

Оборудование столовой

Вид пищеблока – сырьевая столовая

Виды помещений:

обеденный зал – 104.6 кв.м
зал с линией раздачи 22.5
моечная столовой посуды 7.5
горячий цех 25.0
холодный цех 7
мясо-рыбный цех 7.3
овощной цех, кладовая овощей 6.1
моечная кухонной посуды 5.0
кладовая сухих продуктов 6.0
санитарный узел персонала 2.1
производственный коридор 28.8
вестибюль 5.76
общая площадь 227.7 кв.м

Электрооборудование:

Наименование	количество
1. Машина посудомоечная фронтальная МПФ-12-01 «Котра»	1
2. Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ-300	1
3. Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-150М	1
4. Сковорода электрическая СЭС-0,25/2	1
5. Весы электронные настольные ДВ-150	1
6. Стол с охлаждаемым объемом Диксон СТХ-2/1235	1
7. Шкаф холодильный POLAIR	1
8. Шкаф холодильный низкотемпературный POLAIR	1
9. Шкаф холодильный для напитков POLAIR	3
10. Машина кухонная универсальная УКМ	1
11. Плита электрическая промышленная с жарочным шкафом ПЭП-0,48-4М	1
12. Плита электрическая	1
13. Кипятильник Kuechenbach PU-200	1
14. Мармит АРИА	1
15. Холодильная витрина АРИА	1
16. Мармит АТЕSY	2
17. Шкаф жарочный Abat	1
18. Электроводонагреватель Термекс	1
19. Эл.кипятильник Elenberg	1
	1
	3
	1

Оборудование:

№ п\п	Наименование	количество
1	Ванна моечная 1/430	2
2	Ванна моечная 2/430	3
3	Ванна моечная 2/530	2
4	Ванна-рукомойник	3
5	Подставка под ПММ	1
6	Подтоварник	3
7	Полка кухонная	2
8	Раковины	4
9	Стеллаж кухонный	6
10	Тележка-шпилька	1
11	Стол разделочный	14
12	Шкаф кухонный	1
13	Шкаф нейтральный	1
14	Стол обеденный 6-местный	19
15	Скамья 3-местная	38