

HU 1030-H

NEW

Frankfurter Allee 149, 10365 Berlin
Tel.: 030 / 92093600
Fax: 030 / 92093605
www.gastro-meurer.de
info@gastro-meurer.de

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

Edelstahlausführung | berührungsloses Touchdisplay | Geräteerkennung
Ergonomie am Arbeitsplatz | Servicemeldungen | Schutzart IP 65

made in stainless steel | contactless touch display | device detection
ergonomics at the workplace | service messages | protection class IP 65



Beispiele für Produkt Kombinationen/Anwendungen Examples for product combinations/applications



Schneidaufsatz
Cutting Attachment



Rührwerk 20 Liter
Planetary Stirring Attachment 20 Litre



Fleischwolf 82
Meat Mincer 82 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, 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.

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

Antriebseinheit AE 30-H Drive Unit AE 30-H

NEW



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

Mehrwert:

- berührungsloses Touchdisplay
- Geräteerkennung (Zusammenbau über Symbolanzeige)
- Werkzeugererkennung
- Ergonomie am Arbeitsplatz (Höhenverstellung, leichte Reinigung)
- Servicemeldungen (Anzeige der Nutzungsdauer, einstellbare Programmdauer, Verpolungsschutz, Signal vor Motorüberhitzung, Reinigungsanzeige bei Verschmutzung des Displays)

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

Spannung 400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart Elektrik IP 65
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 mark
CE tested
Safety equipment in accordance with machinery directive 2006/42/EG
Made in stainless steel

Voltage 400V, 50Hz, 3P+N
Protection class of electrical system IP 65
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



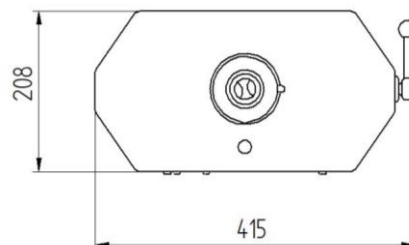
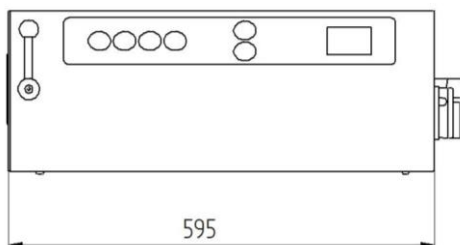
Typ: AE 30-H

Artikel-Nr. 542601
item no.

Preis Euro 5100,00
price Euro

Abmessungen
Dimensions

AE 30-H



Zubehör Accessories

AE 30-H



Artikel-Nr. item	Preis Euro price Euro
------------------	--------------------------

Untergestell höhenverstellbar, fahrbar mit Abstelleinrichtung

Underframe height adjustable, mobile with side rest



Abbildung ähnlich
Illustration similar

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

**Bedienpaneel an der AE 30-H
0,12 kW; 24V, 1-N; Steckleiste in AE 30-H**

**752 x 930 x 720 - 887 mm
(B x T x H)**

Stable, electrically height-adjustable, stainless steel profile construction for AE 30-H, 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
0.12 kW; 24V, 1-N; connector in AE 30-H

752 x 930 x 720 - 887 mm
(W x D x H)

542012	3.059,00	✓
--------	----------	---



Trolley mit Auffangbehälter TA

Trolley with Collecting Bowl TA



fahrbar, 3 gummbereifte Rollen, Lenkrolle feststellbar, abnehmbarer Behälter aus Edelstahl mit 30 Liter Fassungsvermögen, 90 cm Griffhöhe

3 rubber swivel wheels, all lockable in place
30 litre volumetric capacity, 90 cm grip height

Optional:

Schüssel aus Edelstahl, 30 Liter Fassungsvermögen

30 litre stainless steel bowl

Optional:

Ring für TA zum Transport des Kessels
Ring for TA for transport of bowl

542160	615,00	✓
--------	--------	---



543126	225,00	✓
--------	--------	---



542161	299,00	✓
--------	--------	---



Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible



Ja Yes	Nein No
✓	✗



HU 1030-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.

Aufsätze Attachments



AE 30-H



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

Arbeitsgehäuse AG-SG/E S komplett Edelstahl

Working Case AG-SG/E S, complete stainless steel



**integrierter Sensor für Geräteerkennung,
mit Getriebe, Werkzeugaufnahme und abnehmbaren
Auslauftrichter komplett Edelstahl,
inklusive Spanngriff mit Zapfen**

542624 1.979,00



integrated sensor for device detection
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 1.331,00



**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 1.089,00



**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



AE 30-H



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

Zusatztrichter für Trichteraufsatz TR-SG Additional Funnel for Funnel Attachment TR-SG



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

545391

309,00



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

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

542422

710,00



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

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

542417

2.058,00



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

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



AE 30-H



Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20 S (20 Liter)

Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 20 S (20 litre)



integrierter Sensor für Geräteerkennung & Werkzeugerkennung
bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 20 Liter Kessel und Abdeckung

Artikel-Nr. 542691 Preis Euro 3.261,00



integrated sensor for device detection & tool detection
complete with:
planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook,
20 litre bowl and cover

zusätzlich erhältlich: 543261 429,00
20 Liter - Kessel, Edelstahl
additional available:
20 litre bowl, stainless steel

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40 S (40 Liter)

Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment UP 40 S (40 litre)



integrierter Sensor für Geräteerkennung
bestehend aus: Planetenrührkopf, Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken, 40 Liter Kessel und Abdeckung

Artikel-Nr. 542690 Preis Euro 3.664,00



integrated sensor for device detection
complete with:
planetary gear, beating whisk, stirring whisk, kneading hook,
40 litre bowl and cover

zusätzlich erhältlich: 543093 459,00
40 Liter - Kessel, Edelstahl
additional available:
40 litre bowl, stainless steel

Legende: Ergänzzbar

Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No



HU 1030-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.

Aufsätze

Attachments



AE 30-H



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

Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S (82 mm Durchmesser)

Meat and Vegetable Mincer FW 82 GSF S (82 mm diameter)



integrierter Sensor für Geräteerkennung

542651 1.749,00



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 Ausziehhaken, 1x Edelstahlschale,
- 1x Schnecke

Leistung ca. 400 kg/h

integrated sensor for device detection

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

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

542260 296,00



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

Cutteraufsatz CA 35 S

Cutter Attachment CA 35 S



integrierter Sensor für Geräteerkennung

542663 2.519,00



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

integrated sensor for device detection

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 304,00

additional available:
3.5 litre stainless steel bowl

Aufsätze Attachments

AE 30-H



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 S mit integriertem Sensor für
Geräteerkennung**

542685

900,00



Gear unit HUG S with integrated sensor for device detection

Nutzung als Fleischsteaker (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Steaker (Gear unit 542685 required)



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

545557

398,00



Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz
Compact Steaker Cutting Roller Set

542290

848,00



Nutzung als Mürber (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Tenderizer (Gear unit 542685 required)



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

545557

398,00



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

542282

848,00



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

545555

436,00



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

542299

1.257,00



Nutzung als Streifenschneider (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Strip cutter (Gear unit 542685 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

398,00



**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

1.694,00



Compact Cutter Roller Set 3.3 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 5,0 mm

542293

1.165,00



Compact Cutter Roller Set 5.0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 10,0 mm

542294

1.039,00



Compact Cutter Roller Set 10.0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 20,0 mm

542295

985,00



Compact Cutter Roller Set 20.0 mm

Kompakt-Schneidwalzensatz 25,0 mm

542296

985,00



Compact Cutter Roller Set 25.0 mm

Nutzung als Salat-Streifenschneider (Getriebeteil 542685 erforderlich)

use as Salad Strip Cutter (Gear unit 542685 required)



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

545558

398,00



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



HU 1030-H



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

118,00



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

237,00



indispensable for use of funnel attachment if using disks necessary

Universalrotor

universal rotor



bei Nutzung des Trichteraufsatzes für das Zylindersortiment unbedingt erforderlich

