

## 技术参数

序号	设备名称	规格	技术参数	单位	数量	备注
1	双门蒸饭车	24 盘	采用优质不锈钢板制作，厚度为 1.2mm,自带缺水断电保护功能，配优质发热管，可放标准饼 24 只。电功率：380V/24KW	台	1	
2	三层电烤箱	1210*840*1450 mm	外壳及箱体优质不锈钢制作；采用优质远外红外线辐射管为大热元件，使烘物受热均匀升温更快；底火，面火单独控制；温度调节范围:10~300℃可调；	台	1	
3	炉拼台	300*1050*800m m	采用优质不锈钢板制作，台面 $\delta$ 1.5mm,台面加强处理，立柱为 $\Phi$ 38 无缝不锈钢圆管。	台	4	
4	双头大锅灶	2000*1050*800 mm	台面厚度 $\delta$ =1.2mm，炉身、炉背厚度 $\delta$ =1.2mm。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚。风机：采用多翼式低噪音强力铝合金中压风机，	台	1	
5	单炒单温灶	1100*1050*800 mm	台面厚度 $\delta$ =1.2mm，炉身、炉背厚度 $\delta$ =1.2mm。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚。风机：采用多翼式低噪音强力铝合金中压风机，	台	2	
6	双头矮汤炉	1400*700*500m m	采用优质不锈钢板制造，面板 1.2mm，其余 0.8mm， $\Phi$ 38*1.0mm 不锈钢脚，采用节能炉头，比普通炉头节能 55%	台	1	
7	电饼铛	80 型	采用优质不锈钢板，面板厚度为 1.2mm 电压：380V，功率：5KW，使用温度：140-240℃，	台	1	
8	双通工作台	1800*800*800m m	台面采用优质不锈钢，厚度为 1.5mm 不锈钢板，台面下用 16 mm 大芯板做衬板，衬板下用厚 1.0cm 不锈钢槽做加	台	4	

			强筋；侧板、背板采用厚1.0cm不锈钢板，层板采用厚1.0cm不锈钢板；柜趟门外壳采用1.0cm不锈钢板，滑道为平面直角。柜脚采用Φ38*1.0cm不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚。			
9	双层平板工作台	1800*800*800mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用1.5mm不锈钢，下层板采用1.2cm不锈钢，脚通采用Φ50*15mm不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	6	
10	平冷操作台	1800*800*800mm	采用不锈钢联纵大张板，进口双温双控压缩机，节能环保产品。无氟制冷。电子温度显示，自动复位弹簧门/磁吸门封，Φ50不锈钢重型子弹脚，柜体：全不锈钢板，整体发泡。有效容积：420L；输入功率：180W；耗电量：2.5KW.H/24H；温度范围：+5℃--5℃；无氟制冷：R12；重量：90kg；节能环保产品，电压220v；频率50HZ。	台	2	
11	木面工作台	1800*800*800mm	木面为优质柳木板台面外框采用优质不锈钢板厚度为1.5mm，包边7cm，立柱为Φ50不锈钢管，厚15mm，横格支撑Φ32不锈钢管，配可调式子弹脚。	台	1	
12	面粉车	500*500*600mm	台面采用优质不锈钢，厚度为1.2mm不锈钢板，台面下用16mm大芯板做衬板，衬板下用厚1.0cm不锈钢槽做加强筋；侧板、背板采用厚1.0cm不锈钢板；层板采用厚1.0cm不锈钢板；柜趟门外壳采用1.0cm不锈钢板，滑道为平面直角。柜脚采用Φ38*1.0cm不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚。	台	2	
13	搅拌机	B20	钩转速（rpm）：第1速度140第2速度280缸转速（rpm）：第1转速12.8第2转速25.5	台	1	

