

D eutsch E nglish



Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

High-performance Universal Large-kitchen machine

HU 1020-2H

HU 1020-2

NEU | NEW
höhenverstellbar
height-adjustable



made in
Germany

FEUMMA

HU 1020-2H HU 1020-2

Die moderne Obst-, Gemüse - und Fleischverarbeitungsmaschine.

The modern machine for processing fruit, vegetables and meat.

Die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschinen der Baureihe **HU** sind für alle konzipiert, die eine moderne Maschine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, hoher Durchsatzleistung, sicherer Bedienung und bester Verarbeitungsqualität nutzen möchten.

The High-performance Universal Large-kitchen machined type **HU** are designed for all those who wish to use a modern machine with various options, a high throughput, safe operation and the best processing results.

made in
Germany

- ✓ **kompakte Edelstahlausführung**
- ✓ **vielfältige Einsatzmöglichkeiten**
- ✓ **breitgefächertes Zubehörsortiment**
- ✓ **garantiert gute Verarbeitungsqualität**
- ✓ Compact stainless steel design
- ✓ Various options for use
- ✓ Wide assortment of accessories
- ✓ Guaranteed good processing quality

VORSATZGERÄTE ATTACHMENTS

SCHNEIDAUFSATZ
CUTTING ATTACHMENT



TRICHTERAUFSATZ
FUNNEL ATTACHMENT



**RÜHR-, SCHLAG- &
KNETWERKE**
STIRRING, BEATING
KNEADING



**FLEISCH- &
GEMÜSEWOLF**
MEAT AND VEGETABLE
MINCER



**STEAKER, MÜRBER,
STREIFENSCHNEIDER**
STEAKER, TENDERIZER,
STRIP CUTTER



**CUTTERAUFSATZ
CA 35**
CUTTER ATTACHMENT
CA 35



DER ANTRIEB THE DRIVE



Antriebseinheiten Drive units

AE 20-2H AE 20-2

Die Kompakten mit viel Power.
The compact units with lots of power.

- ✓ vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- ✓ hohe Leistung, fein dosierbar
- ✓ garantiert beste Verarbeitungsqualität
- ✓ Various options for use
- ✓ High performance, fine adjustment
- ✓ Guaranteed premium processing quality

Herzstück dieses Maschinensystems ist die Antriebseinheit **AE 20-2**. Edelstahlgehäuse, Tastaturschaltung, Schnellverriegelung, leistungsstarker Markenmotor, robustes Getriebe mit selbstjustierender Mitnehmerkupplung, Geräteerkennung sowie Schutzschalter mit Selbstüberwachung sind herausragende Merkmale – made by Feuma, made in Germany. Für mehr Ergonomie und Bedienungskomfort ist die Antriebseinheit **AE 20-2H** mit zusätzlicher Steuerungselektronik für das höhenverstellbare Fahrwerk ausgestattet.

The drive unit **AE 20-2** is the core of this machine system. Stainless steel housing, keypad operation, fast locking, powerful branded motor, robust gear with self-adjusting driver coupling, device recognition as well as protective switch with self-monitoring are its outstanding features – made by Feuma, made in Germany. For better ergonomics and ease of use the new type AE 20-2H, equipped with additional control electronics for the height-adjustable underframe.

UNTERBAU BASE



Untergestell höhenverstellbar, fahrbar mit Abstellereinrichtung

- 4 gummbereifte, feststellbare Lenkrollen
- automatischer Höhenausgleich bei Bodenunebenheiten (25 mm)
- Niederspannungsspezialstellmotor mit Endlagensicherung
- höhenverstellbare Abstellereinrichtung
- Maße: 752 x 884 x 720-887 mm (B x T x H)

Underframe height-adjustable, mobile with side rest

- 4 rubber tyre castors, all of which can be fixed
- automatic height compensation for uneven floors (25mm)
- low-voltage special motor with limit switch
- height-adjustable side rest
- Dimensions: 752 x 884 x 720-887 mm (W x D x H)

Untergestell fahrbar FGA, mit Abstellereinrichtung

- stabile Rohrkonstruktion aus Edelstahl
- 3 gummbereifte, feststellbare Lenkrollen
- Abstellereinrichtung für eine Schüssel o. Ä.
- Maße: 770 x 980 x 630 mm (B x T x H) ohne Maschine

