PrintFood : des imprimantes alimentaires qui révolutionnent la pâtisserie, le cake design et l'impression sur supports alimentaires

L'impression alimentaire est un peu magique : elle repousse le champ des possibles, en permettant de personnaliser macarons, sablés, chocolat, dragées, guimauves, calissons, gâteaux, crêpes, fromage, et bien d'autres douceurs sucrées et salées.

Images, messages, logos, personnages, décors fabuleux… tout est possible, avec ces imprimantes. Et à l'heure où personne ne veut la même chose que son voisin, l'impression alimentaire offre le luxe ultime : personnaliser des créations pour les rendre véritablement uniques.

L'univers du luxe, sans cesse à la recherche de l'effet « waouh », de l'extraordinaire et de l'inimitable, a ainsi trouvé avec ces imprimantes le moyen parfait de faire rêver ses clients.

En réponse à cette nouvelle exigence, PrintFood, spécialiste de la création d'imprimantes alimentaires, apporte son expertise aux hôtels et restaurants de luxe, en s'installant chez tous les professionnels de l'alimentation qui voudraient valoriser leur production, à l'heure où l'hyper personnalisation est reine.

La personnalisation alimentaire zéro limite

PrintFood est un fabricant français d'imprimantes alimentaires qui apporte une solution concrète, pratique, efficace et surtout rentable à la personnalisation de toutes les surfaces alimentaires (ou presque!).

Bâtie sur l'expérience de l'impression textile de ses fondateurs, la marque propose des imprimantes extrêmement performantes et uniques , fruits de plusieurs années de recherche et développement.

Ses imprimantes permettent aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers , traiteurs ou restaurateurs, de décorer leurs créations avec du texte, des images ou des photographies. Elles fonctionnent aussi bien sur les supports sucrés (chocolat, pâte

à sucre, macarons, sablés, pâte d'amande, glaçages, cakes, crêpes) que sur les supports salés (cake, biscuits apéritifs, charcuterie, fromage).

PrintFood propose trois imprimantes : la Classique, la Reconditionnée, plus abordable financièrement, et la Black Edition, son produit phare.

Un engagement fort pour le made in France

PrintFood est le seul fabricant français d'imprimantes alimentaires. Ses produits sont conçus, fabriqués et assemblés dans ses locaux d'Ile-de-France.

Son engagement pour le savoir-faire français et l'économie locale se double d'une volonté d'apporter à ses clients un service d'excellence. La marque commercialise ses imprimantes sans intermédiaire, en circuit court, ce qui lui permet d'être proche de ses clients. Réactive et experte, elle offre un service après-vente de grande qualité et 100 % français.

Une marque présente chez les plus grands noms, en France et à l'étranger

L'originalité et les performances techniques des imprimantes PrintFood ont permis à la marque de se développer rapidement sur le marché français et international. Elle a un quasi-monopole mondial : ses concurrents sont très rares et ne proposent pas de machines aussi qualitatives.

Ses imprimantes sont déjà présentes chez les plus grands noms de la pâtisserie et de l'hôtellerie, de Ladurée à Pierre Hermé en passant par Dalloyau, Leonard Parli et de nombreux palaces en France et à l'étranger. Elles ont une forte présence à l'étranger : elles sont distribuées sur quatre continents, et la branche internationale représente 40 % de la production de la marque.

PrintFood rencontre notamment un fort succès dans les pays du Golfe : Dubaï, Qatar, Abu Dhabi, Sultanat d'Oman, Bahreïn, Koweit...

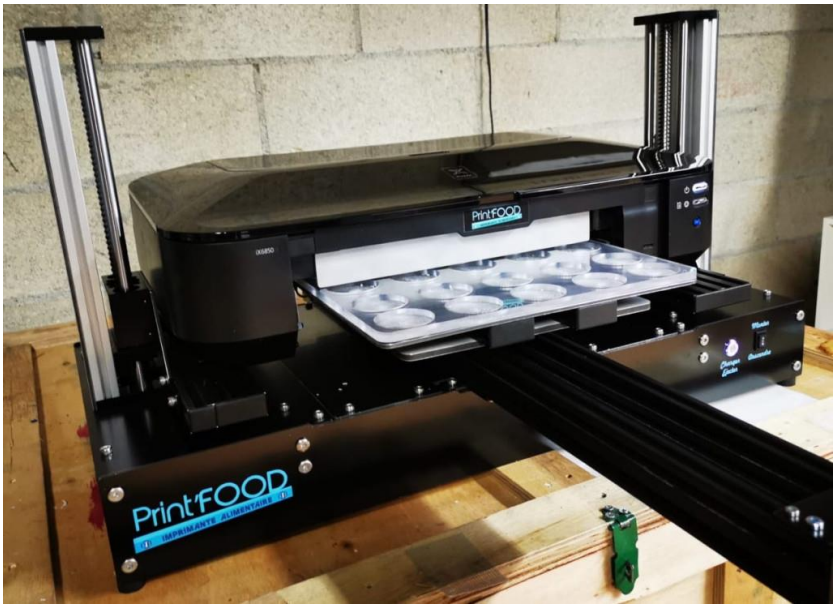
Zoom sur la Black Edition, produit phare de PrintFood

La Black Edition est la star de la gamme PrintFood. Elle allie simplicité d'utilisation, rapidité d'impression et maîtrise de la consommation des consommables, s'imposant comme un véritable atout différenciant qui booste l'activité des professionnels.

L'impression est possible sur (presque!) tous types de supports sucrés et salés. Pour quelques centimes d'euros par réalisation et en quelques clics, l'imprimante répond à toutes les envies de personnalisation.

La Black Edition offre par ailleurs une grande surface d'impression (A3 +), et peut imprimer sur des supports dont l'épaisseur va de celle d'une feuille de papier à 15 cm de haut.

L'imprimante est livrée dans un pack complet qui comprend un ordinateur portable, un logiciel et des matrices d'impression. Les professionnels profitent d'une formation à l'utilisation du logiciel et à l'imprimante, et d'une hotline gratuite pendant 12 mois. L'imprimante est garantie deux ans, pièce et main d'œuvre.



Genèse de PrintFood

Aux origines de PrintFood, il y a un échec : celui d'une marque de vêtements créée par David et Loïc, qui n'a jamais vraiment pris son envol.

Prêts à tourner la page, les entrepreneurs ont décidé de revendre l'imprimante textile utilisée. Et là, cela fut la surprise, ils ont reçu un nombre important de contacts. David et Loïc prennent conscience d'un vide existant sur le marché français : peu d'entreprises dispose de l'expertise technique et l'accompagnement nécessaire pour proposer des imprimantes textiles de qualité.

Ils contactent le technicien qui a conçu l'imprimante, et lui proposent de s'associer avec eux pour lancer une activité de fabrication et de commercialisation d'imprimantes textiles de manière professionnelle.

En savoir plus

Site web : https://imprimantealimentaire.fr

Facebook : https://www.facebook.com/ze.gateau.9

Instagram : https://www.instagram.com/printfood.fr/

LinkedIn : https://www.linkedin.com/company/print-food-fr/