婺源县文公中学二期厨房设备采购项目询价清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格型号 | 单位 | 数量 | | | 单价  （元） | 合计  （元） | 备注 |
| 二楼 | 三楼 | 合计 |
| 1 | 自动洗碗机 | 4250\*888\*1995 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 功率53kw |
| 2 | 电热开水器带底座 | 380V/9KW CRZ-90 | 台 | 5 | 4 | 9 |  |  | 功率12kw |
| 3 | 磨粉磨浆多用机 | DMK-WP200型 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 4 | 切菜机 | 80型 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  | 功率1.5kw |
| 5 | 立式和面机 | 一次和面25kg | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 6 | 立式压面机 | SY-300 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 功率1.5kw |
| 7 | 自动做包机 | 1450\*720\*1350 | 台 | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 8 | 馒头机 | MP65/2 | 台 | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 9 | 打蛋机 | B20 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 10 | 菜馅机 | 780\*710\*940 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 11 | 自动双控温电饼铛 | YXD-80 | 台 | 4 | 2 | 6 |  |  |  |
| 12 | 面粉车 | 500\*500\*600 | 辆 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 13 | 食品添加剂专用柜 | 600\*600\*400 | 个 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 14 | 面点间挂式空调 | 1.5p | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 15 | 双大锅电磁灶 | 2150\*1150\*1150 | 台 | 6 | 4 | 10 |  |  | DL-B-380V/20KW\*2-B |
| 16 | 立式双头电磁小炒灶 | 凹面灶 | 台 | 1 | 2 | 3 |  |  | 功率12kw |
| 17 | 夹层锅 | 200L | 台 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |
| 18 | 拼台 | 400\*1300\*800 | 台 | 6 | 4 | 10 |  |  |  |
| 19 | 调料车 | 12缸 | 辆 | 4 | 4 | 8 |  |  |  |
| 20 | 电热汤桶 | 6KW/380 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 21 | 电动煮粥锅 | 6KW/380 | 个 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 22 | 24盘双门电蒸饭车 | 380V/12kw×2 | 台 | 6 | 4 | 10 |  |  |  |
| 23 | 电炸炉 | ZG-ASQ-82A双缸 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 功率3kw |
| 24 | 多功能电扒炉 | EG-360A | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 功率2kw |
| 25 | 电磁炉 | 不锈钢单炉 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 功率3.5kw |
| 26 | 豆浆机 | 5-10L | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 27 | 电热煮面炉 | CY-91型（立式） | 台 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 28 | 食品留样柜 | 580\*550\*1415 | 台 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 29 | 三门六控烤箱 | 1250\*800\*1600 | 台 | 2 |  | 2 |  |  |  |
| 30 | 醒发箱 | 15盘 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 31 | 更衣柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 8 | 8 | 16 |  |  |  |
