

«СОГЛАСОВАНО»

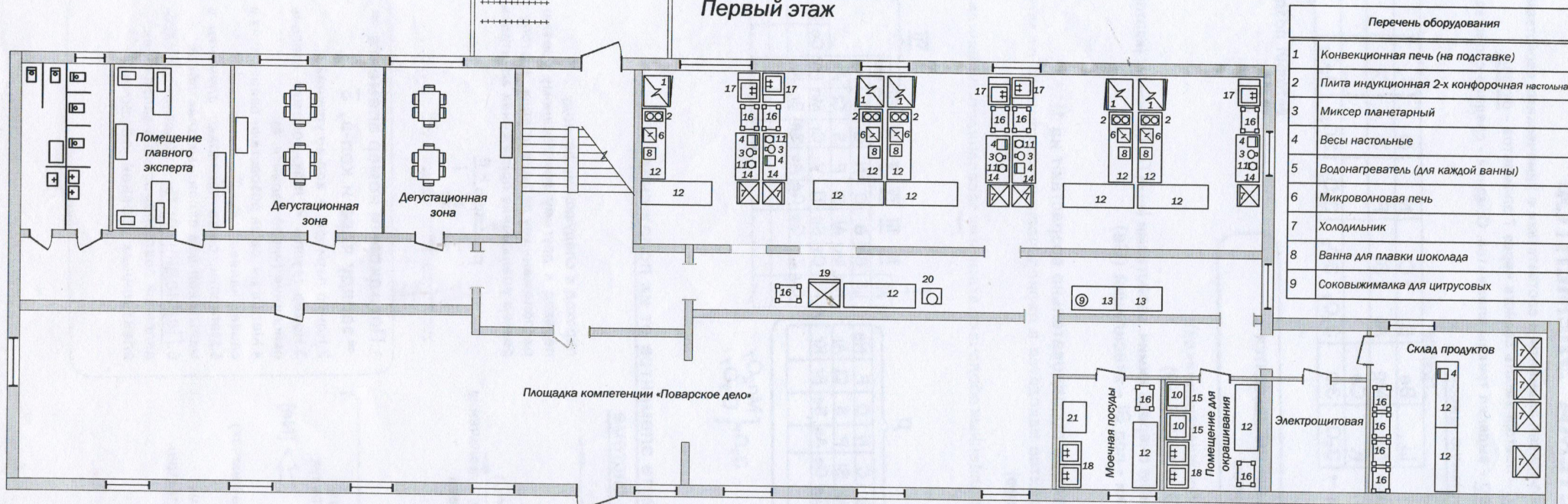
Менеджер компетенции

Жукова И.Ю.

22.01.2017.

План застройки площадки по компетенции 32 «Кондитерское дело» РЧ Пензенской области

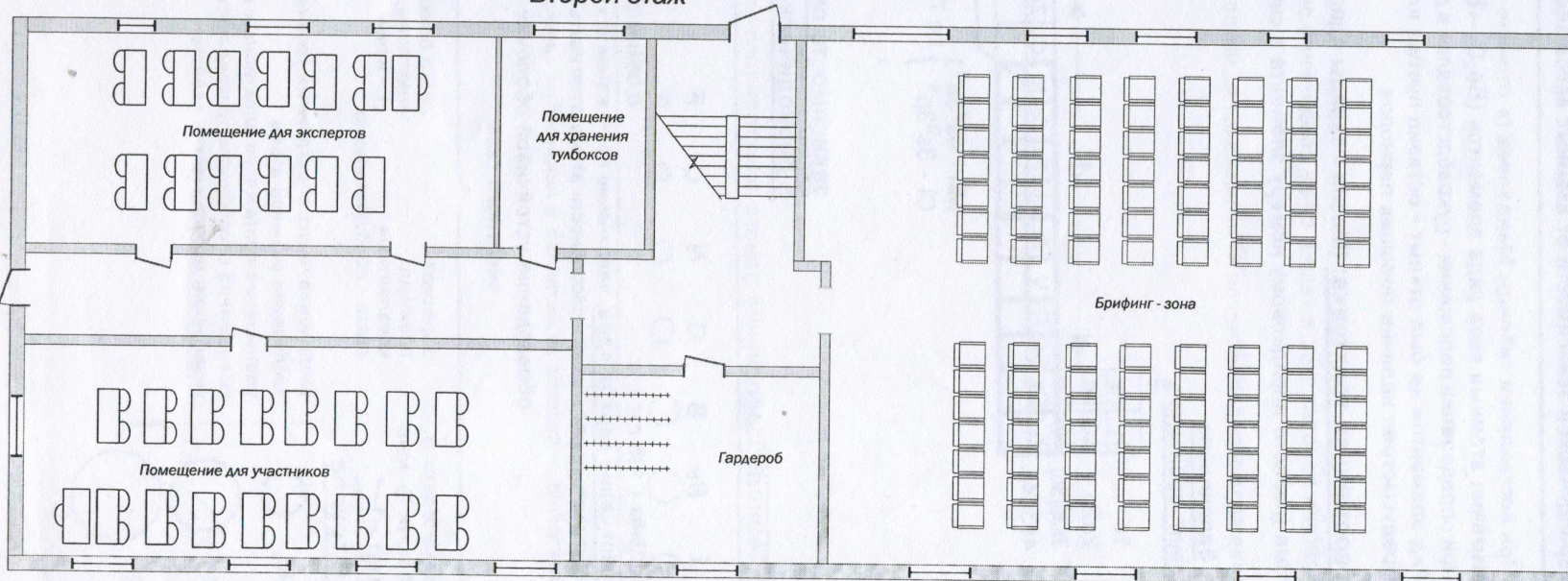
Первый этаж



Перечень оборудования

1	Конвекционная печь (на подставке)
2	Плита индукционная 2-х конфорочная настольная
3	Миксер планетарный
4	Весы настольные
5	Водонагреватель (для каждой ванны)
6	Микроволновая печь
7	Холодильник
8	Ванна для плавки шоколада
9	Соковыжималка для citrusовых

Второй этаж



10	Краскопульт с компрессором
11	Блендер стационарный
12	Стол производственный (1800 x 600)
13	Стол производственный (1500 x 600)
14	Стол производственный (1200 x 600)
15	Стол производственный (800 x 600)
16	Стелаж стационарный
17	Стол со встроенной моечной ванной
18	Ванна моечная 2-х секционная
19	Шкаф шоковой заморозки
20	Кулер
21	Машина посудомоечная