

Na co zwrócić uwagę przy wyborze zmywarki gastronomicznej?

Zmywarka gastronomiczna to kluczowe urządzenie w każdej profesjonalnej kuchni hotelowej, restauracyjnej czy cateringowej. Pozwala zachować higienę, oszczędza czas i wodę, a jej niewłaściwy wybór może prowadzić do przestojów, wyższych rachunków i niezadowolenia gości.

PROJEKT I FUNKCJONALNOŚĆ

☐ Czy zmywarka będzie używana do szkła, naczyń stołowych, garnków, czy wszystkich typów naczyń?

☐ Czy wybrano typ urządzenia odpowiedni do lokalu:

- podblatowa – dla kawiarni i małych lokali,
- do szkła (barowa) – do kieliszków i szklanek,
- uniwersalna kapturowa – dla restauracji i hoteli,
- tunelowa / taśmowa – dla dużych kuchni zbiorowego żywienia?

☐ Czy przewidziano wydajność dostosowaną do liczby posiłków (np. 30–60 koszy/h)?

☐ Czy dostępna jest opcja krótkich cykli mycia (np. 1–2 minuty dla szkła w barach)?

PARAMETRY TECHNICZNE

☐ Czy urządzenie działa na prąd 230 V czy 400 V (trójfazowe – dla większej wydajności)?

☐ Czy przewidziano moc grzewczą odpowiednią do szybkiego podgrzewania wody (bojlery 6–12 kW)?

☐ Czy zmywarka ma system oszczędzania wody (np. 2–3 litry na cykl)?

☐ Czy dostępna jest funkcja wyparzania (85–90°C) dla pełnej dezynfekcji naczyń?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

☐ Czy urządzenie spełnia normy HACCP i posiada certyfikaty CE?

☐ Czy przewidziano automatyczny dozownik detergentu i nabłyszczacza?

☐ Czy zmywarka posiada filtr wielostopniowy chroniący pompę przed zabrudzeniami?

☐ Czy system samooczyszczania ułatwia utrzymanie higieny po zakończeniu pracy?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY

☐ Czy komora mycia wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304 (odporna na korozję)?

☐ Czy kosze są ergonomiczne i pasują do rodzaju naczyń (szkło, talerze, sztućce, garnki)?

☐ Czy drzwi i uszczelki są solidne, odporne na intensywne użytkowanie i wysokie temperatury?

☐ Czy wewnątrz zmywarki ma zaokrąglone krawędzie dla łatwego czyszczenia i odprowadzania wody?

ERGONOMIA I WYDAJNOŚĆ

☐ Czy obsługa urządzenia jest intuicyjna (np. panel dotykowy z ikonami)?

☐ Czy cykle mycia są dostosowane do rodzaju zabrudzeń (lekko, średnio i mocno zabrudzone naczynia)?

☐ Czy zmywarka pracuje cicho (ważne w otwartych barach i kuchniach hotelowych)?

☐ Czy można łatwo uzupełniać sól, nabłyszczacz i detergenty bez przerywania pracy?

DODATKOWE FUNKCJE

☐ Czy dostępna jest funkcja soft start (delikatne mycie szkła)?

☐ Czy zmywarka ma opcję odzysku ciepła (zmniejsza koszty energii)?

☐ Czy dostępny jest system osmozy do wody dla idealnie czystego szkła bez polerowania?

☐ Czy przewidziano automatyczne zamykanie drzwi i czujniki poziomu wody?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent oferuje gwarancję (min. 2 lata) i szybki serwis 24/7?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (pompy, grzałki, kosze) od ręki?
- ☐ Czy konstrukcja przewidziana jest do pracy ciągłej (8-12 godzin dziennie)?
- ☐ Czy producent zapewnia szkolenie personelu z obsługi i konserwacji?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy wykonano kalkulację kosztów zakupu, instalacji i miesięcznej eksploatacji (energia, woda, chemia)?
- ☐ Czy przewidziano budżet na regularną wymianę filtrów i uszczelek?
- ☐ Czy zmywarka pozwoli zmniejszyć koszty pracy personelu i czasu obsługi naczyń?
- ☐ Czy uwzględniono całkowity koszt użytkowania (TCO) w okresie 5-10 lat?

Pamiętaj: zmywarka gastronomiczna to serce zaplecza kuchennego – wybierz model dopasowany do obciążenia Twojego lokalu i postaw na energooszczędność oraz higienę zgodną z HACCP.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>