

**ОБЗЕМВАНИЕ И ТЕХНОЛОГИЧНО
ОБОРУДВАНЕ НА ЗОН (ВХОД):**

- I. СКЛАДОВЕ**
1. Хладилен шкаф (нискотемперат.) - бели месо;
 2. Хладилен шкаф (средотемперат.) - бели месо;
 3. Хладилен шкаф (нискотемперат.) - червено месо;
 4. Хладилен шкаф (средотемперат.) - червено месо;
 5. Хладилен шкаф (нискотемперат.) - зелени, полуфабрикати;
 6. Хладилен шкаф (средотемперат.) - млечни изделия;
 7. Хладилен шкаф (нискотемперат.) - риба;
 8. Хладилен шкаф (средотемперат.) - риба;
 9. Стелаж за суви продукти;
 10. Стелаж за зеленчуци;
 11. Шкаф - опашки;
 12. Хладилен шкаф (нискотемперат.) - СЖЛ;
 13. Контейнер - обработено готварско олио;

- II. ПОДГОТВИТЕЛНИ**
1. Мивка с топла и студена вода;
 2. Работен плот;
 3. Хладилен шкаф (средотемперат.) - мляк;
 4. Хладилен шкаф (средотемперат.) - зеленчуци;
 5. Хладилен шкаф (средотемперат.) - бели месо;
 6. Хладилен шкаф (средотемперат.) - червено месо;
 7. Хладилен шкаф (средотемперат.) - риба;
 8. Хладилен шкаф (средотемперат.) - риба;

- III. КУХИЯ**
1. Мивка с топла и студена вода;
 2. Работен плот;
 3. Конвекторна фурна;
 4. Котлон - 6 бр.
 5. Аспиратор (топла кухија);
 6. Сврка (грил);
 7. Фригидерик;
 8. Хладилен шкаф (средотемперат.);
 9. Шкаф - посуда;

- IV. УМИВАЛНИ**
1. Мивка с топла и студена вода;
 2. Работен плот;
 3. Кофа с пенап;
 4. Падивен плот;
 5. Мивна машина;
 6. Стелажки;

- V. СЕРВИЌОРСКИ ОФИС**
1. Мивка с топла и студена вода;
 2. Шкаф за инвентар;
 3. РОФ станица с компютър и касов апарат;
 4. Хладилна витрина за безалкохолни напитки;

- VI. МОКЪР БОДЕТ И СКЛАД (МБ)**
1. Падивен плот;
 2. Лидогенератор;
 3. Хладилен шкаф (средотемперат.);
 4. Работен плот;
 5. Басин;
 6. Кофа с пенап;
 7. Мивка с топла и студена вода;
 8. Машина за кафе;
 9. Стелаж;
 10. Хладилен шкаф (средотемперат.) - бира;
 11. Хладилен шкаф (средотемперат.) - безалк. напитки;



РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЕТАЖ 1 (КОТА 0.00, КОТА +0.60)
Фиг. 2-40 (0.00)