

Preisliste 2024 (gültig ab Januar 2024)
price list 2024 (valid as of Januar 2024)

HU

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine High-performance Universal Large-kitchen machine

HU 1030-H

Top-Ergonomie-Version
Top-Ergonomic-Version

**Touchdisplay
Werkzeugerkennung**
Touchdisplay
Tool detection

+

**Elektrisch
Höhenverstellbar**
Electrically height-adjustable

+

**Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat**
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

HU 1020-2H

Ergonomie-Version
Ergonomic-Version

**Elektrisch
Höhenverstellbar**
Electrically height-adjustable

+

**Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat**
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

HU 1020-2

Basis-Version
Base-Version

**Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat**
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Beispiele
Examples



928 - 1095 mm



928 - 1095 mm



840 mm

HU 1030-H
mit Schneidaufsatz
with Cutting Attachment

HU 1020-2H
mit Trichteraufsatz
with Funnel Attachment

HU 1020-2
mit Schneidaufsatz
with Cutting Attachment

(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

High-performance Universal Large-kitchen machine

Antriebseinheit AE 30-H

Drive Unit AE 30-H



1x Antriebseinheit AE 30-H (ohne Aufsatz) mit Magnetsicherheitseinrichtung und integriertem Motorschutz gegen Überlastung

Mehrwert:

- berührungsloses Touchdisplay
- Geräteerkennung (Zusammenbau über Symbolanzeige)
- Werkzeuerkennung
- Ergonomie am Arbeitsplatz (Höhenverstellung, leichte Reinigung)
- Servicemeldungen (Anzeige der Nutzungsdauer, einstellbare Programmdauer, Verpolungsschutz, Signal vor Motorüberhitzung, Reinigungsanzeige bei Verschmutzung des Displays)

- GS-Zertifikat
- CE-geprüft
- IP65-Zertifikat
- Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Edelstahlausführung

- Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
- Leistung 1,3 / 1,9 kW
- 2 Geschwindigkeiten 178 / 356 U/min und Impulsschalter
- Anschlusskabel 4,5 m mit 5-poligem CEE-Stecker, 16 A
- Bruttogewicht 38 kg
- Maße siehe unten

1x drive unit AE 30-H (without attachment) with magnetic safety switch and integrated motor overload protection

Added value:
contactless touch display
device detection (assembling indicated by symbols)
tool detection
ergonomics at the workplace (height-adjustable, easy to clean)
service messages (display of duration use, adjustable program duration, reverse polarity protection, motor overheating signal, information when the touch display needs to be cleaned)

- GS certificate
- CE testet
- IP65 certificate
- Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG
- Made in stainless steel

- Voltage 400V, 50Hz, 3P+N
- Total power 1,3 / 1,9 kW
- 2 speeds 178 / 356 rpm and puls switch
- Power cable 4.5 m with 5-pole CEE plug; 16 A
- Gross weight 38 kg
- Dimensions see below

HU 1030-H



Top-Ergonomie-Version
Top-Ergonomic-Version



Touchdisplay
Werkzeuerkennung
Touchdisplay
Tool detection

+

Elektrisch Höhenverstellbar
Electrically height-adjustable

+

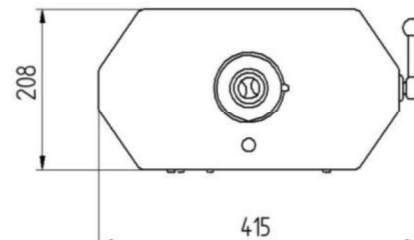
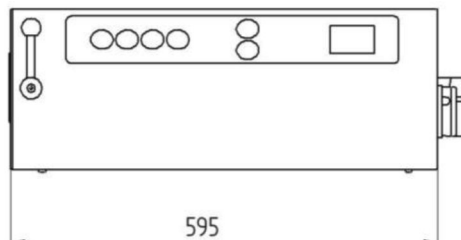
Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 30-H

Artikel-Nr. 542601 Preis Euro 4.449,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions

AE 30-H



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

High-performance Universal Large-kitchen machine

Antriebseinheit AE 20-2H

Drive Unit AE 20-2H

HU 1020-2H



1x Antriebseinheit AE 20-2H (ohne Aufsatz)
Einsatz mit höhenverstellbarem Untergestell 542012
Taste für Höhenverstellung
mit Magnetsicherheitseinrichtung und integriertem
Motorschutz gegen Überlastung
Gerätererkennung

GS-Zertifikat
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie
2006/42/EG
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Leistung 1,3 / 1,9 kW
2 Geschwindigkeiten 178 / 356 U/min und Impulsschalter
Anschlusskabel 4,5 m mit 5-poligem CEE- Stecker, 16 A
Gewicht 38 kg
Maße siehe unten

1x drive unit AE 20-2H (without attachment) with magnetic
safety switch and integrated motor overload protection
use with height-adjustable underframe 542012;
with button for height adjustment
device detection

GS mark
CE tested
IP65 certificate
Safety equipment in accordance with machinery directive
2006/42/EG
Made in stainless steel

Voltage 400V, 50Hz, 3P+N
Total power 1,3 / 1,9 kW
2 speeds 178 / 356 rpm and pulse switch
Power cable 4.5 m with 5-pole CEE plug; 16 A
Dimensions see below
Weight 38 kg



Ergonomie-Version
Ergonomic-Version

Elektrisch Höhenverstellbar
Electrically height-adjustable



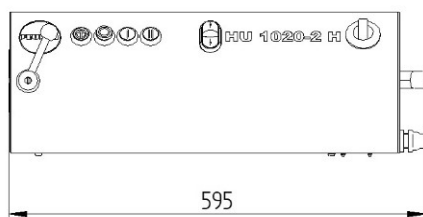
Gerätererkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 20-2H

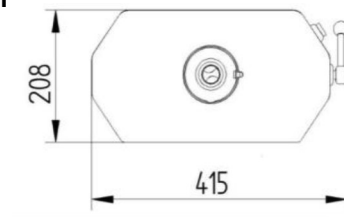
Artikel-Nr. 542412
item no.

Preis Euro 3.449,00
price Euro

Abmessungen
Dimensions



AE 20-2H



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

High-performance Universal Large-kitchen machine

Antriebseinheit AE 20-2

Drive Unit AE 20-2



1x Antriebseinheit AE 20-2 (ohne Aufsatz) mit Magnetsicherheitseinrichtung und integriertem Motorschutz gegen Überlastung



**GS-Zertifikat
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
Edelstahlausführung**



**Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Leistung 1,3 / 1,9 kW
2 Geschwindigkeiten 178 / 356 U/min und Impulsschalter
Anschlusskabel 4,5 m mit 5-poligem CEE- Stecker, 16 A
Gewicht 34 kg
Maße siehe unten**

1x drive unit AE 20-2 (without attachment) with magnetic safety switch and integrated motor overload protection

GS mark
CE tested
IP65 certificate
Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG
Made in stainless steel

Voltage 400V, 50Hz, 3P+N
Total power 1,3 / 1,9 kW
2 speeds 178 / 356 rpm and pulse switch
Power cable 4.5 m with 5-pole CEE plug; 16 A
Dimensions see below
Weight 34 kg

