



ajánlásával

## 7 TIPP, HOGYAN VÁLASSZUNK KERESKEDELMI HŰTŐT?

- 1. Gondoljuk át alaposan milyen célra fogjuk használni, mit is szeretnénk benne tárolni, esetleg bemutatni?** Fontos, hogy az áruféleségnek megfelelő berendezést válasszunk. Példa erre, hogy a rácspolcon nem áll meg a kisebb termék, a süteményünket kiszáritja a ventilátor, a bélszin kiolvad a háztartási hűtőben és az ajtó nyitogatást sem bírja, a csokimázra lerakódik a pára, mert csokinak a 15°C és a 40 %-os páratartalom a megfelelő, a savanyúság leve kifolyik a hűtőbe, ami aztán láss csodát rozsdásodni kezd. Az is megesett, hogy a rozsdamentes hűtő tetejét munkaszatnak használták, a húslé befolyt az elektronikába, háromszor is mentünk javítani., míg ez kiderült. Cukrászatban, pékségben a polcokon, vagy a tálcákon szeretném tárolni az árut? Hal hűtése esetén speciális fiókos hűtő az ideális. Tudta-e, hogy csemegepultban, ha húst akarok tárolni, a sárga fényű fénycső az ideális, mert szebben, frissebbnek láttatja az árut?
- 2. Mekkora helyünk van a hűtőre, hova tesszük az üzletben?** Először is felejtjük el a tűzhely környékét, a nyáron napsütésnek kitett helyeket. Fagylaltpultot kitoljuk a bolt elé, egész nap tűzi a nap, legalább egy ernyővel árnyékoljuk le, könyörgöm. Aztán panaszkodunk, hogy olvad a fagyi és sok áramot fogyaszt a pult. Nagyon fontosak a pontos méretek is, hiszen a megfelelő működéshez minimum 5-10 cm-t kell hagyni a szellőzésre. Nemegyszer centiken múlnak a dolgok, és van úgy, hogy a beépíthető hűtőnél előre készül el a pult és ember legyen a talpán, aki egy ilyen fura alakú hűtőt talál. Persze megpróbálunk mindent, de célszerű a belsőépítészet előtt körbenézni a piacon. Előfordult már, hogy a csemegepult mélyebb volt mint az ajtó szélessége, ugye ilyenkor marad az ajtó, vagy jó esetben a hűtőbontás. Ha ezekre előre gondolunk sok bosszúságtól megkíméljük magunkat.
- 3. Mennyi lesz a villanyszámlám?** Hosszútávon mindenképp kevesebb, ha nem ragaszkodom ahhoz, hogy húsz évig ugyanazt a hűtőt használjam. Legideálisabb 8-10 évenként cserélni a hűtőt is és minden elektromos cikket, hisz az újabb konstrukciókkal energiát takaríthatunk meg. (Fejlettebb országokban ez az adat kb. 3-5 év.) Beszerzésüknél igen is vegyük figyelembe a klímazónát. Ez a tulajdonság azt mutatja meg, hogy a készülék mely hőmérsékleti tartományban működik optimálisan:

SN: +10°C – +32°C

N: +16°C – +32°C

ST: +18°C – +38°C

T: +18°C – +43°C

Amennyiben a készülék klímaosztálya SN-ST a két osztályt összevonva megkapjuk a készülék ideális működéséhez tartozó hőmérséklettartományt +10°C – +38°C . Természetesen ha kánikulában üzletünkben klíma is működik az ideális működési hőmérsékletet akkor is biztosítani tudjuk. Egy üzletben jelentős energiát tudunk megspórolni, ha nyitott tejhűtönket üvegajtóra cseréljük le. Persze a legolcsóbb, legősibb módszer, ha a a krumplit, zöldségfélét, gyümölcsöt a pincében veremben tároljuk☺

#### **4. Vajon mi történik, ha elromlik a hűtőm, van-e megfelelő szervize?**

Sajnos vannak rossz tapasztalataink, cégek jönnek, olcsó hűtőt kínálnak, de amikor baj van akkor derül ki igazán mennyire fontos Ön a VEVŐ, így csupa nagybetűvel. Fontos, hogy legyen országos szerviz, ahol a garanciajegyen csak egy telefonszám van, az gyanús, hisz hogy is tudnának gyorsan reagálni a hibára, ha mindenhova Budapestről kell leutazni. Sok cég kifizeteti a kiszállást is a garancia időtartamán belül is, a jobb cégeknél természetesen ez ingyenes. Hogy is néz ki, hogy megvettem egy több százezer forintos gépet és még én fizessek, ha meghibásodik? A garanciális időtartam is cégenként eltérő 1-5 évig bármi lehet, érdemes ezt is figyelembe venni. Alkatrészutánpótlás kérdése is kritikus tud lenni, főleg a távol-keleti gépeket forgalmazóknál gyenge pont, ahol van úgy, hogy hónapokat kell várni egy-egy alkatrészre. Ezért fontos, hogy olyan céget válasszunk akinél ez biztosítva van, már régóta a piacon van, így talán nagyobb a valószínűsége, hogy itt is fog maradni. Tulajdonképpen ez a távol-keleti olcsó hűtő egyik legnagyobb hátránya.

