**2025年诸暨市职教中心新建食堂厨房设备采购项目**

**采购要素**

**一、项目基本情况**

项目名称：2025年诸暨市职教中心新建食堂厨房设备采购项目

预算金额（元）：2000000

最高限价（元）：2000000

简要规格描述或项目基本情况介绍、用途：具体内容详见采购需求。

合同履约期限：详见采购需求。

本项目接受联合体投标：□是；🗹否。

备注：本项目不允许采购进口产品。

**二、申请人的资格要求**

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：🗹专门面向中小企业：货物全部由符合政策要求的中小企业制造，提供中小企业声明函。

3、本项目的特定资格要求：无。

**三、评标办法**

1、本项目采用综合评分法。投标人的综合得分=商务技术得分+报价得分，综合得分满分为100分。

2、商务技术得分=商务技术评分，商务技术评分=所有评委的有效评分的算术平均数。

3、报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值×100，评标基准价=有效投标人的最低投标报价，价格权值=30%。

4、商务技术分评分细则（70分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **主观分** | **37** | 评分细则 |
| 1.1 | 生产组织方案 | 6 | 由评标委员会根据投标人提供的生产组织方案（包括但不限于:原材料采购、生产工艺、生产过程控制、治污减排保障措施、生产机械及人员配备）的完整性、全面性、科学性、合理性等进行综合评审，**本项最高得6分。**  1.方案全面详实、安排合理得当、实际可操作性强的,得6分；  2.方案较全面、安排较合理、实际可操作性一般的,得4分；  3.方案内容有欠缺、安排一般、可操作性不高的,得2分；  4.未提供方案不得分。 |
| 1.2 | 生产进度保证方案 | 6 | 由评标委员会根据投标人提供的生产进度保证方案（包括但不限于:进度计划、进度保证措施）的完整性、全面性、科学性、合理性等进行综合评审，**本项最高得6分。**  1.方案全面详实、安排合理得当、实际可操作性强的,得6分；  2.方案较全面、安排较合理、实际可操作性一般的,得4分；  3.方案内容有欠缺、安排一般、可操作性不高的,得2分；  4.未提供方案不得分。 |
| 1.3 | 运输安排、安装调试计划及成品保护方案 | 5 | 由评标委员会根据投标人提供的运输安排、安装计划及成品保护方案的完整性、全面性、科学性、合理性等进行综合评审，**本项最高得5分。**  1.方案全面详实、安排合理得当、实际可操作性强的,得5分；  2.方案较全面、安排较合理、实际可操作性一般的,得3分；  3.方案内容有欠缺、安排一般、可操作性不高的,得1分；  4.未提供方案不得分。 |
| 1.4 | 售后服务方案 | 5 | 由评标委员会根据投标人提供的售后服务方案（包括但不限于:售后服务体系、售后响应时间、售后服务方案、故障解决方案、专业技术人员保障、质保期内外售后服务承诺以及应急处理措施）的完整性、全面性、科学性、合理性等进行综合评审，**本项最高得5分。**  1.方案全面详实、安排合理得当、实际可操作性强的,得5分；  2.方案较全面、安排较合理、实际可操作性一般的,得3分；  3.方案内容有欠缺、安排一般、可操作性不高的,得1分；  4.未提供方案不得分。 |
| 1.5 | 样品1 | 8 | 单星水池1台（1200\*800\*800mm):根据投标人提供的样品材质、尺寸、制作工艺、结构、样品外观及功能进行综合评审，**本项最高得8分。**  1.完全满足技术要求，做工精致，具有良好的适用性、材质优良的,得8分；  2.完全满足技术要求，做工比较精细，适用性较好的,得5分；  3.部分满足技术要求，做工一般，适用性一般、材质一般的,得2分；  4.不满足技术要求，做工差，适用性差、材质较差的,得1分；  5.未提供样品的不得分。 |
| 1.6 | 样品2 | 7 | 杀鱼台1台(1200\*800\*800mm):根据投标人提供的样品材质、尺寸、制作工艺、结构、样品外观及功能进行综合评审，**本项最高得7分。**  1.完全满足技术要求，做工精致，具有良好的适用性、材质优良的,得7分；  2.完全满足技术要求，做工比较精细，适用性较好的,得5分；  3.部分满足技术要求，做工一般，适用性一般、材质一般的,得3分；  4.不满足技术要求，做工差，适用性差、材质较差的,得1分；  5.未提供样品的不得分。 |
| **2** | **客观分** | **33** |  |
| 2.1 | 业绩 | 3 | 投标人自2022年5月1日以来（以合同签订时间为准）承接过类似项目业绩，每提供一个业绩得1分，**本项最高得3分。**  **注:投标文件中提供完整业绩合同扫描件，否则不得分。** |
| 2.2 | 技术参数 | 24 | 所投产品的技术参数和要求全部符合招标文件要求的，得24分；打▲号项为重要指标及要求，如有负偏离、配置不详、技术参数不明确或缺漏项的，有一项扣2分，扣完为止。其他技术参数如有负偏离、配置不详、技术参数不明确或缺漏项的，有一项扣1分，扣完为止。  **注:投标文件中按清单要求提供打“▲”技术指标相关证明文件复印件并加盖投标人CA签章；其他参数根据招标文件技术参数要求提供相关证明材料或参数对比列表并加盖投标人CA签章。未提供证明材料或证明材料不符合要求，视为负偏离处理。中标后，签订合同前原件备查，如有提供虚假技术参数的，一经发现按无效投标处理。** |
| 2.3 | 企业资质 | 3 | 投标人或所投产品生产厂家具有有效期内的环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、质量管理体系认证证书，每提供一项证书得1分，**本项最高得3分。**  **注:投标文件中提供相应证书原件扫描件及全国认证认可信息公共服务平台查询有效的网页截图加盖投标人CA签章，未提供的或资料不全的或无效的不得分。** |
| 2.4 | 人员配置 | 3 | 投标人提供以下特种作业操作证：（1）低压电工作业证；（2）焊接与热切割作业证。以上证书每提供一项得1.5分，**最高得3分**。  **注：同一人不重复计分；提供人员相关证书复印件以及投标人为其缴纳的近三个月内任意一个月的社保证明（社保缴纳证明以社保机构出具的社保证明为准）加盖投标人CA签章，不提供或提供不全的不得分。** |

