

内蒙古师范大学后勤管理处文件

内蒙古师范大学后勤管理处

关于盛乐校区学生餐厅建设项目-厨房设备及餐具购置

(一、三层)公开招标公告更正的说明

内蒙古自治区公共资源交易中心:

我单位实施的盛乐校区学生餐厅建设项目-厨房设备及餐具购置(一、三层)(项目编号: NMGZC-G-H-260183)公开招标公告已发布。经进一步完善采购文件,原参数需修改和删除个别设备的相关参数内容,以确保项目采购工作规范推进。现报送更正说明,请贵中心审核并协助发布。

特此说明。

附: 一三层厨房设备参数更正内容

内蒙古师范大学后勤管理处

2020年6月8日

后勤管理处

75010510131400

厨房设备及餐具参数

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
1	挡鼠板	1200*700 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板。	2	块
2	活动平板运输车	850*600*800(±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材, 厚度≥1.2mm。 2、配 4 只 4 寸万向脚轮, 2 只带刹车掣。	3	台
3	双层送餐车		1. 整体采用 304 不锈钢; 尺寸: 1100*550*800 (±5mm) 2. 厚度为≥1.2mm; 3. 脚管采用 30*30mm ≥1.2mm 不锈钢方管; 4. 配静音万向轮, 带刹车。	4	台
4	四门高身高温雪柜	1200*715*1950 (±5mm)	1. 温度范围: +10~-5℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型; 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡, 无卫生死角。 现修改为: 增加内容 6. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	2	台
5	四门高身低温雪柜	1200*715*1950 (±5mm)	1. 温度范围: .+10~-18℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型;	4	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
6	高身双门消毒柜	1310*720*1980（±5mm）	1. 消毒温度范围 0—125 度， 2. 干式高温消毒使餐具无残留水迹，集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身，达到国家卫生部检测要求； 3. 采用优质不锈钢 201 板材； 4. 电源电压：220V，额定功率：2.2KW*2； 5. 控制方式：机械式； 6. 容积：≥720L	2	台
7	三头电热开水器	9KW	1. 电压：380V 功率：9KW； 2. 供水量：≥260L/H； 3. 水胆容量：≥40L； 4. 龙头个数：3 个，配置五级 RO-600G 反渗透净水机； 配置 3.2G 压力桶 5. 适用水压：0.2-0.6MPa； 6. 箱体采用 304 不锈钢外壳全油墨拉丝工艺+ 钢化黑晶玻璃面板；	1	台
8	滤水器(三头电热开水器用)	配套	1. 过滤精度（孔径范围）典型值：0.01 - 0.1 微米（μm） 作用：决定能截留的物质大小 备注：精度越高，过滤效果越好，但水压和流量可能降低 2. 工作压力 0.2-0.7 MPa 3. 反洗压力 ≤0.2 MPa 4. 进水浊度 ≤10 NTU 5. 产水通量 50-150 L/(m²·h) 6. 跨膜压差 ≤0.3 MPa	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			7. 截留分子量 10-100kDa		
9	双通打荷台柜 (秋千门)	1500*800*800 (± 5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	6	台
10	中式炉边侧板 连前裙板	400*1220*800 (± 5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	4	台
11	燃气双头大锅 灶	2400*1220*800 (± 5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作; 2. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm; 3. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 配 2 台 Φ800 大锅, 采用节能炉头; 5. 炉膛采用≥3mm 冷轧钢板, 配特级耐火砖; 6. 内垫≥25mm 厚保温矿棉隔热; 7. 带熄火保护装置; 现修改为: 增加内容 8. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	3	台
12	不锈钢油网烟 罩	11350*1350*500 (± 5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作, 厚度为≥1.2mm; 2. 采用可调式出风口; 3. 罩体内配备接油盒; 4. 板式防火挡板, 可拆装清洗;	11.35	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 上配封闭式防潮防爆灯。		
13	不锈钢上装饰板	15000*1500（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	22.5	平米
14	烟罩拼板	700*950*500（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板；	1	台
15	双层送餐车		1. 整体采用 304 不锈钢；尺寸:1100*550*800（±5mm） 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方管； 4. 配静音万向轮，带刹车。	4	台
16	UV-C 紫外光油网烟罩	6150*1450*500（±5mm）	1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.0mm，挡光板≥1.0mm，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点安装，美观牢固； 2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能； 3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和和使用更安全； 4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果； 5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，	8.9	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			减少火灾的隐患。； 6、额定风量下的风阻 $\leq 100\text{Pa}$ ，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好； 7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全； 8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味； 9、净化一体烟罩符合国家相关标准 10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能； 11、控制系统可控制多组烟罩同时启动； 12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行； 13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命； 14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能； 15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。		
17	不锈钢上装饰板	16000*1500（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板；	24	平米
18	炉背炉侧封墙钢	24100*2000（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板；	48.2	平米
19	燃气双头矮汤炉	1400*850*1250（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 材料：采用 304 不锈钢板材； 2. 炉面前臂左右臂和背板用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，炉身前板用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 炉花板用整件铸造生铁板，炉架采用 40x40x4mm 角钢加固，炉膛用 $\geq 3\text{mm}$ 热轧板，砌耐火砖； 4. 炉脚采用 $\Phi 50$ 不锈钢管，带可调式螺丝脚； 现修改为：增加内容	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
20	工具组合消毒柜	1200*600*1800（±5mm）	1. 紫外线消毒管（整体合计）≥0.5KW； 2. 不锈钢拉丝外箱体； 3. 高效紫外线消毒管； 4. 定时控制装置； 5. 主体采用 304 不锈钢板，板材厚度为≥1.0mm 6. 产品需在全国消毒产品网上备案	1	台
21	台面式高压花洒水龙头	台面式	1. 黄铜铸造主体，锌合金手柄，表面铜镍铬处理。 2. 钢丝编织软管具有弯形弹簧保护。 3. 黄铜主体喷头，多孔出水冲洗力更强。 4. 台面开孔 35mm 需固定墙体防摆动安装，附带两条长度 500mm 内螺纹 G1/2 软管。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
22	大单星盆台	1000*800*810（±5mm）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
23	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0（±0.1mm），360 度全方位取水，水管总高 330mm（±5%）出水嘴距台面 225mm（±5%）。	3	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			3. 开孔 35mm(±5%), 进水接口为 G1/2 外螺纹, 配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。		
24	米饭保温车	840*690*1500 (±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢; 2. 厚度为≥1.2mm; 3. 配静音万向轮, 带刹车。	6	台
25	灭火系统	双瓶组	1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀; 2. 采用纯机械启动, 不需电源, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求; 3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性; 4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 23L, 喷嘴数量≥25 个。	2	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
26	UV-C 紫外光油网烟罩	5200*1850*500 (±5mm)	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>9、净化一体烟罩符合国家相关标准</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	9.6	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
27	活动双层工作台	1500*800*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台
28	集气罩	6400*1600*600 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为≥1.2mm； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗；	6.4	平米
29	不锈钢上装饰板	8000*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	12	平米
30	燃气双门蒸饭柜	1150*860*1850 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 燃气型，双门，厚度为≥1.2mm； 3. 内胆整体一次冲压成型； 4. 整体牢固保温性能好，耐高温硅胶门条密封渐进式门锁； 5. 自动浮球阀进水功能，双重安全泄压气阀； 6. 内配 40*60 两斤不锈钢蒸盘 24 个，带孔不带孔数量对半； 7. 工作压力 2000Pa；蒸炊能力（米饭）160-200kg/min；50min/次； 8. 箱体骨架 40*40 不锈钢方管； 9. 自动浮球进水； 10. 安全泄压气阀、缺水保护装置； 11. 一次性冲压成型的蒸盘和层架； 12. 进出水管径 20mm； 13. 箱体下配加重铸铁角轮；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
31	炉背封墙钢	6400*2000（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板；	12.8	平米
32	洗米机	700*568*950（±5mm）	1. 360 度水循环，不锈钢机身； 2. 洗米量：100kg	2	台
33	推入式燃气蒸饭柜连车	30 盘	1. 燃气型，全自动点火控制，熄火保护； 2. 单门，单台推车为 30 盘； 3. 产品全为≥1.2mm 高强度 304 食品级不锈钢板材制作； 4. 整体牢固保温性能好，耐高温硅胶门条密封渐进式门锁； 5. 自动浮球阀进水功能，双重安全泄压气阀； 6. 内配 40*60 不锈钢蒸盘 30 个，带孔不带孔数量对半； 7. 工作压力 2000Pa--2200Pa； 8. 箱体骨架 40*40 不锈钢方管； 9. 自动浮球进水； 10. 安全泄压气阀、缺水保护装置； 11. 一次性冲压成型的蒸盘和层架；进出水管径 20mm； 12. 额定电压：220V，额定功率：250W。 现修改为：增加内容 13. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	3	台
34	燃气双头双尾小炒灶	2200*1220*800（±5mm）	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 整体拉伸灶面，一体成型，Φ570 炮台，Φ400 尾撑； 3. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			4. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5. 采用一体免维护节能炉头； 6. 配两台绝缘 120W/220V 鼓风机； 7. 灶体骨架采用 $5\text{x}5-4\text{x}4-\geq 1.5\text{mm}$ 厚国标不锈钢方管焊接； 8. 炉面内垫 15mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制, 配火种制； 10. 风阀、风管和水管均采用国标镀锌管，燃气管道为国标燃气管并做严格的防腐、防锈处理； 11. 带有熄火保护装置； 12. 每个炉头装有不锈钢摇摆水龙头； 13. 每个炉头免维护炉膛，三防设计； 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
35	大单星水池	1000*700*800（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
36	半成品高温冷库板连风冷机组	4800*4100*2600 (±5mm)	1. 压缩机功率≥5KW; 2. 冷藏温度范围: 2℃~8℃。冷库库门采用自由回归门, 带安全锁。库体采用装配式库板, 内置 B1 级阻燃库板, 厚度为 100mm, 聚氨酯发泡密度≥38 公斤/立方米, 热传导率为 0.023w/mk。冷库库板板材厚度为大于等于 0.8mm。是根据模具件由预制面板制成的凹凸板, 保证板间接口互相咬合, 板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起, 确保库体之坚固平整密合。选用吊顶式冷风机及优质压缩机组, 采用铜管直径为 12mm-16mm, 线管做不锈钢防护, 细致美观, 使用寿命长, 室外机组安装优质减震装置, 制冷剂采用环保 F404, 同时配置微电脑控制箱, 压力阀, 单组标准防冻门、照明、融霜、排水, 冷库门应装有安全锁可由内部打开, 所有电器元件均符合国家相关电器标准要求。	1	座
37	四层板式货架	1500*500*1550 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	6	台
38	四层板式货架	1200*500*1550 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台
39	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料: 采用 304 不锈钢板制作; 2. 面板及侧板厚度≥1.2mm; 3. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度≥1.2mm。	1	台
40	感应水龙头	感应式	1. 黄铜铸造主体, 表面抛光铜镍铬处理。 2. 可使用 AC/DC 控制模块, 电池必须采用 1.5V*4 的全新 AA 碱性 3. 感应仓的红外线感应范围 13cm(±5%), 可调至 30cm 范围内感应工作。	2	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			4. 混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。		
41	四格电热汤池柜（3台有孔板）	1500*800*800（±5mm）	1. 材质：全不锈钢加厚机身，美观耐用。 2. 调控：按键式温度调节，调温（30~110℃）更加简单精准。 3. 结构：一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠。 4. 三防：立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 5. 温控：内置精准温度传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。 6. 宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 7. 功率：220V, 电压：6KW.	12	台
42	保温汤桶	直径 600	加厚 304 食品级不锈钢桶身，厚度≥3mm。	4	台
43	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	10	台
44	保温饭箱	615*500*365（±5mm）	1. 耐热耐冷耐用。 2. 绿色：食品级的材料, 无毒无味、抗紫外线、不易变色 3. 材质：食品级材料 保温时间：≥60 度不低于 120 分钟	17	台
45	双层工作台	550*700*800（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	6	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
46	留样柜	双门	1. 温度范围：+8~0℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。 7. 符合国家能效标识管理规定，已备案并加施有效能效标识	3	台
47	单星水池	600*600*800+150(±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台
48	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	2	个
49	挂墙高压洗地龙头	挂墙式	1. 开放式洗地龙头； 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			4. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。		
50	活动双层工作台	1500*600*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	7	台
51	高身双门消毒柜	1310*720*1980 (±5mm)	1. 消毒温度范围 125 度, 2. 干式高温消毒使餐具无残留水迹, 集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身, 达到国家卫生部检测要求; 3. 采用优质不锈钢 201 板材; 4. 电源电压: 220V, 额定功率: 2.2KW*2; 5. 控制方式: 机械式; 6. 容积: ≥720L	8	台
52	电磁单头炒炉	1000*1000*800+450 (±5mm)	1. 电磁加热系统; 2. 机身采用 304 不锈钢框架式结构, 并采用耐撞击高密度弧形微晶面板; 3. 配不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏; 4. 电压: 380V, 功率 15Kw; 5. LED 彩色数码显示屏, 实时显示功率和当前火力档位; 6. 防水设计, 清洁时可直接冲洗; 7. 台面无死角; 易清洗 8. 立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫;	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
53	电加热单门蒸车	12 盘	1. 内外采用 304 不锈钢板材，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 整体聚胺脂高压发泡保温，内胆一次拉伸成形，一次拉伸成形饭盘； 3. 锌合金压把式门把手； 4. 不锈钢双 U 电热管，自动进水； 5. 带箱内温度显示功能，380V/12KW。	1	台