542391

174,00



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

179,00



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

Legende: Ergänzung
Description: Compatible



Ja
Yes



Nein
No



HU 1030-H



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	2.014,00	✓	✓	✓	✓
	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	568,00	✓	✓	✓	✓
	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	594,00	✓	✓	✓	✓

Sichelmesserscheiben

Sickle Blade Disks

	zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln etc. 2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h 4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h 6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h	542325 542326 542327	335,00 307,00 307,00	✓	✓	✓	✓
	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: Ergänzung
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	290,00	✓	✓	✓	✓
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h	542321	290,00				
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/h	542322	290,00				

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	495,00	✓	✓	✓	✓
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/h	542357	495,00				
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/h	542350	476,00				
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/h	542356	476,00				
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/h	542351	448,00				
7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/h	542352	448,00				

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	302,00	✓	✓	✓	✓
---	--------	--------	---	---	---	---

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	611,00	✓	✓	✓	✓
---	--------	--------	---	---	---	---

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: Ergänzung
Description: Compatible



Ja

Yes



Nein

No



HU 1030-H



Scheiben

Disks



Artikel-Nr. / item no. 542392

Zubehör

Accessories

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 296,00
542331 296,00



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 330,00
542339 330,00
542342 314,00
542340 314,00
542343 314,00
542341 314,00



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 302,00
542346 302,00
542347 302,00
542348 302,00



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



HU 1030-H



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 279,00
542362 279,00
542363 279,00



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 299,00



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

Legende: Ergänzung
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



HU 1030-H



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	2.186,00	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542382	2.111,00				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542384	1.905,00				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542386	1.905,00				

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	1.879,00	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542383	1.803,00				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542385	1.597,00				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542387	1.597,00				

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	1.166,00	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542132	1.074,00				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542231	1.074,00				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542232	1.074,00				

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	839,00	✓	✓	✓	✓
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542223	749,00				
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542225	749,00				
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/h	542224	749,00				

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



Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör Accessories

Artikel-Nr.
item no. Preis Euro
price Euro

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

542139 149,00 ✗ ✗ ✓ ✓

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

542526 224,00 ✗ ✗ ✓ ✓



für Mandeln, Nüsse, trockenes Gebäck, gekochte Kartoffeln, diverse Obst- und Gemüsearten für Rohkostsalate

2,8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542520 209,00 ✗ ✗ ✓ ✓

3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542521 196,00 ✗ ✗ ✓ ✓

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542522 196,00 ✗ ✗ ✓ ✓

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

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

542510 189,00 ✗ ✗ ✓ ✓

6,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 850 kg/h

542513 185,00 ✗ ✗ ✓ ✓

7,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 900 kg/h

542511 185,00 ✗ ✗ ✓ ✓



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

542514 166,00 ✗ ✗ ✓ ✓

10,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 1.000 kg/h

542512 166,00 ✗ ✗ ✓ ✓

13,0 mm Schnittstärke, geschärft, Leistung ca. 1.000 kg/h

542515 166,00 ✗ ✗ ✓ ✓

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

Feinstreibzylinder

Fine Grating Cylinder



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

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542147 170,00 ✗ ✗ ✓ ✓

for grating dry pastries (like bread), kernels, almonds, candied orange peel, candied lemon peel, etc.

