

Elementy wyposażenia zaplecza gastronomicznego:

Lp.	Elementy wyposażenia	Szt.
1.	Kuchnia podwójna LK - 21	1
2.	Frytkownica LF E BN – 1.1	1
3.	Ruszt ryflowany	1
4.	Bemar podwójny	1
5.	Kuchenka mikrofalowa	1
6.	Zamrażarka ZD 210	1
7.	Szafa Chłodnicza S-711	1
8.	Umywalka chromoniklowa 400/390 DM 3253 z baterią	1
9.	Stół chromoniklowy ze zlewakiem DM 3228	1
10.	Stół do pracy chromoniklowy DM 3126 (z drzwiami rozsuwanymi)	1
11.	Stół do pracy chromoniklowy DM 3129 (prawy)	1
12.	Stół do pracy chromoniklowy DM 3126 (lewy)	1
13.	Stół szkieletowy 400X500	1
14.	Regał chromoniklowy 1200x600 DM 3129	2
15.	Regał chromoniklowy 1000x600 DM 3321	2
16.	Szafa chłodnicza S 500	1
17.	Umywalka mała z baterią	1
18.	Muszla klozetowa	1
19.	Umywalka średnia z baterią	1
20.	Grzejnik CO duży	3
21.	Grzejnik CO mały	2
22.	Okap kuchenny z wentylatorem	1
23.	Stół narożny	1

Zabudowa baru składa się z części bufetowej z blatem dla obsługi i klientów, półki dostępnej od strony obsługi, bocznego blatu z półką oraz otwartego kredensu dla obsługi.
Zabudowa bufetowa wyposażona w szafki przesuwne, otwierane oraz półki otwarte.