**第五章采购需求**

一、采购标的

1、货物需求一览表：详见附件1

2、是否接受进口产品：否

二、商务要求

1、交付地点：门头沟区永定镇

三、技术要求

1、基本要求：

（1）中标人所供产品如为《强制性产品认证目录》中的产品均需具备 CCC认证，满足国家相关要求。

（2）中标人所供燃气设备均需具备商用燃气燃烧器具 CCC 认证。

2、验收标准：

（1）中标人提供竣工图及竣工资料四套，厨房设备施工完成后,中标人应提供与所有与设备相关的产品合格证,出厂证,说明书,全套设备清单, 随设备工具清单等，并签订相应验收合格报告。

（2）厨房设备安装完毕后，中标人负责配合采购人完成政府部门相关图纸报审及验收工作 。中标人配合招标人进行产品的调试、使用及相关培训工作。

3、其他要求：

（1）货物到现场后，双方组织现场开箱验收。如发现货物不符合投标文件中承诺的质量、规格等要求，中标人无条件更换、更新。货物在安装、调试过程中，若发现不符合投标文件中承诺的质量、规格等要求，供应商无条件更换、更新。

（2）施工完毕后，派遣相关人员对现场进行检查，督促施工人员及时清除施工遗留的物料及其他垃圾废物，确保现场环境整洁有序，并对厨房整体进行精保洁工作，做到设备、用具干净、整洁、无污染。

