

序号	项目编码	产品名称及参数描述	计量单位	数量
		<b>仓库</b>		
1	01B001	<p>四层层架（栅格）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1500*500*1500mm</p> <p>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下，所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</p> <p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>8. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p>	台	6
2	01B002	<p>四层层架（栅格）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1000*500*1500mm</p> <p>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下，所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</p> <p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p>	台	2
3	01B003	<p>四层层架（栅格）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p>	台	1

		<p>5. 规格：1200*500*1500mm</p> <p>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下，所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</p> <p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>8. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p>		
		<b>冷冻库</b>		
4	01B004	<p>四层货架（平板）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1200*500*1500mm</p>	台	2
5	01B005	<p>四层货架（平板）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1500*500*1500mm</p>	台	2
6	01B006	<p>单层地架（格栅）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1000*600*150mm</p>	台	3
7	01B007	<p>单层地架（格栅）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1500*600*150mm</p>	台	5
		<b>加工区</b>		
8	01B008	<p>不锈钢锯骨机</p> <p>1. 功率：380V/1.5KW</p> <p>2. 最大锯切高度：280, 最大锯切宽度：330, 最大放料宽度：320</p> <p>3. 尺寸：820*770*1290</p>	台	4
9	01B009	<p>粘捕式灭蝇器</p> <p>1. 功率：30w</p>	台	2

		2. 尺寸 505*130*305		
10	01B010	<p>四层层架（栅格）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 栅格用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1800*500*1500mm</p> <p>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下，所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</p> <p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>8. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p>	台	1
11	01B011	<p>厨房冷柜（双温四门高身）</p> <p>1. 温度范围：<math>-15^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}/8^{\circ}\text{C}\sim -10^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>2. 功率:520W；</p> <p>3. 容量:398L/398L；</p> <p>4. 制冷方式:直冷；</p> <p>5. 控温类型:电子温控；</p> <p>6. 柜脚类型:普通轮脚；</p> <p>7. 内外箱材料:201#不锈钢；</p> <p>8. 物架层数:3 层。</p> <p>9. 规格：1220*700*1938mm</p> <p>10. 产品符合 GB4343.1-2018, GB4706.1-2005, GB4706.13-2014, GB17625.1-2012 产品标准和技术要求，具备中国国家强制性产品 3C 认证证书。需出示证书核验。</p>	台	1
12	01B012	<p>绞切肉机</p> <p>1. 电压/功率:220v/1.5kw</p> <p>2. 绞肉 220kg/h, 切肉片 300kg/h,</p> <p>3. 常规 3mm 刀组, 刀肉转速 473r/min, 绞肉转速 425r/min, 普通刀片刀片厚度 0.9mm</p>	台	1
13	01B013	<p>洗地龙头</p> <p>表面静电喷塑开放式卷盘</p> <p>配 10.7 米黑色高压重工三层钢丝液压管</p> <p>配置一把前扳机黄铜水枪</p> <p>管子承受压力 300-1000psi 温度 0-100℃</p>	台	2
14	01B014	挂墙刀具消毒箱	台	2

		<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作;</li> <li>2. 功率: 15W</li> <li>3. 电压: 220V</li> <li>4. 容量: 10 把刀</li> <li>5. 消毒方式: 紫外线消毒</li> </ul>		
15	01B015	<p>挂墙开水器</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 全不锈钢材质制造, 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。</li> <li>2. 功率: 380V/6KW;40L</li> <li>3. 产品具有防干烧功能。</li> </ul>	台	1
16	01B016	<p>双层砧板工作台</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 采用优质 304#不锈钢;</li> <li>2. 面板厚 1.2mm, 加固木板厚 15mm, <math>\phi</math>38*1.2mm 不锈钢脚, 横杆 <math>\phi</math>25*1.2mm;</li> <li>3. 配可调节重力子弹脚。</li> <li>4. 规格: 1200*700*800+150mm</li> </ul>	台	1
17	01B017	<p>双层砧板工作台</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 采用优质 304#不锈钢;</li> <li>2. 面板厚 1.2mm, 加固木板厚 15mm, <math>\phi</math>38*1.2mm 不锈钢脚, 横杆 <math>\phi</math>25*1.2mm;</li> <li>3. 配可调节重力子弹脚。</li> <li>4. 规格: 1200*700*800+150mm</li> </ul>	台	2
18	01B018	<p>单星水池</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作;</li> <li>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋;</li> <li>3. 焊接拉伸式星盆;</li> <li>4. 不锈钢落水器;</li> <li>5. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架;</li> <li>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚;</li> <li>7. 配水龙头 1 个。</li> <li>8. 规格: 800*700*800+150mm</li> </ul>	台	6
19	01B019	<p>双层砧板工作台</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 采用优质 304#不锈钢;</li> <li>2. 面板厚 1.2mm, 加固木板厚 15mm, <math>\phi</math>38*1.2mm 不锈钢脚, 横杆 <math>\phi</math>25*1.2mm;</li> <li>3. 配可调节重力子弹脚。</li> <li>4. 规格: 900*700*800+150mm</li> </ul>	台	2
20	01B020	<p>四层层架 (栅格)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 支架采用 304#<math>\geq</math>1.0mm38*38 不锈钢方管制作;</li> <li>2. 横梁采用 304#<math>\geq</math>1.0mm38<math>\times</math>25 不锈钢管制作;</li> <li>3. 栅格用 304#<math>\geq</math>0.8mm25<math>\times</math>13 不锈钢管制作;</li> <li>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</li> <li>5. 规格: 1200*500*1500mm</li> <li>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下,</li> </ul>	台	1

		<p>所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</p> <p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>8. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p>		
21	01B021	<p>土豆脱皮机</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容量：30KG</li> <li>2. 电机功率：1.5kw</li> <li>3. 额定电压：220V</li> <li>4. 额定频率：50Hz</li> <li>5. 生产效率：1080-2160kg/h</li> <li>6. 规格：600*560*860mm</li> </ol>	台	1
22	01B022	<p>多功能切菜机</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 叶菜端切割长度：1-60mm（可调）、根茎类端：切片 1-30mm（可调）；</li> <li>2. 产量：300-1000KG/H</li> <li>3. 电机功率：220V，<math>\geq 1.3KW</math></li> <li>4. 输送带宽度：<math>\geq 120mm</math></li> <li>5. 压菜带高度：<math>\geq 100mm</math></li> <li>6. 球茎类入料口直径：<math>\geq 120mm</math></li> <li>7. 规格：1160*530*1000mm</li> </ol>	台	1
23	01B023	<p>四门冷藏柜</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、温度范围：-5℃~+10℃；</li> <li>2、功率+容量：350W+748L；</li> <li>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</li> <li>4、柜脚类型：万向脚轮；</li> <li>5、内外箱材料：不锈钢；</li> <li>6、物架层数：3 层</li> <li>7. 规格：1220*692*1910mm</li> </ol>	台	1
24	01B024	<p>双层砧板工作台</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用优质 304#不锈钢；</li> <li>2. 面板厚 1.2mm，加固木板厚 15mm，<math>\phi 38*1.2mm</math> 不锈钢脚，横杆 <math>\phi 25*1.2mm</math>；</li> <li>3. 配可调节重力子弹脚。</li> <li>4. 规格：1200*700*800+150mm</li> </ol>	台	1
25	01B025	<p>杀鱼台</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq 1.2mm</math> 不锈钢板制作；</li> <li>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>3. 焊接拉伸式星盆；</li> <li>4. 不锈钢落水器；</li> </ol>	台	1

