|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 本项目核心产品为：燃气20格万能蒸烤箱、长龙式洗碗机单烘干带热能回收。  注：1、多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按同品牌处理。  2、“★”所标项为不可偏离的重要响应内容，否则按无效投标处理；“▲”号条款为重要参数要求，但不作为无效投标条款。（“★”、“▲”符号在技术指标的设备名称前，请投标人留意核心及重要技术指标）。  3、附件是全部技术指标内容，如招标文件格式不便查看，请下载附件（附件内容与二、技术和服务要求内容完全一致）  4、由于招标文件的部分技术参数进行了调整，红色标记为调整后的参数，以便投标人查询。  5、允许所有货品正偏离，但须在满足“规格/型号”上的正偏离 | | | | | | | |
| **编号** | **设备名称** | **规格/型号** | **数量** | **单位** | **技术指标** | **是否进口产品** | **备注** |
| **学员餐厅厨房设备** | | | | | | | |
| **学员一层餐厅厨房** | | | | | | | |
| **1A收货区、冷库** | | | | | | | |
| 1A01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 2 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1A02 | ▲保鲜库（平移门全不锈钢） | 2500\*3250\*2700mm（±5%） | 1 | 台 | 1、物理性能：冷库墙板密度：≥40kg/M3 2、冷库地台密度：≥46kg/M3 3、导热系数：≤0.024W/m•K 4、抗压强度：≥160kPa 5、粘结强度：＞0.100Mpa 6、抗弯承载能力：≤8.80mm 7、冷库板的表面金属材料及厚度 8、冷库内阴角为90°圆角设计，圆弧R≥50mm，冷库墙板与地板拼接内角为弧形R≥50mm； 9、见光面≥1.0mm不锈钢板、不见光面≥0.6mm不锈钢板 10、保温材料：厚度为≥100mm硬聚氨酯发泡料 11、冷库板保温层必须符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准 12、电子显示温度表 13、冷库温度：+2℃-+5℃ 14、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 15、冷库板边缘预置橡胶密封垫 16、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间 17.冷库底板采用藏地式土建地台（200mm） | 否 |  |
| 1A02a | ▲压缩机组 | 与冷库匹配 | 1 | 台 | 1、压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4、中温机组一般按每天运转16小时；低温机组按每天运转18小时 5、冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度, 10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒, 12、要求机组可以在40℃至+43℃环境内可安全运行 | 否 |  |
| 1A02b | 室内风冷机 | 与冷库匹配 | 1 | 台 | 1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2、冷库5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜, 低温冷库采用电融霜 3、风机皆为商用型，高度都不超过500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间 4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤 5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6、高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7、盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8、盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9、选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易 10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11、翅片与除霜加热管全接触,大大提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外 12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀 | 否 |  |
| 1A02c | 冷库专用控制箱 | 与冷库匹配 | 1 | 套 | 1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示，微电脑控制 2、温度传感器及电缆、电器元件配件 3、温度控制器及电路系统1套 4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6、自动化霜控制系统 7、电源根据现场布线、与冷库散热系统联动 | 否 |  |
| 1A02d | 平移冷库门 | 与冷库配套/不小于850x1850mm（±5%） | 1 | 樘 | 1、自动回归平移门；门和墙板平滑连接，不应外凸  2、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁 3、冷库门需要有不小于 320\*470mm的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生  4、锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 5、防冻加热系统 | 否 |  |
| 1A03 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1850mm（±5%） | 7 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1A04 | 四层平板货架 | 1000\*500\*1850mm（±5%） | 5 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1A05 | 平板推车 | 815\*500\*980mm（±5%） | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 4、产品符合依据GB4806.9-2023标准 | 否 |  |
| 1A06 | ▲冷冻库（平移门全不锈钢） | 2350\*3250\*2700mm（±5%） | 1 | 台 | 1、物理性能：冷库墙板密度：≥40kg/M3 2、冷库地台密度：≥46kg/M3 3、导热系数：≤0.024W/m•K 4、抗压强度：≥160kPa 5、粘结强度：＞0.100Mpa 6、抗弯承载能力：≤8.80mm 7、冷库板的表面金属材料及厚度 8、冷库内阴角为90°圆角设计，圆弧R≥50mm，冷库墙板与地板拼接内角为弧形R≥50mm； 9、见光面≥1.0mm不锈钢板、不见光面≥0.6mm不锈钢板 10、保温材料：厚度为≥100mm硬聚氨酯发泡料 11、冷库板保温层必须符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准 12、电子显示温度表 13、冷库温度：-22℃--25℃ 14、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 15、冷库板边缘预置橡胶密封垫 16、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间 17.冷库底板采用藏地式土建地台（200mm） | 否 |  |
| 1A06a | ▲压缩机组 | 与冷库匹配 | 1 | 台 | 1、压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4、中温机组一般按每天运转16小时；低温机组按每天运转18小时 5、冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度, 10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒, 12、要求机组可以在40℃至+43℃环境内可安全运行 | 否 |  |
| 1A06b | 室内风冷机 | 与冷库匹配 | 1 | 台 | 1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2、冷库5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜, 低温冷库采用电融霜 3、风机皆为商用型，高度都不超过500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间 4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤 5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6、高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7、盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8、盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9、选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易 10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11、翅片与除霜加热管全接触,大大提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外 12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀 | 否 |  |
| 1A06c | 冷库专用控制箱 | 与冷库匹配 | 1 | 套 | 1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示，微电脑控制 2、温度传感器及电缆、电器元件配件 3、温度控制器及电路系统1套 4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6、自动化霜控制系统 7、电源根据现场布线、与冷库散热系统联动 | 否 |  |
| 1A06d | 平移冷库门 | 与冷库配套/不小于850x1850mm（±5%） | 1 | 樘 | 1、自动回归平移门；门和墙板平滑连接，不应外凸  2、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁 3、冷库门需要有不小于 320\*470mm的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生  4、锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 5、防冻加热系统 | 否 |  |
| 1A07 | ▲冷冻库（掩门全不锈钢） | 3250\*1850\*2700mm（±5%） | 1 | 台 | 1、物理性能：冷库墙板密度：≥40kg/M3 2、冷库地台密度：≥46kg/M3 3、导热系数：≤0.024W/m•K 4、抗压强度：≥160kPa 5、粘结强度：＞0.100Mpa 6、抗弯承载能力：≤8.80mm 7、冷库板的表面金属材料及厚度 8、冷库内阴角为90°圆角设计，圆弧R≥50mm，冷库墙板与地板拼接内角为弧形R≥50mm； 9、见光面≥1.0mm不锈钢板、不见光面≥0.6mm不锈钢板 10、保温材料：厚度为≥100mm硬聚氨酯发泡料 11、冷库板保温层必须符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准 12、电子显示温度表 13、冷库温度：-22℃--25℃ 14、冷库板使用凹凸拼接并由镀锌金属偏心钩/锁固定，冷库板垂直面至少使用三组偏心钩/锁；冷库板水平面至少使用两组偏心钩/锁 15、冷库板边缘预置橡胶密封垫 16、实时监控设备运行状态，包括冷库报警信息、冷库运行状态、冷库温度信息、冷库冷风机运行时间 17.冷库底板采用藏地式土建地台（200mm） | 否 |  |
| 1A07a | ▲压缩机组 | 与冷库匹配 | 1 | 台 | 1、压缩机采用半封密活塞或全封密涡旋压缩机 2、为了消减机组的震动，应在机组与地面之间加放置减震块 3、中温机组配置油分，低温机组配置除油分外还要增加气分 4、中温机组一般按每天运转16小时；低温机组按每天运转18小时 5、冷凝机组需配电源断路开关、控制压缩机的交流接触器 6、制冷机组内必须配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压平衡的保护装置功能 7、制冷系统必须配置高低压控制器，其中高压开关必须采用手动复位型，低压控制器必须采用可调压差控制型 8、低温机组必须安装油分离器和汽液分离器以确保能正常回油和防止液击，并且低温的涡旋压缩机应装有喷气增焓技术装置，以提高压缩机的效能 9、机组冷凝器翅片需有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率。冷凝风扇需有自动调速功能，使机组在环境温度较低时也能保持合适的冷凝压力和保证压缩机的润滑油有正常温度, 10、为保护压缩机，机组具有下列保护功能：缺相保护、电压不平衡保护，相序保护，压缩机过电流保护 11、机组必须具有排气温度保护功能，以防止高排气温度对润滑油性能的破坏而损坏压缩机；制冷机组、储液器、组件应固定于钢座或机组箱体内上，机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有定压式安全阀,压力值为28bar,当压力过高时，只需把多余的冷媒排出，无需重新加注冷媒, 12、要求机组可以在40℃至+43℃环境内可安全运行 | 否 |  |
| 1A07b | 室内风冷机 | 与冷库匹配 | 1 | 台 | 1、蒸发器并应于冷凝机组的功率相匹配 2、冷库5℃以上采用空气融霜；5℃以下采用电融霜, 低温冷库采用电融霜 3、风机皆为商用型，高度都不超过500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间 4、蒸发器外壳选用无污染粉末涂料喷涂，具有良好的防腐蚀性能，且耐划和易于清洗，符合食品安全标准。蒸发器的边角要做柔化处理，防止人员因碰撞受伤 5、风机侧板及底板应容易装拆，使之容易维修 6、高温库的翅片间距≥4mm，低温冷库的翅片间距≥7mm 7、盘管的制造使用无逢铜管制造，加上波浪状铝质翅片 8、盘管热交换部份不应对污物敏感，不易积聚污积和雪霜 9、选用高效均匀气液分离器,保证结霜均匀，让化霜更容易 10、蒸发器应该设有自动除霜系统，包括加热器和时间控制器 11、翅片与除霜加热管全接触,大大提高化霜效率，节省化霜时间,减少冷库内因化霜带来的热损耗，为了防止化霜时产生水蒸气,完成充分热交换,并减少冷量损失,加热棒安装在专门设计的胀管套中，并嵌入在热交换器内，不能安装在热交换器外 12、含膨胀阀、电磁阀、过滤器、制冷剂、冷冻油、止回阀 | 否 |  |
| 1A07c | 冷库专用控制箱 | 与冷库匹配 | 1 | 套 | 1、控制箱面板有温度显示设定、数字显示，微电脑控制 2、温度传感器及电缆、电器元件配件 3、温度控制器及电路系统1套 4、设备控制系统:具有超温报警、自动控温、温度设定 5、报警控制系统:超温自动断电、设备运行中警灯提示 6、自动化霜控制系统 7、电源根据现场布线、与冷库散热系统联动 | 否 |  |
| 1A07d | 自动回归冷库门 | 与冷库配套/不小于850x1850mm（±5%） | 1 | 樘 | 1、自动回归平掩门；门和墙板平滑连接，不应外凸  2、冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁 3、冷库门需要有不小于 320\*470mm的防雾观察窗，防止库门开启时碰撞库外通道通行人员，并能观察到是否有人员在库内的情况，从而有效防止安全事故的发生  4、锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 5、防冻加热系统 | 否 |  |
| 1A08 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1B蔬菜鱼肉加工间** | | | | | | | |
| 1B01 | 双层工作台 | 800\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B02 | 大单星水池 | 1000\*760\*810mm（±5%） | 6 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B02a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 6 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1B02b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 6 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1B03 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| 1B04 | ▲洗菜机 | 1500\*800\*（800+150）mm（±5%） | 1 | 台 | 1、机身均采用304材质不锈钢板制作，板材实测厚度1.2mm； 2、洗涤能力：肉类≥150kg、蔬菜≥120kg； 3、功率：1000W/220V； 4、提供符合国家标准且提供具有CMA或CNAS第三方检测报告。 | 否 |  |
| 1B05 | ▲多功能切菜机 | 1200\*600\*1100mm（±5%） | 1 | 台 | 1.可将根茎类蔬菜：如马铃薯、蕃薯、各种瓜类、竹笋、洋葱、茄子切成丁、片、丝状；也可将叶菜类蔬菜：如芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丝、片、段状或切成馅状。 2.双头型切菜机,两头可同时工作。可通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度,切出各种规格的片、丝、丁、段。 3.成品形状：片、丝、丁、段、馅。 4.切长度：1－60mm(可调) 5.叶菜部输送皮带宽：120 mm 6.产量：300－1000kg/HR 7.电源： 220V　单相 8.马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带) 9.随机含（切叶菜）大双刀1组、(切球茎类菜)切丁刀盘1组、切片刀盘1个、切丝刀盘1个。 | 否 |  |
| 1B06 | 双层工作台 | 1500\*800\*810mm（±5%） | 3 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B07 | 双星水池 | 1200\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B07a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1B07b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 2 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1B08 | 挂墙式开水器 | 400\*340\*650 mm（±5%） | 1 | 台 | 35L开水器 水箱容积≥25.5L 220V/3KW | 否 |  |
| 1B09 | 双层工作台 | 900\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B10 | 简易工作台 | 825\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B11 | 垃圾桶 | 555\*505\*745mm（±5%） | 1 | 台 | 1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖 | 否 |  |
| 1B12 | 右单星杀鱼台 | 1200\*760\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1B12a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 2 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1B12b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 2 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1B14 | ▲绞切肉机 | 920\*520\*870mm（±5%） | 1 | 台 | 规格：920\*520\*870（±5%） 用途：用于把肉类绞成馅状。 产量：≥400KG/H 功率：380V,3.7KW | 否 |  |
| 1B15 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 2 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1C面点间** | | | | | | | |
| 1C01 | 不锈钢单门发酵箱 | 715\*920\*1930mm(±5%) | 1 | 台 | 额定电压：220V 额定功率：干0.8KW/湿2.3KW 温度范围：5~55℃ 适度范围：45~99%RH | 否 |  |
| 1C02 | 三层六盘烤箱 | 1225\*920\*1535 mm(±5%) | 1 | 台 | 1、烤盘升级，采用铝质，板材厚度≥1.2mm 2、烤盘网架由铁质升级为201#不锈钢 3、后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀箱内温度快速抽走  4、加热管选用304#材质  5、采用一体式银色铝合金把手，  6、选用微电脑板控制器专属定制，带有≥12个记忆功能键 7、采用电子式超温模块，温差控制在2-5℃之间。 8、接电时零火线接错后控制器报警形成断路，防止烧毁线路及电器件 9、蒸汽包接水管采用软连接方式 10、脚轮带刹车设计，方便推拉及固定 11、可选装蒸汽包+石板丶温度范围 0~380℃， 12、电压/频率：380V/50Hz，功率：≤20kW。 | 否 |  |
| 1C03 | 电饼铛 | 600\*740\*700 mm(±5%) | 2 | 台 | 1、电热管与铛体铸为一体，升温快，环境温度为25℃时升温至250℃仅为10分钟左右； 2、采用双面加热，烙制食品不用翻动即可达到很好的效果； 3、可设定不同温度烙制食品，并配置有恒温系统装置及超温热保险； 4、内径：53CM，工作能力：5KG饼/H，电功率为380V/5KW | 否 |  |
| 1C04 | ▲电热双缸双筛炸炉 | 800\*800\*810 mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率：12KW\*2，电压380V，容积约：20L\*2。 2、升温快，温控范围大，均匀受热。 3、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋。 4、按键式温度调节，可调温度50~210℃，根据食材烹饪所需温度自动调节功率输出，保持恒定温度，保障食材出品效果。 5、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 6、台面SUS304不锈钢，厚度≥1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度≥0.8mm； 7、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠； 8、所投电炸锅及其关健配件须提供符合国家标准GB4806.9-2023的检测报告； 9、所投电热双缸油炸炉须提供具有国家CMA或CNAS认证资质的检测机构出具的依据GB4706.1-2005和GB4706.33-2008的检测报告。 | 否 |  |
| 1C05 | ▲24盘电热蒸饭柜 | 1150\*840\*1650 mm(±5%) | 2 | 台 | 1、功率：24KW，电压380V， 2、左右双独立蒸腔设计，可独立使用单侧蒸腔，更加节能高效。 3、敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便， 4、一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。 5、蒸汽快速发生系统，水位精准控制，蒸汽产生时间更快、蒸饭效率更高。 6、内置溢流保护系统，避免因为元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。 7、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长； 8、配置缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障； 9、提供CQC出具的食品接触产品安全认证证书； | 否 |  |
| 1C06 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 8200\*1800\*610mm(±5%) | 14.8 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 1C06a | 烟罩装饰板 | 8200\*1500mm(±5%) | 12.3 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 1C06b | 炉背封钢 | 8200\*2000mm(±5%) | 16.4 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 1C07 | 双通工作台柜 | 1800\*760\*810mm(±5%) | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 1C08 | 木案工作台 | 1500\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢结构 2、配≥5CM厚优质柳木面案 3、台面加筋采用304不锈钢厚≥1.2mm 4、脚配加重可调整脚不少于4个 | 否 |  |
| 1C09 | 面粉车 | 600\*600\*600mm(±5%) | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 3、带锁扣固定把手，使用便捷 | 否 |  |
| 1C10 | 饼盘车 | 410\*720\*1700mm(±5%) | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 3、带锁扣固定把手，使用便捷 4、根据插盘尺寸定制 | 否 |  |
| 1C11 | 冷藏四门高身雪柜 | 1220\*750\*1960mm(±5%) | 1 | 台 | 1.容积：≥1000 2.整体采用304不锈钢钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤550W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 1C12 | 双星水池 | 1200\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1C12a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1C12b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 2 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1C13 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| 1C14 | 和面机 | 880\*480\*930 mm(±5%) | 1 | 台 | 商品性能： 1.采用轻触式电脑控制面板，双电机实现双自动速运转； 2.搅拌钩经久不变形； 3.皮带式传动，动力大，噪音小； 4.设有安全网罩，保护使用者安全； 5.吸水量高，可达60%；  功率：380v/3.6KW。 | 否 |  |
| 1C15 | 压面条机 | 650\*480\*1150mm(±5%) | 1 | 台 | 1.国标全铜线电机 2.加厚实心压面辊加厚辊轴精磨光滑耐用 4.工作效率 ≥60kg/h 5.配用电机 三相1.5KW 9.电压：380V 10.功率：380V/1.5kw 11.面条宽度：2.0/3.5mm 12.转轴转速：40R/min | 否 |  |
| 1C16 | ▲搅拌机 | 680\*550\*1025mm(±5%) | 1 | 台 | 1.料桶容积 : 30L 2.额定电压 : ~220V / ~380V 3.额定频率 : 50Hz 4.电机功率 : 1.50kW 5.和面量 : ≥10kg 6.搅拌转速 : 65/102/296(r/min) | 否 |  |
| 1C17 | 开水器 | 440\*350\*750 mm(±5%) | 1 | 台 | 70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW | 否 |  |
| 1C17a | 开水器底座 | 550\*550\*400mm(±5%) | 1 | 台 | 采用厚1.2mm不锈钢板加工制作 | 否 |  |
| 1C18 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 2 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1D备餐间** | | | | | | | |
| 1D01 | 送餐服务车 | 600\*900\*810mm(±5%) | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4、提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 | 否 |  |
