

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: przyściennie, 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>