

# Na co zwrócić uwagę przy wyborze profesjonalnej szatkownicy do warzyw?

Profesjonalna szatkownica do warzyw to niezbędne urządzenie w restauracjach, hotelach i firmach cateringowych. Umożliwia szybkie i bezpieczne przygotowanie dużej ilości warzyw w jednolitych kształtach, co znacząco przyspiesza pracę kuchni i zmniejsza koszty personelu.

## FUNKcjONALNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ

- Jaka jest wydajność urządzenia (kg/h) i czy odpowiada potrzebom kuchni?
- Czy dostępne są różne tarcze i noże (plastry, wiórki, kostka, julienne)?
- Czy urządzenie obsługuje zarówno twarde warzywa (marchew, ziemniaki), jak i miękkie (pomidor, cukinia)?
- Czy istnieje możliwość regulacji grubości krojenia?
- Czy podajnik ma szeroki otwór do większych warzyw i dodatkowy mały otwór do precyzyjnych produktów?
- Czy szatkownica może pracować w trybie ciągłym bez ryzyka przegrzania silnika?

## BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA

- Czy urządzenie posiada certyfikat CE i spełnia wymogi HACCP?
- Czy zastosowano blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie przy otwartej pokrywie?
- Czy noże i tarcze wykonane są ze stali nierdzewnej odpornej na korozję?
- Czy elementy mające kontakt z żywnością są łatwe do mycia w zmywarce?
- Czy obudowa i podajnik są wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością?
- Czy urządzenie posiada zabezpieczenie przeciążeniowe silnika?

## KONSTRUKCJA I WYTRZYMAŁOŚĆ

- Czy obudowa wykonana jest z aluminium anodyzowanego lub stali nierdzewnej?
- Jaka jest moc silnika (zwykle 500-1000 W) i czy zapewnia płynną pracę?
- Czy tarcze są łatwe do montażu i wymiany?
- Czy urządzenie stoi stabilnie na powierzchni roboczej (gumowe nóżki, antypoślizgowe podstawy)?
- Czy producent oferuje dodatkowe tarcze i akcesoria dopasowane do urządzenia?
- Czy przewidziano opcję intensywnej pracy przez kilka godzin dziennie?

## OBSŁUGA I SERWIS

- Czy panel sterowania jest prosty i intuicyjny?
- Czy urządzenie ma możliwość pracy w trybie ciągłym bez przerw na chłodzenie?
- Czy tarcze i noże można zamawiać jako części zamienne?
- Czy producent zapewnia instrukcję obsługi i szkolenie personelu?
- Czy serwis jest dostępny w Polsce i ma krótki czas reakcji?
- Czy okres gwarancji wynosi minimum 24 miesiące?

## KOSZTY I LOGISTYKA

- Jaki jest koszt zakupu urządzenia netto oraz cena dodatkowych tarcz i akcesoriów?
- Czy w cenie uwzględniono dostawę i pierwsze uruchomienie?
- Czy istnieje możliwość leasingu lub wynajmu szatkownicy?
- Czy przewidziano regularne koszty serwisowe i konserwacyjne?
- Czy producent gwarantuje dostępność części zamiennych przez minimum 5 lat?
- Czy szatkownica ma deklarowaną żywotność odpowiadającą potrzebom kuchni (intensywna eksploatacja)?

Pamiętaj: Profesjonalna szatkownica do warzyw powinna być jednocześnie szybka, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu. To inwestycja, która pozwala znacznie obniżyć koszty pracy kuchni i podnieść jakość obsługi.

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