| 32 | 平板车 | 900\*500\*850 | 辆 | 8 | 4 | 12 |  |  |  |
| 33 | 米面架 | 1200\*600\*300 | 台 | 12 | 8 | 20 |  |  |  |
| 34 | 四层货架 | 1200\*500\*1500 | 台 | 30 | 30 | 60 |  |  |  |
| 35 | 绞切两用机 | 560\*370\*730 | 台 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 36 | 六门冰柜 | 1830\*740\*1920 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |
| 37 | 四门冰柜 | 1210\*740\*1920 | 台 | 4 | 4 | 8 |  |  |  |
| 38 | 土豆去皮机 | 590\*600\*1050 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 39 | 刀墩消毒柜 | 双门 | 台 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |
| 40 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 18 | 12 | 30 |  |  |  |
| 41 | 保鲜工作台 | 1800\*800\*800 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |
| 42 | 单拉门工作台 | 1800\*800\*80 | 台 | 12 | 8 | 20 |  |  |  |
| 43 | 木面案工作台 | 1800\*800\*80 | 台 | 5 | 3 | 8 |  |  |  |
| 44 | 储物柜 | 1200\*520\*1800 | 台 | 3 | 2 | 5 |  |  |  |
| 45 | 洗米机 | 50kg | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 46 | 饼盘车 | 10层 | 辆 | 6 | 4 | 10 |  |  |  |
| 47 | 髙身碗柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 18 | 12 | 30 |  |  |  |
| 48 | 餐车 | 双层 | 辆 | 10 | 6 | 16 |  |  |  |
| 49 | 保温售饭台 | 1800\*700\*800 | 台 | 15 | 10 | 25 |  |  |  |
| 50 | 售饭工作台 | 1800\*700\*800 | 台 | 12 | 8 | 20 |  |  |  |
| 51 | 浸泡池 | 1000\*800\*800 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |
| 52 | 污碟台连垃圾桶 | 1500\*800\*800 | 台 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |
| 53 | 双星输入台 | 1500\*800\*800 | 台 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 54 | 高压花洒龙头 | 坐式 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 55 | 洁碟台 | 1700\*800\*800 | 台 | 2 | 1 | 3 |  |  |  |
| 56 | 双门热风消毒柜 | 1138\*520\*1550 | 台 | 6 | 4 | 10 |  |  |  |
| 57 | 收婉车 | 双层 | 辆 | 9 | 7 | 16 |  |  |  |
| 58 | 收残台 | 1500\*700\*800 | 台 | 4 | 4 | 8 |  |  |  |
| 59 | 不锈钢洗碗池 | 4000\*600\*800 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |
| 60 | 八人餐桌 | 八人 | 套 | 50 | 100 | 150 |  |  |  |
| 61 | 不锈钢餐具 | 304食品级 | 套 | 1000 | 1000 | 2000 |  |  | 含四格餐盘、碗、瓢、筷子 |
| 62 | 单星大水池 | 1000\*700\*800 | 台 | 10 | 6 | 16 |  |  |  |
| 63 | 双星盆台 | 1800\*700\*950 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |
| 64 | 双星水池 | 1500\*700\*800 | 台 | 3 | 3 | 6 |  |  |  |
| 65 | 不锈钢集烟管 | 500\*500 | 米 | 30 | 20 | 50 |  |  |  |
| 66 | 油网烟罩 | 2500\*1200\*800 | 米 | 40 | 30 | 70 |  |  |  |
| 67 | 不锈钢弯头 | 现场定制 | 个 | 20 | 20 | 40 |  |  |  |
| 68 | 低噪风机 | 11kw | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 69 | 风机过载保护 | 11kw | 个 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 70 | 软接 | 现场定制 | 个 | 2 | 2 | 4 |  |  | 帆布铁脚 |