**（5）本次评审通过资格审查和符合性评审的单位全部入围进行报价评审。**

**四、采购需求**

**一、采购清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **设备编号** | **中文设备名称** | **尺寸**  **（规格）** | **技术参数** | **数量** | **单位** |
| **一层** |  |  |  |  |  |
| **AA.更衣间** |  |  |  |  |  |
| AA01 | 六门更衣柜 | 1200\*500\*1800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作，δ=1.0mm。  2.配门带锁；  3.配挂衣杆。 | 5 | 台 |
| AA02 | 洗手星 | 500\*450\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚。 | 1 | 台 |
| AA02a | 电子感应龙头 | / | 1.外形尺寸：160×62×169(mm)±5%； 2.工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者110V 50/60HZ；  3.工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4.开孔径：25mm；  5.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| **AD.主副食库** |  |  |  |  |  |
| AD01 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 9 | 台 |
| AD02 | 米面架 | 1000\*600\*200（mm） | 1.支脚采用40\*40（mm）不锈钢厚1.2mm方管型材制作；  2.横档材采用38\*25（mm）厚1.2mm方管制作。 | 8 | 台 |
| AD03 | 平板车 | 600\*760\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm；  3.不锈钢撑档厚0.8mm；  4.φ38（mm）不锈钢圆管推手；  5.配4寸定、滑轮各2只。 | 2 | 台 |
| AD04 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **AE.切配间** |  |  |  |  |  |
| AE01 | 万能组合消毒柜 | 1200\*600\*1760（mm） | 1.上室功率: ≥915W；  2.下室功率: ≥930W；  3.电压:220V~50Hz；  4.刀架/砧板:15把刀/11个砧板(可调厚薄)；  5.消毒温度: 最高温度≥85℃；  6.消毒方式:中温热风循环+紫外线消毒；  7.控制模式:机械调温调时；  8.安全保管:上下室带门锁。 | 2 | 台 |
| AE02 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 9 | 台 |
| AE03 | 双层工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 10 | 台 |
| AE04 | 大单星盆台 | 1200\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：1000\*600\*250（mm）。  ▲8、所投产品依据 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积<100L时，排水机构应能在2min内将满水槽的水排净；当水槽容积≥100L时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于50mm。投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的带有CMA或CNAS标志的检测报告原件扫描件。 | 8 | 台 |
| AE04a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 8 | 只 |
| AE05 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸：L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理； 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材； 4.锰钢弹簧； 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI； 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 2 | 只 |
| AE06 | 双层工作台 | 530\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AE07 | 杀鱼台 | 1200\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm，配尼龙板一块；  3.水槽板厚1.2mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：500\*500\*250（mm）。 | 2 | 台 |
| AE07a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| AE07b | 高压花洒 | / | 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.直管采用快速安装设计，安装简单高效； 3.150mm±5%长的墙上托架；  4.工作高度：980mm±5%；  5.进水口配有止回阀，防止回水倒流；  6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 2 | 只 |
| AE08 | 挂墙电热式开水器 | 390\*220\*550（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥6KW 3.出水量：≥55L/h 4.内胆食品安全级不锈钢制造；  5.30mm高密度聚氨酯保湿技术，表面常温，环保节能。 | 1 | 台 |
| AE09 | 土豆去皮机 | 930\*570\*770（mm） | 1.机器机架、料筒以及料筒盖均采用 304 不锈钢材料制作而成；  2.料桶盖设有亚克力视窗，便于随时观察脱皮情况；  3.采用变频调速技术：使用变频器控制电机的速度，从而使不同生熟程度、不同存储条件、不同含水率的土豆(地瓜、萝卜生姜等)等进行清洗脱皮。 4.电压：380V 5.功率：≥2.2KW | 1 | 台 |
| AE10 | 多功能切菜机 | 1160\*530\*1260（mm） | 1.双变频器控制； 2.厚片、薄片丝、条、段，都可以切制； 3.开门即停； 4.电压：380V 5.功率：≥3KW 6.生产产量：≥300kg/h | 1 | 台 |
| AE11 | 绞切两用机 | 650\*560\*830（mm） | 1.整机采用304不锈钢材料制造；  2.采用双电机设计结构； 3.功率：≥2\*1.5kw 4.电压：380V 5.生产产量：≥180kg/h | 1 | 台 |
| AE12 | 锯骨机 | 585\*485\*1050（mm） | 1.整机304不锈钢材质； 2.标配紧急停止按钮； 3.电压：380V 4.功率：≥1.5KW | 1 | 台 |
| AE13 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板；  7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| AE14 | 厨房专用杀菌除味消毒机 | 600\*220\*180（mm） | 1.产品主机为304不锈钢材质； 2.蜂巢式发生单元+凹槽散热器，陶瓷片进行无缝密封处理，表面增加防尘涂层； 3.采用高转速散热风扇； 4.智能控制：支持预约定时开机功能，24小时循环定时功能，一键自动模式消毒除味。 | 1 | 套 |
| **AF.蒸煮间** |  |  |  |  |  |
| AF01 | 电热双门蒸饭柜 | 1050\*745\*1645（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.外壳板厚1.0mm，内胆板厚0.8mm，采用优质保温材料，不锈钢紧固件；  3.配标准304板材饭盘24个，饭盘规格（单个）：400mm\*600mm；4.微电脑控制，定时功能，自动进水功能防干烧；  5.电压：380V  6.功率：≥12KW\*2。  ▲1、所投产品“电蒸箱”应符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分: 通用要求》;GB 4706.34-2008《家用和类似用途电器的安全商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求》。投标文件中提供具有CNAS或CMA标识的第三方检测机构的检测报告原件扫描件。  ▲2、所投电热双门蒸饭柜配置的“电热管”应依据符合GB 4806.9-2023标准，通过（食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品）检测。投标文件中提供具有CNAS或CMA标识的第三方检测机构的检测报告原件扫描件。  ▲3、所投电热双门蒸饭柜配置的“浮球”应依据符合GB 4806.9-2023标准，通过（食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品）检测。投标文件中提供具有CNAS或CMA标识的第三方检测机构的检测报告原件扫描件。  ▲4、所投电热双门蒸饭柜配置的“硅橡胶密封条”应依据符合GB 4806.9-2023标准，通过（食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品）检测。投标文件中提供具有CNAS或CMA标识的第三方检测机构的检测报告原件扫描件。 | 5 | 台 |
| AF02 | 双层工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 3 | 台 |
| AF03 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L； 3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板；  7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| AF04 | 大单星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：1000\*500\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AF04a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 1 | 只 |
| AF05 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸：L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理； 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材； 4.锰钢弹簧； 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI； 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AF06 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1500（mm） | 1.平板采用SUS304-2B不锈钢制作；  2.层板1.0mm板材制作，平板型；  3.立管1.2mmφ38（mm）圆管；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AF07 | 饭盘车 | 605\*700\*1700（mm） | 1.选用SUS304优质不锈钢板制作；  2.立柱30\*30\*1.2（mm）方管；  3.插槽δ=1.2mm；  4.配万向脚轮，带自锁；  5.加装防撞条。 | 2 | 台 |
| AF08 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **AG.二级库** |  |  |  |  |  |
| AG01 | 米面架 | 1000\*600\*200（mm） | 1.支脚采用40\*40（mm）不锈钢厚1.2mm方管型材制作；  2.横档材采用38\*25（mm）厚1.2mm方管制作。 | 7 | 台 |
| AG02 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.平板采用SUS304-2B不锈钢制作；  2.层板1.0mm板材制作，平板型；  3.立管1.2mmφ38（mm）圆管；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AG03 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **AH.洁具间** |  |  |  |  |  |
| AH01 | 拖把池连洗手星 | 850\*600\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚。 | 1 | 台 |
| AH01a | 电子感应龙头 | / | 1.外形尺寸：160×62×169(mm)±5%； 2.工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者110V 50/60HZ；  3.工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4.开孔径：25mm；  5.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AH02 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.平板采用SUS304-2B不锈钢制作；  2.层板1.0mm板材制作，平板型；  3.立管1.2mmφ38（mm）圆管；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| **AI.盖浇饭类档口1** |  |  |  |  |  |
| AI01 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理； 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材； 4.锰钢弹簧； 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI； 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AI02 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AI02a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| AI03 | 双层工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AI04 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AI05 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AI06 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| AI07 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 3 | 台 |
| AI08 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AI09 | 电磁单头单尾炒灶 | 1100\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AI10 | 电磁双头平头炉 | 1300\*700\*600/600\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW 3.304不锈钢龙头，炉具采用拉伸灶圈一体成型，灶圈顶面略高于微晶板，避免微晶板与汤桶直接接触；  4.灶圈两侧凹口处理，空气对流，减压散热；  5.优质黑色微晶面板，长时高温不裂，硬度高，防刮耐磨，承重力强； 6.具有故障自检并能显示故障代码； 7.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  8.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AI10a | 放汤龙头 | / | 1.开单孔，开孔4分（22mm）；  2.全铜材质，陶瓷阀芯； 3.出水管长度18"(457mm)，出水口带控制阀。 | 2 | 只 |
| AI11 | 单通工作台 | 830\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AI12 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| AI13 | 单通工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AI14 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| AI15 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **AJ.盖浇饭类档口2** |  |  |  |  |  |
| AJ01 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 3 | 台 |
| AJ02 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AJ03 | 电磁单头单尾炒灶 | 1100\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW  3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AJ04 | 电磁双头平头炉 | 1300\*700\*600/600\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥2\*15KW  3.采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚度1.2mm，侧板厚度1.0mm，面板一次性成型； 4.配置≥210\*80（mm）LED显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含有：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”； 5.采用360度≥9挡火力开关，能控制需求档位，实时档位对应实时功率； 6.内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织； 7.全密封机芯，防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀。 | 1 | 台 |
| AJ04a | 放汤龙头 | / | 1.开单孔，开孔4分（22mm）；  2.全铜材质，陶瓷阀芯； 3.出水管长度18"(457mm)，出水口带控制阀。 | 2 | 只 |
| AJ05 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AJ06 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| AJ07 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| AJ08 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AJ09 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AJ09a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| AJ10 | 双层工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AJ11 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AJ12 | 单通工作台 | 1600\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AJ13 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| AJ14 | 单通工作台 | 730\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AJ15 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| AJ16 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：30-35㎡。 | 1 | 只 |
| **AK.盖浇饭类档口3** |  |  |  |  |  |
| AK01 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| AK02 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸： L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AK03 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AK03a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| AK04 | 双层工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AK05 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AK06 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AK07 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷 2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W 6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| AK08 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 3 | 台 |
| AK09 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2  3.具有故障自检并能显示故障代码；  4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AK10 | 电磁单头单尾炒灶 | 1100\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AK11 | 电磁双头平头炉 | 1300\*700\*600/600\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥2\*15KW  3.采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚度1.2mm，侧板厚度1.0mm，面板一次性成型； 4.配置≥210\*80（mm）LED显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含有：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”； 5.采用360度≥9挡火力开关，能控制需求档位，实时档位对应实时功率； 6.内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织； 7.全密封机芯，防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀。 | 1 | 台 |
| AK11a | 放汤龙头 | / | 1.开单孔，开孔4分（22mm）；  2.全铜材质，陶瓷阀芯； 3.出水管长度18"(457mm)，出水口带控制阀。 | 2 | 只 |
| AK12 | 单通工作台 | 830\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AK13 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| AK14 | 单通工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AK15 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| AK16 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **AL.黄焖鸡类档口** |  |  |  |  |  |
| AL01 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 3 | 台 |
| AL02 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AL03 | 电磁六眼煲仔炉 | 1200\*900\*800/50（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥6\*3.5KW 3.多眼工作配置，可根据客户需求定制，配独立开关，可分开或同时工作； 4.底部双开门柜式设计； 5.优质黑色微晶面板，长时高温不裂，硬度高，防刮耐磨，承重力强； 6.具有故障自检并能显示故障代码； 7.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  8.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm；  9.数码显示调节。 | 1 | 台 |
