



هژیر شاپ | چک لیست حرفه ای خرید تجهیزات سرد سلف صبحانه

چک لیست PDF قبل از خرید

تجهیزات سرد سلف صبحانه

ویژه مدیران هتل، رستوران، کترینگ و مجموعه های سلف سرویس

هدف این چک لیست: قبل از استعلام قیمت، اطلاعات پروژه را یک جا جمع کنید تا انتخاب یخچال ایستاده، زیرکانتري، میزکاری، کانتر سرد و تاپینگ بر اساس نیاز واقعی انجام شود.

نام مجموعه	_____
نام مسئول خرید / مدیر پروژه	_____
شهر پروژه	_____
تلفن تماس	_____
تاریخ بررسی	_____

پیشنهاد: این فایل را قبل از تماس با فروشنده تکمیل کنید و همراه پلان یا عکس فضای نصب ارسال کنید. اعداد این فرم برای غربال اولیه هستند و جایگزین بررسی فنی مدل نهایی نیستند.

1) ظرفیت و الگوی سرو

اول تعداد واقعی مصرف کننده و ساعت پیک را مشخص کنید؛ ظرفیت اسمی هتل به تنهایی کافی نیست.

□ تعداد تقریبی مهمان صبحانه در روز مشخص است.

تعداد مهمان روز عادی: _____

تعداد مهمان روز پیک: _____

ساعت شروع و پایان صبحانه: _____

شلوغ ترین بازه یک ساعته: _____

□ درصد تقریبی مهمانان در ساعت پیک برآورد شده است.

□ بازه شارژ بوفه مشخص است: 15 / 20 / 30 / 45 / 60 دقیقه

□ برای روزهای تعطیل، تور گروهی و ضریب اشغال بالا سناریوی پیک داریم.



- ☐ فهرست کامل آیتم های سرد نوشته شده است.
- ☐ آیتم های پرمصرف، متوسط و کم مصرف تفکیک شده اند.
- ☐ تعداد آیتم هایی که هم زمان روی خط سرو قرار می گیرند مشخص است.
- تعداد آیتم های سرد هم زمان: _____
- ☐ ابعاد و ترکیب ظروف GN یا ظروف سرو مشخص شده است.
- ☐ برای مواد پرمصرف ظرف بزرگ تر و برای مواد کم مصرف ظرف کوچک تر در نظر گرفته شده است.
- ☐ کل موجودی روز روی کانتر قرار نمی گیرد و شارژ مرحله ای پیش بینی شده است.

گروه غذایی	تعداد آیتم	مصرف تقریبی	ظرف / GN پیشنهادی
لبنیات و پنیر	_____	_____	_____
میوه و سالاد میوه	_____	_____	_____
سبزیجات	_____	_____	_____
دسر سرد	_____	_____	_____
نوشیدنی سرد	_____	_____	_____
سایر	_____	_____	_____

3) مسیر سرد و نوع ذخیره

- ☐ ذخیره اصلی مواد سرد مشخص است: سردخانه / یخچال ایستاده / سایر.
- ☐ ذخیره عملیاتی نزدیک بوفه پیش بینی شده است.
- ☐ مسیر پیشنهادی رعایت می شود: ذخیره اصلی ← ذخیره عملیاتی ← کانتر سرد ← مهمان.
- ☐ کارکنان برای شارژ مجبور به عبور از میان صف مهمانان نیستند.
- ☐ برای خرابی تجهیز اصلی، ظرفیت جایگزین یا سناریوی اضطراری داریم.

4) فضای نصب و جانمایی

- اندازه گیری فقط محل نهایی کافی نیست؛ مسیر ورود و فضای سرویس را هم کنترل کنید.
- ☐ عرض، عمق و ارتفاع محل نصب اندازه گیری شده است.
- ☐ عرض و ارتفاع درهای ورودی بررسی شده است.
- ☐ راهرو، پیچ مسیر، آسانسور، پله و فضای مانور کنترل شده است.
- ☐ فاصله دستگاه از منابع حرارتی مانند فر، اجاق و گریل بررسی شده است.



هژیر شاپ | چک لیست حرفه ای خرید تجهیزات سرد سلف صبحانه

- ☐ فضای تهویه مطابق دستور العمل سازنده پیش بینی می شود.
- ☐ کندانسور و مسیر ورود/خروج هوا بعد از نصب مسدود نمی شود.
- ☐ فضای کافی برای باز شدن درب ها و کشوها وجود دارد.
- ☐ تکنسین به کمپرسور، کندانسور، کنترلر و اجزای سرویس دسترسی دارد.
- ☐ نظافت زیر، پشت و اطراف دستگاه امکان پذیر است.
- ☐ اگر دستگاه داخل کانتر سفارشی است، خروج آن برای تعمیر امکان پذیر است.

