

چک لیست جامع خرید تجهیزات کافی شاپ، رستوران و هتل

از بررسی ملک و زیرساخت تا ظرفیت، بودجه، TCO، گارانتی، تحویل و نصب، این فایل برای جلوگیری از خرید اشتباه، کمبود ظرفیت و هزینه‌های پنهان طراحی شده است.

ملک ← زیرساخت ← ظرفیت ← تجهیزات ← بودجه ← TCO ← گارانتی ← خرید ← نصب و سرویس

بودجه و TCO

قیمت خرید فقط بخشی از هزینه واقعی مالکیت است

ظرفیت و Workflow

Peak Demand، Throughput و گلوگاه‌های عملیاتی

ملک و زیرساخت

برق، آب، گاز، تهویه، فاضلاب و مسیر ورود

تحویل و نصب

تست، آموزش، صورت جلسه و تحویل نهایی

گارانتی

دامنه پوشش، استثنایا و شرایط نصب صحیح

سرویس و قطعات

دسترس فنی، قطعات مصرفی و زمان پاسخ گویی

این چک لیست ابزار تصمیم‌گیری اولیه است و جایگزین بازدید فنی، دیتاشیت سازنده یا طراحی تأسیسات نیست.

hazhirshop.ir | 09331420092 | @hazhirshop

هدف: قبل از خرید دستگاه، مطمئن شوید ملک از نظر جانمایی، ورود تجهیزات و محدودیت‌های اجرایی مناسب است.

تأیید / اصلاح	☐ ابعاد واقعی فضا اندازه‌گیری شده است. عرض، طول، ارتفاع سقف، ستون‌ها، بازشوها و فضای سرویس دستگاه ثبت شود.
تأیید / اصلاح	☐ مسیر ورود دستگاه‌ها بررسی شده است. درب ورودی، آسانسور، راهرو، پله و شعاع گردش تجهیزات حجم کنترل شود.
تأیید / اصلاح	☐ جانمایی اولیه تجهیزات روی پلان مشخص است. فضای اپراتور، باز شدن درب‌ها، سرویس دوره‌ای و دسترسی تعمیرکار فراموش نشود.
تأیید / اصلاح	☐ محدودیت‌های ساختمان و مدیریت مجموعه بررسی شده است. هود، خروجی هوا، صدا، گاز، ساعات کار و تغییرات سازه‌ای.
تأیید / اصلاح	☐ فضای انبار خشک و سرد کافی است. انباشت مواد در فضای تولید معمولاً Workflow و بهداشت را مختل می‌کند.

ریسک ملک

بالا

متوسط

کم

ریسک انتخاب‌شده را مشخص کنید و علت را در یادداشت بنویسید.

اطلاعات ملک

مترآژ مفید:

ارتفاع سقف:

عرض کمترین مسیر ورود:

یادداشت / اقدام لازم

تأیید / اصلاح	☐ ظرفیت برق کل مجموعه مشخص است. تک فاز/سه فاز، آمپراژ، تابلو، کابل و ظرفیت رزرو بررسی شود.
تأیید / اصلاح	☐ توان نامی همه تجهیزات جمع شده است. بار همزمان تجهیزات Critical و مصرف کننده های گرمایشی جداگانه بررسی شود.
تأیید / اصلاح	☐ فشار و کیفیت آب مناسب است. برای اسپرسوساز، یخساز، Dishwasher و Boiler کیفیت آب اهمیت مستقیم دارد.
تأیید / اصلاح	☐ فاضلاب و شیب بندی مناسب اجرا می شود. موقعیت کف شور، خروجی دستگاه و مسیر شست و شو مشخص شود.
تأیید / اصلاح	☐ تهویه و Make-up Air امکان اجرا دارد. برای خط پخت، فر، گریل و سرخ کن فقط هود کافی نیست؛ هوای جایگزین هم مهم است.
تأیید / اصلاح	☐ گاز و ایمنی آن بررسی شده است. فشار، قطر لوله، شیر قطع اضطراری و الزامات محلی کنترل شود.

زیرساخت	وضعیت فعلی	نیاز تجهیز	اقدام لازم
برق			
آب			
فاضلاب			
گاز			
تهویه			

یادداشت مهندس / مجری

Workflow

مسیر پیشنهادی:

انبار ← آماده‌سازی ← تولید ← سرو ← شست‌وشو

تداخل مواد خام، محصول آماده و ظروف کثیف را بررسی کنید.

Peak Demand

تعداد سفارش در ساعت پیک:

تعداد مهمان/صندلی:

مدت پیک:

تأیید / اصلاح	☐	ظرفیت بر اساس ساعت پیک محاسبه شده است. میانگین فروش روزانه برای انتخاب ظرفیت دستگاه کافی نیست.
تأیید / اصلاح	☐	ظرفیت واقعی با ظرفیت اسمی اشتباه نشده است. Recovery، زمان Cycle، مهارت اپراتور و بارگیری/تخلیه در Throughput واقعی اثر دارند.
تأیید / اصلاح	☐	گلوگاه اصلی فرایند شناسایی شده است. مثلاً آسیاب، بخار اسپرسوساز، یخ، فر، Pass یا ماشین ظرف‌شویی.
تأیید / اصلاح	☐	برای رشد فروش حاشیه ظرفیت در نظر گرفته شده است. Oversizing شدید هم می‌تواند سرمایه و انرژی را هدر دهد.

