

Restauracja Rozmaryn - Warszawa

1. Wykaz urządzeń

Lp.	Nazwa urządzenia	Ilość [szt]
BAR		
1	Ekspres do kawy 1-naparzaczkowy + uzdatniacz do wody	1
2	Lodówka podblatowa	1
3	Kostkarka do lodu	1
4	Umywalka wbudowana w blat	1
5	Dystrybutor do piwa	2
6	Mikser	1
7	Blat uchylny	1
8	Regał z półkami pełnymi	1
ROZDZIELNIA KELNERSKA		
9	Umywalka	2
KUCHNIA		
13	Trzon 4 płytowy	1
14	Piec 3 x 1/2 GN	1
15	Płyta indukcyjna podwójna LIBERO line.	1
16	Stół z półką	1
17	Frytownica 2-komorowa nastawna na blat	1
18	Grill gładki nastawny na blat	1
19	Stół z półką	1
20	Okap	1
21	Stół z miejscem na lodówkę	1
22	Lodówka podblatowa	1
23	Stół ze zlewem 1 - komorowym + bateria sztorcowa	1
24	Regał ociekowy	1
25	Stół z miejscem na lodówkę	1
26	Lodówka podblatowa	1
27	Umywalka	1
28	Stół chłodniczy 2x1/1 GN	1
29	Szafa przelotowa na naczynia otwierana - 2 segmentowa	1
ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH		
30	Stół ze zlewem 1 komorowym i miejscem na zmywarę	1
31	Zmywarka podblatowa	1
MAGAZYN		

32	Umywalka z szafka	1
33	Szafa chłodnicza biała emaliowana	1
	2 - skrzydłowa	
34	Regał magazynowy z półkami pałenymi	1
	MAGAZYN	
35	Regał magazynowy z półkami pałenymi	2
	MAGAZYN	
36	Szafki pojedyncze dwu-dzielne	2
	MAGAZYN	
37	Umywalka łazienowa	3