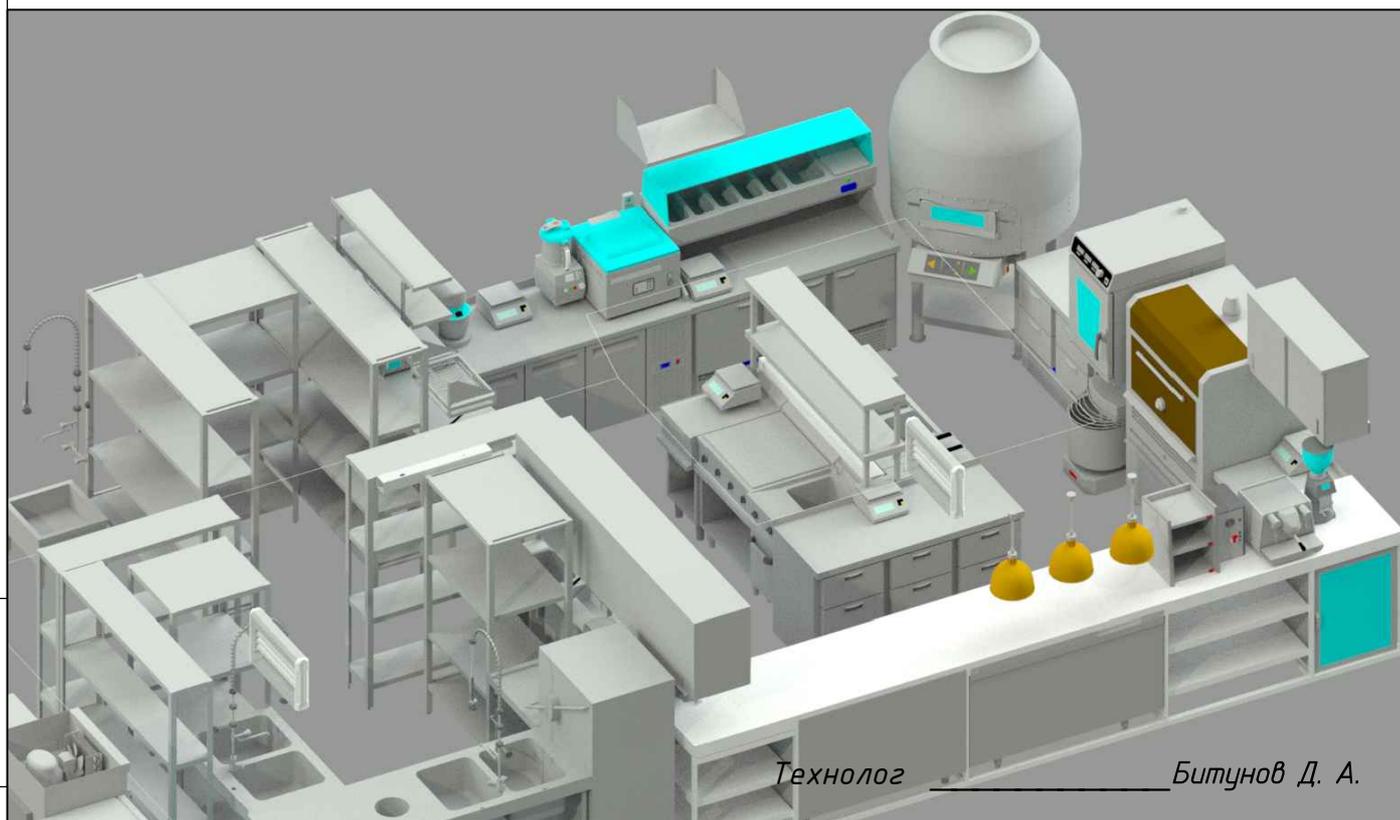


ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"  
+7 937 626 90 60  
bdn-line@bk.ru

# Дизайн-проект Технологической концепции

Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная



Технолог

Битинов Д. А.

ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

Казань 2022 г.

Взам. инв. N

Подп. и дата

Инв. N подл.

## Ведомость рабочих чертежей

Лист	Наименование	Прим.
	Общие данные	A4
2-10	Пояснительная записка	A4
11-13	План расстановки технологического оборудования	A3
14-17	План привязки электроподводок	A3
18-21	План привязки воды и канализации	A3
22	План привязки вентиляционных зонтов	A3
23	План возводимых перегородок	A3
24-27	3d-визуализация расстановки оборудования	A3
28-50	Спецификация технологического оборудования	A4

Инв. N подл.	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ										
	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная										
Инв. N подл.	РП	Битунов Д. А.		15.12.22		Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.			Стадия	Лист	Листов
	Директор	Битунов Д. А.		15.12.22					РП	1	50
	Н. контр.					Ведомость рабочих чертежей					



3. Описание технологического процесса

Прием продуктов

Вся поступающая продукция от поставщиков, проверяется по качеству и количеству, скоропортящаяся продукция проверяется на соответствие температуре (перевозки) требуемой. Вся продукция имеет сопроводительную документацию, подтверждающую качество и безопасность. Масса грузов проверяется на весах 55. Приём и размещение продуктов происходит на складе и холодильных камерах, расположенных на улице рядом со служебных входом в здание.

Охлажденные и замороженные пищевые продукты и полуфабрикаты размещаются в холодильных камерах стеллажах по санитарному значению (сверху вниз) - на верхних полках размещаются продукты, не проходящие тепловую обработку (зелень, гастрономия и пр.), а на нижних - подвергающиеся тепловой обработке. Пищевые продукты хранятся в разных холодильных шкафах по происхождению - растительного и животного происхождения размещаются отдельно (как замороженные, так и охлажденные).

Мука для приготовления пиццы поступает в упаковках по 1-2 кг - данная фасовка уже подготовлена для непосредственного использования и не требует просеивания для удаления металлопримесей (мука в потребительской упаковке).

Алкогольные напитки размещаются (на стеллажах) в выделенном складе на втором этаже уже без коробок и транспортной упаковки.

Концентрированные моющие и дезинфицирующие средства размещены в шкафу 15, который закрывается на ключ.

Подготовка продуктов и полуфабрикатов

В начале смены пищевые продукты выдаются со склада и холодильным камер на производство: временно размещаются в холодильных шкафах 22,28 и 29, и в кладовой сухих продуктов на стеллажах 9,10,11. Пищевые продукты освобождаются от транспортной тары (мешки, коробки) и только потом размещаются в холодильном оборудовании и на стеллажах зоны суточного запаса. При необходимости - продукты можно перекладываться в контейнеры (с маркировкой «склад 1 этаж»).

Для подготовки заготовок горячего цеха предусматривается ванна 112 и стол 105. Для подготовки заготовок холодного цеха (зоны) выделена ванна 87 и стол 90. Продукты для приготовления напитков передаются в зону раздачи (без коробок) кухни и в бар на втором этаже ресторана.

Взам. инв. N									
Подп. и дата	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ								
	Изм.	Кол.уч.	Лист	Идок.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
Инв. N подл.	РП	Битунов		15.12.22		Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
	Директор	Битунов		15.12.22			П	3	50
	Н. контр.					Пояснительная записка. Стр. 2	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		



Пищевые продукты хранятся согласно указаниям производителя, а полуфабрикаты собственного производства согласно санитарным правилам 2.3.2.1324-03 (указан выше).

- Посуда бара второго этажа моется в выделенном моечном отделении так же на 2м этаже. Для разведения потоков «бутылки с напитками» со склада и чистой посудой – продукция для бара выдается в начале смены до открытия зала ресторана для гостей и начала работы мойки.

#### Моечные отделения

Для мойки столовой посуды предусмотрена зона в моечном отделении, оснащенная столом для сбора посуды 24, ваннами 26, машиной купольной посудомоечной 27, столом 21 для выгрузки кассет с чистой посудой и стеллажом для хранения. Весь процесс мойки идет в одном направлении (от «грязного» к «чистому») и для исключения пересечения чистой столовой посуды с кухонной посудой – столовая посуда перемещается в закрытых контейнерах или по системе «светофор», когда отсутствуют любые встречные потоки (по времени этот процесс занимает 1-2 минуты).

Посуда и инвентарь кухни (горячего цеха) моется в 2х секционной ванне 30 и просушивается на стеллаже 17.

Для дополнительной дезинфекции у стеллажа чистой столовой посуды установлен бактерицидный облучатель 13.

Инвентарь зоны холодных блюд моется непосредственной в этой зоне (ванна 87).

Посуда, использованная после напитков из бара второго этажа, моется в отделении, расположенном здесь же: посуда ополаскивается в ванне 4 и моется в посудомоечной машине 5. Чистая посуда размещается на полках и столе 6, и далее перемещается в бар в закрытых контейнерах.

Ванны и ручки промаркированы. Ванны оснащены душирующими устройствами. Ванны подписаны по принадлежности и имеют отметки объема воды (с внешней стороны ванны).

Все контейнеры и емкости имеют маркировку производителя подтверждающую что их можно применять для пищевых продуктов.

Всё моечное оборудование оснащено вытяжными зонтами.

Для хранения уборочного инвентаря предусмотрен шкаф 15. Уборочный инвентарь туалетов имеет сигнальную окраску и хранится непосредственного в туалетных комнатах.

Для временного размещения отходов на территории оборудована мусорная площадка с контейнером.

Взам. инв. N									
Подп. и дата	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ								
	Изм.	Кол.уч.	Лист	Идок.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
Инв. N подл.	РП	Битунов		15.12.22		Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
	Директор	Битунов		15.12.22		Пояснительная записка. Стр. 4	П	5	50
	Н. контр.						ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		

### Общее технологическое оснащение предприятия

Все цехи оснащены рукомойниками с организацией мойки рук (дозатор мыла, дез.средства, диспенсер для полотенец бумажных). Над всем тепловым оборудованием и посудомоечными машинами установлены вытяжные зонты для удаления избыточного тепла и влаги. Все моечные ванны для мойки посуды и инвентаря оснащены вытяжными зонтами и душирующими устройствами (для успешной санитарной обработки).

Производственные цехи и раздача так же оснащены:

- весовым оборудованием;
- ультрафиолетовыми облучателями;
- ловушками для насекомых.

### Персонал

Предприятие имеет гардероб, оснащенный секционными шкафами для персонала. Для персонала выделены туалет, участок приёма пищи (стол в в коридоре). Персонал соблюдает правила санитарии и личной гигиены, и внутреннего распорядка.

### Пищевая безопасность

На предприятии соблюдены правила пищевой безопасности и производственный процесс организован по требованиям санитарии.

Поточность технологических процессов идет последовательно - от загрузки и временного хранения, подготовки полуфабрикатов, и до приготовления и выдачи блюд. Производственные зоны разделены дверьми, чистая и использованная столовая посуда перемещается различным путями, исключая пересечение.

### 4. Охрана труда, техника безопасности и производственная санитария

В соответствии с требованиями Руководства Р 2.2.2006-05 санитарными правилами и нормами технологического проектирования, а также с учетом действующих ведомственных инструкций для профильных предприятий охрана труда и техника безопасности обеспечивается следующими мероприятиями:

-

Взам. инв. N						
	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ					
Подп. и дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная					
	Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндок.	Подп.	Дата
Инв. N подл.	РП		Битунов		15.12.22	Стадия
						Лист
	Директор		Битунов		15.12.22	Листов
						П
						6
						50
						ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"
						Пояснительная записка. Стр. 5

- 4.1. для компенсации физических факторов:
- 4.1.1. применением сертифицированного оборудования;
- 4.1.2. проектные мероприятия по предотвращению поражением электротоком разработаны согласно действующим нормам; в проекте выполнено заземление всего оборудования; для местного освещения применено пониженное напряжение;
- 4.1.3. для работы используется специализированные инструменты, облегчающие техпроцесс; проводится профессиональный отбор и обучение работников;
- 4.1.4. тепловое оборудование оснащено световой системой сигнализации свидетельствующей о нарушении его работы;
- 4.1.5. запыленность воздуха рабочей среды, температура, влажность и подвижность воздуха приняты в соответствии с нормами и учтены при разработке вентиляции; для поддержания нормативного состояния микроклимата в помещениях запроектированы соответствующие инженерные системы (вытяжные зонты);
- 4.1.6. в соответствии с нормами предусмотрено естественное и искусственное освещение;
- 4.2. для компенсации химических факторов:
- 4.2.1. рабочее место с избыточным выделением влаги оборудовано местной вытяжной вентиляцией.
- 4.3. для компенсации психофизиологических факторов:
- 4.3.1. режим работы и отдыха персонала по проекту соответствует действующему законодательству;
- 4.3.2. согласно действующим нормам и численности им обеспечены соответствующие санитарно-бытовые помещения.
- Дополнительные мероприятия в процессе эксплуатации предусматривают:
- вывешивание предупредительных плакатов, правил выполнения работ, инструкций по технике безопасности для всех категорий работников, номеров телефонов аварийных, пожарных служб и медицинских учреждений;
  - прохождением производственным персоналом инструктажа по технике безопасности;
  - технический ремонт и обслуживание применяемого оборудования предусматривается специализированными организациями;
  - расстояния между оборудованием и проходы обеспечивают легкую доступность при работе и обслуживании;
  - обеспечена бесплатная выдача спецодежды.
- Условия труда с учетом напряженности и тяжести трудового процесса согласно Р 2.2.2006-05 относятся к допустимым (2 класс).

Взам. инв. N									
Подп. и дата	-								
	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ								
Инв. N подл.	Изм.	Кол.уч.	Лист	Идок.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
	РП		Битунов			15.12.22			
	Директор		Битунов			15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.		
	Н. контр.						Пояснительная записка. Стр. 6		
							Стадия	Лист	Листов
							П	7	50
							ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		

*Благоприятные условия труда на объекте также обеспечиваются устройством:*

- отопления и вентиляции, выполнены в соответствии с действующими нормами;
- цветового решения интерьеров;
- применения отделочных и строительных материалов с учетом технологии и условий труда;
- обеспечением связью и сигнализацией;
- рациональной планировкой основных и вспомогательных помещений. Для обеспечения пожарной

*безопасности проектом разработаны пути*

*эвакуации, система оповещения о пожаре. Предприятия должны оснащаться первичными средствами пожаротушения.*

*Внутренние и внешние поверхности технологического оборудования предприятия общественного питания по мере их загрязнения и в конце смены очищаются, промываются горячей водой и дезинфицируются. Производственные столы в конце смены моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой (40-50 С) и насухо протирают сухой чистой ветошью.*

*В конце рабочего дня во всех помещениях производится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Текущая уборка помещений производится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Для хранения уборочного инвентаря и дез.средств предусмотрено отдельно выделенное помещение, оборудованное поливочным краном, установленным на высоте 500 мм от уровня пола для забора холодной и горячей воды, применяемой для уборки производственных помещений, а так же сливным трапом.*

*- Организация трудового процесса построена в соответствии с требованиями санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".*

### 5. Производственная санитария

*В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также действующих ГОСТов, норм и правил предприятий общественного питания санитарный режим на всех участках предприятий должен обеспечиваться следующими мероприятиями:*

- продукты и готовые блюда, поступающие на предприятие, имеют надлежащие сертификационные документы;
- материалы отделки помещений соответствуют Перечню материалов, разрешенных Минздравом РФ для применения в предприятиях питания;

Инв. и подл.	Взам. инв. и дата	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ								
		Изм. Кол.уч. Лист Ндок. Подп. Дата						Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
Инв. и подл.	Взам. инв. и дата	РП	Битунов			15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
		Директор	Битунов			15.12.22		П	8	50
		Н. контр.						ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
							Пояснительная записка. Стр.7			

- технологическое оборудование имеет моеющееся, влагостойкое покрытие;
- для устранения выделений избыточного тепла предусмотрены вытяжные устройства;
- набор помещений и их площади соответствуют заданной мощности предприятия;
- сотрудники обеспечиваются санитарной и фирменной одеждой.

б. Водоснабжение, вентиляция, отопление, освещение отделка, и энергообеспечение технологических процессов

Все подводимые коммуникации соответствуют строительным нормам, техническим регламентам и ПУЭ.

Все раковины оснащены локтевыми/хирургическими смесителями. Все ванны моечные подсоединяются к системе канализации с учетом воздушного разрыва у сифона.

Все помещения имеют естественную вентиляцию. Оборудование с влаговыделениями оснащены вытяжными зонтами с фильтрами-жироуловителями.

Все электрооборудование подключается квалифицированным персоналом в соответствии с требованиями паспортов и инструкций по эксплуатации. Все холодильное, тепловое и механическое оборудование подключается через автоматические выключатели и устройства защитного отключения УЗО.

Освещение

Для освещения производственных помещений применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над разделочными столами, тепловым и технологическим оборудованием. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы имеют защитную арматуру.

Водоснабжение и канализация

Объект обеспечен холодной и горячей водой от существующих городских сетей. Подводка воды к моечным ваннам и раковинам производится через смесители. Производственные помещения оборудованы трапами с уклоном поверхности пола к ним. Сбор производственных и бытовых вод осуществляется самостоятельными (раздельными) выпусками со сбросом сточных вод в городской коллектор.

Взам. инв. N										
Подп. и дата	ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ									
	Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндоп.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная			
Инв. N подл.	РП		Битунов			15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
								П	9	50
	Директор		Битунов			15.12.22	Пояснительная записка. Стр. 8	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
	Н. контр.									

Внутренняя канализация объекта оборудуется прочистками и ревизией. Самотечные сети бытовой канализации монтируются из труб ПВХ по ТУ 6-129-307-86, Ø= 50-100 мм. Уклоны горизонтальных участков канализационной сети, если они не указаны на планах и схемах, принимать 0,02 и 0,03 соответственно для трубопроводов 100мм и 50мм.

Ветви канализации прокладываются в стене и в полу. Для обслуживания прочисток выполнить сервисные дверцы или лючки. Испытания систем внутренней канализации должны выполняться методом пролива воды путем одновременного открытия 75% санитарных приборов, подключенных к проверяемому участку в течение времени, необходимого для его осмотра.

Высоту выводов воды и канализации для сантехники в санузлах определить по месту в зависимости от модели устанавливаемого оборудования.

#### Вентиляция и отопление

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

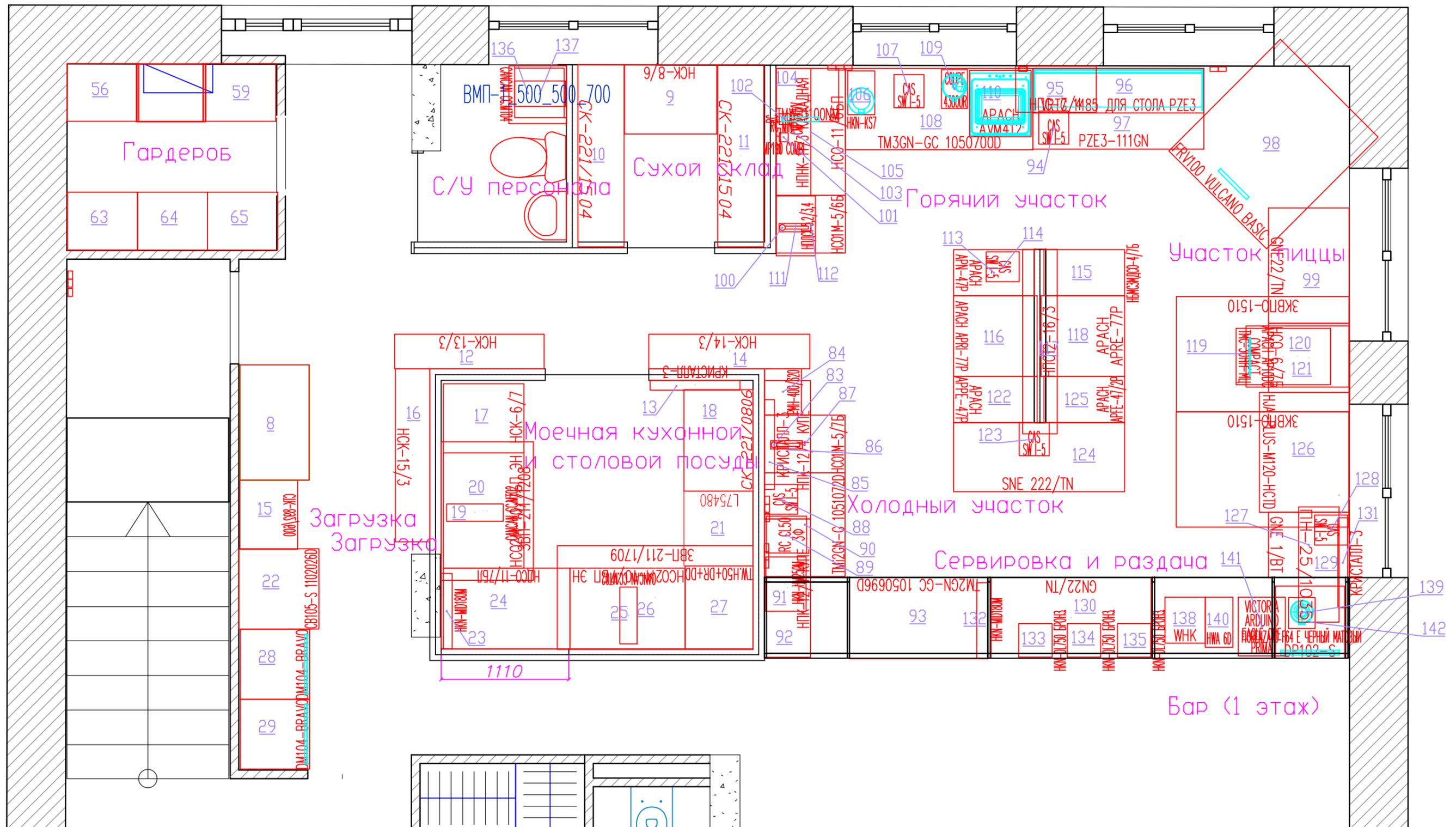
Вентиляция производственных помещений должна быть рассчитана с учетом поглощения тепла и влаги, выделяемых оборудованием, электродвигателями, готовой продукцией, людьми и солнечной радиацией. В качестве нагревательных приборов применяются: в производственных и вспомогательных помещениях – радиаторы с гладкой поверхностью, в помещениях подготовки сырья – регистры из гладких труб. Все бортовые отсосы присоединяются к общей системе вытяжной вентиляции, местные отсосы паровоздушной смеси от печей выводятся непосредственно на улицу (выше конька здания на 1 м) в соответствии с рекомендациями, изложенными в паспорте на оборудование.

Зонты устанавливать после монтажа технологического оборудования!

#### Отделка помещений

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений объекта должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Инв. N подл.	Подп. и дата	Взам. инв. N				ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ					
			Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндоп.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
			РП		Битунов		15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.		Стадия	Лист
									П	10	50
			Директор		Битунов		15.12.22	Пояснительная записка. Стр. 9	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
			Н. контр.								



**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Для крупногабаритного оборудования необходимо предусмотреть возможность транспортировки его внутри здания.
- Габариты и типы каркасов нейтрального оборудования определить после монтажа перегородок, кабельканалов и трубопроводов воды и канализации.
- Расстановки выполнена с учётом отделки помещений, указанной в полученных чертежах. В случае изменения размеров необходимо откорректировать габариты оборудования.

Все размеры помещений, указанные на схеме, предоставлены заказчиком.

ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндк.	Подп.	Дата

РП	Битунов Д. А.	15.12.22
Директор	Битунов Д. А.	15.12.22
Н. контр.		

Кафе по адресу:  
г. Казань, ул. Подлужная

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.

План расстановки  
технологического оборудования

Стадия	Лист	Листов
П	11	50

ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"

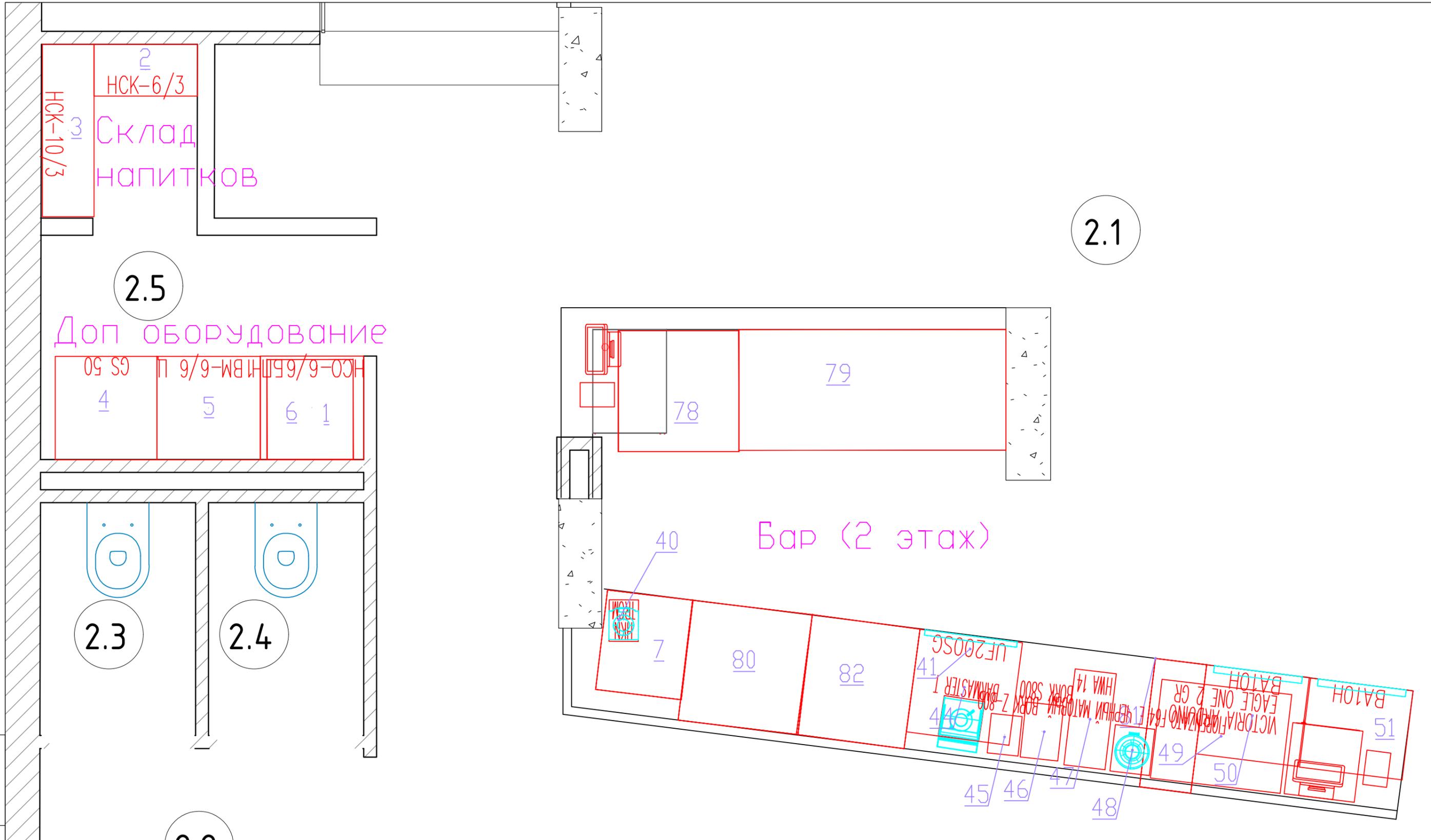
Масштаб 1:100

Формат А3

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Для крупногабаритного оборудования необходимо предусмотреть возможность транспортировки его внутри здания.
- Габариты и типы каркасов нейтрального оборудования определить после монтажа перегородок, кабельканалов и трубопроводов воды и канализации.
- Расстановки выполнена с учётом отделки помещений, указанной в полученных чертежах. В случае изменения размеров необходимо откорректировать габариты оборудования.

Все размеры помещений, указанные на схеме, предоставлены заказчиком.

						ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ				
						Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндок.	Подп.	Дата	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов	
РП		Битунов Д. А.			15.12.22		П	12	50	
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22		000 "ГАСТРОПРОЕКТ"			
Н. контр.						План расстановки технологического оборудования ( 2 этаж)			Формат А3	

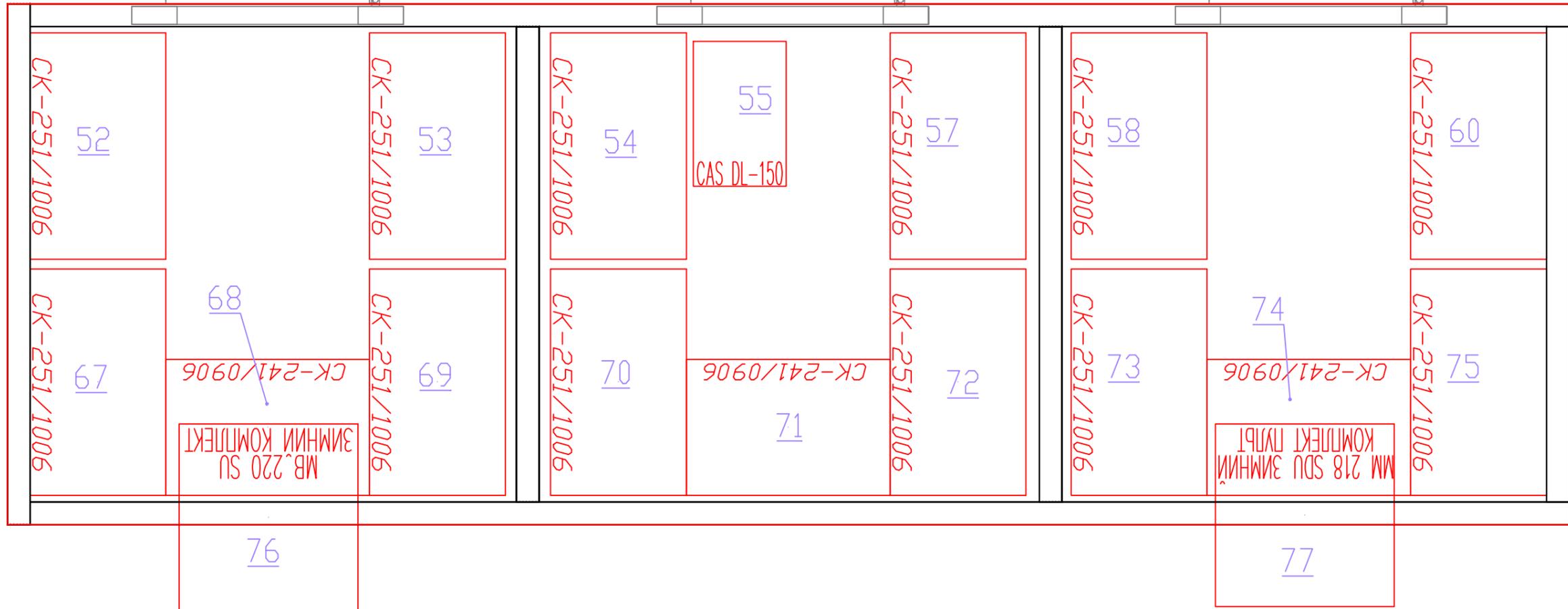
Масштаб 1:100

Инв. N подл. Подпись и дата Взам. инв. N

Морозильная камера

Склад

Холодильная камера



Примечание:

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Для крупногабаритного оборудования необходимо предусмотреть возможность транспортировки его внутри здания.
- Габариты и типы каркасов нейтрального оборудования определить после монтажа перегородок, кабельканалов и трубопроводов воды и канализации.
- Расстановки выполнена с учётом отделки помещений, указанной в полученных чертежах. В случае изменения размеров необходимо откорректировать габариты оборудования.

Все размеры помещений, указанные на схеме, предоставлены заказчиком.

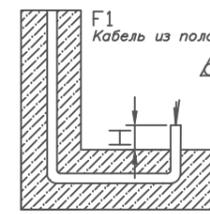
						ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ			
						Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная			
Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндок.	Подп.	Дата	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
РП		Битунов Д. А.			15.12.22		П	13	50
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22		ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
Н. контр.						Холодильные камеры и склад			

Масштаб 1:100

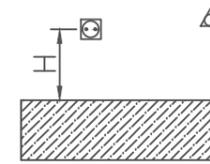
Формат А3

Инв. N подл. Подпись и дата Взам. инв. N

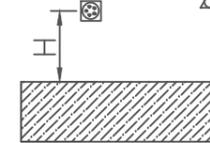
Электричество					
Номер	Схема	Высота, мм	Напряжение, В (без группы)	Мощность, кВт	Примечание
2	F2	1300 мм	0	0	для стиральной машины
1	F2	1300 мм	0	0	Розетка герметичная тройная IP55
2	F2	1300 мм	0	0	Розетка герметичная тройная IP55
3	F2	1300 мм	0	0	Розетка герметичная тройная IP55
7	F2	1300 мм	220	0,4	Розетка герметичная тройная IP55
8	F2	1300 мм	220	1	Розетка герметичная тройная IP55
9	F2	1300 мм	220	0,5	
10	F2	1300 мм	220	0,25	
11	F2	1300 мм	220	1,8	
12	F2	1300 мм	220	0,55	
13	F2	1300 мм	220	0,35	
14	F2	1300 мм	220	0,25	Розетка герметичная тройная IP55. Расположить вертикально, вплотную к окну
15	F2	600 мм	220	0,22	Розетка герметичная тройная IP55
16	F2	600 мм	220	0,31	
17	F3	600 мм	380	1,5	Через абтомат
18	F2	1300 мм	220	0,25	
19	F2	800 мм	220	0,25	Розетка герметичная тройная IP55. Смонтировать с торца нейтрального модуля острова
20	F1	70 мм	380	1,4	Через абтомат
21	F2	600 мм	220	0,15	Розетка герметичная тройная IP55
23	F2	2000 мм	220	0,04	Розетка герметичная тройная IP55
24	F2	50 мм	220	0,22	на торце короба или вставки на полке, либо на торце короба
25	F2	1300 мм	220	0,25	или вставки
26	F1	70 мм	380	5,5	Через абтомат
27	F1	70 мм	380	10,4	Через абтомат
28	F3	1300 мм	380	10,5	Через абтомат
29	F2	600 мм	220	1,6	Розетка герметичная тройная IP55
30	F3	600 мм	380	1,4	Через абтомат
31	F2	1300 мм	220	0,25	
32	F2	1300 мм	380	0,55	
33	F2	1300 мм	220	0,33	Розетка герметичная тройная IP55
34	F2	1300 мм	220	0,04	Розетка герметичная тройная IP55
35	F2	1300 мм	220	0,25	
38	F2	1300 мм	220	0,15	Розетка герметичная тройная IP55
39	F4	2600 мм	220	0,05	
40	F2	1300 мм	220	0,09	
41	F2	1300 мм	220	2,83	Розетка герметичная тройная IP55. В стойке раздачи, внутри, на задней стенке
42	F2	1300 мм	220	2,6	Силовая розетка герметичная тройная IP55. В стойке раздачи, внутри, на задней стенке
43	F2	1300 мм	220	0,35	Розетка герметичная тройная IP55. В стойке раздачи, внутри, на задней стенке
44	F2	1300 мм	220	0,24	
45	F2	1300 мм	220	0,25	
48	F2	50 мм	220	0	Розетка герметичная тройная IP55. На каркасе стойки раздачи.
49	F4	2600 мм	220	0,25	
50	F2	50 мм	220	0,24	Розетка герметичная тройная IP55. На каркасе стойки раздачи.
51	F4	2600 мм	220	0,25	
52	F4	2600 мм	220	0,25	
55	F2	1300 мм	220	0,08	
57	F2	200 мм	220	0,09	
58	F2	1300 мм	220	0,27	
59	F2	1300 мм	220	0,75	
60	F2	1300 мм	220	0,12	
61	F2	1300 мм	220	1,5	
62	F2	1300 мм	220	2,83	
63	F2	1300 мм	220	0,35	
65	F3	1300 мм	380	1	
66	F2	1300 мм	220	0,09	
67	F2	1300 мм	220	0,09	
69	F2	200 мм	220	0,09	
71	F2	1300 мм	0	0	Гардероб
4	F2	1300 мм	0	0	Доп оборудование
5	F2	1300 мм	0	0	Розетка герметичная тройная IP55
6	F2	1300 мм	0	0	Розетка герметичная тройная IP55
54	F1	70 мм	380	5,2	Розетка герметичная тройная IP55
36	F2	2200 мм	220	0,55	Загрузка
46	F2	2200 мм	220	0,24	Розетка герметичная тройная IP55
53	F2	2200 мм	220	0,24	Розетка герметичная тройная IP55
22	F2	1300 мм	220	0,04	Моечная кухонной и столовой посуды
37	F4	2600 мм	220	0,05	Розетка герметичная тройная IP55
47	F3	1300 мм	380	9,7	
70	F2	1300 мм	220	0,01	
72	F3	1300 мм	380	2,2	
73	F2	1300 мм	220	1,15	



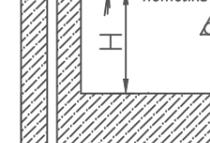
F1 Кабель из пола



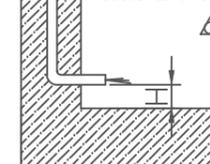
F2 Подключение через ШР



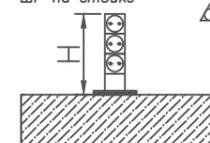
F3 Подключение через ШР (5 контактов)



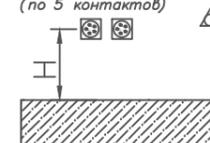
F4 Кабель с потолка



F5 Кабель из стены



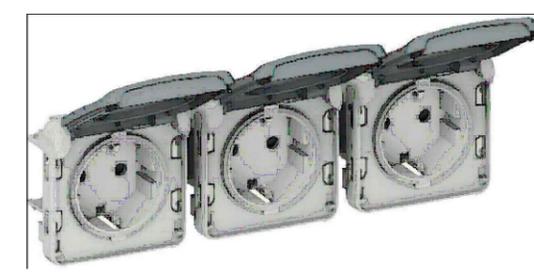
F6 Подключение через ШР на стойке



F7 Подключение через 2 ШР (по 5 контактов)

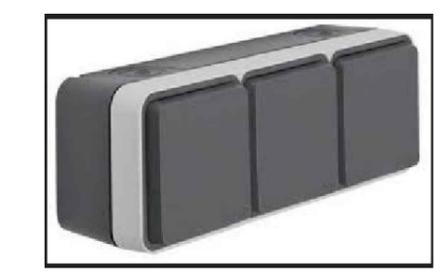
Примечание:  
 - Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.  
 - Точки подвода электроэнергии указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.  
 - Электрические мощности указаны в соответствии с данными фирмы производителя.  
 - Напряжение питания для моноблоков холодильных камер - 220В±10% ; 380В±10%.

Розетка герметичная тройная IP55 встраиваемая



Розетка силовая 220В

Розетка герметичная тройная IP55 накладная

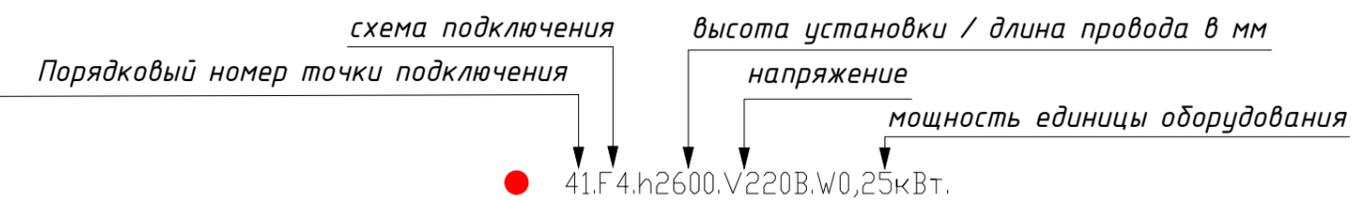


Розетка силовая 380В

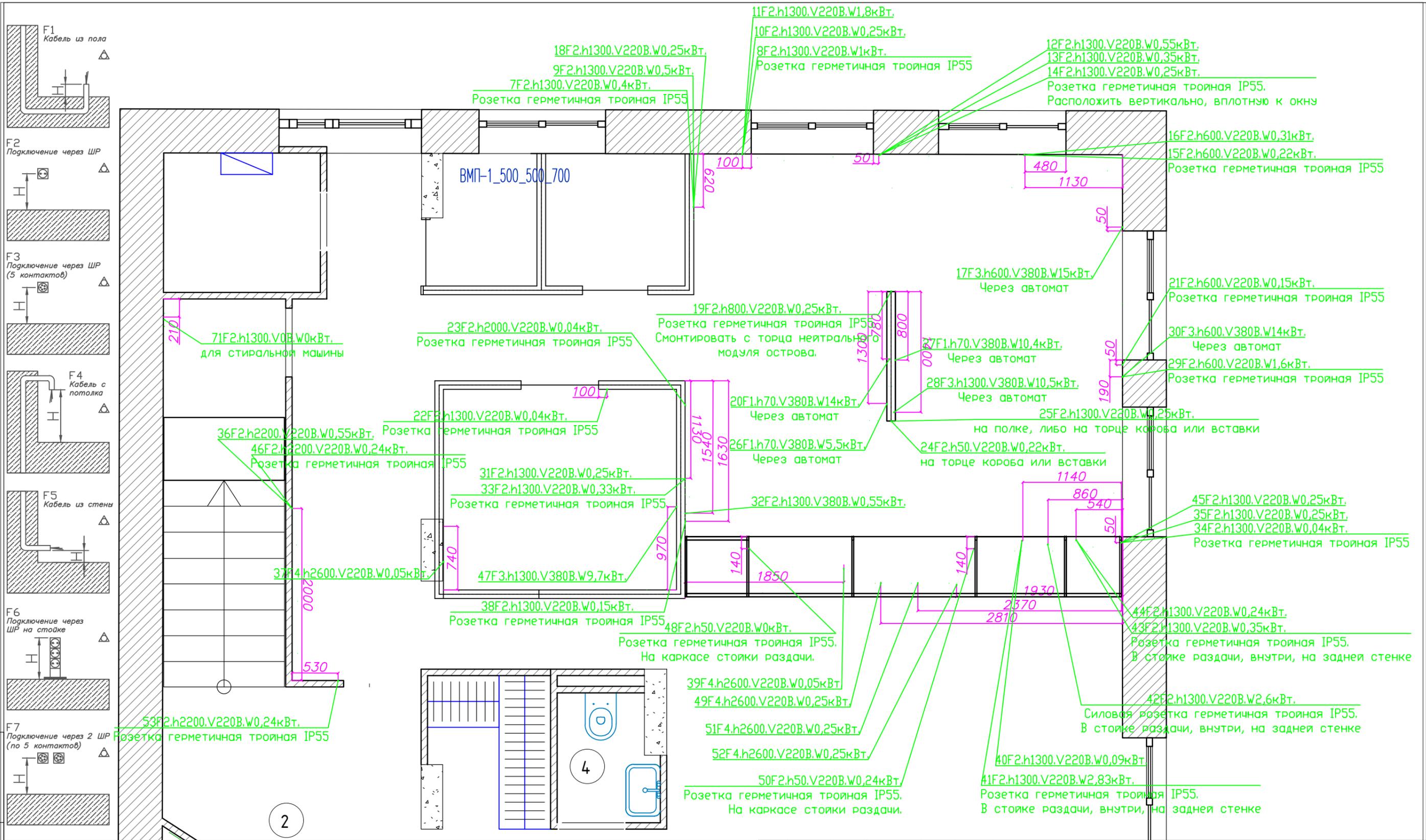


Инв. N подл. Подпись и дата. Взам. инв. N

Условные обозначения:



ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Н док.	Подп. Дата
РП	Битунов Д. А.			15.12.22
Директор	Битунов Д. А.			15.12.22
Н. контр.				
Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.				Стадия
				Лист
				Листов
000 "ГАСТРОПРОЕКТ"				П
14				50
Спецификация привязок электропроводок				



Инв. N подл. Подпись и дата. Взам. инв. N

**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Точки подвода электроэнергии указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Электрические мощности указаны в соответствии с данными фирмы производителя.
- Напряжение питания для моноблоков холодильных камер - 220В±10% ; 380В±10%.

**Условные обозначения:**



ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

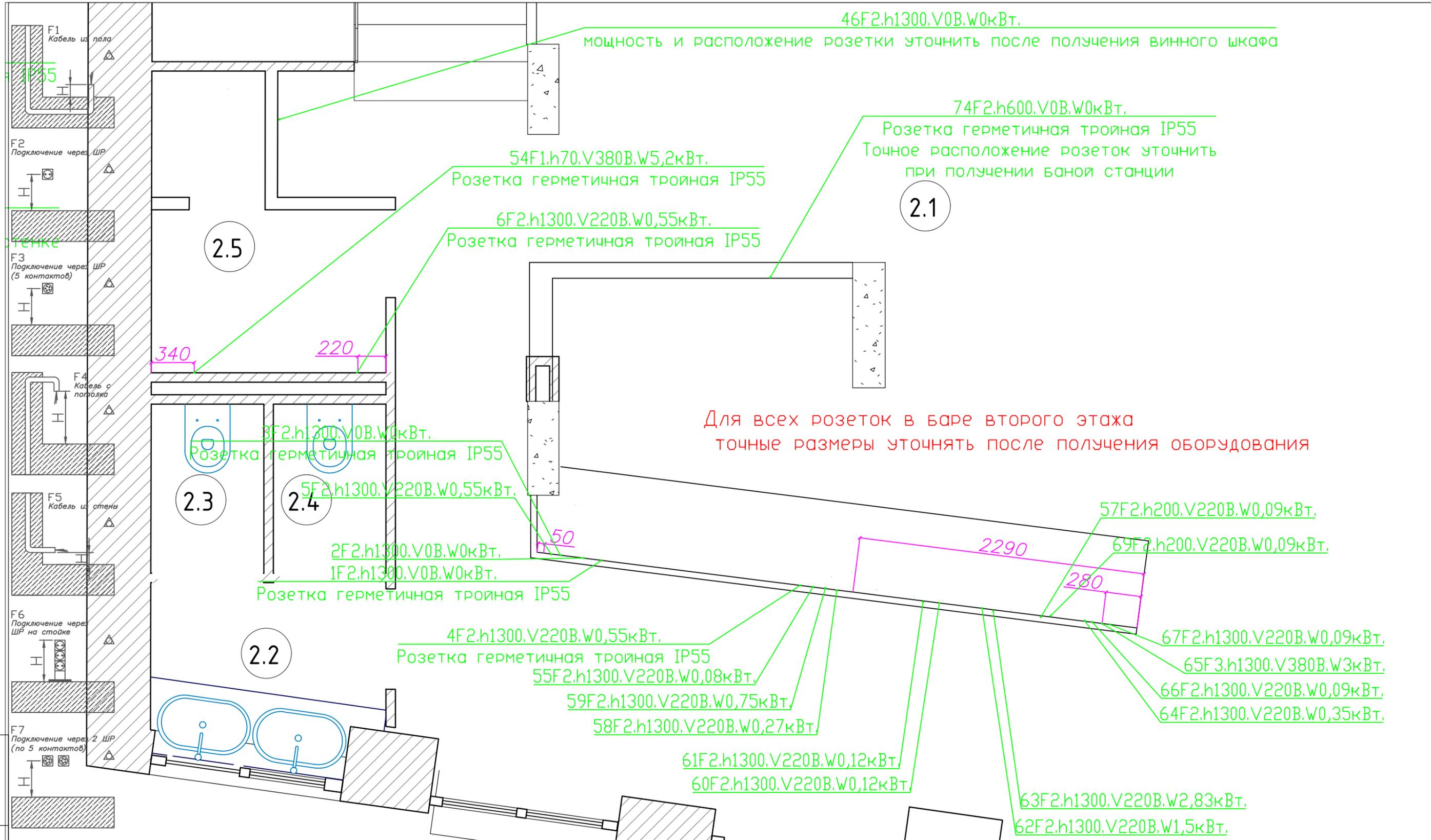
Изм.	Кол.уч.	Лист	Н док.	Подп.	Дата
РП		Битунов Д. А.			15.12.22
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22
Н. контр.					

Кафе по адресу:  
г. Казань, ул. Подлужная

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.  
План привязки электроподводов.  
1 этаж

Стадия	Лист	Листов
П	15	50

ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"



46F2.h1300.V0B.W0кВт.  
 мощность и расположение розетки уточнить после получения винного шкафа

74F2.h600.V0B.W0кВт.  
 Розетка герметичная тройная IP55  
 Точное расположение розеток уточнить при получении банной станции

54F1.h70.V380B.W5,2кВт.  
 Розетка герметичная тройная IP55

6F2.h1300.V220B.W0,55кВт.  
 Розетка герметичная тройная IP55

2.1

Для всех розеток в баре второго этажа  
 точные размеры уточнять после получения оборудования

3F2.h1300.V0B.W0кВт.  
 Розетка герметичная тройная IP55

5F2.h1300.V220B.W0,55кВт.

2F2.h1300.V0B.W0кВт.  
 1F2.h1300.V0B.W0кВт.  
 Розетка герметичная тройная IP55

57F2.h200.V220B.W0,09кВт.

69F2.h200.V220B.W0,09кВт.

4F2.h1300.V220B.W0,55кВт.  
 Розетка герметичная тройная IP55

55F2.h1300.V220B.W0,08кВт.

59F2.h1300.V220B.W0,75кВт.

58F2.h1300.V220B.W0,27кВт.

61F2.h1300.V220B.W0,12кВт.

60F2.h1300.V220B.W0,12кВт.

63F2.h1300.V220B.W2,83кВт.

62F2.h1300.V220B.W1,5кВт.

67F2.h1300.V220B.W0,09кВт.

65F3.h1300.V380B.W3кВт.

66F2.h1300.V220B.W0,09кВт.

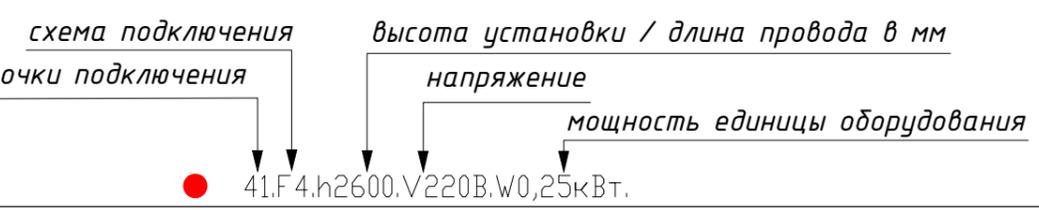
64F2.h1300.V220B.W0,35кВт.

Инв. N подл. Подпись и дата. Взам. инв. N

**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Точки подвода электроэнергии указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Электрические мощности указаны в соответствии с данными фирмы производителя.
- Напряжение питания для моноблоков холодильных камер - 220В±10% ; 380В±10%.

**Условные обозначения:**



ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

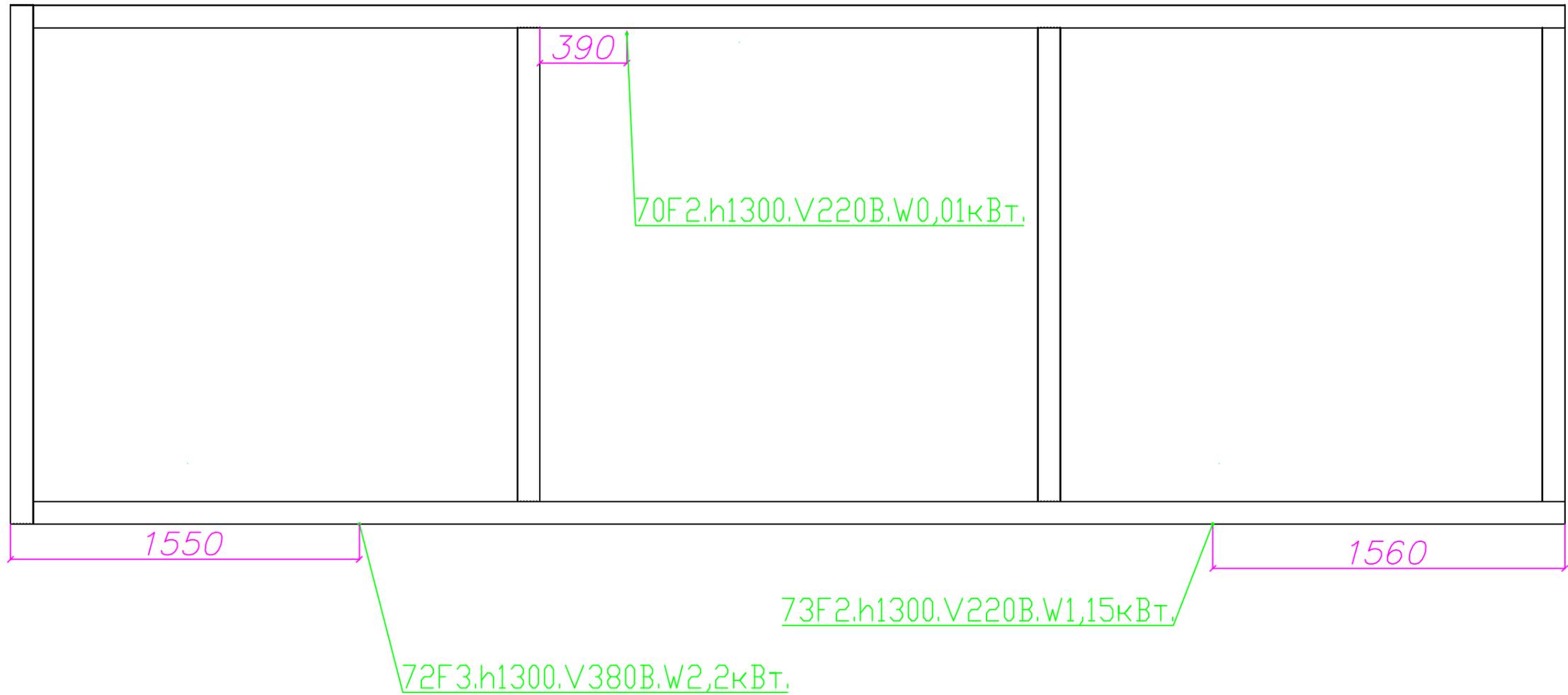
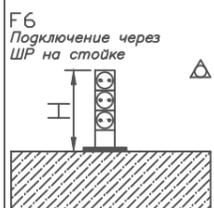
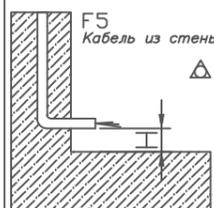
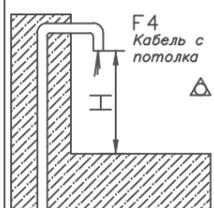
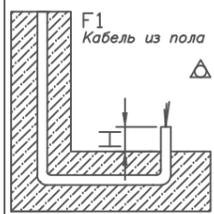
Изм.	Кол.уч.	Лист	Н док.	Подп.	Дата
РП		Битунов Д. А.			15.12.22
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22
Н. контр.					

Кафе по адресу:  
 г. Казань, ул. Подлужная

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.  
 План привязки электроподводов.  
 2 этаж

Стадия	Лист	Листов
П	16	50

ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"

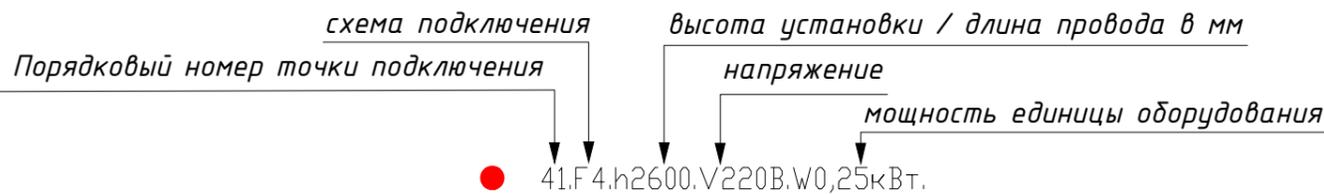


– Дополнительно предусмотреть кабели для освещения

**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Точки подвода электроэнергии указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Электрические мощности указаны в соответствии с данными фирмы производителя.
- Напряжение питания для моноблоков холодильных камер – 220В±10% ; 380В±10%.

**Условные обозначения:**



Все размеры помещений, указанные на схеме, предоставлены заказчиком.

Масштаб 1:100

Формат А3

ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

Кафе по адресу:  
г. Казань, ул. Подлужная

Изм.	Кол.уч.	Лист	Ндок.	Подп.	Дата
РП	Битунов Д. А.				15.12.22
Директор	Битунов Д. А.				15.12.22
Н. контр.					

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.

План привязки электроподводок.  
Камеры холодильные

Стадия	Лист	Листов
П	17	50

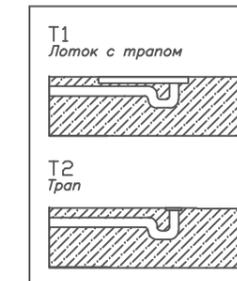
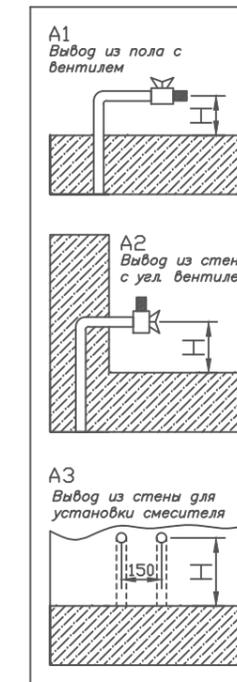
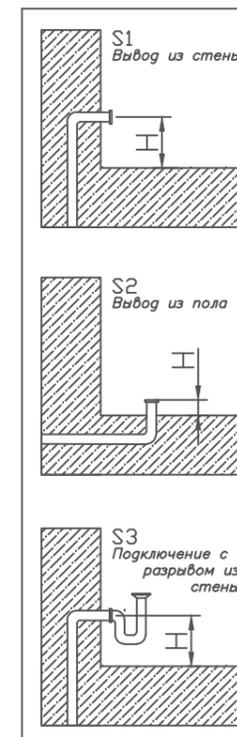
ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.

Вода				
Номер	Схема	Высота, мм	Диаметр	Примечание
Горячая вода				
1	A2	550 мм	1/2'	
2	A2	550 мм	1/2'	
3	A2	550 мм	1/2'	
4	A2	550 мм	1/2'	
5	A2	550 мм	1/2'	
6	A3	1100 мм	1/2'	
8	A3	1100 мм	1/2'	
9	A2	550 мм	1/2'	
10	A1	550 мм	1/2'	
11	A2	550 мм	1/2'	
Холодная вода				
1	A2	550 мм	1/2'	
2	A2	550 мм	1/2'	
3	A2	550 мм	1/2'	
4	A2	550 мм	1/2'	
5	A2	550 мм	1/2'	
6	A1	70 мм	1/2'	
7	A2	550 мм	1/2'	
8	A2	550 мм	1/2'	
9	A2	550 мм	1/2'	
10	A3	1100 мм	1/2'	
11	A2	550 мм	1/2'	
12	A3	1100 мм	1/2'	
13	A2	550 мм	1/2'	
14	A2	550 мм	1/2'	
15	A2	550 мм	1/2'	
16	A1	70 мм	1/2'	
17	A2	550 мм	1/2'	
18	A2	550 мм	1/2'	
19	A2	550 мм	1/2'	
20	A1	550 мм	1/2'	
Канализация				
1	S1	350 мм	d50	
2	S1	350 мм	d50	
3	S1	350 мм	d50	
4	S2	70 мм	d50	
5	S1	350 мм	d50	
6	S1	350 мм	d50	
7	S1	350 мм	d50	
8	S1	20 мм	d50	
9	S1	350 мм	d50	
10	S1	20 мм	d50	
11	S1	350 мм	d50	
12	S2	70 мм	d50	
13	S1	350 мм	d50	
14	S1	350 мм	d50	
15	S1	350 мм	d50	
16	S1	350 мм	d50	
17	S2	350 мм	d50	
18	S2	350 мм	d50	



Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.

**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Все производственные помещения следует оборудовать сливными трапами.
- Слив в канализацию от оборудования предусмотреть в ближайший трап или канализационную сеть с разрывом струи.
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
- Точки подвода воды и канализации указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Водонагреватель поз. \_\_\_\_\_ предназначен для потребителей поз. \_\_\_\_\_ в период отключения магистральной горячей воды. В помещении установки водонагревателя предусмотреть доступный вентиль отсечки магистральной горячей воды (см. схему).

Все размеры помещений, указанные на схеме, предоставлены заказчиком.

ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

Изм. Кол.уч. Лист Ндок. Подп. Дата

Кафе по адресу:  
г. Казань, ул. Подлужная

РП Битунов Д. А. 15.12.22

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.

Стадия Лист Листов

Директор Битунов Д. А. 15.12.22

Спецификация привязок воды и канализации

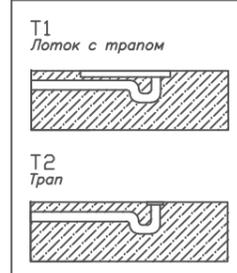
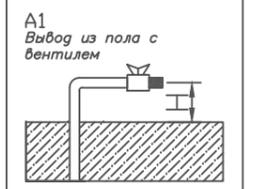
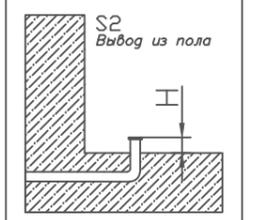
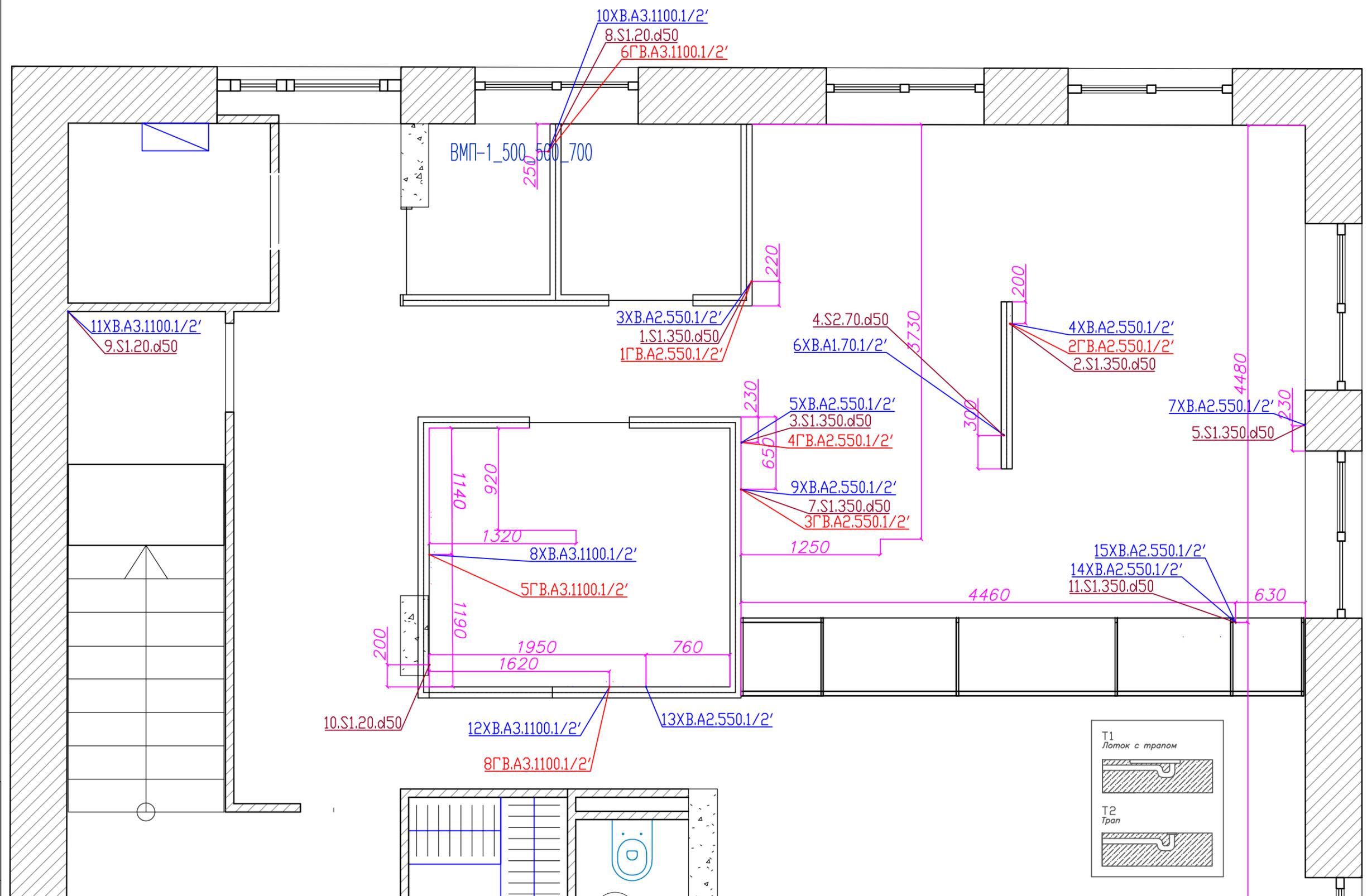
П 18 50

ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"

Н. контр.

Масштаб 1:100

Формат А3



**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Все производственные помещения следует оборудовать сливными трапами.
- Слив в канализацию от оборудования предусмотреть в ближайший трап или канализационную сеть с разрывом струи.
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
- Точки подвода воды и канализации указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Водонагреватель поз. \_\_\_\_\_ предназначен для потребителей поз. \_\_\_\_\_ в период отключения магистральной горячей воды. В помещении установки водонагревателя предусмотреть доступный вентиль отсечки магистральной горячей воды (см. схему).

ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

Изм.	Кол.уч.	Лист	Н док.	Подп.	Дата
РП		Битунов Д. А.			15.12.22
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22
Н. контр.					

Кафе по адресу:  
г. Казань, ул. Подлужная

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.

План привязки воды и канализации. 1ый этаж

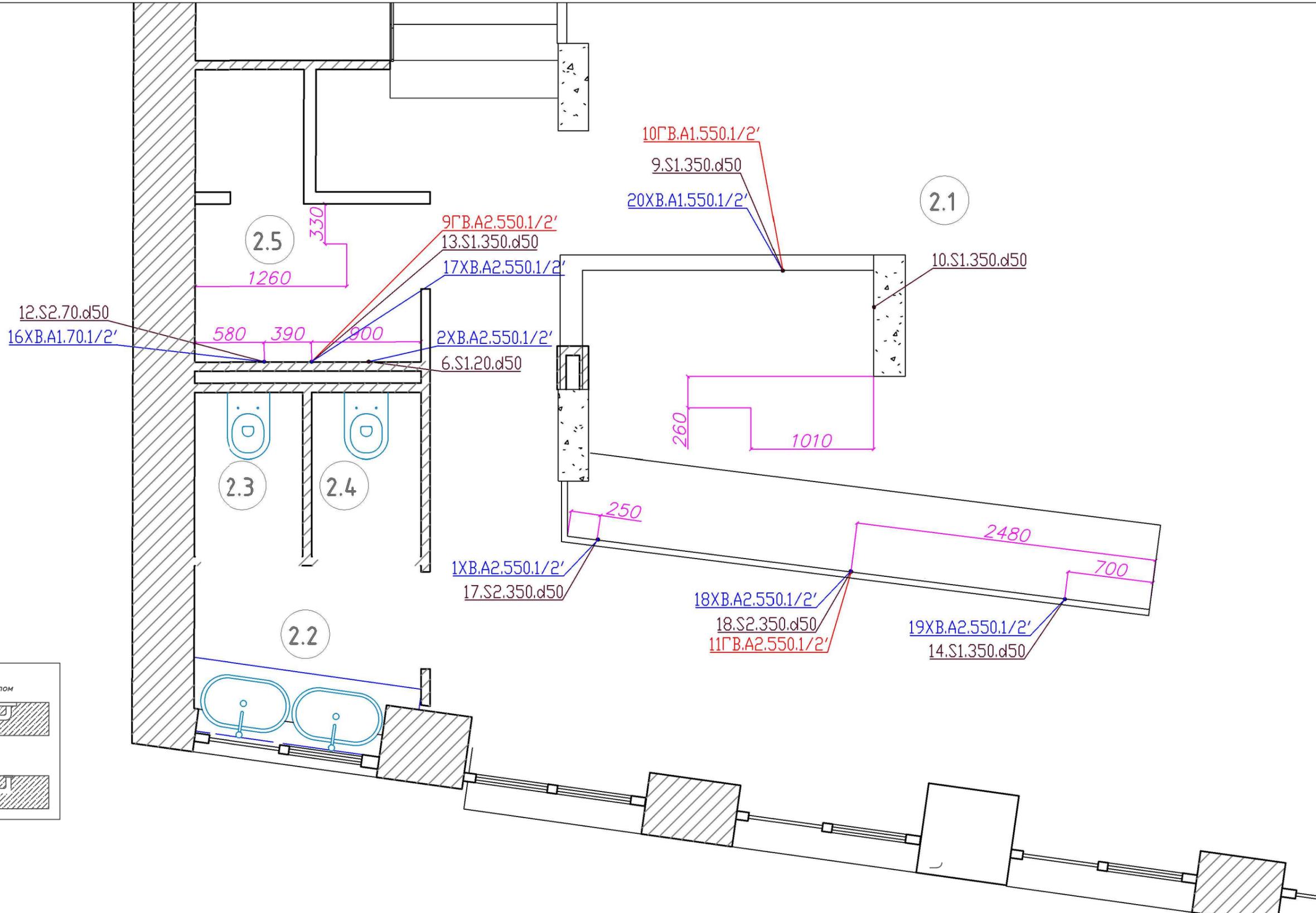
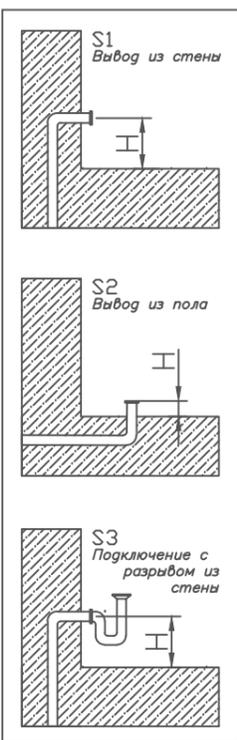
Стадия	Лист	Листов
П	19	50

ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"

Масштаб 1:100

Формат А3

Инв. N подл. Подпись и дата. Взам. инв. N



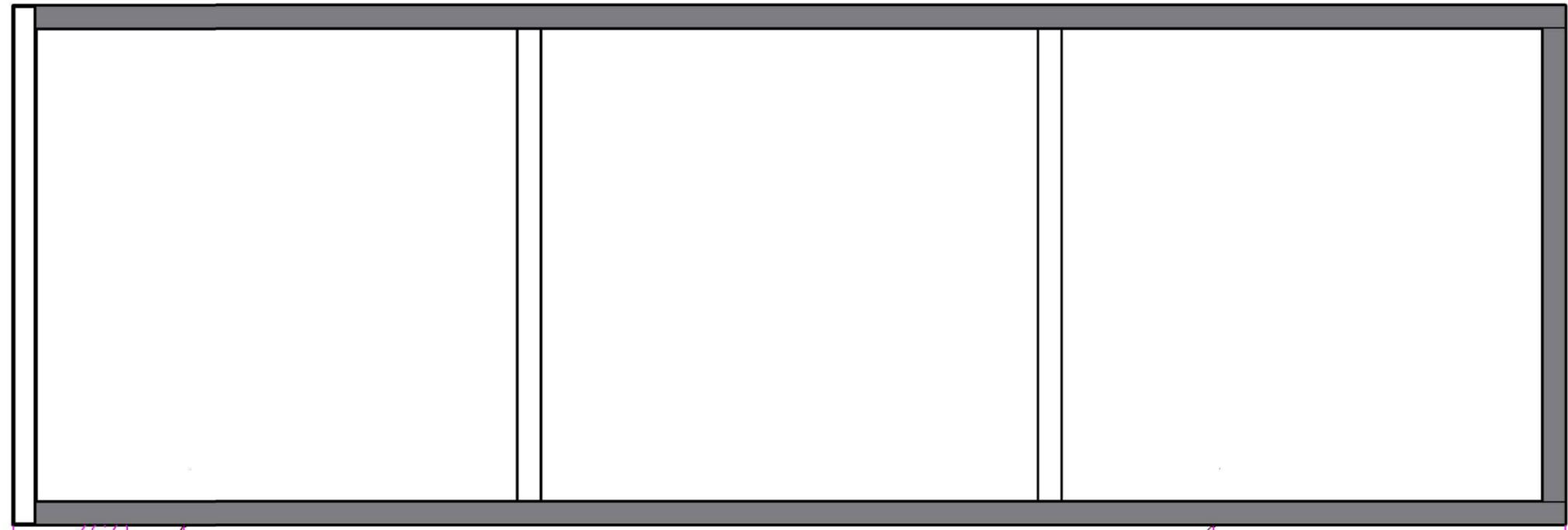
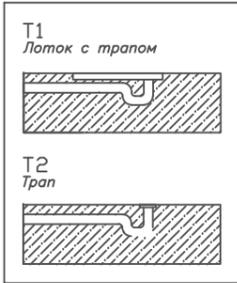
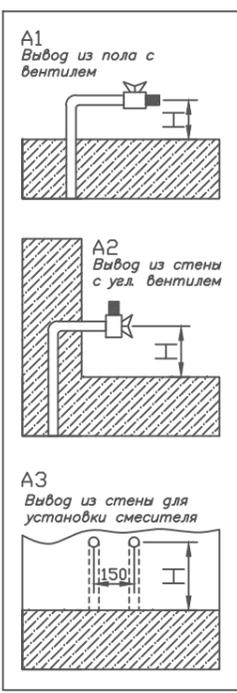
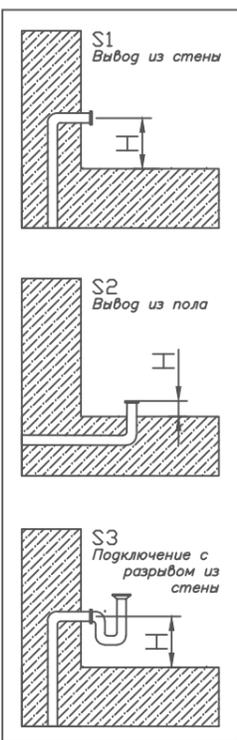
**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Все производственные помещения следует оборудовать сливными трапами.
- Слив в канализацию от оборудования предусмотреть в ближайший трап или канализационную сеть с разрывом струи.
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
- Точки подвода воды и канализации указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Водонагреватель поз \_\_\_\_ предназначен для потребителей поз \_\_\_\_ в период отключения магистральной горячей воды. В помещении установки водонагревателя предусмотреть доступный вентиль отсечки магистральной горячей воды (см. схему).

					ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ				
					Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Н док.	Подп.	Дата	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
РП		Битунов Д. А.			15.12.22		П	20	50
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22	План привязки воды и канализации. 2й этаж	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
Н. контр.							Формат А3		

Масштаб 1:100

Инв. N подл. Подпись и дата. Взам. инв. N



**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Все производственные помещения следует оборудовать сливными трапами.
- Слив в канализацию от оборудования предусмотреть в ближайший трап или канализационную сеть с разрывом струи.
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 2-4 Бар.
- Точки подвода воды и канализации указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Водонагреватель поз. \_\_\_\_\_ предназначен для потребителей поз. \_\_\_\_\_ в период отключения магистральной горячей воды. В помещении установки водонагревателя предусмотреть доступный вентиль отсечки магистральной горячей воды (см. схему).

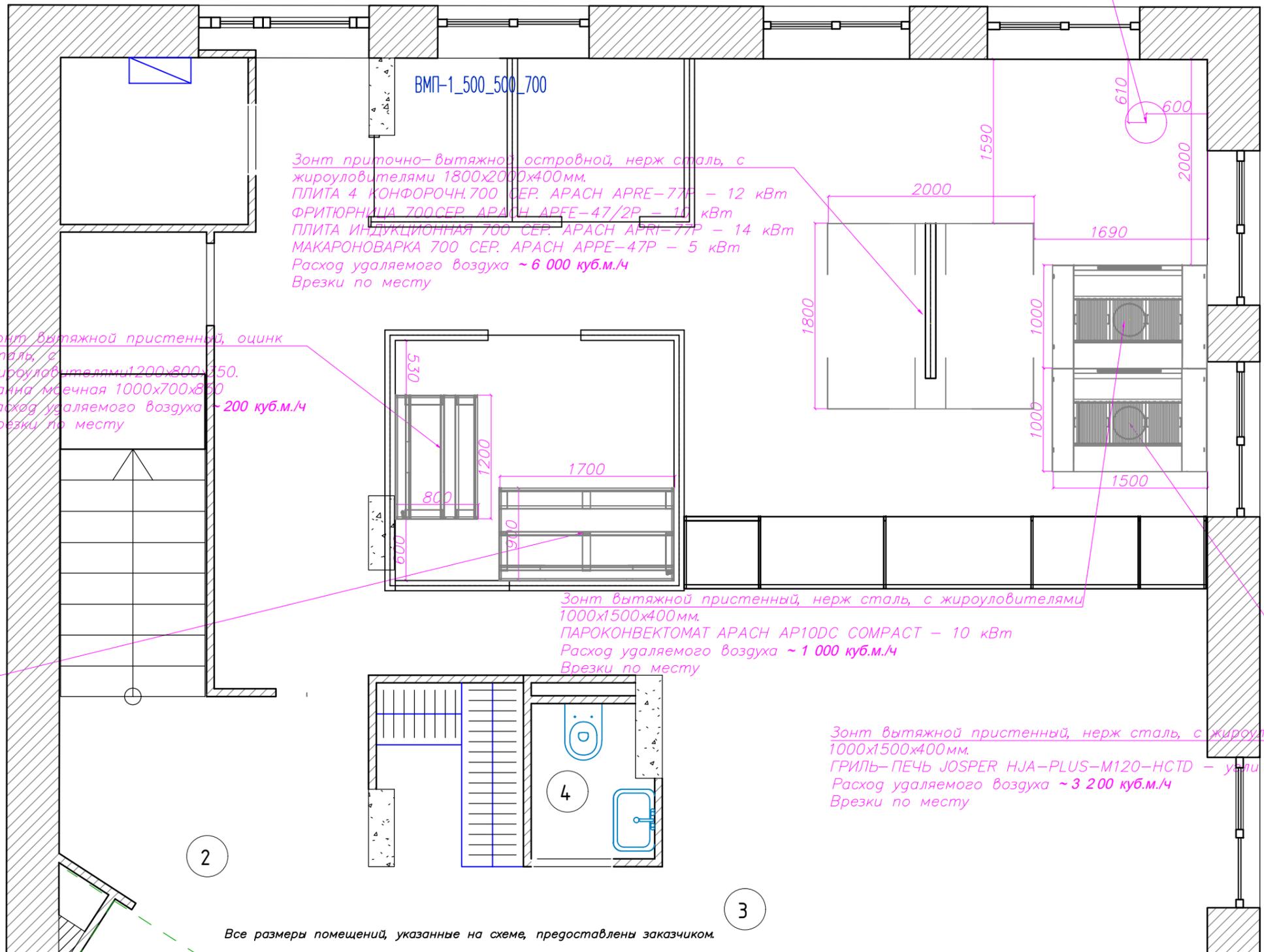
					ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ		
					Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
Изм.	Кол.уч.	Лист	Идок.	Подп.	Дата		
РП	Битунов Д. А.			15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.		Стадия П
Директор	Битунов Д. А.			15.12.22	План привязки воды и канализации. Холод. камеры		Лист 21
Н. контр.							Листов 50
						ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"	

Масштаб 1:100

Формат А3

Инв. N подл. Подпись и дата. Взам. инв. N

Подключение к пицца-печи напрямую, без вытяжного зонта.  
 Печь для пиццы Morello Forni FRV100 CUPOLA BASIC – 15 кВт  
 Расход удаляемого воздуха ~ 700 куб.м./ч



**Примечание:**

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Отверстие в вытяжных зонтах для врезки фланцев выполняется по месту.
- Вытяжные зонты присоединяются к производственной системе вытяжной вентиляции (выполняются заказчиком).
- Вытяжной зонт крепится на высоте 1900–2000 мм от чистого пола.
- Перепад давления воздуха при прохождении через фильтр равен 15%.
- В помещении установки моноблоков, сплитсистем и холодильных агрегатов предусмотреть приточно-вытяжную вентиляцию, температура окружающей среды от +5°до +25°С, влажность не выше 80%

**Условные обозначения:**

- Зона врезки вентиляционных фланцев.
- А – Точка крепления к потолку
- В – Точка крепления к стене (по месту).
- Qk – количество тепла, выделяемого конденсатором холодильного агрегата.

Изм.	Кол.уч.	Лист	Индок.	Подп.	Дата
РП	Битунов Д. А.				15.12.22
Директор	Битунов Д. А.				15.12.22
Н. контр.					

ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ

Кафе по адресу:  
г. Казань, ул. Подлужная

Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.

План привязки вентиляционных зонтов

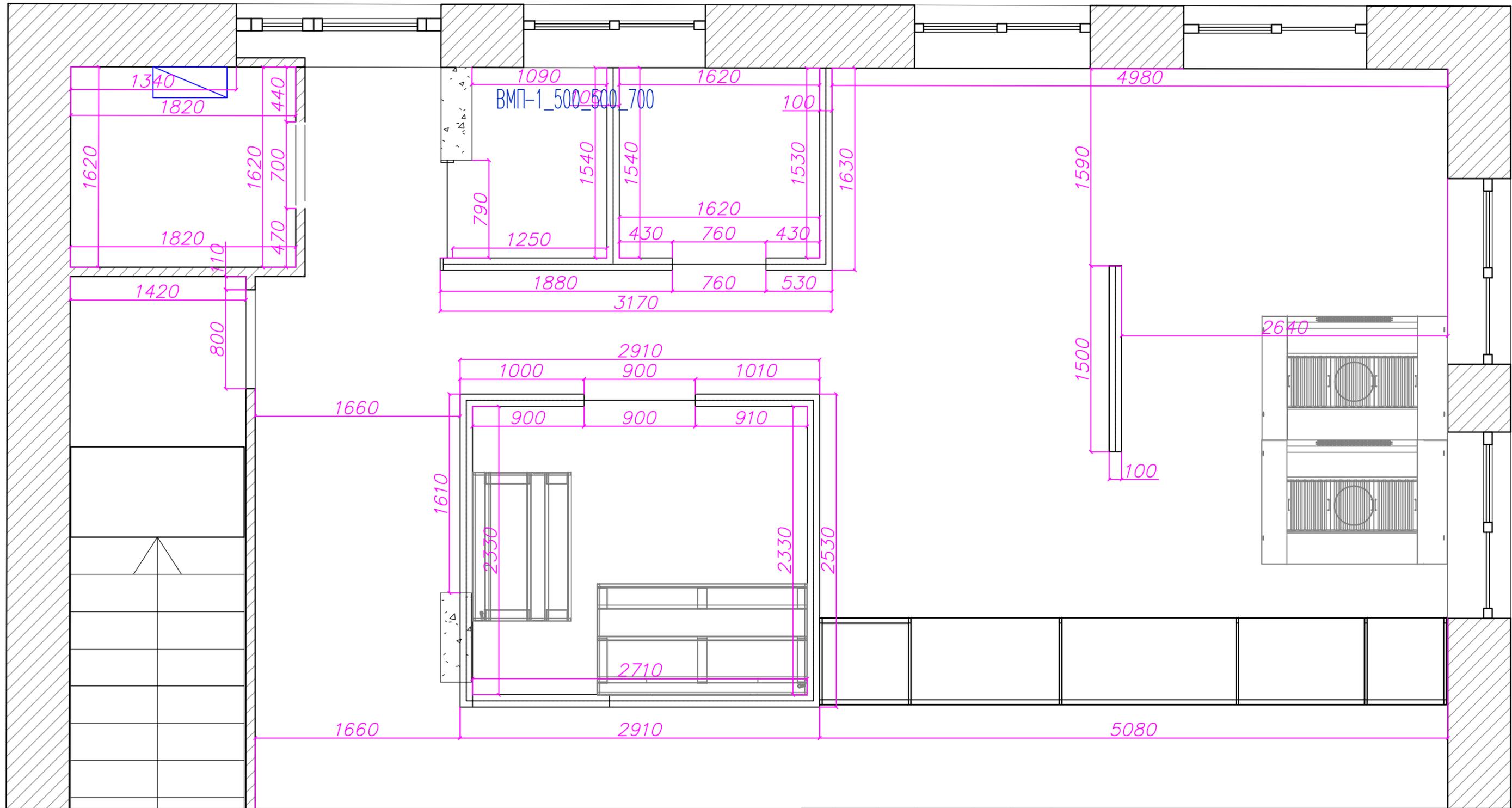
Стадия	Лист	Листов
П	22	50

ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



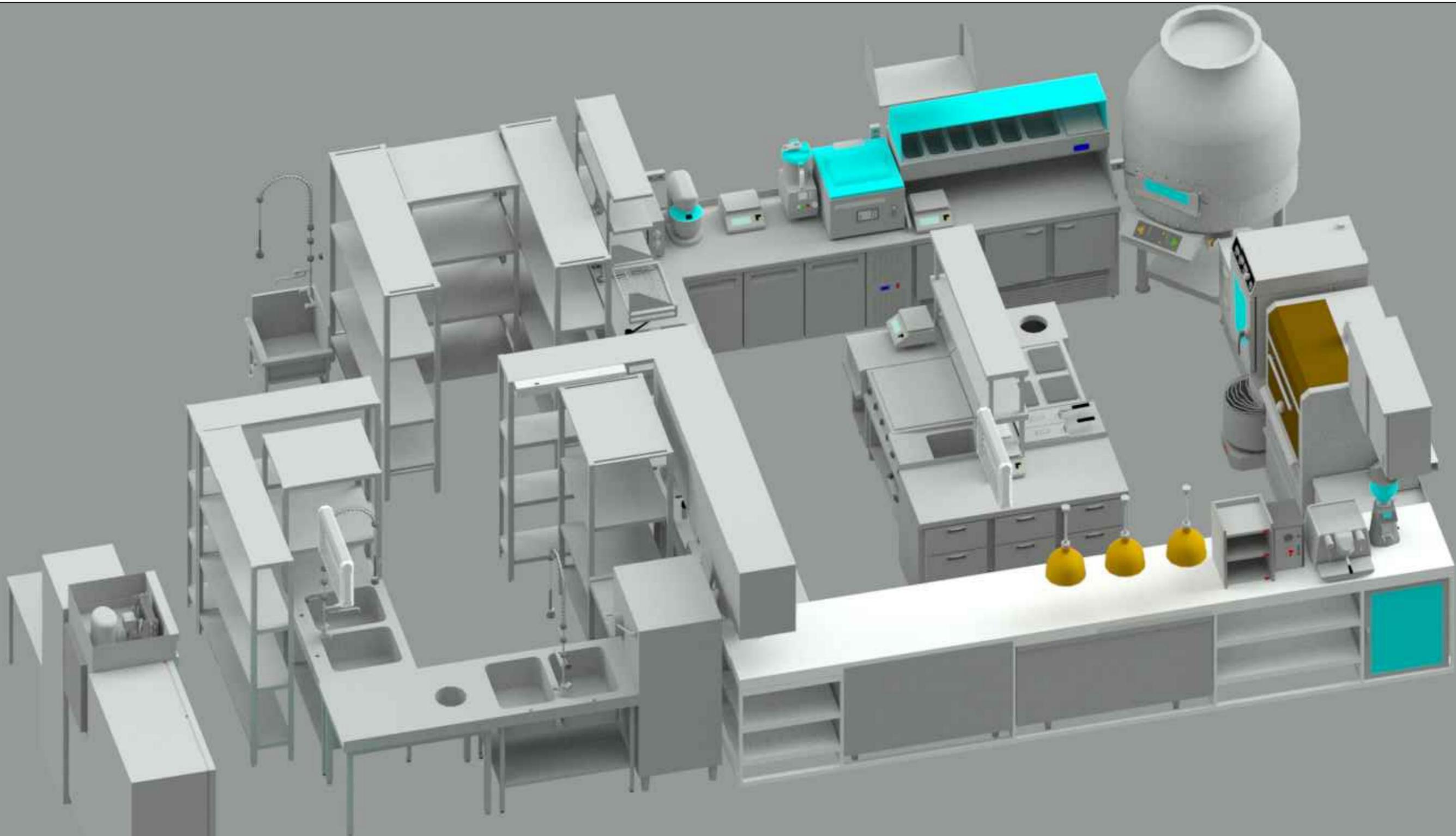
Все размеры помещений, указанные на схеме, предоставлены заказчиком.

					ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ					
					Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная					
Изм.	Кол.уч.	Лист	Идок.	Подп.	Дата	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов	
РП		Битунов Д. А.			15.12.22		П	23	50	
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22		ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"			
					Н. контр.		Схема расположения возводимых перегородок			

Масштаб 1:100

Формат А3

Инв. N подл. Подпись и дата Взам. инв. N



Инва. N подл. Подпись и дата Взам. инв. N

						ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ			
Изм. Кол.уч. Лист N док. Подп. Дата						Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная			
РП	Битунов Д. А.			15.12.22		Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия П	Лист 24	Листов 50
Директор	Битунов Д. А.			15.12.22		3d-визуализация расстановки оборудования. Вид 1	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
Н. контр.							Формат А3		

Масштаб 1:100

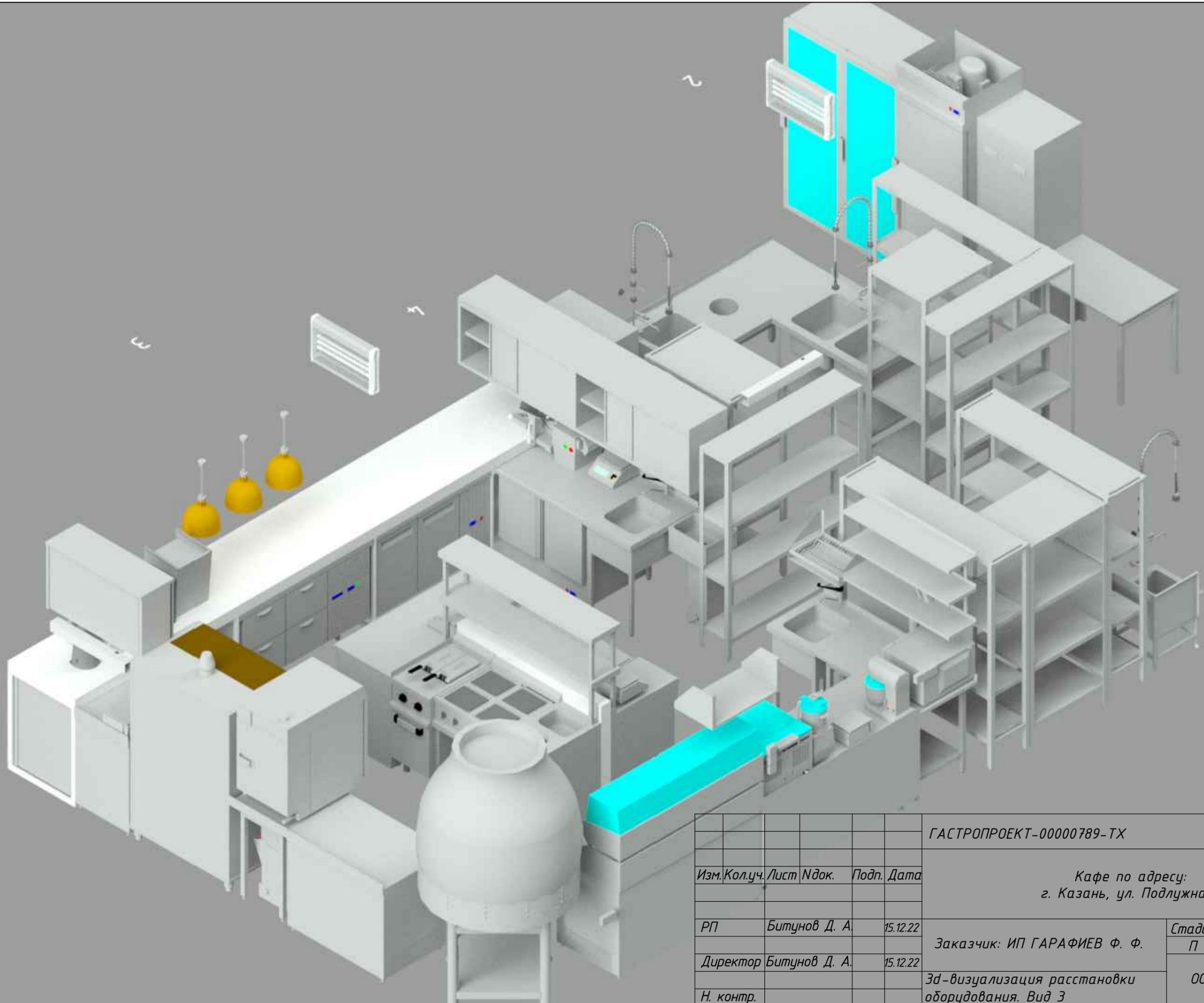


Инв. N подл. Подпись и дата Взам. инв. N

					ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ				
Изм.	Кол.уч.	Лист	Индок.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная			
РП	Битунов Д. А.				15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия	Лист	Листов
Директор	Битунов Д. А.				15.12.22	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"	П	25	50
Н. контр.							3d-визуализация расстановки оборудования. Вид 2		

Масштаб 1:100

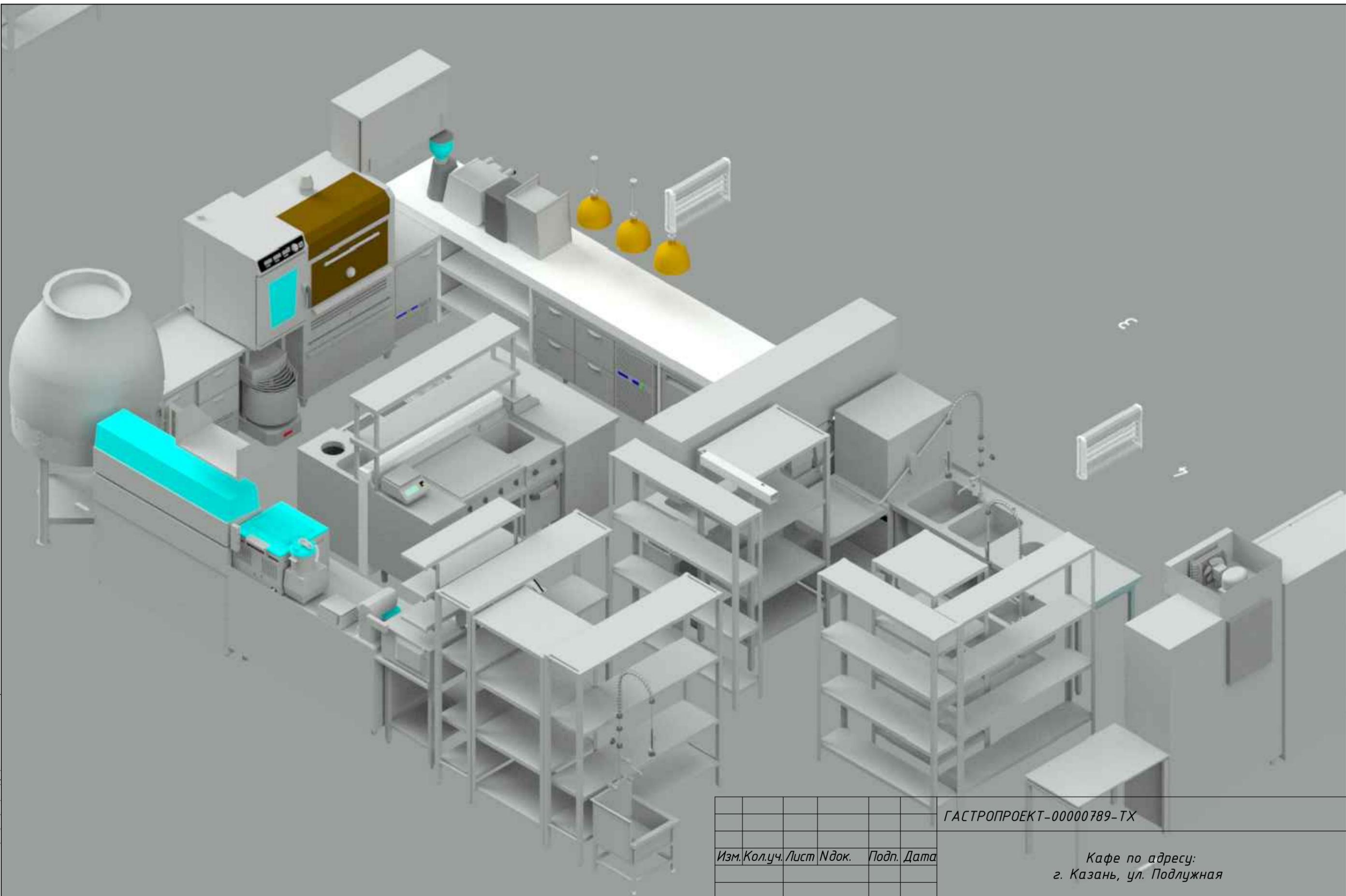
Формат А3



Инва. И подл. Подпись и дата Взам. инв. И

					ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ			
Изм. Кол.уч. Лист Ндок. Подп. Дата					Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная			
РП	Битунов Д. А.		15.12.22		Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.	Стадия П	Лист 26	Листов 50
Директор	Битунов Д. А.		15.12.22		3d-визуализация расстановки оборудования. Вид Э	ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
Н. контр.						Формат А3		

Масштаб 1:100



Инва. N подл. Подпись и дата Взам. инв. N

						ГАСТРОПРОЕКТ-00000789-ТХ		
Изм.	Кол.уч.	Лист	Индок.	Подп.	Дата	Кафе по адресу: г. Казань, ул. Подлужная		
РП		Битунов Д. А.			15.12.22			
Директор		Битунов Д. А.			15.12.22	Заказчик: ИП ГАРАФИЕВ Ф. Ф.		
Н. контр.						Эд-визуализация расстановки оборудования. Вид 4		
						Стадия	Лист	Листов
						П	27	50
						ООО "ГАСТРОПРОЕКТ"		
						Формат А3		

Масштаб 1:100

Менеджер проекта

/Д. А. Битунов\_/

Технолог проекта

/Д. А. Битунов\_/

## Спецификация оборудования

12.12.2022

№	Фото	Наименование	Кол-во	Производитель	Характеристики	Длина, мм.	Ширина, мм.	Высота, мм.	Мощность (1 ед.), кВт	Напряжение, В	Цена, RUB	Сумма, RUB
<i>Загрузка</i>												
8		Стол для приёма пищи персонала	1			1000	500	700	-	-	5 200,00	5 200,00
15		ШКАФ ДЛЯ РАЗДЕВАЛОК ПРАКТИК СТАНДАРТ LS 11-50	1	Практик	Размеры внешние, мм (ВxШxГ):1900*(1830)x500x500 Размеры внутренние, мм (ВxШxГ):1756x498x468 Вес, кг:26 Тип замка:ключевой Цвет:Серый полуматовый (RAL 7038) Тип покрытия:Порошковое Количество секций:1	600	500	1750	-	-	9 900,00	9 900,00
16		СТЕЛЛАЖ 1500x300x1800	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1500	300	1800	-	-	9 900,00	9 900,00
22		ШКАФ МОРОЗ.С ГЛУХ.ДВЕРЬЮ POLAIR CB105-S	1	Polair	697x695x1960мм, Диапазон рабочих температур, °С не выше -18, Объем 500л, Размер полки 595x455мм, Кол-во полок 4, 230В, 12 кВт/час за сутки	697	695	1960	0,55	220	56 560,00	56 560,00

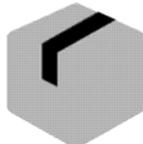
28		ШКАФ ХОЛОД.СО СТЕКЛОМ POLAIR DM104-BRAVO	1	Polair	606х600х1730мм, Хладагент R134а Диапазон рабочих температур, °С +1...+10, Объем 390л, Кол-во полок в комплекте 4, 320В, 2,2 кВт/час	606	600	1730	0,24	220	34 160,00	34 160,00
29		ШКАФ ХОЛОД.СО СТЕКЛОМ POLAIR DM104-BRAVO	1	Polair	606х600х1730мм, Хладагент R134а Диапазон рабочих температур, °С +1...+10, Объем 390л, Кол-во полок в комплекте 4, 320В, 2,2 кВт/час	606	600	1730	0,24	220	34 160,00	34 160,00

**Гардероб**

56		Шкаф металлический ШРМ-24	1	Пакс металл	разборный, двухсекционный с 4-мя отделениями, для хранения сменной одежды	600	500	1860	-	-	6 900,00	6 900,00
59		Шкаф металлический ШРМ-24	1	Пакс металл	разборный, двухсекционный с 4-мя отделениями, для хранения сменной одежды	600	500	1860	-	-	6 900,00	6 900,00
63		Шкаф металлический ШРМ-24	1	Пакс металл	разборный, двухсекционный с 4-мя отделениями, для хранения сменной одежды	600	500	1860	-	-	6 900,00	6 900,00

64		Шкаф металлический ШРМ-24	1	Пакс металл	разборный, двухсекционный с 4-мя отделениями, для хранения сменной одежды	600	500	1860	-	-	6 900,00	6 900,00
65		Шкаф металлический ШРМ-24	1	Пакс металл	разборный, двухсекционный с 4-мя отделениями, для хранения сменной одежды	600	500	1860	-	-	6 900,00	6 900,00

**Моечная кухонной и столовой посуды**

12		СТЕЛЛАЖ 1300x300x1800	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1300	300	1800	-	-	9 900,00	9 900,00
13		ОБЛУЧАТЕЛЬ БАКТЕРИЦИДНЫЙ КРИСТАЛЛ-3	1	ОБН	Производительность облучателя, не менее, кубических метров/час — 85, Тип лампы — ДБ-15, TUV-15(Philips); в комплекте две лампы	85	82	775	0,04	220	4 500,00	4 500,00
14		СТЕЛЛАЖ 1400x300x1800мм	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1400	300	1800	-	-	10 129,00	10 129,00

17		СТЕЛЛАЖ 600x700x1800	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	600	700	1800	-	-	9 900,00	9 900,00
18		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 880x600x1850мм	1	Россия	,каркас разборный, стойки труба 40x40 из нержавеющей стали AISI 430, полки сплошные из стали AISI 430	880	600	1850	-	-	9 900,00	9 900,00
19		УСТРОЙСТВО ДУШИРУЮЩЕЕ CANCAN CC.MT02	1	Cancan	150x(360+132 (крепление к стене))x(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки 30 мм, комплектуется резиновыми кранбуксами; Корпус, система крепления к стене, смеситель сделаны из хромированной латуни; Труба из нержавеющей стали; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360°; Имеются соединения для горячей и холодной воды; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали. Выдерживает рабочее давление до 30-50 бар; Внутренняя трубка из нетоксичного термостойчивого материала EPDM; Шланг устойчив к воздействию горячей воды до 100°C	150	492	1130	-	-	10 740,91	10 740,91
20		ВАННА МОЕЧНАЯ 1000x700x850	1	Nicold	1000x700x870мм, 2 секц., (400x500x250), (нерж.угол)	1000	700	870	-	-	16 713,48	16 713,48
21		СТОЛ УГЛОВОЙ 600 ММ ЛЕВЫЙ	1	Россия	600x650x850 мм, левый, для купольной п/м	600	650	850	-	-	14 200,00	14 200,00

23		ЛАМПА ИНСЕКТИЦИДНАЯ HURAKAN HKN-MID180M	1	Hurakan	645x88x280мм, 0,05кВт, 220В, 3,65кг, УФ, площадь действия 180 кв.м, в комплекте с цепью для подвешивания	645	88	280	0,05	220	2 568,38	2 568,38
24		СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ Д/СБОРА ОТХОДОВ 1100x700x850	1	Россия	1100x700x850мм, стол с отв.для сбора отходов. (отв. слева)	1100	700	850	-	-	6 800,00	6 800,00
25		УСТРОЙСТВО ДУШИРУЮЩЕЕ SANCAN CC.MT02	1	Sancan	150x(360+132 (крепление к стене))x(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки 30 мм, комплектуется резиновыми кранбуксами; Корпус, система крепления к стене, смеситель сделаны из хромированной латуни; Труба из нержавеющей стали; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360°; Имеются соединения для горячей и холодной воды; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали. Выдерживает рабочее давление до 30-50 бар; Внутренняя трубка из нетоксичного термостойчивого материала EPDM; Шланг устойчив к воздействию горячей воды до 100°C	150	492	1130	-	-	10 740,91	10 740,91
26		ВАННА МОЕЧНАЯ	1	Hicold	1000x700x870мм, моечная ванна, 2 секц., (400x500x250), (нерж.угол)	1000	700	870	-	-	16 800,00	16 800,00
27		МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ КУПОЛЬНАЯ TATRA TW.H50+DR+DD	1	Tatra	690x861x1460 (1910) мм, 400В, 9,7 кВт, 60 кассет/час, циклы: 60-90-120-180 сек, подключение к холодной и горячей воде, кассета 500x500 мм, дозаторы моющего и ополаскивающего средств, высота подъема купола 400 мм, функция THERMOSTOP	690	861	1460	9,70	380	127 114,79	127 114,79

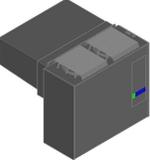
Сухой склад

9		СТЕЛЛАЖ 800х600х1800мм	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	800	600	1800	-	-	9 900,00	9 900,00
10		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1580х400х1850мм	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1580	400	1850	-	-	10 129,00	10 129,00
11		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1580х400х1850мм	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1580	400	1850	-	-	10 129,00	10 129,00

**Холодильные камеры**

		Блок 3-х камер 7000х2300х2500мм	1			7000	2300	2500	-	-	277 700,00	277 700,00
52		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000х600х1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
53		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000х600х1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00

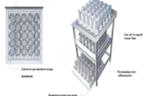
54		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
55		ВЕСЫ ЭЛ.ТОВАРНЫЕ CAS DL-150	1	CAS	150кг/50г, платф 370x500, пит 9В /220В, батарейки в комплект не входят	410	640	750	0,01	220	20 167,06	20 167,06
57		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
58		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
60		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
67		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
68		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 900x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	900	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
69		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00

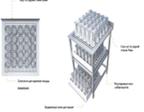
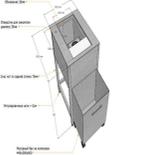
70		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
71		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 900x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	900	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
72		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
73		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
74		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 900x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	900	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
75		СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ 1000x600x1830	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	600	1830	-	-	11 850,00	11 850,00
76		МОНОБЛОК НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗИМНИЙ КОМПЛЕКТ	1	Не определено	Хладагент R404A Температурный режим, °C -15...- 25, Максимальное энергопотребление, кВт2,2, 380В, Производительность 1200м3/час	807	790	704	1,23	380	70 266,00	70 266,00
77		МОНОБЛОК СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗИМНИЙ КОМПЛЕКТ	1	Не определено	Хладагент R404A Температурный режим, °C -5...+10, Максимальное энергопотребление, кВт 1,15, 220В, Производительность 1500м3/час	807	790	704	1,20	220	57 438,00	57 438,00

**Бар (2 этаж)**

7		Льдогенератор серии СВ 425А HC B-Qube	1	BREMA		500	580	800	-	-	89 064,00	89 064,00
40		ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА HURAKAN HKN-TRGM	1	Hurakan	240x170x370, 0,08 кВт, 220В, 4,17кг, 1000 об/мин, произв. до 12 кг/ч,н/ст, емкость 3 л из пласт.	240	170	370	0,08	220	5 317,00	5 317,00
41		ШКАФ МОРОЗ.СО СТЕКЛОМ TEFCOLD UF200SG	1	Tefcold	600x600x850мм, 0,27кВт, 220В, -10...-24С, 57кг, с встр.агр. R290, нержавейка, дверь с подогревом, LED подсветка, замок, 2 фикс. полки	600	600	850	0,27	220	81 980,00	81 980,00
44		Блендер Hamilton Beach HDH750-CE Eclipse	1	Hamilton Beach	Габариты нетто/брутто (мм) 216x286x470 / 365x490x325 Мощность (Вт) 1000 Вт Объем (М3) 0.029035	240	210	490	0,75	220	93 777,00	93 777,00

45		СОКОВЫЖИМАЛКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ BORK Z-800	1	Bork	180x230x450 мм, 60 об./мин. прижимного типа, настольная для citrusовых, с плавным запуском двигателя, защитой от перегрузки, 1 скоростью, с функцией «Капля-стоп», 2 фильтрами, корпус из алюминиевого сплава, мощность 120Вт.напр. 220V	180	230	450	0,12	220	21 600,00	21 600,00
46		СОКОВЫЖИМАЛКА Д/ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ BORK S800	1	Bork	снята с производства: 220x320x420 мм, центробежная, настольная, для всех видов фруктов и овощей, с плавным запуском двигателя, защитой от перегрузки, 2 скоростями: 6500 и 13000об/мин, стаканом для сока 1л, контейнером для жмыха 3,5л, размер горловины 84мм, корпус из нержавеющей стали, мощность-1500Вт.напр.-220V; ножи стальные с покрытием нитрид титаном	220	320	420	1,50	220	22 000,00	22 000,00
47		ЭЛЕКТРОПИЯТИЛЬНИК HURAKAN HKN-HVZ35M	1	Не определено	190x240x580мм, производительность 35л/ч, объём бойлера 12л, 2,5кВт, 220В, тип подачи воды: подключение к водопроводу, 5,5кг, материал корпуса: нерж.сталь 201, материал резервуара: нерж сталь 304, с возможностью замены ТЭНа	242	568	501	2,83	220	14 666,00	14 666,00
48		КОФЕМОЛКА FIORENZATO F64 E ЧЕРНЫЙ МАТОВЫЙ	1	FIORENZATO	230x270x615, 220 V, 0,35 кВт, 14 кг, электронная кофемолка-дозатор, цвет черный матовый, плоские жернова, скорость вращения 1350 об/мин. Объем бункера 1500гр. Диаметр жерновов 64мм, металл, сенсорный дисплей; производительность 7 г/3 с; рекомендованная производительность в день 1 - 2 кг	230	270	615	0,35	220	46 725,12	46 725,12

49		КОФЕМАШИНА VICTORIA ARDUINO EAGLE ONE 2 ГРУППЫ/ЧЕРНЫЙ МАТОВЫЙ/ПОДСВЕТКА 166781	1	VICTORIA ARDUINO	Кофемашина-автомат, 2 группы, мультибойлерная, черная матовая, подсветка, 380V. 758x576x437 мм, 3кВт, 380V, 68,5 кг; (высота групп 125мм), корпус из нержавеющей стали; система NEO (New Engine Optimization) гарантирует высокую производительность при снижении энергопотребления. Бойлеры из стали и изолированы уникальным материалом, который гарантирует экстремальную теплоизоляцию. Объем парового бойлера - 7 л, объем кофейных бойлеров - 0,14 литра. Система TERS использует сбрасываемую воду для предварительного нагрева поступающей воды с помощью метода рециркуляции, что сводит к минимуму количество отходов. Паровые краны Cool Touch предотвращают ожоги. Машина имеет стильный дизайн, подсветку задней стенки и групп, многофункциональный TFT-дисплей и жидкокристаллические дисплеи на каждую группу. Машина соединяется с приложением на базе IOS или Android через Bluetooth, через приложение можно настраивать параметры напитков и отправлять настройки через почту или мессенджеры. Цвет корпуса черный	758	576	437	3,00	380	598 800,00	598 800,00
50		ШКАФ ХОЛОД. TEFCOLD BA10H	1	Tefcold	600x520x900мм, 220В, 0,085кВт, + 2...+10С, 124л, R600A, 2 решетчатые хромированные полки	600	520	900	0,09	220	49 680,00	49 680,00
51		ШКАФ ХОЛОД. TEFCOLD BA10H	1	Tefcold	600x520x900мм, 220В, 0,085кВт, + 2...+10С, 124л, R600A, 2 решетчатые хромированные полки	600	520	900	0,09	220	49 680,00	49 680,00
78		№1 Стол Спилстоп с выдвигаемыми полками BARMADЕ	1	BARMADЕ		700	700	900	-	-	32 000,00	32 000,00
79		Станция "ГРЕЗЫ Гарри Джонсона" + Ванна для вина с	1	BARMADЕ		1550	700	900	-	-	205 000,00	205 000,00

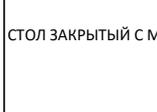
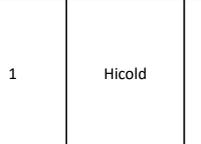
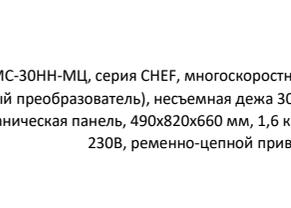
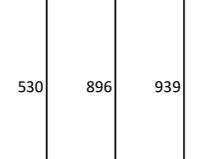
	<p>Стол Спилстоп с выдвижными полками BARMADЕ</p>	<p>1</p>	<p>BARMADЕ</p>		<p>700</p>	<p>700</p>	<p>1000</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>32 000,00</p>	<p>32 000,00</p>
	<p>№15 Отсек для мусорного ведра</p>	<p>1</p>			<p>300</p>	<p>750</p>	<p>900</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>0,00</p>	<p>0,00</p>
	<p>№5 Моечный модуль BARMADЕ</p>	<p>1</p>	<p>BARMADЕ</p>		<p>630</p>	<p>700</p>	<p>1000</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>65 000,00</p>	<p>65 000,00</p>
	<p>Смеситель для раковины с локтевой (хирургической)</p>	<p>1</p>	<p>RIVA</p>	<p>Материал изделия - латунь Покрытие - хром Длина ручки - 18 см. Высота излива: 25 см.</p>	<p>2500</p>	<p>50</p>	<p>2500</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>4 680,00</p>	<p>4 680,00</p>
	<p>РУКОМОЙНИК НАПОЛЬНОЙ КАУМАН РМН-400/320</p>	<p>1</p>	<p>Kayman</p>	<p>400x320x850, ванна цельнотянутая из стали ванна цельнотянутая из стали AISI 304, 400x300x200, каркас из стали AISI 430, педаль. Необходим комплект для подключения горячей и холодной воды либо только холодной воды, Излив идет в комплекте, 0,09V, м3</p>	<p>400</p>	<p>320</p>	<p>850</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>22 628,92</p>	<p>22 628,92</p>
	<p>ОБЛУЧАТЕЛЬ БАКТЕРИЦИДНЫЙ КРИСТАЛЛ-3</p>	<p>1</p>	<p>ОБН</p>	<p>Производительность облучателя, не менее, кубических метров/час — 85, Тип лампы — ДБ-15, TUV-15(Philips); в комплекте две лампы</p>	<p>85</p>	<p>82</p>	<p>775</p>	<p>0,04</p>	<p>220</p>	<p>4 500,00</p>	<p>4 500,00</p>
	<p>ПОЛКА НАСТЕННАЯ НПК-12/4 КУПЕ</p>	<p>1</p>	<p>Nicold</p>	<p>1200x400x600мм, НПК-12/4 полка настен., двер.-купе</p>	<p>1200</p>	<p>400</p>	<p>600</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>21 088,27</p>	<p>21 088,27</p>

87		ВАННА МОЕЧНАЯ 500x700x850	1	Hicold	500x700x870мм, HCO1M-5/7Б стол-моечная ванна (350x400x175)	500	700	870	-	-	7 403,00	7 403,00
88		ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ CAS SW I-5 ОДИН ДИСП	1	CAS	5кг/2г, автономные, платф 239x190, питание от 6-и батарей типоразмера D или от сети, батарейки в комплект не входят	260	287	137	0,25	220	6 473,38	6 473,38
89		ОВОЩЕРЕЗКА ROBOT COUPE CL50	1	Robot Coupe	350x320x590 мм, 0,55 кВт, 380В, 3ф., 375об/м, 250кг/ч, 6/дисков. Овощерезка CL 50 1 скорость Трёхфазная 400В/50/3. Мощность 550 Вт. Скорость 375 об/мин. Магнитная система защиты, торможение двигателем и автоматическое возобновление работы с помощью рычага. Овощерезка с боковым выбросом имеет 2 воронки: 1 большая воронка (площадь: 139 см2, объём загрузки: 2,2 л) и 1 цилиндрическая воронка ? 58 мм. Металлические крышка и чаша. От 50 до 400 порций. Поставляется без дисков. Моторный блок из высокопрочного композитного материала. Вал двигателя из нержавеющей стали.	350	320	590	0,55	380	102 641,00	102 641,00
90		СТОЛ ХОЛОД. POLAIR TM2GN-G	1	Polair	900x700x850/910мм, R290 (ПРОПАН), 184л, рабочий диапазон температур -2...+10° С, работают при температуре окр. среды до +43° С, хладагент R134А . Толщина стенки корпуса 43 мм, Изготовлен из нерж стали снаружи* и изнутри 2 двери. GN1/1	900	700	850	0,33	220	54 411,00	54 411,00
91		СЛАЙСЕР HURAKAN HKN-HM250M	1	Hurakan	470x350x380, 220 В, 0,15 кВт, 16,5кг, нож 250мм, толщина среза 0,2-12 мм, (встр.зат.устр., алюминий)	350	470	380	0,15	220	20 529,60	20 529,60
92		ПОЛКА НАСТЕННАЯ НПК-12/4 КУПЕ	1	Hicold	1200x400x600мм, НПК-12/4 полка настен., двер.-купе	1200	400	600	-	-	21 088,27	21 088,27
93		СТОЛ ХОЛОД. POLAIR TM2GN-GC	1	Polair	1200x705x850/910мм, R290 ПРОПАН, диапазон рабочих температур, С -2...+10 Объем, л320, 2 двери, Вместо полок можно использовать gastronormности GN1/1. 2 двери, стол соответствует классу защиты электроприборов IP24. может работать при вн.температурах – до +43°С. Хладагент R 134а, тип охлаждения динамический, тип оттайки автоматическая с системой испарения конденсата. характеризуется высокой эргономичностью. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали. 2 полки в комплекте, толщина створки 40мм, без вылета безе 50мм	1200	705	850	-	220	55 169,00	55 169,00

94		ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ CAS SW I-5 ОДИН ДИСП	1	CAS	5кг/2г, автономные, платф 239x190, питание от 6-и батарей типоразмера D или от сети, батарейки в комплект не входят	260	287	137	0,25	220	6 473,38	6 473,38
95		ПОЛКА НАСТЕННАЯ НПС-7/4	1	Hicold	700x400x300мм, НПС-7/4 полка настен.сплошная	700	400	300	-	-	2 845,25	2 845,25
97		Стол для пиццы Cooleq PS903	1	Cooleq	1385x700x1050мм, PZE3-111/GN КАМЕНЬ стол для пиццы охл.(+2+10), 3 двери, с бортом с 3х сторон, 1485x700x1050мм	1385	700	1050	0,22	220	86 500,00	86 500,00
98		ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ MORELLO FORNI FRV100 VULCANO BASIC	1	Morello Forni	1200x1370x2150мм, 15кВт, 380В, вместимость 6 пицц d=30см, производительность 90 пицц в час	1200	1370	2150	15,00	380	1 010 616,00	1 010 616,00
99		СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ NICOLD GNE22/TN	1	Hicold	1000x700x850мм, GNE 22/TN стол охл.(-2+10), 4 ящика, 1000x700x850мм, ниж.распол.агрегата	1000	700	850	0,15	220	102 013,89	102 013,89
100		Смеситель для раковины с локтевой (хирургической)	1	RIVA	Материал изделия - латунь Покрытие - хром Длина ручки - 18 см. Высота излива: 25 см.	2500	50	2500	-	-	4 680,00	4 680,00
101		МИКСЕР ROBOT COUPE MINI MP190 COMBI	1	Robot Coupe	78x78x470 мм, 0,25 кВт, 220В, 1 фазн., с вариатором, венчик+измельчитель. Миксер используется для приготовления супов-пюре, овощных супов, овощных пюре, фруктовых муссов. Регулируемая скорость от 2000 до 12500 об/мин. Нож, насадка и штанга, длиной 190 мм, полностью из нержавеющей стали. АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ • 1 настенное крепление для ручного миксера. • 1 ключ для сборки и разборки ножа.	78	78	470	0,25	220	41 355,36	41 355,36

102		МИКСЕР ROBOT COUPE CMP350 V.V.	1	Robot Coupe	94x94x718мм, используется Для приготовления супов-пюре, овощных супов, овощных пюре, фруктовых муссов. Ручной миксер CMP 350 V.V. - Однофазный 230/50/1. Мощность 400 Вт - Скорость от 2300 до 9600 об/мин. Нож, насадка и штанга, длиной 350 мм, полностью из нержавеющей стали. АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ • 1 настенное крепление для ручного миксера. • 1 ключ для сборки и разборки ножа.	94	94	718	0,40	220	42 474,24	42 474,24
103		ПОЛКА НАСТЕННАЯ НПНК-11/3 КАСКАДНАЯ	1	Hicold	1100x300x600мм, НПНК-11/3 полка настен.каскадная, HICOLD RUS	1100	300	600	-	-	9 845,04	9 845,04
104		ПЕЧЬ СВЧ TURBOAIR TMW-1100NM	1	TURBOAIR	Габариты 542x461x329 мм, габариты камеры 350x357x230 мм, объем 29 литров, 1 магнетрон, внутренняя подсветка LED, механическое управление	542	461	329	1,00	220	28 916,16	28 916,16
105		СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ НСО-11/6БП	1	Hicold	1100x600x850мм, НСО-11/6БП стол произ. пристенн. с полкой	1100	600	850	-	-	13 712,90	13 712,90
106		Миксер планетарный KitchenAid 5KPM5EER красный	1	Hurakan	350x275x420 Н мм, 0,315 кВт, 220 В, дежа подъем. 4.8 л, 60 - 265 об/мин, двиг-ль 0,8 л/с, венчик, лопатка, крюк, голова фикс.	350	275	420	0,50	220	45 800,00	45 800,00
107		ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ CAS SW I-5 ОДИН ДИСП	1	CAS	5кг/2г, автономные, платф 239x190, питание от 6-и батарей типоразмера D или от сети, батарейки в комплект не входят	260	287	137	0,25	220	6 473,38	6 473,38
108		СТОЛ ХОЛОД. POLAIR TM3GN-GC	1	Polair	1630x705x850/910мм, R290 ПРОПАН, Рабочий диапазон температур -2...+ 10° С, работают при температуре окр. среды до + 43° С Хладагент R134a . Толщина стенки корпуса 43 мм Объем, л 450 Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт GN1/1, Мощность 350вт.	1630	705	850	0,35	220	64 255,00	64 255,00

109		КУТТЕР С ПОДОГРЕВОМ ROBOT COUPE ROBOT-COOK 43000R	1	Robot Coupe	226X338X522 мм, 1,8 кВт, 220В, от 100 до 4500 об/мин, емк.3.7л.	226	338	522	1,80	220	211 969,00	211 969,00
110		Упаковщик вакуумный PACVAC VM-350	1	PACVAC	550x410x510, 220В, 0, 37кВт, камера 350x370x75( 105) , планка 350мм, насос 10м3/ч, продолжительность цикла 30-40 секунд	550	410	438	510,00	220	57 120,00	57 120,00
111		ПОЛКА НАСТЕННАЯ НПДСТ 5,2/3,4	1	NicolD	520x340x277мм, НПДСТ 5,2/3,4 полка настенная для сушки тарелок 520x340x277мм	520	340	277	-	-	2 582,61	2 582,61
112		ВАННА МОЕЧНАЯ 500x700x850	1	Россия	500x600x850мм,	500	600	850	-	-	7 200,00	7 200,00
113		СТОЛ-ВСТАВКА 700СЕР.	1	Россия	400*700*850, нерж.сталь	400	700	850	-	-	8 500,00	8 500,00
114		ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ CAS SW I-5 ОДИН ДИСП	1	CAS	5кг/2г, автономные, платф 239x190, питание от 6-и батареек типоразмера D или от сети, батарейки в комплект не входят	260	287	137	0,25	220	6 473,38	6 473,38

115		СТОЛ ЗАКРЫТЫЙ С МОЙКОЙ Д/СБОРА ОТХОДОВ	1	Hicold	400x700x850мм, с бортом - стол закрытый, с мойкой (325x265x150) и отв. для сбора отходов, 400x700x850мм	400	700	850	-	-	18 900,00	18 900,00
116		Плита индукционная Новая Энергия ПЭИ-4	1	Новая Энергия	700*700*850, 380В, 14кВт, 4 индукционные конфорки, на откр.подставке	700	700	850	14,00	380	140 614,00	140 614,00
117		ПОЛКА НАСТОЛЬНАЯ НПСТ2-16/3	1	Hicold	1600x300x800мм, НПСТ2-16/3 (Н=800мм) полка настольная двойная	1600	300	800	-	-	12 257,04	12 257,04
118		Плита индукционная Новая Энергия ПЭИ-4	1	Новая Энергия	700*700*850, 380В, 14кВт, 4 индукционные конфорки, на откр.подставке	700	700	850	14,00	380	140 614,00	140 614,00
119		ТЕСТОМЕС СПИРАЛЬНЫЙ ТМС-30НН-МЦ CHEF 41000018849	1	Чувашторгтехника	490x820x660мм, Тестомес спиральный ТМС-30НН-МЦ, серия CHEF, многоскоростной (плавная регулировка - частотный преобразователь), несъемная дежа 30 л, неподъемная траверса, 110 кг/ч, э/механическая панель, 490x820x660 мм, 1,6 кВт, 230В, ременно-цепной привод	490	820	660	1,60	220	118 736,00	118 736,00
120		ПАРОКОНВЕКТОМАТ APACH AP10DC COMPACT	1	Apach Cook Line	530x896x939мм, 10 GN1/1-40 или 6 GN1/1-65, 14 кВт, 380В, автомойка, цифровая панель, термощуп, 2 скорости вентилятора ЗАКАЗ ТОЛЬКО ИЗ НАЛИЧИЯ ИЛИ ИЗ ПОСТАВОК. Далее замена на ПАРОКОНВЕКТОМАТ APACH AP10NDC COMPACT	530	896	939	14,00	380	271 719,00	271 719,00

121		СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ НСО-6/7Б	1	Hicold	600x700x850мм, НСО-6/7Б стол произ. пристен.	600	700	850	-	-	8 035,25	8 035,25
122		МАКАРОНОВАРКА 700 СЕР. АРАСН АРРЕ-47Р	1	Apach Cook Line	400*700*850, 380В, 5,5кВт, 1 ванна 26л, на закр.подставке, корзины в комплект не входят ЗАКАЗ ТОЛЬКО ИЗ НАЛИЧИЯ И ИЗ ПОСТАВОК	400	700	850	5,50	380	113 838,57	113 838,57
123		ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ CAS SW I-5 ОДИН ДИСП	1	CAS	5кг/2г, автономные, платф 239x190, питание от 6-и батарей типоразмера D или от сети, батарейки в комплект не входят	260	287	137	0,25	220	6 473,38	6 473,38
124		СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ HICOLD SNE 222/TN	1	Hicold	1485x600x850мм, SNE 222/TN стол охл. (-2+10), 6 ящиков, 1485x600x850мм, ниж.распол.агрегата	1485	600	850	0,22	220	135 567,43	135 567,43
125		ФРИТЮРНИЦА 700СЕР. АРАСН АРРЕ-47/2Р	1	Apach Cook Line	400*700*850, 380В, 10,5кВт, 2 ванны 7+7 л, на закр.стенде ЗАКАЗ ТОЛЬКО ИЗ НАЛИЧИЯ И ИЗ ПОСТАВОК	400	700	850	10,50	380	130 035,11	130 035,11
126		ГРИЛЬ-ПЕЧЬ JOSPER HJX-PRO-M120-WTD	1	JOSPER	916x778x1660мм, в комплекте: искрогаситель, диффузор, щипцы, проволочная щетка, одна решетка для гриля 510*760мм и кочерга для золы, стол-подставка с ящиком, сверху подставка для подогрева, производительность - до 90 кг/час, рекомендуется для заведений с количеством посадочных мест до 120, цвет двери уточнять при заказе	1040	780	1797	-	-	935 371,00	935 371,00

127		СТОЛ С МОРОЗ.ШКАФОМ NICOLD GNE1/BT	1	Nicold	565x700x850мм, GNE 1/BT стол охл.(-10-18), 1 дверь, 565x700x850мм, ниж.распол.агрегата	565	700	850	0,25	220	60 052,01	60 052,01
128		ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ CAS SW I-5 ОДИН ДИСП	1	CAS	5кг/2г, автономные, платф 239x190, питание от 6-и батарей типоразмера D или от сети, батарейки в комплект не входят	260	287	137	0,25	220	6 473,38	6 473,38
129		ПОЛКА НАВЕСНАЯ ЗАКРЫТАЯ КАУМАН ПН-25/1035	1	Kauman	1000x350x600, сварная изготавливается из нержавеющей стали AISI 430 толщина 0,8 мм., полка AISI 430 толщина 0,8 мм., задняя стенка оцинкованная 0,5 мм., дверичупе из нержавеющей стали AISI 430 толщина 0,8 мм	1000	350	600	-	-	14 894,01	14 894,01
130		СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ NICOLD GN22/TN	1	Nicold	1390x700x850мм, GN 22/TN стол охл.(-2+10), 4 ящика, 1390x700x850мм	1390	700	850	0,24	220	109 221,09	109 221,09
131		ОБЛУЧАТЕЛЬ БАКТЕРИЦИДНЫЙ КРИСТАЛЛ-3	1	ОБН	Производительность облучателя, не менее, кубических метров/час — 85, Тип лампы — ДБ-15, TUV-15(Philips); в комплекте две лампы	85	82	775	0,04	220	4 500,00	4 500,00
132		ЛАМПА ИНСЕКТИЦИДНАЯ HURAKAN HKN-MID180M	1	Hurakan	645x88x280мм, 0,05кВт, 220В, 3,65кг, УФ, площадь действия 180 кв.м, в комплекте с цепью для подвешивания	645	88	280	0,05	220	2 568,38	2 568,38

133		ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ HURAKAN HKN-DL750 БРОНЗ.	1	Hurakan	290x290x600 мм, рабочая высота 600 - 1500 мм, 0,25кВт, 220В, 1,5кг, диаметр теплового пятна: 440мм	290	290	-	0,25	220	5 036,30	5 036,30
134		ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ HURAKAN HKN-DL750 БРОНЗ.	1	Hurakan	290x290x600 мм, рабочая высота 600 - 1500 мм, 0,25кВт, 220В, 1,5кг, диаметр теплового пятна: 440мм	290	290	-	0,25	220	5 036,30	5 036,30
135		ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ HURAKAN HKN-DL750 БРОНЗ.	1	Hurakan	290x290x600 мм, рабочая высота 600 - 1500 мм, 0,25кВт, 220В, 1,5кг, диаметр теплового пятна: 440мм	290	290	-	0,25	220	5 036,30	5 036,30
136		Ванна моповая VM 500/500	1	Финист		500	500	900	-	-	12 500,00	12 500,00

137		УСТРОЙСТВО ДУШИРУЮЩЕЕ CANCAN СС.МТ04	1	Cancan	220x(360+81 (крепление к стене))x(1060+80(крепление к стене)) мм, с краном, подвод водопровода из стены, кронштейн для крепления на стену, комплектуется резиновыми кранбуксами; Корпус, система крепления к стене, смеситель сделаны из хромированной латуни; Труба из нержавеющей стали; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360°; Имеются соединения для горячей и холодной воды; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали. Выдерживает рабочее давление до 30-50 бар; Внутренняя трубка из нетоксичного термостойчивого материала EPDM; Шланг устойчив к воздействию горячей воды до 100°C	220	441	1140	-	-	11 876,59	11 876,59
139		КОФЕМОЛКА FIORENTATO F64 E ЧЕРНЫЙ МАТОВЫЙ	1	FIORENTATO	230x270x615, 220 V, 0,35 кВт, 14 кг, электронная кофемолка-дозатор, цвет черный матовый, плоские жернова, скорость вращения 1350 об/мин. Объем бункера 1500гр. Диаметр жерновов 64мм, металл, сенсорный дисплей; производительность 7 г/3 с; рекомендованная производительность в день 1 - 2 кг	230	270	615	0,35	220	46 725,12	46 725,12
140		ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИК HURAKAN HKN-HVZ35M	1	HURAKAN	190x240x580мм, производительность 35л/ч, объём бойлера 12л, 2,5кВт, 220В, тип подачи воды: подключение к водопроводу, 5,5кг, материал корпуса: нерж.сталь 201, материал резервуара: нерж сталь 304, с возможностью замены ТЭНа	242	443	435	2,83	220	14 666,00	14 666,00
141		КОФЕМАШИНА VICTORIA ARDUINO EAGLE ONE PRIMA 1 ГРУППА/БЕЛЫЙ 179533	1	VICTORIA ARDUINO	кофемашина-автомат, заливная и подключаемая одновременно, 1 группа, мультибойлерная (паровой бойлер 1,5 л, кофейный бойлер 0,14 л), подсветка, 220V, 411x510x379 мм, 220V, 36 кг; (высота групп 153мм), корпус белого цвета; система NEO (New Engine Optimization) гарантирует высокую производительность при снижении энергопотребления. Бойлеры из стали и изолированы уникальным материалом, который гарантирует экстремальную теплоизоляцию. Объем парового бойлера - 1,5л, объем кофейного бойлеров - 0,14л. Система TERS использует сбрасываемую воду для предварительного нагрева поступающей воды с помощью метода рециркуляции, что сводит к минимуму количество отходов. Паровые краны Cool Touch предотвращают ожоги. Машина имеет стильный дизайн, многофункциональный TFT-дисплей. Машина соединяется с приложением на базе IOS или Android через Bluetooth, через приложение можно настраивать параметры напитков и отправлять настройки через почту или мессенджеры.	411	510	379	2,60	220	275 400,00	275 400,00

142		ШКАФ ХОЛОД.СО СТЕКЛОМ POLAIR DP102-S	1	Polair	600x625x890мм, Хладагент R404A замок: механический, Диапазон рабочих температур, °С -8...0, Объем 150л, Размер полки 505x455мм, Кол-во полок 2, 230В, 0,24 кВт/час в сутки	600	625	890	0,24	220	34 070,46	34 070,46
-----	---	--------------------------------------	---	--------	--	-----	-----	-----	------	-----	-----------	-----------

**Склад напитков**

2		СТЕЛЛАЖ NICOLD HSK-6/3	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	600	300	1800	-	-	10 665,03	10 665,03
---	--	------------------------	---	--------	-------------------------	-----	-----	------	---	---	-----------	-----------

3		СТЕЛЛАЖ NICOLD HSK-10/3	1	Россия	разборный, 4 полки нерж	1000	300	1800	-	-	13 685,69	13 685,69
---	--	-------------------------	---	--------	-------------------------	------	-----	------	---	---	-----------	-----------

**Доп оборудование**

1		Льдогенератор серии СВ 425А HC B-Qube	1	BREMA		500	580	800	-	-	89 064,00	89 064,00
---	---	---------------------------------------	---	-------	--	-----	-----	-----	---	---	-----------	-----------

4		Ванна моечная VM-1-6/6к	1			600	600	850	-	-	5 780,00	5 780,00
---	---	-------------------------	---	--	--	-----	-----	-----	---	---	----------	----------

5		МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ DHR GS 50	1	Dhr	590x600x850, 380В, 5,2кВт, кассета 500x500, 2 программы: 30 и 20 кассет в час, двойная дверь, ванна с наклоном для полного слива, Thermostat - ополаскивание начинается только при достижении t 85 градусов, обтекаемая форма крышки от падения капель, легкие моечные и ополаскивающие рукава - эффективны при низком напоре воды	590	600	850	5,20	380	127 617,00	127 617,00
6		Стол производственный СП-1 6/6Н	1			600	600	850	-	-	3 899,00	3 899,00

<b>Итого</b>	<b>126</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>626,95</b>	-	-	<b>7 446 501,12</b>
--------------	------------	---	---	---	---	---	---	---	---------------	---	---	---------------------

Пуско-наладочные работы 0,00

Доставка 0,00

Разгрузка 0,00

**ИТОГО 7 446 501,12**