

## WYKAZ NIEZBĘDNEGO SPRZĘTU DO PRAWIDŁOWEJ PRACY KUCHNI

LP.	Nazwa	Szt.	Ilość
1	Kocioł warzelny parowy 300l	Szt.	5
2	Kocioł warzelny parowy 150l	Szt.	2
3	Trzon kuchenny	Szt.	5
4	Patelnia elektryczna	Szt.	2
5	Piec konwekcyjno parowy na 20 blach	Szt.	1
6	Taboret gazowy	Szt.	3
7	Maszyna do mielenia mięsa	Szt.	2
8	Robot gastronomiczny	Szt.	3
9	Krajalnica do wędlin	Szt.	2
10	Krajalnica do pieczywa	Szt.	1
11	Naświetlacz do jaj	Szt.	1
12	Szafa zamykana na naczynia	Szt.	1
13	Regały gteringowe	Szt.	15
14	Stoły kuchenne ze stali nierdzewnej	Szt.	15
15	Euro palety plastikowe	Szt.	12
16	Baseny 1 komorowy	Szt.	6
17	Basen 2 komorowy	Szt.	1
18	Obieraczka do warzyw	Szt.	2
19	Szatkownica do warzyw	Szt.	2
20	Wagi elektroniczne	Szt.	4
21	Wagi inne	Szt.	5
22	Pirometry	Szt.	2
23	Zmywarka tunelowa do naczyń stołowych	Szt.	1
24	Zmywarka kapturowa do mycia pojemników GN	Szt.	1
25.	Szafy chłodnicze 2 drzwiowe	Szt.	2
26	Szafy chłodnicze 1 drzwiowe	Szt.	6
27	Zamrażarki skrzyniowe	Szt.	7
28	Pojemniki GN z pokrywą 1/1	Szt.	10
29	Pojemniki GN z pokrywą 1/2	Szt.	100
30	Pojemniki GN z pokrywą 1/3	Szt.	180
31	Pojemniki GN z pokrywą 1/4	Szt.	40
32	Pojemniki GN z pokrywą 1/6	Szt.	60
33	Termos na żywność	Szt.	60
34	Wózki transportowe	Szt.	6
35	Wózki ze stali nierdzewnej zamykane	Szt.	11
36	Wózki beमारowe	Szt.	3
37	Komora chłodnicza	Szt.	1
38			
39			