

### **PROTOKÓŁ WYPOSAŻENIA LOKALU-Aktualizacja**

Lokal wyposażony jest w następujące instalacje: instalacja gazowa, instalacja elektryczna, instalacja wodno-kanalizacyjna, instalacja c.w.u., instalacja c.o., instalacja wentylacji mechanicznej.

Na wyposażenie lokalu składają się:

1. kuchnia wolnostojąca (1 szt.)
2. taboret gazowy (2 szt.)
3. patelnia przechylna (1 szt.)
4. chłodziarka podblatowa (2 szt.)
5. obieraczka (1 szt.)
6. zmywarka kapturowa (1 szt.)
7. okap kuchenny (1 szt.)
8. okap przyścienny (2 szt.)
9. szafa chłodnicza (3 szt.)
10. szafa mroźnicza (2 szt.)
11. szafa porządkowa (1 szt.)
12. regały stalowe (8 szt.)
13. stoły robocze (6 szt.)
14. zlew jednokomorowy bez półki z baterią ścienną (1 szt.)
15. umywalka z baterią sztorcową (1 szt.)
16. maszyna do mielenia mięsa z przystawką do szatkowania (1 szt.)
17. stół (1 szt.)
18. basen z baterią ścienną (1 szt.)
19. blat uchylny (1 szt.)
20. paleta magazynowa (2 szt.)
21. szafka szatniowa 2-dzielna (4 szt.)
22. umywalka z baterią sztorcową (1 szt.)
23. zlew jednokomorowy z szafką i baterią sztorcową (1 szt.)
24. krzesło (1 szt.)
25. zlew dwukomorowy bez półki z baterią sztorcową (2 szt.)
26. pojemnik na odpady nierdzewny (2 szt.)
27. szafka na odzież roboczą (1 szt.)
28. wózek kelnerski z półką (2 szt.)
29. umywalka ceramiczna z baterią naścienną (1 szt.)
30. stół jezdny bez półki (1 szt.)
31. szafa przelotowa na czyste naczynia (1 szt.).