**D包采购需求**

**一、分项清单及技术规格参数**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **海口市第一中学金沙湾学校厨房设备采购**  海口市第一中学金沙湾学校2025年秋季学期开学设备采购项目D包 | | | | | |
| **序号** | **标的名称** | **技术参数及要求** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 灭蝇灯 | 1、尺寸：长450\*宽70\*高280mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 2、紫外线诱导灭蚊灯。 |
| 2 | 双门光波消毒柜 | 1、尺寸;长1300\*宽610\*高1910mm（**±**5mm） | 3 | 台 |  |
| 2、柜体内板采用板标厚1.0mm磨砂贴塑不锈钢板制作 ； 3、用电功率：3.5KW/220V； 4、容积：600L；▲ 5、采用双温双控微电脑程序控制器 （双液晶显示屏）。 微电脑程序控制器要求： a）、提供双温双控微电脑程序控制器 （双液晶显示屏）样 品：1个； b）、控制器应能实现显示消毒温度 、消毒设定时间及消毒 实时时间，并能实时显示风机及加热工作状态 ； c）、左右两柜应能分别设置消毒温度及消毒时间 。 d）、在现场进行带电演示； 6、 消毒完后风机自动冷却至80度；7、超高温可消毒至140 度 ； 8、配10个全不锈钢消毒筐；9、左右两柜可以分别控 制温度和时间，专为同时消毒两种不同材质餐具而设计 ，双显示器同时显示两柜消毒温度和消毒时间 。 |
| 3 | 四门碗碟柜 | 1、尺寸：长1200\*宽500\*高1800mm（**±**5mm） | 2 | 台 |  |
| 2、台面采用1.2㎜304#不锈钢板，柜体1.2㎜304#不锈钢板，层板及底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门及门内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，脚通采用脚通φ51×1.2㎜304#不锈钢管，加强筋采用1.5mm厚304#不锈钢板，1.2mm不锈钢可调式子弹脚 |
| 4 | 长龙式洗碗机 | 尺寸：长2300\*宽850\*高1520mm（**±**5mm） | 1 | 台 |  |
| 除渣长龙式洗碗机 |
| ▲1、功率参数：整机功率≥38KW（380V/50Hz）（380V/50Hz）；耗水量：≤320L |
| 2、规格参数：长2300\*宽850\*高1520mm（±5mm)，有效装载清洗宽度620mm，高度420mm；入口/出口区长度{mm}：1000/1200 |
| 3、整机配置：自动预洗除渣+强力主洗+高温漂洗+自动除湿+热风烘干。 |
| 5 | 油网烟罩1 | 1、尺寸：长2500\*宽1100\*高500mm（**±**5mm） | 2.5 | 米 |  |
| 2、采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 6 | 单层工作台1 | 1、尺寸：长700\*宽800\*高800/150mm（**±**5mm） | 1 | 台 |  |
| 2、台2面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及3、内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 7 | 三星盆台 | 尺寸：长1800\*宽700\*高800/150mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 8 | 直线链板式传送带(中间段） | 1、尺寸：长1200\*宽500\*高990mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 与通道洗碗机连体使用，传送清洗餐具。 2、电压：380v 功率：≥550W |
| 3、台面1.0㎜304#不锈钢板 与通道洗碗机连体使用，传送清洗餐具。 |
| 组装或焊接式生产工艺，不仅增加主观选择的灵动性，更便于运输 |
| 9 | 收餐盘柜 | 1、尺寸：长3201\*宽380\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 2、304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 10 | 紫外线杀菌灯 | 1、尺寸：长920\*宽100\*高120mm（±5mm） | 13 | 台 |  |
| 2、紫外线消毒灯。 |
| 11 | 90度链板式传送带 | 尺寸：长880\*宽880\*高990mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.0㎜304#不锈钢板 1.0mm与通道洗碗机连体使用，传送清洗餐具。 |
| 12 | 直线链板式传送带 | 尺寸：长4003\*宽500\*高990mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.0㎜304#不锈钢板与通道洗碗机连体使用，传送清洗餐具。 |
| 13 | 热水器 | 尺寸：长850\*宽385\*高385mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| ▲电压：380v 功率：≥9kw，80升热水器，LED液晶数字显示，全自动进水、自动控温。 |
| 14 | 四层栅格层架 | 尺寸：长1200\*宽500\*高1550mm（±5mm） | 11 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 15 | 四门双温雪柜 | 尺寸：长1220\*宽760\*高1950mm（±5mm） | 5 | 台 |  |
| （1）：本产品采用压缩机，双机双温， |
| （2）：采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， |
| （3）：使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，-6。C~-15。C， |
| （4）：内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配万向脚轮。 |
| （5）：电功率：220V/450w. |
| 16 | 双星盆台 | 1、尺寸：长1200\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 2、304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 17 | 冲地龙头 | 1、尺寸：长200\*宽565\*高860mm（±5mm） | 5 | 台 |  |
| ≥10.7M 重工软管，环氧敞开式卷盘。 |
| 18 | 双层工作台1 | 1、尺寸：长1500\*宽700\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 2、台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 19 | 双层工作台2 | 尺寸：长1500\*宽1000\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 20 | 油网烟罩2 | 尺寸：长12400\*宽1300\*高500mm（±5mm） | 12.4 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 21 | 封墙钢1 | 尺寸：长12400\*宽10\*高1200mm（±5mm） | 13 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 22 | 24盘双门蒸饭柜 | 尺寸：长1200\*宽900\*高1820mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 电压：380v 功率：≥24kw，柜身采用1.2mm厚304不锈钢板,门外身采用0.8mm厚304不锈钢板,门内胆采用0.6mm厚304不锈钢板，柜门采用耐热防漏密封膠边制作,骨架采用50\*50\*5mm角铁及5mm的冷轧钢板焊接而成. |
| 23 | 双层工作台3 | 尺寸：长1500\*宽800\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 24 | 单星盆台（无背板） | 尺寸：长1000\*宽700\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 25 | 电磁双头矮汤炉 | 尺寸：长1400\*宽800\*高750mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| (1) 规格：长1400\*宽800\*高750mm； (2) 材质：304 不锈钢； (3) 锅φ口径（mm）：φ430； (4) 电压：380v，功率：12KW\*2，配 500\*500 汤桶； (5) 采用优304不锈钢板制造，面板 1.2mm，其余 0.8mm，φ38\*1.0mm 不锈钢脚，一体成型无缝整体面板，光滑易清洁；连体式进水结构， 操作方便； (6) 大功率、大面积感应区域，速度快，能效高； (7) 耐磨损，耐高温可牢靠放置炒锅； |
| 26 | 双门留样柜 | 尺寸：长1200\*宽600\*高1850mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| （1）：本产品采用压缩机，双机双温， |
| （2）：采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， |
| （3）：使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，-6。C~-15。C， |
| （4）：内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配万向脚轮。 |
| （5）：电功率：220V/450w. |
| 27 | 炉拼台1 | 尺寸：长500\*宽1100\*高1200mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| (1) 规格：长500\*宽1100\*高1200mm（±5mm）； (2) 材质：304 不锈钢； (3) 工作台面板 1.0mm 不锈钢； (4) 采用不锈钢承重可调子弹脚； (5) 加强筋采用 1.0mm 不锈钢板材。 |
| 28 | 电磁单头小炒炉 | 尺寸：长1100\*宽800\*高1200mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| (1) 规格：长1100\*宽800\*高1200mm（±5mm）； (2) 材质：304不锈钢； (3) 锅φ口径（mm）：φ430； (4) 电压：380v，功率：15KW ，配 500\*500 汤桶；▲ (5) 采用304不锈钢板制造，面板 1.2mm，其余 0.8mm，φ38\*1.0mm 不锈钢脚，一体成型无缝整体面板，光滑易清洁；连体式进水结构， 操作方便； (6) 大功率、大面积感应区域，速度快，能效高； (7) 耐磨损，耐高温可牢靠放置炒锅； |
| 29 | 双通打荷台1 | 尺寸：长1800\*宽1000\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 30 | 炉拼台2 | 尺寸：长500\*宽1100\*高1200mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| (1) 规格：长500\*宽1100\*高1200mm； (2) 材质：304 不锈钢； (3) 工作台面板 1.0mm 不锈钢； (4) 采用不锈钢承重可调子弹脚； (5) 加强筋采用 1.0mm 不锈钢板材。 |
| 31 | 电磁单头大炒炉 | 尺寸：宽1100\*长1000\*高1200mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| (1) 规格：宽1100\*长1000\*高1200mm（±5mm）； (2) 材质：304 不锈钢； (3) 锅φ口径（mm）：φ800； (4) 电压：380v，功率：20KW(5) 采用304不锈钢板制造，面板 1.2mm，其余 0.8mm，φ38\*1.0mm 不锈钢脚，一体成型无缝整体面板，光滑易清洁；连体式进水结构， 操作方便； (6) 大功率、大面积感应区域，速度快，能效高； (7) 耐磨损，耐高温可牢靠放置炒锅； |
| 32 | 双层工作台4 | 尺寸：长1800\*宽1000\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 33 | 炉拼台3 | 尺寸：长500\*宽1100\*高1200mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| (1) 规格：长500\*宽1100\*高1200mm； (2) 材质：304不锈钢； (3) 工作台面板 1.0mm 不锈钢； (4) 采用不锈钢承重可调子弹脚； (5) 加强筋采用 1.0mm 不锈钢板材。 |
| 34 | 四门高身雪柜 | 尺寸：长1220\*宽760\*高1950mm（±5mm） | 7 | 台 |  |
| （1）：本产品采用压缩机，双机双温， |
| （2）：采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， |
| （3）：使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，-6。C~-15。C， |
| （4）：内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配万向脚轮。 |
| （5）：电功率：220V/450w. |
| 35 | 单星右平台 | 尺寸：长1200\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 36 | 双层工作台5 | 尺寸：长1000\*宽1200\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 37 | 双瓶装灭火系统 | 尺寸：长670\*宽190\*高600mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 技术参数： |
| 1火灾自动探测，自动实施灭火。 |
| 2提供国家级消防认证。 |
| 3提供国家级检测报告。 |
| 4喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水，防止复燃。 |
| 5设有手动紧急启动机构。 |
| 6采用机械启动，在火灾现场无电源的情况下，能可靠的实施装置启动。 |
| 7:具备质量管理体系认证，保险公司承保。 |
| 8:双瓶组药剂24升，喷头18只。 |
| 38 | 米面架 | 尺寸：长600\*宽600\*高300mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 39 | 大单星右垃圾口 | 尺寸：长1500\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 40 | 双层尼龙砧板台 | 尺寸：长1800\*宽800\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| (1) 规格：长1800\*宽800\*高800mm（±5mm）； (2) 材质：304不锈钢； (3) 采用 1.0mm 不锈钢板制作，面板采用 50mm 厚木面板，台面下有防潮衬板附加强撑，可调高低式地脚。 |
| 41 | 风幕机1 | 尺寸：长1800\*宽185\*高210mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 三挡可调节220/220W。 |
| 42 | 大双星盆台 | 尺寸：长1500\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 43 | 单层工作台2 | 尺寸：长3000\*宽300\*高950mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 44 | 插盆车 | 尺寸：长480\*宽650\*高1800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调万向轮。可依据现场增加长度。 |
| 45 | 绞切肉机 | 尺寸：长700\*宽550\*高750mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 电压：220v 功率：≥1.1+1.1kw，全机身采用304不锈钢材质，电机采用全铜机芯，绞肉切片一体。 |
| 46 | 玻璃立式雪柜 | 尺寸：长1200\*宽760\*高1950mm（±5mm） | 6 | 台 |  |
| ▲（1）：本产品采用压缩机，双机双温，（2）：采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡，（3）：使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，-6。C~-15。C，（4）：内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配万向脚轮。（5）：电功率：220V/450w. |
| 47 | 刀具消毒柜 | 尺寸：长1200\*宽600\*高1600mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， |
| 48 | 风幕机2 | 尺寸：长1000\*宽185\*高210mm（±5mm） | 5 | 台 |  |
| 三挡可调节220/220W。材质：金属加防锈烤漆+塑料外壳 |
| 49 | 开水器 | (1) 规格：长420\*宽280\*760\*490mm； (2) 电压：380v，功率：9KW； (3) 304 不锈钢内胆； (4) 采用耐用电器元件，外壳全 304 不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进水、自动控温及水位和温度显示功能； (5) 容量：≧90L。 | 1 | 台 |  |
| 50 | 双层工作台6 | 尺寸：长500\*宽700\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 51 | 五格保温台 | 尺寸：长1800\*宽700\*高800mm（±5mm） | 5 | 台 |  |
| (1) 规格：长1800\*宽700\*高800mm； (2) 材质：304不锈钢； (3) 电压：220v； (4) 功率：2kw； (5) 规格：配食品级 1/1 份数盘 5 只； (6) 台面板用 1.2mm 不锈钢； (7) 层板侧板用 0.8mm 不锈钢； (8) 不锈钢可调子弹脚； (9) 加强筋采用 1.0mm 不锈钢板材。 |
| 52 | 柜式保温桶 | 尺寸：长600\*宽700\*高800mm（±5mm） | 7 | 台 |  |
| 采用1.2mm厚SUS304不锈钢板,1.0mm不锈钢可调式子弹脚（配加热管及浮球） |
| 53 | 单层工作台3 | 尺寸：长500\*宽450\*高800mm（±5mm） | 3 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 54 | 双层工作台7 | 尺寸：长600\*宽700\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 55 | 保温菜台 | 尺寸：长1500\*宽700\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| (1) 规格：长1500\*宽700\*高800mm； (2) 材质：304不锈钢； (3) 电压：220v； (4) 功率：2kw； (5) 规格：配食品级 1/1 份数盘 5 只； (6) 台面板用 1.2mm 不锈钢； (7) 层板侧板用 0.8mm 不锈钢； (8) 不锈钢可调子弹脚； (9) 加强筋采用 1.0mm 不锈钢板材。 |
| 56 | 洗手星连电子感应龙头 | 尺寸：长450\*宽450\*高250/150mm（±5mm） | 5 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，可依据现场增加长度。 |
| 57 | 干手机 | 尺寸：长200\*宽155\*高240mm（±5mm） | 5 | 台 |  |
| 感应热风吹手机。 |
| 58 | 双层工作台8 | 尺寸：长1800\*宽1000\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 59 | 双层工作台9 | 尺寸：长1500\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 60 | 四层平板货架1 | 尺寸：长1200\*宽500\*高1550mm（±5mm） | 10 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 61 | 四层平板货架2 | 尺寸：长1500\*宽500\*高1550mm（±5mm）304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 | 2 | 台 |  |
| 62 | 饼盆车 | 尺寸：长480\*宽620\*高1800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 63 | 双门醒发箱 | 尺寸：长1100\*宽700\*高1800mm（±5mm） | 3 | 台 |  |
| 电源：220V 功率：≥2.8kw，八档控温、快速恒温、手动式旋钮操控，温湿可控。煮水式发酵。 |
| 64 | 油网烟罩3 | 尺寸：长4800\*宽1000\*高500mm（±5mm） | 4.8 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 65 | 三层六盘电烤箱1 | 尺寸：长1240\*宽860\*高1765mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 功率：≥19.8KW12KW/380V 全机身钢板 智能面板断电保护，每层单独控制旋转按钮。不锈钢门加钢化玻璃视窗，方便观察烘焙效果。 |
| 66 | 双通打荷台2 | 尺寸：长1500\*宽800\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 67 | 和面机1 | 尺寸：长435\*宽800\*高805mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 功率：380v/≥1.5KW220v/2.2KW、转速：230\*121RPM,全铜电机、通过两个编程计时器手动或自动工作，正反向旋转，搅拌器可移动。可调快慢档、 |
| 68 | 面粉车 | 尺寸：长590\*宽655\*高550mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 69 | 电饼铛 | 尺寸：长700\*宽700\*高900mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 功率：380V/9KW、230\*120RPM,外表面板材：选用优质不锈钢材料制作，美观实用，干净卫生，符合卫生标准。 |
| 70 | 搅拌机 | 尺寸：长680\*宽550\*高1025mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 功率：220v/2.2KW、转速：230\*121RPM,全铜电机、容量：≥30L 三速变档，硬齿轮传动，电机过载保护， 高效耐用。 |
| 71 | 单层工作台4 | 尺寸：长1500\*宽800\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 72 | 单星盆台 | 尺寸：长700\*宽700\*高800/150mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 73 | 柜式电炸锅 | 尺寸：长900\*宽600\*高900mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. 八档控温。 |
| 74 | 双层工作台10 | 尺寸：长800\*宽700\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 75 | 高速压面机 | 尺寸：长670\*宽670\*高1180mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 功率：220v/2.2KW、转速：230\*121RPM,全铜电机、滚筒长度：≥300mm 可调厚度：1-18mm，采用经皮带轮减速后链条传动，结构紧凑。 |
| 76 | 单通打荷台1 | 尺寸：长1800\*宽760\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 77 | 单星盆柜左平台 | 尺寸：长1500\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 78 | 双层工作台11 | 尺寸：长2000\*宽800\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 79 | 单通打荷台2 | 尺寸：长1100\*宽800\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 80 | 单通打荷台3 | 尺寸：长1500\*宽800\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 81 | 平台雪柜 | 尺寸：长1800\*宽800\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| （1）：本产品采用压缩机，双机双温， |
| （2）：采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， |
| （3）：使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，-6。C~-15。C， |
| （4）：内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配子弹角。 |
| （5）：电功率：220V/450w. |
| 82 | 四移门碗碟柜 | 尺寸：长1200\*宽500\*高1800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 83 | 单门炉拼柜1 | 尺寸：长500\*宽800\*高800/50mm（±5mm） | 6 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 84 | 电磁四头煲仔炉 | 尺寸：长800\*宽800\*高800/50mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| (1)规格：长800\*宽800\*高800/50mm； (2) 材质：304不锈钢，功率：3.5KW\*4； (3) 炉面 1.2mm，背板高度 150mm，子弹脚直径 38mm； (4) 炉身及炉背采用 1.0mm 不锈钢； (5) 炉体骨架采用 40\*40\*4.5mm 的角铁； (6) 采用铸件或加厚扁钢制成； (7) 炉通脚（内含子弹脚）采用Ф38mm 不锈钢管； |
| 85 | 九孔电煮面炉连汤桶 | 尺寸：长1500\*宽800\*高800/50mm（±5mm） | 3 | 台 |  |
| (1)规格：长1500\*宽800\*高800/50mm； (2) 材质：304不锈钢；(2) 材质：304 优质不锈钢； (3) 炉面 1.2mm，测板高度 200mm，背板高 度 150mm，子弹脚直径 38mm； (4) 炉身及炉背采用 1.0mm 不锈钢 |
| 86 | 油网烟罩4 | 尺寸：长3200\*宽1000\*高500mm（±5mm） | 3.2 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 87 | 单通柜（承炉柜） | 尺寸：长1200\*宽700\*高800mm（±5mm） | 3 | 台 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板,配四个￠100mm旋转脚轮，其中两个带有刹车（配加热管及浮球），1.2mm不锈钢可调式子弹脚 |
| 88 | 嵌入式单头电磁炉 | 尺寸：长370\*宽370\*高130mm（±5mm） | 6 | 台 |  |
| 220V/1500W |
| 89 | 双层工作台12 | 尺寸：长600\*宽700\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 90 | 四格保温台 | 尺寸：长1500\*宽700\*高800mm（±5mm） | 4 | 台 |  |
| (1) 规格：长1500\*宽700\*高800mm； (2) 材质：304不锈钢； (3) 电压：220v； (4) 功率：2kw； (5) 规格：配食品级 1/1 份数盘 5 只； (6) 台面板用 1.2mm 不锈钢； (7) 层板侧板用 0.8mm 不锈钢； (8) 不锈钢可调子弹脚； (9) 加强筋采用 1.0mm 不锈钢板材。 |
| 91 | 四门冷冻雪柜 | 尺寸：长1220\*宽760\*高1950mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| （1）：本产品采用压缩机，双机双温， |
| （2）：采用不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， |
| （3）：使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C，-6。C~-15。C， |
| （4）：内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配万向脚轮。 |
| （5）：电功率：220V/450w. |
| 92 | 油网烟罩5 | 尺寸：长9100\*宽1000\*高500mm（±5mm） | 9.1 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 93 | 封墙钢2 | 尺寸：长9100\*宽10\*高1200mm（±5mm） | 9.1 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 94 | 双层台上架 | 尺寸：长1800\*宽350\*高600mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 95 | 开口柜 | 尺寸：长1000\*宽900\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 96 | 单炒小炒炉 | 尺寸：长1000\*宽800\*高1200mm（±5mm）(1) 规格：长1000\*宽800\*高1200mm； (2) 材质：304 不锈钢； (3) 锅φ口径（mm）：φ430； (4) 电压：380v，功率：15KW (5) 采用优质 304 不锈钢板制造，面板 1.2mm，其余 0.8mm，φ38\*1.0mm 不锈钢脚，一体成型无缝整体面板，光滑易清洁；连体式进水结构， 操作方便； (6) 大功率、大面积感应区域，速度快，能效高； (7) 耐磨损，耐高温可牢靠放置炒锅； | 1 | 台 |  |
| 97 | 竖向双星盆柜 | 尺寸：长1600\*宽700\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 98 | 单门炉拼柜2 | 尺寸：长300\*宽900\*高800/100mm（±5mm） | 3 | 台 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，配可调子弹脚。可依据现场增加长度。 |
| 99 | 单头煮面炉 | 尺寸：长800\*宽900\*高800/100mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板,配四个￠100mm旋转脚轮，电压：380v 功率：≥12kw，其中两个带有刹车（配加热管及浮球），1.2mm不锈钢可调式子弹脚 |
| 100 | 六头煮食炉连柜座 | 尺寸：长400\*宽900\*高950mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| (1)规格：长400\*宽900\*高950mm； (2) 材质：304 优质不锈钢，电压：380v 功率：≥21kw； (3) 炉面 1.2mm，测板高度 200mm，背板高 度 150mm，子弹脚直径 38mm； (4) 炉身及炉背采用 1.0mm 不锈钢； (5) 炉通脚（内含子弹脚）采用Ф38mm 不锈钢管 |
| 101 | 双杠炸炉 | 尺寸：长800\*宽900\*高850/100mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，电压：380V 功率：≥24kw，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. 八档控温。 |
| 102 | 双层工作台13 | 尺寸：长1800\*宽1000\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 103 | 双层工作台14 | 尺寸：长1500\*宽760\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 104 | 油网烟罩6 | 尺寸：长4800\*宽1000\*高500mm（±5mm） | 4.8 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 105 | 三层六盘电烤箱2 | 尺寸：长1240\*宽860\*高1765mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 功率：12KW/380V 全机身钢板 智能面板断电保护，每层单独控制 旋转按钮。 |
| 106 | 和面机2 | 尺寸：长435\*宽800\*高805mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 功率：220v/2.2KW、转速：230\*121RPM,全铜电机、 |
| 107 | 单层工作台5 | 尺寸：长1500\*宽800\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 108 | 双层工作台15 | 尺寸：长800\*宽700\*高800/150mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 109 | 双层工作台16 | 尺寸：长2000\*宽800\*高800mm（±5mm） | 1 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 110 | 油网烟罩7 | 尺寸：长3200\*宽1000\*高500mm（±5mm） | 3.2 | 米 |  |
| 采用1.0mm厚304不锈钢板制作 |
| 111 | 双层工作台17 | 尺寸：长600\*宽700\*高800mm（±5mm） | 2 | 台 |  |
| 台面1.2㎜304#不锈钢板，层板、底板采用1.2㎜304#不锈钢板，柜门外壳及内胆采用1.0㎜304#不锈钢板，铝合金滑道，吊轮，脚通φ38×1.5㎜不锈钢管，1.5mm不锈钢可调式子弹脚. |
| 112 | 不锈钢提桶 | 304不锈钢,上部直径24公分，下部直径18公分，高度20公分 | 3 | 个 |  |
| 113 | 不锈钢双层小碗 | 食品级304不锈钢，碗口直径11.5公分，双层防烫 | 1200 | 个 |  |
| 114 | 食品级筷 | 高档防霉合金食品级筷子 | 1200 | 双 |  |
| 115 | 餐盘 | 食品级304不锈钢，三格，规格29\*21\*1.6cm,卷边防刮手设计，一体成型、抗压力强 | 1200 | 个 |  |
| 116 | 不锈钢小勺 | 材质为304不锈钢，二号圆勺，长度15cm,加厚手柄,毛重：180.00g | 1200 | 把 |  |
| 117 | 不锈钢汤桶 | 材质为304不锈钢，桶口内径50公分，高度51cm，容量90L | 4 | 个 |  |
| 118 | 不锈钢大盆 | 材质为304不锈钢，盆口直径80公分，加厚防滑一次成型 | 5 | 个 |  |
| 119 | 不锈钢中盆 | 材质为304不锈钢，盆口直径60公分，加厚防滑一次成型 | 5 | 个 |  |
| 120 | 不锈钢小盆 | 材质为304不锈钢，盆口直径30公分，加厚防滑一次成型 | 15 | 个 |  |
| 121 | 密漏 | 材质为 201不锈钢，规格为直径22公分，网眼细密，焊接牢固 | 6 | 个 |  |
| 122 | 大炒勺 | 材质为304不锈钢，产品总长51cm,手柄长度41cm。 | 6 | 把 |  |
| 123 | 大铲子 | 材质为304不锈钢，配加固木柄 ，产品总长80cm,手柄长度65cm。 | 6 | 把 |  |
