**附件一：采购清单及技术参数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **粤港澳大湾区数据应用产业园E栋二层餐饮中心厨房设备清单** | | | | | | | | | |
| 序号 | 名 称 | 参 数 | 规 格 | 数量 | 单位 | 单价 | 金额 | 制造商/厂家 | 备注 |
|  | L〉肉菜粗加工间 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| L01 | 四层存放架 | 整体采用201不锈钢制作，厚度1.2mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢，间隙100mmm立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫2.外形  尺寸：1200\*500\*1550mm | 1200X500X1550mm | 14 | 台 |  |  |  |  |
| L02 | 四门雪柜 | 220V/0.6KW,双机双温，温度范围：-5℃-- +5℃,-15℃-- 0℃，配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 尺寸：1220\*750\*1930mm | 1220X750X1930mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| L03 | 单星砧板台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：1500\*700\*800+150mm ▲7、所投产品原材料：“不锈钢材料”需符合GB/T 3280、GB 4806.1、GB 4806.9标准，提供“不锈钢材料”国家认可的检验机构出具检测报告，材料适用包含：星盆或其他相似表述。 | 1500X700X950mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| L04 | 砧板台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板，带靠背  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1500\*700\*950mm | 1500X700X950mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| L05 | 双星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：1500\*700\*800+150mm ▲7、所投产品需符合以下要求： （1）所投产品原材料：“不锈钢材料”需符合GB/T 3280、GB 4806.1、GB 4806.9标准，提供“不锈钢材料”国家认可的检验机构出具检测报告，材料适用包含：星盆或其他相似表述。 （2）所投产品“双星洗台”获得“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”认证产品包含：双星洗台或双星盆等相似表述。【提供认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台上http://cx.cnca.cn查询结果的截图】 | 1500X700X950mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| L06 | 加大加深单星台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：1500\*700\*800+150mm | 1500X700X950mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| L07 | 加大承重砧板台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 外形尺寸：1800\*800\*800mm | 1800X800X800mm | 10 | 台 |  |  |  |  |
| L08 | 三星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：2180\*700\*800+150mm | 2180X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| L09 | 加大加深单星台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：1500\*700\*800+150mm | 1500X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| L10 | 多功能切菜机 | 用途： 能将各类根菜切丁、丝、片状，以及各类叶菜切段，切段尺寸可调。  特性： 1、本机为双头型切菜机，两边可同时工作，大大提升效率。 2、叶菜部通过双调频调节输送带与斩刀速度,可切出各种规格的片、段。切割长度：1－30（mm）可调 3、根菜部通过更换刀盘能切换片、丝、丁三种形态，操作简单，方便好用 4、整机采用201不锈钢制造，卫生美观、功能强大、一机多用、省时省力。 5、双安全保护装置：切菜边和根茎类刀片门盖若开启则会紧急停止运作以保护操作者的安全。 皮带宽：120 mm 产量：300－1000kg/h 尺寸：1000\*550\*1180（mm） 电源： 220V 单相 功率：1.25kW 机器重量：135Kg | 1000\*550\*1180mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| L11 | 清洗去皮机 | 用途： 适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、芋头等球根蔬果类清洗去皮。 特性： 1、整机201不锈钢制造，能充分适应加工中心的潮湿环境； 2、进口尼龙毛刷，耐磨性超强， 3、产量大，节约大量人力。 产量：400kg/h 尺寸：750\*550\*950（mm） 电源：380V　三相 功率：1.5kW | 750\*550\*950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| L12 | 切肉片肉丝机 | 用途： 能将各种鲜肉一次性切成（丝）条状，也可以只装一组刀切片使用。 特性： 整机采用不锈钢制造，刀具分上下纵横两层组成，本机刀片平整度高、不生锈、易清洗、耐磨耐用，采用快拆螺丝固定。刀栅为下锁式设计、方便拿出清洗，4MM不锈钢制造，不变形，耐用。设备大托盘边缘为圆弧设计。入料设计盖板，能有效保护刀具。整机板材均为激光切割下料。 切条尺寸范围：2.5－40(mm)不可调 入料口尺寸：180×90（mm） 产量：600-800kg/h 机器尺寸：670×670×930（mm） 电源：380V 三相 功率：1.5kW 机器重量：145Kg | 670\*670\*930mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| L13 | 不锈钢绞肉机 | 用途： 将大块的肉绞切成小颗粒状。 特性： 1.整体机身和绞肉部件材质为201不锈钢； 2.通过刀片切割而不是挤压式碎肉，确保肉质鲜美； 3.绞肉部件拆卸简单，清洗便捷； 4.风冷马达，适于连续工作。 产量：100kg/h 机器尺寸：500×430×410 (mm) 电源：220V  功率：1.1KW 机器重量：35Kg | 500\*430\*410mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| L14 | 电热开水器连座 | 1.加热功率：≥9KW 2.制热水能力：90L 3.不锈钢201#1.2厚，夹层标注141B环保阻燃聚氨酯发泡，配底座。 4.整体模块化设计，智能控制总成。 5.外形尺寸：520\*320\*1300mm | 520\*320\*1300mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| L15 | 洗手台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：400\*400\*950mm | 400X400X950mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| L16 | 高压盘管洗地龙头 | 1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5 进水接口为标准1/2''外螺纹 |  | 2 | 台 |  |  |  |  |
|  | M> 内部用具消洗间 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| M01 | 三星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：2180\*700\*800+150mm | 2180X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| M02 | 双层工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1500\*700\*800+150mm ▲5、所投产品需符合以下要求： （1）所投产品原材料：“不锈钢材料”需符合GB/T 3280、GB 4806.1、GB 4806.9标准，提供“不锈钢材料”国家认可的检验机构出具检测报告，材料适用包含：双层工作台或其他相似表述。 （2）所投产品“双层工作台”获得“食品接触产品安全认证证书”及“食品接触产品卫生认证证书”认证产品包含：双层工作台或其他相似表述。【提供认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台上http://cx.cnca.cn查询结果的截图】 （3）所投产品通过承载实验，承载试验台面搁板和底板均能承受不少于250kg，其变形量应不大于0.2mm，提供国家认可的检验机构出具检测报告。 | 1500X700X950mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| M03 | 加大加深单星台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：1500\*700\*800+150mm | 1500X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| M04 | 四层存放架 | 整体采用201不锈钢制作，厚度1.2mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢，间隙100mmm立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫 2.外形尺寸：1200\*500\*1550mm | 1200X500X1550mm | 5 | 台 |  |  |  |  |
| M05 | 商厨大物热风循环高温消毒柜 | 采用201不锈钢1.0mm厚砂板制作，容积：≥1300L 1、利用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，集餐具消毒与烘干及无菌储存等功能于一身； 2、由室温至120℃温度自由调节； 3、全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料。 外形尺寸：1470\*830\*1940mm 电功率：4.3KW/380V | 1470\*830\*1940mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| M06 | 电热开水器连座 | 1.加热功率：≥9KW 2.制热水能力：90L 3.不锈钢201#1.2厚，夹层标注141B环保阻燃聚氨酯发泡，配底座。 4.整体模块化设计，智能控制总成。 5.外形尺寸：520\*320\*1300mm | 520\*320\*1300mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| M07 | 更衣柜 | 1、采用喷漆铁板材； 2、柜身及层板厚1.2mm，趟门厚1.0mm； 3、上下双层门结构，可自由拆装；层板加强筋均以1.2mm厚U形加强槽钢承托补固； 4、Φ≥51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 外形尺寸：900\*500\*1800mm | 900\*500\*1800mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
|  | A> 收货/仓储区 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| A01 | 洗手台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：400\*400\*800+150mm | 400X400X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| A02 | 工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1500\*600\*800mm | 1500X600X800mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| A03 | 双星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：1500\*700\*800+150mm | 1500X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| A04 | 留样雪柜 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。 | 600X600X1900mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| A05 | 高身储物柜 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板；  2、面板下垫12mm夹板； 3、柜身及层板厚1.2mm，趟门厚1.0mm； 4、上下双层趟门结构，可自由拆装；层板加强筋均以1.2mm厚U形加强槽钢承托补固。 5、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 外形尺寸：1200\*500\*1800mm | 1200X500X1800mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| A06 | 四层存放架 | 整体采用201不锈钢制作，厚度1.2mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢，间隙100mmm立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫 2.外形尺寸：1200\*500\*1550mm | 1200X500X1550mm | 14 | 台 |  |  |  |  |
| A07 | 不锈钢单层地架 | 1、整体采用201不锈钢制作，厚度1.0mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢 2、外形尺寸：1200\*600\*250mm | 1200X600X250mm | 19 | 台 |  |  |  |  |
| A08 | 塑料地板架 | 材料：HDPE新料加厚 静载：1000kg 动载：500kg 耐高温：135℃ 耐低温：-40℃ 尺寸：800\*800\*200mm | 800X800X200mm | 8 | 台 |  |  |  |  |
| A09 | 收货磅称 | 准确度：符合JJG539-97中三级要求 使用电源：AC187～242V；49～51Hz；DC6V； 4AH(内置免维护蓄电池) 使用温度、湿度：0～40℃；≤90%RH 储运温度：-20～50℃ 超载范围：125%F.S. 有效超载范围：\*\*\*F.S. 2d \*\*\*大称量：30kg --1000kg。 分度值：0.001kg—0.05kg。 显示方式：LED/LCD |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
| A10 | 灭蝇灯 | 1、额定功率：15W  2、额定电压： 220V 3、诱灭面积：50-60㎡ 4、飞利浦强力诱虫灯管，采用波和诱蝇结合诱杀苍蝇等飞虫，不会产生任何气味和噪声 产品尺寸：660\*128\*380mm | 660\*128\*380mm | 10 | 台 |  |  |  |  |
|  | B> 切配区 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B01 | 四门雪柜 | 220V/0.6KW,双机双温，温度范围：-5℃-- +5℃,-15℃-- 0℃，配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 尺寸：1220\*750\*1930mm | 1220X750X1930mm | 5 | 台 |  |  |  |  |
| B02 | 单星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：1100\*800\*800+150mm | 1100X800X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| B03 | 单层地架 | 1、整体采用201不锈钢制作，厚度1.0mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢 2、外形尺寸：1200\*600\*250mm | 1200X600X250mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| B04 | 双层工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1800\*800\*800mm | 1800X800X800mm | 8 | 台 |  |  |  |  |
| B05 | 四层存放架 | 整体采用201不锈钢制作，厚度1.2mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢，间隙100mmm立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫 2.外形尺寸：≥1200\*500\*1550mm | 1200X500X1550mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| B06 | 洗手台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：400\*400\*800+150mm | 400X400X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| B07 | 电热开水器连座 | 1.加热功率：≥9KW 2.制热水能力：90L 3.不锈钢201#1.2厚，夹层标注141B环保阻燃聚氨酯发泡，配底座。 4.整体模块化设计，智能控制总成。 5.外形尺寸：520\*320\*1300mm | 520\*320\*1300mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| B08 | 高压盘管洗地龙头 | 1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5 进水接口为标准1/2''外螺纹 |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
|  | C> 烹调区 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C01 | 炉台拼台 | 1、采用201不锈钢砂板制作，面板1.2mm厚，加不锈钢槽形加强筋，Φ≥38不锈钢管制作脚架，配不锈钢可调节子弹脚。 2、外形尺寸：400\*1150\*800+450mm | 400X1150X1250mm | 6 | 台 |  |  |  |  |
| C02 | 电磁双头90大锅炉（工程款） | 1、用料：采用201#不锈钢板材制作，面板采用1.2mm不锈钢板，侧前、靠背板采用1.0mm。 2、采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，整机采用防辐射设计，国家标准防水式接线盒，拥有自主研发的专利机芯技术，锅直径900MM锅430材质，锅具具有食品安全级检，线盘具有超温保护更灵敏，具有线盘寿命检测，防漏电处理。 3、7英寸数字显示屏，能显示故障，火力 温度及实时功率等，智能数字化机芯拥有28项故障自动检测保护功能，磁控8档控制开关。 4、功率20kw\*2/380v，火力大加热速度快更均，炉脚采用不锈子弹脚。 5、外观尺寸：2100\*1150\*1250mm | 2100X1150X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| C03 | 燃气双头90大锅炉（带熄火保护装置） | 1、炉面板采用1.2MM厚201不锈钢板，水围、炉围及炉身、背板、前板采用1.2MM厚201不锈钢板制作；整体炉面无裂缝，炉面无空鼓现象底架：支撑架采用国标Q235-A的碳素结构钢制造，及4MM黑铁板焊接组成，要经热电镀锌防锈处理； 2、炉头火位：传统耐火砖炉膛，横进风燃气环保预混炉头﹐中压风机、静音设计﹐燃烧噪音小于70dB，炉膛内采用优质高级耐火棉隔热；长明火种点火﹐开关主火时不发生熄火。 3、含有管道接头、气掣、安全制、水制、火种制、热水尾撑，酱料板，去水槽，活动水龙头、等辅助设备。 4.炉脚用φ50MM及M24调节螺丝组成。 5.、外形尺寸：2200\*1150\*1250mm 6.功率：0.75KW/220V ▲7、所投大锅炉符合以下要求： （1）所投产品炊用大锅灶须由第三方检验机构依据GB35848 《商用燃气燃烧器具》出具检测报告，检测项目至少包含熄火保护装置、干烟气中CO含量、热效率、电气性能、标志和使用说明书，其中热负荷偏差在±2%以内，干烟气中CO含量在0.03%以内；运行噪音低于65dB；（提供带有CNAS或者CMA标志的检测报告复印件；） （2）产品的核心配件“点火器”需符合GB35848标准，产品点火性能在连续动作≥10次，全部点燃燃烧器且无爆燃现象；（提供带有CNAS或者CMA标志检测报告复印件；） （3）产品的核心配件“熄火保护装置”需符合CI/T 30-2013《热电式燃具熄火保护装置》标准（提供带有CNAS或者CMA标志检测报告复印件；） （4）提供炊用燃气大锅灶的产品认证证书，产品标准及技术要求符合GB35848标准【提供产品认证证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台上http://cx.cnca.cn查询结果的截图】 | 2200X1150X1250mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| C04 | 电磁单头90大锅炉（工程款） | 1、用料：采用201#不锈钢板材制作，面板采用1.2mm不锈钢板，侧前、靠背板采用1.0mm。 2、采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，整机采用防辐射设计，国家标准防水式接线盒，拥有自主研发的专利机芯技术，锅直径900MM锅430材质，锅具具有食品安全级检，线盘具有超温保护更灵敏，具有线盘寿命检测，防漏电处理。 3、7英寸数字显示屏，能显示故障，火力 温度及实时功率等，智能数字化机芯拥有28项故障自动检测保护功能，磁控8档控制开关。 4、功率20kw/380v，火力大加热速度快更均，炉脚采用不锈子弹脚。 5、外观尺寸：1100\*1150\*1250mm ▲6、所投产品应符合以下要求： （1）提供单头大锅炉灶通过国家电器产品安全监督检验中心出具依照SB/T10548-2009进行对产品热效率值大于90%，并判定为能效1级的检测报告； （2）提供单头大锅炉灶通过省级或省级以上质里监督检验机构出具的依照GB/T4208-2017对显示屏防水等级JPX8进行检验合格报告； （3）提供电磁单大锅炉通过省级或省级以上依照 GB/T2423.1-2008第2部分对电磁机芯进行“低温-15℃、高温65℃储存48H通电试验”项目检验合格报告； （4）提供单头大锅炉灶依照GB 4706.1-2005、GB 4706.52-2008出具的产品安全认证证书； （5）提供单头大锅炉灶通过“EN 62233:2008《对人体暴露于家用及类似用途电器电磁场的测里方法》，提供检测机构出具的合格测试报告； （6）提供单头大锅炉灶火力显示屏耐燃耐热，提供检测机构出具的合格测试报告。 | 1100X1150X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| C05 | 智能24盘电脑版蒸饭柜 | 1、电压：380V，功率：12KW\*2； 2、采用进口微电脑控制； 3、材料全部用不锈钢板型号为201HL，厚度1.2MM； 4、智能控制 智能高稳电脑主板控制,设有预约功能,温度、时间可调特设临时备用开关,双重保障 5、双保险骨架设计 加厚 201#不锈钢内胆、箱体,双保险骨架设计配置名厂加厚304#不锈钢发热管+交流接触器 6、自动补水 加厚304#不锈钢进水浮球阀,纯黄铜排气阀设有防干烧功能,使用安全有保障 7、发泡工艺 整体环保材料发泡工艺,经久耐用 8、特设配置 防翻转导轨功能,避免蒸盘滑落伤人 ▲9、所投产品应符合以下要求： （1）提供蒸饭柜通过省级或省级以上质里监督检验机构出具的依照GB/T4208-2017对显示屏防水等级IPX8进行检验合格报告； （2）提供蒸饭柜通过国家电器产品安全监督检验中心依照QB/T4499-2013进行“最大功率连续12h运行工作时间”项目的检测报告； （3）提供蒸饭柜依昭G8 4706,1-2005、G 4706.34-2008出县第三方认证的产品安全检测报告； （4）提供蒸饭柜灶线盘组件耐燃耐热，提供检测机构出具的合格测试报告; （5）提供所投产品通过国家认可的检验机构出具依照4706.1-205、G84706.52-2008进行对产品安规检验的合格报告。 | 1410\*650\*1580mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| C06 | 电磁双头矮汤炉（工程款） | 1.额定电压：380V。 2.功率：15KW\*2。 3.采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等18重安全保护（面板≥1.2mm厚，其它≥1.0mm，材质：201不锈钢）。 4.智能化设计：八档火力循环调节，衡功率输出，循环散热结构； 5.采用技术先进的IGBT模块设计，双重防辐射外壳屏蔽设计 ，先进微电脑控制系统，具有无锅检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护； 6.采用坚固耐用的黑色微晶板，热传导的能力强,耐高温,不易破裂,容易清洁。 7、外观尺寸：1300\*750\*1250mm ▲8、所投产品应符合以下要求： （1）提供所投产品通过国家认可的检验机构出具依照 GB 4706.1-2005、G8 4706.52-2008 讲行对产品测试合格报告； （2）提供所投产品通过国家认可的检验机构出具依照GB/T17626.12-2013《电磁兼容试验和测量技术振铃波抗扰度试验》要求:线--线:试验等级 3,试验电压:士1kv:线--地:试验等级 3,试验电压:士2kv:应满足标准 B级判据的检验合格； （3）提供所投产品通过国家认可的检验机构出具依照GB4706.52-2008 对整机“耐潮湿、防水等级 IFX6、电,气强度”进行检验合格报告。 | 1300X750X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| C07 | 电磁双头矮汤炉（工程款） | 1.额定电压：380V。 2.功率：15KW\*2。 3.采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等18重安全保护（面板≥1.2mm厚，其它≥1.0mm，材质：201不锈钢）。 4.智能化设计：八档火力循环调节，衡功率输出，循环散热结构； 5.采用技术先进的IGBT模块设计，双重防辐射外壳屏蔽设计 ，先进微电脑控制系统，具有无锅检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护； 6.采用坚固耐用的黑色微晶板，热传导的能力强,耐高温,不易破裂,容易清洁。 7、外观尺寸：1300\*750\*1250mm | 1300X750X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| C08 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1200\*500mm | L\*1200\*500mm | 21.8 | 米 |  |  |  |  |
| C09 | 炉后屏封板 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  外形尺寸：L\*800\*20mm | L\*800\*20mm | 21.8 | 米 |  |  |  |  |
| C10 | 双通工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1800\*800\*800mm | 1800X800X800mm | 7 | 台 |  |  |  |  |
| C11 | 自动灭火系统 | 产品功能：厨房烹饪灶台发生火灾或厨房烟道发生火灾时，厨房灶台自动灭火系统通过温感自动将火焰扑灭，实现24小 时监控，自动喷洒食用油灭火剂起到灭火作用。（火焰产生巨大热量使烟罩的温度升高183度时感温系统会启动）机械式启动更安全，没有电一样可以起到灭火的作用。   1、启动方式:自动启动、手动启动和机械应急启动; 2、工作环境温度: 4℃~55℃; 3、感温器动作温度: 183℃~232℃; 4、灭火剂持续喷射时间: ≥ 10s; 5、灭火时间:≤9s; 6、冷却水喷酒时间: ≥5min; 7、每套装置灭火剂容里(kg): 单瓶12.5kg，双瓶12.5kg\*2 8、储存方式及压力:外贮压式，12MPa;   ▲9、所投产品应符合以下要求： （1）本装置需取得《型式试验检验报告》、《消防产品认证证书》； （2）食用油专用灭火剂须通过凝固点、PH值、腐蚀率、稳定性、灭火性能检测，提供国家认可的检验机构出具的检测报告； （3）提供国家认可的检验机构出具的《无毒检测报告》； （4）所投灭火系统制造商提供食用油专用灭火药剂通过GB 15193.3-2014 食品安全国家标准急性经口毒性试验 ≥染毒 14 天内未见任何中毒症状的CMA检测报告； （5）7.所投灭火系统制造商提供感温支架符合GB/T20123-2006、YB/T4396-2014、GB/T223.11-2008标准要求，提供符合国家现行标准的检测报告 | 双瓶 | 2 | 套 |  |  |  |  |
| C12 | 不锈钢地沟板 | 板材采用201#不锈钢板，厚度为1.2mm | 580\*300\*25mm | 360 | 块 |  |  |  |  |
|  | D〉洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D01 | 收残柜台 | 1、采用201不锈钢砂板制作，面板厚1.2mm，门板及侧板厚1.2mm，分2个收糠口，每个收糠口对应一个门板式推车。推车臂采用Φ25不锈钢管1.2mm厚制作，前配2个静音定向轮，后配2个静音万向轮 2、外形尺寸：1500\*700\*950mm | 1500X700X950mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| D02 | 单星泡池台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：1200\*700\*800+150mm | 1200X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D03 | 一条龙洗碗机 | 单缸单喷淋.独特内凹式清洗孔设计，不仅防止异物堵塞，更容易清洗死角 履带式传送系统.保证餐具受到水浮力的影响能正常使用。 双速可调传送速度，可根据客户自己的节奏选择。 材质及性能情况说明：整机机构及配件均采用SUS304材质及进口塑料，智能化控制系统，性能稳定，让使用者操作更加轻松，电器元件均采用法国施耐德和OMRON，确保电控质量  技术参数 型号：LWS-E2300  最大的洗涤量：800-1000碟/小时  洗涤温度：55-65℃ 最大耗水量：320L/小时 机器入口宽度：600mm 漂洗温度 80-92℃ 最大的洗涤高度：420mm  水箱容积：75 升 传送速度：双速可调 加热方式：电加热 排水口径：1.5寸 进水压力：0.12-0.15Mpa 电压：380V 进水管径：4分 进水硬度：0.034-0.103 克/升 总功率：47KW | 2300\*850\*1520mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D04 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1000\*500mm | L\*1000\*500mm | 4 | 米 |  |  |  |  |
| D05 | 活动洁碟工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1800\*700\*800mm | 1800X700X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D06 | 四层存放架 | 整体采用201不锈钢制作，厚度1.2mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢，间隙100mmm立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫 2.外形尺寸：1200\*500\*1550mm | 1200X500X1550mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| D07 | 推车款远红外线高温消毒柜 | 采用201不锈钢1.0mm厚砂板制作，带餐具活动车二台。容积：≥1300L 1、红外线消毒，细菌病毒杀灭率≥99.9% 2、利用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，集餐具消毒与烘干及无菌储存等功能于一身； 3、由室温至150℃温度自由调节； 4、全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料。 外形尺寸：1480\*910\*1730mm 电功率：6KW/380V | 1480\*910\*1730mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D08 | 三星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：2180\*700\*800+150mm | 2180X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D09 | 工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1200\*700\*800+150mm | 1200X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D10 | 远红外线高温消毒柜 | 采用201不锈钢1.0mm厚砂板制作，带餐具活动车二台。容积：≥1700L 1、红外线消毒，细菌病毒杀灭率≥99.9% 2、利用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，集餐具消毒与烘干及无菌储存等功能于一身； 3、由室温至150℃温度自由调节； 4、全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料。 外形尺寸：1480\*910\*1730mm 电功率：11KW/380V | 1900\*910\*1730mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D11 | 保洁柜 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板；  2、面板下垫12mm夹板； 3、柜身及层板厚1.2mm，趟门厚1.0mm； 4、上下双层趟门结构，可自由拆装；层板加强筋均以1.2mm厚U形加强槽钢承托补固。 5、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 外形尺寸：1200\*500\*1800mm； | 1200X500X1800mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| D12 | 电热开水器连座 | 1.加热功率：≥9KW 2.制热水能力：90L 3.不锈钢201#1.2厚，夹层标注141B环保阻燃聚氨酯发泡，配底座。 4.整体模块化设计，智能控制总成。 5.外形尺寸：520\*320\*1300mm | 520\*320\*1300mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D13 | 收残柜台 | 1、采用201不锈钢砂板制作，面板厚1.2mm，门板及侧板厚1.2mm，分2个收糠口，每个收糠口对应一个门板式推车。推车臂采用Φ25不锈钢管1.2mm厚制作，前配2个静音定向轮，后配2个静音万向轮 2、外形尺寸：1500\*700\*950mm | 1500X700X950mm | 6 | 台 |  |  |  |  |
| D14 | 餐具回收输送设备 | 1.采用201#不锈钢，侧板采用1.5MM厚不锈钢，机体圆弧过渡边角，表面无焊缝，无腐蚀，易清洁；台面支撑板采用1.5MM厚不锈钢，脚架采用50\*50\*1.2厚不锈钢方管。不锈钢螺丝、螺母、轴承、链条、链轮，PU活动轮和固定支撑脚。 2.独有的变频电机传送系统并具备过载等保护装置；免维护传动马达实现无级变速；机器前后配置紧急停止安全开关； 3.可调式传送带间距可传输多种规格托盘； 4.传送带采用食品级PU材料。 外形尺寸：≥800\*800mm； 电功率：≥0.55KW/380V |  | 1 | 套 |  |  |  |  |
| D15 | 高压花洒龙头 | 1 座台式双孔双温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理  2 优质陶瓷阀芯、一字手柄 3 横向固定杆长度300mm,工作高度1212  4 打孔尺寸25mm\*2, 左右打孔尺寸203mm(偏芯设计，可调范围15mm)标准1/2''外螺纹  5 不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄 |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
