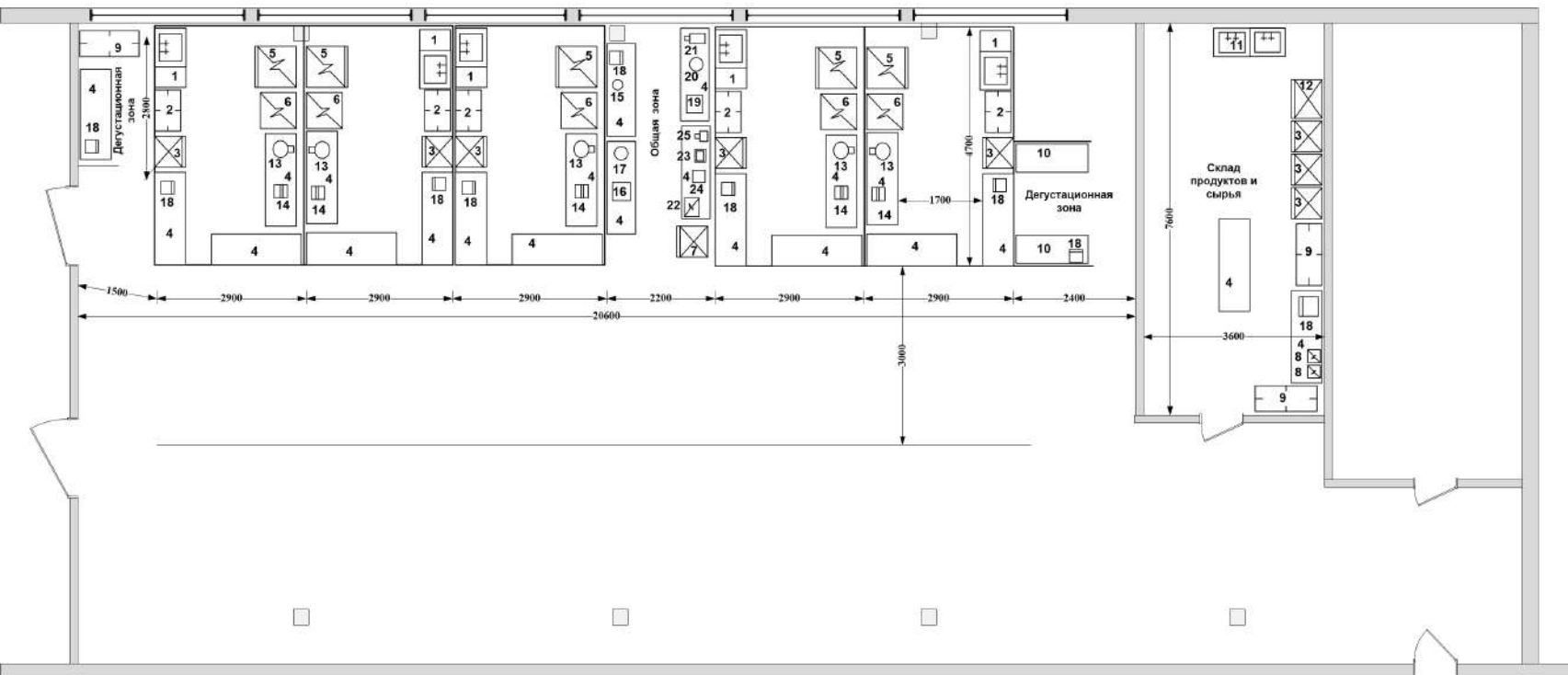


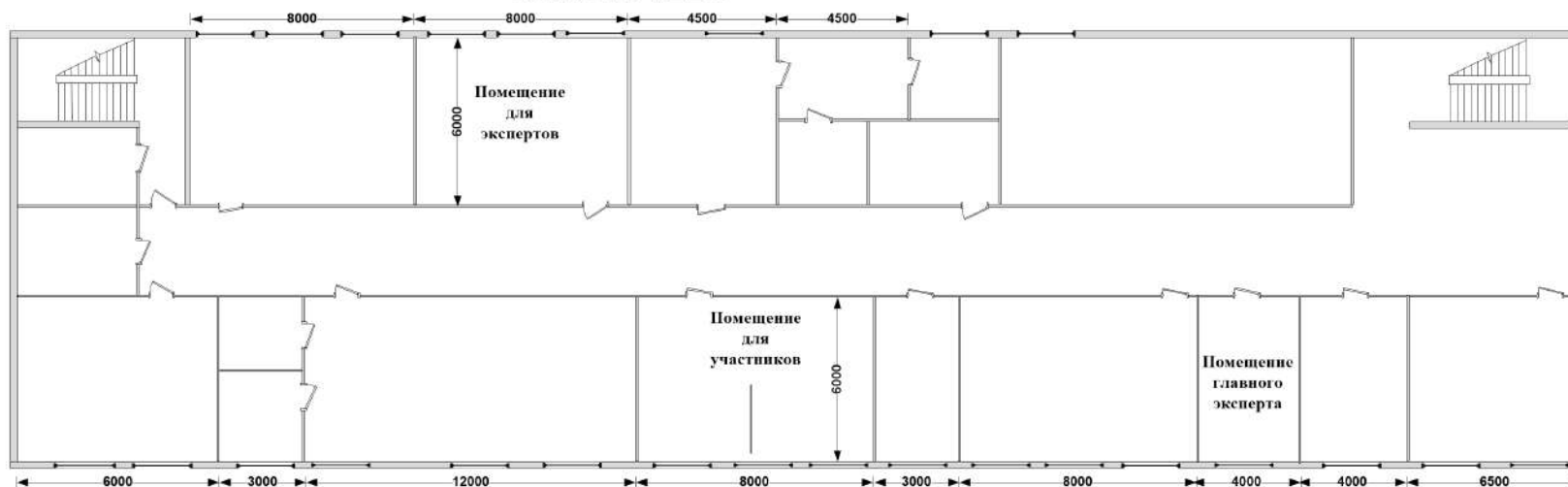
**План застройки площадки по компетенции «Поварское дело»  
для проведения Регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы»  
в Пензенской области на базе ГАПОУ ПО  
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»**

**Первый этаж M1:50**



Перечень оборудования		
№№	Наименование оборудования	Количество
1	Стол с мойочной ванной	5
2	Стеллаж 800x500	5
3	Шкаф холодильный	8
4	Стол производственный 1800x600	22
5	Пароконвектомат на подставке	5
6	Плита индукционная 4-хконфорочная	5
7	Шкаф шоковой заморозки	1
8	Плита настольная индукционная	2
9	Стеллаж 1200x600	3
10	Стол производственный 1400x500	2
11	Ванна моечная 2-х секционная	1
12	Шкаф морозильный	1
13	Миксер планетарный	5
14	Машина для приготовления пасты и ravioli	5
15	Соковыжималка	1
16	Слайсер	1
17	Термомикс	1
18	Электронные настольные весы	9
19	Вакууматор	1
20	Фритюрница	1
21	Мясорубка	1
22	Печь микроволновая	1
23	Дегидратор	1
24	Погружной термостат	1
25	Копильный пистолет	1

**Второй этаж M1:100**



Общая площадь площадки  
составляет 310 кв.м