Die Nr. 1 für Frische in der Küche

Mit
FEUMA
perfekt planen,
einrichten und
verarbeiten.

Gemüseschneider
trifft Kompetenz

Für die Grüne Küche.

Mit Leidenschaft bauen wir seit mehr als einem halben Jahrhundert in Thüringen Universalküchenmaschinen für die Gemeinschaftsverpflegung. Immer wieder wurde unsere Kompetenz in diesem Metier bescheinigt und die Frage nach einem **Gemüseschneider** gestellt.

Jetzt ist sie da – unsere NEUE GVM 210.

Eine Gemüseschneidemaschine, die es so noch nie gab.
Hochwertig, langlebig, zuverlässig.
Made in Germany.
Made by FEUMA.

In herausragender Qualität, mit perfekten Schnittergebnissen für schöne frische Salate. Für Hotels, Restaurants und Gastronomie, für Selbstvermarkter und Gemüseverarbeiter.

Gemüseschneider GVM 210

Drei in Eins: Scheiben – Zylinder – Gourmet.

Scharf – auf alles was zum Schneiden ist

DIE Maschine für ALLE die Obst und Gemüse in hervorragender Qualität verarbeiten wollen.

Eine große halbmondförmige Einfüllöffnung mit Paralleldrückeinrichtung gewährleistet die weitgehend quetschfreie Produktzuführung an die Scheibe. Exzellente Schnittqualitäten sorgen für frisches Aussehen und gute Haltbarkeit Ihrer Produkte. Leichte Handhabung, beispielhafte Qualität, höchste Sicherheit, optimierte Leistung, komplett abnehmbarer Gemüseschneidvorsatz aus Edelstahl zur einfachen hygienischen Reinigung, das sind nur einige hervorstechende Merkmale unserer GVM 210.

Neu bei Gemüseschneidemaschinen dieser Größe, die Nutzung von Zylindern für feinste Rohkost- und Schnitzelprodukte.

Selbstverständlich für unsere GVM 210 – der Einsatz des Gourmetvorsatzes für Brunoise und Gaufrettes.

Technische Daten

Drehzahl	280 / 560 min^{-1}
Anschluss	400 V 3N~; 0,95 KW
Kabellänge	ca. 2,5 m mit 5 pol. CEE-Stecker

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24 • Postfach 50 • D-04639 Gößnitz / Thüringen
Telefon: +49 34493 21554 / 21555 • Telefax: +49 34493 21414
Internet: www.feuma.de • E-Mail: feumagmbh@t-online.de