

PROCUSINI

PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

3D Tlačiareň na čokoládu Procusini Choco Plus - Duo

Pre profesionálov ktorí organizujú podujatia



3D Tlačiareň na čokoládu Procusini Choco Plus - Duo

Pre catering, podujatia, hotel, cukrovinky, cukrárne a pekárne

**Procusini 3D Choco -
Sladké akcenty - filigránske a jedinečné**



*"Téma podujatia
'Future' na 250
dezertných tanieroch
vytvorila 'wow efekt'
pre mojich hostí."*

David Seidel, Executive Chef, The
Westin Grand München



Výrobný čas nápisu "Future"

	1 ks	10 ks	50 ks	100 ks
3D tlačiareň na čokoládu Procusini Choco Plus	3,5 min	35 min	2 h 55 min	5 h 50 min
3D tlačiareň na čokoládu Procusini Choco Plus - Duo		18 min	1 h 28 min	2 h 55 min

Hmotnosť jedného nápisu "Future" je cca 5.5 g
Na 100 nápisov "Future" je potrebných približne 8 náplní s Procusini 3D Choco

Na skrátenie výrobného času na polovicu pri podnikaní v oblasti organizovania podujatí
sa odporúča 3D tlačiareň Procusini Choco Plus vo verzii "Duo", viď tabuľka vyššie.

**100% zamerané na čokoládu
- bez kompromisov.**

**Nastavte akcenty, ktoré tvorila
rozdlel:**

Kreatívne a
personalizované
čokoládové výrobky

Nápisy, logá,
vlastná kreativita

Pre zaručený
"wow efekt"

PROCUSINI

PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

Garantovaný
úspech

Jednoduchá
obsluha - bez
predchádzajúcich
skúseností

Viac ako 1.000
šablón

Vlastné nápisy
a logá

**Kompletný Procusini[®] systém - bezúdržbový.
Koordinovaný balík hardvéru,
softvéru a 3D Choco:**

Použitie
vlastných
súborov

Rýchle čistenie

Podpora
aplikácií

Tipy a triky

Sériová
výroba

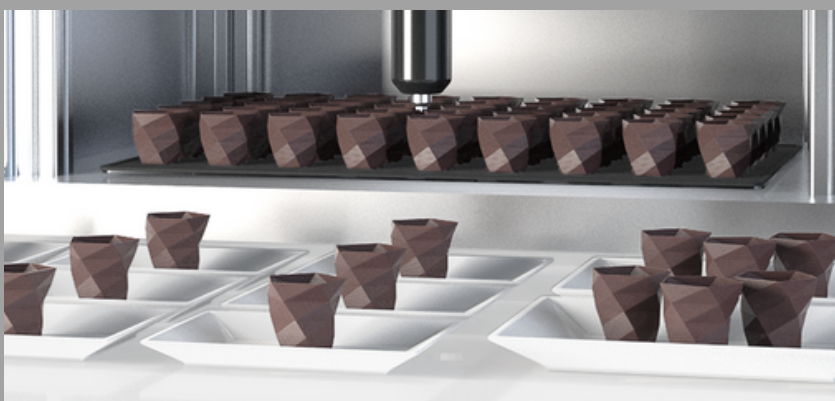


Čokoládový materiál :
Náplne Procusini 3D Choco idú
ruka v ruke s jednoduchým používaním:

Vytvorené pre Procusini ako 3D Choco Dark
(vegan), White, Pink a Blue

Nie sú potrebné žiadne otravné nastavenia,
jednoducho vložte a začnite

S garantovaným úspechom



**Každý, kto organizuje podujatia, potrebuje predovšetkým jednu vec -
výstup**

1 500 cm² a teda 5x väčšia výrobná plocha*

Dvojnásobný výkon pri rovnakej ploche s Procusini Duo

Možnosť sériovej výroby

*v porovnaní s predchádzajúcim modelom

**Kvalifikovaných pracovníkov je nedostatok - o to ľahšia
musí byť obsluha :**

Dotykový displej so zrozumiteľnými pokynmi pre používateľa

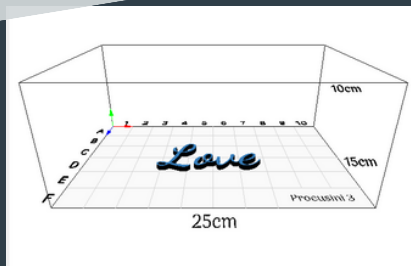
Nemčina, angličtina, španielčina, taliančina a francúzština

Prvý čokoládový objekt už po 20 minútach - bez zložitých nastavení
a bez akýchkoľvek predchádzajúcich znalostí, jednoducho

- predhrejte
- vyberte objekt
- a ide sa na to!

PROCUSINI
PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

**Dosiahnite svoj cieľ s vlastnými šablónami -
len niekoľkými klikmi v Procusini klube**



Napríklad, vytvorenie textovej správy

1. Vytvorte text
2. Vyberte veľkosť a typ písma
3. Zvoľte požadovaný 3D efekt pomocou počtu vrstiev
4. Ide sa na to!

*"Len niekoľkými kliknutiami dosiahnete požadovaný výsledok -
bez akéhokoľvek programovania."*

Teresa D., responsible for Procusini Club, Print4Taste



Jedinečná rozmanitosť aplikácií - jednoducho v Procusini® klube:

V Procusini Clube nájdete všetko, čo potrebujete na rýchle a jednoduché tvarovanie čokolády bez programovania.

EXKLUZÍVNE MALÉ SÉRIE

Umožňuje výrobu väčšieho počtu predmetov, napr. pre podujatie so 150 hosťami.

TEXTOVÉ SPRÁVY

Vytvárajte osobné textové správy s 3D efektom v rôznych typoch písma a veľkostiach.

3D OBJEKTY

Objekt snov vašich zákazníkov. Stačí nahráť vo formáte "STL".

KNIŽNICA ŠABLÓN

Získajte prístup k viac ako 1 000 osvedčeným 3D objektom, dutým tvarom, písmenám a číslam.

LOGOS

Umiestnite logo svojich zákazníkov do centra pozornosti. Jednoducho ho nahrajte vo formáte JPEG. Súbor pre vás vytvoríme automaticky.

TIPY, TRIKY A VIDEÁ

Tipy, ako rýchlo a jednoducho dosiahnuť svoj cieľ.

PROCUSINI

PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING

PROCUSINI
PROFESSIONAL 3D FOOD PRINTING



Technológia v číslach:

Dotykový displej s uhlopriečkou 3,5 palca

SD karta na rýchly prenos dát

Výrobná plocha 30 x 50 x výška 10 cm

Vonkajšie rozmery Š x H x V: 70 x 50 x 48 cm

Hmotnosť: 16 kg

Spotreba energie < 60 W

Napájanie 12 V, sieťová prípojka 100 - 240 V , medzinárodná zástrčka

Od profesionálov pre profesionálov - Stres a časový tlak v kuchyni sú nám známe. Preto vyrábame zariadenia, na ktoré sa môžete spoľahnúť pri každodennej práci:

Robustnosť a spoľahlivosť

100 % testované pred dodaním

Hygiena a čistenie

- Myslíme si, že po práci by to malo byť rýchle:

Hygienický dizajn so "zaoblenými" rohmi

Len 3 časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami

Čas čistenia približne 5 - 8 min.

