



Français **E**nglish

Robots de cuisine universels haute performance HU 1040-H | HU 1020-2H | HU 1020-2

High performance Universal-Large-kitchen machines
HU 1040-H | HU 1020-2H | HU 1020-2



Made in Germany



Made in Germany
Made by FEUMA

HAUTE QUALITE - DURABILITE
- FIABILITE -

HIGH QUALITY - DURABILITY
- RELIABILITY -

Version ergonomique supérieure
Top-Ergonomic-Version



HU 1040-H

Version ergonomique
Ergonomic-Version



HU 1020-2H

Version de base
Base-Version



HU 1020-2

Unités d'entraînement HU de
FEUMA - Avantages

- **Acier inoxydable / nettoyage facile**
- **Commande par clavier / Twist Display®**
- **Verrouillage rapide**
- **moteur de marque puissant**
- **Engrenage robuste avec accouplement d'entraînement auto-ajustable**
- **Disjoncteur avec autosurveillance**
- **Protection contre les surcharges**

FEUMA HU Drive units – Advantages:

- **stainless steel / easy to clean**
- **button operation / Twist display®**
- **fast locking**
- **powerful branded motor**
- **robust gear with self-adjusting coupling**
- **protective switch with self-monitoring**
- **overload protection**

Aperçu des valeurs ajoutées

Overview of added values

	Version ergonomique supérieure Top-Ergonomic-Version	Version ergonomique Ergonomic-Version	Version de base Base-Version
			
Unités d'entraînement drive units	AE 40-H	AE 20-2 H	AE 20-2
Twist Display®	✓	✗	✗
Reconnaissance des accessoires device detection	✓	✓	✓
Messages de service service messages	✓	✗	✗
Châssis réglable en hauteur height-adjustable underframe	✓	✓	✗
Dispositif de sécurité magnétique magnetic safety device	✓	✓	✓
Marquage GS* GS-mark*	 ✓	✓	✓
Certifié CE* EC-tested*	 ✓	✓	✓
Classe de protection* protection class*	 ✓	✓	✓

* avec certificat

* with certificate



Robots de cuisine universels haute performance | High performance Universal-Large-kitchen Machine

HU 1040-H

Version ergonomique supérieure | Top-Ergonomic-Version

Twist Display®

Fonctionnement par rotation et pression

operation via turning and pressing

Réglage de la hauteur montée

Height adjustment up

Réglage de la hauteur descente

Height adjustment down

Réglage du temps

time setting



arrêt
stop



Affichage du temps
Minutes : Secondes

Time display
minutes : seconds

Vitesse I
speed I

Vitesse II
speed II

**Fonctionnement
par impulsions**
tip mode



Écran de démarrage
start screen



Signal de surchauffe du moteur
motor overheating signal

HU 1020-2H



Ergonomie du poste de travail

grâce au châssis réglable en hauteur

Ergonomics at the workplace

by height-adjustable underframe

Robot de cuisine universel FEUMA – Avantages :

- Unité d'entraînement et accessoires entièrement en acier inoxydable
- Moteur de marque, puissant
- Protection contre les surcharges
- Nettoyage facile
- Accessoires lavables au lave-vaisselle



HU 1020-2



FEUMA High performance Universal-Large-kitchen Machine – Advantages:

- drive unit and accessories made entirely of stainless steel
- powerful brand-name motor
- overload protection
- easy to clean
- dishwasher-safe of the accessories



Armoires machines

Machine cabinets



Armoire machine 500 – avec unité d'entraînement extractible et unité planétaire de mélange, battage et pétrissage 20 L (UP 20)

machine cabinet 500 - with extract of drive unit and 20 litre planetary stirring, beating and kneading attachment (UP 20)

Unité d'entraînement AE 20-2 intégrée dans une armoire machine 500 ou dans une armoire machine 1600 avec tiroirs intégrés pour le rangement des accessoires.

Les deux tiroirs sont équipés de logements pour les dispositifs de fixation et les supports de disques et permettent un rangement optimal des accessoires.

Drive unit AE 20-2 integrated in a machine cabinet 500 or in a machine cabinet 1600 with integrated drawer section for accessories.

