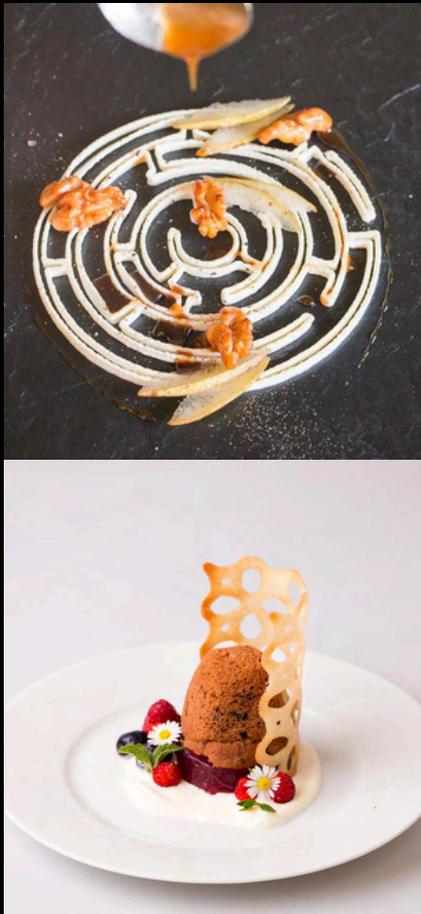


PROCUSINI
PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

RESEARCH



PROCUSINI RESEARCH

Imprimante 3D alimentaire

Pour l'hôtellerie, la restauration, la gastronomie événementielle, écoles professionnelles, établissements d'enseignement et de recherche ainsi que les universités et les hautes écoles.

Utilisation de ses propres aliments pâteux

Paramètres pertinents réglables individuellement



3,5" Touchdisplay

Utilisation en 5 langues

Grande surface d'impression

30 x 50 x 10 cm

Dimensions compactes

67 x 44 x 50 cm

Embouts de dosage avec 3 diamètres

1.0 mm, 1.2 mm et 2.0 mm

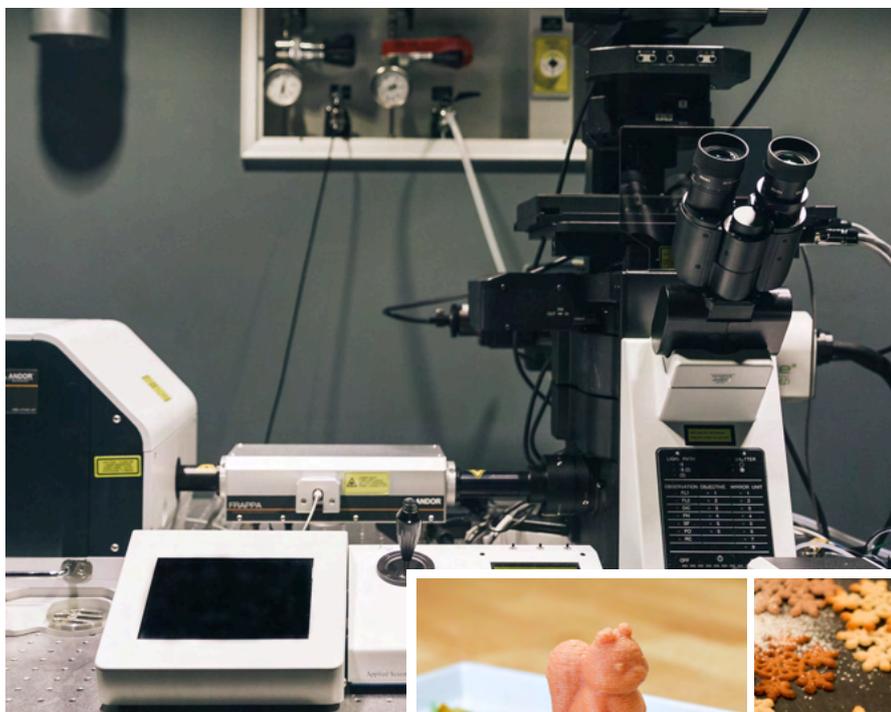
INFORMATIONS TECHNIQUES

Procusini Research

- Réglages: température, vitesse, débit
- Surface d'impression: 30 x 50 x 10 cm / dimensions extérieures 67 x 44 x 50 cm
- Cartouche en acier inoxydable: volume 60 ml, chauffée 15 - 60° C
- Embouts de dosage: 1.0 mm, 1.2 mm et 2.0mm
- Écran tactile de 3,5"
- Accès en ligne au club Procusini inclus avec des applications et jusqu'à 1.000 modèles

