

Onderbouwing

Na een marktonderzoek naar foodgrade extruders tbv het onderwijs met vergelijkbare functionaliteiten binnen het beschikbare budget, is gebleken dat er geen geschikt alternatief beschikbaar is dat zowel aan de onderwijsbehoeften als aan de eisen van kleinschalige productie voor het bedrijfsleven voldoet. De geselecteerde extruder onderscheidt zich door:

Gebruiksvriendelijkheid: eenvoudig te bedienen, waardoor inzet in onderwijssettingen mogelijk is:

-Eenvoudig ontworpen dubbelschroef extruder met clean design behuizing. Heeft alle functionaliteiten voor doorgedreven R&D, tegelijk een makkelijk te begrijpen en werkbaar ontwerp geschikt voor onderwijsdoeleinden.

-Geïntegreerd touch screen waarmee de gehele opstelling eenvoudig en intuïtief te bedienen is.

Compact ontwerp: klein van formaat en gemakkelijk verplaatsbaar:

-Tafel model extruder

-Compact ontwerp, 11mm schroefdiameter, maar door groot specifiek volume (verhouding barrel- en schroefdiameter 1,77) zijn grote doorvoeren tot 2,5kg/uur en meer alsnog mogelijk.

Onderhoudsgemak: snel en eenvoudig schoon te maken:

-Hygienic design, specifiek ontworpen voor voedingsapplicaties:

-Pharmaceutische kwaliteit stalen contact onderdelen, staalsoort is X15TN

-Alle elektrische leidingen voor verwarming van de barrel, en alle vloeistofleidingen voor koeling van de barrel, zijn in de behuizing van de extruder weggewerkt. Geen productophoping op of tussen externe leidingen.

-Monocoque design: hele toestel is in monocoque gebouwd. Er zijn dus geen openingen waarin productresten kunnen ophopen.

-Monocoque behuizing is spat-waterdicht en kan dus eenvoudig worden schoon gemaakt.

Dubbele inzetbaarheid: geschikt voor demonstraties en praktijklessen én voor het uitvoeren van kleinschalige producties.

-Eenvoudig ontworpen dubbelschroef extruder met clean design behuizing. Heeft alle functionaliteiten voor doorgedreven R&D, tegelijk een makkelijk te begrijpen en werkbaar ontwerp.

-Dubbele inzetbaarheid: de Process 11 Hygienic kan zowel voor smelt extrusie (HME) als voor dubbelschroef granulatie (TSG) worden gebruikt.

-Dubbel functionaliteit voor voedingsapplicaties: zowel geschikt voor natte extrusie van vleesvervanger (HMMA) als voor droge extrusie van plantaardige proteïne formulaties (TVP). Verder is er een gamma van opties voor confiserie, filtratie, chips & snacks prototyping, (vegetarische) kaasformulaten en meer beschikbaar.

-Gezien het eerdergenoemde hoge specifieke volume en OD/ID ratio van 1,77 zijn grote doorvoeren mogelijk, dus ook een kleinschalige productie kan op de Process 11 Hygienic worden uitgevoerd.

Gezien deze combinatie van eigenschappen en het ontbreken van een gelijkwaardig alternatief binnen het gestelde budget, achten wij de voorgestelde aanschaf gerechtvaardigd.

De Opdrachtgever houdt een verlengde wachtermijn van 30 kalenderdagen aan in verband met de vakantieperiode, zodat belanghebbenden voldoende gelegenheid hebben om bezwaar te maken.

De overeenkomst zal niet eerder dan 8 september 2025 worden gesloten.