

Technické specifikace

Metoda tisku:	Thermal inkjet s jedlým inkoustem
Rozlišení tisku:	1200 x 1200 dpi nativní; up to 1200 x 4800 dpi
Rychlost tisku:	Liší se podle velikosti a typu tisku (např. u předmětů s Ø 89 mm 5-6 ks./min.)
Inkousty:	Jedna vysokokapacitní inkoustová kazeta CMY, procesní černá
Barvy obsažené v kazetě CMY:	Cyan: Modrá #1 - brilantně modrá FCF (E133) Magenta: Carmoisine - Azorubin (E122) Yellow: Žlutá #5 - Tartrazin (E102), Žlutá #6 - Žlutá při západu slunce FCF (E110) Další informace o přísadách naleznete na: dtm-print.eu/europe/rohs
Tisková hlava:	Součástí kazety
Barvy:	16.7 million
Šířka tisku:	Automatické podávání: až 89 mm Ruční podávání: až 120 mm
Tloušťka předmětu:	Automatické podávání: tloušťka až 25 mm u předmětů s Ø 38 mm, u všech ostatních velikostí max. 20 mm Ruční podávání: až 27 mm
Mechanismus podávání:	Předměty jsou z karuselu vtaženy páčkou tiskárny, která automaticky upraví výšku, vytiskne a umístí předmět zpět na karusel. Díky mechanismu automatického podá- vání jsou předměty dopravovány z karuselové desky do tiskárny a po dokončení tisku umístěny zpět na desku.
Upozornění na hladinu inkoustu:	Vypočítá skutečný počet zbývajících výtisků podle spotřeby inkoustu vytištěné grafiky.
Světelné kontrolky:	Power, Ink
Kontrolky:	Load/Unload, Pause
Operační systémy:	Windows® 7 - 10 Mac OS X 10.11 - macOS 12
Datové rozhraní/připojení:	USB 2.0
Design Software:	BarTender UltraLite a NiceLabel Free 2019 DTM Version (Windows) Belight Swift Publisher 5 (Mac) Lze použít také s většinou ostatních populárních programů pro návrh grafiky.
Požadavky napájení:	100-240 V AC, 36 W or 12 V DC, 3 A

Certifikáty:	UL, UL-C, FCC Class A, NSF/ANSI Standard 18 Manual Food and Beverage Equipment 21CFR: US Code of Federal Regulations, Title 21 - US FDA EU 231/2012: Nařízení (EU) No 231/2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky
Hmotnost:	Celková hmotnost: 11,3 kg Tiskárna: 8,5 kg Karusel a základna: 2,8 kg
Rozměry (ŠxVxH):	Celková: 406 mm x 181 mm x 792 mm Tiskárna: 317 mm x 181 mm x 474 mm Karusel: 406 mm x 72 mm x 421 mm
Provozní teplota:	10 °C až 35 °C
Provozní vlhkost:	10 % až 60 % RH (bez kondenzace)
Co je v balení:	Eddie Edible Ink Printer, kazeta s jedlým inkoustem (053499), karusel (základna + deska), USB 2.0 kabel, napájecí kabel EU s manuál s pokyny. Design Software a ovladač tiskárny lze stáhnout z webových stránek DTM Print.
Doporučené příslušenství:	Pro automatické i ruční podávání jsou k dispozici různé zásobníky a podložky. Ty umožňují tisk na jakékoli objekty v rámcí uvedených specifikací.
Záruka:	36 měsíců (po registraci produktu)
Výrobce:	Primera Technology, Inc.



Jak drahé jsou tvoje výtisky?



DTM Print GmbH
Mainzer Strasse 131
65187 Wiesbaden
Německo
+49 611 927770
sales@dtm-print.eu
dtm-print.eu



eddie™ Edible Ink Printer

Eddie zvyšuje hodnotu vašich cukrovinek!

Budte kreativní a tiskněte fotografie, loga, vzory a text přímo na povrch mnoha potravin. Jednoduché, rychlé a plnobarevné!



Eddie, řekni mi ...

K čemu tě mohu použít?