（3）中标人须确保所有货物在安装调试后使用正常。

（4）中标人须负责进行安装、调试以及配合本项目的其它有关工作，所需费用包含在本次报价内。

（5）中标人须提供在安装现场免费提供师资培训，并提交相应的技术文件和使用说明。

（6）中标人须在“三包”范围内免费提供该货物的技术培训和技术支持。

（7）中标人针对本项目所提供的货物自安装验收合格后至少 1 年的免费质保服务，因产品质量而导致的缺陷，必须免费提供包修、包换、包退服务，承诺响应、维修时间。

（8）中标人在投标文件中提供详细的售后服务方案，对服务措施，服务内容，服务保障等进行说明。

（9）中标人须提供7\*24小时电话热线服务。

（10）在质保期内货物使用出现异常或故障时，中标人2小时内响应，并于24小时内到达现场，12小时内修复。

附件1：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **尺寸(WxDxH)** | **数量** | **单位** | **技术参数** |
| **A毛菜间** |  |  |  |  |  |
| A01 | 三星盆水池 | 1800\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| A01a | 混合水龙头 |  | 3 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； ▲提供产品技术要求符合 GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准要求的中国节水产品认证证书复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供依据YS/T 482-2022《铜及铜合金分析方法光电发射光谱法》标准规定产品材质铅的含量≤0.25%的检测报告复印件，并盖生产厂家的鲜章。  ▲提供产品各重金属析出物含量符合GB 18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准对于金属物析出限量要求，满足铅析出限量≤5μg的标准相应证书及检测报告复印件，并盖生产厂家的鲜章。  ▲提供产品符合HJ/T411-2007《环境标志产品技术要求 水嘴》的中国环境标志产品认证证书复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| A02 | 挂墙双层架 | 1800\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| A03 | 工作台连下一层板 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| A04 | 挂墙双层架 | 1500\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| A05 | 工作台连下一层板 | 1400\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| A06 | 挂墙双层架 | 1400\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| A07 | 工作台连下一层板 | 1500\*750\*800 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| A08 | 洗手星 | 500\*450\*530 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：200mm 3、挂墙支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 4、配不锈钢大去水口 |
| A08a | 感应水龙头 |  | 1 | 套 | 1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4、开孔径：25mm；  5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； ▲提供产品技术要求符合CJ/T194-2014《非接触式给水器具》、 GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准要求的中国节水产品认证证书复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供产品符合HJ/T411-2007《环境标志产品技术要求 水嘴》的中国环境标志产品认证证书复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| A09 | 洗地龙头 |  | 1 | 台 | 1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3、10.7米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 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹  ▲提供产品符合管理体系认证证书标准要求的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供产品技术要求符合QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求有效的检测报告复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家有购买产品第三方责任险，累计赔偿额不低于200万元的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| A10 | 四层货架 | 1500\*500\*1800 | 2 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 ▲提供提供不锈钢板材具有CMA、CNAS资质的检测机构出具的符合GB/T 228.1-2021《拉伸性能测试》拉伸强度达到830Mpa、断后伸长率达到55.0%、屈服强度达到300Mpa的检测报告复印件并加盖公章。 ▲提供符合GB 4806.9-2023、GB 4806.1-2016标准的食品接触产品安全认证证书、食品接触产品卫生认证证书及相关的试验报告复印件并加盖公章。 |
| **B食品库** |  |  |  |  |  |
| B01 | 四层货架 | 1400\*500\*1800 | 5 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| B02 | 四层货架 | 1500\*500\*1800 | 12 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| B03 | 米面架 | 1500\*500\*200 | 6 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| B04 | 四层货架 | 1700\*500\*1800 | 2 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| B05 | 四层货架 | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| B06 | 四层货架 | 1600\*500\*1800 | 1 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| **C冷库** |  |  |  |  |  |
| C01 | 四层货架 | 1100\*500\*1800 | 2 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| C02 | 四层货架 | 1200\*500\*1800 | 5 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| C03 | 四层货架 | 1500\*500\*1800 | 6 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| C04 | 低温冷库（含制冷压缩机及蒸发器） | 3200\*3050\*2600 | 1 | 套 | 配件杂件包含微电脑电控箱、电磁阀、膨胀阀、35米以内铜管及电线保温套线管等、过滤器、环保R404A雪种、手阀、PVC排水管、排水发热丝、角铁机架等。 库板包含：墙身板及天花顶板、地板、冷库门、冷库灯、防困警报。 墙身板采用双面0.8mm不锈钢。 天花板采用双面0.8mm不锈钢。 地板采用内1.5mm不锈钢，带防滑功能，外0.5不锈钢。 每个冷库均配冷库门及一套LED冷库专用灯（门配件为国内卡松配件）。 •保温材料：厚度为100mm硬聚氨酯发泡料 •库门：尺寸1900\*840，内/外0.8mmSUS304#不锈钢板，金属板间发泡100mm厚聚氨基甲酸作绝缘材料，带自动闭门及锁死警报系统 •锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 •门边镶嵌PVC磁性密封条确保密封良好。 •电子显示温度表及冷库LED三防灯等 •冷库温度：-18~-15℃ •冷库进门区域底板需加固 •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。 •冷库板边缘预置橡胶密封垫。 ▲冷库板保温层满足符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》达到B1等级标准，提供有效的检测报告的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| C05 | 高温冷库（含制冷压缩机及蒸发器） | 2950\*4900\*2600 | 1 | 套 | 配件杂件包含微电脑电控箱、电磁阀、膨胀阀、35米以内铜管及电线保温套线管等、过滤器、环保R404A雪种、手阀、PVC排水管、排水发热丝、角铁机架等。 库板包含：墙身板及天花顶板、地板、冷库门、冷库灯、防困警报。 墙身板采用双面0.8mm不锈钢。 天花板采用双面0.8mm不锈钢。 地板采用内1.5mm不锈钢，带防滑功能，外0.5不锈钢。 每个冷库均配冷库门及一套LED冷库专用灯（门配件为国内卡松配件）。 •保温材料：厚度为100mm硬聚氨酯发泡料 •库门：尺寸1900\*840，内/外0.8mmSUS304#不锈钢板，金属板间发泡100mm厚聚氨基甲酸作绝缘材料，带自动闭门及锁死警报系统 •锌合金冷库平门拉手、内部安全锁 •门边镶嵌PVC磁性密封条确保密封良好。 •电子显示温度表及冷库LED三防灯等 •冷库温度：-5~+5℃ •冷库进门区域底板需加固 •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。 •冷库板边缘预置橡胶密封垫。 |
| **D粗加工** |  |  |  |  |  |
