

第二章 采购需求

说明：

1. 本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》第二条规定。
2. 小型和微型企业产品的价格给予 6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第四章《评标办法及评标标准》的规定为准。
3. 小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。
4. 小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。
5. 根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，台式计算机，便携式计算机、平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机（冷水机组、水源热泵机组、溴化锂吸收式冷水机组），空调机组[多联式空调（热泵）机组（制冷量>14000W），单元式空气调节机（制冷量>14000W）]，专用制冷、空调设备（机房空调），镇流器（管型荧光灯镇流器），空调机[房间空气调节器、多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W）、单元式空气调节机（制冷量≤14000W）]，电热水器，普通照明用双端荧光灯，电视设备[普通电视设备（电视机）]，视频设备（视频监控设备、监视器），便器（坐便器、蹲便器、小便器），水嘴均为节能产品政府采购品目清单内标注“★”的品目，属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章），否则相应投标无效。
6. 项目采购需求具有国家或其他强制性标准、规范等要求的，投标文件中必须提供相关强制性认证资料，否则投标无效。

一、项目要求及技术需求			
项号	采购标的 内容	项目需要及技术需求	
		数量	功能目标要求、技术指标
1	一层：中央仓储区、大众中餐厨房		
2	收货区、收货办		
3	立式双星盆台连背及封板	1台	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，无卫生死角。 规格尺寸：900*450*950mm。
4	干手器连全不锈钢皂液器装置	1套	全自动感应式干手器，功率：2000W/220V，设有导风装置，可调感应范围：12±3cm，热空气温度：40℃~54℃，可调动作持续时间：40S-1min，电源电压：220V，电机转速：2800r/min，防护等级：IP32。 皂液器：容量：500ML，出液阀采用特殊材质硅胶管，每根胶管可以达 6 万次

			<p>以上的按压，带有防盗锁设置。</p> <p>规格尺寸：240*230*240mm、114*117*200mm。（误差不超过±5%）</p>
5	地磅称重台连显示屏	1台	<p>称台结构采用U型截面的冷弯型钢组焊，槽钢成体主梁，桥式电阻应变模拟传感器，优质防滑脚垫，配显示屏。</p> <p>称重范围：0-3T，精度≤0.5KG；</p> <p>规格尺寸：1500*2000mm（误差不超过±5%）</p>
6	订制304#载重型平板拖/推车	4台	<p>采用304#$\delta=1.2\text{mm}$不锈钢磨砂面板；面板底附钢板及角钢加固；304#$\Phi 30*1.0\text{mm}$不锈钢圆管扶手；配载重双动双刹活动脚轮。载重型脚轮易于、便于更换，不采取焊接方式；负重量：$\geq 350\text{kg}$，静音、耐磨防滑、载重型脚轮。</p> <p>规格尺寸：1100*700*900 mm。</p>
7	食品留样室		
8	双层工作台连导流装置（无水厨房）	2台	<p>采用304#$\delta=1.2\text{mm}$不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附15mm夹板/注泡加固层；304#1.2mm不锈钢加强筋，90度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为304#$\delta=1.2\text{mm}$不锈钢磨砂板；304#$\Phi 50*1.2\text{mm}$不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合GB/T3280中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度$Ra3.2\mu\text{m}$，不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受100kg载荷，其变形量应小于3mm。</p> <p>规格尺寸：1300*760*810+150 mm。</p>
9	单星工作台连导流装置（无水厨房）	1台	<p>台面304#$\delta=1.2\text{mm}$不锈钢磨砂板附降震减噪板及304#0.8mm不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用$\delta=1.2\text{mm}$不锈钢板，沥水盆304#$\delta=1.2\text{mm}$不锈钢磨砂板，配304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，$\Phi 50*1.2\text{mm}$不锈钢管脚通，横向采用304#$\Phi 30*1.0\text{mm}$不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1500*760*810+150 mm。</p>
1	四门高身	1台	机身采用食品级不锈钢材料制作，钢化玻璃门，可拆卸式门封条，采用绿色环

0	玻璃展示柜		保的环戊烷发泡剂整体发泡，温控器，品牌压缩机组，搁架层数：4层，温度范围：2℃~+10℃，功率/电压：400W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940 mm。（误差不超过±5%）
1 1	杂物间、调料仓库、高温冷库、低温冷库		
1 2	载重防潮地架	5台	加厚款；材质：HDPE；颜色：蓝色； 内置钢管加固，九脚，静载：≥2T，静载：≥0.8T。 规格尺寸：1000*1000*150 mm。（误差不超过±5%）
1 3	特制冲孔四层板式层架	2台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# δ=1.2mm 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*500*1600 mm。
1 4	特制冲孔四层板式层架	2台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# δ=1.2mm 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1500*500*1600 mm。
1 5	长期高温冷库	1座	冷库板：采用 304#1.0mm 双面不锈钢板，120mm 厚的高密度氨基酸脂 PV 发泡成形保温（聚氨脂夹芯冷库板）；掩门平式冷库门：标准双面不锈钢合页门，800*1800mm，防跑冷门边密封胶条，安全门锁铰，门边发热丝 220V，配闭合器，选用环保冷媒，配置美国爱默生或同等以上品牌半封闭谷轮机组、冷风风机，DANFOSS(丹麦)或同等以上品牌膨胀阀、标配电箱，具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能，空库温度：+10~0℃； 规格尺寸：5650*3900*2650 mm。
1 6	长期低温冷库	1座	冷库板：采用 304#1.0mm 双面不锈钢板，120mm 厚的高密度氨基酸脂 PV 发泡成形保温（聚氨脂夹芯冷库板）；掩门平式冷库门：标准双面不锈钢合页门，800*1800mm，防跑冷门边密封胶条，安全门锁铰，门边发热丝 220V，配闭合器，选用环保冷媒，配置美国爱默生或同等以上品牌半封闭谷轮机组、冷风风机，DANFOSS(丹麦)或同等以上品牌膨胀阀、标配电箱，具备温度显示、温度

			控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能，空库温度： -25~0℃； 规格尺寸：5650*3900*2650 mm。
17	抗菌可调式四层货架（冷库专用）	2台	冷库专用分类储存架，立柱与横梁、承重部位都是以304#不锈钢制作，表面为改性聚丙烯材料，15年防锈保固；立柱插件，标配四层，每层高度可调，隔板能够以100毫米的增减量进行上下调节，无需拆卸架体，可用于任何潮湿或干燥的区域，没有接缝或焊缝，每层隔板承重能力：≥300KG，每个架体承重能力：≥1000KG。 规格尺寸：1525*530*1600 mm。（误差不超过±5%）
18	抗菌可调式四层货架（冷库专用）	6台	冷库专用分类储存架，立柱与横梁、承重部位都是以304#不锈钢制作，表面为改性聚丙烯材料，15年防锈保固；立柱插件，标配四层，每层高度可调，隔板能够以100毫米的增减量进行上下调节，无需拆卸架体，可用于任何潮湿或干燥的区域，没有接缝或焊缝，每层隔板承重能力：≥300KG，每个架体承重能力：≥1000KG。 规格尺寸：1220*530*1600 mm。（误差不超过±5%）
19	抗菌可调式重型垫货架（冷库专用）	10台	环保不锈钢重型冷库专用垫货架，不会生锈、腐蚀及弯曲，安全承重450kg，将冷冻、冷藏货物安全存放在高于22.5cm地面处，单体结构和坚固的腿架结合，大载重量的聚丙烯材料可在-38摄氏度温度下安全使用，条格式顶面可确保易腐坏产品周围的最大空气流通量。 规格尺寸：1060*530*225 mm。（误差不超过±5%）
20	工具清洗间、米仓		
21	四层疏格层架连接水槽及导流装置	1台	主支架采用304#38*38*1.2mm不锈钢方管制作，辅助方管采用304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用304#1.2mm不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1500*500*1600 mm。
22	大单星盆台连导流装置	3台	台面304#δ=1.2mm不锈钢磨砂板制作，背板采用δ=1.2mm不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆304#δ=1.2mm不锈钢磨砂板，配304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm不锈钢管脚通，横

			向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*760*810+150 mm。
2 3	不锈钢工 具架连封 板	1 套	订制，304#不锈钢材质，符合人体操作高度，304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作封板，不腐蚀墙面，按现场实际需求，配置 304#Φ25*1.2mm 不锈钢圆管精工焊接制作，配 304#不锈钢活动穿管挂钩。 规格尺寸：1200*350*1800 mm。
2 4	304#洗手 星盆带感 应水龙头 (立背连 封板)	1 台	采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# δ=1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。 规格尺寸：450*450*250 mm (误差不超过±5%)。
2 5	高压洗地 龙头连水 枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。 规格尺寸：421*182*458mm (误差不超过±5%)
2 6	载重防潮 地架	10 台	加厚款；材质：HDPE； 颜色：蓝色； 内置钢管加固，九脚，静载：≥2T，静载：≥0.8T。 规格尺寸：1000*1000*150 mm。(误差不超过±5%)
2 7	洗米区、蒸煮区、米饭成品区		
2 8	304#订制 活动推盘/ 蒸饭车	6 辆	采用 304#38*38*1.5mm 不锈钢方管制作脚通、承重管支架，托架采用 304#1.5mm 不锈钢磨砂板折弯焊接，可移动式挡杆采用 Φ25*1.2mm 不锈钢圆管，规格尺寸配套蒸箱使用，配 5 寸双动双刹耐磨活动轮。 规格尺寸配套蒸箱使用。(误差不超过±5%)
2 9	燃气款单 门推车式 大型蒸柜	6 台	按照实际使用定制，整体采用优质 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板制作，盘架推车式结构，容量：≥30 盘，一次性蒸量 100kg。 配套燃气节能蒸汽机，特质火管，高温区采用 304#不锈钢，特制过滤盒，专业-排垢口，整体式副水箱，30 火排，功率：120W，蒸发量 72kg，耗气量：3 立方/小时。 规格尺寸：1180*1150*2150 mm。(误差不超过±5%)

30	订制燃气大型炖盅蒸柜	2台	按实际需求及规范定制，专用于蒸菜、炖盅的烹饪，整体采用优质 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，辅助材料均采用 304# 不锈钢材质，单门结构，分控 12 层，按压式电子点火，意外熄火保护，火焰环绕式设计，自吸式烟道，加重式泄压阀，节能 30% 以上，耐用门锁，自动进水，耐高温硅胶门封，不锈钢盘底支架，自动溢水装置，热负荷： $\geq 16\text{KW}$ ，耗气量： ≤ 1.25 立方/小时。规格尺寸：750*1120*1970 mm。
31	环保油烟罩连鲜风幕及防爆灯	7.5 米	外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90 ；每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。规格尺寸：7500*1550*650 mm。
32	疏状油烟导风风幕板	7.5 米	采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作。配套烟罩安装。
33	环保油烟罩连鲜风幕及防爆灯	7.5 米	外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90 ，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。规格尺寸：7500*1550*650 mm。
34	疏状油烟导风风幕板	7.5m	采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作，疏格式烟网。 配套烟罩安装。
35	活动双层工作台连导流装置	2台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层，304# 1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2 \mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面

			的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。规格尺寸：1800*800*810 mm。
3 6	大单星盆 台连导流 装置	2 台	台面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*760*810+150 mm。
3 7	500kg 全自 动不锈钢 大米清洗 机	1 台	工作效率： $\geq 500\text{kg/h}$ ，工作水压：0.23-0.28MPa，排石水压：0.08-0.10MPa，排石管直径 $\geq 11\text{mm}$ ，耗水量：0.0065 立方米/kg，电机功率：1.1kw 220v（1.5KW 380V）。 规格尺寸：1000*650*1150 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
3 8	304#洗手 星盆带感 应水龙头 （立背连 封板）	1 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，无卫生死角。 规格尺寸：450*450*250 mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
3 9	高压洗地 龙头连水 枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料，耐高压，能输热水。软管可自动回卷，冲洗后不会满地乱缠。封闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$ ，开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$ 。 规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
4 0	烹饪区		
4 1	一体式净 化烟罩系 统控制器	1 套	配套一体化烟罩连鲜风幕使用，开关元件、过流保护。
4 2	墙体封钢 连隔热层 设施	13.90 米	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304# 不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。 规格尺寸：L=13900 mm。

4 3	一体化净化烟罩连鲜风幕/前端处理油烟净化机	13.90米	<p>外罩采用 304# δ =1.2mm 不锈钢板制作,油烟净化率≥90,每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右,防火设计、管道/风机不积油;组合式设计,免除拆卸自动清洗;确保管道/风机十年不积油,防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作,含辅助配件在内。</p> <p>规格尺寸: 13900*(1500+250)*650 mm。</p>
4 4	304#燃气双头小炒炉连尾撑	1台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm];</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板,上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板,炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关,220V 高频电子打火装置,双针点火;手动点火、自动点火双功能; 6、节能环保炉头、燃烧器,低碳排放,能效等级:优于二级能效以上; 7、配置静音防水风机 1 台,风机功率:150W,电压:220V; 8、Φ63*3.0mm 管脚通,配全钢载重可调节脚。 <p>产品符合 CJ/T 28-2013 《中餐燃气炒菜灶》标准要求。</p> <p>规格尺寸: 2200*1200*810+450mm。</p>
4 5	304#燃气双头大炒炉	3台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板,上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板,炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关,220V 高频电子打火装置,双针点火;手动点火、自动点火双功能; 6、节能环保炉头、燃烧器,低碳排放,能效等级:优于二级能效以上; 7、配置静音防水风机 1 台,风机功率:250W,电压:220V; 8、Φ63*3.0mm 管脚通,配全钢载重可调节脚。 <p>CJ/T 392-2012 《炊用燃气大锅灶》。</p> <p>规格尺寸: 2200*1200*810+450 mm。</p>

4 6	自动烹调 机器人（燃 气商用煊 炒机）	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1、智能电脑程序控制各种炒菜流程； 2、自动加热与火力精确控制； 3、自动调速工具搅拌； 4、自动精确注油及油预热； 5、自动精确注水及注勾芡； 6、燃气泄漏安全保护； 7、故障自诊断及提示； 8、自带清洗水枪； 9、人性化语音操作提示； 10、锅具绕主轴可旋转，多角度烹饪； 11、≥1000 个菜肴程序储存空间； 12、菜单的更改及添加功能（加密狗）； 13、自动煊炒、开关火、倾倒、停机功能； 14、操作人员安全保护； 15、显示所用主料及配料的用量； 16、意外熄火，自动重新点火，若点火不着自动关闭燃气； 17、加装人工操作按键，可实现自动到人工自由转换功； 18、锅体采用不粘锅涂层，炒菜不粘锅不糊锅。电压：220V，功率：1.5KW，烹饪周期 8-10min，单次出品量：20-30kg。 <p>规格尺寸：1300*1200*1400 mm。（误差不超过±5%）</p>
4 7	自动烹调 机器人（燃 气商用烧 烩机）	1 台	<ol style="list-style-type: none"> 1、智能电脑程序控制各种烩菜流程； 2、自动加热与火力精确控制； 3、自动调速工具搅拌； 4、自动精确注油及油预热； 5、自动精确注水； 6、燃气泄漏安全保护； 7、故障自诊断及提示； 8、自带清洗水枪； 9、人性化语音操作提示； 10、≥1000 个菜肴程序储存空间； 11、菜单的更改及添加功能（加密狗）；

			<p>12、自动开关火、倾倒、停机功能；</p> <p>13、操作人员安全保护；</p> <p>14、显示所用主料及配料的用量；</p> <p>15、意外熄火，自动重新点火，若点火不着自动关闭燃气；</p> <p>16、加装人工操作按键，可实现自动到人工自由转换功能。电压：220V，功率：约 1KW，单次烹饪量：55kg-100kg，平均烹饪时间约：≤25min。</p> <p>规格尺寸：1715*1230*1260（开盖 1715）mm。（误差不超过±5%）</p>
48	大单星盆台连导流装置（内置单层放置架）	1 台	<p>食材焯水用，台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作，背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>采用 304#38*38*1.2mm、38*25*1.0mm 不锈钢管制作内置置物架，食材不能接触星盆。</p> <p>规格尺寸：1200*800*810+150mm。</p>
49	环保油烟罩连鲜风幕及防爆灯	5 米	<p>外罩采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板制作，油烟净化率≥90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。</p> <p>规格尺寸：5000*（1200+250）*650 mm。</p>
50	疏状油烟导风风幕板	5m	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板精工制作，疏格式烟网。</p> <p>规格尺寸：配套烟罩安装。</p>
51	不锈钢放置地架连接水槽及导流装置	3 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.5mm 不锈钢方管制作，辅助方管采用 304#38*25*1.2mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1200*600*350 mm。</p>
52	电力可倾式摇摆汤锅	1 台	<p>1、明火仿真技术；</p> <p>2、0-90 度汤锅可倾斜角度，汤锅全弧形立体加热；</p> <p>3、ADD 磁电引擎，数字驱动，多级防护；</p>

			<p>4、喇叭形隧道散热风道设计；</p> <p>5、PPS“齿”形线盘组件；</p> <p>6、数码管显示；</p> <p>7、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；</p> <p>8、全304#不锈钢制作；</p> <p>9、三防结构、防水、防油烟、防虫。电功率：25KW，电压：380V。</p> <p>规格尺寸：1300*980*1090 mm（误差不超过±5%）。</p>
5 3	304#商用 电磁灶— 双头矮脚 汤粥炉灶/ 含专用注 水摇摆龙 头套组	2台	<p>用料标准：面板采用304#材质厚度1.5mm磨砂不锈钢板，侧前、靠背板采用厚1.0mm磨砂不锈钢板，耐700℃高温、抗冲击微晶板。</p> <p>性能指标要求：①、采用高频双层隔空线圈。②、功率调节范围0%–100%，≥28档位火力可连续精密快速调节。③、具有汉字液晶按键人机界面：显示三相电压，电流，功率因数，有功功率，视在功率，显示线圈电流，线圈功率因数，显示锅温，线圈温度，模块温度，电脑版温度，以及显示15个历史故障循环记录。具有设备电能记录（2个1000万度电度表功能）。④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。⑥、具有整机最大功率用户软件设置功能，已适应不同配电容量电网环境。⑦、电磁炉机芯电子元件全采用优质品牌的元件，IGBT采用德国“英飞凌模块”或同等以上品牌。</p> <p>电气及物理指标要求：</p> <p>① IP级别：IPX4，防水，防尘，防虫。</p> <p>② 电气要求：功率：15KW/380V*2 三相五线制（A, B, C, N, PE），4P漏电断路保护。</p> <p>③、具有电网过压欠压，过流，过功率，线圈过热，主机过热，锅温过热保护。</p> <p>④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。</p> <p>⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。</p> <p>规格尺寸：1350*800*(520+730) mm。（误差不超过±5%）</p>
5 4	304#商用 电磁灶— 单头矮脚 汤粥炉灶/ 含专用注	1台	<p>用料标准：面板采用304#材质厚度1.5mm磨砂不锈钢板，侧前、靠背板采用厚1.0mm磨砂不锈钢板，耐700℃高温、抗冲击微晶板。</p> <p>性能指标要求：①、采用高频双层隔空线圈。②、功率调节范围0%–100%，≥28档位火力可连续精密快速调节。③、具有汉字液晶按键人机界面：显示三相电压，电流，功率因数，有功功率，视在功率，显示线圈电流，线圈功率因</p>

	水摇摆龙头套组		<p>数，显示锅温，线圈温度，模块温度，电脑版温度，以及显示 15 个历史故障循环记录。具有设备电能记录（2 个 1000 万度电度表功能）。④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。⑥、具有整机最大功率用户软件设置功能，已适应不同配电容量电网环境。⑦、电磁炉机芯电子元件全采用优质品牌的元件，IGBT 采用德国“英飞凌模块”或同等以上品牌。</p> <p>电气及物理指标要求：</p> <p>① IP 级别：IPX4，防水，防尘，防虫。</p> <p>② 电气要求：功率：15KW/380V 三相五线制（A, B, C, N, PE），4P 漏电断路保护。</p> <p>③、具有电网过压欠压，过流，过功率，线圈过热，主机过热，锅温过热保护。</p> <p>④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。</p> <p>⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。</p> <p>规格尺寸：700*800*(520+730) mm。（误差不超过±5%）</p>
5 5	墙体封钢连隔热层设施	5.8 米	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304# 不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。</p> <p>规格尺寸：L=5800mm。</p>
5 6	304# 洗手星盆带感应水龙头（立背连封板）	1 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。</p> <p>星盆前、侧封板采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，无卫生死角。</p> <p>规格尺寸：450*450*250 mm。</p>
5 7	高压洗地龙头连水枪	2 台	<p>低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$，开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）</p>
5 8	四门高身高温冷藏雪柜	1 台	<p>整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，品牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：$-5^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$，功率/电压：476W/220V，净容积：$\geq 901\text{L}$。</p> <p>规格尺寸：1220*760*1940 mm。（误差不超过±5%）</p>
5	四门高身	1 台	<p>整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆</p>

9	低温冷冻雪柜		卸门封条,柜门拉手采用铝合金一体铸造而成,电子温控器,数字显示,品牌压缩机组,制冷方式:直冷,温度范围:-15℃~-6℃,功率/电压约:500W/220V,净容积:≥901L。 规格尺寸:1220*760*1940 mm。(误差不超过±5%)
60	全自动不锈钢紫外线刀具消毒箱	1台	板材厚度≥1.0mm,紫外线消毒杀菌,容量:可放置10-12把刀具(适用于多款刀具),消毒时间:运行30分钟左右即可关闭设备。 规格尺寸:538*138*648mm。(误差不超过±5%)
61	双星盆工作台连导流装置(无水厨房)	1台	台面304# δ =1.2mm不锈钢磨砂板附降震减噪板及304#0.8mm不锈钢防水板(面背板一体成型),背板采用 δ =1.2mm不锈钢板,沥水盆304# δ =1.2mm不锈钢磨砂板,配304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管,不锈钢铜芯立式水龙头,90度挡水边台面工艺,台面设置导流装置,连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠, Φ 50*1.2mm不锈钢管脚通,横向采用304# Φ 30*1.0mm不锈钢管加固,配全钢可调节脚。 规格尺寸:1800*760*810+150mm。
62	四层疏格层架连接水槽及导流装置	2台	主支架采用304#38*38*1.2mm不锈钢方管制作,辅助方管采用304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm制作不锈钢框架、疏格,拉焊满焊焊接,疏格间距≤60mm,配置不锈钢接水盘采用304#1.2mm不锈钢磨砂板,辅助沥水管道连接至排水明渠,无任何卫生死角,配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸:1500*500*1600 mm。
63	活动双层工作台连导流装置	2台	采用304# δ =1.2mm不锈钢磨砂板面板、背板;面板底附15mm夹板/注泡加固层;304#1.2mm不锈钢加强筋,90度挡水边台面工艺,台面设置导水、排水口,连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠;层板为304# δ =1.2mm不锈钢磨砂板;304# Φ 50*1.2mm不锈钢脚通,配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合GB/T3280中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定;产品抛光后表面纹理应均匀一致,外表粗糙度Ra3.2 μ m,且不得有明显划痕、锤印及烧痕;产品焊接部位牢固,焊纹均匀一致,不允许有未焊透、裂纹等缺陷,外露焊缝均应进行抛光或去色处理;产品各连接部位的紧固件位置均匀,连接牢固;产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺;飞溅板对台面的垂直度不大于2mm,立柱或侧板对台面的垂直度不大于5mm;调整脚应坚固,调整灵活;台面搁板和底板均应承受100kg载荷,其变形量应小于3mm。规格

			尺寸：1800*800*810 mm。
64	双通道打荷工作柜 (多段可调节层板)	2台	采用 304# $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板，面板底附降噪减震板，底封 304# $\delta=0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，趟门采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1800*800*810 mm。
65	双层打荷台连导流装置	3台	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。规格尺寸：1800*800*810 mm。
66	活动可拆卸双层台上架	5台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角。 规格尺寸：1800*350*1200 mm。
67	挂墙双层工作层板连支架	1台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。 规格尺寸：1200*350*500 mm。
68	全不锈钢豆浆豆腐一体机	1台	磨浆、加热一体化，电能加热，蒸汽煮浆功能，电功率：13KW，电压：380V，生产能力： $\geq 110\text{KG/H}$ 。 规格尺寸：1580*600*1350 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ）。
69	环保油烟罩连鲜风幕及防爆	3米	外罩采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90 ，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清

	灯		洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。规格尺寸：3000*(1100+250)*650mm。
70	疏状油烟导风风幕板	3m	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作，疏格式烟网。 规格尺寸：配套烟罩安装。
71	304#订制承炉工作台	1 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层，底封 304# $\delta = 0.8\text{mm}$ 防水不锈钢板，304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1600*800*650+310mm。
72	台式电平扒炉	1 台	整机采用 304#优质加厚不锈钢制作，镀铬扒板厚 16mm，功率/电压： 5.4KW/220V。 规格尺寸：600*650*480 mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
73	台式电单缸双筛炸炉	1 台	整机采用 304#优质加厚不锈钢制作，整体炉面一体拉伸成型，容量：8L*2，功率/电压：3.8KW*2/220V。 规格尺寸：600*650*480 mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
74	立式高身电煎炉	1 台	适用于煎蛋、肉扒、鱼类；全不锈钢机身，不锈钢辊轴，装备恒温装置，额定功率：5KW，额定电压 220V。 规格尺寸：600*800*800 mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
75	预进间、备餐间		
76	备用		
77	双层工作台连导流装置（无水厨房）	2 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位

			置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。规格尺寸：1100*700*850mm。
7 8	304#电热 三头订制 汤面炉连 调味	2 台	炉面板、汤罉采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，侧板、背板、前板采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；配总功率：9KW*3/380V 发热体系统，配漏电保护装置，可调节温控，恒温装置等，304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作炉脚管，配全钢可调节子弹脚。 规格尺寸：1800*700*850mm。
7 9	环保油烟 罩连鲜风 幕及防爆 灯	4 米	外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90 ，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。 规格尺寸：4000*（1100+250）*650mm。
8 0	疏状油烟 导风风幕 板	4 米	采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作，疏格式烟网。 规格尺寸：配套烟罩安装
8 1	五格网板 式汤池保 温柜	4 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板，其它均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，品牌电组元件，配漏电保护装置，可调节温控， $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通，单台设备配置 1/1*150mm 份数盆 8 套，1/2*150mm 份数盆 4 套，不锈钢可调节子弹脚。 规格尺寸：1800*700*850 mm。
8 2	五格网板 式汤池保 温柜	8 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板，其它均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，品牌电组元件，配漏电保护装置，可调节温控， $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通，单台设备配置 1/1*150mm 份数盆 8 套，1/2*150mm 份数盆 4 套，不锈钢可调节子弹脚。 规格尺寸：1800*700*850 mm。
8 3	四门高身 保洁碗碟 柜	3 台	采用 304# 不锈钢材质制作： $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板， $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板/推拉门或掩门客户可选择，优质静音轨道， $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。

			规格尺寸：1200*500*1800 mm。
8 4	订制四层 框架式管 制储物架	3 台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，辅助沥水管道，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1500*500*1600mm。
8 5	静音悬轨 式四门前 后工作柜	1 台	采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂台面板，面板底附降噪减震板，底封 304# δ =0.6mm 防水不锈钢板， δ =1.2mm 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，趟门采用 δ =1.0mm 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道，Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1500*700*850mm。
8 6	四门高身 高温冷藏 雪柜	1 台	整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-5℃~+10℃，功率/电压：476W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940 mm。（误差不超过±5%）
8 7	304#洗手 星盆带感 应水龙头 （立背连 封板）	1 台	采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。 规格尺寸：450*450*250 mm。
8 8	干手器连 全不锈钢 皂液器装 置	1 套	全自动感应式干手器，功率：2000W/220V，设有导风装置，可调感应范围：12±3cm，热空气温度：40℃~54℃， 可调动作持续时间：40S-1min，电源电压：220V，电机转速：2800r/min，防护等级：IP32。 皂液器：容量：500ML，出液阀采用特殊材质硅胶管，每根胶管可以达 6 万次以上的按压，带有防盗锁设置。 规格尺寸：240*230*240/114*117*200 mm。（误差不超过±5%）
8 9	洗碗间、缓冲区		
9 0	全自动清 洁链板式/ 四绳式传 送带	18 米	全 304#不锈钢材质，含机体、龙骨、支架、金属件等；通过链板式系统传送平底托盘，可与洗碗机和其它传送系统配套使用；功率/电压：1100W/220V，传送带速度：5-12m/min；链板宽度：300mm；传送餐具长度：≤450mm；传送餐具宽度：≤350mm；设备高度：850mm（可根据客户需求定制）；设备宽度：

			<p>535mm；单电机功率：1.1kW(电机数量：2台)，电源：220V/50Hz/1PH；一体不锈钢框架结构，链板式传动；模块分段式设计；系统末端配置光电感应限位开关；配置传动绳张紧装置；传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整；配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关；可配置自动限高感应装置；可配置噪音隔离装置；可配置不锈钢网版，放置待处理餐具；可配置垃圾处理槽，回收餐具中大块食物残渣；可配置收餐区急停开关。</p> <p>规格尺寸：根据现场尺寸，平排直线双传送系统。</p>
91	大单星盆台连导流装置	4台	<p>台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1200*760*810+150mm。</p>
92	304# 洗手星盆带感应水龙头（立背连封板）	1台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。</p> <p>星盆前、侧封板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，无卫生死角。</p> <p>规格尺寸：450*450*250 mm。</p>
93	高压洗地龙头连水枪	2台	<p>低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$，开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过 $\pm 5\%$）</p>
94	配套收污系统活动车	1台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作主体，$\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板、底板等采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，采用 304# $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管制作结构框架，304# $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管脚通，双动双刹耐磨万向脚轮。</p> <p>规格尺寸：650*650*850mm。</p>
95	前端移动单星浸泡车连高压花洒	1台	<p>台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配不锈钢下水器，304# 不锈钢铜芯立式鹅颈水龙头，$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配置静音耐磨双动双刹万向活动脚轮，负重量：$\geq 350\text{kg}$，静音、耐磨防滑、载重型脚轮。</p>

			规格尺寸：1000*800*850mm。
96	长龙式洗碗机连传送系统收污下柜	1台	<p>按现场及实际需求订制，长龙洗碗机组成：除渣+单预洗+单主洗+双喷淋+单烘干（迈科、HOBART 或同等以上品牌）；</p> <p>洗涤碗、碟、杯、托盘、刀、叉、匙更等餐具；全 304#不锈钢材质，含机体、龙骨、支架、金属件等；总功率：63KW/380V，加热形式：电加热；洗涤量：7700 件/小时（以 8 寸碟为准）；进口长度：1100mm；出口长度：1500mm；履带宽度：612mm；有效洗涤高度：440mm；耗水量：≤350L/小时；预洗温度：30-45℃；主洗温度：55-65℃；喷淋温度：≥82℃；双道喷淋系统；光电感应开关，自动启动清洗和喷淋；一体掀盖式进口护板设；清洗臂可以方便拆卸清洗；烘干配侧出风口；配置启动急停开关。</p> <p>规格尺寸：7400*862*2097mmmm。（误差不超过±5%）</p>
97	岛式抽气烟罩连烟雾阻隔空气幕	1台	<p>全不锈钢结构，采用 304#不锈钢制作，烟罩壳体 1.5mm 厚，配槽式隔油网，高效能除油装置。风压启动装置：当风机开始运行排油烟时，排油烟管道内风压达到一定强度，启动装置接收到启动信号，延时 10 秒后，净化器自动启动，开始工作。当风压低或风机停机时，净化器自动停止工作；烟罩前板带环境补风散流装置。</p> <p>规格尺寸：按照现场规格尺寸。</p>
98	四门高身保洁碗碟柜	5台	<p>采用 304#不锈钢材质制作：δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用 δ=1.0mm 不锈钢板，δ=1.2mm 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用 δ=1.0mm 不锈钢板/推拉门或掩门客户可选择，优质静音轨道开门时无噪音，Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1200*500*1800 mm。</p>
99	封闭式筷子、餐更小件回收车	2辆	<p>订制产品，采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作主体，δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板等采用 δ=1.0mm 不锈钢板，采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作结构框架，304#Φ30*1.2mm 不锈钢圆管扶手，双动双刹耐磨万向脚轮。</p> <p>规格尺寸：1500*800*850mm。</p>
100	洁净餐具回收斗式推车	2辆	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作主体，δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板、底板等采用 δ=1.0mm 不锈钢板，采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作结构框架，304#Φ38*1.2mm 不锈钢圆管脚通，双动双刹耐磨万向脚轮。</p> <p>规格尺寸：900*700*800mm。</p>

101	活动双层工作台连导流装置	2台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。规格尺寸：1500*700*850mm。</p>
102	不锈钢活动推车式双门消毒柜	1台	<p>304#不锈钢材质，功率 9KW，电压 3N-380V，容积：$\geq 1500\text{L}$，一次性可消毒 600 只快餐盘，配不锈钢活动式推车、不锈钢线型抽斗，设备净重 316KG。规格尺寸：1860*900*1760 mm。（误差不超过$\pm 5\%$）</p>
103	餐厅、就餐区		
104	全自动智能售饭打饭机	3台	<ol style="list-style-type: none"> 1、功率/电压：$\geq 120\text{W}/220\text{V}$，出饭量：300g/200g 可选 2、容量：87L（能放 65~70KG 米饭）； 3、自动分饭，免人手接触；平均 2.5 秒即可打完一份饭； 4、感应出饭；无饭指示灯亮灯提示、无饭蜂鸣提示； 5、内置式储饭桶，保持米饭温热湿润，恒温出饭；每台配储饭桶一个。 6、米饭分量可按要求出厂前设定，定量分饭； 7、部件少易清洁维护，水洗即可； 8、机台骨架不锈钢材质；符合国家食品卫生要求，打饭机电气控制采用品牌元件制作。 9、可支持一卡通支付。 <p>规格尺寸：685*650*1900+117（报警灯）mm（误差不超过$\pm 5\%$）。</p>
105	分盘摆盘机	3台	<p>配套智能自动售饭机使用；用途：餐盘摆盘、分盘；采用 304# $\delta=1.5\text{mm}$ 优质不锈钢制作机身，单台售饭机配套一台分盘摆盘设备，餐具存量：≥ 200 件。</p>

			规格尺寸：650*680*2000 mm（误差不超过±5%）。
1 0 6	自动升降 车	1 台	1、功率/电压：50W/220V； 2、最大载重 400kg。 3、产品出货前免费加装升降车导轨槽。电动升降车与打饭机对接。
1 0 7	备用专用 储饭桶	3 个	订制专用用具，配套自动打饭机，材质为 SUS304 不锈钢厚度 1.5mm 桶内采用不粘喷涂。 规格尺寸：配套打饭机。（误差不超过±5%）
1 0 8	电热保温 汤饭桶车	3 台	1、采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作车身； 2、桶身、柜体等采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢砂纹板； 3、内桶双层保温，合资产电组元件，配漏电保护装置，功率 3KW，电压 220V，配双动双刹耐磨活动脚轮。 规格尺寸：550*550*H800 mm。（误差不超过±5%）
1 0 9	男更衣室、女更衣室男更衣室、女更衣室		
1 1 0	不锈钢更 衣存放柜	3 组	按照实际需求订制，采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，其它均采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板加厚加强筋，结构：挂衣、储物。采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板/框架式结构，开门时无噪音，配置挂杆、门锁、标识牌， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 规格尺寸：1800*400*1800mm。
1 1 1	不锈钢换 鞋凳组合 柜	4 组	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，其它均采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板加厚加强筋，结构：单侧储物放鞋，单门双层，多门款。采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板/框架式结构，开门时无噪音，配置存放层层板。 规格尺寸：1800*350*500mm。
1 1 2	一层厨房油烟抽排系统		
1 1 3	一层厨房油烟抽排净化系统（5套系统）		
1 1 4	烟罩加固 丝杆吊码	21 副	采用 304# $\Phi 25*1.0\text{mm}$ 不锈钢管装饰外套，内置镀锌丝杆，配不锈钢装饰盖，吊顶加固安装。

			规格尺寸：烟罩高度至顶面。
1 1 5	不锈钢风量短接	31 套	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板制作，上下端口密封，无漏风点。
1 1 6	抽油烟管	10 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 1200*800mm。
1 1 7	抽油烟管	32 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 900*800、1000*700mm。
1 1 8	抽油烟管	10 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*700mm。
1 1 9	抽油烟管	23 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*600、700*500mm。
1 2 0	抽油烟管	6 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*500mm。
1 2 1	抽油烟管	18 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*400mm。
1 2 2	抽油烟管	11 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。

			规格尺寸：均值 500*400mm
1 2 3	抽油烟管	16 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 400*400、500*300mm。
1 2 4	抽油烟管	19 米	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 400*300mm。
1 2 5	抽油烟管 弯头	3 个	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 1200*800mm。
1 2 6	抽油烟管 弯头	3 个	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 900*800mm。
1 2 7	抽油烟管 弯头	1 个	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*700mm。
1 2 8	抽油烟管 弯头	1 个	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 500*400mm。
1 2	抽油烟管 弯头	3 个	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范；

9			<p>采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p> <p>规格尺寸：均值 400*400、400*300mm。</p>
130	抽油烟变径管	4 个	<p>满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范；</p> <p>采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p> <p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求。</p>
131	抽油烟管三通	3 个	<p>满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范；</p> <p>采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p> <p>规格尺寸：均值 900*800+600*600、1000*700+750*500、1000*700+700*600mm。</p>
132	备用		
133	抽油烟管三通	4 个	<p>满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范；</p> <p>采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强</p> <p>规格尺寸：均值 600*600+600*400、400*400+400*300、500*400+500*300mm</p>
134	柜式抽油烟风柜机	1 台	<p>1、功率 18.5KW/380V；</p> <p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p> <p>3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，30 寸，功率 18.5KW，全压 700pa 左右，转速 610r/min 以上，处理流量 ≥ 51960 立方/时。</p>
135	柜式抽油烟风柜机	1 台	<p>1、功率 7.5KW/380V；</p> <p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p>

			3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，22寸，功率7.5KW，全压610pa左右，转速650r/min以上，处理流量 ≥ 22000 立方/时。
1 3 6	备用		
1 3 7	柜式抽油烟风柜机	1台	1、功率3KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，15寸，功率3KW，全压500pa左右，转速1080r/min以上，处理流量 ≥ 8000 立方/时。
1 3 8	排风轴流风机	2台	功率：0.37KW/220V，风量： $\geq 2500\text{m}^3/\text{h}$ ，防爆风机，低噪音。 规格尺寸： $\Phi 400\text{mm}$ （误差不超过 $\pm 5\%$ ）
1 3 9	风柜消音器/消音装置	3套	订制产品； 符合行业规范标准。
1 4 0	风柜座架连避震	3套	采用国标10#、8#槽钢及40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。 规格尺寸：与风柜尺寸一致。
1 4 1	风机减震帆布软接口	6套	订制产品； 符合行业规范标准，含紧固件、卡套等部件。 规格尺寸：与风柜尺寸一致。
1 4 2	风机、净化器变径导风管	10件	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过2米（含2米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。规格尺寸：与风柜、风管、净化器尺寸一致。
1 4 3	全不锈钢多段油烟净化处理 器	1台	国家环保标准，使用年限15年以上，使用过程中无任何损耗配件；304#不锈钢磨砂板柜体。变频节能设计，合金离子器，高效铝合金材质集尘板，竖向导油板，无过滤器更换成本，净化率达到 $\geq 98\%$ ，目测无烟排放效果。设备风阻150pa，处理风量与抽油烟风机配套（56000 m^3/h ），功率约4.5KW。 投标时，在投标文件中提供饮食业油烟净化设备检验报告复印件。

			规格尺寸：机身高度不得超过 1.1 米，便于室内安装。（误差不超过±5%）
1 4 4	备用		
1 4 5	油烟净化器座架连避震	1 套	采用国标 10#、8#槽钢及 40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。 规格尺寸：与净化器尺寸一致。
1 4 6	风机、净化器启动控制器	3 套	采用 1.2mm 箱体制作； 含风机、净化器启动信号线路的接驳； 开关元件、过流保护。功率：18.5KW/380V、7.5KW/380V、3KW/380V、370W/220V*2 等。 规格尺寸：配套风机、净化器功率。
1 4 7	防火阀	4 套	配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。 规格尺寸：以管道走向实际规格需求。
1 4 8	止回阀	3 套	配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。 规格尺寸：以管道走向实际规格需求。
1 4 9	调节阀	6 套	配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。 规格尺寸：以管道走向实际规格需求。
1 5 0	风机、油烟净化器接油盆、导油装置	4 套	采用 304#1.0mm 不锈钢砂纹贴塑板制作接油盆；导油装置：联塑牌，PVC 导油管，连接至地面排污口。
1 5 1	风管穿墙洞打孔及修补扫尾	5 套	现场处理及修复（涉及墙体结构，由施工方按照设备位尺寸开孔、修复），1 套涉及多个墙孔。 规格尺寸：按烟管尺寸
1 5 2	法兰、角码、吊码等配套	5 套	专用材料制作、安装，单套按实际管道长度配置；配套管径尺寸加固； 吊杆采用 304#Φ25*1.0mm 不锈钢管装饰外套。
1 5	系统安装辅助设施	1 项	安装烟管搭建辅助架，含重型设备安装辅助机械设施，室内安装管道脚手架搭

3	搭建		建等。
1 5 4	抽排净化 安装辅助 五金散件	5 套	拉爆、密封胶、角铁、焊件、螺丝等五金件，安装辅助件。
1 5 5	炉具管道 安装材料	1 项	国标； 符合规范的燃气管道、连接件及辅助件。
1 5 6	设备安装 供排水管 道材料	1 项	联塑牌或同等及以上档次，PPR、PVC 材料； 含弯头、三通、变径等辅助件在内的材料。
1 5 7	设备安装 调试电路 材料	1 批	国标； 符合规范的电路线路、连接件及辅助件。
1 5 8	层送鲜风系统（4 套系统）		
1 5 9	送鲜风风 管	9 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 1000*850mm。
1 6 0	送鲜风风 管	23 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 1000*700、900*750mm。
1 6 1	送鲜风风 管	8 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理；

			5、配置风量短接；6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 800*500mm。
1 6 2	送鲜风风管	21 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*500mm。
1 6 3	送鲜风风管	20 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 600*400、500*500mm。
1 6 4	送鲜风风管	35 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 500*400、500*300mm。
1 6 5	送鲜风风管	42 米	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。 规格尺寸：均值 400*300、400*250mm。

1 6 6	送鲜风管 四通、三通	7 个	<p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p> <p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求。</p>
1 6 7	送鲜风风 管弯头	7 个	<p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p> <p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求。</p>
1 6 8	送鲜风管 变径/喇叭 口	7 个	<p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p> <p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求。</p>
1 6 9	送鲜风风 嘴	79 个	不锈钢材质，360 度旋转可调节型风嘴。
1 7 0	柜式低噪 音送鲜风 风机	1 台	<p>1、功率 11KW/380V；</p> <p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p> <p>3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，25 寸，功率 11KW，全压 650pa 左右，转速 700r/min 以上，处理流量 ≥ 30000 立方/时。</p>
1 7	柜式低噪 音送鲜风	1 台	1、功率 5.5KW/380V；

1	风机		<p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p> <p>3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，20寸，功率5.5KW，全压520pa左右，转速760r/min以上，处理流量≥ 16000立方/时。</p>
1 7 2	柜式低噪音送鲜风风机	1台	<p>1、功率3KW/380V；</p> <p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p> <p>3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，15寸，功率3KW，全压500pa左右，转速1080r/min以上，处理流量≥ 8000立方/时。</p>
1 7 3	排风轴流风机	1台	<p>功率：0.37KW/220V，风量：$\geq 2500\text{m}^3/\text{h}$，防爆风机，低噪音。</p> <p>规格尺寸：$\Phi 400\text{mm}$（误差不超过$\pm 5\%$）</p>
1 7 4	风柜消音器/消音装置	3套	<p>订制产品；</p> <p>符合行业规范标准。</p>
1 7 5	风柜座架连避震	3套	<p>采用国标10#、8#槽钢及40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。</p> <p>规格尺寸：与风柜尺寸一致。</p>
1 7 6	风机减震帆布软接口	3套	<p>订制产品；</p> <p>符合行业规范标准，含紧固件、卡套等部件。</p> <p>规格尺寸：与风柜尺寸一致。</p>
1 7 7	风机启动控制器	3套	<p>采用1.2mm箱体制作；</p> <p>含送鲜风风机启动信号线路的接驳；</p> <p>开关元件、过流保护。功率：11KW/380V、5.5KW/380V、3KW/380V等。</p> <p>规格尺寸：配套送鲜风风机功率。</p>
1 7 8	调节阀	7套	<p>配套管径尺寸，订制；</p> <p>采用1.5mm冷板，烤漆制作。</p> <p>规格尺寸：以管道走向实际规格需求。</p>
1 7 9	入风风口1/2弯头	4个	<p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p>

			<p>3、采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。1 个弯头以直管 2 米计。</p> <p>规格尺寸：与风机尺寸配套。</p>
180	烟管安装 法兰、丝杆 吊码	4 套	<p>采用专用材料制作及安装；配套管径尺寸加固安装。</p> <p>规格尺寸：配套管径尺寸。</p>
181	送鲜风系 统安装配 件	4 套	包含拉爆、玻璃胶、焊丝、五金件等易损耗件及安装辅助件。
182	风管穿墙 洞打孔及 修补扫尾	4 套	<p>现场处理及修复（涉及墙体结构，由施工方按照设备位尺寸开孔、修复）。</p> <p>规格尺寸：按烟管尺寸。</p>
183	不锈钢百 叶窗	4 套	<p>采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板制作，疏格式百叶窗。</p> <p>规格尺寸：配套风机入口尺寸。</p>
184			
185	二层：特色精品档口、大众精品厨房		
186	工具清洗间、仓库		
187	特制冲孔 四层板式 层架	3 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1500*500*1600mm。</p>
188	备用		
189	四层疏格 层架连接 水槽及导	1 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距$\leq 60\text{mm}$，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水</p>

