

Deutsch English



Universal-Küchenmaschine

Universal Kitchen Machine

SUPRA 6e



SUPRA 6e – die Multifunktionelle. the multi-tasker.

Wenn Leidenschaft und Kompetenz aufeinandertreffen dann entsteht etwas Einzigartiges, etwas Besonderes. Eine Universal-Küchenmaschine der Extraklasse – unsere **SUPRA 6e**. Vielfältig in den Anwendungsmöglichkeiten, überzeugend in den Teildisziplinen, souverän im Vergleich – überzeugen Sie sich selbst.

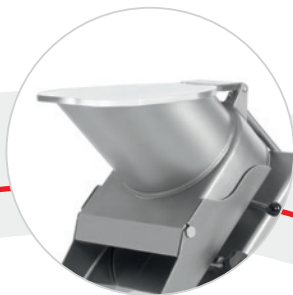
Where passion meets expertise something unique is created, something exceptional. A top-class universal kitchen appliance – our **SUPRA 6e**. Various application options, impressive range of actions, superior performance – let yourself be convinced!

made in
Germany

- ✓ **kompakte Edelstahlausführung**
- ✓ **einfache Bedienung**
- ✓ **universell einsetzbar**
- ✓ **Compact stainless steel design**
- ✓ **Easy operation**
- ✓ **Universal application**



GEMÜSESCHNEIDEVORSATZ
VEGETABLE CUTTING
ATTACHMENT



PASSIER-UND REIBAUFSATZ
STRAINING AND GRATING
ATTACHMENT



GOURMETVORSATZ
GOURMET ATTACHMENT



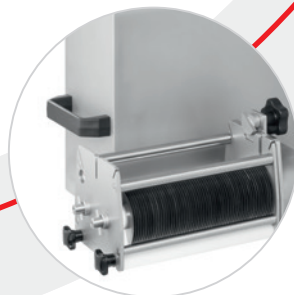
RÜHRWERKE
10 + 15 LITER
STIRRING, BEATING,
KNEADING ATTACHMENT
10 + 15 LITRES



FLEISCHWOLF
MINCER



STEAKER
STEAKER



STREIFENSCHNEIDER
STRIP CUTTER



CUTTERAUFSATZ
CUTTER ATTACHMENT



MOHNMÜHLE
POPPY MILL



**EINZIGARTIG
NEUN IN EINS.**
UNIQUE
NINE-IN-ONE.

DER ANTRIEB THE DRIVE

Antriebseinheit Drive unit AE 6e

Der Kleine mit viel Power.
The compact unit with lots of power.

Herzstück für alle Arbeitsverrichtungen ist die mit einer Marken-Motorgetriebeeinheit ausgestattete Antriebseinheit **AE 6e**. Durch die schwenkbare Lagerung im Ständer wird sie sekundenschnell den jeweiligen Arbeitserfordernissen angepaßt. Ob 45° für den Gemüseschneider, 90° für Wolf, Steaker, Rührwerk usw. oder 180° für den Cutter – alles erfolgt werkzeuglos.

The centrepiece for all operations is the AE 6e drive unit, equipped with a brand-name gear unit. The swivel-mounted bearings in the stand adjusts to the workplace requirements in seconds. Whether 45° for the vegetable cutter, 90° for the mincer, steaker, stirring, beating, kneading attachment, etc., or 180° for the cutter – everything is possible without the use of tools.



- ✓ **vielfältige Einsatzmöglichkeiten**
- ✓ **hohe Leistung, fein dosierbar**
- ✓ **garantiert beste Verarbeitungsqualität**

- ✓ **Diverse range of applications**
- ✓ **High performance, fine adjustment**
- ✓ **Guaranteed premium processing quality**

AUFSÄTZE ATTACHMENTS



Modulares System für Ihre Einsatzzwecke



Basis für die Obst-und Gemüseverarbeitung ist der 2-teilige Universalgemüseschneider UGS, selbstverständlich aus Edelstahl und mit Abschaltautomatik. Die extragroße Einfüllöffnung ermöglicht leichte Befüllung und komfortable Bedienung. Perfekter Schnitt mit der Paralleldrückeinrichtung – auch für weiche Materialien, garantiert.