HU 1020-2



Basis-Version
Base-Version

Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

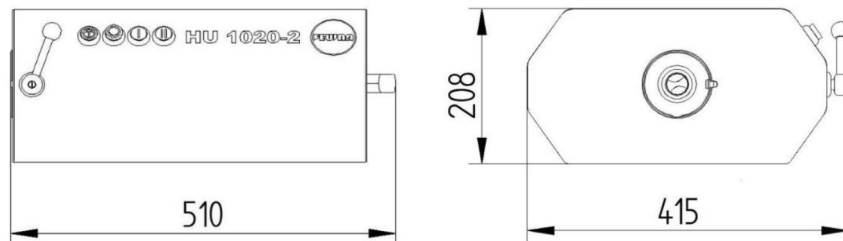
Typ: AE 20-2

Artikel-Nr. 542401 Preis Euro 3.449,00
item no. price Euro

Abmessungen

Dimensions

AE 20-2



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Maschinenschrank 500 - AE 20-2E

Machine Cabinet 500 - AE 20-2E



integrierte Antriebseinheit AE 20-2E (ohne Aufsatz, elektrische Ausstattung wie Antriebseinheit AE 20-2) mit Schubladenauszug für GN Behälter 1/1-150 (unter dem Antrieb)

**GS-Zeichen
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
Edelstahlausführung**

**Ausführungsvarianten beim Maschinenschrank:
mit Füßen oder als Sockelausführung
Standard Arbeitshöhe 900 mm
Standard Korpushöhe 700 mm
Standard Fußhöhe 150 mm
Maße siehe unten (abweichende Maße auf Anfrage)**

Gewicht 80 kg

integrated drive unit AE 20-2E (without attachment, electrical equipment as the drive unit AE 20-2) with drawer for GN container 1/1-150 (under the drive unit)

GS mark
CE tested
IP65
Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG
Made in stainless steel

Design variants for the machine cabinet:
with feet or as a socket version
Standard working height 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimensions see below (other dimensions on request)

Weight 80 kg



Abbildung ähnlich
Illustration similar

Typ: Maschinenschrank 500 - AE 20-2E
Artikel-Nr. 542406 **Preis Euro 5.439,00**
item no. price Euro

**Optional:
4 gummbereifte, feststellbare Lenkrollen**

4 rubber swivel wheels, all lockable in place



Typ: Maschinenschrank 500 - AE 20-2E
Artikel-Nr. 542406-1 **Preis Euro 5.689,00**
item no. price Euro

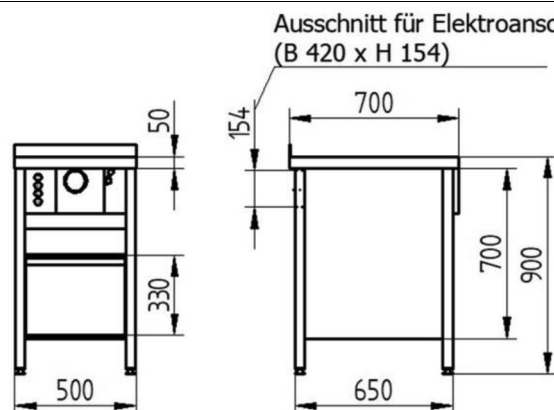
**Optional:
mit herausziehbarer Antriebseinheit AE 20-2A/M zum Unterstellen unter vorhandene Tischplatte. (nicht fahrbar!)
Freie Tischplattengestaltung auch mit Radius im Frontbereich und freie Wahl der Tischplatten-Blechstärke möglich.**



Typ: Maschinenschrank 500 - AE 20-2A/M
Artikel-Nr. 542418 **Preis Euro 5.439,00**
item no. price Euro

With extract of the drive unit AE 20-2A/M, e.g. can be placed under an existing table top (not mobile) Free table top design also possible with radius in the front area and free choice of table top plate thickness.

Abmessungen
Dimensions



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Maschinenschrank 1600 - AE 20-2E

Machine Cabinet 1600 - AE 20-2E



integrierte Antriebseinheit AE 20-2E rechts oder linksseitig (ohne Aufsatz, elektrische Ausstattung wie Antriebseinheit AE 20-2) mit Schubladenauszug für GN Behälter 1/1-150 (unter dem Antrieb)

2x weitere Schubladen für GN Behälter 1/1-150 oder zur Bestückung mit FEUMA-Zubehör ----> Bestückung der Schubladen auf der nächsten Seite

GS-Zertifikat
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
Edelstahlausführung

Ausführungsvarianten beim Maschinenschrank:
mit Füßen oder als Sockelausführung
Standard Arbeitshöhe 900 mm
Standard Korpushöhe 700 mm
Standard Fußhöhe 150 mm

Maße siehe unten (abweichende Maße auf Anfrage)

Gewicht 160 kg

integrated drive unit AE 20-2E right or left side (without attachment, electrical equipment as the drive unit AE 20-2) with drawer for GN container 1/1-150 (under the drive unit)
2x additional drawers for GN containers 1/1-150 or for fitting with FEUMA accessories --> fitting examples see next page

GS certificate
CE tested
IP65
Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG
Made in stainless steel

Design variants for the machine cabinet:
with feet or as a socket version
Standard working height 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimensions see below (other dimensions on request)

Weight 160 kg



Beispiel: Maschinenschrank rechtsseitig (auch linksseitig lieferbar)

Example: Machine cabinet "right side" (also available "left side")

Typ: Maschinenschrank 1600 - AE 20-2E
Artikel-Nr. 542407 Preis Euro 8.419,00
item no. price Euro

Optional:
mit herausziehbarer Antriebseinheit AE 20-2A/M zum Unterstellen unter vorhandene Tischplatte. (nicht fahrbar!)
Freie Tischplattengestaltung auch mit Radius im Frontbereich und freie Wahl der Tischplatten-Blechstärke möglich.

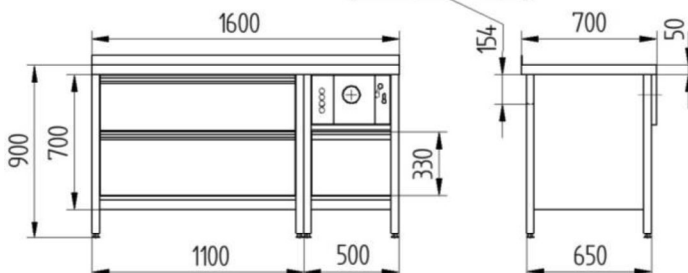
With extract of the drive unit AE 20-2A/M, e.g. can be placed under an existing table top (not mobile) Free table top design also possible with radius in the front area and free choice of table top plate thickness.