| 124 | 小铲子 | 材质为304不锈钢，配加固木柄 ，产品总长40cm,手柄长度31cm。 | 6 | 把 |  |
| 125 | 打菜勺 | 材质为304不锈钢，配加固木柄 ，产品总长43cm,勺宽9cm。 | 20 | 把 |  |
| 126 | 长把瓢 | 材质为304不锈钢，勺口直径12cm柄长45cm | 5 | 把 |  |
| 127 | 长把漏勺 | 材质为 201不锈钢，产品总长43cm | 5 | 把 |  |
| 128 | 调料缸 | 材质为304不锈钢，型材厚度0.8mm,缸口直径20公分 | 20 | 个 |  |
| 129 | 调料勺 | 材质为304不锈钢，，产品总长27cm | 20 | 把 | 1 |
| 130 | 磨刀石 | 双面，长度200mm.厚度25mm，宽度50mm,商品毛重：260.00g | 5 | 块 |  |
| 131 | 洗菜筐1 | PP原料，外长50cm，外宽40cm,深度14cm | 30 | 个 |  |
| 132 | 洗菜筐2 | PP原料，外长35cm，外宽25cm,深度11cm | 30 | 个 |  |
| 133 | 洗菜筐3 | PP原料，外长22cm，外宽16cm,深度8cm | 30 | 个 |  |
| 134 | 砍刀 | 规格：1号 材质：全钢材质 | 2 | 把 |  |
| 135 | 片刀 | 材质：1号 材质：全钢材质 | 10 | 把 |  |
| 136 | 去皮刀 | 材质：1号 材质：全钢材质 | 6 | 把 |  |
| 137 | 磨刀 | 规格：大号 材质：选用优质石材 | 4 | 块 |  |
| 138 | 粘板 | 规格：400\*100mm 材质：原松木砧板 | 10 | 块 |  |
| 139 | 炒菜勺 | 规格：10两勺 材质为201不锈钢无磁不生锈 | 20 | 把 |  |
| 140 | 克秤 | 规格：3公斤 充足后可连续使用8小时以上 | 2 | 台 |  |
| 141 | 电子秤 | 规格：30公斤 材质：不锈钢外壳+塑料材质 | 2 | 台 |  |
| 142 | 微波炉 | 规格：23L 功率：700W 加厚喷涂外壳 | 1 | 台 |  |
| 143 | 高压锅 | 规格： 44升 材质为201不锈钢食品接触用不锈钢 | 2 | 个 |  |
| 144 | 保温桶 | 规格： 60L 材质为201不锈钢 60L 食品接触用不锈钢 | 5 | 个 |  |
| 145 | 不锈钢桶1 | 规格：≥30\*30cm | 8 | 个 |  |
| 材质：201食品级不锈钢 食品接触用不锈钢 |
| 146 | 不锈钢桶2 | 规格：≥35\*35cm | 8 | 个 |  |
| 材质：201食品级不锈钢 食品接触用不锈钢 |
| 147 | 不锈钢桶3 | 规格：≥40\*40cm | 4 | 个 |  |
| 材质：201食品级不锈钢 食品接触用不锈钢 |
| 148 | 不锈钢桶4 | 规格：≥60\*60cm | 3 | 个 |  |
| 材质：201食品级不锈钢 食品接触用不锈钢 |
| 149 | 食品留样盒 | 规格：120\*125\*45mm不锈钢材质、单盒单盖 | 150 | 盒 |  |
| 150 | 平板车 | 规格：150KG 201不锈钢 前车轮承重型4寸定向轮 | 4 | 台 |  |
| 151 | 收碗车 | 规格：1030\*500\*980 201不锈钢 前车轮承重型4寸定向轮 | 3 | 台 |  |
| 152 | 烤盘 | 规格：60\*40 材质：优质铝材，卷边工艺 | 40 | 个 |  |
| 153 | 蛋糕铲 | 材质为304不锈钢，配加固木柄 ，产品总长40cm,手柄长度31cm。 | 5 | 把 |  |
| 154 | 擀面棍 | 规格：50CM 木材质地均匀，纹理清晰 | 5 | 个 |  |
| 155 | 食品夹子 | 规格：12寸，材质为201不锈钢，食品接触用不锈钢 | 20 | 个 |  |
| 156 | 油格 | 规格：12寸，材质为201不锈钢，食品接触用不锈钢 | 3 | 个 |  |
| 157 | 冲孔漏勺 | 规格：12寸，材质为201不锈钢，食品接触用不锈钢，材质为201不锈钢，食品接触用不锈钢 | 3 | 个 |  |
| 158 | 网篱 | 规格：12寸，材质为201不锈钢 全钢 食品接触用不锈钢 | 10 | 个 | 1 |
| 159 | 汤粉勺 | 规格：12寸，材质为201不锈钢 全钢 食品接触用不锈钢 | 30 | 把 |  |
| 160 | 边锅 | 规格： 50CM,材质：优质熟铁 加厚加深工艺 传热快 | 6 | 个 |  |
| 161 | 油盆 | 规格：11寸,材质为201不锈钢 食品接触用不锈钢 | 20 | 个 |  |
| 162 | 大白桶 | 食品级PP材质，容积120L，高度60cm | 6 | 个 |  |
| **163** | | | | | |
| 164 | 不锈钢牛角式油烟网 | 尺寸：长500\*宽500mm（±5mm） | 36 | 个 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板， |
| 165 | LED节能烟罩灯 | 尺寸：长230\*宽100mm（±5mm） | 30 | 盏 |  |
| 节能型、防爆、防火、防水 |
| 166 | 镀锌管排烟主管 | 尺寸：长600\*宽600mm（±5mm） | 245 | 平方米 |  |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板， |
| 170 | 镀锌管抽排烟弯头、三通、变头 | 尺寸：长1200\*宽800mm（±5mm） | 16 | 个 |  |
| 尺寸：长1000\*宽600mm（±5mm） |
| 尺寸：长500\*宽500mm（±5mm） |
| 304#不锈钢板，层板1.0㎜#不锈钢板， |
| 171 | 低噪音双吸式离心高压风柜 | 尺寸：长1680\*宽1180\*高1610mm（±5mm） | 3 | 台 |  |
| 1450转 皮带式传动 高压低噪音，流量 m³/h：≥31300m³/h，可以调节电机底座。 |
| 172 | 九线制风机马达 | 额定功率：11KW | 3 | 台 |  |
| 机芯全铜，380V/11KW |
| 173 | 低空排放静电复合式油烟净化处理器 | 风量：60000m³/h | 3 | 台 |  |
| 蜂窝式进气孔，电弧处理油烟，净化率达百分之90以上，符合国家规定排放标准， |
| 174 | 防火帆布软接 | 尺寸：长600\*宽600+300mm（±5mm） | 3 | 套 |  |
| 软连接 |
| 175 | 强力弹簧减震器 | 重量：150-450KG | 24 | 个 |  |
| 减震器 |
| 176 | 槽钢风机/静电油烟处理器底架 | 尺寸：长1100\*宽1350\*高800mm（±5mm） | 3 | 套 |  |
| 现场度做  材质：6\*6号槽钢，刷防锈漆 |
| 177 | 电机启动保护器 | 尺寸：长380\*宽250\*高150mm（±5mm） | 3 | 个 |  |
| 尺寸：201不锈钢外壳，内置过载保护装置 |
| 178 | 法兰吊杆 | 尺寸：长700\*宽450mm（±5mm） | 1 | 批 |  |
| 吊杆、角铁支架 |
| 179 | 油烟专用防火阀 | 尺寸：长1200\*宽600mm（±5mm） | 3 | 个 |  |
| 油烟专用防火阀，国标优质1.2mm冷轧板制作 |
| 180 | 油烟专用止回阀 | 尺寸：长1200\*宽600mmmm（±5mm） | 3 | 个 |  |
| 油烟专用止回阀，国标优质1.2mm冷轧板制作 |

备注：

1、本项目D包：核心产品为电磁单头大炒炉(序号31)。

2、技术参数及要求中带“▲”符号为关键性技术指标，不带“▲”符号为一般性技术指标。

3、投标人必须对项目内所有产品进行投标，不允许只对其中部分产品进行投标，否则视为无效投标。

**二、**验收要求

1.在交货前，乙方应对货物的质量、规格、性能、数量和重量等进行详细而全面的检验，并出具证明货物符合合同规定的文件。乙方检验的结果和细节应在文件中加以说明。

2.所有产品符合国家相关标准的强制要求、国家相关环保和安全标准及规定要求，需要安装调试的，安装费及所有安装附件均已包含在本项目中，设备安装调试完毕后，由甲方、乙方单位组织验收。

3.如果任何被检验或测试的货物不能满足规格的要求，甲方可以拒绝接收该货物，乙方应更换被拒绝的货物，或者免费进行必要的修改以满足规格的要求。

4.甲方有在货物制造过程中派人员监造的权利, 乙方有义务为甲方监造人员行使该权利提供方便。

5.乙方对所供货物进行机械运转试验和性能试验时，必须提前通知甲方。

三、供货安装方案

供货安装方案包括但不限于：

1.供货计划：本项目的货物需制定供货进度方案并按进度方案分阶段投入满足进度方案的人力物力，合理整理各资源，设置详细进场计划，确保按时保质完成项目实施任务。

2.安全运输措施：提供货物运至用户指定的最终目的地所需要的包装，这类包装应采取防湿、防雨、防潮、防晒、防锈、防腐蚀、防震动、防碰撞及防止其它损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及海陆的长途运输；按照货物清单中要求的详细参数和招标文件规定日期交货，并直接送货到用户指定地点，并承诺对本项目货物对其在制造、购置、运输、存放及交货运抵现场过程中的丢失或损坏进行全面保险；如发现有明显损坏，投标人负责无条件更换，如发现所提供货物的品质和技术规范不符合招标文件要求而给用户带来损失，用户有权向投标人提出索赔；