		<p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：1800*700*800+150mm</p>		
		<b>烹饪区</b>		
26	01B026	<p>单星工作台</p> <p>1. 沥水式面板采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：1500*800*800mm</p>	台	5
27	01B027	<p>单星工作台</p> <p>1. 沥水式面板采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：1800*700*800mm</p>	台	1
28	01B028	<p>双层台面立架</p> <p>1. 面板采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 层板采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>3. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>4. 规格：1500*400*600mm</p>	台	1
29	01B029	<p>二门保鲜工作台</p> <p>1、温度范围：-5℃~+5℃；</p> <p>2、功率+容量：200W+298L；</p> <p>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</p> <p>4、柜脚类型：不锈钢脚；</p> <p>5、内外箱材料：不锈钢；</p> <p>6、物架层数：1 层</p> <p>7、规格：1500*760*800mm</p>	台	5
30	01B030	<p>开水器带底座</p> <p>1、全不锈钢材质制造，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。</p> <p>2、380V/6KW;40L</p> <p>3、底座尺寸：425*520*650</p> <p>4、规格：390*370*730mm</p>	台	1
31	01B031	<p>节能环保型净化烟罩</p> <p>1. 烟罩身均采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板；烟罩设前封板；</p>	米	3

		<p>2. 滤油网采用<math>\geq 0.6\text{m}</math> 不锈钢板；</p> <p>3. 烟罩每 2 米配一个防爆烟罩灯。</p> <p>4. 规格：3000*900*610mm</p> <p>5. 所投产品在化学成分检测项目中，Cr（%）在 18.00~20.00 之间，需提供符合 GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准的有效检测报告。</p> <p>6. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>7. 产品取得 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p>		
32	01B032	<p>单星工作台</p> <p>1. 沥水式面板采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：1500*760*800+150mm</p>	台	1
33	01B033	<p>单星水池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：800*760*800+150mm</p>	台	2
34	01B034	<p>四层层架（栅格）</p> <p>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</p> <p>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</p> <p>3. 栅格用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1500*500*1500mm</p> <p>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下，所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</p>	台	1

		<p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>8. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p>		
35	01B035	<p>炉拼台</p> <p>1. 面板采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：300*1000*800+450mm</p> <p>6. 所投产品符合 GB/T 38160-2019 检测依据，台面隔板应能承受 300KG 载荷，其变形量应 <math>\leq 0.8\text{mm}</math>；化学成分含量 Si（%）<math>\leq 0.5</math>，需提供带 CMA 或 CNAS 检验报告复印件。</p> <p>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级；并且产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书。需提供实验报告与有效证书扫描件佐证。</p>	台	4
36	01B036	<p>蒸饭柜（电热型双门 24 盘）</p> <p>1. 采用优质 304# 不锈钢制作，豪华美观，整体环保发泡层保温，豪华型把手，机制支承条，自动进水。</p> <p>2. 蒸饭量：600 人以下</p> <p>3. 规格：1200*900*1800</p> <p>4. 产品符合试验依据标准：GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品、GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品，需出具带 CMA 和 CNAS 标志的安全试验报告核校。</p> <p>5. 产品具备食品接触产品安全认证证书，证书扫描件佐证。</p>	台	2
37	01B037	<p>炊用燃气大锅灶（双头）</p> <p>1. 炉面板采用优质 304# 不锈钢板 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>，前板及侧板厚 <math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>2. 隔热层包防火隔热棉，炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板；</p> <p>3. 5 寸节能环保炉头，炉脚采用 <math>\phi 51*1.2\text{mm}</math> 不锈钢管；</p> <p>4. 配可调节重力子弹脚，配摇摆水龙头 2 个，炉用 750W 中压鼓风机 1 台，配 <math>\phi 900</math> 大锅 2 个。</p> <p>5. 配熄火保护装置。</p> <p>6. 规格：2150*1150*800+450mm</p> <p>7. ▲使用气体：液化气（本投标产品可改造后使用天然气）</p> <p>8. 产品所检项目符合 GB 30531-2014 和相关产品标准 CJ/T 392-2012 的要求，能效等级为 1 级。需提供具有相应资质的第三方检测机构出具的合格试验报告扫描件核校。</p>	台	2



		<p>9. 产品标准和技术要求符合 GB 4806.9-2016，具备食品接触产品安全认证证书，需出示证书扫描件佐证。</p> <p>10. 产品所使用的不锈钢板符合 GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品。需出具带 CMA 和 CNAS 认证标志的检测报告核实验。</p>		
38	01B038	<p>双门海鲜蒸柜（燃气）</p> <p>1. 采用优质 304# 不锈钢板，炉面板厚 1.2mm，前板及侧板厚 0.8mm，蒸柜内胆板厚 0.6mm。</p> <p>2. 隔热层包防火隔热棉，炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板，</p> <p>3. 4 寸节能环保炉头，炉脚采用 <math>\phi 51*1.2</math>mm 不锈钢管，配可调节重力子弹脚，</p> <p>4. 配摇摆水龙头，炉用 550W 中压鼓风机 1 台。</p> <p>5. 配熄火保护装置。</p> <p>6. 规格：1200*900*1850mm</p> <p>7. ▲使用气体：液化气（本投标产品可改造后使用天然气）</p>	台	1
39	01B039	<p>六头煲仔炉</p> <p>1. 炉面板采用优质 304# 不锈钢板 <math>\geq 1.2</math>mm，前板及侧板厚 <math>\geq 0.8</math>mm；</p> <p>2. 隔热层包防火隔热棉，炉架用 40*40*4mm，独立炉火开关控制火力，操作简易，安全。</p> <p>3. 配熄火保护装置。</p> <p>4. 规格：1200*800*800+150mm</p> <p>5. ▲使用气体：液化气（本投标产品可改造后使用天然气）</p>	台	1
40	01B040	<p>中餐燃气炒菜灶（单头单尾小炒灶）</p> <p>1. 炉面板采用优质 304# 不锈钢板 <math>\geq 1.2</math>mm，前板及侧板 <math>\geq 0.8</math>mm；</p> <p>2. 隔热层包防火隔热棉，炉膛内用耐火砖结火位，炉架用 40*40*2mm 角铁，炉膛铁板用 2mm 铁板；</p> <p>3. 4 寸节能环保炉头，炉脚采用 <math>\phi 51*1.2</math>mm 不锈钢管；</p> <p>4. 配可调节重力子弹脚，配摇摆水龙头 1 个，配尾寸 1 个，炉用 750W 中压鼓风机 1 台。</p> <p>5. 配熄火保护装置。</p> <p>6. 产品所检项目符合 GB 30531-2014 和相关产品标准 CJ/T 392-2012 的要求，能效等级为 1 级。需提供具有相应资质的第三方检测机构出具的合格试验报告扫描件并加盖投标人公章。</p> <p>7. 产品符合 GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》检测依据的要求，从燃气入口到燃气阀门，泄漏量不应大于 0.05L/h；产品的点火器连续动作 10 次，应全部点燃燃烧器，且不应产生爆燃现象。需提供具有相应资质的第三方检测机构出具的合格试验报告扫描件并加盖投标人公章。</p> <p>8. 产品试验依据标准：GB 4806.9-2016 的食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品扫描件并加盖投标人公章，试验结论：合格。需提供检测报告扫描件佐证。</p> <p>9. 产品具有食品接触产品安全认证证书，需提供证书扫描件佐证。</p> <p>10. 规格：1800*10150*800+450mm</p>	台	1

