

FÜR HOTEL, CATERING,
EVENT-GASTRONOMIE UND KONDITOREI

Procusini
Passion in food creation

Das 3D Food Printing System



Das Gesamtsystem Procusini®



”

Kreative & personalisierte Akzente, die den feinen Unterschied machen - das ist die Stärke des Procusini®

Beim Procusini® 5.0 lag uns „Plug & Play“ besonders am Herzen. Erstmals kann er über ein integriertes Display schnell und einfach bedient werden. Darüber hinaus führt der Procusini® dank der Funktion Autokalibration sämtliche Einstellarbeiten automatisch, ohne Ihr Zutun durch. Auch war uns wichtig, dass Sie alle Anwendungen im Procusini® Club ohne Programmieren sofort und einfach nutzen können.

Wenn Sie sich für Procusini® entscheiden, erhalten Sie ein aufeinander abgestimmtes Paket aus Hardware, Software und den Procusini® Lebensmittel Refills mit Gelinggarantie. Selbstverständlich können Sie darüber hinaus auch mit eigenen Lebensmitteln arbeiten.

Gerd Funk, CEO, Print4Taste GmbH

Rundum sorglos

Neben einer Gelinggarantie bei der Verwendung der Procusini® 3D Lebensmittel bietet Procusini® zahlreiche weitere Vorteile:

eigene Lebensmittel möglich

Anwendungsunterstützung

Über 1000 Vorlagen

Tipps & Tricks

Serienproduktion

ohne Programmieren

kreativ & personalisiert

Reinigung in nur 2 min



Procusini® 3D Choco – süße Akzente – filigran und ungewöhnlich –

”

Das Veranstaltungsmotto
"Future" auf 250 Desserttellern
sorgte bei meinen Gästen für den
Wow-Effekt.

David Seidel, Executive Chef,
The Westin Grand München



"Future" wurde mit der
Anwendung "Schriftzüge" im
Procusini® Club erstellt - die
ideale Anwendung für
zusammenhängende
Schriftzüge.

Procusini® 3D Choco Refills

Einsetzen, vorheizen, fertig! „Ohne
Temperieren gleich loslegen!“

Mit der Procusini® 3D Choco Dark und
3D Choco White, lassen sich hervorragend
Kontraste setzen.
Bringen Sie mit Procusini® 3D Choco Pink
und 3D Choco Blue Farbe ins Spiel.



1 "Star"
in ca. 4 Minuten

	Output je Procusini® Kartuschen- füllung	1 Stück	10 Stück	50 Stück	100 Stück
"Future"	13 Stück	5,5 g	55 g	275 g	550 g
		3,5 min	3,5 min	2 h 55 min	5 h 50 min
"Star"	22 Stück	3,4 g	34 g	170 g	340 g
		4 min	40 min	3 h 20 min	6 h 40 min

Procusini® 3D Marzipan

- Aufmerksamkeit zum Vernaschen -

”

Bereits nach kürzester Zeit hat sich der Procusini® bezahlt gemacht. Und die Aufmerksamkeit ist gewaltig gestiegen.

Charly and Max Eisenrieder
Münchner Freiheit,
Café and Catering



Procusini® 3D Marzipan

zeichnet sich durch eine hohe Fließfähigkeit für feine Schichtbildung bei gleichzeitiger Stabilität der Objekte aus.



ca. 2,5 min
"pro "M"



Die Basilius-Kathedrale wurde mit der Anwendung "3D Objekte" im Procusini® Club erstellt - einfach eigene 3D Dateien umwandeln.

	Output je Procusini® Kartuschenfüllung	1 Stück	10 Stück	50 Stück	100 Stück
"M"	34 Stück	2,4 g 2,5 min	24 g 25 min	120 g 2 h 10 min	240 g 4 h 20 min
"Procusini Logo"	11 Stück	7 g 11 min	70 g 1 h 50 min	350 g 9 h 10 min	700 g 18 h 20 min

Sie haben stets die Wahl - große Auswahl eigener Lebensmittel -

Nutzen Sie die Procusini® Rezeptvorschläge, z. B. für Hippe, Spritzgebäck und Baiser oder kreieren Sie Ihre eigenen Rezepte.

In den Experten Apps im Procusini® Club können Sie Temperatur, Geschwindigkeit und Schichthöhe auf Ihre Rezeptur anpassen.

Das Geheimnis erfolgreicher 3D Lebensmittel liegt in der passenden Konsistenz in Kombination mit den Procusini® Einstellungen.



