

WYPOSAŻENIE INKUBATORA W SPRZĘT GASTRONOMICZNY

Kuchnia 6 palnikowa z piecem	elektryczna
Patelnia	gastronomiczna
Zmywarka	gastronomiczna
Cuter	Szatkowanie, siekanie, krojenie, tarkowanie
Robot gotujący	mikser, kostkarka, sokowirówka, przystawka do lodów, wyciskarka wolnoobrotowa, spiralizer, młynek do ziaren, przystawka do mielenia mięsa, tarcze do ciastek do maszynki, wałkowarka, mieszadło do delikatnego przekładania
Pierogarka	5 pierogów jednorazowo
Suszarnia	5 m ² (30 półek), dwie komory
Liofilizator	wsad – 10 kg
Obieraczka do ziemniaków i do warzyw	dwukomorowa
Pakowarka	próżniowa
Szafa chłodnicza	1200 l
Naświetlacz do jaj	30 szt. jaj
Waga	do 30 kg
Garnek 17l	
Garnek 25l	
Wkład do kąpieli wodnej 6l	
Wkład do kąpieli wodnej 10l	
Wiosło perforowane	
Miski, deski, noże, akcesoria kuchenne	