

Deutsch English



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

**HU 1020-2**



# HU 1020-2 –

**die moderne Obst-, Gemüse - und  
Fleischverarbeitungsmaschine.**

the modern machine for processing  
fruit, vegetables and meat.

Die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine **HU 1020-2** ist konzipiert für Alle, die eine moderne Maschine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, hoher Durchsatzleistung, sicherer Bedienung und mit besten Verarbeitungsergebnissen nutzen möchten.

The High-performance Universal Large-kitchen machine **HU 1020-2** has been designed for all those who wish to use a modern machine with various options, a high throughput, safe operation and the best processing results.

**made in  
Germany**

- ✓ **kompakte Edelstahlausführung**
- ✓ **vielfältige Einsatzmöglichkeiten**
- ✓ **breitgefächertes Zubehörsortiment**
- ✓ **garantiert gute Verarbeitungsqualität**
- ✓ Compact stainless steel design
- ✓ Various options for use
- ✓ Wide assortment of accessories
- ✓ Guaranteed good processing quality

## VORSATZGERÄTE ATTACHMENTS

**SCHNEIDAUFSATZ**  
CUTTING ATTACHMENT



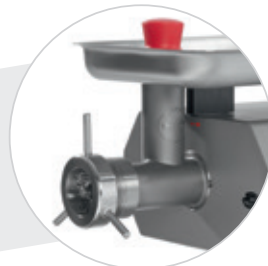
**TRICHTERAUFSATZ**  
FUNNEL ATTACHMENT



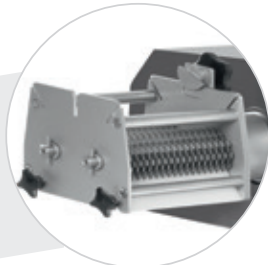
**RÜHR- &  
SCHLAGWERKE**  
STIRRING, BEATING  
KNEADING



**FLEISCH- &  
GEMÜSEWOLF**  
MEAT AND VEGETABLE  
MINCER



**STEAKER, MÜRBER,  
STREIFENSCHNEIDER**  
STEAKER, TENDERIZER,  
STRIP CUTTER



**MOHNMÜHLE**  
POPPY MILL



## DER ANTRIEB THE DRIVE



## Antriebseinheit Drive unit AE 20-2

**Die Kompakte mit viel Power.**  
The compact unit with lots of power.

Herzstück dieses Maschinensystems ist die Antriebseinheit **AE 20-2**. Edelstahlgehäuse, Tastaturschaltung, Schnellverriegelung, leistungsstarker Markenmotor, robustes Getriebe mit selbstjustierender Mitnehmerkupplung, Geräteerkennung sowie Schutzschalter mit Selbstüberwachung sind herausragende Merkmale – Made by Feuma, Made in Germany.

The drive unit **AE 20-2** is the core of this machine system. Stainless steel housing, keypad operation, fast locking, powerful branded motor, robust gear with self-adjusting driver coupling, device recognition as well as protective switch with self-monitoring are its outstanding features – Made by Feuma, Made in Germany.

- ✓ vielfältige Einsatzmöglichkeiten
- ✓ hohe Leistung, fein dosierbar
- ✓ garantiert beste Verarbeitungsqualität
- ✓ Various options for use
- ✓ High performance, fine adjustment
- ✓ Guaranteed premium processing quality



## UNTERBAU BASE



### Untergestell fahrbar mit Abstellrichtung

- stabile Rohrkonstruktion aus Edelstahl
- 3 gummibereitete Lenkrollen, alle feststellbar
- Abstellrichtung für eine Schüssel o.ä.
- Maße: 1100 x 770 x 620 mm ohne Maschine

### Mobile underframe with side rest

- stable, non-yielding tubular construction of stainless steel
- 3 rubber tyre castors, all of which can be fixed
- side rest for vessel or anything similar
- Dimensions: 1100 x 770 x 620 mm without the machine

### Transportabler Auffangbehälter fahrbar

- 3 gummibereitete Rollen, Lenkrolle feststellbar
- abnehmbarer Behälter aus Edelstahl, 30 Liter Fassungsvermögen
- 84 cm Griffhöhe
- geeignet zum Transport aller Verarbeitungsgüter

