

序号	采购内容	采购需求	单位	数量
一	杂品库			
1	四层货架	1. 参考尺寸（mm）：1200*500*1800； 2. 采用 304 不锈钢制作； 3. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 4. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 6. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ； 7. 产品符合 GB4806.9-2023 标准要求。	台	9
二	调料库			
1	四层货架	1. 参考尺寸（mm）：1200*500*1800； 2. 采用 304 不锈钢制作； 3. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 4. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个； 6. 搁板应能承受 $\geq 100\text{KG}$ 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ ； 7. 产品符合 GB4806.9-2023 标准要求。	台	9
三	主食库			
1	米面架	1. 参考尺寸（mm）：1200*500*200； 2. 整体采用 304 不锈钢制作； 3. 立柱 $38\text{mm} \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 4. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，不锈钢加筋厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 5. 每台配备不锈钢加重调整脚不少于 4 个	台	9
四	冷藏间			
1	四门双温雪柜	1. 参考尺寸（mm）：1200*760*2000； 2. 容积： $\geq 1000\text{L}$ ； 3. 电压/功率：220V/ $\leq 1000\text{W}$ ； 4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜； 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然； 6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风、前排风，可适应密闭的环境使用； 7. 整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡	台	2

		8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围：-5℃~5℃/-5℃~-22℃ 10. 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层 11. 符合国家及行业标准。		
五	肉类粗加工间			
1	洗手池	1. 参考尺寸（mm）：500*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100kG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 。	台	2
2	感应龙头	1. 黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理； 2. 座台式安装，开孔尺寸 $\geq 25\text{mm}$ ； 3. 红外感应距离 $\geq 25\text{cm}$ ，感应距离可调； 4. AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源； 5. 三通接口，可接冷.热水源，接口 4 分外螺纹。	台	2
3	单槽食品净化机	1. 参考尺寸（mm）：1200*760*800+150 2. 水容积： $\geq 105\text{L}$ 3. 电压： $\leq 1.0\text{KW}/220\text{V}$ 4. 叶类净化量： $\geq 15(\text{Kg})/\text{次}/9(\text{min})$ 5. 瓜果类净化量： $\geq 50(\text{Kg})/\text{次}/9(\text{min})$ 6. 肉类净化量： $\geq 50(\text{Kg})/\text{次}/8(\text{min})$ 7. 不用化学添加(排除臭氧,含氯化学添加等技术)，可以杀灭细菌，病毒和降解农药，激素，抗生素 8. ≥ 5 寸高清智能触控彩屏,IP68 级防水，智能操控，一键净化，一键自动排水 9. #提供具有 CMA 或 CNAS 资质的检测机构出具的关于对产品电气安全试验符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准的检验报告 10. #提供具有 CMA 或 CNAS 资质的检测机构出具的设备对于有机磷类农药净化效果 $\geq 99\%$ 的检测报告。	台	1
4	双星盆台	1. 参考尺寸（mm）：1500*800*800+150	台	1

		2. 整体采用 304 不锈钢制作； 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋； 4. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 6. 水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ ； 7. 产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求。		
5	单星盆台	1. 参考尺寸 (mm)：1000*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作； 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 7. 产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
6	双孔双温水龙头	1. 台式安装，双孔双温 2. 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. 左右接口间距为 $\geq 203\text{mm}$ ，采用偏芯设计可微调(15mm) 5. 开孔尺寸为 $\geq 25\text{mm}$ ，接口为标准 4 分外螺纹	台	3
7	双层工作台	1. 参考尺寸 (mm)：1800*800*800； 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 做补强撑 4. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5. 台面搁板和底板均能承受 100kG 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$	台	2
8	绞切机	1. 参考尺寸 (mm)：700*400*700 2. 机内设有安全保护感应，当刀具外漏时，机器自锁不能启动 3. 刀片采用特殊不锈钢制造，传动部分由皮带和摩托拉链二级变速。	台	1

		4. 整机采用喷砂处理。 5. 绞盘：6/8mm（可选配） 6. 切肉厚度：3.5mm 7. 小时产量：200-300KG/H（绞肉） 300-400KG/H（切片） 8. 电源：380V/50Hz 9. 功率：≤1.5KW 10. #提供带 CMA 或 CNAS 标志的符合 GB4806.9-2023 标准要求的检测报告复印件		
9	四层货架	1. 参考尺寸（mm）：1200*500*1800； 2. 采用 304 不锈钢制作 3. 立柱 Φ38mm 不锈钢圆管用料厚度≥1.5mm 4. 层板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm，加筋厚度≥1.2mm 5. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个 6. 搁板应能承受 100KG 载荷，去除重物后变形量≤0.3mm 7. 产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
六	热水间			
1	电热水炉	1. 功率：≤24KW 2. 储水容积：≥300L 3. 工作压力：1.0mpa 4. 电压：380V 5. 进出水口径：DN40	台	2
七	蔬菜粗加工间			
1	洗手池	1. 参考尺寸（mm）：500*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作； 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm 5. 台脚采用 Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑 Φ25*1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量≤0.30mm	台	2
2	感应龙头	1. 黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2. 座台式安装，开孔尺寸≥25mm 3. 红外感应距离≥25cm，感应距离可调 4. AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 5. 三通接口，可接冷.热水源。	台	2

