

Universal-Küchenmaschine

Universal Kitchen Machine



**Scharf -
auf alles
was zum
Schneiden ist**





SUPRA 6e

Universal-Küchenmaschine

Universal Kitchen Machine



Mit der SUPRA 6e schließt FEUMA die Lücke zwischen leistungsfähiger Haushaltstechnik und vorhandenen Großküchenmaschinen. Eine universelle Küchenmaschine zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Fleisch, Soßen, Teigen u.ä.

- Einsatzgebiete sind Küchengrößen mit ca. 60 bis 200 Essenportionen
- Beeindruckende Vielfalt der Be- und Verarbeitungsmöglichkeiten
- Wahlschalter für zwei Geschwindigkeiten zur optimalen Verarbeitung
- Schneller, bequemer und sicherer Wechsel aller Zusatzgeräte

With the Universal Kitchen Machine SUPRA 6e the company FEUMA fills the gap between the household appliances and High performance Universal Kitchen Machines.

A Universal Kitchen Machine for processing of vegetables, fruits, meat, sauces, dough's and the like

- Suitable for preparing of about 60 to 200 helpings per day
- A large variety of possibilities for processing
- A switch for two speeds for a optimal result
- The replacement of the accessories is simply and efficient

Antriebseinheit • Unterschrank • Untergestell • Wandkonsole

Drive unit • Mobil Cabinet • Wheeled Stand • Wall Bracket



Antriebseinheit AE 6e komplett mit Ständer
mit doppelter elektromagnetischer Sicherheitsabschaltung
und Wiederanlaufschutz nach Spannungsausfall,
inkl. Edelstahlaufnahmebuchse Ø 62 und Schnellspannverriegelung,
Drehstromgetriebemotor mit integriertem Motorschutzschalter,
2 Geschwindigkeiten 140 / 280 U/min.; zusätzlicher Ein-Aus-Taster

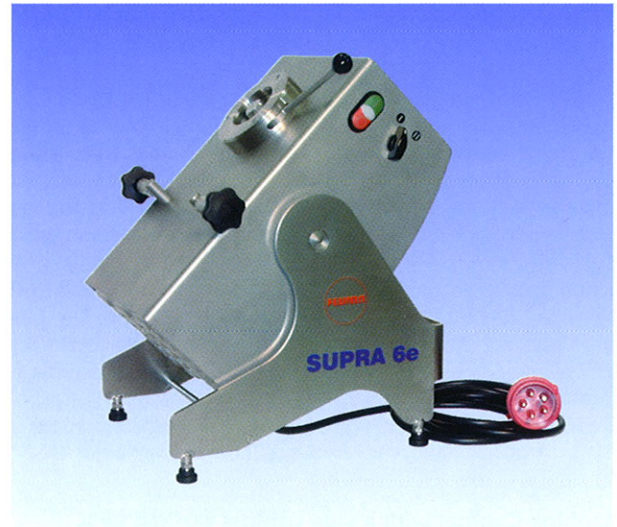
Drive Unit AE 6e cpl. with stand
with double electromagnetic safety switch and protection for restart after line drop,
locating bush Ø 62 mm and quick closing; Three phase motor with integrated
protective motor switch, 2 speeds 140/280 rpm, additional on and off switch

Antriebseinheit AE 6e-T

komplett mit Ständer und Zeitschaltautomatik (Timer)
zusätzlich zur Ausstattung AE 6e: Zeitschaltuhr mit 2 Schaltstellungen für
Dauerbetrieb und Zeitschaltung, Arbeitszeiteinstellbereich 1-60 min

Drive Unit AE 6e-T

cpl. with stand and timer additional to the outfit of AE 6e.
Timer available for continuous work and limited in time for 1-60 min.



Unterschrank, fahrbar

für Antriebseinheit AE 6e bzw. AE 6e-T; zur Unterbringung des Zubehörs der
Küchenmaschine; mit 4 Lenkrollen, alle feststellbar; Ausführung mit Tischplatte
50 mm; sowie zusätzlicher, ausziehbarer Kunststoffarbeitsplatte zum Abstellen
von Auffangbehältern; mit eingearbeiteter Tropfkante;
Breite/Tiefe/Höhe 500/600/600 mm

Mobil Cabinet

special for Drive Unit AE 6e or AE 6e-T
with 4 dirigible castors, all lockable in place, with folding door and shelf for cabinet
for depositing kitchen machine accessories, with plate 50 mm and additional solid
pullout side extension (POM) for parking of bowls and others; with dropper edge;
measurement (BxTxH) in mm 500x600x600



Untergestell, fahrbar mit Abstelleinrichtung

stabile Edelstahl-Rohrkonstruktion, 3 Lenkrollen feststellbar,
auch ohne Abstelleinrichtung lieferbar

Wheeled Stand with side rest

sturdy tube frame made of stainless steel; three castors; lockable;
also available without side rest

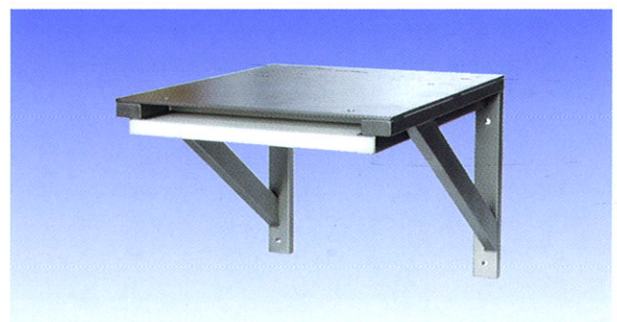


Wandkonsole

zur Befestigung der Antriebseinheit an der Wand, mit stabiler ausziehbarer
Abstellplatte (POM).

Wall Bracket

for fastening the drive unit at the wall; solid pull-out side extension (POM)



Universal-Küchenmaschinenanlagen

Machine Cabinet with a side cabinet



Universal-Küchenmaschinenanlage SUPRA 6e/K

bestehend aus: Antriebseinheit AE 6e, integriert in einem Maschinenschrank, kombiniert mit einem Schubladenschrank zur Aufbewahrung des Zubehörs. Maschinenteil mit Spezialauszug zur Fixierung der Maschine in den 3 Arbeitsstellungen bzw. der Parkstellung, Tischplatte 50 mm dick, AE 6e-Auszug mit Sicherungsautomatik, frontseitige Abdeckung des Maschinenraumes durch eine nach unten schwenkbare Zentraltür mit eingearbeiteter Griffleiste, Abstellereinrichtung am Korpusfuß, ausgeführt als Vollauszugedelstahlplatte mit Griffleiste, mittige Steckerdurchführung. Schubladenschrank mit 2 Spezialauszügen zur geordneten und fixierten Zubehörunterbringung. Auszüge des Schubladenschrankes in Schwerlastausführung, mit oberer Griffleiste. Dem jeweiligen Einsatzzweck anpassbare Arbeitsebenen. Der universelle Einsatz wird durch die Verwendung unterschiedlicher, frei wählbarer Ansteckgeräte ermöglicht. Alle sichtbaren Teile sind mit einem einheitlichen matten Schliiff versehen.