Both drawers are fitted with slots for attachment devices and disk racks and enable optimum accessory storage.



Armoire machine 1600 – avec unité d'entraînement, corps principal et trémie
machine cabinet 1600 - with drive unit, working case and funnel attachment

Qualités techniques

- Armoire machine 500 x 700 x 900 mm (L x l x h)
- Armoire machine 1600 x 700 x 900 mm (L x l x h)
- Les deux types sont disponibles en construction sur socle ou en version support sans plan de travail
- Constructions spéciales sur demande
- En option avec unité d'entraînement extractible – Avantages :
 - Pour installation sous un plan de travail existant
 - Conception libre du plan de travail, y compris avec un rayon dans la zone avant
 - Possibilité de choisir l'épaisseur de tôle du plan de travail

Technical qualities

- machine cabinet 500 x 700 x 900 mm (W x D X H)
- machine cabinet 1600 x 700 x 900 mm (W x D X H)
- both types are also available in a base design or as an underframe without worktop
- other sizes of machine cabinet available on request
- optional with extract of the drive unit - advantages:
 - can be placed under an existing table top
 - free table top design also possible with radius in the front area
 - independent choice of table top plate thickness



Variantes de châssis pour les unités d'entraînement

Substructure variants of the drive units

Typ FGH



HU 1040-H / HU 1020-2H

Châssis réglable en hauteur

avec 4 roues pivotantes à revêtement caoutchouc avec frein, stabilité optimisée grâce à une compensation de hauteur de 25 mm en cas d'inégalités du sol, dimensions : 752 x 930 x 720 - 887 mm (L x l x H) sans unité d'entraînement

height-adjustable underframe

with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, optimized stability through height compensation of 25 mm even with uneven floors, with height-adjustable hinged storage device for containers
Dimension: 752 x 930 x 720 - 887 mm (W x D x H) without drive unit

HU 1020-2

Châssis mobiles (non réglables en hauteur)

underframes mobile (not height-adjustable)

Typ FGA



avec 3 roues pivotantes à revêtement caoutchouc avec frein, avec support de rangement pliable pour contenants de collecte, Dimensions : 770 x 980 x 630 mm (L x l x H) sans moteur

with 3 rubber swivel wheels, all lockable in place, with hinged storage device for containers, Dimension: 770 x 980 x 630 mm (W x D x H) without drive unit

Typ FG4



avec 4 roues pivotantes à revêtement caoutchouc avec frein, stabilité optimisée grâce à une compensation de hauteur de 25 mm pour une utilisation même sur un sol irrégulier, avec support de rangement pliable et réglable en hauteur pour contenants. Dimensions : 752 x 930 x 720 mm (L x l x H) sans moteur

with 4 rubber swivel wheels, all lockable in place, optimized stability through height compensation (25 mm) even with uneven floors, with height-adjustable hinged storage device for collecting containers, Dimension: 752 x 930 x 720 mm (W x D x H) without drive unit

Rangement

Storage

Support pour disques

Pour un rangement hygiénique et propre des disques en acier inoxydable ainsi que des accessoires pour cubes

Disk Rack

for the hygienic storage of stainless steel disks as well as the dicing devices



Support pour disques SST pour 5 disques et un accessoire pour cubes

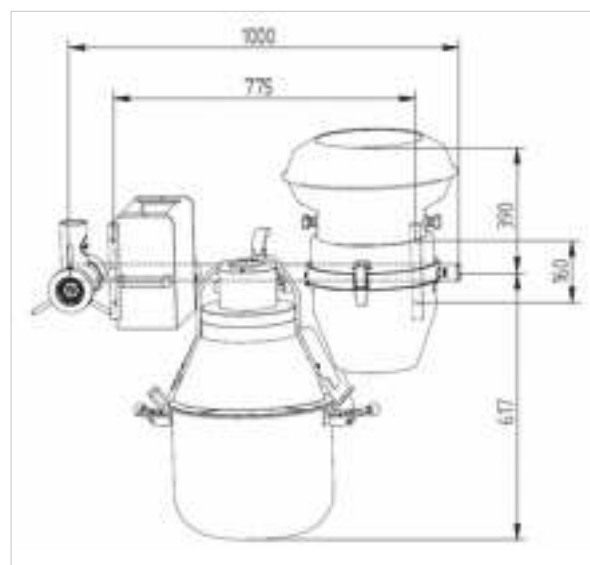
Disk Rack SST for 5 disks and 1 dicing devices

Supports muraux

Disponibles en différentes versions pour tous les accessoires

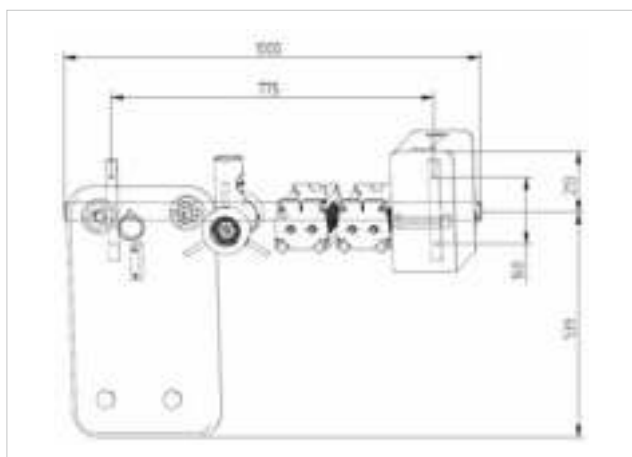
Wall racks

available in various designs for all accessories components



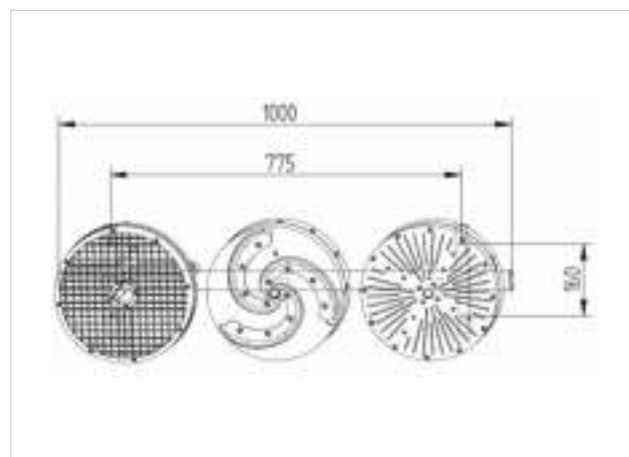
Support mural pour accessoires

Wall racks Device recordings



Support mural pour hachoir

Wall racks Meat mincer



Support mural pour disques

Wall racks Disks



Accessoires Attachments

DISPOSITIF DE COUPE
CUTTING ATTACHMENT



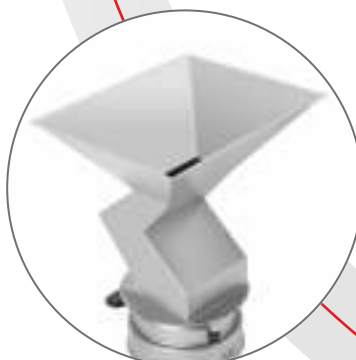
ACCESSOIRE 6 TUBES
6-WAY TUBE ATTACHMENT



ACCESSOIRE TRÉMIE
FUNNEL ATTACHMENT



TRÉMIE DE REMPLISSAGE
FILLING FUNNEL ATTACHMENT



ATTENDRISEUR
TENDERIZER



HU



UNITÉ PLANÉTAIRE DE MÉLANGE, BATTAGE ET PÉTRISSAGE 20 L ou 40 L
PLANETARY STIRRING, BEATING- & KNEADING ATTACHMENT 20 L or 40 L



ACCESSOIRE CUTTER 5,5 L
CUTTER ATTACHMENT 5.5 L

1040-H
1020-2H
1020-2



HACHOIR À VIANDE ET À LÉGUMES
MEAT- & VEGETABLE MINCER



STEAKER
STEAKER



COUPEUSE EN LANIÈRES
STRIP CUTTER

Corps principal

Working Case

Il existe une large gamme de disques, de cylindres et d'accessoires pour cubes différents pour la transformation des fruits et légumes.

