Deutsch English

Preisliste 2025
Price List

gültig ab Januar 2025
as of January 2025

FEUMA Küchenmaschinen

FEUMA Kitchen machines

made in Germany

printed January 2025

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Inhaltsverzeichnis
table of contents

Seite
page

FEUMA

5-30	**Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU** High-performance Universal Large-kitchen machine HU
31-48	**Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** Universal-kitchen machine SUPRA 6e
49-58	**Gemüseschneider GVM 210 (400V alternativ 230V)** Vegetable Cutter GVM 210
59-72	**Gemüseschneider TED (230V)** Vegetable Cutter TED **NEU/NEW TED smart**
73-80	**Fleischwölfe (Tischgeräte) und Zubehör** Meat mincer (taple-top units) and accessories
81-86	**Universal Antriebe für Steaker / Streifenschneider / Mürber sowie Fleischwolf** Universal drives for Steaker / Tenderizer / Strip cutter as well as mincer
87-92	**Apfelbearbeitungsmaschinen** Apple processing machines
93-94	**Lieferungs- und Zahlungsbedingungen** Terms of delivery and payment

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

HU 1030-H
mit Schneidaufsatz
with Cutting Attachment

HU 1020-2H
mit Trichteraufsatz
with Funnel Attachment

HU 1020-2
mit Schneidaufsatz
with Cutting Attachment

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

HU 1030-H

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

Mehrwert:

berührungsloses Touchdisplay
Geräteerkennung (Zusammenbau über Symbolanzeige)
Werkzeugerkennung
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

Top-Ergonomie-Version
Top-Ergonomic-Version

Touchdisplay
Werkzeugerkennung
Touchdisplay
Tool detection

+

Elektrisch Höhenverstellbar
Electrically height-adjustable

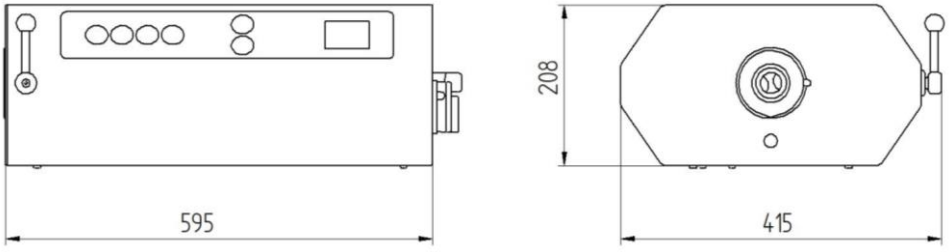
+

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

Typ: AE 30-H
Artikel-Nr. 542601 Preis Euro 4.498,00
item no. price Euro

AE 30-H

Abmessungen
Dimensions



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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 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 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

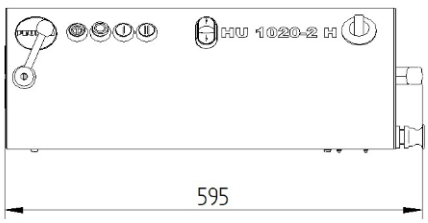
+

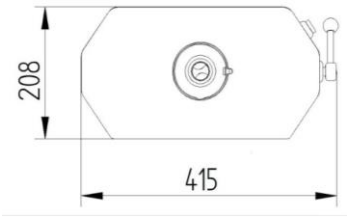
Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 20-2H
Artikel-Nr. 542412 item no.
Preis Euro 3.498,00 price Euro

Abmessungen
Dimensions

AE 20-2H





FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

HU 1020-2

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 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 pulse switch
Power cable 4.5 m with 5-pole CEE plug; 16 A
Dimensions see below
Weight 34 kg

Basis-Version
Base-Version

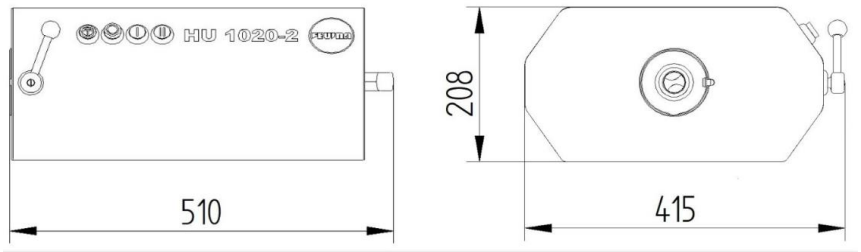
Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 20-2

Artikel-Nr. 542401 **Preis Euro 3.498,00**
item no. price Euro

AE 20-2

Abmessungen
Dimensions



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

Abbildung ähnlich
Illustration similar

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

Design variants for the machine cabinet:
with feets or as a sockel 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

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

Optional:
4 gummibereifte, festellbare 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

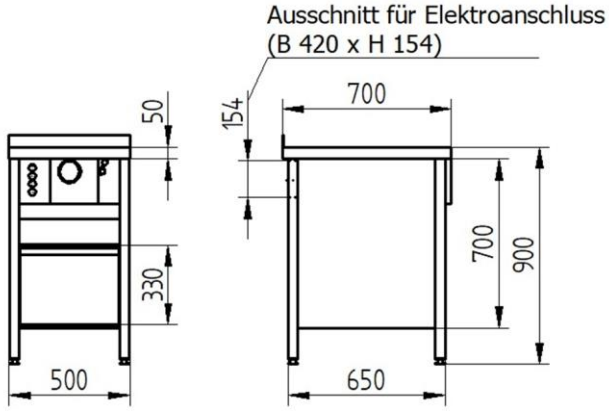
Optional:
mit herausziehbarer Antriebseinheit AE 20-2A/M zum Unterstellen unter vorhandene Tischplatte. (nicht fahrbar!)
Freie Tischplattengestaltung auch mit Radius im Frontbereich und freie Wahl der Tischplatten-Blechstärke möglich.

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 500 - AE 20-2A/M

Artikel-Nr. 542418 **Preis Euro 5.439,00**
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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 Schubläden für GN Behälter 1/1-150 oder zur Bestückung mit FEUMA-Zubehör ---> Bestückung der Schubläden auf der nächsten Seite

GS-Zertifkat
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

Beispiel: Maschinenschrank rechtsseitig
(auch linksseitig lieferbar)

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

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 testet
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 sockel 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

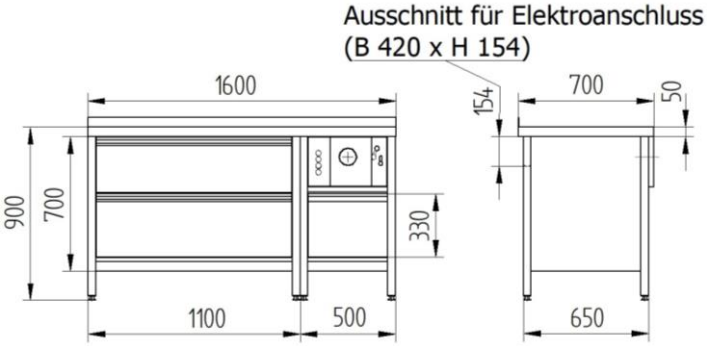
Typ: Maschinenschrank 1600 - AE 20-2E
Artikel-Nr. 542407 Preis Euro 8.479,00
item no. price Euro

Optional:
mit herausziehbarer Antriebseinheit AE 20-2A/M zum Unterstelllen 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.

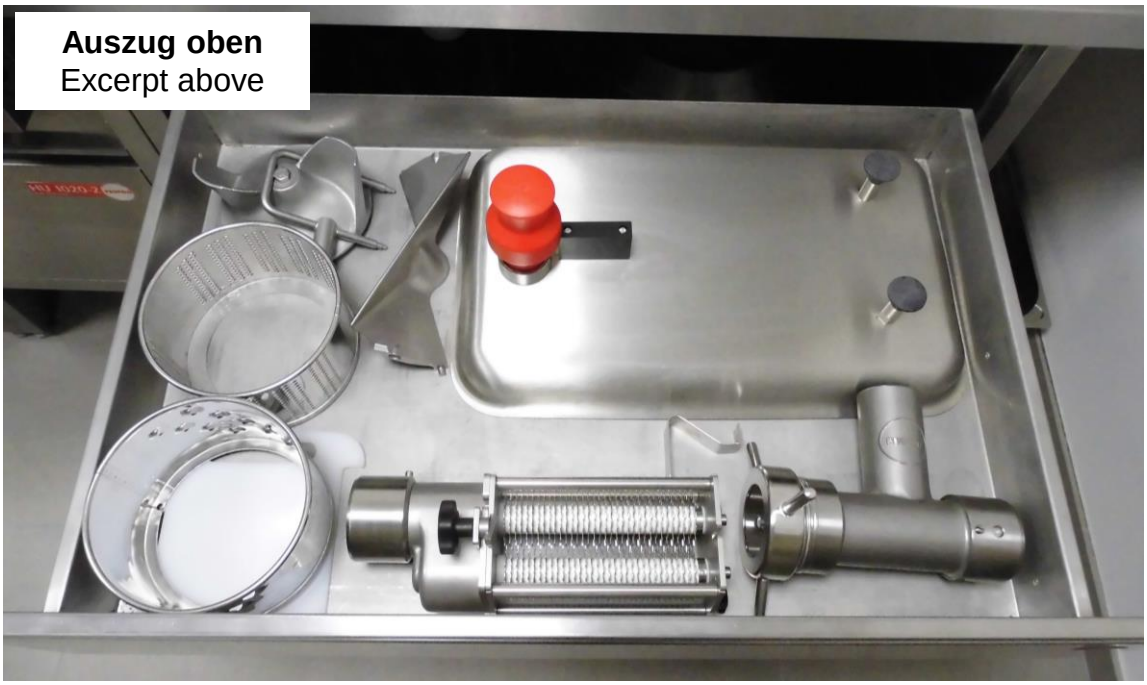
Typ: Maschinenschrank 1600 - AE 20-2A/M
Artikel-Nr. 542419 Preis Euro 8.479,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



Maschinenschrank 1600 (Artikelnummern 542407 oder 542419)
Bestückungsbeispiele

Machine Cabinet 1600 (item numbers 542407 or 542419)
fitting examples



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

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

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör
Accessories

höhenverstellbar
hight adjustable

AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	Maschinenschränke machine cabinets

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro				
Untergestell, fahrbar FGA mit Abstelleinrichtung Underframe, mobile with side rest FGA						
 mit Abstelleinrichtung, 3 gummibereiften, 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**	✗	✗	✓	✗
Untergestell, fahrbar FG4 mit Abstelleinrichtung Underframe, mobile with side rest FGA						
 standsichere, Edelstahlprofilkonstruktion für AE 20-2 mit 4 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen, optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) auch bei Bodenunebenheiten, mit höhenverstellbarer klappbarer Abstelleinrichtung 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)	**542002**	**1.349,00** **NEU / NEW**	✗	✗	✓	✗
Untergestell höhenverstellbar FGH, fahrbar mit Abstelleinrichtung Underframe height adjustable FGH, mobile with side rest						
 Abbildung ähnlich Illustration similar **standsichere, elektrisch höhenverstellbare, Edelstahlprofilkonstruktion für AE 30-H / AE 20-2H mit 4 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen, komplett mit robustem, endlagengesicherten Spezialstellmotor, optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) auch bei Bodenunebenheiten, mit höhenverstellbarer klappbarer Abstelleinrichtung 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**	✓	✓	✗	✗

Höhenverstellbar
Height-adjustable

+

GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
GS Mark
IP65 certificate

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör
Accessories

höhenverstellbar
hight adjustable

AE 30-H | AE 20-2H | AE 20-2 | Maschinenschränke
machine cabinets

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	Maschinenschränke
Trolley mit Auffangbehälter TA Trolley with Collecting Bowl TA **fahrbar, 3 gummibereifte Rollen, Lenkrolle feststellbar, abnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit 30 Liter Fassungsvermögen, 90 cm Griffhöhe** 3 rubber swivel wheels, all lockable in place 30 litre volumetric capacity, 90 cm grip height	**542160**	**844,00**	✓	✓	✓	✓
Optional: **Schüssel aus Edelstahl, 30 Liter** 30 litre stainless steel bowl	**543126**	**359,00**	✓	✓	✓	✓
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet **für Antriebseinheit AE 20-2 (ohne Antriebseinheit / Zubehör) mit 4 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen, mit Auszug zur Aufnahme eines GN-Behälters (GN1/1 H200), inklusive Zusatzgewicht und Befestigungsmaterial, Arbeitsplatte mit Löchern zu Befestigung der Antriebseinheit** **500 x 600 x 650 mm (B x T x H)** 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)	**542159**	**1.897,00**	✗	✗	✓	✗

Abbildung ähnlich
Illustration similar

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

AE 30-H | AE 20-2H | AE 20-2 | Maschinenschränke machine cabinets

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	Maschinenschränke machine cabinets
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** with drive, tool holding fixture, and detachable collecting funnel in stainless steel, included clamping handle with peg	**542624**	**2.164,00**	✓	✓	✓	✓
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** **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	**542413**	**1.624,00**	✓	✓	✓	✓
6-fach Rohraufsatz RA 6-way Tube Attachment RA **mit Magnetsicherheitseinrichtung, wird auf das Arbeitsgehäuse AG-SG aufgesetzt, Edelstahlausführung** **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	**542423**	**1.564,00**	✓	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	
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**	**420,00**	✓	✓	✓	✓
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 disks and cylinders, to be mounted on the working case AG-SG, Made in stainless steel	**542422**	**980,00**	✓	✓	✓	✓
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**	**2.398,00**	✓	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes
✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

AE 30-H | AE 20-2H | AE 20-2 | Maschinenschränke machine cabinets

	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 complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook, 20 litre bowl and cover	**542491**	**3.449,00**	✗	✓	✓	✓
zusätzlich erhältlich: **20 Liter - Kessel, Edelstahl** additional available: 20 litre bowl, stainless steel	**543261**	**689,00**				
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20S (20 Liter) Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 20S (20 litre)						
 mit Werkzeugerkennung **bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 20 Liter Kessel und Abdeckung** with tool detection complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook,	**542691**	**3.549,00**	✓	✗	✗	✗
zusätzlich erhältlich: **20 Liter - Kessel, Edelstahl** additional available: 20 litre bowl, stainless steel	**543261**	**689,00**				
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 complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook, 40 litre bowl and cover	**542690**	**4.448,00**	✓	✓	✓	✓
zusätzlich erhältlich: **40 Liter - Kessel, Edelstahl** additional available: 40 litre bowl, stainless steel	**543093**	**812,00**				

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk - Zubehör
Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment - Accessories

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	UP 20	UP 20S	UP 40

Kesseltransportwagen 20 Liter
Bowl Transport Trolley 20 litre

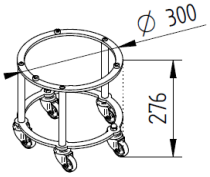
NEU / NEW

standsicher aus Edelstahl
fahrbar mit 5 gummibereiften feststellbaren Lenkrollen
passt für alle HU Maschinen mit 20 L Rührwerk

stable in stainless steel
mobile with 5 rubber swivel wheels, all lockable in place
suitable for all HU machines with 20 litre planetary attachment

542152 | **399,00** | ✓ | ✓ | ✗

Abmessungen
Dimensions



Beispiele
Examples

HU 1020-2 und UP 20
HU 1020-2 and UP 20

HU Höhenverstellung und UP 20
HU Height Adjustment and UP 20

Machinenschrank HU und UP 20
machine cabinet HU and UP 20

Kesseltransportwagen 40 Liter
Bowl Transport Trolley 40 litre

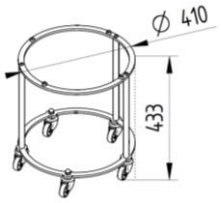
NEU / NEW

standsicher aus Edelstahl
fahrbar mit 5 gummibereiften feststellbaren Lenkrollen
passt für alle HU Maschinen mit 40 L Rührwerk

stable in stainless steel
mobile with 5 rubber swivel wheels, all lockable in place
suitable for all HU machines with 40 litre planetary attachment

542163 | **579,00** | ✗ | ✗ | ✓

Abmessungen
Dimensions



Beispiele
Examples

HU 1020-2 und UP 40
HU 1020-2 and UP 40

HU Höhenverstellung und UP 40
HU Height Adjustment and UP 40

Machinenschrank HU und UP 40
machine cabinet HU and UP 40

Trolley mit Ring für Kesseltransport 20 und 40 Liter
Trolley with Ring for bowl transport 20 and 40 litre

NEU / NEW

standsicher aus Edelstahl
fahrbar mit 3 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen
passt für alle HU Maschinen mit 20 L und 40 L Rührwerk
mit Ring (Kunststoff) für Kessel UP20 und Kessel UP40

stable in stainless steel
mobile with 3 rubber swivel wheels, all lockable in place
suitable for all HU machines with 20 and 40 litre planetary attachment with ring (plastic) for bowl UP20 and bowl UP40

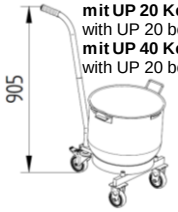
546501 | **884,00** | ✓ | ✓ | ✓

Optional:

Ring (Kunststoff) für Kessel UP20 und Kessel UP40
ring (plastic) for bowl UP20 and bowl UP40

546502 | **399,00**

Abmessungen
Dimensions



mit UP 20 Kessel Ø 482 mm
with UP 20 bowl
mit UP 40 Kessel Ø 538 mm
with UP 20 bowl

Beispiele
Examples

HU 1020-2 und UP 40
HU 1020-2 and UP 40

HU Höhenverstellung und UP 40
HU Height Adjustment and UP 40

Machinenschrank HU und UP 40
machine cabinet HU and UP 40

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

AE 30-H | AE 20-2H | AE 20-2 | Maschinenschränke machine cabinets

	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 capacity approx 400 kg/h	**542456**	**1.948,00** **für Maschinenschrank mit ausziehbarer Antriebseinheit** for machine cabinet with extract of the drive unit	✗	✗	✗	✓
Cutteraufsatz CA 35 Cutter Attachment CA 35						
 2 Rotorgeschwindigkeiten 2050 / 4100 U/min (mit Winkelgetriebe), Fassungsvermögen Kessel 3,5 Liter, Die Verarbeitungsmenge liegt zwischen 100 g und 1,5 kg. Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät, Deckel mit Kesselabstreifer 2 rotor speeds 2050 / 4100 rpm (with angular gear), capacity of the vessel 3.5 litre, 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	**542663**	**2.998,00**	✓	✓	✓	✓
 zusätzlich erhältlich: **3,5 Liter Edelstahlkessel-Kessel** additional available: 3.5 litre stainless steel bowl	**545837**	**398,00**				

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

Preisliste • Price list
Gültig ab Januar 2025
valid as of January 2025

HU

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Aufsätze
Attachments

MULTIFUNKTIONAL
Steaker / Mürber / Streifenschneider / Streifenschneider für Salat
Multifunctional as Steaker / Tenderizer / Strip cutter / Strip Cutter for Salad

höhenverstellbar
hight adjustable

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** price Euro	AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	Maschinenschränke machine cabinets
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**	**499,00**	✓	✓	✓	✓
Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz Compact Steaker Cutting Roller Set	**542290**	**1.079,00**	✓	✓	✓	✓
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**	**499,00**	✓	✓	✓	✓
Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar) Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)	**542282**	**1.128,00**	✓	✓	✓	✓
Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545555**	**560,00**	✓	✓	✓	✓
Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm	**542299**	**1.674,00**	✓	✓	✓	✓
Nutzung als Streifenschneider (Getriebeteil 542685 erforderlich) use as Strip cutter (Gear unit 542885 required)						
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher for cutting into strips of sausages, meat, yellow cheese	**545557**	**499,00**	✓	✓	✓	✓
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**	**2.212,00**	✓	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm Compact Cutter Roller Set 5.0 mm	**542293**	**1.557,00**	✓	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm Compact Cutter Roller Set 10.0 mm	**542294**	**1.399,00**	✓	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm Compact Cutter Roller Set 20.0 mm	**542295**	**1.399,00**	✓	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm Compact Cutter Roller Set 25.0 mm	**542296**	**1.399,00**	✓	✓	✓	✓
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 zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce	**545558**	**499,00**	✓	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter						

