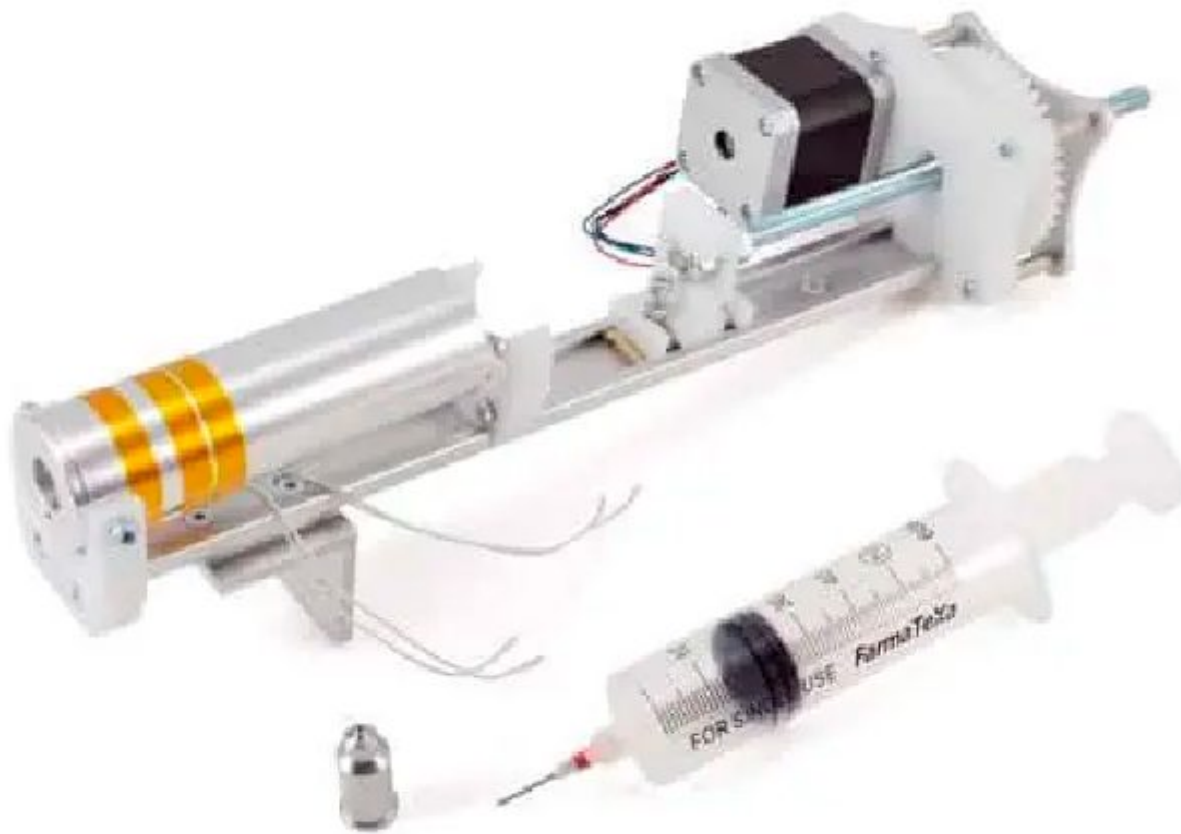


Set estrusore Choco 3DRAG - in kit

Prezzo: 145.90 €

Tasse: 32.10 €

Prezzo totale (con tasse): 178.00 €



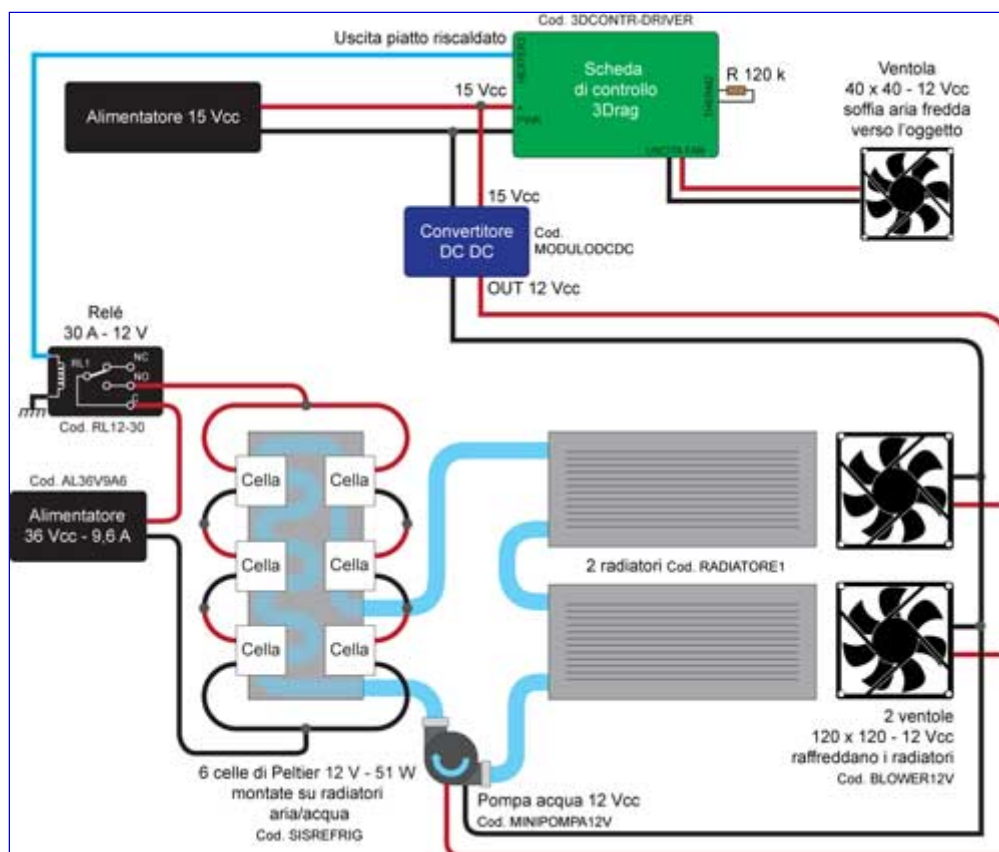
Speciale estrusore che consente alla 3Drag di stampare oggetti in cioccolato. Da sostituire a quello utilizzato per estrarre materiali plastici (PLA, ABS, ecc.), è costituito da una comunissima siringa da 60 ml, il cui pistone viene azionato mediante un motore passo passo NEMA17, e da un riscaldatore cilindrico che mantiene ad una temperatura di circa 32-33 °C il cioccolato contenuto nella siringa. Il cioccolato per poter essere estruso attraverso l'ago della siringa (avente un diametro interno di soli 0,9 mm) deve essere sciolto; la fusione si ottiene attivando opportunamente il riscaldatore in cui è inserita la siringa senza superare la soglia dei 33°C onde evitare di far perdere la "tempra" al cioccolato. Per questo motivo la scheda di controllo rileva costantemente la temperatura del riscaldatore mediante un termistore NTC da 100 Kohm installato direttamente sul corpo del cilindro riscaldatore in alluminio. La perdita di "Tempra" del cioccolato impedirebbe di stampare oggetti che si sviluppano in altezza poiché il cioccolato stesso non riuscirebbe a solidificare a temperatura ambiente (24-27°C). Il set è composto da: una siringa da 60 ml per uso medico con attacco centrale "Luer Lock" (marca FarmaTexa) al quale viene applicato un ago standard da 1,2 mm opportunamente accorciato (L totale= 33,5 mm); un corpo cilindrico in alluminio con diametro esterno di 35 mm ed interno di 31,6mm, opportunamente forato; un blocchetto cilindrico in alluminio (in cui viene alloggiata una cartuccia riscaldante cilindrica 15V/33W) opportunamente forato; una camicia copri ago (ricavata da un tondino di alluminio) che permette di "tenere caldo" l'ago della siringa durante la stampa; una guida in alluminio IGUS (cod. NS-01-27) da 27x300 mm che rappresenta anche l'elemento portante di tutta l'unità di estrusione; un pattino IGUS (serie 27 cod. NW-02-27) a cui viene ancorato il pistone della siringa mediante un'apposita staffa realizzata in Delrin; una piastra in alluminio da 4 mm di spessore per il fissaggio della ruota dentata; una staffa angolare in alluminio per fissaggio dell'estrusore al braccio della stampante 3Drag; una barra filettata M8x190 mm per azionamento pistone siringa; 2 cuscinetti a sfere 8x22x7 mm con parapolvere; supporti per il fissaggio del riscaldatore, della siringa e del motore, ruota dentata a 43 denti (Ø66,2 mm) e pignone a 10 denti (Ø 17,6 mm) realizzati in Delrin; una cartuccia riscaldante 15 V / 33 W e un termistore NTC assiale 100 Kohm. **Attenzione!