

Na co zwrócić uwagę przy wyborze witryny chłodniczej?

Witryna chłodnicza to nie tylko urządzenie do przechowywania produktów w odpowiedniej temperaturze, ale też ważny element ekspozycji w gastronomii, hotelarstwie i handlu. Źle dobrany model może powodować wysokie rachunki za energię, problemy z utrzymaniem temperatury i nieatrakcyjną prezentację towaru.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy witryna ma służyć do ekspozycji ciast, deserów, napojów, kanapek, mięsa czy produktów garmazeryjnych?
- ☐ Czy wybrano witrynę pionową (drzwi frontowe), ladę chłodniczą czy model przeszklony do samoobsługi?
- ☐ Czy pojemność i liczba półek odpowiadają planowanej ilości i różnorodności produktów?
- ☐ Czy urządzenie posiada strefy o różnej temperaturze (np. dla napojów i deserów)?

PARAMETRY CHŁODNICZE

- ☐ Czy zakres temperatur jest dostosowany do rodzaju przechowywanych produktów (np. +2°C do +8°C dla nabiału i ciast)?
- ☐ Czy chłodzenie jest statyczne (tańsze, ale mniej równomierne) czy wymuszone (wentylator – równomierna temperatura)?
- ☐ Czy urządzenie posiada szybki system odszraniania (automatyczny lub półautomatyczny)?
- ☐ Czy zastosowano czynnik chłodniczy zgodny z normami ekologicznymi (np. R290 – propan)?

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I EKONOMIA

- ☐ Czy witryna ma klasę energetyczną A lub wyższą (dla niższych rachunków)?
- ☐ Czy zastosowano energooszczędne oświetlenie LED?
- ☐ Czy drzwi są wyposażone w szybę zespoloną z powłoką antykondensacyjną?
- ☐ Czy sprężarka i układ chłodniczy mają niski pobór energii i cichą pracę?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY

- ☐ Czy szyby są hartowane i odporne na uszkodzenia?
- ☐ Czy półki mają regulowaną wysokość i są wykonane z materiałów łatwych w czyszczeniu (stal nierdzewna, szkło)?
- ☐ Czy witryna ma solidne uszczelki drzwiowe zapobiegające utracie zimna?
- ☐ Czy obudowa jest odporna na zarysowania i łatwa do utrzymania w czystości?

ESTETYKA I PREZENTACJA PRODUKTÓW

- ☐ Czy oświetlenie LED podkreśla wygląd produktów i nie zmienia ich naturalnych barw?
- ☐ Czy szyby są zabezpieczone przed parowaniem i zapewniają pełną widoczność zawartości?
- ☐ Czy witryna ma atrakcyjny design dopasowany do wnętrza lokalu?
- ☐ Czy przewidziano możliwość brandingu (logo, grafiki, personalizowane wykończenie)?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy urządzenie spełnia normy HACCP i posiada odpowiednie certyfikaty sanitarne?
- ☐ Czy wnętrze witryny jest łatwe w myciu i odporne na działanie środków dezynfekujących?
- ☐ Czy tacki ociekowe i system odprowadzania wody są proste w obsłudze?
- ☐ Czy witryna posiada system alarmowy przy wzroście temperatury powyżej normy?

SERWIS I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy producent oferuje gwarancję min. 2 lata oraz szybki serwis gwarancyjny i pogwarancyjny?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (sprężarki, szyby, uszczelki) na rynku lokalnym?
- ☐ Czy układ chłodniczy jest łatwy do konserwacji i czyszczenia (np. wymienne filtry)?
- ☐ Czy producent zapewnia wsparcie techniczne i szkolenie dla personelu?

KOSZTY I OPLACALNOŚĆ

- ☐ Czy porównano ceny witryn różnych producentów pod kątem jakości, parametrów i zużycia energii?
- ☐ Czy oszacowano miesięczne koszty eksploatacji (energia, serwis, czyszczenie)?
- ☐ Czy witryna zapewni właściwą ekspozycję i zwiększy sprzedaż produktów premium?
- ☐ Czy wybrano model skalowalny - z możliwością rozbudowy o kolejne moduły?

Pamiętaj: witryna chłodnicza to połączenie funkcjonalności i marketingu - jej zadaniem jest nie tylko utrzymanie produktów w świeżości, ale też zwiększenie sprzedaży poprzez atrakcyjną ekspozycję.

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