

## 技术、商务及其他要求

包件一：

### ★一、采购清单

序号	设备名称(标的名称)	数量	单位	单价限价(元)	是否允许进口	是否属于优先采购节能产品	是否属于强制采购节能产品	是否属于优先采购环境标志产品	采购标的对应的中小企业划分标准所属行业
1	双层平板工作台1	1	台	1300	否	否	否	否	工业
2	双层平板工作台2	1	台	1650	否	否	否	否	工业
3	双层平板工作台3	2	台	1650	否	否	否	否	工业
4	双层平板工作台4	1	台	1650	否	否	否	否	工业
5	双层平板工作台5	2	台	1650	否	否	否	否	工业
6	双层平板工作台6	4	台	1650	否	否	否	否	工业
7	双层平	2	台	1900	否	否	否	否	工业

	板工作台7								
8	双层平板工作台8	1	台	1900	否	否	否	否	工业
9	双层平板工作台9	3	台	1900	否	否	否	否	工业
10	双层平板工作台10	2	台	1900	否	否	否	否	工业
11	双层平板工作台11	1	台	1900	否	否	否	否	工业
12	双层平板工作台12	1	台	1900	否	否	否	否	工业
13	双层平板工作台13	2	台	2100	否	否	否	否	工业
14	双层平板工作台14	1	台	2100	否	否	否	否	工业
15	双层平板工作台15	2	台	2100	否	否	否	否	工业
16	双层平板工作台16	1	台	2100	否	否	否	否	工业
17	双层平板工作台17	1	台	2300	否	否	否	否	工业
18	双层平板工作台	6	台	2300	否	否	否	否	工业

	台18								
19	双层平板工作台19	1	台	2300	否	否	否	否	工业
20	双层平板工作台20	10	台	2300	否	否	否	否	工业
21	双层平板工作台21	5	台	2300	否	否	否	否	工业
22	双层平板工作台22	2	台	2500	否	否	否	否	工业
23	双层平板工作台23	1	台	2500	否	否	否	否	工业
24	双层平板工作台24	1	台	2800	否	否	否	否	工业
25	双层平板工作台25	1	台	2800	否	否	否	否	工业
26	双星水池1	1	台	2300	否	否	否	否	工业
27	双星水池2	3	台	2800	否	否	否	否	工业
28	双星水池3	1	台	2800	否	否	否	否	工业
29	双星水池4	5	台	2800	否	否	否	否	工业
30	平板推车	8	台	1100	否	否	否	否	工业
31	电子落地秤	3	台	600	否	否	否	否	工业

32	排气扇	16	台	500	否	否	否	否	工业
33	风幕机1	1	台	900	否	否	否	否	工业
34	风幕机2	7	台	1200	否	否	否	否	工业
35	风幕机3	1	台	1500	否	否	否	否	工业
36	灭蝇灯	37	台	200	否	否	否	否	工业
37	米面架1	4	台	650	否	否	否	否	工业
38	米面架2	32	台	800	否	否	否	否	工业
39	四层平 板货架1	19	台	1300	否	否	否	否	工业
40	四层平 板货架2	88	台	1700	否	否	否	否	工业
41	单层地 架1	10	台	650	否	否	否	否	工业
42	单层地 架2	18	台	800	否	否	否	否	工业
43	紫外线 灭菌灯	15	台	170	否	否	否	否	工业
44	不锈钢 鞋架	2	台	2800	否	否	否	否	工业
45	鞋子保 洁柜	3	台	3500	否	否	否	否	工业
46	换鞋凳	6	个	650	否	否	否	否	工业
47	更衣柜	16	台	3500	否	否	否	否	工业
48	壁挂式 洗手液 盒	2	台	250	否	否	否	否	工业
49	干手器	2	台	800	否	否	否	否	工业
50	挂衣钩	9	台	30	否	否	否	否	工业
51	脚踏开 关柜式 洗手星 盆	9	台	2250	否	否	否	否	工业
52	水杯柜	1	台	5500	否	否	否	否	工业

53	商用冷柜（风冷冷藏工作台）1	3	台	5300	否	否	否	否	工业
54	商用冷柜（风冷冷藏工作台）2	4	台	5900	否	否	否	否	工业
55	壁挂式刀具保洁柜	2	台	800	否	否	否	否	工业
56	厨房专用降温设备	2	台	3550	否	否	否	否	工业
57	商用冷柜（风冷双机双温）	5	台	10300	否	否	否	否	工业
58	活动双层平板工作台1	1	台	2000	否	否	否	否	工业
59	活动双层平板工作台2	4	台	2400	否	否	否	否	工业
60	活动双层平板工作台3	4	台	2500	否	否	否	否	工业
61	活动双层平板工作台4	4	台	2600	否	否	否	否	工业
62	风冷四格凉菜柜	2	台	11300	否	否	否	否	工业
63	单通工	2	台	2100	否	否	否	否	工业

	作台1								
64	单通工 作台2	2	台	4600	否	否	否	否	工业
65	单通工 作台3	12	台	5300	否	否	否	否	工业
66	单通工 作台4	1	台	5300	否	否	否	否	工业
67	风冷双 温高身 柜	1	台	9500	否	否	否	否	工业
68	冲地喷 枪	17	台	3100	否	否	否	否	工业
69	一体工 作柜1 (带冷 藏平台 雪柜*2 个)	1	台	21200	否	否	否	否	工业
70	一体工 作柜2 (带冷 藏平台 雪柜*2 个)	2	台	26000	否	否	否	否	工业
71	一体工 作柜3 (带冷 藏平台 雪柜*2 个,2个 嵌入式 星盆)	2	台	29000	否	否	否	否	工业
72	三星水 池1	1	台	2900	否	否	否	否	工业

73	三星水池2	1	台	3350	否	否	否	否	工业
74	单门蒸饭柜(燃气)	1	台	9700	否	否	否	否	工业
75	双门蒸饭柜(燃气)	4	台	16700	否	否	否	否	工业
76	单头矮汤炉(燃气)	1	台	5000	否	否	否	否	工业
77	双头矮汤炉(燃气)	2	台	7800	否	否	否	否	工业
78	六头煲仔炉(燃气)	1	台	6400	否	否	否	否	工业
79	双头单尾小炒炉(燃气)	4	台	11000	否	否	否	否	工业
80	炉拼台1	4	台	1300	否	否	否	否	工业
81	炉拼台2	2	台	1200	否	否	否	否	工业
82	炉拼台3	4	台	1400	否	否	否	否	工业
83	厨房设备灭火系统1	1	台	18000	否	否	否	否	工业
84	厨房设备灭火系统2	3	台	22000	否	否	否	否	工业
85	双层墙架1	4	台	900	否	否	否	否	工业
86	双层墙架2	1	台	1000	否	否	否	否	工业

87	双层墙架3	2	台	1000	否	否	否	否	工业
88	双层墙架4	4	台	1000	否	否	否	否	工业
89	双层墙架5	2	台	1100	否	否	否	否	工业
90	双层墙架6	1	台	1100	否	否	否	否	工业
91	双层墙架7	3	台	1800	否	否	否	否	工业
92	双层墙架8	1	台	2300	否	否	否	否	工业
93	蛋品清洗机	1	台	5300	否	否	否	否	工业
94	四层栅格层架1	9	台	1500	否	否	否	否	工业
95	四层栅格层架2	6	台	1800	否	否	否	否	工业
96	单星杀鱼台	2	台	1800	否	否	否	否	工业
97	单星水池1	3	台	1400	否	否	否	否	工业
98	单星水池2	3	台	1500	否	否	否	否	工业
99	大单星浸泡池3	1	台	1800	否	否	否	否	工业
100	大单星盆水池4	16	台	1800	否	否	否	否	工业
101	高压花洒	4	台	1200	否	否	否	否	工业
102	刀具砧板组合保洁柜1	3	台	3300	否	否	否	否	工业
103	刀具砧	3	台	4900	否	否	否	否	工业

	板组合 保洁柜2								
104	肉丝肉 片机	1	台	22000	否	否	否	否	工业
105	斩拌机	2	台	11600	否	否	否	否	工业
106	绞切肉 机	5	台	7000	否	否	否	否	工业
107	全能切 菜机	1	台	35000	否	否	否	否	工业
108	土豆脱 皮机	1	台	5600	否	否	否	否	工业
109	四层冲 孔层架1	1	台	2000	否	否	否	否	工业
110	四层冲 孔层架2	3	台	2500	否	否	否	否	工业
111	商用冷 柜（风冷 冷藏柜）	2	台	8000	否	否	否	否	工业
112	商用冷 柜（风冷 冷冻柜）	2	台	8300	否	否	否	否	工业
113	三层餐 车	6	台	1500	否	否	否	否	工业
114	单头大 锅灶	4	台	8000	否	否	否	否	工业
115	双头大 锅灶（核 心产品）	4	台	14000	否	否	否	否	工业
116	封墙钢	35	m <sup>2</sup>	500	否	否	否	否	工业
117	单通移 门挂墙 柜	1	台	2600	否	否	否	否	工业
118	饼盘车	4	台	2000	否	否	否	否	工业
119	双缸电	1	台	10000	否	否	否	否	工业

	炸炉连柜座								
120	单门醒发箱	1	台	15000	否	否	否	否	工业
121	电饼铛	2	台	4500	否	否	否	否	工业
122	三层六盘电烤箱	1	台	28000	否	否	否	否	工业
123	面粉车	2	台	2000	否	否	否	否	工业
124	不锈钢和面操作台	2	台	3000	否	否	否	否	工业
125	包子馒头成型机	1	台	43000	否	否	否	否	工业
126	卧式和面机	1	台	9000	否	否	否	否	工业
127	搅拌机	1	台	27000	否	否	否	否	工业
128	压面机	1	台	6800	否	否	否	否	工业
129	可倾斜燃气锅	2	台	13000	否	否	否	否	工业
130	三门海鲜蒸柜(燃气)	2	台	13000	否	否	否	否	工业
131	热风循环高温食具消毒柜	4	台	7500	否	否	否	否	工业
132	推车式消毒柜	6	台	16400	否	否	否	否	工业
133	四门碗柜	8	台	5300	否	否	否	否	工业
134	多功能拖把保	2	台	4900	否	否	否	否	工业

	洁柜								
135	拖把池	3	台	1800	否	否	否	否	工业
136	筷勺清洗 机	1	台	34000	否	否	否	否	工业
137	收碗车	6	台	1500	否	否	否	否	工业
138	拼板	1	台	300	否	否	否	否	工业
139	双孔收 餐工作 台	1	台	1300	否	否	否	否	工业
140	长龙洗 碗机 (蒸汽加 热)	1	台	180000	否	否	否	否	工业
141	垃圾桶	4	台	500	否	否	否	否	工业
142	软水机	1	台	4400	否	否	否	否	工业
143	蒸汽发 生器	1	台	40000	否	否	否	否	工业
144	收餐柜	8	台	4500	否	否	否	否	工业
145	电扒炉 连柜座	1	台	9000	否	否	否	否	工业
146	不锈钢 平台柜1	2	台	1500	否	否	否	否	工业
147	不锈钢 平台柜2	1	台	1900	否	否	否	否	工业
148	不锈钢 平台柜3	2	台	1900	否	否	否	否	工业
149	不锈钢 平台柜4	6	台	2100	否	否	否	否	工业
150	不锈钢 平台柜5	2	台	2500	否	否	否	否	工业
151	不锈钢 平台柜6	1	台	3000	否	否	否	否	工业
152	单头汤 炉(燃	1	台	6400	否	否	否	否	工业

	气)								
153	六格臊子保温池	1	台	4000	否	否	否	否	工业
154	四格保温售饭工作柜	9	台	6000	否	否	否	否	工业
155	五格保温售饭工作柜	4	台	6500	否	否	否	否	工业
156	双头煮面炉(燃气)	1	台	11000	否	否	否	否	工业
157	保温售饭柜	3	台	6500	否	否	否	否	工业
158	暖饭车	10	台	3200	否	否	否	否	工业
159	蒸包炉(燃气)	2	台	5000	否	否	否	否	工业
160	商用冷柜(风冷双门展示柜)	4	台	8000	否	否	否	否	工业
161	星盆水龙头	60	套	500	否	否	是	否	工业
162	脚踏式水龙头开关	9	套	1300	否	否	否	否	工业
163	风幕机支架	9	套	250	否	否	否	否	工业
164	生铁大锅	12	口	350	否	否	否	否	工业
165	份数盆带盖1	60	套	150	否	否	否	否	工业
166	份数盆	22	套	100	否	否	否	否	工业

	带盖2								
167	汤桶	4	台	500	否	否	否	否	工业
168	蒸饭盘	220	个	70	否	否	否	否	工业
169	冲孔盘	50	个	70	否	否	否	否	工业
170	壁挂风 扇	22	台	300	否	否	否	否	工业
171	燃气热 水器	1	台	3000	否	否	否	否	工业
172	油烟净 化一体 机1	38.8	米	12000	否	否	否	否	工业
173	油烟净 化一体 机2	5.4	米	10000	否	否	否	否	工业
174	油烟净 化一体 机3	6.6	米	8000	否	否	否	否	工业
175	引风风 柜1	3	台	6000	否	否	否	否	工业
176	引风风 柜2	2	台	9000	否	否	否	否	工业
177	引风风 柜3	1	台	12000	否	否	否	否	工业
178	洗碗间 排烟风 柜4	1	台	5500	否	否	否	否	工业
179	洗碗机 集气罩	2	套	1500	否	否	否	否	工业
180	风柜支 架	6	台	1500	否	否	否	否	工业
181	机械减 震器	6	台	1300	否	否	否	否	工业
182	风柜软 连接	6	套	350	否	否	否	否	工业

183	风柜机电启动控制箱	6	台	5700	否	否	否	否	工业
184	风管穿墙开孔	13	个	300	否	否	否	否	工业
185	不锈钢排烟风管	500	m <sup>2</sup>	250	否	否	否	否	工业
186	不锈钢风管管件	12	个	800	否	否	否	否	工业
187	风管法兰	60	对	60	否	否	否	否	工业
188	风管安装支架	60	套	40	否	否	否	否	工业
189	防火阀	6	个	900	否	否	否	否	工业
190	止回阀	7	个	800	否	否	否	否	工业
191	接油盘	7	个	700	否	否	否	否	工业
192	安装辅料	1	项	7530	否	否	否	否	工业

## 二、采购设备技术参数要求

序号	设备名称	技术参数要求
1	双层平板工作台1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1000mm*800mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
2	双层平板工作台2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p>

		5、尺寸：1100mm*800mm*800mm，±30mm。
3	双层平板 工作台3	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1150mm*800mm*800mm，±30mm。
4	双层平板 工作台4	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.0mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.0mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1200mm*700mm*800mm，±30mm。
5	双层平板 工作台5	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1250mm*700mm*800mm，±30mm。
6	双层平板 工作台6	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.0mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.0mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1200mm*800mm*800mm，±30mm。
7	双层平板 工作台7	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1300mm*800mm*800mm，±30mm。
8	双层平板 工作台8	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使

		<p>用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1350mm*760mm*800mm，±30mm。</p>
9	双层平板 工作台9	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1400mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
10	双层平板 工作台10	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1400mm*800mm*800mm，±30mm。</p>
11	双层平板 工作台11	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1450mm*800mm*800mm，±30mm。</p>
12	双层平板 工作台12	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1420mm*760mm*800mm，±30mm。</p>
13	双层平板 工作台13	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1500mm*760mm*800mm，±30mm。</p>
14	双层平板	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p>

	工作台14	<p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：<math>1500\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
15	双层平板 工作台15	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：<math>1550\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
16	双层平板 工作台16	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：<math>1550\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
17	双层平板 工作台17	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：<math>1750\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
18	双层平板 工作台18	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：<math>1800\text{mm} \times 700\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
19	双层平板 工作台19	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p>

		5、尺寸：1800mm*760mm*800mm，±30mm。
20	双层平板 工作台20	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1800mm*800mm*800mm，±30mm。
21	双层平板 工作台21	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.0mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.0mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1850mm*800mm*800mm，±30mm。
22	双层平板 工作台22	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1850mm*800mm*800mm，±30mm。
23	双层平板 工作台23	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：1880mm*760mm*800mm，±30mm。
24	双层平板 工作台24	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 5、尺寸：2000mm*800mm*800mm，±30mm。
25	双层平板 工作台25	★1、材质：食品级304不锈钢。 2、面板板材厚度≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm木工板。 3、层板、加强筋板材厚度≥1.2mm，面板、层板下均需使

		<p>用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：2050mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
26	双星水池1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度≥1.2mm。</p> <p>4、连接管：Φ25mm，厚度≥1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1200mm*760mm*800mm，±30mm。</p>
27	双星水池2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度≥1.2mm。</p> <p>4、连接管：Φ25mm，厚度≥1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1500mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
28	双星水池3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度≥1.2mm。</p> <p>4、连接管：Φ25mm，厚度≥1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1500mm*760mm*800mm，±30mm。</p>
29	双星水池4	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度≥1.2mm。</p> <p>4、连接管：Φ25mm，厚度≥1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1500mm*800mm*800mm，±30mm。</p>
30	平板推车	<p>1、材质：304不锈钢。</p> <p>2、层板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、加强筋板材厚度≥1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>4、脚轮：2个重力定向轮，2个重力带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸：800mm*500mm*900mm，±30mm。</p>
31	电子落地	<p>1、称重≥300kg。</p>

	秤	2、尺寸420mm*560mm*900mm，±30mm。
32	排气扇	1、全不锈钢机身。 2、电压/功率：220V/100W。 3、风量≥2100m <sup>3</sup> /h。 4、尺寸：440mm*440mm。 5、开孔尺寸：250-300mm。
33	风幕机1	1、电压：220V。 2、功率：180W。 3、风量：≥1700m <sup>3</sup> /h，风速：≥10m/s。 4、噪音：≤44dB。 5、超薄机身设计，节约空间。 6、尺寸：L（长度）≥1200mm。
34	风幕机2	1、电压：220V。 2、功率：220W。 3、风量：≥2100m <sup>3</sup> /h，风速：≥10m/s。 4、噪音：≤46dB。 5、超薄机身设计，节约空间。 6、尺寸：L（长度）≥1500mm。
35	风幕机3	1、电压：220V。 2、功率：280W。 3、风量：≥2500m <sup>3</sup> /h，风速：≥10m/s。 4、噪音：≤50dB。 5、超薄机身设计，节约空间。 6、尺寸：L（长度）≥1800mm。
36	灭蝇灯	1、基础参数：350mm*160mm*100mm（±10mm）。 2、电感式灭蝇灯，采用半封闭式收集器，用半露方式引诱蝇虫，被电击的蝇虫控制在收集器内，不会溅出。 3、电压220V，额定功率≥40W，使用面积面积≥40 m <sup>2</sup> 。
37	米面架1	1、材质采用304不锈钢磨砂板制作，面板厚度≥1.2mm。 2、面板下衬厚度≥15mm木工板（减震、消音）。 3、立柱采用Φ50mm厚度≥1.2mm厚不锈钢管制作。 4、尺寸：1200mm*500mm*200mm，±30mm。
38	米面架2	1、材质采用304不锈钢磨砂板制作，面板厚度≥1.2mm。 2、面板下衬厚度≥15mm木工板（减震、消音）。

		<p>3、立柱采用 <math>\Phi 50\text{mm}</math> 厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 厚不锈钢管制作。</p> <p>4、尺寸：1500mm*500mm*200mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
39	四层平板 货架1	<p>1、材质：304不锈钢。</p> <p>2、层板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，层板下均需使用U型加强筋焊接加固。</p> <p>3、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>4、尺寸：1200mm*500mm*1500mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
40	四层平板 货架2	<p>1、材质：304不锈钢。</p> <p>2、层板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，层板下均需使用U型加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1500mm*500mm*1500mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
41	单层地架1	<p>1、材质采用304不锈钢磨砂板制作，面板厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>2、面板下衬厚度 <math>\geq 15\text{mm}</math> 木工板（减震、消音）。</p> <p>3、立柱采用 <math>\Phi 50</math> 厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 厚不锈钢管制作。</p> <p>4、尺寸：1200*500*200mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
42	单层地架2	<p>1、材质采用304不锈钢磨砂板制作，面板厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>2、面板下衬厚度 <math>\geq 15\text{mm}</math> 木工板（减震、消音）。</p> <p>3、立柱采用 <math>\Phi 50\text{mm}</math> 厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 厚不锈钢管制作。</p> <p>4、尺寸：1500mm*500mm*200mm <math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
43	紫外线灭 菌灯	<p>1、工作电压：130V。</p> <p>2、工作电流：0.3A，灯管功率：<math>\geq 30\text{W}</math>。</p> <p>3、灯头：G13。</p> <p>4、长度：<math>\geq 800\text{mm}</math>，寿命：<math>\geq 1000\text{H}</math>。</p> <p>5、紫外线辐照强度：<math>102.3\text{UW}/\text{mm}^2</math>。</p>
44	不锈钢鞋 架	<p>1、材质：304不锈钢。</p> <p>2、尺寸：1180mm*300mm*1440mm <math>\pm 30\text{mm}</math>，九层八格。</p> <p>3、主管22mm*22mm，厚度 <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢方管，每层17*17，厚度 <math>\geq 1.2</math> 不锈钢方管。</p>
45	鞋子保洁 柜	<p>1、尺寸：1150mm*440mm*1610mm <math>\pm 30\text{mm}</math>，单边 8层，双边 16层。</p> <p>2、产品容量：<math>\geq 690\text{L}</math>。</p> <p>3、层架高度：<math>\geq 170\text{mm}</math>。</p>

		<p>4、层架材质：304不锈钢。</p> <p>5、层架承重：每层<math>\geq 20\text{kg}</math>。</p> <p>6、功率/电压：610W/220V。</p> <p>7、消毒方式：紫外线+臭氧，干燥方式：低温<math>50^{\circ}\text{C}</math>+热风。</p> <p>8、适应品类：毛巾、浴巾、浴袍、拖鞋等耐低温品类。</p>
46	换鞋凳	<p>1、材质：304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、立柱：38mm*38mm，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢方管配不锈钢可调脚。</p> <p>4、尺寸：1200mm*350mm*450mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
47	更衣柜	<p>1、材质：304不锈钢。</p> <p>2、柜体骨架采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢腹膜磨砂板。</p> <p>3、上、下配不锈钢门及门锁，门板采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板。</p> <p>4、尺寸：900mm*400mm*1800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
48	壁挂式洗手液盒	<p>1、供电方式：4节5号电池。</p> <p>2、调液档位：<math>\geq 5</math>档。</p> <p>3、材质：优质ABS。</p> <p>4、适用液体：普通洗手液（非泡沫型）。</p> <p>5、尺寸：130mm*100mm*240mm，<math>\pm 10\text{mm}</math>。</p>
49	干手器	<p>1、功率/电压：1.4KW/220V。</p> <p>2、出风方式：单面出风。</p> <p>3、吹风类型：冷/热风。</p> <p>4、材质：优质ABS。</p> <p>5、风速：<math>\geq 100\text{m/s}</math>。</p> <p>6、尺寸：250mm*160mm*460mm，<math>\pm 10\text{mm}</math>。</p>
50	挂衣钩	<p>1、材质304不锈钢制作。</p> <p>2、尺寸：L（长度）<math>\geq 600\text{mm}</math>，8个挂勾。</p>
51	脚踏开关柜式洗手星盆	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、星盆斗板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、围板、门板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，掩门结构。</p> <p>4、尺寸：500mm*400mm+800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
52	水杯柜	<p>1、材质：304不锈钢。</p>

		<p>2、下部分为掩门柜，柜体骨架采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢腹膜磨砂板。</p> <p>3、采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢板制成。</p> <p>4、尺寸：1500mm*250mm*1800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
53	<p>商用冷柜 (风冷冷藏工作台) 1</p>	<p>1、尺寸：<math>\geq 1500\text{mm} \times 760\text{mm} \times 800\text{mm}</math>；温度：<math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>；电源220V50Hz，功率：<math>\geq 320\text{W}</math>；门数：双门。</p> <p>2、台面、门板、侧板、内板均为食品级304不锈钢材质；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡，柜体厚度<math>\geq 50\text{mm}</math>；前置出风口。</p>
54	<p>商用冷柜 (风冷冷藏工作台) 2</p>	<p>1、尺寸：<math>\geq 1800\text{mm} \times 760\text{mm} \times 800\text{mm}</math>；温度：<math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>；电源220V50Hz；功率：<math>\geq 200\text{W}</math>。</p> <p>2、台面、门板、侧板、内板食品级304不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡，柜体厚度<math>\geq 50\text{mm}</math>；前置出风口。</p> <p>▲4、质量要求：产品符合GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.7-2016、GB/T 2423.3-2016、GB/T 2423.17-2008等技术标准（即检验检测合格）；提供由第三方检测机构出具带CMA或CNAS标识的检验检测报告复印件佐证本条参数。</p> <p>▲5、蒸发器类型：风冷；净容积：<math>\geq 400\text{L}</math>；冷柜间室温度等级不低于H2级（<math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>）标准下，总能量消耗：<math>\leq 1.95\text{kWh}/24\text{h}</math>，提供第三方检测机构出具的能源效率检测报告复印件佐证本条参数。</p>
55	<p>壁挂式刀具保洁柜</p>	<p>1、规格：<math>\geq 400\text{mm} \times 200\text{mm} \times 600\text{mm}</math>；容积：<math>\geq 36\text{L}</math>，摆放刀数量<math>\geq 10</math>把；功率：<math>\geq 8\text{W}</math>。</p> <p>2、消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒。</p> <p>3、全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门。</p>
56	<p>厨房专用</p>	<p>1、尺寸：650mm*430mm*1200mm（<math>\pm 10\text{mm}</math>）。</p>

	降温设备	<p>2、电压/功率:220V/250W。</p> <p>3、储水箱: ≥80L。</p> <p>4、风速三档(低/中/高)。</p> <p>5、电子式控制带遥控。</p> <p>6、降温水帘≥三面。</p> <p>7、广角式左右自动摆风。</p> <p>8、可定时开关机, 时钟显示。</p>
57	商用冷柜 (风冷双机双温)	<p>1、尺寸: ≥1200mm*700mm*1900mm; 冷藏室温度: +10℃~-1℃; 冷冻室温度: -10℃~-18℃; 电源220V50Hz, 功率: ≥660W; 门数: 四门或者双门。</p> <p>2、门板、侧板、内板食品级304不锈钢材质, 耐腐蚀、高硬度; 配可调节可拆卸网架6个, 可放置1/1或2/1GN盆; 带开门限位及自动回归关门; 带可刹停万向脚轮; 带除霜水自蒸发系统, 无需接地漏;</p> <p>3、制冷系统: 使用环保冷媒, 全铜冷凝器、蒸发器; 箱体整体发泡, 柜体厚度≥50mm; 前置出风口。</p> <p>▲4、质量要求: 产品符合GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.、GB/T 2423.3-2016、GB/T 2423.17-2008等技术标准(即检验检测合格); 提供由第三方检测机构出具带CMA或CNAS标识的检验检测报告复印件佐证参数。</p> <p>▲5、蒸发器类型: 风冷; 净容积: ≥760L; 带融霜加热; 双机双温, 冷冻室温度等级不低于L3级(-12℃~-15℃)、冷藏室温度等级不低于H2级(+10℃~-1℃)标准下, 总能量消耗: ≤6.3kwh/24h, 提供能源效率检测报告复印件佐证参数。</p>
58	活动双层 平板工作 台1	<p>★1、材质: 食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度: ≥1.2mm, 面板内衬厚度≥15mm木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度: ≥1.2mm, 面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱: Φ38mm, 厚度≥1.2mm圆形钢管配2个定向轮, 2个带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸: 1200mm*800mm*800mm, ±30mm。</p>
59	活动双层	<p>★1、材质: 食品级304不锈钢。</p>

	平板工作台2	<p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配2个定向轮，2个带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸：<math>1500\text{mm} \times 700\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
60	活动双层平板工作台3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配2个定向轮，2个带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸：<math>1600\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
61	活动双层平板工作台4	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>木工板。</p> <p>3、层板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配2个定向轮，2个带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸：<math>1800\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
62	风冷四格凉菜柜	<p>1、电压：<math>220\text{V}/50\text{HZ}</math>。</p> <p>2、尺寸：<math>1800\text{mm} \times 760\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p> <p>3、冷却方式：风冷，冷藏：<math>1^{\circ}\text{C}-10^{\circ}\text{C}</math>，雪种：<math>\text{R134a}</math>。</p> <p>4、不锈钢外壳及内胆，镀锌底及背，采用150mm高的可调子弹脚。</p> <p>5、数字温控智能控制系统及故障提示系统。</p> <p>6、采用环保制冷剂，发泡箱体75MM环保发泡剂。</p> <p>7、双气囊球型密封胶条，自动闭门器。</p> <p>8、内箱底采用圆弧带水盆设计，内胆侧与内胆背采用圆弧接驳设计。</p> <p>9、门框周围装有发热线，防潮防结露。</p> <p>10、机组为一体化抽式机组，直接插入柜体直接工作。</p> <p>11、配置4套1/1份数盆。</p>
63	单通工作台	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p>

	台1	<p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：<math>700\text{mm} \times 400\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
64	单通工作台2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：<math>1500\text{mm} \times 760\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
65	单通工作台3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：<math>1800\text{mm} \times 760\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
66	单通工作台4	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：<math>1800\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
67	风冷双温高身柜	<p>1、电压：<math>220\text{V}/50\text{HZ}</math>。</p> <p>2、内外箱体采用304不锈钢制作，采用150mm高的可调子弹脚，配6个PE层网，数字温控，内胆圆弧设计方便清洁。</p>

		<p>3、尺寸：<math>\geq 600\text{mm} \times 700\text{mm} \times 1900\text{mm}</math>。</p> <p>4、冷却方式：风冷，冷藏：<math>1^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}</math>，冷冻：<math>-18^{\circ}\text{C} - 0^{\circ}\text{C}</math>。</p>
68	冲地喷枪	<p>1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）。</p> <p>2、固定侧支架钢板厚度<math>\geq 5\text{mm}</math>，黄铜进水主体。</p> <p>3、10.7m重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度。</p> <p>4、黄铜铸造表面镀铬花洒喷头（配置一把喷头）。</p> <p>5、进水接头：外螺纹G1\2,即（4分）。</p> <p>6、水管长度<math>\geq 10\text{m}</math>。</p>
69	一体工作柜1（带冷藏平台雪柜*2个）	<p>1、设备整体尺寸：<math>3100\text{mm} \times 1150\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p> <p><b>工作柜：</b></p> <p>★2、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>3、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>4、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>5、不锈钢开口柜。</p> <p>6、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p><b>冷藏工作台：</b></p> <p>1、尺寸：<math>\geq 1500\text{mm} \times 760\text{mm} \times 800\text{mm}</math>；温度：<math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>；电源220V50Hz，功率：<math>\geq 320\text{W}</math>；门数：双门。</p> <p>2、台面、门板、侧板、内板食品级304不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡，柜体厚度<math>\geq 50\text{mm}</math>；前置出风口。</p>
70	一体工作柜2（带冷藏平台雪柜*2个）	<p>1、设备整体尺寸：<math>3000\text{mm} \times 1400\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p> <p><b>工作柜：</b></p> <p>★2、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>3、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>4、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p>

		<p>5、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层。</p> <p>6、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p><b>冷藏工作台：</b></p> <p>1、尺寸：≥1500mm*760mm*800mm；温度：+10℃~-1℃；电源220V50Hz，功率：≥320W；门数：双门。</p> <p>2、台面、门板、侧板、内板食品级304不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm；前置出风口。</p>
71	<p>一体工作柜3（带冷藏平台雪柜*2个,2个嵌入式星盆）</p>	<p>1、设备整体尺寸：3760mm*1400mm*800mm，±30mm。</p> <p><b>工作柜：</b></p> <p>★2、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>3、面板板材厚度：≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm的木工板。</p> <p>4、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>5、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层。</p> <p>6、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p><b>冷藏工作台：</b></p> <p>1、尺寸：≥1500mm*760mm*800mm；温度：+10℃~-1℃；电源220V50Hz，功率：≥320W；门数：双门。</p> <p>2、台面、门板、侧板、内板食品级304不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器，箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm；前置出风口。</p> <p><b>嵌入式星盆：</b></p> <p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度：≥1.2mm。</p>
72	三星水池1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p>

		<p>2、台面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、星盆斗板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>4、连接管：<math>\phi 25\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1800mm*760mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
73	三星水池2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、星盆斗板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>4、连接管：<math>\phi 25\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：2200mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
74	单门蒸饭柜（燃气）	<p>1、开关控制系统一用一备。</p> <p>2、上汽时间<math>\leq 150</math>秒。</p> <p>3、配备安全燃气泄露保护装置，燃气泄露报警自动关闭；配置浮球进水阀门，水位感知、缺水补偿，缺水能自动补水。</p> <p>4、结构设计：抽拉式结构设计，燃烧器可独立拆卸。</p> <p>5、支持一键启动，即开即关。</p> <p>6、额定热负荷：<math>\geq 46\text{KW}</math>。</p> <p>7、蒸汽温度：<math>\geq 100^\circ\text{C}</math>。</p> <p>8、尺寸：<math>\geq 580\text{mm} \times 800\text{mm} \times 1820\text{mm}</math>，单门，<math>\geq 12</math>盘。</p>
75	双门蒸饭柜（燃气）	<p>1、开关控制系统一用一备。</p> <p>2、上汽时间上蒸汽快，<math>\leq 150</math>秒。</p> <p>3、配备安全燃气泄露保护装置，燃气泄露报警自动关闭；配置浮球进水阀门，水位感知、缺水补偿，缺水能自动补水。</p> <p>4、结构设计：抽拉式结构设计，燃烧器可独立拆卸。</p> <p>5、支持一键启动，即开即关。</p> <p>6、额定热负荷：<math>\geq 45\text{KW}</math>。</p> <p>7、蒸汽温度：<math>\geq 100^\circ\text{C}</math>。</p> <p>8、尺寸：1550mm*1000mm*1800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>，双门，48盘。</p>
76	单头矮汤炉（燃气）	<p>★1、材质：食品级304锈钢。</p> <p>2、炉台面板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、炉侧板及炉背板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p>

		<p>4、炉体骨架：镀锌免焊骨架。</p> <p>5、炉脚：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调式子弹脚。</p> <p>6、带熄火保护。</p> <p>7、配备一键启动电子点火、熄火保护功能，风气联动控制火力。</p> <p>8、尺寸：700mm*1000mm*500mm，±30mm。</p>
77	双头矮汤炉（燃气）	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、炉台面板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、炉侧板及炉背板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>4、炉体骨架：镀锌免焊骨架。</p> <p>5、炉脚：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调式子弹脚。</p> <p>6、带熄火保护。</p> <p>7、配备一键启动电子点火、熄火保护功能，风气联动控制火力。</p> <p>8、尺寸：1200mm*850mm*500mm，±30mm。</p>
78	六头煲仔炉（燃气）	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、炉台面板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、炉侧板及炉背板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>4、炉体骨架：镀锌免焊骨架。</p> <p>5、炉脚：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调式子弹脚。</p> <p>6、附件：文华炉头，带熄火安全保护装置，可抽取式接油盘。</p> <p>7、尺寸：1200mm*1000mm*800mm，±30mm。</p>
79	双头单尾小炒炉（燃气）	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、灶台面及水围基板厚度：≥1.2mm，灶台面整体冲压成型，内衬防火隔热石棉布≥3mm。</p> <p>3、灶侧板及灶背板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>4、灶体骨架：灶体骨架采用50mm*50mm全镀锌角钢骨架，厚度≥5mm。</p> <p>5、灶脚：采用Φ50mm无缝钢管，厚度≥3mm，带304不锈钢管外套，配可调节高度子弹脚。</p>

		<p>6、前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头。</p> <p>7、球墨整体炉盆/泥炉塘。</p> <p>8、炉头：球墨铸铁内胆，不锈钢外壳，带熄火保护、电子打火，一键启动。</p> <p>9、尺寸：1800mm*1000mm*800mm，±30mm。</p>
80	炉拼台1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、加强筋板材厚度：≥1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>4、立柱：φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：250mm*1350mm*800mm，±30mm。</p>
81	炉拼台2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、加强筋板材厚度：≥1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>4、立柱：φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：300mm*1000mm*800mm，±30mm。</p>
82	炉拼台3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、加强筋板材厚度：≥1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>4、立柱：φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：300mm*1350mm*800mm，±30mm。</p>
83	厨房设备 灭火系统1	<p>1、箱体全身采用304不锈钢材质，自带单瓶组6-8个喷嘴，3-8秒内快速灭火，且20分钟内不复燃，保护灶台3-5米箱体，单瓶组480mm*600mm*220mm，±30mm。</p> <p>2、灭火产品为无色，无味，无毒，无腐蚀性灭火药剂，单瓶10L，有效期≥3年。</p> <p>3、本装置具有自动探测，自动实时灭火功能，也可手动紧急启动功能。</p> <p>4、本装置灭火喷射时间：≥25s，喷射延迟时间≥1.5s，喷嘴工作压力≥0.65MPa，冷却水喷嘴工作压力0.1MPa。</p> <p>5、雾化喷头喷洒面积：≥7800cm<sup>2</sup></p>

84	厨房设备 灭火系统2	<p>1、箱体全身采用不锈钢材质，自带双瓶组16-18个喷嘴,3-8秒内灭火，且20分钟内不复燃，保护灶台3-5米箱体。</p> <p>▲2、提供投标产品证明材料：（1）、提供国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的食用油专用灭火剂检测报告复印件（检测内容必须有无色透明液体及急性经口毒性试验内容）。（2）、当油锅发生火灾时，设备自动启动，灭火时间≤1.2s。火焰熄灭后，20分钟内未出现复燃，提供国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的检测报告复印件；（3）、灭火装置配有机械式水流阀，该装置启动同时打开机械水流阀联动，提供机械式水流控制阀食品接触级国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的检测报告复印件；（4）、厨房自动灭火装置药剂管线：（4.1）厨房自动灭火装置药剂管线进行气密性试验，试验压力1.0MPa，试验温度20℃，保持时间5分钟，管线、管件及喷头各部位均未出现气泡，提供国家认可的第三方检测机构出具的符合GB/T12137-2015《气瓶气密性试验方法》的合法有效的检测报告复印件；（4.2）启动管线、药剂管线经碳伤渗透试验，验收结果符合NB/T47013.5-2015检测标准，验收等级≥1级，提供国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的检测报告复印件；（4.3）灭火剂管道组件通过中性盐雾试验抗热老化试验，提供国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的检测报告复印件；（5）、自动灭火装置喷嘴帽需要满足ROHS6项有毒有害物质检测，检测结果不含有铅(Pb)、镉(Cd)、汞(Hg)、六价铬(Cr6+)、多溴联苯(PBB)等有害物质，检测结果需未检出，提供国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的检测报告复印件；（6）、厨房灭火装置金属喷头保护帽：提供灭火装置金属喷头保护帽高低温测试符合GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008检测依据，提供国家认可的第三方检测机构出具的合法有效的检测报告复印件。</p>
85	双层墙架1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：1200mm*350mm*600mm，±30mm。</p>

86	双层墙架2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：1300mm*350mm*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
87	双层墙架3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：1400mm*350mm*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
88	双层墙架4	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：1500mm*350mm*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
89	双层墙架5	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：1800mm*350mm*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
90	双层墙架6	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：1850mm*350mm*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
91	双层墙架7	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：2400*350*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
92	双层墙架8	<p>★1、材质：食品级304#不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、用膨胀螺栓固定于墙面。</p> <p>4、尺寸：3000mm*350mm*600mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
93	蛋品清洗机	<p>1、功率/电压：0.75KW/220V。</p> <p>2、一次放入：<math>\geq 12</math>枚。</p> <p>3、产量：<math>\geq 1800</math>个/小时。</p> <p>4、材质：不锈钢。</p> <p>5、尺寸：1100mm*550mm*350mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
94	四层栅格	<p>1、材质：食品级304不锈钢。</p>

	层架1	<p>2、主横管架：38mm*25mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm不锈钢矩管。</p> <p>3、横向隔条：30mm*15mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi</math>38mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1200mm*500mm*1500mm，<math>\pm</math>30mm。</p>
95	四层栅格层架2	<p>1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、主横管架：38mm*25mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm不锈钢矩管。</p> <p>3、横向隔条：30mm*15mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并打磨抛光。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi</math>38mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1500mm*500mm*1500mm，<math>\pm</math>30mm。</p>
96	单星杀鱼台	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>4、连接管：<math>\Phi</math>25mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：<math>\Phi</math>38mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1200mm*800mm*800mm+150mm，<math>\pm</math>30mm。</p>
97	单星水池1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>4、连接管：<math>\Phi</math>25mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：<math>\Phi</math>38mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：800mm*760mm*800mm+150mm，<math>\pm</math>30mm。</p>
98	单星水池2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>4、连接管：<math>\Phi</math>25mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：<math>\Phi</math>38mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1000mm*800mm*800mm+150mm，<math>\pm</math>30mm。</p>
99	大单星浸泡池3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度<math>\geq</math>1.2mm。</p> <p>4、连接管：<math>\Phi</math>25mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：<math>\Phi</math>38mm，厚度<math>\geq</math>1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p>

		6、尺寸：1200mm*800mm*800mm，±30mm。
100	大单星盆水池4	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度≥1.2mm。</p> <p>4、连接管：Φ25mm，厚度≥1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱：Φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸：1200mm*800mm*800mm，±30mm。</p>
101	高压花洒	<p>1、座台式单孔单温花洒、表面抛光镀铬处理。</p> <p>2、陶瓷阀芯、一字手柄。</p> <p>3、横向固定杆长度≥300mm，工作高度≥1300mm。</p> <p>4、打孔尺寸≥25mm，进水接头：外螺纹G1\2，即（4分）。</p> <p>5、不锈钢大弹簧软管，耐热手柄。</p> <p>6、配12寸摇摆龙头，花洒可360度任意扭曲全方位自由喷射。</p>
102	刀具砧板组合保洁柜1	<p>1、规格：≥650mm*550mm*1500mm；容积：≥340L，摆放刀数量≥10把，摆放砧板数量≥5个；功率：≥950W。</p> <p>2、消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒；中温隐藏发热体热风循环烘干，烘干温度≤60度。</p> <p>3、上下双门，全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门加玻璃透视窗。</p>
103	刀具砧板组合保洁柜2	<p>1、规格：≥1200mm*550mm*1500mm；容积：≥600L，摆放刀数量≥20把，摆放砧板数量≥8个，带独立毛巾挂架；功率：≥1250W。</p> <p>2、消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒；中温隐藏发热体热风循环烘干，烘干温度≤60度。</p> <p>3、左右开门，4门，全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门加玻璃透窗。</p>
104	肉丝肉片机	<p>1、用途：能将各种鲜肉一次性切成片（丝）条状。</p> <p>2、特性：刀具组设计为悬臂式，可拆卸、清洗，并能更换刀组，加装紧急开关和安全开关，底部设有脚轮。</p> <p>3、机器尺寸：520mm×520mm×850mm（±5%）。</p> <p>4、入料口尺寸：140mm×60mm（±5%）。</p> <p>5、切条尺寸范围：2.5—40（mm）（可选配刀具）。</p> <p>6、产量：≥500kg/h。</p>

		<p>7、电源：380V 三相。</p> <p>8、功率：≥1KW。</p>
105	斩拌机	<p>1、规格：899mm*707mm*926mm（±5%）；电功率：≥1.5Kw 380V/220V/ 50Hz。</p> <p>2、斩刀转速：≥1440r/min；斩锅转速：≥12r/min。</p> <p>3. 容量：≥10kg。</p> <p>4. 一键启动，食材加工大小可自由掌握，适用于各种面食馅料、小料、佐料斩碎。</p>
106	绞切肉机	<p>★1、机身材质：外壳采用304不锈钢制作，机内凡接触食物的零部件均采用符合食品卫生标准的材质制作，采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求。</p> <p>2、尺寸：640mm*470mm*850mm（±5%），重量：≥100kg，电机参数：铜芯电机，绞肉转速：≥350r/min；切肉转速：≥460r/min。</p> <p>3、肉片产量：≥520kg/h。</p> <p>4、绞肉产量：≥185kg/h。</p> <p>5、肉丝产量：≥260kg/h。</p> <p>6、功率：≥220V/2*1.8KW。</p> <p>7、双电机，绞切两用，绞肉总成可拆卸。</p>
107	全能切菜机	<p>1、用途：可将根茎类蔬菜切成丁、片、丝状；也可将叶菜类蔬菜切成丝、片、段状或切成馅状。特性：本机为双头型切菜机，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（随机附送参数表）。</p> <p>2、整机采用全不锈钢制造。</p> <p>3、成品形状：片、丝、丁、段、馅。</p> <p>4、机器尺寸：1200mm×550mm×1300mm（±5%）。</p> <p>5、切长度：1—60mm(可调)。</p> <p>6、叶菜部输送皮带宽：120 mm（±5%）。</p> <p>7、产量：300—1000kg/h。</p> <p>8、电源：220V 单相。</p> <p>9、马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带)。</p> <p>10、机器重量：≥135kg。</p>

		▲11、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（尺寸可任意挑选）。
108	土豆脱皮机	1、尺寸:850mm*600mm*1100mm（±5%）。 2、功率:≥1kw；电压:380V/220V。 3、效率:≥750kg/h。
109	四层冲孔层架1	★1、材质:食品级304不锈钢。 2、层板板材厚度:≥1.2mm,冲孔。 3、立柱:φ38mm,厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 4、尺寸:1200mm*500mm*1500mm,±30mm。
110	四层冲孔层架2	★1、材质:食品级304不锈钢。 2、层板板材厚度:≥1.2mm,冲孔。 3、立柱:φ38mm,厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。 4、尺寸:1500mm*500mm*1500mm,±30mm。
111	商用冷柜（风冷冷藏柜）	1、尺寸:≥1200mm*700mm*1900mm；温度:+10℃~-1℃； 电源:220V50Hz,功率:≥320W；门数:四门或者双门。 2、门板、侧板、内板食品级304不锈钢。 ，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个,可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统,无需接地漏。 3、制冷系统:使用环保冷媒,全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡,柜体厚度≥50mm；前置出风口。 ▲4、产品技术要求:产品符合GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容试验和测量技术电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626. 电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验、GB/T 2423.3-2016环境试验第2部分:试验方法 试验Cab:恒定湿热试验、GB/T 2423.17-2008 电工电子产品环境试验 第2部分 试验方法 试验Ka 盐雾等技术标准（即检验检测合格）；提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件佐证本条参数。

		<p>▲5、蒸发器类型：风冷；净容积：≥860L；冷柜间室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤2.7kwh/24h，提供能源效率检测报告复印件佐证参数。</p>
112	商用冷柜 (风冷冷冻柜)	<p>1、尺寸：≥1200mm*700mm*1900mm；温度：-10℃~-18℃；电源：220V50Hz，功率：≥500W；门数：四门或者双门。</p> <p>2、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm；前置出风口。</p> <p>▲4、产品技术要求：产品符合GB/T 17626.2-2018 电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.4-2018电磁兼容试验和测量技术电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容试验和测量技术浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度、短时中断和电压变化的抗扰度试验、GB/T 17626. 电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验、GB/T 2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验、GB/T 2423.17-2008 电工电子产品环境试验 第2部分 试验方法 试验Ka 盐雾等技术标准（即检验检测合格）；提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件佐证本条参数。</p> <p>▲5、蒸发器类型：风冷；净容积：≥860L；带融霜加热；冷柜间室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）标准下，总能量消耗：≤7.0kwh/24h，提供能源效率检测报告复印件佐证参数。</p>
113	三层餐车	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、层板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、加强筋板材厚度：≥1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>4、脚轮：2个静音定向轮，2个静音带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸：800mm*500mm*900mm，±30mm。</p>
114	单头大锅	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p>

	灶	<p>2、灶台面及水围基板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，灶台面整体冲压成型，内衬防火隔热石棉布<math>\geq 3\text{mm}</math>。</p> <p>3、灶侧板及灶背板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>4、灶体骨架：灶体骨架采用<math>50\text{mm} \times 50\text{mm}</math>全镀锌角钢骨架，厚度<math>\geq 5\text{m}</math>。</p> <p>5、灶脚：采用<math>\varnothing 50\text{mm}</math>无缝钢管，厚度<math>\geq 3\text{mm}</math>，带304不锈钢管外套，配可调节高度子弹脚。</p> <p>6、前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头。</p> <p>▲7、带熄火保护、电子打火，一键启动。</p> <p>8、尺寸：<math>1350\text{mm} \times 1350\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
115	双头大锅灶	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、灶台面及水围基板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，灶台面整体冲压成型，内衬防火隔热石棉布<math>\geq 3\text{mm}</math>。</p> <p>3、灶侧板及灶背板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>4、灶体骨架：灶体骨架采用<math>50\text{mm} \times 50\text{mm}</math>全镀锌角钢骨架，厚度<math>\geq 5\text{m}</math>。</p> <p>5、灶脚：采用<math>\varnothing 50\text{mm}</math>无缝钢管，厚度<math>\geq 3\text{mm}</math>，带304不锈钢管外套，配可调节高度子弹脚。</p> <p>6、前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头。</p> <p>▲7、带熄火保护、电子打火，一键启动。</p> <p>8、尺寸：<math>2400\text{mm} \times 1350\text{mm} \times 800\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
116	封墙钢	<p>1、采用304不锈钢，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢制作。</p> <p>2、长度：<math>17200\text{mm}</math>，高度<math>1900\text{mm}</math>（<math>\pm 5\text{mm}</math>）。</p>
117	单通移门挂墙柜	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板，内衬<math>\geq 20\text{mm}</math>木工板并加固槽体焊接。</p> <p>3、围板及门板采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板。</p> <p>4、柜内活动层板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板加固形焊接组合。（单面吊装滑门）。</p> <p>5、人的肢体所能接触处作全部回边、倒钝、无锐边、毛刺。</p> <p>6、尺寸：<math>1200\text{mm} \times 350\text{mm} \times 600\text{mm}</math>，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
118	饼盘车	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p>

		<p>2、层数：≥15层，隔物架板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、立柱：30mm*30mm，厚度≥1.2mm的方形钢管。</p> <p>4、脚轮：4个万向轮，其中2个带刹车。</p>
119	双缸电炸炉连柜座	<p>1、电压：380V。</p> <p>2、功率：≤25KW。</p> <p>3、炸缸容积：≥（14L-16L）*2。</p> <p>4、采用温控器调节温度。</p> <p>5、带限温装置，超温保护功能，手动复位。</p> <p>6、内设置隔热板。</p> <p>7、温度范围：50℃~190℃。</p> <p>8、台面采用304不锈钢，厚度≥1.2mm板材拉伸，表面没有焊接打磨痕迹。</p> <p>9、尺寸：≥800mm*900mm*900mm。</p>
120	单门醒发箱	<p>1、规格：单门 36 盘，醒发温度50℃。</p> <p>2、电压：220V/50Hz；功率：≥2.0KW。</p> <p>3、重量：≥135 kg。</p> <p>4、尺寸：820mm*1200mm*2100mm ， ±30mm。</p> <p>5、采用喷水喷蒸汽加湿不受冷热影响。</p>
121	电饼铛	<p>1、外形尺寸：700mm*850mm*970mm， ±30mm。</p> <p>2、电压：380V，功率：≥5KW。</p> <p>3、外壳采用食品级304不锈钢制作，柜式机身，上下档温度单独控制。</p>
122	三层六盘电烤箱	<p>1、电压：380V/50Hz三相四线+地线，功率：≥19KW。</p> <p>2、尺寸：≥1310mm*1170mm*1760mm，内膛尺寸：≥890mm*750mm*230mm。</p> <p>3、总容量≥350L。</p> <p>4、系统：采用高智能微电脑控制技术。</p> <p>5、采用镀铝板，无害，耐高温不变形。</p> <p>6、按键（微电脑）式面板控制，数字显示，可储存数据。</p>
123	面粉车	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、车身板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、活动式盖板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>4、配4个活动式脚轮。</p> <p>5、尺寸：500mm*500mm*500mm， ±30mm。</p>

124	不锈钢和面操作台	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、带有层板、围板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 38\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1800mm*800mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
125	包子馒头成型机	<p>1. 外壳及接触食品部分均由304不锈钢制造,采用变频变速调控。</p> <p>2. 成型系统; 采用高分子材质成型盘不易磨损, 不粘面, 配合刀块张合彻底防止包子成型堵面现象。</p> <p>3. 出面系统: 本机采用双蛟龙卧式平推出面方式。</p> <p>▲4. 出馅系统: 立式馅蛟龙结合偏心馅泵同步拨挤馅料方式。并且馅管采用透明可视设计。</p> <p>5. 可生产不同馅料的包子, 方馒头, 夹心小馒头等, 制品大小可调。</p> <p>6. 功率/电压: 2.2kw/220v。</p> <p>7. 产量<math>\geq 1800</math>个/小时。</p> <p>8. 外形尺寸1900mm*700mm*1450mm, <math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
126	卧式和面机	<p>1、尺寸：<math>\geq 950\text{mm} \times 700\text{mm} \times 950\text{mm}</math>。</p> <p>2、功率：2KW/380V。</p> <p>3、生产效率：<math>\geq 400\text{kg/h}</math>。</p> <p>4、容量：<math>\geq 50\text{kg}</math>。</p> <p>5、和面桶为304食品级不锈钢，双向开关，实心蛟龙，带防尘保护盖。</p>
127	搅拌机	<p>1、规格：容量<math>\geq 60</math>升（标配 配1桶1球1推车）。</p> <p>2、尺寸：<math>\geq 750\text{mm} \times 850\text{mm} \times 1300\text{mm}</math>。</p> <p>3、电压：380V/50Hz（三相）；功率：<math>\geq 3\text{KW}</math>。</p> <p>4、搅拌桶为304食品级不锈钢。</p>
128	压面机	<p>1、电压：220V/380V，频率：50Hz，功率：<math>\geq 1.5\text{KW}</math>。</p> <p>2、滚转速：<math>\geq 125\text{r/min}</math>。</p> <p>3、滚筒长度：300 mm。</p> <p>4、压面辊直径：<math>\geq 113\text{mm}</math>。</p> <p>5、压面调厚度：1~18mm。</p> <p>6、产能：<math>\geq 200\text{kg/h}</math>。</p> <p>7、重量：<math>\geq 140\text{kg}</math>。</p>

		8、尺寸：600mm*750mm*1120 mm（±5%）。
129	可倾斜燃气锅	<p>1、天然气耗量 ≤ 8m<sup>3</sup>/h。</p> <p>2、容量：≥300L。</p> <p>3、锅内直径：≥1000mm。</p> <p>4、锅内深度：≥550mm。</p> <p>▲5、采用304不锈钢制造，微电脑控制，锅体一次冲压成型的不锈钢封头，电子打火，炉头进气管采用波纹管；燃烧机加热，配风机，热效率高达85%以上。倒水口采用304优质不锈钢，人性化的倾斜调节器设计；配熄火保护装置，内锅体、外保温、支架均为不锈钢。</p>
130	三门海鲜蒸柜(燃气)	<p>1、系统控制微电脑集成控制，控制系统双系统设计(一用一备)。</p> <p>2、上汽时间≤150秒左右。</p> <p>3、安全装置：保护设计，缺水、断电断气熄火保护。</p> <p>4、结构设计：抽拉式，燃烧器可独立拆卸。</p> <p>5、操作方便一键启动，即开即关。</p> <p>6、智能化设计每一层可独立设定时间，温度可独立显示。</p> <p>7、额定热负荷：≥46KW。</p> <p>8、蒸汽温度：≥105℃。</p> <p>9、尺寸：1200mm*880mm*1820mm，±30mm。</p>
131	热风循环高温食具消毒柜	<p>1、双门，全不锈钢外壳，整体发泡；外形参数：≥宽1300mm*厚650mm*高1950mm，容积：≥800L，功率：≥3KW；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，热风循环；子弹头柜脚；带独立温度显示器。</p> <p>▲2、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值&gt;5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值&gt;4.5，是合格的二星级消毒柜；提供第三方检测机构出具的检验报告佐证本条参数。</p> <p>▲3、产品符合GB/T 17626.2-2018、GB/T17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626. GB/T 2423.3-2016、GB/T 2423.17-2008术标准（即检验检测合格）；提供由第三方检测机构出具带CMA或CNAS标识的检验</p>

		<p>检测报告复印件佐证参数。</p> <p>★4、符合《国家卫生健康委办公厅关于全国消毒产品网上备案信息服务平台上线的通知》(国卫办监督函(2018)864号)要求;符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求。</p>
132	推车式消毒柜	<p>1、尺寸:1580mm*910mm*2000mm,±30mm。</p> <p>2、功率:≥7.5KW;电压:220V。</p> <p>3、容积:≥770*2L。</p> <p>4、温度范围:20~150℃。</p> <p>5、整机重量:≥300kg。</p> <p>6、层架承重:≥30kg/层。</p> <p>7、采用推车式,150℃高温杀菌,每层大小框设计。</p>
133	四门碗柜	<p>★1、材质:食品级304不锈钢。</p> <p>2、柜身、层板、加强筋板材厚度:≥1.2mm,层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>3、厚度≥1.2mm不锈钢吊装式滑门,左右推拉式结构,隔物层≥4层。</p> <p>4、立柱:Φ≥50mm,厚度≥1.2mm不锈钢圆管,配可调节高度子弹脚。</p> <p>5、尺寸:1200mm*500mm*1800mm,±30mm。</p>
134	多功能拖把保洁柜	<p>1、材质:食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板采用≥1.2mm不锈钢磨砂板,内衬≥20mm木工板并加固槽体焊接。</p> <p>3、围板及门板采用≥1.2mm不锈钢磨砂板。</p> <p>4、柜内活动层板≥1.2mm不锈钢磨砂板加固形焊接组合;柜内附带拖把挂钩。</p> <p>5、人的肢体所能接触处作全部回边、倒钝、无锐边、毛刺。</p> <p>6、尺寸:1200mm*400mm*1800mm,±30mm。</p>
135	拖把池	<p>★1、材质:食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板板材厚度:≥1.2mm。</p> <p>3、星盆斗板材厚度:≥1.2mm。</p> <p>4、连接管:Φ25mm,厚度≥1.2mm的圆形钢管。</p> <p>5、立柱:Φ38mm,厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>6、尺寸:1200mm*600mm*600mm,±30mm。</p>

136	筷勺清洗机	<p>1、尺寸：810mm*700mm*1310mm，±30mm。</p> <p>2、功率：12kW/380V/50HZ。</p> <p>3、洗涤量：≥4000-6000（筷、勺）。</p> <p>4、含有自动加水、自动加热、达到温度后自动保持等待洗涤功能。</p> <p>5、将未清洗的筷子、勺子装筐，推入机器内部进行清洗（每小格容量：筷子不少于30双，一整筐可容纳500-600双，勺子不少于200个）。</p> <p>6、可分别控制操作对筷子或勺子进行消毒清洗。</p> <p>7、有进度显示屏显示当前水温及清洗进度状态。</p>
137	收碗车	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、层板板材厚度：≥1.2mm。</p> <p>3、加强筋板材厚度：≥1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。</p> <p>4、脚轮：2个静音定向轮，2个静音带刹车万向轮。</p> <p>5、尺寸：800*500*900mm，±30mm。</p>
138	拼板	<p>1、材质：304不锈钢，厚度≥1.2mm。</p> <p>2、尺寸：500mm*500mm，±30mm。</p>
139	双孔收餐工作台	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm，台面开≥350mm的残渣孔。</p> <p>3、加强筋板材厚度：≥1.2mm，面板下使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、立柱：φ38mm，厚度≥1.2mm圆形钢管配不锈钢可调脚。</p> <p>5、尺寸：1500mm*800mm*800mm，±30mm。</p>
140	长龙洗碗机 (蒸汽加热)	<p>1、尺寸≥6100mm*875mm*2000mm，电加热总功率≤35KW，洗涤量：4000-6300碟/小时（六寸碟），蒸汽加热。</p> <p>2、配置：预洗+主洗+清洗+高温漂洗+烘干（含内置智能分配器）。</p> <p>3、主洗水温：60-75℃；漂洗水温：80-95℃。</p> <p>4、传动系统、设备支承、护板、水缸、喷嘴、电箱，所有螺丝钉等材质均为食品级304不锈钢，不锈钢方通要求厚度≥2mm，水缸板厚：≥2mm，护板厚≥2mm。</p> <p>5、发热管材质：SUS316材质不锈钢发热管。</p> <p>6、光电感应装置：入口台配有光电开关，无餐具进入会自</p>

