

Spécifications techniques

Méthode d'impression :	Jet d'encre thermique avec encre comestible
Résolution d'impression :	1200 x 1200 dpi natif; jusqu'à 1200 x 4800 dpi
Vitesses d'impression :	Varie en fonction de la taille de l'objet et de l'impression (par exemple, pour les objets de Ø 89 mm, 5-6 pcs./minute)
Encres :	Une seule cartouche d'encre CMY haute capacité, noir process
Colorants contenus dans la cartouche CMY :	Cyan : Bleu #1 - Brilliant Blue FCF (E133) Magenta : Carmoisine - Azorubine (E122) Yellow : Jaune #5 - Tartrazin (E102), Jaune #6 - Sunset Yellow FCF (E110) Pour plus d'informations sur les ingrédients, veuillez consulter : dtm-print.eu/europe/rohs
Tête d'impression :	Inclus dans la cartouche
Couleurs :	16,7 million
Largeur d'impression :	Alimentation automatique : jusqu'à 89 mm Alimentation manuelle : jusqu'à 120 mm
Épaisseur de l'article :	Alimentation automatique : jusqu'à 25 mm d'épaisseur pour les objets de Ø 38 mm, 20 mm maximum pour toutes les autres tailles Alimentation manuelle : jusqu'à 27 mm
Mécanisme d'alimentation :	Le bras d'alimentation achemine les objets à imprimer vers l'imprimante, qui ajuste automatiquement la hauteur, imprime les objets et les présente ensuite. Grâce au mécanisme d'alimentation automatique, les objets sont acheminés de la plaque du carrousel vers l'imprimante et replacés sur la plaque lorsque l'impression est terminée.
Avertissement du niveau d'encre :	Calcule le nombre réel d'impressions restantes en fonction de la consommation d'encre des graphiques en cours d'impression.
Voyants lumineux :	Puissance, Encre
Contrôles :	Load/Unload, Pause
Systèmes d'exploitation :	Windows® 7 - 10 Mac OS X 10.11 - macOS 12
Interface de données/Connexions :	USB 2.0

Logiciel de conception :	BarTender UltraLite et NiceLabel Free 2019 DTM Version (Windows) Belight Swift Publisher 5 (Mac) Peut également être utilisé avec la plupart des autres programmes de conception d'étiquettes et de graphiques
Alimentation électrique requise :	100-240 V AC, 36 W ou 12 V DC, 3 A
Certifications :	UL, UL-C, FCC Classe A, NSF/ANSI Standard 18 Manuel Équipement pour aliments et boissons 21CFR : Code américain des règlements fédéraux, titre 21 - FDA américaine EU 231/2012 : Règlement (UE) n° 231/2012 établissant des spécifications pour les additifs alimentaires.s
Poids :	Poids total : 11,3 kg Imprimante : 8,5 kg Carrousel et base : 2,8 kg
Dimensions (LxHxP) :	Total : 406 mm x 181 mm x 792 mm Imprimante : 317 mm x 181 mm x 474 mm Carrousel : 406 mm x 72 mm x 421 mm
Température de fonctionnement :	10 °C à 35 °C
Humidité de fonctionnement :	10 % à 60 % RH (sans condensation)
Ce qu'il y a dans la boîte :	Imprimante à encre comestible Eddie, cartouche d'encre comestible (053499), carrousel (base + plaque), câble USB 2.0, cordon d'alimentation UE et instructions. Le logiciel de conception et le pilote de l'imprimante peuvent être téléchargés sur le site Web de DTM Print.
Accessoires recommandés :	Différents plateaux et intercalaires sont disponibles pour une alimentation automatique ou manuelle. Ils permettent d'imprimer sur n'importe quel objet dans le respect des spécifications mentionnées.
Garantie :	36 mois (après l'enregistrement du produit)
Fabricant :	Primera Technology, Inc.

Quel est le prix de vos tirages ?

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.

Format original 50 mm x 17 mm

Prix par gaufrette 0,02 €

Prix par lentilles au chocolat 0,01 €

Prix par biscuit 0,18 €

Format original Ø 90 mm

Format original Ø 19 mm

Prix par macaron 0,03 €

Prix par guimauve 0,05 €

Prix par cookie 0,10 €

Format original 45 mm x 50 mm

Format original Ø 40 mm

Format original 70 mm x 30 mm

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

eddie™

Edible Ink Printer

Je transforme les friandises en points forts !