	流装置		管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1500*500*1600mm。
190	大单星盆台连导流装置	1台	台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1150*760*810+150mm。
191	三星洗物星盆连导流装置	1台	台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板，沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：2000*760*810+150mm。
192	快速安装花洒喷枪装置	1台	1、台式，流量：1.42 GPM-5.37 升/分钟，具有快速安装花洒喷枪装置； 2、距台面高度 1100mm，黄铜底座，开孔 32mm。
193	不锈钢工具架连封板	1套	订制，304#不锈钢材质，304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作封板，不腐蚀墙面，按现场实际需求，配置 304# $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管精工焊接制作，配 304#不锈钢活动穿管挂钩。 规格尺寸：1200*350*1800mm。
194	高压洗地龙头连水枪	1台	低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$ ，开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$ 。 规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
195	垃圾暂存间		
196	洗碗间、锅具用具清洗间、餐具保洁间		

1 9 7	全自动清洁链板式/四绳式传送带	18 米	<p>全 304#不锈钢材质，含机体、龙骨、支架、金属件等；通过链板式系统传送平底托盘，可与洗碗机和其它传送系统配套使用；功率/电压：1100W/220V，传送带速度：5-12m/min；链板宽度：300mm；传送餐具长度：≤450mm；传送餐具宽度：≤350mm；设备高度：850mm（可根据客户需求定制）；设备宽度：535mm；单电机功率：1.1kW(电机数量：2 台)，电源：220V/50Hz/1PH；一体不锈钢框架结构，链板式传动；模块分段式设计，组装灵活；系统末端配置光电感应限位开关；配置传动绳张紧装置，便于现场调整；传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整；配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关；可配置自动限高感应装置；可配置噪音隔离装置，隔离操作间噪音；可配置不锈钢网版，放置待处理餐具；可配置垃圾处理槽，回收餐具中大块食物残渣；可配置收餐区急停开关。</p> <p>规格尺寸：根据现场尺寸，平排直线双传送系统。</p>
1 9 8	前端移动单星浸泡车连高压花洒	1 台	<p>台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配不锈钢下水器，304#不锈钢铜芯立式鹅颈水龙头，$\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304#$\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配置静音耐磨双动双刹万向活动脚轮，负重量：≥350kg，静音、耐磨防滑、载重型脚轮。</p> <p>规格尺寸：1000*800*850 mm（误差不超过±5%）。</p>
1 9 9	长龙式洗碗机连传送系统收污下柜	1 台	<p>按现场及实际需求订制，长龙洗碗机组成：除渣+单预洗+单主洗+双喷淋+单烘干（迈科、HOBART 或同等以上品牌）；</p> <p>洗涤碗、碟、杯、托盘、刀、叉、匙更等餐具；全 304#不锈钢材质，含机体、龙骨、支架、金属件等；总功率：63KW/380V，加热形式：电加热；洗涤量：7700 件/小时（以 8 寸碟为准）；进口长度：1100mm；出口长度：1500mm；履带宽度：612mm；有效洗涤高度：440mm；耗水量：≤350L/小时；预洗温度：30-45℃；主洗温度：55-65℃；喷淋温度：≥82℃；双道喷淋系统；光电感应开关，自动启动清洗和喷淋；一体掀盖式进口护板设计；清洗臂可以方便拆卸清洗；烘干配侧出风口；配置启动急停开关。</p> <p>规格尺寸：7400*862*2097mm。（误差不超过±5%）</p>
2 0 0	活动双层工作台连导流装置	1 台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304#</p>

			<p>Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1500*700*850mm。</p>
201	304#洗手星盆带感应水龙头（立背连封板）	1 台	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。</p> <p>星盆前、侧封板采用 304# δ=1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。</p> <p>规格尺寸：450*450*250 mm。</p>
202	高压洗地龙头连水枪	2 台	<p>低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）</p>
203	三星洗物星盆连导流装置	1 台	<p>台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：2000*760*810+150mm。</p>
204	快速安装花洒喷枪装置	1 台	<p>1、台式，流量：1.42 GPM-5.37 升/分钟，具有快速安装花洒喷枪装置；</p> <p>2、距台面高度 1100mm，黄铜底座，开孔 32mm。</p>
205	不锈钢工具架	1 套	<p>订制，304# 不锈钢材质，符合人体操作高度，304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作层板，三角支架因定安装；按现场实际需求，配置 304# Φ25*1.2mm 不锈钢圆管精工焊接制作，配 304# 不锈钢活动穿管挂钩。</p>

			规格尺寸：1500*350*1800mm。
206	四层疏格层架连接水槽及导流装置	2台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1500*500*1600mm。
207	配套收污系统活动车	1台	采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作主体， δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板、底板等采用 δ=1.0mm 不锈钢板，采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作结构框架，304#Φ38*1.2mm 不锈钢圆管脚通，双动双刹耐磨万向脚轮。 规格尺寸：650*650*850mm。
208	四门高身保洁碗碟柜/掀盖立式门	8台	采用 304#不锈钢材质制作： δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用 δ=1.0mm 不锈钢板， δ=1.2mm 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用 δ=1.0mm 不锈钢板/推拉门或掩门客户可选择，优质静音轨道开门时无噪音，Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*500*1800mm。
209	岛式抽气烟罩连烟雾阻隔空气幕	1台	全不锈钢结构，采用 304#不锈钢制作，烟罩壳体 1.5mm 厚，配槽式隔油网，高效能除油装置。风压启动装置：当风机开始运行排油烟时，排油烟管道内风压达到一定强度，启动装置接收到启动信号，延时 10 秒后，净化器自动启动，开始工作。当风压低或风机停机时，净化器自动停止工作；烟罩前板带环境补风散流装置。 规格尺寸：按照现场规格尺寸。
210	封闭式筷子、餐更小件回收车	2辆	订制产品，采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作主体， δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板等采用 δ=1.0mm 不锈钢板，采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作结构框架，304#Φ30*1.2mm 不锈钢圆管扶手，双动双刹耐磨万向脚轮。规格尺寸：1500*800*850mm。
211	洁净餐具回收斗式推车	2辆	采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作主体， δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板、底板等采用 δ=1.0mm 不锈钢板，采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作结构框架，304#Φ38*1.2mm 不锈钢圆管脚通，双动双刹耐磨万向脚轮。 规格尺寸：900*700*800mm。
21	不锈钢活动推车式	1台	304#不锈钢材质，功率 9KW，电压 3N-380V，容积：≥1500L，一次性可消毒

2	双门消毒柜		600 只快餐盘，配不锈钢活动式推车、不锈钢线型抽斗，设备净重 316KG。 规格尺寸：1860*900*1760mm。（误差不超过±5%）
2 1 3	特色餐饮 1：仓库、加工间、烹饪区、备餐区		
2 1 4	特制冲孔 四层板式 层架/载重 型	1 台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# δ =1.2mm 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# δ =1.2mm 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*500*1600mm。
2 1 5	四门高身 双温冷藏 冷冻雪柜	1 台	整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃，功率/电压约：546W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940 mm（误差不超过±5%）。
2 1 6	单星盆台 连导流装 置（无水厨 房）	1 台	台面 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ =1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， Φ 50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ 30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1800*760*810+150mm。
2 1 7	挂墙双层 工作层板 连支架	1 台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板制作， δ =1.2mm 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。 规格尺寸：1000*350*500mm。
2 1 8	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。 规格尺寸：538*138*648 mm。（误差不超过±5%）
2 1 9	活动双层 工作台连	1 台	采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，

	导流装置		<p>连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠;层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板;304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定;产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2\mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕;产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷, 外露焊缝均应进行抛光或去色处理;产品各连接部位的紧固件位置均匀, 连接牢固;产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺;防溅板对台面的垂直度不大于 2mm, 立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm;调整脚应坚固, 调整灵活;台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷, 其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸: 1800*800*810mm。</p>
2 2 0	四层疏格层架连接水槽及导流装置	1 台	<p>主支架采用 304#$38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管制作, 辅助方管采用 304#$38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$、304#$30 \times 15 \times 1.0\text{mm}$ 制作不锈钢框架、疏格, 拉焊满焊焊接, 疏格间距$\leq 60\text{mm}$, 配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板, 辅助沥水管道连接至排水明渠, 无任何卫生死角, 配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸: 1500*500*1600mm。</p>
2 2 1	高压洗地龙头连水枪	1 台	<p>低碳钢喷涂表面处理, 配置花洒喷头或水枪;耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管, 直径 20mm 内孔 3/8 寸;长度 5m-10m, 8 个长度距离定位;1/2 外牙铜接头;底座能多角度调节转盘位置;软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为$\geq 10.5\text{m}$, 开放式洗地龙头软管长度$\geq 10\text{m}$。</p> <p>规格尺寸: 421*182*458mm (误差不超过$\pm 5\%$)</p>
2 2 2	墙体封钢连隔热层设施	4 米	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板, 国标角钢、304#不锈钢方管加固, 隔热层施工间距以现场为准。</p> <p>规格尺寸: $L=4000\text{mm}$。</p>
2 2 3	304#商用燃气汤粥炉/含专用注水摇摆龙头套组	1 台	<p>外形尺寸允许偏差$[-10\text{mm}, +10\text{mm}]$;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板, 上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板, 炉体骨架采用 304#$38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管、$50 \times 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关, 220V 高频电子打火装置, 双针点火;手动点火、自动点火双功能;

			<p>6、节能环保炉头，能效等级：≥二级能效；</p> <p>7、配置静音防水风机 2 台，风机功率：150W，电压：220V；8、500×500×50mm 加厚花架板，花架板外框 304#1.5mm×H=50mm 不锈钢磨砂板，Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。</p> <p>规格尺寸：700*800*(520+730) mm。</p>
2 2 4	燃气双头小炒炉连尾撑	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]；</p> <p>1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板；</p> <p>2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板；</p> <p>3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热；</p> <p>4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作；</p> <p>5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能；</p> <p>6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上；</p> <p>7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：150W，电压：220V；8、Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013《中餐燃气炒菜灶》标准要求。</p> <p>规格尺寸：2000*1000*810+450mm。</p>
2 2 5	一体化净化烟罩连鲜风幕/前端处理油烟净化机	4 米	<p>外罩采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板制作，油烟净化率≥90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助配件在内。</p> <p>规格尺寸：4000*(1200+250)*610 mm。</p>
2 2 6	一体式净化烟罩系统控制器	1 套	<p>配套一体化烟罩连鲜风幕使用，开关元件、过流保护。</p>
2 2 7	单星盆台连导流装置（无水厨房）	1 台	<p>台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，</p>

			<p>配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1200*760*810+150mm。</p>
2 2 8	双层工作台连导流装置	2 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：700*800*810mm。</p>
2 2 9	环保油烟罩连鲜风幕及防爆灯	2 米	<p>外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。</p> <p>规格尺寸：2000*1100*650 mm。</p>
2 3 0	304#电热双头订制汤面炉连调味	1 台	<p>炉面板、汤罉采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，侧板、背板、前板采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；配总功率：9KW*2/380V 发热体系统，配漏电保护装置，可调节温控，恒温装置等，304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作炉脚管，配全钢可调节子弹脚。</p> <p>规格尺寸：1200*800*810 mm。</p>
2 3 1	方型上汤保温车	1 台	<p>1、采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作车身；</p> <p>2、桶身、柜体等采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢砂纹板；</p> <p>3、内桶双层保温，合资产电组元件，配漏电保护装置，功率 3KW，电压 220V，配双动双刹耐磨活动脚轮。</p> <p>规格尺寸：600*800*H810 mm。</p>
2 3	特色餐饮 2：仓库、加工间、烹饪区、备餐区		

2			
2 3 3	特制冲孔 四层板式 层架	1 台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# δ =1.2mm 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# δ =1.2mm 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*500*1600mm。
2 3 4	四门高身 双温冷藏 冷冻雪柜	1 台	整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃，功率/电压约：546W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940 mm（误差不超过±5%）。
2 3 5	单星盆台 连导流装 置（无水厨 房）	1 台	台面 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ =1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， Φ 50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ 30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1800*760*810+150mm。
2 3 6	挂墙双层 工作层板 连支架	1 台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板制作， δ =1.2mm 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。 规格尺寸：1000*350*500mm。
2 3 7	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。 规格尺寸：538*138*648 mm（误差不超过±5%）。
2 3 8	活动工作 台连导流 装置/无水 厨房	1 台	采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ 50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关

			<p>规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1800*800*810mm。</p>
239	四层疏格层架连接水槽及导流装置	1 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1500*500*1600mm。</p>
240	高压洗地龙头连水枪	1 台	<p>低碳钢喷涂表面处理,配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）</p>
241	墙体封钢连隔热层设施	4 米	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304#不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。</p> <p>规格尺寸：L=4000mm。</p>
242	304#商用燃气汤粥炉/含专用注水摇摆龙头套组	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头，能效等级：≥二级能效； 7、配置静音防水风机 2 台，风机功率：150W，电压：220V；8、500×500×50mm 加厚花架板，花架板外框 304#1.5mm×H=50mm 不锈钢磨砂板，Φ63*3.0mm 管

			脚通，配全钢载重可调节脚。 规格尺寸：700*800*(520+730) mm。
2 4 3	燃气双头小炒炉连尾撑	1 台	外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]; 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能; 6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上; 7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：150W，电压：220V；8、Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013《中餐燃气炒菜灶》标准要求。 规格尺寸：2000*1000*810+450mm。
2 4 4	一体化净化烟罩连鲜风幕/前端处理油烟净化机	4 米	外罩采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板制作，油烟净化率≥90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助配件在内。 规格尺寸：4000*(1200+250)*610mm。
2 4 5	一体式净化烟罩系统控制器	1 套	配套一体化烟罩连鲜风幕使用，开关元件、过流保护。
2 4 6	单星盆台连导流装置（无水厨房）	1 台	台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*760*810+150mm。
2 4	转角异形双层工作	1 台	采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固

7	台连导流装置		<p>层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定; 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕; 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷, 外露焊缝均应进行抛光或去色处理; 产品各连接部位的紧固件位置均匀, 连接牢固; 产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺; 防溅板对台面的垂直度不大于 2mm, 立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm; 调整脚应坚固, 调整灵活; 台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷, 其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸: 按现场规格。</p>
2 4 8	网板式汤池保温柜	2 台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板, 其它均采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 品牌电组元件, 配漏电保护装置, 可调节温控, 防水功能, 自动进水设置, $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通, 不锈钢可调节子弹脚。</p> <p>规格尺寸: 1300*700*850mm。</p>
2 4 9	特色餐饮 3: 仓库、加工间、烹饪区、备餐区		
2 5 0	特制冲孔四层板式层架/载重型	1 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作, 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架, 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板 (订制冲孔板) 制作层板, 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋, 拉焊焊接, 无任何卫生死角, 配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸: 1200*500*1600mm。</p>
2 5 1	四门高身双温冷藏冷冻雪柜	1 台	<p>整机采用优质加厚不锈钢制作, 采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡, 可拆卸门封条, 柜门拉手采用铝合金一体铸造而成, 电子温控器, 数字显示, 优质名牌压缩机组, 制冷方式: 直冷, 温度范围: $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}/-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$, 功率/电压约: 546W/220V, 净容积: $\geq 901\text{L}$。</p> <p>规格尺寸: 1220*760*1940mm。(误差不超过 $\pm 5\%$)</p>
2 5 2	单星盆台连导流装置 (无水厨房)	1 台	<p>台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板 (面背板一体成型), 背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板, 沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管, 不锈钢铜芯立式水龙头</p>

			<p>头，90度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，$\Phi 50 \times 1.2$mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#$\Phi 30 \times 1.0$mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1800*760*810+150mm。</p>
253	挂墙双层工作层板连支架	1台	<p>主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304#$\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板制作，$\delta = 1.2$mm 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。</p> <p>规格尺寸：1000*350*500mm。</p>
254	全自动不锈钢紫外线刀具消毒箱	1台	<p>板材厚度≥ 1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。</p> <p>规格尺寸：538*138*648mm。（误差不超过$\pm 5\%$）</p>
255	活动工作台连导流装置/无水厨房	1台	<p>采用 304#$\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304#$\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板；304#$\Phi 50 \times 1.2$mm 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1800*800*810mm。</p>
256	四层疏格层架连接水槽及导流装置	1台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作，辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤ 60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1500*500*1600mm。</p>
257	高压洗地龙头连水枪	1台	<p>低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接</p>

			<p>头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为$\geq 10.5\text{m}$，开放式洗地龙头软管长度$\geq 10\text{m}$。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过$\pm 5\%$）</p>
258	墙体封钢连隔热层设施	4米	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304#不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。</p> <p>规格尺寸：L=4000mm。</p>
259	304#燃气汤粥炉/含专用注水摇摆龙头套组	1台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#$38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管、$50 \times 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头，能效等级：\geq二级能效； 7、配置静音防水风机 2 台，风机功率：150W，电压：220V；8、$500 \times 500 \times 50\text{mm}$ 加厚花架板，花架板外框 304#$1.5\text{mm} \times \text{H}=50\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，$\Phi 63 \times 3.0\text{mm}$ 管脚通，配全钢载重可调节脚。 <p>规格尺寸：700*800*(520+730) mm。</p>
260	燃气双头小炒炉连尾撑	1台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#$38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管、$50 \times 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上； 7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：150W，电压：220V；8、$\Phi 63 \times 3.0\text{mm}$ 管脚通，配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013《中餐燃气炒菜灶》标准要求。

			规格尺寸：2000*1000*810+450mm
2 6 1	一体化净 化烟罩连 鲜风幕/前 端处理油 烟净化机	4 米	外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作, 油烟净化率 ≥ 90 , 每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右, 防火设计、管道/风机不积油; 组合式设计, 免除拆卸自动清洗; 确保管道/风机十年不积油, 防火防油功能。 鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作, 含辅助配件在内。 规格尺寸: 4000*(1200+250)*610mm。
2 6 2	一体式净 化烟罩系 统控制器	1 套	配套一体化烟罩连鲜风幕使用, 开关元件、过流保护。规格尺寸:
2 6 3	单星盆台 连导流装 置(无水厨 房)	1 台	台面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板(面背板一体成型), 背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板, 沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管, 不锈钢铜芯立式水龙头, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导流装置, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠, $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通, 横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固, 配全钢可调节脚。 规格尺寸: 1200*760*810+150mm。
2 6 4	双层工作 台连导流 装置	2 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板; 面板底附 15mm 夹板/注泡加固层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定; 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕; 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷, 外露焊缝均应进行抛光或去色处理; 产品各连接部位的紧固件位置均匀, 连接牢固; 产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺; 防溅板对台面的垂直度不大于 2mm, 立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm; 调整脚应坚固, 调整灵活; 台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷, 其变形量应小于 3mm。 规格尺寸: 1100*700*850mm。
2 6 5	网板式汤 池保温柜	1 台	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板, 其它均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 品牌电组元件, 配漏电保护装置, 可调节温控, $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通, 单台设备配置 1/2*150mm 份数盆 8 套, 不锈钢可调节子弹脚。

			规格尺寸：1500*700*850mm。
2 6 6	特色餐饮 4： 仓库、加工间、烹饪区、备餐区		
2 6 7	特制冲孔 四层板式 层架/载重 型	1 台	主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# δ =1.2mm 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# δ =1.2mm 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。 规格尺寸：1200*500*1600mm。
2 6 8	四门高身 双温冷藏 冷冻雪柜	1 台	整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃，功率/电压约：546W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940mm。（误差不超过±5%）
2 6 9	单星盆台 连导流装 置（无水厨 房）	1 台	台面 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ =1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， Φ 50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ 30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1800*760*810+150mm。
2 7 0	挂墙双层 工作层板 连支架	1 台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板制作， δ =1.2mm 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。 规格尺寸：1000*350*500mm。
2 7 1	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。 规格尺寸：538*138*648mm。（误差不超过±5%）
2 7 2	活动工作 台连导流 装置/无水 厨房	1 台	采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板；304#

			<p>Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1800*800*810mm。</p>
2 7 3	四层疏格层架连接水槽及导流装置	1 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作，辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1500*500*1600mm。</p>
2 7 4	高压洗地龙头连水枪	1 台	<p>低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）</p>
2 7 5	墙体封钢连隔热层设施	4 米	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304#不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。</p> <p>规格尺寸：L=4000mm。</p>
2 7 6	304#燃气汤粥炉/含专用注水摇摆龙头套组	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头，能效等级：≥二级能效；

			<p>7、配置静音防水风机 2 台，风机功率：150W，电压：220V；8、500×500×50mm 加厚花架板，花架板外框 304#1.5mm×H=50mm 不锈钢磨砂板，Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。</p> <p>规格尺寸：700*800*(520+730) mm。</p>
2 7 7	燃气双头小炒炉连尾撑	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]；</p> <p>1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板；</p> <p>2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板；</p> <p>3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热；</p> <p>4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作；</p> <p>5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点；手动点火、自动点火双功能；</p> <p>6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上；</p> <p>7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：150W，电压：220V；8、Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013《中餐燃气炒菜灶》标准要求。</p> <p>规格尺寸：2000*1000*810+450mm。</p>
2 7 8	一体化净化烟罩连鲜风幕/前端处理油烟净化机	4 米	<p>外罩采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板制作，油烟净化率≥90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助配件在内。</p> <p>规格尺寸：4000*(1200+250)*610mm。</p>
2 7 9	一体式净化烟罩系统控制器	1 套	<p>配套一体化烟罩连鲜风幕使用，开关元件、过流保护。</p>
2 8 0	单星盆台连导流装置（无水厨房）	1 台	<p>台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1200*760*810+150mm。</p>

2 8 1	转角异形 双层工作 台连导流 装置	1 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：按现场规格。</p>
2 8 2	双层工作 台连导流 装置	2 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1050*700*850mm。</p>
2 8 3	网板式汤 池保温柜	1 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板，其它均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，品牌电组元件，配漏电保护装置，可调节温控，$\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通，单台设备配置 1/2*150mm 份数盆 8 套，不锈钢可调节子弹脚。</p> <p>规格尺寸：1500*700*850mm。</p>
2 8 4	精加工区、蒸煮区、煎炸区		
2	四门高身	1 台	整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆

85	高温冷藏雪柜		卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-5℃~+10℃，功率/电压：476W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940 mm（误差不超过±5%）。
286	四门高身低温冷冻雪柜	1台	整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-15℃~-6℃，功率/电压约：500W/220V，净容积：≥901L。 规格尺寸：1220*760*1940mm。（误差不超过±5%）
287	双星盆工作台连导流装置（无水厨房）	1台	台面304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。 规格尺寸：1800*760*810+150mm。
288	挂墙双层工作层板连支架	1台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作，δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。 规格尺寸：1800*350*500mm。
289	全自动不锈钢紫外线刀具消毒箱	1台	板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置10-12把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行30分钟左右即可关闭设备。 规格尺寸：538*138*648mm。（误差不超过±5%）
290	双层工作台连导流装置	1台	采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、

			<p>裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1600*760*810+150mm。</p>
2 9 1	四层疏格层架连接水槽及导流装置	2 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1200*500*1600mm。</p>
2 9 2	高压洗地龙头连水枪	1 台	<p>低碳钢喷涂表面处理,配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）</p>
2 9 3	304#洗手星盆带感应水龙头（立背连封板）	1 台	<p>采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。</p> <p>星盆前、侧封板采用 304# δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。</p> <p>规格尺寸：450*450*250mm。</p>
2 9 4	活动工作台连导流装置/无水厨房	1 台	<p>采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1500*760*810mm。</p>

2 9 5	墙体封钢 连隔热层 设施	10.8米	采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304#不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。 规格尺寸：L=10800mm。
2 9 6	一体式净 化烟罩系 统控制器	1套	配套一体化烟罩连鲜风幕使用，开关元件、过流保护。
2 9 7	一体化净 化烟罩连 鲜风幕/前 端处理油 烟净化机	10.8米	外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90 ，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助配件在内。 规格尺寸：10800* (1300+250)*650mm。
2 9 8	304#商用 电磁灶— 双头矮脚 汤粥炉灶/ 含专用注 水摇摆龙 头套组	2台	用料标准：面板采用 304#材质厚度 1.5mm 磨砂不锈钢板，侧前、靠背板采用厚 1.0mm 磨砂不锈钢板，耐 700℃高温、抗冲击微晶板。 性能指标要求：①、采用高频双层隔空线圈。②、功率调节范围 0%-100%， ≥ 28 档位火力可连续精密快速调节。③、具有汉字液晶按键人机界面：显示三相电压，电流，功率因数，有功功率，视在功率，显示线圈电流，线圈功率因数，显示锅温，线圈温度，模块温度，电脑版温度，以及显示 15 个历史故障循环记录。具有设备电能记录（2 个 1000 万度电度表功能）。④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。⑥、具有整机最大功率用户软件设置功能，已适应不同配电容量电网环境。⑦、电磁炉机芯电子元件全采用优质品牌的元件，IGBT 采用德国“英飞凌模块”或同等以上品牌。 电气及物理指标要求： ① IP 级别：IPX4，防水，防尘，防虫。 ② 电气要求：功率：15KW/380V*2 三相五线制（A, B, C, N, PE），4P 漏电断路保护。 ③、具有电网过压欠压，过流，过功率，线圈过热，主机过热，锅温过热保护。 ④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。 ⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。 规格尺寸：1350*800*(520+730) mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
2 9 9	304# 商 用 电 磁 灶 — 单 头 矮 脚	1台	用料标准：面板采用 304#材质厚度 1.5mm 磨砂不锈钢板，侧前、靠背板采用厚 1.0mm 磨砂不锈钢板，耐 700℃高温、抗冲击微晶板。

	汤粥炉灶/ 含专用注 水摇摆龙 头套组		<p>性能指标要求：①、采用高频双层隔空线圈。②、功率调节范围 0%-100%，\geq 28 档位火力可连续精密快速调节。③、具有汉字液晶按键人机界面：显示三相电压，电流，功率因数，有功功率，视在功率，显示线圈电流，线圈功率因数，显示锅温，线圈温度，模块温度，电脑版温度，以及显示 15 个历史故障循环记录。具有设备电能记录（2 个 1000 万度电度表功能）。④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。⑥、具有整机最大功率用户软件设置功能，已适应不同配电容量电网环境。⑦、电磁炉机芯电子元件全采用优质品牌的元件，IGBT 采用德国“英飞凌模块”或同等以上品牌。</p> <p>电气及物理指标要求：</p> <p>① IP 级别：IPX4，防水，防尘，防虫。</p> <p>② 电气要求：功率：15KW/380V 三相五线制（A, B, C, N, PE），4P 漏电断路保护。</p> <p>③、具有电网过压欠压，过流，过功率，线圈过热，主机过热，锅温过热保护。</p> <p>④、当电压故障，过热故障消失后，能自动恢复加热工作。</p> <p>⑤、开机最大工作时间保护，无人操作超时保护，停电再来电保护。</p> <p>规格尺寸：700*800*(520+730) mm。（误差不超过\pm5%）</p>
3 0 0	立式高身 电煎炉	1 台	<p>适用于煎蛋、肉扒、鱼类；全不锈钢机身，不锈钢辊轴，装备恒温装置，额定功率：5KW，额定电压 220V。</p> <p>规格尺寸：600*800*800 mm。（误差不超过\pm5%）</p>
3 0 1	订制燃气 大型炖盅 蒸柜	2 台	<p>按实际需求及规范定制，专用于蒸菜、炖盅的烹饪，整体采用优质 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板制作，辅助材料均采用 304# 不锈钢材质，高密度发泡，单门结构，分控 12 层，按压式电子点火，意外熄火保护，火焰环绕式设计，自吸式烟道，加重式泄压阀，节能 30% 以上，耐用门锁，自动进水，耐高温硅胶门封，不锈钢盘底支架，自动溢水装置，热负荷：\geq16KW，耗气量：\leq1.25 立方/小时。</p> <p>规格尺寸：710*650*1665 mm。（误差不超过\pm5%）</p>
3 0 2	304#订制 承炉工作 台	1 台	<p>采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层，底封 304# δ =0.8mm 防水不锈钢板，304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1600*800*650+310mm。</p>

3 0 3	台式电平扒炉	1 台	<p>整机采用 304#优质加厚不锈钢制作，炉面一体拉伸成型，镀铬扒板厚 16mm，效率更高，功率/电压：5.4KW/220V。</p> <p>规格尺寸：600*650*480 mm。（误差不超过±5%）</p>
3 0 4	台式电单缸双筛炸炉	1 台	<p>整机采用 304#优质加厚不锈钢制作，整体炉面一体拉伸成型，容量：8L*2，功率/电压：3.8KW*2/220V。</p> <p>规格尺寸：600*650*480 mm。（误差不超过±5%）</p>
3 0 5	304#燃气双头大炒炉	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上； 7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：250W，电压：220V；8、Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。CJ/T 392-2012《炊用燃气大锅灶》。 <p>规格尺寸：2200*1200*810+450mm。</p>
3 0 6	备用		
3 0 7	双通道打荷工作柜（多段可调节层板）	2 台	<p>采用 304# δ=1.5mm 不锈钢磨砂台面板，面板底附降噪减震板，底封 304# δ=0.6mm 防水不锈钢板，δ=1.2mm 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，趟门采用 δ=1.0mm 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道，Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1800*800*810mm。</p>
3 0 8	双层打荷台连导流装置	2 台	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关</p>

			<p>规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1800*800*810mm。</p>
309	中餐烹饪区		
310	四门高身双温冷藏冷冻雪柜	1 台	<p>整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-15℃~-6℃/-5℃~+10℃，功率/电压约：546W/220V，净容积：≥901L。</p> <p>规格尺寸：1220*760*1940 mm（误差不超过±5%）。</p>
311	大单星盆台连导流装置（内置单层放置架）	1 台	<p>食材焯水用，台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板制作，背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>采用 304#38*38*1.2mm、38*25*1.0mm 不锈钢管制作内置置物架，食材不能接触星盆。</p> <p>规格尺寸：1200*800*810+150mm。</p>
312	双星盆工作台连导流装置（无水厨房）	1 台	<p>台面 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1800*760*810+150mm。</p>
31	挂墙双层工作层板	1 台	<p>主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# δ=1.2mm 不锈</p>

3	连支架		<p>钢磨砂板制作，$\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。</p> <p>规格尺寸：1800*350*500mm。</p>
3 1 4	备用		
3 1 5	高压洗地龙头连水枪	1 台	<p>低碳钢喷涂表面处理, 配置花洒喷头或水枪; 耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管, 直径 20mm 内孔 3/8 寸; 长度 5m-10m, 8 个长度距离定位; 1/2 外牙铜接头; 底座能多角度调节转盘位置; 软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为$\geq 10.5\text{m}$, 开放式洗地龙头软管长度$\geq 10\text{m}$。</p> <p>规格尺寸: 421*182*458mm (误差不超过$\pm 5\%$)</p>
3 1 6	四层疏格层架连接水槽及导流装置	2 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作, 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格, 拉焊满焊焊接, 疏格间距$\leq 60\text{mm}$, 配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板, 辅助沥水管道连接至排水明渠, 无任何卫生死角, 配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸: 1200*500*1600mm。</p>
3 1 7	双层工作台连导流装置	1 台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板; 面板底附 15mm 夹板/注泡加固层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定; 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕; 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷, 外露焊缝均应进行抛光或去色处理; 产品各连接部位的紧固件位置均匀, 连接牢固; 产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺; 防溅板对台面的垂直度不大于 2mm, 立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm; 调整脚应坚固, 调整灵活; 台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷, 其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸: 1500*760*810+150mm。</p>
3 1 8	活动工作台连导流装置/无水厨房	1 台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板; 面板底附 15mm 夹板/注泡加固层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p>

			<p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸：1500*760*810mm。</p>
319	墙体封钢连隔热层设施	10.8 米	<p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板精工制作封板，国标角钢、304#不锈钢方管加固，隔热层施工间距以现场为准。</p> <p>规格尺寸：L=10800mm。</p>
320	一体式净化烟罩系统控制器	1 套	<p>配套一体化烟罩连鲜风幕使用，开关元件、过流保护。</p>
321	一体化净化烟罩连鲜风幕/前端处理油烟净化机	10.8 米	<p>外罩采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板制作，油烟净化率≥90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助配件在内。</p> <p>规格尺寸：10800*（1300+250）*650mm。</p>
322	304#燃气双头小炒炉连尾撑	2 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm，+10mm]；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上； 7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：150W，电压：220V；8、Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013《中餐燃气炒菜灶》标准要求。 <p>规格尺寸：2200*1200*810+450mm。</p>

3 2 3	炉拼工作柜	1 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，装饰板/封板等采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作，台脚支撑采用 304#$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚。</p> <p>规格尺寸：按照现场转角、柱体位订制。</p>
3 2 4	304#燃气双头大炒炉	2 台	<p>外形尺寸允许偏差$[-10\text{mm}, +10\text{mm}]$</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板； 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板； 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板，上垫高级耐火材料隔热； 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板，炉体骨架采用 304#$38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管、$50 \times 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作； 5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能； 6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上； 7、配置静音防水风机 1 台，风机功率：250W，电压：220V； 8、$\Phi 63 \times 3.0\text{mm}$ 管脚通，配全钢载重可调节脚。CJ/T 392-2012《炊用燃气大锅灶》。 <p>规格尺寸：2200*1200*810+450mm。</p>
3 2 5	双通道打荷工作柜 (多段可调节层板)	2 台	<p>采用 304# $\delta = 1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板，面板底附降噪减震板，底封 304# $\delta = 0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板，$\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，趟门采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道，$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸：1800*800*810mm</p>
3 2 6	双层打荷台连导流装置	2 台	<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304#$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2 \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷，外露焊缝均应进行抛光或去色处理；产品各连接部位的紧固件位置均匀，连接牢固；产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺；防溅板对台面</p>

			的垂直度不大于 2mm，立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm；调整脚应坚固，调整灵活；台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷，其变形量应小于 3mm。 规格尺寸：1800*800*810mm
3 2 7	活动可拆卸双层台上架	4 台	主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角。 规格尺寸：1800*350*1200mm
3 2 8	预进间、备餐间		
3 2 9	备用编号		
3 3 0	304#洗手星盆带感应水龙头（立背连封板）	1 台	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，无卫生死角。 规格尺寸：450*450*250mm
3 3 1	干手器连全不锈钢皂液器装置	1 套	全自动感应式干手器，功率：2000W/220V，设有导风装置，可调感应范围：12 \pm 3cm，热空气温度：40 $^{\circ}\text{C}$ ~54 $^{\circ}\text{C}$ ，可调动作持续时间：40S-1min，电源电压：220V，电机转速：2800r/min，防护等级：IP32。 皂液器：容量：500ML，出液阀采用特殊材质硅胶管，每根胶管可以达 6 万次以上的按压，带有防盗锁设置。 规格尺寸：240*230*240/114*117*200mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
3 3 2	四门高身玻璃展示柜（留样）	1 台	机身采用食品级不锈钢材料制作，钢化玻璃门，可拆卸式门封条，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，搁架层数：4 层，温度范围：2 $^{\circ}\text{C}$ ~+10 $^{\circ}\text{C}$ ，功率/电压：400W/220V，净容积： $\geq 90\text{L}$ 。 规格尺寸：1220*760*1940mm。（误差不超过 $\pm 5\%$ ）
3 3 3	五格网板式汤池保温柜	8 台	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板，其它均采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，品牌电组元件，配漏电保护装置，可调节温控， $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通，单台设备配置 1/1*150mm 份数盆 8 套，1/2*150mm 份数盆 4 套，不锈钢可调节子弹脚。 规格尺寸：1800*700*850mm。
3 3	转角异形双层工作	2 台	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固

4	台连导流装置		<p>层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定; 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕; 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷, 外露焊缝均应进行抛光或去色处理; 产品各连接部位的紧固件位置均匀, 连接牢固; 产品与人体接触部位不允许有尖角和毛刺; 防溅板对台面的垂直度不大于 2mm, 立柱或侧板对台面的垂直度不大于 5mm; 调整脚应坚固, 调整灵活; 台面搁板和底板均应承受 100kg 载荷, 其变形量应小于 3mm。</p> <p>规格尺寸: 按现场规格。</p>
3 3 5	四门高身保洁碗碟柜/掀盖立式门	2 台	<p>采用 304#不锈钢材质制作: $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身, 层板均采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板, $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加厚加强筋, 结构: 四开门/采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板/推拉门或掩门客户可选择, 优质静音轨道, $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸: 1200*500*1800mm。</p>
3 3 6	订制四层框架管制储物架/无水厨房	1 台	<p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作, 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格, 拉焊满焊焊接, 疏格间距$\leq 60\text{mm}$, 辅助沥水管道, 无任何卫生死角, 配不锈钢/全钢可调节脚。</p> <p>规格尺寸: 1500*500*1600mm。</p>
3 3 7	不锈钢双层备餐工作台	2 台	<p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板; 面板底附 15mm 夹板/注泡加固层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p> <p>规格尺寸: 1800*700*810+150mm。</p>
3 3 8	餐厅、就餐区		
3 3 9	全自动智能售饭打饭机	2 台	<p>1、功率/电压: $\geq 120\text{W}/220\text{V}$, 出饭量: 300g/200g 可选</p> <p>2、容量: 87L (能放 65~70KG 米饭);</p> <p>3、自动分饭, 免人手接触, 安全卫生; 平均 2.5 秒即可打完一份饭;</p>

			<p>4、感应出饭；无饭指示灯亮灯提示、无饭蜂鸣提示；</p> <p>5、内置式储饭桶，保持米饭温热湿润，恒温出饭；每台配储饭桶一个。</p> <p>6、米饭分量可按要求出厂前设定，定量分饭；</p> <p>7、部件少易清洁维护，水洗即可</p> <p>8、机台骨架不锈钢材质；符合国家食品卫生要求，打饭机电气控制采用品牌元件制作。</p> <p>9、可支持一卡通支付。</p> <p>规格尺寸：685*650*1900+117（报警灯）mm（误差不超过±5%）。</p>
3 4 0	分盘摆盘机	2台	<p>配套智能自动售饭机使用；用途：餐盘摆盘、分盘；采用 304# $\delta = 1.5\text{mm}$ 优质不锈钢制作机身，单台售饭机配套一台分盘摆盘设备，餐具存量：≥ 200 件。</p> <p>规格尺寸：650*680*2000mm。（误差不超过±5%）</p>
3 4 1	自动升降车	1台	<p>1、功率/电压：50W/220V；</p> <p>2、最大载重 400kg；电动升降车快速高效省力。</p> <p>3、产品出货前免费加装升降车导轨槽。电动升降车与打饭机对接。</p>
3 4 2	备用专用储饭桶	2个	<p>配套打饭机</p> <p>订制专用用具，配套自动打饭机，材质为 SUS304 不锈钢厚度 1.5mm 桶内采用不粘喷涂。</p>
3 4 3	电热保温汤饭桶车	2台	<p>规格尺寸：550*550*H800mm（误差不超过±5%）</p> <p>1、采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作车身；</p> <p>2、桶身、柜体等采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢砂纹板；</p> <p>3、内桶双层保温，合资产电组元件，配漏电保护装置，功率 3KW，电压 220V，配双动双刹耐磨活动脚轮。</p>
3 4 4	男更衣室、女更衣室		
3 4 5	不锈钢更衣存放柜	3组	<p>规格尺寸：1800*400*1800 mm</p> <p>按照实际需求订制，采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，其它均采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板加厚加强筋，结构：挂衣、储物。采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板/框架式结构，开门时无噪音，配置挂杆、门锁、标识牌，$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p>
3 4	不锈钢换	4组	规格尺寸：1800*350*500 mm

6	鞋凳组合柜		采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，其它均采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板加厚加强筋，结构：单侧储物放鞋，单门双层，多门款。采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板/框架式结构，配置存放层层板。
3 4 7			
3 4 8	二层厨房油烟抽排净化系统（6套系统）		
3 4 9	烟罩加固 丝杆吊码	24 副	规格尺寸：烟罩高度至顶面 采用 304# $\Phi 25 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管装饰外套，内置镀锌丝杆，配不锈钢装饰盖，吊顶加固安装。
3 5 0	不锈钢风量短接	33 套	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板制作，上下端口密封，无漏风点。
3 5 1	抽油烟管	18 米	规格尺寸：均值 $1000 \times 700\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 2	抽油烟管	32 米	规格尺寸：均值 $900 \times 700\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 3	抽油烟管	16 米	规格尺寸：均值 $700 \times 600\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 4	抽油烟管	75 米	规格尺寸：均值 $600 \times 500\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 5	抽油烟管	28 米	规格尺寸：均值 $500 \times 400\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范；

			采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 6	抽油烟管	23 米	规格尺寸：均值 $500 \times 300\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 7	抽油烟管	6 米	规格尺寸：均值 $400 \times 300\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 8	抽油烟管 弯头	9 个	规格尺寸：均值 1000×700 、 $900 \times 700\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 5 9	抽油烟管 弯头	2 个	规格尺寸：均值 $700 \times 600\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 6 0	抽油烟管 弯头	6 个	规格尺寸：均值 $600 \times 500\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 6 1	抽油烟管 弯头	4 个	规格尺寸：均值 500×300 、 $400 \times 300\text{ mm}$ 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。

3 6 2	抽油烟变 径管	6 个	规格尺寸：以管道走向实际变径需求 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计， 周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管 道四侧作加强筋处理。
3 6 3	抽油烟管 三通	8 个	规格尺寸：以管道走向实际规格需求 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计， 周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固，加强撑光洁不阻风。防漏油密封 工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 6 4	柜式抽油 烟风柜机	1 台	1、功率 18.5KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细 玻璃纤维材料； 3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片 式叶轮，30 寸，功率 18.5KW，全压 700pa 左右，转速 610r/min 以上，处理流 量 ≥ 51960 立方/时。
3 6 5	柜式抽油 烟风柜机	2 台	1、功率 15KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细 玻璃纤维材料； 3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片 式叶轮，28 寸，功率 15KW，全压 700pa 左右，转速 650r/min 以上，处理流量 ≥ 42000 立方/时。
3 6 6	柜式抽油 烟风柜机	1 台	1、功率 3KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细 玻璃纤维材料； 3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片 式叶轮，15 寸，功率 3KW，全压 500pa 左右，转速 1080r/min 以上，处理流量 ≥ 8000 立方/时。
3 6 7	排风轴流 风机	2 台	功率：0.37KW/220V，风量： $\geq 2500\text{m}^3/\text{h}$ ，防爆风机，低噪音。 规格尺寸： $\Phi 400\text{mm}$ （误差不超过 $\pm 5\%$ ）

3 6 8	风柜消音器/消音装置	4套	订制产品； 符合行业规范标准。
3 6 9	风柜座架连避震	4套	规格尺寸：与风柜尺寸一致 采用国标 10#、8#槽钢及 40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。
3 7 0	风机减震帆布软接口	12套	规格尺寸：与风柜尺寸一致 订制产品； 符合行业规范标准，含紧固件、卡套等部件。
3 7 1	风机、净化器变径导风管	16件	规格尺寸：与风柜、风管、净化器尺寸一致 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 7 2	全不锈钢多段油烟净化处理	1台	规格尺寸：机身高度不得超过 1.1 米，便于室内安装 国家环保标准，使用年限 15 年以上，使用过程中无任何损耗配件；304#不锈钢磨砂板柜体性。变频节能设计，合金离子器，高效铝合金材质集尘板，竖向导油板，净化率达到 $\geq 98\%$ ，目测无烟排放效果。设备风阻 150pa，处理风量与抽油烟风机配套（56000m ³ /h），功率约 4.5KW。 投标时，在投标文件中提供饮食业油烟净化设备检验报告复印件。
3 7 3	全不锈钢多段油烟净化处理	2台	规格尺寸：机身高度不得超过 1.1 米，便于室内安装 国家环保标准，使用年限 15 年以上，使用过程中无任何损耗配件；304#不锈钢磨砂板柜体。变频节能设计，合金离子器，高效铝合金材质集尘板，竖向导油板，无过滤器更换成本，净化率达到 $\geq 98\%$ ，目测无烟排放效果。设备风阻 150pa，处理风量与抽油烟风机配套（42000m ³ /h），功率约 4.5KW。 投标时，在投标文件中提供饮食业油烟净化设备检验报告复印件。
3 7 4	油烟净化器座架连避震	3套	规格尺寸：与净化器尺寸一致 采用国标 10#、8#槽钢及 40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。
3 7 5	风机、净化器启动控	5套	规格尺寸：配套风机、净化器功率 采用 1.2mm 箱体制作；

	制器		含风机、净化器启动信号线路的接驳； 开关元件、过流保护。功率：18.5KW/380V*1、15KW/380V*2、3KW/380V、 370W/220V*2 等
3 7 6	防火阀	7 套	规格尺寸：以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。
3 7 7	止回阀	6 套	规格尺寸：以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。
3 7 8	调节阀	6 套	规格尺寸：以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。
3 7 9	风机、油烟 净化器接 油盆、导油 装置	6 套	采用 304#1.0mm 不锈钢砂纹贴塑板制作接油盆；导油装置：联塑牌，PVC 导油管，连接至地面排污口。
3 8 0	风管穿墙 洞打孔及 修补扫尾	6 套	规格尺寸：按烟管尺寸 现场处理及修复（涉及墙体结构，由施工方按照设备位尺寸开孔、修复），1 套涉及多个墙孔。
3 8 1	法兰、角 码、吊码等 配套	6 套	专用材料制作、安装，单套按实际管道长度配置；配套管径尺寸加固； 吊杆采用 304#Φ25*1.0mm 不锈钢管装饰外套。
3 8 2	系统安装 辅助设施 搭建	1 项	安装烟管搭建辅助架，含重型设备安装辅助机械设施，室内安装管道脚手架搭 建等。
3 8 3	抽排净化 安装辅助 五金散件	6 套	拉爆、密封胶、角铁、焊件、螺丝等五金件，安装辅助件。
3 8 4	炉具管道 安装材料	1 项	国标； 符合规范的燃气管道、连接件及辅助件。

3 8 5	设备安装 供排水管 道材料	1 项	联塑牌或同等级，PPR、PVC 材料； 含弯头、三通、变径等辅助件在内的材料。
3 8 6	设备安装 调试电路 材料	1 批	国标； 符合规范的电路线路、连接件及辅助件。
3 8 7	二层送鲜风系统（4 套系统）		
3 8 8	送鲜风风 管	15 米	规格尺寸：均值 1100*1000mm 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 8 9	送鲜风风 管	4 米	规格尺寸：均值 900*700mm 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 9 0	送鲜风风 管	48 米	规格尺寸：均值 1000*500、900*500mm 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
3 9	送鲜风风 管	5 米	规格尺寸：均值 700*500mm

1	管		<p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 2	送鲜风风管	42 米	<p>规格尺寸：均值 600*500mm</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 3	送鲜风风管	9 米	<p>规格尺寸：均值 600*400mm</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 4	送鲜风风管	13 米	<p>规格尺寸：均值 500*400、500*300mm</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 5	送鲜风风管	48 米	<p>规格尺寸：均值 400*300、400*250mm</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p>

			<p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 6	送鲜风管 四通、三通	9个	<p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 7	送鲜风风 管弯头	6个	<p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 8	送鲜风管 变径/喇叭 口	7个	<p>规格尺寸：以管道走向实际变径需求</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
3 9 9	送鲜风风 嘴	72个	<p>不锈钢材质，360 度旋转可调节型风嘴。</p>
4 0 0	柜式低噪 音送鲜风 风机	1台	<p>1、功率 15KW/380V；</p> <p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p> <p>3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片</p>

			式叶轮，28寸，功率15KW，全压700pa左右，转速650r/min以上，处理流量≥42000立方/时。
401	柜式低噪音送鲜风机	1台	1、功率11KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，25寸，功率11KW，全压650pa左右，转速700r/min以上，处理流量≥30000立方/时。
402	柜式低噪音送鲜风机	1台	1、功率3KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，15寸，功率3KW，全压500pa左右，转速1080r/min以上，处理流量≥8000立方/时。
403	排风轴流风机	1台	功率：0.37KW/220V，风量：≥2500m ³ /h，防爆风机，低噪音。 规格尺寸：Φ400mm（误差不超过±5%）
404	风柜消音器/消音装置	3套	订制产品； 符合行业规范标准。
405	风柜座架连避震	3套	规格尺寸：与风柜尺寸一致 采用国标10#、8#槽钢及40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震），专用吊装款弹簧减震装置。
406	风机减震帆布软接口	3套	与风柜尺寸一致 订制产品； 符合行业规范标准，含紧固件、卡套等部件。
407	风机启动控制器	3套	规格尺寸：配套送鲜风风机功率 采用1.2mm箱体制作； 含送鲜风风机启动信号线路的接驳； 开关元件、过流保护。功率：15KW/380V、11KW/380V、3KW/380V等
408	调节阀	9套	规格尺寸：以管道走向实际规格需求

8			<p>配套管径尺寸，订制；</p> <p>采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。</p>
4 0 9	入风风口 1/2 弯头	4 个	<p>规格尺寸：与风机尺寸配套</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。1 个弯头以直管 2 米计。</p>
4 1 0	烟管安装 法兰、丝杆 吊码	4 套	<p>规格尺寸：配套管径尺寸</p> <p>采用专用材料制作及安装；配套管径尺寸加固安装。</p>
4 1 1	送鲜风系 统安装配 件	4 套	包含拉爆、玻璃胶、焊丝、五金件等易损耗件及安装辅助件。
4 1 2	风管穿墙 洞打孔及 修补扫尾	4 套	<p>规格尺寸：按烟管尺寸</p> <p>现场处理及修复（涉及墙体结构，由施工方按照设备位尺寸开孔、修复）。</p>
4 1 3	不锈钢百 叶窗	4 套	<p>规格尺寸：配套风机入口尺寸</p> <p>采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板制作，疏格式百叶窗。</p>
4 1 4			
4 1 5	三层：中央加工厨房、熟食出品、面点出品、职教精品厨房		
4 1 6	垃圾暂存间		
4 1 7	周转筐清洗及工具间、紫外线杀菌间		
4 1 8	快速安装 花洒喷枪	1 台	<p>规格尺寸：H=1100mm</p> <p>1、台式，流量：1.42 GPM-5.37 升/分钟，具有快速安装花洒喷枪装置；</p>

	装置		2、距台面高度 1100mm，黄铜底座，开孔 32mm。
4 1 9	三星洗锅 星盆连导 流装置	1 台	规格尺寸：2200*800*810+150mm 台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板(面背板一体成型)，背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板，沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
4 2 0	不锈钢工 具架	1 套	规格尺寸：1500*350*Hmm 订制，304# 不锈钢材质，符合人体操作高度，304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作层板，三角支架因定安装；按现场实际需求，配置 304# $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管精工焊接制作，配 304# 不锈钢活动穿管挂钩。
4 2 1	四层疏格 层架连接 水槽及导 流装置	3 台	规格尺寸：1200*500*1600mm 主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距 $\leq 60\text{mm}$ ，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。
4 2 2	长龙式洗 筐机	1 台	规格尺寸：约 5500*1000*2100mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 产品功能：专业洗筐机；按照已有、实际配送筐/箱体规格尺寸订制，同时适用于碗、碟、杯、托盘、刀、叉、调羹等餐具。 洗涤能力：传送带速度：2/1.4/0.9 m/min； 参 数：耗水量：最大 230 升/小时 清洗温度：55-65℃ 喷淋温度：82-90℃ 传送带宽度：612mm 有效洗涤高度：440mm 进口长度：950mm 出口长度：1000mm 水箱加热功率：18kW 喷淋加热功率：25kW 烘干加热功率：9kW

			<p>总配电量：59.2kW</p> <p>电源：380V/50HZ/3。</p>
4 2 3	<p>岛式抽气 烟罩连烟 雾阻隔空 气幕</p>	2 套	<p>规格尺寸：按照洗筐机规格尺寸订制</p> <p>全不锈钢结构，采用 304#不锈钢制作，烟罩壳体 1.5mm 厚，配槽式隔油网，高效能除油装置。风压启动装置：当风机开始运行排油烟时，排油烟管道内风压达到一定强度，启动装置接收到启动信号，延时 10 秒后，净化器自动启动，开始工作。当风压低或风机停机时，净化器自动停止工作；烟罩前板带环境补风散流装置。</p>
4 2 4	<p>活动工作 台连导流 装置/无水 厨房</p>	1 台	<p>规格尺寸：1200*700*850mm</p> <p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷</p>
4 2 5	<p>304#洗手 星盆带感 应水龙头 (立背连 封板)</p>	1 台	<p>规格尺寸：450*450*250+mm</p> <p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。</p> <p>星盆前、侧封板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板。</p>
4 2 6	<p>高压洗地 龙头连水 枪</p>	1 台	<p>低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$，开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$。</p> <p>规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过 $\pm 5\%$）</p>
4 2 7	面粉仓、面点制作间、面包房、糕点冷库、成品区		
4 2 8	<p>载重防潮 地架/九脚</p>	12 台	<p>规格尺寸：1000*1000*150mm（误差不超过 $\pm 5\%$）</p> <p>加厚款；</p>

	/川字负重款		<p>材质：HDPE；</p> <p>颜色：蓝色；</p> <p>内置钢管加固，九脚，静载：$\geq 2T$，静载：$\geq 0.8T$。</p>
429	订制四层 框架式管 制储物架/ 无水厨房	2台	<p>规格尺寸：1500*500*1600mm</p> <p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤ 60mm，辅助沥水管道，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p>
430	订制四层 框架式管 制储物架/ 无水厨房	2台	<p>规格尺寸：1200*500*1600mm</p> <p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤ 60mm，辅助沥水管道，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p>
431	304#洗手 星盆带感 应水龙头 (立背连 封板)	1台	<p>规格尺寸：450*450*250+mm</p> <p>采用 304# $\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。</p> <p>星盆前、侧封板采用 304# $\delta = 1.0$mm 不锈钢磨砂板。</p>
432	双星盆台 连导流装 置	1台	<p>规格尺寸：1200*760*810+150mm</p> <p>台面 304# $\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板(面背板一体成型)，背板采用 $\delta = 1.2$mm 不锈钢板，沥水盆 304# $\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板，配 304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，$\Phi 50*1.2$mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#$\Phi 30*1.0$mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p>
433	双层工作 台连导流 装置(无水 厨房)	1台	<p>规格尺寸：1500*760*810+150mm</p> <p>采用 304# $\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2$mm 不锈钢磨砂板；304#$\Phi 50*1.2$mm 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明</p>

			显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
4 3 4	电子台秤	1 台	规格尺寸：180*195mm（误差不超过±5%） 不锈钢大秤面，防水触摸按键，人性化挂钩设计，LCD 显示屏，功能：置零/去皮/单位转换，称重范围：5g-5kg，精准度：0.1g。
4 3 5	强力打碎机	1 台	规格尺寸：170*360mm（误差不超过±5%） 多功能粉碎机，整机采用 304 不锈钢材质制作，容量：2kg，功率：4KW，电压：220V，粉碎程度：70-300 目，工作时间：0-5 分钟，电机转速：37000r/min，一键启动超控，工作时间可定时，采用精钢制作的刀片，锋利无比，刀片可拆卸。
4 3 6	全不锈钢大型和面机	1 台	规格尺寸：1260*720*1400mm（误差不超过±5%） 全 304#不锈钢材质； 功率：≥4.75KW； 电压：380V； 效率：600kg/h； 一次性和面量：100kg。
4 3 7	全不锈钢大型和面机	1 台	规格尺寸：930*680*970mm（误差不超过±5%） 全 304#不锈钢材质； 功率：≥2.2KW； 电压：380V； 效率：300kg/h； 一次性和面量：50kg。
4 3 8	大型多功能搅拌机	1 台	规格尺寸：900*1100*1500mm（误差不超过±5%） 新款无极变速，容量：≥60L；搅拌速度：165-450rpm；功率：6KW；电压：380v； 配：60L 缸、扇、球、安全网、小推车各 1 个；配：60L 钩、安全网、30L 缸、扇、钩。 设备重量：≥250KG 左右。
4 3 9	四门高身高温冷藏雪柜	1 台	规格尺寸：1220*760*1940mm（误差不超过±5%） 整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质

			名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-5℃~+10℃，功率/电压：476W/220V，净容积：≥901L。
4 4 0	四门高身 低温冷冻 雪柜	1台	规格尺寸：1220*760*1940mm（误差不超过±5%） 整机采用优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：直冷，温度范围：-15℃~-6℃，功率/电压约：500W/220V，净容积：≥901L。
4 4 1	订制四层 框架式管 制储物架/ 无水厨房	2台	规格尺寸：1500*500*1600mm 主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，辅助沥水管道，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。
4 4 2	木面钢封 案板工作 台	4台	规格尺寸：2000*1000*810mm 1、台脚采用 304#Φ50*1.5mm 不锈钢圆管，可调节全钢子弹脚； 2、支架采用 304#50*25*1.2mm 不锈钢方管； 3、台面板采用 100mm 松木面板封钢，外围框 304#1.5mm 不锈钢磨砂贴塑板； 4、横管采用 SUS304#Φ32*1.0mm 不锈钢圆管加固。配抽屉。
4 4 3	活动式糖 粉车	8台	规格尺寸：550*550*600mm（误差不超过±5%） 1、车箱采用 304#1.2mm 不锈钢砂纹贴塑板； 2、活动盖体采用 304#1.0mm 不锈钢砂纹贴塑板； 3、制作工艺便于卫生清洗，满焊焊接； 4、配置静音、万向活动脚轮，脚轮采用不锈钢支架； 5、脚轮不可直接焊接车箱，便于脚轮更换。
4 4 4	全自动仿 手工饺子 机	1台	规格尺寸：1800*800*1250mm（误差不超过±5%） 1、采用自动压面皮包饺子技术，高变频调速功能，采用多道压面辊压面。 2、按照饺子的成形特点，采用双控双向同步定量供料原理。 3、馅量、面皮厚薄随时可调。 4、输面及成形部件采用特种防粘结技术材料精工制造。 5、适用于生产速冻饺子等，能生产各种肉馅、肉菜混合馅、全菜馅及其它种馅的饺子。 6、功率/电压：1.75KW/380V。

			7、产量：0-20000 个/h，饺子重量：15-35g/个（可调）。
4 4 5	包子馒头 花卷生产 线	1 台	规格尺寸：L10500*W1050*H1400mm（误差不超过±5%） 单条生产线生产能力：≥12000 个/小时； 总用电量：约为 8KW/380V；制品重量：包子 18-200 克，馒头 10-600 克；产 品大小、皮馅比例皆可调整、一机多用，实现多样化生产：菜包、肉包、花包、 花卷、刀切馒头、圆包、圆馒头等。
4 4 6	全自动不 锈钢压面 机	1 台	规格尺寸：1400*1100*1450mm（误差不超过±5%） 可设定压面次数 1~99 次，功效：5s/次，可采用手动/自动两用连续压面方式； 可调面皮厚度：0.5—5cm，每次最大压面量≥25kg；压面团含水率：38%~50% 左右；设自动洒粉系统，可跟据面团调整洒粉量；采用 S 型连续折叠碾压，增 加面团延展性及光泽度；可增加面皮之筋性与组织的细密度；设安全防护栏和 紧急安全开关；设亚克力窗；设滑轮工作台。功率/电压：2.4KW/380V。
4 4 7	双层整形 分割机	1 台	规格尺寸：2700*750*1500mm（误差不超过±5%） 双层皮装置充分锁住汤汁、自动感应启停、车壁铸铝模具成型，功率/电压： 约 1KW/220V。 可设定面带之宽度和厚度；采用电眼感应系统；可调整面带的宽度和厚度；
4 4 8	包子、馒头 成型机	1 台	规格尺寸：2300*680*1500mm（误差不超过±5%） 增设紧急开关和开机蜂鸣器；设有自动给油装置；采用卷起式成型；分离式馅 料斗；生产速度可随时调整，符合国际食品卫生标准；另外增加不同的成型配 备可生产不同的产品，如刈包、阿拉棒、牛奶棒等；捏花座不锈钢刀成型。 整机无外漏电机，大部件铸铝模具成型，输送带与成品联动，切台为滑轨更耐 用，功率/电压约：1KW/380V。
4 4 9	供馅机	1 台	规格尺寸：800*450*1280mm（误差不超过±5%） 料斗铸铝模具成型、适用常规大多数馅料：肉、菜肉、蓉沙类，功率/电压： 0.4KW/220V。
4 5 0	独立切刀 座	1 台	规格尺寸：1400*900*850mm（误差不超过±5%） 品牌材质刀片、10 褶、12 褶、15 褶可选、自动给油装置、可高速运转，功 率/电压：1.6KW/220V。
4 5 1	12 褶塑料 花纹刀盘	1 组	切刀座配套，可实现圆包、花包等出品的制作、生产。

	总承		
4 5 2	全自动摆 盘机	1 台	规格尺寸：1850*1545*1631mm（误差不超过±5%） 整机不锈钢、双伺服系统、多种排列模式、省时省人工，功率/电压：1.5KW/220V。
4 5 3	备用		
4 5 4	燃气款单 门推车式 大型蒸柜	2 台	规格尺寸：1180*1150*2150mm 按照实际使用定制，整体采用优质 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板制作，盘架推车式结构，使用方便安全快捷，容量：≥30 盘，一次性蒸量 100kg。 配套燃气节能蒸汽机，高温区采用 304# 不锈钢，特制过滤盒，专业-排垢口，整体式副水箱，30 火排，功率：120W，蒸发量 72kg，耗气量：3 立方/小时。
4 5 5	环保油烟 罩连鲜风 幕及防爆 灯	6.2 米	规格尺寸：6200*(1250+250)*610mm 外罩采用 304# δ=1.2mm 不锈钢板制作，油烟净化率≥90，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。 鲜风幕采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。
4 5 6	疏状油烟 导风风幕 板	6.2 米	配套烟罩安装 采用 304# δ=1.0mm 不锈钢磨砂板精工制作，疏格式烟网。
4 5 7	304#可替 换式活动 GN 烤盘车	3 台	采用 304#38*38*1.5mm 不锈钢方管制作脚通、承重管支架，托架采用 304#1.5mm 不锈钢磨砂板折弯焊接，可移动式挡杆采用 Φ25*1.2mm 不锈钢圆管，规格尺寸配套蒸箱使用，配 5 寸双动双刹耐磨活动轮。
4 5 8	前入后出 订制发酵 工作室	1 座	规格尺寸：3210*3070*2150mm（误差不超过±5%） 醒发房采用 304#双层不锈钢（厚度 1.0mm）制作，PU 保温层，完全符合食品卫生要求。全自动触摸式控制，时间控制、报警模式，喷雾式结构，正面可视化双大玻璃门，功率/电压：11KW/380V，重量：≥930kg，可容纳 8 台车。
4 5 9	微电脑式 全不锈钢 可视化烤 箱	1 台	规格尺寸：1600*1200*1900mm（误差不超过±5%） 订制专业烘焙设备，功率约：25KW，电压：380V，内膛尺寸：705*860/单间，全电脑数字控制面板，磨砂塑胶拉手，环保密封胶，加固脚轮及固定螺杆，承重力强，防止烤箱移位。
4 6	环保油烟	2 米	规格尺寸：2000*(1250+250)*610mm

0	罩连鲜风幕及防爆灯		<p>外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作, 油烟净化率≥ 90, 每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右, 防火设计、管道/风机不积油; 组合式设计, 免除拆卸自动清洗; 确保管道/风机十年不积油, 防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作, 含辅助设施在内。</p>
461	疏状油烟导风风幕板	2 米	<p>规格尺寸: 配套烟罩安装</p> <p>采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作, 疏格式烟网。</p>
462	304#不锈钢/低温冷冻糕点冷库	1 座	<p>规格尺寸: 4200*2700*2600mm</p> <p>冷库板: 采用 304#1.0mm 双面不锈钢板, 120mm 厚的高密度氨基甲酸酯 PV 发泡成形保温 (聚氨脂夹芯冷库板); 掩门平式冷库门: 标准双面不锈钢合页门, 800*1800mm, 防跑冷门边密封胶条, 安全门锁铰, 门边发热丝 220V, 配闭合器, 选用环保冷媒, 配置美国爱默生或同等以上品牌半封闭谷轮机组、冷风风机, DANFOSS (丹麦) 或同等以上品牌膨胀阀、标配电箱, 具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能, 空库温度: $+10\sim-5^{\circ}\text{C}$。</p>
463	抗菌可调节式四层货架 (冷库专用)	3 台	<p>规格尺寸: 1220*530*1600mm (误差不超过$\pm 5\%$)</p> <p>冷库专用分类储存架, 立柱与横梁、承重部位都是以 304# 不锈钢制作, 表面为改性聚丙烯材料, 15 年防锈保固; 立柱插件性, 标配四层, 每层高度可调, 隔板能够以 100 毫米的增减量进行上下调节, 无需拆卸架体, 可用于任何潮湿或干燥的区域, 没有接缝或焊缝, 每层隔板承重能力: $\geq 300\text{KG}$, 每个架体承重能力: $\geq 1000\text{KG}$。</p>
464	静音悬轨式四门前后工作柜	1 台	<p>规格尺寸: 1500*700*810+150mm</p> <p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板 (面背板一体成型), 面板底附降噪减震板, 底封 304# $\delta = 0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板, $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋, 层板、侧板及底板均为 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 趟门采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 悬挂式轻质静音轨道, $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配全钢可调节脚。</p>
465	静音悬轨式四门前后工作柜	1 台	<p>规格尺寸: 1200*700*810+150mm</p> <p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板 (面背板一体成型), 面板底附降噪减震板, 底封 304# $\delta = 0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板, $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋, 层板、侧板及底板均为 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 趟门采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 悬挂式轻</p>

			质静音轨道，Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
4 6 6	鱼池、水产/鱼类加工区		
4 6 7	可移动制 冷机一体 海鲜池	1 台	规格尺寸：2000*850*1500mm 由土建施工方装修时一同实施。
4 6 8	鱼类加工 操作台连 PE 面板及 导流装置	4 台	规格尺寸：1800*760*810+150mm 台面：25mmPE 抗菌面板，304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 δ=1.2mm 不锈钢板， 沥水盆 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板，配不锈钢提笼式下水器，304#不锈钢铜 芯立式鹅颈水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不 锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#Φ 30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
4 6 9	快速安装 花洒喷枪 装置	2 台	规格尺寸：H=1100mm（误差不超过±5%） 1、台式，流量：1.42 GPM-5.37 升/分钟，具有快速安装花洒喷枪装置； 2、距台面高度 1100mm，黄铜底座，开孔 32mm。
4 7 0	双层工作 台连导流 装置（无水 厨房）	1 台	规格尺寸：1800*760*810+150mm 采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固 层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口， 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关 规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明 显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、 裂纹等缺陷
4 7 1	订制 304# 载重型平 板拖/推车	2 台	规格尺寸：1100*700*900 mm 采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂面板；面板底附钢板及角钢加固；304#Φ 30*1.0mm 不锈钢圆管扶手；配载重双动双刹活动脚轮。载重型脚轮易于、便 于更换，不采取焊接方式；负重量：≥350kg，静音、耐磨防滑、载重型脚轮。
4 7	304#洗手	1 台	规格尺寸：450*450*250+ mm

2	星盆带感应水龙头 (立背连封板)		采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆, 折弯焊接、砂带打磨抛光, 无焊缝, 配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头, 挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 无卫生死角。
4 7 3	高压洗地龙头连水枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理, 配置花洒喷头或水枪; 耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管, 直径 20mm 内孔 3/8 寸; 长度 5m-10m, 8 个长度距离定位; 1/2 外牙铜接头; 底座能多角度调节转盘位置; 软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$, 开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$ 。 规格尺寸: 421*182*458mm (误差不超过 $\pm 5\%$)
4 7 4	全自动不锈钢紫外 线刀具消毒箱	1 台	规格尺寸: 538*138*648mm (误差不超过 $\pm 5\%$) 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 紫外线消毒杀菌, 容量: 可放置 10-12 把刀具 (适用于多款刀具), 消毒时间: 运行 30 分钟左右即可关闭设备。
4 7 5	肉类加工区、半成品冷库		
4 7 6	大单星盆台连导流装置	3 台	规格尺寸: 1200*760*810+150mm 台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作, 背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板 (面背板一体成型), 沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管, 不锈钢铜芯立式水龙头, 90 度挡水边台面工艺, 设置导流装置, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠, $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通, 横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固, 配全钢可调节脚。
4 7 7	挂墙单层工作层板连支架	2 台	规格尺寸: L=1200mm 订制, 304# 不锈钢材质, 符合人体操作高度, 304# 1.2mm 不锈钢磨砂板制作层板, 三角支架固定安装; 层板底部无卫生死角。
4 7 8	全自动不锈钢紫外 线刀具消毒箱	1 台	规格尺寸: 538*138*648mm (误差不超过 $\pm 5\%$) 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, 紫外线消毒杀菌, 容量: 可放置 10-12 把刀具 (适用于多款刀具), 消毒时间: 运行 30 分钟左右即可关闭设备。
4 7 9	304# 洗手星盆带感	1 台	规格尺寸: 450*450*250+mm 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆, 折弯焊接、砂带打磨抛光,

