

ÖN KONYHÁT ÜZEMELTET ÉS HŰTŐT KELL VÁSÁROLNIA?



Mert elromlott a hűtője? Vagy mert kinőtte a régijt?

KELL? Igen! Mert Ön sem szokott „csak úgy” hűtőt vásárolni. Leginkább csak akkor, amikor KELL!

Ha új hűtőt kell vásárolnia, és a kiválasztáshoz kellő tudással rendelkezik, akkor ez az írás nem Önnek szól. De ha kételyei vannak, ha nem ismer minden kérdésre jó és kielégítő választ, akkor olvasson tovább! Tanulmányunkban abban kívánunk segítséget adni Önnek, hogy ha hűtőt kell vásárolnia, akkor az Önnek legmegfelelőbb hűtőt tudja majd kiválasztani.

AZ ÖNNEK LEGMEGFELELŐBB HŰTŐT TUDJA KIVÁLASZTANI



Ha vásárolnia KELL, akkor azért kell, mert:

- elromlott a régi hűtője;
- kinőtte az eddigi hűtési kapacitását;
- megváltozott a nyersanyag beszállítás gyakorisága;
- új funkcióra kell az új hűtő;
- korszerűsíteni kívánja a hűtőparkját;
- energetikai szempontból szükségesnek tartja egyes hűtői cseréit?

Ugye azt gondolja, hogy az első két esetben könnyű dolga van: egy ugyanolyan hűtőre van szüksége, mint eddig volt. Legfeljebb egy kicsit jobbra-szebbre-modernebbre, stb., és azt gondolhatja, hogy csak a többi esetben kell egy kicsit gondolkodnia - tájékozódnia. Pedig egyáltalán nem biztos, hogy az eddig használt hűtője teljesen megfelelt arra a célra, amire használta. Egy több 100.000 forintos (ráadásul nem termelő, hanem inkább csak fogyasztó) gép beszerzése „megérdemel” egy kis plusz gondolkodást! Természetesen nincsen generál-megoldás: a kiválasztási szempontok egyéenként, üzletenként változnak, tehát sokféle szempontot érdemes figyelembe vennie a vásárlás előtt.

Például:

- gazdaságosság (Mennyi lesz a villanyszámlája? Hány év garanciát kap? Mekkora valós tárolási kapacitás? stb.);
- praktikum (Jól pakolható? Kell-e bele világítás? Ajtózár? Hogyan nyitja, amikor mindkét keze tele van? stb.);
- környezetünk védelme;
- megbízhatóság (Sűrűn elromlik? Akkor mi lesz? Hány év múlva kell ezt is cserélni?, stb.);
- higiénia (Mekkora macera a takarítása? Ezt is állandóan ellenőrizni kell majd?);
- automatizálni szeretné a HACCP regisztrációt, (Elege lett abból, hogy a HACCP regisztráció ellenőrzése több időt vesz igénybe, mint maga a regisztrálás?)

Mindezt természetesen a FUNKCIÓ szűrőjén keresztül vizsgálva: vagyis MIT, MENNYIT és HOL kell hűtve tárolni?

I. MIT ÉS MENNYIT KELL HŰTVE TÁROLNIA?



Hűtő vásárlásakor minden esetben ez az elsődleges szempont, hogy milyen funkcióra kell az új hűtő? Akkor is ez a kérdés, ha pótolni kell, és akkor is ez a kérdés, ha bővíteni kell a hűtőkapacitást.

Tanulmányunkban a döntési szempontok szerint csoportosítva végigvesszük a hűtők legfontosabb jellemzőit, tulajdonságait, hogy hűtővásárláskor el tudja dönteni, melyik tulajdonságért érdemes többet fizetnie. Mert alapvetően erről van szó ugyebár: megér-e egy-egy új funkció, egy-egy újabb szempont egy kis (?) plusz kiadást, vagy sem.

De nézzük először a legfontosabbat: a funkciót, vagyis hogy MIT és MENNYIT kell hűtve tárolnia? Ezek azok a kérdések, amire csak Ön tud választ adni. Na jó, jó - mondhatja most Ön, na de milyen hűtő kell a tőkehús tárolásához?

I. A MIT? kérdésre adott válasz tehát azért fontos, mert az erre adott válasz határozza meg a hűtési hőmérsékletet. Ha nem biztos a szükséges hűtési hőmérsékletekben, akkor az alábbi táblázat segítséget nyújt Önnek:

apró vadak	≤ +4°C	készétel	≤ +5°C
baromfi	≤ +4°C	konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs +1/+5°C	
darált hús	≤ +2°C	nagy vadak	≤ +7°C
előkészített hús	≤ +4°C	nyúlfélék	≤ +4°C
ételminta	≤ +5°C	pácolás	≤ +5°C
felengedtetés	≤ +5°C	sütemény	≤ +5°C
feltört tojás (maximum 3 órán át)	≤ +5°C	tej, tejtermék	≤ +5°C
forralt tej (2 órán belül lehűtve)	≤ +5°C	tojás	+5/+10°C
tej, tejtermék	≤ +5°C	tőkehús	≤ +7°C
hal	≤ +2°C	tropicus gyümölcs	+7/+13°C
hidegkonyhai termékek	≤ +5°C	uborka, paradicsom	+7/+13°C

MILYEN FUNKCIÓRA KELL AZ ÚJ HŰTŐ?



De tudhatja-e egy földi halandó vendéglátós, hogy melyik terméknek kell külön-külön hűtő: vagyis mit lehet együtt tárolni és mit tilos?

Régebben erre a kérdésre egyszerű volt a válasz: igen, mindenféle terméknek külön-külön hűtő kellett. Mert, valamikor hajdanában (egy nem túl távoli Galaxisban) szakosított tárolás alatt alapvetően azt értették, hogy mindent külön hűtött térben kellett tárolni. Mára jelentősen egyszerűbb lett az élet.

A jelenleg érvényben lévő „**A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről**” szóló 62/2011. (VI.30.) VM rendelet meghatározza, hogy milyen termékeket szabad, illetve tilos egy légtérben hűtve tárolni:

„**11. § (1)** Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható.

(2) A következő alapanyagokat - figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat - külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessek:

a) nyers húsok,

b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,

c) hidegvérű állatok húsa,

d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,

e) nyers tej.

(3) A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek egy hűtőtérben is tárolhatók.

(4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtőtérben is tárolhatók.”

Látható tehát, hogy 2011. július 1. óta egyszerűbb lett az élet.

Javasoljuk: a fenti Rendelet alapján állítsa össze a hűtőparkját. Ha nem egyértelmű Önnek a rendelet, kérjen segítséget a hűtő forgalmazójától! (Ha nem tud segíteni, gyorsan keressen más forgalmazót! Olyan forgalmazót, aki ért is a szakmájához!)

I.2. Ezek után a „Mennyit?” jelentősen egyszerűbb kérdésnek tűnik, de ez becsapós kérdés.

A válasz (egy kicsit leegyszerűsítve): úgy érdemes kalkulálni, hogy az adott termékekből, alapanyagokból „egy beszállítási mennyiséget” minimálisan tárolni kell.

Innen becsapós a kérdés: általában nem lehet pontosan prognosztizálni a „fogyást”.

Javasoljuk: az adott konyha jellegétől függően minden termékre ki kell számolni a szükséges tartalék kapacitást. De mindez még kevés információ a döntéshez, mert nem elég azt tudnia, hogy „40 db egész csirkét kell naponta tárolnom”, de azt is tudnia kell, hogy ez mekkora hűtőben fér majd el!

Mivel a hűtőszekrények tárolási kapacitását mindig térfogatban (literben) adják meg a gyártók, ebből nem egyértelmű még, hogy mekkora hűtőre van szüksége. Nem mindegy például, hogy befér-e egy húsos láda a hűtőbe vagy sem.

Javasoljuk: minden esetben kérjen információt a kereskedőtől a hűtők belső méreteiről, a rácstávolságokról, a polcméretekről stb.