| 1D02 | 活动保温车 | 756\*957\*1793 mm(±5%) | 3 | 台 | 温度范围78-85℃，11对导轨适放GN2/1份数盘 内部尺寸：540\*680\*1385mm(±5%) 层架尺寸：530\*640mm 层数：11层 功率：220V/≤2.7kW | 否 |  |
| 1D03 | ▲单门移动宴会冷藏车（电子屏） | 791\*858\*1806 mm(±5%) | 1 | 台 | 容积：≥450L 内外部材质：不锈钢 温度范围：+1/+4℃ 7对导轨适放GN2/1份数盆和1对导轨适放GN1/1份数盆 电源：220V/50HZ/1Ph 压缩机：1/2HP 功率：0.3KW | 否 |  |
| 1D04 | 左单星工作台 | 1800\*700\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 | 否 |  |
| 1D04a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1D04b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1D05 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 2 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| 1D06 | 开水器 | 440\*350\*750 mm(±5%) | 1 | 台 | 70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW | 否 |  |
| 1D06a | 开水器底座 | 550\*550\*400mm(±5%) | 1 | 台 | 采用厚1.2mm不锈钢板加工制作 | 否 |  |
| 1D07 | 单门留样柜 | 610\*750\*1960mm(±5%) | 2 | 台 | 1. 容积：≥500 2.采用优质不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤550W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.可拆式门封条 8.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 9.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 10.三层中空玻璃门，环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 11.提供产品符合GB 4806.9-2023标准的食安检测报告。   12,能效等级：一级能效或二级能效 | 否 |  |
| **1E凉菜间** | | | | | | | |
| 1E01 | 感应洗手星 | 450\*400\*300mm(±5%) | 1 | 台 | 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口 5、挂墙式安装 | 否 |  |
| 1E01a | 双温感应龙头 | 双温感应 | 1 | 台 | 1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC控制模块，电源可选交流电或1.5V\*4直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口4分外螺纹 | 否 |  |
| 1E02 | 不锈钢更衣柜 | 450\*450\*1800mm(±5%) | 1 | 台 | 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、柜身采用厚≥1.0mm不锈钢板 3、层板采用厚≥1.0mm不锈钢板,配厚≥1.0mm不锈钢板做加力筋 4、掩门采用厚≥0.8mm不锈钢板 | 否 |  |
| 1E03 | 冷藏四门高身雪柜 | 1220\*750\*1960mm(±5%) | 1 | 台 | 1.容积：≥1000 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤550W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效  11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 1E04 | 三星水池 | 1800\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1E04a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 2 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1E04b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 3 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1E05 | 双层工作台 | 1200\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1E06 | 刀具消毒柜 | 400\*200\*620mm(±5%) | 1 | 台 | 1.全自动电子显示 2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧 3.箱内可放置≥10把刀 4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作 5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时 6.紫外线波长为253.7mm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果 7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人 9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生 10.电压/功率：220V/≤15W | 否 |  |
| 1E07 | 壁挂式空调连支架连安装铜管 | 1.5P，铜管25米 | 1 | 台 | 1.操控方式：键控/遥控 2.能效等级：一级能效 3.变频/定频：变频 4.匹数：1.5匹 5.冷暖类型：冷暖 6.适用面积范围：15-23㎡ | 否 |  |
| 1E08 | 双门冷藏平台雪柜 | 1500\*750\*800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.容积：≥350L 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤350W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 1E09 | 制冰机 | 500\*580\*730mm（±5%） | 1 | 台 | 1.产冰量：≥55kg/24H，储冰量：≥200kg 2.冰型：方冰 3.电压功率：220V/≤560W 4.采用304不锈钢及ABS工程塑料，PE注塑圆角储冰桶， 5.电脑板智能控制，自动制冰、自动落冰、自动清洗、故障报警等。 6.环保制冷剂R290A，制冰更高效、无污染、高密度发泡 | 否 |  |
| 1E10 | 简易工作台 | 800\*760\*800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1E11 | 壁挂式净水器 | 600\*140\*750mm（±5%） | 1 | 台 | 1、壁挂式 2、额定电压220V、功率：≥20W  3、整机尺寸 ：600\*140\*750mm。 4、四级过滤工艺：PP棉+一级活性炭+二级活性炭+UF超滤膜，综合过滤技术，有效改善水质口感。 5、过滤精度：10纳米级主过滤膜，可有限去除悬浮物，病原体，微生物。 6、全不锈钢材质，安全卫生。 7、产纯净水能力：≥500L/h。 | 否 |  |
| 1E12 | 双层工作台 | 760\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1E13 | 单通工作台柜 | 1800\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 1E14 | 紫外线消毒灯 | 36W | 1 | 台 | 1．电压(V)：220V 2．功率(W)：36W 3．固定方式：插入式 4．控制方式：遥控控制 5．要求产品安全稳定，防霉性能好。 | 否 |  |
| **1F热厨加工间** | | | | | | | |
| 1F01 | 炉拼台连前挡围板 | 400\*1200\*810mm（±5%） | 5 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、与设备匹配定制 | 否 |  |
| 1F02 | ▲燃气双头双尾小炒灶连风机带电子打火带安全制 | 2200\*1200\*（800+400）mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢拉丝板制作  2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺  3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板  5.炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水  8.含配套加厚炒锅2个，优质304不锈钢摇摆龙头1个  9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| 1F03 | 燃气单头矮汤炉带电子打火带安全制 | 700\*700\*（500+750）mm（±5%） | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢拉丝板 2、炉面板.边框采用≥1.5mm厚不锈钢板 3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个 8、提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 9.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| 1F04 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 4025\*1800\*610mm（±5%） | 7.2 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 1F04a | 烟罩装饰板 | 7625\*1500mm（±5%） | 11.4 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 1F04b | 炉背封钢 | 4050\*2000mm（±5%） | 8.1 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 1F04c | ▲烟罩控制箱 | 285\*118\*435mm（±5%） | 1 | 套 | 触摸屏集成：风幕、UV油烟净化装置、以及烟罩照明灯控制系统于一体，UV控制系统带有每根灯管故障指示功能。 | 否 |  |
| 1F05 | 双通工作台柜 | 1800\*1000\*810mm（±5%） | 6 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 1F06 | 双层台面立架 | 1800\*400\*700mm（±5%） | 6 | 台 | 1.板材采用304#不锈钢板 2.厚≥1.2mm厚不锈钢板，衬不锈钢加强筋。 | 否 |  |
| 1F07 | 燃气双头矮汤炉带电子打火带安全制 | 1200\*700\*（500+750）mm（±5%） | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢拉丝板 2、炉面板.边框采用≥1.5mm厚不锈钢板 3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个 8、提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 9.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| 1F08 | ▲燃气可倾式汤锅（带鼓风，带熄火保护 | 1450\*1030\*1050mm（±5%） | 1 | 台 | 1. 锅体材质：加厚304不锈钢板模压成型 2.燃烧器：节能燃烧器燃烧 3.锅体倾倒系统：采用蜗轮杆装置≥95度可旋转 4.整机结构组成：不锈钢机架，节能燃烧器，加厚304不锈钢板模压锅体，锅体倾倒系统，耐热保温装置 5.支持燃气种类:天然气 6.锅体容积：≥200L | 否 |  |
| 1F09 | ★燃气20格万能蒸烤箱（含20个平板烤盘和10个孔板烤盘） | 910\*820\*1880mm（±5%） | 1 | 台 | 1. 可放置20个1/1的GN盘； 2、一机多用，焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等都可在一台设备中完成。 3、采用电容屏操作面板设置精准便捷，面板坚固耐用。 4、操作系统内置视频助手，即视频说明书，方便使用者随时查阅。 5、具备自动烹饪功能，内置自动烹饪过程≥ 250 个，只需选择相应模式（蒸/ 烤 / 蒸烤），调节温度、湿度、时间调节即可。 7、具备厨师帮手功能，可根据需求自行编辑菜单，具备自动智能存储菜单功能。 8、检索菜单方便快捷，通过图片 + 标题显示，分类合理清晰，方便厨师使用。 9、精确温控，对菜肴进行智能完美保温，确保菜肴在上菜时能保持最佳状态。 10、智能分析烹饪水电能耗，在每次烹饪后，方便用户做成本总结。 11、特制灵活层架，实际使用用空间扩大1.5倍以上。 12、外壳、内壁采用304不锈钢 13、三重绝缘玻璃门，内置冷热交换器安全防烫节能。 14、自行蒸汽排放设计，烤箱门未开启前自行排放里面的蒸汽避免高温烫伤使用者。 15、具备自行诊断程序，能帮使用者解决一些常见、简单的问题。 16、内置自动清洗程序，清洗一次只需消耗≤60L水。   17、提供3C中国国家强制性产品认证证书或承诺书(验收时向采购人提供相关证明材料)。 | 否 |  |
| 1F10 | ▲三门燃气海鲜蒸柜连风机带电子打火带安全制 | 910\*910\*1850mm（±5%） | 2 | 台 | 1.蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥1.5mm 2.内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm 3.前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm 4.侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm 5.蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm 6.密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换 7.蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式 8.下箱骨架采用40\*40\*4mm国标角钢 9.蒸箱水箱外壁采用304不锈钢板厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm 10.水箱采用高效往复式循环管结构,内循环Φ≥76mm不锈钢管4根,厚度≥3mm 11.每个蒸箱都配备自动补水箱 12.燃气接口：Φ25，进/排水15mm/40mm 13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数≥40000次 14.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1F11 | Ф800燃气鼓风单头大锅灶带电子打火带安全制 | 1200\*1200\*（800+400）mm（±5%） | 6 | 台 | 1.整体采用304不锈钢拉丝板制作  2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺  3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板  5.炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水  8.含配套加厚炒锅1个，优质304不锈钢摇摆龙头1个  9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 11.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| 1F12 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 15200\*1800\*610mm（±5%） | 27.4 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 1F12a | 烟罩装饰板 | 18800\*1500mm（±5%） | 28.2 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 1F12b | 炉背封钢 | 15200\*2000mm（±5%） | 30.4 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 1F12c | ▲烟罩控制箱 | 285\*118\*435mm（±5%） | 1 | 套 | 触摸屏集成：风幕、UV油烟净化装置、以及烟罩照明灯控制系统于一体，UV控制系统带有每根灯管故障指示功能。 | 否 |  |
| 1F13 | 双星水池 | 1200\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1F13a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1F13b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 2 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1F14 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| 1F15 | ▲双温四门高身柜 | 1220\*750\*1960mm（±5%） | 4 | 台 | 1.容积：≥950 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃/-18℃/-22℃ 4.电压/功率：220V/750W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 1F16 | ▲厨房灭火系统 | 双瓶 | 2 | 台 | 1、装置具备自动和手动两种操作模式并提供信号给消控中心； 2、系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。  3、性能参数：  a工作温度：4-55℃。  b最高工作压力：≥13Mpa。  c单个喷嘴最大喷洒速率：≥0.22L/s。   d灭火剂保持期：≥6年。   e药剂喷洒时间：≥11秒。  f灭火时间：≤5秒。  g水压≥0.25Mpa；  h下喷喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置。   i安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护。  j每个烟道口都需布置上喷喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷喷嘴。  k感温探测器动作温度183±5℃，相邻两个感温探测器安装距离不能超过1200mm   l喷洒药剂管道节与节之间连接方式，需采用较为牢固的管道套丝方式连接。 | 否 |  |
| 1F17 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1G一层明档** | | | | | | | |
| 1G01 | 双层工作台 | 800\*800\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1G02 | 四头电磁煲仔炉 | 800\*800\*810 mm（±5%） | 1 | 台 | 1、功率：3.5KW\*4，电压380V，尺寸约：800\*800\*850； 2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；  3、机芯、线盘双通道散热；  4、旋转式五档火力轻松调节，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、一体折弯门把手； 6、面板SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm； 7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，电磁感应加热； 8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全； 9、所投3.5KW\*4的商用电磁煲仔须提供依据GB40876-2021，热效率≥90%且能效等级为1级的检测报告； | 否 |  |
| 1G03 | 双层工作台 | 1000\*800\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1G04 | ▲电热十二头煮面炉 | 800\*800\*810 mm（±5%） | 1 | 台 | 1、功率：9KW\*2，电压380V。 2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L460\*W310\*H200mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配12个φ140mm煮面笼。 3、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长； 4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋； 5、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确； 6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 7、面板SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm； 8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 | 否 |  |
| 1G05 | ▲电磁单头煮面炉 | 800\*800\*810 mm（±5%） | 1 | 台 | 1、功率15KW，电压：380V， 2、煮面桶φ500mm,深度300mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm。 3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热； 4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠； 5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路； 6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； 7、面板SUS304不锈钢，足厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。 8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 | 否 |  |
| 1G06 | 一体式UV净化明档玻璃烟罩 | 5000\*1000\*610mm（±5%） | 5 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩符合环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）标准要求  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 1G07 | 单星水池 | 760\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1G07a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1G07b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1G08 | 单通工作台柜 | 1200\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 1G09 | 双门冷藏平台雪柜 | 1800\*750\*800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.容积：≥400L 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤350W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 1G10 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1H更衣室** | | | | | | | |
| 1H01 | 不锈钢更衣柜 | 900\*420\*1800mm（±5%） | 11 | 台 | 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、柜身采用厚≥1.0mm不锈钢板 3、层板采用厚≥1.0mm不锈钢板,配厚≥1.0mm不锈钢板做加力筋 4、掩门采用厚≥0.8mm不锈钢板 | 否 |  |
| **1J调料库、主食库** | | | | | | | |
| 1J01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 2 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1J02 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1800mm（±5%） | 3 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1J03 | 平板推车 | 815\*500\*980mm（±5%） | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品 4、产品符合依据GB4806.9-2023标准 | 否 |  |
| 1J04 | 地架 | 1000\*500\*200mm（±5%） | 7 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.立柱38\*38mm不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm  4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于4个 | 否 |  |
| **1K收货检验室、垃圾间** | | | | | | | |
| 1K01 | 单门留样柜 | 610\*750\*1960 mm（±5%） | 1 | 台 | 1.容积：≥500 2.采用优质不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤550W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.可拆式门封条 8.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 9.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 10.三层中空玻璃门，环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 11.提供产品符合GB 4806.9-2023标准的食安检测报告，国家强制CCC认证 12,能效等级：一级能效或二级能效 | 否 |  |
| 1K01a | 农药残留检测仪 |  | 1 | 台 | 1. 适用于蔬菜水果/茶叶粮食农副产品等食品中的有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测； 2.可用于果蔬加工前的安全速测； 3.自动判断样品是否合格。 4.仪器具有100多种蔬菜名称菜单库，分类管理，并可按需添加或删除蔬菜名，编辑蔬菜名称，可直接打印出蔬菜名称。   5.检测通道：≥24通道。 | 否 |  |
| 1K02 | 单星水池 | 600\*600\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1K02a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1K02b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1K03 | 双层工作台 | 900\*600\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1K04 | 240L移动垃圾桶 | 740\*580\*1085mm（±5%） | 6 | 台 | 1.注塑成型，耐酸、耐碱、耐腐蚀； 2.一体成型的塑料结构，坚韧耐用，可经受各种外力冲击； 3. 箱口加厚加固，可配合机械提升装置或环卫车辆使用； 4.桶底特别加强，不易塌陷、变形与磨损，延长产品使用寿命； 5.桶盖密合，可防止异味散发、雨水侵入、蚊蝇滋生； 6.桶身可相互套叠，方便运输，节省储运空间与费用； | 否 |  |
| 1K05 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1L洗碗间** | | | | | | | |
| 1L01 | 单孔收残工作台 | 1500\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 3、台面开孔直径300mm | 否 |  |
| 1L02 | 垃圾桶 | 555\*505\*745mm（±5%） | 1 | 台 | 1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖 | 否 |  |
| 1L03 | ▲鼓泡预洗池 | 1000\*760\*810 mm（±5%） | 1 | 台 | 功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗； 4.全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的； 6.带有残渣过滤功能； 7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。 | 否 |  |
| 1L05 | 高压花洒龙头 | 80\*520\*1050mm（±5%） | 1 | 台 | 1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理  2 直管采用快速安装设计，安装简单高效  3 150mm±5%长的墙上托架；  4.接水口口径为G1/2内螺纹； 5.产品技术要求符合GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准指标要求 | 否 |  |
| 1L06 | ★长龙式洗碗机单烘干带热能回收 | 4000\*850\*2100mm（±5%） | 1 | 台 | 1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具；  2.组成部分：入口区+主洗区+预喷淋区+高温喷淋区+烘干区+出口区组成； 传送带速度：1.6-2.2米/分钟 清 洗 量：3000-4500 碟/小时（8寸碟） 耗水量：320 升/小时 清洗温度：55-60℃ 漂洗温度：82-90℃ 传送带宽度：605mm 清洗高度：420mm 进口长度：800mm 出口长度：1000mm 主洗加热功率：9 kW 水箱容量：90升 漂洗加热功率：33 kW 烘干加热功率：9.75 kW 总配电量：≤53.4 kW 电源： ～380V/50Hz/3  外形尺寸： 4000×850×2100mm（±5%） 3.配置热回收模块，可实现废热回收利用，节能减排； 4.双层优质SU304不锈钢板材+保温棉三层设计，防止热量外溢，很大程度的节约能耗，改善工作环境； 5.控制系统采用数字电子显示，设有故障报警提示，显示运行实时状态； 6.机器设有多种防撞、过载自动停机保护功能，保护人员及餐具安全，确保设备正常运行； 7.漂洗采用泵压恒温设计，确保漂洗温度82℃以上达到洗消效果，且不受外界水压波动影响； 8.机器底架四周全封闭结构，防水、防虫鼠咬噬电线，故障率少； 9.核心电器配件需符合相关行业标准，以确保产品质量，降低配件维修率；  10.箱体内壁无管道无卫生死角，不藏污垢，符合卫生要求且方便清洗； 11.上5下4防堵型清洗臂不锈钢漂洗喷嘴，全覆盖无死角清洗，抽拉式结构可快速正面更换； 12.倾斜式净排清洗系统，可及时排净水泵壳体的污水，避免污水残留交叉污染，符合国家卫生条件； 13.传送履带无极变频调速，输送网爪PP材质可直接接触碗碟，用户可根据现场情况任意调节清洗速度； 14.烘干消毒配置除湿功能，双向二次热风循环模式，更大的循环风量快速带走水分，实现各种器具优化的烘干效果； 15.高温漂洗的水使用后流入预漂洗缸，预漂洗缸使用后流入主洗水箱，最后由第一水缸排出，从而达到节约水资源，热能多次利用，节约能源的目的；可过71℃测试（选配）。 16.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机控制系统；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查） 19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。 | 否 |  |
|
| 1L07 | 集气罩 | 4600\*1000\*610mm（±5%） | 4.6 | m² | 1、采用304不锈钢板焊接制作 2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30\*30\*3.0mm法兰连接 3、根据现场定制 | 否 |  |
| 1L07a | 烟罩装饰板 | 6600\*1500mm（±5%） | 10 | m² | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 1L08 | 洁碟台 | 1000\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 | 否 |  |
| 1L10 | 活动双层工作台 | 1500\*800\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品  6.产品符合依据GB4806.9-2023标准 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1L11 | 大单星水池 | 1000\*760\*810mm（±5%） | 3 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1L11a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 3 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 1L11b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 3 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 1L12 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| 1L13 | 软水机(带盐箱) | 560\*500\*1140mm（±5%） | 1 | 台 | 盐箱参考尺寸：φ240\*500mm（±5%） 产品净重：≥85kg 产水流量：≥500L/H 额定功率不含增压泵：≥20W | 否 |  |
| 1L14 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 1L15 | 拖把池（组装装式） | 1200\*400\*1705mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 3.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 | 否 |  |
| 1L16 | 不锈钢双门高温消毒柜 | 1192\*552\*1660mm（±5%） | 2 | 台 | 1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架; 2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能; 3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。 4、电压/功率：220V/2.2kW | 否 |  |
| 1L17 | 双通碗柜 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm 5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚 | 否 |  |
| 1L18 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 2 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **1M一层自助餐区** | | | | | | | |
| 1M01a | 定制双面玻璃罩连四个7W射灯（立柱为80mm圆柱） | 2200\*1250\*800mm（±5%） | 5 | 台 | 立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm. | 否 |  |
| 1M01b | 定制双面玻璃罩连四个7W射灯（立柱为80mm圆柱) | 1550\*1250\*800mm（±5%） | 1 | 台 | 立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm. | 否 |  |
| 1M01c | 镀膜玻璃 | 2200\*150mm（±5%） | 10 | 台 | 镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm | 否 |  |
| 1M01d | 镀膜玻璃 | 1550\*150mm（±5%） | 2 | 台 | 镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm | 否 |  |
| 1M02 | 长方形碟菲餐炉复底 | 585\*485\*310mm（±5%） | 24 | 台 | 1.炉身及餐盘均采用食品级304加厚不锈钢材 2.配置大玻璃可视窗 3.新型缓冲阻尼，可根据需要调节炉盖缓冲松紧，任意角度悬停或缓降 | 否 |  |
| 1M02a | 食品夹 | 23.5mm（±5%） | 30 | 个 | 选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 1M02b | 方形搁盘 | 26\*10mm（±5%） | 30 | 个 | 选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 1M03 | 嵌入式保温炉 | 340\*340\*132 mm（±5%） | 24 | 台 | 1、单相电输入宽电压工作，额定功率220V/0.8KW; 2、保温性能好，温度波动幅度小，确保均匀受热。 3、运行低噪音，营造安静舒适的环境。 4、嵌入式设计，整体台面一体性好，美观大方。 5、兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适应性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题。 6、采用TOP（三端离线式）开关电源供电，功耗低输出功率大，功率输出持续稳定。 7、控制系统自我诊断程序，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。 | 否 |  |
| 1M04 | 嵌入式暖汤煲 | 380\*380\*320 mm（±5%） | 4 | 台 | 1. 外壳及内胆均采用食品级304不锈钢材质 2.容量：≥11L 3.9档精准调温控制   4.额定功率220V/0.8KW | 否 |  |
| 1M05 | 污碟柜连车 | 1200\*760\*810mm（±5%） | 4 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 3、车身板厚度为≥1.2mm 4、配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车 | 否 |  |
| **学员二层餐厅厨房** | | | | | | | |
| **2A备餐间** | | | | | | | |
| 2A01 | 送餐服务车 | 600\*900\*810mm（±5%） | 3 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4、提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 | 否 |  |
| 2A02 | 活动保温车 | 756\*957\*1793mm（±5%） | 3 | 台 | 温度范围78-85℃，11对导轨适放GN2/1份数盘 内部尺寸：540\*680\*1385mm(±5%) 层架尺寸：530\*640mm 层数：11层 功率：≤2.7kW | 否 |  |
| 2A03 | ▲单门移动宴会冷藏车（电子屏） | 791\*858\*1806mm（±5%） | 1 | 台 | 容积：450L 内外部材质：不锈钢 温度范围：+1/+4℃ 7对导轨适放GN2/1份数盆和1对导轨适放GN1/1份数盆 电源：220V/50HZ/1Ph 压缩机：1/2HP 功率：0.3W | 否 |  |
| 2A04 | 右单星工作台 | 850\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 2A04a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 2A04b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 2A05 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 2 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **2B留样间** | | | | | | | |
| 2B01 | 感应洗手星 | 450\*400\*300mm（±5%） | 1 | 台 | 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、台面采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 3、水池桶采用厚度≥1.5mm 不锈钢板制作 4、配不锈钢下水口 5、挂墙式安装 | 否 |  |
| 2B01a | 双温感应龙头 | 双温感应 | 1 | 台 | 1.黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2.座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3.红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4.AC/DC控制模块，电源可选交流电或1.5V\*4直流电源 5.三通接口，可接冷.热水源，接口4分外螺纹 | 否 |  |
| 2B02 | 不锈钢更衣柜 | 450\*450\*1800mm（±5%） | 1 | 台 | 1、整体采用 304 不锈钢制作 2、柜身采用厚≥1.0mm不锈钢板 3、层板采用厚≥1.0mm不锈钢板,配厚≥1.0mm不锈钢板做加力筋 4、掩门采用厚≥0.8mm不锈钢板 | 否 |  |
| 2B03 | 上下双门冷藏高身柜 | 610\*750\*1960mm（±5%） | 1 | 台 | 1.容积：≥500 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤550W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 2B04 | 壁挂式净水器 | 600\*140\*750mm（±5%） | 1 | 台 | 1、壁挂式 2、额定电压220V、功率：≥20W  3、整机尺寸 ：600\*140\*750mm。 4、四级过滤工艺：PP棉+一级活性炭+二级活性炭+UF超滤膜，综合过滤技术，有效改善水质口感。 5、过滤精度：10纳米级主过滤膜，可有限去除悬浮物，病原体，微生物。 6、全不锈钢材质，安全卫生。 7、产纯净水能力：≥500L/h。 | 否 |  |
| 2B05 | 三星水池 | 1600\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2B05a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 2 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 2B05b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 3 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 2B06 | 双层工作台 | 800\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2B07 | 刀具消毒柜 | 400\*200\*620mm(±5%) | 1 | 台 | 1.全自动电子显示 2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧 3.箱内可放置≥10把刀 4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作 5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时 6.紫外线波长为253.7mm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果 7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人 9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生 10.电压/功率：220V/≤15W | 否 |  |
| 2B08 | 壁挂式空调连支架连安装铜管 | 1.5P，铜管25米 | 1 | 台 | 1.操控方式：键控/遥控 2.能效等级：一级能效 3.变频/定频：变频 4.匹数：1.5匹 5.冷暖类型：冷暖 6.适用面积范围：15-23㎡ | 否 |  |
| 2B09 | 双门冷藏平台雪柜 | 1800\*750\*800 mm(±5%) | 1 | 台 | 1.容积：≥400L 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤350W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 2B10 | 双层工作台 | 780\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2B11 | 单通工作台柜 | 970\*700\*800mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 2B12 | 紫外线消毒灯 | 36W | 1 | 台 | 1．电压(V)：220V 2．功率(W)：36W 3．固定方式：插入式 4．控制方式：遥控控制 5．要求产品安全稳定，防霉性能好。 | 否 |  |
| **2C二层明档** | | | | | | | |
| 2C01 | 双层工作台 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2C02 | 四头电磁煲仔炉 | 800\*800\*810 mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率：3.5KW\*4，电压380V，尺寸约：800\*800\*850； 2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；  3、机芯、线盘双通道散热；  4、旋转式五档火力轻松调节，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、一体折弯门把手； 6、面板SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm； 7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，电磁感应加热； 8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全； 9、所投3.5KW\*4的商用电磁煲仔须提供依据GB40876-2021，热效率≥90%且能效等级为1级的检测报告. | 否 |  |
| 2C03 | 双层工作台 | 1000\*800\*810mm(±5%) | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2C04 | ▲电热十二头煮面炉 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率：9KW\*2，电压380V。 2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L460\*W310\*H200mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配12个φ140mm煮面笼。 3、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长； 4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋； 5、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确； 6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 7、面板SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm； 8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 | 否 |  |
| 2C05 | ▲电磁单头煮面炉 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率15KW，电压：380V， 2、煮面桶φ500mm,深度300mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm。 3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热； 4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠； 5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路； 6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； 7、面板SUS304不锈钢，足厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。 8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 | 否 |  |
| 2C06 | 一体式UV净化明档玻璃烟罩 | 5200\*1000\*610mm(±5%) | 5.2 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩符合环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）标准要求  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 2C07 | 单星水池 | 760\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2C07a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 2C07b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 2C08 | 双门冷藏平台雪柜 | 1800\*750\*800mm(±5%) | 2 | 台 | 1.容积：≥400L 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤350W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 2C09 | 单通工作台柜 | 1500\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 2C10 | 开水器 | 440\*350\*750mm(±5%) | 1 | 台 | 70L开水器 水箱容积≥34L 380V/6KW | 否 |  |
| 2C10a | 开水器底座 | 550\*550\*400mm(±5%) | 1 | 台 | 采用厚1.2mm不锈钢板加工制作 | 否 |  |
| 2C11 | 右单星工作台 | 1800\*700\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 2C11a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 2C11b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| **2D洗消间** | | | | | | | |
| 2D01 | 单孔收残工作台 | 1000\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 3、台面开孔直径300mm | 否 |  |
| 2D02 | 垃圾桶 | 555\*505\*745mm(±5%) | 1 | 台 | 1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖 | 否 |  |
| 2D03 | ▲鼓泡预洗池 | 1000\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗； 4.全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的； 6.带有残渣过滤功能； 7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。 | 否 |  |
| 2D04 | ▲单缸双漂洗单烘干长龙机（普通热回收型） | 4400\*850\*2100mm(±5%) | 1 | 台 | 1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具； 2.组成部分：入口区+主洗区+预喷淋区+高温喷淋区+烘干区+出口区组成； 传送带速度：1.6米/分钟 清 洗 量： 3000-4500 碟/小时（8寸碟） 耗水量： 320 升/小时 清洗温度： 55-60℃ 漂洗温度： 82-90℃ 传送带宽度： 605mm 清洗高度： 420mm 主洗加热功率： 9 kW 水箱容量：90升 漂洗加热功率： 24 kW 烘干加热功率： 9.75KW 总配电量： ≤44.94 kW 电源： ～380V/50Hz/3  外形尺寸： 4400×850×2100mm(±5%)  3.配置蒸汽热回收功能，平均可节省功率9KW左右； 3.配置热回收模块，可实现废热回收利用，节能减排； 4.双层优质SU304不锈钢板材+保温棉三层设计，防止热量外溢，很大程度的节约能耗，改善工作环境； 5.控制系统采用数字电子显示，设有故障报警提示，显示运行实时状态； 6.机器设有多种防撞、过载自动停机保护功能，保护人员及餐具安全，确保设备正常运行； 7.漂洗采用泵压恒温设计，确保漂洗温度82℃以上达到洗消效果，且不受外界水压波动影响； 8.机器底架四周全封闭结构，防水、防虫鼠咬噬电线，故障率少； 9.核心电器配件需符合相关行业标准，以确保产品质量，降低配件维修率；  10.箱体内壁无管道无卫生死角，不藏污垢，符合卫生要求且方便清洗； 11.上5下4防堵型清洗臂不锈钢漂洗喷嘴，全覆盖无死角清洗，抽拉式结构可快速正面更换； 12.倾斜式净排清洗系统，可及时排净水泵壳体的污水，避免污水残留交叉污染，符合国家卫生条件； 13.传送履带无极变频调速，输送网爪PP材质可直接接触碗碟，用户可根据现场情况任意调节清洗速度； 14.烘干消毒配置除湿功能，双向二次热风循环模式，更大的循环风量快速带走水分，实现各种器具优化的烘干效果； 15.高温漂洗的水使用后流入预漂洗缸，预漂洗缸使用后流入主洗水箱，最后由第一水缸排出，从而达到节约水资源，热能多次利用，节约能源的目的；可过71℃测试（选配）。 16.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机控制系统；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查） 19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。 | 否 |  |
|
|
| 2D05 | 集气罩 | 5000\*1100\*610mm(±5%) | 5.5 | m² | 1、采用304不锈钢板焊接制作 2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30\*30\*3.0mm法兰连接 3、根据现场定制 | 否 |  |
| 2D05a | 烟罩装饰板 | 6100\*1500mm(±5%) | 9.2 | m² | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 2D06 | 活动双层工作台 | 1200\*600\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm 5.配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品  6.产品符合依据GB4806.9-2023标准 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2D07 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800mm(±5%) | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm 5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚 | 否 |  |
| 2D08 | 不锈钢双门高温消毒柜 | 1192\*552\*1660mm(±5%) | 2 | 台 | 1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架; 2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能; 3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。 4、电压/功率：220V/2.2kW | 否 |  |
| 2D09 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| 2D10 | 开口柜 | 550\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.配加重可调整脚不少于4个 5.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 2D11 | 软水机(带盐箱) | 560\*500\*1140mm(±5%) | 1 | 台 | 盐箱参考尺寸：φ240\*500mm 产品净重：≥85kg 产水流量：≥500L/H 额定功率不含增压泵：≥20W | 否 |  |
| 2D12 | 三星水池 | 1800\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 2D12a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 2 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 2D12b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 3 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 2D13 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| 2D14 | 简易工作台 | 300\*800\*800mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| **2E二层自助餐区** | | | | | | | |
| 2E01a | 定制双面玻璃罩连四个7W射灯（立柱为80mm圆柱) | 2200\*1250\*800mm（±5%） | 10 | 台 | 立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm | 否 |  |
| 2E01b | 定制双面玻璃罩连四个7W射灯（立柱为80mm圆柱) | 1550\*1250\*800mm（±5%） | 2 | 台 | 立柱为80mm圆柱为镜面不锈钢，立柱厚度为2.0mm | 否 |  |
| 2E01c | 镀膜玻璃 | 2200\*150mm（±5%） | 20 | 台 | 镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm | 否 |  |
| 2E01d | 镀膜玻璃 | 1550\*150mm（±5%） | 4 | 台 | 镀膜钢化玻璃，厚度≥8mm | 否 |  |
| 2E02 | 长方形碟菲餐炉复底 | 585\*485\*310mm(±5%) | 48 | 台 | 1.炉身及餐盘均采用食品级304加厚不锈钢材 2.配置大玻璃可视窗 3.新型缓冲阻尼，可根据需要调节炉盖缓冲松紧，任意角度悬停或缓降 | 否 |  |
| 2E02a | 食品夹 | 23.5mm(±5%) | 60 | 个 | 选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 2E02b | 方形搁盘 | 26\*10mm（±5%） | 60 | 个 | 选用优质304#不锈钢板制作，厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 2E03 | 嵌入式保温炉 | 340\*340\*132mm(±5%) | 48 | 台 | 1、单相电输入宽电压工作，额定功率220V/0.8KW 2、保温性能好，温度波动幅度小，确保均匀受热。 3、运行低噪音，营造安静舒适的环境。 4、嵌入式设计，整体台面一体性好，美观大方。 5、兼容性广：对各类铁质及不锈钢材质锅具拥有广泛的适应性，解决市面电磁炉对锅具材质兼容性的难题。 6、采用TOP（三端离线式）开关电源供电，功耗低输出功率大，功率输出持续稳定。 7、控制系统自我诊断程序，多重用电保护设计及故障提醒功能，确保用户使用安全。 | 否 |  |
| 2E04 | 嵌入式暖汤煲 | 380\*380\*320mm(±5%) | 8 | 台 | 1.外壳及内胆均采用食品级304不锈钢材质 2.容量：≥11L 3.9档精准调温控制 | 否 |  |
| 2E05 | 污碟柜连车 | 1200\*760\*810mm(±5%) | 6 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 3、车身板厚度为≥1.2mm 4、配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车 | 否 |  |
| **学员三层餐厅厨房** | | | | | | | |
| **3A三层备餐间** | | | | | | | |
| 3A01 | 送餐服务车 | 600\*900\*810mm(±5%) | 3 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 | 否 |  |
| 3A02 | 活动保温车 | 756\*957\*1793mm(±5%) | 3 | 台 | 温度范围78-85℃，11对导轨适放GN2/1份数盘 内部尺寸：540\*680\*1385mm(±5%) 层架尺寸：530\*640mm 层数：11层 功率：≤2.7kW | 否 |  |
| 3A03 | ▲单门移动宴会冷藏车（电子屏） | 791\*858\*1806mm(±5%) | 1 | 台 | 容积：450L 内外部材质：不锈钢 温度范围：+1/+4℃ 7对导轨适放GN2/1份数盆和1对导轨适放GN1/1份数盆 电源：220V/50HZ/1Ph 压缩机：1/2HP 功率：0.3W | 否 |  |
| 3A04 | 开水器 | 440\*350\*750mm(±5%) | 1 | 台 | 70L开水器 水箱容积≥34L  380V/6KW | 否 |  |
| 3A04a | 开水器底座 | 550\*550\*400mm(±5%) | 1 | 台 | 采用厚1.2mm不锈钢板加工制作 | 否 |  |
| 3A05 | 右单星工作台 | 850\*700\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 3A05a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 3A05b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 3A06 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **3B明档** | | | | | | | |
| 3B01 | 双层工作台 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3B02 | 四头电磁煲仔炉 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率：3.5KW\*4，电压380V，尺寸约：800\*800\*850； 2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；  3、机芯、线盘双通道散热；  4、旋转式五档火力轻松调节，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、一体折弯门把手； 6、面板SUS304不锈钢，厚度≥1.2mm，侧板厚度≥1.0mm； 7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，电磁感应加热； 8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全； 9、所投3.5KW\*4的商用电磁煲仔须提供依据GB40876-2021，热效率≥90%且能效等级为1级的检测报告. | 否 |  |
| 3B03 | 双层工作台 | 1000\*800\*810mm(±5%) | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3B04 | ▲电热十二头煮面炉 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率：9KW\*2，电压380V。 2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L460\*W310\*H200mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配12个φ140mm煮面笼。 3、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长； 4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋； 5、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确； 6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 7、面板SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm； 8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 | 否 |  |
| 3B05 | ▲电磁单头煮面炉 | 800\*800\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、功率15KW，电压：380V， 2、煮面桶φ500mm,深度300mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm。 3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热； 4、ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠； 5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路； 6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘； 7、面板SUS304不锈钢，足厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。 8、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 | 否 |  |
| 3B06 | 一体式UV净化明档玻璃烟罩 | 5200\*1000\*610mm(±5%) | 5.2 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩符合环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）标准要求  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 3B07 | 单通工作台柜 | 1500\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 3B08 | 单星水池 | 760\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3B08a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 3B08b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 3B09 | 双门冷藏平台雪柜 | 1800\*750\*800mm(±5%) | 2 | 台 | 1.容积：≥400L 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤350W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 3B10 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **3C三层热灶间** | | | | | | | |
| 3C01 | 燃气四头煮食炉带电子打火带安全制 | 760\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢拉丝板 2、炉面板边框采用≥1.5mm厚不锈钢板 3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用≥1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置（开阀时间≤20s，闭阀时间≤45s），熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个 | 否 |  |
| 3C02 | 燃气单头无尾小炒灶连风机带电子打火带安全制 | 800\*1100\*（800+400）mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢拉丝板制作  2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺  3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板  5.炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水  8.含配套加厚炒锅1个，优质304不锈钢摇摆龙头1个  9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 11.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| 3C03 | 燃气双头单尾小炒灶连风机带电子打火带安全制 | 1800\*1100\*（800+400）mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢拉丝板制作  2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺  3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板  5.炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水  8.含配套加厚炒锅2个，优质304不锈钢摇摆龙头1个  9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| 3C04 | 炉拼台连前挡围板 | 300\*1100\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、与设备匹配定制 | 否 |  |
| 3C05 | ▲三门燃气海鲜蒸柜连风机带电子打火带安全制 | 910\*910\*1850mm(±5%) | 1 | 台 | 1.蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥1.5mm 2.内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm 3.前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm 4.侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm 5.蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm 6.密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换 7.蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式 8.下箱骨架采用40\*40\*4mm国标角钢 9.蒸箱水箱外壁采用304不锈钢板厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm 10.水箱采用高效往复式循环管结构,内循环Φ≥76mm不锈钢管4根,厚度≥3mm 11.每个蒸箱都配备自动补水箱 12.燃气接口：Φ25，进/排水15mm/40mm 13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 14.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3C06 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 4800\*1800\*610mm(±5%) | 8.6 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| 3C06a | 烟罩装饰板 | 8400\*1500 | 12.6 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 3C06b | 炉背封钢 | 6850\*2000mm(±5%) | 13.7 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| 3C07 | 双通工作台柜 | 1800\*800\*810mm(±5%) | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 3C08 | 单星水池 | 760\*760\*810mm(±5%) | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3C08a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 3C08b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 3C09 | ▲双温四门高身柜 | 1220\*750\*1960mm(±5%) | 1 | 台 | 1.容积：≥950 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃/-18℃/-22℃ 4.电压/功率：220V/750W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| 3C10 | 刀具消毒柜 | 400\*200\*620mm(±5%) | 1 | 台 | 1.全自动电子显示 2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧 3.箱内可放置≥10把刀 4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作 5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时 6.紫外线波长为253.7mm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果 7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人 9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生 10.电压/功率：220V/≤15W | 否 |  |
| 3C11 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **3D三层消毒间** | | | | | | | |
| 3D01 | 不锈钢双门高温消毒柜 | 1192\*552\*1660 mm（±5%） | 2 | 台 | 1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架; 2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能; 3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。 4、电压/功率：220V/2.2kW | 否 |  |
| 3D02 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 1 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm 5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚 | 否 |  |
| **3E三层洗碗间** | | | | | | | |
| 3E01 | 单孔收残工作台 | 940\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 3、台面开孔直径300mm | 否 |  |
| 3E02 | 垃圾桶 | 555\*505\*745mm（±5%） | 1 | 台 | 1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖 | 否 |  |
| 3E03 | ▲鼓泡预洗池 | 1000\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗； 4.全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的； 6.带有残渣过滤功能； 7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。 | 否 |  |
| 3E04 | 简易工作台 | 760\*760\*800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3E06 | 高压花洒龙头 | 80\*520\*1050mm（±5%） | 1 | 台 | 1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理  2 直管采用快速安装设计，安装简单高效  3 150mm±5%长的墙上托架；  4.接水口口径为G1/2内螺纹； 5.产品技术要求符合GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准指标要求 | 否 |  |
| 3E07 | ▲单缸单漂洗单烘干长龙机（普通热回收型） | 3400\*850\*2100mm（±5%） | 1 | 台 | 1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具；  2.组成部分：入口区+主洗区+高温喷淋区+烘干区+出口区组成； 传送带速度：1.6米/分钟 清 洗 量： 2500-3500 碟/小时（8寸碟） 耗水量： 320 升/小时 清洗温度： 55-60℃ 漂洗温度： 82-90℃ 传送带宽度： 605mm 清洗高度： 420mm 主洗加热功率： 9 kW 水箱容量：90升 漂洗加热功率： 24 kW 烘干加热功率： 9.75KW 总配电量： ≤44.79 kW 电源： ～380V/50Hz/3  外形尺寸： 3400×850×2100mm(±5%)  3.配置热回收模块，可实现废热回收利用，节能减排； 4.双层优质SU304不锈钢板材+保温棉三层设计，防止热量外溢，很大程度的节约能耗，改善工作环境； 5.控制系统采用数字电子显示，设有故障报警提示，显示运行实时状态； 6.机器设有多种防撞、过载自动停机保护功能，保护人员及餐具安全，确保设备正常运行； 7.漂洗采用泵压恒温设计，确保漂洗温度82℃以上达到洗消效果，且不受外界水压波动影响； 8.机器底架四周全封闭结构，防水、防虫鼠咬噬电线，故障率少； 9.核心电器配件需符合相关行业标准，以确保产品质量，降低配件维修率；  10.箱体内壁无管道无卫生死角，不藏污垢，符合卫生要求且方便清洗； 11.上5下4防堵型清洗臂不锈钢漂洗喷嘴，全覆盖无死角清洗，抽拉式结构可快速正面更换； 12.倾斜式净排清洗系统，可及时排净水泵壳体的污水，避免污水残留交叉污染，符合国家卫生条件； 13.传送履带无极变频调速，输送网爪PP材质可直接接触碗碟，用户可根据现场情况任意调节清洗速度； 14.烘干消毒配置除湿功能，双向二次热风循环模式，更大的循环风量快速带走水分，实现各种器具优化的烘干效果； 15.高温漂洗的水使用后流入预漂洗缸，预漂洗缸使用后流入主洗水箱，最后由第一水缸排出，从而达到节约水资源，热能多次利用，节约能源的目的；可过71℃测试（选配）。 16.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机控制系统；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查） 19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。 | 否 |  |
|
|
| 3E08 | 集气罩 | 3800\*1000\*610mm（±5%） | 3.8 | m² | 1、采用304不锈钢板焊接制作 2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30\*30\*3.0mm法兰连接 3、根据现场定制 | 否 |  |
| 3E08a | 烟罩装饰板 | 5800\*1500mm（±5%） | 8.8 | m² | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| 3E09 | 洁碟台 | 1000\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 | 否 |  |
| 3E11 | 软水机(带盐箱) | 560\*500\*1140mm（±5%） | 1 | 台 | 盐箱参考尺寸：φ240\*500mm 产品净重：≥85kg 产水流量：≥500L/H 额定功率不含增压泵：≥20W | 否 |  |
| 3E12 | 三星水池 | 1800\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3E12a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 2 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| 3E12b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 3 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| 3E13 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3E14 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| 3E15 | 送餐服务车 | 600\*900\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、车身采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm不锈钢板做补强撑 3、配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品 4.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 | 否 |  |
| 3E16 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **3F布草间** | | | | | | | |
| 3F01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 3 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| 3F02 | 单通上掀门布草柜 | 1200\*600\*1800mm（±5%） | 5 | 台 | 1、整体采用304不锈钢制作 2、层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋，四边需折下40mm，层板可调，配天梯及天梯码 3、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4、门整体采用304不锈钢制作厚度≥1.0mm 5、台脚采用直径51mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆管，配可调金属子弹脚 | 否 |  |
| **3G包间餐台及备餐间** | | | | | | | |
| 3G01 | 长方形电热碟菲餐炉连底座 | 585\*485\*270mm（±5%） | 7 | 台 | 1.全景大视窗取餐体验 2.食品级304板材加厚食物盘 3.水盘可任意取拿，可配合电热板或酒精两种加热方式使用。 | 否 |  |
| 3G01a | 布菲炉调温电热板 | 245\*200\*25mm（±5%） | 7 | 台 | 1.功率：220V/300W 2.九档调节旋钮，温度可调；耐高温电源导线。 | 否 |  |
| 3G02 | 双头电热保温暖碟车 | 450\*910\*910mm（±5%） | 1 | 台 | 功率：220V/0.8KW  净重：48KG  碟盘尺寸：230-310mm  规格尺寸：450\*910\*910mm | 否 |  |
| 3G03 | 数显暖汤煲 | Φ315\*335 | 2 | 台 | 1.功率：≤800W/220V  2.容量：≥11L  3.温控范围40℃~95℃，带数显调温，干烧加热，底部是个发热盘 4.外壳及内胆均采用食品级304不锈钢材质 | 否 |  |
| 3G04 | 电热保温咖啡鼎 | 405\*345\*600mm（±5%） | 2 | 台 | 1.功率/电压：≥900W/220V  2.容量：≥12L 3.304不锈钢板材制作 | 否 |  |
| 3G05 | 单通工作台柜 | 1100\*600\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| 3G06 | 即热型开水器 | 185\*430\*555mm（±5%） | 3 | 台 | 额定功率2kW 额定电压220V 容积7L 每小时出水量≥25L/h 单次最大出水量≥4L 供应人数≥15人 重量8.5kg | 否 |  |
| 3G07 | 单门中温消毒柜 | 595\*500\*1000mm（±5%） | 3 | 台 | 大容量；臭氧；中温烘干 消毒星级二星级 容量100-300L 规格参数 消毒温度75℃ 额定功率600W 外机尺寸长595mm；宽500mm；高1000mm 基本参数 | 否 |  |
| 3G08 | 单通工作台柜 | 1200\*500\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合依据GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| **3H餐台** | | | | | | | |
| 3H01 | 长方形玻璃盖碟菲炉连底座 | 585\*485\*310mm（±5%） | 24 | 台 | 1.整体采用优于传统304板材的新型21CT材质 2.内胆选配食品级304加厚不锈钢材质 3.配置大玻璃可视窗 4.新型缓冲阻尼，可根据需要调节炉盖缓冲松紧 | 否 |  |
| 3H02 | 圆形自助餐炉连底座 | 360\*490\*453mm（±5%） | 4 | 台 | 1.容量：≥10L  2.食物接触部分采用304优质不锈钢 3.底部配合350W可任意调节的加热方式 | 否 |  |
| 3H03 | 污碟柜连车 | 1200\*760\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 3、车身板厚度为≥1.2mm 4、配四个万向静音轮，其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨，静音.耐油的橡胶制品，带刹车 | 否 |  |
| **排送风设备** | | | | | | | |
| 1 | ▲高压离心风机 | 30KW 35000M3/H 1310\*2650\*1541mm（±5%） | 1 | 台 | 1、风量：≥35000m³/h，功率：30kw，全压≥1907pa,SPB欧标皮带轮；涡轮材质：钢板，外形尺寸：1310\*2650\*1541mmmm（±5%） 2、提供抗阻变技术检测报告 3、一级能效检测报告 4、CQC节能认证检测报告 | 否 |  |
