

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze wentylacji dla gastronomii?

Dobrze zaprojektowana wentylacja gastronomiczna usuwa nadmiar pary, tłuszczu i zapachów, zapewniając komfort pracy i zgodność z wymogami sanepidu. Zły system oznacza ryzyko pleśni, awarii urządzeń, a nawet pożaru.

PRZEZNACZENIE I SKALA

- ☐ Czy system obsługuje kuchnię w restauracji, hotelu, food courcie, stołówce czy food trucku?
- ☐ Jakie jest przewidywane obciążenie cieplne i wilgotnościowe kuchni (ilość palników, pieców, frytkownic)?
- ☐ Ile stanowisk gotowania i smażenia wymaga dedykowanych wyciągów?
- ☐ Czy system wentylacyjny obejmuje także magazyny, zmywalnię i zaplecze socjalne?
- ☐ Czy przewidziano osobne systemy dla kuchni i sali restauracyjnej (komfort gości)?

OKAPY I FILTRY

- ☐ Czy zastosowano okapy ze stali nierdzewnej zgodne z normami gastronomicznymi?
- ☐ Czy okapy mają odpowiednią powierzchnię i wydajność (zgodnie z normą PN-EN 16282)?
- ☐ Czy przewidziano filtry tłuszczowe ze stali nierdzewnej (łatwe do mycia w zmywarce)?
- ☐ Czy system posiada filtry węglowe lub UV do neutralizacji zapachów?
- ☐ Czy przewidziano osłony przeciwiskrowe w strefach smażenia i grillowania?

WENTYLATORY I SYSTEMY WYCIĄGOWE

- ☐ Czy wydajność wentylatorów została dobrana do kubatury pomieszczenia i intensywności pracy?
- ☐ Czy wentylatory są odporne na tłuszcz i wysoką temperaturę (min. 80-120°C)?
- ☐ Czy przewidziano system cichej pracy (ważne w hotelach i otwartych kuchniach)?
- ☐ Czy zastosowano tłumiki akustyczne dla komfortu personelu i gości?
- ☐ Czy przewidziano awaryjne zasilanie wentylacji (np. UPS, agregat)?

WENTYLACJA DOPROWADZAJĄCA (NAWIEW)

- ☐ Czy system dostarcza świeże powietrze w ilości zgodnej z normami (min. 20-30 m³/h na osobę)?
- ☐ Czy powietrze nawiewane jest filtrowane (filtry F7-F9)?
- ☐ Czy przewidziano nagrzewnice powietrza zimą i chłodnice latem?
- ☐ Czy system zapewnia zrównoważony bilans powietrza (aby nie tworzyć podciśnienia w kuchni)?
- ☐ Czy nawiew nie powoduje przeciągów ani bezpośredniego chłodzenia stanowisk pracy?

BEZPIECZEŃSTWO I NORMY

- ☐ Czy instalacja spełnia wymagania sanepidu i PPOŻ (m.in. normy higieniczne i przeciwpożarowe)?
- ☐ Czy kanały wentylacyjne wykonano ze stali ocynkowanej lub nierdzewnej, odpornej na tłuszcz?
- ☐ Czy przewidziano klapy przeciwpożarowe i system oddymiania w razie pożaru?
- ☐ Czy dostępne są wyczystki i rewizje umożliwiające regularne czyszczenie kanałów?
- ☐ Czy instalacja ma certyfikaty CE i zgodność z PN-EN 16282 (systemy wentylacji kuchennych)?

EKSPLOATACJA I SERWIS

- ☐ Czy przewidziano harmonogram regularnego czyszczenia filtrów i kanałów (co 3-6 miesięcy)?
- ☐ Czy dostępny jest serwis 24/7 w razie awarii?
- ☐ Czy części eksploatacyjne (filtry, lampy UV) są łatwo dostępne i niedrogie?
- ☐ Czy producent oferuje monitoring wydajności i zanieczyszczeń?

☐ Czy podpisano umowę serwisową obejmującą przeglądy okresowe?

KOSZTY I FINANSOWANIE

- ☐ Czy kosztorys obejmuje projekt, urządzenia, montaż, automatykę i serwis?
- ☐ Czy przewidziano zapas budżetowy na rozbudowę (np. dodatkowe urządzenia kuchenne)?
- ☐ Czy policzono koszt miesięczny energii elektrycznej przy pełnym obciążeniu?
- ☐ Czy dostawca oferuje leasing lub system ratalny dla inwestycji w wentylację?
- ☐ Czy wliczono koszt regularnego czyszczenia kanałów i filtrów?

Pamiętaj: Wentylacja gastronomiczna to nie miejsce na oszczędności. Solidny system poprawia komfort pracy, zwiększa bezpieczeństwo, a przede wszystkim pozwala uniknąć problemów z sanepidem i strażą pożarną.

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