

采购需求

一、项目概述

为满足双实基地厨房设备的需求，营山县城城乡教育新型基础设施建设项目双实基地拟采购厨房设备一批，本项目共一个包。

二、项目清单

序号	产品名称	数量	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品竞争	是否强制节能产品	是否信息安全产品
1	L形洗碗双星前置台	1台	工业	否	否	否	否
2	半自动炉灶龙头	3个	工业	否	否	否	否
3	包子机	1台	工业	否	否	否	否
4	饼盆车	2台	工业	否	否	否	否
5	风管	920平方米	工业	否	否	否	否
6	镀锌风管	420平方米	工业	否	否	否	否
7	风口	38个	工业	否	否	否	否
8	封墙板	15米	工业	否	否	否	否
9	餐车	10台	工业	否	否	否	否
10	出风口伞帽	2个	工业	否	否	否	否
11	除味器	1台	工业	否	否	否	否
12	除味器	1台	工业	否	否	否	否
13	灭火系统	3台	工业	否	否	否	否

14	油烟风柜	1 台	工业	否	否	否	否
15	油烟风柜	1 台	工业	否	否	否	否
16	单星水池	2 台	工业	否	否	否	否
17	单星水池	2 台	工业	否	否	否	否
18	平台冷柜	2 台	工业	否	否	否	否
19	留样柜	3 台	工业	否	否	否	否
20	单通工作台	2 台	工业	否	否	否	否
21	单通工作台	2 台	工业	否	否	否	否
22	单通工作台	1 台	工业	否	否	否	否
23	单通角阀	112 个	工业	否	否	否	否
24	单头矮汤炉	1 台	工业	否	否	否	否
25	炊用燃气大锅灶	2 台	工业	是	否	否	否
26	燃气灶	1 台	工业	否	否	否	否
27	单星水池	6 台	工业	否	否	否	否
28	单星水池	2 台	工业	否	否	否	否
29	单星水池连台	1 台	工业	否	否	否	否
30	单星水池连台	1 台	工业	否	否	否	否
31	单星水池连台	1 台	工业	否	否	否	否
32	电子秤	1 台	工业	否	否	否	否
33	切菜机	1 台	工业	否	否	否	否
34	烤箱连热风炉及 烤盘	1 台	工业	否	否	否	否
35	翻边钢锅	5 口	工业	否	否	否	否

36	防火阀	2套	工业	否	否	否	否
37	风管支架	250个	工业	否	否	否	否
38	风柜支架	4个	工业	否	否	否	否
39	感应龙头	6台	工业	否	否	是	否
40	软管	112根	工业	否	否	否	否
41	消毒柜	7台	工业	否	否	否	否
42	消毒柜	1台	工业	否	否	否	否
43	花洒	3台	工业	否	否	否	否
44	挂墙吊柜	2台	工业	否	否	否	否
45	挂墙吊柜	1台	工业	否	否	否	否
46	挂衣钩	6台	工业	否	否	否	否
47	柜式洗手星盆	6台	工业	否	否	否	否
48	双动双速和面机	1台	工业	否	否	否	否
49	活动双层平板工作台	2台	工业	否	否	否	否
50	活动双层平板工作台	2台	工业	否	否	否	否
51	活动双层平板工作台	1台	工业	否	否	否	否
52	减震器	4套	工业	否	否	否	否
53	搅拌机	1台	工业	否	否	否	否
54	接驳材料	4项	工业	否	否	否	否
55	接油盘	2个	工业	否	否	否	否
56	净水器	3台	工业	否	否	否	否
57	电开水器	3台	工业	否	否	否	否

58	洗碗机	1 台	工业	否	否	否	否
59	炉拼柜	5 台	工业	否	否	否	否
60	炉拼柜	1 台	工业	否	否	否	否
61	馒头机	1 台	工业	否	否	否	否
62	毛刷机	1 台	工业	否	否	否	否
63	米面架	9 台	工业	否	否	否	否
64	面粉车	4 台	工业	否	否	否	否
65	灭蝇灯	26 台	工业	否	否	否	否
66	平板车	4 台	工业	否	否	否	否
67	平台雪柜	2 台	工业	否	否	否	否
68	平台雪柜	1 台	工业	否	否	否	否
69	曲棍摇柄去水器 (带溢水)	33 台	工业	否	否	否	否
70	提盖去水器	6 台	工业	否	否	否	否
71	燃气四门智能组 合蒸柜	2 台	工业	否	否	否	否
72	燃气推车万用蒸 柜	5 台	工业	否	否	否	否
73	切肉机	1 台	工业	否	否	否	否
74	软连接	4 套	工业	否	否	否	否
75	双层平板工作台	7 台	工业	否	否	否	否
76	双层平板工作台	2 台	工业	否	否	否	否
77	双层平板工作台	7 台	工业	否	否	否	否
78	双层平板工作台	4 台	工业	否	否	否	否
79	双层平板工作台	2 台	工业	否	否	否	否

80	双层平板工作台	1 台	工业	否	否	否	否
81	双层平板工作台	3 台	工业	否	否	否	否
82	双层平板工作台	1 台	工业	否	否	否	否
83	双层平板工作台	1 台	工业	否	否	否	否
84	双层平板工作台	1 台	工业	否	否	否	否
85	双层平板工作台	2 台	工业	否	否	否	否
86	双层平板工作台 异性定制	4 台	工业	否	否	否	否
87	双孔收餐工作柜 (配收残车)	10 台	工业	否	否	否	否
88	双头低背矮汤炉	1 台	工业	否	否	否	否
89	双头双尾小炒灶	1 台	工业	否	否	否	否
90	双星水池	7 台	工业	否	否	否	否
91	水冷新风机	1 台	工业	否	否	否	否
92	水冷新风机	1 台	工业	否	否	否	否
93	四层层架	15 台	工业	否	否	否	否
94	四层层架	16 台	工业	否	否	否	否
95	四层层架	1 台	工业	否	否	否	否
96	四门冰箱	9 台	工业	否	否	否	否
97	四门碗柜	1 台	工业	否	否	否	否
98	台上二层架	2 台	工业	否	否	否	否
99	台式混水龙头	32 台	工业	否	否	是	否
100	五格保温售饭工 作柜	13 台	工业	否	否	否	否
101	洗地器	10 台	工业	否	否	否	否

102	小炒锅	2口	工业	否	否	否	否
103	全自动冷藏醒发箱	1台	工业	否	否	否	否
104	压面机	1台	工业	否	否	否	否
105	油网烟罩	9m	工业	否	否	否	否
106	油烟净化一体机连新风幕	22m	工业	否	否	否	否
107	油烟净化器（低空排放）	1台	工业	否	否	否	否
108	油烟净化器（低空排放）	1台	工业	否	否	否	否
109	斩拌机	1台	工业	否	否	否	否
110	长龙洗碗机	1台	工业	否	否	否	否
111	长龙洗碗机	1台	工业	否	否	否	否
112	GN盘	90个	工业	否	否	否	否
113	止回阀	12个	工业	否	否	否	否
114	农残降解洗菜机	1台	工业	是	否	否	否
115	绞肉机	1台	工业	否	否	否	否
116	锯骨机	1台	工业	否	否	否	否
117	消毒灯	7台	工业	否	否	否	否
118	炒菜机	2台	工业	否	否	否	否
119	餐具类	3000套	工业	否	否	否	否
120	用具类	1项	工业	否	否	否	否
121	劳保类	1项	工业	否	否	否	否

三、项目要求

序号	产品名称	规格型号及技术参数	数量
1	L形洗碗双星前置台	1. 定制：1800mm*800mm*800mm+1200mm*700mm*800mm（±2%）； 2. 材质 304#不锈钢磨砂板，台面≥1.2mm，星盆≥1.2mm； 3. 内置冲压星盆尺寸：500mm*500mm*300mm；内置≥1.5mmU型加强筋； 4. 连接管≥Φ25mm*1.2mm 不锈钢圆管； 5. 立柱≥Φ38mm*1.2mm 不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。	1台
2	半自动炉灶龙头	1. 黄铜加大主体； 2. 黄铜≥1.0mm管，铜杆阀芯； 3. 钢片紧固炉具。	3个
3	包子机	1. 尺寸：1460mm*650mm*1450mm（±2%）；功率≤2.5KW/220V； 2. 蒸包规格：30-120克/个，蒸包褶数9或12褶，生产能力≥1600个/小时； ★3. 整机，检测依据GB 16798-1997《食品机械安全卫生》检测项目【防产品滞留结构检查；装、卸操作安全卫生性；电气安全；噪音，在正常运行的情况下，设备的噪声≤85dB(A)】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）。	1台
4	饼盆车	1. 尺寸：820mm*650mm*1360mm（±2%）； 2. 材质：304#不锈钢，厚度≥1.5mm； 3. 立柱≥Φ30mm*30mm*1.2mm 不锈钢管； 4. ≥4个活动式脚轮，至少含两定向轮和两万向轮。	2台
5	风管	1. 定制 1250mm*850mm（±2%）； 2. 采用不锈钢板制作，厚度≥1.0mm； 2. 双面压筋加强处理；机械接驳。	920平方米
6	镀锌风管	1. 定制 500mm*600mm（±2%）； 2. 材质采用镀锌板制作，厚度≥1.0mm； 3. 双面压筋加强处理；机械接驳。	420平方米
7	风口	1. 定制 300mm*300mm（±2%）； 2. 材质≥1.2mm 不锈钢板制作。	38个
8	封墙板	1. 定制 L*15mm*550mm（±2%）； 2. 采用≥1.0mm 不锈钢板制作。	15米
9	餐车	1. 规格：900mm*600mm*900mm（±2%），三层； 2. PP材质。	10台
10	出风口伞帽	1. 现场定制； 2. 不锈钢板制作，厚度≥1.0mm； 3. 双面压筋加强处理，机械接驳。	2个
11	除味器	1. 风量≥58000 m ³ /h； 2. UV光解除味器面板应具备数字累时器监测设备运行时	1台

		<p>间以便安排清洗维护，采用双波长 UV 光解除味原理；</p> <p>★3. 工作环境，振动频率：10Hz-55Hz-10Hz，最大振幅：± 0.35mm，扫频速率：1 oct/min，振动时间：三轴向(X, Y, Z 轴)各 0.5 小时后，产品零部件无松动，损坏、外壳不应变形及通电正常（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）；</p> <p>★4. 工作温度，在(60 ± 2)℃条件下,通电工作 96h，室温恢复 2h 后,外观结构以及功能应正常（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）；</p> <p>5. 原厂标配支架。</p>	
12	除味器	<p>1. 风量 ≥16800 m³/h；</p> <p>2. UV 光解除味器面板应具备数字累时器监测设备运行时间以便安排清洗维护，采用双波长 UV 光解除味原理；</p> <p>★3. 工作环境，振动频率：10Hz-55Hz-10Hz，最大振幅：± 0.35mm，扫频速率：1 oct/min，振动时间：三轴向(X, Y, Z 轴)各 0.5 小时后，产品零部件无松动，损坏、外壳不应变形及通电正常（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）；</p> <p>★4. 工作温度，在(60 ± 2)℃条件下,通电工作 96h，室温恢复 2h 后,外观结构以及功能应正常（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）；</p> <p>5. 原厂标配支架。</p>	1 台
13	灭火系统	<p>1. 机械感温，机械启动，AC:187V~242V，0-55℃；</p> <p>2. 驱动气体：氮气 (N₂)；</p> <p>3. 动作温度℃：182±5；</p> <p>4. 灭火剂类型：食用油专用灭火剂（无污染、易清洁）；灭火剂充装质量：20L(即 26kg)，灭火剂有效期：6 年；</p> <p>5. 装置最大工作压力：≥1.2MPa；</p> <p>6. 联动控制盘自带 7 寸液晶屏，中文显示，具有故障、报警、维护、灭火剂有效期提示功能；设备启动时发出声光报警并具备切断气源功能。</p> <p>7. 双瓶组喷嘴最大容量：22 只；</p> <p>8. 采用 16mm*2mm304 不锈钢管螺纹连接；</p> <p>9. 具有氮气瓶压力检测和报警功能。</p> <p>★10. 装置的贮存压力 (Mpa)：≥13.5；抗飞溅性能：为避免灭火过程中，油点飞溅对人体造成伤害，在进行抗飞溅实验时，灭火剂喷射过程中无油点飞溅出来；装置的管路直径：≥16mm，双瓶组管路最大允许长度:26m；灭火装置标配独立的联动控制盘，控制盘应能接收感温器或压力信号器发来的报警信号，发出声光警报，有灭火装置启动的反馈信号以及燃气联动阀关闭信号的显示功能（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报</p>	3 台

		告复印件或其它材料佐证)。	
14	油烟风柜	<p>1. 规格≥ 30寸；</p> <p>2. 弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，风阻系数< 0.15，SS441钢加强焊接，动与静平衡校正，误差在$\pm 0.3g$；</p> <p>3. 外箱体全消音，蜂窝板与外板之间夹有玻璃纤维消音棉，SS441角钢内支承架，配同U型钢底座合围整体；GS钢板外套静电喷涂高温烤熔附着，双层保护，防止腐蚀；活动的两侧检修门，承载式的吊装底座；</p> <p>4. 风量≥ 58000 m³/h，风压$\geq 1180pa$，噪音$\leq 75db$，功率$\leq 22KW$；</p> <p>★5. 整机，检测依据 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》检测项目【效率检测，能效等级≥ 2级】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）。</p>	1台
15	油烟风柜	<p>1. 规格≥ 18寸；</p> <p>2. 弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，风阻系数< 0.15，SS441钢加强焊接，动与静平衡校正，误差在$\pm 0.3g$；</p> <p>3. 外箱体全消音，蜂窝板与外板之间夹有玻璃纤维消音棉，SS441角钢内支承架，配同U型钢底座合围整体；GS钢板外套静电喷涂高温烤熔附着，双层保护，防止腐蚀；活动的两侧检修门，承载式的吊装底座；</p> <p>4. 风量≥ 16863 m³/h，风压$\geq 750pa$，噪音$\leq 70db$，功率$\leq 5.5KW$；</p> <p>★5. 整机，检测依据 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》检测项目【效率检测，能效等级≥ 2级】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）。</p>	1台
16	单星水池	<p>1. 尺寸：1200mm*700mm*920mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 材质 304#不锈钢磨砂板，台面$\geq 1.2mm$ 星盆$\geq 1.2mm$；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：1000mm*500mm*400mm；连接管采用$\geq \Phi 25mm*1.2mm$ 不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用$\geq \Phi 38mm*1.2mm$ 不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	2台
17	单星水池	<p>1. 尺寸：1000mm*800mm*800mm+150mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 材质 304#不锈钢磨砂板，台面$\geq 1.5mm$ 星盆$\geq 1.5mm$；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：800mm*500mm*400mm；连接管采用$\geq \Phi 25*1.5mm$ 不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用$\geq \Phi 38mm*1.5mm$ 不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	2台
18	平台冷柜	<p>1. 尺寸：1200mm*800mm*800mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 采用 201#不锈钢板（台面采用大理石）；门体采用大面积清晰展示玻璃，柜内物品全面展示，非发热玻璃门（非发热玻璃展示柜，温度低于5度，湿度高于60%时，玻璃</p>	2台

		<p>门会凝露);</p> <p>3. 压缩机, 性能强大, 使用寿命长, 质保\geq两年;</p> <p>4. 无霜型冷风循环系统;</p> <p>5. 环保环戊烷发泡技术, 保温性能更佳; 环保制冷剂;</p> <p>6. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然; 柜身配脚轮, 方便移动更省力。</p> <p>7. 高强度可调式层架, 方便物品放置。</p> <p>8. 功率: \leq220V/200W, 温度范围: $2^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$</p>	
19	留样柜	<p>1. 尺寸: 610mm*750mm*2000mm ($\pm 2\%$), 功率\leq700W, 直冷, 双门;</p> <p>2. 网架采用涂塑工艺制作, 配有限位装置, 确保箱体内存空气流动循环, 承重\geq40kg;</p> <p>3. 可拆下型门封条、箱体内倒圆角设计, 方便清洁;</p> <p>4. 带有自动关闭铰链门, 最大程度的减少温度流失; 配有电子温控器, 直观显示数字温度; 配有内嵌双门锁装置, 双人管理, 无需外挂锁具, 有效管理食品安全, 防止恶意投毒事件发生;</p> <p>5. 1级能效。</p>	3台
20	单通工作台	<p>1. 尺寸: 1600mm*700mm*800mm ($\pm 2\%$);</p> <p>2. 采用 304#不锈钢板;</p> <p>3. 台面不锈钢厚\geq1.5mm、侧板及内层板厚\geq1.2mm、趟门面板厚\geq1.2mm;</p> <p>4. 台面内衬\geq15mm 木板 (减震、消音), 以万能胶粘连;</p> <p>5. 中置一活动层板, 可拆卸式;</p> <p>6. 活动式趟门结构,</p> <p>7. 柱脚采用$\geq \Phi 51\text{mm} * 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。</p>	2台
21	单通工作台	<p>1. 尺寸: 1800mm*800mm*800mm ($\pm 2\%$);</p> <p>2. 用 304#不锈钢板;</p> <p>3. 台面不锈钢厚\geq1.5mm、侧板及内层板厚\geq1.2mm、趟门面板厚\geq1.2mm;</p> <p>4. 台面内衬\geq15mm 木板 (减震、消音), 以万能胶粘连;</p> <p>5. 中置一活动层板, 可拆卸式;</p> <p>6. 活动式趟门结构,</p> <p>7. 柱脚采用$\geq \Phi 51\text{mm} * 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。</p>	2台
22	单通工作台	<p>1. 尺寸: 1800mm*600mm*800mm;</p> <p>2. 采用 304#不锈钢板;</p> <p>3. 台面不锈钢厚\geq1.5mm、侧板及内层板厚\geq1.2mm、趟门面板厚\geq1.2mm;</p> <p>4. 台面内衬\geq15mm 木板 (减震、消音), 以万能胶粘连;</p> <p>5. 中置一活动层板, 可拆卸式;</p> <p>6. 活动式趟门结构;</p> <p>7. 柱脚采用$\geq \Phi 51\text{mm} * 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度子</p>	1台

		弹脚。	
23	单通角阀	1. 规格:DN15; 2. 黄铜角阀。	112个
24	单头矮汤炉	1. 尺寸: 700mm*750mm*800mm+450mm (±2%) 2. 采用 304# 不锈钢磨砂板; 3. 面板 304#≥1.5mm 厚, 围板≥1.2mm 厚; 炉面座配铸铁炉花架; 4. 炉膛使用 3mm/A3 黑铁板, 以耐火砖砌实; 5. 静音节能炉头, 一键式电子启动, 熄火保护; 6. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 国标角钢加固; 7. 立柱采用 ≥Φ51mm*1.2mm 无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚。	1 台
25	● 炊用燃气大锅灶	1、规格型号: 2000mm*1200mm*800mm+450mm (±2%), 锅口直径≥800mm, 双头; 2、面板、前面板采用 SUS304 不锈钢板制作, 厚≥1.2mm, 台面一次冲压成型; 3、外旁板、后立板采用 SUS201 不锈钢板制作, 厚≥1.0mm, 龙骨架采用国标不锈钢方管 25*38mm, 厚≥1.2mm, 衬板电解镀锌板厚≥1.2mm, 灶身双层热扎钢板, 隔热层厚≥40mm; 4、炉膛采用不锈钢合金材料, 一次成型, 内配厚≥2.0mm 稀土贵金属聚能网; 5、配全预混式节能炉头, 42W 直流风机; ★6、整机, 检测符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》检测项目【额定热负荷 35KW*2, 热负荷准确度±10%以内, 热效率 65%以上】检验结论合格或符合(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章); ★7、具有保护功能, 主板具有自动检测温度并保护功能, 当温度大于设定值时切断气阀并报警, 显示屏显示故障代码(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证); ★8、支持蓝牙连接, 通过与手机蓝牙联接, 无线控制进行灶具参数设定和灶具控制板程序升级功能(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证); ★9、具有燃气泄漏模块, 通过燃气泄漏模块检测漏气, 检测到产品内部燃气泄漏后停止工作, 电磁阀关闭(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证); ★10、支持有风机功率调节及转速显示功能, 通过设定风机的转速的数值, 可自由调节每一档风机的功率, 通过主	2 台

		板的风机模块检测风机转速数值，在显示屏或小程序上显示（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）。	
26	燃气灶	<p>1、尺寸：1000mm*1200mm*800mm+450mm（±2%），锅口直径：800mm；</p> <p>2、面板、前面板采用304不锈钢板制作，厚≥1.2mm，台面一次冲压成型；</p> <p>3、外旁板、后立板采用SUS201不锈钢板制作，厚≥1.0mm，龙骨架采用国标不锈钢方管25mm*38mm，厚≥1.2mm，衬板电解镀锌板厚≥1.2mm，灶身双层热扎钢板，隔热层厚≥40mm；</p> <p>4、炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配厚≥2.0mm稀土贵金属聚能网；</p> <p>5、配全预混式节能炉头，42W直流风机。</p>	1台
27	单星水池	<p>1. 尺寸：700mm*700mm*920mm（±2%）；</p> <p>2. 采用304#不锈钢磨砂板，台面≥1.2mm，星盆≥1.2mm；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：500mm*500mm*300mm；连接管采用≥Φ25mm*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.2mm不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	6台
28	单星水池	<p>1. 尺寸：700mm*800mm*920mm（±2%）；</p> <p>2. 采用304#不锈钢磨砂板，台面≥1.2mm星盆≥1.2mm；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：500mm*500mm*300mm；连接管采用≥Φ25mm*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.2mm不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	2台
29	单星水池连台	<p>1. 尺寸：1800mm*700mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 采用304#不锈钢磨砂板，台面≥1.2mm星盆≥1.2mm；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：500mm*500mm*300mm；连接管采用≥Φ25mm*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.2mm不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	1台
30	单星水池连台	<p>1. 尺寸：1800mm*900mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 采用304#不锈钢磨砂板，台面≥1.2mm星盆≥1.2mm；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：500mm*500mm*300mm；连接管采用≥Φ25*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.2mm不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	1台
31	单星水池连台	<p>1. 尺寸：1600mm*700mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 采用304#不锈钢磨砂板，台面≥1.2mm星盆≥1.2mm；</p> <p>3. 内置冲压星盆尺寸：500mm*500mm*300mm；连接管采用≥Φ25mm*1.2mm不锈钢圆管；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.2mm不锈钢圆管，配可调节高度不锈钢子弹脚。</p>	1台

32	电子秤	<ol style="list-style-type: none"> 1. $\geq 100\text{kg}$，高精度 A/D 转换； 2. 调用内码显示方便，替代感量砝码观察及分析允差； 3. 零位跟踪范围、置零（开机/手动）范围、可分别设置； 4. 数字滤波的速度、幅度以及稳定的时间可设置； 5. 附带称重计数功能（单件重量有断电保护）； 6. 多种背光模式可选择； 7. 可随机充电；具有欠压指示及保护装置； 8. 标配置免维护蓄电池。 	1 台
33	切菜机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格：1330mm*650mm*1360mm（$\pm 2\%$） 2. 产量 $\geq 500-1000\text{kg/h}$； 3. 叶菜部切长度：1—60mm(可调)； 4. 4. 功率 $\leq 1.5\text{kW}$； 5. 5. 输送带宽度 $\geq 140\text{MM}$； 6. 6. 支持将根茎类蔬菜马铃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜芹菜、大白菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状； 7. 7. 双头型切菜机，可同时工作，可通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁；输送带采用可拆卸式输送带，做到卫生无死角；采用全不锈钢制造。 	1 台
34	烤箱连热风炉及烤盘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外型尺寸：1270mm*1400mm*2260mm+30mm（$\pm 2\%$）（顶部烟管口），档配二层蒸汽+石板及抽气排烟罩； 2. 采用电热风炉，烤盘间距：$\geq 90\text{mm}$，4 盘竖放烤盘架； 3. 港式节能型电层炉； 4. 规格：二层四盘竖放； 5. 电压/频率：380V/50Hz； 6. 输入功率 $\leq 12.2\text{kW}$； 7. 控制类型：智能控制面板。 	1 台
35	翻边钢锅	$\Phi 800\text{mm}$ ，加厚型不带磁。	5 口
36	防火阀	<ol style="list-style-type: none"> 1. 定制，匹配风管，不锈钢材质； 2. 用于通风防火排烟系统中，当火灾发生时由烟感或温感探测器把信号通过控制中心反馈到防烟防火阀使阀门关闭，同时联锁相关机械设备。也可以由温度熔断器，当温度达到设定的温度而自动关闭； 3. 控制温度：150℃。 	2 套
37	风管支架	定制，风管支架 950mm*1350mm，采用国标 $\angle 50$ 角铁定制，表面作双层防腐处理。	250 个
38	风柜支架	定制，风柜支架 1450mm*1380mm*550mm，采用槽钢与国标 $\angle 50$ 角钢制造，表面作双层防腐处理。	4 个

39	◆感应龙头	1. 支持 AC/DC 电源，感应范围 13cm 内，开孔 25mm； 2. 断电断水功能，无感应 3 秒止水。	6 台
40	软管	钢丝编织软管，龙头与角阀连接软管，1m 管长。	112 根
41	消毒柜	1、尺寸：1300mm*640mm*1950mm（±2%）； 2、功率/电压：≥3KW/220V；外壳采用无磁不锈钢板制作，高压整体发泡保温层，移动式层架，方便使用； 3、产品配置：①层架：材质不锈钢、数量≥8 个、②热风循环耐高温风机数量：≥4 个、③工作状态箱体里下各点温差≤10℃； ★4、整机，检验依据 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》检测项目【在满载情况下，按使用说明要求选择“130℃和 70min”模式工作一个周期，该消毒柜对染于玻片上的大肠杆菌的平均杀灭对数值均>3.00；符合二星级消毒柜的要求；在满载情况下，按使用说明要求选择“130℃和 70min 模式工作一个周期，该消毒柜对染于玻片上的脊髓灰质炎病毒平均灭活对数值均>4.00，符合二星级消毒柜的要求。】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）； ★5、整机，通过静电放电抗扰度试验、射频电磁场辐射抗扰度试验、电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、浪涌（冲击）抗扰度试验、射频场感应的传导骚扰抗扰度、电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验，试验期间受试设备无异常，试验结束后受试设备在规定的允差内按预期运行，满足性能等级 A（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）。	7 台
42	消毒柜	1. 尺寸：595mm*590mm*1660mm（±2%）； 2. 容积≥320L； 3. 远红外线高温+热风循环消毒方式； 3. 配置层架带展示窗双门设计，采用旋钮式数控，双重温控； 4. 箱体采用 201 不锈钢环保发泡技术制作。机械控制器，优质风机及电器元器件，耐用易操作； 5. 热风循环全面 360 度零死角杀菌，全面净化，实现彻底杀菌，消毒功能加倍强劲，省时节电更省力； 6. 可调式食具消毒柜，多重保护装置，便易操控；筛篮设计，经久耐用，餐具空间规划合理，灵活多变，加载和卸载方便，舒适、易于清洁； ★7. 整机，检测依据 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》检测项目【（红外线消毒室）对污染于食（饮）具上的大肠杆菌的平均杀灭对数值均为>3.00，该消毒柜	1 台

		(红外线消毒室)对染于载体玻片上的脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为>4.00】检验结论合格或符合(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章)。	
43	花洒	1. 灰色多孔出水, ABS 塑料手柄; 2. 承受 $\geq 2\text{mpa}$ 爆破测试, 0.1mpa 流量 1 分钟混合出水 6.5L; 3. 单孔冷热单把开关, 附带软管; 4. 塑料 40#陶瓷阀芯, 不锈钢软管, 固定墙杆; 5. 距离台面 990mm, 开单孔 35mm 安装。	3 台
44	挂墙吊柜	1. 尺寸: 1800mm*350mm*600mm ($\pm 2\%$); 2. 采用 304#不锈钢板; 3. 台面不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 、侧板及内层板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 、趟门面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 4. 中置一活动层板, 可拆卸式; 活动式趟门结构。	2 台
45	挂墙吊柜	1. 尺寸: 1280mm*350mm*600mm ($\pm 2\%$); 2. 采用 304#不锈钢板; 3. 台面不锈钢厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 、侧板及内层板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 、趟门面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 4. 中置一活动层板, 可拆卸式; 5. 活动式趟门结构。	1 台
46	挂衣钩	尺寸: 长 $\geq 500\text{mm}$, 采用不锈钢焊接。	6 台
47	柜式洗手星盆	1. 尺寸: 400mm*400mm*920mm ($\pm 2\%$); 2. 采用不锈钢; 3. 台面采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作; 4. 星盆采 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板拼接成型满焊打磨制成。	6 台
48	双动双速和面机	1. 尺寸: 600mm*970mm*1250mm ($\pm 2\%$); 2. 面粉容量 $\geq 25\text{kg}$, 面团容量 $\geq 50\text{Kg}$, 钩转速 $\geq 135/270\text{rpm}$, 缸转速: $\geq 17.8\text{rpm}$; 3. 机身铸铁一体成型, 双马达设计, 上马达驱动搅拌器, 下马达驱动搅拌缸, 皮带带动, 二段变速, 更好地控制面团品质; 搅拌桶可点动正反转, 方便不同原料和面团糅合在一起; 不锈钢搅拌钩和搅拌缸精确密合, 即使少量面团也能搅拌成形; 配备过载保护装置, 延长马达和传动零件的使用寿命; 不锈钢安全网有效保护操作人员的安全; 使用特殊无尘烤漆处理, 可以更好的防尘和保护设备光洁如新; 标配时间控制器、不锈钢安全网、不锈钢搅拌钩不锈钢桶。	1 台
49	活动双层平板工作台	1. 尺寸: 1500mm*600mm*800mm ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作, 层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固, 面板和人造板用胶水强力粘合, 接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} * 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作, 配静音	2 台

		加重脚轮。	
50	活动双层平板工作台	1. 尺寸：1200mm*600mm*800mm（±2%）； 2. 台面采用 304# 优质 ≥1.5mm 不锈钢板制作，层板采用 ≥1.2mm 不锈钢板制作； 3. 面板内衬 ≥15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 4. 立柱采用 ≥Φ38mm*1.5mm 加厚不锈钢圆管制作，配静音加重脚轮。	2 台
51	活动双层平板工作台	1. 尺寸：1600mm*600mm*800mm（±2%）； 2. 台面采用 304# 优质 ≥1.5mm 不锈钢板制作，层板采用 ≥1.2mm 不锈钢板制作； 3. 面板内衬 ≥15mm 人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理； 4. 立柱采用 ≥Φ38mm*1.5mm 加厚不锈钢圆管制作，配静音加重脚轮。	1 台
52	减震器	≥300kg，弹簧减震器，一套四个配套风柜安装。	4 套
53	搅拌机	1. 尺寸：520mm*530mm*830mm（±2%），容积 ≥20L； 2. 电压/频率：380V/50Hz； 3. 球搅拌重量（蛋汁）≥3KG，扇搅拌重量（馅料）：3KG； 4. 公转：52-160 转/分钟，自转：240-660 转/分钟； 5. 标配 20L 缸/扇/球、安全网； 6. 行星式搅拌运转功效，马力强，扭力大；无需停机换挡；齿轮传动，马力强，效率高，铝金属机身；不锈钢搅拌球和缸； ★7. 整机安全性，符合 GB4806.1-2016《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》、GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》通过食品接触产品卫生认证及认证试验，提供认证证书及试验报告复印件。	1 台
54	接驳材料	1. 定制； 2. 密封胶等全套辅材； 3. 风机降压启动系统； 4. 密封胶等全套辅材（含角钢，膨胀螺栓，丝杆，密封胶，接驳螺丝等全套材料）； 5. 风机降压启动系统（含空开；起启动器，一米范围的接驳线缆）。	4 项
55	接油盘	1. 定制：2250mm*1450mm*100mm（±2%）； 2. 采用不锈钢板制作，厚度 ≥1.2mm；双面压筋加强处理；机械接驳。	2 个
56	净水器	1. 过滤精度 ≤0.2 微米，细菌去除率 ≥99.9999%； 2. 过滤材质：符号医疗级别过滤膜； 3. 烧结活性炭棒（非活性碳粉或颗粒活性炭）保证过滤率和稳定性；	3 台

		<p>4. 带水压监控表，实时监控水压；</p> <p>5. 滤芯锁止功能，防止滤芯松动；</p> <p>6. 实测总处理量≥ 90吨。</p>	
57	电开水器	<p>1. 尺寸：450mm*400mm*920mm（$\pm 2\%$）</p> <p>电源：50Hz380V，功率≤ 9kw，产水量≥ 95L/H，出水口≥ 2个；容量≥ 50L</p> <p>★2. 产品符合依据 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、GB4706.36-2014《家用和类似用途电器的安全 商用开水器和液体加热器的特殊要求》，防护等级$\geq IPX3$（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）；</p> <p>3. 安全要求：缺水防干烧保护；整体发泡；箱体后置安全锁；</p> <p>4. 材料：A、外壳采用 304#不锈钢雪花无指纹板，厚：≥ 0.8mm；B、内胆：采用食品级 304#2B 不锈钢板，厚：≥ 0.8mm；</p> <p>7. 产品采用 304 耐热不锈钢板材，使用无毒、无腐蚀的高强度绝热灌注聚氨酯发泡保温，产品具有智能机械水控延时进水系统；</p> <p>8. 聚氨酯发泡保温；</p> <p>9. 产品内胆接外的中间连接件全部采用不锈钢的新型工艺，直接高频焊接；</p> <p>10. 加热管采用纯紫铜定制，快速加热，有效杀灭水中有害细菌；</p> <p>11. 防干烧系统：水位未到达时，微动开关断开，防止加热管干烧，避免元件损坏；</p> <p>12. 内置手动温控器，适合任何地区使用（任何海拔高度）；</p> <p>13. 产品后置蒸汽预留口，便于蒸汽排出；</p> <p>14. 电器检修口位于产品侧面，方便保养维修；</p> <p>15. 开水器底部设有 1/2 大口径清污排渣口，方便定期保养和检修；</p> <p>16. 标配底座。</p>	3 台
58	洗碗机	<p>1. 规格型号：1080mm*740mm*1550mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 进口尺寸：≥ 515mm*435mm；</p> <p>3. 出口尺寸：≥ 515mm*435mm；</p> <p>4. 洗涤蓝尺寸：500mm*500mm*100mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>5. 洗涤能力（蓝/小时）：≥ 200蓝/小时；</p> <p>6. 洗池容量（升）：≥ 105L；</p> <p>7. 最大耗水量（升/时）：≤ 500L/H；</p> <p>8. 洗涤温度：55-60℃；</p> <p>9. 喷淋温度（清洗温度）：80-90℃；</p> <p>10. 电压（伏/赫兹）：380v/50/60Hz；</p> <p>11. 输入水压：0.2-0.6MPa；</p>	1 台

		<p>12. 总功率：$\leq 1.7\text{KW}$；</p> <p>13. 燃气管径：DN15，燃气加热；</p> <p>14. 耗气量（立方/小时）：$\leq 4\text{m}^3/\text{h}$，配备蒸汽发生器供热系统；配备软水处理系统。</p>	
59	炉拼柜	<p>1. 规格型号：$300\text{mm}\times 1150\text{mm}\times 800\text{mm}+450\text{mm}$（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 材质：采用 304#$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作；</p> <p>3. 面板及层板板下均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚，台面内衬不锈钢加强筋加固；</p> <p>4. 立柱采用$\geq \Phi 38\text{mm}\times 38\text{mm}\times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；</p> <p>5. 台脚处连接 4 个不锈钢子弹脚。</p>	5 台
60	炉拼柜	<p>1. 规格型号：$400\text{mm}\times 900\text{mm}\times 800\text{mm}+450\text{mm}$（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 材质：采用 304#$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作；</p> <p>3. 面板及层板板下均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚，台面内衬不锈钢加强筋加固；</p> <p>4. 立柱采用$\geq \Phi 38\text{mm}\times 38\text{mm}\times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；</p> <p>5. 台脚处连接 4 个不锈钢子弹脚。</p>	1 台
61	馒头机	<p>1. 规格型号：$1300\text{mm}\times 500\text{mm}\times 960\text{mm}$（$\pm 2\%$）；功率：$\leq 3\text{KW}$；电压：380V；</p> <p>2. 效率：$\geq 4000$ 个/小时 成型规格：100 克/个（球形）。</p>	1 台
62	毛刷机	<p>1. 规格型号：$1300\text{mm}\times 720\text{mm}\times 1050\text{mm}$（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 功能：马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮；</p> <p>3. 产量：300-400kg/h；</p> <p>4. 电源：380V ；</p> <p>5. 功率：$\leq 1.1\text{KW}$。</p>	1 台
63	米面架	<p>1. 规格型号：$1000\text{mm}\times 600\text{mm}\times 150\text{mm}$（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 采用$\geq 1.5$ 不锈钢制作；</p> <p>3. 面板采用整件不锈钢板制作，面板及槽体下有加固；</p> <p>4. 接驳口为烧焊连成，焊接采用电弧焊或氩弧焊，表面光滑；</p> <p>5. 管材为优质$\geq \Phi 38\text{mm}\times 1.5\text{mm}$ 不锈钢管；</p>	9 台
64	面粉车	<p>1. 尺寸：$743\text{Lmm}\times 335\text{Wmm}\times 711\text{H mm}$（$\pm 2\%$），材质：pe+pp。</p>	4 台
65	灭蝇灯	<p>1. 规格型号：$395\text{mm}\times 120\text{mm}\times 290\text{mm}$（$\pm 2\%$）</p> <p>2. 电压：220V，功率$\leq 20\text{W}$，</p> <p>3. 灯管：$\geq 2\times 10\text{W}$ 紫外线灯管</p> <p>4. 覆盖面积 40m^2—50m^2；</p> <p>5. 双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。</p>	26 台
66	平板车	<p>1. 规格型号：$900\text{mm}\times 600\text{mm}\times 900\text{mm}$（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 材质：不锈钢板；</p> <p>3. 面板采用优质$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作；</p> <p>4. 扶手采用$\geq \Phi 25\text{mm}\times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管；</p> <p>5. 配 8 寸承重活动脚轮，其中两个万向轮；</p> <p>6. 受力部位采用$\geq 2.0\text{mm}$ 的不锈钢板加强处理。</p>	4 台
67	平台雪	<p>1. 规格型号：$1800\times 800\times 800\text{mm}$（$\pm 2\%$）；</p>	2 台

	柜	<p>2、功率：$\leq 500W$，额定电压：220V；</p> <p>3、网架采用涂塑工艺制作，且配有限位装置，确保箱体内存空气流动循环；</p> <p>4、带有自动关闭铰链门，减少温度流失；</p> <p>5、配有带显示屏的电子温控器，直观显示数字温度；</p> <p>6、箱体采用无磁不锈钢制作、保温层采用聚氨酯材料、全铜盘管、门封为可拆型门封条；</p> <p>★7、整机，检测依据 GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》检测项目【产品能效要求：一级；总能量消耗：$\leq 1.95kWh/24h$】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）；</p> <p>★8、产品电气安全电磁兼容符合（包括但不限于）：静电放电抗扰度试验、射频电磁场辐射抗扰度试验、电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、浪涌（冲击）抗扰度试验、射频场感应的传导骚扰抗扰度、电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验。试验期间受试设备无异常，试验结束后受试设备在规定的允差内按预期运行，满足性能等级 A（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）。</p>	
68	平台雪柜	<p>1. 规格型号：1500mm*800mm*800mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2、功率：$\leq 500W$，额定电压：220V；</p> <p>3、网架采用涂塑工艺制作，且配有限位装置，确保箱体内存空气流动循环；</p> <p>4、带有自动关闭铰链门，减少温度流失；</p> <p>5、配有带显示屏的电子温控器，直观显示数字温度；</p> <p>6、箱体采用无磁不锈钢制作、保温层采用聚氨酯材料、全铜盘管、门封为可拆型门封条；</p> <p>★7、整机，检测依据 GB 26920.2-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》检测项目【产品能效要求：一级；总能量消耗：$\leq 1.95kWh/24h$】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）；</p> <p>★8、产品电气安全电磁兼容符合（包括但不限于）：静电放电抗扰度试验、射频电磁场辐射抗扰度试验、电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、浪涌（冲击）抗扰度试验、射频场感应的传导骚扰抗扰度、电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验。试验期间受试设备无异常，试验结束后受试设备在规定的允差内按预期运行，满足性能等级 A（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）。</p>	1 台
69	曲棍摇柄去水器（带	<p>1. 黄铜主体，不锈钢摇柄，去水量 80 秒内 0.59 立方水以上；</p> <p>2. 符合：JC/T 932-2013《卫生洁具排水配件》。</p>	33 台

	溢水)		
70	提盖去水器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 304 隔渣盖，提盖旋转去水，放入凹槽止水。 2. 主体黄铜抛光电镀，去水量 80 秒内 0.59 立方水以上； 	6 台
71	燃气四门智能组合蒸柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 机器尺寸：835mm*(800mm+45mm)*1600mm (±2%)； 2. 电功率≤0.5KW； 3. 天然气功率：≥16KW； 4. 电源规格：220V/50Hz； 5. 整机全部采用食品级不锈钢精心制作，外型美观、大方，结构紧凑，占地空间小，充分节约了厨房空间；该蒸柜每个内胆可独立操作，蒸制量大，出菜品种多，相互不串味，蒸菜速度快等特点； 6. 每个控制模块均可储存 10 个菜单且具有保温功能。 7. 该蒸柜采用智能模糊设计系统，实现按需控制功率及出气量。 8. 独特的电路设计，手动自动随意转换，维修方便、运行可靠； 9. 该蒸柜均配备脚轮，方便搬运及移动。 10. 火炬式节能炉头，燃烧工况好，锅炉火管采用 S 型设计充分提升热效率；多层隔热保温设计，避免热量流失，更进一步的达到节能目的。 11. 接触食品的零部件严格采用符合食品安全卫生标准的材料制作。 	2 台
72	燃气推车万用蒸柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格型号：1050mm*800mm*1900mm (±2%) 2. 热负荷：56kW 3. 电源：220V/50Hz/3kW 4. 炉头：环保炉头； 5. 点火：脉冲电子点火； 6. 熄火保护：离子检测熄火保护； 7. 配 1 辆推车，可放 18 个 1/1GN 盘； 8. 装配软化水设置； 9. 特点：配置特制预喷射炉头，有效提升热效率及减低废气排放量。 10. 内置超温保护装置，熄火安全装置及电子点火装置，确保产品耐用、安全及操作方便。 11. 无风机设计可优先减低工作噪音以保护厨师听力。蒸汽流动合理，上下加热均匀，有效提高蒸汽利用率。设置长明火种，超温保护，防止干烧。 	5 台
73	切肉机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格型号：810mm*740mm*985mm (±2%)； 2. 功能：鲜肉一次性切成（丝）条状； 3. 全不锈钢机架机身，超大的不锈钢料斗设计； 4. 刀具不锈钢保护罩、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； 	1 台

		<p>5. 底部设有脚轮方便移动；</p> <p>6. 切条尺寸范围：2.5—40mm(不可调)；</p> <p>7. 产量：≥800kg/h；</p> <p>8. 电源：380V；</p> <p>9. 功率：≤1.5kW；</p> <p>10. 入料口尺寸：≥180(L)mm*90(W)mm。</p>	
74	软连接	规格型号：L=6m；优质帆布材质。	4套
75	双层平板工作台	<p>1. 规格型号：1800mm*700mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 台面采用304#优质≥1.5mm不锈钢板制作，层板采用≥1.2mm不锈钢板制作；</p> <p>3. 面板内衬≥15mm人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理，</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.5mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	7台
76	双层平板工作台	<p>1. 规格型号：1600mm*700mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 台面采用304#优质≥1.5mm不锈钢板制作，层板采用≥1.2mm不锈钢板制作；</p> <p>3. 面板内衬≥15mm人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理，</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.5mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	2台
77	双层平板工作台	<p>1. 规格型号：1900mm*900mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 台面采用304#优质≥1.5mm不锈钢板制作，层板采用≥1.2mm不锈钢板制作；</p> <p>3. 面板内衬≥15mm人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理，</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38*1.5mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	7台
78	双层平板工作台	<p>1. 规格型号：1000mm*700mm*800mm（±2%）；</p> <p>2. 台面采用304#优质≥1.5mm不锈钢板制作，层板采用≥1.2mm不锈钢板制作；</p> <p>3. 面板内衬≥15mm人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.5mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	4台
79	双层平板工作台	<p>1. 规格型号：1200mm*700mm*800mm+120mm（±2%）；</p> <p>2. 台面采用304#优质≥1.5mm不锈钢板制作，层板采用≥1.2mm不锈钢板制作；</p> <p>3. 面板内衬≥15mm人造板及加强筋加固，面板和人造板用胶水强力粘合，接缝处铺设防潮锡箔胶处理；</p> <p>4. 立柱采用≥Φ38mm*1.5mm加厚不锈钢圆管制作，配不锈钢可调子弹脚。</p>	2台
80	双层平	1. 规格型号：1450mm*700mm*800mm（±2%）；	1台

	板工作台	2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	
81	双层平板工作台	1. 规格型号: 1800mm*800mm*800mm ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	3 台
82	双层平板工作台	1. 规格型号: 700mm*700mm*800mm ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	1 台
83	双层平板工作台	1. 规格型号: 1300mm*700mm*800mm ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	1 台
84	双层平板工作台	1. 规格型号: 600mm*580mm*800mm ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	1 台
85	双层平板工作台	1. 规格型号: 800mm*700mm*800mm ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	2 台
86	双层平板工作台异性	1. 规格型号: 现场定制; 2. 台面采用 304#优质 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作;	4 台

	定制	3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 4. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	
87	双孔收餐工作柜(配收残车)	1. 规格型号: $1500\text{mm} \times 800\text{mm} \times 900\text{mm}$ ($\pm 2\%$); 2. 台面采用 304#不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作,层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 板制作; 3. 面板内衬 $\geq 15\text{mm}$ 人造板及加强筋加固,面板和人造板用胶水强力粘合,接缝处铺设防潮锡箔胶处理; 5. 围板及柜门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作; 6. 配备 2 个静音轮收残车; 7. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 加厚不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚。	10 台
88	双头低背矮汤炉	1. 规格型号: $1300\text{mm} \times 750\text{mm} \times 550\text{mm} + 250\text{mm}$ ($\pm 2\%$); 2. 材质采用 304#不锈钢磨砂板; 3. 面板 304# $\geq 1.5\text{mm}$ 厚,围板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚; 4. 炉面座配铸铁炉花架;炉膛使用 3mm/A3 黑铁板,并以耐火砖砌实; 5. 配置静音节能炉头,一键式电子启动配备熄火保护; 6. 炉体骨架采用 $40\text{mm} \times 40\text{mm} \times 4\text{mm}$ 国标角钢加固; 7. 立柱采用 $\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚。	1 台
89	双头双尾小炒灶	1. 规格型号: $2000\text{mm} \times 1150\text{mm} \times 800\text{mm} + 450\text{mm}$ ($\pm 2\%$); 2. 材质: 采用 304#不锈钢板制作; 3. 炉体骨架采用 $\geq 50\text{mm} \times 50\text{mm} \times 5\text{mm}$ 角钢,炉膛采用黑铁板材质以耐火砖砌实,炉面斜向前端排水槽,排水槽连疏孔滤渣器; 4. 炉面板 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚,一体成型台面、坚固耐磨,边衬、侧板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 炉底加固、可拆卸前挡板,炉前的独立开关阀; 6. 灶脚采用 $\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 无缝钢管内含钢柱可调高度子弹脚; 7. 适用燃料: 天然气,配置静音节能炉头;一键式电子启动配备熄火保护。	1 台
90	双星水池	1. 规格型号: $1200\text{mm} \times 700\text{mm} \times 920\text{mm}$ ($\pm 2\%$); 2. 材质采用 304#不锈钢磨砂板,台面 $\geq 1.2\text{mm}$ 、星盆 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 内置冲压星盆尺寸: $500\text{mm} \times 500\text{mm} \times 300\text{mm}$;内置 $\geq 1.5\text{mm}$ U型加强筋; 4. 连接管采用 $\geq \Phi 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管; 5. 立柱采用 $\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管,配可调节高度不锈钢子弹脚。	7 台
91	水冷新风机	1. 风量 $\geq 30000\text{m}^3/\text{h}$,功率 $\leq 7.5\text{kw}$, 380v 单速,风压 $\geq 420\text{pa}$,噪音 $\leq 72\text{db}$;	1 台

		<p>2. 无压缩机，水蒸发降温原理；</p> <p>3. 整机不锈钢机身；</p> <p>4. 采用双风机并联设计，噪音更低更省电；</p> <p>5. 含粗效过滤网及 304 防虫防鼠网，确保食品安全，具有滤网脏堵告警提示；</p> <p>6. 采用干净自来水间隔自动加水模式，杜绝脏水循环污染新风；</p> <p>7. 无皮带式，能效比普通皮带式风机更高，更省电。</p>	
92	水冷新风机	<p>1. 风量$\geq 15000 \text{ m}^3/\text{h}$，功率$\leq 4\text{kw}$，380v 单速，风压$\geq 420\text{pa}$，噪音$\leq 69\text{db}$；</p> <p>2. 无压缩机，水蒸发降温原理；</p> <p>3. 不锈钢机身；</p> <p>4. 采用双风机并联设计，噪音更低更省电；</p> <p>5. 含粗效过滤网及 304 防虫防鼠网，确保食品安全，具有滤网脏堵告警提示；</p> <p>6. 采用干净自来水间隔自动加水模式，杜绝脏水循环污染新风；</p> <p>7. 无皮带式，能效比普通皮带式风机更高，更省电。</p>	1 台
93	四层层架	<p>1. 规格型号：1500mm*500mm*1550mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 层板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板，整板冲孔成型；配置加强筋焊接；</p> <p>3. 立柱采用$\geq \Phi 38\text{mm} * 1.5\text{mm}$ 不锈钢管加配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>4. 层板与立柱接缝处必须满焊。</p>	15 台
94	四层层架	<p>1. 规格型号：1200mm*500mm*1550mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 层板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板，整板冲孔成型；配置加强筋焊接；</p> <p>3. 立柱采用$\geq \Phi 38\text{mm} * 1.5\text{mm}$ 不锈钢管加配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>4. 层板与立柱接缝处必须满焊。</p>	16 台
95	四层层架	<p>1. 规格型号：1000mm*500mm*1550mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 层板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢板，整板冲孔成型；配置加强筋焊接；</p> <p>3. 立柱采用$\geq \Phi 38\text{mm} * 1.5\text{mm}$ 不锈钢管加配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>4. 层板与立柱接缝处必须满焊。</p>	1 台
96	四门冰箱	<p>1、外形尺寸：$\geq 1200 * 700 * 1900 \text{ (mm)}$（$\pm 2\%$）；</p> <p>2、冷藏室温度：$+10^\circ\text{C} \sim -1^\circ\text{C}$；冷冻室温度：$-10^\circ\text{C} \sim -18^\circ\text{C}$；电源 220V50Hz，功率：$\geq 660\text{W}$；门数：四门或者双门；</p> <p>3、门板、侧板、内板食品级 201 材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架 6 个，可放置 1/1 或 2/1GN 盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4、在实验室 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定</p>	9 台

		<p>的制冷系统；使用环保冷媒，使用冷媒用量体积容积更小，更节能；箱体整体发泡，柜体厚度$\geq 50\text{mm}$，保温效果更好；</p> <p>★5、整机检测依据 GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》、GB 4706.13-2014《家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求》、GB 4343.1-2018《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第1部分：发射》、GB 17625.1-2012《电磁兼容 限值 谐波电流发射限值(设备每相输入电流$\leq 16\text{A}$)》检测项目【带电部件与仅由基本绝缘隔开的易触及金属部件之间:1000V；倾斜试验，倾斜角度10°（器具放置的斜面与水平面间的夹角），器具不应翻倒；对器具外壳各部分以0.5J的冲击能量打击三次后，应无损坏】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）；</p> <p>★6、整机检测依据 GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级第2部分：自携冷凝机组商用冷柜》检测项目【净容积：$\geq 760\text{L}$；总能量消耗：$\leq 5.3\text{kwh}/24\text{h}$；达到一级能效标准】检验结论合格或符合（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章）。</p>	
97	四门碗柜	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：1200mm*500mm*1800mm（$\pm 2\%$）； 材质：采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作； 工艺： <ol style="list-style-type: none"> 3.1. 面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢、层板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢制作； 3.2. 面板及层板板下均采用U型加强筋加固； 3.3. 采用$\geq \Phi 51\text{mm} * 1.5\text{mm}$ 不锈钢管做支撑立柱； 3.4. 配置不锈钢可调脚，可调节高度。 	1台
98	台上二层架	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：1800mm*350mm*600mm（$\pm 2\%$）； 台面采用304#优质$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作； 层板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作。 	2台
99	◆台式混水龙头	<ol style="list-style-type: none"> 可承受$\geq 2\text{mpa}$ 压力爆破，0.1mpa 测试1分钟混水流量7.5L； 产品主体黄铜，不锈钢管，长10cm 直径18mm，厚0.8mm，黄铜螺杆阀芯，合金手柄，开孔25mm，两孔中心102mm。 	32台
100	五格保温售饭工作柜	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：1800mm*700mm*810mm（$\pm 2\%$）； 采用不锈钢$\geq 1.2\text{mm}$ 制作，侧板及内层板厚$\geq 1.2\text{mm}$、趟门面板厚$\geq 1.2\text{mm}$。下层板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢焊接制作； 柱脚采用$\geq \Phi 51\text{mm} * 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管配可调节高度不锈钢子弹脚； 功率：$\leq 3\text{KW}/220\text{V}$，配备全自动进水，自动排水； 配电子温控器，带漏电保护装置，带控制器，配置份数盆。 	13台

101	洗地器	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号$\geq 10\text{m}$; 开放式洗地、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）; 固定侧支架钢板厚度$\geq 5\text{mm}$，黄铜进水主体; 长度$\geq 10.7\text{m}$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; 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）; 进水接口为标准$1/2$"外螺纹。 	10台
102	小炒锅	规格型号： $\Phi 45\text{cm}$ ；熟铁炒锅。	2口
103	全自动冷藏醒发箱	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：$600\text{mm}\times 960\text{mm}\times 2150\text{mm}$（$\pm 2\%$）; 容积：18盘，标准$400\text{mm}\times 600\text{mm}$; 电压/频率：$220\text{V}/50\text{Hz}$; 输入功率（制冷时）：$\leq 0.85\text{kW}$; 输入功率（醒发时）：$\leq 1.5\text{kW}$; 控制类型：智能电子温控; 冷藏温度/湿度：$-1\sim 5^{\circ}\text{C}/99\%\text{RH}$（一段醒发）; 产品特性：（1）箱体内外采用不锈钢及环保发泡技术制作； （2）全自动微电脑触摸式控制面板，先进的全自动发酵系统分别控制温度、湿度。具备自动及手动控制功能；（3）采用压缩机，优质风机循环设计，循环风为双出风口设计； （4）使用无氟环保制冷剂；（5）具有排水装置，方便清洗。 	1台
104	压面机	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：$800\text{mm}\times 815\text{mm}\times 1115\text{mm}$（$\pm 2\%$）; 电压/频率：$380\text{V}/50\text{Hz}$；输入功率：$\leq 2.7\text{kW}$；压面厚度：$3\sim 25\text{mm}$；压面宽度：$\leq 480\text{mm}$; ★3. 整机安全性，符合GB4806.1-2016《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》、GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》通过食品接触产品卫生认证及认证试验，提供认证证书及试验报告复印件。 	1台
105	油网烟罩	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：$9000\text{mm}\times 1200\text{mm}\times 610\text{mm}$（$\pm 2\%$）; 采用$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢板制作； 配置油格，油杯。 	9m
106	油烟净化一体机连新风幕	<ol style="list-style-type: none"> 规格型号：$22000\text{mm}\times 1500\text{mm}\times 750\text{mm}$（$\pm 2\%$）; 一体机不锈钢板材料采用完全符合国家食品安全标准的食品级不锈钢板制作，主要部件不锈钢板厚度为标S$\geq 1.0\text{mm}$; 一体机结构、功能采用集成式设计，油烟输送单元采用低噪音外转子油烟机；净化单元具备碰撞冷凝、机械分离、静电吸附、UV光解氧化四大功能五级过滤； ★4. 整机，检测依据GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》检测项目【产品排烟量$\geq 4650\text{ m}^3/\text{H}$、油烟净化率$\geq 96\%$，】检验结论合格或符合 	22m

		<p>(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件并加盖供应商鲜章);</p> <p>★5. 一体机烟机、静电电场采用“下拉式开合”设计, 操作人员站在地面即可完成清洗、维护、保养等工作(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>6. 一体机配置油烟扩散捕捉系统, 利用文丘里效应加强排烟速度, 外层风幕防止油烟逃逸, 该装置使得油烟排尽率提高90%以上;</p> <p>★7. 一体机控制系统, 具备液晶触控及手势控制功能, 电源、照明、排烟、除油、净化均可单独显示及操作控制, 操作简单安全(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>8. 烟罩前沿配备新风接驳口, 可调式新风嘴。</p>	
107	<p>油烟净化器 (低空排放)</p>	<p>1. 规格型号: $\geq 58000 \text{ m}^3/\text{h}$ 风量;</p> <p>2. 处理风量: $\geq 58000 \text{ m}^3/\text{h}$; 功率$\leq 1200\text{W}$; 输入电压(A.C./V): 220V, 通过高压包转换输出 6500V、13000V 的中、高压; 阻力: $\leq 100\text{Pa}$; 机门前预留保养空间: $\geq 620\text{mm}$;</p> <p>3. 净化效率$\geq 98\%$;</p> <p>4. PWM 恒压输出电源组, 标配液晶显示屏, 直观显示净化器的电压、电流、运行状态、清洗维护状态等工况;</p> <p>5. 采用双区一体式电场, 304 不锈钢高压电离区、铝合金吸附区;</p> <p>6. 开门断电保护, 电源自动灭弧控制;</p> <p>7. 去锈、磷化、喷涂、烤漆工艺机身;</p> <p>★8. 工作环境, 产品低温工作试验在 $(-5 \pm 2)^\circ\text{C}$ 条件下通电运行试验 16h, 试验结束室温处理 2h 后, 检查样品外观, 结构以及通电功能正常; 防尘试验 IP5X/12.4 应置于密闭的箱内, 箱内滑石粉悬浮量为每立方米 2kg, 滑石粉用网丝直径 $50 \mu\text{m}$、网孔尺寸 $75 \mu\text{m}$ 的金属方孔筛网滤过, 持续吹尘 8h, 壳内无粉尘沉积; 防水试验 IPX4/13.2.7 用花洒头以 180° 环绕一体机四周淋水 5min, 流量为 $10\text{L}/\text{min}$, 内部无进水(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>★9. 产品进行初始检测后入箱, 在常温以 $5^\circ\text{C}/\text{min}$ 温变速率降到 $(-20 \pm 2)^\circ\text{C}$, 待温度稳定后保持 1h; 接着以 $5^\circ\text{C}/\text{min}$ 温变速率升到 $(65 \pm 2)^\circ\text{C}$, 待温度稳定后保持 1h。以上为一个循环, 试验为 5 个循环。试验结束后, 检查样品外观以及通电工作应正常(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>★10. 产品入箱后在 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$ 条件下放置 96h 高温老化, 结束室温处理 2h 后, 检查样品外观, 结构以及功能正常(提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志</p>	1 台

		<p>的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>★11. 整机, 将试验箱内温湿度稳定在 $(25 \pm 3)^\circ\text{C}$、$(60 \pm 2)\% \text{RH}$, 在 1h 内将相对湿度升至 $(97 \pm 2)\% \text{RH}$, 温度不变。循环阶段: 在 2h30min 内将温度从 $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$ 升到 $(40 \pm 2)^\circ\text{C}$, 期间相对湿度为 $(97 \pm 2)\% \text{RH}$, 接着在 30min 内将相对湿度降到 $(93 \pm 3)\% \text{RH}$, 温度不变; 然后在温度为 $(40 \pm 2)^\circ\text{C}$, 相对湿度为 $(93 \pm 3)\% \text{RH}$, 保持 9h15min; 接着在 15min 内将相对湿度升至 $(97 \pm 2)\% \text{RH}$, 温度不变; 然后在 3h 内将温度从 $(40 \pm 2)^\circ\text{C}$ 降到 $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$, 期间相对湿度保持为 $(97 \pm 2)\% \text{RH}$; 最后在温度为 $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$, 相对湿度为 $(97 \pm 2)\% \text{RH}$ 保持 8h30min。以上为一个周期, 共试验 2 个周期。恢复阶段: 在 1h 内将相对湿度降到 $(75 \pm 2)\% \text{RH}$, 接着在另一个 1h 内将温度降到实验温度 $\pm 1^\circ\text{C}$。试验结束后, 检查样品外观以及通电工作应正常 (提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证)。</p>	
108	<p>油烟净化器 (低空排放)</p>	<p>1. 规格型号: $\geq 16800 \text{ m}^3/\text{h}$ 风量;</p> <p>2. 处理风量: $\geq 16800 \text{ m}^3/\text{h}$; 功率 $\leq 600\text{W}$; 输入电压 (A.C./V): 220V, 通过高压包转换输出 6500V、13000V 的中、高压; 阻力: $\leq 100\text{Pa}$; 机门前预留保养空间: $\geq 620\text{mm}$;</p> <p>3. 净化效率: $\geq 98\%$;</p> <p>4. PWM 恒压输出电源组, 标配液晶显示屏, 直观显示净化器的电压、电流、运行状态、清洗维护状态等工况;</p> <p>5. 采用双区一体式电场, 304 不锈钢高压电离区、铝合金吸附区;</p> <p>6. 开门断电保护, 电源自动灭弧控制;</p> <p>7. 去锈、磷化、喷涂、烤漆工艺机身;</p> <p>★8. 整机, 低温工作试验在 $(-5 \pm 2)^\circ\text{C}$ 条件下通电运行试验 16h, 试验结束室温处理 2h 后, 检查样品外观, 结构以及通电功能正常; 防尘试验 IP5X/12.4 应置于密闭的箱内, 箱内滑石粉悬浮量为每立方米 2kg, 滑石粉用网丝直径 $50 \mu\text{m}$、网孔尺寸 $75 \mu\text{m}$ 的金属方孔筛网滤过, 持续吹尘 8h, 壳内无粉尘沉积; 防水试验 IPX4/13.2.7 用花洒头以 180° 环绕一体机四周淋水 5min, 流量为 10L/min, 内部无进水 (提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>★9. 整机, 进行初始检测后入箱, 在常温以 $5^\circ\text{C}/\text{min}$ 温变速率降到 $(-20 \pm 2)^\circ\text{C}$, 待温度稳定后保持 1h; 接着以 $5^\circ\text{C}/\text{min}$ 温变速率升到 $(65 \pm 2)^\circ\text{C}$, 待温度稳定后保持 1h。以上为一个循环, 试验为 5 个循环。试验结束后, 检查样品外观以及通电工作应正常 (提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>★10. 整机, 入箱后在 $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$ 条件下放置 96h 高温老</p>	1 台

		<p>化, 结束室温处理 2h 后, 检查样品外观, 结构以及功能正常 (提供国家认可的第三方检测机构出具的带 “CMA” 标志的检验报告复印件或其它材料佐证);</p> <p>★11. 整机, 将试验箱内温湿度稳定在 $(25 \pm 3) ^\circ\text{C}$、$(60 \pm 2) \% \text{RH}$, 在 1h 内将相对湿度升至 $(97 \pm 2) \% \text{RH}$, 温度不变。循环阶段: 在 2h30min 内将温度从 $(25 \pm 2) ^\circ\text{C}$ 升到 $(40 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 期间相对湿度为 $(97 \pm 2) \% \text{RH}$, 接着在 30min 内将相对湿度降到 $(93 \pm 3) \% \text{RH}$, 温度不变; 然后在温度为 $(40 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 相对湿度为 $(93 \pm 3) \% \text{RH}$, 保持 9h15min; 接着在 15min 内将相对湿度升至 $(97 \pm 2) \% \text{RH}$, 温度不变; 然后在 3h 内将温度从 $(40 \pm 2) ^\circ\text{C}$ 降到 $(25 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 期间相对湿度保持为 $(97 \pm 2) \% \text{RH}$; 最后在温度为 $(25 \pm 2) ^\circ\text{C}$, 相对湿度为 $(97 \pm 2) \% \text{RH}$ 保持 8h30min。以上为一个周期, 共试验 2 个周期。恢复阶段: 在 1h 内将相对湿度降到 $(75 \pm 2) \% \text{RH}$, 接着在另一个 1h 内将温度降到实验温度 $\pm 1^\circ\text{C}$。试验结束后, 检查样品外观以及通电工作应正常 (提供国家认可的第三方检测机构出具的带 “CMA” 标志的检验报告复印件或其它材料佐证)。</p>	
109	斩拌机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格型号: 1175mm*865mm*1035mm ($\pm 2\%$); 2. 容积/刀片数量: 20L/3 片; 3. 电源: 380V ; 4. 额定功率: $\leq 6.25\text{kW}$ (2 个电机, 一个带动刀的, 一个带动转盘); 5. 加工能力: 20-25kg/次; 6. 转速斩锅转速: $\geq 12\text{r/min}$, 斩刀速度: 1900/3800r/min; 7. 特性: <ol style="list-style-type: none"> 7.1. 转锅为铸造不锈钢材质, 并有防溢锅。 7.2. 主轴采用双轴承串列安装方式, 保证刀轴组具有良好的同心度。 	1 台
110	长龙洗碗机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格型号: 4400mm*920mm*1550mm ($\pm 2\%$); 2. 2. 整机采用模块化方式组合而成, 方便后期设备的功能性增加。一节预洗, 一节主洗; 一级烘干, 其中进口尺寸为 $\geq 615\text{mm} * 510\text{mm}$; 出口尺寸为 $\geq 615\text{mm} * 510\text{mm}$, 打开前置面板时高度为 $\leq 2260\text{mm}$。 3. 3. 输送网带类别: 节距 100mm 山字形下凹尼龙齿。 4. 4. 洗涤能力 (碟/小时): ≥ 5000 件/小时 (标准 6 寸碟)。 5. 5. 餐具干净度: 按工艺要求操作餐具干净度达 99% 以上。 6. 6. 加热方式: 燃气加热 (配备蒸汽发生器供热系统; 配备软水处理系统), 耗气量 (立方/小时); $\leq 8\text{m}^3$; 整机总功率 $\leq 20\text{KW}$, 耗水量 $\leq 500\text{L/小时}$。 7. 7. 电压 (伏/赫兹): 380v/50/60Hz; 8. 8. 洗涤水温: $55-60^\circ\text{C}$; 9. 9. 喷淋温度: $80-90^\circ\text{C}$; 	1 台

		<p>10. 10. 拔齿式传送带保证清洗质量和提高洗涤效率。</p> <p>11. 11. 机器传送带为整体网带（一根网带）传送带无级调速，传送电机$\geq 700w$。传送带为耐 180℃高温尼龙材质、304 不锈钢穿杆。</p> <p>12. 12. 洗涤线除净水漂洗外其他洗涤均采用水循环利用模式。</p> <p>13. 13. 洗碗机配置了急停开关供紧急情况下使用。</p> <p>14. 14. 机器材料主体部分为 304 不锈钢（机器槽体、外壳），厚度$\geq 2mm$，其余部分厚度$\geq 1.5mm$，所有连接件及运动部件均为 304 不锈钢材质；</p> <p>15. 原厂标配后置台。</p>	
111	长龙洗碗机	<p>1. 规格型号：3000mm*920mm*1550mm（$\pm 2\%$）；</p> <p>2. 整机采用模块化方式组合而成，方便后期设备的功能性增加。一节预洗，一节主洗，其中进口尺寸为$\geq 615mm*510mm$；出口尺寸为$\geq 615mm*510mm$，打开前置面板时高度为$\leq 2260mm$。</p> <p>3. 输送网带类别：节距 100mm 山字形下凹尼龙齿。</p> <p>4. 洗涤能力（碟/小时）：≥ 3000 件/小时(标准 6 寸碟)。</p> <p>5. 餐具干净度：按工艺要求操作餐具干净度达 99%以上。</p> <p>6. 加热方式：燃气加热（配备蒸汽发生器供热系统；配备软水处理系统），耗气量（立方/小时）：$\leq 8m^3$；整机总功率$\leq 6KW$，耗水量$\leq 500L$/小时。</p> <p>7. 电压（伏/赫兹）：380v/50/60Hz；</p> <p>8. 洗涤水温：55-60℃；</p> <p>9. 喷淋温度：80-90℃；</p> <p>10. 拔齿式传送带保证清洗质量和提高洗涤效率。</p> <p>11. 机器传送带为整体网带（一根网带）传送带无级调速，传送电机$\geq 700w$。传送带为耐 180℃高温尼龙材质、304 不锈钢穿杆。</p> <p>12. 洗涤线除净水漂洗外其他洗涤均采用水循环利用模式。</p> <p>13. 洗碗机配置了急停开关供紧急情况下使用。</p> <p>14. 机器材料主体部分为 304 不锈钢（机器槽体、外壳），厚度$\geq 2mm$，其余部分厚度$\geq 1.5mm$，连接件及运动部件采用 304 不锈钢材质。</p>	1 台
112	GN 盘	<p>1. 规格型号：595mm*395mm*45mm，配套推车蒸柜；</p> <p>2. 304#；加厚型。</p>	90 个
113	止回阀	<p>1. 规格型号：400mm*400mm；</p> <p>2. 防止气体倒灌的止回阀；具有自动开启和自动关闭的特点，属自动阀类，通风管路系统中，进行气流单向调节及逆向截止。</p> <p>3. 风道止回阀结构设计新颖，传动独特，运行灵活，体积小，重量轻。</p> <p>4. 当通风时，由风压而使其开启，停止逆风时，由于叶片</p>	12 个

		与重锤的重力，阀板自行关闭，通过调整重锤的位置来调整气流量。	
114	●农残降解洗菜机	<p>1. 规格型号：1500mm*800mm*1100mm；</p> <p>2. 清洗槽尺寸：660mm*590mm*400mm，翻转清洗筐尺寸：600mm*500mm*400mm（允许偏差±2%）；</p> <p>★3. 具有自动控制系统采用 PLC+彩色触摸屏；具有自动翻转洗涤功能；可设定洗涤时间，具有手动或自动清洗、出料功能（提供国家认可的第三方检测机构出具的带“CMA”标志的检验报告复印件或其它材料佐证）。</p> <p>4. 功能：农残降解、环流冲洗、清洗完成后自动输出、程序控制全自动运行；</p> <p>5. 主体采用不锈钢结构型材；面板、水槽、翻转槽采用 SUS304 不锈钢制作，厚度≥1.5mm；</p> <p>6. 采用水触媒技术对蔬菜表面的农药残留、肉类的抗生素残留等有害物质进行分解，农残去除率 95%以上，清洗完成后无需人工捞取，翻转槽自动翻转倾倒出洁净的蔬菜、水果；</p> <p>7. 电源 220v，总功率：≤3KW，其中：冲洗泵≤1.5KW，流量 300L/min；液压泵≤0.75KW；水触媒系统≤0.75KW；</p> <p>8. 洗涤能力：不低于 80Kg/h。</p> <p>9. 设备由清洗槽、翻转槽、液压翻转系统、水触媒系统、过滤系统、自动控制系统等六部分组成。</p> <p>10. 液压系统压力≥16MPa，液压翻转轴扭矩≥2000N/m。</p> <p>11. 运行参数在触摸屏上直接设定，包括水触媒降解时间、清洗时间等参数均由屏幕上的虚拟数字键盘输入，系统具有断电记忆功能，参数设置完成后每次使用可不再设置，系统自动按照程序运行，系统具有故障自检功能，当运行出现异常时可显示异常原因和故障原因，便于及时排除异常。</p>	1 台
115	绞肉机	<p>1. 机器尺寸：882mm*495mm*1090mm（±2%）（长*宽*高）；</p> <p>2. 特性：</p> <p>2. 支持将-4℃左右的肉类绞成碎状。</p> <p>3. 处理温度：-4℃以上；</p> <p>4. 产量：≥600kg/h；</p> <p>5. 电源：380V ；</p> <p>6. 功率：≤3.7kW。</p>	1 台
116	锯骨机	<p>1. 尺寸：700mm*640mm*1530mm（±2%）；</p> <p>2. 适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割。</p> <p>3. 3. 不锈钢制造，易清洗；采用上下不锈钢轮盘，达到运转过程平衡性稳定，更好延长锯条的寿命；锯切过程稳定无噪音，减少原材料的损耗；</p> <p>4. 4. 切割尺寸：≥245mm*260mm(W*H)；</p> <p>5. 5. 功率≤1.5kW，380V。</p>	1 台
117	消毒灯	1. 规格型号：30W；	7 台

		<p>2. 色度蓝紫色；</p> <p>3. 玻壳型式直管；</p> <p>4. 玻壳外径 26 (mm)；</p> <p>5. 长度 900 (mm)。</p>	
118	炒菜机	<p>1. 采用不锈钢材质；加热方式：天然气/液化气；</p> <p>2. 电压：380V/50Hz，功率≤1000W；</p> <p>3. 仿球釜型锅体内直径Φ580mm 滚筒；</p> <p>4. 滚筒炒菜容量 5-20kg/次；</p> <p>5. 滚筒材质：304#材质，可选装不粘锅；</p> <p>6. 显示屏≥10 寸多功能触模显示屏；</p> <p>7. 翻锅方式：电控翻锅；</p> <p>8. 进气口外螺纹 6 分接口，进水口螺纹 4 分接口；</p> <p>9. 支持存储≥800 个菜谱，智能学习功能；</p> <p>10. 智能实时语音播报功能，自动摆臂四路喷料；</p> <p>11. 接料盘：接料台+排水池+可提冲孔隔渣网；</p> <p>12. 一键式自动清洗，水枪辅助清洗；</p> <p>13. 清洁喷枪：优质高压喷枪（配 2m 软管）；</p> <p>14. 产能单次烹饪 5-20kg，均烹饪周期：5-10 分钟。</p>	2 台
119	餐具类	<p>6 格餐盘（360mm*270mm*25mm±2%，304#不锈钢，厚度≥1.0mm）；勺子（长 180mm±2%，勺直径 40mm±2%；304#不锈钢，厚度≥1.0mm；合金筷子（长 230mm±2%）；汤碗（直径 120mm±2%，304#不锈钢保温、双层夹层厚度≥0.8mm）。</p>	3000 套
120	用具类	<p>打菜瓢，数量 30 个（长 330mm±2%*勺直径 90mm±2%，304#不锈钢，厚度≥1.0mm）；菜盘，数量 10 个（直径 500mm±2%；304#不锈钢，厚度≥1.0mm）；菜盆，数量 30 个（直径 400mm±2%厚度≥1.0mm）；饭盆，数量 30 个（直径 400mm±2%厚度≥1.0mm）；中盆，数量 5 个（直径 600mm±2%；304#不锈钢，厚度≥1.0mm）；双层保温桶，数量 5 个（直径 335mm±2%，高 335mm±2%；质 304 材质，厚度≥1.0mm）留样小杯，数量 40 个（直径 65mm±2%，304 材质带盖，厚度≥1.0mm）；馒头夹，数量 20 个（长 24cm±2%，304#不锈钢，厚度≥1.0mm）；保鲜盒，数量 20 个（带盖白色，300mm*270mm*120mm±2%，食品级塑料）；打稀饭瓢，数量 10 个（勺子直径 160mm±2%，长 800mm±2%，304#不锈钢，厚度≥1.0mm）；菜墩，数量 7 个（直径 450mm±2%，厚度≥40mm；</p> <p>尼伦）菜墩，数量 12（直径 450mm±2%，厚度≥40mm，皂角木）；切刀，数量 20 把（带把长 293mm±2%，刀刃长 175mm*宽 80mm±2%，304#不锈钢）；砍刀，数量 15 把（带把长 280mm±2%、刀刃长 160mm±2%*宽 100mm±2%，304#不锈钢）；剪刀，数量 10 把（长 158mm±2%，304#不锈钢）；电子克秤，数量 2 台（≥5kg；精确到≤0.1g）油缸，数量 10 个（320mm*160mm±2%；304#不锈钢，厚度≥1.0mm）油缸，数量 8 个（200mm*100mm±2%，304#不锈钢，厚度≥</p>	1 项

		1.0mm)菜铲,数量8个(木把长1100mm±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);炒菜勺,数量10个(木把小锅,8两±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);水瓢,数量10个(5斤±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);肉爪,数量7把(长500mm±2%,304#不锈钢);漏丝瓢,数量6个(木把,直径350mm±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);漏丝瓢,数量6个(直径350mm±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm)汤桶,数量25个(带盖,直径350mm±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);汤桶,数量20个(带盖,直径450mm±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);汤桶,数量6个(带盖,直径550mm±2%,304#不锈钢,厚度≥1.0mm);塑料筐数量30个(600mm*400mm±2%);竹刷把,数量13把(长28cm±2%,川式);猪毛夹,数量10把(长8cm±2%,不锈钢);磨刀石,数量10块(200mm*55mm*28mm±2%,≥3000目);饭勺,数量15把(长23cm±2%,木质);马斗,数量45个(直径14cm±2%,16cm±2%,18cm,304#不锈钢,不带磁,各15个);削皮刀,数量15个(平头20cm±2%,实木手柄,不锈钢)。	
121	劳保类	脚踏式环保垃圾桶,数量15个(≥87升,塑料灰色或深蓝色);工作服,数量50件(夏装,白色,M、L、XL、XXL、XXXL各10件,棉类混纺);工作帽,数量150顶(白色,平顶,23cm中帽,29cm高帽,各50顶;无纺布);工作服,数量50件(白色,冬装,M、L、XL、XXL、XXXL各10件,棉类混纺);布围裙,数量50个(蓝色,均码);布围裙,数量50个(红色,均码);皮围裙,数量50个;布袖套,数量50双;防滑鞋,50双(35-44码,橡胶);洒水桶。数量10个(≥120L,塑胶);托盘,数量80盘(带孔,59.5cm×39.5cm×4.8cm±2%,304#不锈钢,不带磁);托盘,数量80盘(不带孔,59.5cm×39.5cm×4.8cm±2%,304#不锈钢,不带磁);筲箕,数量45个(小号40cm±2%,中号52cm±2%,大号70cm±2%,各15个;304#不锈钢)鱼鳞刷,数量4把(长27cm±2%,木质手柄);手套,数量30双(S、M、L各10双.橡胶)	1项

注：带“●”项为本次采购核心产品；带“◆”项标识产品为强制节能产品；带“★”参数为实质性技术需求，不允许负偏离。