| 2 | ▲高压离心风机 | 37KW 39500M3/H 1610\*2650\*1705mm（±5%） | 1 | 台 | 1、风量：≥39500m³/h，功率：37kw，全压≥2005pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥1740r/min；参考重量：≥658kg；涡轮材质：钢板，外形尺寸：1610\*2650\*1705mmmm（±5%） 2、提供抗阻变技术检测报告 3、一级能效检测报告 4、CQC节能认证检测报告 | 否 |  |
| 3 | 低噪音轴流风机(外加消音） | 4.5# 0.75KW/380V,4000m³/H | 3 | 台 | 风量：≥4000m³/h；功率：≥0.75kw；全压：≥450Pa；转速：≥1040r/min； | 否 |  |
| 4 | 低噪音送风柜 | 11KW,30740M3/H，1400\*1520\*1400mm（±5%） | 1 | 台 | 风量：≥30740m³/h，功率：11kw，全压≥487pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥580r/min；参考重量：≥450kg； | 否 |  |
| 5 | 低噪音送风柜 | 5.5KW,23200M3/H，1250\*1400\*1250mm（±5%） | 1 | 台 | 风量：≥23200m³/h，功率：5.5kw，全压≥417pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥580r/min； | 否 |  |
| 6 | 后倾低噪音排风柜 | 7.5KW,19183M3/H | 1 | 台 | 风量：≥19183m³/h，功率：7.5kw，全压≥714pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥1400r/min； | 否 |  |
| 7 | 低噪音送风柜 | 3KW,13500M3/H | 1 | 台 | 风量：≥13500m³/h，功率：3kw，全压≥430pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥750r/min； | 否 |  |
| 8 | 后倾低噪音排风柜 | 11KW,24000M3/H | 1 | 台 | 风量：≥24000m³/h，功率：11kw，全压≥899pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥1400r/min； | 否 |  |
| 9 | 低噪音送风柜 | 5.5KW,20300M3/H， | 1 | 台 | 风量：≥20300m³/h，功率：5.5kw，全压≥447pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥580r/min； | 否 |  |
| 10 | 后倾低噪音排风柜 | 11KW,16000M3/H, | 1 | 台 | 风量：≥16000m³/h，功率：11kw，全压≥1441pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥1800r/min； | 否 |  |
| 11 | 后倾低噪音排风柜 | 7.5KW,13800M3/H | 1 | 台 | 风量：≥13800m³/h，功率：7.5kw，全压≥1700pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥1040r/min； | 否 |  |
| 12 | 低噪音送风柜 | 5.5KW,20300M3/H | 1 | 台 | 风量：≥20300m³/h，功率：5.5kw，全压≥447pa,SPB欧标皮带轮；转速：≥580r/min； | 否 |  |
| 13 | ▲油烟净化器 | 风量36000M3/H | 1 | 台 | 1、设备外壳整体采用≥1.2mm的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。 | 否 |  |
| 14 | ▲油烟净化器 | 风量42000M3/H，2.5KW/220V | 1 | 台 | 1、设备外壳整体采用≥1.2mm的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。 | 否 |  |
| 15 | ▲油烟净化器 | 风量20000M3/H | 1 | 台 | 1、设备外壳整体采用≥1.2mm的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。 | 否 |  |
| 16 | ▲油烟净化器 | 风量24000M3/H | 1 | 台 | 1、设备外壳整体采用≥1.2mm的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。 | 否 |  |
| 17 | ▲油烟净化器 | 风量16000M3/H | 1 | 台 | 1、设备外壳整体采用≥1.2mm的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。 | 否 |  |
| 18 | ▲油烟净化器 | 风量16000M3/H | 1 | 台 | 1、设备外壳整体采用≥1.2mm的冷轧钢板折弯焊接加工制作，表面经过高温喷塑防腐处理。 2、油烟、颗粒物净化效率不低于95%，非甲烷总烃净化效率不低于85%，通过国家CMA或CNAS认证资质的第三方检测报告。 3、设备应配备接地保护装置。 | 否 |  |
| 19 | 风机变频控制箱(不含穿管引线） | 30KW/380V+2.2KW/220V | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 20 | 风机变频控制箱(不含穿管引线） | 37KW/380V+2.5KW/220V | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 21 | 风柜变频控制箱（不含穿管引线） | 7.5KW/380V+1.1KW/220V | 1 | 个 | 与送风系统匹配 1.与风机净化器匹配，启动按钮控制箱 2.配保护启动开关，能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源 3.品牌元器件 4.根据现场设备定制、安装、调试 | 否 |  |
| 22 | 风柜变频电箱（不含穿管引线) | 11KW/380v+1.3kw/220v | 1 | 个 | 380V/11KW+220V/1.3KW | 否 |  |
| 23 | 风柜变频控制箱 | 11KW/380V +0.98KW/220V | 1 | 个 | 380V/11KW+220V/0.98KW | 否 |  |
| 24 | 风柜变频控制箱 | 7.5KW/380V +0.98KW/220V | 1 | 个 | 380V/7.5KW+220V/0.98KW | 否 |  |
| **后勤餐厅厨房设备** | | | | | | | |
| **编号** | **设备名称** | **规格/型号** | **数量** | **单位** | **技术指标** | **是否进口产品** | **备注** |
| **A库房** | | | | | | | |
| A01 | ▲双温四门高身柜 | 1220\*750\*1960mm（±5%） | 2 | 台 | 1.容积：≥950 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃/-18℃/-22℃ 4.电压/功率：220V/750W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| A02 | 双星水池 | 1500\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| A02a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| A02b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 2 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| A03 | 挂墙层板 | 1100\*350mm（±5%） | 2 | 台 | 1、采用304不锈钢结构 2、立柱采用38\*38mm不锈钢方管用度≥1.5mm 3、可调节式层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 4、挂墙式安装 | 否 |  |
| A04 | 左单星杀鱼台 | 1200\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢方管做加力筋 3.星盆采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm 4.台脚采用Φ38mm厚度为≥1.5mm不锈钢圆通，横撑φ25\*1.5mm不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 5.水槽底部承受≥100KG载荷，其变形量≤0.30mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| A04a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| A04b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| A05 | 刀具消毒柜 | 400\*200\*620mm(±5%) | 1 | 台 | 1.全自动电子显示 2.刀箱内有防脱落设置，放置刀具时刀刃向内刀背向外，确保操作人员取放刀时安全无忧 3.箱内可放置≥10把刀 4.自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定，简便操作 5.采用优质紫外线灯管，使用寿命长达8000小时 6.紫外线波长为253.7mm，可有效破坏细菌病毒中的DNA或RNA，达到杀菌消毒效果 7.茶色玻璃门板，可有效防止紫外线外泄 8.刀箱门内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线伤人 9.亚克力透光刀架，方便抽取刀具，360°全方位杀菌，无卫生死角，更安全卫生 10.电压/功率：220V/≤15W | 否 |  |
| A06 | 四层平板货架 | 1000\*500\*1800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| A07 | 双层工作台 | 1800\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| A08 | 台式绞肉机 | 410\*240\*450mm（±5%） | 1 | 台 | 额定功率：220V/0.75kw 工作效率：≥220kg/h | 否 |  |
| A09 | 洗地龙头 | 软管长度11m | 1 | 台 | 主弹簧为合金材质,超过25kg拉力测试;导向臂为不锈钢结构,4个方向定位,容易调节;卷盘和基座为不锈钢表面涂上粉末;结实的铜管旋转接头,有橡胶和尼龙垫圈保护;管子为黑色的橡胶,≥11米软管 | 否 |  |
| A10 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| **B库房** | | | | | | | |
| B01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1800mm（±5%） | 5 | 台 | 1.采用304不锈钢制作 2.立柱φ38mm不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm  4.每台配备不锈钢可调子弹脚不少于4个  5.搁板应能承受≥100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm  6.产品符合GB4806.9-2023标准要求 7.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 8.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| B02 | 地架 | 1200\*500\*200mm（±5%） | 4 | 台 | 1.整体采用304不锈钢制作 2.立柱38\*38mm不锈钢方管用料厚度≥1.5mm 3.层板采用304不锈钢厚度≥1.5mm，不锈钢加筋厚度≥1.5mm  4.每台配备不锈钢加重调整脚不少于4个 | 否 |  |
| **C热灶间** | | | | | | | |
| C01 | 燃气单头单尾小炒灶连风机带电子打火带安全制 | 1100\*1100\*（800+400）mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢拉丝板制作  2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺  3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板  5.炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水  8.含配套加厚炒锅1个，优质304不锈钢摇摆龙头1个  9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| C02 | 炉拼台连前挡围板 | 300\*1100\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2、与设备匹配定制 | 否 |  |
| C03 | Ф800燃气鼓风双头大锅灶带电子打火带安全制 | 2000\*1200\*（800+400）mm（±5%） | 1 | 台 | 1.整体采用304不锈钢拉丝板制作  2.炉面板及边框采用厚度≥1.5mm厚不锈钢板，炉面整体冲压工艺  3.炉面用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm厚A3钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风风机 4.炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板  5.炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6.配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7.安装控制阀，连接上下水  8.含配套加厚炒锅1个，优质304不锈钢摇摆龙头1个  9.配不锈钢加重调整脚不少于4个 10.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 11.提供3C中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| C04 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 4000\*1800\*610mm（±5%） | 7.2 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| C04a | 烟罩装饰板 | 7600\*1500mm（±5%） | 11.4 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| C04b | 炉背封钢 | 4000\*2000mm（±5%） | 8 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| C05 | ▲厨房灭火系统 | 双瓶 | 1 | 台 | 1、装置具备自动和手动两种操作模式并提供信号给消控中心； 2、系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。  3、性能参数：  a工作温度：4-55℃。  b最高工作压力：≥13Mpa。  c单个喷嘴最大喷洒速率：≥0.22L/s。   d灭火剂保持期：≥6年。   e药剂喷洒时间：≥11秒。  f灭火时间：≤5秒。  g水压≥0.25Mpa；  h下喷喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置。   i安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护。  j每个烟道口都需布置上喷喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷喷嘴。  k感温探测器动作温度183±5℃，相邻两个感温探测器安装距离不能超过1200mm   l喷洒药剂管道节与节之间连接方式，需采用较为牢固的管道套丝方式连接。 | 否 |  |
| C06 | 双通工作台柜 | 1500\*760\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 2.柜身采用304不锈钢板厚度≥1.2mm 3.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做加力筋 4.柜门采用304不锈钢厚度≥0.8mm 5.配加重可调整脚不少于4个 6.台面搁板和底板均能承受≥100KG 荷载，其变形量≤0.2mm 7.产品符合GB4806.9-2023标准要求 | 否 |  |
| C07 | 双门燃气蒸饭柜带电子打火带安全制 | 1200\*910\*1850mm（±5%） | 1 | 台 | 1.蒸箱前框磨砂采用304不锈钢板厚度≥1.5mm 2.内胆为304不锈钢厚度≥1.5mm 3.前面板采用304不锈钢厚度≥1.2mm 4.侧板采用304不锈钢厚度≥1.0mm 5.蒸箱屉托条采用304不锈钢厚度≥2.0mm 6.密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换 7.蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式 8.下箱骨架采用40\*40\*4mm国标角钢 9.蒸箱水箱外壁采用304不锈钢板厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm 10.水箱采用高效往复式循环管结构,内循环Φ≥76mm不锈钢管4根,厚度≥3mm 11.每个蒸箱都配备自动补水箱 12.燃气接口：Φ25，进/排水15mm/40mm 13.配备脉冲电子打火，熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 14.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| C08 | 燃气单头矮汤炉带电子打火带安全制 | 700\*700\*（500+750）mm（±5%） | 2 | 台 | 1、整体采用304不锈钢拉丝板 2、炉面板.边框采用≥1.5mm厚不锈钢板 3、炉面用采用≥2.5mm厚A3钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热 4、炉身采用1.2mm厚不锈钢板，炉背采用≥1.2mm厚不锈钢板 5、炉体骨架采用40mm\*40mm\*4mm角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 6、配电子点火开关装置，带熄火保护装置，熄火保护装置在燃具使用寿命预期内的操作次数不少于40000次 7、配不锈钢加重调整脚不少于4个 8、提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 9、提供中国国家强制性产品认证证书 | 否 |  |
| C09 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 4000\*1800\*610mm（±5%） | 7.2 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| C09a | 烟罩装饰板 | 7600\*1500mm（±5%） | 11.4 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| C09b | 炉背封钢 | 4000\*2000mm（±5%） | 8 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| **D面点间** | | | | | | | |
| D01 | ▲搅拌机 | 680\*550\*1025mm（±5%） | 1 | 台 | 1.料桶容积 : 30L 2.额定电压 : ~220V / ~380V 3.额定频率 : 50Hz 4.电机功率 : 1.50kW 5.和面量 : ≥10kg 6.搅拌转速 : 65/102/296(r/min) | 否 |  |
| D02 | 和面机 | 880\*480\*930mm（±5%） | 1 | 台 | 商品性能： 1.采用轻触式电脑控制面板，双电机实现双自动速运转； 2.搅拌钩经久不变形； 3.皮带式传动，动力大，噪音小； 4.设有安全网罩，保护使用者安全； 5.吸水量高，可达60%；  功率：≥380v/3.6KW。 | 否 |  |
| D03 | 单星水池 | 760\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面采用304#不锈钢板 2.台面和星盆厚度均为1.5mm 3.立管为Φ38x1.5mm不锈钢管，横撑管为Φ25x1.2mm不锈钢管，装可调式不锈钢子弹脚。 | 否 |  |
| D03a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| D03b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 1 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| D04 | 双门冷藏平台雪柜 | 1800\*750\*800mm（±5%） | 1 | 台 | 1.容积：≥400L 2.整体采用304不锈钢 3.温度：-6℃/+15℃ 4.电压/功率：220V/≤350W 5.冷风循环制冷，自蒸发，电辅热化霜，无需排冷凝水。 6.电脑板智能控制，柜内温度一目了然，柜内不同区域温差不超过2度。 7.箱体内部采用圆角设计，一体式机组，压缩机，冷凝器，风机可整机拉出。 8.采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风，前排风，适应于设备靠墙密闭环境使用。 9.环保制冷剂R290，避免大气污染，环无烷无氟环保 ≥60mm厚高密度发泡保温层。 10.能效等级：一级能效或二级能效 11.提供承诺书（承诺符合行业标准或国家标准） | 否 |  |
| D05 | 不锈钢单门发酵箱 | 715\*920\*1930mm（±5%） | 1 | 台 | 额定电压：220V 额定功率：干0.8KW/湿2.3KW 温度范围：5~55℃ 适度范围：45~99%RH | 否 |  |
| D06 | 三层六盘烤箱 | 1225\*920\*1535mm（±5%） | 1 | 台 | 1、烤盘升级，采用铝质，板材厚度≥1.2mm 2、烤盘网架由铁质升级为201#不锈钢 3、后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀箱内温度快速抽走  4、加热管选用304#材质  5、采用一体式银色铝合金把手，  6、选用微电脑板控制器专属定制，带有≥12个记忆功能键 7、采用电子式超温模块，温差控制在2-5℃之间。 8、接电时零火线接错后控制器报警形成断路，防止烧毁线路及电器件 9、蒸汽包接水管采用软连接方式 10、脚轮带刹车设计，方便推拉及固定 11、可选装蒸汽包+石板丶温度范围 0~380℃， 12、电压/频率：380V50Hz，功率：≤20kW。 | 否 |  |
| D07 | 电饼铛 | 600\*740\*700mm（±5%） | 1 | 台 | 1、电热管与铛体铸为一体，升温快，环境温度为25℃时升温至250℃仅为10分钟左右； 2、采用双面加热，烙制食品不用翻动即可达到很好的效果； 3、可设定不同温度烙制食品，并配置有恒温系统装置及超温热保险； 4、内径：53CM，工作能力：5KG饼/H，电功率为≥≥≥380V/4.8KW | 否 |  |
| D08 | ▲一体式UV净化豪华型排烟罩连前端孔板送风箱（含8组LED长方形照明灯） | 4000\*1100\*610mm（±5%） | 4.4 | ㎡ | 1、烟罩分段制作，由多段烟罩组成，配UV光解净化灯，每组要求光解处理风量为：≥4000m³/h，每组要求UV灯管数量为4根 2、防油防火智能排烟罩采用不锈钢304制造，烟罩体板材厚度≥1.2mm，油脂过滤器为≥1.0mm，烟罩底部应距离地面≥2000mm。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，集送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备功能 3、UV一体式烟罩要求具有环能环保技术检测中心依据《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）和《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（HJ/T 62-2001）检测报告。  4、UV净化器外壳全部为SUS304不锈钢材料制造，每份收集组件都有的检修门和配电盒；检修门都有一联锁装置，门开电断 5、额定送风量下的初阻力≤100Pa；面风速不超过每秒3米；电源能够检测到高压开路的故障并及时保护；带有短路保护和过热保护装置 6、油烟去除效率应不低于95%,最高允许颗粒物排放浓度≤2.0mg/m3非甲烷总烃排放浓度≤5.0mg/m3。 | 否 |  |
| D08a | 烟罩装饰板 | 6200\*1500mm（±5%） | 9.4 | ㎡ | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| D08b | 炉背封钢 | 4000\*2000mm（±5%） | 8 | ㎡ | 板材采用304#不锈钢板制作，板材厚度≥1.2mm | 否 |  |
| D09 | 挂墙式开水器 | 400\*340\*650mm（±5%） | 1 | 台 | 35L开水器 水箱容积≥25.5L 220V/3KW | 否 |  |
| **E洗消间** | | | | | | | |
| E01 | 单孔收残工作台 | 800\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1、台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2、脚通采用Φ38mm 厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 3、台面开孔直径300mm | 否 |  |
| E02 | 垃圾桶 | 555\*505\*745mm（±5%） | 1 | 台 | 1.材质：全新环保PP新料，工艺：一体注塑成型 2.带360°旋转万向轴轮，采用高耐磨塑料和纯钢轮毂 3.配套垃圾桶盖 | 否 |  |
| E03 | 双星水池 | 1050\*700\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面采用304#不锈钢板 2.台面和星盆厚度均为1.5mm 3.立管为Φ38x1.5mm不锈钢管，横撑管为Φ25x1.2mm不锈钢管，装可调式不锈钢子弹脚。 | 否 |  |
| E03a | 双温龙头 | 台出双温龙头 | 1 | 台 | 台出双温龙头，8"（203mm）间距，抛光镀铬，陶瓷阀芯带止回阀，摇摆鹅颈水嘴，一字手柄，开孔尺寸 28mm | 否 |  |
| E03b | 去水器连溢水装置 | 与水池匹配 | 2 | 台 | 1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理 2、水槽开孔直径≥87mm,下水口为 11/2"内螺纹和23/8"外螺纹 3、溢水管开孔直径 2"溢流管高度450mm 4、旋转开关，摇摆长度≥260mm 配绝缘耐热手柄 5、可拆卸过滤网 | 否 |  |
| E04 | ▲鼓泡预洗池 | 1200\*800\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 功率：3KW/220V 耗水量：≤120升/小时 1.双层结构降噪，节约能源； 2.高度可调节； 3.喷臂设有防堵回流装置，易于检修清洗； 4.全密封设计，防水、防止虫鼠； 5.采用高压风机使水产生力度冲刷餐具，达到除渣预洗目的； 6.带有残渣过滤功能； 7.电器元件采用优质品牌，功能稳定可靠。 | 否 |  |
| E05 | ▲单缸单漂洗单烘干长龙机（普通热回收型） | 3400\*850\*2100mm（±5%） | 1 | 台 | 1.适用于星级酒店、政府机关餐厅、高校、企业员工食堂、餐饮公司、中央厨房等； 可清洗碗、碟、杯子、托盘、刀、叉、调羹筷子等餐具； 2.组成部分：入口区+主洗区+高温喷淋区+烘干区+出口区组成； 传送带速度：1.6米/分钟 清 洗 量： 2500-3500 碟/小时（8寸碟） 耗水量： ≤320 升/小时 清洗温度： 55-60℃ 漂洗温度： 82-90℃ 传送带宽度： 605mm 清洗高度： 420mm 主洗加热功率： 9 kW 水箱容量：90升 漂洗加热功率： 24 kW 烘干加热功率： 9.75KW 总配电量： ≤44.79 kW 电源： ～380V/50Hz/3  外形尺寸： 3400×850×2100mm（±5%）  3.配置热回收模块，可实现废热回收利用，节能减排； 4.双层优质SU304不锈钢板材+保温棉三层设计，防止热量外溢，很大程度的节约能耗，改善工作环境； 5.控制系统采用数字电子显示，设有故障报警提示，显示运行实时状态； 6.机器设有多种防撞、过载自动停机保护功能，保护人员及餐具安全，确保设备正常运行； 7.漂洗采用泵压恒温设计，确保漂洗温度82℃以上达到洗消效果，且不受外界水压波动影响； 8.机器底架四周全封闭结构，防水、防虫鼠咬噬电线，故障率少； 9.核心电器配件需符合相关行业标准，以确保产品质量，降低配件维修率；  10.箱体内壁无管道无卫生死角，不藏污垢，符合卫生要求且方便清洗； 11.上5下4防堵型清洗臂不锈钢漂洗喷嘴，全覆盖无死角清洗，抽拉式结构可快速正面更换； 12.倾斜式净排清洗系统，可及时排净水泵壳体的污水，避免污水残留交叉污染，符合国家卫生条件； 13.传送履带无极变频调速，输送网爪PP材质可直接接触碗碟，用户可根据现场情况任意调节清洗速度； 14.烘干消毒配置除湿功能，双向二次热风循环模式，更大的循环风量快速带走水分，实现各种器具优化的烘干效果； 15.高温漂洗的水使用后流入预漂洗缸，预漂洗缸使用后流入主洗水箱，最后由第一水缸排出，从而达到节约水资源，热能多次利用，节约能源的目的；可过71℃测试（选配）。 16.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机控制系统；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 17.洗碗机符合检测依据GB/T2653-2008的标准；面弯：厚度1.4mm，弯心直径4.2mm，弯曲角度180°焊接处面曲无缺欠（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）； 18.洗碗机符合检测依据GB/T 9274-1988点滴法测试，检测对象：洗碗机电机/输送带电机；在样品上滴加数滴溶液（每滴体积约 0.1mL），温度维持在 23±2℃，放置 500h 后用水清洗；试剂：3%硫酸溶液；碱：1%氢氧化钠水溶液；检测结果：试验后，目视样品表面无变化；（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查） 19.洗碗机符合检测依据GB/T 5169.11-2017《电工电子产品着火危险试验第11部分：灼热丝/热丝基本试验方法成品的灼热丝可燃性试验方法》；检测对象：洗碗机控制系统，检测项目：灼热丝试验；试验温度600℃，时间30S，火焰高度0mm，绢纸未起火，木板未烧焦，判定检测结果通过（提供洗碗机厂家出具带有CMA或CNAS标识报告复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图备查）。 | 否 |  |