		11.▲使用气体：液化气（本投标产品可改造后使用天然气）		
41	01B041	<p>双头平头炉</p> <p>1. 炉面板采用优质 304#不锈钢板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，前板、背板及侧板<math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>2. 隔热层包防火隔热棉，炉架用不锈钢 40*40*4mm；</p> <p>3. 节能环保强力炉头，炉脚通用 <math>\phi 51*1.2\text{mm}</math> 不锈钢管，配可调节重力子弹脚；</p> <p>4. 配熄火保护装置。</p> <p>5. 规格：1800*10150*800+450mm</p> <p>6.▲使用气体：液化气（本投标产品可改造后使用天然气）</p>	台	1
42	01B042	<p>节能环保型净化烟罩</p> <p>1. 烟罩身均采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板；烟罩设前封板；</p> <p>2. 滤油网采用<math>\geq 0.6\text{m}</math> 不锈钢板；</p> <p>3. 烟罩每 2 米配一个防爆烟罩灯。</p> <p>4. 规格：11000*1300*610mm</p> <p>5. 所投产品在化学成分检测项目中，Cr（%）在 18.00~20.00 之间，需提供符合 GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准的有效检测报告。</p> <p>6. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>7. 产品取得 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p>	米	11
43	01B043	<p>炉后封墙钢</p> <p>1. 身均采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板；设前封板；</p> <p>2. 滤油网采用<math>\geq 0.6\text{m}</math> 不锈钢板；采用优质不锈钢 304#板 1.0 制作，配双层隔油烟排，积油杯。</p> <p>4. 品牌、型号：</p> <p>5. 规格：L*700*20mm</p>	米	11
44	01B044	<p>粘捕式灭蝇器</p> <p>1. 功率：30w</p> <p>2. 尺寸 505*130*305</p>	台	2
45	01B045	<p>洗地龙头</p> <p>1. 表面静电喷塑开放式卷盘配 10.7 米黑色高压重工三层钢丝液压管配置一把前扳机黄铜水枪管子承受压力 300-1000psi</p> <p>温度 0-100℃</p> <p>2. 规格：10M</p>	台	1
46	01B046	<p>双星水池（背靠式）</p> <p>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p>	台	2

		<p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 2 个。</p> <p>8. 规格：1560*700*800mm</p>		
47	01B047	<p>二门保鲜靠背工作台</p> <p>1、温度范围：-5℃~+5℃；</p> <p>2、功率+容量：220W+370L；</p> <p>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</p> <p>4、柜脚类型：不锈钢脚；</p> <p>5、内外箱材料：不锈钢；</p> <p>6、物架层数：1 层</p> <p>7、规格：1800*760*800+150mm</p>	台	1
48	01B048	<p>四门冷藏柜</p> <p>1、温度范围：8℃~-10℃；</p> <p>2、功率+容量：400W+748L；</p> <p>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</p> <p>4、柜脚类型：普通脚轮；</p> <p>5、内外箱材料：不锈钢；</p> <p>6、物架层数：3 层</p> <p>7、规格：1220*700*1938mm</p>	台	1
49	01B049	<p>四门冷冻柜</p> <p>1、温度范围：0℃~-15℃；</p> <p>2、功率+容量：400W+748L；</p> <p>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</p> <p>4、柜脚类型：普通脚轮；</p> <p>5、内外箱材料：不锈钢；</p> <p>6、物架层数：3 层</p> <p>7、规格：1220*700*1938mm</p>	台	1
50	01B050	<p>三层餐车</p> <p>1. 面板采用优质 304#不锈钢板制作，厚为 1.0mm；</p> <p>2. 车架采用不锈钢方管 25*25*1.2mm 制作；</p> <p>3. 配 4 个 4 寸静音活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹</p> <p>4. 品牌、型号：850*450*900</p>	台	3
51	01B051	<p>刀具砧板毛巾消毒柜</p> <p>1. 电压:220V/50Hz/功率:1.5KW 容量:970L 内外正材 不锈钢板材，多工序折弯工艺设计，带调温、调时功能 钢化玻璃推拉门设计，节省操作空间特设下门带锁功能紫外线+臭氧+中温热风循环杀菌消毒</p> <p>2. 一体式工艺，专为砧板、刀具、毛巾、手套等消毒保洁设计，能有效防止食品交叉感染的风险</p> <p>3. 规格：1200x600x1790mm</p>	台	1
		<b>明档</b>		
52	01B052	节能环保型净化烟罩	米	5

		<p>1. 烟罩身均采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板；烟罩设前封板；</p> <p>2. 滤油网采用<math>\geq</math>0.6m 不锈钢板；</p> <p>3. 烟罩每 2 米配一个防爆烟罩灯。</p> <p>4. 规格：5500*950*610mm</p> <p>5. 所投产品在化学成分检测项目中，Cr（%）在 18.00~20.00 之间，需提供符合 GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准的有效检测报告。</p> <p>6. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>7. 产品取得 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p>		
53	01B053	<p>单星水池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：900*700*800+150mm</p>	台	5
54	01B054	<p>双层工作台（平板式）</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格：1200*700*800+150mm</p> <p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>R_a \leq 0.4 \mu m</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应<math>\leq</math>1mm；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应<math>\leq</math>2mm，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p> <p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试</p>	台	2

		<p>验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>		
55	01B055	<p>双温四门高身柜</p> <p>1、温度范围：-15℃~0℃/8℃~-10℃；</p> <p>2、功率+容量：400W+（356L/356L）；</p> <p>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</p> <p>4、柜脚类型：普通脚轮；</p> <p>5、内外箱材料：不锈钢；</p> <p>6、物架层数：2 层</p> <p>7. 规格：1220*700*1938mm</p>	台	1
56	01B056	<p>双层工作台（平板式）</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格：1000*900*800mm</p> <p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu m</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应<math>\leq</math>1mm；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应<math>\leq</math>2mm，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p> <p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>	台	2
57	01B057	<p>六孔煮面炉连汤桶</p> <p>1. 面板及水罉板采用优质 304#不锈钢板制作<math>\geq</math>1.2mm，余板<math>\geq</math>0.8mm；</p> <p>2. 配发热管、温控系统；</p> <p>3. 台脚采用圆管 <math>\phi</math>38*1.2mm，配可调节重力子弹脚</p> <p>4. 规格：1200*900*800mm</p>	台	1
58	01B058	<p>双层工作台（平板式）</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p>	台	1

		<p>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0</math>mm 不锈钢板制作;</p> <p>4. <math>\geq \phi 38</math>mm 不锈钢管制脚架;</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格: 500*900*800mm</p> <p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu m</math>; 台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷, 其变形量应<math>\leq 1</math>mm; 产品在 550N 水平集中力作用下, 框架的变形量应<math>\leq 2</math>mm, 去除作用力后, 框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验 (NSS))、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价(仅进行保护评级)》, 试验结论: 保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书, 需提供有效证书扫描件。</p> <p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求, 原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下, 所检 6 个项目: 化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格, 需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>		
59	01B059	<p>双头粉面炉(电热)</p> <p>1. 面板及水罐板采用优质 304#不锈钢板制作<math>\geq 1.2</math>mm, 余板<math>\geq 0.8</math>mm;</p> <p>2. 配发热管、温控系统: 18KW/380V</p> <p>3. 台脚采用圆管 <math>\phi 38*1.2</math>mm, 配可调节重力子弹脚</p> <p>4. 规格: 1800*900*800mm</p>	台	1
60	01B060	<p>双头蒸肠粉炉</p> <p>1. 面板及水罐板采用优质 304#不锈钢板制作<math>\geq 1.2</math>mm, 余板<math>\geq 0.8</math>mm;</p> <p>2. 配发热管、温控系统: 18KW/380V</p> <p>3. 台脚采用圆管 <math>\phi 38*1.2</math>mm, 配可调节重力子弹脚</p> <p>4. 规格: 1000*900*1150mm</p>	台	1
61	01B061	<p>单头七星蒸炉</p> <p>1. 面板及水罐板采用优质 304#不锈钢板制作<math>\geq 1.2</math>mm, 余板<math>\geq 0.8</math>mm;</p> <p>2. 配发热管、温控系统: 18KW/380V</p> <p>3. 台脚采用圆管 <math>\phi 38*1.2</math>mm, 配可调节重力子弹脚</p> <p>4. 规格: 1000*900*800mm</p>	台	1
62	01B062	<p>双层工作台(平板式)</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板制作;</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋;</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0</math>mm 不锈钢板制作;</p> <p>4. <math>\geq \phi 38</math>mm 不锈钢管制脚架;</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格: 1500*700*800+150mm</p>	台	1

		<p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu m</math>; 台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷, 其变形量应 <math>\leq 1mm</math>; 产品在 550N 水平集中力作用下, 框架的变形量应 <math>\leq 2mm</math>, 去除作用力后, 框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验 (NSS))、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价(仅进行保护评级), 试验结论: 保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书, 需提供有效证书扫描件。</p> <p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求, 原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下, 所检 6 个项目: 化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格, 需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>		
63	01B063	<p>挂衣钩</p> <p>1. 架子采用优质 304# 不锈钢管制作</p> <p>2. 规格: 410*45*50mm</p>	台	2
64	01B064	<p>挂墙单星洗手池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304# <math>\geq 1.2mm</math> 不锈钢板制作;</p> <p>2. 焊接不锈钢冲压星盆;</p> <p>3. 配感应水龙头 1 套;</p> <p>4. 配不锈钢落水器。</p> <p>5. 规格: 500*470*400</p>	台	1
65	01B065	<p>双层工作台 (平板式)</p> <p>1. 面板采用 304# <math>\geq 1.2mm</math> 不锈钢板制作;</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋;</p> <p>3. 层板采用 304# <math>\geq 1.0mm</math> 不锈钢板制作;</p> <p>4. <math>\geq \phi 38mm</math> 不锈钢管制脚架;</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格: 500*700*800mm</p> <p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu m</math>; 台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷, 其变形量应 <math>\leq 1mm</math>; 产品在 550N 水平集中力作用下, 框架的变形量应 <math>\leq 2mm</math>, 去除作用力后, 框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验 (NSS))、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价(仅进行保护评级), 试验结论: 保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书, 需提供有效证书扫描件。</p>	台	1

		<p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>		
66	01B066	<p>双层工作台（平板式）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</li> <li>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>3. 层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</li> <li>4. <math>\geq \phi 38</math>mm 不锈钢管制脚架；</li> <li>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</li> <li>6. 规格：600*700*800mm</li> <li>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu m</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应<math>\leq</math>1mm；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应<math>\leq</math>2mm，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</li> <li>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</li> <li>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</li> <li>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</li> <li>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</li> </ol>	台	3
67	01B067	<p>智能不锈钢保温饭汤车</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.5mm 不锈钢板制作；</li> <li>2. 配四个万向转轮；</li> <li>3. 配保温桶。</li> <li>4. 规格：700*700*800mm</li> <li>5. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</li> <li>6. 产品具备《金属厨房用品防腐性能认证证书》，需提供有效证书扫描件。</li> </ol>	台	3
68	01B068	<p>五格保温售饭工作柜</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.5mm 不锈钢板制作；</li> </ol>	台	5



		<p>2. 水池采用 304#<math>\geq</math>0.8mm 不锈钢板制作;</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq</math>0.8mm 不锈钢板制作;</p> <p>4. 配 5 套 1/1<math>\times</math>150mm 份数盆;</p> <p>5. <math>\geq</math>2<math>\times</math>1.5KW/220V 发热管, 自动恒温控系统;</p> <p>6. 脚管采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢管;</p> <p>7. 配可调节子弹脚。</p> <p>8. 规格: 1800*700*800mm</p>		
69	01B069	<p>干手器</p> <p>1. 采用抛光阻燃 ABS 面板</p> <p>2. 干手时间: 7-10S</p> <p>3. 出风方式: 单面</p> <p>4. 吹风类型: 冷/热风</p> <p>5. 额定功率: 2000W</p> <p>6. 风速: 约 105M-S</p> <p>7. 安装方式: 挂墙式</p> <p>8. 规格: 156*176*207mm</p>	台	1
70	01B070	<p>热风循环消毒柜</p> <p>1. 黑白不锈钢高品质结合+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构;</p> <p>2. 采用整体发泡工艺, 耐高温门封工艺, 隔热保温, 节能卫生;</p> <p>3. 光波管加热+带可视窗+强热风循环系统, 餐具消毒无死角;</p> <p>4. 设有名厂可调温控器, 对所需温度随意调节;</p> <p>5. 带可调定时器功能, 灵活定时;</p> <p>6. 全不锈钢重力脚, 可调高低功能;</p> <p>7. 中大容量设计, 配置全无磁加粗层架;</p> <p>8. 适合部队, 医院, 消毒公司使用;</p> <p>9. 容量: 680L;</p> <p>10. 电压: 220V/50HZ;</p> <p>11. 功率: 2KW.</p> <p>12. 规格: 1170*520*1900mm</p> <p>13. 产品符合试验依据标准:GB17988-2008 食具消毒柜安全和卫生要求 (电气安全部分):GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第 1 部分:通用要求;试验结论:合格。需出具实验报告扫描件核实。</p> <p>14. 产品符合 JB/T 9535-2013 产品标准和技术要求, 具备中国电器防腐蚀认证证书。需出示证书扫描件核实。</p>	台	2
71	01B071	<p>粘捕式灭蝇器</p> <p>1. 电压 : AC220V/50Hz</p> <p>2. 光源功率 : 2<math>\times</math>15W</p> <p>3. 高压网电压: DC1900V 适用范围: 室内</p> <p>4. 诱杀面积: 50m<sup>2</sup></p> <p>5. 材料: 塑料及铝合金</p> <p>6. 规格: 505*130*305mm</p>	台	3
72	01B072	<p>立式展示柜</p> <p>1. 外箱为冷轧钢板喷涂, 内箱光铝板喷涂</p>	台	2

		<p>2. 温度范围：0℃~8℃</p> <p>3. 容积：380L</p> <p>4. 规格：620*610*2015mm</p> <p>5. 产品符合 GB 4343.1-2018, GB4706.1-2005, GB4706.13-2014, GB 17625.1-2012 产品标准和技术要求，具备中国国家强制性产品认证证书。需出示证书佐证。</p>		
73	01B073	<p>双层工作台（平板式）</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格：900*700*800+150mm</p> <p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>R_a \leq 0.4 \mu m</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应<math>\leq</math>1mm；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应<math>\leq</math>2mm, 去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品耐腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p> <p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>	台	2
		<b>洗碗间</b>		
74	01B074	<p>紫外线消毒灯</p> <p>1. 灭茵灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为 253.7nm（UV-C），有杀菌的作用。</p> <p>2. 玻璃把会产生臭氧的波长为 185nm 的辐射过滤掉。</p> <p>3. 杀菌灯管. 管壁内的保护涂层可以防止 UV-C 辐射的衰减（长寿命灯）</p> <p>4. 适用范围:30-40 平方米；消毒时间 30-45 分钟.</p> <p>5. 规格：L1200</p>	台	5
75	01B075	<p>单星水池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架；</p>	台	3

		<p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：1000*700*800+150mm</p>		
76	01B076	<p>洗地龙头</p> <p>1. 表面静电喷塑开放式卷盘配 10.7 米黑色高压重工三层钢丝液压管配置一把前扳机黄铜水枪管子承受压力 300-1000psi</p> <p>温度 0-100℃</p> <p>2. 规格：10M</p>	台	1
77	01B077	<p>活动双层平板工作台</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq</math> <math>\phi</math>38mm 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 配四个 5 寸活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。</p> <p>6. 规格：1200*700*800mm</p>	台	1
78	01B078	<p>四门储物柜（四门碗柜）</p> <p>1. 柜身采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>2. 层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>3. 趟门板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</p> <p>4. 配可调节子弹脚。</p> <p>5. 规格：1200*500*1800mm</p> <p>6. 产品依据 QB/T 2139.4-1995《不锈钢厨房 贮藏柜 吊柜》检验，所检项目 9 项：外观质量、焊接要求、连接部件位置均匀性、产品与人体接触、形位公差、调整脚、灵活性、承载实验、水平受力实验，实测结果均合格。需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检验报告复印件核验。</p>	台	3
79	01B079	<p>热风循环消毒柜</p> <p>1. 黑白不锈钢高品质结合+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构；</p> <p>2. 采用整体发泡工艺，耐高温门封工艺，隔热保温，节能卫生；</p> <p>3. 光波管加热+带可视窗+强热风循环系统，餐具消毒无死角；</p> <p>4. 设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节；</p> <p>5. 带可调定时器功能，灵活定时；</p> <p>6. 全不锈钢重力脚，可调高低功能；</p> <p>7. 中大容量设计，配置全无磁加粗层架；</p> <p>8. 适合部队，医院，消毒公司使用；</p> <p>9. 容量：680L；</p> <p>10. 电压：220V/50HZ；</p> <p>11. 功率：2KW.</p> <p>12. 规格：1170*520*1900mm</p> <p>13. 产品符合试验依据标准:GB17988-2008 食具消毒柜安全和卫生要求(电气安全部分):GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全第 1 部分:通用要求;试验结论:合格。需出具实验报告扫描件核实。</p> <p>14. 产品符合 JB/T 9535-2013 产品标准和技术要求，具备中国电器防腐</p>	台	3

		蚀认证证书。需出示证书扫描件核实。		
80	01B080	<p>四层层架（栅格）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 支架采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38*38</math> 不锈钢方管制作；</li> <li>2. 横梁采用 304# <math>\geq 1.0\text{mm}38\times 25</math> 不锈钢管制作；</li> <li>3. 栅格用 304# <math>\geq 0.8\text{mm}25\times 13</math> 不锈钢管制作；</li> <li>4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</li> <li>5. 规格：1500*500*1500mm</li> <li>6. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下，所检项目全部符合标准要求，且产品在承载能力方面，隔板承受 100kg 载荷的情况下，其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。</li> <li>7. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</li> <li>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</li> </ol>	台	1
81	01B081	<p>粘捕式灭蝇器</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电压：AC220V/50Hz</li> <li>2. 光源功率：2×15W</li> <li>3. 高压网电压：DC1900V 适用范围：室内</li> <li>4. 诱杀面积：50m<sup>2</sup></li> <li>5. 材料：塑料及铝合金</li> <li>6. 规格：505*130*305mm</li> </ol>	台	1
82	01B082	<p>双层工作台（平板式）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</li> <li>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</li> <li>4. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</li> <li>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</li> <li>6. 规格：1500*800*800+150mm</li> <li>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4\mu\text{m}</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应 <math>\leq 1\text{mm}</math>；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应 <math>\leq 2\text{mm}</math>，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</li> <li>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</li> <li>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</li> <li>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料</li> </ol>	台	1