Underframe, mobile with side rest FGA

- stable, non-yielding tubular construction of stainless steel
- 3 rubber tyre castors, all of which can be fixed
- side rest for vessel or anything similar
- Dimensions: 770 x 980 x 630 mm (W x D x H) without the machine



Transportabler Auffangbehälter TA

- 3 gummbereifte Rollen, Lenkrolle feststellbar
- abnehmbarer Behälter aus Edelstahl, 30 Liter Fassungsvermögen
- 90 cm Griffhöhe
- geeignet zum Transport aller Verarbeitungsgüter

Portable Collecting Vessel TA

- 3 rubber tyre rollers, castor can be fixed
- removable vessel of stainless steel, 30 litres volume
- 90 cm grip height
- suitable for transporting any food that is to be processed

Unterschrank fahrbar

- für Antriebseinheit AE 20-2, mit 4 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen
- Ausführung mit Tischplatte 50 mm und ausziehbarer Schublade für GN-Behälter
- inklusive ausziehbarer Abstellplatte
- Maße: 500 x 600 x 600 mm (B x T x H)

Mobile Cabinet

- for drive unit AE 20-2, with 4 rubber tyre castors, all of which can be fixed
- Version with table board 50 mm with pull-out drawer for GN vessels
- with pull out deposting plate
- Dimensions: 500 x 600 x 600 mm (W x D x H)



OBST- UND GEMÜSEVERARBEITUNG PROCESSING FRUIT AND VEGETABLES

Für die Obst- und Gemüseverarbeitung sowie das Passieren gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Scheiben und Zylinder. Grundzubehör für deren Aufnahme ist das Arbeitsgehäuse, welches mit dem Trichter- bzw. Schneidaufsatz verschlossen wird.

There is a large number of different disks and cylinders for processing food and vegetables, and for straining. The basic accessory that acts as a fixture for them is the working case, which is closed with the funnel or cutting device.

Schneidaufsatz SAS-SG

ist für den geführten Schnitt, insbesondere länglicher und runder Produkte, erforderlich. Die beiden Rundrohre für Parallel- und Schrägschnitt sowie das XXL-Krautrohr mit geschalteter Drückeinrichtung für hohe Bediensicherheit ermöglichen vielfältige Anwendungen.

SAS-SG Controlled Cutting Device

Required for controlled, guided cutting, especially for longitudinal and round products. 2 round tubes for parallel and oblique cutting as well as the XXL herbage tube with stepped pressing device for high operating safety allow multifarious uses.

Trichteraufsatz TR-SG

dient der Zuführung unterschiedlicher Verarbeitungsgüter bei kontinuierlicher Verarbeitung größerer Mengen. Zur hohen Bediensicherheit dient der Eingriffschutz.

Funnel Attachment TR-SG

used for feeding different substances for processing, with continuous processing of large quantities. With prevention of intervention for greater operating safety.



Arbeitsgehäuse AG-SG/E

Zur Aufnahme von Scheiben, Zylindern sowie Würfelschneideeinrichtungen. Komplett aus Edelstahl, spülmaschinengeeignet.



AG-SG/E Working Case

Acts as a fixture receptacle for disks, cylinders and the dicing devices. Completely made of stainless steel, dishwasher-safe.

SCHEIBEN & ZYLINDER DISKS AND CYLINDERS



verstellbare Messerscheibe Adjustable Blade Disk

zum Fein- und Grobschneiden von Kraut,
Kohl, Zwiebeln, Gurken u. Ä.
for fine and rough cutting of cabbage, kale or turnips,
onions, cucumbers, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	0-8,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	200-450



verstellbare Messerscheibe Messer gezahnt Adjustable Blade Disk toothed Knives

zum Fein- und Grobschneiden von Kraut,
Kohl, Zwiebeln, Gurken u. Ä.
for fine and rough cutting of cabbage, kale or turnips,
onions, cucumbers, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	0-8,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	200-450



Scheiben-Schneidscheiben Slicing Disks

zum Schneiden von festem Kraut, Zwiebeln, Gurken,
Rettich u. Ä.
for cutting solid cabbage, onions, cucumbers, radish, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,0	2,0	4,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	150	350	450



Sichelmesserscheiben Sickle Blade Disks

speziell zum Schneiden weicher Materialien, wie
Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln u. Ä.
specially for cutting soft materials like tomatoes,
boiled potatoes, leeks, onions, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,5	4,0	6,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	200	300	400





verstellbare Buntschnittscheibe Adjustable Wave Blade Disk

 für Gurke, Möhre, Zucchini, Rote Bete, Sellerie u. Ä.
for cucumbers, carrots, courgettes, red beetroot, celery, etc

 Schnittstärke / Cutting thickness in mm 3,0-8,0

 Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 200-450



Buntschnittscheibe Wave Blade Disk

 für dekorativen Wellenschnitt von Wurzel- und Knollengemüse u. Ä.
for decorative wave cut of root vegetables and bulb vegetables, etc.

 Schnittstärke / Cutting thickness in mm 4,0

 Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 250



Bogenmesserscheiben Curved Cutting Disks

 zum Schneiden von Gurken, Paprika, Orangen, Tomaten, Champignons, Knollenfrüchte u. Ä.
for cutting cucumbers, capsicum, oranges, tomatoes, mushrooms, bulb fruits, etc.

 Schnittstärke / Cutting thickness in mm 2,5 4,0 6,0

 Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 200 300 400



Tomaten-Bogenmesserschneidscheibe Messer gezahnt Tomato Curved Cutting Disk toothed Knives

 Schnittstärke / Cutting thickness in mm 6,0

 Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 350



für
for

Rohkost- und Käsereibscheiben Raw Fruit and Vegetable Grating Disks and Cheese Grating Disks



zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate,

zum Feinreiben von Käse

for grating fruit and vegetables for raw fruit and vegetable
salads, for grating different kinds of cheese

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 1,5 2,0 2,8 3,0 3,5 4,0



Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 150 200 230 230 370 370

für
for

Schnitzel- und Käsereibscheiben Shredding Disks and Cheese Grating Disks



zum Schnitzeln sämtlicher Knollenfrüchte, wie

Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Kohl, Äpfel u. Ä.

for shredding any kind of tuberous vegetable like
carrots, kohlrabi, celery, for cabbage, apples, etc.

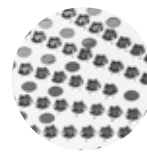
Schnittstärke / Cutting thickness in mm 5,0 6,0 7,0 9,0



Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 450 450 450 450

für
for

Kartoffelreibscheiben Raw Potatoes Grating Disks

zum Reiben von rohen Kartoffeln, Wurzelgemüse,
Hartkäse u. Ä.for grating raw potatoes, root vegetables
and hard cheese, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 3,0 4,0



Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 400 400



Streifenschneidscheiben Strip Cutting Disks

zur Verarbeitung von rohen Knollenfrüchten, wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Rüben u. Ä.
for processing raw tuberous roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery, turnips etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2 x 2,5	3,5 x 3,5	5,0 x 5,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	120	150	200
	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	5,0 x 7,0	7,0 x 7,0	7,0 x 10,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	230	230	230



Würfelschneideeinrichtungen WSE Dicing Devices WSE

zur Verarbeitung von Knollen- und Wurzelgemüse zu Würfeln
for processing bulb and root vegetables into cubes

	Größe / Dimensions in mm	8 x 8	10 x 10	16 x 16	20 x 20
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	300	300	300	300

Für die Nutzung des Scheibensortiments und der Würfelschneideeinrichtung ist ein **Gegenhalter** erforderlich. Dieser wird in den Trichteraufsatz eingesetzt.

A **overarm** is required for using the disk assortment and the dicing devices. It is inserted in the funnel attachment.



Gegenhalter / Overarm

für
for**Rohkostzylinder****Raw Fruit and Vegetables Cylinders**

- für feinste Rohkostprodukte aus Knollenfrüchten, Äpfeln, Möhren sowie zur Verarbeitung von Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade u. Ä.
for fine and coarse shreds as apples, tuberous roots, carrots, as well as nuts, almonds candied lemon peel, chocolate, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,5	2,8	3,5	4,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	150	350	500	500

für
for**Schnitzelzylinder****Shredding Cylinders**

- zum Schnitzeln von Knollenfrüchten, Äpfeln, Gurken, Rettich, Kohl sowie zur Verarbeitung von Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade u. Ä.
for shredding tuberous roots, apples, cucumbers, radish, cabbage as well as for processing nuts, almonds, candied citron peel, chocolate, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	5,0	6,0	7,0	9,0	10,0	13,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	800	850	900	950	1000	1000

für
for**Julienne- und Streifenschneidzylinder****Julienne- and Strip Cutting Cylinders**

