|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品名** | **规格** | **单位** | **数量** | **技术参数** | **图片** |
| A01 | 风幕机 | 1500\*220\*195mm | 台 | 1 | 额定电压220V 风口风量m3/h900-2700 外型尺寸1500\*220\*195mm 功率180W机 身长度1500mm |  |
| A02 | 风幕机 | 1200\*220\*195mm | 台 | 2 | 额定电压220V  风口风量m3/h800-2600  功率120W  机身长度1200mm |  |
| A03 | 粘捕式灭蝇灯 | 360\*155\*200mm | 台 | 10 | 配飞利浦灯管；材质：阻燃ABS 功率2\*8W 电压：220-240V/50Hz；适用面积：60-80m2 |  |
|  | **清洁工具间** |  |  |  |  |  |
| AA05 | 拖把池连架 | 1000\*600\*1800 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —高背板设计防溅水设计 —水斗整体用料1.2mm —配2″去水 —30×30×1.0不锈钢方管架子 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AA06 | 四层板货架 | 1125\*500\*1800 | 台 | 1 | —采用全不锈钢制作 —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —层板厚1.0mm不锈钢板 —面板下采用折弯一体加强码，板厚0.8~1.2mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.5-1995同时满足：搁板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm |  |
|  | **主食库** |  |  |  |  |  |
| AA07 | 大米搁架 | 1150\*500\*300 | 台 | 7 | —层外框采用38\*38\*1.0不锈钢方管 —层内档采用30\*15\*0.8不锈钢方管 —配包钢可调式子弹脚 |  |
|  | **副食库** |  |  |  |  |  |
| AA09 | 四层板货架 | 1125\*500\*1800 | 台 | 10 | —采用全不锈钢制作 —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —层板厚1.0mm不锈钢板 —面板下采用折弯一体加强码，板厚0.8~1.2mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.5-1995同时满足：搁板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm |  |
|  | **物品库** |  |  |  |  |  |
| AA11 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 2 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AA12 | 四层板货架 | 1125\*500\*1800 | 台 | 2 | —采用全不锈钢制作 —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —层板厚1.0mm不锈钢板 —面板下采用折弯一体加强码，板厚0.8~1.2mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.5-1995同时满足：搁板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm |  |
|  | **粗加工** |  |  |  |  |  |
| AB01 | 单星大盆台 | 1200\*750\*800/950 | 台 | 3 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.2mm —配2″去水 —面板一体冲压成型 —水斗规格：1000\*500\*280mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB01a | 冷热水龙头 |  | 个 | 3 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AB02 | 工作台下层板 | 1500\*750\*800/950 | 台 | 1 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB03 | 单星剖鱼盆 | 1500\*750\*800/950 | 台 | 1 | —采用SUS304-2B不锈钢板制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.0mm —配2″去水 —水斗一体冲压规格：500\*500\*280 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB03a | 冷热水龙头 |  | 个 | 1 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AB04 | 电脑开水器+底座 | 420\*523\*1355 | 台 | 1 | 接水高度：420（可放下大号暖瓶） 额定电压;380V 额定功率：6KW 接线方式：2.5?/25A/三相四线 储水量：40L 加热方式：步进式加热 出水类型：双热 出水方式：机械龙头 出水量：90L/H 外壳材质采用不锈钢，内胆材质采用食品级SUS800优质合金材质，加热管采用食品级SUS800优质合金材质 实时显示水温，自动防干烧、自动漏电保护、自动缺水保护、自动超温保护、表面温度接近常温、故障自检知 含四级进水过滤器 |  |
| AB05 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800 | 台 | 6 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.3-1995同时满足：台面搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm，且柜门、抽屉不得卡住。 |  |
| AB06 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 2 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB07 | 工作台下层板 | 750\*750\*800/950 | 台 | 3 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB09 | 双星盆台 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 3 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.2mm —配2″去水 —面板一体冲压成型 —水斗规格：730\*500\*280mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB09a | 冷热水龙头 |  | 个 | 6 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AB10 | 工作台下层板 | 1200\*750\*800/950 | 台 | 1 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AB11 | 挂墙洗地龙头 |  | 台 | 1 | 开放式碳钢壳体，黑色喷塑表面，喉管长度10.7、15.7米配一 把全铜枪式喷头，适用于学校、机关单位、连锁餐饮餐厅等. |  |
|  | **切配间** |  |  |  |  |  |