| AL04 | 电磁双头煮面炉 （煮面炉连汤炉） | 1500\*900\*800（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥2\*15KW 3.多孔工作配置，可根据客户要求定制，同时作业；  4.配送不锈钢粉篱； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| AL05 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AL06 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| AL07 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| AL08 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AL09 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AL09a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| AL10 | 双层工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AL11 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AL12 | 单通工作台 | 1600\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AL13 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| AL14 | 单通工作台 | 730\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AL15 | 灭蝇灯 | 370\*250\*140（mm） | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| AL16 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **AM.猪脚饭类档口** |  |  |  |  |  |
| AM01 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| AM02 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AM03 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AM03a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| AM04 | 双层工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AM05 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AM06 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| AM07 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| AM08 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 4 | 台 |
| AM09 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 2 | 台 |
| AM10 | 电磁双头平头炉 | 1300\*700\*600/600\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥2\*15KW  3.采用优质SUS304不锈钢板材，面板厚度1.2mm，侧板厚度1.0mm，面板一次性成型； 4.配置≥210\*80（mm）LED显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含有：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”； 5.采用360度≥9挡火力开关，能控制需求档位，实时档位对应实时功率； 6.内部线圈全部有防水设计，采用纯铜线编织； 7.全密封机芯，防辐射器蔽设计，防油污、水及虫侵蚀。 | 1 | 台 |
| AM10a | 放汤龙头 | / | 1.开单孔，开孔4分（22mm）；  2.全铜材质，陶瓷阀芯； 3.出水管长度18"(457mm)，出水口带控制阀。 | 2 | 只 |
| AM11 | 单通工作台 | 830\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AM12 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| AM13 | 单通工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| AM14 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| AM15 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **AN.洗消间** |  |  |  |  |  |
| AN01 | 收碗车 | 1000\*500\*500（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.板厚1.0mm，斗深150mm；  3.配不锈钢推手；  4.配4寸定、滑轮各2只。 | 1 | 台 |
| AN02 | 热风循环消毒柜 | 1310\*635\*1880（mm） | 1.内外箱均为优质不锈钢板；  2.使用耐高温风机、304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，卫生、耐用；  4.内箱板材厚度≥0.7mm，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.温度范围：最高温度可达150℃； 6.电压：220V；  7.功率：≥4.4kw；  8.产品符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级（或以上）  ▲9、所投产品依据GB17988-2008（食具消毒柜安全和卫生要求）标准检验，符合标准并达到二星级，对大肠杆菌的杀灭对数值≥6.4，对脊髓灰质炎病毒I型疫苗株的杀灭对数值≥6.1对金黄色葡萄球菌的杀灭对数值≥6.3，提供检测报告（二星检测报告、金黄色葡萄球菌检测报告）。 | 1 | 台 |
| AN03 | 单星盆台 | 900\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：600\*500\*250（mm）。 | 3 | 台 |
| AN03a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 3 | 只 |
| AN04 | 挂墙电热式开水器 | 390\*220\*550（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥6KW 3.出水量：≥55L/h 4.内胆食品安全级不锈钢制造；  5.30mm高密度聚氨酯保湿技术，表面常温，环保节能。 | 1 | 台 |
| AN05 | 双孔收残台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，台面模压垃圾孔；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.直脚采用1.0mmφ38（mm）圆管，配不锈钢可调脚。  （垃圾桶自理） | 1 | 台 |
| AN06 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| AN07 | 活动工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配4只活动脚轮。 | 2 | 台 |
| AN08 | 大单星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：1000\*500\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| AN08a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 1 | 只 |
| AN09 | 传送带 | / | 1.产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2.规格：6200\*580\*880（mm）。 3.电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：≥1KW 。 4.传送速度：5～20m/min。 5.传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质。 6.链板下部两侧翼加装滚轮，减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7.标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8.主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9.实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化。 10.操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。 | 1 | 组 |
| AN10 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **二层** |  |  |  |  |  |
| **BA.更衣间** |  |  |  |  |  |
| BA01 | 六门更衣柜 | 1200\*500\*1800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作，δ=1.0mm。  2.配门带锁；  3.配挂衣杆。 | 3 | 台 |
| **BB.仓库** |  |  |  |  |  |
| BB01 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 6 | 台 |
| BB02 | 米面架 | 1000\*600\*200（mm） | 1.支脚采用40\*40（mm）不锈钢厚1.2mm方管型材制作；  2.横档材采用38\*25（mm）厚1.2mm方管制作。 | 6 | 台 |
| BB03 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **BC.切配间** |  |  |  |  |  |
| BC01 | 万能组合消毒柜 | 1200\*600\*1760（mm） | 1.上室功率:≥915W；  2.下室功率:≥930W；  3.电压:220V~50Hz；  4.刀架/砧板:15把刀/11个砧板(可调厚薄)；  5.消毒温度:最高温度≥85℃；  6.消毒方式:中温热风循环+紫外线消毒；  7.控制模式:机械调温调时；  8.安全保管:上下室带门锁。 | 2 | 台 |
| BC02 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| BC03 | 双层工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 10 | 台 |
| BC04 | 大单星盆台 | 1200\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：1000\*600\*250（mm）。 | 8 | 台 |
| BC04a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 8 | 只 |
| BC05 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 2 | 只 |
| BC06 | 双层工作台 | 530\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BC07 | 杀鱼台 | 1200\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm，配尼龙板一块；  3.水槽板厚1.2mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：500\*500\*250（mm）。 | 2 | 台 |
| BC07a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BC07b | 高压花洒 | / | 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.直管采用快速安装设计，安装简单高效； 3.150mm±5%长的墙上托架；  4.工作高度：980mm±5%；  5.进水口配有止回阀，防止回水倒流；  6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 2 | 只 |
| BC08 | 挂墙电热式开水器 | 390\*220\*550（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥6KW 3.出水量：≥55L/h 4.内胆食品安全级不锈钢制造；  5.30mm高密度聚氨酯保湿技术，表面常温，环保节能。 | 1 | 台 |
| BC09 | 土豆去皮机 | 930\*570\*770（mm） | 1.机器机架、料筒以及料筒盖均采用 304 不锈钢材料制作而成；  2.料桶盖设有亚克力视窗，便于随时观察脱皮情况；  3.采用变频调速技术：使用变频器控制电机的速度，从而使不同生熟程度、不同存储条件、不同含水率的土豆(地瓜、萝卜生姜等)等进行清洗脱皮。 4.电压：380V 5.功率：≥2.2KW | 1 | 台 |
| BC10 | 多功能切菜机 | 1160\*530\*1260（mm） | 1.双变频器控制； 2.厚片、薄片丝、条、段，都可以切制； 3.开门即停； 4.电压：380V 5.功率：≥3KW 6.生产产量：≥300kg/h | 1 | 台 |
| BC11 | 绞切两用机 | 650\*560\*830（mm） | 1.整机采用304不锈钢材料制造；  2.采用双电机设计结构； 3.功率：≥2\*1.5kw 4.电压：380V 5.生产产量：≥180kg/h  ▲6、所投产品需提供符合GB-4806.1-2016，GB-4806.7-2023和GB-4806.9-2023检测标准的食品接触产品卫生认证证书，证书可通过国家认监委网站查询，提供查询截图。 | 1 | 台 |