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes
✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör
Accessories

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro				
Trichter mit Einfüllstutzen für Schneidaufsatz Feed chute funnel with filler pipe for cutting attachment							
	für Nutzung Schneidaufsatz SAS-S, Schneidaufsatz SAS-SG for use SAS-S cutting device, SAS-SG controlled cutting	**542117**	**174,00**	✓	✗	✗	✗
Gegenhalter GH - Edelstahl Overarm GH - stainless steel							
	bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Scheibensortiment unbedingt erforderlich indispensable for use of funnel attachment if using disks necessary	**542392**	**299,00**	✗	✗	✓	✓
Universalrotor universal rotor							
	bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Zylindersortiment unbedingt erforderlich indispensable for use of funnel attachment together with any of the cylinders	**542391**	**202,00**	✗	✗	✓	✓
Passierflügel Straining Rotor							
	Rotor für Passierzylinder (Artikel-Nr. 542140, 542540, 542541, 542542) Rotor for straining and purée cylinder (item no. 542140, 542540, 542541, 542542)	**542149**	**202,00**	✗	✗	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

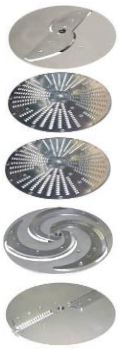
✓ Ja Yes ✗ Nein No

HU

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Scheiben
Disks

Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** price Euro				
Scheibenset HU Top 5 Set of Disks HU Top 5						
 **Verstellbare Messerscheibe 0 - 8,0 mm (542315)** **Rohkostscheibe 2,0 mm (542339)** **Rohkostscheibe 4,0 mm (542341)** **Sichelmesserscheibe 4,0 mm (542326)** **Streifenschneidscheibe 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)	**542303**	**2.505,00**	✓	✓	✓	✓
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** 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	**542317**	**698,00** **0 - 12 mm NEU / NEW**	✓	✓	✓	✓
Sichelmesserscheiben Sickle Blade Disks						
 zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc. **2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h** **6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h** 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	**542325** **542326** **542327**	**444,00** **444,00** **444,00**	✓	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Scheiben
Disks

Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** 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** 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	 **542320** **542321** **542322**	 **428,00** **428,00** **428,00**	✓	✓	✓	✓
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** 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	 **542358** **542357** **542350** **542356** **542351** **542352** **542353**	 **619,00** **619,00** **619,00** **619,00** **604,00** **604,00** **604,00**	✓	✓	✓	✓
		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** with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc. 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 250 kg/h	 **542369**	 **489,00**	✓	✓	✓	✓
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** 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	**542365**	**794,00**	✓	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Scheiben
Disks

Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** price Euro				
Reibscheiben für rohe Kartoffeln Raw Potatoes Grating Disks						
Fein, 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h	**542330**	**365,00**	✓	✓	✓	✓
Grob, 4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h	**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 Käsereibscheiben 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	**542332**	**383,00**				
2,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h	**542339**	**383,00**				
2,8 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 230 kg/h	**542342**	**383,00**	✓	✓	✓	✓
3,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 230 kg/h	**542340**	**361,00**				
3,5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 370 kg/h	**542343**	**361,00**				
4,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 370 kg/h	**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						
Schnitzelscheiben und Käsereibscheiben 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	**542345**	**422,00**				
6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h	**542346**	**422,00**	✓	✓	✓	✓
7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h	**542347**	**422,00**				
9,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 450 kg/h	**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: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Scheiben
Disks

Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** 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: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Würfeln
Dicing

Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör
Accessories

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro				
Würfelschneideinrichtungen 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	**542380**	**2.290,00**	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542382**	**2.220,00**				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542384**	**2.009,00**				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**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	**542381**	**1.970,00**	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542383**	**1.895,00**				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542385**	**1.657,00**				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**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						
Würfelschneideinrichtungen WSE Dicing Devices WSE						
 bestehend aus Würfelgatter (Rahmen: Spezialaluminium eloxiert), Edelstahl-Messerbalken, Stopfer						
8 x 8 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542219**	**1.296,00**	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542132**	**1.179,00**				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542231**	**1.179,00**				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**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	**542222**	**934,00**	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542223**	**829,00**				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**542225**	**829,00**				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	**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						

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zylinder
Cylinder

Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** 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** 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	**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** **3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 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	**542520** **542521** **542522**	**264,00** **264,00** **254,00**	✗	✗	✓	✓
Krautzylinder Cabbage Cylinder						
 am Besten zum Reiben von Kraut **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h** best for grating of cabbage 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h	**542527**	**254,00**	✗	✗	✓	✓
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** **6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 850 kg/h** **7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 900 kg/h** 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	**542510** **542513** **542511**	**239,00** **239,00** **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** **10,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 1.000 kg/h** **13,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 1.000 kg/h** 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. 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	**542514** **542512** **542515**	**219,00** **219,00** **219,00**	✗	✗	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zylinder
Cylinder

Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör Accessories	**Artikel-Nr.** item no.	**Preis Euro** price Euro				
Feinstreib- und Parmesanzylinder 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** **2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h** 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	**542506** **542147**	**249,00** **249,00**	✗	✗	✓	✓
Reibzylinder Grating Cylinder						
 zum Reiben von rohen Kartoffeln, diversem Obst und Gemüse **2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h** **3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h** 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	**542146** **542144** **542145**	**229,00** **229,00** **229,00**	✗	✗	✓	✓
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** for making potato pancake and potato dumplings, 2.0 x 2.0 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h	**542525**	**254,00**	✗	✗	✓	✓
Käsereibzylinder Cheese Grating Cylinder						
 verstärkte Ausführung für Käsereiben **2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 250 kg/h** **3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h** **3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 310 kg/h** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h** **5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 380 kg/h** **7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h** 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	**542505** **542524** **542523** **542507** **542509** **542508**	**289,00** **289,00** **289,00** **289,00** **289,00** **289,00**	✗	✗	✓	✓
Streifenschneidzylinder Strip Cutting Cylinder						
 3,5 x 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h **6,0 x 5,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h** 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	**542543** **542544**	**789,00** **789,00**	✗	✗	✓	✓
Julienneschneidzylinder Julienne Cutting Cylinder						
 2,5 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h 2.5 x 2.0 mm slice thickness size, capacity approx. 350 kg/h	**542546**	**649,00**	✗	✗	✓	✓
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** **1,5 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 300 kg/h** **2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 350 kg/h** **3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 500 kg/h** for making soups, sauces, chokolate 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	**542140** **542540** **542541** **542542**	**269,00** **269,00** **269,00** **229,00**	✗	✗	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

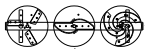
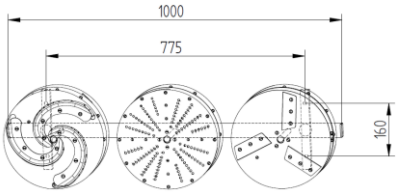
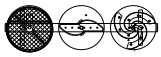
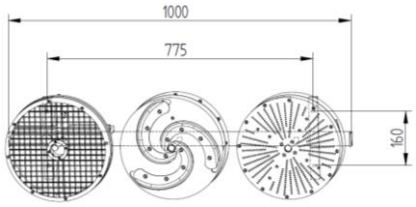
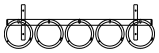
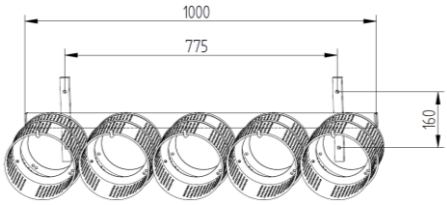
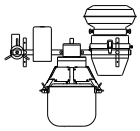
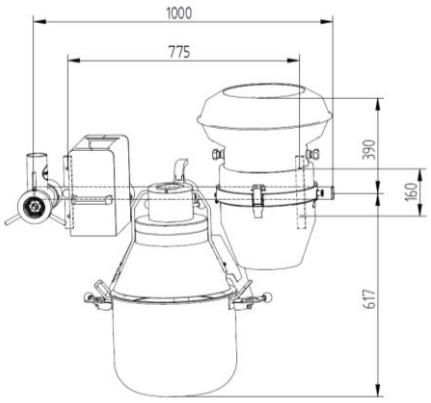
FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör
Accessories

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro
Scheibenständer SST Disk Rack SST			
	zur hygienisch sauberen Ablage von 5 Edelstahl-scheiben und einer Würfelschneideinrichtung Edelstahl **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	**542359**	**198,00**
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) with Brush head 320 x 60 x 35 mm (W x D x H)	**542390**	**39,00**

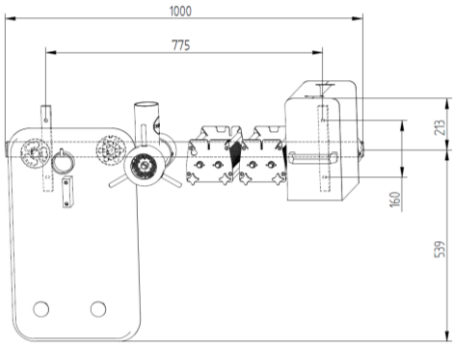
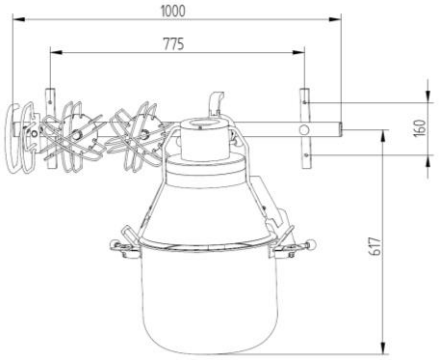
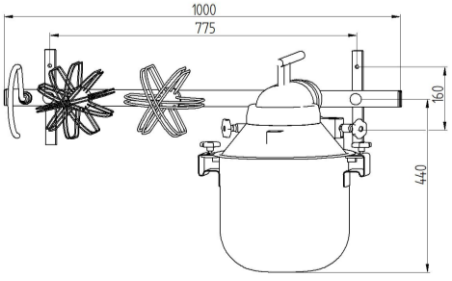
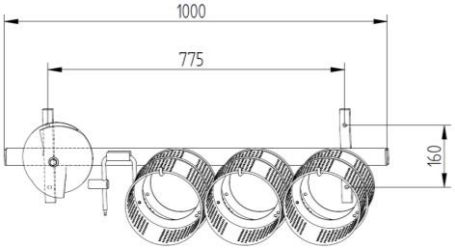
FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Wandleisten
Accessories Wall Brackets

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro 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** for 9 disks 1000 x 175 x 300 mm (W x D x H) equipped	**542166**	**230,00**	
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** for 6 disks, 1 dicing device 1000 x 175 x 315 mm (W x D x H) equipped	**542168**	**230,00**	
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** for 10 cylinders 1041 x 292 x 310 mm (W x D x H) equipped	**542170**	**230,00**	
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 **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	**542172**	**94,00**	

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

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**	

SUPRA 6e

Universal-Küchenmaschine
Universal-kitchen machine

IP65

6 = vollständiger Berührungsschutz, staubdicht
5 = Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen
6 = complete protection against accidental contact, dustproof
5 = Protection against water jets from all directions

Beispiele für Produktanwendungen
Examples for product applications

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e
Universal-kitchen machine SUPRA 6e

Antriebseinheit AE 6e - komplett mit Ständer, ohne Aufsatz
Drive Unit AE 6e - complete with stand, without attachment

1x Antriebseinheit AE 6e komplett mit Ständer (ohne Aufsatz) mit doppelter elektromagnetischer Sicherheitsabschaltung und Wiederanlaufschutz nach Spannungsausfall, inklusive Edelstahlaufnahmebuchse und Schnellspannverriegelung, zusätzlicher Ein-Aus-Taster

CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Leistung 0,95 / 1,10 kW
2 Geschwindigkeiten 140 / 280 U/min
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker, 16 A
Gewicht 31 kg
Maße siehe unten

1x drive unit AE 6e complete with stand (without attachment) with double safety switch
with double electromagnetic safety switch and protection for restart after line drop, including locating bush and quick closing, additional on and off switch

CE testet
IP65 certificate
Made in stainless steel

Voltage 400V, 50Hz, 3P+N
Total power 0.95 / 1.10 kW
2 speeds 140 / 280 rpm
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 31 kg
Dimension see below

Typ: SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542800 item no. **Preis Euro 2.098,00** price Euro

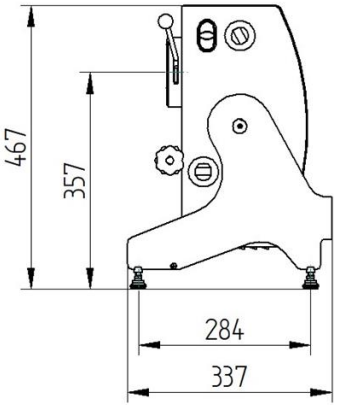
---

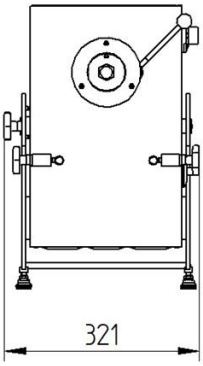
Optional mit zusätzlicher Zeitschaltautomatik (T=Timer)
besonders empfehlenswert beim Einsatz eines Rührwerkes:
Zeitschaltuhr mit 2 Schaltstellungen für Dauerbetrieb und Zeitschaltung, Arbeitszeiteinstellbereich 1 - 60 min, Schutzart IP54

Optional with additional timer (T = timer)
Especially recommended when using a stirrer: timer available for continuous work and limited in time for 1 - 60 min, Protection class IP54

Typ: SUPRA 6e-T
Artikel-Nr. 542801 item no. **Preis Euro 2.198,00** price Euro

Abmessungen
Dimensions





SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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 SUPRA 6e

Machine Cabinet 500 SUPRA 6e

GESCHLOSSEN
mit Tür, mit Abstelleinrichtung
CLOSED
with door, with slide-out storage

integrierte Antriebseinheit AE 6e (ohne Aufsatz, elektrische Ausstattung wie Antriebseinheit AE 6e) mit herausziehbarer Abstelleinrichtung für GN-Behälter unter der Antriebseinheit

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)

CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Edeltstahlausführung
Gewicht 96 kg

integrated drive unit like drive unit AE 6e (without attachment, electrical equipment as with the drive unit AE 6e) and with a slide-out side rest for GN-vessels under the drive unit

Design variants for the machine cabinet:
with feets or as a sockel version
Standard working height 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimension see below (different dimensions on request)

CE testet
IP65 certificate
Made in stainless steel

Weight 96 kg

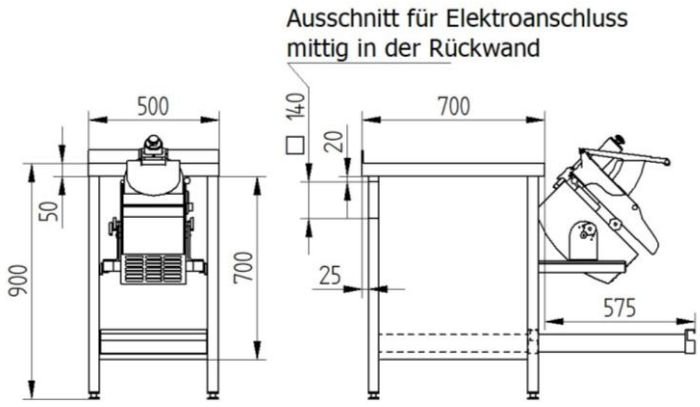
Typ: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542802 **Preis Euro 5.898,00**
item no. price Euro

Optional mit zusätzlicher Zeitschaltautomatik (T=Timer)
besonders empfehlenswert beim Einsatz eines Rührwerkes:
Zeitschaltuhr mit 2 Schaltstellungen für Dauerbetrieb und Zeitschaltung, Arbeitszeiteinstellbereich 1 - 60 min, Schutzart IP54

Optional with additional timer (T = timer)
Especially recommended when using a stirrer: timer available for continuous work and limited in time for 1 - 60 min, Protection class IP54

Typ: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e-T
Artikel-Nr. 542807 **Preis Euro 5.998,00**
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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 SUPRA 6e
Machine Cabinet 500 SUPRA 6e

OFFEN
ohne Tür, ohne Abstelleinrichtung
OPEN
without door, without slide-out storage

CE

IP65

integrierte Antriebseinheit AE 6e (ohne Aufsatz, elektrische Ausstattung wie Antriebseinheit AE 6e) ohne Tür,
ohne herausziehbarer Abstelleinrichtung

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)

CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Edeltstahlausführung

Gewicht 92 kg

integrated drive unit like drive unit AE 6e (without attachment, electrical equipment as with the drive unit AE 6e) without door, without slide-out storage for GN-vessels under the drive unit

Design variants for the machine cabinet:
with feets or as a sockel version
Standard working height 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimension see below (different dimensions on request)

CE testet
IP65 certificate
Made in stainless steel

Weight 92 kg

Typ: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542906 item no. **Preis Euro 4.598,00** price Euro

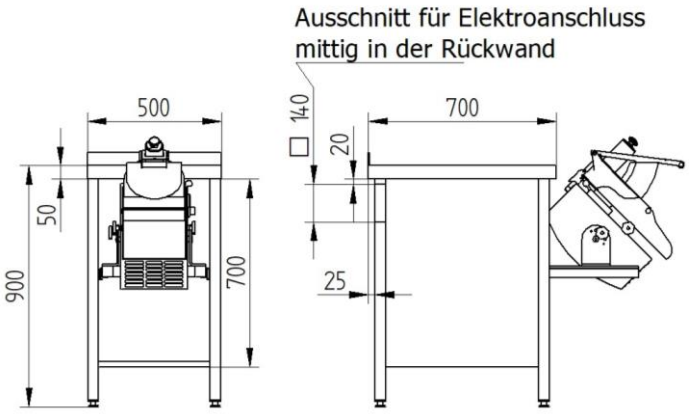
---

Optional mit zusätzlicher Zeitschaltautomatik (T=Timer)
besonders empfehlenswert beim Einsatz eines Rührwerkes:
Zeitschaltuhr mit 2 Schaltstellungen für Dauerbetrieb und Zeitschaltung, Arbeitszeiteinstellbereich 1 - 60 min, Schutzart IP54

Optional with additional timer (T = timer)
Especially recommended when using a stirrer: timer available for continuous work and limited in time for 1 - 60 min, Protection class IP54

Typ: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e-T
Artikel-Nr. 542907 item no. **Preis Euro 4.698,00** price Euro

Abmessungen
Dimensions



SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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 1300 SUPRA 6e

Machine Cabinet 1300 SUPRA 6e

CE

IP65

integrierte Antriebseinheit AE 6e, rechts oder linksseitig (ohne Aufsatz, elektrische Ausstattung wie Antriebseinheit AE 6e)
mit herausziehbarer Abstelleinrichtung für GN-Behälter unter der Antriebseinheit und
2x Schubläden für GN Behälter 1/1-150 oder zur Bestückung mit FEUMA Zubehör --> Bestückung der Schubläden siehe auf der nächsten Seite

CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Edeltstahlausführung

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 151 kg

integrated drive unit like drive unit AE 6e, on the left side or on the right side (without attachment, electrical equipment as with the drive unit AE 6e) with a slide-out strorage for GN-vessels under the drive unit and

2x drawers for GN containers 1/1-150 or for fitting with FEUMA accessories **--> fitting examples see next page**

CE testet
IP65 certificate
Made in stainless steel

Design variants for the machine cabinet:
with feets or as a sockel version
Standard working height with worktop 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimension see below (different dimensions on request)

Weight 151 kg

GESCHLOSSEN

mit Tür, mit Abstelleinrichtung, mit Schubläden

CLOSED

with door, with slide-out storage, with drawers

IP65

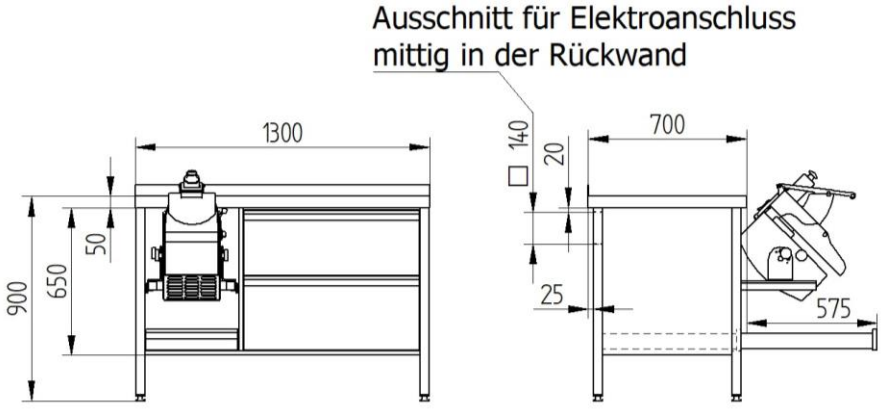
Typ: Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542803 **Preis Euro 7.498,00**
item no. price Euro

Optional mit zusätzlicher Zeitschaltautomatik (T=Timer)
besonders empfehlenswert beim Einsatz eines Rührwerkes:
Zeitschaltuhr mit 2 Schaltstellungen für Dauerbetrieb und Zeitschaltung, Arbeitszeiteinstellbereich 1 - 60 min, Schutzart IP54

Optional with additional timer (T = timer)
Especially recommended when using a stirrer: timer available for continuous work and limited in time for 1 - 60 min, Protection class IP54

Typ: Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e-T
Artikel-Nr. 542804 **Preis Euro 7.598,00**
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e (Artikelnummern542803 oder 542804)
Bestückungsbeispiele

Machine Cabinet 1300 SUPRA 6e (item numbers 542803 or 542804)
fitting examples

1 Fleisch- und Gemüsewolf R70 , 1 Scheibenständer SST 1, 1 Scheibenständer SST 2
1 Meat and Vegetable Mincer R70, 1 Disk Rack SST 1, 1 Disk Rack SST 2

1 Gemüseschneidvorsatz UGS,
1 Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15 (15 Liter)
1 Vegetable Cutting Attachment UGS,
1 Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 15 (15 litre)

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Gemüseschneidvorsatz UGS Vegetable Cutting Attachment UGS					
 mit doppelter Sicherheitsschaltung, zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Würfeln und Passieren, bestehend aus Gehäuse und UGS Deckel, Druckklappenöffnung 197 x 100 mm und Schneiderohr Ø 60 mm, Material komplett Edelstahl, Zubehör 1 Stopfer Ø 58 mm aus Kunststoff und 1 Auswerferscheibe with double electromagnetic safety switch, for cutting, shredding, grating, dicing and straining, consisting of cutting device casing and UGS cover with pressing opening 197 x 100 mm and pipe Ø 60 mm, all made in stainless steel, Accessories 1 pusher Ø 58 mm made in plastic and 1 ejector disc	**542810**	**1.249,00**	✓	✓	✓
Gourmetvorsatz GD Gourmet Attachment GD					
 für Scheiben, Gourmet-Scheiben, Würfelgatter (zu verwenden mit dem Gehäuse des Universal-Gemüseschneiders UGS) zum Schneiden von verschiedenem Gemüse im Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt), Würfel, Schrägschnitt, normaler Scheibenschnitt Gourmetrohr 67/65 mm, Schrägrohr Ø 55 mm, Aufsatzrohr klein Ø 35 mm, Zubehör 3 Stopfer aus Kunststoff for disks, gourmet disks, dicing devices (in use with case of universal-vegetable cutter UGS) for cutting of different kind of vegetables as a waffle-type (crossed wave cutting), cubes, bevel cut, standard slice cutting cut Gourmet cutting tube 67/65 mm, Inclined tube Ø 55 mm, Attachment tube small Ø 35 mm, Accessories 3 pushers made in plastic	**542857**	**1.398,00**	✓	✓	✓
Passier- und Reibaufsatz PuRa Straining and Grating Attachment PuRa					
 zum Passieren und Reiben Trichterrohr Ø 200 mm (zu verwenden mit dem Gehäuse des Universal-Gemüseschneiders UGS) for straining and grating tube Ø 200 mm (in use with case of universal-vegetable cutter UGS)	**542855**	**889,00**	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15 (15 Liter) Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 15 (15 litre)					
 bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 15 Liter Kessel und Abdeckung complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook, 15 litre bowl and cover	**542840**	**1.949,00**	✓	✓	✓
zusätzlich erhältlich: **15 Liter - Kessel, Edelstahl** additional available: 15 litre bowl, stainless steel	**544945**	**416,00**			
Fleisch- und Gemüsewolf R 70 Meat and Vegetable Mincer R 70					
 Edelstahlwolf mit Magnetsicherheitseinrichtung inklusive 3-fach Schneidsatz L&W rostfrei (Durchmesser 70 mm) bestehend aus 1x Vorschneider, 1x Kreuzmesser, 1x Lochscheibe 4,5 mm sowie 1x Einlegering 15 mm, 1x Stopfer, 1x Ausziehhaken, 1x Edelstahlschale, 1x Schnecke **Leistung ca. 150 kg/h** made in stainless steel with safety magnetic devise including 3-fold cutting set (diameter 70 mm) consisting of 1x pre-cutter, 1x cross blade, 1x perforated disk 4.5 mm as well as 1x spacer ring 15 mm, 1x pusher, 1x withdrawing hook, 1x stainless steel bowl, 1x worm capacity approx. 150 kg/h	**542871**	**924,00**	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Cutteraufsatz CA 35 Cutter Attachment CA 35					
 2 Rotorgeschwindigkeiten 1400 / 2800 U/min, 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 **!Nicht für Maschinenschrankversion einsetzbar!** 2 rotor speeds 1400 / 2800 rpm, capacity of the bowl 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 bowl casing !Can not be used for machine cabinet version!	**542896**	**1.998,00**	✓	✗	✗
 zusätzlich erhältlich: **3,5 Liter Edelstahlkessel** additional available: 3.5 litre stainless steel bowl	**545837**	**398,00**			
Cutteraufsatz CA 35 MC Cutter Attachment CA 35 MC					
 für Maschinenschrankversionen (mit Winkelgetriebe), 2 Rotorgeschwindigkeiten 1400 / 2800 U/min, Fassungsvermögen Kessel 3,5 Liter for Machine Cabinets (with angular gear), 2 rotor speeds 1400 / 2800 rpm, capacity of the bowl 3.5 litre	**542897**	**2.527,00**	✗	✓	✓
 zusätzlich erhältlich: **3,5 Liter Edelstahlkessel** additional available: 3.5 litre stainless steel bowl	**545837**	**398,00**			

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Aufsätze / Zubehör
Attachments / Accessories

CE

MULTIFUNKTIONAL
Steaker / Mürber / Streifenschneider /
Streifenschneider für Salat

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

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Multifunktionalität als Fleischsteaker / Mürber / Streifenschneider / Streifenschneider für Salat Multifunctional as Steaker / Tenderizer / Strip cutter / Strip Cutter for Salad					
Getriebeteil SUPRA Gear unit SUPRA	**544822**	**838,00**	✓	✓	✓
Nutzung als Fleischsteaker (Getriebeteil 544822 erforderlich) use as Steaker (Gear unit 544822 required)					
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**544820**	**499,00**	✓	✓	✓
Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz Compact Steaker Cutting Roller Set	**542290**	**1.079,00**	✓	✓	✓
Nutzung als Mürber (Getriebeteil 544822 erforderlich) use as Tenderizer (Gear unit 544822 required)					
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**544820**	**499,00**	✓	✓	✓
Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar) Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)	**542282**	**1.128,00**	✓	✓	✓
Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**544846**	**560,00**	✓	✓	✓
Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm	**542299**	**1.674,00**	✓	✓	✓
Nutzung als Streifenschneider (Getriebeteil 544822 erforderlich) use as Strip cutter (Gear unit 544822 required)					
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer **zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse** Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher for cutting into strips of sausages, meat, yellow cheese	**544820**	**499,00**	✓	✓	✓
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**	**2.212,00**	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm Compact Cutter Roller Set 5.0 mm	**542293**	**1.557,00**	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm Compact Cutter Roller Set 10.0 mm	**542294**	**1.399,00**	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm Compact Cutter Roller Set 20.0 mm	**542295**	**1.399,00**	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm Compact Cutter Roller Set 25.0 mm	**542296**	**1.399,00**	✓	✓	✓
Nutzung als Streifenschneider für Salat (Getriebeteil 544822 erforderlich) use as Strip Cutter for Salad (Gear unit 544822 required)					
Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer **zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat** Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce	**544821**	**499,00**	✓	✓	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter					

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

Typ: UGS
Artikel-Nr. 542810
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

Typ: Passier/Reibaufsatz
Artikel-Nr. 542855
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro			
Scheibenset S/G Top 5 Set of Disks S/G					
verstellbare Messerscheibe 0 - 8,0 mm (542820) **Rohkostscheibe 2,0 mm (542833)** **Rohkostscheibe 4,0 mm (542837)** **Sichelmesserscheibe 4,0 mm (542812)** **Streifenschneidscheibe 3,5 x 3,5 mm (542824)**	**542941**	**1.491,00**	✓	✓	✗
Adjustable Blade Disk 0 - 0.8 mm (542820) Raw Fruit and Vegetable Grating Disk 2.0 mm (542833) Raw Fruit and Vegetable Grating Disk 4.0 mm (542837) Sickle Blade Disk 4.0 mm (542812) Strip Cutting Disk 3.5 x 3.5 mm (542824)					
Optional optionally					
verstellbare Messerscheiben Adjustable Blade Disks					
zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Gurken, Zwiebeln etc. **0 - 8 mm Schnittstärke, Leistung 100 - 200 kg/h** for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc. 0 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 100 - 200 kg/h	**542820**	**449,00**	✓	✓	✗
wie oben aber mit gezahntem Messer as above, but with toothed cutters	**542821**	**479,00**	✓	✓	✗
Sichelmesserscheiben Sickle Blade Disks					
zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc.					
2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	**542811**	**348,00**	✓	✓	✗
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542812**	**348,00**			
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h	**542813**	**348,00**			
for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc. 2.5 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h 6.0 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h					
Schneidscheiben Slicing Disks					
zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich etc.					
1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	**542815**	**289,00**	✓	✓	✗
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542816**	**289,00**			
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h	**542817**	**289,00**			
for cutting cabbage, onions, cucumbers, radish, etc. 1.0 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h 2.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h					

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

Typ: UGS
Artikel-Nr. 542810
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

Typ: Passier/Reibaufsatz
Artikel-Nr. 542855
item no.

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Streifenschneidscheiben Strip Cutting Disks					
zum Verarbeiten von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.					
2,0 x 2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	**542823**	**376,00**	✓	✓	✗
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	**542824**	**376,00**			
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	**542825**	**376,00**			
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**542826**	**376,00**			
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**542827**	**359,00**			
7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542828**	**359,00**			
10,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542829**	**359,00**			
Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.		**10 x 10 mm NEU / NEW**			
for processing roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery etc.					
2.0 x 2.5 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h					
3.5 x 3.5 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h					
5.0 x 5.0 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h					
5.0 x 7.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h					
7.0 x 7.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h					
7.0 x 10.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h					
10.0 x 10.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h					
Attention: Suited for fitting in the disk racks. Not suitable for fitting on a wall bracket.					
Buntschnittscheiben Wave Blade Disks					
mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc.					
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**542819**	**198,00**	✓	✓	✗
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542818**	**209,00**			
with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc.					
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h					
6.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h					
verstellbare Buntschnittscheibe Adjustable Wave Blade Disk					
mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc.	**542814**	**439,00**	✓	✓	✗
3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h - 200 kg/h					
with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc.					
3.0 - 8.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h - 200 kg/h					
Reibscheiben Grating Disks					
zum Reiben von Obst, Gemüse, Käse und hartem Gebäck					
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	**542832**	**149,00**	✓	✓	✗
3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	**542830**	**139,00**			
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	**542831**	**139,00**			
for grating of fruit, vegetable, cheese and dry cake					
2.0 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h					
3.0 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h					
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h					
Rohkostscheiben Raw Fruit and Vegetable Grating Disks					
zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate					
1,5 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 40 kg/h	**542834**	**159,00**	✓	✓	✗
2,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 60 kg/h	**542833**	**159,00**			
3,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 100 kg/h	**542836**	**159,00**			
4,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 120 kg/h	**542837**	**159,00**			
for grating fruit and vegetable for preparation of finely chopped raw					
1.5 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 40 kg/h					
2.0 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 60 kg/h					
3.0 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 100 kg/h					
4.0 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 120 kg/h					

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	Typ: UGS Artikel-Nr. 542810 item no.	Typ: Gourmet GD Artikel-Nr. 542857 item no.	Typ: Passier/Reibaufsatz Artikel-Nr. 542855 item no.
Schnitzelscheiben Shredding Disks **zum Schnitzeln von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.** **6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h** **7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h** **9,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 220 kg/h** for shredding roots like, carrots, kohlrabi, potatoes, celery etc. 6.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h 7.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h 9.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 220 kg/h	**542838** **542835** **542839**	**139,00** **139,00** **139,00**	✓	✓	✗
Kartoffelreibscheibe Raw Potatoes Grating Disk **zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße** **3 x 3 x 5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h** for grating raw potatoes for making potato pancakes, potato dumplings, 3 x 3 x 5 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h	**542841**	**139,00**	✓	✓	✗
Reibekuchenscheibe Potato Mashing Disk **zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße** **3 x 3 x 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h** for grating raw potatoes for making potato pancakes, potato dumplings 3 x 3 x 2 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h	**542842**	**149,00**	✓	✓	✗
Würfelscheiben WS Cube Disks WS **zum Schneiden kleiner Würfel aus Knollengemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.** **2,5 mm Kantenlänge (2,5 x 2,5 x 2,5), Leistung ca. 25 kg/h** **3,5 mm Kantenlänge (3,5 x 3,5 x 3,5), Leistung ca. 30 kg/h** **5,0 mm Kantenlänge (5,0 x 5,0 x 3,5), Leistung ca. 35 kg/h** **Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.** for cutting small cubes of roots, cucumbers, radish, onions, potatoes etc. 2.5 mm slice thickness (2.5 x 2.5 x 2.5), capacity approx. 25 kg/h 3.5 mm slice thickness (3.5 x 3.5 x 3.5), capacity approx. 30 kg/h 5.0 mm slice thickness (5.0 x 5.0 x 3.5), capacity approx. 35 kg/h Attention: Suited for fitting in the disk racks. Not suitable for fitting on a wall bracket.	**542872** **542873** **542874**	**375,00** **375,00** **375,00**	✗	✓	✗
Waffelscheiben WAS Waffle Disks WAS **Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt)** **für Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 30 kg/h** **6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 35 kg/h** **Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.** waffle-type cut (crossed wave cutting) for root vegetables, cucumbers, radish, potatoes etc. 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 30 kg/h 6.0 mm slice thickness, capacity approx. 35 kg/h Attention: Suited for fitting in the disk racks. Not suitable for fitting on a wall bracket.	**542854** **542859**	**375,00** **375,00**	✗	✓	✗
Restehalter Remainders keep **optimal zum Zurückhalten unverarbeiteter Ware** **Empfehlung: insbesondere beim Kartoffelreiben und Salat schneiden** ideal for restraining unprocessed goods recommendation: especially for potato grating and salad cutting	**545280**	**298,00**	✓	✓	✗

Legende: Ergänzbar ✓ Ja ✗ Nein
Description: Compatible ✓ Yes ✗ No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

Typ: UGS
Artikel-Nr. 542810
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

Typ: Passier/Reibaufsatz
Artikel-Nr. 542855
item no.

