

厨房设备清单

序号	设备名称	规格（mm）	技术参数	数量	单位
烹调实训室1					
A1	双炒一温灶	1800*900*800	主板全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.2毫米，侧板1.0毫米，特厚铸铁炉盘，主架优质热镀锌50*50毫米方管。	10	台
A2	柜式调料拼台	900*400*800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，开门式。	12	台
A3	油烟净化一体机	11000*2200	一体烟罩采用304优质不锈钢板厚度≥1.2mm，配备动态拦截甩油盘4个，恒压电源2块，内置高低压一体电场4组，并配备UV光解模块1组，风机选用≥1.5kw外转子风机，风量≥5000m³/时，集排烟、净化、过滤为一体的多功能烟罩。 工作原理： 1、撞击拦截；2、动态拦截；3、密度吸附；4、高压电离；5、低压吸附；6、匹配风机；7、除味消音 技术要求： 1、净化效率不低于96% 2、额定风量下油烟排放浓度≤0.33mg/m³ 3、电 源：三相五线制（380V），设备整机功率≤1.5KW。 4、照 明：单台设备具备不少于两个独立的防爆LED照明灯。 7、风 机：出风口可选择前、后、上、左/右方向排风。 8、★所投油烟净化一体机具有油烟在线实时监测功能，油烟检测原理：泵吸式激光散射，提供油烟在线监测的检测报告高浓度影响试验示值误差≤±8%。	23	米
A4	双通打荷台	1600*700*800	•台面板采用≥1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。	7	台
A5	双通打荷台	1200*700*800	•台面板采用≥1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。	3	台

A6	柜式单槽水池（不带背）	600*700*800	1. 规格：600*700*800；台面板采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	9	台
A7	洗地龙头	20米	开放式洗地龙头，碳钢喷涂主体，铜制进水口，固定支架5.0毫米，3层编制钢丝液压管，长度 ≥ 20 米，耐高温100摄氏度，耐压2mpa, 金属枪头，可调直线或花洒状水型。	1	个
A8	三槽水池	1800*600*800	1、全部采用食品级 304#不锈钢板制造板材厚度1.5mm；2侧板1.2mm全铝合金附属件、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
A9	四层货架	1200*500*1550	1. 规格：1500*500*1550 2. 材质：304不锈钢板。 3. 层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，三折边工艺处理； 4. 腿采用 $\Phi 43 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；层板下用不锈钢 $38 \times \geq 25\text{mm}$ \geq 厚度1.2mm方管加固，间距 $\leq 500\text{mm}$ ，所有焊接点均采用满焊处理方法； 5. 带四个可调节子弹脚。产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
A10	四门冰柜	1200*700*1960	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。微电脑控制，电子显示温度。	1	台
A11	双通工作台	1800*700*800	<ul style="list-style-type: none"> •台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm, 折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	2	台
A12	万能蒸烤箱	900*852*1230	900*852*1230，10盘，机重136KG功率22KW，自带高清彩色液晶显示屏，双核电子控制板，可编程，内置自动清洗功能，内置伸缩水枪。	1	台

