

Apfelschäl-, -entkern- und -teilmaschine

Apple peeling, coring and dividing machine

Machine à éplucher, dénoyauter et diviser les pommes

FEUMMA



**Scharf -
auf alles
was zum
Schneiden ist**

Apfelschäl-, -entkern- und -teilmaschine

Apple peeling, coring and dividing machine

Machine à éplucher, dénoyauter et diviser les pommes



Das Schälen und Teilen von Äpfeln und Birnen wird Ihnen jetzt noch leichter gemacht.

FEUMA bietet Ihnen eine zeitsparende Lösung:

Apfelschäl-, -entkern- und -teilmaschine - ASETM-E/2

Einsatzbereiche

- Bäckereien
- Großküchen
- Feinkostbetriebe
- Konditoreien
- Konservenfabriken

Technische Qualitäten

- federnd gelagertes hochwertiges Schälmesser; auch bei natürlichen Unebenheiten der Früchteoberflächen gleichmäßig dünne Schalenstärke
- neun verschiedene Teilungsmöglichkeiten
- ermüdungsarmes Arbeiten im Sitzen, Wegfall der Handarbeit mit dem Messer
- einfaches, problemloses Bedienen, sicherer Arbeitsschutz durch abklappbare Piacryl-Haube
- lackfreie, nichtrostende Oberflächen, bequemes Säubern

We make the peeling and dividing of apples and pears still easier for you.

FEUMA offers you a timesaving solution:

the Apple Peeling, Coring and Dividing Machine ASETM-E/2

Fields of application

- Bakeries
- Catering establishments
- Producers of delicatessen
- Confectionaries
- Canneries

Technical qualities

- spring-mounted high-grade peeling knife to ensure consistently thin peels, however uneven the natural peel surface may be
- nine different dividing options
- scarcely tiring job in sedentary posture. No manual work with the knife
- easy, unproblematic handling. Safely guarded by collapsible piacrylic hood
- unvarnished, stainless surfaces for convenient cleaning

Nous vous rendons avec cette machine la tâche plus facile lors de l'épluchage et la division des pommes et des poires.

FEUMA vous offre une solution qui vous épargnera du temps avec:

La machine à éplucher, dénoyauter et diviser les pommes ASETM-E/2

Domaines d'utilisation

- boulangeries
- grandes cuisines (hôtel)
- fabrication d'épicerie fine
- pâtisseries
- fabriques da conserves

Qualités techniques

- couteau de très haute qualité; même lors de fruits d'inégalité naturelle, l'épaisseur d'épluchage reste régulière
- neuf différentes possibilités de division
- travail en position assise moins pénible, plus de travail manuel avec un couteau
- sécurité du travail avec le capot protecteur transparent
- surfaces en inox, nettoyage facile

Durchlauf in drei Stationen

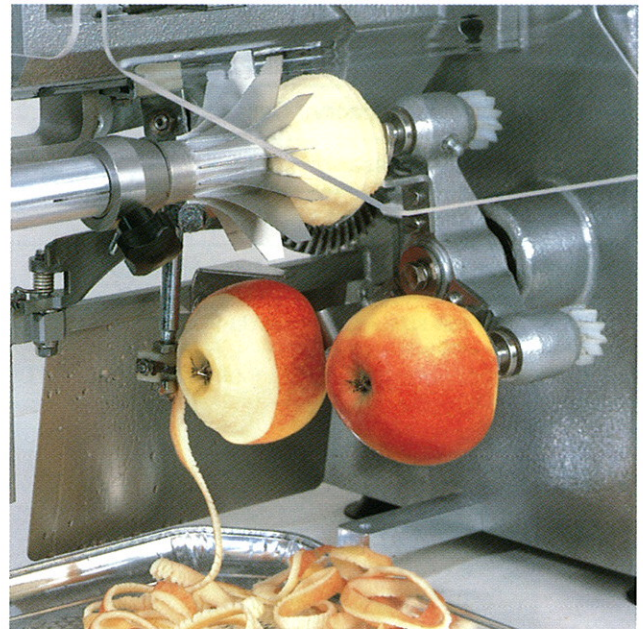
- Aufstecken der Frucht von Hand
- Automatisches Schälen
- Ausstechen des Kerngehäuses durch das Ausstechrohr und automatisches Teilen mit einem Zerteilstern

Three-step process

- attaching the fruit by hand
- automatic peeling
- cutting the core out of the fruit with the coring tube and automatic division by a dividing star

Passage en 3 stations

- positionnement manuel du fruit sur la broche
- épluchage automatique
- dénoyautage au moyen d'un tube d'étrégnonage et division automatique par le biais de l'étoile diviseuse