Ha csak egy kicsit is bizonytalan, egy jó kereskedő mindig segíteni tud majd Önnek abban, hogy a tárolandó mennyiség mekkora hűtőben fér el.

+1 Ráadás: A „mit, milyen hőmérsékleten kell tárolni” táblázatban jól látható, hogy az élelmiszerek jelentős többségét +5°C alatt kell tárolni. A háztartási hűtők jelentős többsége - és az olcsóbbak 100%-a - nem tud +5°C alatti hőmérsékletet előállítani. Ne vegyen tehát háztartási hűtőt professzionális célra!

MIT LEHET EGYÜTT
TÁROLNI ÉS MIT TILOS

II. GAZDASÁGOSSÁG



II.1. VÉTELÁR

„Megtaláltam a legolcsóbb 600 literes hűtőt!” – biztosan sokszor hallotta már ezt a munkatársaitól, vendéglátós barátaitól. Jónéhány esetben ez alapján azonnal meg is hozzák a döntést.

Az biztos, hogy nagyon-nagyon fontos az ár! Néha az elsődleges, egyetlen és kizárólagos kérdés!

De hogy az olcsóság gyengébb minőséggel is jár? Igen. Tudjuk. Csak bízunk a csodákban. Amik persze (ezen a területen) nincsenek.

Úgyhogy ne feledje: „Az olcsó minőség keserősége akkor is megmarad, amikor az alacsony ár édes ízét már régen elfelejtettük” (Della Rosa Traditional Fresh Food – Ausztrália).

Javasoljuk: ne bízson a csodákban! Ne csak a hűtő árát tekintse döntő szempontnak!

Mert a gazdaságosság fogalma egy hűtő esetében nem csak a vételárat jelenti, hanem a gazdaságos üzemelést, a gazdaságos helykihasználást, a hosszú élettartamot, stb. is.

II.1. HŰTŐKÖZEG, MINT GAZDASÁGOSSÁGI TÉNYEZŐ

Érdekelte Önt valaha, hogy milyen hűtőgázzal működött a hűtője? Feltehetőleg nem. Egyáltalán: hogyan kerül a hűtőközeg a gazdaságosság kategóriájába? Ennek megértéséhez egy minimális szakmai ismeretre is szükség van.

Alapok, NAGYON leegyszerűsítve:

- a hűtőkben a „hűtőközeg” végzi a hűtési munkát;
- hűtőközeget (gázt) a kompresszor keringteti a hűtőben, „így készül a hideg”;
- a régebbi gyártmányú hűtőszekrények általában R134a hűtőközeggel (gázzal) hűtenek,
- ennek a gáznak a keringtetését a kompresszor 1-2 bar túlnyomáson hozza létre;
- az újabb fejlesztésű hűtők R290 vagy az R600a hűtőközeg felhasználásával készülnek,
- ennek a gáznak a keringtetéséhez a kompresszornak nem túlnyomást, hanem vákuumot kell létrehoznia;
- a hűtők elektromos fogyasztásának (köznnyelven a „villanyszámának”) a 90-95%-át a kompresszor működése okozza,
- ebből következik, hogy az R134a típusú gázzal hűtő készülékek 2x-3x annyi elektromos energiát fogyasztanak, mint az újabbak.

Az új hűtőközegre (gázra) történő átállás egy gyártó azonos termékét tekintve is 50-75%-os energiamegtakarítást is eredményezett. A hűtőgyártók az energiafelhasználás nagyságáról meglehetősen „trükkösen nyilatkoznak”: a gyártók adataiban a legritkább esetben találunk más gyártó adataival összehasonlítható paramétereket. A leggyakoribb, hogy kapunk egy kW/óra adatot egy órára, egy napra, egy évre; vagy csak a kompresszor teljesítményét adják meg.

Szakember legyen a talpán, aki ezekből az adatokból össze tudja hasonlítani az egyes hűtők fogyasztását.

„Az olcsó minőség keserősége akkor is megmarad, amikor az alacsony ár édes ízét már régen elfelejtettük”

(Della Rosa Traditional Fresh Food – Ausztrália)

Javasoljuk: Ne vásároljon régebbi fejlesztésű (R134a gázzal üzemelő) hűtőt, keresse a pénztárcakímélő R600a és R290 hűtőközeggel üzemelő készülékeket! Mindig kérdezze meg az eladót, hogy „milyen gázzal” működik az általuk ajánlott hűtő!

+1 Ráadás: a gazdaságosabb hűtőközre történő átállással nem lettek drágábbak a hűtők!

II.2. GARANCIA

„Főnök! Ki kellett dobnunk az összes húst, mert az éjszaka elromlott a húshűtő! De már megrendeltük a pótlást! Az a hűtő romlott el „amit 2 éve vettünk?” Hogy a Főnök ezek után mit mondott még, azt nem idéznénk, de gondolhatja!

A garancia időtartama gazdaságossági kérdés is, ez ma már nem kérdés. Az eddigi tapasztalatunk az, hogy a hűtők meghibásodásának 99%-át csak szakszerviz tudja megjavítani. A meghibásodások 97%-a az 1 éves garanciális idő lejáta után jelentkezik. Egyáltalán nem mindegy tehát, hogy 1 év vagy például 4 év a garancia a hűtőjére.

Javasoljuk: keresse és válassza a hosszabb időre szóló garanciát nyújtó kereskedők termékeit!

+1 Ráadás: az a hűtő, amelyikre 3-4 év garanciát ad a gyártó-kereskedő, az bizonyosan jobb minőségű és hosszabb élettartamú, mint amelyikre csak 1 év garanciát kap!

II.3. SZIGETELÉS – FALVASTAGSÁG

A szigetelés mindig fontos (pénz)kérdés úgy az öltözködéskor, mint az építményeknél – és a hűtők esetében is.

Viszonylag könnyen belátható, hogy miért fontos a hűtők falának vastagsága:

- minél kisebb a hőveszteség, annál kevesebbet működik a hűtő kompresszora,
- minél kevesebbet működik a kompresszor, annál kisebb a villanyszámla is.


Javasoljuk: azonos tulajdonságokkal rendelkező hűtő esetén mindig a vastagabb falú hűtőt válassza! (Ezt az adatot általában minden gyártó feltünteti a prospektusaiban.)

II.4. AJTÓGUMI MINT SZIGETELŐ ANYAG

A hűtő ajtaját minden esetben egy mágneses gumi ajtó tömítés rögzíti a hűtőtesthez. A legtöbb hideg itt tud elszökni a hűtőkből. Minél vastagabb a mágneses ajtó gumi, annál jobb a hűtő szigetelése, annál kisebb a hőveszteség, annál kisebb a villanyszámla is.

Javasoljuk: azonos tulajdonságokkal rendelkező hűtő esetén mindig a vastagabb mágneses ajtó tömítésű készüléket válassza! (Ezt az adatot általában nem szokták feltüntetni a gyártók a prospektusaikban. Kérjen információt a magyarországi forgalmazóktól!)

**MINÉL VASTAGABB A
HŰTŐ FALA,
ANNÁL KISEBB
A VILLANYSZÁMLA**



LIEBHERR
Profipremiumline

**A meghibásodások
97%-a az 1 éves garanciális
idő lejáta után jelentkezik**

II.6. NETTÓ ÚRTARTALOM

A hűtőgép gyártók általában a bruttó úrtartalmat adják meg (literben) a tájékoztató prospektusaikban. De ez csalóka szám. Valójában a nettó (hasznos) úrtartalom jelenti a valóságos tárolási kapacitást. De még ebben az esetben is érdemes megnézni a hűtő belső kialakítását: egy belső térbe szerelt ventilátor például jelentősen csökkenti a hűtő pakolhatóságát.

Javasoljuk: mindig kérdezze meg a kereskedőtől, hogy mennyi a hűtő valóságos és használható kapacitása.

