



## FEUMA HU 1010

HU 1010 je vysoce výkonný velkokuchyňský stroj s univerzálním využitím při zpracování zeleniny, ovoce, masa, sýrů, těsta nebo například ořechů. Sestavení kombinace pohonné jednotky a jednoho z mnoha nástavců probíhá přesně podle požadavků konkrétního provozu. Největší využití najde HU 1010 ve středních a velkých provozech a během jedné hodiny je robot schopný zpracovat až 1000 kg surovin.

- ✓ ideální pro velké provozy
- ✓ dlouholetá zkušenost v ČR
- ✓ vysoký výkon, snadné dávkování
- ✓ konstrukce usnadňuje dokonalé čištění
- ✓ vysoká efektivita zpracování surovin
- ✓ vyrobeno z nerezové oceli

### **ROBOT JE MOŽNÉ POUŽÍT PRO:**

- ✓ krájení, strouhání a řezání na různých kotoučích
- ✓ krájení, strouhání, řezání a cezení pomocí válců
- ✓ nasekání na kusy o různé šířce
- ✓ mixování, zadělávání, hnětení v 20 či 40ti l mísách
- ✓ krájení masa a zeleniny na nudličky
- ✓ dělení hmoty z mletého masa na hamburgery
- ✓ naklepání masa
- ✓ krouhání masa a salátů
- ✓ mletí máku
- ✓ krájení sýra, pečiva, ořechů, mandlí

### **HU1010 DOKÁŽE:**

- ✓ nakrájet až 1000 kg zeleniny/hod
- ✓ nakrájet až 400 kg sýra/hod
- ✓ nakrájet až 200 kg hranolků /hod
- ✓ nastrouhat 10 kg mrkve během 36s

### **POHONNÁ JEDNOTKA AE 10-1**

- ✓ dvě rychlosti
- ✓ vyrobena z nerezové oceli a speciálního hliníku
- ✓ jednoduché ovládání, snadno přístupná tlačítka
- ✓ bezúdržbová, spolehlivá

Zařízení může být nainstalováno pevně či na kolech, s bočním podstavcem nebo bez něho. Vysoce výkonné univerzální zařízení pro velkokapacitní kuchyně má využití v průmyslových kuchyních, jídelnách, nemocnicích, lázních, hotelích, restauracích, apod. V upravených podobách může být využito také v řeznictvích či pekárnách. HU 1010 je možné integrovat do stávajícího provozu, případně naplánovat zástavbu dynamické přípravy už v projektu. Vysokorychlostní uzávěr a speciální návlačka na nastavení pomocných zařízení zaručují bezpečnou instalaci a umožňují základní zařízení jednoduše dovybavit.

## POPISKY KE SCHÉMATU:

1. Mletí/krájení masa
2. Naklepávání/nudličkování masa
3. Mletí máku
4. Míchání šlehačky/hnětení těsta
5. Transportní vozík s nádobou
6. Stacionární/mobilní podstavba

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Proud	400 V 3, 50 Hz
Typ ochrany	IP 54
Výkon motoru	1,3 / 1,9 kW
Počet otáček osy	180 / 360 U/min
Spojovací kabel	s 5ti kanálovou CEE
přípojku	4,5 m
Váha brutto	33 kg
Magnetické bezpečnostní zařízení	ano
Spínač ochrany motoru	ano
GS - kontrola	ano
CE - kontrola	ano
Hladina hluku	< 70 dB(A)
Měření provedeno v souladu s DIN 45735, část I.	
Délka	520 mm
Šířka	400 mm
Výška	230 mm



## JEDEN STROJ NA CELÝ ŽIVOT

Robustní ozubení, kvalitní materiály a nekomplikovaná stavba zaručují robotům Feuma tichý chod a dlouhou životnost. Bezkonkurenční spolehlivost prokázaly oblíbené roboty v desítkách provozů v ČR a stroje vyrobené v sedmdesátých letech dokáží stále i dnes den co den pracovat v náročných provozech.

**PRAHA** - Tovačovského 2, 130 00 Praha 3, tel.: 222 517 562, fax: 222 519 608

e-mail: [gastro@kovoslužbaots.cz](mailto:gastro@kovoslužbaots.cz)

**ČESKÉ BUDĚJOVICE** - Jana Čarka 7, 370 06 České Budějovice, tel./fax: 384 364 764,

e-mail: [gastro-cb@kovoslužbaots.cz](mailto:gastro-cb@kovoslužbaots.cz)

**JINDŘICHŮV HRADEC** - U Nádraží 796/II, 377 01 Jindřichův Hradec, tel./fax: 384 364 764

# www.kovoslužbaots.cz

Sídlo firmy: Tovačovského 2, 130 00 Praha 3

IČO: 251 03 709, Zapsáno do obchodního rejstříku vedeného Městským soudem v Praze 31.ledna 1997