Breite/Tiefe/Höhe 1300/700/900 mm (Standardausführung)

(1) In Arbeitsstellung mit Universal-Gemüseschneider UGS

(2) In Park- bzw. Ruhestellung

Machine Cabinet with a side cabinet SUPRA 6e K

Drive unit AE 6e, integrated into a working block, combined together with a side cabinet for depositing accessories. Working block with special drawer make it possible to fix the drive unit into three different working positions and additional into the park position; thickness of the tabletop 50 mm; special drawer for drive unit AE 6e with safety device; the machine cabinet is closed by a door down wards, with a slide-out side rest made in stainless steel with a grip. Side cabinet with 2 special drawers, fixed placements for the accessories. Special types of the drawings. The universal use is available by the different working positions and the eligible accessories. All the visible parts of the SUPRA 6e/K are designed by a matt surface. Measurement (BxTxH) in mm 1300x700x900 (Standard)

(1) Working position with Universal Vegetable Cutter UGS

(2) Parking position



Maschinenschrank SUPRA 6e

Antriebseinheit AE 6e, integriert in einem Maschinenschrank, Maschinenteil mit nach unten verschließbarer Zentraltür, ausziehbarer Abstellereinrichtung für GN-Behälter. Breite/Tiefe/Höhe 500/700/900 mm (Standardausführung)

Machine Cabinet SUPRA 6e

Drive Unit AE 6e, integrated into a working block, working block closed by a door down wards, with a slide-out side rest for GN-vessels, measurement (BxTxH) in mm 500x700x900 (Standard)

Maschinenschrank SUPRA 6e-T

Antriebseinheit AE 6e-T, integriert in einem Maschinenschrank, zusätzlich Zeitschaltuhr mit 2 Schaltstellungen für Dauerbetrieb und Zeitschaltung, Arbeitszeiteinstellbereich 1-60 min, weitere Angaben wie bei SUPRA 6e

Machine Cabinet SUPRA 6e-T

Drive Unit AE 6e-T, integrated into a working block, additional timer available for continuous work and limited in time for 1-60 min., further details like SUPRA 6e



Unterschrank, fahrbar mit SUPRA 6e, Variante Gemüseschneider UGS

in Arbeitsposition

Mobile Cabinet with Drive Unit SUPRA 6e and Universal Vegetable cutter UGS

working position



Universal-Gemüseschneider • Scheiben • Schnittbilder

Universal Vegetable Cutter • Disks • Samples of cutt. results

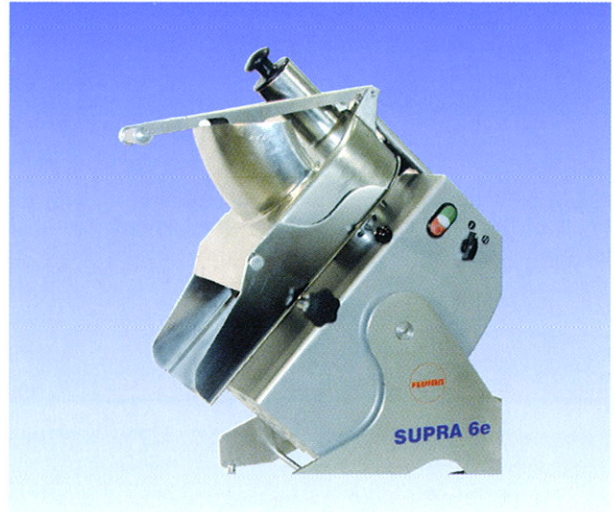


Universal-Gemüseschneider UGS

mit doppelter Sicherheitsschaltung, zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Würfeln und Passieren, bestehend aus Schneidgehäuse und Schneidaufsatz mit geschalteter Druckklappe und Schneiderohr Ø 60 mm, komplett aus Edelstahl, inkl. Stopfer Ø 58 mm

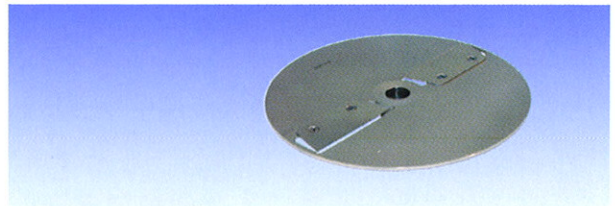
Universal Vegetable Cutter UGS

with double safety magnetic device; for cutting, shredding, grating, dicing and straining; consisting of cutting device and cutting attachment with connected pressing and pipe Ø 60 mm, all made in stainless steel, incl. stuffer Ø 58 mm



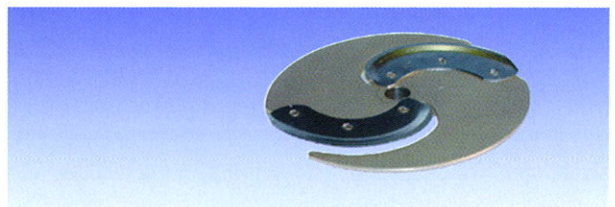
Schneidscheiben 1,0 / 2,0 und 4,0 mm Schnittstärke, zum Schneiden von festem Kraut, Zwiebeln, Gurken etc.

Slicing disks 1.0 / 2.0 and 4.0 mm cutting thickness, for slicing cabbage (brassica), onions, cucumbers etc.



Sichelmesserscheiben 2,5 und 4,0 mm Schnittstärke, zum Schneiden von weichen Gütern wie Tomaten, gekochten Kartoffeln etc.

Sickle blade disks 2.5 and 4.0 mm cutting thickness, for slicing soft material, such as tomatoes, boiled potatoes etc.



