

改善办学保障条件-设备购置-新校区配套-房山校区食堂厨具购置项目更正函

致各供应商：

我公司受北京石油化工学院委托，就改善办学保障条件-设备购置-新校区配套-房山校区食堂厨具购置项目（项目编号：BJJQ-2026-676）进行国内公开招标采购。现对本项目原招标文件及招标公告进行更正。

更正事项：招标文件、招标公告

更正内容：

1、对原招标文件“第五章 采购需求 二、商务要求”中的“交付的时间和地点”、“第五章 采购需求 三、技术要求”中的“技术规格”及“第四章 评标程序、评标方法和评标标准”中的“二、评标标准”进行变更，变更后内容详见附件。

2、将原招标文件及招标公告中“合同履行期限”由“2026 年 8 月 15 日前完成交货”变更为“合同签订生效之日起 10 日内完成供货”。

3、将原招标文件及招标公告中“投标截止时间、开标时间”由“2026 年 07 月 24 日 10 点 00 分（北京时间）”变更为“2026 年 08 月 10 日 10 点 00 分（北京时间）”。

注：原招标文件及招标公告中涉及上述要求的条款均做相应调整，其余条款按原招标文件及招标公告规定的内容执行。

更正日期：2026 年 07 月 23 日

北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司

2026 年 07 月 23 日

“第四章 评标程序、评标方法和评标标准”中的“二、评标标准”

序号	评分因素	评价指标和分值		
1	商务部分 (10 分)	企业业绩 及经验	10 分	综合考虑投标人自 2023 年 1 月 1 日起至今（以合同签订日期为准），做过的与本项目采购内容类似的业绩（业绩中应包含核心产品：撞击流排烟罩），每提供 1 个有效业绩得 2 分，该项最高得 10 分。 注：须提供合同复印件（包括但不限于合同首页、设备清单页、金额页、签字盖章日期页等），并加盖投标人公章。
2	技术部分 (59 分)	技术参数 响应程度	13 分	综合考虑投标人所投产品对第五章 采购需求“三、技术要求”的普通条款（除“▲”条款以外）的响应程度，每有一项普通条款（共 130 条）负偏离扣 0.1 分，本项最高得 13 分。
			14 分	综合考虑投标人所投产品对第五章 采购需求“三、技术要求”的重要条款（▲号条款）的响应程度，每有一项重要条款（▲号条款，共 14 条）负偏离扣 1 分，本项最高得 14 分。
			注：1.投标人需在采购需求偏离表中对技术要求的所有内容进行点对点应答，应在引用本招标文件的基础上，进行逐条逐项答复、说明或解释。 漏报技术条款视为该条不满足。 2. 所有 ▲号条款内容投标人需提供相应证明材料（如检测报告、产品说明书、官网截图、官网技术说明、图片等证明资料，采购需求中有明确要求的按照采购需求要求提供），无证明材料或证明材料内容与投标人响应内容不一致的，视为未响应该项条款内容。	
		项目实施 方案	20 分	（1）供货时间安排描述详细全面、科学合理、针对性强，得 4 分；有描述上述内容，但缺少具体措施和细节描述，得 2 分；描述简单，有瑕疵或不具有针对性，得 1 分；未提及，得 0 分。 （2）质量保证措施描述详细全面、科学合理、针对性强，得 4 分；有描述上述内容，但缺少具体措施和细节描述，得 2 分；描述简单，有瑕疵或不具有针对性，得 1 分；未提及，得 0 分。 （3）供货保障措施描述详细全面、科学合理、针对性强，得 4 分；有描述上述内容，但缺少具体措施和细节描述，得 2 分；描述简单，有瑕疵或不具有针对性，得 1 分；未提及，得 0 分。 （4）安装调试方案描述详细全面、科学合理、针对性强，得 4 分；有描述上述内容，但缺少具体措施和细节描述，得 2 分；描

				述简单，有瑕疵或不具有针对性，得 1 分；未提及，得 0 分。 （5）供货应急处理方案描述详细全面、科学合理、针对性强，得 4 分；有描述上述内容，但缺少具体措施和细节描述，得 2 分；描述简单，有瑕疵或不具有针对性，得 1 分；未提及，得 0 分。
		项目实施团队	4 分	（1）人员安排合理、配备充足，技术专业，经验丰富，分工合理，能够附团队人员名单、类似项目经验说明材料，得 4 分； （2）人员安排较合理、配备较充足，经验较丰富，分工较合理，能够附团队人员名单、类似项目经验说明材料，得 2 分； （3）人员安排较合理、配备较充足，分工较合理，但专业性较弱，能够附团队人员名单、类似项目经验说明但材料有欠缺，得 1 分； （4）未提供任何内容，得 0 分。
		应急处置方案	4 分	（1）全面且描述具体，包括但不限于应急处置团队、成员职责分工、应急处置流程等内容，具有针对性，得 4 分； （2）有一定的描述，具有一定的针对性，但细致度不够，得 2 分； （3）有一定的描述，但内容缺失较多或针对性不强，得 1 分； （4）完全未描述或完全不具有针对性，得 0 分。
		售后服务方案及服务响应	4 分	综合考虑投标人针对本项目提供的售后服务方案及服务响应内容。 （1）方案内容详细具体、可行性强、针对性强，质保期内能够完全按照采购人的要求进行维修保养，服务响应时间、反应速度及时，优于采购需求的，得 4 分； （2）方案内容描述较为具体、可行性和针对性较强，质保期内基本能够按照采购人的要求进行维修保养，服务响应时间、反应速度较及时，完全满足采购需求的，得 2 分； （3）方案内容描述简单、可行性和针对性一般，针对质保期内有一定的维修保养方案，响应时间、反应速度欠佳，但基本满足采购需求的，得 1 分； （4）方案内容有欠缺、可行性和针对性较弱，响应时间、反应速度迟缓，不能完全满足采购需求的，或未提供任何内容，得 0

				分。
3	投标报价 (30 分)	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×30。 注：此处投标报价指经过报价修正，及因落实政府采购政策进行价格调整后的报价，详见第四章《评标方法和评标标准》2.4 及 2.5。		
4	非强制采购节能产品及环保标志产品 (1 分)	投标人所投产品属于节能产品政府采购品目清单中非强制采购品目产品的，得 0.5 分，不属于的不得分。须附相应证明材料。 投标人所投产品属于环境标志产品政府采购品目清单中品目产品的，得 0.5 分，不属于的不得分。须附相应证明材料。		
合计 100 分				

“第五章 采购需求 二、商务要求”中的“交付的时间和地点”、“第五章 采购需求 三、技术要求”中的“技术规格”

