

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy zakupie gofrownicy przemysłowej?

Gofrownica przemysłowa to urządzenie, które pozwala szybko przygotować duże ilości gofrów w jednakowej jakości. Zły dobór sprzętu (np. za mała moc, niska wydajność, słaba powłoka) może skutkować długim czasem oczekiwania, szybkim zużyciem urządzenia i niezadowoleniem gości. Poniższa checklista pomoże Ci wybrać najlepszy model do lokalu gastronomicznego.

PRZEZNACZENIE I WYDAJNOŚĆ

- ☐ Czy urządzenie będzie używane w hotelowej restauracji śniadaniowej, kawiarni, food trucku czy punkcie sezonowym?
- ☐ Ile porcji gofrów przewiduje się dziennie (np. 50, 200 czy 500+)?
- ☐ Czy piec ma jedną, dwie czy cztery formy wypiekowe (dla równoczesnego przygotowania większej ilości)?
- ☐ Jaki jest czas pieczenia jednej partii (standardowo 2-4 minuty)?
- ☐ Czy rozważono zakup kilku urządzeń przy dużej przepustowości?

PARAMETRY TECHNICZNE

- ☐ Jaka jest moc urządzenia (najczęściej 1,5-3 kW dla jednej formy, więcej dla wielostanowiskowych)?
- ☐ Czy zasilanie odpowiada możliwościom lokalu (230 V czy 400 V)?
- ☐ Czy urządzenie ma regulację temperatury i timer dla powtarzalnych rezultatów?
- ☐ Czy powierzchnia grzewcza jest pokryta powłoką nieprzywierającą, odporną na zarysowania?
- ☐ Czy płyty grzewcze można wymieniać lub łatwo czyścić?

KONSTRUKCJA I WYKOŃCZENIE

- ☐ Czy obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej odpornej na wysoką temperaturę i łatwej w czyszczeniu?
- ☐ Czy uchwyty są izolowane termicznie i ergonomiczne?
- ☐ Czy urządzenie posiada stabilne nóżki antypoślizgowe?
- ☐ Czy rozmiar wypiekanych gofrów odpowiada standardowi lokalu (np. 16×10 cm, okrągłe, serduszka, bubble waffles)?
- ☐ Czy przewidziano tackę ociekową na resztki ciasta i tłuszczu?

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA

- ☐ Czy urządzenie posiada certyfikaty CE i spełnia normy HACCP?
- ☐ Czy przewidziano zabezpieczenia przed przegrzaniem i automatyczne wyłączanie w razie awarii?
- ☐ Czy elementy mają gładkie powierzchnie ułatwiające czyszczenie i dezynfekcję?
- ☐ Czy przewody zasilające są odporne na temperaturę i łatwe do wymiany?
- ☐ Czy obsługa może bezpiecznie czyścić urządzenie bez ryzyka porażenia prądem (wodoodporne włączniki)?

EKSPLOATACJA I SERWIS

- ☐ Jaki jest średni czas nagrzewania urządzenia?
- ☐ Jakie są miesięczne koszty energii przy przewidywanym obłożeniu?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (płyty, termostaty, uchwyty) i jaki jest czas ich dostawy?
- ☐ Czy producent oferuje serwis gwarancyjny i pogwarancyjny w regionie?
- ☐ Czy przewidziano szkolenie personelu w zakresie prawidłowej obsługi i konserwacji?

KOSZTY CAŁKOWITE

- ☐ Czy w cenę zakupu wliczono transport i instalację?
- ☐ Czy uwzględniono koszt akcesoriów (np. dodatkowych płyt, szczotek do czyszczenia)?
- ☐ Czy przewidziano rezerwę budżetową na części eksploatacyjne (uszczelki, powłoki, uchwyty)?
- ☐ Czy rozważono stosunek ceny do przewidywanej wydajności (koszt jednej porcji gofra)?
- ☐ Czy wybrano model energooszczędny przy dużej intensywności pracy?

Pamiętaj: Gofrownica przemysłowa to urządzenie, które przyciąga gości i generuje szybki zwrot inwestycji, ale tylko jeśli jest dopasowana do realnego obciążenia i spełnia wymogi higieny oraz bezpieczeństwa.

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