



Français **E**nglish

Robot de cuisine universel SUPRA 6e

Universal-Kitchen machine SUPRA 6e



Made in GERMANY



Made in GERMANY
Made by FEUMA

Classe de protection IP65 avec certificat
Protection class IP65 with certificate



6 = protection complète contre les contacts accidentels, étanche à la poussière

5 = protection contre les jets d'eau de toutes les directions

6 = Complete protection against accidental contact, Dustproof,

5 = Protection against water jets from all directions



SUPRA 6e

Unité d'entraînement du robot de cuisine universel SUPRA 6e
Drive Unit of Universal-Kitchen Machine SUPRA 6e

Avantages du robot de cuisine universel FEUMA :

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

FEUMA Universal-Kitchen Machine advantages:

- Drive unit and cover made entirely of stainless steel
- Powerful brand-name motor
- Overload protection
- Easy to clean
- Dishwasher-safe of the accessories



Accessoire de coupe pour légumes
Vegetable Cutting Attachment



Accessoire pour mouliner et râper
Straining and Grating Attachment



Dispositif Gourmet
Gourmet Attachment

**HAUTE QUALITE
DURABILITE
FIABILITE**
**BEST QUALITY
DURABILITY
RELIABLE**



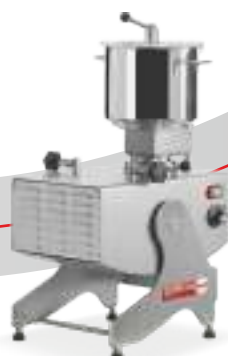
**Unité planétaire de mélange,
battage et pétrissage 15 L**
Planetary Stirring, Beating and
Kneading Attachments 15 L



**Steaker, attendrisseur, coupeuse
en lanières**
Steaker, Tenderizer, Strip Cutter



Hachoir à viande et à légumes
Meat- and Vegetable Mincer



Accessoire cutter 5,5 L
Cutter Attachment 5.5 L



Armoires machines SUPRA 6e

Unité d'entraînement AE 6e ou AE 6e-T avec minuterie intégrée dans une armoire machine 500 ou dans une armoire machine 1300 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.



Exemple : Armoire machine 1300 avec accessoire de coupe pour légumes

Example: Machine cabinet 1300 with Vegetable Cutting Attachment

Machine cabinets SUPRA 6e

Drive unit AE 6e or AE 6e -T with timer integrated in a machine cabinet 500 or in a machine cabinet 1300 with integrated drawer section for accessories.

Qualités techniques

- Armoire machine 500 x 700 x 900 mm
- Armoire machine 1300 x 700 x 900 mm avec tablette de dépose extractible pour récipients GN
- Partie machine avec porte centrale verrouillable vers le bas
- Les deux types sont disponibles en construction sur socle ou en version support sans plan de travail
- Constructions spéciales sur demande



Exemple : Armoire machine 500 avec hachoir à viande

Example: Machine cabinet 500 with Meat Mincer

Technical qualities

- Machine cabinet 500 x 700 x 900 mm
- Machine cabinet 1300 x 700 x 900 mm with pull out plate for GN-vessels
- Machine cabinet with central door that closes downwards
- Both types are also available in a base design or as an
- Underframe without worktop
- Other sizes of machine cabinet available on request

Caisson mobile

- Avec plateau coulissant et extension totale supplémentaire pour récipients GN
- Dimensions : 500 x 600 x 600 mm (L x l x h), sans machine

Mobile cabinet

- with pull-out plate and additional full pull-out for GN vessel
- Dimensions: 500 x 600 x 650 mm (W x D x H), without machine



Châssis mobile avec tablette de dépose

- 3 roues pivotantes à revêtement caoutchouc avec frein
- Dimensions : 770 x 980 x 630 mm (L x l x h), sans machine

Mobile underframe with side rest

- 3 rubber swivel wheels, all lockable in place
- Dimensions: 770 x 980 x 630 mm (W x D x H), without machine



Accessoire de coupe pour légumes UGS

L'accessoire pour le traitement des fruits et légumes UGS est un accessoire en deux parties en acier inoxydable équipé d'un système d'arrêt automatique. L'ouverture d'alimentation extra-large permet un remplissage facile et une utilisation confortable. Coupe parfaite garantie grâce au dispositif de pression parallèle – même pour les produits tendres.

