

FOR HOTEL, CATERING, EVENT GASTRONOMY AND CONFECTIONARY

PRE HOTELY, CATERING, PÁRTY,  
GASTRONÓMIU A CUKRÁROV

*Gastro*  
s e r v i s

Procūsini  
Passion in food creation

Vášeň pri príprave potravín

3D Food Printing System

3D Systém pre potravinársku tlač



# PROCUSINI® - Komplexný systém



”

*Kreativita & dôraz na prispôsobenie požiadavkám to vytvára rozdiel - to je silná stránka Procusini®.*

*Procusini model 5.0 „Plug & Play“ je nám obzvlášť blízky. Prvýkrát sa dá ovládať rýchlo a ľahko prostredníctvom integrovaného displeja. Vďaka funkcii automatickej kalibrácie sú navyše odstránené všetky práce spojené s úpravami. . Dôležité je pre nás tiež, že môžete využiť všetky aplikácie v klube Procusini® okamžite a jednoducho bez programovania.*

*Ak si vyberiete systém Procusini®, získate ideálne zladený celkový systém hardvéru, softvéru a potravinových náplní Procusini® so zaručeným úspechom.*

*Samozrejme, môžete pracovať aj s vašimi vlastnými náplňami.*

## Komplexná starostlivosť

Okrem najlepších možných výsledkov výroby potravín pri použití 3D systému Procusini® a potravinárskych náplní ponúka Procusini® množstvo iných výhod:

Vlastné druhy potravín

Podpora

Viac ako 1000 šablón

Typy & triky

Sériová výroba

Bez potreby programovania

Čistenie len do 2 min

Kreatívne & Personalizované



# PROCUSINI® 3D ČOKO – SLADKÉ PRÍLOHY

## – filigránske a mimoriadne –

”

*Motto podujatia “Budúcnosť”  
na 250 dazertných tanieroch  
urobený pre hostí  
“wow-Efekt”.*

David Seidel, Executive Chef,  
The Westin Grand München



“Budúcnosť” bola  
bola vytvorená pomocou  
aplikácie “Popis”  
v “Procusini® Club” –  
ideálna aplikácia pre  
koherentný popis.

### PROCUSINI® 3D ČOKO NÁPLNE

Vložte, ohrejte, pripravené! “Bez potreby temperovania môžete začať okamžite!”

Náplne Procusini® 3D Choco Dark a 3D Choco White sú vynikajúce pre nastavenie akcentov.



1 “coffee”  
približne do 2 min.

	Výstup na doplnenie Procusini®	1 ks	10 ks	50 ks	100 ks
“Budúcnosť” (str. 4)	13 ks	5,5 g	55 g	275 g	550 g
		3,5 min	35 min Dual: 17,5 min	2 h 55 min Dual: 1 h 28 min	5 h 50 min Dual: 2 h 55 min
“Hviezda” (str. 5)	22 ks	3,4 g	34 g	170 g	340 g
		4 min	40 min Dual: 20 min.	3 h 20 min Dual: 1 h 40 min	6 h 40 min Dual: 3 h 20 min

# PROCUSINI® 3D Cestoviny

- pozdravy z kuchyne -

”