	应水龙头 (立背连 封板)		无焊缝, 配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头, 挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 无卫生死角。
4 8 0	高压洗地 龙头连水 枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理, 配置花洒喷头或水枪; 耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压 管, 直径 20mm 内孔 3/8 寸; 长度 5m-10m, 8 个长度距离定位; 1/2 外牙铜接 头; 底座能多角度调节转盘位置; 软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封 闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$, 开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$ 。 规格尺寸: 421*182*458mm (误差不超过 $\pm 5\%$)
4 8 1	自动切片 砍排机/大 型砍排机	1 台	规格尺寸: 1700*800*1220mm (误差不超过 $\pm 5\%$) 1. 出料槽、门、进料槽打开后, 转动的切刀立即停转。 2. 刀、切割刀、智能型爪子, 拆装方便。 3. 智能型切割特爪。 4. 主轴减速机 (德国产诺德牌或同等及以上档次), 电气元件 (接触器、断电 器为西门子), PLC、继电器为欧姆龙, 控制面板采用文本显示器。 5. 本机凡与肉类接触的地方均为不锈钢制作 (牌号 304)。 最大成品体积 (mm ³) 170mm x 170mm x 640mm 切割厚度: (mm) 1-32mm 可调 切割速度 160 片/分钟 功率 (kw) 3kw
4 8 2	冻肉切丁 机/大型带 骨切块机	1 台	规格尺寸: 1940*980*1100mm (误差不超过 $\pm 5\%$) 用途: 能将 -3-4 摄氏度的冻肉一次性切成肉丁, 能一次性将鸡、兔一次性切 成肉块 (丁)。 切割尺寸: 5, 6, 7, 8, 10, 12, 16, 24, 30 (mm), 由用户选择一个常用尺寸。 切割槽尺寸: 120×120×550 (mm) 产量: 600-800kg/hr 电源: 380V 三相 电源功率: 2.95kw 油泵电机功率: 0.75kw 减速机电机功率: 2.2kw 注: 机台里加装变频器, 网格刀和大刀片均带锯齿。
4 8	三网双刀	1 台	规格尺寸: 1100*500*1100mm (误差不超过 $\pm 5\%$)

3	全不锈钢 绞肉机		<p>用途：将肉类绞成碎状，有三网双刀式，有颗粒感。</p> <p>绞网尺寸：98mm</p> <p>产量：零度以上以6mm，绞肉工作能力$\geq 1000\text{kgs/hr}$；7℃至0℃，以6mm绞网为$\geq 700\text{kgs/hr}$</p> <p>电动机：3P 380V 50HZ 转速：200 RPM</p> <p>功率：4.5KW，冷藏绞肉肉块大小：80x80x(高度或长度无限制)mm；冷冻绞肉肉块大小：40x40x150mm(wxDxH)。</p>
4 8 4	拌馅机	1台	<p>规格尺寸：1300*800*1250mm（误差不超过$\pm 5\%$）</p> <p>缸体尺寸：$\geq 660 \times 680 \times 500\text{mm}$</p> <p>缸体容量：200L（80kg）</p> <p>电源：380V 三相 50HZ，2.3KW</p> <p>液压出料油泵马达：0.75KW</p> <p>T型浆转速：24rpm(转/分)</p> <p>材质：采用SUS304优质不锈钢</p> <p>自动计时及自动正反转功能，自动出料。</p>
4 8 5	鲜肉分割 机	1台	<p>规格尺寸：750*1300*1130mm（误差不超过$\pm 5\%$）</p> <p>技术参数：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、切割尺寸：6、15、20、25、30mm（其他大于6mm尺寸可定制） 2、入料口长度：500mm 3、加工能力：1000KG/小时 4、电压：380V 三相 5、电机功率：2.2KW 6、重量：约155KG 7、刀片直径：143mm
4 8 6	大型鲜肉 切片切丝 机	1台	<p>规格尺寸：700*700*1000mm（误差不超过$\pm 5\%$）</p> <p>用途：能将各种鲜肉一次性切成（丝）条状。</p> <p>特性：全不锈钢机架机身；超大的不锈钢料斗设计；刀具不锈钢保护罩。</p> <p>刀具组设计为悬臂式，更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关。底部设有脚轮方便移动。</p> <p>入料口尺寸：约180（L）\times90（W）（mm）</p> <p>切条尺寸范围：2.5—40mm(不可调)</p>

			<p>产量：800KG/HR 以上</p> <p>机重：约 145KG</p> <p>电源：380V 三相</p> <p>功率：1.5KW</p>
487	带骨切丁机	1 台	<p>规格尺寸：800*630*1000mm（误差不超过±5%）</p> <p>将带软骨的禽类切成块(丁)状，如：鸡、鸭、鹅、乳鸽等。</p> <p>产量：≥800KG/HR</p> <p>切割尺寸：15-40mm（不可调）</p> <p>机重：约 80KG</p> <p>功率：1.5KW</p> <p>电源：380V 50Hz</p> <p>入料尺寸：约 300x94mm</p>
488	横式真空滚揉机	1 台	<p>规格尺寸：1600*1000*1500 mm（误差不超过±5%）</p> <p>1、整机采用 304 不锈钢制造，圆型封头设计；</p> <p>2、属于自动呼吸式真空滚揉机，采用真空及常压交替变化工作运行；</p> <p>3、采用变频无极调速，速度范围 3-10rpm。</p> <p>4、配用功率：1.5KW；间歇滚揉时间，可根据工艺不同改变（真空时间和常压时间）滚筒转速：3-10rpm，滚筒容积：≥250L。</p>
489	工具消毒柜	1 台	<p>规格尺寸：1800*760*800 mm（误差不超过±5%）</p> <p>柜体采用 304 不锈钢制作，无缝式智能面板控制。专用工具放置设计和多层次紫外线杀菌，全方位无死角，可达到食品级卫生标准。功率/电压：2KW/220V，容积：≥450L。</p>
490	四层疏格层架连接水槽及导流装置	2 台	<p>规格尺寸：1200*500*1600 mm</p> <p>主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p>
491	订制 304# 载重型平板拖/推车	4 台	<p>规格尺寸：1100*700*900 mm</p> <p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂面板；面板底附钢板及角钢加固；304#Φ30*1.0mm 不锈钢圆管扶手；配载重双动双刹活动脚轮。载重型脚轮易于、便</p>

			于更换，不采取焊接方式；负重量：≥350kg，静音、耐磨防滑、载重型脚轮。
4 9 2	304#不锈 钢/成品冷 冻冷库	1 座	规格尺寸：5500*3000*2600 mm 冷库板：采用 304#1.0mm 双面不锈钢板，120mm 厚的高密度聚氨酯 PV 发泡成形保温（聚氨脂夹芯冷库板）；掩门平式冷库门：标准双面不锈钢合页门，800*1800mm，防跑冷门边密封胶条，安全门锁铰，门边发热丝 220V，配闭合器，选用环保冷媒，配置美国爱默生或同等以上品牌半封闭谷轮机组、冷风风机，DANFOSS(丹麦)或同等以上品牌膨胀阀、标配电箱，具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能，空库温度：-25~0℃；
4 9 3	抗菌可调 式四层货 架（冷库专 用）	4 台	规格尺寸：1220*530*1600 mm（误差不超过±5%） 冷库专用分类储存架，立柱与横梁、承重部位都是以 304#不锈钢制作，表面为改性聚丙烯材料，15 年防锈保；立柱插件，标配四层，每层高度可调，隔板能够以 100 毫米的增减量进行上下调节，无需拆卸架体，可用于任何潮湿或干燥的区域，没有接缝或焊缝，每层隔板承重能力：≥300KG，每个架体承重能力：≥1000KG。
4 9 4	抗菌可调 式重型垫 货架（冷库 专用）	2 台	规格尺寸：1060*530*225 mm（误差不超过±5%） 环保不锈钢重型冷库专用垫货架，安全承重 450kg，将冷冻、冷藏货物安全存放在高于 22.5cm 地面处，单体结构和坚固的腿架结合，大载重量的聚丙烯材料可在-38 摄氏度温度下安全使用，条格式顶面可确保易腐坏产品周围的最大空气流通量。
4 9 5	双层工作 台连导流 装置	2 台	规格尺寸：1800*800*810 mm 采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
4 9	活动工作	2 台	规格尺寸：1500*800*810 mm

6	台连导流装置		<p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷</p>
4 9 7	不锈钢周转筐存放架/不锈钢放置地架连接水槽及导流装置	5 台	<p>规格尺寸：1000*1000*300 mm</p> <p>主支架采用 304#38*38*1.5mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.2mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距$\leq 60\text{mm}$，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。</p>
4 9 8	蔬果加工区、半成品冷库		
4 9 9	厨房用食品清洗机	1 台	<p>规格尺寸：1200*850*1000mm（误差不超过$\pm 5\%$）；</p> <p>全 304#不锈钢材质，内部零部件均为铜质或 304#不锈钢材质，清洗机底部中心转动密封地安装纵向动力轴，动力轴下端通过传动机构分别与电机和水泵传动连接，上部边缘设有多个喷头与水泵的出口连接，动力轴上端安装旋转架，筒体上端内沿设有锥形齿圈，上端设有转笼，在转笼轴两端各连接与该锥形齿圈啮合的锥齿轮，转笼轴与旋转架上端转动连接，水泵进水口和底部进水口通过三通阀门与总进水口连接，底部设有排水口。集水洗和喷淋一体的全方位清洗，清洗用水可循环使用，适用于蔬果类食品清洗，额定功率约：1.8KW，电压：3N-380V，产量：$\geq 300\text{kg/h}$。</p>
5 0 0	大单星盆台连导流装置	2 台	<p>规格尺寸：1200*760*810+150 mm</p> <p>台面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板（面背板一体成型），沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，$\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横</p>

			向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
5 0 1	挂墙单层 工作层板 连支架	2 台	规格尺寸：L=1200 mm 订制，304#不锈钢材质，符合人体操作高度，304#1.2mm 不锈钢磨砂板制作层板，三角支架固定安装； 层板底部无卫生死角。
5 0 2	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	规格尺寸：538*138*648 mm（误差不超过±5%） 板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。
5 0 3	304#洗手 星盆带感 应水龙头 （立背连 封板）	2 台	规格尺寸：450*450*250+150mm 采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# δ=1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。
5 0 4	高压洗地 龙头连水 枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理，配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。 规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）
5 0 5	备用		
5 0 6	毛刷清洗 机	1 台	规格尺寸：1750*750*1000 mm（误差不超过±5%） 全 304#不锈钢材质。 产量：≥1000KG/HR 电源：380V 三相 功率：1.5KW 重量：约 200KG
5 0 7	多功能切 菜机	1 台	规格尺寸：1400*700*1400 mm（误差不超过±5%） 双头型切菜机，可同时工作。 成品形状：片、丝、丁。

			<p>机器重量：约 175KG</p> <p>叶菜部切长度：1—60mm(可调)</p> <p>产量：300—1000KG/HR</p> <p>电源：220V 单相</p> <p>功率：1.5KW</p> <p>输送带宽度：140mm</p>
508	球茎类切菜机	1台	<p>规格尺寸：770*510*910 mm（误差不超过±5%）</p> <p>切片厚度：2-20mm</p> <p>切丝尺寸：2×2mm 以上</p> <p>切丁尺寸：8-20mm</p> <p>机器重量：约 70KG</p> <p>产量：≥1000KG/HR</p> <p>电源：220V 单相</p> <p>马力：1HP</p>
509	叶类切菜机/大型切菜机	1台	<p>规格尺寸：1200*1650*900 mm（误差不超过±5%）</p> <p>切割长度：1—60mm(可调)</p> <p>机器重量：约 130KG</p> <p>产量：≥1500KG/HR</p> <p>皮带宽：160 mm</p> <p>电源：220V 单相</p> <p>马力：3HP</p> <p>附注：随机含大双刀一组。</p>
510	提升机/输送机	1台	<p>规格尺寸：1900*1250*1800 mm（误差不超过±5%）</p> <p>用途：将所要清洗的物料运送到下一工序并进行第一次清洗；</p> <p>1HP 水泵浦--1</p> <p>1/4HP 马达附减速机--1</p> <p>1HP 强力吹风机--1 水流调整开关</p>
511	连续式涡流振动式洗菜机(包含振动沥)	2台	<p>规格尺寸：4200*1135*1850 mm（误差不超过±5%）</p> <p>旋流+气泡双重清洗</p> <p>360度五次循环翻转按摩式清洗+16支高压可调气泡震动清洗震动输送机构</p> <p>振动式洗菜机的洗程是 2.8 米/缸。</p>

	水机+自动清洗机)		功率: $\geq 2.65\text{KW}$ 电压: 380V 重量: 约 290KG 产量: $\geq 1200\text{KG/H}$
5 1 2	三星洗物 星盆连导 流装置	1 台	规格尺寸: 1800*760*810+150 mm 台面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板(面背板一体成型), 背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板, 沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管, 不锈钢铜芯立式水龙头, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导流装置, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠, $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通, 横向采用 304# $\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固, 配全钢可调节脚。
5 1 3	挂墙单层 工作层板 连支架	1 台	规格尺寸: L=1800 mm 订制, 304# 不锈钢材质, 304#1.2mm 不锈钢磨砂板制作层板, 三角支架固定安装; 层板底部无卫生死角。
5 1 4	四层疏格 层架连接 水槽及导 流装置	2 台	规格尺寸: 1500*500*1600 mm 主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作, 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格, 拉焊满焊焊接, 疏格间距 $\leq 60\text{mm}$, 配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板, 辅助沥水管道连接至排水明渠, 无任何卫生死角, 配不锈钢/全钢可调节脚。
5 1 5	订制 304# 载重型平 板拖/推车	4 台	规格尺寸: 1100*700*900 mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板; 面板底附钢板及角钢加固; 304# $\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管扶手; 配载重双动双刹活动脚轮。载重型脚轮易于、便于更换, 不采取焊接方式; 负重量: $\geq 350\text{kg}$, 静音、耐磨防滑、载重型脚轮。
5 1 6	304#不锈 钢/成品冷 藏冷库	1 座	规格尺寸: 5300*3200*2600 mm 冷库板: 采用 304#1.0mm 双面不锈钢板, 120mm 厚的高密度氨基甲酸酯 PV 发泡成形保温(聚氨脂夹芯冷库板); 掩门平式冷库门: 标准双面不锈钢合页门, 800*1800mm, 防跑冷门边密封胶条, 安全门锁铰, 门边发热丝 220V, 配闭合器, 选用环保冷媒, 配置美国爱默生或同等以上品牌半封闭谷轮机组、冷风风机, DANFOSS(丹麦)或同等以上品牌膨胀阀、标配电箱, 具备温度显示、温度控制、化霜控制、缺相和相序保护、电流显示、过载保护等功能, 空库温度:

			+10~0℃。
5 1 7	抗菌可调式四层货架（冷库专用）	4 台	规格尺寸：1220*530*1600 mm（误差不超过±5%） 冷库专用分类储存架，立柱与横梁、承重部位都是以 304#不锈钢制作，表面为改性聚丙烯材料，15 年防锈保固；立柱插件，标配四层，每层高度可调，隔板能够以 100 毫米的增减量进行上下调节，无需拆卸架体，可用于任何潮湿或干燥的区域，没有接缝或焊缝，每层隔板承重能力：≥300KG，每个架体承重能力：≥1000KG。
5 1 8	抗菌可调式重型垫货架（冷库专用）	3 台	规格尺寸：1060*530*225 mm（误差不超过±5%） 环保不锈钢重型冷库专用垫货架，不会生锈、腐蚀及弯曲，安全承重 450kg，将冷冻、冷藏货物安全存放在高于 22.5cm 地面处，单体结构和坚固的腿架结合，提供特有的强度和稳定性，大载重量的聚丙烯材料可在-38 摄氏度温度下安全使用，条格式顶面可确保易腐坏产品周围的最大空气流通量。
5 1 9	双层砧板打荷工作台连导流装置	2 台	规格尺寸：2200*1000*810 mm 采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
5 2 0	活动工作台连导流装置/无水厨房	2 台	规格尺寸：1500*800*810 mm 采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷

5 2 1	不锈钢周 转筐存放 架/不锈钢 放置地架 连接水槽 及导流装 置	4 台	规格尺寸：1000*1000*300 mm 主支架采用 304#38*38*1.5mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.2mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，配置不锈钢接水盘采用 304#1.2mm 不锈钢磨砂板，辅助沥水管道连接至排水明渠，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。
5 2 2	预进间、生果间		
5 2 3	304#洗手 星盆带感 应水龙头 (立背连 封板)	1 台	规格尺寸：450*450*250+150mm 采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。
5 2 4	干手器连 全不锈钢 皂液器装 置	1 套	规格尺寸：240*230*240 mm+114*117*200 mm (误差不超过±5%) 全自动感应式干手器，功率：2000W/220V，设有导风装置，可调感应范围：12±3cm，热空气温度：40℃~54℃， 可调动作持续时间：40S-1min，电 源 电 压：220V， 电 机 转 速：2800r/min，防护等级：IP32。 皂液器：容量：500ML，出液阀采用特殊材质硅胶管，每根胶管可以达 6 万次以上的按压，带有防盗锁设置。
5 2 5	四门高身 玻璃展示 柜	1 台	规格尺寸：1220*760*1940 mm (误差不超过±5%) 机身采用食品级不锈钢材料制作，钢化玻璃门，可拆卸式门封条，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，温控器，数字显示，优质名牌压缩机组，制冷方式：风冷，搁架层数：4 层，温度范围：2℃~+10℃，功率/电压：400W/220V，净容积：≥901L。
5 2 6	三星洗物 星盆连导 流装置	1 台	规格尺寸：1800*760*810+150 mm 台面 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板(面背板一体成型)，背板采用 δ =1.2mm 不锈钢板，沥水盆 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板，配 304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排

			水明渠， $\Phi 50 \times 1.2$ mm 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30 \times 1.0$ mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
5 2 7	挂墙单层 工作层板 连支架	1 台	规格尺寸：L=1200 mm 订制，304#不锈钢材质，304#1.2mm 不锈钢磨砂板制作层板，三角支架固定安装； 层板底部无卫生死角。
5 2 8	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	规格尺寸：538*138*648 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 板材厚度 ≥ 1.0 mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。
5 2 9	双层工作 台连导流 装置（无水 厨房）	1 台	规格尺寸：2100*760*810+150 mm 采用 304# $\delta = 1.2$ mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2$ mm 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2$ mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μ m，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
5 3 0	双门平台 冷藏雪柜	1 台	规格尺寸：1800*760*810+150 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 柜体采用优质全不锈钢材料，温度范围： -5°C — $+10^{\circ}\text{C}$ ，制冷方式：直冷，自动回归门设计，避免冷量流失，电子数字温控显示，易拆卸磁性门封优质名牌压缩机组，功率：315W，电压：220V，容积： ≥ 433 L，加承重子弹脚。
5 3 1	静音悬轨 式四门前 后工作柜	1 台	规格尺寸：1200*760*810+150 mm 采用 304# $\delta = 1.2$ mm 不锈钢磨砂台面（面背板一体成型），面板底附降噪减震板，底封 304# $\delta = 0.6$ mm 防水不锈钢板， $\delta = 1.2$ mm 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 $\delta = 1.0$ mm 不锈钢磨砂板，趟门采用 $\delta = 1.0$ mm 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道， $\Phi 50 \times 1.2$ mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
5 3 2	订制四层 框架式管	1 台	规格尺寸：1200*500*1600 mm 主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用

	制储物架/ 无水厨房		304#38*25*1.0mm、304#30*15*1.0mm 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距≤60mm，辅助沥水管道，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。
5 3 3	特制冲孔 四层板式 层架/载重 型	2 台	规格尺寸：1500*500*1600 mm 主支架采用 304#38*38*1.2mm 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304#38*25*1.0mm 不锈钢框架，采用 304# δ =1.2mm 不锈钢板（订制冲孔板）制作层板，304# δ =1.2mm 不锈钢加强筋，拉焊焊接，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。
5 3 4	载重防潮 地架/九脚 /川字负重 款	2 台	规格尺寸：1000*1000*150 mm（误差不超过±5%） 加厚款； 材质：HDPE； 颜色：蓝色； 内置钢管加固，九脚，静载：≥2T，静载：≥0.8T。
5 3 5	卤水间、预进间、熟食间		
5 3 6	304#不锈 钢烧腊挂 架车连接 油盆	3 台	规格尺寸：1200*400*1200 mm 采用 304#38*25*1.2mm、Φ25*1.2mm 不锈钢圆管制作支架、吊架，采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板制作接油盆，双动双刹耐磨、静音脚轮。
5 3 7	304#不锈 钢活动蜜 糖车	1 台	规格尺寸：600*500*1200 mm 车箱采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板制作，304# δ =1.0mm 不锈钢磨砂板制盖，扶手用Φ32*1.2mm 不锈钢圆通，配 2 寸静音万向活动轮。
5 3 8	304#洗手 星盆带感 应水龙头 （立背连 封板）	1 台	规格尺寸：450*450*250+150mm 采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。
5 3 9	高压洗地 龙头连水 枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理,配置花洒喷头或水枪；耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压管，直径 20mm 内孔 3/8 寸；长度 5m-10m，8 个长度距离定位；1/2 外牙铜接头；底座能多角度调节转盘位置；软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封闭式洗地龙头软管长度为≥10.5m，开放式洗地龙头软管长度≥10m。

			规格尺寸：421*182*458mm（误差不超过±5%）
540	全自动不锈钢紫外线刀具消毒箱	1台	规格尺寸：538*138*648 mm（误差不超过±5%） 板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置10-12把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行30分钟左右即可关闭设备。
541	单星工作台连导流装置（无水厨房）	1台	规格尺寸：1500*760*810+150 mm 台面304# δ=1.2mm不锈钢磨砂板附降震减噪板及304#0.8mm不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用δ=1.2mm不锈钢板，沥水盆304# δ=1.2mm不锈钢磨砂板，配304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm不锈钢管脚通，横向采用304#Φ30*1.0mm不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
542	单星工作台连导流装置（无水厨房）	1台	规格尺寸：1800*760*810+150 mm 台面304# δ=1.2mm不锈钢磨砂板附降震减噪板及304#0.8mm不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用δ=1.2mm不锈钢板，沥水盆304# δ=1.2mm不锈钢磨砂板，配304#不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠，Φ50*1.2mm不锈钢管脚通，横向采用304#Φ30*1.0mm不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
543	挂墙双层工作层板连支架	1台	规格尺寸：1800*350 mm 主承支架采用304#38*38*1.2不锈钢方管制作，层板采用304# δ=1.2mm不锈钢磨砂板制作，δ=1.2mm不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。
544	四门高温冷藏雪柜/风冷	1台	规格尺寸：1220*815*1940 mm（误差不超过±5%） 整机采用304#优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，品牌压缩机组，制冷方式：风冷，温度范围：-5℃~+10℃，功率/电压：476W/220V，净容积：≥901L。
545	活动工作台连导流	2台	规格尺寸：1200*700*850mm 采用304# δ=1.2mm不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附15mm夹板/注泡加固

