



## Na co musisz zwrócić uwagę przed zakupem pieca konwekcyjno-parowego?

data aktualizacji: 2026.03.31



**Piec konwekcyjno-parowy jest centrum operacyjnym niemal każdego lokalu gastronomicznego. Urządzenie to decyduje nie tylko o smaku serwowanych potraw, ale przede wszystkim o tempie wydawki i organizacji pracy całego zespołu. Rynek oferuje mnóstwo urządzeń o zróżnicowanych parametrach technicznych. Zanim jednak zdecydujesz się na zamówienie, musisz wiedzieć, jakie cechy pieca są najważniejsze. Czytaj dalej i dowiedz się, jak wybrać odpowiedni sprzęt.**

### **Dobierz piec konwekcyjno-parowy do charakteru lokalu**

Planowanie zakupu zacznij od rzetelnej oceny skali swojej działalności. Innego wsparcia potrzebuje kameralna restauracja serwująca dania a'la carte, a zupełnie inne wymagania stawia przed sprzętem hotelowa kuchnia obsługująca duże eventy czy firmy cateringowe. [Piece konwekcyjno-parowe na https://gastromix.pl/3206-piece-konwekcyjno-parowe](https://gastromix.pl/3206-piece-konwekcyjno-parowe) to odpowiedź na potrzeby profesjonalistów, dla których jakość urządzeń w gastronomii ma największe znaczenie. Są dostępne w różnych wariantach. Wybierając model odpowiedni dla siebie, zwróć szczególną uwagę na pojemność komory, którą mierzy się liczbą prowadnic na blachy GN. Zbyt mały piec nie sprawdzi się podczas godzin szczytu i spowolni serwis, natomiast model o nadmiarowych gabarytach wygeneruje

niepotrzebne koszty eksploatacyjne związane z nagrzewaniem pustej przestrzeni. Przemysł, czy w Twoim przypadku lepiej sprawdzi się jedno duże urządzenie wolnostojące, czy może dwa mniejsze piece ustawione w kolumnie, co zapewni większą elastyczność podczas przygotowywania różnych grup produktów jednocześnie.

## **Jakie funkcje pieca konwekcyjno-parowego są ważne?**

Jeśli Twój lokal stawia na powtarzalność i powiększa zespół, szukaj urządzeń z intuicyjnym panelem dotykowym i możliwością programowania własnych receptur. Dzięki temu nawet nowy pracownik przygotuje danie zgodnie z Twoim standardem za pomocą jednego kliknięcia. Bardzo praktycznym rozwiązaniem, które oszczędza czas personelu i dba o higienę, jest automatyczny system myjący. Warto również zweryfikować obecność funkcji takich jak zabezpieczenie przed przegrzaniem czy precyzyjna sonda termiczna. To one pozwalają na bezpieczne gotowanie w niskiej temperaturze, co minimalizuje ubytki wagi produktu i gwarantuje idealną teksturę mięs. Zawsze dopasuj zaawansowanie sprzętu do modelu pracy lokalu – czasem prostszy, manualny model będzie wystarczający, a w innych przypadkach inteligentne systemy rozpoznawania wsadu okażą się strzałem w dziesiątkę.

## **O czym jeszcze musisz pamiętać, wybierając piec do gastronomii?**

Ostatnim etapem zakupu pieca konwekcyjno-parowego jest dobór odpowiedniego źródła zasilania oraz sprawdzenie renomy producenta. W asortymencie Gastromix znajdziesz uznane na rynku marki, takie jak Rational, UNOX, Retigo czy HENDI. Różnią się one przede wszystkim dostępnością autoryzowanego serwisu, specyficznymi patentami technologicznymi oraz ergonomią obsługi.

Kolejna decyzja, którą musisz podjąć, dotyczy wyboru między zasilaniem gazowym a elektrycznym. Powinna wynikać nie tylko z aktualnych cen mediów, ale przede wszystkim z dostępnych przyłączy w Twoim lokalu. Modele gazowe są często droższe w zakupie, ale mogą generować niższe koszty bieżące przy intensywnej eksploatacji.

*Material partnera.*

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/81376-na-co-musisz-zwrocic-uwage-przed-zakupem-pieca-konwekcyjno-parowego>