

Deutsch **E**nglish



Preisliste 2023

Price List

Gültig ab Mai 2023
As of May 2023

FEUMA Küchenmaschinen

FEUMA Kitchen machines



printed May 2023





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
59-70	Gemüseschneider TED (230V) Vegetable Cutter TED
71-78	Fleischwölfe (Tischgeräte) und Zubehör Meat mincer (table-top units) and accessories
79-84	Universal Antriebe für Steaker / Streifenschneider / Mürber sowie Fleischwolf Universal drives for Steaker / Tenderizer / Strip cutter as well as mincer
85-90	Apfelbearbeitungsmaschinen Apple processing machines
91-92	Lieferungs- und Zahlungsbedingungen Terms of delivery and payment

NEW

Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

HU

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

HU 1030-H

Top-Ergonomie-Version
Top-Ergonomic-Version

Touchdisplay
Werkzeugererkennung
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



HU 1030-H
mit Schneidaufsatz
with Cutting Attachment

HU 1020-2H
mit Trichteraufsatz
with Funnel Attachment

HU 1020-2
mit Schneidaufsatz
with Cutting Attachment

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

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

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

High-performance Universal Large-kitchen machine

Antriebseinheit AE 30-H

Drive Unit AE 30-H



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

Mehrwert:

- berührungsloses Touchdisplay
- Geräteerkennung (Zusammenbau über Symbolanzeige)
- 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 tested
IP65 certificate
Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG
Made in stainless steel

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

HU 1030-H



Top-Ergonomie-Version Top-Ergonomic-Version



Touchdisplay
Werkzeugerkennung
Touchdisplay
Tool detection



Elektrisch Höhenverstellbar
Electrically height-adjustable



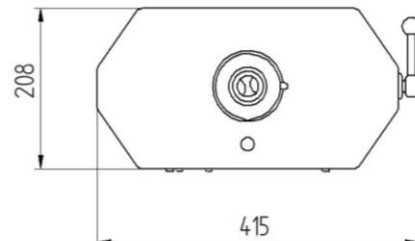
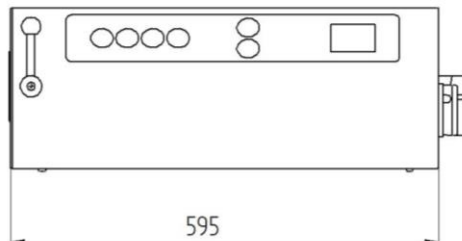
Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 30-H

Artikel-Nr. 542601 4.379,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions

AE 30-H



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

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

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

High-performance Universal Large-kitchen machine

Antriebseinheit AE 20-2H

Drive Unit AE 20-2H

HU 1020-2H



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

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

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

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

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

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



Ergonomie-Version Ergonomic-Version

Elektrisch Höhenverstellbar
Electrically height-adjustable



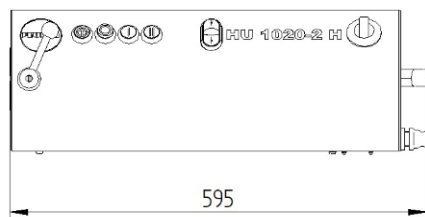
Gerätererkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 20-2H

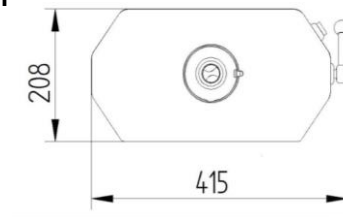
Artikel-Nr. 542412
item no.

Preis Euro 3.379,00
price Euro

Abmessungen
Dimensions



AE 20-2H



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

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

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

Antriebseinheit AE 20-2 Drive Unit AE 20-2



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

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

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

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

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

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

HU 1020-2



Basis-Version
Base-Version

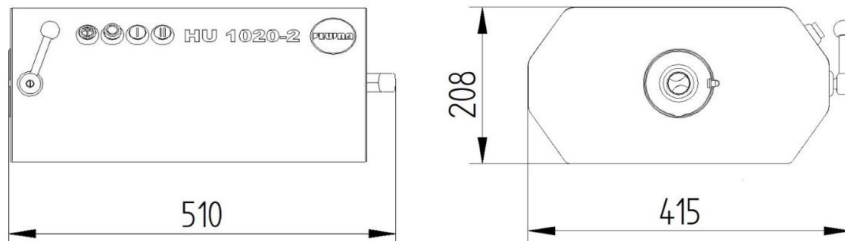
Geräteerkennung
GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
Device detection
GS Mark
IP65 certificate

Typ: AE 20-2

Artikel-Nr. 542401 Preis Euro 3.379,00
item no. price Euro

Abmessungen Dimensions

AE 20-2



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

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

Maschinenschrank 500 - AE 20-2 E

Machine Cabinet 500 - AE 20-2 E



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

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

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

Weight 80 kg



Abbildung ähnlich
Illustration similar

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

**Optional:
4 gummbereifte, feststellbare Lenkrollen**

4 rubber swivel wheels, all lockable in place



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

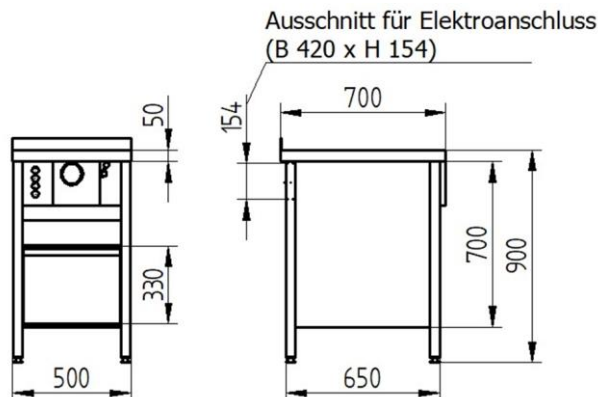
**Optional:
mit herausziehbarer Antriebseinheit AE 20-2 A zum Unterstellen unter vorhandene Tischplatte. (nicht fahrbar!)**
Freie Tischplattengestaltung auch mit Radius im Frontbereich und freie Wahl der Tischplatten-Blechstärke möglich.



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

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

Abmessungen
Dimensions



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

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

Maschinenschrank 1600 - AE 20-2 E

Machine Cabinet 1600 - AE 20-2 E



integrierte Antriebseinheit AE 20-2 E **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-Zertifikat
CE-geprüft
IP65-Zertifikat
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
Edelstahlausführung

Ausführungsvarianten beim Maschinenschrank:

mit Füßen oder als Sockelausführung

Standard Arbeitshöhe 900 mm

Standard Korpushöhe 700 mm

Standard Fußhöhe 150 mm

Maße siehe unten (abweichende Maße auf Anfrage)

Gewicht 160 kg

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

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

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

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

Weight 160 kg



Beispiel: Maschinenschrank rechtsseitig (auch linksseitig lieferbar)

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

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

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

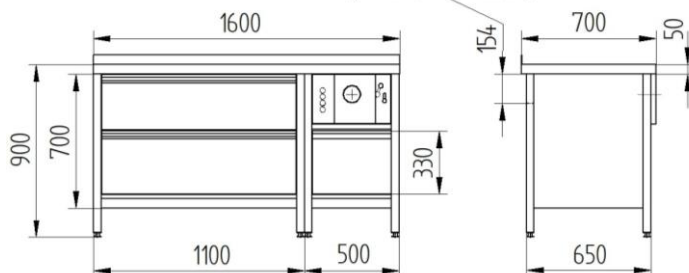
With extract of the drive unit AE 20-2 A, e.g. can be placed under an existing table top (not mobile) Free table top design also possible with radius in the front area and free choice of table top plate thickness.



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

Abmessungen
Dimensions

Ausschnitt für Elektroanschluss
(B 420 x H 154)



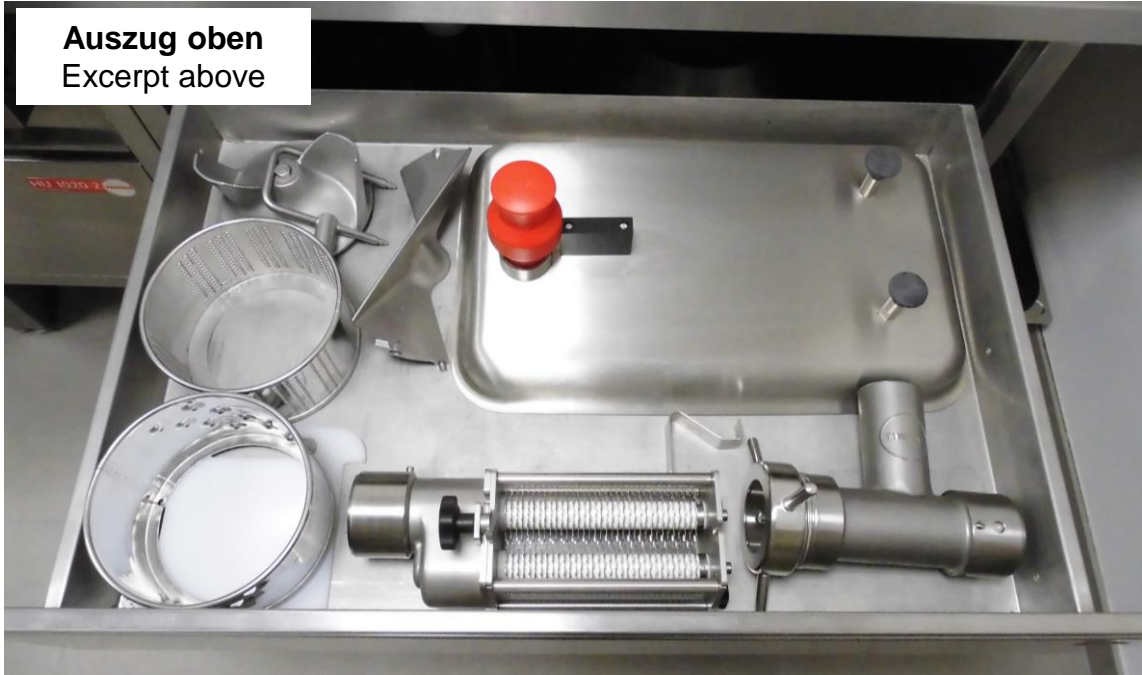
Maschinenschrank 1600 (Artikelnummern 542407 oder 542419)

