

IMPRESORA DE CHOCOLATE 3D

**NEW OPUS.**
EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ

**¡DALE VIDA A TUS CREACIONES DE CHOCOLATE
CON TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA!**

“**OPUS no es un gadget:** es una auténtica herramienta de producción para los profesionales del chocolate que quieren combinar precisión, creatividad y rendimiento.”

LAS VENTAJAS

- + Templado automático en el cabezal de impresión
- + Precisión extrema y detalles impresionantes
- + Hasta 10 veces más rápido que un operador manual
- + Con software de creación incluido
- + ¡Organice un espectáculo en la tienda y en eventos!

**PRODUCCIÓN**

Tamaño de la pieza: Hasta 10 x 15 cm



Tiempo de impresión: 1 a 30 min



Caudal: hasta 550 piezas/h



Descubre en vídeo



MARCHA

NEW

IMPRESORA DE CHOCOLATE 3D

Carga fácil

- Simplemente vierte tus pistolas de chocolate en el cartucho.
- Hay hasta 3 cartuchos para los 3 colores (negro, leche, blanco).
- El cabezal de impresión se llena automáticamente.

Templado integrado

- En pocos minutos, la máquina funde y temple el chocolate, listo para imprimir.

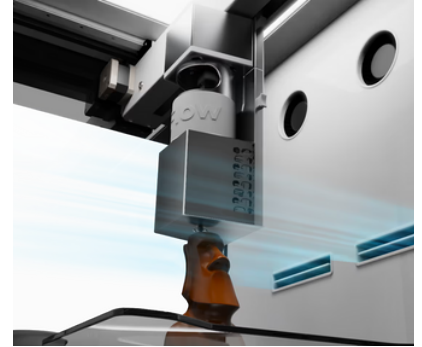
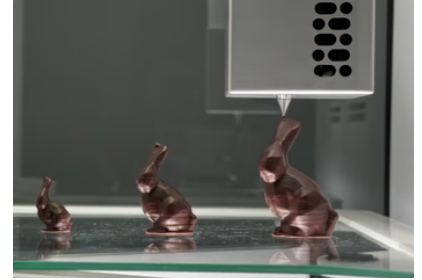
Creando el archivo

- Cree su diseño en el software ByFlow Studio+ (incluido) y luego envíelo de forma inalámbrica a la máquina.
- OPUS calcula automáticamente el tiempo de impresión requerido.

Configuración del soporte

- Coloca tu hoja, tableta, tarta o cualquier otro soporte directamente sobre la mesa de cristal.

Empieza a imprimir... ¡y deja que OPUS dé vida a tus creaciones!



SOFTWARE

Crea tus diseños fácilmente con el software ByFlow Studio+.

Crea desde cualquier cosa

Importa una imagen de internet, dibuja tu propia forma o escribe texto personalizado. Hay muchas fuentes disponibles en la biblioteca integrada.

Inspírate o utiliza tus archivos

Incluye una biblioteca multimedia con diseños listos para usar (formas, letras, patrones, etc.). También puedes importar directamente tu logotipo o tus propios archivos.

Fácil conexión a la máquina

OPUS está conectado a la red: envías tu archivo con un solo clic, sin memoria USB ni manipulaciones complicadas.

IMPRESIÓN

El cabezal de impresión derrite y temple automáticamente el chocolate mediante un sistema de templado integrado, lo que garantiza una curva de temperatura estable y controlada.

Capacidad: 100 gramos de chocolate.

Enfriar el área de trabajo

La superficie de impresión se enfría: la temperatura de enfriamiento es ajustable, para adaptar la cristalización según la aplicación.

Sus piezas 3D se congelan instantáneamente, sin deformación, con una precisión óptima.

Ajuste la curva de templado según el chocolate utilizado. Registre las temperaturas de cristalización en la máquina y selecciónelas según la cobertura deseada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Dimensiones	56 x 50 x 64 cm h110 cm con puerta abierta	Conectividad	Wi-Fi
Peso	30 kilos	Fuerza	230 V - 300 W
Tamaño de la boquilla	1 milímetro	Flujo de sonido	máximo 65 dB
Flujo de chocolate	15 g/min	Enfriamiento	Hasta 6°C
Rango de temperatura	de 10 a 50°C	Capacidad del tanque	3 x 200 gramos
Pantalla de control	IPS de 7 pulgadas	Capacidad de carga	100 gramos

