

Middleby Marshall



Checkliste für den Kauf eines Durchlaufofens

Der Hauptüberlegungspunkt beim Kauf eines Durchlaufofens sollte die Auswahl des Gerätes oder der Geräte sein, die die Speisen zubereiten in der Weise, wie Sie sie wollen, in der Quantität, die Sie verkaufen können, in der ökonomischsten Weise für den Betrieb und den Unterhaltskosten. Auch von einem Hersteller, der Sie mit Service, Informationen und jeglicher Unterstützung, wo auch immer Sie sich befinden, versorgt. In vielen Fällen gibt es die ideale Lösung leider nicht und Kompromisse müssen eingegangen werden.

Fakten über Ofenback-Qualität

Hat Ihr Ofen ...

- die richtige Art von Hitzequelle ?
- die Justierbarkeit für das perfekte Backen ?
- jedesmal die richtige Backkonsistenz ?
- die Vielseitigkeit um Ihre Bedürfnisse abzudecken ?

Fakten über totale Ofenkosten

Welches sind Ihre Kosten für ...

- Installation ?
- Operation ?
- Ausfälle, Ersatzteile, Service ?
- Ventilation ?

Fakten über Ofenkapazität

Welches sind Ihre Ofen ...

- Backzeiten ?
- Backlieferungszeit ?
- Kapazitäten basierend auf der Backlieferzeit und der Qualität ?
- Umsatz pro Stunde basierend auf der Produktion bei gleichbleibender Qualität ?

Fakten über Durchlaufofen-Konstruktionen

Welches sind die/der ...

- Ofenausführung in Bezug auf Typ und Gewicht ?
- benutzten Isolationsmerkmale - wird der Ofen heiss ?
- Zugänglichkeiten für die Reinigung ?
- möglichen zusätzlichen Optionen. Kann der Ofen mit dem Geschäft wachsen und ausgebaut werden ?
- Sind Möglichkeiten vorhanden vor Ort auszubauen ?

Aber es ist der Gewinn von heute, morgen und in vielen Jahren, die die Entscheidung beeinflussen. Verschiedene Analyse-Blätter und Profitplanungsunterlagen sind separat erhältlich um Ihnen Entscheidungshilfen zu geben. Eine der Checklisten ist unten aufgeführt. Fragen Sie sich selbst, ob Ihr Ofen die meisten Voraussetzungen erfüllt.

Fakten über Durchlaufofen-Installation

- Was wird vom Bedienpersonal verlangt ?
- Welche Vorinstallations-Schritte - Anschlüsse und Platz sind geplant ?
- Wieviel Zeit darf auf die Planung verwendet werden ?

Fakten über Ventilation

- Welche Ventilation wird die ökonomischste Variante sein - wenn alle Fakten - Kosten und Zu- und Abluft - mit einberechnet werden müssen ?
- Welche lokalen Anforderungen müssen beachtet und gewahrt werden ?

Profit-Planungs-Arbeitsblatt

- Was ist Ihr Profitpotential gegenüber der Geräte-Investition ?
- Was wäre der Zuwachsnutzen bei der Installation eines neuen Systems gegenüber einem bereits existierenden oder einer alternativen Kochmethode ?
- Was müsste das neue System bringen ? Return on investment ?

