

Исх.ТПС - 8/193/17 от 20.03.2017 г.

Директору дирекции по  
Технопарку  
ООО «ОДПС Сколково»  
А.Ю. Бархатову

Уважаемый Андрей Юрьевич!

Направляю Вам для дальнейшей работы документацию по организации столовой в здании Технопарка. Электронные версии данных материалов были направлены ранее в рабочем порядке.

Приложение: пояснительная записка – 6 листов;

схема расстановки технологического оборудования – 1 лист;

спецификация технологического оборудования (производство) – 11 листов;

спецификация технологического оборудования (раздаточная зона) – 4 листа;

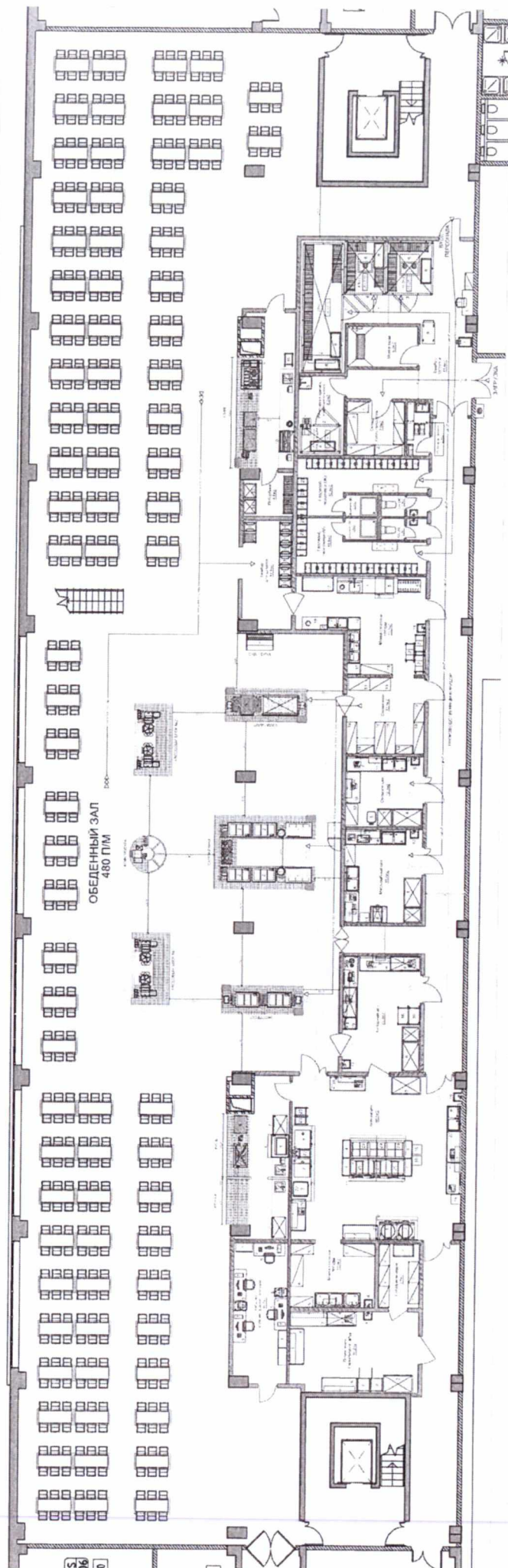
спецификация мебели обеденного зала – 2 листа.

С уважением,  
Директор по проектированию и строительству



С.В. Плюснин

ООО «ОДПС СКОЛКОВО»  
Вх. № 244-ОДПС-8-ВП  
от 28.03 2017



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

## **Пояснительная записка.**

### **1. Основные технологические решения.**

Столовая оснащается высокоэффективным и высокопроизводительным оборудованием отечественного и импортного производства изготовленного из нержавеющей стали. Всё тепловое оборудование работает на электричестве, соответствует мировым стандартам качества, отвечает нормам техники безопасности, сертифицировано.

Состав технологического оборудования обеспечит приготовление любого ассортимента блюд общеевропейской кухни.

Столовая будет эксплуатироваться профессиональной компанией, управляющей сетью предприятий общественного питания.

Весь документооборот будет производиться в головном офисе компании.

Кофейня работает с последующей оплатой через кассу, предусмотрена реализация, бутербродов, кофе и чая и штучной продукции (соки, воды, и т.д.).

Столовая будет работать как на крупно-кусовых мясных и рыбных полуфабрикатах так и на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Овощи будут поступать в очищенном виде от поставщиков.

Товар поступает фасованным в картонных коробках, мясо, рыба, птица – замороженными/охлажденными брикетами или поштучно, сахар и мука в мешках. Доставку продуктов осуществляет непосредственно поставщик, согласно графику реализации и сроков хранения и реализации.

Загрузка продуктов осуществляется через *Загрузочную* непосредственно на склад.

Для персонала пищеблока предусмотрены гардеробные «мужская» и «женская» с душевыми.

Во всех производственных цехах предусматривается приточно-вытяжные системы вентиляции. Над оборудованием с инфракрасным излучением установлены местные вент отсосы, обеспечивающие необходимый приток и вытяжку воздуха.

Моечные отделения столовой и кухонной посуды оснащены необходимым оборудованием для мойки, сушки и складирования посуды и инвентаря.

Во всех производственных цехах предусмотрено холодное и горячее водоснабжение.

Система канализации в производственных и служебных помещениях будет самостоятельная с отдельными выпусками в наружную канализацию.

### **2. Планировочные решения и инженерное обеспечение помещений предприятий питания.**

Объемно-планировочное решение столовой предусматривает поточность технологического процесса, а также исключает возможность пересечения путей движения посетителей и персонала.

Планировочное решение столовой предусматривает наличие всех необходимых производственных цехов, складских и санитарно-бытовых помещений, а также помещений для посетителей предусмотренных нормами и правилами.

В составе пищеблока имеются следующие помещения:



- *Загрузочная*, оснащена напольными весами, столом кладовщика, стеллажом и грузовыми тележками;

- *Моечная тары*, оснащена профессиональным душирующим устройством и трапом (лотком) для слива воды;

- *Склад сухих продуктов*, оснащен стеллажами и подтоварниками из нержавеющей стали для хранения муки, сахара, крупы, макаронных изделий и др;

- *Холодильные камеры*:

- среднетемпературная ( $t = -5 / +5^{\circ}\text{C}$ ), для хранения молочных продуктов жиров и гастрономии объемом  $8,8 \text{ м}^3$

- среднетемпературная ( $t = -5 / +5^{\circ}\text{C}$ ), для хранения фруктов, ягод, напитков объемом  $22,6 \text{ м}^3$ .

- низкотемпературная ( $t = -15 / -25^{\circ}\text{C}$ ), для хранения мяса, рыбы и птицы объемом  $10,3 \text{ м}^3$ .

Продукты хранятся с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)

- *Помещение временного хранения отходов*, оснащено холодильной камерой ( $t = -5 / +5^{\circ}\text{C}$ ), объемом  $5,4 \text{ м}^3$ .

- *Кладовая уборочного инвентаря*, оборудованное местом для мойки и сушки тряпок.

- *Кладовая инвентаря*, оснащена стеллажами и из нержавеющей стали.

- *Сервизная*, оснащена стеллажами из нержавеющей стали.

- *Кабинет администрации*.

- *Овощной цех*, оснащённый двумя машинами для нарезки корнеплодов, производственными столами /2шт./, двухсекционной моечной ванной, среднетемпературным холодильным шкафом (1400 л), среднетемпературным холодильным шкафом (700 л), электронными весами, рукомойником, стеллажом из нержавеющей стали, полками для разделочных досок;

Овощи и корнеплоды промываются в моечной ванне, затем нарезаются в овощерезательной машине и передаются в горячий и холодный цех для дальнейшей обработки.

- *Мясорыбный цех*, оборудован мясорубкой /2шт./, двумя среднетемпературным холодильным шкафом (1400 л), среднетемпературным холодильным шкафом (700 л), производственными столами /2шт./, двумя двухсекционными моечными ваннами, полками для разделочных досок, электронными весами, рукомойником, мясорыхлителем, подставкой для котла, стеллажом.

Суточный запас продуктов, полученный из основного склада, хранится в холодильных шкафах с соблюдением условий товарного соседства.

Мясо, поступившее в замороженном состоянии дефростируют на воздухе, рыбу в холодной воде с температурой не выше  $12^{\circ}\text{C}$ .

Продукты обрабатываются в отдельных моечных ваннах и на отдельных производственных столах.

В мясном цеху приготавливают натуральный и рубленый полуфабрикат, который в закрытых гастроёмкостях и противнях, на тележках для гастроёмкостях, доставляют в горячий цех для последующей тепловой обработки.

- *Гардероб персонала (мужской)*, с душевой, оснащён шкафами для переодевания.

- *Гардероб персонала (женский)*, с душевой, оснащён шкафами для переодевания.