#### **5. Érdemes-e használt hűtőt választani, vagy vegyek inkább újat?**

Sajnos most sok üzlet szűnik meg és sok új is nyílik szerencsére. Ha valami jó ajánlatot kapunk mindenképp nézzük meg, de 3 évesnél régebbi gépet semmiképp sem javasolunk már az energiaspórolás szempontjából sem. Járjuk körül jól a témát és mindenképp kérjük ki szakember véleményét is. Sokszor egy használt hűtő és az új ára között nincs is nagy különbség, csak pár tizezer forint és ha kapunk is rá 3 hónap garanciát, tuti, hogy a negyedikben romlik el. Ugye kidobnivaló pénze senkinek sincs? Mi egyértelmű, hogy az új hűtő mellett tesszük le a voksot. Még egy fontos dolog: a kereskedelmi hűtőt, ne a hipermarketben vegyük meg, ott általában sima háztartási hűtőt kapunk üvegajtóval, aztán a kánikulában meg nézhetünk! Szaküzlet a nyerő, ahol ingyenes tanácsokat is kaphatunk személyre szabottan!

#### **6. Mi a jó ár, és mire ügyeljünk az árösszehasonlításnál?**

A téma már érintőlegesen szerepelt az előbbi fejezetben. Egy biztos, ne csak az ÁR legyen a döntő tényező, hanem vegyük sorra a fenti kérdéseket. Van aki csak beüti a „gugliba” és a legolcsóbbat megveszi. A kereskedelmi hűtőt azért ne így

vásároljuk! Műszaki adatok, szállítási határidő, szerviz, extra alkatrészek, ajándékok, egyéb szolgáltatások, esztétikum sem elhanyagolható tényező. Én is szívesebben vásárolok egy igényesebben berendezett üzletben. Az árösszehasonlítást mindenképp két közel azonos paraméterű géppel tegyük meg, mert különben becsapjuk magunkat! A liter űrtartalomnál nem mindegy például, hogy a bruttó vagy a netto adatot vesszük, ilyenkor legjobb, ha a méreteket is megnézzük hozzá. Nem mindegy hány polcot kapunk, van-e világítás, esetleg zárható-e, a lábakat tudjuk-e állítani, hiszen alatta könnyebben takaríthatunk. Van-e benne elektronikus hőfokszabályozó, amin ellenőrizni tudjuk a belső hőmérsékletet? A csemegepultban van-e alsó tároló, a közbenső polc benne van-e az árban, vagy pluszban kell-e érte fizetni? A hűtő milyen standard színekben rendelhető, és mik a feláras dekorációk? Ventilációs, vagy statikus a hűtés (a statikus általában olcsóbb)? Automata vagy kézi a leolvasztás? A legfontosabbat a végére hagytam: energiafogyasztási adatok. Itt azért arra figyeljünk, hogy mivel kereskedelmi hűtőről beszélünk, ha nagyon kicsi a fogyasztás az is veszélyes mert akkor az a hűtőtéljesítmény rovására mehet. Segítségül egy 400-500 literes tárolóhűtő 2,5-3 kW, ugyanez fagyasztóban 4-6 kW ideális fogyasztású.

#### 7. **Jó-e nekem a háztartási hűtő is!**

Ezzel nem mindig szoktunk egyetérteni. A kereskedelmi hűtő általában teljesítményben, szigetelésben, polcok terhelhetőségében, erősebb konstrukciójában tér el a háztartásitól, hiszen azt csupán arra tervezték, hogy egy nap maximum tizszer kinyitjuk. Egy étteremben mondjuk ez a szám több száz is lehet, így az ajtózsanárnak ezt bírnia kell, a hőfokot tartania kell, különben dobhatjuk ki az árut. Volt egy partnerünk, aki egy háromfőös háztartási fagyasztót megtömött bélszinnel, majd másnapra kiolvadt az egész, kidobott pénzvolt. Ételmintának, tojásnak vagy kisebb forgalmú helyekre természetesen jó a háztartási is, de az éttermekbe, forgalmasabb bárokba, ne rakjunk a pult alá háztartásit, mikor jobbnál jobb beépíthető kereskedelmi hűtők vannak a piacon. Ahol kisebb helyünk van oda kereskedelmi gépből, sőt a rozsdamentes hűtőből is kapható kombinált, több hőmérsékleten is működő hűtőberendezés. A tisztíthatóság is fontos szempont, a rozsdamentest a legegyszerűbb kezelni, a háztartásiból például hiányoznak a lekerekített belső sarkak, a magasított lábak ami miatt könnyebb a takarítás. Ne feledjük egy profi hűtő a munkánkat is megkönnyíti!