Můžu být použit v celé řadě trhů a komerčních prostředí. Ať už jde o pekárny a cukrárny, hotely, veletrhy, dárkové obchody, akce a zábavní parky - vše může přinést nové zisky díky individualizovaným cukrovinkám a pečivu.

Produkujte se mnou potraviny pomocí osobního tisku:

- na oslavy narozenin, narození miminka, křty a další
- jako reklamní předměty s vlastním logem na veletrhy a (firemní) akce
- pro svatby, výročí, rodinné oslavy
- jako suvenýry pro návštěvu turistických destinací a volnočasových aktivit (např. zoologické zahrady, tematické a zábavní parky, vnitřní hřiště)

Na co můžeš tisknout?

Tisknu na různé druhy potravin, včetně na určité polevy nebo přímo na sušenky, košíčky, makronky, bílou čokoládu, pečivo, čokoládové lentilky a mnoho dalších sladkostí a pečiva.

Jak dlouho potisky vydrží?

Při tisku na vhodné povrchy, jako je poleva nebo cukrová poleva, vydrží potisky na potravinách až několik měsíců.

Kde sehnat inkoust?

Z bezpečnostních a certifikačních důvodů jsou inkoustové kazety navrženy speciálně pro tiskárnu Eddie. Ve stacionárních maloobchodních prodejnách je proto nenajdete. Ale to vůbec není problém! Stačí si objednat v internetovém obchodě DTM Print nebo kontaktovat náš prodejní tým a zjistit, který místní partner má kazety skladem.

Kde tě můžu vidět naživo?



Když nejsem v showroomu DTM Print, často mě najdete na veletrzích. Cukrářské veletrhy mám nejraději. Tam si můžete udělat dojem o mé rychlosti a mých ostrých výtiscích osobně. Případně mě můžete jednoduše navštívit na YouTube. Ve svém produktovém videu ukazují své dovednosti a všestrannost. Jednoduše naskenujte QR kód nebo navštivte kanál DTM Print YouTube na www.youtube.com/c/dtmprint a přesvědčte se sami, jak skvěle je tisknout na jídlo.

Když mluvíme o inkoustu ...

Jaká barviva v něm jsou?

Inkoust byl certifikován FDA a má také schválení EU pro použití jako potravinářská přídatná látka. To ze mě dělá jednu z nejbezpečnějších tiskáren přímo k jídlu. Abych mohl tisknout na potraviny, používám pouze jednu tříbarevnou inkoustovou kazetu, která obsahuje následující barviva:

Cyan:	Modrá #1 - brilantní modrá FCF (E133)
Magenta:	Carmoisine - Azorubin (E122)
Yellow:	Žlutá #5 - tartrazin (E102), Žlutá #6 - Žlutá při západu slunce FCF (E110)

Další informace o přísadách naleznete na adrese dtm-print.eu/europe/rohs/.

Potřebuji k potisku speciální pečivo nebo určitý základ?

Ne ... a ano! Nejdůležitější součástí získání vysoce kvalitního tisku je použití vhodné polevy. Polevy, které jsou bílé a suché tvrdé, fungují nejlépe například královská poleva nebo bílá čokoláda. Potraviny, jako jsou sušenky, by měly být ploché a jednotné velikosti. Ale jak vidíte na mé fotografii vlevo, mohu také tisknout sušenky bez polevy a dokonce i zvlněných lupínků. Takže stojí za to se mnou vyzkoušet pár potisků.

Přicházíš s designovým softwarem?

Ano. Pokud používáte počítač se systémem Windows, můžete si stáhnout BarTender nebo NiceLabel na <https://dtm-print.eu/en/driver/eddie.html>.

O uživatele počítačů Mac je také postaráno. Po registraci na firemním webu dtm-print.eu si můžete zdarma stáhnout designový software Swift Publisher.

Mechanismus podávání

Tiskové předměty lze na tiskárnu přetáhnout ručně nebo automaticky pomocí karuselové páčky. V závislosti na režimu podávání lze tisknout v různé šířce a výšce. Pokud se Eddie používá v manuálním režimu, je třeba potraviny umístit přímo na podávací rameno. Alternativně lze použít speciálně vyrobené podnosy.