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Grundträger-Einsatz Basic carrier-Insert					
unbedingt notwendig für: Würfelschneideinrichtung, Passiereinrichtung und Reibeinrichtung necessary for: Dicing Devices, Straining and Grating Devices	**543729**	**149,00**	✓	✓	✓
Würfelschneideinrichtungen !Achtung: Grundträger-Einsatz 543729 erforderlich! Dicing Devices !Attention: it is essential to order with! Basic carrier-Insert 543729!					
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken mit Schlüssel **6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h** consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar with key 6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h	**542843**	**1.349,00**	✓	✓	✗
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken **8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **16 x 16 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **20 x 20 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 16 x 16 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 20 x 20 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	**542845** **542847** **542849** **542851**	**1.029,00** **996,00** **996,00** **996,00**	✓	✓	✗
Würfelgatter für Würfelschneideinrichtungen Dicing Screen for Dicing Devices					
Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken **8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **16 x 16 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **20 x 20 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** Attention: without cleaning pestle, without cutting/knife bar 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 16 x 16 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 20 x 20 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	**542846** **542848** **542850** **542852**	**882,00** **849,00** **849,00** **849,00**	✓	✓	✗

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

Typ: UGS
Artikel-Nr. 542810
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

Typ: Passier/Reibaufsatz
Artikel-Nr. 542855
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro			
Passiereinrichtungen !Achtung: Grundträger-Einsatz 543729 erforderlich! Straining Devices !Attention: it is essential to order with! Basic carrier -Insert 543729!					
zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Püree, Apfelmus etc.					
bestehend aus Passiereinsatz, Abstreifer und Passierbalken					
1,5 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 100 kg/h	**542860**	**565,00**	✓	✗	✓
2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 120 kg/h	**542862**	**565,00**			
3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 150 kg/h	**542864**	**565,00**			
for making soups, sauces, mashed potatoes, apple purée etc.					
consisting of a straining use, stripping wire and rotor for straining					
1.5 mm hole diameter, capacity approx. 100 kg/h					
2.0 mm hole diameter, capacity approx. 120 kg/h					
3.0 mm hole diameter, capacity approx. 150 kg/h					
Passiereinsätze für Passiereinrichtungen Straining Uses for Straining Devices					
Achtung: ohne Passiereinsatz, ohne Abstreifer, ohne Passierbalken					
1,5 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 100 kg/h	**542861**	**329,00**	✓	✗	✓
2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 120 kg/h	**542863**	**329,00**			
3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 150 kg/h	**542865**	**329,00**			
Attention: without straining use, without stripping wire, without rotor for straining					
1.5 mm hole diameter, capacity approx. 100 kg/h					
2.0 mm hole diameter, capacity approx. 120 kg/h					
3.0 mm hole diameter, capacity approx. 150 kg/h					
Reibeinrichtungen !Achtung: Grundträger-Einsatz 543729 erforderlich! Grating Devices !Attention: it is essential to order with! Basic carrier -Insert 543729!					
zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Altgebäck etc.					
bestehend aus Reibeinsatz und Reibeflügel					
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	**542866**	**565,00**	✗	✗	✓
3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 90 kg/h	**542868**	**565,00**			
consisting of grating use and for grating nuts, almonds, stale baked goods etc					
consisting of a grating use and grating blade/wings					
2.0 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h					
3.5 mm slice thickness, capacity approx. 90 kg/h					
Reibeinsätze für Reibeinrichtungen Grating Uses for Grating Devices					
Achtung: ohne Reibeflügel					
2,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 50 kg/h	**542867**	**329,00**	✗	✗	✓
3,5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 90 kg/h	**542869**	**329,00**			
Attention: without grating blade/wings					
2.0 mm slice thickness, unsharpened, capacity approx. 50 kg/h					
3.5 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 50 kg/h					

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro			
Scheibenständer SST4 (stehend oder Wandmontage) Disk Rack SST4 **für 4 Scheiben oder** **für 3 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung** **446 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt** **446 x 230 x 190 mm (B x T x H) bestückt** for 4 disks or for 3 disks and 1 Dicing Device 446 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 446 x 230 x 190 mm (W x D x H) equipped	**542878**	**185,00**	✓	✓	✓
Scheibenständer SST6 (stehend oder Wandmontage) Disk Rack SST6 **für 6 Scheiben oder** **für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung** **600 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt** **600 x 230 x 210 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks or for 5 disks and 1 Dicing Device 600 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 600 x 230 x 210 mm (W x D x H) equipped	**542879**	**216,00**	✓	✓	✓
Scheibenständer SST 1 Disk Rack SST 1 **für 7 Scheiben** **335 x 145 x 60 mm (B x T x H) unbestückt** **365 x 210 x 230 mm (B x T x H) bestückt** for 7 disks 335 x 145 x 60 mm (W x D x H) unequipped 365 x 210 x 230 mm (W x D x H) equipped	**542880**	**129,00**	✓	✓	✓
Scheibenständer SST 2 Disk Rack SST 2 **für 4 Scheiben, 1 Würfelschneideinrichtung und 1 Passiereinrichtung** **345 x 220 x 60 mm (B x T x H) unbestückt** **370 x 220 x 230 mm (B x T x H) bestückt** for 4 disks 1 Dicing Device and 1 Straining Device 345 x 220 x 60 mm (W x D x H) unequipped 370 x 220 x 230 mm (W x D x H) equipped	**542881**	**129,00**	✓	✓	✓
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet mobile Abbildung ähnlich Illustration similar **für Antriebseinheit AE 6e bzw. AE 6e-T** **(ohne Antriebseinheit / Zubehör)** **mit 4 gummibereiften, festellbaren Lenkrollen, mit Auszugsplatte** **(zur Aufnahme eines GN-Behälters GN1/1 H200)** **500 x 600 x 650 mm (B x T x H)** for drive unit AE 6e or AE 6e-T (without drive unit and accessories) special with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, with excerpt attachment (for recording one GN vessel GN1/1 H200) 500 x 600 x 650 mm (W x D x H)	**542806**	**1.897,00**	✓	✗	✗
Untergestell fahrbar Underframe mobile **für Antriebseinheit AE 6e bzw. AE 6e-T** **(ohne Antriebseinheit / Zubehör)** **mit Abstelleinrichtung, 3 gummibereifte, feststellbare Lenkrollen** **770 x 980 x 630 mm (B x T x H)** for drive unit AE 6e or AE 6e-T (without drive unit and accessories) with side rest, 3 rubber swivel wheels, all lockable in place 770 x 980 x 630 mm (W x D x H)	**542898**	**1.447,00**	✓	✗	✗
Reinigungsbürste S/G für bspw. Scheiben und Würfelgatter Cleaning brush S/G for example disks & dicing devices **mit Bürstenkopf 290 x 48 x 20 mm (B x T x H)** with Brush head 290 x 48 x 20 mm (W x D x H)	**542822**	**39,00**	✓	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

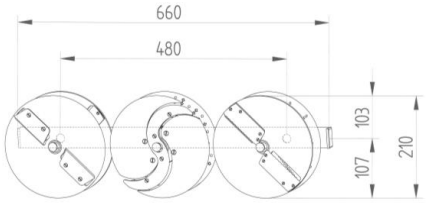
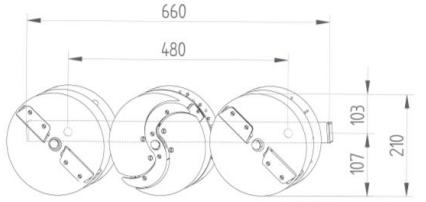
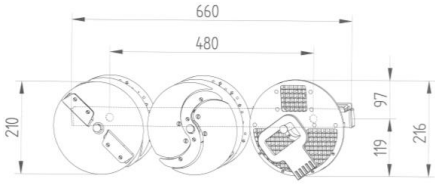
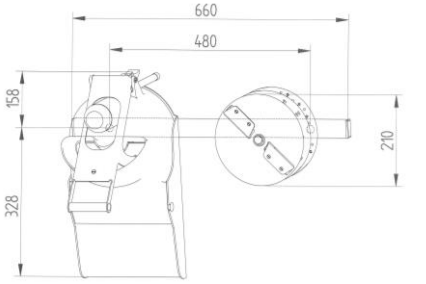
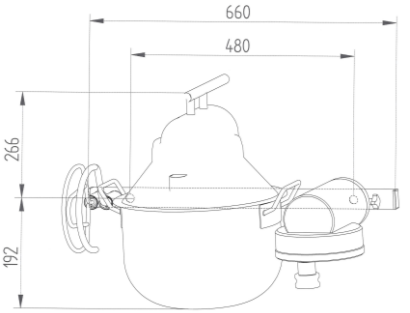
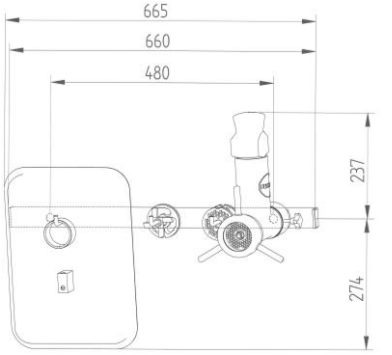
✓ Ja Yes ✗ Nein No

SUPRA 6e

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	
Wandleiste WL1 Wall Bracket WL1 **für 6 Scheiben** **660 x 125 x 210 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks 660 x 125 x 210 mm (W x D x H) equipped	**542882**	**239,00**	
Wandleiste WL2 Wall Bracket WL2 **für 9 Scheiben** **660 x 160 x 210 mm (B x T x H) bestückt** for 9 disks 660 x 160 x 210 mm (W x D x H) equipped	**542883**	**250,00**	
Wandleiste WL3 Wall Bracket WL3 **für 6 Scheiben, 1 Würfelschneideinrichtung** **660 x 160 x 216 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks, 1 dicing device 660 x 160 x 216 mm (W x D x H) equipped	**542884**	**250,00**	
Wandleiste WL4 Wall Bracket WL4 **für 3 Scheiben, Gemüseschneidvorsatz UGS** **660 x 395 x 486 mm (B x T x H) bestückt** for 3 disks, vegetable cutting attachment UGS 660 x 395 x 486 mm (W x D x H) equipped	**542885**	**250,00**	
Wandleiste WL5 Wall Bracket WL5 **für 10 Liter oder 15 Liter** **Kessel, Rührer, Knethaken** **660 x 380 x 458 mm (B x T x H) bestückt** for 10 litre or 15 litre, bowl, stirrer, kneading hook 660 x 380 x 458 mm (W x D x H) equipped	**542886**	**267,00**	
Wandleiste WL6 Wall Bracket WL6 **für Fleischwolf, Schale, div. Werkzeug** **665 x 235 x 511 mm (B x T x H) bestückt** for meat mincer, bowl, various tools 665 x 235 x 511 mm (W x D x H) equipped	**542887**	**267,00**	

für Notizen
for notes

GVM 210

Gemüseschneider GVM 210 (230V oder 400V)
Vegetable cutter GVM 210 (230V or 400V)

IP65

6 = vollständiger Berührungsschutz, staubdicht
5 = Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen
6 = complete protection against accidental contact, dustproof
5 = Protection against water jets from all directions

GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Gemüseschneider GVM 210 Komplett mit Ständer

Vegetable Cutter GVM 210 complete with stand

CE

IP65

1x Antriebseinheit mit doppelter Sicherheitsabschaltung und abnehmbaren Gemüseschneidvorsatz GVS (545298), Schneidrohr Ø 60 mm, Druckklappe 100 x 197 mm

(ohne Schneidwerkzeuge)

Erweiterbar mit Gourmetvorsatz für Gaufrettes und Brunoises

CE-geprüft
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart IP65
Leistung 0,75 / 0,95 kW
2 Geschwindigkeiten 280 / 560 U/min
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker, 16 A
Gewicht 41 kg
Maße siehe unten

1x drive unit with double safety switch and removable vegetable cutting attachment GVS (545298), cutting tube Ø 60 mm, pressure valve 100 x 197 mm (without cutting tools)

expandable with gourmet attachement for gaufrettes and brunoises

CE testet
Made in stainless steel

Voltage 400V, 50Hz, 3P+N
Protection class IP65
Total power 0.75 / 0.95 kW
2 speeds 280 / 560 rpm
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 41 kg
Dimension see below

IP65

400V

Typ: GVM 210 (400V)
Artikel-Nr. 542940 item no.
Preis Euro 2.697,00 price Euro

alternativ:

CE

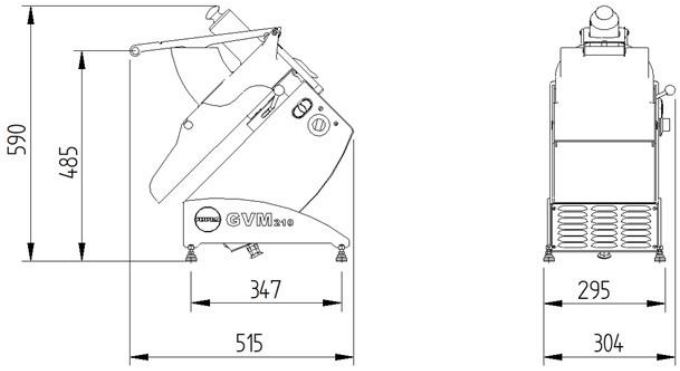
Spannung 230V, 50Hz, 1P
Schutzart IP54
Leistung 0,83 kW
1 Geschwindigkeit 280 U/min
Anschlusskabel ca. 2,5 m
Gewicht 41 kg
Maße siehe unten

Voltage 230V, 50Hz, 1P
Protection class IP54
Total power 0.83 kW
1 speed 280 rpm
Power cable approx. 2.5 m
Weight 41 kg
Dimension see below

230V

Typ: GVM 210 (230V)
Artikel-Nr. 542923 item no.
Preis Euro 2.697,00 price Euro

Abmessungen
Dimensions



GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Aufsatz
Attachment

Typ: GVM 210 (400V)
Artikel-Nr. 542940
item no.

Typ: GVM 210 (230V)
Artikel-Nr. 542923
item no.

Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
542857	**1.398,00**	✓	✓

Gourmetvorsatz GD
Gourmet Attachment GD

für Scheiben, Gourmet-Scheiben, Würfelgatter (zu verwenden mit dem Gehäuse des Gemüseschneiders)
zum Schneiden von Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Lauch, Zwiebel, Kartoffeln, Bohnen u.ä. im Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt), Würfel, Schrägschnitt, normaler Scheibenschnitt

Gourmetrohr 67/65 mm, Schrägrohr Ø 55 mm, Aufsatzrohr klein Ø 35 mm,
Zubehör 3 Stopfer aus Kunststoff

for disks, gourmet disks, dicing devices
(in use with case of vegetable cutter)
for cutting root vegetables, cucumbers,
radish, leek, onions, potatoes, beans, etc.
for cutting as a waffle-type (crossed wave cutting),
cubes, bevel cut, standard slice cutting cut

Gourmet cutting tube 67/65 mm,
Inclined tube Ø 55 mm,
Attachment tube small Ø 35 mm,
Accessories 3 pushers made in plastic

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

GVM 210

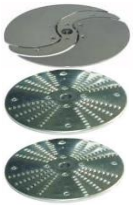
FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör GVM 210
Accessories GVM 210

CE

Typ: GVS
Artikel-Nr. 545298
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

		Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Scheibenset S/G Top 5 Set of Disks S/G					
	**verstellbare Messerscheibe 0 - 8,0 mm (542820)** **Rohkostscheibe 2,0 mm (542833)** **Rohkostscheibe 4,0 mm (542837)** **Sichelmesserscheibe 4,0 mm (542812)** **Streifenschneidscheibe 3,5 x 3,5 mm (542824)**	**542941**	**1.491,00**	✓	✓
	Adjustable Blade Disk 0 - 0.8 mm (542820) Raw Fruit and Vegetable Grating Disk 2.0 mm (542833) Raw Fruit and Vegetable Grating Disk 4.0 mm (542837) Sickle Blade Disk 4.0 mm (542812) Strip Cutting Disk 3.5 x 3.5 mm (542824)				
Optional optionally					
verstellbare Messerscheiben Adjustable Blade Disks					
	zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Gurken, Zwiebeln etc. **0 - 8 mm Schnittstärke, Leistung 100 - 200 kg/h** for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc. 0 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 100 - 200 kg/h	**542820**	**449,00**	✓	✓
	wie oben aber mit gezahntem Messer as above, but with toothed cutters	**542821**	**479,00**	✓	✓
Sichelmesserscheiben Sickle Blade Disks					
	zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc. **2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h** **6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h** for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc. 2.5 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h 6.0 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h	**542811** **542812** **542813**	**348,00** **348,00** **348,00**	✓	✓
Schneidscheiben Slicing Disks					
	zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich etc. **1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h** **2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h** for cutting cabbage, onions, cucumbers, radish, etc. 1.0 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h 2.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 200 kg/h	**542815** **542816** **542817**	**289,00** **289,00** **289,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

Preisliste • Price list
Gültig ab Januar 2025
valid as of January 2025

GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör GVM 210
Accessories GVM 210

CE

Typ: GVS
Artikel-Nr. 545298
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Streifenschneidscheiben Strip Cutting Disks				
zum Verarbeiten von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.				
2,0 x 2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	**542823**	**376,00**		
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	**542824**	**376,00**		
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	**542825**	**376,00**	✓	✓
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**542826**	**376,00**		
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**542827**	**359,00**		
7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542828**	**359,00**		
10,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542829**	**359,00**		
Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.		**10 x 10 mm NEU / NEW**		
for processing roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery etc.				
2.0 x 2.5 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h				
3.5 x 3.5 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h				
5.0 x 5.0 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h				
5.0 x 7.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h				
7.0 x 7.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h				
7.0 x 10.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h				
10.0 x 10.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h				
Attention: Suited for fitting in the disk racks. Not suitable for fitting on a wall bracket.				
Buntschnittscheiben Wave Blade Disks				
mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc.				
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**542819**	**198,00**	✓	✓
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**542818**	**209,00**		
with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc.				
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h				
6.0 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h				
verstellbare Buntschnittscheibe Adjustable Wave Blade Disk				
mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc.	**542814**	**439,00**	✓	✓
3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h - 200 kg/h				
with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc.				
3.0 - 8.0 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h - 200 kg/h				
Reibscheiben Grating Disks				
zum Reiben von Obst, Gemüse, Käse und hartem Gebäck				
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	**542832**	**149,00**	✓	✓
3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	**542830**	**139,00**		
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	**542831**	**139,00**		
for grating of fruit, vegetable, cheese and dry cake				
2.0 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h				
3.0 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h				
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h				
Rohkostscheiben Raw Fruit and Vegetable Grating Disks				
zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate				
1,5 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 40 kg/h	**542834**	**159,00**	✓	✓
2,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 60 kg/h	**542833**	**159,00**		
3,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 100 kg/h	**542836**	**159,00**		
4,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 120 kg/h	**542837**	**159,00**		
for grating fruit and vegetable for preparation of finely chopped raw				
1.5 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 40 kg/h				
2.0 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 60 kg/h				
3.0 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 100 kg/h				
4.0 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 120 kg/h				

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör GVM 210
Accessories GVM 210

CE

Typ: GVS
Artikel-Nr. 545298
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Schnitzelscheiben Shredding Disks **zum Schnitzeln von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.** **6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h** **7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h** **9,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 220 kg/h** for shredding roots like, carrots, kohlrabi, potatoes, celery etc. 6.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h 7.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h 9.0 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 220 kg/h	**542838** **542835** **542839**	**139,00** **139,00** **139,00**	✓	✓
Kartoffelreibscheibe Raw Potatoes Grating Disk **zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße** **3 x 3 x 5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h** for grating raw potatoes for making potato pancakes, potato dumplings, 3 x 3 x 5 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h	**542841**	**139,00**	✓	✓
Reibekuchenscheibe Potato Mashing Disk **zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße** **3 x 3 x 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h** for grating raw potatoes for making potato pancakes, potato dumplings 3 x 3 x 2 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h	**542842**	**149,00**	✓	✓
Würfelscheiben WS Cube Disks WS **zum Schneiden kleiner Würfel aus Knollengemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.** **2,5 mm Kantenlänge (2,5 x 2,5 x 2,5), Leistung ca. 25 kg/h** **3,5 mm Kantenlänge (3,5 x 3,5 x 3,5), Leistung ca. 30 kg/h** **5,0 mm Kantenlänge (5,0 x 5,0 x 3,5), Leistung ca. 35 kg/h** **Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.** for cutting small cubes of roots, cucumbers, radish, onions, potatoes etc. 2.5 mm slice thickness (2.5 x 2.5 x 2.5), capacity approx. 25 kg/h 3.5 mm slice thickness (3.5 x 3.5 x 3.5), capacity approx. 30 kg/h 5.0 mm slice thickness (5.0 x 5.0 x 3.5), capacity approx. 35 kg/h Attention: Suited for fitting in the disk racks. Not suitable for fitting on a wall bracket.	**542872** **542873** **542874**	**375,00** **375,00** **375,00**	✗	✓
Waffelscheiben WAS Waffle Disks WAS **Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt)** **für Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.** **4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 30 kg/h** **6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 35 kg/h** **Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.** waffle-type cut (crossed wave cutting) for root vegetables, cucumbers, radish, potatoes etc. 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 30 kg/h 6.0 mm slice thickness, capacity approx. 35 kg/h Attention: Suited for fitting in the disk racks. Not suitable for fitting on a wall bracket.	**542854** **542859**	**375,00** **375,00**	✗	✓
Restehalter Remainders keep **optimal zum Zurückhalten unverarbeiteter Ware** **Empfehlung: insbesondere beim Kartoffelreiben und Salat schneiden** ideal for restraining unprocessed goods recommendation: especially for potato grating and salad cutting	**545280**	**298,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör GVM 210
Accessories GVM 210

CE

Typ: GVS
Artikel-Nr. 545298
item no.

