

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 ratalną?

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>