			缸尺寸：（mm）内径 442 内深 298 尺寸：宽 550 深 830 高 1050 功率：0.75KW 电压：380V			
14	面条机	75 型	采用优质不锈钢板制作，厚度为 12mm，电功率：380V/1.5KW	台	1	
15	和面机	50 型	钩转速（rpm）：第 1 速度 140 第 2 速度 280 缸转速（rpm）：第 1 转速 12.8 第 2 转速 25.5 缸尺寸：（mm）内径 442 内深 298 尺寸：宽 550 深 830 高 1050 功率：0.75KW 电压：380V	台	1	
16	馒头机	1520*720*1100 mm	400° 高温烤制成型辊表面，附着力大，且不沾漆掉漆。国标铜芯电机，超强动力，经久耐用。智能一键式开关，方便易操作。	台	1	
17	单门醒发箱	700*790*1720m m	优质不锈钢制作，后板加固反冲击，湿度可调：30-85℃，功率 2.5KW，热风循环喷雾型，顶部温控可调节旋钮，前面板可视防护钢化玻璃，水位槽 恒温加湿，16CM 加粗钢管架，	台	1	
18	四门冰箱	1220*760*1950 mm	采用进口压缩机，双机双温，采用优质不锈钢联纵大张板制作，整体发泡，使用铜管，温度范围为+5℃~-5℃，内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回拉门，配进口优质万向脚轮	台	4	
19	单星水池	700*700*800mm	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板，立柱 $\varnothing$ 50*15 mm，脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm，子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢，配不锈钢下水口	台	1	
20	开水器	12kw	容积：120L；额定电压：380V；额定频率：50Hz；电源相数：三相；全不锈钢外观设计，时尚美观，新颖豪华；特设放缺水干烧保护功能，缺水时可自动切断整机电源；全自动进水功能，缺水自补，	台	1	

			满水自停;全自动控温功能,更省时、更省电、更环保。			
21	不锈钢四层货架	1200*600*800m m	整体采用优质不锈钢,工作台面采用 1.5mm 不锈钢,下层板采用 1.2cm 不锈钢,脚通采用 Φ 50*15mm 不锈钢,不锈钢可调子弹脚。	台	1	
22	绞切肉机	22 型	机身以及与肉类接触部件均为优质 201 不锈钢,输送带及压菜带为无毒橡塑材料,可切片、切丝、绞馅,生产能力:切肉片 400Kg/h,切肉丝 200Kg/h,绞肉 100Kg/h。防水等级不低于 IPX1。	台	1	
23	大单星盆水池	1000*700*800m m	整体采用不锈钢板,槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板,立柱 Φ 50*15 mm,脚横撑 Φ 25*10 mm,子弹脚 Φ 38 mm 不锈钢,配不锈钢下水口	台	2	
24	三星水池	1800*700*800m m	整体采用不锈钢板,槽体厚都为 1.5mm 优质不 锈钢板,立柱 Φ 50*15 mm,脚横撑 Φ 25*10 mm,子弹脚 Φ 38 mm 不锈钢,配不锈钢下水口	台	1	
25	电挂壁热水器	80 升	内胆材质金刚,功率 2200W,防水等级 IPX4,电压 220V/50Hz,最大容积 80L	台	2	
26	双层平板工作台	1400*700*800m m	整体采用优质不锈钢,工作台面采用 1.5mm 不锈钢,下层板采用 1.2cm 不锈钢,脚通采用 Φ 50*15mm 不锈钢,不锈钢可调子弹脚。	台	1	
27	五格保温售饭台	1800*700*800m m	1、台面板采用国标 1.5mm 厚不锈钢砂纹板 2、内水胆采用国标 1.2mm 厚不锈钢砂纹板,水胆与台面全烧焊连接,水胆内配置缺水保护装置,以保护发热元件。 3. 底板及背板采用国标 1.2mm 厚不锈钢砂纹板。4、台脚采用直径 38×38×1.5mm 厚不锈钢方管,1/2 可调高低不锈钢脚。5、面板、层板、底板采用国标 1.5mm 厚不锈钢砂纹板,下	台	2	

			以 2 条 U 形不锈钢			
28	双层平板工作台	500*700*800mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 $\Phi 50*15$ mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	1	
29	电热保温煮面炉	700*800*800mm	用料：台面 201 板材 2.0 厚，余 201 板材 1.0 厚，配 6 个冲孔面漏。额定电压：380V 含精致木包装。	台	1	
30	食品留样柜	600*700*1400mm	箱体采用优质结构钢板，经先进防腐磷化、喷涂工艺，表面色泽柔和；双层透明保温玻璃门、内充惰性气体，门体防凝露加热功能，方便在湿度大的环境下使用；箱内照明系统使箱体内部一目了然；优质不锈钢调整搁架，存取物品方便，且易于清洗。容积：138L；电压：220V；功率：85W；温控范围：4-38℃。	台	1	
31	单通工作台	1800*700*800mm	台面采用优质不锈钢，厚度为 1.5mm 不锈钢板，台面下用 16 mm 大芯板做衬板，衬板下用厚 1.0cm 不锈钢槽做加强筋；侧板、背板采用厚 1.0cm 不锈钢板；层板采用厚 1.0cm 不锈钢板；柜趟门外壳采用 1.0cm 不锈钢板，滑道为平面直角。柜脚采用 $\Phi 38*1.0$ cm 不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚。	台	1	
32	双层平板工作台	800*700*800mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 $\Phi 50*15$ mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	1	
33	单星水池	700*700*800mm	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板，立柱 $\Phi 50*15$ mm，脚横撑 $\Phi 25*10$ mm，子弹脚 $\Phi 38$ mm 不锈钢，配不锈钢下水口	台	1	
34	收餐工作台	1000*700*800mm	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板，立柱 $\Phi 50*15$ mm，脚横撑 $\Phi$	台	1	

			25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口			
35	大单星盆水池	1000*700*800m m	整体采用不锈钢板, 槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板, 立柱 $\varnothing$ 50*15 mm, 脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口	台	1	
36	三星水池	1800*700*800m m	整体采用不锈钢板, 槽体厚都为 1.5mm 优质不 锈钢板, 立柱 $\varnothing$ 50*15 mm, 脚横撑 $\varnothing$ 5*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口	台	1	
37	双层平板工作台	1100*700*800m m	整体采用优质不锈钢, 工作台面采用 1.5mm 不锈钢, 下层板采用 1.2cm 不锈钢, 脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢, 不锈钢可调子弹脚。	台	1	
38	温热风循环消毒	1300*650*1900 mm	采用优质不锈钢板, 高温消毒是利用电子控制, 使红外线加热管在消毒柜内产生高于 120℃的高温进行消毒, 并有温度传感器控制温度, 杀菌效果彻底。	台	1	
39	四门碗柜	1200*500*1800 mm	整体采用优质不锈钢, 工作台面采用 1.5mm 不锈钢, 下层板采用 1.2cm 不锈钢, 脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢, 不锈钢可调子弹脚。	台	2	
40	不锈钢四层货架	1200*500*1650 mm	整体采用优质不锈钢, 工作台面采用 1.5mm 不锈钢, 下层板采用 1.2cm 不锈钢, 脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢, 不锈钢可调子弹脚。	台	8	
41	米面架	1000*600*150m m	整体采用优质不锈钢, 工作台面采用 1.5mm 不锈钢, 下层板采用 1.2cm 不锈钢, 脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢, 不锈钢可调子弹脚。	台	2	
42	油烟净化一体机	11000*1200*10 00mm	排风口: 400*400 风机电压/频率: 380V50HZ 风机功率: 2.5KW 排风量: $\geq$ 4800m <sup>3</sup> /h 净化率: 98% 特点: 油烟无油、目测无烟、无味净: 净化率 95%, 直排达标净烟率 70%, 目测无烟	米	11	

			省：多台省电 50%半组装式 运输成本低 30%便：触摸式 面板，一键启动回：变废为 宝，回收的废油可造生物柴 油灵：可调整出风口风向 (前、上、后)			
43	不锈钢挂 板	11000*1700mm	整体采用优质不锈钢，板面 采用 1.5mm 不锈钢，	平米	18.7	
44	不锈钢烟 道	650*650mm	整体采用优质不锈钢，板面 采用 1.5mm 不锈钢，	平米	62	
45	静音风柜	7.5 千瓦	技术参数：风量： $\geq 13285$ . 全压 $\geq 700$ Pa；需室内安装， 箱体采用框架柜式结构。 外壳主材选用 1.2mm 镀锌 板，采用双进风前弯式叶轮。 叶轮采用优质镀锌板。优质 铜芯电机 主轴采用 45#钢 精工制作。	台	1	
46	镀锌铁皮 烟道	650*650mm	整体采用优质不锈钢，板面 采用 1.5mm 不锈钢，	平米	62	
47	静音风柜	7.5 千瓦	技术参数：风量： $\geq 13285$ . 全压 $\geq 700$ Pa；需室内安装， 箱体采用框架柜式结构。 外壳主材选用 1.2mm 镀锌 板，采用双进风前弯式叶轮。 叶轮采用优质镀锌板。优质 铜芯电机，主轴采用 45#钢 精工制作。	台	1	
48	双层平板 工作台	700*700*800mm	整体采用优质不锈钢，工作 台面采用 1.5mm 不锈钢，下 层板采用 1.2cm 不锈钢，脚 通采用 $\Phi 50*15$ mm 不锈钢， 不锈钢可调子弹脚。	台	1	
49	双杠电炸 炉	600*500*400mm	1、采用温控器调节温度， 用以控制电热管的发热温 度，从而保证油温。 2、仅需 9.5 分钟就能将油加 热到 195℃ 3、带限温装置，超温保护功 能，手动厨复位，安全可靠。 4、内设置隔热板，提高热效 率，防止外部过热。5、使 用过程中，禁止手触摸电热 管和油，以免造成烫伤。6、 配件：双筛 220*280*130*2 个。	台	1	

			7、温度范围：50℃——190℃。			
50	电饼铛	80 型	采用优质不锈钢板，面板厚度为1.2mm 电压：380V，功率：5KW，使用温度：140-240℃，	台	1	
51	双头矮汤炉	1400*700*500mm	采用优质不锈钢板制造，面板1.2mm，其余0.8mm，Φ38*1.0mm 不锈钢脚，采用节能炉头，比普通炉头节能55%	台	1	
52	炉拼台	300*1050*800mm	采用优质不锈钢板制作，台面δ 1.5mm，台面加强处理，立柱为Φ38 无缝不锈钢圆管。	台	3	
53	单头大锅灶	1000*1050*800mm	材料：不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 δ=1.5mm，炉身、炉背厚度 δ=1.0mm。炉脚采用直径2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高AL203 重质耐火砖、泥。	台	1	
54	单炒单温灶	1100*1050*800mm	材料：不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 δ=1.5mm，炉身、炉背厚度 δ=1.0mm。炉脚采用直径2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高AL203 重质耐火砖、泥。	台	2	
55	双门蒸饭车	24 盘	采用优质不锈钢板制作，厚度为1.2mm，自带缺水断电保护功能，配优质发热管，可放标准饼24只。电功率：380V/24KW	台	1	
56	三层电烤箱	1210*840*1450mm	外壳及箱体优质不锈钢制作；采用优质远红外线辐射管为大热元件，使烘物受热均匀 升温更快；底火，面火单独控制；温度调节范围：10~300℃可调；	台	1	

57	单通工作台	1800*800*800mm	台面采用优质不锈钢,厚度为1.5mm不锈钢板,台面下用16mm大芯板做衬板,衬板下用厚1.0cm不锈钢槽做加强筋;侧板、背板采用厚1.0cm不锈钢板;层板采用厚1.0cm不锈钢板;柜趟门外壳采用1.0cm不锈钢板,滑道为平面直角。柜脚采用Φ38*1.0cm不锈钢圆管,配可调式不锈钢子弹脚。	台	2	
58	平冷操作台	1800*800*800mm	采用不锈钢联纵大张板,进口双温双控压缩机,节能环保产品。无氟制冷。电子温度显示,自动复位弹簧门/磁吸门封,Φ50不锈钢重型子弹脚,柜体:全不锈钢板,整体发泡。有效容积:420L;输入功率:180W;耗电量:2.5KW.H/24H;温度范围:+5℃--5℃;无氟制冷:R12;重量:90kg;节能环保产品,电压220v;频率50HZ。	台	1	
59	木面工作台	1800*800*800mm	木面为优质柳木板台面外框采用优质不锈钢板厚度为1.5mm,包边7cm,立柱为Φ50不锈钢管,厚15mm,横格支撑Φ32不锈钢管,配可调式子弹脚。	台	1	
60	面粉车	500*500*600mm	台面采用优质不锈钢,厚度为1.2mm不锈钢板,台面下用16mm大芯板做衬板,衬板下用厚1.0cm不锈钢槽做加强筋;侧板、背板采用厚1.0cm不锈钢板;层板采用厚1.0cm不锈钢板;柜趟门外壳采用1.0cm不锈钢板,滑道为平面直角。柜脚采用Φ38*1.0cm不锈钢圆管,配可调式不锈钢子弹脚。	台	2	
61	四门冰箱	1220*760*1950mm	采用进口压缩机,双机双温,采用优质不锈钢联纵大张板制作,整体发泡,使用铜管,温度范围为+5℃~ -5℃,内藏式制冷铜管,液晶温度显	台	1	

			示，磁性自动回拉门，配进口优质万向脚轮。			
62	馒头机	1520*720*1100 mm	400°高温烤制成型辊表面，附着力大，且不沾漆掉漆。国标铜芯电机，超强动力，经久耐用。智能一键式开关，方便易操作。	台	1	
63	和面机	25kg	钩转速（rpm）：第1速度140 第2速度280 缸转速（rpm）：第1转速12.8 第2转速25.5 缸尺寸：（mm）内径442 内深298 尺寸：宽550 深830 高1050 功率：0.75KW 电压：380V	台	1	
64	面条机	60型	采用优质不锈钢板制作，厚度为12mm，电功率：380V/1.5KW	台	1	
65	搅拌机	B20	钩转速（rpm）：第1速度140 第2速度280 缸转速（rpm）：第1转速12.8 第2转速25.5 缸尺寸：（mm）内径442 内深298 尺寸：宽550 深830 高1050 功率：0.75KW 电压：380V	台	1	
66	双层平板工作台	800*800*800mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用1.5mm不锈钢，下层板采用1.2cm不锈钢，脚通采用Φ50*15mm不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	2	
67	电热保温煮面炉	700*800*800	用料：台面201板材2.0厚，余201板材1.0厚，配6个冲孔面漏。额定电压：380V 含精致木包装。	台	1	
68	五格保温售饭台	1800*700*800m m	1、台面板采用国标1.5mm厚不锈钢砂纹板 2、内水胆采用国标1.2mm厚不锈钢砂纹板，水胆与台面全烧焊连接，水胆内配置缺水保护装置，以保护发热元件。 3. 底板及背板采用国标1.2mm厚不锈钢砂纹板。 4、台脚采用直径38×38×1.5mm厚不锈钢方管，1/2	台	1	

			可调高低不锈钢脚。 5、面板、层板、底板采用国标 1.5mm			
69	双星水池 (背靠)	1600*700*800m m	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板，立柱 $\varnothing$ 50*15 mm，脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm，子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢，配不锈钢下水口	台	1	
70	四门碗柜	1200*500*1800 mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	2	
71	温热风循环消毒	1300*650*1900 mm	采用优质不锈钢板，高温消毒是利用电子控制，使红外线加热管在消毒柜内产生高于 120℃的高温进行消毒，并有温度传感器控制温度，杀菌效果彻底。	台	1	
72	不锈钢四层货架	1200*500*1650 mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	1	
73	双层平板工作台	1500*700*800m m	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 $\Phi$ 50*15mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	1	
74	三星水池	1800*700*800m m	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不 锈钢板，立柱 $\varnothing$ 50*15 mm，脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm，子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢，配不锈钢下水口	台	1	
75	电挂壁热水器	80 升	内胆材质金刚，功率 2200W，防水等级 IPX4，电压 220V/50Hz，最大容积 80L	台	1	
76	大单星水池	1000*700*800m m	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板，立柱 $\varnothing$ 50*15 mm，脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm，子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢，配不锈钢下水口	台	2	
77	收餐工作台	1000*700*800m m	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不 锈钢板，	台	1	

			立柱 $\varnothing$ 50*15 mm, 脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口			
78	油烟净化一体机	10000*1200*1000mm	排风口: 400*400 风机电压/频率: 380V50HZ 风机功率: 2.5KW 排风量: $\geq$ 4800m <sup>3</sup> /h 净化率: 98% 特点: 油烟无油、目测无烟、无味净: 净化率 95%, 直排达标净烟率 70%, 目测无烟 省: 多台省电 50%半组装式 运输成本低 30%便: 触摸式面板, 一键启动回: 变废为宝, 回收的废油可造生物柴油灵: 可调整出风口风向(前、上、	米	10	
79	不锈钢挂板	10000*1700mm	整体采用优质不锈钢, 板面采用 1.5mm 不锈钢,	平米	17	
80	镀锌铁皮烟道	600*600mm	整体采用优质不锈钢, 板面采用 1.5mm 不锈钢,	平米	53	
81	静音风柜	5.5 千瓦	技术参数: 风量: $\geq$ 9540. 全压 $\geq$ 600Pa; 需室内安装, 箱体采用框架柜式结构. 外壳主材选用 1.2mm 镀锌板, 采用双进风前弯式叶轮. 叶轮采用优质镀锌板. 优质铜芯电机 主轴采用 45#钢精工制作.	台	1	
82	单门蒸饭柜	12 层	采用优质不锈钢板制作, 厚度为 1.2mm, 自带缺水断电保护功能, 配优质发热管, 可放标准饼 12 只。电功率: 380V/12K	台	1	
83	炉拼台	300*1050*800mm	采用优质不锈钢板制作, 台面 $\delta$ 1.5mm, 台面加强处理, 立柱为 $\Phi$ 38 无缝不锈钢圆管。	台	2	
84	单炒单温灶	1100*1050*800mm	材料: 不锈钢制作, 珐纹处理, 台面厚度 $\delta$ =1.5mm, 炉身、炉背厚度 $\delta$ =1.0mm。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱, 配可调性不锈钢子弹脚, 炉头: 节能炉头, 独立带长明火种设置, 安装可靠, 炉心: 球墨铸铁, 炉	台	1	

			膛：高 AL203 重质耐火砖、泥。			
85	单头大锅灶	1000*1050*800 mm	材料：不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ ，炉身、炉背厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥。	台	1	
86	电热保温煮面炉	700*800*800mm	用料：台面 201 板材 2.0 厚，余 201 板材 1.0 厚，配 6 个冲孔面漏。额定电压：380V 含精致木包装。	台	1	
87	电饼铛	80 型	采用优质不锈钢板，面板厚度为 1.2mm 电压：380V，功率：5KW，使用温度：140-240℃，	台	1	
88	木面工作台	1800*800*800m m	木面为优质柳木板台面外框采用优质不锈钢板厚度为 1.5mm，包边 7 cm，立柱为 $\Phi 50$ 不锈钢管，厚 15 mm，横格支撑 $\Phi 32$ 不锈钢管，配可调式子弹脚。	台	1	
89	面粉车	500*500*600mm	台面采用优质不锈钢，厚度为 1.2mm 不锈钢板，台面下用 16 mm 大芯板做衬板，衬板下用厚 1.0cm 不锈钢槽做加强筋；侧板、背板采用厚 1.0cm 不锈钢板；层板采用厚 1.0cm 不锈钢板；柜趟门外壳采用 1.0cm 不锈钢板，滑道为平面直角。柜脚采用 $\Phi 38*1.0\text{cm}$ 不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚。	台	2	
90	双层平板工作台	1500*800*800m m	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 $\Phi 50*15\text{mm}$ 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	1	
91	双通工作台	1500*800*800m m	台面采用优质不锈钢，厚度为 1.5mm 不锈钢板，台面下用 16 mm 大芯板做衬板，衬板	台	1	

			下用厚 1.0cm 不锈钢槽做加强筋；侧板、背板采用厚 1.0cm 不锈钢板；层板采用厚 1.0cm 不锈钢板；柜趟门外壳采用 1.0cm 不锈钢板，滑道为平面直角。柜脚采用 $\Phi 38*1.0$ cm 不锈钢圆管，配可调式不锈钢子弹脚。			
92	四门冰箱	1220*760*1950 mm	采用进口压缩机，双机双温，采用优质不锈钢联纵大张板制作，整体发泡，使用铜管，温度范围为 $+5^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ ，内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回拉门，配进口优质万向脚轮	台	1	
93	和面机	50kg	容量：面粉：12.5KG 面团：25KG 钩转速（rpm）：第 1 速度 140 第 2 速度 280 缸转速（rpm）：第 1 转速 12.8 第 2 转速 25.5 缸尺寸：(mm) 内径 442 内深 298 尺寸：宽 550 深 830 高 1050 功率：0.75KW	台	1	
94	面条机	60 型	采用优质不锈钢板制作，厚度为 12mm，电功率：380V/1.5KW	台	1	
95	压皮机	350 型	采用优质不锈钢板制作，厚度为 12mm，电功率：380V/1.5KW	台	1	
96	平冷操作台	1800*800*800m m	采用不锈钢联纵大张板，进口双温双控压缩机，节能环保产品。无氟制冷。电子温度显示，自动复位弹簧门/磁吸门封， $\Phi 50$ 不锈钢重型子弹脚，柜体：全不锈钢板，整体发泡。有效容积：420L；输入功率：180W；耗电量：2.5KW.H/24H；温度范围： $+5^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ ；无氟制冷：R12；重量：90kg；节能环保产品，电压 220v；频率 50HZ。	台	1	
97	单星水池	700*700*800mm	整体采用不锈钢板，槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板，立柱 $\Phi 50*15$ mm，脚横撑 $\Phi$	台	1	

			25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口			
98	温热风循环消毒	1300*650*1900 mm	采用优质不锈钢板, 高温消毒是利用电子控制, 使红外线加热管在消毒柜内产生高于 120℃ 的高温进行消毒, 并有温度传感器控制温度, 杀菌效果彻底。	台	1	
99	三星水池	1800*700*800mm	整体采用不锈钢板, 槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板, 立柱 $\varnothing$ 50*15 mm, 脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口	台	1	
100	电挂壁热水器	80 升	内胆材质金刚, 功率 2200W, 防水等级 IPX4, 电压 220V/50Hz, 最大容积 80L	台	1	
101	收餐工作台	900*700*800mm	整体采用不锈钢板, 槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板, 立柱 $\varnothing$ 50*15 mm, 脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口	台	1	
102	单星水池	700*700*800mm	整体采用不锈钢板, 槽体厚都为 1.5mm 优质不锈钢板, 立柱 $\varnothing$ 50*15 mm, 脚横撑 $\varnothing$ 25*10 mm, 子弹脚 $\varnothing$ 38 mm 不锈钢, 配不锈钢下水口	台	1	
103	单通工作台	1800*700*800mm	台面采用优质不锈钢, 厚度为 1.5mm 不锈钢板, 台面下用 16 mm 大芯板做衬板, 衬板下用厚 1.0cm 不锈钢槽做加强筋; 侧板、背板采用厚 1.0cm 不锈钢板; 层板采用厚 1.0cm 不锈钢板; 柜趟门外壳采用 1.0cm 不锈钢板, 滑道为平面直角。柜脚采用 $\Phi$ 38*1.0cm 不锈钢圆管, 配可调式不锈钢子弹脚。	台	1	
104	食品留样柜	600*700*1400mm	箱体采用优质结构钢板, 经先进防腐磷化、喷涂工艺, 表面色泽柔和; 双层透明保温玻璃门、内充惰性气体, 门体防凝露加热功能, 方便在湿度大的环境下使用; 箱内照明系统使箱体内部一目了然; 优质不锈钢调整搁架, 存取物品方便, 且	台	1	