| BC12 | 锯骨机 | 585\*485\*1050（mm） | 1.整机304不锈钢材质； 2.标配紧急停止按钮； 3.电压：380V 4.功率：≥1.5KW | 1 | 台 |
| BC13 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 1 | 台 |
| BC14 | 厨房专用杀菌除味消毒机 | 600\*220\*180（mm） | 1.产品主机为304不锈钢材质； 2.蜂巢式发生单元+凹槽散热器，陶瓷片进行无缝密封处理，表面增加防尘涂层； 3.采用高转速散热风扇； 4.智能控制：支持预约定时开机功能，24小时循环定时功能，一键自动模式消毒除味。 | 1 | 套 |
| **BD.面点间** |  |  |  |  |  |
| BD01 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 2 | 台 |
| BD02 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BD02a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BD03 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BD04 | 压面机 | 600\*930\*1100（mm） | 1.整机不锈钢材料制作，料斗，接面盘等与食品直接接触的部件均为304食品级不锈钢材料制作; 2.采用符合标准的电器控制系统，具备变频调速功能; 3.标配紧急停止按钮和 YZW 耐油橡套电源线; 4.电压：380V 5.功率：≥1.5KW | 1 | 台 |
| BD05 | 和面机 | 700\*430\*800（mm） | 1.面斗内外及外壳均为优质不锈钢质; 2.搅拌器为304不锈钢; 3.面斗盖采用铰链式设计，同时设有开盖断电保护装置; 4.电源线采用国标YZW耐油橡套电缆; 5.底部设防鼠网; 6.操控方式为急停+按钮+接触器，且按钮防水防尘设计; 7.生产产量：≥125kg/h 8.电压：380V 9.功率：≥1.5kw | 1 | 台 |
| BD06 | 木面工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.台面用柳桉木面制造50mm厚度；  2.钢管穿心，木包边，优质201不锈钢50\*50\*1.0（mm）方管脚。 | 2 | 台 |
| BD07 | 面粉车 | 500\*500\*500（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作，板厚1.2mm，上置翻板；  2.配4寸轮。 | 4 | 台 |
| BD08 | 双层工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| BD09 | 醒发箱 | 820\*1360\*2100（mm） | 1.电压：220V  2.功率：≥2.9KW 3.层数18层,每层双盘； 4.标准盘尺寸400mm\*600mm 5.采用喷雾式结构，在机器开始工作后极短时间内产生蒸汽； 6.热风循环结构，使醒发的面包均匀一致； 7.全部为双层不锈钢制作，PU保温层； 8.全自动预约控制系统醒发，数字显示使温度、湿度精准，有时间控制、报警模式； 9.大玻璃门可试度清晰随时观察醒发情况。  ▲10、所投产品整机通过中国环境标志（Ⅱ型）产品认证，长霉等级：0级：测试严酷等级2，56天，湿度95%RH,温度29℃，测试菌种包含：黑曲霉、土曲霉、球毛壳霉、树脂子囊菌、宛氏拟青霉、绳状青霉、短柄帚霉、绿色木霉。通过国标GB/T2423.16-2022 环境试验第2部分测试,评定为最优等级，投标文件中提供第三方权威机构出具的认证证书，证书于国家认监委官网可查，提供查询截图加盖。 | 1 | 台 |
| BD10 | 三层六盘电烤箱 | 1240\*835\*1535（mm） | 1.采用微电脑控制,面火加装均火网款，使上层受热均匀； 2.全玻璃炉门带大视窗设计配有照明灯，可随时了解烘烤情况； 3.全封闭式整体环保耐高温材料； 4.数字显示温控器配有数显定时报警装置，超温安全保护等；  5.炉面火、炉底火温度独立控制； 6.万象脚轮设计； 7.功率：≥21.06kw； 8.电压：380V。  ▲9、所投产品食品接触部件采用食品级材料配置，杂质元素迁移量指标中：砷/镉≤0.002mg/KG，铅≤0.01mg/KG，锑含量≤0.04mg/KG；合金元素迁移量指标中：铝≤1mg/KG,铬≤0.25mg/KG，钴≤0.02mg/KG.投标文件中提供带CMA和CNAS标识的依据GB4806.9-2023标准，检测结果合格的检测报告原件扫描件，证书于国家认监委官网可查，提供查询截图。 | 1 | 台 |
| BD11 | 电热双门蒸饭柜 | 1050\*745\*1645（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.外壳板厚1.0mm，内胆板厚0.8mm，采用优质保温材料，不锈钢紧固件；  3.配标准304板材饭盘24个，饭盘规格（单个）：400mm\*600mm；4.微电脑控制，定时功能，自动进水功能防干烧；  5.电压：380V  6.功率：≥12KW\*2门。 | 1 | 台 |
| BD12 | 电磁双头煮面炉 （煮面炉连汤炉） | 1500\*900\*800（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥2\*15KW 3.多孔工作配置，可根据客户要求定制，同时作业；  4.配送不锈钢粉篱； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫，防漏电，防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7. 炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BD13 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **BE.二级库** |  |  |  |  |  |
| BE01 | 米面架 | 1000\*600\*200（mm） | 1.支脚采用40\*40（mm）不锈钢厚1.2mm方管型材制作；  2.横档材采用38\*25（mm）厚1.2mm方管制作。 | 9 | 台 |
| BE02 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.平板采用SUS304-2B不锈钢制作；  2.层板1.0mm板材制作，平板型；  3.立管1.2mmφ38（mm）圆管；  4.配不锈钢可调脚。 | 3 | 台 |
| BE03 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **BF.洁具间** |  |  |  |  |  |
| BF01 | 拖把池 | 850\*600\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚。 | 1 | 台 |
| BF01a | 电子感应龙头 | / | 1.外形尺寸：160×62×169(mm)±5%； 2.工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者110V 50/60HZ；  3.工作水压：0.1-0.6MPa 可接冷热混水，出水温度可调；  4.开孔径：25mm；  5.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6. 接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BF02 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.平板采用SUS304-2B不锈钢制作；  2.层板1.0mm板材制作，平板型；  3.立管1.2mmφ38（mm）圆管；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| **BH.面食类档口1** |  |  |  |  |  |
| BH01 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BH01a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BH02 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BH03 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板；  7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 1 | 台 |
| BH04 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BH05 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| BH06 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| BH07 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BH08 | 电磁双头七星蒸炉 | 1800\*1000\*600（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2  3.加厚不锈钢蒸架，承重力强，抗高温不变形； 4.电磁加热，蒸速度快，蒸汽力强； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BH09 | 电磁单头煮面炉（电磁平底炖锅） | 800\*900\*800（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW 3.多孔工作配置，可根据客户要求定制，同时作业；  4.配送不锈钢粉篱；  5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 2 | 台 |
| BH10 | 电饼铛 | 800\*660\*900（mm） | 1.电源：380V 2.功率：≥5KW 3.内径：≥54CM 4.工作温度：最高温度≥250℃ | 1 | 台 |
| BH11 | 单通工作台 | 1760\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BH12 | 冲孔蒸菜台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面激光冲孔；  3.台面、加热槽板厚1.2mm；  4.内胆板厚1.0mm；  5.直角模压成型；  6.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  7.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  8.电磁阀进水，排污口 DN15；  9.不锈钢可调脚；  10.电压：220V；  11.功率：≥3KW。 | 1 | 台 |
| BH13 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| BH14 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **BI.面食类档口2** |  |  |  |  |  |
| BI01 | 压面机 | 600\*930\*1100（mm） | 1.整机不锈钢材料制作，料斗，接面盘等与食品直接接触的部件均为304食品级不锈钢材料制作; 2.采用符合标准的电器控制系统，具备变频调速功能； 3.标配紧急停止按钮和 YZW 耐油橡套电源线; 4.电压：380V 5.功率：≥1.5KW | 1 | 台 |
| BI02 | 和面机 | 700\*430\*800（mm） | 1.面斗内外及外壳均为优质不锈钢质; 2.搅拌器为304不锈钢; 3.面斗盖采用铰链式设计，同时设有开盖断电保护装置; 4.电源线采用国标YZW耐油橡套电缆; 5.底部设防鼠网; 6.操控方式为急停+按钮+接触器，且按钮防水防尘设计; 7.生产产量：≥125kg/h 8.电压：380V 9.功率：≥1.5kw | 1 | 台 |
| BI03 | 木面工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.台面用柳桉木面制造50mm厚度；  2.钢管穿心，木包边，优质201不锈钢50\*50\*1.0（mm）方管脚。 | 1 | 台 |
| BI04 | 面粉车 | 500\*500\*500（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作，板厚1.2mm，上置翻板；  2.配4寸轮。 | 2 | 台 |
| BI05 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BI05a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BI06 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BI07 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 1 | 台 |
| BI08 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BI09 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| BI10 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| BI11 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BI12 | 电磁双头七星蒸炉 | 1800\*1000\*600（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2  3.加厚不锈钢蒸架，承重力强，抗高温不变形； 4.电磁加热，蒸速度快，蒸汽力强； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7. 炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BI13 | 电磁单头煮面炉（电磁平底炖锅） | 800\*900\*800（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW 3.多孔工作配置，可根据客户要求定制，同时作业；  4.配送不锈钢粉篱；  5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BI14 | 电饼铛 | 800\*660\*900（mm） | 1.电源：380V 2.功率：≥5KW 3.内径：≥54CM 4.工作温度：最高温度≥250℃ | 1 | 台 |
| BI15 | 单通工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BI16 | 六格保温售饭工作台 | 880\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘4只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥1.5KW。 | 1 | 台 |
| BI17 | 单通工作台 | 1580\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BI18 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| BI19 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **BJ.面食类档口3** |  |  |  |  |  |
| BJ01 | 压面机 | 600\*930\*1100（mm） | 1.整机不锈钢材料制作，料斗，接面盘等与食品直接接触的部件均为304食品级不锈钢材料制作; 2.采用符合标准的电器控制系统，具备变频调速功能; 3.标配紧急停止按钮和 YZW 耐油橡套电源线; 4.电压：380V 5.功率：≥1.5KW | 1 | 台 |
| BJ02 | 和面机 | 700\*430\*800（mm） | 1.面斗内外及外壳均为优质不锈钢质; 2.搅拌器为304不锈钢; 3.面斗盖采用铰链式设计，同时设有开盖断电保护装置; 4.电源线采用国标YZW耐油橡套电缆; 5.底部设防鼠网; 6.操控方式为急停+按钮+接触器，且按钮防水防尘设计; 7.生产产量：≥125kg/h 8.电压：380V 9.功率：≥1.5kw | 1 | 台 |
| BJ03 | 木面工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.台面用柳桉木面制造50mm厚度；  2.钢管穿心，木包边，优质201不锈钢50\*50\*1.0（mm）方管脚。 | 1 | 台 |
| BJ04 | 面粉车 | 500\*500\*500（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作，板厚1.2mm，上置翻板；  2.配4寸轮。 | 2 | 台 |
| BJ05 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BJ05a | 混水龙头 | **/** | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BJ06 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BJ07 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板；  7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 1 | 台 |
| BJ08 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BJ09 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5；  4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| BJ10 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| BJ11 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2 3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BJ12 | 电磁双头七星蒸炉 | 1800\*1000\*600（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2  3.加厚不锈钢蒸架，承重力强，抗高温不变形； 4.电磁加热，蒸速度快，蒸汽力强； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7. 炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BJ13 | 电磁单头煮面炉（电磁平底炖锅） | 800\*900\*800（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW 3.多孔工作配置，可根据客户要求定制，同时作业；  4.配送不锈钢粉篱；  5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 2 | 台 |
| BJ14 | 电饼铛 | 800\*660\*900（mm） | 1.电源：380V 2.功率：≥5KW 3.内径：≥54CM 4.工作温度：最高温度≥250℃ | 1 | 台 |
| BJ15 | 单通工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BJ16 | 六格保温售饭工作台 | 880\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘4只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥1.5KW。 | 1 | 台 |
| BJ17 | 单通工作台 | 1580\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BJ18 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| BJ19 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **BK.小吃类档口** |  |  |  |  |  |
| BK01 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK02 | 电磁双头煮面炉 （煮面炉连汤炉） | 1500\*900\*800（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥2\*15KW 3.多孔工作配置，可根据客户要求定制，同时作业；  4.配送不锈钢粉篱； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢联众板材精工细制，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 2 | 台 |
| BK03 | 炉拼台 | 500\*900\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK04 | 电磁双头单尾炒灶 | 1800\*1000\*800/400\*80（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2  3.具有故障自检并能显示故障代码； 4.智能微电脑控制系统，超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相等安全保护设置； 5.304全不锈钢板材制作，台面一体成型；  6.炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BK05 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK06 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷； 2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5 ； 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W； 6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| BK07 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷； 2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W； 6.201无磁不锈钢抗指纹板；  7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 1 | 台 |
| BK08 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BK08a | 混水龙头 | **/** | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BK09 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BK10 | 双层工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK11 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK12 | 单通工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK13 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| BK14 | 单通工作台 | 960\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BK15 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| BK16 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **BL.煎饼馒头类档口** |  |  |  |  |  |
| BL01 | 炉拼台 | 400\*1100\*600（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| BL02 | 电磁双头七星蒸炉 | 1800\*1000\*600（mm） | 1.电压：380V  2.功率：≥15KW\*2  3.加厚不锈钢蒸架，承重力强，抗高温不变形； 4.电磁加热，蒸速度快，蒸汽力强； 5.具有故障自检并能显示故障代码； 6.304全不锈钢板材制作，台面一体成型，防虫、防漏电、防辐射三防结构，IPX6标准防水设计；  7. 炉身面板厚≥1.2mm，其余板厚≥1.0mm。 | 1 | 台 |
| BL03 | 电饼铛 | 800\*660\*900（mm） | 1.电源：380V 2.功率：≥5KW 3.内径：≥54CM 4.工作温度：最高温度≥250℃ | 2 | 台 |
| BL04 | 双通工作台 | 1800\*800\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.双边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BL05 | 冷藏平台雪柜 | 1800\*800\*800（mm） | 1.工作模式：直冷； 2.有效容积：≥440L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5； 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥150W； 6.201无磁不锈钢抗指纹板； 7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡； 10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条。 | 1 | 台 |
| BL06 | 四门高身柜 | 1220\*750\*1950（mm） | 1.工作模式：直冷；  2.有效容积：≥950L;  3.箱体内温度℃：冷藏+5～-5;冷冻-5～-15; 4.电压/频率：220V/50HZ; 5.功率：≥350W；  6.201无磁不锈钢抗指纹板；  7.90度自动回归门设计；  8.箱体门框加装除凝露电热丝； 9.箱体整体发泡；  10.温控数字显示； 11.多气囊加磁门封条； 12.刹车采用尼龙轮子。 | 1 | 台 |
| BL07 | 双星盆台 | 1200\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：450\*450\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BL07a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 2 | 只 |
