

Preisliste 2019

Gültig ab April 2019 und ersetzt alle bisherigen Versionen.
Preis-, Sortiment- und technische Änderungen bleiben jederzeit
und ohne Vorankündigung vorbehalten.

ROTOR

- Küchenmixer
- Barmixer
- Programmierbare Mixer
- Saftzentrifugen
- Zitruspressen
- Gemüseschneidmaschinen



- Anschlag-Rührmaschinen



www.feuma.de
info@feuma.de

**Unverzichtbare
Grossküchenmaschinen
aus unserer Firmengruppe**

Vertrieb / Verkauf	+49 34493 716058
Kundendienst / Ersatzteile	+49 34493 716057
Fax	+49 34493 21414

FEUMA ist die offizielle Vertretung von ROTOR und LIPS in Deutschland



**Vertrieb und Service
FEUMA**

Vertrieb / Verkauf +49 34493 716058
Kundendienst / Ersatzteile +49 34493 716057
Fax +49 34493 21414
info@feuma.de
www.feuma.de

Memory Blender RMB 3 (mit Haube) und RMB 4 (ohne Haube)



NEW



Memory Blender RMB 3
Programmierung mit neuer
Haube (circa 10dB leiser)

Memory Blender RMB 4
Programmierung ohne Haube
- mit geforderter Sicherheit

High Dynamic Drive

NEW

High Dynamic Drive ausgestattet, bedeutet eine auf voll digitalen Mikroprozessor basierende elektronische Steuerung - kombiniert mit einem verbesserten Motor (schnelle Beschleunigung und sofortige Korrektur von Geschwindigkeitsschwankungen durch Lastwechsel).

Vorteile im Einzelnen

- Verbesserte Qualität der produzierten Lebensmittel und Getränke,
- Hoher Ertrag,
- Optimaler Tresterauswurf.



Mixer
mit High Dynamic Drive
siehe Seite 3 bis 4



Sanamat Inox und Vitamat Inox
mit High Dynamic Drive
siehe Seite 5



Varimat Inox
mit High Dynamic Drive
siehe Seite 7

**Rotor Küchenmixer Gastronom GK
mit max. 2- oder 4-Liter Mixaufsatz*
mit Sicherheitsstange für den
gewerblichen Gebrauch nach
Maschinenrichtlinie 2006/42/EG**

*bis zum Deckelrand



Becherinhalt:
Werkstoff:
Messerkopf:
Gewicht:
Art. Nr.:
Preis nur Mixaufsatz:

2 Liter	2 Liter	4 Liter	4 Liter
Kunststoff	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl
High Power	High Power	High Power	High Power
0,75 kg	0,95 kg	1,45 kg	1,90 kg
1123.064	1123.044	1123.074	1123.084
EUR 175	EUR 359	EUR 359	EUR 533

Typ: **GK900**
Farbe: Chrom / Schwarz
Dauerleistung: 900W
Spitzenleistung: 1600W
Drehzahl: 1'000-17'000 U/min
Motorendrehzahl: max. 30'000 U/min
Steuerung: Variabel, Sanftstart
Gewicht: 5,1 kg
Art. Nr.: **1127.002**
Preis nur Motor: **EUR 921**

Gerät komplett EUR 1'096	Gerät komplett EUR 1'280	Gerät komplett EUR 1'280	Gerät komplett EUR 1'454
---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------



Typ: **GK600**
Farbe: Chrom / Schwarz
Dauerleistung: 600W
Spitzenleistung: 1100W
Drehzahl: 1'000-17'000 U/min
Motorendrehzahl: max. 30'000 U/min
Steuerung: Variabel, Sanftstart
Gewicht: 4,2 kg
Art. Nr.: **1127.052**
Preis nur Motor: **EUR 739**

Gerät komplett EUR 914	Gerät komplett EUR 1'098	4L-Aufsätze nicht kompatibel zu GK600	4L-Aufsätze nicht kompatibel zu GK600
-------------------------------------	---------------------------------------	---	---

