

Checklista: jak wybrać piec konwekcyjno-parowy

Piec konwekcyjno-parowy to jedno z najważniejszych urządzeń w gastronomii – wpływa na wydajność kuchni, powtarzalność potraw i koszty pracy. Źle dobrany model powoduje straty czasu, energii i problemy z jakością dań. Zamiast analizować pojedyncze funkcje, poniżej masz **5 najważniejszych obszarów**, które warto sprawdzić przed wyborem oferty.

1

Skala produkcji i dopasowanie do kuchni

Najpierw trzeba określić, jak intensywnie piec będzie wykorzystywany i do jakiego typu kuchni.

- Czy piec jest dobierany do restauracji, hotelu, cateringu, stołówki czy produkcji masowej?
- Czy liczba poziomów (np. 6, 10, 20 GN) odpowiada realnemu obciążeniu kuchni?
- Czy przewidziano zapas mocy na godziny szczytu i rozwój lokalu?
- Czy urządzenie pasuje do dostępnej przestrzeni i układu zaplecza?

2

Funkcje pieca i możliwości technologiczne

Piec powinien umożliwiać przygotowanie różnych potraw w sposób powtarzalny i wygodny.

- Czy piec oferuje tryby konwekcji, pary i kombinacji oraz ich precyzyjną regulację?
- Czy dostępne są automatyczne programy gotowania i zapisywanie receptur?
- Czy urządzenie umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw bez mieszania zapachów?
- Czy sterowanie jest intuicyjne dla personelu o różnym doświadczeniu?

3

Zasilanie, instalacje i warunki montażu

Piec wymaga odpowiedniego przygotowania instalacji – to często pomijany koszt.

- Czy wybrano odpowiedni typ zasilania: elektryczny czy gazowy?
- Czy lokal ma wystarczającą moc przyłączeniową, wodę i odpływ?

- Czy uwzględniono uzdatnianie wody (zmiękczacze), aby uniknąć awarii?
- Czy przewidziano wentylację i odprowadzenie pary zgodnie z wymaganiami kuchni?

4

Czyszczenie, higiena i codzienna obsługa

W gastronomii liczy się łatwość utrzymania czystości i szybkość obsługi urządzenia.

- Czy piec posiada automatyczny system mycia?
- Czy dostęp do komory i elementów wewnętrznych ułatwia codzienne czyszczenie?
- Czy stosowane środki myjące są łatwo dostępne i w rozsądnej cenie?
- Czy obsługa urządzenia nie wymaga skomplikowanych procedur dla personelu?

5

Serwis, trwałość i pełny koszt użytkowania

O opłacalności pieca decyduje nie tylko zakup, ale jego eksploatacja przez kolejne lata.

- Czy dostawca zapewnia szybki serwis i dostępność części zamiennych?
- Czy znasz koszty eksploatacji: energia, woda, chemia do mycia i serwis?
- Czy urządzenie jest przystosowane do intensywnej pracy gastronomicznej?
- Czy porównujesz oferty pod kątem całkowitego kosztu użytkowania, a nie tylko ceny zakupu?

Pamiętaj: piec konwekcyjno-parowy to inwestycja, która wpływa na całą organizację pracy kuchni. Liczy się nie tylko cena urządzenia, ale jego wydajność, funkcje, łatwość obsługi i koszty eksploatacji. Dobra oferta powinna jasno pokazywać, **co obejmuje zakup i jakie będą realne koszty użytkowania w dłuższym czasie.**

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