| D16 | 高压盘管洗地龙头 | 1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4 黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5 进水接口为标准1/2''外螺纹 |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
|  | E〉售餐区 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| E01 | 洗手台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：800\*400\*800+150mm | 800X400X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| E02 | 备餐工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1500\*700\*800mm | 1500X700X800mm | 8 | 台 |  |  |  |  |
| E03 | 四盘保温台 | 1.面板均采用201#不锈钢板，厚度为1.2mm，电热保温，自动恒热控制。 2.台脚采用38\*38mm不锈钢方管带可调式子弹脚，配1/2食品级不锈钢冲压盆连盖4套。 3.外形尺寸：1500\*700\*800mm | 1500X700X800mm | 6 | 台 |  |  |  |  |
| E04 | 推车电热保温粥饭桶 | 1.外观尺寸:650\*700\*850mm 2.内胆尺寸500\*400mm 3.电压220v功率1.5kw 4.本产品全身采用201不锈钢板材制作，板材厚度1.0mm，底部设有万向轮，内胆可取出清洗消毒，旋钮式开关加热保温。工作指示灯显示器，整体不锈钢易清洗，操作简易. | 650\*700\*850mm | 13 | 台 |  |  |  |  |
| E05 | 单星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：600\*700\*800+150mm | 600X700X950mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| E06 | 保洁柜 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板；  2、面板下垫12mm夹板； 3、柜身及层板厚1.2mm，趟门厚1.0mm； 4、上下双层趟门结构，可自由拆装；层板加强筋均以1.2mm厚U形加强槽钢承托补固。 5、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 外形尺寸：1200\*500\*1800mm； | 1200X500X1800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| E07 | 留样雪柜 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。 | 600X600X1900mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| E08 | 工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1400\*800\*800mm | 1400\*800\*800mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| E09 | 紫外线杀菌灯 | 1.辐射波长在200nm至300nm间 2.菌灯的辐射能量90%集中在253.7nm 3.保证在使用9000小时之后，紫外输出维持率还能保持在85% 4.低压汞蒸气放电灯，有管状的玻璃外壳 5.发射短波紫外辐射，其值为253.7nm(UV-C) 6.管壁内的保护涂层可以防止UV-C的衰减2\*40W |  | 5 | 台 |  |  |  |  |
| E10 | 餐具消毒车 | 整机采用不锈钢1.0厚板材发泡工艺，耐高温门封工艺；采用全不锈钢发热管，热风循环系统，臭氧，中温消毒无死角;设有可调温控器，对所需温度随意调节;带有可调定时器功能；全不锈钢重力脚，可调高低功能;容量：≥500双筷子，配置全无磁加粗层架;筷子汤勺分格设计； 外形尺寸：600\*460\*820mm | 600\*460\*820mm | 4 | 台 |  |  |  |  |
| E11 | 工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1200\*700\*800mm | 1200\*700\*800mm | 8 | 台 |  |  |  |  |
| E12 | 工作台 | 1、采用201#不锈钢磨砂板材； 2、面板及层板厚度1.2mm，底衬12mm厚木板，木板加封0.6mm厚201不锈钢板；底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 4.外形尺寸：1800\*600\*800mm | 1800\*600\*800mm | 12 | 台 |  |  |  |  |
| E13 | 自助布菲炉 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 方型-20系列201餐炉 MINI脚 （长方形2016M） （圆形2018M） | 580\*470\*230mm | 33 | 台 |  |  |  |  |
| E14 | 精钢玻璃双头果汁鼎 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 型号：1108 | 550\*360\*550mm | 10 | 台 |  |  |  |  |
|  | F〉早餐/粉面档 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| F01 | 双门保鲜柜 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1200X600X1900mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| F02 | 单星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：600\*600\*800+150mm | 600X600X950mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| F03 | 保鲜柜台 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1500X600X800mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| F04 | 工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1200\*600\*800mm | 1200X600X800mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| F05 | 双通工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1800\*800\*800mm | 1800X800X800mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| F06 | 电热烧鹅炉 | 采用拉伸工艺，201#不锈钢板材制造，配备微电脑控制电箱，带可视窗，内视灯，方便使用，安全环保。 自动恒温，时间设定，操作方便简单。 主体参数顶层盖厚度0.8mm（双层），上身1.5mm（双层），中间炉身1.0mm（双层），底部整体拉伸2.0mm（单层） 温度范围：45-300℃ 尺寸：（940+200）\*1500mm 功率：380V/9kw | 90cm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F07 | 电双头粉面炉 | 1.台面板采用201#1.2mm磨砂不锈钢板； 2.侧板采用201#S0.8mm磨砂不锈钢板； 3.柜内层板、底板、背板采用201#0.8mm磨砂不锈钢板； 4.配Φ56mm水撑5.前置水阀，方便耐用，智能自动控温，旋转式档位开关，复合底板。 外形尺寸：1500\*800\*800mm 电功率：12KW\*2/380V | 1500X800X800mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| F08 | 电四头煲仔炉 | 1、用料：采用201#不锈钢板材制作，面板采用1.2mm不锈钢板，侧前、靠背板采用1.0mm。 2、采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，整机采用防辐射设计，国家标准防水式接线盒，德国进口英飞凌 IGBT模块，拥有自主研发的专利机芯技术，线盘具有超温保护更灵敏，具有线盘寿命检测，防漏电处理。材料全部用201不锈钢板型厚度1.2MM不锈钢管 ，柜脚用不锈钢可调脚。  2、功率：3.5KW\*4  电压：380(V)； | 800X900X900mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| F09 | 工作拼台 | 1、采用201不锈钢砂板制作，面板1.2mm厚，加不锈钢槽形加强筋，Φ≥38不锈钢管制作脚架，配不锈钢可调节子弹脚。 2、外形尺寸：400\*800\*800mm | 400X800X800mm | 6 | 台 |  |  |  |  |
| F10 | 蒸炖保温炉 | 1.采用201不锈钢砂板制作，板厚1.2mm不锈钢板，侧板、前后封板厚1.0mm，内水箱板厚1.2mm，柜脚用Φ50mm1.2厚不锈钢管及可调高度子弹脚。 3.触摸式面板，带温控防干烧保护；微电脑自动恒温，温度可调，自动进水，缺水保护，1寸排水口。 电发热管功率：3KW/220V； 4.外形尺寸：1200\*800\*800mm | 1200X800X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F11 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1000\*500mm | L\*1000\*500mm | 5 | 米 |  |  |  |  |
| F12 | 洗手台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：800\*400\*800+150mm | 800X400X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F13 | 节能肠粉炉 | 1、整体材料采用不锈钢板型号为201HL，厚度1.2mm； 2、自动进水，缺水警报，升温迅速。 优质板材，坚固耐用，耐腐蚀，易清洗，方便快捷易操作。 3、功率：12KW 电压：380(V)； | 800\*800\*900mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F14 | 双头电炸炉 | 1、国际知名品牌高功率IGBT恒定技术  2、材料全部用不锈钢板型号为201HL，厚度1.2mm； 3、功率：12KW 电压：380(V)； | 800\*900\*900mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F15 | 电磁煎包炉 | 1、国际知名品牌高功率IGBT恒定技术  2、材料全部用不锈钢板型号为201HL，厚度1.2mm； 3、功率：8KW 电压：380(V)； | 800\*900\*900mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F16 | 电热烤串炉 | 1.台面板采用201#1.2mm磨砂不锈钢板； 2.侧板采用201#S0.8mm磨砂不锈钢板； 3.柜内层板、底板、背板采用201#0.8mm磨砂不锈钢板； 外形尺寸：1500\*500\*290mm 电功率：21KW/380V 发热管：24管 口径：140\*30 | 1500\*500\*290mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F17 | 冷藏保鲜展示柜 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1600\*780\*1950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| F18 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1000\*500mm | L\*1000\*500mm | 7 | 米 |  |  |  |  |
| F19 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1100\*500mm | L\*1100\*500mm | 2 | 米 |  |  |  |  |
| F20 | 烤串无烟处理车 | 采用1.2mm厚201＃-2B不锈钢制作，车身架和拉手用201＃直径32\*1.2mm厚不锈钢管，配4"脚轮。 车身加厚不锈钢材质，防锈，抗污，易清洁。 净化内胆采用优质铝材，高密度，耐腐蚀超强过滤，低噪音，大风量。 操作方便快捷使用。 功率：220V/250w | 1600\*800\*1300mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
|  | G〉面点制作 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G01 | 四门雪柜 | 220V/0.6KW,双机双温，温度范围：-5℃-- +5℃,-15℃-- 0℃，配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 尺寸：1220\*750\*1930mm | 1220X750X1930mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G02 | 单星工作洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：1500\*700\*800+150mm | 1500X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G03 | 电动磨浆机 | 磨石采用天然麻石，不掉沙，耐磨耐用。 上磨43下磨65 产量：15-20公斤/时 转速：50转/分钟 采用手摇升降+自动（锁水）磨浆，四个脚轮方便运行，高效易操作。 功率：220V/1.1kw | 40型 | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G04 | 拌馅机 | 容量：30L；额定电压：220V；电机功率：1.25KW；搅拌速度（rpm）：83/136/30 |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G05 | 保鲜柜台 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1800X800X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G06 | 案板台 | 1、台面用1.5mm优质松木板。 2、面板采用1.2mm厚201#不锈钢，底衬1.0mm厚201不锈钢加强梁； 3、Φ51mm不锈钢通脚，下加可调式子弹脚； 外形尺寸：2000\*1000\*800mm | 2000X1000X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G07 | 糖粉车 | 采用1.2mm厚201＃-2B不锈钢制作，车身架和拉手用201＃直径32\*1.2mm厚不锈钢管，配4"脚轮。 | 600X500X550mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| G08 | 多功能搅拌机 | 1、搅拌器、料桶采用1.2厚201#不锈钢，使食品充分混合，具有和面、搅和碎状、粉状及液状食品等多种功能， 2、机器工作平稳，设有防护罩，安全可靠，设有多级转速，配有多种搅拌器，和面沟，不锈钢打蛋笼，搅拌浆。 3、按不同要求选择适当的速度和搅拌器，以实现和面、拌馅、打蛋等功能。料桶容量50L 产量：25kg/次 功率：4kw/380V 外形尺寸：800x750x1300mm 整机重量：81kg | 800x750x1300mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G09 | 和面机 | 1、面斗采用2.0mm厚201#不锈钢，机壳1.2mm厚201#不锈钢。 2、采用变速箱传动方式，带轮、链轮传动，三级变速两种传动方式。 产量：25kg/次 尺寸：800\*580\*740mm 重量：81kg 噪音水平：60dB（A）100公斤 功率：2.2KW 电压：220v 合面量25KG 搅拌器转速24r | 800\*580\*740mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G10 | 压面机 | 压面机整机采用1.2厚201#不锈钢，适用于面食品制作，揉压各种酥韧性面团。 功率：2.2KW 电压220V 面棍转速46r 面棍长度300mm 面棍直径125mm 整机重量140kg，产量每小时不少于100公斤 |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G11 | BY25-BM12自动包子机 | 可生产各种包馅类包子，小笼包、刀切馒头等。 采用斜式输面系统， 螺旋泵体式输馅系统 制作12道花纹包子成型更美观，采用12花纹24轴承传动系统 本机采用高品质微电脑控制，具有人性化的控制面板， 三变频控制输面、输馅、成型三大系统，速度任意可调  外形尺寸：960 x 728x 1280（mm） （含输送带长度） 机器重量：128 kg 产量：1000-2000/小时  规格：30-150克/个 整机功率：1 KW 电源：220V | 960\*728\*1280mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G12 | 蒸笼架 | 1、整体采用201#不锈钢1.2mm厚制作，格栅采用38×25×0.8mm厚不锈钢方管；立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管；下加4寸弹力活动轮。 | 22层 | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G13 | 点心盘架 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. |  | 2 | 台 |  |  |  |  |
| G14 | 热风循环双门发酵柜 | 1、整机不锈钢材质。 2、30-80°C温度（热风循环）可调，适合多种面食发酵，应对每种食物的发酵需求，让每一种食物都能在特定的发酵温度下完成发酵。 3、双门带透明可视窗。智能电脑控制。 电功率：2.8KW/220V 容量：26层 外形尺寸：1080\*750\*1825mm | 1080\*750\*1825mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G15 | 三层六盘电烘炉 | 1、整机不锈钢材质。 2、箱体内有填充保温材料。 3、每层的上火、下火可分别独立控制;炉温可在常温--400℃范围内任意调节，并能自动恒温。 4、设有非正常时动作的非自复位断路器和全极断开装置。 5、带超保温(在350度以上自动停止加热) 电功率：20kw/380V 外形尺寸：1250\*860\*1650mm 整机重量：180kg | 1250\*860\*1650mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G16 | 电烙饼机 | 1、201不锈钢材质制作。 2、每层的上火、下火可分别独立控制 功率： 4.5kw电压： 220V频率：50Hz整机重量：35kg |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G17 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1100\*500mm | L\*1100\*500mm | 4 | 米 |  |  |  |  |
| G18 | 工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1200\*600\*800mm | 1200X600X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G19 | 保鲜柜台 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1500X600X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| G20 | 双头电蒸炉 | 1、国际知名品牌高功率IGBT恒定技术  2、材料全部用不锈钢板型号为201HL，厚度1.2mm； 3、功率：12KW\*2 电压：380(V)； | 1500\*800\*800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
|  | H〉凉菜/熟食档 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| H01 | 单星洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗深度400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：600\*800\*800+150mm | 600X800X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| H02 | 保鲜柜台 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1800X800X800mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| H03 | 工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1500\*800\*800mm | 1500X800X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| H04 | 双门保鲜柜 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1200X600X1900mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| H05 | 保洁柜 | 1，台面板采用201# S1.2mm磨砂不锈钢板； 2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫12mm夹板； | 1200X500X1800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| H06 | 工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1200\*600\*800mm | 1200X600X800mm | 5 | 台 |  |  |  |  |
| H07 | 紫外线杀菌灯 | 1.辐射波长在200nm至300nm间 2.菌灯的辐射能量90%集中在253.7nm 3.保证在使用9000小时之后，紫外输出维持率还能保持在85% 4.低压汞蒸气放电灯，有管状的玻璃外壳 5.发射短波紫外辐射，其值为253.7nm(UV-C) 6.管壁内的保护涂层可以防止UV-C的衰减2\*40W 电压：220V，频率：50Hz，功率：40W。 |  | 2 | 台 |  |  |  |  |
|  | K> 厅房烹饪区 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K01 | 四门雪柜 | 220V/0.6KW,双机双温，温度范围：-5℃-- +5℃,-15℃-- 0℃，配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 尺寸：1220\*750\*1930mm | 1220X750X1930mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K02 | 单星工作洗台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板；星盆斗尺寸：640\*500\*400mm 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：1500\*700\*800+150mm | 1500X700X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K03 | 保鲜柜台 | 冷藏温度：+4℃～-5℃；优质无磁不锈钢板，全铜管制造，整体发泡，底板为一次性拉伸成型，自动回归 门，欧式结构，电器件均采用国内知名品牌。配全自动电子温控器，整体发泡，底板和门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，制冷系统全铜管制造，聚胺脂隔热保温材料≥65mm保温层，制冷剂：R134a，制冷系统全铜管制造 | 1800X800X800mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K04 | 双通工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1800\*800\*800mm | 1800X800X800mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| K05 | 燃气四头煲仔炉 | 炉面板采用1.2mm厚201不锈钢板，炉围及炉身、背板、前板采用1.0MM厚201不锈钢板制作； 整体炉面无裂缝，炉面无空鼓现象底架：4号等边角铁及3MM黑铁板焊接组成，要经热电镀锌防锈处理；柜脚用不锈钢可调脚. | 800X800X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K06 | 炉台拼台 | 1、采用201不锈钢砂板制作，面板1.2mm厚，加不锈钢槽形加强筋，Φ≥38不锈钢管制作脚架，配不锈钢可调节子弹脚。 2、外形尺寸：400\*1150\*800+450mm | 400X1150X1250mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| K07 | 燃气双头双尾炒炉（带熄火保护装置） | 1、炉面板采用1.2MM厚201不锈钢板，水围、炉围及炉身、背板、前板采用1.2MM厚201不锈钢板制作；整体炉面无裂缝，炉面无空鼓现象底架：支撑架采用国标Q235-A的碳素结构钢制造，及4MM黑铁板焊接组成，要经热电镀锌防锈处理； 2、炉头火位：传统耐火砖炉膛，横进风燃气环保预混炉头﹐中压风机、静音设计﹐燃烧噪音小于70dB，炉膛内采用优质高级耐火棉隔热；长明火种点火﹐开关主火时不发生熄火。 3、含有管道接头、气掣、安全制、水制、火种制、热水尾撑，酱料板，去水槽，活动水龙头、等辅助设备。 4.炉脚用φ50MM及M24调节螺丝组成。进口燃气开关阀，炉主体架用2.5MM铁板。5.、外形尺寸：2000\*1150\*1250mm 6.功率：0.75KW/220V ▲7.所投产品须符合以下要求： （1）所投中餐燃气炒菜炉须由第三方检验机构依据GB35848 《商用燃气燃烧器具》出具检测报告，报告封面应加盖CMA或CNAS标识，检测项目至少包含熄火保护装置、干烟气中CO含量、热效率、电气性能、标志和使用说明书，其中热负荷偏差在±2%以内，干烟气中CO含量在0.03%以内；运行噪音低于65dB；（供带有CNAS或者CMA标志的检测报告复印件；） （2）提供中餐燃气炒菜灶的产品认证证书，产品标准及技术要求符合GB35848-2018标准【需提供产品认证证书复印件及“全国认证认可信息公共服务平台”查询结果截图佐证）】 （3）产品核心配件符合以下技术要求： ①“熄火保护装置”符合CJ/T30-2013标准要求的型式检验，经全项目检验合格，提供带有CNAS或者CMA标志的检测报告复印件； ②“直流风机”符合GB/T5171.1-2014及GB/T 12350-2022标准要求的型式检验，经全项目检验合格，提供带有CNAS或者CMA标志的检测报告复印件； ③“球阀”符合CJ/T180-2014标准要求的型式检验，经全项目检验合格，提供带有CNAS或者CMA标志的检测报告复印件。 | 2000X1150X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K08 | 电磁三门蒸柜炉 | 1.额定电压：380V。 2.功率：25KW。 3.采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等18重安全保护（面板≥1.2mm厚，其它≥1.0mm，材质：201不锈钢）。 4.智能化设计：八档火力循环调节，衡功率输出，循环散热结构； 5.采用技术先进的IGBT模块设计，双重防辐射外壳屏蔽设计 ，先进微电脑控制系统，具有无锅检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护； 6.采用坚固耐用的黑色微晶板，热传导的能力强,耐高温,不易破裂,容易清洁。 7、外观尺寸：1100\*1150\*1850mm ▲8、所投产品应符合以下要求： （1）提供蒸柜通过省级或省级以上质检监督检验机构出具的依照GB/T4208-2017对显示屏防水等级IPX8进行检验合格报告； （2）提供蒸柜通过国家电器产品安全监督检验中心依照QB/T4499-2013进行“最大功率连续12h运行工作时间”项目的检测报告； （3）提供蒸柜依具GB 4706,1-2005、GB 4706.34-2008出具第三方认证的产品安全检测报告； （4）提供蒸柜灶线盘组件耐燃耐热，提供检测机构出具的合格测试报告; （5）提供所投产品通过国家认可的检验机构出具依照4706.1-205、G84706.52-2008进行对产品安规检验的合格报告。 | 1100X1150X1850mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K09 | 单星炉台拼台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头；外形尺寸：500\*1150\*1250mm | 500X1150X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K10 | 电磁单头矮汤炉 | 1.额定电压：380V。 2.功率：15KW。 3.采用一体成型面板，炉体达到IPX6标准防水设计，防水、防油烟、防漏电、防干烧保护等18重安全保护（面板≥1.2mm厚，其它≥1.0mm，材质：201不锈钢）。 4.智能化设计：八档火力循环调节，衡功率输出，循环散热结构； 5.采用技术先进的IGBT模块设计，双重防辐射外壳屏蔽设计 ，先进微电脑控制系统，具有无锅检测、超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护； 6.采用坚固耐用的黑色微晶板，热传导的能力强,耐高温,不易破裂,容易清洁。 7、外观尺寸：700\*750\*1250mm | 700X750X1250mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K11 | 抽油烟罩 | 1.采用1.2mm厚201不锈钢板；油烟网采用1.0mm厚201不锈钢板，防水防漏电烟罩灯；接驳口烧满焊连接，边缘成双折迭边设计，烟罩两侧为双壁结构。可调节通风法兰接驳阀，烟罩底部风阀调节设计，活动前补鲜风盖板，鲜风舱隔热设计。 2.烟罩内部的前方及两侧设有油脂、泠凝水收集槽，油槽底面设有15mm的高度差，每节烟罩配有活动双折迭把手接油盆隔热、散热、防潮、防尘，可兼容消防系统的安装。 外形尺寸：L\*1200\*500mm | L\*1200\*500mm | 7.4 | 米 |  |  |  |  |
| K12 | 炉后屏封板 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  外形尺寸：L\*800\*20mm | L\*800\*20mm | 7.4 | 米 |  |  |  |  |
| K13 | 自动灭火系统 | 产品功能：厨房烹饪灶台发生火灾或厨房烟道发生火灾时，厨房灶台自动灭火系统通过温感自动将火焰扑灭，实现24小 时监控，自动喷洒食用油灭火剂起到灭火作用。（火焰产生巨大热量使烟罩的温度升高183度时感温系统会启动）机械式启动更安全，没有电一样可以起到灭火的作用。   1、启动方式:自动启动、手动启动和机械应急启动; 2、工作环境温度: 4℃~55℃; 3、感温器动作温度: 183℃~232℃; 4、灭火剂持续喷射时间: ≥ 10s; 5、灭火时间:≤9s; 6、冷却水喷酒时间: ≥5min; 7、每套装置灭火剂容里(kg): 单瓶12.5kg，双瓶12.5kg\*2 8、储存方式及压力:外贮压式，12MPa; | 双瓶 | 1 | 套 |  |  |  |  |
| K14 | 工作柜台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板  2、层板、侧板采用201HL1.0mm磨砂不锈钢板 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，配可调性不锈钢子弹脚； 4、面板下垫15mm夹板； 5、柜内层板为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板4.活动柜门为≥1.0mm201#不锈钢磨砂板 外形尺寸：1800\*700\*800mm | 1800X700X800mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| K15 | 四层存放架 | 整体采用201不锈钢制作，厚度1.2mm；横柱用38×25×1.0mm厚不锈钢，间隙100mmm立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫 2.外形尺寸：1200\*500\*1550mm | 1200X500X1550mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K16 | 洗手台 | 1、台面板采用201# 1.2mm磨砂不锈钢板； 2、星盆采用201#1.0mm磨砂不锈钢板；星盆斗采用1.0mm厚不锈钢板； 3、台脚采用Φ38X1.0mm不锈钢圆管，可调性台柜子弹脚； 4、背板与面板采用圆弧角制作，挡水背150mm高； 5、工艺：冲压式星盆，配溢水孔。 6、应配备摇摆单温水龙头； 外形尺寸：400\*400\*800+150mm | 400X400X950mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| K17 | 电热开水器连座 | 1.加热功率：≥9KW 2.制热水能力：90L 3.不锈钢201#1.2厚，夹层标注141B环保阻燃聚氨酯发泡，配底座。 4.整体模块化设计，智能控制总成。 5.外形尺寸：520\*320\*1300mm | 520\*320\*1300mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| **粤港澳大湾区数据应用产业园E栋二层餐饮中心厨房抽排系统、送鲜风系统及静音处理** | | | | | | | | |  |
|  | **厨房抽排、静音处理系统** | | | | | | | |  |
| 序号 | 名 称 | 参 数 | 规 格 | 数量 | 单位 | 单价 | 金额 | 制造商/厂家 | 备注 |
| 1 | 厨房专用离心风柜 | 风柜箱体采用标准冷扎板制作，外观喷塑涂料，颜色为米白色，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，箱体可以分解拆装，方便运输安装。 规格：30" 尺寸：1730\*2820\*1653mm 电压功率：380v/30kw 转速：650r/min 流量：60000风量 全压：1200pa 出风口：1050\*1000 进风口：1010\*1010 ▲所投产品需符合以下要求： 1、所投风机通过GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》，GB/T 2888-2008<<风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》，JB/T 8690-2014<<通风机 噪声限值》，JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》标准要求,通风机效率>50%，噪音比A声级<24dB,振动<4.6mm/s。提供CMA/ILAC-MRA/CNAS认证机构出具的有具有国家权威效期范围内检测报告； 2、所投风机需具有中华人民共和国国家版权局颁发的《低噪音柜式离心风机多翼式离心控制系统》计算机软件著作权登记证书； 3、所投风机符合GB19761-2020《通风机能源效率检测》，能源效率标准规定值不低于65%,能源效率等级评定为2级，提供具有国家权威认证机构出具的有效期范围内检测报告。 | 30" | 1 | 台 |  |  |  |  |
| 2 | 厨房专用离心风柜 | 风柜箱体采用标准冷扎板制作，外观喷塑涂料，颜色为米白色，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，箱体可以分解拆装，方便运输安装。 规格：22" 尺寸：1170\*1950\*1080 电压功率：380v/7.5kw 转速：800r/min 流量：25800风量 全压：708-460pa 静压：650-231pa 出风口：640\*640 进风口：900\*900 | 22" | 3 | 台 |  |  |  |  |
| 3 | 排气扇 | Ø500 |  | 1 | 台 |  |  |  |  |
| 4 | 主低空油烟净化器（电脑显示屏版） | 技术要求： 1、外壳采用冷轧钢板材质，表面覆盖结实耐用的环氧树脂漆采用垂纹烤漆工艺处理。 2、电箱门上都带有运行、故障显示，清洗提示，以保证用户能随时直观了解设备的工作状况; 3、油烟净化器产品防水防尘达防晒性能，防溅、抗水、防尘，寿命更长。 4、油烟净化器产品符合DB31/844-2014《饮食业油烟排放标准》，具有过压过流短路保护、闪络保护、清晰提示、开路保护功能，并符合《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范(试行)》(HJ/T62-2001)技术要求。  5、油烟净化器制造商获得中国环境保护产品认证证书(CCEP)。材料全部用不锈钢板型号为304HL 风量：60000m³/h 外形尺寸：1230mm\*1930mm\*1260mm 风口尺寸：1688mm\*1078mm 电压功率：220V/1.8kw 重量：513kg，净化率：98% | 1230mm\*1930mm\*1260mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| 5 | 副低空油烟净化器（电脑显示屏版） | 技术要求： 1、外壳采用冷轧钢板材质，表面覆盖结实耐用的环氧树脂漆采用垂纹烤漆工艺处理。 2、电箱门上都带有运行、故障显示，清洗提示，以保证用户能随时直观了解设备的工作状况; 3、油烟净化器产品防水防尘达防晒性能，防溅、抗水、防尘，寿命更长。 4、油烟净化器产品符合DB31/844-2014《饮食业油烟排放标准》，具有过压过流短路保护、闪络保护、清晰提示、开路保护功能，并符合《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范(试行)》(HJ/T62-2001)技术要求。  5、油烟净化器制造商获得中国环境保护产品认证证书(CCEP)。材料全部用不锈钢板型号为304HL 风量：30000m³/h 外形尺寸：1230mm\*1040mm\*1260mm 风口尺寸：810mm\*1078mm 电压功率：220V/1.2kw 重量：300kg，净化率：98% | 1230mm\*1040mm\*1260mm | 3 | 台 |  |  |  |  |
| 6 | 不锈钢排烟主管 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM 满焊焊接 | 1600\*1400mm | 20 | m² |  |  |  |  |
| 7 | 不锈钢排烟管 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM 满焊焊接 | 1000\*600mm | 60 | m² |  |  |  |  |
| 8 | 不锈钢排烟管 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 600\*600mm | 120 | m² |  |  |  |  |
| 9 | 不锈钢排烟管 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 500\*500mm | 140 | m² |  |  |  |  |
| 10 | 不锈钢变径口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 1050\*1000/600\*600mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 11 | 不锈钢变径口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 1830\*1550/1688\*1078mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 12 | 不锈钢变径口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 640\*640mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 13 | 不锈钢变径口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 900\*900/810\*1078mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 14 | 帆布软接口 |  | 现场定制 | 6 | 个 |  |  |  |  |
| 15 | 抽油烟风机机架、净化器风机机架 | 现场定制 | 现场定制 | 4 | 个 |  |  |  |  |
| 16 | 减震器 |  |  | 16 | 个 |  |  |  |  |
| 17 | 调速变频电箱 | 380V/30kw |  | 4 | 个 |  |  |  |  |
| 18 | 楼层加固吊码 | 现场定制 | 1700\*700mm | 8 | 副 |  |  |  |  |
| 19 | 管内加强筋 | 不锈钢方管25\*25制作 | 1500\*600mm | 30 | 个 |  |  |  |  |
| 20 | 防火阀 | 不锈钢定制 | 500\*500mm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 21 | 防火阀 | 不锈钢定制 | 600\*600mm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 22 | 不锈钢弯头 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 500\*500mm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 23 | 不锈钢弯头 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 800\*900mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 24 | 不锈钢弯头 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 600\*1000mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 25 | 防风弯头 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 800\*860mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 26 | 防水弯头 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 1000\*900mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 27 | 不锈钢三通 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 500\*500mm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 28 | 不锈钢三通 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 1000\*500mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 29 | 不锈钢三通 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. 满焊焊接 | 600\*600mm | 1 | 个 |  |  |  |  |
| 30 | 吊码 |  | 现场定制 | 1 | 项 |  |  |  |  |
| 31 | 吊车、安装费 |  |  | 1 | 项 |  |  |  |  |
|  | **送鲜风、静音处理系统** | | | | | | | |  | |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜 | 风柜箱体采用标准冷扎板制作，外观喷塑涂料，颜色为米白色，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，箱体可以分解拆装，方便运输安装。 规格：22" 电压功率：380v/7.5kw 转速：800r/min 流量：25800风量 全压：708-460pa 静压：650-231pa 出风口：640\*640 进风口：900\*900 | 1170\*1950\*1080mm | 1 | 台 |  |  |  |  |
| 2 | 低噪音多翼式离心风柜 | 风柜箱体采用标准冷扎板制作，外观喷塑涂料，颜色为米白色，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成，箱体可以分解拆装，方便运输安装。 规格：20" 电压功率：380v/7.5kw 转速：720r/min 流量：21000风量 全压：393-242pa 静压：332-149pa 出风口：553\*500 进风口：836\*816 | 1110\*1720\*1000mm | 2 | 台 |  |  |  |  |
| 3 | 不锈钢送鲜风管 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.0MM. | 500\*500mm | 280 | m² |  |  |  |  |
| 4 | 不锈钢弯头 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.0MM. 满焊焊接 | 500\*500mm | 4 | 个 |  |  |  |  |
| 5 | 不锈钢三通 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.0MM. 满焊焊接 | 500\*500mm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 6 | 不锈钢变径口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.0MM. | 700\*655mm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 7 | 不锈钢变径口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.0MM. | 1000\*1180mm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 8 | 帆布软接口 |  | 现场定制 | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 9 | 可调节鲜风风口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.0MM. |  | 70 | 个 |  |  |  |  |
| 10 | 送风机机架 |  | 现场定制 | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 11 | 进风口 |  | 现场定制 | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 12 | 减震器 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 13 | 吊码 |  | 现场定制 | 1 | 项 |  |  |  |  |
| 14 | 法兰 |  | 现场定制 | 1 | 项 |  |  |  |  |
| 15 | 控制配电箱 |  | 不锈钢 | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 16 | 百叶窗口 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 700\*650mm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 17 | 百叶防虫网 | 材料全部用不锈钢板型号为201HL 厚度1.2MM. | 700\*650mm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 18 | 安装、五金配件、运费 |  |  | 1 | 项 |  |  |  |  |
| **粤港澳大湾区数据应用产业园E栋二层餐饮中心厨房零散用品、包间用品清单** | | | | | | | | | |
|  | **厨房零散用品** | | | | | | | | | | |
| 1 | 工帽 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 2 | 工衣 |  |  | 10 | 件 |  |  |  |  |
| 3 | 磨刀石 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 4 | 不锈钢饭勺 |  |  | 10 | 条 |  |  |  |  |
| 5 | 大白桶 |  | 200L | 8 | 个 |  |  |  |  |
| 6 | 不锈钢油盆 |  | 大号 | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 7 | 不锈钢油盆 |  | 中号 | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 8 | 不锈钢托盘 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 9 | 长毛巾 |  |  | 30 | 条 |  |  |  |  |