- zur Verarbeitung von rohen Knollenfrüchten, wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Rüben u. Ä.
for processing raw tuberous roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery, turnips etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,5 x 2	3,5 x 3	6 x 5,5
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	350	400	500

für
for**Reibzylinder****Grating Cylinders**

- zum Reiben von rohen Kartoffeln, diversen Obst und Gemüse für grating raw potatoes, various fruits and vegetables

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,0	3,0	4,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	300	350	500

für
for**Feinstreibzylinder****Fine Grating Cylinder**

- zum Feinreiben von trockenem Brot, Semmeln, Nusskernen, Mandeln, Orangeat, Zitronat u. Ä.
for grating dry bread, rolls, kernels, almonds, candied orange peel, candied lemon peel, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	300


für
for


Kartoffelreibzylinder

Raw Potatoes Grating Cylinder

 zum Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer u. Ä.
for grating raw potatoes for dumplings, potato pancakes, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm Kronenzahn 3 x 3

Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 450


für
for


Reibekuchenzylinder

Fine Raw Potato Grating Cylinder

 zum Reiben von rohen Kartoffeln für rheinische Reibekuchen und Klöße
for grating raw potatoes for rhenish potato pancakes and dumplings

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 2,0

Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 500


für
for


Käsereibzylinder

Cheese Grating Cylinder

 zum Reiben unterschiedlicher Käsesorten
for grating different kinds of cheese

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 3,0 3,5 4,0 5,0 7,0

Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 300 310 350 380 400


für
for


Passier- und Pürierzylinder

Straining and Purée Cylinder

 für die Zubereitung von Suppen, Soßen, Kartoffelpüree, Apfelmus u. Ä.
for preparing soups, sauces, potato puree, applesauce, etc.

Lochgröße / Cutting thickness in mm 1,0 1,5 2,0 3,0

Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 250 300 350 500

*Passierflügel empfohlen / *Straining rotor recommended


Der **Universalrotor** ist für alle Zylinder erforderlich.

The **universal rotor** is required for all cylinders.

Der **Passierflügel** ist mit allen Passier- und Pürierzylindern verwendbar.

The **straining rotor** can be used with all the straining and mashing cylinders.

RÜHREN, SCHLAGEN, KNETEN STIRRING, BEATING, KNEADING

Von der Schlagsahne bis zum Pizzateig

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke sind als 10-, 15- sowie 20- und 40-Liter-Ausführung lieferbar, serienmäßig bestehend aus Planetenrührkopf, Abdeckung, Kessel sowie den Werkzeugen, Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken.

Technische Qualitäten:

- Bajonettverschluss für leichten Werkzeugwechsel
- Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- Robuste Ausführung der Planetenrührköpfe

From whipped cream to pizza dough

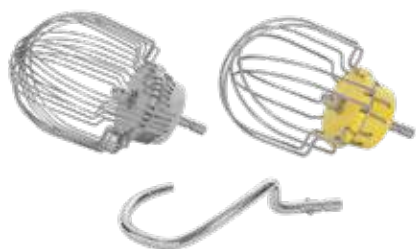
Planetary stirrers, beaters and kneaders are available in 10, 15 as well as 20 and 40-litre versions, consisting of the planetary gear, cover, vessel as well as the tools: whisk, mixer and kneading hook.

Technical qualities:

- Bayonet for easy tool replacement
- Vessels and tools made of stainless steel
- Robust construction of the planetary gear



Antrieb mit UP 20 / Drive unit with UP 20



Zubehör / Accessories



Antrieb mit UP 40 und Kesseltransportwagen / Drive unit with UP 40 and dolly for 40 litre vessel

WOLF, STEAKER, STREIFENSCHNEIDER MINCER, STEAKER, STRIP CUTTER

Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF

- komplett Edelstahl, einschließlich Wolfgehäuse, Schnecke und Schale
- glatte Oberflächen für einfache Reinigung in der Spülmaschine
- elektromagnetische Sicherheitsabschaltung und codierter 5-teilige INOX-Markenschneidsatz (System Unger), Ausziehhaken und Stopfer serienmäßig
- Fleischdurchsatzleistung ca. 400 kg/h bei Endlochscheibe 5,0 mm

