

Na co zwrócić uwagę przy wyborze automatu do lodów włoskich?

Automaty do lodów włoskich (soft) to jeden z najbardziej opłacalnych elementów wyposażenia punktów gastronomicznych, hoteli i kurortów turystycznych. Zapewniają szybkie przygotowanie świeżych lodów, które cieszą się popularnością przez cały sezon.

FUNKcjONALNOŚĆ URZĄDZENIA

- ☐ Jaką ma wydajność (ilość porcji/godzinę, pojemność zbiorników na mieszankę)?
- ☐ Czy obsługuje jedną, dwie czy trzy mieszanki smakowe (np. wanilia, czekolada, mix)?
- ☐ Jaki jest czas przygotowania pierwszej porcji po uruchomieniu urządzenia?
- ☐ Czy automat umożliwia regulację wielkości porcji i konsystencji lodów?
- ☐ Czy posiada licznik porcji i funkcję raportowania sprzedaży?
- ☐ Czy urządzenie może pracować w trybie ciągłym w godzinach szczytu?

TECHNOLOGIA I JAKOŚĆ LODÓW

- ☐ Czy automat wykorzystuje system grawitacyjny czy pompowy (pompowy daje bardziej puszyste lody)?
- ☐ Jaka jest moc sprężarki i czy zapewnia stabilne chłodzenie w upały?
- ☐ Czy system mieszania zapobiega powstawaniu grudek i napowietrza mieszankę?
- ☐ Czy wbudowany system chłodzenia pojemników utrzymuje mieszankę w świeżości nocą?
- ☐ Czy maszyna posiada tryb stand-by redukujący koszty energii poza godzinami pracy?
- ☐ Czy lody zachowują powtarzalną konsystencję i smak przy dużej liczbie porcji?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy urządzenie spełnia normy HACCP i posiada certyfikat CE?
- ☐ Czy elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304?
- ☐ Czy przewidziano system automatycznego mycia i dezynfekcji (CIP)?
- ☐ Czy zbiorniki i cylindry są łatwe do demontażu i czyszczenia?
- ☐ Czy maszyna sygnalizuje konieczność czyszczenia i wymiany mieszanki?
- ☐ Czy zastosowano zabezpieczenia przed przegrzaniem i awarią sprężarki?

OBSŁUGA I KOMFORT UŻYTKOWANIA

- ☐ Czy panel sterowania jest prosty i intuicyjny (np. ekran dotykowy z piktogramami)?
- ☐ Czy urządzenie ma system powiadomień o błędach i niskim stanie mieszanki?
- ☐ Czy maszyna działa cicho (<70 dB), co ma znaczenie w hotelowych lobby i kawiarniach?
- ☐ Czy możliwa jest personalizacja porcji (np. mniejsze dla dzieci)?
- ☐ Czy dostępne są tryby szybkiej pracy na dużą liczbę zamówień?
- ☐ Czy producent oferuje szkolenie dla personelu?

SERWIS I UTRZYMANIE

- ☐ Jaki jest okres gwarancji (minimum 24 miesiące)?
- ☐ Czy serwis jest dostępny 24/7 z krótkim czasem reakcji (np. 4-6 h w sezonie)?
- ☐ Czy części zamienne (uszczelki, mieszadła, dysze, sprężarki) są dostępne w Polsce?
- ☐ Czy przewidziano umowę serwisową z regularnymi przeglądami?
- ☐ Czy możliwe jest zdalne diagnozowanie usterek przez producenta (IoT)?
- ☐ Czy urządzenie posiada wsparcie techniczne w języku polskim?

KOSZTY I EKONOMIA

- ☐ Jaki jest koszt zakupu urządzenia (netto) i czy obejmuje dostawę oraz montaż?

- ☐ Czy przewidziano leasing lub wynajem automatu?
- ☐ Jakie są średnie koszty eksploatacyjne (prąd, mieszanki, serwis) w sezonie?
- ☐ Czy urządzenie jest energooszczędne i posiada tryb standby?
- ☐ Czy kalkulacja ROI uwzględnia sezonowość sprzedaży (np. 4-6 miesięcy intensywnej pracy)?
- ☐ Czy umowa z dostawcą mieszanki nie ogranicza elastyczności cenowej i jakościowej?

Pamiętaj: Automat do lodów włoskich to inwestycja, która może zwrócić się już w jednym sezonie. Kluczowe znaczenie mają: wydajność, higiena, niezawodność oraz szybki serwis w sezonie letnim.

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