

چک لیست خرید تجهیزات کافی شاپ ۱۴۰۵

راهنمای برنامه ریزی سرمایه، ظرفیت، زیرساخت و خرید تجهیزات برای راه اندازی یا توسعه کافه

هژیر شاپ از ایده تا انتخاب تجهیزات

این فایل برای تصمیم گیری اولیه طراحی شده است. قیمت، ظرفیت واقعی، برق، آب، سرویس و شرایط نصب باید پیش از خرید برای مدل نهایی دستگاه کنترل شوند.



مشاهده تجهیزات و راهنماهای هژیر شاپ

□□□□□□□□□□.□□

۱. فرم برنامه ریزی، پروژه

نام پروژه و شهر:

متراژ مفید کافه: مترمربع

تعداد صندوقی:

..... :سفر در ساعت

بودجه کل تجهیزات: تومان

نوع مجموعه: کافی شاپ □ □□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□

سطح تجهیزات: اقتصادی □ حرفه‌ای □ □□□□-□□□□□□

تاریخ هدف افتتاح:

قهوه و نوشیدنی‌های اسپرسو بیس

بار سرد و نوشیدنی‌های یخ‌دار

چای، دمنوش و آب‌جوش

کیک و دسر

تولید بیکری

غذای گرم

۲. برنامه ریزی، سرمایه

اسپرسوساز و بار گرم: تومان

آسیاب قهوه: تومان

بار سرد و یخ ساز: تومان

سرمایش و ویتترین: تومان

شست و شو: تومان

تصفیه آب: تومان

کانتیر و استیل: تومان

ابزار و ملزومات: تومان

بیکری □ آشپزخانه: تومان

نصب و زیرساخت: تومان

ذخیره پیش بینی نشده: تومان

مدل کسب و کار □ ظرفیت فروش □ منو □ تجهیزات □ زیرساخت □ بودجه واقعی

۳. چک لیست اسپرسوساز صنعتی

- تعداد گروپ با □□□□ □□□□ و □□□□□□□□ واقعی تطبیق داده شده است.
- توان برق و نوع برق موردنیاز با زیرساخت ملک کنترل شده است.
- ظرفیت بویلر و □□□□□□ برای منوی شیرمحور بررسی شده است.
- ابعاد دستگاه با عمق و ارتفاع کانتر تطبیق داده شده است.
- فضای دسترسی برای سرویس و تعمیر در نظر گرفته شده است.
- فشار و کیفیت آب ورودی بررسی شده است.
- قطعات مصرفی و خدمات پس از فروش قابل دسترس هستند.
- عملکرد دستگاه زیر بار بررسی شده است.
- هزینه مالکیت چندساله محاسبه شده است.
- سناریوی خرابی و □□□□□□ مشخص شده است.

۴. آسیاب قهوه و تصفیه آب

- توان خروجی آسیاب با تعداد دوز در □□□□ □□□□ تطبیق دارد.
- ، سرعت و کنترل دوز برای سبک سرویس مناسب است.
- در صورت نیاز آسیاب دوم برای □□□□□□ □□□□□□، □□□□□□ یا □□□□□□ پیش‌بینی شده است.
- قطعات، تیغه و سرویس دوره‌ای قابل تهیه است.
- کیفیت آب محل قبل از انتخاب سیستم تصفیه بررسی شده است.
- دبی سیستم تصفیه با مصرف پیک تطبیق دارد.
- مسیر تخلیه، فشار آب و محل نصب فیلتر مشخص است.
- هزینه فیلترهای مصرفی در □□□□ لحاظ شده است.

۵. بار سرد، یخ‌ساز و بلندر

- تعداد سفارش نوشیدنی سرد در □□□□ □□□□ تخمین زده شده است.
- مصرف یخ ساعت پیک و مصرف کل روز جداگانه محاسبه شده است.
- ظرفیت مخزن یخ با الگوی مصرف کافه تطبیق دارد.
- شرایط محیطی محل نصب یخ‌ساز بررسی شده است.
- دسترسی آب، فاضلاب و تهویه یخ‌ساز آماده است.
- بلندر برای کار تجاری و سیکل‌های متوالی انتخاب شده است.
- پارچ اضافه برای کاهش زمان انتظار پیش‌بینی شده است.
- یخچال زیرکانتی در محدوده دسترسی باریستا جانمایی شده است.

۶. سرمایه‌ش، شوکیک و شست‌وشو

ظرفیت یخچال براساس موجودی واقعی انتخاب شده است.

جهت بازشدن درب‌ها و فضای عبور کارکنان بررسی شده است.

دماي نگهداري محصولات با کاربرد دستگاه سازگار است.