|
|
| E06 | 集气罩 | 3800\*1000\*610mm（±5%） | 3.8 | m² | 1、采用304不锈钢板焊接制作 2、板材厚度为≥1.5mm不锈钢板，不锈钢国标30\*30\*3.0mm法兰连接 3、根据现场定制 | 否 |  |
| E06a | 烟罩装饰板 | 4800\*1500mm（±5%） | 7.2 | m² | 1、采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm，与吊顶密封处理，根据现场定制 2、与烟罩匹配，高度≥1500mm 3、冲压成型无毛刺，可拆卸便于检修，上下槽采用304不锈钢板，厚度≥1.5mm | 否 |  |
| E07 | 双层工作台 | 1000\*760\*810mm（±5%） | 1 | 台 | 1.台面板采用304不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm不锈钢板做补强撑 2.层板采用304不锈钢板厚度≥1.2mm，配厚度≥1.2mm做补强撑  3.脚通采用Φ38mm厚度≥1.5mm不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于4个 4.台面搁板和底板均能承受≥100KG荷载，其变形量≤0.2mm  5.产品符合依据GB4806.9-2023标准 6.提供符合GB 4806.1-2016；GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证证书 7.提供产品符合依据GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002标准的防腐蚀性能认证证书 | 否 |  |
| E08 | 不锈钢双门高温消毒柜 | 1192\*552\*1660mm（±5%） | 2 | 台 | 1、SUS430不锈钢箱体外观,SUS430不锈钢门体结构,201不锈钢层架;2、黑色玻璃控制面板,可选高温消毒(高温二星级消毒)与60分钟中温烘干功能;3、触摸开关控制,温度数码显示,风机内循环,操作简便,二星级高温消毒。 | 否 |  |
| E09 | 收碗车 | 600\*900\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 整体选用优质不锈钢板材加工制造，板材厚不小于1.2mm,配4个活动耐油静音脚轮 | 否 |  |
| E10 | 灭蝇灯 | 500\*165\*335mm（±5%） | 1 | 台 | 1．粘捕式 2．电压(V)：220V 3．功率(W)：≤40W 4．要求产品安全稳定，防霉性能好。 5.防水等级：IPX4  6.双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。 耗能低，无异味，无辐射。 7.工作温度下的漏电电流≤3.5MA。 | 否 |  |
| E11 | 高压花洒龙头 | 80\*520\*1050mm（±5%） | 1 | 台 | 1 座台式单孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理  2 直管采用快速安装设计，安装简单高效  3 150mm±5%长的墙上托架；  4.接水口口径为G1/2内螺纹； 5.产品技术要求符合GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准指标要求 | 否 |  |
| **F售饭区** | | | | | | | |
| F02 | 单孔保温汤饭桶柜（含一个φ450不锈钢汤饭桶） | 1750\*700\*810mm（±5%） | 2 | 台 | 台面采用厚≥1.5mm不锈钢板，侧板、背板采用厚 1.2mm不锈钢板；底用厚≥1.2mm不锈钢槽做加力筋； 层板采用厚≥1.2mm不锈钢板；柜趟门外壳采用≥0.8mm 不锈钢板，门内壳采用≥0.6mm不锈钢板，滑道为平 面直角，采用前后装无噪音承重滑轮。 | 否 |  |
| F03 | 三格保温售饭柜 | 1200\*700\*810mm（±5%） | 3 | 台 | 1.台面采用厚≥1.5mm不锈钢板，侧板、背板采用厚 2.1.2mm不锈钢板；底用厚≥1.2mm不锈钢槽做加力筋； 3.层板采用厚1.2mm不锈钢板；柜趟门外壳采用≥0.8mm 不锈钢板，门内壳采用≥0.6mm不锈钢板，滑道为平面直角，采用前后装无噪音承重滑轮。配3个1/1份数盘。 | 否 |  |
| F04 | 餐台玻璃罩连三个7W射灯 | 1200\*450mm（±5%） | 3 | 台 | 1、支架采用304不锈钢焊接制作，厚度≥1.5mm 2、可视部分采用≥10mm钢化玻璃制作，热弯处理 3、安装于取餐台上方 | 否 |  |
| F05 | 双门活动保温车 | 1546\*940\*1793mm（±5%） | 1 | 台 | 1.温度范围30-110℃ 2.内部参考尺寸：1350\*680\*1380mm(±5%) 3.每层高度：115mm(±5%) 4.层数：11层 5.电压功率：220v/≤2.7kW | 否 |  |
| **室内外排送风系统** | | | | | | | |
| 学员餐厅排烟设备 | | | | | | |  |
| 一层 | | | | | | |  |
|  | **热灶间排风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 1.0MM厚304不锈钢板 | 66 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 2 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 1.2MM厚304不锈钢板 | 121 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 3 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 0.75MM厚304不锈钢板 | 29 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥0.75mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 4 | 防火阀150℃ | 1800\*400mm | 1 | 台 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 5 | 风管吊杆 |  | 12 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 6 | 风管和烟罩接驳 |  | 14 | 个 | 1.管道采用厚度≥1.2mm304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
|  | **四层屋面** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 净化器支架 |  | 1 | 台 | 1.国标50\*50\*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。 | 否 |  |
| 3 | 风机不锈钢消音房 | 2000\*3050\*2100mm(±5%) | 39 | ㎡ | 1.采用≥1.2厚304不锈钢板制作，内衬微孔吸音板和阻燃消音棉，厚度≥100mm，带散热窗。 | 否 |  |
| 4 | 不锈钢消音管 | 1300\*1200\*1200mm | 2 | 个 | 1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40\*40镀锌角铁制作法兰连接。 | 否 |  |
| 5 | 不锈钢消音管 | 1200\*1100\*1200mm | 2 | 个 | 1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40\*40镀锌角铁制作法兰连接。 | 否 |  |
| 6 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.0mm厚304不锈钢 | 178 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 7 | 风柜出口防鸟网 | 1000\*1000mm | 1 | 块 | 采用304不锈钢板厚度≥1.0mm | 否 |  |
| 8 | 防火阀150℃ | 1800\*400mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 9 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
|  | **面点间明厨洗碗间排风系统** |  |  |  |  |  |  |
|  | **一层室内** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 1.0MM厚304不锈钢板 | 113 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 2 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 1.2MM厚304不锈钢板 | 135 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 3 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 0.75MM厚304不锈钢板 | 52 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥0.75mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 4 | 防火阀150℃ | 1600\*500mm | 1 | 台 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 5 | 调节阀 | 800\*500mm | 1 | 台 | 1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 6 | 调节阀 | 1200\*500mm | 1 | 台 | 1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 7 | 风管吊杆 |  | 30 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 8 | 风管和烟罩接驳 |  | 14 | 个 | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
|  | **四层屋面** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 净化器支架 |  | 1 | 台 | 1.国标50\*50\*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。 | 否 |  |
| 3 | 风机不锈钢消音房 | 2000\*3050\*2200mm（±5%） | 40 | ㎡ | 1.采用≥1.2厚304不锈钢板制作，内衬微孔吸音板和阻燃消音棉，厚度≥100mm，带散热窗。 | 否 |  |
| 4 | 不锈钢消音管 | 1300\*1200\*1200mm | 2 | 个 | 1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40\*40镀锌角铁制作法兰连接。 | 否 |  |
| 5 | 不锈钢消音管 | 1400\*1100\*1200mm | 2 | 个 | 1.外壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢板制作，内壁采用304不锈钢板，厚≥1.0mm优质不锈钢孔板制作。 2.内填≥10cm厚吸音棉，使用国标40\*40镀锌角铁制作法兰连接。 | 否 |  |
| 6 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.2mm厚304不锈钢 | 97 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 7 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.0mm厚304不锈钢 | 121 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 8 | 风柜出口防鸟网 | 1100\*1000mm | 1 | 块 | 采用304不锈钢板厚度≥1.0mm | 否 |  |
| 9 | 防火阀150℃ | 1600\*500mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 10 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
|  | **冷库排风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风机减震支架 |  | 3 | 套 | 1.国标40\*40\*4.0#镀锌角钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 | 否 |  |
| 2 | 风柜进出口软连接 |  | 3 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 3 | 排风管道连法兰 | 1.0mm厚镀锌板 | 37 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标镀锌30\*30角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 4 | 风管吊杆 |  | 10 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 5 | 铝合金防雨百叶窗 | 850\*1025mm | 1 | 个 | 1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度≥1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。 | 否 |  |
| 6 | 止回阀 | 500\*500mm | 3 | 个 |  | 否 |  |
|  | **学员餐厅一层排烟开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1700\*750mm | 4 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1400\*700mm | 2 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1800\*700mm | 2 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 4 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1000\*700mm | 4 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
|  | **热灶间送风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风机减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#槽钢制作风机减震底座主体。 2.槽钢所有面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 | 否 |  |
| 2 | 送风管连法兰 | 1.2mm厚镀锌板 | 139 | ㎡ | 1.采用≥1.2mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 3 | 风管吊杆 |  | 15 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 4 | 铝合金风口 | 500\*500mm | 16 | 个 | 1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25～90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。 | 否 |  |
| 5 | 风柜进口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 6 | 风机磁力电箱（不含穿管引线） | 11KW | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 7 | 铝合金防雨百叶窗 | 1025\*1225mm | 2 | 个 | 1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。 | 否 |  |
| 8 | 静压箱 | 1400\*1800\*1100 1.0mm厚镀锌板 | 14 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 9 | 调节阀 | 1500\*550mm | 1 | 个 | 1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
|  | **面点间、洗碗间、明厨送风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风机减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#槽钢制作风机减震底座主体。 2.槽钢所有面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 | 否 |  |
| 2 | 调节阀 | 1400\*450mm | 1 | 个 | 1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 3 | 送风管连法兰 | 1.0mm厚镀锌板 | 113 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 4 | 送风管连法兰 | 1.2mm厚镀锌板 | 46 | ㎡ | 1.采用≥1.2mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 5 | 风管吊杆 |  | 20 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 6 | 铝合金风口 | 500\*500mm | 11 | 个 | 1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25～90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。 | 否 |  |
| 7 | 风柜出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 8 | 风机磁力电箱（不含穿管引线） | 5.5KW | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 9 | 铝合金防雨百叶窗 | 1000\*1000mm | 1 | 个 | 1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。 | 否 |  |
|  | **学员餐厅一层送风开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 2300\*1200mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 2750\*1250mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1600\*650mm | 2 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 4 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 800\*450mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 5 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1000\*650mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 6 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 800\*650mm | 3 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 二层 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **洗碗间和明厨排风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 净化器支架 |  | 1 | 台 | 1.国标50\*50\*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。 | 否 |  |
| 3 | 风柜出口消音管 | 1400\*1100\*1200mm | 1 | 台 | 1.采用≥1.0mm厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40\*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿 | 否 |  |
| 4 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.0mm厚304不锈钢 | 90 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 5 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.2mm厚304不锈钢 | 66 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 6 | 风管吊杆 |  | 9 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 7 | 防火阀 | 750\*850mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 8 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 9 | 风管和烟罩接驳 |  | 10 | 个 | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
|  | **学员餐厅二层排烟开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1400\*650mm | 2 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1800\*850mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 700\*650mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
|  | **洗碗间明厨送风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 送风管连法兰 | 1.0mm厚镀锌板 | 71 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 3 | 消音管 | 1200\*600\*1200mm | 1 | 个 | 1.采用厚度≥1.0mm镀锌板板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40\*40镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿 | 否 |  |
| 4 | 风管吊杆 |  | 10 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 5 | 铝合金风口 | 500\*500mm | 6 | 个 | 1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25～90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。 | 否 |  |
| 6 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 7 | 风柜磁力电箱（不含穿管引线） | 3KW | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 8 | 铝合金防雨百叶窗 | 1095\*1025mm | 1 | 个 | 1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。 | 否 |  |
|  | **学员餐厅二层送风开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 700\*600mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1300\*1200mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1200\*600mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 三层 | **热灶间和明厨排风系统** | | | | | | |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 净化器支架 |  | 1 | 台 | 1.国标50\*50\*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。 | 否 |  |
| 3 | 风柜出口消音管 | 1400\*1000\*1200mm | 2 | 台 | 1.采用≥1.0mm厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40\*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿 | 否 |  |
| 4 | 排风管道连法兰 | 1.0mm厚304不锈钢板 | 87 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚304不锈钢板制作风管； 2.使用国标30\*30角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 5 | 排风管道连法兰 | 0.75mm厚304不锈钢板 | 34 | ㎡ | 1.采用0.75mm厚304不锈钢板制作风管； 2.使用国标30\*30角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 6 | 风管吊杆 |  | 12 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 7 | 防火阀 | 1000\*1000mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 8 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 9 | 风管和烟罩接驳 |  | 7 | 个 | 1.管道采用厚度≥1.2mm304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
|  | **学员餐厅三层排烟开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 2300\*1200mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1600\*1600mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1000\*700mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
|  | **热灶间和明厨送风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 送风管连法兰 | 1.0mm镀锌板 | 89 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 3 | 风管吊杆 |  | 11 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 4 | 铝合金风口 | 500\*500mm | 7 | 个 | 1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25～90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。 | 否 |  |
