



**LUMIX PROCUT**  
Food Processing Solutions

# Inject Star<sup>®</sup>

MASCHINENBAU GMBH

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

## GUSTO

| Serie | Series | Serie



## » 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: Glykolfuhr, 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

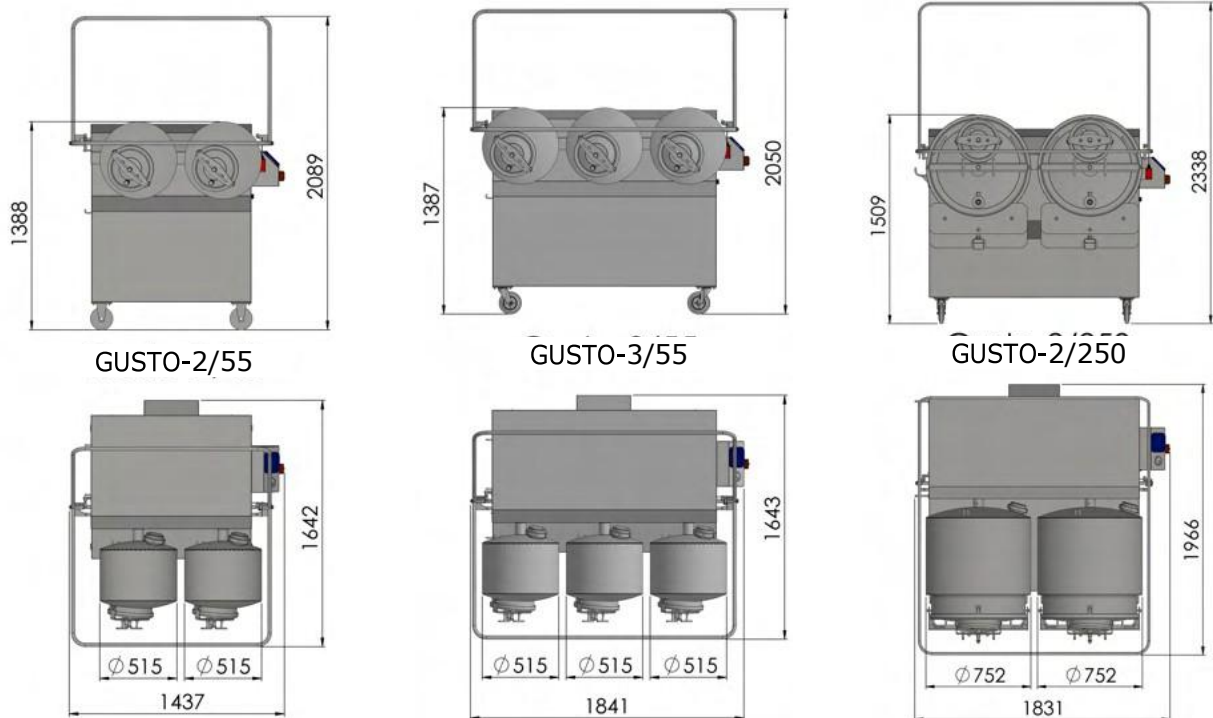
## » Advantages

- *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<sup>®</sup>**

**Inject Star Maschinenbau GmbH**



**LUMIX PROCUT**  
Food Processing Solutions