”

Gerne unterstütze ich Sie bei kniffligen Anwendungen. Manchmal braucht es nur einen kleinen Tipp, um die Gäste mit einer tollen Kreation zu überraschen.

Jürgen D.,
Anwendungsspezialist,
Print4Taste



Spritzgebäck



Hippenteig



Baiser



Spekulatiusteig



Leberpastete



Kräuterbutter



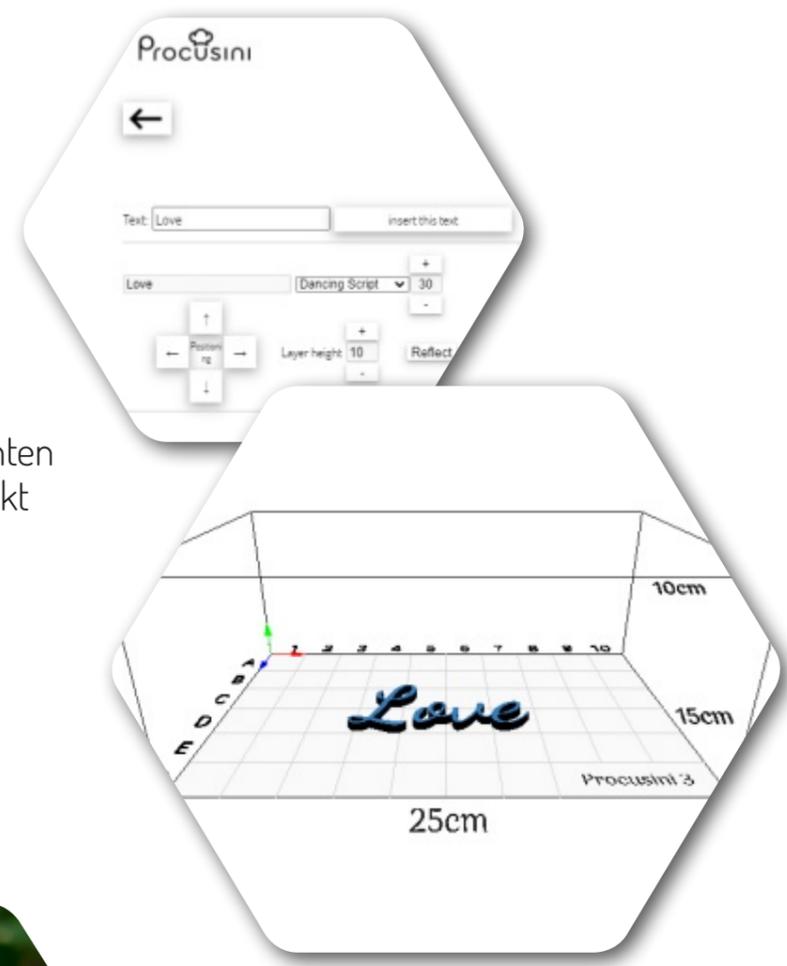
Ziegenfrischkäse



Wasabi

Mit wenigen Klicks zum Ziel - z.B. Textbotschaften erstellen -

- 1 Textbotschaft verfassen
- 2 Größe und Schriftart wählen
- 3 Über die Anzahl der Schichten den gewünschten 3D-Effekt bestimmen
- 4 Los geht's!

