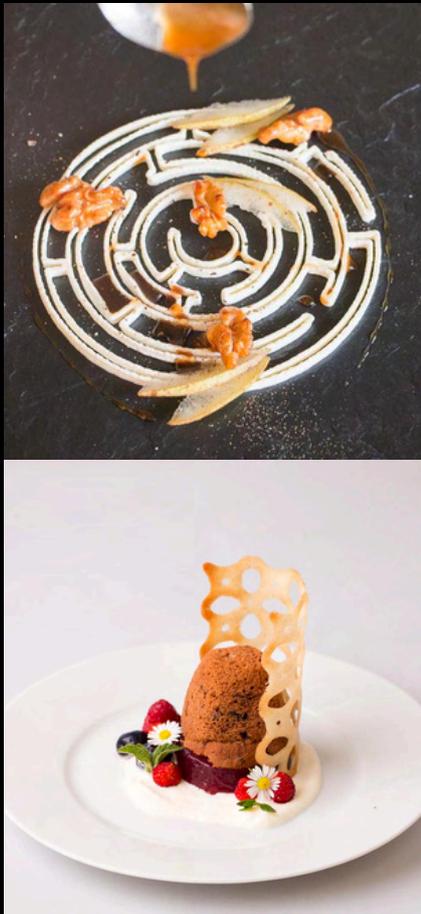


PROCUSINI
PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING



RESEARCH



PROCUSINI RESEARCH

Stampante 3D alimentare

Per alberghi, catering, catering per eventi,
scuole professionali, istituti di istruzione e
ricerca università e college.

Utilizzo di alimenti in pasta propri

I parametri rilevanti possono essere impostati individualmente



3,5" Touchdisplay

Funzionamento in 5 lingue

Ampia area di stampa

30 x 50 x 10 cm

Dimensioni compatte

67 x 44 x 50 cm

Ugello di dosaggio con 3 diametri

1.0 mm, 1.2 mm e 2.0 mm

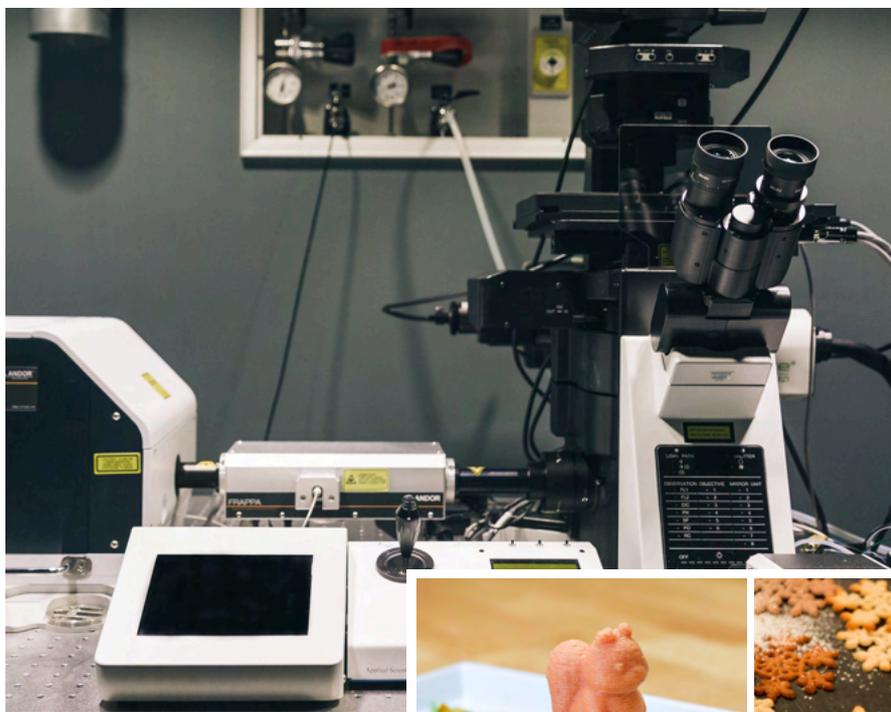
INFORMAZIONI TECNICHE

Procusini Research

- Impostazioni: Temperatura, velocità, portata
- Area di stampa: 30 x 50 x 10 cm / dimensioni esterne 67 x 44 x 50 cm
- Cartuccia in acciaio inox: volume 60 ml, riscaldabile 15 - 60° C
- Ugello di dosaggio: 1,0 mm, 1,2 mm e 2,0 mm
- Display touch da 3,5 pollici
- Include l'accesso online al Procusini Club con applicazioni e fino a 1.000 modelli