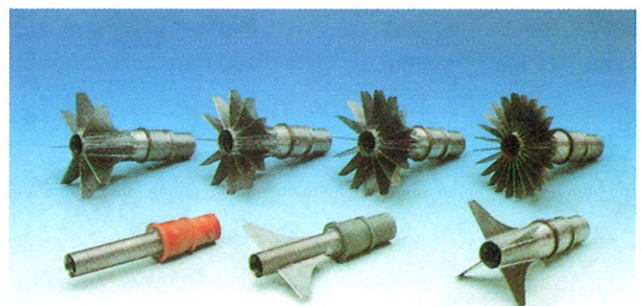


Eine reiche Auswahl von Zerteilsternen ermöglicht die Teilung der Äpfel nach Ihren Wünschen,

- | | | |
|--------------|---------------|---------------|
| ● in 2 Stück | ● in 6 Stück | ● in 12 Stück |
| ● in 3 Stück | ● in 8 Stück | ● in 16 Stück |
| ● in 4 Stück | ● in 10 Stück | ● in 24 Stück |

A wide range of dividing stars enable the apples to be cut, as desired,

- | | | |
|--------------|---------------|---------------|
| ● in 2 parts | ● in 6 parts | ● in 12 parts |
| ● in 3 parts | ● in 8 parts | ● in 16 parts |
| ● in 4 parts | ● in 10 parts | ● in 24 parts |



Un choix multiple d'étoiles diviseuses vous permettra la division des pommes selon vos souhaits soit:

- | | | |
|-----------------|------------------|------------------|
| ● en 2 morceaux | ● en 6 morceaux | ● en 12 morceaux |
| ● en 3 morceaux | ● en 8 morceaux | ● en 16 morceaux |
| ● en 4 morceaux | ● en 10 morceaux | ● en 24 morceaux |

Apfelschäl-, -entkern- und -teilmaschine

Apple peeling, coring and dividing machine

Machine à éplucher, dénoyauter et diviser les pommes



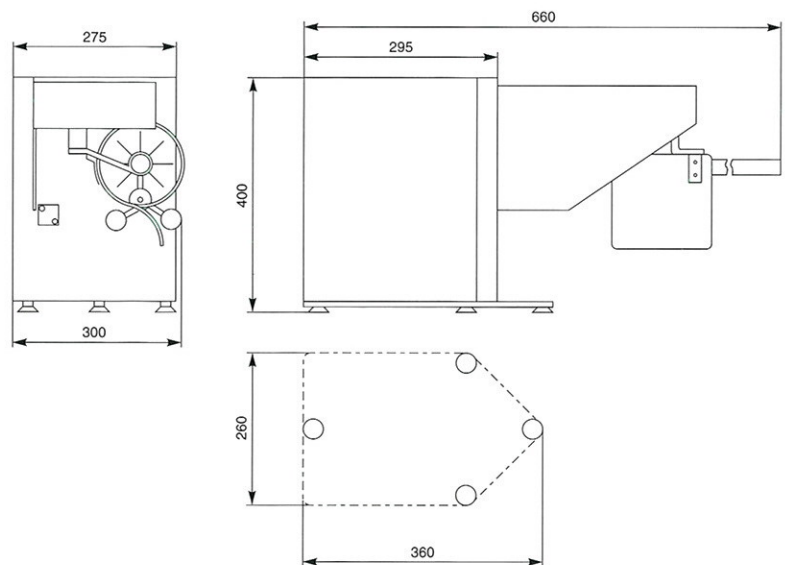
Technische Daten / Technical data / Données techniques

Stromart / Sort of current / Alimentation électrique	1 ~ 230 V 50 Hz
Motorleistung / Motor capacity / Capacité moteur	0,15 kW
Drehzahl / Speed / Vitesse	1 440 U/min. / rpm / tr/min.
Bruttogewicht / Gross weight / Poids brut	30 kg
Durchsatzleistung / Transfer rate / Capacité débit	70 ... 100 kg/h
Fruchtgröße / Fruit size / Grosseur du fruit	Ø 30 - 90 mm
Magnetsicherheitseinrichtung / Magnetic safety switch / Dispositif magnétique de sécurité	●
Motorschutzschalter / Motor safety switch / Disjoncteur de protection du moteur	●
GS-Zeichen / GS trade mark / Marque GS	●

● = Serienmäßig / Standard / Standard

Abmessungen / Dimensions / Dimensions:

Länge / Length / Longueur	660 mm
Breite / Width / Largeur	300 mm
Höhe / Height / Hauteur	400 mm



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24 • Postfach 50 • D-04639 Gößnitz / Thüringen
Telefon: (03 44 93) 2 15 54 / 2 15 55 • Telefax: (03 44 93) 2 14 14
Internet: www.FEUMA.de • e-mail: FEUMAGmbH@t-online.de

