

Na co zwrócić uwagę przy wyborze witryny do lodów?

Witryna do lodów to kluczowy element w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach. Odpowiada zarówno za właściwe przechowywanie i prezentację lodów, jak i za doświadczenie klienta. Jej wybór wpływa na sprzedaż, koszty eksploatacji i wizerunek lokalu.

FUNKcjONALNOŚĆ I KOMFORT OBSŁUGI

- ☐ Ile kuwet (5, 8, 12, 18, 24) pomieści witryna i czy to odpowiada ofercie lokalu?
- ☐ Czy urządzenie utrzymuje stabilną temperaturę serwowania (-16°C do -20°C)?
- ☐ Czy przewidziano funkcję nocnego przechowywania lodów w witrynie?
- ☐ Czy szyba frontowa jest uchylna lub podnoszona, ułatwiając obsługę?
- ☐ Czy witryna ma system automatycznego odszraniania (defrost)?
- ☐ Czy oświetlenie LED równomiernie podkreśla wygląd lodów bez ich nagrzewania?

CHŁODZENIE I WYDAJNOŚĆ

- ☐ Jaki typ chłodzenia zastosowano: statyczne czy wymuszone obiegiem powietrza?
- ☐ Czy sprężarka jest energooszczędna i dostosowana do pracy w wysokich temperaturach otoczenia?
- ☐ Jakie jest zużycie energii na dobę i czy witryna posiada klasę energetyczną A lub wyższą?
- ☐ Czy system chłodzenia wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy (np. R290)?
- ☐ Czy komora i kuwety mają równomierny rozkład temperatur?
- ☐ Czy możliwa jest praca ciągła w okresach dużego obciążenia (np. lato, weekendy)?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy powierzchnie mają atesty do kontaktu z żywnością (stal nierdzewna, bezpieczne tworzywa)?
- ☐ Czy kuwety są łatwe do wyjmowania i mycia w zmywarce gastronomicznej?
- ☐ Czy szyby posiadają powłokę antykondensacyjną (zapobiegającą parowaniu)?
- ☐ Czy urządzenie ma system odprowadzania wody po rozmrażaniu?
- ☐ Czy uszczelki są wymienne i odporne na częste czyszczenie?
- ☐ Czy producent zapewnia zgodność z normami HACCP i CE?

DESIGN I PREZENTACJA

- ☐ Czy front i obudowa witryny pasują do wystroju lokalu (możliwość personalizacji kolorów, oklein)?
- ☐ Czy szyba jest panoramiczna lub zakrzywiona, poprawiając widoczność ekspozycji?
- ☐ Czy oświetlenie LED dostępne jest w różnych barwach (ciepłe, neutralne, zimne)?
- ☐ Czy witryna ma opcję branding (np. logo, grafiki reklamowe)?
- ☐ Czy wysokość i kąt nachylenia ekspozycji są ergonomiczne dla klienta i obsługi?

OBSŁUGA I SERWIS

- ☐ Czy panel sterowania jest cyfrowy, z możliwością precyzyjnej regulacji temperatury?
- ☐ Czy system ma alarm w przypadku awarii sprężarki lub wzrostu temperatury?
- ☐ Czy filtry powietrza i elementy chłodzenia są łatwo dostępne do czyszczenia?
- ☐ Czy producent oferuje szkolenie dla personelu z obsługi i konserwacji?
- ☐ Czy serwis dostępny jest w trybie 24/7 z gwarancją szybkiej reakcji?
- ☐ Czy istnieje możliwość zdalnego monitoringu temperatury (IoT)?

KOSZTY I LOGISTYKA

- ☐ Jaki jest koszt zakupu urządzenia i czy obejmuje dostawę oraz instalację?
- ☐ Czy przewidziano dodatkowe koszty za brandowanie lub personalizację?
- ☐ Czy witryna wymaga specjalnych warunków instalacyjnych (gniazdo 230 V, wentylacja)?

- ☐ Czy oferowane są różne formy finansowania – leasing, najem, zakup?
- ☐ Czy producent zapewnia gwarancję min. 24 miesiące i dostęp do części zamiennych przez kolejne lata?
- ☐ Czy koszty eksploatacyjne (energia, czyszczenie, serwis) są ujęte w kalkulacji ROI?

Pamiętaj: Witryna do lodów to nie tylko urządzenie chłodnicze, ale również wizytówka Twojej lodziarni czy kawiarni. Jej atrakcyjny wygląd i niezawodne działanie mogą bezpośrednio zwiększyć sprzedaż.

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