

（一）采购需求一览表

注：本项目的采购货物为国产产品，不允许提供进口产品，且报价不得超过本项目采购预算，否则视为无效响应。

采购条目编号	数量	单位	采购预算 (人民币)	
洪购 2022B000622735	1	批	380000.00 元	
洪购 2022B000622736	1	批	200000.00 元	
详细清单如下：				
序号	产品名称	数量	单位	规格 (mm)
（一）备餐间				
1	电感式灭蝇器	1	台	370*195*135
2	单门展示柜	1	台	
3	单星盆水池台柜	1	台	700*700*950
4	商用豆浆机	1	台	容量 20L
5	双温水龙头	1	台	
（二）餐厅				
6	双头暖饭/汤柜	1	台	1200*700*800
7	大理石自助餐台 (整体取餐台)	1	台	4500*1600*800
8	组合式煮面炉	1	台	1400*700*800
9	自助餐炉	12	台	容量 6L
10	电感式灭蝇器	6	台	370*195*135
（三）洗碗间				
11	双层平板工作台带靠背	1	台	1200*760*950
12	洁碟台	1	台	1150*760*950

13	揭盖式洗碗机	1	台	
14	双星污碟台	1	台	1800*760*950
15	花洒龙头(墙出)	1	台	
16	大单星盆水池	1	台	1000*760*950
17	双门高温消毒柜	2	台	1310*680*1980
18	长条水池(柜式)	1	台	1500*600*950
19	餐盘回收台柜 (网格回收架)	1	台	2800*800*1740
20	电感式灭蝇器	1	台	370*195*135
21	双温水龙头	6	台	
(四) 洗消间				
22	三星盆水池	1	台	1800*700*950
23	挂墙板架	1	台	1800*350*300
24	单门热风循环消毒柜	1	台	640*630*1800
25	双温水龙头	3	台	
(五) 副食库				
26	四层平板货架	1	台	1100*500*1500
(六) 主食库				
27	米面架	2	台	1050*500*300
(七) 洁具间				
28	热水器	1	台	700*380*800
29	拖把池	1	台	1200*650*600
30	洁具池	1	台	600*650*600
(八) 粗加工间				
31	电感式灭蝇器	1	台	370*195*135
32	电开水器	1	台	510*310*930
33	开水器座	1	台	515*460*665

34	大单星盆水池	1	台	1000*700*950
35	三星盆水池	1	台	1800*700*950
36	双层平板工作台带靠背	1	台	550*700*950
37	挂墙板架	2	台	1550*350*600
38	四层格栅存放架	1	台	1600*500*1550
39	双温水龙头	4	台	
(九) 面点间				
40	单星盆水池	1	台	650*760*950
41	木面案板	1	台	1800*760*50
42	平台双门冷藏雪柜	1	台	1800*800*800
43	码墙储物柜(带锁)	2	台	1250*350*600
44	十二盆饼车	1	台	500*650*1600
45	热风循环发酵箱	1	台	13 盘
46	电烤箱	1	台	双层四盘
47	智能炸锅	1	台	容量 40L
48	双速揉压切面面条机	1	台	
49	搅拌机	1	台	30L
50	电感式灭蝇器	1	台	370*195*135
51	双温水龙头	1	台	
(十) 主厨房				
52	电感式灭蝇器	1	台	370*195*135
53	商用冷柜(四门双温)	2	台	1220*730*1950
54	挂墙洗地龙头	1	台	10.7 米
55	双层平板工作台	1	台	1800*750*800
56	净水器	1	台	460*330*890
57	灭火系统及控制箱	1	套	双瓶组

58	电脑板单门蒸饭车	1	台	700*650*1600
59	炉拼台	3	台	400*1100*1250
60	电磁单头平头炉	1	台	650*700*1200
61	电磁四眼煲仔炉	1	台	800*850*1250
62	电磁单头连尾小炒炉	1	台	1050*1100*1200
63	电磁单头大炒炉	2	台	1000*1100*1200
64	大单星盆水池	1	台	1000*700*950
65	双温水龙头	1	台	
(十一) 备餐区				
66	电感式灭蝇器	1	台	370*195*135
(十二) 餐厅/通道				
67	贯流式风幕机	2	台	1500*183*226
68	三层餐车	2	台	三层
69	收碗车	1	台	双层
70	平板推车	2	台	1000*600*850
(十三) 排烟系统				
71	主厨区不锈钢烟罩 (带LED灯)	6.8	米	L*1200*500
72	面点间不锈钢烟罩 (带LED灯)	2.65	米	L*1000*500
73	洗碗间不锈钢烟罩 (带LED灯)	1	米	L*1000*500
74	不锈钢隔油网	21	块	500*500
75	不锈钢后封板	6.8	米	L*950*20
76	不锈钢前装饰板	15	米	L*950*20
77	不锈钢排烟管	25	平方	400*400
78	不锈钢排烟管	20	平方	500*500
79	不锈钢排烟管	15	平方	700*500