- *Санузел персонала (мужской).*
- *Санузел персонала (женский).*
- *Горячий цех*, оснащён тремя электроплитами (4 конфорок), тремя электросковородами по 70 литра, двумя пищеварочными котлами (по 160 литров), двумя пароконвектоавтоматами по 20 уровней, тележками-шпильками /3 шт./, универсальной кухонной машиной со сменными механизмами /МПР/, среднетемпературным холодильным шкафом на 1400л, двухсекционной моечной ванной, электронными весами, пятью производственными столами, рукомойником, вентиляционными зонтами над тепловым оборудованием, полками для разделочных досок, подставками для котла;

В зависимости от технологии приготовления продукта и блюда, поступившие полуфабрикаты проходят необходимую тепловую обработку, жарение, тушение, варение, запеканке, припускание и т.д., соблюдая требуемые температурные режимы.

- *Холодный цех*, оснащён двумя среднетемпературными холодильными шкафами на 700л и 1400л, слайсером, двумя производственными столами, моечной ванной, двумя столами-холодильниками, электронными весами /2шт./, навесными полками, полками для разделочных досок, тележками-шпильками /2 шт./, рукомойником, бактерицидной лампой, машинкой для нарезки овощей, соковыжималкой, блендером;

Поступившие продукты из овощного и горячего цехов, в зависимости от технологии приготовления блюда, нарезаются, шинкуются, трутся и т.д.

- *Помещение банкетной службы*, оснащено среднетемпературным холодильными шкафами на 1400л, тремя производственными столами, столом-холодильником, электронными весами /1шт./, навесными полками, шкафом-стеллажом, рукомойников;

- *Моечная кухонной посуды*, оснащена двухсекционной котломоечной ванной и односекционной котломоечной ванной, стеллажами из нержавеющей стали /4шт./, полкой настенной, проточным водонагревателем, рукомойником.

Мытьё кухонной посуды производится в следующем порядке: механическая очистка от остатков пищи, мытьё щётками в воде с температурой 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C, сушка на стеллажах в опрокинутом виде.

- *Моечная столовой посуды*, оснащена посудомоечной машиной тоннельного типа с сушкой производительностью 70 кассет/час со столами /входными и выходными/, пятью моечными ваннами, проточным водонагревателем, столом для сбора остатков пищи, стеллажами, тремя производственными столами, тележками для подносов, рукомойником;

Использованная посуда собирается в обеденных залах в тележки-шпильки /тамбур для шпилек/ и перемещается в отделение мойки столовой посуды.

Использованная столовая посуда поступает на стол с отверстием для сбора отходов. Остатки пищи счищаются в бак для сбора отходов находящийся непосредственно под отверстием в столе.

Затем очищенная посуда укладывается в кассету посудомоечной машины, после чего происходит смыв остатков пищи душирующим устройством. Далее кассета поступает в посудомоечную машину, где происходит цикл мойки при температуре  $t=65^{\circ}$  со стерилизацией при  $t=92^{\circ}$ . Затем посуда выкладывается на стеллажи и полки для сушки. В случае выхода из строя посудомоечной машины имеется пять моечных ванн; трехсекционная для мытья столовой посуды и двухсекционная для мытья стеклянной посуды и столовых приборов.

При отключении горячего водоснабжения имеется проточный водонагреватель. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. Чистую столовую посуду хранят в закрытых полках или на стеллажах.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.

Пищевые отходы будут складироваться в промаркированную тару и храниться в среднетемпературном холодильной камере, которая расположена в помещении временного хранения отходов.

- *Линия раздачи «Самобранка»*, в состав которой входят: тепловые мармиты 2-х блюд, прилавок-витрина холодильный, нейтральный прилавок, прилавок для подносов и приборов, тепловые шкафы.

- *Обеденный зал на 365 п.м..*

- *Кофейня*, оборудована торговой холодильной витриной, буфетной стойкой, моечной ванной, кофеваркой, барным комбайном, столом-холодильником, кофемолкой, микроволновой печью, витринным холодильным шкафом, морозильным ларем для мороженого.

- *Линия раздачи «Азия»*, в состав которой входят: супницы настольные, рисоварка, гриль, фритюрница, поверхность охлаждаемая, плита-вок, весы электронные, шкафы холодильные, столы холодильные, зонты вентиляционные над тепловым оборудованием, поверхность тепловая, стеллажи.

- *Линия раздачи «Гриль»*, в состав которой входят: супницы настольные, рисоварка, гриль, фритюрница, поверхность охлаждаемая, плита-вок, весы электронные, шкафы холодильные, столы холодильные, зонты вентиляционные над тепловым оборудованием, поверхность тепловая, стеллажи.

- *Линия раздачи «ПОП-АП»*, в состав которой входят: супницы настольные, рисоварка, гриль, фритюрница, поверхность охлаждаемая, плита-вок, весы электронные, шкафы холодильные, столы холодильные, зонты вентиляционные над тепловым оборудованием, поверхность тепловая, стеллажи.

- *Линия раздачи «Экспресс»*, в состав которой входят: весы электронные, супницы настольные, мармиты тепловые, сокоохладитель.

- *Линия раздачи «Салат-бар»*, в состав которой входят: весы электронные, поверхности и ванны охлаждаемые.

Все производственные и складские помещения оснащаются весовым оборудованием.

Бытовые помещения (туалет, душевая, гардероб персонала) будут оборудованы автономными системами вытяжной вентиляции, благодаря чему микроклимат всех помещений будет соответствовать гигиеническим требованиям.

Во всех производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях предусмотрено холодное и горячее водоснабжение и отопление.



Во всех производственных помещениях столовой установлены раковины для мытья рук.

Устройство системы канализации будет соответствовать требованиям действующих строительных норм. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных будет раздельной с самостоятельными выпусками во внутривоздушную сеть канализации.

Для производственных и складских помещений, предусмотрено люминесцентное освещение с установкой светильников во влагопылезащитном исполнении.

Светильники размещаются равномерно по всей площади помещения. Светильники не будут размещены над технологическим оборудованием и производственными столами. Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

### **3. Режим и организация работы.**

Время работы столовой с 8-30 до 19-30

Время раздачи с 8-30 до 19-30

Время работы Кофейни с 8-30 до 19-30

Условное время приема обеда одним потребителем принято 30 мин.

Ассортиментный перечень блюд включает в себя:

1 блюда - 4 наименования

2 блюда - 10 наименований

холодные закуски – 10 наименований.

напитки – 2-3 наименования.

#### Штатное расписание сотрудников столовой:

1. Менеджер столовой – 1 чел.
2. Администратор – 3 чел.
3. Зав. Производством – 1 чел.
4. Повара мясо-рыбного цеха – 3 чел.
5. Повара холодного цеха – 5 чел.
6. Повара горячего цеха – 10 чел.
7. Повара Линии раздачи №1 – 6 чел.
8. Мойщики кухонной посуды – 2 чел.
9. Мойщики столовой посуды – 6 чел.
10. Уборщики торгового зала – 6 чел.
11. Кассир контроллер – 8 чел.
12. Буфетчик-кассир – 2 чел.
13. Кладовщик – 1 чел.
14. Грузчик- 2 чел.

### **4. Отделка помещений столовой.**

Стены производственных помещений отделываются облицовочной плиткой на высоту не менее 1,8 метра от уровня пола или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Выше стены, а так же потолки окрашиваются влагостойкими красками светлых тонов.

Стены и потолки складских помещений красятся или отделываются влагостойкими материалами.

Полы – «метлахская» плитка (нескользящая). Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов.

Отделочные материалы обеденного зала должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Для внутренней отделки всех помещений столовой, в том числе обеденного зала, обязательно использовать материалы, разрешённые органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Помещения столовой обеспечиваются системами противопожарного водоснабжения, отоплением, электроснабжением и телефонной сетью.

Необходимо предусмотреть безопасность строительных конструкций в соответствии с требованиями СНиП 21-01-97.



Перечень технологического оборудования для столовой. Часть 1 (Производство).

