

Na co zwrócić uwagę przy wyborze zmywarki kapturowej do gastronomii?

Zmywarka kapturowa to standard w średnich i dużych kuchniach hotelowych i restauracyjnych. Umożliwia szybkie i higieniczne mycie dużej ilości naczyń w systemie przepływowym. Jej prawidłowy wybór wpływa na wydajność, koszty eksploatacji i komfort pracy personelu.

FUNKcjONALNOŚĆ URZĄDZENIA

- ☐ Czy wydajność odpowiada potrzebom lokalu (np. 40–70 koszy/godzinę)?
- ☐ Czy kaptur otwiera się lekko i ergonomicznie (system wspomagania podnoszenia)?
- ☐ Czy możliwe jest mycie naczyń o większych gabarytach (np. garnków, blach GN)?
- ☐ Czy dostępne są różne programy mycia (krótki, standardowy, intensywny, eco)?
- ☐ Czy system posiada automatyczne dozowanie detergentów i nabłyszczacza?
- ☐ Czy przewidziano funkcję automatycznego płukania i samoczyszczenia komory?

WYDAJNOŚĆ I EKONOMIA

- ☐ Jakie jest zużycie wody na cykl (np. 2–3 litry)?
- ☐ Czy urządzenie wyposażono w system odzysku ciepła z pary wodnej?
- ☐ Czy dostępne jest podłączenie do ciepłej wody, aby ograniczyć koszty energii?
- ☐ Czy pompa myjąca ma odpowiednią moc (np. min. 0,75–1,1 kW) dla intensywnego mycia?
- ☐ Czy zmywarka posiada filtrację wielostopniową chroniącą wodę i pompy przed zanieczyszczeniami?
- ☐ Czy przewidziano tryb eco do pracy w godzinach mniejszego obciążenia?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy temperatura płukania osiąga min. 82–85°C dla dezynfekcji naczyń?
- ☐ Czy zbiornik i kaptur wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304 (lub wyższej jakości AISI 316)?
- ☐ Czy uszczelki i zawiasy są odporne na intensywną eksploatację i wysoką temperaturę?
- ☐ Czy zastosowano zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody do instalacji?
- ☐ Czy urządzenie spełnia wymagania HACCP i posiada certyfikat CE?
- ☐ Czy zmywarka wyposażona jest w zabezpieczenia przed przegrzaniem i zwarcieniem?

OBSŁUGA I KOMFORT PRACY

- ☐ Czy kaptur podnosi się bez użycia dużej siły (system sprężynowy lub gazowy)?
- ☐ Czy panel sterowania jest intuicyjny (np. cyfrowy wyświetlacz lub ekran dotykowy)?
- ☐ Czy zmywarka informuje o końcu cyklu dźwiękiem lub sygnałem świetlnym?
- ☐ Czy filtry i kosze można łatwo wyjąć i wyczyścić bez użycia narzędzi?
- ☐ Czy przewidziano możliwość ustawienia maszyny w linii z podajnikami wejściowymi i wyjściowymi?
- ☐ Czy poziom hałasu jest dostosowany do pracy w kuchni (<65 dB)?

SERWIS I GWARANCJA

- ☐ Jaki jest okres gwarancji (min. 24 miesiące)?
- ☐ Czy producent zapewnia serwis 24/7 z krótkim czasem reakcji (np. 2–4 h)?
- ☐ Czy części zamienne dostępne są w Polsce i z krótkim terminem dostawy?
- ☐ Czy oferowane są płatne pakiety serwisowe z regularnymi przeglądami?
- ☐ Czy urządzenie umożliwia zdalną diagnostykę i monitorowanie pracy (IoT)?

KOSZTY I INSTALACJA

- ☐ Jaki jest koszt zakupu (netto) wraz z dostawą i montażem?
- ☐ Czy potrzebne jest zasilanie trójfazowe (400 V, 16–32 A)?
- ☐ Czy instalacja wymaga odpływu podłogowego oraz zmiękczacza wody?

- ☐ Czy producent oferuje szkolenie personelu w cenie urządzenia?
- ☐ Czy uwzględniono koszty eksploatacyjne (woda, prąd, chemia)?
- ☐ Czy istnieje możliwość leasingu lub wynajmu urządzenia?

Pamiętaj: Zmywarka kapturowa powinna być sercem strefy zmywania w dużej kuchni. Wydajność i niezawodność przekładają się na sprawną obsługę gości, a energooszczędne rozwiązania znacząco obniżają koszty eksploatacji.

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