Deutsch English

Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschinen

High performance Universal-Large-kitchen machines

HU 1040-H | HU 1020-H | HU 1020-2



Made in Germany



Made in Germany
Made by FEUMA

HOCHWERTIG - LANGLEBIG - ZUVERLÄSSIG -

HIGH QUALITY - DURABILITY - RELIABILITY -

Top-Ergonomie-Version
Top-Ergonomic-Version



HU 1040-H

Ergonomie-Version
Ergonomic-Version



HU 1020-2H

Basis-Version
Base-Version



HU 1020-2

FEUMA HU-Antriebseinheiten – Vorteile:

- **Edelstahl / einfache Reinigung**
- Tastaturschaltung / Twist Display®
- **Schnellverriegelung**
- leistungsstarker Markenmotor
- **robustes Getriebe mit selbstjustierender Mitnehmerkupplung**
- Schutzschalter mit Selbstüberwachung
- **Überlastschutz**

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**

Mehrwerte im Überblick

Overview of added values

	Top-Ergonomie-Version Top-Ergonomic-Version	**Ergonomie-Version** Ergonomic-Version	**Basis-Version** Base-Version
			
Antriebseinheiten drive units	AE 40-H	AE 20-2 H	AE 20-2
Twist Display®	✓	✗	✗
Geräteerkennung device detection	✓	✓	✓
Servicemeldungen service messages	✓	✗	✗
Höhenverstellbares Untergestell height-adjustable underframe	✓	✓	✗
Magnetsicherheits-einrichtung magnetic safety device	✓	✓	✓
GS-Zeichen* GS-mark*	✓	✓	✓
CE-geprüft CE-tested	✓	✓	✓
Schutzart* protection class* IP65	✓	✓	✓

* **mit Zertifikat**
* with certificate

HU 1040-H

Top-Ergonomie-Version | Top-Ergonomic-Version

Twist Display®

Bedienung via Drehen & Drücken
operation via turning and pressing

Höhenverstellung hoch
Height adjustment up

Höhenverstellung runter
Height adjustment down

Zeiteinstellung
time setting



Stopp
stop

Zeitanzeige
Minuten : Sekunden
Time display
minutes : seconds



Geschwindigkeit I
speed I

Geschwindigkeit II
speed II

Tipp-Betrieb
tip mode



Startbild
start screen



Signal bei Motorüberhitzung
motor overheating signal

HU 1020-2H

Ergonomie-Version / Ergonomic-Version



Ergonomie am Arbeitsplatz
durch höhenverstellbares Untergestell

Ergonomics at the workplace
by height-adjustable underframe

FEUMA Universal-Großküchenmaschine – Vorteile:

- Antriebsgehäuse und Zubehör komplett aus Edelstahl
- leistungsstarker Markenmotor
- Überlastschutz
- einfache Reinigung
- Spülmaschineneignung des Zubehörs

HU 1020-2

Base-Version / Base-Version



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

IP65

Maschinenschränke
Machine cabinets



Maschinenschrank 500 – mit herausziehbarer Antriebseinheit und 20 Liter Rührwerk (UP 20)
machine cabinet 500 - with extract of drive unit and 20 litre planetary stirring, beating and kneading attachment (UP 20)

Antriebseinheit AE 20-2 integriert in einen Maschinenschrank 500 oder in einen Maschinenschrank 1600 mit integrierten Schubladen zur Zubehörunterbringung.

