

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze ekspresu do kawy gastronomicznego?

Profesjonalny ekspres do kawy to inwestycja w jakość serwisu. Źle dobrany model oznacza awarie, wolną obsługę i niezadowolenie gości.

PRZEZNACZENIE I SKALA

- ☐ Ile kaw dziennie będzie przygotowywanych (np. 50, 200, 500+)?
- ☐ Czy ekspres będzie wykorzystywany głównie w restauracji, hotelowej kawiarni, bufecie śniadaniowym czy w barze konferencyjnym?
- ☐ Czy obsługa będzie wykonywana przez baristę (ekspres kolbowy), czy przez personel bez przeszkolenia (ekspres automatyczny)?
- ☐ Czy przewidziano różne rodzaje kaw: espresso, cappuccino, latte, americano, cold brew?
- ☐ Czy urządzenie ma obsługiwać również herbaty i napoje mleczne?

TYP EKSPRESU

- ☐ Kolbowy - wymaga baristy, daje najwyższą kontrolę nad jakością kawy
- ☐ Automatyczny - szybki, łatwy w obsłudze, idealny do śniadań hotelowych i cateringu
- ☐ Na kapsułki - wygodne przy małej liczbie kaw, ale drogie w eksploatacji
- ☐ Przemysłowy przelewowy - do dużej ilości kaw czarnych (np. konferencje, bankiety)
- ☐ Czy ekspres ma jeden czy dwa młynki (możliwość używania dwóch rodzajów kawy)?

PARAMETRY TECHNICZNE

- ☐ Wydajność - liczba kaw na godzinę (np. 50-200 porcji/h)
- ☐ Pojemność bojlera i zbiorników na wodę oraz mleko
- ☐ Moc urządzenia (zwykle 2-4,5 kW) - czy instalacja elektryczna jest dostosowana?
- ☐ Możliwość podłączenia do sieci wodociągowej lub zbiornikowa wersja mobilna
- ☐ Regulacja mielenia i temperatury wody dla różnych rodzajów kawy

FUNKCJE DODATKOWE

- ☐ Automatyczne spienianie mleka (systemy mleczne z czyszczeniem CIP)
- ☐ Wyświetlacz dotykowy z menu w kilku językach
- ☐ Programy automatycznego czyszczenia i odkamieniania
- ☐ Możliwość integracji z systemem POS (sprzedaż i raportowanie)
- ☐ Funkcje premium: cold brew, podwójne espresso, personalizacja receptur

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy ekspres ma system automatycznego mycia układu mlecznego?
- ☐ Czy elementy mają certyfikaty higieniczne HACCP?
- ☐ Czy użyte materiały są odporne na środki dezynfekujące?
- ☐ Czy system pary jest zabezpieczony przed oparzeniem personelu?
- ☐ Czy urządzenie posiada funkcję dezynfekcji gorącą parą?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent oferuje serwis 24/7 i czas reakcji poniżej 24 h?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne i środki czyszczące na rynku lokalnym?
- ☐ Czy przewidziano umowę serwisową z przeglądami okresowymi?
- ☐ Czy urządzenie ma trwałość min. 7-10 lat przy intensywnej eksploatacji?

☐ Czy dostawca oferuje szkolenie personelu z obsługi i konserwacji?

KOSZTY I UMOWA

☐ Czy kosztorys obejmuje transport, montaż, podłączenie i szkolenie?

☐ Czy policzono miesięczne koszty eksploatacji (kawa, mleko, detergenty, prąd)?

☐ Czy przewidziano zapas części i akcesoriów (np. uszczelki, filtry, mleczaki)?

☐ Czy dostawca oferuje leasing, wynajem długoterminowy lub płatność ratową?

☐ Czy podpisano umowę gwarantującą terminowy serwis i wymianę sprzętu awaryjnego?

Pamiętaj: W hotelach i restauracjach najczęściej stosuje się ekspresy automatyczne (bufety śniadaniowe, bary konferencyjne) oraz kolbowe w kawiarniach premium. Kluczem jest dopasowanie wydajności i funkcji do liczby gości i profilu lokalu.

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