

Extrem flexibler Druck

Ein neuer Drucker mit Lebensmitteltinte druckt Vollfarbfotos, Logos, Designelemente und Texte direkt auf die Oberfläche vieler Lebensmittel. Das von **DTM Print** angebotene Modell garantiert auch für Backwaren aller Art höchste Lebensmittelsicherheit.

Personalisierung ist aus dem Endkunden- und B2B-Geschäft nicht mehr wegzudenken – und individualisierte Süß- und Backwaren können in Anwendungsbereichen wie Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder Weihnachten, aber auch als Werbemittel und Souvenirs neue Umsätze schaffen.

„Eddie“ ist das neueste Produkt des US-Herstellers Primera Technology. Denkt man an kleinformatige Lebensmitteldrucker, fallen einem meist Modelle ein, die auf Oblatenpapier oder Fondantbögen drucken. Diese bedruckten Blätter müssen im Anschluss erst noch auf Süß- oder Backwaren geklebt werden. „Eddie“ dagegen druckt direkt auf Kekse, Süßigkeiten, weiße Schokolade, Gebäck, Macarons, Schokolinsen u. v. m. Die zu bedruckenden Objekte können bis zu 89 mm breit und 20–25 mm hoch sein.

verkauft werden können. Das Ergebnis überzeugt durch Brillanz und leuchtende Farben.

Umfassend zertifiziert

„Eddie“ erfüllt laut DTM Print zudem höchste Hygienestandards und garantiert somit Lebensmittelsicherheit, denn er wurde von Anfang an so konzipiert, dass er allen (lebensmittel-)rechtlichen Anforderungen entspricht oder diese sogar übertrifft. Die essbare Tinte erfüllt alle US-amerikanischen und EU-Standards für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff. Die Tintenpatrone selbst entspricht cGMP-Standards (Current Good Manufacturing Practice). Der gesamte Herstellungs- und Patronenfüllprozess ist ebenfalls FDA-konform und cGMP-zertifiziert. Ab sofort können Kunden auch einen manuellen Zufuhrmechanismus nutzen. In Verbindung mit speziell entwickelten Acryl-Einsätzen wird „Eddie“ noch vielseitiger. Nutzt man die manuelle Zufuhroption, erhöht sich die maximale Druckfläche auf 120 x 120 mm. Zudem können dickere Druckobjekte mit maximaler Höhe von 27 mm – z. B. Macarons – bedruckt

werden. Der „Macaron-Einsatz“ ist eines von mehreren Modulen, die speziell für „Eddie“ von DTM Print entwickelt wurden. Ein weiteres Modul mit einem generischen Raster und Stiften zum Abstecken jeder gewünschten Form ist in der Entwicklung. DTM Print produziert auf Anfrage auch kundenspezifische Einsätze. Wer „Eddie“ bereits im Einsatz hat und nun auch die manuelle Zufuhroption nutzen möchte, muss lediglich das Update im Print-Hub durchführen. ■



Dabei verläuft der eigentliche Druckprozess schnell und einfach, weil „Eddie“ je nach Größe des Druckobjekts und Gestaltung des Motivs bis zu sechs Objekte pro Minute bearbeitet und die zu bedruckenden Süß- und Backwaren automatisch, ohne manuellen Eingriff von der Karussellplatte in die richtige Druckposition gedreht werden. Danach zieht der Drucker die Objekte nacheinander ein, bedruckt und platziert diese wieder zurück auf die Karussellplatte. Die essbare Tinte ist sofort trocken und verschmiert nicht, so dass die Lebensmittel unmittelbar nach Druck



Hier kann man den „Eddie“ samt Zufuhroption in Aktion erleben!