80	不锈钢排烟管	82	平方	900*500
81	不锈钢弯头	5	个	400*400
82	不锈钢弯头	2	个	700*500
83	不锈钢弯头	5	个	900*500
84	不锈钢三通	1	个	900*500*1000
85	净化器进出变径	2	个	
86	静电油烟净化器（低空排放）	1	台	20000m ³ /h
87	油烟净化器支架	1	套	
88	低噪声柜式离心风机	1	台	11KW/380V
89	风机启动保护器	1	台	11KW/380V
90	风机进出口变径	2	个	
91	防火阀	1	台	900*500
92	风机软接	2	套	
93	风机支架连减震垫	1	套	
94	轴流风机连固定架	1	套	4#
95	铝合金百叶窗	1	个	600*600
96	法兰、三角码、吊杆	1	项	

（二）详细技术要求

注：1、本项目包含原厨房的搬迁及新厨房的改造，有一些利旧产品，供应商须了解并知晓本项目后期的一些服务中，除了新厨房的设备安装调试，还包括老厨房的搬迁及利旧产品的使用。

2、以下详细技术参数必须全部响应或优于，任何一项不满足作无效投标处理。允许符合国家标准的产品外形宽、深、高尺寸的极限偏差，采购清单中材质及技术要求为招标文件提出的最低限度的要求，供应商提供的产品应达到或优于附表中的技术参数要求，且符合国家有关标准和规范要求。

3、若所供设备属于国家 3C 强制认证产品或强制节能产品的，供应商响应时必须

须提供符合国家强制认证规定的设备，交付设备时须将相关通过认证的证明材料交给采购人，作为验收材料的组成部分，招标文件技术要求有规定的按规定。

序号	产品名称	数量
(一) 备餐间		
1	电感式灭蝇器	(1) 额定功率: 18 (W); (2) 电源电压: 220 (V); (3) 电源频率: 50 (Hz); (4) 适用面积: 约 50 (m ²);
2	单门展示柜	(1) 采用优质不锈钢雪花砂板; (2) 温度范围:+2~10℃; (3) 制冷剂: R134a; (4) 整机容量≥450L; (5) 内夹层为聚氨酯甲酸酯发泡胶隔冷, 装配磁性拉门。
3	单星盆水池台柜	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板、落水器及拦渣片; (2) 台面: δ 1.2mm 不锈钢板; (3) 星盆兜: δ 1.0mm 不锈钢板; (4) 星盆尺寸: 500*500*260 (深); (5) 台脚通: δ 1.0mm* φ 38mm 不锈钢连调节脚; (6) 横脚通: δ 25mm 不锈钢管。
4	商用豆浆机	(1) 生产容量约 20-50 升; (2) 有数显功能; (3) 额定电压 220V 额定频率 50HZ; (4) 加热功率 5000W 电机功率 1800W; (5) 机器尺寸 φ 440mm*1250mm。
5	双温水龙头	(1) 管径 25MM, 开孔直径: 32MM; (2) 左右数线往外板动出冷热水, 带双温编制管; (3) 内牙接头 18mm, 水管距离台面总高度 360mm; (4) 摇摆水管底部中心与出水口边缘水平距离 215mm; (5) 摇摆水管, 陶瓷阀芯, 水管不锈钢材料; (6) 阀芯, 主体, 紧固螺丝材料黄铜电镀。 (7) 水龙头属于国家强制节能产品, 所投水龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。
(二) 餐厅		
6	双头暖饭/汤柜	(1) 采用优质 304 不锈钢板制作; (2) 台面: δ 1.2mm 不锈钢板;