Bestückungsbeispiele

Machine Cabinet 1600 (item numbers 542407 or 542419)

fitting examples

Auszug oben
Excerpt above



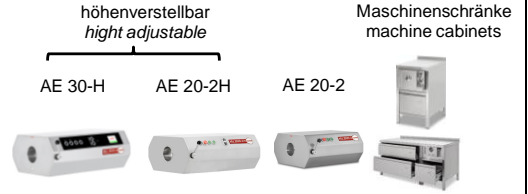
**2 Zylinder, 1 Universalrotor, 1 Gegenhalter GH, 1 Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF,
1 Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz**
2 Cylinders, 1 Universal Rotor, 1 Overarm GH, 1 Meat and Vegetable Mincer FW 82 GSF
1 Compact Steaker Cutting Roller Set

Auszug unten
Excerpt below



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

Zubehör
Accessories



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Untergestell, fahrbar FGA mit Abstellereinrichtung

Underframe, mobile with side rest FGA



mit Abstellereinrichtung, 3 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen
770 x 980 x 630 mm (B x T x H)

with side rest, 3 rubber swivel wheels, all lockable in place

770 x 980 x 630 mm (W x D x H)

542016 1.298,00 ✗ ✗ ✓ ✗

Untergestell höhenverstellbar, fahrbar mit Abstellereinrichtung

Underframe height adjustable, mobile with side rest



Abbildung ähnlich
Illustration similar



standsichere, elektrisch höhenverstellbare, Edelstahlprofilkonstruktion für AE 30-H / AE 20-2H mit 4 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen, komplett mit robustem, endlagengesicherten Spezialstellmotor, optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) auch bei Bodenunebenheiten, mit höhenverstellbarer klappbarer Abstellereinrichtung 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 ✓ ✓ ✗ ✗

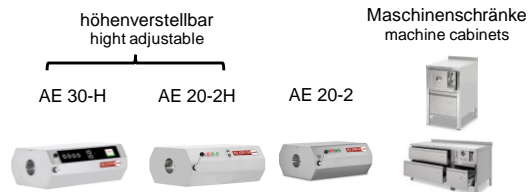
Höhenverstellbar
Height-adjustable






GS-Zertifikat
IP65-Zertifikat
GS Mark
IP65 certificate



Zubehör
Accessories



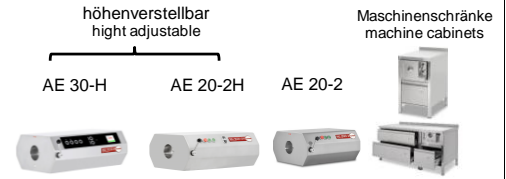
		Artikel-Nr. / item no.		Preis Euro / price Euro		höhenverstellbar / hight adjustable				Maschinenschränke / machine cabinets
Trolley mit Auffangbehälter TA Trolley with Collecting Bowl TA		542160	779,00	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	<p>fahrbar, 3 gummbereifte Rollen, Lenkrolle feststellbar, abnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit 30 Liter Fassungsvermögen, 90 cm Griffhöhe</p> <p>3 rubber swivel wheels, all lockable in place 30 litre volumetric capacity, 90 cm grip height</p>									
Optional:										
	<p>Schüssel aus Edelstahl, 30 Liter 30 litre stainless steel bowl</p>	543126	289,00	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	<p>Optional: Ring für TA zum Transport des Kessels Ring for TA for transport of bowl</p>	542161	369,00	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Unterschrank fahrbar Mobile Cabinet		542159	1.897,00	✗	✗	✓	✗	✗	✗	
	<p>für Antriebseinheit AE 20-2 (ohne Antriebseinheit / Zubehör) mit 4 gummbereiften, feststellbaren Lenkrollen, mit Auszug zur Aufnahme eines GN-Behälters (GN1/1 H200), inklusive Zusatzgewicht und Befestigungsmaterial, Arbeitsplatte mit Löchern zu Befestigung der Antriebseinheit</p> <p>500 x 600 x 650 mm (B x T x H)</p> <p>special for drive unit AE 20-2 (without drive unit and accessories) with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, with excerpt for recording one GN receptacle, including additional weight and mounting material, work plate with holes for montage the drive unit 500 x 600 x 650 mm (W x D x H)</p>									
Abbildung ähnlich Illustration similar										

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja / Yes ✗ Nein / No

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

Aufsätze Attachments



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

Arbeitsgehäuse AG-SG/E komplett Edelstahl Working Case AG-SG/E, complete stainless steel



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

542624 2.164,00



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

Schneidaufsatz SAS-SG Cutting Attachment SAS-SG



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

542413 1.624,00



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

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

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

6-fach Rohraufsatz 6-way Tube Attachment



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

542423 1.489,00



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

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

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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja
Yes



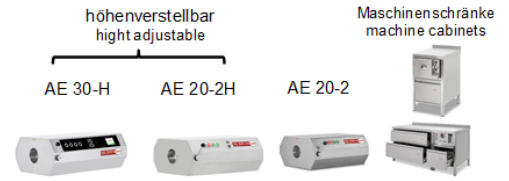
Nein
No

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

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

Aufsätze

Attachments



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Zusatztrichter für Trichteraufsatz TR-SG

Additional Funnel for Funnel Attachment TR-SG



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

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

545391 389,00 ✓ ✓ ✓ ✓

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 929,00 ✓ ✓ ✓ ✓

Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG

Filling Funnel Attachment 600 SuB - SG



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

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

542417 2.349,00 ✓ ✓ ✓ ✓

Adapter HU*

Adapter HU*



erforderlich: zur Nutzung des Zubehörs UP 15 (15 Liter) zur Nutzung Fleisch- und Gemüsewolf R 70 Edelstahlausführung

necessary: for using attachment UP 15 (15 Litre) for using Meat and Vegetable Mincer R 70 Made in stainless steel

542400 889,00 ✗ ✓ ✓ ✓

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

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

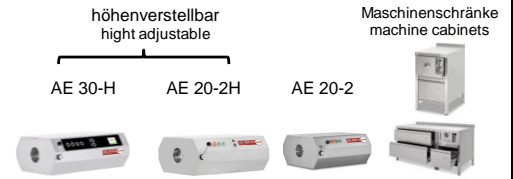
✓ Ja ✗ Nein
Yes No







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

Aufsätze

Attachments



	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro	höhenverstellbar hight adjustable	AE 30-H	AE 20-2H	AE 20-2	Maschinenschränke machine cabinets
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15 (15 Liter)* Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 15 (15 litre)*  nur mit Adapter* Artikel-Nr. 542400 verwendbar bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 15 Liter Kessel und Abdeckung only to use with adapter* Item-No. 542400 complete with: planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook, 15 litre bowl and cover zusätzlich erhältlich: 15 Liter - Kessel, Edelstahl additional available: 15 litre bowl, stainless steel	542461	2.369,00	✗	✓	✓	✓	✓
*Achtung: lieferbar solange Vorrat reicht *Attention: available while stocks last							
zusätzlich erhältlich: 15 Liter - Kessel, Edelstahl additional available: 15 litre bowl, stainless steel	544945	398,00					
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 zusätzlich erhältlich: 20 Liter - Kessel, Edelstahl additional available: 20 litre bowl, stainless steel	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 20 S (20 Liter) Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 20 S (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, 20 litre bowl, stainless steel zusätzlich erhältlich: 20 Liter - Kessel, Edelstahl additional available: 20 litre bowl, stainless steel	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 zusätzlich erhältlich: 40 Liter - Kessel, Edelstahl additional available: 40 litre bowl, stainless steel	542690	4.198,00	✓	✓	✓	✓	✓
zusätzlich erhältlich: 40 Liter - Kessel, Edelstahl additional available: 40 litre bowl, stainless steel	543093	812,00					

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

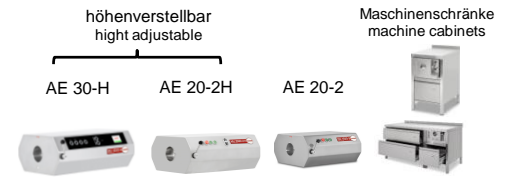
✓ Ja Yes ✗ Nein No

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

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

Aufsätze

Attachments



Artikel-Nr.
item no.

