

## **Кабинет № 11**

**Учебный кулинарный цех  
Учебный кондитерский цех**

**Кабинет технического оснащения и организации рабочего места  
Учебный кондитерский цех**

- 1.Мультимедийный проектор;
- 2.Интерактивная доска;
- 3.Плита электрическая «Лада»;
- 4.Плита электрическая 0,34 СП УХЛ 4 1Р 34;
- 5.Плита электрическая 0,48 Ш УХЛ 4 1Р 33;
- 6.Конвекционная печь «Анна»;
- 7.Водонагреватель «Аристон»- 2 шт.;
- 8.Шкаф для расстойки теста;
- 9.Блинница Грил мастер;
- 10.Аппарат для приготовления сахарной ваты;
- 11.Льдогенератор ;
- 12.Фризер;
- 13.Тестомесильная машина;
- 14.Овоскоп;
- 15.Соковыжималка для цитрусовых;
- 16.Печь для пиццы;
- 17.Миксер;
- 18.Стол холодильный;
- 19.Стол кондитерский;
- 20.Шкаф шоковой заморозки;
21. Мармит для шоколада (ванна для темперирования);
22. Краскопульт для кондитера;
- 23.Миксер ручной;
- 24.Инфрокрасный термометр;
- 25.Весы электронные кухонные;
- 26.Нитраттестер.

















