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 1020-2H Antriebseinheit AE 20-2H

Feuma

**Produktnummer:** 3725.030







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 1020-2H Antriebseinheit AE 20-2H** ist das Herz der Feuma-Universalmaschine: Gemüse schneiden, raffeln, Käse reiben, Kartoffeln in Scheiben – in grossen Mengen, sicher und ergonomisch.

Die **Feuma HU 1020-2H** ist die Antriebseinheit AE 20-2H für den Betrieb auf dem **elektrisch höhenverstellbaren Untergestell FGH4** – so arbeitet jede Person auf ihrer idealen Höhe.

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.

Untergestell, Arbeitsgehäuse und Scheiben sind separat erhältlich.

### 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:** | 420 |
| **Tiefe mm:** | 510 |
| **Höhe mm:** | 210 |
| **Gewicht kg:** | 39 |