| D01 | 挂墙双层架 | 1500\*350 | 7 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| D02 | 挂墙双层架 | 1800\*350 | 2 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| D03 | 洗地龙头 |  | 1 | 台 | 1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3、10.7米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 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹 |
| D04 | 工作台连下一层板 | 1800\*750\*800+150 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| D05 | 洗手星 | 500\*450\*530 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：200mm 3、挂墙支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 4、配不锈钢大去水口 |
| D05a | 感应水龙头 |  | 1 | 套 | 1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4、开孔径：25mm；  5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； |
| D06 | 双星水池 | 1500\*750\*800+150 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 ▲提供符合GB/T 10125-2021标准，喷雾时间达到96小时，样品保护等级达到9级及以上的检测报告复印件并加盖公章。 ▲提供符合GB 4806.9-2023、GB 4806.1-2016标准的食品接触产品安全认证证书、食品接触产品卫生认证证书及相关的试验报告复印件并加盖公章。 |
| D06a | 混合水龙头 |  | 4 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| D07 | 刀具消毒柜 | 540\*135\*646 | 2 | 台 | 1、360度紫外线辐射，完美消毒无死角 2、120分钟定时器，保障刀具消毒时间 3、超大容量，可放8~10把厨房用刀 4、带有钥匙锁具，方便刀具 5、304食品级，不锈钢制造 6、可挂墙，节省空间 7、防辐射有机玻璃门 8、消毒时间：15min 9、电压功率：220V/15W 10、净重：7KG |
| D08 | 挂墙双层架 | 1200\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| D09 | 工作台连下一层板 | 1500\*750\*800+150 | 5 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| D10 | 单星水池 | 1000\*750\*800+150 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| D10a | 混合水龙头 |  | 2 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| D11 | 去皮机 | 590\*600\*970 | 1 | 台 | 1、防水电源按钮，特制磨砂面板，脱皮效果彻底、干净、不损伤蔬菜。适用于将根茎类蔬菜进行去皮工作。 2、电压：220V 3、功率：1.1KW 4、料桶容积：90L 5、产量（kg/h):600 |
| D12 | 蔬菜切机 | 1160\*530\*1245 | 1 | 台 | 1、用途：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。适合食品工厂、机关单位饭堂、餐饮公司中央厨房等使用。 2、机器尺寸：1160\*530\*1245mm 3、切长度：1－60mm(可调) 4、电源： 220V　单相 5、机器重量：52KG |
| D13 | 工作台连下一层板 | 1200\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| D14 | 垃圾桶 | 680\*620\*820 | 4 | 台 | 全新PP聚丙烯材料，一次性注塑成型技术，坚固耐磨； 360度旋转万向轴轮！ |
| D15 | 四层货架 | 1200\*500\*1800 | 3 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| D16 | GN车 | 410\*650\*1865 | 1 | 台 | 1、托盘架：选用304不锈钢拉丝板，1.5mm不锈钢板， 2、框架：38\*38\*1.5mm不锈钢方管， 3、配有活动方向轮。 |
| D17 | 倾切片机 | 780\*64\*710 | 1 | 台 | 1、电 压：220V 2、额定电流：5.1A 3、额定频率：50Hz 4、额定功率：0.75KW 5、切片厚度：0.5~15mm(可调) 6、切片速度：46次/分钟 7、净 重：56kg 8、外形尺寸(长×宽×高)：780\*640\*710mm |
| D18 | 绞肉机 | 420\*250\*435 | 1 | 台 | 1、全封闭齿轮传动，性能可靠，安全卫生。 2、刀具为不锈钢，合金材质，易于清洁。 3、绞制的肉质细腻均匀。 4、机器尺寸：420\*250\*435（mm） 5、电源：220V 6、功率：0.75KW 7、产量：220KG/HR 8、机器重量：44KG |
| D19 | 花洒龙头 |  | 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、工作高度：980mm±5%；  5、接水口口径为1/2"内螺纹； ▲提供产品符合管理体系认证证书标准要求的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供产品技术要求符合 GB25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》要求的中国节水产品认证证书，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| D20 | 挂墙双层架 | 600\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| D21 | 杀鱼台 | 1800\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| D21a | 高压花洒连水龙头 |  | 1 | 套 | 1、座台式双孔双温高压花洒低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理； 2、优质陶瓷阀芯、一字手柄； 3、横向固定杆长度300mm,工作高度1312mm； 4、打孔尺寸25mm\*2, 左右打孔尺寸101mm(偏芯设计，可调范围15mm)标准1/2"外螺纹；  5、不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄； 6、配12寸摇摆龙头。 |
| D22 | 挂墙双层架 | 950\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| D23 | 工作台连下一层板 | 950\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| **E面点间** |  |  |  |  |  |
| E01 | GN车 | 410\*650\*1865 | 2 | 台 | 1、托盘架：选用304不锈钢拉丝板，1.5mm不锈钢板， 2、框架：38\*38不锈钢方管， 3、配有活动方向轮。 |
| E02 | 燃气双门蒸饭柜 | 1200\*900\*1800 | 1 | 台 | 1、板材选用SUS304不锈钢板； 2、一次成型内胆，高强度门锁安全可靠，采用聚脂整体发泡，保温节能； 3、配自动上水、溢水装置，配电子打火，熄火保护装置，节能省时，燃烧时采用特制的竖式设计； 4、移动式燃烧器便于清理，维修更方便； 5、蒸盘采用1.0mm厚不锈钢拉伸成型； 6、配备熄火保护功能。 ▲提供具有CMA、CNAS资质的检测机构出具的符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》的检验报告复印件并加盖公章。 ▲提供有效的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖公章。 |
| E03 | 备用编号 |  |  |  |  |
| E04 | 油网烟罩 | 11000\*1350\*500 | 14.85 | 平米 | 1、采用304-2B不锈钢板，板材：罩体为1.2mm厚不锈钢板制作； 2、带不锈钢百叶滤油网、接油盒； 3、油网角度35度至45度，配防爆灯。 |
| E04a | 封墙钢 | 14000\*2000 | 28 | 平米 | 采用SUS304拉丝不锈钢板材制作，厚1.2mm。 |
| E04b | 装饰板 | L=11000 | 11 | 米 | 采用SUS304拉丝不锈钢板材制作，厚1.2mm。 |
| E04b | 灭火系统 |  | 1 | 台 | 1、工作原理：本装置属机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,本装置设计有自动探测部件，可24小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），本装置可以提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），装置与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果。 2、材质：全部采用304不锈钢及铜材等，防止设备氧化锈蚀，厨房设备灭火装置所有药剂管路采用304不锈钢厚壁管满足高压药剂迅速通过的要求。 3、装置组成：厨房设备灭火装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头，机械水流阀等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀等构成。 4、装置配置：喷嘴数量取决于灶台油锅设备等和烟罩排烟口数量来设计，通常情况下，大于等于11个喷嘴数量，可以覆盖5米内的厨房灶台。喷嘴布置方式可采用等分（600mm间距）或者点对点（根据设备点位配置）的方式。 可加装厨房灭火系统物联监控系统，该系统搭载了GPS定位功能可通过后台查看项目具体位置，搭载了维保时间提醒功能，搭载了氮气瓶漏气报警功能，搭载了灭火系统启动报警功能，报警功能会在显示屏上显示并发出语音提示，未安装显示屏会在箱体表面灯光警示并发出语音提示，搭载了物联功能，可通过后台以及用户手机端下载的APP接收到以上信息，方便客户监控处理。 5、性能参数 5.1、灭火时间：≤4s； 5.2、驱动装置压力：13MPa； 5.3、减压阀工作压力：前压力13MPa，后压力0.9MPa； 5.4、喷嘴数量：≥11个； 5.5、感温器动作温度：183℃±5℃； 5.6、规格：520\*200\*600mm (长x宽x高)； 5.7、药剂容量：12L\*1； ▲提供厨房自动灭火装置型式试验检测报告并加盖制造商鲜章。 ▲提供厨房自动灭火装置灭火剂试验报告并加盖制造商鲜章。 ▲提供灭火剂毒性试验报告并加盖制造商鲜章。 ▲提供自动灭火装置消防产品认证证书并加盖制造商鲜章。 ▲提供由第三方检测机构出具的带有CMA或CNAS认证的检测报告：检测标准为GB/T 2423.3-2016，具体检测项目为药剂瓶恒定湿热试验并加盖制造商鲜章。 ▲提供由第三方检测机构出具的带有CMA或CNAS认证的检测报告：检测标准为YB/T 4171-2020，具体检测项目为机械式水流控制阀抗菌试验并加盖制造商鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| E05 | 炉拼台 | 300\*1100\*800+450 | 3 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| E06 | 燃气双头矮汤炉 | 1100\*650\*550 | 1 | 台 | 1、设备采用优质SUS304不锈钢制作，拉伸面板，厚度1.5mm，侧板、背板、前板厚度1.2mm； 2、炉底架采用38\*25mm镀锌方管焊接而成； 3、炉脚采用φ50mm×1.2mm厚不锈钢圆管组成并配全不锈钢子弹脚。 4、用气量8立方米/小时，管径DN25。 |
| E07 | 电饼铛 | 700\*850\*750+170 | 3 | 台 | 1、整体采用全不锈钢材质，悬浮式把手 2、智能控温，简便快捷，精准控温 3、锅体食品级304不锈钢，加热更快更均匀 4、节能环保，降低能耗 5、加热管加热加热功率6KW 6、下铛功率：4.2KW 7、上铛功率：1.8KW 8、尺寸：650\*850\*700+150mm |
| E08 | 双层烤箱下发酵柜 | 1240\*860\*1762 | 1 | 台 | 1、外形尺寸约：1240\*860\*1762 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、加热管升级，选自国内知名品牌，效率高，升温快，304#材质 5、两端黑色粘塑把手，手感更细腻 6、选用国内大厂家电脑板控制器，引进国外技术设计，放心可靠 7、增加电子式超温模块，相比传统限温器更精准 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，方便省心 10、脚轮带刹车设计，方便推拉及固定 11、可选装蒸汽包、烤箱温度范围：0～380℃，醒发箱温度：常温～60℃ 12、电压/频率：380V50Hz，功率：15.2kW 13、设备净重量：235kg ▲提供：三体系证书、保险公司承保、高新技术企业证书，售后服务须符合：至少五星级标准，并提供复印件并加盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| E09 | 双头蒸炉(燃气) | 2000\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、炉架采用38mmX25mm不锈钢方管厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm。 2、双层聚热封闭式整体不锈钢焊接炉膛，配备熄火保护功能，稳压阀，前置真空隔离观火孔，热效率一级以上。 3、静音预混18头大功率燃烧器，炉头采用不锈钢310S精制而成。 4、具备熄火保护功能、一键启动功能。 5、风机采用直流风机，功率80瓦，风机、风阀、气阀集成化设计。 |
| E10 | 燃气单头单尾炒炉 | 1100\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、炉架采用38mmX25mm不锈钢方管厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm， 2、配备熄火保护功能，稳压阀，一键启动功能。 3、不锈钢310S精铸炉膛，红外涂层不锈钢精铸发射体， 4、静音预混内外双旋火侧进风不锈钢燃烧器，隐藏式一体火种结构，炉头采用不锈钢310S精制而成，内外双旋火，炉头内腔设有排水孔， 5、风机采用80瓦双叶轮高压静音风机，四档火机械风气精准配比功能，风机、风阀、气阀集成联动化设计。 ▲提供具有CMA、CNAS资质的检测机构出具的符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》的检验报告复印件并加盖公章。 ▲提供有效的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖公章。 |
| E11 | 工作台连下一层板 | 1800\*750\*800 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| E12 | 面粉车 | 500\*600\*530 | 3 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、脚轮：4寸静音万向脚轮带刹车 |
| E13 | 吊天花蒸笼架 | 2000\*500\*1500 | 1 | 台 | 1、采用优质304#1.2mm厚不锈钢拉丝板； 2、层板采用1.2mm厚不锈钢拉丝板。 |
| E14 | 云石面平台冷藏雪柜 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 1、参考尺寸：1800\*760\*800mm，整机容量：490L， 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度设置为冷藏+4℃～-5℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| E15 | 双通工作台柜 | 1800\*750\*800 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| E16 | 双通暖碟柜 | 1800\*750\*800 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、门厚1.0mm，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| E17 | 洗地龙头 |  | 1 | 台 | 1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3、10.7米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 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹 |
| E18 | 洗手星 | 500\*450\*530 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：200mm 3、挂墙支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 4、配不锈钢大去水口 |
| E18a | 感应水龙头 |  | 1 | 套 | 1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4、开孔径：25mm；  5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； |
| E19 | 挂墙双层架 | 1500\*350 | 1 | 台 | 1、层板及加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、底封板：201-1.0mm不锈钢拉丝板 3、支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 |
| E20 | 垃圾桶 | 680\*620\*820 | 2 | 台 | 全新PP聚丙烯材料，一次性注塑成型技术，坚固耐磨； 360度旋转万向轴轮！ |
| E21 | 四门高身冷柜 | 1220\*760\*1965 | 2 | 台 | 1、参考尺寸：1220\*760\*1970mm，有效容积约：930L，功率/电压：400W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.3，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 ▲试验依据标准：GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》试验结论：合格。提供第三方权检测机构出具的含有CMA和CNAS标识的试验报告的扫描件或影印件并加盖生产厂家的鲜章。 ▲试验依据标准：GB26920.2-2015商用制冷器具能效限定值及能效等级第2部分自携式冷凝机组商用冷柜试验结论：合格。提供第三方权检测机构出具的含有CMA和CNAS标识的中国节能产品认证试验报告的扫描件或影印件并加盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| 四门高身冷柜 | 1220\*760\*1965 | 1 | 台 | 1、参考尺寸：1220\*760\*1970mm，有效容积约：930L，功率/电压：400W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.3，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| E22 | 单星工作台 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及水池：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| E22a | 混合水龙头 |  | 1 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| E23 | 木案工作台 | 1800\*800\*800 | 2 | 台 | 1、台面：100mm厚的高硬度枫木 2、台面框架及加强筋：50\*25\*1.5mm不锈钢管 3、立柱：50\*50\*1.5mm不锈钢方管 4、横撑：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| E24 | 吊天花层架下加份数盆 | 2500\*400\*1500 | 1 | 台 | 1、采用优质304#1.2mm厚不锈钢拉丝板； 2、层板采用1.2mm厚不锈钢拉丝板。 |
| E25 | 刀具消毒柜 | 540\*135\*646 | 1 | 台 | 1、360度紫外线辐射，完美消毒无死角 2、120分钟定时器，保障刀具消毒时间 3、超大容量，可放8~10把厨房用刀 4、带有钥匙锁具，方便刀具 5、304食品级，不锈钢制造 6、可挂墙，节省空间 7、防辐射有机玻璃门 8、消毒时间：15min 9、电压功率：220V/15W 10、净重：7KG |