Ne ijedjen meg, ha a „nem tudom” választ kapja - bár elkezdhet kételkedni az eladó professzionalizmusában-, hanem egyszerűen számolja ki!

“Mindig gondosan zárja
a borhűtőt, benne a
felhalmozott kincsekkel.”

II.7. HÁZTARTÁSI VAGY PROFI HŰTŐ?

Meglepő lehet, hogy ezt a kérdést a gazdaságosság fejezetben említjük. Pedig nem az.

Mert:

- a háztartási hűtők kialakítása nem a kapacitás nagyságára, hanem az „elkülöníthetőségre” fókuszál: külön kis helyek/rekeszek az üvegeknek, a tojásnak, a vajnak, a zöldségeknek, stb. Ez mind-mind a hasznos tárolási kapacitást csökkenti;
- a háztartási hűtők falvastagsága és ajtógumi tömítése jelentősen kisebb még a legvékonyabb falú professzionális hűtőnél is;
- a háztartási hűtőket nem úgy tervezték, hogy naponta több 100-szor – esetleg 5-10 percenként – kinyissák az ajtaját.

A belső ventilátor nélkül a háztartási hűtők sosem lesznek alkalmasak arra, hogy a megfelelő hőmérsékletet folyamatosan biztosítani tudják a felső polcokon;

- a jelenleg egy jogi személy (kft, bt, stb.) által vásárolt háztartási készülék nem tartozik fogyasztóvédelmi törvény hatálya alá. Vagyis: még csak garanciát sem kell rá vállalnia a kereskedőnek.

Igaz ugyan, hogy háztartási hűtőt olcsóbban vásárolhat, de:

- az üzemeltetési költségei jelentősen nagyobbak lesznek;
- a tárolási kapacitása pedig jelentősen kisebb lesz.

Javasoljuk: semmiképpen ne vásároljon háztartási hűtőt professzionális célú felhasználásra.

+1 Ráadás: A „mit, milyen hőmérsékleten kell tárolni” táblázatban jól látható, hogy az élelmiszerek jelentős többségét +5°C alatt kell tárolni. A háztartási hűtők jelentős többsége – és az olcsóbbak 100%-a - nem tud 5°C alatti hőmérsékletet előállítani. Ne vegyen tehát háztartási hűtőt professzionális célra!

I.8. HŰTŐKAMRÁT VAGY HŰTŐSZEKRENYT ÉRDEMES VÁSÁROLNI?

Alapvetően a hűtőszekrényeket nem a hűtőkamra helyett kellene beállítani, hanem a hűtőkamra munkájának a segítésére. Fontos ugyanis, hogy ne kelljen túl sűrűn nyitogatni a hűtőkamra ajtaját, mert az arra nem alkalmas. Valójában a kérdésnek csak akkor van létjogosultsága, ha azonos alapterületre, azonos funkcióra, azonos tárolási kapacitású hűtőszekrény és hűtőkamra közül kell választania.

HŰTŐSZEKRÉNY VAGY HŰTŐKAMRA? MIKOR MELYIK A GAZDASÁGOSABB?

1 kocsi/hűtő maximális tárolási kapacitása

HŰTŐ MAXIMÁLIS TÁROLÁSI KAPACITÁSA	7 N 2/1 200 mm mély edény	9 GN 2/1 150 mm mély edény	14 GN 2/1 100 mm mély edény
1 kocsi 1 db 1 ajtós 700 literes hűtő	409 liter	387 liter	406 liter

Hűtőszekrény vagy hűtőkamra?

TÁROLÁSI KAPACITÁS	HŰTŐKAMRA kocsival	HŰTŐSZEKRÉNY
1 kocsi 1 db 1 ajtós 700 literes hűtő	942 600 Ft	603 000 Ft
2 kocsi 1 db 2 ajtós 1400 literes hűtő	1 242 800 Ft	1 013 000 Ft
3 kocsi 1 db 1 ajtós 700 literes + 1 db 2 ajtós 1400 literes hűtő	1 362 800 Ft	1 616 000 Ft
4 kocsi 2 db 2 ajtós 1400 literes hűtő	1 555 400 Ft	2 026 000 Ft

Mélyhűtőszekrény vagy mélyhűtőkamra?

TÁROLÁSI KAPACITÁS	MÉLYHŰTŐKAMRA kocsival	MÉLYHŰTŐSZEKRÉNY
1 kocsi 1 db 1 ajtós 700 literes hűtő	1 037 500 Ft	702 000 Ft
2 kocsi 1 db 2 ajtós 1400 literes hűtő	1 363 600 Ft	1 121 000 Ft
3 kocsi 1 db 1 ajtós 700 literes + 1 db 2 ajtós 1400 literes hűtő	1 483 600 Ft	1 823 000 Ft
4 kocsi 2 db 2 ajtós 1400 literes hűtő	1 712 500 Ft	2 242 000 Ft

Az árak nettó árak, az ÁFA-t nem tartalmazzák.

Összehasonlítottuk az azonos tárolási kapacitású hűtőszekrények (mélyhűtőszekrények) és hűtőkamrák (mélyhűtőkamrák) árát, hogy eldönthessük, mikor érdemes szekrényt és mikor érdemes kamrát választania.

Az ár-összehasonlításnál:

- prémium kategóriás;
- felső aggregátos;
- kívül-belül rozsdamentes acél burkolatú;
- LIEBHERR hűtőkészülékeket;

és

- közepes árfekvésű;
- 80 mm falvastagságú;
- kívül-belül fehér műanyag borítású galvanizált acél oldalfalú;
- homlokfalra szerelt légűtéses hűtőegységgel felszerelt;
- rakodókocsikkal ellátott hűtőkamrákat/mélyhűtőkamrákat

vettünk figyelembe, 2014-es árakon.

A kapacitás adatokat GN 2/1-es – 100 – 150 – 200 mm mély edényzetben számoltuk ki. A polctávolság a hűtőkben és kamrák kocsijain is egységesen 55 mm. (A GN edényzet árát a kalkulációk nem tartalmazzák.)

Az ár-összehasonlításból az következik, hogy:

- 1 vagy 2 db hűtőszekrény/mélyhűtőszekrény ára olcsóbb, mint a velük azonos kapacitású hűtőkamra/mélyhűtőkamra ára (természetesen a kocsival/kocsikkal együtt);
- amennyiben 3 vagy annál több darab hűtőszekrényre/mélyhűtőszekrényre van szüksége, úgy gazdaságosabb hűtőkamrát/mélyhűtőkamrát vásárolnia.

FONTOS!

A „szekrény vagy kamra?” kérdés megválaszolásakor vegye figyelembe azt is, hogy:

- ha nem lesz mindig 100%-os a kapacitáskihasználtság, akkor hűtőszekrények használata esetén egy-két hűtőt mindig ki lehet kapcsolni (energiatakarékosság);
- annak nincsen realitása, hogy egyszerre az összes hűtőszekrénye elromlik;
- a hűtőszekrények mindig könnyebben áthelyezhetők, mint a kamrák;
- hűtőkamra használatakor a kamrán belüli „folyosókat” is hűti;
- hűtőszekrény esetében mindig csak a tárolórészt hűti;
- nagyobb mennyiségű élelmiszert könnyebb egyszerre (kocsival) mozgatni, mint tepsinként, egyesével.

I.9. SZÁLLÍTÁSI KÖLTSÉGEK

Egy professzionális (méretű) hűtőszekrény szállítása – a terjedelme és a súlya miatt – nem egyszerű feladat. A leggyakoribb kérdések egyike a vásárlók részéről, vajon hogyan lehet szállítani a hűtőszekrényt? Oldalára szabad-e fektetni? **Ezt a gondot ne vegye a vállára! Engedje meg, hogy kiszolgálják!**

Javasoljuk: engedje meg a kereskedőnek - akit megtisztel vásárlásával -, hogy kiszállítsa Önnek a hűtőjét. Ma már egyre több olyan kereskedőt talál, aki ezt örömmel szolgáltatja Önnek. Ha nem így van, keressen másik kereskedőt!

**Ezt a gondot ne vegye a vállára!
Engedje meg, hogy kiszolgálják!**

Tételezzük fel, hogy a "számok" alapján sikerült leszűkítenie a kiválasztottak körét, vagyis talált 3-4 hűtőt, amelyek közel ugyanannyiba kerülnek.

Hogyan döntse el, hogy melyiket válassza?

Ha nincsen személyes (vagy baráti) tapasztalata, akkor a következő szempontokat érdemes figyelembe vennie:

III. MEGBÍZHATÓSÁG, BIZTONSÁG



A megbízhatóságot a "gazdasságosság" részben kellene tárgyalnunk, mert ugye egy megbízható gépre mindig kevesebbet kell költeni, mint egy kevésbé megbízható készülékre. De a megbízhatóság területe annyira nagy, hogy külön fejezetben foglaljuk össze.

Ahol a vendégek/gyerekek/ betegek, stb. enni kapnak, ott nagy a felelőssége minden szolgáltatónak, minden konyhaüzemnek, minden tulajdonosnak, minden felelős vezetőnek.

A nagy felelősség pedig mindig nagy gondokkal jár. Ezeregy dologra kell figyelni nap-mint-nap: megfelelő-e az alapanyag, betartják-e az érvényes szabályokat; mit találna az „ÁNTSZ”, ha most jönne egy ellenőrzés; megfelelő-e a személyzet, stb. Az egyik ilyen gond-tényező, hogy melyik gépe mikor romlik el? Komoly probléma, ha a tűzhelye egyik főzőlapja főzés közben romlik el, de ezt általában „valahogy megoldják”.

De az egyik legnagyobb kárt az tudja okozni, ha a hűtője romlik el: lehet, hogy több 100.000 forint értékű alapanyagot is ki kell ezért dobnia. Nézzük tehát, hogy a biztonság - megbízhatóság szempontjából mire figyeljen, mit keressen, ha hűtőt kell vásárolnia.

Javasoljuk: a hűtő vásárlásakor legalább akkora hangsúlyt fektessen a megbízhatóságra, mint a költségekre, mert egy megbízható hűtőre kevesebbet kell költeni, mint egy megbízhatatlan készülékre.

A hűtők meghibásodásának 99%-át csak szakszerviz tudja megjavítani.

Részletesebben:

III.1. GARANCIA

Ahogy az már az előzőekben is mondtuk: A hosszabb garancia mindig azt sugallja, hogy „ez egy megbízható hűtő, jó helyen van az áruja, aludjon nyugodtan!”

„Én is adok a hűtőmre 4 év garanciát, ha nagyon akarja!” - mondja néhány kereskedő, amikor a vevőjelölt felveti, hogy miért csak 1 év garanciát kap. De a tapasztalat az, hogy MÉGSEM ad 4 év garanciát a gyártó-kereskedő!

TÖBB 100.000 FORINT ÉRTÉKŰ ALAPANYAGOT IS KI KELL EZÉRT DOBNIA

Továbbá: miért is Önnek kéne ezt kérnie? Ha olyan jó és megbízható az a hűtő, akkor miért nem jár automatikusan 4 garancia minden hűtőjükre? Azért, mert a gyártók-kereskedők nem a saját maguk ellenségei, hogy az értékesítésen megkeresett forintjaikat a garanciális javításokra költsék el.

Általában pontosan tudják, hogy "a hűtők meghibásodásának 99%-át csak szakszerviz tudja megjavítani. A meghibásodások 97%-a az 1 éves garanciális idő lejáta után jelentkezik." Biztos lehet benne, hogy a hosszabb idejű garancia mindig jobb hűtőt jelent.

TUDTA?

Létezik már Magyarországon a profi hűtőkre:

- 4 év teljes körű garancia;
- visszavásárlási (csere) garancia (ha a kereskedő által javasolt hűtő nem felel meg az Ön elvárásainak, akkor 1 héten belül a kereskedő kicseréli a megvásárolt hűtőjét egy másik típusú hűtőre).

Javasoljuk: válassza azt a hűtőt, amelyikre a legtöbb garanciát adja a kereskedő.

III.2. MŰSZAKI MEGOLDÁSOK

A gyártók különféle műszaki megoldásokkal érik el azt, hogy a hűtők megbízható munkatársaik legyenek.

Nézzünk néhány fontosabbat:

III.2. A. DUPLA BEFÚVÓ VENTILÁTOR

A felső aggregátos készülékek (az igazán profi vendéglátóipari hűtők) nem a hűtőtérben, hanem azon kívül állítják elő a hideget, és egy ventilátorral fújják be azt a hűtőtérbe.

Ha ez a ventilátor elromlik, akkor megszűnik a hűtés!

A LEGJOBB HŰTŐK 2 VENTILÁTORRAL KÉSZÜLNEK

Tudta? A legjobb hűtők 2 ventilátorral készülnek. Ha az egyik elromlik, a másik még akkor is képes a hideget a hűtőtérbe befújni. (Hogy mindkét ventilátor leálljon, arra még szinte sosem volt példa.)

III.2.B. SZERELÉS ZÁRT AJTÓNÁL

Gondolt már arra, hogy „150 db fagyasztott csirkét kell kitennem a mélyhűtőből, ha egyszer elromlana, és szerelőt kellene hívnom!” Bizonyosan!

Mert ami gép, az képes elromlani – még a legjobb hűtők is. Akkor szerelő kell!

De ebben az esetben sem mindegy, hogy a javítás hogyan történik. Mert ha ki kell pakolnia a hűtőből, hogy meg lehessen javítani a készüléket, akkor bizony fennáll annak a lehetősége, „150 db fagyasztott csirkét kell kitennie” a mélyhűtőből. A közepes minőségű hűtők esetében a ventilátor a belső hűtött térben van, vagyis a javításuk csak nyitott ajtó mellett lehetséges.

Tudta? Az igazán profi felső aggregátos hűtők belső terében SEMMI SINCS, ami javítást igényelne, minden a hűtő tetején van! Vagyis a javítás idejére ki se kell nyitnia hűtőt.

+1 Ráadás: minél vastagabb a hűtő fala, annál tovább képes megtartani a hideget a belső térben. Még akkor is, ha elromlik a hűtő, vagy éppen csak áramszünet van.

+1 Javaslat: sose nyitogassák a hűtőt, ha az elromlik, vagy ha éppen áramszünet van. Így vigyázhat a leghatékonyabban a hűtött árujára!

**A profi felső aggregátos
hűtők belső terében
SEMMI SINCS, ami
javítást igényelne**

III.2.C. AZ AJTÓ

„Már megint nyitva hagytaok a hűtő ajtaját, és a konyhát hűtjük!!” Biztosan hallotta – esetleg mondta is?? - már ezt, talán nem is egyszer. Régóta van már erre megoldás: az automatikusan becsukódó ajtó.

Mivel a nyitva hagyott hűtőajtó a villanyszámlán kívül a tárolt élelmiszerek minőségére is súlyosan hat, ezért a hűtőknél ez halmozottan fontos kérdés.

A professzionális hűtők csaknem 100%-a (a mélyhűtők 95%-a) automatikus leolvasztású

A jó minőségű hűtőknél azt a megoldást használják a gyártók, hogy:

- a 90°-nál jobban kinyitott ajtó nyitva marad (pl. a folyamatos kétkezes ki- és bepakoláshoz; illetve hogy ne csukódjon rá az ajtó a hűtőben munkálkodóra)
- a 90°-ig kinyitott – vagy nyitva hagyott hűtőajtó automatikusan becsukódik.

Javasoljuk: vásárlás előtt vagy győződjön meg az ajtócsukódás automatizmusáról, vagy kérdezze meg a kereskedőt!

