

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; 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 | 4 | 台 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|---------|---------------------|---|----|----|
| | | | 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 | 电压：380V 功率：9KW； 2. 供水量：≥260L/H； 3. 水胆容量：≥80L； 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. 预约开关机，定时加热，可设置假日模式和临时运转模式；每天定时开关机可设置三组开机时间段； 7. 步进式微电脑一体控制(LCD 彩屏显示开水器运行状态) 8. 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； 9. 全箱体硅酸铝保温，耐高温，保温棉不燃烧无异味. 实现内胆与箱体完全隔绝。有效隔绝温度传到外箱体； 10. 水电分离系统 全封闭电路板+一体内胆，直接排除水电隐患； 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。 12. 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|-----------------------|-----------------------------------|---|----|----|
| 8 | 滤水器(三头 电热开水器 用) | 配套 | 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/($\text{m}^2 \cdot \text{h}$) 6. 跨膜压差 ≤ 0.3 MPa 7. 截留分子量 10-100kDa 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。 9. 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 | 个 |
| 9 | 双通打荷台柜 （秋千门） | 1500*800*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。 | 6 | 台 |
| 10 | 中式炉边侧板 连前裙板 | 400*1220*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。 | 4 | 台 |
| 11 | 燃气双头大锅 灶 | 2400*1220*800（ $\pm 5\text{mm}$ ） | 1. 采用 304 不锈钢板材制作； 2. 台面的不锈钢板厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 靠背、前脸、侧板、前围、侧围均为 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； | 3 | 台 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|--------------|------------------------------------|--|-------|----|
| | | | 4. 配 2 台 $\Phi 800$ 大锅，采用节能炉头； 5. 炉膛采用 $\geq 3\text{mm}$ 冷轧钢板，配特级耐火砖； 6. 内垫 $\geq 25\text{mm}$ 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。 | | |
| 12 | 不锈钢油网烟罩 | 11350*1350*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。 | 11.35 | 平米 |
| 13 | 不锈钢上装饰板 | 15000*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； | 22.5 | 平米 |
| 14 | 烟罩拼板 | 700*950*500（ $\pm 5\text{mm}$ ） | 1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材； 2. 2. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 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（ $\pm 5\text{mm}$ ） 2. 厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 脚管采用 30*30* $\geq 1.2\text{mm}$ 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（ $\pm 5\text{mm}$ ） | 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、 | 8.9 | 平米 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|---------|--------------------------------|---|----|----|
| | | | 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 $\leq 100\text{Pa}$ ，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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|----------------|----------------------|--|------|----|
| 18 | 炉背炉侧封墙 钢 | 24100*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; | 48.2 | 平米 |
| 19 | 燃气双头矮汤 炉 | 1400*850*1250 (±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; 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。 | 2 | 台 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|---------|---------------------|---|----|----|
| 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, 坚固的锌合金手柄, 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 |
| 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; | 2 | 套 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|------|----|--|----|----|
| | | | 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 \geq 25 个。 | | |