NEW



Typ: **Memory Blender
RMB 4**
Farbe: Inox matt / Schwarz
Dauerleistung: 900W
Spitzenleistung: 2000W
Drehzahl: 1'000-17'000 U/min
Motorendrehzahl: max. 30'000 U/min
Steuerung: Programmierbar
6-stufig
Gewicht: 8,75 kg
Art. Nr.: **1126.032**
Preis nur Motor: **EUR 1'250**

Gerät komplett EUR 1'425	Gerät komplett EUR 1'609	Gerät komplett EUR 1'609	Gerät komplett EUR 1'783
---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------

Rotor Küchenmixer RBB Pro mit max. 2-Liter Mixaufsatz* mit Sicherheitsstange für den gewerblichen Gebrauch nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG *bis zum Deckelrand									
	Becherinhalt:	2 Liter	2 Liter	2 Liter	2 Liter				
	Werkstoff:	Kunststoff	Edelstahl	Kunststoff	Edelstahl				
	Messerkopf:	Bar Blender	Bar Blender	High Power	High Power				
	Gewicht:	0,75 kg	0,95 kg	0,75 kg	0,95 kg				
	Art. Nr.:	1125.101	1125.102	1123.064	1123.044				
Preis nur Mixaufsatz:		EUR 154	EUR 338	EUR 175	EUR 359				
Typ: RBB Pro		optimal für die feinste Verarbeitung				optimal für schnellstes Verarbeiten und Eiscrushen			
Farbe: Chrom / Schwarz		Gerät komplett EUR 775	Gerät komplett EUR 959	Gerät komplett EUR 796	Gerät komplett EUR 980				
Dauerleistung: 550W									
Spitzenleistung: 1000W									
Drehzahl: 4'000-14'000 U/min.									
Motorendrehzahl max. 30'000 U/min									
Steuerung: 3-stufig, Sanftstart									
Gewicht: 4,5 kg									
Art. Nr.: 1125.222									
Preis nur Motor: EUR 621									
	Typ: Memory Blender RMB 3	optimal für die feinste Verarbeitung				optimal für schnellstes Verarbeiten und Eiscrushen			
	mit Schallschutz	Gerät komplett EUR 1'521	Gerät komplett EUR 1'705	Gerät komplett EUR 1'542	Gerät komplett EUR 1'726				
	Farbe: Inox matt / Schwarz								
	Dauerleistung: 900W								
	Spitzenleistung: 2000W								
Drehzahl: 1'000-17'000 U/min									
Motorendrehzahl max. 30'000 U/min									
Steuerung: Programmierbar									
6-stufig									
Gewicht: 8,75 kg									
Art. Nr.: 1126.002									
Preis nur Motor: EUR 1'367									

Messerköpfe passend zu den Mixaufsätzen für die Rotor Mixer GK / RBB / RMB

Messerköpfe passend zu den Mixaufsätzen für die Rotor Mixer GK / RBB / RMB

NEW



High Power 6
mit 6 Messern



High Power 6	High Power	Schlagscheibe	Spezial / Diät / Labor	Bar Blender
Messerkopf 6x für intensives und schnelles Verarbeiten, Smoothies & crusht auch Eiswürfel	Messerkopf 4x für intensives und schnelles Verarbeiten, crusht auch Eiswürfel	Schlagscheibe, schlägt und mischt ohne zu schneiden	Messerkopf für sehr feines Pürieren (z.B. Pesto), Diät- und für Laboranwendungen	Messerkopf für sanftes Rühren und feines Pürieren, spritzt wenig, leiser
1121.307	1121.306	1121.305	1121.304	1125.130
EUR 102	EUR 98	EUR 87	EUR 98	EUR 77

ROTOR MEHRWERT

NEW

- + Profi-Mixer im Rotor Design
- + Rotor-Knowhow und Service seit über 70 Jahren
- + Hochglanzverchromtes und standsicheres Gussgehäuse
- + Drehzahl stufenlos
- + Einfache Reinigung
- + Messerköpfe mit rostfreien Kugellagern
- + Schutzvorrichtung nach Gewerbe-Norm
- + Leistungsfähiger Motor (ROTOR Fertigung)
- + High Dynamic Drive (siehe Seite 2)

