

As suas máquinas acompanham-no há décadas.

Continuam a ser as suas melhores aliadas?

Regulamentação, segurança, eficiência e qualidade de vida no trabalho: tudo o que muda quando renova o equipamento da sua churreria.

Imagine: chega todas as manhãs, liga a amassadora, verifica a fritadeira. São máquinas que viu a funcionar durante anos, tal como muda de carro ou de telemóvel à procura de conforto, tecnologia e tranquilidade, mas muitas vezes o equipamento do laboratório continua a ser "o mesmo de sempre".

É normal: o carinho e a inércia fazem-nos confiar no que conhecemos. Mas a realidade é que o mundo muda rapidamente. A regulamentação, a segurança, a eficiência e a imagem perante o cliente avançam, e por vezes sem nos apercebermos, o que antes era a melhor opção fica para trás em ergonomia, rapidez e poupança.

20%

de poupança em energia e óleo com fritadeiras de última geração

É o que os nossos clientes costumam notar na sua fatura e no trabalho diário desde o primeiro mês.

O problema do "sempre funcionou"

Na maioria das churrerias, não é raro encontrar equipamentos a funcionar há décadas. Isso demonstra a sua robustez, mas também pode fazer passar despercebidos aspetos fundamentais: a regulamentação evolui, a eficiência melhora, e o trabalho pode ser mais ágil, confortável e rentável com a tecnologia adequada.

Hoje existe equipamento moderno certificado (CE, FDA, NSF...) que lhe oferece a tranquilidade de estar em conformidade em qualquer parte do mundo e uma operação mais ergonómica e eficiente. Atenção: mesmo equipamentos novos sem certificação podem deixá-lo sem essa tranquilidade nem essa poupança. Por isso convém rever o que tem e exigir sempre documentação quando pensar numa renovação.

	Equipamentos antigos ✕	Equipamentos atualizados ✓
Regulamentação	Pode não estar em conformidade	Certificações em vigor
Segurança	Revisão em atraso há muito tempo	Proteção e tranquilidade
Eficiência	Consumo elevado	Poupança real e constante
Ergonomia	Mais esforço, menos conforto	Trabalho ágil e saudável
Imagem	Aspetto envelhecido	Profissional e atual perante o cliente

Cuidamos de tudo... menos do que nos dá de comer

Costumamos mudar de carro ou de telemóvel de poucos em poucos anos, à procura de melhorias. No entanto, no equipamento do laboratório instala-se a inércia, e com o tempo perdemos possibilidades: equipamentos mais ergonómicos, mais rápidos e sempre prontos a cumprir as normas, com menos esforço para si e para a sua equipa.

Renovar não é apenas um salto de qualidade técnica, é cuidar do seu negócio e do seu dia a dia. A tranquilidade que procura está, muitas vezes, nos detalhes invisíveis: numa fatura mais baixa, em menos cansaço, em mais produção sem mais esforço e numa imagem impecável perante os seus clientes.

O que realmente importa

- A antiguidade não é garantia de estar à altura: reveja a regulamentação e a eficiência dos seus equipamentos.
- A poupança energética e em óleo com maquinaria nova é imediata e evidente: **até 20% menos** por mês.
- Nem tudo o que é novo serve: exija sempre a documentação e os certificados necessários antes de renovar.
- Apostar na ergonomia, rapidez e eficiência é apostar na sua saúde e na do seu laboratório.
- **Renovar é investir no que verdadeiramente sustenta o seu negócio.** Simples assim.

"Não sabia o que era trabalhar com conforto até renovar a fritadeira. Notei na poupança, no óleo, na rapidez, nas condições de trabalho... É uma verdadeira tranquilidade."

O que lhe convém consoante a sua situação?

RECOMENDAÇÃO PRINCIPAL

Se o seu equipamento tem mais de 10-15 anos...

Peça uma revisão técnica e regulamentar sem esperar que surjam problemas. Não é necessário renovar tudo de uma vez, mas sim priorizar o que faz a diferença em ergonomia, poupança e conformidade.

A CONSIDERAR

Se está a pensar comprar maquinaria nova...

Escolha sempre equipamentos homologados e certificados para o seu país. Uma máquina com a documentação correta garante-lhe tranquilidade agora e flexibilidade se um dia quiser crescer ou exportar.

Em resumo

A maquinaria que o acompanha há anos pode ser um símbolo de fiabilidade ou tornar-se num travão silencioso. Regulamentação, segurança, ergonomia, poupança e imagem: são razões para rever e decidir o que precisa hoje para trabalhar melhor e dormir descansado. Na Industrias J.L. Blanco há quase setenta anos que ajudamos churreiros em todo o mundo a cuidar do que é importante.

Onde há churros, há alegria. Onde há segurança, há futuro.

Não sabe se o seu equipamento está à altura?

Conte-me como tem a sua churreria montada e digo-lhe, sem compromisso, o que vale a pena rever e que opções tem para ganhar tranquilidade e eficiência no seu negócio.

✉ info@maquinaschurros.com