (30.000 branduren)

Vlakdekkend

Type	Maat	Watt
RIN-8.0V	360 x 360 x 6 mm	8000
RIN-14.0V	650 x 325 x 6 mm	4x 3500
RIN-28.0V	650 x 650 x 6 mm	8x 3500

Niet-vlakdekkend

Type	Maat	Watt
RIN-5.0	360 x 360 x 6 mm	5000
RIN-10.0	530 x 320 x 6 mm	2x 5000
RIN-14.0	650 x 650 x 6 mm	4x 3500
RIN-20.0	650 x 650 x 6 mm	4x 5000



INDUCTIE WOKS

Bij inductie wordt niet de kook- of glasplaat verhit, maar de bodem van de pan. Inductie is daarom uitermate geschikt voor wokken. Om in de professionele keuken ook de Aziatische gerechten snel en ongecompliceerd te bereiden beschikt Rubbens over zware wokspoelen met een groot brandervermogen (tot 8000 Watt). Om oververhitting te voorkomen moet de vorm van de pan altijd exact aan de wok aangepast zijn. De beschikbare spoeldiameters zijn 300 en 400 mm.

Type	Spoeldiameter	Uitvoering	Volt	Watt
RINW-305	300 mm	Rond	400-3	5000
RINW-308	300 mm	Rond	400-3	8000
RINW-408	400 mm	Rond	400-3	8000



Bakplaten | Plancha bakplaten

BAKPLATEN

De Rubbens bakplaten worden verchroomd uitgevoerd en zijn naadloos verzonken in het bovenblad. De bakplaten worden naar keuze thermostatisch geregeld door middel van een mechanische of elektronische thermostaat met digitale temperatuur uitlezing. De bakplaten zijn geheel vlak en niet aflopend waardoor deze ook geschikt zijn voor het bakken van vloeibare producten. De bakplaten zijn voorzien van een lekopvangbak in de onderbouw.

Mechanisch

Type	Maat	Uitvoering	Volt	Watt
RBPE-400M	400 x 600 mm	Verchroomd	240	3000
RBPE-600M	600 x 600 mm	Verchroomd	400-3	6000
RBPE-800M	800 x 600 mm	Verchroomd	400-3	6000

Elektronisch

Type	Maat	Uitvoering	Volt	Watt
RBP-400E	400 x 600 mm	Verchroomd	240	3000
RBP-600E	600 x 600 mm	Verchroomd	400-3	6000
RBP-800E	800 x 600 mm	Verchroomd	400-3	6000

De bakplaten van 600 en 800 mm breed zijn voorzien van een 2-zone bediening. De bakplaten van 400 mm breed zijn optioneel leverbaar met een 2-zone bediening.



PLANCHA BAKPLATEN

De Rubbens Plancha bakplaten zijn voorzien een lekgoot met ronde hoeken, wat het schoonmaken vergemakkelijkt. De lekgoot heeft een stop en een filter om grof vuil tegen te houden. Tevens is de goot voorzien van een watertoevoer. Optioneel verkrijgbaar met een watervulkraan in de lekgoot.

Type	Maat	Uitvoering	Volt	Watt
RBP-400M	335 x 550 mm	Hard verchroomd	240	3400
RBP-600M	535 x 550 mm	Hard verchroomd	400-3	5100
RBP-400E	335 x 550 mm	Verchroomd	240	3200
RBP-600E	535 x 550 mm	Verchroomd	400-3	5100

Vapogrills



Een mals en sappig product van de grill, daar draait het om. Met de Vapogrill grilt u rechtstreeks op de elementen. Door de hoge temperatuur schroeit u vlees of vis snel dicht. Door het unieke Vapo-effect blijft smaak, gewicht en malsheid van het product behouden. Dankzij de waterbak en de pyrolytische zelfreiniging is de Vapogrill na gebruik snel weer schoon. Het voorkomen van aanbakken en verbranden van vet is één van de vele voordelen van de Rubbens Vapogrill. Andere sterke kanten van de Vapogrill zijn:

- onafhankelijk, per zone regelbare opklapbare elementen van roestvaststaal
- de gebruikstemperatuur is binnen enkele minuten bereikt
- de uitneembare waterbak is diepgetrokken en geëmailleerd



Type	Maat	Grill oppervlakte	Volt	Elementen	Watt
RVPG-1	270 x 545 x 130 mm	150 x 360 mm	230	1	1600
RVPG-2	435 x 545 x 130 mm	310 x 360 mm	230	2	3200
RVPG-3	600 x 545 x 130 mm	475 x 360 mm	230/400	3	4800



Pasta cookers

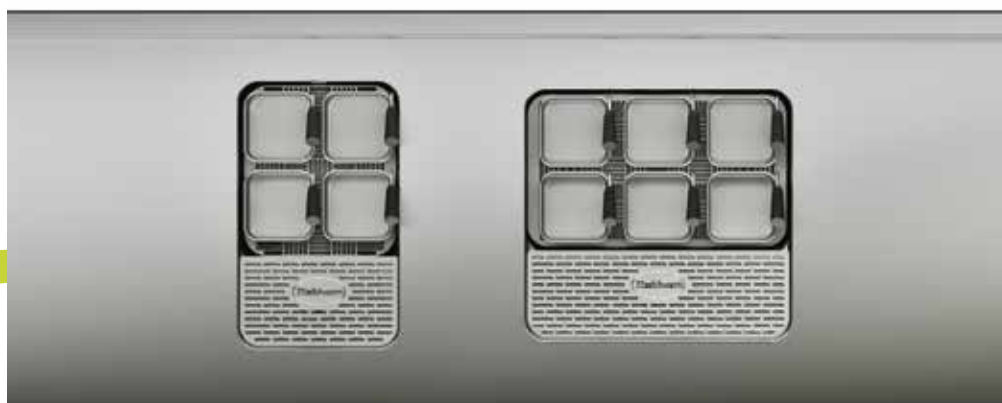
De bakken van de Rubbens pastacookers zijn vervaardigd van RVS 316 wat niet corrodeert met zout. De tanks zijn diepgetrokken met ronde hoeken, waardoor deze eenvoudig te reinigen zijn. De standaard uitvoering heeft manuele vulling. Automatische vulling is optioneel leverbaar.

De pastacookers zijn standaard uitgevoerd met:

- handmatige watervulling d.m.v. een kraan op het frontpaneel
- een zetmeel overloopsysteem aan de voorzijde
- een afvoergoot en een afdruiptooster voor de pastamand
- droogkookbeveiliging

Optioneel

- Automatische waterniveau-vulling
- Kooktimers
- Manden 1/6 of 1/3 (ruim assortiment met warmtewerende grepen)
- Automatische mandenlift (met of zonder timer)



Mechanisch

Type	GN	Inhoud	Inzet manden GN	Volt	Watt
RPC-2/3	2/3	24 liter	4x 1/6 of 2x 1/3	400-3	9600
RPC-1/1 D	1/1	36 liter	6x 1/6 of 3x 1/3	400-3	9600
RPC-1/1 B*	1/1	36 liter	6x 1/6 of 3x 1/3	400-3	9600

Elektronisch

Type	GN	Inhoud	Inzet manden GN	Volt	Watt
RPC-2/3 E	2/3	24 liter	4x 1/6 of 2x 1/3	400-3	9600
RPC-1/1 DE	1/1	36 liter	6x 1/6 of 3x 1/3	400-3	9600
RPC-1/1 BE*	1/1	36 liter	6x 1/6 of 3x 1/3	400-3	9600

De pastacookers worden aangesloten op een afvoer van 1". Levering exclusief manden.

* Deze uitvoering is niet geschikt voor wandfornuizen van 700 mm diep.



... more than



a kitchen ...

Friteuses



De friteuses zijn uitgevoerd met naadloos ingelaste en diepgetrokken frituurpannen. Rubbens biedt de keuze uit 4 elektronische en 4 mechanische toestellen. Alle friteuses zijn thermostatisch regelbaar van 50 tot 200°C, zijn uitgevoerd met maximaalbeveiliging en worden geleverd met deksel en losse vetopvangbak (1 per wandmeubel). Door toepassing van de unieke verwarmings-elementen die in de bak gedraaid kunnen worden, is de frituurpan snel en eenvoudig te reinigen. Optioneel is een geïntegreerd vetfiltersysteem leverbaar.