3	单槽食品净化机	1. 参考尺寸 (mm) : 1200*760*850+150 2. 水容积: $\geq 105L \times 2$ 3. 电压: $\leq 1.0KW/220V$ 4. 叶类净化量: $\geq 15(Kg)/次/9(min)$ 5. 瓜果类净化量: $\geq 50(Kg)/次/9(min)$ 6. 肉类净化量: $\geq 50(Kg)/次/8(min)$ 7. 不用化学添加(排除臭氧, 含氯化学添加等技术), 可以杀灭细菌, 病毒和降解农药, 激素, 抗生素 8. ≥ 5 寸高清智能触控彩屏, IP68 级防水, 智能操控, 一键净化, 一键自动排水 9. #提供具有 CMA 或 CNAS 资质的检测机构出具的关于对产品电气安全试验符合 GB4706.1-2005 和 GB4706.38-2008 标准的检验报告。 10. #提供具有 CMA 或 CNAS 资质的检测机构出具的设备对于有机磷类农药净化效果 $\geq 99\%$ 的检测报告。	台	1
4	单星盆台	1. 参考尺寸 (mm) : 1000*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5mm$, 配厚度 $\geq 1.2mm$ 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.5mm$ 5. 台脚采用 $\Phi 38mm$ 厚度为 $\geq 1.5mm$ 不锈钢圆通, 横撑 $\Phi 25 \times 1.5mm$ 不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100KG 载荷, 其变形量 $\leq 0.30mm$ 7. 产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求。	台	3
5	双孔双温水龙头	1. 台式安装, 双孔双温 2. 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. 左右接口间距为 $\geq 203mm$, 采用偏芯设计可微调(15mm) 5. 开孔尺寸为 $\geq 25mm$, 接口为标准 4 分外螺纹	台	3
6	双层工作台	1. 参考尺寸 (mm) : 1800*800*800; 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5mm$, 配厚度 $\geq 1.2mm$ 不锈钢板做补强撑 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2mm$, 配厚度 $\geq 1.2mm$ 做补强撑 4. 脚通采用 $\Phi 38mm$ 厚度 $\geq 1.5mm$ 不锈钢圆通, 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个	台	2

		5. 台面搁板和底板均能承受 100KG 荷载，其变形量 $\leq 0.2\text{mm}$		
7	多功能切菜机	1. 参考尺寸 (mm)：1200*600*1300 2. 整机采用全不锈钢制造 3. 变频调速操作 4. 成品形状：片、丝、丁、段、馅。 5. 切长度：1—60mm(可调) 6. 产量：300—1000KG/HR 7. 电源：220V 8. 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）。	台	1
8	土豆去皮机	1. 采用六极电机 2. 设备结构牢固，砂瓦和转盘为金刚砂材质 3. 具有掀盖停机功能，自动出料，预留观察孔 4. 自动定时，水箱内附过滤网，防止堵塞 5. 功率 $\leq 1.5\text{kw}$ 6. 生产能力可达 $\geq 360\text{kg/h}$	台	1
9	四层货架	1. 参考尺寸 (mm)：1200*500*1800； 2. 采用 304 不锈钢制作 3. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 5. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个 6. 搁板应能承受 100KG 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ 7. 产品符合 GB4806.9-2023 标准要求	台	1
八	主食加工间			
1	四门双温雪柜	1. 参考尺寸 (mm)：1200*760*2000； 2. 容积： $\geq 1000\text{L}$ ； 3. 电压/功率：220V/ $\leq 1000\text{W}$ ； 4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用 7. 整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围： $-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim -22^{\circ}\text{C}$	台	1

		10. 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层 11. 符合国家及行业标准。		
2	洗手池	1. 参考尺寸 (mm) : 500*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通, 横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100kG 载荷, 其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 。	台	2
3	感应龙头	1. 黄铜铸造主体, 表面抛光镀铬处理 2. 座台式安装, 开孔尺寸 $\geq 25\text{mm}$ 3. 红外感应距离 $\geq 25\text{cm}$, 感应距离可调 4. AC/DC 控制模块, 电源可选交流电或 1. 5V*4 直流电源 5. 三通接口, 可接冷. 热水源。	台	2
4	双星盆台	1. 参考尺寸 (mm) : 1500*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作; 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋; 4. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$; 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通, 横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚; 6. 水槽底部承受 100KG 载荷, 其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$; 7. 产品符合依据 GB4806. 9-2023 标准要求。	台	2
5	双孔双温水龙头	1. 台式安装, 双孔双温 2. 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. 左右接口间距为 $\geq 203\text{mm}$, 采用偏芯设计可微调(15mm) 5. 开孔尺寸为 $\geq 25\text{mm}$, 接口为标准 4 分外螺纹	台	4
6	多功能搅拌机	1. 料桶容积: $\geq 30\text{L}$ 2. 额定电压: 220V /380V 3. 额定频率: 50Hz 4. 电机功率: $\leq 1.5\text{kW}$ 5. 搅拌转速: 65/102/296(r/min)	台	1
7	双速双动和面	1. 电压/功率: 380V/ $\leq 3\text{kW}$	台	1

