Checklista dla inwestora – Na co zwrócić uwagę przy zakupie szafy chłodniczej gastronomicznej?

Szafa chłodnicza to podstawowe urządzenie w każdej kuchni hotelowej, restauracyjnej czy sklepie spożywczym. Jej niewłaściwy dobór może prowadzić do problemów z higieną, stratą produktów i wysokimi kosztami energii. Poniższa checklista pomoże Ci podjąć trafną decyzję.

PRZEZNACZENIE I POJEMNOŚĆ
 Czy szafa chłodnicza będzie wykorzystywana w kuchni hotelowej, restauracji, barze czy sklepie spożywczym?
 Jaka pojemność jest potrzebna (np. 600–700 l dla średniej kuchni, 1300 l dla dużej gastronomii)?
 Czy urządzenie ma być jednodrzwiowe, dwudrzwiowe czy modułowe?
 Czy przewidziano szafy specjalistyczne (np. na mięso, ryby, ciasta, wina)?

PARAMETRY CHŁODNICZE
 Czy szafa zapewnia stabilny zakres temperatur (np. +1 do +8°C dla produktów spożywczych)?
 Czy dostępny jest system automatycznego odszraniania i odprowadzania skroplin?
 Czy chłodzenie odbywa się statycznie czy wymuszonym obiegiem powietrza (wentylator)?
 Czy urządzenie utrzymuje temperaturę również przy częstym otwieraniu drzwi?
 Czy posiada klasę klimatyczną odpowiednią do warunków w kuchni (np. 4 dla 30°C otoczenia)?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY
 Czy szafa wykonana jest ze stali nierdzewnej wewnątrz i na zewnątrz (łatwość czyszczenia, trwałość)?
 Czy półki są regulowane i przystosowane do pojemników GN (gastronomicznych)?
 Czy uszczelki drzwiowe są łatwo wymienne i odporne na intensywne użytkowanie?
 Czy drzwi posiadają samozamykacze i możliwość blokady w pozycji otwartej?
 Czy izolacja ścian (np. pianka poliuretanowa 50–70 mm) zapewnia energooszczędność?

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I EKSPLOATACJA
 Czy urządzenie posiada klasę energetyczną A lub wyższą?
 Jakie jest średnie zużycie energii (kWh/24h) i jaki będzie koszt miesięczny przy pełnym obciążeniu?
 Czy zastosowano ekologiczny czynnik chłodniczy (np. R290)?
 Czy dostępne są funkcje energooszczędne, np. oświetlenie LED, tryb ECO?
 Czy urządzenie generuje niski poziom hałasu, ważny w kuchniach otwartych i bufetach?

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA
 Czy szafa spełnia normy sanitarne HACCP?
 Czy ma cyfrowy termostat i wyświetlacz temperatury dla łatwej kontroli?
 Czy powierzchnie wewnętrzne są gładkie, bez ostrych krawędzi i łatwe do dezynfekcji?
 Czy przewidziano system alarmowy informujący o przekroczeniu temperatury?
 Czy półki i prowadnice są przystosowane do mycia w zmywarkach przemysłowych?

SERWIS I GWARANCJA
 Jaki jest okres gwarancji na sprężarkę i elektronikę?
 Czy producent zapewnia serwis w Twoim regionie i jaki jest czas reakcji w razie awarii?
 Czy dostępne są części zamienne (sprężarki, uszczelki, sterowniki) i jaki jest czas dostawy?
 Czy dostawca oferuje umowę serwisową z regularnymi przeglądami?

data wydruku 30-08-2025

 Czy w ofercie przewidziano transport, wniesienie i uruchomienie szafy?

KOSZTY CAŁKOWITE
 Czy oprócz ceny zakupu uwzględniono koszty transportu, instalacji i serwisu?
 Czy oszacowano miesięczne wydatki na energię i ewentualne naprawy?
 Czy dodano rezerwę budżetową na wymianę elementów eksploatacyjnych (uszczelki, półki, oświetlenie)?
 Czy uwzględniono koszt szkolenia personelu w zakresie prawidłowego użytkowania i czyszczenia?

Pamiętaj: Szafa chłodnicza to jeden z najważniejszych elementów wyposażenia gastronomii. Najtańsze modele kuszą ceną, ale generują wyższe koszty energii i serwisu. Warto postawić na sprawdzony sprzęt renomowanego producenta z dostępnością części i szybką obsługą serwisową.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl