

Inject Star®

MASCHINENBAU GMBH

- » Massieranlagen
- » *Massaging units*
- » Sistemas de masaje

GUSTO

| Serie | Series | Serie



www.inject-star.com



» Ausstattung

Die Gusto-Serie kombiniert jahrelange Erfahrung und fundiertes Wissen über die Welt der Gewürze mit praxisnahen, repräsentativen Testergebnissen für die Lebensmittelindustrie.

- Containerdoppelmantel mit Glykolkühlung und in der Anlage integriertes Kühlaggregat
- Grundgestell mit separat angetriebenen Containern
- containerspezifische Einstellung wesentlicher Prozessparameter: Glykolzufuhr, Temperatur, Vakuumwert, Lauf- und Pausenzeiten, Rotation und Geschwindigkeit
- benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung "ISC-B05"

» Features

The Gusto series combines long years of experience and in-depth knowledge of the spice world with practical, representative test results for the food industry.

- *double-walled container with glycol cooling and integrated cooling unit in the system*
- *base frame with separately driven containers*
- *container-specific adjustment of key process parameters: glycol supply, temperature, vacuum level, run and pause times, rotation and speed*
- *user-friendly touch screen control "ISC-B05"*

» Equipamiento

La serie Gusto combina años de experiencia y un profundo conocimiento del mundo de las especias con resultados de pruebas prácticos y representativos para la industria alimentaria.

- contenedor de doble pared con refrigeración por glicol y unidad de enfriamiento integrada en el sistema
- bastidor base con contenedores accionados individualmente
- ajuste específico de los parámetros principales del proceso por contenedor: suministro de glicol, temperatura, nivel de vacío, tiempos de funcionamiento y pausa, rotación y velocidad
- control de pantalla táctil de fácil manejo "ISC-B05"



» Vorteile

- ideal für Labore und Testküchen
- unglaubliche Produktionsvielfalt - selbst bei Kleinstmengen
- geeignet für Laken, Flüssigmarinaden, Trockengewürze und anderen Zusatzstoffe
- platzsparende Integration aller Komponenten in einer Anlage

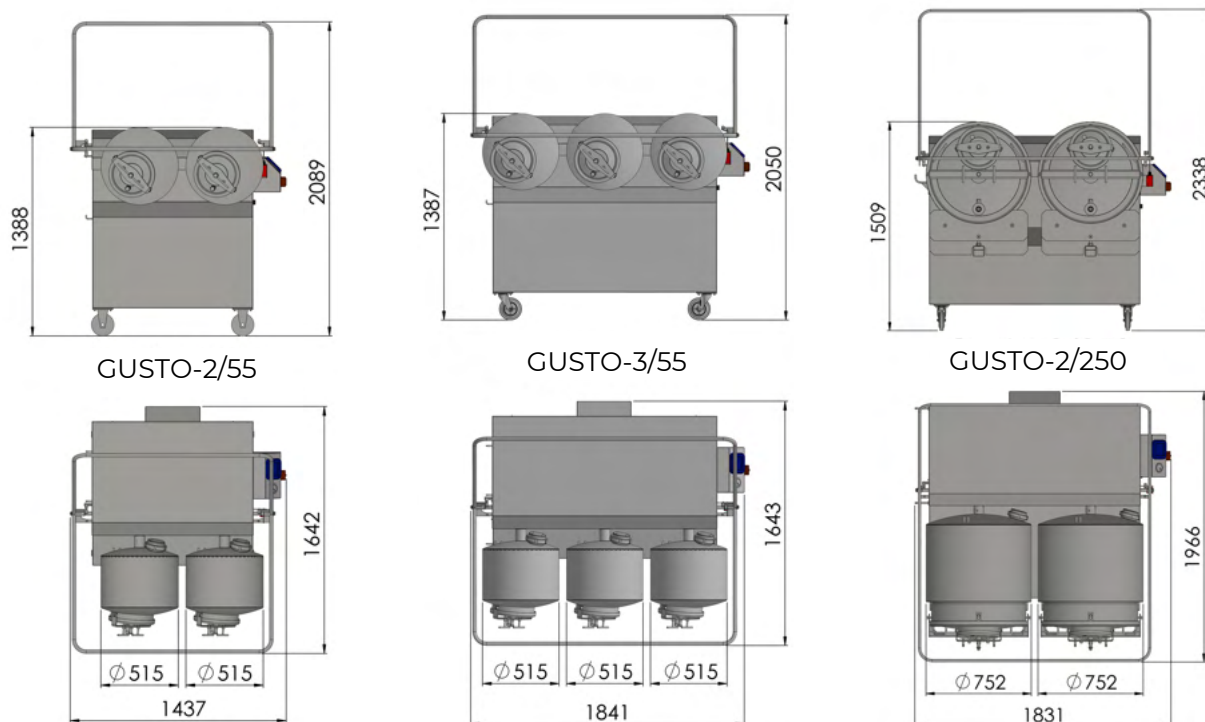
» Advantages

- *perfect for laboratories and test kitchens*
- *incredible production versatility – even for the smallest batches*
- *compatible with brines, liquid marinades, dry spices, and other additives*
- *space-saving integration of all components in one system*

» Ventajas

- ideal para laboratorios y cocinas de prueba
- increíble variedad de posibilidades de producción – incluso para las cantidades más pequeñas
- compatible con salmueras, marinadas líquidas, especias secas y otros aditivos
- integración compacta de todos los componentes en un solo sistema

» Technische Daten » Technical Data » Datos técnicos



GUSTO-2/55	GUSTO-3/55	GUSTO-2/250
55	55	250
Volumen je Container (l) volume per container (l) volumen por contenedor (l)		
30	30	125
Massagekapazität je Container (kg/Ldg.)* massaging capacity per container (kg/charge)* capacidad de masaje por contenedor (kg/carga)*		
1,5-20,0	1,5-20,0	1,5-20,0
Drehgeschwindigkeit (UpM) rotational speed (rpm) velocidad de rotación (rpm)		
1,22	1,22	1,22
Kühlaggregat (kW) cooling aggregate (kW) unidad de refrigeración (kW)		
0,55	0,55	0,55
BUSCH: Vakuum-Hochleistungspumpe (kW) vacuum high capacity pump (kW) bomba de alto rendimiento de vacío (kW)		
2x0,55	3x0,55	2x0,55
WATT DRIVE/WEG: Antriebsmotor (kW) drive motor (kW) motor de accionamiento (kW)		
3,0	3,5	3,0
Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) potencia total conectada (kW)		
700	800	950
Gewicht (kg)* weight (kg)* peso (kg)*		

| *Angaben sind Richtwerte und hängen von einigen Faktoren ab (z.B. Produktmaße, Beladung etc.). Gewichtsangaben basieren auf Standardausführungen. Technische Änderungen vorbehalten. | *Details are values for orientation depending on various factors (e.g. product dimensions, charging etc.). Weight specifications are based on standard versions. Technical details are subject to alteration. | *Los valores indicados son aproximados y dependen de varios factores (por ejemplo, medidas del producto, carga, etc.). Las indicaciones de peso se basan en versiones estándar. Se reservan cambios técnicos.

Inject Star®

Inject Star Maschinenbau GmbH
Industriestraße 18-20
2201 Hagenbrunn bei Wien
Austria / Europe



+43 (0)2246 3118



sales@inject-star.com



spareparts@inject-star.com



www.inject-star.com



[visit us on youtube.com](https://www.youtube.com/injectstar)

Perfection in Stainless Steel!