| 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，表面抛光铜镀铬处理。 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|---------|-----------------------------|---|-----|----|
| 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. 五档火力调节, 配 400 锅一个; 6. 实现抛锅爆炒不断火; 7. 超大加热面积, 火力均匀, 加热不偏火; 8. LED 彩色数码显示屏, 实时显示功率和当前火力档位; 9. IPX6 标准防水设计, 清洁时可直接冲洗; 10. 台面无死角; 11. 立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫; 现修改为: 增加内容 12. 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。 13. 符合国家能效标识管理规定, 已备案并加施有效能效标识。 | 2 | 台 |
| 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 (±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。 | 3.6 | 平米 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|----------|-----------------------|---|-----|----|
| 55 | 不锈钢上装饰板 | 4200*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； | 6.5 | 平米 |
| 56 | 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。 | 1 | 台 |
| 57 | 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 |
| 58 | 双门冷冻平台雪柜 | 1500*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。 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|-----------|----------------------|---|----|----|
| 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 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|---------|----------------------|---|----|----|
| 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 |
| 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。 | 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 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 | | |
| 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 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|---------|--------------------|---|----|----|
| 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：≥80L； 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. 预约开关机，定时加热，可设置假日模式和临时运转模式；每天定时开关机可设置三组开机时间段； 7. 步进式微电脑一体控制（LCD 彩屏显示开水器运行状态） 8. 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； 9. 全箱体硅酸铝保温，耐高温，保温棉不燃烧无异味. 实现内胆与箱体完全隔绝。有效隔绝温度传到外箱体； 10. 水电分离系统 全封闭电路板+一体内胆， 直接排除水电隐患； 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。 12. 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 |
| 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，坚固的锌合金手柄，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：≥80L； 4. 龙头个数：3 个，配置反渗透净水机； 配置 3.2G 压力桶 5. 适用水压：0.2-0.6MPa； 6. 预约开关机，定时加热，可设置假日模式和临时运转模式；每天定时开关机可设置三组开机时间段； 7. 步进式微电脑一体控制(LCD 彩屏显示开水器运行状态)。 8. 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； 9. 全箱体硅酸铝保温，耐高温，保温棉不燃烧无异味. 实现内胆与箱体完全隔绝。有效隔绝温度传到外箱体； 10. 水电分离系统 全封闭电路板+一体内胆，直接排除水电隐患； | 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。 12. 符合国家能效标识管理规定，已备案并加施有效能效标识 | | |
| 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，表面抛光铜镀铬处理。 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 (±5mm) | <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 (±5mm) | <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. 供水量：≥260L/H； 3. 水胆容量：≥80L； 4. 龙头个数：3 个，配置反渗透净水机； 配置 3.2G 压力桶 5. 适用水压：0.2-0.6MPa； 6. 预约开关机，定时加热，可设置假日模式和临时运转模式；每天定时开关机可设置三组开机时间段； 7. 步进式微电脑一体控制(LCD 彩屏显示开水器运行状态)。 8. 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； 9. 全箱体硅酸铝保温，耐高温，保温棉不燃烧无异味. 实现内胆与箱体完全隔绝。 | 1 | 台 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|----------|---------------------|---|----|----|
| | | | 有效隔绝温度传到外箱体； 10. 水电分离系统 全封闭电路板+一体内胆， 直接排除水电隐患； 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。 12. 符合国家能效标识管理规定，已备案并加施有效能效标识 | | |
| 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 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|------------|--------------------------|---|-----|----|
| 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 $\geq 1.2\text{mm}$; 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。 | 3.8 | 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 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板; | 6 | 平米 |
| 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 $\geq 1.2\text{mm}$ 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。 | 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 $\geq 1.0\text{mm}$. 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 $\Phi 800$ 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* $\geq 2\text{mm}$ 不锈钢方管; 7. 炉膛采用 $\geq 3\text{mm}$ 冷轧钢板, 配特级耐火砖; 8. 内垫 $\geq 25\text{mm}$ 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 | 1 | 台 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|----|------|----|----------------------|----|----|
| | | | 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 |
|-----|------------------|-------------------------|---|-----|----|
| 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 |
|----|------|----|---|----|----|
| | | | <p>现修改为：增加内容</p> <p>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。</p> | | |

| 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) | 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, | 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; 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。 | | |
| 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≥1.0mm，挡光板≥1.0mm，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≤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；</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, 升温速度快, 火力均匀强劲。 2. 汤桶无清洁死角, 更易清洁。 3. 智能防干烧保护系统, 汤桶内无需感温探头, 使用寿命更长, 清洁无死角。 4. 材质: 全不锈钢加厚机身, 美观大方, 坚固耐用。 5. 调控: 旋转式五档火力轻松调节, 人性化设计, 操作简单方便, 火候掌控更精确。 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、防油烟、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, 创新导风散热结构, 磁场分布均匀, 发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 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 13. 圆桶直径: Φ 500*300mm 现修改为: 增加内容 14. 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 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|---------|----------------------|---|-----|----|
| 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 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|----------|----------------------------|--|----|----|
| 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 |
| 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 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|------------|---------------------|---|----|----|
| 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 |
| 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) | 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 $\geq 1700\text{mm}$, 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 $\geq 1500\text{mm}$ 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) $\geq 620\text{mm}$, 5. 机器额定功率 $\leq 54\text{KW}$, 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 $\geq 1.25\text{mm}$ 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 $\geq 40\text{mm}$ 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; 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; 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; 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; 13. 漂洗加热箱采用超高品质的 316 不锈钢, 更加耐用抗腐蚀; 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; 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。提供洗碗机能过 71 度试纸检验报告 ; | 1 | 台 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|---------|---------------------|---|-----|----|
| | | | 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； 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； 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。 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； 20. 标配热力烘干装置，烘干区底板回旋风区的宽度可调节； 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。 22. 配置与之相匹配的软水设备。 | | |
| 251 | 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≥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； | 7.2 | 平米 |
| 252 | 不锈钢上装饰板 | 13400*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； | 20 | 平米 |
| 253 | 浸泡池 | 1500*800*850（±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； | 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。 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 | 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 | 4kg4kg | 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:50-60m2; 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， 5. 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 |
|-----|---------|---------------------|--|-----|----|
| | | | 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； 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； 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； 13. 漂洗加热箱采用超高品质的 316 不锈钢，更加耐用抗腐蚀； 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； 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。提供洗碗机能过 71 度试纸检验报告； 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； 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； 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。 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； 20. 标配热力烘干装置，烘干区底板回旋风区的宽度可调节； 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； 22. 配置与之相匹配的软水设备。 | | |
| 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≥1.2mm； 2. 采用可调式出风口； | 7.2 | 平米 |

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 技术参数及要求 | 数量 | 单位 |
|-----|---------|--------------------|---|----|----|
| | | | 3. 罩体内配备接油盒； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗； | | |
| 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≥1.2mm 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≥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 | 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≥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 |
| 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≥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 |
| 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≥1.0mm，挡光板≥1.0mm，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≤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；</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 |