** Il motore NEMA17 da 2,5 A per l'azionamento del pistone della siringa non è incluso; è possibile utilizzare quello presente sull'estrusore di serie della stampante. Sul cilindro porta-siringa è possibile avvolgere una cartuccia riscaldante supplementare (opzionale) di tipo "flat" con tensione di alimentazione di 5 Vdc che consente un riscaldamento ancora più uniforme della siringa, utile nel caso in cui la stampante venga utilizzata in ambienti particolarmente freddi.

<!--cke_bookmark_142S--><!--cke_bookmark_142E-->

Da considerare...

La stampa di oggetti con dimensioni x-y ridotte ma con z elevati, rallenta il processo di raffreddamento del cioccolato, pertanto potrebbe essere necessario dirigere sull'oggetto un flusso di aria fredda (** generabile mediante un piccolo sistema di refrigerazione a celle di Peltier – non incluso) per abbassare rapidamente la temperatura degli ultimi strati di cioccolato depositati, scongiurando così il collassamento della struttura.

Cosa ti serve per realizzare un sistema di refrigerazione ad aria fredda



Di seguito l'elenco dei componenti principali necessari per la realizzazione del sistema refrigerante. Per completare l'installazione è necessario aggiungere i tubi, le parti plastiche e la minuteria. **E' possibile richiedere la stampante 3Drag Choco completa e montata mandando una mail a preventivi@futuragroupsrl.it**

Quantità	Prodotto
1	2846-MODULODCDC (Convertitore DC/DC uscita regolabile da 1,5 a 35 V)
2	2846-RADIATORE1 (Radiatore acqua per 1 ventola 120x120)
2	2846-BLOWER12V (Ventola 12 Vdc 120x120x38 mm)
2	2846-GRIGLIA120120 (Griglia di protezione per ventola 120x120 mm)
1	2846-MINIPOMPA12V (Mini pompa ad immersione 12 Vdc)
1	5230-RL12-30 (Relè di potenza 12 V- 30 A)
1	2846-AL36V9A6 (Alimentatore switching 36 Vdc 350 W)
1	2846-SISREFRIG (Sistema refrigerante con 6 celle di Peltier)
1	8220-BTWF4 (Connettore femmina 4 poli con cavetti 20 cm)
1	8220-BTWF2 (Connettore femmina 2 poli con cavetti 20 cm)

[Clicca qui](#) per inserire questi articoli nel tuo carrello

La stampa del cioccolato...

Documentazione e link utili

- [Maggiori informazioni sul set estrusore Choco 3Drag sono disponibili qui.](#)