

项目名称：中山大学珠海校区北区研究生宿舍（槿园）食堂厨具设备采购项目

中山大学珠海校区北区研究生宿舍（槿园）食堂厨具购置清单

序号	设备名称	拟选品牌、型号/规格	技术指标及要求（内容多的另附页）	数量	单位	分布图例
1	24 盘电热蒸柜	1150*900*1800	参数要求： 1、采用 304#1.5mm 厚不锈钢制作； 2、侧板、背板、前板采用 304#1.0mm 厚不锈钢制作； 3、炉胆采用 304#3.0mm 不锈钢板制作； 4、骨架为 38x38 国标角钢；炉脚用 ϕ 50mm 镀锌管外套不锈钢管及 24mm 调节螺丝组成回弹式两级勾锁防漏柜门； 5、设有蒸气安全排气口； 6、水胆采用 1.2mm 耐热不锈钢加工，表面隔热处理，浮球开关自动补水-设置超温缺水保护，防止干烧。	3	台	AF07 BA09
2	U 型双星收污台	(3200+1800+275) * (1000+800+800) *880+250	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	1	台	AK16
3	案板台 1	1500*800*850	参数要求： 1、骨架采用 304#不锈钢 50*50*1.5mm 方管制作； 2、台脚采用 50*50*1.2mm 方管配可调子弹脚； 3、横通采用 30*30*1.2mm 方管； 4、案板台面铺人造石。	2	台	AH08
4	案板台 2	1800*800*850	参数要求： 1、骨架采用 304#不锈钢 50*50*1.5mm 方管制作； 2、台脚采用 50*50*1.2mm 方管配可调子弹脚； 3、横通采用 30*30*1.2mm 方管； 4、案板台面铺人造石。	2	台	CB09 CC11
5	保洁柜	1100*550*1800	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板；	1	台	BB13

			2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 ϕ 50 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。			
6	保温汤池柜 1	1200*700*850	参数要求： 1、台面采用 304#不锈钢 1.5mm 厚； 2、柜身采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 3、水槽采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 4、层网采用 304#不锈钢 1.2mm 厚； 5、柜门采用 304#不锈钢 0.8mm 厚； 6、采用数码温控；带设置缺水保护； 7、发热管采用 T 形 220V/2KW*2 条，配置保护罩； 8、配可调子弹脚。	5	台	AJ12 BE19
7	保温汤池柜 2	1500*700*850	参数要求： 1、台面采用 304#不锈钢 1.5mm 厚； 2、柜身采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 3、水槽采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 4、层网采用 304#不锈钢 1.2mm 厚； 5、柜门采用 304#不锈钢 0.8mm 厚； 6、采用数码温控；带设置缺水保护； 7、发热管采用 T 形 220V/2KW*2 条，配置保护罩； 8、配可调子弹脚。	7	台	CL20
8	饼盘车	895*620*1700	参数要求： 1、车身用四支 1.5mm 不锈钢 38*38mm 形成四支企柱，对角用一支活动不锈钢方管作饼盆定位，车身高度空间每 75mm 配有不锈钢曲架一对； 2、L 形托架采用 304#1.2mm 不锈钢板； 3、配 4 个刹车万向轮，手动机械式锁盆杆； ▲4、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：餐车类。	2	台	AH24
9	不锈钢保温餐车	900*900*1800	参数要求： 1、车身采用不锈钢 304#1.0； 2、内封板采用不锈钢 304#1.0； 3、保温层由 20mm 厚聚氨酯填充；	4	台	AJ24 BE20

			4、推手采用不锈钢 304# ϕ 25 圆管，壁厚 1.0； 5、活动轮采用万向静音防锈轮，带双刹； 7、内置餐盘架，采用 304#1.5 厚不锈钢制做； 8、适放 20 个 1/1 GN 盆。			
10	餐具保洁柜	700*760*1800	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 ϕ 50 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	7	台	CL19
11	厨房用具一体消毒柜	1200*600*1800	参数要求： 1、304#不锈钢制造，对开门设计，全自动整体发泡，防烫保温； 2、功率：220V/2.5kw 3、工作温度：50~70℃ 4、消毒方式：紫外线+热风	3	台	D02
12	储物车	900*575*800	参数要求： 1、车身采用 304#不锈钢磨砂板； 2、车身板、侧板、底板、层板厚 1.2mm； 3、配四个聚氨脂活动脚轮（两定向两万向、静音型）。	1	台	AB05
13	传菜窗 1	1000*400*600	参数要求： 1、外壳采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 2、内封板采用 304#0.8mm 厚； 3、推拉门采用 4mm 钢化玻璃； 4、底封板采用 304#0.6mm 厚。	3	台	AJ09 CL14
14	传菜窗 2	1200*400*600	参数要求： 1、外壳采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 2、内封板采用 304#0.8mm 厚； 3、推拉门采用 4mm 钢化玻璃； 4、底封板采用 304#0.6mm 厚。	6	台	BC22 CL12
15	大单星盆台	1000*760*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器；	4	台	BF26 CM25

			3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。			
16	大单星盆台带食品净化器	1000*700*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm,星盆厚 1.5 mm，1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、配星盆用食品净化机（漂洗食材时使用），食品净化机为挂壁式、可便捷移动放入漂洗星盆，食品净化机具有去激素、农残功效； 6.1、食品净化机额定电压 220V，额定频率：50Hz，功率：≤500W ； 6.2、食品净化机整机尺寸：770*350*90mm 以内； 6.3、食品净化机主机面板：防爆级钢化玻璃；主机后壳：v0 防火级 ABS+PC；净化舱+舱线：食品级硅胶材质； ▲6.4、提供国家认可的第三方检测机构出具的针对于食材样品的检测报告：6 分钟内毒死蜱（农药）、乐果（农药）、敌敌畏净化率不低于 98%，盐酸克伦罗特（瘦肉精）净化率不低于 99%； ▲6.5、提供国家认可的第三方检测机构依据《消毒技术规范》（卫生部 2002 年版）第二部分 2.1.5 灭菌与消毒器械消毒功效鉴定试验的检测报告，将涂抹大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的筷子、勺子、菜碟净化 6 分钟后，杀菌率不低于 99%； ▲6.6、提供国家认可的第三方检测机构出具的针对于食材样品的营养保全检测报告：6 分钟 内苹果中的膳食纤维不流失；猪肉中的能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物不流失；白菜 内的能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物不流失； ▲6.7、提供第三方检测机构出具的针对冠状病毒检测报告：10 分钟内对人类冠状病毒 229E 平均杀灭率可以达到 99%以上； ▲6.8、提供第三方检测机构出具的针对流感病毒 H3N2 检测报告：10 分钟内流感病毒 H3N2 平均杀灭率可以达到 99%以上。	2	台	AE04 AE08
17	单层工作台 1	670*760*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强	2	台	BB04 BB12

			梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。			
18	单层工作台 2	700*700*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。	2	台	BD05
19	单层工作台 3	740*760*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。	2	台	AG03 AG11
20	单层工作台 4	900*800*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。	2	台	CB16 CC17
21	单七星蒸炉	950*1050*810	参数要求： 1、材质：采用 304#不锈钢磨砂板，面板采用 1.5mm 厚，炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚；底架：2mm 厚 Φ80mm 不锈钢管及 2mm 厚不锈钢板焊接组成； 2、炉膛内采用耐火棉隔热；炉口直径 360mm，配 4"底沟风炉头、电子点火、点火枪、主气阀、火种阀；热效率≥55%； 3、炉脚：Φ50mm304#不锈钢水管包钢管，高度可调整，配装摇摆水龙头及尾撑，进水管采用 304#不锈钢管。	2	台	AH43
22	单星盆柜	600*800*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm,星盆厚 1.5 mm，1.5 寸带隔渣去水器；	7	台	CD03 CE03 CF03

			3、底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 4、门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.2mm 厚 304#不锈钢板，配 ϕ 50 可调子弹脚。			CG03 CH03 CJ03 CK03
23	单星盆台 1	600*600*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	2	台	CB21 CC22
24	单星盆台 2	650*700*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	6	台	AA04 AH03 AJ06 AJ08 BE02
25	单星盆台 3	1500*700*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	1	台	AF18
26	单星盆台 4	1800*700*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头；	1	台	BA41