Optional sind folgende Lochscheiben erhältlich:

2,0 mm; 3,0 mm; 5,0 mm; 8,0 mm und 13,0 mm

Meat and Vegetable Mincer FW 82 GSF

- made entirely of stainless steel including the mincer steel casing, worm and steel bowl
- smooth surface for easy cleaning in the dishwasher
- electromagnetic safety shutdown and coded 5-parts INOX brand cutting set (System Unger), with drawing hook and pestle as standard features
- Meat throughput of approx. 400 kg/h with a 5.0 mm perforated disk

The following perforated disks are also available:

2.0 mm; 3.0 mm; 5.0 mm; 8.0 mm and 13.0 mm



Produktbeispiel / Product example



Zubehör-Schneidsatz / Cutting unit accessory

Steaker / Mürber / Streifenschneider

3 Anwendungen mit einem Gerät: Steaken, Mürben und Streifenschneiden. Durch einfachen Austausch des Walzensatzes und der Haube machen Sie aus dem Steaker oder Mürber einen Streifenschneider und umgekehrt. Die Trichterhaube mit langem Schacht garantiert eine optimale Zuführung an die Walzen und verhindert ein Umknicken des Produktes.

Steaker / Tenderizer / Strip cutter

3 applications in one device: steaker, tenderizer and strip cutter. By simply replacing the cutting rollers and the cover, you turn the steaker or tenderizer into a strip cutter and vice versa. The hopper hood with its long shaft guarantees an optimal supply to the rollers and prevents the product from folding.



Produktbeispiel /
Product example



Steaker / Mürber / Streifenschneider

Zubehör bestehend aus:

- 1 Standardwalzensatz Ihrer Wahl mit Ansteckgetriebe
- 1 Trichterhaube und Stopfer

Steaker / Tenderizer / Strip cutter

Accessories consisting of:

- 1 cutting roller set of your choice with fixing gear
- 1 hopper hood and pestle

Standardwalzensätze:

- Steakermesserwalzensatz
- Kompakt-Schneidwalzensätze mit 3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm Schnittbreite
- Mürberwalzensatz 4,0 mm

Standard roller sets:

- Steaker cutting roller set
- Compact cutting roller sets 3.3 mm; 5.0 mm; 10.0 mm; 20.0 mm and 25.0 mm cutting width
- Tenderizer roller set 4.0 mm



Standardwalzensätze / Standard roller sets



Zubehör: Mürberwalzensatz verstellbar /
Accessories: Tenderizer roller set, adjustable

Mürberwalzensatz verstellbar:

- effiziente Bearbeitung von Fleischscheiben zur gewünschten Dicke im Verstellbereich von 1,0 bis 5,0 mm

Tenderizer roller set, adjustable:

- efficient processing of meat with desired thickness in the adjustment range from 1.0 to 5.0 mm



Steaker-Trichterhaube

für alle Steaker- und Kompakt-Schneidwalzensätze, für den Mürberwalzensatz 4,0 mm, Zuführöffnung ca. 180 x 28 mm

Steaker hopper hood

for all steaker and compact cutting roller sets, for tenderizer roller set 4.0 mm, Opening size approx. 180 x 28 mm



Salat-Trichterhaube

codiert, für alle Kompakt-Schneidwalzensätze verwendbar, Zuführöffnung ca. 180 x 90 mm

Salad hopper hood

coded, can be used for all compact cutting roller sets, Opening size approx. 180 x 90 mm



Mürber-Haube

ausschließlich für verstellbaren Mürberwalzensatz zu verwenden, Zuführöffnung ca. 180 x 28 mm

Tenderizer hood

to be used exclusively for adjustable tenderizer roller set, Opening size approx. 180 x 28 mm

MASCHINENSCHRÄNKE MACHINE CABINETS

Maschinenschrank 1600 - AE 20-2 E Maschinenschrank 500 - AE 20-2 E

Der Antrieb ist integriert in einem Maschinenschrank. Er ermöglicht die Verwendung aller Komponenten der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine. Das Maschinenteil ist schallisoliert und mit einem Schubladenauszug für GN-Behälter 1/1-150 gefertigt. Zwei Schubladen mit stabilen Vollauszügen aus CNS sind für die Lagerung von Küchenmaschinenzubehörteilen vorgesehen. Maße: 1600 x 700 x 900 mm bzw. 500 x 700 x 900 mm (B x T x H). Weitere Ausführungen auf Anfrage.