| BL08 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BL09 | 双层工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BL10 | 四层格栅货架 | 1200\*500\*1500（mm） | 1.采用1.2mmφ38（mm）圆管；  2.1.2mm\*25\*38（mm）横档；  3.搁档采用0.7mm\*40\*20（mm）方管型材制作；  4.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BL11 | 单通工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BL12 | 五格保温售卖台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面、加热槽板厚1.2mm，内胆板厚1.0mm，直角模压成型；  3.显示温控控温，并具有缺水保护功能；  4.电磁阀进水，排污口 DN15；  5.配标准1/1深10cm菜盘5只，下层配搁档，配不锈钢可调脚；  6.电压：380V；  7.功率：≥2KW\*3根。 | 1 | 台 |
| BL13 | 单通工作台 | 1660\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BL14 | 单通工作台 | 1800\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.单边上挂复式移门，移门厚1.0mm；  5.内置一层搁板厚1.0mm；  6.配不锈钢可调脚。 | 1 | 台 |
| BL15 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| BL16 | 紫外线消毒灯 | / | 1.高纯度石英玻璃灯管，紫外线+臭氧双重杀菌，360度多方位杀菌；  2.支持多种安装方式；  3.功率:≥30W；  4.适用面积：≥30㎡。 | 1 | 只 |
| **BM.洗消间** |  |  |  |  |  |
| BM01 | 活动工作台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，直角模压成型；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.下置一层搁板板厚1.0mm；  5.配4只活动脚轮。 | 2 | 台 |
| BM02 | 大单星盆台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：1300\*500\*250（mm）。 | 1 | 台 |
| BM02a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 1 | 只 |
| BM03 | 热风循环消毒柜 | 1310\*635\*1880（mm） | 1.内外箱均为优质不锈钢板；  2.使用耐高温风机、304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，卫生、耐用；  4.内箱板材厚度≥0.7mm，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.温度范围：最高温度可达150℃； 6.电压：220V；  7.功率：≥4.4kw； 8.产品符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》二星级（或以上） | 1 | 台 |
| BM04 | 单星盆台 | 900\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面厚1.2mm；  3.水斗板厚1.0mm；  4.直角模压成型；  5.不锈钢管厚1.0mm；  6.配优质落水器及可调脚；  7.水斗尺寸：600\*500\*250（mm）。 | 3 | 台 |
| BM04a | 混水龙头 | / | 1.座台式安装，双孔双温； 2.国标59铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.配1/4转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 4.左右接口间距为203mm，采用偏芯设计可微调（15mm）； 5.开孔尺寸为25mm ，接口为标准4分外螺纹。 | 3 | 只 |
| BM05 | 挂墙电热式开水器 | 390\*220\*550（mm） | 1.电压：380V；  2.功率：≥6KW 3.出水量：≥55L/h 4.内胆食品安全级不锈钢制造；  5.30mm高密度聚氨酯保湿技术，表面常温，环保节能。 | 1 | 台 |
| BM06 | 双孔收残台 | 1500\*700\*800（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作；  2.台面板厚1.2mm，台面模压垃圾孔；  3.不锈钢加强筋厚1.0mm；  4.直脚采用1.0mmφ38（mm）圆管，配不锈钢可调脚。  （垃圾桶自理） | 1 | 台 |
| BM07 | 洗地龙头 | / | 1.外形尺寸∶ L=10m土5%； 2.壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理; 3.中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材; 4.锰钢弹簧; 5.10米蓝色液压钢丝管，耐温≥95℃，承压≥300PSI; 6.接水口口径为1/2"外螺纹。 | 1 | 只 |
| BM08 | 传送带 | L\*570\*900 | 1、食品级304不锈钢材质，卫生环保。  2、进口食品等级皮筋和链片，耐磨耐用，美观与实用并存。  3、组装式或焊接生产工艺，灵活组合，便于运输。  4、隐藏式污水回收功能，美观实用，科学合理，真正做到脏净分离。  5、喷淋雾式冲洗系统的设计，洁净卫生，远离细菌源。  6、扭矩保护系统，防止餐具掉落或装载餐具超载对设备造成损伤。  7、主要用于餐厅、食堂厨房餐具回收处理。  8、可与洗碗机配套使用，操作简单、环保、卫生并节省人工。  电压（V）：220/380 功率(KW)：0.75  材质：SUS304不锈钢 输送带材质：POM材料；结实、耐磨、耐用  其他功能：可调速；自带喷雾式清洗功能清洗链板 | 1 | 组 |
| BM09 | 90°转角接驳 | 820\*820\*880（mm） | 1.90°转角台面为304不锈钢材质；  2.台面和支撑腿材料厚度≥1.5mm；  3.传送链板为POM材质，规格为≥305\*38（mm）；  4.链板轨道为PE材质，厚度≥10mm； 5.链板下部两侧翼加装滚轮，减小链板与轨道之间的摩擦阻力； 6.台面转角轨槽内配置链板防脱轨L型POM轨道； 7.转角下轨盘材料厚度≥1.5mm，立边为冲压死边型，增加强度和光滑度； 8.转角下轨盘中间弧形轨道为304不锈钢材质，材料厚度≥3.0mm，外包10mmPE轨条，降低噪音。 | 1 | 台 |
| BM10 | 灭蝇灯 | / | 1.电压：220V；  2.功率：≥20W； 3.灯管：≥2\*10w灭蝇灯灯管，波长在260～280mm；  4.覆盖面积≥80㎡；  5.外壳ABS防阻燃材料；  6.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；  7.无异味，无辐射。 | 1 | 只 |
| **其他** |  |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢餐桌椅 | 1200\*1650\*750（mm） | 1.桌面1200/600（mm），材质颗粒板外贴树脂板，铝合金封边工艺，颜色银丝； 2.桌架48（mm）圆管厚度1.5mm，材质不锈钢201； 3.凳面多层板曲木椅，颜色银丝，款式直背，清漆封边工艺。 | 438 | 组 |
| 2 | 平板小推车 | 900\*700\*850（mm） | 1.采用SUS304-2B不锈钢板制作，板厚1.2mm，不锈钢撑档厚0.8mm；  2.φ38（mm）不锈钢圆管推手；  3.配4寸定、滑轮各2只。 | 15 | 辆 |
| 3 | 调料缸304 | / | 14cm | 30 | 只 |
| 4 | 调料缸304 |  | 18cm | 30 | 只 |
| 5 | 调料缸304 |  | 20cm | 20 | 只 |
| 6 | 菜盆304 |  | 30cm | 30 | 只 |
| 7 | 菜盆304 |  | 60cm | 20 | 只 |
| 8 | 砧板 |  | 三色 | 30 | 块 |
| 9 | 炒菜铲 |  | 17# | 20 | 个 |
| 10 | 打菜勺 |  | 4两 | 50 | 把 |
| 11 | 饭勺 |  | 食品级不锈钢 | 30 | 把 |
| 12 | 筷子消毒机 |  | 容积≥200双 | 10 | 台 |
| 13 | 菜刀 |  | 三色 | 50 | 把 |
| 14 | 剪刀 |  | 三色 | 50 | 把 |
| 15 | 线漏 |  | 26cm | 20 | 只 |
| 16 | 线漏 |  | 32cm | 20 | 只 |
| 17 | 钢漏 |  | 24cm | 20 | 只 |
| 18 | 淘米篮 |  | 50cm | 10 | 只 |
| 19 | 斩骨刀 |  | 十八子2号 | 10 | 把 |
| 20 | 不锈钢留样盒 |  | 容积≥200ml | 100 | 只 |
| 21 | 菜夹子 |  | 食品级不锈钢 | 30 | 只 |
| 22 | 打蛋器 |  | 食品级不锈钢 | 10 | 只 |
| 23 | 竹刷 |  |  | 30 | 只 |
| 24 | 不锈钢盆 |  | 70cm | 10 | 只 |
| 25 | 刨刀 |  | 食品级不锈钢 | 30 | 只 |
| 26 | 萝卜丝刨 |  | 食品级不锈钢 | 10 | 只 |
| 27 | 干湿温度器 |  | 精度RH：20~100 | 15 | 只 |
| 28 | 冰箱温度计 |  | 温度范围：-30℃~50℃ | 10 | 只 |
| 29 | 笔式温度计 |  | 温度分辨率：0.1℃ | 15 | 只 |
| 30 | 水勺 |  | 18cm | 20 | 只 |
| 31 | 马勺 |  | 2两 | 20 | 只 |
| 32 | 磨刀石 |  | 大号 | 15 | 只 |
| 33 | 塑料筐 |  | 大号 | 30 | 只 |
| 34 | 塑料筐 |  | 中号 | 30 | 只 |
| 35 | 洗碗巾 |  | 10层面纱，28cm\*28cm | 100 | 块 |
| 36 | 垃圾桶三色 |  | 240# | 30 | 只 |
| 37 | 保鲜膜 |  | 60cm | 10 | 箱 |
| 38 | 毛巾大号 |  | 三色 | 300 | 块 |
| 39 | 洗碗手套 |  | 加厚橡胶手套 | 100 | 双 |
| 40 | 白帽 |  | 涤棉材质 | 50 | 顶 |
| 41 | 蓝帽 |  | 涤棉材质 | 50 | 顶 |
| 42 | 工作服 |  | 短袖 | 30 | 套 |
| 43 | 工作服 |  | 长袖 | 30 | 套 |
| 44 | 工作服 |  | 蓝短袖 | 30 | 套 |
| 45 | 工作服 |  | 蓝长袖 | 30 | 套 |
| 46 | 劳保手套 |  | 600g | 100 | 打 |
| 47 | 防烫手套 |  | 帆布夹棉，L≥16cm | 20 | 双 |
| 48 | 防水围裙 |  | PVC牛筋材质，多色可选 | 50 | 条 |
| 49 | 袖套 |  | PVC牛筋材质，多色可选 | 50 | 付 |
| 50 | 平板布拖把 |  | L≥80cm | 50 | 把 |
| 51 | 份数盆 |  | 15cm | 50 | 只 |
| 52 | 份数盆 |  | 10cm | 50 | 只 |
| 53 | 蒸笼 |  | 52cm配12个蒸笼盖 | 100 | 只 |
| 54 | 电磁炉专用锅 |  | 直径≥35mm | 20 | 只 |
| 55 | 电子秤 |  | 1.计重：最大计重≥300KG； 2.清晰大字，99次累计计价，两种显示可选，  3.高精度传感，防抖动态；  4.实心防滑秤脚；  5.全身碳钢，可折叠后仰。 | 2 | 台 |
| **灭火系统** |  |  |  |  |  |
| 1 | 厨房设备自动灭火装置 | 680\*220\*615（mm） | 1.主机箱采用SUS304-1.0mm不锈钢板材；  2.灭火系统连接管采用SUS304-1.0mm不锈钢管；  3.喷嘴采用365度无死角转动喷嘴；  4.灭火装置具备自动和手动两种操作模式，需与消防水(或者自来水)管路相连；系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水,具有火灾自动探测，自动实施灭火功能； 设备应具有下列功能及效能：  1、食用油专用灭火药剂，该药剂为无毒级，提供省一级疾控中心出具的毒性报告；  2、单瓶组每套灭火剂量≥10L，双瓶组灭火剂量≥20L;  3、每套单瓶组喷嘴数量≥10个，双瓶喷嘴数量≥20个，喷嘴工作压力：0.1MPa，氮气压力12MPa；  4、物联网管理关注功能：最多可以被5个微信公众号账户关注；（需提供第三方带有CNAS或CMA试验报告原件扫描件佐证）  5、具有物联网厨房安全巡检数字化交互系统（提供国家版权局颁发的计算机著作权登记证书佐证）  ▲6、灭火性能效率：灭火时间≤1.0秒,须提供应急管理部消防研究所出具的检测报告原件扫描件佐证。  ▲7、食用油专用灭火药剂符合GB/T27857-2011、XF3007-2020标准，报告需体现生物降解性30天内总生物降解达到≥81%，食用油专用灭火药剂保质期≥10年，低温测试≥-60度未见絮状物及凝固；须提供由国家认证认可的检验检测机构出具（带有CMA及CNAS标志）的检测报告；  ▲8、通过国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心实测工作温度范围为：0 ～ 55 ℃。（需提供国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具的型式试验报告原件扫描件佐证）。 | 10 | 组 |

**特别说明：**

1.采购清单内产品所注明的外型尺寸规格（如有）不作固定，投标人应尽可能的选择符合采购项目需求要求的尺寸规格的产品参加投标，厂制品外型尺寸合理误差范围为±3㎜；在不影响安装、整体美观性以及实际使用功能的前提下，外购件产品允许存在合理的外型尺寸偏差。

▲2.政府强制采购节能产品：采购清单内的“电子感应龙头”“混水龙头”属于政府强制采购的节能产品品目清单范围，投标人针对上述所投产品，商务技术文件中均须提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书复印件。

1. 本项目所有不锈钢板材均采用SUS304（采购清单内另有特别要求的除外）。
2. 本项目的核心产品为：“电磁双头单尾炒灶”。

5.本采购需求仅对采购货物提出原则性要求，并不是详尽的要求，投标人有责任对技术参数符合现行的相关技术规范、标准负责。有强制性标准的执行国家强制性标准，无的统一执行最新相关标准、规范。

6.因本项目涉及新建场地的厨房设备供货与安装，为了保障采购人厨房设备的整体协调性及正常使用，供应商应自行前往现场进行勘查，以获取场地位置、现状及任何其它可能影响投标内容（包括报价）的现场资料、数据等情况。供应商应结合现场勘查的客观因素进行综合考虑，如因投标供应商未进行充分考虑导致投标方案与实际不符从而使项目无法按时实施或签署合同后无法按照合同约定内容按时、保质、保量完成的，是投标供应商的责任。

**二、安装调试**

中标人派专业人员进行现场安装调试，费用由中标人承担。安装应符合国家及行业相关规范、标准，确保安装安全到位。在安装调试过程中，由于中标人原因在施工场地内及其毗邻地带造成的第三者人员伤亡和财产损失以及在施工过程中发生的安全事故，中标人应全责承担由于自身安全措施不到位造成事故的责任和因此发生的一切费用，采购人不承担事故任何责任。

**三、交货时间与地点**

1.交货时间

合同签订之日起60天（日历天数）内，完成合同所包含的所有设备供货、安装及调试并交付采购人验收。

2.交货地点

必须原包装由采购人指定安装地点安装。所需一切费用均包含在投标报价中。

**四、项目验收**

1.验收时间：中标人在安装调试完毕后，书面通知采购人报验。

2.验收方式：

（1）采购人对中标人提交的货物依据招标文件上的技术规格要求和国家有关质量标准进行现场初步验收，外观、说明书符合招标文件技术要求的，给予签收，初步验收不合格的不予签收。

（2）初步验收完成后，采购人组织对中标人履约的验收。

（3）采购人可以委托第三方机构参与验收。参与验收的第三方机构的意见将作为验收的参考资料一并存档。

（4）严格按照采购合同开展履约验收。采购人或委托采购机构成立验收小组，按照采购合同的约定对中标人履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料存档备查。

**五、资料要求**

1.本项目设计制作、材料配件选配、施工安装、调试验收等须符合现行的国家标准、技术规范、行业标准等。

2.所有提交的图纸及技术文件应使用国际单位制。

3.提交的图纸及文件应清楚、完整，否则招标人将有权拒绝接受并且由此导致项目验收受到影响的，全部责任均由中标单位自行承担。

4.其他资料

（1）合格证

（2）使用手册

（3）厨房竣工图

**六、培训及售后服务**

1.培训

（1）培训内容：中标人应向采购人提供现场技术培训，包括产品的功能、操作使用、注意事项、日常维护保养事项等方面，使采购人的使用人员能独立掌握设备使用、管理、常见故障排除等知识。

（2）培训时间及次数：产品正式交付使用前，培训次数不少于2次（人数不限，主要包含使用和简单的维修、保养培训）。

2.售后服务

（1）质保期：叁年（技术参数中有详细说明的除外），质保期从验收合格交付使用之日起算；质保期内因产品本身缺陷（非人为因素）造成各种故障应由中标供应商免费提供技术服务、维修及维护。

（2）售后服务

①中标人所提供的厨房设备应具备完整性和实用性，保证其及时投入正常运行，能在其功能范围内保障项目的安全、稳定运行。若出现因中标人提供的厨房设备不满足要求、不合理，或者其所提供的技术支持和服务不全面，而导致项目无法实现或不能完全实现的状况，中标人负全部责任。

②质保期内，中标人提供7×24小时服务，且维修人员需在接到维修电话后2小时内赶到现场，24小时内解决问题，以保证厨房设备的正常工作。若不能即时完成维修的，应当书面告知采购人，由采购人根据现场实际情况另行组织维修工作；若无法修复的，中标人必须免费提供后备或替代产品，且该后备或替代产品必须经过采购人确认合格后，方可进行免费改换；若中标人在规定时间内未到达维修现场进行处置的，采购人有权另派维修人员（或单位）进行维修，由此造成的全部费用由中标单位承担。

③质保期后提供终身维修（免人工维修费）。

④质保期内的工作应包括对所有设备常规检查。保修期内，中标人每年对设备进行至少二次总体检测和维护保养。

⑤质保期满时,中标人和采购人代表将对设备进行一次全面测试，直至运行无故障。任何故障须由中标人自费解决，并取得采购人的认可。

**七、报价要求**

本项目采用总价合同，中标供应商的投标报价是履行合同的最终价格，报价应包括完成本项目所涉及的全部费用，包含但不仅限于本项目实施所需材料设备、设计与优化、供货、安装（含部件预埋、场地开挖、场地修复、场地浇筑等配套施工以及安装所需的所有辅材辅料）、调试、验收、培训、售后服务、人工、管理、税费、保险、利润、相关政策性文件规定及本项目包含的所有成本、风险、责任等各项应有费用（以上所有费用包含在综合单价中）。本项目为“交钥匙”项目，投标供应商应充分考虑并将有关本项目实施所涉及的一切费用均计入报价。

**八、履约保证金及付款方式**

1、履约保证金：本项目不收取履约保证金。

2、付款方式：

第一期付款：合同签订之日起7个工作日内支付合同金额的40%作为预付款；

第二期付款：项目履约验收合格后且收到乙方开具的全额发票之日起7个工作日内，支付至合同金额的100%。（付款前中标人须开具正规、等额的增值税发票）

备注：在签订合同时，中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不适用前述规定；如合同约定预付款的，中标人需向采购人提交银行、保险公司等金融机构出具的预付款保函。

**九、最高限价**

**本次采购最高限价为人民币贰佰万元整（¥2000000.00），任何超过最高限价的报价将被认定为无效报价（报价包含设备、运输、安装、调试、培训、售后服务、人员工资、保险、税费等本项目实施的一切费用）。**