L'accessoire de base est le corps principal, qui peut être combiné avec les accessoires présentés ici.



Corps principal
working case



There is a large number of different kind of disks, cylinders and dicing devices for processing food and vegetables. The basic accessory is the working case, which can be combined with the attachments shown here.

Accessoires

Accessories

Contre-appui Overarm



Nécessaire pour l'utilisation de la gamme de disques et des accessoires pour cubes

required for using the disk assortment and the dicing devices



Rotor universel Universal rotor



Nécessaire pour l'utilisation de la gamme de cylindres (sauf les cylindres à mouliner)

required for using the cylinder assortment (not for straining and purée cylinder)



Ailette à mouliner Straining rotor



Nécessaire pour l'utilisation des cylindres à mouliner

required for using the straining and purée cylinder



Disque à lame hélice réglable | Adjustable blade disk



Pour la coupe fine et grossière de choux, d'oignons, de concombres, de radis, etc.
for fine and coarse cutting of cabbage, onions, cucumbers, radish etc.



Epaisseur de coupe en mm
Cutting thickness in mm

0 - 12

Capacité approx. en kg/h
approx. capacity ca. in kg/h

200 - 450

Disque 2 lames crantées réglables | Adjustable wave blade disk



Pour les concombres, carottes, courgettes, céleris, betteraves rouges, etc.
for cucumbers, carrots, zucchini, celery, beetroot etc.



Epaisseur de coupe en mm
Cutting thickness in mm

3 - 8

Capacité approx. en kg/h
approx. capacity ca. in kg/h

200 - 450

Disque 3 lames crantées | Wave blade disk



Pour les concombres, carottes, courgettes, céleris, betteraves rouges, etc.
for cucumbers, carrots, zucchini, celery, beetroot etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	4
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	200

Disques 3 lames pour émincer | Slicing disks



Pour la coupe fine et grossière de chou, d'oignons, de concombres, de radis, etc.
for fine and coarse cutting of cabbage, onions, cucumbers, radish etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	1	2	4
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	150	350	450

Disques 3 lames faucille | Sickle blade disks



Pour couper des produits tendres comme des tomates, pommes de terre cuites, poireaux, oignons, etc.
for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	2,5	4	6
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	200	300	400

Disques deux blocs pour coupe en julienne | Strip cutting disks



Pour la transformation de légumes tels que des concombres, courgettes, carottes, pommes de terre, céleris, etc.

for processing vegetable such as cucumbers, zucchini, carrots, potatoes, celery etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	2 x 2,5	3,5 x 3,5	5 x 5	5 x 7	7 x 7	7 x 10	10 x 10
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	120	150	200	230	230	230	230

Disques 2 lames faucille | Curved cutting disks



Pour émincer les concombres, poivrons, oranges, champignons, tubercules, etc.

for cutting cucumbers, pepper, oranges, button mushroom, tuberous roots etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	2,5	4	6
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	200	300	400

Disque 2 lames faucille crantées pour tomates | Tomato curved cutting disk



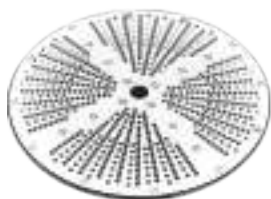
Pour couper des produits tendres comme des tomates, pommes de terre cuites, poireaux, oignons, etc.

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



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	6
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	350

Disques à râper pour pommes de terre crues | Raw potatoes grating disks



Pour râper des pommes de terre crues pour galettes et croquettes de pommes de terre
for grating raw potatoes for potato pancakes, potato fritters, potato dumplings

Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	3	4
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	400	400

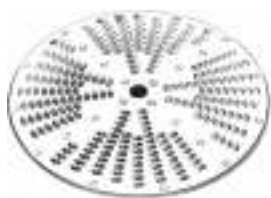
Disques à râper pour fruits et légumes crus et fromages | Raw Fruit and Vegetable grating and cheese grating disks



Pour râper des fruits et légumes pour les salades de crudités, du fromage, etc.
for grating fruit and vegetables for preparation of finely chopped raw salads, cheese, etc.

Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	1,5	2	2,8	3	3,5	4
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	150	200	230	230	370	370

Disques à râper en copeaux et pour fromages | Shredding disks and cheese grating disks



Pour couper des produits tendres comme des tomates, pommes de terre cuites, poireaux, oignons, fromages, etc.
for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions, cheese etc.

Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	5	6	7	9
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	450	450	450	450

Disque à fondue | Fondue disk



Disque à fondue pour râper du fromage pour une délicieuse fondue au fromage
Fondue disk for grating cheese for a delicious cheese fondue

Epaisseur de coupe en mm / 0,7 x 10
Cutting thickness in mm

Capacité approx. en kg/h / 120
approx. capacity ca. in kg/h



Accessoires pour coupe en cubes | Dicing devices



Pour différentes sortes de fruits et légumes
for various types of fruit and vegetables



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	8 x 8 x 10	10 x 10 x 10	16 x 16 x 10	20 x 20 x 10
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	300	300	300	300

Cylindre à râper pour pommes de terre crues | Raw potatoes grating cylinder



Pour râper des pommes de terre crues pour galettes et croquettes de pommes de terre
for grating raw potatoes for potato pancakes, potato fritters, potato dumplings



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	3 x 3
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	450

Cylindres à râper pour crudités | Raw fruits and vegetables cylinder



Pour râper finement les fruits, légumes, noix, amandes, écorces d'orange confites, biscuits secs, etc.
for grating fruits, vegetables, nuts, almonds, candied orange pel, dry pastries etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	1,5	2,8	3,5	4
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	150	350	500	500

Cylindre à râper pour chou | Cabbage cylinder



Idéal pour râper les choux
ideal for grating cabbage



Epaisseur de coupe en mm
Cutting thickness in mm

4

Capacité approx. en kg/h
approx. capacity ca. in kg/h

500

Cylindres pour râper en copeaux | Shredding cylinder



Pour râper en copeaux divers fruits et légumes tels que des pommes, des radis, des choux, des noix, mais aussi du chocolat et du crumble
for making cut food of various kinds of fruit and vegetable as apples, tuberous roots, radish, cabbage, as well as nuts, almonds, chocolate, crumble toppings etc.



Epaisseur de coupe en mm
Cutting thickness in mm

5

6

7

9

10

13

Capacité approx. en kg/h
approx. capacity ca. in kg/h

800

850

900

950

1.000

1.000

Cylindre pour râpé fin et pour parmesan | Fine grating and Parmesan cylinder



Pour râper finement des biscuits secs, des cerneaux de noix, des amandes, des écorces de citron et d'orange confites, etc.
for grating dry pastries, kernels, almonds, candied orange peel, candied lemon peel etc.



Epaisseur de coupe en mm
Cutting thickness in mm

1,5

2

Capacité approx. en kg/h
approx. capacity ca. in kg/h

150

300

Cylindres à râper | Grating cylinder



Pour râper des pommes de terre crues et divers fruits et légumes
for grating raw potatoes and various kind of fruit and vegetable



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	2	3	4
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	300	350	500

Cylindre à râper fin pour pommes de terre crues | Fine raw potato grating cylinder



Pour râper des pommes de terre crues pour galettes et croquettes de pommes de terre
for making potato pancakes and potato dumplings



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	2 x 2
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	500

Cylindres à râper pour fromages | Cheese grating cylinder



Version renforcée pour râper des fromages
strengthened construction for grating cheese



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	3	3,5	4	5	7
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	300	310	350	380	400

Cylindres à mouliner | Straining and purée cylinder



Pour la préparation de soupes, sauces, appareils au chocolat, purées de pommes de terre, compotes de pommes, etc.
for making soups, sauces, chocolate masses, mashed potatoes, apple purée, etc.



Epaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	1	1,5	2	3
Capacité approx. en kg/h approx. capacity ca. in kg/h	250	300	350	500

Unités planétaires de mélange, battage et pétrissage

Les unités planétaires de mélange, battage et pétrissage sont disponibles au choix en version 20 litres ou 40 litres. Elles sont composées de série de la tête à mouvement planétaire, du couvercle, de la cuve et des outils suivants : balai mélangeur, fouet et crochet à pétrir.