Tudta? Az ajtózáró mechanizmusok csak a vízszintbe állított hűtők esetén működnek rendeltetésszerűen.

III.2.D. LEOLVASZTÁS

„Már megint csupa jég a hűtő! Persze, hogy nem hűt rendesen! Olvasszatok le azonnal!” Ma már a legritkább esetben kell ezt a feladatot kiadni, mert a professzionális hűtők csaknem 100%-a (a mélyhűtők 95%-a) automatikus leolvasztású (NoFrost – mondja a háztartási hűtőzsargon). A gyakorlatban a felhasználás során alig-alig lehet észrevenni, hogy mikor olvaszt le a hűtőnk a konyhában.

A hagyományos megoldás az elektromos leolvasztás volt. Ez azonban viszonylag nagy hőmérsékletingadozást okozott, hiszen körülbelül 30 percig tartott; illetve plusz 1 meghibásodási lehetőséget rejtett.

Tudta? A prémium minőségű ipari hűtőkben már a kompresszor hőjét felhasználva ún. forró gázos leolvasztást használnak.

Az energiahatékonyságon túlmenően ez a megoldás

- rövidebb ideig, közel 10 percig tart csak;
- ezáltal kisebb a hőmérsékletingadozás;
- és nem tud elromlani!

A nyitva hagyott ajtó a villanyszámlán kívül a tárolt élelmiszerek minőségére is súlyosan hat

III.2.E. ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉS

Az elektronikus vezérléssel működő hűtők biztosítják a legtöbb biztonsági (és kényelmi) szolgáltatást az üzemeletetőknek.

Például:

- HACCP kompatibilitás*;
- előre beállított és kiválasztható hűtési programok (hőmérséklet és páratartalom);
- valós idejű óra;
- infravörös csatlakozó;
- hangriasztás a nyitva hagyott ajtó esetén;
- hőmérsékletriasztás túl alacsony vagy túl magas belső hőmérséklet esetén;
- csatlakozási lehetőség központi riasztó rendszerhez;
- kapcsolódási lehetőség számítógéphez.

*** HACCP kompatibilis – egy gyönyörű kifejezés! Csak kevesen értik, hogy mit is jelent.**

TUDTA?

Valójában a HACCP hűtőkre vonatkoztatható legfontosabb előírásai (pontosabban az Ön előírása, hiszen a saját HACCP-jét Ön készíti/készítteti el saját maguknak!) alapesetben általában következők:

- adott időpontban (mondjuk minden reggel x órakor) rögzítésre kerüljön a belső hőmérséklet;
- meghibásodás esetén kit kell értesíteni.

De ennél lehet sokkal többet is előírni.

Például:

- folyamatos hőmérséklet-rögzítés;
- ajtónyitások számának és időtartamának rögzítése; stb.

Ezeket már csak a modernebb technika segítségével lehet teljesíteni.

III.2.F. ÉLETTARTAM MEGHOSSZABBÍTÁSA

A profi gyártók számos aprónak tűnő, de mégis fontos megoldással igyekeznek elérni, hogy az általuk gyártott hűtőt minél tovább tudják használni a vevőik.

Ilyenek például:

- alsó rácspolc a hűtött belső tér aljára, hogy ne törjön a hűtő alja;
- egy darabból készült hűtőház: jobb szigetelés;
- hőhíd-mentes kialakítás: nem képződik pára;
- beépített nyomáscsökkentő szelep: könnyebb ajtónyitás, akár a becsukás után azonnal;
- ajtónyitó lábpedál: a praktikusságán kívül fontos szerepet játszik a hűtőgumi élettartamának megnövelésében.

A hűtőgumik legnagyobb ellensége az emberi ujj, a köröm!

III.2 G. HŐMÉRSÉKLET KIJELEZÉS

„25°C van a tejhűtőben!! Dobjatok ki minden tejet, és rendeljétek újat” Ugye Ön se szeretne ilyen mondatot mondani – hallani a konyhájában? Éppen ezért minden üzemeltető alapvető érdeke, hogy mindig tudja, hány °C van az egyes hűtőkben. Nem csak a HACCP előírások miatt fontos, hanem mert ez az elsődleges ellenőrzési pont a termékek felhasználhatóságát tekintve. Ma már minden professzionális hűtő kezelőtáblájáról csukott ajtónál is leolvasható a belső hőmérséklet. Hűtő és hűtő között ebből a szempontból csak az áramforrás folyamatossága a különbség:

- az egyszerűbb kivitelű hűtők csak akkor mutatják a hőmérsékletet, ha áram alatt vannak. (Áramszünet esetén például nem. Ez okozhat problémákat!);
- köztes megoldás az, amikor a hőmérsékletkijelzés elemről működik. (Tehát áramszünet idején is látható a belső hőmérséklet. Igaz ugyan, hogy az elemet rendszeresen cserélni kell.);
- a legprofibb megoldás, ha a hűtő szünetmentes elektromos kapcsolattal rendelkezik (Csak a prémiumkategóriás készülékek sajátja ez.).

+1 Ráadás: egy újabb érv a háztartási hűtők „ellen”: a háztartási hűtők általában nem rendelkeznek hőmérsékletkijelzővel.

(Csak a legmodernebbek, de azok ára már vetekszik a professzionális hűtők árával.)



-18.9



III.2.H. AZ AJTÓZSANÉR

Az ajtózsanér kettős funkciójából az egyik az evidencia: azon fordul az ajtó.

A második funkciója azonban kevésbé ismert: a prémium kategóriás hűtőknek az ajtózsanér kialakítása biztosítja az automatikus záródást, illetve nem-záródást. **(Lásd még: III.2.C - Az ajtó)**

Strapabíró, öntött fémötvözetből készült ajtózsanér

Nem mindegy azonban, hogy az ajtózsanér milyen anyagból készült. Gyakori, hogy a költségcsökkentési stratégia áldozatává válik a strapabíró, öntött fémötvözetből készült ajtózsanér, és helyette acéllemezből hajlított ajtózsanér-utánzat kerül a hűtőre.

Tudta? Az acéllemezből készülő ajtózsanér - a rendszeres padlótakarítás miatt - rövid idő alatt el kezd rozsdásodni.

III.3. HASZNÁLT HŪTŐK

„Az új autó.” Ezt állítólag Henry Ford válaszolta, amikor megkérdezték tőle, hogy melyik a legjobb autó. Mégis él és virul a használtautó piac! Körülbelül ugyanez a helyzet a használt hűtők piacán is.

Csak „egy kicsit” bonyolultabb. Mert egy használt hűtőszekrényről gyakorlatilag lehetetlen kinyomozni, hogy:

- hány órát működött?
- hányszor javították és mi baja volt akkor?
- mennyire volt megbízható?
- mekkora villanyszámlát csinál így x évesen?
- ha külföldről vásárolja: van-e szervize Magyarországon?
- és ha van, akkor jó-e az a szerviz?
- lehet-e még alkatrészt kapni hozzá?
- lehet-e még hűtőgázt kapni hozzá?
- körülbelül mennyi lehet a piaci értéke? stb.

Tehát kell egy kis szerencse ahhoz, hogy jó minőségű használt hűtőt vásároljon. De mindig kerülhet abba a helyzetbe, hogy használt hűtőt szeretne vásárolni. (Például: visszautasíthatatlanul olcsó hűtőt ajánlanak, vagy csak rövid időszakra van hűtőre szüksége, stb.)

Mi alapján döntsön ebben az esetben?

Javasoljuk: csak akkor vásárolja meg a használt hűtőt, ha:

- régóta ismert és megbízható márkáról van szó;
- van magyarországi szervizhálózata;
- ismert a magyarországi kereskedője;
- kap hozzá használati utasítást;
- vásárlás előtt szakszervizzel ellenőriztette a készüléket;
- az ajtógumi tömítése sértetlen;
- és nem utolsó sorban: megbízik az eladóban.

De még ebben az esetben is „mellényúlhat”.

