

Barilla conçoit une imprimante 3D pour créer des pâtes sur mesure

Après les objets 3D imprimés en chocolat, **les pâtes sur mesure**. C'est ce qu'ambitionne de réaliser le géant de l'agroalimentaire Barilla. En association avec TNO, une entité néerlandaise dédiée à la recherche, l'Italien souhaiterait mettre au point une **imprimante 3D** capable de créer des pâtes sur mesure.

Les restaurants pourraient ainsi proposer de **nouvelles formes de pâtes à leurs clients**. Ces derniers seraient également en mesure d'apporter leurs propres designs, via une simple clé USB. Nous pouvons aussi imaginer d'autres usages, comme la possibilité de choisir la forme de ses pâtes sur un site web tiers, les informations du modèle choisi étant communiquées au restaurant sans fil. Le tout depuis un simple smartphone.

La vitesse est la clé...

Le problème que devra régler TNO pour la mise au point de son imprimante à pâtes est à la vitesse. Le modèle actuel est capable de créer **15 à 20 pièces en deux minutes**, soit 10 fois plus rapidement qu'il y a deux ans, rapporte [Trouw](#). Toutefois, cette vitesse reste aujourd'hui insuffisante pour permettre une utilisation en restauration. Le travail effectué par TNO consiste donc à lever cette limite.

Aujourd'hui limitées à l'impression de sucreries, les imprimantes 3D devraient rapidement s'attaquer au plat de résistance...

Voir aussi

[Quiz Silicon.fr – Les imprimantes 3D](#)