**一、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 | 设备名称 | 数量 | 单位 | 所属行业 |
| **旧食堂** |  |  |  |  |
| A仓库区 |  |  |  |  |
| A01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| A02 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| A03 | 电子落地称 | 2 | 台 | 工业 |
| A04 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| A05 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| A06 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| A07 | 米面架 | 10 | 台 | 工业 |
| A08 | 米面架 | 6 | 台 | 工业 |
| A09 | 四层平板货架 | 8 | 台 | 工业 |
| A10 | 更衣柜带锁 | 4 | 台 | 工业 |
| A11 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| A12 | 开水器带底座 | 1 | 台 | 工业 |
| A13 | 挂墙茶水柜 | 2 | 台 | 工业 |
| B蔬菜加工区 |  |  |  |  |
| B01 | 灭蝇灯 | 5 | 台 | 工业 |
| B02 | 四层栅格层架 | 4 | 台 | 工业 |
| B03 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| B04 | 清洗去皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| B05 | 大单星盆水池 | 8 | 台 | 工业 |
| B06 | 双层平板工作台带靠背 | 10 | 台 | 工业 |
| B07 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| B08 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| B09 | 双层平板工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| B10 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| B11 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| B12 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| B13 | 感应洗手星 | 1 | 台 | 工业 |
| C鱼肉加工区 |  |  |  |  |
| C01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| C02 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| C03 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| C04 | 杀鱼台 | 2 | 台 | 工业 |
| C05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| C06 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| C07 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| C08 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| C09 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| C10 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| C11 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| C12 | 绞切肉机 | 2 | 台 | 工业 |
| D面点间 |  |  |  |  |
| D01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| D02 | 上下双门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| D03 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| D04 | 木案工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| D05 | 挂墙吊柜 | 1 | 台 | 工业 |
| D06 | 面粉车 | 2 | 台 | 工业 |
| D07 | 电饼铛 | 1 | 台 | 工业 |
| D08 | 双门醒发箱 | 1 | 台 | 工业 |
| D09 | 不锈钢环保烟罩 | 2 | 米 | 工业 |
| D10 | 卧式和面机 | 1 | 台 | 工业 |
| D11 | 搅拌机 | 1 | 台 | 工业 |
| D12 | 压面机 | 1 | 台 | 工业 |
| D14 | 饼盘车 | 1 | 台 | 工业 |
| E热加工间 |  |  |  |  |
| E01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| E02 | 三层餐车 | 2 | 台 | 工业 |
| E03 | 活动双层平板工作台 | 3 | 台 | 工业 |
| E04 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| E05 | 双星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| E06 | 四门高身雪柜 | 2 | 台 | 工业 |
| E07 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| E08 | 双通工作柜 | 4 | 台 | 工业 |
| E09 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| E10 | 炉拼台 | 2 | 台 | 工业 |
| E11 | 炊用燃气大锅灶 | 6 | 台 | 工业 |
| E12 | 不锈钢环保烟罩 | 8.4 | 米 | 工业 |
| E13 | 不锈钢封墙钢 | 16.8 | ㎡ | 工业 |
| E14 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| E15 | 三星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| E16 | 高压花洒 | 1 | 台 | 工业 |
| E17 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| E18 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| F蒸煮区 |  |  |  |  |
| F01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| F02 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| F03 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| F04 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| F05 | 大单星盆水池 | 2 | 台 | 工业 |
| F06 | 四门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| F07 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| F08 | 燃气推车式32盘节能蒸饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| F09 | 不锈钢环保烟罩 | 7 | 米 | 工业 |
| F10 | 300L燃气可倾汤锅 | 1 | 台 | 工业 |
| F11 | 燃气双头矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| G售卖间 |  |  |  |  |
| G01 | 四门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| G02 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| G03 | 紫外线灭菌器 | 6 | 台 | 工业 |
| G04 | 双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| G05 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| G06 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| G07 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| G08 | 暖饭柜 | 5 | 台 | 工业 |
| G09 | 五格售饭工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| G10 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| G11 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| G12 | 双层平板工作台带靠背 | 3 | 台 | 工业 |
| G13 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| G14 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| G15 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| H洗碗间 |  |  |  |  |
| H01 | 柜式双孔收残车 | 4 | 台 | 工业 |
| H02 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| H03 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| H04 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| H05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| H06 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| H07 | 不锈钢环保烟罩 | 3 | 米 | 工业 |
| H08 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| H09 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| H10 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| H11 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| H12 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| H13 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| H14 | 热风循环消毒柜 | 5 | 台 | 工业 |
| H15 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| I二层售卖间 |  |  |  |  |
| I01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| I02 | 紫外线灭菌器 | 6 | 台 | 工业 |
| I03 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I04 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| I05 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| I06 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I07 | 五格售饭工作台 | 5 | 台 | 工业 |
| I08 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| I09 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I10 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I11 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I12 | 四格售饭工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I13 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| I14 | 双层平板工作台带靠背 | 4 | 台 | 工业 |
| I15 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| I16 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| J二层洗碗间 |  |  |  |  |
| J01 | 柜式双孔收残车 | 4 | 台 | 工业 |
| J02 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| J03 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| J04 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| J05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| J06 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| J07 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| J08 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| J09 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| J10 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| J11 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| J12 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| J13 | 不锈钢环保烟罩 | 3 | 米 | 工业 |
| J14 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| J15 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| J16 | 热风循环消毒柜 | 3 | 台 | 工业 |
| J17 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| **其它** |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢餐桌 | 110 | 套 | 工业 |
| **抽排系统** |  |  |  |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜（热厨区） | 1 | 台 | 工业 |
| 2 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区+面点） | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 轴流风机 （洗碗间） | 2 | 台 | 工业 |
| 4 | 静电油烟净化器 | 1 | 台 | 工业 |
| 5 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 6 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜/净化器安装支架 | 2 | 套 | 工业 |
| 8 | 风柜安装支架 | 1 | 套 | 工业 |
| 9 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 10 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 11 | 风柜电源控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 12 | 风柜电源控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 13 | 防火阀 | 2 | 个 | 工业 |
| 14 | 风管 | 280 | m² | 工业 |
| 15 | 风管管件 | 10 | 个 | 工业 |
| 16 | 风柜出风口消音器 | 2 | 套 | 工业 |
| 17 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 18 | 出风口百叶窗 | 4 | 个 | 工业 |
| 19 | 安装辅料 | 1 | 项 | 工业 |
| **新食堂** |  |  |  |  |
| AA仓库区 |  |  |  |  |
| AA01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AA02 | 米面架 | 8 | 台 | 工业 |
| AA03 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| AA04 | 四层平板货架 | 3 | 台 | 工业 |
| AA05 | 四层平板货架 | 1 | 台 | 工业 |
| AA06 | 冷冻库 | 1 | 台 | 工业 |
| AA07 | 四层栅格层架 | 7 | 台 | 工业 |
| AA08 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AA09 | 保鲜库 | 1 | 台 | 工业 |
| AA10 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AA11 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AA12 | 电子落地称 | 2 | 台 | 工业 |
| AA13 | 风幕机 | 2 | 台 | 工业 |
| AA14 | 更衣柜带锁 | 4 | 台 | 工业 |
| AA15 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| AB蔬菜加工间 |  |  |  |  |
| AB01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AB02 | 大单星盆水池 | 5 | 台 | 工业 |
| AB03 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AB04 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| AB05 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| AB06 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AB07 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AB08 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AB09 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AB10 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC肉类加工 |  |  |  |  |
| AC01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AC02 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AC03 | 大单星盆水池 | 5 | 台 | 工业 |
| AC04 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC05 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AC06 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AC07 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AC08 | 绞切肉机 | 2 | 台 | 工业 |
| AD面点间 |  |  |  |  |
| AD01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AD02 | 上下双门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AD03 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AD04 | 木案工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AD05 | 面粉车 | 2 | 台 | 工业 |
| AD06 | 挂墙吊柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AD07 | 电饼铛 | 1 | 台 | 工业 |
| AD08 | 单门醒发箱 | 1 | 台 | 工业 |
| AD10 | 卧式和面机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD11 | 搅拌机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD12 | 压面机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD14 | 饼盘车 | 2 | 台 | 工业 |
| AE热厨房 |  |  |  |  |
| AE01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AE02 | 四门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AE03 | 双星盆水池 | 2 | 台 | 工业 |
| AE04 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AE05 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AE06 | 开水器带底座 | 1 | 台 | 工业 |
| AE08 | 燃气双头矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AE09 | 300L燃气可倾汤锅 | 1 | 台 | 工业 |
| AE10 | 不锈钢环保烟罩 | 3.6 | 米 | 工业 |
| AE11 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AE12 | 三层餐车 | 3 | 台 | 工业 |
| AE13 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| AE14 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| AE15 | 双通工作柜 | 4 | 台 | 工业 |
| AE16 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AE17 | 炉拼台 | 4 | 台 | 工业 |
| AE18 | 炊用燃气大锅灶 | 6 | 台 | 工业 |
| AE19 | 不锈钢环保烟罩 | 13.2 | 米 | 工业 |
| AE20 | 燃气推车式32盘节能蒸饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AE21 | 挂墙茶水柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AF售卖间 |  |  |  |  |
| AF01 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| AF02 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AF03 | 五格售饭工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| AF04 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AF05 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF06 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF07 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AF08 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| AF09 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF10 | 紫外线灭菌器 | 3 | 台 | 工业 |
| AF11 | 双门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AF12 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AF13 | 双层平板工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AF14 | 热风循环消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AG洗碗间 |  |  |  |  |
| AG01 | 柜式双孔收残车 | 1 | 台 | 工业 |
| AG02 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AG03 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG04 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| AG05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| AG06 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AG07 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AG08 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG09 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AG10 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| AG11 | 不锈钢环保烟罩 | 3 | 米 | 工业 |
| AG12 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AG13 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AG14 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AG15 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AG16 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| AG17 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG18 | 四门碗柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AH二层售卖间 |  |  |  |  |
| AH01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AH02 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| AH03 | 上下双门展示柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AH04 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AH05 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AH06 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AH07 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AH08 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AH09 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| AH10 | 五格售饭工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AH11 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AH12 | 紫外线灭菌器 | 4 | 台 | 工业 |
| AH13 | 活动双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AI二层收残间 |  |  |  |  |
| AI01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AI02 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AI03 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AI04 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AI05 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| AI06 | 柜式双孔收残车 | 1 | 台 | 工业 |
| **其它** |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢餐桌 | 110 | 套 | 工业 |
| 2 | 沸腾型温开水器 | 35 | 台 | 工业 |
| **杂件** |  |  |  |  |
| 1 | 白色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 2 | 蓝色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 3 | 黑色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 4 | 白色菜筐 | 20 | 个 | 工业 |
| 5 | 不锈钢盆 | 8 | 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 | 20 | 个 | 工业 |
| 9 | 不锈钢漏盆 | 8 | 个 | 工业 |
| 10 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 11 | 不锈钢桶 | 10 | 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 | 6 | 个 | 工业 |
| 17 | 打菜勺 | 20 | 把 | 工业 |
| 18 | 饭铲 | 20 | 把 | 工业 |
| 19 | 低密度树脂菜墩 | 5 | 个 | 工业 |
| 20 | 切菜刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 21 | 砍刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 22 | 不锈钢餐盘 | 1800 | 个 | 工业 |
| 23 | 不锈钢汤碗 | 1800 | 个 | 工业 |
| 24 | 不锈钢面碗 | 600 | 个 | 工业 |
| 25 | 不锈钢筷子 | 2000 | 双 | 工业 |
| 26 | 不锈钢勺子 | 2000 | 把 | 工业 |
| 27 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 28 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 29 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 30 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 31 | 长胶手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 32 | 线手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 33 | 调味缸 | 20 | 个 | 工业 |
| 34 | 油缸 | 10 | 个 | 工业 |
| 35 | 炒铲 | 10 | 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 |
| 40 | 无纺布厨师帽 | 100 | 顶 | 工业 |
| 41 | 一次性口罩 | 10 | 盒 | 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 | 5 | 个 | 工业 |
| **抽排系统** |  |  |  |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜（热厨区） | 1 | 台 | 工业 |
| 2 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区） | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 轴流风机 （洗碗间） | 1 | 台 | 工业 |
| 4 | 静电油烟净化器 | 1 | 台 | 工业 |
| 5 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 6 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜/净化器安装支架 | 2 | 套 | 工业 |
| 8 | 风柜安装支架 | 1 | 套 | 工业 |
| 9 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 10 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 11 | 风柜电源控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 12 | 风柜电源控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 13 | 防火阀 | 2 | 个 | 工业 |
| 14 | 风管 | 350 | m² | 工业 |
| 15 | 风管管件 | 9 | 个 | 工业 |
| 16 | 风柜出风口消音器 | 2 | 套 | 工业 |
| 17 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 18 | 出风口百叶窗 | 3 | 个 | 工业 |
| 19 | 安装辅料 | 1 | 项 | 工业 |

变更为：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 设备名称 | 数量 | 单位 | 所属行业 |
| **旧食堂** |  |  |  |  |
| A仓库区 |  |  |  |  |
| A01 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| A02 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| A03 | 电子落地称 | 2 | 台 | 工业 |
| A04 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| A05 | 四层平板货架 | 2 | 台 | 工业 |
| A06 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| A07 | 米面架 | 10 | 台 | 工业 |
| A08 | 米面架 | 6 | 台 | 工业 |
| A09 | 四层平板货架 | 8 | 台 | 工业 |
| A10 | 更衣柜带锁 | 4 | 台 | 工业 |
| A11 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| A12 | 开水器带底座 | 1 | 台 | 工业 |
| A13 | 挂墙茶水柜 | 2 | 台 | 工业 |
| B蔬菜加工区 |  |  |  |  |
| B01 | 灭蝇灯 | 5 | 台 | 工业 |
| B02 | 四层栅格层架 | 4 | 台 | 工业 |
| B03 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| B04 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| B05 | 大单星盆水池 | 8 | 台 | 工业 |
| B06 | 双层平板工作台带靠背 | 10 | 台 | 工业 |
| B07 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| B08 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| B09 | 双层平板工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| B10 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| B11 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| B12 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| B13 | 感应洗手星 | 1 | 台 | 工业 |
| C鱼肉加工区 |  |  |  |  |
| C01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| C02 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| C03 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| C04 | 杀鱼台 | 2 | 台 | 工业 |
| C05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| C06 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| C07 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| C08 | 双星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| C09 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| C10 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| C11 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| C12 | 绞切肉机 | 2 | 台 | 工业 |
| D面点间 |  |  |  |  |
| D01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| D02 | 上下双门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| D03 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| D04 | 木案工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| D05 | 挂墙吊柜 | 1 | 台 | 工业 |
| D06 | 面粉车 | 2 | 台 | 工业 |
| D07 | 电饼铛 | 1 | 台 | 工业 |
| D08 | 双门醒发箱 | 1 | 台 | 工业 |
| D09 | 不锈钢环保烟罩 | 2 | 米 | 工业 |
| D10 | 卧式和面机 | 1 | 台 | 工业 |
| D11 | 搅拌机 | 1 | 台 | 工业 |
| D12 | 压面机 | 1 | 台 | 工业 |
| D14 | 饼盘车 | 1 | 台 | 工业 |
| E热加工间 |  |  |  |  |
| E01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| E02 | 三层餐车 | 2 | 台 | 工业 |
| E03 | 活动双层平板工作台 | 3 | 台 | 工业 |
| E04 | 洗地龙头 | 2 | 台 | 工业 |
| E05 | 双星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| E06 | 双温冰箱(四门双机) | 2 | 台 | 工业 |
| E07 | 单星工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| E08 | 双通工作柜 | 4 | 台 | 工业 |
| E09 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| E10 | 炉拼台 | 2 | 台 | 工业 |
| E11 | 炊用燃气大锅灶 | 6 | 台 | 工业 |
| E12 | 不锈钢环保烟罩 | 8.4 | 米 | 工业 |
| E13 | 不锈钢封墙钢 | 16.8 | ㎡ | 工业 |
| E14 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| E15 | 三星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| E16 | 高压花洒 | 1 | 台 | 工业 |
| E17 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| E18 | 四门碗柜 | 1 | 台 | 工业 |
| F蒸煮区 |  |  |  |  |
| F01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| F02 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| F03 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| F04 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| F05 | 大单星盆水池 | 2 | 台 | 工业 |
| F06 | 双温冰箱(四门双机) | 1 | 台 | 工业 |
| F07 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| F08 | 燃气推车式32盘节能蒸饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| F09 | 不锈钢环保烟罩 | 7 | 米 | 工业 |
| F10 | 300L燃气可倾汤锅 | 1 | 台 | 工业 |
| F11 | 燃气双头矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| G售卖间 |  |  |  |  |
| G01 | 双门留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| G02 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| G03 | 紫外线灭菌器 | 6 | 台 | 工业 |
| G04 | 双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| G05 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| G06 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| G07 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| G08 | 暖饭柜 | 5 | 台 | 工业 |
| G09 | 五格售饭工作台 | 8 | 台 | 工业 |
| G10 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| G11 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| G12 | 双层平板工作台带靠背 | 3 | 台 | 工业 |
| G13 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| G14 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| G15 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| H洗碗间 |  |  |  |  |
| H01 | 柜式双孔收残车 | 4 | 台 | 工业 |
| H02 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| H03 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| H04 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| H05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| H06 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| H07 | 不锈钢环保烟罩 | 3 | 米 | 工业 |
| H08 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| H09 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| H10 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| H11 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| H12 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| H13 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| H14 | 热风循环消毒柜 | 5 | 台 | 工业 |
| H15 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| I二层售卖间 |  |  |  |  |
| I01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| I02 | 紫外线灭菌器 | 6 | 台 | 工业 |
| I03 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I04 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| I05 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| I06 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I07 | 五格售饭工作台 | 5 | 台 | 工业 |
| I08 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| I09 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I10 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I11 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I12 | 四格售饭工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| I13 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| I14 | 双层平板工作台带靠背 | 4 | 台 | 工业 |
| I15 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| I16 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| J二层洗碗间 |  |  |  |  |
| J01 | 柜式双孔收残车 | 4 | 台 | 工业 |
| J02 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| J03 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| J04 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| J05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| J06 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| J07 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| J08 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| J09 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| J10 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| J11 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| J12 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| J13 | 不锈钢环保烟罩 | 3 | 米 | 工业 |
| J14 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| J15 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| J16 | 热风循环消毒柜 | 3 | 台 | 工业 |
| J17 | 四门碗柜 | 2 | 台 | 工业 |
| **其它** |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢餐桌 | 110 | 套 | 工业 |
| **抽排系统** |  |  |  |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜（热厨区） | 1 | 台 | 工业 |
| 2 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区+面点） | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 轴流风机 （洗碗间） | 2 | 台 | 工业 |
| 4 | 静电油烟净化器 | 1 | 台 | 工业 |
| 5 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 6 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜/净化器安装支架 | 2 | 套 | 工业 |
| 8 | 风柜安装支架 | 1 | 套 | 工业 |
| 9 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 10 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 11 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 12 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 13 | 防火阀 | 2 | 个 | 工业 |
| 14 | 风管 | 280 | m² | 工业 |
| 15 | 风管管件 | 10 | 个 | 工业 |
| 16 | 风柜出风口消音器 | 2 | 套 | 工业 |
| 17 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 18 | 出风口百叶窗 | 4 | 个 | 工业 |
| 19 | 厨房设备机电安装辅料 | 1 | 项 | 工业 |
| **新食堂** |  |  |  |  |
| AA仓库区 |  |  |  |  |
| AA01 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AA02 | 米面架 | 8 | 台 | 工业 |
| AA03 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| AA04 | 四层平板货架 | 3 | 台 | 工业 |
| AA05 | 四层平板货架 | 1 | 台 | 工业 |
| AA06 | 冷冻库 | 1 | 台 | 工业 |
| AA07 | 四层栅格层架 | 7 | 台 | 工业 |
| AA08 | 四层栅格层架 | 2 | 台 | 工业 |
| AA09 | 保鲜库 | 1 | 台 | 工业 |
| AA10 | 风幕机 | 1 | 台 | 工业 |
| AA11 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AA12 | 电子落地称 | 2 | 台 | 工业 |
| AA13 | 风幕机 | 2 | 台 | 工业 |
| AA14 | 更衣柜带锁 | 4 | 台 | 工业 |
| AA15 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| AB蔬菜加工间 |  |  |  |  |
| AB01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AB02 | 大单星盆水池 | 5 | 台 | 工业 |
| AB03 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AB04 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 工业 |
| AB05 | 土豆脱皮机 | 1 | 台 | 工业 |
| AB06 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AB07 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AB08 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AB09 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AB10 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC肉类加工 |  |  |  |  |
| AC01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AC02 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AC03 | 大单星盆水池 | 5 | 台 | 工业 |
| AC04 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AC05 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AC06 | 刀具菜墩保存柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AC07 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AC08 | 绞切肉机 | 2 | 台 | 工业 |
| AD面点间 |  |  |  |  |
| AD01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AD02 | 上下双门高身雪柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AD03 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AD04 | 木案工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AD05 | 面粉车 | 2 | 台 | 工业 |
| AD06 | 挂墙吊柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AD07 | 电饼铛 | 1 | 台 | 工业 |
| AD08 | 单门醒发箱 | 1 | 台 | 工业 |
| AD10 | 卧式和面机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD11 | 搅拌机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD12 | 压面机 | 1 | 台 | 工业 |
| AD14 | 饼盘车 | 2 | 台 | 工业 |
| AE热厨房 |  |  |  |  |
| AE01 | 灭蝇灯 | 2 | 台 | 工业 |
| AE02 | 双温冰箱(四门双机) | 1 | 台 | 工业 |
| AE03 | 双星盆水池 | 2 | 台 | 工业 |
| AE04 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AE05 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AE06 | 开水器带底座 | 1 | 台 | 工业 |
| AE08 | 燃气双头矮汤炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AE09 | 300L燃气可倾汤锅 | 1 | 台 | 工业 |
| AE10 | 不锈钢环保烟罩 | 3.6 | 米 | 工业 |
| AE11 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AE12 | 三层餐车 | 3 | 台 | 工业 |
| AE13 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| AE14 | 厨房灭火系统 | 1 | 台 | 工业 |
| AE15 | 双通工作柜 | 4 | 台 | 工业 |
| AE16 | 活动双层平板工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AE17 | 炉拼台 | 4 | 台 | 工业 |
| AE18 | 炊用燃气大锅灶 | 6 | 台 | 工业 |
| AE19 | 不锈钢环保烟罩 | 13.2 | 米 | 工业 |
| AE20 | 燃气推车式32盘节能蒸饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AE21 | 挂墙茶水柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AF售卖间 |  |  |  |  |
| AF01 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| AF02 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AF03 | 五格售饭工作台 | 4 | 台 | 工业 |
| AF04 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AF05 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF06 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF07 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AF08 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| AF09 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AF10 | 紫外线灭菌器 | 3 | 台 | 工业 |
| AF11 | 留样柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AF12 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AF13 | 双层平板工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AF14 | 热风循环消毒柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AG洗碗间 |  |  |  |  |
| AG01 | 柜式双孔收残车 | 1 | 台 | 工业 |
| AG02 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AG03 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG04 | 大单星盆水池 | 3 | 台 | 工业 |
| AG05 | 高压花洒 | 2 | 台 | 工业 |
| AG06 | 双层平板工作台带靠背 | 2 | 台 | 工业 |
| AG07 | 燃气热水器 | 1 | 台 | 工业 |
| AG08 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG09 | 大单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AG10 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 工业 |
| AG11 | 不锈钢环保烟罩 | 3 | 米 | 工业 |
| AG12 | 四层栅格层架 | 1 | 台 | 工业 |
| AG13 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AG14 | 灭蝇灯 | 3 | 台 | 工业 |
| AG15 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AG16 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| AG17 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AG18 | 四门碗柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AH二层售卖间 |  |  |  |  |
| AH01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AH02 | 感应洗手星 | 2 | 台 | 工业 |
| AH03 | 上下双门展示柜 | 1 | 台 | 工业 |
| AH04 | 单星盆水池 | 1 | 台 | 工业 |
| AH05 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AH06 | 热风循环消毒柜 | 2 | 台 | 工业 |
| AH07 | 双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AH08 | 电热双头粉面炉 | 1 | 台 | 工业 |
| AH09 | 岛式油烟净化一体机 | 1.6 | 米 | 工业 |
| AH10 | 五格售饭工作台 | 6 | 台 | 工业 |
| AH11 | 暖饭柜 | 3 | 台 | 工业 |
| AH12 | 紫外线灭菌器 | 4 | 台 | 工业 |
| AH13 | 活动双层平板工作台 | 1 | 台 | 工业 |
| AI二层收残间 |  |  |  |  |
| AI01 | 灭蝇灯 | 1 | 台 | 工业 |
| AI02 | 洗地龙头 | 1 | 台 | 工业 |
| AI03 | 双层平板工作台带靠背 | 1 | 台 | 工业 |
| AI04 | 双孔收餐工作台 | 2 | 台 | 工业 |
| AI05 | 平板车 | 2 | 台 | 工业 |
| AI06 | 柜式双孔收残车 | 1 | 台 | 工业 |
| **其它** |  |  |  |  |
| 1 | 不锈钢餐桌 | 110 | 套 | 工业 |
| 2 | 沸腾型温开水器 | 35 | 台 | 工业 |
| **杂件** |  |  |  |  |
| 1 | 白色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 2 | 蓝色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 3 | 黑色菜筐 | 10 | 个 | 工业 |
| 4 | 白色菜筐 | 20 | 个 | 工业 |
| 5 | 不锈钢盆 | 8 | 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 | 20 | 个 | 工业 |
| 9 | 不锈钢漏盆 | 8 | 个 | 工业 |
| 10 | 不锈钢漏盆 | 10 | 个 | 工业 |
| 11 | 不锈钢桶 | 10 | 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 | 6 | 个 | 工业 |
| 17 | 打菜勺 | 20 | 把 | 工业 |
| 18 | 饭铲 | 20 | 把 | 工业 |
| 19 | 低密度树脂菜墩 | 5 | 个 | 工业 |
| 20 | 切菜刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 21 | 砍刀 | 10 | 把 | 工业 |
| 22 | 不锈钢餐盘 | 1800 | 个 | 工业 |
| 23 | 不锈钢汤碗 | 1800 | 个 | 工业 |
| 24 | 不锈钢面碗 | 600 | 个 | 工业 |
| 25 | 不锈钢筷子 | 2000 | 双 | 工业 |
| 26 | 不锈钢勺子 | 2000 | 把 | 工业 |
| 27 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 28 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 29 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 30 | 厨师服 | 50 | 件 | 工业 |
| 31 | 长胶手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 32 | 线手套 | 100 | 双 | 工业 |
| 33 | 调味缸 | 20 | 个 | 工业 |
| 34 | 油缸 | 10 | 个 | 工业 |
| 35 | 炒铲 | 10 | 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 |
| 40 | 无纺布厨师帽 | 100 | 顶 | 工业 |
| 41 | 一次性口罩 | 10 | 盒 | 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 | 5 | 个 | 工业 |
| **抽排系统** |  |  |  |  |
| 1 | 低噪音多翼式离心风柜（热厨区） | 1 | 台 | 工业 |
| 2 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区） | 1 | 台 | 工业 |
| 3 | 轴流风机 （洗碗间） | 1 | 台 | 工业 |
| 4 | 静电油烟净化器 | 1 | 台 | 工业 |
| 5 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 6 | 不锈钢接油盘 | 1 | 套 | 工业 |
| 7 | 风柜/净化器安装支架 | 2 | 套 | 工业 |
| 8 | 风柜安装支架 | 1 | 套 | 工业 |
| 9 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 10 | 风柜减震器 | 1 | 套 | 工业 |
| 11 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 12 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 1 | 套 | 工业 |
| 13 | 防火阀 | 2 | 个 | 工业 |
| 14 | 风管 | 350 | m² | 工业 |
| 15 | 风管管件 | 9 | 个 | 工业 |
| 16 | 风柜出风口消音器 | 2 | 套 | 工业 |
| 17 | 风柜风口软联接 | 2 | 套 | 工业 |
| 18 | 出风口百叶窗 | 3 | 个 | 工业 |
| 19 | 厨房设备机电安装辅料 | 1 | 项 | 工业 |

**二、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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格（涉及尺寸均为mm） | 技术参数 | 备注（项目清单对应点位） |
| 1 | 300L燃气可倾汤锅 | 1540\*1090\*990 | 尺寸：1540\*1090\*990；容量：不低于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、清洗方便；大小火轻松可调； | F10 AE09 |
| 2 | 保鲜库 | 3300\*2500\*2600 | 库板冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗；冷库采用直角设计；库板厚度：不低于100mm,内外层表面金属材料内外均选用0.8MM #304不锈钢板，地板采用双面0.4彩钢板密度标准≥40±2KG/m3；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/（m.K）；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求；自动回归平掩门门洞尺寸为：860×1900H/MM；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁。冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换。冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到IP67，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500MM,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露。采用电子膨胀阀模糊控制，包含于制冷机组内，提高降温效率。采用智能热气化霜技术，节约用电。制冷机组冷凝风扇转速自动可调装置，根据冷凝温度直接控制风机转速。全智能控制系统，开机自检除错，免调试。可选标配远程监控维护模块。自助提供维护建议和故障诊断（显示故障原因提示及建议处理方法），最大程度简化维护维修工作。出厂时制冷剂、控制箱、膨胀阀需包含于制冷机组内，以便于现场安装。 | AA09 |
| 3 | 饼盘车 | 15盘 | 材质：304#不锈钢；层数：15层，隔物架板材厚度：不低于1.2mm；立柱：不低于30\*30mm，厚度不低于1.2mm的方形钢管；脚轮：4个万向轮，其中2个带刹车。 | D14 AD14 |
| 4 | 不锈钢封墙钢 | 8400\*2000 | 采用不低于1.2mm不锈钢板制作 | E13 |
| 5 | 不锈钢环保烟罩 | L\*1000\*500 | 材质：304#不锈钢；罩体：1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网：1.2mm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。 | H07 J13 AG11 D09 F09 AE10 E12 AE19 |
| 6 | 厨房灭火系统 | 单瓶组 | 灭火剂容量：不低于12L，喷嘴最大数量：13个，感温片最大数量：10只；主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构；工作原理： 厨房灶台油锅因为温度过高着火时，火焰发出的巨大热能使安装在烟罩上的易熔感温金属熔化。连接启动装置的拉索变得松驰，系统启动。释放机构启动后，氮气驱动瓶内的高压气体向药剂罐内加压，驱动液体灭火剂沿药剂管路喷向着火点，并同时启动所有辅助的切断装置和报警连动装置。其主要原理是通过药剂与高温油脂反应，产生覆盖物覆盖在油脂的表面，从而达到快速灭火的效果，且不易复燃。当药剂喷完后，药剂罐内的压力下降到自来水供水压力时，水流控制阀自动打开，水流也通过灭火剂管路和喷嘴喷洒迅速冷却设备，同时也起到清洗设备的作用；厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，灭火效果好，无毒，无污染，无腐蚀性；药剂灭火后只需要清水清洗即可。 | AE13 |
| 7 | 厨房灭火系统 | 双瓶组 | 灭火剂容量：不低于24L，喷嘴最大数量：26个，感温片最大数量：15只；主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构；工作原理：厨房灶台油锅因为温度过高着火时，火焰发出的巨大热能使安装在烟罩上的易熔感温金属熔化。连接启动装置的拉索变得松驰，系统启动。释放机构启动后，氮气驱动瓶内的高压气体向药剂罐内加压，驱动液体灭火剂沿药剂管路喷向着火点，并同时启动所有辅助的切断装置和报警连动装置。其主要原理是通过药剂与高温油脂反应，产生覆盖物覆盖在油脂的表面，从而达到快速灭火的效果，且不易复燃。当药剂喷完后，药剂罐内的压力下降到自来水供水压力时，水流控制阀自动打开，水流也通过灭火剂管路和喷嘴喷洒迅速冷却设备，同时也起到清洗设备的作用。厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，灭火效果好，无毒，无污染，无腐蚀性。药剂灭火后只需要清水清洗即可，灭火剂有效使用期不低于8年 | E09 F07 AE14 |
| 8 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | B05 C07 F05 H12 J04 AB02 AC03 AG04 H04 J14 |
| 9 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | AG09 |
| 10 | 单门醒发箱 | 500\*710\*1740 | 电压：220V；功率：不高于2.7KW；盘数：不低于13盘；主要通过温度控制电路，利用电热管加热水箱内的水和发酵箱内的气温，从而生成一相对湿度为80～85%，温度为36～38℃的最适合的发酵环境，帮助造型后的面包坯完成发酵。 | AD08 |
| 11 | 单星工作台 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | E07 |
| 12 | 单星工作台 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | B10 |
| 13 | 单星工作台 | 1800\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | A02 |
| 14 | 单星盆水池 | 700\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | C10 D03 AD03 AF12 AH04 |
| 15 | 刀具菜墩保存柜 | 1200\*550\*1100 | 电压/功率：220V/不高于0.6KW；采用304#不锈钢制作，配钢化玻璃可视窗，方便查看柜内消毒情况；下层为粘板消毒柜，上层为刀具保存柜一机多用。 | B11 C09 AB07 AC06 |
| 16 | 岛式油烟净化一体机 | 1600\*1200\*1150 | 材质采用不锈钢制作,采用两级净化，经过两级净化后，达到油烟净化率≥80%，烟雾净化率≥30%。一级净化：冷凝碰撞原理，利用气态污染物在不同温度及压力下具有不同的饱和蒸汽压，在降低温度或提高压力下，某些污染物凝结出来，以达到净化回收的目的。二级净化：动态屏蔽原理，当屏蔽净化器以每分钟不低于1400转的转速转动时，对油烟中的颗粒物产生有效的屏蔽拦截作用，由于高速旋转的屏蔽净化器有较大的离心作用力，被拦截的颗粒物随即被甩入到接油槽回收到集油盒，完成油气分离和高效净化回收油颗粒的全过程。 | G06 I05 AF08 AH09 |
| 17 | 电饼铛 | 720\*600\*780 | 电压：220V/50HZ；功率：不高于5kw；温度范围：20℃~300℃；耗电量约：不高于3度/时；额定电流：10.5A；工作温度：140℃-280℃；全不锈钢机身，不锈钢辊轴，安全节能，操作简便，恒温装置。 | D07 AD07 |
| 18 | 电热双头粉面炉 | 1200\*700\*800 | 电压：380V；功率：不高于18KW；炉台面采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；侧板、围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂板 | G05 I04 AF07 AH08 |
| 19 | 电子落地称 | 300KG | 电压：220V；起称重量： 400g；称重范围：0.4-300KG；误差值：50-200g；90度折叠设计，方便存放具有查询、置零、去皮、累计、找钱等功能 | A03 AA12 |
| 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。 | B12 AB04 |
| 21 | 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；全金属外壳，防火性能高，安装方便，容易清洗；叶轮通具有风量大、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 | A11 AA10 |
| 22 | 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 | A01 AA13 |
| 23 | 感应洗手星 | 500\*400 | 材质：304#不锈钢；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm 附件：不锈钢下水器1套、配感应龙头1套 | B13 G15 I16 AA15 AF01 AH02 |
| 24 | 高压花洒 |  | 双温，铜螺杆阀芯，不锈钢直管，钢丝编织不锈钢外壳图软管，黄铜喷头，台上式安装 | C05 E16 H05 J05 AG05 |
| 25 | 更衣柜带锁 | 1200\*400\*1800 | 材质：不锈钢；柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用1.2mm不锈钢腹膜磨砂板；上、下配不锈钢门及门锁，门板采用1.0mm不锈钢磨砂板。 | A10 AA14 |
| 26 | 挂墙茶水柜 | 1200\*250\*1200 | 材质：304#不锈钢；柜身、层板板材厚度：不低于1.2mm；门板、加强筋板材厚度：不低于1.0mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构， | A13 AE21 |
| 27 | 挂墙吊柜 | 1800\*350\*600 | 材质：304#不锈钢；柜身板材厚度：不低于1.5mm；层板板材厚度：不低于1.2mm；门板、加强筋板材厚度：不低于1.0mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构， | D05 AD06 |
| 28 | 柜式双孔收残车 | 1500\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；台面板材厚度：不低于1.5mm，台面开350mm收餐孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；围板厚度：304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；门板厚度：304#1.0mm不锈钢磨砂贴塑板，采用合页对开门结构；脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | H01 |
| 29 | 柜式双孔收残车 | 1500\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；台面板材厚度：不低于1.5mm，台面开350mm收餐孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。4、围板厚度：304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；门板厚度：304#1.0mm不锈钢磨砂贴塑板，采用合页对开门结构；脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | J01 AG01 AI06 |
| 30 | 活动双层平板工作台 | 1500\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度不低于15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | E03 AB08 AE16 AH13 |
| 31 | 活动双层平板工作台 | 1800\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度不低于15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AE11 |
| 32 | 绞切肉机 | 620\*465\*750 | 电压/功率：220V/不高于1.5KW；较肉转速：不低于350r/min；绞肉产量：不低于185KG/H；切肉转速：460r/min；切丝产量：260KG/H；切片产量：520KG/H；采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求 | C12 AC08 |
| 33 | 搅拌机 | 690\*600\*1100 | 容量：不低于30L；和面量：5-8KG/次；电压/功率：380V/不高于1.5KW；功能：和面、拌陷、打蛋等功能 机内凡接触食物的零部件均采用不锈钢制造，符合国家卫生标准；搅拌器在料桶内作行星运动，从而使食品充分混合；设有防护罩，确保操作安全。 | D11 AD11 |
| 34 | 开水器带底座 | 450\*400\*920 | 基础参数：电源:50Hz 380V 3~；功率：9kw；电流：13.6A；产水量：95L/h；外形尺寸：450\*400\*920（mm）（底座单独计算）；水咀：2个；额定容量：50L；进水方式：机械延时进水；安全要求：防护等级：IPXO；缺水防干烧保护；整体发泡；箱体后置安全锁；材料：A、外壳采用食品级304#≧不锈钢雪花无指纹板，厚：0.8mm；B、内胆：采用食品级304#2B不锈钢板，厚：0.8mm；；产品采用304耐热不锈钢板材，使用无毒、无腐蚀的高强度绝热灌注聚氨酯发泡保温；产品具有智能机械水控延时进水系统，避免传统即用即进水的生熟混合水，保证饮用百分百开水； 聚氨酯发泡保温，降低元件损耗，减少水电、资源浪费；产品内胆接外的中间连接件全部采用不锈钢的新型工艺，直接高频焊接，杜绝传统工艺密封胶老化漏水危及电器等安全现象，以及二次污染；快速加热，有效杀灭水中有害细菌；纯铜镀络水龙头，与不锈钢水座焊接，减少接驳钢件而释放的铅元素；防干烧系统：水位未到达时，微动开关断开，防止加热管干烧，避免元件损坏；内置手动温控器； | A12 AE06 |
| 35 | 冷冻库 | 3300\*2500\*2600 | 库板冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗。冷库采用直角设计。库板厚度：不低于100mm,内外层表面金属材料内外均选用0.8MM #304不锈钢板，地板采用双面0.4彩钢板密度标准≥40±2KG/m3；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/（m.K）；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求。自动回归平掩门门洞尺寸为：860×1900H/MM；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁。冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换。冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到IP67，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500MM,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露。采用电子膨胀阀模糊控制，包含于制冷机组内，提高降温效率。采用智能热气化霜技术，节约用电。制冷机组冷凝风扇转速自动可调装置，根据冷凝温度直接控制风机转速。全智能控制系统，开机自检除错，免调试。可选标配远程监控维护模块。自助提供维护建议和故障诊断（显示故障原因提示及建议处理方法），最大程度简化维护维修工作。出厂时制冷剂、控制箱、膨胀阀需包含于制冷机组内，以便于现场安装。 | AA06 |
| 36 | 炉拼台 | 300\*1350\*800/350 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，并使用加强筋加固；加强筋板材厚度：不低于1.2mm；立柱：38\*38mm，厚度1.2mm的圆形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | E10 AE17 |
| 37 | 米面架 | 1200\*500\*150 | 材质：304#不锈钢；主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 | A07 AA02 |
| 38 | 米面架 | 1500\*500\*150 | 材质：304#不锈钢；主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 | A08 |
| 39 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 材质：304#不锈钢；车身板材厚度：不低于1.2mm；活动铰链式盖板板材厚度：不低于1.2mm；配4个活动式脚轮。 | D06 AD05 |
| 40 | 灭蝇灯 | 30W | 电压：220V；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；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；昆虫残骸收集：采用厥型口径约150mm宽的残骸收集盘，深度约50mm，可有效防止昆虫残骸溢出；残骸收集盘的两端采用道轨嵌入式构造，可防止收集盘倾斜时滑出；机壳底部采用圆形不锈钢管，管内用支承螺纹铁杆两端拉固，不会积存尘埃。 | A06 B01 C01 D01 E01 F01 G02 H10 I01 J02 AA01 AB01 AC01 AD01 AE01 AF02 AG14 AH01 AI01 |
| 41 | 木案工作台 | 1800\*760\*800 | 面板用不低于50mm厚杂木制成；面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm，立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚； | D04 AD04 |
| 42 | 暖饭柜 | 700\*700\*800 | 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1.2mm的圆形重力调节脚；电压：220V/2KW 附件：带盖汤桶 | G08 I08 AF04 AH11 |
| 43 | 平板车 | 800\*500\*900 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用加强筋焊接加固。脚轮：2个重力定向轮，2个重力带刹车万向轮。 | A04 H13 J15 AA03 AG16 AI05 |
| 44 | 土豆脱皮机 | 1300\*720\*1050 | 1.用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。对物料损耗小，工作效率高，毛刷耐用，易于清洗。整机304国际不锈钢制作；产量：300-400KG/HR；电源：380V　三相；功率：不高于1.1KW。  ▲2.提供产品生产厂家GB/T24001、GB/T19001、GB/T45001认证证书的复印件。 | B04 |
| 45 | 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：1.0mm；灶体骨架：镀锌角钢免焊骨架；灶膛：采用镀锌钢板；带熄火保护；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。 | E11 AE18 |
| 46 | 燃气热水器 | 16L | 产品容量：不低于16L；能效等级：不高于2级；额定燃气压力：2000pa；点火方式：电脉冲放电点火；智能变升，按需匹配节能省气 | B07 H03 J08 AB09 AC05 AG07 |
| 47 | 燃气双头矮汤炉 | 1200\*700\*500/300 | 材质：304#不锈钢；炉台面及水围基板材厚度：1.2mm，炉台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布及A3/3mm黑铁板。炉侧板及灶背板板材厚度：1.0mm；炉体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理；炉脚：采用Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚；炉头采用节能炉头，自带风机" 。 | F11 AE08 |
| 48 | 燃气推车式32盘节能蒸饭柜 | 1226\*1000\*1800 | 控制类型：双系统；点火方式：智能脉冲点火；电压/功率：220V/不高于100W；耗气量：不高于4.2m³/H（额定热负荷38KW）；蒸汽温度：不低于105℃；一体嵌入式推进式结构设计，检修维护方便；热交换采用湿背蜂窝管式热交换技术，常温水开机100秒左右出蒸气；蒸汽供应采用立体直喷式结构；一键式开关，电子自动点火，随开随关，自动进水； | F08 AE20 |
| 49 | 三层餐车 | 800\*500\*900 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | E02 AE12 |
| 50 | 三星盆水池 | 1800\*700\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | E15 |
| 51 | 杀鱼台 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢水座、星盆水龙头。 | C04 |
| 52 | 上下双门高身雪柜 | 620\*692\*1910 | 电压：220V；功率：不高于230W；净容量:不低于317L；内外箱体采用不锈钢制作，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，-5℃～+10℃/-6℃～-15℃；配可调式浸塑层架，配活动脚轮，可拆式门封条； | D02 AD02 |
| 53 | 留样柜 | 600\*700\*1940 | 产品类别名称：单门展示柜（冷藏）；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；205W（±20W）；采用节能压缩机，噪音低、耗电省、安全可靠；产品容积：≥420L，总能量消耗：≤1.92kwh/24h，年耗电量：≤701kwh/a； | AF11 |
| 54 | 上下双门展示柜 | 630\*692\*1910 | 电压：220V；功率：不高于250W；净容量:不低于336L；内外箱体采用不锈钢制作，两扇玻璃门，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，2℃～+10℃；配可调式浸塑层架，配活动脚轮，可拆式门封条； | AH03 |
| 55 | 双层平板工作台 | 1000\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G10 |
| 56 | 双层平板工作台 | 1500\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | B09 AF13 |
| 57 | 双层平板工作台 | 350\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I11 AH07 |
| 58 | 双层平板工作台 | 500\*450\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G13 J06 |
| 59 | 双层平板工作台 | 500\*550\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I09 |
| 60 | 双层平板工作台 | 600\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G07 |
| 61 | 双层平板工作台 | 700\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G04 I06 |
| 62 | 双层平板工作台 | 800\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I03 AF06 |
| 63 | 双层平板工作台 | 850\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I10 AF05 |
| 64 | 双层平板工作台 | 900\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | AF09 |
| 65 | 双层平板工作台带靠背 | 1150\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | J03 |
| 66 | 双层平板工作台带靠背 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | H11 AB03 AC04 AE04 AG17 H02 |
| 67 | 双层平板工作台带靠背 | 1400\*700\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | E14 J07 AG03 |
| 68 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*600\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G12 |
| 69 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | B06 C11 F04 I14 AB10 AC02 AG06 AH05 |
| 70 | 双层平板工作台带靠背 | 1780\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | B08 |
| 71 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I15 AG08 AI03 |
| 72 | 双层平板工作台带靠背 | 800\*600\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G14 C06 J11 |
| 73 | 双孔收餐工作台 | 1500\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | AG02 AI04 |
| 74 | 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；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。 | H14 J16 AF14 AG15 AH06 |
| 75 | 双门醒发箱 | 990\*710\*1860 | 电压：220V；功率：不高于2.7KW；盘数：26盘；主要通过温度控制电路，利用电热管加热水箱内的水和发酵箱内的气温，从而生成一相对湿度为80～85%，温度为36～38℃的最适合的发酵环境，帮助造型后的面包坯完成发酵。 | D08 |
| 76 | 双通工作柜 | 1800\*800\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板；层板、围板、加强筋板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层；立柱：直径50mm，厚度1.2mm的圆形重力调节脚。 | E08 AE15 |
| 77 | 双星工作台 | 1600\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | E05 |
| 78 | 双星盆水池 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | AE03 |
| 79 | 双星盆水池 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | C08 |
| 80 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | A09 AA04 A05 |
| 81 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | AA05 |
| 82 | 四层栅格层架 | 1050\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | AA08 |
| 83 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | B02 C02 E17 H09 AA07 AG12 |
| 84 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | F03 J09 AA11 |
| 85 | 四格售饭工作台 | 1500\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm；围板板材厚度：不低于1.2mm；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：38\*38mm，厚度1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；1/1GN带盖份数盘。 | I12 |
| 86 | 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。 | E06 F06 AE02 |
| 87 | 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、安全可靠；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。 | G01 |
| 88 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 材质：304#不锈钢；柜身板材厚度：不低于1.5mm；层板、门板、加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共4层；立柱：Φ51\*1.2mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 | E18 G11 H15 I13 J17 AG18 |
| 89 | 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。 | AB05 |
| 90 | 卧式和面机 | 930\*640\*940 | 容量：50L；和面量：不低于50KG；电压/功率：380/不高于2.2KW；转速：不低于42r/min零部件均采用不锈钢或电镀处理，符合卫生要求。 | D10 AD10 |
| 91 | 五格售饭工作台 | 1800\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm；围板板材厚度：不低于1.2mm；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：38\*38mm，厚度1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；1/1GN带盖份数盘。 | G09 I07 AF03 AH10 |
| 92 | 洗地龙头 | 10.5米 | 开放式环氧涂层钢制洗地龙头，高流量喷阀，3/8" x 50'(10.5米)高强度无痕橡胶管,棘轮系统，多方向支架，可调软管缓冲垫和3/8"NPT内螺纹进水口。和3/8"NPT外螺纹 x 1/2'NPT缩径接头。 | B03 C03 E04 F02 H08 J10 AB06 AC07 AE05 AG13 AI02 |
| 93 | 压面机 | 575\*565\*970 | 电压/功率：220V/不高于1.5KW；轧辊尺寸：φ118\*350；轧辊间隙：5≥（可调）；轧辊转速：不低于76r/min；主要用于揉压各种酥、韧性面团 | D12 AD12 |
| 94 | 长龙洗碗机 | 2800\*850\*1600 | 1、总电量：380V/48KW；洗涤量：2800-4200件/小时；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；主洗水温：60-75 ℃，最后漂洗水温：82-95 ℃；输送带速度：1.6-4.5 米/分，输送电机使用正规的变频器，根据洗涤情况可无级变速；有效洗涤尺寸：不低于640×370mm；用水量：≤450L/H；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。 | H06 J12 |
| 95 | 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 | G03 I02 AF10 AH12 |
| 96 | 不锈钢餐桌 | 八人位 | 桌面采用201#1.0mm厚不锈钢磨砂板，桌面尺寸2000\*600；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；坐板采用中空吹塑圆凳，直径300mm；坐板桌架可收折，方便打扫卫生，钢架带橡胶脚垫； | 旧食堂其他：1 新食堂其他：1 |
| 97 | 沸腾型温开水器 | 1220\*450\*1450 | 1、基本参数：电源:50Hz 220V~；加热功率：≤3kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥100L/H；进水方式：智能电控；水龙头：4个（4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73L；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm；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℃；温水储水箱内热交换器管路总长度≥25米；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；过滤系统：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。 | 新食堂其他：2 |
| 98 | 低噪音多翼式离心风柜（热厨区） | 11KW | 风量：不低于26000m3/h；功率：不高于11KW；全压：不低于680Pa；转速：不低于820r/min；用低噪音多翼式离心柜，噪声低，运行平稳，使用寿命长；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。 | 旧食堂抽排系统：1  新食堂抽排系统：1 |
| 99 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区） | 7.5KW | 风量：22000m3/h；功率：不高于7.5KW；低噪音多翼式离心柜，噪声低，运行平稳，使用寿命长；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。 | 新食堂抽排系统：2 |
| 100 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区+面点） | 7.5KW | 风量：不低于22000m3/h；功率：不高于7.5KW；低噪音多翼式离心柜，噪声低，运行平稳；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。 | 旧食堂抽排系统：2 |
| 101 | 轴流风机 （洗碗间） | 5000风量 | 洗碗机排气使用，5000m³/h | 旧食堂抽排系统：3 新食堂抽排系统：3 |
| 102 | 静电油烟净化器 | 28000m³/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28000m³/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； | 旧食堂抽排系统：4 新食堂抽排系统：4 |
| 103 | 不锈钢接油盘 | 11KW风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 旧食堂抽排系统：5 新食堂抽排系统：5 |
| 104 | 不锈钢接油盘 | 7.5KW风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 旧食堂抽排系统：6 新食堂抽排系统：6 |
| 105 | 风柜/净化器安装支架 | 11KW风柜/净化器匹配 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 旧食堂抽排系统：7 新食堂抽排系统：7 |
| 106 | 风柜安装支架 | 7.5KW风柜/净化器匹配 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 旧食堂抽排系统：8 新食堂抽排系统：8 |
| 107 | 风柜减震器 | 11KW风柜匹配 | 机械减震器 | 旧食堂抽排系统：9 新食堂抽排系统：9 |
| 108 | 风柜减震器 | 7.5KW风柜匹配 | 机械减震器 | 旧食堂抽排系统：10 新食堂抽排系统：10 |
| 109 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 11KW风柜匹配 | 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 | 旧食堂抽排系统：11 新食堂抽排系统：11 |
| 110 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 7.5KW风柜匹配 | 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 | 旧食堂抽排系统：12 新食堂抽排系统：12 |
| 111 | 防火阀 | 风管匹配 | 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） | 旧食堂抽排系统：13 新食堂抽排系统：13 |
| 112 | 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） | 旧食堂抽排系统：14 新食堂抽排系统：14 |
| 113 | 风管管件 | 风管匹配 | 采用国标镀锌板制作,根据风管大小可定制，厚度1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） | 旧食堂抽排系统：15 新食堂抽排系统：15 |
| 114 | 风柜出风口消音器 | 风管匹配 | 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。 | 旧食堂抽排系统：16 新食堂抽排系统：16 |
| 115 | 风柜风口软联接 | 风柜匹配 | 采用帆布（防油、防水型），现场制作 | 旧食堂抽排系统：17 新食堂抽排系统：17 |
| 116 | 出风口百叶窗 | 风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢板制作 | 旧食堂抽排系统：18 新食堂抽排系统：18 |
| 117 | 厨房设备机电安装辅料 | 定制 | 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 | 旧食堂抽排系统：19 新食堂抽排系统：19 |
| 118 | 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。 | 新食堂杂件：1 |
| 119 | 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。 | 新食堂杂件：2 |
| 120 | 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。 | 新食堂杂件：3 |
| 121 | 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。 | 新食堂杂件：4 |
| 122 | 不锈钢盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：5 |
| 123 | 不锈钢盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：6 |
| 124 | 不锈钢盆 | φ400 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：7 |
| 125 | 不锈钢盆 | φ300 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：8 |
| 126 | 不锈钢漏盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 新食堂杂件：9 |
| 127 | 不锈钢漏盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 新食堂杂件：10 |
| 128 | 不锈钢桶 | φ300 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：11 |
| 129 | 不锈钢桶 | φ500 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：12 |
| 130 | 塑料保鲜盒 | 45L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 新食堂杂件：13 |
| 131 | 塑料保鲜盒 | 28L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 新食堂杂件：14 |
| 132 | 塑料保鲜盒 | 10L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 新食堂杂件：15 |
| 133 | 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。 | 新食堂杂件：16 |
| 134 | 打菜勺 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件：17 |
| 135 | 饭铲 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件：18 |
| 136 | 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。 | 新食堂杂件：19 |
| 137 | 切菜刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件：20 |
| 138 | 砍刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件：21 |
| 139 | 不锈钢餐盘 | 六格 | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：22 |
| 140 | 不锈钢汤碗 | 11cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：23 |
| 141 | 不锈钢面碗 | 16cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件：24 |
| 142 | 不锈钢筷子 | 防滑型 | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件：25 |
| 143 | 不锈钢勺子 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件：26 |
| 144 | 厨师服 | 短袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件：27 |
| 145 | 厨师服 | 短袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件：28 |
| 146 | 厨师服 | 长袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件：29 |
| 147 | 厨师服 | 长袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件：30 |
| 148 | 长胶手套 | 塑料 | 采用塑料制作。 | 新食堂杂件：31 |
| 149 | 线手套 | 棉线 | 针织细纱加密耐磨工艺，舒适透气，不易开线。 | 新食堂杂件：32 |
| 150 | 调味缸 | 20cm | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：33 |
| 151 | 油缸 | 30cm | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：34 |
| 152 | 炒铲 | 长柄 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 | 新食堂杂件：35 |
| 153 | 炒勺 | 8两 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：36 |
| 154 | 电子克称 | 5KG | 最大称重量5KG，电子显示屏，精度0.1g。 | 新食堂杂件：37 |
| 155 | 削皮刀 | 中号 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：38 |
| 156 | 水瓢 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：39 |
| 157 | 无纺布厨师帽 | 中号 | 采用无纺布,无菌舒适透气。 | 新食堂杂件：40 |
| 158 | 一次性口罩 | 中号 | 50个每袋，采用无纺布一次性成人防细菌防柳絮口罩,无菌舒适透气。 | 新食堂杂件：41 |
| 159 | 一次性手套 | 中号 | 聚乙烯PE塑料，每盒100只。 | 新食堂杂件：42 |
| 160 | 细油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：43 |
| 161 | 粗油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件：44 |
| 162 | 木墩子 | φ500\*100 | 圆形加厚实木松木菜墩。 | 新食堂杂件：45 |

**变更为：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格（涉及尺寸均为mm） | 技术参数 | 备注（项目清单对应点位） |
| 1 | 300L燃气可倾汤锅 | 1540\*1090\*990 | 尺寸：1540\*1090\*990；容量：不低于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、清洗方便；大小火轻松可调； | F10、AE09 |
| 2 | 保鲜库 | 3300\*2500\*2600 | 库板冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗；冷库采用直角设计；库板厚度：不低于100mm,内外层表面金属材料内外均选用0.8MM #304不锈钢板，地板采用双面0.4彩钢板密度标准≥40±2KG/m3；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/（m.K）；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求；自动回归平掩门门洞尺寸为：860×1900H/MM；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁。冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换。冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到IP67，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500MM,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露。采用电子膨胀阀模糊控制，包含于制冷机组内，提高降温效率。采用智能热气化霜技术，节约用电。制冷机组冷凝风扇转速自动可调装置，根据冷凝温度直接控制风机转速。全智能控制系统，开机自检除错，免调试。可选标配远程监控维护模块。自助提供维护建议和故障诊断（显示故障原因提示及建议处理方法），最大程度简化维护维修工作。出厂时制冷剂、控制箱、膨胀阀需包含于制冷机组内，以便于现场安装。 | AA09 |
| 3 | 饼盘车 | 15盘 | 材质：304#不锈钢；层数：15层，隔物架板材厚度：不低于1.2mm；立柱：不低于30\*30mm，厚度不低于1.2mm的方形钢管；脚轮：4个万向轮，其中2个带刹车。 | D14、AD14 |
| 4 | 不锈钢封墙钢 | 8400\*2000 | 采用不低于1.2mm不锈钢板制作 | E13 |
| 5 | 不锈钢环保烟罩 | L\*1000\*500 | 材质：304#不锈钢；罩体：1.5mm不锈钢磨砂贴塑板；不锈钢滤油网：1.2mm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。 | H07、J13、AG11、D09、F09、AE10、E12、AE19 |
| 6 | 厨房灭火系统 | 单瓶组 | 灭火剂容量：不低于12L，喷嘴最大数量：13个，感温片最大数量：10只；主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构；工作原理： 厨房灶台油锅因为温度过高着火时，火焰发出的巨大热能使安装在烟罩上的易熔感温金属熔化。连接启动装置的拉索变得松驰，系统启动。释放机构启动后，氮气驱动瓶内的高压气体向药剂罐内加压，驱动液体灭火剂沿药剂管路喷向着火点，并同时启动所有辅助的切断装置和报警连动装置。其主要原理是通过药剂与高温油脂反应，产生覆盖物覆盖在油脂的表面，从而达到快速灭火的效果，且不易复燃。当药剂喷完后，药剂罐内的压力下降到自来水供水压力时，水流控制阀自动打开，水流也通过灭火剂管路和喷嘴喷洒迅速冷却设备，同时也起到清洗设备的作用；厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，灭火效果好，无毒，无污染，无腐蚀性；药剂灭火后只需要清水清洗即可。 | AE13 |
| 7 | 厨房灭火系统 | 双瓶组 | 灭火剂容量：不低于24L，喷嘴最大数量：26个，感温片最大数量：15只；主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构；工作原理：厨房灶台油锅因为温度过高着火时，火焰发出的巨大热能使安装在烟罩上的易熔感温金属熔化。连接启动装置的拉索变得松驰，系统启动。释放机构启动后，氮气驱动瓶内的高压气体向药剂罐内加压，驱动液体灭火剂沿药剂管路喷向着火点，并同时启动所有辅助的切断装置和报警连动装置。其主要原理是通过药剂与高温油脂反应，产生覆盖物覆盖在油脂的表面，从而达到快速灭火的效果，且不易复燃。当药剂喷完后，药剂罐内的压力下降到自来水供水压力时，水流控制阀自动打开，水流也通过灭火剂管路和喷嘴喷洒迅速冷却设备，同时也起到清洗设备的作用。厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，灭火效果好，无毒，无污染，无腐蚀性。药剂灭火后只需要清水清洗即可，灭火剂有效使用期不低于8年 | E09、F07、AE14 |
| 8 | 大单星盆水池 | 1000\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | B05、C07、F05、H12、J04、AB02、AC03、AG04、H04、J14 |
| 9 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | AG09 |
| 10 | 单门醒发箱 | 500\*710\*1740 | 电压：220V；功率：不高于2.7KW；盘数：不低于13盘；主要通过温度控制电路，利用电热管加热水箱内的水和发酵箱内的气温，从而生成一相对湿度为80～85%，温度为36～38℃的最适合的发酵环境，帮助造型后的面包坯完成发酵。 | AD08 |
| 11 | 单星工作台 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | E07 |
| 12 | 单星工作台 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | B10 |
| 13 | 单星工作台 | 1800\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | A02 |
| 14 | 单星盆水池 | 700\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管；立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | C10、D03、AD03、AF12、AH04 |
| 15 | 刀具菜墩保存柜 | 1200\*550\*1100 | 电压/功率：220V/不高于0.6KW；采用304#不锈钢制作，配钢化玻璃可视窗，方便查看柜内消毒情况；下层为粘板消毒柜，上层为刀具保存柜一机多用。 | B11、C09、AB07、AC06 |
| 16 | 岛式油烟净化一体机 | 1600\*1200\*1150 | 材质采用不锈钢制作,采用两级净化，经过两级净化后，达到油烟净化率≥80%，烟雾净化率≥30%。一级净化：冷凝碰撞原理，利用气态污染物在不同温度及压力下具有不同的饱和蒸汽压，在降低温度或提高压力下，某些污染物凝结出来，以达到净化回收的目的。二级净化：动态屏蔽原理，当屏蔽净化器以每分钟不低于1400转的转速转动时，对油烟中的颗粒物产生有效的屏蔽拦截作用，由于高速旋转的屏蔽净化器有较大的离心作用力，被拦截的颗粒物随即被甩入到接油槽回收到集油盒，完成油气分离和高效净化回收油颗粒的全过程。 | G06、I05、AF08、AH09 |
| 17 | 电饼铛 | 720\*600\*780 | 电压：220V/50HZ；功率：不高于5kw；温度范围：20℃~300℃；耗电量约：不高于3度/时；额定电流：10.5A；工作温度：140℃-280℃；全不锈钢机身，不锈钢辊轴，安全节能，操作简便，恒温装置。 | D07、AD07 |
| 18 | 电热双头粉面炉 | 1200\*700\*800 | 电压：380V；功率：不高于18KW；炉台面采用304#1.5mm不锈钢磨砂板；侧板、围板采用304#1.2mm不锈钢磨砂板 | G05、I04、AF07、AH08 |
| 19 | 电子落地称 | 300KG | 电压：220V；起称重量： 400g；称重范围：0.4-300KG；误差值：50-200g；90度折叠设计，方便存放具有查询、置零、去皮、累计、找钱等功能 | A03、AA12 |
| 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。 | B12、AB04 |
| 21 | 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；全金属外壳，防火性能高，安装方便，容易清洗；叶轮通具有风量大、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 | A11、AA10 |
| 22 | 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 | A01、AA13 |
| 23 | 感应洗手星 | 500\*400 | 材质：304#不锈钢；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm附件：不锈钢下水器1套、配感应龙头1套 | B13、G15、I16、AA15、AF01、AH02 |
| 24 | 高压花洒 |  | 双温，铜螺杆阀芯，不锈钢直管，钢丝编织不锈钢外壳图软管，黄铜喷头，台上式安装 | C05、E16、H05、J05、AG05 |
| 25 | 更衣柜带锁 | 1200\*400\*1800 | 材质：不锈钢；柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用1.2mm不锈钢腹膜磨砂板；上、下配不锈钢门及门锁，门板采用1.0mm不锈钢磨砂板。 | A10、AA14 |
| 26 | 挂墙茶水柜 | 1200\*250\*1200 | 材质：304#不锈钢；柜身、层板板材厚度：不低于1.2mm；门板、加强筋板材厚度：不低于1.0mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构， | A13、AE21 |
| 27 | 挂墙吊柜 | 1800\*350\*600 | 材质：304#不锈钢；柜身板材厚度：不低于1.5mm；层板板材厚度：不低于1.2mm；门板、加强筋板材厚度：不低于1.0mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构， | D05、AD06 |
| 28 | 柜式双孔收残车 | 1500\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；台面板材厚度：不低于1.5mm，台面开350mm收餐孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；围板厚度：304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；门板厚度：304#1.0mm不锈钢磨砂贴塑板，采用合页对开门结构；脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | H01 |
| 29 | 柜式双孔收残车 | 1500\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；台面板材厚度：不低于1.5mm，台面开350mm收餐孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。4、围板厚度：304#1.2mm不锈钢磨砂贴塑板；门板厚度：304#1.0mm不锈钢磨砂贴塑板，采用合页对开门结构；脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | J01、AG01、AI06 |
| 30 | 活动双层平板工作台 | 1500\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度不低于15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | E03、AB08、AE16、AH13 |
| 31 | 活动双层平板工作台 | 1800\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度不低于15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | AE11 |
| 32 | 绞切肉机 | 620\*465\*750 | 电压/功率：220V/不高于1.5KW；较肉转速：不低于350r/min；绞肉产量：不低于185KG/H；切肉转速：460r/min；切丝产量：260KG/H；切片产量：520KG/H；采用不锈钢刀片、梳刀、绞龙、孔板，符合食品安全要求 | C12、AC08 |
| 33 | 搅拌机 | 690\*600\*1100 | 容量：不低于30L；和面量：5-8KG/次；电压/功率：380V/不高于1.5KW；功能：和面、拌陷、打蛋等功能机内凡接触食物的零部件均采用不锈钢制造，符合国家卫生标准；搅拌器在料桶内作行星运动，从而使食品充分混合；设有防护罩，确保操作安全。 | D11、AD11 |
| 34 | 开水器带底座 | 450\*400\*920 | 基础参数：电源:50Hz 380V 3~；功率：9kw；电流：13.6A；产水量：95L/h；外形尺寸：450\*400\*920（mm）（底座单独计算）；水咀：2个；额定容量：50L；进水方式：机械延时进水；安全要求：防护等级：IPXO；缺水防干烧保护；整体发泡；箱体后置安全锁；材料：A、外壳采用食品级304#≧不锈钢雪花无指纹板，厚：0.8mm；B、内胆：采用食品级304#2B不锈钢板，厚：0.8mm；；产品采用304耐热不锈钢板材，使用无毒、无腐蚀的高强度绝热灌注聚氨酯发泡保温；产品具有智能机械水控延时进水系统，避免传统即用即进水的生熟混合水，保证饮用百分百开水；聚氨酯发泡保温，降低元件损耗，减少水电、资源浪费；产品内胆接外的中间连接件全部采用不锈钢的新型工艺，直接高频焊接，杜绝传统工艺密封胶老化漏水危及电器等安全现象，以及二次污染；快速加热，有效杀灭水中有害细菌；纯铜镀络水龙头，与不锈钢水座焊接，减少接驳钢件而释放的铅元素；防干烧系统：水位未到达时，微动开关断开，防止加热管干烧，避免元件损坏；内置手动温控器； | A12、AE06 |
| 35 | 冷冻库 | 3300\*2500\*2600 | 库板冷库库板与库板的连接使用定制凸轮式偏心勾锁快速自锁扣安装；库内外表面平整光滑，所有冷库接缝处采用聚氯乙烯密封胶条，确保冷库的气密性，其防渗水性能使库板可以用喷水器清洗。冷库采用直角设计。库板厚度：不低于100mm,内外层表面金属材料内外均选用0.8MM #304不锈钢板，地板采用双面0.4彩钢板密度标准≥40±2KG/m3；抗压强度标准≥160kPa；导热系数标准≤0.024W/（m.K）；粘合强度标准＞0.100MPa；抗弯承载能力≤8.80mm；整体库板的技术指标需符合《组合冷库用隔热夹心板》JB/T6527-2006标准规定的技术指标要求。自动回归平掩门门洞尺寸为：860×1900H/MM；门和墙板平滑连接，不应外凸。冷库门门框为单身门框而不带冷桥，镶嵌耐低温的磁性密封胶条，具有良好的弹性和耐磨性，能防止发霉，表面光洁，不会藏污纳垢，容易清洁。冷库门框均配置发热线(220V/1/50Hz)以防结露，门框发热线凹槽为可拆卸式，方便发热线更换。冷库的灯开关必须嵌入式安装在门框上，防水等级达到IP67，LED环形光圈指示灯以方便在库外查看库灯的开闭，防腐耐压。中心高度离完成地面≤1500MM,所有的管线必须安装在门板框内,不能外露。采用电子膨胀阀模糊控制，包含于制冷机组内，提高降温效率。采用智能热气化霜技术，节约用电。制冷机组冷凝风扇转速自动可调装置，根据冷凝温度直接控制风机转速。全智能控制系统，开机自检除错，免调试。可选标配远程监控维护模块。自助提供维护建议和故障诊断（显示故障原因提示及建议处理方法），最大程度简化维护维修工作。出厂时制冷剂、控制箱、膨胀阀需包含于制冷机组内，以便于现场安装。 | AA06 |
| 36 | 炉拼台 | 300\*1350\*800/350 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，并使用加强筋加固；加强筋板材厚度：不低于1.2mm；立柱：38\*38mm，厚度1.2mm的圆形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | E10、AE17 |
| 37 | 米面架 | 1200\*500\*150 | 材质：304#不锈钢；主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 | A07、AA02 |
| 38 | 米面架 | 1500\*500\*150 | 材质：304#不锈钢；主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 | A08 |
| 39 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 材质：304#不锈钢；车身板材厚度：不低于1.2mm；活动铰链式盖板板材厚度：不低于1.2mm；配4个活动式脚轮。 | D06、AD05 |
| 40 | 灭蝇灯 | 30W | 电压：220V；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；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；昆虫残骸收集：采用厥型口径约150mm宽的残骸收集盘，深度约50mm，可有效防止昆虫残骸溢出；残骸收集盘的两端采用道轨嵌入式构造，可防止收集盘倾斜时滑出；机壳底部采用圆形不锈钢管，管内用支承螺纹铁杆两端拉固，不会积存尘埃。 | A06、B01、C01、D01、E01、F01、G02、H10、I01、J02、AA01、AB01、AC01、AD01、AE01、AF02、AG14、AH01、AI01 |
| 41 | 木案工作台 | 1800\*760\*800 | 面板用不低于50mm厚杂木制成；面板下使用加强筋焊接加固，加强筋板材厚度：不低于1.2mm，立柱采用304#1.2mm厚38\*38不锈钢方管，配可调节式子弹脚； | D04、AD04 |
| 42 | 暖饭柜 | 700\*700\*800 | 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1.2mm的圆形重力调节脚；电压：220V/2KW附件：带盖汤桶 | G08、I08、AF04、AH11 |
| 43 | 平板车 | 800\*500\*900 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用加强筋焊接加固。脚轮：2个重力定向轮，2个重力带刹车万向轮。 | A04、H13、J15、AA03、AG16、AI05 |
| 44 | 土豆脱皮机 | 1300\*720\*1050 | 1.用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。对物料损耗小，工作效率高，毛刷耐用，易于清洗。整机304国际不锈钢制作；产量：300-400KG/HR；电源：380V　三相；功率：不高于1.1KW。  ▲2.提供产品生产厂家GB/T24001、GB/T19001、GB/T45001认证证书的复印件。 | B04 |
| 45 | 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：1.0mm；灶体骨架：镀锌角钢免焊骨架；灶膛：采用镀锌钢板；带熄火保护；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。 | E11、AE18 |
| 46 | 燃气热水器 | 16L | 产品容量：不低于16L；能效等级：不高于2级；额定燃气压力：2000pa；点火方式：电脉冲放电点火；智能变升，按需匹配节能省气 | B07、H03、J08、AB09、AC05、AG07 |
| 47 | 燃气双头矮汤炉 | 1200\*700\*500/300 | 材质：304#不锈钢；炉台面及水围基板材厚度：1.2mm，炉台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布及A3/3mm黑铁板。炉侧板及灶背板板材厚度：1.0mm；炉体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理；炉脚：采用Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚；炉头采用节能炉头，自带风机" 。 | F11、AE08 |
| 48 | 燃气推车式32盘节能蒸饭柜 | 1226\*1000\*1800 | 控制类型：双系统；点火方式：智能脉冲点火；电压/功率：220V/不高于100W；耗气量：不高于4.2m³/H（额定热负荷38KW）；蒸汽温度：不低于105℃；一体嵌入式推进式结构设计，检修维护方便；热交换采用湿背蜂窝管式热交换技术，常温水开机100秒左右出蒸气；蒸汽供应采用立体直喷式结构；一键式开关，电子自动点火，随开随关，自动进水； | F08、AE20 |
| 49 | 三层餐车 | 800\*500\*900 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 | E02、AE12 |
| 50 | 三星盆水池 | 1800\*700\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | E15 |
| 51 | 杀鱼台 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm；连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢水座、星盆水龙头。 | C04 |
| 52 | 上下双门高身雪柜 | 620\*692\*1910 | 电压：220V；功率：不高于230W；净容量:不低于317L；内外箱体采用不锈钢制作，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，-5℃～+10℃/-6℃～-15℃；配可调式浸塑层架，配活动脚轮，可拆式门封条； | D02、AD02 |
| 53 | 留样柜 | 600\*700\*1940 | 产品类别名称：单门展示柜（冷藏）；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；205W（±20W）；采用节能压缩机，噪音低、耗电省、安全可靠；产品容积：≥420L，总能量消耗：≤1.92kwh/24h，年耗电量：≤701kwh/a； | AF11 |
| 54 | 上下双门展示柜 | 630\*692\*1910 | 电压：220V；功率：不高于250W；净容量:不低于336L；内外箱体采用不锈钢制作，两扇玻璃门，60mm发泡厚度，环保制冷剂，内箱底板圆角设计，柜门拉手采用折边式设计；控温：直冷，2℃～+10℃；配可调式浸塑层架，配活动脚轮，可拆式门封条； | AH03 |
| 55 | 双层平板工作台 | 1000\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G10 |
| 56 | 双层平板工作台 | 1500\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | B09、AF13 |
| 57 | 双层平板工作台 | 350\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I11、AH07 |
| 58 | 双层平板工作台 | 500\*450\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G13、J06 |
| 59 | 双层平板工作台 | 500\*550\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I09 |
| 60 | 双层平板工作台 | 600\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G07 |
| 61 | 双层平板工作台 | 700\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G04、I06 |
| 62 | 双层平板工作台 | 800\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I03、AF06 |
| 63 | 双层平板工作台 | 850\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I10、AF05 |
| 64 | 双层平板工作台 | 900\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | AF09 |
| 65 | 双层平板工作台带靠背 | 1150\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | J03 |
| 66 | 双层平板工作台带靠背 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | H11、AB03、AC04、AE04、AG17、H02 |
| 67 | 双层平板工作台带靠背 | 1400\*700\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | E14、J07、AG03 |
| 68 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*600\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G12 |
| 69 | 双层平板工作台带靠背 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | B06、C11、F04、I14、AB10、AC02、AG06、AH05 |
| 70 | 双层平板工作台带靠背 | 1780\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | B08 |
| 71 | 双层平板工作台带靠背 | 1800\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | I15、AG08、AI03 |
| 72 | 双层平板工作台带靠背 | 800\*600\*800/100 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | G14、C06、J11 |
| 73 | 双孔收餐工作台 | 1500\*760\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。加强筋、层板板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 | AG02、AI04 |
| 74 | 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；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。 | H14、J16、AF14、AG15、AH06 |
| 75 | 双门醒发箱 | 990\*710\*1860 | 电压：220V；功率：不高于2.7KW；盘数：26盘；主要通过温度控制电路，利用电热管加热水箱内的水和发酵箱内的气温，从而生成一相对湿度为80～85%，温度为36～38℃的最适合的发酵环境，帮助造型后的面包坯完成发酵。 | D08 |
| 76 | 双通工作柜 | 1800\*800\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板；层板、围板、加强筋板材厚度：不低于1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层；立柱：直径50mm，厚度1.2mm的圆形重力调节脚。 | E08、AE15 |
| 77 | 双星工作台 | 1600\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | E05 |
| 78 | 双星盆水池 | 1200\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | AE03 |
| 79 | 双星盆水池 | 1500\*760\*800/100 | 材质：304#不锈钢；台面板板材厚度：不低于1.5mm；星盆斗板材厚度：不低于1.2mm，连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。附件：不锈钢下水座、星盆水龙头。 | C08 |
| 80 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | A09、AA04、A05 |
| 81 | 四层平板货架 | 1500\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；层板板材厚度：不低于1.5mm；加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | AA05 |
| 82 | 四层栅格层架 | 1050\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | AA08 |
| 83 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | B02、C02、E17、H09、AA07、AG12 |
| 84 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1500 | 材质：304#不锈钢；主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 | F03、J09、AA11 |
| 85 | 四格售饭工作台 | 1500\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm；围板板材厚度：不低于1.2mm；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：38\*38mm，厚度1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；1/1GN带盖份数盘。 | I12 |
| 86 | 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。 | E06、F06、AE02 |
| 87 | 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、安全可靠；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。 | G01 |
| 88 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 材质：304#不锈钢；柜身板材厚度：不低于1.5mm；层板、门板、加强筋板材厚度：不低于1.2mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固；不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共4层；立柱：Φ51\*1.2mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 | E18、G11、H15、I13、J17、AG18 |
| 89 | 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。 | AB05 |
| 90 | 卧式和面机 | 930\*640\*940 | 容量：50L；和面量：不低于50KG；电压/功率：380/不高于2.2KW；转速：不低于42r/min零部件均采用不锈钢或电镀处理，符合卫生要求。 | D10、AD10 |
| 91 | 五格售饭工作台 | 1800\*700\*800 | 材质：304#不锈钢；面板板材厚度：不低于1.5mm；围板板材厚度：不低于1.2mm；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：38\*38mm，厚度1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；1/1GN带盖份数盘。 | G09、I07、AF03、AH10 |
| 92 | 洗地龙头 | 10.5米 | 开放式环氧涂层钢制洗地龙头，高流量喷阀，3/8" x 50'(10.5米)高强度无痕橡胶管,棘轮系统，多方向支架，可调软管缓冲垫和3/8"NPT内螺纹进水口。和3/8"NPT外螺纹 x 1/2'NPT缩径接头。 | B03、C03、E04、F02、H08、J10、AB06、AC07、AE05、AG13、AI02 |
| 93 | 压面机 | 575\*565\*970 | 电压/功率：220V/不高于1.5KW；轧辊尺寸：φ118\*350；轧辊间隙：5≥（可调）；轧辊转速：不低于76r/min；主要用于揉压各种酥、韧性面团 | D12、AD12 |
| 94 | 长龙洗碗机 | 2800\*850\*1600 | 1、总电量：380V/48KW；洗涤量：2800-4200件/小时；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；主洗水温：60-75 ℃，最后漂洗水温：82-95 ℃；输送带速度：1.6-4.5 米/分，输送电机使用正规的变频器，根据洗涤情况可无级变速；有效洗涤尺寸：不低于640×370mm；用水量：≤450L/H；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。 | H06、J12、AG10 |
| 95 | 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 | G03、I02、AF10、AH12 |
| 96 | 不锈钢餐桌 | 八人位 | 桌面采用201#1.0mm厚不锈钢磨砂板，桌面尺寸2000\*600；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；坐板采用中空吹塑圆凳，直径300mm；坐板桌架可收折，方便打扫卫生，钢架带橡胶脚垫； | 旧食堂-其他-1：110套、新食堂-其他-1：110 |
| 97 | 沸腾型温开水器 | 1220\*450\*1450 | 1、基本参数：电源:50Hz 220V~；加热功率：≤3kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥100L/H；进水方式：智能电控；水龙头：4个（4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73L；材料：整机采用SUS304不锈钢，厚≥0.7mm；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℃；温水储水箱内热交换器管路总长度≥25米；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；过滤系统：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。 | 新食堂-其他-2 |
| 98 | 低噪音多翼式离心风柜（热厨区） | 11KW | 风量：不低于26000m3/h；功率：不高于11KW；全压：不低于680Pa；转速：不低于820r/min；用低噪音多翼式离心柜，噪声低，运行平稳，使用寿命长；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。 | 旧食堂抽排系统:1、新食堂抽排系统:1 |
| 99 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区） | 7.5KW | 风量：22000m3/h；功率：不高于7.5KW；低噪音多翼式离心柜，噪声低，运行平稳，使用寿命长；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。 | 新食堂抽排系统:2 |
| 100 | 低噪音多翼式离心风柜（蒸煮区+面点） | 7.5KW | 风量：不低于22000m3/h；功率：不高于7.5KW；低噪音多翼式离心柜，噪声低，运行平稳；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。 | 旧食堂抽排系统:2 |
| 101 | 轴流风机（洗碗间） | 5000风量 | 洗碗机排气使用，5000m³/h | 旧食堂抽排系统：3、新食堂抽排系统：3 |
| 102 | 静电油烟净化器 | 28000m³/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28000m³/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； | 旧食堂抽排系统：4、新食堂抽排系统：4 |
| 103 | 不锈钢接油盘 | 11KW风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 旧食堂抽排系统：5、新食堂抽排系统：5 |
| 104 | 不锈钢接油盘 | 7.5KW风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢制作 | 旧食堂抽排系统：6、新食堂抽排系统：6 |
| 105 | 风柜/净化器安装支架 | 11KW风柜/净化器匹配 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 旧食堂抽排系统：7、新食堂抽排系统：7 |
| 106 | 风柜安装支架 | 7.5KW风柜/净化器匹配 | 采用50\*50\*5mm国标角钢焊接，表面刷防锈漆 | 旧食堂抽排系统：8、新食堂抽排系统：8 |
| 107 | 风柜减震器 | 11KW风柜匹配 | 机械减震器 | 旧食堂抽排系统：9、新食堂抽排系统：9 |
| 108 | 风柜减震器 | 7.5KW风柜匹配 | 机械减震器 | 旧食堂抽排系统：10、新食堂抽排系统：10 |
| 109 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 11KW风柜匹配 | 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 | 旧食堂抽排系统：11、新食堂抽排系统：11 |
| 110 | 风柜机电控制箱及保护系统 | 7.5KW风柜匹配 | 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 | 旧食堂抽排系统：12、新食堂抽排系统：12 |
| 111 | 防火阀 | 风管匹配 | 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） | 旧食堂抽排系统：13、新食堂抽排系统：13 |
| 112 | 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） | 旧食堂抽排系统：14、新食堂抽排系统：14 |
| 113 | 风管管件 | 风管匹配 | 采用国标镀锌板制作,根据风管大小可定制，厚度1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） | 旧食堂抽排系统：15、新食堂抽排系统：15 |
| 114 | 风柜出风口消音器 | 风管匹配 | 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。 | 旧食堂抽排系统：16、新食堂抽排系统：16 |
| 115 | 风柜风口软联接 | 风柜匹配 | 采用帆布（防油、防水型），现场制作 | 旧食堂抽排系统：17、新食堂抽排系统：17 |
| 116 | 出风口百叶窗 | 风柜匹配 | 采用1.0mm不锈钢板制作 | 旧食堂抽排系统：18、新食堂抽排系统：18 |
| 117 | 厨房设备机电安装辅料 | 定制 | 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 | 旧食堂抽排系统：19、新食堂抽排系统：19 |
| 118 | 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。 | 新食堂杂件:1 |
| 119 | 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。 | 新食堂杂件:2 |
| 120 | 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。 | 新食堂杂件:3 |
| 121 | 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。 | 新食堂杂件:4 |
| 122 | 不锈钢盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:5 |
| 123 | 不锈钢盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:6 |
| 124 | 不锈钢盆 | φ400 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:7 |
| 125 | 不锈钢盆 | φ300 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:8 |
| 126 | 不锈钢漏盆 | φ800 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 新食堂杂件:9 |
| 127 | 不锈钢漏盆 | φ600 | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作，带漏水冲孔。 | 新食堂杂件:10 |
| 128 | 不锈钢桶 | φ300 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:11 |
| 129 | 不锈钢桶 | φ500 | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:12 |
| 130 | 塑料保鲜盒 | 45L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 新食堂杂件:13 |
| 131 | 塑料保鲜盒 | 28L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 新食堂杂件:14 |
| 132 | 塑料保鲜盒 | 10L | 采用透明食品级PP材质，双面锁扣密封防潮。 | 新食堂杂件:15 |
| 133 | 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。 | 新食堂杂件:16 |
| 134 | 打菜勺 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件:17 |
| 135 | 饭铲 | 8cm | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件:18 |
| 136 | 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。 | 新食堂杂件:19 |
| 137 | 切菜刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件:20 |
| 138 | 砍刀 | 1# | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件:21 |
| 139 | 不锈钢餐盘 | 六格 | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:22 |
| 140 | 不锈钢汤碗 | 11cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:23 |
| 141 | 不锈钢面碗 | 16cm | 采用304#不锈钢冲压制作。 | 新食堂杂件:24 |
| 142 | 不锈钢筷子 | 防滑型 | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件:25 |
| 143 | 不锈钢勺子 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 | 新食堂杂件:26 |
| 144 | 厨师服 | 短袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件:27 |
| 145 | 厨师服 | 短袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件:28 |
| 146 | 厨师服 | 长袖L | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件:29 |
| 147 | 厨师服 | 长袖XL | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 | 新食堂杂件:30 |
| 148 | 长胶手套 | 塑料 | 采用塑料制作。 | 新食堂杂件:31 |
| 149 | 线手套 | 棉线 | 针织细纱加密耐磨工艺，舒适透气，不易开线。 | 新食堂杂件:32 |
| 150 | 调味缸 | 20cm | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:33 |
| 151 | 油缸 | 30cm | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:34 |
| 152 | 炒铲 | 长柄 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 | 新食堂杂件:35 |
| 153 | 炒勺 | 8两 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:36 |
| 154 | 电子克称 | 5KG | 最大称重量5KG，电子显示屏，精度0.1g。 | 新食堂杂件:37 |
| 155 | 削皮刀 | 中号 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:38 |
| 156 | 水瓢 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:39 |
| 157 | 无纺布厨师帽 | 中号 | 采用无纺布,无菌舒适透气。 | 新食堂杂件:40 |
| 158 | 一次性口罩 | 中号 | 50个每袋，采用无纺布一次性成人防细菌防柳絮口罩,无菌舒适透气。 | 新食堂杂件:41 |
| 159 | 一次性手套 | 中号 | 聚乙烯PE塑料，每盒100只。 | 新食堂杂件:42 |
| 160 | 细油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:43 |
| 161 | 粗油漏 | φ300 | 采用304#不锈钢制作。 | 新食堂杂件:44 |
| 162 | 木墩子 | φ500\*100 | 圆形加厚实木松木菜墩。 | 新食堂杂件:45 |

**三、其他不变**