1. **原第五章 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求二.项目清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **所属行业** |
| **2A二次更衣间** |  |  |  |  |
| 2A01 | 感应式洗手星 | 2 | 台 | **工业** |
| 2A02 | 六门更衣柜 | 4 | 台 | **工业** |
| 2A03 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | **工业** |
| 2A04 | 风幕机 | 1 | 台 | **工业** |
| **2B售卖间** |  |  |  |  |
| 2B01 | 四格保温售饭工作柜 | 11 | 台 | **工业** |
| 2B02 | 暖饭柜 | 11 | 台 | **工业** |
| 2B03 | 紫外线灭菌器 | 4 | 台 | **工业** |
| 2B04 | 感应式洗手星 | 3 | 台 | **工业** |
| 2B05 | 四门碗柜 | 3 | 台 | **工业** |
| 2B06 | 双门不锈钢门消毒柜 | 3 | 台 | **工业** |
| 2B07 | 双门展示柜 | 1 | 台 | **工业** |
| 2B08 | 二层餐车 | 3 | 台 | **工业** |
| 2B09 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | **工业** |
| 2B10 | 活动双层平板工作台 | 1 | 台 | **工业** |
| 2B11 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | **工业** |
| **2C2楼餐厅** |  |  |  |  |
| 2C01 | 收碗车 | 2 | 台 | **工业** |
| 2C02 | 双孔收餐工作柜 | 4 | 台 | **工业** |
| 2C03 | 米面架 | 1 | 台 | **工业** |
| 2C04 | 风幕机 | 2 | 台 | **工业** |
| **A主食库** |  |  |  |  |
| A01 | 米面架 | 2 | 台 | **工业** |
| A02 | 米面架 | 6 | 台 | **工业** |
| A03 | 平板车 | 2 | 台 | **工业** |
| A04 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | **工业** |
| **B副食库** |  |  |  |  |
| B01 | 四层平板货架 | 6 | 台 | **工业** |
| B02 | 四层平板货架 | 4 | 台 | **工业** |
| B03 | 平板车 | 2 | 台 | **工业** |
| B04 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | **工业** |
| **C农残间** |  |  |  |  |
| C01 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | **工业** |
| C02 | 小玻璃门留样柜 | 1 | 台 | **工业** |
| C03 | 风幕机 | 1 | 台 | **工业** |
| **D更衣间** |  |  |  |  |
| D01 | 六门更衣柜 | 7 | 台 | **工业** |
| D02 | 感应式洗手星 | 4 | 台 | **工业** |
| **E蔬菜加工间** |  |  |  |  |
| E01 | 大单星盆水池 | 6 | 台 | **工业** |
| E02 | 洗地龙头 | 2 | 台 | **工业** |
| E03 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | **工业** |
| E04 | 四层栅格层架 | 5 | 台 | **工业** |
| E05 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | **工业** |
| E06 | 双层平板工作台带靠背 | 3 | 台 | **工业** |
| E07 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | **工业** |
| E08 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | **工业** |
| E09 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | **工业** |
| E10 | 刀具保存柜 | 1 | 台 | **工业** |
| **F肉类加工区** |  |  |  | **工业** |
| F01 | 单星工作台 | 1 | 台 | **工业** |
| F02 | 洗地龙头 | 1 | 台 | **工业** |
| F03 | 双层平板工作台带靠背 | 3 | 台 | **工业** |
| F04 | 大单星盆水池 | 2 | 台 | **工业** |
| F05 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | **工业** |
| F06 | 绞切肉机 | 2 | 台 | **工业** |
| F07 | 单星工作台 | 1 | 台 | **工业** |
| F08 | 刀具保存柜 | 1 | 台 | **工业** |
| F09 | 四门高身雪柜 | 2 | 台 | **工业** |
| F10 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | **工业** |
| **G热灶间** |  |  |  |  |
| G01 | 米面架 | 2 | 台 | **工业** |
| G02 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | **工业** |
| G03 | 洗地龙头 | 2 | 台 | **工业** |
| G04 | 大单星盆水池 | 2 | 台 | **工业** |
| G05 | 四层栅格层架 | 3 | 台 | **工业** |
| G06 | 二层餐车 | 3 | 台 | **工业** |
| G07 | 十二盆饼车 | 6 | 台 | **工业** |
| G08 | 双层平板工作台 | 8 | 台 | **工业** |
| G09 | 活动双层平板工作台 | 4 | 台 | **工业** |
| G10 | 双门蒸饭柜(燃气) | 4 | 台 | **工业** |
| G11 | 可倾式夹层锅 | 1 | 台 | **工业** |
| G12 | 双头低背矮汤炉 | 1 | 台 | **工业** |
| G13 | 油网烟罩 | 18.8 | 米 | **工业** |
| G14 | 炊用燃气大锅灶 | 7 | 台 | **工业** |
| G15 | 单通工作台 | 4 | 台 | **工业** |
| G16 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | **工业** |
| G17 | 双星盆水池 | 1 | 台 | **工业** |
| G18 | 四门高身雪柜 | 2 | 台 | **工业** |
| G19 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | **工业** |
| G20 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | **工业** |
| G21 | 风幕机 | 1 | 台 | **工业** |
| **H备餐间** |  |  |  |  |
| H02 | 二层餐车 | 3 | 台 | **工业** |
| H03 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | **工业** |
| H04 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | **工业** |
| H05 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | **工业** |
| H06 | 感应式洗手星 | 2 | 台 | **工业** |
| **I洗消间** |  |  |  |  |
| I01 | 热风循环消毒柜 | 5 | 台 | **工业** |
| I02 | 收碗车 | 4 | 台 | **工业** |
| I03 | 单孔收餐工作台 | 2 | 台 | **工业** |
| I04 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | **工业** |
| I05 | 大单星盆水池 | 6 | 台 | **工业** |
| I06 | 单孔收餐工作台 | 1 | 台 | **工业** |
| I07 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | **工业** |
| I08 | 风幕机 | 1 | 台 | **工业** |
| I09 | 洗地龙头 | 4 | 台 | **工业** |
| I10 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | **工业** |
| I11 | 集气罩 | 3.5 | 米 | **工业** |
| I12 | 轴流风机 | 1 | 台 | **工业** |
| **J售卖间** |  |  |  |  |
| J01 | 五格保温售饭工作台 | 10 | 台 | **工业** |
| J02 | 暖饭柜 | 10 | 台 | **工业** |
| J03 | 感应式洗手星 | 5 | 台 | **工业** |
| J04 | 四门碗柜 | 4 | 台 | **工业** |
| J05 | 双门不锈钢门消毒柜 | 4 | 台 | **工业** |
| J06 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | **工业** |
| J07 | 双门展示柜 | 1 | 台 | **工业** |
| J08 | 紫外线灭菌器 | 5 | 台 | **工业** |
| J09 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | **工业** |
| **K餐厅** |  |  |  |  |
| K01 | 风幕机 | 6 | 台 | **工业** |
| K02 | 米面架 | 1 | 台 | **工业** |
| K03 | 双孔收餐工作柜 | 4 | 台 | **工业** |
| K04 | 风幕机 | 2 | 台 | **工业** |
| K05 | 不锈钢8人快餐桌 | 160 | 台 | **工业** |
| **抽排** | 　 | 　 | 　 |  |
| 1 | 低噪音风柜 | 2 | 台 | **工业** |
| 2 | 静电油烟净化器 | 1 | 台 | **工业** |
| 3 | 镀锌风管 | 320 | ㎡ | **工业** |
| 4 | 不锈钢接油盘 | 2 | 个 | **工业** |
| 5 | 风柜支架 | 2 | 套 | **工业** |
| 6 | 净化器支架 | 1 | 套 | **工业** |
| 7 | 风柜电源控制箱及保护系统 | 2 | 台 | **工业** |
| 8 | 防火阀 | 2 | 台 | **工业** |
| 9 | 风管出风口消音箱 | 2 | 套 | **工业** |
| 10 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | **工业** |
| 11 | 减震器 | 2 | 套 | **工业** |
| 12 | 安装辅料(密封胶、膨胀螺栓等） | 1 | 项 | **工业** |
| **杂件** | 　 | 　 | 　 |  |
| 1 | 白色菜筐 | 15 | 个 | **工业** |
| 2 | 蓝色菜筐 | 15 | 个 | **工业** |
| 3 | 黑色菜筐 | 15 | 个 | **工业** |
| 4 | 白色菜筐 | 30 | 个 | **工业** |
| 5 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | **工业** |
| 6 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | **工业** |
| 7 | 不锈钢盆 | 15 | 个 | **工业** |
| 8 | 不锈钢盆 | 30 | 个 | **工业** |
| 9 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | **工业** |
| 10 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | **工业** |
| 11 | 不锈钢桶 | 40 | 个 | **工业** |
| 12 | 不锈钢桶 | 5 | 个 | **工业** |
| 13 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | **工业** |
| 14 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | **工业** |
| 15 | 塑料保鲜盒 | 15 | 个 | **工业** |
| 16 | 脚踏垃圾桶 | 10 | 个 | **工业** |
| 17 | 打菜勺 | 30 | 把 | **工业** |
| 18 | 饭铲 | 30 | 把 | **工业** |
| 19 | 低密度树脂菜墩 | 10 | 个 | **工业** |
| 20 | 切菜刀 | 15 | 把 | **工业** |
| 21 | 砍刀 | 15 | 把 | **工业** |
| 22 | 不锈钢餐盘 | 2100 | 个 | **工业** |
| 23 | 不锈钢汤碗 | 2100 | 个 | **工业** |
| 24 | 不锈钢面碗 | 600 | 个 | **工业** |
| 25 | 不锈钢筷子 | 2400 | 双 | **工业** |
| 26 | 不锈钢勺子 | 2400 | 把 | **工业** |
| 33 | 调味缸 | 20 | 个 | **工业** |
| 34 | 油缸 | 10 | 个 | **工业** |
| 35 | 炒铲 | 15 | 把 | **工业** |
| 36 | 炒勺 | 15 | 把 | **工业** |
| 37 | 电子克称 | 2 | 台 | **工业** |
| 38 | 削皮刀 | 20 | 把 | **工业** |
| 39 | 水瓢 | 6 | 个 | **工业** |
| 42 | 一次性手套 | 10 | 盒 | **工业** |
| 43 | 细油漏 | 5 | 个 | **工业** |
| 44 | 粗油漏 | 5 | 个 | **工业** |
| 45 | 木墩子 | 8 | 个 | **工业** |
| 46 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | **工业** |
| 47 | 商用沸腾型温开水器 | 38 | 台 | **工业** |
| 48 | 臭氧水杀菌系统 | 2 | 台 | **工业** |

变更为：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **所属行业** |
| **2A二次更衣间** |  |  |  | 　 |
| 2A01 | 感应式洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| 2A02 | 六门更衣柜 | 4 | 台 | 工业 |
| 2A03 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| 2A04 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| **2B售卖间** |  |  |  | 　 |
| 2B01 | 四格保温售饭工作柜 | 11 | 台 | 工业 |
| 2B02 | 暖饭柜 | 11 | 台 | 工业 |
| 2B03 | 紫外线灭菌器 | 4 | 台 | 工业 |
| 2B04 | 感应式洗手星 | 3 | 台 | 工业 |
| 2B05 | 四门碗柜 | 3 | 台 | 工业 |
| 2B06 | 双门不锈钢门消毒柜 | 3 | 台 | 工业 |
| 2B07 | 双门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| 2B08 | 二层餐车 | 3 | 台 | 工业 |
| 2B09 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| 2B10 | 活动双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| 2B11 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| **2C2楼餐厅** |  |  |  | 　 |
| 2C01 | 收碗车 | 2 | 台 | 工业 |
| 2C02 | 双孔收餐工作柜 | 4 | 台 | 工业 |
| 2C03 | 米面架 | 1 | 台 | 工业 |
| 2C04 | 风幕机 | 2 | 台 | 工业 |
| **A主食库** |  |  |  | 　 |
| A01 | 米面架 | 2 | 台 | 工业 |
| A02 | 米面架 | 6 | 台 | 工业 |
| A03 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| A04 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| **B副食库** |  |  |  | 　 |
| B01 | 四层平板货架 | 6 | 台 | 工业 |
| B02 | 四层平板货架 | 4 | 台 | 工业 |
| B03 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| B04 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| **C农残间** |  |  |  | 　 |
| C01 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| C02 | 小玻璃门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| C03 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| **D更衣间** |  |  |  | 　 |
| D01 | 六门更衣柜 | 7 | 台 | 工业 |
| D02 | 感应式洗手星 | 4 | 台 | 工业 |
| **E蔬菜加工间** |  |  |  | 　 |
| E01 | 大单星盆水池 | 6 | 台 | 工业 |
| E02 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| E03 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| E04 | 四层栅格层架 | 5 | 台 | 工业 |
| E05 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| E06 | 双层平板工作台带靠背 | 3 | 台 | 工业 |
| E07 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| E08 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| E09 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| E10 | 刀具保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| **F肉类加工区** |  |  |  | 工业 |
| F01 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| F02 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| F03 | 双层平板工作台带靠背 | 3 | 台 | 工业 |
| F04 | 大单星盆水池 | 2 | 台 | 工业 |
| F05 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| F06 | 绞切肉机 | 2 | 台 | 工业 |
| F07 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| F08 | 刀具保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| F09 | 双温冰箱(四门双机) | 2 | 台 | 工业 |
| F10 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| **G热灶间** |  |  |  | 　 |
| G01 | 米面架 | 2 | 台 | 工业 |
| G02 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| G03 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| G04 | 大单星盆水池 | 2 | 台 | 工业 |
| G05 | 四层栅格层架 | 3 | 台 | 工业 |
| G06 | 二层餐车 | 3 | 台 | 工业 |
| G07 | 十二盆饼车 | 6 | 台 | 工业 |
| G08 | 双层平板工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| G09 | 活动双层平板工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| G10 | 双门蒸饭柜(燃气) | 4 | 台 | 工业 |
| G11 | 可倾式夹层锅 | 1 | 台 | 工业 |
| G12 | 双头低背矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| G13 | 油网烟罩 | 18.8 | 米 | 工业 |
| G14 | 炊用燃气大锅灶 | 7 | 台 | 工业 |
| G15 | 单通工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| G16 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| G17 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| G18 | 双温冰箱(四门双机) | 2 | 台 | 工业 |
| G19 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| G20 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| G21 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| **H备餐间** |  |  |  | 　 |
| H02 | 二层餐车 | 3 | 台 | 工业 |
| H03 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| H04 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| H05 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| H06 | 感应式洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| **I洗消间** |  |  |  | 　 |
| I01 | 热风循环消毒柜 | 5 | 台 | 工业 |
| I02 | 收碗车 | 4 | 台 | 工业 |
| I03 | 单孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| I04 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| I05 | 大单星盆水池 | 6 | 台 | 工业 |
| I06 | 单孔收餐工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I07 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| I08 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| I09 | 洗地龙头 | 4 | 台 | 工业 |
| I10 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| I11 | 集气罩 | 3.5 | 米 | 工业 |
| I12 | 轴流风机 | 1 | 台 | 工业 |
| **J售卖间** |  |  |  | 　 |
| J01 | 五格保温售饭工作台 | 10 | 台 | 工业 |
| J02 | 暖饭柜 | 10 | 台 | 工业 |
| J03 | 感应式洗手星 | 5 | 台 | 工业 |
| J04 | 四门碗柜 | 4 | 台 | 工业 |
| J05 | 双门不锈钢门消毒柜 | 4 | 台 | 工业 |
| J06 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| J07 | 双门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| J08 | 紫外线灭菌器 | 5 | 台 | 工业 |
| J09 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| **K餐厅** |  |  |  | 　 |
| K01 | 风幕机 | 6 | 台 | 工业 |
| K02 | 米面架 | 1 | 台 | 工业 |
| K03 | 双孔收餐工作柜 | 4 | 台 | 工业 |
| K04 | 风幕机 | 2 | 台 | 工业 |
| K05 | 不锈钢8人快餐桌 | 160 | 台 | 工业 |
| **抽排** | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 1 | 低噪音风柜 | 2 | 台 | 工业 |
| 2 | 静电油烟净化器 | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 镀锌风管 | 320 | ㎡ | 工业 |
| 4 | 不锈钢接油盘 | 2 | 个 | 工业 |
| 5 | 风柜支架 | 2 | 套 | 工业 |
| 6 | 净化器支架 | 1 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 2 | 台 | 工业 |
| 8 | 防火阀 | 2 | 台 | 工业 |
| 9 | 风管出风口消音箱 | 2 | 套 | 工业 |
| 10 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 11 | 减震器 | 2 | 套 | 工业 |
| 12 | 厨房设备机电安装辅料 | 1 | 项 | 工业 |
| **杂件** | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 1 | 白色菜筐 | 15 | 个 | 工业 |
| 2 | 蓝色菜筐 | 15 | 个 | 工业 |
| 3 | 黑色菜筐 | 15 | 个 | 工业 |
| 4 | 白色菜筐 | 30 | 个 | 工业 |
| 5 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 6 | 不锈钢盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 7 | 不锈钢盆 | 15 | 个 | 工业 |
| 8 | 不锈钢盆 | 30 | 个 | 工业 |
| 9 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 10 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 11 | 不锈钢桶 | 40 | 个 | 工业 |
| 12 | 不锈钢桶 | 5 | 个 | 工业 |
| 13 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | 工业 |
| 14 | 塑料保鲜盒 | 10 | 个 | 工业 |
| 15 | 塑料保鲜盒 | 15 | 个 | 工业 |
| 16 | 脚踏垃圾桶 | 10 | 个 | 工业 |
| 17 | 打菜勺 | 30 | 把 | 工业 |
| 18 | 饭铲 | 30 | 把 | 工业 |
| 19 | 低密度树脂菜墩 | 10 | 个 | 工业 |
| 20 | 切菜刀 | 15 | 把 | 工业 |
| 21 | 砍刀 | 15 | 把 | 工业 |
| 22 | 不锈钢餐盘 | 2100 | 个 | 工业 |
| 23 | 不锈钢汤碗 | 2100 | 个 | 工业 |
| 24 | 不锈钢面碗 | 600 | 个 | 工业 |
| 25 | 不锈钢筷子 | 2400 | 双 | 工业 |
| 26 | 不锈钢勺子 | 2400 | 把 | 工业 |
| 33 | 调味缸 | 20 | 个 | 工业 |
| 34 | 油缸 | 10 | 个 | 工业 |
| 35 | 炒铲 | 15 | 把 | 工业 |
| 36 | 炒勺 | 15 | 把 | 工业 |
| 37 | 电子克称 | 2 | 台 | 工业 |
| 38 | 削皮刀 | 20 | 把 | 工业 |
| 39 | 水瓢 | 6 | 个 | 工业 |
| 42 | 一次性手套 | 10 | 盒 | 工业 |
| 43 | 细油漏 | 5 | 个 | 工业 |
| 44 | 粗油漏 | 5 | 个 | 工业 |
| 45 | 木墩子 | 8 | 个 | 工业 |
| 46 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| 47 | 商用沸腾型温开水器 | 38 | 台 | 工业 |
| 48 | 臭氧水杀菌系统 | 2 | 台 | 工业 |

1. **原第五章 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求三.技术参数及服务要求1.技术参数**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **产品名称** | **规格型号（涉及尺寸均为mm）** | **参数** | **备注（清单对应点位）** |
| 1 | 切菜刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 2 | 砍刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 3 | 洗地龙头 | 10.7米 | 10.7米长绕管及可以调整软管止动块；结实的铜制旋转接头；最大压力300PSI；最大温度176华氏度（80℃） | E蔬菜加工间/F肉类加工区/G热灶间/I洗消间 |
| 4 | 塑料保鲜盒 | 10L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件 |
| 5 | 米面架 | 1100\*500\*300 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | A主食库 |
| 6 | 大单星盆水池 | 1100\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **I洗消间** |
| 7 | 大单星盆水池 | 1100\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **E蔬菜加工间** |
| 8 | 单孔收餐工作台 | 1150\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | **I洗消间** |
| 9 | 不锈钢汤碗 | 11cm | 采用304# 不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 10 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 层板采用304#1.5mm 不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，不锈钢可调节高度子弹脚。 | **B副食库** |
| 11 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1600 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合；主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。  | E蔬菜加工间/G热灶间 |
| 12 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 柜身采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.5mm；层板、加强筋采用不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.2mm；双层滑门结构，厚度不低于1.0mm；立柱采用φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； | 2B售卖间/J售卖间 |
| 13 | 米面架 | 1200\*500\*300 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | 2C2楼餐厅/K餐厅 |
| 14 | 刀具菜墩保存柜 | 1200\*550\*1000 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；上层为刀具消毒柜，下层为菜墩消毒柜；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；设有消毒时间调控功能 | 杂件 |
| 15 | 大单星盆水池 | 1200\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器， 水龙头。 | **I洗消间** |
| 16 | 大单星盆水池 | 1200\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*39不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器， 水龙头。 | E蔬菜加工间/F肉类加工区/G热灶间 |
| 17 | 单星工作台 | 1200\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*40不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | F肉类加工区 |
| 18 | 双层平板工作台带靠背 | 1200\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | G热灶间 |
| 19 | 双头低背矮汤炉 | 1200\*750\*800 | 炉台面采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，围板采用1.2mm不锈钢磨砂板；黑铁炉膛结构；炉体骨架50×50的角铁(防腐处理)；炉通脚Φ50mm不锈钢管；炉板架采用合金耐高温铸铁花架.炉通脚内含支撑炉身的不锈钢及可调高度的炭钢M26可调脚；炉头采用节能炉头，自带风机"  | G热灶间 |
| 20 | 多功能切菜机 | 1165\*550\*1255 | 1、功率：≤3.85KW；电压：220V。切菜规格：1-45mm双刀切削，切片规格：3mm、切丁规格：10\*10\*10mm、切丝规格：3\*3mm。生产能力：不低于850kg/h，叶菜类与根茎类切菜部分单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口， 数显控制屏，操控更人性化，提高科技含量。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。▲2、提供产品证明材料：①、投标产品具有CQC食品接触安全认证证书；②、投标产品具有CQC产品认证证书；③、设备噪音≤72分贝，提供符合《SB/T238-2008 切菜机技术条件》的检测报告。 | E蔬菜加工间/ |
| 21 | 双门留样柜 | 1200\*700\*1940 | 电压：220V；规格：≥1200×700×1940mm；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；280W（±20W）；采用节能压缩机，噪音低、耗电省；提供证明材料：①、提供投标产品容积：≥920L，总能量消耗：≤3.48kwh/24h，年耗电量：≤1270kwh/a；②、提供投标产品中国能效标识；达到一级能效，附能源效率检测报告。 | 2B售卖间/J售卖间 |
| 22 | 双温冰箱(四门双机) | 1200\*700\*1940 | 1、温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：300W（±20W；采用节能压缩机，噪音低、耗电省、安全可靠；容积：≥875L；总能量消耗：≤3.71kwh/24h；▲2、提供证明材料：①、投标产品取得中国能效标识；②、投标产品达到一级能效，提供国家认可的合法检测机构出具的产品能源效率检测报告；③投标产品取得CQC食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；④、提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告；⑤、投标产品电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断检测，提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告。 | F肉类加工区/G热灶间 |
| 23 | 炊用燃气大锅灶 | 1350\*1350\*800+400/100 | 材质：304#不锈钢；灶台面及水围基板材厚度：不低于1.2mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布；灶侧板及灶背板板材厚度：不低于1.0mm；灶体骨架：镀锌角钢免焊骨架；灶膛：采用镀锌钢板；智控系统，一键启动，操作简单，维修率低，侧火种设计，性能稳定；前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头；炉头燃烧器：球墨铸铁内胆，不锈钢外壳。附件：配套1000mm翻边大锅。 | G热灶间 |
| 24 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1310\*700\*1980 | 1、电压：220V；功率：≥4.4KW；净容积：不小于720L；消毒温度：20℃-150℃；材质：不锈钢；立体循环风高温杀菌，杀毒效果彻底，无死角，消毒温度范围最高150度，更能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角，对大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒▲2、提供检测报告证明材料：①投标产品产品对脊髓灰质炎病毒1型疫苗株的灭活对数值均＞4，对大肠杆菌的杀灭对数值均＞3 ；②投标产品对大肠杆菌杀灭率达到99.99%； | 2B售卖间/I洗消间/J售卖间 |
| 25 | 热风循环消毒柜 | 1380\*680\*1920 | 1、双门不锈钢型外壳，热风循环高温消毒柜，经久耐用；外形参数：≥宽1380\*厚680\*高1920MM（内径≥1320\*430\*1419mm），容积：≥880L,功率：3250W±500W；左右两室均为红外线消毒室，最高温度可达135℃，120℃以上保持时间≥15分钟，对大肠杆菌的平均杀灭对数值均为＞3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为＞4，是合格的二星级消毒柜；进行微生物检测柜内最高温度可达165度，对大肠杆菌的杀灭率可达99.999%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值＞6；不锈钢发热管加热，循环风机保证柜体内部温度均匀，采用温控和超温熔断器双重保护，防止过热或者过压，保证经久耐用；带可锁止万向轮，移动和固定十分方便；大屏温度显示，轻触式按钮操作；内置4根不锈钢环形发热管，4套循环风机总成；内置8个不锈钢餐盘层架，结实耐用；最大餐盘容量≥336个；▲2、提供证明材料：①、提供投标产品CQC产品认证证书（附试验报告）和食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；②提供投标产品疾病预防控制中心检验报告和微生物检测中心分析检测报告。 | **J售卖间** |
| 26 | 臭氧水杀菌系统 | 140\*128\*210 | 采用AOP技术（高端氧化工艺），能将一般的龙头水转化为高浓度消毒杀菌用水，用于物体表面消毒、和食材清洗降解农药，一开即用，节省时间，具有全自动即时杀菌，无需调制化学药剂、浓度稳定，方便可靠，不须定期添加化学品，符合食品安全卫生标准，设备有警示灯提醒机制；浓度( 臭氧浓度) :0.5-1.0ppm；最大流量：500-1000 LPH；工作水温：1-50°C (34-122°F)洁净的自来水；应用：配合商用龙头，安装于自来水管路；最大水压:7 kg/cm2 (100psi)；连接管径：3/4” 净重：2.2KG；电源：AC 100-240V, 50/60Hz；产品获得臭氧水PH测定、空气中臭氧浓度测定、一次完整皮肤刺激试验、消毒液金属腐蚀性测定; | 杂件 |
| 27 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1550 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，不锈钢可调节高度子弹脚。 | **B副食库** |
| 28 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1600 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合； 主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。  | **G热灶间** |
| 29 | 米面架 | 1500\*500\*300 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | A主食库/G热灶间 |
| 30 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*600\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **J售卖间** |
| 31 | 四格保温售饭工作柜 | 1500\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚； 配发热管2KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）；附件：1/1带盖份数盘。 | **2B售卖间** |
| 32 | 活动双层平板工作台 | 1500\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配2个定向轮，2个万向轮；" | 2B售卖间/H备餐间 |
| 33 | 双星盆水池 | 1500\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **G热灶间** |
| 34 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **H备餐间** |
| 35 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | 2B售卖间、F肉类加工区 |
| 36 | 十二盆饼车 | 15盘 | 主要材质：304#不锈钢；层数：15层，隔物架板材厚度：不低于1.5mm；立柱：30\*30mm，厚度1.2mm的方形钢管。脚轮：4个万向轮，其中2个带刹车。 | **G热灶间** |
| 37 | 单星工作台 | 1600\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | **F肉类加工区** |
| 38 | 不锈钢面碗 | 16cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 39 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*600\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **C农残间** |
| 40 | 双层平板工作台 | 1800\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **G热灶间** |
| 41 | 活动双层平板工作台 | 1800\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配2个定向轮，2个万向轮；" | **G热灶间** |
| 42 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板并用不锈钢磨砂贴塑板加固槽体焊接；围板及门板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；Φ50mm(±5mm)不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；柜内活动层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板加固槽体焊接。人的肢体所能接触处作全部回边、倒钝、无锐边、毛刺" | **G热灶间** |
| 43 | 五格保温售饭工作台 | 1800\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚； 配发热管2KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）；附件：1/1带盖份数盘。 | **J售卖间** |
| 44 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **G热灶间** |
| 45 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | E蔬菜加工间/F肉类加工区 |
| 46 | 双孔收餐工作柜 | 1800\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | 2C2楼餐厅/K餐厅 |
| 47 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*800\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作;层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | **E蔬菜加工间** |
| 48 | 调味缸 | 20cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 49 | 双门蒸饭柜(燃气) | 24盘 | 柜体外壳采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，整体发泡；水箱内胆采用304#1.2mm不锈钢磨砂板，整体可拆卸式；立柱采用304#φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚；配备自动泄压装置；具有自动进水功能，意外熄火自动关气保护；配蒸饭盘24个。 | **G热灶间** |
| 50 | 塑料保鲜盒 | 28L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件 |
| 51 | 可倾式夹层锅 | 300L | 尺寸：1540\*1090\*990；容量：300L；锅口直径：900MM；锅内深度：570mm；耗气量：不高于7m³/h；锅体采用304不锈钢制作；内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达80%以上；锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便；大小火轻松可调，噪音低，加热速度快 | **G热灶间** |
| 52 | 油缸 | 30cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 53 | 小玻璃门留样柜 | 400\*470\*517  | 尺寸：400\*470\*517 ；温度范围：6℃~+12℃；制冷方式：直冷；容积：不低于40L；电压：220V；制冷剂 ：R134a发泡厚度：6.5CM | **C农残间** |
| 54 | 长龙洗碗机 | 3300\*875\*1600 | 1、工作量：500-700Seat；洗涤量：2800-4200碟/小时；总电量：47KW；洗碗机单缸洗涤+最后过水设计，整机清洗、消毒二合一洗涤效果更加干净彻底，使餐具符合国家卫生安全使用标准，提高碗碟周转率，减少人工劳动力；各段温度：主洗水温：60-75 ℃，最后漂洗水温：82-95 ℃；传动输送带系统及有效洗涤尺寸：使用可靠的不锈钢和复合塑料传动系统，配有过载自动保护装置，餐盘洗涤要求以接近４５度角斜扣在输送带上结构紧凑，节省空间，有效洗涤尺寸：640×370mm 提高洗涤质量；全智能 CPU 电脑板控制系统，SD 卡一键升级更新系统，7 寸高清触摸屏操作界面，使用方便易懂，水箱及加热器自动注水，自动水位控制，确保运作正常，自动温控装置保持温度恒定，操控版面简单方便且运行状况各个指令指示灯一目了然。▲2、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条连接不锈钢片）符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告；▲3、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条钩）符合《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告。 | I洗消间 |
| 55 | 集气罩 | L\*1000\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板 | I洗消间 |
| 56 | 塑料保鲜盒 | 45L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件 |
| 57 | 白色菜筐 | 480\*360\*130 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 58 | 感应式洗手星 | 500\*400 | 面板采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.5mm；星盆斗采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.2mm；附件：不锈钢下水器、配感应水龙头 | 2A二次更衣间/2B售卖间/D更衣间/H备餐间/J售卖间 |
| 59 | 脚踏垃圾桶 | 50L | 采用PP原料制作，脚踏式密封盖设计，防止异味外泄。 | 杂件 |
| 60 | 电子克称 | 5KG | 最大称重量5KG，电子显示屏，精度0.1g。 | 杂件 |
| 61 | 白色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 62 | 蓝色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 63 | 黑色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件 |
| 64 | 绞切肉机 | 630\*480\*840 | 电压/功率：220V/1.8KW；较肉转速：不低于350r/min；绞肉产量：不低于185KG/H；切肉转速：不低于460r/min；切丝产量：不低于290KG/H；切片产量：不低于580KG/H；采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求 | **F肉类加工区** |
| 65 | 紫外线灭菌器 | 498\*81\*272 | 1、功率: 不高于30W，（适合面积30㎡-40㎡）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动，稳定性更好；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便：标准国标铜线，总长不低于1.5米，外露长度不低于1.2米；灯管寿命不低于8000小时；紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）必须≥99.99%;▲2、提供证明资料：①、灭菌效果符合《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》 ，提供“紫外线灭菌器微生物检测报告”；②、产品质量符合《紫外线杀菌灯》、《双端荧光灯安全要求》，提供紫外线灭菌器质量检测报告 | 2B售卖间/J售卖间 |
| 66 | 灭蝇灯 | 670\*150\*470 | 外形尺寸：670\*150\*470mm±5%；电网电压：4500V-5000V，电网与机壳连接处采用耐高压陶瓷座柱绝缘，电网与机壳空间距离30mm以上；光源：采用紫外光诱虫灯管作光源，灯管：2\*20W；机壳构造：采用厚度≥1.5mm铝型材，铝材表面经电化处理；过载保护：高压变压器设有温控保护装置，在外电压过高或电网长时间短路导致高压变压器超温时会自动断路； | 2A二次更衣间/2B售卖间/A主食库/B副食库/E蔬菜加工间/F肉类加工区/G热灶间/H备餐间/I洗消间/J售卖间 |
| 67 | 商用沸腾型温开水器 | 675\*450\*1450 | 1、基本参数：电源:220V~；加热功率：≤2kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥55L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：2个（2温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；容量规格：不低于43L；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养；温水储水箱内热交换器管路总长度≥25米；安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅烫伤学生；消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康；智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能；电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护；自动定时开关机，定时除垢排垢功能； 水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭）；▲2、提供证明材料：①、提供投标产品食品接触产品安全认证证书；②、提供投标产品CQC认证证书。 | 杂件 |
| 68 | 单孔收餐工作台 | 700\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | **I洗消间** |
| 69 | 暖饭柜 | 700\*700\*868 | 主要材质：304#不锈钢；柜体板材厚度：不低于1.5mm，双层结构；柜体内置发热管，外置温控感应定时开关，温度范围可调；立柱：直径51mm，厚度1.0mm的圆形重力调节脚；电压：220V；功率：不高于2KW附件：带盖汤桶 | 2B售卖间/J售卖间 |
| 70 | 土豆脱皮机 | 850\*600\*1100 | 1.额定功率：≥1.1KW，电压：220V。采用滚动摩擦原理，脱皮与洗净，滚筒砂可换设计，传动轴转速：≥260r/min。▲2、提供产品证明材料：①、设备噪音≤71dB（A），拨料盘直径：≥450mm，生产能力：≥750KG/H，提供投标产品检测报告复印件佐证；②、投标产品具有CQC食品接触产品安全认证证书，提供证书复印件。 | **E蔬菜加工间** |
| 71 | 平板车 | 800\*500\*800 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管；脚轮：2个定向，2个万向。 | A主食库/B副食库 |
| 72 | 二层餐车 | 800\*500\*900 | 层板采用304# 1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个万向轮。 | 2B售卖间/G热灶间/H备餐间 |
| 73 | 收碗车 | 800\*500\*900 | 层板采用304# 1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个万向轮。 | 2C2楼餐厅/I洗消间/ |
| 74 | 打菜勺 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 75 | 饭铲 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 76 | 炒勺 | 8两 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 77 | 六门更衣柜 | 900\*420\*1800 | 柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，侧板、背板采用1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；配不锈钢门及门锁，门板采用0.8mm不锈钢磨砂板。 | 2A二次更衣间/D更衣间 |
| 78 | 油网烟罩 | L\*1400\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材；蒙砂透明罩，透光度强，光线辐射面广；灯体表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀。 | **G热灶间** |
| 79 | 风幕机 | L=1200 | 电压：220V；功率：不高于180W；风量：不低于1700m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤44dB； | 2A二次更衣间/I洗消间/K餐厅/ |
| 80 | 风幕机 | L=1500 | 电压：220V；功率：不高于220W；风量：不低于2100m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤46dB；提供投标产品符合GB4706.1-2005检验报告加盖响应人公章；全金属外壳，防火性能高，安装方便，容易清洗；叶轮通过优化设计，具有风量大、噪音低的优点；叶轮是一整体结构，出风平稳均匀，可形成均匀的空气幕 | C农残间/G热灶间/K餐厅 |
| 81 | 风幕机 | L=1800 | 电压：220V；功率：不高于220W；风量：不低于3000m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤46dB； | **2C2楼餐厅** |
| 82 | 不锈钢盆 | φ300 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 83 | 不锈钢桶 | φ300 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 84 | 水瓢 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 85 | 细油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 86 | 粗油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 87 | 不锈钢盆 | φ400 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 88 | 低密度树脂菜墩 | φ420\*90 | 采用食品级PE低密度聚乙烯材质，不沾油吸水，不发霉不开裂。 | 杂件 |
| 89 | 不锈钢桶 | φ500 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 90 | 木墩子 | φ500\*100 | 圆形加厚实木松木菜墩。 | 杂件 |
| 91 | 不锈钢盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 92 | 不锈钢漏盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件 |
| 93 | 不锈钢盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 94 | 不锈钢漏盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件 |
| 95 | 不锈钢8人快餐桌 | 八人位 | 桌面采用201#1.0mm厚不锈钢磨砂板，桌面尺寸2000\*600mm；桌面內垫基材采用18mm厚实木松木板；桌架采用201#50\*50壁厚1.2mm不锈钢管；坐板采用中空吹方形凳；坐板桌架可收折，方便打扫卫生，钢架带橡胶脚垫； | **K餐厅** |
| 96 | 刀具保存柜 | 定制 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；上层为刀具消毒柜，下层为菜墩消毒柜；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；设有消毒时间调控功能 | **E蔬菜加工间、F肉类加工区** |
| 97 | 镀锌风管 | 定制 | 采用国标镀锌板制作,风管大小可定制，厚度1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） | 油排 |
| 98 | 不锈钢筷子 | 防滑型 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 99 | 不锈钢餐盘 | 六格 | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件 |
| 100 | 炒铲 | 长柄 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 | 杂件 |
| 101 | 不锈钢勺子 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件 |
| 102 | 削皮刀 | 中号 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件 |
| 103 | 一次性手套 | 中号 | 聚乙烯PE塑料，每盒100只。 | 杂件 |
| 104 | 低噪音风柜 | 　 | 风量：不低于24000m3/h；功率：不高于15KW；全压：610Pa；转速：不低于610r/min；采用低噪音多翼式离心柜，可现场拆装，安装方便，外接注油孔，方便 加油保养，左右设有检修门，便于维修；可根据所需要的风量，全压不同，在电机功率和叶轮的线速度许可的情况下，调整风柜的转速，达到所需的效果。 | 油排 |
| 105 | 轴流风机 | 5000风量 | 洗碗机排气使用，5000m³/h，电压：380V | I洗消间 |
| 106 | 静电油烟净化器 | 36000m³/H | 1、处理效率达到98%以上，可达到目测无烟效果，100%实现低空排放。最大风量36000m³/H；外壳全部为1.20CM以上的钢板制造，外表必须喷漆。各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查时不影响别的细件。电场主体为不锈钢阴极，镀锌板阳极，蜂窝状模块式结构为优，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护。电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘。检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体。每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、故障指示灯。▲2、提供证明资料：①提供油烟净化器配件高频高压电源在10Hz—50Hz频率范围内，振动测试合格检测报告；②提供油烟净化器高频高压电源在温度（-40℃-100℃）循环测试中合格检测报告；③提供油烟净化器处理效率不低于98%和处理后平均浓度不高于0.25mg/m3的检测报告； | 油排 |
| 107 | 不锈钢接油盘 | 　 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 杂件 |
| 108 | 风柜支架 | 　 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 油排 |
| 109 | 净化器支架 | 　 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 油排 |
| 110 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 　 | 能有效保护电机的正常运行，配置有缺相、过载、漏电保护等功能/含控制箱到风柜处电路线 | 油排 |
| 111 | 防火阀 | 　 | 材料采用钢板制作，厚度1.0mm，表面刷防锈漆（按实际用量计算） | 油排 |
| 112 | 风管出风口消音箱 | 　 | 1、材料采用不锈钢板制作，厚度1.0mm； 2、内加钢网穿孔板，敷隔音棉，厚度100mm。 | 油排 |
| 113 | 风柜风口软联接 | 　 | 采用帆布（防油、防水型），现场制作 | 油排 |
| 114 | 减震器 | 　 | 机械减震器 | 油排 |
| 115 | 厨房设备机电安装辅料 | 　 | 厨房设备灶具和电器设备机电接线材料、密封胶、膨胀螺栓、风管支架等 | 油排 |

**变更为：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **产品名称** | **规格型号（涉及尺寸均为mm）** | **参数** | **备注（项目清单对应点位）** |
| 1 | 切菜刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：20 |
| 2 | 砍刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：21 |
| 3 | 洗地龙头 | 10.7米 | 10.7米长绕管及可以调整软管止动块；结实的铜制旋转接头；最大压力300PSI；最大温度176华氏度（80℃） | E02/F02/G03/I09 |
| 4 | 塑料保鲜盒 | 10L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件：13 |
| 5 | 米面架 | 1100\*500\*300 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | A01 |
| 6 | 大单星盆水池 | 1100\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | I04 |
| 7 | 大单星盆水池 | 1100\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | E05 |
| 8 | 单孔收餐工作台 | 1150\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | I03 |
| 9 | 不锈钢汤碗 | 11cm | 采用304# 不锈钢冲压制作。 | 杂件：23 |
| 10 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 层板采用304#1.5mm 不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，不锈钢可调节高度子弹脚。 | B01 |
| 11 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1600 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合；主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。  | E04/G05 |
| 12 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 柜身采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.5mm；层板、加强筋采用不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度不低于1.2mm；双层滑门结构，厚度不低于1.0mm；立柱采用φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； | 2B05/J04 |
| 13 | 米面架 | 1200\*500\*300 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | 2C03/K02 |
| 14 | 刀具菜墩保存柜 | 1200\*550\*1000 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；上层为刀具消毒柜，下层为菜墩消毒柜；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；设有消毒时间调控功能 | 杂件：46 |
| 15 | 大单星盆水池 | 1200\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器， 水龙头。 | I05 |
| 16 | 大单星盆水池 | 1200\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*39不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器， 水龙头。 | E01/F04/G04 |
| 17 | 单星工作台 | 1200\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*40不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | F07 |
| 18 | 双层平板工作台带靠背 | 1200\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | G02 |
| 19 | 双头低背矮汤炉 | 1200\*750\*800 | 炉台面采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，围板采用1.2mm不锈钢磨砂板；黑铁炉膛结构；炉体骨架50×50的角铁(防腐处理)；炉通脚Φ50mm不锈钢管；炉板架采用合金耐高温铸铁花架.炉通脚内含支撑炉身的不锈钢及可调高度的炭钢M26可调脚；炉头采用节能炉头，自带风机"  | G12 |
| 20 | 多功能切菜机 | 1165\*550\*1255 | 1、功率：≤3.85KW；电压：220V。切菜规格：1-45mm双刀切削，切片规格：3mm、切丁规格：10\*10\*10mm、切丝规格：3\*3mm。生产能力：不低于850kg/h，叶菜类与根茎类切菜部分单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口， 数显控制屏，操控更人性化，提高科技含量。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。▲2、提供产品证明材料：①、投标产品具有CQC食品接触安全认证证书；②、投标产品具有CQC产品认证证书；③、设备噪音≤72分贝，提供符合《SB/T238-2008 切菜机技术条件》的检测报告。 | E08 |
| 21 | 双门留样柜 | 1200\*700\*1940 | 电压：220V；规格：≥1200×700×1940mm；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；280W（±20W）；采用节能压缩机，噪音低、耗电省；提供证明材料：①、提供投标产品容积：≥920L，总能量消耗：≤3.48kwh/24h，年耗电量：≤1270kwh/a；②、提供投标产品中国能效标识；达到一级能效，附能源效率检测报告。 | 2B07/J07 |
| 22 | 双温冰箱(四门双机) | 1200\*700\*1940 | 1、温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：300W（±20W；采用节能压缩机，噪音低、耗电省、安全可靠；容积：≥875L；总能量消耗：≤3.71kwh/24h；▲2、提供证明材料：①、投标产品取得中国能效标识；②、投标产品达到一级能效，提供国家认可的合法检测机构出具的产品能源效率检测报告；③投标产品取得CQC食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；④、提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告；⑤、投标产品电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断检测，提供国家压缩机制冷设备质量监督检验中心出具的检验报告。 | F09/G18 |
| 23 | 炊用燃气大锅灶 | 1350\*1350\*800+400/100 | 材质：304#不锈钢；灶台面及水围基板材厚度：不低于1.2mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布；灶侧板及灶背板板材厚度：不低于1.0mm；灶体骨架：镀锌角钢免焊骨架；灶膛：采用镀锌钢板；智控系统，一键启动，操作简单，维修率低，侧火种设计，性能稳定；前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板，每个灶头装有摇摆水龙头；炉头燃烧器：球墨铸铁内胆，不锈钢外壳。附件：配套1000mm翻边大锅。 | G14 |
| 24 | 双门不锈钢门消毒柜 | 1310\*700\*1980 | 1、电压：220V；功率：≥4.4KW；净容积：不小于720L；消毒温度：20℃-150℃；材质：不锈钢；立体循环风高温杀菌，杀毒效果彻底，无死角，消毒温度范围最高150度，更能有效的消除了臭氧、蒸汽、紫外线等方式难免的消毒死角，对大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒▲2、提供检测报告证明材料：①投标产品产品对脊髓灰质炎病毒1型疫苗株的灭活对数值均＞4，对大肠杆菌的杀灭对数值均＞3 ；②投标产品对大肠杆菌杀灭率达到99.99%； | 2B06/J05 |
| 25 | 热风循环消毒柜 | 1380\*680\*1920 | 1、双门不锈钢型外壳，热风循环高温消毒柜，经久耐用；外形参数：≥宽1380\*厚680\*高1920MM（内径≥1320\*430\*1419mm），容积：≥880L,功率：3250W±500W；左右两室均为红外线消毒室，最高温度可达135℃，120℃以上保持时间≥15分钟，对大肠杆菌的平均杀灭对数值均为＞3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为＞4，是合格的二星级消毒柜；进行微生物检测柜内最高温度可达165度，对大肠杆菌的杀灭率可达99.999%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值＞6；不锈钢发热管加热，循环风机保证柜体内部温度均匀，采用温控和超温熔断器双重保护，防止过热或者过压，保证经久耐用；带可锁止万向轮，移动和固定十分方便；大屏温度显示，轻触式按钮操作；内置4根不锈钢环形发热管，4套循环风机总成；内置8个不锈钢餐盘层架，结实耐用；最大餐盘容量≥336个；▲2、提供证明材料：①、提供投标产品CQC产品认证证书（附试验报告）和食品接触产品安全认证证书（附试验报告）；②提供投标产品疾病预防控制中心检验报告和微生物检测中心分析检测报告。 | I01 |
| 26 | 臭氧水杀菌系统 | 140\*128\*210 | 采用AOP技术（高端氧化工艺），能将一般的龙头水转化为高浓度消毒杀菌用水，用于物体表面消毒、和食材清洗降解农药，一开即用，节省时间，具有全自动即时杀菌，无需调制化学药剂、浓度稳定，方便可靠，不须定期添加化学品，符合食品安全卫生标准，设备有警示灯提醒机制；浓度( 臭氧浓度) :0.5-1.0ppm；最大流量：500-1000 LPH；工作水温：1-50°C (34-122°F)洁净的自来水；应用：配合商用龙头，安装于自来水管路；最大水压:7 kg/cm2 (100psi)；连接管径：3/4” 净重：2.2KG；电源：AC 100-240V, 50/60Hz；产品获得臭氧水PH测定、空气中臭氧浓度测定、一次完整皮肤刺激试验、消毒液金属腐蚀性测定; | 杂件：48 |
| 27 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1550 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，不锈钢可调节高度子弹脚。 | B02 |
| 28 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1600 | 主横骨采用304#1.2mm厚30\*25不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚30\*15不锈钢方管分段焊接式组合； 主骨架及四脚采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式脚。  | G19 |
| 29 | 米面架 | 1500\*500\*300 | 主横骨采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管；搁条采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管分段焊接式组合；立柱采用304#1.2mm厚50\*50不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚。 | A02/G01 |
| 30 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*600\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | J06 |
| 31 | 四格保温售饭工作柜 | 1500\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚； 配发热管2KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）；附件：1/1带盖份数盘。 | 2B01 |
| 32 | 活动双层平板工作台 | 1500\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配2个定向轮，2个万向轮；" | 2B10/H04 |
| 33 | 双星盆水池 | 1500\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；连接管采用1.2mm厚25\*25的方形钢管；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | G17 |
| 34 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | H03 |
| 35 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | 2B09/F05 |
| 36 | 十二盆饼车 | 15盘 | 主要材质：304#不锈钢；层数：15层，隔物架板材厚度：不低于1.5mm；立柱：30\*30mm，厚度1.2mm的方形钢管。脚轮：4个万向轮，其中2个带刹车。 | G07 |
| 37 | 单星工作台 | 1600\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；内置304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板焊接成型星盆；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水器，水龙头。 | F01 |
| 38 | 不锈钢面碗 | 16cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件：24 |
| 39 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*600\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | C01 |
| 40 | 双层平板工作台 | 1800\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | G08 |
| 41 | 活动双层平板工作台 | 1800\*700\*800 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配2个定向轮，2个万向轮；" | G09 |
| 42 | 单通工作台 | 1800\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板并用不锈钢磨砂贴塑板加固槽体焊接；围板及门板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；Φ50mm(±5mm)不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；柜内活动层板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板加固槽体焊接。人的肢体所能接触处作全部回边、倒钝、无锐边、毛刺" | G15 |
| 43 | 五格保温售饭工作台 | 1800\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38mm不锈钢方管加不锈钢调节式子弹脚； 配发热管2KW/220V 1套，系统含：温控感应定时开关（30-110℃）；附件：1/1带盖份数盘。 | J01 |
| 44 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*700\*800+100 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | G16 |
| 45 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*700\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作；层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | E06/F03 |
| 46 | 双孔收餐工作柜 | 1800\*760\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | 2C02/K03 |
| 47 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*800\*950 | 面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂贴塑板制作；下层板、加强筋采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板制作;层板内衬厚度约为20mm木工板加固；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管配可调子弹脚； | E07 |
| 48 | 调味缸 | 20cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：33 |
| 49 | 双门蒸饭柜(燃气) | 24盘 | 柜体外壳采用304#1.5mm不锈钢磨砂板，整体发泡；水箱内胆采用304#1.2mm不锈钢磨砂板，整体可拆卸式；立柱采用304#φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚；配备自动泄压装置；具有自动进水功能，意外熄火自动关气保护；配蒸饭盘24个。 | G10 |
| 50 | 塑料保鲜盒 | 28L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件：14 |
| 51 | 可倾式夹层锅 | 300L | 尺寸：1540\*1090\*990；容量：300L；锅口直径：900MM；锅内深度：570mm；耗气量：不高于7m³/h；锅体采用304不锈钢制作；内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达80%以上；锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便；大小火轻松可调，噪音低，加热速度快 | G11 |
| 52 | 油缸 | 30cm | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：34 |
| 53 | 小玻璃门留样柜 | 400\*470\*517  | 尺寸：400\*470\*517 ；温度范围：6℃~+12℃；制冷方式：直冷；容积：不低于40L；电压：220V；制冷剂 ：R134a发泡厚度：6.5CM | C02 |
| 54 | 长龙洗碗机 | 3300\*875\*1600 | 1、工作量：500-700Seat；洗涤量：2800-4200碟/小时；总电量：47KW；洗碗机单缸洗涤+最后过水设计，整机清洗、消毒二合一洗涤效果更加干净彻底，使餐具符合国家卫生安全使用标准，提高碗碟周转率，减少人工劳动力；各段温度：主洗水温：60-75 ℃，最后漂洗水温：82-95 ℃；传动输送带系统及有效洗涤尺寸：使用可靠的不锈钢和复合塑料传动系统，配有过载自动保护装置，餐盘洗涤要求以接近４５度角斜扣在输送带上结构紧凑，节省空间，有效洗涤尺寸：640×370mm 提高洗涤质量；全智能 CPU 电脑板控制系统，SD 卡一键升级更新系统，7 寸高清触摸屏操作界面，使用方便易懂，水箱及加热器自动注水，自动水位控制，确保运作正常，自动温控装置保持温度恒定，操控版面简单方便且运行状况各个指令指示灯一目了然。▲2、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条连接不锈钢片）符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告；▲3、提供生产厂家长龙式洗碗机传送链条（链条钩）符合《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》要求，提供质量监督检验中心出具的检验检测报告。 | I10 |
| 55 | 集气罩 | L\*1000\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板 | I11 |
| 56 | 塑料保鲜盒 | 45L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 杂件：15 |
| 57 | 白色菜筐 | 480\*360\*130 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：4 |
| 58 | 感应式洗手星 | 500\*400 | 面板采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.5mm；星盆斗采用304#不锈钢磨砂贴塑板制作，厚度约为1.2mm；附件：不锈钢下水器、配感应水龙头 | 2A01/2B04/D02/H06/J03 |
| 59 | 脚踏垃圾桶 | 50L | 采用PP原料制作，脚踏式密封盖设计，防止异味外泄。 | 杂件：16 |
| 60 | 电子克称 | 5KG | 最大称重量5KG，电子显示屏，精度0.1g。 | 杂件：37 |
| 61 | 白色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：1 |
| 62 | 蓝色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：2 |
| 63 | 黑色菜筐 | 600\*420\*300 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 | 杂件：3 |
| 64 | 绞切肉机 | 630\*480\*840 | 电压/功率：220V/1.8KW；较肉转速：不低于350r/min；绞肉产量：不低于185KG/H；切肉转速：不低于460r/min；切丝产量：不低于290KG/H；切片产量：不低于580KG/H；采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求 | F06 |
| 65 | 紫外线灭菌器 | 498\*81\*272 | 1、功率: 不高于30W，（适合面积30㎡-40㎡）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动，稳定性更好；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便：标准国标铜线，总长不低于1.5米，外露长度不低于1.2米；灯管寿命不低于8000小时；紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）必须≥99.99%;▲2、提供证明资料：①、灭菌效果符合《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》 ，提供“紫外线灭菌器微生物检测报告”；②、产品质量符合《紫外线杀菌灯》、《双端荧光灯安全要求》，提供紫外线灭菌器质量检测报告 | 2B03/J08 |
| 66 | 灭蝇灯 | 670\*150\*470 | 外形尺寸：670\*150\*470mm±5%；电网电压：4500V-5000V，电网与机壳连接处采用耐高压陶瓷座柱绝缘，电网与机壳空间距离30mm以上；光源：采用紫外光诱虫灯管作光源，灯管：2\*20W；机壳构造：采用厚度≥1.5mm铝型材，铝材表面经电化处理；过载保护：高压变压器设有温控保护装置，在外电压过高或电网长时间短路导致高压变压器超温时会自动断路； | 2A03/2B11/A04/B04/E09/F10/G20/H05/I07/J09 |
| 67 | 商用沸腾型温开水器 | 675\*450\*1450 | 1、基本参数：电源:220V~；加热功率：≤2kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥55L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：2个（2温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；容量规格：不低于43L；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养；温水储水箱内热交换器管路总长度≥25米；安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅烫伤学生；消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康；智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能；电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护；自动定时开关机，定时除垢排垢功能； 水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭）；▲2、提供证明材料：①、提供投标产品食品接触产品安全认证证书；②、提供投标产品CQC认证证书。 | 杂件：47 |
| 68 | 单孔收餐工作台 | 700\*700\*800 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板； 台脚采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚；配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。 | I06 |
| 69 | 暖饭柜 | 700\*700\*868 | 主要材质：304#不锈钢；柜体板材厚度：不低于1.5mm，双层结构；柜体内置发热管，外置温控感应定时开关，温度范围可调；立柱：直径51mm，厚度1.0mm的圆形重力调节脚；电压：220V；功率：不高于2KW附件：带盖汤桶 | 2B02/J02 |
| 70 | 土豆脱皮机 | 850\*600\*1100 | 1.额定功率：≥1.1KW，电压：220V。采用滚动摩擦原理，脱皮与洗净，滚筒砂可换设计，传动轴转速：≥260r/min。▲2、提供产品证明材料：①、设备噪音≤71dB（A），拨料盘直径：≥450mm，生产能力：≥750KG/H，提供投标产品检测报告复印件佐证；②、投标产品具有CQC食品接触产品安全认证证书，提供证书复印件。 | E03 |
| 71 | 平板车 | 800\*500\*800 | 层板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管；脚轮：2个定向，2个万向。 | A03/B03 |
| 72 | 二层餐车 | 800\*500\*900 | 层板采用304# 1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个万向轮。 | 2B08/G06/H02 |
| 73 | 收碗车 | 800\*500\*900 | 层板采用304# 1.5mm不锈钢磨砂板；立柱采用Φ25不锈钢结构管焊接；配2个定向轮，2个万向轮。 | 2C01/I02 |
| 74 | 打菜勺 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：17 |
| 75 | 饭铲 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：18 |
| 76 | 炒勺 | 8两 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：36 |
| 77 | 六门更衣柜 | 900\*420\*1800 | 柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，侧板、背板采用1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；配不锈钢门及门锁，门板采用0.8mm不锈钢磨砂板。 | 2A02/D01 |
| 78 | 油网烟罩 | L\*1400\*500 | 罩体采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网采用304#1.2mm厚不锈钢磨砂贴塑板；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材；蒙砂透明罩，透光度强，光线辐射面广；灯体表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀。 | G13 |
| 79 | 风幕机 | L=1200 | 电压：220V；功率：不高于180W；风量：不低于1700m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤44dB； | 2A04/I08/K04 |
| 80 | 风幕机 | L=1500 | 电压：220V；功率：不高于220W；风量：不低于2100m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤46dB；提供投标产品符合GB4706.1-2005检验报告加盖响应人公章；全金属外壳，防火性能高，安装方便，容易清洗；叶轮通过优化设计，具有风量大、噪音低的优点；叶轮是一整体结构，出风平稳均匀，可形成均匀的空气幕 | C03/G21/K01 |
| 81 | 风幕机 | L=1800 | 电压：220V；功率：不高于220W；风量：不低于3000m³/h；风速：不低于11m/s；噪音：≤46dB； | 2C04 |
| 82 | 不锈钢盆 | φ300 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：8 |
| 83 | 不锈钢桶 | φ300 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：11 |
| 84 | 水瓢 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：39 |
| 85 | 细油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：43 |
| 86 | 粗油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：44 |
| 87 | 不锈钢盆 | φ400 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：7 |
| 88 | 低密度树脂菜墩 | φ420\*90 | 采用食品级PE低密度聚乙烯材质，不沾油吸水，不发霉不开裂。 | 杂件：19 |
| 89 | 不锈钢桶 | φ500 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：12 |
| 90 | 木墩子 | φ500\*100 | 圆形加厚实木松木菜墩。 | 杂件：45 |
| 91 | 不锈钢盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：6 |
| 92 | 不锈钢漏盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件：10 |
| 93 | 不锈钢盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 杂件：5 |
| 94 | 不锈钢漏盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 杂件：9 |
| 95 | 不锈钢8人快餐桌 | 八人位 | 桌面采用201#1.0mm厚不锈钢磨砂板，桌面尺寸2000\*600mm；桌面內垫基材采用18mm厚实木松木板；桌架采用201#50\*50壁厚1.2mm不锈钢管；坐板采用中空吹方形凳；坐板桌架可收折，方便打扫卫生，钢架带橡胶脚垫； | K05 |
| 96 | 刀具保存柜 | 定制 | 台面板采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；上层为刀具消毒柜，下层为菜墩消毒柜；内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌,寿命长达8000小时；设有消毒时间调控功能 | E10/F08 |
| 97 | 镀锌风管 | 定制 | 采用国标镀锌板制作,风管大小可定制，厚度1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） | 油排：3 |
| 98 | 不锈钢筷子 | 防滑型 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：25 |
| 99 | 不锈钢餐盘 | 六格 | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 杂件：22 |
| 100 | 炒铲 | 长柄 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 | 杂件：35 |
| 101 | 不锈钢勺子 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 | 杂件：26 |
| 102 | 削皮刀 | 中号 | 采用304#不锈钢制作。 | 杂件：38 |
| 103 | 一次性手套 | 中号 | 聚乙烯PE塑料，每盒100只。 | 杂件：42 |
| 104 | 低噪音风柜 | 　 | 风量：不低于24000m3/h；功率：不高于15KW；全压：610Pa；转速：不低于610r/min；采用低噪音多翼式离心柜，可现场拆装，安装方便，外接注油孔，方便 加油保养，左右设有检修门，便于维修；可根据所需要的风量，全压不同，在电机功率和叶轮的线速度许可的情况下，调整风柜的转速，达到所需的效果。 | 抽排：1 |
| 105 | 轴流风机 | 5000风量 | 洗碗机排气使用，5000m³/h，电压：380V | I12 |
| 106 | 静电油烟净化器 | 36000m³/H | 1、处理效率达到98%以上，可达到目测无烟效果，100%实现低空排放。最大风量36000m³/H；外壳全部为1.20CM以上的钢板制造，外表必须喷漆。各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查时不影响别的细件。电场主体为不锈钢阴极，镀锌板阳极，蜂窝状模块式结构为优，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护。电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘。检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体。每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、故障指示灯。▲2、提供证明资料：①提供油烟净化器配件高频高压电源在10Hz—50Hz频率范围内，振动测试合格检测报告；②提供油烟净化器高频高压电源在温度（-40℃-100℃）循环测试中合格检测报告；③提供油烟净化器处理效率不低于98%和处理后平均浓度不高于0.25mg/m3的检测报告； | 抽排：2 |
| 107 | 不锈钢接油盘 | 　 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 抽排：4 |
| 108 | 风柜支架 | 　 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 抽排：5 |
| 109 | 净化器支架 | 　 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 抽排：6 |
| 110 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 　 | 能有效保护电机的正常运行，配置有缺相、过载、漏电保护等功能/含控制箱到风柜处电路线 | 抽排：7 |
| 111 | 防火阀 | 　 | 材料采用钢板制作，厚度1.0mm，表面刷防锈漆（按实际用量计算） | 抽排：8 |
| 112 | 风管出风口消音箱 | 　 | 材料采用不锈钢板制作，厚度1.0mm；内加钢网穿孔板，敷隔音棉，厚度100mm。 | 抽排：9 |
| 113 | 风柜风口软联接 | 　 | 采用帆布（防油、防水型），现场制作 | 抽排：10 |
| 114 | 减震器 | 　 | 机械减震器 | 抽排：11 |
| 115 | 厨房设备机电安装辅料 | 　 | 厨房设备灶具和电器设备机电接线材料、密封胶、膨胀螺栓、风管支架等 | 抽排：12 |

**三、其他不变**