Preis Euro
price Euro

Fleisch- und Gemüsewolf R 70 (70 mm Durchmesser)* Meat and Vegetable Mincer R 70 (70 mm diameter)*



nur mit Adapter Artikel-Nr. 542400 verwendbar
Edelstahlwolf mit Magnetsicherheitseinrichtung
inklusive 3-fach Schneidsatz L&W rostfrei
(Durchmesser 70 mm) bestehend aus
1x Vorschneider, 1x Kreuzmesser,
1x Lochscheibe 4,5 mm, 1x Einlegering 15 mm,
1x Stopfer und 1x Ausziehheken,

Leistung ca. 180 kg/h

only to use with adapter Item-No. 542400
made in stainless steel with safety magnetic devise
including 3-fold cutting set L&W (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. 180 kg/h

542481 1.024,00



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

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 Ausziehheken, 1x Edelstahlschale,
1x Schnecke

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

542651 1.948,00



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

542456 1.948,00



Portioniereinrichtung*

Portioning Device*



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

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

542260 390,00



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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

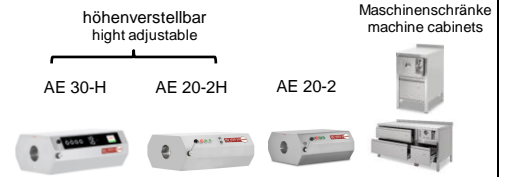
✓ Ja
Yes

✗ Nein
No



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

Aufsätze
Attachments



Artikel-Nr.
item no. Preis Euro
price Euro

Cutteraufsatz CA 35

Cutter Attachment CA 35



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

542663 2.892,00



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



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

545837 379,00

additional available:
3.5 litre stainless steel bowl

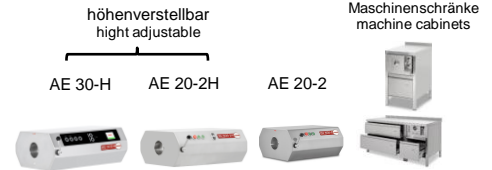
Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja ✗ Nein
Yes No

Aufsätze
Attachments



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



Zubehör
Accessories

Artikel-Nr.
item no. Preis Euro
price Euro

Multifunktionalität als Fleischsteaker / Mürber / Streifenschneider / Salat-Streifenschneider

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 464,00



Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz
Compact Steaker Cutting Roller Set

542290 998,00



Nutzung als Mürber (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Tenderizer (Gear unit 542885 required)



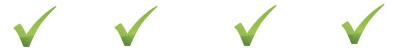
Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer
Hopper hood (hood opening 180 x 28 mm), with pusher

545557 464,00



Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar)
Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)

542282 1.038,00



Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer
Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher

545555 519,00



Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm
Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm

542299 1.548,00



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 464,00



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 2.045,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm
Compact Cutter Roller Set 5.0 mm

542293 1.440,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm
Compact Cutter Roller Set 10.0 mm

542294 1.296,00



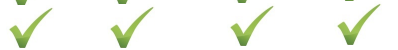
Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm
Compact Cutter Roller Set 20.0 mm

542295 1.249,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm
Compact Cutter Roller Set 25.0 mm

542296 1.249,00



Nutzung als Salat-Streifenschneider (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Salad Strip Cutter (Gear unit 542885 required)



Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat

545558 464,00



Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce

Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider
Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

Ja
Yes Nein
No



Zubehör
Accessories



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

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



für Nutzung Schneidaufsatz SAS-S, Schneidaufsatz SAS-SG

542117 159,00



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

Gegenhalter GH - Edelstahl

Overarm GH - stainless steel



bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Scheibensortiment unbedingt erforderlich

542392 285,00



indispensable for use of funnel attachment if using disks necessary

Universalrotor

universal rotor



bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Zylindersortiment unbedingt erforderlich

542391 193,00



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

Passierflügel

Straining Rotor



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

542149 193,00



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

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Scheiben

Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör
Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Scheibenset HU Top 5

Set of Disks HU Top 5



Verstellbare Messerscheibe 0 - 8,0 mm (542315)

542303 2.491,00



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)

Optional

optionally

Verstellbare Messerscheiben

Adjustable Blade Disks



zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Gurken, Zwiebeln etc. 0 - 8,0 mm, 0,5 mm Rastung, Leistung 200 - 450 kg/h

542315 698,00



for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc.
0 - 8.0 mm, catching every 0.5 mm, capacity approx. 200 - 450 kg/h

wie oben aber mit gezahntem Messer
as above, but with toothed cutters

542316 719,00



Sichelmesserscheiben

Sickle Blade Disks



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

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

542325 444,00

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

542326 444,00

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

542327 444,00



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

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

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

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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

Scheiben Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Scheiben-Schneidscheiben

Slicing Disks



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

1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

542320 398,00

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

542321 398,00

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/h

542322 398,00



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

Streifenschneidscheiben

Strip Cutting Disks



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

2,0 x 2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h

542358 619,00

3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

542357 619,00

5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h

542350 619,00

5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/h

542356 619,00

7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/h

542351 569,00

7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/h

542352 569,00



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

Buntschnittscheibe

Wave Blade



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

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

542369 458,00



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

Verstellbare Buntschnittscheibe

Adjustable Wave Blade Disk



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

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

542365 794,00



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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes ✗ Nein
No



Scheiben

Disks



Zubehör

Accessories



Artikel-Nr. / item no. 542392

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Reibscheiben für rohe Kartoffeln

Raw Potatoes Grating Disks



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

542330 358,00
542331 358,00

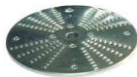


fine, 3.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h
coarse, 4.0 mm slice thickness, capacity approx. 400 kg/h

Rohkostscheiben und Käseiberscheiben

Raw Fruit and Vegetable Grating Disks and Cheese Grating Disks

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



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

542332 376,00
542339 376,00
542342 376,00
542340 354,00
542343 354,00
542341 354,00



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 Käseiberscheiben

Shredding Disks and Cheese Grating Disks

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



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

542345 414,00
542346 414,00
542347 414,00
542348 414,00



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

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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No



Scheiben
Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Bogenmesserscheiben
Curved Cutting Disks



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

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

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

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

542361 349,00

542362 349,00

542363 349,00



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 369,00



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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

Würfeln

Dicing



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Würfelschneideeinrichtungen WSE - Edelstahl

Dicing Devices WSE stainless steel



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

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

Würfelschneideeinrichtungen WSE

Dicing Devices WSE



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

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



Zylinder Cylinder



Zubehör
Accessories



Artikel-Nr. / item no. 542391

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

Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price Euro				
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

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

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

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

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

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

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

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

542526	264,00	✗	✗	✓	✓
542520	264,00	✗	✗	✓	✓
542521	264,00	✗	✗	✓	✓
542522	254,00	✗	✗	✓	✓

Krautzyylinder

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 diverser 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

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.

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

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

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

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

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

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

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

542510	239,00	✗	✗	✓	✓
542513	239,00	✗	✗	✓	✓
542511	239,00	✗	✗	✓	✓
542514	219,00	✗	✗	✓	✓
542512	219,00	✗	✗	✓	✓
542515	219,00	✗	✗	✓	✓

Zylinder Cylinder



Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Feinstreib- und Parmesanzyylinder

Fine Grating and Parmesan Cylinder



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

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

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 249,00
542147 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 229,00
542144 229,00
542145 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 269,00
542524 269,00
542523 269,00
542507 269,00
542509 269,00
542508 269,00



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 394,00
542544 394,00



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 394,00



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, chocolate masses, mashed potatoes, apple purée, etc.

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

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

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

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

542140 269,00
542540 269,00
542541 269,00
542542 224,00





Zubehör Accessories



Artikel-Nr.	Preis Euro
item no.	price Euro

Scheibenständer SST

Disk Rack SST



zur hygienisch sauberen Ablage von 5 Edelstahlscheiben und einer Würfelschneideeinrichtung
Edelstahl

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
--------	-------

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

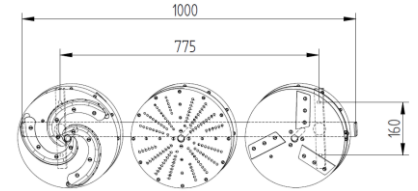
1000 x 175 x 300 mm (B x T x H) bestückt

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

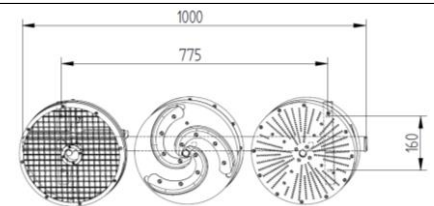
1000 x 175 x 315 mm (B x T x H) bestückt

for 6 disks, 1 dicing device

1000 x 175 x 315 mm (W x D x H) equipped

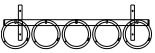
542168

230,00



Wandleiste HU WL 6.6

Wall Bracket HU WL 6.6



für 10 Zylinder

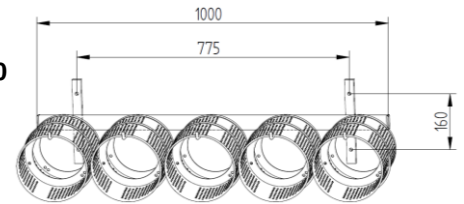
1041 x 292 x 310 mm (B x T x H) bestückt

for 10 cylinders

1041 x 292 x 310 mm (W x D x H) equipped

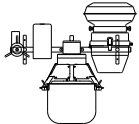
542170

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

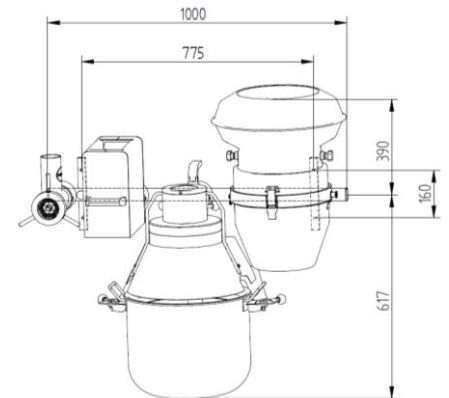
Geräteaufnahme zur Montage auf die Wandleiste
Holder for assembling at the wall bracket