Typ: Maschinenschrank 1600 - AE 20-2A/M
Artikel-Nr. 542419 Preis Euro 8.419,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions

Ausschnitt für Elektroanschluss
(B 420 x H 154)



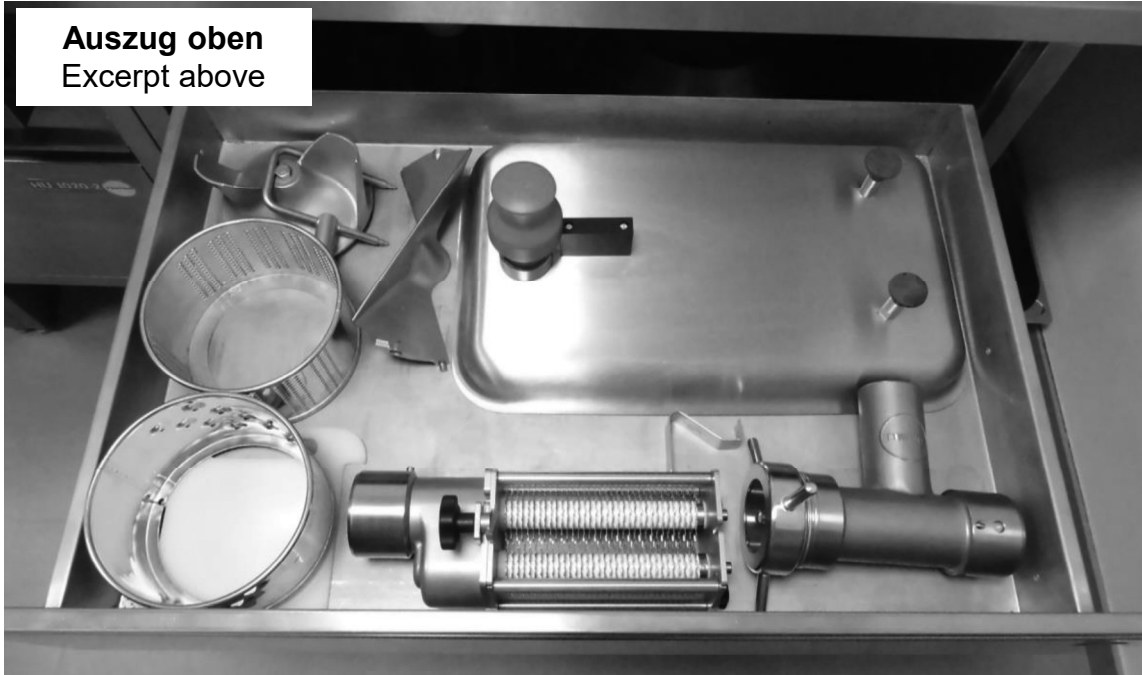
Maschinenschrank 1600 (Artikelnummern 542407 oder 542419)

Bestückungsbeispiele

Machine Cabinet 1600 (item numbers 542407 or 542419)

fitting examples

Auszug oben
Excerpt above



**2 Zylinder, 1 Universalrotor, 1 Gegenhalter GH, 1 Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF,
1 Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz**
2 Cylinders, 1 Universal Rotor, 1 Overarm GH, 1 Meat and Vegetable Mincer FW 82 GSF
1 Compact Steaker Cutting Roller Set

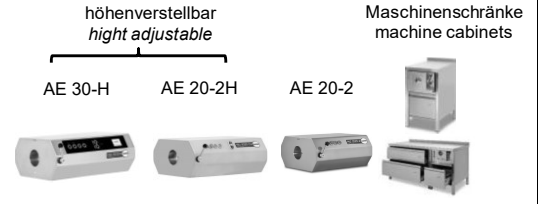
Auszug unten
Excerpt below



**1 Trichteraufsatz TR-SG, 1 Arbeitsgehäuse AG-SG/E,
1 Trichterhaube, 1 Schneidaufsatz SAS-SG,**
1 Funnel Attachment TR-SG, 1 Working Case AG-SG/E,
1 Hopper Hood, 1 Cutting Attachment SAS-SG



Zubehör
Accessories



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Untergestell, fahrbar FGA mit Abstellrichtung

Underframe, mobile with side rest FGA
mit Abstellrichtung, 3 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen
770 x 980 x 630 mm (B x T x H)
with side rest, 3 rubber swivel wheels, all lockable in place
770 x 980 x 630 mm (W x D x H)

542016	1.298,00	X	X	✓	X
--------	----------	---	---	---	---

Untergestell, fahrbar FG4 mit Abstellrichtung

Underframe, mobile with side rest FGA
standsichere, Edelstahlprofilkonstruktion für AE 20-2 mit 4 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen, optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) auch bei Bodenunebenheiten, mit höhenverstellbarer klappbarer Abstellrichtung für Auffangbehältnisse
752 x 930 x 720 mm (B x T x H)
Stable, stainless steel profile construction for AE 20-2, 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, optimized stability through height compensation (25 mm) even with uneven floors, with height-adjustable hinged storage device for collecting containers.
770 x 980 x 720 mm (W x D x H)

NEU / NEW

542002	1.349,00	X	X	✓	X
--------	----------	---	---	---	---

Untergestell höhenverstellbar FGH, fahrbar mit Abstellrichtung

Underframe height adjustable FGH, mobile with side rest
standsichere, elektrisch höhenverstellbare, Edelstahlprofilkonstruktion für AE 30-H / AE 20-2H mit 4 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen, komplett mit robustem, endlagengesicherten Spezialstellmotor, optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) auch bei Bodenunebenheiten, mit höhenverstellbarer klappbarer Abstellrichtung für Auffangbehältnisse
Bedienpaneel an der AE 30-H / AE 20-2H
0,12 kW; 24V, 1-N; Steckleiste in AE 30-H / AE 20-2H
IP65-Zertifikat
752 x 930 x 720 - 887 mm (B x T x H)
Stable, electrically height-adjustable, stainless steel profile construction for AE 30-H / AE 20-2H, 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, end-position-protected special actuator motor, optimized stability through height compensation (25 mm) even with uneven floors, with height-adjustable hinged storage device for collecting containers.
Control panel on AE 30-H / AE 20-2H
0.12 kW; 24V, 1-N; connector in AE 30-H / AE 20-2H
IP65 certificate
752 x 930 x 720 - 887 mm (W x D x H)

542012	2.998,00	✓	✓	X	X
--------	----------	---	---	---	---

Höhenverstellbar
Height-adjustable



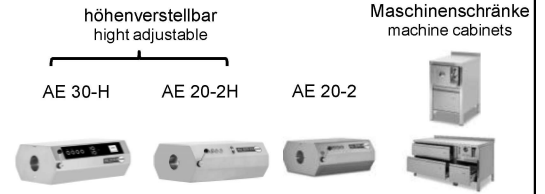
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
GS Mark
IP65 certificate





Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Zubehör
Accessories



	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	höhenverstellbar hight adjustable		Maschinenschränke machine cabinets	
Trolley mit Auffangbehälter TA Trolley with Collecting Bowl TA  <p>fahrbar, 3 gummbereifte Rollen, Lenkrolle feststellbar, abnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit 30 Liter Fassungsvermögen, 90 cm Griffhöhe</p> <p>3 rubber swivel wheels, all lockable in place 30 litre volumetric capacity, 90 cm grip height</p>	542160	819,00	✓	✓	✓	✓
<p>Optional: Schüssel aus Edelstahl, 30 Liter 30 litre stainless steel bowl</p> 	543126	349,00	✓	✓	✓	✓
<p>Optional: Ring für TA zum Transport des Kessels Ring for TA for transport of bowl</p> 	542161	349,00	✓	✓	✓	✓
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet  <p>für Antriebseinheit AE 20-2 (ohne Antriebseinheit / Zubehör) mit 4 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen, mit Auszug zur Aufnahme eines GN-Behälters (GN1/1 H200), inklusive Zusatzgewicht und Befestigungsmaterial, Arbeitsplatte mit Löchern zu Befestigung der Antriebseinheit</p> <p>500 x 600 x 650 mm (B x T x H)</p> <p>Abbildung ähnlich Illustration similar</p> <p>special for drive unit AE 20-2 (without drive unit and accessories) with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, with excerpt for recording one GN receptacle, including additional weight and mounting material, work plate with holes for montage the drive unit 500 x 600 x 650 mm (W x D x H)</p>	542159	1.897,00	✗	✗	✓	✗

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

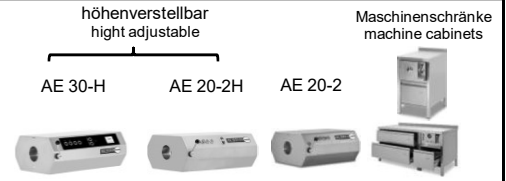
✓ Ja Yes ✗ Nein No



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Aufsätze

Attachments



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Arbeitsgehäuse AG-SG/E komplett Edelstahl

Working Case AG-SG/E, complete stainless steel



mit Getriebe, Werkzeugaufnahme und abnehmbaren Auslauftrichter komplett Edelstahl, inklusive Spanngriff mit Zapfen

542624

2.164,00



with drive, tool holding fixture, and detachable collecting funnel in stainless steel, included clamping handle with peg

Schneidaufsatz SAS-SG

Cutting Attachment SAS-SG



mit Magnetsicherheitseinrichtung, wird auf das Arbeitsgehäuse AG-SG/E aufgesetzt, höchste Sicherheit durch zusätzlich geschaltete Drückeinrichtung (Druckklappensteuerung), Edelstahlausführung

542413

1.624,00



extra großes halbmondförmiges Krautrohr 140 x 275 mm, Ø Rohre: 1x Ø 80 mm, 1x Ø 60 mm für Schrägschnitt inklusive 2x Stopfer

with magnetic safety device, stainless steel, fitted with oval feed chute, to be mounted on the working case AG-SG/E highest safety through pressure flap control, Made in stainless steel

extra large crescent-shaped tube 140 x 275 mm, Ø of the tubes: 1x Ø 80 mm, 1x Ø 60 mm for a slanting cut including 2x pushers

6-fach Rohraufsatz RA

6-way Tube Attachment RA



mit Magnetsicherheitseinrichtung, wird auf das Arbeitsgehäuse AG-SG aufgesetzt, Edelstahlausführung

542423

1.564,00



Ø Rohre: 3x Ø 80 mm, 3x Ø 60 mm inklusive 2x Stopfer

with magnetic safety device to be mounted on the working case AG-SG, Made in stainless steel

Ø of the tubes: 3x Ø 80 mm, 3x Ø 60 mm including 2x pushers

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja
Yes



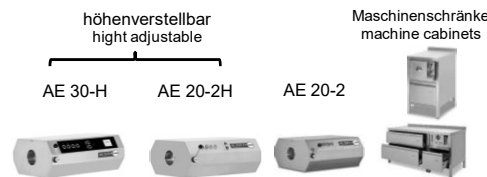
Nein
No



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Aufsätze Attachments



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Zusatztrichter für Trichteraufsatz TR-SG Additional Funnel for Funnel Attachment TR-SG



für das optimale Einfüllen, einfach auf den Trichteraufsatz aufsetzen, Edelstahlausführung

for optimum filling, simply place on the funnel attachment, Made in stainless steel

545391 408,00 ✓ ✓ ✓ ✓

Trichteraufsatz TR-SG Funnel Attachment TR-SG



mit Magnetsicherheitseinrichtung, zur kontinuierlichen Verarbeitung größerer Mengen, die Verwendung von Scheiben und Zylindern ist möglich, wird auf das Arbeitsgehäuse AG-SG aufgesetzt, Edelstahlausführung

with magnetic safety device, for continuous processing of larger quantities, for using discs and cylinders, to be mounted on the working case AG-SG, Made in stainless steel

542422 975,00 ✓ ✓ ✓ ✓

Schütt- und Befüllsystem 600 SuB-SG Filling Funnel Attachment 600 SuB-SG



mit Magnetsicherheitseinrichtung, 600 x 480 mm Befüllungsgröße, zum Einfüllen großer Mengen oder zur kontinuierlichen Befüllung über Bandanlagen, die Verwendung von Scheiben und Zylindern ist möglich, wird auf das Arbeitsgehäuse AG-SG aufgesetzt, Edelstahlausführung

with magnetic safety device, 600 x 480 mm filling size, for filling large quantities or for continuous filling via belt systems, use of discs and cylinders, to be mounted on the working case AG-SG Made in stainless steel

542417 2.349,00 ✓ ✓ ✓ ✓

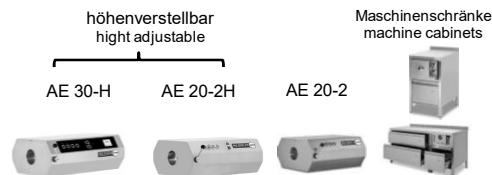
Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible




✓ Ja ✗ Nein
Yes No



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Aufsätze Attachments



		höhenverstellbar hight adjustable		Maschinenschränke machine cabinets			
		AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2			
Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro						
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20 (20 Liter) Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 20 (20 litre)							
	bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 20 Liter Kessel und Abdeckung	542491	3.449,00	✗	✓	✓	✓
	complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook, 20 litre bowl and cover						
	zusätzlich erhältlich: 20 Liter - Kessel, Edelstahl	543261	689,00				
	additional available: 20 litre bowl, stainless steel						
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20S (20 Liter) Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 20S (20 litre)							
	mit Werkzeugeterkennung	542691	3.549,00	✓	✗	✗	✗
	complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook,						
	zusätzlich erhältlich: 20 Liter - Kessel, Edelstahl	543261	689,00				
	additional available: 20 litre bowl, stainless steel						
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40 (40 Liter) Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 40 (40 litre)							
	bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 40 Liter Kessel und Abdeckung	542690	4.398,00	✓	✓	✓	✓
	complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook, 40 litre bowl and cover						
	zusätzlich erhältlich: 40 Liter - Kessel, Edelstahl	543093	812,00				
	additional available: 40 litre bowl, stainless steel						

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No

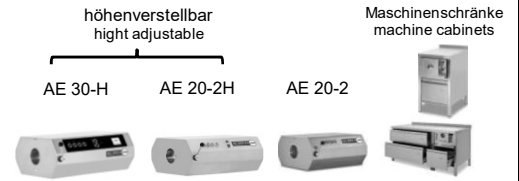


(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Aufsätze

Attachments



Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	Maschinenschränke machine cabinets
-------------------------	--------------------------	---------	----------	---------	---------------------------------------

Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF (82 mm Durchmesser) Meat and Vegetable Mincer FW 82 GSF (82 mm diameter)



Edelstahlwolf mit Magnetsicherheitseinrichtung, inklusive codiertem 5-fach Schneidsatz L&W rostfrei (Durchmesser 82 mm) bestehend aus
1x Vorschneider,
2x Kreuzmesser, 1x Lochscheibe 5 mm,
1x Lochscheibe 13 mm, 1x Einlegering 18 mm,
1x Einlegering 36 mm,
1x Stopfer, 1x Ausziehhaken, 1x Edelstahlschale,
1x Schnecke

542651	1.948,00	✓	✓	✓	✓
--------	----------	---	---	---	---

Leistung ca. 400 kg/h

made in stainless steel with safety magnetic devise including 5-fold cutting set L&W (diameter 82 mm) consisting of 1x pre-cutter, 2x cross blades, 1x perforated disk 5 mm, 1x perforated disk 13 mm, 1x spacer ring 18 mm, 1x spacer ring 36 mm, 1x pusher, 1x withdrawing hook, 1x stainless steel bowl, 1x worm

542456	1.948,00	✗	✗	✗	✓
--------	----------	---	---	---	---

für Maschinenschrank mit ausziehbarer Antriebseinheit
for machine cabinet with extract of the drive unit

capacity approx 400 kg/h

Portioniereinrichtung*

Portioning Device*



für Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF inklusive Füllplatten, wahlweise für Füllmenge 80 g / 100 g einsetzbar, zum Portionieren und Formen von Klops, Frikadellen und Buletten

542260	420,00	✓	✓	✓	✓
--------	--------	---	---	---	---

***Achtung: lieferbar solange Vorrat reicht**
***Attention: available while stocks last**

for Meat and Vegetable Mincer FW 82 GSF including filling plates, optionally for 80 g / 100 g filling capacity, for portioning and forming of Klops and meatballs

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes ✗ Nein
No



(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Maße und Gewichte sowie die Leistungsangaben sind zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Recommended retail prices without VAT, ex works, packed up. The delivery is exclusively effected on basis of general terms of delivery and payment of FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz. Weights measures and the performance information are circa information. No liability is assumed for technical changes and printing errors.

Aufsätze

Attachments



höhenverstellbar
hight adjustable

Maschinenschränke
machine cabinets

AE 30-H

AE 20-2H

AE 20-2



Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro				
-------------------------	--------------------------	--	--	--	--

Cutteraufsatz CA 35

Cutter Attachment CA 35



**2 Rotorgeschwindigkeiten 2050 / 4100 U/min (mit Winkelgetriebe), Fassungsvermögen Kessel 3,5 Liter, zum Zerkleinern und Emulgieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen, etc.
Die Verarbeitungsmenge liegt zwischen 100 g und 1,5 kg.
Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät, Deckel mit Kesselabstreifer**

542663

2.998,00



2 rotor speeds 2050 / 4100 rpm (with angular gear), capacity of the vessel 3.5 litre, for chopping (coarse or fine), emulsifying of vegetable, meat, fish, fruit, etc.
The processing quantity lies between 100 g and 1.5 kg.
Filling hole available for refill of products during work, top cover with stripper for vessel casing



**zusätzlich erhältlich:
3,5 Liter Edelstahlkessel-Kessel**

545837

398,00

additional available:
3.5 litre stainless steel bowl

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes ✗ Nein
No

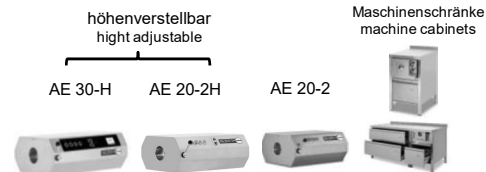


Aufsätze
Attachments



MULTIFUNKTIONAL
Steaker / Mürber / Streifenschneider /
Streifenschneider für Salat

Multifunctional as Steaker / Tenderizer / Strip cutter / Strip Cutter for Salad



Zubehör
Accessories

Artikel-Nr. **Preis Euro**
item no. price Euro

Multifunktionalität als Fleischsteaker / Mürber / Streifenschneider /
Streifenschneider für Salat

Multifunctional as Steaker / Tenderizer / Strip cutter / Salad Strip Cutter

	Getriebeteil HUG Gear unit HUG	542685	838,00	✓	✓	✓	✓
--	--	---------------	---------------	---	---	---	---

Nutzung als Fleischsteaker (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Steaker (Gear unit 542885 required)

	Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	545557	487,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz Compact Steaker Cutting Roller Set	542290	1.049,00	✓	✓	✓	✓

Nutzung als Mürber (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Tenderizer (Gear unit 542885 required)

	Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	545557	487,00	✓	✓	✓	✓
	Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar) Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)	542282	1.089,00	✓	✓	✓	✓
	Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	545555	544,00	✓	✓	✓	✓
	Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm	542299	1.625,00	✓	✓	✓	✓

Nutzung als Streifenschneider (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Strip cutter (Gear unit 542885 required)

	Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer <u>zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse</u> Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher <u>for cutting into strips of sausages, meat, yellow cheese</u>	545557	487,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Schneidwalzensätze zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse, Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat Compact Cutter Roller Sets for cutting into strips of sausages, meat, yellow cheese, parsley, chives, chicory, lettuce						
	Kompakt-Schneidwalzensatz 3,3 mm Compact Cutter Roller Set 3.3 mm	542292	2.147,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm Compact Cutter Roller Set 5.0 mm	542293	1.512,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm Compact Cutter Roller Set 10.0 mm	542294	1.361,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm Compact Cutter Roller Set 20.0 mm	542295	1.361,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm Compact Cutter Roller Set 25.0 mm	542296	1.361,00	✓	✓	✓	✓

Nutzung als Streifenschneider für Salat (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Strip Cutter for Salad (Gear unit 542885 required)

	Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer <u>zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat</u> Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher <u>for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce</u>	545558	487,00	✓	✓	✓	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter						

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Zubehör
Accessories



Artikel-Nr. **Preis Euro**
item no. price Euro

Trichter mit Einfüllstutzen für Schneidaufsatz
Feed chute funnel with filler pipe for cutting attachment



für Nutzung Schneidaufsatz SAS-S, Schneidaufsatz SAS-SG

542117

167,00



for use SAS-S cutting device, SAS-SG controlled cutting

Gegenhalter GH - Edelstahl

Overarm GH - stainless steel



bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Scheibensortiment unbedingt erforderlich

542392

299,00



indispensable for use of funnel attachment if using disks necessary

Universalrotor

universal rotor



bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Zylindersortiment unbedingt erforderlich

542391

202,00



indispensable for use of funnel attachment together with any of the cylinders

Passierflügel

Straining Rotor



Rotor für Passierzylinder (Artikel-Nr. 542140, 542540, 542541, 542542)

542149

202,00



Rotor for straining and purée cylinder (item no. 542140, 542540, 542541, 542542)

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No



Scheiben

Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Scheibenset HU Top 5

Set of Disks HU Top 5



Verstellbare Messerscheibe 0 - 12,0 mm (542317)

542303 2.505,00



Rohkostscheibe 2,0 mm (542339)

Rohkostscheibe 4,0 mm (542341)



Sichelmesserscheibe 4,0 mm (542326)



Streifenscheibenscheibe 3,5 x 3,5 mm (542357)



Adjustable Blade Disk 0 - 0.8 mm (542315)

Raw Fruit and Vegetable Grating Disk 2.0 mm (542339)

Raw Fruit and Vegetable Grating Disk 4.0 mm (542341)



Sickle Blade Disk 4.0 mm (542326)

Strip Cutting Disk 3.5 x 3.5 mm (542357)

Optional

optionally

Verstellbare Messerscheiben

Adjustable Blade Disks



zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Gurken, Zwiebeln etc.

