

Výroba

- Použitie vhodné pre čokoláda a Procusini® mini 3D Choco náplne
- Technológia nanášanie potraviny vrstva po vrstve
- Nerezový zásobník vyhrievateľný
- Využitelný objem 15 ml
- Presnosť polohovania 0,1 mm
- Priemer trysky 1,0 mm
- Výrobná rýchlosť 5 – 50 mm/s
- Rýchlosť pohybu 5 – 200 mm/s
- Využitelná výrobná plocha 90 x 90 x 46 mm

Rozmery a hmotnosti

- Vonkajšie rozmery zariadenia dĺžka: 235 mm
šírka: 250 mm
výška: 275 mm
- Prepravný obal 350 x 350 x 350 mm (D x Š x V)
- Hmotnosť zariadenia 4 kg
- Prepravná hmotnosť 6 kg

Teploty

- Teplota okolia 20 - 22 °C
- Skladovacia teplota 0 - 32 °C
- Vyhrievateľný nerezový zásobník 20 - 40 °C

El.napájanie

- Napájací zdroj (AC) 100-240 VAC; 50 – 60 Hz
- Napájanie (DC) 12 V; 5 A, 60 W
- Ochrana Skrat/preťaženie/prepätie/teplota

Software

- Procusini® Club online platforma so šablónami a aplikáciami na vytváranie vlastných tlačových šablón
- Kompatibilita Google Chrome (prehliadač)
- Formáty súborov STL, JPG

Možnosti obsluhy a nastavenia

- Užívateľské rozhranie na zariadení 3,5 Zoll TFT-dotykový displej, 5 jazykov
- Prenos dát SD-karta
- Možnosti nastavenia teplota predhrievania, teplota tlače, prietok a rýchlosť tlače

Technické zmeny v záujme vývoja produktu vyhradené.