Jednoduchá obsluha

Na karuselový talíř lze umístit až 12 předmětů určených k potisku. Během tisku je lze snadno umístit a vybrat, což umožňuje nepřetržitý a plynulý pracovní proces.

Žádná změna chuti

Díky přímému tisku nedochází k žádnému zvláštnímu povlaku nebo pachuti, která by snižovala kvalitu jídla.

Přímý tisk na potraviny

Potravinářské tiskárny v této cenové kategorii obvykle tisknou na oplatkový papír nebo listy fondánů. Jsou-li nalepeny na výrobku, mohou nejen změnit vzhled a chuť výrobku, ale mohou také snížit jeho hodnotu (např. Macaron vrytý na oplatce). Eddie tiskne přímo na jídlo, což umožňuje vysoce profesionální vzhled a velké detaily. Dokonce i zakřivené a nerovné povrchy mají skvěle vypadající výsledky.

Kompletní certifikace

bezpečnosti potravin

Eddie byl navržen pro používání v prostředí zpracování potravin, aby splňoval všechny hygienické normy. Pouzdro z nerezové oceli, snadno čistitelné komponenty a certifikovaný inkoust se schválením EU a FDA činí z Eddieho nejbezpečnější tiskárnu s přímým tiskem na potraviny ve své třídě.

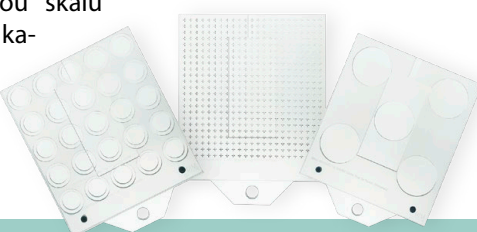


Uzavřená tisková hlava a inkoustová kazeta

Eddie má tiskovou hlavu a inkoustový oddíl v jedné kazetě, což během provozu nedává šanci vytvářet bakterie v inkoustových trubkách nebo v pevně nainstalovaných tiskových hlavách. Pokud je inkoust vyčerpán, vložení nové kazety trvá několik sekund. Při každé výměně kazety také vždy použijete novou tiskovou hlavu a získáte tak doslova novou tiskárnu.

Přizpůsobené podávání na míru

Pro obě možnosti podávání jsou k dispozici podnosy a podložky, které byly vyvinuty speciálně pro Eddieho. Umožňují tisk na širokou škálu objektů v rámci specifikací uvedených na zadní straně. Na přání lze vyrobit podnosy na míru.



Věděli jste to?

Eddie byl od začátku navržen tak, aby splňoval nebo překračoval všechny regulační požadavky pro konkrétní účel jako tiskárna na jedlé inkousty. Byl certifikován NSF, jako první v oboru. Tato certifikace zaručuje majitelům a zákazníkům,

že produkt byl testován a schválen jednou z nejuznávanějších nezávislých organizací, jaké dnes existují. Značka NSF je oceňována spotřebiteli, výrobci, maloobchodníky a regulačními agenturami po celém světě. Jedlý inkoust splňuje všechny standardy EU a FDA pro použití jako potravinářská přídatná látka, zatím

co samotná inkoustová kazeta splňuje standardy cGMP a celý proces výroby a plnění kazet je v souladu s FDA a je certifikován podle cGMP. Jedlý inkoust má navíc certifikát Kosher a Halal a je vhodný pro vegany.



Zajímá vás to?

DTM Print, člen skupiny DTM Group, je německý poskytovatel OEM a řešení, specializující se na tiskové systémy a s více než třemi desetiletími zkušeností s vývojem jednotlivých tiskových služeb. Jako průkopník speciálního tisku a s rozsáhlými

znalostmi tiskového průmyslu zastupujeme známé výrobce, jako je Primera Technology, Inc. v EMEA. Abychom našim zákazníkům usnadnili nákup našich produktů, máme vynikající distribuční partnery v celém regionu EMEA. Pokud hledáte jednoho z našich partnerů ve vaší oblasti, pošlete nám prosím svůj do-

taz e-mailem, použijte náš live chat na našich webových stránkách nebo nám zavolejte.

+49 611 927770
@ info@dtm-print.eu
dtm-print.eu