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

Legende: Ergänzzbar
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



HU 1030-H



Zylinder Cylinder



Artikel-Nr. / item no. 542391

Zubehör

Accessories

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Reibzylinder

Grating Cylinder



zum Reiben von rohen Kartoffeln, diverser Obst und Gemüse

2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542146 149,00

3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542144 143,00

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542145 143,00

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



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

542525 196,00

for making potato pancake and potato dumplings,

2.0 x 2.0 mm slice thickness, capacity approx. 500 kg/h



Käsereibzylinder

Cheese Grating Cylinder



vertärkte Ausführung für Käsereiben

3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/h

542524 196,00

3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 310 kg/h

542523 196,00

4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542507 196,00

5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 380 kg/h

542509 196,00

7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542508 196,00

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



Streifenschnidzylinder

Strip Cutting Cylinder



3,5 x 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/h

542543 319,00

6,0 x 5,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/h

542544 319,00

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



Julienneschnidzylinder

Julienne Cutting Cylinder



2,5 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/h

542546 359,00

2.5 x 2.0 mm slice thickness size, capacity approx. 350 kg/h



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

542140 229,00

1,5 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 300 kg/h

542540 183,00

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

542541 183,00

3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 500 kg/h

542542 183,00

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



Legende: Ergänzung
Description: Compatible

✓ Ja Yes ✗ Nein No



Zubehör
Accessories



Artikel-Nr.	Preis Euro
item no.	price Euro

Gerätewagen GW

Trolley GW



Auslaufmodell: lieferbar solange Vorrat reicht

Transportwagen für die sichere und funktionsgerechte Aufnahme aller Zubehöerteile der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine
1145 x 745 x 1147 mm (B x T x H)

542155	1.908,00
--------	----------

Discontinued Model: available while stocks last

trolley for depositing all accessories of the High-performance Universal Large-kitchen machine in a safe and functional way
1145 x 745 x 1147 mm (W x D x H)

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	169,00
--------	--------

Reinigungsbürste HU für Scheiben & Würfegatter

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	32,00
--------	-------

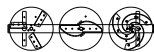
Zubehör Wandleisten Accessories Wall Brackets



Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

Wandleiste HU WL 2.2

Wall Bracket HU WL 2.2



für 9 Scheiben

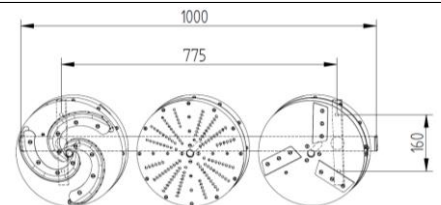
1000 x 175 x 300 mm (B x T x H) bestückt

for 9 disks

1000 x 175 x 300 mm (W x D x H) equipped

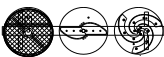
542166

209,00



Wandleiste HU WL 4.4

Wall Bracket HU WL 4.4



für 6 Scheiben, 1 Würfelschneideeinrichtung

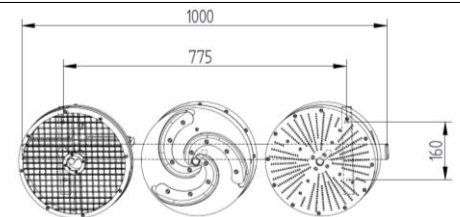
1000 x 175 x 315 mm (B x T x H) bestückt

for 6 disks, 1 dicing device

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

542168

224,00



Wandleiste HU WL 6.6

Wall Bracket HU WL 6.6



für 10 Zylinder

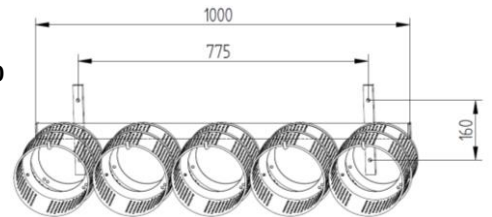
1041 x 292 x 310 mm (B x T x H) bestückt

for 10 cylinders

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

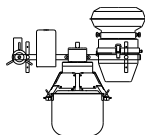
542170

175,00



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

134,00

Geräteaufnahme zur Montage auf die Wandleiste

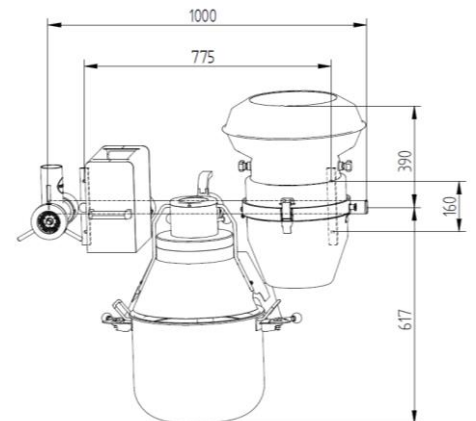
Holder for assembling at the wall bracket

542172

91,00

Hinweis: für Aufnahme 20 Liter oder 40 Liter Planeten- Rühr-, Schlag- und Knetwerk geeignet