		<p>动暂停运行；出口台配有光电开关和机械开关。</p> <p>7、智能触摸屏可编程控制系统，进水状态、加热状态、运行状态显示，自动进水自动加热。</p> <p>8、传送链条：采用尼龙、连接不锈钢片及不锈钢链条钩制作，有效洗涤宽度<math>\geq 640\text{mm}</math>，不锈钢连接片采用食品级304不锈钢，厚度<math>\geq 2.0\text{mm}</math>厚不锈钢制作。</p>
141	垃圾桶	<p>1、塑料制成，活动脚轮。</p> <p>2、容量：<math>\geq 168\text{L}</math>。</p>
142	软水机	<p>1、进水压力：<math>0.15\sim 0.6\text{MPa}</math>；进水温度：<math>5\sim 50^{\circ}\text{C}</math>。</p> <p>2、尺寸：<math>250*450*1100\text{mm}</math>（<math>\pm 30\text{mm}</math>）。</p> <p>3、软化水出水量：<math>\geq 1\text{m}^3/\text{h}</math>；配套：工业盐<math>\geq 100\text{kg}</math>。</p>
143	蒸汽发生器	<p>1、燃气类型：天然气</p> <p>2、额定燃气压力(Pa) 2800/2000（分别对应以上气种）</p> <p>3、单模块有效容积(L) <math>\leq 30</math></p> <p>4、点火方式：脉冲点火</p> <p>5、适用水压(Mpa) <math>0.05\sim 0.6\text{mpa}</math></p> <p>6、额定电压 AC220V/50Hz</p> <p>7、蒸汽出口规格：<math>\geq \text{DN}40</math>法兰</p> <p>8、进水口规格：<math>\geq \text{DN}15</math>外牙</p> <p>9、进气口规格：<math>\geq \text{DN}30</math>外牙</p> <p>10、排污口规格：<math>\geq \text{DN}25</math>外牙*3</p> <p>11、排气管管径(mm) 155mm—160</p> <p>12、电功率(W) 2010</p> <p>13、蒸汽压力 (mpa) <math>\geq 0.4\text{mpa}</math></p> <p>14、蒸汽温度 (<math>^{\circ}\text{C}</math>) 100-150</p> <p>15、额定热负荷 (kW) <math>\geq 150</math></p> <p>16、燃烧器规格 30单元火排*3</p> <p style="padding-left: 2em;">天然气 ((kg/h)) <math>\geq 200</math></p> <p style="padding-left: 2em;">天然气 (<math>\text{m}^3/\text{h}</math>) <math>\geq 15</math></p> <p>外形尺寸 <math>\geq 1500\text{mm}*650\text{mm}*1800\text{mm}</math></p> <p>净重 <math>\geq 280\text{kg}</math></p> <p>备注：包含现场蒸汽管路建设</p>
144	收餐柜	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，台面开<math>\geq 350\text{mm}</math>的残渣孔，以便将</p>

		<p>剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。</p> <p>3、层板、围板、加强筋板材厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；</p> <p>4、柜体立柱：<math>\phi 38\text{mm}</math>不锈钢圆管，厚<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，配重力可调脚，配手推车，带2个定向轮，2个带刹车万向轮</p> <p>5、尺寸：1500mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
145	电扒炉连柜座	<p>1、功率：<math>\geq 12\text{KW}/380\text{V}</math>，尺寸：700*700*800mm</p> <p>2、台面采用食品级304不锈钢，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>板材拉伸，表面没有焊接打磨痕迹，烟囱使用黑钛金钣金加工</p> <p>3、采用温控器调节温度，用以控制电热管的发热温度。配置抽拉式活动的盛油盆，设置隔热板，需20分钟内就能加热到最高使用温度300℃。</p> <p>4、温度范围：50℃~300℃</p>
146	不锈钢平台柜1	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢门，与左右设备样式对应。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：500mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
147	不锈钢平台柜2	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢门，与左右设备样式对应。</p> <p>5、立柱：<math>\phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：580mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
148	不锈钢平台柜3	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板内衬厚度<math>\geq 15\text{mm}</math>的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢门，与左右设备样式对应。</p>

		<p>5、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：600mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
149	不锈钢平台柜4	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm的木工板；</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢门，与左右设备样式对应。</p> <p>5、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：700mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
150	不锈钢平台柜5	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm的木工板。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢门，与左右设备样式对应。</p> <p>5、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：800mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
151	不锈钢平台柜6	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板板材厚度：≥1.2mm，面板内衬厚度≥15mm的木工板；</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：≥1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。</p> <p>4、不锈钢门，与左右设备样式对应。</p> <p>5、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p>6、尺寸：1000mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
152	单头汤炉 (燃气)	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板采用≥1.2mm不锈钢磨砂板制作，侧板、背板、前挡板为≥1.2mm。</p> <p>3、炉架采用≥40mm*40mm镀锌炉架，采用角钢加固，炉面下为防火隔热材料，内衬面板、炉膛采用A3黑钢板。</p> <p>4、炉脚为Φ50mm，厚度≥1.2mm全钢可调子弹脚。</p> <p>5、能源种类：天然气（2000Pa）。</p> <p>6、尺寸：700mm*700mm*800mm，±30mm。</p>

153	六格臊子保温池	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、围板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>5、配发热管3KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）；</p> <p>6、尺寸：1100mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
154	四格保温售饭工作柜	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；层板下使用加强筋焊接加固，不锈钢掩门结构，隔物层共1层。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>5、配发热管3KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）。</p> <p>6、尺寸：1500mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
155	五格保温售饭工作柜	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；层板下使用加强筋焊接加固，不锈钢掩门结构，隔物层共1层。</p> <p>4、立柱：<math>\Phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>的圆形重力调节脚。</p> <p>5、配发热管3KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）。</p> <p>6、尺寸：1800mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
156	双头煮面炉（燃气）	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢磨砂板制作，侧板、背板、前挡板为<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、炉架采用<math>\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}</math>镀锌炉架，采用角钢加固，炉面下为防火隔热材料，内衬面板、炉膛采用A3黑铁板。</p> <p>4、炉脚为<math>\Phi 50\text{mm}</math>，厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>全钢可调子弹脚。</p> <p>5、能源种类：天然气（2000Pa）。</p> <p>6、尺寸：1200mm*700mm*800mm，<math>\pm 30\text{mm}</math>。</p>
157	保温售饭柜	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、台面板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>。</p> <p>3、层板、围板、门板、加强筋板材厚度：<math>\geq 1.2\text{mm}</math>；层板</p>

		<p>下使用加强筋焊接加固，不锈钢掩门结构，隔物层共1层。</p> <p>4、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p>5、配发热管3KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）。</p> <p>6、尺寸：1800mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
158	暖饭车	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、柜体板材厚度：≥1.2mm，双层结构。</p> <p>3、柜体内置发热管，外置温控感应定时开关，温度范围可调；</p> <p>4、立柱：Φ50mm，厚度≥1.2mm的圆形重力调节脚。</p> <p>5、电压/功率：220V/3KW。</p> <p>6、尺寸：700mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
159	蒸包炉（燃气）	<p>★1、材质：食品级304不锈钢。</p> <p>2、面板采用≥1.2mm不锈钢磨砂板制作，侧板、背板、前挡板为≥1.2mm。</p> <p>3、炉架采用≥40mm*40mm镀锌炉架，采用角钢加固，炉面下为防火隔热材料，内衬面板、炉膛采用A3黑铁板。</p> <p>4、炉脚为Φ50mm，厚度≥1.2mm全钢可调子弹脚。</p> <p>5、能源种类：天然气（2000Pa）。</p> <p>6、尺寸：800mm*700mm*800mm，±30mm。</p>
160	商用冷柜（风冷双门展示柜）	<p>1、尺寸：≥1200mm*700mm*1950mm；温度：+10℃~-1℃；电源：220V50Hz，功率：≥320W；门数：双门。</p> <p>2、双层钢化玻璃门；侧板、内板均为食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；配锁；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏。</p> <p>3、制冷系统：使用环保冷媒，全铜冷凝器、蒸发器；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm；前置出风口，整体发泡，柜体厚度≥50mm。</p>
161	星盆水龙头	<p>1、座台式单孔单温，材质为铅铜铸造，表面抛光镀铬处理。</p> <p>2、配1/4转陶瓷阀芯一字型手柄。</p> <p>3、鹅颈水嘴≥200mm，铜管厚度≥2.0mm，360度可旋转。</p> <p>4、开孔尺寸≥25mm。</p> <p>5、总高度≥360mm，出水口距台面 230mm（±30mm）。</p>

162	脚踏式水龙头开关	<ol style="list-style-type: none"> <li>脚踏式单孔单温、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理。</li> <li>鹅颈水嘴<math>\geq 150\text{mm}</math>，不锈钢管厚度<math>\geq 2.0\text{mm}</math>，360度可旋转。</li> <li>脚踏阀安装面长度：70mm，宽：45mm（<math>\pm 10\text{mm}</math>）。</li> <li>水龙头开孔：30mm（<math>\pm 5\text{mm}</math>）。</li> </ol>
163	风幕机支架	<ol style="list-style-type: none"> <li>与本项目采购的风幕机1、风幕机2、风幕机3配套</li> </ol>
164	生铁大锅	<ol style="list-style-type: none"> <li>反边生铁大锅，尺寸：<math>\phi 1000\text{mm}</math>（<math>\pm 5\text{mm}</math>）</li> </ol>
165	份数盆带盖1	<ol style="list-style-type: none"> <li>304不锈钢制作 规格：1/1*150mm（<math>\pm 5\text{mm}</math>）</li> </ol>
166	份数盆带盖2	<ol style="list-style-type: none"> <li>304不锈钢制作规格：1/2*150mm（<math>\pm 5\text{mm}</math>）</li> </ol>
167	汤桶	<ol style="list-style-type: none"> <li>采用304不锈钢制作，配套矮汤炉 规格：<math>\phi 500\text{mm}</math>（<math>\pm 5\text{mm}</math>）</li> </ol>
168	蒸饭盘	<ol style="list-style-type: none"> <li>采用304不锈钢制作 尺寸：600mm*400mm（<math>\pm 5\text{mm}</math>）</li> </ol>
169	冲孔盘	<ol style="list-style-type: none"> <li>采用304不锈钢制作 尺寸：600mm*400mm（<math>\pm 5\text{mm}</math>）</li> </ol>
170	壁挂风扇	<ol style="list-style-type: none"> <li>电压/功率：220V/320W</li> <li>电机转速：<math>\geq 1400\text{r/min}</math></li> <li>扇叶直径：<math>\geq 650\text{mm}</math></li> <li>尺寸：<math>\geq 680\text{mm} \times 1380\text{mm}</math></li> </ol>
171	燃气热水器	<ol style="list-style-type: none"> <li>给排水方式：强制排气式。</li> <li>适用水压范围：0.02-1.0mpa。</li> <li>最低启动水流量：2.5L/min。</li> <li>额定热负荷：30KW。</li> <li>额定供气压力：2000pa。</li> <li>额定电功率：35W。</li> <li>其他配置：熄火保护、水压保护、过热保护、防干烧保护、漏电保护、烟道阻塞保护、防冻保护。</li> <li>主要配置：无氧铜水箱、水气双调、无极变升。</li> </ol>
172	油烟净化一体机1	<ol style="list-style-type: none"> <li>尺寸：38.8m*1.5m*1m（<math>\pm 5\%</math>）。</li> <li>电子静电净烟原理，不锈钢电离器，使气体离子化，强电场使颗粒物带电，成为带电颗粒，铝合金集成器使粒子</li> </ol>

	<p>撞击至收集电板而被收集电极吸附。</p> <p>3、能有效收集大于0.1微米的颗粒。</p> <p>4、UV除味处理，油烟经过UV灯管时，形成小的油脂分子，油烟中的油被光解氧化，能去除烟道异味。</p> <p>5、设备采用顶部散热、隔热方式。</p> <p>6、高压电源的电压电流可独立自动控制、调节。</p> <p>7、处理风量（m<sup>3</sup>/h）Q≥4000，电源3相380V/50HZ，净化率≥95%，材质采用≥2.0mm钢板，配紫外线灯管≥120W，产生臭氧和紫外线无异味。</p> <p>8、配备粘动态屏蔽滤油盘。</p> <p>9、采用智能控制触摸面板逐级启动，实时显示各级净化运行状态。</p> <p>10、收集、净化、输送集于一体。</p>
173	<p>油烟净化一体机2</p> <p>1、尺寸：38.8m*1.3m*1m（±5%）。</p> <p>2、材质采用≥2.0mm钢板制作，配紫外线灯管≥120W，产生臭氧和紫外线无异味。</p> <p>3、铝合金集成器使粒子撞击至收集电板后被收集电极吸附。</p> <p>4、能收集大于0.1微米的颗粒；UV除味处理，油烟经过UV灯管时，形成小的油脂分子，油烟中的油被光解氧化，能去除烟道异味；设备采用顶部散热、隔热方式，可达到油烟、粉尘、高温、雨水都进入不了控制箱；高压电源的电压电流可独立自动控制、调节；处理风量（m<sup>3</sup>/h）Q≥4000，电源3相380V/50HZ；配备粘动态屏蔽滤油盘；采用智能控制触摸面板逐级启动，实时显示各级净化运行状态；收集、净化、输送集于一体。</p> <p><b>▲5、提供投标产品证明材料：（1）、所投产品油烟净化效率≥95%，油烟排放浓度≤0.26mg/m<sup>3</sup>，设备本体漏风率≤2.5%，提供国家认可的第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件；（2）、所投产品颗粒物净化效率≥90%，非甲烷总烃净化效率≥83%，臭氧排放浓度&lt;0.01mg/m<sup>3</sup>，提供国家认可的第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件；（3）额定风量：≥4000m<sup>3</sup>/h，额定风量气流阻力≥320pa；粒径分布0.5-0.7（μm），</b></p>

