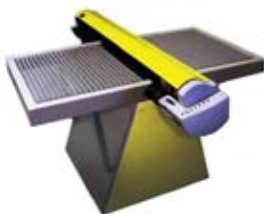


Tortendruck auf einer Druckbreite von **60 cm**

dreidimensionaler Tortendruck

Druckt **direkt** auf die

**Lebensmittel**



## Die Tortendrucker!

Die Tortendrucker™ sind in der Lage hoch aufgelöste Fotos und Motive bis Din A1 direkt auf Lebensmittel wie zum Beispiel Marzipan, weiße Schokolade oder Zuckerguss zu drucken. Dabei werden keine Trägermedien (Zuckerpapier usw.) mehr benötigt. Das spart Geld und verbessert den Geschmack des Endproduktes.

Die hier vorgestellte Drucktechnologie bietet völlig neue Möglichkeiten der Tortenkreation. Denn mit bedruckten Lebensmitteln eingedeckte Torten werden vom Betrachter ganzheitlich wahrgenommen.

Das Tortendesign umgibt das Backwerk vollständig und erzeugt eine aufregende dreidimensionale Wirkung. Ein Vorzug welcher auch vom Endkunde honoriert werden wird - und das bei sinkendem Dekorationsaufwand.

Ergänzend zu unseren Drucksystemen bieten wir Ihnen speziell für den Lebensmitteldruck entwickelte und ausgewählte Lebensmittel. Dabei verfolgen wir nur ein Ziel: „Lebensmitteldruck in Perfektion“

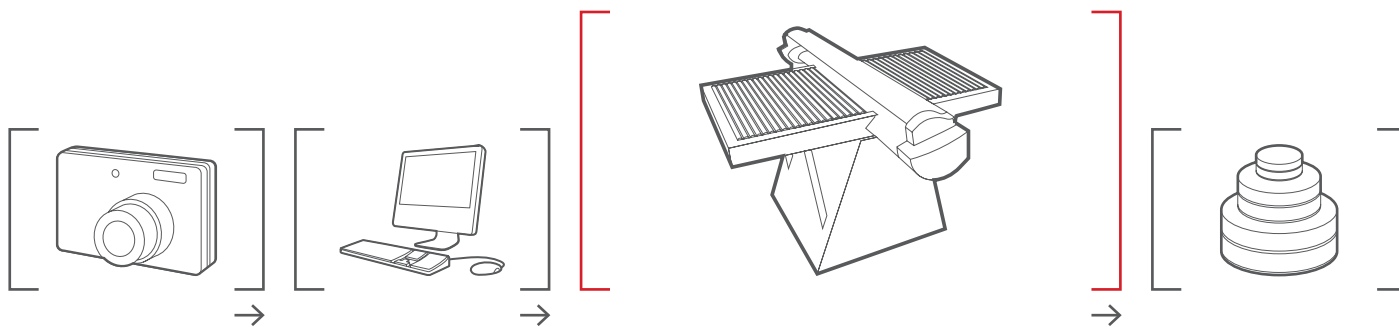


## So wird's gemacht

Lassen Sie sich von der eigens entwickelten Systemsoftware zu einem optimalen Druckergebnis führen.

Zunächst scannen Sie ein Bild ein, oder wählen eine digitale Bilddatei aus Ihrem Fundus aus. Nach dem Öffnen dieser Datei in der Systemsoftware, werden Sie auf intuitiv gut nachvollziehbare Weise, Schritt für Schritt durch den Bildverarbeitungs-

prozess geführt. Das Bild kann zugeschnitten werden, Farbgebung und Kontrast können verändert werden und Schriftzüge in allen Formen und Farben sind integrierbar. Bevor Sie den Druckauftrag letztendlich absenden und der Druck ausgeführt wird, haben Sie mit Hilfe der Wiederholungsfunktion die Möglichkeit Ihr Druckmotiv beliebig oft zu vervielfältigen.