542172

94,00

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

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



Zubehör Wandleisten

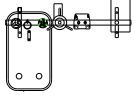
Accessories Wall Brackets



Artikel-Nr.	Preis Euro
item no.	price Euro

Wandleiste HU WL 8.8

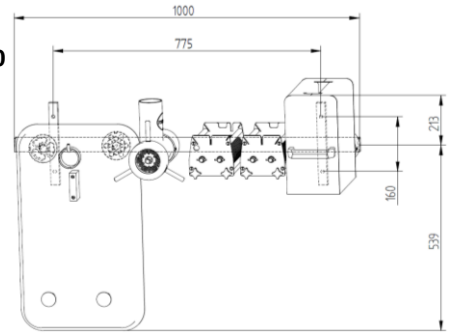
Wall Bracket HU WL 8.8



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

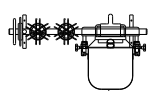
for meat steaker and meat mincer
1004 x 458 x 752 mm (L x D x H) equipped

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

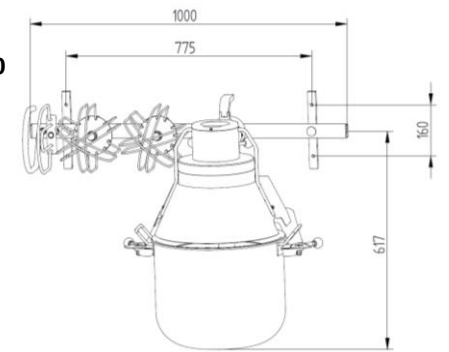
for Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment
20 litre (item no. 542491) or 40 litre (item no. 542490
or 542690)

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

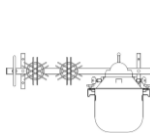
40 litre Planetary Stirring, Beating and Kneading
Attachment: adjust the corresponding device holder
630 mm from the left

542174 259,00



Wandleiste HU WL 9.9.20S

Wall Bracket HU WL 9.9.20S

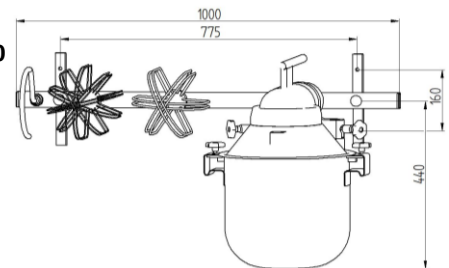


für Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk
20 Liter (Artikel-Nr. 542691)
1000 x 511 x 737 mm (B x T x H) bestückt

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

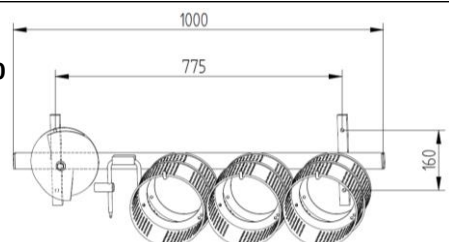
Wall Bracket HU WL 10.10



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



Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

SUPRA 6e

Universal-Küchenmaschine

Universal-kitchen machine



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



EINZIGARTIG
UNIQUE

- GEMÜSESCHNEIDEVORSATZ**
VEGETABLE CUTTING ATTACHMENT
- PASSIER-UND REIBAUFSATZ**
STRAINING AND GRATING ATTACHMENT
- GOURMETVORSATZ**
GOURMET ATTACHMENT
- RÜHRWERKE 10 + 15 LITER**
STIRRING, BEATING, KNEADING ATTACHMENT
10 + 15 LITRES
- FLEISCHWOLF**
MINCER
- STEAKER**
STEAKER
- STREIFENSCHNEIDER**
STRIP CUTTER
- CUTTERAUFSATZ**
CUTTER ATTACHMENT



SUPRA 6e



(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



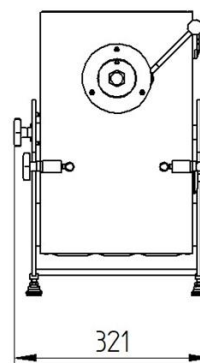
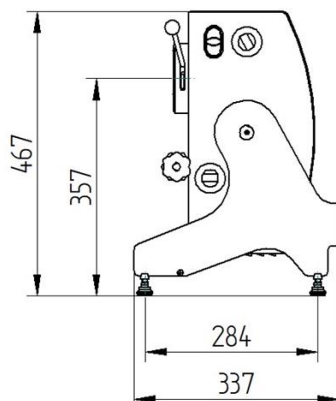
Typ: SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542800 Preis Euro 1.959,00
item no. price Euro

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: SUPRA 6e-T
Artikel-Nr. 542801 Preis Euro 2.059,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



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

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

Maschinenschrank 500 SUPRA 6e

Machine Cabinet 500 SUPRA 6e



integrierte Antriebseinheit AE 6e (ohne Aufsatz, elektrische Ausstattung wie Antriebseinheit AE 6e) mit herausziehbarer Abstellereinrichtung 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
Edelstahlausführung
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 feet or as a socket version
Standard working height 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimension see below (different dimensions on request)

CE tested
IP65 certificate
Made in stainless steel
Weight 96 kg

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



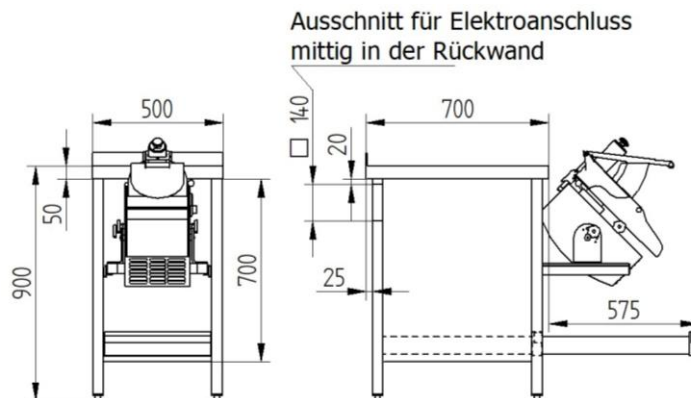
Typ: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542802 Preis Euro 5.849,00
item no. price Euro

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 5.949,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



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

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

Maschinenschrank 500 SUPRA 6e

Machine Cabinet 500 SUPRA 6e



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

**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
Edelstahlausführung
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 feet or as a socket version
Standard working height 900 mm
Standard body height 700 mm
Standard foot height 150 mm
Dimension see below (different dimensions on request)

CE tested
IP65 certificate
Made in stainless steel
Weight 92 kg

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



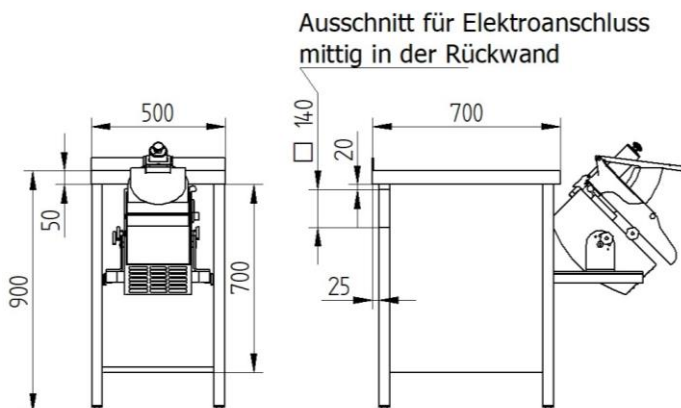
Typ: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542906 Preis Euro 4.598,00
item no. price Euro

**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. 542907 Preis Euro 4.698,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions





SUPRA 6e



(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



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

CE-geprüft
IP65-Zertifikat
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 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 storage 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 feet or as a socket 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 Abstellereinrichtung,
mit Schubladen
CLOSED
with door, with slide-out storage,
with drawers



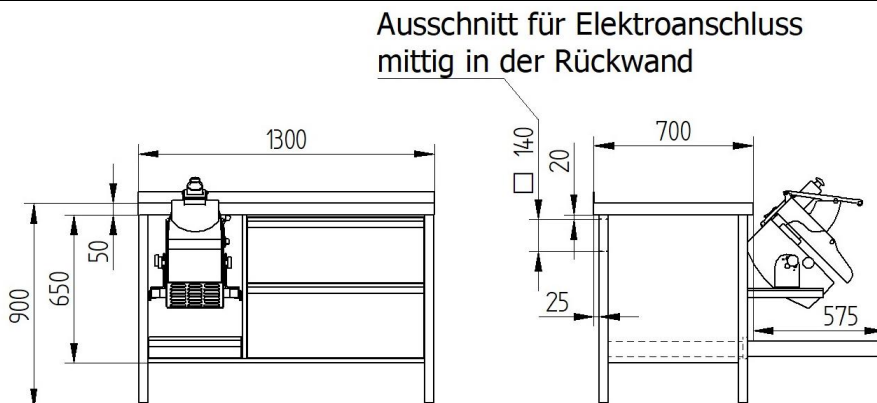
Typ: Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e
Artikel-Nr. 542803 Preis Euro 7.447,00
item no. price Euro

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 7.547,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions



Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e (Artikelnummern 542803 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



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

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

Aufsätze

Attachments



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

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 Schneiderrohr 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	1.219,00	✓	✓	✓
--------	----------	---	---	---

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	1.329,00	✓	✓	✓
--------	----------	---	---	---