*Len sa pozrite na túto vynikajúcu cestovinu s krevetami.*

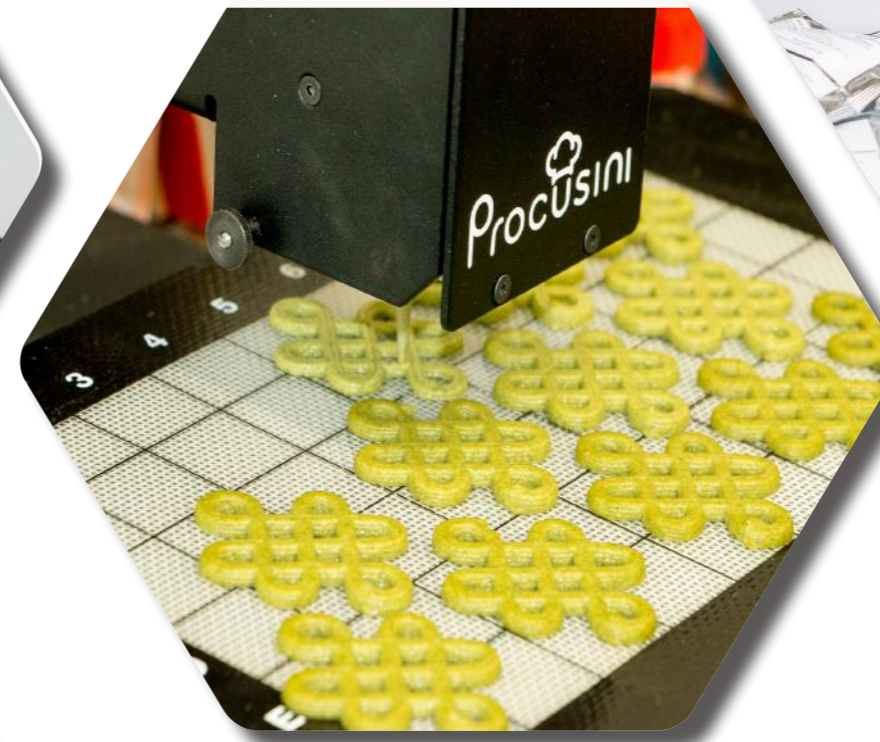
Executive Chef Michael Smerda,  
Sagamore Hotel South Beach, Miami,  
USA



Aj "grécky symbol" je len jeden z viac ako 1000 symbolov v knižnici šablón Procusini®.

## PROCUSINI® 3D Cestoviny

Zmiešajte cestoviny Procusini® 3D zmiešajte s vodou a olejom. Chuť môžete meniť pridaním špeciálneho oleja alebo vlastného vývaru.



K dispozícii v prírodnej farbe, červenej, zelenej a čiernej



Približne 3 min. pre „keltický uzol“

	Výkon Procusini® na naplnenie	1 ks	10 ks	50 ks	100 pieces
"keltický uzol" (str. 7)	23 ks	3,8 g	38 g	190 g	380 g
		3 min	30 min	2 h 30 min	5 h
			Dual: 15 min	Dual: 1 h 15 min	Dual: 2 h 30 min
"grécke symboly" (str. 6)	8 ks	11 g	110 g	550 g	1.100 g
		8 min	1 h 20 min	6 h 40 min	13 h 20 min
			Dual: 40 min	Dual: 3 h 20 min	Dual: 6 h 40 min

# PROCUSINI® 3D FONDANT

- klasika s prekvapujúcimi možnosťami -



”

*Je dobré, že pri Procusini® nemusím stále stáť celý čas. Dokáže pracovať sám.*

Cukrárenská mama,



“Celá zemeguľa” ako motív na torte v našej knižnici šablón

PROCUSINI® 3D FONDANT

Procusini® 3D Fondant umožňuje výrobu 3D búst a detailných 3D objektov.



K dispozícii v bielej a žltej farbe (iné farby na požiadanie)



cca 15 min. pre “sovu”

	Výkon na naplnenie Procusini®	1 ks	10 ks	50 ks	100 ks
“Kvet” (str. 9)	10 ks	8 g	80 g	400 g	800 g
		6 min	1 h Dual: 30 min	5 h Dual: 2 h 30 min	10 h Dual: 5 h
“Sova” (str. 9)	3 ks	24 g	240 g	1.200 g	2.400 g
		15 min	2 h 30 min Dual: 1 h 15 min	12 h 30 min Dual: 6 h 15 min	25 h Dual: 12 h 30 min

# PROCUSINI® 3D MARZIPAN

- Malé darčeky pre potešenie -

”

Už po krátkej dobe sa investícia do Procusini® vráti...a záujem sa stále zvyšuje.

Charly und Max Eisenrieder  
Münchner Freiheit,  
Café and Catering



PROCUSINI® 3D MARZIPAN

sa vyznačuje potrebnou tekutosťou pre jemné formovanie vrstiev a súčasne stabilitou produktu.



K dispozícii v transparentnej, žltej, modrej, červenej a zelenej farbe.



cca 2,5 min. pre "rameno robota"



Túto 3D-šablóna pridal do knižnice priamo zákazník. Po niekoľkých klikoch v knižnici Procusini® Club vvyymodelovala 3D tlačiareň darčeky.