		<p>要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</p>		
83	01B083	<p>双层工作台（平板式）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</li> <li>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</li> <li>4. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</li> <li>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</li> <li>6. 规格：1200*800*800+150mm</li> <li>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu\text{m}</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应<math>\leq 1\text{mm}</math>；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应<math>\leq 2\text{mm}</math>，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</li> <li>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</li> <li>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</li> <li>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</li> <li>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</li> </ol>	台	1
84	01B084	<p>挂墙开水器</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全不锈钢材质制造，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。</li> </ol> <p>380V/6KW;40L</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 规格：390*370*730mm</li> </ol>	台	1
85	01B085	<p>单孔收餐工作台</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用优质 304#不锈钢 304#板制作，厚为 1.2mm；</li> <li>2. 配一个收污孔，面板采用加强槽加强，台脚用不锈钢圆管 <math>\phi 38*1.2\text{mm}</math>；</li> <li>3. 配可调节重力子弹脚。</li> <li>4. 规格：1000*800*800mm</li> </ol>	台	1
86	01B086	<p>活动浸泡池</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</li> <li>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>3. 焊接拉伸式星盆；</li> <li>4. 不锈钢落水器；</li> </ol>	台	1

		<p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：1200*900*800mm</p>		
87	01B087	<p>单孔收餐工作台</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。</p> <p>6. 规格：900*1000*800mm</p>	台	1
		<b>备餐间</b>		
88	01B088	<p>单星水池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：800*700*800mm</p>	台	3
89	01B089	<p>双层工作台（平板式）</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 配四个 5 寸活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。</p> <p>6. 规格：1200*700*800mm</p> <p>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu\text{m}</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应 <math>\leq 1\text{mm}</math>；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应 <math>\leq 2\text{mm}</math>，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核校。</p> <p>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p> <p>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</p> <p>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合</p>	台	2

		格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。		
90	01B090	<p>三层餐车</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用优质 304#不锈钢板制作，厚为 1.0mm；</li> <li>2. 车架采用不锈钢方管 25*25*1.2mm 制作；</li> <li>3. 配 4 个 4 寸静音活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹</li> <li>4. 尺寸：850*450*900</li> </ol>	台	3
91	01B091	<p>双层工作台（平板式）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板制作；</li> <li>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0</math>mm 不锈钢板制作；</li> <li>4. <math>\geq \phi 38</math>mm 不锈钢管制脚架；</li> <li>5. 配四个 5 寸活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。</li> <li>6. 规格：1500*700*800+150mm</li> <li>7. 产品抛光后外表面粗糙度 <math>Ra \leq 0.4 \mu m</math>；台面隔板和底板均应能承受 100KG 载荷，其变形量应 <math>\leq 1</math>mm；产品在 550N 水平集中力作用下，框架的变形量应 <math>\leq 2</math>mm，去除作用力后，框架的变形量应小于 1mm。需提供产品符合 QB/T 2139.3-1995 检验依据的检验报告复印件核验。</li> <li>8. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级）》，试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</li> <li>9. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</li> <li>10. 产品符合 GB 4806.1-2016、GB 4806.9-2016 产品信息要求，原材料要求、感官要求和理化指标的要求。需提供有相应资质第三方出具的试验报告扫描件。</li> <li>11. 产品在 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》的检测依据下，所检 6 个项目：化学成分、板材厚度、外观、结构、承重能力、水平受力均合格，需提供带 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件核验。</li> </ol>	台	1
92	01B092	<p>粘捕式灭蝇器</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电压：AC220V/50Hz</li> <li>2. 光源功率：2<math>\times</math>15W</li> <li>3. 高压网电压：DC1900V 适用范围：室内</li> <li>4. 诱杀面积：50m<sup>2</sup></li> <li>5. 材料：塑料及铝合金</li> <li>6. 规格：505*130*305mm</li> </ol>	台	1
		<b>烧卤间</b>		
93	01B093	<p>挂墙刀具消毒箱</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2</math>mm 不锈钢板制作；</li> <li>2. 功率：15W</li> <li>3. 电压：220V</li> <li>4. 容量：10 把刀</li> </ol>	台	1

		5. 消毒方式：紫外线消毒		
94	01B094	<p>单通工作台</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面板采用 304#<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢板制作；</li> <li>2. 柜身、层板采用 304#<math>\geq</math>1.0mm 不锈钢板制作；</li> <li>3. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</li> <li>4. 推拉门采用 304#<math>\geq</math>0.8mm 不锈钢板制作；</li> <li>5. 采用不锈钢制作可调节重力脚。</li> <li>7. 规格：1800*800*800+150mm</li> <li>8. 产品符合 GB/T 38160-2019 《不锈钢厨房设备》检测依据的要求，且产品相邻两平面垂直度不大于 2mm。需提供具有相应资质的第三方出具的检测报告扫描件。</li> <li>9. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021 《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002 《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。产品并且具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供试验报告与证书扫描件佐证。</li> </ol>	台	1
95	01B095	<p>粘捕式灭蝇器</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电压：AC220V/50Hz</li> <li>2. 光源功率：2<math>\times</math>15W</li> <li>3. 高压网电压：DC1900V 适用范围：室内</li> <li>4. 诱杀面积：50m<sup>2</sup></li> <li>5. 材料：塑料及铝合金</li> <li>6. 规格：505*130*305mm</li> </ol>	台	1
96	01B096	<p>二门保鲜靠背工作台</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、温度范围：-5<math>^{\circ}</math>C~+5<math>^{\circ}</math>C；</li> <li>2、功率+容量：220W+370L；</li> <li>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</li> <li>4、柜脚类型：不锈钢脚；</li> <li>5、内外箱材料：不锈钢；</li> <li>6、物架层数：1 层</li> <li>7、规格：1800*760*800+150mm</li> </ol>	台	1
97	01B097	<p>晾胚柜</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外箱采用不锈钢板材。温度：5<math>^{\circ}</math>C~25<math>^{\circ}</math>C 制冷方式：风冷 电压/功率：220V/0.86KW 容积 Volume：1000</li> <li>2. 玻璃门。</li> <li>3. 内箱左右侧安装 LED 白色灯光，照明效果好。</li> <li>4. 国产品牌压缩机 360<math>^{\circ}</math> 循环制冷，快速高效风干。</li> <li>5. 标配 4 条不锈钢回管。</li> <li>6. 智能温控表，控温精准，4 种模式转换、制冷风干、解冻、冷热循环、保鲜。</li> <li>7. 规格：1200*830*2030mm</li> </ol>	台	1
98	01B098	烧腊吊架连油盆	台	2