Modular system for your requirements

The basic attachment for fruit and vegetable processing is the 2-part universal vegetable cutter UGS, naturally made from stainless steel and with automatic shut-off. The extra-large fill opening allows for easy filling and convenient operation. Perfect cuts are guaranteed with the parallel pushing device – even for soft materials.

Passier-und Reibaufsatz PuRa



Der Passier-und Reibaufsatz mit seiner großen geschalteten Einfüllöffnung ermöglicht eine komfortable Befüllung mit Passiergut sowie einen zügigen Produktdurchsatz. Aufnahmefähigkeit bis ca. 5 Liter.

Straining and grating attachment PuRa

The straining and grating attachment with its large fill opening enables convenient filling with items to be strained as well as rapid product throughput. Capacity of up to approx. 5 litres.



Gourmetvorsatz



Ob kleine Zwiebelwürfelchen für's Mett oder dekorativer Waffelschnitt gewünscht – mit dem Gourmetvorsatz schneiden Sie Brunoise und Gaufrettes in bester Qualität aus frischem Obst und Gemüse.

Gourmet attachment

Whether you want finely diced onion for minced pork or decorative waffle cuts – the gourmet attachment cuts premium quality brunoise and gaufrettes from fresh fruit and vegetables.





verstellbare Messerscheibe Adjustable blade disk

- zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich, u.ä.
for fine and coarse cutting of cabbage, onions, cucumbers, radishes, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	0-8,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	100-200



Schneidscheiben Slicing disks

- zum Schneiden von festem Kraut, Zwiebeln, Gurken, u.ä.
for grating cabbage, onions, cucumbers, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,0	2,0	4,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	75	150	200



Sichelmesserscheiben Sickle blade disks

- speziell zum Schneiden weicher Materialien wie Tomate, Paprika, gekochter Kartoffeln u.ä.
specially designed for slicing soft materials, such as tomatoes, peppers, boiled potatoes, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,5	4,0	6,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	100	150	200



Buntschnittscheibe verstellbar Adjustable wavy blade disk

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

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	3,0-8,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	120-200

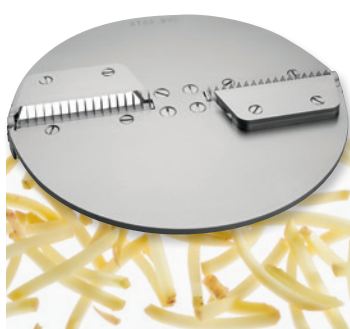


Buntschnittscheiben Wavy blade disks

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

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	4,0	6,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	120	150





für
for



Streifenschneidscheiben Strip cutting disks

für unterschiedlichstes Obst und Gemüse wie
Apfel, Gurke, Möhre, Kartoffel, Radies, u.ä.
for various fruit and vegetables, such as apples,
cucumbers, carrots, potatoes, red radishes, 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	50	75	100
	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	120	120	150



für
for



Reibscheiben Grating disks

zum Reiben von Obst, Gemüse, Käse und hartem Gebäck
for grating fruit, vegetables and hard pastry



	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,0	3,0	4,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	50	75	100



für
for



Rohkost + Schnitzelscheiben Grating + shredding disks

für unterschiedlichstes Obst und Gemüse wie
Apfel, Gurke, Möhre, Kraut, Rettich, u.ä.
for various fruits and vegetables, such as apples,
cucumbers, carrots, cabbage, radishes, etc.



	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,5	2,0	3,0*	4,0*
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	40	60	100	120
	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	6,0	7,0	9,0	
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	200	200	220	

*geschärft / sharpened



für
for



Kartoffelreibe + Reibekuchenscheibe (fein) Potato grater + fine grating disk

zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen,
Puffer und Klöße
for grating raw potatoes for potato pancakes,
potato fritters, potato dumplings



	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	3 x 3	3 x 3 x 2
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	100	100



Würfelschneideeinrichtungen Dicing devices

- für unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten
for various types of fruit and vegetables

Größe / Dimensions in mm	8	8 x 8	10 x 10	16 x 16	20 x 20
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	150				



Raspel- und Reibeinrichtungen Grating devices

- zum Raspeln von Obst, Gemüse sowie
zum Reiben von Altgebäck, Nüssen, u.ä.
for grating fruit, vegetables as well as
hard pastry, nuts, etc.

Größe / Dimensions in mm	2,0	3,5
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	50	90



Passiereinrichtungen Straining devices

- zur Zubereitung von Püree aus Kartoffeln sowie aus unterschiedlichsten
Obst und Gemüse, für Apfelmus, Suppen und Saucen, zum Entsaften
for preparing potato purées as well as purées from various fruits and
vegetables, for apple sauce, soups and sauces and for juicing

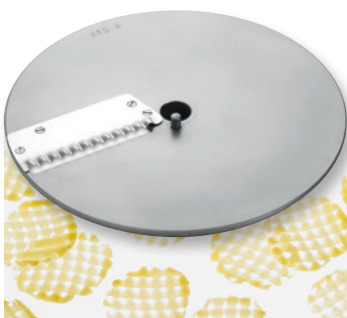
Größe / Dimensions in mm	1,5	2,0	3,0
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	100	120	150



Würfelscheiben Cube disks

- zum Schneiden kleinerer Würfel aus Knollengemüse,
Zwiebel, Gurken, Rettich, Kartoffeln u.ä.
for cutting small cubes of root vegetables, onions,
cucumbers, radishes, potatoes, etc.

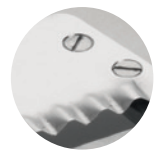
Kantenlänge / Edge length in mm	2,5	3,5	5,0
	(2,5 x 2,5 x 2,5)	(3,5 x 3,5 x 3,5)	(5 x 5 x 3,5)
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	25	30	35



Waffelscheiben Waffle disks

- zum Schneiden von Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt)
für Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln u.ä.
for waffle cuts (crossed wave cut) for root vegetables,
cucumbers, radishes, potatoes, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	4,0	6,0
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	30	35



RÜHREN, SCHLAGEN, KNETEN MIXING, BEATING, KNEADING

Von der Schlagsahne bis zum Pizzateig

Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerke sind wahlweise als 10 oder 15 Liter - Ausführung lieferbar, serienmäßig bestehend aus Planetenrührkopf, Abdeckung, Kessel sowie den Werkzeugen Schlagbesen, Rührbesen und Kneethaken. Der Rührer (Bischoff) ist optional erhältlich.

Technische Qualitäten:

- Bajonettverschluß für leichten Werkzeugwechsel
- Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- Schwere robuste Ausführung der Planetenrührköpfe

From whipped cream to pizza dough

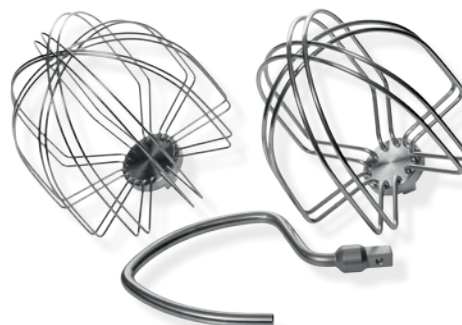
Planetary stirring, beating, kneading attachment are available in either 10 or 15 litre designs, consisting of a planetary gear, cover and vessel as well as the whisk, mixer and kneading hook tools as standard. The stirrer (Bischoff) is available as an additional option.

Technical qualities:

- Bayonet fitting for easy tool replacement
- Stainless steel tub and tools
- Durable design of the planetary stirring, beating, kneading attachment



optional / optional



Zubehör / Accessories

WOLF, STEAKER, STREIFENSCHNEIDER MINCER, STEAKER, STRIP CUTTER

Fleisch- und Gemüsewolf R 70

- komplett Edelstahl einschließlich Wolfgehäuse, Schnecke und Schale,
- glatte Oberflächen für einfache Reinigung in der Spülmaschine
- elektromagnetische Sicherheitsabschaltung und codierter 3-fach INOX-Markenschneidsatz (System Unger), Ausziehhaken und Stopfer serienmäßig
- Fleischdurchsatzleistung ca. 150 kg/h bei Endlochscheibe 4,5 mm

Optional sind folgende Lochscheiben erhältlich:

2,0 mm; 3,0 mm; 4,5 mm; 6,0 mm und 8,0 mm;
andere Größen auf Anfrage.

Meat and vegetable mincer R 70

- Fully stainless steel design, including mincer steel casing, worm and steel bowl.
- Smooth surface for easy cleaning in the dishwasher
- Electromagnetic safety shut-down and encoded 3x INOX brand-name cutting set (Unger system), withdrawing hook and pestle as standard
- Meat throughput of approx. 150 kg/h with a 4.5 mm perforated disc

The following perforated discs are also available:

2.0 mm; 3.0 mm; 4.5 mm; 6.0 mm and 8.0 mm;
Other sizes available on request.