A13	电磁大锅灶	1000*1050*800	<p>1、功率：≥25KW/380V，采用优质304不锈钢板制作，面板厚δ=≥1.2mm.副板及装饰厚δ=≥1.2mm</p> <p>2、使用磁感10档位磁控滑块开关，火力均匀控制，档位对应数字功率调节；</p> <p>3、全密封绝缘机芯，模块化铜桥结构，底部采用全铝通道式散热结构，机芯运行平稳；</p> <p>4、背面使用变频防水风机，节能、清洗炉灶安全；</p> <p>7、有电压、超温、传感、无锅、干烧、短路（及以上）故障提醒保护功能，全屏中文显示；</p> <p>8、前板防误动作、急停开关设置，使用更安全；</p> <p>9、电磁辐射符合国家EN62233：2008检验要求，辐射值符合：前面≤13%，左侧≤15%，右侧≤15%，背面≤12%，顶部≤9%，底部≤11%的质量合格检验报告复印件；2、208*78极光弧显示屏，具动态光弧13级能量环，直观反馈火力动态，四重中文故障显示（无锅、传感器、超温、电压），具电量统计功能；</p> <p>3、擎空高炉脚设计，净芯强效；台面黄金倾角设计，双通道分离架构，零残留，干净卫生；配装可拆卸磁吸滤水网兜，高效拦截，清洁方便快捷；</p> <p>4、线盘采用宽频涡流加热技术，节能环保，全铜密绕线盘、双核防护、猛火安全新标准；</p> <p>5、采用霍尔传感器+防误触算法开关，控火精准可靠；15°黄金仰角体感控火手柄，被动操控进化为人机协同；开关控制模块依据GB/T4208-2017，经IP6X防尘试验、IPX9K防水试验两项检验合格；</p> <p>6、铜条稳流机芯，双冗余过流保护，自适应功率补偿，安全高效，多维立体矩阵散热通道，低温运行更耐久，一体化无焊接屏蔽技术，全铝封闭，性能更优、更安全；具有节能环保认证证书。</p> <p>7、产品通过CQC11-4480001-2017认证，具有食品接触产品安全认证证书；</p> <p>8、所投产品通过GB/T26125-2011,GB/T26572-2011，检测项目：中铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚含量，所检项目含量符合限值要求。提供检验检测机构出具的有效检验检测报告复印件佐证。</p> <p>9、产品依据GB 40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》GB/T 4214.1-2017《家用和类似用途电器噪声测试方法 通用要求》，热效率≥95%，声压级结果不高于51；</p> <p>10、产品依据GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》和GB4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电磁灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求》标准检验项目：①电气强度测试:带电部件-开关(加强绝缘)试验电压3000(V)不击穿；②耐热耐燃的灼热丝试验中，PCB板、接线端子、线圈盘支架、指示器外壳匀检验合格；提供检测机构出具的合格测试报告扫描件加盖供应商公章。</p>	2	台
A14	柜式调料拼台	500*1050*800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，开门式。	2	台

A15	油烟净化一体机	4200*1300	<p>一体烟罩采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配备动态拦截甩油盘4个，恒压电源2块，内置高低压一体电场4组，并配备UV光解模块1组，风机选用$\geq 1.5\text{kw}$外转子风机，风量$\geq 5000\text{m}^3/\text{时}$，集排烟、净化、过滤为一体的多功能烟罩。</p> <p>工作原理： 1、撞击拦截；2、动态拦截；3、密度吸附；4、高压电离；5、低压吸附；6、匹配风机；7、除味消音</p> <p>技术要求： 1、净化效率不低于96% 2、额定风量下油烟排放浓度$\leq 0.33\text{mg}/\text{m}^3$ 3、电 源：三相五线制（380V），设备整机功率$\leq 1.5\text{KW}$。 4、照 明：单台设备具备不少于两个独立的防爆LED照明灯。 7、风 机：出风口可选择前、后、上、左/右方向排风。 8、★所投油烟净化一体机具有油烟在线实时监测功能，油烟检测原理：泵吸式激光散射，提供油烟在线监测的检测报告高浓度影响试验示值误差$\leq \pm 8\%$。</p>	4.2	米
烹调实训室2					
B01	紫外线臭氧消毒柜	1200x600x1950	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，消毒方式：紫外线臭氧，门板带锁。	1	台
B02	四门雪柜	1200*700*1960	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	1	台
B03	三星盆槽	1800x700x800	1台面板采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
B04	双门平台雪柜	1800x700x800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	3	台
B05	柜式单星盆槽(不带背)	600x800x800	1. 规格：600*800*800；台面板采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	10	台