De voordelen van een friteuse met elektronische besturing

- Digitale temperatuuraflezing met groot display
- Nauwkeurige regeling (1°C graad nauwkeurig)
- Vlak geïntegreerd in het front paneel
- Eenvoudig uitleesbaar
- 3 programmeerbare temperaturen
- 3 programmeerbare baktijden
- Automatisch vetsmeltcyclus



Mechanisch

Type	Afm. bak	Inhoud	Afm. mand	Volt	Watt
RFR-75M	140 x 346 mm	1 x 7,5 liter	30 x 12 x 12 cm	400-3	7000
RFR-120M	240 x 346 mm	1x 12,5 liter	20 x 22 x 12 cm	400-3	10000
RFR-170M	310 x 346 mm	1x 16,5 liter	30 x 29 x 12 cm	400-3	12000
RFR-150M*	306 x 335 mm	1x 15,5 liter	28 x 26,5 x 12 cm	400-3	9000

* Ook leverbaar in 12000 en 15000 Watt

Elektronisch

Type	Afm. bak	Inhoud	Afm. mand	Volt	Watt
RFR-75E	140 x 346 mm	1 x 7,5 liter	30 x 12 x 12 cm	400-3	7000
RFR-120E	240 x 346 mm	1x 12,5 liter	20 x 22 x 12 cm	400-3	10000
RFR-170E	310 x 346 mm	1x 16,5 liter	30 x 29 x 12 cm	400-3	12000
RFR-150E	306 x 335 mm	1x 15,5 liter	28 x 26,5 x 12 cm	400-3	9000



Scoops

De scoops worden droog verwarmd middels een element onder de bak en zijn voorzien van een regelbare elektrische thermostaat.



Type	Maat	Volt	Watt
RFS-325	480 x 325 mm	230	850
RFS-452	480 x 452 mm	230	850

Spoelbakken

De spoelbakken worden geleverd met keramische mengzwenkraan en standpijp en zijn optioneel leverbaar met spoelwaterkering.



Type	Maat
RSPB-4420	400 x 400 x 200 mm
RSPB-4425	400 x 400 x 250 mm
RSPB-4430	400 x 400 x 300 mm
RSPB-5425	500 x 400 x 250 mm
RPSB-5430	500 x 400 x 300 mm

Onderbouw opties

De Rubbens wandfornuizen zijn leverbaar met diverse onderbouw opties.

Open onderbouw

- met tussenschap
- met haakse hoeken van 45°
- met afgeronde hoeken onderzijde
- met deuren en roestvaststalen tussenschap

Gesloten onderbouw

- met koelmodule
- met afgeronde hoeken aan onder- en bovenzijde



Koelmodule laag (UITVOERING ONDER FRONTPANEEL)

Met een hoogte van slechts 650 mm is deze gekoelde gastronorm ladencounter een ideale basis in de professionele gastronomie. Ideaal om panklare producten te bewaren. De binnen- en buitenkant zijn van roestvaststaal en voorzien van afgeronde hoeken, zodat de koeling eenvoudig te reinigen is.

Specificaties

- geschikt voor 1/1 GN bakken
- elektronisch bedieningspaneel
- laden met telescopische roestvaststalen geleiders
- geforceerde koeling
- lekwaterverdamping
- automatische ontdooiing
- temperatuurbereik: +2 tot +8°C (koelmiddel: R134A)

Optioneel

- HACCP
- separate opstelling
- koelunit links
- set van 2 laden
- diepte ook leverbaar in 600 mm

Type	Maat	Laden	Volt	Watt
RS-420	1200 x 700 x 650 mm	4	220-240	420
RS-650	1600 x 700 x 650 mm	6	220-240	650
RS-750	2000 x 700 x 650 mm	8	220-240	750



Koelmodule hoog (UITVOERING TOT BOVENBLAD)

De grote koelcapaciteit van deze gastronorm koelmodule maakt het een ideale aanvulling voor de professionele keuken. Het unieke koelsysteem zorgt voor uitstekende koelingcondities, zelfs in de meest ongunstige omstandigheden. De HR-uitvoering is het resultaat van een jaar lang intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meeste geavanceerde energiebesparende technieken die op de markt beschikbaar zijn en vermindert het energieverbruik met ten minste 40%.

