

**Перечень оборудования пищеблока и буфета корпус 2
(ул. Барышиха, д.42, кор.2)**

№	Наименование оборудования	Количество
1.	Пароконвектомат 10 GN 1/1	1
2.	Подставка к пароконвектомату GN 1/1	1
3.	Пароконвектомат 1 GN 2/1	1
4.	Пароконвектомат 10 GN 2/1	1
5.	Подставка под пароконвектомат GN 2/1	1
6.	Рамка GN 1/1	1
7.	Микроволновая печь	1
8.	Вытяжка зонт к пароконвектомату	1
9.	Плита электрич. ЭП-4ЖШ	1
10.	Кипятильник проточный КНЭ	1
11.	Кипятильный чайник	1
12.	Посудомоечная машина купольная МП-700	1
13.	Стол производственный	1
14.	Витрина охлаждающая	1
15.	Шкаф холодильный ШХ 1.4	1
16.	Шкаф Фрустайл	1
17.	Холодильник бытовой Атланта	1
18.	Холодильник бытовой Саратов	1
19.	Морозильный ларь 200л	1
20.	Морозильный ларь 300л	1
21.	Полка настенная для сушки тарелок	1
22.	Тележка сервировочная ТС-2СН	1
23.	Стеллаж/ сушка тарелок	1
24.	Стеллаж кух. Сплон.полка	1
25.	Полка настенная для сушки	1
26.	Рукомойник	1
27.	Ванна к/моечная 1 секц.	1
28.	Ванна к/моечная 2 секц.	1
29.	Ванна к/моечная 3 секц.	1
30.	Мармит GASTRORAG ZCK 165 В	1
31.	Слайсер	1
32.	Овощерезка HLC-300 STARFOOD	1
33.	Диспоузер (измельчитель пищевых отходов)	1
34.	Весы CAS SW-05	1
35.	Весы эл. Порционные CAS CW- 20	1
36.	Комплект мебели (стандартный буфет)	1
37.	Стойка металич. Трехсекционная	1
38.	Котел 30 л	1

39.	Мясорубка	1
40.	Стойка металлическая «Здравушка»	1
41.	Стол под пароконвектомат	1
42.	Прилавок ПГН-70КМ-02	1
43.	Шкаф холодильный ШКХ-400М	1
44.	Нейтральный элемент раздачи	
45.	Термометр для холодильников	3
46.	Чайник 3л. нерж.	9
47.	Гастроемкости	
48.	Крышки для гастроемкостей	
49.	Тарелки, ложки, вилки, чашки, салатники.	