Na co zwrócić uwagę przy wyborze zlewu gastronomicznego?

Zlew gastronomiczny to podstawowe wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni w hotelu, restauracji, barze czy cateringu. Odpowiednio dobrany zapewnia higienę pracy, ergonomię i bezpieczeństwo. Niewłaściwy wybór może skutkować problemami z utrzymaniem czystości, brakiem komfortu pracy i niezgodnością z wymogami sanitarnymi.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJONALNOŚĆ
 Czy zlew będzie używany do mycia naczyń, garnków, warzyw, mięsa, czy do celów higienicznych (np. mycia rąk)?
 Czy potrzebny jest zlew jednokomorowy, dwukomorowy, trzykomorowy czy z dodatkowymi ociekaczami?
 Czy przewidziano osobny zlew do surowego mięsa i warzyw (zgodnie z zasadami HACCP)?
 Czy potrzebne są wysokie ranty boczne lub tylne chroniące ściany przed wodą?

MATERIAŁ I TRWAŁOŚĆ
 Czy zlew wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304 (standard gastronomii) czy AISI 316 (dla kuchni z dużą wilgotnością i agresywną chemią)?
 Czy grubość blachy zapewnia odporność na wgniecenia i intensywne użytkowanie (min. 1,0–1,2 mm)?
 Czy spawy są higieniczne, bez szczelin gromadzących brud i bakterie?
 Czy powierzchnia stali jest szczotkowana (mniej widoczne zarysowania i smugi)?

ERGONOMIA I WYGODA UŻYTKOWANIA
 Czy wysokość zlewu (ok. 85–90 cm) jest dostosowana do ergonomii pracy personelu?
 Czy komory mają odpowiednią głębokość (min. 25–30 cm) dla mycia dużych garnków i pojemników GN?
 Czy przewidziano półki dolne lub szafki do przechowywania akcesoriów?
 Czy dostępne są wersje na nóżkach z regulacją wysokości i antypoślizgowymi stopkami?

ARMATURA I INSTALACJE
 Czy przewidziano profesjonalną baterię z wyciąganą wylewką lub prysznicem przedmywającym?
 Czy armatura jest odporna na wysoką temperaturę i częste użytkowanie?
 Czy zlew ma zawory spustowe z sitkiem i przelewem zapobiegającym zalaniu?
 Czy przewidziano przyłącza zgodne z lokalnymi normami sanitarnymi?

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA
 Czy konstrukcja zlewu spełnia wymogi HACCP?
 Czy zastosowano ranty i profile zapobiegające spływaniu wody na podłogę?
 Czy zlew posiada łatwy dostęp do wszystkich zakamarków w celu czyszczenia?
 Czy powierzchnia stali jest odporna na środki dezynfekcyjne i nie wchodzi w reakcje z żywnością?

OPCJE DODATKOWE
 Czy zlew ma ociekacz, nadstawki lub półki na pojemniki GN?
 Czy przewidziano dozowniki na mydło i ręczniki papierowe w przypadku zlewu do higieny rąk?
 Czy dostępne są modele mobilne (na kółkach) dla cateringu i food trucków?
 Czy przewidziano możliwość montażu zmywarko-wyparzarki obok zlewu w ciągu technologicznym?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

 Czy producent oferuje gwarancję min. 2–5 lat na konstrukcję i spawy?
 Czy dostępne są akcesoria zamienne (baterie, sitka, nóżki, półki)?
 Czy zlew jest odporny na intensywną eksploatację (codzienne użytkowanie w gastronomii)?
 Czy konstrukcja jest spawana (większa stabilność) czy skręcana (łatwiejszy transport i montaż)?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ
 Czy porównano koszt zlewu spawanego i skręcanego pod kątem trwałości i ceny?
 Czy uwzględniono koszt profesjonalnej armatury i dodatkowych akcesoriów (np. prysznica przedmywającego)?
 Czy inwestycja przełoży się na oszczędność czasu i wyższy standard higieny w kuchni?
 Czy wykonano analizę całkowitego kosztu użytkowania (TCO) w perspektywie 5–10 lat?

Pamiętaj: zlew gastronomiczny to kluczowy element zaplecza kuchennego – najlepiej wybierać modele z AISI 304 lub AISI 316, z głębokimi komorami i profesjonalną armaturą, aby zapewnić higienę i wygodę pracy.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl