



Deutsch **E**nglish

Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e

Universal-Kitchen machine SUPRA 6e



Made in GERMANY



Made in GERMANY
Made by FEUMA

400 V Variante: Schutzart IP65 mit Zertifikat
400 V variant: Protection class IP65 with certificate



6 = vollständiger Berührungsschutz, staubdicht

5 = Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen

6 = Complete protection against accidental contact, Dustproof,

5 = Protection against water jets from all directions



SUPRA 6e

Beispiel: Antriebseinheit der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e (400 V Variante)

Example: Drive Unit of Universal-Kitchen Machine SUPRA 6e (400 V variant)

FEUMA Universal-Küchenmaschine Vorteile:

- **Antriebsgehäuse und Deckel komplett aus Edelstahl**
- **leistungsstarker Markenmotor**
- **Überlastschutz**
- **einfache Reinigung**
- **Spülmaschineneignung des Zubehörs**
- **230 V oder 400 V Stromanschluss**

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
- 230 V or 400 V power connection



Gemüseschneidvorsatz
Vegetable Cutting Attachment



Passier- und Reibaufsatz
Straining and Grating Attachment



Gourmetvorsatz
Gourmet Attachment

**HOCHWERTIG
LANGLEBIG
ZUVERLÄSSIG**
BEST QUALITY
DURABILITY
RELIABLE



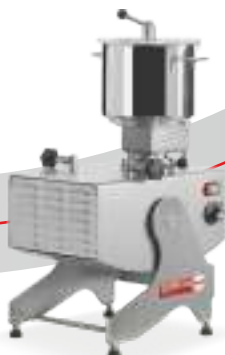
**Planeten-, Rühr-, Schlag- und
Knetwerk 15 L**
Planetary Stirring, Beating and
Kneading Attachment 15 L



Steaker, Mürber, Streifenschneider
Steaker, Tenderizer, Strip Cutter



Fleisch- und Gemüsewolf
Meat- and Vegetable Mincer



Cutteraufsatz 5,5 L
Cutter Attachment 5.5 L



Maschinenschränke SUPRA 6e

Antriebseinheit AE 6e oder AE 6e-T mit Timer integriert in einen Maschinenschrank 500 oder in eine Maschinenschrankanlage 1300 mit integrierten Schubladentrakt zur Zubehörunterbringung.



Beispiel: Maschinenschrankanlage 1300 mit Gemüseschneidvorsatz

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.

Technische Qualitäten

- Maschinenschrank 500 x 700 x 900 mm
- Maschinenschrankanlage 1300 x 700 x 900 mm mit ausziehbarer Abstellereinrichtung für GN-Behälter
- Maschinenteil mit nach unten verschließbarer Zentraltür
- beide Typen in Sockelbauweise oder als Unterbau
- ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Sonderbauten auf Anfrage



Beispiel: Maschinenschrank 500 mit Fleischwolf

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

Unterschrank fahrbar

- mit Auszugsplatte und zusätzlichem Vollauszug für GN-Behälter
- Maße: 500 x 600 x 650 mm (B x T x H), ohne Maschine

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



Untergestell fahrbar mit Abstelleinrichtung

- 3 gummibereifte, feststellbare Lenkrollen
- Maße: 770 x 980 x 630 mm (B x T x H), ohne Maschine

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



Gemüseschneidvorsatz UGS

Für die Obst- und Gemüseverarbeitung ist der 2-teilige Gemüseschneidvorsatz UGS aus Edelstahl und mit Abschaltautomatik. Die extragroße Einfüllöffnung ermöglicht eine leichte Befüllung und eine komfortable Bedienung. Perfekter Schnitt mit der Paralleldrückeinrichtung – auch für weiche Materialien – garantiert.

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.



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, radishes etc.

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	0 - 8
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	100 - 200

verstellbare Buntschnittscheibe | Adjustable wavy blade disk



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

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	3 - 8
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	120 - 200

Buntschnittscheiben | Wavy blade disks



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

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	4	6
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	120	150

Scheiben-Schneidscheiben | Slicing disks



zum Schneiden von festem Kraut, Zwiebeln, Gurken u. Ä.
for grating cabbage, onions, cucumbers etc.

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	1	2	4
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	75	150	200

Sichelmesserscheiben | Sickle blade disks



speziell zum Schneiden weicher Produkte wie Tomaten, Paprika, gekochte Kartoffeln, Lauch u. Ä.
specially designed for slicing soft products, such as tomatoes, peppers, boiled potatoes, leeks etc.

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	2,5	4	6
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	100	150	200

Streifenschneidscheiben | Strip cutting disks



für unterschiedliches Obst und Gemüse wie Äpfel, Gurken, Möhren, Kartoffeln u. Ä.
for various fruit and vegetables, such as apples, cucumbers, carrots, potatoes 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	50	75	100	120	120	150	150

Reibscheiben | Grating disks



zum Reiben von Obst, Gemüse, Käse und hartem Gebäck
for grating fruit, vegetables and hard pastries

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	2	3	4
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	50	75	100

Rohkost- und Schnitzelscheiben | Raw fruit, vegetable- and shredding disks



zum Raffeln von unterschiedlichen Obst und Gemüse wie Äpfel, Gurken, Möhren, Kraut, Rettich u. Ä.
for grating and shredding various fruit and vegetables, such as apples, cucumbers, carrots, cabbage, radishes etc.

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	1,5	2	3	4	6	7	9
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	40	60	100	120	200	200	220

Kartoffelreibe- und Reibekuchenscheiben | Raw potatoes grating- and potato mashing disk



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

Würfelschneideinrichtungen | Dicing devices



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

Schnittstärke in 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
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	150	150	150	150	150

Grundträger-Einsatz | Basic carrier-Insert



unbedingt notwendig für die Nutzung von Würfelschneideinrichtung,
Passiereinrichtung und Reibeinrichtung
absolutely necessary for using of Dicing devices, Straining devices and Grating devices

Restehalter | Remainders keep



optimal zum Zurückhalten unverarbeiteter Ware insbesondere beim Kartoffelreiben
und Salat schneiden
ideal for restraining unprocessed goods especially for potato grating and salad cutting

Passier- und Reibaufsatz PuRa

Der Passier- und Reibaufsatz mit seiner großen Einfüllöffnung ermöglicht eine komfortable Befüllung mit Passier- und Reibgut sowie einen zügigen Produktdurchlauf. Es ist ein Aufnahmefolumen von bis zu ca. 5 Liter möglich.

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.



Passiereinrichtungen | Straining devices



zur Zubereitung von Püree aus unterschiedlichen Obst und Gemüse, für Apfelmus, Suppen und Saucen
for preparing potato purées as well as purées from various fruits and vegetables, for applesauce, soups and sauces

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	1,5	2	3
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	100	120	150

Raspel- und Reibeinrichtungen | Grating devices



zum Raspeln und Reiben von Obst, Gemüse sowie zum Reiben von Altgebäck, Nüssen u. Ä.
for grating fruit, vegetables as well as hard pastry, nuts etc.

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	2	3,5
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	50	90

Gourmetvorsatz GD

Ob kleine Zwiebelwürfel für Mett oder ein dekorativer Waffelschnitt gewünscht ist – mit dem Gourmetvorsatz schneiden Sie Brunoise und Gaufrettes in bester Qualität aus frischem Obst und Gemüse.

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.



Würfelscheiben | Cube disks



zum Schneiden kleinerer Würfel aus Knollengemüse, Zwiebel, Gurken, Rettich, Kartoffeln u. Ä.
for cutting small cubes of root vegetables, onions, cucumbers, radishes, potatoes etc.