54	不锈钢油网烟罩	3000*1200*500（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗； 5. 上配封闭式防潮防爆灯。	3.6	平米
55	不锈钢上装饰板	4200*1500（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板；	6.5	平米
56	单星水池	600*600*800+150（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
57	双层工作台	1500*700*800（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
58	双门冷冻平台雪柜	1500*750*800（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 温度范围： $+10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ ； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
59	双门冷藏平台雪柜	1500*750*800（±5mm）	1. 温度范围：+10~-5℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	2	台
60	四门玻璃门冷藏雪柜	1200*715*1950（±5mm）	1. 温度范围：+8~0℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
61	工作台柜	1500*750*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	7	台
62	工具组合消毒柜	1200*600*1800 (±5mm)	1. 紫外线消毒管 (整体合计) ≥0.5KW; 2. 不锈钢拉丝外箱体; 3. 高效紫外线消毒管; 4. 定时控制装置; 5. 主体采用 304 不锈钢板, 板材厚度为≥1.0mm 6. 产品需在全国消毒产品网上备案	1	台
63	单星盆台柜	700*760*800(±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 板材厚度≥1.2mm, 星盆为一次冲压成型; 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
64	四层层架	1200*500*1550 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
65	工作台柜	1150*750*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台
66	空调	1.5 匹	1. 制冷面积 15-25 m²，制热面积 15-20 m²；强劲制冷，循环大风量，7 档风速，核心定频高效压缩机，安静释放澎湃动。双导风板，送风均匀远广循环大风量，清劲凉风温柔环抱。 现修改为：增加内容 2. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。 3. 符合国家能效标识管理规定，已备案并加施有效能效标识	1	台
67	关东煮	340*650*300(±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30*1.2mm 不锈钢方通； 4. 额定电压 380V，额定功率：9KW。	1	台
68	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W； 2. 机身尺寸:410*160*190mm (±5mm)； 3. 灯管规格:300mm 8W； 4. 有效面积:50-60m²； 5. 无声诱捕	3	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
69	落地式和面机	50KG	1. 功率/电压：3kw/380V； 2. 单次和面量：50kg/次； 3. 采用优质加厚 201 不锈钢板材，自带掀盖停机功能； 4. 轴承加轴套结构免保养，内部传动采用涡轮减速机结构，传动平稳，低噪音，电机自带过载保护功能；	1	台
70	落地式搅拌机	680*680*1180（±5mm）	容量：≥50L； 搅拌速度：32/72/124 功率：380V ≥7000w 三挡调节	1	台
71	三头电热开水器	9KW	1. 电压：380V 功率：9KW； 2. 供水量：≥260L/H； 3. 水胆容量：≥40L； 4. 龙头个数：3 个，配置五级 RO-600G 反渗透净水机； 配置 3.2G 压力桶 5. 适用水压：0.2-0.6MPa； 6. 箱体采用 304 不锈钢外壳全油墨拉丝工艺+ 钢化黑晶玻璃面板；	1	台
72	大单星水池	1000*700*800（±5mm）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
73	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
74	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	3	台
75	台下式面粉车	500*500*600(±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材； 2. 车身厚度≥1.0mm； 3. 折叠式盆盖厚度≥1.0mm； 4. 配 4 只 4 寸万向脚轮，2 只带刹车掣； 5. 容量：≥25KG	2	台
76	冷藏操作案板台	1800*750*800(±5mm)	1. 温度范围：+10~-5℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
77	冷冻操作案板台	1800*750*800 (±5mm)	1. 温度范围: . +10~-18℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型; 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡, 无卫生死角。	1	台
78	双缸双筛电炸炉连下柜	800*800*(810+30) (±5mm)	1、升温快, 温控范围大, 均匀受热; 2、≥IPX4 标准防水设计, 四面可直接喷淋; 3、旋钮式温度调节, 可调温度 50~190℃, 调温更加简单、精确; 4、宽电压设计, 电网适应性强, 确保设备正常工作; 5、高档不锈钢立体三防保护、防辐射机壳设计; 6、一体成型台面设计, 框架结构设计, 安全可靠, 容易清洁。 7、电压 380V 功率: 12kw*2	1	台
79	不锈钢面案工作台	1500*800*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
80	高身双门消毒柜	1310*720*1980 (±5mm)	1. 消毒温度范围 125 度, 2. 干式高温消毒使餐具无残留水迹, 集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身, 达到国家卫生部检测要求; 3. 采用优质不锈钢 201 板材; 4. 电源电压: 220V, 额定功率: 2.2KW*2; 5. 控制方式: 机械式; 6. 容积: ≥720L	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
81	六门高身高温雪柜	1600*715*1950 (±5mm)	1. 温度范围: +10~-5℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型; 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡, 无卫生死角。	2	台
82	双门发酵柜	1395*770*1950 (±5mm)	1. 尺寸: 1395*770*1950 2. 功率/电压: 3KW*2/220V 3. 产品采用食品接触级不锈钢发泡双层箱体, 保温性好, 通过电热管加热控制箱体内部的温度和湿度, 顶端风机循环使箱体内温度均匀, 达到醒发效果;	2	台
83	电烤箱	三层六盘	1、加热热源:380V; 2、使用温度:最高 380 度, 烤盘参考尺寸:长 x 宽 400mmx600mm, 分层结构, 可独立使用, 3、备有自控系统和电脑控制系统。 4、配有定时器, 可设定温度, 时间, 到时或者到温度会自动断电。 5、数字显示温控器, 配有数显定时报警装置, 超温安全保护等 6、炉面火、炉底火温度独立控制、各采用九条发热管, 使食物烘烤更均匀。 7、玻璃可视窗, 美观大方。	2	台
84	不锈钢油网烟罩	4500*1400*500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作, 厚度为≥1.2mm; 2. 采用可调式出风口; 3. 罩体内配备接油盒; 4. 板式防火挡板, 可拆装清洗; 5. 上配封闭式防潮防爆灯。	6.3	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
85	不锈钢上装饰板	7400*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	12	平米
86	灭火系统	单瓶组	1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀; 2. 采用纯机械启动, 不需电源, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求; 3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性; 4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 12L, 喷嘴数量≥12 个。	1	套
87	食品添加剂柜	800*250*600(±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚; 6. 推拉门带锁	1	台
88	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料: 采用 304 不锈钢板制作; 2. 面板及侧板厚度≥1.2mm; 3. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度≥1.2mm。	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
89	感应水龙头	感应式	1. 黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。 2. 可使用 AC/DC 控制模块，电池必须采用 1.5V*4 的全新 AA 碱性 3. 感应仓的红外线感应范围 13cm(±5%)，可调至 30cm 范围内感应工作。 4. 混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	2	个
90	更衣柜	1200*400*1800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	3	个
91	面包/蛋糕展示柜 (前后推拉门)	1200*760*1385 (±5mm)	1. 温度范围：.2~8℃； 2. 制冷方式：风冷； 3. 电源：220V/50HZ，功率：700W； 4. 容积：≥300L； 5. 整机采用双层钢化玻璃(圆弧玻璃为强化玻璃)，美观又安全名牌制冷配件，安全可靠独特风道设计，温度更均匀发热丝除雾技术，玻璃不起雾智能温控，使用更放心； 6. 整体机组可抽拉，方便清洗维修。	6	台
92	份数盆保温台	1500*700*800 (±5mm)	材质:采用高强度 304 食品级不锈钢板材；面板≥1.2mm 厚不锈钢板。底板、侧板≥1.0 不锈钢板，无密度板做撑板结构，加强筋采用≥1.2mm 厚不锈钢板；门板采用≥1.0 不锈钢板，Φ63*150mm 厚重力调整脚。功率 4KW, 电压 220, 温度可调 30~90℃，接触器控制	10	台
93	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	11	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
94	保温饭箱	615*500*365(±5mm)	1. 耐热耐冷耐用。 2. 绿色：食品级的材料, 无毒无味、抗紫外线、不易变色 3. 材质：食品级材料 保温时间：≥60 度不低于 120 分钟	10	台
95	双层工作台	550*700*800(±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	5	台
96	双层工作台	1000*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
97	留样柜	双门	1. 温度范围：+8~0℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。	3	台
98	单星水池柜	700*700*800(±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
99	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	2	个
100	挂墙高压洗地龙头	挂墙式	1. 开放式洗地龙头； 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 4. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
101	双层工作台	1500*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	8	台
102	高身双门消毒柜	1310*720*1980 (±5mm)	1. 消毒温度范围 125 度， 2. 干式高温消毒使餐具无残留水迹，集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身，达到国家卫生部检测要求； 3. 采用优质不锈钢 201 板材； 4. 电源电压：220V，额定功率：2.2KW*2； 5. 控制方式：机械式； 6. 容积：≥720L	6	台
103	工作台柜	1500*600*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用 1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度 1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	4	台
104	台式保温桶 (带龙头)	直径 500mm	加厚 304 食品级不锈钢桶身，厚度≥3mm，直径 500mm	10	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
105	滤水器 (CG18 用)	配套	1. 过滤精度（孔径范围） <ul style="list-style-type: none"> 典型值：0.01 - 0.1 微米（μm） 作用：决定能截留的物质大小 备注：精度越高，过滤效果越好，但水压和流量可能降低 2. 工作压力 0.2-0.7 MPa 3. 反洗压力 ≤ 0.2 MPa 4. 进水浊度 ≤ 10 NTU 5. 产水通量 50-150 L/($\text{m}^2 \cdot \text{h}$) 6. 跨膜压差 ≤ 0.3 MPa 7. 截留分子量 10-100kDa	2	个
106	全自动豆浆机	60 型	电压 380V, 功率 18KW; 采用不锈钢制作, 并采用与石磨相同的制浆原理, 专业“涡流磨粉碎”技术; 具有快速打磨、高转速、安全可靠、高效节能、操作简单、高档次等特点, 全自动型的豆浆机制作过程可全自动化控制。	1	台
107	全自动封口机	250*360*570(±5mm)	1. 封口速率: 500 杯/h; 2. 封杯口径: 95/90; 3. 最高封杯: 19CM; 4. 额定电压: 220V, 额定功率: 350W; 5. 温度范围: 50--230℃。	2	台
108	滤水器 (CG22 用)	配套	1. 过滤精度（孔径范围） <ul style="list-style-type: none"> 典型值：0.01 - 0.1 微米（μm） 作用：决定能截留的物质大小 备注：精度越高，过滤效果越好，但水压和流量可能降低 2. 工作压力 0.2-0.7 MPa 3. 反洗压力 ≤ 0.2 MPa 4. 进水浊度 ≤ 10 NTU 5. 产水通量 50-150 L/($\text{m}^2 \cdot \text{h}$) 6. 跨膜压差 ≤ 0.3 MPa 7. 截留分子量 10-100kDa	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
109	活动平板运输车	1100*550*800 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材, 厚度≥1.2mm。 2、配 4 只 4 寸万向脚轮, 2 只带刹车掣。	2	台
110	四层层架	1200*500*1550 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台
111	食品添加剂柜	800*250*600(±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚; 6. 推拉门带锁	1	台
112	挡鼠板	1000*700 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板。	2	块
113	落地式压面机	590*640*1000 (±5mm)	1. 不锈钢面斗, 洁净卫生, 便于打理; 2. 加厚铸钢齿轮, 加厚加粗纯钢链条, 结构紧凑, 保证机器使用寿命; 3. 双皮带传动, 保证使用过程中不卡机; 4. 采用全钢加厚板材, 纯铜电机, 效率高, 寿命长, 稳定、强劲、耐用。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
114	落地式和面机	50KG	1. 功率/电压：3kw/380V； 2. 单次和面量：≥50kg/次； 3. 采用优质加厚 201 不锈钢板材，自带掀盖停机功能； 4. 轴承加轴套结构免保养，内部传动采用涡轮减速机结构，传动平稳，低噪音，电机自带过载保护功能；	1	台
115	大单星水池	1000*700*800（±5mm）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
116	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
117	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W； 2. 机身尺寸:410*160*190mm（±5mm）； 3. 灯管规格:300mm 8W； 4. 有效面积:50-60m2； 5. 无声诱捕	1	台
118	落地式搅拌机	680*680*1180（±	容量:≥50L；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
		5mm)	搅拌速度:32/72/124 功率: 380V ≥7000w 三挡调节		
119	落地式和面机	≥75 公斤	1、尺寸: 1180*740*1215mm; 2、功率/电压: 3kw/380V; 3、单次和面量: ≥75kg/次; 4、采用优质加厚 201 不锈钢板材, 自带掀盖停机功能; 5、轴承加轴套结构免保养, 内部传动采用涡轮减速机结构, 传动平稳, 低噪音, 电机自带过载保护功能;	2	台
120	四门高身双温雪柜	1220*760*1965 (±5mm)	温度范围: +10~-5℃/+10~-18℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型; 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡, 无卫生死角。 现修改为: 增加内容 6. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	5	台
121	不锈钢案板台	2000*800*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 选用优质木材, 厚≥50mm, 包边, 并经过干燥处理; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
122	木案工作台	2000*800*800 (±5mm)	木案选用优质木材, 厚≥50mm, ≥1.0 不锈钢板材包边, 并经过干燥处理, 工作面安装补强撑, 支架采用不锈钢管壁, 横管为 Φ32*1.2 圆形不锈钢管焊接成型, 竖管为 Φ51*1.2 不锈钢管, 所有脚管都安装不锈钢子弹形底端可调脚。	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
123	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料：采用 304 不锈钢板制作； 2. 面板及侧板厚度≥1.2mm； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm。	2	台
124	感应水龙头	感应式	1. 黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。 2. 可使用 AC/DC 控制模块，电池必须采用 1.5V*4 的全新 AA 碱性 3. 感应仓的红外线感应范围 13cm(±5%)，可调至 30cm 范围内感应工作。 4. 混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	2	个
125	更衣柜	1200*400*1800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	1	个
126	皂液分配器	容量≥380ML	加厚 ABS 材质，防腐防水防潮，，抗摔耐磨，免打孔，壁挂式	1	台
127	烘手器	685*290*220(±5mm)	1. 双向叠加出风，多重空气净化； 2. 节能减排，低碳省电； 3. 免接触智能感应； 4. 智能控制芯片，伸手自启准确判断，定制中枢灵敏红外感应芯片；	1	台
128	双层工作台	1500*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
129	单星盆台柜	600*600*800(±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
130	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
131	挂墙高压洗地龙头	挂墙式	1. 开放式洗地龙头； 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 4. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	台
132	留样柜	双门	温度范围：+8~0℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