| AC01 | 立式四门双温柜 | 1220x750x2200 | 台 | 3 | 1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； 2、使用进口压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器；  3、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 4、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。 5、按照门自闭装置，放置漏冷； 6、配备数显电子温控，控制精度更高。 7、门框安装防凝露装置，防止门框结露、滴水。 冷冻：-18~-10℃冷藏：-6~12℃1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； ①因门封条与食品经常接触，要求所使用门封条板符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》标准要求 ②产品所用发泡料符合B1防火等级 |  |
| AC02 | 工作台带水池 | 1800\*750\*800 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.0mm， —配2″去水 —水斗一体冲压成型，规格：500\*500\*280 —配304不锈钢一体冲压拦渣篮及隔水盖 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配不锈钢可调式子弹脚 |  |
| AC02a | 冷热水龙头 |  | 个 | 1 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AC02b | 工作台下层板 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 2 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AC03 | 砧板刀具存放架 | 800\*500\*1000 | 台 | 1 | —采用全不锈钢制作 —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —四面围板厚0.8mm不锈钢板 —立柱外框采用38\*38mm厚度1.0mm不锈钢制造 —砧板搁档采用25\*25mm厚度1.0mm不锈钢制造 —下层可放置125mm厚度砧板3块及250mm厚度砧板1块 —配不锈钢可调式子弹脚 |  |
| AC03a | 智能款紫外线刀具除菌柜(三门)（需提供样品） | 1170\*620\*130 | 台 | 1 | —采用SUS304-2B不锈钢，厚度1.0mm。 —内置紫外线杀菌灯，强力吸磁刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可除菌，挂墙式支撑结构。 —触摸按键、机械定时旋钮、物联APP，集本地、远程多方式操控与一体。 —干簧管门磁信号开关，开门灯灭，倒计时暂停，关门灯亮，倒计时继续。 —4.3 英寸高清 TFT 显示屏(分辨率 800\*480)，显示内容：日历、天气(WIFI 联网后自动同步)，定时时间、ＵＶ除菌灯工作状态、累计除菌时长、当日除菌时长、WIFI 联网状态、WIFI 信号强度等。 —智能物联功能，WIFI方式联网，间隔1分钟主动上报当前门开关、ＵＶ消毒灯工作等状态和累计除菌时长、当日除菌时长等数据。 —断网自动重连、数据本地可缓存72小时数据，联网后再上报平台。 —额定电压220V.50Hz,功率30W，便捷式可拔插电源线。 |  |
| AC04 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800 | 台 | 4 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.3-1995同时满足：台面搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm，且柜门、抽屉不得卡住。 |  |
| AC05 | 三角菜墩 | 直径650\*800 | 台 | 2 | —采用不锈钢制造 —95\*45\*1.0mm不锈钢方管 —38\*38\*1.0mm不锈钢方管下橫通 —内部采用添重材料填充 |  |
| AC06 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 2 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AC07 | 多功能切菜机 | 1160×530×1000mm | 台 | 1 | 特性：机台骨架均为SUS304不锈钢材质，经久耐用 出料口处有微动开关，操作安全 叶菜类之输送带转刀速度采用变频器控制，独立控制 将根茎类切成厚、薄片、丝条、丁等外形 成品形状：片、四角丝条、丁 功能：根茎类：马铃薯、竽头、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子块状物切成丁、丝片状 叶菜类：海带、芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片、丝状 技术参数： 机器尺寸：1160×530×1000mm 切片厚度: 2-6mm 切条尺寸：3×3mm以上 切割长度：1-60mm 皮带宽：120mm  切丝尺寸：2-6mm 切片尺寸：2-6mm 切丁尺寸：8mm、10mm、12mm、15mm、20mm 产量：300-1000Kg/H 电源：220V单相 50Hz 马力：1HP+1HP+1/2HP 重量：135Kg |  |
| AC08 | 绞肉机 | 1040×540×980mm | 台 | 1 | 整机采用优质SUS304不锈钢制作。 传动方式为直接传动，无皮带，无链条，扭力大。 绞肉管+输送螺杆+螺帽材质+机械表面SUS304 喷砂露面处理，可避免长时间视觉疲劳。 绞网瑞士进口 双面绞刀为德国进口 马达过载自动停机自动复位功能 三网双刀型和传统单刀单网型比较 单网单刀型一次性切削阻力大，绞磨时间长，肉升温容易变质。 三网双刀型采用粗中细三个绞网切削，绞肉细又漂亮，缩短时间，肉不易变质。 经大小不同孔板进行分割绞肉，保持肉的颗粒口感和肉的观感度。 技术参数： 外形尺寸：1040×540×980mm 入料尺寸：100mm 切割尺寸：3、4、6、8（其他可选） 生产能力：700Kg/H 电压：380V 三相 50Hz 功率：4.2Kw 重量：160Kg |  |
|  | **烹饪间** |  |  |  |  |  |
| AD01 | 广式双门100KG燃气蒸饭箱 | 1200\*880\*1780 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —上箱前框面板厚1.2mm，侧板、内桶厚1.0mm —水胆主体厚1.2mm，燃烧火管φ32\*2.5mm的304无缝管 —门外板厚1.2㎜，门内板厚0.8㎜ —下箱采用优质不锈钢方管框架结构 —ф63mm不锈钢炉脚，内衬2"钢管 —内置2\*12蒸饭格（可放置2\*12个蒸饭盘） —配饭铲、分饭器 —采用不锈钢火排炉头，电子自动点火 —采用静音耐高温强排风机：220V//50HZ —配自动进水及防干烧系统，和风压监测保护系统 —配燃气熄火保护装置及燃气管路稳压装置 —密封条采用食品级硅胶条 —门采用不锈钢双把手 —具有燃气蒸箱 经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告，符合GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》检测标准，燃气能效额定热负荷≤40kw，能源合理利用率要求≥91% |  |
| AD01a | 冲压饭盘 | 620\*415\*50 | 只 | 24 | —采用食品级304不锈钢板制造，板厚0.7mm  —800T液压机 一体冲压成型。 |  |
| AD02 | 单眼矮仔炉 | 650\*800\*550/1200 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —炉面板厚1.2mm，开关板、后档板板厚1.0mm —主体骨架用3#角钢或高强度镀锌板折弯框架结构 —φ51mm不锈钢炉腳，配调平脚 —配铸铁炉板，11寸强力炉头、接油盘 —电子点火或压电点火，旋钮控制 —配燃气熄火保护装置 |  |
| AD03 | 台出汤锅注水龙头 |  | 个 | 1 | 台出汤锅注水龙头，镀铬黄铜本体，单控，轴滚式阀芯，双管叠加摆动水嘴，开关容量控制出水口带有隔热手把，压缩阀芯，十字手柄和1/2NPT内螺纹进水口 本体: 单温 本体: 单孔 水嘴: 旋转式、双管叠加式、 出水口12寸 " |  |
| AD04 | 广式料台平板 | 500\*1200\*800/1200 | 台 | 3 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2mm，后挡板、前围板厚1.0mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD05 | 双眼大锅灶 | 2000\*1200\*800/1200 | 台 | 4 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —炉面采用冲压面板，板厚1.2mm —开关板、后档板厚1.0mm，水槽盖板厚0.8mm —面板与框架之间采用隔热层，炉膛采用保温隔热措施 —主体骨架用高强度镀锌板折弯组装框架结构制作(无焊接） —φ63mm不锈钢炉脚，内衬2"钢管 —配φ760mm生铁大锅 —冷水摇摆龙头，背板冷却水装置 —电子点火，高效节能不锈钢炉头 —风机电压：220V/50HZ —燃气熄火保护装置及燃气管路稳压装置 —具有 炊用燃气大锅灶 经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告，符合GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》检测标准，同时单眼燃气能效额定热负荷≤40kw，能源合理利用率要求≥75% —具有炊用燃气大锅灶 经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告，符合GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》检测标准，同时燃烧工况运行噪声≤65dB(A) |  |
| AD06 | 双炒单尾撑广式炉 | 1800\*1200\*800/1200 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —炉面采用冲压面板，板厚1.2mm —开关板、后档板厚1.0mm，水槽盖板厚0.8mm —面板与框架之间采用隔热层，炉膛采用保温隔热措施 —主体骨架用高强度镀锌板折弯组装框架结构制作(无焊接） —φ63mm不锈钢炉脚，内衬2"钢管 —汤罐φ250mm，配φ350mm的铸造灶圈 —冷水摇摆龙头 —电子点火，高效节能不锈钢炉头 —风机电压：220V/50HZ —燃气熄火保护装置及燃气管路稳压装置 |  |
| AD07 | 沥油式油烟罩 | 15700\*1300\*500 | 平方 | 20.4 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —配防雾烟罩灯 —前板、左右端板厚1.2mm，顶板、后板厚1.0mm —各加强档厚1.0~1.2mm —沥油板厚0.8mm —风机排烟风管另计,220V/0.5KW |  |
| AD07a | 罩前封板 |  | 平方 | 16.3 | —采用SUS304-2B不锈钢板制造，板厚1.0mm |  |
| AD07b | 灶后封板 |  | 平方 | 32.5 | —采用SUS304-2B不锈钢板制造，板厚1.0mm—用于烟罩及炉灶背板之间封板—蒸箱、汤锅等后封板离地500mm—封板折弯厚度15mm |  |
| AD08 | 工作台柜（翻门） | 1800\*750\*800 | 台 | 7 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造，台面板厚1.2mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —侧板、后背板0.8mm，门内复板0.8mm —门外板、柜内层板、底板厚1.0㎜ —上掀式V型滑轨，弧型轴承，一种带轴承的翻门结构 —配φ50不锈钢重力脚，201不锈钢厚3mm加强型三角板加固 —配201不锈钢厚3mm加强型三角板，φ50不锈钢重力脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.3-1995同时满足：搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤0.6mm，且柜门、抽屉不得卡住。 |  |
| AD09 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 13 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD10 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 2 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD11 | 单星大盆台 | 1200\*750\*800/950 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.2mm —配2″去水 —面板一体冲压成型 —水斗规格：1000\*500\*280mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD11a | 冷热水龙头 |  | 个 | 1 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AD12 | 立式四门双温柜 | 1220x750x2200 | 台 | 3 | 1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； 2、使用进口压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器；  3、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 4、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。 5、按照门自闭装置，放置漏冷； 6、配备数显电子温控，控制精度更高。 7、门框安装防凝露装置，防止门框结露、滴水。 冷冻：-18~-10℃冷藏：-6~12℃1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； ①因门封条与食品经常接触，要求所使用门封条板符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》标准要求 ②产品所用发泡料符合B1防火等级 |  |
|  | **蒸煮间** |  |  |  |  |  |
| AD14 | 广式双门100KG燃气蒸饭箱 | 1200\*880\*1780 | 台 | 4 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —上箱前框面板厚1.2mm，侧板、内桶厚1.0mm —水胆主体厚1.2mm，燃烧火管φ32\*2.5mm的304无缝管 —门外板厚1.2㎜，门内板厚0.8㎜ —下箱采用优质不锈钢方管框架结构 —ф63mm不锈钢炉脚，内衬2"钢管 —内置2\*12蒸饭格（可放置2\*12个蒸饭盘） —配饭铲、分饭器 —采用不锈钢火排炉头，电子自动点火 —采用静音耐高温强排风机：220V//50HZ —配自动进水及防干烧系统，和风压监测保护系统 —配燃气熄火保护装置及燃气管路稳压装置 —密封条采用食品级硅胶条 —门采用不锈钢双把手 —具有燃气蒸箱 经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告，符合GB 35848-2018 《商用燃气燃烧器具》检测标准，燃气能效额定热负荷≤40kw，能源合理利用率要求≥99% |  |
| AD14a | 冲压饭盘 | 620\*415\*50 | 只 | 96 | —采用食品级304不锈钢板制造，板厚0.7mm  —800T液压机 一体冲压成型。 |  |
| AD15 | 200L可倾燃气锅 | 1450×1030×1050 | 台 | 1 | 容积：200L； 燃气耗量：30000kcal/h； 说明：全不锈钢结构，锅体采用加厚304不锈钢板模压成型；独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高；内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达70%以上；锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便；由全不锈钢机架、节能燃烧器、加厚304不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统和耐热保温装置等组成；本机特别适合物料的熬煮，被广泛用于餐饮（如煲汤、熬煮粥、煮水饺、面条等）、食品行业、卤制品、调味品加工、休闲食品、医药行业等领域。 |  |
| AD16 | 沥油式油烟罩 | 8400\*1300\*500 | 平方 | 11 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —配防雾烟罩灯 —前板、左右端板厚1.2mm，顶板、后板厚1.0mm —各加强档厚1.0~1.2mm —沥油板厚0.8mm —风机排烟风管另计,220V/0.5KW |  |
| AD16a | 罩前封板 |  | 平方 | 8.2 | —采用SUS304-2B不锈钢板制造，板厚1.0mm |  |
| AD16b | 灶后封板 |  | 平方 | 16.4 | —采用SUS304-2B不锈钢板制造，板厚1.0mm—用于烟罩及炉灶背板之间封板—蒸箱、汤锅等后封板离地500mm—封板折弯厚度15mm |  |
| AD17 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800 | 台 | 3 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.3-1995同时满足：台面搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm，且柜门、抽屉不得卡住。 |  |
| AD18 | 单星大盆台 | 1200\*750\*800/950 | 台 | 2 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.2mm —配2″去水 —面板一体冲压成型 —水斗规格：1000\*500\*280mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD18a | 冷热水龙头 |  | 个 | 2 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AD19 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 2 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD20 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 6 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AD21 | 洗米机 | 580\*580\*1100 | 台 | 2 | —采用不锈钢板制造 —容量：50kg/次（8-10分钟） 采用自来水作为洗米机动力,自来水通过本产品的主体水阀进行加压,将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗,以其达到洗刷大米的效果 配置液体增压泵：370W,流量：2.2m3/h，杨程10m，进水管径：25mm |  |
|  | **面点间** |  |  |  |  |  |
| AE01 | 两层四盘电烤炉 下带发酵箱 | 1360\*1100\*1800mm | 台 | 1 | 1.人性化经典设计，操作不易烫手；双层防雾化保温玻璃可视窗，既保温又可全程监控烘烤食物，克服了单层玻璃导致的不保温，易烫伤，炉门前感到闷热； 2.超厚优质保温层减少炉温损失，节约能源，工作环境不闷热；  3.独特门火装置可自动补充因炉门开启导致炉门处温度低于内部温度形成的温差，保证整炉食品均匀加热，色泽统一； 4.每层均可独立选配蒸汽、石板导热，满足各种高档西点烘烤；  5.底层发酵箱组合，不占空间，发酵烘焙一体经济适用 1360\*1100\*1800mm 14Kw 380V |  |
| AE02 | 双眼电蒸炉 | 1500\*1100\*800/1050 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2mm —主体骨架用4#角钢或高强度镀锌板折弯框架结构 —304不锈钢电热管加热，380V/9KW，2组 —内置蒸撑 —脚杆ф63不锈钢管，内衬2"钢管 —配微电脑控制面板，数字显示定时定温 —配自动进水装置，缺水保护装置 —电热管连接线采用国标耐高温线 |  |
| AE03 | 机械款电饼铛 | 700\*850\*970 | 台 | 2 | 用料：全部采用优质不锈钢板，上盖及把手可采用304不锈钢材质，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，额定电压380v，额定功率50Hz，温度范围0℃-250℃，输入功率5kw，锅沿高度3cm，配有超温保护，温度误差小 |  |
| AE04 | 电力油炸机 | 850\*610\*1000mm | 台 | 1 | 容量：40 公升 功率：6KW 电压：380V 三相 油槽尺寸：680(L)×415(W)×180(H)mm 温度范围：30～300°C 机器重量：120KGS 标配： 不锈钢底网，温度开关，防尘盖 泄油阀，滤油网，盛油桶。 超大功率，恆温操作， 配备进口加热管，温控系统， ．整体使用较厚不锈钢板制成，夹层使用保温棉隔热。 ．配备底层不锈钢隔网。 ．配备卸油阀和滤油网。 |  |
| AE05 | 商用豆浆机 | 580\*430\*1155mm | 台 | 1 | 额定电压：220V； 额定频率：50HZ； 加热功率：5000W; 电机功率：1800W； 生产容量：30-45L |  |
| AE06 | 沥油式油烟罩 | 7200\*1300\*500 | 平方 | 9.4 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —配防雾烟罩灯 —前板、左右端板厚1.2mm，顶板、后板厚1.0mm —各加强档厚1.0~1.2mm —沥油板厚0.8mm —风机排烟风管另计,220V/0.5KW |  |
| AE06a | 罩前封板 |  | 平方 | 9.8 | —采用SUS304-2B不锈钢板制造，板厚1.0mm |  |
| AE08 | 木面搓粉台 | 1800\*750\*800 | 台 | 2 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —加强型三角板304不锈钢厚2.0mm —台面用实木制造，两头加实木固定不易开裂 —φ51mm厚度1.5mm不锈钢圆通腿 —38\*38mm厚度1.0mm主体框架 —φ32mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配耐磨橡胶减震垫脚 |  |
| AE09 | 立式四门双温柜 | 1220x750x2200 | 台 | 1 | 1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； 2、使用进口压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器；  3、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 4、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。 5、按照门自闭装置，放置漏冷； 6、配备数显电子温控，控制精度更高。 7、门框安装防凝露装置，防止门框结露、滴水。 冷冻：-18~-10℃冷藏：-6~12℃1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； ①因门封条与食品经常接触，要求所使用门封条板符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》标准要求 ②产品所用发泡料符合B1防火等级 |  |
| AE10 | 工作台柜带水池 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.0mm， —配2″去水 —水斗一体冲压成型，规格：500\*500\*280 —配304不锈钢一体冲压拦渣篮及隔水盖 —路轨导向趟门 —门外板厚1.0㎜，左右侧板、门内复板0.8mm —配φ50不锈钢重力脚，201不锈钢厚3mm加强型三角板加固 |  |
| AE10a | 冷热水龙头 |  | 个 | 1 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AE11 | 大型压面机 | 560\*560\*1250mm中式压面用功率加大 | 台 | 1 | 2.25KW 380V1.整机由电脑三维设计，激光切割钢板由ＲＯＢＯＴ自动焊接，配合自润型极压轴承,结构稳固耐用,可长时间操作. 操作简易，独特连动式调整厚薄旋转手轮，能快速调整所需厚度，连动系统能保持厚度平均,碾压过程不会移位，滚轴直径150mm实心滚轴,,具有高碾力,碾压确实，确保面皮平均受力，质量稳定弹性好,让面筋活化,面团结构精细更有弹性。 2. 配备标准认证电机,强而有力,低噪音,配备大型散热风扇及散热循环系统,电机不易发热.  3. 控制系统使用TE接触器及电机保护器.  4. 配备食品卫生标准超后大型塑钢进料入口，能承受大面团连 续碾压永不变型，容易清理保养。  5. 调节厚薄尺寸0-30mm，入料口尺寸310mm，出料口尺寸355mm，滚轮尺寸151.5mm，手轮尺寸80mm，折叠平台304不锈钢5mm厚尺寸560x500mm，mm，脚轮大小直径70x45mm 适用于酒店、餐厅，食品厂中式面点碾压成型 560\*560（不锈钢操作台展开1100）\*1250mm 380V 2.25KW |  |
| AE12 | 30升全齿轮多功能搅拌机 | 650\*630\*1180mm | 台 | 1 | 1.整机外观曲线优美； 2.全齿轮传动，扭力强，配备离合器变速顺畅； 3.进口电机加上独特散热系统，强劲有力，不易发热；  4. TE控制系统性能稳定；  5.用于鸡蛋，奶油充分搅拌，更可搅拌面团。  650\*630\*1180mm 0.75Kw 220V/380V |  |
| AE13 | 半包粉双速拌粉机 | 560\*880\*1100mm | 台 | 1 | 1.整机设计，Robot机械手自动焊接，机身稳固，精密度高，即使少量面团也能充分搅拌，更可满负荷搅拌25公斤面团不摇晃； 2.优质电机加上独特散热系统，强劲有力，不易发热； 3.TE控制系统性能稳定； 4.机身多层防锈烤漆，易清理，进口不锈钢304搅拌缸及搅拌钩等杂质少，坚固耐用，永不生锈。 380V |  |
| AE14 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 1 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
|  | **预进间** |  |  |  |  |  |
| AE15 | 落地柜式洗手双星盆 | 862\*420\*800/900 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面背板厚1.2㎜,拉伸水斗板厚1.0mm，左右侧板0.8mm —水斗一体冲压折弯成型，规格：356\*254\*151 —柜式结构无卫生死角，配快拆式维修门 —配￠45落水器 |  |
| AE15a | 台出感应龙头 |  | 个 | 2 | 单孔台出电子感应龙头 防破坏2.2GPM(8.3LPM)起泡器 防水控制盒 AC/DC交直流两用 手动混水阀 开孔：孔径32mm |  |
| AE15b | 全自动干手器 | 295\*171\*325 | 台 | 1 | 外壳采用304不锈钢一体外壳 ； 风速：＞95m/s ；干手时间：5-8秒；放水等级：IPX1；数码电路控制，红外线感应，抗干扰强力强；超薄机身设计、风量大、风速高，比普通干手器节约一半时间；不锈钢外壳，经特殊工艺表面处理，更美观耐用、坚固、耐高温，防火性能好； |  |
|  | **售卖间** |  |  |  |  |  |
| AF01 | 立式两玻璃门冷藏柜 | 610\*750\*1960 | 台 | 1 | 1、内外箱均为优质不锈钢板，面板0.8mm，内箱板0.4mm； 2、使用进口压缩机，全铜管冷凝器、蒸发器；  3、一体式发泡工艺，整体平整、耐用； 4、冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作。 5、按照门自闭装置，放置漏冷； 6、配备数显电子温控，控制精度更高。 7、门框安装防凝露装置，防止门框结露、滴水。 -2~12℃ 因门封条与食品经常接触，要求所使用门封条板符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》标准要求 产品所用发泡料符合B1防火等级  具备食品接触安全认证证书。 |  |
| AF02 | 工作台柜带水池 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.0mm， —配2″去水 —水斗一体冲压成型，规格：500\*500\*280 —配304不锈钢一体冲压拦渣篮及隔水盖 —路轨导向趟门 —门外板厚1.0㎜，左右侧板、门内复板0.8mm —配φ50不锈钢重力脚，201不锈钢厚3mm加强型三角板加固 |  |
| AF02a | 冷热水龙头 |  | 个 | 1 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AF04 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800 | 台 | 9 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.3-1995同时满足：台面搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm，且柜门、抽屉不得卡住。 |  |
| AF09 | 紫外线消毒灯 | 1230\*55\*40 | 台 | 4 | 220V 40W |  |
|  | **碟库** |  |  |  |  |  |
| AG01 | 高身储碟柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 7 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —层板、底板厚为1.0mm，门外板厚1.0mm —门内复板厚0.8mm，顶板厚0.8mm，侧板厚0.8mm —上掀式V型滑轨，弧型轴承，一种带轴承的翻门结构 —配φ50不锈钢重力脚，201不锈钢厚3mm加强型三角板加固 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.4-1995同时满足：搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm |  |
|  | **洗碗间** |  |  |  |  |  |
| AG01 | 链板式输送带 传送机小件投掷柜 | （5900+3800）\*600\*850/950mm | 组 | 1 | 带在电机驱动下沿导槽滑动,将餐具传送到指定位置； 链片采用食品级材料PP，确保食品卫生； 自带变频器，配置柔性启动和停止系统，电机为刹车电机； 驱动轮、牵引轮为食品级PP材质,方便拆卸； 长度、高度可根据客户需求定制，可做直线型和转弯型；采用304不锈钢材质 立柱厚度2mm，板厚1.5mm； 链板宽度 ：300 mm； 传送速度 ：~25m/min  电源要求 ：220V/50Hz  功率 ：0.55kw 1.所投输送带按照GB4806.7-2016《食品安全国家标准》，对配件进行感官质量、总迁移量、高锰酸钾、重金属、托色试验进行综合检测，检测合格，并带有CMA和CNAS及iLac-MRA等标志 2.所投304不锈钢板材依据GB/T228.1-2021进行室温拉伸试验，试验结果：抗拉强度666Rm（MPa），规定塑性延伸强度376Rp0.2(MPa），断后伸长率46.5A（%），依据GB/T229-2020进行冲击试验，温度25℃，试验结果为124KV2(J）依据GB/T232-2010进行弯曲试验，试验条件D=2a，试验样品弯曲180°，无肉眼可见裂纹。（检测报告上体现，CMA,CNAS，中国认可国际互认检测等标志） |  |
| AG03 | 双星盆台 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.2mm —配2″去水 —面板一体冲压成型 —水斗规格：730\*500\*280mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AG03a | 冷热水龙头 |  | 个 | 2 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AG04 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 1 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AG05 | 长龙式洗碗机（1主洗，2漂洗，1烘干） | 4350\*1000\*2040 | 台 | 1 | 洗碗机由进端、主洗、双道漂洗、烘干区、出端等5个基础模块组成； 机器传送带速度无极变速可调； 入口区长度900mm,主洗区800mm长度，漂洗区长度600mm,烘干1区长度800mm,出口区1250mm； 机器入口高度420mm，传送带宽度505mm； 整机采用西门子触摸屏操作、PLC控制 电加热型功率：62kw  电源要求：380V/50Hz/3N 洗涤量每小时5000碟  ■1.所投洗碗机通过71℃专用餐具测试纸检测，报告上带有检测照片及检测温度对照。检测条件：商用洗碗机正常工作清洗状态下，使用测试设备进行三次测量（间隔15分钟）工作的温度值（水温），同时在被清洗的样品(餐盘)上粘贴71℃变色试片。检测部位有：独立预洗缸、主洗缸、预喷淋（证书有效性以二维码为准，可通过网站：www.emtek.com.cn/channels/40.html 进行证书有效性查询验证） ■2.所投洗碗机排出的废水需提供由国家级检测机构依据HJ-1147-2020，HJ 505-2009，GB/T 11901-1989对排出废水进行pH值，五日生化需氧量，悬浮物进行检测，检测结果pH值≦7.5，五日生化需氧量≦0.9mg/L,悬浮物≦2mg/l  ■3.所投洗碗机生产厂家依据标准GB 4706.1-2005家用和类似用途电器的安全、GB4706.50-2008 家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求对洗碗机进行检测；检测内容：标志和说明、工作温度下的泄漏电流和电气强度、机械强度、接地措施等项目。检测结果：符合要求。防水等级IPX7，（L/N)与易接触及部件之间测试电压强度3000V,L/N与接地金属部件之间按1000V,无击穿。且证书上面有CMA，ilac-MRA,CNAS,中国认可国际互认检测标志。 |  |
| AG06 | 单星浸泡池 | 1200\*900\*800 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造，面板厚度1.2mm —四周柜式结构，立柱框架采用38\*38mm方管 一底部横档采用38\*25mm方管 一隔渣篮及盖板厚度1.2mm —配1080\*740\*400/1.2水斗 —配全钢可调式子弹脚 一双水管连接 |  |
| AG07 | 双门热风循环消毒柜 | 1310\*635\*1880 | 台 | 3 | 电源: 220V/50HZ 输入功率: 4.6KW 电流: 21.5A 温度范围30~ 150°C  1、内外箱均为304不锈钢板; 2、使用耐高温风机、不锈钢加热管及微电脑控制板; 3、柜内配备不锈钢网篮，网框为不锈钢材质，表面二次镀镍防锈,生、耐用 4、内箱板材厚度1.0mm, 外箱板材厚度0.8mm。外箱顶部及外箱后背板使用环保无锌花表面钝化优质镀锌板; 5、产品具有消毒产品卫生许可证，电器安全检测报告。 柜内配备8个网框 产品具有消毒产品卫生许可证，电器安全检测报告  所投消毒柜加热管数字代号SUS304化学成分要求符合依据 GB/T20878-2007《不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分》 同系列产品大肠杆菌消毒效果试验：在满载状态下，符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级消毒柜的要求（消毒温度≥120℃,消毒时间≥15min)；食具消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活试验（杀灭对数值≥4.00)  所使用不锈钢板材符合GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 |  |
| AG08 | 四层档货架 | 1150\*500\*1800 | 台 | 3 | —采用全不锈钢制作 —层框38\*25\*1.0不锈钢管制作 —搁档30\*15\*0.8不锈钢方管 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —配全钢可调式子弹脚 |  |
|  | **预进间** |  |  |  |  |  |
| AH15 | 落地柜式洗手双星盆 | 862\*420\*800/900 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面背板厚1.2㎜,拉伸水斗板厚1.0mm，左右侧板0.8mm —水斗一体冲压折弯成型，规格：356\*254\*151 —柜式结构无卫生死角，配快拆式维修门 —配￠45落水器 |  |
| AH15a | 台出感应龙头 |  | 个 | 2 | 单孔台出电子感应龙头 防破坏2.2GPM(8.3LPM)起泡器 防水控制盒 AC/DC交直流两用 手动混水阀 开孔：孔径32mm |  |
| AH15b | 全自动干手器 | 295\*171\*325 | 台 | 1 | 外壳采用304不锈钢一体外壳 ； 风速：＞95m/s ；干手时间：5-8秒；放水等级：IPX1；数码电路控制，红外线感应，抗干扰强力强；超薄机身设计、风量大、风速高，比普通干手器节约一半时间；不锈钢外壳，经特殊工艺表面处理，更美观耐用、坚固、耐高温，防火性能好； |  |
|  | **售卖间** |  |  |  |  |  |
| AI02 | 工作台柜带水池 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.0mm， —配2″去水 —水斗一体冲压成型，规格：500\*500\*280 —配304不锈钢一体冲压拦渣篮及隔水盖 —路轨导向趟门 —门外板厚1.0㎜，左右侧板、门内复板0.8mm —配φ50不锈钢重力脚，201不锈钢厚3mm加强型三角板加固 |  |
| AI02a | 冷热水龙头 |  | 个 | 1 | 有CQC认证 8"(203mm)台出混水龙头10"(254mm)摇摆水嘴 采用无铅黄铜材质 90°旋转陶瓷阀芯 一字手柄带有冷热水标色螺丝 偏心法兰(中心距可上下浮动6mm) 5.03GPM(19.04LPM)层流出水装置 开孔：孔径25mm，孔中心距102mm |  |
| AI03 | 工作台下层板 | 1800\*750\*800 | 台 | 6 | —台面板采用SUS 304-2B不锈钢板制造，厚度为1.2mm，下层板厚1.0mm —面板下衬δ15木工板减噪，木板下复铝板 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —加强码用0.8~1.2mm不锈钢板 —配全钢可调式子弹脚 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.3-1995同时满足：台面搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm，且柜门、抽屉不得卡住。 |  |
| AI04 | 紫外线消毒灯 | 1230\*55\*40 | 台 | 2 | 220V 40W |  |
|  | **洗碗间** |  |  |  |  |  |
| AJ01 | 双星污碟台 | 2400\*750\*800 | 台 | 1 | —台面采用SUS304-2B不锈钢板制造板厚1.2㎜,水斗板厚1.0mm，前板、侧板厚0.8mm —配两只星盆，尺寸定制 —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AJ01a | 花洒龙头 |  | 个 | 1 | 1 座台式单孔双温高压花洒、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1210 4 打孔尺寸32mm, 标准1/2''外螺纹 5 不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄 |  |
| AJ01b | 星盆龙头 |  | 个 | 1 | 1座台式双孔双温、主体美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理。 2配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3十寸(254mm) 平颈水嘴，铜管厚度1.5mm, 360度可旋转。 4开孔尺寸25mm\*2,左右开孔间距203mm(偏芯设计可调范围15mm), 进水接口为标准1/2"外螺纹。 5总高度230mm,出水口距台面149mm. |  |
| AJ02 | 通道式洗碗机 | 1560\*860\*1423 | 台 | 1 | 洗碗机由进端、主洗、双道漂洗、出端等4个基础模块组成； 机器传送速度3挡可调； 入口区长度250mm,主洗区800mm长度，漂洗区长度510mm； 整机采用西门子触摸屏操作、PLC控制,机器入口高度420mm，入口宽度506mm； 电加热型型功率 ：47kw 电源要求 ：380V/50Hz/3N 洗涤量每小时200框  ■1.所投洗碗机通过71℃专用餐具测试纸检测，报告上带有检测照片及检测温度对照。检测条件：商用洗碗机正常工作清洗状态下，使用测试设备进行三次测量（间隔15分钟）工作的温度值（水温），同时在被清洗的样品(餐盘)上粘贴71℃变色试片。检测部位有：独立预洗缸、主洗缸、预喷淋（证书有效性以二维码为准，可通过网站：www.emtek.com.cn/channels/40.html 进行证书有效性查询验证） ■2.所投洗碗机排出的废水需提供由国家级检测机构依据HJ-1147-2020，HJ 505-2009，GB/T 11901-1989对排出废水进行pH值，五日生化需氧量，悬浮物进行检测，检测结果pH值≦7.5，五日生化需氧量≦0.9mg/L,悬浮物≦2mg/l  ■3.所投洗碗机生产厂家依据标准GB 4706.1-2005家用和类似用途电器的安全、GB4706.50-2008 家用和类似用途电器的安全 商用电动洗碗机的特殊要求对洗碗机进行检测；检测内容：标志和说明、工作温度下的泄漏电流和电气强度、机械强度、接地措施等项目。检测结果：符合要求。防水等级IPX7，（L/N)与易接触及部件之间测试电压强度3000V,L/N与接地金属部件之间按1000V,无击穿。且证书上面有CMA，ilac-MRA,CNAS,中国认可国际互认检测标志。 |  |
| AJ03 | 洁碟台 | 1500\*750\*850/1050 | 台 | 1 | —台面采用SUS304-2B不锈钢板制造，板厚1.2mm —前板、侧板厚0.8mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AJ04 | 洗碗机烟罩（通道） | 2000\*1100\*500 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —配沥水网板及照明灯 —前板、左右端板厚1.2mm，顶板、后板厚1.0mm —各加强档厚1.0~1.2mm —风机排烟风管另计 |  |
| AJ05 | 双门热风循环消毒柜 | 1310\*635\*1880 | 台 | 2 | 电源: 220V/50HZ 输入功率: 4.6KW 电流: 21.5A 温度范围30~ 150°C  1、内外箱均为304不锈钢板; 2、使用耐高温风机、不锈钢加热管及微电脑控制板; 3、柜内配备不锈钢网篮，网框为不锈钢材质，表面二次镀镍防锈,生、耐用 4、内箱板材厚度1.0mm, 外箱板材厚度0.8mm。外箱顶部及外箱后背板使用环保无锌花表面钝化优质镀锌板; 5、产品具有消毒产品卫生许可证，电器安全检测报告。 柜内配备8个网框 产品具有消毒产品卫生许可证，电器安全检测报告 所投消毒柜加热管数字代号SUS304化学成分要求符合依据 GB/T20878-2007《不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分》  同系列产品大肠杆菌消毒效果试验：在满载状态下，符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级消毒柜的要求（消毒温度≥120℃,消毒时间≥15min)；食具消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活试验（杀灭对数值≥4.00)  所使用不锈钢板材符合GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 |  |
| AJ06 | 高身储碟柜 | 1200\*500\*1800 | 台 | 3 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —层板、底板厚为1.0mm，门外板厚1.0mm —门内复板厚0.8mm，顶板厚0.8mm，侧板厚0.8mm —上掀式V型滑轨，弧型轴承，一种带轴承的翻门结构 —配φ50不锈钢重力脚，201不锈钢厚3mm加强型三角板加固 —具有经过CNAS认证的检测机构出具的权威检测报告,符合QB/T2139.4-1995同时满足：搁板和底板承受100kg载荷时，其变形量≤1mm |  |
| AJ07 | 双星盆台连工作台 | 1800\*750\*800/950 | 台 | 1 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚1.2㎜,水斗板厚1.2mm —配2″去水 —面板一体冲压成型 —水斗规格：500\*500\*280mm —φ38mm厚度1.0mm不锈钢圆通腿 —φ25mm厚度1.0mm不锈钢下橫通 —配全钢可调式子弹脚 |  |
| AJ07a | 星盆龙头 |  | 个 | 2 | 1座台式双孔双温、主体美标低铅铜铸造表面抛光镀铬处理。 2配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄。 3十寸(254mm) 平颈水嘴，铜管厚度1.5mm, 360度可旋转。 4开孔尺寸25mm\*2,左右开孔间距203mm(偏芯设计可调范围15mm), 进水接口为标准1/2"外螺纹。 5总高度230mm,出水口距台面149mm. |  |
|  | **排烟系统** |  |  |  |  |  |
| BA01 | 不锈钢风管 |  | 平方 | 678 | —采用优质201不锈钢板制造—风管长边≤600mm时候采用板厚0.8mm，风管长边大于600mm且≤1000时候采用板厚1.0mm，风管长边大于1000mm时候采用板厚1.0mm并内衬加强档一配套法兰采用镀锌角铁制造一法兰采用镀锌螺固定,法兰间采用耐火隔热材料密封 |  |
| BA02 | 厢式风机 | 处理风量：72000m3/h | 台 | 1 | 采用双进风前倾叶轮，大流量，高静压，高效率，具有良好的节能效果，叶片表面不易积油污，清理更容易；采用进口轴承，质量和使用寿命更有保障；主轴采用优质46#钢精工制作而成，经调质热处理，保证其强度及使用寿命； |  |
| BA03 | 轴流风机 | 处理风量：5000m3/h | 台 | 2 | 用双进风前倾叶轮，大流量，高静压，高效率，具有良好的节能效果，叶片表面不易积油污，清理更容易；采用进口轴承，质量和使用寿命更有保障；主轴采用优质45#钢精工制作而成，经调质热处理，保证其强度及使用寿命；柜机面板采用双层钢 |  |
| BA04 | 变频器 |  | 台 | 1 | 外壳采用全不锈钢板制造，变频器箱含变频器产品特点： 1、具备485通讯功能的所有上微机设备都可以对他进行监控和控制，可以无缝对接多灶头控制模块 2、变频控制，无极调速操作简单免调试； 3、一键设置，一键切换普通、强排、静音模式； 4、集成净化器电源控制，风机、净化联动同步控制； 5、集成燃气报警联动控制； 6、键盘自动锁定，防止人为误操作； 7、高端大气，不锈钢外箱与金属按钮完美结合； 8、适用电功率：与风机配套 |  |
| BA05 | 油烟净化器 |  | 台 | 1 | 95%净化效率。处理风量：72000M3/H。 ■1 : 静电油烟净化器须符合国家规范“饮食业油烟排放标准”（GB18483—2001）及当地环保局的要求。设备计数效率达到“计数效率（0.3-1.0） μm≥93%以上、（1.0-3.0）μm≥96%以上、（3.0-10.0）μm≥98%以上，且MERV数值不低于15。”油烟净化器需采用国内标准的二段式净化，其中静电吸附采用国际标准二段平板式结构（同一系统油烟净化器必须经过至少二组电场），包含前后2套高低压电场。烟净化器依据HG/T3210-2002规范，极板采用的绝缘柱耐酸度97.3%，耐碱度99.4%，符合化学工业及其他工业用耐酸碱陶瓷设备及零部件的材料性能。 ■2：油烟净化器整机通过GB/T17428-1998通风管道耐火试验和GB9978-2008建筑构件耐火试验中关于高温运行的测试，厂家具有省部级以上消防研究中心出具的高温试验报告。 ■3：油烟净化器通过辐射发射测试，在发射频率为32M赫兹至300M赫兹的情况下，测得电场强度最低数值不高于33.8dBuV/m。 ■4：净化器（机体）连续喷雾时间为500小时，保护评级为RP：8级及以上。基板（电场）连续喷雾时间为96小时，保护评级为RP：9级。 |  |
| BA06 | 风机底座 |  | 只 | 1 | —采用槽钢制作，长宽高根据风机定制 —外层采用防锈漆涂层工艺 |  |
| BA07 | 净化器底座 |  | 只 | 1 | —采用槽钢制作，长宽高根据风机定制 —外层采用防锈漆涂层工艺 |  |
| BA08 | 减震器 |  | 只 | 6 |  |  |
| BA09 | 防火阀 |  | 台 | 1 |  |  |
| BA10 | 灭火系统及控制箱 |  | 套 | 2 | 1.符合[XF498-2012]标准，获得国家应急管理部消防产品认证证书； 2.第国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具的具有CMA或CNAS标识的型式检测报告，在全国认证认可信息公共服务平台 (cx. cnca. cn)中查询证书信息的网页截图；  3.采用食用油专用灭火药剂灭火，灭火药剂无毒，无污染，无腐蚀性，灭火药剂有效期为3年，容量：单瓶组11.5L、双瓶组23L，食用油专用灭火剂试验报告； 4.产品具有火灾自动探测、自动灭火的功能，设有自动、手动两种启动模式，启动方式为机械式启动，性能可靠，灭火剂管道压力1.2MPa，贮气瓶12MPa，单瓶组喷嘴数量≤10，双瓶组喷嘴数量≥11≤18,；感温器动作温度183°C±5°C； 5.省级或以上质量监督检验研究院出具的厨房灭火装置一体式声光报警器(自带启动时间记录功能)符合GB/T2423.1-2008、GB/T2423.2-2008及GB/T2423.3-2016标准合格的检测报告(检测项目包括高温贮存试验、低温贮存试验、高温工作试验、低温工作试验及恒定湿热贮存试验)，报告在全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图。 6.国家知识产权部门颁发的与“具有时间记录功能的厨房消防系统”相关的实用新型专利证书以示佐证。 |  |
|  | **其他** |  |  |  |  |  |
| 1 | 二层餐车 | 850\*530\*950 | 台 | 8 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板一体冲压成型，厚度为1.0mm —采用25\*25mm厚度1.0mm制作 —配4个4"车轮，其中两个带刹车掣 —三角板304，厚度2.0mm |  |
| 2 | 二层收碗车 | 800\*450\*900 | 台 | 6 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —层板厚度为1.0mm —φ25mm厚度1.0mm不锈钢手柄，25\*25mm厚1.0mm立柱 —配4个4"车轮，其中两个带刹车掣 |  |
| 3 | 平板车 | 900\*510\*880 | 台 | 5 | —板材采用SUS304-2B不锈钢制造 —台面板厚度为1.0mm —把手弯管及立柱为整管折弯，φ32mm厚度1.0mm不锈钢管 —配4个4"车轮，其中两个带刹车掣 |  |
| 4 | 保温送餐箱连底座车（需提供样品） | 813\*725\*（904+365） | 台 | 3 | 保温送餐箱参数： 1. 顶板、左右侧板、左右门板、后板、底板、控制板、暖风机罩 SUS 304 1.2mm；； 2. 顶板腹板、左右侧板腹板、左右门板腹板、后板腹板、门外板腹板、加强档 SUS 304 1.0mm； 3. 层板 SUS 304 0.8mm ，活动层板开通气孔保证热风循环； 4. 滑槽 SUS 304 2.0mm； 5 把手 SUS 304 φ32X1.2； 5. 所有带腹板面均需发泡或填充保温材料； 6. 开门配密码锁及拉手； 7. 配备温控系统，保证箱体顶部与底部温差±2℃； 8. 箱体整体所有接缝满焊； 9. 防水外接电源口； 10. 底部留底座车安装连接孔。 备注：产品要求整体防水冲洗10分钟无渗水，外形无变形、鼓包、凹坑、无挤压形变，凹凸，歪斜； 焊接焊缝均匀，表面无焊渣，漏焊、脱焊，开裂、焊坑、焊孔等缺陷。  断电后1小时箱内温度≥30℃。 保温送餐箱底座车参数： 1.主框架： SUS 304 20mm×60mm×3mm矩形管，4角R27； 2.中框架： SUS 304 20mm×60mm×1.5mm矩形管,  10mm×60mm×1.0mm矩形管,6mm不锈钢板1块并贯穿主框架焊接后总高度不超主框架矩形管20mm； 3.脚杆： SUS 304 φ30mm×3mm，配1根 φ20mm×1mm； 4.三角支撑：SUS 304 6mm 板； 5.脚杆下方用 SUS 304 10mm 单侧前后脚杆连接，连接处需用加固环加强并用10mm不锈钢板加强。 6.配5寸平板定向轮2个，4寸螺杆式带刹万向轮2个。 备注：整体焊接，所有焊接处采用连续焊接，焊高3mm；焊接完成后允许偏差±0.2mm，保证焊接处圆滑无凹凸。要求承重400KG无变形。主框架留箱体安装连接孔。 |  |
|  | **油烟监测系统** |  |  |  |  |  |
| 1 | 油烟监测 |  | 套 | 1 | 1、测量原理：电化学测量油烟浓度； 2、油烟检测量程：0～45mg/m³； 3、油烟检测误差：≤±10%； 4、油烟检测1小时零点漂移：≤±0.5mg/m³； 5、线性误差：≤±10%；  6、油烟检测响应周期：≤3s；  7、工作温度：-15℃～+60℃；  8、传输方式：带有2G无线通信接口；  9、数字接口：预留数据接口传输至甲方指定平台；  10、采样测量：通过监测传感器内置的电化学原理芯片和算法，可以准确计算出实时的油烟浓度，并通过防护装置保证数据的准确性；  11、显示屏：2.7英寸LED显示屏，能够完整显示油烟监控设备的实时检测数据、设备状态、网络状态、清洗天数、风机状态、SIM卡状态；  12、数据传输：采用GPRS无线传输，保证连续、实时可靠的进行数据传输；  13、清洗时间记录：设备可以记录净化器以及管道的清洗天数，并随时间变化进行实时更新；  14、断电恢复：设备断电重启后，可自动恢复至断电前运行状态，自动校准当前时间，保证与服务器时间一致；  15、断线重连：设备异常离线后可自动进行断线重连，以此来保证检测数据的实时性、完整性；  16、传感器异常警示：传感器具有防拆保护功能，当传感器被非法破坏、拆卸时，设备LED显示屏会显示拆除警示；  17、传感器抗污染：传感器具有污染保护装置，可以有效过滤大颗粒污染物，且方便更换，维护成本低；  18、功耗：低功耗，正常使用状态小于1W；  19、通讯协议：传感器与主机通讯协议为MODBUS/RTU协议；  20、系统守护：内置看门狗和定时器，系统出现异常时，能够第一时间恢复；  21、硬件系统升级：设备支持固件升级。 22、含净化器及风机设备工况监测。 |  |
|  | 其他 |  |  |  |  |  |
|  | 安装材料费 |  | 批 | 1 |  |  |
|  | 运输费 |  | 批 | 1 |  |  |