

Checklista: jak wybrać maszynę do lodów (frezery i automaty)

Maszyna do lodów to kluczowe urządzenie w lodziarni i gastronomii – wpływa na jakość produktu, tempo sprzedaży i koszty działalności. Źle dobrany sprzęt powoduje straty surowca, problemy z wydajnością i awarie w sezonie. Poniżej masz **5 najważniejszych obszarów**, które warto sprawdzić przed wyborem frezera lub automatu do lodów.

1

Typ maszyny i rodzaj lodów

Najpierw trzeba dopasować urządzenie do rodzaju oferowanych lodów.

- Czy potrzebujesz frezera do lodów rzemieślniczych (gałkowych) czy automatu do lodów soft?
- Czy planujesz produkcję na miejscu, czy tylko wydawanie gotowego produktu?
- Czy urządzenie odpowiada profilowi lokalu: lodziarnia, kawiarnia, restauracja, sezonowy punkt?
- Czy dostawca jasno tłumaczy różnice między typami maszyn?

2

Wydajność i tempo pracy

Maszyna musi nadążyć za ruchem klientów, szczególnie w sezonie.

- Czy wydajność (l/h lub porcje/h) odpowiada planowanej sprzedaży?
- Czy urządzenie utrzymuje jakość produktu przy dużym obciążeniu?
- Czy możliwa jest ciągła produkcja bez długich przerw technologicznych?
- Czy przewidziano zapas wydajności na godziny szczytu?

3

Jakość lodów i parametry technologiczne

To one decydują o smaku, strukturze i powtarzalności produktu.

- Czy maszyna zapewnia odpowiednią napowietrzalność (overrun)?
- Czy kontrola temperatury i konsystencji jest stabilna?
- Czy możliwa jest regulacja parametrów dla różnych receptur?
- Czy urządzenie gwarantuje powtarzalny efekt niezależnie od operatora?

4

Obsługa, czyszczenie i higiena

W gastronomii liczy się łatwość utrzymania czystości i szybka obsługa.

- Czy maszyna jest łatwa w rozkładaniu i czyszczeniu?
- Czy posiada programy automatycznego mycia lub uproszczone procedury higieniczne?
- Czy czas czyszczenia nie ogranicza pracy w godzinach sprzedaży?
- Czy urządzenie spełnia wymagania sanitarne dla gastronomii?

5

Koszty, serwis i eksploatacja

O opłacalności decyduje nie tylko zakup, ale całkowity koszt użytkowania.

- Czy znasz koszt zakupu, instalacji i uruchomienia maszyny?
- Czy uwzględniono koszty energii, serwisu i części eksploatacyjnych?
- Czy dostępny jest szybki serwis w sezonie?
- Czy porównujesz oferty pod kątem całkowitego kosztu pracy urządzenia, a nie tylko ceny?

Pamiętaj: maszyna do lodów musi być dopasowana do rodzaju produktu i intensywności sprzedaży. Kluczowe są wydajność, jakość lodów i niezawodność w sezonie. Dobra oferta powinna jasno pokazywać, **ile porcji jesteś w stanie sprzedać i jaki będzie realny koszt ich produkcji.**

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