

چک لیست انتخاب آبمیوه گیری صنعتی برای هتل

فرم کاربردی برای جمع آوری نیازها، مقایسه فروشندگان و انتخاب دستگاه متناسب با سرویس صبحانه هتل

۱) اطلاعات مجموعه

نام هتل
تعداد اتاق
میانگین مهمان
صبحانه
حداکثر مهمان روز
شروع
ساعت پیک صبحانه

۲) حجم و نوع سرو

مصرف کل تخمینی
مصرف ساعت پیک
حجم هر سرو
☐ آماده سازی قبلی ☐ سرو در لحظه
☐ Juice Bar ☐ مدل ترکیبی

۳) مواد اولیه اصلی

☐ کرفس ☐ سیب ☐ هویج ☐ پرتقال
☐ سایر ☐ میوه های ترکیبی ☐ سبزیجات ☐ خیار
توضیح مواد اولیه خاص

۴) شرایط نصب

☐ جلوی مهمان ☐ داخل آشپزخانه
☐ محدودیت فضا ☐ محدودیت صدا
ابعاد فضای نصب
برق در دسترس
فاصله تا سینک

۵) نیروی انسانی و Workflow

تعداد اپراتور
☐ دهانه بزرگ ضروری است ☐ تخلیه پیوسته تفاله مهم است
☐ شست و شوی سریع اولویت دارد ☐ تعویض سریع نوع میوه

فرمول پیشنهادی برای تخمین اولیه: مصرف کل = تعداد مهمان × درصد مصرف کننده × حجم هر سرو. سپس مصرف ساعت پیک و یک حاشیه

اطمینان عملیاتی مناسب را در نظر بگیرید. hazhirshop.i

فرم ثبت مشخصات دستگاه‌ها

برای هر مدل، اطلاعات را مستقیماً از Product Page، کاتالوگ یا پاسخ رسمی فروشنده ثبت کنید.

۶) جدول مقایسه سه مدل نهایی

معیار	مدل A	مدل B	مدل C
برند / مدل			
قیمت پیشنهادی			
توان موتور			
ظرفیت اعلامی			
ظرفیت واقعی تست شده			
قطر دهانه			
نوع تخلیه تفاله			
قابلیت کار مداوم / Duty Cycle			
زمان تقریبی شست و شو			
سطح صدا / تجربه واقعی			
ابعاد و وزن			
گارانتی			
موجودی قطعات یدکی			
زمان تأمین قطعات			
خدمات پس از فروش			

۷) تست عملی قبل از خرید

- ☐ تست با میوه واقعی هتل انجام شد
- ☐ رطوبت تفاله بررسی شد
- ☐ صدای دستگاه بررسی شد
- ☐ زمان شست و شو ثبت شد

- ☐ سرعت واقعی بررسی شد
- ☐ لرزش بررسی شد
- ☐ باز و بسته شدن قطعات تست شد
- ☐ کیفیت نوشیدنی تأیید شد

۸) هزینه کل مالکیت TCO

- قیمت خرید
- تعمیر سالانه
- قطعات مصرفی
- زمان نیروی انسانی
- برآورد هزینه ۳ ساله

نکته مدیر خرید: پایین ترین قیمت خرید الزاماً کم هزینه ترین گزینه نیست. زمان شست و شو، ضایعات میوه، توقف دستگاه، قطعات یدکی و هزینه نیروی

انسانی را وارد مقایسه کنید.
hazhirshop.ir

امتیازدهی و تأیید خرید

این صفحه را بعد از دریافت پیشنهادهای نهایی تکمیل کنید تا انتخاب مستند و قابل دفاع باشد.

معیار تصمیم	وزن پیشنهادی	مدل A	مدل B	مدل C
طرفیت عملیاتی	۲۵٪			
کیفیت ساخت و دوام	۲۰٪			
سهولت نظافت	۱۵٪			
خدمات و قطعات	۱۵٪			
قیمت خرید	۱۰٪			
بازده آگیری	۱۰٪			
صدا و طراحی	۵٪			
امتیاز نهایی	۱۰۰٪			

۹) کنترل ریسک قبل از سفارش

- ☐ دستگاه پاسخگوی ساعت پیک است ☐ برق و فضای نصب تأیید شد
- ☐ شرایط گارانتی مکتوب دریافت شد ☐ قطعات کلیدی موجود است
- ☐ نیروی انسانی کافی است ☐ روش نظافت قابل قبول است
- ☐ زمان تحویل تأیید شده ☐ برنامه Backup تعریف شده

۱۰) تأیید نهایی

مدل منتخب

فروشنده منتخب

قیمت نهایی

تاریخ تصمیم

نام تأییدکننده

امضا

یادداشت‌های مدیر خرید

.....

.....

.....

برای بررسی مدل‌های مناسب هتل و تطبیق ظرفیت با حجم واقعی سرویس صبحانه، با **هزیر شاپ** تماس بگیرید.

۰۹۳۳۱۴۲۰۰۹۲ | تلگرام و اینستاگرام: @hazhirshop