

Ausschreibungstext

FEUMA Universal-Küchenmaschine Supra 6e

Standardmaschine bestehend aus:

Antriebseinheit Supra 6e

1 Maschine, 6 Anwendungen

Mit der universell einsetzbaren Antriebseinheit können 6 verschiedene Arbeitsvorgänge getätigt werden.

Für kleine bis mittlere Küchenbetriebe ab ca. 60 Essenportionen:

Tragbares und frei stehendes Tischgerät, mit 2-facher Sicherheitsschaltung, mit rostfreiem Edelstahlgehäuse und Edelstahlständer, mit drei dem jeweiligen Einsatzzweck anpassbare Arbeitsebenen. Der universelle Einsatz wird durch die Verwendung unterschiedlicher, frei wählbarer Ansteckgeräte ermöglicht.

Antriebseinheit AE 6e

Komplett mit Ständer mit doppelter elektromagnetischer Sicherheitsabschaltung und Wiederanlaufschutz nach Spannungsausfall, inkl. Edelstahlaufnahmebuchse \varnothing 62 und Schnellspannverriegelung, Drehstromgetriebemotor mit integriertem Motorschutzschalter, 2 Geschwindigkeiten 140/280 1/min, zusätzlicher Ein-Aus-Taster.

Abmessungen: Breite 300 mm, Tiefe 350 mm, Höhe 450 mm

Wahlweise:

Antriebseinheit AE 6e-t

Komplett mit Ständer und zusätzlicher Zeitschaltautomatik (Timer) (für einstellbare Rühr-, Schlag- und Knetzeit) mit doppelter elektromagnetischer Sicherheitsabschaltung und Wiederanlaufschutz nach Spannungsausfall, inkl. Edelstahlaufnahmebuchse \varnothing 62 und Schnellspannverriegelung, Drehstromgetriebemotor mit integriertem Motorschutzschalter, 2 Geschwindigkeiten 140 / 280 1/min, zusätzlicher Ein-Aus-Taster, Einstellbereich des Analogtimers von 1 sec. bis 10 h, Programmierung wahlweise im Stunden- Minuten- und Sekundenbereich möglich.

Abmessungen: Breite 300 mm, Tiefe 350 mm, Höhe 450 mm

Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk UP 10

Komplett mit Planetenrührkopf, Kessel, Rührbesen, Schlagbesen, Rührer und Knethaken, inkl. Abdeckung, 10 l Kessel, Besen, Rührer und Knethaken. Material: Edelstahl

Ausschreibungstext

Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerk UP 15

Komplett mit Planetenrührkopf, Kessel, Schlagbesen, Rührer und Knethaken, inkl. Abdeckung, 15 l Kessel, Besen, Rührer und Knethaken. Material: Edelstahl

Fleisch – und Gemüsewolf R 70

Edelstahlwolf kpl. mit Edelstahlschnecke, Edelstahlwolfgehäuse mit Zügen, inkl. Speziialschneckenlager, im Innern polierte Oberfläche, erfüllt alle hygienische Normen, Leistung bei 4,5mm-Lochscheibe ca. 150 Kg/h, Spülmaschinengeeignet.

inkl. Zubehör, bestehend aus:

Vorschneider, Kreuzmesser, Lochscheiben 3, 5 und 8 mm, Stopfer, Edelstahlschale, Einlegering 15 mm, Ausziehhaken

Universal – Gemüseschneider UGS

mit doppelter Sicherheitsschaltung, zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Würfeln und Passieren, bestehend aus Schneidgehäuse und Schneidevorsatz mit geschalteter Druckklappe und Schneiderohr 60 mm. Material: Edelstahl. Zubehör: Stopfer ø 58 mm

Passier- und Reibeaufsatz

Spezialaufsatz zum Passieren und Reiben, mit Sicherheitsschaltung, Aufsatz mit zusätzlich geschalteter Verschlussklappe, nur in Verbindung mit dem Universal-Gemüseschneider UGS zu verwenden, Einfüllöffnung mit ø 200 mm, Füllmenge bis ca. 3 l. Material: Edelstahl

Scheibensortiment mit ø = 210 mm, Material Edelstahl, zum Einsatz im Universal-Gemüseschneider UGS bestimmt, robuste Ausführung mit Grundkörper 3 mm, dadurch einfacher und schneller Wechsel, Spülmaschinengeeignet

Ausschreibungstext

Schneidscheibe	1,0 mm	Rohkostscheibe	1,5 mm
Schneidscheibe	2,0 mm	Rohkostscheibe	2,0 mm
Schneidscheibe	4,0 mm	Rohkostscheibe geschärft	3,0 mm
		Rohkostscheibe geschärft	4,0 mm
Sichelmesserscheibe	2,5 mm		
Sichelmesserscheibe	4,0 mm	Schnitzelscheibe geschärft	6,0 mm
Sichelmesserscheibe	6,0 mm	Schnitzelscheibe geschärft	7,0 mm
		Schnitzelscheibe geschärft	9,0 mm
Buntschnittscheibe	4,0 mm		
Buntschnittscheibe	6,0 mm	Kartoffelreibe	
		Reibekuchenscheibe	
Verstellbare Messerscheibe	0–8 mm		
Verstellbare Messerscheibe	0–8 mm	Streifenschneidscheibe	2,0 x 2,5 mm
gezahnte Messer		Streifenschneidscheibe	3,5 x 3,5 mm
		Streifenschneidscheibe	5,0 x 5,0 mm
Reibe	2,0 mm	Streifenschneidscheibe	5,0 x 7,0 mm
Reibe	3,0 mm	Streifenschneidscheibe	7,0 x 7,0 mm
Reibe	4,0 mm	Streifenschneidscheibe	7,0 x 10,0 mm