Construction

- Verrouillage à baïonnette pour un changement d'outil facile
- Cuve et outils en acier inoxydable
- Construction robuste des têtes à mouvement planétaire



Planetary-, Stirring-, Beating- and Kneading Attachment

Planetary stirring, beating, kneading attachment are available in either 20 or 40 litre designs, consisting of a planetary gear, cover and vessel as well as the whisk, mixer and kneading hook tools as standard.

Performance

- bayonet fitting for easy tool replacement
- stainless steel bowl and tools
- durable design of the planetary stirring, beating, kneading attachment



Accessoire Cutter HU CA 5,5 L

- Pour hacher, émulsionner, pétrir et broyer légumes, viandes, poissons, fruits, noix, etc.
- Pour les terrines de poisson, de viande et de légumes
- Pour les aliments en bouillie et les sauces

Qualités techniques

- Capacité totale de la cuve 5,5 litres
- Capacité cuve jusqu'en haut de l'axe 3,5 litres
- Diamètre intérieur de la cuve 202 mm
- Hauteur intérieure de la cuve 172 mm
- Hauteur de l'axe 114,5 mm
- 2 couteaux (1 lisse et 1 cranté)
- 2 vitesses de coupe de 2050 et 4100 tr/min
- Capacité de traitement de 100 g à env. 3 kg
- Ouverture verrouillable permettant le remplissage lorsque l'appareil est en marche
- Couvercle avec racleur
- La cuve et la tête de coupe en acier inoxydable, ainsi que le couvercle sont démontables facilement et sans outils
- Le cutter est également disponible pour les armoires machines



Cutter attachment HU CA 5.5 L

- for chopping, emulsifying, kneading and grinding of vegetables, meat, fish, fruit and nuts
- for fish, meat and vegetable pastes
- pulped dishes and sauces

Technical qualities

- bowl total capacity 5.5 litre
- bowl capacity up to the upper shaft 3.5 litre
- bowl inner diameter 202 mm
- bowl inner height 172 mm, shaft inner height 114.5 mm
- 2 knives (1 smooth and 1 serrated)
- knives detachable for cleaning or replacement
- 2 cutter speeds of 2050 and 4100 rpm
- Processing quantity from 100 g up to about 3 kg
- Sealable filling hole for use when the device is in operation
- lid with scraper
- bowl made in stainless steel, cutter head in stainless steel and top cover are easy to install without the use of tools
- Cutter is also available for the machine cabinets

5,5 L



Tête de coupe en acier inoxydable, lames lisses

cutter head in stainless steel, smooth knife and detachable



Tête de coupe en acier inoxydable, lames crantées

cutter head in stainless steel, serrated knife and detachable



Couvercle avec ouverture de remplissage, avec racleur

cover with filling hole, with scraper



Accessoire Cutter HU CA 5,5 L

Cutter attachment HU CA 5.5 L

Applications Applications	Hacher chop	Emulsionner emulsify	Pâte dough	Broyer shred
Capacité maximale maximum capacity	2,0 kg	3,0 kg	2,0 kg	1,0 kg
Nombre de repas Number of menus	50 - 200			
Temps de traitement Processing time	1 - 3 minutes 1 - 3 minutes			

Exemples d'applications pour une utilisation optimale des couteaux

Application examples for optimal use of the knives

		 lisse smooth	 cranté serrated
 Boeuf Beef		✓	
 Noisettes Hazelnuts		✓	✓
 Houmous Hummus		✓	✓
 Pétrir de la pâte à pizza Kneading pizza dough		✓	✓
 Persil Parsley			✓
 Pesto Pesto			✓

Hachoir à viande et légumes FW 82 GSF

- Diamètre de la plaque perforée 82 mm
- Le débit est d'environ 400 kg/h avec une plaque perforée finale de 5 mm

L'accessoire standard est composé de :

- 1 précoupe
- 2 couteaux 4 branches
- 2 plaques perforées (5 mm et 13 mm)
- 2 entretoises (18 mm et 36 mm)
- 1 cuve en acier inoxydable
- 1 poussoir
- 1 crochet extracteur
- 1 vis sans fin