شوکیک براساس تعداد ۰۰۰ و موجودی نمایشی انتخاب شده است.

تهویه اطراف تجهیزات سرمایشی بررسی شده است.

ظرف‌شویی با حجم ظروف □□□□ □□□□ تطبیق دارد.

فضای ۰۰۰۰-۰۰۰، سینک، خشک‌شدن و گردش ظروف طراحی شده است.

آب گرم، برق و فاضلاب ایستگاه شست و شو بررسی شده است.

۷. کافه‌بیکری و غذای گرم

- تصمیم □□□□ □□ برای محصولات بیکری مشخص شده است.
- ظرفیت فر براساس □□□□□□ و تعداد بچ روزانه انتخاب شده است.
- ظرفیت میکسر براساس وزن واقعی خمیر یا مواد بررسی شده است.
- در صورت نیاز پروفور، شیتزر و سرمایش تولید بررسی شده است.
- برق، گاز، تهویه و هود قبل از خرید تجهیزات پخت تأیید شده است.
- مسیر مواد خام □ آماده‌سازی □ پخت □ خنک‌سازی □ سرویس طراحی شده است.
- فضای انبار خشک و سرد برای حجم تولید کافی است.
- هزینه نیروی انسانی تولید در تصمیم □□□□ □□ لحاظ شده است.

۸. زیرساخت و جانمایی قبل از خرید

- ☐ لیست توان تمام تجهیزات تهیه شده است.
- ☐ بار هم‌زمان و ظرفیت تابلو برق توسط متخصص بررسی شده است.
- ☐ نوع برق تک‌فاز یا سه‌فاز تجهیزات مشخص است.
- ☐ پریز، کابل، فیوز و ارت مناسب پیش‌بینی شده است.
- ☐ ورودی آب، فشار، سختی و مسیر تصفیه بررسی شده است.
- ☐ کف‌شور و فاضلاب برای تجهیزات نیازمند تخلیه آماده است.
- ☐ تهویه و دفع حرارت تجهیزات بررسی شده است.
- ☐ ابعاد درب، راهرو، آسانسور و مسیر ورود دستگاه کنترل شده است.
- ☐ فاصله سرویس پشت و کنار دستگاه‌ها حفظ شده است.
- ☐ پلان کانتر براساس توالی □□□□□□□□ نهایی شده است.

۹. هزینه واقعی ، مالکیت □□□

قیمت خرید دستگاه □: تومان

برق سالانه □: تومان

سرویس و تعمیر سالانه □: تومان

□□□ دستگاه □: تومان

قیمت خرید دستگاه □: تومان

برق سالانه □: تومان

سرویس و تعمیر سالانه □: تومان

□□□ دستگاه □: تومان



مقایسه فقط بر اساس قیمت خرید انجام نشود.



عمر محاسباتی دو دستگاه یکسان انتخاب شود.



قطعات مصرفی و هزینه نصب نیز بررسی شوند.



هزینه توقف دستگاه در پروژه‌های پرتردد جداگانه برآورد شود.

□□□□ قیمت خرید □ نصب □ برق □ سرویس □ تعمیرات □ سایر هزینه‌های دوره‌ای

۱. کنترل نهایی قبل از پرداخت

- مدل و مشخصات فنی دقیق در پیش‌فاکتور درج شده است. ☐
- ولتاژ، فاز و توان برق کنترل شده است. ☐
- ابعاد و وزن دستگاه با محل نصب تطبیق دارد. ☐
- اقلام همراه و لوازم جانبی مشخص شده‌اند. ☐
- شرایط گارانتی خوانده شده است. ☐
- مسئول و هزینه نصب مشخص است. ☐
- زمان تحویل و شرایط حمل مکتوب شده است. ☐
- آموزش اولیه اپراتور مشخص شده است. ☐
- شماره سریال و مدارک دستگاه هنگام تحویل کنترل می‌شوند. ☐
- تست عملکرد دستگاه هنگام تحویل انجام می‌شود. ☐
- برنامه سرویس و قطعات مصرفی دریافت شده است. ☐
- بودجه اضطراری برای خرابی یا تأخیر پروژه حفظ شده است. ☐

۱۱. ابزارهای آنلاین و مشاوره هژیر شاپ

برای تکمیل این چک‌لیست می‌توانید از ماشین‌حساب بودجه، [فیلتر](#)، [مقایسه](#) و ابزار مقایسه تجهیزات هژیر شاپ استفاده کنید.



سایت هژیر شاپ



وبلاگ هژیر شاپ

مشاوره خرید و تجهیز کافی شاپ

09331420092

تلگرام و اینستاگرام: [@heger_shop](#)