Specificaties

- Binnen- en buitenkant van roestvaststaal met gemakkelijk te reinigen afwerking
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP en zero GWP, onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40 kg/m³
- Automatische sluiting deur en eenvoudig te vervangen magnetische deurrubbers
- Verdampers tussen deuren | Bedieningspaneel met elektronisch bedieningspaneel
- Getropicaliseerd koelsysteem, klimaatklasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaatklassen
- Koeltechniek systeem met geforceerde/statische lekwaterverdamping en automatische ontdooiing
- Geforceerde condensatie
- Temperatuurbereik: -2 tot +8°C
- Koelmiddel: R134A

Optioneel

- HACCP
- koelunit links
- set van 2 of 3 laden
- slot
- glazen deuren
- separate opstelling
- HR uitvoering
- separate koelmotor
- diepte ook in 600 mm



Type*	Maat	Roosters per deur	Volt	Watt
RKBB-227	1320 x 700 x 850	2	220-230	227
RKBB-280	1755 x 700 x 850	3	220-230	280
RKBB-351	2190 x 700 x 850	4	220-230	351
RKBB-450	2625 x 700 x 850	5	220-230	450

* Voorbeelden van gangbare koelmodules. Neem contact op voor meer informatie over alle leverbare modellen en mogelijkheden.



Rubbens werkhuisen 1919



SINCE 1919

More than a kitchen ...

Rubbens doet meer dan keukens bouwen. Rubbens biedt professionele oplossingen voor frituren & snackbars, restaurants & hotels, industriële keukens en self service. Onze adviseurs denken met u mee bij het ontwerpen van een unieke keukenarchitectuur op maat. Zo kan u efficiënt en comfortabel werken om telkens weer een mooi resultaat neer te zetten. Bij Rubbens krijgt u wat u nodig heeft: sterke, betrouwbare installaties met een perfecte afwerking.

De onderneming is uitgegroeid tot een sterk internationaal merk met vertegenwoordiging in België en Nederland. Als van oorsprong Belgische fabrikant is Rubbens trots op de hoge toegevoegde waarde die zijn vakmensen, met jarenlange ervaring en grondige productkennis, in ieder product steken.

De productie van grootkeukenapparatuur

De productie van Rubbens bevat thermische apparatuur zoals fornuizen, snelkookketels, braadpannen, frituurfornuizen en vapogrills, alsook de niet-thermische apparatuur en uitrusting in rvs zoals op maat gemaakte werktafels, spoeltafels, kasten, zelfbedieningstonbanken, enz.

Rubbens is dé fabrikant van grootkeukenapparatuur in de Benelux, die kwaliteit en maatwerk op een ongeëvenaard niveau heeft weten te koppelen. Kenmerkend hiervoor is het uitsluitend gebruik maken van roestvrijstaal als basismateriaal en een volledig flexibel geïntegreerd productieproces. Dit alles opgebouwd op een jarenlange ervaring, sinds 1919.

Door het beheersen van zowel kook-, ventilatie-, koeltechniek als voedseldistributiesystemen kunnen we gerust van een projectmatige aanpak spreken en kunt u met slechts één gekwalificeerde gesprekspartner uw keukeninstallatie realiseren.

Van ons mag u meer verwachten ...

De productie bij Rubbens wordt gekenmerkt door een hoge flexibiliteit en voortdurende innovatie. Iedere order wordt als een zelfstandig project behandeld met speciale aandacht voor alle facetten van het productieproces: advies - studie - ontwerp - begeleiding - productie - coördinatie - en onderhoud.

U kunt op de totaalservice van Rubbens vertrouwen, daarvan getuigt onze reputatie als specialist in grootkeukentechniek.



Daarom kiest u voor Rubbens

Eigen productie

U heeft 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 waar is.



NEDERLAND

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