更正内容

原（第1包厨房类设备）招标文件和招标公告中：

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2025年04月16日09点30分（北京时间）。

原（第1包厨房类设备）招标文件中：

第五章 采购需求　二、货物需求一览表

序号	名称	单位	数量	技术参数及要求
一	**厨房设备及餐用具**			
（一）	小学部学生送餐餐饮用具			
1	304 不锈钢餐盘	个	700	规格：六格，36×25cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2	304 不锈钢筷子	个	700	规格：23cm；厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
3	304 不锈钢勺子	个	700	规格：20×3cm；厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
4	304 不锈钢碗	个	700	规格：12×6cmm；厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
5	打菜勺	个	40	规格：中号，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6	食品夹	个	20	规格：10 寸，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
7	304 保温桶	个	80	规格：40cm，厚度≥3.0mm； 材质：304 食品级不锈钢。
8	保温桶餐车	个	30	规格：长 800×宽 500×高 800mm； 采用 304 不锈钢加工制作，车身围板采用≥1.2mm 不锈钢板制作，四轮，配万向车轮且带刹车制。
9	米饭铲子	个	10	规格：长≤20cm； 材质：食品级塑料。
10	样餐玻璃罩	个	10	规格：直径≤25cm； 材质：带竹木托盘。
11	物理温度计	个	1	测量范围：-30~40 度，留样冰箱内用。

12	留样冰箱	个	2	1、内外均为不锈钢材质； 2、容积：≥275L； 3、温度：0-8℃； 3、功率：≥250W，电压 220V。
13	三层餐车	辆	4	1、规格：长 800×宽 500×高 800mm； 2、材质：304 不锈钢，车身围板厚度≥1.2mm； 3、四轮、配万向车轮且带刹车制。
14	地平车	辆	1	1、规格：长 600×宽 900，离地 150mm，手把高 800mm； 2、材质：304 不锈钢，车身围板厚度≥1.2mm； 3、四轮、配万向车轮且带刹车制。
15	墩布车	辆	2	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
16	墩布	把	10	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
17	扫把/簸箕	套	5	23*27cm，塑料
18	手提抹布清洁盒	个	4	白色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
19	手提抹布清洁盒	个	6	蓝色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
20	残食垃圾桶	个	4	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
21	纸巾垃圾桶	个	2	20L，环保塑料，防冻，防摔
22	可回收垃圾桶	个	2	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
（二）	教职工餐厅餐饮用具			
1	前厅			
1.1	8 寸瓷盘	个	150	规格：8 寸； 材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制。
1.2	4 寸瓷碗	个	300	规格：4 寸； 材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制。
1.3	瓷勺	个	300	规格：13cm； 材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制。
1.4	木筷	个	300	27cm，天然竹木

1.5	打菜勺	个	30	规格：中号，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.6	食品夹	个	30	规格：10 寸，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.7	打汤鸭嘴勺	个	6	规格：35cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.8	长把打汤勺	个	4	规格：45cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.9	保温汤桶	个	4	规格：10L，厚度≥3.0mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.10	米饭铲子	个	4	规格：总长：≤20cm； 材质：食品级塑料。
1.11	菜名台卡	上	30	中号，采用 5mm±1mm 厚亚克历高清油质防水写真
1.12	三连调料杯	套	2	规格：三连，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.13	三层餐车	辆	2	1、规格：长 800×宽 500×高 800mm； 2、材质：304 不锈钢。车身围板厚度≥1.2mm。 3、四轮、配万向车轮且带刹车制。
1.14	墩布车	辆	2	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
1.15	墩布	把	5	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
1.16	扫把/簸箕	套	4	23*27cm，塑料
1.17	玻璃刮子	套	2	可伸缩杆，头宽 40cm
1.18	放食品夹小碟子	个	30	8 寸，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
1.19	小心地滑提示牌	个	5	A 字型，采用 5mm±1mm 厚亚克历高清油质防水写真
1.20	手提抹布清洁盒	个	4	白色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
1.21	手提抹布清洁盒	个	4	蓝色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料

1.22	残食垃圾桶	个	6	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
1.23	纸巾垃圾桶	个	2	20L，环保塑料，抗冻抗摔
1.23	可回收垃圾桶	个	2	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
2	灶台			
2.1	60 不锈钢汤桶	个	4	规格：60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.2	30 不锈钢汤桶	个	4	规格：30cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.3	不锈钢调料罐	个	15	带盖，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
2.4	调料车	辆	1	1、规格：长 720×宽 540×高 500mm； 2、材质 304 不锈钢，层板厚度≥1.2mm 不锈钢板； 3、四轮，配万向车轮且带刹车制。
2.5	番茄酱开孔器	个	1	中号，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
2.6	不锈钢炒菜勺	个	4	2 号，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
2.7	锅刷子	个	2	天然硬木，无木节，无裂痕。
2.8	布菲芯	个	10	规格：53*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.9	布菲芯	个	10	规格：53*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.10	布菲芯	个	10	规格：53*32.5*10cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.11	布菲芯	个	10	规格：26.5*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.12	布菲芯	个	10	规格：26.5*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。

2.13	布菲芯带眼	个	5	规格：53*32.5*3.3cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.14	布菲芯带眼	个	5	规格：26.5*32.5*3.3cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.15	不锈钢大盆	个	4	规格：直径 60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.16	不锈钢漏盆	个	2	规格：直径 60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.17	不锈钢油鼓子	个	2	规格：8 寸，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.18	不锈钢漏勺	个	2	规格：油鼓子配套，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.19	不锈钢漏勺式油篦子	个	2	规格：油鼓子配套，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.20	油篦子	个	2	规格：20cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.21	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
2.22	墩布	个	2	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
2.23	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
2.24	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
2.25	灭火毯	个	2	规格：1.5×1.5m，优质纤维
2.26	灭火锅盖	个	2	规格：直径 60cm，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
3	粗加工间			

3.1	剪刀	把	1	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
3.2	削皮刀	把	4	中号，304 食品级不锈钢材质，刀口宽≥10cm，总长≥14.5cm
3.3	壁纸刀	把	2	大号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
3.4	毛菜筐	个	10	PP 塑料，加厚，防冻，防摔
3.5	墩布车	辆	1	1、规格：32L； 2、PP 塑料，加厚，防冻，防摔
3.6	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
3.7	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
3.8	脚踏垃圾桶	个	2	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
4	切肉间			
4.1	红把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
4.2	蓝把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
4.3	红色塑料菜墩	个	2	规格：43*15cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
4.4	蓝色塑料菜墩	个	2	规格：43*15cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
4.5	红色盒子	个	5	规格：30*20*11mm； 材质：密胺塑料。
4.6	蓝色盒子	个	5	规格：30*20*11mm； 材质：密胺塑料。
4.7	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔

4.8	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
4.9	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
4.10	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
4.11	磨刀石	块	2	中号，天然石材
5	切菜间			
5.1	绿把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
5.2	绿色塑料菜墩	个	2	规格：43*15cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
5.3	白色菜筐	个	15	规格：60*40*30cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
5.4	菜刀消毒柜	个	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀容量：10 把 定时器：120 分钟 刀片最大长度：290mm 304 不锈钢材质； 有机玻璃刀具架可抽出，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽； 带保护汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启，在关门时关闭。
5.5	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
5.6	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
5.7	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
5.8	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔

6	面点间			
6.1	白把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.2	白色塑料菜板	个	2	规格：60*40*2cm，食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
6.3	60 不锈钢汤桶	个	4	规格：60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.4	30 不锈钢汤桶	个	4	规格：30cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.5	布菲芯	个	5	规格：53*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.6	布菲芯	个	5	规格：53*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.7	布菲芯	个	5	规格：53*32.5*10cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.8	布菲芯	个	5	规格：26.5*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.9	布菲芯	个	5	规格：26.5*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.10	不锈钢大盆	个	2	规格：直径 60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.11	不锈钢调料罐	个	5	带盖，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.12	调料车	辆	1	1、规格：长 720×宽 540×高 500mm； 2、材质 304 不锈钢，层板厚度≥1.2mm 不锈钢板； 3、四轮，配万向车轮且带刹车制。
6.13	长擀面杖	个	1	总长 80cm，天然硬木，无木节，无裂痕。

6.14	小擀面杖	个	2	总长 30cm，天然硬木，无木节，无裂痕。
6.15	小竹板	个	4	总长 50cm，天然硬木，无木节，无裂痕。
6.16	方型面刀	个	2	中号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.17	三角铲刀	个	2	中号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.18	平铲	个	2	中号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.19	宽毛油刷子	个	1	4 寸，天然羊毛
6.20	窄毛油刷子	个	1	2 寸，天然羊毛
6.21	圆型煎蛋磨具	个	2	中号，铝合金不沾涂层
6.22	按压式月饼磨具	个	2	中号，铝合金不沾涂层
6.23	一次性裱花袋	个	2	中号，环保塑料，加厚，防冻，防摔
6.24	裱花嘴	套	1	24 头，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.25	点心模具	套	1	中号，铝合金不沾涂层
6.26	油条筷子	双	1	30cm，天然竹木
6.27	克称	台	1	2KG，304 不锈钢材质
6.28	电子台称	台	1	不锈钢称重台面； 称重≥25kg，精度≤1g； 高清液晶显示屏，计价、计数、计重。尺寸：300*400*700mm。
6.29	烤箱托盘	个	5	60*40*4.8cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.30	蒸箱托盘	个	5	60*40*4.8cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.31	蒸箱蒸屉	个	5	60*40*4.8cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm

6.32	蒸箱屉布	张	10	60*40*4.8cm，耐高温硅胶材质
6.33	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
6.34	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
6.35	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
7	洗消间			
7.1	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
7.2	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
7.3	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
7.4	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
（三）	教职工餐厅餐饮设备			
1	电磁单头单尾炒灶	台	1	1、电压：380V，功率≥15kW×2； 2、采用 PPS 材质齿形线圈盘； 3、全机身 304 不锈钢，炉面板厚度≥1.5mm，前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥1.0mm，合金材质把手开关，至少 5 档火力调节，把手搭配硅胶防滑垫，支持用膝盖控制； 4、具备云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息，也可以通过 LED 数码显示屏，实时显示功率和当前火力档位； 5、整机达到 IPX6 标准防水设计； 6、采用全封闭机芯，具有散热风道； #7、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
2	电饼铛	台	1	1、电压：380V； 2、ALYX：≤2.5KW×2； 3、温度调节范围：0~300℃； 4、防水等级不低于 IPX4； 5、铸管铝铛，双温双控，不锈钢外壳。

3	四门冷柜	台	1	1、制冷方式：直冷； 2、容积：≥920（L）； 3、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有速冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 4、额定电压：220v； 5、额定功率：≥450w。
4	保鲜工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构。
5	四层货架	台	1	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
6	三星水池	台	1	1、规格：长 1800×宽 600×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
7	面案工作柜	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50mm，经过干燥处理，不开裂，不变形； 3、台面下部厚≥1.2mm304 不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用厚≥1.2mm304 不锈钢板，底板采用厚≥1.2mm 不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为厚≥1.2mm3304 不锈钢板，下部厚≥1.2mm304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门采用厚≥1.0mm304 不锈作，柜门厚≥20mm，采用吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，并装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
8	电单门蒸饭车	台	1	1、出蒸汽速度快，力道足； 2、防水、防电、防干烧保护； 3、八档火力调节。
（四）	8#楼地下室厨房设备			
1	冷库（右）			

1.1	冷库	m^3	37	1、规格：长3850×宽3650×高2600mm； 2、冷库的墙板及顶板采用双面彩钢聚氨酯挂钩板，厚≥100mm，内置阻燃型隔热物质。库板须根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合； 3、冷库门表层不锈钢板，厚≥0.8mm，隔热板材厚≥100mm，冷库门为掩式库门，门框门板间预埋件用作加固门锁，采用防锈钢板，厚≥10mm，门框内预埋铁质材料确保门体磁性材料在关门时与门框吸合，磁性的密封胶圈能保证密封良好。冷库门装有安全锁可由内部打开并装有荧光推拉器； 4、控制面板可显示冷库实时运行状态，显示的讯号包括压缩机组运行状态、故障、除霜及冷库操作温度显示； 5、冷库需装有冷库专用照明灯； 6、冷库地面采用防滑地板； 7、温度范围：-5℃～+5℃； #8、冷库板符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准，提供第三方机构出具的检验报告扫描电子件。
1.2	四层货架	台	8	1、规格：长1200×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
1.3	四层货架	台	1	1、规格：长1000×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
2	副食加工间（右）			
2.1	四门冰柜	台	2	1、规格：长1200×宽700×高1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
2.2	三星水池	台	1	1、规格：长1500×宽750×高800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用25×25×1.2mm厚304不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高100m，厚20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通38×38×1.5mm厚304不锈钢拉丝方管，脚横撑采用25×25×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。

2.3	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
2.4	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
2.5	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L； 喷嘴最大数量：26 个； 工作温度： 4~55℃； 最高工作压力：13Mpa； 药剂喷洒时间：13-15 秒； 灭火时间：3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只； 滑轮弯头最大数量 15 只； 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #灭火系统金属喷嘴帽重金属测定，符合 GB4806.9-2023 标准，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #所投产品具有有效的消防产品认证证书，提供证书扫描电子件。

2.6	燃气三头低汤灶	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 600mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm，配加厚铸铁炉花板； 3、炉围板、背板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁方管焊接； 5、配强力炉头； 6、炉脚采用Φ38mm 厚无缝不锈钢可调节子弹脚； 7、带熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 8、配摇摆水龙头； #9、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #10、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。
2.7	大锅灶	台	4	1、规格长 1200×宽 1200×高 800mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用国标角铁 40×40×4mm，喷防锈漆； 5、炉膛及面用采用铁板，厚底≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管为 304 不锈钢管，前板装水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥40KW，热效率≥65%； #13、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #14、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。
2.8	灶间拼台	台	6	1、规格：长 400×宽 1200×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢，1.2mm 厚，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。

2.9	燃气双炒双温灶	台	2	1、规格：2000×1200×（800+450）mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢面板，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用 40×40×4mm 国标角铁焊接，防锈； 5、炉膛及面厚≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管采用 304 不锈钢管，前板装有水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用低噪音风机，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管，内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥40KW，热效率≥65%； #13、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #14、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。
2.10	燃气三门蒸柜	台	1	1、规格：长 910×宽 910×高 1850mm； 2、炉体 1.5mm 厚 304 不锈钢，背板、前板、围身采用 1.0mm 厚 304 不锈钢； 3、水胆 3mm 厚铁板； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁； 5、炉腿采用Φ50mm×1.5mm 厚不锈钢，内穿 3mm 镀锌铁管，配可调式重力脚； 6、进水方式采用自动入水液位控制器，防止干烧； 7、配 4 寸混风式节能鼓风炉头； 8、风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、250W 低噪音风机，风机安装位置方便检修和更换； 10、热负荷≥42KW，热效率≥90%。 #11、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #12、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。

2.11	万能蒸烤箱	台	1	1、具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式； 2、加热温度最高可达 250℃； 3、高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，中文操作界面以及 USB 接口； 4、可个性化定制开机和待机界面； 5、具备预约、分层模式、发酵模式、快速降温、回温等功能； 6、菜单有八大分类，可存储一百种及以上菜单，可显示所有菜单的实际烹饪温度、湿度等参数； 7、具备 10 档风速调节，涡流风扇正反转，加热均匀； 8、具备快速排气功能，快速排除烤箱内部多余的湿气和烟气； 9、具备自动恢复功能，如遇突然断电等非正常关机情况，能在 120min 内重新开机，可自动恢复关机前的烹饪步骤并自动开始烹饪，无需人为恢复； 10、配备自动旋转清洗臂，具备全自动清洗功能，自动抽取清洗剂，360° 无死角冲洗； #11、万能蒸烤箱门胶条，提供第三机构出具的耐热耐燃检验报告和食品接触检验报告扫描电子件； #12、采用钢化玻璃门，提供第三机构出具的万能蒸烤箱门玻璃的机械强度检验报告扫描电子件； #13、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。 注：序号 1-10，提供产品说明书或产品彩页或产品制造商官网截图的证明材料电子件。
2.12	双通工作柜	台	4	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
2.13	单通工作柜	台	5	1、规格：长 1800×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
2.14	保鲜工作台	台	3	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构。
2.15	座台双层架	台	3	1、规格：长 1800×宽 300mm×高 800mm；2、采用 304 不锈钢管，厚度≥1.2mm 。

2.16	单通工作柜	台	5	1、规格：长 1200×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
2.17	单星残食柜	台	2	1、规格：长 1400×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，无藏污纳垢之处，满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×*1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
2.18	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 7600×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
2.19	不锈钢装饰板	平米	8	1、规格：8100×1000mm； 2、采用 304 不锈钢，板厚度为 1.0mm。
2.20	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢，板厚度为 1.0mm。
2.21	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
2.22	不锈钢装饰板	平米	9.5	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
2.23	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm；2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
3	主食加工间（右）			

3.1	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
3.2	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
3.3	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
3.4	洗米机	台	2	采用 304 不锈钢拉丝板，自动排除漂浮物，360 度循环水米流动。
3.5	可倾式摇摆汤锅	台	1	1.规格：长 1250×宽 900×高 1145mm；380V，燃气量≥25KW 2.冷水管径：DN15，燃气管径：DN25 3.间接式加热方式，配置按钮式自动倾倒、复位锅体、可倾斜角度超过 90 度；设置可调节火力大小装置；当锅体离开工作位置时，自动切断电源或气源；三层夹层锅体和独立式蒸汽发生器设计超压保护、超温保护、缺水保护功能；蒸汽发生器带水位控制器和自动水位调节器；加热时间 35~40 分钟左右。
3.6	燃气双门蒸箱	台	4	1、规格：长 1200×宽 910×高 1850mm； 2、炉体 1.5mm 厚 304 不锈钢，背板、前板，围身 1.0mm 厚 304 不锈钢； 3、水胆 3mm 厚铁； 4、炉体主架国标 40×40×4mm 角铁； 5、炉腿采用Φ50mm×1.5mm 厚不锈钢内穿 3mm 镀锌铁管，配可调式重力脚； 6、进水方式采用自动入水液位控制器，防止干烧； 7、配 4 寸混风式节能鼓风炉头； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换；10、热负荷≥42KW，热效率≥90%。 #10、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #11、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。

3.7	蒸箱托盘	个	96	蒸箱屉采用 1.0mm 厚 304 不锈钢拉伸技术，一次成型不锈钢盘（内含 24 个蒸箱屉）；
3.8	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L 喷嘴最大数量：26 个 工作温度：　4-55℃； 最高工作压力：　13Mpa； 药剂喷洒时间：　13-15 秒； 灭火时间：　3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只，滑轮弯头最大数量 15 只，灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #灭火系统金属喷嘴帽重金属测定，符合 GB4806.9-2023 标准，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #所投产品具有有效的消防产品认证证书，提供证书扫描电子件。
3.9	压面机	台	1	1、加工能力：60kg/h； 2、电压：380V； 3、功率：≤3KW； 4、面片宽度 260mm；面皮厚度 0.5-5mm； 5、配 3 把面条刀（粗、中、细）； 6、轧辊转：40r/min。
3.10	搅拌机	台	1	1.与食品接触的金属均采用不锈钢材料；三速变档；标配：缸/扇/球/钩/安全罩； 2.电压：220V/380V； 3.频率：50Hz； 4.功率：1.5kW； 5.容积：38L； #6.依据 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》和 GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求》，检验项目包含：层经腐蚀试验后的试样和试件的评级检验，目视检查样品外观，未出现腐蚀，缺陷面积 A 为 0，耐腐蚀等级≥10 级，提供第三方检测机构出具的检验报告扫描电子件。
3.11	卧式和面机	台	1	1、规格：长 1040×宽 570×高 1020mm，粉容量：50Kg，功率约：2.2KW/380V； 2、不锈钢板材折弯而成，按键为整体 ABS 铸造成型，电子显示屏，面板带有时间设置，和面随时可调时间长短；翻斗 C 杠有加强筋，两端内为 304 不锈钢轴套，带轮传动过载保护；外加减速机传动、低噪音、高效率；带有开盖立即停止工作的功能安全装置。

3.12	双门醒发箱	台	1	不锈钢材质，喷雾式发酵，电脑控制面板，加温加湿 容量：32 盘 电压：220v 功率：≥2.5kW 外形尺寸（宽*深*高）mm：1100*1040*2060H #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 GB 4706.34-2008 家用和类似用途电器的安全商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的要求，提供第三方检测机构出具的检验报告扫描电子件。
3.13	电烤箱	台	2	电压：380V 频率：50/60HZ 功率：19.8kw 温度：室内温度~400℃ 容积：3 层 6 盘
3.14	炸炉	台	1	1.整体采用食品级不锈钢材质 2.LED 数显智控按钮 3.功率：380V/8KW
3.15	电饼铛	台	3	1、电压：380V； 2、ALYX：≤2.5KW×2； 3、温度调节范围：0~300℃； 4、防水等级不低于 IPX4； 5、铸管铝铛，双温双控，不锈钢外壳。
3.16	面案工作台	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm；2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
3.17	面粉车	台	4	1、规格：长 500×宽 500×高 500mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板厚≥1.2mm 不锈钢，配万向车轮且带刹车制。
3.18	面案保鲜台	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
3.19	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 7600×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
3.20	不锈钢装饰板	平米	8.1	1、规格：8100×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
3.21	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。

3.22	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
3.23	不锈钢装饰板	平米	9.5	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
3.24	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
4	主食加工间（左）			
4.1	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
4.2	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； **#**6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； **#**7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
4.3	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
4.4	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
4.5	洗米机	台	2	采用 304 不锈钢拉丝板，自动排除漂浮物，360 度循环水米流动。

4.6	可倾式摇摆汤锅	台	1	1.规格：长1250×宽900×高1145mm；380V，燃气量≥25KW 2.冷水管径：DN15，燃气管径：DN25 3.间接式加热方式，配置按钮式自动倾倒、复位锅体、可倾斜角度超过90度；设置可调节火力大小装置；当锅体离开工作位置时，自动切断电源或气源；三层夹层锅体和独立式蒸汽发生器设计超压保护、超温保护、缺水保护功能；蒸汽发生器带水位控制器和自动水位调节器；加热时间35~40分钟左右。
4.7	燃气双门蒸箱	台	4	1、规格：长1200×宽910×高1850mm； 2、炉体采用1.5mm厚304不锈钢板制作，背板、前板、围身采用1.0mm厚304不锈钢板制作； 3、水胆采用3mm厚铁板制作； 4、炉体主架采用国标40×40×4mm角铁焊接； 5、炉腿采用Φ50mm×1.5mm厚不锈钢内穿3mm镀锌铁管，配可调式重力脚； 6、进水方式采用自动入水液位控制器，防止干烧； 7、配4寸混风式节能鼓风炉头； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 9、风机采用铝壳低噪音风机250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、热负荷≥42KW，热效率≥90%； #11、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #12、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。
4.8	蒸箱托盘	个	96	蒸箱屉采用1.0mm厚304不锈钢拉伸技术，一次成型不锈钢盘（内含24个蒸箱屉）；
4.9	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L； 喷嘴最大数量：26个； 工作温度：　4-55℃； 最高工作压力：13Mpa； 药剂喷洒时间：13-15秒； 灭火时间：3-5秒； 灭火药剂寿命：≥5年； 感温片最大数量 15只； 滑轮弯头最大数量15只； 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据GB/T2423.22-2012标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供第三方机构出具的带有CMA或CNAS标识的检测报告扫描电子件； #灭火系统金属喷嘴帽重金属测定，符合 GB4806.9-2023 标准，提供第三方机构出具的带有CMA或CNAS标识的检测报告扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合GB/T228.1-2021拉伸试验，提供第三方机构出具的带有CMA或CNAS标识的检测报告扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合GB/T2423.22-2012标准，提供第三方机构出具的带有CMA或CNAS标识的检测报告扫描电子件； #所投产品具有有效的消防产品认证证书，提供证书扫描电子件。

4.10	压面机	台	1	1、加工能力：60kg/h； 2、电压：380V； 3、功率：≤3KW； 4、面片宽度 260mm；面皮厚度 0.5-5mm； 5、配 3 把面条刀（粗、中、细）； 6、轧辊转：40r/min。
4.11	搅拌机	台	1	1.与食品接触的金属均采用不锈钢材料；三速变档；标配：缸/扇/球/钩/安全罩； 2.电压：220V/380V； 3.频率：50Hz； 4.功率：1.5kW； 5.容积：38L； #6.依据 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》和 GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全商用电动饮食加工机械的特殊要求》，检验项目包含：层经腐蚀试验后的试样和试件的评级检验，目视检查样品外观，未出现腐蚀，缺陷面积 A 为 0，耐腐蚀等级≥10 级，提供第三方检测机构出具的检验报告扫描电子件。
4.12	卧式和面机	台	1	1、规格：长 1040×宽 570×高 1020mm，粉容量：50Kg，功率约：2.2KW/380V； 2、不锈钢板材折弯而成，按键为整体 ABS 铸造成型，电子显示屏，面板带有时间设置，和面随时可调时间长短；翻斗 C 杠有加强筋，两端内为 304 不锈钢轴套，带轮传动过载保护；外加减速机传动、低噪音、高效率；带有开盖立即停止工作的功能安全装置。
4.13	双门醒发箱	台	1	不锈钢材质，喷雾式发酵，电脑控制面板，加温加湿 容量：32 盘 电压：220v 功率：≥2.5kW 外形尺寸（宽*深*高）mm：1100*1040*2060H #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 GB 4706.34-2008 家用和类似用途电器的安全商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的要求
4.14	电烤箱	台	2	电压：380V 频率：50/60HZ 功率：19.8kw 温度：室内温度~400℃ 容积：3 层 6 盘
4.15	炸炉	台	1	1.整体采用食品级不锈钢材质 2.LED 数显智控按钮 3.功率：380V/8KW

4.16	电饼铛	台	3	1、电压：380V； 2、ALYX：≤2.5KW×2； 3、温度调节范围：0~300℃； 4、防水等级不低于 IPX4； 5、铸管铝铛，双温双控，不锈钢外壳。
4.17	面案工作台	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
4.18	面粉车	台	4	1、规格：长 500×宽 500×高 500mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板厚≥1.2mm 不锈钢，配万向车轮且带刹车制。
4.19	面案保鲜台	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
4.20	双通工作柜	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
4.21	双通工作柜	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
4.22	旋网式前端净化烟罩	平米	24	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
4.23	不锈钢装饰板	平米	20	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。

4.24	不锈钢过滤网	块	32	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
4.25	插盘车	台	7	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm；2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
5	副食加工间（左）			
5.1	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
5.2	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
5.3	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
5.4	四层货架	台	3	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

5.5	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L； 喷嘴最大数量：26 个； 工作温度： 4-55℃； 最高工作压力：13Mpa； 药剂喷洒时间：13-15 秒； 灭火时间：3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只； 滑轮弯头最大数量 15 只； 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #灭火系统金属喷嘴帽重金属测定，符合 GB4806.9-2023 标准，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件； #所投产品具有有效的消防产品认证证书，提供证书扫描电子件。
5.6	燃气双头低汤灶	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 600mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，配加厚铸铁炉花板； 3、炉围板、背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁方管； 5、配强力炉头； 6、炉脚采用无缝不锈钢，厚度Φ38mm，可调节子弹脚； 7、带熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 8、配摇摆水龙头； #9、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #10、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。

5.7	大锅灶	台	8	1、规格长 1200×宽 1200×高 800mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用国标角铁 40×40×4mm，喷防锈漆； 5、炉膛及面用采用铁板，厚底≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管为 304 不锈钢管，前板装水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥40KW，热效率≥65%； #13、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #14、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。
5.8	灶间拼台	台	3	1、规格：长 300×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢，1.2mm 厚，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
5.9	灶间拼台	台	7	1、规格：长 400×宽 1200×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢，1.2mm 厚，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
5.10	燃气双炒双温灶	台	1	1、规格：2000×1200×（800+450）mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢面板，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用 40×40×4mm 国标角铁焊接，防锈； 5、炉膛及面厚≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管采用 304 不锈钢管，前板装有水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用低噪音风机，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管，内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥40KW，热效率≥65%； #13、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件； #14、所投产品具有第三方机构出具的检验报告，提供检验报告扫描电子件。

5.11	双通工作柜	台	5	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.12	单通工作柜	台	1	1、规格：长 1800×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.13	单通工作柜	台	1	1、规格：长 1450×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.14	双通工作柜	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.15	保鲜工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构。

5.16	座台双层架	台	2	1、规格：长 1800×宽 300mm×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢管，厚度为 1.2mm 。
5.17	旋网式前端净化烟罩	平米	9	1、规格：长 5600×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
5.18	不锈钢装饰板	平米	6.1	1、规格：6100×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
5.19	不锈钢过滤网	块	18	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
5.20	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
5.21	不锈钢装饰板	平米	9.5	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
5.22	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
6	冷库（左）			
6.1	冷库	m^3	30	1、规格：长 3600×宽 3000×高 2600mm； 2、冷库的墙板及顶板采用双面彩钢聚氨酯挂钩板，厚≥100mm，内置阻燃型隔热物质。库板须根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合； 3、冷库门表层不锈钢板，厚≥0.8mm，隔热板材厚≥100mm，冷库门为掩式库门，门框门板间预埋件用作加固门锁，采用防锈钢板，厚≥10mm，门框内预埋铁质材料确保门体磁性材料在关门时与门框吸合，磁性的密封胶圈能保证密封良好。冷库门装有安全锁可由内部打开并装有荧光推拉器； 4、控制面板可显示冷库实时运行状态，显示的讯号包括压缩机组运行状态、故障、除霜及冷库操作温度显示； 5、冷库需装有冷库专用照明灯； 6、冷库地面采用防滑地板。 7、温度范围：-18℃～-5℃。 #8、冷库板必须符合 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少 B1 等级标准，提供第三方机构出具的检验报告扫描电子件。
6.2	四层货架	台	4	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

6.3	四层货架	台	2	1、规格：长 1000×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
6.4	四层货架	台	2	1、规格：长 900×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
7	男女更衣室			
7.1	更衣柜	台	12	1、规格：长 900×宽 450×高 1800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门采用 1.0mm 厚 304 不锈钢制作，柜门约 20mm 厚，采用吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具就可拆卸，安装滑动拉门限位器。柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
8	洗消间（左）			
8.1	垃圾回收柜	米	4.7	1. 外形尺寸：L*300*900mm，配套皮筋或链板式输送带尺寸 2. 整机采用 SUS304 不锈钢 3. 投料口尺寸 220*180mm，可容纳各种餐盘 4. 圆环弧面，方便残羹剩饭流入垃圾桶内
8.2	链板式输送带	米	7.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.具有隐藏式污水回收功能，脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.具有扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。 #6.依据 GB4806.1-2016、GB4806.11-2016 、GB4806.9-2016 标准，输送带食品接触部分材料检测结论符合食品要求，提供第三机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件； #7.依据 GB/T 4208-2017 标准，电控箱外壳防护等级试验（IP68），试验结论为内部无进水、无进尘，提供第三机构出具带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件； #8.依据 GB 4806.9-2016，GB 31604.1-2015，GB 5009.156-2016，GB 31604.49-2016 的标准，对餐盘回收线设备进行感官要求、理化指标的检测，所检项目的结果符合 GB 4806.9-2016 的要求，提供第三机构出具带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。
8.3	90 度传送带	米	1.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.隐藏式污水回收功能，做到脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。

8.4	垃圾处理器	台	1	1、体积缩减率≥80%； 2、配备强力研磨电机及合金钨钢研磨刀盘； 3、不锈钢滤网、滤筒和螺旋传送装置； 4、配备清洁喷淋系统，定期启动漂洗程序； 5、盖板及检修门有开启保护； 6、采用 PLC 控制系统； 7、额定功率≥6kW 8、处理能力：≥500kg/h #9、依据国家标准 GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第 1 部分：通用技术条件》，GB/T28739-2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》，GB/T 22802-2008《家用废弃食物处理器》，GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》的要求，对食渣处理能力、体积缩减率、性能特征、电气安全、触及带电部位的防护、泄漏电流、电器强度、防护等级进行检测，所检测项目全部符合要求，防护等级达到 IP55。提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
8.5	残渣回收水槽	米	4.85	1.整体采用食品级 304 不锈钢材质。 2.配套餐具传送机及残渣处理器使用。
8.6	加热鼓泡水池	台	1	1、规格：长 1200×宽 800×高 800mm； 2、持续强劲鼓泡，能有效清除餐盘上的残渣，配合洗碗机使用。 3、配备滤网板和垃圾收纳盒双层保护，有效防止残渣进入下水管。 4、整机采用食品级 304 不锈钢材质。 5、水温可在 0-60℃范围内自由调节。 6、鼓泡池长度可定制。 7、技术参数： 进水温度： 常温进水　　功率：5KW 电压：380V　　整机材质：SUS304 不锈钢 清洗温度：0-60℃　　进水管尺寸：G1/2″（4 分）

8.7	长龙洗碗机带烘干	台	1	1.设滑盖式提拉挡板。 2.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿。 3.自动进水，智能温控。 4.输送带末端设防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。 5.电脑控制面板，即时数码温度显示，一键操作。 6.采用上下交叉式双道喷淋清洗。 7.配合餐盘输送带。 8.内置烘干功能，碗盘洗涤完毕后即可再次使用，无需等待晾干。 9.参数： 配置：两段主洗，双喷淋，两段烘干 进水温度：常温进水 功率：≥80KW 电压：380V 最大洗涤量：≥6000 碟/小时 最大耗水量：≤450 升/小时 进水管尺寸：6 分 清洗温度：65℃ 冲洗温度：85℃ 整机材质：304 不锈钢 #10.依据 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.11-2016《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》与 GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #11.符合《家电和类似用途电器的安全 第一部分：通用要求》（GB 4706.1-2005）及《家电和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求》（GB 4706.50-2008）的要求，检测项目包括：对触及带电部件的防护，机械强度，内部布线，外部导线用接线端子，螺钉和连接，电气间隙、爬电距离和固体绝缘，所检测的项目全部合格，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #12.通过国家标准 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》的要求，防尘防水等级达到 IP69 及以上，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #13.配备强磁水处理器，过滤进水水质，减少水垢，依据国家标准 GB/T26962-2011 阻垢率达到 86%，提供第三方机构出具的带有 CMA 标志的检测报告扫描电子件。 #14.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
8.8	旋网式前端净化烟罩	平米	8	1、规格：长 4800×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
8.9	不锈钢装饰板	平米	7.8	1、规格：7800×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，板厚度为 1.0mm。

8.10	不锈钢过滤网	块	10	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，板厚度为 1.0mm。
8.11	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
8.12	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
8.13	四层货架	台	5	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
8.14	大单星水池	台	3	1、规格：长 1000×宽 700×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
8.15	双层工作台	台	2	1、规格：长 1000×宽 700×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
8.16	双层墙架	台	2	1、规格：长 2450×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
9	消毒库（左）			

9.1	消毒库（定制）	m^3	32	1、规格：长 4700×宽 2600×高 2600mm； 2、二星级消毒，消毒器具：洗净的餐器具及厨房用具、保温箱、食品机械零件；消毒性质：物理性，杀菌方式：高温热风杀菌+紫外线、皇氧杀菌保管；库间温度检测点数量：1 个，采用电加热； 3、消毒库顶板及侧板为，整体复合压制的阻燃型保温库板，厚度为 100mm，要求保温效果好，库板内外侧采用 304 不锈钢板材质制作，厚度≥0.5 mm，保温材料：中间为硅酸铝复合隔热夹层，耐高温≥2000 度。隔热材料防火等级达到国家《建筑材料及制品燃烧性能分级》GB8624-2012，A1 级要求。库体外侧标高 2500mm。库门为手动平开门，厚度≥60mm，采用厚度 1mm 304 不锈钢板，E 型硅胶条密封，玻璃窗为双层 6mm 耐高温真空玻瑶标配门 1 樘（门净尺寸 2900mm）。循环风道：内部垂直+水平送风管道，采用厚度 1mm 304 不锈钢板制作电加热箱，夹层填充 50mm 厚度的耐热纤维板； 4、利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒，循环热风使库体内的各点温度保持一致，库内的餐具消毒更加彻底，具有烘干、贮存等功效； 5、热风循环消毒库要求为 PLC 程序自动控制，使用波晶触碰显示屏。控制系统对消毒温度、消毒保温时间、循环风机启停等进行控制，库内配防水、防照明灯； 6、热风循环消毒库的升温范围要求为：Rt℃~120℃温度可自由设定；升温时间：Rt℃~90℃约≤30 分钟 （空车工况）； 7、消毒库具备预约功能，能利用峰谷分时电价政策，预约消毒库启动时间；具有餐具预热功。出餐前加热餐盒、保温箱，有利于保证出餐温度； 8、具备储存杀菌功能，消毒后厨具储存过程中，可进行紫外线+皇环境消毒，保持环境清洁。
9.2	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
9.3	四层货架	台	4	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
10	主食库（左）			
10.1	米面架	台	8	1、规格：长 1200×宽 500×高 180mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板；层板下部焊接 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受 100kg 载荷； 脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
10.2	米面架	台	1	1、规格：长 700×宽 500×高 180mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板；层板下部焊接 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受 100kg 载荷； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
11	副食库（左）			

11.1	四层货架	台	16	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
12	蔬果加工间（左）			
12.1	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.2	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟 刀片最大长度：290mm 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
12.3	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
12.4	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

12.5	多功能切菜机	台	1	1.功率≥1.5 千瓦，电压 220/380v； 2.尺寸≥1333*580*1060； 3.生产产量 500-1000 千克； 4.切制菜的长短、厚薄可调节。可更换刀片即可切制 片，丝，丁，曲线，菱形。 #5.提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #6.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
12.6	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.7	双层工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.8	双层工作台	台	1	1、规格：长 1250×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.9	蔬菜去皮清洗机	台	1	1.整体不锈钢材料制作，包括料筒盖，可拆卸砂板，方便更换； 2.产量：750KG/H； 3.功率：≥1KW； #4.提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #5.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
12.10	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

12.11	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
12.12	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
13	肉类加工间（左）			
13.1	绞肉切肉机	台	1	1.一机两用，可拆卸刀组，增加防护板，不锈钢机身。 2.产量：460KG/H 3.功率：0.75-1.5KW #4.提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #5.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
13.2	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
13.3	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
13.4	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

13.5	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检验报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检验报告扫描电子件。
13.6	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟 刀片最大长度：290 mm 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
13.7	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
13.8	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
13.9	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
14	备餐间（左）			

14.1	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
14.2	插盘车	台	5	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
14.3	双通工作柜	台	3	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
14.4	紫外线消毒灯	台	2	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20m2—25m2 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、符合《GB 28253-2020》检测标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供第三方机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件。
14.5	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
14.6	单星水池	台	1	1、规格：长 500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

14.7	单通工作柜	台	2	1、规格：长 1400×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
14.8	留样冰柜	台	1	1、内外均为不锈钢材质，内箱底板及围板的独特圆角设计，易清洁，阻断冷桥设计，降低能耗； 2、容积：≥920L； 3、温度：0-8℃ 4、功率/电压 ：405W/220V。
15	备餐间（右）			
15.1	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
15.2	插盘车	台	5	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
15.3	双通工作柜	台	3	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
15.4	紫外线消毒灯	台	2	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20m2—25m2 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、符合《GB 28253-2020》检测标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供第三方机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件。

15.5	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800㎜； 2、台面厚度≥1.5㎜304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2㎜304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0㎜ 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2㎜ 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20㎜，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5㎜ 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5㎜ 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
15.6	单星水池	台	1	1、规格：长 500×宽 750×高 800㎜； 2、台面采用≥1.5㎜ 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2㎜ 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0㎜ 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2㎜ 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100㎜ 高，20㎜ 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5㎜ 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5㎜ 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
15.7	单通工作柜	台	2	1、规格：长 1400×宽 750×高 800㎜； 2、台面采用≥1.5㎜ 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2㎜ 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2㎜ 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2㎜ 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2㎜ 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2㎜ 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0㎜ 厚 304 不锈钢，柜门≥20㎜ 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51㎜ 不锈钢可调节高度重力脚。
15.8	留样冰柜	台	1	1、内外均为不锈钢材质，内箱底板及围板的独特圆角设计，易清洁，阻断冷桥设计，降低能耗； 2、容积：≥920L； 3、温度：0-8℃ 4、功率/电压 ：405W/220V。
16	肉类加工间（右）			
16.1	绞肉切肉机	台	1	1.一机两用，可拆卸刀组，增加防护板，不锈钢机身； 2.产量：460KG/H； 3.功率：0.75-1.5KW； #4.提供第三方检测机构出具的检测报告扫描电子件； #5.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
16.2	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 850×高 800㎜； 2、台面采用≥1.5㎜ 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2㎜ 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2㎜ 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2㎜ 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5㎜ 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100㎜ 高，20㎜ 厚，背板与台面呈直角。

16.3	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
16.4	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
16.5	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
16.6	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟刀片最大长度：290 mm 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
16.7	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

16.8	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边需折下 40mm，再向内折 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
16.9	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
17	蔬果加工间（右）			
17.1	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
17.2	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟刀片最大长度：290 mm- 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
17.3	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

17.4	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边需折下 40mm，再向内折 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
17.5	多功能切菜机	台	1	1.功率≥1.5 千瓦，电压 220/380v； 2.尺寸≥1333*580*1060； 3.生产产量 500-1000 千克； 4.切制菜的长短、厚薄可调节。可更换刀片即可切制 片，丝，丁，曲线，菱形。 #5.提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #6.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
17.6	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
17.7	双层工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
17.8	双层工作台	台	1	1、规格：长 1250×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
17.9	蔬菜去皮清洗机	台	1	1.整体不锈钢材料制作，包括料筒盖，可拆卸砂板，方便更换； 2.产量：750KG/H 3.功率：≥1.1KW #4. 提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #5.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。

17.10	单星水池	台	1	1、规格：长450×宽400×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm厚304不锈钢，向下水口压折引水线，配1.0mm厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用25×25×1.2mm厚304不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用100mm高，20mm厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用38×38×1.5mm厚304不锈钢拉丝方管，脚横撑采用25×25×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
17.11	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准G1/2外螺纹； #6、符合QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合GB25501-2019标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
17.12	双层墙架	台	2	1、规格：长2400×宽300×高400mm； 2、采用304不锈钢，厚1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
18	副食库（右）			
18.1	四层货架	台	16	1、规格：长1200×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
19	主食库（右）			
19.1	米面架	台	8	1、规格：长1200×宽500×高180mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm厚304不锈钢板；层板下部焊接1.2mm厚304不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受100kg载荷； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢方管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
19.2	米面架	台	1	1、规格：长700×宽500×高180mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm厚304不锈钢板；层板下部焊接1.2mm厚304不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受100kg载荷； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢方管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
20	消毒库（右）			

20.1	消毒库（定制）	m^3	32	1、规格：长 4700×宽 2600×高 2600mm； 2、二星级消毒，消毒器具：洗净的餐器具及厨房用具、保温箱、食品机械零件；消毒性质：物理性，杀菌方式：高温热风杀菌+紫外线、皇氧杀菌保管；库间温度检测点数量：1 个，采用电加热； 3、消毒库顶板及侧板为，整体复合压制的阻燃型保温库板，厚度为 100mm，要求保温效果好，库板内外侧采用 304 不锈钢板材质制作，厚度≥0.5mm，保温材料：中间为硅酸铝复合隔热夹层，耐高温≥2000 度。隔热材料防火等级达到国家《建筑材料及制品燃烧性能分级》GB8624-2012，A1 级要求。库体外侧标高 2500mm。库门为手动平开门，厚度≥60mm，采用厚度 1mm 304 不锈钢板，E 型硅胶条密封，玻璃窗为双层 6mm 耐高温真空玻瑶标配门 1 樘（门净尺寸 2900mm）。循环风道：内部垂直+水平送风管道，采用厚度 1mm 304 不锈钢板制作电加热箱，夹层填充 50mm 厚度的耐热纤维板。 4、利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒，循环热风使库体内的各点温度保持一致，库内的餐具消毒更加彻底，具有烘干、贮存等功效； 5、热风循环消毒库要求为 PLC 程序自动控制，使用波晶触碰显示屏。控制系统对消毒温度、消毒保温时间、循环风机启停等进行控制，库内配防水、防照明灯。 6、热风循环消毒库的升温范围要求为：Rt℃~120℃温度可自由设定；升温时间：Rt℃~90℃约≤30 分钟 （空车工况）； 7、消毒库具备预约功能，能利用峰谷分时电价政策，预约消毒库启动时间；具有餐具预热功。出餐前加热餐盒、保温箱，有利于保证出餐温度； 8、具备储存杀菌功能，消毒后厨具储存过程中，可进行紫外线+皇环境消毒，保持环境清洁。
20.2	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
20.3	四层货架	台	4	1、规格：长 1500×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
21	洗消间（右）			
21.1	垃圾回收柜	米	4.7	1. 外形尺寸：L*300*900mm，配套皮筋或链板式输送带尺寸 2. 整机采用 SUS304 不锈钢 3. 投料口尺寸 220*180mm，可容纳各种餐盘 4. 圆环弧面，方便残羹剩饭流入垃圾桶内

21.2	链板式输送带	米	7.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.具有隐藏式污水回收功能，脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.具有扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。 #6.依据 GB4806.1-2016、GB4806.11-2016 、GB4806.9-2016 标准，输送带食品接触部分材料检测结论符合食品要求，提供第三机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件； #7.依据 GB/T 4208-2017 标准，电控箱外壳防护等级试验（IP68），试验结论为内部无进水、无进尘，提供第三机构出具带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件； #8.依据 GB 4806.9-2016，GB 31604.1-2015，GB 5009.156-2016，GB 31604.49-2016 的标准，对餐盘回收线设备进行感官要求、理化指标的检测，所检项目的结果符合 GB 4806.9-2016 的要求，提供第三机构出具带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。
21.3	90 度传送带	米	1.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.隐藏式污水回收功能，做到脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。
21.4	垃圾处理器	台	1	1、体积缩减率≥80%； 2、配备强力研磨电机及合金钨钢研磨刀盘； 3、不锈钢滤网、滤筒和螺旋传送装置； 4、配备清洁喷淋系统，定期启动漂洗程序； 5、盖板及检修门有开启保护； 6、采用 PLC 控制系统； 7、额定功率≥6kW 8、处理能力：≥500kg/h #9、依据国家标准 GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第 1 部分：通用技术条件》，GB/T28739-2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》，GB/T 22802-2008《家用废弃食物处理器》，GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》的要求，对食渣处理能力、体积缩减率、性能特征、电气安全、触及带电部位的防护、泄漏电流、电器强度、防护等级进行检测，所检测项目全部符合要求，防护等级达到 IP55。提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
21.5	残渣回收水槽	米	4.85	1.整体采用食品级 304 不锈钢材质。 2.配套餐具传送机及残渣处理器使用。

21.6	加热鼓泡水池	台	1	1、规格：长 1200×宽 800×高 800mm； 2、持续强劲鼓泡，能有效清除餐盘上的残渣，配合洗碗机使用。 3、配备滤网板和垃圾收纳盒双层保护，有效防止残渣进入下水管。 4、整机采用食品级 304 不锈钢材质。 5、水温可在 0-60℃范围内自由调节。 6、鼓泡池长度可定制。 7、技术参数： 进水温度：常温进水 功率：5KW 电压：380V 整机材质：SUS304 不锈钢 清洗温度：0-60℃ 进水管尺寸：G1/2″（4 分）
21.7	长龙洗碗机带烘干	台	1	1.设滑盖式提拉挡板。 2.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿。 3.自动进水，智能温控。 4.输送带末端设防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。 5.电脑控制面板，即时数码温度显示，一键操作。 6.采用上下交叉式双道喷淋清洗。 7.配合 SDS-SS 系列餐盘输送带。 8.内置烘干功能，碗盘洗涤完毕后即可再次使用，无需等待晾干。 9.参数： 配置：两段主洗，双喷淋，两段烘干 进水温度：常温进水 功率：≥80KW 电压：380V 最大洗涤量：≥6000 碟/小时 最大耗水量：≤450 升/小时 进水管尺寸：6 分 清洗温度：65℃ 冲洗温度：85℃ 整机材质：304 不锈钢 #10.依据 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.11-2016《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》与 GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #11.符合《家电和类似用途电器的安全 第一部分：通用要求》（GB 4706.1-2005）及《家电和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求》（GB 4706.50-2008）的要求，检测项目包括：对触及带电部件的防护，机械强度，内部布线，外部导线用接线端子，螺钉和连接，电气间隙、爬电距离和固体绝缘，所检测的项目全部合格，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #12.通过国家标准 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》的要求，防尘防水等级达到 IP69 及以上，提供第三方机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #13.配备强磁水处理器，过滤进水水质，减少水垢，依据国家标准 GB/T26962-2011 阻垢率达到 86%，提供第三方机构出具的带有 CMA 标志的检测报告扫描电子件。

				#14.所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
21.8	旋网式前端净化烟罩	平米	8	1、规格：长 4800×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
21.9	不锈钢装饰板	平米	7.8	1、规格：7800×1000mm；2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
21.10	不锈钢过滤网	块	10	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
21.11	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
21.12	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹； #6、符合 QB/T1334-2013《水嘴通用技术条件》标准要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #7、符合 GB25501-2019 标准要求，提供节水产品认证证书扫描电子件及第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
21.13	四层货架	台	7	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
21.14	大单星水池	台	4	1、规格：长 1000×宽 700×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

21.15	双门消毒柜	台	2	1、采用 304 不锈钢制作，外皮厚度≥1.2mm、内胆厚度≥1.2mm。 2、内设高温保护装置，超温 150℃自动断电。 3、采用智能触摸式电脑板定时控温开关装置。 4、柜门镶嵌可视钢化玻璃，对消毒餐具情况一目了然。 5、采用不锈钢导轨式架层，可容纳快餐盘、碗筷等不同餐具同时消毒。 6、光波管加热，高温热风循环杀菌。内胆加装感温元件，可将箱内温度显示在电脑板上。 7、风机智能触摸式消毒柜有风机延时功能，延时 10 分钟自动停止。保证消毒柜内的热量循环。 8、电压 220V，功率≥2KW。 #9、消毒柜温度与保持时间测定符合 GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》一星级消毒柜的要求（消毒温度≥100℃，消毒时间≥15min）。大肠杆菌消毒效果试验符合 GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》一星级消毒柜的要求（杀灭对数值≥3.00），提供第三机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标志的检测报告扫描电子件。 #10、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
21.16	双层工作台	台	1	1、规格：长 1000×宽 700×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
21.17	双层墙架	台	2	1、规格：长 2450×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
22	自选售餐区（右）			
22.1	单通工作柜	台	3	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
22.2	单通工作柜	台	4	1、规格：长 1000×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。

22.3	插盘车	台	6	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
22.4	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
22.5	四格保温台	台	3	1、规格：长 1500×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
22.6	玻璃防尘罩	米	5	1、规格：长 5000×宽 550×高 650mm； 2、钢化玻璃，304 不锈钢支架。
22.7	紫外线消毒灯	台	3	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20—25 平方米 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、符合《GB 28253-2020》检测标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供第三方机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件。
22.8	清真区五格保温台	台	2	1、规格：长 1800×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
22.9	玻璃防尘罩	米	3.2	1、规格：长 5000×宽 550×高 650mm； 2、钢化玻璃，304 不锈钢支架。
22.10	清真区单头煮炉	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢板制作，台面厚度 1.2mm，围板及膛板板厚为 1.0mm，台面及膛板下安装 100*25mm 加强筋，加强筋用 1.0mm 不锈钢板，柜门为 1.0mm 厚不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式，支架采用壁厚为 1.0mm 不锈钢管，地脚采用Φ50mm 不锈钢重力脚。 3、电源：380V，功率：12KW。
23	风味小吃、西餐售餐区			

23.1	单通工作柜	台	1	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
23.2	保鲜工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构。
23.3	单通工作柜	台	2	1、规格：长 700×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
23.4	单通工作柜	台	1	1、规格：长 350×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
23.5	双星水池	台	1	1、规格：长 1200×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

23.6	紫外线消毒灯	台	2	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20m2—25m2 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 7、符合《GB 28253-2020》检测标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供第三方机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件。
23.7	单头煮炉连柜	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢板制作，台面厚度 1.2mm，围板及膛板板厚为 1.0mm，台面及膛板下安装 100*25mm 加强筋，加强筋用 1.0mm 不锈钢板，柜门为 1.0mm 厚不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式，支架采用壁厚为 1.0mm 不锈钢管，地脚采用Φ50mm 不锈钢重力脚。 3、电源：380V，功率：12KW。
23.8	单头蒸炉连柜	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢板制作，台面厚度 1.2mm，围板及膛板板厚为 1.0mm，台面及膛板下安装 100*25mm 加强筋，加强筋用 1.0mm 不锈钢板，柜门为 1.0mm 厚不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式，支架采用壁厚为 1.0mm 不锈钢管，地脚采用Φ50mm 不锈钢重力脚。 3、电源：380V，功率：12KW。
23.9	柜式九头电煮面炉	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 3、炉堂采用黑铁板，厚度≥1.0mm；炉身及炉背采用不锈钢，厚度≥1.0mm；炉脚外采用 Ø51 不锈钢管，内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚； 4、电压：380V/12KW； #5、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
23.10	炸炉连柜	台	1	1、独立双控，24L 大油缸，温度在 50-190℃自由控制； 2、深缸冷油区设计，提高油的利用率； 3、面板厚≥1.5mm，侧板及后封板厚≥1.0mm； 4、台面 304 不锈钢一体拉伸成型，易于清洁； #5、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。
23.11	扒炉连柜	台	1	1、独立双控，12KW 加热； 2、扒板：镀硬铬≥20mm 厚； 3、超温保护：电扒板具有最高限温 330°C 保护功能； 4、温度 60-280 摄氏度可自由调节； 5、扒板四周防止油渗漏； 6、面板厚≥1.5mm，侧板及后封板≥1.0mm； 7、台面一体拉伸成型，304 材质； #8、所投产品具有有效的食品接触产品安全认证证书，提供证书扫描电子件。

23.12	四格热汤池	台	1	1、规格：长1500×宽700×高800mm； 2、保温售饭台为304不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；台面板1.2mm厚；柜内水槽1.2mm厚；柜外壳1.0mm厚；封闭底板1.0mm厚；汤池外壳1.0mm厚； 加热管功率：3kw。
23.13	旋网式前端净化烟罩	平米	6.8	1、规格：长6800×宽1000×高600mm； 2、采用≥1.2mm厚304不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为35度至45度，油网500×500×500mm厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水LED照明装置。
23.14	不锈钢装饰板	平米	7.8	1、规格：7800×1000mm； 2、采用304不锈钢板加工制作，板厚度为1.0mm。
23.15	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用304不锈钢板加工制作，板厚度为1.0mm。
24	套餐售餐区（左）			
24.1	单通工作柜	台	4	1、规格：长1800×宽750×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用1.2mm厚304不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm厚304不锈钢板，底板采用≥1.2mm厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm厚304不锈钢板，下部采用≥1.2mm厚304不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm厚304不锈钢，柜门≥20mm厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm不锈钢可调节高度重力脚。
24.2	单通工作柜	台	3	1、规格：长1100×宽750×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用1.2mm厚304不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm厚304不锈钢板，底板采用≥1.2mm厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm厚304不锈钢板，下部采用≥1.2mm厚304不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm厚304不锈钢，柜门≥20mm厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm不锈钢可调节高度重力脚。
24.3	插盘车	台	9	1、规格：长460×宽650×高1800mm； 2、采用304不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。

24.4	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
24.5	四格保温台	台	12	1、规格：长 1500×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
24.6	五格保温台	台	2	1、规格：长 1800×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
24.7	保温汤粥柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 800mm； 2、保温汤桶柜为 304 不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；台面板 1.5mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚，封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、电热管加热功率：3kw。
24.8	玻璃防尘罩	米	16.5	1、规格：长 5000×宽 550×高 650mm； 2、钢化玻璃，304 不锈钢支架。
24.9	紫外线消毒灯	台	5	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20—25 平方米 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm27、符合《GB 28253-2020》检测标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供第三方机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件。
25	其它			
25.1	不锈钢地沟盖板	块	175	304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm，表面压花处理，满足承重需求

25.2	灭蝇灯	台	26	1、电压：220V 2、功率：≥30W 3、尺寸：≥500*120*290mm 4、覆盖面积≥80㎡ 5、外壳 ABS 防阻燃材料，插座带 3C 6、灯具有高压网，在高压网外有一层护网隔开 7、灭蝇灯主板依据 GB/T2423.16-2022 环境试验第 2 部分：试验方法试验 J 和导则，在放大 50 倍下，没有发现明显有黑曲霉、绿色木霉、绳状青霉等试验菌种，测试时间≥28 天，达到 1 级及以下，提供第三方机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告扫描电子件。
25.3	不锈钢连体洗手池	台	2	1、规格：长 2000×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
25.4	直饮开水器	台	1	水箱容量：60L 功率：≥5KW 电源：380V50HZ 出水量：开水 90L/H，直饮水 70L/H 出水龙头：一开一直饮 出水配置：触摸按钮 过滤系统：五级过滤 材质：304 不锈钢
26	主副食操作间排油烟系统			
26.1	排烟风机	台	4	1、风量：≥35000m³/h； 2、功率：380V/15KW； 3、国标电机，箱板内部采用防火阻燃吸音棉和多孔吸音板，降低噪音和提高密封性； #4、防爆性测试，依据 GB/3836.1-2021《爆炸性环境 第 1 部分：设备通用要求》，GB/T3836.2-2021《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的设备》，提供第三方机构出具的防爆合格证扫描电子件。 #5、符合 GB19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》通风机按照 GB19761-2020 的相关要求进行检测，所检测项目均合格。按照 GB-19761-2020 的规定能效为 1 级。提供第三方机构出具的通风机能源效率检测报告扫描电子件。
26.2	风机消音房	台	4	与风柜配套，整体采用 1.0mm 厚的镀锌板，内层微孔吸音板，中间夹层为 5cm 厚防火超细玻璃丝吸音棉，降低设备运行噪音。

26.3	低空排放油烟净化器	台	4	1、处理风量≥35000m³/h 2、配套UV高能紫外线灯箱，内装435UV灯； 3、机壳采用不锈钢； 4、高低压双驱动电场； 5、配开门断电等回路保护、独立配置工作二次电压显示屏，如有故障，一目了然； 6、电源采用国内先进的纯数字恒压电源、带有自动升降压、短路保护、开路保护、过温保护等功能。 #7、所投产品符合《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/ 1488-2018）最新要求，提供试验报告扫描电子件； #8、油烟净化器电源符合《餐饮油烟净化器用高压电源检测方法》（JCC/I201011.1-2017），提供第三方机构出具的检验报告扫描电子件； #9、油烟净化器整机符合GB/T2423.2-2008 《电工电子产品环境试验 第2部分:试验方法 高温》恒定湿热[按照(40)℃、(93)%RH 测试 24H]的油烟净化器绝缘陶瓷，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #10、油烟净化器整机符合的GB/T2423.17-2008 《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法盐雾》盐雾试验[按照35±2)℃、(6.5-7.2)PH值 测试96H]的油烟净化器电极板，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件； #11、油烟净化器设备防水防尘等级达到IP66，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
26.4	进出口消音器	套	8	与风柜配套，整体采用1.0mm厚的镀锌板制作，内层微孔吸音板，中间夹层为5cm厚防火超细玻璃丝吸音棉，降低设备运行噪音。
26.5	排烟主管道	m²	216	1、规格：1200×800； 2、采用≥1.2mm厚镀锌板制作风管； 3、使用国标40×40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.5需压棱线加固。
26.6	排烟管道	m²	123	1、规格：1000×600； 2、采用≥1.2mm厚镀锌板制作风管； 3、使用国标40×40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.5需压棱线加固。
26.7	弯头	个	20	1、规格：1200×800； 2、采用≥1.2mm厚镀锌板制作风管；
26.8	三通	个	8	1、规格：1000×600； 2、采用≥1.2mm厚镀锌板制作风管； 3、使用国标40×40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：2.5需压棱线加固。
26.9	变径	个	12	1、规格：1200×800； 2、采用≥1.2mm厚镀锌板制作风管；
26.10	法兰	对	124	与排送风管道配套

26.11	防共振软连接	套	8	采用优质帆布连接
26.12	风机净化器支架	套	4	1、承重 500kg； 2、支架采用槽钢，角钢制作，与风机配套。
26.13	风机减震器	套	4	1、承重 500kg； 2、减振器效果可到 95%以上，使用寿命≥10 年。
26.14	防火阀	个	8	1.防火阀外框采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作，叶片采用≥1.2mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2.设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3.可通过 DC24V 电源使阀门关闭。 4.手动关闭或手动复位。 5.0°～90°范围内手动调节叶片开启度（调节型）。 6.输出阀门关闭信号，可与其它防火设备联动。 7.感应温度：150℃。 #8.符合 GB15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》，CCCF-CPRZ-19：2019《消防类产品认证实施细则 火灾防护产品 消防防烟排烟设备产品》的要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
26.15	风量调节阀	台	4	1、规格：长 800×宽 600mm； 2、漏风量低，气密性能好； 3、电动开启消耗电流小；调节风量大小； 4、执行机构驱动灵活，反馈、联锁信号准确。
26.16	风机变频启动器	台	4	配电箱配有房间内使用的设备电源及控制开关，配置电路保护装置，电气元件必须符合国家标准并满足使用需求
26.17	45℃弯头加防虫网	个	4	1、规格：800×600 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板制作风管
27	主副食操作间补新风系统			
27.1	补风风柜	台	2	1、风量：≥30000m/h； 2、功率：380V/15KW； 3、主机采用优质镀锌钢板，各种材料之间用激光焊接，提高整体强度和防腐等级；箱体整体折弯成型，提高顶部密封性和箱体强度，箱板内部均采用防火阻燃吸音棉和多孔吸音板，有效降低噪音和提高密封性，且便于拆卸； 4、电机为 Y 系列国标电机。
27.2	送风口	个	60	采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm。

27.3	送风管道	㎡	225	1、规格：1000×600mm； 2、厚度≥1.2mm 镀锌板； 3、国标 40×40 角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过 1：2.5 需压棱线加固。
27.4	送风管道	㎡	130	1、规格：800×600mm； 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板制作风管； 3、国标 40×40 角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过 1：2.5 需压棱线加固。
27.5	送风弯头	个	10	规格：1000×600； 采用≥1.2mm 厚镀锌板制作风管。
27.6	送风变径	个	6	规格：1000×600； 采用≥1.2mm 厚镀锌板制作风管。
27.7	法兰	对	160	与排送风管道配套
27.8	防共振软连接	套	4	优质帆布连接
27.9	风柜支架	套	2	承重 500kg； 支架采用槽钢、角钢制作，与风机配套。
27.10	风柜减震器	套	2	承重 500kg； 减振器效果可到 95%以上，使用寿命≥10 年。
27.11	防火阀	个	4	1.防火阀外框采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作，叶片采用≥1.2mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2.设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3.可通过 DC24V 电源使阀门关闭。 4.手动关闭或手动复位。 5.0°～90°范围内手动调节叶片开启度（调节型）。 6.输出阀门关闭信号，可与其它防火设备联动。 7.感应温度：150℃。 #8.符合 GB15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》，CCCF-CPRZ-19：2019《消防类产品认证实施细则 火灾防护产品 消防防烟排烟设备产品》的要求，提供第三方机构出具的检测报告扫描电子件。
27.12	风量调节阀	个	2	1、漏风量低，气密性能好； 2、电动开启消耗电流小，调节风量大小； 3、执行机构驱动灵活，反馈、联锁信号准确。
27.13	风机变频启动器	台	2	配电箱配有房间内使用的设备电源及控制开关，配置电路保护装置，电气元件必须符合国家标准并满足使用需求。
27.14	45℃弯头加防虫网	个	2	规格：600×600mm； 厚度≥1.2mm。

（五）	校内活动西餐及自助餐具			
1	校内活动西餐餐具			
1.1	沙拉盘	个	15	10 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.2	主菜盘	个	15	10 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.3	甜品碟	个	15	8 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.4	甜品叉	把	60	长 21.5cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.5	自助餐盘	把	45	29*20.5*2cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.6	水果碟	个	60	6 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.7	水果叉	把	60	长 12.5cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.8	饮品杯	个	60	230ml，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.9	冰桶	个	5	1.5L，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.10	冰夹	个	5	6 寸，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2	校内活动小型自助餐餐具			
2.1	不锈钢加热布菲炉	台	10	1/1 长方形，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm，具有液压可视功能
2.2	1/2 布菲芯	个	20	1/2*6.5cm，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
2.3	加热烤灯	台	3	高度可调
2.4	凉菜水晶煲	个	4	25cm，干烧不裂，结实耐用
2.5	主食加热蒸屉	套	3	60*40cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm

2.6	加热汤煲	个	3	10L，干烧不裂，结实耐用
2.7	水果盘（水晶）	个	4	12 寸，采用无铅水晶玻璃
2.8	甜品台	套	2	304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2.9	饮料杯	个	60	230ml，采用无铅水晶玻璃
2.10	垫盘	个	20	12 寸，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2.11	食品夹	个	30	1、规格：10 寸，厚度≥1.2mm； 2、材质：304 食品级不锈钢。
2.12	长把汤勺	个	4	1、规格：45cm，厚度≥1.2mm； 2、材质：304 食品级不锈钢。
2.13	筷子	双	30	9 寸，合金金属材质
2.14	勺子	把	30	1、规格：12cm，厚度≥1.2mm； 2、材质：304 食品级不锈钢。
2.15	筷子消毒机	台	1	35*25*26cm，塑料外壳，电压：220V，臭氧消毒，可适配≥200 双
2.16	果叉	把	30	长 12.5cm，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2.17	米饭铲子	把	2	1、规格：总长：≤20cm； 2、材质：食品级塑料。
2.18	自助餐盘	把	50	29*20.5*2cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm。
2.19	小碗	把	50	1、规格：4 寸；厚度≥1.2mm；2、材质：304 食品级不锈钢。

现更正为：

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

投标截止时间、开标时间：2025 年 05 月 07 日 09 点 00 分（北京时间）。

第五章 采购需求 二、货物需求一览表

序号	名称	单位	数量	技术参数及要求
一	**厨房设备及餐用具**			
（一）	小学部学生送餐餐饮用具			
1	304 不锈钢餐盘	个	700	规格：六格，36×25cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2	304 不锈钢筷子	个	700	规格：23cm；厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
3	304 不锈钢勺子	个	700	规格：20×3cm；厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
4	304 不锈钢碗	个	700	规格：12×6cmm；厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
5	打菜勺	个	40	规格：中号，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6	食品夹	个	20	规格：10 寸，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
7	304 保温桶	个	80	规格：40cm，厚度≥3.0mm； 材质：304 食品级不锈钢。
8	保温桶餐车	个	30	规格：长 800×宽 500×高 800mm； 采用 304 不锈钢加工制作，车身围板采用≥1.2mm 不锈钢板制作，四轮，配万向车轮且带刹车制。
9	米饭铲子	个	10	规格：长≤20cm； 材质：食品级塑料。
10	样餐玻璃罩	个	10	规格：直径≤25cm； 材质：带竹木托盘。
11	物理温度计	个	1	测量范围：-30~40 度，留样冰箱内用。
12	留样冰箱	个	2	1、内外均为不锈钢材质； 2、容积：≥275L； 3、温度：0-8℃； 3、功率：≥250W，电压 220V。

13	三层餐车	辆	4	1、规格：长 800×宽 500×高 800mm； 2、材质：304 不锈钢，车身围板厚度≥1.2mm； 3、四轮、配万向车轮且带刹车制。
14	地平车	辆	1	1、规格：长 600×宽 900，离地 150mm，手把高 800mm； 2、材质：304 不锈钢，车身围板厚度≥1.2mm； 3、四轮、配万向车轮且带刹车制。
15	墩布车	辆	2	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
16	墩布	把	10	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
17	扫把/簸箕	套	5	23*27cm，塑料
18	手提抹布清洁盒	个	4	白色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
19	手提抹布清洁盒	个	6	蓝色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
20	残食垃圾桶	个	4	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
21	纸巾垃圾桶	个	2	20L，环保塑料，防冻，防摔
22	可回收垃圾桶	个	2	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
（二）	教职工餐厅餐饮用具			
1	前厅			
1.1	8 寸瓷盘	个	150	规格：8 寸； 材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制。
1.2	4 寸瓷碗	个	300	规格：4 寸； 材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制。
1.3	瓷勺	个	300	规格：13cm； 材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制。
1.4	木筷	个	300	27cm，天然竹木
1.5	打菜勺	个	30	规格：中号，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.6	食品夹	个	30	规格：10 寸，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。

1.7	打汤鸭嘴勺	个	6	规格：35cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.8	长把打汤勺	个	4	规格：45cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.9	保温汤桶	个	4	规格：10L，厚度≥3.0mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.10	米饭铲子	个	4	规格：总长：≤20cm； 材质：食品级塑料。
1.11	菜名台卡	上	30	中号，采用 5mm±1mm 厚亚克历高清油质防水写真
1.12	三连调料杯	套	2	规格：三连，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
1.13	三层餐车	辆	2	1、规格：长 800×宽 500×高 800mm； 2、材质：304 不锈钢。车身围板厚度≥1.2mm。 3、四轮、配万向车轮且带刹车制。
1.14	墩布车	辆	2	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
1.15	墩布	把	5	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
1.16	扫把/簸箕	套	4	23*27cm，塑料
1.17	玻璃刮子	套	2	可伸缩杆，头宽 40cm
1.18	放食品夹小碟子	个	30	8 寸，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
1.19	小心地滑提示牌	个	5	A 字型，采用 5mm±1mm 厚亚克历高清油质防水写真
1.20	手提抹布清洁盒	个	4	白色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
1.21	手提抹布清洁盒	个	4	蓝色，39*28*19.2cm，加厚 PP 环保塑料
1.22	残食垃圾桶	个	6	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
1.23	纸巾垃圾桶	个	2	20L，环保塑料，抗冻抗摔

1.23	可回收垃圾桶	个	2	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
2	灶台			
2.1	60 不锈钢汤桶	个	4	规格：60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.2	30 不锈钢汤桶	个	4	规格：30cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.3	不锈钢调料罐	个	15	带盖，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
2.4	调料车	辆	1	1、规格：长 720×宽 540×高 500mm； 2、材质 304 不锈钢，层板厚度≥1.2mm 不锈钢板； 3、四轮，配万向车轮且带刹车制。
2.5	番茄酱开孔器	个	1	中号，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
2.6	不锈钢炒菜勺	个	4	2 号，304 食品级不锈钢，板材厚度≥1.2mm
2.7	锅刷子	个	2	天然硬木，无木节，无裂痕。
2.8	布菲芯	个	10	规格：53*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.9	布菲芯	个	10	规格：53*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.10	布菲芯	个	10	规格：53*32.5*10cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.11	布菲芯	个	10	规格：26.5*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.12	布菲芯	个	10	规格：26.5*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.13	布菲芯带眼	个	5	规格：53*32.5*3.3cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。

2.14	布菲芯带眼	个	5	规格：26.5*32.5*3.3cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.15	不锈钢大盆	个	4	规格：直径 60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.16	不锈钢漏盆	个	2	规格：直径 60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.17	不锈钢油鼓子	个	2	规格：8 寸，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.18	不锈钢漏勺	个	2	规格：油鼓子配套，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.19	不锈钢漏勺式油篦子	个	2	规格：油鼓子配套，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.20	油篦子	个	2	规格：20cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
2.21	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
2.22	墩布	个	2	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
2.23	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
2.24	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
2.25	灭火毯	个	2	规格：1.5×1.5m，优质纤维
2.26	灭火锅盖	个	2	规格：直径 60cm，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
3	粗加工间			
3.1	剪刀	把	1	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm

3.2	削皮刀	把	4	中号，304 食品级不锈钢材质，刀口宽≥10cm，总长≥14.5cm
3.3	壁纸刀	把	2	大号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
3.4	毛菜筐	个	10	PP 塑料，加厚，防冻，防摔
3.5	墩布车	辆	1	1、规格：32L； 2、PP 塑料，加厚，防冻，防摔
3.6	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
3.7	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
3.8	脚踏垃圾桶	个	2	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
4	切肉间			
4.1	红把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
4.2	蓝把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
4.3	红色塑料菜墩	个	2	规格：43*15cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
4.4	蓝色塑料菜墩	个	2	规格：43*15cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
4.5	红色盒子	个	5	规格：30*20*11mm； 材质：密胺塑料。
4.6	蓝色盒子	个	5	规格：30*20*11mm； 材质：密胺塑料。
4.7	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
4.8	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。

4.9	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
4.10	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
4.11	磨刀石	块	2	中号，天然石材
5	切菜间			
5.1	绿把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
5.2	绿色塑料菜墩	个	2	规格：43*15cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
5.3	白色菜筐	个	15	规格：60*40*30cm；食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
5.4	菜刀消毒柜	个	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀容量：10 把 定时器：120 分钟 刀片最大长度：290mm 304 不锈钢材质； 有机玻璃刀具架可抽出，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽； 带保护汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启，在关门时关闭。
5.5	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
5.6	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
5.7	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
5.8	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
6	面点间			
6.1	白把菜刀	把	2	2 号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm

6.2	白色塑料菜板	个	2	规格：60*40*2cm，食品级聚乙烯塑料，防冻，防滑，耐磨
6.3	60 不锈钢汤桶	个	4	规格：60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.4	30 不锈钢汤桶	个	4	规格：30cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.5	布菲芯	个	5	规格：53*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.6	布菲芯	个	5	规格：53*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.7	布菲芯	个	5	规格：53*32.5*10cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.8	布菲芯	个	5	规格：26.5*32.5*3.3cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.9	布菲芯	个	5	规格：26.5*32.5*6.5cm，带盖，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.10	不锈钢大盆	个	2	规格：直径 60cm，厚度≥1.2mm； 材质：304 食品级不锈钢。
6.11	不锈钢调料罐	个	5	带盖，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.12	调料车	辆	1	1、规格：长 720×宽 540×高 500mm； 2、材质 304 不锈钢，层板厚度≥1.2mm 不锈钢板； 3、四轮，配万向车轮且带刹车制。
6.13	长擀面杖	个	1	总长 80cm，天然硬木，无木节，无裂痕。
6.14	小擀面杖	个	2	总长 30cm，天然硬木，无木节，无裂痕。
6.15	小竹板	个	4	总长 50cm，天然硬木，无木节，无裂痕。

6.16	方型面刀	个	2	中号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.17	三角铲刀	个	2	中号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.18	平铲	个	2	中号，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
6.19	宽毛油刷子	个	1	4 寸，天然羊毛
6.20	窄毛油刷子	个	1	2 寸，天然羊毛
6.21	圆型煎蛋磨具	个	2	中号，铝合金不沾涂层
6.22	按压式月饼磨具	个	2	中号，铝合金不沾涂层
6.23	一次性裱花袋	个	2	中号，环保塑料，加厚，防冻，防摔
6.24	裱花嘴	套	1	24 头，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.25	点心模具	套	1	中号，铝合金不沾涂层
6.26	油条筷子	双	1	30cm，天然竹木
6.27	克称	台	1	2KG，304 不锈钢材质
6.28	电子台称	台	1	不锈钢称重台面； 称重≥25kg，精度≤1g； 高清液晶显示屏，计价、计数、计重； 尺寸：300*400*700mm。
6.29	烤箱托盘	个	5	60*40*4.8cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.30	蒸箱托盘	个	5	60*40*4.8cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.31	蒸箱蒸屉	个	5	60*40*4.8cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
6.32	蒸箱屉布	张	10	60*40*4.8cm，耐高温硅胶材质

6.33	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
6.34	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
6.35	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
7	洗消间			
7.1	墩布车	辆	1	规格：32L； PP 塑料，加厚，防冻，防摔
7.2	墩布	个	1	木头手柄，拖把头布料，可更换把头。
7.3	扫把/簸箕	套	1	23*27cm，塑料
7.4	脚踏垃圾桶	个	1	120L，环保塑料，加厚，防冻，防摔
（三）	教职工餐厅餐饮设备			
1	电磁单头单尾炒灶	台	1	1、电压：380V，功率≥15kW； 2、采用 PPS 材质齿形线圈盘； 3、全机身 304 不锈钢，炉面板厚度≥1.5mm，前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥1.0mm，合金材质把手开关，至少 5 档火力调节，把手搭配硅胶防滑垫，支持用膝盖控制； 4、具备云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息，也可以通过 LED 数码显示屏，实时显示功率和当前火力档位； 5、整机达到 IPX6 标准防水设计； 6、采用全封闭机芯，具有散热风道。
2	电饼铛	台	1	1、电压：380V； 2、功率：≥2.5KW×2； 3、温度调节范围：0~300℃； 4、防水等级不低于 IPX4； 5、铸管铝铛，双温双控，不锈钢外壳。
3	四门冷柜	台	1	1、制冷方式：直冷； 2、容积：≥920（L）； 3、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有速冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 4、额定电压：220v； 5、额定功率：≥450w。

4	保鲜工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构； 6、温度范围-5℃~8℃。
5	四层货架	台	1	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
6	三星水池	台	1	1、规格：长 1800×宽 600×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
7	面案工作柜	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50mm，经过干燥处理，不开裂，不变形； 3、台面下部厚≥1.2mm304 不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用厚≥1.2mm304 不锈钢板，底板采用厚≥1.2mm 不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为厚≥1.2mm3304 不锈钢板，下部厚≥1.2mm304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门采用厚≥1.0mm304 不锈作，柜门厚≥20mm，采用吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，并装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
8	电单门蒸饭车	台	1	1、出蒸汽速度快，力道足； 2、防水、防电、防干烧保护； 3、八档火力调节。
（四）	8#楼地下室厨房设备			
1	冷库（右）			

1.1	冷库	m^3	37	1、规格：长 3850×宽 3650×高 2600mm； 2、冷库的墙板及顶板采用双面彩钢聚氨酯挂钩板，厚≥100mm，内置阻燃型隔热物质。库板须根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合； 3、冷库门表层不锈钢板，厚≥0.8mm，隔热板材厚≥100mm，冷库门为掩式库门，门框门板间预埋件用作加固门锁，采用防锈钢板，厚≥10mm，门框内预埋铁质材料确保门体磁性材料在关门时与门框吸合，磁性的密封胶圈能保证密封良好。冷库门装有安全锁可由内部打开并装有荧光推拉器； 4、控制面板可显示冷库实时运行状态，显示的讯号包括压缩机组运行状态、故障、除霜及冷库操作温度显示； 5、冷库需装有冷库专用照明灯； 6、冷库地面采用防滑地板； 7、温度范围：-5℃～+5℃； #8、冷库板符合 GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少 B1 等级标准，提供检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
1.2	四层货架	台	8	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
1.3	四层货架	台	1	1、规格：长 1000×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
2	副食加工间（右）			
2.1	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
2.2	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

2.3	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
2.4	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
2.5	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L； 喷嘴最大数量：26 个； 工作温度：4~55℃； 最高工作压力：13Mpa； 药剂喷洒时间：13-15 秒； 灭火时间：3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只； 滑轮弯头最大数量 15 只； 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
2.6	燃气三头低汤灶	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 600mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.5mm，配加厚铸铁炉花板； 3、炉围板、背板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁方管焊接； 5、配强力炉头； 6、炉脚采用Φ38mm 厚无缝不锈钢可调节子弹脚； 7、带熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 8、配摇摆水龙头； #9、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

2.7	大锅灶	台	4	1、规格长 1200×宽 1200×高 800mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用国标角铁 40×40×4mm，喷防锈漆； 5、炉膛及面用采用铁板，厚底≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管为 304 不锈钢管，前板装水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥30KW，热效率≥65%； #13、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
2.8	灶间拼台	台	6	1、规格：长 400×宽 1200×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢，1.2mm 厚，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
2.9	燃气双炒双温灶	台	2	1、规格：2000×1200×（800+450）mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢面板，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用 40×40×4mm 国标角铁焊接，防锈； 5、炉膛及面厚≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管采用 304 不锈钢管，前板装有水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用低噪音风机，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管，内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥30KW，热效率≥45%； #13、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

2.10	燃气三门蒸柜	台	1	1、规格：长 910×宽 910×高 1850mm； 2、炉体 1.5mm 厚 304 不锈钢，背板、前板、围身采用 1.0mm 厚 304 不锈钢； 3、水胆 3mm 厚铁板； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁； 5、炉腿采用Φ50mm×1.5mm 厚不锈钢，内穿 3mm 镀锌铁管，配可调式重力脚； 6、进水方式采用自动入水液位控制器，防止干烧； 7、配 4 寸混风式节能鼓风炉头； 8、风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、250W 低噪音风机，风机安装位置方便检修和更换； 10、热负荷≥35KW，热效率≥90%。 #11、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
2.11	万能蒸烤箱	台	1	1、具备烤、蒸、蒸烤三种烹饪模式，10 盘； 2、加热温度最高可达 250℃； 3、高清彩色 TFT 电容触摸屏，触摸灵敏，中文操作界面以及 USB 接口； 4、可个性化定制开机和待机界面； 5、具备预约、分层模式、发酵模式、快速降温、回温等功能； 6、菜单有八大分类，可存储一百种及以上菜单，可显示所有菜单的实际烹饪温度、湿度等参数； 7、具备快速排气功能，快速排除烤箱内部多余的湿气和烟气； 8、具备自动恢复功能，如遇突然断电等非正常关机情况，能在 120min 内重新开机，可自动恢复关机前的烹饪步骤并自动开始烹饪，无需人为恢复； 9、配备自动旋转清洗臂，具备全自动清洗功能，自动抽取清洗剂，360°无死角冲洗； #10、万能蒸烤箱门胶条符合 GB4706.1-2005 标准要求，提供耐热检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
2.12	双通工作柜	台	4	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。

2.13	单通工作柜	台	5	1、规格：长 1800×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
2.14	保鲜工作台	台	3	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构； 6、温度范围-5℃~8℃。
2.15	座台双层架	台	3	1、规格：长 1800×宽 300mm×高 800mm；2、采用 304 不锈钢管，厚度≥1.2mm 。
2.16	单通工作柜	台	5	1、规格：长 1200×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
2.17	单星残食柜	台	2	1、规格：长 1400×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，无藏污纳垢之处，满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×*1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
2.18	旋网式前端净化烟罩	平米	11.4	1、规格：长 7600×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
2.19	不锈钢装饰板	平米	8	1、规格：8100×1000mm； 2、采用 304 不锈钢，板厚度为 1.0mm。

2.20	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢，板厚度为 1.0mm。
2.21	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
2.22	不锈钢装饰板	平米	9.5	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
2.23	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm；2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
3	主食加工间（右）			
3.1	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
3.2	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
3.3	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
3.4	洗米机	台	2	采用 304 不锈钢拉丝板，自动排除漂浮物，360 度循环水米流动，单次可洗 100kg。
3.5	可倾式摇摆汤锅	台	1	1.规格：长 1250×宽 900×高 1145mm；380V，燃气量≥25KW 2.冷水管径：DN15，燃气管径：DN25 3.间接式加热方式，配置按钮式自动倾倒、复位锅体、可倾斜角度超过 90 度；设置可调节火力大小装置；当锅体离开工作位置时，自动切断电源或气源；三层夹层锅体和独立式蒸汽发生器设计超压保护、超温保护、缺水保护功能；蒸汽发生器带水位控制器和自动水位调节器；加热时间 35~40 分钟左右。

3.6	燃气双门蒸箱	台	4	1、规格：长 1200×宽 910×高 1850mm； 2、炉体 1.5mm 厚 304 不锈钢，背板、前板，围身 1.0mm 厚 304 不锈钢； 3、水胆 3mm 厚铁； 4、炉体主架国标 40×40×4mm 角铁； 5、炉腿采用Φ50mm×1.5mm 厚不锈钢内穿 3mm 镀锌铁管，配可调式重力脚； 6、进水方式采用自动入水液位控制器，防止干烧； 7、配 4 寸混风式节能鼓风炉头； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、热负荷≥35KW，热效率≥90%； #11、所投产品符合GB 35848-2024商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
3.7	蒸箱托盘	个	96	采用 1.0mm 厚 304 不锈钢拉伸技术，一次成型，与燃气双门蒸箱配套；
3.8	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L 喷嘴最大数量：26 个 工作温度：　4-55℃； 最高工作压力：　13Mpa； 药剂喷洒时间：　13-15 秒； 灭火时间：　3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只，滑轮弯头最大数量 15 只，灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
3.9	压面机	台	1	1、加工能力：60kg/h； 2、电压：380V； 3、功率：≤3KW； 4、面片宽度 260mm；面皮厚度 0.5-5mm； 5、配 3 把面条刀（粗、中、细）； 6、轧辊转：40r/min。

3.10	搅拌机	台	1	1.与食品接触的金属均采用不锈钢材料；三速变档；标配：缸/扇/球/钩/安全罩； 2.电压：220V/380V； 3.频率：50Hz； 4.功率：1.5kW； 5.容积：38L； #6.依据 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》，检验项目包含：输入功率和电流、耐潮湿、防锈，检测结果单项合格，，提供检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
3.11	卧式和面机	台	1	1、规格：长 1040×宽 570×高 1020mm，粉容量：50Kg，功率约：2.2KW/380V； 2、不锈钢板材折弯而成，按键为整体 ABS 铸造成型，电子显示屏，面板带有时间设置，和面随时可调时间长短；翻斗 C 杠有加强筋，两端内为 304 不锈钢轴套，带轮传动过载保护；外加减速机传动、低噪音、高效率；带有开盖立即停止工作的功能安全装置。
3.12	双门醒发箱	台	1	不锈钢材质，喷雾式发酵，电脑控制面板，加温加湿 容量：32 盘 电压：220v 功率：≥2.5kW 外形尺寸（宽*深*高）mm：1100*1040*2060H #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》和 GB 4706.34-2008 《家用和类似用途电器的安全 商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》，提供检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
3.13	电烤箱	台	2	电压：380V 频率：50/60HZ 功率：19.8kw 温度：室内温度~400℃ 容积：3 层 6 盘
3.14	炸炉	台	1	1.整体采用食品级不锈钢材质 2.LED 数显智控按钮 3.电源/功率：380V/9KW 4.长960×宽570×高800mm 5.油缸容积≥60L
3.15	电饼铛	台	3	1、电压：380V； 2、功率：≥2.5KW×2； 3、温度调节范围：0~300℃； 4、防水等级不低于 IPX4； 5、铸管铝铛，双温双控，不锈钢外壳。
3.16	面案工作台	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm；2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。

3.17	面粉车	台	4	1、规格：长 500×宽 500×高 500mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板厚≥1.2mm 不锈钢，配万向车轮且带刹车制。
3.18	面案保鲜台	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。 3、温度范围-5℃~8℃。
3.19	旋网式前端净化烟罩	平米	11.4	1、规格：长 7600×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
3.20	不锈钢装饰板	平米	8.1	1、规格：8100×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
3.21	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
3.22	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
3.23	不锈钢装饰板	平米	9.5	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
3.24	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
4	主食加工间（左）			
4.1	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
4.2	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。

4.3	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。
4.4	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
4.5	洗米机	台	2	采用 304 不锈钢拉丝板，自动排除漂浮物，360 度循环水米流动，单次可洗 100kg。
4.6	可倾式摇摆汤锅	台	1	1.规格：长 1250×宽 900×高 1145mm；380V，燃气量≥25KW 2.冷水管径：DN15，燃气管径：DN25 3.间接式加热方式，配置按钮式自动倾倒、复位锅体、可倾斜角度超过 90 度；设置可调节火力大小装置；当锅体离开工作位置时，自动切断电源或气源；三层夹层锅体和独立式蒸汽发生器设计超压保护、超温保护、缺水保护功能；蒸汽发生器带水位控制器和自动水位调节器；加热时间 35~40 分钟左右。
4.7	燃气双门蒸箱	台	4	1、规格：长 1200×宽 910×高 1850mm； 2、炉体采用 1.5mm 厚 304 不锈钢板制作，背板、前板、围身采用 1.0mm 厚 304 不锈钢板制作； 3、水胆采用 3mm 厚铁板制作； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁焊接； 5、炉腿采用Φ50mm×1.5mm 厚不锈钢内穿 3mm 镀锌铁管，配可调式重力脚； 6、进水方式采用自动入水液位控制器，防止干烧； 7、配 4 寸混风式节能鼓风炉头； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、热负荷≥35KW，热效率≥90%； #11、所投产品符合GB 35848-2024商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
4.8	蒸箱托盘	个	96	蒸箱屉采用 1.0mm 厚 304 不锈钢拉伸技术，一次成型不锈钢盘（内含 24 个蒸箱屉）；

4.9	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L； 喷嘴最大数量：26 个； 工作温度：4-55℃； 最高工作压力：13Mpa； 药剂喷洒时间：13-15 秒； 灭火时间：3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只； 滑轮弯头最大数量 15 只； 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
4.10	压面机	台	1	1、加工能力：60kg/h； 2、电压：380V； 3、功率：≥3KW； 4、面片宽度 260mm；面皮厚度 0.5-5mm； 5、配 3 把面条刀（粗、中、细）； 6、轧辊转：40r/min。
4.11	搅拌机	台	1	1.与食品接触的金属均采用不锈钢材料；三速变档；标配：缸/扇/球/钩/安全罩； 2.电压：220V/380V； 3.频率：50Hz； 4.功率：1.5kW； 5.容积：38L； #6.依据 GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》，检验项目包含：输入功率和电流、耐潮湿、防锈，检测结果单项合格，提供检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
4.12	卧式和面机	台	1	1、规格：长 1040×宽 570×高 1020mm，粉容量：50Kg，功率约：2.2KW/380V； 2、不锈钢板材折弯而成，按键为整体 ABS 铸造成型，电子显示屏，面板带有时间设置，和面随时可调时间长短；翻斗 C 杠有加强筋，两端内为 304 不锈钢轴套，带轮传动过载保护；外加减速机传动、低噪音、高效率；带有开盖立即停止工作的功能安全装置。

4.13	双门醒发箱	台	1	不锈钢材质，喷雾式发酵，电脑控制面板，加温加湿 容量：32 盘 电压：220v 功率：≥2.5kW 外形尺寸（宽*深*高）mm：1100*1040*2060H #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》和 GB 4706.34-2008 《家用和类似用途电器的安全 商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》，提供检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
4.14	电烤箱	台	2	电压：380V 频率：50/60HZ 功率：19.8kw 温度：室内温度~400℃ 容积：3 层 6 盘
4.15	炸炉	台	1	1.整体采用食品级不锈钢材质 2.LED 数显智控按钮 3.电源/功率：380V/9KW 4.长950×宽570×高800mm 5.油缸容积≥60L
4.16	电饼铛	台	3	1、电压：380V； 2、功率：≥2.5KW×2； 3、温度调节范围：0~300℃； 4、防水等级不低于 IPX4； 5、铸管铝铛，双温双控，不锈钢外壳。
4.17	面案工作台	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
4.18	面粉车	台	4	1、规格：长 500×宽 500×高 500mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板厚≥1.2mm 不锈钢，配万向车轮且带刹车制。
4.19	面案保鲜台	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、木案选用柳木，厚≥50 毫米，并经过干燥处理，不开裂，不变形。所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。 3、温度范围-5℃~8℃。

4.20	双通工作柜	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
4.21	双通工作柜	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
4.22	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
4.23	不锈钢装饰板	平米	20	1、规格：9500×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
4.24	不锈钢过滤网	块	32	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板，厚度为 1.0mm。
4.25	插盘车	台	7	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm；2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
5	副食加工间（左）			
5.1	四门冰柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 1950mm； 2、制冷方式：直冷； 3、容积：≥920（L）； 4、内外均为不锈钢材质，电子显示，精确控温，冷冻柜能降到-18℃，具有极冻功能，防臭防异味防细菌排水结构； 5、额定电压：220v； 6、额定功率：≤490w。

5.2	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
5.3	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
5.4	四层货架	台	3	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
5.5	灭火系统	台	2	灭火剂容量：24L； 喷嘴最大数量：26 个； 工作温度： 4-55℃； 最高工作压力：13Mpa； 药剂喷洒时间：13-15 秒； 灭火时间：3-5 秒； 灭火药剂寿命：≥5 年； 感温片最大数量 15 只； 滑轮弯头最大数量 15 只； 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10-12 米； #厨房设备灭火装置核心部件“控制箱”根据 GB/T2423.22-2012 标准对样品进行高低温测试；测试后，样品表面无变色，无变形，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #厨房设备灭火装置核心部件“钢丝绳”符合 GB/T228.1-2021 拉伸试验，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #灭火装置熔片支架耐高低温测试，试验后外观无明显异常变化，符合 GB/T2423.22-2012 标准，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

5.6	燃气双头低汤灶	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 600mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，配加厚铸铁炉花板； 3、炉围板、背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉体主架采用国标 40×40×4mm 角铁方管； 5、配强力炉头； 6、炉脚采用无缝不锈钢，厚度Φ38mm，可调节子弹脚； 7、带熄火保护安全阀，电子打火一键起动； 8、配摇摆水龙头； #9、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
5.7	大锅灶	台	8	1、规格长 1200×宽 1200×高 800mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形；3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用国标角铁 40×40×4mm，喷防锈漆； 5、炉膛及面用采用铁板，厚底≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管为 304 不锈钢管，前板装水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用铝壳低噪音风机 250W，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥30KW，热效率≥65%； #13、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
5.8	灶间拼台	台	3	1、规格：长 300×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢，1.2mm 厚，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
5.9	灶间拼台	台	7	1、规格：长 400×宽 1200×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢，1.2mm 厚，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。

5.10	燃气双炒双温灶	台	1	1、规格：2000×1200×（800+450）mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢面板，厚度≥1.5mm，炉包与面板为一体，炉架面与炉台面之间填充硅酸盐棉隔热，防止开裂变形； 3、炉侧板、炉背板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 4、炉架采用 40×40×4mm 国标角铁焊接，防锈； 5、炉膛及面厚≥1.5mm，炉膛整体耐火炉砖，内加耐火硅砖隔热绝缘； 6、配 5 寸混风式节能鼓风炉头； 7、炉头上方配置全钢摇摆水龙头，炉背水龙头上水管采用 304 不锈钢管，前板装有水阀控制； 8、采用风气连动主气阀，双连电磁熄火保护安全阀，电子打火一键启动； 9、风机采用低噪音风机，风机安装位置方便检修和更换； 10、炉脚采用Φ51 无缝不锈钢管，内含钢柱配可调节子弹脚； 11、配加厚大锅； 12、热负荷≥30KW，热效率≥45%； #13、所投产品符合 GB 35848-2024 商用燃气燃烧器具标准要求，提供安全试验检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
5.11	双通工作柜	台	5	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.12	单通工作柜	台	1	1、规格：长 1800×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。

5.13	单通工作柜	台	1	1、规格：长 1450×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.14	双通工作柜	台	2	1、规格：长 1500×宽 800×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
5.15	保鲜工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构。 6、温度范围-5℃~8℃。
5.16	座台双层架	台	2	1、规格：长 1800×宽 300mm×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢管，厚度为 1.2mm 。
5.17	旋网式前端净化烟罩	平米	8.4	1、规格：长 5600×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
5.18	不锈钢装饰板	平米	6.1	1、规格：6100×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
5.19	不锈钢过滤网	块	18	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
5.20	旋网式前端净化烟罩	平米	12	1、规格：长 8000×宽 1500×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。

5.21	不锈钢装饰板	平米	9.5	1、规格：9500×1000mm； 2、采用304不锈钢板加工制作，板厚度为1.0mm。
5.22	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用304不锈钢板加工制作，板厚度为1.0mm。
6	冷库（左）			
6.1	冷库	m^3	30	1、规格：长3600×宽3000×高2600mm； 2、冷库的墙板及顶板采用双面彩钢聚氨酯挂钩板，厚≥100mm，内置阻燃型隔热物质。库板须根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合； 3、冷库门表层不锈钢板，厚≥0.8mm，隔热板材厚≥100mm，冷库门为掩式库门，门框门板间预埋件用作加固门锁，采用防锈钢板，厚≥10mm，门框内预埋铁质材料确保门体磁性材料在关门时与门框吸合，磁性的密封胶圈能保证密封良好。冷库门装有安全锁可由内部打开并装有荧光推拉器； 4、控制面板可显示冷库实时运行状态，显示的讯号包括压缩机组运行状态、故障、除霜及冷库操作温度显示； 5、冷库需装有冷库专用照明灯； 6、冷库地面采用防滑地板。 7、温度范围：-18℃～-5℃。 #8、冷库板符合GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》至少B1等级标准，提供检验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
6.2	四层货架	台	4	1、规格：长1200×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
6.3	四层货架	台	2	1、规格：长1000×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
6.4	四层货架	台	2	1、规格：长900×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
7	男女更衣室			

7.1	更衣柜	台	12	1、规格：长 900×宽 450×高 1800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门采用 1.0mm 厚 304 不锈钢制作，柜门约 20mm 厚，采用吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具就可拆卸，安装滑动拉门限位器。柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
8	洗消间（左）			
8.1	垃圾回收柜	米	4.7	1.外形尺寸：L*300*900mm，配套皮筋或链板式输送带尺寸 2.整机采用 SUS304 不锈钢 3.投料口尺寸 220*180mm，可容纳各种餐盘 4.圆环弧面，方便残羹剩饭流入垃圾桶内
8.2	链板式输送带	米	7.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.具有隐藏式污水回收功能，脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.具有扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。 #6.依据 GB/T 4208-2017 标准，电控箱外壳防护等级达到 IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
8.3	90 度传送带	米	1.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.隐藏式污水回收功能，做到脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。
8.4	垃圾处理器	台	1	1、体积缩减率≥80%； 2、配备强力研磨电机及合金钨钢研磨刀盘； 3、不锈钢滤网、滤筒和螺旋传送装置； 4、配备清洁喷淋系统，定期启动漂洗程序； 5、盖板及检修门有开启保护； 6、采用 PLC 控制系统； 7、额定功率≥6kW 8、处理能力：≥500kg/h #9、依据国家标准 GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第 1 部分：通用技术条件》，GB/T28739-2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》，GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》的要求，对食渣处理能力、体积缩减率、性能特征、电气安全、触及带电部位的防护、泄漏电流、电器强度、防护等级进行检测，所检测项目全部符合要求，防护等级达到 IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

8.5	残渣回收水槽	米	4.85	1.整体采用食品级 304 不锈钢材质。 2.配套餐具传送机及残渣处理器使用。
8.6	加热鼓泡水池	台	1	1、规格：长 1200×宽 800×高 800mm； 2、持续强劲鼓泡，能有效清除餐盘上的残渣，配合洗碗机使用。 3、配备滤网板和垃圾收纳盒双层保护，有效防止残渣进入下水管。 4、整机采用食品级 304 不锈钢材质。 5、水温可在 0-60℃范围内自由调节。 6、鼓泡池长度可定制。 7、技术参数： 进水温度： 常温进水 功率：5KW 电压：380V 整机材质：SUS304 不锈钢 清洗温度：0-60℃ 进水管尺寸：G1/2″（4 分）
8.7	长龙洗碗机带烘干	台	1	1.设滑盖式提拉挡板。 2.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿。 3.自动进水，智能温控。 4.输送带末端设防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。 5.电脑控制面板，即时数码温度显示，一键操作。 6.采用上下交叉式双道喷淋清洗。 7.配合餐盘输送带。 8.内置烘干功能，碗盘洗涤完毕后即可再次使用，无需等待晾干。 9.参数： 配置：两段主洗，双喷淋，两段烘干 进水温度：常温进水 功率：≥80KW 电压：380V 最大洗涤量：≥6000 碟/小时 最大耗水量：≤450 升/小时 进水管尺寸：6 分 清洗温度：65℃ 冲洗温度：85℃ 整机材质：304 不锈钢 #10.依据 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.11-2023《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》与 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。 #11.符合《家电和类似用途电器的安全 第一部分：通用要求》（GB 4706.1-2005）及《家电和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求》（GB 4706.50-2008）的要求，检测项目包括：对触及带电部件的防护，机械强度，内部布线，外部导线用接线端子，螺钉和连接，电气间隙、爬电距离和固体绝缘，所检测的项目全部合格，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

				#12.依据GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，防尘防水等级达到IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。 #13.配备强磁水处理器，过滤进水水质，减少水垢，依据国家标准GB/T26962-2011阻垢率达到85%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
8.8	旋网式前端净化烟罩	平米	7.2	1、规格：长4800×宽1500×高600mm； 2、采用≥1.2mm厚304不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为35度至45度，油网500×500×500mm厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水LED照明装置。
8.9	不锈钢装饰板	平米	7.8	1、规格：7800×1000mm； 2、采用304不锈钢板，板厚度为1.0mm。
8.10	不锈钢过滤网	块	10	1、规格：500×500mm； 2、采用304不锈钢板，板厚度为1.0mm。
8.11	单星水池	台	1	1、规格：长450×宽400×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm厚304不锈钢，向下水口压折引水线，配1.0mm厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用25×25×1.2mm厚304不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用100mm高，20mm厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用38×38×1.5mm厚304不锈钢拉丝方管，脚横撑采用25×25×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
8.12	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准G1/2外螺纹。
8.13	四层货架	台	5	1、规格：长1200×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
8.14	大单星水池	台	3	1、规格：长1000×宽700×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm厚304不锈钢，向下水口压折引水线，配1.0mm厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用25×25×1.2mm厚304不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用100mm高，20mm厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用38×38×1.5mm厚304不锈钢拉丝方管，脚横撑采用25×25×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。

8.15	双层工作台	台	2	1、规格：长 1000×宽 700×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
8.16	双层墙架	台	2	1、规格：长 2450×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
9	消毒库（左）			
9.1	消毒库（定制）	m^3	32	1、规格：长 4700×宽 2600×高 2600mm； 2、二星级消毒，消毒器具：洗净的餐器具及厨房用具、保温箱、食品机械零件；消毒性质：物理性，杀菌方式：高温热风杀菌+紫外线、皇氧杀菌保管；库间温度检测点数量：1 个，采用电加热； 3、消毒库顶板及侧板为，整体复合压制的阻燃型保温库板，厚度为 100mm，要求保温效果好，库板内外侧采用 304 不锈钢板材质制作，厚度≥0.5 mm，保温材料：中间为硅酸铝复合隔热夹层，耐高温≥2000 度。隔热材料防火等级达到国家《建筑材料及制品燃烧性能分级》GB8624-2012，A1 级要求。库体外侧标高 2500mm。库门为手动平开门，厚度≥60mm，采用厚度 1mm 304 不锈钢板，E 型硅胶条密封，玻璃窗为双层 6mm 耐高温真空玻瑶标配门 1 樘（门净尺寸 2900mm）。循环风道：内部垂直+水平送风管道，采用厚度 1mm 304 不锈钢板制作电加热箱，夹层填充 50mm 厚度的耐热纤维板； 4、利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒，循环热风使库体内的各点温度保持一致，库内的餐具消毒更加彻底，具有烘干、贮存等功效； 5、热风循环消毒库要求为 PLC 程序自动控制，使用波晶触碰显示屏。控制系统对消毒温度、消毒保温时间、循环风机启停等进行控制，库内配防水、防照明灯； 6、热风循环消毒库的升温范围要求为：Rt℃~120℃温度可自由设定；升温时间：Rt℃~90℃约≤30 分钟 （空车工况）； 7、消毒库具备预约功能，能利用峰谷分时电价政策，预约消毒库启动时间；具有餐具预热功。出餐前加热餐盒、保温箱，有利于保证出餐温度； 8、具备储存杀菌功能，消毒后厨具储存过程中，可进行紫外线+皇环境消毒，保持环境清洁。
9.2	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
9.3	四层货架	台	4	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
10	主食库（左）			

10.1	米面架	台	8	1、规格：长 1200×宽 500×高 180mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板；层板下部焊接 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受 100kg 载荷； 脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
10.2	米面架	台	1	1、规格：长 700×宽 500×高 180mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板；层板下部焊接 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受 100kg 载荷； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
11	副食库（左）			
11.1	四层货架	台	16	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
12	蔬果加工间（左）			
12.1	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.2	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟 刀片最大长度：290mm 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。

12.3	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
12.4	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
12.5	多功能切菜机	台	1	1.功率≥1.5 千瓦，电压 220/380v； 2.尺寸≥1333*580*1060； 3.生产产量 500-1000 千克； 4.切制菜的长短、厚薄可调节。可更换刀片即可切制 片，丝，丁，曲线，菱形。
12.6	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.7	双层工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
12.8	双层工作台	台	1	1、规格：长 1250×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。

12.9	蔬菜去皮清洗机	台	1	1.整体不锈钢材料制作，包括料筒盖，可拆卸砂板，方便更换 2.产量：750KG/H 3.功率：≥1KW
12.10	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
12.11	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
12.12	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
13	肉类加工间（左）			
13.1	绞肉切肉机	台	1	1.一机两用，可拆卸刀组，增加防护板，不锈钢机身 2.产量：460KG/H 3.功率：0.75-1.5KW
13.2	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
13.3	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。

13.4	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
13.5	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
13.6	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟 刀片最大长度：290 mm 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
13.7	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

13.8	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
13.9	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
14	备餐间（左）			
14.1	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
14.2	插盘车	台	5	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
14.3	双通工作柜	台	3	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
14.4	紫外线消毒灯	台	2	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20m²—25m² 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、所投产品依据 GB 28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

14.5	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
14.6	单星水池	台	1	1、规格：长 500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
14.7	单通工作柜	台	2	1、规格：长 1400×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
14.8	留样冰柜	台	1	1、内外均为不锈钢材质，内箱底板及围板的独特圆角设计，易清洁，阻断冷桥设计，降低能耗； 2、容积：≥920L； 3、温度：0-8℃ 4、功率/电压 ：405W/220V。
15	备餐间（右）			
15.1	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
15.2	插盘车	台	5	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。

15.3	双通工作柜	台	3	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
15.4	紫外线消毒灯	台	2	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20m2—25m2 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、所投产品依据 GB 28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
15.5	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
15.6	单星水池	台	1	1、规格：长 500×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
15.7	单通工作柜	台	2	1、规格：长 1400×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。

15.8	留样冰柜	台	1	1、内外均为不锈钢材质，内箱底板及围板的独特圆角设计，易清洁，阻断冷桥设计，降低能耗； 2、容积：≥920L； 3、温度：0-8℃ 4、功率/电压 ：405W/220V。
16	肉类加工间（右）			
16.1	绞肉切肉机	台	1	1.一机两用，可拆卸刀组，增加防护板，不锈钢机身； 2.产量：460KG/H； 3.功率：0.75-1.5KW；
16.2	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
16.3	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
16.4	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
16.5	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。

16.6	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟刀片最大长度：290 mm 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
16.7	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
16.8	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边需折下 40mm，再向内折 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
16.9	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
17	蔬果加工间（右）			
17.1	双层工作台	台	1	1、规格：长 1300×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。

17.2	刀具消毒柜	台	1	电源：紫外线灯 16W/ 恒温器 100W/ 230V/ 50Hz 单相 刀数量：10 把 定时器：120 分钟刀片最大长度：290 mm- 全 AISI 304 不锈钢制造； 深色有机玻璃门可完全封闭内室； 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 刀具架带有液滴收集槽（仅限 24W 型）； 带保护的汞蒸汽灯； 安全微限开关在开门时开启而在关门时关闭； 型号为 24W 的特制灯具，只在开关为“开”和定时器为“0”时才开启。
17.3	双星水池	台	2	1、规格：长 1500×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
17.4	双星洗锅池	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边需折下 40mm，再向内折 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
17.5	多功能切菜机	台	1	1.功率≥1.5 千瓦，电压 220/380v； 2.尺寸≥1333*580*1060； 3.生产产量 500-1000 千克； 4.切制菜的长短、厚薄可调节。可更换刀片即可切制 片，丝，丁，曲线，菱形。
17.6	双层工作台	台	2	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。

17.7	双层工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
17.8	双层工作台	台	1	1、规格：长 1250×宽 850×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
17.9	蔬菜去皮清洗机	台	1	1.整体不锈钢材料制作，包括料筒盖，可拆卸砂板，方便更换 2.产量：750KG/H 3.功率：≥1.1KW
17.10	单星水池	台	1	1、规格：长 450×宽 400×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
17.11	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温 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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准 G1/2 外螺纹。
17.12	双层墙架	台	2	1、规格：长 2400×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
18	副食库（右）			
18.1	四层货架	台	16	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

19	主食库（右）			
19.1	米面架	台	8	1、规格：长 1200×宽 500×高 180mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板；层板下部焊接 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受 100kg 载荷； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
19.2	米面架	台	1	1、规格：长 700×宽 500×高 180mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢帽满焊； 3、层板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板；层板下部焊接 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受 100kg 载荷； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
20	消毒库（右）			
20.1	消毒库（定制）	m^3	32	1、规格：长 4700×宽 2600×高 2600mm； 2、二星级消毒，消毒器具：洗净的餐器具及厨房用具、保温箱、食品机械零件；消毒性质：物理性，杀菌方式：高温热风杀菌+紫外线、皇氧杀菌保管；库间温度检测点数量：1 个，采用电加热； 3、消毒库顶板及侧板为，整体复合压制的阻燃型保温库板，厚度为 100mm，要求保温效果好，库板内外侧采用 304 不锈钢板材质制作，厚度≥0.5mm，保温材料：中间为硅酸铝复合隔热夹层，耐高温≥2000 度。隔热材料防火等级达到国家《建筑材料及制品燃烧性能分级》GB8624-2012，A1 级要求。库体外侧标高 2500mm。库门为手动平开门，厚度≥60mm，采用厚度 1mm 304 不锈钢板，E 型硅胶条密封，玻璃窗为双层 6mm 耐高温真空玻瑶标配门 1 樘（门净尺寸 2900mm）。循环风道：内部垂直+水平送风管道，采用厚度 1mm 304 不锈钢板制作电加热箱，夹层填充 50mm 厚度的耐热纤维板。 4、利用循环热风对洗净的餐器具进行杀菌、消毒，循环热风使库体内的各点温度保持一致，库内的餐具消毒更加彻底，具有烘干、贮存等功效； 5、热风循环消毒库要求为 PLC 程序自动控制，使用波晶触碰显示屏。控制系统对消毒温度、消毒保温时间、循环风机启停等进行控制，库内配防水、防照明灯。 6、热风循环消毒库的升温范围要求为：Rt℃~120℃温度可自由设定；升温时间：Rt℃~90℃约≤30 分钟 （空车工况）； 7、消毒库具备预约功能，能利用峰谷分时电价政策，预约消毒库启动时间；具有餐具预热功。出餐前加热餐盒、保温箱，有利于保证出餐温度； 8、具备储存杀菌功能，消毒后厨具储存过程中，可进行紫外线+皇环境消毒，保持环境清洁。
20.2	四层货架	台	2	1、规格：长 1200×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
20.3	四层货架	台	4	1、规格：长 1500×宽 500×高 1800mm； 2、立柱采用 38×38×1.5mm304 不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
21	洗消间（右）			

21.1	垃圾回收柜	米	4.7	1.外形尺寸：L*300*900mm，配套皮筋或链板式输送带尺寸 2.整机采用 SUS304 不锈钢 3.投料口尺寸 220*180mm，可容纳各种餐盘 4.圆环弧面，方便残羹剩饭流入垃圾桶内
21.2	链板式输送带	米	7.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.具有隐藏式污水回收功能，脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.具有扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。 #6.依据 GB/T 4208-2017 标准，电控箱外壳防护等级达到 IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
21.3	90 度传送带	米	1.6	1.整机外壳采用食品级 304 不锈钢材质。 2.食品等级皮筋和链片耐磨耐用。 3.隐藏式污水回收功能，做到脏净分离。 4.喷淋雾式冲洗系统。 5.扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。
21.4	垃圾处理器	台	1	1、体积缩减率≥80%； 2、配备强力研磨电机及合金钨钢研磨刀盘； 3、不锈钢滤网、滤筒和螺旋传送装置； 4、配备清洁喷淋系统，定期启动漂洗程序； 5、盖板及检修门有开启保护； 6、采用 PLC 控制系统； 7、额定功率≥6kW； 8、处理能力≥500kg/h； #9、依据国家标准 GB/T 5226.1-2019《机械电气安全机械电气设备 第 1 部分：通用技术条件》，GB/T28739-2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》， GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》的要求，对食渣处理能力、体积缩减率、性能特征、电气安全、触及带电部位的防护、泄漏电流、电器强度、防护等级进行检测，所检测项目全部符合要求，防护等级达到 IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
21.5	残渣回收水槽	米	4.85	1.整体采用食品级 304 不锈钢材质。 2.配套餐具传送机及残渣处理器使用。

21.6	加热鼓泡水池	台	1	1、规格：长 1200×宽 800×高 800mm； 2、持续强劲鼓泡，能有效清除餐盘上的残渣，配合洗碗机使用。 3、配备滤网板和垃圾收纳盒双层保护，有效防止残渣进入下水管。 4、整机采用食品级 304 不锈钢材质。 5、水温可在 0-60℃范围内自由调节。 6、鼓泡池长度可定制。 7、技术参数： 进水温度：常温进水 功率：5KW 电压：380V 整机材质：SUS304 不锈钢 清洗温度：0-60℃ 进水管尺寸：G1/2″（4 分）
21.7	长龙洗碗机带烘干	台	1	1.设滑盖式提拉挡板。 2.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿。 3.自动进水，智能温控。 4.输送带末端设防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。 5.电脑控制面板，即时数码温度显示，一键操作。 6.采用上下交叉式双道喷淋清洗。 7.配合餐盘输送带。 8.内置烘干功能，碗盘洗涤完毕后即可再次使用，无需等待晾干。 9.参数： 配置：两段主洗，双喷淋，两段烘干 进水温度：常温进水　　　　功率：≥80KW 电压：380V　　　　　　　　最大洗涤量：≥6000 碟/小时 最大耗水量：≤450 升/小时　　进水管尺寸：6 分 清洗温度：65℃　　　　　　冲洗温度：85℃ 整机材质：304 不锈钢 #10.依据 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.11-2023《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》与 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。 #11.符合《家电和类似用途电器的安全 第一部分：通用要求》（GB 4706.1-2005）及《家电和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求》（GB 4706.50-2008）的要求，检测项目包括：对触及带电部件的防护，机械强度，内部布线，外部导线用接线端子，螺钉和连接，电气间隙、爬电距离和固体绝缘，所检测的项目全部合格，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。 #12.依据 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，防尘防水等级达到 IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。 #13.配备强磁水处理器，过滤进水水质，减少水垢，依据国家标准 GB/T26962-2011 阻垢率达到 85%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。

21.8	旋网式前端净化烟罩	平米	7.2	1、规格：长4800×宽1500×高600mm； 2、采用≥1.2mm厚304不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为35度至45度，油网500×500×500mm厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水LED照明装置。
21.9	不锈钢装饰板	平米	7.8	1、规格：7800×1000mm；2、采用304不锈钢板加工制作，板厚度为1.0mm。
21.10	不锈钢过滤网	块	10	1、规格：500×500mm； 2、采用304不锈钢板加工制作，板厚度为1.0mm。
21.11	单星水池	台	1	1、规格：长450×宽400×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm厚304不锈钢，向下水口压折引水线，配1.0mm厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用25×25×1.2mm厚304不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用100mm高，20mm厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用38×38×1.5mm厚304不锈钢拉丝方管，脚横撑采用25×25×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
21.12	冲地龙头	台	1	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不易损坏漏水，喉管耐温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（配一把喷头）； 5、进水接口为标准G1/2外螺纹。
21.13	四层货架	台	7	1、规格：长1200×宽500×高1800mm； 2、立柱采用38×38×1.5mm304不锈钢管，立柱顶部采用不锈钢帽； 3、层板采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm；层板下部有加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形，每层应能承受≥100kg； 4、脚采用38×38×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。
21.14	大单星水池	台	4	1、规格：长1000×宽700×高800mm； 2、台面采用≥1.5mm厚304不锈钢，采用沥水台面，台面无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm厚304不锈钢，向下水口压折引水线，配1.0mm厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用25×25×1.2mm厚304不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用100mm高，20mm厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用38×38×1.5mm厚304不锈钢拉丝方管，脚横撑采用25×25×1.5mm厚304不锈钢管，配4个可调式不锈钢方型子弹脚。

21.15	双门消毒柜	台	2	1、采用 304 不锈钢制作，外皮厚度≥1.2mm、内胆厚度≥1.2mm。 2、内设高温保护装置，超温 150℃自动断电。 3、采用智能触摸式电脑板定时控温开关装置。 4、柜门镶嵌可视钢化玻璃，对消毒餐具情况一目了然。 5、采用不锈钢导轨式架层，可容纳快餐盘、碗筷等不同餐具同时消毒。 6、光波管加热，高温热风循环杀菌。内胆加装感温元件，可将箱内温度显示在电脑板上。 7、风机智能触摸式消毒柜有风机延时功能，延时 10 分钟自动停止。保证消毒柜内的热量循环。 8、电压 220V，功率≥2KW。 #9、消毒柜温度与保持时间测定符合 GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》一星级消毒柜的要求（消毒温度≥100℃，消毒时间≥15min）。大肠杆菌消毒效果试验符合 GB 17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》一星级消毒柜的要求（杀灭对数值≥3.00），提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
21.16	双层工作台	台	1	1、规格：长 1000×宽 700×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢板，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑，台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、底部层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 5、立柱采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢方管，配 4 个不锈钢脚杯，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 6、后背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角。
21.17	双层墙架	台	2	1、规格：长 2450×宽 300×高 400mm； 2、采用 304 不锈钢，厚 1.2mm，所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。
22	自选售餐区（右）			
22.1	单通工作柜	台	3	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
22.2	单通工作柜	台	4	1、规格：长 1000×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。

22.3	插盘车	台	6	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。
22.4	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
22.5	四格保温台	台	3	1、规格：长 1500×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
22.6	玻璃防尘罩	米	5	1、规格：长 5000×宽 550×高 650mm； 2、钢化玻璃，304 不锈钢支架。
22.7	紫外线消毒灯	台	3	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20—25 平方米 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、所投产品依据 GB 28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
22.8	清真区五格保温台	台	2	1、规格：长 1800×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
22.9	玻璃防尘罩	米	5	1、规格：长 5000×宽 550×高 650mm； 2、钢化玻璃，304 不锈钢支架。
22.10	清真区单头煮炉	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢板制作，台面厚度 1.2mm，围板及膛板板厚为 1.0mm，台面及膛板下安装 100*25mm 加强筋，加强筋用 1.0mm 不锈钢板，柜门为 1.0mm 厚不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式，支架采用壁厚为 1.0mm 不锈钢管，地脚采用Φ50mm 不锈钢重力脚。 3、电源：380V，功率：12KW。
23	风味小吃、西餐售餐区			

23.1	单通工作柜	台	1	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
23.2	保鲜工作台	台	1	1、规格：长 1800×宽 800×高 800mm； 2、电压：220V； 3、功率：≥350W； 4、容积：≥435L； 5、内外均为不锈钢材质，内部为 304 不锈钢，电子数显，精确控温，防臭防异味防细菌排水结构。 6、温度范围-5℃~8℃。
23.3	单通工作柜	台	2	1、规格：长 700×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
23.4	单通工作柜	台	1	1、规格：长 350×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
23.5	双星水池	台	1	1、规格：长 1200×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢制作，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

23.6	紫外线消毒灯	台	2	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20m2—25m2 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm2 #7、所投产品依据 GB 28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
23.7	单头煮炉连柜	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢板制作，台面厚度 1.2mm，围板及膛板板厚为 1.0mm，台面及膛板下安装 100*25mm 加强筋，加强筋用 1.0mm 不锈钢板，柜门为 1.0mm 厚不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式，支架采用壁厚为 1.0mm 不锈钢管，地脚采用Φ50mm 不锈钢重力脚。 3、电源：380V，功率：12KW。
23.8	单头蒸炉连柜	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、采用 304 不锈钢板制作，台面厚度 1.2mm，围板及膛板板厚为 1.0mm，台面及膛板下安装 100*25mm 加强筋，加强筋用 1.0mm 不锈钢板，柜门为 1.0mm 厚不锈钢板，其中柜门为双包上滑道式，支架采用壁厚为 1.0mm 不锈钢管，地脚采用Φ50mm 不锈钢重力脚。 3、电源：380V，功率：12KW。
23.9	柜式九头电煮面炉	台	1	1、规格：长 800×宽 800×高 800mm； 2、炉面板采用 304 不锈钢，厚度≥1.2mm； 3、炉堂采用黑铁板，厚度≥1.0mm；炉身及炉背采用不锈钢，厚度≥1.0mm；炉脚外采用 Ø51 不锈钢管，内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚； 4、电压：380V/12KW。
23.10	炸炉连柜	台	1	1、独立双控，24L 大油缸，温度在 50-190℃自由控制； 2、深缸冷油区设计，提高油的利用率； 3、面板厚≥1.5mm，侧板及后封板厚≥1.0mm； 4、台面 304 不锈钢一体拉伸成型，易于清洁。
23.11	扒炉连柜	台	1	1、独立双控，12KW 加热； 2、扒板：镀硬铬≥20mm 厚； 3、超温保护：电扒板具有最高限温 330°C 保护功能； 4、温度 60-280 摄氏度可自由调节； 5、扒板四周防止油渗漏； 6、面板厚≥1.5mm，侧板及后封板≥1.0mm； 7、台面一体拉伸成型，304 材质。

23.12	四格热汤池	台	1	1、规格：长 1500×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 加热管功率：3kw。
23.13	旋网式前端净化烟罩	平米	6.8	1、规格：长 6800×宽 1000×高 600mm； 2、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢。烟罩内放置足够坑型油网，视烟罩长度而定，油网角度为 35 度至 45 度，油网 500×500×500mm 厚。排烟罩设有污油凝结槽并设活动载油器，具有送新风、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉、排油烟功能；排烟罩设有排气接驳口，防水 LED 照明装置。
23.14	不锈钢装饰板	平米	7.8	1、规格：7800×1000mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
23.15	不锈钢过滤网	块	16	1、规格：500×500mm； 2、采用 304 不锈钢板加工制作，板厚度为 1.0mm。
24	套餐售餐区（左）			
24.1	单通工作柜	台	4	1、规格：长 1800×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
24.2	单通工作柜	台	3	1、规格：长 1100×宽 750×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，台面四边无藏污纳垢处，需满足食品卫生要求； 3、台面下部采用 1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑，使台面可以支撑重物而不弯曲变形； 4、侧板、背板、底板采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，底板采用≥1.2mm 厚不锈钢槽型加强撑； 5、柜内隔层板采用活动式，层板为≥1.2mm 厚 304 不锈钢板，下部采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢槽型加强撑； 6、柜门≥1.0mm 厚 304 不锈钢，柜门≥20mm 厚，吊架式铝制导轨，前后装无噪音承重尼龙滑轮，不用工具可轻易拆卸，安装滑动拉门限位器，柜门设置防撞静音胶垫； 7、柜脚采用Φ51mm 不锈钢可调节高度重力脚。
24.3	插盘车	台	9	1、规格：长 460×宽 650×高 1800mm； 2、采用 304 不锈钢。上下两层，层板采用≥1.2mm 不锈钢板，配万向车轮且带刹车制。

24.4	三星水池	台	1	1、规格：长 1500×宽 750×高 800mm； 2、台面厚度≥1.5mm304 不锈钢，沥水台面，无藏污纳垢； 3、星盆厚度≥1.2mm304 不锈钢，向下水口压折引水线，1.0mm 厚不锈钢下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板高 100m，厚 20mm，背板与台面呈直角； 4、脚通 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
24.5	四格保温台	台	12	1、规格：长 1500×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
24.6	五格保温台	台	2	1、规格：长 1800×宽 700×高 800mm； 2、保温售饭台为 304 不锈钢结构；台面板 1.2mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚；封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、加热管功率：3kw。
24.7	保温汤粥柜	台	2	1、规格：长 1200×宽 700×高 800mm； 2、保温汤桶柜为 304 不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；台面板 1.5mm 厚；柜内水槽 1.2mm 厚；柜外壳 1.0mm 厚，封闭底板 1.0mm 厚；汤池外壳 1.0mm 厚； 3、电热管加热功率：3kw。
24.8	玻璃防尘罩	米	5	1、规格：长 5000×宽 550×高 650mm； 2、钢化玻璃，304 不锈钢支架。
24.9	紫外线消毒灯	台	5	1、电压：220V，功率：30W，尺寸：≥1050*96*53mm 2、30w 紫外线杀菌灯管 3、覆盖面积 20—25 平方米 4、可以设置 30 分钟，60 分钟，90 分钟自动关闭功能 5、带遥控功能 6、紫外线辐照强度≥107μW/cm27 #7、所投产品依据 GB 28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》标准，在离测试菌体高度≥1 米，作用时间≥30 分钟，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等灭杀率达到≥99.9%，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
25	其它			
25.1	不锈钢地沟盖板	块	175	304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm，表面压花处理，满足承重需求

25.2	灭蝇灯	台	26	1、电压：220V 2、功率：≥30W 3、尺寸：≥500*120*290mm 4、覆盖面积≥80 ㎡ 5、外壳 ABS 防阻燃材料，插座带 3C 6、灯具有高压网，在高压网外有一层护网隔开
25.3	不锈钢连体洗手池	台	2	1、规格：长 2000×宽 600×高 800mm； 2、台面采用≥1.5mm 厚 304 不锈钢，采用沥水台面，台面四边无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求； 3、星盆采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢，向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用 25×25×1.2mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，水池星斗部分三面封板，背板采用 100mm 高，20mm 厚，背板与台面呈直角； 4、脚通采用 38×38×1.5mm 厚 304 不锈钢拉丝方管，脚横撑采用 25×25×1.5mm 厚 304 不锈钢管，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
25.4	直饮开水器	台	1	水箱容量：60L 功率：≥5KW 电源：380V50HZ 出水量：开水 90L/H，直饮水 70L/H 出水龙头：一开一直饮 出水配置：触摸按钮 过滤系统：五级过滤 材质：304 不锈钢
26	主副食操作间排油烟系统			
26.1	排烟风机	台	4	1、风量：≥35000m³/h； 2、功率：380V/15KW； 3、国标电机，箱板内部采用防火阻燃吸音棉和多孔吸音板，降低噪音和提高密封性； #4、防爆性测试，依据 GB/3836.1-2021《爆炸性环境 第 1 部分：设备通用要求》，GB/T3836.2-2021《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的设备》，提供防爆合格证扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #5、通风机依据 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》标准，能效等级为 1 级，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
26.2	风机消音房	台	4	与风柜配套，整体采用 1.0mm 厚的镀锌板，内层微孔吸音板，中间夹层为 5cm 厚防火超细玻璃丝吸音棉，降低设备运行噪音。

26.3	低空排放油烟净化器	台	4	1、处理风量≥35000m³/h 2、配套 UV 高能紫外线灯箱，内装 435UV 灯； 3、机壳采用不锈钢； 4、高低压双驱动电场； 5、配开门断电等回路保护、独立配置工作二次电压显示屏，如有故障，一目了然； 6、电源采用国内先进的纯数字恒压电源、带有自动升降压、短路保护、开路保护、过温保护等功能； #7、所投产品符合《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/ 1488-2018）最新要求，提供试验报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #8、依据 GB/T2423.2-2008 《电工电子产品环境试验 第 2 部分:试验方法 高温》通过恒定湿热 24H 测试的油烟净化器绝缘陶瓷结论为符合，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #9、依据 GB/T2423.17-2008 《电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法盐雾》通过 96H 盐雾试验的油烟净化器电极板结论为符合，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件； #10、油烟净化器设备防水防尘等级达到 IP55，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
26.4	进出口消音器	套	8	与风柜配套，整体采用 1.0mm 厚的镀锌板制作，内层微孔吸音板，中间夹层为 5cm 厚防火超细玻璃丝吸音棉，降低设备运行噪音。
26.5	排烟主管道	m²	216	1、规格：1200×800mm； 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板； 3、使用国标 40×40 角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过 1：2.5 需压棱线加固。
26.6	排烟管道	m²	123	1、规格：1000×600mm； 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板； 3、使用国标 40×40 角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过 1：2.5 需压棱线加固。
26.7	弯头	个	20	1、规格：1200×800mm； 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板；
26.8	三通	个	8	1、规格：1000×600mm； 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板。
26.9	变径	个	12	1、规格：1200×800mm； 2、采用≥1.2mm 厚镀锌板；
26.10	法兰	对	124	与排送风管道配套
26.11	防共振软连接	套	8	采用优质帆布连接
26.12	风机净化器支架	套	4	1、承重 500kg； 2、支架采用槽钢，角钢制作，与风机配套。

26.13	风机减震器	套	4	1、承重500kg； 2、减振器效果可到95%以上，使用寿命≥10年。
26.14	防火阀	个	8	1.防火阀外框采用≥1.5mm冷扎板并进行喷涂处理制作，叶片采用≥1.2mm冷扎板并进行喷涂处理制作。 2.设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片150摄氏度时自动将阀门关闭。 3.可通过DC24V电源使阀门关闭。 4.手动关闭或手动复位。 5.0°～90°范围内手动调节叶片开启度（调节型）。 6.输出阀门关闭信号，可与其它防火设备联动。 7.感应温度：150℃。 #8.所投产品符合GB15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》标准，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
26.15	风量调节阀	台	4	1、规格：长800×宽600mm； 2、漏风量低，气密性能好； 3、电动开启消耗电流小；调节风量大小； 4、执行机构驱动灵活，反馈、联锁信号准确。
26.16	风机变频启动器	台	4	配电箱配有房间内使用的设备电源及控制开关，配置电路保护装置，电气元件必须符合国家标准并满足使用需求
26.17	45℃弯头加防虫网	个	4	1、规格：800×600 2、采用≥1.2mm厚镀锌板
27	主副食操作间补新风系统			
27.1	补风风柜	台	2	1、风量：≥30000m³/h； 2、功率：380V/15KW； 3、主机采用优质镀锌钢板，各种材料之间用激光焊接，提高整体强度和防腐等级；箱体整体折弯成型，提高顶部密封性和箱体强度，箱板内部均采用防火阻燃吸音棉和多孔吸音板，有效降低噪音和提高密封性，且便于拆卸； 4、电机为Y系列国标电机。
27.2	送风口	个	60	采用304不锈钢板，厚度≥1.2mm。
27.3	送风管道	㎡	225	1、规格：1000×600mm； 2、厚度≥1.2mm镀锌板； 3、国标40×40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：25需压棱线加固。
27.4	送风管道	㎡	130	1、规格：800×600mm； 2、采用≥1.2mm厚镀锌板； 3、国标40×40角铁制作法兰连接，风管扣接缝与法兰接口范围全部填充硅橡胶防水密封胶，风管宽高比超过1：25需压棱线加固。

27.5	送风弯头	个	10	规格：1000×600mm； 采用≥1.2mm 厚镀锌板。
27.6	送风变径	个	6	规格：1000×600mm； 采用≥1.2mm 厚镀锌板。
27.7	法兰	对	160	与排送风管道配套
27.8	防共振软连接	套	4	优质帆布连接
27.9	风柜支架	套	2	承重 500kg； 支架采用槽钢、角钢制作，与风机配套。
27.10	风柜减震器	套	2	承重 500kg； 减振器效果可到 95%以上，使用寿命≥10 年。
27.11	防火阀	个	4	1.防火阀外框采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作，叶片采用≥1.2mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2.设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3.可通过 DC24V 电源使阀门关闭。 4.手动关闭或手动复位。 5.0°～90°范围内手动调节叶片开启度（调节型）。 6.输出阀门关闭信号，可与其它防火设备联动。 7.感应温度：150℃。 #8.所投产品符合 GB15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》标准，提供检测报告扫描电子件或提供满足此项指标要求的承诺函扫描电子件。
27.12	风量调节阀	个	2	1、漏风量低，气密性能好； 2、电动开启消耗电流小，调节风量大小； 3、执行机构驱动灵活，反馈、联锁信号准确。
27.13	风机变频启动器	台	2	配电箱配有房间内使用的设备电源及控制开关，配置电路保护装置，电气元件必须符合国家标准并满足使用需求。
27.14	45℃弯头加防虫网	个	2	规格：600×600mm； 厚度≥1.2mm。
（五）	校内活动西餐及自助餐具			
1	校内活动西餐餐具			
1.1	沙拉盘	个	15	10 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.2	主菜盘	个	15	10 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.3	甜品碟	个	15	8 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制

1.4	甜品叉	把	60	长 21.5cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.5	自助餐盘	把	45	29*20.5*2cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.6	水果碟	个	60	6 寸，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.7	水果叉	把	60	长 12.5cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.8	饮品杯	个	60	230ml，材质：高骨质瓷，工艺：高温烧制
1.9	冰桶	个	5	1.5L，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
1.10	冰夹	个	5	6 寸，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2	校内活动小型自助餐餐具			
2.1	不锈钢加热布菲炉	台	10	1/1 长方形，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm，具有液压可视功能
2.2	1/2 布菲芯	个	20	1/2*6.5cm，304 食品级不锈钢材质，厚度≥1.2mm
2.3	加热烤灯	台	3	高度可调
2.4	凉菜水晶煲	个	4	25cm，干烧不裂，结实耐用
2.5	主食加热蒸屉	套	3	60*40cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2.6	加热汤煲	个	3	10L，干烧不裂，结实耐用
2.7	水果盘（水晶）	个	4	12 寸，采用无铅水晶玻璃
2.8	甜品台	套	2	304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2.9	饮料杯	个	60	230ml，采用无铅水晶玻璃
2.10	垫盘	个	20	12 寸，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm

2.11	食品夹	个	30	1、规格：10 寸，厚度≥1.2mm； 2、材质：304 食品级不锈钢。
2.12	长把汤勺	个	4	1、规格：45cm，厚度≥1.2mm； 2、材质：304 食品级不锈钢。
2.13	筷子	双	30	9 寸，合金金属材质
2.14	勺子	把	30	1、规格：12cm，厚度≥1.2mm； 2、材质：304 食品级不锈钢。
2.15	筷子消毒机	台	1	35*25*26cm，塑料外壳，电压：220V，臭氧消毒，可适配≥200 双
2.16	果叉	把	30	长 12.5cm，304 不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm
2.17	米饭铲子	把	2	1、规格：总长：≤20cm； 2、材质：食品级塑料。
2.18	自助餐盘	把	50	29*20.5*2cm，304 食品级不锈钢材质，板材厚度≥1.2mm。
2.19	小碗	把	50	1、规格：4 寸；厚度≥1.2mm；2、材质：304 食品级不锈钢。

其他内容不变。