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



Maschinenschrank 1600 – mit Antriebseinheit, Arbeitsgehäuse und Trichter
machine cabinet 1600 - with drive unit, working case and funnel attachment

Technische Qualitäten

- Maschinenschrank 500 x 700 x 900 mm (B x T x H)
- Maschinenschrankanlage 1600 x 700 x 900 mm (B x T x H)
- beide Typen in Sockelbauweise oder als Unterbau ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Sonderbauten auf Anfrage
- optional mit herausziehbarer Antriebseinheit - Vorteile:
  - zum Unterstellen unter vorhandene Tischplatte
  - freie Tischplattengestaltung auch mit Radius im Frontbereich
  - eigenständige Wahl der Tischplatten-Blechstärken möglich

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

Unterbauvarianten für die Antriebseinheiten

Substructure variants of the drive units

Typ FGH



HU 1040-H / HU 1020-2H

höhenverstellbares Untergestell

mit 4 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen, optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich von 25 mm bei Bodenunebenheiten, mit höhenverstellbarer, klappbarer Abstelleinrichtung für Auffangbehältnisse
Maße: 752 x 930 x 720 - 887 mm (B x T x H)
ohne Antriebseinheit

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

Untergestelle fahrbar (nicht höhenverstellbar)

underframes mobile (not height-adjustable)

Typ FGA



mit 3 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen, mit klappbarer Abstelleinrichtung für Auffangbehältnisse,
Maße: 770 x 980 x 630 mm (B x T x H)
ohne Antriebseinheit

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



mit 4 gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen optimierte Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) auch bei Bodenunsicherheit, mit höhenverstellbarer, klappbarer Abstelleinrichtung für Behälter, Maße: 752 x 930 x 720 mm (B x T x H)
ohne Antriebseinheit

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 colecting containers,
Dimension: 752 x 930 x 720 mm (W x D x H)
without drive unit

Aufbewahrung

Storage

Scheibenständer

zur hygienisch sauberen Ablage von Edelstahlscheiben sowie Würfeleinrichtungen

Disk Rack

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



Scheibenständer SST für 5 Scheiben und 1 Würfelschneidereinrichtung

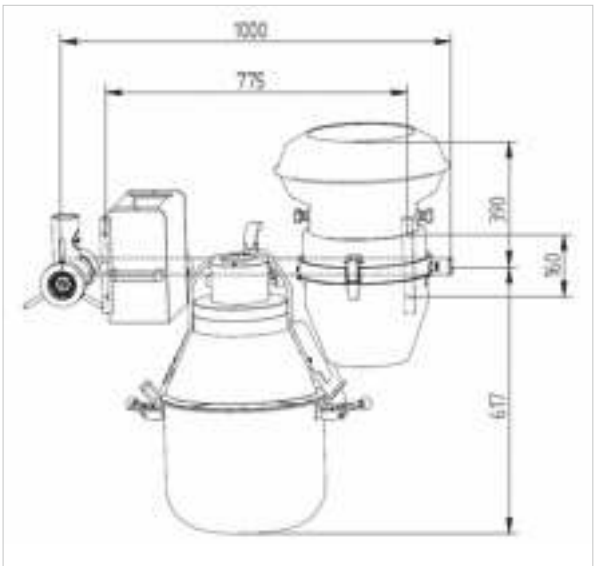
Disk Rack SST for 5 disks and 1 dicing devices

