

Инфраструктурный лист Регионального чемпиона Республики Марий Эл
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2016
по компетенции «Кондитерское дело»

ВАЖНО! Разрешено использование дополнительного оборудования, инвентаря, инструментов, привезенного с собой. Тип, марку и мощность данного оборудования сообщить до 25 февраля по электронной почте: gou-ttk@yandex.ru

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во
1. Тепловое оборудование		
1.1 Аппараты для жарки и выпечки		
1	Шкаф пекарный ПШЭСМ-3	1
2	Шкаф расстойный для печи конвекционной Бриз	1
3	Печь микроволновая Kuechenbach	1
4	Печь конвекционная «Муссон-Турбо -2,5»	1
1.2 Варочно-жарочное оборудование		
1	Плита электрическая секционная модулированная ПЭС-2Ш;	2
2	Жарочный шкаф	1
3	Плита конвекционная	3
4	Пароконвектомат ПКА-10	1
1.3 Водогрейное оборудование		
1	Кипятильник наливной АД-10	4
2	Водонагреватель ЭВПЗ-15;	2
3	Электрический чайник DAEWOO;	2
4	Электрический кипятильник PU-400;	1
1.4 Машины для приготовления теста и полуфабрикатов из него		
1	Планетарный миксер KSM 150 PSEWA	10
2	Миксер FRIA	2
3	Блендер FRI 300	1
1.5 Холодильное оборудование		
1	Холодильный шкаф ГМВ	1
2	Холодильник	1

1.6 Немеханическое оборудование		
1	Стол открытый СО-5/6 БН;	6
2	Стеллаж модульный СМ-12/4Н;	6
3	Стеллаж модульный с перфорированными полками СМП12/4Н	2
4	Полка для разделочных досок настенная ПД-6/2Н;	2
5	Шкаф нейтральный ШДК-12/6Н	2
6	Стол-тумба с дверцами-купе СТК-10/6Н	2
1.7 Весоизмерительное оборудование		
1	Весы CAS SW-5.	3
1.8 Облучатель бактерицидный ОБН-150		
		1
1.9. Оборудование для производства карамели		
1	Лампа для карамели	2
2	Помпа	1
3	Аэрограф для карамели	1

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ МОЕЧНОЙ ПОСУДЫ

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во
1	Стеллаж модульный с сушками для тарелок СМС-12/4Н;	2
2	Рукомойник;	3
3	Ванна моечная	3
4	Посудомоечная машина ПММФ1	1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ, ИНСТРУМЕНТОВ

№	Наименование	Количество
1.	Кастрюля 1,5 л.	8
2.	Сотейник 1,3	3
3.	Нож поварской	4
4.	Поднос 45-34	4
5.	Скребок	4
6.	Вилки для работы с шоколадом (набор)	1
7.	Коврик для выпечки 31-51 (силикон)	2
8.	Коврик для выпечки 62-42	2
9.	Ковш 2,5л.медь	1
10.	Термометры с держателем30см.	1
11.	Форма для пирожного круглая	1
12.	Шаблон для создания подставки	1
13.	Форма круглая д.12см.	1
14.	Горелка для работы с сахаром	1
15.	Насос для сахара	1
16.	Лампа для работы с сахаром	1
17.	Экран защитный для лампы	1
18.	Сито д.21	5
19.	Кастрюля высокая 3,5л.	4
20.	Вилка столовая	85
21.	Карамелизатор	1
22.	Спрей заморозка	1
23.	Штопор металлический	2
24.	Набор для работы с марципаном	6
25.	Ванна для плавки шоколада 3,6	2
26.	Перчатки (8)	10
27.	Перчатки (7)	10
28.	Савок 100мл.	2
29.	Сушилка для мешков	1
30.	Нож кондитерский 26	5
31.	Нож кондитерский 36	13
32.	Кисть 20мл.	4
33.	Кисть кондитерская 50мл.	4
34.	Рукавица силикон	2
35.	Терка четырехсторонняя	4
36.	Шпатель	7
37.	Ножницы	3
38.	Противень	4
39.	Скалка 30см.	27
40.	Горелка	1
41.	Измельчитель	1
42.	Доска мраморная	2
43.	Миски поликарбонатные 2 л	10
44.	Полет	4
45.	Подложки фольгированные для конфет	20
46.	Подложки фольгированные для моделирования	20
47.	Подложки фольгированные для антреме	20

48.	Ложки столовые	20
49.	Стакан мерный 1л	2
50.	Скребок пластмассовый	4

ПЛАН-СХЕМА РАССТАНОВКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- 1- Пароконвектомат ПКА-10
- 2- Печь конвекционная «Муссон-Турбо - 2,5»
- 3- Стеллаж модульный СМ-12/4Н
- 4- Плита электрическая секционная модулированная ПЭС - 2Ш
- 5- Стол открытый СО-5/6 БН
- 6- Шкаф пекарный ПШЭСМ-3
- 7- Холодильный шкаф ГМВ
- 8- Холодильник
- 9- Стол-тумба с дверцами-купе СТК-10/6Н