	Výkon na naplnenie Procusini®	1 ks	10 ks	50 ks	100 ks
"Rameno robota" (str. 11)		2,4 g	24 g	120 g	240 g
	34 ks	2,5 min	25 min	2 h 10 min	4 h 20 min
"Logo Procusini" (str. 11)		7,0 g	70 g	350 g	700 g
	11 ks	11 min	1 h 50 min	9 h 10 min	18 h 20 min
			Dual: 12,5 min	Dual: 1 h 5 min	Dual: 2 h 10 min
			Dual: 55 min	Dual: 4 h 35 min	Dual: 9 h 10 min

# MÁTE VŽDY NA VÝBER

- široký sortiment vlastných produktov -

Použite návrhy receptov v knižnici Procusini®, napr. chrumkavé wafle, krehké sušienky alebo vytvorte vlastné recepty.

V odborných aplikáciách v klube "Procusini® Club" môžete nastaviť teplotu, rýchlosť a výšku vrstvy podľa Vášho receptu.

Tajomstvo úspešného 3D produktu spočíva v správnej konzistencii v kombinácii s nastavením tlačiarne Procusini®.



”

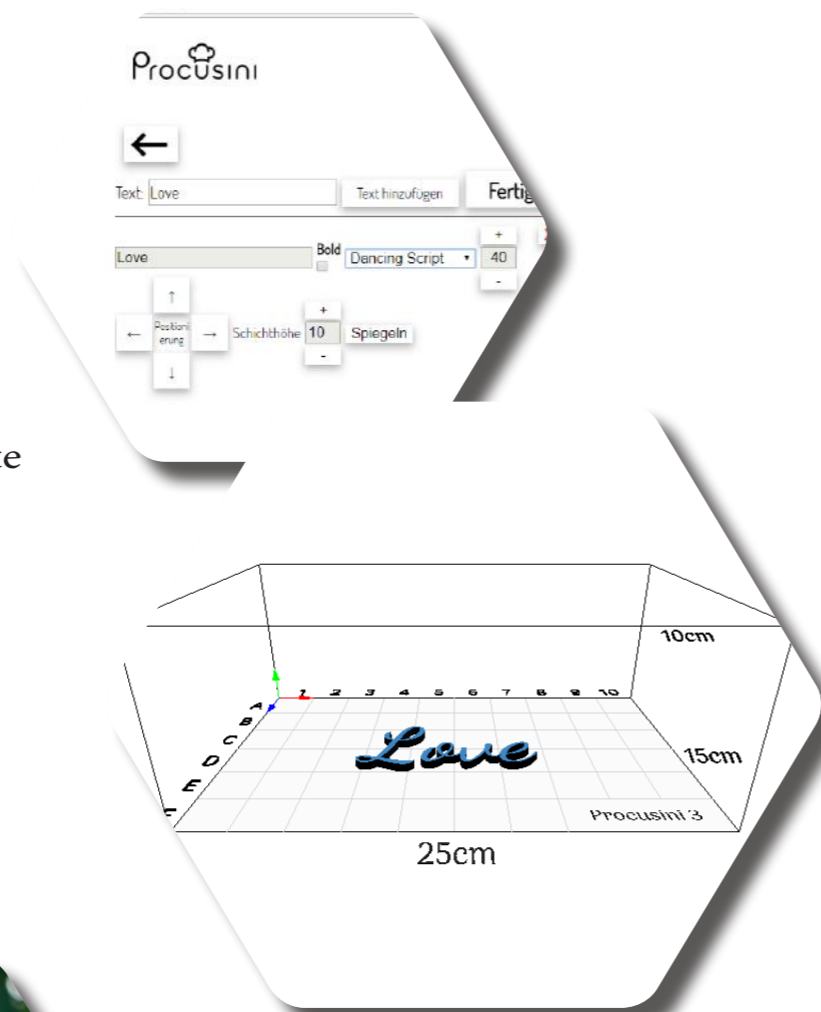
*Radi Vám pomôžeme pri zložitejších aplikáciách. Niekedy stačí len malá finta, aby ste zákazníkov prekvapili skvelým výtvorom.*

Teresa D.,  
Application Specialist,  
Print2Taste



Len niekoľkými klikmi do cieľa  
- napr. vytvárať textové správy -

- 1 Napíšte text
- 2 Vyberte veľkosť a font
- 3 Podľa počtu vrsiev určite požadovaný 3D efekt.
- 4 Môžeme začať!



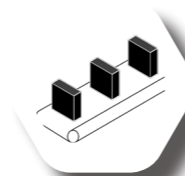
”

*Mojim cieľom bolo, aby ste mohli dosiahnuť požadovaný výsledok bez programovania, len po pár kliknutí.*

Marcel I.  
Software engineer,  
Print2Taste

JEDINEČNÁ ROZMANITOSŤ APLIKÁCIÍ  
- jednoducho Procusini® Club -

V klube Procusini® Club nájdete všetko, aby ste dosiahli potrebný výsledok bez programovania.



#### EXKLUZÍVNE MALÉ SÉRIE

Umožňuje výrobu viac druhov produktov napr. pre 150 zákazníkov.



#### TEXTOVÉ SPRÁVY

Vytvárajte si svoje vlastné 3D texty v rôznych tvaroch a veľkostiach.



#### 3D OBJEKTY

Požadovaný objekt od Vášho zákazníka pre potešenie. Jednoduché nahratie vo formáte "STL".



#### KNIŽNICA ŠABLÓN

Prístup k viac ako 700 osvedčeným 3D objektom, formám, písmenám a číslam.

Logo

#### LOGÁ

Vložte logo Vášho zákazníka do v JPEG formáte. Súbor bude automaticky vytvorený.



#### KRESLENIE A OBKRESLOVANIE RUKOU

Prejavte svoju kreativitu, alebo podložte fotografiu.



#### EXPERTNÉ APLIKÁCIE

Expertné aplikácie Vám umožňujú pracovať s vlastnými potravinami. Tu môžete napr. prispôsobiť teplotu, rýchlosť a výšku vrstvy svojmu receptu.



#### TIPY, Triky & Videá

Rady ako môžete rýchlo dosiahnuť svoj cieľ.

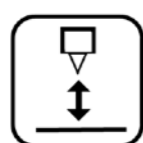


# ROZDIEL SPOČÍVA V DETAILE

- Procusini® 5.0 -



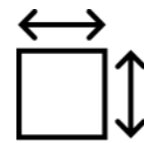
Integrovaný 3,5" display - jednoduchá obsluha



AUTOMATICKÁ KALIBRÁCIE  
Nie je potrebná manuálna kalibrácia



SD CARD  
Pre jednoduchý a rýchly prenos dát z Procusini® Club do Procusini®



Pracovná plocha  
25 x 15 cm



KOMPAKTNÉ  
Rozmery v prevádzke:  
60 x 60 x 65 cm  
(D x Š x V)



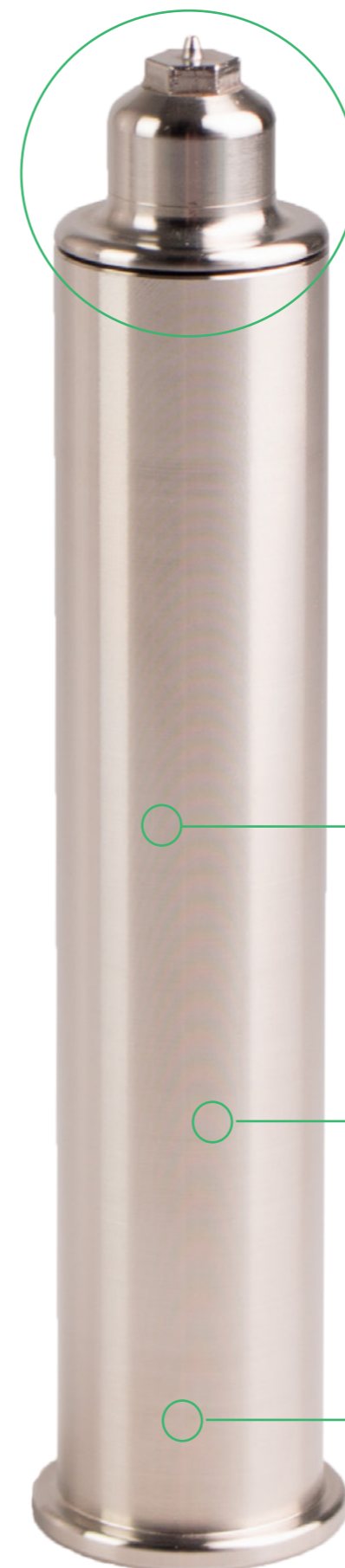
Prenosný  
nízka hmotnosť  
9 kg



12 V  
Príkon  
< 60 W



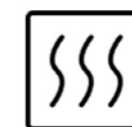
# - Procusini® Nerezový zásobník náplní -



