

## Ausschreibungstext Schokoladendrucker

Für die Bäckereiwerkstatt soll ein 3D-Lebensmitteldrucker beschafft werden. Ziel ist es, digitale Technologien stärker in die überbetrieblichen Ausbildungskurse der Ausbildungsberufe Bäcker/-in, Konditor/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Bäckerei und Konditorei zu integrieren und die Attraktivität der Berufe steigern. Arbeitsprozesse sollen mit digitalen Hilfsmitteln (wie Softwaresystemen und digital-vernetzten Gerätesystemen) erleichtert und produktiver gestaltet werden. Mit dem Drucker sollen sich dreidimensionale Kreationen herstellen lassen. Vorinstallierte Vorlagen oder eigene Kreationen können verwendet und abgespeichert werden.

Mindestanforderungen:

- der Drucker muss 3D Schokoladendruckerzeugnisse wie Figuren, Logos, Symbolen, Buchstaben und Schriftzügen drucken
- der 3D-Drucker muss mit kakaobutterbasierter Schokolade und Kuvertüre arbeiten
- die zu druckende Objektgröße muss einen Mindestraum von 340x230x150 betragen
- es ist ein selbstständiges Befüllen von Schokolade in die Kartuschen gegeben
- es existiert eine abwaschbare, herausnehmbare magnetische Druckunterlage
- das Gerät inklusive dessen Zubehör muss einfach zu reinigen sein
- der 3D- Drucker muss nach CE und der europäischen Lebensmittelsicherheit geprüft und als Lebensmittelsicher eingestuft sein
- das Gerät besitzt eine automatische Höhenabmessung
- die Bedienung des 3D Druckers erfolgt über einen interaktiven Bildschirm oder einen Touchscreen
- das Gerät besitzt darüber hinaus eine automatische Temperaturregelung und präzise Temperatursteuerung im 0,1°C-Bereich
- Vorwärmer zur unterbrechungsfreien Produktion
- Steuerung mittels Touch-Display
- Dateitransfer per WLAN/LAN/USB

incl. Dienstleistung (Lieferung, Inbetriebnahme, Einweisung)