		<p>1. 架子采用优质 304#不锈钢管制作，油盆板厚 0.8mm</p> <p>2. 规格：1300*600*1200mm</p>		
99	01B099	<p>单星水池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p> <p>7. 配水龙头 1 个。</p> <p>8. 规格：800*760*800+150mm</p>	台	1
100	01B100	<p>节能环保型净化烟罩</p> <p>1. 烟罩身均采用 304# <math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板；烟罩设前封板；</p> <p>2. 滤油网采用 <math>\geq 0.6\text{m}</math> 不锈钢板；</p> <p>3. 烟罩每 2 米配一个防爆烟罩灯。</p> <p>4. 规格：2700*1000*610mm</p> <p>5. 所投产品在化学成分检测项目中，Cr (%) 在 18.00~20.00 之间，需提供符合 GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准的有效检测报告。</p> <p>6. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。</p> <p>7. 产品取得 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件。</p>	米	2.7
101	01B101	<p>单头平头炉</p> <p>1. 炉面板采用优质 304#不锈钢板 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>，前板、背板及侧板 <math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>2. 隔热层包防火隔热棉，炉架用不锈钢 40*40*4mm；</p> <p>3. 节能环保强力炉头，炉脚通用 <math>\phi 51*1.2\text{mm}</math> 不锈钢管，配可调节重力子弹脚；</p> <p>4. 配熄火保护装置。</p> <p>5. 规格：700*800*500+750mm</p> <p>6. 产品符合 GB/T 16411-2008《家用燃气用具通用试验方法》、CJ/T 28-2013《中餐燃气炒菜灶》检验依据，且产品的密封性：从燃气口到燃气阀门，泄漏量不应大于 0.14L/h（标准状态下，空气）。需提供具有相应资质的第三方检测机构出具的合格试验报告扫描件。</p> <p>8. ▲使用气体：液化气（本投标产品可改造为天然气）</p>	台	1
102	01B102	<p>烤鸭炉（燃气）</p> <p>1. 炉面板采用优质 304#不锈钢板 <math>\geq 1.2\text{mm}</math>，内胆 <math>\phi 50\text{mm}</math> 透气式耐火砖结火位；配置温度显示器；顶部装 <math>\phi 3/4</math> 不锈钢挂鸭管及底部洁油口组成，配熄火保护装置。</p>	台	2

		2. 规格: 840*840*1500mm 3. ▲使用气体: 液化气 (本投标产品可改造为天然气)		
		<b>面点间</b>		
103	01B103	电饼铛 1. 炉盘直径:550 2. 额定电压:380V/220V 3. 额定频率:50Hz 4. 额定输入功率:4.5KW 5. 外形尺寸:长*宽*高=760*640*770(mm) 6. 产品特点: 7. 豪华全钢外形设计, 整机结构安全合理 8. 内设隔热保温层, 安全, 提高热效率	台	1
104	01B104	节能环保型净化烟罩 1. 烟罩身均采用 304# $\geq$ 1.2mm 不锈钢板; 烟罩设前封板; 2. 滤油网采用 $\geq$ 0.6m 不锈钢板; 3. 烟罩每 2 米配一个防爆烟罩灯。 4. 规格: 3200*1100*610mm 5. 所投产品在化学成分检测项目中, Cr (%) 在 18.00~20.00 之间, 需提供符合 GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准的有效检测报告。 6. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》(进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验 (NSS))、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价(仅进行保护评级)》, 试验结论: 保护评级为 10 级。需提供有效试验报告扫描件。 7. 产品取得 10 级金属厨房用品防腐蚀性能认证证书, 需提供有效证书扫描件。	米	3.2
105	01B105	粘捕式灭蝇器 1. 电压 : AC220V/50Hz 2. 光源功率 : 2 $\times$ 15W 3. 高压网电压: DC1900V 适用范围: 室内 4. 诱杀面积: 50m <sup>2</sup> 5. 材料: 塑料及铝合金 6. 规格: 505*130*305mm	台	1
106	01B106	四层层架(栅格) 1. 支架采用 304# $\geq$ 1.0mm38*38 不锈钢方管制作; 2. 横梁采用 304# $\geq$ 1.0mm38 $\times$ 25 不锈钢管制作; 3. 栅格用 304# $\geq$ 0.8mm25 $\times$ 13 不锈钢管制作; 4. 采用不锈钢制作可调节子弹脚。 5. 产品在 QB/T 2139.5-1995《不锈钢厨房设备 存放架》检验依据下, 所检项目全部符合标准要求, 且产品在承载能力方面, 隔板承受 100kg 载荷的情况下, 其变形量小于 1mm。需提供有效合格试验报告扫描件佐证。	台	1

		<p>6. 产品试验依据标准 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》（进行试验周期为 240h 的中性盐雾试验（NSS））、GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评价（仅进行保护评级），试验结论：保护评级为 10 级。需提供具有 CMA 或 CNAS 标识的试验报告扫描件佐证。</p> <p>7. 产品具备 10 级金属厨房用品防腐性能认证证书，需提供有效证书扫描件佐证。</p> <p>9. 规格：1400*500*1500mm</p>		
107	01B107	<p>储粉车</p> <p>1. 车身采用优质 304#不锈钢板制作，<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，盖板<math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>2. 配 4 个 2 寸静音 2 寸活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。</p> <p>4. 规格：500*500*530mm</p>	台	2
108	01B108	<p>木面案板台</p> <p>1. 60mm 柳木面板，板下采用优质 304#不锈钢板制作的 U 型槽加固，台架采用优质 304#不锈钢管 <math>\phi 51*1.2\text{mm}</math> 制作，<math>\phi 38*1.2\text{mm}</math> 不锈钢横通脚，配可调节重力子弹脚。</p> <p>2. 规格：2000*800*800mm</p>	台	1
109	01B109	<p>双层平板工作台</p> <p>1. 面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 层板采用 304#<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>4. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>5. 配四个 5 寸活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。</p> <p>6. 规格：1000*760*800+150mm</p>	台	1
110	01B110	<p>饼架车</p> <p>1. 支架采用 304#<math>\geq 38 \times 1.2\text{mm}</math> 不锈钢管制作；</p> <p>2. 四边防撞胶角。</p> <p>3. 规格：650*490*1800mm</p>	台	1
111	01B111	<p>双温四门高身柜</p> <p>1、温度范围：<math>-15^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C} / 8^{\circ}\text{C} \sim -10^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>2、功率+容量：400W+（356L/356L）；</p> <p>3、制冷方式+控温类型：直冷+电子温控；</p> <p>4、柜脚类型：普通脚轮；</p> <p>5、内外箱材料：不锈钢；</p> <p>6、物架层数：2 层</p> <p>7、规格：1220*700*1938mm</p>	台	1
112	01B112	<p>单星水池</p> <p>1. 沥水式面板采用 304#<math>\geq 1.2\text{mm}</math> 不锈钢板制作；</p> <p>2. 面板底采用优质不锈钢制作加强筋；</p> <p>3. 焊接拉伸式星盆；</p> <p>4. 不锈钢落水器；</p> <p>5. <math>\geq \phi 38\text{mm}</math> 不锈钢管制脚架；</p> <p>6. 采用不锈钢制作可调节子弹脚；</p>	台	1

