

3D Lebensmitteldrucker Procusini® Research

Produktion

- Verwendbar für pastöse Lebensmittel, wie Hippenteig, Spekulatius, angedickte Gemüsepürees, Butter, eigene Schokolade sowie Procusini® 3D Choco Refills
- Technologie schichtweises Aufbauen von Lebensmitteln
- Edelstahlkartusche beheizbar
- Volumen Edelstahlkartusche 60 ml
- Positioniergenauigkeit 0,1 mm
- Durchmesser der Düse 1,0 mm, 1,2 mm und 1,5 mm
- Produktionsgeschwindigkeit 5 - 50 mm/s
- Bewegungsgeschwindigkeit 5 - 400 mm/s
- Nutzbare Produktionsfläche 500 x 300 x 100 mm

Maße und Gewichte

- Außenabmessungen Gerät Breite: 670 mm
Tiefe: 440 mm
Höhe: 500 mm
- Palette (halbe Palette) 600 x 800 x 700 mm (Länge x Breite x Höhe)
- Gerätegewicht 25 kg
- Liefergewicht 30 kg

Temperaturen

- Umgebungstemperatur Betrieb 20 - 22 °C
- Lagertemperatur Gerät 10 - 32 °C
- beheizbare Kartusche 15 - 60 °C

Stromversorgung

- Netzteil (AC) 100-240 VAC; 50 – 60 Hz
- Leistung (DC) 12 V; 7,5 A, 90 W
- Absicherung Kurzschluss/Überlast/Überspannung/Temperatur

Software

- Procusini® Club online Plattform mit Vorlagen und Anwendungen zur Erstellung eigener Druckvorlagen
- Kompatibilität Google Chrome (browserbasiert)
- Dateiformate STL, JPG

Bedienung und Einstellmöglichkeiten

- Bedienoberfläche am Gerät 3,5 Zoll TFT-Touch-Display, 5 Sprachen
- Datentransfer SD-Karte
- Einstellmöglichkeiten Individuelle Einstellungen der relevanten Parameter