		<p>计径效率 (%) <math>\geq 99.8</math>; 粒径分布 2.2-3.0 (<math>\mu\text{m}</math>), 计径效率 (%) <math>\geq 99.9</math>; 基于颗粒物效率 (ePMx) 的分级 ISOePM1 <math>&gt; 94\%</math>, 容尘量 <math>&gt; 1700\text{g}</math>, 提供国家认可的第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件。</p>
174	油烟净化一体机3	<p>1、尺寸: 38.8m*1m*1m (<math>\pm 5\%</math>)。</p> <p>2、采用 <math>\geq 2.0\text{mm}</math> 钢板, 采用不低于四级净化, 经过四级净化后, 净化率 <math>\geq 95\%</math>, 直排达标, 净烟率 <math>\geq 80\%</math>。收集、净化、输送集于一体, 噪音 <math>\leq 75</math> 分贝。</p> <p>一级净化: 冷凝碰撞原理, 去除大颗粒油烟: 利用气态污染物在不同的温度及压力下, 具有不同的饱和蒸汽压。在降低温度和改变压力的情况下, 凝结出部分污染物, 以达到净化回收 60% 的 5 微米以上油粒的目的。</p> <p>二级净化: 金属过滤装置, 采用多层特殊过滤材质, 在重力和碰撞原理作用下, 分离出杂质与油脂, 且均风散流, 使后端电子静电净化效果更好。</p> <p>三级净化: 电子静电净烟原理, 电子静电器通过静电场的带有油烟的空气净化, 其中油烟颗粒带上静电, 并在电场作用下受力, 而吸附在收集板上, 从而使带有油烟空气分解, 达到净化空气的目的。90% 以上的油烟颗粒被滤除, 能有效收集大于 0.1 微米的颗粒。</p> <p>四级净化: UV 除味原理, UV 灯管有 254nm 和 185nm 两个波段。油烟经过 UV 灯管作用区域时, 254nm 的紫外线将油脂分子链切断, 形成小的油脂分子。同时, 185nm 紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧, 臭氧将油脂分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末, 油烟中的油被光解氧化, 油烟气中的异味也能去除 90% 以上。</p>
175	引风风柜1	<p>1. 进风口尺寸: <math>\geq 900\text{mm} \times 800\text{mm}</math> (<math>\pm 5\%</math>)。</p> <p>2. 出风口尺寸: <math>\geq 500\text{mm} \times 500\text{mm}</math> (<math>\pm 5\%</math>)。</p> <p>3. 风量: <math>9000-13000\text{m}^3/\text{h}</math>, 转速: <math>\geq 980\text{r}/\text{min}</math>。</p> <p>4. 全压: 670-500PA。</p> <p>5. 功率: 5.5KW/380V。</p> <p>6. 采用双吸式蜗壳风机, 钢架柜式结构, 可拆散重装。</p> <p>7. 风机外壳及叶片均采用 <math>\geq 2.0\text{mm}</math> 钢板造成全封闭式, 且里外全面喷塑, 具备防锈蚀保护作用。风机主架均采用槽</p>

		<p>钢与采用（GB/T 706-2016）∠50角钢制造，表面做防腐处理。</p> <p>8、风机顶部对角配有吊环，风机底部配有平行槽钢及四端设有安装孔。</p>
176	引风风柜2	<p>1. 进风口尺寸:1100*960mm（±5%）。</p> <p>2. 出风口尺寸:670*625mm（±5%）。</p> <p>3. 风量:15000-22000m<sup>3</sup> /h。</p> <p>4. 全压:700-550PA。</p> <p>5. 功率: 11KW/380V。</p> <p>6. 采用双吸式蜗壳风机,钢架柜式结构,可拆散重装。</p> <p>7. 风机外壳及叶片均采用≥2.0mm食品级304不锈钢板造成全封闭式,且里外全面喷塑,具备防锈蚀保护作用。风机主架均采用槽钢与采用（GB/T 706-2016）∠50角钢制造,表面做防腐处理。</p> <p>8. 风机顶部对角配有吊环,风机底部配有平行槽钢及四端设有安装孔。</p>
177	引风风柜3	<p>1. 进风口尺寸:≥1300mm*1225mm。</p> <p>2. 出风口尺寸:≥820mm*760mm。</p> <p>3. 风量:34000-48000m<sup>3</sup>/h, 转速: ≥780r/min。</p> <p>4. 全压:800-600PA。</p> <p>5. 功率: 380V/15KW。</p> <p>6. 采用双吸式蜗壳风机,钢架柜式结构,可拆散重装。</p> <p>7、风机外壳及叶片均采用≥2.0mm钢板造成全封闭式,且里外全面喷塑,具备防锈蚀保护作用。风机主架均采用槽钢与采用（GB/T 706-2016）∠50角钢制造,表面做防腐处理。</p> <p>8、风机顶部对角配有吊环,风机底部配有平行槽钢及四端设有安装孔。</p>
178	洗碗间排烟风柜4	<p>1. 进风口尺寸:≥900*800mm。</p> <p>2. 出风口尺寸:≥540*500mm。</p> <p>3. 风量:9000-12900m<sup>3</sup>/h。</p> <p>4. 全压:650-490PA。</p> <p>5. 功率: 380V/4KW。</p> <p>6. 采用双吸式蜗壳风机,钢架柜式结构,可拆散重装。</p>

		<p>7、风机外壳及叶片均采用<math>\geq 2.0\text{mm}</math>钢板造成全封闭式，且里外全面喷塑，具备防锈蚀保护作用。风机主架均采用槽钢与50度角钢制造，表面做防腐处理。</p> <p>8、风机顶部对角配有吊环，风机底部配有平行槽钢及四端设有安装孔。</p>
179	洗碗机集气罩	1、材质： $\geq 2.0$ 钢板，钢板具有防腐蚀功能，与本项目采购的洗碗机配套。
180	风柜支架	1、采用（GB/T 706-2016） $\angle 50$ 角钢制造，双层防腐处理。
181	机械减震器	1、机械减震器，用于风柜减震，承重 $\geq 120\text{kg}$ 。
182	风柜软连接	1、材质：帆布软接。
183	风柜机电启动控制箱	1、内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器、第二次启动装置；通过低电压启动高电压，能对风柜起到，缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电，带变频控制。
184	风管穿墙开孔	1、风管墙体开孔，与排烟风管尺寸配套。
185	不锈钢排烟风管	1、采用厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作；双面压筋加强处理（按实际用量计算）。
186	不锈钢风管管件	1、采用厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作；双面压筋加强处理（按实际用量计算）。
187	风管法兰	1、采用40mm角钢法兰连接盘，按照实际用量结算。
188	风管安装支架	1、采用40mm角钢支架，按照实际用量结算。
189	防火阀	1、材料采用不锈钢板制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面刷防锈漆。
190	止回阀	1、材料采用不锈钢板制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面刷防锈漆。
191	接油盘	1、壳体采用锈钢板制作，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配置油污排放阀。
192	安装辅料	1、密封胶、膨胀螺栓、丝杆。

注：本项目包件一涉及到的标准、规范文件，若有国家最新标准以最新为准。

### ★三、商务要求

(一)原厨房设施设备拆除及搬运要求：中标人须按照采购人要求拆除原厨房设施设备并搬迁至采购人校内指定地点，具体清单如下：

原食堂设施设备拆除搬运清单				
序号	品名	数量	单位	搬运地点
1	电气设备类	57	台	采购人校内指定地点
2	不锈钢制品以及木制柜体	172	台	采购人校内指定地点
3	燃气设备类	23	台	采购人校内指定地点
4	餐桌椅	200	张	采购人校内指定地点
5	抽排系统	6	套	采购人校内指定地点

### (二) 交货期及地点

(1) 交货期限：合同签订之日起 30 天内完成安装调试及培训工作。

(2) 交货地点：中标人送货至采购人指定地点成都工业学院郫都校区（四川省成都市郫都区中信大道二段 1 号）。

### (三) 付款方法和条件

货物验收合格后，中标人须提前向采购人提供合法有效完整的完税发票及凭证资料，因发票不合格或瑕疵给采购人造成的一切损失（包括但不限于税务损失由中标人承担）采购人至收到中标人相关发票、凭证资料以及验收报告之日起三十日完成全额货款的支付结算。

### 3、逾期支付责任：

采购人不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由延迟付款，不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向供应商付款的条件。采购人逾期付款的，依据相关规定承担相关责任。（此条款为采购人的逾期支付责任说明，供应商可不对此条款做响应。）

### (四) 交货、运输要求

1. 交货地点及联系人，供应商负责办理运输和保险，将货物运抵采购人指定地点，有关运输、保险和装卸等一切相关的费用由中标人承担。

2. 中标人应在货物送达到采购人指定地点 7 日前，向采购人提供货物卸车、清点计划（相关内容：合同、设备名称、数量、价格、型号规格、重量、体积等其他必要的说明），并于发运的同时通知采购人。

3. 开箱清点及初步检验时双方应派相关人员参加，凡由于中标人对合同货物

包装不善、标记不明、防护措施不当或在合同货物装箱保管不良，致使合同货物遭到损坏或丢失，中标人应负责更换或补足，并承担由此给采购人造成的一切损失。

4. 本次采购的标的物需要运输，中标人在合同约定的时间内将标的物运输至合同约定地点，中标人自行运输标的物或委托承运人运输的，其损毁、灭失的风险自合同成立时起由中标人承担。

5. 中标人按照约定将标的物运送至采购人指定地点并完成交付的或采购人违反约定不予收取的，标的物损毁、灭失的风险由采购人承担。

#### （五）验收方法及标准

1. 履约验收主体：采购人。

2. 履约验收时间：中标人提起验收后 10 日内。

3. 验收组织方式：自行验收。

4. 履约验收程序：一次性验收。

5. 技术履约验收内容：按照本项目招标文件中技术要求及中标人投标文件进行验收。

6. 商务履约验收内容：按照本项目招标文件中商务要求及中标人投标文件进行验收。

7. 履约验收标准：按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）等有关要求进行验收。

8. 其他要求：验收不合格时，采购人和中标人应协商一致，中标人应根据相关验收证明材料及时补足或更换，费用由中标人自行承担。

#### （六）包装要求

本项目涉及商品包装和快递包装的，按照《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123 号）要求，投标人提供的产品包装和快递包装需符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》相关要求。（提供承诺函并加盖投标人公章）

### 四、其他要求

## 1. 安装调试要求

1.1 投标人将货物运达采购人指定地点后按照采购人确定的方案进行安装、调试等工作。

1.2 投标人严格按照国家相关规范进行安装和调试。

## 2. 售后服务要求

2.1 质保期：2 年（质保期为验收合格之日起开始计算）。

2.2 维修响应速度：2 小时内电话响应指导，如仍然无法排除故障，自接电话起 2 小时内赶到现场维修，12 小时内解除故障（若涉及主要设备更换或者返厂维修的故障排除时间由双方协商确定）。

2.3 售后服务范围：包含所有软件、设备以及相关的辅材等的维护和更换。质量保证期内涉及的人工、设备(含辅材)维护和更换等费用均由投标人承担。质量保证期内，投标人二次维修都不能达到正常使用需求的，投标人提供无条件更换。