| E26 | 双星水池 | 1200\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| E26a | 混合水龙头 |  | 2 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| E27 | 双动双速和面机 | 1000\*580\*1200 | 1 | 台 | 1、搅拌机强力双马达设计，高效率的两段式变速系统，马力强，噪音低。 2、自动断电、操作安全。 3、桶旋转方向有正转、逆转，可选择合适的搅拌效果。 4、螺旋勾采用精密铸造、一体成型、坚固耐用。 5、不锈钢的安全网，以及附有电力过载装置，以保护马达及传动零件。 6、和面量25KG 7、功率(kw):1.5/2.4+0.55 8、生产产量（kg/h):25kg/次 9、外形尺寸:1000\*580\*1200 |
| E28 | 压面机 | 1130\*510\*1250 | 1 | 台 | 低噪音，低功耗、不锈钢外壳，美观易清洁。 工作效率：60kg/h 电源：220V/380V 功率：1.5KW 外型尺寸：1130\*510\*1250mm 重量：160Kg 配一把粗刀、一把细刀 |
| E29 | 搅拌机 | 680\*480\*1000 | 1 | 台 | 1、使用新DC无碳刷马达方式传动，与目前市场所使用的有碳刷的马达有很大区别，马达运转时不会产生碳粉，不会污染食物，节能环保。 2、使用台湾原装进口的齿轮传动，马力强，效率高。 3、多档速度，运转时可以任意调整速度。 4、混合均匀，增加流质软性度，提高面团筋度。 5、料桶容积30L 6、功率(kw):1.5 7、生产产量（kg/h):4kg/次 8、外形尺寸:680\*480\*1000 |
| E30 | 四层货架 | 1200\*500\*1800 | 2 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| E31 | 米面架 | 1000\*500\*200 | 2 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| **F冷菜间** |  |  |  |  |  |
| F01 | 备用编号 |  |  |  |  |
| F02 | 洗地龙头 |  | 1 | 台 | 1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3、10.7米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 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹 |
| F03 | 洗手星 | 500\*450\*530 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：200mm 3、挂墙支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 4、配不锈钢大去水口 |
| F03 | 感应水龙头 |  | 1 | 套 | 1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4、开孔径：25mm；  5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； |
| F04 | 紫外线消毒灯 | 920\*130\*80 | 2 | 台 | 1、采用全外露紫外光引诱蝇虫，光照面积 大，诱杀率高， 2、适于较宽阔的室内环境使用。 在悬挂(或壁挂)安装使用时，远离人体1.5m以上 3、不宜接近食品，避免造成污染。 |
| F05 | 单通拉门挂墙柜 | 1500\*400\*600 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| F06 | 单通拉门挂墙柜 | 1000\*400\*600 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| F07 | 刀具消毒柜 | 540\*135\*646 | 1 | 台 | 1、360度紫外线辐射，完美消毒无死角 2、120分钟定时器，保障刀具消毒时间 3、超大容量，可放8~10把厨房用刀 4、带有钥匙锁具，方便刀具 5、304食品级，不锈钢制造 6、可挂墙，节省空间 7、防辐射有机玻璃门 8、消毒时间：15min 9、电压功率：220V/15W 10、净重：7KG |
| F08 | 制冰机 | 660\*670\*980 | 1 | 台 | 1、方块冰晶莹剔透，制冰时间短，产冰量大，冰形适用于各类场所，适用范围广 2、不锈钢外壳，造型优雅的圆弧形表面，美观大方 3、拥有专利的清洗及消毒程序，节省维护时间，降低维护成本 4、空气过滤网可不用工具轻松拆装，进行清洗并重复利用，保护冷凝器，提高制冷效率，增加产冰量 5、采用R134A和R404A环保型制冷剂，高效节能，保护环境 6、24小时产冰量（kg）：56 7、储冰量（kg）：36 8、功率：493W |
| F09 | 双门高身冷藏雪柜 | 680\*760\*1965 | 1 | 台 | 温度范围 -6～12℃ 1、内外箱均为优质不锈钢板，加厚门板、面板； 2、使用进口压缩机，全铜管冷凝器、加厚铜管蒸发器； 3、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 4、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。 5、按照门自闭装置，防止漏冷； 6、配备数显电子温控，控制精度更高； 7、门框安装防凝露装置，防止门框结露、滴水； 8、高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计，方便清洁 |
| F10 | 单通工作台柜 | 1135\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 ▲提供符合GB 4806.9-2023、GB 4806.1-2016标准的食品接触产品安全认证证书、食品接触产品卫生认证证书及相关的试验报告复印件并加盖公章。 |
| F11 | 平台冷藏雪柜 | 1500\*760\*800 | 2 | 台 | 1、尺寸要求：1500\*760\*800mm，整机容量：380L，功率/电压：205W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度设置为冷冻-3℃～-20℃ 4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≧0.8mm，门板钢板厚度≧0.55mm。 8、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。 |
| F12 | 单通工作台柜 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| F13 | 工作台连下一层板 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| F14 | 三星盆水池 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| F14a | 混合水龙头 |  | 3 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| F15 | 四门高身冷柜 | 1220\*760\*1965 | 1 | 台 | 1、参考尺寸：1220\*760\*1970mm，有效容积约：930L，功率/电压：400W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.3，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| F16 | 凉菜传递柜 | 1200\*400\*700 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、门厚1.0mm，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| **G热厨加工** |  |  |  |  |  |
| G01 | 备用编号 |  |  |  |  |
| G02 | 开水器 | 500\*280\*1400 | 1 | 台 | 水胆容量（升）：90升  供水量（升/时）： 140  功 率： 9KW  电 源： 380V 50HZ  节能开水器产品特点: 可以定时开机，关机，微电脑控制 步进煮开，连续供水 ▲提供有效的节能产品认证证书复印件，并盖生产厂家的鲜章。 |
| G03 | 工作台连下一层板 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G04 | 单星工作台 | 1500\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及水池：304-1.2mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| G04a | 混合水龙头 |  | 1 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| G05 | 刀具消毒柜 | 540\*135\*646 | 1 | 台 | 1、360度紫外线辐射，完美消毒无死角 2、120分钟定时器，保障刀具消毒时间 3、超大容量，可放8~10把厨房用刀 4、带有钥匙锁具，方便刀具 5、304食品级，不锈钢制造 6、可挂墙，节省空间 7、防辐射有机玻璃门 8、消毒时间：15min 9、电压功率：220V/15W 10、净重：7KG |
| G06 | 四门高身冷柜 | 1220\*760\*1965 | 2 | 台 | 1、参考尺寸：1220\*760\*1970mm，有效容积约：930L，功率/电压：400W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.3，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| G07 | 洗手星 | 500\*450\*530 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：200mm 3、挂墙支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 4、配不锈钢大去水口 |
| G07a | 感应水龙头 |  | 1 | 套 | 1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4、开孔径：25mm；  5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； |
