

## Оснащение Пищблоков МАДОУ ЦРР - д/с№167г. Тюмени 1 корпус

### Цех готовой продукции



#### Оборудование:

1. Электроплита ЭП-4
2. Котел пищеварочный КПЭМ-100
3. Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т
4. Пароконвектомат ПКА 10-1ПМ
5. Вентиляционная система
6. Кипятильник электрический
7. Миксер Vormax mini
8. Весы электронные Меркурий 314/315
9. Овощерезательная машина НЛС-300 «Convito».
10. Тестомес спиральный
11. Производственные столы -3 шт.
12. Фильтр коллективного пользования.
13. Система очистки и фильтрации воды.
14. Подтоварники из нержавеющей стали-5шт.
15. Вытяжка
16. Ванна моечная (2 секционная) нерж. сталь
17. Электрическая сковорода.

Площадь: 20 кв. м.

### **Мясорубочный цех**



Оборудование:

1. Мясорубка МИМ-300
3. Подтоварники из нержавеющей стали-6 шт.
4. Ванна моечная (3-секционная) нерж. сталь
5. Весы электронные Меркурий 314/315

Площадь: 19 кв. м.

### **Зона для обработки овощей**



Оборудование:

1. Машина картофелеочистительная.
2. Мойка с душем

Площадь: 10 кв. м.

## 2 корпус

### Цех готовой продукции



#### Оборудование:

1. Электросковорода,
2. Плита электрическая Abat,
3. Электрокипятильник КНЭ-50/100 Б,
4. Шкаф жарочный 2-х секционный ШЖЭ-2,
5. Вентиляционная система,
9. Гигрометр ВИТ,
10. Весы электронные ОЛИМП,
11. Мясорубка УКМ -01,
12. Столы производственные,
13. Подтоварники,
14. Бактерицидная лампа,
15. Система очистки и фильтрации воды.

Площадь: 19 кв. м.

### Цех сырой продукции



#### Оборудование:

1. Весы механические Тюмень,
2. Машина для переработки овощей,
3. Машина для чистки овощей,
4. Столы производственные,
5. Подтоварники,
6. Ванна моечная 2-х секционная,
7. Ванна моечная ВМСн-800/2 NORMA,
8. Бактерицидная лампа.
9. Холодильник VESTAL
10. Холодильник POZIS
11. Холодильник Бирюса 6

Площадь: 9,5 кв. м.



## 3 корпус

### Цех готовой продукции



#### Оборудование:

1. Электросковорода,
  2. Плита электрическая ЭП-4
  3. Электрокипятильник КНЭ -50/100 Б,
  4. Шкаф жарочный 2-х секционный ШЖЭ-2,
  5. Холодильник POZIS,
  6. Холодильный шкаф ШХС
  7. Ванна моечная ВМП-800/2 NORMA
  8. Вентиляционная система,
  9. Гигрометр ВИТ,
  10. Весы электронные ОЛИМП,
  11. Мясорубка УКМ01,
  12. Столы производственные,
  13. Подтоварники,
  14. Бактерицидная лампа,
  15. Система очистки воды.
- Площадь: 25,8 кв. м.

### Цех сырой продукции



#### Оборудование:

1. Весы механические Тюмень,
  2. Машина для переработки овощей,
  3. Машина для чистки овощей,
  4. Столы производственные,
  5. Подтоварники,
  6. Ванна моечная 2-х секционная,
  7. Гигрометр ВИТ,
  8. Бактерицидная лампа.
- Площадь: 8,1 кв. м.

### Склад улица 1 корпус



### Оборудование:

1. Морозильник горизонтальный F200s (глухой).
2. Холодильник с верхней бытовой камерой.
3. Камера холодильная КХН 6,61- 2 шт.
4. Холодильный шкаф Polair CM-107S

Площадь: 26,8 кв. м.

### Холодильный цех



### Холодильное оборудование:

1. Холодильник бытовой -2 шт.
2. Шкаф холодильный ШКС- 2шт.
3. Холодильник
4. Вентиляционная система.

Площадь: 11,4 кв. м.

## Складские помещения 2 корпус



### Оборудование:

1. Шкаф холодильный POLAIR CM 107,
2. Шкаф холодильный POLAIR CM 114,
3. Холодильник Бирюса -260
4. Холодильник Бирюса 6,
5. Холодильник STINOL,
6. Весы электронные,
7. Гигрометр ВИТ,
8. Кондиционер BALLU BSA 18 HN,
9. Стеллаж.

Площадь: 13,2 кв. м.

## Складские помещения 3 корпус



### Оборудование:

1. Шкаф холодильный ШХК-400 М,
2. Холодильник Бирюса,
3. Холодильник Бирюса -260,
4. Морозильная камера Frost.
5. Холодильник Саратов,
6. Весы электронные,
7. Гигрометр ВИТ,
8. Кондиционер BALLU BSA 18 HN,
9. Стеллаж.

Площадь: 8,9 кв. м.