			易于清洗。容积：138L；电压：220V；功率：85W；温控范围：4-38℃			
105	五格保温售饭台	1800*700*800mm	<p>1、台面板采用国标 1.5mm 厚不锈钢砂纹板</p> <p>2、内水胆采用国标 1.2mm 厚不锈钢砂纹板，水胆与台面全烧焊连接，水胆内配置缺水保护装置，以保护发热元件。</p> <p>3、底板及背板采用国标 1.2mm 厚不锈钢砂纹板。</p> <p>4、台脚采用直径 38×38×1.5mm 厚不锈钢方管，1/2 可调高低不锈钢脚。</p> <p>5、面板、层板、底板采用国标 1.5mm 厚不锈钢砂纹板，下以 2 条 U 形不锈钢</p>	台	1	
106	电热保温煮面炉	1400*800*800mm	用料：台面 201 板材 2.0 厚，余 201 板材 1.0 厚，配 6 个冲孔面漏。额定电压：380V 含精致木包装。	台	1	
107	双层平板工作台	900*800*800mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 Φ50*15mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	1	
108	不锈钢四层货架	1200*500*1650mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 Φ50*15mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	5	
109	米面架	1000*600*150mm	整体采用优质不锈钢，工作台面采用 1.5mm 不锈钢，下层板采用 1.2cm 不锈钢，脚通采用 Φ50*15mm 不锈钢，不锈钢可调子弹脚。	台	5	

110	油烟净化一体机	5000*1200*1000mm	排风口：400*400 风机电压/频率：380V50HZ 风机功率：2.5KW 排风量： $\geq 4800\text{m}^3/\text{h}$ 净化率：98% 特点：油烟无油、目测无烟、无味净：净化率 95%，直排达标 净烟率 70%，目测无烟省：多台省电 50%半组装式运输成本低 30%便：触摸式面板，一键启动回：变废为宝，回收的废油可造生物柴油灵：可调整出风口风向（前、上、	米	5	
111	不锈钢挂板	5000*1700mm	整体采用优质不锈钢，板面采用 1.5mm 不锈钢，	平米	8.5	
112	镀锌铁皮烟道	500*500mm	整体采用优质不锈钢，板面采用 1.5mm 不锈钢，	平米	43.7	
113	风柜	4 千瓦	技术参数：风量： $\geq 7150$ . 全压 $\geq 600\text{Pa}$ ；需室内安装，箱体采用框架柜式结构。外壳主材选用 1.2mm 镀锌板，采用双进风前弯式叶轮。叶轮采用优质镀锌板。优质铜芯电机 主轴采用 45#钢精工制作。	台	1	
114	不锈钢地沟盖板	580*300*20mm	不锈钢	块	72	
115	全自动油水分离器	11KW	采用不锈钢板材，配自动隔油及排油，双泵（一备一用，交替使用，双藕合装置）自动启停。双液位控制器，双止回阀，手自一体控制器柜。8号槽钢基座。电压 380 伏总功率 11 千瓦，扬程 25H 处理水量 10T 每小时。 此设备可普遍用于食品加工，肉联（屠宰业）厂油田，饭店，餐饮，洗浴，超市地下车库，地铁站，地下式公寓，电影院，百货商店，医院，学校，卫生间，地下通道的污水排放，人防工程改建后的污水排放。	台	1	