Soyez créatif et imprimez des photos, des logos, des dessins et du texte directement sur la surface de nombreux produits alimentaires. C'est simple, rapide et en couleur !



Eddie, dis-moi...

Dans quel but puis-je t'utiliser ?

Je peux être utilisé dans une grande variété de marchés et de contextes commerciaux. Qu'il s'agisse de boulangeries et de pâtisseries, d'hôtels, de salons, de boutiques de cadeaux, d'événements et de parcs d'attractions, tous peuvent générer de nouveaux profits grâce à des confiseries et des produits de boulangerie personnalisés. Produisez des articles alimentaires personnalisés avec moi :

- pour les fêtes d'anniversaire, de maternité, les baptêmes, etc.
- comme articles promotionnels avec votre propre logo pour les salons professionnels et les événements (d'entreprise)
- pour les mariages, les anniversaires et les fêtes de famille
- comme souvenirs de la visite de destinations touristiques et d'activités de loisirs (par exemple, zoos, parcs à thème et d'attractions, terrains de jeux couverts)

Sur quoi peux-tu imprimer ?

J'imprime sur une grande variété de produits alimentaires, notamment sur certains glaçages ou directement sur des biscuits, des garnitures de cupcakes, des macarons, du chocolat blanc, des pâtisseries, des lentilles au chocolat et bien d'autres sucreries et produits de boulangerie.

Quelle est la durée de vie de vos impressions ?

Lorsqu'elles sont imprimées sur des surfaces appropriées, comme le glaçage ou le givre, mes impressions sur les aliments durent jusqu'à quelques mois.

Où obtient-on ton encre ?

Pour des raisons de sécurité et de certification, les cartouches d'encre sont spécialement conçues pour moi. Vous ne les trouverez donc pas dans les magasins de papeterie. Mais ce n'est pas un problème du tout ! Il suffit de passer commande sur la boutique en ligne de DTM Print ou de contacter notre équipe de vente pour savoir quel partenaire local a des cartouches en stock.

En parlant d'encre...

Quel genre de colorants contient-elle ?

Mon encre a été certifiée par la FDA et a également reçu l'approbation de l'UE pour être utilisée comme additif alimentaire. Cela fait de moi l'une des imprimantes de produits alimentaires directs les plus sûrs.

Pour pouvoir imprimer sur des aliments, je n'utilise qu'une cartouche d'encre tricolore qui contient les colorants suivants :

- Cyan : Bleu #1 - Bleu Brillant FCF (E133)
- Magenta : Carmoisine - Azorubine (E122)
- Jaune : Jaune #5 - Tartrazine (E102), Jaune #6 - Sunset Yellow FCF (E110)

Pour plus d'informations sur les ingrédients, veuillez consulter le site dtm-print.eu/europe/rohs/.

Avez-vous besoin de produits de boulangerie spéciaux ou d'une certaine base ?

Non... et oui ! La partie la plus importante pour obtenir une impression de haute qualité est d'utiliser un glaçage bien adapté. Les glaçages blancs et secs sont les plus efficaces, par exemple le glaçage royal ou le chocolat blanc. Les aliments, comme les biscuits, doivent être plats et de taille uniforme. Mais comme vous pouvez le voir sur la photo de moi à gauche, je peux aussi imprimer des biscuits sans glaçage et même des chips ondulées. Cela vaut donc la peine de faire quelques essais avec moi.

Êtes-vous livré avec un logiciel de conception ?

Oui, je le suis. Si vous utilisez un PC Windows, vous pouvez télécharger BarTender ou NiceLabel sur dtm-print.eu/en/driver/eddie.html. Les utilisateurs de Mac sont également pris en charge. Après vous être inscrit sur le site Web de l'entreprise, dtm-print.eu, vous pouvez télécharger gratuitement le logiciel de conception Swift Publisher.

Certifications complètes de sécurité alimentaire

Eddie a été conçue pour être utilisée dans des environnements de transformation alimentaire afin de répondre à toutes les normes d'hygiène. Son boîtier en acier inoxydable, ses composants faciles à nettoyer et son encre certifiée par l'UE et la FDA font d'Eddie l'imprimante directe sur les aliments la plus sûre de sa catégorie.



Tête d'impression et cartouche d'encre intégrées

La tête d'impression et le compartiment à encre de l'Eddie sont réunis dans une seule et même cartouche, ce qui exclut toute possibilité d'accumulation de bactéries dans les tuyaux d'encre ou les têtes d'impression fixes pendant le fonctionnement. Si l'encre est épuisée, l'insertion d'une nouvelle cartouche ne prend que quelques secondes. À chaque changement de cartouche, vous utilisez également toujours une nouvelle tête d'impression et vous disposez ainsi littéralement d'une nouvelle imprimante.

Inserts personnalisés

Des plateaux et des intercalaires, spécialement conçus pour Eddie, sont disponibles pour différentes options d'alimentation. Ils permettent d'imprimer sur une grande variété d'objets dans le respect des spécifications mentionnées au dos. Des plateaux personnalisés peuvent être produits sur demande.



Mécanisme d'alimentation

Les objets à imprimer peuvent être transportés vers l'imprimante manuellement ou automatiquement à l'aide du plateau carrousel. Selon le mode d'alimentation, on obtient différentes largeurs et hauteurs d'impression. Lorsque Eddie est utilisé en mode manuel, les aliments doivent être placés directement sur le bras d'alimentation. Il est également possible d'utiliser des plateaux spécialement conçus à cet effet.

Un fonctionnement simple

Il est possible de positionner jusqu'à 12 objets à imprimer sur la plaque du carrousel. Pendant l'impression, ils peuvent être facilement placés et prélevés, ce qui permet un flux de travail continu et fluide.

Pas de changement de goût

Grâce à l'impression directe, il n'y a pas de film étrange ou d'arrière-goût, ce qui diminuerait la qualité des aliments.

Impression directe sur aliments

Les imprimantes alimentaires de cette gamme de prix impriment généralement sur des feuilles de papier gaufré ou de fondant. Lorsque celles-ci sont collées sur le produit, elles en modifient non seulement l'aspect et le goût, mais peuvent également en réduire la valeur (par exemple, un macaron avec une gaufrette collée). Eddie imprime directement sur l'article alimentaire, ce qui permet d'obtenir un aspect très professionnel et un grand nombre de détails. Même les surfaces courbes et irrégulières donnent de superbes résultats.

Le saviez-vous déjà ?

Eddie a été conçue dès le départ pour satisfaire ou dépasser toutes les exigences réglementaires pour l'usage spécifique d'une imprimante à encre comestible. Elle a été certifiée par NSF, une première dans l'industrie de l'impression. Cette certification garantit aux propriétaires et aux clients que

le produit a été testé et approuvé par l'une des organisations indépendantes les plus réputées qui existent aujourd'hui. Le label NSF est apprécié par les consommateurs, les fabricants, les détaillants et les organismes de réglementation du monde entier. L'encre comestible répond à toutes les normes de l'UE et de la FDA pour une utilisation en tant qu'additif alimentaire, tandis

que la cartouche d'encre elle-même répond aux normes cGMP et que l'ensemble des processus de fabrication et de remplissage des cartouches sont conformes à la FDA et certifiés cGMP. En outre, l'encre comestible est certifiée kosher et halal et convient aux végétaliens.

Vous êtes curieux ?

Nous, DTM Print GmbH, sommes heureux de vous aider. DTM Print, membre du groupe DTM, est un équipementier et fournisseur de solutions allemand, spécialisé dans les systèmes d'impression et fort de plus de trois décennies d'expérience dans le développement de services d'im-

pression individuels. En tant que pionnier de l'impression spécialisée et grâce à notre connaissance approfondie de l'industrie de l'impression, nous représentons des fabricants renommés tels que Primera Technology, Inc. dans la région EMEA. Pour faciliter l'achat de nos produits par nos clients, nous avons d'excellents partenaires de distribution dans toute la région EMEA. Si

vous recherchez l'un de nos partenaires dans votre région, veuillez nous envoyer votre demande par e-mail, utilisez notre Live Chat sur notre site Web ou appelez-nous.

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