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 Gemüseschneider GVM 210, 400 V

Feuma

Produktnummer: 3726.001





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

Wenn täglich Gemüse für 30 bis 200 Portionen geschnitten werden muss, ist Handarbeit zu teuer. Der **Feuma Gemüseschneider GVM 210, 400 V** ist der robuste Gemüseschneider aus der Feuma-Familie – gebaut für Dauereinsatz und einfache Reinigung.

Der **Feuma GVM 210** ist ein äusserst robuster und schneller **Gemüseschneider für 30 bis 200 Portionen**. Die 400-V-Ausführung arbeitet mit einem wartungsfreien Industriemotor mit Getriebe und **zwei Drehzahlen (280 und 560 U/min)** – langsam für weiches Gemüse und Obst, schnell für grosse Mengen.

Antriebsgehäuse, Deckel und alle Schneidwerkzeuge sind aus **rostfreiem Edelstahl**. Mit **Schutzart IP65** ist das Gerät gegen Spritzwasser geschützt, eine doppelte Sicherheitsabschaltung schützt den Bediener. Für die Reinigung lässt sich die Maschine einfach demontieren, das Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

Zur Auswahl stehen über 30 Schneidscheiben und mehrere **Würfelschneideinrichtungen mit Ø 210 mm**. Mit dem optionalen Gourmet-Deckel schneiden Sie zudem Brunoise und Gaufrettes. Der GVM 210 eignet sich für Grossküchen, Spitäler, Heime und die Lebensmittelverarbeitung.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Robuster Motor, Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl
- Grosses Scheibenprogramm: Raffel, Scheiben, Streifen, Würfel – optional Gourmet-Schnitte
- Hygienisches Design mit glatten Flächen, gegen Spritzwasser geschützt
- Überlastschutz und Sicherheitsschaltung

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Heime, Spitäler, Kantinen und Caterer mit mittleren bis grossen Mengen.

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.

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

Produktinformationen

Technische Daten

Durchmesser mm:	210
Material:	Edelstahl
Schutzklasse:	IP65
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	0.75 / 0.95 kW
Breite mm:	304
Tiefe mm:	515
Höhe mm:	590
Gewicht kg:	41