	装置/无水厨房		<p>层; 304#1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。</p> <p>产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定; 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕; 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷</p>
546	一体式净化烟罩系统控制器	1 套	配套一体化烟罩连鲜风幕使用, 开关元件、过流保护。
547	一体化净化烟罩连鲜风幕/前端处理油烟净化机	6.5 米	<p>规格尺寸: 6500*(1250+250)*610 mm</p> <p>外罩采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作, 油烟净化率≥ 90, 每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右, 防火设计、管道/风机不积油; 组合式设计, 免除拆卸自动清洗; 确保管道/风机十年不积油, 防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作, 含辅助配件在内。</p>
548	墙体封钢连隔热层设施	7 米	<p>规格尺寸: L=7000 mm</p> <p>采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板, 国标角钢、304# 不锈钢方管加固, 隔热层施工间距以现场为准。</p>
549	燃气商用双头卤水炉/含专用注水摇头套组	2 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm];</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板, 上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板, 炉体骨架采用 304#38\times38\times1.2mm 不锈钢管、50\times50\times1.2mm 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关, 220V 高频电子打火装置, 双针点火; 手动点火、自动点火双功能; 6、节能环保炉头, 能效等级: \geq 二级能效; 7、配置静音防水风机 2 台, 风机功率: 150W, 电压: 220V; 8、500\times500\times50mm 加厚花架板, 花架板外框 304#1.5mm\timesH=50mm 不锈钢磨砂板, $\Phi 63*3.0\text{mm}$ 管脚通, 配全钢载重可调节脚。 <p>规格尺寸: 1400*1000*550+700 mm</p>

550	燃气双层 304 不锈钢 烧鸭炉	2 台	规格尺寸：Φ910*1800 mm（误差不超过±5%） 采用 304# 不锈钢板，厚 1.2mm 不锈钢焊接而成、内胆 Φ 50mm 透气式耐火砖结 火位、顶部装 Φ 3/4 不锈钢挂鸭管及底部洁油口组成。
551	304#洗手 星盆带感 应水龙头 （立背连 封板）	1 台	规格尺寸：450*450*250+150mm 采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光， 无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，无卫生死角。
552	干手器连 全不锈钢 皂液器装 置	1 套	规格尺寸：240*230*240 mm+114*117*200 mm（误差不超过±5%） 全自动感应式干手器，功率：2000W/220V，设有导风装置，可调感应范围：12 ±3cm，热空气温度：40℃~54℃，可调动作持续时间：40S-1min， 电 源 电 压：220V，电 机 转 速：2800r/min，防护等级：IP32。 皂液器：容量：500ML，出液阀采用特殊材质硅胶管，每根胶管可以达 6 万次 以上的按压，带有防盗锁设置。
553	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	规格尺寸：538*138*648 mm（误差不超过±5%） 板材厚度≥1.0mm，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多 款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。
554	静音悬轨 式四门前 后工作柜	2 台	规格尺寸：1800*760*810+150 mm 采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂台面（面背板一体成型），面板底附降噪减震 板，底封 304# δ =0.6mm 防水不锈钢板，δ =1.2mm 不锈钢加强筋，层板、侧板 及底板均为 δ =1.0mm 不锈钢磨砂板，趟门采用 δ =1.0mm 不锈钢板，悬挂式轻 质静音轨道，Φ 50*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
555	双层工作 台连导流 装置（无水 厨房）	1 台	规格尺寸：1500*760*810+150 mm 采用 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固 层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口， 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# δ =1.2mm 不锈钢磨砂板；304# Φ 50*1.2mm 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关 规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μ m，且不得有明

			显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
5 5 6	双层工作 台连导流 装置（无水 厨房）	1 台	规格尺寸：2000*760*810+150 mm 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
5 5 7	单星工作 台连导流 装置（无水 厨房）	1 台	规格尺寸：1800*760*810+150 mm 台面 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板，沥水盆 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，横向采用 304# $\Phi 30*1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。
5 5 8	挂墙双层 工作层板 连支架	1 台	规格尺寸：1800*350 mm 主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。
5 5 9	异形工作 台/按现场 三个转角 度	1 台	规格尺寸：1100*760*850 mm 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作台面板，面板夹 15 厘夹板，底封采用 $\delta=0.8\text{mm}$ 不锈钢板防水， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板制加强筋，层板采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，柱采用 $\Phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢管制脚通，配全钢可调节脚。
5 6 0	四门高身 高温冷藏 雪柜/风冷	1 台	规格尺寸：1220*815*1940 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 整机采用 304# 优质加厚不锈钢制作，采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡，可拆卸门封条，柜门拉手采用铝合金一体铸造而成，电子温控器，数字显示，品牌压缩机组，制冷方式：风冷，温度范围： $-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ ，功率/电压：

			476W/220V, 净容积: $\geq 901L$ 。
5 6 1	员工入口、公区区域		
5 6 2	职教厨房、蒸区、精加工区、烹饪区、备餐区		
5 6 3	304#洗手 星盆带感 应水龙头 (立背连 封板)	1 台	规格尺寸: 450*450*250+150mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆, 折弯焊接、砂带打磨抛光, 无焊缝, 配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头, 挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 无卫生死角。
5 6 4	高压洗地 龙头连水 枪	1 台	低碳钢喷涂表面处理, 配置花洒喷头或水枪; 耐高温 120 摄氏度钢丝编织液压 管, 直径 20mm 内孔 3/8 寸; 长度 5m-10m, 8 个长度距离定位; 1/2 外牙铜接 头; 底座能多角度调节转盘位置; 软管为耐折复合材料。软管可自动回卷。封 闭式洗地龙头软管长度为 $\geq 10.5\text{m}$, 开放式洗地龙头软管长度 $\geq 10\text{m}$ 。 规格尺寸: 421*182*458mm (误差不超过 $\pm 5\%$)
5 6 5	四门高身 风冷冷藏 柜	2 台	规格尺寸: 1220*815*1940 mm (误差不超过 $\pm 5\%$) 整机采用 304# 优质加厚不锈钢制作, 采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡, 可拆卸门封条, 柜门拉手采用铝合金一体铸造而成, 电子温控器, 数字显示, 品牌压缩机组, 制冷方式: 风冷, 温度范围: $-5^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$, 功率/电压: 476W/220V, 净容积: $\geq 901L$ 。
5 6 6	四门高身 风冷冷冻 柜	1 台	规格尺寸: 1220*815*1940 mm 整机采用 304# 加厚不锈钢制作, 采用绿色环保的环戊烷发泡剂整体发泡, 可 拆卸门封条, 柜门拉手采用铝合金一体铸造而成, 电子温控器, 数字显示, 品 牌压缩机组, 制冷方式: 风冷, 温度范围: $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 功率/电压: 476W/220V, 净容积: $\geq 901L$ 。
5 6 7	单星工作 台连导流 装置(无水 厨房)	1 台	规格尺寸: 1800*760*810+150 mm 面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304# $\delta = 0.8\text{mm}$ 不锈钢防水板 (面 背板一体成型), 背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板, 沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢 磨砂板, 配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管, 不锈钢铜芯立式水龙 头, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导流装置, 连接不锈钢导水隔渣管至排 水明渠, $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通, 横向采用 304# $\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管加固,

			配全钢可调节脚。
5 6 8	挂墙双层 工作层板 连支架	1 台	规格尺寸：1000*350 mm 主承支架采用 304#38*38*1.2 不锈钢方管制作，层板采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作， $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板底平面无卫生死角，立式三角支架加固，挂墙安装。
5 6 9	全自动不 锈钢紫外 线刀具消 毒箱	1 台	规格尺寸：538*138*648 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，紫外线消毒杀菌，容量：可放置 10-12 把刀具（适用于多款刀具），消毒时间：运行 30 分钟左右即可关闭设备。
5 7 0	制冰机连 储冰箱	1 台	规格尺寸：760*870*1550+100 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 方形冰，分体式，制冷方式：风冷/水冷，采用圆弧形上推门设计，加大镀镍紫铜冰盘，一键清洗功能，前置式散热器，储冰桶采用 PE 整体滚塑工艺，聚氨酯整体发泡，采用品牌压缩机组，功率：950W，电压：220V，产冰量：约 227kg，储冰量约 210kg。
5 7 1	制冰机过 滤装置	1 套	配套制冰机使用，处理量范围：18000 加仑/68400 升，适合水压：10-125psi（0.7-8.6 巴），工作流量：12.6 升/分钟，进水温度范围：2 $^{\circ}\text{C}$ -38 $^{\circ}\text{C}$ 。
5 7 2	双层打荷 工作台连 导流装置	1 台	规格尺寸：1800*760*810 mm 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 Ra3.2 μm ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
5 7 3	双门平台 冷藏雪柜	2 台	规格尺寸：1800*760*810 mm 柜体采用优质全不锈钢材料，温度范围：-5 $^{\circ}\text{C}$ -+10 $^{\circ}\text{C}$ ，制冷方式：直冷，自动回归门设计，电子数字温控显示，易拆卸磁性门封，优质名牌压缩机组，功率：315W，电压：220V，容积： $\geq 433\text{L}$ ，加承重子弹脚。
5 7	食品净化 机—商用	1 台	规格尺寸：1800*850*1000 mm

4	型		<p>1)、材料要求</p> <p>主机机身应采用 304 (0Cr19Ni9、0Cr18Ni9)全不锈钢板,槽体板厚度 1.5mm (国标),四边装饰围板厚度 1.0mm (国标);喷头(水龙头):不锈钢防腐蚀型;</p> <p>框架:采用 304 (0Cr19Ni9、0Cr18Ni9)全不锈钢$\geq 38\text{mm} \times 38\text{mm}$管材,厚度 1.2mm (国标);</p> <p>整体成型;管件:水循环管路在水泵出水口到喷嘴处应使用不锈钢无缝钢管(不含连接管件);水泵:采用不锈钢;水泵内胆:不锈钢材质;调节脚:不锈钢材质;喷嘴:不锈钢材质。</p> <p>2)、功能要求</p> <p>具有杀菌解毒功能,清洗水处理系统:对清洗用水进行处理使水无菌化;水过滤系统有效分离去除水中杂质;清洗水重复循环利用。使用卫生安全:不用添加化学物质,仅需自来水为原料,能对瓜果蔬菜、肉表面附着的农药残留、肉类的激素抗生物残留等有害物质</p> <p>3)、水容积:$\geq 128\text{L} \times 2$,功率/电压:3.0KW/380V,蔬菜处理量:约为 12kg/次/12-15 分钟,瓜果处理量:约为 25-30kg/次/12-15 分钟,肉类处理量:约为 25-30kg/次/12-15 分钟。</p>
5 7 5	定制 304# 载重型平 板拖/推车	1 台	<p>规格尺寸:1100*700*900 mm</p> <p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板;面板底附钢板及角钢加固;304#$\Phi 30 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管扶手;配载重双动双刹活动脚轮。载重型脚轮易于、便于更换,不采取焊接方式;负重量:$\geq 350\text{kg}$,静音、耐磨防滑、载重型脚轮。</p>
5 7 6	一体式净 化烟罩系 统控制器	1 套	<p>配套一体化烟罩连鲜风幕使用,开关元件、过流保护。</p>
5 7 7	墙体封钢 连隔热层 设施	12.6 米	<p>规格尺寸:L=13600 mm</p> <p>采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作封板,国标角钢、304#不锈钢方管加固,隔热层施工间距以现场为准。</p>
5 7 8	一体化净 化烟罩连 鲜风幕/前 端处理油 烟净化机	12.6 米	<p>规格尺寸:12600*(1400+250)*610 mm</p> <p>外罩采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作,油烟净化率≥ 90,每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右,防火设计、管道/风机不积油;组合式设计,免除拆卸自动清洗;确保管道/风机十年不积油,防火防油功能。</p> <p>鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作,含辅助配件在内。</p>

579	燃气商用 双头汤粥 炉/含专用 注水摇摆 龙头套组	2 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm];</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板, 上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板, 炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关, 220V 高频电子打火装置, 双针点火; 手动点火、自动点火双功能; 6、节能环保炉头, 能效等级: ≥二级能效; 7、配置静音防水风机 2 台, 风机功率: 150W, 电压: 220V; 8、500×500×50mm 加厚花架板, 花架板外框 304#1.5mm×H=50mm 不锈钢磨砂板, Φ63*3.0mm 管脚通, 配全钢载重可调节脚。 <p>规格尺寸: 1400*1000*550+700 mm</p>
580	304#燃气 单头小炒 炉连尾撑	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm];</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板, 上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板, 炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、50×50×1.2mm 不锈钢管制作; 5、配一键点火开关, 220V 高频电子打火装置, 双针点火; 手动点火、自动点火双功能; 6、节能环保炉头、燃烧器, 低碳排放, 能效等级: 优于二级能效以上 7、配置静音防水风机 1 台, 风机功率: 150W, 电压: 220V; 8、Φ63*3.0mm 管脚通, 配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013 《中餐燃气炒菜灶》标准要求。 <p>规格尺寸: 1200*1200*810+450 mm</p>
581	304#燃气 双头小炒 炉连尾撑	1 台	<p>外形尺寸允许偏差[-10mm, +10mm];</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、炉面板采用 SUS304#1.5mm 不锈钢磨砂板; 2、炉侧板、前饰板及背板等采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板; 3、炉膛/炉底面板采用 SUS304#1.2mm 不锈钢板, 上垫高级耐火材料隔热; 4、2.0mm 不锈钢板制底衬板, 炉体骨架采用 304#38×38×1.2mm 不锈钢管、

			<p>50×50×1.2mm 不锈钢管制作；</p> <p>5、配一键点火开关，220V 高频电子打火装置，双针点火；手动点火、自动点火双功能；</p> <p>6、节能环保炉头、燃烧器，低碳排放，能效等级：优于二级能效以上；</p> <p>7、配置静音防水风机 2 台，风机功率：150W，电压：220V；8、Φ63*3.0mm 管脚通，配全钢载重可调节脚。产品符合 CJ/T 28-2013 《中餐燃气炒菜灶》标准要求。</p> <p>规格尺寸：2200*2200*810+450 mm</p>
5 8 2	炉拼工作 柜	1 台	<p>规格尺寸：300*1200*810+450 mm</p> <p>采用 304# δ=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，装饰板/封板等采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作，台脚支撑采用 304#Φ50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚。</p>
5 8 3	异形拼台 柜	1 台	<p>规格尺寸：500*1200+800*810+150 mm</p> <p>采用 304# δ=1.2mm 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，装饰板/封板等采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作，台脚支撑采用 304#Φ50*1.2mm 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚。</p>
5 8 4	燃气六头 煲仔炉	1 台	<p>规格尺寸：1200*800*810+150 mm</p> <p>扶手、梁板及面板采用不锈钢磨砂板 304# δ=1.2mm，侧板、背板及前封板均采用 δ=1.0mm 不锈钢磨砂板精工制作，304#38*38*1.2mm 不锈钢支架，6 寸文华炉头，西式铸铁加厚花架，配置隔渣装置，Φ51*1.2mm 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。</p>
5 8 5	304#订制 承炉工作 台	1 台	<p>规格尺寸：1600*800*650+310mm</p> <p>采用 304# δ=1.2mm 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层，底封 304# δ=0.8mm 防水不锈钢板，304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，Φ50*1.2mm 不锈钢管脚通，横向采用 304#Φ30*1.0mm 不锈钢管加固，配全钢可调节脚。</p>
5 8 6	台式电平 扒炉	1 台	<p>规格尺寸：600*650*480mm（误差不超过±5%）</p> <p>整机采用 304#优质加厚不锈钢制作，炉面一体拉伸成型，镀铬扒板厚 16mm，保持热惯性，功率/电压：5.4KW/220V。</p>
5 8	台式电单	1 台	<p>规格尺寸：600*650*480mm（误差不超过±5%）</p>

7	缸双筛炸炉		整机采用 304#优质加厚不锈钢制作，整体炉面一体拉伸成型，容量：8L*2，功率/电压：3.8KW*2/220V。
588	立式高身电煎炉	1 台	规格尺寸：600*800*800mm（误差不超过±5%） 适用于煎蛋、肉扒、鱼类；全不锈钢机身，不锈钢辊轴，装备恒温装置，额定功率：5KW，额定电压 220V。
589	燃气款单门推车式大型蒸柜	1 台	规格尺寸：1180*1150*2150mm（误差不超过±5%） 按照实际使用定制，整体采用优质 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板制作，高密度发泡，盘架推车式结构，容量： ≥ 30 盘，一次性蒸量 100kg。 配套燃气节能蒸汽机，高温区采用 304#不锈钢，特制过滤盒，专业-排垢口，整体式副水箱，30 火排，功率：120W，蒸发量 72kg，耗气量：3 立方/小时。
590	燃气款三门海鲜蒸柜	1 台	规格尺寸：910*910*1850mm（误差不超过±5%） 柜体：扶手、梁板、面板均采用 304# $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板，侧板、背板及装饰板均采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，承重式轨道，配不锈钢拉手及门铰，优质耐高温密封胶边，优质品牌气阀配件及开关， $\Phi 51*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通内置承重钢管，配可调节脚。 热负荷 65KW，脉冲点火，36 火排，带熄火安全保护装置、红外线监火。
591	订制大型炖盅蒸柜	1 台	规格尺寸：710*650*1665mm（误差不超过±5%） 按实际需求及规范定制，整体采用优质 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，辅助材料均采用 304#不锈钢材质，高密度发泡，单门结构，分控 12 层，按压式电子点火，意外熄火保护，火焰环绕式设计，自吸式烟道，加重式泄压阀，节能 30%以上，耐用门锁，自动进水，耐高温硅胶门封，不锈钢盘底支架，自动溢水装置，热负荷： $\geq 16\text{KW}$ ，耗气量： ≤ 1.25 立方/小时。
592	双层打荷工作台连导流装置	2 台	规格尺寸：1800*760*810mm 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、

			裂纹等缺陷
5 9 3	双通道打 荷热柜连 循环系统	1 台	规格尺寸：2000*1000*850mm 采用 304 不锈钢材料制作，带锁，双层隔热结构，面板 $\geq 1.2\text{mm}$ ，门外壳 $\geq 1.0\text{mm}$ ，柜身、层板为 0.9mm-1.0mm，补强撑 1.0-1.2mm，悬挂式轻质静音轨道， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。控制面板设有指示灯和温控，设有漏电保护装置，多段可调节层板。
5 9 4	静音悬轨 式四门前 后工作柜	1 台	规格尺寸：2000*1000*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板，面板底附降噪减震板，底封 304# $\delta = 0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板， $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，趟门采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
5 9 5	双层工作 台连导流 装置	1 台	规格尺寸：2000*1000*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
5 9 6	单星盆柜 连导流装 置	1 台	规格尺寸：1800*800*810+150mm 台面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震降噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板(面背板一体成型)，背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，柜体、层板均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，配全钢可调节脚。
5 9 7	静音悬轨 式双门前 后茶叶柜	1 台	规格尺寸：1800*350*600mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板，面板底附降噪减震板，底封 304# $\delta = 0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板， $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋，层板、侧板及底板均为 δ

			=1.0mm 不锈钢磨砂板，趟门采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，悬挂式轻质静音轨道， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
5 9 8	高速（磁化）电开水器	1 台	全 304 不锈钢材料制造，功率：6KW，电压：380V，容量：60L，自动机械延时进水控制，保障使用 100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温，高频不锈钢连接件焊接，全自动控制，缺水断电，防干烧保护系统，配不锈钢底座。
5 9 9	柱体异形工作柜	1 台	采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 优质磨砂不锈钢板制作面板及后板，装饰板/封板等采用 304#1.0mm 不锈钢磨砂板制作，台脚支撑采用 304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配置可调节高度子弹脚。
6 0 0	预进间、教师备餐区/售卖间、洁净餐具存放间		
6 0 1	304#洗手星盆带感应水龙头（立背连封板）	1 台	规格尺寸：450*450*250+150mm 采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板冲压制作星盆，折弯焊接、砂带打磨抛光，无焊缝，配“TOTO”或以上标准感应式洗手龙头，挂墙式安装。 星盆前、侧封板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，无卫生死角。
6 0 2	干手器连全不锈钢皂液器装置	1 套	规格尺寸：240*230*240 mm+114*117*200 mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 全自动感应式干手器，功率：2000W/220V，设有导风装置，可调感应范围：12 $\pm 3\text{cm}$ ，热空气温度：40 $^{\circ}\text{C}$ ~54 $^{\circ}\text{C}$ ，可调动作持续时间：40S-1min，电源电压：220V，电机转速：2800r/min，防护等级：IP32。 皂液器：容量：500ML，出液阀采用特殊材质硅胶管，每根胶管可以达 6 万次以上的按压，带有防盗锁设置。
6 0 3	304#电热三头定制汤面炉连调味	1 台	规格尺寸：1800*700*850mm 炉面板、汤罉采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，侧板、背板、前板采用 304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；配总功率：9KW*3/380V 发热体系统，配漏电保护装置，可调节温控，恒温装置等，304# $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢管制作炉脚管，配全钢可调节子弹脚。
6 0 4	环保油烟罩连鲜风幕及防爆灯	2 米	规格尺寸：2000*1100*560mm 外罩采用 304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板制作，油烟净化率 ≥ 90 ，每米烟罩排烟量 2400 立方/小时左右，防火设计、管道/风机不积油；组合式设计，免除拆卸自动清洗；确保管道/风机十年不积油，防火防油功能。

			鲜风幕采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板冲孔制作，含辅助设施在内。
6 0 5	疏状油烟 导风风幕 板	2 米	配套烟罩安装 采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板精工制作，疏格式烟网。
6 0 6	双层工作 台连导流 装置（无水 厨房）	2 台	规格尺寸：700*700*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
6 0 7	五格网板 式汤池保 温柜	2 台	规格尺寸：1800*700*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂面板，其它均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，品牌电组元件，配漏电保护装置，可调节温控， $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢脚通，单台设备配置 1/1*150mm 份数盆 8 套，1/2*150mm 份数盆 4 套，不锈钢可调节子弹脚。
6 0 8	双层工作 台连导流 装置（无水 厨房）	1 台	规格尺寸：1200*700*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板；面板底附 15mm 夹板/注泡加固层；304#1.2mm 不锈钢加强筋，90 度挡水边台面工艺，台面设置导水、排水口，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠；层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定；产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表粗糙度 $Ra3.2\ \mu\text{m}$ ，且不得有明显划痕、锤印及烧痕；产品焊接部位牢固，焊纹均匀一致，不允许有未焊透、裂纹等缺陷
6 0 9	单星盆连 垃圾桶柜 连导流装	1 台	规格尺寸：1200*760*810+150mm 台面 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板附降震减噪板及 304#0.8mm 不锈钢防水板（面背板一体成型），背板采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢板，沥水盆 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢

	置		磨砂板，柜体、层板均采用 304# $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板，配 304# 不锈钢下水器连接不锈钢导水隔渣管，不锈钢铜芯立式水龙头，90 度挡水边台面工艺，台面设置导流装置，连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠， $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管脚通，配全钢可调节脚。
6 1 0	双门平台 冷藏雪柜	1 台	规格尺寸：1800*760*810+150mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 柜体采用优质全不锈钢材料，温度范围： -5°C — $+10^{\circ}\text{C}$ ，制冷方式：直冷，自动回归门设计，电子数字温控显示，易拆卸磁性门封，优质名牌压缩机组，功率：315W，电压：220V，容积： $\geq 433\text{L}$ ，加承重子弹脚。
6 1 1	四门高身 保洁碗碟 柜/掀盖立 式门	1 台	规格尺寸：1200*500*1800mm 采用 304# 不锈钢材质制作： $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板， $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板/推拉门或掩门客户可选择，优质静音轨道， $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
6 1 2	订制四层 框架式管 制储物架/ 无水厨房	1 台	规格尺寸：1500*500*1600mm 主支架采用 304# $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管制作， 辅助方管采用 304# $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 、304# $30 \times 15 \times 1.0\text{mm}$ 制作不锈钢框架、疏格，拉焊满焊焊接，疏格间距 $\leq 60\text{mm}$ ，辅助沥水管道，无任何卫生死角，配不锈钢/全钢可调节脚。
6 1 3	四门高身 保洁碗碟 柜/掀盖立 式门	6 台	规格尺寸：1200*500*1800mm 采用 304# 不锈钢材质制作： $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，层板均采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板， $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加厚加强筋，结构：四开门/采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板/推拉门或掩门客户可选择，优质静音轨道开门时无噪音， $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配全钢可调节脚。
6 1 4	不锈钢活 动推车式 双门消毒 柜	1 台	规格尺寸：1860*900*1760mm（误差不超过 $\pm 5\%$ ） 304# 不锈钢材质，功率 9KW，电压 3N-380V，容积： $\geq 1500\text{L}$ ，一次性可消毒 600 只快餐盘，配不锈钢活动式推车、不锈钢线型抽斗，设备净重 316KG。
6 1 5	自助餐区		
6 1 6	订制多层 活动式自	6 台	规格尺寸：1500*700*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂台面板（面背板一体成型），面板底附降噪减震

	助餐台柜		板, 底封 304# $\delta = 0.6\text{mm}$ 防水不锈钢板, $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋, 层板、侧板及底板均为 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢磨砂板, 趟门采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 悬挂式轻质静音轨道, $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配全钢可调节脚。
6 1 7	自助餐保温餐炉连电热板	15 台	长方形玻璃盖餐炉, 全 304# 不锈钢制作, 液压式, 容量: 9L。 配套炉架、电磁炉、炉圈及份数盆 (单格/双格可选择)。
6 1 8	自助餐保温汤粥炉	5 台	容量: 10L, 电功率: 600W, 电压: 220V。
6 1 9	餐具回收、收糠、碗碟暂存区		
6 2 0	封闭式筷子、餐更、餐盘回收车	1 辆	订制产品, 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作主体, $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋, 层板等采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 采用 304# $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管制作结构框架, 304# $\Phi 30 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管扶手, 双动双刹耐磨万向脚轮。 规格尺寸: 1500*800*850mm
6 2 1	油污餐具回收斗式推车	1 辆	规格尺寸: 900*700*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作主体, $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢加强筋, 层板、底板等采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 采用 304# $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管制作结构框架, 304# $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管脚通, 双动双刹耐磨万向脚轮。
6 2 2	活动双层工作台连导流装置	2 台	规格尺寸: 1500*700*850mm 采用 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板面板、背板; 面板底附 15mm 夹板/注泡加固层; 304# 1.2mm 不锈钢加强筋, 90 度挡水边台面工艺, 台面设置导水、排水口, 连接不锈钢导水隔渣管至排水明渠; 层板为 304# $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板; 304# $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通, 配可调节脚。 产品所使用不锈钢原材料应符合 GB/T3280 中奥氏体和铁素体型不锈钢的有关规定; 产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表粗糙度 $Ra3.2 \mu\text{m}$, 且不得有明显划痕、锤印及烧痕; 产品焊接部位牢固, 焊纹均匀一致, 不允许有未焊透、裂纹等缺陷
6 2 3	不锈钢活动推车式双门消毒	1 台	规格尺寸: 1860*900*1760mm (误差不超过 $\pm 5\%$) 304# 不锈钢材质, 功率 9KW, 电压 3N-380V, 容积: $\geq 1500\text{L}$, 一次性可消毒 600 只快餐盘, 配不锈钢活动式推车、不锈钢线型抽斗, 设备净重 316KG。

	柜		
6 2 4	男更衣室、女更衣室		
6 2 5	不锈钢更衣存放柜	3组	规格尺寸：1800*400*1800mm 按照实际需求订制，采用304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，其它均采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板加厚加强筋，结构：挂衣、储物。采用304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板/框架式结构，开门时无噪音，配置挂杆、门锁、标识牌， $\Phi 50*1.2\text{mm}$ 不锈钢脚通，配可调节脚。
6 2 6	不锈钢换鞋凳组合柜	4组	规格尺寸：1800*350*500mm 采用304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作柜身，其它均采用 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板，304# $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板加厚加强筋，结构：单侧储物放鞋，单门双层，多门款。采用304# $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板/框架式结构，开门时无噪音，配置存放层层板，无卫生死角，便于卫生清理。
6 2 7	三层厨房油烟抽排净化系统（5套系统）		
6 2 8	烟罩加固丝杆吊码	20副	烟罩高度至顶面 采用304# $\Phi 25*1.0\text{mm}$ 不锈钢管装饰外套，内置镀锌丝杆，配不锈钢装饰盖，吊顶加固安装。
6 2 9	不锈钢风量短接	26套	满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂贴塑板制作，上下端口密封，无漏风点。
6 3 0	抽油烟管	15米	规格尺寸：均值1300*1000mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过2米（含2米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 1	抽油烟管	26米	规格尺寸：均值1200*700mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过2米（含2米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 2	抽油烟管	14米	规格尺寸：均值800*600mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范；

			采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 3	抽油烟管	16 米	规格尺寸：均值 700*600mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 4	抽油烟管	10 米	规格尺寸：均值 700*500mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 5	抽油烟管	5 米	规格尺寸：均值 600*500mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 6	抽油烟管	12 米	规格尺寸：均值 600*400mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 7	抽油烟管	25 米	规格尺寸：均值 500*300mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 8	抽油烟管	50 米	规格尺寸：均值 400*300mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 3 9	抽油烟管 弯头	3 个	规格尺寸：均值 1300*1000mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管

			道四侧作加强筋处理。
6 4 0	抽油烟管 弯头	1 个	规格尺寸：均值 1200*700mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 4 1	抽油烟管 弯头	1 个	规格尺寸：均值 800*600mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 4 2	抽油烟管 弯头	3 个	规格尺寸：均值 700*600mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 4 3	抽油烟管 弯头	6 个	规格尺寸：均值 500*300、400*300mm 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 4 4	抽油烟变 径管	7 个	以管道走向实际变径需求 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 4 5	抽油烟管 三通	8 个	以管道走向实际规格需求 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，弯头以直管 2 米计，三通以直管 2.5 米计，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管

			道四侧作加强筋处理。
6 4 6	柜式抽油 烟风柜机	1 台	1、功率 18.5KW/380V; 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，30 寸，功率 18.5KW，全压 700pa 左右，转速 610r/min 以上，处理流量 \geq 51960 立方/时。
6 4 7	柜式抽油 烟风柜机	1 台	1、功率 7.5KW/380V; 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、降噪减震，抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，22 寸，功率 7.5KW，全压 610pa 左右，转速 650r/min 以上，处理流量 \geq 22000 立方/时。
6 4 8	柜式抽油 烟风柜机	1 台	1、功率 3KW/380V; 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、抽油烟风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，15 寸，功率 3KW，全压 500pa 左右，转速 1080r/min 以上，处理流量 \geq 8000 立方/时。
6 4 9	排风轴流 风机	2 台	功率：0.37KW/220V，风量： \geq 2500m ³ /h，防爆风机，低噪音。 规格尺寸： Φ 400mm（误差不超过 \pm 5%）
6 5 0	风柜消音 器/消音装 置	3 套	订制产品； 符合行业规范标准。
6 5 1	风柜座架 连避震	3 套	与风柜尺寸一致 采用国标 10#、8#槽钢及 40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。
6 5 2	风机减震 帆布软接 口	8 套	与风柜尺寸一致 订制产品； 符合行业规范标准，含紧固件、卡套等部件。

6 5 3	风机、净化器变径导风管	10 件	与风柜、风管、净化器尺寸一致 满足厨房整体通排风系统要求，符合餐饮业油烟排放标准规范； 采用 $\delta = 1.2\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作，周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。防漏油密封工艺，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 5 4	全不锈钢多段油烟净化处理 器	1 台	规格尺寸：机身高度不得超过 1.1 米，便于室内安装 国家环保标准，使用年限 15 年以上，使用过程中无任何损耗配件；304#不锈钢磨砂板柜体性。变频节能设计，合金离子器，高效铝合金材质集尘板，竖向导油板，净化率达到 $\geq 98\%$ ，目测无烟排放效果。设备风阻 150pa，处理风量与抽油烟风机配套（56000m ³ /h），功率约 4.5KW。 投标时，在投标文件中提供饮食业油烟净化设备检验报告复印件。
6 5 5	油烟净化器座架连避震	1 套	与净化器尺寸一致 采用国标 10#、8#槽钢及 40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。
6 5 6	风机、净化器启动控制器	5 套	配套风机、净化器功率 采用 1.2mm 箱体制作； 含风机、净化器启动信号线路的接驳； 开关元件、过流保护。功率：18.5KW/380V*1、7.5KW/380V*1、3KW/380V、370W/220V*2 等
6 5 7	防火阀	4 套	以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。
6 5 8	止回阀	4 套	以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。
6 5 9	调节阀	5 套	以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用 1.5mm 冷板，烤漆制作。
6 6 0	风机、油烟净化器接油盆、导油	4 套	采用 304#1.0mm 不锈钢砂纹贴塑板制作接油盆；导油装置：联塑牌或同等及以上档次，PVC 导油管，连接至地面排污口。

	装置		
6 6 1	风管穿墙 洞打孔及 修补扫尾	5套	按烟管尺寸 现场处理及修复（涉及墙体结构，由施工方按照设备位尺寸开孔、修复），1套涉及多个墙孔。
6 6 2	法兰、角 码、吊码等 配套	5套	专用材料制作、安装，单套按实际管道长度配置；配套管径尺寸加固； 吊杆采用 304#Φ25*1.0mm 不锈钢管装饰外套。
6 6 3	系统安装 辅助设施 搭建	1项	安装烟管搭建辅助架，含重型设备安装辅助机械设施，室内安装管道脚手架搭建等。
6 6 4	抽排净化 安装辅助 五金散件	5套	拉爆、密封胶、角铁、焊件、螺丝等五金件，安装辅助件。
6 6 5	炉具管道 安装材料	1项	国标； 符合规范的燃气管道、连接件及辅助件。
6 6 6	设备安装 供排水管 道材料	1项	联塑牌或同等及以上档次，PPR、PVC 材料； 含弯头、三通、变径等辅助件在内的材料。
6 6 7	设备安装 调试电路 材料	1批	国标； 符合规范的电路线路、连接件及辅助件。
6 6 8	三层送鲜风系统（5套系统）		
6 6 9	送鲜风风 管	12米	规格尺寸：均值 1000*600mm 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。

6 7 0	送鲜风风管	47 米	<p>规格尺寸：均值 900*500、800*600mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 7 1	送鲜风风管	7 米	<p>规格尺寸：均值 600*600mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 7 2	送鲜风风管	38 米	<p>规格尺寸：均值 600*500mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 7 3	送鲜风风管	90 米	<p>规格尺寸：均值 500*400、500*300mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。 4、加固、加强加工处理； 5、配置风量短接； 6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。
6 7 4	送鲜风风管	10 米	<p>规格尺寸：均值 400*300、400*250mm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范；

			<p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
6 7 5	送鲜风管 四通、三通	8 个	<p>以管道走向实际变径需求</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
6 7 6	送鲜风风 管弯头	6 个	<p>以管道走向实际变径需求</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
6 7 7	送鲜风管 变径/喇叭 口	8 个	<p>以管道走向实际变径需求</p> <p>1、满足厨房整体通排风系统要求；</p> <p>2、符合空调暖通标准规范；</p> <p>3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过 2 米（含 2 米）需内置加强撑加固。</p> <p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。</p>
6 7 8	送鲜风风 嘴	85 个	<p>不锈钢材质，360 度旋转可调节型风嘴。</p>
6 7 9	柜式低噪 音送鲜风 风机	2 台	<p>1、功率 11KW/380V；</p> <p>2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料；</p>

			3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，25寸，功率11KW，全压650pa左右，转速700r/min以上，处理流量 ≥ 30000 立方/时。
680	柜式低噪音送鲜风机	1台	1、功率3KW/380V； 2、订制防爆阻燃型风机，框架式箱体，钢板压折复式结构，内部夹层为超细玻璃纤维材料； 3、送鲜风风机必须配套静音、消音装置，叶轮、轴承、轴芯，多翼前弯叶片式叶轮，15寸，功率3KW，全压500pa左右，转速1080r/min以上，处理流量 ≥ 8000 立方/时。
681	排风轴流风机	2台	功率：0.37KW/220V，风量： $\geq 2500\text{m}^3/\text{h}$ ，防爆风机，低噪音。 规格尺寸： $\Phi 400\text{mm}$ （误差不超过 $\pm 5\%$ ）
682	风柜消音器/消音装置	3套	订制产品； 符合行业规范标准。
683	风柜座架连避震	3套	与风柜尺寸一致 采用国标10#、8#槽钢及40#角钢，框架式结构，加固工艺（防风、防震动），专用吊装款弹簧减震装置。
684	风机减震帆布软接口	3套	与风柜尺寸一致 订制产品； 符合行业规范标准，含紧固件、卡套等部件。
685	风机启动控制器	3套	配套送鲜风风机功率 采用1.2mm箱体制作； 含送鲜风风机启动信号线路的接驳； 开关元件、过流保护。功率：11KW/380V*2、3KW/380V等
686	调节阀	4套	以管道走向实际规格需求 配套管径尺寸，订制； 采用1.5mm冷板，烤漆制作。
687	入风风口1/2弯头	5个	1、满足厨房整体通排风系统要求； 2、符合空调暖通标准规范； 3、采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 订制板制作；周长超过2米（含2米）需内置加强撑加固。

			<p>4、加固、加强加工处理；</p> <p>5、配置风量短接；</p> <p>6、数控剪折板，平板加工时管道四侧作加强筋处理。1个弯头以直管2米计。</p> <p>7、与风机尺寸配套</p>
6 8 8	烟管安装 法兰、丝杆 吊码	5套	<p>配套管径尺寸</p> <p>采用专用材料制作及安装；配套管径尺寸加固安装。</p>
6 8 9	送鲜风系 统安装配 件	5套	包含拉爆、玻璃胶、焊丝、五金件等易损耗件及安装辅助件。
6 9 0	风管穿墙 洞打孔及 修补扫尾	5套	<p>按烟管尺寸</p> <p>现场处理及修复（涉及墙体结构，由施工方按照设备位尺寸开孔、修复）。</p>
6 9 1	不锈钢百 叶窗	5套	<p>配套风机入口尺寸</p> <p>采用304#1.2mm不锈钢磨砂板制作，疏格式百叶窗。</p>
6 9 2	四人位餐 台连椅	400套	<p>规格尺寸：1200*600*780mm（误差不超过±5%）</p> <p>配置：一桌/台四椅，实木材质，现代简约款，长方形餐桌，框架结构，面板大板直拼，纹理自然流畅，面板承重强度高，厚度约为35mm。</p> <p>颜色可选择。</p>
6 9 3	20人位餐 台连转盘	1张	<p>规格尺寸：Φ3200mm（误差不超过±5%）</p> <p>颜色：海棠色或其它色可选；</p> <p>材质：桌面玻璃为钢化玻璃，采用多层板材，实木框架，遥控电动转盘；电动转盘配置嵌入式大电磁炉2个，功率：2KW，电压：220V，触摸式开关，防油、水渗漏。支架采用实木支架，经脱水处理，含水率低于6%，并经防虫，防腐等化学处理。</p>
6 9 4	16人位餐 台连转盘	1张	<p>规格尺寸：Φ3000mm（误差不超过±5%）</p> <p>颜色：海棠色或其它色可选；</p> <p>材质：桌面玻璃为钢化玻璃，采用多层板材，实木框架，遥控电动转盘；电动转盘配置嵌入式大电磁炉2个，功率：2KW，电压：220V，触摸式开关，防油、水渗漏。支架采用实木支架，经脱水处理，含水率低于6%，并经防虫，防腐</p>

			等化学处理。
6 9 5	12 人位餐 台连转盘	2 张	规格尺寸：Φ2000mm（误差不超过±5%） 颜色：海棠色或其它色可选； 材质：桌面玻璃为钢化玻璃，采用多层板材，实木框架，遥控电动转盘；电动转盘配置嵌入式大电磁炉 2 个，功率：2KW，电压：220V，触摸式开关，防油、水渗漏。支架采用实木支架，经脱水处理，含水率低于 6%，并经防虫，防腐等化学处理。
6 9 6	实木皮质 就餐椅	60 张	靠背椅，基材采用橡木，座板采用实木颗粒板贴木皮，经防虫、防腐、干燥等处理，经防潮、防虫、防腐处理。 颜色可选择。 配套餐台。 规格尺寸：495*530*960mm

二、涉及项目的其他要求

采购预算	人民币壹仟肆佰贰拾伍万零肆佰叁拾壹元陆角整（¥14250431.60）
为落实政府采购政策需满足的要求	具体见本招标文件。
规范标准	采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“功能目标要求、技术指标”。
采购标的验收标准及要求	1、验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2、中标人在货物验收时由采购单位对照招标文件的功能目标及技术指标全面核对检验，对所有要求出具的证明文件的原件进行核查，如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的，按相关规定做退货处理及违约处理，中标人承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。

三、商务最低要求表

质保期	1、按国家有关产品“三包”规定执行“三包”，质保期 1 年（自货物验收合格之日起计算）。若产品生产厂家免费质保期超过此年限的，合同履行过程中按厂家规定执行。 2、质保期内免费维修、更换配件；在正常的操作下，出现的任何故障及损失，中标人无偿维修，如涉及失效零件更换，该零件由中标人提供免费上门服务。保修期满前 1 个月内中标人负责一次免费全面检查；质保期满后，以优惠价格提供维修和备件更换，且免除一切手续费。质保期满后，终身维护。
售后服务要求	1、免费送货上门，免费由技术人员现场安装、调试合格并至最佳状态，免费现场培训 2-3

	<p>人至掌握设备操作及日常维护。</p> <p>2、当接到采购人设备出现故障的通知后，必须在 12 小时内赶到现场检修，在 12 小时内修复不了的，出具书面报告给采购人，双方按实际情况协商修复时限。保质期内无法在 72 小时内无法修复的，需更换全新设备。</p> <p>3、中标人除承担运输、安装、调试、验收与培训等义务外，还将为采购人提供技术支持，包括保修期外的维护及技术指导、配件供应等。</p> <p>4、所供货物不能涉及任何知识产权方面的法律纠纷。</p> <p>5、至少一年二次电话回访以及对设备维护。</p>
交货时间及地点	<p>1、交货时间：自签订合同之日起 90 日内交付使用。</p> <p>2、交货地点：采购人指定地点。</p> <p>3、货物交接要求：安装验收合格后视为交货，在交货前的运输、仓储、装卸、搬运、保管等由中标供应商负责，并承担相关责任。</p>
付款条件	<p>安装维护验收合格后，中标供应商开具合法发票向采购人要求付款，采购人在 30 个工作日内付至合同价款的 95%，另 5%合同价款待质保期满后 15 个工作日内由采购人一次性付清（无息）。</p>
四、核心产品	<p>本项目第 15 项“长期高温冷库”、第 16 项“长期低温冷库”、第 43/225/244/261/278/297/321/547/578 项“前端处理油烟净化机”、第 44 项“304#燃气双头小炒炉连尾撑”、第 45 项“304#燃气双头大炒炉”、第 46 项“自动烹调机器人（燃气商用煸炒机）”、第 47 项“自动烹调机器人（燃气商用烧烩机）”、第 53/298 项“304#商用电磁灶—双头矮脚汤粥炉灶”、第 54/299 项“304#商用电磁灶—双头矮脚汤粥炉灶”、第 96 项“长龙式洗碗机连传送系统收污下柜”、第 199 项“长龙式洗碗机连传送系统收污下柜”、第 422 项“长龙式洗筐机”、第 445 项“包子馒头花卷生产线”、第 499 项“厨房用食品清洗机”货物为核心产品，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。</p>
五、投标人的资信要求表	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。（提供相关证明材料）
质量管理、企业信用要求	符合要求加分，详见第四章：评标办法及评分标准（提供相关证明材料）
能力或业绩要求	符合要求加分，详见第四章：评标办法及评分标准（以中标通知书或销售合同复印件为准（若中标通知书或销售合同不能反映销售金额内容，则作为不予认定同类项目业绩处理不予加分）
原厂商授权	1、“功能目标及技术指标”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，如有请于投标文件中提供。

	▲2、采购人根据招标文件《采购需求》和中标人的投标承诺及国家标准进行验收，且供货时提供产品生产厂家对本项目的授权书及售后服务承诺书原件，未按规定供货的不予验收。
产品资料及说明文件	除另有约定的，投标文件中可提供设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页（应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等）。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时，以生产商资料为准。
六、采购人对项目的特殊要求及说明	
采购人的特殊要求及说明	本项目货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），如有此类产品参与投标的做无效投标处理。
	<p>现场踏勘的具体要求：为确保项目的顺利进行，采购人将统一组织现场踏勘，投标时投标人应在投标文件中附上采购人盖章出具的现场踏勘回执原件，作为评标依据。</p> <p>具体如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、现场踏勘须携带的资料：投标人代表持单位介绍信原件或法人授权委托书原件、个人身份证原件及注册报名下载本项目招标文件的报名回执打印件。 2、现场考察集合时间：2020年3月2日上午9时30分00秒为集合时间，超过上午9时30分00秒的不予接待（以到达现场考察集合地址为准），后果由投标人自行负责。 3、现场考察集合地址：右江民族医学院西区校区大门口（百色市城乡路98号）。 4、联系人：秦老师，联系电话：18978601940。 5、项目将进行统一现场踏勘并登记确认，采购人盖章出具现场踏勘回执给参与现场踏勘的投标人。 6、投标人应统一前往项目所在地进行实地踏勘（费用自理），经实地踏勘后因自身原因踏勘不详细而导致投标方案偏差、中标后不能履约等一切责任由投标人自行承担。 7、如采购人向投标人提供的有关现场的数据和资料，是采购人现有的能被投标人利用的资料。采购人对投标人做出的任何推论、理解和结论均不负责任。 8、投标人可为踏勘目的进入采购单位的项目现场，但投标人不得因此使采购人承担有关的责任和蒙受损失。投标人自行承担现场踏勘的责任和风险。