

Na co zwrócić uwagę przy wyborze pieca konwekcyjno-parowego

Zakup pieca konwekcyjno-parowego to jedna z najważniejszych decyzji technologicznych w gastronomii. Dotyczy nie tylko urządzenia, ale też jego montażu, funkcjonalności, niezawodności i wsparcia technicznego. Ta checklista pomoże Ci przeanalizować oferty dostawców i uniknąć ukrytych kosztów lub nietrafionych wyborów.

PARAMETRY I FUNKCJE URZĄDZENIA

- ☐ Czy piec działa w trybach: konwekcja, para, combi (mieszany)?
- ☐ Czy ma wystarczającą pojemność – pod kątem wielkości tac (GN 1/1, GN 2/1) i liczby poziomów?
- ☐ Czy umożliwia precyzyjną regulację temperatury i wilgotności?
- ☐ Czy posiada sondę rdzeniową, system automatycznego mycia i zapis programów?
- ☐ Czy oferuje funkcje przydatne w praktyce: regeneracja, gotowanie nocne, szybki schładzacz?

ZASILANIE I INSTALACJA

- ☐ Czy piec jest zasilany elektrycznie, gazowo, czy dostępne są obie wersje?
- ☐ Czy urządzenie wymaga przyłącza wody zimnej, odpływu i zmiękczacza wody?
- ☐ Czy dostawca oferuje usługę montażu wraz z uruchomieniem i przeszkoleniem personelu?
- ☐ Czy urządzenie mieści się w docelowym pomieszczeniu (gabaryty, dostępność windy, wentylacja)?

TRWAŁOŚĆ I HIGIENA

- ☐ Czy komora pieca wykonana jest ze stali nierdzewnej o wysokiej odporności na korozję (np. AISI 304)?
- ☐ Czy drzwi są podwójnie przeszklone i łatwe do czyszczenia?
- ☐ Czy konstrukcja ułatwia mycie codzienne i automatyczne?
- ☐ Czy producent oferuje systemy odkamieniania i dbałości o trwałość podzespołów?

SERWIS I GWARANCJA

- ☐ Czy dostępny jest autoryzowany serwis z szybkim czasem reakcji (np. <48 h)?
- ☐ Czy gwarancja obejmuje części, robociznę i dojazd?
- ☐ Czy serwis posiada części zamienne na magazynie lub w systemie dostaw do 72 h?
- ☐ Czy dostawca oferuje przeglądy okresowe i możliwość przedłużenia gwarancji?

PORÓWNYWANIE OFERT

- ☐ Czy cena zawiera nie tylko urządzenie, ale także transport, montaż, akcesoria, szkolenie i uruchomienie?
- ☐ Czy znasz koszt eksploatacji: detergenty, zużycie wody i prądu, przeglądy?
- ☐ Czy masz możliwość przetestowania urządzenia lub obejrzenia prezentacji online?
- ☐ Czy producent ma doświadczenie w Twoim segmencie (np. catering, sieci hotelowe, stołówki)?

Pamiętaj: piec konwekcyjno-parowy pracuje codziennie i intensywnie. Każdy przestój oznacza straty. Dobrze dobrane urządzenie to nie tylko komfort kucharzy, ale też niższe koszty, szybszy serwis i lepsza jakość posiłków – przez wiele lat.

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