Rotor Obst- und Gemüsesaftzentrifugen



High Dynamic Drive



Art. Nr.	Rotor Sanamat Inox
Elektrischer Anschluss	230V / 50Hz
Abmessungen der Maschine	355x200x395mm
Leistung maximal Dauerbetrieb / kurzzeitig	600 / 1100W
2 Drehzahlen	5500 / 7000 U/min
Stundenleistung	ca. 90 kg - 100 kg
Lautstärke	ca. 71 dB
Gewicht	7.5 kg
Saftsammelschale aus Edelstahl	✓
Deckel aus Edelstahl mit grossem Rundschacht	✓
Schleuderkorb aus Edelstahl	✓
Tresterbehälter aus Spezialkunststoff 5 L	✓
1 massiver Stössel (rund)	✓
1216.002	EUR 1'615

Optional als Ersatzteil erhältlich

Zusätzlicher Schleuderkorb	1216.210	EUR 208
RSI Schachteinsatz m. Stössel	1216.208.Set	EUR 171



High Dynamic Drive



Art. Nr.	Rotor Vitamat Inox R
Elektrischer Anschluss	230V / 50Hz
Abmessungen der Maschine	475x277x610mm
Leistung maximal Dauerbetrieb / kurzzeitig	900 / 1600W
2 Drehzahlen	5000 / 5600 U/min
Stundenleistung	ca. 150 kg - 200 kg
Lautstärke	ca. 78 dB
Gewicht	16.5 kg
Tresterbehälter aus Spezialkunststoff 12 L	✓
Edelstahlgehäuse	✓
hygienische Saftsammelschale aus Edelstahl	✓
Deckel mit grossem exzentrischem Rundschacht aus Edelstahl	✓
Schleuderkorb komplett aus Edelstahl	✓
1 massiver Stössel (rund)	✓
Flow Control (verbessert den Saftauslauf)	✓
extrem hohe Saftausbeute	✓
1210.012	EUR 2'677

Art. Nr.	Rotor Vitamat Inox H
Gleiche Ausführung wie Rotor Vitamat Inox R, aber Deckel mit Halbrundschacht , 1 Stössel	1210.042
	EUR 2'677

Optional als Ersatzteil erhältlich

Tresterschacht durch Theke (Edelstahl)	1210.292	EUR 274
Zusätzlicher Schleuderkorb kpl	1210.210	EUR 308



Deckel mit Halbrundschacht

Zitrus- und Orangenpressen

Zitruspresse Standard

Art. Nr.	P200
Elektrischer Anschluss	230V / 300W
Drehzahl	1400 U/min
Abmessung	220x310x370mm
Auslaufhöhe	140mm
Gewicht	8 kg
Motorengehäuse	Aluminium hochglanzpoliert
Saftschale mit Auslauf	Edelstahl
Presskegel	Kunststoff, 2 Grössen
hohe Leistung	✓
schnell, dank gut zugänglichem Pressraum	✓
einfach zu demontieren und zu reinigen	✓
3773.001-EU	EUR 495



Zitruspresse mit Hebel

Art. Nr.	P206
Elektrischer Anschluss	230V / 340W
Drehzahl	1400 U/min
Abmessung	220x310x350mm
Auslaufhöhe	140mm
Gewicht	9 kg
Motorengehäuse und Halterung Saftschale	Aluminium hochglanzpoliert
Saftschale mit Auslauf	demontierbar, aus Kunststoff
Presskegel mit Ausschwingzylinder	Edelstahl, 1 Grösse
leichte und sichere Bedienung mit Hebel	✓
Maschine läuft bei geschlossenem Deckel mit Pressgut	✓
geschlossener Pressraum, kein Herausspritzen	✓
einfach zu demontieren und zu reinigen	✓
3773.010-EU	EUR 731



Zitruspresse mit Rüttelsieb

Art. Nr.	Sunkist
Elektrischer Anschluss	230V / 190W
Drehzahl	1400 U/min
Abmessung	Ø210x450mm
Auslaufhöhe	220mm
Gewicht	15 kg
Motorengehäuse	Chrom hochglanzpoliert
Saftschale mit Auslauf	Kunststoff
Automatisches Rüttelsieb	Edelstahl
Presskegel	Kunststoff, 3 Grössen
maximale Saftausbeute	✓
einfach zu demontieren und zu reinigen	✓
extra schwere und robuste Ausführung	✓
3772.001-EU	EUR 1'184



Rotor Gemüseschneider

Alles aus rostfreiem Edelstahl!

Der Deckel, die leicht entfernbare Schneidekammer, alle Schneidscheiben und Würfelgitter sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.

Selbst das kompakte Gehäuse ist vollständig aus rostfreiem Edelstahl.



High Dynamic Drive



Rotor Varimat Inox

Art. Nr.	Rotor Varimat Inox 1250.002
Grossschacht	✓
Gurkenstutzen	✓
Reinigungsbürste	✓
Dauerleistung	400W
Spitzenleistung	2000W
Spannung	230V
Drehzahl	stufenlos 270 - 750 U/min
Abmessungen	530x270x550mm
Scheiben	Ø190mm
Gewicht	25.5 kg
	EUR 3.265

Maschine wie oben, aber mit drehendem Schacht für zusätzliche Spezialschnitte Brunoise und Gaufrettes

Art. Nr.	Rotor Varimat Inox Gourmet 1250.012
Drehbarer Rundschacht für Spezialschnitte	✓
Grossschacht	✓
Gurkenstutzen	✓
Reinigungsbürste	✓
Dauerleistung	400W
Spitzenleistung	2000W
Spannung	230V
Drehzahl	stufenlos 270 - 750 U/min
Abmessungen	530x270x550mm
Scheiben	Ø190mm
Gewicht	27 kg
	EUR 3.666



Varimat Gourmet Deckel aus Edelstahl
Stößel mit Edelstahlspitzen



Schneidekammer aus Edelstahl



Scheiben aus Edelstahl

**Alle Teile mit Lebensmittelkontakt sollten in die Spülmaschine,
Hygiene ohne Zeitaufwand!**

Scheibensortiment Edelstahl zu Rotor Varimat und AGS19

Art. Nr.		Rotor Varimat Inox	Rotor Varimat Gourmet Inox	Ansteckgemüse-schneider AGS19	Preis Euro
Scheibenschneidscheibe					
	verstellbar 0-8mm 1130.107.Inox	✓	✓	✓	406
	nicht verstellbar				
	S3 1130.103.Inox	✓	✓	✓	389
	S8 1130.108.Inox	✓	✓	✓	389
	S10 1130.109.Inox	✓	✓		389
Streifenschneidscheibe					
	J2x2 Julienne 1130.111.Inox	✓	✓	✓	274
	J3x3 Allumettes 1130.110.Inox	✓	✓	✓	274
	J4x4 Allumettes 1130.112.Inox	✓	✓	✓	274
	J6x6 1130.113.Inox	✓	✓	✓	274
	J8x7 1130.115.Inox	✓	✓	✓	274
Wellenschnittscheibe					
	WS2 1130.116.Inox	✓	✓	✓	268
	WS3 1130.117.Inox	✓	✓	✓	268
	WS5 1130.118.Inox	✓	✓	✓	268
Raffelscheibe					
	R1.5 1130.121.Inox	✓	✓	✓	211
	R2 1130.122.Inox	✓	✓	✓	211
	R3 1130.123.Inox	✓	✓	✓	211
	R5 1130.124.Inox	✓	✓	✓	211
	R7 1130.127.Inox	✓	✓	✓	211
	R9 1130.125.Inox	✓	✓	✓	211
	R2x2 1130.131.Inox	✓	✓	✓	211
Reibscheibe					
	Parmesan 1130.126.Inox	✓	✓	✓	213
Brunoisescheibe					
	B2x2 1150.701.Inox		✓		274
	B3x3 1150.702.Inox		✓		274
	B4x4 1150.703.Inox		✓		274
Gaufretteschneidscheibe					
	G4 1150.712.Inox		✓		269
	G6 1150.714.Inox		✓		269

