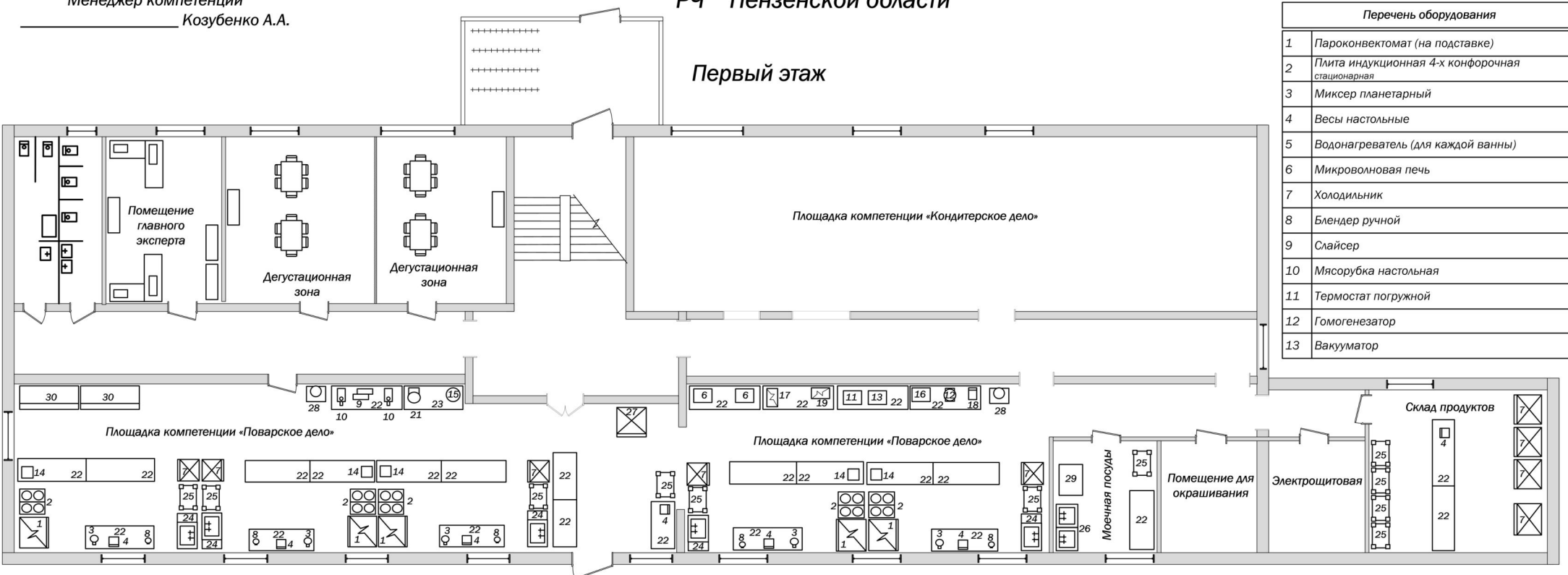


«СОГЛАСОВАНО»
 Менеджер компетенции
 Козубенко А.А.

План застройки площадки по компетенции 34 «Поварское дело» РЧ Пензенской области

Первый этаж

Перечень оборудования	
1	Пароконвектомат (на подставке)
2	Плита индукционная 4-х конфорочная стационарная
3	Миксер планетарный
4	Весы настольные
5	Водонагреватель (для каждой ванны)
6	Микроволновая печь
7	Холодильник
8	Блендер ручной
9	Слайсер
10	Мясорубка настольная
11	Термостат погружной
12	Гомогенизатор
13	Вакууматор



Второй этаж

14	Лампа для подогрева тарелок
15	Соковыжималка шнековая
16	Термомикс
17	Фритюрница настольная
18	Аппарат упаковочный вакуумный
19	Гриль контактный
20	Кофемолка
21	Блендер стационарный
22	Стол производственный (1800 x 600)
23	Стол производственный (1500 x 600)
24	Стол со встроенной моечной ванной
25	Стелаж стационарный
26	Ванна моечная 2-х секционная
27	Шкаф шоковой заморозки
28	Кулер
29	Машина посудомоечная
30	Шкаф нейтральный

