

第五章 采购需求

一、采购标的

序号	设备名称	数量	单位	是否进口
1.	电动大圆桌椅子	3	套	否
2.	电动小圆桌椅子	2	套	否
3.	吊灯	5	个	否
4.	就餐椅子种类 1	740	个	否
5.	就餐椅子种类 2	512	个	否
6.	就餐椅子种类 3	128	个	否
7.	就餐椅子种类 4	48	个	否
8.	就餐桌子	365	个	否
9.	传菜实梯	1	项	否
10.	LED 显示屏	52.53	m ²	否
11.	接收卡	171	张	否
12.	开关电源	171	台	否
13.	视频控制器【核心产品】	3	台	否
14.	配电柜	3	个	否
15.	屏体配线	1	m ²	否
16.	显示屏结构	105.6	m ²	否
17.	实木书架隔断	30	个	否
18.	三星水池 1	6	台	否
19.	三星水池 2	3	台	否
20.	米面架 1	5	台	否
21.	四层平板货架 1	10	台	否
22.	消毒柜 1	3	台	否
23.	双星水池 1	11	台	否
24.	洗碗机 1	1	台	否

25.	工作台 1	1	台	否
26.	双星水池 2	1	台	否
27.	杀鱼台 1	1	台	否
28.	保温车（5 格带盆）1	8	台	否
29.	工作台 2	8	台	否
30.	工作台 3	17	台	否
31.	四门冰箱 1	2	台	否
32.	木案工作台 1	1	台	否
33.	电磁双头大锅灶	4	台	否
34.	低汤灶 1	2	台	否
35.	蒸饭车 1	2	台	否
36.	三层九盘电烤箱 1	1	台	否
37.	七星蒸包炉 1	1	台	否
38.	电饼铛 1	1	台	否
39.	二十六盆醒发箱 1	1	台	否
40.	压面机 1	1	台	否
41.	双动双速和面机 1	1	台	否
42.	洗手星 1	4	台	否
43.	留样柜 1	1	台	否
44.	开水器 60L 带底座 1	2	台	否
45.	油烟机一体机 1	5.2	米	否
46.	油烟机一体机 2	5.2	米	否
47.	油烟机一体机 3	5.4	米	否
48.	油烟机一体机 4	2.8	米	否
49.	制冰机 1	1	台	否
50.	四门冰箱全冷藏 1	1	台	否
51.	三门冷藏展示柜 1	1	台	否
52.	四层平板货架 2	10	台	否
53.	米面架 2	5	台	否

54.	三星水池 3	3	台	否
55.	三星水池 4	6	台	否
56.	消毒柜 2	3	台	否
57.	双星水池 3	2	台	否
58.	保温车（5格带盆）2	8	台	否
59.	工作台 4	8	台	否
60.	洗碗机 2	1	台	否
61.	工作台 5	1	台	否
62.	木案工作台 2	1	台	否
63.	双星水池 4	1	台	否
64.	杀鱼台 2	1	台	否
65.	四门冰箱 2	2	台	否
66.	工作台 6	17	台	否
67.	双星水池 5	11	台	否
68.	洗手星 2	4	台	否
69.	留样柜 2	1	台	否
70.	双头大锅灶	4	台	否
71.	低汤灶 2	2	台	否
72.	蒸饭车 2	2	台	否
73.	三层九盘电烤箱 2	1	台	否
74.	七星蒸包炉 2	1	台	否
75.	电饼铛 2	1	台	否
76.	二十六盆醒发箱 2	1	台	否
77.	压面机 2	1	台	否
78.	双动双速和面机 2	1	台	否
79.	开水器 60L 带底座 2	3	台	否
80.	制冰机 2	3	台	否
81.	四门冰箱全冷藏 2	1	台	否
82.	三门冷藏展示柜 2	1	台	否

83.	油烟机一体机 5	5.2	米	否
84.	油烟机一体机 6	5.2	米	否
85.	油烟机一体机 7	5.4	米	否
86.	油烟机一体机 8	2.8	米	否
87.	电磁双头单温小炒灶	1	台	否
88.	压面机 3	6	台	否
89.	双动双速和面机 3	6	台	否
90.	二十六盆醒发箱 3	1	台	否
91.	三星水池 5	4	台	否
92.	工作台 7	6	台	否
93.	平冷工作台	1	台	否
94.	消毒柜 3	3	台	否
95.	洗碗机 3	1	台	否
96.	双星水池 6	2	台	否
97.	七星蒸包炉 3	1	台	否
98.	电磁六头煲仔炉	1	台	否
99.	低汤灶 3	2	台	否
100.	蒸饭车 3	2	台	否
101.	双星水池 7	8	台	否
102.	洗手星 3	4	台	否
103.	绞肉机	1	台	否
104.	四门冰箱 3	2	台	否
105.	留样柜 3	1	台	否
106.	三层九盘电烤箱 3	1	台	否
107.	三星水池 6	2	台	否
108.	油烟机一体机 9	4.2	米	否
109.	油烟机一体机 10	2.8	米	否
110.	油烟机一体机 11	4.1	米	否
111.	餐具	4000	套	否

112.	墙面与承重柱覆面系统	1	套	否
113.	智能配电系统			否
114.	隔断集成系统			否
115.	不锈钢操作平台	3	套	否
116.	味觉书馆，青春食记文化展示终端	3	套	否
117.	洗地车	3	台	否
118.	餐位叫餐等餐话筒	1	台	否
119.	餐位叫餐等餐音箱	1	只	否
120.	餐位叫餐等餐功放	3	台	否
121.	餐位叫餐等餐时序器	1	台	否
122.	餐位叫餐等餐音柱	16	只	否
123.	保温送餐车	5	台	否
124.	灭火毯	50	个	否
125.	不锈钢桶（25 厘米）	50	个	否
126.	不锈钢桶（50 厘米）	60	个	否
127.	不锈钢钢盆 1	60	个	否
128.	不锈钢钢盆 2	120	个	否
129.	不锈钢钢盆 3	120	个	否
130.	不锈钢方盘	750	个	否
131.	硅胶垫	200	个	否
132.	马斗	50	个	否
133.	调料勺	100	个	否
134.	量杯	20	个	否
135.	油盅子	30	个	否
136.	不锈钢漏勺	30	个	否
137.	保温桶 1	20	个	否
138.	保温桶 2	5	个	否
139.	保温桶 3	5	个	否
140.	焗锅	40	个	否

141.	电饭锅	10	个	否
142.	电压力锅	4	个	否
143.	不锈钢水勺	40	个	否
144.	油抄子	40	个	否
145.	油篦子	30	个	否
146.	不锈钢笊篱	40	个	否
147.	手勺	60	个	否
148.	手铲	50	个	否
149.	打菜勺	60	个	否
150.	桑刀	10	个	否
151.	片刀	5	个	否
152.	砍刀	10	个	否
153.	菜刀	40	个	否
154.	剔骨刀	5	个	否
155.	面包刀	5	个	否
156.	蛋糕刀	5	个	否
157.	磨刀棒	10	个	否
158.	磨刀石	10	个	否
159.	剪刀	10	个	否
160.	削皮刀	60	个	否
161.	全钢肉锤	10	个	否
162.	榨汁机	10	个	否
163.	调料机	4	个	否
164.	留样盒	50	个	否
165.	保鲜盒 1	17	个	否
166.	保鲜盒 2	17	个	否
167.	周转箱（白）	60	个	否
168.	整理箱（透明）	100	个	否
169.	残食箱（蓝）	10	个	否

170.	毛菜筐（蓝）	100	个	否
171.	净菜筐（白）	200	个	否
172.	周转筐（白）	200	个	否
173.	塑料菜板（白色）	10	个	否
174.	塑料菜板（红色）	10	个	否
175.	塑料菜板（绿色）	10	个	否
176.	塑料菜板（蓝色）	10	个	否
177.	塑料菜墩（红色）	10	个	否
178.	塑料菜墩（绿色）	10	个	否
179.	塑料菜墩（白色）	30	个	否
180.	塑料菜墩（蓝色）	10	个	否
181.	木菜墩	30	个	否
182.	菜墩架	16	个	否
183.	菜板架	10	个	否
184.	送餐车	10	个	否
185.	塑料板车	20	个	否
186.	电子秤	10	个	否
187.	克称	10	个	否
188.	测温枪	6	个	否
189.	温度计	50	个	否
190.	刮板	20	个	否
191.	削面刀	10	个	否
192.	擦子	20	个	否
193.	馅尺子	30	个	否
194.	油筷子	20	个	否
195.	走锤	10	个	否
196.	面棍 1	10	个	否
197.	面棍 2	20	个	否
198.	面棍 3	20	个	否

199.	打蛋器	20	个	否
200.	面罗	15	个	否
201.	烙饼铲	15	个	否
202.	饭铲	20	个	否
203.	扁铲	15	个	否
204.	模具	20	个	否
205.	饼挑	10	个	否
206.	塑料刮板	10	个	否
207.	鱼刷子	10	个	否
208.	喷火枪	13	个	否
209.	点火枪	15	个	否
210.	泡菜坛	30	个	否
211.	不锈钢水桶	30	个	否
212.	墩布车	30	个	否
213.	防滑指示牌	30	个	否
214.	塑料扫把+簸箕	30	个	否
215.	墩布	30	个	否
216.	吹地机	15	个	否
217.	厨余垃圾桶	100	个	否
218.	移动智能数据终端	10	台	否
219.	桌面式数据终端	10	个	否

二、商务要求

1. 项目实施时间和地点

实施时间：合同签订生效后 20 个日历日内整体完成安装实施

实施地点：河北省张家口市怀来县土木镇松苑路 3 号北京信息科技大学（张家口）

2. 付款条件

（1）履约保证金：合同签订后 7 日内，中标人应当按照合同总金额的 5% 先行向采购人提供履约保证金，质保期结束且中标人本合同项下的全部合同义务已

妥为履行完毕后,采购人无息退还。质保期以中标人在投标文件承诺的日期为准,但不得低于国家、行业的一般标准。

(2) 合同价款的支付: 款项分二次支付。

1) 首付款: 合同签订 7 日内, 采购人收到中标人妥为支付的履约保证金, 且收到中标人开具的等额合规的增值税专用发票后, 采购人向中标人支付至合同总价款的 50%作为首付款;

2) 尾款: 中标人将所有货物安装调试完毕且经采购人按学校相关规定验收合格, 且收到中标人开具的等额合规的增值税专用发票后, 采购人向中标人支付合同剩余尾款。

(3) 特别约定

由于本合同价款来源于政府财政拨款, 合同约定的付款时间以财政资金实际到位为前提, 如因采购人财政资金未到位导致采购人无法按前述付款时间节点支付款项, 中标人同意待采购人财政资金到位后, 且满足前款约定的付款条件时, 采购人按工作程序支付; 中标人有义务按照采购人要求在采购人指定银行开立“共管账户”, 确保项目款项安全、合规支付。(收款账户信息: 1. 收款供应商单位全称: XXX 公司; 2. 收款单位信用代码: XXX; 3. 供应商收款账号: XXX; 4. 供应商账户开户行: XXX; 5. 供应商收款名称: XXX)。

3. 售后服务(质保期)

1. **质保期:** 设备安装调试且验收合格后 3 年质保。

2. 在质保期内, 所有费用包括备件费、更换维修费、系统维护及软件升级等均包含在投标报价中。

3. 投标人保证提供的货物是出厂检验合格、全新、未使用过的, 并完全符合采购人的各项使用目的或在采购时提出的各项需要。

投标人应提供至少一年的原厂售后服务。

投标人保证提供的货物皆为符合国家标准的正品合格产品, 且承诺为采购人提供符合或高于国家标准及招标文件要求的服务。

投标人保证提供的货物符合中华人民共和国国家及行业的安全质量标准、环保标准中之较高者, 标准为已发布的且在货物交付时有效的最新版本的标准。

4. 投标人在中标后提供货物齐全的资料, 对设备的完整性和配套性负责, 保

证设备的正常使用，提供完备的调试、配置及操作手册（含电子说明手册），以供采购人查阅。

5. 在质保期内更换的任何零配件，必须与原厂原机等同或配套。

6. 所有产品的配送、培训、安装、调试等费用均包含在投标报价中。

7. 质保期内，提供热线电话，需提供每周 7×24 小时的快速响应服务，安排专人负责维护，设备出现故障应在 2 小时内做出响应，24 小时内派专业技术人员到现场进行维护，72 小时内解决问题，故障不能按时排除应提供备用产品。如果在接到通知后未做出响应，投标人必须对由于故障所造成的损失后果负责。

8. 设备安装通过验收后 15 日内，投标人需派遣技术人员前往采购人指定地点进行设备技术培训，保证使采购人相关使用人员掌握所采购设备使用方法。培训内容包括设备的基本原理、安装、调试、操作使用和日常保养维修等。

9. 质保期内，投标人提供设备配套的软件升级服务，以确保设备的软件系统保持最新状态。软件升级应该注重安全性和稳定性，并及时发布升级通知和升级指南，提供必要的升级支持和指导。在软件升级过程中，需要协助采购人进行设备的停机、备份等操作，确保设备的数据安全和正常运行。同时，还需要对升级后的设备进行全面的测试和验证，确保软件功能正常、稳定。

质保期内，投标人应该建立完善的软件升级管理制度，对升级过程进行全面的监控和管理。同时，还需要不断优化和完善软件系统，以满足采购人不断变化的需求。

★10. 本项目为交钥匙工程，投标人需完成与该项目相关的全部工作，包括但不限于设备供货、集成安装、设备优化、水电改造、拆改/恢复现场设备设施、方案深化等，由此产生的相关费用均包含在投标报价中。

投标人应完全了解现场情况，在现有装修基础上以现场装修情况为准，根据现场调整设备以满足现场安装条件以及采购人使用要求；

所有设备安装相关附件、选装件及配套设施（如给水阀门、给排水管线、供电线路、插座、配电箱、控制箱、防水、拆除、恢复等）均需包含在相应设备报价中，包括但不限于管线、阀门各类选装件等。

投标人应根据采购人提供的 CAD 图纸提供初步设计方案，如需增设水电改造配套设备设施和土建装饰改造等，投标人应在初步设计方案中明确内容，包括但

不限于增加给水阀门、给排水管线、供电线路、插座、配电箱、控制箱、防水、拆除、恢复等。中标后，结合现场实际情况进行深化设计，深化设计方案经甲方确认后方可正式实施，由此产生的费用应包含在投标报价中。

投标人针对以上提供承诺书并加盖单位公章。

11. 中标后，应按照采购人要求提供产品的深化设计方案。部分产品须深化设计并经采购人确认后，方可供货安装。

三、技术要求

3.1 基本要求

（一）采购标的实现的功能或者目标

本项目建设主要功能区包括：操作间、加工区、售饭间、用餐区及配套展示宣传模块。本项目核心管理内容主要包括：云端食堂安全智库安全教育展示平台、智慧食堂安全系统、食堂物资物料管理平台等，助力食堂管理精细化，全面提高管理能效。提供原材料的采购管理功能，确保有节有量，建立长效的精准备餐机制。支持食堂安全监控，构建透明、动态的监督体系。为师生构建一个健康、安全、内涵的用餐环境。

（二）采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具；

GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求；

GB 50348-2018 安全防范工程技术规范等。

备注：以上标准如有最新标准发布，以最新标准执行。

3.2 货物技术要求

注：招标文件中★号条款为必须满足项，不满足按无效投标处理；招标文件中#号条款为重要评分项，不满足将在技术评审中扣除技术分。

投标人应对提供投标材料的真实性负责，不得弄虚作假。对于投标文件中所附复印件及其他响应材料，中标后采购人保留查验原件或功能响应的权利，如有造假，按政府采购法律法规执行。

序号	设备名称	技术要求
1.	电动大圆桌	岩板大圆桌配火锅电磁炉带电动转盘圆形饭桌直径 \geq

	椅子	3000mm+电动转盘+≥20 张菠萝椅（椅面需要提供三种颜色进行选择，包括但不限于灰色、乳白色、棕色，椅子参考尺寸：离地高度≥400mm、整体高度≥900mm、椅子宽≥450mm，碳素钢框架，椅子腿厚度≥0.8mm）。隐形式电磁炉（≥20 个，单人位电磁炉功率≥800W，直径≥380mm，挡位 3 档可调），钢化玻璃，多档位调节，隔热防烫。圆润打磨防撞圆角设计。
2.	电动小圆桌 椅子	岩板大圆桌配火锅电磁炉带电动转盘圆形饭桌直径≥2400mm+电动转盘+≥14 张菠萝椅（椅面需要提供三种颜色进行选择，包括但不限于灰色、乳白色、棕色，椅子参考尺寸：离地高度≥400mm、整体高度≥900mm、椅子宽≥450mm，碳素钢框架，椅子腿厚度≥0.8mm）。隐形式电磁炉（≥14 个，单人位电磁炉功率≥800W，直径≥380mm，挡位 3 档可调），钢化玻璃，多档位调节，隔热防烫。圆润打磨防撞圆角设计。
3.	吊灯	工艺：喷漆磨砂 灯身材质：冷轧钢 灯罩材质：PLA 调色能力：单色 单色：暖光（3300K 以下） 灯头个数：大于等于 20 个，每个灯头功率≥8W。 灯罩高≥120mm，直径≥90mm。 覆盖面积：最大照射面积 3m ² 。 整体功率：≥160W。 电压：220V。
4.	就餐椅子种类 1	椅子参考尺寸：440mm×390mm×760mm，坐高≥450mm， 材质：全新塑料+榉木，稳固结构，人体工学设计，PP 原料，配坐垫，防滑脚垫，多重加固底架，加粗实木椅腿。 颜色多色可选。

5.	就餐椅子种类 2	椅子参考尺寸：高度 810mm，座宽 490mm，座深 430mm，椅架整体采用橡木，表面喷净味环保清漆，坐垫和靠背采用高弹海绵，表面采用超耐磨仿皮革面料包覆。
6.	就餐椅子种类 3	椅子参考尺寸：长 450mm×宽 440mm×高 900mm，椅子采用钢架结构，坐垫采用高弹海绵，表面 PU 皮革包覆，椅架钢架结构，表面静电喷涂
7.	就餐椅子种类 4	卡座参考尺寸长 1200mm×宽 600mm×高 1200mm，卡座和餐椅内部精选高密度回弹海绵填充，多层夹板桌面，易擦洗，防划痕，耐高温。
8.	就餐桌子	桌子参考尺寸：长 1200mm×宽 600mm×高 750mm，钢木结构，桌面基材采用≥25mm 厚实木颗粒板，表面贴免漆纸饰面，四边采用 PVC 封边条、热熔胶。加粗稳固框架，防滑脚垫，碳素钢架。 适用人数：4 人
9.	传菜实梯	整体不锈钢制作，尺寸以现场实际情况为准。 具有防火、防潮、抑菌功能。 贯通开门，承重≥100kg。 行程≥10m；动力装置：动力电机，拖曳式；配重≥100kg 电机功率≥1kW，速度≥0.3m/s。
10.	LED 显示屏	一. 主屏：总面积不小于 52.53m ² （单个显示屏参考尺寸≥6.08m×2.88m），以现场实际情况为准。 1. 点间距：≤1.538 2. 刷新率≥3840HZ，对比度≥9000:1； 3. 水平/垂直视角≥170°，发光中心距偏差≤1%； 4. 模组间相对错位均值≤0.1mm，平整度等级 P≤0.05，水平/垂直相对错位等级 CS≤1.1%； 5. 换帧频率≥50Hz； 6. 整屏像素失控率：PZ≤1×10 ⁻⁶ ； 7. 亮度≥500cd/m ² ，亮度均匀性≥99%，亮度鉴别等级

		<p>$B_j \geq 24$;</p> <p>8. 供电方式: 支持电源均流 DC4.2V~DC5V 及电源双输出电压 DC2.8V/DC3.8V;</p> <p>9. 采用灯驱合一;</p> <p>#10. 电流增益调节级别 ≥ 8 位, 电流增益调节范围 1%-199%;</p> <p>11. LED 显示屏通过过流、断路、短路、过压、欠压、超温、超负荷、断电等测试;</p> <p>12. 支持单点亮度色度校正功能, 校正后亮度损失 $\leq 7\%$, 屏体正面为亚黑处理, 反光率 $\leq 2\%$。</p>
11.	接收卡	<p>1、单卡最大带载分辨率不低于 $512 \times 512 @ 60\text{Hz}$, 支持 ≥ 16 组并行数据;</p> <p>2、无需转接板, 单卡自带 HUB75 接口;</p> <p>3、支持亮度校正;</p> <p>4、在调试软件上可进行快速亮暗线调节;</p> <p>5、支持 3D 功能;</p> <p>6、具有 Mapping 功能;</p> <p>7、可以监测自身的温度和电压;</p> <p>8、支持检测发送设备与接收卡间或接收卡与接收卡间的网络通讯质量, 记录错误包数;</p> <p>9、支持 5pin 液晶模块;</p> <p>10、支持回读接收卡的固件程序并保存到本地。</p>
12.	开关电源	<p>1. 额定输入电压: 200-240VAC</p> <p>2. 输入频率: 50Hz</p> <p>3. 空载功耗: 5W</p> <p>4. 额定输出电压: 4.5VDC</p> <p>5. 输出额定电流: 0-40A</p> <p>6. 电压过冲: $5\%V_{out}$</p> <p>7. 动态负载: $10\% - 100\% \text{Load} : \leq 800\text{mV}$ (峰值)</p>

13.	视频控制器	<p>1、采用标准 19 英寸金属结构机箱，机箱为后挂耳结构；外壳防护等级不低于 IP20；采用纯硬件 FPGA 架构设计。</p> <p>2、输入接口至少包括 1 路 HDMI2.0, 1 路 DP1.2, 4 路 HDMI1.3, 1 路 USB3.0, 支持选配 1 路 3G-SDI (IN+LOOP)，最大支持 3 路 4096×2160@60HZ 信号同时输入</p> <p>3、视频输出至少支持 16 路千兆网口输出，2 路 10G-OPT 光口，最大带载≥1560 万像素，最宽支持 16384, 最高 8192。</p> <p>4、音频输入至少支持视频口伴随音频输入及独立输入两种模式，音频输出支持网口扩展输出及 3.5mm 独立音频口输出；</p> <p>5、支持输入源备份功能；</p> <p>6、最大支持 144HZ 高帧率输入输出，输出支持插帧、抽帧、倍频（2 倍频、3 倍频、4 倍频）等多种功能</p> <p>7、最大支持 12 个 2K 图层或 6 个 4K×1K 图层或 3 个 4K×2K 图层，全部图层大小和位置可单独调节。</p> <p>8、支持通过上位机软件实现对显示屏的连接，控制，包括但不限于：输入源切换，窗口位置及大小调节，分辨率自定义等；软件端支持可视化呈现设备各接口实时状态，包括但不限于视频输入状态及分辨率、网口带载利用率、监控界面支持接收卡温度、电压、误码率、通讯状态等的检测；</p> <p>9、支持 U 盘即插即播功能，最大支持 4K 级（3840×2160@60fps）图片和视频的流畅播放，播放列表切换效果支持自定义编排，最多支持 20 余种图片切换特效，包括但不限于水波涟漪、镜头拉近、直接推出、立体翻转、百叶窗、左右擦除、上下擦除、立方体旋转、溶解转场、网格转场、扇扫转场、画卷转场、淡入淡出、旋转扭曲、心形转场、拉帘推出、透视三角、圆形消失、</p>
-----	-------	--

		<p>矩形弹跳、星形旋转等；</p> <p>10、全彩液晶，搭配实体按键；设备功能按键及丝印信息采用全中文提示。</p> <p>11、支持标准模式和专业模式等多种用户模式，满足不同角色对显示屏的分权管理；</p> <p>12、支持微信小程序快捷控制；</p> <p>13、支持平板对控制器进行快捷控制；</p> <p>14、支持创建多个设备还原点；</p> <p>15、支持控制设备白名单；</p> <p>16、MTBF\geq150000 小时；</p> <p>17、设备控制支持 BS 架构，可兼容多种操作系统。</p>
14.	配电柜	<p>20kW-室内 含 PLC 远程控制</p> <p>与 LED 显示屏配套</p> <p>尺寸按照现场实际情况调整</p>
15.	屏体配线	<p>1. RV3\times4 电缆</p> <p>2. RJ45 成品网线</p> <p>3. 20P 成品数据排线</p> <p>4. 5V 弱电直流线材</p>
16.	显示屏结构	<p>1. 选用国标 Q235 钢材焊接</p> <p>2. 平整度\leq1mm</p> <p>3. 定制屏幕包边，定制颜色</p>
17.	实木书架隔断	<p>全实木组合</p> <p>组合参考尺寸：2000mm\times300mm\times1800mm</p> <p>类别：落地款</p> <p>颜色：胡桃色或钢琴黑</p> <p>内部结构不少于四层分格。层板厚度\geq10mm。</p>
18.	三星水池 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1800mm\times600mm\times800mm，以现场实际情况为准。</p>

		台面厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；星盆斗厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆斗参考尺寸： $600\text{mm}\times 600\text{mm}\times 280\text{mm}$ ，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用 $\geq 48\text{mm}\times 1.0\text{mm}$ 圆通。
19.	三星水池 2	整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚； 参考尺寸： $1800\text{mm}\times 700\text{mm}\times 800\text{mm}$ ，以现场实际情况为准。 台面厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ；星盆斗厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆斗参考尺寸： $600\text{mm}\times 600\text{mm}\times 280\text{mm}$ ，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用 $\geq 48\text{mm}\times 1.0\text{mm}$ 圆通。
20.	米面架 1	整体采用 304 不锈钢制作， 配置塑胶脚垫 参考尺寸： $1800\text{mm}\times 500\text{mm}\times 150\text{mm}$ ，以现场实际情况为准。 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；横住 $\geq 38\text{mm}\times 25\text{mm}$ ， $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢；立柱采用 $\geq 38\text{mm}\times 38\text{mm}$ ， $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢；配置塑胶脚垫。
21.	四层平板货架 1	整体采用 304 不锈钢制作； 参考尺寸： $1800\text{mm}\times 500\text{mm}\times 1600\text{mm}$ ，以现场实际情况为准。 立柱采用 $\geq \phi 48\text{mm}$ ， $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管；货架分平板、孔式配不锈钢可调子弹脚。
22.	消毒柜 1	整体采用 304 不锈钢制作； 高温热风循环玻璃门，配子弹腿 参考尺寸： $1310\text{mm}\times 650\text{mm}\times 1950\text{mm}$ ，以现场实际情况为准。 1. 内置消毒杀菌紫外线（UV）灯。 2. 杀菌效率 $\geq 99\%$ 3. 磁性门吸带门锁 4. 带工作指示灯 5. 刀具架由 304 不锈钢制成；

		<p>6. 电压：220V</p> <p>7. 频率：50HZ</p> <p>8. 灯的功率：≥16W</p>
23.	双星水池 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1800mm×800mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600mm×600mm×280mm，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用≥48mm×1.0mm 圆通；横撑采用≥32mm×1.0mm 圆通</p>
24.	洗碗机 1	<p>参考尺寸：4010mm×830mm×2150mm，以现场实际情况为准。</p> <p>1. 洗碗机整机采用 304 不锈钢制作。</p> <p>#2. 洗碗机为蓝筐传送洗涤模式，餐具通过高度≥400mm，蓝筐食品级 pp 材质，高度≥100mm。</p> <p>3. 全自动电脑控制：支持自动进水、加热等多种功能。</p> <p>4. 配备一体泵。</p> <p>5. 支持高温清水漂洗功能，具有消毒作用。</p> <p>6. 支持全覆盖无死角清洗，主洗喷壁更换无阻碍。配备内凹式不锈钢一次冲压喷嘴。</p> <p>7. 支持电机、水泵等自保功能。</p> <p>8. 支持防水、防虫、防鼠咬电线、隔热，配置翻转开关、磁控吸合开关、过载保护等多重防护功能。</p> <p>9. 支持多重水位检测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，开门停机感应等多种功能。</p> <p>10. 90 度传送带：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm。</p> <p>11. 头部：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm；尾部：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm</p>

25.	工作台 1	<p>参考尺寸：1200mm×700mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>台面厚度参考尺寸≥1.0mm，内衬参考尺寸≥15mm，防水机制板并用≥1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度参考尺寸≥1.0mm；</p> <p>脚管采用≥Φ48×1.0mm 厚不锈钢圆管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>
26.	双星水池 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1500mm×700mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600mm×600mm×280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>立柱采用≥48mm×1.0mm 圆通；</p> <p>横撑采用≥32mm×1.0mm 圆通。</p>
27.	杀鱼台 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；工作台面采用≥1.2mm</p> <p>参考尺寸：1800mm×700mm×800mm，以现场实际情况为准。配置塑胶脚垫。</p> <p>槽体：采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板，配不锈钢加固；</p> <p>立柱：采用≥Φ43mm 不锈钢管，配≥Φ43mm 不锈钢调整脚；每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头≥2 个；全不锈钢下水漏≥2 个；橡塑 PUC 钢丝下水管≥2 根；</p>
28.	保温车（5格带盆）1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；电源 220v，电热管 1500w，温控仪 110℃，带接触器，不小于 38mm×38mm 方腿，带下层平板。</p> <p>参考尺寸：1800mm×750mm×800mm，以现场实际情况为准。</p>
29.	工作台 2	<p>参考尺寸：1500mm×750mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢板拉丝板制作；</p>

		<p>台面厚度参考尺寸$\geq 1.0\text{mm}$，内衬参考尺寸$\geq 15\text{mm}$，防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度参考尺寸1.0mm；</p> <p>脚管采用$\geq \Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>
30.	工作台 3	<p>参考尺寸：$1800\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢板拉丝板制作；</p> <p>台面厚度参考尺寸$\geq 1.0\text{mm}$，内衬参考尺寸$\geq 15\text{mm}$，防水机制板并用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度参考尺寸$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\geq \Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>
31.	四门冰箱 1	<p>尺寸以现场实际情况为准。</p> <p>采用 304 不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>360° 风冷无霜循环，冷冻门框加装发热丝</p> <p>参考尺寸(mm)：$1100 \times 590 \times 1400$</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a, 冷冻：R404a</p> <p>容积$\geq 900\text{L}$</p> <p>电压：220V</p>
32.	木案工作台 1	<p>整体框架采用 304 不锈钢制作；参考尺寸：$1800\text{mm} \times 800\text{mm} \times 800\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <p>台面采用铁松木，木板厚不小于40mm；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管；</p> <p>配置减震脚垫。</p>
33.	电磁双头大	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p>

	锅灶	<p>参考尺寸：2000mm×1200mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>电源/功率：380v/15-35kW, 三相四线设计；</p> <p>具有防水、防漏电、防干烧保护等功能；</p> <p>至少九档位可调；</p> <p>面板≥1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>余≥1.0m 厚不锈钢板；</p> <p>配重力调节脚、拉伸面；</p> <p>配备符合食品安全国家标准的不锈钢锅，尺寸以现场实际情况为准。</p>
34.	低汤灶 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：2000mm×1200mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>电源/功率：380v/15-35kW, 三相四线设计； 双眼低汤灶</p> <p>1、机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱</p> <p>#2、具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。</p> <p>3、具有仿真模拟真火功能。</p> <p>4、显示屏防水等级不低于 IPX4。</p> <p>5、用电度数累计功能。</p> <p>6、采用 360 度旋转无级变速档位火力调节。</p> <p>7、高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区。</p> <p>8、具备过载强电流功能。</p> <p>9、配备符合食品安全国家标准的不锈钢汤桶（≥115L）。</p>
35.	蒸饭车 1	<p>参考尺寸：1400mm×700mm×1600mm，以现场实际情况为准。</p> <p>1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm</p> <p>2. 内胆为 304 不锈钢厚度≥1.5mm</p> <p>3. 前面板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm</p>

		<p>4. 侧板采用 304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$</p> <p>5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度$\geq 2.0\text{mm}$</p> <p>6. 密封条采用镶入式硅胶密封条</p> <p>#7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式</p> <p>8. 蒸箱水箱外壁采用 304 不锈钢板厚度$\geq 2.0\text{mm}$，蒸箱锅底钢板厚度$\geq 2.5\text{mm}$</p> <p>9. 水箱采用高效往复式循环管结构，内循环$\Phi \geq 76\text{mm}$ 不锈钢管 4 根，厚度$\geq 3\text{mm}$</p> <p>10. 电源：380V，参考功率：24kW。</p>
36.	三层九盘电烤箱 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：1250mm\times840mm\times1450mm，以现场实际情况为准。</p> <p>1. 电源：380V</p> <p>2. 功率：$\geq 19.5\text{kW}$</p> <p>3. 层数：3</p> <p>4. 盘数：9 个</p> <p>5. 具有微电脑数字控制系统，温度精准± 1 度</p> <p>6. 配备加厚保温层，烤箱内部采用食品级镀铝板材</p> <p>7. 双层钢化玻璃</p>
37.	七星蒸包炉 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；参考尺寸：800mm\times800mm\times800mm，采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制造，以现场实际情况为准。</p> <p>额定电压：220V，参考功率：8kW；</p> <p>进水方式：锅内自动进水；</p> <p>带排水孔；</p> <p>灶台带排水槽；</p> <p>容量：$\geq 70\text{L}$；</p>
38.	电饼铛 1	<p>参考尺寸：620mm\times830mm\times870mm，以现场实际情况为准。</p> <p>采用全 304 不锈钢机身、不锈钢辊轴、装备恒温装置，</p>

		<p>工作温度：50℃-300℃</p> <p>电源：380V，参考功率：5kW</p>
39.	二十六盆醒发箱 1	<p>1、箱体内外采用 304 不锈钢材料。</p> <p>2、配备全自动数控系统。</p> <p>3、配置式风机循环装置。</p> <p>4、配备宽敞玻璃视窗和配置照明系统。</p> <p>5、配备电器元件。</p> <p>6、配备自动进水装置。</p> <p>7、可以任意调节层架。</p> <p>8、电源：220V，参考功率：2.8kW。</p> <p>参考尺寸：1000mm×690mm×1660mm，以现场实际情况为准。</p>
40.	压面机 1	<p>整体采用 304 不锈钢面棍纯铜电机，额定电压：三相 380V。参考尺寸：530mm×350mm×860mm</p> <p>压面厚度：1-12mm</p> <p>最大压面宽度：≥320mm</p> <p>电机参考功率：1.5kW</p> <p>生产能力：≥350KG/h</p>
41.	双动双速和面机 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：650mm×1160mm×1340mm；</p> <p>料桶容积不小于：35L</p> <p>-额定电压：220V</p> <p>-额定频率：50Hz</p> <p>-电机参考功率：1.1kW</p> <p>-最大和面量：≥12Kg</p> <p>-搅拌转速：≥185r</p> <p>-料桶转速：≥15r</p>
42.	洗手星 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：500mm×400mm×600mm，以现场实际情况为准。</p>

		台面厚度不小于 1.2mm；星盆斗尺寸不小于：335mm×240mm×105mm
43.	留样柜 1	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>1. 参考尺寸：1200mm×750mm×1950mm，以现场实际情况为准。</p> <p>2. 容量：≥900L</p> <p>3. 底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，箱体底部配有专用出水孔</p> <p>4. 温度控制范围：0~8℃</p>
44.	开水器 60L 带底座 1	<p>电磁式开水器，整体采用 304 不锈钢制作；参考尺寸不小于：430mm×450mm×1130mm，以现场实际情况为准。</p> <p>电压：220V，产水量：≥60L/h，参考功率：6kW</p> <p>具有步进式加热功能，逐层加热逐层补水，冷热水分离一次沸腾。</p> <p>支持微电压无腐蚀电极。</p> <p>配备液晶中文显示屏，显示包含但不限于以下内容：温度、饮水机运行技术参数、故障代码或中文报警显示；</p> <p>304 食品级组合镍铬丝发热管。</p>
45.	油烟机一体机 1	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：5200mm×1200mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201, 厚度≥1.0mm，加强筋≥1.0mm；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率≥90%。</p>

		<p>模块化设计。</p> <p>处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：1.8kW，总参考功率：3.5kW，电压：380V，噪音$\leq 65\text{dB}$。含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
46.	油烟机一体机 2	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：5200mm\times1300mm\times800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：1.8kW，总参考功率：3.5kW，电压：380V，噪音$\leq 65\text{dB}$。含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
47.	油烟机一体机 3	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：5400mm\times1000mm\times800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>#配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p>

		<p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：$1.8\text{kW}$，总参考功率：$3.5\text{kW}$，电压：$380\text{V}$，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
48.	油烟机一体机 4	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：$2800\text{mm}\times 800\text{mm}\times 800\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201 不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：$1.8\text{kW}$，总参考功率：$3.5\text{kW}$，电压：$380\text{V}$，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
49.	制冰机 1	<p>参考尺寸：$560\text{mm}\times 870\text{mm}\times 1610\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凝方式：水冷式 2. 日产冰量：$\geq 180\text{kg}$ 3. 储冰量：$\geq 60\text{kg}$ 4. 电压：220V 5. 功率：$\geq 1200\text{W}$ 6. 采用 304 不锈钢及 ABS 工程塑料，PE 滚塑圆角储冰桶 7. 电脑板智能控制，支持自动制冰、自动落冰、自动清洗、故障报警等多种功能。

50.	四门冰箱全 冷藏 1	<p>304 不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a</p> <p>电源：220V</p> <p>参考功率：400W</p> <p>360° 风冷无霜循环，冷冻门框加装发热丝</p> <p>参考尺寸(mm)：1100mm×590mm×1400mm</p> <p>容积：≥900L</p>
51.	三门冷藏展 示柜 1	<p>采用 304 不锈钢制作，参考尺寸：1500mm×600mm×2010mm，以现场实际情况为准。</p> <p>层数不少于：6 层，温度：0-20 摄氏度，风冷无霜</p> <p>电压：220V 参考功率：400W, 容积：≥1000L</p>
52.	四层平板货 架 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：1800mm×500mm×1650mm，以现场实际情况为准。</p> <p>立柱采用≥ϕ48mm、≥1.0mm 厚不锈钢圆管；货架分平板、孔式，配不锈钢可调子弹脚。</p>
53.	米面架 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作，配置塑胶脚垫。</p> <p>参考尺寸：1800mm×500mm×130mm，以现场实际情况为准。</p> <p>厚度≥1.0mm；横柱≥38mm×25mm，≥0.8mm 厚不锈钢；</p> <p>立柱采用≥38mm×38mm，≥1.0mm 厚不锈钢；配置塑胶脚垫。</p>
54.	三星水池 3	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1800mm×700mm×810mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600mm×600mm×280mm，配置提篮式不锈钢下水器；立柱</p>

		采用 $\geq 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 圆通。
55.	三星水池 4	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1800mm\times600mm\times800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚$\geq 1.0\text{mm}$；星盆斗厚$\geq 1.0\text{mm}$，星盆斗参考尺寸：600mm\times600mm\times280mm，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用$\geq 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$圆通。</p>
56.	消毒柜 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：1310mm\times650mm\times1900mm，以现场实际情况为准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 内置消毒杀菌紫外线 (UV) 灯； 2. 杀菌效率$\geq 99\%$ 3. 磁性门吸带门锁 4. 带工作指示灯 5. 刀具架由 304 不锈钢制成； 6. 电压：220V 7. 频率：50HZ 8. 灯的功率：$\geq 16\text{W}$
57.	双星水池 3	<p>参考尺寸：1800mm\times800mm\times850mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢制作，台面厚$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>星盆斗\geq厚 1.0mm，星盆斗参考尺寸：600mm\times600mm\times280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>立柱采用$\geq 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>横撑采用$\geq 32\text{mm} \times 1.0\text{mm}$圆通</p>
58.	保温车 (5 格带盆) 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；电压：220v，电热管 1500W，温控仪 110$^{\circ}\text{C}$，带接触器，不小于 38mm\times38mm 方腿，厚度：$\geq 1.2\text{mm}$ 方腿，下层平板。</p> <p>参考尺寸：1800mm\times700mm\times800mm</p>

59.	工作台 4	<p>参考尺寸：1500mm×750mm×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢板拉丝板制作；</p> <p>台面厚度≥1.0mm，内衬≥15mm，防水机制板并用≥1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用≥Φ48×1.0mm 厚不锈钢圆管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>
60.	洗碗机 2	<p>参考尺寸：4010×830×2100mm，以现场实际情况为准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗碗机整机采用 304 不锈钢制作。 2. 洗碗机为蓝筐传送洗涤模式，餐具通过高度≥400mm，蓝筐为食品级 pp 材质，高度≥100mm。 3. 全自动电脑控制：支持自动进水、加热等多种功能。 4. 配备一体泵 5. 支持高温清水漂洗功能，具有消毒作用。 6. 支持全覆盖无死角清洗，主洗喷壁更换无阻碍。 <p>配备内凹式不锈钢一次冲压喷嘴。</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. 支持电机、水泵自保功能。 8. 支持防水、防虫、防鼠咬电线、隔热，配置翻转开关、磁控吸合开关、过载保护等多重防护功能。 9. 支持多重水位检测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，开门停机感应等多种功能。 10. 90 度传送带：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm 11. 头部：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm；尾部：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm。
61.	工作台 5	<p>参考尺寸：1200×700×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢板拉丝板制作；</p> <p>台面厚度≥1.0mm，内衬≥15mm，防水机制板并用≥1.0mm</p>

		<p>厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\geq \Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>
62.	木案工作台 2	<p>整体框架采用 304 不锈钢制作；参考尺寸：1800\times800\times850mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面采用铁松木，木板厚不小于 40mm；</p> <p>下层板厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>脚管采用$\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管；</p> <p>配置减震脚垫。</p>
63.	双星水池 4	<p>参考尺寸：1500\times700\times800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢制作，台面厚$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>星盆斗厚$\geq 1.0\text{mm}$，星盆斗参考尺寸：600\times600\times280mm，</p> <p>配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>立柱采用$\geq 48 \times 1.0\text{mm}$ 圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>横撑采用$\geq 32 \times 1.0\text{mm}$ 圆通</p>
64.	杀鱼台 2	<p>整体采用不锈钢制作；工作台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$，</p> <p>参考尺寸：1800\times700\times850mm，以现场实际情况为准。</p> <p>配置塑胶脚垫。</p> <p>槽体：采用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板，配不锈钢加固；</p> <p>立柱：采用$\geq \phi 43\text{mm}$ 不锈钢管，配$\geq \phi 43\text{mm}$ 不锈钢调整脚；</p> <p>每台配有立式大弯脖手柄式星盆龙头≥ 2 个；全不锈钢下水漏≥ 2 个；橡塑 PUC 钢丝下水管≥ 2 根；</p>
65.	四门冰箱 2	<p>尺寸以现场实际情况为准。</p> <p>采用 304 不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>360° 风冷无霜循环，冷冻门框加装发热丝</p> <p>参考尺寸(mm)：1100\times590\times1450</p> <p>控温类型：电子数字温控</p>

		<p>制冷剂：冷藏：R134a, 冷冻：R404a</p> <p>容积≥900L</p> <p>电压：220V</p>
66.	工作台 6	<p>参考尺寸：1800×800×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢板拉丝板制作；</p> <p>台面厚度≥1.0mm，内衬≥15mm，防水机制板并用≥1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>下层板厚度≥1.0mm；</p> <p>脚管采用≥Φ48×1.0mm 厚不锈钢圆管；</p> <p>配不锈钢可调子弹脚。</p>
67.	双星水池 5	<p>参考尺寸：1800×800×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>整体采用 304 不锈钢制作，台面厚≥1.0mm；</p> <p>星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600×600×280mm</p> <p>配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>立柱采用≥48×1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>横撑采用≥32×1.0mm 圆通</p>
68.	洗手星 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：500×400×650mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚度不小于 1.2mm；星盆斗尺寸不小于：335×240×105mm</p>
69.	留样柜 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>1. 参考尺寸：1200×750×1900mm，以现场实际情况为准。</p> <p>2. 容量：≥900L</p> <p>3. 底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，无卫生死角，箱体底部配有专用出水孔，温度：0~8℃</p>
70.	双头大锅灶	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：2000×1200×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>380v/15-35kw, 三相四线设计；</p> <p>具有防水、防漏电、防干烧保护等多种功能；</p>

		<p>至少九档位可调；</p> <p>面板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板；</p> <p>余$\geq 1.0\text{m}$ 厚不锈钢板；</p> <p>配重力调节脚、拉伸面。</p> <p>配锅符合食品安全国家标准的不锈钢锅，尺寸以现场实际为准。</p>
71.	低汤灶 2	<p>参考尺寸：1200\times750\times500mm，以现场实际情况为准。</p> <p>1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板，</p> <p>电源/功率：380v/15-35kW, 三相四线设计； 双眼低汤灶</p> <p>1、机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱</p> <p>2、具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。</p> <p>3、具有仿真模拟真火功能。</p> <p>4、显示屏防水等级不低于 IPX4。</p> <p>5、用电度数累计功能。</p> <p>6、采用 360 度旋转无级变速档位火力调节。</p> <p>7、高频铜线聚能线圈节能设计，线圈盘无盲区。</p> <p>8、具备过载强电流功能。</p> <p>9、配备符合食品安全国家标准的不锈钢汤桶（$\geq 115\text{L}$）。</p>
72.	蒸饭车 2	<p>参考尺寸：1400\times700\times1650mm，以现场实际情况为准。</p> <p>1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>2. 内胆为 304 不锈钢厚度$\geq 1.5\text{mm}$</p> <p>3. 前面板采用 304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$</p> <p>4. 侧板采用 304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$</p> <p>5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度$\geq 2.0\text{mm}$</p> <p>6. 密封条采用镶入式硅胶密封条</p> <p>7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式</p> <p>8. 蒸箱水箱外壁采用 304 不锈钢板厚度$\geq 2.0\text{mm}$，蒸箱锅底钢板厚度$\geq 2.5\text{mm}$</p>

		<p>9. 水箱采用高效往复式循环管结构,内循环$\Phi \geq 76\text{mm}$ 不锈钢管 4 根,厚度$\geq 3\text{mm}$</p> <p>10. 电源: 380V, 参考功率: 24kW。</p>
73.	三层九盘电烤箱 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作;</p> <p>参考尺寸: 1250×840×1400mm, 以现场实际情况为准。</p> <p>1. 电源: 380V</p> <p>2. 功率: $\geq 19.5\text{kW}$</p> <p>3. 层数: 3</p> <p>4. 盘数: 9 个</p> <p>5. 具有微电脑数字控制系统, 温度精准± 1度</p> <p>6. 配备加厚保温层, 烤箱内部采用食品级镀铝板材</p> <p>7. 双层钢化玻璃</p>
74.	七星蒸包炉 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作; 参考尺寸: 800×800×850mm</p> <p>采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制造, 以现场实际情况为准。</p> <p>额定电压: 220V, 参考功率: 8kW;</p> <p>进水方式: 锅内自动进水;</p> <p>带排水孔;</p> <p>灶台带排水槽;</p> <p>容量: $\geq 70\text{L}$;</p>
75.	电饼铛 2	<p>参考尺寸: 620×830×850mm, 以现场实际情况为准。</p> <p>采用全 304 不锈钢机身、不锈钢辊轴、装备恒温装置,</p> <p>工作温度: 50℃-300℃</p> <p>电源: 380V, 参考功率: 5kW</p>
76.	二十六盆醒发箱 2	<p>1、箱体内外采用 304 不锈钢材料。</p> <p>2、配备全自动数控系统。</p> <p>3、配置式风机循环装置。</p> <p>4、配备宽敞玻璃视窗和配置照明系统。</p> <p>5、配备电器元件。</p> <p>6、配备自动进水装置。</p>

		<p>7、可以任意调节层架。</p> <p>8、电源：220V，参考功率：2.8kW。</p> <p>参考尺寸：1000mm×690mm×1600mm，以现场实际情况为准。</p>
77.	压面机 2	<p>整体采用 304 不锈钢面棍纯铜电机，额定电压：三相 380V。参考尺寸：530×350×850mm</p> <p>压面厚度：1-12mm</p> <p>最大压面宽度：≥320mm</p> <p>电机参考功率：1.5kW</p> <p>生产能力：≥350KG/h</p>
78.	双动双速和面机 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：650×1160×1320mm，以现场实际情况为准。</p> <p>料桶容积：35L</p> <p>额定电压：220V</p> <p>额定频率：50Hz</p> <p>电机参考功率：1.1kW</p> <p>最大和面量：≥12Kg</p> <p>搅拌转速：≥185r</p> <p>料桶转速：≥15r</p>
79.	开水器 60L 带底座 2	<p>电磁式开水器，整体采用 304 不锈钢制作；参考尺寸不小于：430mm×450mm×1100mm，以现场实际情况为准。</p> <p>电压：220V，产水量：≥60L/h，参考功率：6kW</p> <p>具有步进式加热功能，逐层加热逐层补水，冷热水分离一次沸腾。</p> <p>支持微电压无腐蚀电极。</p> <p>配备液晶中文显示屏，显示包含但不限于以下内容：温度、饮水机运行技术参数、故障代码或中文报警显示；</p> <p>304 食品级组合镍铬丝发热管。</p>
80.	制冰机 2	<p>整体采用 304 不锈钢制作；参考尺寸：800×1200mm，以</p>

		<p>现场实际情况为准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 冷凝方式：水冷式 2. 日产冰量：≥180kg 3. 储冰量：≥60kg 4. 电压：220V 5. 功率：≥1200W 6. PE 滚塑圆角储冰桶 7. 电脑板智能控制，支持自动制冰、自动落冰、自动清洗、故障报警等多种功能。
81.	四门冰箱全 冷藏 2	<p>304 不锈钢，内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术，外挂防尘网</p> <p>控温类型：电子数字温控</p> <p>制冷剂：冷藏：R134a</p> <p>电源：220V</p> <p>参考功率：400W</p> <p>360° 风冷无霜循环，冷冻门框加装发热丝</p> <p>内箱参考尺寸(mm)：1100×590×1400</p> <p>容积≥900L</p>
82.	三门冷藏展 示柜 2	<p>采用 304 不锈钢制作，参考尺寸：1500×600×2010mm，</p> <p>以现场实际情况为准。</p> <p>层数不少于：6 层，温度 0-20 摄氏度，风冷无霜</p> <p>电压：220V，参考功率：400W, 容积：≥1000L</p>
83.	油烟机一体 机 5	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：5200×1200×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201, 厚度≥1.0mm，加强筋≥1.0mm；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p>

		<p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：$1.8\text{kW}$，总参考功率：$3.5\text{kW}$，电压：$380\text{V}$，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
84.	油烟机一体机 6	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：$5200 \times 1300 \times 800\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：$1.8\text{kW}$，总参考功率：$3.5\text{kW}$，电压：$380\text{V}$，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
85.	油烟机一体机 7	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：$5400 \times 1000 \times 800\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p>

		<p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：$1.8\text{kW}$，总参考功率：$3.5\text{kW}$，电压：$380\text{V}$，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
86.	油烟机一体机 8	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：$2800 \times 800 \times 800\text{mm}$，以现场实际情况为准。</p> <p>壳体面板 201，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：$1.8\text{kW}$，总参考功率：$3.5\text{kW}$，电压：$380\text{V}$，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150\text{m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。</p>
87.	电磁双头单温小炒灶	<ol style="list-style-type: none"> 1、机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱 2、具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。 3、具有仿真模拟真火功能。 4、显示屏防水等级不低于 IPX4。 5、具有用电度数累计功能。 6、支持旋转无级变速档位火力调节。 7、高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区。 8、具备过载强电流功能

		<p>9、配备符合食品安全国家标准的 500mm 口径铁锅。</p> <p>10、产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的不锈钢板材，面板$\geq 1.5\text{mm}$，其它$\geq 1.2\text{mm}$(允许偏差± 0.05)。</p> <p>11、电压：380V，功率：15kW。</p> <p>12、配符合食品安全国家标准的不锈钢锅。尺寸以现场实际为准。</p>
88.	压面机 3	<p>整体采用 304 不锈钢面棍纯铜电机，额定电压：三相 380V。参考尺寸：530\times350\times860mm</p> <p>压面厚度：1-12mm</p> <p>最大压面宽度：$\geq 320\text{mm}$</p> <p>电机参考功率：1.5kW</p> <p>生产能力：$\geq 350\text{KG/h}$</p>
89.	双动双速和面机 3	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：650\times1160\times1340mm，以现场实际情况为准。</p> <p>料桶容积：$\geq 35\text{L}$</p> <p>额定电压：220V</p> <p>额定频率：50Hz</p> <p>电机参考功率：1.1kW</p> <p>最大和面量：$\geq 12\text{Kg}$</p> <p>搅拌转速：$\geq 185\text{r}$</p> <p>料桶转速：$\geq 15\text{r}$</p>
90.	二十六盆醒发箱 3	<p>1、箱体内外采用 304 不锈钢材料。</p> <p>2、配备全自动数控系统。</p> <p>3、配置式风机循环装置。</p> <p>4、配备宽敞玻璃视窗和配置照明系统。</p> <p>5、配备电器元件。</p> <p>6、配备自动进水装置。</p> <p>7、可以任意调节层架。</p> <p>8、电源：220V，参考功率：2.8kW。</p>

		参考尺寸：1000mm×690mm×1650mm，以现场实际情况为准。
91.	三星水池 5	整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚； 参考尺寸：1800×600×800mm，以现场实际情况为准。 台面厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600×600×280，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用≥48×1.0mm 圆通。
92.	工作台 7	参考尺寸：1800×800×800mm，以现场实际情况为准。 整体采用 304 不锈钢板拉丝板制作； 台面厚度≥1.0mm，内衬≥15mm，防水机制板并用≥1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固； 下层板厚度≥1.0mm； 脚管采用≥Φ48×1.0mm 厚不锈钢圆管； 配不锈钢可调子弹脚。
93.	平冷工作台	参考尺寸：1800×760×800mm 内外全不锈钢，整体发泡，电压 220V，参考功率 150W，容积≥486L，温度范围：+8℃~-2℃；无氟压缩机、铜管蒸发器、加厚发泡层、圆角内胆、不锈钢宽拉手。
94.	消毒柜 3	整体采用 304 不锈钢制作； 参考尺寸：1310mm×650mm×1950mm，以现场实际情况为准。 1. 内置消毒杀菌紫外线（UV）灯； 2. 杀菌效率≥99% 3. 磁性门吸带门锁 4. 带工作指示灯 5. 刀具架由 304 不锈钢制成； 6. 电压：220V 7. 频率：50HZ 8. 灯的功率：≥16W

95.	洗碗机 3	<p>参考尺寸：4010×830×2150mm，以现场实际情况为准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗碗机整机采用优质 304 不锈钢制作。 2. 洗碗机为蓝筐传送洗涤模式，餐具通过高度≥400mm，蓝筐为食品级 pp 材质，高度≥100mm。。 3. 全自动电脑控制:支持自动进水、加热等多种功能。 4. 配备一体泵 5. 支持高温清水漂洗功能,具有消毒作用。 6. 支持全覆盖无死角清洗，主洗喷壁更换无阻碍。配备内凹式不锈钢一次冲压喷嘴。 7. 支持电机、水泵自保功能。 8. 支持防水、防虫、防鼠咬电线、隔热，配置翻转开关、磁控吸合开关、过载保护等多重防护功能。 9. 支持多重水位检测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，开门停机感应等多种功能。 10. 90 度传送带：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm 11. 头部：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm；尾部：整体采用 304 不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm
96.	双星水池 6	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1800×800×800mm，以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600×600×280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>立柱采用≥48×1.0mm 圆通</p> <p>横撑采用≥32×1.0mm 圆通</p>
97.	七星蒸包炉 3	<p>整体采用 304 不锈钢制作；参考尺寸：800×800×800mm，采用≥1.2mm 厚不锈钢板制造，以现场实际情况为准。</p> <p>额定电压：220V，参考功率：8kW；</p> <p>进水方式：锅内自动进水；</p> <p>带排水孔；</p>

		灶台带排水槽； 容量：≥70L；
98.	电磁六头煲仔炉	整体采用 304 不锈钢材质； 参考尺寸：1100mm×900mm×800mm/1000mm，以现场实际情况为准。采用磨砂贴膜≥1.2mm 厚不锈钢板制造：面板冲压一次成型；采用全模块化机芯设计；档位开关；电压：380V，参考功率：3.5kW×6。
99.	低汤灶 3	参考尺寸：1200×750×500mm，以现场实际情况为准。 1. 整体采用 304 不锈钢拉丝板 电源/功率：380v/15-35kW，三相四线设计；双眼低汤灶 1、机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱 2、具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。 3、具有仿真模拟真火功能。 4、显示屏防水等级不低于 IPX4。 5、用电度数累计功能。 6、采用 360 度旋转无级变速档位火力调节。 7、高频铜线聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区。 8、具备过载强电流功能。 9、配备符合食品安全国家标准的不锈钢汤桶（≥115L）。
100.	蒸饭车 3	参考尺寸：1400×700×1600mm，以现场实际情况为准。 1. 蒸箱前框磨砂采用 304 不锈钢板厚度≥1.5mm 2. 内胆为 304 不锈钢厚度≥1.5mm 3. 前面板采用 304 不锈钢厚度≥1.2mm 4. 侧板采用 304 不锈钢厚度≥1.0mm 5. 蒸箱屉托条采用 304 不锈钢厚度≥2.0mm 6. 密封条采用镶入式硅胶密封条 7. 蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式 8. 蒸箱水箱外壁采用 304 不锈钢板厚度≥2.0mm，蒸箱锅

		<p>底钢板厚度$\geq 2.5\text{mm}$</p> <p>9. 水箱采用高效往复式循环管结构, 内循环$\Phi \geq 76\text{mm}$ 不锈钢管 4 根, 厚度$\geq 3\text{mm}$</p> <p>10. 电源: 380V; 参考功率: 24kW。</p>
101.	双星水池 7	<p>整体采用 304 不锈钢制作; 配不锈钢可调子弹脚;</p> <p>参考尺寸: 1500\times700\times800mm, 以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚$\geq 1.0\text{mm}$; 星盆斗厚$\geq 1.0\text{mm}$, 星盆斗参考尺寸: 600\times600\times280mm, 配置提篮式不锈钢下水器;</p> <p>立柱采用$\geq 48 \times 1.0\text{mm}$ 圆通, 配不锈钢可调子弹脚;</p> <p>横撑采用$\geq 32 \times 1.0\text{mm}$ 圆通</p>
102.	洗手星 3	<p>整体采用 304 不锈钢制作;</p> <p>参考尺寸: 500\times400\times600mm, 以现场实际情况为准。</p> <p>台面厚度不小于 1.2mm; 星盆斗尺寸不小于: 335\times240\times105mm</p>
103.	绞肉机	<p>1. 参考尺寸: 700\times450\times850mm。</p> <p>2. 额定电压: 380V</p> <p>3. 额定频率: $\geq 1.5\text{kW}$</p> <p>4. 孔板尺寸: 至少配备 6/16/22mm</p> <p>5. 绞肉管+输送螺杆+螺帽材质+机械表面等: 304 不锈钢材质。</p>
104.	四门冰箱 3	<p>尺寸以现场实际情况为准。</p> <p>采用 304 不锈钢, 内箱圆弧设计</p> <p>机组独立模块化技术, 外挂防尘网</p> <p>360° 风冷无霜循环, 冷冻门框加装发热丝</p> <p>参考尺寸(mm): 1100\times590\times1400</p> <p>控温类型: 电子数字温控</p> <p>制冷剂: 冷藏: R134a, 冷冻: R404a 容积$\geq 900\text{L}$</p>
105.	留样柜 3	<p>整体采用 304 不锈钢制作;</p> <p>1. 参考尺寸: 1200\times750\times1950mm, 以现场实际情况为准。</p>

		<p>2. 容量：≥900L</p> <p>3. 底板、门衬板为一次性拉伸成型，内胆底部为圆角，无卫生死角，箱体底部配有专用出水孔，温度：0~8℃</p>
106.	三层九盘电烤箱 3	<p>整体采用 304 不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：1250×840×1450mm，以现场实际情况为准。</p> <p>1. 电源：380V</p> <p>2. 功率：≥19.5kW</p> <p>3. 层数：3</p> <p>4. 盘数：9 个</p> <p>5. 具有微电脑数字控制系统，温度精准±1 度</p> <p>6. 配备加厚保温层，烤箱内部采用食品级镀铝板材</p> <p>7. 双层钢化玻璃</p>
107.	三星水池 6	<p>整体采用 304 不锈钢制作；配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>参考尺寸：1800×700×800mm，以现场实际情况为准</p> <p>台面厚≥1.0mm；星盆斗厚≥1.0mm，星盆斗参考尺寸：600×600×280mm，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用≥48×1.0mm 圆通。</p>
108.	油烟机一体机 9	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：4200×1300×800mm，以现场实际情况为准</p> <p>壳体面板 201, 厚度≥1.0mm，加强筋≥1.0mm；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率≥90%。</p> <p>模块化设计。处理风量：≥10000m³/h；风机参考功率：1.8kW, 总参考功率：3.5kW，电压：380V，噪音≤65dB。</p>

		含镀锌管道（含保温） $\geq 150 \text{ m}^2$ ，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀。
109.	油烟机一体机 10	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：2800mm\times1300mm\times800mm，以现场实际情况为准</p> <p>壳体面板 201, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：1.8kW, 总参考功率：3.5kW，电压：380V，噪音$\leq 65\text{dB}$。</p> <p>含镀锌管道（含保温）$\geq 150 \text{ m}^2$，管道支架，角码卡扣，防火阀，逆止阀</p>
110.	油烟机一体机 11	<p>整体采用不锈钢制作；</p> <p>参考尺寸：4200mm\times1300mm\times800mm，以现场实际情况为准</p> <p>壳体面板 201, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$，加强筋$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；</p> <p>支持油烟分离。</p> <p>具有多重除油功效。</p> <p>拼装结构，可以自行拆卸维护。</p> <p>滤油网和油烟分离器可永久使用。</p> <p>支持多重净化功能。</p> <p>综合净化率$\geq 90\%$。</p> <p>模块化设计。处理风量：$\geq 10000\text{m}^3/\text{h}$；风机参考功率：</p>

		<p>1. 8kW, 总参考功率: 3.5kW, 电压: 380V, 噪音\leq65dB。 含镀锌管道 (含保温) \geq150 m², 管道支架, 角码卡扣, 防火阀, 逆止阀。</p>
111.	餐具	<p>1. 餐盘采用 A5 密胺材质制作, 可机洗, 耐高温, 易清洗, 适用温度 -30$^{\circ}$C\sim120$^{\circ}$C, 抗摔, 无毒无味, 安全环保, 参考尺寸 380\times280mm。</p> <p>2. 方碟: 采用 A5 密胺材质制作, 可机洗, 耐高温, 易清洗, 适用温度 -30$^{\circ}$C\sim120$^{\circ}$C, 抗摔, 无毒无味, 安全环保, 参考尺寸 150mm</p> <p>3. 圆碗: 采用 A5 密胺材质制作, 可机洗, 耐高温, 易清洗, 适用温度 -30$^{\circ}$C\sim120$^{\circ}$C, 抗摔, 无毒无味, 安全环保, 参考尺寸: 直径 130mm 碗深: 50mm。</p> <p>4. 面碗: 采用 A5 密胺材质制作, 可机洗, 耐高温, 易清洗, 适用温度 -30$^{\circ}$C\sim120$^{\circ}$C, 抗摔, 无毒无味, 安全环保, 参考尺寸: 口径 200mm, 高 80mm。</p>
112.	墙面与承重柱覆面系统	<p>防火覆面模块</p> <p>(1)、基材技术规范</p> <p>覆面面积不小于: 1700 平米, 以实际场地面积为准。</p> <p>基材类型: 预制防火板, 采用硅酸钙板为基体密度指标: \geq1.2g/cm³, 抗折强度\geq12MPa</p> <p>防火性能: 燃烧性能 A1 级, 耐火极限\geq2 小时</p> <p>参考尺寸: 1200\times2400\times12mm (长\times宽\times厚), 面积公差\pm0.3%, 厚度公差\pm0.5mm</p> <p>切割精度\pm0.2mm, 边缘平整度 Ra\leq3.2 μm</p> <p>预埋接口设计</p> <p>螺栓孔参数: M8 不锈钢预埋孔 (孔径 8.5mm, 间距 600\pm10mm), 定位精度\pm0.5mm</p> <p>加固措施: 孔周 5cm 范围内基材密度\geq1.3g/cm³, 抗拔力\geq5kN</p>

		<p>(2)、表面处理工艺</p> <p>涂层成分：无机氟碳树脂+纳米二氧化硅（固含量$\geq 75\%$）</p> <p>环保性能：VOC$\leq 50\text{g/L}$，甲醛释放量$\leq 0.05\text{mg/m}^3$</p> <p>耐磨等级：耐擦洗≥ 10000次，抗划伤硬度$\geq 4\text{H}$</p> <p>抗菌性能：抗菌率$\geq 99.9\%$，</p> <p>防污能力：表面接触角$\geq 110^\circ$</p> <p>(3)、物理性能</p> <p>冲击点无开裂，表面凹陷深度$\leq 0.2\text{mm}$</p> <p>(4)、隔音性能</p> <p>单板隔声量：12mm板面$\geq 28\text{dB}$</p> <p>复合构造隔声：双层12mm板+80mm空腔填充岩棉，整体隔声量$\geq 45\text{dB}$</p> <p>(5)、热稳定性</p> <p>高温试验：线性膨胀率$\leq 0.15\%$</p> <p>冻融循环：$-40^\circ\text{C} \sim +80^\circ\text{C}$循环50次，无开裂、分层承重柱配防护套件</p> <p>技术指标：</p> <p>结构：铝合金或木质防火板基材（厚度$\geq 2.0\text{mm}$）+防火岩棉填充层（密度$80 \pm 5\text{kg/m}^3$）</p> <p>防撞设计：外凸R角$\geq 30\text{mm}$，内嵌EPDM缓冲胶条（邵氏硬度65 ± 5）</p> <p>连接方式：隐藏式卡扣结构（公差$\leq 0.2\text{mm}$）</p> <p>防护面积不少于：739平方米，以实际场地面积为准。</p>
113.	智能配电系统	<p>智能配电系统：</p> <p>额定参数：输入电压$380\text{V} \pm 10\%$，额定电流$\geq 400\text{A}$，防护等级不低于IP54</p> <p>智能模块：支持RS485/MODBUS协议，实时监测三相电压/电流/谐波（精度$\pm 1\%$）</p> <p>安全保护：过载保护（响应时间$\leq 0.1\text{s}$）、电弧故障检测</p>

		<p>(AFCI)</p> <p>电缆组件：</p> <p>阻燃等级不低于 B1 级</p> <p>导体：无氧铜（纯度$\geq 99.99\%$，电阻率$\leq 3.08 \Omega / \text{km}$）</p> <p>绝缘层：交联聚乙烯，耐温等级不低于 105℃</p>
114.	隔断集成系统	<p>骨架系统技术规范</p> <p>系统集成面积不少于：240 平米</p> <p>(1)、轻钢龙骨结构参数</p> <p>主龙骨：</p> <p>材质：Q235 冷弯薄壁型钢，屈服强度$\geq 235\text{MPa}$，镀锌层厚度$\geq 80\text{g}/\text{m}^2$（双面）</p> <p>参考规格：60×30×1.2mm（高×宽×壁厚），截面惯性矩$\geq 125\text{mm}^4$，支撑跨距$\leq 1.2\text{m}$</p> <p>安装间距：沿墙体长度方向布置，间距$\leq 600\text{mm}$，垂直度偏差$\leq 2\text{mm}$</p> <p>副龙骨：</p> <p>材质：同主龙骨</p> <p>参考规格：50×19×0.6mm（高×宽×壁厚），卡扣式连接公差$\leq 0.5\text{mm}$</p> <p>排布方式：垂直于主龙骨，间距 400mm（误差$\pm 10\text{mm}$），确保石膏板接缝位于副龙骨中心线</p> <p>连接工艺：</p> <p>主副龙骨采用自攻螺钉固定，节点处双螺钉加固</p> <p>天地龙骨与楼板/地面通过膨胀螺栓固定，间距$\leq 800\text{mm}$</p> <p>(2)、骨架性能验证</p> <p>承载能力：</p> <p>主龙骨单点悬挂荷载$\geq 150\text{kg}$</p> <p>整体骨架均布载荷$\geq 300\text{kg}/\text{m}^2$，最大挠度$\leq L/240$（L 为跨度）</p>

		<p>抗震性能： 水平位移角 1/250 时，连接节点无松动、断裂 竖向振动频率 $\geq 10\text{Hz}$</p> <p>2、面板系统技术规范</p> <p>(1)、双层防火石膏板参数</p> <p>基材要求： 单层厚度 $12 \pm 0.5\text{mm}$，密度 $\geq 850\text{kg/m}^3$，断裂荷载纵向 $\geq 550\text{N}$、横向 $\geq 220\text{N}$ 防火等级不低于：A1 级，遇火稳定性 ≥ 60 分钟</p> <p>接缝处理工艺： V 型槽切割：板边倒角角度 45°，深度 2-3mm，宽度 $\geq 5\text{mm}$ 玻纤网格布：克重 $\geq 80\text{g/m}^2$ 填缝材料：弹性嵌缝膏（收缩率 $\leq 1\%$），与石膏板粘结强度 $\geq 0.5\text{MPa}$</p> <p>表面处理： 满刮耐水腻子（厚度 1.0mm-1.5mm），干燥后砂纸打磨至 Sa2.5 级粗糙度 喷涂环保乳胶漆，耐擦洗 ≥ 5000 次</p> <p>(2)、面板安装精度</p> <p>平整度： 2m 靠尺检测，墙面凹凸 $\leq 2\text{mm}$，接缝高低差 $\leq 0.5\text{mm}$ 阴阳角垂直度偏差 $\leq 2\text{mm}/2\text{m}$，直线度偏差 $\leq 3\text{mm}/5\text{m}$</p> <p>板缝控制： 板间预留 3-5mm 伸缩缝，填充弹性密封胶（位移能力 $\pm 25\%$） 螺钉头沉入板面 0.5-1.0mm，不得击穿纸面</p> <p>3、集成功能技术规范</p> <p>(1)、内嵌 LED 灯带系统</p>
--	--	---

		<p>光学参数： 色温 4000K±200K，显色指数 Ra≥85 (R9≥50)，光效≥120lm/W 配光曲线：蝙蝠翼型（半峰边角 $\theta \geq 60^\circ$），均匀度 U0 ≥0.8 安装工艺： 灯槽尺寸：25×15mm（宽×深），铝合金散热壳体（厚度 ≥1.0mm） 布线规范：低压 DC24V 供电，线缆与强电分离（间距 ≥50mm） 控制功能： 支持 0-100%无级调光，色温可调范围 3000K-5000K 防护等级不低于 IP54，工作温度-20℃~+50℃</p> <p>（2）、设备开孔与检修</p> <p>预埋接口： 电源插座开孔参考尺寸 86×86mm，边缘加固镀锌钢板（厚度 ≥0.8mm） 给排水快接端口：DN20 不锈钢法兰（密封圈耐温-40℃~+120℃） 检修口设计： 可拆卸盖板参考尺寸 300×300mm，磁吸式固定（吸力 ≥5N/cm²） 盖板与墙面平整度误差 ≤0.5mm，内侧贴防火密封条</p>
115.	不锈钢操作平台	<p>1、基材与加工工艺 304 不锈钢材质规范 板材厚度：2.0±0.1mm 力学性能：抗拉强度 ≥520MPa，延伸率 ≥40% 表面处理工艺 拉丝精度：表面粗糙度 Ra ≤0.8 μm 防锈处理</p>

	<p>2、功能模块技术参数（尺寸以现场实际为准）</p> <p>不低于 IP54 防水插座系统</p> <p>电气参数：220V/10A，铜合金触点镀镍（接触电阻$\leq 0.1 \Omega$）</p> <p>防护设计：硅胶密封圈（邵氏硬度 50 ± 5）</p> <p>安装方式：嵌入式安装（开孔参考尺寸 $60 \times 60 \text{mm}$），背部预留线槽（容量 $\geq 1.5 \text{m}^3$）</p> <p>快接式给排水接口</p> <p>接口规格：DN25 不锈钢快插（公差 $\pm 0.1 \text{mm}$），密封圈材质 EPDM（耐温 $-30^\circ\text{C} \sim +120^\circ\text{C}$）</p> <p>流量参数：最大通水量 $\geq 15 \text{L/min}$，耐压 $\geq 0.6 \text{MPa}$ 防漏设计：双卡扣自锁结构（插拔力 $\leq 30 \text{N}$），支持 360° 旋转调节</p> <p>3、支撑结构系统</p> <p>可调防滑支脚</p> <p>承载能力：单支脚静载荷 $\geq 200 \text{kg}$ 调节范围：$\pm 15 \text{mm}$，水平校准精度 $\leq 0.5 \text{mm/m}$</p> <p>防滑设计：底部 TPU 减震垫（摩擦系数 ≥ 0.6）</p> <p>框架连接工艺</p> <p>骨架结构：$50 \times 30 \times 1.5 \text{mm}$ 方管焊接</p> <p>加固节点：四角增设三角形加强筋（厚度 $\geq 2.0 \text{mm}$），抗扭刚度 $\geq 30\%$</p> <p>4、加工精度控制</p> <p>激光切割工艺</p> <p>开孔精度：孔径公差 $\pm 0.1 \text{mm}$ 边缘处理：倒角 $R0.5 \text{mm}$，切割面粗糙度 $Ra \leq 3.2 \mu\text{m}$</p> <p>焊接变形控制</p> <p>工装夹具：专用三维柔性焊接平台（定位精度 $\pm 0.05 \text{mm}$）</p> <p>焊后矫形：局部加热矫正，平面度误差 $\leq 1 \text{mm/m}^2$</p>
--	--

116.	味觉书馆，青春食记文化展示终端	<p>终端面积综合不少于：300 平米</p> <p>1、材质与规格要求</p> <p>亚克力板材</p> <p>厚度：5.0±0.2mm，透光率≥92%</p> <p>颜色：哑光白/透明可选，表面硬度≥3H</p> <p>尺寸公差：±1mm/m</p> <p>雪弗板基材</p> <p>厚度：3.0±0.1mm，密度≥0.6g/cm³ 表面处理：双面覆PVC膜，抗紫外线等级≥UV6级</p> <p>防火等级不低于：B1级</p> <p>2、加工工艺标准</p> <p>UV印刷与雕刻</p> <p>印刷精度：分辨率≥1200dpi，色差ΔE≤1.5 雕刻深度：2.0±0.5mm</p> <p>抗褪色性：色牢度≥4级</p> <p>组装结构</p> <p>框架：30×30mm 铝合金型材（壁厚≥1.5mm），连接件采用304不锈钢螺栓</p> <p>层板承重：≥15kg/m² 接缝密封：硅酮结构胶，固化后剥离强度≥1.5N/mm</p> <p>3、功能与设计参数</p> <p>模块化设计</p> <p>支持拼接扩展：单元模块参考尺寸600×900mm，拼接间隙≤1mm</p> <p>可更换面板：磁吸式安装，吸力≥5N/cm²，更换耗时≤5分钟/块</p> <p>照明系统</p> <p>LED灯带：色温4000K±5%，亮度≥800lux，能耗：≤10W/m²，DC24V供电，不低于IP54防护等级</p>
------	-----------------	--

		<p>墙面平整度：≤2mm</p> <p>电源配置：独立回路，线径≥2.5mm²，接地电阻≤4Ω</p>
117.	洗地车	<p>过滤面积：大于等于 35000m²</p> <p>电池重量：小于等于 26kg</p> <p>整机重量：小于等于 205kg</p> <p>刷盘直径：大于等于 700mm</p> <p>单次充电时间：小于等于 360 分钟</p> <p>续航时间：大于等于 360 分钟</p> <p>转弯半径：小于等于 1000mm</p> <p>尘箱容量：大于等于 85L</p> <p>滚刷宽度：小于等于 700mm</p> <p>爬坡角度：大于等于 30°</p> <p>刷盘个数：大于等于 2 个</p> <p>电池容量：大于等于 100Ah</p>
118.	餐位叫餐等 餐话筒	<p>1. 采用高亮、高清、高分辨率≥1024×600，≥7 英寸 LCD 工业液晶彩屏；</p> <p>2. 采用≥1 个紧急带盖防护一键全区触发广播按键，具有≥1 路 HDMI 显示扩展接口；（提供对应功能界面截图）</p> <p>3. 采用二段电容式咪杆；</p> <p>4. 具有 10Mbps/100Mbps 自适应以太网双网络 RJ45 接口，支持 TCP/UDP/ARP/HTTP 等多种网络传输协议，支持跨交换机、路由器、互联网连接功能；</p> <p>5. 采用多核 CPU，集成 GUI 图形化处理器；</p> <p>6. 采用嵌入式 Linux 操作系统与 QT 交互界面；</p> <p>#7. 具有≥2 路 USB 读取 U 盘接口、≥1 路 SD 存储卡读取接口，可把本地节目广播到网络终端分区上播放；（提供对应功能界面截图）</p> <p>8. 具有≥1 路无线话筒输入接口、≥1 路普通话筒输入接口、≥1 路辅助线路输入接口，≥1 路线路混合输出接口</p>

		<p>连接有源音源用于扩展混合声音，≥ 1 路监听耳放输出接口；</p> <p>9. 具有≥ 2 路短路输入触发接口，≥ 2 路短路输出触发接口，≥ 1 路 RS485 扩展控制接口；</p> <p>10. 具有自定义分区与分组功能，可限定用户分区权限功能，不同的操作用户可以显示不同的限定分区；</p> <p>11. 具有寻呼与对讲功能，可设置免提自动接听与超时呼叫自动转移功能；</p> <p>12. 配置 AGC 自动增益控制系统，配置话筒讲话电平检测电路，具有智能自动关闭寻呼功能；</p> <p>13. 配置网络播放器功能，可点播网络主机节目库或本地 USB 节目源进行控制分区广播功能，可预听主机上的节目库歌曲内容；</p> <p>14. 至少具有一路线路输入、一路线路辅助输出功能，方便扩展无线话筒与本地外接功能扩声使用；</p> <p>15. 线路输入检测功能，可设定自动打开用户设定的广播分区进行寻呼广播；</p> <p>16. 寻呼实时音频延时$\leq 50\text{ms}$；</p> <p>17. 可扩展定制监听功能，可任意监听广播分区输出声音与播放终端现场环境声音；</p>
119.	餐位叫餐等餐音箱	<p>1. 具有 10Mbps/100Mbps 自适应以太网双网络 RJ45 接口，支持 TCP/UDP/ARP/HTTP 等多种网络传输协议，支持跨交换机、路由器、互联网连接功能；</p> <p>2. 配置≥ 1 路线路输入，≥ 1 路话筒输入，≥ 1 路线路输出，可自定义设定本地、网络音频的优先级等级，配置≥ 1 路音频数据 RS485 扩展总线，总线可扩展各类扩展设备；</p> <p>#3. 具有 EMC 短路\24V 输出触发接口，可连接控制音控器或时序电源或智能触发开关功放；（提供对应功能接口截</p>

		<p>图)</p> <p>4. 配置$\geq 2 \times 20W$ 高效数字功放，配置 1 只$\geq 20W/4$ 欧定阻喇叭，音箱最大声压级$\geq 105dB$, 可外接一只$\geq 20W/4$ 欧副音箱；</p> <p>5. 内嵌 HTTP 网页服务器，可通过 PC 软件或 HTTP 修改设备网络参数，支持网络远程升级；</p> <p>6. 配置 DSP 音效处理器，可通过遥控器调节高、低音音效处理；</p> <p>7. 配置 10Mbps/100Mbps 自适应以太网双网络接口，配置交换机功能，支持设备手拉手或星形连接；</p> <p>8. 网络实时音频传输延时小于等于 50ms；</p> <p>9. 具有本地线路输入、本地话筒输入、网络音频三级优先级设置功能；</p> <p>#10. 配置≥ 4 数位 LED 数码屏显示，可显示时间，时间通过后台进行时钟校准，无延时；（提供对应功能接口截图）</p> <p>11. AUXIN 输入灵敏度$\geq 1000mV$，频响$\geq 20Hz-20kHz$，失真度$\leq 0.35\%$，信噪比$\geq 75dB$；</p>
120.	餐位叫餐等餐功放	<p>1. 额定输出功率$\leq 120W$；</p> <p>2. 具有 10Mbps/100Mbps 自适应以太网双网络 RJ45 接口，支持 TCP/UDP/ARP/HTTP 等多种网络传输协议，支持跨交换机、路由器、互联网连接功能；</p> <p>3. 配置≥ 1 路线路输入，≥ 1 路话筒输入，≥ 1 路线路输出，可自定义设定本地、网络音频的优先级等级，配置≥ 1 路音频数据 RS485 扩展总线，总线可扩展各类扩展设备；</p> <p>4. 具有本地 USB 播放功能；</p> <p>5. 具有 EMC 短路\24V 输出触发接口，可连接控制音控器或时序电源；</p> <p>6. 配置高效数字定压功放，整机额定功率工作效率\geq</p>

		<p>90%;</p> <p>7. 内嵌 HTTP 网页服务器, 可通过 PC 软件或 HTTP 修改设备网络参数, 支持网络远程升级;</p> <p>8. 可扩展支持集成 ≥ 10 通道 100W/每通道功率分区控制器;</p> <p>9. 可扩展支持可集成 MP3/蓝牙/收音模块, 配置 ≥ 2.8 英寸 LCD 单色液晶屏, 操作界面可中文显示, 配置 EQ 多种效果处理模式;</p> <p>10. 可扩展支持 ≥ 2 个 U 盘同时本地播放或 ≥ 1 个 SD 卡与 U 盘同时本地播放, 支持手机蓝牙连接推送歌曲功能;</p> <p>#11. 双屏显示, 配置 LED 数码屏与单色 LCD 屏双屏显示, 两屏之间独立显示, 互不干扰影响; (提供对应功能界面截图)</p> <p>12. 配置 10Mbps/100Mbps 自适应以太网双网络接口, 配置交换机功能, 支持设备手拉手或星形连接;</p> <p>13. 网络实时音频传输延时 $\leq 50\text{ms}$;</p> <p>14. 具有本地可通过红外遥控器选取网络服务器歌曲进行播放功能;</p> <p>15. 具有本地线路输入、本地话筒输入、网络音频三级优先级设置功能;</p> <p>16. 配置数学高效率定压数字功放, 定压数字功放具有过热、短路等故障检测功能;</p>
121.	餐位叫餐等餐时序器	<p>#1. WiFi 智能时序器, ≥ 4 英寸高分辨率显示屏, 一台手机可以管理多台设备。(提供产品图片佐证)</p> <p>2. 配置功率计, 电压、电流、功率、功率因数实时显示并且实时上传手机远程监控, 带有过压保护, 过流保护, 欠压保护。</p> <p>3. 电压保护: 过压保护从 130V-500V 均可设置。</p> <p>4. 欠压保护: 欠压保护从 90V-250V 均可设置。</p>

		<p>5. 电流保护：过流保护从 1A-50A 均可设置。</p> <p>6. 一键配网：在同一 WiFi 局域网下即可通过 APP 配网，匹配完成后自动连接网络。</p> <p>7. 中控系统：支持 485/232 通讯接口，波特率范围：4800-921600。</p> <p>8. 掉电记忆：当设备突然断电数据自动储存。</p> <p>9. WIFI 传输距离$\geq 30m$ 无遮挡(2.4G WIFI 网络)。</p> <p>#10. 可循环定制开关。定时可以自定义添加删除，最多支持 100 个定时任务。（提供控制软件界面截图佐证）</p> <p>11. 上电自启：当设备设定开启上电自启后，每次设备通电会开启所有设备通道。</p> <p>12. 屏幕保护：当此功能打开以后，触摸屏一分钟无任何操作会自动跳至锁屏界面。</p> <p>13. 通道开关机延时设置：每路可单独设置开关机延时 1-999 秒。</p> <p>14. 支持联机：RS232 联机距离≥ 10 米。</p> <p>#15. 支持手机遥控，可通过手机 APP 进行即时电源开关。（提供手机 APP 操作界面截图佐证）</p>
122.	餐位叫餐等餐音柱	<p>1. 4 英寸防水音柱, 带高音$\geq 4'' \times 2, \geq 2.5'' \times 1$</p> <p>2. 电压：100V</p> <p>3. 功率：$\geq 25W$</p> <p>4. 灵敏度(1W/1m)：$\geq 92dB$</p> <p>5. 外观颜色：白色</p>
123.	保温送餐车	<p>三层带特厚方管$\geq 1.0mm$，全封闭，黑色，带门锁，参考尺寸：长\times宽\times高（mm）：$\geq 900mm \times 500mm \times 900mm$，承重$\geq 120$ 斤。</p>
124.	灭火毯	<p>参考长度：L=15000mm，采用纤维材质制作</p>
125.	不锈钢桶（25 厘米）	<p>参考尺寸：250mm\times200mm</p> <p>采用食品级 304 不锈钢制作厚度$\geq 1.5mm$，底部采用复合</p>

		底，表面抛光处理。
126.	不锈钢桶 (50 厘米)	参考尺寸：500mm×500mm 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm，底部采用复合底，表面抛光处理。
127.	不锈钢钢盆 1	参考尺寸：250mm×100mm 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm，表面抛光处理。
128.	不锈钢钢盆 2	参考尺寸：400mm×150mm 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm，表面抛光处理。
129.	不锈钢钢盆 3	参考尺寸：500mm×150mm 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.5mm，表面抛光处理。
130.	不锈钢方盘	参考尺寸：450mm×300mm 采用食品级 304 不锈钢制作厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
131.	硅胶垫	参考尺寸：600mm×400mm 乳胶
132.	马斗	规格：180mm 材质：304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。
133.	调料勺	规格：200mm 材质：304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。
134.	量杯	参考尺寸：1500ml 塑料
135.	油盘子	材质：304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。Φ300mm
136.	不锈钢漏勺	参考尺寸：300mm 材质：304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。

137.	保温桶 1	容量: $\geq 50L$ 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。
138.	保温桶 2	容量: $\geq 20L$ 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。
139.	保温桶 3	容量: $\geq 10L$ 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光防指纹处理。 内部拉丝表面光滑易清洁。
140.	焗锅	参考尺寸: 500mm 采用铁板, 手工打造。
141.	电饭锅	参考尺寸: 23L 铝制品, 220V
142.	电压力锅	参考尺寸: 13L 不锈钢, 220V
143.	不锈钢水勺	参考尺寸: 180mm \times 450mm 采用食品级 304 不锈钢制作, 厚度 $\geq 0.8mm$,
144.	油抄子	参考尺寸: 200mm 加厚, 304 不锈钢材质。
145.	油篦子	参考尺寸: 150mm \times 150mm 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光处理
146.	不锈钢箴篱	参考尺寸: 140mm \times 300mm 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光处理。
147.	手勺	参考尺寸: 8 两 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光处理。
148.	手铲	参考尺寸: 1 号 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光处理。
149.	打菜勺	参考尺寸: 中号 材质:304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.5mm$, 表面抛光处理。
150.	桑刀	参考尺寸: 1# 1. 材质: 高强复合钢, 刀口做高温热处理; 2. 耐腐蚀不易生锈、硬度高。

151.	片刀	参考尺寸：2# 1. 材质：高强复合钢，刀口做高温热处理； 2. 耐腐蚀不易生锈、硬度高。
152.	砍刀	参考尺寸：2# 1. 材质：高强复合钢，刀口做高温热处理； 2. 耐腐蚀不易生锈、硬度高。
153.	菜刀	参考尺寸：2号 1. 材质：高强复合钢，刀口做高温热处理； 2. 耐腐蚀不易生锈、硬度高。
154.	剔骨刀	参考尺寸：中号 1. 材质：高强复合钢，刀口做高温热处理； 2. 耐腐蚀不易生锈、硬度高。
155.	面包刀	参考尺寸:L=310mm; 1. 材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm，表面抛光处理。
156.	蛋糕刀	参考尺寸:L=310mm; 1. 材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm，表面抛光处理。
157.	磨刀棒	采用钢制作，参考尺寸:L=310mm
158.	磨刀石	参考尺寸:150mm \times 500mm \times 250mm， 1. 采用天然石材 2. 粗细两面
159.	剪刀	参考尺寸 L=210mm, 1. 材质：高强复合钢，刀口做高温热处理；
160.	削皮刀	参考尺寸：中号 1. 舒适手柄 2. 锋利刀片 3. 401 不锈钢，耐磨性强
161.	全钢肉锤	参考尺寸：大号 1. 食品级不锈钢 2. 曲线手柄，使用过程不打滑 3. 浅钉面、深钉面双面锤头

162.	榨汁机	参考尺寸：≥2L 国标、塑料，220V
163.	调料机	参考尺寸：≥2L 国标、不锈钢
164.	留样盒	参考尺寸：≥350ml 国标、不锈钢
165.	保鲜盒 1	参考尺寸：250mm×350mm， 食品级 PP 材料
166.	保鲜盒 2	参考尺寸：300mm×400mm， 食品级 PP 材料
167.	周转箱(白)	参考尺寸：600mm×400mm×300mm 1. 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔
168.	整理箱（透明）	规格型号：500mm×400mm 1. 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔，经久耐用
169.	残食箱(蓝)	参考尺寸：600mm×400mm×300mm 1. 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔，经久耐用；
170.	毛菜筐(蓝)	参考尺寸：600mm×400mm×300mm 1. 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔； 2. 表面平滑，无毛刺； 3. 把手设计上采用人体工程学原理。
171.	净菜筐(白)	参考尺寸：500mm×350mm×150mm 1. 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔； 2. 表面平滑，无毛刺；
172.	周转筐(白)	参考尺寸：600mm×400mm×300mm 1. 材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔；
173.	塑料菜板（白色）	参考尺寸：850mm×450mm×20mm 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味；
174.	塑料菜板	参考尺寸：850mm×450mm×20mm

	(红色)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味。
175.	塑料菜板 (绿色)	<p>参考尺寸：850mm×450mm×20mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味；
176.	塑料菜板 (蓝色)	<p>参考尺寸：850mm×450mm×20mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味
177.	塑料菜墩 (红色)	<p>参考尺寸：450mm×120mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味
178.	塑料菜墩 (绿色)	<p>参考尺寸：450mm×120mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味
179.	塑料菜墩 (白色)	<p>参考尺寸：450mm×120mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味

180.	塑料菜墩 (蓝色)	参考尺寸：450mm×120mm 1. 不掉色、表面防滑纹理 2. 不吸水、不沾油、不易发霉 3. 韧性强、耐腐蚀、易于清洁 4. 采用低密度聚乙烯树脂制作、安全无味
181.	木菜墩	参考尺寸：450mm×80mm 1. 全实木材质、厚实耐用、无污染 2. 不易开裂、变形
182.	菜墩架	参考尺寸：4 格 国标、不锈钢
183.	菜板架	参考尺寸：6 格 国标、不锈钢
184.	送餐车	参考尺寸：900mm×600mm×950mm 1、面、层板为≥1.5mm304 不锈钢拉丝板，脚通为≥30mm×30mm×1.5mm 不锈钢方管。
185.	塑料板车	采用塑料制作，参考尺寸：480×720×830mm
186.	电子秤	最大称重：10kg 国标、不锈钢
187.	克称	最大称重：1kg 国标、优质塑料
188.	测温枪	国标、塑料
189.	温度计	国标、塑料
190.	刮板	参考长度：L=220mm，采用 304 不锈钢制作。
191.	削面刀	参考规格：140mm×100mm，采用 304 不锈钢制作。
192.	擦子	参考长度：L=360mm，420 刀具钢，防滑软胶，指模手柄
193.	馅尺子	参考长度：L=180mm，采用竹料制作
194.	油筷子	采用木料制作
195.	走锤	采用木料制作
196.	面棍 1	参考长度：L=800mm 采用木料制作，
197.	面棍 2	参考长度：L=500mm 采用木料制作
198.	面棍 3	参考长度：L=300mm 采用木料制作
199.	打蛋器	规格：16 寸 材质：304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。

		220V
200.	面罗	参考尺寸：Φ150mm，材质：304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。
201.	烙饼铲	参考长度：L=340mm，采用 304 不锈钢制作
202.	饭铲	参考长度：L=225mm，采用塑料制作
203.	扁铲	参考长度：L=225mm，采用 304 不锈钢制作
204.	模具	常规 采用 304 不锈钢制作，中标后按采购人指定花色制作。
205.	饼挑	常规 采用竹料制作，中标后按采购人指定长度制作
206.	塑料刮板	参考长度：L=200mm，采用塑料制作
207.	鱼刷子	参考长度：L=300mm，采用木料制作
208.	喷火枪	常规 塑料/不锈钢，可倒置使用
209.	点火枪	常规 采用塑料制作
210.	泡菜坛	常规 采用玻璃制作，≥5L，中标后按采购人指定大小制作
211.	不锈钢水桶	参考直径：340mm 国标、不锈钢。
212.	墩布车	参考尺寸：32L 国标、塑料（双桶）
213.	防滑指示牌	常规 采用塑料制作，标识醒目
214.	塑料扫把+簸箕	常规 采用塑料制作，耐磨
215.	墩布	常规 采用布料制作，木头手柄，可更换拖把头
216.	吹地机	1. 三速开关 2. 电压：220v-50hz 3. 参考功率：1000w 4. 参考尺寸：500mm×400mm×500mm
217.	厨余垃圾桶	采用 PVC 制作，对厨余垃圾进行处理、分类等，满足环保要求；≥80L
218.	移动智能数据终端	1、扫描引擎：二维扫描； 2、处理器性能不低于：八核 64 位，2.0GHz；

		3、操作系统：Android 或国产系统； 4、运行内存：≥4GB + 64GB； 5、屏幕尺寸：≥5.5 英寸彩色显示屏； 6、NFC 功能：支持； 7、参考尺寸：155mm×70mm×15mm； 8、摄像头：前置≥500W, 后置≥1300W；
219.	桌面式数据终端	1、≥300dpi； 2、≥105mm 纸宽； 3、最大打印速度：≥150mm/s； 4、纸卷外径：≥125mm； 5、支持 USB、串口、并口、网口等。

3.3 验收标准

1. 到货验收。采购项目到货时，用户单位按照合同约定查验到货验收单，包括货物的品名、数量、型号等自然信息，与投标人共同签署《到货验收单》。

2. 初步验收。采购项目安装调试完成后，用户单位根据合同查验货物的数量、功能、技术指标等，确认符合合同要求后，形成《初验报告》，由用户单位与投标人共同签字。

3. 试运行验收。需试运行的项目在初验合格后，应由用户单位按照合同约定进行试运行验收。试运行达到合同要求后，出具《试运行报告》，由用户单位与投标人共同签字。

4. 验收小组验收。依据合同对到货清单和实物进行品牌、型号、配置、配件、生产厂商、产地、数量等核对；核查投标人是否按规范进行货物安装、运行和调试（包括功能调试、技术指标调试、整机统调等），核查仪器设备的性能指标、技术质量等是否符合合同规定的要求；验收货物出厂合格证、说明书、保修单、交货单、试运行报告、调试报告、用户使用报告、培训记录、用户手册等。