| G08 | 四门高身冷柜 | 1220\*760\*1965 | 1 | 台 | 1、参考尺寸：1220\*760\*1970mm，有效容积约：930L，功率/电压：400W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.3，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| G09 | 双星水池 | 1200\*750\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| G09a | 混合水龙头 |  | 2 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| G10 | 垃圾桶 | 680\*620\*820 | 2 | 台 | 全新PP聚丙烯材料，一次性注塑成型技术，坚固耐磨； 360度旋转万向轴轮！ |
| G11 | 洗地龙头 |  | 1 | 台 | 1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3、10.7米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 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹 |
| G12 | 工作台连下一层板 | 1500\*750\*800 | 3 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G13 | 吊天花双层架 | 2600\*400\*1500 | 1 | 台 | 1、采用优质304#1.2mm厚不锈钢拉丝板； 2、层板采用1.2mm厚不锈钢拉丝板。 |
| G14 | 吊天花双层架 | 2000\*400\*1500 | 1 | 台 | 1、采用优质304#1.2mm厚不锈钢拉丝板； 2、层板采用1.2mm厚不锈钢拉丝板。 |
| G15 | 吊天花双层架 | 1300\*400\*1500 | 1 | 台 | 1、采用优质304#1.2mm厚不锈钢拉丝板； 2、层板采用1.2mm厚不锈钢拉丝板。 |
| G16 | 单星水池(无靠背) | 700\*750\*800 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| G16a | 混合水龙头 |  | 2 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| G17 | 平台冷藏雪柜 | 1500\*760\*800 | 2 | 台 | 1、参考尺寸：1500\*760\*800mm，整机容量：380L， 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度设置为冷藏+4℃～-5℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 ▲试验依据标准：GB4806.9-2023《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》试验结论：合格。提供第三方权检测机构出具的含有CMA和CNAS标识的试验报告的扫描件或影印件并加盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| 平台冷冻雪柜 | 1500\*760\*800 | 1 | 台 | 1、尺寸要求：1500\*760\*800mm，整机容量：380L，功率/电压：205W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度设置为冷冻-3℃～-20℃ 4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≧0.8mm，门板钢板厚度≧0.55mm。 8、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。 |
| G18 | 四层货架 | 800\*500\*1800 | 1 | 台 | 1、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 2、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层1条 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、底封板：201-0.8mm不锈钢拉丝板 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G19 | 挂墙工具架 | 2000\*250\*450 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 |
| G20 | 三星盆洗锅池 | 2300\*800\*800+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：350mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| G20a | 混合水龙头 |  | 3 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| G21 | 双通工作台柜 | 1500\*750\*800 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G22 | 双通暖碟柜 | 1800\*750\*800 | 2 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、门厚1.0mm，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| G23 | 工作台连下一层板 | 1200\*750\*800 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G24 | 调料车 | 500\*660\*600 | 3 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、脚轮：4寸静音万向脚轮带刹车 |
| G25 | 油网烟罩 | 13900\*1350\*500 | 18.77 | 平米 | 1、采用304-2B不锈钢板，板材：罩体为1.2mm厚不锈钢板制作； 2、带不锈钢百叶滤油网、接油盒； 3、油网角度35度至45度，配防爆灯。 |
| G25a | 封墙钢 | 16900\*2000 | 33.8 | 平米 | 采用SUS304拉丝不锈钢板材制作，厚1.2mm。 |
| G25b | 装饰板 | L=13900 | 13.9 | 米 | 采用SUS304拉丝不锈钢板材制作，厚1.2mm。 |
| G25b | 灭火系统 |  | 1 | 台 | 1、工作原理：本装置属机械启动，装置具备自动、手动两种操作模式,能提供动作信号配合消防控制室联动报警,本装置设计有自动探测部件，可24小时监控。灶台油锅发生火情时，可自动启动灭火装置灭火，同时关闭燃气阀并报警（燃气切断阀属于选配），本装置可以提供电信号传递给中控室报警（不包括线路走向），装置与消防水(或者自来水)管路相连,系统启动后灭火剂开始喷洒,待灭火剂喷洒完再自动控制水阀对监控区域自动喷水降温,达到防止复燃的效果。 2、材质：全部采用304不锈钢及铜材等，防止设备氧化锈蚀，厨房设备灭火装置所有药剂管路采用304不锈钢厚壁管满足高压药剂迅速通过的要求。 3、装置组成：厨房设备灭火装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头，机械水流阀等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、液体药剂罐以及连接软管，减压阀等构成。 4、装置配置：喷嘴数量取决于灶台油锅设备等和烟罩排烟口数量来设计，通常情况下，大于等于22个喷嘴数量，可以覆盖10米内的厨房灶台。喷嘴布置方式可采用等分（600mm间距）或者点对点（根据设备点位配置）的方式。 可加装厨房灭火系统物联监控系统，该系统搭载了GPS定位功能可通过后台查看项目具体位置，搭载了维保时间提醒功能，搭载了氮气瓶漏气报警功能，搭载了灭火系统启动报警功能，报警功能会在显示屏上显示并发出语音提示，未安装显示屏会在箱体表面灯光警示并发出语音提示，搭载了物联功能，可通过后台以及用户手机端下载的APP接收到以上信息，方便客户监控处理。 5、性能参数： 5.1、灭火时间：≤4s； 5.2、驱动装置压力：13MPa； 5.3、减压阀工作压力：前压力13MPa，后压力0.9MPa； 5.4、喷嘴数量：≥22个； 5.5、感温器动作温度：183℃±5℃； 5.6、规格：700\*240\*650mm (长x宽x高)； 5.7、药剂容量：12L\*2； ▲提供厨房自动灭火装置型式试验检测报告并加盖制造商鲜章。 ▲提供厨房自动灭火装置灭火剂试验报告并加盖制造商鲜章。 ▲提供灭火剂毒性试验报告并加盖制造商鲜章。 ▲提供自动灭火装置消防产品认证证书并加盖制造商鲜章。 ▲提供由第三方检测机构出具的带有CMA或CNAS认证的检测报告：检测标准为GB/T 2423.3-2016，具体检测项目为药剂瓶恒定湿热试验并加盖制造商鲜章。 ▲提供由第三方检测机构出具的带有CMA或CNAS认证的检测报告：检测标准为YB/T 4171-2020，具体检测项目为机械式水流控制阀抗菌试验并加盖制造商鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| G26 | 炉拼台 | 300\*1100\*800+450 | 4 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 3、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 4、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G27 | 燃气双头双尾炒炉 | 2200\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、炉架采用38mmX25mm不锈钢方管厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm， 2、配备熄火保护功能，稳压阀，一键启动功能。 3、不锈钢310S精铸炉膛，红外涂层不锈钢精铸发射体， 4、静音预混内外双旋火侧进风不锈钢燃烧器，隐藏式一体火种结构，炉头采用不锈钢310S精制而成，内外双旋火，炉头内腔设有排水孔， 5、风机采用80瓦双叶轮高压静音风机，四档火机械风气精准配比功能，风机、风阀、气阀集成联动化设计。 |
| G28 | 燃气单头大锅灶 | 1100\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、炉架采用38mmX25mm不锈钢方管厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm。 2、双层聚热封闭式整体不锈钢焊接炉膛，配备熄火保护功能，稳压阀，前置真空隔离观火孔，热效率一级以上。 3、静音预混18头大功率燃烧器，炉头采用不锈钢310S精制而成。 4、具备熄火保护功能、一键启动功能。 5、风机采用直流风机，功率80瓦，风机、风阀、气阀集成化设计。 ▲提供具有CMA、CNAS资质的检测机构出具的符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》的检验报告复印件并加盖公章。 ▲提供有效的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖公章。 |
