

تعداد تقریبی مهمان	نام مجموعه	شماره تماس	نام و نام خانوادگی
.....			

1

ظرفیت و الگوی سرو | اول مشخص کنید دستگاه باید چه حجمی از عملیات واقعی شما را پوشش دهد

☐ تعداد غذاهای گرم هم‌زمان مشخص شده است	☐ تعداد مهمان روزانه و تعداد مهمان در ساعت پیک مشخص شده است
تا ۳، ۴ تا ۶ یا بیشتر از ۶ آیتم؟ ۱	برای خرید، پیک مراجعه از میانگین روزانه مهمتر است
☐ برای آیتم‌های کم‌مصرف ظرف کوچک‌تر در نظر گرفته شده است	☐ فاصله بین دو شارژر هر ظرف مشخص است
ظرف کوچک‌تر می‌تواند گردش غذا و کنترل دورریز را بهتر کند	ظرفیت موردنیاز را براساس حجم مصرف تا شارژر بعدی بسنجید

2

ابعاد و فضای نصب | قبل از سفارش، محل واقعی نصب را اندازه‌گیری کنید

☐ بررسی شده است، Roll Top فضای باز شدن درپوش، به‌خصوص	☐ عرض، عمق و ارتفاع فضای نصب اندازه‌گیری شده است
ارتفاع آزاد بالای دستگاه را فراموش نکنید	فقط ابعاد دستگاه کافی نیست؛ فضای سرو و عبور کارکنان را هم ببینید
☐ میز یا کانتر توان تحمل وزن دستگاه پر را دارد	☐ محل کابل برق، تهویه و شیر تخلیه مشخص است
و غذا را نیز لحاظ کنید GN وزن آب، ظروف	دسترسی سرویس و نظافت باید آزاد بماند

3

توان و برق | مشخصات الکتریکی را با زیرساخت مجموعه تطبیق دهید

☐ تک‌فاز یا سه‌فاز بودن دستگاه مشخص است	☐ با برق محل بررسی شده است (W/kW) توان نامی دستگاه
قبل از خرید با برق مجموعه تطبیق داده شود	وات بیشتر الزاماً به معنی دستگاه بهتر نیست

طول کابل و محل پریش ایمن و دور از مسیر خیس است کابل نباید در مسیر رفت‌وآمد مهمان قرار گیرد	مدار برق توان مجموع تجهیزات بوفه را دارد چند گرمکن پرتوان را به چندراهی نامناسب متصل نکنید
--	--

و چیدمان | سازگاری دستگاه با ظروف استاندارد را دقیق بررسی کنید GN ظروف 4

عمق ظروف موردنیاز با نوع غذا هماهنگ است ظرف عمیق‌تر همیشه انتخاب بهتر نیست	قابل استفاده در دستگاه مشخص است GN سایز و سایر ترکیب‌ها بسته به مدل متفاوت است GN 1/1، 1/2، 1/3
مشخص شده ظروف همراه دستگاه هستند یا جداگانه خریداری می‌شوند هزینه جانبی را در بودجه لحاظ کنید	در نظر گرفته شده است Pan Rotation یدکی برای GN تعداد ظروف تعویض کامل ظرف، عملیات شارژ را حرفه‌ای‌تر می‌کند

جنس و کیفیت ساخت

بایده باید برای کار روزانه، شست‌وشو و محیط مرطوب مناسب باشد

5

☐ کیفیت جوش، لبه‌ها، پایه‌ها و اتصالات بررسی شده است لای یا لبه‌های نیز می‌تواند در کار روزانه مشکل ایجاد کند	☐ جنس بدنه و مخزن دقیقاً مشخص شده است در پروژه‌های حرفه‌ای فقط عبارت «استیل» کافی نیست
☐ قطعات در معرض تماس با غذا برای این کاربری مناسب هستند مشخصات سازنده و الزامات بهداشتی محل را بررسی کنید	☐ سطوح داخلی دسترسی مناسب برای نظافت دارند یکی از معیارهای اصلی تجهیزات حرفه‌ای است Cleanability

کنترل دما و ترموستات

دستگاه باید با نوع غذای شما کنترل‌پذیر باشد

6

☐ کنترل دما برای کل دستگاه یا هر زون مشخص است کنترل مستقل در منوهای متنوع می‌تواند مزیت باشد	☐ وجود ترموستات و محدوده تنظیم دما بررسی شده است اهمیت دارد Hot Holding کنترل دما برای عملیات
☐ برای کنترل دمای واقعی غذا دماسنج مستقل در نظر گرفته شده است دمای نمایشگر دستگاه با دمای خود غذا یکسان فرض نشود	☐ نمایشگر یا نشانگر عملکرد المنت بررسی شده است دیجیتال بودن الزاماً معیار کیفیت نیست؛ دقت و دوام مهم‌تر است

شیر تخلیه، آب و نظافت

اجزای کوچک، هزینه کار روزانه را تعیین می‌کنند

7

☐ آب و روش پر کردن دستگاه مشخص است Min/Max سطح طبق دفترچه سازنده عمل شود	☐ در مدل مرطوب، شیر تخلیه وجود دارد و محل آن در دسترس است در دستگاه بزرگ، تخلیه دستی آب می‌تواند دشوار باشد
☐ قطعات قابل جداسازی و روش شست‌وشوی آن‌ها مشخص است بخش‌های برقی نباید بدون مجوز سازنده مستقیماً شسته شوند	☐ برنامه رسوب‌زدایی متناسب با سختی آب تعریف شده است رسوب می‌تواند نظافت و عملکرد را تحت تأثیر قرار دهد

خدمات، قطعات و گارانتی

برای تجهیزاتی که هر روز کار می‌کند، خدمات بخشی از

خرید است

8

--	--

المنت، ترموستات، شیر و قطعات مصرفی قابل تأمین هستند دسترسی قطعه روی هزینه مالکیت اثر دارد	مدت و شرایط گارانتی مکتوب بررسی شده است موارد خارج از پوشش نیز مشخص شود
نام برند، مدل و شماره سریال در فاکتور ثبت می‌شود برای خدمات بعدی و تأمین قطعه ضروری است	مسیر دریافت خدمات فنی و زمان پاسخ‌گویی مشخص است برای هتل و رستوران، توقف دستگاه می‌تواند عملیات سرو را مختل کند

جمع‌بندی انتخاب

اِقبل از پرداخت، این تصمیم نهایی را ثبت کنید

9

انتخاب من	مناسب برای	گزینه
☐	خط ثابت، GN ظرفیت و انعطاف	بن‌ماری
☐	ظاهر بوفه، هتل، تالار و مراسم	شفینگ‌دیش
☐	سلف پرتردد و ظرفیت بالا	کانتنر گرم
☐	هتل بزرگ و منوی متنوع	سیستم ترکیبی

بیادداشت کارشناس /مدل پیشنهادی

برای انتخاب مدل و ظرفیت مناسب، مشخصات این چک‌لیست را برای هژیر شاپ ارسال کنید

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

این چک‌لیست برای برآورد اولیه خرید است؛ مشخصات فنی نهایی هر دستگاه باید براساس مدل واقعی، دستورالعمل سازنده و شرایط پروژه بررسی شود