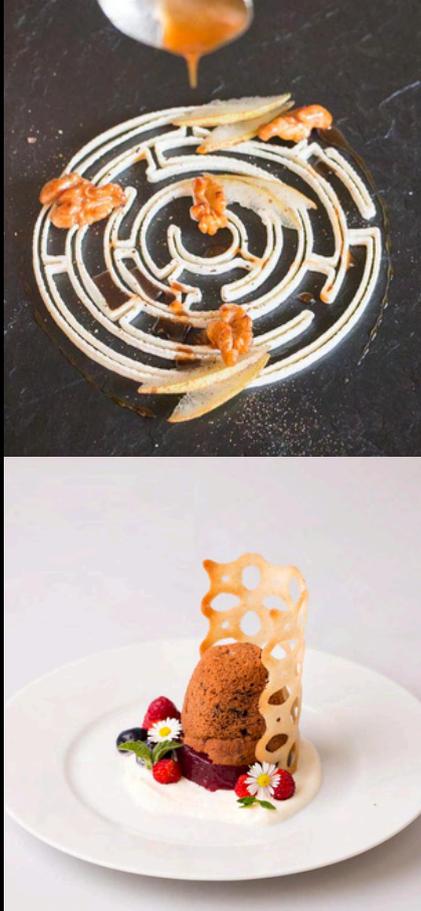


PROCUSINI
PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING



RESEARCH



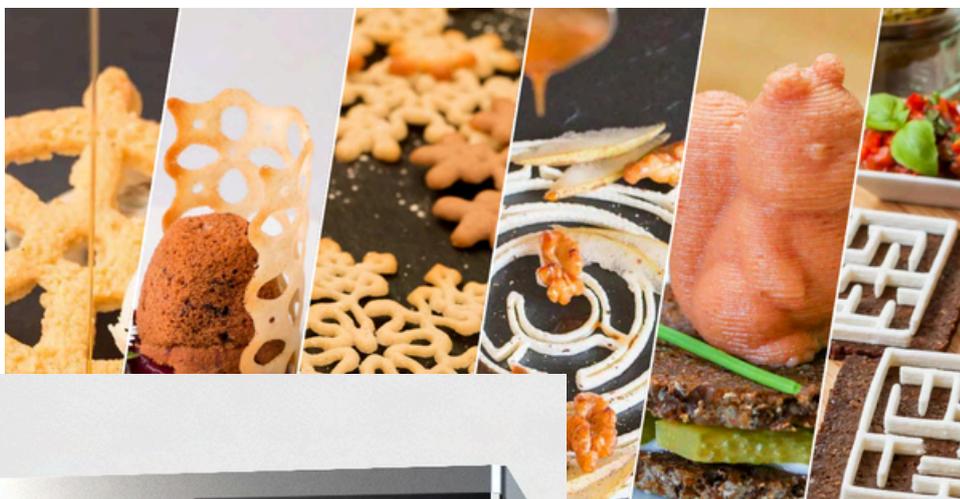
PROCUSINI RESEARCH

3D Lebensmitteldrucker

Für **Hotel, Catering, Event-Gastronomie,**
Berufsschulen, Bildungs- und Forschungseinrichtungen
sowie **Universitäten und Hochschulen.**

Verwendung eigener pastöser Lebensmittel

Relevante Parameter individuell
einstellbar



3,5" Touchdisplay

Bedienung in 5 Sprachen

Große Druckfläche

30 x 50 x 10 cm

Kompakte Abmessungen

67 x 44 x 50 cm

Dosierspitzen mit 3 Durchmessern

1.0 mm, 1.2 mm und 2.0 mm

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Procusini Research

- Einstellungen: Temperatur, Geschwindigkeit, Flussrate
- Druckbereich: 30 x 50 x 10 cm / Außenmaße 67 x 44 x 50 cm
- Edelstahlkartusche: Volumen 60 ml, beheizbar 15 - 60° C
- Dosierspitzen: 1.0 mm, 1.2 mm und 2.0mm
- 3,5" Touchdisplay
- Inklusive Onlinezugang zum Procusini Club mit Anwendungen und bis zu 1.000 Vorlagen

- Eigene Dateien verwendbar inkl. Funktion „Serienproduktion“
- Auch geeignet für Verwendung der speziellen [Procusini 3D Choco Refills](#)
- Bedienerführung in deutsch, englisch, spanisch, italienisch, französisch
- Beleuchteter Produktionsraum
- Einfache Reinigung dank gerundeter Ecken, Produktionsplatte für Reinigung entnehmbar





EINSATZGEBIETE

Universitäten & Hochschulen, Forschung und Lehre

Individuelle Einstellungen aller relevanten Parameter zum Experimentieren mit eigenen Lebensmitteln

Eigene, pastöse und homogene Lebensmittel, wie z. B.:

- Teige, z.B. Spekulatius, Hippe und Spritzgebäck
- Baiser
- Butter, Kräuterbutter
- Wasabi
- Angedickte Gemüse-pürees
- Passierte Leberpastete
- Ziegenfrischkäse



INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

Temperatur, Geschwindigkeit und Flußrate

Expertentipp: Die Lebensmittel benötigen eine pastöse, homogene, stückchenfreie und stabile Konsistenz, damit sie sich extrudieren lassen und auch nach dem Druck die Form halten.



Procusini Club mit Anwendungen und Vorlagen

BIS ZU 1.000 VORLAGEN

Alle Vorteile des Procusini Clubs

Mit dem Kauf eines Procusini 3D Food Printing Systems erhalten Sie online Zugang zum exklusiven Procusini Club. Dort finden Sie alle Anwendungen, mit denen Sie ohne Vorkenntnisse individuelle Objekte erstellen können. Mit wenigen Klicks gelangen Sie sicher zum Ziel.



Exklusive Kleinserien

Ermöglicht die Produktion einer größeren Anzahl von Objekten, z. B. für eine Veranstaltung mit 30-100 Gästen.

Vorlagenbibliothek

Über 1.000 erprobte 3D Objekte, Hohlformen, Buchstaben, Zahlen, Symbole und vieles mehr für die Veranstaltung ihres Kunden.

3D Objekte

Das Wunschobjekt ihres Kunden zum Vernaschen. Einfach im STL-Format hochladen.

Logo

Setzen Sie das Logo ihres Kunden in Szene. Einfach im Dateiformat „JPEG“ hochladen. Innerhalb weniger Tage erstellen wir die Datei für Sie.

Schriftzüge

Zusammenhängende Schriftzüge mit 3D Effekt in verschiedenen Schriftarten und -größen. Perfekt für Tortendeko und Desserts.

Eigene Dateien

Verwenden Sie eigene Dateien im STL-Format. Einfach im Procusini Club hochladen.

Tipps, Tricks & Videos

Hinweise wie Sie schnell und einfach zum Ziel kommen.

Benachrichtigungen & Software-Updates

Über die Nachrichtenfunktion werden Sie über neue Funktionen und kostenlose Software-Updates informiert.

Eigene Rezepturen

Die Experten-Einstellungen ermöglichen Ihnen beim Procusini Research das Arbeiten und Experimentieren mit eigenen Lebensmitteln.

3D Lebensmitteldruck für Profis

INDIVIDUELLE EINSTELLUNGEN

Mit eigenen Lebensmitteln experimentieren

Procusini steht für professionelle Plug & Play Lösungen und **creative Gestaltung von Lebensmitteln**.

Optimiert für den Einsatz in **Hotel, Catering, Event-Gastronomie, Berufsschulen, Bildungs- und Forschungseinrichtungen** sowie **Universitäten und Hochschulen**.



Entdecken Sie die Welt von Procusini



Procusini 3D Schokolendrucker
Performance Stack



Procusini mini 3D
Schokolendrucker



Procusini 3D
Schokolendrucker



Procusini Research 3D
Lebensmitteldrucker