Machine Cabinet 1600 - AE 20-2 E Machine Cabinets 500 - AE 20-2 E

The drive is integrated in a machine cabinet. It allows the use of all components of the high performance universal food processor. The machine part is soundproof and manufactured with a drawer extension for GN containers 1/1-150. Two drawers with sturdy full extensions made of CNS are intended for the storage of kitchen appliance accessories. Dimension: 1600 x 700 x 900 mm or 500 x 700 x 900 mm (W x D x H). Other size of machine cabinets available on request.



Abbildung mit Trichteraufsatz / Illustration with funnel attachment

SONDERZUBEHÖR SPECIAL ACCESSORIES



Cutteraufsatz CA 35

- zum Hacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und Nüssen
- für Fisch-, Fleisch- und Gemüsepasteten, für breiige Speisen und Saucen
- Leerlaufdrehzahl: 1780/3560 U/min
- Verarbeitungsmenge von 100 g bis ca. 1,5 kg
- Edelstahlkessel, Messerkopf und Deckel einfach und werkzeuglos montierbar

Cutter Attachment CA 35

- for chopping, emulsifying, kneading and grinding of vegetables, meat, fish, fruit and nuts
- for fish, meat and vegetable pastes, pulped dishes and sauces
- idle rotation: 1780/3560 rpm
- Processing quantity from 100 g up to about 1.5 kg
- Vessel made in stainless steel, cutter head and top cover are easy to install without the use of tools

Portioniereinrichtung PE

- inklusive 80-g- und 100-g-Füllplatten
- zum Portionieren und Formen von Klopsen und Buletten
- Zubehör für den Fleischwolf

Portioning Device PE

- including 80 g and 100 g filling plates
- for apportionment and shaping meatballs and rissoles
- Accessories for the meat mincer



Schütt- und Befüllsystem 600 - SuB - SG

- extragroße Zufuhröffnung 600 x 480 mm, zum Einfüllen großer Mengen oder zur kontinuierlichen Befüllung über Bandanlagen, die Verwendung von Scheiben und Zylindern ist möglich

Filling Funnel Attachment 600 - SuB - SG

- big filling size 600 x 480 mm, for filling large quantities or for continuous filling via belt systems, use of discs and cylinders



6-fach Rohraufsatz

- Ø Rohre:
3 x Ø 80 mm
3 x Ø 60 mm

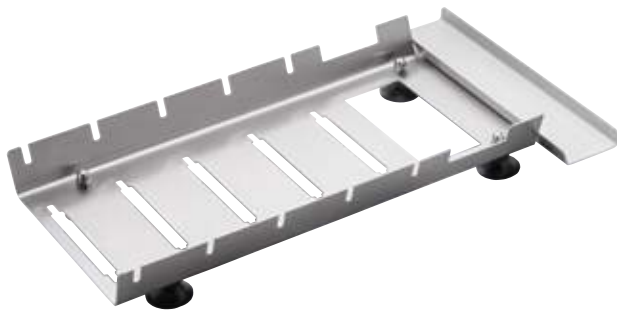
6-way Tube Attachment

- Ø of the tubes:
3 x Ø 80 mm
3 x Ø 60 mm



SCHEIBENSTÄNDER, WANDLEISTEN

DISK RACK, WALL BRACKETS



Scheibenständer SST

- zur hygienisch sauberen Ablage von 5 Edelstahlscheiben und einer Würfelschneideeinrichtung

Disk Rack SST

- for hygienic, clean stowage of 5 stainless steel disks and dicing device

Wandleisten

Für die sichere, hygienische und übersichtliche Unterbringung der Zubehörkomponenten stehen 7 unterschiedliche Typen zur Auswahl.

- Platzbedarf für Scheiben und Zylinder
ca. 1100 x 500 mm (L x B)
- Platzbedarf für unterschiedliche Ansteckgeräte
ca. 1050 x 750 bis 1000 mm (L x B)

Wall Brackets

There are 7 different types available for selection for safe, hygienic and clear storage of the accessory components.