عرض فضای نصب (cm): _____

عمق فضای نصب (cm): _____

ارتفاع مجاز (cm): _____

باریک ترین عرض مسیر ورود (cm): _____

5) انتخاب نوع تجهیز

تجهیز	نیاز داریم؟	کاربرد پروژه	محل نصب	ظرفیت / ابعاد هدف
یخچال ایستاده	☐ بله ☐ خیر	_____	_____	_____
یخچال زیرکانتری	☐ بله ☐ خیر	_____	_____	_____
یخچال میزکاری	☐ بله ☐ خیر	_____	_____	_____
کانتر سرد	☐ بله ☐ خیر	_____	_____	_____
تاپینگ سرد	☐ بله ☐ خیر	_____	_____	_____

6) مشخصات فنی که باید مکتوب دریافت شوند

- ☐ ابعاد خارجی و ابعاد مفید داخلی
- ☐ ظرفیت اسمی و ظرفیت قابل استفاده
- ☐ محدوده دمای کاری اعلام شده
- ☐ شرایط محیطی مجاز برای کارکرد دستگاه
- ☐ نوع سیستم گردش هوا و محل خروجی های هوا
- ☐ مشخصات کمپرسور و سیستم تبرید
- ☐ نوع مبرد درج شده روی پلاک مشخصات
- ☐ توان، ولتاژ، جریان نامی و الزامات برق
- ☐ جنس بدنه خارجی، کابین داخلی و سطح کار
- ☐ نوع و ضخامت عایق در صورت اعلام سازنده
- ☐ تعداد و ابعاد طبقات یا سازگاری با ظروف GN



هزیر شاپ | چک لیست حرفه ای خرید تجهیزات سرد سلف صبحانه

- نوع گسکت درب و امکان تعویض آن
- نیاز تهویه و فاصله آزاد اطراف دستگاه
- سطح صدا، اگر دستگاه داخل سالن مهمان نصب می شود

7) برق، نصب و بهره برداری ایمن

- برق مورد نیاز دستگاه با زیرساخت محل تطبیق داده شده است.
- مدار، کابل، حفاظت و ارت توسط برق کار واجد صلاحیت بررسی می شود.
- پریز یا محل اتصال در موقعیت مناسب و دور از رطوبت نامناسب قرار دارد.
- محل دستگاه با تجهیزات گرم تداخل حرارتی ندارد.
- روش انتقال و نصب دستگاه مشخص شده است.
- پس از نصب، تراز بودن و بسته شدن صحیح درب ها بررسی می شود.
- کارکنان درباره بارگیری صحیح و مسدود نکردن گردش هوا آموزش می بینند.
- روش پایش و ثبت دمای تجهیزات تعریف شده است.

8) نظافت، سرویس و قطعات یدکی

- طبقات، ظروف، گسکت و فضای داخلی به راحتی قابل نظافت هستند.
- دسترسی به کندانسور برای نظافت دوره ای ممکن است.
- دستورالعمل نگهداری و سرویس سازنده دریافت می شود.
- گسکت، فن، کنترلر، سنسور، دستگیره و قطعات مصرفی قابل تامین هستند.
- خدمات پس از فروش در شهر پروژه ارائه می شود.
- زمان پاسخ گویی تقریبی سرویس مشخص شده است.
- برنامه سرویس پیشگیرانه تعریف می شود.
- سناریوی انتقال مواد در صورت خرابی دستگاه وجود دارد.

9) استعلام مالی و مقایسه واقعی

مورد مقایسه	گزینه 1	گزینه 2	گزینه 3
قیمت خرید	_____	_____	_____
هزینه حمل و نصب	_____	_____	_____
گارانتی / خدمات	_____	_____	_____
دسترسی قطعات	_____	_____	_____
جمع بندی هزینه مالکیت	_____	_____	_____



هزیر شاپ | چک لیست حرفه ای خرید تجهیزات سرد سلف صبحانه

مورد مقایسه	گزینه 1	گزینه 2	گزینه 3
قیمت خرید تنها معیار تصمیم گیری نیست. مصرف انرژی، سرویس، قطعات، فضای اشغال شده، زمان کارکنان و ریسک توقف عملیات را در هزینه مالکیت لحاظ کنید.			

10 امتیاز نهایی قبل از سفارش

معیار	امتیاز از 5	یادداشت
تناسب ظرفیت	5 / ____	_____
تناسب ابعاد و جانمایی	5 / ____	_____
دسترسی و سرعت شارژ	5 / ____	_____
کیفیت ساخت	5 / ____	_____
قابلیت نظافت	5 / ____	_____
مصرف و بهره برداری	5 / ____	_____
خدمات پس از فروش	5 / ____	_____
دسترسی قطعات	5 / ____	_____
قیمت / ارزش خرید	5 / ____	_____

تصمیم نهایی مدیر پروژه

- ☐ منوی سرد و ظرفیت واقعی پروژه مشخص شده است.
- ☐ مدل انتخابی در فضای نصب و مسیر ورود جا می شود.
- ☐ نیاز تهویه، برق و فضای سرویس تایید شده است.
- ☐ مشخصات فنی و شرایط گارانتی به صورت مکتوب دریافت شده است.
- ☐ تامین قطعات و سرویس پس از فروش بررسی شده است.
- ☐ قیمت حداقل با یک گزینه هم رده مقایسه شده است.



هژیر شاپ | چک لیست حرفه ای خرید تجهیزات سرد سلف صبحانه

□ خرید نهایی فقط پس از تایید همه موارد بالا انجام می شود.

مدل / ترکیب انتخاب شده: _____

فروشنده / سازنده: _____

بودجه نهایی: _____

تاریخ سفارش: _____

نام و امضای تایید کننده: _____

برای مشاوره انتخاب تجهیزات سرد سلف صبحانه، تعداد مهمان، منوی سرد، ابعاد فضای نصب و عکس یا پلان پروژه را برای هژیر شاپ ارسال کنید.

تلفن: 09331420092 | تلگرام و اینستاگرام: hazhirshop | hazhirshop.ir@