| 5 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 6 | 风柜磁力电箱(不含穿管引线) | 5.5KW | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 7 | 铝合金防雨百叶窗 | 1095\*1035mm | 1 | 个 | 1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度≥1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。 | 否 |  |
|  | 其他 |  |  |  |  | 否 |  |
| 1 | 屋面设备吊装 | 4层屋面（暂估2次吊车） | 1 | 项 |  | 否 |  |
|  | **学员餐厅三层送风开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1300\*1200mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1200\*800mm | 2 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 700\*700mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
|  | **后勤餐厅** |  |  |  |  |  |  |
|  | **排风系统** |  |  |  |  |  |  |
|  | **室内** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 1.0mm厚304不锈钢板 | 53 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 2 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 0.75mm厚304不锈钢板 | 14 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥0.75mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 3 | 防火阀 | 800\*400mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 4 | 风管和烟罩接驳 |  | 7 | 个 | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
|  | **五层屋面** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 净化器支架 |  | 1 | 台 | 1.国标50\*50\*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。 | 否 |  |
| 3 | 风柜出口消音管 | 1000\*1000\*1200mm | 2 | 台 | 1.采用≥1.0mm厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40\*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿 | 否 |  |
| 4 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.0mm不锈钢 | 45 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 5 | 风柜出口不锈钢防鸟网 | 800\*800mm | 1 | 块 | 采用304不锈钢板厚度≥1.0mm | 否 |  |
| 6 | 防火阀 | 800\*400mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 7 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
|  | **面点间、洗碗间排风** |  |  |  |  |  |  |
|  | **室内** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 1.0mm厚304不锈钢板 | 17 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 2 | 不锈钢风管连角铁法兰 | 0.75mm厚304不锈钢板 | 50 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥0.75mm，304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 3 | 防火阀 | 800\*400mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 4 | 风管和烟罩接驳 |  | 5 | 个 | 1.管道采用厚度≥1.2mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
|  | **五层屋面** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 净化器支架 |  | 1 | 台 | 1.国标50\*50\*5 Q235B镀锌槽钢制作净化器底座。 2.镀锌槽钢所有接口面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.支架高度超过500mm需在各支撑梁间做反向拉接加固。 | 否 |  |
| 3 | 风柜出口消音管 | 900\*800\*1200mm | 2 | 台 | 1.采用≥1.0mm厚304不锈钢板制作，内置50mm厚消音隔声棉 2.所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40\*40不锈钢角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿 | 否 |  |
| 4 | 不锈钢排风管道连角铁法兰 | 1.0mm不锈钢 | 52 | ㎡ | 1.管道采用厚度≥1.0mm,304不锈钢板制作 2.所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响  3.根据风量设计，定制尺寸 | 否 |  |
| 5 | 风柜出口不锈钢防鸟网 | 800\*800mm | 1 | 块 | 采用304不锈钢板厚度≥1.0mm | 否 |  |
| 6 | 防火阀 | 800\*400mm | 1 | 个 | 与管道配套 1.设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭 3.可手动复位，手动关闭 4.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 7 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
|  | **后勤餐厅排烟开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1000\*600mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 600\*500mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 3 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1000\*600mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 4 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 800\*800mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
|  | **送风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 风柜减震支架 |  | 1 | 套 | 1.国标150\*150#镀锌槽钢制作风机减震底座主体。 2.镀锌槽钢所有焊接面积涂刷防锈漆做防锈处理。 3.焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。 4.减震器为阻尼式，与设备配套及安装 | 否 |  |
| 2 | 调节阀 | 1200\*400mm | 1 | 个 | 1.采用≥3.0mm厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 3 | 送风管连法兰 | 1.0mm镀锌板 | 88 | ㎡ | 1.采用≥1.0mm厚优质镀锌板制作风管； 2.使用国标30\*30镀锌角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶。 | 否 |  |
| 4 | 风管吊杆 |  | 11 | 个 | 优质M8镀锌丝杆制作 横担为40\*40\*4.0mm镀锌角钢 | 否 |  |
| 5 | 铝合金风口 | 500\*500mm | 10 | 个 | 1.材质：铝合金，不结露、不滴水、不变形。 2.双层百叶：横条摆叶锥形设计，侧出风，下出风均可。 3.风量调节：对开多叶调节阀，风口的叶片角度可在25～90°范围内调节。 4.根据现场连接管道及安装。 | 否 |  |
| 6 | 风柜进出口软连接 |  | 2 | 个 | 与风机配套 1.采用国标30\*30\*3mm镀锌角钢制作 2.配耐温、防渗帆布连接  3.根据设备定制尺寸，现场就位安装。 | 否 |  |
| 7 | 风柜磁力电箱 | 5.5KW | 1 | 个 | ≥1.2mm厚冷轧板箱体，国产品牌元器件。 | 否 |  |
| 8 | 铝合金防雨百叶窗 | 1200\*700mm | 1 | 个 | 1.产品材质：采用6063铝合金，硬度12-14，厚度≥1.0mm。 2.表面处理：静电喷塑200℃高温。 3.耐酸、耐碱，不易变形、变色。 | 否 |  |
|  | 其他 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 屋面设备吊装 | 5层屋面（暂估2次吊车） | 1 | 项 |  | 否 |  |
|  | **后勤餐厅送风开墙洞** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 1400\*900mm | 2 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| 2 | 新开管道过墙洞口（不含修补） | 700\*600mm | 1 | 个 | 供应风管过墙土建开孔及垃圾清运 | 否 |  |
| **餐厅厨杂用品** | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | **规格/尺寸** | **单位** | **数量** | **技术参数** | **是否进口产品** | **备注** |
| **包间餐具用品** | | | | | | | |
| 1 | 苏菲 | 12寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 2 | 骨碟 | 8寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 3 | 小马戈 | 13.5CM | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 4 | 口汤碗 | 4.5寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 5 | 毛巾碟 | 6寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 6 | 筷架 | 3.5寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 7 | 茶杯 | 180ML | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 8 | 杯碟 | 6寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 9 | 味碟 | 2.75寸 | 个 | 90 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上，釉下彩制作工艺（多色），风格以中式国风淡雅图案为主。 | 否 |  |
| 10 | 牙签盒 | 两用 | 个 | 10 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上 | 否 |  |
| 11 | 烟缸 | 3.5寸 | 个 | 20 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上 | 否 |  |
| 12 | 茶壶 | 2号 | 个 | 10 | 高档骨质瓷，骨粉含量46%以上 | 否 |  |
| 13 | 合金筷 | 27CM | 双 | 100 | 合金材质；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 14 | 红葡萄酒杯 | 420ML | 个 | 90 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 15 | 白葡萄酒杯 | 380ML | 个 | 90 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 16 | 多功能杯 | 300ML | 个 | 90 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 17 | 果汁扎杯 | 1250ML | 个 | 10 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 18 | 醒酒器 | 1500ML | 个 | 10 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 19 | 白酒杯 | 小号 | 个 | 90 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 20 | 大厅白酒分酒器 | 100ML | 个 | 90 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 21 | 主餐刀 | 226MM | 把 | 90 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 22 | 主餐叉 | 204MM | 把 | 90 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 23 | 主餐更 | 210MM | 把 | 50 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 24 | 甜品勺 | 180MM | 把 | 90 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 25 | 水果叉 | 120MM | 把 | 90 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 26 | 防滑圆托盘 | 1400 | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 27 | 防滑方托盘 | 1520 | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 28 | 汤勺 | 7分 | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 29 | 蟹具 | 2件套 | 套 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 30 | 脏物夹 | 小号 | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 31 | 漏勺 | 7分 | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 32 | 豪华冰桶 | 1.2L | 个 | 3 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 33 | 冰夹 | 5寸 | 个 | 3 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 34 | 圆形菜盖 | 58\*42\*27 | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 35 | 方形菜盖 | 32\*18 | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 36 | 不锈钢真空壶 | 2.0L | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 37 | 毛巾柜 | 500\*400\*500mm(±5%） | 台 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 38 | 垃圾桶 | 230\*260mm | 只 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 39 | 毛巾篮连夹 | 38\*26cm | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 40 | 酒水车 | 圆形 | 台 | 4 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 41 | 小方巾 | 50G | 条 | 100 | 优质线料制造，经久耐用 | 否 |  |
| 42 | 收餐车 | 1035\*495\*950mm | 台 | 4 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 43 | 下栏盆 | 530\*385\*145mm | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 44 | 红酒起子 | 常规 | 个 | 4 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 45 | 抽纸盒 | 长方 | 个 | 10 | 产品采用优质皮革材质制造；用料厚实，经久耐用。 | 否 |  |
| **包间陶瓷用品** | | | | | | | |
| 1 | 金辉正方盘 | 14" | 个 | 20 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 2 | 广大单边正方盘 | 12" | 个 | 20 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 3 | 心形蜜桃盘 | 14" | 个 | 20 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 8 | 5蒸笼炖盅 | 10.9\*10.9\*10cm（±5%） | 个 | 90 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 9 | 7宫廷汤窝 | 14.5\*13.7\*15cm（±5%） | 套 | 90 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 10 | 4.5圆头炖盅 | 12\*12\*11.6cm（±5%） | 套 | 90 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 11 | 10喇叭厚边碗 | 25.2\*25.2\*7.6cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 12 | 9.75平边汤碗 | 24.6\*24.6\*6cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 13 | 10螺纹碗 | 26\*26\*11.5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 14 | 9鼓形沙拉碗 | 23\*23\*9.3cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 15 | 12华艺展翅盘 | 31\*31\*1.5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 16 | 12.25浅式盘 | 31\*31\*2.5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 17 | 11新石器圆形冷菜盘 | 11寸 | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。以上 | 否 |  |
| 18 | 12厚唇圆浅盘 | 31\*31\*3cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 19 | 9水瓢 | 22.7\*17.1\*5.4cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 20 | 10展翅盘 | 25.3\*25.3\*2.2cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 21 | 变幻荷口8.25汤盘 | 21\*19.5\*5.6cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 22 | 10正方花边盘 | 25\*25\*2.4cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 23 | 索纳11方圆盘 | 28\*21.8\*2cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 24 | 8凹形三角盘 | 20.8\*20.8\*5.8cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 25 | 8.5古韵圆浅盘 | 22\*22\*1.9cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 26 | 15.5方圆烤盘 | 39.4\*23.3\*4cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 27 | 高脚水果盘 | 23cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 28 | 8金卷汤碗 | 8寸 | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 29 | 郁金香10.5拱形汤盘 | 26\*17.5\*4.8 cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 30 | 10飞渡 | 25.5\*19.3\*4.3cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 31 | 世纪之舟12.5圆盘 | 32.2\*32\*3.5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 32 | 12宽边三角盘 | 34.8\*34.8\*5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 33 | 18饭盘 | 44.9\*44.9\*6.2cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 34 | 11.5宝泰碗 | 28.5\*25\*5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 35 | 17弯匙碟 | 43.722.8\*7.3cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 36 | 天斗20长方盘 | 50.6\*34.5\*4.5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 37 | 18元宝蒸鱼盘连炉 | 45.5\*23.2\*10cm（±5%） | 套 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 38 | 12反口正德+12圆形炉座 | 30\*30\*5.5cm（±5%） | 套 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 39 | 11钵形汤窝 | 28\*28\*14cm（±5%） | 套 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 40 | 9双缺碗炉 | 9寸 | 套 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 41 | 10.5石纹旦形盘 | 29\*29\*5.5cm（±5%） | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 42 | 大号鸟巢 | 大号 | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 43 | 9.25月牙过堂碗 | 9.25寸 | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 44 | 10简易厚边圆盘（内灰赤外哑白） | 10寸 | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 46 | 10直边暖汤盘+9.5直边暖汤炉 | 10寸 | 套 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 47 | 9.5高脚水果盘 | 9.5寸 | 个 | 10 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 48 | ZB-16卡式炉 | ZB-16 | 台 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 49 | 24双耳汤锅 | 24CM | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 50 | 17和美椭圆鱼盘底座 | 17寸 | 个 | 10 | 高档荧光瓷，骨粉含量21%以上 | 否 |  |
| 51 | 19和美椭圆鱼盘 | 19寸 | 个 | 10 | 高档荧光瓷，骨粉含量21%以上 | 否 |  |
| 53 | 半圆汤盘（外白内灰蓝） | 8.5寸 | 个 | 10 | 高档荧光瓷，骨粉含量21%以上 | 否 |  |
| 55 | 黑色水滴玻璃碗 | 中号 | 个 | 10 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 56 | 斜口玻璃碗 | 中号 | 个 | 10 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 58 | 玻璃果盘 | 330 | 套 | 10 | 无铅玻璃；用料厚实，结实耐用 | 否 |  |
| 59 | 白煲 | 9寸 | 个 | 10 | 采用高温800℃烧制，结实耐用 | 否 |  |
| 60 | 圆木板 | 21cm | 块 | 10 | 天然硬木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 61 | 塔式炉 | 9寸 | 套 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 62 | 煲白花 | 12寸 | 个 | 10 | 采用高温800℃烧制，结实耐用 | 否 |  |
| 63 | 平锅白花 | 12寸 | 个 | 10 | 采用高温800℃烧制，结实耐用 | 否 |  |
| 64 | 白色酒精炉 | 28cm | 套 | 10 | 采用高温800℃烧制，结实耐用 | 否 |  |
| 65 | 干烧土锅 | 7号 | 个 | 10 | 采用高温800℃烧制，结实耐用 | 否 |  |
| **800人大餐餐具用品** | | | | | | | |
| 1 | 盐罐 | 5.2cm\*11cm（±5%） | 个 | 200 | 材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 2 | 胡椒罐 | 5.2cm\*11cm（±5%） | 个 | 200 | 材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 3 | 辣椒罐 | 5.2cm\*11cm（±5%） | 个 | 200 | 材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 4 | 酱油罐 | 5.5cm\*13cm（±5%） | 个 | 200 | 材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 5 | 牙签架 | 10.5\*4.5\*2.5cm（±5%） | 个 | 200 | 材质：食品级环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 6 | 陶瓷面碗 | 7寸 | 个 | 400 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 7 | 陶瓷自助餐圆盘 | 10寸 | 个 | 1000 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 10 | 陶瓷饮料杯 | 250cc | 个 | 1000 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 11 | 白色密胺筷子 | 9寸 | 个 | 1200 | 1、A8密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。 | 否 |  |
| 12 | 陶瓷小勺 | 15cm（±5%） | 个 | 1200 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 13 | 陶瓷米饭碗 | 4.5寸 | 个 | 1000 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 14 | 陶瓷汤粥碗 | 4.5寸 | 个 | 1000 | 高温烧制强化瓷，产品经过1350°高温烧制，不含铅，汞等对身体有害物质,精细的结构组成使产品具有高强度、高硬度、耐高温、抗腐蚀、耐磨等一系列优良特性，提高坯体的强度、热稳定性及化学稳定性。 | 否 |  |
