

# M

20. JAHRGANG

51383

# Verpflegungs- Management

Fachzeitschrift für

professionelle Verpflegung

11 2019

Seniorenheime  
Krankenhäuser  
Reha-Kliniken  
Betreutes Leben

**FEUMA – Made in Germany**  
mit innovativen Produkten  
für die Küche



**NEU**

**FEUMA**

Multifunktionales-Einbau-Küchengerät  
mit herausziehbarem Antriebsmodul  
ergonomisch, praktisch, FEUMA

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

**Mangel erkennen | Heißgetränke genießen | Spülkosten reduzieren**

FEUMA

# Automatisch geschnitten

Die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2 von FEUMA ist eine multifunktionale Obst-, Gemüse- und Fleischverarbeitungsmaschine. Konzipiert wurde sie für alle Anwender, die vielfältige Einsatzmöglichkeiten, hohe Durchsatzleistung, sichere Bedienung und beste Verarbeitungsergebnisse erwarten – so, wie es in der Care-Verpflegung täglich benötigt wird.

Viele Anwender in der Care-Küche arbeiten heute noch manuell am Schneidebrett oder mit kleinen Geräten. Dabei gibt es für die Vorbereitungsküche eine Vielzahl von Maschinen, die hier für Automatisierung sorgen können. Ein Beispiel ist die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2 von FEUMA, die als multifunktionale Obst-, Gemüse- und Fleischverarbeitungsmaschine keine Wünsche in der Großküche offenlässt. Herzstück des Maschinensystems ist die Antriebseinheit AE 20-2. Sie verfügt über ein hygienisches Edelstahlgehäuse, Tastaturschaltung, einen leistungsstarken Markenmotor mit robustem Getriebe und selbstjustierender Mitnehmerkupplung sowie Geräteeerkennung. Für Sicherheit sorgen Schnellverriegelung und Schutzschalter mit Selbstüberwachung.

## Herausziehbares Antriebsmodul

Neu im Sortiment ist ein Multifunktionales-Einbau-Küchengerät mit herausziehbarem Antriebsmodul. Das herausziehbare Antriebsmodul lässt sich einfach unter vorhandene Tischplatten unterstellen oder einbauen. Möglich ist eine freie Tischplattengestaltung auch mit Radius im Frontbereich. Passende Maschinenschränke gibt es in Sockelausführung, auf Füßen oder fahrbar. Hinzu kommt die freie Wahl der Tischplattenblechstärke bis 2 Millimeter.

## Fahrbares Untergestell

Bereits im Vorjahr neu entwickelt hat FEUMA das höhenverstellbare Untergestell für die Universal-Küchen-Maschine HU1020-2 H. Damit lässt sich je nach Bedarf die Arbeitshöhe stufenlos und per Knopfdruck innerhalb des Verstell-Bereichs einstellen. Besonders hilfreich in der täglichen Arbeit ist die fahrbare Abstelleneinrichtung aus stabiler Edelstahl-Rohrkonstruktion und drei gummiereiften, feststellbaren Lenkrollen. Darauf positioniert wird der abnehmbare Auffangbehälter aus Edelstahl mit 30 Liter Fassungsvermögen und 84 Zentimeter Griffhöhe. Untergestell und



Auffangbehälter sind bestens geeignet zum sicheren und ergonomischen Transport aller Verarbeitungsgüter.

Nach Bedarf bietet FEUMA auch einen fahrbaren Unterschrank für die Antriebseinheit AE 20-2 mit vier feststellbaren Lenkrollen an. Den Schrank gibt es in einer Ausführung mit 50-mm-Tischplatte und herausziehbarer Schublade für GN-Behälter.

## Vielfältiges Zubehör

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

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

Beispiel Trichteraufsatz: Für die Zuführung unterschiedlicher Verarbeitungsgüter bei der kontinuierlichen Verarbeitung größerer Mengen ist der Trichteraufsatz geeignet – mit Eingriffsschutz für hohe Bediener-sicherheit.

## Multifunktionale Ergänzung

Wer weitere Funktionen der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2 von FEUMA von der Schlagsahne

bis zum Pizzateig ausnutzen will, der kann beispielsweise Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerke zukaufen. Sie sind als 10-, 15- sowie 20- und 40-Liter-Ausführung lieferbar und bestehen serienmäßig aus Planetenrührkopf, Abdeckung und Kessel. Hinzu kommen die Werkzeuge Schlagbesen, Rührbesen und Knethaken. Der Rührer ist optional erhältlich. Jedes Zubehör verfügt über Bajonetverschluss für leichten Werkzeugwechsel. Die Kessel und Werkzeuge bestehen aus Edelstahl und passen zur schweren und robusten Ausführung der Planetenrührköpfe. HU 1020-2 ist auch kombinierbar mit dem Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF. Der Aufsatz besteht komplett aus Edelstahl – einschließlich Wolfgehäuse, Schnecke und Schale. Nicht zuletzt kann die HU 1020-2 auch als Steaker, Mürber und Streifenschneider eingesetzt werden. Durch einfachen Austausch des Walzensatzes und der Haube machen Anwender aus dem Steaker oder Mürber einen Streifenschneider und umgekehrt. ▶

## FEUMA: Made in Germany

FEUMA ist ein mittelständisches Unternehmen mit langjähriger Tradition und produziert ausschließlich



in Deutschland. Zu den Produkten gehören unter anderem Universal-Großküchenmaschinen, die unter anderem Obst und Gemüse, Fleisch, Milchprodukte, Teige, Nüsse und Mandeln verarbeiten können. Die Marke ist weltweit gefragt, so dass die Produkte in fast alle Länder der Welt geliefert werden.

FEUMA entwickelt ständig innovative Produkte für die Küche. So wird das Thema Ergonomie am Arbeitsplatz in der Küche in den kommenden Jahren weiter an Bedeutung gewinnen.

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