0 - 12,0 mm, 0,5 mm Rastung, Leistung 200 - 450 kg/h

542317 698,00



0 - 12 mm NEU / NEW

for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc.

0 - 12.0 mm, catching every 0.5 mm,

capacity approx. 200 - 450 kg/h

Sichelmesserscheiben

Sickle Blade Disks



zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc.

2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h

542325 444,00



4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542326 444,00

6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542327 444,00

for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc.

2.5 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h

4.0 mm slice thickness, capacity approx. 300 kg/h

6.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h

Legende: Ergänzzbar

Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No



Scheiben Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Scheiben-Schneidscheiben Slicing Disks



zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken,
Rettich etc.

1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/h

542320 418,00
542321 418,00
542322 418,00



for cutting cabbage, onions, cucumbers, radish, etc.
1.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h
2.0 mm slice thickness, capacity approx. 350 kg/h
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 450 kg/h

Streifenschneidscheiben Strip Cutting Disks



zum Verarbeiten von Gemüse wie Gurke, Zucchini,
Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.

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

542358 619,00
542357 619,00
542350 619,00
542356 619,00
542351 597,00
542352 597,00
542353 597,00



for processing vegetables such as cucumber, zucchini,
carrots, kohlrabi, potatoes, celery etc.
2.0 x 2.5 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h
3.5 x 3.5 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h
5.0 x 5.0 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h
5.0 x 7.0 mm slice thickness, capacity approx. 230 kg/h
7.0 x 7.0 mm slice thickness, capacity approx. 230 kg/h
7.0 x 10.0 mm slice thickness, capacity approx. 230 kg/h
10.0 x 10.0 mm slice thickness, capacity approx. 230 kg/h

10 x 10 mm NEU / NEW

Buntschnittscheibe Wave Blade



mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini,
Sellerie, rote Bete, Möhren etc.

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 250 kg/h

542369 481,00



with wavy blades for vegetables such as cucumber,
zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc.
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 250 kg/h

Verstellbare Buntschnittscheibe Adjustable Wave Blade Disk



mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini,
Sellerie, rote Bete, Möhren etc.

3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 - 450 kg/h

542365 794,00



with wavy blades for vegetables such as cucumber,
zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc.
3.0 - 8.0 mm slice thickness, capacity approx. 200 - 450 kg/h

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Scheiben
Disks

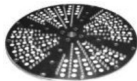


Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör
Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Reibscheiben für rohe Kartoffeln
Raw Potatoes Grating Disks



Fein, 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h
Grob, 4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542330 365,00
542331 365,00



fine, 3.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h
coarse, 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h

Rohkostscheiben und Käsescheiben
Raw Fruit and Vegetable Grating Disks and Cheese Grating Disks

zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate etc., Käse



1,5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 150 kg/h
2,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h
2,8 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 230 kg/h
3,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 230 kg/h
3,5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 370 kg/h
4,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 370 kg/h

542332 383,00
542339 383,00
542342 383,00
542340 361,00
542343 361,00
542341 361,00



for grating fruit and vegetable for preparation of finely chopped raw salads etc., cheese

1.5 mm slice thickness, sharpened capacity approx. 150 kg/h
2.0 mm slice thickness, sharpened capacity approx. 200 kg/h
2.8 mm slice thickness, sharpened capacity approx. 230 kg/h
3.0 mm slice thickness, sharpened capacity approx. 230 kg/h
3.5 mm slice thickness, sharpened capacity approx. 370 kg/h
4.0 mm slice thickness, sharpened capacity approx. 370 kg/h

Schnitzscheiben und Käsescheiben
Shredding Disks and Cheese Grating Disks

zum Schnitzeln sämtlicher Produkte wie Gurke, Zucchini, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc., Käse



5,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h
6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h
7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h
9,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h

542345 422,00
542346 422,00
542347 422,00
542348 422,00



for shredding any kind of products such as cucumber, zucchini, carrots, kohlrabi, potatoes, celery etc., cheese

5.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 450 kg/h
6.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 450 kg/h
7.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 450 kg/h
9.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 450 kg/h

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Scheiben

Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr.	Preis Euro				
item no.	price Euro				

Bogenmesserscheiben

Curved Cutting Disks



zum Schneiden von Gurken, Paprika, Orangen,
Tomaten, Champignons, Knollenfrüchten etc.

2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h

542361 356,00

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542362 356,00

6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542363 356,00



for cutting cucumbers, sweet pepper, oranges, tomatoes,
button mushrooms, tuberous roots, etc.

2.5 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h

4.0 mm slice thickness, capacity approx. 300 kg/h

6.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h

Tomaten-Bogenmesserscheibe

Tomato Curved Cutting Disk



6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h
mit gezahnten Messern

542364 376,00



6.0 mm slice thickness, capacity approx. 350 kg/h
with toothed cutters

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Würfeln

Dicing



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Würfelschneideeinrichtungen WSE - Edelstahl

Dicing Devices WSE stainless steel



**bestehend aus Edelstahl-Würfelgatter,
Edelstahl-Messerbalken, Stopfer**

8 x 8 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h

542380 2.290,00
542382 2.220,00
542384 2.009,00
542386 1.989,00



consisting of a dicing screen in stainless steel,
cutting bar in stainless steel, cleaning pestle

8 x 8 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h

zusätzlich erhältlich:

Edelstahl-Würfelgatter

Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken



8 x 8 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h

542381 1.970,00
542383 1.895,00
542385 1.657,00
542387 1.637,00



additional available:

dicing screen in stainless steel

Attention: without cleaning pestle, without cutting/knife bar

8 x 8 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h

Würfelschneideeinrichtungen WSE

Dicing Devices WSE



**bestehend aus Würfelgatter (Rahmen: Spezialaluminium eloxiert),
Edelstahl-Messerbalken, Stopfer**

8 x 8 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h

542219 1.296,00
542132 1.179,00
542231 1.179,00
542232 1.179,00



consisting of a dicing screen (frame: special anodised aluminum),

cutting bar in stainless steel, cleaning pestle

8 x 8 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h

zusätzlich erhältlich:

Würfelgatter (Rahmen: Spezialaluminium eloxiert)

Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken



8 x 8 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h

542222 934,00
542223 829,00
542225 829,00
542224 829,00



additional available:

dicing screen (frame: special anodised aluminum)

Attention: without cleaning pestle, without cutting/knife bar

8 x 8 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
10 x 10 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
16 x 16 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h
20 x 20 x 10 mm, capacity approx. 300 kg/h



Zylinder Cylinder



Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Kartoffelreibzylinder

Raw Potatoes Grating Cylinder

zum Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer, Kronenzahn 3,0 x 3,0 mm, Leistung ca. 450 kg/h



for grating raw potatoes for making potato dumplings and potato fritters, cog 3.0 x 3.0 mm, capacity approx. 450 kg/h

542139 216,00 ✗ ✗ ✓ ✓

Rohkostzylinder

Raw Fruits and Vegetables Cylinder

Ausführung mit geschärften Zahn, für trockenes Gebäck und zum Feinraspeln von Obst, Nüssen, Mandeln, Orangeat etc.

