

## Technische Daten

<b>Druckmethode:</b>	Tintenstrahl mit essbarer Tinte
<b>Druckauflösung:</b>	1200 x 1200 dpi nativ; bis zu 1200 x 4800 dpi
<b>Druckgeschwindigkeit:</b>	Schwankt je nach Objektgröße und Druckbild (z. B. bei Objekten mit Ø 89 mm 5-6 Stk./Minute)
<b>Tintenart:</b>	Einzelne CMY-Tintenpatrone mit hoher Kapazität, Prozessschwarz
<b>Druckgeschwindigkeit:</b>	5 - 6 Druckobjekte pro Minute, schwankt je nach Objektgröße und Druckbild
<b>Enthaltene Farbstoffe der CMY-Farbpatrone:</b>	Cyan: Blue #1 - Brillantblau FCF (E133) Magenta: Karmesin - Azorubin (E122) Yellow: Yellow #5 - Tartrazin (E102), Yellow #6 - Sunsetgelb FCF (E110) Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen finden Sie unter: dtm-print.eu/europe/rohs
<b>Druckkopf:</b>	In der Patrone enthalten
<b>Farben:</b>	16,7 Millionen
<b>Druckbreite:</b>	Automatische Zufuhr: bis zu 89 mm Manuelle Zufuhr: bis zu 120 mm
<b>Höhe des Druckobjektes:</b>	Automatische Zufuhr: bis zu 25 mm bei Druckobjekten mit Ø 38 mm, bei Objekten in anderen Größen max. 20 mm Manuelle Zufuhr: bis zu 27 mm
<b>Zuführmechanismus:</b>	Der Zuführarm befördert die Druckobjekte in den Drucker, der die Höhe automatisch justiert, die Objekte bedruckt und anschließend präsentiert. Beim automatischen Zuführmechanismus werden die Objekte von der Karussell-Platte in den Drucker befördert und nach Druckende wieder auf die Platte gelegt.
<b>Tintenfüllstandswarnung:</b>	Berechnet die tatsächliche Anzahl der verbleibenden Drucke anhand des Tintenverbrauchs der gedruckten Grafiken
<b>Kontrollanzeigen:</b>	Stromversorgung, Tintenstand
<b>Bedientasten:</b>	Load/Unload, Pause
<b>Betriebssysteme:</b>	Windows® 7 - 10 Mac OS X 10.11 - macOS 11
<b>Schnittstelle/Anschlüsse:</b>	USB 2.0

<b>Design-Software:</b>	BarTender UltraLite und NiceLabel Free 2019 DTM Version (Windows) Belight Swift Publisher 5 (Mac) Kann auch mit den meisten anderen bekannten Etikettendesign- und Grafikprogrammen genutzt werden.
<b>Stromversorgung:</b>	100-240 V AC, 36 W oder 12 V DC, 3 A
<b>Zulassungen:</b>	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: Verordnung (EU) Nr. 231/2012 zur Festsetzung der Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe
<b>Gewicht:</b>	Gesamtgewicht: 11,3 kg Drucker: 8,5 kg Karussell und Basis: 2,8 kg
<b>Maße (BxHxT):</b>	Gesamt: 406 mm x 181 mm x 792 mm Drucker: 317 mm x 181 mm x 474 mm Karussell: 406 mm x 72 mm x 421 mm
<b>Betriebstemperatur:</b>	10 °C bis 35 °C
<b>Luftfeuchtigkeit:</b>	10 % bis 60 % RH (nicht kondensierend)
<b>Lieferumfang:</b>	Eddie Edible Ink Printer, Patrone essbare Tinte (053499), Karussell (Basis+Platte), USB 2.0 Kabel, EU-Netzkabel und Anleitung Design-Software und Druckertreiber können von der DTM Print Webseite heruntergeladen werden.
<b>Empfohlenes Zubehör:</b>	Unterschiedliche Einsätze und Abstandhalter sind sowohl für die automatische als auch die manuelle Zufuhr erhältlich. Diese ermöglichen den Druck auf jegliche Objekte innerhalb der genannten Spezifikationen.
<b>Garantie:</b>	36 Monate (nach Produktregistrierung)
<b>Hersteller:</b>	Primera Technology, Inc.



## Wie teuer sind Deine Drucke auf Lebensmitteln?

Print directly onto cookies, cupcake toppers, macarons, and more in full colour and up to 4800 dpi!

Personalised print on each food item!

Printed with Eddie, the incredible new edible ink printer by Primera.

Preis pro Keks 0,18 €

Preis pro Waffel 0,02 €

Preis pro Schokolinse 0,01 €

Preis pro Keks 0,10 €

Preis pro Marshmallow 0,05 €

Preis pro Macaron 0,03 €

Originalgröße 50 mm x 17 mm

Originalgröße Ø 90 mm

Originalgröße Ø 19 mm

Originalgröße 45 mm x 50 mm

Originalgröße Ø 40 mm

Originalgröße 70 mm x 30 mm

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

# eddie™

## Edible Ink Printer

Durch mich werden Leckereien zum Highlight.

