

# 采购需求

## 1. 项目说明

1.1 本章内容是根据采购项目的实际需求制定的。

1.2 货物必须为合格产品，质量达到国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范，中标人供货时应当提供有关货物的合格证明材料等。

1.3 投标人应保证货物是全新、未使用过的合格产品。并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。中标人应保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养后，在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物质量保证期内卖方应对由于设计、工艺或者材料的缺陷而发生的任何不足或者故障负责。所投产品应提供详细的技术资料，应有检测报告等详细资料。

1.4 进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

政府采购应当采购本国产品。采购人确需招标采购进口产品的，应在招投标活动开始前，按照财政部《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）文件规定办理审核手续，通过财政部门审核后，方可招标采购进口产品，否则采购人不得招标采购进口产品，投标人不得提供直接进口或者委托进口产品（包括已进入中国境内的进口产品）。

采购人或采购代理机构在采购进口产品时不得拒绝国产相同质量产品的制造商或代理商参与投标。

## 2. 招标产品技术规格、要求和数量（包括附件、图纸等）

### 2.1 项目概况

青岛五十八中高新校区位于高新区火炬路以南、新业路以北，规划32号线以西地块内，占地面积约140亩，设计规模为48个班，规模2400人。项目共有7座单体组成，分别是行政办公楼、教学综合楼、学生发展中心（含图书、电教科技、实验）、大报告厅、体育游泳馆、食堂餐厅、学生公寓楼。本项目为项目内部设施配套-餐厅厨房设备采购项目。

本项目采购预算为6206122.50元。

### 2.2 采购明细

序号	设备名称	规格型号	技术参数	单位	数量
一楼					
通道					
1	冲脚池	700*700*300	1. 台面板及槽体1.2mm厚304不锈钢板，面板向内折边成U形，腿管Φ50mm1.2mm厚； 2. 横管Φ25mm，竖管Φ50mm的不锈钢管焊接成型1.2mm厚，腿装不锈钢可调子弹脚。	台	1

2	洗手盆	500*500*800	<p>1. 配▲感应龙头；</p> <p>2. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm，槽体1.2mm不锈钢，配不锈钢下水口；</p> <p>3. 柜式封三面，对开门；</p> <p>4. 可调子弹脚采用Φ50*1.2mm不锈钢管。</p>	台	1
3	风淋室	1500*1400*2150	<p>1. 型号：1.5mF3型，三吹手动门不锈钢风淋室配备 风淋区内径尺寸：1450*760*1930（门宽800）</p> <p>2. 本风淋室一次可容纳2人同时吹淋，吹淋时间为10—15秒。适用于是50—80人左右的电子。</p> <p>3. 设备箱体材料为SUS304不锈钢，实厚0.71mm。表面易清理，符合净化要求。底板为不锈钢50×25方管满焊焊接而成内衬高密度复合板，平整度更高。上铺304防滑不锈钢拉丝板。门体及门框架为SUS不锈钢方管，坚固耐用。</p> <p>4. 风淋喷嘴采用304不锈钢材质。嵌入式设计，喷嘴方向任意可调，喷嘴出口风速22~25m/s。总数24个。采用两侧及顶部共三面吹风，风淋效果佳。内侧吹风高度在650~1500(mm)之间。回风位置在内侧，距离底70~450(mm)之间。风淋室为内循环系统，风机箱内的高压离心风机产生的风进入风箱，经过高效过滤器过滤，通过不锈钢喷嘴形成高压风速，吹入风淋通道内。高压离心风机叶轮转动所产生的负压，又把风淋通道内的气体，通过回风口吸入风机箱。</p> <p>5. 本风淋室采用2套高效过滤器，高效过滤器尺寸为570*375*50。回风均匀。 GB12218-89分级：V级。2台1.1KW的高压离心风机，保证风速。电压：380V、频率：50Hz、保证风速。电压为380V，整机功率为2.3KW。过滤器对于粒径≥0.5um的尘埃达到≥99.9%过滤效率，达到静态千级的净化效果。</p> <p>6. 风淋室控制面板与控制电路由本厂设计开发，采用优质电子元器件，不锈钢门进出，带闭门器。每扇门带304不锈钢合页3副，人员进出风淋室，手动开关，在闭门器作用下门自动关闭。</p> <p>7. 风淋室双门含电子互锁功能。一扇门</p>	台	1

			<p>打开，另一扇门打不开，吹淋时双门都打不开，保证员工有效吹淋。</p> <p>8. 人员进入风淋室，红外线探头自动感应启动风淋。下班如从风淋返回，则风淋不启动。</p> <p>9. 采用LED显示液晶触摸显示屏，显示开关门状态及风机启动状态和风淋时间，系统可自动复位。主副控制板即插即用，保证用电安全，维修方便。</p> <p>10. 吹淋模式可在控制面板上手动和自动之间切换，并有急停功能。风淋时间为0—180S可调。</p> <p>11. 采用优质led超薄嵌入式筒灯，吸顶式安装，照明具有延时功能。开门照明灯开启，风淋完毕，照明延时60秒关闭。便于人员进出风淋室。</p> <p>12. 运行方式及特点：当人员到达风淋室进门前---前门锁自动打开---手动开门---人员进入风淋室---前门自动关闭---前后门锁自动上锁---风淋启动高速吹淋---吹淋完毕风机停止工作运行---后门锁自动打开人员手动开门离开---后门自动关闭。特点；智能语音电子互锁，数码显示屏，双门指示系统，灵敏度高，人员进风淋室吹淋，吹淋时间0-99S可调（如只是开门，人未进入风淋室，风淋不吹或从出门进入风淋室风淋也不吹）双门无法同时打开，吹淋过程中双门都无法打开，灵敏度高程序更先进智能。</p>		
男、女更衣室					
1	更衣柜	900*500*1800	<p>1. 六门，带锁；</p> <p>2. 采用304不锈钢拉丝板 厚度1.0mm；</p> <p>3. 根据学校要求定制</p>	台	10
检验室					
1	洗手盆	500*500*800	<p>1. 配▲感应龙头；</p> <p>2. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm，槽体1.2mm不锈钢，配不锈钢下水口；</p> <p>3. 柜式封三面，对开门；</p> <p>4. 可调子弹脚采用Φ50*1.2mm不锈钢管。</p>	台	1

2	干手器	470*250*165	1. 功率: 1KW/220V, 防水等记IPX1, 风速: 90m/s; 干手时间: 9-12秒; 噪音: 63dB(A) 2. 材质LABS工程塑料; 3. 温度: 50℃±15℃。	台	1
3	※单通工作台	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板, 工作台面采用1.5mm不锈钢; 2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板, 层板、侧板及发泡门板均为1.2mm不锈钢, 38*25*1.2mm加强筋三道, 吊拉门; 3. 采用Φ65*1.2mm不锈钢可调重力脚;	台	2
4	冰箱(留样柜)	600*705*1950	1. 单玻璃门冷藏箱, 容积500L; 2. 箱体内外均采用0.6mm不锈钢磨砂板; 3. 整体发泡、铜管, 带锁; 4. 环保制冷剂: 采用R134a; 5. 温度范围: 0℃—+8℃; 6. 输入功率: 213W, 220V。	台	1
5	农药残留速测仪	12通道	1. 光源: 410nm 超高亮LED 2. 反应时间: 1分钟或者3分钟任选; 3. 检测范围: 0.2~3.0mg/L(有机磷及氨基甲酸酯类); 4. 测试范围: 0~3.5A; 5. 分辨率: 0.001A; 6. 准确度: ±1%(0~2A); 7. 线性误差: ±0.1%(0~2A); 8. 重复性: ±0.005A(0~2A); 9. 稳定性: ≤0.005A; 10. 振板功能: 振板幅度5级可调、时间0-240秒可调 11. 存储: 大容量存储器, 可以存储约300000组测量原始数据; 12. 界面: 5.7寸彩色中文液晶显示 13. 操作方式: 触摸屏操作 14. 接口: USB 15. 打印: 内置微型热敏打印机 16. 电源输入: AC220V 50Hz;	台	1
6	高压灭菌锅	450*550*550	1. 超压自泄0.145-0.165Mpa, 最高工作温度126℃-128℃, 双刻度二类读数压力表; 2. 自胀式密封全不锈钢材料电热加热方式, 自控型; 3. 带旋钮定时60分钟, 手动调节, 带旋钮调节设定工作压力。 4. 功率: 1.2KW, 220V。	台	1

7	瘦肉精检测仪	多功能型	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主控芯片采用32位处理器,运转速度更快,稳定性强。</li> <li>2. 显示方式:7英寸液晶触摸屏显示,人性化中文操作界面,读数直观、简单。</li> <li>3. 直流12V供电,可连接车载电源。</li> <li>4. 脉冲式恒流驱动,避免连续发光引起光衰和温漂。</li> <li>5. 内置新限量标准,可继续更新。</li> <li>6. 可设置密码登录。</li> <li>7. 不间断进样,连续检测</li> <li>8. 样本编号自动累加。</li> <li>9. 检测项目可扩充。</li> <li>10. 检测结果可批量打印,批量上传。</li> <li>11. 检测结果为Excel表格,连接电脑即可拷贝。</li> <li>12. 检测结果存储容量20万条</li> <li>13. 支持Wifi网络,数据可局域网和互联网数据上传,检测结果直接传至食品安全监管平台。进行区域食品安全监管及大数据分析处理,检测区域食品安全长短期动态,达到食品安全问题预估、预警</li> <li>14. 高速热敏打印机,检测完成可自动打印检测报告。</li> <li>15. 标准USB接口,免驱动安装。</li> <li>16. 固件可升级。</li> </ol>	台	1
冷藏库					
1	※四层货架	1200*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板;</li> <li>2. 层板采用1.5mm不锈钢,三折边工艺处理;</li> <li>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管;层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固,间距≤500mm;</li> <li>4. 带四个可调节子弹脚。</li> </ol>	台	5
2	四层货架	1500*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板;</li> <li>2. 层板采用1.5mm不锈钢,三折边工艺处理;</li> <li>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管;层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固,间距≤500mm;</li> <li>4. 带四个可调节子弹脚。</li> </ol>	台	5

3	库板及压缩机	定制按需	1. 单液压回归门，采用国产名牌机组6P，功率：6kw/380V； 2. 冷库内外板采用 $\geq 0.6\text{mm}$ 304不锈钢，保温材料采用 $\geq 100\text{mm}$ 厚硬质聚氨酯或聚苯乙烯泡沫隔热夹芯板，用高压发泡工艺一次灌注成型； 3. 温控范围：8 $\sim$ -2 $^{\circ}\text{C}$ 。	M <sup>3</sup>	45
冷冻库					
1	四层货架	1200*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距 $\leq 500\text{mm}$ ； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	5
2	四层货架	1500*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距 $\leq 500\text{mm}$ ； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	5
3	库板及压缩机	定制	1. 单液压回归门，采用国产名牌机组6P，功率：6kw/380V； 2. 冷库内外板采用 $\geq 0.6\text{mm}$ 304不锈钢，保温材料采用 $\geq 100\text{mm}$ 厚硬质聚氨酯或聚苯乙烯泡沫隔热夹芯板，用高压发泡工艺一次灌注成型； 3. 温控范围：0 $\sim$ -20 $^{\circ}\text{C}$ 。	M <sup>3</sup>	45
副食库					
1	平板车	900*600*900	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层面为1.2mm不锈钢，层面底加强筋，不锈钢38*25方管1.2mm， $\phi 38*1.2\text{mm}$ 钢管冷弯成型把手； 3. 带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	台	2
2	四层货架	1200*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距 $\leq 500\text{mm}$ ；	台	10

			4. 带四个可调节子弹脚。		
3	四层货架	1500*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	5
调料库					
1	平板车	900*600*900	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层面为1.2mm不锈钢，层面底加强筋，不锈钢38*25方管1.2mm， $\phi$ 38*1.2mm钢管冷弯成型把手； 3. 带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	台	2
2	四层货架	1500*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	4
3	储物柜	1200*500*1800	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 柜外壳1.2mm，门外壳1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢； 3. 背面附40*60*1.2mm不锈钢U型加强筋加强筋，下配不锈钢可调腿； 4. 带四个拉门。	台	10
主食库					
1	米面架	1500*700*300	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 台面及支架均为1.2mm厚不锈钢； 3. 通脚38*38*1.2mm优质不锈钢管。	台	10
2	平板车	900*600*900	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层面为1.2mm不锈钢，层面底加强筋，不锈钢38*25方管1.2mm， $\phi$ 38*1.2mm钢管冷弯成型把手； 3. 带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	台	2

3	四层货架	1500*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	4
蔬菜加工间					
1	双星水池	1800*750*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管； 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头， 5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。	台	3
2	四层货架	1200*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	2
3	蔬菜清洗机	2520*1000*1250	1. 可用于叶类、根茎类、海鲜类及水果的清洗； 2. 循环用水，自动补水，自动过滤残渣； 3. 出料操作油压起动，稳定且精准； 4. 产量：480KG/H； 5. 功率：1.2KW/380V； 6. 产品尺寸：约2520*1000*1250。	台	1
4	多功能切菜机	1200*580*1300	1. 用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状； 2. 特性：本机为双头型切菜机，可同时工作；通过更换刀盘或和双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； 3. 根、茎入（出）料口为优质铝合金材质，其它部分采用304不锈钢制造，变频调速简单直接；刀片材质为不锈钢； 4. 工艺处理：去毛刺、打磨边缘，能更好	台	2

			<p>的清洁卫生并保证设备的美观性；</p> <p>5. 叶菜剖切长度：1—60mm(可调)</p> <p>6. 产量：300-1000kg/HR；</p> <p>7. 电压：220V 50HZ，额定功率：1850W，防水等级：IPX1等标志和说明；输入功率和电流、发热、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、机械强度、接地措施、耐热和耐燃等符合GB 4706.38-2008. GB 4706.1-2005；</p>		
5	斩拌机	820*710*930	<p>1. 面板及顶盖采用304不锈钢及铝镁合金制作；</p> <p>2. 将肉及辅料在短时间内斩成肉馅或肉泥状并斩拌均匀，并能做菜馅；</p> <p>3. 掀盖停机功能，电器采用防水开关；</p> <p>4. 生产能力：300kg/h；</p> <p>5. 额定电压功率：1.5kw/380v；</p> <p>6. 切刀转速：1430r/min；</p>	台	2
6	全自动脱水机	890*590*910	<p>1. 材质为304不锈钢；内筒转子由激光技术切割而成，精度极高，能有效降低设备的振动，内筒直径：550mm；</p> <p>2. 本机器全自动蔬菜脱水机通过离心甩水的原理甩掉各种蔬菜类产品表面水份；采用广电传感技术实现机器任意的启动与停止控制，急停开关。</p> <p>4. 加工能力：300-500KG/H。</p> <p>5. 额定电压功率：1.5KW/380V；</p>	台	1
7	清洗去皮机	1280*680*1090	<p>1. 材质：304不锈钢，采用激光切割技术，保证产品美观、耐用；</p> <p>2. 毛刷数量：7根；</p> <p>3. 产量：1000-1500KG/H；</p> <p>4. 功率：1.5KW/380V；</p> <p>5. 产品尺寸：约1280*680*1090；</p> <p>6. 配两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。</p>	台	2
8	刀具消毒箱	400*150*620	<p>1. 电压：220V SPN，50Hz ；</p> <p>2. 电量：15W；</p> <p>3. 规格：有锁，可放11把刀具；</p> <p>4. 内置消毒杀菌紫外线（UV）灯，设有开门保险及120分钟时间掣。</p>	台	1
9	※双层工作台	1800*800*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</p> <p>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹</p>	台	6

			脚。 4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。		
10	地架	1500*700*300	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 台面及支架均为1.2mm厚不锈钢方管； 3. 通脚38*38*1.2mm优质不锈钢管。	台	3
11	高压地冲	15米	1. 15米长液压管； 2. 耐高温80-120℃； 3. 可拉伸，自动回收； 4. 配置两种水枪。	台	1
12	▲热水器	80L	1. 款式：横式； 2. 容积：80L 3. 额定电压：220V/50Hz； 4. 功率：3KW； 5. 额定压力：0.8MPa； 6. 最高温度：75℃。	台	3
肉类加工间					
1	双星浸泡池	1800*750*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管； 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头， 5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。	台	2
2	双层工作台	1800*750*800	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板； 3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。 4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。	台	2
3	※保鲜工作台	1800*750*800	1. 保鲜工作台(冷藏箱)，台面采用304不锈钢1.0mm，箱体内外板0.6mm；数字温控器/控制器； 2. 可调脚/脚轮可选，弹簧铰链的自掩门，无氟发泡，保温厚度60mm； 3. 环保制冷剂：高温柜采用R134a； 4. 不锈钢层货架，电源为220V/230W。 5. 温度：+5—-5℃。	台	1

4	绞肉机	32型	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 机身采用铝镁合金材质美观大方,与食品接触部分采用304不锈钢材质,卫生保障;</li> <li>2. 边缘设计圆滑,方便刀头拆卸便于清洗彻底;</li> <li>3. 生产能力<math>\geq 150\text{kg/h}</math>;</li> <li>4. 功率: 1KW/220V。</li> </ol>	台	2
5	肉片肉丝机	660*650*930	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用途: 能将各种鲜肉一次性切成(丝)条、状。</li> <li>2. 特性: 刀具组设计为悬臂式,可轻易拆卸、清洗,并能快捷方便地更换不同规格的刀组。</li> <li>3. 加装紧急开关和安全开关更好的保护使用者。</li> <li>4. 切肉机刀片材质为不锈钢;底部设有脚轮方便移动。</li> <li>5. 产量: 500kg/h。</li> <li>6. 额定电压: 380V 50HZ。</li> <li>7. 额定功率: 1.5KW。</li> </ol>	台	1
6	鸡鸭带骨切块机	730*500*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 适用范围: 适合将带软骨的禽类切成丁状,如: 鸡、鸭、肉等;</li> <li>2. 切割尺寸: 30mm, 产量: 500-800KG/H;</li> <li>3. 特性: 整机采用不锈钢制造,经久耐用;清洗方便,卫生无死角;底部设有脚轮,方便移动;</li> <li>4. 额定电压/功率: 380V/1.5KW。</li> </ol>	台	1
7	锯骨机	570*560*910	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材质为不锈钢;</li> <li>2. 可切肉,可锯骨,运行平稳,方便清洗;</li> <li>3. 产量: 200KG/H;</li> <li>4. 功率: 0.75KW, 220V。</li> </ol>	台	1
8	四层货架	1200*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板;</li> <li>2. 层板采用1.5mm不锈钢,三折边工艺处理;</li> <li>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管;层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固,间距<math>\leq 500\text{mm}</math>;</li> <li>4. 带四个可调节子弹脚。</li> </ol>	台	2
9	刀具消毒箱	400*150*620	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电压: 220V SPN, 50Hz ;</li> <li>2. 电量: 15W;</li> <li>3. 规格: 有锁,可放11把刀具;</li> <li>4. 内置消毒杀菌紫外线(UV)灯,设有开门保险及120分钟时间掣。</li> </ol>	台	1

10	高压地冲	15米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15米长液压管；</li> <li>2. 耐高温80-120℃；</li> <li>3. 可拉伸，自动回收；</li> <li>4. 配置两种水枪。</li> </ol>	台	1
11	风冷四门双温柜	1400*810*2050	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 浸塑网格美观大方，每层网格可放2个GN1/1份数盆；</li> <li>2. 柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型；</li> <li>3. 双机组独立控制，冷冻室与冷藏室分为左右独立内胆；制冷方式：风冷；</li> <li>4. 板材：304不锈钢板，箱体内外板0.6mm；</li> <li>5. 温度范围：冷冻-15℃~-22℃，冷藏+10℃~-2℃；</li> <li>6. 容积：冷藏室：550L，冷冻室：550L；</li> <li>8. 功率：冷冻：750W，冷藏：550W，带2个3W照明灯。</li> </ol>	台	1
海鲜加工间					
1	双星水池	1800*750*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</li> <li>2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管；</li> <li>3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。</li> <li>4. ▲每个星盆配水龙头，</li> <li>5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。</li> </ol>	台	2
2	双层工作台	1800*750*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板；</li> <li>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</li> <li>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</li> <li>4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。</li> </ol>	台	3
3	四层货架	1200*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板；</li> <li>2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理；</li> <li>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm；</li> <li>4. 带四个可调节子弹脚。</li> </ol>	台	2

4	步进式电开水器	100L	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 步进式，出水设定温度100度，自动保温；故障即时自动保护，智能显示屏，制水饮水、供水全自动控制；</li> <li>2. 步进式加热技术，速度1:3，增容1:3，程控恒温出水，100%纯开水；</li> <li>3. 防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计；</li> <li>4. 产品内胆材质为304不锈钢；全铜进水管口，带不锈钢底座；加热管为304不锈钢材质；</li> <li>5. 加热管、内胆不锈钢，不锈钢迁移物指标（铅、铬、镉、砷、镍）符合GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》；</li> <li>6. 额定功率：12KW、额定电压：380V、额定容量：≥100L、防护等级≥IPX3. 额定压力：200kPa-600kPa、防触电保护类别：≥ I类等标志和说明，输入功率和电流，工作温度下的泄漏电流和电气强度，变压器和继电器（关键元件）等符合GB4706.1-2005. GB、4706.36-2014。</li> </ol>	台	2
5	高压地冲	15米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 15米长液压管；</li> <li>2. 耐高温80-120℃；</li> <li>3. 可拉伸，自动回收；</li> <li>4. 配置两种水枪。</li> </ol>	台	2
6	风冷四门双温柜	1400*810*2050	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 浸塑网格美观大方，每层网格可放2个GN1/1份数盆；</li> <li>2. 柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型；</li> <li>3. 双机组独立控制，冷冻室与冷藏室分为左右独立内胆；制冷方式：风冷；</li> <li>4. 板材：304不锈钢板，箱体内外板0.6mm；</li> <li>5. 温度范围：冷冻-15℃~-22℃，冷藏+10℃~-2℃；</li> <li>6. 容积：冷藏室：550L，冷冻室：550L；</li> <li>8. 功率：冷冻：750W，冷藏：550W，带2个3W照明灯。</li> </ol>	台	1
7	刀具消毒箱	400*150*620	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电压：220V SPN，50Hz；</li> <li>2. 电量：15W；</li> <li>3. 规格：有锁，可放11把刀具；</li> <li>4. 内置消毒杀菌紫外线（UV）灯，设有开门保险及120分钟时间掣。</li> </ol>	台	1
副食					

热加工					
1	※双星水池	1800*750*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</li> <li>2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管；</li> <li>3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。</li> <li>4. ▲每个星盆配水龙头，</li> <li>5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。</li> </ol>	台	1
2	双通工作台	1800*800*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.5mm不锈钢；</li> <li>2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门；</li> <li>3. 采用Φ65*1.2mm不锈钢可调重力脚；</li> </ol>	台	7
3	地架	1500*700*300	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板；</li> <li>2. 台面及支架均为1.2mm厚不锈钢方管；</li> <li>3. 通脚38*38*1.2mm优质不锈钢管。</li> </ol>	台	8
4	保鲜工作台	1800*750*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保鲜工作台(冷藏箱)，台面采用304不锈钢1.0mm，箱体内外板0.6mm；数字温控器/控制器；</li> <li>2. 可调脚/脚轮可选，弹簧铰链的自掩门，无氟发泡，保温厚度60mm；</li> <li>3. 环保制冷剂：高温柜采用R134a；</li> <li>4. 不锈钢层货架，电源为220V/230W。</li> <li>5. 温度：+5—-5℃。</li> </ol>	台	1
5	风冷四门双温柜	1400*810*2050	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 浸塑网格美观大方，每层网格可放2个GN1/1份数盆；</li> <li>2. 柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型；</li> <li>3. 双机组独立控制，冷冻室与冷藏室分为左右独立内胆；制冷方式：风冷；</li> <li>4. 板材：304不锈钢板，箱体内外板0.6mm；</li> <li>5. 温度范围：冷冻-15℃~-22℃，冷藏+10℃~-2℃；</li> <li>6. 容积：冷藏室：550L，冷冻室：550L；</li> <li>8. 功率：冷冻：750W，冷藏：550W，带2个3W照明灯。</li> </ol>	台	2
6	四层货架	1500*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板；</li> <li>2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理；</li> <li>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下</li> </ol>	台	2

			用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm； 4.带四个可调节子弹脚。		
7	单炒单温灶	1100*1200*800	1.中餐燃气炒菜灶采用304不锈钢拉丝板，台面板厚1.5mm，侧面板厚1.2mm， 2.炉体骨架40*40*4mm不锈钢角钢，炉膛采用3mm钢板，炉通脚含支撑炉身的钢柱及可调炉身的高度的不锈钢子弹脚； 3.炉膛与台面钢板加装隔热棉； 4.自动安全装置，一键式电子点火，配双耳锅； 5.额定功率：280W/220V。	台	1
8	双炒双温灶	2200*1200*800	1.中餐燃气炒菜灶采用304不锈钢拉丝板，台面板厚1.5mm，侧面板厚1.2mm， 2.炉体骨架40*40*4mm不锈钢角钢，炉膛采用3mm钢板，炉通脚含支撑炉身的钢柱及可调炉身的高度的不锈钢子弹脚； 3.炉膛与台面钢板加装隔热棉； 4.自动安全装置，一键式电子点火，配双耳锅； 5.额定功率：2*280W/220V。	台	1
9	※单头大锅灶	1100*1200*800	1.燃气大锅灶带不锈钢锅盖，采用304不锈钢拉丝板，台面板厚1.5mm，侧面板厚1.2mm， 2.炉体骨架40*40*4mm不锈钢角钢，不锈钢板炉膛，厚度3mm，炉通脚含支撑炉身的钢柱及可调炉身的高度的不锈钢子弹脚； 3.炉膛与台面钢板加装隔热棉； 4.自动安全装置，一键式电子点火，配大锅；	台	7
10	炉台调料台柜	500*1200*800	1.采用304不锈钢拉丝板； 2.台面及四周板厚1.2mm，放置12调料缸，支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	台	6
11	电磁汤锅	300L	规格：300L。 1.商用电磁灶，采用不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm。 2.采用摇摆水龙头上水，高标准防漏电处理，防静电设计。 3.高标准防漏电处理加特有防静电设计，漏电静电安全无忧。 4.具有多重保护功能：电压高低保护	台	1

			<p>(AC330V~450V), 过流保护, 线盘开路保护 (未接线盘), 输出短路保护 (IGBT 故障保护), 开关故障报警, 线盘过温保护 (120 度), 机芯过温保护 (80 度)。</p> <p>5. 采用专用 IGBT 模块, 工业级变压器, 大功率抗干扰电容滤波, 耐压 3000vDC 高压谐振电容。</p> <p>6. 电路采用最新 DSC(数字信号控制器) 为主控单元, 集信号数据的实时采集与控制为一体。程序通过 DSC 内置的 32 位 DSP-M AC 高速数字信号处理控制单元, 能够实时的处理和控制在电磁炉的工作状态。</p> <p>7. 具有商用电磁灶显示器, 分段式加热工功能, 火力动态显示, 火候精准掌控, 防水等级符合 IPX8 等级要求。</p> <p>8. 具有 10 档横推开关, 使用寿命高达 11 万次, 防水等级达到 IPX6。</p> <p>9. 功率: 20KW/380V。</p>		
12	电磁单头大锅灶	1200x1400x800	<p>1. 商用电磁灶, 板材: 优质不锈钢板, 台面: 304 板 1.5mm, 侧板及背板: 304 板 1.2mm</p> <p>2. 工作环境: 使用环境温度: -5℃~+50℃, 电源电压 342-418V</p> <p>3. 线盘: 高频丝包线专用国标加粗纯紫铜线圈线盘;</p> <p>4. 风机: 24V 双滚珠轴流风机, 耐高温 3 个高速散热风扇;</p> <p>5. 电磁加热器: 25KW 专用机芯;</p> <p>6. 开关: 10 档横推开关, 使用寿命高达 11 万次;</p> <p>7. 显示器: 商用电磁灶显示器</p> <p>8. 采用专用 IGBT 模块, 工业级变压器, 大功率抗干扰电容滤波, 耐压 3000vDC 高压谐振电容。</p> <p>9. 大锅: 电磁灶专用大锅 {3.0 厚不锈钢锅}</p> <p>10. 机芯采用分层次散热结构, 机芯外壳全密封设计, 采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果; 采用行业先进的数字信号处理器, 配置自动报警装置; 国家专利聚能线盘节能设计, 无盲区线圈盘; 移相搭桥电路控制技术; 超宽工作电压设计; 电路防磁干扰 EMC 模块设计, 保护电网及电器设备; 三重立体防辐射外壳屏蔽设计, 保</p>	台	3

			<p>护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施；配置靠背防水散热风机。彩色显示屏，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化操作；配置 10 档横推开关；面板为一次性拉伸，防水防污垢。</p> <p>11. 额定功率：25KW；额定电压：380V</p>		
13	10盘万能蒸烤箱	850*770*1040	<p>1. 名称•用于自动烹饪（自动模式）肉、禽类、鱼、配菜/蔬菜、蛋类食品/点心、烘焙以及Finishing自动回温的烹饪设备。带有智能系统，可对食品制作进行规划和优化，并配备全自动清洁和保养系统。•热空气蒸箱（万能蒸烤箱模式）符合DIN 18866 标准，可用于餐饮业厨房中的大多数烹饪方法，可选择性单独、先后或组合采用蒸汽和热空气。</p> <p>2. 工作安全•清洁和保养片剂(固体清洁剂)保障最佳工作安全性•通过集成式以太网接口或 USB 接口输出HACCP数据和软件更新•蒸汽发生器和高温空气加热器都具有安全温度限制功能•设备符合VDE规定，适用于无人看管情况下的运行•使用原装 底柜时最大装料层高度1.60 m•集成通风机叶轮制动•有闭门功能的左 / 右门把手。</p> <p>3. 操作•使用软件和移动应用可远距离遥控设备•iCC-Cockpit — 以图形化方式概要显示当前熟化腔气候、预计走势、回顾和展望以及烹制结束时的选项•iCC-Messenger—显示烹饪程序的当前自动匹配情况•iCC-Monitor—烹饪程序所有自动匹配情况概览•9个可自主设置、用户自定义操作界面（图文等）•记录模式—测出中心温度受控的校准产品的理想烹调方式，便于之后用于无中心温度探针的情况，自动考虑配料量•操作简便易学，会根据用户使用习惯自动进行调节•8.5</p>	台	1

		<p>寸TFT彩色显示屏和触摸屏，带简明指示标识，便于操作•通过一个设备显示屏控制多台设备（设备必须彼此相连）•可根据需要在屏幕上调取应用和操作手册。</p> <p>4. 清洁、保养和运行安全•清洗程序•7个清洁等级,适用于无人看管的清洁和保养作业，甚至可以实现过夜自动运作•蒸汽发生器的自动清洁和除钙•自动发出清洁请求,提示清洁等级并根据污染程度提示化学品用量•通过显示屏显示污染程度和保养等级•诊断系统能够自动显示服务信息•自我检测功能用于积极检查设备的各项功能。。</p> <p>5. 装备•后部通风的 3 层烹饪腔玻璃门,采用热反射特殊涂层的两层可回转内玻璃（方便清洁）•LED 烹饪腔照明和装料层照明—节能、长效且免维护•装料层光学信号指示功能•中心温度探针带有6个测量点，并且在插入不当时进行自动校正,还带有中心温度探针的定位辅助装置•空气环境管理 - 精确到百分位的湿度测量，调节和控制。在控制面板上可以设置和读取烹饪腔内的实际温度•至少可存储1200个烹饪程序的存储器,程序可多达12个步骤•湿化有3个等级可调节，温度 30℃ - 260℃，高温空气或混合气•内置以太网接口，可连接至云端的系统，实现管理烹饪程序、HACCP与维修服务数据并实现远程控制等功能。•带自动除钙功能的高功率新鲜蒸汽发生器•可通过具有 5 种风扇叶轮速度的可逆风扇叶轮调整烹饪腔中的动态空气涡流•强力蒸汽•集成无需保养的油脂分离器系统,不带附加油脂过滤器•设备运行无需水质软化装置或额外除钙步骤•正常水和软水分开的电磁阀•通过通风机叶轮快速冷却烹饪腔的冷却功能•自动适应安装地点(高度,空气环境等)•可拆卸和翻转的悬挂架(轨道间距 68 mm)•内外材料都是符合304 (DIN 1.4301)标准的不锈钢•包括带有自动回返功能手持清洗器•经过SVGW许可的固定排水连接管•根据需要调节的能量供应•1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN 容器配件纵向插入槽•5档烹饪等级，可编程•自动</p>		
--	--	---	--	--

			<p>预设启动时间，可设置日期和时刻•在预热阶段结束后和烹饪结束后通过亮起LED发出信号。</p> <p>6. 额定电压功率：380V,18.6KW.</p>		
14	环保净化一体烟罩	按需定制	<p>1. 烟罩在离心风机的抽吸力的作用下，油烟经隔油栅进行初级过滤。剩余细微油烟进入高效滤筒进行二次净化，固态颗粒和液态油沉积在净化材料上；净化后的气体经风机排入烟道中。净化效果符合饮食业油烟净化设备要求及检测技术规范（HJ/T62-2001）。</p> <p>2. 每节烟罩含2个LED照明灯，含风机和照明；功率：1.5kw,380V；隔油扇功率220V,50W.</p> <p>3. 用料：304不锈钢板，罩体厚度1.2mm，一次冲压隔油网。</p>	m <sup>2</sup>	35
15	厨房灭火系统	双瓶组	<p>1. 装置具备自动和手动两种操作模式，并能给出报警信号；</p> <p>2. 装置需在启动灭火的同时启动机械阀或电磁阀切断燃气，并提供信号给消控中心；</p> <p>3. 装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水；</p> <p>4. 系统装置包括：控制箱（机械式）、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；</p> <p>5. 性能参数：a. 工作温度：4-55℃；b. 最高工作压力：13Mpa；c. 单个喷嘴最大喷洒速率：0.22L/s；d. 灭火剂保持期：8</p>	套	2

			<p>年; e. 药剂喷洒时间: 11秒; f. 灭火时间: 3-5秒;</p> <p>6. 安装规范: a. 水压<math>\geq 0.25</math>Mpa; b. 下喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置; c. 安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护; d. 每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴; e. 感温探测器动作温度<math>183 \pm 5^{\circ}\text{C}</math>, 相邻两个感温探测器安装距离不能超过1000mm; f. 每一组装置所保护的区域要安装燃气切断阀, 在灭火的时候能迅速切断燃气;</p>		
主食初加工					
1	双星水池	1800*700*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板, 台面1.5mm, 星盆1.5mm不锈钢, 水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡, 便于卫生清理;</li> <li>2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管; 支架横通采用<math>\Phi 32 * 1.2</math>mm不锈钢管;</li> <li>3. 四个<math>\Phi 48</math>mm可调不锈钢子弹脚。</li> <li>4. ▲每个星盆配水龙头,</li> <li>5. 池深<math>\geq 300</math>mm, 配铜制曲棍下水系统。</li> </ol>	台	1
2	搅拌机	30L	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 机械尺寸: 620*620*1020;</li> <li>2. 机身为铝合金压铸成型, 304不锈钢料桶整体拉伸, 容量30L;</li> <li>3. 配扇、钩、球三种规格搅拌抓手。</li> <li>4. 额定电压/功率: 220V/0.75KW。</li> </ol>	台	2
3	和面机	50KG	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 铜制电机, 防水等级为: IPX5;</li> <li>2. 变速箱链条传动, 面斗两侧为不锈钢机架, 面斗采用304不锈钢, 自动回弹式注油口不易漏油, 美观大方, 搅拌器为304不锈钢;</li> <li>3. 采用脚踏式翻斗, 降低劳动强度;</li> <li>4. 带揭盖自动停机功能, 安全系数高;</li> <li>5. 带点动翻转功能;</li> <li>6. 功率: 2.2KW/380V;</li> </ol>	台	2

4	双速双动和面机	50L	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 控制系统，直观性强，操作简便。</li> <li>2. 特殊设计，运行噪音低。</li> <li>3. 设有电机过载保护装置。</li> <li>4. 搅拌桶采用高级不锈钢深拉一体成型，坚实耐用，易于清洗，特别加装安全保护网，使您在工作中更为安全放心。</li> <li>5. 螺旋式搅拌钩外径大，搅拌速度快，搅拌时不切断面团组织，是面团温升幅度降至最低，并增加吸水量，使面食品质细腻，弹性增加。</li> <li>6. 旋钮式调节开关，调节皮带松紧度，确保和面机的力度均匀</li> <li>7. 最大和面量：20KG</li> <li>8. 功率：2.7KW/380V</li> </ol>	台	2
5	全自动压面机	350型	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 揉面机，采用防水防潮铜制电机；</li> <li>2. 外机壳及接触食品部位采用 1.2mm厚不锈钢板；</li> <li>3. 铜制电机；</li> <li>4. 功率：3KW/380V；</li> <li>5. 生产能力：350KG/H；</li> <li>6. 面团输送、折叠和揉压自动连续完成，既卫生又安全。</li> </ol>	台	2
6	全自动馒头机	1380*500*960	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圆馒头机，对辊式；</li> <li>2. 材质采用304 1.0mm厚不锈钢；</li> <li>3. 铜制电机；</li> <li>4. 功率：3kw/380v；</li> <li>5. 产量：3800个/小时。</li> </ol>	台	1
7	全自动水饺机	2113*763*1350	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 变频调速仿手工包合式自动饺子机，材质为304不锈钢；</li> <li>2. 额定电压/功率：220V/1KW；</li> <li>3. 生产效率：1000-2000个/小时；</li> <li>6. 外形尺寸：2113*763*1350(mm)；可折叠式输送带</li> <li>5. 特性：变频式饺子机采用叶片、绞龙双级变量泵，无极调速防手工制作水饺。可更换成型机头，可包制11-12克、14-15克、17-18克、19-20克仿手工饺子。</li> </ol>	台	1

8	全自动包子机	150型	规格：150型 1. 电源：220V 2. 功率：2.0kw 3. 产量：100-3000个/小时 4. 制品规格：30-150g/个 5. 重量：195kg 6. 外形尺寸：1047*500*1079(mm)采用微电脑记忆系统控制,刻模收缩双切成型成型速度快,形状均匀一致,大小稳定皮馅比例即调.	台	1
9	面条机	75型	1. 功率：220V/1.5Kw, 2. 产量：60-80公斤/小时 3. 安全连锁开关,铸铁机身;动力传输平稳,振动小,无噪音。	台	1
10	起酥机	2500*950*1280	1. 适用于酥皮、蛋挞、千层酥等各种酥类制作,采用进口原料,坚固耐用,生产过程直观可靠,效率高,可折叠,使用方便。适用于蛋糕房、面包房、学校、食堂等各种工作场所。 2. 功率：1.5KW/380V	台	1
11	面案工作台	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板; 2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢,附PC塑料板, 3. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管,下配可调子弹脚。 4. 面板下用38*38*1.2mm方管加固。	台	3
12	双层工作台	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板; 2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢,双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板; 3. 下层板采用1.2mm不锈钢;支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管,下配可调子弹脚。 4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。	台	3
13	面粉柜	550*550*550	1. 采用304不锈钢拉丝板; 2. 层板1.2mm不锈钢; 2. 边框折成25*25方管状; 3. 采用25*25*1.0mm不锈钢冷弯成型把手; 4. 带两个定向轮,两个转向轮,转向轮带刹车。	台	3

14	饼盘架柜	12层	<ol style="list-style-type: none"> <li>12层柜式，放置蒸车标准盘；</li> <li>材质：304不锈钢；</li> <li>层面及四周均为1.2mm 不锈钢磨砂，层面底加强筋，材料为38*25mm厚1.2mm 不锈钢方管；</li> <li>底部带刹车尼龙轮；</li> <li>Φ25*1.2mm弯管扶手。</li> </ol>	台	6
15	直冷四门双温柜	1220*755*1970	<ol style="list-style-type: none"> <li>商用冷柜用料：304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm；</li> <li>板材：内外板≥0.6mm；</li> <li>保温层：环戊烷；</li> <li>总有效容积：910L；</li> <li>制冷剂：R134A；</li> <li>双压缩机；</li> <li>工作温度：冷藏+4℃~-5℃，冷冻-3℃~-20℃；</li> <li>电压：220V，额定功率：370W；</li> <li>防触电保护类别 I 类；</li> <li>能效等级：1级，依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分：自携冷凝机组》；</li> </ol>	台	1
16	直冷四门单温陈列柜	1220*755*1965	<ol style="list-style-type: none"> <li>商用冷柜用料：304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm；</li> <li>板材：内外板≥0.6mm；</li> <li>发泡剂：环戊烷；</li> <li>总有效容积：900L；</li> <li>制冷剂：R134a；</li> <li>工作温度：冷藏+4℃~-2℃；</li> <li>额定电压：220V，额定功率：303W；</li> <li>防触电保护类别 I 类；</li> </ol>	台	1
17	步进式电开水器	100L	<ol style="list-style-type: none"> <li>步进式，出水设定温度100度，自动保温；故障即时自动保护，智能显示屏，制水饮水、供水全自动控制；</li> <li>步进式加热技术，速度1:3，增容1:3，程控恒温出水，100%纯开水；</li> <li>防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计；</li> <li>产品内胆材质为304不锈钢；全铜进水管口，带不锈钢底座；加热管为304不锈钢材质；</li> <li>加热管、内胆不锈钢，不锈钢迁移物指标（铅、铬、镉、砷、镍）符合GB</li> </ol>	台	1

			4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》； 6. 额定功率：12KW、额定电压：380V、额定容量：≥100L、防护等级≥IPX3. 额定压力：200kPa-600kPa、防触电保护类别：≥ I 类等标志和说明，输入功率和电流，工作温度下的泄漏电流和电气强度，变压器和继电器（关键元件）等符合 GB4706.1-2005. GB、4706.36-2014。		
18	刀具消毒箱	400*150*620	1. 电压：220V SPN, 50Hz ; 2. 电量：15W; 3. 规格：有锁，可放11把刀具； 4. 内置消毒杀菌紫外线（UV）灯, 设有开门保险及120分钟时间掣。	台	1
主食 热加工					
1	※双门喷雾醒发箱	36盘	1. 微电脑控温仪，全自动发酵调节带36个盘，醒发箱内蒸汽雾化； 2. 板材不锈钢，玻璃门； 3. 功率：2.7KW/220V。	台	2
2	双星水池	1800*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管； 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头， 5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。	台	1
3	储物柜	1200*500*1800	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 柜外壳1.2mm，门外壳1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢； 3. 背面附40*60*1.2mm不锈钢U型加强筋加强筋，下配不锈钢可调腿； 4. 带四个拉门。	台	1
4	四层货架	1200*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	3

5	保鲜工作台	1800*750*800	<p>1. 保鲜工作台(冷藏箱)，台面采用304不锈钢1.0mm，箱体内外板0.6mm；数字温控器/控制器；</p> <p>2. 可调脚/脚轮可选，弹簧铰链的自掩门，无氟发泡，保温厚度60mm；</p> <p>3. 环保制冷剂：高温柜采用R134a；</p> <p>4. 不锈钢层货架，电源为220V/230W。</p> <p>5. 温度：+5—-5℃。</p>	台	1
6	商用蒸饭箱	24盘	<p>规格：24盘</p> <p>1. 双门竖盘，材质采用304不锈钢磨砂板，蒸车内外采用0.8mm不锈钢板；</p> <p>2. 蒸车内含支撑的钢柱，下配万向轮，便于移动；</p> <p>3. 装有自动供水功能的不锈钢水箱、带定时、定温控制开关及电源开关、带蒸气温度表，缺水报警和蒸汽过压自动释放系统，安全汽压0.02MPA，电热管采用防爆不锈钢制作；</p> <p>4. 阻热式不锈钢门把手，箱体为整体发泡，</p> <p>5. 配材质为304不锈钢的米饭和馒头蒸饭盘各一套，材质：食品级304不锈钢，理化指标（铅、镉、砷、镍、铬）符合GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》</p> <p>6. 功率：2*12kw /380V。</p>	台	10
7	三层电烤箱	三层九盘	<p>1. 三层九盘；</p> <p>2. 功率：24kw/380V；</p> <p>3. 材质：外壳采用201#优质不锈钢板；分上、中、下三层全自动控温，全封闭式整体环保耐高温材料，数字显示温控器，显示定时报警装置；</p> <p>4. 三项五线，全玻璃炉门带大可视窗及照明灯；</p> <p>5. 使用温度0-380度，超温安全保护等；</p> <p>6. 盘子用0.8mm不粘烤盘制作；</p> <p>7. 底部带万向脚轮；</p> <p>8. 炉面火、炉底火独立控制，食物烘烤更均匀。</p>	台	2

8	三层电烤炉	1730*1170*1760	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 三层九盘；</li> <li>2. 额定电压/功率：380V/29KW；</li> <li>3. 微电脑数显控制烘烤系统。带有安全保护装置；</li> <li>4. 使用温度0-380度，超温安全保护等；底部带有四个万向脚轮；</li> <li>5. 三项五线电源线，带有可视窗口，内带照明灯，全封闭式整体环保耐高温材料；</li> <li>6. 外壳面板采用优质不锈钢板，因操作间门口尺寸限制，烤箱须为可拆分式，设备分体到货进入操作间后组装为一体，要求组装后安全、牢固、完整。</li> <li>7. 配有喷雾功能，带石板。</li> <li>8. 具有电源指示、照明指示、上火温度指示、下火温度指示、烘烤时间指示、蒸汽时间指示功能。</li> </ol>	台	1
9	电热铛	700*850*970	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电热铛全部采用优质不锈钢板，上盖及把手可采用锈钢材质；</li> <li>2. 锅体采用特殊处理不粘锅，涂层永不掉，采用智能温控，精准温控；</li> <li>3. 额定电压380v/220v，额定50Hz，温度范围0℃-250℃；</li> <li>4. 锅沿高度3cm，配有超温保护，温度误差小。</li> <li>5. 防水等级：IPX4</li> <li>6. 电击防护 I 类</li> <li>7. 输入功率5kw</li> <li>8. 耐热和内燃、接地措施、电源连接线和外部软线、元件、机械强度、发热、耐潮湿、泄漏电流和电气强度、耐热和耐燃等符合GB 4706.37-2008.GB 4706.1-2005.</li> </ol>	台	8
10	电磁汤锅	300L	<p>规格：300L。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 商用电磁灶，采用不锈钢板材，面板 1.5mm，侧板及背板 1.2mm。</li> <li>2. 采用摇摆水龙头上水，高标准防漏电处理，防静电设计。</li> <li>3. 高标准防漏电处理加特有防静电设计，漏电静电安全无忧。</li> <li>4. 具有多重保护功能：电压高低保护（AC330V~450V），过流保护，线盘开路保护（未接线盘），输出短路保护（IGBT 故障保护），开关故障报警，线盘过温保护（120 度），机芯过温保护（80 度）。</li> </ol>	台	2

			<p>5. 采用专用 IGBT 模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压 3000vDC 高压谐振电容。</p> <p>6. 电路采用最新 DSC(数字信号控制器) 为主控单元，集信号数据的实时采集与控制为一体。程序通过 DSC 内置的 32 位 DSP-M AC 高速数字信号处理控制单元，能够实时的处理和控制在电磁炉的工作状态。</p> <p>7. 具有商用电磁灶显示器，分段式加热功能，火力动态显示，火候精准掌控，防水等级符合 IPX8 等级要求。</p> <p>8. 具有 10 档横推开关，使用寿命高达 11 万次，防水等级达到 IPX6。</p> <p>9. 功率：20KW/380V。</p>		
11	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 采用 304 不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用 1.5mm 不锈钢，双层面板里衬不低于 18mm E1 级中密度纤维板；</p> <p>3. 下层板采用 1.2mm 不锈钢；支架通脚采用 50*50*1.2mm 不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用 38*25*1.2mm 方管加固。</p>	台	9
12	单通工作台	1800*800*800	<p>1. 采用 304 不锈钢拉丝板，工作台台面采用 1.5mm 不锈钢；</p> <p>2. 面板下衬不低于 18mm 的 E1 级中密度纤维板，层板、侧板及发泡门板均为 1.2mm 不锈钢，38*25*1.2mm 加强筋三道，吊拉门；</p> <p>3. 采用 <math>\Phi 65*1.2</math>mm 不锈钢可调重力脚；</p>	台	9
13	油水分离电炸锅	495*785*950	<p>1. 整机采用优质不锈钢，耐盐油腐蚀，机身易清洗，使用方便；</p> <p>2. 油水混合式，节约用油同时保证油炸食物新鲜；</p> <p>2. 灵敏温感探头，50-300℃ 精准控温；</p> <p>3. 回环式发热管，发热均匀；</p> <p>4. 额定电压/功率：380V/24KW；</p> <p>5. 大容量炸缸，可烹炸多样化食材。</p>	台	2
14	环保净化一体烟罩	按需定制	<p>1. 烟罩在离心风机的抽吸力的作用下，油烟经隔油栅进行初级过滤。剩余细微油烟进入高效滤筒进行二次净化，固态颗粒和液态油沉积在净化材料上；净化后的气体经风机排入烟道中。净化效果符合饮食业油烟净化设备要求及检测技术规范</p>	m <sup>2</sup>	35

			(HJ/T62-2001)。 2. 每节烟罩含2个LED照明灯,含风机和照明; 功率: 1.5kw,380V; 隔油扇功率220V,50W。 3. 用料: 304不锈钢板, 罩体厚度1.2mm, 一次冲压隔油网。		
二次更衣					
1	洗手盆	500*500*800	1. 配▲感应龙头; 2. 采用304不锈钢拉丝板, 台面1.2mm, 槽体1.2mm不锈钢, 配不锈钢下水口; 3. 柜式封三面, 对开门; 4. 可调子弹脚采用Φ50*1.2mm不锈钢管。	台	1
2	干手器	470*250*165	1. 功率: 1KW/220V, 防水等记IPX1, 风速: 90m/s; 干手时间: 9-12秒; 噪音: 63dB(A) 2. 材质LABS工程塑料; 3. 温度: 50℃±15℃。	台	1
备餐间1					
1	陈列柜	600*705*1950	1. 单玻璃门冷藏箱, 容积500L; 2. 箱体内外均采用0.6mm不锈钢磨砂板; 3. 整体发泡、铜管, 带锁; 4. 环保制冷剂: 采用R134a; 5. 温度范围: 0℃—+8℃; 6. 输入功率: 213W, 220V。	台	3
2	双层备餐台	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板; 2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢, 面板下衬不低于18mmE1级中密度纤维板; 3. 下层板采用1.2mm不锈钢; 支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管, 下配可调子弹脚。 4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。	台	4
3	送餐柜	900*600*800	1. 材质: 304不锈钢, 层板为1.2mm 不锈钢拉丝板; 2. 层面底加强筋, 材料为38*25mm厚1.2mm 不锈钢方管; 3. 底部带刹车尼龙轮; 4. Φ25*1.2mm弯管扶手。	台	6
工具洗消间					

1	工具柜	1200*500*1800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 柜外壳1.2mm，对开门1.2mm，柜内带挂钩，带接水槽；</p> <p>3. 层板下附60*40*1.2不锈钢U型加强筋；</p> <p>4. 下配不锈钢重力可调节腿。</p>	台	2
2	双门热风循环消毒柜	1310*650*1970	<p>1. 用料材质：304不锈钢板；</p> <p>2. 箱面板选用厚度为0.8mm不锈钢拉丝板；内胆厚度为0.6mm不锈钢拉丝板；后背板及其他辅助板选用厚度为0.6mm不锈钢磨砂板；可调节不锈钢螺丝脚，所有紧固件为不锈钢；</p> <p>3. 产品特点：</p> <p>1) . 智能电脑操控系统液晶动态显示屏幕；</p> <p>2) . 热风循环消毒系统，内置六个模式按键，可一键选定消毒；</p> <p>3) . 温度范围：60-150℃，方便对不同材质（密胺制品、竹器木器、玻璃器皿、陶瓷制品、不锈钢制品）的物品达到消毒及烘干；</p> <p>4) . 设备具有语音提示功能（语音也可以关闭），开关机语音提示，各项消毒功能语音提示；</p> <p>5) . 内置自选模式，温度任意设定，保障安全系数；</p> <p>6) . 风机运转显示，加热工作显示，超温超时报警显示，工作时间显示等；</p> <p>7) . 设备内置预约功能，掉电记忆功能，可根据用户消毒时间提前预约消毒，到达预约时间自动启动消毒，消毒时间结束，自动停机；</p> <p>4. 功率：4.4kw/220V；</p>	台	1
3	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</p> <p>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。</p>	台	2
4	双星浸泡水池	1800*800*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</p> <p>2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；</p>	台	2

			<p>支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管；</p> <p>3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。</p> <p>4. ▲每个星盆配水龙头，</p> <p>5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。</p>		
5	▲热水器	80L	<p>1. 款式：横式；</p> <p>2. 容积：80L</p> <p>3. 额定电压：220V/50Hz；</p> <p>4. 功率：3KW；</p> <p>5. 额定压力：0.8MPa；</p> <p>6. 最高温度：75℃。</p>	台	1
清洁间					
1	工具柜	1200*500*1800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 柜外壳1.2mm，对开门1.2mm，柜内带挂钩，带接水槽；</p> <p>3. 层板下附60*40*1.2不锈钢U型加强筋；</p> <p>4. 下配不锈钢重力可调节腿。</p>	台	1
2	拖布池	700*700*500	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm，星盆1.2mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</p> <p>2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ25*1.0mm不锈钢管；</p> <p>3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。</p> <p>4. ▲每个星盆配水龙头，</p> <p>5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。</p>	台	1
备餐间2					
1	双层备餐台	1800*700*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，面板下衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</p> <p>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。</p>	台	3
2	单星水池	900*700*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</p> <p>2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管；</p> <p>3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。</p> <p>4. ▲每个星盆配水龙头，</p> <p>5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。</p>	台	1

售饭区(教工区)					
1	※保温售饭台柜	1500*700*800	1. 四格发泡拉门式,材质采用304不锈钢,全部采用1.2mm拉丝板; 2. 门厚度1.2mm不锈,可调子弹脚采用Φ65*1.2mm不锈钢脚; 3. 不锈钢加热管,功率:3KW/220V; 4. 吊拉门,带1套分菜盆。	台	3
2	售饭台柜	1500*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板,工作台面采用1.2mm不锈钢; 2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板并下覆不锈钢厚度为0.8mm,层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢,38*25*1.2mm加强筋三道,吊拉门; 3. 采用可调重力脚Φ65*1.2mm不锈钢管;	台	2
洗碗间					
1	双星浸泡水池	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板,台面1.5mm,星盆1.5mm不锈钢,水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡,便于卫生清理; 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管;支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管; 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头, 5. 池深≥300mm,配铜制曲棍下水系统。	台	1
2	▲热水器	80L	1. 款式:横式; 2. 容积:80L 3. 额度电压:220V/50Hz; 4. 功率:3KW; 5. 额度压力:0.8MPa; 6. 最高温度:75℃。	台	1
3	高压花洒龙头	定型	1. 座台式冷热水+摇摆龙头 2. 59-1A级黄铜+电镀 3. 开孔径:35mm 4. 高度:990mm	台	1

4	带传式洗碗机	4200*1020*2130	<p>1. 产品功能：洗涤盘、碗、碟、托盘等餐具；</p> <p>2. 不锈钢材料厚度：水箱1.5mm，机架2.0mm，导轨2.5mm，外封板1.0mm；</p> <p>3. 机器入口宽度：605mm，网带宽度：510mm，最大洗涤高度：420mm，最大洗涤量：3000碟/小时，耗水量：350-400L，洗涤温度：55-60℃，漂洗温度：82℃，进水压力：0.15-0.4Mpa，进汽压力：0.3-0.4Mpa</p> <p>4. 烘干功率：14.6kw，电源要求：380V/50Hz/3N，加热方式：电加热型，电加热型功率：62KW</p> <p>5. 特点：机械控制面板，数码温度显示；超低的漂洗用水量，大大节省电力、催干剂和洗涤剂用量；内置式漂洗加热器和漂洗泵，并设有保护装置，从而保证水压的稳定；洗涤烘干于一体，自动化程度高；多重安全保护设置，更具人性化；前门双层壁式结构隔热、隔噪音，开启高度任意调节，操作感舒适并节省能源。上下洗涤臂拆装十分方便，只需轻轻一扣便可紧锁；高效洗涤烘干，使餐具卫生标准更高；双道喷淋系统，入口端配置抽屉式接渣过滤装置，并且抽屉滤网在机器运行过程中也能够及时取出进行清洁；输送链排装置采用耐热、耐腐蚀、卫生无毒、强度高造型美观的工程塑料网爪，适用范围广；传送系统采用变频控制电机。</p> <p>6. 带排烟罩（含烟道）及排风机，带烘干通道。</p>	台	1
5	洁碟台	1500*750*850	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.2mm不锈钢，面板下衬不低于25mmE1级中密度纤维板；</p> <p>3. 层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 38*25*1.2mm方管加固。</p>	台	1
6	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</p> <p>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p>	台	2

			4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。		
7	双门热风循环消毒柜	1310*650*1970	<p>1. 用料材质：304不锈钢板；</p> <p>2. 箱面板选用厚度为0.8mm不锈钢拉丝板；内胆厚度为0.6mm不锈钢拉丝板；后背板及其他辅助板选用厚度为0.6mm不锈钢磨砂板；可调节不锈钢螺丝脚，所有紧固件为不锈钢；</p> <p>3. 产品特点：</p> <p>1) . 智能电脑操控系统液晶动态显示屏幕；</p> <p>2) . 热风循消毒系统，内置六个模式按键，可一键选定消毒；</p> <p>3) . 温度范围：60-150℃，方便对不同材质（密胺制品、竹器木器、玻璃器皿、陶瓷制品、不锈钢制品）的物品达到消毒及烘干；</p> <p>4) . 设备具有语音提示功能（语音也可以关闭），开关机语音提示，各项消毒功能语音提示；</p> <p>5) . 内置自选模式，温度任意设定，保障安全系数；</p> <p>6) . 风机运转显示，加热工作显示，超温超时报警显示，工作时间显示等；</p> <p>7) . 设备内置预约功能，掉电记忆功能，可根据用户消毒时间提前预约消毒，到达预约时间自动启动消毒，消毒时间结束，自动停机；</p> <p>4. 功率：4.4kw/220V；</p>	台	2
8	保洁柜	1200*500*1800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 柜外壳1.2mm，门外壳1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢；</p> <p>3. 背面附40*60*1.2mm不锈钢U型加强筋加强筋，下配不锈钢可调腿；</p> <p>4. 带四个拉门。</p>	台	3
二楼					
加工制作间					
1	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</p>	台	4

			<p>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。</p>		
2	双星水池	1800*700*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</p> <p>2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管；</p> <p>3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。</p> <p>4. ▲每个星盆配水龙头，</p> <p>5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。</p>	台	1
3	直冷四门双温柜	1220*755*1970	<p>1. 商用冷柜用料：304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm；</p> <p>2. 板材：内外板≥0.6mm；</p> <p>3. 保温层：环戊烷；</p> <p>4. 总有效容积：910L；</p> <p>5. 制冷剂：R134A；</p> <p>6. 双压缩机；</p> <p>7. 工作温度：冷藏+4℃~-5℃，冷冻-3℃~-20℃；</p> <p>8. 电压：220V，额定功率：370W；</p> <p>9. 防触电保护类别 I 类；</p> <p>10. 能效等级：1级，依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分：自携冷凝机组》；</p>	台	3
4	米面架	1500*700*300	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 台面及支架均为1.2mm厚不锈钢方管；</p> <p>3. 通脚38*38*1.2mm优质不锈钢管。</p>	台	3
5	平板车	900*600*900	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 层面为1.2mm不锈钢，层面底加强筋，不锈钢38*25方管1.2mm，Φ38*1.2mm钢管冷弯成型把手；</p> <p>3. 带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。</p>	台	2
6	四层货架	1500*500*1550	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理；</p> <p>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距≤500mm；</p> <p>4. 带四个可调节子弹脚。</p>	台	4

二次更衣					
1	洗手盆	500*500*800	1. 配▲感应龙头； 2. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm，槽体1.2mm不锈钢，配不锈钢下水口； 3. 柜式封三面，对开门； 4. 可调子弹脚采用Φ50*1.2mm不锈钢管。	台	1
2	干手器	470*250*165	1. 功率：1KW/220V，防水等记IPX1，风速：90m/s；干手时间：9-12秒；噪音：63dB(A) 2. 材质LABS工程塑料； 3. 温度：50℃±15℃。	台	1
售饭区					
1	保温售饭台柜	1800*700*800	1. 五格发泡拉门式，材质采用304不锈钢，全部采用1.2mm拉丝板； 2. 门厚度1.2mm不锈，可调子弹脚采用Φ65*1.2mm不锈钢脚； 3. 不锈钢加热管，功率：3KW/220V； 4. 吊拉门，带1套分菜盆。	台	7
2	售饭台柜	1800*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.2mm不锈钢； 2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板并下覆不锈钢厚度为0.8mm，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门； 3. 采用可调重力脚Φ65*1.2mm不锈钢管；	台	6
3	保洁柜	1200*500*1800	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 柜外壳1.2mm，门外壳1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢； 3. 背面附40*60*1.2mm不锈钢U型加强筋加强筋，下配不锈钢可调腿； 4. 带四个拉门。	台	7
洗碗间					
1	双星浸泡水池	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管； 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头， 5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。	台	1

2	▲热水器	80L	<p>1. 款式：横式；</p> <p>2. 容积：80L</p> <p>3. 额定电压：220V/50Hz；</p> <p>4. 功率：3KW；</p> <p>5. 额定压力：0.8MPa；</p> <p>6. 最高温度：75℃。</p>	台	1
3	高压花洒龙头	定型	<p>1. 座台式冷热水+摇摆龙头</p> <p>2. 59-1A级黄铜+电镀</p> <p>3. 开孔径：35mm</p> <p>4. 高度：990mm</p>	台	1
4	带传式洗碗机	3600*1000*2130	<p>1. 产品功能：洗涤盘、碗、碟、托盘等餐具；</p> <p>2. 不锈钢材料厚度：水箱1.5mm，机架2.0mm，导轨2.5mm，外封板1.0mm；</p> <p>3. 机器入口宽度：605mm，网带宽度：510mm，最大洗涤高度：420mm，最大洗涤量：3000碟/小时，耗水量：350-400L 洗涤温度：55-60℃，漂洗温度：82℃，进水压力：0.15-0.4Mpa，进汽压力：0.3-0.4Mpa</p> <p>4. 烘干功率：14.6kw，电源要求：380V/50Hz/3N，加热方式：电加热型，电加热型功率：62KW</p> <p>5. 特点：机械控制面板，数码温度显示；超低的漂洗用水量，大大节省电力、催干剂和洗涤剂用量；内置式漂洗加热器和漂洗泵，并设有保护装置，从而保证水压的稳定；洗涤烘干于一体，自动化程度高；多重安全保护设置，更具人性化；前门双层壁式结构隔热、隔噪音，开启高度任意调节，操作感舒适并节省能源。上下洗涤臂拆装十分方便，只需轻轻一扣便可解锁；高效洗涤烘干，使餐具卫生标准更高；双道喷淋系统，入口端配置抽屉式接渣过滤装置，并且抽屉滤网在机器运行过程中也能够及时取出进行清洁；输送链排装置采用耐热、耐腐蚀、卫生无毒、强度高造型美观的工程塑料网爪，适用范围广；传送系统采用变频控制电机。</p> <p>6. 带排烟罩（含烟道）及排风机，带烘干通道。</p>	台	1

5	双层工作台	1800*800*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板；</p> <p>2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板；</p> <p>3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。</p> <p>4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。</p>	台	2
6	双门热风循环消毒柜	1310*650*1970	<p>1. 用料材质：304不锈钢板；</p> <p>2. 箱面板选用厚度为0.8mm不锈钢拉丝板；内胆厚度为0.6mm不锈钢拉丝板；后背板及其他辅助板选用厚度为0.6mm不锈钢磨砂板；可调节不锈钢螺丝脚，所有紧固件为不锈钢；</p> <p>3. 产品特点：</p> <p>1) .智能电脑操控系统液晶动态显示屏幕；</p> <p>2) .热风循消毒系统,内置六个模式按键,可一键选定消毒；</p> <p>3) .温度范围：60-150℃，方便对不同材质（密胺制品、竹器木器、玻璃器皿、陶瓷制品、不锈钢制品）的物品达到消毒及烘干</p> <p>4) .设备具有语音提示功能（语音也可以关闭），开关机语音提示，各项消毒功能语音提示；</p> <p>5) .内置自选模式，温度任意设定，保障安全系数；</p> <p>6) .风机运转显示，加热工作显示，超温超时报警显示，工作时间显示等；</p> <p>7) .设备内置预约功能，掉电记忆功能，可根据用户消毒时间提前预约消毒，到达预约时间自动启动消毒，消毒时间结束，自动停机；</p> <p>4. 功率：4.4kw/220V；</p>	台	3
小吃区					

1	直冷四门双温柜	1220*755*1970	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 商用冷柜用料：304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管<math>\Phi</math>8mm；</li> <li>2. 板材：内外板<math>\geq</math>0.6mm；</li> <li>3. 保温层：环戊烷；</li> <li>4. 总有效容积：910L；</li> <li>5. 制冷剂：R134A；</li> <li>6. 双压缩机；</li> <li>7. 工作温度：冷藏+4<math>^{\circ}</math>C<math>\sim</math>-5<math>^{\circ}</math>C，冷冻-3<math>^{\circ}</math>C<math>\sim</math>-20<math>^{\circ}</math>C；</li> <li>8. 电压：220V，额定功率：370W；</li> <li>9. 防触电保护类别 I 类；</li> <li>10. 能效等级：1级，依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分：自携冷凝机组》；</li> </ol>	台	2
2	保鲜工作台	1800*750*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保鲜工作台（冷藏箱），台面采用304不锈钢1.0mm，箱体内外板0.6mm；数字温控器/控制器；</li> <li>2. 可调脚/脚轮可选，弹簧铰链的自掩门，无氟发泡，保温厚度60mm；</li> <li>3. 环保制冷剂：高温柜采用R134a；</li> <li>4. 不锈钢层货架，电源为220V/230W。</li> <li>5. 温度：+5<math>\sim</math>-5<math>^{\circ}</math>C。</li> </ol>	台	2
3	双星浸泡水池	1800*750*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理；</li> <li>2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用<math>\Phi</math>32*1.2mm不锈钢管；</li> <li>3. 四个<math>\Phi</math>48mm可调不锈钢子弹脚。</li> <li>4. ▲每个星盆配水龙头，</li> <li>5. 池深<math>\geq</math>300mm，配铜制曲棍下水系统。</li> </ol>	台	2
4	四层货架	1500*500*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板；</li> <li>2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理；</li> <li>3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距<math>\leq</math>500mm；</li> <li>4. 带四个可调节子弹脚。</li> </ol>	台	2
5	搅拌机	30L	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 机械尺寸：620*620*1020；</li> <li>2. 机身为铝合金压铸成型，304不锈钢料桶整体拉伸，容量30L；</li> <li>3. 配扇、钩、球三种规格搅拌抓手。</li> <li>4. 额定电压/功率：220V/0.75KW。</li> </ol>	台	1

6	双速双动和面机	50L	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 控制系统，直观性强，操作简便。</li> <li>2. 特殊设计，运行噪音低。</li> <li>3. 设有电机过载保护装置。</li> <li>4. 搅拌桶采用高级不锈钢深拉一体成型，坚实耐用，易于清洗，特别加装安全保护网，使您在工作中更为安全放心。</li> <li>5. 螺旋式搅拌钩外径大，搅拌速度快，搅拌时不切断面团组织，是面团温升幅度降至最低，并增加吸水量，使面食品质细腻，弹性增加。</li> <li>6. 旋钮式调节开关，调节皮带松紧度，确保和面机的力度均匀</li> <li>7. 最大和面量：20KG</li> <li>8. 功率：2.7KW/380V</li> </ol>	台	1
7	刀削面机	定型	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电压/功率：220V/1.5Kw，</li> <li>2. 产量：90-180公斤/小时</li> <li>3. 安全连锁开关，铸铁机身；动力传输平稳，振动小，无噪音。</li> </ol>	台	1
8	绞肉机	22型	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 机身采用铝镁合金材质美观大方，与食品接触部分采用304不锈钢材质，卫生保障；</li> <li>2. 边缘设计圆滑，方便刀头拆卸便于清洗彻底；</li> <li>3. 生产能力<math>\geq 150\text{kg/h}</math>；</li> <li>4. 功率：1KW/220V。</li> </ol>	台	2
9	切片机	575*465*415	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电功率：150w，220V/50Hz，切片厚度：0.2~12mm，刀片直径：250mm，切片宽：180mm；</li> <li>2. 铝镁合金铸造机身，坚固耐用；特种钢刀片经镀铬处理和打磨；带可调节的金刚石磨具；</li> <li>3. 强力异步马达，可靠不噪音；铝镁合金把手。</li> </ol>	台	2
10	双通工作台	1800*800*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.5mm不锈钢；</li> <li>2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门；</li> <li>3. 采用<math>\Phi 65*1.2\text{mm}</math>不锈钢可调重力脚；</li> </ol>	台	6

11	电磁水饺炉	1000*900*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 额定功率：15KW</li> <li>2. 额定电压：380V</li> <li>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</li> <li>4. 防护等级：IPX6</li> <li>6. 板材：台面304,1.5厚.灶体304板1.2厚优质板材；</li> <li>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</li> <li>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</li> <li>9. 电磁加热器：专用机芯；</li> <li>10. 开关：10档横推开关；</li> <li>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</li> <li>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</li> <li>13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。</li> </ol>	台	2
12	电磁煮面炉	1000*900*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 额定功率：15KW</li> <li>2. 额定电压：380V</li> <li>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</li> <li>4. 防护等级：IPX6</li> <li>6. 板材：台面304,1.5厚.灶体304板1.2厚优质板材；</li> <li>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</li> <li>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</li> <li>9. 电磁加热器：专用机芯；</li> <li>10. 开关：10档横推开关；</li> <li>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</li> <li>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</li> </ol>	台	3

			13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。		
13	班戟炉	450*485*240	1. 产品材质为优质不锈钢； 2. 加热板直径：40CM； 3. 功率：3KW/220V； 4. 温度范围：50-300度。	台	2
14	拉门工作台柜	2000*900*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.5mm不锈钢； 2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门； 3. 采用Φ65*1.2mm不锈钢可调重力脚；	台	1
15	电磁蒸包炉	800*900*800	1. 额定功率：15KW 2. 额定电压：380V 3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V； 4. 防护等级：IPX6 6. 板材：台面304,1.5厚. 灶体304板1.2厚优质板材； 7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘； 8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇； 9. 电磁加热器：专用机芯； 10. 开关：10档横推开关； 11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化； 12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容； 13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。	台	2

16	电磁麻辣烫炉	800*900*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 额定功率：15KW</li> <li>2. 额定电压：380V</li> <li>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</li> <li>4. 防护等级：IPX6</li> <li>6. 板材：台面304,1.5厚.灶体304板1.2厚优质板材；</li> <li>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</li> <li>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</li> <li>9. 电磁加热器：专用机芯；</li> <li>10. 开关：10档横推开关；</li> <li>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</li> <li>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</li> <li>13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。</li> </ol>	台	2
17	电保温炉连柜	800*900*850	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm；</li> <li>2. 自动控温设置，温控范围30-85℃可调；</li> <li>3. 超温保护功能，确保使用安全；</li> <li>4. 功率：18KW/380V。</li> </ol>	台	1
18	平扒炉连柜	800*900*850	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm；</li> <li>2. 镀铬扒板，减少热量分散；</li> <li>4. 下带可调节炉脚；</li> <li>5. 功率：19.8KW/380V。</li> </ol>	台	1
19	烧烤炉连柜	800*900*850	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm；</li> <li>2. 烤网尺寸：730*620</li> <li>3. 6寸不锈钢可调脚，可调节范围正负25可调。</li> <li>4. 功率：18KW/380V。</li> </ol>	台	1

20	意粉炉连柜	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 独特喷流式设计，操作简单； 3. 下带可调节炉脚； 4. 功率：18KW/380V。	台	1
21	煲仔炉连焗炉	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 煮食炉六档调节，每个炉头单独按钮制； 3. 超温保护功能，确保使用安全； 4. 焗炉温控范围60-320℃可调； 5. 6寸不锈钢可调脚，可调节范围正负25可调。 6. 功率：21KW/380V。	台	1
22	半平半坑扒炉	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 镀铬扒板，减少热量分散； 4. 下带可调节炉脚； 5. 功率：18KW/380V。	台	1
23	双缸炸炉连柜	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 台面一体拉伸成型，易于清洁。缸内油温均匀，缸底有足够的冷油区，即使食物溢出炸篮，也不会烧焦； 3. 功率：24KW/380V。	台	1
24	商用微波炉	575*527*368	1. 502型，34L； 2. 材质：304不锈钢； 2. 电压：220V； 3. 功率：3000W； 4. 特性：10档火力可调，满足不同烹饪需求；上下双天线微波加热，温度更均匀；微波效率达到60%以上，微波泄漏0.1mW/cm以下，噪音60dB以下；开门耐久性达20万次，使用寿命达1500小时以上；预设菜单记忆功能，常用菜品一键设置。	台	5
25	环保净化一体烟罩	按需定制	1. 烟罩在离心风机的抽吸力的作用下，油烟经隔油栅进行初级过滤。剩余细微油烟进入高效滤筒进行二次净化，固态颗粒和液态油沉积在净化材料上；净化后的气体经风机排入烟道中。净化效果符合饮食业油烟净化设备要求及检测技术规范（HJ/T62-2001）。 2. 每节烟罩含2个LED照明灯，含风机和照明；功率：1.5kw, 380V；隔油扇功率	m <sup>2</sup>	30

			220V, 50W. 3. 用料: 304不锈钢板, 单体厚度1.2mm, 一次冲压隔油网。		
26	厨房灭火系统	双瓶组	<p>1. 装置具备自动和手动两种操作模式, 并能给出报警信号;</p> <p>2. 装置需在启动灭火的同时启动机械阀或电磁阀切断燃气, 并提供信号给消控中心;</p> <p>3. 装置需与消防水(或者自来水)管路相连, 系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后, 再自动喷水;</p> <p>4. 系统装置包括: 控制箱(机械式)、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;</p> <p>5. 性能参数: a. 工作温度: 4-55℃; b. 最高工作压力: 13Mpa; c. 单个喷嘴最大喷洒速率: 0.22L/s; d. 灭火剂保持期: 8年; e. 药剂喷洒时间: 11秒; f. 灭火时间: 3-5秒;</p> <p>6. 安装规范: a. 水压<math>\geq 0.25</math>Mpa; b. 下喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置; c. 安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护; d. 每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴; e. 感温探测器动作温度<math>183 \pm 5</math>℃, 相邻两个感温探测器安装距离不能超过1000mm; f. 每一组装置所保护的区域要安装燃气切断阀, 在灭火的时候能迅速切断燃气;</p>	套	1
学生餐厅					
1	收碗柜	900*500*900	<p>1. 材质: 304不锈钢, 层板为1.2mm 不锈钢拉丝板;</p> <p>2. 层面底加强筋, 材料为38*25mm厚1.2mm 不锈钢方管;</p> <p>3. 底部带刹车尼龙轮;</p> <p>4. <math>\Phi 25 \times 1.2</math>mm弯管扶手。</p>	台	9

2	推车式残食台	1800*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.2mm不锈钢，； 2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，可调子弹脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管； 3. 层板≥1.2mm不锈钢，加强筋三道； 4. 三测封闭，前面两台带车。	台	5
三楼					
加工制作间					
1	双层工作台	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 工作台台面采用1.5mm不锈钢，双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板； 3. 下层板采用1.2mm不锈钢；支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。 4. 面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。	台	4
2	双星水池	1800*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管； 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头， 5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。	台	1
3	直冷四门双温柜	1220*755*1970	1. 商用冷柜用料：304不锈钢板，柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，雪柜内冷凝铜管Φ8mm； 2. 板材：内外板≥0.6mm； 3. 保温层：环戊烷； 4. 总有效容积：910L； 5. 制冷剂：R134A； 6. 双压缩机； 7. 工作温度：冷藏+4℃~-5℃，冷冻-3℃~-20℃； 8. 电压：220V，额定功率：370W； 9. 防触电保护类别I类； 10. 能效等级：1级，依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分：自携冷凝机组》；	台	3
4	米面架	1500*700*300	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 台面及支架均为1.2mm厚不锈钢方管； 3. 通脚38*38*1.2mm优质不锈钢管。	台	3

5	平板车	900*600*900	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层面为1.2mm不锈钢，层面底加强筋，不锈钢38*25方管1.2mm， $\phi$ 38*1.2mm钢管冷弯成型把手； 3. 带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	台	2
6	四层货架	1500*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 层板采用1.5mm不锈钢，三折边工艺处理； 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管；层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋加固，间距 $\leq$ 500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。	台	4
二次更衣					
1	洗手盆	500*500*800	1. 配▲感应龙头； 2. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.2mm，槽体1.2mm不锈钢，配不锈钢下水口； 3. 柜式封三面，对开门； 4. 可调子弹脚采用 $\Phi$ 50*1.2mm不锈钢管。	台	1
2	干手器	470*250*165	1. 功率：1KW/220V，防水等记IPX1，风速：90m/s；干手时间：9-12秒；噪音：63dB(A) 2. 材质LABS工程塑料； 3. 温度：50℃ $\pm$ 15℃。	台	1
售饭区					
1	保温售饭台柜	1800*700*800	1. 五格发泡拉门式，材质采用304不锈钢，全部采用1.2mm拉丝板； 2. 门厚度1.2mm不锈，可调子弹脚采用 $\Phi$ 65*1.2mm不锈钢脚； 3. 不锈钢加热管，功率：3KW/220V； 4. 吊拉门，带1套分菜盆。	台	7
2	售饭台柜	1800*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.2mm不锈钢； 2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板并下覆不锈钢厚度为0.8mm，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门； 3. 采用可调重力脚 $\Phi$ 65*1.2mm不锈钢管；	台	6
3	保洁柜	1200*500*1800	1. 采用304不锈钢拉丝板； 2. 柜外壳1.2mm，门外壳1.2mm，柜内层板1.2mm不锈钢； 3. 背面附40*60*1.2mm不锈钢U型加强筋	台	7

			加强筋，下配不锈钢可调腿； 4. 带四个拉门。		
洗碗间					
1	双星浸泡水池	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，台面1.5mm，星盆1.5mm不锈钢，水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡，便于卫生清理； 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管；支架横通采用Φ32*1.2mm不锈钢管； 3. 四个Φ48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头， 5. 池深≥300mm，配铜制曲棍下水系统。	台	1
2	▲热水器	80L	1. 款式：横式； 2. 容积：80L 3. 额定电压：220V/50Hz； 4. 功率：3KW； 5. 额定压力：0.8MPa； 6. 最高温度：75℃。	台	1
3	高压花洒龙头	定型	1. 座台式冷热水+摇摆龙头 2. 59-1A级黄铜+电镀 3. 开孔径：35mm 4. 高度：990mm	台	1
4	带传式洗碗机	3600*1000*2130	1. 产品功能：洗涤盘、碗、碟、托盘等餐具； 2. 不锈钢材料厚度：水箱1.5mm，机架2.0mm，导轨2.5mm，外封板1.0mm； 3. 机器入口宽度：605mm，网带宽度：510mm，最大洗涤高度：420mm，最大洗涤量：3000碟/小时，耗水量：350-400L 洗涤温度：55-60℃，漂洗温度：82℃，进水压力：0.15-0.4Mpa，进汽压力：0.3-0.4Mpa 4. 烘干功率：14.6kw，电源要求：380V/50Hz/3N，加热方式：电加热型，电加热型功率：62KW 5. 特点：机械控制面板，数码温度显示；超低的漂洗用水量，大大节省电力、催干剂和洗涤剂用量；内置式漂洗加热器和漂洗泵，并设有保护装置，从而保证水压的稳定；洗涤烘干于一体，自动化程度高；多重安全保护设置，更具人性化；前门双层壁式结构隔热、隔噪音，开启高度任意	台	1

			<p>调节,操作感舒适并节省能源。上下洗涤臂拆装十分方便,只需轻轻一扣便可解锁;高效洗涤烘干,使餐具卫生标准更高;双道喷淋系统,入口端配置抽屉式接渣过滤装置,并且抽屉滤网在机器运行过程中也能够及时取出进行清洁;输送链排装置采用耐热、耐腐蚀、卫生无毒、强度高造型美观的工程塑料网爪,适用范围广;传送系统采用变频控制电机。</p> <p>6.带排烟罩(含烟道)及排风机,带烘干通道。</p>		
5	双层工作台	1800*800*800	<p>1.采用304不锈钢拉丝板;</p> <p>2.工作台台面采用1.5mm不锈钢,双层面板里衬不低于18mmE1级中密度纤维板;</p> <p>3.下层板采用1.2mm不锈钢;支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管,下配可调子弹脚。</p> <p>4.面板及层板下用38*25*1.2mm方管加固。</p>	台	2
6	双门热风循环消毒柜	1310*650*1970	<p>1.用料材质:304不锈钢板;</p> <p>2.箱面板选用厚度为0.8mm不锈钢拉丝板;内胆厚度为0.6mm不锈钢拉丝板;后背板及其他辅助板选用厚度为0.6mm不锈钢磨砂板;可调节不锈钢螺丝脚,所有紧固件为不锈钢;</p> <p>3.产品特点:</p> <p>1).智能电脑操控系统液晶动态显示屏幕;</p> <p>2).热风循环消毒系统,内置六个模式按键,可一键选定消毒;</p> <p>3).温度范围:60-150℃,方便对不同材质(密胺制品、竹器木器、玻璃器皿、陶瓷制品、不锈钢制品)的物品达到消毒及烘干;</p> <p>4).设备具有语音提示功能(语音也可以关闭),开关机语音提示,各项消毒功能语音提示;</p> <p>5).内置自选模式,温度任意设定,保障安全系数;</p> <p>6).风机运转显示,加热工作显示,超温超时报警显示,工作时间显示等;</p> <p>7).设备内置预约功能,掉电记忆功能,可根据用户消毒时间提前预约消毒,到达预约时间自动启动消毒,消毒时间结束,</p>	台	3

			自动停机; 4. 功率: 4.4kw/220V;		
小吃区					
1	直冷四门双温柜	1220*755*1970	1. 商用冷柜用料: 304不锈钢板, 柜门配有不锈钢门铰链(自动回门)、门锁及磁力胶边, 雪柜内冷凝铜管 $\Phi$ 8mm; 2. 板材: 内外板 $\geq$ 0.6mm; 3. 保温层: 环戊烷; 4. 总有效容积: 910L; 5. 制冷剂: R134A; 6. 双压缩机; 7. 工作温度: 冷藏+4 $^{\circ}$ C $\sim$ -5 $^{\circ}$ C, 冷冻-3 $^{\circ}$ C $\sim$ -20 $^{\circ}$ C; 8. 电压: 220V, 额定功率: 370W; 9. 防触电保护类别 I 类; 10. 能效等级: 1级, 依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分: 自携冷凝机组》;	台	2
2	保鲜工作台	1800*750*800	1. 保鲜工作台(冷藏箱), 台面采用304不锈钢1.0mm, 箱体内外板0.6mm; 数字温控器/控制器; 2. 可调脚/脚轮可选, 弹簧铰链的自掩门, 无氟发泡, 保温厚度60mm; 3. 环保制冷剂: 高温柜采用R134a; 4. 不锈钢层货架, 电源为220V/230W。 5. 温度: +5 $^{\circ}$ C $\sim$ -5 $^{\circ}$ C。	台	2
3	双星浸泡水池	1800*750*800	1. 采用304不锈钢拉丝板, 台面1.5mm, 星盆1.5mm不锈钢, 水池两侧及前脸用1.0mm不锈钢封挡, 便于卫生清理; 2. 支架通脚采用50*50*1.2mm不锈钢管; 支架横通采用 $\Phi$ 32*1.2mm不锈钢管; 3. 四个 $\Phi$ 48mm可调不锈钢子弹脚。 4. ▲每个星盆配水龙头, 5. 池深 $\geq$ 300mm, 配铜制曲棍下水系统。	台	2
4	四层货架	1500*500*1550	1. 采用304不锈钢拉丝板; 2. 层板采用1.5mm不锈钢, 三折边工艺处理; 3. 腿采用50*50*1.2mm不锈钢管; 层板下用不锈钢38*38mm厚度1.2mm方管加强筋	台	2

			加固，间距≤500mm； 4. 带四个可调节子弹脚。		
5	搅拌机	30L	1. 机械尺寸：620*620*1020； 2. 机身为铝合金压铸成型，304不锈钢料桶整体拉伸，容量30L； 3. 配扇、钩、球三种规格搅拌抓手。 4. 额定电压/功率：220V/0.75KW。	台	1
6	双速双动和面机	50L	1. 控制系统，直观性强，操作简便。 2. 特殊设计，运行噪音低。 3. 设有电机过载保护装置。 4. 搅拌桶采用高级不锈钢深拉一体成型，坚实耐用，易于清洗，特别加装安全保护网，使您在工作中更为安全放心。 5. 螺旋式搅拌钩外径大，搅拌速度快，搅拌时不切断面团组织，是面团升温幅度降至最低，并增加吸水量，使面食品质细腻，弹性增加。 6. 旋钮式调节开关，调节皮带松紧度，确保和面机的力度均匀 7. 最大和面量：20KG 8. 功率：2.7KW/380V	台	1
7	刀削面机	定型	1. 功率：220V/1.5Kw， 2. 产量：90-180公斤/小时 3. 安全连锁开关，铸铁机身；动力传输平稳，振动小，无噪音。	台	1
8	绞肉机	H-22	1. 机身采用铝镁合金材质美观大方，与食品接触部分采用304不锈钢材质，卫生保障； 2. 边缘设计圆滑，方便刀头拆卸便于清洗彻底； 3. 生产能力≥150kg/h； 4. 功率：1KW/220V。	台	2
9	切片机	575*465*415	1. 电功率：150w，220V/50Hz，切片厚度：0.2~12mm，刀片直径：250mm，切片宽：180mm； 2. 铝镁合金铸造机身，坚固耐用；特种钢刀片经镀铬处理和打磨；带可调节的金刚石磨具； 3. 强力异步马达，可靠不噪音；铝镁合金把手。	台	2
10	双通工作台	1800*800*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.5mm不锈钢；	台	6

			<p>2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门；</p> <p>3. 采用Φ65*1.2mm不锈钢可调重力脚；</p>		
11	电磁水饺炉	1000*900*800	<p>1. 额定功率：15KW</p> <p>2. 额定电压：380V</p> <p>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</p> <p>4. 防护等级：IPX6</p> <p>6. 板材：台面304,1.5厚.灶体304板1.2厚优质板材；</p> <p>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</p> <p>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</p> <p>9. 电磁加热器：专用机芯；</p> <p>10. 开关：10档横推开关；</p> <p>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</p> <p>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</p> <p>13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。</p>	台	2
12	电磁煮面炉	1000*900*800	<p>1. 额定功率：15KW</p> <p>2. 额定电压：380V</p> <p>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</p> <p>4. 防护等级：IPX6</p> <p>6. 板材：台面304,1.5厚.灶体304板1.2厚优质板材；</p> <p>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</p> <p>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</p> <p>9. 电磁加热器：专用机芯；</p> <p>10. 开关：10档横推开关；</p> <p>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更</p>	台	3

			<p>直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</p> <p>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</p> <p>13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。</p>		
13	班戟炉	450*485*240	<p>产品材质为优质不锈钢；加热板直径：40CM；功率：3KW/220V；温度范围：50-300度。</p>	台	2
14	拉门工作台柜	2000*900*800	<p>1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.5mm不锈钢；</p> <p>2. 面板下衬不低于18mm的E1级中密度纤维板，层板、侧板及门板均为1.2mm不锈钢，38*25*1.2mm加强筋三道，吊拉门；</p> <p>3. 采用Φ65*1.2mm不锈钢可调重力脚；</p>	台	1
15	电磁蒸包炉	800*900*800	<p>1. 额定功率：15KW</p> <p>2. 额定电压：380V</p> <p>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</p> <p>4. 防护等级：IPX6</p> <p>6. 板材：台面304,1.5厚. 灶体304板1.2厚优质板材；</p> <p>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</p> <p>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</p> <p>9. 电磁加热器：专用机芯；</p> <p>10. 开关：10档横推开关；</p> <p>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</p> <p>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</p> <p>13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐</p>	台	2