	机	2. 配有两个独立电机驱动 3. 可用于 45%的硬面团混合 4. 功率：≤3.5kw 5. 搅钩转速：(rpm)快速 270 慢速 135 桶转速 20 6. 安全网为不锈钢材		
8	压面机	1. 压面厚度：0.8mm-6mm 2. 压辊宽度：260mm 3. 电压/功率：380v/≤2kw 4. 工作效率：≥150kg/h 5. 采用食品级 304 不锈钢封板	台	1
9	木面工作台	1. 参考尺寸（mm）：1800*800*800 2. 采用 304 不锈钢结构 3. 配≥5CM 厚优质柳木面案 4. 台面加筋采用 304 不锈钢厚≥1.2mm 5. 脚配加重可调整脚不少于 4 个	台	4
10	面粉车	1. 参考尺寸（mm）：500*500*500 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 车身采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.5mm 不锈钢板做补强撑 4. 配四个静音轮，其中两个万向带直锁装置，脚轮的材质为承重耐磨静音耐油的橡胶制品	台	2
11	双门蒸柜	1. 采用 304 不锈钢制作，面板厚度≥1.5mm；侧板厚度≥1.0mm； 2. 配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用优质 IGBT(数字信号处理器)； 3. 配置全铜感应线盘；三重立体防辐射屏蔽设计；流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风、送风相结合； 4. 配置八档 360 度旋转磁感火力调节开关精准控制火力；配置明火仿真显示屏，全中文直观显示功能，包括但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”等功能； 5. 配自动补水缺水报警系统；排水 DN40；进水 DN15； 功率/电压：≤24KW/380V	台	2
12	电烤箱连醒发箱	1. 参考尺寸（mm）：1250*850*1800 2. 烘烤温度：常温-300 度；烤盘：400*600mm 3. 正面为≥1.2mm 厚拉丝不锈钢 4. 炉膛采用进口镀铝板材 5. 炉膛内十二个点测试，火力均匀	台	1

		6. 保温棉加厚保温层（ $\geq 10\text{cm}$ 厚保温层） 7. 加热能力：单位时间内快速升温，恒温久 8. 炉体分层独立结构，可拆层整体厚重 9. 层炉电压/功率：380V/ $\leq 13.5\text{KW}$ 10. 醒发箱电压/功率：220V/ $\leq 1\text{KW}$ 11. 含配套不沾烤盘。 12. 设备运输、给水改造、排水、电源连接安装、带漏电保护插座、图纸深化、食药图纸审核备案、成品保护及恢复、保洁、垃圾消纳等。		
13	电饼铛	1. 参考规格：45 型 2. 铸管铝铛，双温双控 2. 不锈钢外壳 3. 温度范围：0~300℃ 4. 限制温度：350℃ $\pm 20^\circ\text{C}$ 超温保护 5. 电压/功率：380V/ $\leq 5\text{kW}$	台	2
14	环保净化烟罩	1. 材质：采用 304 不锈钢拉丝板 2. 罩体材料为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板 3. 配 LED 照明灯，防爆平板防护罩，D>500mm 4. 烟罩底板能承受 100kG 荷载，其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 5. 根据现场定制	平米	9.52
15	烟罩装饰板	1. 采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 2. 与吊顶密封处理，根据现场定制	米	5.6
16	软水机	1. 参考尺寸（mm）：308*442*1056 2. 制水量： (≥ 2.6) 吨/小时 3. 最大峰值软水量： $\geq 3.5\text{T/H}$ 4. 软水再生周期： ≥ 5.0 5. 吸盐再生时间： $\leq 60\text{min}$ 6. 正反冲洗时间：11min/16min 7. 补水时间： $\leq 30\text{min}$ 8. 树脂量： $\geq 28\text{L}$ 9. 石英砂： $\leq 5\text{kg}$ 10. 时间模式：制水周期 3 天，正反冲洗 13min 11. 适配电压：220V/50HZ 12. 工作压力 (Mpa)：0.15-0.4MPa	台	1
九	副食加工间			
1	洗手池	1. 参考尺寸（mm）：500*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋	台	2

		4. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100kG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 。		
2	感应龙头	1. 黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理 2. 座台式安装，开孔尺寸 $\geq 25\text{mm}$ 3. 红外感应距离 $\geq 25\text{cm}$ ，感应距离可调 4. AC/DC 控制模块，电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源 5. 三通接口，可接冷.热水源。	台	2
3	双星盆台	1. 参考尺寸（mm）：1500*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作； 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋； 4. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ； 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚； 6. 水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ ； 7. 产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求。	台	1
4	双孔双温水龙头	1. 台式安装，双孔双温 2. 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. 左右接口间距为 $\geq 203\text{mm}$ ，采用偏芯设计可微调(15mm) 5. 开孔尺寸为 $\geq 25\text{mm}$ ，接口为标准 4 分外螺纹	台	2
5	四门双温雪柜	1. 参考尺寸（mm）：1200*760*2000 2. 容积： $\geq 1000\text{L}$ ； 3. 电压/功率：220V/ $\leq 1000\text{W}$ ； 4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜 5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风.前排风，可适应密闭的环境使用 7. 整体采用 304 不锈钢板材制作，密封发泡 8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗 9. 温度可调范围： $-5^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim -22^{\circ}\text{C}$	台	1