Sei kreativ und drucke Fotos, Logos, Symbole und Texte direkt auf die Oberfläche vieler Lebensmittel. Ganz einfach, schnell und vollfarbig.



# Eddie, erzähl doch mal ...

## Wofür kann ich Dich einsetzen?

Ich kann in den unterschiedlichsten Märkten und Gewerben zum Einsatz kommen. Egal ob Bäckereien und Konditoreien, Hotels, Messen, Souvenirläden, Veranstaltungen und Freizeitparks – alle können Dank individualisierter Süß- und Backwaren neue Umsätze schaffen. Produziere mit mir personalisierte Lebensmittel:

- für Geburtstagsfeiern, Baby-Partys, Taufen und vieles mehr
- als Werbemittel mit eigenem Logo für Messen und (Firmen-) Veranstaltungen
- für Hochzeiten, Jubiläen, Familienfeiern
- als Erinnerung an den Besuch von Ausflugszielen und Freizeitaktivitäten (z. B. Zoos, Themen- und Freizeitparks, Indoorspielplätze)

## Auf was kannst Du drucken?

Ich drucke auf eine Vielzahl von Lebensmitteln, einschließlich auf bestimmte Glasuren oder direkt auf Kekse, Cupcake Toppers, Macarons, weiße Schokolade, Gebäck, Schokolinsen und viele andere Süß- und Backwaren.

## Wie lange halten Deine Drucke?

Wenn sie auf geeigneten Oberflächen, wie Glasuren oder Zuckerguss, gedruckt werden, halten meine Drucke auf den Lebensmitteln bis zu ein paar Monaten.

## Wo bekommst Du Deine Tinte her?

Aus Sicherheits- und Zertifizierungsgründen sind die Tintenpatronen speziell für mich konzipiert. Du wirst sie daher nicht im stationären Einzelhandel finden. Aber das ist gar kein Problem! Bestelle doch einfach im DTM Print Online Shop oder kontaktiere unser Vertriebsteam, um zu erfahren, welcher lokale Händler ebenfalls Patronen auf Lager hat.

## Wo kann ich Dich live sehen?



Wenn ich mich nicht bei DTM Print im Showroom aufhalte, dann bin ich oftmals auf Messen zu finden. Süßwarenmesse mag ich am liebsten. Dort kannst du Dir selbst einen Eindruck von meiner Schnelligkeit und meinen gestochen scharfen Druckbildern machen.

Alternativ kannst Du mich auch einfach auf YouTube besuchen. In meinem Produktvideo zeige ich mein Können und meine Vielseitigkeit. Scanne einfach den QR-Code oder besuche den DTM Print YouTube Kanal unter [www.youtube.com/c/dtmprint](http://www.youtube.com/c/dtmprint) und überzeuge Dich selbst davon, wie cool es ist, auf Lebensmittel zu drucken.

## Apropos Tinte ... Welche Farbstoffe sind denn da enthalten?

Meine Tinte wurde von der FDA zertifiziert und hat ebenfalls die EU-Zulassung für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff. Dies weist mich somit als einen der sichersten Direktdrucker auf Lebensmittel aus.

- Um Lebensmittel bedrucken zu können, nutze ich nur eine Dreifarbtintenpatrone und diese enthält folgende Farbstoffe:
- Cyan: Blue #1 - Brillantblau FCF (E133)
  - Magenta: Karmesin - Azorubin (E122)
  - Yellow: Yellow #5 - Tartrazin (E102)
  - Yellow #6 - Sunsetgelb FCF (E110)

Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen findest Du auf der DTM Print Webseite unter [dtm-print.eu/europe/rohs/](http://dtm-print.eu/europe/rohs/).

## Benötigst Du spezielle Backwaren oder einen speziellen Untergrund?

Nein...und ja! Der wichtigste Teil, um einen hochwertigen Druck zu erhalten, ist die Verwendung eines gut geeigneten Zuckergusses. Am besten funktionieren Glasuren, die weiß sind und hart trocknen, so etwas wie ein Royal Icing oder weiße Schokolade. Die Lebensmittel, wie bspw. Kekse, sollten flach und gleichmäßig in der Größe sein. Aber wie Du auf dem Foto von mir nebenan sehen kannst, kann ich auch Kekse ohne Zuckerguss und sogar wellige Chips bedrucken. Es lohnt sich also, einfach mal ein paar Sachen mit mir zusammen auszuprobieren.

## Bringst Du eine Design-Software mit?

Ja, die habe ich auch im Gepäck. Wenn Du einen Windows-PC benutzt, kannst Du Dir BarTender oder NiceLabel unter [dtm-print.eu/en/driver/eddie.html](http://dtm-print.eu/en/driver/eddie.html) downloaden. Für Mac-Nutzer ist ebenfalls gesorgt. Nach Registrierung auf der Webseite [dtm-print.eu](http://dtm-print.eu) kannst Du Dir dort die Design-Software Swift Publisher kostenlos herunterladen.