| 71 | 油烟处理器接头 | 匹配净化器 | 个 | 2 | 2 | 4 |  |  |  |
| 72 | 不锈钢灶台接板 | 现场定制 | 米 | 15 | 15 | 30 |  |  |  |
| 73 | 80kw配电箱 | 80kw/380v | 台 | 9 | 7 | 15 |  |  |  |
| 74 | 换气扇 | 400\*400mm | 台 | 10 | 10 | 20 |  |  | 含安装 |
| 75 | 不锈钢电子台秤 | BBA238 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 称重300kg |
| 76 | 不锈钢电子台秤 | BBA238 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  | 称重100kg |
| 77 | 不锈钢背板 | 现场定制 | 米 | 30 | 30 | 60 |  |  |  |
| 78 | 油烟静电处理器 | 16000立方米 | 台 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |
| 79 | 货物升降机 | 从一楼到三楼 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 合计 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 合计（大写）： | | | | | | | |  |

**（2）技术参数**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **规格型号** | **数量** | **单位** | **技术参数** | **参考图片** |
|  | **更衣间** | |  |  |  |  |
| 1 | 洗碗机 | 4250X888X1995 | 2 | 台 | 1、1主洗+2漂洗  2、传送带速度：1.5 米/分钟  3、洗涤量：1500/1000/盘/小时（18寸快餐盘）  4、耗水量：最大360升/小时  5、清洗温度：0℃-90℃可调（根据实际操作工艺）  6、喷淋温度：82-90℃  7、电源：380V/50Hz/3  8、总配电量：58kW  9、有效洗涤尺寸：612（传送带宽）×440（高） mm  10、尺寸：4250×888×1995（高）mm  11、进口长：850mm  12、出口长：1300mm |  |
| 2 | 电热开水器带底座 | 380V/9KW | 9 | 台 | 材质：  1、电源种类：220V/50HZ；  2、功率：3KW；  3、电流;13.6A；  4、额定产水量：30L/H；  5、水咀数量：2个；  外形尺寸：402\*260\*694。 |  |
| 3 | 磨粉磨浆多用机 | DMK-WP200型 | 2 | 台 | 功率：2.2-3KW 额定电压：220V 额定转速：1400R/MN重量：25KG 特性：磨浆磨粉机，干湿两用砂磨，钢磨砂磨任意调换 | 微信图片_20211231162446.jpg |
| 4 | 切菜机 | 1333\*580\*1060 | 6 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢材质生产  功率：1.5kw  生产产量：200-1000kg  外形尺寸：1333\*580\*1060  产品特点：采用“无极调速”和“离心式切片机构”等先进技术研制而成的复合式多功能切菜机，适用于各种根、茎、叶类蔬菜和海带的加工；调换不同的刀具可把瓜薯类蔬菜切成片、丝、丁、曲线、菱形；可把细长类蔬菜切成段，以及把叶类蔬菜切成丝；菜的长短厚薄可调节。 |  |
| 5 | 立式和面机 | 25KG | 2 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢材质生产  功率：1.1kw  生产产量：200kg/h  外形尺寸：830\*480\*910  面斗内外及绞杠全为不锈钢材料制作，美观耐用，更加符合食品安全卫生要求；采用链传动，噪音更低，效率更高，且节能降耗 |  |
| 6 | 立式压面机 | SY-300 | 2 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢材质生产  功率：1.5kw  生产产量：100kg/h  外形尺寸：550\*430\*860  产品特点：可揉压各种酥性、韧性面团。经过揉压的面团制作的食品松软、美观；结构简单，使用维修方便，轧辊间隙的一定范围内（1-25mm）无级调节。 |  |
| 7 | 自动做包机 | 1450\*720\*1350 | 1 | 台 | 功率：2.75kw  生产产量：100-3000个/h  外形尺寸：1450\*720\*1350  产品特点：可以加工各种肉馅，菜馅，肉菜混合馅及其他各种馅的包子。包子皮厚度和馅量均可调节；包子大小可通过调节面与馅子的输送速度或更换出面口来改变。 |  |
| 8 | 馒头机 | MP65/2 | 1 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢  功率：3kw  生产产量：4200个/h  外形尺寸：1330\*440\*960  1、揉制的馒头色白、起层、口感好。  2、每小时能生产400kg以上的馒头，能完全满足不同用户的需要。 |  |
| 9 | 打蛋机 | B20 | 2 | 台 | 功率：1.25kw  生产产量：30L/h  外形尺寸：620\*500\*1050  产品特点：使用了变频器来调节机器转速档位，软启动、低噪音、适应性更强；按钮控制更加得心应手，还在按钮上增加了信号指示灯，大大提高了使用安全性 |  |
| 10 | 菜馅机 | 780\*710\*940 | 2 | 台 | 功率：1.5kw  生产产量：180Kg/h  外形尺寸：780\*710\*940  1.改用成品减速 箱减速，延长使 用寿命，低噪音；  2.操作简单，便 于清洁；  3.切制的蔬菜 馅，细腻，均匀。 |  |
| 11 | 自动双控温电饼铛 | YXD-80 | 6 | 台 | 电源：380V  功率：4.8KW  尺寸：760\*660\*840MM  工作温度：120~250℃ |  |
| 12 | 面粉车 | 500\*500\*600 | 3 | 辆 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  厚度：1.2mm；脚设置可移动万向轮脚。 |  |
| 13 | 食品添加剂专用柜 | 600\*600\*400 | 3 | 个 | 说明：静电喷塑层，防锈氧化层，谈锰钢层，低碳钢层，冷轧钢层 | 微信图片_20220101091410.jpg |
| 14 | 面点间挂式空调 | 1.5P | 2 | 台 | 大于等于二级能效 | 微信图片_20220101092146.png |
| 15 | 双大锅电磁灶 | 2150\*1150\*1150 | 10 | 台 | 1、主板改用贴片技术，生产工艺更精，结构设计更美丽，集成度更高； 交流风机升级为直流风机，无漏电隐患，直流风机转速更高，功率更小，耗能更低，散热效果更好，稳定性更强； 2、采用霍尔传感技术，加热功率实时显示，检测更精准；采用物联通讯模块，实现电磁炉与后台服务器的连接，； 3、采用国际先进的VA显示屏，精准定时、定温功能，能全方位实时显示电磁炉的参数。 功率：20KW 电压：380V 备注：产品需提供《食品接触产品安全认证证书》原件或复印件加盖生产厂家公章，未提供的按无效投标处理。 | 微信图片_20220101092310.jpg |
| 16 | 立式双头电磁小炒灶 | 凹面灶 | 3 | 台 | 1、主板改用贴片技术，生产工艺更精，结构设计更美丽，集成度更高； 交流风机升级为直流风机，无漏电隐患，直流风机转速更高，功率更小，耗能更低，散热效果更好，稳定性更强； 2、采用霍尔传感技术，加热功率实时显示，检测更精准；采用物联通讯模块，实现电磁炉与后台服务器的连接； 3、采用国际先进的VA显示屏，精准定时、定温功能，能全方位实时显示电磁炉的参数。 功率：20KW 电压：380V 备注：产品需提供《食品接触产品安全认证证书》原件或复印件加盖生产厂家公章，未提供的按无效投标处理。 | 微信图片_20220101093121.jpg |
| 17 | 夹层锅 | 200L | 4 | 台 | 说 明：由不锈钢机架、节能燃烧器、加厚304不锈钢板模压锅体和锅体倾倒系统、耐热保温装置等组成  热负荷/燃气耗量：40000Kcal/h  容积：200L |  |
| 18 | 拼台 | 400\*1300\*800 | 10 | 台 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  台面:δ1.2mm不锈钢板  背板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*38mm不锈钢连子弹脚 |  |
| 19 | 调料车 | 12缸 | 8 | 辆 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  层板：δ1.2mm不锈钢板  不锈钢推拉手,配四个尼龙轮 |  |
| 20 | 电热汤桶 | 6KW/380 | 2 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  厚 度：1.2mm；  电 压：220V；  功 率：2KW；  底 轮：万向轮；  电加热：恒温控制； |  |
| 21 | 电动煮粥锅 | 6KW/380 | 2 | 个 | 说 明：由不锈钢机架、节能燃烧器、加厚304不锈钢板模压锅体和锅体倾倒系统、耐热保温装置等组成  容积：200L | 微信图片_20220101093934.jpg |
| 22 | 24盘双门电蒸饭车 | 380V/12KW\*2 | 10 | 台 | 电压/功率：380V/24KW；  最大蒸饭量：米饭72KG，面点96KG，排骨120-144KG；  蒸汽压力MPa：0.02；  蒸饭时间：35-50min；  1.优质不锈钢制作，豪华美观，清洁卫生；  2.整体发泡，保温、节能、环保；  3.新式嵌入式硅胶门封，密封卫生；  4.节水箱设计，蒸发速度更快；  5.缺水自动进水；  6.不锈钢电热管，高效节能；  7.铸钢脚轮，方便耐用。 注：提供产品通过第三方检测机构检测并获得CMA标志的合格检测报告的原件或复印件加盖制造商公章，未提供的按无效投标处理。 |  |
| 23 | 电炸炉 | ZG-ASQ-82A双缸 | 2 | 台 | 1、采用优质不锈钢，厚度1.2不锈钢板，表面美观，易清洗，表面没有焊接打磨痕迹。烟囱使用黑钛金钣金加工，美观使用，方便安装。  2、采用温控器调节温度，摸电热管和油，以免造成烫伤。  3、带限温装置，超温保护功能，手动复位，安全可靠。  4、内设置隔热板，提高热效率，防止外部过热。  5、使用过程中，禁止手触种款式，可任意更换）  6、温度范围:50℃～190℃。 |  |
| 24 | 多功能电扒炉 | EG-360A | 2 | 台 | 产品型号：AL-820A 额定电压：220V 工作频率：50Hz 温度范围：50-300℃ | 微信图片_20220101094741.jpg |
| 25 | 电磁炉 | 不锈钢单炉 | 2 | 台 | 说明：双层大线盘，承重能力强，5000W大功率，防水防油，双风机散热，多功能调节，一键定时预约，IGBT进口芯片。 | 微信图片_20220101095616.jpg |
| 26 | 商用豆浆机 | 5-10L | 2 | 台 | 生产容量5-10升有数显功能，额定电压220V~额定频率50Hz，加热功率2000W电机功率800W，机器尺寸Φ293mm\*500mm |  |
| 27 | 电热煮面炉 | CY-91型（立式） | 3 | 台 | 采用304优质不锈钢内缸，自动流向隔渣板，2.0智能控制面板，定温、控温面板。 | 微信图片_20220101095002.jpg |
| 28 | 食品留样柜 | 580\*550\*1415 | 3 | 台 | 1、采用优质无磁不锈钢，造型美观、高雅、豪华；  2、符合国家标准优质门封条、圆边角门、门把手，自动回归铰链；  3、不锈钢门衬板和内箱底板均整体拉伸成型，内箱底板拐角处采用圆弧过渡易清洁无死角；  4、硬质聚胺酯整体发泡，超厚节能保温层，无氟环保；  5、国内品牌压缩机、电机，卷网冷凝器高效散热、全铜管蒸发器，制冷强劲，永不内漏；  6、温度范围：0℃~+8℃ |  |
| 29 | 三门六控烤箱 | 1250\*800\*1600 | 2 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢材质生产  功率：21.26kw  外形尺寸：1240\*835\*1535  1、采用微电脑控制，面火加装均火网款，使上层受热更均匀  2、黑色钛金拉丝板，品质保证，全玻璃炉门带大视窗设计配有照明灯，可随时了解烘烤情况。  3、全封闭式整体环保耐高温材料，保温性能优越。  4、数字显示温控器，配有数显定时报警装置，超温安全保护等  5、炉面火、炉底火温度独立控制、个采用九条发热管，使食物烘烤更均匀。  6、万象脚轮设计，移动更便捷、更省力。 |  |
| 30 | 醒发箱 | 15盘 | 2 | 台 | 1、产品整体结构采用 优质无磁不锈钢板 材，坚固耐用，清洁卫生；  2、全视窗欧式 流行时尚外观设计， 外观豪华，款式新颖；  3、利用发热元件对水 和空气进行加热、使 其产生相对湿度为80- 85%RH温度为35℃-45 ℃的气温，面包胚再 该环境中完成二次发酵过程。 |  |
| 31 | 更衣柜 | 1200\*500\*1800 | 16 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  柜 身：δ1.2mm不锈钢板  侧 板：δ1.2mm不锈钢板  门 板：δ1.2mm不锈钢板，配锁  层 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*51mm不锈钢连子弹脚 |  |
| 32 | 平板车 | 900×500×850 | 12 | 辆 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  托板厚度：1.2mm，车推手：δ1.2mm\*38mm不锈钢管；  脚设置载重万向轮，载重量200公斤。 |  |
| 33 | 米面架 | 1200\*600\*300 | 20 | 台 | 说明：采用优质优质不锈钢管，栅格管：1.2mm\*38mm\*25mm；立柱主管：1.2mm38mm\*38mm； |  |
| 34 | 四层货架 | 1200\*500\*1500 | 60 | 台 | 采用优质不锈钢板  层板厚1.2mm不锈钢，加强筋厚1.2mmU型不锈钢。  脚管用φ38mm厚1.2mm不锈钢，配可调重力子弹脚。 |  |
| 35 | 绞切两用机 | 560\*370\*730 | 3 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢材质生产  功率：1.1kw  生产产量：300kg  外形尺寸：560\*370\*730  产品特点：能绞切猪肉、牛肉、羊肉及其他各种肉类，所绞肉质细腻，所切肉片厚度均匀适中；结构紧凑，性能可靠，效率高，操作简单方便。 |  |
| 36 | 六门冰柜 | 1830\*740\*1920 | 6 | 台 | 1、采用优质无磁不锈钢，造型美观、高雅、豪华；  2、符合国家标准优质门封条、圆边角门、门把手，自动回归铰链；  3、不锈钢门衬板和内箱底板均整体拉伸成型，内箱底板拐角处采用圆弧过渡易清洁无死角；  4、硬质聚胺酯整体发泡，超厚节能保温层，无氟环保；  5、国内品牌压缩机、电机，卷网冷凝器高效散热、全铜管蒸发器，制冷强劲，永不内漏；  6、温度范围：+4℃~-5℃/-3℃~-15℃ |  |
| 37 | 四门冰柜 | 1210\*740\*1920 | 8 | 台 | 1、采用优质无磁不锈钢，造型美观、高雅、豪华；  2、符合国家标准优质门封条、圆边角门、门把手，自动回归铰链；  3、不锈钢门衬板和内箱底板均整体拉伸成型，内箱底板拐角处采用圆弧过渡易清洁无死角；  4、硬质聚胺酯整体发泡，超厚节能保温层，无氟环保；  5、国内品牌压缩机、电机，卷网冷凝器高效散热、全铜管蒸发器，制冷强劲，永不内漏；  6、温度范围：+4℃~-5℃/-3℃~-15℃ |  |
| 38 | 土豆去皮机 | 590\*600\*1050 | 2 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢材质生产  功率：1.1kw  生产产量：600kg  外形尺寸：590\*600\*1050  产品特点：脱净率高，破损率低，操作简单、方便。整体不锈钢材料制作，包括料筒盖，样式新颖、整洁美观；可拆卸式砂板，耐水耐用且更换方便。 |  |
| 39 | 刀墩消毒柜 | 双门 | 4 | 台 | 说明：  1.全不锈钢结构设计，美观、易清洁  2.紫外线消毒  3.消毒时间可以方便的调节  4.在消毒期间开门时，自动关断消毒，关门时 ，继续消毒。 |  |
| 40 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 30 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  台 面：δ1.2mm不锈钢板  层 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*38mm不锈钢连子弹脚  衬 板：δ18mm防潮板，且吸水厚度膨胀率不大于6.7  加强筋：1.2mm厚U型不锈钢 |  |
| 41 | 保鲜工作台 | 1800\*800\*800 | 6 | 台 | 1、采用优质无磁不锈钢，造型美观、高雅、豪华；  2、符合国家标准优质门封条、圆边角门、门把手，自动回归铰链；  3、不锈钢门衬板和内箱底板均整体拉伸成型，内箱底板拐角处采用圆弧过渡易清洁无死角；  4、硬质聚胺酯整体发泡，超厚节能保温层，无氟环保；  5、国内品牌压缩机、电机，卷网冷凝器高效散热、全铜管蒸发器，制冷强劲，永不内漏；  6、温度范围：+4℃~-5℃ |  |
| 42 | 单拉门工作台 | 1800\*800\*800 | 20 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  台 面：δ1.2mm不锈钢板  侧 板：δ1.2mm不锈钢板  层 板：δ1.2mm不锈钢板  门 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*38mm不锈钢连子弹脚  支撑梁：不锈钢制作 |  |
| 43 | 木面案工作台 | 1800\*800\*800 | 8 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  台 面：δ1.2mm不锈钢板  层 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*38mm不锈钢连子弹脚  衬 板：δ18mm防潮板，且吸水厚度膨胀率不大于6.7  加强筋：1.2mm厚U型不锈钢 |  |
| 44 | 储物柜 | 1200\*520\*1800 | 5 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  柜 身：δ1.2mm不锈钢板  侧 板：δ1.2mm不锈钢板  门 板：δ1.2mm不锈钢板  层 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*51mm不锈钢连子弹脚 |  |
| 45 | 洗米机 | 50KG | 2 | 台 | 全不锈钢机身；U形洗米循环管高压注水阀 洗米量：50KG/次 |  |
| 46 | 饼盘车 | 10层 | 10 | 辆 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  层板：Φ1.2mm不锈钢板  脚管：Φ3.8\*1.2mm不锈钢管  底部采用载重万向轮，载重量50公斤。 |  |
| 47 | 高身碗柜 | 1200\*500\*1800 | 30 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  柜 身：δ1.2mm不锈钢板  侧 板：δ1.2mm不锈钢板  门 板：δ1.2mm不锈钢板  层 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*51mm不锈钢连子弹脚 |  |
| 48 | 餐车 | 双层 | 16 | 辆 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  层板：1.2mm,  采用L40国标角钢配推拉手，  底部采用载重万向轮，载重量50公斤。 |  |
| 49 | 五格保温售饭台 | 1800\*700\*800 | 25 | 台 | 1、说 明：采用优质304#不锈钢磨砂板；  2、台面板：采用优质1.2mm； 承力板：1.2mm，前台整体为不锈钢封板，厚0.8mm；  3、电热恒温自动控制；  4、配1/1GN盆,水热式.电量:2KW/1PH/220V；  5、采用数字智能控制系统，数字显示，具有电源开关  **注：产品需提供《食品接触产品安全认证证书》原件或复印件加盖生产厂家公章，未提供的按无效投标处理。** |  |
| 50 | 售饭工作台 | 1200\*700\*800 | 20 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  台 面：δ1.2mm不锈钢板  层 板：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*38mm不锈钢连子弹脚  衬 板：δ18mm防潮板，且吸水厚度膨胀率不大于6.7  加强筋：1.2mm厚U型不锈钢 |  |
| 51 | 浸泡池 | 1000\*800\*800 | 6 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片  台 面：δ1.2mm不锈钢板  星 盆 兜：δ1.2mm不锈钢板盆深260mm。  台 脚 通：δ1.2mm\*φ38mm不锈钢连调节脚  横 脚 通：δ25mm不锈钢管  水池底部一次性拉伸成型，水池底部采用形成双漏斗型结构，避免水池底部存水，加速废水流出速度，利用模具一次性冲压成型，在水池底部形成尺寸符合国家标准的落差漏斗，使水池中的水无死角地汇聚到出水口，比传统十字拉筋聚水能力更强，力度更大；加速水流出水池，同时采用标准不锈钢漏水口，可以无死角贴合，不会存留垃圾。 |  |
| 52 | 污碟台连垃圾桶 | 1500\*800\*800 | 4 | 台 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板，台面采用304/1.2mm；  不锈钢圆管，横道管Φ38mm\*1.2mm  主管支架:Φ51mm\*1.2mm；底部设置加强筋，  配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 53 | 双星输入台 | 1500\*800\*800 | 3 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片  台 面：δ1.2mm不锈钢板  星 盆 兜：δ1.2mm不锈钢板  星盆尺寸：400\*400\*240（深）mm  台 脚 通：δ1.2mm\*φ38mm不锈钢连调节脚  横 脚 通：δ25mm不锈钢管 |  |
| 54 | 高压花洒龙头 | 坐式 | 2 | 台 | 特点：美观大方，节水环保，易于安装  1、易于安装、使用，节省劳动力。  2、使用花洒龙头预冲洗后，洗碗机更易清洁、消毒餐具，保障食品卫生。  3、更可节约水资源。 |  |
| 55 | 洁碟台 | 1700\*800\*800 | 3 | 台 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板，台面采用304/1.2mm；  不锈钢圆管，横道管Φ38mm\*1.2mm  主管支架:Φ51mm\*1.2mm；底部设置加强筋，  配不锈钢可调子弹脚。 |  |
| 56 | 双门热风循环消毒柜 | 1138\*520\*1550 | 10 | 台 | 温控范围（℃）：50~150°；  1.整体加厚板材，星级工程设计理想选择；  2.不锈钢加厚内胆，可调式层架设计，更加人性化；  3.360度热风循环，让器具消毒更彻底；  4.高效远红外线发热耗电量低，升温快，恒温稳定 ；  5.克服传统紫外线臭氧只对照射范围内的物品有效，被阻挡后就不会有效，照射不到的背面不起作用；  6.红外线高温消毒，能有效杀灭肝炎病毒和常见的大肠杆菌、葡萄球菌等肠道传染病毒，杀菌率达99.9%以上；  7.采用温控器和超温控制器双重保护，防止过热和过载，安全可靠。 |  |
| 57 | 收碗车 | 双层 | 16 | 辆 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板  每层板厚：1.2mm，设置不锈钢管车推手；  脚设置载重万向轮，载重量200公斤。 |  |
| 58 | 收残台 | 1500\*700\*800 | 8 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板  台 面：δ1.2mm不锈钢板  台脚通：δ1.2mm\*43mm不锈钢连子弹脚，加强筋：1.2mm厚U型不锈钢 |  |
| 59 | 不锈钢洗碗池 | 4000\*600\*800 | 6 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片  台 面：δ1.2mm不锈钢板  水池底部一次性拉伸成型，水池底部采用形成双漏斗型结构，避免水池底部存水，加速废水流出速度，利用模具一次性冲压成型，在水池底部形成尺寸符合国家标准的落差漏斗，使水池中的水无死角地汇聚到出水口，比传统十字拉筋聚水能力更强，力度更大，加速水流出水池，同时采用标准不锈钢漏水口，可以无死角贴合，不会存留垃圾。 |  |
| 60 | 八人餐桌 | 八人 | 150 | 套 | 台 面:优质不锈钢桌面一次性拉伸成型  台面规格：1200\*600\*25，优质不锈钢桌面一次性拉伸成型，两短边成直角，看边厚度25mm。桌面下衬整块防潮板，防潮板厚度不低于18㎜，玻璃胶密封，杜绝卫生死角，加强筋设计，连接处不得有毛刺，不易刮伤人  支 架：50\*50\*1.2优质方管。 | 微信图片_20220101111018.jpg |
| 61 | 不锈钢餐具 | 304食品级 | 2000 | 套 | 采用优质304#不锈钢 含四格餐盘、碗、瓢、筷子 **注：产品需提供《食品接触产品安全认证证书》原件或复印件加盖生产厂家公章，未提供的按无效投标处理。** |  |
| 62 | 单星大小池 | 1000\*700\*800 | 16 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片  台 面：δ1.2mm不锈钢板  水池底部一次性拉伸成型，水池底部采用形成双漏斗型结构，避免水池底部存水，加速废水流出速度，利用模具一次性冲压成型，在水池底部形成尺寸符合国家标准的落差漏斗，使水池中的水无死角地汇聚到出水口，比传统十字拉筋聚水能力更强，力度更大；出水口采用尺寸符合国家标准的圆形出口，落差尺寸符合国家标准，加速水流出水池，同时采用标准不锈钢漏水口，可以无死角贴合，不会存留垃圾。 |  |
| 63 | 双星盆台 | 1800\*700\*950 | 6 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片  台 面：δ1.2mm不锈钢板  星 盆 兜：δ1.2mm不锈钢板  星盆尺寸：400\*400\*240（深）mm  台 脚 通：δ1.2mm\*φ38mm不锈钢连调节脚  横 脚 通：δ25mm不锈钢管 |  |
| 64 | 双星水池 | 1500\*700\*800 | 6 | 台 | 说 明：采用优质不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片  台 面：δ1.2mm不锈钢板  星 盆 兜：δ1.2mm不锈钢板  星盆尺寸：500\*500\*260（深）  台 脚 通：δ1.2mm\*φ38mm不锈钢连调节脚  横 脚 通：δ25mm不锈钢管  水池底部一次性拉伸成型，水池底部采用形成双漏斗型结构，避免水池底部存水，加速废水流出速度，利用模具一次性冲压成型，在水池底部形成尺寸符合国家标准的落差漏斗，使水池中的水无死角地汇聚到出水口，比传统十字拉筋聚水能力更强，力度更大；，加速水流出水池，同时采用标准不锈钢漏水口，可以无死角贴合，不会存留垃圾。 |  |
| 65 | 不锈钢集烟管 | 500\*500 | 50 | 米 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板1.2mm厚 |  |
| 66 | 油网烟罩 | 2500\*1200\*800 | 70 | 米 | 说明：304不锈钢，1.2M厚。表面雪花砂光，光亮洁净，全部折边，不割手。 | 微信图片_20220101102035.jpg |
| 67 | 不锈钢弯头 | 现场订制 | 40 | 个 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板1.2mm厚 |  |
| 68 | 低噪风机 | 11千瓦 | 2 | 台 | 1、采用双吸式进风结构、风量大。整机可全拆件运输、装卸  2、采用多翼式叶轮结构，叶片曲线及装配角度，是在气动力学和气动声学原理的基础上设计，并经反复研制而成、因此使叶轮具有良好的气动性能；再经严格的平衡校正、运转平稳、噪声低、振动小。  3、蜗舌采用新的消声结构，从而降低了整机噪声。  4、轴承全部采用外球面滚动轴承。  5、风机外壳及叶片均采用优质镀锌板钢板制造成全封闭形式、造型美观、新颖、在户内个使用增具有良好的保护作用。 |  |
| 69 | 风机过载保护 | 11KW | 2 | 个 | 说明:内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器、第二次启动装置；通过低电压启动高电压，能对风柜起到，缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电；充分的保护了风柜机的使用寿命及人员操作的安全。 |  |
| 70 | 软接 | 现场订制 | 4 | 个 | 帆布角铁 |  |
| 71 | 油烟处理器接头 | 匹配净化器 | 4 | 个 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板1.2mm厚 |  |
| 72 | 不锈钢灶台接板 | 现场订制 | 30 | 米 | 说明：采用优质不锈钢磨砂板1.2mm厚 |  |
| 73 | 80KW配电箱 | 80KW/380V | 15 | 台 | 动力箱采用国内自行设计的新型设计，外壳用钢板制造而成，含内部开关。 | 微信图片_20220101103023.jpg |
| 74 | 换气扇 | 400\*400MM | 20 | 台 | 说明：含安装 | 微信图片_20220101110203.jpg |
| 75 | 不锈钢电子台秤 | BBA238 | 2 | 台 | 称重300Kg | 微信图片_20220101103315.jpg |
| 76 | 不锈钢电子台秤 | BBA238 | 2 | 台 | 称重100Kg | 微信图片_20220101103315.jpg |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 77 | 不锈钢背板 | 现场定制 | 60 | 米 | 说明：304不锈钢板，1.2厚 |  |
| 78 | 油烟静电处理器 | 16000立方米 | 2 | 台 | 说明：功率:220V/230W电压选择低能耗电源电路.耗电省  机体:采用模具冲压一次成型、箱体内外喷塑处理，内部单元极板采用优质轻型板，防腐性能好、使用寿命长。  处理风量(m³/h):≥16000m³/h  工作原理：内部装有独特的油类碰吸单元，油烟经过净化器，在高压等离子电场的作用下，将微小的油颗粒与气体进行电离荷电，带电的微小离子（油颗粒）被吸附单元所收集，并流入和沉积到净化器的储油箱内，烟尘内的有害气体，被电场内所产生的臭氧所杀菌，并去除了异味，有害气体被除掉，油烟去除率经国家环保总局认定的监测部门检测，去除率达到96%以上，洁净的空气经出风口排出，达标排放。  **所投产品具有HJ/T62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范》（试行）排烟排放浓度≤0.8mb/m³。提供检测报告复印件加盖制造商公章佐证。** |  |
| 79 | 货物升降机 | 1--3层 | 1 | 台 | 一、二、三层均可停靠装卸货物 |  |

注：  
1、要求本次采购材料质量标准符合国家产品质量要求。

1. 上述技术规格要求为基本要求，投标人可提供满足或优于上述技术规格要求的产品参与本项目投标。  
   3、上述产品尺寸、容量参数允许差值∶ ±5% ，采购清单中有特殊要求的除外。

4、上述产品的尺寸单位为mm。