Wandleisten

in unterschiedlicher Ausführung für alle Zubehörkomponenten lieferbar

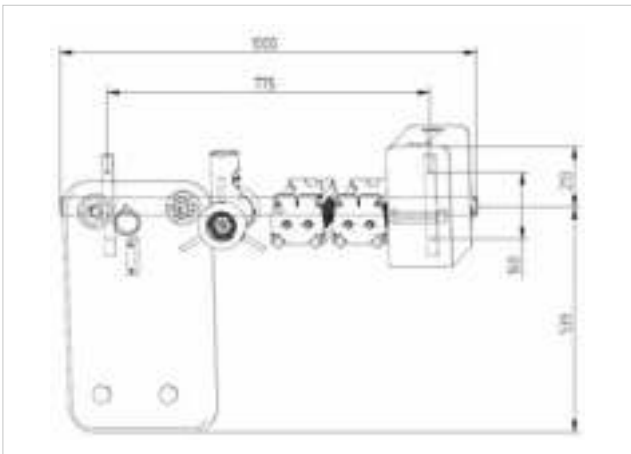
Wall racks

available in various designs for all accessories components



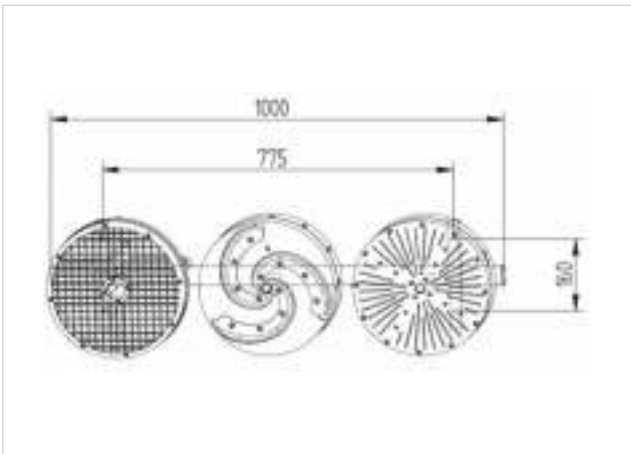
Wandleiste Geräteaufnahmen

Wall racks Device recordings



Wandleiste Fleischwolf

Wall racks Meat mincer



Wandleiste Scheiben

Wall racks Disks

Vorsatzgeräte
Attachments

SCHNEIDAUFSATZ
CUTTING ATTACHMENT



KOHLKOPFSCHNEIDERAUFSATZ
CABBAGE HEAD SLICER ATTACHMENT





6-FACH ROHRAUFSATZ
6-WAY TUBE ATTACHMENT

HU

TRICHTERAUFSATZ
FUNNEL ATTACHMENT



SCHÜTT- & BEFÜLLSYSTEM
FILLING FUNNEL ATTACHMENT





PLANETEN-, RÜHR-, SCHLAG- & KNETWERKE 20 L oder 40 L
PLANETARY STIRRING, BEATING- & KNEADING ATTACHMENTS 20 L or 40 L



CUTTERAUFSATZ 5,5 L
CUTTER ATTACHMENT 5.5 L



FLEISCH- & GEMÜSEWOLF
MEAT- & VEGETABLE MINCER

1040-H
1020-2H
1020-2



STEAKER
STEAKER



STREIFENSCHNEIDER
STRIP CUTTER



MÜRBER
TENDERIZER

Kohlkopfschneider
Cabbage Head Slicer

Verarbeitet ganze Kohlköpfe
Processes whole heads of cabbage

Kohlkopfschneider Aufsatz
Cabbage Head Slicer Attachment

Kohlkopfschneider Arbeitsgehäuse
Cabbage Head Slicer Working Case





Kohlkopfschneider Scheiben | Cabbage Slicer Disks





zum Verarbeiten ganzer Kohlköpfe, Kartoffeln und Möhren u. Ä.
processing whole heads of cabbage, potatoes and carrots etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**1**	**1,3**	**1,8**	**2,3**	**2,8**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**350**	**400**	**450**	**500**	**500**

Arbeitsgehäuse (Standard)

Working Case (standard)

Für die Obst- und Gemüseverarbeitung gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen. Grundzubehör für deren Aufnahme ist das Arbeitsgehäuse, welches mit den hier gezeigten Aufsätzen kombinierbar ist.



Arbeitsgehäuse (Standard)
working case (standard)



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.

Zubehör

Accessories

Gegenhalter
Overarm



für die Nutzung des Scheibensortiments und der Würfelschneideinrichtungen erforderlich

required for using the disk assortment and the dicing devices

Universalrotor
Universal rotor



für die Nutzung des Zylindersortiments erforderlich (außer Passier- und Pürierzylinder)

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

Passierflügel
Straining rotor



für die Nutzung der Passier- und Pürierzylinder erforderlich

required for using the straining and purée cylinder

verstellbare Messerscheibe | Adjustable blade disk





zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich u. Ä.
for fine and coarse cutting of cabbage, onions, cucumbers, radish etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**0 - 12**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**200 - 450**

verstellbare Buntschnittscheibe | Adjustable wave blade disk





für Gurke, Möhre, Zucchini, Sellerie, Rote Bete u. Ä.
for cucumbers, carrots, zucchini, celery, beetroot etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**3 - 8**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**200 - 450**

Buntschnittscheibe | Wave blade disk





für Gurke, Möhre, Zucchini, Sellerie, Rote Bete u. Ä.
for cucumbers, carrots, zucchini, celery, beetroot etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**4**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**200**

Scheiben-Schneidscheiben | Slicing disks





zum Fein- und Grobschneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Rettich u. Ä.
for fine and coarse cutting of cabbage, onions, cucumbers, radish etc.

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

Sichelmesserscheiben | Sickle blade disks





zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln u. Ä.
for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc.

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

Streifenschneidscheiben | Strip cutting disks





zum Verarbeiten von Gemüse wie Gurken, Zucchini, Möhren, Kartoffeln, Sellerie u. Ä.
for processing vegtable such as cucumbers, zucchini, carrots, potatoes, celery etc.

Schnittstärke in 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**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**120**	**150**	**200**	**230**	**230**	**230**	**230**

Bogenmesserscheiben | Curved cutting disks





zum Schneiden von Gurken, Paprika, Orangen, Champignons, Knollenfrüchten u. Ä.
for cutting cucumbers, pepper, oranges, button mushroom, tuberous roots etc.

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

Tomaten-Bogenmesserscheibe | Tomato curved cutting disk

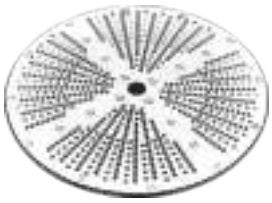




zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln u. Ä.
for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**6**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**350**

Reibscheiben für rohe Kartoffeln | Raw potatoes grating disks





zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer und Klöße
for grating raw potatoes for potato pancakes, potato fritters, potato dumplings

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

Rohkost- und Käsereibscheiben | Raw Fruit and Vegetable grating and cheese grating disks

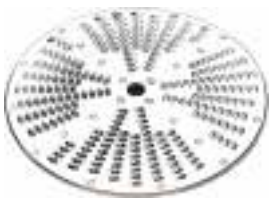




zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate, Käse u. Ä.
for grating fruit and vegetables for preparation of finely chopped raw salads, cheese, etc.

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

Schnitzel- und Käsereibscheiben | Shredding disks and cheese grating disks





zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, gekochte Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Käse u. Ä.
for cutting of soft products like tomatoes, boiled potatoes, leeks, onions, cheese etc.

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

Fonduescheibe | Fondue disk





Fonduescheibe zum Käse reiben für ein köstliches Käsefondue
Fondue disk for grating cheese for a delicious cheese fondue

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	**0,7 x 10**
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	**200**



Würfelschneideinrichtungen | Dicing devices





für unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten
for various types of fruit and vegetables

Schnittstärke in 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**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**300**	**300**	**300**	**300**

Kartoffelreibzylinder | Raw potatoes grating cylinder





zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer und Klöße
for grating raw potatoes for potato pancakes, potato fritters, potato dumplings

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**3 x 3**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**450**

Rohkostzylinder | Raw fruits and vegetables cylinder





zum Feinraspeln von Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln, Orangeat, trockenes Gebäck u. Ä.
for gratting fruits, vegetables, nuts, almonds, candied orange pel, dry pastries etc.