- Possibilità di utilizzare file propri, inclusa la funzione "Produzione in serie".
- Utilizzabile anche con gli speciali Procusini 3D Choco Refill
- Guida per l'operatore in tedesco, inglese, spagnolo, italiano, francese
- Area di produzione illuminata
- Facile pulizia grazie agli angoli arrotondati, la piastra di produzione può essere rimossa per la pulizia





AREE DI APPLICAZIONE

Università e scuole, ricerca e insegnamento

Impostazioni personalizzate di tutti i parametri rilevanti per sperimentare con i propri alimenti

Alimenti propri pastosi e omogenei, come ad esempio:

- Impasti, ad esempio speculoos, fianchi e biscotti di pasta frolla
- Meringa
- Burro, burro alle erbe
- Wasabi
- Puree di verdure addensate
- Paté di fegato filtrato
- Crema di formaggio di capra



IMPOSTAZIONI INDIVIDUALI

Temperatura, velocità e portata

Consiglio dell'esperto: l'alimento deve avere una consistenza pastosa, omogenea, priva di pezzi e stabile, in modo da poter essere estruso e mantenere la sua forma anche dopo la stampa.



Procusini Club con Applicazioni e modelli

FINO A 1.000 MODELLI

Tutti i vantaggi del Procusini Club

Quando acquistate un sistema di stampa alimentare 3D Procusini, ottenete l'accesso online all'esclusivo Procusini Club. Qui troverete tutte le applicazioni necessarie per creare oggetti personalizzati senza alcuna conoscenza preliminare. Con pochi clic, potrete raggiungere il vostro obiettivo in tutta sicurezza.



Piccoli lotti esclusivi

Consente di produrre un numero maggiore di oggetti, ad esempio per un evento con 30-100 ospiti.

Libreria di modelli

Oltre 1.000 oggetti 3D collaudati, stampi cavi, lettere, numeri, simboli e molto altro per l'evento del vostro cliente.

Oggetti 3D

L'oggetto preferito dal vostro cliente per fare uno spuntino. Basta caricarli in formato STL.

Logo

Mostra il logo del tuo cliente. Basta caricare il file in formato JPEG. Creeremo il file per voi entro pochi giorni.

Lettere

Lettering coerente con effetto 3D in vari font e dimensioni. Perfetto per decorazioni di torte e dessert.

File propri

Utilizzate i vostri file in formato STL. Basta caricarli sul Club Procusini.

Suggerimenti, trucchi e video

Consigli su come raggiungere il vostro obiettivo in modo facile e veloce.

Notifiche e aggiornamenti software

La funzione messaggi vi informerà sulle nuove funzioni e sugli aggiornamenti gratuiti del software.

Ricette personalizzate

Le impostazioni degli esperti di Procusini Research consentono di lavorare e sperimentare con i propri alimenti.

Stampa alimentare 3D per professionisti

IMPOSTAZIONI INDIVIDUALI

Sperimentate con i vostri alimenti

Procusini è sinonimo di **soluzioni professionali plug & play** e di **food design creativo**.

Ottimizzata per l'uso in **hotel, catering, catering per eventi, scuole professionali, istituti di istruzione e ricerca, università e college**.



Scoprite il mondo di Procusini



Procusini Stampante 3D
Ciocco Performance Stack



Procusini mini Stampante 3D
Cioccolato



Procusini Stampante 3D
Cioccolato



Procusini Research
Stampante 3D alimentare