

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przed zakupem pieca przelotowego?

Piec przelotowy (taśmowy) to urządzenie przeznaczone do ciągłego wypieku pizzy, kanapek, pieczywa czy wyrobów garmażeryjnych. Jego wybór ma kluczowy wpływ na wydajność kuchni i jakość potraw. Niewłaściwy dobór może skutkować nierównomiernym wypiekiem, wysokimi kosztami eksploatacji i problemami serwisowymi.

PRZEZNACZENIE I WYDAJNOŚĆ

- ☐ Czy piec ma być używany w pizzerii, fast foodzie, piekarni czy zakładzie produkcyjnym?
- ☐ Ile produktów na godzinę musi obsłużyć (np. 30, 100 czy 500 pizz)?
- ☐ Czy szerokość taśmy transportowej odpowiada planowanej średnicy wypieków (np. 40 cm, 60 cm)?
- ☐ Czy przewidziano możliwość rozbudowy linii (piec piętrowy, łączenie kilku urządzeń)?

ŹRÓDŁO ENERGII I PARAMETRY

- ☐ Czy wybrano piec elektryczny, gazowy czy hybrydowy?
- ☐ Czy moc pieca odpowiada możliwościom przyłącza energetycznego/gazowego obiektu?
- ☐ Czy zakres temperatur (np. 100-350°C) odpowiada wymaganiom Twojego menu?
- ☐ Jaki jest czas nagrzewania urządzenia i średni czas wypieku produktu?
- ☐ Czy piec ma system regulacji temperatury osobno dla góry i dołu komory?

KONSTRUKCJA I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy taśma transportowa wykonana jest ze stali nierdzewnej lub teflonu odpornego na wysoką temperaturę?
- ☐ Czy przewidziano regulację prędkości przesuwu taśmy dla różnych produktów?
- ☐ Czy komora wypiekowa ma system równomiernego rozprowadzania ciepła (np. wentylatory, grzałki oporowe)?
- ☐ Czy urządzenie posiada system oszczędzania energii (np. tryb ECO, izolację termiczną)?
- ☐ Czy drzwiczki inspekcyjne pozwalają na kontrolę wypieku w trakcie pracy?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy konstrukcja pieca umożliwia szybkie czyszczenie (wyjmowane prowadnice, łatwy dostęp do taśmy)?
- ☐ Czy urządzenie posiada certyfikaty CE i spełnia normy HACCP?
- ☐ Czy system chłodzenia obudowy zapobiega nagrzewaniu się elementów zewnętrznych?
- ☐ Czy przewidziano zabezpieczenia przed przegrzaniem i awaryjnym zatrzymaniem taśmy?
- ☐ Czy piec wyposażony jest w filtry i system odprowadzania oparów?

INSTALACJA I INFRASTRUKTURA

- ☐ Czy kuchnia ma odpowiednią przestrzeń na montaż i wentylację pieca?
- ☐ Czy instalacja elektryczna/gazowa jest dostosowana do mocy urządzenia?
- ☐ Czy przewidziano system wentylacji i odciągu oparów (obowiązkowe dla gastronomii)?
- ☐ Czy urządzenie można łatwo wprowadzić do lokalu (wymiary drzwi, windy, zaplecze)?

SERWIS I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy producent zapewnia serwis gwarancyjny i pogwarancyjny w regionie?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (grzałki, taśmy, termostaty) i jaki jest czas ich dostawy?
- ☐ Czy urządzenie posiada możliwość zdalnej diagnostyki i regulacji parametrów?
- ☐ Jaki jest średni koszt eksploatacji (energia/gaz na godzinę pracy)?
- ☐ Czy przewidziano szkolenie personelu z obsługi i konserwacji pieca?

KOSZTY CAŁKOWITE

- ☐ Czy oprócz ceny zakupu uwzględniono koszty transportu, montażu i przyłączy?
- ☐ Czy policzono miesięczne koszty energii/gazu w zależności od planowanego obłożenia?
- ☐ Czy dodano rezerwę na serwis i wymianę elementów eksploatacyjnych (taśma, grzałki)?
- ☐ Czy przewidziano ewentualne koszty modernizacji (np. zwiększenie wydajności, dodatkowe piętro)?

Pamiętaj: Piec przelotowy to urządzenie wysokowydajne, które potrafi znacznie przyspieszyć produkcję i zapewnić stałą jakość wypieków. Kluczowe jest jednak dopasowanie jego wydajności do potrzeb lokalu oraz zapewnienie odpowiedniej infrastruktury i serwisu.

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