COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Универсальный привод Feuma HU1020-2 AE 20-2 542401

Цена с НДС: 362 088 руб.

Артикул: **791911**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.9
Ширина, мм	510
Глубина, мм	415
Высота, мм	208
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Известная немецкая фирма «FEUMA» специализируется на производстве оборудования высокой производительности для предприятий общественного питания.

Такие машины под маркой «NAGEMA» еще в советские времена пользовались огромной популярностью на предприятиях общепита благодаря своей универсальности, надежности и производительности.

Сейчас оборудование FEUMA поставляется более, чем в 50 стран мира.

Корпус привода **Feuma AE 20** выполнен из нержавеющей стали, клавиатура управления, быстродействующая блокировка, фирменный двигатель высокой мощности, мощный редуктор с саморегулирующейся поводковой муфтой, система распознавания устройств, а также защитный выключатель с автоматическим контролем – вот отличительные особенности изделий Feuma настоящего немецкого качества.

Насадки не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Особенности

- Компактное исполнение из нержавеющей стали
- Множество применений
- Широкий ассортимент принадлежностей
- Гарантированно высокое качество переработки
- Привод FEUMA AE 20 с насадкой-овощерезкой используется для нарезки и измельчения сырых и вареных овощей, фруктов, орехов, сухарей, мягкого сыра и приготовления супов-пюре, творожных масс, муссов и соусов. Для нарезки и протирки можно использовать два типа комплектующих изделий - режущие диски и цилиндры. В обоих случаях выполняются одинаковые операции - нарезка ломтиками, брусочками, соломкой или протирание, а вот производительность отличается значительно. Если за один час на диске можно натереть

150 кг моркови, то при помощи цилиндра - до 500 кг. В целом, производительность привода может достигать 1000 кг/час.

- Мясорубка не только измельчает закладываемые продукты и превращает их в фарш с производительностью до 400 кг/час, но способна также:
    - нарезать кусочки мяса для гуляша
    - приготовить паштет
    - дозировать определенную массу фарша (80 или 100г) для дальнейшего приготовления гамбургеров, тефтелей и других аналогичных изделий
- Для замеса теста, перемешивания творожной массы, мясного фарша и картофельного пюре, взбивания кремов и изготовления различных соусов используется планетарный миксер UP 40 и UP 20 с максимальной загрузкой 25 и 10 кг соответственно
- Мясорыхлитель FS-S представляет собой устройство с двумя цилиндрами, густо усеянными заостренными пластинами высотой 6-8 мм. Порционный кусок мяса, проходя через узкую щель между двумя вращающимися в противоположные стороны цилиндрами оказывается многократно надрезан, разрыхлен. Использование мясорыхлителя позволяет обеспечить приемлемую консистенцию готового блюда из натурального куска мяса практически независимо от выбранной части туши, а также путем «сшивания» нескольких мелких кусков помогает добиться нормированной массы выхода готового полуфабриката. Производительность модели FS-S до 2300 изделий в час.
- Дополнительные подставки и полки позволяют рационально разместить все насадки на рабочем месте.

Все элементы выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Привод Feuma это:

- прочная конструкция, применение высококачественных материалов, самых высоких технологий, широкий ассортимент аксессуаров.
- двойная система блокировок мясорубки для обеспечения безопасности
- защита от перегрузок мясорубки, гарантирующая длительный срок эксплуатации
- два скоростных режима работы
- высококачественные режущие диски из нержавеющей стали.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.