„Az új autó.” Ezt állítólag Henry Ford válaszolta, amikor megkérdezték tőle, hogy melyik a legjobb autó.

IV. KÖRNYEZETVÉDELEM



„Vigyázzunk a Földre! Az egyetlen hely, ahol csokit lehet kapni.” (Ismeretlen szerző hűtőmágnes felirata)
A környezetünk védelme egyre fontosabb helyet követel magának a vásárlások kiválasztási szempontjai között.
(Gondoljon csak a hibrid autókra vagy a napelemekre.)

A hűtőszekrények a leginkább környezetrombolóbb termékek közé tartoztak sokáig, mert:

- környezetszennyező hajtógázzal üzemeltek,
- és környezetszennyező anyaggal habosították a falszigeteléseket.



A háztartási hűtők gyártásánál már mindkét környezetszennyezési módot megtiltották.

A professzionális hűtők gyártásánál ilyen jellegű korlátozást eddig még nem hoztak. Szerencsére azonban a gyártás annyit fejlődött, hogy már minden professzionális hűtő falszigetelését környezetkímélő gázzal állítják elő.

Ugyanakkor a hűtőközegek területén még nem történt meg a teljes váltás. Egy kistudomány (leegyszerűsítve): a hűtőgázok kétféleképpen szennyezhetik a környezetünket:

- növelik az üvegházhatást;
- roncsolják az ózonréteget.

Ma Magyarországon kapható hűtőszekrények alapvetően 3 féle hűtőközeggel működnek.

- A régebbi típusú hűtők hűtőközege: R134a. Ez a gáz nem roncsolja már az ózonréteget, de növeli az üvegházhatást.
- Az újabb fejlesztésű hűtők R600a és R290 típusú hűtőgázzal működnek már. Ezek gázok sem az ózonréteget nem roncsolják, sem az üvegházhatást nem növelik.

Javasoljuk: vásároljon 100%-ig környezetbarát hűtőszekrényt!

V. PRAKTIKUS MEGOLDÁSOK



Vásárláskor nagyon sok „apróság” dönthet két hűtő között. De ezek az „apróságok” néha sorsdöntőek lehetnek.

Javasoljuk: hűtővásárláskor szenteljen figyelmet ezekre az „apróságokra” is!

V.1. HOL KÉSZÜLJÖN A HIDEG?

A profi hűtőknek két alaptípusa van:

1. a hűtőtérben készül a hideg, és az egyenletes hűtés érdekében egy ventilátor keringteti belül a hideg levegőt;
2. a hűtőtérrel kívül készül a hideg, és egy ventilátor fújja be azt a belső tároló térbe. Ezeket a készülékeket nevezik „felső aggregátos” készülékeknek.

Ez utóbbi készülékek az igazán professzionális felhasználásra készülő hűtők.

TOVÁBBI VÁSÁRLÁSRA ÖSZTÖNÖZHETI A VEVŐIT

Mert általában:

- vastagabb a hűtők fala;
- vastagabb az ajtógumi tömítés;
- intenzívebb a hűtés (gyorsabban hűtenek le – illetve hűtenek vissza)
 - jobban bírják a szélsőséges környezeti körülményeket, úgymint
 - magasabb külső hőmérsékletet;
 - magasabb külső páratartalmat;
- jobban bírják az intenzív használatot (pl. gyakori ajtónyitás);
- a legtöbbször kívül-belül rozsdamentes acélból készülnek.

Javasoljuk: a főzőtérbe egyértelműen a felső aggregátos hűtők vásárlását javasoljuk.

V.2. MIKOR KELL AZ ÜVEGAJTÓS HŪTŐ?

Az üvegajtós hűtők alapvetően azt a célt szolgálják, hogy az ajtó kinyitása nélkül is látható legyen: mit és hol (melyik polcon) tárolunk benne. Ez két esetben lehet fontos:

- segíti az értékesítést a cukrászdákban, kisebb élelmiszer boltokban, de az éttermekben is (például a borhűtők);
- a konyhaüzemben: az áttekinthetőség miatt kevesebbet kell nyitva tartani a hűtőt (nem az ajtó kinyitása után kell keresgélni!), és ezzel pénzt spórolhat meg. Igaz ez még akkor is, hogy ha az üvegajtós hűtők fogyasztása mindig egy kicsivel nagyobb, mint az ugyanolyan, de nem üvegajtós hűtőké.

Javasoljuk: olyan helyre, ahol a vevői látják a hűtőben az árukínálatát – amely ugyebár további vásárlásra ösztönözheti a vevőit –, mindig üvegajtós hűtőt válasszon!

V.3. MEGFORDÍTHATÓ AJTÓNYITÁSI IRÁNY

Rengeteg bosszúságot okozhat, ha a hűtő ajtajának nyitása nem esik kézre. Szerencsére ez már régóta nem okoz problémát: minden hűtőajtó nyitási iránya gyorsan és könnyen megfordítható.

Általában minden gyár egyféle nyitási irányú ajtót szerel össze. Ezért, ha ilyen problémája adódik, akkor két lehetősége van:

- vagy saját maguk szerelik át az ajtót (általában 5 perces munka, egy csavarhúzóval megoldható probléma)
- vagy a kereskedőtől kéri a szerelést.

A hűtőszekrény azonban általában nem beüzemelésre kötelezett készülék - vagyis csak be kell dugni és kész! Tehát ha a szerviznek kell ezt a kis átalakítást elvégeznie a helyszínen, azért szervizdíjat szoktak kérni.

Javasoljuk: vásárlás előtt mindig kérjen tájékoztatást a lehetőségeiről a kereskedőtől!

V.4. MIKOR INDOKOLT A STATIKUS HŰTÉS?

Statikus hűtés: amikor a hűtő belső terében a hideg levegőt nem keringtetni egy ventilátor.

Klasszikusan: képzeljen el egy háztartási hűtőt, a hideg a belső térben készül. Mivel a hideg levegő nehezebb, mint a meleg, ezért szépen lassan töltődik fel a hideg levegővel a hűtő belső tere. De ha kinyitja az ajtót, akkor „kizúdul” a hideg a hűtőből és az ajtó becsukása után kezdődik előről a folyamat, a hideg feltöltődése, stb.

Biztosan járt már úgy otthon, hogy hiába tette be üdítőket a hűtője felső polcára, mert a folyamatos ajtónyitogatás miatt a felső polcon nem tudott lehűlni semmi. Ez a statikus hűtés legnagyobb hátránya az ipari célú felhasználásban.

+1 Ráadás: ezért se vásároljon háztartási hűtőt professzionális felhasználásra! De akkor mire jó a statikus hűtő? Miért gyártják egyáltalán? Csak azért, mert olcsóbb? Nem. A statikus hűtés akkor indokolt, ha:

- vigyázni kell arra, hogy a ne száradjon ki a hűtőben tárolt csomagolatlan termék (pl.: cukrászati termékek);
- nincsen szükség a (drágább) ventilációs hűtés intenzitására. (pl.: tojás hűtése, ital-háttérhűtő,).

Mivel a statikus hűtők mindig olcsóbbak, mint a belső ventilációs vagy felső aggregátos hűtők, ezért könnyebb eladni, könnyebb „rácsábítani” a vevőket.

Javasoljuk: ne dőljön be az olcsóbb árnak! Mindig gondolja végig, hogy elegendő-e a statikus hűtés Önnek!

A folyamatos ajtónyitogatás miatt a felső polcon nem tudott lehűlni semmi



V.5. KELL-E VILÁGÍTÁS A HŰTŐKBE?

Valamikor a hűtők standard „tartozéka” volt a beépített világítás. Aztán elkezdődött a „költségek lefaragása” folyamat. Ennek az eredménye az lett, hogy a legtöbb hűtőgyártó kivette a standard világítást a hűtőből és csak opcióként felárral lehet világítást kérni a hűtőbe. De ha végiggondolja: mikor is kell a hűtőjébe világítás?