- Possibilité d'utiliser ses propres fichiers, y compris la fonction "Production en série"
- Convient également pour l'utilisation des recharges spéciales Procusini 3D Choco Refills
- Guidage de l'utilisateur en allemand, anglais, espagnol, italien, français
- Espace de production éclairé
- Nettoyage facile grâce aux coins arrondis, plaque de production amovible pour le nettoyage





DOMAINES D'UTILISATION

Universités & les Établissements d'enseignement supérieur, Recherche et Enseignement

Réglages individuels de tous les paramètres pertinents pour expérimenter avec ses propres aliments

Aliments propres, pâteux et homogènes, comme par ex:

- Pâtes, par ex. spéculoos, hippe et spritz
- Meringue
- Beurre, beurre aux herbes
- Wasabi
- Purée de légumes épaissie
- Pâté de foie passé
- Fromage de chèvre frais



RÉGLAGES INDIVIDUELS

Température, vitesse et débit

Conseil d'expert: les aliments doivent avoir une consistance pâteuse, homogène, sans morceaux et stable pour pouvoir être extrudés et garder leur forme après l'impression.



Procusini Club avec Applications et modèles

JUSQU'À 1.000 MODÈLES

Tous les avantages du Procusini Club

L'achat d'un système d'impression alimentaire en 3D Procusini vous donne accès en ligne au Club Procusini exclusif. Vous y trouverez toutes les applications qui vous permettront de créer des objets personnalisés sans connaissances préalables. En quelques clics, vous atteindrez votre objectif en toute sécurité.

Petites séries exclusives

Permet de produire un plus grand nombre d'objets, par exemple pour un événement avec 30 à 100 invités.

Logo

Mettez en scène le logo de votre client. Il suffit de le télécharger au format de fichier "JPEG". Nous créons le fichier pour vous en l'espace de quelques jours.

Conseils, astuces & vidéos

Des conseils pour arriver rapidement et facilement au but.

Bibliothèque de modèles

Plus de 1.000 objets 3D éprouvés, formes creuses, lettres, chiffres, symboles et bien plus encore pour l'événement de votre client.

Écritures

Des lettrages cohérents avec un effet 3D dans différentes polices et tailles. Parfaites pour les décorations de gâteaux et les desserts.

Notifications & mises à jour du logiciel

La fonction de messagerie vous permet d'être informé des nouvelles fonctionnalités et des mises à jour logicielles gratuites.



Objets 3D

L'objet de rêve de votre client à croquer. Il suffit de le télécharger au format STL.

Propres fichiers

Utilisez vos propres fichiers au format STL. Il suffit de les télécharger dans le Procusini Club.

Propres recettes

Avec Procusini Research, les réglages experts vous permettent de travailler et d'expérimenter avec vos propres aliments.

Impression alimentaire 3D pour les professionnels

RÉGLAGES INDIVIDUELS

Expérimenter avec ses propres aliments

Procusini est synonyme de solutions professionnelles Plug & Play et de **conception créative de produits alimentaires**.

Optimisé pour une utilisation dans **l'hôtellerie, la restauration, la gastronomie événementielle, les écoles professionnelles, les établissements d'enseignement et de recherche** ainsi que les universités et les écoles supérieures.



Découvrez le monde de Procusini



Procusini Imprimante 3D
Choco Performance Stack



Procusini mini Imprimante 3D
Chocolat



Procusini Imprimante 3D
Chocolat



Procusini Research
Imprimante 3D alimentaire