		10. 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层 11. 符合国家及行业标准。		
6	双层工作台	1. 参考尺寸 (mm) : 1800*800*800; 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq$1.5mm, 配厚度$\geq$1.2mm 不锈钢板做补强撑 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度$\geq$1.2mm, 配厚度$\geq$1.2mm 做补强撑 4. 脚通采用 Φ38mm 厚度$\geq$1.5mm 不锈钢圆通, 配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5. 台面搁板和底板均能承受 100KG 荷载, 其变形量$\leq$0.2mm	台	2
7	炉拼台	1. 参考尺寸 (mm) : 400*1200*800+450 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚$\geq$1.5mm 4. 前面板与灶台面板一致	台	2
8	电磁双头大锅灶	1. 参考尺寸 ($\pm$100mm) (mm) : 2000*1100*800+400 2. 采用 304# 不锈钢制作, 面板厚度$\geq$1.2mm, 侧板厚度$\geq$1.0mm 3. 采用全铜搭桥设计机芯, 能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态 5. 采用变频防水风机, 抽风、送风相结合, 超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 6. 采用齿形线盘组件, 磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 7. 采用 LED 数字显示屏, 全中文直观显示档位、用电量、中文故障提示等功能 8. 锅具直径$\geq$800mm; 功率/电压$\leq$2*20KW/380V; 9. 符合国家及行业标准。	台	2
9	电磁双头单尾炒灶	1. 参考尺寸 ($\pm$100mm) (mm) : 1800*1100*800+400 2. 采用 304# 不锈钢制作, 面板厚度$\geq$1.2mm ; 侧板厚度$\geq$1.0mm 3. 采用全铜搭桥设计机芯, 能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态 4. 磁电引擎, 数字驱动, 全封闭式具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 5. 采用工业级配置, 强弱电物理分离设计 6. 采用八档火力调节 7. 采用变频防水风机, 抽风、送风相结合, 超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 8. 采用齿形线盘组件, 磁强分布均匀不偏	台	1

		火加热盘且具有防干烧 9. 配 $\phi 400\text{mm}$ 微晶玻璃, $\phi 500\text{mm}$ 双耳炒锅; 功率/电压: $\leq 2*15\text{KW}/380\text{V}$ 10. 符合国家及行业标准。		
10	电磁双头低汤灶	1. 参考尺寸 ($\pm 100\text{mm}$) (mm) : $1300*700*500+700$ 2. 采用 304# 不锈钢制作, 面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 侧板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 3. 采用全铜搭桥设计机芯, 能抵抗高强度电流、机芯内部过高过低温度状态 4. 磁电引擎, 数字驱动, 全封闭式具有防水、防潮、防虫、防油烟功能 5. 采用工业级配置, 强弱电物理分离设计 6. 采用八档火力调节 7. 采用变频防水风机, 抽风、送风相结合, 超静音风机配合流线型线圈盘散热风道 8. 采用齿形线盘组件, 磁强分布均匀不偏火加热盘且具有防干烧 9. 配直径 500mm 专用汤桶; 功率/电压: $\leq 2*15\text{KW}/380\text{V}$ 10. 符合国家及行业标准。	台	1
11	炉拼台	1. 参考尺寸 (mm) : $300*800*500+750$ 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 前面板与灶台面板一致	台	2
12	环保净化烟罩	1. 参考尺寸 (mm) : $8500*1700$ 2. 材质: 采用 304 不锈钢拉丝板 3. 罩体材料为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板 4. 配 LED 照明灯, 防爆平板防护罩, $D > 500\text{mm}$ 5. 烟罩底板能承受 100kG 荷载, 其变形量 $\leq 1\text{mm}$ 6. 根据现场定制	平米	14.45
13	烟罩装饰板	1. 采用 304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 2. 与吊顶密封处理, 根据现场定制	米	8.5
14	灭火系统	1. 设备采用机械启动式, 无需任何电源 (包含电池等), 水流联动阀自动切换时间 $\leq 5\text{s}$, 灭火剂喷射时间 $\leq 10\text{s}$ 且喷射延迟时间不应大于 3s , 带有机电应急操作机构。 2. 连接喷嘴的安装管路使用 SUS304 不锈钢管, 全部使用螺纹连接, 药剂管壁厚大于等于 1.5mm , 便于长久使用, 无需更换, 喷嘴保护帽要求为耐高温金属材质。	套	1

		相关证书： 3. 产品应符合标准：GA498-2012 或 XF498-2012，机械启动式；产品使用的灭火剂有效期≥ 6年，单套设备带动喷嘴数量最大有效功率≥ 20个喷嘴； 4. 产品使用的灭火剂毒性为 0，$7 \leq \text{PH 值} \leq 9$，凝固点$\leq 0^{\circ}\text{C}$，符合 GB/T 6682-2008、GB 17835-2008 和 GB/T 13267-1991 等标准； 5. 依据 GB/T2423.22-2012 标准，贮存食用油专用灭火剂的药剂瓶应耐受一定的高低温变换；依据 GB4806.9-2016 标准，设备使用的金属喷嘴帽所含重金属元素（铅、镉、砷）应符合要求；		
15	灭火系统智能控制箱	1. 灭火剂箱体：采用 304 不锈钢材质 2. 高压驱动气体（氮气）瓶：$\geq 13\text{Mpa}$ 3. 水流软管：耐高压管 4. 减压后的驱动气体软管：耐高压管 5. 高压（$\geq 13\text{Mpa}$）软管（顶开水流控制阀）：耐高压管 6. 自动释放机构：纯机械式 7. 水流控制阀（带防虹吸开关和水压测试接口）：纯机械式 8. 液体药剂罐：$\geq 24\text{L}$	套	1
十	分餐间			
1	双层工作台	1. 参考尺寸（mm）：1800*800*800； 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做补强撑 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$做补强撑 4. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5. 台面搁板和底板均能承受 100KG 荷载，其变形量$\leq 0.2\text{mm}$	台	2
2	双层工作台	1. 参考尺寸（mm）：1500*800*800+150； 2. 台面板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板做补强撑 3. 层板采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配厚度$\geq 1.2\text{mm}$做补强撑 4. 脚通采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个 5. 台面搁板和底板均能承受 100KG 荷载，其变形量$\leq 0.2\text{mm}$	台	1
3	三星盆台	1. 参考尺寸（mm）：	台	1

		1500*800*800+150; 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢 圆通, 横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配可 调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100kG 载荷, 其变形量 $\leq$ 0.30mm 7. 产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要 求。		
4	双孔双温水龙头	1. 台式安装, 双孔双温 2. 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. 左右接口间距为 $\geq 200\text{mm}$, 采用偏芯设计 可微调(15mm) 5. 开孔尺寸为 $\geq 25\text{mm}$, 接口为标准 4 分 外螺纹	台	3
5	带锁四门留样雪柜	1. 参考尺寸 (mm): 1200*760*2000 2. 容积: $\geq 1000\text{L}$ 3. 电压/功率: 220V/ $\leq 1000\text{W}$ 4. 制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜/ 电热化霜 5. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然 6. 采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时 前吸风. 前排风, 可适应密闭的环境使用 7. 整体采用 304 不锈钢板材制作, 双层中 空玻璃掩门 8. 箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封 条, 便于清洗 9. 温度可调范围: $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 10. 环保制冷剂 R404A, 避免大气污染, 环 无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层 11. 符合国家及行业标准。	台	1
6	紫外线消毒灯	1. 参考尺寸 (mm): 1260*130*140 2. 电压/功率: 220V/ $\leq 36\text{W}$ 3. 灯光波长在 250-260nm 4. 覆盖面积范围: $50\text{ m}^2 \sim 70\text{ m}^2$ 5. 可以设置 30 分钟, 60 分钟, 90 分钟自 动关闭功能 6. 设备带遥控功能 7. 紫外线辐照强度 $\geq 107\text{ }\mu\text{W/cm}^2$	台	2
十一	消毒库			

1	热风循环消毒库	1. 采用优质 304#不锈钢制作 2. 电压：380V 3. 热风消毒库消毒利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌，消毒 4. 加热系统采用带散热片式加热管 5. 循环系统采用耐高温，高转速，低噪音离心风机，循环热风使库体内的各点温度保持一致，库内的餐具消毒彻底 6. 消毒库库板为 $\geq 100\text{mm}$ 厚特制岩棉板压缩而成，防火、阻燃、保温、耐高温，内壁为 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板；库体门板配置为双层钢化玻璃可视窗，可耐高温 ≥ 220 度 7. 该设备还具有烘干、贮存等功效，能有效杀灭大肠杆菌，乙肝病毒 8. 配有 304 不锈钢防滑地面，材质 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚不锈钢，防滑板做压花防滑处理，花型需根据甲方要求定制 9. 含消毒库专用控制箱，控制箱面板有温度显示设定，消毒保温时间设定、及风机加热启动停止等操作按钮，消毒温度（80-100 度）、有超温报警、超温自动断电、自动控温、温度设定、时间设定、设备运行中警灯提示功能 10. 含消毒库专用热风循环机组、热风循环机组基座、机组减震器系统、热风循环系统等消毒库专用配件	立方	23.76
2	四层货架	1. 参考尺寸（mm）：1200*500*1800； 2. 采用 304 不锈钢制作 3. 立柱 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢圆管用料厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 4. 层板采用 304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，加筋厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 5. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个 6. 搁板应能承受 100KG 载荷，去除重物后变形量 $\leq 0.3\text{mm}$ 7. #提供产品符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书并附认监委网站查询截图。	台	1
十二	洗碗间			
1	洗地龙头	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体；	台	1

