Checklista dla inwestora – Na co zwrócić uwagę przy projektowaniu i montażu wentylacji w kuchni gastronomicznej?

Wentylacja w kuchni gastronomicznej to jeden z najważniejszych elementów zapewniających bezpieczeństwo, komfort pracy i zgodność z wymogami sanepidu. Źle dobrany lub niewydajny system może prowadzić do nadmiernej wilgoci, osadzania się tłuszczu, awarii sprzętu i problemów z odbiorami technicznymi.

PROJEKT I FUNKCJONALNOŚĆ
 Czy projekt wentylacji został wykonany przez uprawnionego projektanta z doświadczeniem w gastronomii?
 Czy system zapewnia wymianę powietrza zgodną z obowiązującymi normami (min. 15–20 wymian/h w kuchniach gorących)?
 Czy przewidziano oddzielne kanały dla wyciągu i nawiewu, aby uniknąć podciśnienia w pomieszczeniu?
 Czy układ wentylacji został dostosowany do planowanego wyposażenia (kuchnie, piec konwekcyjno-parowy, grill, zmywalnia)?

OKAPY I FILTRACJA
 Czy dobrano odpowiednie okapy: przyścienne, wyspowe lub kompaktowe – zgodnie z rozmieszczeniem urządzeń?
 Czy okapy są wyposażone w filtry tłuszczowe (kasetowe, labiryntowe) łatwe do demontażu i czyszczenia?
 Czy przewidziano filtry węglowe lub systemy oczyszczania powietrza w przypadku braku możliwości wyrzutu na zewnątrz?
 Czy okapy mają odpowiednią długość i szerokość – co najmniej o 10–20 cm większą niż urządzenie grzewcze?

INSTALACJA NAWIEWNO-WYWIEWNA
 Czy nawiew świeżego powietrza zapewnia komfortową temperaturę dla personelu (bez przeciągów)?
 Czy zastosowano system wyciągowy z wentylatorami odpornymi na wysoką temperaturę i tłuszcz?
 Czy przewidziano wyrzut powietrza ponad dach budynku, zgodnie z wymogami sanitarnymi?
 Czy system został zaprojektowany tak, aby nie przenosić zapachów do sali konsumpcyjnej?

BEZPIECZEŃSTWO I NORMY SANEPIDU
 Czy instalacja spełnia normy higieniczne HACCP i wymagania lokalnego sanepidu?
 Czy materiały kanałów i okapów to stal nierdzewna lub ocynkowana odporna na korozję i działanie tłuszczu?
 Czy przewidziano system przeciwpożarowy w kanałach (klapy pożarowe, czujniki, ewentualnie tryskacze)?
 Czy dostęp do kanałów wentylacyjnych umożliwia regularne czyszczenie i inspekcję?

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I KOMFORT
 Czy system wyposażono w odzysk ciepła (rekuperacja), aby ograniczyć koszty energii?
 Czy zastosowano automatykę sterującą (czujniki temperatury i wilgotności, regulacja obrotów wentylatorów)?
 Czy przewidziano tłumiki akustyczne, aby ograniczyć hałas w kuchni i sąsiednich

pomieszczeniach?
 Czy układ jest skalowalny – z możliwością rozbudowy w przypadku powiększenia kuchni?

MONTAŻ I SERWIS
 Czy instalacja zostanie wykonana przez firmę specjalizującą się w wentylacji gastronomicznej?
 Czy system będzie miał dokumentację powykonawczą wymaganą do odbioru sanepidowego?
 Czy dostępne są harmonogramy regularnego serwisowania i czyszczenia filtrów oraz kanałów?
 Czy producent i wykonawca udzielają gwarancji min. 2–5 lat na system wentylacyjny?

KOSZTY I EKSPLOATACJA
 Czy wykonano kalkulację kosztów inwestycji oraz przewidywanych kosztów eksploatacji (energia, serwis, czyszczenie)?
 Czy uwzględniono konieczność regularnego czyszczenia kanałów i okapów (zgodnie z HACCP)?
 Czy dobrano urządzenia energooszczędne, które zmniejszą rachunki za prąd w dłuższej perspektywie?
 Czy przewidziano rezerwę budżetową na serwis i wymianę filtrów co kilka miesięcy?

Pamiętaj: wentylacja kuchni gastronomicznej to element, którego nie można zaniedbać. To nie tylko kwestia komfortu pracy, ale także wymogów prawnych, bezpieczeństwa pożarowego i higieny żywności.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl