

چک لیست خرید تجهیزات رستوران - Lebino.ir

بخش اول: تجهیزات فیزیکی و آشپزخانه صنعتی

تجهیزات پخت و پز:

- [] اجاق گازهای صنعتی.
- [] دستگاه گریل (برقی یا گازی).
- [] سرخ‌کن‌های صنعتی (برای سیب‌زمینی و مرغ).
- [] انواع فر پیتزا (ریلی یا کانوکشن).

تجهیزات آماده‌سازی:

- [] میزهای کار تمام استیل.
- [] میزهای تاپینگ پیتزا و ساندویچ.
- [] چرخ‌گوشت صنعتی.
- [] اسلایسر یا خلال‌کن صنعتی.
- [] هودهای صنعتی آشپزخانه.

تجهیزات نگهداری و انبار:

- [] یخچال‌ها و فریزرهای ایستاده و صندوقی.
- [] یخچال‌ها و فریزرهای زیر میزکاری.
- [] قفسه‌های انبار (پروفیلی و استیل).
- [] کابینت‌های دیواری و زمینی.

تجهیزات سرو و توزیع:

- [] شوتینگ سیب‌زمینی و مرغ سوخاری.
- [] کانتنرهای گرم و سرد.
- [] کانتنر مخصوص صندوق.

تجهیزات شست‌وشو و بهداشت:

- [] سینک‌های ظرفشویی صنعتی استیل.
- [] ماشین ظرفشویی صنعتی.
- [] شبکه‌های آبرو کف (برای تخلیه آب).
- [] سیستم تهویه مکنده (اگزاست فن).

بخش دوم: سخت‌افزارهای فروشگاه، شبکه و IT

- [] صندوق فروشگاه‌های لمسی صنعتی. (POS)
- [] فیش پرینتر حرارتی (ترجیحاً پورت LAN).
- [] دستگاه برق اضطراری (UPS) و باتری‌های مربوطه.
- [] دستگاه کارت‌خوان بانکی.
- [] اسکنر بارکدخوان.
- [] دستگاه کال‌آیدی (برای ثبت شماره سفارشات تلفنی).
- [] پیچر و فراخوان لرزان مشتریان.
- [] سوئیچ‌های شبکه (برای تفکیک ترافیک با VLAN).
- [] تلفن‌های تحت شبکه. (VoIP)
- [] دوربین‌های مداربسته 2، 3.
- [] کیوسک لمسی سفارش‌گیر.

بخش سوم: نرم‌افزارها و سیستم‌های هوشمند

- [] نرم‌افزار یکپارچه حسابداری و مدیریت رستوران
- [] سیستم نمایشگر آشپزخانه. (KDS)
- [] نرم‌افزار یا ماژول تخصصی مدیریت پیک و ارسال سفارشات.
- [] منوی دیجیتال مبتنی بر بارکد. (QR Code)
- [] نرم‌افزار باشگاه مشتریان (CRM) و نظرسنجی.
- [] سیستم مدیریت مرکز تماس (Call Center) برای مدیریت یکپارچه تلفن‌ها.