

| Massieranlage
| *Massaging Unit*
| Массажер

GUSTO



Massieranlage für Labore und Testküchen in platzsparender Kompaktbauweise für die Verarbeitung aller Arten von Fleisch.

Egal ob Flüssigmarinaden, Trockengewürze, Laken oder andere Zusatzstoffe garantiert werden hochwertige Testergebnisse als perfektes Abbild der späteren Anwendung in der Industrie.

Massaging Unit for laboratories and test kitchens in a space-saving compact design for processing all types of meat.

Whether liquid marinades, dry spices, brines or other additives, high-quality test results are guaranteed as a perfect reflection of the subsequent application in the industry.

Вакуумные массажеры

для лабораторий и отделов разработки новых продуктов, в компактном исполнении, для переработки всех видов мяса.

Вне зависимости от используемых добавок, таких как жидкие маринады, сухие специи, рассолы или другие ингредиенты, гарантируется высокое качество результатов выработки, которые являются имитацией последующего применения разрабатываемой технологии в промышленных масштабах.



| Ausstattung | *Features* | Комплектующие

Integriertes Kühlsystem

- Containerdoppelmantel mit Glykolkühlung
- in der Anlage inkludiertes Kühlaggregat
- optimale Verarbeitungstemperatur unabhängig von der Maschinenumgebung und Raumtemperatur
- separat definierbare Temperatureinstellung je Container

Integrated cooling system

- container double jacket with glycol cooling system
- cooling aggregate included in the system
- optimal processing temperature regardless of machine environment and room temperature
- separately definable temperature setting for each container

Встроенная система охлаждения

- охлаждающая рубашка барабанов с системой охлаждения на базе гликоля
- интегрированный в станину холодильный агрегат
- оптимальная температура массирования вне зависимости от внешних условий и температуры окружающей среды
- регулировка температуры отдельно для каждого барабана

Benutzerfreundliche Touchscreensteuerung "ISC-B05"

- IP 65
- 99 frei programmierbare Rezepturen separat einstellbar je Container
- Bedienung manuell oder mit Automatikprogramm

Optionale Ausstattung

- Betriebsdatenerfassung: Aufzeichnung und Nachvollziehbarkeit wesentlicher Produktionsparameter
- Industrie 4.0

User-friendly touch screen control "ISC-B05"

- IP 65
- 99 freely programmable recipes separately adjustable per container
- operation manually or with automatic program

Optional equipment

- production data acquisition: recording and traceability of essential production parameters
- Industry 4.0

Удобный в использовании пульт управления с сенсорным дисплеем "ISC-B05"

- IP 65
- 99 свободно программируемых рецептов отдельно для каждого барабана
- режим ручного управления и режим автоматического выполнения программ

Опциональное оснащение

- регистрация данных: запись и возможность отслеживания основных производственных параметров
- технология Индустрия 4.0

| Antrieb | *Drive* | Привод

Das einzigartige kompakte Grundgestell mit den separat angetriebenen Containern ermöglicht eine unglaubliche Produktionsvielfalt von Kleinstmengen, wobei Produktionsparameter containerspezifisch eingestellt werden können.

- exakte Definition der Containergeschwindigkeit und Drehrichtung
- präzise Einstellung der gewünschten Verarbeitungstemperatur sowie Kontrolle
- variabel einstellbarer Vakuumwert
- variierbare Lauf- und Pausenzeiten