133	电热疏孔保温柜	1500*700*800 (±5mm)	1. 材质：全不锈钢加厚机身，美观耐用。 2. 调控：按键式温度调节，调温（30~110℃）更加简单精准。 3. 结构：一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠 4. 三防：立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 5. 温控：内置精准温度传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。 6. 宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 7. 功率：220V, 电压：4KW.	8	台
134	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	6	台
135	掩门储物柜	1500*750*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
136	双层工作台	1500*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	5	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
137	嵌入式黑晶保温热板	1200*600mm (±5mm)	1. 电压: 220V~/50Hz; 功率:1170W; 2. 产品尺寸: 1200*600mm, 带边框总尺寸: 1230*630mm; 嵌入式开孔尺寸: 1208*608mm; 3. 数显温控调节方便, 控温精准; 4. 黑色高温玻璃, 温度分布均匀; 5. 面板保温温度: 30℃-130℃; 6. 电源线: 3*2.5mm ²	2	台
138	不锈钢上装饰板	9200*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	14	平米
139	米饭保温车	840*690*1500 (±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢; 2. 厚度为≥1.2mm; 3. 配静音万向轮, 带刹车。	2	台
140	留样柜	双门	1. 温度范围: +8~0℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型; 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡, 无卫生死角。	1	台
141	高身双门消毒柜	1310*720*1980 (±5mm)	1. 消毒温度范围 125 度, 2. 干式高温消毒使餐具无残留水迹, 集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身, 达到国家卫生部检测要求; 3. 采用优质不锈钢 201 板材; 4. 电源电压: 220V, 额定功率: 2.2KW*2; 5. 控制方式: 机械式; 6. 容积: ≥720L	4	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
142	全自动豆浆机		采用不锈钢制作，并采用与石磨相同的制浆原理，专业“涡流磨粉碎”技术；具有快速打磨、高转速、安全可靠、高效节能、操作简单、高档次等特点，全自动型的豆浆机制作过程可全自动化控制。容量≥15L	1	台
143	全自动封口机	250*360*570(±5mm)	1. 封口速率：≥500 杯/h； 2. 封杯口径：95/90； 3. 最高封杯：19CM； 4. 额定电压：220V，额定功率：350W； 5. 温度范围：50--230℃。	1	台
144	四门高身双温雪柜	1220*760*1965（±5mm）	1. 温度范围：+10~-5℃/+10~-18℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 现修改为：增加内容 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	3	台
145	电饼铛	45#	1. 不锈钢外壳； 2. 采用高效节能加热和先进的自动控温调节装置； 3. 温度可在 140-240℃之间任意选择，上、下档可单独加热或同时加热； 4. 设有超温保护装置； 5. 额定电压/功率：380V/5KW； 6. 下档外径：560MM。	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
146	UV-C 紫外光 油网烟罩	7600*1350*500（± 5mm）	1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.0mm，挡光板≥1.0mm，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点； 2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能； 3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全； 4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果； 5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。； 6、额定风量下的风阻≤100Pa，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好； 7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全； 8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味； 9、净化一体烟罩符合国家相关标准 10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能； 11、控制系统可控制多组烟罩同时启动； 12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行； 13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命； 14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能； 15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。	10.3	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
147	不锈钢上装饰板	10500*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	16	平米
148	炉背炉侧封墙钢	7600*2000 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板;	15.2	平米
149	双层工作台	1500*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
150	单门发酵柜	705*770*1950 (±5mm)	1. 尺寸: 705*770*1950 (±5mm) 2. 功率/电压: 3KW/220V 3. 产品采用食品接触级不锈钢发泡双层箱体, 保温性好, 通过电热管加热控制箱体 内的温度和湿度, 顶端风机循环使箱体内温度均匀, 达到醒发效果;	1	台
151	单星水池	600*700*800(±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 板材厚度≥1.2mm, 星盆为一次冲压成型; 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
152	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造, 紧固的锌合金手柄, 不易松动, 塑料陶瓷 阀芯, 黄铜水嘴, 304 钢丝节能起泡器, 两侧留有钳口位, 堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管, 管径 24, 厚 1.0(±0.1mm), 360 度全方位取水, 水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%), 进水接口为 G1/2 外螺纹, 配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。		
153	双层工作台	1800*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
154	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W； 2. 机身尺寸:410*160*190mm (±5mm)； 3. 灯管规格:300mm 8W； 4. 有效面积:50-60m ² ； 5. 无声诱捕	3	台
155	活动双层工作台	1500*800*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	5	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
156	燃气双门蒸饭柜	1150*860*1850 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 燃气型，双门，厚度为≥1.2mm； 3. 内胆整体一次冲压成型； 4. 整体牢固保温性能好，耐高温硅胶门条密封渐进式门锁； 5. 自动浮球阀进水功能，双重安全泄压气阀； 6. 内配 40*60 两斤不锈钢蒸盘 24 个，带孔不带孔数量对半； 7. 工作压力 2000Pa； 8. 箱体骨架 40*40 不锈钢方管； 9. 自动浮球进水； 10. 安全泄压气阀、缺水保护装置； 11. 一次性冲压成型的蒸盘和层架； 12. 进出水管径 20mm； 13. 箱体下配加重铸铁角轮； 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	4	台
157	燃气双头大锅灶	2000*1200*800+450 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm； 3. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 配 2 台 Φ800 大锅，采用节能炉头； 5. 配二台绝缘 250W/220V 鼓风机； 6. 灶体骨架采用 38*38*2mm 不锈钢方管； 7. 炉膛采用≥3mm 冷轧钢板，配特级耐火砖； 8. 内垫≥25mm 厚保温矿棉隔热； 9. 带熄火保护装置； 10. 带熄火保护装置；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			现修改为：增加内容 11. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
158	燃气双头双尾小炒灶	2000*1200*800+450 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 整体拉伸灶面，一体成型，Φ570 炮台，Φ400 尾撑； 3. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm； 4. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板； 5. 采用一体免维护节能炉头； 6. 配两台绝缘 120W/220V 鼓风机； 7. 灶体骨架采用 5x5-4x4-≥1.5mm 厚国标不锈钢方管焊接； 8. 炉面内垫 15mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制，配火种制； 10. 风阀、风管和水管均采用国标镀锌管，燃气管道为国标燃气管并做严格的防腐、防锈处理； 11. 带有熄火保护装置； 12. 每个炉头装有不锈钢摇摆水龙头； 13. 每个炉头免维护炉膛，三防设计； 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台
159	炉背炉侧封墙钢	7600*2000 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板；	15.2	平米
160	集气罩	7600*1350*500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为≥1.2mm； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒；	10.3	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			4. 板式防火挡板，可拆装清洗；		
161	不锈钢上装饰板	10500*1500（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	16	平米
162	食品添加剂柜	800*250*600（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚； 6. 推拉门带锁	1	台
163	挂墙高压洗地龙头	挂墙式	1. 开放式洗地龙头； 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 4. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	2	台
164	大单星盆台	1500*800*800+150（±5mm）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
165	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0（±0.1mm），360 度全方位取水，水管总高 330mm（±5%）出水嘴距台面 225mm（±5%）。 3. 开孔 35mm（±5%），进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管	3	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。		
166	台面式高压花洒水龙头	台面式	1. 黄铜铸造主体，锌合金手柄，表面铜镍铬处理。 2. 钢丝编织软管具有弯形弹簧保护。 3. 黄铜主体喷头，多孔出水冲洗力更强。 4. 台面开孔 35mm 需固定墙体防摆动安装，附带两条长度 500mm 内螺纹 G1/2 软管。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
167	四层货架	1200*500*1550 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
168	三头电热开水器	9KW	1. 电压：380V 功率：9KW； 2. 供水量：≥260L/H； 3. 水胆容量：≥40L； 4. 龙头个数：3 个，配置五级 RO-600G 反渗透净水机； 配置 3.2G 压力桶 5. 适用水压：0.2-0.6MPa； 6. 箱体采用 304 不锈钢外壳全油墨拉丝工艺+ 钢化黑晶玻璃面板；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
169	滤水器(ED31用)	配套	1. 过滤精度（孔径范围） <ul style="list-style-type: none"> • 典型值：0.01 - 0.1 微米（μm） • 作用：决定能截留的物质大小 • 备注：精度越高，过滤效果越好，但水压和流量可能降低 2. 工作压力 0.2-0.7 MPa 3. 反洗压力 ≤ 0.2 MPa 4. 进水浊度 ≤ 10 NTU 5. 产水通量 50-150 L/($\text{m}^2 \cdot \text{h}$) 6. 跨膜压差 ≤ 0.3 MPa 7. 截留分子量 10-100kDa	1	个
170	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料：采用 304 不锈钢板制作； 2. 面板及侧板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	1	台
171	感应水龙头	感应式	1. 黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。 2. 可使用 AC/DC 控制模块，电池必须采用 1.5V*4 的全新 AA 碱性 3. 感应仓的红外线感应范围 13cm(±5%)，可调至 30cm 范围内感应工作。 4. 混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
172	灭火系统	单瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式，。可连接中央控制消防报警系统，可连接燃气切断阀；</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需用电, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求；</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性；</p> <p>4. 性能参数：工作温度：4-55℃；最高工作压力：13Mpa；药剂喷洒时间：13-15秒；灭火时间：3-5 秒；药剂容量不少于 12L，喷嘴数量≥ 12 个。</p>	2	套
173	馒头机	1300*500*960（ ± 5 mm）	<p>1、尺寸：1300*500*960mm</p> <p>2、功率/电压：$\geq 3\text{kw}/220\text{V}$ 或 $3\text{kw}/380\text{V}$；</p> <p>3、生产效率：≥ 3900 个/小时；</p> <p>4、馒头外形：圆形馒头；</p> <p>5、设备顶板为优质 304 不锈钢材质，拨面叶、双绞龙为食品级不锈钢材质，</p> <p>6、低压 24v 开关，按钮开关符合安全要求，带紧急急停开关，设备带电器组合保护电机和漏电保护。</p>	1	台
174	工具组合消毒柜	1200*600*1800（ ± 5 mm）	<p>1. 紫外线消毒管（整体合计）$\geq 0.5\text{KW}$；</p> <p>2. 不锈钢拉丝外箱体；</p> <p>3. 高效紫外线消毒管；</p> <p>4. 定时控制装置；</p> <p>5. 主体采用 304 不锈钢板，板材厚度为$\geq 1.0\text{mm}$</p> <p>6. 产品需在全国消毒产品网上备案</p>	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
175	大单缸炸炉	1000*600*800 (±5mm)	1、升温快，温控范围大，均匀受热； 2、防水设计，四面可直接喷淋； 3、旋钮式温度调节，可调温度 50~190℃，调温更加简单、精确； 4、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 5、高档不锈钢立体三防保护、防辐射机壳设计； 6、一体成型台面设计，框架结构设计，安全可靠，容易清洁。 7、电压 380V 功率：12kw	2	台
176	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	3	台
177	双层工作台	1150*700*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
178	单星盆台柜	700*800*800+150(±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
179	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。		
180	高身双门消毒柜	1310*720*1980 (±5mm)	1. 消毒温度范围 125 度; 2. 干式高温消毒使餐具无残留水迹, 集餐具消毒与烘干及无菌储存功能于一身, 达到国家卫生部检测要求; 3. 采用优质不锈钢 201 板材; 4. 电源电压: 220V, 额定功率: 2.2KW*2; 5. 控制方式: 机械式; 6. 容积: ≥720L	2	台
181	留样柜	单门	1. 温度范围: +8~0℃; 2. 微电脑控制面板, 全铜管制造, 优质不锈钢 201 板材, 板材表面无指纹处理, 经久耐锈; 3. 自动回归门, 硬质聚氨酯整体发泡; 4. 加厚保温层, 箱体强度高, 提高承重能力, 底板、门衬板为一次性拉伸成型; 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡, 无卫生死角。	1	台
182	电热麻辣烫炉	800*800*800+150(±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢; 2. 厚度为≥1.2mm; 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方管; 4. 额定电压 380V, 额定功率: 9KW。	2	台
183	电单头煮面炉	800*800*800(±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚; 6. 功率 12KW, 电压 380V; 7. 内筒直径 500mm。	3	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
184	全自动削面机	双刀	1. 削面机刀片纯手工精细打磨，卫生耐用； 2. 智能控制器，可调节大小碗，可设置削面厚度； 3. 须采用不锈钢 201 机身，板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ，清洁方便； 4. 须采用 3 个纯铜电机，耐高温，低发热，更强散热能力，有效提高工作效率； 5. 额定电压 220v，额定功率为 280w，每分钟 360 刀	1	台
185	饅烙面机	落地式	液压型，电压 220V, 功率 1.5KW。	1	台
186	揉面台	800*600*810(±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
187	份数盆保温台	1500*700*800 (±5mm)	材质:采用高强度 304 食品级不锈钢板材；面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板。底板、侧板 ≥ 1.0 不锈钢板，无密度板做撑板结构，加强筋采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板；门板采用 ≥ 1.0 不锈钢板， $\Phi 63*150\text{mm}$ 厚重力调整脚。功率 4KW, 电压 220, 温度可调 30~90℃，接触器控制	4	台
188	台式电子秤	60KG	移动式，带存电功能，	2	台
