

Na co zwrócić uwagę przy wyborze automatu do lodów?

Automat do lodów to urządzenie, które może znacząco zwiększyć atrakcyjność oferty gastronomicznej w hotelu, kawiarni, restauracji czy punkcie sezonowym. Odpowiednio dobrany model zapewni wysoką wydajność, powtarzalną jakość lodów i ekonomiczną eksploatację. Błędna decyzja może skutkować awariami, wysokimi kosztami i niezadowoleniem gości.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy urządzenie ma służyć w kawiarni, lodziarni, food trucku, hotelu czy punkcie sezonowym?
- ☐ Czy planowana jest produkcja lodów włoskich, amerykańskich, sorbetów czy mrożonych jogurtów?
- ☐ Czy wybrano model stołowy (kompaktowy) czy wolnostojący (dla dużej wydajności)?
- ☐ Czy przewidziano jeden czy dwa smaki + opcję mixu?

WYDAJNOŚĆ

- ☐ Czy wydajność urządzenia (np. 15-25 l/h dla małych lokali, 30-50 l/h dla średnich, 60+ l/h dla dużych punktów) odpowiada przewidywanemu ruchowi?
- ☐ Czy automat może pracować w trybie ciągłym w godzinach szczytu?
- ☐ Czy pojemność zbiorników na mieszankę jest wystarczająca (np. 5-10 l)?
- ☐ Czy przewidziano szybkie chłodzenie startowe, aby uniknąć przerw w sprzedaży?

CHŁODZENIE I ZASILANIE

- ☐ Czy urządzenie działa w systemie chłodzenia powietrzem (łatwiejsze w montażu) czy wodą (cichsze, wydajniejsze przy intensywnej pracy)?
- ☐ Czy zasilanie to 230 V (modele mniejsze) czy 400 V (wydajniejsze, przemysłowe)?
- ☐ Czy moc urządzenia zapewnia stabilne utrzymanie temperatury (min. 2-4 kW dla modeli średnich)?
- ☐ Czy maszyna ma funkcję chłodzenia pojemników w trybie standby (zapobiega rozmrażaniu mieszanki)?

HIGIENA I CZYSZCZENIE

- ☐ Czy elementy mające kontakt z mieszanką są łatwo demontowalne i przystosowane do mycia w zmywarce?
- ☐ Czy urządzenie posiada funkcję automatycznego płukania lub mycia CIP (Cleaning in Place)?
- ☐ Czy uszczelki i mieszadła są łatwo dostępne i odporne na intensywne użytkowanie?
- ☐ Czy materiał pojemników i ślimaków posiada certyfikaty do kontaktu z żywnością (CE, PZH)?

BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy maszyna posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem i blokadę pracy na sucho?
- ☐ Czy układ chłodzenia ma kontrolę ciśnienia i temperatury?
- ☐ Czy wloty i mechanizmy ruchome są zabezpieczone przed przypadkowym kontaktem?
- ☐ Czy urządzenie spełnia normy CE i HACCP?

DESIGN I WYGODA OBSŁUGI

- ☐ Czy panel sterowania jest czytelny i prosty w obsłudze (np. dotykowy wyświetlacz)?
- ☐ Czy urządzenie ma możliwość regulacji konsystencji i napowietrzenia lodów?
- ☐ Czy wysokość wylewki umożliwia napełnianie różnych naczyń (kubki, rożki, pucharki)?
- ☐ Czy obudowa ze stali nierdzewnej jest odporna na zarysowania i łatwa w czyszczeniu?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent oferuje gwarancję (min. 2 lata) i szybki serwis pogwarancyjny?

- ☐ Czy dostępne są części zamienne (uszczelki, ślimaki, mieszadła, sprężarki)?
- ☐ Czy urządzenie przystosowane jest do pracy w trybie ciągłym w sezonie letnim?
- ☐ Czy firma zapewnia szkolenie z obsługi i konserwacji?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy wykonano kalkulację kosztów zakupu w odniesieniu do spodziewanej sprzedaży?
- ☐ Czy uwzględniono koszty energii, mieszanki lodowej, wafli i dodatków?
- ☐ Czy przewidziano regularne koszty serwisu i wymiany części eksploatacyjnych?
- ☐ Czy inwestycja zwróci się w planowanym sezonie (ROI – Return on Investment)?

Pamiętaj: automat do lodów to atrakcyjna inwestycja z szybkim zwrotem, szczególnie w miejscowościach turystycznych czy obiektach hotelowych. Najlepiej wybierać urządzenia z systemem chłodzenia standby, funkcją automatycznego mycia i wysoką wydajnością.

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