Note: suitable for 20 litres or 40 litres Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment

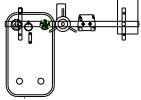


Zubehör Wandleisten Accessories Wall Brackets



Wandleiste HU WL 8.8

Wall Bracket HU WL 8.8



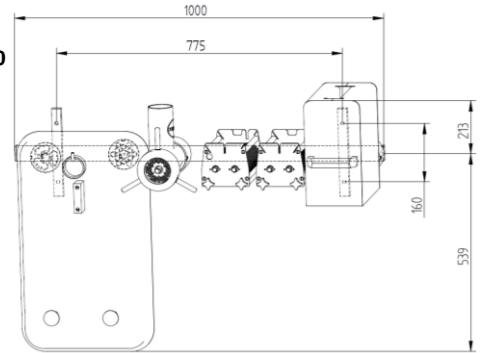
für Fleischsteaker und Fleisch- und Gemüsewolf
1004 x 458 x 752 mm (B x T x H) bestückt

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

Artikel-Nr. Preis Euro
item no. price Euro

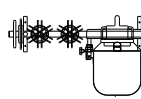
542173

286,00



Wandleiste HU WL 9.9

Wall Bracket HU WL 9.9



für Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk
40 Liter
1000 x 511 x 737 mm (B x T x H) bestückt

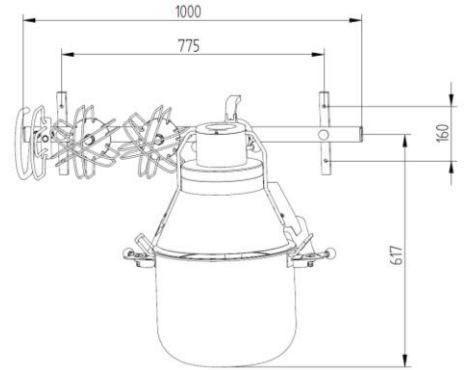
Hinweis:
40 Liter Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk:
dazugehörige Geräteaufnahme
630 mm von links einstellen

for Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment
40 litre
1000 x 511 x 737 mm (L x D x H) equipped

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

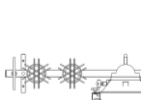
542174

254,00



Wandleiste HU WL 9.9.20

Wall Bracket HU WL 9.9.20

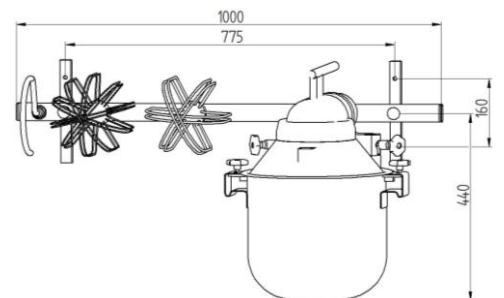


für Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk
20 Liter
1000 x 511 x 737 mm (B x T x H) bestückt

for Planetary Stirring, Beating and Kneading Attachment
20 litre
1000 x 511 x 737 mm (L x D x H) equipped

542674

254,00



Wandleiste HU WL 10.10

Wall Bracket HU WL 10.10

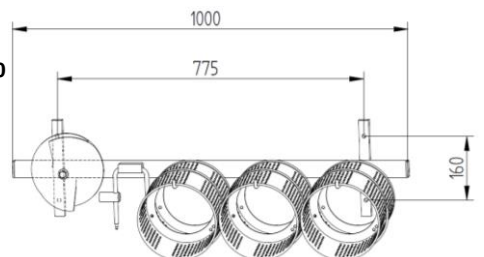


für 6 Zylinder, Rotor und Spanngriff
1000 x 293 x 310 mm (B x T x H) bestückt

for 6 cylinders, rotor and clamping handle
1000 x 293 x 310 mm (L x D x H) equipped

542175

219,00



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.

GASTRO
Meurer

Frankfurter Allee 149, 10365 Berlin

Tel.: 030 / 92093600

Fax: 030 / 92093605

www.gastro-meurer.de

info@gastro-meurer.de

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