تجهیز	تقاضای پیک	ظرفیت عملیاتی هدف	ظرفیت مدل انتخابی	ذخیره ظرفیت
اسپرسوساز				
یخ‌ساز				
فر				
Dishwasher				
Refrigeration				

سه سطح خرید: Critical ← Important ← Complementary. ابتدا تجهیزاتی را بخرید که توقف آن‌ها مستقیماً فروش یا تولید را متوقف می‌کند.

تجهیز	Critical / Important / Complementary	مدل/برند	ظرفیت	قیمت	وضعیت

هشدار ظرفیت اسمی

ظرفیت کاسه، تعداد سینی، کیلوگرم یخ در 24 ساعت یا تعداد Rack در ساعت همیشه معادل ظرفیت واقعی تولید شما نیست.

سوالات قبل از سفارش

- ☐ آیا ابعاد دقیق با پلان تطبیق دارد؟
- ☐ آیا برق/گاز/آب مدل دقیق تأیید شده؟
- ☐ آیا تجهیزات جانبی لازم مشخص شده؟
- ☐ آیا فضای سرویس و تعمیر وجود دارد؟

مدل‌های جایگزین / گزینه دوم

گارانتی

سرویس

ماه | مدت گارانتی ثبت شده است. ☐

ثبت شد | قطعات مشمول مشخص هستند. ☐

ثبت شد | استثنای گارانتی خوانده شده‌اند. ☐

ثبت شد | شرط نصب توسط سرویس مجاز روشن است. ☐

بله / خیر | مرکز سرویس مشخص است. ☐

بله / خیر | قطعات مصرفی قابل تهیه‌اند. ☐

بله / خیر | زمان تقریبی پاسخ‌گویی روشن است. ☐

بله / خیر | دسترسی تعمیرکار به دستگاه مناسب است. ☐

ریسک توقف

Backup موجود؟

قطعه مهم

زمان پاسخ سرویس

دستگاه Critical

نکته: برای Coffee Machine، Boiler، Dishwasher و یخ‌ساز بررسی کنید آیا یک دستگاه بزرگ کافی است یا دو دستگاه مستقل ریسک توقف را بهتر کنترل می‌کنند.

شرایط ویژه گارانتی / سرویس

ذخیره ریسک Backup / Downtime: پیش‌بینی رشد:	هزینه سالانه انرژی: سرویس و قطعات:	بودجه خرید بودجه تجهیزات: بودجه نصب:
---	--	--

محاسبه ساده TCO

جزء هزینه	سال ۱	سال ۲	سال ۳	سال ۴	سال ۵
قیمت خرید	-	-	-	-	-
برق/انرژی					
سرویس					
قطعات					
Downtime تخمینی					
TCO تجمعی					

TCO را با قیمت خرید یکی نگیرید. دو دستگاه با قیمت مشابه می‌توانند در انرژی، سرویس، قطعات و توقف عملیاتی هزینه مالکیت کاملاً متفاوتی داشته باشند.

سناریوی حرفه‌ای ظرفیت رشد، سرویس بهتر و Redundancy هدفمند.	سناریوی اقتصادی کمترین سرمایه اولیه، بدون ایجاد گلوگاه Critical.
---	---

تأیید	☐ مدل، سریال و اقلام همراه با سفارش تطبیق داده شد.
تأیید	☐ بدنه و بسته بندی از نظر آسیب حمل بررسی شد.
تأیید	☐ برق، آب، گاز و فاضلاب قبل از روشن کردن تأیید شد.
تأیید	☐ تراز، فاصله سرویس و تهویه اطراف دستگاه رعایت شد.
تأیید	☐ تست عملکرد در شرایط واقعی انجام شد. فقط روشن شدن دستگاه کافی نیست؛ Cycle، Recovery، دما و عملکرد زیر بار تست شود.
تأیید	☐ اپراتور آموزش اولیه دریافت کرد.
تأیید	☐ راهنما، کارت گارانتی و اطلاعات سرویس تحويل شد.
تأیید	☐ صورت جلسه تحويل و ایرادات احتمالی ثبت شد.

تست نهایی

نتیجه تست:

ایراد باز:

تاریخ پیگیری:

اطلاعات تحويل

تاریخ تحويل:

نصاب / سرویس:

شماره سریال:

صورت جلسه کوتاه / نکات تحويل

تصمیم نهایی

تأمین‌کننده:

مبلغ کل:

زمان تحویل:

ریسک اصلی:

اقدام قبل از پرداخت:

آماده خرید هستیم اگر...

- ☐ ملک و مسیر ورود تأیید شده.
- ☐ زیرساخت با مدل دقیق تطبیق داده شده.
- ☐ ظرفیت بر مبنای Peak Demand انتخاب شده.
- ☐ TCO و بودجه پنج‌ساله دیده شده.
- ☐ سرویس، قطعات و گارانتی روشن است.
- ☐ برنامه نصب و تست مشخص است.

قبل از نهایی‌کردن خرید، ظرفیت و زیرساخت را دوباره بررسی کنید.

برای انتخاب تجهیزات کافی‌شاپ، رستوران، بیکری، آشپزخانه صنعتی و سلف صبحانه هتل می‌توانید مشخصات پروژه، منو، ظرفیت و پلان را برای هژیر شاپ ارسال کنید.

09331420092 | @hazhirshop | hazhirshop.ir

یادداشت نهایی

این فایل برای استفاده همراه مقاله «راهنمای خرید تجهیزات کافی‌شاپ، رستوران و هتل 2026» تهیه شده است.