| 10 | 肉插 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 11 | 喷火枪 |  |  | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 12 | 不锈钢调料更 |  |  | 20 | 条 |  |  |  |  |
| 13 | 不锈钢鱼刷 |  |  | 5 | 把 |  |  |  |  |
| 14 | 钳仔 |  |  | 5 | 条 |  |  |  |  |
| 15 | 万能夹 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 16 | 不锈钢味盅 |  | 大号 | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 17 | 不锈钢味盅 |  | 中号 | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 18 | 不锈钢味盅 |  | 小号 | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 19 | 不锈钢砧板围 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 20 | 松木大砧板 |  |  | 8 | 个 |  |  |  |  |
| 21 | 腰斗 |  |  | 8 | 个 |  |  |  |  |
| 22 | 不粘锅 |  | 36cm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 23 | 不粘锅 |  | 32cm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 24 | 压力锅 |  | 32cm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 25 | 压力锅 |  | 28cm | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 26 | 不锈钢打旦器 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 27 | 剪刀 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 28 | 锡纸 |  |  | 5 | 卷 |  |  |  |  |
| 29 | 耐温锅 |  | 1# | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 30 | 耐温锅 |  | 加大 | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 31 | 不锈钢避火架 |  |  | 2 | 个 |  |  |  |  |
| 32 | 不锈钢锅架 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 33 | 不锈钢汤桶 |  | 50cm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 34 | 不锈钢汤桶 |  | 40cm | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 35 | 不锈钢斗盆 |  | 80cm | 6 | 个 |  |  |  |  |
| 36 | 不锈钢斗盆 |  | 60cm | 6 | 个 |  |  |  |  |
| 37 | 不锈钢刮刨 |  | 大号 | 10 | 把 |  |  |  |  |
| 38 | 不锈钢刮刨 |  | 中号 | 10 | 把 |  |  |  |  |
| 39 | 阳江十八子骨刀 |  |  | 5 | 把 |  |  |  |  |
| 40 | 阳江十八子菜刀 |  |  | 5 | 把 |  |  |  |  |
| 41 | 阳江十八子片刀 |  |  | 5 | 把 |  |  |  |  |
| 42 | 保鲜膜 |  |  | 5 | 卷 |  |  |  |  |
| 43 | 防水围裙 |  |  | 20 | 条 |  |  |  |  |
| 44 | 布围裙 |  |  | 20 | 条 |  |  |  |  |
| 45 | 不锈钢刀架 |  |  | 8 | 个 |  |  |  |  |
| 46 | 不锈钢八格味盒 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 47 | 木柄锅铲 |  | 1号 | 8 | 个 |  |  |  |  |
| 48 | 木柄锅铲 |  | 2号 | 8 | 个 |  |  |  |  |
| 49 | 不锈钢大锅铲 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 50 | 不锈钢汤勺大 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 51 | 不锈钢汤勺中 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 52 | 保鲜盒 |  | 大号 | 15 | 个 |  |  |  |  |
| 53 | 保鲜盒 |  | 中号 | 15 | 个 |  |  |  |  |
| 54 | 保鲜盒 |  | 小号 | 15 | 个 |  |  |  |  |
| 55 | 留样盒 |  |  | 30 | 个 |  |  |  |  |
| 56 | 塑料筛 |  | 大号 | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 57 | 塑料筛 |  | 中号 | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 58 | 塑料筛 |  | 加大 | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 59 | 不锈钢盆 |  | 14cm | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 60 | 不锈钢盆 |  | 16cm | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 61 | 不锈钢盆 |  | 18cm | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 62 | 一次性口罩 |  |  | 1 | 件 |  |  |  |  |
| 63 | 一次性手套 |  |  | 2 | 件 |  |  |  |  |
| 64 | 加深加厚锅头 |  | 2尺 | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 65 | 加深加厚锅头 |  | 1尺8 | 3 | 个 |  |  |  |  |
| 66 | 洗碗布 |  |  | 30 | 条 |  |  |  |  |
| 67 | 防水手套 |  |  | 30 | 对 |  |  |  |  |
| 68 | 沙手套 |  |  | 50 | 对 |  |  |  |  |
| 69 | 锅扫 |  |  | 10 | 把 |  |  |  |  |
| 70 | 垃圾铲 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 71 | 扫把 |  |  | 10 | 把 |  |  |  |  |
| 72 | 拖把 |  |  | 10 | 把 |  |  |  |  |
| 73 | 钢丝球 |  |  | 10 | 包 |  |  |  |  |
| 74 | 三层大号送餐车 |  |  | 10 | 台 |  |  |  |  |
| 75 | 二层大号收碗车 |  |  | 10 | 台 |  |  |  |  |
| 76 | 单勾 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 77 | 双勾 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 78 | 汤袋 |  |  | 20 | 包 |  |  |  |  |
| 79 | 牙签 |  |  | 50 | 包 |  |  |  |  |
| 80 | 牙签筒 |  |  | 50 | 个 |  |  |  |  |
| 81 | 食品夹 |  |  | 50 | 个 |  |  |  |  |
| 82 | 糕盘 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 83 | 水勺 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 84 | 水鞋 |  |  | 20 | 对 |  |  |  |  |
| 85 | 不锈钢平板推车 |  |  | 10 | 台 |  |  |  |  |
| 86 | 五格快餐盘 |  |  | 1000 | 个 |  |  |  |  |
| 87 | 不锈钢汤碗 |  |  | 1000 | 个 |  |  |  |  |
| 88 | 匙更 |  |  | 1000 | 条 |  |  |  |  |
| 89 | 不锈钢筷子 |  |  | 1000 | 对 |  |  |  |  |
|  | **包间用具** | | | | | | | |  | | |
| 91 | 茶杯 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 92 | 筷子架 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 93 | 匙更 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 94 | 饭碗 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 95 | 汤碗 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 96 | 骨碟 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 97 | 味碟 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 98 | 茶壶 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 99 | 烟碟 |  |  | 50 | 个 |  |  |  |  |
| 100 | 12寸富贵盅 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 101 | 金头筷子 |  |  | 20 | 包 |  |  |  |  |
| 102 | K909沙煲 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 103 | 小汤壳 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 104 | 小汤漏 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 105 | 牙签筒 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 106 | 牙签 |  |  | 10 | 包 |  |  |  |  |
| 107 | 鱼形碟 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 108 | 菜碟 |  | 10寸 | 50 | 个 |  |  |  |  |
| 109 | 菜碟 |  | 8寸 | 50 | 个 |  |  |  |  |
| 110 | 汤盆 |  |  | 10 | 个 |  |  |  |  |
| 111 | 卡式炉 |  |  | 10 | 台 |  |  |  |  |
| 112 | 卡式气 |  |  | 1 | 件 |  |  |  |  |
| 113 | 边炉锅 |  |  | 5 | 个 |  |  |  |  |
| 114 | 红酒杯 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 115 | 白酒杯 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 116 | 洋酒杯 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 117 | 水杯 |  |  | 100 | 个 |  |  |  |  |
| 118 | 红酒扎壶 |  |  | 15 | 个 |  |  |  |  |
| 119 | 洋酒扎壶 |  |  | 15 | 个 |  |  |  |  |
| 120 | 白酒扎壶 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |
| 121 | 防滑托盘 |  |  | 20 | 个 |  |  |  |  |