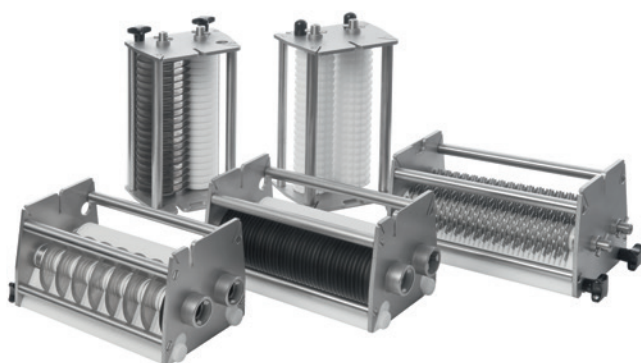
Zubehör-Schneidsatz / Cutting unit accessory

Steaker - Mürber und 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 Produkts.

Steaker, tenderizer and 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.



Steaker / Mürber / Streifenschneider

Standardzubehör bestehend aus:

- 1 Walzensatz Ihrer Wahl mit Ansteckgetriebe
- 1 Steakerhaube und Stopfer

Sonderzubehör:

- Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz geschärft
- Kompakt-Schneidwalzensätze in 3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm Schnittbreite
- Salat-Trichterhaube

Steaker / tenderizer / strip cutter

Standard accessories consisting of:

- 1 cutting roller of your choice with plug-in gear unit
- 1 steaker hopper hood and pestle

Special accessories:

- Compact steaker cutting rollers, sharpened
- Compact cutting roller sets in 3.3 mm; 5.0 mm; 10.0 mm; 20.0 mm and 25.0 mm cutting widths
- Salad hopper hood



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

Mürbewalzensatz 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 Kompaktschneidwalzensätze, für Mürberwalzensatz 4,0
Zuführöffnung ca. 190 x 30 mm

Steaker hopper hood

for all steaker and compact cutting roller sets, for tenderizer roller set 4.0
Opening size approx. 190 x 30 mm



Salat-Trichterhaube

codiert, für alle Kompaktschneidwalzensätze 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 (verstellbar)

ausschließlich für verstellbaren Mürberwalzensatz zu verwenden
Zuführöffnung ca. 190 x 30 mm

Tenderizer hood (adjustable)

to be used exclusively for adjustable tenderizer roller set
Opening size approx. 190 x 30 mm

MOHNMÜHLE POPPY MILL



Mohnmühle

- mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung
- zum Mahlen von Mohn mit Minstdurchmesser 0,8 mm
- Leistung ca. 45 kg/h

Poppy mill

- with electromagnetic safety device
- for milling poppy seeds with a minimum diameter of 0.8 mm
- Capacity approx. 45 kg/h

CUTTER CUTTER



Cutteraufsatz CA 35

- zum Hacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen,
- für Fisch-, Fleisch - und Gemüsepasteten, für breiige Speisen und Saucen

Technische Qualitäten:

- 2 Rotorgeschwindigkeiten 1400 und 2800 U/min
- Verarbeitungsmenge von 100 g bis ca. 1,5 kg
- verschließbare Nachfüllöffnung zur Nutzung bei laufendem Gerät
- Edelstahlkessel, Messerkopf und Deckel einfach und werkzeuglos montierbar,
- nicht für Schrankanlagen

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

Technical qualities:

- 2 rotor speeds of 1400 and 2800 rpm
- Processing quantity from 100 g up to about 1.5 kg
- Sealable filling hole for use when the device is in operation
- Vessel made in stainless steel, cutter head and top cover are easy to install without the use of tools,
- Not suitable for cabinet systems



Deckel / Top cover



Messerkopf / Cutter head

MASCHINENSCHRÄNKE MACHINE CABINETS



Maschinenschrank SUPRA 6e Küchenmaschinenanlage SUPRA 6e/K

Antriebseinheit AE 6e oder AE 6e-T integriert in einen Maschinenschrank oder in eine Küchenmaschinenanlage mit integrierten Schubladentrakt zur Zubehörunterbringung. Beide Schubladen sind mit Aufnahmen für Ansatzgeräte und Scheibenständern ausgestattet und ermöglichen die optimale Ablage des Zubehörs.

