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?

data wydruku 30-08-2025

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