

Na co zwrócić uwagę przy wyborze pieca tunelowego do pizzy?

Piec tunelowy do pizzy to rozwiązanie dla lokali gastronomicznych o dużej wydajności – pozwala piec pizzę w sposób ciągły, zapewniając powtarzalną jakość i krótki czas realizacji zamówień. Wybór odpowiedniego modelu wpływa na tempo obsługi, smak potraw i koszty energii.

FUNKcjONALNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ

- ☐ Ile pizz (średnica 30–35 cm) piec jest w stanie upiec w ciągu godziny?
- ☐ Czy szerokość taśmy i wysokość komory odpowiadają ofercie (pizze, zapiekanki, pieczywo)?
- ☐ Czy prędkość taśmy i temperatura są płynnie regulowane?
- ☐ Czy urządzenie umożliwia pieczenie różnych dań (np. pizz, focacci, calzone, pieczywa)?
- ☐ Czy piec ma funkcję zapisu programów (różne czasy i temperatury)?
- ☐ Czy przewidziano opcję pracy ciągłej w godzinach szczytu bez przegrzewania?

TECHNOLOGIA PIECZENIA

- ☐ Czy piec pracuje na gaz, prąd, czy ma wersję hybrydową?
- ☐ Czy system grzania to konwekcja, termoobieg, czy promienniki kwarcowe/ceramiczne?
- ☐ Jaki zakres temperatur obsługuje (np. 200–400°C)?
- ☐ Czy piec zapewnia równomierne wypieczenie pizzy na całej powierzchni?
- ☐ Czy dostępna jest opcja wstępnego nagrzewania i utrzymywania temperatury w trybie standby?
- ☐ Czy urządzenie ma funkcję automatycznego czyszczenia taśmy i komory pieczenia?

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I EKONOMIA

- ☐ Jakie jest zużycie energii elektrycznej lub gazu na godzinę pracy?
- ☐ Czy piec posiada izolację termiczną ograniczającą straty ciepła?
- ☐ Czy wyposażono go w tryb eco do pracy poza godzinami szczytu?
- ☐ Czy odzyskuje ciepło z powietrza wylotowego?
- ☐ Czy spełnia aktualne normy efektywności energetycznej (np. klasa A)?
- ☐ Czy producent udostępnia kalkulację kosztów eksploatacji w skali miesiąca?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy powierzchnie mają atesty do kontaktu z żywnością (stal nierdzewna AISI 304)?
- ☐ Czy taśma transportowa wykonana jest z materiału odpornego na wysoką temperaturę i łatwego w czyszczeniu?
- ☐ Czy urządzenie ma system wentylacji i odprowadzania pary?
- ☐ Czy obudowa pozostaje chłodna w dotyku (system chłodzenia obudowy)?
- ☐ Czy przewidziano automatyczne wyłączenie w razie przegrzania?
- ☐ Czy piec posiada certyfikaty CE i spełnia normy HACCP?

OBSŁUGA I SERWIS

- ☐ Czy panel sterowania jest cyfrowy i umożliwia precyzyjne ustawienia (czas, temperatura, prędkość)?
- ☐ Czy możliwy jest zapis kilku programów pieczenia dla różnych rodzajów potraw?
- ☐ Czy taśma i komora są łatwo dostępne do czyszczenia bez narzędzi?
- ☐ Czy producent oferuje szkolenie personelu z obsługi i konserwacji?
- ☐ Czy serwis działa 24/7 i ma dostęp do części zamiennych na terenie Polski?
- ☐ Jaki jest standardowy czas reakcji serwisu (np. 4–8 h)?

KOSZTY I INSTALACJA

- ☐ Jaki jest koszt zakupu (netto) i czy obejmuje dostawę oraz montaż?
- ☐ Czy piec wymaga specjalnej instalacji (np. trójfazowe 400 V, odpowiednia wentylacja, odciąg spalin przy wersji gazowej)?
- ☐ Czy producent oferuje leasing lub wynajem długoterminowy?
- ☐ Czy w cenie zawarte jest pierwsze uruchomienie i przeszkolenie personelu?
- ☐ Czy dostępne są akcesoria dodatkowe (np. stoły pod piec, dodatkowe taśmy, systemy podajników)?
- ☐ Czy koszty eksploatacji i serwisu zostały uwzględnione w kalkulacji ROI?

Pamiętaj: Piec tunelowy to inwestycja w szybkość i powtarzalną jakość pizzy. Najlepiej sprawdza się w lokalach o dużym ruchu, gdzie liczy się wydajność i stabilna jakość wypieku.

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