|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  PressemitteilungWeitere Informationen: Katrin HoffmannDTM Print GmbHTelefon: +49 (0) 611 92777-0FAX: +49 (0) 611 92777-50E-Mail: presse@dtm-print.euWWW: [dtm-print.eu](https://dtm-print.eu/)  |  | MKT:DTM Group:CI:LOGOs 3x2cm:dtm-print.png |

**Eddie™ schafft neue Geschäftsfelder mit personalisiertem Lebensmitteldruck**

NSF®/GMP®-zertifizierter Drucker mit Lebensmitteltinte druckt Vollfarbfotos, Logos, Design-Elemente und Texte direkt auf die Oberfläche vieler Lebensmittel

Wiesbaden, den 10. November 2020 – DTM Print, internationaler OEM- und Lösungsanbieter für Spezialdrucksysteme, präsentiert mit Eddie den weltweit ersten NSF- und GMP-zertifizierten Farbdrucker mit essbarer Tinte, der direkt auf Kekse und andere Lebensmittel druckt. Eddie ist das neueste Produkt des US-Herstellers Primera Technology, Inc.

Wenn man an kleinformatige Lebensmitteldrucker denkt, fallen einem meist die Modelle ein, die auf Oblaten-Papier oder Fondant-Bögen drucken. Diese bedruckten Blätter müssen dann im Anschluss erst noch auf Süß- oder Backwaren geklebt werden. Eddie dagegen druckt direkt auf Kekse, Süßigkeiten, weiße Schokolade, Gebäck, Macarons, Marschmallows, Schokolinsen und vieles mehr. Die zu bedruckenden Objekte können bis zu 89 mm breit sein.

Der eigentliche Druckprozess ist schnell und einfach. Schnell, weil Eddie je nach Größe des Druckobjekts und Gestaltung des Druckmotivs bis zu sechs Objekte pro Minute bedrucken kann. Einfach, weil die zu bedruckenden Süß- und Backwaren automatisch und ohne manuellen Eingriff von der Karussell-Platte in die richtige Druckposition gedreht werden. Danach zieht der Drucker die Druckobjekte nacheinander ein, bedruckt und platziert diese wieder zurück auf die Karussell-Platte. So wird ein reibungsloser Arbeitsablauf ermöglicht.

Die Tinte ist sofort trocken und verschmiert nicht, so dass die bedruckten Lebensmittel unmittelbar nach dem Druck verkauft werden können. Das Druckergebnis überzeugt durch Brillanz und leuchtende Farben, die den ICC-Farbstandards entsprechen.

Personalisierung ist aus dem Endkunden- und B2B-Geschäft nicht mehr wegzudenken. Egal ob Bäckereien und Konditoreien, Hotels, Messen, Souvenirläden, Veranstaltungen und Freizeitparks – alle können mit individualisierten Lebensmitteln neue Umsätze schaffen. Anwendungsbereiche für personalisierte Süß- und Backwaren umfassen u.a. Geburtstagsfeiern, Baby-Partys, Taufen, Bat-/Bar-Mizwas, Hochzeiten, Jubiläen, Weihnachtsgeschenke, Werbemittel und Souvenirs.

**Zertifizierungen in der Lebensmittelindustrie**

Eddie überzeugt nicht nur durch eine hohe Druckqualität, Flexibilität und einfache Bedienung, sondern insbesondere dadurch, dass er höchste Hygienestandards erfüllt und somit die Lebensmittelsicherheit garantiert. Obwohl Lebensmitteldrucker bereits seit über zehn Jahren verkauft und kommerziell eingesetzt werden, wurde bislang kein Modell in dieser Preisklasse von anerkannten, unabhängigen Organisationen für den Einsatz im Lebensmitteldruck zugelassen. Nur mit einer gültigen Zertifizierung können Haftungsrisiken gemindert werden.

Daher wurde Eddie von Anfang an so konzipiert, dass er allen (lebensmittel-)
rechtlichen Anforderungen an einen Lebensmitteldrucker mit essbarer Tinte entspricht oder diese sogar übertrifft. Die essbare Tinte erfüllt alle FDA- und EU-Standards für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff. Die Tintenpatrone selbst entspricht den cGMP-Standards. Der gesamte Herstellungs- und Patronenfüllprozess ist ebenfalls FDA-konform und cGMP-zertifiziert. Zudem wurde Eddie als erster Lebensmitteldrucker seiner Klasse von der NSF zertifiziert.

**Preis und Vertriebskanäle**

Eddie ist zum Preis von 2.695 € (UVP zzgl. MwSt.) direkt bei DTM Print oder über autorisierte DTM Print Vertriebspartner in Europa, im Mittleren Osten und in Afrika erhältlich.

Weitere Informationen und Produktbilder stehen unter [dtm-print.eu](https://dtm-print.eu/), auf Facebook unter <https://www.facebook.com/dtm.print.1986/> und auf Twitter unter <https://twitter.com/DTM_Print_> zur Verfügung.