		3. ≥ 10 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、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。		
2	单星盆台	1. 参考尺寸 (mm) : 1200*800*800+150 2. 整体采用 304 不锈钢制作 3. 台面板采用 304 不锈钢板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋 4. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 5. 台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通, 横撑 $\Phi 25*1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配可调不锈钢子弹脚 6. 水槽底部承受 100KG 载荷, 其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 7. 产品符合依据 GB4806.9-2023 标准要求	台	3
3	双孔双温水龙头	1. 台式安装, 双孔双温 2. 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. 左右接口间距为 $\geq 203\text{mm}$, 采用偏芯设计可微调(15mm) 5. 开孔尺寸为 $\geq 25\text{mm}$, 接口为标准 4 分外螺纹	台	3
4	鼓泡池	1. 通过高压风机在水池中产生气泡, 让水池里水翻滚去除残渣 2. 参考尺寸 (mm) : 1500*800*900 。 3. 采用多功能型气嘴, 扇形伞状气泡设计, 使水分子成纳米状, 大范围分解油脂及异物残留。 4. 配置高品质高压风机。 5. 内置大容量残渣篮	台	1
5	软水机	1. 参考尺寸 (mm) : 308*442*1056 2. 制水量: (≥ 2.6 吨/小时) 3. 最大峰值软水量: $\geq 3.5\text{T/H}$ 4. 软水再生周期: ≥ 5.0 5. 吸盐再生时间: $\leq 60\text{min}$ 6. 正反冲洗时间: 11min/16min 7. 补水时间: $\leq 30\text{min}$ 8. 树脂量: $\geq 28\text{L}$ 9. 石英砂: $\leq 5\text{kg}$ 10. 时间模式: 制水周期 3 天, 正反冲洗 13min 11. 适配电压: 220V/50HZ 12. 工作压力 (Mpa): 0.15-0.4MPa	台	1

6	长龙式洗碗机	1. 参考尺寸 (mm) : 3600*1000*2123 2. 全自动传送餐具, 对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干 3. 洗涤能力: ≥ 5100 碟/小时 (8 寸碟) 4. 最大耗水量: ≤ 230 升/小时 5. 总功率: $\leq 46\text{KW}$ 6. 整机双层结构 7. 可视化电子面板, 实时显示机器工作状态 8. 水箱及加热包防干烧设计 9. 双速可选洗涤速度, 可根据餐具情况自由切换 10. 模具冲压一体成型洗臂和滤网 11. 一体拉伸圆角水箱 12. 配置 $\geq 120\text{L}$ 大容量清洗水箱和 $\leq 2.4\text{KW}$ 大功率清洗水泵 13. 清洗区和漂洗区配置侧洗臂, 360° 洗涤无死角 14. 三道漂洗节能设计 15. 漂洗双温控设计, 减少温度波动, 喷淋温度控制精准 16. 清洁剂节约系统设计, 减少清洁剂的使用, 更经济环保。 17. 内置烘干模块, 内循环环绕热风烘干设计, 提高餐具干燥效果。 18. 标配热回收模块, 实现废热回收利用 19. # 依据 GB/T2423.1-2008 和 GB/T 2423.2-2008 检测标准, 洗碗机置于 -35°C 的环境下持续 360 小时, 外观无变形, 门密封良好, 功能正常 (洗涤/排水/加热), 洗碗机置于 $+70^\circ\text{C}$ 、的环境下持续 360 小时, 绝缘电阻 $\geq 10\text{MQ}$, 塑料件无软化, 程序运行无故障, 需提供具有 CMA 和 CNAS 标识的第三方检测机构出具的检测报告及国家市场监督管理总局官网查询截图 20. #依据 GB/T 4208-2017 检测标准, 商用洗碗机三相异步电动机防护等级达到 IP69, 耐潮湿、泄漏电流及电气强度和结构符合要求, 需提供具有 CMA 和 CNAS 标识的第三方检测机构出具的检测报告及国家市场监督管理总局官网查询截图	台	1
7	排气罩	1. 参考尺寸 (mm) : 4000*1200 2. 材质: 采用 304 不锈钢拉丝板 3. 罩体材料为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板	平米	4.8

