



Горячий цех



Овощной цех



Мясной цех





Холодильное оборудование



Перечень оборудования

- Прилавок охлаждаемый открытый
- Мармит вторых блюд
- Пароконвектомат
- Зонты вентиляционные вытяжные
- Весы электронные настольные – 2
- Машины протирочно-резательные для сырых и вареных овощей
- Мясорубка
- Холодильники – 2
- Мармит для первых блюд – 2
- Тележка сервировочная
- Столы производственные – 4
- Плита электрическая с жарочным шкафом
- Электрический аккумуляционный водонагреватель
- Ванны моечные – 6
- Стеллаж кухонный
- Стеллаж кухонный с сушкой
- Прилавок для приборов