

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Жарочный шкаф – 1 шт.
- Шкаф пекарский – 1 шт.
- Электроплита – 1 шт.
- Весы настольные электронные-2шт.
- Микроволновая печь-2шт.
- Мини пароконвектомат;-1шт.
- Морозильная камера-1шт.
- Тестораскаточная машина-1шт.
- Водонагреватель-1шт.
- Блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -2шт.
- Протирочная машина-1шт.- Миксер для коктейлей-2шт.
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)-1шт.
- Машина посудомоечная-1шт.

Стеллаж KALLAX (ИКЕА) размер 77x147 см

Стол центральныйсп-833/1007

Шкафмороз.cpolaircb107-s

Шкаф тепловойgastroluxшто-

Тележка – шпилька тшп 229/800

Тележка для подносов тп-215

Тележка шпилька тшп 229/800

Шкаф холодильный низкотемпературный POLAIRCВ107

Витрина пристеннаяcarboma 1260/700

Прилавок д/2 блюдпатша эмк-70м-17

Прилавок передвижной для подогрева тарелок птэ-70км(п)-96

Блендер-куттерRobotCoupBlixer 2

Набор маленьких насадок MARTELLATO DL, Италия BOS52

Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1 ЧУВАШТОРГТЕХНИКА

Ванна моечная пристенная открытая, серии Standart 430

Шкаф морозильный пекарский BGPv 6570-42

Термометр TMINI 12, инфракрасный CPS HOLOD, США BC-007

Весы электронные порционные настольные. Модель AD-5

Набор с большими насадками MARTELLATO DL, Италия

1 Плита индукционная настольная, серии LiberoLine, оснащена  
стеклокерамической поверхностью с 2 круглыми конформками

Стол производственный кондитерский открытый

Набор мелких насадок MARTELLATO DL, Италия BOS52

Печь электрическая конвекционная настольная кондитерская, серии  
BAKERLUX.SHOP.Pro, без пароувлажнения

Печь микроволновая профессиональная с электронным управлением

Устройство для подогрева карамели с лампой ИФ-излучения,

Шкаф морозильный оснащен 1 глухой распашной,

Стол холодильный среднетемпературный (евронорма 600x400) с бортом  
высотой 100 мм