## 3. 现场踏勘

投标人于招标文件售卖截止后第一个工作日上午 9：00 至 12：00 前往成都工业学院（四川省成都市郫都区中信大道二段 1 号）**自愿参与**现场踏勘，联系人：赵老师，联系电话：13679040282，交通和费用自理，过时不予接待，未参与踏勘的，不影响投标有效性。

## 4. 保险

4.1 投标人应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护等方面的规定，并根据自身实际情况和项目履约实际情况，购买涉及上述履约风险的对应的保险，保险金额以抵消可能发生的事因发生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任保险金责任，维护保险标的的安全。

4.2 投标人应为本项目提供履约的所有人员按照国家规定购买相关保险。

4.3 投标人自行运输标的物或委托承运人运输的，应为该批货物购买货物运输保险及运输工具航程保险。

## 5. 其他要求

5.1 政府采购合同签订时间及要求：中标人自中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订政府采购合同，中标人在签订采购合同时，应向采购人提供截止合同签订之日的行贿犯罪查询记录（包含中标人名称、法定代表人、主要负责人、

签订合同的授权代表), 以及授权代表在职和社保证明, 未提供的采购人有权拒绝签订采购合同。

5.2 中标人在项目执行过程中定期及时向采购人通告本项目供货的重大事项及其进度。

5.3 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导, 接受采购人的监督。

5.4 政府采购合同文本的主要条款、履约验收等要求严格招标文件约定执行。

5.5 本项目采购过程和合同履行过程中的风险严格按照采购的风险控制管理要求执行。

## 五、项目方案要求

1. 投标人需提供对本项目的实施方案, 方案内容包括: ①供货保证措施、②设备安装调试、③使用培训措施、④质量控制措施、⑤进度保障措施。

2. 投标人需提供对本项目的售后服务方案, 方案内容包括: ①售后质量保证措施、②售后服务响应方式及时间、③售后服务机构和人员配置、④售后跟踪回访机制、⑤售后应急处理措施、⑥设备维保措施。

注:

**本包件主要标的: 双头大锅灶。**根据政府采购信息发布相关规定, 本项目主要标的名称、品牌(如有)、规格型号、数量、单价将在结果公告中进行公告。

★投标人提供以上涉及《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购产品的投标产品应同时提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖投标人公章; 若投标人提供的其他投标产品涉及《节能产品政府采购品目清单》(详见 附件)中政府强制采购产品的, 投标人也应提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖投标人公章。

★本项目强制认证产品: 投标人须在其他投标文件中提供承诺函, 承诺所投产品若涉及国家强制认证的(CCC)或前置许可、认证的, 符合国家强制认证(CCC)或前置许可、认证, 在供货时一并提供相关许可、认证材料。(提供承诺函加盖投标人公章)

包件二:

★一、采购清单

序号	设备名称(标的名称)	数量	单位	单价 限价	是否 允许 进口	是否 属于 优先 采购 节能 产品	是否 属于 强制 采购 节能 产品	是否 属于 优先 采购 环境 标志 产品	采购 标的 对应 的中 小企 业划 分标 准所 属行 业
1	楼宇开水器	46	台	7000	否	是	否	是	工业

二、采购设备技术参数要求

序号	设备名称	技术参数要求	参考图片
1	楼宇开水器	<p>1. 规格及功率：尺寸(长*宽*高) ≤850x480x1490mm；电源：220V 或 380V 需根据现场电源自行对电源及空气开关进行改造；功率：≥3KW 不得高于 6KW。</p> <p>2. 出水方式：3 龙头至少有 1 个温开水；加热水罐容量：≥26L；制水能力：≥40L/小时；取水方式：采用触摸按键出水方式。</p> <p>★3. 出水水质：符合 GB5749-2022 生活饮用水卫生标准要求提供检测报告。</p> <p>4. 过滤配置：过滤系统要求：四级过滤或以上（PP 棉+颗粒活性炭+炭棒+不锈钢外壳超滤）；产品过滤系统组件（PP 棉、活性炭、超膜、滤瓶）均需符合《生活饮用水输配水设备及防护材料卫生安全评价规范》（卫生部 2001 年版）的要求（过滤系统四种部件提供 CMA 标志的卫生安全性检验报告复印件）。</p> <p>产品材质：</p> <p>1、箱体：采用 304 不锈钢板材，厚度 ≥1.0mm；防指纹；加热水箱采用食品级 304 不锈钢，厚度 ≥1.0mm。</p> <p>2、水槽采用食品级 304 不锈钢，厚度 ≥1.0mm；水槽</p>	

	<p>带防溅水功能，排水管使用 PPR 防烫伤防变形管材。</p> <p>3、主要涉水部件波纹管、电磁阀、发热管、热交换器、水胆、水嘴均符合《生活饮用水输配水设备及防护材料卫生安全评价规范》（卫生部 2001 年版）的要求，其他接触部件均采用食品级材料加工组装而成；（提供整机食品接触安全认证证书复印件）。</p> <p>4、产品速热/加热部件主要成份采用不锈钢发热管。</p> <p><b>节能安全及智能技术：</b></p> <p>1、设备具有热交换：采用热交换器，开水物理降温产生温水，省电达 70%以上。</p> <p>2、产品安全性能：设备应该具备不少于防干烧、防漏水、防蒸汽烫伤、防开盖投毒、防溢水、防缺水、防漏电等安全配置；产品电控系统具有超温保护、高压保护、低压保护、过流保护功能。</p> <p>3、采用智能主控系统，无需人工值守，可显示时间、温度，可设置自动开关机，可设定每周工作日和每天工作时间。</p> <p>4、设备需要具有一键消毒技术，可以随时对饮水设备进行物理消毒。</p>	
注	<p>本设备主要涉水部件“水嘴”涉及《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购产品。投标人投标产品应同时提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖投标人公章</p>	

注：本项目包件二涉及到的标准、规范文件，若有国家最新标准以最新为准。

### ★三、商务要求

#### （一）交货期及地点

（1）交货期限：合同签订之日起 30 天内完成安装调试及培训工作。

（2）交货地点：中标人送货至采购人指定地点成都工业学院郫都校区（四川省成都市郫都区中信大道二段 1 号）。

#### （二）付款方法和条件

货物验收合格后，中标人须提前向采购人提供合法有效完整的完税发票及凭证资料，因发票不合格或瑕疵给采购人造成的一切损失（包括但不限于税务损失

由中标人承担)采购人至收到中标人相关发票、凭证资料以及验收报告之日起三十日完成全额货款的支付结算。

### 3、逾期支付责任:

采购人不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由延迟付款,不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向供应商付款的条件。采购人逾期付款的,依据相关规定承担相关责任。(此条款为采购人的逾期支付责任说明,供应商可不对此条款做响应。)

#### (三) 交货、运输要求

1. 交货地点及联系人, 供应商负责办理运输和保险, 将货物运抵采购人指定地点, 有关运输、保险和装卸等一切相关的费用由中标人承担。

2. 中标人应在货物送达到采购人指定地点 7 日前, 向采购人提供货物卸车、清点计划(相关内容: 合同、设备名称、数量、价格、型号规格、重量、体积等其他必要的说明), 并于发运的同时通知采购人。

3. 开箱清点及初步检验时双方应派相关人员参加, 凡由于中标人对合同货物包装不善、标记不明、防护措施不当或在合同货物装箱保管不良, 致使合同货物遭到损坏或丢失, 中标人应负责更换或补足, 并承担由此给采购人造成的一切损失。

4. 本次采购的标的物需要运输, 中标人在合同约定的时间内将标的物运输至合同约定地点, 中标人自行运输标的物或委托承运人运输的, 其损毁、灭失的风险自合同成立时起由中标人承担。

5. 中标人按照约定将标的物运送至采购人指定地点并完成交付的或采购人违反约定不予收取的, 标的物损毁、灭失的风险由采购人承担。

#### (四) 验收方法及标准

1. 履约验收主体: 采购人。

2. 履约验收时间: 中标人提起验收后 10 日内。

3. 验收组织方式: 自行验收。

4. 履约验收程序: 一次性验收。

5. 技术履约验收内容: 按照本项目招标文件中技术要求及中标人投标文件进行验收。

6. 商务履约验收内容: 按照本项目招标文件中商务要求及中标人投标文件进

行验收。

7. 履约验收标准：按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）等有关要求进行验收。

8. 其他要求：验收不合格时，采购人和中标人应协商一致，中标人应根据相关验收证明材料及时补足或更换，费用由中标人自行承担。

#### （五）包装要求

本项目涉及商品包装和快递包装的，按照《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）要求，投标人提供的产品包装和快递包装需符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》相关要求。（提供承诺函并加盖投标人公章）

### 四、其他要求

#### ★1. 安装调试要求

1.1 投标人需对现有安装现场的水、电进行充分检查、维护确保达到安装要求。并对部分安装场所（台面）进行拆除（共20处台面，约10m<sup>2</sup>），拆除的旧设备（共42台开水器）保护性搬运至校内指定位置，将货物运达采购人指定地点后按照采购人确定的方案进行安装、调试等工作。

1.2 投标人严格按照国家相关规范进行安装和调试。

#### 2. 售后服务要求

2.1 质保期：2年（质保期为验收合格之日起开始计算）。

2.2 维修响应速度：2小时内电话响应指导，如仍然无法排除故障，自接电话起2小时内赶到现场维修，12小时内解除故障（若涉及主要设备更换或者返厂维修的故障排除时间由双方协商确定）。质保期内每半年至少对开水器进行清洗维护一次并对开水器过滤器进行更换。

2.3 售后服务范围：包含所有软件、设备以及相关的辅材等的维护和更换。质量保证期内涉及的人工、设备（含辅材）维护和更换等费用均由投标人承担。质量保证期内，投标人二次维修都不能达到正常使用需求的，投标人提供无条件更换。

### 3. 现场踏勘

投标人于招标文件售卖截止后第一个工作日上午 9:00 至 12:00 前往成都工业学院(四川省成都市郫都区中信大道二段 1 号)自愿参与现场踏勘,联系人:邱老师,联系电话:13880587892,交通和费用自理,过时不予接待,未参与踏勘的,不影响投标有效性。

### 4. 保险

4.1 投标人应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护等方面的规定,并根据自身实际情况和项目履约实际情况,购买涉及上述履约风险的对应的保险,保险金额以抵消可能发生的事事故因其发生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任保险金责任,维护保险标的的安全。

4.2 投标人应为本项目提供履约的所有人员按照国家规定购买相关保险。

4.3 投标人自行运输标的物或委托承运人运输的,应为该批货物购买货物运输保险及运输工具航程保险。

### 5. 其他要求

5.1 政府采购合同签订时间及要求:中标人自中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订政府采购合同,中标人在签订采购合同时,应向采购人提供截止合同签订之日的行贿犯罪查询记录(包含中标人名称、法定代表人、主要负责人、签订合同的授权代表),以及授权代表在职和社保证明,未提供的采购人有权拒绝签订采购合同。

5.2 中标人在项目执行过程中定期及时向采购人通告本项目供货的重大事项及其进度。

5.3 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导,接受采购人的监督。

5.4 政府采购合同文本的主要条款、履约验收等要求严格招标文件约定执行。

5.5 本项目采购过程和合同履行过程中的风险严格按照采购的风险控制管理要求执行。

## 五、项目方案要求

1. 投标人需提供对本项目的实施方案,方案内容包括:①供货保证措施、②设备安装调试、③使用培训措施、④质量控制措施、⑤进度保障措施。

2. 投标人需提供对本项目的售后服务方案,方案内容包括:①售后质量保证措施、②售后服务响应方式及时间、③售后服务机构和人员配置、④售后跟踪回

访机制、⑤售后应急处理措施、⑥设备维保措施。

注：

**本包件主要标的：楼宇开水器。**根据政府采购信息发布相关规定，本项目主要标的名称、品牌（如有）、规格型号、数量、单价将在结果公告中进行公告。

★投标人提供以上涉及《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购产品的投标产品应同时提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖投标人公章；若投标人提供的其他投标产品涉及《节能产品政府采购品目清单》（详见 附件）中政府强制采购产品的，投标人也应提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件加盖投标人公章。

★本项目强制认证产品：投标人须在其他投标文件中提供承诺函，承诺所投产品若涉及国家强制认证的（CCC）或前置许可、认证的，符合国家强制认证（CCC）或前置许可、认证，在供货时一并提供相关许可、认证材料。（提供承诺函加盖投标人公章）

注：

本章中上述打★号的为本次招标项目的实质性要求，不允许有负偏离，否则作无效投标处理。