### Transportable collecting vessel, movable

- 3 rubber tyre rollers, castor can be fixed
- removable vessel of stainless steel, 30 litres volume
- 84 cm grip height
- suitable for transporting any food that is to be processed



### Unterschrank fahrbar

- für Antriebseinheit AE 20-2, mit 4 feststellbaren Lenkrollen
- Ausführung mit Tischplatte 50 mm und herausziehbarer Schublade für GN-Behälter
- Breite x Tiefe x Höhe: 500 x 600 x 600 mm

### Mobile cabinet

- for drive unit AE 20-2, with 4 castors that can be fixed
- Version with table board 50 mm with pull-out drawer for GN vessels
- Width x depth x height: 500 x 600 x 600 mm

## OBST- UND GEMÜSEVERARBEITUNG PROCESSING FRUIT AND VEGETABLES

Für die Obst- und Gemüseverarbeitung sowie das Passieren gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Scheiben und Zylinder. Grundzubehör für deren Aufnahme ist das Arbeitsgehäuse welches mit dem Trichter – bzw. Schneidaufsatz verschlossen wird.

There is a large number of different disks and cylinders for processing food and vegetables, and for straining. The basic accessory that acts as a fixture for them is the working case, which is closed with the funnel or cutting device.

### Schneidaufsatz

Für den geführten Schnitt, insbesondere länglicher und runder Produkte erforderlich. 2 Rundrohre für Parallel- und Schrägschnitt sowie das XXL-Krautrohr mit geschalteter Drückeinrichtung für hohe Bediener-sicherheit ermöglichen vielfältige Anwendungen.

### Cutting device

Required for controlled, guided cutting, especially for longitudinal and round products. 2 round tubes for parallel and oblique cutting as well as the XXL herbage tube with stepped pressing device for high operating safety allow multifarious uses.

### Trichteraufsatz

Für die Zuführung unterschiedlicher Verarbeitungsgüter bei der kontinuierlichen Verarbeitung größerer Mengen. Mit Eingriffschutz für hohe Bediener-sicherheit.

### Funnel attachment

Used for feeding different substances for processing, with continuous processing of large quantities. With prevention of intervention for greater operating safety.



### Arbeitsgehäuse

Zur Aufnahme von Scheiben, Zylindern sowie Würfelschneideeinrichtung. Komplett aus Edelstahl, Spülmaschinen-geeignet.

### Working case

Acts as a fixture receptacle for disks, cylinders and the dicing devices. Completely made of stainless steel, dishwasher-safe.



## SCHEIBEN & ZYLINDER DISKS AND CYLINDERS



### verstellbare Messerscheibe Adjustable blade disk

zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Kohl, Zwiebeln, Gurken, u. ä.  
for fine and rough cutting of cabbage, kale or turnips, onions, cucumbers, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	0-8,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	200-450



### verstellbare Messerscheibe gezahnte Messer Adjustable blade disk toothed knives

zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Kohl, Zwiebeln, Gurken, u. ä.  
for fine and rough cutting of cabbage, kale or turnips, onions, cucumbers, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	0-8,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	200-450



### Scheiben-Schneidscheiben Slicing disks

zum Schneiden von festem Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich, u. ä.  
for cutting solid cabbage, onions, cucumbers, radish, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,0	2,0	4,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	150	350	450



### Sichelmesserscheiben Sickle blade disks

speziell zum Schneiden weicher Materialien wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, u. ä.  
specially for cutting soft materials like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions, etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,5	4,0	6,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	200	300	400





### Buntschnittscheibe verstellbar Adjustable wavy blade disk

für Gurke, Möhre, Zucchini, Rote Bete, Sellerie, u. ä.  
for cucumbers, carrots, courgettes, red beetroot, celery, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 3,0-8,0

Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 200-450



### Buntschnittscheibe Wavy blade disk

für dekorativen Wellenschnitt von Wurzel- und Knollengemüse, u. ä.  
for decorative wave cut of root vegetables and bulb vegetables, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 4,0

Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 250



### Bogenmesserscheiben Curved cutting disks

zum Schneiden von Gurken, Paprika, Orangen, Tomaten, Champignons, Knollenfrüchte, etc.  
for cutting cucumbers, capsicum, oranges, tomatoes, mushrooms, bulb fruits, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 2,5 4,0 6,0

Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 200 300 400



### Bogenmesserschneidscheibe gezahnte Messer Curved cutting disk toothed knives

Schnittstärke / Cutting thickness in mm 6,0

Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 350







### Käsereibscheiben Cheese grating disks

zum Reiben unterschiedlicher Käsesorten  
for grating different kinds of cheese

Größe / Dimensions in mm	3,0	6,0
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	230	450



### Rohkostscheiben Raw fruit and vegetable grating disks

zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate  
for grating fruit and vegetables for raw fruit and vegetable salads

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,5	2,0	2,8	3,0	3,5	4,0
Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	150	200	230	230	370	370



### Schnitzelscheiben Shredding disks

zum Schnitzeln sämtlicher Knollenfrüchte wie Möhren, Kohlrabi, Sellerie, für Kohl, Äpfel, etc.  
for shredding any kind of tuberous vegetable like carrots, kohlrabi, celery, for cabbage, apples, etc.

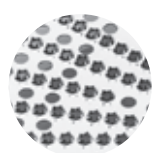
Schnittstärke / Cutting thickness in mm	5,0	6,0	7,0	9,0
Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	450	450	450	450



### Kartoffelreibscheiben Raw potatoes grating disks

zum Reiben roher Kartoffeln, Wurzelgemüse, Hartkäse, u. ä.  
for grating raw potatoes, root vegetables and hard cheese, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	3,0	4,0
Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	400	400




 für  
für

### Tomaten-Scheibe Tomato cutting disk



	Größe / Dimensions in mm	6,0
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	400


 für  
für

### Streifenschneidscheiben Strip cutting disks



zur Verarbeitung von rohen Knollenfrüchten wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Rüben, etc.  
for processing raw tuberous roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery, turnips etc.

	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2 x 2,5	3,5 x 3,5	5,0 x 5,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	120	150	200
	Schnittstärke / Cutting thickness in mm	5,0 x 7,0	7,0 x 7,0	7,0 x 10,0
	Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	230	230	230


 für  
für

### Würfelschneideinrichtungen Dicing devices

zur Verarbeitung von Knollen- und Wurzelgemüse zu Würfeln  
for processing bulb and root vegetables into cubes

	Größe / Dimensions in mm	8	8 x 8	10 x 10	16 x 16	20 x 20
	Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	300	300	300	300	300

Für die Nutzung des Scheibensortiments und der Würfelschneideinrichtung ist ein **Gegenhalter** erforderlich. Dieser wird in den Trichteraufsatz eingesetzt.

A **overarm** is required for using the disk assortment and the dicing devices. It is inserted in the funnel attachment.



Gegenhalter / Overarm



für  
for

### Rohkostzylinder Raw fruit and vegetables cylinders

- für feinste Rohkostprodukte aus Knollenfrüchten, Äpfeln, Möhren sowie zur Verarbeitung von Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade, etc.
- for fine and coarse shreds as apples, tuberous roots, carrots, as well as nuts, almonds candied lemon peel, chocolate, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	1,5	2,8	3,5	4,0
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	150	350	500	500



für  
for

### Schnitzelzylinder Shredding cylinders

- zum Schnitzeln von Knollenfrüchten, Äpfeln, Gurken, Rettich, Kohl sowie zur Verarbeitung von Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade, etc.
- for shredding tuberous roots, apples, cucumbers, radish, cabbage as well as for processing nuts, almonds, candied citron peel, chocolate, etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	5,0	6,0	7,0	9,0	10,0	13,0
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	800	850	900	950	1000	1000



für  
for

### Julienne- und Streifen-Schneidzylinder Julienne- and Strip-cutting cylinders

- zur Verarbeitung von rohen Knollenfrüchten wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Rüben, etc.
- for processing raw tuberous roots, as potatoes, carrots, kohlrabi, celery, turnips etc.