Scheiben • Schnittbilder

Disks • Samples of cutt. results



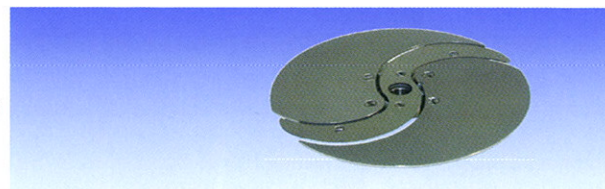
Messerscheibe, verstellbar

Messerscheibe, verstellbar, gezahntes Messer

0-8,0 mm Schnittstärke je 1,0 mm Raststellung, zum Fein- und Grobschneiden von Kohl, Zwiebeln, Gurken etc.

Blade disk, adjustable; Blade disk, adjustable, with toothed cutters

0-8.0 mm thickness in 1.0 mm increments for fine and coarse cutting of cabbage, onions, cucumbers etc.

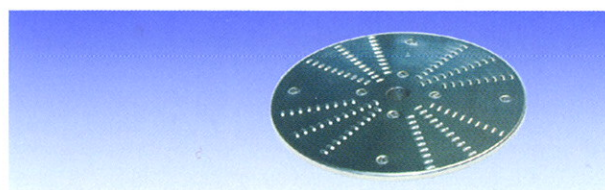


Reibscheiben 2,0 / 3,0 und 4,0 mm Schnittstärke

zum Reiben von rohen Kartoffeln, diversen Obst und Gemüse.

Grating disks 2.0 / 3.0 and 4.0 mm cutting thickness

for grating raw potatoes and various kinds of fruit and vegetable.

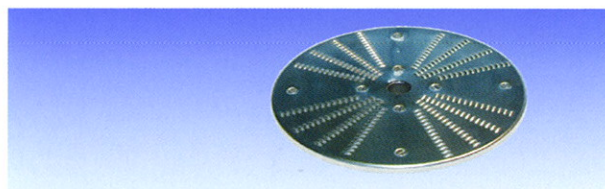


Rohkostscheiben 2,0 / 3,0 und 4,0 mm Schnittstärke, geschärft

zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate.

Raw Fruit and Vegetable Grating Disks 2.0 / 3.0 and 4.0 mm cutting

thickness, sharpened, for making salads of shredded raw vegetable and fruit.

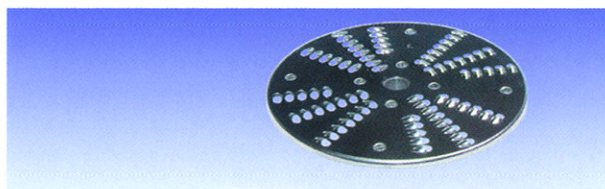


Schnitzelscheiben 6,0 und 9,0 mm Schnittstärke, geschärft,

zum Zerkleinern von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Äpfeln etc.

Shredding disks 6.0 and 9.0 mm cutting thickness,

sharpened for the processing of potatoes, carrots, celeri, apples etc.



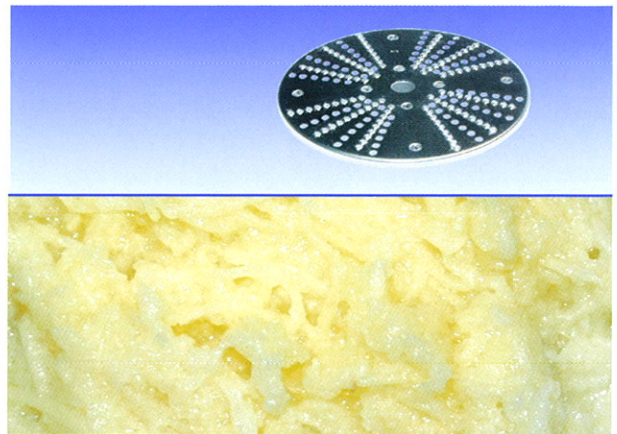
Scheiben • Schnittbilder

Disks • Samples of cutt. results



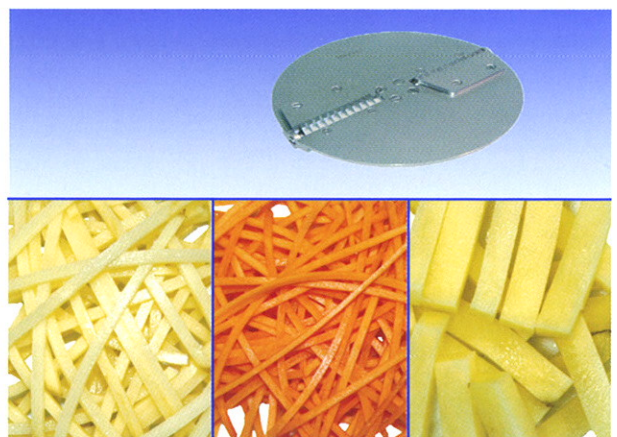
Kartoffelreibscheiben 3,0 (fein) mm,
zum Reiben von rohen Kartoffeln, Wurzelgemüse und Hartkäse.

Raw potatoes grating disks 3.0 (fine) mm,
for grating raw potatoes, root vegetables and hard cheese.



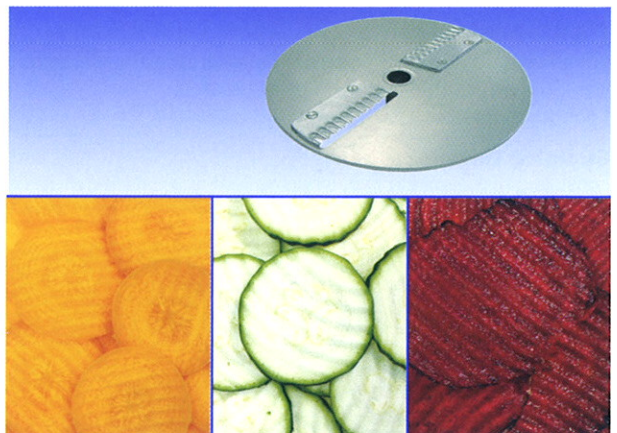
Streifen-Schneidscheiben 2,0 x 2,5 / 3,5 x 3,5 / 5,0 x 5,0 /
5,0 x 7,0 / 7,0 x 7,0 und 7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, zur Verarbeitung von
rohen Knollenfrüchten wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Rüben etc.

Strip cutting disks 2.0 x 2.5 / 3.5 x 3.5 / 5.0 x 5.0 / 5.0 x 7.0 / 7.0 x 7.0
and 7.0 x 10.0 mm cutting thickness, for processing roots, as potatoes, carrots,
kohlrabi, celery, turnips, etc.



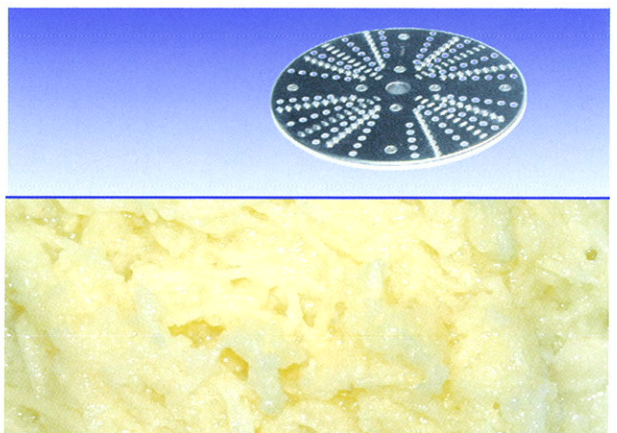
Buntschnittscheibe zum Schneiden von rohen und gekochten
Wurzelgemüse und Knollen wie Sellerie, Rote Bete, Möhren etc.
4,0 mm Schnittstärke.

Wavy Blade Disk for cutting raw and boiled root vegetables like celery, beetroot,
carrots and others, 4.0 mm thickness.



Reibekuchenscheibe zum Reiben von rohen Kartoffeln
für rheinische Reibekuchen und Klöße.

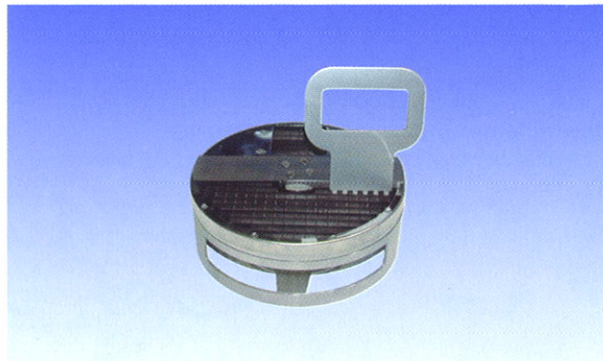
Potato Mashing disk for making potato pancake and potato dumplings.



Würfelschneideeinrichtungen

bestehend aus Würfelgatter und Schneidbalken für Würfel, inkl. Reinigungsstopfer, 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 8 mm, 16 x 16 x 8 mm und 20 x 20 x 8 mm zur Verarbeitung von Knollen- und Wurzelgemüse zu Würfeln.

WSE Dicing devices consisting of dicing grid and blade, inclusive of cleaning tool 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 8 mm, 16 x 16 x 8 mm and 20 x 20 x 8 mm designed to cut various products into small cubes.

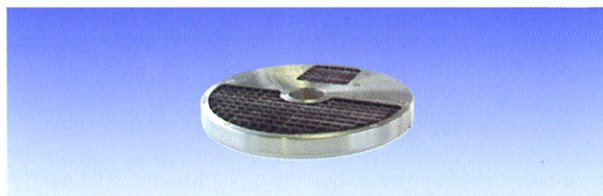


Würfelgatter für Würfelschneideeinrichtung

8 x 8, 10 x 10, 16 x 16 und 20 x 20 mm.

Dicing grid for Dicing device

8 x 8, 10 x 10, 16 x 16 and 20 x 20 mm.

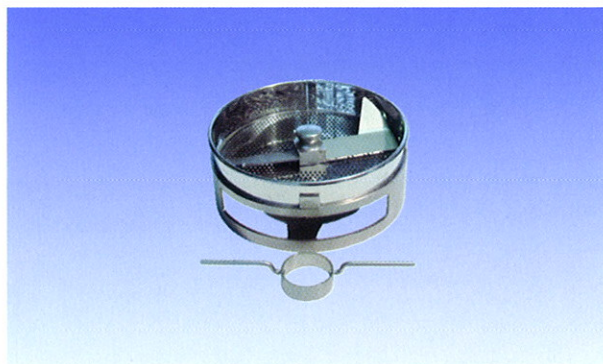


Passiereinrichtung

bestehend aus Passiereinsatz, Abstreifer und Passierflügel, zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Püree, Apfelmus etc., Lochdurchmesser: 1,5 / 2,0 und 3,0 mm.

Straining Device

consisting of a straining use, stripping wire and rotor for straining; for making soups, sauces, mashed potatoes, apple purée etc. Diameter of holes: 1.5 / 2.0 and 3.0 mm.

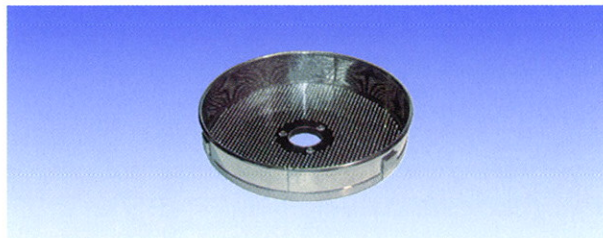


Passiereinsätze für Passiereinrichtung

Lochdurchmesser: 1,5 / 2,0 und 3,0 mm.

Straining Uses for Straining Device

Diameter of holes: 1.5 / 2.0 and 3.0 mm.



Passier- und Reibaufsatz • Passiereinrichtung • Raspel- und Reibeinrichtung • Schnittbilder

Straining and Grating Device • Straining Device • Grating Device • Samples of cutt. results



Passier- und Reibaufsatz

nur in Verbindung mit dem Universal-Gemüseschneider UGS zum Passieren und Reiben verwenden, mit doppelter Sicherheitsschaltung

Straining and Grating Device

applicable only in conjunction with Universal vegetable cutter UGS for straining and grating; with double safety device

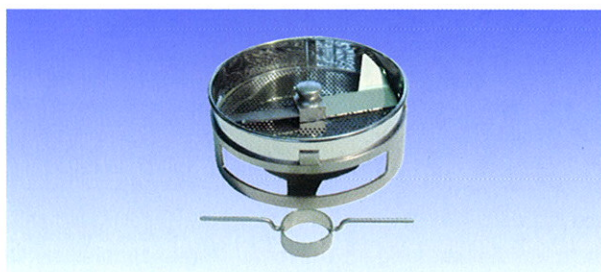


Passiereinrichtung

bestehend aus Passiereinsatz, Abstreifer und Passierflügel, zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Püree, Apfelmus etc., Lochdurchmesser: 1,5 / 2,0 und 3,0 mm.