Würfeln und Passieren

∅ = 210 mm, zum Einsatz im Universal-Gemüseschneider UGS bestimmt,

Würfelschneideeinrichtung	8 x 8 x 8 mm	Passiereinsatz	3,0 mm
Würfelschneideeinrichtung	10 x10 x 8 mm		
Würfelschneideeinrichtung	16 x16 x 8 mm	Passiereinrichtung	1,5 mm
Würfelschneideeinrichtung	20 x20 x 8 mm	auch im Passier – u. Reibaufsatz einzusetzen	
Würfelgatter	8 x 8 mm	Passiereinrichtung	2,0 mm
Würfelgatter	10 x10 mm	auch im Passier – u. Reibaufsatz einzusetzen	
Würfelgatter	16 x16 mm	Passiereinrichtung	3,0 mm
Würfelgatter	20 x20 mm	auch im Passier – u. Reibaufsatz einzusetzen	
Passiereinsatz	1,5 mm		
Passiereinsatz	2,0 mm		

Reiben mit Passier- und Reibaufsatz

Reibeinrichtung für Passier- u. Reibaufsatz, bestehend aus Reibeinsatz, Reibeflügel und Einsatz für UGS, zum wirkungsvollen Reiben und Feinstreiben von Nüssen, Mandeln, Altgebäck etc.,

Reibeinrichtung	2,0 mm
Reibeinrichtung	3,5 mm

Ausschreibungstext

Gourmetanwendungen

Deckel für Gourmetvorsatz GD ist nur zur Erweiterung des Universal-Gemüseschneiders UGS verwendbar mit Sicherheitsschaltung, zum Schneiden kleiner Würfelchen (Brunoises), für feine Streifen (Juliennes), gröbere Streifen (Allumettes), sowie für Waffelschnitt (Gaufrettes). Ausführung für langstieliges Gemüse mit Gemüserohr „Spezial“ inkl Antrieb, Parallelschneiderohr ø 35 mm, Schrägschnittrohr ø 55 mm sowie Scheibenschnitzzuführung 20 x 60 mm. Material: komplett Edelstahl

Waffelscheibe

Waffelscheibe mit zusätzlichem Mitnehmer, nur zur Verwendung im Gourmetvorsatz zum schneiden von Waffelschnitt (gekreuzter Wellenschnitt)

Waffelscheibe	4,0 mm
Waffelscheibe	6,0 mm

Würfelscheibe

Würfelscheibe mit zusätzlichem Mitnehmer, nur zur Verwendung im Gourmetvorsatz zum schneiden kleiner Würfel

Würfelscheibe WS	2,5 x 2,5 x 2,5 mm
Würfelscheibe WS	3,5 x 3,5 x 3,5 mm
Würfelscheibe WS	5,0 x 5,0 x 3,5 mm

Steaker und Streifenschneider

Steaker

Kompakt-Steaker-Walzensatz ungeschärft

Kompakt-Steaker-Walzensatz geschärft

Streifenschneider	5,0 mm
Streifenschneider	10,0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz	3,3 mm
Kompakt-Schneidwalzensatz	5,0 mm
Kompakt-Schneidwalzensatz	10,0 mm
Kompakt-Schneidwalzensatz	25,0 mm

Trichterhaube Salatschneider

Trichterhaube Steaker

Cutteraufsatz CA 35 und CA 35 S (Schrankversion)

Der CA 35 ist als Ansteck - Vertikalkutter für die Verarbeitung kleiner Mengen konzipiert. Mit den Kuttern kann Fleisch und Gemüse in kürzester Zeit zu feinen Füllungen und Cremes

Ausschreibungstext

verarbeitet sowie zerkleinert und geknetet werden. Spezialmesser mit optimierten Klingenprofil sorgen für optimale Schnittqualität sowie gleichmässige Verarbeitung auch kleiner Mengen. Leichte und schnelle Bedienung und Reinigung durch werkzeuglosen Wechsel von Messer sowie Cutterschüssel. Transparenter Spezialkunststoffdeckel mit Abschaltautomatik und Nachfüllöffnung zur Kontrolle der Verarbeitung. Verarbeitungsmengen zwischen 100 g – 1,5 kg. Maschine kpl. mit Getriebe und Abstreifer, 2 Messergeschwindigkeiten 1'400 / 2'800 1/min.

Unterbringungszubehör

Unterschrank fahrbar für AE 6e mit Flügeltür und herausziehbarer Abstellplatte

Scheibenständer für 7 Scheiben	SST 1
Scheibenständer für 4 Scheiben, 1 WSE, 1 PE	SST 2
Wandleiste für 6 Scheiben	WL 1
Wandleiste für 9 Scheiben	WL 2
Wandleiste für 6 Scheiben, 1 WSE	WL 3
Wandleiste für UGS und 4 Scheiben	WL 4
Wandleiste für UP 10 kpl.	WL 5
Wandleiste für Fleischwolf kpl.	WL 6
Wandleiste für Steaker/Streifenschneider und 2 Walzensätze	WL 7

CE-Konformität geprüft.