			6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。			
27	单星剖鱼台	1550*700*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	1	台	AE17
28	地架 1	1070*530*300	参数要求： 1、外框采用 38*38*1.5mm304#不锈钢方通制作； 2、格栅采用 30*15*1.0mm304#不锈钢方通制作。	2	台	AD04 AD06
29	地架 2	1200*500*300	参数要求： 1、外框采用 38*38*1.5mm304#不锈钢方通制作； 2、格栅采用 30*15*1.0mm304#不锈钢方通制作。	2	台	AC03
30	电双头煮面炉连龙头 1	1200*700*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢板；炉面板（冲压）厚 1.5 mm 不锈钢板； 2、炉梁厚 1.2mm 不锈钢板； 3、后挡板、侧板厚 0.8mm 不锈钢板；前挡板 1.0mm 不锈钢板； 4、格渣槽 0.6mm 不锈钢板；炉腿外套 Φ51*0.6mm 不锈钢管；配摇摆水龙头两个； 5、设备电压：380V，功率：6*2kw。	2	台	AJ13 BE18
31	电双头煮面炉连龙头 2	1600*800*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢板；炉面板（冲压）厚 1.5 mm 不锈钢板； 2、炉梁厚 1.2mm 不锈钢板； 3、后挡板、侧板厚 0.8mm 不锈钢板；前挡板 1.0mm 不锈钢板； 4、格渣槽 0.6mm 不锈钢板；炉腿外套 Φ51*0.6mm 不锈钢管；配摇摆水龙头两个； 5、设备电压：380V，功率：6*2kw。	2	台	CB14 CC16
32	电铁板烧炉	1200*850*810	参数要求： 1、采用 304#不锈钢定制而成，具有热效高、机械强度好、在恶劣工作下有良好的适应性； 2、操作面板、集油抽屉、滤油抽板等均采用 1.0mm 不锈钢制作； 3、框架采用 30mm*30mm*2mm 方管； 4、功率：380v/8KW；	1	台	CK11

			5、操作简便，设备内部含漏电保护器和过载保护装置。			
33	吊天花茜架	3200*520	参数要求： 1、采用 304#不锈钢板制作；面板采用 1.2mm 厚不锈钢板；1.2mm 厚码仔加硬； 2、层板采用 1.0mm 厚不锈钢板；间距 300mm。	1	台	AK17
34	高身碗碟柜 1	1000*550*1800	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	4	台	AK04
35	高身碗碟柜 2	1300*550*1800	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	8	台	AK03 BF03 CM03
36	工作柜 1	600*700*850	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	2	台	AJ18
37	工作柜 2	750*700*850	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	3	台	BE08
38	工作柜 3	930*700*850+150	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	2	台	AA06 BD11
39	工作柜 4	1000*600*850+150	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#	2	台	CB19 CC21

			不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。			
40	工作柜 5	1000*700*850+150	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	3	台	BE03 CL18
41	工作柜 6	1200*700*850+150	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	BD03
42	工作柜 7	1250*700*800	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	BD08
43	工作柜 8	1425*760*850+150	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	4	台	CL11a
44	工作柜 9	1500*800*850+150	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 $\phi 50$ 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	7	台	CD01 CE01 CF01 CG01 CH01 CJ01 CK01
45	工作柜 10	1550*760*850+1	参数要求：	4	台	CL11

		50	1. 材质:台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板,底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁;柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板,层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门,采用双层式构造,内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板,配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。			
46	工作柜 11	1600*700*850+150	参数要求: 1. 材质:台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板,底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁;柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板,层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门,采用双层式构造,内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板,配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	5	台	BE04
47	工作柜 12	1650*700*850+150	参数要求: 1. 材质:台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板,底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁;柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板,层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门,采用双层式构造,内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板,配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	3	台	AJ07
48	工作柜 13	1770*760*850+150	参数要求: 1. 材质:台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板,底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁;柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板,层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门,采用双层式构造,内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板,配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	CL11b
49	工作柜 14	1800*700*850	参数要求: 1. 材质:台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板,底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁;柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板,层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门,采用双层式构造,内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板,配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	6	台	CL17
50	工作柜连暖汁箱	1050*700*850	参数要求: 1、台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板,底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 2、柜身采用 304#不锈钢 1.0mm 厚; 3、层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 4、暖汁箱采用 304#不锈钢 1.0mm 厚;暖汁箱功率 220V/2kw; 5、柜门采用 304#不锈钢 0.8mm 厚,双层式构造; 6、配可调子弹脚。	2	台	AJ17 BE14

51	挂锅架	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸: 1500*350mm, 2 台; 1700*350mm, 1 台。 (2) 参数要求: 1、外框 304#不锈钢 38*38*1.5mm; 2、格栅 304#不锈钢 30*15*1.0mm; 3、三角板 50*50*50mm 采用 304#不锈钢 1.5mm 制造。	3	台	BB06 BB11 AG09
52	挂墙吊柜 1	1130*350*600	参数要求: 1. 材质: 台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板, 层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门, 采用双层式构造, 内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板, 配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	BD09
53	挂墙吊柜 2	1400*350*600	参数要求: 1. 材质: 台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板, 层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门, 采用双层式构造, 内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板, 配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	2	台	CH07 CK07
54	挂墙吊柜 3	1500*350*600	参数要求: 1. 材质: 台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板, 层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门, 采用双层式构造, 内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板, 配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	8	台	BD06 CD02 CE02 CF02 CG02 CH02 CJ02 CK02
55	挂墙吊柜 4	1800*350*600	参数要求: 1. 材质: 台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板, 层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门, 采用双层式构造, 内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板, 配 Φ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	5	台	CD07 CE07 CF07 CG07 CJ07
56	挂墙茜架	1200*520	参数要求:	1	台	AK11

			1、面板采用 304#不锈钢 1.0mm; 2、加强筋采用 304#不锈钢 0.8mm。			
57	挂墙烧腊挂架	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸: L=1200mm, 1 台; L=1500mm, 1 台。 (2) 参数要求: 1、支架 304#不锈钢 ϕ 38*1.5mm; 2、油盆与挂架等长, 采用 304#1.0mm; 3、S 形挂钩 ϕ 6, 6 个。	2	台	BC08 BC07
58	挂墙双层板 1	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸: 1500*350mm, 1 台; 1580*350mm, 1 台; 1600*350mm, 1 台。 (2) 参数要求: 1、采用 304#不锈钢板制作; 面板采用 1.2mm 厚不锈钢板; 1.2mm 厚码仔加硬; 2、层板采用 1.0mm 厚不锈钢板; 间距 300mm。	3	台	AF17 BC03 AE06
59	挂墙双层板 2	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸: 1800*350mm, 2 台; 1850*350mm, 8 台。 (2) 参数要求: 1、采用 304#不锈钢板制作; 面板采用 1.2mm 厚不锈钢板; 1.2mm 厚码仔加硬; 2、层板采用 1.0mm 厚不锈钢板; 间距 300mm。	10	台	CB10 CC10 CA03
60	挂墙双层板 3	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸: 2500*350mm, 1 台; 2600*350mm, 1 台。 (2) 参数要求: 1、采用 304#不锈钢板制作; 面板采用 1.2mm 厚不锈钢板; 1.2mm 厚码仔加硬; 2、层板采用 1.0mm 厚不锈钢板; 间距 300mm。	2	台	AE26 BA26
61	挂墙双层板 4	3000*350	参数要求: 1、采用 304#不锈钢板制作; 面板采用 1.2mm 厚不锈钢板; 1.2mm 厚码仔加硬; 2、层板采用 1.0mm 厚不锈钢板; 间距 300mm。	1	台	AH11

62	挂墙洗手星盆 连感应龙头	400*350*250	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm,星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配感应水龙头。	13	台	AA03 AE01 AF19 AJ01 AK19 BA29 BD01 BF23 CL07 CM22
63	活动保温饭车	600*700*850	参数要求： 1、整柜采用 304#不锈钢磨砂板； 2、柜身板、侧板、底板、层板厚 1.2mm； 3、配四个聚氨脂活动脚轮（两定向两万向、静音型），并连轴承。	5	台	AJ23 BE13
64	活动保温汤车	600*700*850	参数要求： 1、整柜采用 304#不锈钢磨砂板； 2、柜身板、侧板、底板、层板厚 1.2mm； 3、配四个聚氨脂活动脚轮（两定向两万向、静音型），并连轴承。	5	台	AJ21 BE11
65	活动工作台	1500*700*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配活动脚轮带刹车。	2	台	BA02
66	活动工作台 连下饼盆架	700*750*1800	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配活动脚轮带刹车。	1	台	AH41
67	活动蜜糖车	400*600*1200	参数要求： 1、外壳采用 304#1.0mm； 2、支架采用 304#Φ38*1.5；	1	台	BC09

			3、横通采用 304# ϕ 10*1.0; 4、蜜糖箱采用 304#1.0; 5、脚轮采用 4 寸万向静音轮, 2 个带刹。			
68	活动平板车	900*500*800	参数要求: 1、面板 304#不锈钢 1.5mm; 2、推手 ϕ 32*1.2mm; 3、脚轮采用 5 寸万向静音轮, 2 个带刹车。	8	台	BF16 CM08
69	集气罩	600*600*400	参数要求: 1、材料: 外壳采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2、形式: 方形制作, 前饰板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板。 3、包含集气罩与抽排风管之间的接驳管 2 m ² , 接驳管采用 1.0mm 厚 304#不锈钢制作。	2	台	BF13 CM15
70	洁碟台	1500*800*880+250	参数要求: 1、采用 304#不锈钢磨砂板; 2、面板厚 1.5mm, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 层板厚 1.0mm, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通, 配不锈钢可调子弹脚; 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。	1	台	AK09
71	浸泡池	1000*800*850	参数要求: 1、水池采用 304 不锈钢#1.2mm 厚一体折弯成型; 2、脚轮采用 4 寸万向静音轮, 2 个带刹车。	2	台	BF14 CM13
72	炉承台	600*1050*510	参数要求: 1、采用 304#不锈钢磨砂板; 2、面板厚 1.5mm, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 层板厚 1.0mm, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通, 配不锈钢可调子弹脚; 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。	1	台	AH15
73	炉拼柜	750*800*850+150	参数要求: 1. 材质: 台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁; 柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板, 层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 门采用滑动拉门, 采用双层式构造, 内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板, 配 ϕ 50 可调子弹脚; 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	CB11

74	炉拼台	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸： 200*850*810mm，1 台； 250*850*810mm，1 台； 250*750*500+250mm，6 台； 250*850*810mm，10 台； 300*1050*810mm，1 台； 300*1250*810+450mm，4 台； 400*650*810mm，1 台。 (2) 参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	24	台	CD13 CE12 AF08 BA12 BC17 CE15 CF13 CF17 CG13 CG17 CH13 CH17 CJ13 CJ17 CK12 AH14 AF03 BA19 CK15
75	面粉车	500*500*500	参数要求： 1、外壳采用 304#1.0mm； 2、活动盖板采用 304#1.0mm； 3、脚轮采用 4 寸万向静音轮，2 个带刹。	9	台	AH09 CB08 CC09
76	牛角罩	660*250*250	参数要求： 1、材料：外壳采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2、形式：方形制作，前饰板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板。 3、包含牛角罩与抽排风管之间的接驳管 2 m²，接驳管采用 1.0mm 厚 304#不锈钢制作。	6	台	AK12 BF11 CM16
77	拼板	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸： 334*700*850+150mm，1 台； 400*500*850mm，1 台； 400*550*810mm，1 台；	5	台	AE19 AE21 BC04 CC02

			450*700*850+150mm, 1 台; 460*700*850+150mm, 1 台。 (2) 参数要求: 1、台面采用不锈钢 304#1.5mm; 2、层板采用不锈钢 304#1.0mm。			CD17
78	燃气单格肠粉炉	800*1050*810	参数要求: 1、材质: 采用 304#不锈钢磨砂板, 面板采用 1.5mm 厚, 炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚; 底架: 2mm 厚 Φ 80mm 不锈钢管及 2mm 厚不锈钢板焊接组成; 2、炉膛内采用耐火棉隔热; 炉口直径 360mm, 配 4"底沟风炉头、电子点火、点火枪、主气阀、火种阀; 热效率 $\geq$ 55%, 适用天然气, 燃气耗量: 3000kcal/h; 3、开孔数目: 1-4 个; 炉脚: Φ 50mm304#不锈钢水管包钢管, 高度可调整, 配装摇摆水龙头及尾撑, 进水管采用 304#不锈钢管。	1	台	AH16
79	燃气单头矮汤炉连龙头	600*750*500+250	参数要求: 1. 材质: 炉面板 1.5mm 厚 304#不锈钢板, 侧板 1.2mm 厚 304#不锈钢板; 2. 炉面下衬 3mm 防火隔热石棉布; 内衬台面板、炉膛使用 A3 黑铁板, 并以耐火砖砌实, 配挡渣板; 3. 炉体骨架采用 40 $\times$ 40 $\times$ 4mm 角钢加固, 立柱采用 Φ 51*1.5mm 无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚; 4. 适用锅径: Φ 400mm~600mm; 配 4"底沟风炉头、点火枪、主气阀、火种阀; 配可调子弹脚; 燃气量: 40kW; 热效率 $\geq$ 55%; 配摇摆水龙头。	2	台	AF09 BA13
80	燃气单头大炒炉	1200*1250*810+450	参数要求: 1、采用 304#不锈钢制造; 2、炉面 1.5mm 不锈钢, 炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢; 3、炉架采用 L50 $\times$ 50 $\times$ 5mm 角铁不锈钢角钢, 两层防腐处理; 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板, 炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌结火位; 5、炉脚: Φ 50 无缝钢管含调节脚; 6、配 5" 环保节能加风炉头, 每个炉头装有配备气掣, 火种掣 (长明火), 配自动点火装置、熄火保护装置; 7、配摇摆水龙头, 前置式供水开关; 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型; 9、鼓风机配中压风机; 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率 $\geq$ 60%, 适用天然气, 燃气耗量: 30000kcal/h;	1	台	AF04

			▲11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：：燃气炒炉（灶）类。			
81	燃气单头单尾小炒炉 1	1100*850*810	参数要求： 1、采用 304#不锈钢制造； 2、炉面 1.5mm 不锈钢，炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢； 3、炉架采用 L50×50×5mm 不锈钢角钢； 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板，炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑火位； 5、炉脚：Φ50 无缝钢管含调节脚； 6、配 5” 环保节能加风炉头， 每个炉头装有配备气掣, 火种掣（长明火）, 配自动点火装置、熄火保护装置；热效率≥55%； 7、配摇摆水龙头，前置式供水开关； 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型； 9、鼓风机配中压风机； 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率≥60%；适用天然气，燃气耗量：30000kcal/h； ▲11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：：燃气炒炉（灶）类。	1	台	CK13
82	燃气单头单尾小炒炉 2	1200*1250*810+450	参数要求： 1、采用 304#不锈钢制造； 2、炉面 1.5mm 不锈钢，炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢； 3、炉架采用 L50×50×5mm 不锈钢角钢； 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板，炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑火位； 5、炉脚：Φ50 无缝钢管含调节脚； 6、配 5” 环保节能加风炉头， 每个炉头装有配备气掣, 火种掣（长明火）, 配自动点火装置、熄火保护装置；热效率≥55%； 7、配摇摆水龙头，前置式供水开关； 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型； 9、鼓风机配中压风机； 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率≥60%；适用天然气，燃气耗量：30000kcal/h； 11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：：燃气炒炉（灶）类。	1	台	BA21
83	燃气单头小	900*1050*810	参数要求：	1	台	AH19

	炒炉		1、采用 304#不锈钢制造； 2、炉面 1.5mm 不锈钢，炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢； 3、炉架采用 L50×50×5mm 不锈钢角钢； 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板，炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑火位； 5、炉脚: Φ50 无缝钢管含调节脚； 6、配 5" 环保节能加风炉头， 每个炉头装有配备气掣, 火种掣（长明火）, 配自动点火装置、熄火保护装置；热效率≥55%； 7、配摇摆水龙头，前置式供水开关； 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型； 9、鼓风机配中压风机； 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率≥60%；适用天然气，燃气耗量：30000kcal/h； 11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：：燃气炒炉（灶）类。			
84	燃气单头蒸炉	950*1050*810	参数要求： 1、材质：采用 304#不锈钢磨砂板，面板采用 1.5mm 厚，炉围及炉身、背板、前板采用 1.2mm 厚；底架：2mm 厚 Φ80mm 不锈钢管及 2mm 厚不锈钢板焊接组成； 2、炉膛内采用耐火棉隔热；炉口直径 360mm，配 4"底沟风炉头、电子点火、点火枪、主气阀、火种阀；热效率≥55%，适用天然气，燃气耗量：3000kcal/h； 3、开孔数目：1-4 个；炉脚：Φ50mm304#不锈钢水管包钢管, 高度可调整，配装摇摆水龙头及尾撑，进水管采用 304#不锈钢管。	2	台	AH18
85	燃气平扒炉	900*850*810	参数要求： 1、材质：采用 304#不锈钢磨砂板制造； 2、台面整体模具拉伸、弧面倾斜式面板设计； 3、15mm 厚高温钢扒板, 下沉式的耐热钢扒板无缝焊接在台面上； 4、配置抽拉式活动的盛油盆，设计有溢油孔，易于油脂收集及提醒清洁。 5、燃气量：12kw, 热效率≥55%，适用天然气，燃气耗量：3000kcal/h。	5	台	CD09 CF09 CG09 CH09 CJ09
86	燃气三门蒸柜	900*870*1900	参数要求： 1、炉面采用 304#1.5mm 厚不锈钢制作；侧板、背板、前板采用 304#1.0mm 厚不锈钢制作；炉体骨架为 38x38 国标角钢；炉脚用 Φ50mm 镀锌管外套不锈钢管及 24mm 调节螺丝组成回弹式两级勾锁防漏柜门，设有蒸气安全排气口； 2、产品需符合 CVC05003-2015《CVC 标志认证实施规则 食品接触产品安全/卫生认证》认证规则要	2	台	CE09 CK09

