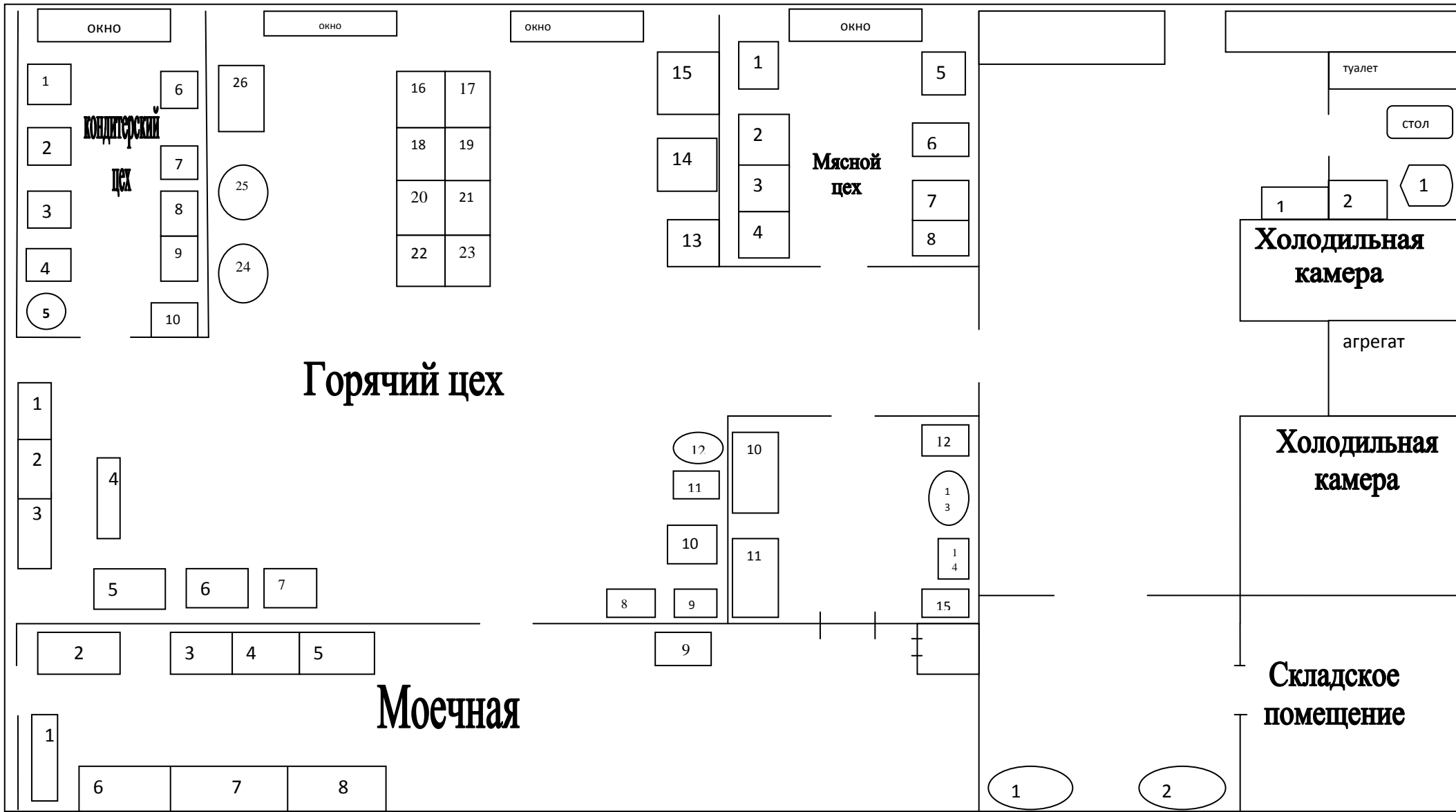


Схема расположения технологического оборудования в пищеблоке



- 1 – Раздача.
- 2.Тестомес
- 3.Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1,36 П-03
- 4.Шкаф пекарский
- 5,6.Стеллаж
- 7.8.Стол разделочный
- 9.Раковина для мытья рук
- 10.Емкость для охлаждения 3-х блюд
- 11.Котел КПЭМ-160/9Т
- 12.Пароконвектомат
- 13.Электросковорода
- 14,15,16,17.Плита эл.4-х конфор.
- 18.Стол разделочный
- 19.Мясорубка МИМ 300
- 20.Раковина для мытья рук
- 21.Машина протирочно-резательная
- 22.Шкаф холодильный ШХН-1
- 23.Шкаф холодильный ШХ-08
- 24.Шкаф холодильный ШХ-08
- 25,26.Стол разделочный
- 27.Водонагреватель POLARIS 80 V
- 28.Ванна моечная, раковина для мытья рук

**29,30.Стеллаж.**

**31. Водонагреватель POLARIS 80 V**

**32Раковина для мыть рук**

**33. Ванна моечная, раковина для мытья рук**

**34.Стол разделочный**

**35.Мясорубка МИМ 300**

**36. Стол разделочный**

**37.Шкаф холодильный**

**38. Ванна моечная, раковина для мытья рук**

**39.Картофелечистка**