Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Feuma HU 1020-2 Antriebseinheit AE 20-2

Feuma

Produktnummer: 3725.020





Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

200 bis 1'500 Menüs pro Tag – da braucht es eine Maschine, die nicht schlappmacht. Die **Feuma HU 1020-2 Antriebseinheit AE 20-2** ist das Herz der Feuma-Universalmaschine: Gemüse schneiden, raffeln, Käse reiben, Kartoffeln in Scheiben – in grossen Mengen, sicher und ergonomisch.

Die **Feuma HU 1020-2** ist die Antriebseinheit AE 20-2 der Universal-Grossküchenmaschine – das Herzstück für Gemüse schneiden, raffeln und reiben in grossen Mengen.

Die Feuma HU ist eine Universal-Grossküchenmaschine für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Kliniken und Pflegeeinrichtungen mit **200 bis 1'500 Menüs pro Tag**. 1,3 / 1,9 kW bei 400 V (T15, 16 A), zwei Geschwindigkeiten (178 / 356 U/min), Schutzart **IP65** mit Zertifikat.

Das Untergestell (nicht höhenverstellbar, fahrbar FG4 oder FGA) sowie Arbeitsgehäuse und Scheiben finden Sie im Zubehör.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Enorme Leistung für Grossküchen
- Viele Arbeitsgehäuse, Scheiben und Zylinder für nahezu jede Schnittart
- Hohe Sicherheit und Schutzart für den Nassbereich
- Fahrbare oder höhenverstellbare Untergestelle für ergonomisches Arbeiten

Für wen eignet sich diese Maschine?

Spitäler, Heime, Personalrestaurants, Mensen, Catering und Produktionsküchen.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Schutzklasse:	IP65
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	1.9 kW
Breite mm:	415
Tiefe mm:	510
Höhe mm:	208
Gewicht kg:	39