

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			Количество
		назначение	марка	производительность	
1	Тепловое				
	Кипятильник КНЭ-50	для приготовления кипятка	100-01 нерж.	100±10 л/час	1
	Водонагреватель ЭВПЗ-15	тепловое оборудование для общепита, водонагреватели проточные	ЭВПЗ-15	3 л/мин	1
	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ	для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов	ПКА 10-1/1ПМ	-	1
	Плита электрическая четырехконфорочная ЭПК-48П на подставке	для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания	ЭПК-48П на подставке	-	1
	Плита электрическая четырехконфорочная ЭПК-48П с жарочным шкафом	для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания	ЭПК-48П с жарочным шкафом	-	1
	Шкаф жарочный	для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания		-	1
	Мармит для 1-х и 2-х блюд ЭМК70КМУ	для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в наплитной посуде и гастроёмкостях и раздачи их потребителю	ЭМК70 КМУ	-	1
	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02	для кратковременного хранения хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе электронагревательный прибор	ПГН-70КМ-02	-	1
2	Механическое				
	Мясорубка SIRMAN TC-22	для переработки мяса и рыбы на фарш на предприятиях общественного питания и торговли	SIRMAN TC-22	200 кг/час	

	Овощерезка Robot coupe CL50	для нарезки большого количества продуктов.	Robot coupe CL50	до 150 кг/ч	
	Посудомоечная машина МПК-700К	для мойки кастрюль, тарелок, стаканов, бокалов, столовых приборов, а также гастроемкостей и противней.	МПК-700К	производительность по стаканам: 1400 шт./час	
	Протирочная машина МПР350	для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), для нарезки сырых и вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также для шинковки капусты.	МПР350		
3	Холодильное				
	Холодильник бытовой POZIS	для хранения пищевых продуктов			
	Шкаф холодильный POLAIR CM114-S	для хранения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания	CM114-S		
	Шкаф холодильный MARIkholodMASH ШХ-1,12	для хранения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания	ШХ-1,12		
	Холодильник Бирюса 542R				
	Витрина холодильная ПВВ(Н)70 КМ-С-НШ	в составе линии раздачи Аста для демонстрации, охлаждения, кратковременного хранения блюд, холодных закусок и напитков на предприятиях общественного питания	ПВВ(Н)70 КМ-С-НШ		
	Весовое оборудование				
	Весы эл.порционные CAS SW I-5 один дисп.				