

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przed zakupem pieca do pizzy gastronomicznego?

Piec do pizzy to serce każdej pizzerii i restauracji serwującej pizzę. Od jego wyboru zależy smak, czas wypieku, a także rentowność lokalu. Nieodpowiedni model może prowadzić do nierównego pieczenia, dużego zużycia energii i problemów z obsługą. Poniższa checklista pomoże Ci dobrać piec do potrzeb Twojego biznesu.

RODZAJ PIECA I PRZEZNACZENIE

- ☐ Czy piec będzie wykorzystywany w pizzerii, restauracji włoskiej, hotelu czy food trucku?
- ☐ Czy wybrano rodzaj pieca:
 - elektryczny (łatwy w obsłudze, szybki, popularny w gastronomii),
 - gazowy (niższe koszty energii, wymaga przyłącza gazowego),
 - opalany drewnem (tradycyjny smak, dłuższy czas nagrzewania, wymaga komina)?
- ☐ Czy piec ma być wolnostojący czy zabudowany w kuchni otwartej (show cooking)?
- ☐ Czy przewidziano liczbę pizz wypiekanych jednocześnie (np. 4-6 w komorze standardowej, 12+ w dużym piecu)?

PARAMETRY TECHNICZNE

- ☐ Jaka jest moc pieca i czy instalacja elektryczna/gazowa lokalu jest dostosowana do wymagań urządzenia?
- ☐ Jaka jest temperatura maksymalna (minimum 400-450°C dla pizzy neapolitańskiej)?
- ☐ Czy piec posiada regulację temperatury oddzielnie dla góry i dołu komory?
- ☐ Czy komora jest wyłożona kamieniem szamotowym lub płytą ceramiczną dla równomiernego wypieku?
- ☐ Jaki jest czas nagrzewania pieca i czas pieczenia jednej pizzy (np. 60-120 sekund dla pieców neapolitańskich)?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY

- ☐ Czy piec wykonano ze stali nierdzewnej odpornej na wysoką temperaturę i łatwej w czyszczeniu?
- ☐ Czy drzwiczki są wyposażone w szybę żaroodporną umożliwiającą kontrolę wypieku?
- ☐ Czy izolacja termiczna ogranicza nagrzewanie się obudowy i zużycie energii?
- ☐ Czy w przypadku pieca na drewno przewidziano odpowiedni komin i system wentylacji?

WYDAJNOŚĆ I ORGANIZACJA PRACY

- ☐ Czy piec pozwala na szybkie wypiekanie w godzinach szczytu (np. powyżej 100 pizz dziennie)?
- ☐ Czy możliwe jest piętrowanie komór (piec dwupoziomowy) dla zwiększenia przepustowości?
- ☐ Czy piec ma system automatycznego sterowania i programowania cykli pieczenia?
- ☐ Czy powierzchnia robocza jest dostosowana do średnicy serwowanych pizz (np. 32 cm, 40 cm)?

INSTALACJA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy kuchnia ma odpowiednią wentylację i system odprowadzania ciepła?
- ☐ Czy piec spełnia normy bezpieczeństwa i posiada niezbędne certyfikaty (CE, HACCP)?
- ☐ Czy przewidziano zabezpieczenia przed przegrzaniem i awarią zasilania?
- ☐ Czy montaż będzie wykonany przez autoryzowany serwis dostawcy?

EKSPLOATACJA I SERWIS

- ☐ Jakie jest zużycie energii/gazu na godzinę pracy pieca?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (kamienie szamotowe, grzałki, termostaty) i jaki jest czas ich dostawy?
- ☐ Czy producent zapewnia szybki serwis gwarancyjny i pogwarancyjny?
- ☐ Czy okres gwarancji obejmuje elementy grzewcze, elektronikę i konstrukcję?
- ☐ Czy w ofercie przewidziano szkolenie personelu z obsługi pieca?

KOSZTY CAŁKOWITE

- ☐ Czy w budżecie uwzględniono koszt zakupu pieca, transportu i instalacji?
- ☐ Czy policzono miesięczne koszty eksploatacji (energia, drewno, gaz)?
- ☐ Czy dodano rezerwę na wymianę kamieni szamotowych, grzałek i serwis okresowy?
- ☐ Czy rozważono potencjalny wzrost przychodów dzięki szybszej obsłudze i lepszej jakości pizzy?

Pamiętaj: Piec do pizzy to inwestycja na lata. Dobrze dobrany model pozwoli skrócić czas wypieku, podnieść jakość serwowanych dań i obniżyć koszty energii. Warto postawić na sprzęt renomowanego producenta z serwisem w Polsce.

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