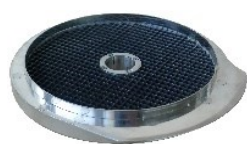
Empfohlene Sets

Scheibensatz Standard S0-8, J2x2, R1.5, R3, R9	✓		✓	1313
Scheibensatz Gourmet S0-8, J2x2 R1.5, R3, R9, G4, B3x3		✓		1856

Weitere Optionen

Scheibenständer für 6 Scheiben auch für Wandmontage 1130.400	✓	✓	✓	154
---	---	---	---	-----

Würfelschneideeinrichtung Edelstahl zu Rotor Varimat Inox (RGI)



Art. Nr.		Rotor Varimat Inox	Rotor Varimat Inox Gourmet	Preis Euro
Scheibe WG6 6x6 , ohne Messer	1250.400	✓	✓	610
Messer WM6	1250.410	✓	✓	161
Scheibe WG8 8x8 , ohne Messer	1250.401	✓	✓	610
Messer WM8/10	1250.411	✓	✓	161
Scheibe WG10 10x10 , ohne Messer	1250.402	✓	✓	581
Messer WM8/10	1250.411	✓	✓	161
Scheibe WG14 14x14 , ohne Messer	1250.403	✓	nicht CE	581
Messer WM14	1250.413	✓		161
Scheibe WG20 20x20 , ohne Messer	1250.404	✓		567
Messer WM14	1250.413	✓		161

+ Edelstahlausführung

+ Neue Konstruktion mit optimalen Resteverhalten

Würfelschneideeinrichtung ALU und Messer Edelstahl zu Ansteckgerät Lips (AGS19)



Art. Nr.		Ansteckgemüse-schneider AGS19	Preis Euro
Scheibe 6x6 , ohne Messer	1150.403	✓	508
Messer FM6	1150.413	✓	151
Scheibe 8x8 , ohne Messer	1150.400	✓	405
Messer FM8/10	1150.411	✓	161
Scheibe 10x10 , ohne Messer	1150.402	✓	355
Messer FM8/10	1150.411	✓	161

Lips Rühr- und Schlagmaschine	Art. Nr.	Combirex Piccolo 3
--------------------------------------	-----------------	---------------------------

Schlagmaschine mit mechanischer Besenverstellung

Kesselgrösse
 Gehäuse
 Antrieb (Dauerleistung)
 Abmessungen Maschine (offen)
 Gewicht
 Drehzahl
 Motorschutzschalter
 Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate
 Einfülltrichter
 Schutzschirm, nach oben schwenkbar

16 Liter
 Gusseisen massiv
 400V / 0.75kW
 670x570x955mm
 120 kg
 3-stufig
 ✓
 Typ Gr I
 Edelstahl
 Edelstahl

Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)

Chromstahlkessel 16 Liter 33257
 Schneebesen aus Edelstahl 350/2
 Massenbesen aus Edelstahl 350/3
 Schläger aus Edelstahl 33261
 Kneiter aus Edelstahl 33262
 Abstellgitter Edelstahl 33120
 ansteckbar an Kessel
 Einfülltrichter 37123
 Gummimatte Neopren 34001

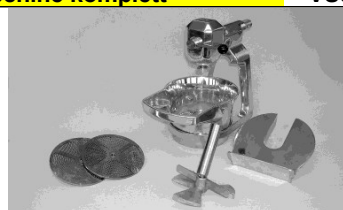
EUR 778
 EUR 151
 EUR 151
 EUR 151
 EUR 151
 EUR 151
 EUR 160
 EUR 64

Maschine komplett VS33002

EUR 8'837



Maschine mit Unterbau (Optional)



EUR 2'810

Art. Nr.