B06	双通打荷台	1600x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	8	台
B07	双通打荷台	1000x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	4	台
B09	柜式调料拼台	400x900x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，开门式。	14	台
B10	双炒单温灶	1800x900x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.2毫米，侧板1.0毫米，特厚炉盘，主架优质热镀锌50*50毫米方管。	12	台
B11	油烟净化一体机	14800x2200x600	<p>一体烟罩采用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，配备动态拦截甩油盘4个，恒压电源2块，内置高低压一体电场4组，并配备UV光解模块1组，风机选用$\geq 1.5\text{kw}$外转子风机，风量$\geq 5000\text{m}^3/\text{时}$，集排烟、净化、过滤为一体的多功能烟罩。</p> <p>工作原理： 1、撞击拦截；2、动态拦截；3、密度吸附；4、高压电离；5、低压吸附；6、匹配风机；7、除味消音</p> <p>技术要求： 1、净化效率不低于96% 2、额定风量下油烟排放浓度$\leq 0.33\text{mg}/\text{m}^3$ 3、电 源：三相五线制（380V），设备整机功率$\leq 1.5\text{KW}$。 4、照 明：单台设备具备不少于两个独立的防爆LED照明灯。 7、风 机：出风口可选择前、后、上、左/右方向排风。 8、★所投油烟净化一体机具有油烟在线实时监测功能，油烟检测原理：泵吸式激光散射，提供油烟在线监测的检测报告高浓度影响试验示值误差$\leq \pm 8\%$。</p>	30	米
B12	紫外线臭氧消毒柜	1800x800x800	<p>台面采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁；</p> <ul style="list-style-type: none"> •层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 <p>消毒方式：紫外线臭氧，（砧板消毒工作台）</p>	2	台

库房					
C01	四层货架	1500x500x1550	1. 规格：1500*500*1550 2. 材质：304不锈钢板。 3. 层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，三折边工艺处理； 4. 腿采用 $\Phi 43 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；层板下用不锈钢 $38 \times \geq 25\text{mm}$ \geq 厚度 1.2mm 方管加固，间距 $\leq 500\text{mm}$ ，所有焊接点均采用满焊处理方法； 5. 带四个可调节子弹脚。产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	16	台
C02	六门冰柜	1800*760*1960	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	1	台
C03	米面架	1500x600x300	规格：1500mm*600mm*300mm 层板采用304优质不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚度，每层下面有六条 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板槽型补强撑；脚通为 $\Phi 38$ 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚 4个，面板承受 $\geq 50\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均载荷不变型，压死边工艺，便于清洁卫生不割手。产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	3	台
餐饮基础美学实训室					
D01	四层货架	1200x500x1550	1. 规格：1200*500*1550 2. 材质：304不锈钢板。 3. 层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，三折边工艺处理； 4. 腿采用 $\Phi 43 \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；层板下用不锈钢 $38 \times \geq 25\text{mm}$ \geq 厚度 1.2mm 方管加固，间距 $\leq 500\text{mm}$ ，所有焊接点均采用满焊处理方法； 5. 带四个可调节子弹脚。产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
D02	三星盆槽	1800x700x800	1. 规格：1800*700*800台面采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调试子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
D03	双层工作台	1600x700x800	<ul style="list-style-type: none"> 全部采用不锈钢304不锈钢制作，台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm, 折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； 层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板； 脚通采用 $\Phi 43\text{mm}$厚$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安$25 \times 100 \times 25\text{mm}$的不锈钢槽型补强撑。 	1	台

D04	紫外线臭氧消毒柜	1200x600x1950	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件消毒方式:紫外线臭氧，门板带锁。（刀具柜）	1	台
D05	柜式单星盆槽 (不带背)	700x800x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件	8	台
D06	双层工作台	1600x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •全部采用不锈钢304不锈钢制作，台面板采用≥1.2mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板； •脚通采用φ43mm厚≥1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	20	台
D07	坐台双层架	1600x300x600	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件	10	台
烹调示范阶梯教室					
E01	双星盆槽	1200x700x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件	1	台
E02	双层工作台	1200x700x800	<ul style="list-style-type: none"> •全部采用不锈钢304不锈钢制作，台面板采用≥1.2mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板； •脚通采用φ43mm厚≥1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	1	台
E03	电磁组合炉(炒灶、双头煲仔、蒸炉)	2500x1000x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件电磁式，炒炉功率15KW，煲仔炉功率2*3KW，蒸炉功率15KW，10档磁控开关。	1	台
E04	岛型油网烟罩	2900x1400x600	全部采用304不锈钢加钢化玻璃制作，钢板板厚≥1.2毫米，钢化玻璃厚度8毫米。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子，LED照明灯。	4.06	平米
E05	单通工作台	1200x1800x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面板采用≥1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	1	台

