



## UTSKRIFTSDATA ÄTBARA MEDIA (A4)

*För att få en tårtbild exakt i mitten på ett ark vid utskrift kan man i de flesta utskriftsprogram skapa en egen sidlayout genom att ange rätt bredd och höjd vid inställningen för pappersstorlek. Här bör man lämpligen ange bärarkets storlek.*

---

### Icingsheets HAL6008

Gjuten sockeryta ca 300 x 212mm.

Bärark ca 307 x 212 mm (plasten arket är gjuten på)

Tjocklek t= 0,4-0,6mm

---

### Frostingsheets HAL7008

Gjuten sockeryta ca 270 x 200mm.

Bärark ca 277 x 218 mm (plasten arket är gjuten på)

Tjocklek t= 0,3-0,4mm

---

### Oblatark FLA4FO1.0

Utskriftsyta ca 293 x 207mm.

Tjocklek t= ca 0,6mm

---

### Maltysheets HALFPA4 (produkten har utgått)

Gjuten sockeryta ca 290 x 210mm.

Bärark ca 297 x 210 mm (plasten arket är gjuten på)

Tjocklek t= 0,4-0,6mm

---

*Samtliga utskrifter bör innan vidare hantering få torka ca 15-20 minuter efter utskrift. Skall tårtbilder försändas eller sparas en kortare tid efter utskrift bör man lägga ett A4-läskapper ovanpå den torkade bilden och placera den i en försluten livsmedelssäker blixtlåspåse vid rumstemperatur. Lämplig förvaringstemperatur för samtliga ätbara media är ca 15-20°C.*

*Varmare temperaturer kan för sockerarkens del orsaka att det gjutna materialet blir mjukt och därmed svårare att bearbeta i skrivaren beroende på modell. För att få dem att hårdna kan man placera mjuka ark en kortare period i kylskåp (ca 10-12 minuter) omedelbart före utskrift.*