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	798,00	✓	✓	✓
--------	--------	---	---	---

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes
✗ Nein No



SUPRA 6e



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

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

Aufsätze

Attachments



Artikel-Nr.
item no. Preis Euro
price Euro

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 10 (10 Liter)

Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 10 (10 litre)



bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 10 Liter Kessel und Abdeckung

542805 1.819,00



complete with:
planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook,
10 litre bowl and cover

**zusätzlich erhältlich:
10 Liter - Kessel, Edelstahl**
additional available:
10 litre bowl, stainless steel

544728 398,00

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

542840 1.949,00



complete with:
planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook,
15 litre bowl and cover

**zusätzlich erhältlich:
15 Liter - Kessel, Edelstahl**
additional available:
15 litre bowl, stainless steel

544945 398,00

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**

542871 924,00



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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja ✗ Nein
Yes No



SUPRA 6e



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

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

Aufsätze

Attachments



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

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 1.798,00 ✓ ✗ ✗



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

545837 379,00

additional available:
3.5 litre stainless steel bowl

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 2.298,00 ✗ ✓ ✓



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

545837 379,00

additional available:
3.5 litre stainless steel bowl

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja ✗ Nein
Yes No



SUPRA 6e



Aufsätze / Zubehör

Attachments / Accessories



MULTIFUNKTIONAL
Steaker / Mürber / Streifenschneider /
Salat-Streifenschneider

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



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Multifunktionalität als Fleischsteaker / Mürber / Streifenschneider / Salat-Streifenschneider

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



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

464,00



Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz
Compact Steaker Cutting Roller Set

542290

998,00



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

464,00



Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar)
Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)

542282

1.038,00



**Trichterhaube „verstellbarer Mürber“
(Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer**
Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher

544846

519,00



Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm
Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm

542299

1.548,00



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

464,00



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

2.045,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm

Compact Cutter Roller Set 5.0 mm

542293

1.440,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm

Compact Cutter Roller Set 10.0 mm

542294

1.296,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm

Compact Cutter Roller Set 20.0 mm

542295

1.249,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm

Compact Cutter Roller Set 25.0 mm

542296

1.249,00



Nutzung als Salat-Streifenschneider (Getriebeteil 544822 erforderlich)

use as Salad Strip Cutter (Gear unit 544822 required)



Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat

544821

464,00



Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce

Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider

Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No



SUPRA 6e



Zubehör SUPRA 6e Accessories SUPRA 6e



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. Preis Euro
item no. 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 1.442,00



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

542820 428,00



for cutting finely and coarsely of cabbage, cucumbers, onions etc.
0 - 8 mm slice thickness, capacity approx. 100 - 200 kg/h

wie oben aber mit gezahntem Messer
as above, but with toothed cutters

542821 458,00



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

542811 348,00

542812 348,00

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

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h

542815 268,00

542816 268,00

542817 268,00



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: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja ✗ Nein
Yes No



SUPRA 6e



Zubehör SUPRA 6e Accessories SUPRA 6e



Typ: UGS Typ: Gourmet GD Typ: Passier/Reibaufsatz
Artikel-Nr. 542810 Artikel-Nr. 542857 Artikel-Nr. 542855
item no. item no. item no.



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Streifenscheiben

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
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h
7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

542823 348,00
542824 348,00
542825 348,00
542826 348,00
542827 348,00
542828 348,00



**Achtung: Geeignet für die Bestückung in den
Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung
an einer Wandleiste.**

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

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
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

542819 189,00
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.

3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h - 200 kg/h

542814 409,00



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
3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h

542832 149,00
542830 139,00
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
2,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 60 kg/h
3,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 100 kg/h
4,0 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 120 kg/h

542834 159,00
542833 159,00
542836 159,00
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: Ergänzung
Description: Compatible



Ja
Yes



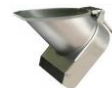
Nein
No



SUPRA 6e



Zubehör SUPRA 6e Accessories SUPRA 6e



Typ: UGS

Typ: Gourmet GD

Typ: Passier/Reibaufsatz

Artikel-Nr. 542810

Artikel-Nr. 542857

Artikel-Nr. 542855

item no.

item no.

item no.

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

Schnitzscheiben 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

542838	139,00	✓	✓	✗
542835	139,00	✓	✓	✗
542839	139,00	✓	✓	✗

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

Kartoffelreibe 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

542872	348,00	✗	✓	✗
542873	348,00	✗	✓	✗
542874	348,00	✗	✓	✗

**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.

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

542854	348,00	✗	✓	✗
542859	348,00	✗	✓	✗

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.

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	269,00	✓	✓	✗
--------	--------	---	---	---





SUPRA 6e



Zubehör SUPRA 6e Accessories SUPRA 6e



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. Preis Euro
item no. price Euro

Grundträger-Einsatz Basic carrier-Insert



**unbedingt notwendig für: Würfelschneideeinrichtung,
Passiereinrichtung und Reibeinrichtung**

543729 142,00



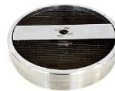
necessary for: Dicing Devices, Straining and Grating Devices

Würfelschneideeinrichtungen !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

542843 1.298,00



consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar
with key
6 x 6 x 6 mm, capacity approx. 150 kg/h



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

542845 949,00
542847 949,00
542849 949,00
542851 949,00



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

Würfelgatter für Würfelschneideeinrichtungen 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

542846 809,00
542848 809,00
542850 809,00
542852 809,00



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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



SUPRA 6e



Zubehör SUPRA 6e Accessories SUPRA 6e



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	524,00	✓	✗	✓
2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 120 kg/h	542862	524,00			
3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 150 kg/h	542864	524,00			

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	304,00	✓	✗	✓
2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 120 kg/h	542863	304,00			
3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 150 kg/h	542865	304,00			

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	524,00	✗	✗	✓
3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 90 kg/h	542868	524,00			

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	304,00	✗	✗	✓
3,5 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 90 kg/h	542869	304,00			

Attention: without grating blade/wings

2.0 mm slice thickness, unsharpened, capacity approx. 50 kg/h

3.5 mm slice thickness, sharpened, capacity approx. 90 kg/h

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

Zubehör SUPRA 6e Accessories SUPRA 6e



Artikel-Nr.
item no.

Preis Euro
price Euro

Scheibenständer SST (stehend oder Wandmontage) Disk Rack



für 6 Scheiben oder
für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideeinrichtung
(mit Schraubensatz für Wandmontage)

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
(with screw set for wall mounting)
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

209,00



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 Würfelschneideeinrichtung
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 gummibereiteten, feststellbaren 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 gummibereitete,
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

1.398,00



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




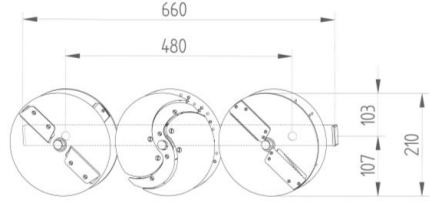

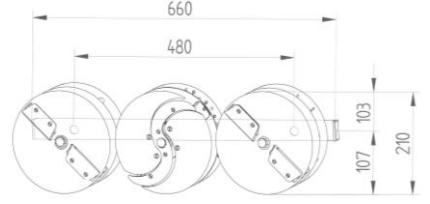

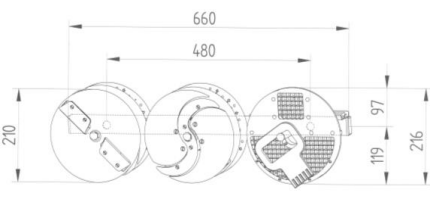

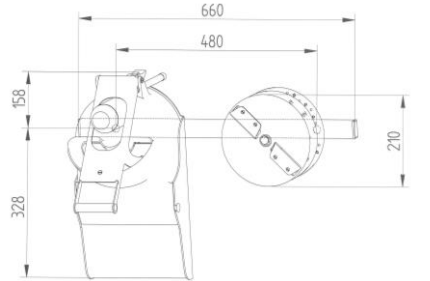

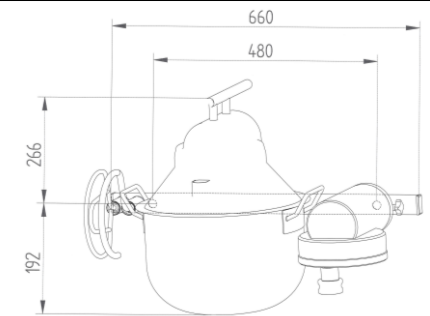

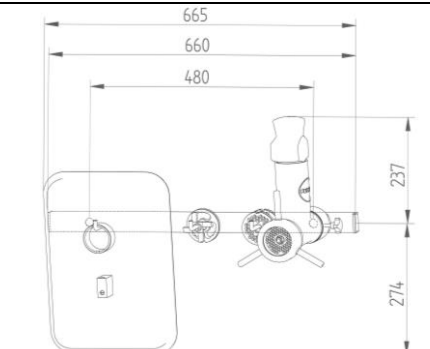
Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No

Zubehör SUPRA 6e
Accessories SUPRA 6e



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

für Notizen
for notes

Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

GVM 210

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



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



(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



1x Antriebseinheit mit doppelter Sicherheitsabschaltung und abnehmbarem 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 attachment 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



400V

Typ: GVM 210 (400V)

Artikel-Nr. 542940 Preis Euro 2.594,00
item no. price Euro

alternativ:



**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**

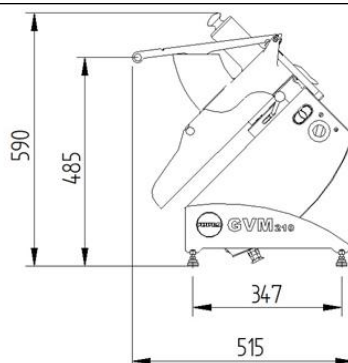


230V

Typ: GVM 210 (230V)

Artikel-Nr. 542923 Preis Euro 2.594,00
item no. price Euro

Abmessungen
Dimensions





GVM 210



(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. Preis Euro
item no. price Euro

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

542857 1.329,00



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: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No



GVM 210



Zubehör GVM 210 Accessories GVM 210



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) 542941 1.442,00 ✓ ✓

Rohkostscheibe 2,0 mm (542833)

Rohkostscheibe 4,0 mm (542837)

Sichelmesserscheibe 4,0 mm (542812)

Streifenschneidscheibe 3,5 x 3,5 mm (542824)



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. 542820 428,00 ✓ ✓
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

wie oben aber mit gezahntem Messer 542821 458,00 ✓ ✓
as above, but with toothed cutters

Sichelmesserscheiben

Sickle Blade Disks



zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc. 542811 348,00 ✓ ✓

2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h 542812 348,00 ✓ ✓

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h 542813 348,00 ✓ ✓

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

Schneidscheiben

Slicing Disks



zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich etc. 542815 268,00 ✓ ✓

1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h 542816 268,00 ✓ ✓

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h 542817 268,00 ✓ ✓

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

Zubehör GVM 210

Accessories GVM 210



Typ: GVS

Artikel-Nr. 545298
item no.

Typ: Gourmet GD

Artikel-Nr. 542857
item no.

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Streifenscheiben

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	348,00		
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h	542824	348,00		
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h	542825	348,00	✓	✓
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	542826	348,00		
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h	542827	348,00		
7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	542828	348,00		

Achtung: Geeignet für die Bestückung in den Scheibenständern. Nicht geeignet für die Bestückung an einer Wandleiste.

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

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	189,00	✓	✓
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.

3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h - 200 kg/h	542814	409,00	✓	✓
--	--------	--------	---	---

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



GVM 210



Zubehör GVM 210 Accessories GVM 210



Typ: GVS

Typ: Gourmet GD

Artikel-Nr. 545298
item no.

Artikel-Nr. 542857
item no.

Artikel-Nr.
item no. Preis Euro
price Euro

Schnitzscheiben 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

542838 139,00
542835 139,00
542839 139,00



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

Kartoffelreibeisbeibe Raw Potatoes Grating Disk



zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer,
Klöße
3 x 3 x 5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h

542841 139,00



for grating raw potatoes for making potato pancakes,
potato dumplings,
3 x 3 x 5 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h

Reibekuchenscheibe Potato Mashing Disk



zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer,
Klöße
3 x 3 x 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h

542842 149,00



for grating raw potatoes for making potato pancakes,
potato dumplings
3 x 3 x 2 mm slice thickness, capacity approx. 100 kg/h

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

542872 348,00
542873 348,00
542874 348,00



**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.

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

542854 348,00
542859 348,00



**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.

Restehalter Remainders keep



optimal zum Zurückhalten unverarbeiteter Ware
Empfehlung: insbesondere beim Kartoffelreiben
und Salat schneiden

545280 269,00



ideal for restraining unprocessed goods
recommendation: especially for potato grating
and salad cutting



GVM 210



Zubehör GVM 210

Accessories GVM 210



Typ: GVS

Typ: Gourmet GD

Artikel-Nr. 545298

Artikel-Nr. 542857

item no.

item no.

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Grundträger-Einsatz

Basic carrier-Insert



**unbedingt notwendig für: Würfelschneideeinrichtung,
Passiereinrichtung und Reibeinrichtung**

543729

142,00



necessary for: Dicing Devices, Straining and Grating Devices

Würfelschneideeinrichtungen !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**

542843

1.298,00



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



bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken

8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542845

949,00



10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542847

949,00

16 x 16 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542849

949,00

20 x 20 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542851

949,00

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

Würfelgatter für Würfelschneideeinrichtungen

Dicing Screen for Dicing Devices



Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken

8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542846

809,00



10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542848

809,00

16 x 16 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542850

809,00

20 x 20 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

542852

809,00

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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No



GVM 210



Zubehör GVM 210

Accessories GVM 210



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
-------------------------	--------------------------

Scheibenständer SST (stehend oder Wandmontage)

Disk Rack



für 6 Scheiben oder
für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideinrichtung
(mit Schraubensatz für Wandmontage)

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
(with screw set for wall mounting)
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

209,00



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 gummbereiften, feststellbaren 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




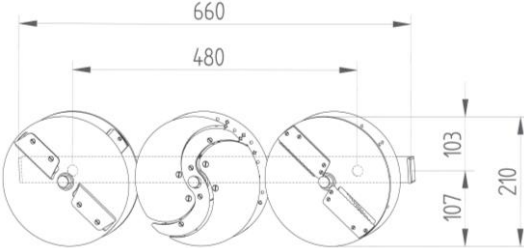

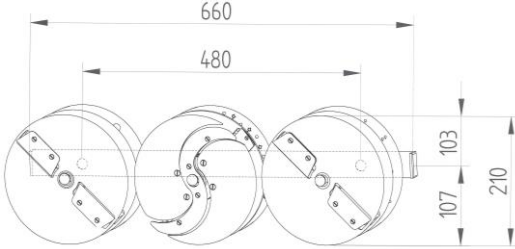

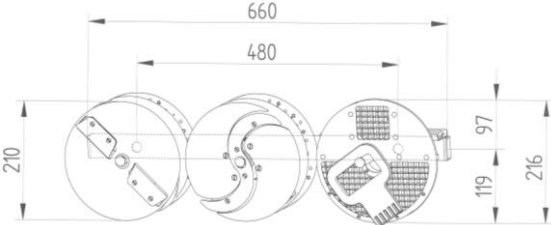


GVM 210



Zubehör GVM 210 Accessories GVM 210



	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

Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

TED

Gemüseschneider (230V)
Vegetable cutter (230V)

TED passt in jede Küche
TED fits into every kitchen



MADE IN GERMANY
www.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

NEU / NEW

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. 2,5 m

Gewicht 21 kg

Maße siehe unten



mit Gemüseschneidvorsatz TED UGS

Edelstahlausführung

mit Sicherheitsschaltung

Druckklappenöffnung 174,5 x 67,5 mm und

und Rohr 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 tested

IP65 certificate

Made in stainless steel

Voltage 230V, 50Hz, 1P

Total power 0.4 kW

Speed variably adjustable from 150 to 750 rpm

Power cable approx. 2.5 m

Weight 21 kg

Dimension see below

including vegetable attachment TED UGS

Made in stainless steel

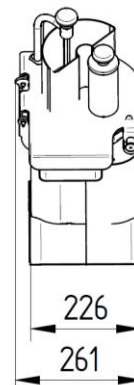
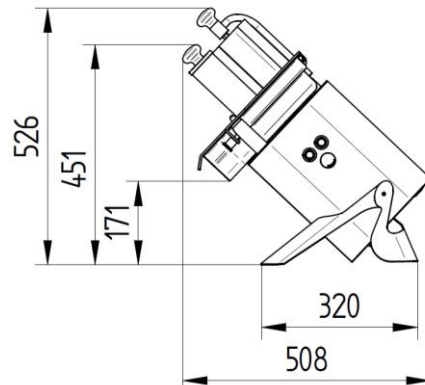
With electromagnetic safety switch

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



(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**



EDELSTAHL | stainless steel

Typ: TED ohne Scheibenset TED 3

Artikel-Nr. 400000

Preis Euro 3.898,00

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 Käse Scheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003



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



EDELSTAHL | stainless steel

Typ: TED mit Scheibenset TED 3

Artikel-Nr. 400001

Preis Euro 4.189,00

item no.

price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 400,00 €

with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 400.00 €

(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 | anthracite

Typ: TED ohne Scheibenset TED 3

Artikel-Nr. 400004

Preis Euro 4.098,00

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 Käse- reibscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003



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



Anthrazit | anthracite

Typ: TED mit Scheibenset TED 3

Artikel-Nr. 400005

Preis Euro 4.389,00

item no.

price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 400,00 €

with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 400.00 €

(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



Weiße | white

Typ: TED ohne Scheibenset TED 3

Artikel-Nr. 400008

Preis Euro 4.098,00

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 Käsezeiberscheibe 3 mm Artikel-Nr. 410003
raw fruit and cheese grating disk 3 mm item no. 410003



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



Weiße | white

Typ: TED mit Scheibenset TED 3

Artikel-Nr. 400009

Preis Euro 4.389,00

item no.

price Euro

mit Scheibenset TED 3 - Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung = 400,00 €

with disk set TED 3 - price advantage compared to individual orders = 400.00 €



(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 Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

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

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**

411111	499,00	
--------	--------	--



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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

Ja
Yes Nein
No



Beispiel: TED mit Gourmetvorsatz „TED GD“
Example: TED with gourmet attachment "TED GD"



Zubehör TED
Accessories TED



Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS

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

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

399,00



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

319,00

410008

319,00

410010

319,00



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

384,00



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

203,00

410300

203,00

410500

203,00



Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

Ja Yes Nein No



Zubehör TED Accessories TED



Gemüschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS



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

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

Rohkostscheiben und Käseisbeiben

Raw Fruit and Vegetable 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
2 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 60 kg/h
3 mm Schnittstärke, ungeschärft, Leistung ca. 100 kg/h