Schnittstärke in 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
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	25	30	35

Waffelscheiben | Waffle disks



zum Schneiden des Waffelschnittes (gekreuzter Wellenschnitt) für Wurzelgemüse, Gurken, Rettich, Kartoffeln u. Ä.
for waffle cuts (crossed wave cut) for root vegetables, cucumbers, radishes, potatoes etc

Schnittstärke in mm / Cutting thickness in mm	4	6
Leistung ca. in kg/h / approx. capacity ca. in kg/h	30	35

Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke

Das Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk ist als 15 Liter - Ausführung lieferbar. Serienmäßig besteht dieses 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

The planetary stirring, beating, kneading attachment is available as a 15 litre design, 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



Fleisch- und Gemüsewolf R 70

- Lochscheibendurchmesser 70,0 mm
- Durchsatzleistung ca. 150 kg/h
bei Endlochscheibe 4,5 mm

Standardzubehör besteht aus:

- 1 Vorschneider
- 1 Kreuzmesser
- 1 Lochscheiben 4,5 mm
- 1 Einlegering 15,0 mm
- 1 Edelstahlschale
- 1 Stopfer
- 1 Ausziehhaken
- 1 Schnecke

Folgendes Zubehör ist optional erhältlich:

- Lochscheiben 2,0 mm; 3,0 mm; 6,0 mm und 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, 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.



schmal
narrow



verst. Mürber
adj. Tenderizer



breit
wide

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

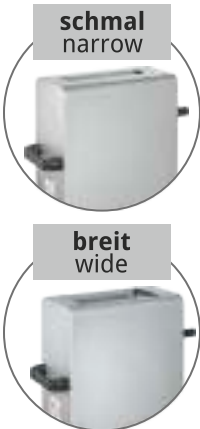
Trichterhaube "verstellbarer Mürber"
Hopper hood "Adjustable Tenderizer"

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.



schmal
narrow

breit
wide

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



Cutteraufsatz SUPRA CA 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 1400 und 2800 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



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



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

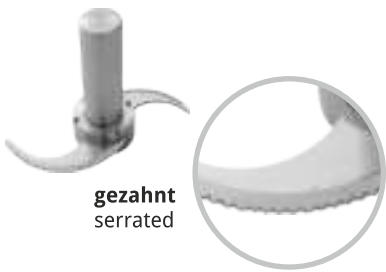
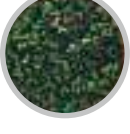
cover with filling hole, with scraper



Cutteraufsatz SUPRA CA 5,5 L
Cutter attachment SUPRA 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

		 glatt smooth	 gezahnt serrated
	Rindfleisch Beef	✓	
	Haselnüsse Hazelnuts	✓	✓
	Humus Hummus	✓	✓
	Pizza-Teigkneten Kneading pizza dough	✓	✓
	Petersilie Parsley		✓
	Pesto Pesto		✓

Scheibenständer in Edelstahl

stehend, liegend oder Wandmontage

Zur hygienisch sauberen Ablage von
Edelstahlscheiben sowie
Würfelschneid- und Passiereinrichtung.