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,5 x 2	3,5 x 3	6 x 5,5
Leistung ca. / approx. capacity in kg/h	350	400	500



für  
for

### Reibzylinder Grating cylinders

- zum Reiben von rohen Kartoffeln, diversen Obst und Gemüse für grating raw potatoes, various fruits and vegetables

Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,0	3,0	4,0
Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	300	350	500



für  
for

### Feinstreibzylinder Fine grating cylinder

- zum Feinreiben von trockenem Brot, Semmeln, Nusskerne, Mandeln, Orangeat, Zitronat, etc.
- for grating dry bread, rolls, kernels, almonds, candied orange peel, candied lemon peel, etc.


Schnittstärke / Cutting thickness in mm	2,0
Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h	300






für  für

### Kartoffelreibzylinder Raw potatoes grating cylinder

 zum Reiben von rohen Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer, etc.  
for grating raw potatoes for dumplings, potato pancakes, etc.


 Schnittstärke / Cutting thickness in mm Kronenzahn 3 x 3

 Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 450




für  für

### Reibekuchenzylinder Fine raw potatoes grating cylinder

 zum Reiben von rohen Kartoffeln für rheinische Reibekuchen und Klöße  
for grating raw potatoes for rhenish potato pancakes and dumplings


 Schnittstärke / Cutting thickness in mm 2,0


 Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 500



für  für

### Käsereibzylinder Cheese grating cylinders

 zum Reiben unterschiedlicher Käsesorten  
for grating different kinds of cheese


 Schnittstärke / Cutting thickness in mm 3,0 3,5 4,0 5,0 7,0


 Leistung ca. / approx. capacity in kg/h 300 310 350 380 400




für  für\*

### Passier- und Pürierzylinder Straining and mashing cylinders

 für die Zubereitung von Suppen, Soßen, Kartoffelpüree, Apfelmus, etc.  
for preparing soups, sauces, potato puree, applesauce, etc.

 Lochgröße / Cutting thickness in mm 1,0 1,5 2,0 3,0

 Leistung ca. / approx. capacity ca. in kg/h 250 300 350 500

\*Passierflügel empfohlen / \*Straining rotor recommended



Der **Universalrotor** ist für alle Zylinder erforderlich.

The **universal rotor** is required for all cylinders.



Der **Passierflügel** ist mit allen Passier- und Pürierzylindern verwendbar.

The **straining rotor** can be used with all the straining and mashing cylinders.



## RÜHREN, SCHLAGEN, KNETEN STIRRING, BEATING, KNEADING

### Von der Schlagsahne bis zum Pizzateig

Planeten-Rühr-Schlag- und Knetwerke sind als 10\*, 15\* sowie 20 und 40 Liter-Ausführung lieferbar, serienmäßig bestehend aus Planetenrührkopf, Abdeckung, Kessel sowie den Werkzeugen: Schlagbesen, Rührbesen und Kneithaken. Der Rührer (Bischoff) ist optional erhältlich.

#### Technische Qualitäten:

- Bajonettverschluss für leichten Werkzeugwechsel
- Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- Schwere robuste Ausführung der Planetenrührköpfe

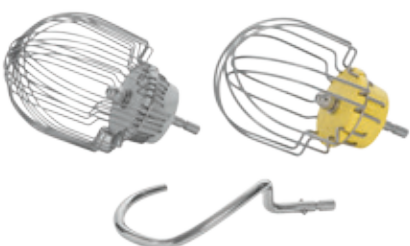
### From whipped cream to pizza dough

Planetary stirrers, beaters and kneaders are available in 10\*, 15\* as well as 20 and 40-litre versions, consisting of the planetary gear, cover, vessel as well as the tools: whisk, mixer and kneading hook. The stirrer (Bischoff) is available as an option.