		4. 配 LED 照明灯，防爆平板防护罩，D>500mm 5. 烟罩底板能承受 100kG 荷载，其变形量≤1mm 6. 根据现场定制		
8	烟罩装饰板	1. 采用 304 不锈钢板，厚度≥1.0mm 2. 与吊顶密封处理，根据现场定制	米	5.2
十三	水房			
1	预处理软水系统 2 罐	1. 过滤方式：原水箱+原水泵+石英砂过滤+活性炭过滤+反渗透精密过滤器+高压泵+反渗透膜过滤+纯水箱+供水系统 2. 原水段：原水泵：BW2-4，压力表：1MPa，直立浸油式，止回阀：DN20 3. 液位控制器：LP-A3.15 4. 自动头：F67Q1 过滤型 5. 石英砂：1~4mm，150KG 6. 布水器中心管：DN20 7. 自动阀：F75A，压力表：0.6MPa，管阀件 PVC 8. 椰壳炭：活性炭 8~16 目，50KG 9. 自动阀：F75A，压力表：0.6MPa，管阀件 PVC 10. 自动阀：F63P1，压力表：0.6MPa，管阀件 PVC 11. 软水盐箱：60L*1，软水盐：专用盐 10KG 12. 保安过滤器：不锈钢 3 芯×20"，PP5um-20"	台	1
2	反渗透主机	1. 设备采用不锈钢机身。 2. 膜组件脱盐率：>98% 纯水回收率：50%-70% 3. 高压泵：BL2-13S 4. 不锈钢膜壳：4040*4 RO 膜 4040*4 5. 压力表：1.6MPa，面板浸油*4，流量计 5GPM*2 6. 进水电磁阀：DN20，铜质冲洗电磁阀：DN15，铜质 7. 低压保护开关：0~3Bar, 0~6Bar*2 8. RO 进水回流阀：DN20，浓水调节阀：DN20 9. 回流调节阀：DN15 10. 液位控制器：LP-A3.15	台	1
3	原水水箱	1. 储水量：≥1 吨 2. 采用 304 不锈钢材质，厚度≥2.0mm	台	1
4	纯水箱	1. 储水量：≥1 吨	台	1

		2. 采用 304 不锈钢材质，厚度 $\geq 2.0\text{mm}$		
5	紫外线杀菌系统	1. 功率 $\leq 120\text{w}$ ； 2. 参考尺寸（mm）：1200*90； 3. 进出水口 50 内丝； 4. 50 法兰。	台	1
6	纯水供水泵	1. 功率： $\leq 1\text{KW}$ 2. 扬程： $\geq 31\text{m}$ 3. 流量： $\geq 4\text{m}^3$	台	1
十四	其它			
1	隔油池	1. 箱体材质：SUS304，厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 2. 箱盖材质：SUS304，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 3. 处理量： $\geq 10\text{m}^3/\text{h}$ 4. 预留总电量 $\geq 5.5\text{KW}$ 5. 电压：380V/50HZ 6. 总功率： $\leq 3\text{KW}$ 7. 设备接驳口径要求： 进水口径：DN100 出水口径：DN100 虹吸 通气：DN100 8. 设备噪声 $\leq 65\text{dB（A）}$ 9. 设有过载保护功能 10. 保护联结电路及其联系性符合 GB/T 5226.1-2019 中 8.2.3 的规定 11. 绝缘电阻 $\geq 1\text{M}\Omega$ 12. 具备固液分离装置、油水分离、油水 分解装置 13. 在箱体注满水的状态下保持 30 分钟， 无任何可见渗漏 14. 杂物自动排至集渣桶内，油脂直接排 至油桶内 15. 餐饮污水汇集后通过进水管排入固液 分离仓将杂物拦截，经除渣装置自动排至 集渣桶 16. 设备设有沉淀池，微小杂物及泥沙沉 淀在沉淀池内，定期开闸，杂物被冲进集 渣桶内，集中清理 17. 设备集油区内设有恒温加热带，其外 部敷设高分子恒温材料，油以液体状态排 除	台	1
十五	主食加工间 排烟系统			
1	加压排油烟机 组	1. 加压排油烟机组 2. 风量： $\geq 15000\text{m}^3/\text{h}$ 3. 钢制外壳，内置网状消音装置，达到消 音效果；	项	1

		4. 厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5. 符合二级或以上节能。		
2	高效净化装置	1. 风量$\geq 15000\text{m}^3/\text{h}$ 2. 设备外壳全部为$\geq 1.2\text{mm}$以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。 3. 电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯 绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用 聚四氟乙烯绝缘子 4. 电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。 5. 内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm大间距电场 6. 符合国家及行业标准。	台	1
3	排烟管道	1. 管道采用厚度$\geq 1.2\text{mm}$镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4. 采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定	平米	150
4	风机底座	1. 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
5	软连接	1. 采用国标 $30*30*\geq 3\text{mm}$ 2. 配帆布连接 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装	个	2
6	减震器	1. 弹簧减震器$\geq 300\text{KG}$ 2. 外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与设备匹配	个	4

		3. 弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
7	防火阀	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3. 可手动复位、手动关闭 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	1
8	消音器	1. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚镀锌板制作，内置 $\geq 50\text{mm}$ 厚消音隔声棉，内衬板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚镀锌板制作 2. 所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40*40 镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味	个	2
十六	主食加工间补风系统			
1	送风机组	1. 送风机组 2. 风量： $\geq 12000\text{m}^3/\text{h}$ 3. 钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4. 厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5. 符合二级或以上节能	台	1
2	送风管道	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4. 采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定	平米	100
3	风机底座	1. 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
4	软连接	1. 采用国标 30*30* $\geq 3\text{mm}$ 2. 配帆布连接 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	2
5	减震器	1. 弹簧减震器 $\geq 200\text{KG}$ 2. 外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与设备匹配 3. 弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装	个	4
6	防火阀	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作	个	1

		2. 阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3. 可手动复位、手动关闭 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
7	消音器	1. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚镀锌板制作，内置 $\geq 50\text{mm}$ 厚消音隔声棉，内衬板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚镀锌板制作 2. 所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40*40 镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶 $\geq$ 密封，以防漏油、漏味	个	2
十七	副食加工间 排烟系统			
1	加压排油烟机组	1. 加压排油烟机组 2. 风量： $\geq 21000\text{m}^3/\text{h}$ 3. 钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4. 厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5. 符合二级或以上节能	项	1
2	高效净化装置	1. 风量 $\geq 21000\text{m}^3/\text{h}$ 2. 设备外壳全部为 $\geq 1.2\text{mm}$ 以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料，预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。 3. 电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯 绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用 聚四氟乙烯绝缘子 4. 电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。 5. 内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；22.5mm 大间距电场 6. 符合国家及行业标准。	台	1
3	排烟管道	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作	平米	180

		2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4. 采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定		
4	风机底座	1. 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
5	软连接	1. 采用国标 30*30* $\geq 3\text{mm}$ 2. 配帆布连接 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	2
6	减震器	1. 弹簧减震器 $\geq 300\text{KG}$ 2. 外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与设备匹配 3. 弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理； 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
7	防火阀	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3. 可手动复位、手动关闭 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	1
8	消音器	1. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚镀锌板制作，内置 $\geq 50\text{mm}$ 厚消音隔声棉，内衬板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚镀锌板制作 2. 所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40*40 镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味	个	2
十八	副食加工间补风系统			
1	送风机组	1. 送风机组 2. 风量： $\geq 15000\text{m}^3/\text{h}$ 3. 钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4. 厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5. 符合二级或以上节能	台	1
2	送风管道	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢	平米	100

		复等 4. 采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定		
3	风机底座	1. 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	2
4	软连接	1. 采用国标 30*30* $\geq 3\text{mm}$ 2. 配帆布连接； 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	2
5	减震器	1. 弹簧减震器 $\geq 200\text{KG}$ 2. 外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与设备匹配 3. 弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理； 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
6	防火阀	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3. 可手动复位、手动关闭 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	1
7	消音器	1. 采用 $\geq 304\#1.2\text{mm}$ 厚镀锌板制作，内置 $\geq 50\text{mm}$ 厚消音隔声棉，内衬板采用 $\geq 304\#1.0\text{mm}$ 厚镀锌板制作； 2. 所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40*40 镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	个	2
十九	洗碗间/消毒库排风系统			
1	加压排风机组	1. 加压排风机组 2. 风量： $\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$ 3. 钢制外壳，内置网状消音装置，达到消音效果； 4. 厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5. 符合二级或以上节能	项	1
2	排风管道	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4. 采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定	平米	80
3	风机底座	1. 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处	套	1

		理，与风机匹配 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
4	软连接	1. 采用国标 30*30* $\geq 3\text{mm}$ 2. 配帆布连接 3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	2
5	减震器	1. 弹簧减震器 $\geq 200\text{KG}$ 2. 外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与设备匹配 3. 弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
6	防火阀	1. 设备为熔断式防火阀，采用 $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭 3. 可手动复位、手动关闭 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	1
7	消音器	1. 采用 $\geq 304\#1.2\text{mm}$ 厚镀锌板制作，内置 $\geq 50\text{mm}$ 厚消音隔声棉，内衬板采用 $\geq 304\#1.0\text{mm}$ 厚镀锌板制作， 2. 所有接口均为机械咬合口，连接法兰为 40*40 镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味儿	个	2
二十	洗碗间/消毒库补风系统			
1	送风机组	1. 送风机组 2. 风量： $\geq 6000\text{m}^3/\text{h}$ 3. 钢制外科，内置网状消音装置，达到消音效果； 4. 厨房专用风机，确保排风达到用户要求；（避免远期品质差达不到效果） 5. 符合二级或以上节能	台	1
2	送风管道	1. 管道采用厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 镀锌板制作 2. 所有管道进行压强筋处理尽可能的增加管道的硬度来抵消、风柜运转及风流所产生的共震影响 3. 根据现场安装、墙体开洞及洞口加固恢复等 4. 采用法兰连接法兰与管道采用铁铆钉固定	平米	60
3	风机底座	1. 采用国标镀锌槽钢焊接制作，防腐处理，与风机匹配 2. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	套	1
4	软连接	1. 采用国标 30*30* $\geq 3\text{mm}$ 2. 配帆布连接	个	2

		3. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。		
5	减震器	1. 弹簧减震器 $\geq 200\text{KG}$ 2. 外壳材质为球墨铸铁，球墨铸铁本体经热浸镀锌处理，与设备匹配 3. 弹簧经热处理、防锈、烤漆等程序处理 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	4
6	防火阀	1. 设备为熔断式防火阀， $\geq 3.0\text{mm}$ 厚冷扎板并进行喷涂处理制作 2. 阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片70摄氏度时自动将阀门关闭 3. 可手动复位、手动关闭 4. 根据设备定制尺寸，现场就位安装。	个	1
7	消音器	1. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚镀锌板制作，内置 $\geq 50\text{mm}$ 厚消音隔声棉，内衬板 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚镀锌板制作 2. 所有接口均为机械咬合口，连接法兰为40*40镀锌角钢，所有接口均用黑色优质液体硅胶密封，以防漏油、漏味	个	2