- Maschinenschrank 500 x 700 x 900 mm und Schrankanlage 1300 x 700 x 900 mm mit ausziehbarer Abstellereinrichtung für GN-Behälter u.ä.
- Maschinenteil mit nach unten verschließbarer Zentraltür
- beide Typen auch in Sockelbauweise oder als Unterbau ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Sonderbauten auf Anfrage

Machine cabinet SUPRA 6e Kitchen machine system SUPRA 6e/K

Drive unit AE 6e or AE 6e-T integrated into an machine cabinet or into a kitchen machine system with integrated drawer section to store accessories. Both drawers are fitted with slots for attachment devices and disk racks and enable optimum accessory storage.

- Machine cabinet 500 x 700 x 900 mm and system 1300 x 700 x 900 mm with pull out plate for GN vessels, etc.
- Machine cabinet with central door that closes downwards
- Both types are also available in a base design or as an underframe without worktop
- Other sizes of machine cabinet available on request



Schrankanlage / Cabinet system

ZUBEHÖR ACCESSORIES

Unterschrank fahrbar

- mit herausziehbarer POM-Platte und zusätzlichem Vollauszug für GN-Behälter
- Länge x Breite x Höhe: 500 x 600 x 600 mm

Mobile cabinet

- With pull-out POM plate and additional full pull-out for GN vessels
- Length x width x height: 500 x 600 x 600 mm



Untergestell fahrbar mit Abstellereinrichtung

- alle Rollen Lenk - und feststellbar
- Maße: 760 x 820 x 620 mm ohne Maschine

Mobile underframe with side rest

- All castors can be steered and locked
- Dimensions: 760 x 820 x 620 mm, not including appliance

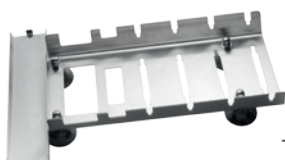


Scheibenständer

- zur hygienisch sauberen Ablage von Edelstahlscheiben sowie Würfelschneideinrichtung und Passiereinrichtung

Disk Rack

- For the hygienic storage of stainless steel disks as well as the dicing and straining device



Typenvertreter / Type manager

Wandleisten

- in unterschiedlicher Ausführung für alle Zubehörkomponenten lieferbar

Wall rack

- Available in various designs for all accessories



Typenvertreter / Type manager

TECHN. DATEN TECHN. DATA



SUPRA 6e

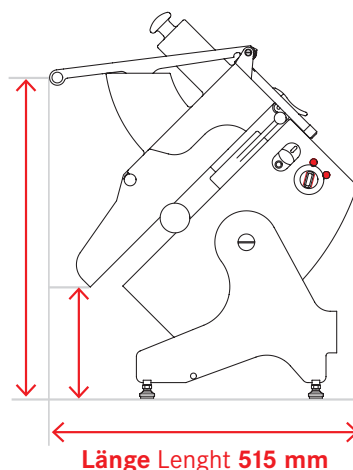
Stromart / Typ of current	400 V 3 ~ +N 50 Hz
Schutzart / Protection class	IP 54
Motorleistung / Motor capacity	0,95 / 1,10 kW
Wellendrehzahl / Shaft speed	140 / 280 U/min
Anschlusskabel mit 5-poligem CEE- Stecker, 16 A / Power cable with 5-pole CEE plug; 16 A	2,5 m
Bruttogewicht / Gross weight	28 kg
Magnetsicherheitseinrichtung / Magnetic safety device	✓
Motorschutzschalter / Motor protection switch	✓
CE-geprüft / CE testet	✓

✓ serienmäßig / Standard

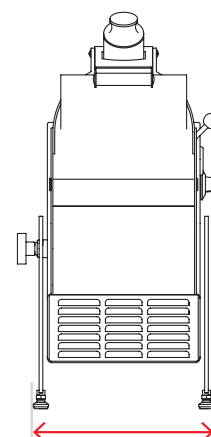
Abmessungen / Dimensions

Höhe Height 540 mm

Höhe Height 190 mm



Länge Length 515 mm



Breite Width 295 mm



05/2017 SUPRA 6e

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben, 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/Thüringen
Telefon: +49 34493 21555
Fax: +49 34493 21414
E-Mail: info@feuma.de