Straining Device

consisting of a straining use, stripping wire and rotor for straining; for making soups, sauces, mashed potatoes, apple purée etc.
Diameter of holes: 1.5 / 2.0 and 3.0 mm.

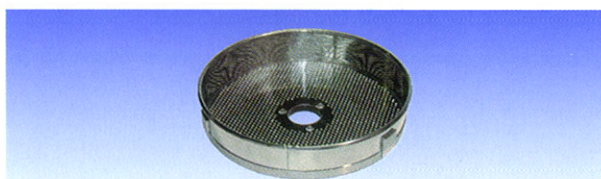


Passiereinsätze für Passiereinrichtung

Lochdurchmesser: 1,5 / 2,0 und 3,0 mm.

Straining Uses for Straining Device

Diameter of holes: 1.5 / 2.0 and 3.0 mm.



Raspel- und Reibeinrichtung

bestehend aus Reibeinsatz und Reibflügel, zum Raspeln von Obst und Gemüse sowie zum Reiben von Altgebäck, Nüssen etc.

Grating Device

consisting of grating use, stripping wire and rotor for grating of vegetables and fruits and nuts, stale baked goods etc.

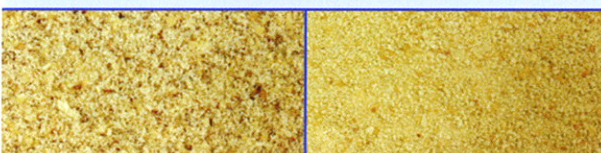
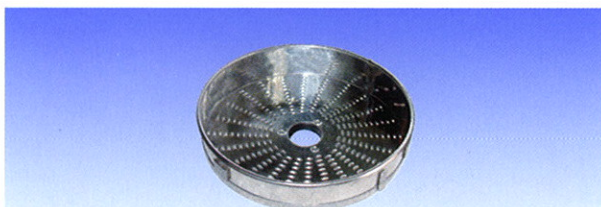


Reibeinsätze

2,0 und 3,5 mm Schnittstärke, zum Reiben von rohen Kartoffeln, div. Obst und Gemüse sowie Altgebäck, Nüsse etc.

Grating Uses

2.0 and 3.5 mm cutting thickness, for grating of raw potatoes, several fruit and vegetables, nuts, stale baked goods etc.



Gourmetvorsatz

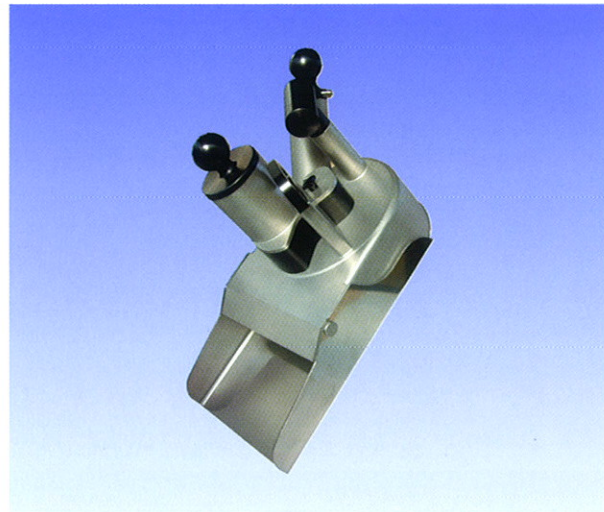
Deckel für Gourmetvorsatz nur in Verbindung mit dem Universal-Gemüseschneider speziell zum Schneiden von kleinen Würfeln (Brunoises) oder gekreuzten Buntschnitt (Gaufrettes-Waffelschnitt).

Es kann jedoch auch das kpl. Scheibensortiment für alle anderen Schnittarten verwendet werden.

Gourmet attachment

Gourmet cover applicable only in conjunction with the case of the Universal Vegetable Cutter UGS. Special for cutting of small cubes (Brunoises) or crossbred wavy cut (Gaufrettes-waffle cut).

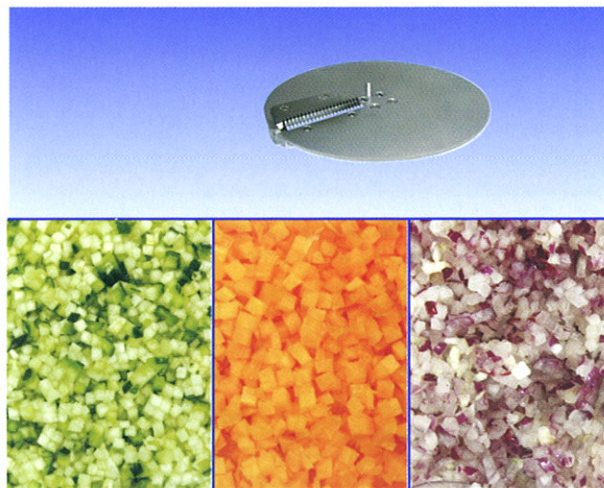
Additional the cpl. range of disks can be used for other kind of cutting.



Würfelscheiben 2,5 x 2,5 x 2,5 / 3,5 x 3,5 x 3,5 und 5,0 x 5,0 x 5,0 mm

nicht zur Anwendung im Universal-Gemüseschneider UGS

Cube disks 2.5 x 2.5 x 2.5 / 3.5 x 3.5 x 3.5 und 5.0 x 5.0 x 5.0 mm
not available for use with Universal Vegetable Cutter UGS

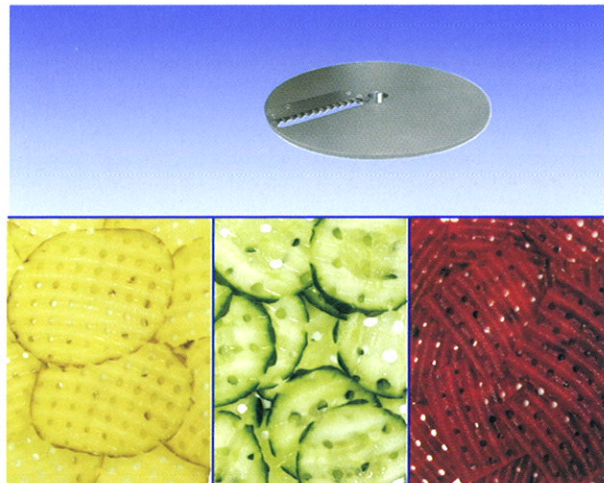


Waffelscheiben 4,0 und 6,0 mm

nicht zur Anwendung im Universal-Gemüseschneider UGS

Lattice disks 4.0 and 6.0 mm

not available for use with Universal Vegetable Cutter UGS



Fleisch- und Gemüsewolf • Schneidsatz • Lochscheiben • Mohnmühle

Meat and Vegetable Mincer • Cutting set • Perforated disks • Poppy Mill



Fleisch- und Gemüsewolf R 70

Edelstahlwolf mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung, Leistung bei 4,5 mm-Lochscheibe ca. 150 kg/h, Spülmaschinengeeignet.

inkl. Zubehör, bestehend aus:

Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheibe 4,5 mm, Stopfer, Edelstahlschale, Einlegering 15 mm, Ausziehhaken.