Egy konyhaüzemben mindig világos van, amikor a hűtőket használják. Tehát ha kinyitja a hűtő ajtaját, nem okozhat problémát a keresett áru megtalálása. Ráadásul a hűtővilágítás általában a belső tér felső részében kerül elhelyezésre: vagyis általában csak a felső polcot világítja meg jól, az alatta lévő polcokat a felső polc már leárnyékolja. Igen fontos azonban a belső világítás azokba a hűtőkbe, amely a vendégek elé kerül – további vásárlásra csábítva. (Például cukrászdákban, vendégtéri borhűtőkben.)

Javasoljuk: ha ilyen célra vásárol hűtőt, mindenképpen legyen benne világítás!

Tudta? az utóbbi időben egyre elterjedtebb a LED - világítás.

A LED-es világítás előnyei:

- a hagyományos izzóknál sokkal kevesebb energiát fogyaszt;
- sokkal kevésbé melegíti a belső teret, nem ad annyi plusz;
- erősebb, határozottabb fényt ad, mint a hagyományos világítás;
- nem sárgul be;
- a fénye hidegben is egyenletes, nem vibrál;
- sokkal kevesebb káros kisugárzása van, mint a hagyományos fénycsöves világításnak.

Ne feledje: egy szépen megvilágított cukrászdai hűtő mindig további vásárlásra csábít!

V.6. BELSŐ MÉRET

A legpraktikusabb (és gazdaságosabb) az a megoldás, amikor a hűtők belső rácstartóira (és nem a rácsaira!) lehet belehelyezni a tároló edényeket. A tároló edények alapvetően két féle standard méretrendszerben készülnek:

- cukrászati méretrendszer: 400×600 mm vagy 600×800 mm;
- gasztronómiai méretrendszer: GN 2/1; GN 1/1;

Mind ezt figyelembe veszik a hűtőgyártó cégek is. A konyhaüzemekbe gyártott hűtők általában GN kompatibilis belső térrel készülnek, a cukrászatok számára gyártott hűtők mindig a cukrászati tepsik méreteihez készülnek. A felső aggregátos hűtők mindig alkalmasak a GN 2/1 tepsik rácspolc nélküli tárolására. A hűtőkínálatnak egy jelentős része nem GN kompatibilis belső térrel készül – mert nagyon sok esetben nincs is rá szükség: például ha italt, tojást, tejterméket, stb. tárol.

A hűtőkínálat egy jelentős része nem GN kompatibilis belső térrel készül

Javasoljuk: vizsgálja meg, hogy milyen (mekkora) edényzetben tárolja az adott terméket, és ahhoz igazodva válasszon hűtőt!

+1 Ráadás: mindig tudja meg vásárlás előtt, hogy a rácstartó sínek milyen távolságra vannak egymástól. A tároló edényzet méretének ismeretében „rendezze be” a hűtőt! Ha például

65 mm mély edényzettel dolgoznak, akkor a 60 mm-es polctávolság esetén csak minden második polcra tud tárolóedényt tenni. De ha 70 mm a rácstávolság, akkor 1 polc = 1 edény. Ebben az esetben nő a hasznos tárolási kapacitás is.

V.7. KELL-E AJTÓZÁR A HŪTŐJÉRE?

„Főnök! Eltűnt a 50 tojás a hűtőből!” Ha csak egyszer is hallotta már ezt jajkiáltást, akkor: KELL!

A gyártási költségek csökkentésének másik áldozata az ajtózár lett. A piackutatásokból ugyanis az derült ki, hogy nagyon sok helyen nem zárják a hűtőket, mert:

- általában minden gyártó egy féle ajtózárat épít be a saját készülékeibe: vagyis egy kulccsal majdnem az összes hűtőt ki lehet nyitni egy konyhában;
- a hűtőzár nem akadályozza meg a lopást, mert egy kis erőfeszítéssel fel lehet tépni a hűtők ajtaját, még ha be is vannak zárva.

- a legtöbb nagy szállodában, intézményi konyhán – vagyis ahol nagy a személyzet létszáma és „forgási sebessége” – viszont elvárás, hogy „minden ajtó zárható legyen” – vagyis a hűtőkészülékek is.

Javasoljuk:

- ha a hűtőzár opcionális felár, akkor gondolja végig, kell-e a zár Önnek? Megéri-e a felárat kifizetni, vagy sem?
- ha a hűtőzár standard tartozéka a hűtőnek, annak csak örüljön, mert az egy plusz lehetőség a vagyonsvédelem erősítésére.

V.8. BEFÉR-E A NAGY HŰTŐ A KICSI AJTÓN?

Valamikor 10 éve nagyon jó üzletet kötöttünk. Egy belvárosi étterem jó néhány 1.400 literes (2 ajtós) felső aggregátos hűtőt rendelt – a legdrágábbat, ami csak létezett a kínálatunkban. Végre egy vevő, akinek a minőség is nagyon fontos! (Nagy szó volt ez akkoriban, amikor a legtöbben csak a legolcsóbb hűtőket keresték). Megérkeztek a hűtők – irány az étterem. A lerakodáskor derült ki, hogy nem tudjuk levinni a 2 ajtós hűtőt a csigalépcsőn a pincébe, mert nem fért el! Szerencsénkre ezeket a hűtőket néhány perc alatt 2x1 ajtós hűtőre szét lehetett szerelni (és konyhában újra összeszerelni) és úgy már egyszerűen megoldható volt a rakodás.

Javasoljuk: mindig ellenőrizze a szállítási – rakodási útvonalakat hűtővásárlás előtt!

+1 Ráadás: csak a prémium minőségű hűtőket lehet szétszedni!



V.9. FOGANTYÚ – LÁBPEDÁL

„Nyisd ki fiam nekem a hűtőt, mert csak két kezem van!” Biztosan hallotta már ezt a saját konyhájában is. Valós probléma, hogy ha a nagyobb edényzetet – pl. GN 2/1-es méretűt, amit két kézzel kell megfogni, mert olyan nagy – meglehetősen bonyolult betenni a hűtőbe (Odaviszem – leteszem – kinyitom a hűtőt – felveszem és berakom az edényt). Igaz ez még akkor is, ha az ajtófogantyú az ajtó teljes hosszában könnyedén elérhető. Mert akkor is csak két kezünk van.

**Csak két kezünk van,
de a lábunk szabad!**

Tudta? Ezt a problémát a felső (prémium) kategóriás hűtőknél a lábpedálos ajtónyitás lehetőségével oldották meg: mert csak két kezünk van, de a lábunk szabad!

VI. HIGIÉNYIA



„Küldd a tanulókat, takarítsák ki a hűtőket!” Mert a hűtőszekrények takarítása az egyik legkevésbé szeretett (mondhatni: utált!) – ugyanakkor a higiénia szempontjából az egyik legfontosabb – munka. Ma – amikor túlkínálat van a profi hűtőszekrény-piacon is – előtérbe került a takaríthatóság kérdése is.

Mikor könnyű egy hűtő takarítása? Akkor, ha:

- a belső sarkok lekerekítettek;
- a poltartó sínek kialakítása olyan, hogy nem ül bele a résekbe a szennyeződés;
- a hűtő külső felületének kialakítása nem teszi lehetővé a szennyeződés lerakódását: nincsenek kiálló felületből kiugró gombok, fogantyúk, stb.;
- a belső tér alján ki lehet engedni az esetlegesen kidőlt folyadékot, vagy a takarító vizet;
- az ajtógumi tömítés elhelyezése megakadályozza, hogy az ajtógumi és az ajtó közé beszoruljon a szennyeződés. Mert ez az ajtógumik második legnagyobb ellensége. (Emlékeztetőül az első: az emberi új, köröm.)

Javasoljuk: gondolkodjon a munkatársai fejével is, amikor hűtőt választ! Lehetőség szerint könnyítse meg a munkájukat! Ha rövidebb idő alatt és könnyebben takarítható a hűtője, akkor nagyobb az esély arra, hogy valóban tiszta is lesz a takarítás után.