Vegetable Cutting Attachment UGS

The basic attachment for fruit and vegetable processing is the 2-part Vegetable Cutting Attachment UGS made from stainless steel and with automatic shut-off. The extra-large fill opening allows for easy filling and convenient operation. Perfect cuts are guaranteed with the parallel pushing device – even for soft materials.



Disque de coupe 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, radishes etc.

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	0 - 8
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	100 - 200

Disque 2 lames ondulées réglables | Adjustable wavy blade disk



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

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	3 - 8
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	120 - 200

Disque 2 lames ondulées | Wavy blade disks



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

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	4	6
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	120	150

Disques 2 lames pour émincer | Slicing disks



Pour la coupe fine et grossière de choux, d'oignons, de concombres, etc.
for grating cabbage, onions, cucumbers etc.

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	1	2	4
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	75	150	200

Disques 2 lames faucille | Sickle blade disks



Spécialement conçus pour couper des produits tendres comme des tomates, poivrons, pommes de terre cuites, poireaux, etc.
specially designed for slicing soft products, such as tomatoes, peppers, boiled potatoes, leeks 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	100	150	200

Disques 2 blocs pour coupe en julienne | Strip cutting disks



Pour divers fruits et légumes tels que pommes, concombres, carottes, pommes de terre, etc.
for various fruit and vegetables, such as apples, cucumbers, carrots, potatoes 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	50	75	100	120	120	150	150

Disques à râper | Grating disks



Pour râper fruits, légumes, fromages et biscuits secs
for grating fruit, vegetables and hard pastries

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	2	3	4
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	50	75	100

Disques à râper en copeaux | Raw fruit, vegetable- and shredding disks



Pour râper en copeaux différents fruits et légumes comme les pommes, concombres, carottes, choux, radis, etc.
for grating and shredding various fruit and vegetables, such as apples, cucumbers, carrots, cabbage, radishes etc.

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	1,5	2	3	4	6	7	9
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	40	60	100	120	200	200	220

Disques à râper pour pommes de terre crues | Raw potatoes grating- and potato mashing disk



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 x 5	3 x 3 x 2
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	100	100

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 / Cutting thickness in mm	0,7 x 10
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	120



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	6 x 6 x 6	8 x 8 x 8	10 x 10 x 8	16 x 16 x 8	20 x 20 x 8
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	150	150	150	150	150

Support de base | Basic carrier-Insert



Accessoire indispensable pour l'utilisation des accessoires pour coupe en cubes,
pour râper ou pour mouliner
absolutely necessary for using of Dicing devices, Straining devices and Grating devices

Dispositif de retenue des produits résiduels | Remainders keep



Optimal pour retenir les produits non transformés, en particulier pour râper les
pommes de terre et couper la salade
ideal for restraining unprocessed goods especially for potato grating and salad cutting

Accessoire pour mouliner et râper PuRa

Avec sa grande ouverture d'introduction, l'accessoire pour mouliner et râper permet un remplissage confortable du produit à mouliner ou à râper ainsi qu'un débit de produit rapide. Il peut contenir jusqu'à 5 litres de produit.

Straining and Grating Attachment PuRa

The straining and grating attachment with its large fill opening enables convenient filling with items to be strained as well as rapid product throughput. A capacity of up to approx. 5 litres is possible.



Accessoires pour mouliner | Straining devices



Pour préparer des purées de différents fruits et légumes, pour la compote de pommes, les soupes et les sauces
for preparing potato purées as well as purées from various fruits and vegetables, for applesauce, soups and sauces

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	1,5	2	3
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	100	120	150

Accessoires pour râper | Grating devices



Pour râper finement des fruits et légumes ainsi que des biscuits secs, des noix, etc.
for grating fruit, vegetables as well as hard pastry, nuts etc.

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	2	3,5
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	50	90

Dispositif Gourmet GD

Qu'il vous faille de petits dés d'oignons pour agrémenter une farce ou des tranches gaufrées pour décorer, le dispositif Gourmet vous permet de couper fruits et légumes frais aussi bien en brunoise qu'en tranches gaufrées de la meilleure qualité.

Gourmet Attachment GD

Whether you want finely diced onion for minced pork or decorative waffle cuts – the gourmet attachment cuts premium quality brunoise and gaufrettes from fresh fruit and vegetables.



Disques pour coupe en cubes | Cube disks



Pour la coupe en petits dés de légumes-racines, oignons, concombres, radis, pommes de terre, etc.
for cutting small cubes of root vegetables, onions, cucumbers, radishes, potatoes etc.