#### Technical qualities:

- Bayonet for easy tool replacement
- Vessels and tools made of stainless steel
- Heavy, robust construction of the planetary gear

\*ohne Abbildung, Adapter erforderlich / \*no illustration, adapter required



Zubehör / Accessories



Antrieb mit UP 20 / Drive unit with UP 20



Antrieb mit UP 40 / Drive unit with UP 40

## WOLF, STEAKER, STREIFENSCHNEIDER MINCER, STEAKER, STRIP CUTTER

### Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF

- komplett Edelstahl einschließlich Wolfgehäuse, Schnecke und Schale
- glatte Oberflächen für einfache Reinigung in der Spülmaschine
- elektromagnetische Sicherheitsabschaltung und codierter 5-fach INOX-Markenschneidsatz (System Unger), Ausziehhaken und Stopfer serienmäßig
- Fleischdurchsatzleistung ca. 400 kg/h bei Endlochscheibe 5,0 mm

#### Optional sind folgende Lochscheiben erhältlich:

2,0 mm; 3,0 mm; 5,0 mm; 8,0 mm und 13,0 mm;  
andere Größen auf Anfrage.

### Meat and vegetable mincer FW 82 GSF

- made entirely of stainless steel including the mincer steel casing, worm and steel bowl
- smooth surface for easy cleaning in the dishwasher
- electromagnetic safety shutdown and coded 5X INOX brand cutting set (System Unger), with drawing hook and pestle as standard features
- Meat throughput of approx. 400 kg/h with a 5.0 mm perforated disk

#### The following perforated disks are also available:

2.0 mm; 3.0 mm; 5.0 mm; 8.0 mm and 13.0 mm;  
Other sizes available on request.



Zubehör-Schneidsatz / Cutting unit accessory

## Steaker - Mürber - Streifenschneider

3 Anwendungen mit einem Gerät: Steaken, Mürben und Streifenschneiden. Durch einfachen Austausch des Walzensatzes und der Haube machen Sie aus dem Steaker oder Mürber einen Streifenschneider und umgekehrt. Die Trichterhaube mit langem Schacht garantiert eine optimale Zuführung an die Walzen und verhindert ein Umknicken des Produktes.

## Steaker - Tenderizer - Strip cutter

3 applications in one device: steaker, tenderizer and strip cutter. By simply replacing the cutting rollers and the cover, you turn the steaker or tenderizer into a strip cutter and vice versa. The hopper hood with its long shaft guarantees an optimal supply to the rollers and prevents the product from folding.



### Steaker / Mürber / Streifenschneider

#### Zubehör bestehend aus:

- 1 Standardwalzensatz Ihrer Wahl mit Ansteckgetriebe
- 1 Trichterhaube und Stopfer

### Steaker / Tenderizer / Strip cutter

#### Accessories consisting of:

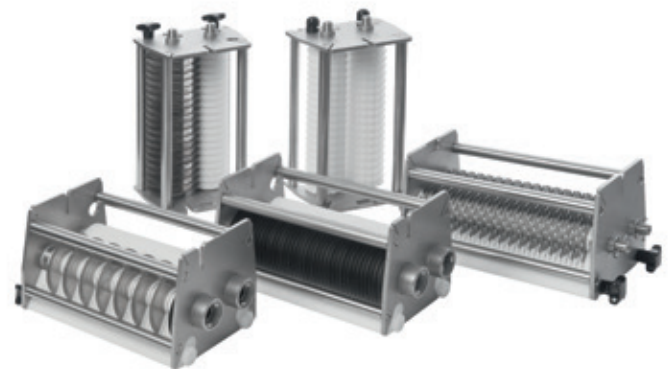
- 1 cutting roller set of your choice with fixing gear
- 1 hopper hood and pestle

### Standardwalzensätze:

- Steakermesserwalzensatz
- Kompakt-Schneidwalzensätze in 3,3 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; 20,0 mm und 25,0 mm Schnittbreite
- Mürberwalzensatz 4,0 mm

### Standard roller sets:

- Steaker cutting roller set
- Compact cutting roller sets 3.3 mm; 5.0 mm; 10.0 mm; 20.0 mm and 25.0 mm cutting width
- Tenderizer roller set 4.0 mm