Komplett-Zertifizierung im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Eddie wurde für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung entwickelt, um so alle Hygienestandards zu erfüllen. Dank des Edelstahlgehäuses, leicht zu reinigender Komponenten und zertifizierter Tinte mit EU- und FDA-Zulassungen ist Eddie der sicherste Direktdrucker für Lebensmittel in seiner Klasse.

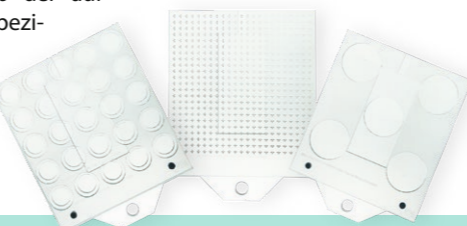


## Druckkopf und Tintenpatrone

Eddie verwendet Tintenpatrone mit integriertem Druckkopf. Dadurch wird vermieden, dass sich im Laufe des Betriebs Bakterien in den Tintenkanälen oder in fest installierten Druckköpfen ansammeln. Wenn die Tinte verbraucht ist, lässt sich eine neue Patrone binnen weniger Sekunden einsetzen. Mit jedem Patronenwechsel nutzt man auch immer einen neuen Druckkopf und erhält somit buchstäblich einen neuen Drucker.

## Individuelle Einsätze

Maßgefertigte Einsätze und Abstandshalter sind für beide Zufuhroptionen erhältlich. Diese ermöglichen den Druck auf den unterschiedlichsten Objekten innerhalb der auf der Rückseite genannten Spezifikationen. Einsätze gemäß Kundenwunsch können auf Anfrage produziert werden.



**Zuführmechanismus**  
Die Druckobjekte können entweder manuell oder mit Hilfe der Karussell-Platte automatisch dem Drucker zugeführt werden. Je nach Zufuhr-Modus ergeben sich unterschiedliche Druckbreiten und -höhen. Bei der manuellen Zufuhr werden die Lebensmittel direkt auf den Zuführarm gelegt. Alternativ können speziell dafür angefertigte Einsätze verwendet werden.

## Einfache Bedienung

Auf der Karussell-Platte können bis zu 12 Druckobjekte positioniert werden. Während des Druckens können diese einfach platziert und entnommen werden. So wird ein kontinuierlicher, reibungsloser Ablauf ermöglicht.

## Keine Geschmacksveränderung

Durch den Direktdruck entsteht auf den Lebensmitteln kein Belag und es gibt keinen störenden Nachgeschmack.

## Druck direkt auf Lebensmittel

Lebensmitteldrucker in dieser Preisklasse drucken üblicherweise auf Fondant-Bögen, die dann auf das Produkt geklebt werden, welches das Produkt optisch und geschmacklich verändert und ggf. sogar eine Wertminderung darstellen kann, wie z. B. ein Macaron mit aufgeklebter Oblate. Eddie druckt dagegen direkt auf Lebensmittel. Das Endergebnis sieht nicht nur professionell aus, sondern ist auch sehr detailgetreu. Selbst auf gekrümmten und unebenen Oberflächen ist das Druckergebnis hervorragend.

## Wusstest Du schon?

Eddie wurde von Anfang an so konzipiert, dass er alle (Lebensmittel-)rechtlichen Anforderungen an einen Lebensmitteldrucker mit essbarer Tinte erfüllt oder sogar übertrifft. Als erster Drucker der Branche wurde er von der NSF zertifiziert. Dies gibt Besitzern und Kunden gleichermaßen die Gewissheit,

dass das Produkt von einer der angesehensten, unabhängigen Organisationen getestet und zugelassen wurde. Das NSF-Zeichen wird von Verbrauchern, Herstellern, Einzelhändlern und Aufsichtsbehörden weltweit geschätzt. Die essbare Tinte erfüllt alle EU- und FDA-Standards für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff, während die Tintenpatrone

selbst den cGMP-Standards entspricht und der gesamte Herstellungs- und Patronenfüllprozess ebenfalls FDA-konform und cGMP-zertifiziert ist. Außerdem ist die essbare Tinte Koscher- und Halal-zertifiziert und für Veganer geeignet.

Die essbare Tinte erfüllt alle EU- und FDA-Standards für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff, während die Tintenpatrone



## Neugierig geworden?

Wir, die DTM Print GmbH, unterstützen Dich gerne. DTM Print, ein Unternehmen der DTM Group, ist ein deutscher OEM- und Lösungsanbieter, spezialisiert auf Druckmaschinen und mit über drei Jahrzehnten Erfahrung in der Entwicklung individueller Druckdienstleistungen. Als

Pionier im Spezialdruckbereich und mit umfangreichem Wissen über die Druckindustrie vertreten wir namhafte Hersteller wie Primera Technology, Inc. in EMEA. Um unseren Kunden den Kauf unserer Produkte zu erleichtern, haben wir in Deutschland und im gesamten EMEA-Raum ausgezeichnete Partner verteilt. Wenn Du auf der Suche nach einem unserer Partner in Deiner

Nähe bist, sende uns eine Anfrage bitte per E-Mail, nutze unseren Live-Chat auf unserer Webseite oder rufe uns an.

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