

Na co zwrócić uwagę przy zakupie kontenera gastronomicznego?

Zakup kontenera gastronomicznego to nie tylko wybór wielkości i koloru. Różnice w konstrukcji, wyposażeniu i zgodności z normami sanepidu mogą zadecydować o sukcesie lub problemach inwestycji. Ta checklista pomoże Ci porównać oferty i uniknąć kosztownych błędów.

Konstrukcja i izolacja

- Czy kontener wykonany jest z płyt warstwowych o odpowiedniej grubości (np. 80-100 mm)?
- Czy posiada izolację termiczną dostosowaną do użytkowania całorocznego?
- Czy zastosowano materiały zmywalne i atestowane przez sanepid?
- Czy dach, podłoga i narożniki są zabezpieczone przed wilgocią i przeciekami?

Instalacje wewnętrzne

- Czy kontener zawiera instalację elektryczną i wodno-kanalizacyjną?
- Czy rozplanowanie instalacji jest zgodne z układem urządzeń gastronomicznych?
- Czy dostępny jest osobny przyłącz wody czystej i odpływ dla szarej wody?
- Czy przewidziano miejsce pod wentylację i odprowadzenie oparów?

Wyposażenie i adaptacja

- Czy kontener dostarczany jest z zabudową wewnętrzną i szafkami?
- Czy uwzględniono miejsce na sprzęt gastronomiczny (piece, chłodnie, zmywarki)?
- Czy jest miejsce wydzielone na strefę mycia, obróbki wstępnej i wydawania?
- Czy projekt wnętrza spełnia wymogi inspekcji sanitarnej?

Transport, montaż i odbiory

- Czy cena obejmuje transport i posadowienie kontenera?
- Czy kontener można łatwo przenieść lub zdemontować w razie potrzeby?
- Czy sprzedawca pomaga w uzyskaniu odbiorów sanepidu i nadzoru budowlanego?

Serwis i gwarancja

- Czy producent oferuje serwis gwarancyjny i pogwarancyjny?
- Czy konstrukcja ma dokumentację, certyfikaty i atesty?
- Czy istnieje możliwość rozbudowy lub modernizacji w przyszłości?

Pamiętaj: przed zamówieniem kontenera warto wysłać zapytanie do kilku firm jednocześnie i porównać nie tylko ceny, ale także zakres usług i dostępność terminów. To możliwe za darmo na portalu zwiadowca.pl.

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