			射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。		
16	电磁麻辣烫炉	800*900*800	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 额定功率：15KW</li> <li>2. 额定电压：380V</li> <li>3. 工作环境：使用环境温度：-5℃~+50℃，电源电压：342-418V；</li> <li>4. 防护等级：IPX6</li> <li>6. 板材：台面304,1.5厚.灶体304板1.2厚优质板材；</li> <li>7. 线盘：高频丝包线专用双层加粗纯紫铜线圈线盘；</li> <li>8. 风机：24V 双滚珠轴流风机，耐高温 3个高速散热风扇；</li> <li>9. 电磁加热器：专用机芯；</li> <li>10. 开关：10档横推开关；</li> <li>11. 显示器：多功能彩屏显示器，操作更直观；档位对应功率显示，直观、人性化；</li> <li>12. 采用专用IGBT模块，工业级变压器，大功率抗干扰电容滤波，耐压3000vDC高压谐振电容；</li> <li>13. 机芯采用分层次散热结构，机芯外壳全密封设计，采用黑色汽车烤漆机箱达到绝缘效果；移相搭桥电路控制技术；超宽工作电压设计；电路防磁干扰EMC 模块设计，保护电网及电器设备；三重立体防辐射外壳屏蔽设计，保护磁场泄露；过热保护，防干烧保护等多重保护措施。配置靠背防水散热风机。</li> </ol>	台	2
17	电保温炉连柜	800*900*850	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm；</li> <li>2. 自动控温设置，温控范围30-85℃可调；</li> <li>3. 超温保护功能，确保使用安全；</li> <li>4. 功率：18KW/380V。</li> </ol>	台	1

18	平扒炉连柜	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 镀铬扒板，减少热量分散； 4. 下带可调节炉脚； 5. 功率：19.8KW/380V。	台	1
19	烧烤炉连柜	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 烤网尺寸：730*620 3. 6寸不锈钢可调脚，可调节范围正负25可调。 4. 功率：18KW/380V。	台	1
20	意粉炉连柜	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 独特喷流式设计，操作简单； 3. 下带可调节炉脚； 4. 功率：18KW/380V。	台	1
21	煲仔炉连焗炉	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 煮食炉六档调节，每个炉头单独按钮制； 3. 超温保护功能，确保使用安全； 4. 焗炉温控范围60-320℃可调； 5. 6寸不锈钢可调脚，可调节范围正负25可调。 6. 功率：21KW/380V。	台	1
22	半平半坑扒炉	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 镀铬扒板，减少热量分散； 4. 下带可调节炉脚； 5. 功率：18KW/380V。	台	1
23	双缸炸炉连柜	800*900*850	1. 采用304不锈钢板材，面板1.5mm，侧板及背板1.2mm； 2. 台面一体拉伸成型，易于清洁。缸内油温均匀，缸底有足够的冷油区，即使食物溢出炸篮，也不会烧焦； 3. 功率：24KW/380V。	台	1
24	商用微波炉	575*527*368	1. 502型，34L； 2. 材质：304不锈钢； 2. 电压：220V； 3. 功率：3000W； 4. 特性：10档火力可调，满足不同烹饪需求；上下双天线微波加热，温度更均匀；微波效率达到60%以上，微波泄漏 0.1mW/cm以下，噪音60dB以下；开门耐久	台	5

			性达20万次，使用寿命达1500小时以上；预设菜单记忆功能，常用菜品一键设置。		
25	环保净化一体烟罩	按需定制	<p>1. 烟罩在离心风机的抽吸力的作用下，油烟经隔油栅进行初级过滤。剩余细微油烟进入高效滤筒进行二次净化，固态颗粒和液态油沉积在净化材料上；净化后的气体经风机排入烟道中。净化效果符合饮食业油烟净化设备要求及检测技术规范（HJ/T62-2001）。</p> <p>2. 每节烟罩含2个LED照明灯，含风机和照明；功率：1.5kw,380V；隔油扇功率220V,50W.</p> <p>3. 用料：304不锈钢板，罩体厚度1.2mm，一次冲压隔油网。</p>	m <sup>2</sup>	30
26	厨房灭火系统	双瓶组	<p>1. 装置具备自动和手动两种操作模式，并能给出报警信号；</p> <p>2. 装置需在启动灭火的同时启动机械阀或电磁阀切断燃气，并提供信号给消控中心；</p> <p>3. 装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水；</p> <p>4. 系统装置包括：控制箱（机械式）、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；</p> <p>5. 性能参数：a. 工作温度：4-55℃；b. 最高工作压力：13Mpa；c. 单个喷嘴最大喷洒速率：0.22L/s；d. 灭火剂保持期：8年；e. 药剂喷洒时间：11秒；f. 灭火时间：3-5秒；</p> <p>6. 安装规范：a. 水压≥0.25Mpa；b. 下喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm、角度正对所保护区域的中心位置；c. 安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护；d. 每个烟道口都需布置上喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷嘴；e. 感温探测器动作温度183±</p>	套	1

			5℃，相邻两个感温探测器安装距离不能超过1000mm；f. 每一组装置所保护的区域要安装燃气切断阀，在灭火的时候能迅速切断燃气；		
学生 餐厅					
1	收碗柜	900*500*900	1. 材质：304不锈钢，层板为1.2mm 不锈钢拉丝板； 2. 层面底加强筋，材料为38*25mm厚1.2mm 不锈钢方管； 3. 底部带刹车尼龙轮； 4. Φ25*1.2mm弯管扶手。	台	9
2	推车式残食台	1800*700*800	1. 采用304不锈钢拉丝板，工作台面采用1.2mm不锈钢，； 2. 支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，可调子弹脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管； 3. 层板≥1.2mm不锈钢，加强筋三道； 4. 三测封闭，前面两台带车。	台	4
附加					
1	洗衣机	550*570*940	自动化程度：全自动 控制方式：电脑式 产品类型：波轮 显示屏：LED数码显示 内桶材质：不锈钢 排水方式：下排水 开门方式：顶开式 洗衣容量：9千克 洗涤功率：455瓦 脱水功率：385瓦 标准程序耗水量：136升	台	20
2	驾驶式全自动洗地车	1300*900*1150	1. 驾驶式洗地车，刷地、洗地、吸干三合一，双刷盘双出水，提升清洗效率； 2. 清洁效率：4500m <sup>2</sup> /h； 3. 吸水扒宽度：900mm； 4. 清洗宽度：700mm； 5. 转盘转速：230rpm； 6. 刷盘电机功率：600W，吸水电机功率：550W； 7. 工作时间：4-5h； 8. 清/污水箱容量：85/90L； 9. 后驱爬坡能力强，故障报警双提醒，具有电量显示功能，过载保护功能；刷地、	台	3

			洗地等各项功能独立控制。		
3	洗地机	1230*530*980	1. 电压/驱动：24V/手动 2. 刷盘/吸污马达功率：550W/400W 3. 清/污水箱容量：50L/50L 4. 洗地宽度：500mm；吸扒宽度：860mm； 工作效率：1950m <sup>2</sup> /h。	台	8
4	冰箱	620*550*1800	1. 容积：微冷冻室：33L，冷藏室：114L， 冷冻室：71L；	台	4
5	除湿机	540*460*1030	1. 除湿量：90L/天 2. 额定电压/功率：220V/1.5KW 3. 循环风量：1000m <sup>3</sup> /h 4. 特性：节能型全电脑液晶显示，湿度时间自动控制；底脚采用万向轮移动自如。	台	15
6	吹地机	510*440*850	1. 电压：220V； 2. 功率：900W； 3. 转速：高、中、低三挡可调； 4. 材质：聚乙烯铸模外壳及把手。	台	10
排烟系统					
1	※高压抽风柜	15KW	1. 材质为不锈钢1.2mm厚，电机采用带缺相保护铜芯电机； 2. 风量≥45000m <sup>3</sup> /h；风柜不锈钢骨架采用L50*50*5mm； 3. 国标风管要求，优质不锈钢1.0mm； 4. 功率15KW 380V。	台	4
2	油烟净化器	45000风量	1. 低空排放式，采用无感直流加脉冲专用净化电源，控制系统可自动调节。 2. 阻力小、噪音低、能耗低、可靠性高、去除率高。 3. 净化单元电场采用串级式多单元组合方式，可高效捕集不同粒径的油烟粒子，净化效率高达99%。功率220v，2kw，45000风量	台	3
3	集烟箱	定制按需	材质：304不锈钢拉丝板 1.2mm厚；	m <sup>2</sup>	240
4	排烟管道	定制按需	材质：304不锈钢拉丝板 1.2mm厚；	m <sup>2</sup>	500
5	弯头	定制按需	材质：304不锈钢拉丝板 1.2mm厚；	个	25

6	变径	定制按需	材质：304不锈钢拉丝板 1.2mm厚；	个	15
7	法兰	定制按需	4号角钢	组	200
8	减震器	定制按需	优质橡胶及弹簧	套	32
9	风机支架	定制按需	4号角钢	套	4
10	控制箱	定制按需	带漏电保护，缺相。变频	个	4
小件					
1	餐盘	五格	规格：五格，304 不锈钢加厚型 1.0mm	个	4000
2	筷子	240mm	规格：240mm；304不锈钢一次性成型，厚度1.0mm；	个	5000
3	汤碗	130mm	规格：130mm，双层隔热焊接，304 不锈钢制；	个	4000
4	勺子	2号	规格：2号；304不锈钢一次性拉伸而成，防割嘴设计，厚度1.5mm；	个	6000
5	白色菜墩	Φ 480	材质：标准PE原料。≥480mm	个	10
6	黄色菜墩	Φ 480	材质：标准PE原料。≥480mm	个	10
7	绿色菜墩	Φ 480	材质：标准PE原料。≥480mm	个	10
8	蓝色海鲜墩	Φ 480	材质：标准PE原料。≥480mm	个	10
9	红色海鲜墩	Φ 480	材质：标准PE原料。≥480mm	个	10
10	菜刀	1号刀	300*120*4mm菜刀。材质：不锈钢	把	30
11	白菜净菜筐	620*420*310	PE塑料一次注射成型，两侧带刚把提手。	个	40
12	黄色毛菜筐	620*420*310	PE塑料一次注射成型，两侧带刚把提手。	个	40
13	绿色菜筐	620*420*310	PE塑料一次注射成型，两侧带刚把提手。	个	40
14	红色肉筐	620*420*310	PE塑料一次注射成型，两侧带刚把提手。	个	10
15	蓝色海鲜筐	620*420*310	PE塑料一次注射成型，两侧带刚把提手。	个	40
16	磨刀石	Φ 480	棕刚石精制，粗细两面。	个	10
17	切肉刀	1号刀	材质：不锈钢	把	10
18	海鲜刀	1号刀	材质：不锈钢	把	10
19	擀面杖大	1000mm	优质木材，不易发霉，耐用。	个	12
20	擀面杖小	300mm	优质木材，不易发霉，耐用。	个	12
21	不锈钢大漏勺	350mm	≥1.2mm304不锈钢磨砂板拉伸成型。	个	15
22	不锈钢大盆	700mm	规格：700mm；304不锈钢加厚型1.2mm，	个	30
23	不锈钢大盆	600mm	规格：600mm；304不锈钢加厚型1.2mm	个	50
24	不锈钢大盆	500mm	规格：500mm；304不锈钢加厚型1.2mm。	个	50
25	不锈钢大盆	400mm	规格：400mm；304不锈钢加厚型1.2mm。	个	50
26	不锈钢小漏勺	280	直径≥300mm，1.2mm304不锈钢磨砂板拉伸成型。	个	20
27	不锈钢炒菜铲	1200mm	把长≥1200mm，长木柄，不锈钢铲。	个	30
28	不锈钢油桶	280	直径280mm，≥1.2mm304不锈钢	个	20
29	大垃圾桶	180L	聚乙烯铸模而成，耐热，耐酸，耐腐蚀。	个	20

30	打餐勺	80mm	把长 $\geq$ 500mm, $\geq$ 1.2mm304不锈钢磨砂板拉伸成型。	个	100
31	汤勺	120mm	把长 $\geq$ 500mm, $\geq$ 1.2mm304不锈钢磨砂板拉伸成型。	个	50
32	菜夹	300mm	把长 $\geq$ 300mm, $\geq$ 1.2mm304不锈钢	个	50
33	米铲	200mm	把长 $\geq$ 200mm,不锈钢一次注射成型。原生料。	个	100
34	汤桶	$\phi$ 600mm	规格: $\phi$ 600mm; 304不锈钢拉伸成型,厚度1.2mm,双耳,带盖。	个	20
35	汤桶	$\phi$ 500mm	规格: $\phi$ 500mm; 304不锈钢拉伸成型,厚度1.2mm,双耳,带盖。	个	20
36	汤桶	$\phi$ 400mm	规格: $\phi$ 400mm; 304不锈钢拉伸成型,厚度1.2mm,双耳,带盖。	个	20
37	汤桶	$\phi$ 300mm	规格: $\phi$ 300mm; 304不锈钢拉伸成型,厚度1.2mm,双耳,带盖。	个	20
38	拖布	定型	定型,材质:木把,纯棉合成吸水布。	个	30
39	条帚	1200mm	定型,材质:pp不锈钢把,塑料合成防静电毛刷。	个	30
40	玻璃刮	1200mm	材质:铝合金把,长度 $>$ 1200mm;硅胶刮,长度 $>$ 350mm。	个	40
41	料箱	$\geq$ 50L	PE塑料一次注射成型。原生料。	个	30
42	炊帚	250mm	长度 $\geq$ 250mm材质:优质高粱苗制成。	个	100
43	刀架盒	四格带格	内分四格带盖,1.2mm不锈钢。	个	20
44	地垫	定型	1000*1000mm定型PVC防滑,橡胶材质。	个	30
45	地刮	450mm	450mm双层硅胶,不锈钢杆。	个	30
46	地刷	260mm	260mm塑料,长柄,硬毛刷。	个	40
47	电子磅称	150KG	150KG数显,感量:克。知名品牌产品	台	5
48	电子台秤	30KG	30Kg数显,感量:克。知名品牌产品	台	6
49	蓝色盒	420*320*210	PE塑料一次注射成型。	个	50
50	绿色盒	420*320*210	PE塑料一次注射成型。	个	50
51	红色盒	420*320*210	PE塑料一次注射成型。	个	50
52	白色盒	420*320*210	PE塑料一次注射成型。	个	50
53	调料缸	$\phi$ 14	$\geq$ 1.2mm304不锈钢磨砂板拉伸成型。	个	40
54	透明箱	大号、中号、小号	PE塑料一次注射成型。	个	40
55	长木把漏勺	$\phi$ 350mm	把长 $\geq$ 1.2m厚度 $\geq$ 1.2mm304不锈钢磨砂板拉伸成型。	个	30
56	不粘烤盘	400*600	铝合金带不粘层。	个	100
57	紫外线灯	1200mm	1.长寿命设计,有效寿命达8000小时; 2.功率:40W,220V。	个	50

58	灭蝇灯	360*170*200	1. 额定电压：220V 2. 额定功率：2*8W 3. 适用面积：30-60m² 4. 室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	个	50
行知书苑、职工书屋区域设备					
1	商用半自动咖啡机	710*520*470	1. 型号类型：双头 2. 冲煮头数：2 3. 热水棒：1 4. 蒸汽棒：2 5. 锅炉容量：11.5升 6. 重量：54KG 7. 电压：220V/380V 8. 功率：4000W	台	2
2	商用意式磨豆机	200*352*570	1. 磨刀：平行 2. 刀片规格/转速：64mm/1400r. p. m 3. 豆槽容量：1.2Kg 4. 重量：13.8Kg 5. 电压/功率：220V/350W	台	2
3	软化桶（咖啡机用）	20L	304不锈钢外壳，内有保温层	台	2
4	制冰机	675*580*750	1. 型号：BL55 2. 日产冰量：55Kg方冰 3. 冷凝方式：风冷 4. 储冰量 20Kg 5. 制冷方式：风冷 6. 电压/功率 220V/460W	台	1
5	风冷平台冷柜	1800*700*850	1. 制冷方式：风冷，立体风道循环； 2. 多功能型冷柜，带两个抽拉式抽屉两个对开门，方便对不同材料的存储； 2. 用料：304不锈钢板，台面1.0mm，箱体内外板0.6mm； 2. 采用环保材料环戊烷发泡，注塑一次成型； 3. 制冷剂：R134A，安全环保，制冷效率高； 5. 智能电子控温，温度设定范围：4℃～-5℃，净容积400L；	台	2

