

PROCUSINI

PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

3D Schokodrucker Procusini Performance Stack

Für Profis, die Events und Veranstaltungen durchführen



3D Schokodrucker Procusini

Für Catering, Event-Gastronomie, Hotel, Patisserie,
Konditorei und Bäckerei

**Procusini 3D Choco -
süße Akzente filigran und ungewöhnlich!**



“Das Veranstaltungsmotto
'Future' auf 250 Desserttellern
sorgte bei meinen Gästen für
einen **Wow-Effekt.**”

David Seidel, Executive Chef,
The Westin Grand München



Produktionszeit „Future“-Schriftzug

	1 Stück	10 Stück	50 Stück	100 Stück
3D Schokodrucker Procusini	3,5 min	35 min	2 h 55 min	5 h 50 min
3D Schokodrucker Procusini Performance Stack		18 min	1 h 28 min	2 h 55 min

Ein „Future“-Schriftzug wiegt ca. 5,5 g
Für 100 „Future“-Schriftzüge werden ca. 8 Kartuschenfüllungen mit Procusini 3D Choco benötigt

Zur Halbierung der Produktionszeit im Veranstaltungsgeschäft empfiehlt sich der
3D Schokodrucker Procusini als Performance Stack, siehe Tabelle oben.

100 % Fokus auf Schoko
– ohne Kompromisse.
Setzen Sie Akzente, die den Unterschied
machen:

Kreative &
personalisierte
Schoko-Objekte

Als Schriftzug,
Logo oder
kreative Form

Für den „Wow-
Effekt“

PROCUSINI

PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

Mit
Gelinggarantie

Einfache
Bedienung – ohne
Vorkenntnisse

Über
1.000 Vorlagen

Individuelle
Schriftzüge und
Logos

Das Gesamtsystem Procusini® - rundum sorglos.
Ein aufeinander abgestimmtes Paket aus
Hardware, Software und 3D Choco:

Eigene Dateien
verwendbar

Schnelle
Reinigung

Anwendungs-
unterstützung

Tipps & Tricks

Serienproduktion

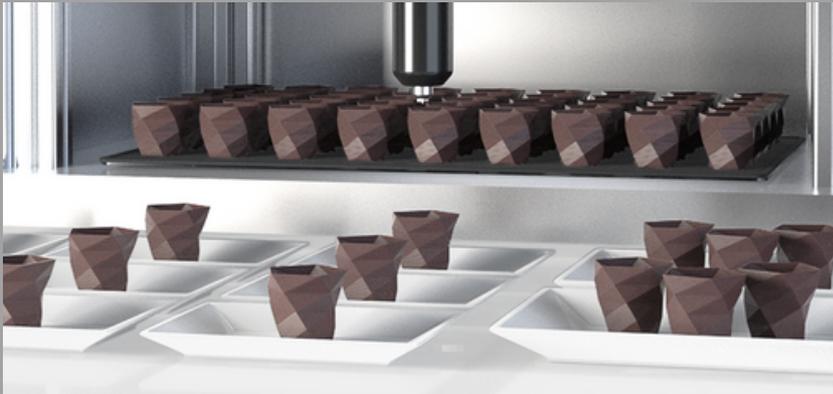


**Das „Schoko-Material“:
Die Procusini 3D Choco Refills gehen
Hand in Hand mit einfacher Bedienung:**

Auf Procusini abgestimmt als 3D Choco Dark (vegan),
White, Pink und Blue

Lästige Einstellungen entfallen, einfach einsetzen
und loslegen

Mit Gelinggarantie



**Wer Events veranstaltet benötigt vor allem eines
– Output:**

1.500 cm² und damit 5x mehr Produktionsfläche*

Doppelter Output bei gleicher Standfläche mit dem
Procusini Performance Stack

Serienproduktion inklusive

*im Vergleich zum Vorgängermodell

**Fachkräfte sind knapp – umso einfacher muss die
Geräte-Bedienung sein:**

Touchdisplay mit selbsterklärender Nutzerführung

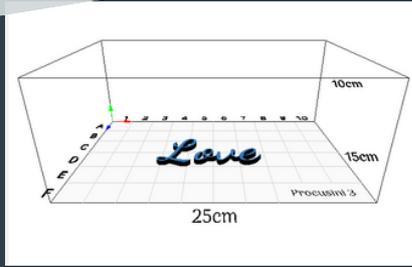
Deutsch, englisch, spanisch, italienisch und französisch

Das erste Schoko-Objekt nach nur 20 min
– ohne komplizierte Einstellungen und
ohne Vorkenntnisse, einfach:

- vorheizen
- Objekt wählen
- los geht's!

PROCUSINI
PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

Mit wenigen Klicks zum Ziel mit dem Procusini Club für individuelle Vorlagen:



Zum Beispiel 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 Schoko schnell und 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 1.000 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.

TIPPS, TRICKS & VIDEOS

Hinweise, wie Sie schnell und einfach zum Ziel kommen.

PROCUSINI

PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING



Technik in Zahlen:

Touch-Display mit 3,5 Zoll

SD-Karte für schnellen Datentransfer

Produktionsfläche 30 x 50 x Höhe 10 cm

Außenabmessungen B x T x H: 70 x 50 x 48 cm

Gewicht: 16 kg

Energieverbrauch < 60 Watt

12 Volt Netzgerät, Netzanschluss 100 - 240 Volt, internationaler Stecker

Von Profis für Profis -

**Stress und Zeitdruck in der Küche sind uns vertraut.
Daher bauen wir Geräte, auf die im Tagesgeschäft Verlass ist:**

Robust & zuverlässig

Entwickelt und produziert in Freising bei München

100 % Test vor Auslieferung

Hygiene und Reinigung

- Wir meinen, nach Arbeitsende sollte es schnell gehen:

Hygiene-Design mit „runden“ Ecken

Nur 3 Teile mit Lebensmittelkontakt

Reinigungsaufwand ca. 5 - 8 min



Print4Taste GmbH
Liebigstraße 11
85354 Freising
Deutschland
+49 8161 533 240
info@procusini.com

www.procusini.com