410001	149,00	✓	✓
410002	149,00		
410003	149,00		

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

Schnitzscheiben und Käsesreibeiben

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
7 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 200 kg/h
9 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 220 kg/h

410005	139,00	✓	✓
410007	139,00		
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

Streifenscheiben

Strip Cutting Disks



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

2 x 2 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/h
3 x 3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/h
4 x 4 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/h
6 x 6 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h
7 x 8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/h
7 x 10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h

410022	317,00	✓	✓
410033	317,00		
410044	317,00		
410066	317,00		
410087	317,00		
410710	317,00		

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

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	139,00	✓	✓
--------	--------	---	---

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: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



TED



Zubehör TED

Accessories TED



Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS

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
3 mm Kantenlänge (3 x 3 x 3), Leistung ca. 30 kg/h
4 mm Kantenlänge (4 x 4 x 4), Leistung ca. 35 kg/h

411222	322,00		
411333	322,00		
411444	322,00		

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
5 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
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 35 kg/h

411040	322,00		
411060	322,00		

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: Ergänzzbar
Description: Compatible

Ja
Yes Nein
No



Zubehör TED
Accessories TED



Gemüseschneidvorsatz TED UGS
vegetable attachment TED UGS

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

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Würfelschneideeinrichtungen 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 1.168,00



bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 8/10 mit Schlüssel

8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h
10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h

420088 798,00
421010 798,00



bestehend aus Würfelgatter, Stopfer, Messerbalken MB 14/20 mit Schlüssel

14 x 14 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h
20 x 20 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h

421414 798,00
422020 798,00



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

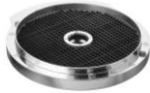
consisting of a dicing screen, cleaning pestle, cutting/knife bar MB 8/10 and with key

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 Würfelschneideeinrichtungen
Dicing Screen for Dicing Devices



Achtung: ohne Stopfer, ohne Messerbalken

6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/h
8 x 8 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h
10 x 10 x 8 mm, Leistung ca. 150 kg/h
14 x 14 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h
20 x 20 x 14 mm, Leistung ca. 150 kg/h

420006 958,00
420008 658,00
420010 658,00
420014 658,00
420020 658,00



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: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Zubehör TED

Accessories TED



TED Gemüseschneider
TED Vegetable cutter

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

Scheibenständer SST (stehend oder Wandmontage)

Disk Rack



**für 6 Scheiben oder
für 5 Scheiben und 1 Würfelschneideeinrichtung
(mit Schraubensatz für Wandmontage)**

542879 209,00



**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
(with screw set for wall mounting)
600 x 164 x 180 mm (W x D x H) unequipped
600 x 230 x 190 mm (W x D x H) equipped

Unterschrank fahrbar

Mobile Cabinet mobile



Abbildung ähnlich
Illustration similar

**für Gemüseschneider TED, GVM 210 oder
Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e
(ohne Antriebseinheit / Zubehör)**

542806 1.897,00



**mit 4 gummbereiften, feststellbaren 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
except attachment (for recording one GN vessel
GN1/1 H200)

500 x 600 x 650 mm (W x D x H)

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)

542822 39,00



with Brush head 290 x 48 x 20 mm (W x D x H)

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No

für Notizen
for notes

Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

Fleischwölfe und Zubehör Meat Mincers and accessories



(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 tested

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 1.875,00

price Euro

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 small mincer container available). This meat mincer can be used for processing meat, fish and vegetable.

GS mark
CE tested
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 3.497,00
price Euro**

(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 Wölfen 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 tested

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 tested

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 5.298,00
price Euro



T-SWF 82-1






(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	160,00	✓
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	74,00	✓
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	205,00	✓
	5,0 mm für T-SWF 82-1 (Ø 82 mm) 5.0 mm for T-SWF 82-1 (Ø 82 mm)	543680	169,00	✓

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



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








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

Zubehör Fleischwolf (für alle Universal-Küchenmaschinen und Tischgeräte)

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



für Fleischwolf 70 für Fleischwolf 82
for Meat Mincer 70 for Meat Mincer 82

	Artikel-Nr. item no.	Preis Euro item no.		
Vorschneider Pre cutter				
	INOX für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) INOX for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543775	74,00	✓
	INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543266	99,00	✗
Kreuzmesser Cross Blades				
	INOX für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) INOX for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543776	84,00	✓
	INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543267	102,00	✗
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	68,00	✓
	Breite 18 mm INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) Width 18 mm INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543045	74,00	✗
	Breite 36 mm INOX für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) Width 36 mm INOX for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543048	76,00	✗
Pastetenscheibe Paste Disk				
	3,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 3.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	542753	76,00	✗
Lochscheiben Perforated Disks				
	2,0 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 2.0 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543777	82,00	✓
	3,0 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 3.0 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543778	82,00	✓
	4,5 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 4.5 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543779	69,00	✓
	6,0 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 6.0 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543780	69,00	✓
	7,8 mm für Fleischwolf 70 (Ø 70 mm) 7.8 mm for Meat Mincer 70 (Ø 70 mm)	543781	69,00	✓
	2,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 2.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543268	96,00	✗
	3,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 3.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543269	96,00	✗
	5,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 5.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543270	86,00	✗
	7,8 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 7.8 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543271	86,00	✗
	13,0 mm für Fleischwolf 82 (Ø 82 mm) 13.0 mm for Meat Mincer 82 (Ø 82 mm)	543272	86,00	✗

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



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

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

Zubehör Fleischwolf (für alle Universal-Küchenmaschinen und Tischgeräte)

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



für Fleischwolf 70 **für Fleischwolf 82**
for Meat Mincer 70 for Meat Mincer 82

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

Wurstfüllrohr

Sausage filling tubes



Flansch 73, Rohr 18 x 225 mm
Flange 73, pipe 18 x 225 mm

543263

205,00



Flansch 86, Rohr 22 x 225 mm
Flange 86, pipe 22 x 225 mm

543264

205,00



Achtung: 543264 nur noch begrenzt lieferbar
Attention: 543264 only limited availability

Spritzgebäckvorsatz

Shortbread/biscuits attachment



mit 5 unterschiedlichen Formen
with 5 different shapes

542263

189,00



mit 5 unterschiedlichen Formen
with 5 different shapes

542261

189,00



für Notizen
for notes

Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

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

(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 tested
Made in stainless steel

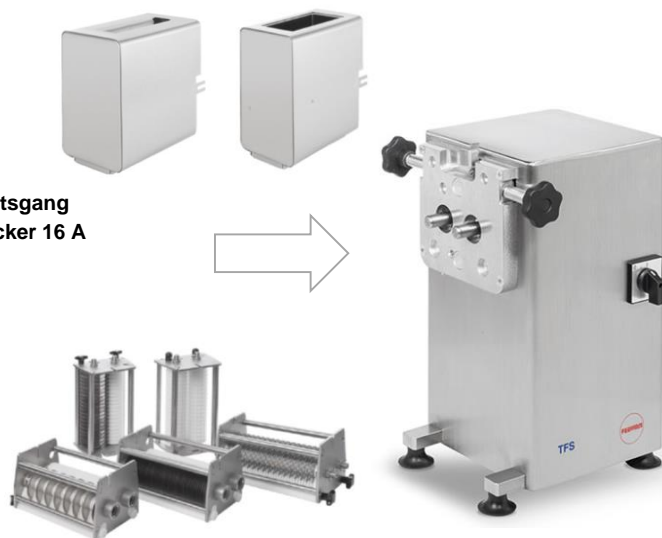
Voltage 400 V, 50 Hz, 3 P+N
Protection class IP 54
Total power 580 W
1 speed 100 rpm and 1 reverse gear
Power cable approx. 2.5 m with 5 pol. CEE plug, 16 A
Weight 23 kg / 31 kg*
280 x 500 x 520 mm (W x D x H)*

*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 1.198,00
price Euro

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 464,00



Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz
Compact Steaker Cutting Roller Set

542290 998,00



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 464,00



Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar)
Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)

542282 1.038,00



Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer
Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher

545912 519,00



Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm
Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm

542299 1.548,00



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 464,00



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 2.045,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm

Compact Cutter Roller Set 5.0 mm

542293 1.440,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm

Compact Cutter Roller Set 10.0 mm

542294 1.296,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm

Compact Cutter Roller Set 20.0 mm

542295 1.249,00



Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm

Compact Cutter Roller Set 25.0 mm

542296 1.249,00



Nutzung als Salat-Streifenschneider

use as Salad Strip Cutter



Trichterhaube "Salat" (Haubenöffnung 180 x 90 mm), mit Stopfer zum Streifenschneiden von Petersilie, Schnittlauch, Chicorée, Salat

545921 464,00



Hopper hood "Salad" (hood opening 180 x 90 mm), with pusher for cutting into strips of parsley, chives, chicory, lettuce

Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider

Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

(1) Unverbindlich empfohlene Preise ohne Mehrwertsteuer, ab Werk, verpackt. Die Lieferung erfolgt ausschließlich auf Grund der allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen der FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gölitz. 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, Gölitz. 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.

