

Общий план застройки для проведения демонстрационного экзамена по компетенции 34 WSI Поварское дело

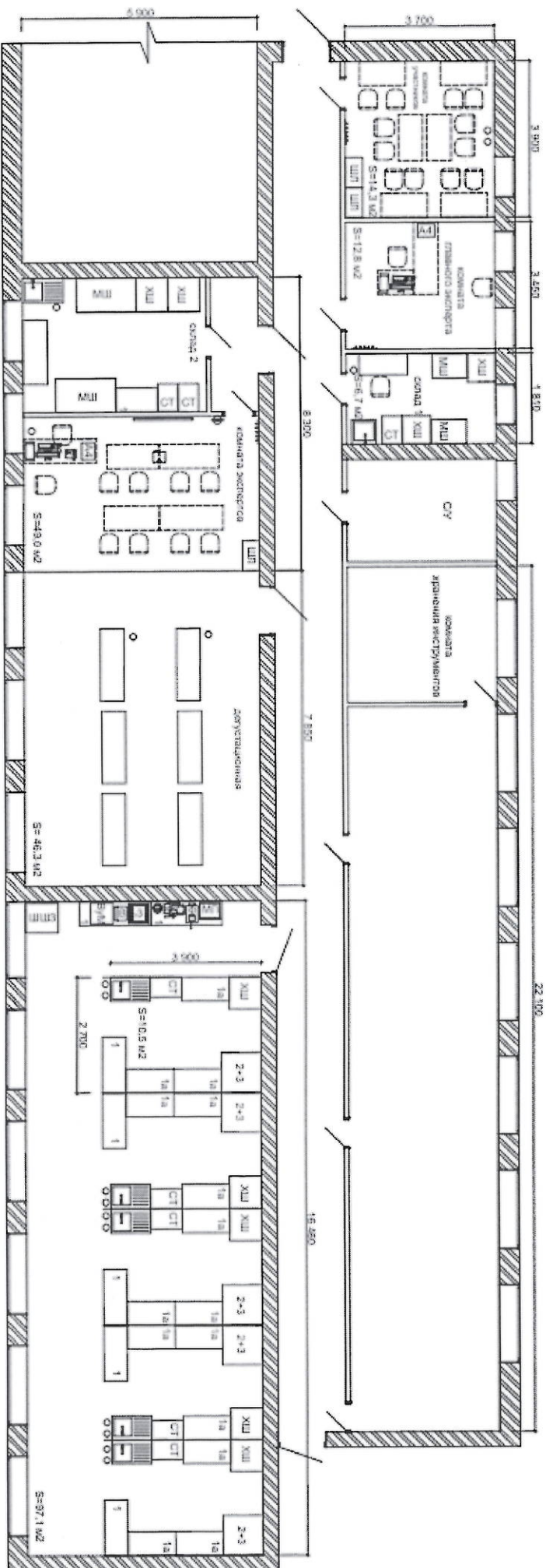


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО «СГКСТД»

Т.А. Санникова

«27» апреля 2016г.



- 1 стол производственный 1800х600х850
- 1а стол производственный 1200х600х550
- 2 стол подставка под пароконвектомат
- 3 пароконвектомат
- 4 весы настольные электронные
- 5 газорегулятор из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20мм
- 6 газорегулятор из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х25мм
- 7 планетарный миксер
- 8 шкаф холодильный
- 9 шкаф 4-х уровневый 800х500х1800

- 1 стол с моечной ванной 1000х600х850
- 2 смеситель холодной и горячей воды
- 3 ковер диэлектрический
- 4 ШШЗ шкаф шоковой заморозки
- 5 микроволновая печь
- 6 фритюрница
- 7 стайсер
- 8 мясорубка
- 9 блендер стационарный
- 10 соковыжималка шнековая

- ВМ настольная вакуумно-упаковочная машина
- ХШ холодильник шкаф 300 л
- МШ морозильный шкаф
- МШ компьютер
- МШ МОУ лазерный ЧБ А4
- ЭК экран для проектора
- П проектор
- С существующее оборудование

- ШШ шкаф пожар
- О мусорная корзина
- В вешалка
- С стол
- О стул
- О отгнетитель

Мастерская по компетенции 34 WSI Поварское дело S= 378.9 м2