- Space requirement for disks and cylinders
approx. 1100 x 500 mm (L x B)
- Space requirement for different accessories
approx. 1050 x 750 to 1000 mm (L x B)

Typenvertreter / Type representatives:



Wandleiste für Scheiben und Würfelschneideeinrichtung /
Space requirement for disks and dicing device



Wandleiste mit Ansteckgeräten / Wall rack for accessories



Wandleiste für Rührwerke / Wall racks for stirrers

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA

AE 20-2H

AE 20-2



Stromart / Typ of current	400 V 3 ~ 50 Hz	400 V 3 ~ 50 Hz
Schutzart / Protection class	IP 54	IP 54
Motorleistung / Motor capacity	1,3 / 1,9 kW	1,3 / 1,9 kW
Wellendrehzahl / Shaft speed	178 / 356 U/min	178 / 356 U/min
Anschlusskabel mit 5-poligem CEE-Stecker, 16 A / Power cable with 5-pole CEE plug; 16 A	4,5 m	4,5 m
Bruttogewicht / Gross weight	38 kg	34 kg
Maße (B x T x H) / Dimensions (W x D x H)	415 x 595 x 213 mm	415 x 510 x 213 mm
Magnetsicherheitsschaltung mit zusätzlicher Geräteerkennung / Magnetic safety device with additional device recognition	✓	✓
Druckklappensteuerung für Schneidaufsatz / Pressure flap controller for cutting device	✓	✓
Motorschutzschalter / Motor protection switch	✓	✓
GS-Zeichen / GS mark	✓	✓
CE-geprüft / CE tested	✓	✓
selbstjustierender Mitnehmer / Self-adjusting carrier	✓	✓
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG / Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG	✓	✓

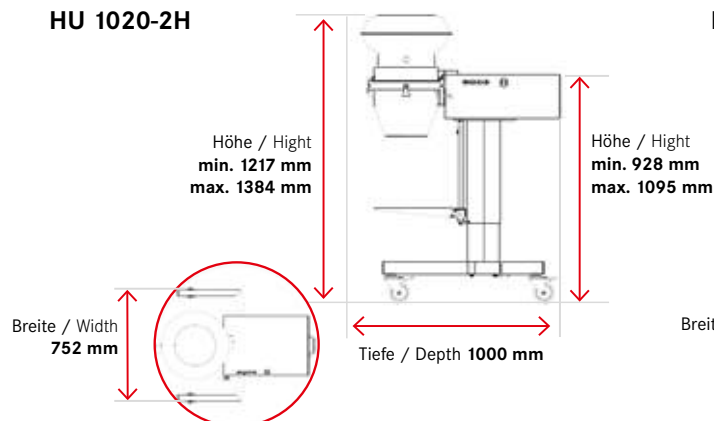
made in
Germany



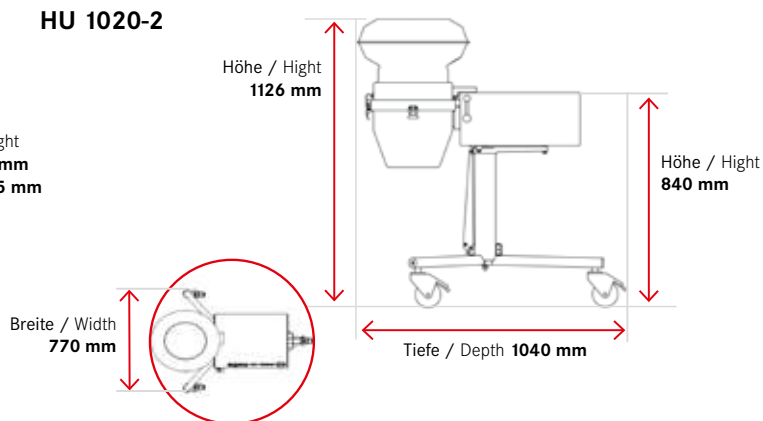
✓ serienmäßig / Standard

Abmessungen / Dimensions

HU 1020-2H



HU 1020-2



Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirkaangaben. Für technische Änderungen und Druckfehler keine Haftung.
Dimensions, weights and performance data are approximate information; no liability will be accepted for any technical change or printing error.

KONTAKT
CONTACT



 **+49 34493 21555**

 **www.feuma.de**



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24

D-04639 Gößnitz

Telefon: +49 34493 21555

Fax: +49 34493 21414

E-Mail: info@feuma.de

