

## Наличие технологического оборудования пищеблока

№	Наименование имущества	Характеристика	Кол-во	Примечание (указывается качественное состояние имущества, наличие/отсутствии дефектов)
1.	Витрина холодильная BELINDA	Площадь для размещения продуктов: 0,73 м <sup>2</sup> Температурный диапазон: 0 °С...+6 °С Холодопроизводительность: 450 Вт Габаритные размеры: 1340x850x1260 мм Мощность: 0,1кВт Напряжение: 220В Вес: 100 кг	1	Состояние: исправное
2.	Кипятильник электрический КНЭ-100	Производительность оборудования не менее 100 литр/час Потребляемая мощность 12 кВт Частота тока 50 Гц Напряжение 380 В Продолжительность нагрева до кипения не более 3 мин Резьба штуцера подсоединения к водопроводной сети 1/2 Рабочее давление в водопроводной сети до 0,6 (6) КПД кипятильника КНЭ-100-М2 не менее 90 Габаритные размеры: длина 400 мм ширина 400 мм высота 450 мм Масса 11кг	2	Состояние: исправное
3.	Мармид электрический ЭПМ5		1	Состояние: исправное
4.	Тестомесильная машина 57116	Объем дежи: 140 л Производительность, не менее: 550 кг/час Влажность теста: 33-54% Частота вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: - первая скорость: 52/14 об./мин - вторая скорость: 78/21 об./мин Мощность привода месильного органа: 1,5 кВт Мощность привода подъема траверсы: 0,37 кВт Габариты: 1280x850x1020 мм Масса: 500 кг	1	Состояние: исправное
5.	Установка «Фаворит»	Тип : фильтр Вид фильтра система "под мойкой"	1	Состояние: исправное

		<p>Подключение к водопроводу есть</p> <p>Накопительная емкость Нет</p> <p>Присоединительный размер, " 1/2</p> <p>Производительность, л/мин 2.5</p>		
6.	Шкаф пекарский электрический ШПЭСМ-3	<p>Производительность выпечки формового хлеба в смену, шт., не менее: 60</p> <p>Количество пекарных камер, шт.: 3</p> <p>Установленная мощность, кВт: 15,6</p> <p>Напряжение, В: 380</p> <p>Диапазон регулирования температуры, град. С: до 300</p> <p>Вес, кг: 382</p> <p>Масса в упаковке, кг: 420</p> <p>Габаритные размеры, мм: 1200x1040x1500</p> <p>Внутренние размеры пекарной камеры, мм 1000x760x180</p> <p>Шкаф пекарский ШПЭСМ-3 предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, жарки мяса, птицы, рыбы, запекания кулинарных изделий, блюд из овощей, круп, фруктов, полуфабрикатов. Шкаф пекарский ШПЭСМ-3 снабжен переключателями для регулировки мощности ТЕН (верх, низ), благодаря чему достигается слабый, средний или сильный нагрев. Это позволяет использовать шкаф для приготовления блюд, требующих различной интенсивности нагрева сверху и внизу камеры, а также для медленного нагрева, что дает возможность применять любую камеру шкафа для расстойки теста или сушки изделий.</p> <p>Вес в упаковке (кг): 382</p> <p>Объем в упаковке (м3): 2</p>	1	Состояние: исправное
7.	Шкаф холодильный «Полос» ШХ-0,7	Ширина 825, объем 0,7 м <sup>3</sup> , потребление энергии 6 кВт/ч	1	Состояние: исправное
8.	Шкаф холодильный ШХ 08М	+12...+43 Динамическое естеств. теплопритоками	1	Состояние: исправное

		220 3,15 4,8 1195x595x1970 1225x630x2140 110 130		
9.	Электроплита АНН 22122ПС		2	Состояние: исправное
10.	Электросковорода СЭСМ02	Номинальная потребляемая мощность, кВт 6 12 Номинальное напряжение, В 380 Рабочий объем чаши, л 30 75 Габаритные размеры, мм 1050x905x850 1475x865x850 Время разогрева сковороды до 275 С, мин 40 Масса, кг 195 225	1	Состояние: исправное
11.	Овощерезка МПР-350М.02	Материал корпуса Метал+пластик Мощность, кВт 0.55 Производительность, кг/ч 350 Тип подключения 380В Габаритные размеры (ДxШxВ), мм 600x300x650 Вес, кг 29.00	1	Состояние: исправное
12.	Кортофелечистка МОК- 300М напольная	Мощность, 0.55 кВт Напряжение, 380 В Производительность, 300 кг/ч Разовая загрузка, 10 кг Габаритные размеры (ДxШxВ), мм 600x410x1000 Вес 47.00 кг	1	Состояние: исправное
13.	Мармид для вторых блюд «Аста» ПМЭС-70КМ-60 3GN1/1	Номинальная потребляемая мощность, кВт 1.221 Номинальное напряжение, В 230 Количество ламп освещения, шт.	1	Состояние: исправное

		<p>1 Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт. 3 Время разогрева рабочей поверхности до 400 °С, мин, при работе вхолостую 20 Температура воздуха в ванне, °С, не более 85 Комплект гастроемкостей 1х GN1/1х150, 2х GN1/2х150, 3х GN1/3х150 Габаритные размеры, мм 1120x705(1030)x1482 Масса, кг 92</p>		
14.	АРМ «Школьный буфет»		1	Состояние: исправное
15.	Шкаф холодильный низкотемпературный POLAIR ШН-0,7	<p>Клапан выравнивания давление воздуха: 1 шт. Внутренний объём: 700 литров Габаритные размеры: 735x2064x884мм Толщина стенки: 60 мм Температура окружающей среды: до + 40°С Площадь полок для размещения продуктов, не менее 1,4 кв м Размер полки: 650x530 мм Количество полок: 4 шт. Допустимая нагрузка на полку не более 40 кг Хладагент: R22 Электронный блок управления</p>	1	Состояние: исправное
16.	Мясорубка МИМ-300	<p>Материал корпуса Метал (алюминий/нержавейка) Мощность, 1.5 кВт Напряжение, 380 В Производительность, 300 кг/ч Функция терки Нет Система ножей Полный унгер (2ножа+3решетки) Вес, 47.00 кг</p>	1	Состояние: исправное
17.	Жарочный шкаф 2 ШЖЭ-1,36ЕП/П	<p>Количество противней, шт.: 2 Размеры противня, мм: 680x500x30 Номинальная мощность, кВт: 7,5 (3,75 + 3,75) Номинальное напряжение, В: 380/220 Внутренние размеры духовки, мм: 690x645x340</p>	1	Состояние: исправное

		Объем шкафа, л: 300 (150 + 150) Габаритные размеры, ДхШхВ, мм: 1000х830х1605 Габаритные размеры в упаковке, ДхШхВ, мм: 1140х940х1250, 1140х935х800 Вес, кг: 150 Вес в упаковке, кг: 195		
18.	Стеллаж для столовой СКПТ-900/400	Материал: нержавеющая сталь Предназначен для тарелок 1,60х1,60 м	2	Состояние: исправное