

• • • • Inkt spuiten maakt printen mogelijk. Hoe mooi zou het zijn om voedsel te kunnen printen? Pindakaas, jam, deeg of sauzen. Dan dienen zich ongekende mogelijkheden aan. De viscositeit van die producten maakte dat onmogelijk. De tijden veranderen en nu is er FoodJet, de printer die digitaal aangestuurd uw eetbare waren modelleert. Innovatief, mooi en economisch.

De printer om van te smullen

We kennen de inktprinters voor papier. Die doen hun werk probleemloos en snel, want inkt is dun. Wie de banketbakker met zijn slagroomsput in de weer ziet, droomt van de mogelijkheden. Als dat toch eens digitaal kon, aan de lopende band en met meer soorten eetbare waren. Pizza's met een vignet of een boodschap in tomatensaus, een tekst in letters van chocolade, een tekening met diverse kleuren jam. Vele malen precies conform het ontwerp, foutloos en zonder verspilling.

Pascal de Groot van De Groot Innovations zette zich aan het werk en creëerde de printkop voor massa met een hogere viscositeit. Daaruit bouwde hij de eerste voedselprinter om nu de internationale markt te bestormen met de 'custom made' FoodJet. Geschikt voor vrijwel elke vloeibare massa. Een smalle versie voor een enkelvoudige productielijn of breed genoeg om het beslag voor 20 pannenkoeken naast elkaar op de band te spuiten. In Japan wil MASDAC Co. Ltd. graag samenwerken om de productie van vrolijke cakejes te automatiseren, in Australië doen diverse FoodJets hun dagelijkse werk en in Europa weet men het bedrijf te vinden. Nijmegen heeft een revolutie in de voedselindustrie veroorzaakt.

Bottleneck

Het verraste Pascal de Groot dat er opdrachgevers zijn die de mogelijkheden van de FoodJet slechts beperkt benutten. "Maar wanneer een pizzaproductent winst ziet in het volledig egaal bedekken van de pizzabodem met tomatensaus, met gebruik van telkens exact dezelfde hoeveelheid, dan biedt mijn printer nog meer voordeel dan ik vooraf kon bedenken", zo oordeelt de uitvinder. Hij zag vooral de mogelijkheden van vormen, illustraties, logo's en teksten opgebouwd uit eetbaar. De speciale spuitkop om dikkere vloeistoffen dan waterige te spuiten, was uiteindelijk de bottleneck om te bedenken. "Mooi dat mijn technische oplossing te patenteren was", stelt De Groot vast. De overige techniek voor de FoodJet is tamelijk traditioneel te noemen. Het patent op de spuittechniek maakt de schakel in de productielijn uniek en daarmee het complete apparaat uitermate winstgevend. Tal van mondiale voedselproducenten zien plotseling grote mogelijkheden om hun eindproduct te verfraaien, tot opvallende creaties te verheffen of om tot grote besparingen te komen. Zo spuit een fabrikant van kant-en-klaare pannenkoeken zonder enige verspilling vormvaste cirkels op de band en blijkt zo vele malen economischer te kunnen produceren. Winst door meer efficiency of winst op basis van unieke verfraaiing, de FoodJet geeft de productielijn plotseling een extra usp.

Schilderij

Op de recent georganiseerde internationale beurs Mobac in Tokyo was de belangstelling voor de FoodJet overweldigend. Dat succes belooft veel voor de toekomst. Een wereld aan voedselproducenten heeft belangstelling en het patent richt alle aanvragen op de enige leverancier die een FoodJet mag produceren. Mocht u binnenkort in uw supermarkt een gedetailleerd geïllustreerde taart, een ovenpizza met een kleurrijk gesausd beeldmerk of een glacé koek met een beroemd schilderij tegenkomen, denk dan "Hé, FoodJet." En weet dat er een pienter bedrijf in Nijmegen heel gelukkig is met deze innovatie.

www.FoodJet.com