二、商务要求

1.交付和安装调试的时间和地点

交货时间：合同签订生效之日起 10 日内完成供货。

安装调试时间：交货完成后的 10 日内完成全部设备的安装调试工作。

交货地点：采购人指定地点。

三、技术要求

序号	项目名称	技术规格	计量单位	数量
1	切片机	1.电压：380V 功率≤1.5kw；工作效率：800-1500kg/h；.外形尺寸：585X605X820mm（±5%）；刀组有效切割长度 320mm，需采用快拆式刀组设计；产品切刀防护门处需设有安全连锁机构（打开可自动断电停机）、配备紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全； ▲2.所投设备通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格。且设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、锑、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
2	绞肉机	产品描述：适用于将鲜肉绞制成肉馅。 1.电压：380V 功率≤2.2kw；工作效率：绞肉产量：400-600kg/h；外形尺寸：900*570*780mm（±5%）；产品配备紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全，绞肉组件需选用不锈钢设计且可快速拆卸； 2.所投设备依据最新国标：一般要求、外观质量要求、电气安全要	台	1

		求、安全防护要求、正常工作噪声标志等测试或评定判定均为合格；且满足：耐压强度：1406V 应无击穿，接地电阻$\leq 0.1\Omega$、工作噪声小于等于 85dB（A）； ▲3.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 4.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。		
3	绞切两用机	产品描述：绞肉部分适用于鲜肉绞制成肉糜。切肉部分可将鲜肉一次切片、二次切丝。 1.电压：220V 功率$\leq 2.6\text{kW}$；工作效率：绞肉产量：$\geq 350\text{kg/h}$ 切片产量：$\geq 600\text{kg/h}$；外形尺寸：630*700*900mm（$\pm 5\%$）；刀组有效切割长度 170mm，需采用快拆式刀组设计；产品配备紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全； 2.所投设备依据最新国标：一般要求、外观质量要求、电气安全要求、安全防护要求、正常工作噪声标志等测试或评定判定均为合格；且满足：接地电阻$\leq 0.1\Omega$、工作噪声小于等于 85dB（A）；▲3.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 4.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
4	毛巾砧板刀具组合消	1.尺寸约 1200×600×1800mm；全自动电子显示；自定义设定刀具消毒时间并记录，每次开启后自动设定；采用优质紫外线灯管，紫外线波长$\geq 253.7\text{nm}$；采用防止紫外线外泄的玻璃门板；刀箱门	台	1

	毒柜	内连接保护开关，开门时紫外线灯管停止工作，以防止紫外线；功率：220V/3KW。		
5	四门双机双温雪柜（风冷）	1.尺寸约 1200×750×1950mm；温度范围：+1/+4℃；冷媒种类：R134a；容量：901L；电功率：0.45KW 220V/1PH/50Hz； 内外采用 304#不锈钢拉丝板，门体材料：铝合金玻璃门；60mm 厚高密度聚氨酯隔热发泡层；内部采用圆角设计，可放置≥8 个 GN2/1 浸塑层网和≥4 组不锈钢可拆卸托架；配双控锁；门框装配可更换门边发热线，以防止门边结露；可拆卸式 5 气囊磁吸门密封胶边；配 150mm 高不锈钢可调承重脚或转向脚轮；按键式电子温度控制系统:手动、自动电热化霜,蒸发器风扇控制,快速冷却功能；风冷循环系统可快速降温并使温度达到均匀；自动除霜功能:+1℃以上为吹风式；±0℃或+1℃以下为电热管除霜；高压自动蒸发冷凝水；优质压缩机，安装环境温度最高为 43℃。	台	1
6	双层工作台	1.尺寸约 1800×800×800mm，采用 304#不锈钢拉丝板；台面为≥1.5mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构；作台腿采用 50×50×1.2mm 厚不锈钢方管，下带四个 50mm 可调节不锈钢子弹脚。	台	2
7	电热水器	1.能效等级：一级能效；加热方式：双管加热；内胆材质：搪瓷；防水等级：≥IPX4；最大容积：80L；电压/功率：220V/50H/3KW。	台	1
8	洗地龙头	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（蓝色）；固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体；10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度；黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；进水接口为标准 1/2"外螺纹；配旋转支架。	台	1
9	双星盆台	1.尺寸约 1500×760×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；台面板采用 304#不锈钢拉丝板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋；星盆采用 304#不锈钢拉丝板，厚度≥1.5mm；座台式双孔双温水龙头主体黄铜铸造；台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量≤0.30mm。	台	1
10	单星盆	1.尺寸约 1200×760×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；台	台	2

	台	面板采用 304#不锈钢拉丝板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋；星盆采用 304#不锈钢拉丝板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；座台式双孔双温水龙头主体黄铜铸造；台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\phi 25 \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 。		
11	土豆去皮机	1.产量：$\geq 240\text{kg/h}$，功率：1.5kw 220V，外形尺寸：约$670 \times 500 \times 830\text{mm}$，不锈钢外壳，可拆卸进水管，可打开式出料口门。 ▲2.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查，） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
12	多功能切菜机	1.电压;220V 功率$\leq 2.22\text{kw}$；工作效率：$300\text{-}1000\text{kg/h}$；叶菜切制规格：$1\text{-}60\text{mm}$；随机刀具至少包含大双刀 1 组（叶菜）；切片刀盘、切丝刀盘、切丁刀盘各一组；至少配置两个变频器、用于输送部及叶菜部速度调整；输送宽度：120mm；外形尺寸：$1180 \times 550 \times 1260\text{mm} (\pm 5\%)$；产品两侧切刀门处需设有安全连锁机构（开门可自动断电停机）、配备热过载继电器（保护电机）及紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全。 2.所投设备依据最新国标，一般技术要求、主要零部件质量、外观要求、装配要求、性能要求、安全卫生要求、噪声、警示标志、标志等所检项目判定为合格；且满足：轴承温升$\leq 35\text{K}$、刀片刃口与底刀轴向装配间隙$\leq 0.5\text{mm}$、接地电阻$\leq 0.1\Omega$、空载噪声$\leq 78\text{dB}(\text{A})$； ▲3.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且①设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；②输送带通过最新国标试验对理化指标：总迁移量、	台	1

		高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验检测，试验结果均为合格； （投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查）		
13	菜馅机	1. 功率 1.5kw 220V 产量：≥180kg/h；外形尺寸：约 780*710*940mm，外壳不锈钢材质。 ▲2.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且①设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；②输送带通过通过最新国标试验对理化指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验检测，试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
14	洗菜机	1. 产量：300-500kg/h，机器尺寸：约 1770*740*1150mm，功率：2.75kw 380V，本机采用自动化控制，涡流、翻转、高压喷淋技术；设备外壳和骨架采用 SUS304 不锈钢制作；设备配备有定时器，可调整清洗时间。 2.所投设备依据最新国标，一般要求、主要零部件质量要求、电气安全、卫生要求、机械安全要求、噪声空载、外观要求、装配要求、运转、温升等测试或评定判定均为合格；且满足：轴承温升≤35K，接地电阻≤0.1Ω、空载噪声小于等于 78dB（A）； ▲3.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格。且设备外壳通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 4.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
15	双星盆台	1.尺寸约 1500×760×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；台面板采用 304#不锈钢拉丝板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢	台	1

		方管做加力筋；星盆采用 304#不锈钢拉丝板，厚度$\geq 1.5\text{mm}$；座台式双孔双温水龙头主体黄铜铸造；台脚采用$\Phi 38\text{mm}$ 厚度为$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑$\phi 25 \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量$\leq 0.30\text{mm}$。		
16	搅拌机	1.电压：220V，功率$\leq 1500\text{W}$；料桶容积：$\geq 20\text{L}$，最大和面量：5kg（面水比例 1:0.6 以上）搅拌转速：105/162/395(r/min)（三挡调速）；外形尺寸：570*480*795mm（$\pm 5\%$）；搅拌桶，搅拌勾均由不锈钢制作，配备搅拌勾、搅拌球、扇形搅拌器，具有打奶油、打蛋、拌馅等功能；产品搅拌桶处设有安全连锁机构（打开防护网可自动断电停机）、配备过载保护装置（保护电机）及紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全； ▲2.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查。） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
17	和面机	1. 一次和面量：$\geq 50\text{kg}$ 设备产量：$\geq 300\text{kg/h}$，电压/功率：380V/3kw，外形尺寸：约 940*645*1140 mm 2.所投设备依据最新国标，一般要求、主要零部件质量要求、外观要求、整机性能要求、电气安全、卫生要求、空载噪声、标志等所检项目判定为合格；且满足：主要零部件检查应无裂纹、抗开裂、抗碎裂、能阻止污污渗入、便于清洗和消毒、接地电阻$\leq 0.1\Omega$、空载噪声小于等于 80dB（A）； ▲3.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 4.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬	台	1

		度检测结果均符合最新国标要求。		
18	洗地龙头	1.开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（蓝色）；固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体；10.7 米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度；黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）；进水接口为标准 1/2"外螺纹；配旋转支架。	台	1
19	压面机	1.压面厚度：0.8-6(mm) 压辊宽度: 220 (mm)；电压：380V 功率：$\leq 1.5\text{kw}$；设备产量：$\geq 60\text{kg}$；外形尺寸：1150*520*1170 mm($\pm 5\%$)；不锈钢外壳。双手轮调节薄厚，可任意调节压面薄厚，装上不同面刀，可制作多种规格面条； 2.所投设备依据最新国标，一般要求、主要零部件质量要求、外观要求、运转、电气安全、卫生要求、噪声、警示标志、标志等所检项目判定为合格；且面刀表面粗糙度及面辊表面粗糙度$\leq 1.6\mu\text{m}$、接地电阻$\leq 0.1\Omega$、空载噪声小于等于 85dB (A)； ▲3.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 4.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
20	木面案工作台	1.尺寸约 1800×760×800mm，采用 304#不锈钢拉丝板，台面为优质黄松木板，厚 $\geq 8\text{cm}$ ；脚横撑采用 50×50×1.5mm 厚不锈钢方管；腿为 50×50×1.5mm 厚不锈钢方管，配可调节不锈钢子弹脚。	台	2
21	保鲜工作台（风冷）	1.尺寸约 1800×760×800mm，温度范围：+1℃~+4℃；冷媒种类：R134a；容量： $\geq 400\text{L}$ ；电功率：0.34KW 220V/1PH/50Hz；内外采用优质 304#不锈钢拉丝板；50mm 厚高密度聚氨酯隔热发泡层； $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢防刮花台面；内部采用圆角设计，可放置 ≥ 4 个 GN2/1 浸塑层网和 ≥ 4 组不锈钢可拆卸托架；门配锁，门框内装配可更换发热线，以防止门边结露；可拆卸式 5 气囊磁吸门密封胶边；配 150mm 高不锈钢可调承重脚或配转向脚轮；按键式电子温度控	台	2

		制系统:手动、自动电热化霜,蒸发器风扇控制,快速冷却功能;风冷循环系统可快速降温并使温度达到均匀;自动除霜功能:+1℃以上为吹风式;±0℃或+1℃以下为电热管除霜;高压自动蒸发冷凝水;优质压缩机,抽拉式冷冻机组,方便维保清洁,安装环境温度最高为 43℃。		
22	面粉车	1.尺寸约 500×500×500mm,整体采用 304#不锈钢拉丝板制作;车身板厚度为≥1.2mm,配四个万向静音轮,其中两个万向带直锁装置,脚轮的材质为耐磨静音耐油的橡胶制品。	台	2
23	四门双机双温雪柜 (风冷)	1.尺寸约 1200×750×1950mm,温度范围: +1/+4℃;冷媒种类: R134a;容量: ≥901L;电功率: 0.45KW 220V/1PH/50Hz;内外采用优质 304#不锈钢拉丝板,门体材料: 铝合金玻璃门;60mm 厚高密度聚氨酯隔热发泡层;内部采用圆角设计,可放置≥8 个 GN2/1 浸塑层网和≥4 组不锈钢可拆卸托架;配双控锁;门框装配可更换门边发热线,以防止门边结露;可拆卸式 5 气囊磁吸门密封胶边;配 150mm 高不锈钢可调承重脚或可选配转向脚轮;按键式电子温度控制系统:手动、自动电热化霜,蒸发器风扇控制,快速冷却功能;风冷循环系统可快速降温并使温度达到均匀;自动除霜功能:+1℃以上为吹风式;±0℃或+1℃以下为电热管除霜;高压自动蒸发冷凝水;优质压缩机,安装环境温度最高为 43℃。	台	1
24	豆浆机	1.尺寸约 300×240×850mm,生产容量:30-45 升;电压功率:220V/1.5KW;材质: 不锈钢。	台	1
25	电开水器	1.尺寸约 500×550×1460mm,电压功率: 380V/12KW,额定开水产量: 120L/h,容积: ≥80L;首沸时间: 45 分钟,采用行程进水阀门,杜绝阴阳水混合,达到生水和熟水分离,放开水达到一定的水位线时,开始补水。	台	1
26	饼盘车	1.尺寸约 500×700×1800mm,采用 SUS304#m 不锈钢拉丝板,车盘托板为≥1.2mm 厚不锈钢结构;车身为 38*381.5mm 厚不锈钢方管;车配有 4 个灵活静音方向活动脚轮,其中两个带有锁紧装备。	台	2
27	三层餐车	1.尺寸约 800×550×850mm,采用 304#m 不锈钢拉丝板,车盘托板为≥1.2mm 厚不锈钢结构;车身为 38*381.5mm 厚不锈钢方管;车配有 4 个灵活静音方向活动脚轮,其中两个带有锁紧装备。	台	2

28	双通工作柜	1.尺寸约 1800×800×800mm，采用 304#不锈钢拉丝板，柜台面为≥1.5mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求；层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥1.0mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗）；柜脚配不锈钢可调节重力脚。	台	6
29	炉拼台	1.尺寸约 400×1100×800mm，采用 SUS304#不锈钢拉丝板，台面为≥1.5mm 厚不锈钢结构，并有加强筋；工作台腿采用 50×50×1.2mm 厚不锈钢方管，下带四个 50mm 可调节不锈钢子弹脚。	台	4
30	燃气六眼煲仔炉	1.尺寸约 1100×800×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板；炉面板边框采用≥1.5mm 厚不锈钢拉丝板；炉面用采用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热；炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板；炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配不锈钢加重调整脚；炉头: 6 寸文华炉头，配电子点火开关装置，带熄火保护装置。	台	1
31	燃气双头矮汤炉	1.尺寸约 1300×700×500mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板；炉面板边框采用≥1.5mm 厚不锈钢拉丝板；炉面用采用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热；炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板；炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配不锈钢加重调整脚；炉头: 8 寸强力炉头，配电子点火开关装置，带熄火保护装置。	台	1
32	燃气大锅灶	1.尺寸约 1200×1200×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；炉面板及边框采用厚度≥1.5mm 厚不锈钢拉丝板，炉面整体冲压工艺；炉面用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm 厚 A3 钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机；炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板；炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；配 5 寸混风式铸铁节	台	2

		能鼓风炉头，配电子点火开关装置，带熄火保护装置；安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管；含配套加厚炒锅 1 个，优质 304#不锈钢摇摆龙头 1 个；配不锈钢加重调整脚 4 个。		
33	燃气双头双尾炒炉	1.尺寸约 2200×1200×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；炉面板及边框采用厚度≥1.5mm 厚不锈钢拉丝板，炉面整体冲压工艺；炉面用≥2.5mm 厚 A3 钢板做第二层衬板，炉架面与炉台面之间必修填充硅酸盐棉隔热，炉膛采用≥2.0mm 厚 A3 钢板,炉膛内采用耐火层隔热及整体耐火砖砌筑火位，炉用鼓风机必须配制防水鼓风机；炉身采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板，炉背采用≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板；炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 镀锌角铁，炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚；配 4 寸混风式铸铁节能鼓风炉头，配电子点火开关装置，带熄火保护装置；安装控制阀，连接上下水，下水采用硬质塑料管；优质 304#不锈钢摇摆龙头 1 个；配不锈钢加重调整脚 4 个。	台	2
34	燃气双门蒸箱	1.尺寸约 1150×880×1800mm，蒸箱前框采用 304#不锈钢拉丝板厚度≥1.5mm；内胆为 304#不锈钢厚度≥1.5mm；前面板采用 304#不锈钢厚度≥1.2mm；侧板采用 304#不锈钢厚度≥1.0mm；蒸箱屉托条采用 304#不锈钢厚度≥2.0mm；密封条采用镶入式硅胶密封条，方便拆卸更换；蒸箱锁紧采用不锈钢偏心门锁紧，可调式；下箱骨架采用 40*40*4mm 国标角钢；蒸箱水箱外壁采用 304#不锈钢拉丝板厚度≥2.0mm，蒸箱锅底钢板厚度≥2.5mm；水箱采用高效往复循环管结构,内循环Φ76mm 不锈钢管 4 根,厚度≥3mm；每个蒸箱都配备自动补水箱；燃气接口：Φ25，进/排水 15mm/40mm；配喷射式环保炉头，配备脉冲电子打火，熄火保护装置。	台	1
35	撞击流排烟罩（核心产品）	1.尺寸约 15000×1600×500mm，运水烟罩壳体采用 304#≥1.2mm 不锈钢板；挡板采用 304#≥1.2mm 不锈钢板；运水烟罩铝质混水轮，每 1 米配一套；运水烟罩水化率为 93%运水烟罩隔烟及味之百分率为 55%。	m ²	24
36	控制箱	1.尺寸约 600×600×1700mm,通体采用 304#≥1.2mm 全不锈钢外壳；自动循环水系统，短期停水可正常运转，有过载保护；采用微电脑控制系统；功率：3KW；电压：220V。	台	1

37	保鲜工作台 (风冷)	1.尺寸约 1800×760×800mm，温度范围：+1℃~+4℃；冷媒种类：R134a；容量：≥400L；电功率：0.34KW 220V/1PH/50Hz；内外采用优质 304#不锈钢拉丝板；50mm 厚高密度聚氨酯隔热发泡层；≥1.2mm 厚不锈钢防刮花台面；内部采用圆角设计，可放置≥4 个 GN2/1 浸塑层网和≥4 组不锈钢可拆卸托架；门配锁，门框内装配可更换发热线，以防止门边结露；可拆卸式 5 气囊磁吸门密封胶边；配 150mm 高不锈钢可调承重脚或可选配转向脚轮；按键式电子温度控制系统:手动、自动电热化霜,蒸发器风扇控制,快速冷却功能；风冷循环系统可快速降温并使温度达到均匀；自动除霜功能:+1℃以上为吹风式；±0℃或+1℃以下为电热管除霜；高压自动蒸发冷凝水；优质压缩机，抽拉式冷冻机组，方便维保清洁，安装环境温度最高为 43℃。	台	4
38	调料车	1.尺寸约 540×720×800mm，采用 304#m 不锈钢拉丝板，车盘托板为≥1.2mm 厚不锈钢结构；车身为 38*381.5mm 厚不锈钢方管；车配有 4 个灵活静音方向活动脚轮，其中两个带有锁紧装备。	台	3
39	墩布池	1.尺寸约 600×600×500mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；台面板采用 304#不锈钢拉丝板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋；星盆采用 304#不锈钢拉丝板，厚度≥1.5mm；座台式双孔双温水龙头主体黄铜铸造；台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量≤0.30mm。	个	3
40	单通工作柜	1.尺寸约 1500×760×800mm，采用 304#不锈钢拉丝板，柜台面为≥1.5mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，满足卫生和清洁要求；层板及围板为≥1.2mm 厚不锈钢结构，门为≥1.0mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗）；柜脚配不锈钢可调节重力脚。	台	2
41	四格保温售饭柜	1.尺寸约 1500×760×800mm，采用 304#不锈钢拉丝板，台面及保温池为≥1.5mm 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；围板及底板为≥1.2mm 厚不锈钢结构；门为≥0.8mm 厚不锈钢结构，配吊式移门，移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗）；柜脚采用不锈钢可调节重力脚；保温台选用数字温度控制板及配有漏电保	台	6

		护；功率/电压：3KW/220V。		
42	双层工作台	1.尺寸约 1200×600×800mm，采用 304#不锈钢拉丝板，台面为≥1.5mm 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋，下层板为≥1.2mm 厚不锈钢结构；工作台腿采用 50×50×1.2mm 厚不锈钢方管，下带四个 50mm 可调节不锈钢子弹脚。	台	12
43	单星盆台	1.尺寸约 600×600×800mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；台面板采用 304#不锈钢拉丝板厚度≥1.5mm，配厚度≥1.2mm 不锈钢方管做加力筋；星盆采用 304#不锈钢拉丝板，厚度≥1.5mm；座台式双孔双温水龙头主体黄铜铸造；台脚采用Φ38mm 厚度为≥1.5mm 不锈钢圆通，横撑φ25*1.5mm 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量≤0.30mm。	台	3
44	保鲜工作台（风冷）	1.尺寸约 1800×760×800mm，温度范围：+1℃～+4℃；冷媒种类：R134a；容量：≥400L；电功率：0.34KW 220V/1PH/50Hz；内外采用优质 304#不锈钢拉丝板；50mm 厚高密度聚氨酯隔热发泡层；≥1.2mm 厚不锈钢防刮花台面；内部采用圆角设计，可放置≥4 个 GN2/1 浸塑层网和≥4 组不锈钢可拆卸托架；门配锁，门框内装配可更换发热线，以防止门边结露；可拆卸式 5 气囊磁吸门密封胶边；配 150mm 高不锈钢可调承重脚或可选配转向脚轮；按键式电子温度控制系统:手动、自动电热化霜,蒸发器风扇控制,快速冷却功能；风冷循环系统可快速降温并使温度达到均匀；自动除霜功能:+1℃以上为吹风式；±0℃或+1℃以下为电热管除霜；高压自动蒸发冷凝水；优质压缩机，抽拉式冷冻机组，方便维保清洁，安装环境温度最高为 43℃。	台	2
45	电力双眼煮面炉连柜	1.功率：15kw*2，电压 380V，尺寸：1500*750*800+30mm；煮面桶≥φ500mm*H350mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm；电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热 ADD 磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；PPS 齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘；全 SUS304 不锈钢机身，炉面板厚度≥1.7mm，前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥0.8mm；一	台	1

		体成型台面设计，框架结构设计； 2.所投商用电磁煮面炉的机芯、线圈盘通过最新国标，高温 / 低温 / 低气压 / 振动（正弦）综合试验：低温-25±3℃、高温 70℃，气压 0.5kPa，频率 10-55-500Hz、振幅±3.5mm、最大加速度 10m/s²，扫频速率 1oct/min，三轴向（XYZ 轴）各 100 次，外观无变化、结构无变形、通电运行正常。		
46	电力熬汤炉连柜	1.功率：15kw，电压 380V，尺寸：750*750*800+30mm；煮面锅 ≥φ500mm*H350mm，锅体采用：复合锅底（Q235B+SUS304）复合锅底；锅采用球底设计，相比平底设计，球底设计在煲汤、煮面时能够形成环流立体加热，双向滚动沸腾，使食材充分受热，在滚动中更加均匀；ADD 磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；PPS 齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘；全 SUS304 不锈钢机身，炉面板厚度≥1.7mm，前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥0.8mm；一体成型台面设计，框架结构设计； 2.所投商用电磁煮面炉的机芯、线圈盘通过依据最新国标，高温 / 低温 / 低气压 / 振动（正弦）综合试验：低温 - 25±3℃、高温 70℃，气压 0.5kPa，频率 10-55-500Hz、振幅 ±3.5mm、最大加速度 10m/s²，扫频速率 1oct/min，三轴向（XYZ 轴）各 100 次，外观无变化、结构无变形、通电运行正常。	台	1
47	电力麻辣汤炉连柜	1.功率：12KW*2，电压：380V，1200*750*800+30mm；两套电磁加热系统+2 个独立煮面水箱，独立控制，互不干扰，面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L500*W500*H300mm，底部厚度 ≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm，标配 18 个φ140mm 煮面笼；ADD 磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋；按键式温度调节，可调温度 30~100℃；宽电压设计；面板 SUS304 不锈钢，厚度度 ≥1.7mm，侧板厚度≥0.8mm； 2.商用电磁灶零部件（含机芯、线圈盘）须通过依据最新国标，Cl2	台	1

		浓度 $10 \times 10^{-5} \text{vol/vol}$ 、 H_2S 浓度 $10 \times 10^{-5} \text{vol/vol}$ 、 NO_2 浓度 $(200 \pm 20) \times 10^{-6} \text{vol/vol}$ 、 SO_2 浓度 $(200 \pm 20) \times 10^{-6} \text{vol/vol}$ ，温度 $40 \pm 1^\circ\text{C}$ ，相对湿度 $80 \pm 3\%$ ，气体每小时更换 10 次，试验持续时间 500h，外观检查表面完好无腐蚀。		
48	电磁四头煲仔炉	1.功率：3.5KW*4，电压 380V，尺寸约：800*750*800+30mm；聚能线圈盘，火力均匀强劲；独立一体化机芯：每个炉头都有一套独立的“散热+三防+电路”系统，每套系统独立运行，互不干扰，适用复杂的商用厨房环境；每个炉头机芯内置单独空开控制，故障时不影响其他炉头正常使用；旋转式五档火力轻松调节；一体折弯门把手；面板 SUS304 不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板 SUS201，厚度$\geq 0.8\text{mm}$；无明火，无烟尘，无废气，低噪音，优化厨房环境，电磁感应加热；超宽工作电压设计； ▲2.所投 3.5KW*4 的商用电磁煲仔炉须提供依据最新国标，热效率$\geq 90\%$且能效等级为 1 级的检测报告。	台	1
49	电力全平扒炉连柜	1.功率：12KW，电压 380V，尺寸约：800*750*800+30mm；特制扒板表层，扒板尺寸$\geq 680\text{mm} \times 510\text{mm}$，煎炒不易粘底；台面 SUS304 不锈钢，厚度$\geq 1.7\text{mm}$；侧板 SUS201 不锈钢，厚度$\geq 0.8\text{mm}$；采用两组按键式温度调节开关，可选择 1/3 区域、2/3 区域、全区域加热，调温（50~350℃）；一体成型台面设计，框架结构设计，防水、防油烟、防虫；宽电压设计； 2.煎板在 300℃时，砷、镉、铅、锑、铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌迁移量符合最新国标；	台	1
50	电力炸炉	1.功率：24KW，电压 380V，容积约：20L*2，尺寸约：800*750*800+30mm；升温快，温控范围大，均匀受热；IPX4 标准防水设计，四面可直接喷淋；按键式温度调节，可调温度 50~210℃，根据食材烹饪所需温度自动调节功率输出，保持恒定温度；宽电压设计；面板 SUS304 不锈钢，厚度$\geq 1.7\text{mm}$；侧板 SUS201 不锈钢，厚度$\geq 0.8\text{mm}$；一体成型台面设计，框架结构设计； 2.内胆、炸篮在 300℃时，砷、镉、铅、锑、铝、铬、钴、铜、锰、钼、镍、锡、锌迁移量符合最新国标。	台	1
51	撞击流	1.尺寸约 6000×1200×500mm，运水烟罩壳体采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不	m ²	5.64

	排烟罩 (核心产品)	锈钢板；挡板采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；运水烟罩铝质混水轮，每 1 米配一套；运水烟罩水化率为 93%；运水烟罩隔烟及味之百分率为 55%。		
52	控制箱	1.尺寸约 600×600×1700mm。	台	1
53	消毒柜	1.尺寸约 1200×550×1920mm；超大功率消毒，125 摄氏度立体循环风高温杀菌、杀毒效果彻底、无死角；超高温保险防止意外操作失误；温度范围：20-125℃；消毒方式：热风循环；容积： $\geq 720\text{L}$ ；电压：220v；功率：4.4kw。	台	3
54	残食台 柜带推 车	1.尺寸约 1500×760×800mm+150mm，采用 304#不锈钢拉丝板，台面为 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢结构，台面下垫衬木板，并有加强筋；工作台腿采用 50×50×1.2mm 厚不锈钢方管，下带四个 50mm 可调节不锈钢子弹脚。	个	2
55	洗手池 柜	1.尺寸约 1500×600×800+150mm，整体采用 304#不锈钢拉丝板制作；台面板采用 304#不锈钢拉丝板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，配厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管做加力筋；星盆采用 304#不锈钢拉丝板，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ；座台式双孔双温水龙头主体黄铜铸造；台脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 厚度为 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆通，横撑 $\phi 25 \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调不锈钢子弹脚；水槽底部承受 100KG 载荷，其变形量 $\leq 0.30\text{mm}$ 。	个	2
56	灭蝇灯	1.尺寸约 500×120×290mm，额定功率:45W/220V/50HZ；灯管:15w 灯管；材质:全新 ABS 料；理论覆盖面积: 60-90 m ² ；粘纸标配:10 张/台；粘捕纸尺寸:43*9cm。	个	4
57	紫外线 消毒灯	1.尺寸约 1260×130×140mm，石英管状玻璃外壳+灯架；发射短波紫外线辐射，波长：185-253.7nm(UV-C)；具有杀菌的作用，把臭氧的波长为 185nm 的辐射过滤掉，杀死细菌、病毒及其他微生物或使之失去活性；电功率为 220v/30w。	根	5
58	四层平 板货架	1.尺寸约 1200×500×1500mm，采用 304#不锈钢拉丝板，层板全部为 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；货架体与货架层板的连接点均焊接抛光；货架层板底部采用加强筋，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ；货架体采用 $\phi 38 \text{ mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢圆管；配不锈钢可调节子弹脚。	台	10
59	米面架	1.尺寸约 1200×500×200mm，架体采用 38*38mm*1.5mm 不锈钢方	台	6

		管焊接；横撑采用 25*25mm*1.2mm 不锈钢方管焊接；架腿用φ38 mm×1.2mm 厚不锈钢圆管焊接组成配不锈钢可调节子弹脚。		
60	保鲜工作台 (风冷)	1.尺寸约 1800×760×800mm，温度范围：+1℃~+4℃；冷媒种类：R134a ；容量：≥400L；电功率：0.34KW 220V/1PH/50Hz；内外采用优质 304#不锈钢拉丝板；50mm 厚高密度聚氨酯隔热发泡层；≥1.2mm 厚不锈钢防刮花台面；内部采用圆角设计，可放置≥4 个 GN2/1 浸塑层网和≥4 组不锈钢可拆卸托架；门配锁，门框内装配可更换发热线，以防止门边结露；可拆卸式 5 气囊磁吸门密封胶边；配 150mm 高不锈钢可调承重脚或配转向脚轮；按键式电子温度控制系统:手动、自动电热化霜,蒸发器风扇控制,快速冷却功能；风冷循环系统可快速降温并使温度达到均匀；自动除霜功能:+1℃以上为吹风式；±0℃或+1℃以下为电热管除霜；高压自动蒸发冷凝水；优质压缩机，抽拉式冷冻机组，方便维保清洁，安装环境温度最高为 43℃。	台	2
61	锯骨机	1.电压：220V 功率≤1800w；工作效率：200-500kg/h；外形尺寸：660*550*1150mm（±5%）、可切割最大尺寸：宽 235*310mm、锯条尺寸：2100mm；设备需设有安全连锁机构（开门可自动断电停机）及紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全； ▲2.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格。且设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、镉、铬、锰、镍、镭、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查。） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
62	菜馅机	1.功率 1.5kw 220V 产量：180kg/h，外形尺寸：约 780*710*940mm，外壳不锈钢材质； ▲2.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试	台	1

		验结论合格。且①设备外壳、刀具通过最新国标试验对理化指标：铅、锑、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；②输送带通过最新国标试验对理化指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验检测，试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查。） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。		
63	脱水机	描述：用于将清洗完的食材通过高速旋转甩干表面水分。 1.电压：220V 功率≤1.5kw；工作效率：300-500kg/h；外形尺寸：910*640*1080mm（±5%）；设备配备紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全；设备配备防护门有效解决碎料飞溅等问题且防护门打开时设备自动停机； ▲2.所投设备依据最新国标，通过食品接触产品卫生认证试验，试验结论合格，且设备外壳通过最新国标试验对理化指标：铅、锑、铬、锰、镍、镉、砷等进行检测，第三次迁移试验结果均为合格；（投标人所提供的资料必须真实有效，须提供有效的第三方检测（试验）报告扫描件佐证，评标委员会有权对原件进行核查） 3.抗拉强度、规定塑性延伸强度、断后伸长率、弯曲试验、维氏硬度检测结果均符合最新国标要求。	台	1
64	电力双眼煮面炉连柜	1.功率：15kw*2，电压 380V，尺寸：1500*750*800+30mm；煮面桶≥φ500mm*H350mm，底部厚度≥2mm,侧壁厚度≥1.7mm；电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热；ADD 磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；PPS 齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘；全 SUS304 不锈钢机身，炉面板厚度≥1.7mm，前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度≥0.8mm；一体成型台面设计，框架结构设计； 2.所投商用电磁煮面炉的机芯、线圈盘通过最新国标，高低温 / 低气压 / 振动（正弦）综合试验：低温-25±3℃、高温 70℃，气压	台	1

		0.5kPa, 频率 10-55-500Hz、振幅±3.5mm、最大加速度 10m/s², 扫频速率 1oct/min, 三轴向 (XYZ 轴) 各 100 次, 外观无变化、结构无变形、通电运行正常。		
65	电力熬汤炉连柜	1.功率: 15kw, 电压 380V, 尺寸: 750*750*800+30mm; 煮面锅 $\geq \phi 500\text{mm} \times H350\text{mm}$, 锅体采用: 复合锅底 (Q235B+SUS304) 复合锅底; 锅采用球底设计, 相比平底设计, 球底设计在煲汤、煮面时能够形成环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 在滚动中更加均匀; ADD 磁电引擎, 数字驱动、多级防护, 适用各种厨房环境, 确保设备安全可靠; 喇叭形隧道散热风道设计、散热快, 电子器件与风道完全隔离, 避免油烟侵蚀电路; PPS 齿形线盘组件, 磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘; 全 SUS304 不锈钢机身, 炉面板厚度 $\geq 1.7\text{mm}$, 前面板、侧面板、背板、后封板、底板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$; 一体成型台面设计, 框架结构设计; 2.所投商用电磁煮面炉的机芯、线圈盘通过最新国标, 高低温 / 低气压 / 振动 (正弦) 综合试验: 低温 $-25 \pm 3^\circ\text{C}$、高温 70°C, 气压 0.5kPa, 频率 10-55-500Hz、振幅±3.5mm、最大加速度 10m/s², 扫频速率 1oct/min, 三轴向 (XYZ 轴) 各 100 次, 外观无变化、结构无变形、通电运行正常。	台	1
66	电力麻辣汤炉连柜	1.功率: 12KW*2, 电压: 380V, 1200*750*800+30mm; 两套电磁加热系统+2 个独立煮面水箱, 独立控制, 互不干扰, 面缸材质: SUS304+SUS443, 单缸尺寸: L500*W500*H300mm, 底部厚度 $\geq 2\text{mm}$, 侧壁厚度 $\geq 1.7\text{mm}$, 标配 18 个 $\phi 140\text{mm}$ 煮面笼; ADD 磁电引擎, 数字驱动、多级防护, 适用各种厨房环境, 确保设备安全可靠; IPX4 标准防水设计, 四面可直接喷淋; 按键式温度调节, 可调温度 $30 \sim 100^\circ\text{C}$; 宽电压设计; 面板 SUS304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.7\text{mm}$, 侧板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$; 2.商用电磁灶零部件 (含机芯、线圈盘) 须通过依据最新国标, Cl_2 浓度 $10 \times 10^{-5} \text{vol/vol}$、$\text{H}_2\text{S}$ 浓度 $10 \times 10^{-5} \text{vol/vol}$、$\text{NO}_2$ 浓度 $(200 \pm 20) \times 10^{-6} \text{vol/vol}$、$\text{SO}_2$ 浓度 $(200 \pm 20) \times 10^{-6} \text{vol/vol}$, 温度 $40 \pm 1^\circ\text{C}$, 相对湿度 $80 \pm 3\%$, 气体每小时更换 10 次, 试验持续时间 500h, 外	台	1

		观检查表面完好无腐蚀。		
67	四人桌子	1.餐桌桌面尺寸 1200/700/750mm，材质：优质三聚氰胺板饰面，刨花板基材，拉丝不锈钢桌架含配重底盘，优质五金配件，圆立柱直径 76mm，底盘 400/700mm，桌面四角直角机器 PVC 封边工艺。 甲醛释放量 $\leq 0.05\text{mg/m}^3$ ，产品有害物质汞 $\leq 0.03\text{mg/m}^3$ ，产品有害物质甲苯 $\leq 0.08\text{mg/m}^3$ ，产品有害物质二甲苯 $\leq 0.10\text{mg/m}^3$ ，静曲强度 ≥ 24 ，表面胶合强度 ≥ 0.60 ，2h 吸水厚度膨胀率 ≤ 0.80 ，甲醛释放量 ≤ 0.124 。	张	385
68	椅子	1.餐椅采用 PP 加玻纤材质，尺寸宽 410mm×长 430mm×高 390mm，总高 800mm，椅架采用钢管 19 圆管厚度 1.5mm，表面高温静电白色喷涂工艺；DBP,BBP,DEHP,DNOP,DINP,DIDP 有害物质限量 ≤ 0.1 的。	张	1540
69	弯头 45 度下弯 出风口 加防虫网	1.尺寸约 1200×1200mm，采用 1.2mm 厚镀锌板。	台	1
70	软连接口	1.配套，采用国标帆布制作。	个	2
71	排烟风柜连支架/减震器	1. 功率：18.5kw，整机外壳采用钢板制作工艺；根据离心力和动量守恒定律设计风机专用高压叶轮，叶片采用压铆激光焊接工艺制作；内部采用双层静音处理技术，全网加静音棉，静音棉材质为铝硅阻燃材料，厚度 $\geq 25\text{MM}$ ，降低 15%噪声并起到阻燃作用，整机精密结构胶密封工艺，强化降噪效果和防水密封效果；需采用耐高温耐腐蚀风机专用轴承；产品配备自动定时变频功能，可调节风量风压，多重保护，缺项，过载，绝缘损坏等运行故障；采用镀锌角钢制作，风机设有检修门，底部自带槽钢支架； 2.所投产品依据最新国标，符合防腐蚀性能评级:10 级，提供金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询；	台	1

		3.所投产品外壳依据最新国标开展点腐蚀试验，试验溶液为 6% FeCl₃溶液，试验时间不少于 70h，实测腐蚀速率≤13.2 g/(m²·h)，试验数据真实有效。 4.所投产品外壳依据最新国标，采用 48h 循环盐雾腐蚀试验，单循环流程为“盐雾(2h)→干(4h)→湿(2h)”；其中盐雾阶段氯化钠浓度为 (50±5) g/L、温度 (35±1)°C、pH 值 6.5~7.2；干阶段温度(60±1)°C、相对湿度<30% RH；湿阶段温度(50±1)°C、相对湿度>95% RH。样品基体金属腐蚀面积≤总面积的 0.1%，Rp≥9，判定为合格。		
72	消音房	1.尺寸约 2600×2600×2800mm，面板为≥1.2mm 厚 SUS304#不锈钢板，内夹玻璃消音棉。	台	1
73	消音器	1.尺寸约 1200×1200×1000mm，面板为≥1.2mm 厚 SUS304#不锈钢板，内夹玻璃消音棉。	台	1
74	排烟管道变径	1.尺寸约 1200×1200mm，采用≥1.2mm 厚镀锌板。	个	2
75	油烟净化器连支架	1.处理风量：48000m³/h；尺寸约 1035*1559*1852mm，油烟净化率高达 95%以上，油烟排放浓度小于 2.0m³/h，符合国家环保低空排放标准；采用优质不锈钢外壳，表面平整度达工业级标准，防水防腐适用于户外及高湿度场景；双区电离设计：高压放电区：不锈钢锯齿放电（放电密度提升 25%），实现 0.1μm 级油烟颗粒荷电，低压集尘区：不锈钢平行极板折弯成型，吸附效率较普通电场提升 30%，极板的间距≤8mm,以保证净化效果；设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，避免因绝缘子绝缘性不好或不耐高温造成的陶瓷击穿或烧毁现象；采用高低压电源，集成软启动、过载/短路/开路保护，支持多次打火自恢复；灭弧功能可抑制异常放电，防结雾设计避免电场因湿度失效。自适应控制：内置 MCU 芯片实时监测油烟浓度，自动调节输出电压（10-12kV 动态范围），油烟激增时功率提升 20%，低负荷时节能 30%；采用模块化设计，内部采用多连串多单元组合方式，易于安装清洗方便支持烧碱溶液浸泡清洗，维护后无需复杂校准； 2.产品依据最新国标，检测蠕变试验初始应力(σ)150MPa，持续时间 24h，总伸长率≥0.04%，初始伸长率≥0.05%，弹性伸长率≥0.05%，	台	1

		检测结果未断裂。 3.所投产品外壳依据最新国标，进行铜盐加速乙酸盐雾试验(CASS)48h，检测结果 10 级； 4.所投产品设备聚氯乙烯绝缘电缆检测标准依据最新国标，经 150°C×168h 热老化后，抗张强度变化率不应超过±2%，断裂伸长率变化率不应超过±30%；失重试验（80°C×168h）失重值≤1.0 mg/cm²；高温压力试验（70°C×4h，0.99N）压痕深度≤5% 。		
76	止回阀	1.尺寸约 1000×1000mm，阀体构架用 2 毫米镀锌板冷轧制作；排油管道止回阀是用于防止油污或烟气倒流的单向阀门。	台	1
77	150 度防火阀	1.尺寸约 1000×1000mm，设备为熔断式防火阀，采用≥3.0mm 厚冷轧板并进行喷涂处理制作；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；可手动复位，手动关闭。	台	1
78	排烟管道	1.尺寸约 1000×1000mm，采用≥1.2mm 厚镀锌板。	m²	111.2
79	弯头 45 度下弯出风口加防虫网	1.尺寸约 1000×700，采用≥1.2mm 厚镀锌板。	台	1
80	软连接口	1.配套，采用国标帆布制作。	个	2
81	排烟风柜连支架/减震器	1.功率：5.5kw，尺寸约 1085*1260*1485mm，整机外壳采用钢板制作工艺；根据离心力和动量守恒定律设计风机专用高压叶轮，叶片采用压铆激光焊接工艺制作；内部采用双层静音处理技术，全网加静音棉，静音棉材质为铝硅阻燃材料，厚度≥25MM，降低 15%噪声并起到阻燃作用，整机精密结构胶密封工艺，构建高效的隔音屏障与严密的密封体系，起到防水密封的效果；需采用耐高温耐腐蚀风机专用轴承；产品配备自动定时变频功能，可调节风量风压，多重保护，缺项，过载，绝缘损坏等运行故障；采用镀锌角钢制作，风机设有检修门；底部自带槽钢支架。	台	1
82	消音房	1.尺寸约 2000×2000×2200mm，面板为≥1.2mm 厚 SUS304#不锈钢	台	1

		板，内夹玻璃消音棉。		
83	消音器	1.尺寸约 1000×700×1000mm，面板为≥1.2mm 厚 SUS304#不锈钢板，内夹玻璃消音棉。	台	1
84	排烟管道变径	1.尺寸约 800×500，采用≥1.2mm 厚镀锌板。	个	2
85	油烟净化器连支架	1.处理风量：20000m³/h；尺寸约 872*961*1282mm,油烟净化率高达 95%以上，油烟排放浓度小于 2.0m³/h，符合国家环保低空排放标准；采用优质不锈钢外壳，表面平整度达工业级标准，防水防腐适用于户外及高湿度场景；双区电离设计：高压放电区：不锈钢锯齿放电（放电密度提升 25%），实现 0.1μm 级油烟颗粒荷电，低压集尘区：不锈钢平行极板折弯成型，吸附效率较普通电场提升 30%，极板的间距≤8mm；设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，避免因绝缘子绝缘性不好或不耐高温造成的陶瓷击穿或烧毁现象；采用高低压电源，集成软启动、过载/短路/开路保护，支持多次打火自恢复；灭弧功能可抑制异常放电，防结雾设计避免电场因湿度失效。自适应控制：内置 MCU 芯片实时监测油烟浓度，自动调节输出电压（10-12kV 动态范围），油烟激增时功率提升 20%，低负荷时节能 30%；采用模块化设计，内部采用多连串多单元组合方式，易于安装清洗方便支持烧碱溶液浸泡清洗，维护后无需复杂校准。	台	1
86	止回阀	1.尺寸约 800×500mm，阀体构架用 2 毫米镀锌板冷轧制作；排油管道止回阀是用于防止油污或烟气倒流的单向阀门。	台	1
87	150 度防火阀	1.尺寸约 800×500mm，设备为熔断式防火阀，采用≥2.0mm 厚冷轧板并进行喷涂处理制作；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；可手动复位，手动关闭。	台	1
88	排烟管道	1.尺寸约 800×500mm，采用 1.2mm 厚镀锌板。	m²	51.194
89	新风入口防雨百叶风口	1.尺寸约 1200×1000mm，采用 1.2mm 厚镀锌板。	台	1

90	止回阀	1.尺寸约 1000×800mm，阀体构架用 2 毫米镀锌板冷轧制作；排油管道止回阀是用于防止油污或烟气倒流的单向阀门。	台	1
91	软连接口	1.配套，采用国标帆布制作。	个	2
92	送鲜风风柜连支架/减震器	1.功率：7.5kw，尺寸约 1185*1400*1665mm，整机外壳采用钢板制作工艺，根据离心力和动量守恒定律设计风机专用高压叶轮，叶片采用压铆激光焊接工艺制作；内部采用双层静音处理技术，全网加静音棉，静音棉材质为铝硅阻燃材料，厚度≥25MM，降低 15%噪声并起到阻燃作用，整机精密结构胶密封工艺，构建高效的隔音屏障与严密的密封体系，强化降噪效果同时起到防水密封的效果；采用耐高温耐腐蚀风机专用轴承；产品配备自动定时变频功能，可调节风量风压，多重保护，缺项，过载，绝缘损坏等运行故障；采用镀锌角钢制作，风机设有检修门，底部自带槽钢支架。	台	1
93	送鲜风管道变径	1.尺寸约 1400×1000mm，采用 1.2mm 厚镀锌板。	个	2
94	70 度防火阀	1.尺寸约 1000×800mm，设备为熔断式防火阀，采用≥2.0mm 厚冷轧板并进行喷涂处理制作；阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭；可手动复位，手动关闭。	台	1
95	送鲜风管道	1.尺寸约 1000×800mm,采用≥1.2mm 厚镀锌板。	m²	32.58
96	送鲜风管道	1.尺寸约 800×400mm。采用≥1.2mm 厚镀锌板。	m²	41.52
97	调节阀	1.尺寸约 800×400mm，阀体构架用 2 毫米镀锌板冷轧制作；风量调节阀可对风量大小进行调节。	台	2
98	方形散流器	1.尺寸约 600×600mm，采用优质铝合金制作。	个	9