			6. 电压：220V，功率360W；		
6	风冷四门双温柜	1400*810*2050	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 浸塑网格美观大方，每层网格可放2个GN1/1份数盆；</li> <li>2. 柜门配有不锈钢门铰链（自动回门）、门锁及磁力胶边，保温材料采用高密度胺脂发泡，注塑一次成型；</li> <li>3. 双机组独立控制，冷冻室与冷藏室分为左右独立内胆；制冷方式：风冷；</li> <li>4. 板材：304不锈钢板，箱体内外板0.6mm；</li> <li>5. 温度范围：冷冻-15℃~-22℃，冷藏+10℃~-2℃；</li> <li>6. 容积：冷藏室：550L，冷冻室：550L；</li> <li>8. 功率：冷冻：750W，冷藏：550W，带2个3W照明灯。</li> </ol>	台	1
7	蛋糕展示柜	1500*800*1550	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用料：304不锈钢板，柜内冷凝铜管Φ8mm；冷风循环。</li> <li>2. 采用环保材料环戊烷发泡，注塑一次成型；</li> <li>2. 板材：内板≥0.6mm 外板≥0.7mm；</li> <li>3. 制冷剂：R134A；双压缩机；</li> <li>5. 温度设定范围：5℃~-5℃；</li> <li>6. 电压：220V，功率220W。</li> </ol>	台	1
8	冰淇淋展示柜	1200*900*1500	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用料：304不锈钢板，柜内冷凝铜管Φ8mm；冷风循环。</li> <li>2. 采用环保材料环戊烷发泡，注塑一次成型；</li> <li>2. 板材：内板≥0.6mm 外板≥0.7mm；</li> <li>3. 制冷剂：R134A；双压缩机；</li> <li>5. 温度设定范围：-5℃~-22℃；</li> <li>6. 电压：220V，功率550W。</li> </ol>	台	1
9	软冰淇淋机	530*740*1360	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材质为不锈钢，三个头；</li> <li>2. 产能 30-60L/H</li> <li>3. 原料投放最小/最大 10L/15L；缸体容积 10L</li> <li>4. 额定电压/功率 220V/500W</li> </ol>	台	1
10	台下式洗碗机	600*600*820	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 洗涤能力：50筐/小时；</li> <li>2. 电压：220V，三相五线制，总功率：5KW；</li> <li>3. 洗涤筐大小：500*500*100</li> </ol>	台	1
11	搅拌机（冰	285*300*490	控制方式：按键式；功率：800W；转速：	台	2

	沙)		26000转/分钟		
12	吧台电开水机	20L	<p>1. 容积20升;</p> <p>2. 出水设定温度99度, 自动保温; 故障即时自动保护, LED显示报警;</p> <p>3. 步进式加热技术, 速度1:3, 增容1:3; 程控恒温出水, 100%纯开水;</p> <p>4. 防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计;</p> <p>5. 功率: 2KW/220V。</p>	台	2
13	六盘万能蒸烤箱	850*770*780	<p>1. 名称•用于自动烹饪(自动模式)肉、禽类、鱼、配菜/蔬菜、蛋类食品/点心、烘焙以及Finishing自动回温的烹饪设备。带有智能系统, 可对食品制作进行规划和优化, 并配备全自动清洁和保养系统。•热空气蒸箱(万能蒸烤箱模式)符合DIN 18866 标准, 可用于餐饮业厨房中的大多数烹饪方法, 可选择性单独、先后或组合采用蒸汽和热空气。</p> <p>2. 工作安全•清洁和保养片剂(固体清洁剂)保障最佳工作安全性•通过集成式以太网接口或USB接口输出HACCP数据和软件更新•蒸汽发生器和高温空气加热器都具有安全温度限制功能•设备符合VDE规定, 适用于无人看管情况下的运行•使用原装底柜时最大装料层高度1.60m•集成通风机叶轮制动•有闭门功能的左/右门把手。</p> <p>3. 操作•使用软件和移动应用可远距离遥控设备•iCC-Cockpit—以图形化方式概要显示当前熟化腔气候、预计走势、回顾和展望以及烹制结束时的选项•iCC-Messenger—显示烹饪程序的当前自动匹配情况•iCC-Monitor—烹饪程序所有自动匹配情况概览•9个可自主设置、用户自定义操作界面(图文等)•记录模式—测出中心温度受控的校准产品的理想烹调方式, 便于之后用于无中心温度探针的情况, 自动考虑配料量•操作简便易学, 会根据用户使用习惯自动进行调节•8.5寸TFT彩色显示屏和触摸屏, 带简明指示标识, 便于操作•通过一个设备显示屏控制多台设备(设备必须彼此相连)•可根据需要在屏幕上调取应用和操作手册。</p> <p>4. 清洁、保养和运行安全•清洗程序•7个</p>	台	1

		<p>清洁等级,适用于无人看管的清洁和保养作业,甚至可以实现过夜自动运作•蒸汽发生器的自动清洁和除钙•自动发出清洁请求,提示清洁等级并根据污染程度提示化学品用量•通过显示屏显示污染程度和保养等级•诊断系统能够自动显示服务信息•自我检测功能用于积极检查设备的各项功能。</p> <p>5. 装备•后部通风的 3 层烹饪腔玻璃门,采用热反射特殊涂层的两层可回转内玻璃(方便清洁)•LED 烹饪腔照明和装料层照明—节能、长效且免维护•装料层光学信号指示功能•中心温度探针带有6个测量点,并且在插入不当时进行自动校正,还带有中心温度探针的定位辅助装置•空气环境管理—精确到百分位的湿度测量,调节和控制。在控制面板上可以设置和读取烹饪腔内的实际温度•至少可存储1200个烹饪程序的存储器,程序可多达12个步骤•湿化有3个等级可调节,温度 30℃ - 260℃,高温空气或混合气•内置以太网接口,可连接至云端的系统,实现管理烹饪程序、HACCP与维修服务数据并实现远程控制等功能。•带自动除钙功能的高功率新鲜蒸汽发生器•可通过具有 5 种风扇叶轮速度的可逆风扇叶轮调整烹饪腔中的动态空气涡流•强力蒸汽•集成无需保养的油脂分离器系统,不带附加油脂过滤器•设备运行无需水质软化装置或额外除钙步骤•正常水和软水分开的电磁阀•通过通风机叶轮快速冷却烹饪腔的冷却功能•自动适应安装地点(高度,空气环境等)•可拆卸和翻转的悬挂架(轨道间距 68 mm)•内外材料都是符合304 (DIN 1.4301)标准的不锈钢•包括带有自动回返功能手持清洗器•经过SVGW许可的固定排水连接管•根据需要调节的能量供应• 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN 容器配件纵向插入槽•5档烹饪等级,可编程•自动预设启动时间,可设置日期和时刻•在预热阶段结束后和烹饪结束后通过亮起 LED 发出信号。</p> <p>6. 额定电压功率: 380V, 11KW.</p>	
--	--	--	--

14	单门热风循环消毒柜	600*650*1970	<p>1. 用料材质：304不锈钢板；</p> <p>2. 箱面板选用厚度为0.8mm不锈钢拉丝板；内胆厚度为0.6mm不锈钢拉丝板；后背板及其他辅助板选用厚度为0.6mm不锈钢磨砂板；可调节不锈钢螺丝脚，所有紧固件为不锈钢；</p> <p>3. 产品特点：</p> <p>1) .智能电脑操控系统液晶动态显示屏幕；</p> <p>2). 热风循消毒系统，内置六个模式按键，可一键选定消毒；</p> <p>3) . 温度范围：60-150℃，方便对不同材质（密胺制品、竹器木器、玻璃器皿、陶瓷制品、不锈钢制品）的物品达到消毒及烘干；</p> <p>4) . 设备具有语音提示功能（语音也可以关闭），开关机语音提示，各项消毒功能语音提示；</p> <p>5) . 内置自选模式，温度任意设定，保障安全系数；</p> <p>6) . 风机运转显示，加热工作显示，超温超时报警显示，工作时间显示等；</p> <p>7) . 设备内置预约功能，掉电记忆功能，可根据用户消毒时间提前预约消毒，到达预约时间自动启动消毒，消毒时间结束，自动停机；</p> <p>4. 功率：2.2kw/220V；</p>	台	2
15	宴会保温车	730*940*1860	<p>1. 材质：304不锈钢板</p> <p>2. 电压/功率：220V/2.7KW</p> <p>3. 温度范围：0-85℃</p> <p>4. 特性：采用热风对流，风机送风加热模式，升温快，发热均匀；设有数显温度控制，柜内温度恒定保持同时能随时监控，温度可调。</p>	台	2
16	苏打汽水机	250*150*440	<p>材质：铝及ABS塑料；水瓶容量：1L；气体体积：0.6L；重量：4KG</p>	台	2
17	华夫机	单头	<p>制方式：微电脑式；功能：速热，自动恒温；火力调节：可调节；功率：1200-1500w；烤盘类型：圆盘</p>	台	2
18	榨汁机	490*215*430	<p>转速：50-80转；分进料口为大口径类型；身材质为不锈钢；操作方式：按键式；一键式拆卸方便清洗。</p>	台	1

19	商用微波炉	575*527*368	1. 502型，34L； 2. 材质：304不锈钢； 2. 电压：220V； 3. 功率：3000W； 4. 特性：10档火力可调，满足不同烹饪需求；上下双天线微波加热，温度更均匀；微波效率达到60%以上，微波泄漏0.1mW/cm以下，噪音60dB以下；开门耐久性达20万次，使用寿命达1500小时以上；预设菜单记忆功能，常用菜品一键设置。	台	20
20	敲渣抽屉	250*350*60	304不锈钢材质，使用方便，做工精美。	个	3
21	拉花杯	600ML	304不锈钢材质，使用方便，做工精美。	个	3
22	拉花杯	1000ML	304不锈钢材质，使用方便，做工精美。	个	3
23	玻璃盎司杯	70ml	优质玻璃制品。双分流嘴设计，61*48mm。	个	3
24	吧勺	200mm	优质不锈钢制品。	个	3
25	咖啡杯	250ml	80*90mmMM马克杯，人体工学设计，天然植物颜料上色，250ML经典容量。	个	300
26	冷饮杯	350ml	80*100cm冷萃浮雕平底玻璃杯，苏打玻璃，350ml容量	个	300
27	主餐刀	1#	304不锈钢一次铸成，外观精美。	个	300
28	主餐叉	1#	304不锈钢一次铸成，外观精美。	个	300
29	水果叉	2#	304不锈钢一次铸成，外观精美。	个	300
30	主餐盘	10寸	优质骨瓷材质，做工精美。	个	300
31	水果盘	6寸	优质骨瓷材质，做工精美。	个	300
32	糕点盘	4寸	优质骨瓷材质，做工精美。	个	300
33	冰淇淋杯	中号	优质玻璃制成，外观精美。	个	300
34	沙拉杯	中号	优质玻璃制成，外观精美。	个	300
35	意面碗	10寸	优质骨瓷材质，做工精美。	个	300
36	汤碗	5寸	优质骨瓷材质，做工精美。	个	300
37	铁板盘	24cm	带木托，加厚型。	个	200
38	玻璃水壶	2000mm	耐高温、加厚玻璃水壶	个	8
39	吸尘器		1. 电压：≤36V(含)无线 旋风尘盒吸尘器、手持式特殊吸嘴类型：扁吸嘴，圆毛刷，高效 2. 地刷功率：120W最大噪音：75dB，符合国家CCC认证标准。	台	4

- (1) 本清单单价均为全费价（包含供应、安装及维护等），综合考虑各项费用；
- (2) 本清单对该项目主要特征进行了描述，但不限于该描述内容，投标人应结合现场及其它相关资料，充分考虑施工中可能发生的各项费用（包含因后期深化设计、各项检测费及验收费以及施工中对原装饰做法造成局部调整等产生的费用），综合考虑计入相应报价内，不另计取；

2.3为落实政府采购政策需满足的要求：

- (1) 给予残疾人福利性单位价格扣除；
- (2) 给予小微企业价格扣除；
- (3) 给予监狱企业价格扣除。

具体详见招标文件第五章评标办法。

2.4招标人允许偏离范围或者幅度如下：

序号	技术指标	允许偏离范围或者幅度	备注
1	/	/	/
2	/	/	/
...	/	/	/

### 3. 商务条件

#### 3.1交货期

自接到招标人通知后30日内供货、安装、调试完毕。

#### 3.2交货地点

采购人指定地点

#### 3.3付款方式

本项目无预付款，项目供货安装并通过验收后支付至合同价款的60%，项目财务决算后支付至合同价款的90%，剩余10%作为质保金，质保期结束后一次性无息付清。

#### 3.4验收

货物运抵现场后，采购人将对货物数量、质量、规格等进行检验。如发现货物和规格或者两者都与招标文件、投标文件、合同不符，采购人有权根据检验结果要求中标人立即更换或者提出索赔要求。采购人应对货物的数量、质量、规格、性能等进行详细而全面的检验。验收完毕 7 日后，证明货物质量无任何问题，由采购人组成的验收小组签署验收报告，作为付款凭据之一。

#### 3.5质量保证期

自安装完毕验收后3年质保。国家主管部门或者行业标准对货物本身有更高要求的，从其规定并在合同中约定，投标人亦可提报更长的质保期。质量保证期内，如果证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或者使用不符合要求的材料等，中标人应立即免费维修或者更换有缺陷的货物或者部件，保证达到合同规定的技术以及性能要求。如果中标人在收到通知后 5 天内没有弥补缺陷，采购人可自行采取必要的补救措施，但风险和费用由中标人承担，采购人同时保留通过法律途径进行索赔的权利。

#### 3.6售后服务

中标人应提供及时周到的售后服务，应保证每季度至少一次上门回访、检修。

中标人在接招标人通知30分钟做出响应，1小时内到达现场，4小时内维修完毕，不

能在规定时间内修好的要免费提供备品（机）备件。

注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，投标人必须按照招标文件的要求做出实质性响应。

带“▲”标注的产品为政府强制采购产品，政府强制采购产品是指财政部、发展改革委最新发布“节能产品政府采购清单”中的政府强制采购节能产品。

带“※”标注的产品为投标人开标时需提供的样品，中标后投标人送至采购人指定地点封存。投标人提交的样品与投标文件不一致的，由投标人承担相关法律责任。开标时未提供样品、提供样品不全或者未送至指定地点的，样品评价不得分。

带“●”标注的产品为核心产品，系指在非单一产品采购项目中，采购人根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定的产品。