

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze okapu gastronomicznego?

Okap gastronomiczny odpowiada nie tylko za odprowadzanie pary, tłuszczu i zapachów, ale także za bezpieczeństwo pożarowe i zgodność z wymogami sanepidu. Zły wybór oznacza problemy z higieną, ryzyko kar oraz obniżenie komfortu pracy kucharzy.

PRZEZNACZENIE I RODZAJ OKAPU

- ☐ Czy okap będzie montowany nad kuchenką gazową, elektryczną, grillem, frytkownicą czy piecem?
- ☐ Czy wybrano odpowiedni typ:

- ścienny (nad linią kuchenną przy ścianie)
- centralny/wyspowy (nad wyspą kuchenną)
- niskoprofilowy (do niewielkich kuchni lub food trucków)
- okap kondensacyjny (nad urządzeniami parującymi, np. piecami konwekcyjno-parowymi)

- ☐ Czy wymagana jest wersja z filtrem UV lub elektrostatycznym do neutralizacji zapachów?
- ☐ Czy przewidziano dodatkowe okapy punktowe (np. nad zmywarkami kapturowymi)?

PARAMETRY TECHNICZNE

- ☐ Czy wydajność wyciągu odpowiada kubaturze i intensywności pracy kuchni (min. 15-20 wymian powietrza/h)?
- ☐ Czy wymiary okapu dopasowano do urządzeń kuchennych (powinien wystawać min. 20 cm poza obrys)?
- ☐ Czy zastosowano filtry tłuszczowe ze stali nierdzewnej (łatwe w myciu w zmywarce)?
- ☐ Czy kanały i przewody wykonano ze stali kwasoodpornej lub ocynkowanej?
- ☐ Czy przewidziano system oświetlenia LED odporny na wysoką temperaturę i wilgoć?

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA

- ☐ Czy okap wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304/316 (odporność na tłuszcz i korozję)?
- ☐ Czy filtry tłuszczowe mają certyfikaty przeciwpożarowe (zabezpieczenie przed samozapłonem tłuszczu)?
- ☐ Czy dostępne są wyczystki i tace ociekowe ułatwiające czyszczenie?
- ☐ Czy przewidziano możliwość łatwego demontażu filtrów bez użycia narzędzi?
- ☐ Czy instalacja jest zgodna z HACCP i przepisami sanepidu?

WENTYLACJA I BILANS POWIETRZA

- ☐ Czy zaprojektowano równoczesny system nawiewu świeżego powietrza (aby nie tworzyć podciśnienia)?
- ☐ Czy wentylacja spełnia normy PN-EN 16282 (systemy wentylacji kuchennej)?
- ☐ Czy przewidziano tłumiki akustyczne ograniczające hałas wentylatorów?
- ☐ Czy wentylatory są odporne na wysoką temperaturę i cząstki tłuszczu?
- ☐ Czy system posiada możliwość regulacji mocy w zależności od obciążenia kuchni?

MONTAŻ I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy miejsce montażu zapewnia odpowiednią wysokość nad urządzeniami (zwykle 200-210 cm od podłogi)?
- ☐ Czy przewidziano stabilne mocowanie do ściany/sufitu (certyfikowane kotwy i uchwyty)?

- ☐ Czy okap wyposażono w kanały rewizyjne do czyszczenia?
- ☐ Czy instalacja elektryczna i oświetleniowa spełnia normy bezpieczeństwa (IP44+)?
- ☐ Czy podpisano umowę na regularne czyszczenie kanałów i filtrów (co 3-6 miesięcy)?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy dostawca oferuje gwarancję min. 2 lata na okap i instalację?
- ☐ Czy przewidziano szybki serwis i części zamienne (filtry, wentylatory, oświetlenie)?
- ☐ Czy producent dostarcza dokumentację do kontroli sanepidu i PPOŻ?
- ☐ Czy system pozwala na modernizację (np. dołożenie filtrów UV, większego wentylatora)?
- ☐ Czy okap został zaprojektowany z myślą o 10-15 latach eksploatacji?

KOSZTY I FINANSOWANIE

- ☐ Czy wycena obejmuje projekt, urządzenie, transport, montaż i uruchomienie?
- ☐ Czy przewidziano koszt regularnego czyszczenia filtrów i kanałów?
- ☐ Czy porównano oferty okapów standardowych i z filtrami UV/elektrostatycznymi?
- ☐ Czy dostawca oferuje leasing lub płatność ratą dla inwestycji?
- ☐ Czy policzono miesięczny koszt energii i serwisu w perspektywie 5-10 lat?

Pamiętaj: Okap gastronomiczny to serce systemu wentylacji kuchennej. Warto postawić na modele ze stali nierdzewnej z wydajnym filtrowaniem tłuszczu, aby zapewnić higienę, bezpieczeństwo i zgodność z normami sanitarnymi.

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