№ п/п	Наименование	Модель	Габариты, мм	Напр., V	Мощн., кВт	Краткая характеристика	Кол-во	Страна	Произв-ль	Объём, м³	Вес, кг	Общая мощность	Общий вес
ГАРДЕРОБЫ ПЕРСОНАЛА													
1	Банкетка	Банкетка	1200*400*500	0	0	Банкетка	2	Россия	Россия	0,306	0	0	0
2	Шкаф для одежды	ШР 22	600*500*1850	0	0	Металлический, 2 секции, 2 двери, внутри каждого отделения полка под головной убор, одна полка под сменную обувь, перекладина и 2 крючка, замок на каждую дверь, сварной.	24	Россия	LINKOS	0,555	47	0	1128
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ													
1	Держатель для ножей	48040-10	305*66*394	0	0	Нерж. сталь.	2	Италия	Радетто	0	0	0	0
2	Весы электронные	AD-10	350*325*105	220	0,01	Предел взвешивания 10 кг. Цена повер. деления 2 г, жидкокристал. дисплей, платформа нерж.сталь, размер платформы 340*215 мм, вес 4,7 кг	3	Южная Корея	CAS	0,1	4,7	0,03	14,1
3	Печь конвекционная	Дунаmic XF 135	600*693*509	220	3	4 уровня 460*330, макс. темп. 260С, расcтoяние между уровнями 75 мм.	1	Италия	UNOX	0,212	31	3	31
4	Стол-вставка	CB 4/8, 5 pd	400*850*850	0	0	Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304, нерж. профиль 40*40 мм, борт. Полка-лист.	4	Россия	Россия	0,289	0	0	0
5	Шкаф холодильный среднетемпературный	CM114-G	1402*2028*854	220	0,6	Выполнен из нержавеющей стали с металлическими дверьми. Внутренний объем 1400 литров. Рабочий диапазон температур от 0°С до +6°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Две глухие двери, 8 полок-решеток в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134А. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOС /Дания/. Вес 230кг.	1	Россия-Италия	ROLAIR	0	230	0,6	230
6	Водопумпчитель	D1	d=200мм, h=500мм	0	0	на 12 л	2	Италия	EMMERI	0	0	0	0
7	Пароконвектомат	SCC201	879*791*1782	380	37	Нерж.сталь, вместимость, 20 GN 1/1, продольная загрузка, режим SCC с 7 рабочими под режимами / режим пароконвектомата с 3 рабочими под режимами, измерение и регулировка влажности, температурный зонд на 6 точек, с-ма автоматической очистки Clean Jet, встроенный душ, cool down /быстрое охлаждение рабочей камеры/, таймер, цифровая индикация температуры, подоветка, автоматическая с-ма очистки парогенератора, 258 кг	2	Германия	RATIONAL	1,239	258	74	516
8	Ванна моечная	BM2 12/7 pd	1200*700*850	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304, Нерж. профиль 40*40, Борт. Фарук передний, 2 мойки 500*500*300, цельнотннутые, в центре. Отверстие п/смеситель между мойками.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
9	Зонт вытяжной пристенный	ЗВП 18/11 pd	1800*1100*350	0	0	Нерж. сталь, 3 фильтра 500*450 мм, проходимость одного фильтра 900 м³/час, без подсветки. Отверстия под воздуховод вырезаются по месту.	2	Россия	Россия	0	0	0	0





10	Зонт вытяжной пристенный	ЗВП 20/1 пд	2000*1100*350	0	0	Нерж. сталь, 4 фильтра 500*450 мм, проходимость одного фильтра 900 м³/час, без подсветки. Отверстия под воздушного вырезаются по месту.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
11	Зонт вытяжной центральный	ЗВЦ 13/22 пд	1300*2200*350	0	0	Нерж. сталь, 4 фильтра 500*450 мм, проходимость одного фильтра 900 м³/час, с подсветкой. Отверстия под воздушного вырезаются по месту.	1	Россия	Россия	1,001	0	0	0
12	Зонт вытяжной центральный	ЗВЦ 14/22 пд	1400*2200*350	0	0	Нерж. сталь, 4 фильтра 500*450 мм, проходимость одного фильтра 900 м³/час, без подсветки. Отверстия под воздушного вырезаются по месту.	1	Россия	Россия	1,078	0	0	0
13	Котел пищеварочный	КТЭМ-160	840x970x1110	380	18,1	полностью нерж. сталь, объем 160 л, сливной кран, паровая рубашка, время разогрева 60 мин, вес 124 кг	2	Россия	ЧУВАШГОРПТ ЕХНИКА	0,904	0	36,2	0
14	Маштина противно-резательная	МПР 350-00	575x515x610	380	0,75	Предназначена для нарезки сырых и протирки вареных продуктов, диски для нарезки 5 видов, для протирки 2 вида. Масса машины 50 кг, производительность при протирке 600 кг/ч, при нарезке 350 кг/ч, 475 об/мин.	1	Россия	Россия	0	0	0,75	0
15	Миксер ручной	МР 450 Сомби	890/840*125	220	0,45	на емкость кастрюли до 100 литров, в комплекте измеритель и венчик, регулируемая скорость от 250 до 1500 об/мин (венчик) от 2300 до 9600 об/мин /миксер/ 1 настенное крепление из нерж. стали	1	Франция	ROBOT COUPE	0	5	0,45	5
16	Полка для разделочных досок	ПД-6/2	600*200*300	0	0	Нерж. сталь, 6 ячеек.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
17	Полка настенная	ПН 12/3-Р пд	1200*300	0	0	Разборная. Нерж. сталь 1мм-AISI 430, кронштейн-косынка	4	Россия	Россия	0	0	0	0
18	Подставка под котел	ПРК45/45/50	450*450*500	0	0	нерж. сталь	3	Россия	Россия	0	0	0	0
19	Рукомойник	РУКОМОЙНИК	420*400*240	0	0	Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Вваривается гастроемкость GN1/2 /325x265x150/. Рукомойник комплектуется смесителем и выпускном с переключом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
20	Стоп производственный	СБП 15/7 пд	1500*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	3	Россия	Россия	0	0	0	0
21	Стоп производственный	СБП 17/7 пд	1700*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	2	Россия	Россия	1,012	0	0	0
22	Стена с полкой для печи	СП 7-7-8	700*700*800	0	0	Выполнен из нержавеющей стали 1мм - AISI 430. Сварной. Нержавеющий профиль 40*40. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
23	Тележка-шпилька на колесах	Шп. К 12 GN 1_1_нд	385*540*1900	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,5 мм-AISI 304. Нерж. профиль 25*25, 12 уровней под гастроемкость GN 1/1. Загрузка по стороне 325 мм. Шар 130 мм. Колеса D-100 мм. Все колеса - поворотные и 2 колеса с тормозом	3	Россия	Россия	0,395	0	0	0
24	Плита электрическая 4-х конфорочная	ЭПК-48П	840*850*860	380	12	полностью нерж. сталь, без духовки, на подставке, 4 плоские конфорки по 2,7 кВт, рабочая температура 460 С, время разогрева 30 мин, 136 кг	3	Россия	ЧУВАШГОРПТ ЕХНИКА	0,614	0	36	0
25	Сковорода электрическая	ЭСК-90 КОД-931	840*905*925	380	12	нерж. сталь, опрокидывающаяся, объем чаши 70 л, рабочая темп. 270 С, время разогрева до 230 С - 15 мин, 136 кг	3	Россия	ЧУВАШГОРПТ ЕХНИКА	0,703	0	36	0
26	Сифон с разрывом струи	Сифон разрыв		0	0	1 1/2 S-образный сифон в комплекте с приемной чашкой и крепежом, выход 50мм	2	Россия	Россия	0	0	0	0
27	Смеситель врезной	Смеситель		0	0		1	Россия	Россия	0	0	0	0



ТАМБУР ЗАГРУЗКИ, КОРИДОР													
1	Весы напольные	ND-500	716x456x840	220	0,15	Наибольший предел взвешивания 500 кг., цена поверочного деления 200 г., число знаков индикатора-5, диапазон рабочих температур -10С, +40С, размер платформы 456х645, масса 30 кг.	1	Южная Корея	CAS	0	0	0,15	0
2	Шкаф офисный	SHD	800*450*2000	0	0	Шкаф офисный	1	Россия	Россия	0,306	0	0	0
3	Стол письменный офисный	SOF	1500*600*750	0	0	Стол письменный офисный	1	Россия	Россия	0,306	0	0	0
4	Стул офисный	SUF	450*550*950	0	0	Стул офисный	1	Россия	Россия	0,306	0	0	0
5	Тележка грузовая	TT10/6	1000*600*850	0	0	нерж сталь	2	Россия	Россия	0	0	0	0
КАБИНЕТ АДМИНИСТРАЦИИ СТОЛОВОЙ													
1	Шкаф офисный	SHD	800*450*2000	0	0	Шкаф офисный	3	Россия	Россия	0,306	0	0	0
3	Стол письменный офисный	SOF	1500*600*750	0	0	Стол письменный офисный	4	Россия	Россия	0,306	0	0	0
5	Стул офисный	SUF	450*550*950	0	0	Стул офисный	4	Россия	Россия	0,306	0	0	0
6	Тумба офисная	ТОФ	400*600*600	0	0	Тумба офисная	2	Россия	Россия	0,306	0	0	0
7	Компьютер офисный	комп	600*600*600	220	0,5	Компьютер офисный	4	Россия	Россия	0,2	20	2	80
8	Принтер офисный	print	600*600*600	220	0,5	Принтер офисный	2	Россия	Россия	0,2	5	0,5	10
ПОМЕЩЕНИЕ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ОТХОДОВ													
1	Моноблок среднетемпературный настенный	FAM0062001	400*796*714	220	0,7	Темп. режим -5...+5 °С, объем камеры от 6,7 до 14,3 м3 /при темп. окр. среды +25 °С/, от 4,1 до 9,5 м3 /при темп. окр. среды +32 °С/, электронная панель управления, реле максимального давления, микровыключатель двери, освещение камеры, прямой отвод воды конденсата.	1	Италия	RIVA-COLD	0,227	53	0,7	53
2	Камера холодильная	КХ-130x196x220	1360*1960*2200	0	0	Габариты камеры 80 мм, соединение шлангов поваренные соевые 5,4м3	1	Россия	Россия	0	0	0	0
3	Ванна-поддон для мыл	ВМП-630Н	630x630x500	0	0	Глуб. 250,однотонная, каркас-нерж. сталь/профиль/, смеситель в комплект не входит	1	Россия	Россия	0	14	0	14
4	Подтоварник	П 12/6 nd	1200*600*300	0	0	Сварной, Нерж. сталь 1мм-AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Обвязка с 4-х сторон. Нагрузка до 170 кг.	1	Россия	Россия	0,216	0	0	0
5	Сифон	Сифон		0	0		1	Россия	Россия	0	0	0	0
6	Смеситель настенный	Смеситель настен.		0	0		1	ТЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР РОССИЯ	Россия	0	0	0	0
СКЛАД СУХИХ ПРОДУКТОВ													
1	Стеллаж передвижной с четырьмя полками	СТПС41005	1000*500*1800	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, разборная конструкция, труба 20x40мм, 4 сплошные полки, комплект из 4 колес из них 2 колеса с тормозом d=100мм.	3	Россия	Россия	0	0	0	0





2	Стеллаж с четырьмя полками	СТПС41305	1300*500*1800	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, разборная конструкция, труба 20x40мм, с комплектом крепежа, 4 сплошные полки, регулируемые ножки.	2	Россия	Россия	0.1463	0	0	0
3	Стеллаж с четырьмя полками	СТПС41405	1400*500*1800	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, разборная конструкция, труба 20x40мм, с комплектом крепежа, 4 сплошные полки, регулируемые ножки.	1	Россия	Россия	0.1575	0	0	0

# КЛАДОВАЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

1	Ванна моечная для map	0485-07_11_26-ТхФ-ВМ	700*500*700	0	0	Ванна для маповой. Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304. Нерж. профиль 40*40. Борт, мойка 560x360x300 чертёж 0485-07_11_26-ТхФ-ВМ.	1	Россия	Россия	0.2	0	0	0
2	Тележка маповая	СА 1599	550*270*870	0	0	Тележка выполнена из пластика. Ведро для воды с разбрызгивателем. Отжимающий механизм можно устанавливать как справа так и слева. Объем 0,2м.куб. Вес 15кг.	3	Италия	FORCAR	0.2	15	0	45
3	Сифон	Сифон		0	0		1	Россия	Россия	0	0	0	0
4	Смеситель настенный	Смеситель настен.		0	0		1	Россия	Россия	0	0	0	0
5	Стеллаж	Ст 4С 9/3 pd	900*300*1800	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1мм-AISI 430. Нерж. профиль 40*20. 4 сплошные полки. Заканчивается полкой.	2	Россия	Россия	0.486	0	0	0

# СКЛАД ИНВЕНТАРЯ

1	Подтоварник	ПТЕ1006	1000*600*300/320	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, обвязка по 4-м сторонам, сварная конструкция, каркас труба 40x40мм, регулируемые ножки	1	Россия	Россия	0.18	0	0	0
2	Стеллаж	СТПС41005	1000*500*1800	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, разборная конструкция, труба 20x40мм, с комплектом крепежа, 4 сплошные полки, регулируемые ножки.	5	Россия	Россия	0	0	0	0

# МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ / СЕРВИЗНАЯ

1	Машина посудомоечная тоннельная	АХ161DХ	1080*720*1380/2100	380	25.7	Посудомоечная машина выполнена полностью из нержавеющей стали, производительность 70 касет/час, в стандартную комплектацию входят две касеты СА40, одна касета СА4, одна касета СА7, размер касет 500*500 мм. Дополнительная комплектация электрический бойлер и конденсатор пара. Объем 1,1м.куб. Вес 325кг.	1	Италия	DIHR	1.1	325	25.7	325
2	Тележка для тарелок	СА 656	880*500*920	0	0	Тележка выполнена из нержавеющей стали с пластиковыми корзинами для тарелок. В тележке установлено 3 корзины каждая вмещает до 100 тарелок. Колеса диаметром 120мм, все колеса оборудованы отбойниками. Объем 0,4м.куб. Вес 15кг.	3	Италия	FORCAR	0.4	15	0	45
3	Тележка-шпилька	СА1455	440*550*1750	0	0	Тележка шпилька для подносов размером до 400*510мм. 10 хромированных направляющих. 4 колеса.	8	Италия	FORCAR	0.42	0	0	0
4	Стол выходной ролликовый для ГИМ	LC 96/1	1100*650*850	0	0	Выполнен полностью из нержавеющей стали, оборудован роликами для касет, с микровыключателем, подходит для модели АХ 161. Объем 0,7м.куб. Вес 35кг.	1	Италия	DIHR	0	0	0	0
5	Сушка	LC70	600x720	380	6	Выполнена полностью из нержавеющей стали, применяется для посудомоечных машин АХ161 и АХ290.	1	Италия	DIHR	0	0	6	0
6	Стол для грязной посуды	Т 55 DХ	1200*730*850	0	0	с бортом, без отв., ванна-1-секция, нижняя полка, для НТ-АХ-ВХ	1	Италия	DIHR	0	0	0	0



7	Ванна моечная	ВМ2 10/6 пд	1000*600*850	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304. Нерж. профиль 40*40. Борт. Фаргук передний. 2 мойки 400*400*250. Цельнолитые, в центре. Отверстие под смеситель между мойками.	1	Россия	Россия	0,51	0	0	0
8	Ванна моечная	ВМ3 16/6 пд	1600*600*850	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304. Нерж. профиль 40*40. Борт. Фаргук передний. 3 мойки 400*400*250. Цельнолитые, в центре. Два отверстия п/смеситель между мойками.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
9	Зонт вытяжной пристенный	ЗВЛ 9/10 пд	900*1000*350	0	0	Нерж. сталь. 1 филтр 500*450 мм. проходимость одного филтра 900 м3/час. без подсветки. Отверстия под воздуховод выразаются по месту.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
10	Полка настенная открытая	ПС 12/3	1200*300*200	0	0	полностью нерж. сталь.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
11	Рукомойник	РУКОМОЙНИК	420*400*240	0	0	Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Вваривается гастроемкость GN12 /325x265x150/. Рукомойник комплектуется смесителем и выпускном с переливом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
12	Стоп производственный	СБЛ 15/7 пд	1500*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
13	Степлак	СНС 10/6-4	1000*600*1800	0	0	полностью нерж. сталь. ножки профильная труба 20x40. 4 сплошные полки	2	Россия	Россия	0	0	0	0
14	Степлак	СНС 8/4-4	800*400*1800	0	0	Полностью нерж. сталь, ножки профильная труба 20x40. 4 сплошные полки	2	Россия	Россия	0	0	0	0
15	Стоп для сбора отходов с бортом	СО12/6 6	1200*600*850	0	0	Полностью нерж. сталь. с бортом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
16	Стоп производственный	СП 6/6 пд	600*600*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
17	Стоп производственный	СП5/6 6	500*600*850	0	0	Имп. нерж. сталь. каркас - профильная труба 40*40 мм, ножки регулир. по высоте, с бортом и с полкой.	1	Россия	Россия	0,255	0	0	0
18	Степлак	Ст 4С 15/5 пд	1500*500*1800	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1мм-AISI 430. Нерж. профиль 40*20. 5 сплошных полки. Заканчивается полкой.	5	Россия	Россия	1,35	0	0	0
19	Степлак	Ст 4С 9/5 пд	900*500*1800	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1мм-AISI 430. Нерж. профиль 40*20. 4 сплошные полки. Заканчивается полкой.	1	Россия	Россия	0,81	0	0	0
20	Водонагреватель проточный	ЗВЛ3-15	315*255*530	380	15	производительность min 250л/ч.	1	Россия	Россия	0	0	15	0
21	Душ со смесителем	D 02	L=1200	0	0	Душующее устройство с гуськом, смеситель на горячую и холодную воду.	1	Италия	DNH	0	0	0	0
22	Сифон с разрывом струи	Сифон разрыв		0	0	1 1/2 S-образный сифон в комплекте с приемной чашкой и крепежом. выход 50мм	6	Россия	Россия	0	0	0	0
23	Смеситель врезной	GRGOM-R	0	0	0	Смеситель врезной, локтевое управление.	3	Италия	Италия	0,1	5	0	15
МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ													
1	Ванна котломоечная	ВК1U0807	800*700*850/870	0	0	Выполнена полностью из нержавеющей стали, обязана с 3-х сторон, столешница AISI 304-1,5мм, сварная конструкция, каркас труба 40x40мм, одно цельнолитое моечное отверстие 600x500x380мм, в комплекте сифон, регулируемые ножки.	1	Россия	Россия	0,7	25	0	25
2	Ванна котломоечная	ВК2U1407	1400*700*850/870	0	0	Выполнена полностью из нержавеющей стали AISI 430, обязана с 3-х сторон, столешница AISI 304-1,5мм, сварная конструкция, каркас труба 40x40мм, 2 цельнолитых моечных отверстия 600x500x380мм, в комплекте сифон, регулируемые ножки.	1	Россия	Россия	0,8	34	0	34





3	Полка настенная	ПН 6/4-P nd	600*400	0	0	Разборная. Нерж.сталь 1мм-AISI 430,кронштейн-носик	1	Россия	Россия	0	0	0	0	0
4	Рукомойник	РУКОМОЙНИК	420*400*240	0	0	Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Вваривается гастроемкость GN1/2 /325x265x150/. Рукомойник комплектуется смесителем и выпуском с переключом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0	0
5	Степлпак с четырьмя полками	СТПС41105	1100*500*1800/1820	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, разборная конструкция, труба 20x40мм, с комплектом крепежа, 4 сплошные полки, регулируемые ножки.	2	Россия	Россия	0.1238	0	0	0	0
6	Степлпак с пятью полками	СТПС51506	1500*600*1800/1820	0	0	Выполнен из нержавеющей стали, разборная конструкция, труба 20x40мм, с комплектом крепежа, 5 сплошных полок, регулируемые ножки.	2	Россия	Россия	0.162	44	0	0	88
7	Водонагреватель проточный	ЭВН3-15	315*255*530	380	15	производительность min 250л/ч,	1	Россия	Россия	0	0	0	15	0
8	Смеситель врезной	Смеситель		0	0		2	Россия	Россия	0	0	0	0	0
9	Душ со смесителем	ДОС2/2R	L=1200	0	0	Душ с пуском , диаметр труба 200 мм, разьбовое соединение 3/4	1	Италия	Италия	0	0	0	0	0
МОЙКА ОБОРОТНОЙ ТАРЫ														
1	Душирующее устройство со шлангом настенное	SRM15146	120*550*520	0	0	Душирующее устройство со шлангом и автоматической катушкой для сматывания. Длина 15 метров. Максимальная температура воды 60С. Максимальное давление воды 8,5bat.	1	Германия	KRONUS	0	0	0	0	0
МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ														
1	Держатель для ножей	48040-10	305*66*394	0	0	Нерж. сталь.	2	Италия	Радетто	0	0	0	0	0
2	Весы электронные	AD-10	350*325*105	220	0,01	Предел взвешивания 10 кг. Цена повер. деления 2 г, жидкокристал. дисплей , платформа нерж.сталь, размер платформы 340*215 мм, вес 4,7 кг	2	Южная Корея	CAS	0.1	4.7	0.02	9.4	
3	Шкаф холодильный среднетемпературный	CM107-G	697*2028*854	220	0.4	Выполнен из нержавеющей стали с металлическими дверьми. Внутренний объем 700 литров. Рабочий диапазон температур от 0°С до +6°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Глухая дверь, 4 полки-решетки в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134А. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOS /Дания/. Вес 140кг.	1	Россия-Италия	POLAIR	0	140	0.4	140	
4	Шкаф холодильный среднетемпературный	CM114-G	1402*2028*854	220	0.6	Выполнен из нержавеющей стали с металлическими дверьми. Внутренний объем 1400 литров. Рабочий диапазон температур от 0°С до +6°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Две глухие двери, 8 полок-решеток в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134А. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOS /Дания/. Вес 230кг.	1	Россия-Италия	POLAIR	0	230	0.6	230	
5	Мясорубкитель	TFS	457*200*520	380	0.8	Нерж.сталь, 2300 стейков/час или 150 кг/ч, толщина куска от 25 мм до 180 мм, поставляется с незаоченным валом	1	Германия		0	0	0.8	0	





6	Ванна моечная	ВМ2 12/7 nd	1200*700*850	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304. Нерж. профиль 40*40. Борт. Фаршук передний, 2 мойки 500*500*300, цельнотянутые, в центре. Отверстие п/смеситель между мойками.	2	Россия	Россия	0	0	0	0	0
7	Мясорубка	МИМ-300	680х370х500	380	1,5	Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предпритяжных общественного питания. Мясорубка выполнена в настольном варианте. Производительность 300/ кг/ч, унгер	1	Белорусия	БАРАНОВИЧИ	0,126	0	1,5	0	0
8	Мясорубка	МИМ-600	765*450*576	380	2,7	Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предпритяжных общественного питания. Мясорубка выполнена в настольном варианте. Производительность 600/ кг/ч, унгер	1	Белорусия	БАРАНОВИЧИ	0	0	2,7	0	0
9	Полка для разделочных досок	ПД-6/2	600*200*300	0	0	Нерж. сталь, 6 ммеек.	2	Россия	Россия	0	0	0	0	0
10	Полка настенная	ПН 9/4-Р nd	900*400	0	0	Разборная. Нерж.сталь 1мм-AISI 430,кронштейн-косянка	2	Россия	Россия	0	0	0	0	0
11	Подставка под котел	ПРКА5/45/50	450*450*500	0	0	нерж. сталь	1	Россия	Россия	0	0	0	0	0
12	Рукомойник	РУКОМОЙНИК	420*400*240	0	0	Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Вваривается гастрономиче- ГН1/2 /325х265х150/. Рукомойник комплектуется смесителем и выпуском с переливом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0	0
13	Стол производственный	СБЛ 15/7 nd	1500*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	0	0	0	0	0
14	Стол производственный	СБЛ 17/7 nd	1700*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	1,012	0	0	0	0
15	Стенд под мясорубку МИМ	СТ 8/9/6	800*900*600	0	0	Выполнен полностью из нержавеющей стали, усиленный, неразборный, полка, 5 ребер жесткости.	1	Россия	Россия	0,4	15	0	15	0
16	Столешка 4 полки Ст 4С 10/5	Ст 4С 10/5 nd	1000*500*1800	0	0	Сварной. Нерж.сталь 1мм-AISI 430. Нерж.профиль 40*20. 4 сплошные полки. Заканчивается полкой.	1	Россия	Россия	0,9	0	0	0	0
17	Смеситель врезной	Смеситель		0	0		2	Россия	Россия	0	0	0	0	0
18	Сифон с разрывом струи	Сифон разрыв		0	0	1 1/2 S-образный сифон в комплекте с приемной чашкой и креплением, выход 50мм	4	Россия	Россия	0	0	0	0	0
ОВОЩНОЙ ЦЕХ														
1	Держатель для ножей	48040-10	305*66*394	0	0	Нерж. сталь.	1	Италия	Радетто	0	0	0	0	0
2	Овощерезка	CL50 MN	350*320*590	220	0,55	производ. 300 кг/ч, нерж. сталь. 2 загрузочных отверстий,1 скорость 375 об/мин, поставляется без дисков	2	Франция	ROBOT CORRE	0	0	1,1	0	0

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР



3	Шкаф холодильный среднетемпературный	CV 107-S	697*2028*854	220	0,4	Выполнен из металла окрашенного порошковой эмалью. Внутренний объем 700 литров. Рабочий диапазон температур от -5°С до +5°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Глухая дверь. 4 полки-решетки в комплекте, размер полки 530*650. Максимальная нагрузка на полку 40кг. Подсветка внутреннего объема. Замок. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134A. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOSS /Дания/. Вес 140кг.	1	Россия-Италия	POLAIR	0	140	0,4	140
4	Шкаф холодильный среднетемпературный	CV114-G	1402*2028*854	220	0,6	Выполнен из нержавеющей стали с металлическими дверьми. Внутренний объем 1400 литров. Рабочий диапазон температур от -5°С до +5°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Две глухие двери. 8 полок-решеток в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134A. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOSS /Дания/. Вес 230кг.	1	Россия-Италия	POLAIR	0	230	0,6	230
5	Весы напольные	DL-150	355*620*730	220	0,01	электронные, предел взвешивания до 150 кг, ценаповер. деления 50 г, жидкокристал. дисплей, размер платформы 345*465, вес 14 кг	1	Южная Корея	CAS	0	0	0,01	0
6	Ванна моечная	BM2 12/7 nd	1200*700*850	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304. Нерж. профиль 40*40. Борт. Фаргук передний. 2 мойки 500*500*300, цельноотлитые, в центре. Отверстие /смеситель между мойками.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
7	Полка для разделочных досок	ПД-6/2	600*200*300	0	0	Нерж. сталь, 6 реечек.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
8	Полка настенная	ПН 9/3-P nd	900*300	0	0	Разборная. Нерж. сталь 1мм-AISI 430,кронштейн-косынка	2	Россия	Россия	0	0	0	0
9	Рукомойник	РУКОМОЙНИК	420*400*240	0	0	Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Сваривается гастростойкостью GN1/2 /325x265x150/. Рукомойник комплектуется смесителем и выпускном с переливом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
10	Стол производственный	СБП 15/7 nd	1500*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
11	Стол производственный	СБП 17/7 nd	1700*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	1	Россия	Россия	1,012	0	0	0
12	Столпак	СНС 10/6-4	1000*600*1800	0	0	полностью нерж. сталь, ножки профильная труба 20x40, 4 сплошные полки	1	Россия	РОССИЯ	0	0	0	0
13	Набор дисков	1933		0	0	спайсер 2 мм, спайсер 5 мм,терка 2 мм,соломка 3-3 мм, для кубиков: спайсер 10 мм, решетка 10*10 мм, для фрайс 10*10 /2 диска/	2	Франция	ROBOT COUPE	0	0	0	0
14	Душ со смесителем	DOC2/2R	L=1200	0	0	Душ с гусакром, диаметр труба 200 мм, резьбовое соединение 3/4	1	Италия	Италия	0	0	0	0
15	Сифон с разрывом струи	Сифон разрыв		0	0	1 1/2 S-образный сифон в комплекте с приемной чашкой и крепежом, выход 50мм	2	Россия	Россия	0	0	0	0

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР





1	Степ-лаж	601.182	915*455*1820	0	0	4 регулируемые по высоте полки, допустимая нагрузка до 300 кг, металл, прошедший гальваническую обработку, порошковый хромом.	16	Германия	BARTSCHER	0,75	14,5	0	232
2	Сплит-система среднетемпературная настенная	FSM0262012	650*390*840	380	1,6	Модель предназначена для использования внутри помещения. При температуре окружающего воздуха до +32С и температуре внутри камеры -5С рекомендуемый объем 19,1м.куб. При температуре окружающего воздуха до +43С и температуре внутри камеры 0С рекомендуемый объем 19,1м.куб.	1	Италия	RIVA-COLD	0	0	1,6	0
3	Камера холодильная	КХ-226х256х220	2260*2560*2200	0	0	Толщина панели 80 мм, соединение шип-паз. Общий полезный объем 10,3м3	1	Россия	Россия	0	0	0	0
4	Камера холодильная	КХС-196х256х220	1960*2560*2200	0	0	Толщина панели 80 мм, соединение шип-паз. Общий полезный объем 8,8м3	1	Россия	Россия	0	0	0	0
5	Моноблок низкотемпературный потопочный	SFL0092001	1000*930*480	220	1,2	Темп. режим -15...-25 °С, объем камеры от 8,4 до 16,8 м3 /при темп. окр. среды +25 °С/, от 7,0 до 14,0 м3 /при темп. окр. среды +32 °С/, электронная панель управления, реле максимального давления, дистанционная панель управления /5 м/, микровыключатель двери, освещение камеры, выпариватель конденсата, кабель для подключения ТЭНа двери в моделях ВТ.	1	Италия	RIVA-COLD	0	99	1,2	99
6	Моноблок среднетемпературный потопочный	SFM0072001	1000*930*480	220	0,8	Т-5/+-5 С, объем камеры 5,1-9,1 куб. м, электронная панель управления, дистанционная панель управления /5 м/, микровыключатель двери, освещение камеры.	1	Италия	RIVA-COLD	0,446	0	0,8	0
7	Камера холодильная	КХ-196х256х220	6160*1960*2200	0	0	объем камеры 22м3, толщина панели 80 мм, соединение шип-паз, пот. дверь с системой аварийного выхода	1	Россия	Россия	0	0	0	0
8	Подтоварник	П 12/6 пд	1200*600*300	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1мм-AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Обвязка с 4-х сторон. Нагрузка до 170 кг.	4	Россия	Россия	0,216	0	0	0
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ													
1	Держатель для ножей	48040-10	305*66*394	0	0	Нерж. сталь.	1	Италия	Rademo	0	0	0	0
2	Блендер	A135.006	d 190 H 380	220	0,4	1 стеклянный стакан 1,75 л, 2 скорости /max. 18000 об/мин./	1	Германия	BARTSCHER	0	5	0,4	5
3	Весы электронные	AD-10	350*325*105	220	0,01	Предел взвешивания 10 кг, цена попер. деления 2 г, жидкокристал. дисплей, платформа нерж.сталь, размер платформы 340*215 мм, вес 4,7 кг	2	Южная Корея	CAS	0,1	4,7	0,02	9,4
4	Соковыжималка универсальная	CE 2083/L	260*450*500	220	0,4	корпус полированный алюм., контейнер д/отходов из алюминия	1	Италия	VEMA	0,059	13	0,4	13
5	Овощерезка	CL50 MN	350*320*590	220	0,55	производ. 300 кг/ч, нерж. сталь, 2 загрузочных отверстий, 1 скорость 375 об/мин, поставляется без дисков	1	Франция	ROBOT COUPE	0	0	0,55	0

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР





6	Шкаф холодильный среднетемпературный	CM114-G	1402*2028*854	220	0,6	Выполнен из нержавеющей стали с металлическими дверями. Внутренний объем 1400 литров. Рабочий диапазон температур от 0°С до +6°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Две глухие двери, 8 полок-решеток в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134А. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOS /Дания/. Вес 230кг.	1	Россия-Италия	ROLAIR	0	230	0,6	230
7	Шкаф холодильный среднетемпературный	CV107-G	697*2028*854	220	0,4	Выполнен из нержавеющей стали с металлическими дверями. Внутренний объем 700 литров. Рабочий диапазон температур от -5°С до +5°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Глухая дверь, 4 полки-решетки в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Хладагент R 134А. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOS /Дания/. Вес 140кг.	1	Россия-Италия	ROLAIR	0	140	0,4	140
8	Слайсер	Family 250	420*530*340	220	0,2	Наклонный нож диаметром 250 мм, заточное устройство в комплекте, толщина нарезки до 16 мм	1	Италия	CELME	0,2	14,0	0,2	14
9	Стол холодильный	GN 11-TN Splashback	1390*700*850	220	0,42	Выполнен из нержавеющей стали. Вентилируемая система охлаждения. Борт. Две двери. Температурный режим от -2С до +10С.	2	Россия	NICOLD	0,9	95	0,84	190
10	Ванна моечная	BM1 6/7 nd	600*700*850	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,2 мм - AISI 304. Нерж. профиль 40*40. Борт. Фарук передний. 1 мойка 500*500*300. Целнотоннутая, в центре. Отверстие писмеситель.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
11	Лампа бактерицидная	ОВН 150	470*185*355	220	0,06	Облучатель состоит из двух бактерицидных ламп низкого давления, излучающий ультрафиолетовый свет, близкой к максимуму бактерицидного действия лучистой энергии. Длина 1м, 2 лампы по 30 Вт, рекомендуемый объем помещений - 40 м3, облученность на расстоянии 1 м - 0,75 Вт/м2, средний срок службы - 5 лет.	1	Россия	Россия	0	0	0,06	0
12	Полка для разделочных досок	ПД-6/2	600*200*300	0	0	Нерж. сталь, 6 ячеек.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
13	Полка настенная	ПН 15/3-Р nd	1500*300	0	0	Разборная. Нерж.сталь 1мм-AISI 430, кронштейн-косынка	2	Россия	Россия	0	0	0	0
14	Рукомойник	РУКОМОЙНИК	420*400*240	0	0	Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Вваривается гастроемкость GN1/2 /325х265х150/. Рукомойник комплектуется смесителем и выпуском с переливом.	1	Россия	Россия	0	0	0	0
15	Стол производственный	СБП 15/7 nd	1500*700*850	0	0	Сварной. Нерж. сталь 1 мм - AISI 430. Нерж. профиль 40*40. Борт. Полка сплошная.	2	Россия	Россия	0	0	0	0
16	Тележка сервировочная	ТС_3_nd	800*500*950	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1мм-AISI 430. Нерж. профиль 25*25. Полка сплошная - 3 шт. Колеса D-100 мм.	2	Россия	Россия	0,38	0	0	0
17	Сифон с разрывом струи	Сифон разрыв		0	0	1 1/2 S-образный сифон в комплекте с приемной чашкой и крепежом. выход 50мм	1	Россия	Россия	0	0	0	0
18	Смеситель врезной	Смеситель		0	0		1	Россия	Россия	0	0	0	0





Перечень технологического оборудования для столовой. Часть 2 (Раздаточная зона).