Meat and Vegetable Mincer R 70

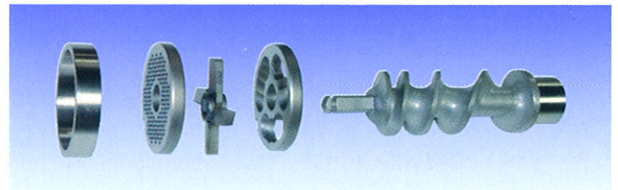
Mincer made in stainless steel with safety magnetic device; capacity by work with 4.5 mm perforated disk approx. 150 kg/hour; dishwasher saves;

incl. accessories consisting of pre-cutter, cross blade, perforated disk 4.5 mm, pusher, tray made in stainless steel, spacer ring 15 mm and drawing hook.



Schneidsatz

Cutting set

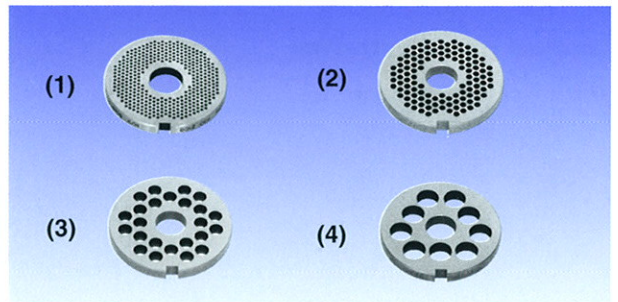


Lochscheiben

- (1) Lochscheibe 2,0 mm
- (2) Lochscheibe 3,0 mm
- (3) Lochscheibe 7,8 mm
- (4) Lochscheibe 13,0 mm

Perforated disks

- (1) Perforated disk 2.0 mm
- (2) Perforated disk 3.0 mm
- (3) Perforated disk 7.8 mm
- (4) Perforated disk 13.0 mm



Mohnmühle MM

mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung
zum Mahlen von Mohn für verschiedene Backwaren und Süßspeisen.

Poppy Mill MM

with safety magnetic device
for milling of poppy for several backed goods and sweetening aliments.



Cutteraufsatz • Deckel mit Abstreifer • Rotor-Messerkopf • Edelstahlkessel

Cutter attachment • Top cover with stripper • Rotor-Blade head •
Vessel made in stainless steel



Cutteraufsatz CA 35

Nicht einsetzbar für Maschinenschrank und Küchenmaschinenanlage.

Zum Grobhacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen etc.

Die Verarbeitungsmenge liegt zwischen 100g und 1,5 kg für Hackarbeiten, Fisch- und Gemüsepasteten, breiige Speisen, Emulsionen bzw. Saucen u.ä.

2 Rotorgeschwindigkeiten 1400 und 2800 U/min

Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät

Cutter attachment CA 35

Not available for use with the Machine Cabinet 6e-T and Machine Cabinet with a side cabinet SUPRA 6e-K

For chopping (coarse), emulsification, kneading and grinding of vegetable, meat, fish, fruit, nuts etc.

The processing quantity is between 100 g and 1,5 kg for chopping food, vegetable and fish pies, mashed food, emulsification or sauces etc.

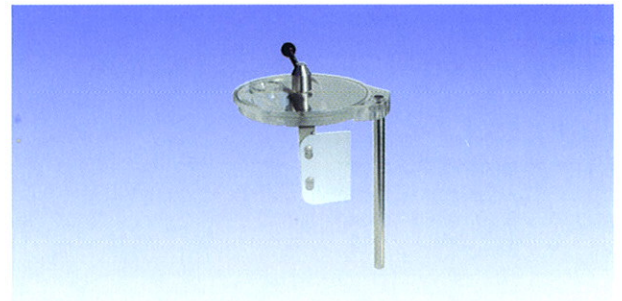
2 rotor-blade speeds 1400 and 2800 rpm

Charging hole for refill of additional products during work



Deckel mit Abstreifer

Top cover with stripper



Rotor-Messerkopf

Rotor-Blade head



Edelstahlkessel

Fassungsvermögen 3,5 Liter

Vessel made in stainless steel

Capacity 3,5 l



Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk

Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment



Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk (15 l) UP 15

mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung
komplett mit Planetenrührkopf, Knethaken, Rührer, Rührbesen und Schlagbesen, inkl. Abdeckung und 15 ltr.-Kessel.

Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment (15 l) UP 15
with safety magnetic device; cpl. with planetary head, kneading hook, stirrer, mixer and whisk; incl. cover and vessel 15 l.

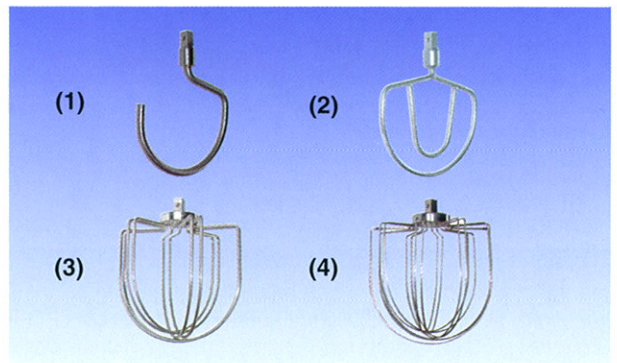


Rührwerkzeuge für UP 15

- (1) Knethaken
- (2) Rührer
- (3) Rührbesen
- (4) Schlagbesen

Tools for UP 15

- (1) Kneading hook
- (2) Stirrer
- (3) Mixer
- (4) Whisk



Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk (10 l) UP 10

mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung
komplett mit Planetenrührkopf, Knethaken, Rührer, Rührbesen und Schlagbesen, inkl. Abdeckung und 10 ltr.-Kessel.

Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment (10 l) UP 10
with safety magnetic device; cpl. with planetary head, kneading hook, stirrer, mixer and whisk; incl. cover and vessel 10 l.

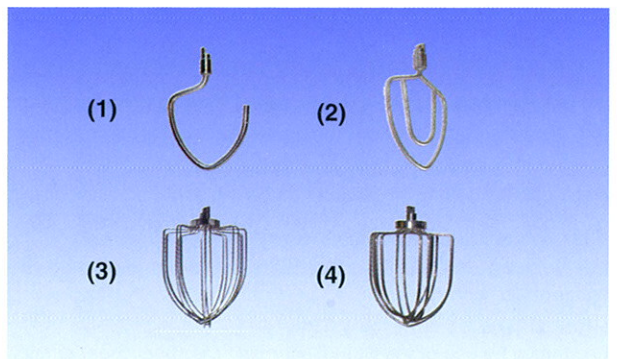


Rührbesen für UP 10

- (1) Knethaken
- (2) Rührer
- (3) Rührbesen
- (4) Schlagbesen

Tools for UP 10

- (1) Kneading hook
- (2) Stirrer
- (3) Mixer
- (4) Whisk



Steaker • Streifenschneider • Trichterhauben

Steaker • Strip Cutter • Hopper hoods



Steaker

mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung, komplett mit Getriebeteil, Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz ungeschärft, Trichterhaube und Kunststoffstopfer.

Steaker

with safety magnetic device, cpl. with gear unit, compact-steaker-cutting roller set unsharpened, hopper hood and plastic pusher.

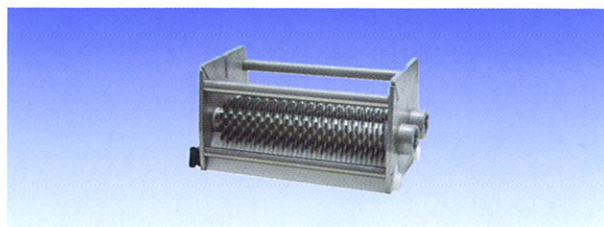


Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz

ungeschärft und geschärft (auch im Streifenschneider einsetzbar) zum Mürben von Fleischscheiben.

Compact Steaker Cutting Roller Set

unsharpened and sharpened (also usable with the strip cutting attachment) to tenderize slices of meat.



Salat- und Streifenschneider

mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung komplett mit Getriebeteil, Kompakt-Schneidwalzensatz 3,3 / 5,0 / 10,0 oder 25,0 mm, Trichterhaube und Kunststoffstopfer, zum Schneiden von Fleisch Wurst, Käse etc.

Salad- and Strip Cutter

with safety magnetic device; cpl. with gear unit, compact-strip cutter roller set 3.3 / 5.0 / 10.0 or 25.0 mm, hopper hood and plastic pusher; for cutting of meat, sausage, cheese etc.

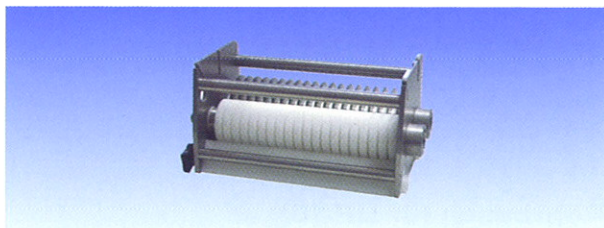


Kompakt-Schneidwalzensatz

3,3 / 5,0 / 10,0 und 25,0 mm, andere Abmessungen auf Anfrage (auch im Steaker einsetzbar).

Compact-Strip Cutter Roller Set

3.3 / 5.0 / 10.0 and 25.0 mm; other measurements are possible (also usable with the steaker)



Trichterhaube Salat- und Streifenschneider

bei Nutzung des Steakers als Streifenschneider erforderlich.

Hopper hood for Salad- and Strip Cutter

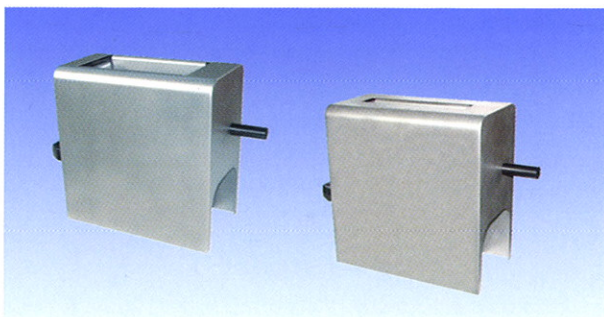
necessary by use of the Steaker as Strip Cutter

Trichterhaube Steaker

bei Nutzung des Streifenschneiders mit einem Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz erforderlich.

Hopper hood for Steaker

necessary by use of the Strip Cutter with Compact Steaker cutting roller set.



Scheibenständer • Wandleisten

Disk Rack • Wall Brackets

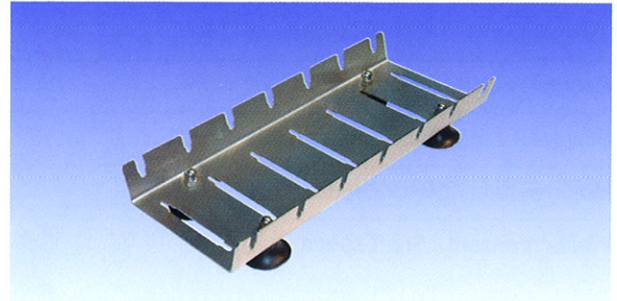


Scheibenständer SST 1

zur hygienisch sauberen Ablage von 7 Edelstahlscheiben.

Disk Rack SST 1

for hygienic retention of 7 disks made in stainless steel.

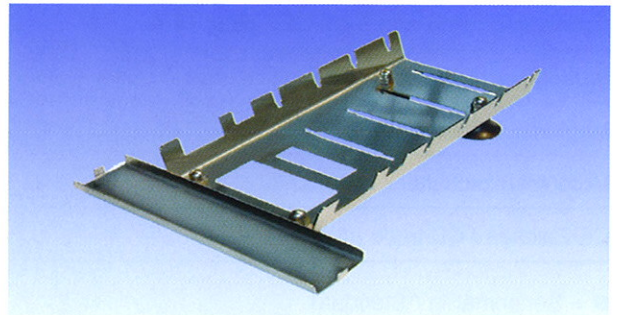


Scheibenständer SST 2

zur hygienisch sauberen Ablage von 4 Edelstahlscheiben, einer Passiereinrichtung und einer Würfelschneideeinrichtung.