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

Krautzylinder | Cabbage cylinder





optimal zum Reiben von Kraut
ideal for grating cabbage

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**4**					
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**500**					

Schnitzelzylinder | Shredding cylinder





für Schnitzelprodukte von diversem Obst und Gemüses wie Äpfel, Rettich, Kohl, Nüssen, Schokolade, Streusel u. Ä.
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.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**5**	**6**	**7**	**9**	**10**	**13**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**800**	**850**	**900**	**950**	**1.000**	**1.000**

Feinstreib- und Parmesanzylinder | Fine grating and Parmesan cylinder





zum Feinstreiben von trockenem Gebäck, Nusskernen, Mandeln, Orangeat, Zitronat u. Ä.
for grating dry pastries, kernels, almonds, candied orange peel, candied lemon peel etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**1,5**	**2**				
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**150**	**300**				

Reibzylinder | Grating cylinder





zum Reiben von rohen Kartoffeln, diversem Obst und Gemüse
for grating raw potatoes and various kind of fruit and vegetable

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

Reibekuchezylinder | Fine raw potato grating cylinder





zum Reiben von rohen Kartoffeln für Reibekuchen und Klöße
for making potato pancakes and potato dumplings

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**2 x 2**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**500**

Käsereibzylinder | Cheese grating cylinder





verstärkte Ausführung zum Reiben von Käse
strengthened construction for grating cheese

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**3**	**3,5**	**4**	**5**	**7**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**300**	**310**	**350**	**380**	**400**

Passier- und Pürierzylinder | Straining and purée cylinder





zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Schokoladenmassen, Kartoffelpüree, Apfelmus u. Ä.
for making soups, sauces, chocolate masses, mashed potatoes, apple purée, etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**1**	**1,5**	**2**	**3**
Leistung ca. in kg/h approx. capacity ca. in kg/h	**250**	**300**	**350**	**500**

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke sind wahlweise als 20 Liter oder 40 Liter - Ausführung lieferbar, serienmäßig bestehend aus Planetenrührkopf, Abdeckung, Kessel sowie den Werkzeugen Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken.



Ausführung

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

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





Cutteraufsatz HU CA 5,5 L

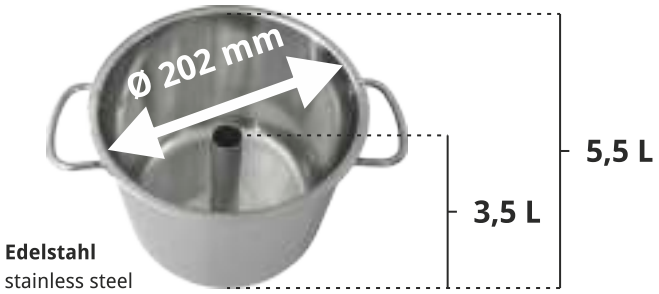
5,5 L



- zum Hacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen
- für Fisch-, Fleisch - und Gemüsepasteten
- für breiige Speisen und Saucen

Technische Qualitäten

- Fassungsvermögen Gesamt 5,5 Liter
- Fassungsvermögen bis zum obersten Schaft 3,5 Liter
- Kessel-Innendurchmesser 202 mm
- Kessel-Innenhöhe 172 mm, Schaft-Innenhöhe 114,5 mm
- 2 Messer (1 glatt und 1 gezahnt)
- Messer zur Reinigung oder zum Tausch demontierbar
- 2 Cuttergeschwindigkeiten 2050 und 4100 U/min
- Verarbeitungsmenge von 100 g bis ca. 3 kg
- verschließbare Nachfüllöffnung zur Nutzung bei laufendem Gerät
- Deckel mit Abstreifer
- Edelstahlkessel, Edelstahlmesserkopf und Deckel einfach und werkzeuglos montierbar
- Cutter ist auch für die Maschinenschränke verfügbar



Messerkopf in Edelstahl, Messer glatt und demontierbar

cutter head in stainless steel, smooth knife and detachable



Messerkopf in Edelstahl, Messer gezahnt und demontierbar

cutter head in stainless steel, serrated knife and detachable



Deckel zum Nachfüllen, mit Abstreifer

cover with filling hole, with sraper



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 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

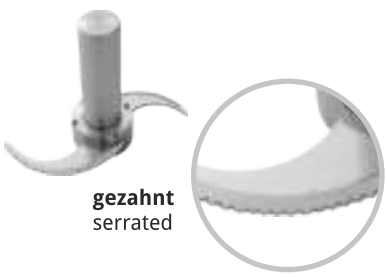


Cutteraufsatz HU CA 5,5 L
Cutter attachment HU CA 5.5 L

Anwendungen Applications	**Hacken** chop	**Emulgieren** emulsify	**Teig** dough	**Zerkleinern** shred
maximales Fassungsvermögen maximum capacity	2,0 kg	3,0 kg	2,0 kg	1,0 kg
Anzahl der Menüs Number of menus	50 - 200			
Verarbeitungszeit Processing time	1 - 3 Minuten			

Anwendungsbeispiele für optimalen Einsatz der Messer
Application examples for optimal use of the knives





	**Rindfleisch** Beef	✓	
	**Haselnüsse** Hazelnuts	✓	✓
	**Hummus** Hummus	✓	✓
	**Pizza-Teigkneten** Kneading pizza dough	✓	✓
	**Petersilie** Parsley		✓
	**Pesto** Pesto		✓

Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF

- Lochscheibendurchmesser 82 mm
- Durchsatzleistung ca. 400 kg/h bei Endlochscheibe 5 mm



Das Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 2 Kreuzmesser
- 2 Lochscheiben (5 mm und 13 mm)
- 2 Einlegeringe (18 mm und 36 mm)
- 1 Edelstahlschale
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken
- 1 Schnecke

Das folgende Zubehör ist optional erhältlich:

- Lochscheiben 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, Mürber und 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.



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.



Trichterhaube schmal 180 x 28 mm
Hopper hood narrow 180 x 28 mm



Trichterhaube "verstellbarer Mürber"
Hopper hood "Adjustable Tenderizer"



Trichterhaube breit 180 x 90 mm
Hopper hood wide 180 x 90 mm

Kompakt-Schneidwalzensätze | Compact Cutter Roller Sets







zum Streifenschneiden von Wurst, Fleisch, Käse, Petersilie, Schnittlauch, Salat u. Ä.
for strip cutting of sausages, meat, cheese, parsley, chives, lettuce etc.

Schnittstärke in mm Cutting thickness in mm	**3,3**	**5**	**10**	**20**	**25**

Mürberwalzensatz | Tenderizing Roller Set







Stärke in mm thickness in mm	**4**

Mürberwalzensatz verstellbar | Adjustable Tenderizing Roller Set







Stärke in mm thickness in mm	**1 - 5**

Kompakt-Steaker-Messerwalzensatz | Compact Steaker Roller Set







Notizen
Notes

Technische Daten
Technical Data

	HU 1040-H	HU 1020-2H	HU 1020-2
Spannung voltage	400V, 50Hz, 3P+N	400V, 50Hz, 3P+N	400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart mit Zertifikat protection class with certificate	IP 65	IP 65	IP 65
Leistung total power	1,3 / 1,9 kW	1,3 / 1,9 kW	1,3 / 1,9 kW
Wellendrehzahl shaft speed	178 / 356 U/min	178 / 356 U/min	178 / 356 U/min
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker power cable with CEE plug	4,5 m	4,5 m	4,5 m
Bruttogewicht der Antriebseinheit gross weight Drive unit	38 kg	38 kg	34 kg
2 Geschwindigkeitsstufen 2 Speed stages	✓	✓	✓
Magnetsicherheitseinrichtung magnetic safety device	✓	✓	✓
Twist Display®	✓	✗	✗
Höhenverstellbares Untergestell height adjustable underframe	✓	✓	✗
Motorschutzschalter motor protection switch	✓	✓	✓
GS-Zeichen mit Zertifikat GS-mark with certificate	✓	✓	✓
CE-geprüft CE-tested	✓	✓	✓
Maße (B x T 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

✓ **Serienmäßig**
standard

✗ **nicht vorhanden**
non-existent

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben. Für technische Änderungen und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
Dimensions, weights and performance data are approximate information. No liability will be accepted for any technical data change or printing error.

Stand: 10/2026



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / GERMANY

Telefon: +49 34493 21555
Telefax: +49 34493 21414

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