3.需制定应急措施计划，现场货物仓储、存放、交接、交付需做好安全保障，保证项目在用户方规定时间内完成安装调试。

4.投标人应针对本项目的施工安装方案做出详细的计划以及进度表：包括且不限于针对本项目的专职项目负责人，生产厂家项目负责人，现场施工人员技术程度，针对本项目安全、消防、文明施工措施。

四、质量保证方案

1.投标人应保证所交付的货物符合国家规定的质量标准和本合同规定的质量、规格和性能等要求，以及满足本合同的目的和甲方的使用要求。

2.投标人应保证所交付货物是原厂全新、未使用过、通过合法渠道获得的原装正品。

3.投标人应保证其提供的货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命内具有良好的性能；

4.货物验收后，在质量保证期内，投标人应对由于设计、工艺或材料的缺陷所发生的任何不足或故障负责，因质量问题造成人身损害的责任也由投标人自行承担，所需费用由投标人承担；

5.投标人承诺中标后提供的货物产品包装必须符合下列要求: 有产品质量检验合格证明； 有中文标明的产品名称、生产厂厂名和厂址；产品的特点和使用要求等；

6.投标人应保证所交付的货物和与之有关的软件、电子文档、配件、设备设施等具有其合法的所有权，并未侵犯任何第三方的知识产权和合法权益。

五、项目售后服务方案

售后服务方案应包括售后团队保障和售后服务保障但不限于：售后服务体系、售后服务承诺、售后工作流程、售后服务团队配备、售后故障处理、售后业务恢复响应承诺、应急预案处理方式、售后运维管理体系等方案，方案先进、合理，符合要求采购人的实际需要。

1、售后团队保障包括但不限于：对售后服务体系本地化，以及时响应处理采购人需求。售后服务承诺，供应商应统一服务申告渠道，设置7×24小时热线电话，供应商应至少为采购人配备一名专职客户经理，专职处理学校咨询、报障和投诉等业务。售后工作供应商需根据自身情况，针对本项目提供：服务水平、履约能力、售后服务、质量保证等流程，供应商应根据本项目需求，为采购人提供具有本地售后电话和售后经理手机号码，以及故障报修、工单跟踪和故障统计等工作流程的具体方案。由于本次项目的地方分散，需要配置专门的售后服务团队以方便采购人紧急时候的维护。

2、售后服务保障应包括但不限于：

售后故障处理：保修期内的货物，因质量问题连续两次维修仍无法正常使用的，乙方必须予以更换同品牌、同型号的货物，相关费用由乙方承担。

售后业务恢复响应承诺：提供7×24小时技术支持和服务。保修期内，如货物出现故障，接到甲方电话通知后，1小时内作出实质性响应，对重大问题提供现场技术支持，24小时内到达指定现场。问题解决后24小时内，提交问题处理报告，说明问题种类、问题原因、问题解决中使用的方法及造成的损失等情况，保修期内定期回访每年不少于2次，应急预案处理方式、售后运维管理体系都要做出相应并完善措施的方案。

3、乙方在完成货物安装的同时应向甲方提交与该货物相关的全部单证和资料，所有货物保修期≥1年。乙方将货交到指定地点后，保修期限（安装调试并验收合格后才开始起算）按投标文件中的保修期限进行保修。

4、质保期结束前15日，乙方应向甲方提交在质保期间包含但不限于定期巡检报告、故障专项检修报告（含故障原因分析、维修方案、零部件更换记录）等总结报告，经甲方验收合格后，质保期服务正式终止。

5、产品本身，含系统、硬件、软件等故障应急预案：系统应具有应付突发事件的功能和系统联动功能，如当出现突发事件，不仅检测到该事件的分系统、响应该事件，其它系统也相应动作，确保人员到场之前的系统正常运转；供应商在硬件故障发生24小时内提供相当的备用品，以保证在维修与维护期间不影响用户的正常使用，维修与维护完毕后再换回原产品；系统故障后软件的备份和保存：系统出错后，文件备份和恢复、数据库备份和恢复、系统灾难恢复和备份任务管理，防止逻辑错误，保证正确数据的恢复。

6、保修期内，因甲方使用不当等原因造成货物质量问题，能修复的，由乙方负责维修，并只收取零配件成本费。所有设备超过保修期后，3年内维修只收取零部件成本费。

7、投标人为采购人免费培训技术操作人员。采购人的操作人员经投标人技术培训后，应能达到熟练操作，了解货物结构、工作原理及特性，并有能力根据实际情况对货物进行维修达到排除一般故障的水平，保证操作人员能熟练独立工作。

8、服务期内提供针对软、硬件产品使用的教学免费线下培训，培训时长至少为2天，培训内容主要包括硬件系统的日常维护、正确使用常识；平台系统的功能和操作，仪器仪表的使用以及注意事项。达到参训人员熟练为止。培训人员名额由甲方来定。

9、中标方要以目标为基础，制定具体可行的培训计划方案。