1,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

542526 264,00 ✗ ✗ ✓ ✓



für Mandeln, Nüsse, trockenes Gebäck, gekochte Kartoffeln, diverse Obst- und Gemüsearten für Rohkostsalate

2,8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542520 264,00 ✗ ✗ ✓ ✓

3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542521 264,00 ✗ ✗ ✓ ✓

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542522 254,00 ✗ ✗ ✓ ✓

Version with sharpened tooth, for dry pastries (like bread), fruit, nuts, almonds, candied orange peel and others

1.5 mm cutting size, capacity approx. 150 kg/h

for almonds, nuts, dry pastries, boiled potatoes, various kinds of fruit and raw vegetables for salad

2.8 mm cutting size, capacity approx. 350 kg/h

3.5 mm cutting size, capacity approx. 500 kg/h

4.0 mm cutting size, capacity approx. 500 kg/h

Krautzyylinder

Cabbage Cylinder



am Besten zum Reiben von Kraut

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542527 254,00 ✗ ✗ ✓ ✓

best for grating of cabbage

4.0 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h

Schnitzelzylinder

Shredding Cylinder

Ausführung mit geschärften Zahn, für feine Schnitzelprodukte von diversem Obst und Gemüse wie Äpfel, Gurken, Rettiche, Kohl sowie für die Verarbeitung von Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade etc.

5,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 800 kg/h

542510 239,00 ✗ ✗ ✓ ✓

6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 850 kg/h

542513 239,00 ✗ ✗ ✓ ✓

7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 900 kg/h

542511 239,00 ✗ ✗ ✓ ✓



für grobe Schnitzelprodukte von diversen Obst und Gemüse wie Äpfel, Gurken, Rettiche, Kohl sowie für die Verarbeitung von Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade etc. zur Produktion von Streuseln bestens geeignet

9,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 950 kg/h

542514 219,00 ✗ ✗ ✓ ✓

10,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 1.000 kg/h

542512 219,00 ✗ ✗ ✓ ✓

13,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 1.000 kg/h

542515 219,00 ✗ ✗ ✓ ✓

Version with sharpened tooth, for making finely cut food of various kinds of fruit and vegetable, as apples, tuberous roots, cucumber, radish, cabbage, as well as nuts, almonds, candied lemon peel, chocolate, etc.

5.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 800 kg/h

6.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 850 kg/h

7.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 900 kg/h

for making coarsely cut food of various kinds of fruit and vegetable, as apples, tuberous roots, cucumber, radish, cabbage, as well as nuts, almonds, candied lemon peel, chocolate, and others, best suited for making crumble toppings

9.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 950 kg/h

10.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 1.000 kg/h

13.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 1.000 kg/h

Zylinder Cylinder



Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Feinstreib- und Parmesanzyylinder

Fine Grating and Parmesan Cylinder



zum Feinstreiben von trockenem Gebäck, Nußkernen, Mandeln, Orangeat, Zitronat und Parmesan etc.

1,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

542506 249,00

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542147 249,00



for grating dry pastries (like bread), kernels, almonds, candied orange peel, candied lemon peel and parmesan etc.

1.5 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h

2.0 mm slice thickness, capacity approx. 300 kg/h

Reibzylinder

Grating Cylinder



zum Reiben von rohen Kartoffeln, diverser Obst und Gemüse

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542146 229,00

3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542144 229,00

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542145 229,00



for grating raw potato and various kinds of fruit and vegetable

2.0 mm slice thickness, capacity approx. 300 kg/h

3.0 mm slice thickness, capacity approx. 350 kg/h

4.0 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h

Reibekuchenzylinder

Fine Raw Potato Grating Cylinder spec.



zum Reiben von rohen Kartoffeln für rheinischen Reibekuchen und Klöße

2,0 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542525 254,00

for making potato pancake and potato dumplings,

2.0 x 2.0 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h



Käsereibzylinder

Cheese Grating Cylinder



verstärkte Ausführung für Käsereiben

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 250 kg/h

542505 282,00

3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542524 282,00

3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 310 kg/h

542523 282,00

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542507 282,00

5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 380 kg/h

542509 282,00

7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542508 282,00



strengthened construction for grating cheese

3.0 mm slice thickness, capacity approx. 300 kg/h

3.5 mm slice thickness, capacity approx. 310 kg/h

4.0 mm slice thickness, capacity approx. 350 kg/h

5.0 mm slice thickness, capacity approx. 380 kg/h

7.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h

Streifenschneidzylinder

Strip Cutting Cylinder



3,5 x 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542543 394,00

6,0 x 5,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542544 394,00

3.5 x 3.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h

6.0 x 5.5 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h



Julienneschneidzylinder

Julienne Cutting Cylinder



2,5 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542546 394,00

2.5 x 2.0 mm slice thickness size, capacity approx. 350 kg/h



Passier- und Pürierzylinder

Straining and Purée Cylinder



zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Schokoladenmassen, Kartoffelpüree, Apfelmus etc.

1,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 250 kg/h

542140 269,00

1,5 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 300 kg/h

542540 269,00

2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 350 kg/h

542541 269,00

3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 500 kg/h

542542 224,00



for making soups, sauces, chocolate masses, mashed potatoes, apple purée, etc.

1.0 mm hole diameter, capacity approx. 250 kg/h

1.5 mm hole diameter, capacity approx. 300 kg/h

2.0 mm hole diameter, capacity approx. 350 kg/h

3.0 mm hole diameter, capacity approx. 500 kg/h



Zubehör Accessories



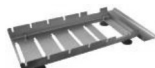
Artikel-Nr.	Preis Euro
item no.	price Euro

Scheibenständer SST

Disk Rack SST

zur hygienisch sauberen Ablage von 5 Edelstahlscheiben und einer Würfelschneideeinrichtung
Edelstahl

542359 198,00



510 x 290 x 65 mm (B x T x H) unbestückt

510 x 305 x 315 mm (B x T x H) bestückt

stainless steel for hygienic and clean depositing of five stainless steel disks and a dicing appliance Inox

510 x 290 x 65 mm (W x D x H) unequipped

510 x 305 x 315 mm (W x D x H) equipped

Reinigungsbürste HU für Scheiben & Würfelgatter

Cleaning brush HU for disks & dicing devices



mit Bürstenkopf 320 x 60 x 35 mm (B x T x H)