Standardwalzensätze / Standard roller sets



Zubehör: Mürberwalzensatz verstellbar /  
Accessories: Tenderizer roller set, adjustable

### Mürbewalzensatz verstellbar:

- effiziente Bearbeitung von Fleischscheiben zur gewünschten Dicke im Verstellbereich von 2,0 bis 6,0 mm

### Tenderizer roller set, adjustable:

- efficient processing of meat with desired thickness in the adjustment range from 2.0 to 6.0 mm



### Steaker-Trichterhaube

für alle Steaker- und Kompaktschneidwalzensätze, für Mürberwalzensatz 4,0  
Zuführöffnung ca. 190 x 30 mm

### Steaker hopper hood

for all steaker and compact cutting roller sets, for tenderizer roller set 4.0  
Opening size approx. 190 x 30 mm



### Salat-Trichterhaube

codiert, für alle Kompaktschneidwalzensätze verwendbar  
Zuführöffnung ca. 180 x 90 mm

### Salad hopper hood

coded, can be used for all compact cutting roller sets  
Opening size approx. 180 x 90 mm



### Mürber-Haube (verstellbar)

ausschließlich für verstellbaren Mürberwalzensatz zu verwenden  
Zuführöffnung ca. 190 x 30 mm

### Tenderizer hood (adjustable)

to be used exclusively for adjustable tenderizer roller set  
Opening size approx. 190 x 30 mm

## MASCHINENSCHRÄNKE MACHINE CABINETS



Abbildung mit Trichteraufsatz / Illustration with funnel attachment

### Maschinenschränke Küchenmaschinenanlagen

Antrieb integriert in einen Maschinenschrank oder in eine **Küchenmaschinenanlage** mit integrierten Schubladentrakt für die Zubehörunterbringung. Maschinenschrank 500 x 700 x 900 mm und Küchenmaschinenanlagen 1600 x 700 x 900 mm mit ausziehbarer Abstelleinrichtung für GN-Behälter. Beide Typen auch in Sockelbauweise oder als Unterbau ohne Arbeitsplatte lieferbar – Sonderbauten auf Anfrage.

### Machine cabinets Kitchen machine systems

Drive unit integrated in a machine cabinet or in a **kitchen machine system** with integrated drawer section to store the accessories. Machine cabinet 500 x 700 x 900 mm and kitchen machine systems 1600 x 700 x 900 mm with pull-out plate for GN vessels. Both types also available in a base design or as an underframe without worktop – other size of machine cabinets available on request.



## SONDERZUBEHÖR SPECIAL ACCESSORIES

### Mohnmühle

- mit elektromagnetischer Sicherheitsschaltung
- zum Mahlen von Mohn mit Mindestdurchmesser 0,8 mm
- Leistung ca. 45 kg/h

### Poppy mill

- with electromagnetic safety device
- for milling poppy seeds with a minimum diameter of 0.8 mm
- Capacity approx. 45 kg/h



### Portioniereinrichtung PE

- inkl. 80 g und 100 g Füllplatten
- zum Portionieren und Formen von Kloppen und Buletten
- Zubehör für den Fleischwolf

### Portioning device PE

- including 80 g and 100 g filling plates
- for apportionment and shaping meatballs and rissoles
- Accessories for the meat mincer

### Fleisch- und Separierwolf

- zum Wolfen des Produktes auf Endkorngröße und gleichzeitiges Separieren von Knochenteilen, Schwartenrestern und Sehnenbestandteilen

### Mincing and separating unit

- for mincing the product to the final grain size and simultaneous separation of bone parts, crust residues and sinew components



## SCHEIBENSTÄNDER, WANDLEISTEN DISK RACK, WALL RACKS



### Scheibenständer SST-E

- zur hygienisch sauberen Ablage von 6 Edelstahlscheiben und einer Würfelschneideeinrichtung

### Disk rack SST-E

- for hygienic, clean stowage of 6 stainless steel disks and dicing device

### Wandleisten

Für die sichere, hygienische und übersichtliche Unterbringung der Zubehörkomponenten stehen 12 unterschiedliche Typen zur Auswahl.