Typ: Gourmet GD
Artikel-Nr. 542857
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Grundträger-Einsatz Basic carrier-Insert				
unbedingt notwendig für: Würfelschneideinrichtung, Passiereinrichtung und Reibeinrichtung necessary for: Dicing Devices, Straining and Grating Devices	**543729**	**149,00**	✓	✓
Würfelschneideinrichtungen !Achtung: Grundträger-Einsatz 543729 erforderlich! Dicing Devices !Attention: it is essential to order with! Basic carrier-Insert 543729!				
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken mit Schlüssel **6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h** consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar with key 6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h	**542843**	**1.349,00**	✓	✓
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken **8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **16 x 16 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **20 x 20 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 16 x 16 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 20 x 20 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	**542845** **542847** **542849** **542851**	**1.029,00** **996,00** **996,00** **996,00**	✓	✓
Würfelgatter für Würfelschneideinrichtungen Dicing Screen for Dicing Devices				
Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken **8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **16 x 16 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** **20 x 20 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h** Attention: without cleaning pestle, without cutting/knife bar 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 16 x 16 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 20 x 20 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h	**542846** **542848** **542850** **542852**	**882,00** **849,00** **849,00** **849,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör GVM 210
Accessories GVM 210

CE

Typ: GVM 210 (400V)
Artikel-Nr. 542940
item no.

Typ: GVM 210 (230V)
Artikel-Nr. 54292
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Scheibenständer SST4 (stehend oder Wandmontage) Disk Rack SST4 **für 4 Scheiben oder** **für 3 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung** **446 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt** **446 x 230 x 190 mm (B x T x H) bestückt** for 4 disks or for 3 disks and 1 Dicing Device 446 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 446 x 230 x 190 mm (W x D x H) equipped	**542878**	**185,00** **NEU / NEW**	✓	✓
Scheibenständer SST6 (stehend oder Wandmontage) Disk Rack SST6 **für 6 Scheiben oder** **für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung** **600 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt** **600 x 230 x 210 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks or for 5 disks and 1 Dicing Device 600 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 600 x 230 x 210 mm (W x D x H) equipped	**542879**	**216,00**	✓	✓
Scheibenständer SST 1 Disk Rack SST 1 **für 7 Scheiben** **335 x 145 x 60 mm (B x T x H) unbestückt** **365 x 210 x 230 mm (B x T x H) bestückt** for 7 disks 335 x 145 x 60 mm (W x D x H) unequipped 365 x 210 x 230 mm (W x D x H) equipped	**542880**	**129,00**	✓	✓
Scheibenständer SST 2 Disk Rack SST 2 **für 4 Scheiben, 1 Würfelschneideinrichtung und 1 Passiereinrichtung** **345 x 220 x 60 mm (B x T x H) unbestückt** **370 x 220 x 230 mm (B x T x H) bestückt** for 4 disks 1 Dicing Device and 1 Straining Device 345 x 220 x 60 mm (W x D x H) unequipped 370 x 220 x 230 mm (W x D x H) equipped	**542881**	**129,00**	✓	✓
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet mobile Abbildung ähnlich Illustration similar **für Antriebseinheit SUPRA 6e oder GVM 210** **(ohne Antriebseinheit / Zubehör)** **mit 4 gummibereiften, festellbaren Lenkrollen, mit Auszugsplatte** **(zur Aufnahme eines GN-Behälters GN1/1 H200)** **500 x 600 x 650 mm (B x T x H)** for drive unit SUPRA 6e or GVM 210 (without drive unit and accessories) special with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, with excerpt attachment (for recording one GN vessel GN1/1 H200) 500 x 600 x 650 mm (W x D x H)	**542806**	**1.897,00**	✓	✓
Reinigungsbürste S/G für bspw. Scheiben und Würfelgatter Cleaning brush S/G for example disks & dicing devices **mit Bürstenkopf 290 x 48 x 20 mm (B x T x H)** with Brush head 290 x 48 x 20 mm (W x D x H)	**542822**	**39,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

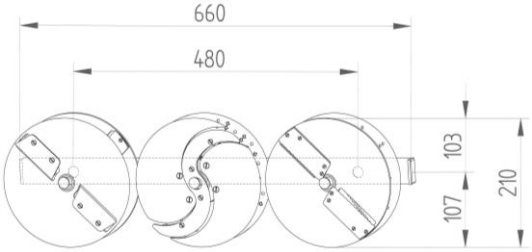
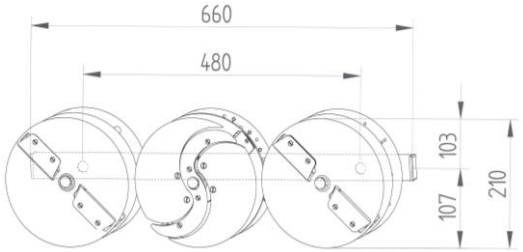
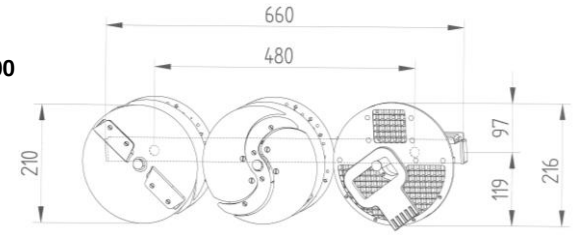
✓ Ja Yes ✗ Nein No

GVM 210

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör GVM 210
Accessories GVM 210

CE

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	
Wandleiste WL1 Wall Bracket WL1 **für 6 Scheiben** **660 x 125 x 210 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks 660 x 125 x 210 mm (W x D x H) equipped	**542882**	**239,00**	
Wandleiste WL2 Wall Bracket WL2 **für 9 Scheiben** **660 x 160 x 210 mm (B x T x H) bestückt** for 9 disks 660 x 160 x 210 mm (W x D x H) equipped	**542883**	**250,00**	
Wandleiste WL3 Wall Bracket WL3 **für 6 Scheiben, 1 Würfelschneideinrichtung** **660 x 160 x 216 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks, 1 dicing device 660 x 160 x 216 mm (W x D x H) equipped	**542884**	**250,00**	

für Notizen
for notes

TED

Gemüseschneider (230V)
Vegetable cutter (230V)

TED passt in jede Küche
TED fits into every kitchen

TED smart

Geschwindigkeit 350 U/min
Speed 350 rpm

IP65 CE

TED

Geschwindigkeit variabel 150 - 750 U/min
Speed variable 150 - 750 rpm

IP65 CE ⊕ GS geprüfte Sicherheit

MADE IN GERMANY
www.feuma.de

TED smart

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED smart Gemüseschneider
TED smart Vegetable cutter

Antriebseinheit TED smart - mit Gemüseschneidvorsatz TED UGS
Drive Unit TED smart - with vegetable attachment TED UGS

NEU / NEW

Antriebseinheit TED smart

mit elektromagnetischer Sicherheitsabschaltung und Wiederanlaufschutz nach Spannungsausfall
stromsparend mit Hauptschalter
schlagfeste Schalter
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Edelstahlausführung
Spannung 230V, 50Hz, 1P
Leistung 0,37 kW
Geschwindigkeit 350 U/min
Anschlusskabel ca. 3 m
Gewicht 18,5 kg
Maße siehe unten

mit Gemüseschneidvorsatz TED UGS

Edelstahlausführung
mit Sicherheitsschaltung
Druckklappenöffnung 174,5 x 67,5 mm
und Schneidrohr Ø 60 mm (Höhe 130 mm)
Zubehör 1 Stopfer und 1 Auswerferscheibe (je Kunststoff)

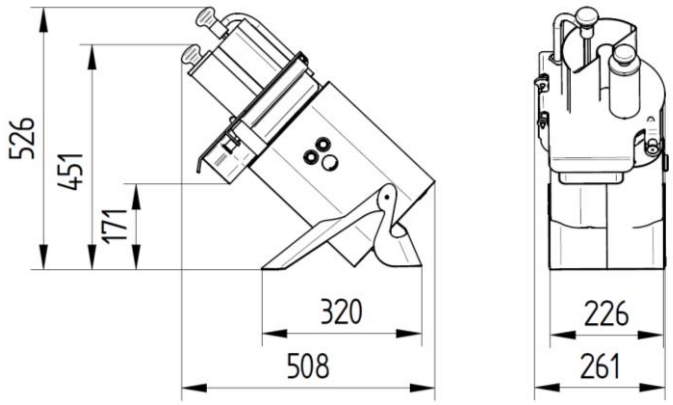
drive unit TED smart

With electromagnetic safety switch and protection for restart after line drop
energy-saving with main switch
impact-resistant switches
CE testet
IP65 certificate
Made in stainless steel
Voltage 230V, 50Hz, 1P
Total power 0.37 kW
Speed 350 rpm
Power cable approx. 3 m
Weight 18,5 kg
Dimension see below

including vegetable attachment TED UGS

Made in stainless steel
With electromagnetic safety switch
Cover with pressing opening 174.5 x 67.5 mm and tube Ø 60 mm (height 130 mm)
Accessories 1 pusher and 1 ejector disc made in plastic

Abmessungen
Dimensions



TED smart

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED smart Gemüseschneider
TED smart Vegetable cutter

Edelstahl-Version
stainless steel version

IP65 CE

EDELSTAHL I stainless steel
Typ: TED smart ohne Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400050 **Preis Euro 2.998,00**
item no. price Euro

ohne Scheibenset TED 3
without disk set TED 3

verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm Artikel-Nr. 410800
adjustable blade disk 0 - 8 mm item no. 410800

Rohkost- und Käsereibscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003

Schnitzel- und Käsereibscheibe 5 mm Artikel-Nr. 410005
shredding and cheese grating disk 5 mm item no. 410005

EDELSTAHL I stainless steel
Typ: TED smart mit Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400051 **Preis Euro 3.298,00**
item no. price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 411,00 €
with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 411.00 €

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

Antriebseinheit TED - mit Gemüseschneidvorsatz TED UGS
Drive Unit TED - with vegetable attachment TED UGS

Antriebseinheit TED

mit elektromagnetischer Sicherheitsabschaltung und Wiederanlaufschutz nach Spannungsausfall
stromsparend mit Hauptschalter
schlagfeste Schalter

GS-geprüft
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Edelstahlausführung

Spannung 230V, 50Hz, 1P
Leistung 0,4 kW
Geschwindigkeit variabel 150 bis 750 U/min
Anschlusskabel ca. 3 m
Gewicht 21 kg
Maße siehe unten

variable Geschwindigkeit
speed variably adjustable

mit Gemüseschneidvorsatz TED UGS

Edelstahlausführung
mit Sicherheitsschaltung
Druckklappenöffnung 174,5 x 67,5 mm
und Schneidrohr Ø 60 mm (Höhe 130 mm)
Zubehör 1 Stopfer und 1 Auswerferscheibe (je Kunststoff)

drive unit TED

With electromagnetic safety switch and protection for restart after line drop
energy-saving with main switch
impact-resistant switches

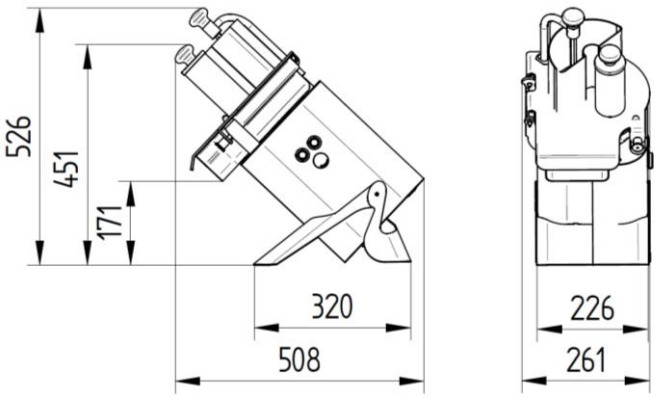
GS certificate
CE testet
IP65 certificate
Made in stainless steel

Voltage 230V, 50Hz, 1P
Total power 0.37 kW
Speed variably adjustable from 150 to 750 rpm
Power cable approx. 3 m
Weight 21 kg
Dimension see below

including vegetable attachment TED UGS

Made in stainless steel
With electromagnetic safety switch
Cover with pressing opening 174.5 x 67.5 mm and tube Ø 60 mm (height 130 mm)
Accessories 1 pusher and 1 ejector disc made in plastic

Abmessungen
Dimensions



TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

Edelstahl-Version
stainless steel version

IP65

EDELSTAHL I stainless steel
Typ: TED ohne Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400000 **Preis Euro 3.998,00**
item no. price Euro

ohne Scheibenset TED 3
without disk set TED 3

verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm Artikel-Nr. 410800
adjustable blade disk 0 - 8 mm item no. 410800

Rohkost- und Käsereibscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003

Schnitzel- und Käsereibscheibe 5 mm Artikel-Nr. 410005
shredding and cheese grating disk 5 mm item no. 410005

EDELSTAHL I stainless steel
Typ: TED mit Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400001 **Preis Euro 4.298,00**
item no. price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 411,00 €
with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 411.00 €

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

anthrazit-Version
anthracite version

Anthrazit I anthracite
Typ: TED ohne Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400004 **Preis Euro 4.198,00**
item no. price Euro

ohne Scheibenset TED 3
without disk set TED 3

verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm Artikel-Nr. 410800
adjustable blade disk 0 - 8 mm item no. 410800

Rohkost- und Käsereibscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003

Schnitzel- und Käsereibscheibe 5 mm Artikel-Nr. 410005
shredding and cheese grating disk 5 mm item no. 410005

Anthrazit I anthracite
Typ: TED mit Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400005 **Preis Euro 4.498,00**
item no. price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 411,00 €
with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 411.00 €

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

light green
Typ: TED ohne Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400010 **Preis Euro 4.198,00**
item no. price Euro

ohne Scheibenset TED 3
without disk set TED 3

verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm Artikel-Nr. 410800
adjustable blade disk 0 - 8 mm item no. 410800

Rohkost- und Käsereibscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003

Schnitzel- und Käsereibscheibe 5 mm Artikel-Nr. 410005
shredding and cheese grating disk 5 mm item no. 410005

light green
Typ: TED mit Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400011 **Preis Euro 4.498,00**
item no. price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 411,00 €
with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 411.00 €

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

TED Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

weiße-Version
white version

GS geprüfte Sicherheit · IP65 · CE

Weiß I white
Typ: TED ohne Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400008 **Preis Euro 4.198,00**
item no. price Euro

ohne Scheibenset TED 3
without disk set TED 3

verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm Artikel-Nr. 410800
adjustable blade disk 0 - 8 mm item no. 410800

Rohkost- und Käsereibscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003

Schnitzel- und Käsereibscheibe 5 mm Artikel-Nr. 410005
shredding and cheese grating disk 5 mm item no. 410005

Weiß I white
Typ: TED mit Scheibenset TED 3
Artikel-Nr. 400009 **Preis Euro 4.498,00**
item no. price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 411,00 €
with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 411.00 €

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

zusätzlicher Vorsatz
additional attachment

TED smart und TED Gemüseschneider
TED smart and TED vegetable cutter

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

Gemüseschneidvorsatz "TED UGS"
Vegetable cutting attachment "TED UGS"

Edelstahlausführung
mit Sicherheitsschaltung
für Scheiben, Würfelgatter
zum Schneiden von verschiedenem Gemüse
normaler Scheibenschnitt, Würfel
Druckklappenöffnung 174,5 x 67,5 mm
und Schneidrohr Ø 60 mm (Höhe 130 mm)
Zubehör 1 Stopfer aus Kunststoff

Made in stainless steel
With electromagnetic safety switch
for disks, dicing devices
for cutting of different kind of vegetables,
standard slice cutting cut
Cover with pressing opening 174,5 x 67,5
and tube Ø 60 mm (height 130 mm)
Accessories 1 pusher made in plastic

431000 **769,00** ✓

Gourmetvorsatz "TED GD"
Gourmet attachment "TED GD"

Edelstahlausführung
mit Sicherheitsschaltung
für Scheiben, Gourmet-Scheiben, Würfelgatter
zum Schneiden von verschiedenem Gemüse
im Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt), normaler Scheibenschnitt, Würfel
Druckklappenöffnung 174,5 x 67,5 mm und Gourmetrohr Ø 80 mm (Höhe 130 mm)
Zubehör
1 Stopfer für Gourmetrohr aus Kunststoff

<u>Bei Nutzung als reiner Gemüseschneidaufsatz:</u>
1 Verschlussstück für Getriebegehäuse
1 Stopfer für Rohr aus Kunststoff

Made in stainless steel
With electromagnetic safety switch
for disks, gourmet disks, dicing devices
for cutting of different kind of vegetables as a waffle-type (crossed wave cutting), cubes, bevel cut, standard slice cutting cut
Cover with pressing opening 174,5 x 67,5
Gourmet tube Ø 80 mm (height 130 mm)
Accessories 1 pusher for gourmet tube made in plastic

<u>use as a standard vegetable cutting machine</u>
1 locking piece for gearbox housing
1 pusher for tube made in plastic

411111 **927,00** ✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör TED
Accessories TED

Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS
Artikel-Nr. 431000
item no.

Gourmetvorsatz TED GD
Gourmet Attachment TED GD
Artikel-Nr. 411111
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Optional optionally				
verstellbare Messerscheibe Adjustable Blade Disk **zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Gurken, Zwiebeln etc.** **0 - 8 mm Schnittstärke, Leistung 100 - 200 kg/h** for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc. 0 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 100 - 200 kg/h	**410800**	**419,00**	✓	✓
Sichelmesserscheiben fest (nicht verstellbar) Sickle Blade Disks fixed (not adjustable) **zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc.** **3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h** **8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h** **10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 220 kg/h** for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc. 3 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h 8 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h 10 mm slice thickness, capacity approx. 220 kg/h	**410013** **410008** **410010**	**334,00** **334,00** **334,00**	✓	✓
verstellbare Buntschnittscheibe Adjustable Wave Blade Disk **mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc.** **3 - 8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h - 200 kg/h** with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc. 3 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h - 200 kg/h	**410380**	**404,00**	✓	✓
Buntschnittscheiben fest (nicht verstellbar) Wave Blade Disks fixed (not adjustable) **mit Wellenschnitt für Gemüse wie Gurke, Zucchini, Sellerie, rote Bete, Möhren etc.** **2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 90 kg/h** **3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h** **5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h** with wavy blades for vegetables such as cucumber, zucchini, celery, roots beetroot, carrots etc. 2 mm slice thickness, capacity approx. 90 kg/h 3 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h 5 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h	**410200** **410300** **410500**	**203,00** **203,00** **203,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör TED
Accessories TED

IP65

Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS
Artikel-Nr. 431000
item no.

Gourmetvorsatz TED GD
Gourmet Attachment TED GD
Artikel-Nr. 411111
item no.

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

Rohkostscheiben und Käsereibscheiben
Raw Fruit and Vegatable Grating Disks and Cheese Grating Disks

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

1,5 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 40 kg/h	**410001**	**153,00**	✓	✓
2 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 60 kg/h	**410002**	**153,00**		
3 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 100 kg/h	**410003**	**153,00**		

for grating fruit and vegetable for preparation of finely chopped raw salads etc. and cheese
1.5 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 40 kg/h
2 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 60 kg/h
3 mm slice thickness, unsharpened capacity approx. 100 kg/h

Schnitzelscheiben und Käsesreibscheiben
Shredding Disks and Cheese Grating Disks

zum Schnitzeln von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc. und Käse

5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h	**410005**	**139,00**	✓	✓
7 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h	**410007**	**139,00**		
9 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 220 kg/h	**410009**	**139,00**		

for shredding roots like, carrots, kohlrabi, potatoes, celery etc. and cheese
5 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h
7 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 200 kg/h
9 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 220 kg/h

Streifenschneidscheiben
Strip Cutting Disks

zum Verarbeiten von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.

2 x 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h	**410022**	**332,00**	✓	✓
3 x 3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	**410033**	**332,00**		
4 x 4 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	**410044**	**332,00**		
6 x 6 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**410066**	**332,00**		
7 x 8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	**410087**	**332,00**		
7 x 10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**410710**	**332,00**		
10 x 10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	**411010**	**332,00**		

10 x 10 mm NEU / NEW

for processing roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery etc.
2 x 2 mm slice thickness, capacity approx. 50 kg/h
3 x 3 mm slice thickness, capacity approx. 75 kg/h
4 x 4 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h
6 x 6 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h
7 x 8 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h
7 x 10 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h
10 x 10 mm slice thickness, capacity approx. 150 kg/h

Reib- und Parmesanscheibe
Grating and Parmesan Disks

zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße sowie Parmesan
3 x 3 x 5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h

410000 **146,00** ✓ ✓

for grating raw potatoes for making potato pancakes, potato dumplings and parmesan

3 x 3 x 5 mm slice thickness, capacity approx. 120 kg/h

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör TED
Accessories TED

Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS
Artikel-Nr. 431000
item no.

Gourmetvorsatz TED GD
Gourmet Attachment TED GD
Artikel-Nr. 411111
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Würfelscheiben WS Cube Disks WS				
 zum Schneiden kleiner Würfel aus Knollengemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.				
2 mm Kantenlänge (2 x 2 x 2), Leistung ca. 25 kg/h	**411222**	**351,00**	✗	✓
3 mm Kantenlänge (3 x 3 x 3), Leistung ca. 30 kg/h	**411333**	**351,00**		
4 mm Kantenlänge (4 x 4 x 4), Leistung ca. 35 kg/h	**411444**	**351,00**		
for cutting small cubes of roots, cucumbers, radish, onions, potatoes etc.				
2 mm slice thickness (2 x 2 x 2), capacity approx. 25 kg/h				
3 mm slice thickness (3 x 3 x 3), capacity approx. 30 kg/h				
4 mm slice thickness (4 x 4 x 4), capacity approx. 35 kg/h				
Waffelscheiben WAS Waffle Disks WAS				
 Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt)				
für Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln etc.				
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 30 kg/h	**411040**	**351,00**	✗	✓
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 35 kg/h	**411060**	**351,00**		
waffle-type cut (crossed wave cutting)				
for root vegetables, cucumbers, radish, potatoes etc.				
4.0 mm slice thickness, capacity approx. 30 kg/h				
6.0 mm slice thickness, capacity approx. 35 kg/h				

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

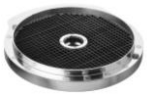
TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör TED
Accessories TED

Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS
Artikel-Nr. 431000
item no.

Gourmetvorsatz TED GD
Gourmet Attachment TED
Artikel-Nr. 411111
item no.

	Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price Euro		
Würfelschneideinrichtungen komplett Dicing Devices complete				
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 6 mit Schlüssel **6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h**	**420066**	**1.298,00**	✓	✓
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 8/10 mit Schlüssel				
8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**420088**	**928,00**	✓	✓
10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**421010**	**928,00**		
bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 14/20 mit Schlüssel				
14 x 14 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**421414**	**928,00**	✓	✓
20 x 20 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**422020**	**928,00**		
consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 6 and with key 6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h				
consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 8/10 and with key 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h				
consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 14/20 and with key 14 x 14 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h 20 x 20 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h				
Würfelgatter für Würfelschneideinrichtungen Dicing Screen for Dicing Devices				
 **Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken**				
6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**420006**	**1.088,00**	✓	✓
8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**420008**	**788,00**		
10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**420010**	**788,00**		
14 x 14 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**420014**	**788,00**		
20 x 20 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h	**420020**	**788,00**		
Attention: without cleaning pestle, without cutting/knife bar 6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h 8 x 8 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 10 x 10 x 8 mm, capacity approx. 150 kg/h 14 x 14 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h 20 x 20 x 14 mm, capacity approx. 150 kg/h				

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No

TED

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör TED
Accessories TED

TED smart und TED Gemüseschneider
TED smart and TED vegetable cutter

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	
Scheibenständer SST4 (stehend oder Wandmontage) Disk Rack SST4			
 für 4 Scheiben oder **für 3 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung** **446 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt** **446 x 230 x 190 mm (B x T x H) bestückt** for 4 disks or for 3 disks and 1 Dicing Device 446 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 446 x 230 x 190 mm (W x D x H) equipped	**542878**	**185,00**	✓ **NEU / NEW**
Scheibenständer SST6 (stehend oder Wandmontage) Disk Rack SST6			
 für 6 Scheiben oder **für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung** **600 x 164 x 180 mm (B x T x H) unbestückt** **600 x 230 x 190 mm (B x T x H) bestückt** for 6 disks or for 5 disks and 1 Dicing Device 600 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped 600 x 230 x 190 mm (W x D x H) equipped	**542879**	**216,00**	✓
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet mobile			
 Abbildung ähnlich Illustration similar **für Gemüseschneider TED, GVM 210 oder Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** **(ohne Antriebseinheit / Zubehör)** **mit 4 gummibereiften, festellbaren Lenkrollen, mit Auszugsplatte** **(zur Aufnahme eines GN-Behälters GN1/1 H200)** **500 x 600 x 650 mm (B x T x H)** for cutting machine TED, GVM 210 or universal kitchen machine SUPRA 6e (without drive unit and accessories) with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, with excerpt attachment (for recording one GN vessel GN1/1 H200) 500 x 600 x 650 mm (W x D x H)	**542806**	**1.897,00**	✓
Reinigungsbürste S/G für bspw. Scheiben und Würfelgatter Cleaning brush S/G for example disks & dicing devices			
 mit Bürstenkopf 290 x 48 x 20 mm (B x T x H) with Brush head 290 x 48 x 20 mm (W x D x H)	**542822**	**39,00**	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No

Fleischwölfe und Zubehör
Meat Mincers and accessories

TW-R 70

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Fleischwölfe
Meat Mincer

Fleischwolf 70 Typ: TW-R 70

Meat Mincer 70 Type: TW-R 70

Fleischwolf TW-R 70 (Durchmesser 70 mm)
Der Fleischwolf ist geeignet zum Verarbeiten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

1x Edelstahlwolfgehäuse mit 1x Schnecke aus Edelstahl inklusive Zubehör bestehend aus:

Edelstahl Schneidsatz L&W 3-teilig
1x Vorschneider, 1x Kreuzmesser, 1x Lochscheibe 4,5 mm, 1x Stopfer, 1x Edelstahlschale, 1x Einlegering 15 mm, 1x Ausziehhaken

Leistung bei 4,5 mm Lochscheibe ca. 150 kg/h

GS-Zeichen
CE-geprüft
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart IP 54
Leistung 830 W
1 Geschwindigkeit 100 U/min und 1 Rückwärtsgang
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker 16 A
Gewicht 25 kg

275 x 400 x 530 mm (B x T x H)

Meat Mincer TW-R 70 (diameter 70 mm)
This meat mincer can be used for processing meat, fish and vegetable.

1x stainless steel casing and 1x worm made of stainless steel, inclusive accessories consisting of:
Stainless steel cutting set L&W with 3 parts
1x pre-cutter, 1x cross-blade, 1x perforated disk 4.5 mm,
1x plastic pusher, 1x stainless steel bowl,
1x spacer rings 15 mm, 1x withdrawing hook

capacity approx. 150 kg/h when using the 4.5 mm perforated disk

GS mark
CE testet
Made in stainless steel

Voltage 400 V, 50 Hz, 3 P+N
Protection class IP 54
Total power 830 W
1 speed 100 rpm and 1 reverse gear
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 25 kg

275 x 400 x 530 mm (W x D x H)

Typ: TW-R 70
Artikel-Nr. 542903
item no.

Preis Euro 2.028,00
price Euro

TW-H 82

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Fleischwölfe
Meat Mincer

Fleischwolf 82 Typ: TW-H 82

Meat Mincer 82 Type: TW-H 82

Fleischwolf TW-H 82 (Durchmesser 82 mm)
Standard mit großer Fleischwolf-Schale
(optional mit kleiner Fleischwolf-Schale lieferbar).
Der Fleischwolf ist geeignet zum Verarbeiten von Fleisch, Fisch und Gemüse.

1x Edelstahlwolfgehäuse mit 1x Schnecke aus Edelstahl
inklusive Zubehör bestehend aus:
Edelstahl Schneidsatz L&W 5-teilig
1x Vorschneider, 2x Kreuzmesser,
1x Lochscheibe 5 mm, 1x Loschscheibe 13 mm,
1x Einlegering 18 mm, 1x Einlegering 36 mm,
1x Stopfer, 1x Edelstahlschale, 1x Ausziehhaken

Leistung bei 5 mm Lochscheibe bis ca. 300 kg/h

GS-Zeichen
CE-geprüft
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart IP 54
Leistung 1,1 kW, S3-75%
1 Geschwindigkeit 140 U/min und 1 Rückwärtsgang
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker 16 A
Gewicht 36 kg
357 x 602 x 547 mm (B x T x H)

Meat Mincer TW-H 82 (diameter 82 mm)
Standard with large mincer container (optional with smal mincer container available). This meat mincer can be used for processing meat, fish and vegetable.

GS mark
CE testet
Made in stainless steel

1x stainless steel casing, worm made of stainless steel, inclusive accessories consisting of:
Stainless steel cutting set L&W with 5 parts
1x pre-cutter, 2x cross-blade,
1x perforated disk 5 mm, 1x perforated disk 13 mm,
1x spacer ring 18 mm, 1x spacer ring 36 mm,
1x plastic pusher, 1x stainless steel bowl,
1x withdrawing hook

capacity approx. 300 kg/h when using the 5 mm perforated disk

Voltage 400 V, 50 Hz, 3 P+N
Protection class IP 54
Total power 1,1 kW, S3-75%
1 speed 140 rpm and 1 reverse gear
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 36 kg

357 x 602 x 547 mm (W x D x H)

Typ: TW-H 82
Artikel-Nr. 542905
item no.

Preis Euro 3.779,00
price Euro

T-SWF 82-1

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Fleischwölfe
Meat Mincer

Fleisch- und Separierwolf Typ: T-SWF 82-1

Mincing and Separating Type: T-SWF 82-1

Fleisch- und Separierwolf T-SWF 82-1 (Durchmesser 82 mm) dient wahlweise zum Trennen und separatem Abführen von Knorpel, Sehnen und sonstigen schwer verarbeitbaren Fleischbestandteilen bzw. zum normalen Wolfen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

1x Edelstahlwolfgehäuse mit 1x Schnecke aus Edelstahl inklusive Zubehör bestehend aus:
Edelstahl Schneidsatz 3-teilig
1x Vorschneider, 1x Separiermesser,
1x Separierlochscheibe 5,0 mm,
1x Einlegering 25 mm,
1x Edelstahlschale (ca. 570 x 325 x 60 mm),
1x Stopfer, 1x Ausziehhaken,
1x Untergestell

Leistung bei 5,0 mm Lochscheibe ca. 300 kg/h

GS-Zeichen
CE-geprüft
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart IP 54
Leistung 1,9 kW
1 Geschwindigkeit 180 U/min und 1 Rückwärtsgang
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker 16 A
Gewicht 48 kg
420 x 720 x 510 mm (B x T x H)

Mincing and Separating Unit T-SWF 82-1 (diameter 82 mm) can be used either for separating and removing cartilage, sinews and other parts of meat of difficult processability or for mincing meat, fish or vegetable.

GS mark
CE testet
Made in stainless steel

1x stainless steel casing and 1x worm made of stainless steel, inclusive accessories consisting of:
Stainless steel cutting set with 3 parts
1x pre-cutter, 1x separation blade, 1x separation perforated disk 5.0 mm, 1x spacer ring 25 mm, 1x stainless steel bowl (about 570 x 325 x 60 mm), 1x pusher, 1x withdrawing hook
1 underframe

capacity approx. 300 kg/h when using the 5.0 mm perforated disk

GS mark
CE testet
Made in stainless steel

Voltage 400 V, 50 Hz, 3 P+N
Protection class IP 54
Total power 1,9 kW
1 speed 180 rpm and 1 reverse gear
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 48 kg

420 x 720 x 510 mm (W x D x H)

Typ: T-SWF 82-1
Artikel-Nr. 542932
item no.

Preis Euro 5.735,00
price Euro

T-SWF 82-1

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Zubehör Fleisch- und Separierwolf (T-SWF 82-1)

Accessories Mincing and Separating (T-SWF 82-1)

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	Typ: T-SWF 82-1
Separiermesser Separating Blade			
für T-SWF 82-1 (Ø 82 mm) for T-SWF 82-1 (Ø 82 mm)	**543678**	**173,00**	✓
Einlegering Spacer Ring			
Breite 25,0 mm für T-SWF 82-1 (Ø 82 mm) Width 25.0 mm for T-SWF 82-1 (Ø 82 mm)	**543696**	**80,00**	✓
Separierlochscheiben Perforated Separating Disks			
3,0 mm für T-SWF 82-1 (Ø 82 mm) 3.0 mm for T-SWF 82-1 (Ø 82 mm)	**543679**	**222,00**	✓
5,0 mm für T-SWF 82-1 (Ø 82 mm) 5.0 mm for T-SWF 82-1 (Ø 82 mm)	**543680**	**184,00**	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

Preisliste • Price list (1)
Gültig ab Januar 2025
valid as of January 2025

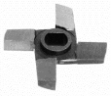
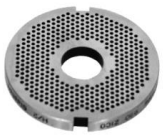
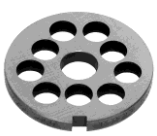
FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Zubehör Fleischwolf (für alle Universal-Küchenmaschinen und Tischgeräte)

Accessories for Meat Mincer (for all universal kitchen maschine and table top units)

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro item no.	für Fleischwolf 70 for Meat Mincer 70	für Fleischwolf 82 for Meat Mincer 82
Vorschneider Pre cutter				
INOX für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) INOX for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543775**	**80,00**	✓	✗
INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543266**	**107,00**	✗	✓
Kreuzmesser Cross Blades				
 **INOX für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm)** INOX for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543776**	**92,00**	✓	✗
INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543267**	**110,00**	✗	✓
Einlegering Spacer Ring				
Breite 15 mm INOX für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) Width 15 mm INOX for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543783**	**75,00**	✓	✗
Breite 18 mm INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) Width 18 mm INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543045**	**80,00**	✗	✓
Breite 36 mm INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) Width 36 mm INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543048**	**82,00**	✗	✓
Pastetenscheibe Paste Disk				
3,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 3.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**542753**	**82,00**	✗	✓
Lochscheiben Perforated Disks				
2,0 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 2.0 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543777**	**89,00**	✓	✗
3,0 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 3.0 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543778**	**89,00**	✓	✗
4,5 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 4.5 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543779**	**74,00**	✓	✗
6,0 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 6.0 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543780**	**74,00**	✓	✗
7,8 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 7.8 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	**543781**	**74,00**	✓	✗
 **2,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm)** 2.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543268**	**102,00**	✗	✓
3,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 3.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543269**	**102,00**	✗	✓
 **5,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm)** 5.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543270**	**92,00**	✗	✓
7,8 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 7.8 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543271**	**92,00**	✗	✓
13,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 13.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	**543272**	**92,00**	✗	✓

Legende: Ergänzbar Description: Compatible — ✓ Ja Yes — ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Zubehör Fleischwolf (für alle Universal-Küchenmaschinen und Tischgeräte)

Accessories for Meat Mincer (for all universal kitchen maschine and table top units)

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	für Fleischwolf 70 for Meat Mincer 70	für Fleischwolf 82 for Meat Mincer 82
Wurstfüllrohr Sausage filling tubes				
Flansch 73, Rohr 18 x 225 mm Flange 73, pipe 18 x 225 mm	**543263**	**224,00**	✓	✗

Achtung: 543263 nur noch begrenzt lieferbar
Attention: 543263 only limited availability

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

für Notizen
for notes

Universalantriebe für Steaker/Mürber/Streifenschneider sowie Fleischwolf und Zubehör

Universal drives for Steaker/Tenderizer/Strip cutter as well as mincer and accessories

Universalantrieb TFS
Universal Drive TFS

Universalantrieb Kombination TW 70 / TFS
Universal Drive Combination TW 70 / TFS

TFS

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

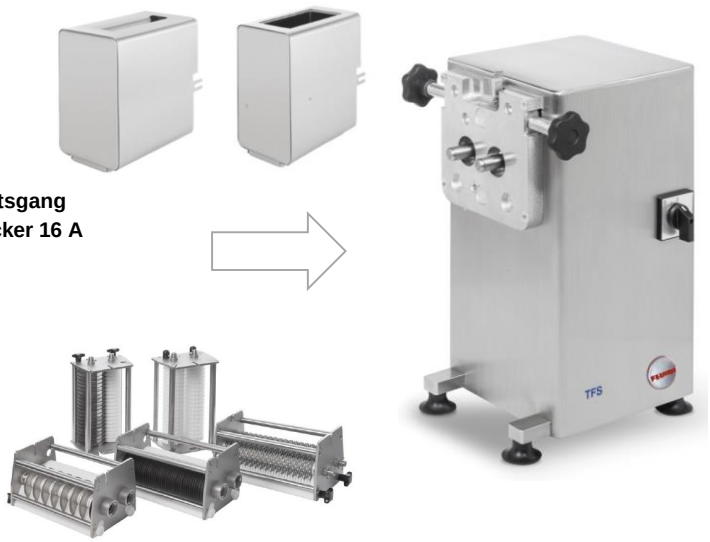
Tischgeräte
table top units

TFS

Universalantrieb (für Steaker/Mürber/Streifenschneider)

Universal Drive (Steaker/Tenderizer/Strip cutter)

1x Antrieb. Sie wählen dazu Walzensatz & Haube für Steaker, Mürber, Streifenschneider.



GS-Zeichen
CE-geprüft
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart IP 54
Leistung 580 W
1 Geschwindigkeit 100 U/min und 1 Rückwärtsgang
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker 16 A
Gewicht 23 kg / 31 kg*
280 x 500 x 520 mm (B x T x H)*

1x drive unit. You choose roller set & hood for steaker, tenderizer, strip cutter.

GS mark
CE testet
Made in stainless steel

Voltage 400 V, 50 Hz, 3 P+N
Protection class IP 54
Total power 580 W
1 speed 100 rpm and 1 reverse gear
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 23 kg / 31 kg*
280 x 500 x 520 mm (W x D x H)*

*Gewicht und Maße mit Walzensatz & Haube
*weight and dimension with roller set and hood

Durch Walzensatz & Haube erweiterbar zu Steaker, Mürber, Streifenschneider.
Through roller set & hood expandable to steaker, tenderizer, strip cutter.

Typ: TFS
Artikel-Nr. 542910
item no.

Preis Euro 1.296,00
price Euro

TFS

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Tischgerät TFS
Accessories for table top units TFS

Typ: TFS
Artikel-Nr. 542910
item no.

