

Коммерческое предложение от 10.06.2026

Универсальный привод Feuma HU1020-2 AE 20-2 542401

Цена с НДС: 354 788 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 Феута 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.