

Imprimante 3D alimentaire

La fonceuse du futur est accessible dès à présent pour vous permettre de transformer vos idées en créations gourmandes et inédites !

Formation
incluse



LES POINTS FORTS

- Simple d'utilisation
- Compacte
- Robuste
- Sans déchets
- Pilotable depuis une application
- Modèles 3D inclus dans l'application
- Possibilité d'ajouter ses propres designs 3D
- Facilement nettoyable
- Travail en temps masqué

Les Applications

- Fonds de tartes et tartelettes sucrés ou salés
- Bouchées et mignardises
- Contenants comestibles...

Caractéristiques techniques

Patiss3

Alimentation	24 V / courant continu / 5 A
Connexion	Prise monophasée
Matériaux	Inox 304L / POM / HDPE
Consommation électrique	< 200 W
Dimensions (L x P x H)	915 x 604 x 900 mm
Récipient de cuisson	Bac GN 2/3
Réservoir de pâte	1,2 L
Cartouche de poudre neuve	7 L
Poids	25 kg

