

Checklista - Na co zwrócić uwagę przy wyborze pieca konwekcyjno-parowego?

Piec konwekcyjno-parowy to jedno z najważniejszych urządzeń w profesjonalnej kuchni. Źle dobrany model może oznaczać nie tylko wysokie rachunki, ale też przestoje w pracy i dodatkowe koszty serwisu. Sprawdź kluczowe kwestie, zanim złożysz zamówienie.

Rodzaj i wielkość pieca

- ☐ Czy pojemność pieca (np. 4, 6, 10 lub 20 GN) odpowiada wielkości Twojej kuchni i liczbie wydawanych porcji?
- ☐ Czy piec zmieści się w przewidzianym miejscu i ma zapewnioną odpowiednią wentylację?
- ☐ Czy wybrałeś zasilanie dostosowane do warunków w lokalu (gazowe lub elektryczne)?

Cena i koszty

- ☐ Czy masz świadomość, że do ceny zakupu trzeba doliczyć koszty instalacji, transportu i pierwszego uruchomienia?
- ☐ Czy policzyłeś orientacyjne rachunki za energię w skali miesiąca i roku?
- ☐ Czy uwzględniłeś koszt akcesoriów (blachy GN, sondy, środki do czyszczenia)?
- ☐ Czy porównałeś ceny kilku modeli, aby sprawdzić stosunek jakości do kosztu użytkowania?

Funkcje dodatkowe

- ☐ Czy potrzebujesz systemu automatycznego mycia i czy budżet obejmuje jego dopłatę?
- ☐ Czy sonda termiczna jest w standardzie czy jako płatna opcja?
- ☐ Czy regeneracja i chłodzenie szokowe to funkcje faktycznie potrzebne w Twoim lokalu?
- ☐ Czy urządzenie posiada intuicyjny panel sterowania i programy automatyczne?

Nowy czy używany

- ☐ Czy rozważasz zakup używanego pieca i wiesz, że możesz zaoszczędzić nawet 40-60%?
- ☐ Czy masz pewność co do stanu technicznego i historii serwisowej urządzenia używanego?
- ☐ Czy dostawca używanego sprzętu oferuje choćby ograniczoną gwarancję?

Serwis i gwarancja

- ☐ Czy gwarancja obejmuje wszystkie kluczowe podzespoły (m.in. grzałki, elektronikę, układ pary)?
- ☐ Jaki jest deklarowany czas reakcji serwisu w przypadku awarii?
- ☐ Czy w razie poważnej usterki dostawca zapewnia urządzenie zastępcze?
- ☐ Czy dostęp do części zamiennych jest łatwy i szybki?

Dostawca i wsparcie

- ☐ Czy dostawca ma doświadczenie w obsłudze gastronomii podobnej wielkości do Twojej?
- ☐ Czy przedstawił Ci szczegółowe dane techniczne, a nie tylko ogólną ofertę?
- ☐ Czy otrzymasz szkolenie z obsługi pieca dla pracowników kuchni?
- ☐ Czy znasz koszty ewentualnego serwisowania po okresie gwarancji?

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