

中央厨房设备清单

序号	设备名称	技术参数	单位	数量
1	灭蝇灯	1.电压：220V 2.功率：≥40W 3.电网电压：3000V 4.外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
2	土豆去皮机	1.额定电压：220V 2.电机功率：≥1.5kW 3.料桶容积：≥8kg 4.外形尺寸：700*500*820mm	台	1
3	切菜机	1.效率：150-660Kg/h 2.电机功率：220V，≥1.5kw 3.外形尺寸：≥850*520*900mm	台	1
4	绞肉机	1.电压：220V/功率：≥2.2kw 2.工作效率：≥400kg/h 3.规格：≥470*380*730mm 4.质量：≥48kg 5.不锈钢绞肉机.	台	1
5	切肉机	1.电压：220V 2.功率：≥2.2KW 3.生产能力：200-300KG/h 4.切片厚度：3.5-5mm 5.机器重量：≥80kg 6.外形尺寸(mm)：≥470*380*720	台	1
6	三星盆台	1.采用SUS304#不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。 7.外形尺寸(mm)：≥1200*700*800	台	1
7	双星盆台	1.采用SUS304#不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。 7.外形尺寸(mm)：≥1200*700*800	台	1
8	双层工作台	采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作 6.外形尺寸(mm)：≥600*700*800	台	1

9	双层工作台	采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作 6.外形尺寸(mm): ≥1800*700*800	台	2
10	四层平板货架	采用SUS304#不锈钢结构; 1.立柱采用≥38mm不锈钢圆管,用料厚度为≥1.2mm。 2.层板采用SUS304#不锈钢厚度≥1.2mm。 3.层板采用SUS304#不锈钢加筋度≥1.0mm。 4.每台配备不锈钢加重调整脚4个。 5.外形尺寸(mm): ≥1200*500*1550	台	2
11	四门雪柜	1.内外采用不锈钢材料制造,采用镀锌底部及背部设计,采用≥150mm高的活动脚轮,采用聚氨酯发泡保温材料,使用环保制冷剂,具有智能LED数显温控器。 2.温度范围:5℃~-5℃ 3.功率: ≥540W 4.外形尺寸 (mm): ≥1180*700*1950	台	2
12	保鲜工作台	1.内外采用不锈钢材料制造,采用镀锌底部及背部设计,采用≥100mm高的重力脚,采用聚氨酯发泡保温材料,使用环保制冷剂,具有智能LED数显温控器。 2.温度范围: 5℃~-5℃ 3.功率: ≥200W 4.外形尺寸 (mm): ≥1800*800*800	台	2
13	平板车	外形尺寸 (mm): ≥500*700*800 1.采用SUS304#不锈钢制作, 2.车身板厚度为≥1.5mm,配四个万向静音轮。 3.其中两个万向带紧锁装置,脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品,带刹车。	台	1
14	四层平板货架	外形尺寸(mm): ≥1200*500*1550 采用SUS304#不锈钢结构; 1.立柱采用≥38mm不锈钢圆管,用料厚度为≥1.2mm。 2.层板采用SUS304#不锈钢厚度≥1.2mm。 3.层板采用SUS304#不锈钢加筋度≥1.0mm。 4.每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	1
15	米面架	外形尺寸(mm): ≥1200*500*300 采用SUS304#不锈钢结构; 1.立柱采用≥38mm不锈钢圆管,用料厚度为≥1.2mm。 2.层板采用SUS304#不锈钢厚度≥1.5mm。 3.层板采用SUS304#不锈钢加筋度≥1.0mm。 4.每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	4

16	灭蝇灯	.电压：220V .功率：≥40W .电网电压：3000V .外形尺寸(mm)：≥650*130*350mm	台	1
17	洗手池	外形尺寸(mm)：≥400*400*800 1.采用SUS304# 不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
18	四门雪柜	外形尺寸(mm)：≥1180*700*1950 1.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用≥150mm高的活动脚轮，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用环保制冷剂，高品质压缩机，智能LED数显温控器。 2.温度范围:5℃--5℃/-15℃ 3.功率：≥540W	台	2
19	储物柜	外形尺寸(mm)：≥800*500*1800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。	台	1
20	单星盆台	外形尺寸：≥700*750*800 1.采用SUS304# 不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
21	和面机	外形尺寸：≥770*510*950mm 1.和面量：≥25KG/次，配用电机：380V ≥2.2KW 2.面斗、护罩及搅拌器均选用优质不锈钢，优质防水按钮，美观大方，双挡翻斗保障安全。	台	1
22	压面机	外形尺寸：≥590*490*990 1.面点制作的机械，是制作面条、饺子皮、云吞皮、糕点、面包等面点制品的加工设备，其突出特点是对所加工的面粉反复揉压又进行滚压，充分发挥了面粉面筋的力量，大大增加了面条的韧力和性能强度，了耐煮、耐断的良好效果；并且压辊与压辊之间采用了多齿传动，使压辊的可调范围更大、噪音降低。适用于各场所食品制作。 功率：2.2KW≥ 220V	台	1

