



WIIBOOX SWEETIN

Stampante 3D per alimenti

SWEETIN





Impara cucinando

Grazie alla facilità di utilizzo e ai diversi ingredienti "stampabili", la stampante 3D Sweetin è un elemento ideale da aggiungere negli istituti alberghieri, gli alunni potranno imparare a conoscere, maneggiare e creare con i seguenti ingredienti



Facile da usare

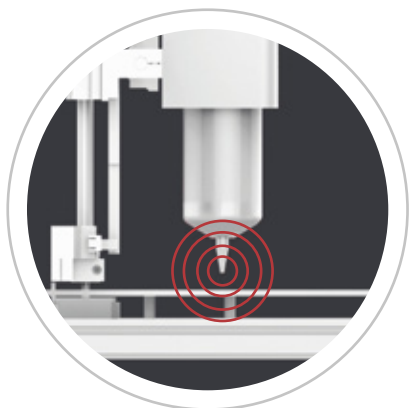


Software scaricabile **gratuito** e **facile da usare**. Velocità e temperatura di stampa regolabili.



$\pm 0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$

Grazie al controllo della temperatura in tempo reale, ogni piccola modifica è controllabile. Questo non solo garantisce un risultato finale eccellente, ma protegge gli ingredienti da eventuali danni.



0.4 mm

Grazie ad un estrusore con un diametro ridotto di **solli 0.4 mm**, sarà possibile creare delle vere e proprie sculture.

Specifiche tecniche

Dimensioni	192 x 380 x 420 mm
Peso netto	10kg
Alimentazione	50W
Dimensioni di stampa	110 x 110 x 75 mm
Precisione posizione	XY Axis: 0.1 / 100 mm Z Axis: 0.01/100 mm E Axis: 0.01/100 mm
Diametro estrusore	0.4 - 1.55 mm
Numero Estrusore	1
Velocità di stampa	15--70mm/s
Formato File	STL / G-code

* i parametri seguenti sono solo per riferimento.

Materiali di stampa

Materiale di stampa	Diametro punta estrusore	Temperatura testa estrusore	Velocità di stampa	Altezza minima di stampa	Volume di pompaggio	Velocità di ritrazione
Cioccolato fondente	0.6-0.84 mm	37°C	100%	8.5 cm	2	50
Cioccolato bianco	0.6-0.84 mm	33°C	100%	8.5 cm	2	50
Biscotto	0.84 mm	Temperatura normale	100%	7 cm	2	50
Pasta di caramelle	0.84 mm	Temperatura normale *	100%	10 cm	2	50
Purè di patate	0.6-0.84 mm	Temperatura normale	100%	3 cm	2	50
Marmellata	0.84 mm	Temperatura normale	100%	9 cm	2	50
Carne macinata	0.84mm	Temperatura normale	100%	9 cm	2	50

* In inverno 35°C