			求，提供相应证书； 3、水胆采用 1.2mm 耐热不锈钢加工，表面隔热处理，浮球开关自动补水-设置超温缺水保护，防止干烧。蒸汽量:≥30L/H，热效率≥55%，适用天然气，燃气耗量：3000kcal/h。			
87	燃气烧鸭炉	910*910*1500	参数要求： 1. 材料：采用双层 1.5mm 厚 304#不锈钢磨砂板；中间夹石棉保温隔热层； 2. 炉头采用 11 寸强力炉头，配气制、火种制及人工点火装置； 3. 适用天然气，燃气量：≤29kW，热效率≥55%； 4. 容量大小：≥300L，可同时烤不少于 8 只，带温度显示及温度检测。	1	台	BC16
88	燃气烧猪炉	620*900*600	参数要求： 1、采用 304#不锈钢 1.2mm 厚制作； 2、热负荷:36kW； 3、燃气额定压力:2.0kPa 4、电子点火，实时熄火保护设计。 5、适用天然气，燃气量：≤50kw，热效率≥60%，适用天然气，燃气耗量：30000kcal/h。	1	台	BC14
89	燃气双头矮汤炉连龙头	1200*750*500+250	参数要求： 1. 材质：炉面板 1.5mm 厚 304#不锈钢板，侧板 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 炉面下衬 3mm 防火隔热石棉布；内衬台面板、炉膛使用 A3 黑铁板，并以耐火砖砌实，配挡渣板； 3. 炉体骨架采用 40×40×4mm 角钢加固，立柱采用 Φ51*1.5mm 无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚； 4. 适用锅径：Φ400mm~600mm；配 4"底沟风炉头、点火枪、主气阀、火种阀；配可调子弹脚；适用天然气，燃气量：≤40kW；热效率≥55%；配摇摆水龙头。	2	台	BA14 BC18
90	燃气双头大炒炉	2200*1250*810+450	参数要求： 1、采用 304#不锈钢制造； 2、炉面 1.5mm 不锈钢，炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢； 3、炉架采用 L50×50×5mm 不锈钢角钢； 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板，炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑火位； 5、炉脚:Φ50 无缝钢管含调节脚； 6、配 5" 环保节能加风炉头，每个炉头装有配备气掣,火种掣（长明火）,配自动点火装置、熄火保护装置；热效率≥55%； 7、配摇摆水龙头，前置式供水开关； 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型；	2	台	BA22

			9、鼓风机配中压风机； 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率 $\geq 60\%$, 适用天然气, 燃气耗量: 30000kcal/h; 11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件, 认证产品含: 燃气炒炉(灶)类。			
91	燃气双头单尾小炒炉	1800*850*810	参数要求: 1、采用 304#不锈钢制造; 2、炉面 1.5mm 不锈钢, 炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢; 3、炉架采用 L50 $\times$ 50 $\times$ 5mm 不锈钢角钢; 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板, 炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑火位; 5、炉脚: $\Phi 50$ 无缝钢管含调节脚; 6、配 5" 环保节能加风炉头, 每个炉头装有配备气掣, 火种掣(长明火), 配自动点火装置、熄火保护装置; 7、配摇摆水龙头, 前置式供水开关; 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型; 9、鼓风机配中压风机; 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率 $\geq 60\%$, 适用天然气, 燃气耗量: 30000kcal/h; 11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件, 认证产品含: 燃气炒炉(灶)类。	6	台	CD14 CE13 CF14 CG14 CH14 CJ14
92	燃气双头双尾小炒炉	2200*1250*810+450	参数要求: 1、采用 304#不锈钢制造; 2、炉面 1.5mm 不锈钢, 炉身、炉背板 1.0mm 不锈钢; 3、炉架采用 L50 $\times$ 50 $\times$ 5mm 不锈钢角钢; 4、黑铁炉膛结构 3mm 钢板, 炉膛采用耐火棉隔热以及耐火砖砌筑火位; 5、炉脚: $\Phi 50$ 无缝钢管含调节脚; 6、配 5" 环保节能加风炉头, 每个炉头装有配备气掣, 火种掣(长明火), 配自动点火装置、熄火保护装置; 7、配摇摆水龙头, 前置式供水开关; 8、炉膛保温采用为耐火砖、耐火水泥砌结平整成型; 9、鼓风机配中压风机; 10、炉中直径 760mm, 额定热负荷 30kW, 热效率 $\geq 60\%$, 适用天然气, 燃气耗量: 30000kcal/h; 11、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件, 认证产品含:	1	台	AF06

			燃气炒炉（灶）类。			
93	燃气四头平头炉	600*850*810	参数要求： 1、材质：304#不锈钢板，面板 1.2mm 厚；侧板 1.2mm 厚； 2、前挡板、后挡板、侧板 0.8mm 厚； 3、炉腿外套-Φ51*0.6mm 不锈钢管； 4、炉头采用 6" 文华炉头。 5、适用天然气，燃气量：≤28kw，热效率≥55%。	6	台	CD12 CE11 CF12 CG12 CH12 CJ12
94	三层板架	1000*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。	3	台	AB04 AC04
95	三层餐车	900*500*800	参数要求： 1、整体采用 304#不锈钢磨砂板制作； 2、层板 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 3、配四个聚氨脂活动脚轮（两定向两万向、静音型）。	10	台	AK24 BF29 CM27
96	三层托盘架 1	1000*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚。	8	台	BF27 CM26
97	三层托盘架 2	1200*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚。	2	台	AK22
98	三角蒸笼架 7 层	650*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚。	2	台	AH35
99	三角蒸笼架 单层	650*300	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚；	2	台	AH36

			3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚。			
100	三星盆台	1600*700*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995 《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	8	台	CA04
101	食品添加剂专柜带锁	650*350*600	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 ϕ 50 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995 《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	AH34
102	双层工作台 1	800*800*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	2	台	BF25 CM24
103	双层工作台 2	1000*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	2	台	AE27
104	双层工作台 3	1050*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	2	台	BA24
105	双层工作台 4	1250*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强	1	台	BA37

			梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。			
106	双层工作台 5	1450*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	1	台	BC21
107	双层工作斩 台 1	900*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	8	台	CA06
108	双层工作斩 台 2	1500*700*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	2	台	BA32
109	双层工作斩 台 3	1600*700*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	2	台	AE11
110	双层工作斩 台 4	1600*900*850	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚。	1	台	AE22
111	双通荷台柜 1	1500*800*810	参数要求： 1、材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板；门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.2mm 厚 304#不锈钢板，内部填充聚胺脂发泡硬胶，门厚 18mm，装有滑动拉门限位器，配 φ 50 可调子弹脚；	2	台	AH13

			2、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：台柜类； 3、满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。			
112	双通荷台柜 2	1700*900*810	参数要求： 1、材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板；门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.2mm 厚 304#不锈钢板，内部填充聚胺脂发泡硬胶，门厚 18mm，装有滑动拉门限位器，配Φ50 可调子弹脚； 2、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：台柜类； 3、满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	2	台	AF13
113	双通荷台柜 3	2050*1000*810	参数要求： 1、材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板；门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.2mm 厚 304#不锈钢板，内部填充聚胺脂发泡硬胶，门厚 18mm，装有滑动拉门限位器，配Φ50 可调子弹脚； 2、提供“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”复印件，认证产品含：台柜类； 3、满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	3	台	BA23
114	双星感应式 洗手盘	850*450*850	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm，星盆厚 1.5 mm，1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配感应水龙头。	1	台	AJ25
115	双星盆柜	1200*700*850+1 50	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm，星盆厚 1.5 mm，1.5 寸带隔渣去水器； 3、底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 4、门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.2mm 厚 304#不锈钢板，配Φ50 可调子弹脚。	1	台	BD12
116	双星盆台 1	1000*700*850+1 50	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板；	2	台	CB01 CC01

			2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器; 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通; 疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管; 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通, 配不锈钢可调子弹脚; 5、配立式水龙头; 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。			
117	双星盆台 2	1200*700*850+150	参数要求: 1、材料采用 304#不锈钢板; 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器; 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通; 疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管; 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通, 配不锈钢可调子弹脚; 5、配立式水龙头; 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	1	台	AE24
118	双星盆台 3	1250*700*850+150	参数要求: 1、材料采用 304#不锈钢板; 2、台面钢板厚 1.5 mm, 星盆厚 1.5 mm, 1.5 寸带隔渣去水器; 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通; 疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管; 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通, 配不锈钢可调子弹脚; 5、配立式水龙头; 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	3	台	BA03 BA27 BC02
119	四层板架 1	650*500*1800	参数要求: 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚; 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚; 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚; 4、调节脚采用全钢调节脚。	1	台	CA11
120	四层板架 2	750*500*1800	参数要求: 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚; 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚; 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚; 4、调节脚采用全钢调节脚。	1	台	CA12
121	四层板架 3	900*500*1800	参数要求: 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚;	6	台	AD05

			2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。			
122	四层板架 4	1000*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。	8	台	CA10 AB03 AG12
123	四层板架 5	1200*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。	10	台	AK23 AC02 AD02
124	四层板架 6	1300*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。	8	台	BF28 CM28
125	四层层架 (方通) 1	800*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。	2	台	CA09
126	四层层架 (方通) 2	1000*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚； 3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。	3	台	AB02 BB02
127	四层层架 (方通) 3	1200*500*1800	参数要求： 1、立柱采用 304#不锈钢方管 38*38*1.5mm 厚； 2、横通采用 304#不锈钢方管 38*25*1.0mm 厚；	10	台	BA06 CA07

			3、格栅采用 304#不锈钢方管 30*15*1.0mm 厚； 4、调节脚采用全钢调节脚。			
128	四格保温汤池柜	1500*700*850	参数要求： 1、台面采用 304#不锈钢 1.5mm 厚； 2、柜身采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 3、水槽采用 304#不锈钢 1.0mm 厚； 4、层网采用 304#不锈钢 1.2mm 厚； 5、柜门采用 304#不锈钢 0.8mm 厚； 6、采用数码温控；带设置缺水保护； 7、发热管采用 T 形 220V/2KW*2 条，配置保护罩； 8、配可调子弹脚。	6	台	AJ22 BE12
129	四门带锁储物柜	1000*550*1800	参数要求： 1. 材质：台面采用 1.5mm 厚 304#不锈钢板，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；柜身采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板，层板采用 1.2mm 厚 304#不锈钢板； 2. 门采用滑动拉门，采用双层式构造，内外 1.0mm 厚 304#不锈钢板，配 ϕ 50 可调子弹脚； 3. 符合满足 QB/T2139.4-1995《不锈钢厨房设备 贮藏柜 吊柜》标准。	1	台	AB06
130	洗锅三星盆台	2200*760*850+150	参数要求： 1、材料采用 304#不锈钢板； 2、台面钢板厚 1.5 mm，星盆厚 1.5 mm，1.5 寸带隔渣去水器； 3、38*25*1.0mm 不锈钢横通；疏枝采用 25*13*1.0mm 不锈钢方管； 4、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 5、配立式水龙头； 6、满足 QB/T2139.2-1995《不锈钢厨房设备 洗刷台》标准。	2	台	AG08 BB09
131	移动筷子消毒车	800*600*800	参数要求： 1、车身采用 304#不锈钢板； 2、车身板、侧板、底板、层板厚 1.0mm； 3、采用紫外线杀菌消毒； 4、配四个聚氨脂活动脚轮（两定向两万向、静音型）。	10	台	D01
132	异形工作台	700*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强	1	台	AE09

			梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。			
133	异形双层工作台	1200*700*850+150	参数要求： 1、采用 304#不锈钢磨砂板； 2、面板厚 1.5mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁；层板厚 1.0mm，底衬 1.5mm 厚 304#不锈钢加强梁； 3、38*38*1.2mm 不锈钢脚通，配不锈钢可调子弹脚； 4、满足 QB/T2139.3-1995《不锈钢厨房设备 操作台》标准。	1	台	BA38
134	蒸汽发生器	680*540*920	参数要求： 1、采用不锈钢制作，电子脉冲自动点火； 2、操作方便性能稳定，燃烧充分，换热迅速，热效率≥90%； 3、产汽快，120 秒左右可出蒸汽； 4、噪音低，节能率 45%-65%； 5、蒸汽温度：103℃±3； 6、额定热负荷：67KW，蒸发量：80kg/h。	1	台	AH42
135	灭火系统 1(控制 AF12、AH22 及 AH28、 BA08 及 BA18)	/	参数要求： 1、系统装置包括：控制箱体、机械释放装置、驱动气体容器、灭火剂容器、声光报警控制盘、感温器、喷嘴、水流阀、备用电源、管路以及管件； 2、工作电源:AC220V±15%, 50W, 备用电源:DC12V； 3、装置外形尺寸:双瓶组(主箱 600*480*230mm, 辅箱 230*240*600mm)； 4、灭火剂管道压力 1.2MPa, 贮气瓶 12MPa, 燃气关闭阀 0.1MPa；双瓶组喷嘴数量≥11≤18,；感温器动作温度 183° C±5° C； 5、具有火灾自动探测、自动灭火的功能，设有自动、手动两种启动模式，启动方式为机械式启动，提供有 CMA 认证的第三方检测机构出具的型式检验报告； 6、采用食用油专用灭火药剂灭火，灭火药剂无毒，无污染，无腐蚀性，灭火药剂有效期为 3 年，容量：双瓶组 23L；获得公安部消防研究所检测中心的药剂试验报告； 7、产品有一体式声光报警(自带启动时间记录功能)检测报告，提供报告扫描件； 8、灭火系统符合[XF498-2012]标准，获得国家应急管理部消防产品合格评定中心出具的消防产品认证证书，提供报告扫描件； 9、能全天候自动监控厨房灶台火情，发现火情可以自动或者手动启动设备扑灭火情。	3	台	AF02 AH23 BA07

136	灭火系统 2(控制 BE17、BC13、 CD16、CE14、 CF16、CG16、 CH16、CJ16、 CK14)	/	参数要求： 1、系统装置包括：控制箱体、机械释放装置、驱动气体容器、灭火剂容器、声光报警控制盘、感温器、喷嘴、水流阀、备用电源、管路以及管件； 2、工作电源:AC220V±15%, 50W, 备用电源:DC12V； 3、装置外形尺寸:双瓶组(主箱 600*480*230mm, 辅箱 230*240*600mm)； 4、灭火剂管道压力 1.2MPa, 贮气瓶 12MPa, 燃气关闭阀 0.1MPa；双瓶组喷嘴数量 $\geq 11 \leq 18$ ；感温器动作温度 $183^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ； 5、具有火灾自动探测、自动灭火的功能，设有自动、手动两种启动模式，启动方式为机械式启动，提供有 CMA 认证的第三方检测机构出具的型式检验报告； 6、采用食用油专用灭火药剂灭火，灭火药剂无毒，无污染，无腐蚀性，灭火药剂有效期为 3 年，容量：单瓶组 11.5L；获得公安部消防研究所检测中心的药剂试验报告； ▲7、产品有一体式声光报警(自带启动时间记录功能)检测报告，提供报告扫描件； ▲8、灭火系统符合[XF498-2012]标准，获得国家应急管理部消防产品合格评定中心出具的消防产品认证证书，提供报告扫描件； 9、能全天候自动监控厨房灶台火情，发现火情可以自动或者手动启动设备扑灭火情。	9	台	BA33 BC12 CL01 CL02 CL03 CL04 CL06 CL08 CL09
137	高温冷库	2350*3100*2600	参数要求： 1、温度范围：0~4 摄氏度； 2、库板材料:见光面 0.6mm304#不锈钢，库板厚度为 100mm，GB 8624-2012 B2 级防火标准，地台板采用防滑板，不锈钢平移门，门套增加不锈钢防撞角码。库内配置安全逃生装置、配置门开关警示灯； 3、压缩机：风冷机组，输入功率 $\geq 8\text{kW}$ ，配有油分离器、气液分离器、压缩机避震管、油位、调节器、采用 R404A 制冷剂、配干燥过滤器、视液器、高低压控制器、冷凝器有防腐处理； 4、冷风机：蒸发器翅片间距 7mm；电融霜方式、膨胀阀、蒸发器冷凝排水及排水发热丝，蒸发器配急停开关，便于维修。蒸发器符合食品安全等级，易清洁、防腐蚀，控制蒸发器开停、化霜、风扇延迟开启及温度控制，控制器具有制冷、风机启停、化霜、报警等功能； 5、电控箱采用接触器、继电器、空气开关等电器元件，并配置相序、缺相保护装置； 6、采用数字温度显示实时运行温度和历史温度数据；故障报警、节能功能，忙闲时控制器自动切换温度控制范围，系统管理运行状况等。	1	台	AD01
138	低温冷库	2340*3100*2600	参数要求： 1、温度范围：-4~-14 摄氏度； 2、库板材料:见光面 0.6mm304#不锈钢，库板厚度为 100mm，GB 8624-2012 B2 级防火标准，地台板	1	台	AD03

			采用防滑板，不锈钢平移门，门套增加不锈钢防撞角码。库内配置安全逃生装置、配置门开关警示灯； 3、压缩机：风冷机组，输入功率$\geq 8\text{kW}$，配有油分离器、气液分离器、压缩机避震管、油位、调节器、采用 R404A 制冷剂、配干燥过滤器、视液器、高低压控制器、冷凝器有防腐处理； 4、冷风机：蒸发器翅片间距 7mm；电融霜方式、膨胀阀、蒸发器冷凝排水及排水发热丝，蒸发器配急停开关，便于维修。蒸发器符合食品安全等级，易清洁、防腐蚀，控制蒸发器开停、化霜、风扇延迟开启及温度控制，控制器具有制冷、风机启停、化霜、报警等功能； 5、电控箱采用接触器、继电器、空气开关等电器元件，并配置相序、缺相保护装置； 6、采用数字温度显示实时运行温度和历史温度数据；故障报警、节能功能，忙闲时控制器自动切换温度控制范围，系统管理运行状况等。			
139	传送带	详见详细规格尺寸	(1) 详细规格尺寸： L=2500mm，2 台； L=3500mm，2 台。 (2) 参数要求： 1、使用功能：从回收口将带托盘乘载的餐具传递进洗碗间； 2、传送能力：12~50 个/分钟； 3、电机：变频传送电机，实现无级变速；并具备过载等保护装置； 4、机器配备光电感应开关确保操作安全稳定，机器配置紧急停止安全开关； 5、机体部分采用 304#不锈钢制造，机体圆弧过渡边角，表面无焊缝，无腐蚀； 6、传送带采耐磨损，寿命不少于 5 年，机器配置模块化控制系统。	4	台	BF17 BF19 CM09 CM12
140	90C° 转角器	900*900*850	参数要求： 1、使用功能：从回收口将带托盘乘载的餐具传递进洗碗间； 2、传送能力：12~50 个/分钟； 3、电机：变频传送电机，实现无级变速；并具备过载等保护装置； 4、机器配备光电感应开关确保操作安全稳定，机器配置紧急停止安全开关； 5、机体部分采用 304#不锈钢制造，机体圆弧过渡边角，表面无焊缝，无腐蚀； 6、传送带采耐磨损，寿命不少于 5 年，机器配置模块化控制系统。	2	台	BF18 CM11
141	通道式洗碗机	2100*780*2010	参数要求： 1、耗水量：最大 360L/小时 2、清洗温度：55-65° C 3、喷淋温度：82-90° C	1	台	AK13

			4、洗涤尺寸（宽×高 MM）：500*410 5、洗涤能力:200（筐/小时） 6、水箱加热功率：9kW 7、喷淋加热功率：30kW 8、主洗泵：1.5kW 9、烘干加热功率：13.5KW 10、烘干电机功率：1.5KW 11、传动电机：0.75kW 12、总功率：57kW 13、电源：380V/50HZ/5 14、紧凑型单层机门设计，适合各种场地使用，设备配置有主洗、漂洗、烘干三大模块； ▲15、洗碗机电控系统防水等级达 IPX7 并符合“GB/T 2423.38-2008”标准，防尘等级达 IP5X 并符合“GB/T2423.37-2006”标准，耐高温等级符合“GB/T2423.2-2008”标准，耐低温符合“GB/T2423.1-2008”标准，盐雾测试符合“GB/T2423.17-2008 ”标准。 16、机器配备多重安全保护装置（急停-卡筐-过热-超时等），确保操作人员及机器的安全 ▲17、设备整机采用 304#制造，主体结构板材厚度 1.5-2.0mm。产品符合《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》GB 4806.9 2016 ； 18、设备烘干段采用内置循环风量系统。			
142	长龙洗碗机	5100*1060*2010	参数要求： 1、耗水量：最大 360L/小时 2、清洗温度：55-65° C 3、喷淋温度：82-90° C 4、进口高度（可通过最大高度）≥410mm 5、传送带速度：1.7-2.0 米/分钟可调 6、洗涤能力:4000-4500 碟/小时。 7、传送带宽度（可通过最大宽度）≥610mm（可根据需求定制） 8、进口长度：1000mm/出口长度：1200mm 9、喷淋加热功率：36kW 10、水箱加热功率：9kW 11、漂洗加热功率：9KW 12、主洗泵：1.5kW	2	台	BF12 CM14

			13、漂洗水泵：0.25KW 14、烘干发热丝：13.5KW 15、烘干风机：1.5KW 16、传动电机：0.55kW 17、总配电量：73kW, 控制电柜尺寸 500*220*1300h mm; 18、设备配置有主洗、漂洗、烘干三大模块，配有光电开关感应餐具进入自动开启功能，设备可根据洗涤物品的尺寸大小，重量以及清洗-烘干效果调整传送带速度；主洗段尺寸$\geq 800*890*1450\text{mm}$； ▲19、传送系统配有自动过载保护装置，碗碟、餐盘可直接放于履带上，无需分装装筐。履带原材料符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料及制品》GB 4806.7 2016； 20、设备采用 360 度环绕漂洗喷臂设计； 21、机器配备多重安全保护装置（急停-限位-卡带-过热-超时等），确保操作人员及机器的安全； 22、机器采用双层隔热弹簧机门，任意高度开启，操作方便舒适。采用中央控制柜结合轻触式控制面板，美观大方，易于操作-观察机器运行状况及维修保养； 23、洗碗机配置电控系统，防水等级达 IPX7 符合“GB/T 2423.38-2008”标准，防尘等级达 IP5X 符合“GB/T2423.37-2006”标准，耐高温等级符合“GB/T2423.2-2008”标准，耐低温符合“GB/T2423.1-2008”标准，盐雾测试符合“GB/T2423.17-2008 ”标准； ▲24、产品符合“GB4706.1-2005”标准，提供第三方检测机构出具的检测报告； 25、整机采用 304#制造，主体结构板材厚度 1.5-3.0mm。不锈钢材料符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》GB 4806.9 2016； 26、烘干段采用内置循环风量系统。			
143	留样冰箱	614*800*1950	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作，外箱用料为 0.7mm 厚, 内箱用料为 0.5mm 厚； 2、压缩机制冷方式：风冷； 3、高效环保天然制冷剂； 4、箱体整体式发泡，发泡剂为 C5H10 环保型，70mm 厚高密度保温层, 带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 5、数字温控器，强弱电分离，220V 强电藏于后侧，手触可调节面板为 5V 直流供电，安全防水； 6、玻璃门体； 7、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计； 8、一体式可整体抽出式机组，方便后期维修； 9、冷藏温度：+1℃~+5℃；	3	台	AA07 AJ04 CL13

			10、带智能除霜加热装置，要求加热装置必须带有过热保护器；冷凝化霜水自蒸发； 11、电压：220V/50Hz ， 功率:312W。			
144	四门高身冷冻雪柜	1229*800*1950	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm 厚,内箱用料为 0.5mm 厚；数字温控器，精准控温，温度可按需设定； 2、箱体整体式发泡。70mm 厚高密度保温层,发泡剂为 C5H10 环保型，带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 3、隐藏式工程塑料把手，门体保温厚度为 50mm,带小于 90 度自回归关闭构件； 4、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计；一体式可整体抽出式机组，方便后期维养； 5、化霜水强制蒸发，无需外接排水； 6、制冷方式：风冷；电压：220V/50Hz ， 功率:900W； 7、冷冻温度：-12℃~-18℃； 8、产品能效等级：符合 GB26920.2-2015 {自携冷凝机组商用冷柜能效及能效等级} 2 级或以上标准。	12	台	AF14 AH01 BA36 CB03 CC04
145	双门高身冷冻雪柜	614*800*1950	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm 厚,内箱用料为 0.5mm 厚；数字温控器，精准控温，温度可按需设定； 2、箱体整体式发泡。70mm 厚高密度保温层,发泡剂为 C5H10 环保型，带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 3、隐藏式工程塑料把手，门体保温厚度为 50mm,带小于 90 度自回归关闭构件； 4、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计；一体式可整体抽出式机组，方便后期维养； 5、化霜水强制蒸发，无需外接排水； 6、制冷方式：风冷；电压：220V/50Hz ， 功率:580W； 7、冷冻温度：-12℃~-18℃。	2	台	AH02
146	四门高身冷藏雪柜	1229*800*1950	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm 厚,内箱用料为 0.5mm 厚；数字温控器，精准控温，温度可按需设定； 2、箱体整体式发泡。70mm 厚高密度保温层,发泡剂为 C5H10 环保型，带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 3、隐藏式工程塑料把手，门体保温厚度为 50mm,带小于 90 度自回归关闭构件； 4、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计；一体式可整体抽出式机组，方便后期维养； 5、化霜水强制蒸发，无需外接排水；	12	台	BA34 BC06 CA08 CB02 CC03

			6、制冷方式：风冷； 7、冷藏温度：-5℃～+5℃； ▲8、产品能效等级：符合 GB26920.2-2015{自携冷凝机组商用冷柜能效及能效等级}2 级或以上标准。			
147	平台雪柜 1	1800*760*800+150	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm 厚,内箱用料为 0.5mm 厚，台板用料厚度 1.0mm 厚；数字温控器，精准控温，温度可按需设定；箱体整体式发泡。70mm 厚高密度保温层,发泡剂为 C5H10 环保型，带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 2、前进前出风设计，可适合后侧和左侧全封堵的环境使用； 3、隐藏式工程塑料把手，门体保温厚度为 50mm,带小于 90 度自回归关闭构件； 4、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计；一体式可整体抽出式机组，方便后期维养； 5、化霜水强制蒸发，无需外接排水； 6、制冷方式：风冷；冷藏温度：-5℃～+5℃。	9	台	BA39 CD06 CE06 CF06 CG06 CH06 CJ06 CK06
148	平台雪柜 2	1800*760*800	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm,内箱用料为 0.5mm，台板用料厚度 1.0mm 厚；数字温控器，精准控温，温度可按需设定；箱体整体式发泡。70mm 厚高密度保温层,发泡剂为 C5H10 环保型，带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 2、前进前出风设计，可适合后侧和左侧全封堵的环境使用； 3、隐藏式工程塑料把手，门体保温厚度为 50mm,带小于 90 度自回归关闭构件； 4、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计；一体式可整体抽出式机组，方便后期维养； 5、化霜水强制蒸发，无需外接排水； 6、制冷方式：风冷；冷藏温度：-5℃～+5℃。	3	台	BD07 CB17 CC18
149	双门高身冷藏雪柜	614*800*1950	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm 厚,内箱用料为 0.5mm 厚；数字温控器，精准控温，温度可按需设定； 2、箱体整体式发泡。70mm 厚高密度保温层,发泡剂为 C5H10 环保型，带独立断桥设计，环保且保温防逃冷； 3、隐藏式工程塑料把手，门体保温厚度为 50mm,带小于 90 度自回归关闭构件； 4、一体式成型内箱底板及内箱圆弧转角设计；一体式可整体抽出式机组，方便后期维养； 5、化霜水强制蒸发，无需外接排水；	1	台	BD16

			6、制冷方式：风冷； 7、冷藏温度：-5℃~+5℃。			
150	冷藏凉坯风干柜	1416*865*2250	参数要求： 1、内、外 304#不锈钢制作；外箱用料为 0.7mm 厚，内箱用料为 0.5mm 厚；带脚轮，温度可按需设定； 2、大双门玻璃门，带暖白灯光，色温 3500K；可风干烧腊； 3、容量：可挂不少于 36 只鸭胚； 4、制冷方式：风冷，制冷剂 R410A； 5、温度范围：+15℃~+20℃。	1	台	BC23
151	挂墙刀具消毒箱	540*135*646	参数要求： 1、外壳采用 304#不锈钢制作； 2、可放 10 把厨房用刀； 3、360 度紫外线辐射杀菌消毒技术、清洁卫生，120 分钟定时器，保障刀具消毒时间； 4、防辐射有机玻璃门，带有钥匙锁具； 5、采用旋钮控制器。	11	台	AE03 AE16 BA28 BD14 CD04 CE04 CF04 CG04 CH04 CJ04 CK04
152	电热开水器	505*400*930	参数要求： 1、电压：380V 2、功率：12KW 3、每小时出水量：≥160L/H 4、单次出水量：≥36L 5、不锈钢外壳。	15	台	AE07 AE28 AG06 AK07 BB07 BF07 CA02 CM07
153	搅拌机	840*560*1210	参数要求： 1、料桶容积：≥50 升； 2、额定电压：380V； 3、额定功率：50HZ；	4	台	AH04 CB04 CC06

			4、电机功率：1.5KW； 5、最大和面量：15KG； 6、搅拌转速：84/163/373r/min。			
154	和面机	930*525*930	参数要求： 1、电压：380V； 2、容积：≥50 升； 3、功率：2.2KW； 4、搅拌转速：101/202r /min； 5、料桶转速：8/16r/min； 6、最大和面量：20KG； 7、料桶上带安全防护罩，双速打发。	3	台	AH06 CB06 CC07
155	中式压面机	690*770*1105	参数要求： 1. 电压：220V； 2. 功率：2.2KW； 3. 压面厚度：1~5mm； 4. 压面宽度：≥282mm； 5. 生产能力：155kg/h。	3	台	AH07 CB07 CC08
156	单独搅拌机	1100*660*1120	参数要求： 1、整机采用 0.6mm 厚 304#不锈钢制成； 2、通过浆状搅拌杆充分搅拌和各种肉菜馅及调味品； 3、生产能力：≥150L/次； 4、电源：380V 3N~； 5、功率：1.5kw。	1	台	AH32
157	豆浆机	590*1060*1400	参数要求： 1、整机采用 0.6mm 厚 304#不锈钢制成；按键操作； 2、磨豆浆、煮豆浆一体化。 3、电源（V）：220 4、功率（kw）：8.5 5、生产能力：≥70kg/h。	1	台	AH37
158	烙饼炉	760*660*840	参数要求： 1、烙饼炉不锈钢支腿，电热自动恒温双控温；	2	台	AH26 CC12

			2、电源：380V； 3、功率：4.8KW； 4、工作温度：120~250℃； 5、内径：53±2cm。			
159	电万能蒸烤箱	910*810*1080	参数要求： 1、电功率：380V/18.5KW； 2、10个GN 1/1*1" 盆； 3、一机多能，可实现蒸、烤、蒸烤3种模式，轻松实现蒸、烤、焖、炖、煎等各种烹饪方法，温度范围25℃~250℃；可单独控制每层烹饪时间，可同时烹饪多种菜式； 4、带彩色触控电容屏，用于查看及操作所需的程序，可存储上千个分15段烹饪的专业菜单，实现标准化烹饪； 5、带自动清洗系统，多种清洗模式； 6、钢化玻璃门，外带镜面效果，带有空隙与热反射内层玻璃；圆弧内膛无卫生死角。	1	台	AF21
160	电座台单缸炸炉	320*440*340	参数要求： 1、全304#不锈钢机身结构，触摸按键操控； 2、功率：220V/3.5kw； 3、油缸容量：≥11L； 4、缸内油温均匀，配炸篮一个； 5、温度调节50℃~190℃。	1	台	AH17
161	电单缸炸炉	400*900*850+70	参数要求： 1、全1.0mm厚304#不锈钢机身结构，台面一体拉伸成型，易于清洁； 2、配可调不锈钢脚，放置平稳； 3、功率：380V/12kw； 4、油缸容量：≥24L； 5、缸内油温均匀，缸底有足够的冷油区； 6、温度调节60℃~190℃。	1	台	AH38
162	电扒炉连下柜	800*900*850+70	参数要求： 1、全304#不锈钢机身结构； 2、台面整体模具拉伸、弧面倾斜式面板设计； 3、15mm厚高温钢扒板，下沉式的耐热钢扒板无缝焊接在台面上； 4、功率：380V/12kw；	1	台	BA42

			5、采用温控 60℃~350℃控制，420℃超温保护； 6、扒板尺寸：725*610±50mm。			
163	双门高身消毒柜	1192*553*1660	参数要求： 1、工作方式：热风循环，选红外线加热高温消毒； 2、不锈钢制造，对开门设计；全自动整体发泡，发泡厚度 10mm，防烫保温； 3、功率：220V/2.4kw； 4、容积：≥640L 5、消毒温度：≥125℃。	8	台	AG02 AK06 BB01 BF04 CM04
164	洗地龙头	L=10000mm	参数要求： 1. 软管：长度≥10 米 2. 最大压力：300PSI 3. 最高耐温：80℃ 4. 龙头主体采用 304#不锈钢制作, 软管采用 10.7 米重工无痕三层液压钢丝管，黄铜铸造喷头、表面镀铬处理。	5	台	AE02 AF20 BA31 BF24 CM23
165	高压花洒龙头附加龙头	L=610mm	参数要求： 1. 单冷龙头 2. 直管长度：610mm 3. 软管长度：1120mm 4. 支架长度：305mm 5. 开孔尺寸：ø25 6. 龙头采用黄铜铸造表面抛光镀铬处理，陶瓷阀芯，304#不锈钢直管软管。配 12 寸摇摆龙头	3	台	AE18 AG07 BB08
166	风幕机	1500L	参数要求： 1、贯流式风幕机，自然风大风量风帘； 2、可调导风板，便于调整风向； 3、出风口风速≥11m/s； 4、功率：220V/0.29kw。	1	台	BF01
167	三层六盘电烤箱	1240*860*1515	参数要求： 1、玻璃可视窗，利于观察内部状况； 2、选用微电脑控制器； 3、底架加厚，保证了烤箱的承重； 4、配有电子式智能超温模块；	1	台	AH27

			5、后排烟隔板夹层设计，防止箱内温度快速抽走； 6、保温层厚度为左、右、后为 80mm，顶部为 140mm； 7、功率：380V/19.8kw。			
168	自动面包醒发柜 36 盘	1450*860*2170	参数要求： 1、箱内立体循环加热； 2、配有自动进水装置； 3、通体式可视玻璃窗，可观察发酵的实时状况，太空铝把手； 4、整机发泡，发泡层厚度可达 35mm，保温好； 5、加重型转向脚轮，前刹车、后方向，便于推拉固定； 6、容 量：36 盘，标准 400*600mm； 7、电压/频率：220V/50Hz； 8、醒发输入功率：2KW；制冷输入功率：0.85KW； 9、控制模式：智能电子温控； 10、冷藏温度/湿度：-1~5℃/99%RH；醒发温度/湿度：38℃~50℃/99%RH。	1	台	AH30
169	分块滚圆机	600*710*2100	参数要求： 1、功率：380V/1KW； 2、能轻易的调整，做成重量不同的面团，面团重量范围 30-100g/粒； 3、产能：6000~7000 个/h。	1	台	AH31
170	热风循环面包烤箱	780*1230*1160	参数要求： 1、采用 304#不锈钢制造； 2、微电脑 PID 控制方式； 3、网板风道，内外隔热有大玻璃门； 4、热风炉自带喷雾装置； 5、炉温可在常温~300℃范围内任意调节，并能自动控温； 6、功率：380V/16KW。	1	台	AH40
171	蔬菜清洗去皮机	980*670*930	参数要求： 1、适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮； 2、整机采用 304 #不锈钢制作； 3、产量：≥400KG/h； 4、电源 380V 三相； 5、功率：1.1KW。	1	台	AE13

172	肉丝肉片机	690*670*930	参数要求: 1、能将各种鲜肉一次性切成(丝)条、片状; 2、刀具组设计为悬臂式,可轻易拆卸、清洗,并能快捷方便地更换不同规格的刀组; 3、具有紧急开关和安全开关,可有效地保护使用者的安全,底部设有脚轮方便移动, 4、成品形状丝、条,切条尺寸范围 : 2.5-40mm; 5、产量 : $\geq 800\text{kg/hr}$ 以上; 6、电源 380V 三相; 7、功率 1.5KW。	1	台	AE14
173	蔬菜切丝切片专用机	650*490*850	参数要求: 1、适合球茎类蔬果切丝、切片处理。切后的成品丝、片表面光滑,不破坏纤维组织; 2、采用防水开关; 3、机身可以开盖,灵活维修机台,采用可移动胶轮; 4、切割尺寸: 2-4mm; 5、产 量 : 300—500kg/h; 6、电源: 220V 单相; 7、功率: 0.75KW。	1	台	AE29
174	多功能切菜机	1160*530*1000	参数要求: 1、材质: 整机材质食品级不锈钢 304#; 2、切割尺寸: 1-30mm (可调) ; 3、产量: 300—1000KG/h; 4、电源: 220V , 功率: 1.3KW; 5、马力: 1HP(切根菜部)+1/2HP(切 叶 菜部)+1/4HP(输送带); 6、皮带宽: $\geq 120\text{ mm}$, 食品级专用输送带; 7、配件: 大双刀 1 组(切叶菜部)、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘一个(切根菜部); 8、成品形状: 片、丝、丁。	1	台	AE30
175	中大型绞肉机	800*495*1050	参数要求: 1、用途: 将-4℃以上的肉类绞成碎状; 2、不锈钢制造,装备安全防护罩; 3、采用绞龙技术,使绞肉的过程减少肉品的摩擦,保持肉品的口感和新鲜度; 4、最大肉块尺寸: $35 \times 35 \times 35(\text{mm})$ 5、电源: 380V, 功率: 3.7kw;	1	台	AE31

			6、产量：≥600kg/h； 7、绞网尺寸：3.2、4.8、6.0、8.0mm。			
176	中型带骨切丁机	1050*600*1160	参数要求： 1、适用斩切大幅带骨肉类，可斩切猪排、羊排、鸡、鸭、鹅、鱼、带骨或无骨的、冰冻（-5℃）的肉骨类制品； 2、斩切厚度可调，使用组合一体刀可以斩切宽度 25mm，长度 15mm~30mm 的方块； 3、切割尺寸宽度 25mm，长度 17—30mm(可调)； 4、产量≥350kg/h； 5、电源 380V 三相 50Hz，功率 3.0Kw。	1	台	AE31
177	小型食品脱水机	430*430*825	参数要求： 1、不锈钢制做，利用离心原理脱水； 2、设备装置防震系统，脱水过程中设备不会震动； 3、外桶体使用后可分上、下分离，内桶清洗容易，且清洗不易残留污垢，确保食品卫生安全。可做到分离式清洗； 3、产量：≥6 公斤/次，每次 2 分钟； 4、电机：220V 50Hz； 5、功率：1KW。	1	台	AH33
178	洗米机	650*550*950	参数要求： 1、采用自来水作为洗米机动力，自来水通过本产品的主体水阀进行加压，将大米送入 U 形洗米机管内腔进行冲洗，以其达到洗刷大米的效果； 2、采用 304#不锈钢制造，耐磨易清洗； 3、水压式 360° 循环洗米； 4、单次洗米容量：≥100kg； 5、由不锈钢盛米斗、不锈钢节水器、不锈钢出米过滤筐、浮物分离器、不锈钢机架、上水管、排污管组成。	2	台	BA04
179	油烟净化一体机	L*1360*780	参数要求： 1、功率：380V/1.5KW/；净化效率≥98%； 2、采用 2013 不锈钢板制作；高效雾化喷头不间断喷淋，降温防火； 3、采用后倾式离心分体式风机；360 度排风设计，模块化设计，导轨式抽拉，快速拆装； 4、烟罩下方封不锈钢封墙钢，封墙刚采用 304#1.0mm 厚不锈钢制作；每米油烟净化一体机包含与抽排风管之间的接驳管 2 m²，接驳管采用 1.0mm 厚 304#不锈钢制作；	64	米	AF12 AH22 AH28 AJ14 BA08 BA18

			▲5、具有依据 GB/T 17618-2015 、GB/T 17626.4-2018 标准，出具符合试验等级：3 级，开路脉冲波形 5/50nS, 脉冲频率 5KHz, 对电源（线-地）施加 2KV, 大气压力≤1000mbar, 试验后产品正常工作的检测报告（带 CMA 或 CNAS 标识）。投标时提供报告复印件； ▲6、依据 GB/T 2423.2-2008 标准， 出具符合泄露电流≤2.5Ma, 在环境温湿度 25℃，60%RH, 升温至 85℃±2℃稳定存放时间不低于 30 小时后，样品在常温下放置 1 小时，样品外观及功能一切正常，带 CMA 或 CNAS 标识检测报告。投标时提供报告复印件； ▲7、所投油烟净化一体机电磁阀具有依据 GB/T 2423.16-2008 电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 J 及导则：长霉 试验方法 1 严酷等级 2： 56 天，试验条件：56 天，湿度≥90%RH, 温度≥28℃的。试验菌种：球毛壳霉、树脂子囊菌、宛氏拟青霉。检测结果符合长霉检测等级 0 级并具有 CMA 或 CNAS 标识的检验报告。投标时提供报告复印件； ▲8、所投油烟一体机控制主板具有依据 GB/T 2423.16-2008 电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 J 及导则：长霉 试验方法 1 严酷等级 2： 56 天，试验条件：56 天，湿度≥90%RH, 温度≥28℃的。试验菌种：球毛壳霉、树脂子囊菌、宛氏拟青霉。检测结果符合长霉检测等级 0 级并具有 CMA 或 CNAS 标识的检验报告。投标时提供报告复印件； ▲9、所投油烟净化一体机生产厂家售后服务完善程度达到十星级，符合《商品售后服务评价体系》GB/T27922-2011、《商品经营服务质量管理规范》GB/T16868-2009 的要求；投标时提供证书复印件。			BC13 BE17 CB12 CC13 CD16 CE14 CF16 CG16 CH16 CJ16 CK14
180	单头电磁炉	430*545*250	参数要求： 1、采用 304#不锈钢制造，厚 1.0mm； 2、功率：220V/6kw； 3、炉面采用微晶板。	2	台	AJ16 BE16

