

Na co zwrócić uwagę przy wyborze szatkownicy gastronomicznej?

Szatkownica gastronomiczna to urządzenie niezbędne w profesjonalnej kuchni, które pozwala szybko i równomiernie kroić warzywa, owoce czy sery. Odpowiedni wybór modelu ma kluczowe znaczenie dla efektywności pracy, bezpieczeństwa i jakości potraw.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Czy szatkownica będzie używana głównie do warzyw, owoców, serów, czy również do produktów twardych (np. marchew, buraki)?
- ☐ Czy przewidziano urządzenie kompaktowe do małej gastronomii czy przemysłowe do dużych kuchni hotelowych i cateringowych?
- ☐ Czy szatkownica ma wymienne tarcze umożliwiające różne rodzaje krojenia (plasterki, słupki, wiórki, kostka)?
- ☐ Czy wydajność urządzenia odpowiada potrzebom lokalu (np. 50-100 kg/h dla kawiarni, 200-400 kg/h dla hotelu)?

PARAMETRY TECHNICZNE

- ☐ Czy urządzenie ma odpowiednią moc (min. 300-500 W dla modeli mniejszych, 750-1500 W dla dużych)?
- ☐ Czy prędkość obrotowa jest stała, czy można ją regulować w zależności od produktu?
- ☐ Czy wlot podawczy ma różne rozmiary i kształty dla różnych rodzajów produktów?
- ☐ Czy system pracy pozwala na ciągłe podawanie produktów bez konieczności przerywania?

MATERIAŁY I KONSTRUKCJA

- ☐ Czy obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304 - odpornej na korozję i łatwej w czyszczeniu?
- ☐ Czy tarcze tnące wykonano ze stali hartowanej zapewniającej długą ostrość?
- ☐ Czy elementy mające kontakt z żywnością posiadają certyfikaty higieniczne (PZH, CE)?
- ☐ Czy konstrukcja jest stabilna i odporna na intensywną eksploatację?

BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy szatkownica posiada blokadę uniemożliwiającą pracę przy otwartej pokrywie?
- ☐ Czy przewidziano system zabezpieczenia przed przeciążeniem silnika?
- ☐ Czy wloty produktów mają odpowiednią długość, aby zapobiec kontaktowi dłoni z nożami?
- ☐ Czy urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa UE (deklaracja zgodności CE)?

HIGIENA I CZYSZCZENIE

- ☐ Czy wszystkie elementy mające kontakt z żywnością można łatwo zdemontować i myć w zmywarce?
- ☐ Czy powierzchnie są gładkie, bez szczelin gromadzących resztki?
- ☐ Czy tarcze są łatwe do wyjęcia i czyszczenia bez ryzyka skaleczenia?
- ☐ Czy przewidziano pojemnik ociekowy lub system odprowadzania soków?

ERGONOMIA I WYGODA PRACY

- ☐ Czy urządzenie jest kompaktowe i pasuje do przestrzeni roboczej w kuchni?
- ☐ Czy wloty podawcze mają ergonomiczne uchwyty do dociskania produktów?
- ☐ Czy szatkownica działa cicho i nie generuje nadmiernych wibracji?
- ☐ Czy tarcze można łatwo wymieniać bez użycia specjalistycznych narzędzi?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent oferuje gwarancję (min. 2 lata) i szybki serwis pogwarancyjny?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (tarcze, dociskacze, uszczelki, silniki)?
- ☐ Czy silnik i przekładnia przystosowane są do intensywnej pracy w trybie ciągłym?
- ☐ Czy producent posiada autoryzowane punkty serwisowe w regionie?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy porównano koszty zakupu modeli ręcznych, elektrycznych i przemysłowych?
- ☐ Czy przewidziano dodatkowy budżet na tarcze o różnych funkcjach krojenia?
- ☐ Czy urządzenie pozwoli oszczędzić czas pracy personelu i zminimalizować odpady?
- ☐ Czy wykonano analizę całkowitego kosztu użytkowania (TCO) w perspektywie 5-10 lat?

Pamiętaj: szatkownica gastronomiczna to nie tylko oszczędność czasu, ale też powtarzalna jakość potraw. W hotelach i dużych restauracjach najlepiej sprawdzają się modele elektryczne z wieloma tarczami i regulacją prędkości.

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