DÁVKOVACIE HROTY  
Rôzne priemery



ROBUSTNÝ A HYGENICKÝ MATERIÁL  
Robustný dizajn,  
potravinárska nehrdzavejúca oceľ



IDEÁLNY PREVOD TEPLA  
vyhrievateľný na 60 ° C, krátka doba predohrevu

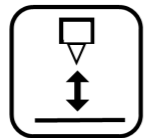


JEDNODUCHÉ ČISTENIE  
Demontáž držiaka zásobníka bez potreby náradia

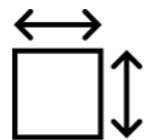
# - Procusini® 4.0 Dual -



12 VOLTS  
Dual cca 80 W



**AUTOMATICKÁ  
KALIBRÁCIE**  
Nie je potrebná  
manuálna kalibrácia



Pracovná  
plocha  
Dual 29 x 15 cm



WIFI  
Integrovaná WIFI-  
pripojenie umožňuje  
bezdrôtové operácie



**JEDNODUCHÉ  
ČISTENIE**  
Výmena náplní  
a držiaku bez  
náraďa



**KOMPAKTNÉ**  
Pracovné rozmery:  
Dual 60 x 64 x 65 cm  
(L x Š x V)



**OHREVNÁ  
kazeta do 60 °C**



**PRENOSNÉ**  
Nízka hmotnosť  
(11 kg Dual)



PRIPRAVENÉ PRE POUŽITIE!

Od vybalenia vášho zariadenia  
Procusini® po výrobu prvého produktu  
potrebujete menej ako 15 min. - bez  
predchádzajúcich znalostí.

1 Otvorte

2 Naplňte surovinu do Procusini®

3 Zatvorte

4 Pripravené!

”

*Obráťte sa na vášho  
dodávateľa pre doplnenie  
potrebných surovín a dielov.*

Johannes H.,  
Product specialist,  
Print2Taste



# RADÍME VÁM

- pred a po nákupe -

## PODPORUJEME VÁS

Zákazníci na celom svete oceňujú naše služby a podporu špecialistov.

## ONLINE-WEBINARS

Skúsenosti s 3D systémom Procusini® pozrite si na:  
[www.procusini.com](http://www.procusini.com)

# PRODUKTY PROCUSINI® A PRÍSLUŠENSTVO

Môžete sa spoľahnúť na naše náplne Procusini®, ktoré sú špeciálne upravené pre Procusini®. Používajú sa ľahko a pohodlne.

- Úspech je zaručený -

Procusini® 5.0	<p>Prístup do klubu Procusini® Club a rozsiahle doplnky.</p> <p>+ 3D Choco tmavá - 4 náplne (4 x 75 g) + 3D Choco biela - 4 náplne (4 x 75 g) + 3D Pasta - 4 náplne (4 x 45 g) + 3D Marzipan - 4 náplne (4 x 85 g)</p> <p>Prevádzka - nastavenie cez integrovaný display.</p>
Procusini® 4.0 Dual	<p>Prístup do klubu Procusini® Club a rozsiahle doplnky.</p> <p>+ 3D Choco black - 4 Refills (4 x 75 g) + 3D Choco white - 4 Refills (4 x 75 g) + 3D Pasta - 4 Refills (4 x 45 g) + 3D Marzipan - 4 Refills (4 x 85 g)</p> <p>Prevádzka - nastavenie vyžaduje PC/notebook/tablet s WIFI-pripojením.</p>
Procusini® 3D Choco	(8 náplní á 75 g)
Procusini® 3D Pasta	(8 náplní á 45 g, mix.92 g) V 4 farbách (transparent, červená, zelená, čierna).
Procusini® 3D Marzipan	(8 náplní á 85 g) V 5 farbách (natural, žltá, červ.,zelená, čierna).
Procusini® 3D Fondant	(8 náplní á 85 g) V 2 farbách (natural a žltá, iné na želanie).

Viac informácií na

[www.gastroservis.sk](http://www.gastroservis.sk)

alebo

[www.procusini.com](http://www.procusini.com)