烹调大师工作室					
F01	双星盆槽	1200x700x800	规格：1200x700x800，台面板采用 304# \geq 1.2mm 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# \geq 1.2mm 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 Φ 38 \times \geq 1.5mm不锈钢管，脚横撑 Φ 25 \times \geq 1.2mm；配不锈钢 Φ 38可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
F02	保鲜工作台	1700*700*800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 \geq 0.6mm，开门小于90度，自动关门，直冷。	1	台
F03	万能蒸烤箱	900*852*1230	功率22KW，自带高清彩色液晶显示屏，双核电子控制板，可编程，内置自动清洗功能，内置伸缩水枪。	1	台
F04	立式电动旋转烤羊炉	直径1250*2300	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，自动控温，双层隔热层，电动旋转，钢化玻璃视窗。	1	台
F05	电磁组合炉(炒灶、双头煲仔、蒸炉)	2500x1000x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，电磁式，炒炉功率15KW，煲仔炉功率2*5KW，蒸炉功率15KW，10档磁控开关。	1	套
F06	油网烟罩	3000*1200	全部采用304不锈钢加钢化玻璃制作，板厚 \geq 1.2毫米。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子	3.6	平米
F07	岛型玻璃油网烟罩	2900x1400x600	全部采用304不锈钢加钢化玻璃制作，钢板板厚 \geq 1.2毫米，钢化玻璃厚度8毫米。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子，LED照明灯。	4.06	平米
F08	单通工作台	1200x1000x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面板采用\geq1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用\geq1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	1	台
F09	电动餐桌	直径2800毫米	实木边镶岩板面，电动	1	套
F10	餐椅		实木，箱式高背椅	16	把
西餐教学演示室					

G01	双星盆槽	1200x700x800	1、规格：1200x700x800台面采用 304# \geq 1.2mm 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# \geq 1.2mm 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 Φ 38 \times \geq 1.5mm不锈钢管，脚横撑 Φ 25 \times \geq 1.2mm；配不锈钢 Φ 38可调试子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
G02	单通工作台	1600x700x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用\geq1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用\geq1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	1	台
G03	西餐电磁组合炉(四头煲仔、扒炉、单缸炸炉)	2000x700x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，加热方式：电磁加热。煲仔炉功率4*3.5KW，扒炉功率8KW，炸炉功率8KW。	1	台
G04	岛型玻璃烟罩	2900x1400x600	全部采用304不锈钢加钢化玻璃制作，板厚 \geq 1.2毫米。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子，配LED照明灯	4.06	平米
G05	双门平台雪柜	1800x700x800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 \geq 0.6mm，开门小于90度，自动关门，直冷。	1	台
西餐实训室					
H01	三星盆槽	1800x700x800	1台面采用 304# \geq 1.2mm 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# \geq 1.2mm 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 Φ 38 \times \geq 1.5mm不锈钢管，脚横撑 Φ 25 \times \geq 1.2mm；配不锈钢 Φ 38可调试子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
H02	四门雪柜	定型	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 \geq 0.6mm，开门小于90度，自动关门，直冷。	1	台
H03	四层货架	900x500x1550	1. 规格：900*500*1550 2. 材质：304不锈钢板。 3. 层板采用 \geq 1.2mm不锈钢板，三折边工艺处理； 4. 腿采用 Φ 43* \geq 1.2mm不锈钢圆管；层板下用不锈钢38* \geq 25mm \geq 厚度1.2mm方管加固，间距 \leq 500mm，所有焊接点均采用满焊处理方法； 5. 带四个可调节子弹脚。产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台

H04	单通工作台	1800x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm, 折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	4	台
H05	双门平台雪柜	1800x800x800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	2	台
H06	柜式单星盆槽(不带背)	600x800x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，	4	台
H07	西餐组合炉(四头煲仔、扒炉、单缸炸炉)	2000x700x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，加热方式：电磁加热。煲仔炉功率4*3.5KW，扒炉功率8KW，炸炉功率8KW。	6	台
H08	岛型玻璃油烟罩	7500x1900x600	全部采用304不锈钢加钢化玻璃制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子	14.25	平米
饮品实训室					
I01	三星盆槽	1800x700x800	1. 规格1800*700*800，台面采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
I02	双门饮品柜	1200x700x1900	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，风冷，	2	台
I03	水吧台带层架	L=2000	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件	6	台
I04	双门平台雪柜	1500x700x800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	6	台
I05	净水机	600加仑	五级过滤，600加仑，静音泵	1	台
I06	意式咖啡机	双头半自动	786*648*523，4200W	2	台
I07	制冰机	TF175	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，日产量80KG，储冰量45KG，风冷，480W，660*700*920	1	台

面点实训室					
J01	四门冰柜	1200*760*1960	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢≥0.6mm，开门小于90度，自动关门，直冷。	2	台
J02	双星盆槽	1200x700x800	1. 规格1200*700*800台面采用 304#≥1.2mm 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304#≥1.2mm 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外容易进行卫生清洁；脚通Φ38×≥1.5mm不锈钢管，脚横撑Φ25×≥1.2mm；配不锈钢Φ38可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	2	台
J03	双动双速和面机	760*420*960	变频，电压220V，功率2KW，搅拌转速107/230,最大和面量12KG。	2	台
J04	自动压面机	YMZD350I	不锈钢外壳304轧辊，压面厚度5-25毫米，压面宽度≤350毫米，最大生产力600KG/和，功率2.2KW，	2	台
J05	多功能搅拌机	513*405*762	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，皮带传送，拌桶容量20L，功率1.5KW，转速115/180/425r/MIN，机重72KG	2	台
J06	柜式木面工作台连面粉车	1600x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用≥1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外容易卫生清洁； •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	10	台
面点烹调室					
K01	双通工作台	1800x800x800	台面采用≥1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外容易卫生清洁； <ul style="list-style-type: none"> •层板采用≥1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	2	台
K02	全自动单门蒸饭车	12盘	全部采用304不锈钢制作，主板厚≥1.0毫米，带定温,定时,功能,缺水断电，防干烧，自动进水。蒸饭柜产品具有智能蒸饭柜产品的食品接触产品安全认证证书、智能蒸饭柜控制系统计算机软件著作权登记证书。	1	台
K03	电磁单头蒸炉（连屉）	1000x1000x800（带8个特厚屉）	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，25KW，10挡磁控调温，带8个特厚屉	1	台

K04	柜式调料拼台	400x1000x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件。	1	台
K05	电磁单炒单温灶	1100x1000x800	<p>1、全部采用食品级304不锈钢板制造，台面板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件。</p> <p>2、208*78极光弧显屏幕，具动态光弧13级能量环，直观反馈火力动态，四重中文故障显示（无锅、传感器、超温、电压），具电量统计功能；</p> <p>3、擎空高炉脚设计，净芯强效；台面黄金倾角设计，双通道分离架构，零残留，干净卫生；配装可拆卸磁吸滤水网兜，高效拦截，清洁方便快捷；</p> <p>4、线盘采用宽频涡流加热技术，节能环保，全铜密绕线盘、双核防护、猛火安全新标准；</p> <p>5、采用霍尔传感器+防误触算法开关，控火精准可靠；15°黄金仰角体感控火手柄，被动操控进化为人机协同；开关控制模块依据GB/T4208-2017，经IP6X防尘试验、IPX9K防水试验两项检验合格；</p> <p>6、铜条稳流机芯，双冗余过流保护，自适应功率补偿，安全高效，多维立体矩阵散热通道，低温运行更耐久，一体化无焊接屏蔽技术，全铝封闭，性能更优、更安全；具有节能环保认证证书。</p> <p>7、微晶面板采用3D微弧防滑纹处理，非常可靠耐用；</p> <p>8、产品通过CQC11-4480001-2017认证，具有食品接触产品安全认证证书</p> <p>9、所投产品通过GB/T26125-2011,GB/T26572-2011，检测项目：中铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯 醚含量，所检项目含量符合限值要求。提供经检验检测机构出具的有效检验检测报告复印件佐证。</p> <p>10、依据 QB/T4499-2023《商用电磁灶》进行产品寿命测试，提供经检验检测机构出具的有效检验检测报告复印件佐证。</p> <p>11、电磁炉（线盘）”依据 GB/T5080.1-2012《可靠性试验第1部分：试验条件和统计检验原理 线盘符合平均无故障时间（MTBF）验证试验，由阿伦尼斯模型计算可得，线盘平均无故障时间的置信下限大于43800小时，提供经检验检测机构出具的有效检验检测报告复印件佐证。</p> <p>12、产品依据GB 40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》GB/T 4214.1-2017《家用和类似用途电器噪声测试方法 通用要求》，热效率≥94%，声压级结果不高于52；</p>	1	台
K06	双缸双筛炸炉连底座	700x700x850+60	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件。功率24KW，净重85KG，电压380V，炸篮单筛尺寸210*300*120，175*280*120双筛，炸缸容积20-24L*2	1	台
K07	柜式电饼铛	610*780*750	额定电压220/380V频率50HZ，输入功率5KW，双仪表，控温范围20-300度，产量30kg/h，重量52kg。外形尺寸610*780*750毫米，外壳材质：全钢。	1	台
K08	油网烟罩	5000x1200x500	全部采用优质304不锈钢加钢化玻璃制作，板厚≥1.2毫米。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子，配LED照明灯	6	平方

K09	双星盆槽	1200x700x800	1台面采用 304# \geq 1.2mm 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# \geq 1.2mm 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 Φ 38 \times \geq 1.5mm不锈钢管，脚横撑 Φ 25 \times \geq 1.2mm；配不锈钢 Φ 38可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
面点烘焙理实一体化教室					
L01	单通工作台	1800x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用\geq1.2mm厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用\geq1.2mm不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	1	台
L02	搅拌机	513*405*762	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，皮带传送，拌桶容量20L，功率1.5KW，转速115/180/425r/MIN，机重72KG	3	台
L03	双星盆槽	1200x700x800	1台面采用 304# \geq 1.2mm 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# \geq 1.2mm 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 Φ 38 \times \geq 1.5mm不锈钢管，脚横撑 Φ 25 \times \geq 1.2mm；配不锈钢 Φ 38可调子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
L04	双动双速和面机	760*420*960	变频，电压220V，功率2KW，搅拌转速107/230,最大和面量12KG。	2	台
L05	多功能搅拌机	513*405*762	三速，皮带传送，低噪音，拌桶容量20L，功率1.5KW，转速115/180/425r/MIN，机重72KG	1	台
L06	酥皮机	SXL-520	电压220V，750W，尺寸2550*970*1130，输送带宽度500毫米，净重215KG。	1	台
L07	双层工作台	1800x800x800	<ul style="list-style-type: none"> •全部采用不锈钢304不锈钢制作，台面采用\geq1.2mm厚不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm,折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用\geq1.2mm不锈钢拉丝板； •脚通采用Φ43mm厚\geq1.2mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	9	台
L08	双门平台雪柜	1800x800x800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 \geq 0.6mm，开门小于90度，自动关门，直冷。	1	台

L09	四门冰柜	1200*760*1960	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	2	台
L10	饼盘车	十层	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，静音脚轮带闸。	1	台
L11	电烤箱	三门六控	外壳为304不锈钢，玻璃视窗，数显定时器，数控温度表，豪华炉门把手，炉门为链条传送。	1	台
L12	单门发酵柜	530*750*2020	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件。双层发泡保温，电脑板控制面板，精准测温，控温，显示温度，自动进水，缺水断电，防干烧。	1	台
L13	油网烟罩	2200x1300x500	全部采用304不锈钢加钢化玻璃制作，板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 。配套甩油盘隔离水蒸气，板折隔油水篦子，配LED照明灯	2.86	平米
调酒实训室					
M01	双门酒水柜	1200x700x1900	柜体选用不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，风冷。	2	台
M02	三星盆槽	1800x700x800	1台面采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调试子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	1	台
M03	双门平台雪柜	1500x700x800	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢 $\geq 0.6\text{mm}$ ，开门小于90度，自动关门，直冷。	5	台
M04	柜式单星盆槽(不带背)	700x700x800	1. 规格：700*700*800；台面采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝板；2、星盆采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢拉丝板；面板折边处平整光滑没有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁；脚通 $\Phi 38 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\Phi 25 \times \geq 1.2\text{mm}$ ；配不锈钢 $\Phi 38$ 可调试子弹脚4个；工作面及层板都安装补强撑；3、所有星盆配备杂物过滤和清除装置，所有星盆下面有消噪音衬垫，底部需作斜向排水出口产品与人体接触部位无尖角及毛刺，焊缝抛光处理。	5	台
M05	调酒槽	1000x700x800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，全铝合金附属件，防臭排水装置	5	台
M06	单通工作台	1200x700x800	<ul style="list-style-type: none"> •台面采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304不锈钢拉丝板；面板向内折边成U型，高度为30-50mm，折边处平整光滑，面板的刀口倒成圆角，没有毛刺，防划伤处理。便于折边内外部容易卫生清洁； •层板采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢拉丝板；门板采用铝合金上滑倒式设计，门板复里子板，确保门子降噪及不变形。 •脚通配可调性不锈钢子弹脚； •台下面安装有底层板，底层板38mm高，12mm折边成为槽形，4角切至与脚管配合，层板下面安25*100*25mm的不锈钢槽型补强撑。 	5	台

M07	制冰机	TF175	日产量80KG, 储冰量45KG, 风冷, 480W, 660*700*920	2	台
M08	净水器		五级过滤, 600加仑, 静音泵	2	台
附属					
1	低噪音高压离心风柜	5.5KW	全部采用镀锌板板制造, 板材厚度面板1.0毫米, 侧板1.0毫米, 全铝合金附属件, 变频风柜外壳采用≥1.2mm首钢镀锌板, 框架选用40*40*4mm优质国标镀锌角铁, 多翼式叶轮, 选用首钢≥1.0优质镀锌板, 主轴采用优质45#钢, 用料讲究、精工制作, 具有风量大、风压高、噪音低、效率高、使用寿命长等特点。选用国标铜芯F级绝缘变频电机, 寿命长、耗电量少、负载高、运行平稳, 选用国标轴承、皮带, 箱体内部填充优质防火消音材料, 有效隔热降噪。 柜体材质不锈钢, 防水防潮防尘. ★所投风柜产品依据GB/T18313-2001标准, 提供低噪音产品认证证书	3	台
2	低噪音高压离心风柜	3KW	全部采用镀锌板板制造, 板材厚度面板1.0毫米, 侧板1.0毫米, 全铝合金附属件, 变频风柜外壳采用≥1.2mm首钢镀锌板, 框架选用40*40*4mm优质国标镀锌角铁, 多翼式叶轮, 选用首钢≥1.0优质镀锌板, 主轴采用优质45#钢, 用料讲究、精工制作, 具有风量大、风压高、噪音低、效率高、使用寿命长等特点。选用国标铜芯F级绝缘变频电机, 寿命长、耗电量少、负载高、运行平稳, 选用国标轴承、皮带, 箱体内部填充优质防火消音材料, 有效隔热降噪。 柜体材质不锈钢, 防水防潮防尘. ★所投风柜产品依据GB/T18313-2001标准, 提供低噪音产品认证证书	3	台
3	低噪音高压离心风柜	4KW	全部采用优质镀锌板板制造, 板材厚度面板1.0毫米, 侧板1.0毫米, 全铝合金附属件, 变频风柜外壳采用≥1.2mm首钢镀锌板, 框架选用40*40*4mm优质国标镀锌角铁, 多翼式叶轮, 选用首钢≥1.0优质镀锌板, 主轴采用优质45#钢, 用料讲究、精工制作, 具有风量大、风压高、噪音低、效率高、使用寿命长等特点。选用国标铜芯F级绝缘变频电机, 寿命长、耗电量少、负载高、运行平稳, 选用国标轴承、皮带, 箱体内部填充优质防火消音材料, 有效隔热降噪。 柜体材质不锈钢, 防水防潮防尘. ★所投风柜产品依据GB/T18313-2001标准, 提供低噪音产品认证证书	2	台
4	排风管道		全部采用镀锌板制造, 板材厚度面板1.0毫米	600	平米
5	送风管道		全部采用镀锌板制造, 板材厚度面板1.0毫米	500	平米
6	排风法兰		全部采用热镀锌角钢制造, 板材30*30国标。	400	对
7	送风法兰		全部采用热镀锌角钢制造, 板材30*30国标。	350	对
8	风柜支架		按需定制50*50热镀锌国标角钢制造	9	个
9	管道支架		全部采用热镀锌角钢板制造, 规格40*40国标	200	个
10	减震器		优质橡胶	56	个

11	油烟净化器		外壳不锈钢，全铝合金电场，低空排放标准，净化率95以上	6	台
12	管道减震器		供板采用镀锌板制造，板材面板1.0毫米，减震料优质防油雨布	14	个
13	变频保护器		配套配电箱，联动散热风机同步启动停止，可联控油烟净化器启停	10	台
14	逆止阀		镀锌板制造，板材厚度1.5毫米	40	个
15	弯头		全部采用镀锌板制造，板材厚度1.0毫米	70	个
16	风箱		全部采用镀锌板制造，板材厚度1.0毫米	30	米
17	播风器		全部采用铝合金板制造，板材厚度面板2毫米	80	个
18	紫外线臭氧消毒柜	1800*700*1700	全部采用304不锈钢制作，主板厚1.2毫米，可对菜墩，菜刀，抹布进行消毒。消毒方式：紫外线臭氧。（菜墩消毒柜）	1	个
19	紫外线臭氧消毒柜	1200*600*1950	全部采用优质304不锈钢制作，主板厚1.2毫米，菜刀，抹布进行消毒。消毒方式：紫外线臭氧。（刀具消毒柜）	1	台
20	万能蒸烤箱	10盘	900*852*1230，10盘，机重136KG功率22KW，自带高清彩色液晶显示屏，双核电子控制板，可编程，内置自动清洗功能，内置伸缩水枪。	1	台
21	烤羊炉	电动，电热，自动控温	外壳采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.0毫米，侧板1.0毫米，电热，微电脑自动控温，变频旋转。	1	台
22	不锈钢实训讲台	2500*800*900	全部采用食品级304不锈钢板制造，板材厚度面板1.5毫米，侧板1.2毫米，柜式，滑道铝合金件配套。	4	个
24	刨冰机	TB-168	功率250W，50HZ，规格430*380*720毫米。	1	台
25	微波炉	电脑版	23L	6	个
26	电热水器	80L	容量80L，速热	10	台
27	餐车	900*500*900	全部采用食品级304不锈钢板制造，板厚1.0毫米，静音脚轮。	2	台
28	平板车	900*600*900	全部采用食品级304不锈钢板制造，板厚1.0毫米，加重静音脚轮。	2	台
29	高温热风循环消毒柜	1500*600*1800	全部采用食品级304不锈钢板制造，板厚1.0毫米。热风。（拖布消毒柜）	1	台

30	六门冰柜	1800*700*1960	柜体选用304不锈钢，蒸发器全铜盘管，主体内外不锈钢≥0.6mm，开门小于90度，自动关门，直冷。	2	台
31	饮水机	550*610*1800	五级过滤，600加仑+11G桶，静音泵，60L，一开一直饮，	1	台
32	鸭脖水嘴	高脖，304钢，	冷热水	33	个
32	角阀	304钢	4分丝	104	个
33	高压软管	80厘米	国标，四分丝	106	根
34	共板软连接	定制	供板采用镀锌板制造，板材厚度面板1.0毫米，减震料优质防油雨布	160	个
35	不锈钢装饰板	高度根据顶棚定制	全部采用不锈钢板制造，板厚1.0毫米，	50	米
36	管道支架		国标镀锌角钢，40*40角钢。	80	个
38	橡塑保温板		厚度20毫米自粘棉。幅面宽100毫米。	150	米
	合计				