

# Na co zwrócić uwagę przy wyborze kotleciarki?

Kotleciarka to specjalistyczne urządzenie do formowania kotletów i burgerów w gastronomii, które pozwala na standaryzację porcji, przyspiesza pracę kuchni i zapewnia powtarzalność produktów. Źle dobrany model może jednak być niewydajny, trudny w czyszczeniu i generować wysokie koszty eksploatacji.

## PRZEZNACZENIE I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy kotleciarka ma służyć do burgerów, kotletów drobiowych, mielonych czy warzywnych?
- ☐ Czy dobrano odpowiednią wydajność (np. 200–300 kotletów/h dla małej gastronomii, 600–1200 kotletów/h dla dużych lokali)?
- ☐ Czy urządzenie pozwala na regulację wagi i średnicy kotletów?
- ☐ Czy przewidziano możliwość formowania kotletów o różnych kształtach (okrągłe, kwadratowe, mini)?

## TYP URZĄDZENIA

- ☐ Czy wybrano model ręczny (tłokowy) – tańszy i prostszy, czy automatyczny – wydajniejszy, ale droższy?
- ☐ Czy kotleciarka działa jako samodzielne urządzenie, czy może być częścią linii produkcyjnej?
- ☐ Czy przewidziano dodatkowe funkcje, np. separator papierków między kotletami?
- ☐ Czy urządzenie posiada stabilną konstrukcję umożliwiającą intensywną pracę?

## MATERIAŁY I HIGIENA

- ☐ Czy wszystkie elementy mające kontakt z mięsem wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304 lub aluminium anodowanego?
- ☐ Czy urządzenie posiada atesty do kontaktu z żywnością (np. PZH, CE)?
- ☐ Czy konstrukcja umożliwia szybki demontaż i mycie w zmywarce?
- ☐ Czy powierzchnie są gładkie, bez szczelin gromadzących resztki mięsa?

## BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenia przed przypadkowym uruchomieniem?
- ☐ Czy mechanizm nożowy i ruchome elementy są osłonięte?
- ☐ Czy przewidziano system stabilizacji urządzenia (np. antypoślizgowe nóżki)?
- ☐ Czy model spełnia normy bezpieczeństwa UE (deklaracja zgodności CE)?

## WYDAJNOŚĆ I ERGONOMIA

- ☐ Czy urządzenie jest łatwe w obsłudze i nie wymaga dużej siły fizycznej (ważne w modelach ręcznych)?
- ☐ Czy pojemnik na mięso ma odpowiednią wielkość do potrzeb lokalu?
- ☐ Czy przewidziano opcję szybkiej zmiany formy (średnicy kotleta)?
- ☐ Czy kotleciarka działa cicho i nie generuje nadmiernych wibracji?

## SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent zapewnia gwarancję (min. 2 lata) i serwis pogwarancyjny?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (tłoki, formy, sprężyny, uszczelki)?
- ☐ Czy urządzenie ma prostą budowę, ułatwiającą konserwację?
- ☐ Czy przewidziano odporność na intensywną eksploatację w godzinach szczytu?

## KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy porównano koszt zakupu kotleciarki ręcznej i automatycznej w odniesieniu do planowanej produkcji?
- ☐ Czy wybrano model zapewniający minimalizację strat surowca (precyzyjne porcjowanie)?
- ☐ Czy oszacowano oszczędność czasu pracy personelu i standaryzację porcji w kalkulacji ROI?
- ☐ Czy uwzględniono koszty konserwacji i wymiany części eksploatacyjnych?

Pamiętaj: kotleciarka to inwestycja w efektywność i powtarzalność dań. W małych lokalach często wystarcza model ręczny, a w dużych restauracjach czy burgerowniach najlepiej sprawdzają się kotleciarki automatyczne.

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