

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 sprzętarkę 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?

☐ 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>