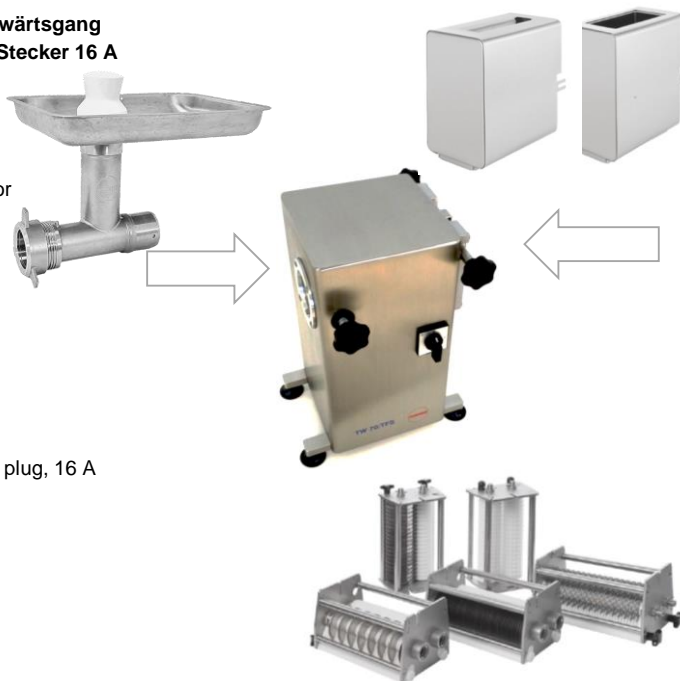
GS mark
CE tested
Made in stainless steel

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 1.238,00
price Euro



TW 70 / TFS



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

924,00



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: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



TW 70 / TFS



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 464,00



Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz
Compact Steaker Cutting Roller Set

542290 998,00



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 464,00



Mürberwalzensatz 4 mm (nicht verstellbar)
Tenderizing Cutting Roller Set 4 mm (no adjustable)

542282 1.038,00



Trichterhaube „verstellbarer Mürber“ (Haubenöffnung 180 x 28 mm), mit Stopfer
Hopper hood "Adjustable Tenderizer" (hood opening 180 x 28 mm), with pusher

545912 519,00



Mürberwalzensatz verstellbar 1 - 5 mm
Adjustable Tenderizing Roller Set 1 - 5 mm

542299 1.548,00



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 464,00



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

542292 2.045,00



Compact Cutter Roller Set 3.3 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm

542293 1.440,00



Compact Cutter Roller Set 5.0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm

542294 1.296,00



Compact Cutter Roller Set 10.0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm

542295 1.249,00



Compact Cutter Roller Set 20.0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm

542296 1.249,00



Compact Cutter Roller Set 25.0 mm

Nutzung als Salat-Streifenschneider

use as Salad Strip Cutter



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 464,00



Kompakt-Schneidwalzensatz siehe Streifenschneider
Compact Cutter Roller Set see Strip Cutter

Preisliste 2023 (gültig ab Mai 2023)
price list 2023 (valid as of May 2023)

Apfelbearbeitungsmaschinen und Zubehör Apple processing machines and accessories





ASET M / ASET S M



(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



Typ ASET M

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 Preis Euro 6.299,00
item no. price Euro

Typ ASET S M

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 Preis Euro 7.299,00
item no. price Euro

Anwendungen Benefit	Schälen Peeling	✓	✓
	Teilen Dividing	✓	✓
	Entkernen Coring	✓	✓
	Scheibenschneiden Slicing	✗	✓
	Apfelstücke Apple pieces	✗	✓
Technische Daten Technical Data	CE-geprüft CE tested	✓	✓
	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		
<p>Legende Description</p> <p style="text-align: center;"> ✓ Ja / Yes ✗ Nein / No </p>			



Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen

Accessories Apple processing machines



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	206,00	✓	✓
	Zerteilstern 2 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 2 parts Ø 23 mm	542731	206,00	✓	✓
	Zerteilstern 2 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 2 parts Ø 27 mm	542731-27	285,00	✓	✓
	Zerteilstern 3 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 3 parts Ø 20 mm	542711	243,00	✓	✓
	Zerteilstern 3 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 3 parts Ø 23 mm	542737	243,00	✓	✓
	Zerteilstern 3 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 3 parts Ø 27 mm	542737-27	285,00	✓	✓
	Zerteilstern 4 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 4 parts Ø 20 mm	542702	243,00	✓	✓
	Zerteilstern 4 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 4 parts Ø 23 mm	542732	243,00	✓	✓
	Zerteilstern 4 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 4 parts Ø 27 mm	542732-27	285,00	✓	✓
	Zerteilstern 6 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 6 parts Ø 20 mm	542710	274,00	✓	✓
	Zerteilstern 6 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 6 parts Ø 23 mm	542738	274,00	✓	✓
	Zerteilstern 6 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 6 parts Ø 27 mm	542738-27	315,00	✓	✓
	Zerteilstern 8 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 8 parts Ø 20 mm	542703	307,00	✓	✓
	Zerteilstern 8 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 8 parts Ø 23 mm	542733	307,00	✓	✓
	Zerteilstern 8 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 8 parts Ø 27 mm	542733-27	363,00	✓	✓
	Zerteilstern 10 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 10 parts Ø 20 mm	542712	343,00	✓	✓
	Zerteilstern 10 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 10 parts Ø 23 mm	542739	343,00	✓	✓
	Zerteilstern 10 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 10 parts Ø 27 mm	542739-27	391,00	✓	✓

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen Accessories Apple processing machines



Typ ASETM
Artikel-Nr. 542700
item no.

Typ ASETSM
Artikel-Nr. 542750
item no.

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price in Euro		
	Zerteilstern 12 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 12 parts Ø 20 mm	542704	359,00	✓	✓
	Zerteilstern 12 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 12 parts Ø 23 mm	542734	359,00	✓	✓
	Zerteilstern 12 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 12 parts Ø 27 mm	542734-27	427,00	✓	✓
	Zerteilstern 16 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 16 parts Ø 20 mm	542705	407,00	✓	✓
	Zerteilstern 16 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 16 parts Ø 23 mm	542735	407,00	✓	✓
	Zerteilstern 16 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 16 parts Ø 27 mm	542735-27	483,00	✓	✓
	Zerteilstern 24 - teilig Ø 20 mm Dividing Star in 24 parts Ø 20 mm	542706	524,00	✓	✓
	Zerteilstern 24 - teilig Ø 23 mm Dividing Star in 24 parts Ø 23 mm	542736	524,00	✓	✓
	Zerteilstern 24 - teilig Ø 27 mm Dividing Star in 24 parts Ø 27 mm	542736-27	585,00	✓	✓
	Ausstechrohr Ø 20 mm Coring Tube Ø 20 mm	542715	164,00	✓	✓
	Ausstechrohr Ø 23 mm Coring Tube Ø 23 mm	542714	164,00	✓	✓
	Ausstechrohr Ø 27 mm Coring Tube Ø 27 mm	542741	249,00	✓	✓

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja
Yes

✗ Nein
No



Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen Accessories Apple processing machines



Typ ASET M

Artikel-Nr. 542700
item no.

Typ ASET S M

Artikel-Nr. 542750
item no.

		Artikel-Nr. item no.	Preis Euro price in Euro		
	Fächermessersatz 3,5 mm Fan-Type Knife set 3.5 mm	542721	369,00		
	Fächermessersatz 4,5 mm Fan-Type Knife set 4.5 mm	542722	369,00		
	Fächermessersatz 5,5 mm Fan-Type Knife set 5.5 mm	542723	299,00		
	Fächermessersatz 7,5 mm Fan-Type Knife set 7.5 mm	542728	299,00		
	Fächermessersatz 9,0 mm Fan-Type Knife set 9.0 mm	542729	299,00		
	Fächermessersatz 10,0 mm Fan-Type Knife set 10.0 mm	542724	299,00		
	Fächermessersatz 14,0 mm Fan-Type Knife set 14.0 mm	542725	299,00		
	Fächermessersatz 20,0 mm Fan-Type Knife set 20.0 mm	542726	299,00		
	Fächermessersatz 30,0 mm Fan-Type Knife set 30.0 mm	542727	299,00		

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No



ASETM / ASETSM



Zubehör Apfelbearbeitungsmaschinen Accessories Apple processing machines



Typ ASETM Artikel-Nr. 542700 item no.
Typ ASETSM Artikel-Nr. 542750 item no.

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

 Abbildung ähnlich Illustration similar	Abstellereinrichtung 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	125,00	✓	✓
 Abbildung ähnlich Illustration similar	Abstellereinrichtung 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	125,00	✗	✓
	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	509,00	✓	✓
	Untergestell fahrbar (inklusive Trägerplatte) zum Aufstellen der Apfelbearbeitungsmaschine mit Abstellereinrichtung, 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	1.338,00	✓	✓
 Abbildung ähnlich Illustration similar	Unterschrank fahrbar (ohne Maschine) zum Aufstellen der Apfelbearbeitungsmaschine 4 gummibereifte, feststellbare Lenkrollen 1 Auszugsplatte 1 Abstellereinrichtung 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	2.669,00	✓	✓

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Zur Verwendung gegenüber

1. Kaufleuten, wenn der Vertrag zum Betrieb des Handelsgebietes 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 Kostenvorschlägen, 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 vorbeschriebenen 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 Versandkosten 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 auf den Besteller über. Jedoch ist der Lieferer verpflichtet, auf Wunsch und Kosten des Bestellers die Versicherungen zu bewirken, die dieser verlangt.
3. Angelegte 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 zu stehenden 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 übrigen verarbeiteten Ware und/oder der Verarbeitung zum Zeitpunkt der Verarbeitung. So weit 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, verfährt 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, auf 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 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 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 in Folge eines vor dem Gefahrenübergang 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. Ersatzteile 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.
- Mängelanprüche 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 Fehlen 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 weiterer 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



FEUMA