Ansteckapparate Lips Gr I (40mm)

**Passierwerk
PASS 200 / Gr I**

2 Passiersiebe: 2,5 und 4mm

VS37500



EUR 1'182
 EUR 406
 EUR 274
 EUR 211
 EUR 211
 EUR 211

EUR 2'495

1130.004 AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
 1130.107.Inox Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
 1130.111.Inox Streifenschneidscheibe 2x2mm, Inox
 1130.121.Inox Raffelscheibe R1,5, Inox
 1130.123.Inox Raffelscheibe R3, Inox
 1130.125.Inox Raffelscheibe R9, Inox

VS1130.004.I

**Gemüseschneider
AGS-19 / Gr I
mit Scheiben aus Edelstahl**

AGS-19, Gehäuse aus Aluminium
 Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox
 Streifenschneidscheibe 2x2mm, Inox
 Raffelscheibe R1,5, Inox
 Raffelscheibe R3, Inox
 Raffelscheibe R9, Inox

Empfohlenes Set
 (weitere Scheiben siehe Seite 8)



EUR 1'697

(EUR 2.019)

3557.002

3558.003

**Fleischwolf INOX
EWF 70 / Gr I**

mit Vorschneider, System Lico-Swiss
 Lochscheibe 3mm
 Lochscheibe 5mm
 Lochscheibe 8mm

Fleischwolf INOX EWF70

Fleischwolf INOX EWF82

Maschine mit 3 Ansteckapparaten

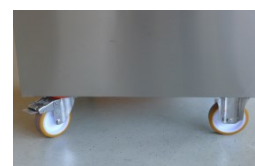
EUR 15'839

Weitere empfohlene Optionen

Unterbau aus CNS 500x600x505mm mit Schublade und Tablar-Auszug
 4 Rollen aus CNS, montiert an Unterbau
 Scheibenständer Inox zu AGS-19 für 6 Scheiben, aus Edelstahl

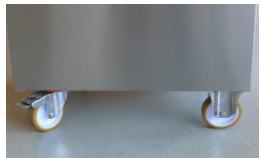
EUR 1'998
 EUR 402
 EUR 154

3701.201
 33006
 1130.400



Option Rollen am Unterbau 33006

Weitere Optionen auf Anfrage

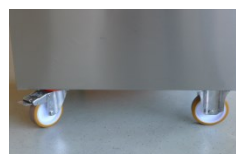
Lips Rühr- und Schlagmaschine		Art. Nr.	Combirex Supra 3	
Schlagmaschine mit mechanischer Besenverstellung				
Kesselgrösse (Option: zusätzl. Kessel 14L)			22 / (14) Liter	
Gehäuse			Stahl geschweisst	
Antrieb (Dauerleistung)			1x230V / 1.1kW	
Abmessungen Maschine (offen)			600x995x1650mm	
Gewicht			147 kg	
Drehzahl			3- stufig, elektronisch	
Motorschutzschalter			✓	
Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate			Typ Gr I	
Einfülltrichter			Edelstahl	
Schutzschirm, 2-teilig schwenkbar			Edelstahl	
Zubehör (je 1 Stk. inbegriffen)				
Chromstahlkessel	22l	35300	EUR 848	
Schneebesen aus Edelstahl	14/22l	440/2	EUR 151	
Massenbesen aus Edelstahl	14/22l	440/3	EUR 151	
Schläger aus Edelstahl	14/22l	35304	EUR 151	
Kneiter aus Edelstahl	14/22l	35305	EUR 151	
Abstellgitter Edelstahl		33120	EUR 151	
ansteckbar an Kessel				
Einfülltrichter		37123	EUR 160	
Gummimatte Neopren		39020	EUR 72	
Maschine komplett	VS39000J		EUR 10'142	
				Maschine mit Unterbau (Optional)
				
			EUR 2'810	
				
			EUR 1'182	
			EUR 406	
			EUR 274	
			EUR 211	
			EUR 211	
			EUR 211	
			EUR 2'495	
				
			EUR 1'697	
			(EUR 2.019)	
Maschine mit 3 Ansteckapparaten			EUR 17'144	
Weitere empfohlene Optionen				
Unterbau 70 CNS 700x600x505mm mit Schublade und Tablar-Auszug	NEW		EUR 2'015	1290.001
4 Rollen aus CNS, montiert an Unterbau			EUR 402	33006
Scheibenständer Inox zu AGS-19 (für 6 Scheiben)			EUR 154	1130.400
Chromstahlkessel 14L			EUR 742	35311
				
				Option Rollen am Unterbau 33006

Weitere Optionen auf Anfrage

Lips Rühr- und Schlagmaschine		Art. Nr.	Combirex Junior 3
Schlagmaschine mit mechanischer Besenverstellung Kesselgrösse (Option: zusätzl. Kessel 14L) Gehäuse Antrieb (Dauerleistung) Abmessungen Maschine (offen) Drehzahl Gewicht Motorschutzschalter Getriebe mit Kupplung für Ansteckapparate Einfülltrichter Schutzschirm, nach oben schwenkbar Zubehör (je 1 Stk. Inbegriffen) Chromstahlkessel 22l 35300 Schneebesen aus Edelstahl 14/22l 440/2 Massenbesen aus Edelstahl 14/22l 440/3 Schläger aus Edelstahl 14/22l 35304 Kneiter aus Edelstahl 14/22l 35305 Abstellgitter Edelstahl 33120 ansteckbar an Kessel Einfülltrichter 37123 Gummimatte Neopren 34000			22 / (14) Liter Gusseisen massiv 1x230V / 1.1kW 600x1015x1650mm 3-stufig, elektronisch 175 kg ✓ Typ Gr I Edelstahl Edelstahl
Maschine komplett		VS37000	EUR 13'282
			Art. Nr. Ansteckapparate Typ Gr I (40mm) Passierwerk PASS 200 / Gr I 2 Passiersiebe: 2,5 und 4 mm EUR 2'810
		EUR 1'182 EUR 406 EUR 274 EUR 211 EUR 211 EUR 211 EUR 2'495	1130.004 1130.107.Inox 1130.111.Inox 1130.121.Inox 1130.123.Inox 1130.125.Inox VS1130.004.I Gemüseschneider AGS-19 / Gr I mit Scheiben aus Edelstahl AGS-19, Gehäuse aus Aluminium Verstellbare Messerscheibe 0-8mm, Inox Streifenschneidscheibe 2x2mm, Inox Raffelscheibe R1,5, Inox Raffelscheibe R3, Inox Raffelscheibe R9, Inox Empfohlenes Set (weitere Scheiben siehe Seite 8)
		EUR 1'697 (EUR 2.019)	3557.002 Fleischwolf INOX EWF70 mit Vorschneider, System Lico-Swiss Lochscheibe 3mm Lochscheibe 5mm Lochscheibe 8mm 3558.003 Fleischwolf INOX EWF82
Maschine mit 3 Ansteckapparaten		EUR 20'284	
Weitere empfohlene Optionen Unterbau 70 CNS 700x600x505mm mit Schublade und Tablar-Auszug NEW 4 Rollen aus CNS, montiert an Unterbau Scheibenständer Inox zu AGS-19 (für 6 Scheiben) Chromstahlkessel 14L		EUR 2'015 EUR 402 EUR 154 EUR 742	1290.001 33006 1130.400 35311



Maschine mit Unterbau (Optional)



Option Rollen am Unterbau 33006

Weitere Optionen auf Anfrage

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 Mängelbeseitigung) 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 beschaffenden 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 Werte 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. Angelierte 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 offen legen, 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 auszuhandigen.
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 Wiederverkäufem 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 Fehlern 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

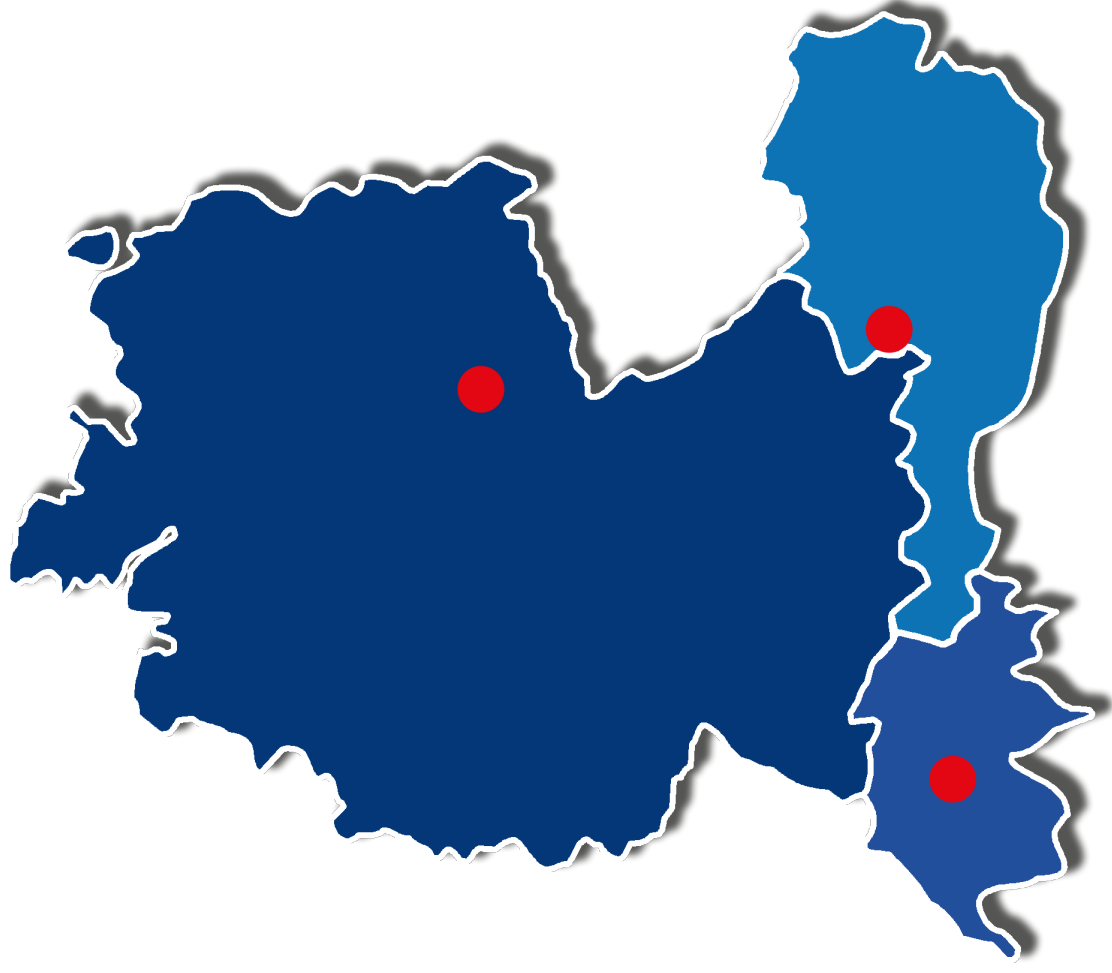
Für den Fall unvorhergesehener Ereignisse im Sinne des Abschnittes IV der Lieferbedingungen, sofern sie die wirtschaftliche Bedeutung oder den Inhalt der Leistung erheblich verändern oder auf den Betrieb des Lieferers erheblich einwirken, und für den Fall nachträglich sich herausstellender Unmöglichkeit 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.



Deutschland

Feuma Gastromaschinen GmbH

Wehrstrasse 24

D-04639 Gössnitz

Vertrieb / Verkauf +49 34493 716058

Kundendienst / Ersatzteile +49 34493 716057

Fax +49 34493 21414

info@feuma.de

www.feuma.de

Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH

Hammerstr. 1

A-5400 Hallein

Tel. +43 624 580 881

Fax +43 624 581 452

info@rotor.at

www.rotor.at

Schweiz

Rotor Lips AG

Glütschbachstrasse 91

CH-3661 Uetendorf

Tel. +41 33 346 70 70

Fax +41 33 346 70 77

info@RotorLips.ch

www.RotorLips.ch