

Zestawienie sprzętu – bufet, zaplecze, sala kawiarniana

Lp.	Nazwa urządzenia	Ilość [szt.]	Terminy wykonywania konserwacji i przeglądu
1.	Stół bez półki	5	x
2.	Piec konwekcyjno-parowy	1	1 raz w roku
3.	Zmiękcacz wody automatyczny	1	x
4.	Szafa chłodnicza nierdzewna poj, 1400 litrów	1	x
5.	Regał ociekowy 5-półkowy	1	x
6.	Basen 1-komorowy	1	x
7.	Bateria prysznicowa z napełniaczem - gastronomiczna	1	x
8.	Regał 4-półkowy	1	x
9.	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką nierdzewną	1	x
10.	Bateria gastronomiczna z wysokości wylewki 290 mm	1	x
11.	Umywalka z wyłącznikiem kolanowym nierdzewna	3	x
12.	Szafa ubraniowa dla 1 osoby	4	x
13.	Ekspres do kawy automatyczny	1	x
14.	Witryna neutralna do ciast	1	x
15.	Stół ze szafką z drzwiami otwieranymi nierdzewny	1	x
16.	Stanowisko szafkowe otwarte	1	x
17.	Stanowisko narożnikowe	1	x
18.	Półka do przesuwu tac	1	x
19.	Szafa chłodnicza	2	
20.	Błaty na podstawach szafkowych 3 komory sterowane niezależnie	1	x
21.	Kuchnia mikrofalowa gastronomiczna	1	
22.	Bemar na podstawie szafkowej	1	x
23.	Nadstawka przeszklona z grzaniem	1	
24.	Stanowisko szafkowe otwarte	1	x
25.	Tuba do dystrybucji talerzy podgrzewana	1	
26.	Bemar na podstawie szafkowej 2 komory sterowane niezależnie	1	x
27.	Nadstawka przeszklona z grzaniem	1	x
28.	Witryna chłodnicza na podstawie szafkowej	1	x
29.	Kontakt Grill-płyty żeliwne ryflowane	1	1 raz w roku
30.	Pomocnik kelnerski – jezdny	1	x
31.	Szafa przelotowa	1	x
32.	Stół ze zlewem i otworem na odpadki	1	x

33.	Bateria prysznicowa z napełniaczem – gastronomiczna	1	x
34.	Pojemnik na odpadki na kótkach	1	x
35.	Stół ze zlewem i szafką otwartą	1	x
36.	Boks do pomocnika kelnerskiego	1	x
37.	Regał na pieczywo	1	x
38.	Stół – wyposażenie sali kawiarnianej	27	x
39.	Krzesło - wyposażenie sali kawiarnianej	108	x