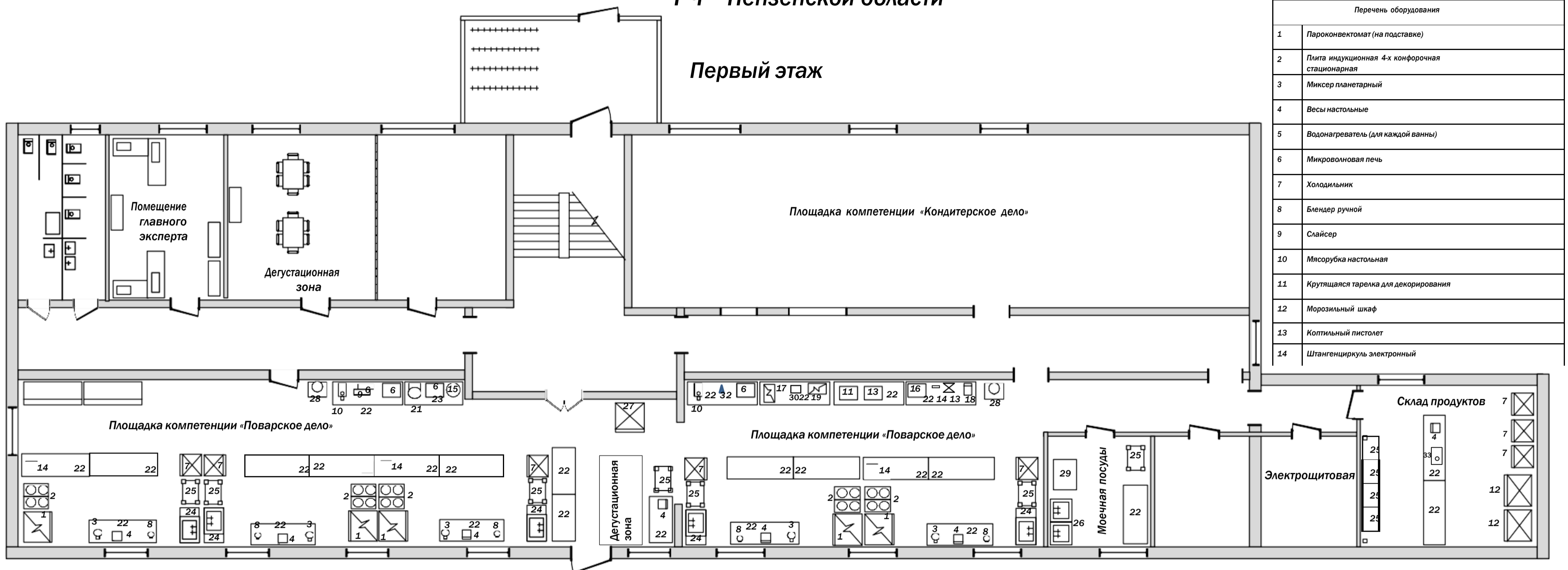


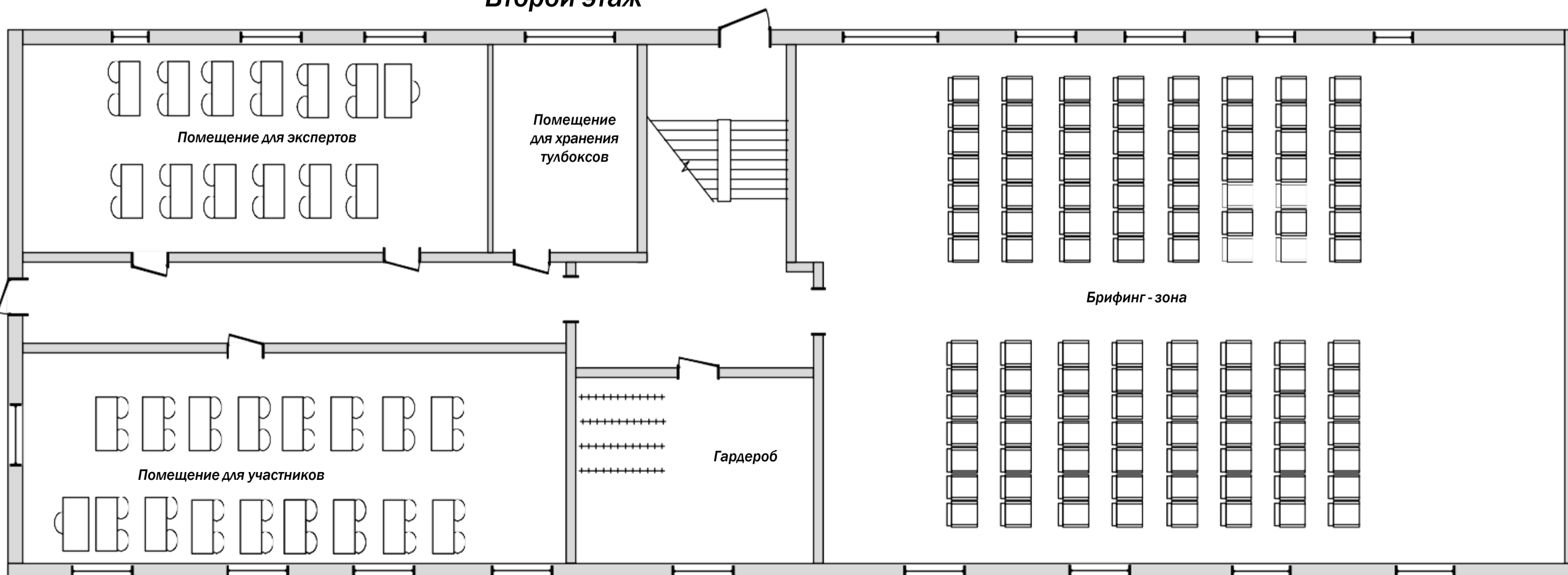
**План застройки площадки по компетенции 34 «Поварское дело»
РЧ Пензенской области**

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	Крутящаяся тарелка для декорирования
12	Морозильный шкаф
13	Коптильный пистолет
14	Штангенциркуль электронный

Второй этаж



15	Соковыжималка шнековая
16	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей
17	Фритюрница настольная
18	Настольная вакуумно-упаковочная машина
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	Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)
31	Термостат погружной
32	Термометр инфракрасный
33	Плита индукционная 2-х конфорочная настольная