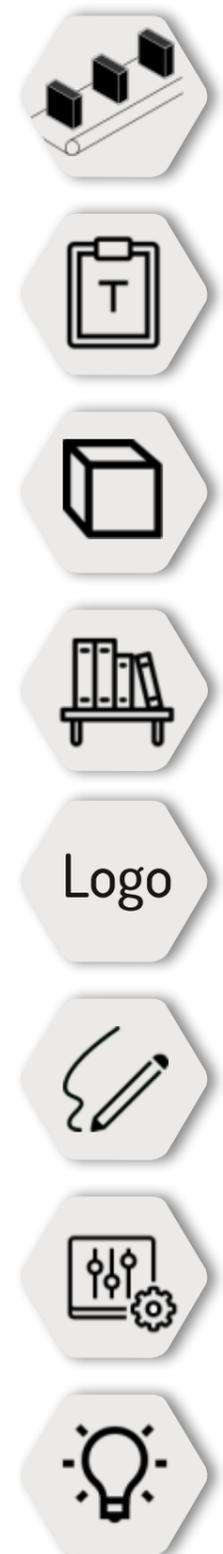


”
Mit wenigen Klicks zu Ihrem
Wunschergebnis
- ganz ohne Programmieren -

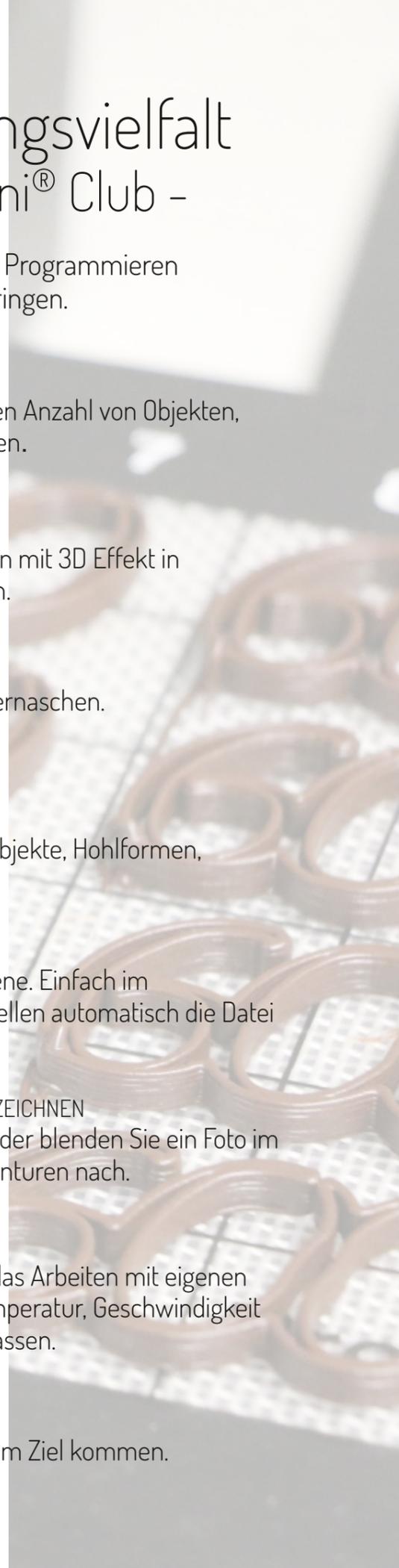
Teresa D.,
verantwortlich für Procusini Club
Print4Taste

Einzigartige Anwendungsvielfalt - ganz einfach im Procusini® Club -

Im Procusini® Club finden Sie alles, um ohne Programmieren
Lebensmittel einfach in Form zu bringen.



- EXKLUSIVE KLEINSERIEN**
Ermöglicht die Produktion einer größeren Anzahl von Objekten, z. B. für eine Veranstaltung mit 150 Gästen.
- TEXTBOTSCHAFTEN**
Erstellen Sie persönliche Textbotschaften mit 3D Effekt in verschiedenen Schriftarten und -größen.
- 3D OBJEKTE**
Das Wunschobjekt Ihres Kunden zum Vernaschen. Einfach im „STL“ Format hochladen.
- VORLAGENBIBLIOTHEK**
Greifen Sie auf über 1000 erprobte 3D Objekte, Hohlformen, Buchstaben und Zahlen zurück.
- LOGOS**
Setzen Sie das Logo Ihres Kunden in Szene. Einfach im Dateiformat „JPEG“ hochladen. Wir erstellen automatisch die Datei für Sie.
- FREIHANDZEICHNEN UND KONTUREN NACHZEICHNEN**
Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf oder blenden Sie ein Foto im Hintergrund ein und zeichnen Sie die Konturen nach.
- EXPERTEN-APPS**
Die Experten-Apps ermöglichen Ihnen das Arbeiten mit eigenen Lebensmitteln. Hier können Sie z. B. Temperatur, Geschwindigkeit und Schichthöhe auf Ihre Rezeptur anpassen.
- TIPPS, TRICKS & VIDEOS**
Hinweise, wie Sie schnell und einfach zum Ziel kommen.