		<p>(3) 侧板: δ 1.0mm 不锈钢板;</p> <p>(4) 电压: 220V</p> <p>(5) 功率: 2KW;</p> <p>(6) 底轮: 万向轮;</p> <p>(7) 电加热: 恒温控制。</p>
7	大理石自助餐台 (整体取餐台)	<p>(1) 台面: 采用 15mm 石英石;</p> <p>(2) 柜体: 采用 SUS304 不锈钢磨砂板, 厚度: 1.2mm。</p>
8	组合式煮面炉	<p>(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板;</p> <p>(2) δ 1.2mm 不锈钢面板;</p> <p>(3) 底层层板 δ 1.0mm 不锈钢板;</p> <p>(4) 台通脚 δ 1.2mm 不锈钢圆管 ϕ 38mm 及包钢调节脚组成; 整机结构安全合理;</p> <p>(5) 采用高效能发热器, 节能、升温快;</p> <p>(6) 功率: 9KW+9KW/380V。</p>
9	自助餐炉	<p>(1) 全不锈钢材料, 带可视窗;</p> <p>(2) 卷边工艺, 无焊接保证光滑;</p> <p>(3) 挡水槽防止凝水外溢。</p>
10	电感式灭蝇器	<p>(1) 额定功率: 18 (W);</p> <p>(2) 电源电压: 220 (V);</p> <p>(3) 电源频率: 50 (Hz);</p> <p>(4) 适用面积: 约 50 (m^2)。</p>
(三) 洗碗间		
11	双层平板工作台 带靠背	<p>(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板;</p> <p>(2) 工作台面: 1.2mm 不锈钢板材, 台面下加 15mm 夹板;</p> <p>(3) 支架、柱脚: ϕ 38\times1.2mm 不锈钢管;</p> <p>(4) 可调钢脚: ϕ 38\times1.2mm 不锈钢高度调整钢脚;</p> <p>(5) 支架管: 38\times25\times1.2mm 不锈钢管;</p> <p>(6) 层板: 1.2mm 不锈钢板;</p> <p>(7) 台内加强梁: 1.2mm 不锈钢板。</p>
12	洁碟台	<p>(1) 采用 SUS304 不锈钢板;</p> <p>(2) δ 1.5mm 不锈钢面板;</p> <p>(3) 横梁 δ 1.2mm 不锈钢方管 25*38mm;</p> <p>(4) δ 1.0mm 不锈钢方管 25*38mm 作支撑架;</p> <p>(5) 台通脚 δ 1.2mm 不锈钢圆管 ϕ 38mm 及包钢调节脚组成。</p>
13	揭盖式洗碗机	<p>(1) 单层揭盖设计;</p> <p>(2) 外壳选用国标 304#T=0.8~3.0mm;</p> <p>(3) 洗涤能力: \geq60 筐/小时;</p> <p>(4) 功率: 16KW/380V, 三相五线制;</p> <p>(5) 操作模式: 轻触式;</p>

		<p>(6) 电缆线\geq国标 6mm²;</p> <p>(7) 一体拉伸水槽。</p>
14	双星污碟台	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作;</p> <p>(2) 台面: 采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板;</p> <p>(3) 星盆斗: 采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲;</p> <p>(4) 脚管: 采用 1.0mm Φ 38、304 不锈钢圆管;</p> <p>(5) 横档: 采用 1.0mm Φ 25、304 不锈钢圆管;</p> <p>(6) 调节脚: 采用全金属外包不锈钢子弹脚;</p> <p>(7) 配星盆去水槽, 隔渣网。</p>
15	花洒龙头(墙出)	<p>(1) 单温座台式;</p> <p>(2) 59-1A 级黄铜+电镀;</p> <p>(3) 开孔径: 22mm;</p> <p>(4) 高度: 990mm。</p> <p>(5) 花洒龙头属于国家强制节能产品, 所投花洒龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。</p>
16	大单星盆水池	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作;</p> <p>(2) 台面: 采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板;</p> <p>(3) 星盆: 斗采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲;</p> <p>(4) 脚管: 采用 1.0mm Φ 38、304 不锈钢圆管;</p> <p>(5) 横档: 采用 1.0mm Φ 25、304 不锈钢圆管;</p> <p>(6) 调节脚: 采用全金属外包不锈钢子弹脚;</p> <p>(7) 配星盆去水槽, 隔渣网。</p>
17	双门高温消毒柜	<p>(1) 面板材质: 不锈钢内外胆, 整体发泡;</p> <p>(2) 消毒方式: 高温消毒热风循环;</p> <p>(3) 消毒星级: 二星级;</p> <p>(4) 消毒柜容量: 不少于 800L, 功率 4120W。</p>
18	长条水池(柜式)	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作;</p> <p>(2) 台面: 采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板;</p> <p>(3) 星盆: 斗采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲;</p> <p>(4) 脚管: 采用 1.0mm Φ 38、304 不锈钢圆管;</p> <p>(5) 横档: 采用 1.0mm Φ 25、304 不锈钢圆管;</p> <p>(6) 调节脚: 采用全金属外包不锈钢子弹脚;</p> <p>(7) 隔渣网。</p>
19	餐盘回收台柜 (网格回收架)	<p>(1) 采用优质 SUS304 不锈钢磨砂板;</p> <p>(2) δ 1.2mm 不锈钢面板;</p> <p>(3) 底层框架 δ 1.0mm 不锈钢方管 25*38mm;</p> <p>(4) 横梁 δ 1.0mm 不锈钢方管 25*13mm ;</p> <p>(5) δ 1.0mm 不锈钢方管 25*38mm 作支撑架;</p> <p>(6) 台通脚 δ 1.0mm 不锈钢圆管 Φ 38mm 及包钢调节脚组成。</p>
20	电感式灭蝇器	<p>(1) 额定功率: 18 (W);</p> <p>(2) 电源电压: 220 (V);</p> <p>(3) 电源频率: 50 (Hz);</p>

		(4) 适用面积: 约 50 (m ²)。
21	双温水龙头	<p>(1) 管径 25MM, 开孔直径: 32MM;</p> <p>(2) 左右数线往外板动出冷热水, 带双温编制管;</p> <p>(3) 内牙接头 18mm, 水管距离台面总高度 360mm;</p> <p>(4) 摇摆水管底部中心与出水口边缘水平距离 215mm;</p> <p>(5) 摇摆水管, 陶瓷阀芯, 水管不锈钢材料;</p> <p>(6) 阀芯, 主体, 紧固螺丝材料黄铜电镀。</p> <p>(7) 水龙头属于国家强制节能产品, 所投水龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。</p>
(四) 洗消间		
22	三星盆水池	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作;</p> <p>(2) 台面: 采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板;</p> <p>(3) 星盆斗: 采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲;</p> <p>(4) 脚管: 采用 1.0mm ϕ 38、304 不锈钢圆管;</p> <p>(5) 横档: 采用 1.0mm ϕ 25、304 不锈钢圆管;</p> <p>(6) 调节脚: 采用全金属外包不锈钢子弹脚;</p> <p>(7) 配星盆去水槽, 隔渣网。</p>
23	挂墙板架	<p>(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板;</p> <p>(2) 柜外壳 δ 1.2mm 不锈钢板;</p> <p>(3) 柜内层板 δ 1.0mm 不锈钢板;</p> <p>(4) δ 1.2mm 不锈钢支撑架。</p>
24	单门热风循环消毒柜	<p>(1) 温控范围 (°C): 50~150° ;</p> <p>(2) 整体加厚板材;</p> <p>(3) 不锈钢加厚内胆, 可调式层架设计;</p> <p>(4) 360 度热风循环;</p> <p>(5) 高效远红外线发热耗电量低, 升温快, 恒温稳定;</p> <p>(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;</p> <p>(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。</p>
25	双温水龙头	<p>(1) 管径 25MM, 开孔直径: 32MM;</p> <p>(2) 左右数线往外板动出冷热水, 带双温编制管;</p> <p>(3) 内牙接头 18mm, 水管距离台面总高度 360mm;</p> <p>(4) 摇摆水管底部中心与出水口边缘水平距离 215mm;</p>

		<p>(5) 摇摆水管，陶瓷阀芯，水管不锈钢材料；</p> <p>(6) 阀芯，主体，紧固螺丝材料黄铜电镀。</p> <p>(7) 水龙头属于国家强制节能产品，所投水龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。</p>
(五) 副食库		
26	四层平板货架	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢管制作；</p> <p>(2) 立柱：采用 1.2mm38*38、304 不锈钢圆管；</p> <p>(3) 横档：采用 1.0mm38*25、304 不锈钢圆管；</p> <p>(4) 调节脚：采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚；</p> <p>(5) 每层为平板式结构。</p>
(六) 主食库		
27	米面架	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢管制作；</p> <p>(2) 立柱：采用 1.2mm38*38、304 不锈钢方管；</p> <p>(3) 横档：采用 1.0mm38*25、304 不锈钢方管；</p> <p>(4) 调节脚：采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚；</p> <p>(5) 为格栅式结构。</p>
(七) 洁具间		
28	热水器	<p>(1) 加热功率：2000W 单管、3000W 双管；</p> <p>(2) 智能类型：智能云管家、红外遥控；</p> <p>(3) 智能保护：漏电断电、出水断电；</p> <p>(4) 最大容积：80L。</p> <p>(5) 热水器属于国家强制节能产品，所投热水器产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。</p>
29	拖把池	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作；</p> <p>(2) 台面：采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板；</p> <p>(3) 星盆斗：采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲；</p> <p>(4) 脚管：采用 1.0mm ϕ 38、304 不锈钢圆管；</p> <p>(5) 横档：采用 1.0mm ϕ 25、304 不锈钢圆管；</p> <p>(6) 调节脚：采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>(7) 配星盆去水槽，隔渣网。</p>
30	洁具池	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作；</p> <p>(2) 台面：采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板；</p> <p>(3) 星盆斗：采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲；</p> <p>(4) 脚管：采用 1.0mm ϕ 38、304 不锈钢圆管；</p> <p>(5) 横档：采用 1.0mm ϕ 25、304 不锈钢圆管；</p> <p>(6) 调节脚：采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>(7) 配星盆去水槽，隔渣网。</p>

(八) 粗加工间		
31	电感式灭蝇器	(1) 额定功率: 18 (W); (2) 电源电压: 220 (V); (3) 电源频率: 50 (Hz); (4) 适用面积: 约 50 (m ²)。
32	电开水器	(1) 380V/9KW; (2) 采用自动进水断水装置, 防干烧、有缺相过载保护、箱体有保温性能, 配底座; (3) 开水器内置溢流管, 避免开水外溢烫伤; (4) 采用全封闭设计优质食用级不锈钢内胆; (5) 高品质发热管、硅胶件、水嘴、进水阀和食品级 SUS304 不锈钢材料; (6) 防触电等级为 1 级, 防护等级为 IPX3。
33	开水器座	采用优质 304 不锈钢板制作, 与电开水器匹配。
34	大单星盆水池	(1) 采用优质 304 不锈钢板制作; (2) 台面: 采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板; (3) 星盆斗: 采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲; (4) 脚管: 采用 1.0mm ϕ 38、304 不锈钢圆管; (5) 横档: 采用 1.0mm ϕ 25、304 不锈钢圆管; (6) 调节脚: 采用全金属外包不锈钢子弹脚; (7) 配星盆去水槽, 隔渣网。
35	三星盆水池	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板; (2) 星盆台面: 1.2mm 不锈钢板; (3) 星盆材料: 1.0mm 不锈钢板; (4) 支架柱脚: ϕ 38*1.2mm 不锈钢及高度调整钢脚; (5) 下层管架: 主梁 38*25*1.2mm 方管、支承条 25*25*1.2mm 方管; (6) 排水管: 2 寸 PVC 排水管。
36	双层平板工作台带靠背	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板; (2) 工作台面: 1.2mm 不锈钢板材, 台面下加 15mm 夹板; (3) 支架、柱脚: ϕ 38 \times 1.2mm 不锈钢管; (4) 可调钢脚: ϕ 38 \times 1.2mm 不锈钢高度调整钢脚; (5) 支架管: 38 \times 25 \times 1.2mm 不锈钢管; (6) 层板: 1.2mm 不锈钢板; (7) 台内加强梁: 1.2mm 不锈钢板;
37	挂墙板架	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板; (2) 柜外壳 δ 1.2mm 不锈钢板; (3) 柜内层板 δ 1.0mm 不锈钢板; (4) δ 1.2mm 不锈钢支撑架。

38	四层格栅存放架	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢管制作；</p> <p>(2) 立柱：采用 1.2mm38*38、304 不锈钢方管；</p> <p>(3) 横档：采用 1.0mm38*25、304 不锈钢方管；</p> <p>(4) 调节脚：采用全金属外包不锈钢可调式子弹脚；</p> <p>(5) 每层为格栅式结构。</p>
39	双温水龙头	<p>(1) 管径 25MM，开孔直径：32MM；</p> <p>(2) 左右数线往外板动出冷热水，带双温编制管；</p> <p>(3) 内牙接头 18mm，水管距离台面总高度 360mm；</p> <p>(4) 摇摆水管底部中心与出水口边缘水平距离 215mm；</p> <p>(5) 摇摆水管，陶瓷阀芯，水管不锈钢材料；</p> <p>(6) 阀芯，主体，紧固螺丝材料黄铜电镀。</p> <p>(7) 水龙头属于国家强制节能产品，所投水龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。</p>
(九) 面点间		
40	单星盆水池	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作；</p> <p>(2) 台面：采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板；</p> <p>(3) 星盆斗：采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲；</p> <p>(4) 脚管：采用 1.0mm ϕ 38、304 不锈钢圆管；</p> <p>(5) 横档：采用 1.0mm ϕ 25、304 不锈钢圆管；</p> <p>(6) 调节脚：采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>(7) 配星盆去水槽，隔渣网。</p>
41	木面案板	<p>(1) 台面采用木案板厚 50mm，木质：松木；</p> <p>(2) 腿管采用 ϕ 51mm、304 不锈钢圆管制作，壁厚 2.0mm；</p> <p>(3) 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚。</p>
42	平台双门冷藏雪柜	<p>(1) 采用不锈钢雪花砂板</p> <p>(2) 温度范围：$+5\sim-5^{\circ}\text{C}$；</p> <p>(3) 制冷剂：R134a；</p> <p>(4) 制冷形式：直冷；</p> <p>(5) 整机容量\geq300L。</p>
43	码墙储物柜(带锁)	<p>(1) 采用优质 304 不锈钢板制作；</p> <p>(2) 柜身：δ 1.2mm、304 不锈钢板；</p> <p>(3) 侧板：δ 1.0mm、304 不锈钢板；</p> <p>(4) 门板：δ 1.0mm、304 不锈钢板；</p> <p>(5) 层板：δ 1.0mm、304 不锈钢板；</p> <p>(6) 台脚通：δ 1.0mm*51mm 不锈钢连子弹脚；</p> <p>(7) 采用轨道式吊轮无槽推门。</p>
44	十二盆饼车	<p>(1) 说明：采用 SUS304 不锈钢磨砂板；</p>

		<p>(2) 层板: $\Phi 1.2\text{mm}$ 不锈钢板;</p> <p>(3) 脚管: $\Phi 3.8*1.2\text{mm}$ 不锈钢管;</p> <p>(4) 底部采用载重万向轮。</p>
45	热风循环发酵箱	<p>(1) 不锈钢箱体, 无磁圆管;</p> <p>(2) 玻璃透视窗设计;</p> <p>(3) 设有热风循环系统, 带独立风道设计, 使箱体内部温度、湿度均匀, 设有自动进水装置;</p> <p>(4) 功率$\geq 2\text{KW}/220\text{V}$。</p>
46	电烤箱	<p>(1) 功率: $13.2\text{KW}/380\text{V}$;</p> <p>(2) 正面全无磁不锈钢材料, 不锈钢门板配备双层耐高温钢化玻璃可视窗, 远红外线电热管辐射加热, 高密度保温棉使热力分布更均匀, 中途无需转盘;</p> <p>(3) 数码显示温控仪表, 上下层单独控温;</p> <p>(4) 蜂鸣报警装置。</p>
47	智能炸锅	<p>(1) 定额电压: $380\text{V}/50\text{HZ}$;</p> <p>(2) 定额功率: 13.5KW;</p> <p>(3) 控温范围: $20-200^{\circ}\text{C}$;</p> <p>(4) 容量: 不低于 40L。</p>
48	双速揉压切面面条机	<p>(1) 功率: 1.5kw ;</p> <p>(2) 生产产量: 不少于 $100\text{kg}/\text{h}$;</p> <p>(3) 外形尺寸: $560*410*870\text{mm}$;</p> <p>(4) 轧辊间隙的一定范围内 ($1-25\text{mm}$) 无级调节。</p>
49	搅拌机	<p>(1) 功率: 1.25kw;</p> <p>(2) 生产产量: 不少于 $30\text{L}/\text{h}$;</p> <p>(3) 外形尺寸: $620*500*1050\text{mm}$;</p>
50	电感式灭蝇器	<p>(1) 额定功率: $18(\text{W})$;</p> <p>(2) 电源电压: $220(\text{V})$;</p> <p>(3) 电源频率: $50(\text{Hz})$;</p> <p>(4) 适用面积: 约 $50(\text{m}^2)$。</p>
51	双温水龙头	<p>(1) 管径 25MM, 开孔直径: 32MM;</p> <p>(2) 左右数线往外板动出冷热水, 带双温编制管;</p> <p>(3) 内牙接头 18mm, 水管距离台面总高度 360mm;</p> <p>(4) 摇摆水管底部中心与出水口边缘水平距离 215mm;</p> <p>(5) 摇摆水管, 陶瓷阀芯, 水管不锈钢材料;</p> <p>(6) 阀芯, 主体, 紧固螺丝材料黄铜电镀。</p> <p>(7) 水龙头属于国家强制节能产品, 所投水龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。</p>

(十) 主厨房		
52	电感式灭蝇器	(1) 额定功率: 18 (W); (2) 电源电压: 220 (V); (3) 电源频率: 50 (Hz); (4) 适用面积: 约 50 (m ²)。
53	商用冷柜 (四门双温)	(1) 采用优质不锈钢雪花砂板; (2) 温度范围: +5~-5℃、-15℃; (3) 制冷剂: R134a; (4) 制冷形式: 风冷、双机双温; (5) 整机容量不小于 900L; (6) 内夹层为聚氨酯甲酸酯发泡胶隔冷, 装配磁性拉门; (7) 并四周有凝露管, 防止跑冷, 四周边装有一连续的磁性乙烯基门垫, 活动脚轮。
54	挂墙洗地龙头	(1) 软管长度: 10 米, 开发式; (2) 流量: ≥5 升/分钟; (3) 喉管自动回卷装置 (棘轮系统, 防锁死, 棘轮保持放松); (4) 软管: 可承受 120° C 的高温以及 300PSI 高压; (5) 配置喉管止动器, 可调节。
55	双层平板工作台	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板; (2) 台面: δ 1.2mm 不锈钢板; (3) 层板: δ 1.0mm 不锈钢板; (4) 台脚通: δ 1.0mm*38mm 不锈钢连子弹脚; (5) 衬板: δ 18mm 防潮板, 且吸水厚度膨胀率不大于 6.7; (6) 加强筋: 1.0mm 厚 U 型不锈钢。
56	净水器	(1) 额定电压: AC220V/50Hz; (2) 额定功率: 100W; (3) 滤芯: 10 寸袋式滤芯+10 寸碳纤维复合滤芯 (含阻垢剂)+800G 膜+后置 MF 活性炭复合滤芯; (4) 适用水源: 市政自来水; (5) 适应水压: 0.1-0.35Mpa; (6) 适应水温: 5-38℃; (7) 净水流量: 1.98L/min、2.0L/min; (8) 产水率: 不低于 60%; (9) 排空: 一键排空; (10) 外壳材质: 拉丝耐指纹不锈钢 430; (11) 杀菌: RO 膜; (12) 水质监测: 纯水 TDS 监测; (13) 物联网: 标配 IoT 模块;

		<p>(14) 流量计：纯水量显示；</p> <p>(15) 主机并联：显示并联情况。</p>
57	灭火系统及控制箱	<p>(1) 主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱、食用油专用灭火药剂及释放机构等，材料全部采用不锈钢、铜及少量合金铝，并经过防腐处理；</p> <p>(2) 采用机械、电控相结合传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用；</p> <p>(3) 驱动方式及工作压力：驱动方式：氮气驱动，规格：1.2L，驱动气体充装压力为 13MPa，经过减压阀后的出口工作压力不得大于 0.6MPa；</p> <p>(4) 配备双瓶组灭火剂，有效期为 6 年；</p> <p>(5) 食用油专用灭火剂应为绿色环保型灭火药剂，无色、无味、灭火效率快且不复燃，灭火时间：≤1.8s；</p> <p>(6) 装置启动灭火的同时，可联动电气开关切断厨房设备用电，可联动燃气切断阀切断燃气，同时具备控制接口，可实现动火离人功能，全方位保护厨房消防安全。</p>
58	电脑板单门蒸饭车	<p>(1) 电压/功率：380V/12KW；</p> <p>(2) 最大蒸饭量：米饭 36KG，面点 48KG，排骨 60-72KG；</p> <p>(3) 舒服蒸汽压力 MPa：0.02；</p> <p>(4) 蒸饭时间：35-50min；</p> <p>(5) 整体发泡，保温、节能、环保；</p> <p>(6) 新式嵌入式硅胶门封，密封卫生；</p> <p>(7) 节水箱设计，蒸发速度更快；</p> <p>(8) 缺水自动进水；</p> <p>(9) 不锈钢电热管，高效节能；</p> <p>(10) 铸钢脚轮，方便耐用。</p>
59	炉拼台	<p>(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板；</p> <p>(2) 台面：δ 1.2mm 不锈钢板；</p> <p>(3) 背板：δ 1.0mm 不锈钢板；</p> <p>(4) 台脚通：δ 1.0mm*38mm 不锈钢连子弹脚。</p>
60	电磁单头平头炉	<p>(1) 采用优质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板采用优质 304 不锈钢磨砂面板 1.2mm 制作，一体成型，前板、背板 1.0mm；</p> <p>(3) 配置 LED 显示屏，操作直观具有电量、功率、明火仿真加热同步显示功能；</p> <p>(4) 智能控制系统：具有“预约，定时，定温</p>

		<p>功能”操作更便捷；</p> <p>(5) 控制面板配置“防误动作开关，一键紧急停止”；</p> <p>(6) 采用技术领先的聚能线盘节能设计；</p> <p>(7) 机芯采用分层次散热结构，外壳全密封设计；</p> <p>(8) 具有自动报警装置；</p> <p>(9) 功率：15KW/380V。</p>
61	电磁四眼煲仔炉	<p>(1) 采用优质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板采用优质 304 不锈钢磨砂面板 1.2mm 制作，一体成型，前板、背板 1.0mm；</p> <p>(3) 额定功率：3.5KW；</p> <p>(4) 额定电压：380V~ 三相五线式；</p> <p>(5) 电压波动范围：200V~240V/340V-430V 之间；</p> <p>(6) 频率：50Hz；</p> <p>(7) 工作环境：湿度 30%-90%，温度-5℃~40℃，加热尺寸：Φ210；</p> <p>(8) 微晶玻璃直径：Φ300mm。</p>
62	电磁单头连尾小炒炉	<p>(1) 采用优质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板采用优质 304 不锈钢磨砂面板 1.2mm 制作，一体成型，前板、背板 1.0mm；</p> <p>(3) 配置 LED 显示屏，操作直观具有电量、功率、明火仿真加热同步显示功能；</p> <p>(4) 智能控制系统：具有“预约，定时，定温功能”操作更便捷；</p> <p>(5) 控制面板配置“防误动作开关，一键紧急停止”；</p> <p>(6) 采用技术领先的聚能线盘节能设计；</p> <p>(7) 机芯采用分层次散热结构，外壳全密封设计；</p> <p>(8) 具有自动报警装置；</p> <p>(9) 功率：15KW/380V。</p>
63	电磁单头大炒炉	<p>(1) 采用优质不锈钢板；</p> <p>(2) 炉面板采用优质 304 不锈钢磨砂面板 1.2mm 制作，一体成型，前板、背板 1.0mm；</p> <p>(3) 配置 LED 显示屏，操作直观具有电量、功率、明火仿真加热同步显示功能；</p> <p>(4) 智能控制系统：具有“预约，定时，定温功能”操作更便捷；</p> <p>(5) 控制面板配置“防误动作开关，一键紧急停止”；</p> <p>(6) 采用技术领先的聚能线盘节能设计；</p> <p>(7) 机芯采用分层次散热结构，外壳全密封设计；</p>