- Platzbedarf für Scheiben und Zylinder ca. 1000 x 500 mm (L x B),
- Platzbedarf für unterschiedliche Ansteckgeräte ca. 1050 x 750 bis 1000 mm (L x B)

### Wall racks

There are 12 different types available for selection for safe, hygienic and clear storage of the accessory components.

- Space requirement for disks and cylinders approx. 1000 x 500 mm (L x B),
- Space requirement for different accessories approx. 1050 x 750 to 1000 mm (L x B)

Typenvertreter / Type representatives:



Wandleiste für Scheiben und Würfelschneideeinrichtung / Space requirement for disks and dicing device



Wandleiste mit Ansteckgeräte / Wall rack for accessories



Wandleiste für Rührwerke / Wall racks for stirrers

## TECHN. DATEN

## TECHN. DATA



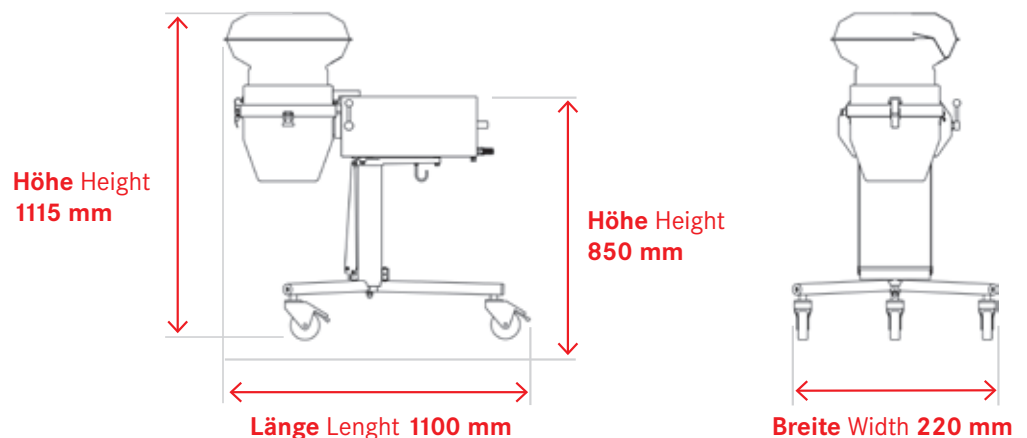
### AE 20-2

Stromart / Typ of current	<b>400 V 3 ~ 50 Hz</b>
Schutzart / Protection class	<b>IP 54</b>
Motorleistung / Motor capacity	<b>1,3 / 1,9 kW</b>
Wellendrehzahl / Shaft speed	<b>178 / 356 U/min</b>
Anschlusskabel mit 5-poligem CEE- Stecker, 16 A / Power cable with 5-pole CEE plug; 16 A	<b>4,5 m</b>
Bruttogewicht / Gross weight	<b>34 kg</b>
Maße / Dimensions	<b>520 x 400 x 230 mm (L x B x H)</b>
Magnetsicherheitsschaltung mit zusätzlicher Geräteerkennung / Magnetic safety device with additional device recognition	✓
Druckklappensteuerung für Schneidaufsatz / Pressure flap controller for cutting device	✓
Motorschutzschalter / Motor protection switch	✓
GS-Zeichen / GS mark	✓
CS-geprüft / CS testet	✓
Selbstjustierender Mitnehmer / Self-adjusting carrier	✓
Sicherheitsausstattung nach Maschinenrichtlinie 2006/42/EG / Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG	✓



✓ serienmäßig / Standard

#### Abmessungen / Dimensions



Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Cirka-Angaben, für technische Änderungen und Druckfehler keine Haftung.  
Dimensions, weights and performance data are approximate information; no liability will be accepted for any technical change or printing error.

**KONTAKT**  
CONTACT



 **+49 34493 21555**

 **[www.feuma.de](http://www.feuma.de)**



**FEUMA Gastromaschinen GmbH**

Wehrstraße 24

D-04639 Göbnitz/Thüringen

Telefon: +49 34493 21555

Fax: +49 34493 21414

E-Mail: [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)