Les accessoires suivants sont disponibles en option :

- Plaques perforées 2 mm / 3 mm / 7,8 mm



Meat- and vegetable mincer FW 82 GSF

- diameter 82 mm of perforated disk
- capacity approx. 400 kg/h when using the 5 mm perforated disk

Standard accessories consist of:

- 1 pre-cutter
- 2 cross-blades
- 2 perforated disks (5 mm and 13 mm)
- 2 spacer rings (18 mm and 36 mm)
- 1 stainless steel bowl
- 1 plastic pestle
- 1 withdrawing hook
- 1 worm

The following accessories are optionally available:

- perforated disks 2 mm / 3 mm / 7.8 mm



Steaker, attendrisseur et coupeuse en lanières

3 applications avec un seul appareil : steaker, attendrir et couper en lanières.
Il suffit de remplacer le jeu de rouleaux et le capot pour convertir le steaker ou l'attendrisseur en coupeuse en lanières, et vice versa.



Steaker, tenderizer and 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.

Étroit
narrow



**Attendrisseur
réglable**
adj. Tenderizer



Large
wide



Capot de trémie étroit 180 x 28 mm
Hopper hood narrow 180 x 28 mm

Capot de trémie « attendrisseur réglable »
Hopper hood "Adjustable Tenderizer"

Capot de trémie large 180 x 90 mm
Hopper hood wide 180 x 90 mm

Jeux de rouleaux de coupe compacts | Compact Cutter Roller Sets



étroit
narrow



large
wide



Pour la découpe en lanières de saucisse, viande, fromage, persil, ciboulette, salade, etc.
for strip cutting of sausages, meat, cheese, parsley, chives, lettuce etc.

Épaisseur de coupe en mm Cutting thickness in mm	3,3	5	10	20	25
---	-----	---	----	----	----

Jeu de rouleaux attendrisseurs | Tenderizing Roller Set





étroit
narrow



Epaisseur en mm
thickness in mm

4

Jeu de rouleaux attendrisseurs réglables | Adjustable Tenderizing Roller Set





Attendrisseur
réglable
adj. Tenderizer



Epaisseur en mm
thickness in mm

1 - 5

Jeu compact de rouleaux steaker | Compact Steaker Roller Set





étroit
narrow





Notes

Notes

Données techniques

Technical Data



	HU 1040-H	HU 1020-2H	HU 1020-2
Tension voltage	400V, 50Hz, 3P+N	400V, 50Hz, 3P+N	400V, 50Hz, 3P+N
Classe de protection avec certificat protection class with certificate	IP 65	IP 65	IP 65
Puissance total power	1,3 / 1,9 kW	1,3 / 1,9 kW	1,3 / 1,9 kW
Vitesse d'arbre shaft speed	178 / 356 tr/min	178 / 356 tr/min	178 / 356 tr/min
Câble d'alimentation avec fiche CEE power cable with CEE plug	4,5 m	4,5 m	4,5 m
Poids brut de l'unité d'entraînement gross weight Drive unit	38 kg	38 kg	34 kg
2 niveaux de vitesse 2 Speed stages	✓	✓	✓
Dispositif de sécurité magnétique magnetic safety device	✓	✓	✓
Twist Display®	✓	✗	✗
Châssis réglable en hauteur height adjustable underframe	✓	✓	✗
Disjoncteur de protection du moteur motor protection switch	✓	✓	✓
Marquage GS avec certificat GS-mark with certificate	✓	✓	✓
Certifié CE CE-tested	✓	✓	✓
Dimensions (L x l x h) dimension (W x D x H)	415 x 595 x 208 mm	415 x 595 x 208 mm	415 x 510 x 208 mm
✓ Standard standard			
✗ Pas disponible non-existent			

Les dimensions, poids et capacités indiqués sont des données approximatives. Nous déclinons toute responsabilité en cas de modifications techniques ou d'erreurs d'impression.

Version: 12/2025

Dimensions, weights and performance data are approximate information. No liability will be accepted for any technical data change or printing error.



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / GERMANY



Tél.: +49 34493 21555
Fax: +49 34493 21414



E-Mail: info@feuma.de
www.feuma.de

