**Warnik gastronomiczny**

**Każdy właściciel restauracji, baru czy firmy cateringowej powinien zaopatrzyć się w dobry <a href="https://gastrosalon.pl/Zaparzacze-i-warniki-c980">warnik gastronomiczny</a>. Z jego pomocą szybko obsłużymy gości ciepłymi napojami. Jest to stosunkowo nieduży wydatek, dzięki któremu możemy zyskać stałych klientów.**

**Jak wybrać odpowiedni warnik?**

Sklepy oferujące wyposażenie do gastronomii w swojej ofercie posiadają szeroki wybór warników, które różnią się między sobą pojemnością, mocą elektryczną, ściankami, materiałem oraz czasem podgrzewania wody. Jak zatem wybrać odpowiedni **warnik gastronomiczny**?



**Parametry warników**

Pojemność warnika będzie zależna od tego jaki lokal prowadzimy. W przypadku małych barów i kawiarni odpowiednia będzie pojemność od 6 do 10 litrów. Dla właścicieli dużych restauracji oraz firm cateringowych zalecane są większe o pojemności od 18 do aż 30 litrów. Dobrze jest zwrócić uwagę na moc jaką ma *warnik gastronomiczny*, ponieważ będzie miała wpływ na to jak szybko będzie podgrzewał wodę. Materiał z jakiego będzie wykonany oraz ilość ścianek wpływa na długość trzymania ciepła. Najlepszym wyborem będą te ze stali nierdzewnej, która jest bardziej odporna na uszkodzenia oraz łatwiejsza w utrzymaniu czystości. Na czas podgrzewania wody składają się takie czynniki jak pojemność warnika, moc urządzenia, temperatura wody i otoczenia, w którym stoi warnik. Czas w zależności od wielkości urządzenia wynosi od 25 minut do 1 godziny.

[Warnik gastronomiczny](https://gastrosalon.pl/Zaparzacze-i-warniki-c980)