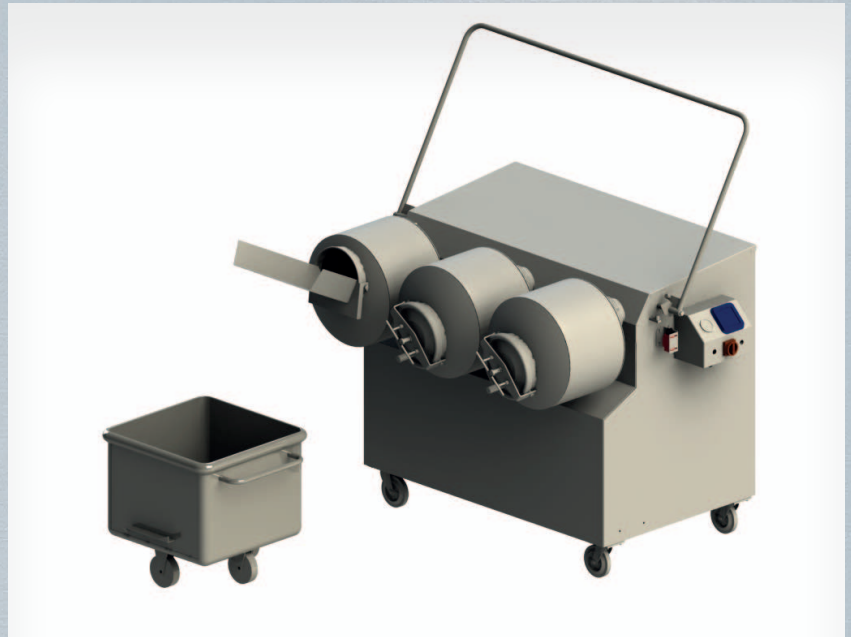
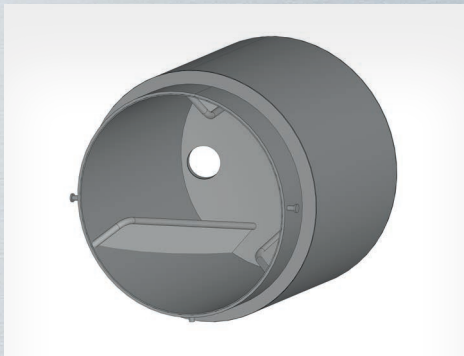
The unique compact base frame with the separately driven containers allows an incredible production variety of small quantities, where production parameters can be set container specific.

- exact definition of container speed and direction of rotation
- precise setting of the desired processing temperature as well as control
- variable adjustable vacuum value
- variable running and break times

Компактная опорная станина, барабаны с отдельными приводами и возможность установки производственных параметров отдельно для каждого барабана позволяют разрабатывать огромную линейку продукции в небольших объемах.

- установка скорости и направления вращения барабанов
- сохранение и контроль необходимой температуры процессов
- индивидуально устанавливаемый параметр вакуума
- изменяемое время массирования и пауз

- GUSTO-3/55 mit Einlaufrutsche und optionalem Normbeschickungswagen
- *GUSTO-3/55 with feeding chute and optional standard trolley*
- GUSTO-3/55 с загрузочным желобом и куттерной тележкой (опция)



- Containerinnenansicht
- *Container interior view*
- Барабан – вид изнутри

Vorteile

- praxisnahe repräsentative Testergebnisse für die Lebensmittelindustrie
- große Vielfalt trotz kleiner Produktionsmengen
- Hygienedesign – einfache Reinigung
- platzsparende Integration aller wichtigen Komponenten in der Anlage
- mobil und flexibel – kann an jedem beliebigen Ort aufgestellt und jederzeit umgestellt werden – einzige Voraussetzung ist ein Anschluss an das Starkstromnetz
- Erfüllung höchster Sicherheitsstandards

Advantages

- *practical representative test results for the food industry*
- *large variety despite small production quantities*
- *hygienic design – easy cleaning*
- *space-saving integration of all important components in the system*
- *mobile and flexible – can be set up at any location and re-located at any time – the only requirement is a connection to the mains power supply*
- *fulfilment of the highest safety standards*

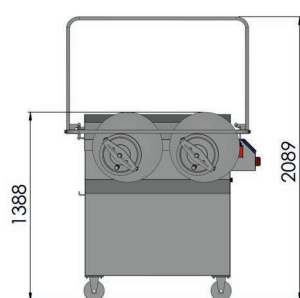
Преимущества

- близкие к реальному производственному процессу результаты выработок
- большое разнообразие несмотря на небольшие объемы
- гигиеничный дизайн – легкая очистка
- эргономичная интеграция всех основных компонентов внутри установки
- мобильность и гибкость – возможность установки в любом помещении и переноса в другое помещение. Единственным условием этого является подключение к электросети
- соответствие самым высоким стандартам безопасности

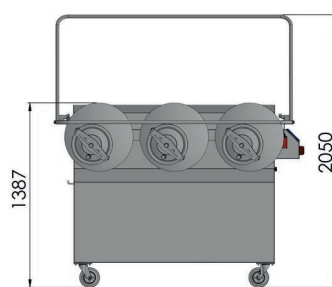
■ Technische Daten | Technical Data | Технические характеристики ■■■■



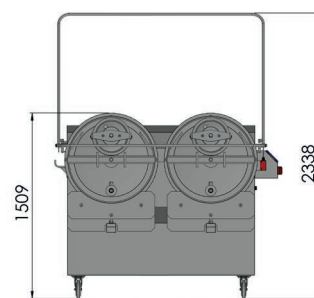
Visit us on
youtube.com



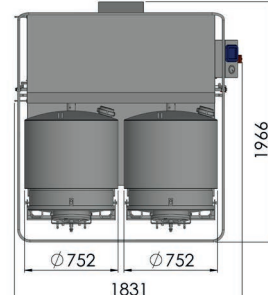
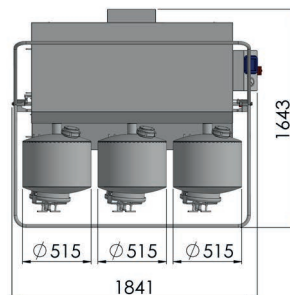
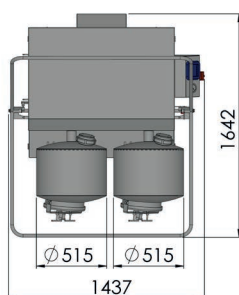
Gusto-2/55



Gusto-3/55



Gusto-2/250



	GUSTO-2/55	GUSTO-3/55	GUSTO-2/250
■ Volumen je Container (l) volume per container (l) ■ Емкость каждого барабана (л)	55	55	250
■ Kapazität je Container (kg)* capacity per container (kg)* ■ Производительность каждого барабана (кг)*	30	30	125
■ Drehgeschwindigkeit – stufenlos regelbar (UpM) ■ rotational speed – continuously adjustable (rpm) ■ Скорость вращения барабана – бесступенчатая регулировка (оборотов в минуту)	1,5-20	1,5-20	1,5-20
■ Kälteaggregat (kW) cooling aggregate (kW) ■ Холодильный агрегат (кВт)	1,22	1,22	1,22
BUSCH: ■ Vakuum-Hochleistungspumpe (kW) vacuum high capacity pump (kW) ■ Вакуумный насос (кВт)	0,55	0,55	0,55
WATT DRIVE/WEG: ■ Antriebsmotor (kW) drive motor (kW) ■ Электродвигатель привода (кВт)	2 x 0,55	3 x 0,55	2 x 0,55
■ Gesamtanschlusswert (kW) total power requirements (kW) ■ Общая потребляемая мощность (кВт)	3,0	3,5	3,0
■ Gewicht (kg)* weight (kg)* Вес (кг)*	700	800	950

*Angaben sind Richtwerte und hängen von einigen Faktoren ab (z.B. Art der Lake, Produktmaße, Beladung etc.). Gewichtsangaben basieren auf Standardausführungen. Technische Änderungen vorbehalten.

*Details are values for orientation depending on various factors (e.g. kind of brine, product dimensions, charging etc.). Weight specifications are based on standard versions. Technical details are subject to alteration.

*Приведенные параметры являются ориентировочными, они могут меняться в зависимости от определенных факторов (например, тип рассола, размер продукта, тип загрузки и т.д.). Параметры веса указаны для модели в базовой комплектации. Возможны технические изменения.



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)