

چک لیست فنی قبل از اجاره ملک کافی شاپ

نام ملک □ آدرس:

تاریخ بازدید:

نوع پروژه: □ کافی شاپ □ کافه بیکری □ رستوران □ کافه □ بیرون بر □ سایر

وضعیت تصمیم: □ مناسب □ بررسی فنی □ نیازمند اصلاح □ ریسک بالا

این فرم برای غربالگری اولیه ملک است؛ تأیید نهایی تأسیسات باید توسط متخصص انجام شود.

□ برق و ظرفیت الکتریکی

□ نوع انشعاب ملک مشخص است: تک فاز یا سه فاز یادداشت:

□ ظرفیت انشعاب و آمپر قابل استفاده بررسی شده است یادداشت:

□ تابلو برق اصلی و داخلی توسط برق کار بررسی شده اند یادداشت:

□ امکان مدار اختصاصی برای اسپرسوساز، ماشین ظرفشویی، فر و تجهیزات پر مصرف وجود دارد یادداشت:

□ توان نامی تجهیزات با ظرفیت ملک مقایسه شده است یادداشت:

□ بار متصل و بار پیک تقریبی پروژه محاسبه شده اند یادداشت:

□ برق سیستم تهویه مطبوع و روشنایی در محاسبات لحاظ شده است یادداشت:

□ وضعیت ارت و حفاظت الکتریکی بررسی شده است یادداشت:

□ مسیر کابل کشی تا کانتر، آشپزخانه و بیکری مشخص است یادداشت:

□ ظرفیت توسعه برای تجهیزات آینده بررسی شده است یادداشت:

۲ آب و تأمین آب تجهیزات

..... یادداشت:	☐ فشار و پایداری آب ورودی بررسی شده است
..... یادداشت:	☐ مسیر آب تا ایستگاه اسپرسو قابل اجراست
..... یادداشت:	☐ آب مورد نیاز یخساز و ماشین ظرفشویی پیش‌بینی شده است
..... یادداشت:	☐ فضای نصب تصفیه و فیلتر آب وجود دارد
..... یادداشت:	☐ شیر قطع مستقل برای تجهیزات کلیدی قابل اجراست
..... یادداشت:	☐ کیفیت آب برای اسپرسوساز و بویلر بررسی خواهد شد

۳ فاضلاب و تخلیه

..... یادداشت:	☐ محل و تراز خروجی فاضلاب مشخص است
..... یادداشت:	☐ امکان تخلیه ایستگاه قهوه وجود دارد
..... یادداشت:	☐ تخلیه یخساز و ماشین ظرفشویی قابل اجراست
..... یادداشت:	☐ کفشور مناسب وجود دارد یا قابل اجراست
..... یادداشت:	☐ مسیر فاضلاب با شیب و دسترسی مناسب قابل اجراست
..... یادداشت:	☐ احتمال برگشت بو یا گرفتگی بررسی شده است

۴ تهویه و ...

..... یادداشت:	☐ ظرفیت سرمایش و گرمایش متناسب با متراژ و بار حرارتی بررسی شده است
..... یادداشت:	☐ گرمای اسپرسوساز، فر و تجهیزات آشپزخانه در محاسبه لحاظ شده است
..... یادداشت:	☐ امکان اجرای هود یا خروج هوا در صورت نیاز وجود دارد
..... یادداشت:	☐ مسیر خروج هوا با محدودیت ساختمان یا همسایه‌ها تداخل ندارد
..... یادداشت:	☐ هوای تازه و گردش هوای سالن بررسی شده است
..... یادداشت:	☐ برق تهویه در محاسبه بار وارد شده است

۵ دسترسی بارگیری و ورود تجهیزات

..... یادداشت:	☐ عرض ورودی برای ورود تجهیزات بزرگ کافی است
..... یادداشت:	☐ پله، آسانسور و راهرو اندازه‌گیری شده‌اند
..... یادداشت:	☐ دسترسی خودرو حمل تجهیزات بررسی شده است
..... یادداشت:	☐ مسیر ورود اسپرسوساز، فر، یخچال و شوکیک مشخص است

۶ فضای انبار و و و و

..... یادداشت:	☐ فضای کافی برای مواد خشک وجود دارد
..... یادداشت:	☐ فضای یخچال و فریزر متناسب با ظرفیت فروش است
..... یادداشت:	☐ مواد شوینده از مواد غذایی جدا نگهداری می‌شوند
..... یادداشت:	☐ فضای ظروف، بسته‌بندی و قطعات مصرفی وجود دارد
..... یادداشت:	☐ فضای سرویس و تعمیر پشت تجهیزات حفظ می‌شود

۷ امکان توسعه آینده

..... یادداشت:	☐ فضا برای افزودن آسیاب، بلندر یا تجهیزات سرمایشی وجود دارد
..... یادداشت:	☐ برق برای بار آینده بررسی شده است
..... یادداشت:	☐ امکان افزودن فر، پروفِر یا تجهیزات بیکری ارزیابی شده است
..... یادداشت:	☐ ظرفیت آب و فاضلاب برای توسعه بررسی شده است
..... یادداشت:	☐ کانتر و انبار امکان توسعه دارند
..... یادداشت:	☐ محدودیت مالک یا ساختمان برای تغییرات آینده مشخص شده است

۸ برآورد هزینه پنهان زیرساخت

برق و تابلو	آماده □ نیازمند اصلاح □	تومان
آب و تصفیه	آماده □ نیازمند اصلاح □	تومان
فاضلاب	آماده □ نیازمند اصلاح □	تومان
تهویه □ خروج هوا	آماده □ نیازمند اصلاح □	تومان
□□□□	آماده □ نیازمند اصلاح □	تومان
دسترسی □ تخریب	آماده □ نیازمند اصلاح □	تومان

جمع تقریبی: تومان

۹ تصمیم نهایی ملک

- مناسب برای ادامه مذاکره
- فقط پس از اصلاح زیرساخت
- نیازمند بازدید متخصص
- ریسک بالا □ توقف تصمیم

مهم‌ترین ریسک ملک:

اقدام بعدی:

قبل از امضای قرارداد: اگر برق، فاضلاب، خروج هوا یا ظرفیت توسعه هنوز نامشخص است، آن را مثبت فرض نکنید. ابتدا امکان اجرا، هزینه و مسئول پرداخت را مشخص کنید.

مشاوره تجهیزات و راه‌اندازی هژیر شاپ

۰۹۳۳۱۴۲۰۰۹۲ □ تلگرام و اینستاگرام: ۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰ □ ۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰۰