



Спецификация оборудования						
ПОЗ.	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ	Д	Г	В	
ZONE:001 - ГОРЯЧИЙ ЦЕХ						
1	1	НАСТЕННЫЙ РУКОМОЙНИК	450	450	400	
2	1	МОЙКА 1 БАК 700 MM	700	700	850	
3	1	ПОЛКА ДЛЯ 6 РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	600	350	300	
4	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК С 2 ДВЕРЦАМИ 290 Л	1274	700	950	
5	1	СПЛОШНАЯ НАСТЕН ПОЛКА С КРОНШТ 1200 MM	1200	400	30	
6	4	ВЕСЫ ПОРЦИОННЫЕ, ЭЛЕКТРОННЫЕ, 0,04-5 КГ	260	287	137	
7	1	КУТТЕР 4.5Л-ГЛАД.НОЖИ.230-240/1/50	256	415	470	
8	1	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТОЛ+ПОЛКА+БОРТ 1300MM	1300	700	850	
9	1	СПЛОШНАЯ НАСТЕН ПОЛКА С КРОНШТ 1400 MM	1400	400	30	
10	1	ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 30/25KG 6GN/1/1 LW TOWER	897	1007	1020	
11	1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАРОВКОНВЕКЦИОННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ 10 GN 1/1	1044	929	1060	
12	1	ПРИСТЕННЫЙ ВЕНТЗОНТ -304- 1200X1400MM	1200	1400	500	
13	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК С 3 ДВЕРЦАМИ 440 Л	1759	700	950	
14	1	ВЕСЫ ПОРЦИОННЫЕ, ЭЛЕКТРОННЫЕ, 0,10-10 КГ	260	287	137	
15	1	ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МАШИНА 300 MM	620	510	450	
16	1	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТОЛ+ПОЛКА+БОРТ 700MM	700	700	850	
17	1	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТОЛ+ПОЛКА+БОРТ 1200MM	1200	700	850	
18	1	СПЛОШНАЯ НАСТЕН ПОЛКА С КРОНШТ 1200 MM	1200	400	30	
19	1	СТЕЛЛАЖ ИЗ Н/С 4 СПЛОШ ПОЛКИ 970 MM	970	550	2000	
20	1	МОЙКА 2 БАКА 1200 MM	1200	700	850	
21	1	ПРИСТЕННЫЙ ВЕНТЗОНТ -304- 1200X1100MM	1200	1100	500	
22	1	ОТРК ПОДСТАВКА GN H2 1-СТОП 400X800X550	400	800	550	
23	1	НЕЙТР МОДУЛЬ ЗАКРЫТ 1-СТОП 400X800X250	400	800	250	
24	1	ЭЛ УНИВ ВАР/АГП 2Х5Л 1-СТОП 400X800X800	400	800	800	
25	2	ОТРК ПОДСТАВКА GN H2 1-СТОП 400X800X550	400	800	550	
26	2	НЕЙТР МОДУЛЬ ЗАКРЫТ 1-СТОП 400X800X250	400	800	250	
27	1	Н/С РАМА-ПЛИНТУС 1200X800X100-ОСТРОВ УСТ	1200	800	100	
28	1	ЭЛ ФРИТЮРНИЦА 2Х5Л 1-СТОП 400X800X800	400	800	800	
29	2	Н/С РАМА-ПЛИНТУС 800X800X100-ОСТРОВ УСТ	800	800	100	
30	1	ЭЛ ПЛ СПЛ/ПОВ ЕСО 43ОН 2СТ 800X800X250	800	800	250	
31	1	ЭЛ ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ 1-СТОРОН 800X800X550	800	800	550	
32	1	ОСТРОВНОЙ ВЕНТЗОНТ -304- 1600X1400MM	1600	1400	500	
33	1	ОСТРОВНОЙ ВЕНТЗОНТ -304- 1200X1400MM	1200	1400	500	
34	1	12 Л ВОДУУМЯГЧИТЕЛЬ	190	190	515	
35	1	ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК 6МЗЧ - НАСТОЛЬНЫЙ	390	502	345	
ZONE:002 - ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ						
1	1	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТОЛ+ПОЛКА+БОРТ 700MM	700	700	850	
2	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК С 3 ДВЕРЦАМИ 440 Л	1759	700	950	
3	1	ОВОЩЕРЕЗКА-1 СК.-500BT-220-240/1/50	252	500	502	
4	2	ВЕСЫ ПОРЦИОННЫЕ, ЭЛЕКТРОННЫЕ, 0,04-5 КГ	260	287	137	
5	1	МОЙКА 1 БАК 700 MM	700	700	850	
6	1	ПОЛКА ДЛЯ 6 РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК	600	350	300	
7	1	СПЛОШНАЯ НАСТЕН ПОЛКА С КРОНШТ 1800 MM	1800	400	30	
8	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК С 3 ДВЕРЦАМИ 440 Л	1759	700	950	
ZONE:003 - ГОРЯЧИЙ ЦЕХ (ПИРОЖКОВЫЙ)						

1	1	НАСТЕННЫЙ РУКОМОЙНИК	450	450	400	
2	1	МОЙКА 1 БАК 700 MM	700	700	850	
3	1	СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС 32 Л 1 СКОР 400/3	420	720	670	
4	1	МИКСЕР-ТЕСТОМЕС ЭЛ/МЕХ. 40Л 400/3	655	810	1380	
5	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК С 3 ДВЕРЦАМИ 440 Л	1759	700	950	
6	1	СПЛОШНАЯ НАСТЕН ПОЛКА С КРОНШТ 1800 MM	1800	400	30	
7	1	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТОЛ+ПОЛКА+БОРТ 700MM	700	700	850	
8	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ+ВИТРИНА 2ДВЕРИ 6 ЯЩИКОВ	1780	700	1501	
9	1	ШПИЛЬКА НА 15 ПЕКАР ПРОТИВНЕЙ 400X600 MM	530	720	1590	
10	1	ЭЛЕКТР КОНВЕКОМАТ (TOUCH) 6 GN 1/1 LW	898	915	808	
11	1	2 УРОВНЕВАЯ ПИЦЦА-ПЕЧЬ-4X2 PIZZAS (30CM)	1010	800	752	
12	2	ПРИСТЕННЫЙ ВЕНТЗОНТ -304- 1200X1400MM	1200	1400	500	
13	1	12 Л ВОДУУМЯГЧИТЕЛЬ	190	190	515	
14	2	ВЕСЫ ПОРЦИОННЫЕ, ЭЛЕКТРОННЫЕ, 0,04-5 КГ	260	287	137	
ZONE:004 - МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ						
1	1	НАСТЕННЫЙ РУКОМОЙНИК	450	450	400	
2	1	ТЕЛЕЖКА НА 150 ТАРЕЛОК Н - 835MM	880	470	835	
3	2	МОЙКА 2 БАКА 1000 MM	1000	700	850	
4	1	ПОЛКА ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ ДЛЯ П/М 1680 MM	1680	500	700	
5	1	СТЕЛЛАЖ В СБОРЕ	0	600	0	
6	1	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СТОЛ С ПОЛКОЙ 1000 MM	1000	700	850	
7	1	СТОЛ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ Л >П 1400-НТ	1400	745	1170	
8	1	КАПОТН П/М-ИЗОПИР+ФИЛЬТР 80 КАСЧ	752	755	1567	
9	1	12 Л ВОДУУМЯГЧИТЕЛЬ	190	190	515	
10	1	ПРИСТЕННЫЙ ВЕНТЗОНТ -304- 1200X1100MM	1200	1100	500	
11	1	СТОЛ ДЛЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ 1200MM-НТ	1200	600	910	
12	2	9 КАССЕТ ДЛЯ ТУН.П/М КАСС.ЗАГР. С 1 ЕМК.	500	500	945	
13	1	БАК С КРЫШКОЙ 60Л НА КОЛЕСАХ - Н/СТАЛЬ	450	450	640	
ZONE:005 - ЗОНА СЕРВИРОВКИ						
1	1	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК С 2 ДВЕРЦАМИ 290 Л	1274	700	850	
2	1	СКВОЗНОЙ ТЕПЛОЙ ШКАФ 1800 MM	1800	700	850	
3	1	ПОЛКА НАСТОЛЬНАЯ, 1200 MM, НЕЙТРАЛЬНАЯ	1200	300	380	
4	1	ПОЛКА С НАГРЕВОМ, 1800 MM	1800	300	380	
ZONE:006 - СЕРВИЗНАЯ						
1	2	СТЕЛЛАЖ ИЗ Н/С 4 СПЛОШ ПОЛКИ 1770 MM	1770	550	2000	
ZONE:007 - КАМЕРЫ ХРАНЕНИЯ						
1	1	МОРОЗ КАМЕРА 123X123-18-20°С М/БЛОК	1430	1430	2230	
2	1	ХОЛОД КАМЕРА 203X163 -2+2°С В/ЫНОС/АГР	2150	1750	2150	
ZONE:008 - БАР						
1	1	LA SIMBALLI КОФЕМАШИНА 2ГР, ПОЛУАВТОМАТ, БОЙЛЕР 10Л	770	510	495	
2	1	LA SIMBALLI, КОФЕМОЛКА АВТОМАТИЧЕСКАЯ	260	470	640	
3	1	ДИСПЕНСЕР КИПЯТКА, С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ХВ	336	440	576	
4	1	БЛЕНДЕР БАРНЫЙ, 1,5 Л, СТАКАН НЕРЖ СТАЛЬ	210	210	460	
5	1	СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ	240	380	490	
6	1	СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ, ХРОМИРОВАННЫЙ РЫЧАГ	240	200	530	
7	1	ЛЕДОГЕНЕРАТОР(ВОЗД) 28КГ/С+В/ИВ 9КГ	390	460	695	

План расстановки
оборудования
ресторана
АО "НИАЭП"

г.Нижний Новгород, ул. Ошарская, дом 40