| 15 | 304不锈钢六格自助餐盘 | 6格 | 个 | 300 | 材质:304不锈钢，六格盘 符合GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证 | 否 |  |
| 16 | 304不锈钢汤碗 | 4.5寸 | 个 | 300 | 材质:304不锈钢 符合GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证 | 否 |  |
| 17 | 304不锈钢汤勺 | 15cm | 个 | 300 | 材质:304不锈钢 符合GB 4806.9-2023标准的食品接触卫生认证 | 否 |  |
| **公共区域用品** | | | | | | | |
| 1 | 指示牌 | 600\*400\*1310mm（±5%） | 个 | 3 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 2 | 小心地滑 | 210\*300\*600mm（±5%） | 个 | 5 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 3 | 隔离带 | 320\*910mm（±5%） | 个 | 16 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 4 | 工作进行中 | 210\*300\*600mm（±5%） | 个 | 5 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| **后厨杂件** | | | | | | | |
| 1 | 鱼骨钳 | L120mm（±5%） | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 2 | 大号片刀 | 1# | 把 | 20 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 3 | 木柄大号九江刀 | 1# | 把 | 10 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 4 | 二号桑刀 | 2# | 把 | 20 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 5 | 白肉较剪 | KS-01 | 把 | 5 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 6 | 不锈钢鱼鳞刨 | 不锈钢 | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 7 | 炒锅用长手钩 | 18"L | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 8 | 中国炒锅（出口庄） | 手打 2尺 | 个 | 10 | 材质:优质不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 9 | 中国炒锅（出口庄） | 手打 1尺5 | 个 | 8 | 材质:优质不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 10 | 中国炒锅（出口庄） | 手打 1尺8 | 个 | 10 | 材质:优质不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 11 | 不锈钢码兜 | 14CM | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 12 | 不锈钢码兜 | 16CM | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 13 | 不锈钢码兜 | 18CM | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 14 | 不锈钢码兜 | 20CM | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 15 | 份数盆 | 1/1\*10cm | 个 | 50 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 16 | 份数盆 | 1/1\*6.5cm | 个 | 80 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 17 | 份数盆 | 1/2\*10cm | 个 | 50 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 18 | 份数盆 | 1/2\*6.5cm | 个 | 80 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 19 | 塑料占板 | 60\*40cm | 个 | 10 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 20 | 塑胶圆砧板（白色） | Φ450×150mm | 个 | 20 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 21 | 炒锅用竹帚 | 10"L | 个 | 50 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 22 | 漏眼盆 | 40CM | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 23 | 祝君早安手巾 | 800\*330mm | 个 | 100 | 优质线料制造，经久耐用 | 否 |  |
| 24 | 大白毛巾 | 45\*68cm厨房专用 | 个 | 100 | 优质线料制造，经久耐用 | 否 |  |
| 25 | 雕刻刀 | 11291三件装 | 套 | 4 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 26 | 酥棍 | 30cm | 个 | 6 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 27 | 马崽棍 | 80CM | 个 | 6 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 28 | 七星板 | 610\*1.5MM | 个 | 4 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 29 | 木柄钢刮刀 | 中号 | 个 | 15 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 30 | 14寸港式馅碟 | 中号不锈钢 | 个 | 3 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 31 | 馅盘连架 | 中号 | 套 | 3 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 32 | 丁字钩 | 中号 | 个 | 8 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 33 | 大火钳 | 大号 | 个 | 8 | 材质：优质精铁制造，经久耐用。 | 否 |  |
| 34 | 不锈钢人字钩 | 中号厚1.0mm | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 35 | 不锈钢占板围 | 大号  厚1.0mm | 个 | 15 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 36 | 拍皮刀 | 8" | 把 | 6 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 37 | 多用厨房剪 | 9300型 | 把 | 15 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 38 | 两用刨刀 | 小木把 | 把 | 50 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 39 | 小号无磁鸡勾 | 长 | 个 | 50 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 40 | 无把方嘴油壶 | 不锈钢\*厚1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 41 | 无把圆嘴油壶 | 不锈钢\*厚1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 42 | 精致港庄水壳 | 4KG，直径180 | 个 | 18 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 43 | 不锈钢苏壳 | 2号 | 个 | 15 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 44 | 精致手打苏铲 | 3号 | 个 | 15 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 45 | 精致加厚密锂 | 10"加强型 | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 46 | 宽边钢油隔 | 10” | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 47 | 漏油勺 | 28cm厚1.0mm | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 48 | 不锈钢煮面斗（中号冲孔平底油格） | 直径140MM | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 49 | 精致圆形粉筒 | 7\*9\*厚1.0MM不锈钢 | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 50 | 油石 | 大号双面 | 个 | 20 | 产品采用天然石材制造；用料厚实，经久耐用。 | 否 |  |
| 51 | 磨刀砖 | 大号 | 个 | 20 | 产品采用天然石材制造；用料厚实，经久耐用。 | 否 |  |
| 52 | 圆兜 | 14\*1.0mm(不锈钢) | 个 | 40 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 53 | 圆兜 | 16\*1.0mm(不锈钢) | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 54 | 圆兜 | 18\*1.0mm(不锈钢) | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 55 | 圆兜 | 20\*1.0mm(不锈钢) | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 56 | 精致20目钢筛斗 | 270\*70mm(不锈钢) | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 57 | 不锈钢面盆 | 60cm厚1.0mm | 个 | 40 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 58 | 不锈钢面盆 | 40cm厚1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 59 | 不锈钢面盆 | 34cm厚1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 60 | 钢饭盆 | 46cm厚1.0mm | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 61 | 不锈钢蒸笼座 | 54cm | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 62 | 不锈钢蒸笼身 | 54cm孔底片 | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 63 | 不锈纲蒸笼盖 | 54cm | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 64 | 钢油盆 | 30cm厚1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 65 | 圆底油隔 | 8” | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 66 | 锅架连碟 | 28cm(加厚) | 个 | 15 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 67 | 物斗 | 32cm\*1.0mm | 个 | 50 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 68 | 物斗 | 24cm\*1.0mm | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 69 | 物斗 | 22cm\*1.0mm | 个 | 20 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 70 | 漏斗 | 不锈钢\*1.0mm | 个 | 8 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 71 | 锥形带网漏斗 | 13cm | 个 | 4 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 72 | 精致饭壳 | 大号木柄钢 | 个 | 8 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 73 | 不锈钢复底汤桶 | 40CM | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 74 | 不锈钢复底汤桶 | 50CM | 个 | 15 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 75 | 不锈钢复底汤桶 | 60cm | 个 | 12 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 76 | 雀巢斗 | 18\*1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 77 | 雀巢斗 | 20\*1.0mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 78 | 砂光铝汁锅连盖 | 233\*135\*2.5单柄(底部无焊接) | 个 | 5 | 材质:精品铝制，厚度≥1.0mm ，表面拉丝处理。 | 否 |  |
| 79 | 带盖不锈钢刀箱 | 3格260\*150\*155mm | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 80 | 塑料保鲜盒0225 | 260\*180\*100mm | 个 | 80 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 81 | 塑料保鲜盒0236 | 300\*200\*110mm | 个 | 200 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 82 | 塑料保鲜盒0237 | 345\*230\*120mm | 个 | 200 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 83 | 塑料保鲜盒0223 | 230\*150\*80mm | 个 | 100 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 84 | 出口装蒸笼底片/底哒 | 13目 | 个 | 500 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 85 | 双用交蛋切 | 双头 | 个 | 2 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 86 | 不锈钢开罐器 | 不锈钢 | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 87 | 大开罐头机铝制 | 2#台式 | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 88 | 石田磅 | 20/26 | 台 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 89 | 果挖 | 双头全钢 | 个 | 8 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 90 | 红柄雕花直刀 | 38041 | 把 | 5 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 91 | 光口面包刀 | 12“ | 把 | 5 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 92 | 机制方盘 | 400×300\*28\*1.2mm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.2mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 93 | 机制方盘 | 500\*350\*28\*1.2 | 个 | 40 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.2mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 94 | 机制方盘 | 600×400\*28\*1.2 | 个 | 60 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.2mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 95 | 电子计价秤 | 30KG | 台 | 5 | 产品采用优质环保塑料制造；电子液晶显示，不锈钢机身,分度值为3g。 | 否 |  |
| 96 | 细牙面包刀 | 12" | 把 | 5 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 97 | 方刨 | 9“ | 个 | 6 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 98 | 肉锤 | 合金大号 | 把 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 99 | 面棍 | 80cm | 个 | 8 | 天然硬木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 100 | 面棍 | 40cm | 个 | 5 | 天然硬木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 101 | 通锤(活动柄) | 40cm | 个 | 3 | 天然硬木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 102 | 钢饭盒冲孔 | 46cm厚1.0mm | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 103 | 直出汤壳 | 8CM | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 104 | 直出汤壳 | 7CM | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 105 | 滚动面团切割器 | 平纹(大号) | 把 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 106 | 滚动面团切割器 | 花纹(小号) | 把 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 107 | 木柄铲 | 902 | 把 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 108 | 木柄铲带孔 | 小号 | 把 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 109 | 有孔煎铲 | 钢把 | 把 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 110 | 打蛋器（加厚） | 14” | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 111 | 打蛋器（加厚） | 10“ | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 112 | 不锈钢量杯 | 1L | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 113 | 162002 9"方格 | 310\*310\*60\*1.0厚 | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 114 | 蒸笼 | 21CM6" | 个 | 10 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 115 | 蒸笼盖 | 21CM6" | 个 | 2 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 116 | 蒸笼 | 24CM7" | 个 | 10 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 117 | 蒸笼盖 | 24CM7" | 个 | 2 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 118 | 竹制馅挑 | 22cm | 个 | 20 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 119 | 精致30目钢筛斗 | 直径30CM | 个 | 5 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 120 | 长烧腊勾 | 35cm | 个 | 30 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 121 | 牛肉勾 | 7“ | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 122 | 1#腊刀 | 1# | 把 | 4 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 123 | 棉质耐热手套 | 长度267mm | 双 | 5 | 优质线料制造，经久耐用 | 否 |  |
| 124 | 蒜茸夹 | 合金 | 个 | 3 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 125 | 方筛 | 5# | 个 | 50 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 126 | 方筛 | 6# | 个 | 80 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 127 | 方筛 | 8# | 个 | 50 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 128 | 方筛 | 9# | 个 | 30 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 129 | 50G大油纸 | 大号 | 包 | 2 | 食品级用纸，符合符合食品卫生标准。 | 否 |  |
| 130 | 不锈钢开关夹 | 14" | 把 | 12 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 131 | 胶桶连盖 | FM60L | 个 | 10 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 132 | 平底不粘锅 | φ360×H45mm | 个 | 6 | 材质:优质铝合金，厚度≥1.0mm ，表面不沾处理。 | 否 |  |
| 133 | 平底不粘锅 | φ320×H45mm | 个 | 4 | 材质:优质铝合金，厚度≥1.0mm ，表面不沾处理。 | 否 |  |
| 134 | 钢丝球 | 6个/包 | 包 | 30 | 材质：优质铁丝制造，经久耐用。 | 否 |  |
| 135 | 一次性筷子 | 27CM | 双 | 500 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 136 | 喷壶 | 小 | 个 | 3 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 137 | 挤壶12 OZ | 大 | 个 | 30 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 138 | 1/1分数盆 | 10CM | 个 | 100 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 139 | 一次性手套 | 医用手套 | 箱 | 2 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 140 | 胶皮手套 | 均码 | 双 | 40 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 141 | 肠粉布 | 纯棉 | 米 | 20 | 优质线料制造，经久耐用 | 否 |  |
| 142 | 砂锅夹 | 大号 | 个 | 2 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 143 | 点火器 | 塑料 | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 144 | 保鲜袋 | 30\*40cm | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 145 | 防爆压力锅 | 44cm | 个 | 3 | 材质:铝合金，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 146 | 中号味勺 | 不锈钢 | 个 | 50 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 147 | 八格料盒 | 东方 | 个 | 8 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 148 | 松木菜櫈 | 20CM | 个 | 10 | 天然硬木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 149 | 挂钟 | 电子显示ᖕ | 个 | 4 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 150 | 记事白本（白班） | 80CM | 个 | 2 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 151 | 保鲜膜 | 914 | 卷 | 60 | 材质：食品级PE制造；耐冷，耐热。 | 否 |  |
| 152 | 锡纸 | 615 | 卷 | 10 | 材质：优质铝箔材料制造；用料厚实，经久耐用。 | 否 |  |
| 153 | 带轮垃圾桶灰色 | 240L | 个 | 16 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 154 | 脚踏垃圾桶 | 80L | 个 | 10 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 155 | 雨靴 | 42码 | 双 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 156 | 水果刀5301T52 | 12“ | 把 | 5 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 157 | 塑料把剪子 | 200\*120mm | 个 | 5 | 优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理。 | 否 |  |
| 158 | 亚克力本夹 | 250\*160cm | 个 | 3 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 159 | 皮围裙 | 900\*450mm | 个 | 20 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 160 | 长筷子 | 400mm | 个 | 8 | 天然竹木，无木节，无裂痕。 | 否 |  |
| 161 | 公牛插座 | 300\*100mm（±5%） | 个 | 3 | 符合国际GB 2099.9-2008标准 | 否 |  |
| 162 | 一次性裱花袋 | 180\*360mm | 包 | 5 | 材质：环保塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 163 | 塑料储存箱 | 530\*430\*175mm | 个 | 30 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 164 | 塑料储存箱 | 620\*420\*400mm | 个 | 30 | 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。 | 否 |  |
| 165 | 大锅铲 | 1.2米 | 个 | 10 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |
| 166 | 大笊篱 | 1.3米 | 个 | 8 | 材质:304不锈钢，厚度≥1.0mm ，表面抛光处理。 | 否 |  |