| G29 | 燃气单头单尾炒炉 | 1100\*1100\*800+450 | 2 | 台 | 1、炉架采用38mmX25mm不锈钢方管厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm， 2、配备熄火保护功能，稳压阀，一键启动功能。 3、不锈钢310S精铸炉膛，红外涂层不锈钢精铸发射体， 4、静音预混内外双旋火侧进风不锈钢燃烧器，隐藏式一体火种结构，炉头采用不锈钢310S精制而成，内外双旋火，炉头内腔设有排水孔， 5、风机采用80瓦双叶轮高压静音风机，四档火机械风气精准配比功能，风机、风阀、气阀集成联动化设计。 |
| G30 | 燃气三门蒸柜 | 1200\*910\*1850 | 1 | 台 | 1、板材选用SUS304不锈钢板； 2、一次成型内胆，高强度门锁安全可靠，采用聚脂整体发泡，保温节能； 3、配自动上水、溢水装置，配电子打火，熄火保护装置，节能省时，燃烧时采用特制的竖式设计； 4、移动式燃烧器便于清理，维修更方便； 5、蒸盘采用1.0mm厚不锈钢拉伸成型； 6、配备熄火保护功能。 |
| G31 | 燃气单头单尾炒炉 | 1100\*1100\*800+450 | 1 | 台 | 1、炉架采用38mmX25mm不锈钢方管厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm， 2、配备熄火保护功能，稳压阀，一键启动功能。 3、不锈钢310S精铸炉膛，红外涂层不锈钢精铸发射体， 4、静音预混内外双旋火侧进风不锈钢燃烧器，隐藏式一体火种结构，炉头采用不锈钢310S精制而成，内外双旋火，炉头内腔设有排水孔， 5、风机采用80瓦双叶轮高压静音风机，四档火机械风气精准配比功能，风机、风阀、气阀集成联动化设计。 |
| G32 | 备用编号 |  |  |  |  |
| G33 | 备用编号 |  |  |  |  |
| G34 | 四头燃气煲仔炉连柜座 | 800\*750\*850 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢制作，拉伸面板，厚度1.5mm，侧板、背板、前板厚度1.2mm； 2、炉底架采用38\*25mm镀锌方管焊接而成； 3、炉脚采用φ38mm×1.2mm厚不锈钢圆管组成并配全不锈钢子弹脚； 4、配电子打火开关，熄火保护； 5、用气量9立方米/小时，管径DN25。 |
| G35 | 燃气双头矮汤炉 | 1100\*650\*550 | 1 | 台 | 1、设备采用优质SUS304不锈钢制作，拉伸面板，厚度1.5mm，侧板、背板、前板厚度1.2mm； 2、炉底架采用38\*25mm镀锌方管焊接而成； 3、炉脚采用φ50mm×1.2mm厚不锈钢圆管组成并配全不锈钢子弹脚。 4、用气量8立方米/小时，管径DN25。 |
| G36 | GN工作台 | 850\*900\*700 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、底板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、GN托盘架：304-1.5mm不锈钢拉丝板，L型，全部圆角设计。 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| G37 | 10盘万能蒸烤箱 | 900\*770\*1100 | 1 | 台 | 电压: 380V 3N～/50Hz； 功率：12kW 在电器控制方面它具备相序，缺相，欠压，过压保护系统，电子触摸屏，机械超温保护两种控制方式方便可靠 ,有独立的蒸汽发生器，具有强劲的蒸汽发生能力！有风机正反转控制系统，PID曲线控温系统，使炉膛内温度均匀，确保烹制食物的一致性！在使用功能方面分:手动.自动.自动清洗！自动功能有350种菜单，调用方便，操作简单！ 自动清洗分四个程序: 1、清洗剂清洗， 2、清水冲洗， 3、高溫蒸汽消毒， 4、烘干除湿！清洗干净卫生，节省人工 5、进水口：DN15 排水口;DN25 6、电源线：3\*6mm²+2\*4mm² ▲提供万能蒸烤箱玻璃门符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》的检测报告的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供万能蒸烤箱密封胶条耐热耐燃性能符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》的检测报告的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供万能蒸烤箱符合GB 4706.1-2005、GB4706.52-2008 GB4706.34-2008的检测报告的复印件，并盖生产厂家的鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| **H洗碗间** |  |  |  |  |  |
| H01 | 双孔收餐工作台 | 1500\*800\*850 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| H02 | 双星水池 | 1500\*800\*850+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| H02a | 混合水龙头 |  | 2 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| H03 | 垃圾桶 | 680\*620\*820 | 1 | 台 | 全新PP聚丙烯材料，一次性注塑成型技术，坚固耐磨； 360度旋转万向轴轮！ |
| H04 | 挂墙茜架 | 1500\*500\*300 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 |
| H05 | 挂墙茜架 | 1000\*500\*300 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 |
| H06 | U型双星污碟台（右收残） | 5725\*800\*850+150 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢板 2、水斗：304-1.5mm不锈钢板，水斗深度：280mm。 3、加强筋：304-1.5mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、横管：38\*25\*1.5mm不锈钢方管 6、台脚：可调节不锈钢子弹脚 7、配不锈钢大去水口。 |
| H06a | 混合水龙头 |  | 1 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| H06b | 高压花洒连水龙头 |  | 1 | 套 | 1、座台式双孔双温高压花洒低铅铜铸造，表面抛光镀铬处理； 2、优质陶瓷阀芯、一字手柄； 3、横向固定杆长度300mm,工作高度1312mm； 4、打孔尺寸25mm\*2, 左右打孔尺寸101mm(偏芯设计，可调范围15mm)标准1/2"外螺纹；  5、不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄； 6、配12寸摇摆龙头。 |
| H07 | 集气罩 | 2200\*1000\*610 | 2.2 | 平米 | 1、采用优质304不锈钢结构；  2、罩体采用厚1.2mm不锈钢板，全部不锈钢结构，罩体焊接组装成一整体。 3、油槽接口不漏油，配备接油盒及烟罩防雾灯。 |
| H08 | 通道式洗碗机 | 1955\*770\*2010 | 1 | 台 | 1、适用于社会餐饮、员工食堂等场所 2、洗涤碗、碟、杯、托盘、刀、叉、调羹等餐具 3、200筐/小时(最大洗涤量：3600碟/小时(10寸碟),5000杯/小时(25格/筐)),装载高度：440mm 4、可容纳洗涤筐尺寸：500×500mm 5、清洗温度：55～65 ℃ 6、喷淋温度：82～90℃ 7、耗水量：420L/h 8、水箱容量：105L 9、清洗臂数量：上4/下4 10、清洗泵功率：1.5kW 11、水箱加热功率：12kW 12、喷淋加热功率：36kW 13、烘干加热功率：9kW 14、配电量：59.8kW 15、电源：380V/50Hz/3N～ 16、外形尺寸(宽×深x高):1955×770×2010mm 17、净重：约323kg |
| H09 | 洁碟台 | 1500\*800\*850+150 | 1 | 台 | 1、采用304不锈钢拉丝板； 2、工作台台面采用1.2mm不锈钢，面板下衬18mmE1级中密度纤维板； 3、下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用Φ48\*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。 4、面板及层板下用38\*25\*1.2mm方管加固。 |
| H10 | 挂墙茜架 | 1500\*500\*300 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 |
| H11 | 花洒龙头 |  | 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、工作高度：980mm±5%；  5、接水口口径为1/2"内螺纹。 |
| H12 | 消毒柜 | 1320\*680\*1980 | 2 | 台 | 1、消毒方式:远红外线高温+热风循环+紫外线+臭氧杀菌于无形之中; 2、结构:配层架双门设计，旋钮式数控，双重控温; 3、适用范围:酒店厨房、餐厅、酒楼、学校饭堂、连锁餐馆; |
| H13 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 4 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门； 3、柜内中间带一层板，侧板、门面、底板、层板厚度为1.2mm； 4、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| H14 | 洗地龙头 |  | 1 | 台 | 1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体  3、10.7米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 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹 |
| H15 | 洗手星 | 500\*450\*530 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：200mm 3、挂墙支架：304-1.5mm不锈钢拉丝板 4、配不锈钢大去水口 |
| H15a | 感应水龙头 |  | 1 | 套 | 1、外形尺寸：160×62×169(mm)±5%  2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V 50/60HZ交流电；  3、工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4、开孔径：25mm；  5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； |