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	
Nutzung als Fleischsteaker use as Steaker			
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545909**	**499,00**	✓
Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz Compact Steaker Cutting Roller Set	**542290**	**1.079,00**	✓
Nutzung als Mürber use as Tenderizer			
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545909**	**499,00**	✓
Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar) Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)	**542282**	**1.128,00**	✓
Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545912**	**560,00**	✓
Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm	**542299**	**1.674,00**	✓
Nutzung als Streifenschneider use as Strip cutter			
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer **zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse** Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher for cutting into strips of sausages, meat, yellow cheese	**545909**	**499,00**	✓
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**	**2.212,00**	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm Compact Cutter Roller Set 5.0 mm	**542293**	**1.557,00**	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm Compact Cutter Roller Set 10.0 mm	**542294**	**1.399,00**	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm Compact Cutter Roller Set 20.0 mm	**542295**	**1.399,00**	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm Compact Cutter Roller Set 25.0 mm	**542296**	**1.399,00**	✓
Nutzung als Streifenschneider für Salat use as Strip Cutter for Salad			
Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer **zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat** Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce	**545921**	**499,00**	✓
Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter			

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

TW 70 / TFS

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Tischgeräte
table top units

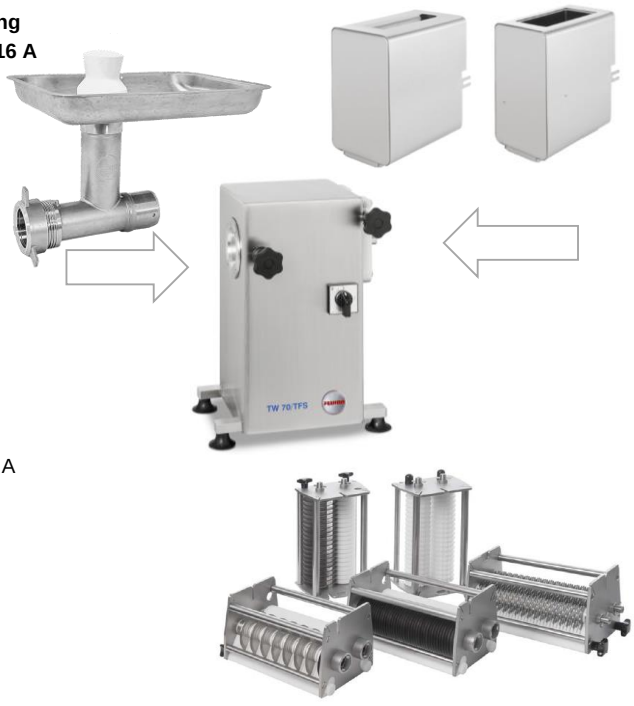
TW 70 / TFS

Universalantrieb Kombination (für Steaker/Mürber/Streifenschneider & Fleischwolf)
Universal Drive Combination (Steaker/Tenderizer/Strip cutter & Mincer)

1x Antrieb. Sie wählen dazu Walzensatz & Haube für Steaker, Mürber, Streifenschneider. Zudem ergänzbar mit Fleischwolf 70.

GS-Zeichen
CE-geprüft
Edelstahlausführung

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart IP 54
Leistung 580 W
1 Geschwindigkeit 100 U/min und 1 Rückwärtsgang
Anschlusskabel ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker 16 A
Gewicht 21 kg / 29 kg*
300 x 690 x 530 mm (B x T x H)*



1x drive unit. You choose roller set & hood for steaker, tenderizer, strip cutter.

GS mark
CE testet
Made in stainless steel

Voltage 400 V, 50 Hz, 3 P+N
Protection class IP 54
Total power 580 W
1 speed 100 rpm and 1 reverse gear
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 21 kg / 29 kg*
300 x 690 x 530 mm (W x D x H)*

*Gewicht und Maße mit Walzensatz & Haube
*weight and dimension with roller set and hood

Durch Walzensatz & Haube erweiterbar zu Steaker, Mürber, Streifenschneider. Zudem ergänzbar mit Fleischwolf 70.

Through roller set & hood expandable to steaker, tenderizer, strip cutter. Furthermore, with a mincer 70.

Typ: TFS
Artikel-Nr. 542911 item no.

Preis Euro 1.338,00 price Euro

TW 70 / TFS

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Tischgerät TW 70 / TFS

Accessories for table top unit TW 70 / TFS

Durch Walzensatz & Haube erweiterbar zu Steaker, Mürber, Streifenschneider. Zudem ergänzbar mit Fleischwolf 70.
Through roller set & hood expandable to steaker, tenderizer, strip cutter. Furthermore, with a mincer 70.

Typ: TW 70 / TFS
Artikel-Nr. 542911
item no.

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

Bei Nutzung mit Fleischwolf

use as mincer

Edelstahlausführung **544486** **998,00** ✓

inklusive Zubehör bestehend aus:
Edelstahl Schneidsatz L&W 3-teilig
1x Vorschneider, 1x Kreuzmesser, 1x Lochscheibe 4,5 mm,
1x Einlegering 15 mm,
1x Stopfer, 1x Ausziehhaken, 1x Edelstahlschale,
1x Schnecke

Fleischwolf Leistung bei 4,5 mm Lochscheibe ca. 150 kg/h

Made in stainless steel

inclusive accessories consisting of:
Stainless steel cutting set L&W with 3 parts
1x pre-cutter, 1x cross-blade, 1x perforated disk 4.5 mm,
1x spacer ring 15 mm,
1x plastic pusher, 1x withdrawing hook, 1x stainless steel bowl,
1x worm

mincing capacity approx. 150 kg/h when using the 4.5 mm perforated disk

Achtung: Beim Betrieb mit diesem Fleischwolf ist eine Trichterhaube zwingend notwendig!

Attention: When working with this mincer, a hopper hood is mandatory!

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

TW 70 / TFS

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Tischgerät TW 70 / TFS

Accessories for table top units TW 70 / TFS

Typ: TW 70 / TFS
Artikel-Nr. 542911
item no.

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	
Nutzung als Fleischsteaker use as Steaker				
	Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545909**	**499,00**	✓
	Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz Compact Steaker Cutting Roller Set	**542290**	**1.079,00**	✓
Nutzung als Mürber use as Tenderizer				
	Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545909**	**499,00**	✓
	Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar) Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)	**542282**	**1.128,00**	✓
	Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher	**545912**	**560,00**	✓
	Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm	**542299**	**1.674,00**	✓
Nutzung als Streifenschneider use as Strip cutter				
	Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer **zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse** Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher for cutting into strips of sausages, meat, yellow cheese	**545909**	**499,00**	✓
	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**	**2.212,00**	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm Compact Cutter Roller Set 5.0 mm	**542293**	**1.557,00**	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm Compact Cutter Roller Set 10.0 mm	**542294**	**1.399,00**	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm Compact Cutter Roller Set 20.0 mm	**542295**	**1.399,00**	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm Compact Cutter Roller Set 25.0 mm	**542296**	**1.399,00**	✓
Nutzung als Streifenschneider für Salat use as Strip Cutter for Salad				
	Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer **zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat** Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce	**545921**	**499,00**	✓
	Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter			

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

Apfelbearbeitungsmaschinen und Zubehör
Apple processing machines and accessories

ASETM / ASETSM

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

(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.

Apfelbearbeitungsmaschinen
Apple processing machines

CE

Typ ASETM
inklusive Ausstechrohr Ø 20 mm mit Abstreifgabel, Messerkopf komplett mit Messer zum Schälen, Reinigungsstopfer, Trennzylinder E1
including coring Tube Ø 20 mm with stripping fork, cutter head complete with blade for peeling, cleaning pestle, separator cylinder E1

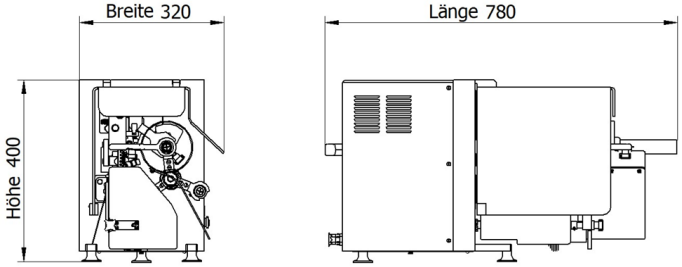
Artikel-Nr. 542700 item no.
Preis Euro 6.799,00 price Euro

Typ ASETSM
inklusive Ausstechrohr Ø 20 mm mit Abstreifgabel, Messerkopf komplett mit Messer zum Schälen, Reinigungsstopfer, Trennzylinder E1
including coring Tube Ø 20 mm with stripping fork, cutter head complete with blade for peeling, cleaning pestle, separator cylinder E1

Artikel-Nr. 542750 item no.
Preis Euro 7.889,00 price Euro

Anwendungen Benefit	**Schälen** Peeling	✓	✓
	Teilen Dividing	✓	✓
	Entkernen Coring	✓	✓
	Scheibenschneiden Slicing	✗	✓
	Apfelstücke Apple pieces	✗	✓
Technische Daten Technical Data	**CE-geprüft** CE testet	✓	✓
	Edelstahlausführung Made in stainless steel	✓	✓
	Stromart Typ of current	**230V, 50Hz, 1P**	**230V, 50Hz, 1P**
	Leistungsaufnahme Input	**580 W**	**580 W**
	Motordrehzahl Motor speed	**1400 U/min**	**1400 U/min**
	Bruttogewicht Gross weight	**32 kg**	**36 kg**
	Fruchtdurchmesser/Länge Fruitdiameter/length	**Ø 30-85 / 80 mm**	**Ø 30-85 / 80 mm**
	Magnetsicherheitseinrichtung Magnetic safety switch	✓	✓
	Motorschutzschalter Motor protection switch	✓	✓

Abmessungen Dimensions



Legende Description
✓ Ja Yes
✗ Nein No

ASETM / ASETSM

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen
Accessories Apple processing machines

CE

				Typ ASETM Artikel-Nr. 542700 item no.	Typ ASETSM Artikel-Nr. 542750 item no.
		Artikel-Nr. item no.	**Preis Euro** price in Euro		
	Zerteilstern 2 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 2 parts Ø 20 mm	**542701**	**223,00**	✓	✓
	Zerteilstern 2 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 2 parts Ø 23 mm	**542731**	**223,00**	✓	✓
	Zerteilstern 2 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 2 parts Ø 27 mm	**542731-27**	**308,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 2 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 2 parts Ø 30 mm	**542731-30**	**469,00**	✓	✓
	Zerteilstern 3 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 3 parts Ø 20 mm	**542711**	**263,00**	✓	✓
	Zerteilstern 3 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 3 parts Ø 23 mm	**542737**	**263,00**	✓	✓
	Zerteilstern 3 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 3 parts Ø 27 mm	**542737-27**	**308,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 3 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 3 parts Ø 30 mm	**542737-30**	**479,00**	✓	✓
	Zerteilstern 4 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 4 parts Ø 20 mm	**542702**	**263,00**	✓	✓
	Zerteilstern 4 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 4 parts Ø 23 mm	**542732**	**263,00**	✓	✓
	Zerteilstern 4 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 4 parts Ø 27 mm	**542732-27**	**308,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 4 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 4 parts Ø 30 mm	**542732-30**	**479,00**	✓	✓
	Zerteilstern 6 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 6 parts Ø 20 mm	**542710**	**297,00**	✓	✓
	Zerteilstern 6 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 6 parts Ø 23 mm	**542738**	**297,00**	✓	✓
	Zerteilstern 6 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 6 parts Ø 27 mm	**542738-27**	**341,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 6 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 6 parts Ø 30 mm	**542738-30**	**509,00**	✓	✓
	Zerteilstern 8 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 8 parts Ø 20 mm	**542703**	**332,00**	✓	✓
	Zerteilstern 8 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 8 parts Ø 23 mm	**542733**	**332,00**	✓	✓
	Zerteilstern 8 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 8 parts Ø 27 mm	**542733-27**	**392,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 8 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 8 parts Ø 30 mm	**542733-30**	**559,00**	✓	✓
	Zerteilstern 10 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 10 parts Ø 20 mm	**542712**	**371,00**	✓	✓
	Zerteilstern 10 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 10 parts Ø 23 mm	**542739**	**371,00**	✓	✓
	Zerteilstern 10 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 10 parts Ø 27 mm	**542739-27**	**422,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 10 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 10 parts Ø 30 mm	**542739-30**	**637,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

ASETM / ASETSM

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen
Accessories Apple processing machines

CE

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price in Euro	Typ ASETM Artikel-Nr. 542700 item no.	Typ ASETSM Artikel-Nr. 542750 item no.
	Zerteilstern 12 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 12 parts Ø 20 mm	**542704**	**388,00**	✓	✓
	Zerteilstern 12 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 12 parts Ø 23 mm	**542734**	**388,00**	✓	✓
	Zerteilstern 12 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 12 parts Ø 27 mm	**542734-27**	**461,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 12 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 12 parts Ø 30 mm	**542734-30**	**649,00**	✓	✓
	Zerteilstern 16 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 16 parts Ø 20 mm	**542705**	**440,00**	✓	✓
	Zerteilstern 16 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 16 parts Ø 23 mm	**542735**	**440,00**	✓	✓
	Zerteilstern 16 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 16 parts Ø 27 mm	**542735-27**	**522,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 16 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 16 parts Ø 30 mm	**542735-30**	**659,00**	✓	✓
	Zerteilstern 24 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 24 parts Ø 20 mm	**542706**	**566,00**	✓	✓
	Zerteilstern 24 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 24 parts Ø 23 mm	**542736**	**566,00**	✓	✓
	Zerteilstern 24 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 24 parts Ø 27 mm	**542736-27**	**632,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Zerteilstern 24 - teilig Ø 30 mm** Dividing Star in 24 parts Ø 30 mm	**542736-30**	**689,00**	✓	✓
	Ausstechrohr Ø 20 mm Coring Tube Ø 20 mm	**542715**	**177,00**	✓	✓
	Ausstechrohr Ø 23 mm Coring Tube Ø 23 mm	**542714**	**177,00**	✓	✓
	Ausstechrohr Ø 27 mm Coring Tube Ø 27 mm	**542741**	**269,00**	✓	✓
NEU / NEW	**Ausstechrohr Ø 30 mm** Coring Tube Ø 30 mm	**542742**	**347,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

ASETM / ASETSM

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen

Accessories Apple processing machines

CE

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price in Euro	Typ ASETM Artikel-Nr. 542700 item no.	Typ ASETSM Artikel-Nr. 542750 item no.
	Fächermessersatz 3,5 mm Fan-Type Knife set 3.5 mm	**542721**	**399,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 4,5 mm Fan-Type Knife set 4.5 mm	**542722**	**399,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 5,5 mm Fan-Type Knife set 5.5 mm	**542723**	**323,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 7,5 mm Fan-Type Knife set 7.5 mm	**542728**	**323,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 9,0 mm Fan-Type Knife set 9.0 mm	**542729**	**323,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 10,0 mm Fan-Type Knife set 10.0 mm	**542724**	**323,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 14,0 mm Fan-Type Knife set 14.0 mm	**542725**	**323,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 20,0 mm Fan-Type Knife set 20.0 mm	**542726**	**323,00**	✗	✓
	Fächermessersatz 30,0 mm Fan-Type Knife set 30.0 mm	**542727**	**323,00**	✗	✓

Legende: **Ergänzbar**
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

ASETM / ASETSM

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 ● Postfach 50
04639 Gößnitz/GERMANY
Telefon: +49 34493 21554 / 21555
Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de
E-Mail: info@feuma.de

Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen
Accessories Apple processing machines

CE

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price in Euro	Typ ASETM Artikel-Nr. 542700 item no.	Typ ASETSM Artikel-Nr. 542750 item no.
Abbildung ähnlich Illustration similar	**Abstelleinrichtung Zerteilstern für 3 Zerteilsterne** Storage of dividing star for 3 dividing stars 55 x 290 x 30 mm (B x T x H; W x D x H)	**542757**	**135,00**	✓	✓
	Abstelleinrichtung Fächermessersatz für 3 Fächermessersätze Storage of Fan-Type Knife set for 3 Fan-Type Knife sets 55 x 290 x 30 mm (B x T x H; W x D x H)	**542756**	**135,00**	✗	✓
	Trennsystem zur Trennung von Frucht und Schale, einfach unter die Apfelbearbeitungsmaschine stellen (keine Schraubverbindungen oder ähnliches notwendig) (spülmaschinengeeignet) Separation system for separation of fruit and shell, the separation system is placed under the existing apple peeler. No screw or the like necessary. Compact stainless steel (dishwasher safe) 420 x 470 x 220 mm (B x T x H; W x D x H)	**542752**	**551,00**	✓	✓
	Untergestell fahrbar (inklusive Trägerplatte) zum Aufstellen der Apfelbearbeitungsmaschine mit Abstelleinrichtung, 3 gummibereifte, feststellbare Lenkrollen **Achtung: nicht in Kombination mit Trennsystem 542752** Underframe mobile (including carrier plate) to place the apple processing machine with side rest, with 3 rubber swivel wheels, all lockable in place Attention: in combination with separation system 542752 impossible 770 x 980 x 630 mm (B x T x H; W x D x H)	**542755**	**1.447,00**	✓	✓
Abbildung ähnlich Illustration similar	**Unterschrank fahrbar (ohne Maschine) zum Aufstellen der Apfelbearbeitungsmaschine** **4 gummibereifte, feststellbare Lenkrollen** **1 Auszugsplatte** **1 Abstellerinrichtung für 2 GN-Behälter GN1/1 H150** **2 GN-Behälter GN1/1 H150** Mobile Cabinet (without machine) to place the apple processing machine 4 rubber swivel wheels, all lockable in place 1 Pull-out shelf 1 shelf device for 2 GN-Boxes GN1/1 H150 2 GN-Boxes GN1/1 H150 600 x 500 x 650 mm (B x T x H; W x D x H)	**542754**	**2.879,00**	✓	✓

Legende: Ergänzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Zur Verwendung gegenüber
1. Kaufleuten, wenn der Vertrag zum Betrieb des Handelsgewerbes gehört;
2. juristischen Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtlichen Sondervermögen

I. Angebot

Die zum Angebot gehörigen Unterlagen wie Abbildung, Zeichnung, Gewichts- und Maßangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit sie nicht ausdrücklich als verbindlich bezeichnet sind. An Kostenvoranschlägen, Zeichnungen und anderen Unterlagen behält sich der Lieferer Eigentums- und Urheberrecht vor; sie dürfen Dritten nicht zugänglich gemacht werden. Der Lieferer ist verpflichtet, vom Besteller als vertraulich bezeichnete Pläne nur mit dessen Zustimmung Dritten zugänglich zu machen.

II. Umfang der Lieferung

Für den Umfang der Lieferung ist die schriftliche Auftragsbestätigung des Lieferers maßgebend, im Falle eines Angebots des Lieferers mit zeitlicher Bindung und fristgemäßer Annahme des Angebots, sofern keine rechtzeitige Auftragsbestätigung vorliegt.
Nebenabreden und Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Lieferers.