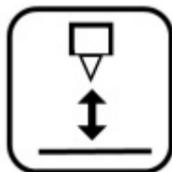


Details, die den Unterschied machen

- Procusini® 5.0 -



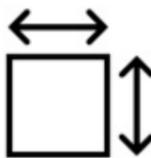
INTEGRIERTES 3,5 ZOLL DISPLAY
komfortable Bedienung



AUTOKALIBRATION
manuelles Kalibrieren entfällt



SD-KARTE
einfacher & schneller Datentransfer
vom Procusini® Club zum Procusini®



FLÄCHE
Produktion auf 25 x 15 cm



KOMPAKT
Abmessungen im Betrieb:
60 x 60 x 65 cm (L x B x H)



TRAGBAR
geringes Gewicht von 9 kg



12 VOLT
Energieverbrauch < 60 Watt



”

Bei Fragen rund um den technischen Service stehe ich Ihnen jederzeit zur Seite. Auch eine Versorgung mit Serviceteilen ist weltweit gewährleistet.

Johannes H.,
Produktspezialist,
Print4Taste

- Procusini® Edelstahlkartusche -



DOSIERSPITZE
mit 1,0 mm und 1,2 mm Durchmesser



ROBUST & HYGIENISCH
aus lebensmittelechtem Edelstahl



IDEALE WÄRMEÜBERTRAGUNG
bis 60 °C beheizbar, kurze Vorheizzeiten



EINFACHE REINIGUNG
Kartuschenhalter ohne Werkzeug
abnehmbar

SOFORT STARTKLAR!!

Vom Auspacken Ihres Procusini® bis zur Produktion Ihres ersten Objekts benötigen Sie weniger als 15 Minuten - ganz ohne Vorkenntnisse.



- 1 Aufklappen
- 2 Procusini® Refill einsetzen oder eigenes Lebensmittel einfüllen
- 3 Schließen
- 4 Los geht's!

Wir begleiten Sie - vor und nach dem Kauf -



WIR SIND FÜR SIE DA

Weltweit schätzen Kunden unseren Service und die Unterstützung durch unsere Anwendungsspezialisten.



ONLINE-WEBINARE

Erleben Sie das 3D Food Printing System Procusini® live und melden Sie sich jetzt an unter:

www.procusini.com



SCHULUNG VOR ORT

Sie wünschen nach dem Kauf eine individuelle und persönliche Schulung?* Gerne. Buchen Sie uns!

* in Deutschland, Österreich und Schweiz gegen Gebühr durch Print4Taste möglich.



HÄNDLER-NETZWERK

Unsere Vertriebspartner stehen Ihnen weltweit mit ihrer Erfahrung zur Seite. Sollte einmal kein Händler in Ihrer Nähe sein, so können Sie sich gerne direkt an uns wenden per E-Mail unter info@procusini.com.

Produktfamilie Procusini® und Zubehör

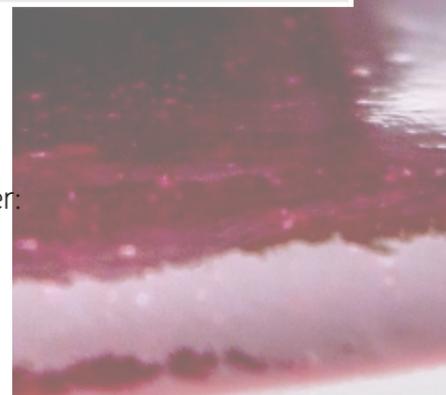
Vertrauen Sie auf unsere speziell auf den Procusini® abgestimmten Procusini® 3D Lebensmittel Refills. Diese sind einfach und praktisch in der Handhabung - Gelingsicherheit inklusive -



Procusini® 5.0	Inklusive Zugang zum Procusini® Club und umfangreichem Zubehör: + 3D Choco Dark - 4 Refills (4 x 75 g) + 3D Choco White - 4 Refills (4 x 75 g) + 3D Choco Pink - 2 Refills (4 x 75 g) + 3D Choco Blue - 2 Refills (4 x 75 g) + 3D Marzipan Natur - 4 Refills (4 x 85 g) Bedienung erfolgt direkt am Gerät über integriertes 3,5 Zoll Display.
Procusini® 3D Choco Dark	8 Refills à 75 g
Procusini® 3D Choco White	8 Refills à 75 g
Procusini® 3D Choco Pink	8 Refills à 75 g
Procusini® 3D Choco Blue	8 Refills à 75 g
Procusini® 3D Marzipan Natur	8 Refills à 85 g

Mehr Infos und Ihren Händler finden Sie unter:

www.procusini.com



Print4Taste GmbH
Liebigstr. 11
85354 Freising
Deutschland
E-Mail: info@procusini.com
www.procusini.com


Procusini
Passion in food creation
www.procusini.com

Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