23	搅拌机	1.料桶容积: $\geq 20L$ 2.额定电压: 220V 3.额定频率: 50Hz 4.电机功率: $\geq 1.1kW$ 5.搅拌转速: $\geq 91/164/294(r/min)$ 6.整机重量: $\geq 65kg$	台	1
24	紫外线消毒灯	功率: $\geq 20W$ 1.固定式, 紫外线照射范围内的病毒、细菌均可杀灭, 不留死角。 2.最快 ≥ 0.1 秒杀灭细菌, 15立方米只需30分钟。 3.紫外线属于物理杀菌消毒, 不残留, 无二次污染	台	2
25	木面案工作台	外形尺寸: $\geq 1800*800*800$ 1.台面采用木案板厚 $\geq 50mm$, 木质: 松木; 2.腿管采用 $\geq \phi 51mm$ SUS304# 不锈钢圆管制作, 壁厚 $\geq 2.0mm$; 3.调节脚采用全金属外包SUS304# 不锈钢子弹脚	台	2
26	面粉车	外形尺寸: $\geq 500*500*500$ 1.采用SUS304# 不锈钢制作, 2.车身板厚度为 $\geq 1.5mm$, 配四个万向静音轮。 3.其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品, 带刹车。	台	2
27	双层工作台	外形尺寸: $\geq 1500*800*800$ 采用SUS304# 不锈钢板制作 1.台面: $\geq 1.5mm$ 不锈钢板 2.层 板: $\geq 1.2mm$ 不锈钢板 3.立柱: $\geq 1.0mm*$ 直径38 不锈钢圆管 4.台脚通: $\geq 1.0mm*$ 直径43mm 不锈钢连子弹脚 5.支撑梁: 不锈钢制作	台	2
28	饼盘车	外形尺寸: $\geq 500*700*1800$ 1.采用SUS304# 不锈钢制作, 2.车身板厚度为 $\geq 1.5mm$, 配四个万向静音轮。 3.其中两个万向带紧锁装置, 脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品, 带刹车。	台	2
29	电磁大锅灶	外形尺寸: $\geq 1100*1500*800$ 功率: $\geq 30KW$ 1.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的台面板, 采用SUS304 不锈钢磨砂板一次成型, 板材厚度 $\geq 1.2mm$, 其他不锈钢材料采用SUS304 不锈钢磨砂板, 厚度 $\geq 1.0mm$ 。 2.显示屏: $\geq 200*130mm$, 显示屏具有电量 KW.h, 功率KW, 加热, 动态苗状火焰显示等功能; 具有中文故障显示。 3.采用厚度为 $\geq 6mm$ 的黑色耐高温, 加强微晶玻璃, 防油防水。 4.采用数字信号处理器, 符合IP*7 防护等级的显示器。 5.产品采用 ≥ 8 档360度旋转火力开关。	台	1
30	醒发箱	1.额定功率: $\geq 2700W$ 2.额定电压: $\sim 220V$ 3.标准盘数: 26盘 4.外形尺寸: $\geq 990*700*1850mm$ 5.双门	台	1

31	电烤箱	1.电压：380V 2.功率：≥19.0kw 3.整机重量：≥280kg 4.外形尺寸（mm）：≥1250*770*1500 5.用于面包、糕点、西饼的烘焙制作。 6.采用远红外线辐射管为热元件，底火、面火控制温度可在室温至300℃范围内根据需要任意设定，并能自动恒温。 7.不低于三层六盘	台	1
32	电饼铛	外形尺寸：≥635*780*740mm 1.工作温度：120~250℃ 2.内径：≥53CM 3.净重：≥45kg	台	2
33	电蒸箱	1.规格：≥1390*600*1500mm 2.电压：380V 3.功率：≥12kw*2 4.输入蒸汽压力：0.02Mpa 5.环境温度5-50℃，空气相对湿度不大于90%，海拔高度不大于2000米 6.进水压力：100-250kpa(即1.0-2.5Kg/cm ²) 7.双门	台	2
34	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
35	双星盆台	外形尺寸：≥1200*760*800 1.采用SUS304#不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
36	四门雪柜	外形尺寸：≥1180*700*1950 1.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用≥150mm高的活动脚轮，采用聚氨酯发泡，使用环保制冷剂，智能LED数显温控器。 2.温度范围:5℃~-5℃ 3.功率：≥540W	台	4
37	四层平板货架	外形尺寸：≥1200*500*1550 采用SUS304#不锈钢结构； 1.立柱采用≥38mm不锈钢圆管，用料厚度为≥1.2mm。 2.层板采用SUS304#不锈钢厚度≥1.2mm。 3.层板采用SUS304#不锈钢加筋度≥1.0mm。 4.每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	4

38	洗手池	外形尺寸：≥400*400*800 1.采用SUS304# 不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管	台	1
39	保鲜工作台	外形尺寸：≥1800*800*800 1.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。采用镀锌底部及背部设计，采用≥100mm高的重力脚，采用聚氨酯发泡，使用环保制冷剂，智能LED数显温控器。 2.温度范围：5℃~-5℃ 3.功率：≥200W	台	2
40	双星靠背水池	外形尺寸：≥600*1520*800 1.采用SUS304# 不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
41	双层工作台	外形尺寸：≥1520*760*800 采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作	台	1
42	双层工作台	外形尺寸：≥1800*760*800 采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作 外形尺寸：≥1800*760*800 采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作	台	2
43	双层工作台	外形尺寸：≥1200*760*800 采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作	台	1

44	紫外线消毒灯	功率：≥20W 1.固定式，紫外线照射范围内的病毒、细菌均可杀灭，不留死角。 2.最快≥0.1秒杀灭细菌，15立方米只需30分钟。 3.紫外线属于物理杀菌消毒，不残留，无二次污染	台	2
45	双通调理柜	外形尺寸：≥1500*750*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6 脚配Φ50加重可调调整角4个	台	4
46	电磁蒸柜炉	外形尺寸：≥1000*1000*1800 功率：≥25KW，380V 1、产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的台面板,采用SUS304不锈钢磨砂板一次成型，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用SUS304不锈钢磨砂板，厚度1.0mm。 2、显示屏：≥200*130mm，具有电量 KW.h,功率 KW,加热，动态苗状火焰等显示功能;具有中文故障显示功能； 3、采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。 4、采用数字信号处理器，符合IP*7防护等级的显示器。 5、产品采用≥8档360度旋转火力开关。	台	1
47	炉拼台	外形尺寸（mm）：≥500*1150*800 采用SUS304#不锈钢结构 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.5mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 2.层板采用SUS304#不锈钢厚度为≥1.2mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 2 脚配Φ20加重可调调整角4个	台	5
48	电磁双头双尾炒灶	外形尺寸（mm）：≥2000*1150*800 功率：≥30KW 1.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的台面板,采用SUS304不锈钢磨砂板一次成型，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用SUS304不锈钢磨砂板，厚度≥1.0mm。 2.显示屏≥200*130mm，具有电量 KW.h,功率 KW,加热，动态苗状火焰等显示功能;具有中文故障显示功能。 3.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。 4.采用数字信号处理器，符合国家标准的IP*7防护等级的显示器。 5.产品采用≥8档360度旋转火力开关。	台	2
49	电磁大锅灶	外形尺寸：≥1100*1150*800 功率：≥30KW 1.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的台面板,采用SUS304不锈钢磨砂板一次成型，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用SUS304不锈钢磨砂板，厚度≥1.0mm。 2.显示屏≥200*130mm，具有电量 KW.h,功率 KW,加热，动态苗状火焰显示等功能;具有中文故障显示功能， 3.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。 4.采用数字信号处理器，符合IP*7防护等级的显示器。 5.产品采用≥8档360度旋转火力开关。	台	2

50	电磁四头煲仔炉	外形尺寸：≥800*800*800 功率：≥12KW 1.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的台面板,采用SUS304不锈钢磨砂板一次成型，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用SUS304不锈钢磨砂板，厚度≥1.0mm。 2.显示屏≥200*130mm，具有电量 KW.h,功率KW,加热，动态苗状火焰显示等功能;具有中文故障显示， 3.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。 4.采用数字信号处理器，符合IP*7防护等级的显示器。 5.产品采用≥8档360度旋转火力开关。	台	1
51	电磁双头低汤灶	外形尺寸：≥1300*800*550 功率：≥15KW/380V*2 1.产品采用符合不锈钢化学成分检验合格的台面板,采用SUS304不锈钢磨砂板一次成型，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用SUS304不锈钢磨砂板，厚度≥1.0mm。 2，模拟真火显示屏≥200*130mm，具有电量 KW.h,功率KW,加热，动态苗状火焰显示等功能;具有中文故障代显示； 3.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。 4.采用数字信号处理器，符合IP*7防护等级的显示器。 5.产品采用≥8档360度旋转火力开关。	台	1
52	调料车	外形尺寸：≥700*500*800 1、采用SUS304#不锈钢制作， 2、车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮。 3、其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车。	台	1
53	四层平板货架	外形尺寸：≥1200*500*1550 采用SUS304#不锈钢结构； 1.立柱采用≥38mm不锈钢圆管，用料厚度为≥1.2mm。 2.层板采用SUS304#不锈钢厚度≥1.2mm。 3.层板采用SUS304#不锈钢加筋度≥1.0mm。 4.每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	4
54	单通调理柜	外形尺寸：≥1200*700*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ38加重可调调整角4个。	台	4
55	留样柜	1.温度范围.0℃~+10℃ 2.可放置4个篮子 3.控温类型.电子温控 4.制冷方式.直冷 5.门体材料.铝合金玻璃门,220V 6.双门 7.尺寸（mm），≥1200*650*1850	台	1

56	双层餐车	外形尺寸：≥500*700*850 1.采用SUS304#不锈钢制作， 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮。 3.其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车。	台	4
57	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
58	单星盆台	外形尺寸：≥600*760*800 1.采用SUS304#不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
59	开水器连净水器	1.功率≥12KW 2.水龙头：2个 3.整体采用不锈钢制造，内胆采用SUS304#加厚不锈钢，外形设计美观大方，结构紧凑，具有缺水，防干烧功能，全自动进水，控水，自动控温功能。	台	1
60	双星洗手池	外形尺寸：≥800*400*800。1.采用SUS304#不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
61	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
62	制冰机	外形尺寸：≥467*540*840 1.日产量：≥40kg 2.储冰量：≥15kg 3.外形尺寸：≥500*450*800mm 4.功率：≥220V/250W 5.冷凝方式：风冷	台	1
63	保鲜工作台	外形尺寸：≥1800*800*800 1.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用≥100mm高的重力脚，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用环保制冷剂，高品质压缩机，智能LED数显温控器。 2.温度范围：5℃~-5℃ 3.功率：≥200W	台	2

64	三星盆台	外形尺寸：≥1500*760*800 1.采用SUS304# 不锈钢结构； 2.台面采用1.5mm厚不锈钢板制作，采用1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
65	四门雪柜	外形尺寸：≥1180*700*1950 1.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用≥150mm高的活动脚轮，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用环保制冷剂，高品质压缩机，智能LED数显温控器。 2.温度范围:5℃~-5℃/-15℃ 3.功率：≥540W	台	1
66	三层台面立架	外形尺寸：≥1300*300*900 采用SUS304#不锈钢结构 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.5mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 2.层板采用SUS304# 不锈钢厚度为≥1.2mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.脚配Φ50加重可调调整角4个	台	1
67	垃圾桶柜	外形尺寸：≥580*750*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门 采用不锈钢厚度为≥1.0mm	台	1
68	单通调理柜	外形尺寸：≥1300*760*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
69	单通调理柜	外形尺寸：≥1000*760*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
70	单通调理柜	外形尺寸：≥1500*760*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1

71	四门高身碗柜	外形尺寸：≥1200*500*1800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
72	紫外线消毒灯	功率：≥20W 1.固定式，紫外线照射范围内的病毒、细菌均可杀灭，不留死角。 2.最快≥0.1秒杀灭细菌，15立方米只需30分钟。 3.紫外线属于物理杀菌消毒，不残留，无二次污染	台	1
73	四门高身碗柜	外形尺寸：≥1200*500*1800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	3
74	热风循环消毒柜	1.容积：≥800L 2.功率：≥4400W 3.电压：220V/50HZ 4.整体发泡,无指纹哑拉丝不锈钢柜门,全无磁不锈钢箱体,加深加粗全无磁消毒柜篮筐,指弹头柜脚,隐藏式发热体，热风循环高温消毒。 5.双门	台	3
75	L型双星污碟台	(3300+1200)*800*800 1.采用SUS304#不锈钢结构; 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强; 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板; 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管; 6.下水采用PVC硬质塑料管	台	1
76	洗碗机	隧道式 1.外形尺寸：≥1550*830*1400mm 2.理论洗涤能力：200筐/h 3.耗水量：320-400L/h 4.额定功率：≥42KW，电压：380V	台	1
77	洁碟台	外形尺寸：≥1400*800*800 采用SUS304#不锈钢板制作 1.台面:≥1.5mm不锈钢板 2.层板:≥1.2mm不锈钢板 3.立柱:≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 4.台脚通:≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 5.支撑梁:不锈钢制作	台	1

78	高压花洒	1.黄铜主体，表面做抛光镀铬处理 2.不锈钢水管，外包不锈钢回位弹簧 3.耐热手柄，黄铜阀门。 4.台上式	台	1
79	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
80	双星盆台	外形尺寸：≥1200*600*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.5mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
81	单通工作柜	外形尺寸：≥1200*600*800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
82	双层餐车	外形尺寸：≥500*700*850 1.采用SUS304#不锈钢制作， 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮。 3.其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车。	台	2
83	四门高身碗柜	外形尺寸：≥1200*500*1800 1.台面板采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
84	保温汤车	外形尺寸：≥700*700*800 1.采用SUS304#不锈钢结构 2.厚度≥1.2mmSUS304#不锈钢板 3.移门带304不锈钢无声滑轮 4.304不锈钢重力承重调节脚 5.采用轨道式吊轮无槽推门 6.配304不锈钢电热管，自动电控恒温式保温方式；	台	2

85	单通工作柜	外形尺寸：≥1800*700*800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
86	五格保温售饭柜	外形尺寸：≥1800*700*800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。	台	2
87	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	2
88	热风循环消毒柜	1.容积：≥800L 2.功率：≥4400W 3.电压：220V/50HZ 4.整体发泡,无指纹哑拉丝不锈钢柜门,全无磁不锈钢箱体,加深加粗全 无磁消毒柜篮筐,指弹头柜脚,隐藏式发热体，热风循环高温消毒。 5.双门	台	4
89	紫外线消毒灯	功率：≥20W 1.固定式，紫外线照射范围内的病毒、细菌均可杀灭，不留死角。 2.最快≥0.1秒杀灭细菌，15立方米只需30分钟。 3.紫外线属于物理杀菌消毒，不残留，无二次污染	台	2
90	双层餐车	外形尺寸：≥500*700*850 1.采用SUS304#不锈钢制作， 2.车身板厚度为≥1.5mm，配四个万向静音轮。 3.其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶 制品，带刹车。	台	3
91	保温汤车	外形尺寸：≥700*700*800 1.采用SUS304#不锈钢结构 2.厚度≥1.2mmSUS304#不锈钢板 3.移门带304不锈钢无声滑轮 4.304不锈钢重力承重调节脚 5.采用轨道式吊轮无槽推门 6.配304不锈钢电热管，自动电控恒温式保温方式；	台	2

92	单通工作柜	外形尺寸：≥1400*700*800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	2
93	五格保温售饭柜	外形尺寸：≥1800*700*800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	2
94	单星盆台	外形尺寸：≥600*700*800 1.采用SUS304#不锈钢结构； 2.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 4.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 6.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
95	单通工作柜	外形尺寸：≥1800*700*800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
96	四门高身碗柜	外形尺寸：≥1200*500*1800 1.台面采用SUS304#不锈钢板厚度为≥1.2mm。 2.层板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 3.侧板采用不锈钢厚度为≥1.0mm 4.底板采用不锈钢厚度为≥1.0mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为≥1.0mm。 6.脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	1
97	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	3
98	紫外线消毒灯	功率：≥20W 1.固定式，紫外线照射范围内的病毒、细菌均可杀灭，不留死角。 2.最快≥0.1秒杀灭细菌，15立方米只需30分钟。 3.紫外线属于物理杀菌消毒，不残留，无二次污染	台	2

99	热风循环消毒柜	1.容积：≥800L 2.功率：≥4400W 3.电压：220V/50HZ 4.整体发泡,无指纹哑拉丝不锈钢柜门,全无磁不锈钢箱体,加深加粗全无磁消毒柜篮筐,指弹头柜脚,隐藏式发热体，热风循环高温消毒。 5.双门	台	2
100	合计			

注：含设备费、安装费、税金、运输费、辅材费、配件费、质保期内维修养护等全部费用

助餐厅厨房设备清单

序号	设备名称	规格型号	单位	数量
1	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
2	四层平板货架	1.规格：≥1200X500X1600 采用优质不锈钢结构； 1、立柱采用38mm不锈钢圆管，用料厚度为1.2mm。 2、层板采用国产优质不锈钢厚度1.2mm。 3、层板采用国产优质不锈钢加筋度1.0mm。 4、每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	2
3	四层平板货架	1.规格：≥1500X500X1600 采用优质不锈钢结构； 1、立柱采用38mm不锈钢圆管，用料厚度为1.2mm。 2、层板采用国产优质不锈钢厚度1.2mm。 3、层板采用国产优质不锈钢加筋度1.0mm。 4、每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	1
4	平板车	1.规格：≥500*700*800 2.采用国产优质不锈钢制作， 3.车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮。 4.其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车	辆	1

5	米面架	1.规格： $\geq 1200 \times 600 \times 300$ 2.采用国产优质不锈钢结构； (1) 立柱采用 $\geq 38\text{mm}$ 不锈钢圆管，用料厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 (2) 层板采用国产优质不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 (3) 层板采用国产优质不锈钢加筋度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。 (4) 每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	2
6	四门冰柜	1.规格： $\geq 1200 \times 730 \times 1900$ 2.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用 $\geq 150\text{mm}$ 高的活动脚轮，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用环保制冷剂，智能LED数显温控器。 3.温度范围： $+10^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$	台	2
7	灭蝇灯	电压： 220V 功率： $\geq 40\text{W}$ 电网电压： 3000V 外形尺寸： $\geq 650 \times 130 \times 350\text{mm}$	台	2
8	污碟台	1.规格： $\geq (3300+1200) \times 800 \times 800\text{mm}$ 2.采用国产优质不锈钢结构； 3.台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚度槽型加强筋加强； 4.水槽采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5.脚通采用直径 $\geq 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 6.支管采用直径 $\geq 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管； 7.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
9	双星盆台	1.规格： $\geq 1200 \times 700 \times 800\text{mm}$ 2.采用国产优质不锈钢结构； 3.台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚度槽型加强筋加强； 4.水槽采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 5.脚通采用直径 $\geq 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 6.支管采用直径 $\geq 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管； 7.下水采用PVC硬质塑料管。	台	2
10	挂墙热水器	1.规格： $\geq 2.1\text{KW}, 80\text{L}$ ，出水断电，一级能效，智能预约，高清显示屏，触摸按键，安全系统：出水断电/防电墙。	台	1
11	绞切两用机	1.整机采用优质不锈钢板，本机可对鲜肉进行加工，采用绞肉螺杆、混合桨叶独立驱动、大功率绞肉作业更强劲，机体表面光滑，内部结构紧凑。电压： 380V /功率： 2.2kw ，工作效率： 200kg/h ，规格： $470 \times 380 \times 740$	台	1

12	四层平板货架	1.型号：≥1200*500*1800 采用SUS304#不锈钢结构； 2.立柱采用≥38mm不锈钢圆管，用料厚度为≥1.2mm。 3.层板采用SUS304#不锈钢厚度≥1.2mm。 4.层板采用SUS304#不锈钢加筋度≥1.0mm。 5.每台配备不锈钢加重调整脚4个。	台	1
13	双层工作台	1.规格：≥1800X800X800 2.采用国产优质不锈钢板制作 3.台面：≥1.2mm不锈钢板 4.层板：≥1.2mm不锈钢板 5.立柱：≥1.0mm*直径38不锈钢圆管 6.台脚通：≥1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 7.支撑梁：不锈钢制作	台	1
14	双门热风循环消毒柜	1.规格：≥1200*600*1800 2.容积：≥800L 3.功率：≥4400W 4.电压：220V/50HZ 5.整体发泡,无指纹哑拉丝不锈钢柜门,全无磁不锈钢箱体,加深加粗全无磁消毒柜篮筐,指弹头柜脚,隐藏式发热体，热风循环	台	1
15	刀墩消毒柜	1.规格：≥1200X600X800 采用304 拉丝不锈钢板厚度1.0mm，电压：220V 功率：≥700W，消毒方式：高温热风消毒	台	1
16	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
17	电磁单眼低汤炉	1.规格：≥700X700X500 2、产品采用国产优质不锈钢板，板材厚度1.2mm，其他不锈钢材料采用国产优质不锈钢板，厚度1.0mm。 3、高精度模拟真火显示屏≥200*130mm，操作直观具有电量KW.h,功率 KW,加热，动态苗状火焰显示炒锅加热弧度、屏显瞬间火力大小模拟同步功能;具有中文故障代码，“无锅，超温，电压，传感”；4、采用厚度为6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。 5、采用数字信号处理器，符合国家标准的IP*7防护等级的显	台	1
18	电磁单头大锅灶	1.规格：1000X1150X800mm 2.功率：≥30KW 3.产品采用国产优质不锈钢板，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用国产优质不锈钢板，厚度≥1.0mm。 4.高精度模拟真火显示屏≥200*130mm，操作直观具有电量KW.h,功率KW,加热，动态苗状火焰显示炒锅加热弧度、屏显瞬间火力大小模拟同步功能;具有中文故障代码，“无锅，超温，电压，传感”； 5.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。	台	2

19	炉拼台	1.规格：≥400X1150X800mm 2.采用国产优质不锈钢结构 3.台面板采用国产优质不锈钢板厚度为≥1.2mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 4.层板采用国产优质不锈钢厚度为≥1.2mm，加筋采用≥1.0mm不锈钢板。 5.脚配Φ38加重可调调整角4个。	台	1
20	电磁双炒双温灶	1.规格：2000X1150X800 mm 2.功率：≥30KW 3.产品采用国产优质不锈钢板，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用国产优质不锈钢板，厚度≥1.0mm。 4.高精度模拟真火显示屏≥200*130mm，操作直观具有电量KW.h,功率KW,加热，动态苗状火焰显示炒锅加热弧度、屏显瞬间火力大小模拟同步功能,具有中文故障代码，“无锅，超温，电压，传感”； 5.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。	台	1
21	调料车	1.规格：≥700*500*800 2.采用国产优质不锈钢制作， 3.车身板厚度为≥1.2mm，配四个万向静音轮。 4.其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车。	辆	2
22	电磁四眼煲仔炉	1.规格:≥800X800X800 2.功率：≥12KW 3.产品采用国产优质不锈钢板，板材厚度≥1.2mm，其他不锈钢材料采用国产优质不锈钢板，厚度≥1.0mm。 4.高精度模拟真火显示屏≥200*130mm，操作直观具有电量KW.h,功率KW,加热，动态苗状火焰显示炒锅加热弧度、屏显瞬间火力大小模拟同步功能,具有中文故障代码，“无锅，超温，电压，传感”； 5.采用厚度为≥6mm的黑色耐高温，加强微晶玻璃，防油防水。	台	1
23	单拉门工作台	规格：≥1800X800X800 1、台面板采用国产优质不锈钢板厚度为1.2mm。 2、层板采用不锈钢厚度为1.0mm，加筋采用1.0mm不锈钢板。 3、侧板采用不锈钢厚度为1.0mm 4、底板采用不锈钢厚度为1.0mm，加筋采用1.0mm不锈钢板。 5、柜门为单面推拉门，采用不锈钢厚度为1.0mm。 6、脚配Φ50加重可调调整角4个。	台	2
24	保鲜工作台	1.规格：1800*760*800mm 2.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用100mm高的重力脚，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用环保制冷剂，高品质压缩机，智能LED数显温控器。 3.温度范围：5℃～-5℃	台	2

25	单星盆台	1.规格：≥600*700*800 2.采用SUS304#不锈钢结构； 3.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 4.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 5.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 6.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 7.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
26	和面机	1.和面量：≥25KG/次，770*510*950mm,配用电机：380V,2.2KW 2.面斗、护罩及搅拌器均选用优质不锈钢，优质防水按钮，美观大方，双挡翻斗保障安全	台	1
27	压面机	规格：≥590*450*950 2.功率：≥2.2KW，220V，面点制作的机械，是制作面条、饺子皮、云吞皮、糕点、面包等面点制品的加工设备，其突出特点是对所加工的面粉反复揉压又进行滚压，充分发挥了面粉面筋的力量，大大增加了面条的韧力和性能强度，了耐煮、耐断的良好效果；并且压辊与压辊之间采用了多齿传动，使压辊的可调范围更大、噪音降低。	台	1
28	馒头机	规格：MP65/2，主体采用不锈钢制作；噪音低，运转平稳，安全防护设施齐全；优质对辊式产品；电机：铜包；电压：380V。配用电动机：3kW，额定输入功率：3.8kw,额定频率：50Hz,生产能力：要求6个头；	台	1
29	打蛋机	B20，304不锈钢材质 质：料桶容积为20升，转速96/198/306(r/min)，电压220V功率≥1.1KW	台	1
30	木面案工作台	1.规格：≥1800X800X800 2.台面采用木案板厚≥50mm，木质：松木； 3.腿管采用Φ51mm国产优质不锈钢圆管制作，壁厚≥2.0mm； 4.调节脚采用全金属外包国产优质不锈钢子弹脚	台	1
31	电饼铛	外形尺寸：≥635*780*740mm 1.工作温度：120~250℃ 2.内径：≥53CM 3.净重：≥45kg	台	1
32	三门六控烤箱	1.电压：3-380V 2.功率：≥20kw 3.整机重量：≥280kg 4.外形尺寸（mm）：≥1250*770*1530 5.用于面包、糕点、西饼的烘焙制作，采用远红外线辐射管为热元件，以热辐射作用透入物体内部，加热速度快，被烤物品受热均匀，升温更快，底火、面火控制温度可在室温至300℃范围内，根据需要任意设定，并能自动恒温，是各宾馆、酒楼、糕点厂、面包店等物理烘焙设备	台	1

33	醒发箱	1.额定功率： $\geq 2700W$ 2.额定电压： $\sim 220V$ 3.标准盘数：26盘 4.外形尺寸： $\geq 990*700*1850mm$	台	1
34	双门蒸车	1.规格： ≥ 24 盘箱体骨架 $40mm*40mm$ 国标角钢，采用一次性冲压成型免清洗工艺内胆，整体采用阻燃聚胺脂高压发泡保温，一次拉伸成形饭盘，新式耐高温食品级硅胶门，锌合金压把式门把手，不锈钢防过载加热管，全自动供水装置与过压释放系统。具有防干烧、防漏电等功能。	台	1
35	灭蝇灯	电压： $220V$ 功率： $\geq 40W$ 电网电压： $3000V$ 外形尺寸： $\geq 650*130*350mm$	台	2
36	洗手盆	1.规格： $\geq 500X500X800$ 2.采用国产优质不锈钢结构； 3.台面采用 $1.2mm$ 厚不锈钢板制作，采用 $1.0mm$ 厚度槽型加强筋加强； 4.水槽采用 $1.2mm$ 厚不锈钢板； 5.脚通采用直径 $38*1.2mm$ 不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 6.支管采用直径 $25*1.2mm$ 不锈钢圆管；	台	1
37	留样柜	1.单门，尺寸 $\geq 600*650*1850$ 2.温度范围 $.0^{\circ}C \sim +10^{\circ}C$ 3.可放置2个篮子. 4.控温类型.电子温控 5.制冷方式.直冷 6.门体材料.铝合金玻璃门， $220v, 50hz$	台	1
38	餐车	1.规格： $\geq 900*500*800$ 2.采用国产优质不锈钢制作， 3.车身板厚度为 $\geq 1.2mm$ ，配四个万向静音轮. 4.其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品，带刹车.	辆	2
39	四格保温售饭台	1.规格： $\geq 1500X700X800$ 2.采用国产优质不锈钢结构 3.厚度 $\geq 1.2mm$ 国产优质不锈钢板 4.移门带不锈钢无声滑轮 5.不锈钢重力承重调节脚 6.采用轨道式吊轮无槽推门 7.配不锈钢电热管，自动电控恒温式保温方式；	台	2

40	售饭工作台	1.规格：1500X700X800 采用国产优质不锈钢板制作 台面:1.2mm不锈钢板 层板:1.2mm不锈钢板 立柱:1.0mm*直径38不锈钢圆管台脚通:1.0mm*直径43mm不锈钢连子弹脚 支撑梁:不锈钢制作	台	1
41	灭蝇灯	电压：220V 功率：≥40W 电网电压：3000V 外形尺寸：≥650*130*350mm	台	1
42	洗手盆	规格：500X500X800 1、采用国产优质不锈钢结构； 2、台面采用1.2mm厚不锈钢板制作，采用1.0mm厚度槽型加强筋加强； 3、水槽采用1.2mm厚不锈钢板； 4、脚通采用直径38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 5、支管采用直径25*1.2mm不锈钢圆管；	台	1
43	双门冰柜	1.规格：≥600X740X1920 内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用150mm高的活动脚轮，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用符合国际环保认证的制冷剂，，智能LED数显温控器。温度范围：+10℃～-15℃	台	1
44	单星盆台	1.规格：≥600*700*800 2.采用SUS304#不锈钢结构； 3.台面采用≥1.5mm厚不锈钢板制作，采用≥1.0mm厚度槽型加强筋加强； 4.水桶采用≥1.5mm厚不锈钢板； 5.脚通采用直径≥38*1.2mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚 6.支管采用直径≥25*1.2mm不锈钢圆管； 7.下水采用PVC硬质塑料管。	台	1
45	紫外线消毒灯	功率：≥20W 1.固定式，紫外线照射范围内的病毒、细菌均可杀灭，不留死角。 2.最快≥0.1秒杀灭细菌，15立方米只需30分钟。 3.紫外线属于物理杀菌消毒，不残留，无二次污染	台	1
46	保鲜工作台	1.规格：≥1800*760*800 2.内外采用不锈钢制造，坚固可靠。特选镀锌底部及背部设计，采用≥100mm高的重力脚，采用聚氨酯发泡，密度高、隔热效果最佳、省电节能，使用环保制冷剂，高品质压缩机，智能LED数显温控器。 3.温度范围：5℃～-5℃ 4.功率：≥200W	台	1
47	合计			

注：含设备费、安装费、税金、运输费、辅材费、配件费、质保期内维修养护等全部费用