III. Preis und Zahlung

1. Die Preise gelten mangels besonderer Vereinbarung ab Werk einschließlich Verladung im Werk und Verpackung. Zu den Preisen kommt die Mehrwertsteuer in der jeweiligen gesetzlichen Höhe hinzu.
2. Die Zahlungsbedingungen und die Fälligkeit ergeben sich aus der Rechnung des Lieferers.
3. Im Falle des Vorhandenseins von Mängeln steht dem Besteller ein Zurückbehaltungsrecht nicht zu, es sei denn, die Lieferung ist offensichtlich mangelhaft bzw. dem Besteller steht offensichtlich ein Recht zur Verweigerung der Abnahme der Arbeiten zu. In einem solchen Fall ist der Besteller nur zur Zurückbehaltung berechtigt, soweit der einbehaltene Betrag im angemessenen Verhältnis zu den Mängeln und den voraussichtlichen Kosten der Nacherfüllung (insbesondere einer Mangelbeseitigung) steht. Der Besteller ist nicht berechtigt, Ansprüche und Rechte wegen Mängeln geltend zu machen, wenn er fällige Zahlungen nicht geleistet hat und soweit der fällige Betrag (einschließlich etwaig geleisteter Zahlungen) in einem angemessenen Verhältnis zu dem Wert der – mit Mängeln behafteten – Lieferung bzw. Arbeiten steht.
4. Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR netto wird eine Bearbeitungsgebühr von 10,00 EUR netto erhoben.
5. Bei Überschreitung des unter Ziff. 2 genannten Zahlungsziels (Fälligkeit) tritt Verzug ohne weitere Mahnung ein. Die Forderung ist ab diesem Fälligkeitszeitpunkt mit 8 % Zinsen über dem jeweiligen Basiszinssatz zu verzinsen.
6. Die Rechnungslegung erfolgt per E-Mail-Versand. Bei Rechnungslegung per Post wird eine Gebühr in Höhe von 2,50 EUR Netto erhoben.

IV. Lieferzeit

1. Die Lieferfrist beginnt mit der Absendung der Auftragsbestätigung, jedoch nicht vor der Beibringung der vom Besteller zu beschaffenen Unterlagen, Genehmigungen, Freigaben sowie vor Eingang einer vereinbarten Anzahlung.
2. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bis zu dem Ablauf der Liefergegenstand das Werk verlassen hat oder die Versandbereitschaft mitgeteilt ist.
3. Die Lieferfrist ist eingehalten, wenn bei Maßnahmen im Rahmen von Arbeitskämpfen, insbesondere Streik und Aussperrungen sowie beim Eintritt unvorhergesehener Hindernisse, die außerhalb des Willens des Lieferers liegen, soweit solche Hindernisse nachweislich auf die Fertigstellung oder Ablieferung des Liefergegenstandes von erheblichem Einfluss sind. Dies gilt auch, wenn die Umstände bei Unterlieferern eintreten. Die vorbezeichneten Umstände sind auch dann vom Lieferer nicht zu vertreten, wenn sie während eines bereits vorliegenden Verzuges entstehen. Beginn und Ende derartiger Hindernisse wird in wichtigen Fällen der Lieferer dem Besteller baldmöglichst mitteilen.
4. Wenn dem Besteller wegen einer Verzögerung, die infolge eines Verschuldens des Lieferers entstanden ist, Schaden erwächst, so ist er unter Ausschluss weiterer Ansprüche berechtigt, eine Verzugsentschädigung zu fordern. Sie beträgt für jede volle Woche der Verspätung ½ v. H. im Ganzen aber höchstens 5 v. H. vom Wert desjenigen Teiles der Gesamtlieferung, der infolge der Verspätung nicht rechtzeitig oder nicht vertragsgemäß benutzt werden kann.
5. Die Einhaltung der Lieferfrist setzt die Erfüllung der Vertragspflichten des Bestellers voraus.

V. Gefahrenübergang und Entgegennahme

1. Die Gefahr geht spätestens mit der Absendung der Lieferteile auf den Besteller über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z. B. die Versendungskosten oder Anfuhr und Ausstellung übernommen hat. Auf Wunsch des Bestellers wird auf seine Kosten die Sendung durch den Lieferer gegen Diebstahl, Bruch-, Transport-, Feuer- und Wasserschäden sowie sonstige versicherbare Risiken versichert.
2. Verzögert sich der Versand infolge von Umständen, die der Besteller zu vertreten hat, so geht die Gefahr vom Tage der Versandbereitschaft ab auf den Besteller über. Jedoch ist der Lieferer verpflichtet, auf Wunsch und Kosten des Bestellers die Versicherungen zu bewirken, die dieser verlangt.
3. Angelieferte Gegenstände sind, auch wenn sie unwesentliche Mängel aufweisen, vom Besteller unbeschadet der Rechte aus Abschnitt VII entgegenzunehmen.
4. Teillieferungen sind zulässig.

VI. Eigentumsvorbehalt

1. Der Liefergegenstand bleibt Eigentum des Lieferers bis zur Erfüllung sämtlicher ihm gegen den Besteller aus der Geschäftsverbindung zustehenden Ansprüche.
2. Dem Besteller ist es gestattet, den Liefergegenstand zu verarbeiten oder umzubilden ("Verarbeitung"). Die Verarbeitung erfolgt für den Lieferer; wenn der Wert des dem Lieferer gehörenden Liefergegenstandes jedoch geringer ist als der Wert der nicht dem Lieferer gehörenden Waren und/oder der Verarbeitung, so erwirbt der Lieferer Miteigentum an der Neuware im Verhältnis des Wertes (Brutto-Rechnungswert) des verarbeiteten Liefergegenstandes zum Wert der der übrigen verarbeiteten Ware und/oder der Verarbeitung zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Soweit der Lieferer nach dem Vorstehenden kein Eigentum an der Neuware erwirbt, sind sich Lieferer und Besteller darüber einig, dass der Besteller dem Lieferer Miteigentum an der Neuware im Verhältnis des Wertes (Brutto-Rechnungswert) des dem Lieferer gehörenden Liefergegenstandes zu dem der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung einräumt. Der vorstehende Satz gilt entsprechend im Falle der untrennbaren Vermischung oder der Verbindung des Liefergegenstandes mit dem Lieferer nicht gehörender Ware. Soweit der Lieferer nach diesem § VI. (Eigentumsvorbehalt) Eigentum oder Miteigentum erlangt, verwahrt der Besteller sie für den Lieferer mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns.
3. Für den Fall der Veräußerung des Liefergegenstandes oder der Neuware tritt der Besteller hiermit seinen Anspruch aus der Weiterveräußerung gegen seinen Abnehmer mit allen Nebenrechten sicherungshalber an den Lieferer ab, ohne dass es noch weiterer besonderer Erklärungen bedarf. Die Abtretung gilt einschließlich etwaiger Saldoforderungen. Die Abtretung gilt jedoch nur in Höhe des Betrages, der dem vom Lieferer in Rechnung gestellten Preis des Liefergegenstandes entspricht. Der dem Lieferer abgetretene Forderungsanteil ist vorrangig zu befriedigen.
4. Verbindet der Besteller den Liefergegenstand oder die Neuware mit Grundstücken, so tritt er, ohne dass es weiterer besonderer Erklärungen bedarf, auch seine Forderung, die ihm als Vergütung für die Verbindung zusteht, in Höhe des Betrages ab, der dem vom Lieferer in Rechnung gestellten Preis des Liefergegenstandes entspricht.
5. Bis auf Widerruf ist der Besteller zur Einziehung der gemäß diesem § VI. (Eigentumsvorbehalt) an den Lieferer abgetretenen Forderungen befugt. Der Besteller wird auf die abgetretenen Forderungen geleistete Zahlungen bis zur Höhe der gesicherten Forderung unverzüglich an den Lieferer weiterleiten. Bei Vorliegen berechtigter Interessen, insbesondere bei Zahlungsverzug, Zahlungseinstellung, Eröffnung eines Insolvenzverfahrens, Wechselprotest oder begründeten Anhaltspunkten für eine Überschuldung oder drohende Zahlungsunfähigkeit des Bestellers, ist der Lieferer berechtigt, die Einziehungsbefugnis des Bestellers zu widerrufen. Außerdem kann der Lieferer nach vorheriger Androhung unter Einhaltung einer angemessenen Frist die Sicherungsabtretung offenlegen, die abgetretenen Forderungen verwerten sowie die Offenlegung der Sicherungsabtretung durch den Besteller gegenüber den Abnehmern verlangen.
6. Bei Glaubhaftmachung eines berechtigten Interesses hat der Besteller dem Lieferer die zur Geltendmachung von dessen Rechten gegen die Abnehmer erforderlichen Auskünfte zu erteilen und die erforderlichen Unterlagen auszuhändigen.
7. Während des Bestehens des Eigentumsvorbehalts ist dem Besteller eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung untersagt. Bei Pfändungen, Beschlagnahme oder sonstigen Verfügungen oder Eingriffen Dritter hat der Besteller den Lieferer unverzüglich zu benachrichtigen. Die Weiterveräußerung des Liefergegenstandes oder der Neuware ist nur Wiederverkäufern im ordentlichen Geschäftsgang und nur unter den Bedingungen gestattet, dass die Zahlung des Gegenwertes des Liefergegenstandes an den Besteller erfolgt. Der Besteller hat mit dem Abnehmer auch zu vereinbaren, dass erst mit dieser Zahlung der Abnehmer Eigentum erwirbt.
8. Soweit der realisierbare Wert aller Sicherungsrechte, die dem Lieferer zustehen, die Höhe aller gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, wird der Lieferer auf Wunsch des Bestellers einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben. Es wird vermutet, dass die Voraussetzungen des vorstehenden Satzes erfüllt sind, wenn der Schätzwert der dem Lieferer zustehenden Sicherheiten 150 % des Wertes der gesicherten Ansprüche erreicht oder übersteigt. Dem Lieferer steht die Wahl bei der Freigabe zwischen verschiedenen Sicherungsrechten zu.
9. Bei Pflichtverletzungen des Bestellers, insbesondere bei Zahlungsverzug, ist der Lieferer auch ohne Fristsetzung berechtigt, die Herausgabe des Liefergegenstandes bzw. der Neuware zu verlangen und/oder – erforderlichenfalls nach Fristsetzung –vom Vertrag zurückzutreten; der Besteller ist zur Herausgabe verpflichtet. Im Herausgabeverlangen des Liefergegenstandes/der Neuware liegt keine Rücktrittserklärung des Lieferers, es sei denn, dies wird ausdrücklich erklärt.

VII. Haftung für Mängel der Lieferung

Für Mängel der Lieferung, zu denen auch das Fehlen ausdrücklich zugesicherter Eigenschaften gehört, haftet der Lieferer unter Ausschluss weiterer Ansprüche unbeschadet Abschnitt IX, 4 wie folgt:

1. Alle diejenigen Teile sind unentgeltlich nach billigem Ermessen unterliegender Wahl des Lieferers auszubessern oder neu zu liefern, die sich innerhalb von 24 Monaten (bei Mehrschichtbetrieb innerhalb von 3 Monaten) ab Rechnungsdatum gemäß Abschnitt III, Ziff. 2 infolge eines vor dem Gefahrübergang liegenden Umstandes – insbesondere wegen fehlerhafter Bauart, schlechter Baustoffe oder mangelhafter Ausführung – als unbrauchbar oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich beeinträchtigt herausstellen.
   Für Ersatzteile gilt abweichend hiervon ausschließlich eine Frist von 6 Monaten.
   Die Feststellung solcher Mängel ist dem Lieferer unverzüglich schriftlich zu melden. Ersetzte Teile werden Eigentum des Lieferers.
   Für wesentliche Fremderzeugnisse beschränkt sich die Haftung des Lieferers auf die Abtretung der Haftungsansprüche, die ihm gegen den Lieferer des Fremderzeugnisses zustehen.
2. Es wird keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind:
   - ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung
   - natürliche Abnutzung
   - fehlerhafte Montage bzw. Inbetriebsetzung durch den Besteller oder Dritte
   - fehlerhafte oder nachlässige Behandlung
   - ungeeignete Betriebsmittel
   - Austauschwerkstoffe
   - mangelhafte Bauarbeiten
   - ungeeigneter Baugrund
   - chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse,

   sofern sie nicht auf ein Verschulden des Lieferers zurückzuführen sind.
   Mängelansprüche bestehen nicht bei nur unerheblicher Abweichung von der vereinbarten Beschaffenheit oder bei nur unerheblicher Beeinträchtigung der

Brauchbarkeit sowie bei Verschleißteilen. Die Verschleißteile sind dabei in der jeweiligen Bedienungsanleitung gekennzeichnet.

3. Zur Vornahme aller dem Lieferer nach billigem Ermessen erscheinenden Ausbesserungen und Ersatzteillieferungen hat der Besteller nach Verständigung mit dem Lieferer die erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, sonst ist der Lieferer von der Mängelhaftung befreit. Nur in dringenden Fällen der Gefährdung der Betriebssicherheit und zur Abwehr unverhältnismäßig großer Schäden, wobei der Lieferer sofort zu verständigen ist, oder wenn der Lieferer mit der Beseitigung des Mangels im Verzug ist, hat der Besteller das Recht, den Mangel selbst oder durch Dritte beseitigen zu lassen und vom Lieferer Ersatz der notwendigen Kosten zu verlangen. Ein Fehlschlagen der Ausbesserung ist erst nach dem erfolglosen 2. Ausbesserungsversuch gegeben.
4. Von den durch die Ausbesserung bzw. Ersatzlieferung entstehenden unmittelbaren Kosten trägt der Lieferer, insoweit sich die Beanstandung als berechtigt herausstellt, die Kosten des Ersatzstückes einschließlich des Versandes zum Besteller sowie die angemessenen Kosten des Aus- und Einbaus, ferner, falls die nach Lage des Einzelfalles billigerweise verlangt werden kann, die Kosten der etwa erforderlichen Gestellung seiner Monteure und Hilfskräfte. Im Übrigen trägt der Besteller die Kosten. Dies gilt insbesondere für die unmittelbaren Kosten der Rücksendung.
5. Durch etwa seitens des Bestellers oder Dritter unsachgemäß ohne vorherige Genehmigung des Lieferers vorgenommenen Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten wird die Haftung für die daraus entstehenden Folgen aufgehoben.
6. Weitere Ansprüche des Bestellers, insbesondere ein Anspruch auf Ersatz von Schäden, die nicht an dem Liefergegenstand selbst entstanden sind, sind ausgeschlossen. Dieser Haftungsausschluss gilt nicht bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Inhabers oder leitender Angestellter und in den Fällen, in denen nach Produktionsgesetz bei Fehlem des Liefergegenstandes für Personen- oder Sachschäden an privat genutzten Gegenständen gehaftet wird. Er gilt auch beim Fehlen von Eigenschaften, die ausdrücklich zugesichert sind, wenn die Zusicherung gerade bezweckt hat, den Besteller gegen Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, abzusichern.
7. Der Besteller stellt den Lieferer von allen Ansprüchen frei, die ein Kunde des Bestellers ("Kunde") aufgrund von Werbeaussagen des Bestellers, des Herstellers im Sinne des § 4 Abs. 1 oder 2 ProdHaftG oder eines Gehilfen eines dieser Genannten geltend macht und welche ohne die Werbeaussage nicht oder nicht in dieser Höhe bestehen würden. Diese Regelung gilt unabhängig davon, ob die Werbeaussage vor oder nach Abschluss dieser Vereinbarung erfolgt.

VIII. Haftung für Nebenpflichten

Wenn durch Verschulden des Lieferers der gelieferte Gegenstand vom Besteller infolge unterlassener oder fehlerhafter Ausführung von vor oder nach Vertragsschluss liegenden Vorschlägen und Beratungen sowie anderen vertraglichen Nebenverpflichtungen - insbesondere Anleitung für Bedienung und Wartung des Liefergegenstandes - nicht vertragsgemäß verwendet werden kann, so gelten unter Ausschluss weiter Ansprüche des Bestellers die Regelungen der Abschnitte VII und IX entsprechend.

IX. Recht des Bestellers auf Rücktritt und sonstige Haftung des Lieferers

1. Liegt Leistungsverzug im Sinne des Abschnittes IV vor und gewährt der Besteller dem in Verzug befindlichen eine angemessene Nachfrist mit der ausdrücklichen Erklärung, dass er nach Ablauf dieser Frist die Annahme der Leistung ablehne und wird die Nachfrist nicht eingehalten, so ist der Besteller zum Rücktritt berechtigt.
2. Tritt die Unmöglichkeit während Annahmeverzuges oder durch Verschulden des Bestellers ein, so bleibt dieser zur Gegenleistung verpflichtet.
3. Der Besteller hat ferner ein Rücktrittsrecht, wenn der Lieferer eine ihm gestellte angemessene Nachfrist für die Ausbesserung oder Ersatzlieferung bezüglich eines von ihm zu vertretenden Mangels im Sinne der Lieferbedingungen durch sein Verschulden fruchtlos verstreichen lässt. Das Rücktrittsrecht des Bestellers besteht auch in sonstigen Fällen des Fehlschlagens der Ausbesserung oder Ersatzteillieferung durch den Lieferer.
4. Ausgeschlossen sind alle anderen weitgehenden Ansprüche des Bestellers, insbesondere auf Wandlung, Kündigung oder Minderung, sowie auf Ersatz von Schäden irgendwelcher Art und zwar auch von solchen Schäden, die nicht an dem Liefergegenstand selbst entstanden sind. Der Lieferer haftet in Fällen des Vorsatzes oder der groben Fahrlässigkeit des Lieferers oder eines Vertreters oder Erfüllungsgehilfen sowie bei einer schuldhaft verursachten Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit nach den gesetzlichen Bestimmungen. Im Übrigen haftet der Lieferer nur nach dem Produkthaftungsgesetz, wegen der schuldhaften Verletzung wesentlicher Vertragspflichten oder soweit der Verkäufer den Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit des Liefergegenstandes übernommen hat. Der Schadensersatzanspruch für die Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist jedoch auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt, wenn nicht zugleich ein anderer der in S. 2 oder S. 3 dieses Abs. (4.) aufgeführten Ausnahmefälle vorliegt.
5. Die Regelungen des vorstehenden Abs. (4.) gelten für alle Schadensersatzansprüche (insbesondere für Schadensersatz neben der Leistung und Schadensersatz statt der Leistung), und zwar gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Mängeln, der Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis oder aus unerlaubter Handlung. Sie gelten auch für den Anspruch auf Ersatz vergeblicher Aufwendungen.
6. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Bestellers ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

X. Recht des Lieferers auf Rücktritt

Für den Fall unvorhergesehener Ereignisse im Sinne des Abschnittes IV der Lieferbedingungen, sofern sie die wirtschaftliche Bedeutung oder den Inhalt der Leistung erheblich verändern oder auf den Betrieb des Lieferers erheblich einwirken, und für den Fall nachträglich sich herausstellender Unmöglichkeit der Ausführung wird der Vertrag angemessen angepasst. Soweit dies wirtschaftlich nicht vertretbar ist, steht dem Lieferer das Recht zu, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten. Schadensersatzansprüche des Bestellers wegen eines solchen Rücktritts bestehen nicht. Will der Lieferer vom Rücktrittsrecht Gebrauch machen, so hat er dies nach Erkenntnis der Tragweite des Ereignisses unverzüglich dem Besteller mitzuteilen, und zwar auch dann, wenn zunächst mit dem Besteller eine Verlängerung der Lieferfrist vereinbart war.

XI. Verjährung

Alle Ansprüche des Bestellers gegenüber dem Lieferer, gleich aus welchem Rechtsgrund, verjähren innerhalb von 2 Jahren ab Rechnungsdatum.

XII. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Als Erfüllungsort für beide Teile gilt Gößnitz; Gerichtsstand ist das Landgericht Gera.

Kontakt
Contact

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben. Es erfolgt keine Haftungsübernahme für technische Änderungen und Druckfehler.
Dimensions, weights and performance data are circa information. No liability is assumed for technical change or printing error.

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24
04639 Gößnitz
GERMANY

Zentrale | central office
+49 34493 21555

Vertrieb | sales back office
+49 34493 716058

Kundendienst | customer service
+49 34493 716057

Fax: +49 34493 21414
info@feuma.de
www.feuma.de