

## Ausschreibungstext

---

### **FEUMA Universal-Küchenmaschine HU1020**

**Standardmaschine bestehend aus:**

#### **Antriebseinheit HU1020**

1 Maschine, 6 Anwendungen

Mit der universell einsetzbaren Antriebseinheit können 6 verschiedene Arbeitsvorgänge getätigt werden. Zur Verarbeitung von grossen Mengen geeignet.

#### **Antriebseinheit AE 20**

Arbeitsgehäuse aus rostfreiem Edelstahl, mit Magnetsicherheitsschalter und Edelstahlkupplung. 2 Geschwindigkeiten inkl. Impulsstufe. Mit zusätzlicher Sicherheitsschaltung für Scheidaufsatz SAS-SG.

#### **Untergestell**

Fahrbar, rostfrei, mit Abstelleinrichtung, stabile Rohrkonstruktion aus Edelstahl, 3 gummiereifte Lenkrollen, alle feststellbar, Abstelleinrichtung schwenkbar

#### **Alternatives:**

Untergestell fahrbar, wie vordem beschrieben, jedoch ohne Abstelleinrichtung.

#### **Zusätzliches:**

Transportabler Auffangbehälter fahrbar, 3 gummiereifte Rollen (2 Bockrollen, 1 feststellbare Lenkrolle), abnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit 30 l. Fassungsvermögen, Griffhöhe 840 mm. Dazu Arbeitsgehäuse mit Getriebe und Auslauftrichter, Getriebegehäuse in Spezialaluminium, lebensmittelecht eloxiert, robustes Winkelgetriebe mit Werkzeugaufnahme, Auslauftrichter abnehmbar aus Edelstahl.

#### **Reiben und Schnitzeln**

Trichteraufsatz mit Magnetsicherheitseinrichtung, Edelstahl, die Verwendung von Zylindern und Scheiben einschliesslich Würfelschneideinrichtung ist möglich, zur kontinuierlichen Verarbeitung grösserer Mengen geeignet, wird auf das Arbeitsgehäuse aufgesetzt.

Rotor zur Nutzung des Zylindersortiments unbedingt erforderlich, in Spezialaluminium, lebensmittelecht eloxiert, universell einsetzbar für Reiben, Schnitzeln und Pürrieren.

Reibzylinder	3,0 mm
Rohkostzylinder	2,8 mm
Rohkostzylinder	3,5 mm
Schnitzelzylinder	5,0 mm
Schnitzelzylinder	7,0 mm

## Ausschreibungstext

Reibzylinder rohe Kartoffeln

### Passieren und Pürieren

Arbeitsgehäuse	wie v.g. beschrieben
Trichteraufsatz	wie v.g. beschrieben
Rotor	wie v.g. beschrieben
Passier- und Pürierzylinder	1,5 mm
Passier- und Pürierzylinder	3,0 mm

### Schneiden

Schneidaufsatz SAS-SG mit 2 Gurkenführungen für Gerad- und Schrägschnitt, extra grosses halbmondförmiges Krautrohr ca. 140 x 275 mm, höchste Sicherheit durch zusätzlich geschaltete Drückeinrichtung (Druckklappensteuerung), beim Öffnen schaltet die Maschine selbsttätig ab und startet beim Schliessen automatisch, Ausführung in Edelstahl, mit Magnetsicherheitseinrichtung, wird auf das Arbeitsgehäuse aufgesetzt.

Scheiben - Schneidscheibe	Edelstahl	2,0 mm
Sichelmesserscheibe	Edelstahl	2,5 mm
Sichelmesserscheibe	Edelstahl	4,0 mm
Verstellbare Messerscheibe	Edelstahl	0 bis 8 mm
Streifen - Schneidscheibe	Edelstahl	7,0 mm
Rohkostscheibe	Edelstahl	3,5 mm
Schnitzelscheibe	Edelstahl	5,0 mm
Buntschnittscheibe	Edelstahl	4,0 mm

### Würfeln

Trichteraufsatz wie v. g. beschrieben, dazu Gegenhalter in Spezialaluminium lebensmittelecht eloxiert, wird in den Trichteraufsatz eingesetzt, der Trichteraufsatz erfüllt somit die Funktion eines Zweikammeraufsatzes.

Würfelschneideinrichtung 10 x 10 x 10 mm kpl., bestehend aus 10 mm Würfelgatter und Messerbalken.

### Fleischwolf

mit Magnetsicherheitseinrichtung, Gehäuse, Mutter, Schale und Schnecke aus Edelstahl, Lochscheibendurchmesser 82 mm, Schneidsystem Unger, inclusive Schneidsatz INOX rostfrei bestehend aus:

- 1 Vorschneider
- 2 fünfzügige Messer
- 1 Zwischenlochscheibe
- 1 doppeltes Kreuzmesser
- 1 Endlochscheibe

## **Ausschreibungstext**

---

- 1 Einlegering 18 mm
- 1 Einlegering 36 mm
- 1 Kunststoffstopfer
- 1 Edelstahlausziehhaken

## **Portioniereinrichtung**

Zusatzgerät zum Fleischwolf, incl. Füllplatte, wahlweise für Füllmenge 80 / 100 g einsetzbar.

## **Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk**

Getriebegehäuse und Kesselträger aus Spezialaluminium, oberflächenveredelt, mit Magnetsicherheitseinrichtung und aufklappbarem Spritzschutz, Spritzwassergeschützt, incl. Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, Rührer, 40 l Kessel mit herausnehmbarem Spritzring - alles in Edelstahl, Verarbeitungsmenge ca. 25 Kg

### **Alternativ:**

Ausführung wie v.g. beschrieben, jedoch mit 20 l Kessel, Verarbeitungsmenge ca. 12 Kg

## **Scheibenständer und Wandleisten**

Scheibenständer für die Aufnahme von 6 Scheiben und einer Würfelschneideinrichtung

Wandleiste für Planeten-, Rühr- und Schlagwerke HU WL9 zur sicheren und übersichtlichen Unterbringung von Planetenrühr-, Schlag- und Knetwerk inkl. der Zusatzteile in Edelstahl inkl. Befestigungselementen Platzbedarf (B x H x T) 1000 x 740 x 510 mm

Wandleiste für Zylinder HU WL11 zur Aufnahme von 9 Zylinder, Rotor und Spanngriff in Edelstahl inkl. Befestigungselementen.

Platzbedarf (B x H x T) 1000 x 300 x 395 mm

Wandleiste für Gemüseschneider HU WL12 zur sicheren Aufnahme von Arbeitsgehäuse, Schneidaufsatz und Trichteraufsatz in Edelstahl inkl. Befestigungselementen Platzbedarf (B x H x T) 1025 x 735 x 470 mm

CE-Konformität geprüft.