

Список технологического оборудования на пищеблоке в МБОУ СОШ №20 ст Подгорная.

№ п/п	Наименование оборудования	Комплектующие	Техническая документация
1.	Протирочная машина МПР-350-01		Паспорт
2.	Стеллаж 4 полки 900*500*1850		Паспорт
3	Плита электрическая 6-ти конф. ЭП-6П/без духовки/краш. подст.		паспорт
4	Тестомес GASROMIX спиральный HS40B		паспорт
5	шкаф холодильный Эльтон 0,7 М воздухоохл.		паспорт
6	шкаф холодильный Эльтон 0,7 М воздухоохл.		паспорт
7	Стол нерж. 1500*700*870 с отборт		Сертификат
8	Стол нерж. 1200*700*870 с отборт		Сертификат
9	Стол нерж. 1200*700*870 с отборт		Сертификат
10	Стол нерж. 1200*700*870 с отборт		Сертификат
11	Стол нерж. 1200*700*870 с отборт		Сертификат
12	Стеллаж 4 полки 1500*500*1850		Сертификат
13	Ванна моечная (600/600/850)		Сертификат
14	Ванна моечная ВМ-1/700 ОЦ, гл 400,(800/800/870)		Сертификат
15	Ванна моечная ВМ-1/700 ОЦ, гл 400,(800/800/870)		Сертификат
16	Ванна моечная двойная 91150*600*850)		Сертификат
17	Ванна моечная двойная 91150*600*850)		Сертификат
18	Прилавок 1-х блюд ITERMA МЭ-1-1100/700-01		Сертификат
19	Машина посудомоечная SILANOS		Паспорт
20	Универсальная кухонная машина УКМ-06		Паспорт
21	Шкаф пекарский GIERRE FEV 106M		Паспорт
22	Шкаф расстоечный GIERRE LIEV 12		Паспорт
23	Прилавок нейтральный ITERMA МН-1100/700-01		Паспорт
24	Весы электронные товарные CAS DL-150N		Паспорт

25	Полка навесная ITERMA П-1/903 для сушки посуды		сертификат
26	Шпилька п/нерж. 10 ярусная 460*610*1800		паспорт
27	Ванна моечная двойная 91150*600*850)		сертификат
28	Пароконвектомат RATIONAL SCC 101 WHIEFFICIENCY		паспорт