| **I自助售饭区** |  |  |  |  |  |
| I01 | 圆管导轨 | 10400\*280\*120，2组 | 20.8 | 米 | 采用Φ25的圆管，支架采用1.5mm的不锈钢板。 |
| I02 | 售卖台玻璃罩 | 2500\*550\*550 | 1 | 台 | 采用8MM底漆钢化玻璃制作，根据现场定制 |
| I03 | 售卖台玻璃罩 | 1800\*550\*550 | 4 | 台 | 采用8MM底漆钢化玻璃制作，根据现场定制 |
| I04 | 售卖台玻璃罩 | 1500\*550\*550 | 2 | 台 | 采用8MM底漆钢化玻璃制作，根据现场定制 |
| I05 | 售卖台玻璃罩 | 1200\*550\*550 | 2 | 台 | 采用8MM底漆钢化玻璃制作，根据现场定制 |
| I06 | 双通工作台柜 | 1200\*800\*800 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| I07 | 双通工作台柜 | 1800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| I08 | 五格保温售饭工作柜 | 1800\*800\*810 | 4 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚度1.2mm； 2、采用电加热，智能温控，自动启停； 3、配带5个1/1\*150mm份数盆，自动进水，4分排水口； 4、电压：220V，功率：2KW。 |
| I09 | 暖饭车 | 700\*800\*868 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.2mm不锈钢板 2、层板：304-1.0mm不锈钢板 3、加强筋：201-1.0mm不锈钢板 4、立柱：38\*38\*1.5mm不锈钢方管 5、脚轮：4寸静音万向脚轮带刹车 |
| I10 | 四格保温售饭工作柜 | 1500\*800\*810 | 2 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚度1.2mm； 2、采用电加热，智能温控，自动启停； 3、配带4个1/1\*150mm份数盆，自动进水，4分排水口； 4、电压：220V，功率：2KW。 |
| I11 | 售卖台玻璃罩 | 2200\*550\*550 | 1 | 台 | 采用8MM底漆钢化玻璃制作，根据现场定制 |
| I12 | 双通工作台柜 | 1500\*800\*800 | 1 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、层板及围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、推拉门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 5、台脚：可调节不锈钢子弹脚 |
| I13 | 圆管导轨 | 9300\*280\*800，2组 | 18.6 | 米 | 采用Φ25的圆管，支架采用1.5mm的不锈钢板。 |
| I14 | 灭蝇灯 |  | 5 | 台 | 灭蚊原理：粘捕式，香型：无香，持续时间：480小时以上，适用面积：20㎡-50㎡，是否可充电：不可充电，额定功率：50HZ，重量：1.3kg。 |
| **J小吃档** |  |  |  |  |  |
| J01 | 电力六头煮面炉 | 800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、功率：9KW\*2，电压380V。 2、液体膨胀式干烧保护系统，产品使用寿命更长； 3、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋； 4、旋钮式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确； 5、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 6、面板SUS340不锈钢，足厚1.7mm，侧板厚度1.0mm； 7、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 |
| J02 | 三格保温汤池连下柜 | 400\*750\*850 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚度1.2mm； 2、采用电加热，智能温控，自动启停； 3、配带3个1/1\*150mm份数盆，自动进水，4分排水口； 4、电压：220V，功率：2KW。 |
| J03 | 拼台柜 | 350\*750\*850 | 3 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、门厚1.0mm，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |
| J04 | 电力单缸炸炉连下柜 | 400\*825\*1115 | 1 | 台 | 1、功率：12KW，电压380V，容积约：20L。 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、面板SUS340不锈钢，足厚1.7mm，侧板厚度1.0mm； 7、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠， |
| J05 | 电力平扒炉连下柜 | 800\*800\*800 | 1 | 台 | 1、功率：12KW，电压380V。 2、特制扒板表层，煎炒不易粘底，容易清洁。 3、台面SUS304不锈钢，厚度1.7mm，侧板厚度1.0mm。 4、按键式温度调节，调温（50~300℃）简单精准。 5、一体成型台面设计，框架结构设计，防水、防油烟、防虫。 6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 |
| J06 | 四格保温汤池连下柜 | 1200\*750\*850 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作，台面厚度1.2mm； 2、采用电加热，智能温控，自动启停； 3、配带4个1/1\*150mm份数盆，自动进水，4分排水口； 4、电压：220V，功率：2KW。 |
| J07 | 双头电磁炉连下柜 | 450\*800\*（810+30） | 1 | 台 | 1、功率：3.5KW\*2，电压380V，尺寸800\*800\*800+30mm； 2、聚能线圈盘，火力均匀强劲；  3、机芯、线盘双通道散热，散热更均匀；  4、旋转式五档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、一体折弯门把手，外观大方，结构牢靠； 6、面板SUS304不锈钢，厚度1.2mm，侧板SUS201不锈钢，厚度0.8mm； 7、无明火，无烟尘，无废气，低噪音，优化厨房环境，电磁感应加热； 8、独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全； ▲提供符合GB 4806.9-2023、GB 4806.11-2016要求的食品接触产品安全认证证书，并加盖制造商鲜章。  ▲提供设备1级中国能效标识，并加盖制造商鲜章。  ▲提供依据GB40876-2021，热效率≥90%且能效等级为1级的检测报告，并加盖制造商鲜章。 ▲提供生产厂家出具的针对本项目的授权书，并盖生产厂家的鲜章。 |
| J08 | 双门平台冷冻雪柜 | 1200\*760\*800 | 1 | 台 | 1、尺寸要求：1200\*760\*800mm，整机容量：270L，功率/电压：205W/220V 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度设置为冷冻-3℃～-20℃ 4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、卧式冰箱台面钢板厚度≧0.8mm，门板钢板厚度≧0.55mm。 7、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。 |
| J09 | 油网烟罩 | 6200\*1000\*610 | 6.2 | 平米 | 1、采用304-2B不锈钢板，板材：罩体为1.2mm厚不锈钢板制作； 2、带不锈钢百叶滤油网、接油盒； 3、油网角度35度至45度，配防爆灯。 |
| J10 | 单星盆台柜 | 700\*750\*850+150 | 2 | 台 | 1、台面：304-1.5mm不锈钢拉丝板 2、水池：304-1.5mm不锈钢拉丝板，水池深度：280mm 3、加强筋：304-1.2mm不锈钢拉丝板，宽度100mm，数量：每层2条 4、围板：304-1.2mm不锈钢拉丝板 5、门：304-1.0mm不锈钢拉丝板，双层结构 6、配不锈钢大去水口及可调节不锈钢子弹脚 |
| J10a | 混合水龙头 |  | 2 | 套 | 8"(203mm)台式混水龙头  1、座台式安装，双孔双温平颈水嘴 2、美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理 3、配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4、冷热接口开孔间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5、开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹； |
| J11 | 双门平台冷藏雪柜 | 1500\*760\*800 | 2 | 台 | 1、参考尺寸：1500\*760\*800mm，整机容量：380L， 2、产品采用国标201#不锈钢，底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，易于清洁，无卫生死角、同时箱体底部配有专用出水孔。 3、制冷方式为直冷，温度设置为冷藏+4℃～-5℃。 4、采用智能温控，温度设定精度0.1，箱内温差不超过2度，可根据客户要求调整温度范围 5、箱体发泡层厚度≧60，门板发泡厚度≧48，门板与前罩板齐平，≧45时自动回归。 6、使用环境气温1-43℃，湿度30%—80%。  7、采用环保冷媒R134A或R404A。环保无污染发泡材料。 |
| J12 | 单通暖碟柜 | 1800\*750\*850+150 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板材制作； 2、台面厚1.2mm，侧板、背板、底板、活动层板厚1.2mm； 3、有两条宽度为100mm的不锈钢加强筋，无密度板； 4、门厚1.0mm，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门，便于拆装易清洁； 5、重力脚为φ60mm全不锈钢可调节重力脚。 |