ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

«Приобретение оборудования и монтаж для создания рабочих мест для проведения демонстрационного экзамена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

1. Общая информация по проекту

Проект предусматривает поставку оборудования и инвентаря, монтаж и настройку оборудования для создания рабочих мест для проведения демонстрационного экзамена.

2. Состав и технические характеристики основного оборудования

1 Подставка для пароконвектомата 4 2 Плита индукционная стационарная 4 греющих поверхностей 5 3 Столодильный шкаф – минимальный объем 300 л, 5 полок (дверца стеклянная) 5 4 Блендер ручной погружной (блендер+насадка, измельчитель, венчик-измельчитель с пижним ножом (чаша)+стакан) 5 5 Планетарный миксер (объем чаши от 3 до 5 л. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания) 5 6 Стол производственный (1800*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 12 7 Стол производственный (1200*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 8 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная мосчная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кт, наименьший предел взвешивания текстур молекулярной кухни, (имии весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, (имин весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, (предельный вес не более 5 г) 5	п/п	Наименование	Кол-во
3	1	Подставка для пароконвектомата	4
3 стеклянная) 5 4 Блендер ручной погружной (блендер+насадка, измельчитель, венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+стакан) 5 5 Планетарный миксер (объем чаши от 3 до 5 л. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания) 5 6 Стол производственный (1800*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 12 7 Стол производственный (1200*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная мосчная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды металичен менее 5 г) 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 5 г) 5	2	Плита индукционная стационарная 4 греющих поверхностей	5
4 венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+стакан) 5 5 Планетарный миксер (объем чаши от 3 до 5 л. Насадка крюк для замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания) 5 6 Стол производственный (1800*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 5 7 Стол производственный (1200*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 12 8 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель колодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр инфракрасный электронный 5 18	3	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5
3 замешивания теста, венчик, лопатка для смешивания) 5 6 Стол производственный (1800*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 5 7 Стол производственный (1200*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 12 8 Моталлической полкой) 1 9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр (шуп) электронный 5 17 Термометр (шуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1	4		5
0 металлической полкой) 3 7 Стол производственный (1200*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 12 8 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 Весы для молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Б-70, Н=260, В=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость — 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 <	5		5
7 металлической полкой) 12 8 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 менее 3 кг, наименьший предел взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	6		5
8 Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней металлической полкой) 1 9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 молекулярной кухни (мини вссы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (шуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кт/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	7		12
9 Стеллаж (800*500*1800 материал металл, 4-х уровня) 7 10 Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850) 5 11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	8	Стол производственный (1000*600*850, с бортом. С внутренней	1
11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (шуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	9	·	7
11 Ванная моечная (450*450*450) 1 12 Смеситель холодной и горячей воды 5 13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 Весы для молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	10	Мойка односекционная со столешницей (1200*600*850)	5
13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 Весы для молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (шуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	11	· ·	1
13 Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не менее 3 кг, наименьший предел взвешивания не более 5 г) 5 14 Весы для молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (шуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	12	Смеситель холодной и горячей воды	5
14 Весы для молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не менее 0,01 г) 5 15 Кремер-сифон для сливок (0,25-1 л, материал нержавеющая сталь, D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	13	Весы настольные электронные (наибольший предел взвешивания не	5
15 D-70, H=260, B=110) 5 16 Термометр инфракрасный электронный 5 17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	14	Весы для молекулярной кухни (мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, предельный вес не более 500 г, точность не	5
17 Термометр (щуп) электронный 5 18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	15		5
18 Кофемолка электрическая (система помола-ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	16	Термометр инфракрасный электронный	5
18 Мощность 180 Вт. Вместимость – 75 г) 1 19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	17	Термометр (щуп) электронный	5
19 Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин. Мощность не менее 500 Вт) 1 20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. Мест 1/1 1	18	-	1
20 Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб. 1	19	Мясорубка электрическая (производительность не менее 1 кг/мин.	1
21 Микроволновая печь (мощность от 0,7 кВт) 1	20	Шкаф шоковой заморозки (не менее пяти уровней). GN на 1 раб.	1
	21	Микроволновая печь (мощность от 0,7 кВт)	1

22	Слайсер (диаметр режущего лезвия не менее 220 мм)	1
23	Блендер стационарный (объем чаши не менее 2 л)	1
24	Фритюрница	1
25	Настольная вакуумно-упаковочная машина (настольная, камерная)	1
26	Куллер для воды	1
27	Гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530*325*20 мм)	10
28	Гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530*325*20 мм) для шкафа шоковой заморозки	5
29	Гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530*325*65 мм)	10
30	Гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 265*325*20 мм)	10
31	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой (GN 1/6 176*162*65 мм)	5
32	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой (GN 1/6 176*162*100 мм)	5
33	Набор ножей поварской тройки (нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150 мм, 208 мм)	5
34	Лопатка силиконовая	15
35	Молоток для отбивания мяса	5
36	Терка (4 грани, материал металл)	5
37	Миски металлические (объем: 0,5 л, диаметр: 16-26 см)	10
38	Миски металлические (объем: 1 л, диаметр 16-26 см)	10
39	Миски металлические (объем: 3.5 л; диаметр: 16-26 см	10
40	Кастрюля (пищевая сталь, 1л)	5
41	Кастрюля (пищевая сталь1,5 л)	5
42	Кастрюля (пищевая сталь 2л)	5
43	Кастрюля (пищевая сталь 3л)	5
44	Сковорода (с антипригарным покрытием, диаметр 24 см)	10
45	Сотейник (объем 0,8 л)	10
46	Набор разделочных досок (пластик, минимальные размеры H=18, L=600, B=400 мм; желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая с подставкой)	5
47	Венчик (не менее 240 мм)	5
48	Сито для протирания (диаметр от 20-25 см, 7-10 см)	10
49	Сито для муки (диаметр 24 см)	5
50	Ножницы для рыбы, птицы	5
51	Овощечистка	5
52	Скалка	5
53	Силиконовый коврик (размер 300*400 мм, рабочая температура от - 40 °C до +230 °C)	10
54	Тарелка круглая белая плоская (диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями)	15
55	Пластиковая урна для мусора (объемом не менее 40л)	10
56	Мерный стакан (объемом не менее 0,5 л, металлический или пластиковый)	10
57	Ложки столовые (пищевая сталь)	25
58	Шенуа	5
59	Набор кондитерских насадок	5

60	Газовая горелка	5
61	Калькулятор	5
62	Соусник не менее 50 мл	5
63	Пинцет	5
64	Форма для выпечки бисквита	5
65	Лопатка кондитерская	5
66	Нож кондитерский для нарезки бисквита	5
67	Миски пластиковые (вместимостью не менее 1 л)	10
68	Рамка кондитерская (высота 5-6)	5
69	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	5
70	Часы настенные	2
71	Коврик диэликтрический (материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность)	10
72	Прихватки силиконовые, термозащитные	5