542390 39,00

with Brush head 320 x 60 x 35 mm (W x D x H)

Zubehör Wandleisten

Accessories Wall Brackets



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Wandleiste HU WL 2.2

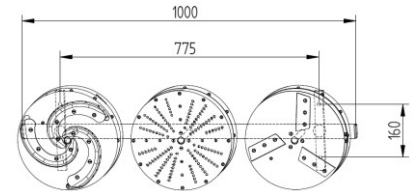
Wall Bracket HU WL 2.2



für 9 Scheiben
1000 x 175 x 300 mm (B x T x H) bestückt

542166 230,00

for 9 disks
1000 x 175 x 300 mm (W x D x H) equipped



Wandleiste HU WL 4.4

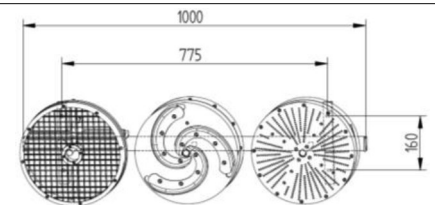
Wall Bracket HU WL 4.4



für 6 Scheiben, 1 Würfelschneideinrichtung
1000 x 175 x 315 mm (B x T x H) bestückt

542168 230,00

for 6 disks, 1 dicing device
1000 x 175 x 315 mm (W x D x H) equipped



Wandleiste HU WL 6.6

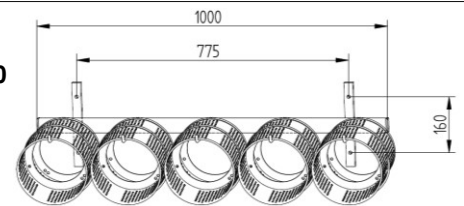
Wall Bracket HU WL 6.6



für 10 Zylinder
1041 x 292 x 310 mm (B x T x H) bestückt

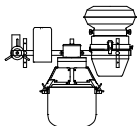
542170 230,00

for 10 cylinders
1041 x 292 x 310 mm (W x D x H) equipped



Wandleiste HU WL 7.7

Wall Bracket WL 7.7



für maximal 4 Geräteaufnahmen (siehe Bild)
1100 x 510 x 1007 mm (B x T x H) bestückt
for maximum 4 holders of attachments (see picture)
1100 x 510 x 1007 mm (L x D x H) equipped

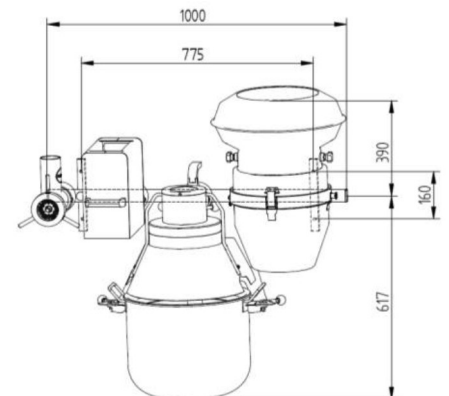
542171 179,00

Geräteaufnahme zur Montage auf die
Wandleiste
Holder for assembling at the wall bracket

542172 94,00

Hinweis: für Aufnahme 20 Liter (Artikel-Nr.
542491 oder 542691) oder 40 Liter (Artikel-Nr.
542490 or 542690) Planeten- Rühr-, Schlag- und
Knetwerk geeignet

Note: suitable for 20 litres (item no. 542491 oder
542691) or 40 litres (item no. 542490 or 542690)
Stirring, Beating and Kneading Attachment



Zubehör Wandleisten

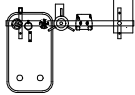
Accessories Wall Brackets



Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro
-------------------------	--------------------------

Wandleiste HU WL 8.8

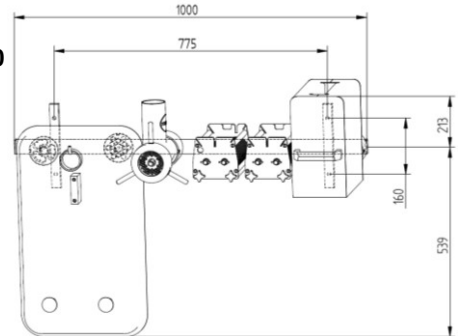
Wall Bracket HU WL 8.8



für Fleischsteaker und Fleisch- und Gemüsewolf
1004 x 458 x 752 mm (B x T x H) bestückt

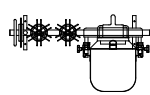
for meat steaker and meat mincer
1004 x 458 x 752 mm (L x D x H) equipped

542173 286,00



Wandleiste HU WL 9.9

Wall Bracket HU WL 9.9



für Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk
20 Liter (Artikel-Nr. 542491) oder 40 Liter
(Artikel-Nr. 542490 oder 542690)
1000 x 511 x 737 mm (B x T x H) bestückt

Hinweis:
20 Liter Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk:
dazugehörige Geräteaufnahme
735 mm von links einstellen

40 Liter Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk:
dazugehörige Geräteaufnahme
630 mm von links einstellen

for Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment
20 litre (item no. 542491) or 40 litre (item no. 542490
or 542690)

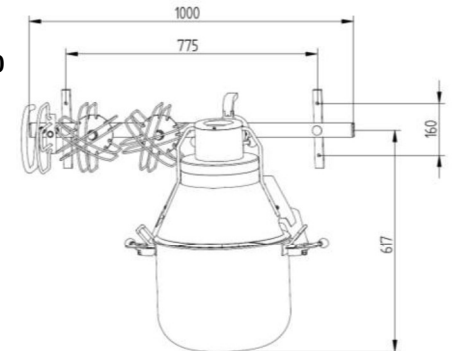
1000 x 511 x 737 mm (L x D x H) equipped

Notice:

20 litre Planetary Stirring, Beating and Kneading
Attachment: adjust the corresponding device holder
735 mm from the left

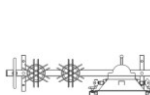
40 litre Planetary Stirring, Beating and Kneading
Attachment: adjust the corresponding device holder
630 mm from the left

542174 259,00



Wandleiste HU WL 9.9.20S

Wall Bracket HU WL 9.9.20S

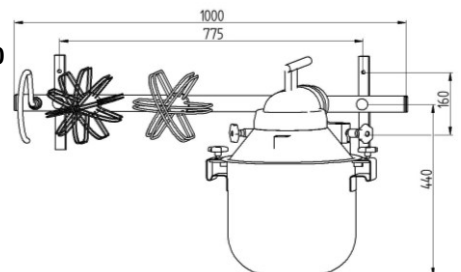


für Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk
20 Liter (Artikel-Nr. 542691)
1000 x 511 x 737 mm (B x T x H) bestückt

for Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment
20 litre (item no. 542691)

1000 x 511 x 737 mm (L x D x H) equipped

542674 259,00



Wandleiste HU WL 10.10

Wall Bracket HU WL 10.10



für 6 Zylinder, Rotor und Spanngriff
1000 x 293 x 310 mm (B x T x H) bestückt

for 6 cylinders, rotor and clamping handle
1000 x 293 x 310 mm (L x D x H) equipped

542175 230,00

