

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze zamrażarki gastronomicznej?

Zamrażarka gastronomiczna to kluczowy element zaplecza kuchennego. Odpowiednio dobrana zapewnia bezpieczne przechowywanie żywności, zgodność z normami sanitarnymi i oszczędność energii. Źle dopasowane urządzenie może powodować wahania temperatury, szybkie psucie produktów i wysokie rachunki.

PRZEZNACZENIE I POJEMNOŚĆ

- ☐ Czy zamrażarka ma być używana w kuchni hotelowej, restauracyjnej, cukierni czy w cateringu?
- ☐ Jaka pojemność jest wymagana:

- małe (ok. 300-400 l) dla małych lokali,
- średnie (500-700 l) dla hoteli średniej wielkości,
- duże (>1000 l) dla dużych obiektów gastronomicznych?

- ☐ Czy wybrać model szafowy (do łatwego dostępu) czy skrzyniowy (bardziej energooszczędny)?
- ☐ Czy przewidziano zamrażarkę szokową do szybkiego mrożenia świeżych produktów?

PARAMETRY CHŁODNICZE

- ☐ Jaki jest zakres temperatur (najczęściej od -18°C do -22°C, a w modelach szokowych -35°C)?
- ☐ Czy urządzenie utrzymuje stabilną temperaturę nawet przy częstym otwieraniu drzwi?
- ☐ Czy zamrażarka posiada funkcję szybkiego mrożenia (Fast Freeze)?
- ☐ Czy zastosowano system chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza (równomierna temperatura)?
- ☐ Czy urządzenie ma klasę klimatyczną odpowiednią do warunków pracy w kuchni (np. klasa 4 dla 30°C otoczenia)?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY

- ☐ Czy wnętrze wykonane jest ze stali nierdzewnej łatwej w czyszczeniu i odpornej na wilgoć?
- ☐ Czy półki i prowadnice są regulowane i przystosowane do pojemników GN (gastronomicznych)?
- ☐ Czy izolacja (minimum 60-80 mm) gwarantuje niskie zużycie energii?
- ☐ Czy drzwi są samozamykające się i wyposażone w blokadę otwarcia na 90°?
- ☐ Czy uszczelki drzwiowe są łatwo wymienne i odporne na częste użytkowanie?

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy urządzenie ma wysoką klasę energetyczną (A lub wyższą)?
- ☐ Jakie jest średnie zużycie energii (kWh/24h) i koszt miesięczny przy pełnym obłożeniu?
- ☐ Czy zastosowano ekologiczny czynnik chłodniczy (np. R290)?
- ☐ Czy dostępne są tryby ECO i oświetlenie LED?
- ☐ Czy poziom hałasu nie przekracza dopuszczalnych norm dla kuchni otwartej?

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA

- ☐ Czy zamrażarka spełnia wymogi HACCP i posiada certyfikaty CE?
- ☐ Czy wyposażono ją w cyfrowy termostat i wyświetlacz temperatury dla kontroli HACCP?
- ☐ Czy przewidziano alarm dźwiękowy/wizualny w przypadku awarii lub wzrostu temperatury?
- ☐ Czy powierzchnie wewnętrzne są łatwe do dezynfekcji i odporne na środki chemiczne?
- ☐ Czy urządzenie ma system automatycznego odszraniania (No Frost lub półautomatyczny)?

SERWIS I GWARANCJA

- ☐ Jaki jest okres gwarancji na sprężarkę, elektronikę i konstrukcję (min. 2 lata)?
- ☐ Czy producent zapewnia szybki serwis gwarancyjny i pogwarancyjny w Twoim regionie?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (sprężarki, sterowniki, uszczelki) i jaki jest czas ich dostawy?
- ☐ Czy w umowie serwisowej przewidziano regularne przeglądy techniczne?
- ☐ Czy dostawca oferuje montaż, uruchomienie i szkolenie personelu?

KOSZTY CAŁKOWITE

- ☐ Czy w budżecie uwzględniono koszt zakupu, transportu i instalacji?
- ☐ Czy policzono miesięczne koszty energii i serwisu?
- ☐ Czy przewidziano wymianę elementów eksploatacyjnych (uszczelki, półki, oświetlenie)?
- ☐ Czy dostawca oferuje rabaty przy większych zamówieniach lub leasing sprzętu?
- ☐ Czy oszacowano całkowity koszt użytkowania w skali 5-7 lat?

Pamiętaj: Zamrażarka gastronomiczna to nie tylko miejsce przechowywania produktów, ale gwarancja bezpieczeństwa żywności i ciągłości pracy kuchni. Warto postawić na sprawdzony model z oszczędnym systemem chłodzenia i szybkim serwisem.

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