

Ausschreibung Multifunktions-Küchenmaschine (4 Stück)

Für unsere Fleischer- und Bäckereiwerkstatt sollen je 2 Stück Multifunktionsküchenmaschinen angeschafft werden. Diese Geräte sollen u.a. zur Herstellung von Halbfertiggerichten, Marinaden oder Grilladen genutzt werden. Neben der Multifunktionalität der Geräte in Bezug auf Lebensmittelverarbeitung ist ein Online-Rezeptbuch vom Hersteller erforderlich. Nach Auswahl des Rezeptes über den Touchscreen sollte eine Schritt-für-Schritt-Anleitung des Rezeptes angezeigt werden und damit eine optimale Zubereitung garantieren.

Diese Geräte sind für ÜLU-Kurse und Fort- und Weiterbildungslehrgänge geplant.

Folgende Funktionen sind als Mindestanforderungen definiert:

- 12 Kochfunktionen: mixen, mahlen, zerkleinern, vermischen, schlagen, rühren, kneten, kochen, dampfgaren, wiegen, kontrolliert erhitzen, emulgieren
- Begleitung der Nutzenden Schritt für Schritt durch das Rezept
- automatischer Verriegelungsmechanismus
- integrierte Waage für exaktes Wiegen bis 3 kg
- Temperatur zw. 37 Grad -160 Grad stufenweise einstellbar

- Folgende Produkteigenschaften wurden festgelegt:
 - Material: hochwertiger Kunststoff, rostfreier Edelstahl
 - Gerätemaße: ca. H=34 cm, Br=32 cm, T=32 cm
 - Gewicht: ca. 8 kg
 - Mixtopf: ca. 2,2 l Fassungsvermögen, integriertes Heizsystem und Temperatursensor
 - Mixmesser: 4 Klingen, wartungsfrei geschliffen, rostfreier Edelstahl
 - Motor: wartungsfreier Reluktanzmotor (500 W Nennleistung), stufenlose Drehzahleinstellung von Stufe 1 (100 U/min bis Stufe 10 (10.700 U/min), Sanfrührstufe, Rechtslauf (zerkleinern), Linkslauf (Rückwärtsdrehung zum Rühren), Intervallbetrieb (Teigkneten)
 - Prozessor: Datenspeicher und Arbeitsspeicher wie bei einem Smartphone
 - 6,8 „ Display: Display mit hoher Auflösung, intuitive Bedienung, integriertes Rezeptportal

Serviceleistungen des Bieters: Anlieferung und Einweisung