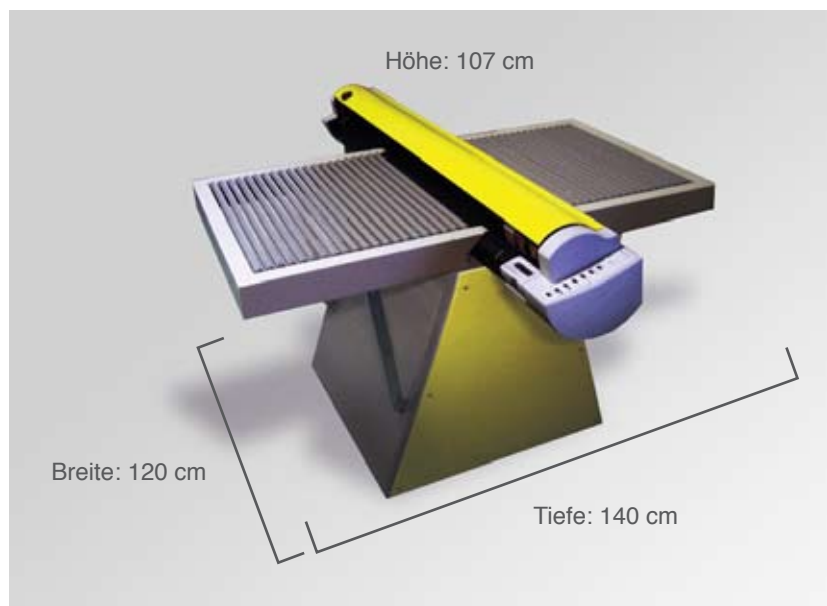


## Service und Support

Die Tortendrucker™ bieten eine professionelle und garantierte Systemlösung für den Lebensmittel-  
druck.

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Deshalb sind wir nicht nur per Service-Hotline, sondern auch via Fernwartungssystem oder persönlich für Sie da. Ein wichtiger Bestandteil unseres um-

fangreichen Serviceangebotes ist unsere moderne Onlineplattform ([www.dietortendrucker.de](http://www.dietortendrucker.de)). Über Ihren persönlichen Zugang zu unserem Kundenportal wird es Ihnen möglich sein automatisiert Verbrauchsmaterialien zu bestellen, Informationen über Ihr Drucksystem einzuholen und Vieles mehr.



## Technische Daten

**Zertifizierungen:** UL,FCC Class B, CSA, TUV, CE Mark

**Druckverfahren:** Inkjet mit Microburst-Technologie

**Farbzuführung:** Farbpatronen (30 ml), Zusatztanks (50 ml)

**Farben:** Food colors auf Wasserbasis, zertifiziert vom EU-Gesundheitsministerium und der FDA

**Farbpatronen:** Verwendbar für 150 ml Farbe (für die Gewährleistung der maximalen Qualität und Zuverlässigkeit der Produktion schalten sich die Farbpatronen nach 150 ml automatisch ab)

**Druckauflösung:** 600 dpi (CMYK)

**Produktionsvolumen:** 3,4 m<sup>2</sup>/Stunde

**Bedruckbare Fläche:** 600 mm x ∞

**Bedruckbare Materialien (Höhe ≤ 4 mm):** Marzipan, weiße

Schokolade, Zuckerguss, Käse, etc.

**Schnittstellen:** Parallelport (IEEE 1284/Centronics), 10/100 Base-T(X) Ethernet

**Stromversorgung:** Universal 90-264 V, 43-67 Hz

**Stromverbrauch:** Durchschnittlich 52 W, max 100 W

**Betriebsumgebung:** 16 0C - 32 0C

**Betriebsplattform:** Windows 2000 Server / XP (SP2)

**Standard Zubehör:** 4 Zusatztanks, 4 Farbpatronen, Zuführungsblatt, Software, Strom- und Computerkabel

**Garantie:** 2 Jahre

**Gewicht:** 85 kg



**dietortendrucker**  
Lebensmitteldruck in Perfektion

InterNestor GmbH

Gottfried-Hagen-Str. 60  
51105 Köln

tel: 0221/ 4675-1648  
fax: 0221/ 4675 1649

info@internestor.de  
www.dietortendrucker.de