189	不锈钢油网烟罩	5300*1000*500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗； 5. 上配封闭式防潮防爆灯。	5.3	平米
190	不锈钢上装饰板	6300*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板；	9.5	平米
191	冷藏选菜展示	2000*850*1900 (±	1. 温度范围： $+8^{\circ}\text{C}$ ；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
	柜	5mm)	2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
192	筷勺回收车	850*450*900(±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方通； 4. 配静音万向轮，带刹车。	4	台
193	落地洗手槽柜	2000*500*800 (±5mm)	1. 材料：采用 304 不锈钢板制作； 2. 面板及侧板厚度≥1.2mm； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm。	2	台
194	三头电热开水器	9KW	1. 电压：380V 功率：9KW； 2. 2. 供水量：≥260L/H； 修改内容： 3. 水胆容量：≥40L； 4. 龙头个数：3 个，配置五级 RO-600G 反渗透净水机； 配置 3.2G 压力桶 5. 适用水压：0.2-0.6MPa； 6. 箱体采用 304 不锈钢外壳全油墨拉丝工艺+ 钢化黑晶玻璃面板；	1	台
195	活动筷子消毒柜车	800*600*700(±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材； 2. 容量：可存放≥1200 双筷子。	9	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
196	餐具周转车	1200*700*1100 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	4	台
197	四门食材展示柜	1200*715*1950 (±5mm)	1. 温度范围：+8~0℃； 2. 微电脑控制面板，全铜管制造，优质不锈钢 201 板材，板材表面无指纹处理，经久耐锈； 3. 自动回归门，硬质聚氨酯整体发泡； 4. 加厚保温层，箱体强度高，提高承重能力，底板、门衬板为一次性拉伸成型； 5. 内箱底板拐角处圆弧过渡，无卫生死角。 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。 7. 符合国家能效标识管理规定，已备案并加施有效能效标识	3	台
198	不锈钢油网烟罩	2700*1250*500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为≥1.2mm； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗； 5. 上配封闭式防潮防爆灯。	3.8	平米
199	不锈钢上装饰板	4000*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	6	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
200	中式炉边侧板 连前裙板	300*1050*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
201	燃气双头大锅 灶	2000*1200*800+450 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 台面的不锈钢板厚度为≥1.0mm。 3. 靠背、3. 前脸、侧板、前围、侧围均为 1.0mm 厚不锈钢板； 4. 配 2 台 Φ800 大锅，采用节能炉头； 5. 配二台 E 级绝缘 250W/220V 鼓风机； 6. 灶体骨架采用 38*38* ≥2mm 不锈钢方管； 7. 炉膛采用≥3mm 冷轧钢板，配特级耐火砖； 8. 内垫≥25mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制及点火棒, 配火种制； 10. 带熄火保护装置。 现修改为：增加内容 11. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
202	UV-C 紫外光 油网烟罩	5500*1350*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>9、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>10、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>11、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>12、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>13、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>14、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	7.4	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
203	不锈钢上装饰板	8000*1500（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	12	平米
204	燃气双头双尾小炒灶	2000*1200*800（±5mm）	1. 采用 304 不锈钢板材制作 2. 整体拉伸灶面，一体成型，Φ570 炮台，Φ400 尾撑 3. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm 4. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板 5. 采用一体免维护节能炉头，全自动电子点火和手动双系统 6. 配两台 E 级绝缘 120W/220V 鼓风机 7. 灶体骨架采用 5x5-4x4- ≥1.5mm 厚国标不锈钢方管焊接 8. 炉面内垫 15mm 厚保温矿棉隔热 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制，配火种制 10. 风阀、风管和水管均采用国标镀锌管，燃气管道为国标燃气管并做严格的防腐、防锈处理； 11. 带有熄火保护装置； 12. 每个炉头装有不锈钢摇摆水龙头； 13. 每个炉头免维护炉膛，三防设计； 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台
205	燃气双头矮汤炉	1200*700*800（±5mm）	1. 材料：采用 304 不锈钢板材； 2. 炉面前臂左右臂和背板用厚≥1.2mm 不锈钢板，炉身前板用厚≥1.0mm 不锈钢板； 3. 炉花板用整件铸造生铁板，炉架采用 40x40x4mm 角钢加固，炉膛用≥3mm 热轧板，砌耐火砖； 4. 炉脚采用 Φ50 不锈钢管，带可调式螺丝脚；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			现修改为：增加内容 5. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
206	UV-C 紫外光 油网烟罩	5500*1200*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	6.6	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
207	不锈钢上装饰板	8000*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	12	平米
208	炉背炉侧封墙钢	11400*2000 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板;	22.8	平米
209	燃气双门蒸饭柜	1150*860*1850 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作; 2. 燃气型, 双门, 厚度为≥1.2mm; 3. 内胆整体一次冲压成型, 整体采用聚氨脂一次高压发泡成型; 4. 整体牢固保温性能好, 耐高温硅胶门条密封渐进式门锁; 5. 自动浮球阀进水功能, 双重安全泄压气阀; 6. 内配 40*60 两斤不锈钢蒸盘 24 个, 带孔不带孔数量对半; 7. 工作压力 2000Pa; 8. 箱体骨架 40*40 不锈钢方管、耐热聚氨酯发泡工艺、耐高温硅胶门胶条; 9. 自动浮球进水; 10. 安全泄压气阀、缺水保护装置; 11. 一次性冲压成型的蒸盘和层架; 12. 进出水管径 20mm; 13. 箱体下配加重铸铁角轮 现修改为: 增加内容 14. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	2	台
210	份数盆保温台	1500*700*800 (±5mm)	材质: 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 面板≥1.2mm 厚不锈钢板。底板、侧板≥1.0 不锈钢板, 无密度板做撑板结构, 加强筋采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 门板采用≥1.0 不锈钢板, Φ63*150mm 厚重力调整脚。功率 4KW, 电压 220, 温度可调 30-90℃, 接触器控制。	8	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
211	不锈钢抽气烟罩	2500*1200*500（±5mm）	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为≥1.2mm； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗；	3	平米
212	不锈钢上装饰板	5000*1500（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	7.5	平米
213	通道式洗碗机	2500*880*1630（±5mm）	1. 机身材质：整机采用食品级 304 不锈钢，机身面板厚度≥1.2mm，耐腐蚀、耐高温、易清洁，可抵御后厨油污、水汽侵蚀，符合食品卫生标准。 额定电压：380V，额定频率：50HZ（三相五线制） 耐用性：核心部件（电机、水泵、传送带）采用优质配件，可连续 8-12 小时高负荷运行，可清洗不锈钢、密胺餐具，每小时清洗量≥800 件， 2. 独立的漂洗电机、漂洗水箱，保证水压，机器漂洗水温始终恒定。根据 T/ZGXX0001-2018《餐饮服务业餐饮具清洗消毒评价规程》要求：餐具表面温度≥71℃实现热力灭菌；	1	台
214	燃气双门蒸饭柜	1150*860*1850（±5mm）	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 燃气型，双门，厚度为≥1.2mm； 3. 内胆整体一次冲压成型，整体采用聚氨脂一次高压发泡成型； 4. 整体牢固保温性能好，耐高温硅胶门条密封渐进式门锁； 5. 自动浮球阀进水功能，双重安全泄压气阀； 6. 内配 40*60 两斤不锈钢蒸盘 24 个，带孔不带孔数量对半； 7. 工作压力 2000Pa； 8. 箱体骨架 40*40 不锈钢方管、耐热聚氨酯发泡工艺、耐高温硅胶门胶条； 9. 自动浮球进水； 10. 安全泄压气阀、缺水保护装置；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			11. 一次性冲压成型的蒸盘和层架； 12. 进出水管径 20mm； 13. 箱体下配加重铸铁角轮； 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
215	集气罩	3000*1350*500（±5mm）	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作，厚度为≥1.2mm； 2. 采用可调式出风口； 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗；	4	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
216	UV-C 紫外光 油网烟罩连控制箱	2300*1350*500 (± 5mm)	<p>1、烟罩分段制作,采用不锈钢 304 制造,烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$,挡光板$\geq 1.0\text{mm}$,可由多段烟罩组成,可拆式侧板,无焊点;</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒,集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能;</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置,照明亮度不少于 400 LUX 每平方米,不锈钢边框保护,内嵌式磨砂钢化玻璃,最高耐温达到 300 摄氏度以上,灯光柔和使用更安全 ;</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术,旋流式油网,捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢,有效提升排风效果;</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器,每组灯管数量不少于 4 根,UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能,有效阻止油烟进入烟道,提高安全性,减少火灾的隐患。;</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$,设计风速不超过每秒 3 米,有效保持停留时间,确保油烟净化效果更好;</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作,每组净化装置均配有独立的检修门,每个烟罩单元均配置有挡光板,更有效防止紫外光外漏,使用方便、安全;</p> <p>8、油烟去除效率高,油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准,UV 油烟净化器的臭氧有效除味;</p> <p>9、净化一体烟罩符合国家相关标准</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能;</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动;</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置,防止过载保护系统安全运行;</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况,实时了解 UV 灯使用寿命;</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能;</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮,当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	3.1	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
217	不锈钢上装饰板	11000*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	16.5	平米
218	燃气单头大锅灶	1100*1200*800 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作; 2. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm; 3. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 配 1 台Φ800 大锅, 采用节能炉头; 5. 配一台 E 级绝缘 250W/220V 鼓风机; 6. 灶体骨架采用 38*38* ≥2mm 不锈钢方管; 7. 炉膛采用≥3mm 冷轧钢板, 配特级耐火砖; 8. 内垫≥25mm 厚保温矿棉隔热; 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制及点火棒, 配火种制; 10. 带熄火保护装置; 现修改为: 增加内容 11. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
219	燃气单炒单温灶	1100*1200*800 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 整体拉伸灶面，一体成型，Φ570 炮台，Φ400 尾撑； 3. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm； 4. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板； 5. 采用一体免维护节能炉头，全自动电子点火和手动双系统； 6. 配一台 E 级绝缘 120W/220V 鼓风机； 7. 灶体骨架采用 5x5-4x4-≥1.5mm 厚国标不锈钢方管焊接； 8. 炉面内垫≥15mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制，配火种制； 10. 风阀、风管和水管均采用国标镀锌管，燃气管道为国标燃气管并做严格的防腐、防锈处理； 11. 带有熄火保护装置； 12. 每个炉头装有不锈钢摇摆水龙头； 13. 每个炉头免维护炉膛，三防设计 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台
220	炉背封墙钢	9000*2000 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板；	18	平米
221	炉背封墙钢	18000*2000 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板；	36	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
222	中式炉边侧板 连前裙板	300*1200*800 (± 5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	2	台
223	燃气双头双尾 小炒灶	2000*1220*800+450 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 整体拉伸灶面，一体成型，Φ570 炮台，Φ400 尾撑； 3. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm； 4. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板； 5. 采用一体免维护节能炉头，全自动电子点火和手动双系统； 6. 配两台 E 级绝缘 120W/220V 鼓风机； 7. 灶体骨架采用 5x5-4x4- ≥1.5mm 厚国标不锈钢方管焊接； 8. 炉面内垫 15mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制，配火种制； 10. 风阀、风管和水管均采用国标镀锌管，燃气管道为国标燃气管并做严格的防腐、防锈处理； 11. 带有熄火保护装置； 12. 每个炉头装有不锈摆水龙头； 13. 每个炉头免维护炉膛，三防设计； 现修改为：增加内容 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	2	台
224	燃气双头大锅 灶	2400*1200*800 (± 5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm； 3. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 配 2 台 Φ800 大锅，采用节能炉头；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 配二台 E 级绝缘 250W/220V 鼓风机； 6. 灶体骨架采用 38*38* ≥2mm 不锈钢方管； 7. 炉膛采用 3mm 冷轧钢板，配特级耐火砖； 8. 内垫≥25mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制及点火棒，配火种制； 10. 带熄火保护装置； 现修改为：增加内容 11. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。		
225	UV-C 紫外光 油网烟罩连控制箱	18000*1600*500（±5mm）	1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度≥1.0mm，挡光板≥1.0mm，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点； 2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能； 3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全； 4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果； 5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。； 6、额定风量下的风阻≤100Pa，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好； 7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全； 8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标	28.8	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味； 9、净化一体烟罩符合国家相关标准 10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能； 11、控制系统可控制多组烟罩同时启动； 12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行； 13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命； 14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能； 15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。		
226	不锈钢上装饰板	23200*1500（±5mm）	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	35	平米
227	燃气单头大锅灶	1600*1600*800（±5mm）	1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 台面的不锈钢板厚度为≥1.2mm； 3. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 配 1 台 Φ800 大锅，采用节能炉头； 5. 配一台 E 级绝缘 250W/220V 鼓风机； 6. 灶体骨架采用 38*38*≥2mm 不锈钢方管； 7. 炉膛采用≥3mm 冷轧钢板，配特级耐火砖； 8. 内垫≥25mm 厚保温矿棉隔热； 9. 配长明火及前置式保压开关水制、气制及点火棒，配火种制； 10. 带熄火保护装置； 现修改为：增加内容 11. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
228	燃气单门蒸饭车	1100*750*1760 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作; 2. 燃气型, 单门, 厚度为≥1.2mm; 3. 内胆整体一次冲压成型, 整体采用聚氨脂一次高压发泡成型; 4. 整体牢固保温性能好, 耐高温硅胶门条密封渐进式门锁; 5. 自动浮球阀进水功能, 双重安全泄压气阀; 6. 内配 40*60 两斤不锈钢蒸盘 12 个, 带孔不带孔对半; 7. 工作压力 2000Pa; 蒸炊能力 (米饭) 160-200kg/min; 50min/次; 8. 配静音万向轮, 带刹车; 9. 一次性冲压成型的蒸盘和层架; 10. 进出水管径 20mm。 现修改为: 增加内容 11. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台
229	燃气双头矮汤炉	1200*700*800 (±5mm)	1. 材料: 采用 304 不锈钢板材; 2. 炉面前臂左右臂和背板用厚≥1.2mm 不锈钢板, 炉身前板用厚≥1.0mm 不锈钢板; 3. 炉花板用整件铸造生铁板, 炉架采用 40x40x≥4mm 角钢加固, 炉膛用≥3mm 热轧板, 砌耐火砖; 4. 炉脚采用 Φ 50 不锈钢管, 带可调式螺丝脚; 现修改为: 增加内容 5. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C), 需提供有效 3C 认证证书, 证书覆盖所投产品型号 / 规格。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
230	UV-C 紫外光 油网烟罩连控制箱	6000*1200*500（±5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>9、净化一体烟罩符合国家相关标准</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	7.2	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
231	不锈钢上装饰板	11600*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	17.5	平米
232	电磁单头煮面炉	800*800*800(±5mm)	1. 电磁感应加热, 聚能线圈盘设计。 2. 汤桶无清洁死角,。 3. 智能防干烧保护系统, 汤桶内无需感温探头, 清洁无死角。 4. 材质: 全不锈钢加厚机身。 5. 调控: 旋转式五档火力调节,。 6. 显示: 动态火力显示面板, 直观显示当前火力强度。 7. 立体三防结构设计, 防水、防油、防虫。 8. 搭载磁电引擎技术, 机芯稳定性高, 适应各种复杂的厨房环境。 9. 耐高温齿形线盘组件, 搭配高效聚能稀土磁条。 10. 全封闭机芯, 喇叭形散热风道设计, 散热速度快。 11. 电子器件与风道完全隔离, 避免油烟、水汽侵蚀电路。 12. 电压: 380v 功率: 15kw	1	台
233	不锈钢油网烟罩	1200*1200*500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作, 厚度为≥1.2mm; 2. 采用可调式出风口; 3. 罩体内配备接油盒; 4. 板式防火挡板, 可拆装清洗; 5. 上配封闭式防潮防爆灯。	1.5	平米
234	不锈钢上装饰板	3200*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	4.8	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
235	份数盆保温台	1500*700*800 (±5mm)	材质:采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 面板≥1.2mm 厚不锈钢板。底板、侧板≥1.0 不锈钢板, 无密度板做撑板结构, 加强筋采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 门板采用≥1.0 不锈钢板, Φ63*150mm 厚重力调整脚。功率 4KW, 电压 220, 温度可调 30-90℃, 接触器控制。	3	台
236	抽气罩	3800*1200*500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 不锈钢板材制作, 厚度为≥1.2mm; 2. 采用可调式出风口; 3. 板式防火挡板, 可拆装清洗; 4. 上配封闭式防潮防爆灯。	5	平米
237	不锈钢上装饰板	10000*1500 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板;	15	平米
238	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W; 2. 机身尺寸:410*160*190mm (±5mm); 3. 灯管规格:300mm 8W; 4. 有效面积:50-60m2; 5. 无声诱捕	3	台
239	单层工作台	1000*800*800 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
240	挂墙茜架	长 1800 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材, 厚≥1.2mm; 2. 用膨胀螺栓固定于墙面。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
241	大单星盆台	1000*700*800+150 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型； 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	套
242	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造，紧固的锌合金手柄，不易松动，塑料陶瓷阀芯，黄铜水嘴，304 钢丝节能起泡器，两侧留有钳口位，堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管，管径 24，厚 1.0(±0.1mm)，360 度全方位取水，水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%)，进水接口为 G1/2 外螺纹，配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	3	个
243	挂墙高压洗地龙头	挂墙式	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（灰色）； 2. 固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3. 13 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 6. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	台
244	台面式高压花洒水龙头	台面式	1. 黄铜铸造主体，锌合金手柄，表面铜镍铬处理。 2. 钢丝编织软管具有弯形弹簧保护。 3. 黄铜主体喷头，多孔出水冲洗力更强。 4. 台面开孔 35mm 需固定墙体防摆动安装，附带两条长度 500mm 内螺纹 G1/2 软管。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
245	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料：采用 304 不锈钢板制作； 2. 面板及侧板厚度≥1.2mm； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm。	1	台
246	感应水龙头	感应式	1. 黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。 2. 可使用 AC/DC 控制模块，电池必须采用 1.5V*4 的全新 AA 碱性 3. 感应仓的红外线感应范围 13cm(±5%)，可调至 30cm 范围内感应工作。 4. 混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
247	皂液分配器	容量≥380ML	加厚 ABS 材质，防腐防水防潮，，抗摔耐磨，免打孔，壁挂式	1	台
248	烘手器	685*290*220(±5mm)	1. 双向叠加出风，多重空气净化； 2. 节能减排，低碳省电； 3. 免接触智能感应； 4. 智能控制芯片，伸手自启准确判断，定制中枢灵敏红外感应芯片；	1	台
249	双层收污车	1100*550*800 (±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方通； 4. 配静音万向轮，带刹车。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
250	电加热型履带式洗碗机 (连软水装置)	6500*1000*2000 (±5mm) 软水器尺寸: 225*440*1018 (±5mm)	<p>1. 洗涤缸数量: 5 个, 洗涤程序数量: 7 个; 机器传送履带速度无极变速可调, 最大速度: ≥ 3.0 米/分钟; 操作面板上配置三档速度选择按钮; 标准速度 A: 1.8 米/分钟, 标准速度 B: 2.4 米/分钟, 标准速度 C: 3.0 米/分钟, 也可依据现场调试情况调整速度;</p> <p>2. 由入口强力除渣区、预洗区、主洗区 A、主洗区 B、双重漂洗 (消毒) 区、烘干区和出口区 7 部分组成的洗消一体机;</p> <p>3. 入口区强力除渣区 $\geq 1700\text{mm}$, 预洗区 $\geq 900\text{mm}$, 主洗区 A 长度 $\geq 900\text{mm}$, 主洗区 B 长度 $\geq 900\text{mm}$, 双重漂洗区 $\geq 400\text{mm}$, 烘干区 $\geq 1500\text{mm}$, 出口区长度 $\geq 1500\text{mm}$</p> <p>4. 机器入口高度 (可通过最大高度) $\geq 400\text{mm}$, 传送履带宽度 (可通过最大宽度) $\geq 620\text{mm}$,</p> <p>机器额定功率 $\leq 54\text{KW}$, 高于限定功率按无效投标;</p> <p>6. 机器水箱总容量 ≥ 400 升; 机器耗水量 ≤ 300 升/小时;</p> <p>7. 机器洗涤区、漂洗区和烘干区的前后和顶部的盖板由厚度 $\geq 1.25\text{mm}$ 的不锈钢组成, 盖板内具有隔热和防燃烧夹层, 夹层内置隔热防燃烧材料, 夹层厚度 $\geq 40\text{mm}$</p> <p>8. 预漂洗区配置旋转分离器, 能有效分离漂洗水中的残渣颗粒, 提升漂洗效果, 节约漂洗用水;</p> <p>9. 入口区配置控制按钮, 能启动和暂停机器运行;</p> <p>10. 出口区末端配置急停开关, 当洗涤完毕的餐具触碰急停开关后, 机器传送带和漂洗停止运行;</p> <p>11. 配置流量计, 当进水压力低于 2L/Min, 流量计自动断开, 保护漂洗加热系统;</p> <p>12. 配置减压阀, 当进水压力超过 6 Bar, 减压阀自动开启, 降低水压, 保证漂洗水温稳定;</p> <p>13. 漂洗加热箱采用超高品质的 316 不锈钢, 更加耐用抗腐蚀;</p> <p>14. 进水电磁阀前加装过滤网, 一定程度上提高清洗质量、保护发热系统;</p> <p>15. 独立的漂洗电机、漂洗水箱, 保证水压, 机器漂洗水温始终恒定。根据 T/ZGXX0001-2018《餐饮服务业餐饮具清洗消毒评价规程》要求: 餐具表面温度 \geq</p>	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			<p>71℃实现热力灭菌；</p> <p>16. 前置式电箱，内置排气扇，防止水汽凝结，控制电箱侧面安装总开关，操作面板上安装急停开关；</p> <p>17. 机器进口端有餐具导正杆，具备机械感应开关，在设定时间内无餐具通过时停机，节能环保；</p> <p>18. 清洗电机垂直安装在洗涤缸上，叶轮位于水箱底板上方，确保排水时污水全部排空管道内不会有残留防止二次污染。</p> <p>19. 热回收系统采用铜制热交换器收集机器内部热能，能将进水的温度加热至 40 - 45° C，降低机器总体能耗。抽风电机采用变频电机，可根据清洗缸内的温度自动调节转速，确保最佳的热回收效果；</p> <p>20. 标配热力烘干装置，烘干区底板回旋风区的宽度可调节；</p> <p>21. 智能控制系统，液晶显示机器运行数据，包括加热区域温度，时间和日期，故障信息，发生故障时有声光报警。记录机器历史运行数据。</p> <p>22. 配置与之相匹配的软水设备。</p>		
251	不锈钢抽气烟罩	6000*1200*400（±5mm）	<p>1. 采用 304 不锈钢板材制作，厚度为≥1.2mm；</p> <p>2. 采用可调式出风口；</p> <p>3. 罩体内配备接油盒；</p> <p>4. 板式防火挡板，可拆装清洗；</p>	7.2	平米
252	不锈钢上装饰板	13400*1500（±5mm）	<p>1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材；</p> <p>2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；</p>	20	平米
253	浸泡池	1500*800*850（±5mm）	<p>1. 采用 304 食品级不锈钢板材；</p> <p>2. 板材厚度≥1.2mm，星盆为一次冲压成型；</p> <p>3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏；</p> <p>4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm；</p>	1	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。		
254	单星大水池	1300*800*800 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 板材厚度≥1.2mm, 星盆为一次冲压成型; 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
255	双层工作台	1800*800*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
256	圆形活动垃圾桶	80L	环保 PP 材质, 带底座, 带 360 度万向转轮。	3	台
257	四层板式货架	1200*500*1550 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
258	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W; 2. 机身尺寸:410*160*190mm (±5mm); 3. 灯管规格:300mm 8W; 4. 有效面积:50-60m2; 5. 无声诱捕	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
259	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	3	台
260	双层收污车	1100*550*800（±5mm）	1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方通； 4. 配静音万向轮，带刹车。	1	台
261	筷子	27cm	密胺材质	12000	双
262	电饭锅	28L	现修改为：增加内容 1. 加厚不沾内胆 2. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。	8	个
263	微波炉	23L 修改为 20L	现修改为：增加内容 1. 功率≥700W-1000W，不锈钢内胆，急速解冻，可热饭。 1. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C），需提供有效 3C 认证证书，证书覆盖所投产品型号 / 规格。 3. 符合国家能效标识管理规定，已备案并加施有效能效标识	3	台
264	汤桶	60cm	加厚不锈钢桶身，≥3.0 厚	6	个
265	汤桶	40cm	加厚不锈钢桶身，≥3.0 厚	10	个
266	斗盆	80cm	加厚不锈钢材质，经久耐用，耐高温，盆沿圆润，盆厚≥2.5cm	20	个
267	斗盆	60cm	加厚不锈钢材质，经久耐用，耐高温，盆沿圆润，盆厚≥2.5cm	20	个
268	面盆	40cm	加厚不锈钢材质，经久耐用，耐高温，盆沿圆润，盆厚≥2.5cm	20	个
269	油盆	10 寸	加厚≥1 厘不锈钢材质，质感厚实，坚固耐用	15	个
270	油格	30cm	全钢加密细孔丝网，不生锈，耐用不易坏	10	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
271	油鼓漏	30cm	优选加厚不锈钢材质，加固竹质手柄，不易变形	10	个
272	菜刀	2#刀刃长度 20-22	优质钢材，牢固耐用，耐锈耐腐，锋利耐用	12	个
273	砍刀	1#刀刃长度 28-30	优质钢材，牢固耐用，加厚加重，不易崩口，耐锈耐腐	3	个
274	片刀	2# 刀刃长度 18-20	优质钢材，牢固耐用，耐锈耐腐，锋利耐用	10	个
275	磨刀石	大号长度 20 宽厚 8-10	天然磨石，不伤刃口	8	个
276	炒锅	80cm	精密铁制，加强锅体强度不易变形， 精细抛光，一体压铸成型，导热速度均匀。	7	口
277	炒锅	60cm	精密铁制，加强锅体强度不易变形， 精细抛光，一体压铸成型，导热速度均匀。	7	口
278	锅刷	加粗 21-25cm	优选竹青材料，手工制作，强力清洁，不伤锅，做工精细，	20	个
279	削皮刀	中号刀刃长 8cm	加厚不锈钢材质，锋利锯齿，握感舒适	10	个
280	多功能剪刀	大号 210cm	加固钢材，刀刃锋利，加固铆钉，耐用不易松动，防滑胶管，手感舒适	7	个
281	木把大铲	1 米	不锈钢铲头，手工焊接，原木手柄	3	个
282	炒勺	10 两	加厚不锈钢，勺柄加长设计, 加长防烫木把手柄	15	个
283	炒铲	大号 40-42cm	加厚不锈钢，勺柄加长设计, 加长防烫木把手柄	10	个
284	水勺	18-20cm	加厚不锈钢材质，耐高温，防滑手柄，	10	个
285	洗米筛	60cm	加厚不锈钢材质，耐用防腐蚀，清洗方便	3	个
286	四格刀架	四格	加厚不锈钢材质	7	个
287	塑料带轮垃圾桶	240L	加厚桶身设计，高强耐冲击，铁芯实心滚轮，防晒抗老化，	8	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
288	塑料带轮垃圾桶	180L	加厚桶身设计，高强耐冲击，铁芯实心滚轮，防晒抗老化，	8	个
289	蓝色垃圾桶	200L	新料 PE 材质，加厚耐磨，经久耐用，防滑把手，推拉省力	8	个
290	保鲜盒带盖	大号 43*30*14cm	加厚 PP 材质，抗压耐摔，盒盖紧密内嵌胶条，密封保鲜不串味	60	个
291	保鲜盒带盖	中号 40*30*12cm	加厚 PP 材质，抗压耐摔，盒盖紧密内嵌胶条，密封保鲜不串味	60	个
292	保鲜盒带盖	小号 34*23*11cm	加厚 PP 材质，抗压耐摔，盒盖紧密内嵌胶条，密封保鲜不串味	60	个
293	菜筐	大号 70*50*45cm(±2cm)	加厚全新熟料，承重力强，边缘光滑圆润不划手，无异味；白蓝色符合卫生色标管理。	25	个
294	菜筐	中号 61*42*32cm(±2cm)	加厚全新熟料，承重力强，边缘光滑圆润不划手，无异味；白蓝色符合卫生色标管理。	25	个
295	菜筐	小号 60*43*24cm(±2cm)	加厚全新熟料，承重力强，边缘光滑圆润不划手，无异味；白蓝色符合卫生色标管理。	25	个
296	留样盒	中号 12*12*5cm	食品级 304 材质，耐热耐摔，密封防漏，	250	个
297	拖把车	大号 95*55*50cm	带挤压功能，加厚桶身，结实耐用，	6	台
298	拖把	大号 78*6cm	纯棉材质，吸水性强	20	个
299	五斗收集车	大号 80*45*90cm	稳固耐用，承受力强，静音轮，便捷省力	5	台
300	锅架	大号 20.5*17.5*5.5cm	加厚不锈钢材质 ≥3mm，坚固耐用，	10	个
301	擀面杖	80cm	优选梨木纯天然原木，无漆无蜡，打磨精细，无毛刺	3	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
302	擀面杖	30cm	优选梨木纯天然原木，无漆无蜡，打磨精细，无毛刺	5	个
303	垃圾袋	大号 120*140cm	高韧性，防刺穿，耐撕扯，承重强，不易破	4	件
304	垃圾袋	中号 80*100cm	高韧性，防刺穿，耐撕扯，承重强，不易破	4	件
305	扫把	大号 宽 40cm	柔软刷毛，加宽扫头，	20	个
306	地刷	大号 长 30*10cm	尼龙硬毛，超强去污，耐磨耐用	10	个
307	灭火毯	大号 180*180cm	快速灭火，长效阻燃，	10	个
308	整理箱	大号 50*45*40cm	白色；加厚全新熟料，承重力强，边缘光滑圆润不划手，无异味	30	个
309	克秤	500g	精密度高，操作简单，	16	台
310	地秤	200KG	移动式，带存电功能，	8	台
311	厨师服(长袖)	3XL (78、61、50) 大 /中/小	分别：大 50 件中 100 件小 50 件；涤棉材质，印“师大餐饮”字样	200	件
312	厨师服(短袖)	3XL (78、61、51) 大 /中/小	分别：大 50 件中 100 件小 50 件；涤棉材质，印“师大餐饮”字样	200	件
313	围裙	布围裙白色防水围裙 各一半	涤棉材质，印“师大餐饮”字样	100	个
314	袖套	大号	涤棉材质	100	双
315	抹布	50cm	按色标配置，平均分配数量；涤棉材质	300	条

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
316	尘推	1 米	全身加厚，高效去污，运动网格布，方便清洗，优质金属框架	7	个
317	长饼铲	大号 35cm	不锈钢铲头，木质手柄，	8	个
318	马斗	20cm	采用优质 304 不锈钢制作而成 厚度为：≥1.0mm 厚	150	个
319	大箬篱	一米	优选加厚不锈钢材质，加固竹质手柄，不易变形	4	个
320	烙饼竹片	大号 60cm	竹制	8	个
321	白色菜墩	45*5cm 厚	食品级 PE 材质，不开裂，不发霉，不掉屑	8	个
322	红色菜墩	45*5cm 厚	食品级 PE 材质，不开裂，不发霉，不掉屑	8	个
323	黄色菜墩	45*5cm 厚	食品级 PE 材质，不开裂，不发霉，不掉屑	8	个
324	麻辣烫碗	9 寸	A8 玉瓷密胺材质，耐高温，易清洗，抗摔耐用	1000	个
325	调料车带盖	500*700*800(±5mm)	304 不锈钢带盖，1F 12 台，3F 3 台	10	台
326	售饭勺	不锈钢口径 8.5cm	304 不锈钢	30	个
327	台称	5-10 斤		10	台
328	电动平板三轮车	900mm 宽；能进入电梯	库房倒货用	3	台
329	电动箱式车	限高 2 米 3800*1300*1900（±20mm）	现修改为：增加内容 从中央厨房负一楼至校内各餐厅送食材用； 场内电动工具车（非公务机动车，非特种设备）	2	辆

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			电动四轮，带封闭式箱体，为食品运输提供防雨、防晒防尘防护。 续航里程：满载≥60km 载重：≥500kg 行驶速度：最高 20km/h（限速锁定） 制动：手刹+脚刹+断电刹三重安全制动，带专用充电桩。		
330	电动洗地车		现修改为： 电动驾驶式；洗地拖地一体机	1	台
331	更衣柜	迎检专用 4 格大衣柜	一层一个；厨房入口处	3	台
332	帽子	餐饮专用	防发网帽：全覆盖头发，避免掉落毛发混入食品	300	个
333	食品级周转筐	600*400*300(±5mm)	食品级周转筐 600×400×300mm，PP 塑料 500 个 分色：绿色 300 个（蔬菜）、红色 200 个（肉类/蛋类），带盖防污染，承重≥50kg。	300	套
334	密封周转箱	50L，304 不锈钢		100	个
335	不锈钢托盘	400*600		130	个
336	拖把	大号 78*6cm	纯棉材质，吸水性强	50	把
337	扫把	大号 宽 40cm	柔软刷毛，加宽扫头，	50	把
338	簸箕	中号 宽 30—40cm	优质塑料	50	个
339	脚踏式不锈钢垃圾桶	500*500*800(±5mm)	带盖防异味，分“可回收”“厨余”“有害垃圾”三类，垃圾袋需加厚防破损。	50	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
340	标识牌/标签	可更换	区域标识：“原料区”“半成品区”“消毒区”等，防水材质； - 物品标签：标注原料名称、进货日期、保质期，用防水油性笔填写。 - 记录表单： - 消毒记录表、设备维护表、人员健康登记表，需防水文件夹存放，便于追溯。	70	套
341	防滑垫	可冲洗耐腐蚀	加工区地面铺设防滑橡胶垫（耐油污）	70	平米
342	防撞条	高强度	墙角装防撞条保护设备	80	米
343	折叠平板车	1000 *600	坚固耐用	5	台
344	小型地牛	承载能力 200—500 公斤	轻便 耐用	2	台
345	灭火器		4kg 干粉灭火器	20	组
346	聚氨酯踏步	定制	防滑、耐用	30	个
347	垃圾袋	中号 800*1000	加厚	5000	个
348	沙发	1.8 米	真皮，带扶手 提供《中国环境标志产品认证证书》或相关证书。	2	套
349	茶几	1200*650*430（±5mm）	主体材质：实木，面板材质：岩板 提供《中国环境标志产品认证证书》或相关证书。	2	套
350	挂衣架	2 米	材质：木质；承重≥80KG 提供《中国环境标志产品认证证书》或相关证书。	2	套
351	窗帘	定制	遮光帘+纱帘，材质为涤棉	2	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
352	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W; 2. 机身尺寸:410*160*190mm; 3. 灯管规格:300mm 8W; 4. 有效面积:50-60m ² ; 5. 无声诱捕	3	台
353	单层工作台	1000*800*800 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
354	挂墙茜架	长 1800 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材, 厚≥1.2mm; 2. 用膨胀螺栓固定于墙面。	1	台
355	大单星盆台	1000*700*800+150 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 板材厚度≥1.2mm, 星盆为一次冲压成型; 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度≥1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	套
356	冷热混合水龙头	冷热型	1. 台式单柄双控控制出水、主体黄铜铸造, 紧固的锌合金手柄, 不易松动, 塑料陶瓷阀芯, 黄铜水嘴, 304 钢丝节能起泡器, 两侧留有钳口位, 堵塞便捷更换。 2. 不锈钢鹅颈水管, 管径 24, 厚 1.0(±0.1mm), 360 度全方位取水, 水管总高 330mm(±5%) 出水嘴距台面 225mm(±5%)。 3. 开孔 35mm(±5%), 进水接口为 G1/2 外螺纹, 配置两条 600mm 软管 4. 加厚黄铜螺母紧固主体防松动。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	3	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
357	挂墙高压洗地龙头	挂墙式	1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（灰色）； 2. 固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3. 13 米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 85 度； 4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5. 进水接口为标准 1/2' 外螺纹。 6. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	台
358	台面式高压花洒水龙头	台面式	1. 黄铜铸造主体，锌合金手柄，表面铜镍铬处理。 2. 钢丝编织软管具有弯形弹簧保护。 3. 黄铜主体喷头，多孔出水冲洗力更强。 4. 台面开孔 35mm 需固定墙体防摆动安装，附带两条长度 500mm 内螺纹 G1/2 软管。 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
359	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料：采用 304 不锈钢板制作； 2. 面板及侧板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。	1	台
360	感应水龙头	感应式	1. 黄铜铸造主体，表面抛光铜镍铬处理。 2. 可使用 AC/DC 控制模块，电池必须采用 1.5V*4 的全新 AA 碱性 3. 感应仓的红外线感应范围 13cm(±5%)，可调至 30cm 范围内感应工作。 4. 混水需附加双温止回调节阀，使用热水调节好合适的温度 5. 提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的《中国节水产品认证证书》。	1	个
361	皂液分配器	容量 $\geq 380\text{ML}$	加厚 ABS 材质，防腐防水防潮，抗摔耐磨，免打孔，壁挂式	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
362	烘手器	685*290*220(±5mm)	1. 双向叠加出风，多重空气净化； 2. 节能减排，低碳省电； 3. 免接触智能感应； 4. 智能控制芯片，伸手自启准确判断，定制中枢灵敏红外感应芯片；	1	台
363	双层收污车	1100*550*800 (±5mm)	1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方通； 4. 配静音万向轮，带刹车。	1	台
364	电加热型履带式洗碗机 (连软水装置)	6500*1000*2000 (±5mm) 软水器尺寸： 225*440*1018 (±5mm)	1. 洗涤缸数量：5 个，洗涤程序数量：7 个；机器传送履带速度无极变速可调，最大速度：≥3.0 米/分钟；操作面板上配置三档速度选择按钮；标准速度 A：1.8 米/分钟，标准速度 B：2.4 米/分钟，标准速度 C：3.0 米/分钟，也可依据现场调试情况调整速度； 2. 由入口强力除渣区、预洗区、主洗区 A、主洗区 B、双重漂洗（消毒）区、烘干区和出口区 7 部分组成的洗消一体机； 3. 入口区强力除渣区≥1700mm，预洗区≥900mm，主洗区 A 长度≥900mm，主洗区 B 长度≥900mm，双重漂洗区≥400mm，烘干区≥1500mm，出口区长度≥1500mm 4. 机器入口高度（可通过最大高度）≥400mm，传送履带宽度（可通过最大宽度）≥620mm， 机器额定功率≤54KW，高于限定功率按无效投标； 6. 机器水箱总容量≥400 升；机器耗水量≤300 升/小时； 7. 机器洗涤区、漂洗区和烘干区的前后和顶部的盖板由厚度≥1.25mm 的不锈钢组成，盖板内具有隔热和防燃烧夹层，夹层内置隔热防燃烧材料，夹层厚度≥40mm 8. 预漂洗区配置旋转分离器，能有效分离漂洗水中的残渣颗粒，提升漂洗效果，节约漂洗用水； 9. 入口区配置控制按钮，能启动和暂停机器运行；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			<p>10. 出口区末端配置急停开关，当洗涤完毕的餐具触碰急停开关后，机器传送带和漂洗停止运行；</p> <p>11. 配置流量计，当进水压力低于 2L/Min，流量计自动断开，保护漂洗加热系统；</p> <p>12. 配置减压阀，当进水压力超过 6 Bar，减压阀自动开启，降低水压，保证漂洗水温稳定；</p> <p>13. 漂洗加热箱采用超高品质的 316 不锈钢，更加耐用抗腐蚀；</p> <p>14. 进水电磁阀前加装过滤网，一定程度上提高清洗质量、保护发热系统；</p> <p>15. 独立的漂洗电机、漂洗水箱，保证水压，机器漂洗水温始终恒定。根据 T/ZGXX0001-2018《餐饮服务业餐饮具清洗消毒评价规程》要求：餐具表面温度$\geq 71^{\circ}\text{C}$实现热力灭菌；</p> <p>16. 前置式电箱，内置排气扇，防止水汽凝结，控制电箱侧面安装总开关，操作面板上安装急停开关；</p> <p>17. 机器进口端有餐具导正杆，具备机械感应开关，在设定时间内无餐具通过时停机，节能环保；</p> <p>18. 清洗电机垂直安装在洗涤缸上，叶轮位于水箱底板上方，确保排水时污水全部排空管道内不会有残留防止二次污染。</p> <p>19. 热回收系统采用铜制热交换器收集机器内部热能，能将进水的温度加热至 $40 - 45^{\circ}\text{C}$，降低机器总体能耗。抽风电机采用变频电机，可根据清洗缸内的温度自动调节转速，确保最佳的热回收效果；</p> <p>20. 标配热力烘干装置，烘干区底板回旋风区的宽度可调节；</p> <p>21. 智能控制系统，液晶显示机器运行数据，包括加热区域温度，时间和日期，超过 50 种机器故障信息，发生故障时有声光报警。记录机器历史运行数据，包括操作日志、运行时间、耗水量、清洁剂和干燥剂的更换以及温度曲线报告等。通过局域网络实现机器的远程操作、监控以及故障诊断；</p> <p>22. 配置与之相匹配的软水设备。</p>		

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
365	不锈钢抽气烟罩	6000*1200*400 (±5mm)	1. 采用 304 不锈钢板材制作, 厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 采用可调式出风口; 3. 罩体内配备接油盒; 4. 板式防火挡板, 可拆装清洗;	7.2	平米
366	不锈钢上装饰板	13400*1500 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板;	20	平米
367	浸泡池	1500*800*850 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 星盆为一次冲压成型; 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	套
368	单星大水池	1300*800*800 (±5mm)	1. 采用 304 食品级不锈钢板材; 2. 板材厚度 $\geq 1.2\text{mm}$, 星盆为一次冲压成型; 3. 配备不锈钢过滤、防臭下水漏; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	3	台
369	双层工作台	1800*800*800 (±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
370	圆形活动垃圾桶	80L	环保 PP 材质, 带底座, 带 360 度万向转轮。	3	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
371	四层板式货架	1200*500*1500（±5mm）	1. 采用 304 食品级不锈钢板材； 2. 面板采用≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管，厚度≥1.0mm； 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚。	1	台
372	挂墙灭蝇灯		1. 额定电压:220V, 额定功率:15W； 2. 机身尺寸:410*160*190mm（±5mm）； 3. 灯管规格:300mm 8W； 4. 有效面积:50-60m2； 5. 无声诱捕	1	台
373	吊天花紫外线消毒灯	30w	采用普通荧光灯架配合紫外线杀菌灯管，通过紫外线强光折合照射，能有效的起到杀菌消毒作用，产品需在全国消毒产品网上备案。	3	台
374	双层收污车	1100*550*800（±5mm）	1. 整体采用 304 不锈钢； 2. 厚度为≥1.2mm； 3. 脚管采用 30*30* ≥1.2mm 不锈钢方通； 4. 配静音万向轮，带刹车。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
375	UV-C 紫外光 油网烟罩	8350*1150*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	9.6	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
376	灭火系统	单瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀;</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需电源, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求;</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性;</p> <p>4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 12L, 喷嘴数量\geq12 个。</p>	1	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
377	UV-C 紫外光 油网烟罩	8500*1150*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	9.8	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
378	灭火系统	单瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀;</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需电源, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求;</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性;</p> <p>4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 12L, 喷嘴数量\geq12 个。</p>	1	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
379	UV-C 紫外光 油网烟罩	7800*1150*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	9	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
380	灭火系统	双瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀;</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需用电, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求;</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性;</p> <p>4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 23L, 喷嘴数量\geq25 个。</p>	1	套
381	灭火系统	双瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀;</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需用电, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求;</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性;</p> <p>4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 23L, 喷嘴数量\geq25 个。</p>	1	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
382	UV-C 紫外光 油网烟罩	2700*1250*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	3.4	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
383	灭火系统	单瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀;</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需电源, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求;</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性;</p> <p>4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 12L, 喷嘴数量\geq12 个。</p>	1	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
384	UV-C 紫外光 油网烟罩	5000*1000*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	5	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
385	UV-C 紫外光 油网烟罩	1500*1200*500（± 5mm）	<p>1、烟罩分段制作，采用不锈钢 304 制造，烟罩体板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点；</p> <p>2、排烟罩设有集油槽并设活动集油盒，集捕捉风幕、前补新风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉等排油烟设备功能；</p> <p>3、每节烟罩均配有防水 LED 照明装置，照明亮度不少于 400 LUX 每平方米，不锈钢边框保护，内嵌式磨砂钢化玻璃，最高耐温达到 300 摄氏度以上，灯光柔和使用更安全；</p> <p>4、配备独立控制的捕捉油烟技术，旋流式油网，捕捉风幕可有效捕获和克制油烟、蒸汽及热量的外溢，有效提升排风效果；</p> <p>5、每节烟罩均配置优质紫外线光解净化器，每组灯管数量不少于 4 根，UV 控制系统带有每根灯管使用情况和故障指示功能，有效阻止油烟进入烟道，提高安全性，减少火灾的隐患。；</p> <p>6、额定风量下的风阻$\leq 100\text{Pa}$，设计风速不超过每秒 3 米，有效保持停留时间，确保油烟净化效果更好；</p> <p>7、UV 净化器外壳选用 304 不锈钢材料制作，每组净化装置均配有独立的检修门，每个烟罩单元均配置有挡光板，更有效防止紫外光外漏，使用方便、安全；</p> <p>8、油烟去除效率高，油烟排放、颗粒物排放、非甲烷总烃排放浓度均低于国家标准，UV 油烟净化器的臭氧有效除味；</p> <p>10、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能；</p> <p>11、控制系统可控制多组烟罩同时启动；</p> <p>12、控制系统设有均流保护装置，防止过载保护系统安全运行；</p> <p>13、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命；</p> <p>14、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能；</p> <p>15、控制系统带有紧急停止按钮，当使用发生意外情况时可一键关闭系统。</p>	1.8	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
386	灭火系统	双瓶组	<p>1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀;</p> <p>2. 采用纯机械启动, 不需电源, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求;</p> <p>3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性;</p> <p>4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 23L, 喷嘴数量\geq25 个。</p>	1	套