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	2,5 x 2,5 x 2,5	3,5 x 3,5 x 3,5	5 x 5 x 3,5
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	25	30	35

Disques pour coupe gaufrée | Waffle disks



Pour réaliser des coupes gaufrées (coupes ondulées croisées) de légumes-racines, concombres, radis, pommes de terre, etc.
for waffle cuts (crossed wave cut) for root vegetables, cucumbers, radishes, potatoes etc

Epaisseur de coupe en mm / Cutting thickness in mm	4	6
Capacité approx. en kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	30	35

Unités planétaires de mélange, battage et pétrissage

Les unités planétaires de mélange, battage et pétrissage sont disponibles au choix en version 15 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 10 or 15 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 tub and tools
- Durable design of the planetary stirring, beating, kneading attachment



Hachoir à viande et légumes R 70

- Diamètre de la plaque perforée 70,0 mm
- Le débit est d'environ 150 kg/h avec une plaque perforée finale de 4,5 mm

L'accessoire standard est composé de :

- 1 précoupe
- 1 couteau 4 branches
- 1 plaque perforée 4,5 mm
- 1 entretoise 15,0 mm
- 1 cuve en acier inoxydable
- 1 poussoir
- 1 crochet extracteur
- 1 vis sans fin

Les accessoires suivants sont disponibles en option :

- Plaques perforées 2,0 mm ; 3,0 mm ; 6,0 mm et 7,8 mm



Meat- and vegetable mincer R 70

- diameter 70.0 mm of perforated disk
- capacity approx. 150 kg/h when using the 4.5 mm perforated disk

Standard accessory consists of:

- 1 pre-cutter
- 1 cross-blade
- 1 perforated disk 4.5 mm
- 1 spacer ring 15.0 mm
- 1 stainless steel bowl
- 1 plastic pestle
- 1 withdrawing hook
- 1 worm

Following accessories are optionally available:

- perforated disks 2.0 mm; 3.0mm; 6.0 and 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.

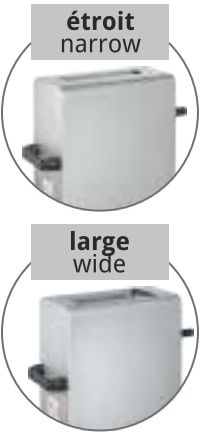


Capot de trémie étroit 180 x 28 mm
Hopper hood narrow 180 x 28 mm

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



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

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

Jeu de rouleaux attendrisseurs | Tenderizing Roller Set



Epaisseur en mm
thickness in mm

4

Jeu de rouleaux attendrisseurs réglables | Adjustable Tenderizing Roller Set



Epaisseur en mm
thickness in mm

1 - 5

Jeu compact de rouleaux steaker | Compact Steaker Roller Set



Accessoire Cutter SUPRA 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 1400 et 2800 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 SUPRA 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 1400 and 2800 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



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

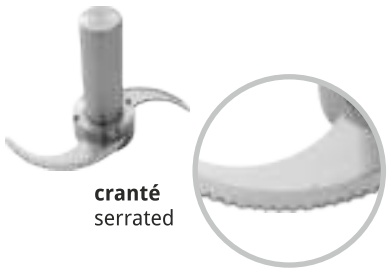
cover with filling hole, with scraper



Accessoire Cutter SUPRA CA 5,5 L
Cutter attachment SUPRA 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			

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				✓

Rack à disques

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

Disk Rack

for the hygienic storage of stainless steel disks as well as the dicing and straining device.



Exemple rack à disques SST4

Example Disk Rack SST4



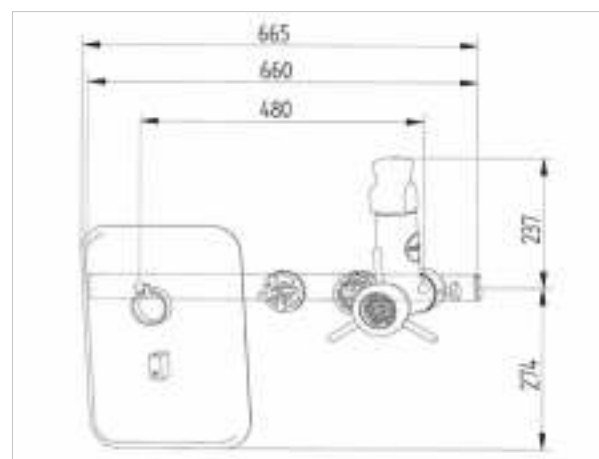
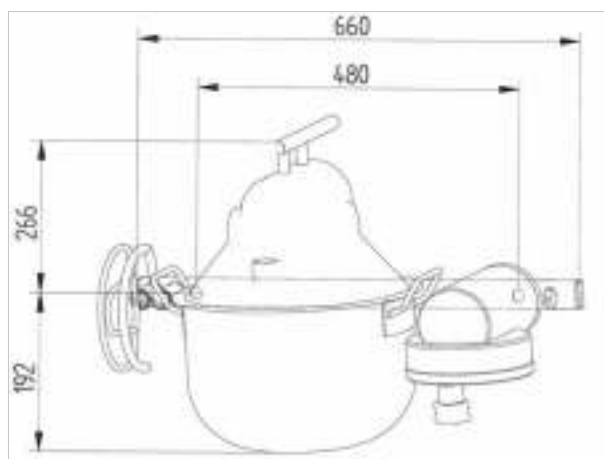
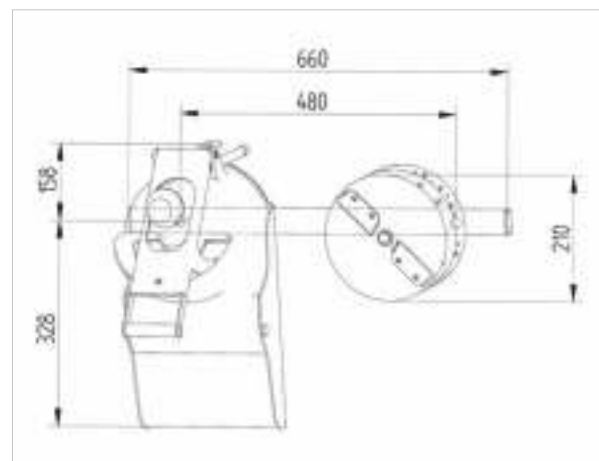
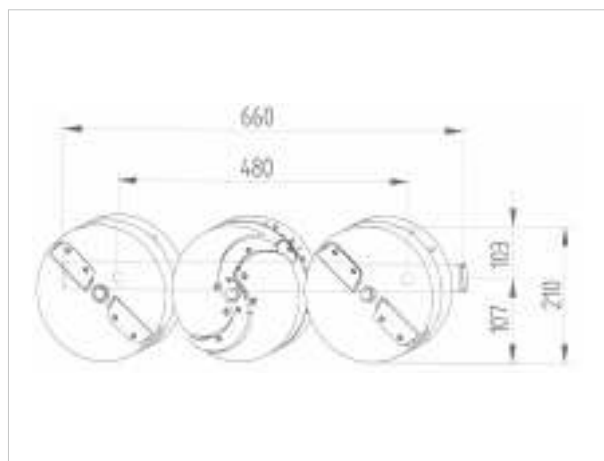
Exemple rack à disques SST6

Example Disk Rack SST6

Supports muraux

Disponibles en différentes versions pour tous les accessoires

Exemples de supports muraux | Wall racks examples





Notes

[illegible]

Notes

[illegible]



Données techniques

Technical Data

SUPRA 6e	
Tension / Voltage	400V, 50Hz, 3 PH
Classe de protection avec certificat / Protection class with certificate	IP 65
Puissance / Total power	0,95 / 1,10 kW
Vitesse d'arbre / Shaft speed	140 / 280 tr/min
Câble d'alimentation avec fiche CEE / Power cable with CEE plug	2,5 m
Poids brut de l'unité d'entraînement / Gross weight Drive unit	31 kg
2 niveaux de vitesse / 2 Speed stages	✓
Dispositif de sécurité magnétique / Magnetic safety device	✓
Disjoncteur de protection du moteur / Motor protection switch	✓
Certifié CE / CE-tested	✓
Dimensions (L x l x h) / Dimension (W x D x H)	321 x 337 x 467 mm
✓ Standard / Standard	

Les dimensions, poids et capacités indiqués sont des données approximatives. Nous déclinons toute responsabilité en cas de modifications techniques ou d'erreurs d'impression.
Dimensions, weights and performance data are approximate information. No liability will be accepted for any technical data change or printing error.

Stand: 08/2025



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / GERMANY



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



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