Disk rack in stainless steel

standing, lying or wall mounting

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



Beispiel SST4
Example SST4

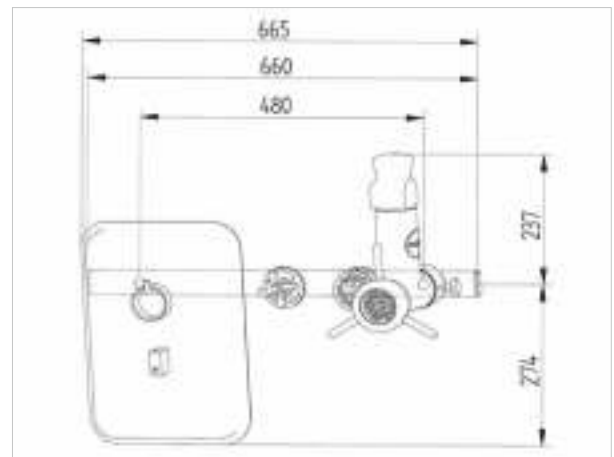
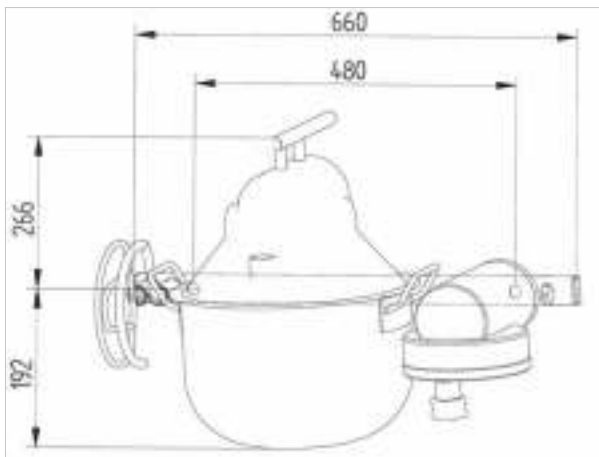
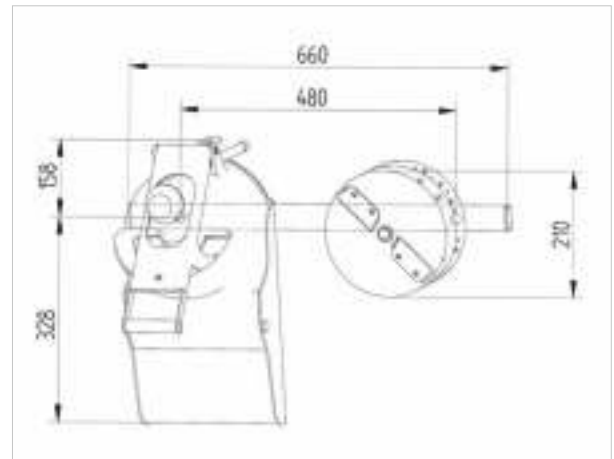
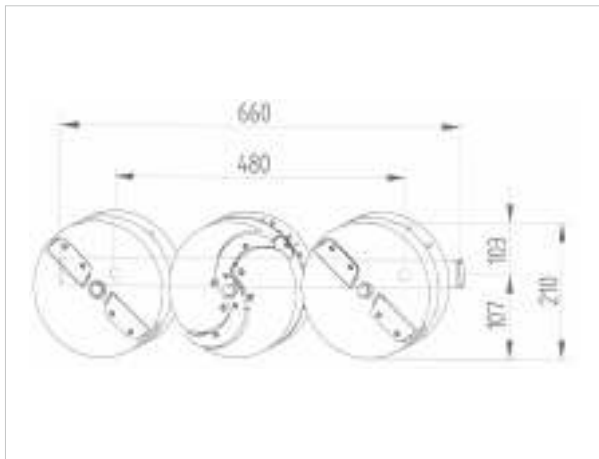


Beispiel SST6
Example SST6

Wandleisten

In unterschiedlicher Ausführung für alle Zubehör-
komponenten lieferbar

Beispiele Wandleisten | Wall racks examples



Notes

[illegible]

Notizen

Notes

[illegible]

Notes

[illegible]



Technische Daten

Technical Data

Typ	SUPRA 6e 230 V	SUPRA 6e 400 V
Spannung / Voltage	230V, 50Hz, 1P	400V, 50Hz, 3P+N
Schutzart / Protection	IP 54	IP 65
Leistung / Total power	0,90 kW	0,95 / 1,10 kW
Wellendrehzahl U/min / Shaft speed rpm	max. 280	140 / 280
Anschlusskabel mit Schutzkontaktstecker / Power cable with CEE plug	2,5 m	2,5 m
Bruttogewicht der Antriebseinheit / Gross weight Drive unit	32 kg	31 kg
2 Geschwindigkeitsstufen / 2 Speed stages		✓
Geschwindigkeit variabel / Speed variable adjustable	✓	
Timer 1 – 60 min	●	●
Magnetsicherheitseinrichtung / Magnetic safety device	✓	✓
Motorschutzschalter / Motor protection switch	✓	✓
CE-geprüft / CE-tested	✓	✓
Maße (B x T x H) / Dimension (W x D x H)	321 x 337 x 467 mm	321 x 337 x 467 mm
✓ Serienmäßig / Standard		
● optional / optional		

Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirkangaben. 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: 03/2026



FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / GERMANY



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



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