		计； (8) 具有自动报警装置； (9) 功率：20KW/380V。
64	大单星盆水池	(1) 采用优质 304 不锈钢板制作； (2) 台面：采用 δ 1.2mm、304 不锈钢板； (3) 星盆斗：采用 δ 1.0mm、304 不锈钢机冲； (4) 脚管：采用 1.0mm ϕ 38、304 不锈钢圆管； (5) 横档：采用 1.0mm ϕ 25、304 不锈钢圆管； (6) 调节脚：采用全金属外包不锈钢子弹脚； (7) 配星盆去水槽，隔渣网。
65	双温水龙头	(1) 管径 25MM，开孔直径：32MM； (2) 左右数线往外板动出冷热水，带双温编制管； (3) 内牙接头 18mm，水管距离台面总高度 360mm； (4) 摇摆水管底部中心与出水口边缘水平距离 215mm； (5) 摇摆水管，陶瓷阀芯，水管不锈钢材料； (6) 阀芯，主体，紧固螺丝材料黄铜电镀。 (7) 水龙头属于国家强制节能产品，所投水龙头产品必须为符合国家强制节能认证规定的产品。
(十一) 备餐区		
66	电感式灭蝇器	(1) 额定功率：18 (W)； (2) 电源电压：220 (V)； (3) 电源频率：50 (Hz)； (4) 适用面积：约 50 (m ²)。
(十二) 餐厅/通道		
67	贯流式风幕机	(1) 电压功率：220V/160W； (2) 风量：2580m ³ /h； (3) 风速：9~11m/s； (4) 适合高度：3 米。
68	三层餐车	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板； (2) 层板面： δ 1.2mm 不锈钢板材； (3) 车身拉手： ϕ 32 \times 1.2mm 不锈钢管； (4) 车轮：5 寸万向橡胶承重轮（纤维轮），2 只带刹车製。
69	收碗车	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板； (2) 层板面： δ 1.2mm 不锈钢板材； (3) 车身拉手： ϕ 32 \times 1.2mm 不锈钢管； (4) 车轮：5 寸万向橡胶承重轮（纤维轮），2 只带刹车製。

70	平板推车	(1) 采用 SUS304 不锈钢磨砂板； (2) 托板厚度：1.2mm，车推手： δ 1.0mm*38mm 不锈钢管； (3) 脚设置载重万向轮。
(十三) 排烟系统		
71	主厨区不锈钢烟罩（带 LED 灯）	(1) 烟罩壳体采用 SUS304 不锈钢板， $f=1.2\text{mm}$ ； (2) 支撑梁：不锈钢方管制作； (3) 配不锈钢接油杯，内置防水照明灯，分布于每 1000 毫米距离。
72	面点间不锈钢烟罩（带 LED 灯）	(1) 烟罩壳体采用 SUS304 不锈钢板， $f=1.2\text{mm}$ ； (2) 支撑梁：不锈钢方管制作； (3) 配不锈钢接油杯，内置防水照明灯，分布于每 1000 毫米距离。
73	洗碗间不锈钢烟罩（带 LED 灯）	(1) 烟罩壳体采用 SUS304 不锈钢板， $f=1.2\text{mm}$ 。 (2) 支撑梁：不锈钢方管制作； (3) 配不锈钢接油杯，内置防水照明灯，分布于每 1000 毫米距离。
74	不锈钢隔油网	采用优质不锈钢板
75	不锈钢后封板	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
76	不锈钢前装饰板	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
77	不锈钢排烟管	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
78	不锈钢排烟管	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
79	不锈钢排烟管	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
80	不锈钢排烟管	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
81	不锈钢弯头	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
82	不锈钢弯头	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
83	不锈钢弯头	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
84	不锈钢三通	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
85	净化器进出变径	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
86	静电油烟净化器（低空排放）	(1) 处理风量：20000m ³ /h； (2) 预期除油除烟效率 95%以上； (3) 电场采用三系铝镁合金，保证净化效果； (4) 外壳碳钢冷板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，表面采用静电喷塑，防水防腐； (5) 设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命

		命长。
87	油烟净化器支架	采用 10#槽钢, 2 度油漆, 防锈处理
88	低噪声柜式离心风机	<p>(1) 外壳采用$\geq 1.0\text{mm}$ 双面烤漆钢板制作, 内部双层静音棉孔板制作适当地加固以避免在正常运作时产生振动;</p> <p>(2) 轴承: 采用耐腐蚀风机专用轴承;</p> <p>(3) 电机: 纯铜芯国标电机;</p> <p>(4) 叶轮: 厚度 1.0mm 镀锌钢板制作, 耐腐蚀性好;</p> <p>(5) 风机设有检修门, 方便日后维护;</p> <p>(6) 底部自带槽钢支架, 便于安装。</p>
89	风机启动保护器	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; 与低噪声柜式离心风机匹配。
90	风机进出口变径	采用优质不锈钢 1.0mm 厚
91	防火阀	根据烟管定做
92	风机软接	帆布角铁
93	风机支架连减震垫	采用 10#槽钢, 2 度油漆, 防锈处理, 配减震器;
94	轴流风机连固定架	转速: 1450r/min, 处理风量 5870m ³ /h, 全压 149Pa, 功率: 0.55W/380V.
95	铝合金百叶窗	采用铝合金
96	法兰、三角码、吊杆	采用 4#角铁, 2 度油漆, 防锈处理