

(12) **GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: 849/98

(51) Int.Cl.⁶ : **B41M 1/26**

(22) Anmeldetag: 21.12.1998

(42) Beginn der Schutzdauer: 15. 3.1999

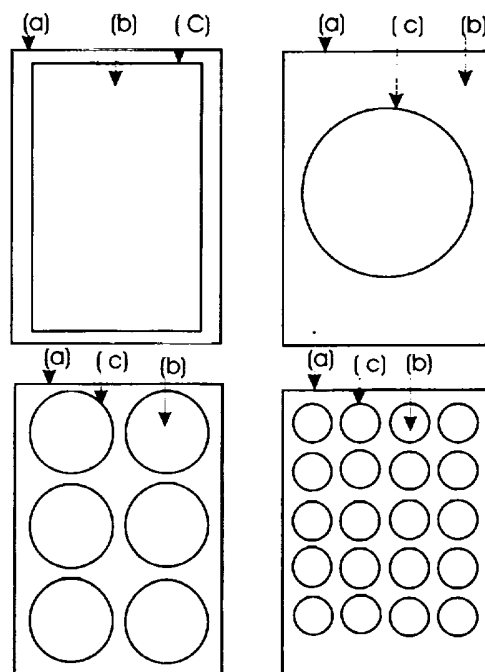
(45) Ausgabetag: 26. 4.1999

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

STRASSER ROBERT
A-2544 LEOBERSDORF, NIEDERÖSTERREICH (AT).

(54) **LEBENSMITTELFARBSTRAHLDRUCKER MIT SOFTWARE UND DEKORTRÄGER ZUM DEKORIEREN VON TORTEN UND DIV. ANDEREN LEBENSMITTEL**

(57) Verwendung eines Tintenstrahl Druckers zum Bedrucken von essbaren Druckunterlagen mit dazu entwickelter Lebensmittelfarbe die die Eigenschaft hat die Druckdüsen nicht zu verstopfen und die Druckunterlage nicht aufzuweichen, mit dazu entwickelten Druckunterlagen aus essbaren Material wie z. B.: Marzipan, Oblaten, ... und mit einem Zeichenprogramm das den Druckunterlagen angepaßt ist.



Meine erfinderische Idee ist dadurch entstanden, dass wir Konditoren für Dekorarbeiten an Torten und diversen anderen Lebensmitteln, nach dem heutigen technischen Stand, Bilder oder andere Vorlagen unter eine dünne Marzipanplatte legen müssen, um das durchscheinende Motiv abzuzeichnen.

Mit dem Lebensmittelfarbstrahldrucker kann man Motive in einem Zeichenprogramm entwerfen oder einscannen und direkt auf auf eßbare Druckunterlagen wie z.B.: Marzipan, Massa Ticino, Oblate,.....

Der Drucker: Canon BJC-7000 Color Bubble Jet Printer der einen eigenen Einzugsschacht besitzt in den man verschiedenste Materialien (in meinem Fall eßbare Druckunterlagen) einziehen kann. Der Drucker bekommt ein neues Aussehen durch Abänderung des Gehäuses (Erlaubnis von Canon schon eingeholt).

Die Farbpatronen sind handelsübliche Canontintenpatronen die ich von Canon leer beziehe (leer im Handel nicht erhältlich). Für einen Drucker sind zwei Patronen notwendig. Eine für rot, blau, gelb und eine für schwarz.

Die Farben sind Lebensmittelfarben (rot, blau, gelb, schwarz) so behandelt, (1l Wasser, 64ml Weingeist, 64ml Propilenglycol, 32ml Glycerin und 6,4 dag Farbpulver) dass sie die Spritzdüsen der Tintenpatrone nicht verkleben und nach dem Druckvorgang sofort trocknen. Die Farben entsprechen den österr. Lebensmittelgesetz und sind 12 Monate haltbar. (laut Chemiker der Firma Akras)

Die eßbaren Druckunterlagen Marzipan, Oblaten oder Ähnliches (0,6 mm Stärke) in verschiedenen Formen gestanzt wie auf der Zeichnung (1) beschrieben

Das Stanzgut plus Abfall wird im Format A4 auf Trägerpapier fixiert.

Das Trägerpapier dient zum Transport durch den Drucker und um die Einheit der gestanzten Druckmaterial zu gewährleisten.

Die Fixierung auf dem Trägerpapier erfolgt mit Mehlkleber oder Eiweiß.

Beschreibung der Zeichnung: (a)=Trägerpapier, (b)=Druckunterlage, (c)=Stanzung.

Die Software: Microsoft Power Point und Corel wird von mir so umgearbeitet, dass es in der Formatvorlage die Masken des gestanzten Druckmaterials enthält.

Der Benutzer bekommt mit einem Klick auf z. B. Torte die Maske der Tortenvorlage, und kann mit der Bearbeitung beginnen. Das umgearbeitete Power Point Programm wird auf CD gebrannt und dem Drucker beigegeben. (Erlaubnis von Microsoft schon eingeholt).

Die Vorteile: An jedem Computer anzuschließen, leichterlernbares Zeichenprogramm, Dekorarbeitszeit verkürzt sich enorm, Entwürfe kann man speichern und immer wieder verwenden oder leicht abändern, künstlerisch begabtes und damit teures Fachpersonal wird eingespart, Firmenlogos oder Glückwünsche können leicht auf jedes Mehlspeisstück angebracht werden, persönlicher Tortendekor durch einscannen eines Bildes vom Enkel oder vom Waldi, mit den Kunden ein Motiv eigener Vorstellung entwerfen, für künstlerisch nicht so begabte Menschen wird es eine Leichtigkeit eine wunderschöne Torte zu kreieren,.....

Ansprüche

1. Verwendung eines Tintenstrahldruckers zum Bedrucken von ^{ess}baren Druckunterlagen wie zum Beispiel Marzipan, Oblaten, Massa Ticino, gekennzeichnet durch das Bedrucken der Druckunterlagen mit Lebensmittelfarbe.
2. Lebensmittelfarbe zum Drucken mit dem Lebensmittelfarbstrahldrucker aus Anspruch 1 gekennzeichnet durch die Eigenschaft die Druckdüsen nicht zu verstopfen und so schnell abzutrocknen, daß ^{die} Druckunterlage nicht aufgeweicht wird.
3. Druckmaterial für das Bedrucken mit dem Lebensmittelfarbstrahldrucker aus Anspruch 1 und den Lebensmittelfarben aus Anspruch 2 gekennzeichnet durch gestanzte Oblate (Zeichnung 1) die auf ein Trägerpapier fixiert ist
4. Druckmaterial für das Bedrucken mit dem Lebensmittelfarbstrahldrucker aus Anspruch 1 und den Lebensmittelfarben aus Anspruch 2 gekennzeichnet durch gestanzten Marzipan (Zeichnung 1) der auf ein Trägerpapier fixiert ist.
5. Software zum Dekorieren des Druckmaterials aus Anspruch 3 und 4 gekennzeichnet durch ein Zeichenprogramm mit Cliparts, Scanmöglichkeit und Formatvorlagen die den gestanzten Druckmaterialien (Zeichnung 1) entsprechen.