HA RÖVIDEBB IDŐ ALATT ÉS
KÖNYVEBEN TAKARÍTHATÓ A HŰTŐJE,
AKKOR NAGYOBB AZ ESÉLY ARRA,
HOGY VALÓBAN TISZTA IS LESZ

VII. MÉG NÉHÁNY JÓTANÁCS



VII.1. STATIKUS – DINAMIKUS – FELSŐ AGGREGÁTOS HŰTŐ? MILYEN TERMÉKHEZ MILYEN HŰTŐT VÁSÁROLJON?

Sok-sok szempontot felsoroltunk ebben a témakörben már, de most nézzük meg a hűtők működése szempontjából:

Statikus hűtő: ahol a hideg a hátsó fali elpárologtatón „készül” – mint egy háztartási hűtőkészülékben.

- statikus hűtőt vásároljon:
 - háttérhűtőnek (pl. ital, tej, tojás, ételminta)
 - cukrászati termékek csomagolás nélküli tárolásához.

Belső ventilációs – dinamikus hűtő: ahol a hideg a hátsó fali elpárologtatón „készül” – mint egy háztartási hűtőkészülékben – de egy beépített ventilátor folyamatosan keringteti a hideg levegőt a belső térben.

- belső ventilációs hűtőt vásároljon:
 - ha szűkös az anyagi lehetősége ahhoz, hogy felső aggregátos hűtőt vásároljon,
 - bármely termék tárolására (a csomagolatlan cukrászati termékeket kivéve).

Felső aggregátos hűtők: ahol a hideg levegő a tároló téren kívül „készül”, és ezt a hideg levegőt egy vagy két ventilátor fújja be a tároló térbe.

- felső aggregátos hűtőt vásároljon:
 - bármely termék tárolására (a csomagolatlan cukrászati termékeket kivéve),
 - intenzív használatra (sok ajtónyitás, magas külső környezeti hőmérséklet, magas páratartalom).

Bor tárolásához: csak borhűtő készüléket vásároljon! Ne engedjen az olcsó, barnára festett, fapolcos háztartási hűtők csábításának! (Ha többet szeretne megtudni a borhűtőkről, akkor olvassa el a tanulmányunkat: „Hogyan varázsoljon borospincét az éttermébe/otthonába?” http://www.assur.hu/tudastar/hogyan_valasszon_borhutot_otthonra/ és http://www.assur.hu/tudastar/hogyan_valasszon%20borhutot_a_vendeglatasban/)

Cukrászati termékek tárolásához: lehetőség szerint cukrászati célra készült hűtőt vásároljon!

VII.2. MILYEN HELYSÉGEKBE MILYEN HŰTŐT TEGYEN?

Amennyiben prémium minőségű hűtőt vásárol, akkor gyakorlatilag mindegy, hogy hová teszi a hűtőjét, ha a megfelelő szellőzést biztosítja.

Javasoljuk:

- főzőtérbe: lehetőség szerint mindig felső aggregátos hűtőt tegyen;
- raktárakba, előkészítő helyiségekbe, folyosóra gyakorlatilag bármilyen hűtőt tehet;
- asztal alá, pultba csak olyan hűtőt tegyen, amelyet a gyártója kimondottan erre a célra gyártott.

+1 Ráadás: a háztartási hűtők alkalmatlanok arra, hogy asztal alá telepítve használják. Ugyanis az aggregát hője a hűtőből felül távozik. Emiatt a hűtő az asztal lapját folyamatosan melegíti.

Plusz: az aggregát nem fogja bírni az igen magas hőmérsékletet, és nagyon gyorsan megsül - elromlik. (Még egy év arra, hogy miért ne vegyen háztartási hűtőt).

VII.3. ÜGYELJEN A POLCOK TERHELHETŐSÉGÉRE!

Kevés rosszabb és (drágább) dolog van, mint a leszakadt ráncpolc. Nem igazán csábít a vásárlásra az üvegek alatt U alakban meghajlott ráncpolc sem.

A legjobb (prémium kategóriás) hűtők megerősített ráncpolccal készülnek már.

A hűtőgyártók általában a hűtőszekrényben lévő adattáblán jelzik a polcok terhelhetőségét.

Pontos adat hiányában „ökölszabályként” számoljon 50-60 kg/polc terhelhetőséggel.

VII.4. KARBANTARTÁS

Ahogy az autóját, úgy a hűtőit is érdemes rendszeresen ellenőriztetni, karbantartani. Túl nagy luxus, hogy egy több 100.000 forint értékű hűtőt csak azért kelljen idő előtt lecserélni, mert gyorsan amortizálódott, hiszen csak akkor látta szerelő amikor már baj volt vele.

Javasoljuk: rendszeresen, legalább évente egy alkalommal ellenőriztesse a hűtőit szakemberrel. Szánjon rá pénzt, megéri.

VII.5. MÉLYHŰTŐ SZEKRÉNY VAGY MÉLYHŰTŐ LÁDA?

Sok szempontot kell figyelembe vennie ennek a kérdésnek az eldöntéséhez, ezek:

- a rendelkezésre álló hely: a mélyhűtő láda mindig nagyobb alapterületű, mint a vele azonos űrtartalmú mélyhűtő szekrény. Vagyis a mélyhűtő szekrény m²/tárolási kapacitás együtthatója jóval jobb;
- a mélyhűtő ládában könnyebb a nagyobb kiszerelesű (pl. zsákos) árut tárolni;
- a mélyhűtő szekrényben könnyebben hozzáfér minden áruhoz.



**A LEGJOBB (PRÉMIUM
KATEGÓRIÁS) HŰTŐK
MEGERŐSÍTETT RÁNCPOLCCAL
KÉSZÜLNEK**

Maximum egy polcot kell kiürítenie a polcon hátul lévő termékért, míg a mélyhűtő ládát esetleg teljesen át kell pakolni, amikor keres valamit;

- a mélyhűtő láda tetejét munkafelületként is lehet használni, főleg ha rozsdamentes acélból készült;
- a mélyhűtő láda fölé lehet tároló polcokat/szekrényeket tenni.

VII.5. ROZSDAMENTES VAGY FESTETT?

A legtartósabbak mindig a kívül-belül rozsdamentes acélból készült hűtők – bár ezek a legdrágábbak is. A nikkel árának folyamatos és nagymértékű növekedése azonban új megoldások keresésére sarkallta a hűtőkészülékek gyártóit is.

A legújabb fejlesztés, a króm-titán ötvözetű rozsdamentes acél felhasználása ezen a területen is. Ez az ötvözet a rozsdásodás szempontból nem rosszabb az eddigi ötvözeteknél. De a mágnes-próba már nem működik, mert a króm-titán ötvözetű acél mágnesezhető.

VII.6. MENNYIRE HANGOS?

Bizonyára Ön is járt már olyan élelmiszerüzletben, ahol a hűtők zajától nem értette az eladót. A konyhában ugyan ettől nem kell tartania, de ott sem mindegy, hogy mekkora zajt kell folyamatosan elviselnie az ott dolgozóknak. A statikus és belső ventilációs hűtőknek gyakorlatilag nincs hangjuk, füllel észre sem lehet venni, hogy működnek. A felső aggregátos hűtők azonban már hangosabbak.

Kevés gyártó (de leginkább csak a legjobbak) merik megmondani – leírni, hogy milyen hangos a hűtőjük. Jónak tekinthető az a hűtő, amelyik zajszintje a következő:

- felső aggregátos hűtő cca.: 50 dB(A)
- felső aggregátos mélyhűtő cca.: 60 dB(A)
- belső ventilációs hűtő cca.: 45 dB(A)
- borhűtő cca.: 40 dB(A)
- mélyhűtő láda cca.: 45 dB(A)

Ezek az értékek alig magasabbak, mint a háztartási hűtőké.