Disk Rack SST 2

for hygienic retention of 4 disks made in stainless steel, straining device and dicing device.

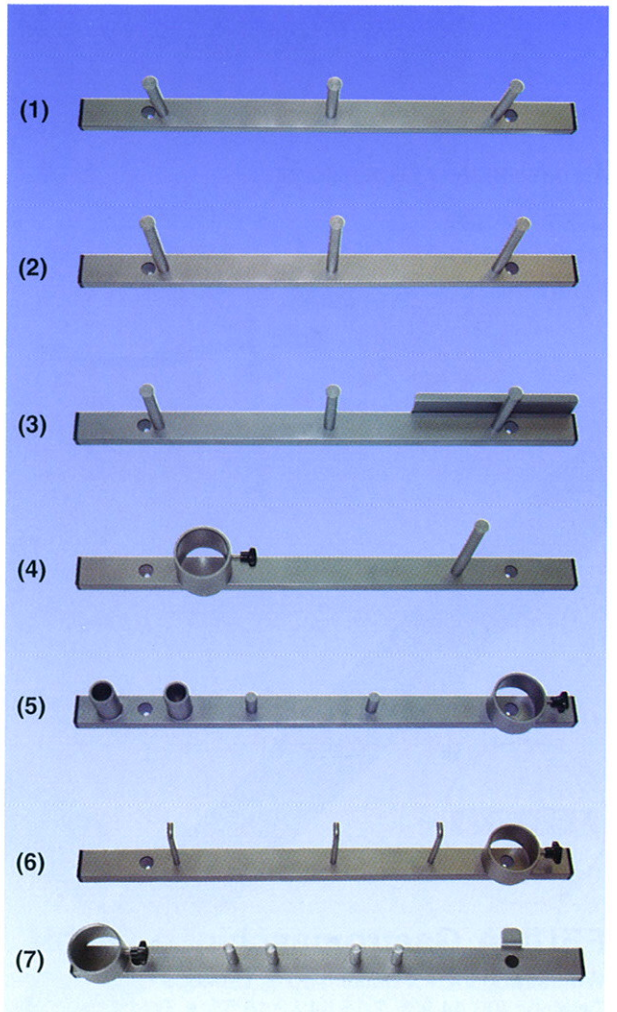


Wandleisten

- (1) Wandleiste 1 für 6 Scheiben
- (2) Wandleiste 2 für 9 Scheiben
- (3) Wandleiste 3 für Würfelschneideeinrichtung und 6 Scheiben
- (4) Wandleiste 4 für Universal-Gemüseschneider und 3 Scheiben
- (5) Wandleiste 5 für Rührkopf, Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk, Kessel mit Rühr- und Schlagbesen, Rührer und Knethaken
- (6) Wandleiste 6 für Fleisch- und Gemüsewolf, Schale und div. Werkzeuge
- (7) Wandleiste 7 für Steaker bzw. Streifenschneider, Getriebe, Trichterhaube und 2 Walzensätze.

Wall Brackets

- (1) Wall bracket 1 for 6 disks
- (2) Wall bracket 2 for 9 disks
- (3) Wall bracket 3 for Dicing device and 6 disks
- (4) Wall bracket 4 for Universal Vegetable Cutter and 3 disks
- (5) Wall bracket 5 for Planetary head of Planetary Stirring, Beating and Kneading attachment, vessel with whisk and mixer, kneading hook and stirrer
- (6) Wall bracket 6 for Meat and Vegetable Mincer, tray and several tools
- (7) Wall bracket 7 for Steaker resp. Strip Cutter with gear unit, hopper hood, and 2 compact roller sets.



Antriebseinheit

Drive unit



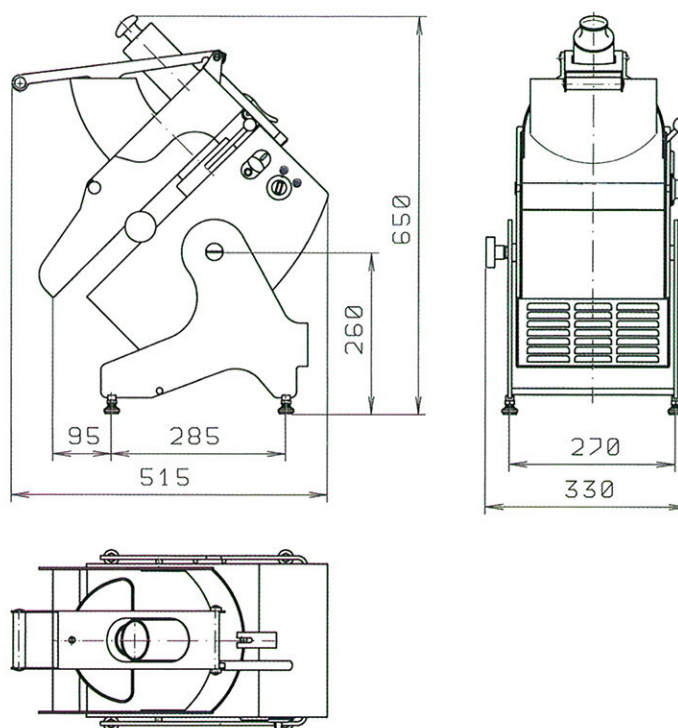
Technische Daten / Technical data

Stromart / Sort of current	400 V, 50 Hz, 3~N
Schutzart / International protection	IP 54
Motorleistung / Motor capacity	0,95 / 1,10 kW
Wellendrehzahl / Shaft speed	140 U/min. / rpm 280 U/min. / rpm
Anschlußkabel mit 5-poligen CEE-Stecker, 16 A Connecting cable with 5-pin CEE plug; 16 A	2,5 m
Bruttogewicht / Gross weight	28 kg
Magnetsicherheitseinrichtung / Magnetic safety switch	●
Motorschutzschalter / Motor safety switch	●
CE-Zeichen / CE trade mark	●

● = Serienmäßig / Standard

Abmessungen / Dimensions:

Länge / Length	515 mm
Breite / Width	330 mm
Höhe / Height	650 mm



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24 • Postfach 50 • D-04639 Gößnitz / Thüringen
Telefon: (03 44 93) 2 15 54 / 2 15 55 • Telefax: (03 44 93) 2 14 14
Internet: www.FEUMA.de • e-mail: FEUMAGmbH@t-online.de