№ п/п	Наименование	Модель	Габариты, мм	Напр., V	Мощн., кВт	Краткая характеристика	Кол-во	Страна	Произв-ль	Объем, м³	Вес, кг	Общая мощность	Общий вес
"АЗИЯ"													
1	Термостат для булвена	GE21 200049	Ø 370, h500	220	2	Настольный, 21 л, скрытый нагревательный элемент, диапазон регулирования температуры 30-100°С.	1	Германия	BARTSCHER	0	5,4	2	5,4
2	Рисоварка	IR-1954	490*380*350	220	1,9	5,4 л. Материал корпуса: нержавеющая сталь. Система управления: электромеханическая	1	Южная Корея	INDOKOR	0	0	1,9	0
3	Контактный гриль	NPL-EGD10	320*410*190	220	1,8	Имеет 1 пару (верх + низ) рабочих рифленых поверхностей размером 215*215*20 мм, выполненных из чугуна.	1	Китай	GASTRORAG	0	0	1,8	0
4	Поверхность охлаждаемая встраиваемая, искусст. камень	ПОВ-106/К	1000*600*550	220	0,3	Поверхность охлаждаемая - искусственный камень, температурный режим 0/+4 С	1	Россия	Gastro Lux	0	0	0,3	0
5	Плита-вок индукционная, встраиваемая	CIMDI 3,5 (встраиваемая, ВОК)	360*380*125	220	3,5	Термостат, функция автоматического отключения (через 2 часа), защита от перегрева, пульт ДУ	2	Китай	Voitmax	0	7	7	14
6	Весы электронные	SLIM 200	300*200*55	220	0,01	Возможность встраивания весов в массивные боксы, столы и т.д. Самые тонкие весы. Простая и надежная металлическая конструкция. Платформа и корпус дисплея из нержавеющей стали. Большой дисплей с подсветкой. Новейший 24 битный АЦП. Встроенный тензодатчик, имеющий сертификат OIML. Встроенный интерфейс RS 232.	2	Россия	ШТРИХ	0	0	0,02	0
7	Настольная охлаждаемая витрина	Болонье-6	1350*310*474	220	0,16	Температурный режим: +2/+6 С, на 6 GN 1/4x150	1	Россия	ATESY	0	0	0,16	0
8	Поверхность тепловая встраиваемая	ВТП-076/К	700*600*270	220	0,4	Поверхность тепловая - искусственный камень, температурный режим +30/+80 С	1	Россия	Gastro Lux	0	0	0,4	0
9	Зонт вытяжной островной с подсветкой	ЗВО 14/10п	1400*1000*350	220	0,1	нерж. сталь, фильтры, с подсветкой. Отверстия под воздушный выход вырезаются по месту.	1	Россия	Россия	0	0	0,1	0
10	Стол холодильный низкий с ящиками, без столешницы	GNE 22/TN	1000*700*800	220	0,15	Нерж. сталь. Нижнее расположение агрегата. Без борта. Без столешницы. 4 ящика. Охлаждаемый объем 220 литров. t = -2/+10С	2	Россия	NICOLD	0	0	0,3	0
11	Ванна моечная встраиваемая + смеситель	Sink 50	500*500*250	0	0	Ванна моечная встраиваемая выполнена из нержавеющей стали. Одна ванна размером 400*400*250. Толщина стали 1,2мм.	1	Испания	Испания	0	0	0	0
12	Фритюрница электрическая	CZG40X	230*405*279	220	2	Нерж. сталь, настольная, 1 ванна на 4 л, 1 корзина, термостат	1	Китай	GASTRORAG	0	0	2	0
13	Шкаф низкотемпературный	CB 105-S	697*2028*620	220	0,55	Выполнен из металла окрашенного порошковой эмалью. Внутренний объем 500 литров. Рабочий диапазон температуры не выше -18°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Глухая дверь, 4 поли-решетки в комплекте, размер полок 595*455. Максимальная нагрузка на полку 40кг. Подсветка внутреннего объема. Замок. Вентилируемое охлаждение, электрическая оттайка. Ухадагент R 404d. Толщина стенки корпуса 4мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOS /Дания/. Вес 115кг.	1	Россия, Италия	РОДАРС	0	0	0,55	115



14	Шкаф среднетемпературный	CV 105-S	697*2028*620	220	0,4	Выполнен из металла окрашенного порошковой эмалью. Внутренний объем 500 литров. Рабочий диапазон температур от -5°С до +5°С, работают при температуре окружающей среды до +40°С. Глухая дверь. 4 полки-решетки в комплекте. Вентилируемое охлаждение, электрическая оптика. Хладагент R 134A. Толщина стенки корпуса 43мм. Компрессор и электронный блок управления DANFOS /Дания/. Вес 115кг.	1	Россия-Италия	POLAIR	0	115	0,4	115
15	Стеллаж	1836-72	915*455*1 830	0	0	Сборный, 4 полки-решетки, 4 стойки, хром-сталь.	2	Китай	GASTROBAG	0	0	0	0
16	Тележка-шпилька	Шп. К 12 GN 1_1.nd	385*540*1900	0	0	Сварная. Нерж. сталь 1,5 мм-AISI 304. Нерж. профиль 25*25. 12 уровней под габаритность GN 1/1. Загрузка по стороне 325 мм. Шп. 130 мм. Колеса D-100 мм. Все колеса -поворотные и 2 колеса с тормозом	1	Россия	Россия	0,395	0	0	0

"САЛАТ-БАР"

1	Ванна охлаждаемая встраиваемая (нестандарт)	ВОВ-1735/900 л	1735*900*650	220	0,9	Встраиваемая, нерж. сталь, t= 0/+8С. Глубина 110мм.	1	Россия	Гастролюкс	0	0	0,9	0
2	Весы электронные	SLIM 200	300*200*55	220	0,01	Возможность встраивания весов в кассовые боксы, столы и т.д. Самые тонкие весы. Простая и надежная металлическая конструкция. Платформа и корпус дисплея из нержавеющей стали. Большой дисплей с подсветкой. Новейший 24 битный АЦП. Встроенный тензодатчик, имеющий сертификат OIML. Встроенный интерфейс RS 232.	2	Россия	ШТРИХ	0	0	0,02	0
3	Поверхность охлаждаемая встраиваемая, иск. камень	ПОВ-096/К	900*600*500	220	0,3	Встраиваемая, поверхность из камня, t= 0/+4С.	1	Россия	Гастролюкс	0	17	0,3	17

КАССОВЫЕ БЛОКИ 1/2

1	Кассовый терминал	POS	500*500*500	220	0,5	Кассовый терминал с сенсорным экраном, ящиком для денег и принтером для чеков.	4	Россия	Россия	0,2	0	2	0
2	Весы электронные	SLIM 200	300*200*55	220	0,01	Возможность встраивания весов в кассовые боксы, столы и т.д. Самые тонкие весы. Простая и надежная металлическая конструкция. Платформа и корпус дисплея из нержавеющей стали. Большой дисплей с подсветкой. Новейший 24 битный АЦП. Встроенный тензодатчик, имеющий сертификат OIML. Встроенный интерфейс RS 232.	4	Россия	ШТРИХ	0	0	0,04	0
3	Кресло кассира	Кресло	-	0	0	-	4	Россия	Россия	0	0	0	0
4	Диспенсер для приборов	DLDC	390*160*130	0	0	на 3 стакана	4	Россия	Россия	0	0	0	0

СТАНЦИЯ "САМОБРАНКА"

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

1	Охлаждаемая витрина встраиваемая	D33R0D	1200*700*1575	220	1,2	Две полки из стекла, ванна 195мм на 3GN1/1. Циркуляция холодного воздуха – принудительная (вентилятором). Витрины имеют подсветку. Охлаждение витрин осуществляется агрегатом, расположенным в нижней части модуля, t= +2/+8°С.	2	Италия	Италия	0	0	2,4	0
---	----------------------------------	--------	---------------	-----	-----	---	---	--------	--------	---	---	-----	---





