

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)项目招标文件采购需求、技术参数变更的说明

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)废标重新开展招标活动。经进一步完善采购文件,需变更以下内容:修改和删除个别参数内容,以确保项目采购工作规范推进,参数需要重新上传到采购文件中。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



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。 6. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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。 6. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	4	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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 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
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; 8. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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; 5. 上配封闭式防潮防爆灯。	11.35	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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,	8.9	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			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（±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；	24	平米
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 Φ 50 不锈钢管，带可调式螺丝脚； 5. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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. 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
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)	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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。	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
			14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）		
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。 13. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	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； 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；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			7. 灶体骨架采用 5x5-4x4- $\geq 1.5\text{mm}$ 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； 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）		
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
36	半成品高温冷库板连风冷机组	4800*4100*2600（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 压缩机功率 $\geq 5\text{KW}$ ； 2. 冷藏温度范围： $2^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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。 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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
42	保温汤桶	直径 600	加厚 304 食品级不锈钢桶身，厚度 $\geq 3\text{mm}$ 。	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 $\geq 1.2\text{mm}$ 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
46	留样柜	双门	1. 温度范围： $+8^{\circ}\text{C}$ ； 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
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 $\geq 1.2\text{mm}$ ，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
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）； 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
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	1. 电磁加热系统；	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
		(±5mm)	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；		
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
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 $\geq 1.2\text{mm}$ 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(±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	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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。 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	2	台
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。	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。	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。 2. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C） 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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
74	吊天花紫外线消毒灯	30w	1. 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， 2. 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。	1	台
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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$\geq$12 个。	1	套
87	食品添加剂柜	800*250*600(±5mm)	1. 采用高强度 304 食品级不锈钢板材; 2. 面板采用$\geq$1.2mm 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用$\geq$1.0mm 厚不锈钢板; 4. 支撑腿选用 38mm*38mm 高强度 304 不锈钢方管, 厚度$\geq$1.0mm; 5. 配有可调节高度的不锈钢子弹脚; 6. 推拉门带锁	1	台
88	挂墙单洗手星盆	450*450*250(±5mm)	1. 材料: 采用 304 不锈钢板制作; 2. 面板及侧板厚度$\geq$1.2mm; 3. 星盆采用 304 不锈钢板, 厚度$\geq$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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
105	滤水器(CG18 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 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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
108	滤水器(CG22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/($\text{m}^2 \cdot \text{h}$) 6. 跨膜压差 ≤ 0.3 MPa 7. 截留分子量 10-100kDa	1	个
109	活动平板运输车	1100*550*800（ $\pm 5\text{mm}$ ）	1. 采用 304 不锈钢板材，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 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（ $\pm 5\text{mm}$ ）	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。	2	台
111	食品添加剂柜	800*250*600（ $\pm 5\text{mm}$ ）	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. 推拉门带锁	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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 (±5mm)	容量:≥50L; 搅拌速度:32/72/124 功率: 380V ≥7000w 三挡调节	1	台
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。 6. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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;	1	台

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。		
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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;	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			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。		
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。 6. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	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;	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； 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	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； 11. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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； 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	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； 4. 板式防火挡板，可拆装清洗；	10.3	平米
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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 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
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。	1	个

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			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》。		
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
169	滤水器(ED31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		
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≥1.2mm； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm。	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
172	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。	2	套

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
173	馒头机	1300*500*960 (±5mm)	1、尺寸：1300*500*960mm 2、功率/电压：≥3kw/220V 或 3kw/380V； 3、生产效率：≥3900 个/小时； 4、馒头外形：圆形馒头； 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， 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。	1	台
174	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. 产品需在全国或地方消毒产品网上备案	1	台
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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。 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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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≥0.8mm，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	饴烙面机	落地式	液压型，电压 220V, 功率 1.5KW。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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≥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
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≥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	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≥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。	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≥1.2mm 厚不锈钢板； 3. 加强筋采用≥1.0mm 厚不锈钢板；	9.5	平米
191	冷藏选菜展示柜	2000*850*1900 (±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。	2	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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; 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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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。	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
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;	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			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。 11. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）		

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）	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、烟罩控制箱具有电源指示和工作指示功能； 10、控制系统可控制多组烟罩同时启动； 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； 12、实时监控 UV 使用状况，实时了解 UV 灯使用寿命； 13、控制启动按钮单独控制照明和 UV 净化功能； 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。	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; 14. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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; 5. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	1	台

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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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 14. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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 $\geq 1.2\text{mm}$; 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;	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 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板;	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 $\geq 1.2\text{mm}$, 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 $\geq 71^{\circ}\text{C}$ 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 $\geq 1.2\text{mm}$; 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； 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）		
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)	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; 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$\leq 100\text{Pa}$,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。	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; 11. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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 14. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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. 每个炉头装有不锈钢摇摆水龙头; 13. 每个炉头免维护炉膛, 三防设计; 14. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	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; 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; 11. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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$\geq 1.0\text{mm}$，挡光板$\geq 1.0\text{mm}$，可由多段烟罩组成，可拆式侧板，无焊点； 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$\leq 100\text{Pa}$，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。	28.8	平米

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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; 11. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	1	台
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。 11. 强制性认证要求: 必须通过中国国家强制性产品认证 (3C)	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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 Φ50 不锈钢管，带可调式螺丝脚； 5. 强制性认证要求：必须通过中国国家强制性产品认证（3C）	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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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。	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)	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) $\geq 620\text{mm}$, 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。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 $\geq$	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			71℃实现热力灭菌； 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	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）	8	个
263	微波炉	≥20L	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） 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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
318	马斗	20cm	采用优质 304 不锈钢制作而成 厚度为: $\geq 1.0\text{mm}$ 厚	150	个
319	大箴篱	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)	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) 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 $\geq 60\text{km}$ 载重: $\geq 500\text{kg}$ 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。	2	辆

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
330	电动洗地车		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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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≥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。	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			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》。		
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≥1.2mm； 3. 星盆采用 304 不锈钢板，厚度≥1.2mm。	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≥380ML	加厚 ABS 材质，防腐防水防潮，，抗摔耐磨，免打孔，壁挂式	1	台
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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； 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；	1	台

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
			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。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； 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 $40 - 45^{\circ}\text{C}$ ，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； 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（ $\pm 5\text{mm}$ ）	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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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
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

序号	设备名称	规格	技术参数及要求	数量	单位
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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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	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$\geq$12 个。	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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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	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$\geq$12 个。	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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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	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; 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$\geq$25 个。	1	套
381	灭火系统	双瓶组	1. 厨房设备灭火装置具备自动、手动两种操作模式,。可连接中央控制消防报警系统, 可连接燃气切断阀; 2. 采用纯机械启动, 不需用电, 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等, 防止设备氧化锈蚀, 灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管, 满足高压药剂迅速通过的要求; 3. 系统装置包括:控制箱、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成;采用机械式自动启动无需任何电源(包含电池)即可工作, 避免因电路故障造成装置无法运转和短路的可能性; 4. 性能参数: 工作温度: 4-55℃; 最高工作压力: 13Mpa; 药剂喷洒时间: 13-15 秒; 灭火时间: 3-5 秒; 药剂容量不少于 23L, 喷嘴数量$\geq$25 个。	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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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	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 2. 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$\geq$12 个。	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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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）	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； 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$\leq 100\text{Pa}$，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； 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。	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	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$\geq$25 个。	1	套