2	Мармит тепловой, встраиваемый + экран полка	DI3BM	1150*650*350	380	2,5	нерж. сталь, t= 30С/80 С, вместимость 3 GN1/1	4	Италия	Electrolux	0	0	10	0
3	Супница двойная	606065	505*280*320	220	0,5	нерж. сталь, t= 0 / +95 С, 2 ведра по 6,5 л	2	Германия	BARTSCHER	0	7,9	1	15,8
4	Сокоохладитель	MAESTRALE JOLLY 12.2	360*470*610	220	0,3	Сокоораздаточный аппарат, 2 резервуара из прозрачной пластмассы емкостью 12 л., система охлаждения и перемешивания, рабочая температура +7...+12С	2	Италия	BRAS	0	0	0,6	0
5	Встраиваемый диспенсер для тарелок	DI31DL	355*355*690	220	0,8	Встраиваемый диспенсер для тарелок, диам. 310 мм	2	Италия	Electrolux	0	0	0,8	0
"ЭКСПРЕСС"													
1	Мармит тепловой, встраиваемый + полка-мост с подсветкой	DI3BM	1150*650*350	380	2,5	нерж. сталь, t= 30С/80 С, вместимость 3 GN1/1	2	Италия	Electrolux	0	0	10	0
2	Весы электронные	SLIM 200	300*200*55	220	0,01	Возможность встраивания весов в массивные боксы, столы и т.д. Самые тонкие весы. Простая и надежная металлическая конструкция. Платформа и корпус дисплея из нержавеющей стали. Большой дисплей с подсветкой. Новейший 24 битный АЦП. Встроенный тензодатчик, имеющий сертификат OIML. Встроенный интерфейс RS 232.	2	Россия	ШТРИХ	0	0	0,01	0
"ГРИЛЬ, РОП-УР"													
1	Гриль электрический встраиваемый	DFTGT0E0	700*600*175	380	7,8	Гриль электрический встраиваемый имеет 2 зоны нагрева (1/3 рифленая, 2/3 гладкая), бортик с 3-х сторон, жароборник. Температура каждой зоны регулируется термостатом.	1	Италия	TECNOINOX	0	0	7,8	0
2	Полка настольная, стеклянный купол с подсветкой	ПН-113/СК	1100*300*400	220	0,1	Полка стеклянная, подсветка	1	Россия	Гастролюкс	0	0	0,1	0
3	Весы электронные	SLIM 200	300*200*55	220	0,01	Возможность встраивания весов в массивные боксы, столы и т.д. Самые тонкие весы. Простая и надежная металлическая конструкция. Платформа и корпус дисплея из нержавеющей стали. Большой дисплей с подсветкой. Новейший 24 битный АЦП. Встроенный тензодатчик, имеющий сертификат OIML. Встроенный интерфейс RS 232.	1	Россия	ШТРИХ	0	0	0,01	0
4	Ванна охлаждаемая встраиваемая для льда	BOB-106/L	1085*640*650	220	0,2	Нерж. сталь. T= 0/+8 С. Разделитель ванны по вертикали. Отверстие под слив.	1	Россия	Gastro Lux	0	0	0,2	0
5	Поверхность тепловая встраиваемая, искусств. камень	ВТП-086/К	800*600*270	220	0,4	искусств. камень, темп. режим +30/+80 С	1	Россия	Gastro Lux	0	0	0,4	0
6	Зонт пристенный с подсветкой	ЗВП 11/10 п nd	1100*1000*350	220	0,1	Нерж. сталь, фильтры, с подсветкой. Отверстия под воздуховод вырезаются по месту.	1	Россия	Россия	0	0	0,1	0
7	Стол холодильный низкий с ящиками, без столешницы	ГNE 22/TN	1000*700*800	220	0,15	Нерж. сталь. Нижнее расположение агрегата. Без борта. Без столешницы. 4 ящика. Охлаждаемый объем 220 литров. Температурный режим от -2С до +10С	2	Россия	Россия	95	0,3	95	95
8	Ванна моечная встраиваемая + смеситель	Sink 50	500*500*250	0	0	Ванна моечная встраиваемая выполнена из нержавеющей стали. Одна ванна размером 400*400*250. Толщина стали 1,2мм.	2	Испания	Испания	0	0	0	0





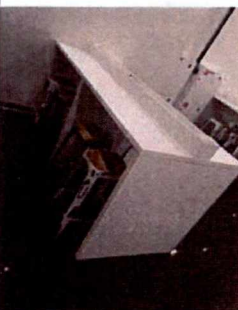
## ГОРКА ОХЛАЖДАЕМАЯ, КОФЕМОДУЛЬ

1	Витрина-горка холодильная открытая с боковыми, гастрономическая	TESEY M P.LUG-IN 125	1250(1320)*800*2080	220	2,4	5 яров полок глубиной 500 мм. Рабочий диапазон температуры +2...+7°C. Ночная шторка.	1	Россия	Brandford	0	0	2,4	0
2	Кофемашина	ХТ 6	300*580*715	220	2,8	Одна кофемолка с плоскими жерновками из инструментальной стали без болтов крепления и электронно-цифровым приводом, автономная система калибровки, высокоточный модуль, два раздельных бойлера (кофейный и паровой), большой дисплей touch-screen на базе Windows, вывод горячей воды, встроенная система взвешивания молока под давлением с мелкодисперсной глянцевой холодной и горячей пеной. Система самоочистки полностью автоматизированная. Постоянное подключение к водопроводу, возможность работы от бутылкированной воды. Производительность 170 чашек кофе в час.	1	Германия	Melitta	0	0	2,8	0
3	Кипятильник	DK-WB-21E	223*420*672	220	3	Кипятильник электрический настольный, проточный, емкость резервуара 13л, сливной кран, двойные стенки, каплеборник, материал корпуса - нерж сталь.	1	Китай	GASTROBAG	0	0	3	0
4	Фильтр-система	PURITY C500	178*190*740	0	0	Комплект №10 включает:головную часть с настраиваемым брусом 0-70%, сменный картридж C500, тест воды КН (карбонатная жесткость), счетчик воды. Шланги для подключения фильтра - дополнительная опция. Ресурс НАПИТКИ при КН=8, литры: 10094 (с гол. частью 0-70%) и 7362 (с гол. частью 30%). Ресурс ПАР при КН=8, литры (бойл пароконв.): 5844 (с гол. частью 0-70%). Ресурс ПАР при КН=8, литры (инжек. пароконв.): 5313 (с гол. частью 0%). Скорость потока при падении давления на 1 бар, л/час: 140. Тип/диаметр соединения: вход (IN) = выход (OUT) = G3/8. Рабочее давление, бар: 2-8,6. Потери давления, бар: 0,5. Рабочая температура воды, С: +4...+30. Рабочее положение: вертикальное или горизонтальное	1	Германия	BRITA	0	0	0	0
5	Мини-холодильник для молока, настольный	MuFridge MF-5M	190*281*313	220	0,03	Специализированный холодильник для хранения молока. Предназначен для установки рядом с кофемашинной. Через специальные отверстия в боковых стенках холодильника пропускается силиконовый шланг от капучинатора кофемашины и погружается в пакет с молоком, который находится внутри холодильника. При использовании холодного молока пенка для капучино и latte макькто получается более плотная и стойкая.	1	Германия	Wacoo	0	0	0,03	0
6	Термометрия и QR-код сканнер MELITTA	-	-	220	0,01	Термометрия. Подключение к интернету и сканеру для считывания штрих-кодов. Connected Modules IoT-Gateway (с подключением wifi- & LAN-подключением, без 3G). Data cable to Melitta Coffee Machine. Кабель подключения к кофемашине. Optional QR code scanner. QR код сканнер.	1	Германия	Melitta	0	0	0,01	0





Общий итог



СПЕЦИФИКАЦИЯ МЕБЕЛИ, ЗОНА СТОЛОВОЙ			
T1	<p>Стол обеденный 700х550мм. Столешница 40мм индивидуального изготовления, массив сосны, легка брашировка, натуральная беленая, матовая поверхность, оттенок согласовать по образцу! Подстолье Франция Иллисика, NewBar, белое, диаметр 400мм, покраска порошковой краской белого оттенка RAL 9010 Pure White</p>	62шт	<p>Столешница - индивидуального изготовления. Подстолье - NewBar</p>
T2	<p>Стол обеденный 3000х900х900мм. П-образная конструкция из массива сосны, толщина столешницы и ножек 60мм, легкая брашировка, беленая, матовая поверхность, оттенок согласовать по образцу! Дополняется настольным разделителем 3000х140х120мм, толщина стенок 16мм, материал аналогичный корпусу столешницы. Количество секций в разделителе - согласовать!</p>	4шт	Индивидуального изготовления
T3	<p>Стол обеденный 2400х800х750мм. Столешница 60мм индивидуального изготовления, массив сосны, легкая брашировка. Половина столешницы 1200мм - покраска в белый оттенок RAL 9010 Pure White, матовый. Другая половина - натуральная беленая структура сосны. Покрывать матовым прозрачным лаком. Оттенок согласовать по образцу! Подстолье сварное из трубы 40х80х3мм, порошковая матовая покраска в лазурный оттенок RAL 6027 Light Green.</p>	8шт	Индивидуального изготовления
T4	<p>Стол обеденный барный 2400х900х1050мм. П-образная конструкция из массива сосны, толщина столешниц и ножек 60мм, легкая брашировка, беленая, матовая поверхность, оттенок согласовать по образцу! Дополняется настольным разделителем 2400х140х120мм, толщина стенок 16мм, материал аналогичный корпусу столешницы. Количество секций в разделителе - согласовать!</p>	8шт	Индивидуального изготовления
T7	<p>Барный стол Бильста, ИКЕА, белый, арт.791.287.03, диаметр 700мм, высота 1050мм.</p>	6шт	ИКЕА
Ch1	<p>Стулья Tolix стандартной посадки, 445х505х920мм, белые с деревянным сиденьем, DeerpHouse.</p>	32шт	DeerpHouse





Ch2	Стулья полубарные Louix 65 Cosmorelax, 455x455x650мм, цвет белый и серый - вперемешку.	28шт	CosmoRelax	
Ch7	Стулья Rogers, полубарные, 455x410x625мм, черный каркас, сидуха - ива, темно-коричневая тонировка.	12шт	CosmoRelax	
Ch9	Стул обеденный Eames Plastic Side Chair DSR, Vitra, оранжевый 03 Poppy Red, на металлокаркасе.	94шт	Vitra	
Ch10	Стулья Tolix, DeepHouse, барные 360x370x750мм, со спинкой. Цвета: белый с деревянным сидением и стальной с деревянным сидением, вперемешку.	72шт	DeepHouse	

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