		7. 配水龙头 1 个。 8. 规格：1000*760*800+150mm		
113	01B113	三层六盘电烘炉 1、机械控制面板； 2、功率：19.8KW；电压：380v3N； 3、整机重量 198kg. 4、规格：1210*895*1515mm	台	1
114	01B114	十四盆醒发箱 1. 220V/2.6KW 2. 16 盘 3. 规格：500*750*1910mm	台	1
115	01B115	搅拌机 1. 容量：25L 2. 最大和面量：4 公斤转速：一档 100，二档 200，三档 392（点动换挡） 3. 规格：500*570*820mm	台	1
116	01B116	揉压压面机 1. 电压/功率：220V/1.5KW 2. 压面直径：113mm 3. 工作效率：70kg/h 4. 规格：520*620*1150mm	台	1
117	01B117	双动双速和面机 1. 380V/1.5KW 2. 容量：30L 3. 最大和面量：12 公斤 4. 转速：钩 120-220 桶 11-19 5. 规格：830*450*880mm	台	1
		<b>餐具及厨房杂件</b>		
118	01B118	洗米筛 1. 规格：40cm	个	3
119	01B119	不锈钢桶 1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：直径 42*高 40	个	3
120	01B120	不锈钢桶 1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：直径 42*高 25	个	3
121	01B121	保温水桶 1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：直径 40*高 40	个	1
122	01B122	生铁锅 1. 规格：80 公分	个	5
123	01B123	不锈钢锅盖 1. 规格：75 公分	个	5
124	01B124	小炒锅	个	3

		1. 规格：尺 6		
125	01B125	不锈钢食品留样盒 1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：参考图纸	个	8
126	01B126	不锈钢汤勺 1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：直径长 60*勺直径 15	个	6
127	01B127	不锈钢汤勺 1. 品牌、型号：采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：参考图纸	个	4
128	01B128	不锈钢勺（手柄是木） 1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作 2. 规格：直径 40*勺 10	个	4
129	01B129	炒菜勺 1. 2. 规格：参考图纸	个	5
130	01B130	不锈钢木柄汤勺 1. 规格：30cm	个	6
131	01B131	胶水勺 1. 规格：高 10*直径 20	个	2
132	01B132	不锈钢水勺 1. 规格：4 斤	个	2
133	01B133	长柄汤壳 1. 规格：长 60CM, 壳宽 15CM	个	3
134	01B134	短柄汤壳 1. 规格：长 38CM, 壳宽 10CM	个	3
135	01B135	不锈钢装油盆 1. 规格：304 不锈钢	个	3
136	01B136	大锅铲子 1. 品牌、型号： 2. 规格：70CM	把	4
137	01B137	菜牌（由自定） 1. 规格：参考图纸	个	15
138	01B138	不锈钢味盅 1. 304 不锈钢，带盖 2. 规格：18CM	个	10
139	01B139	长方形纸巾盒 1. 木质长方形 2. 规格：25cm	个	50
140	01B140	亚克力牙签瓶 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	个	50
141	01B141	装匙更盆（不锈钢 304） 1. 304#食品级不锈钢制作	个	4

		2. 规格: 长 30*宽 24*高 5		
142	01B142	装筷子筒 (不锈钢圆形) 1. 304#食品级不锈钢制作 2. 规格: 高 18*宽 13	个	4
143	01B143	不锈钢食物夹约 1. 304#食品级不锈钢制作 2. 规格: 长 33	个	15
144	01B144	挂钟表 1. 品牌、型号: 其他 2. 规格: 其他	个	3
145	01B145	蒸饭柜分数盘 1. 304#食品级不锈钢制作 2. 规格: 其他	个	48
146	01B146	双门发酵箱分数盘 1. 铝质不沾盘 2. 规格: 其他	个	30
147	01B147	五格热汤池分数盘 1. 304#食品级不锈钢制作 2. 规格: 其他	个	30
148	01B148	罩笠 1. 品牌、型号: 2. 规格: 其他	个	3
149	01B149	放白碟架子连底座 1. 品牌、型号: 2. 规格: 长 55*宽 25*高 45	个	4
150	01B150	四方胶筛 1. 品牌、型号: 2. 规格: 长 40*宽 31*高 12	个	8
151	01B151	圆形胶筛 1. 品牌、型号: 2. 规格: 直径 33*高 23	个	8
152	01B152	四方胶筛 1. 品牌、型号: 2. 规格: 长 48*宽 36*高 17	个	8
153	01B153	圆形胶筛 1. 品牌、型号: 2. 规格: 直径 46*高 16	个	8
154	01B154	圆木砧板 1. 品牌、型号: 松木 2. 规格: 直径 42*高 15CM	个	5
155	01B155	圆形白色砧板 1. 品牌、型号: 2. 规格: 45*10cm	个	3
156	01B156	十八子斩切刀 1 号	张	6

		1. 品牌、型号： 2. 规格：其他		
157	01B157	十八子厨片刀 2 号 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	张	5
158	01B158	十八子九江弯刀 1 号 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	张	6
159	01B159	大号双面磨刀石 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	个	2
160	01B160	垃圾袋大 1. 品牌、型号：110*120 厚（1*50） 2. 规格：其他	捆	1
161	01B161	垃圾袋 55 黑色 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	捆	1
162	01B162	垃圾袋 30 黑色 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	捆	1
163	01B163	洗碗机专用干燥剂 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	桶	10
164	01B164	洗碗机专用清洁剂 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	桶	10
165	01B165	大锅扫水扫 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	把	6
166	01B166	箴篱大 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	个	6
167	01B167	箴篱中 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	个	6
168	01B168	箴篱小 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	个	6
169	01B169	海棉百洁布 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	包	20
170	01B170	装筷子、汤匙的胶盆 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	个	30

171	01B171	5格不锈钢餐盘 1. 品牌、型号：304#食品级不锈钢制作 2. 规格：其他	个	200
172	01B172	不锈钢托盆 1. 品牌、型号：304#食品级不锈钢制作 2. 规格：（长 39*29）	个	200
173	01B173	不锈钢汤碗 1. 品牌、型号：304#食品级不锈钢制作 2. 规格：直径 15.5CM*高 5.5CM	个	200
174	01B174	不锈钢匙更 1. 品牌、型号：304#食品级不锈钢制作 2. 规格：长 38*宽 6	个	200
175	01B175	304 不锈钢筷子 1. 品牌、型号：304#食品级不锈钢制作 2. 规格：其他	双	200
176	01B176	抹台毛巾包括厨房 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	条	50
177	01B177	不锈钢盆 1. 品牌、型号： 2. 规格：直径 67*高 21	个	15
178	01B178	不锈钢圆盆 1. 品牌、型号： 2. 规格：直径 34*高 22	个	15
179	01B179	不锈钢圆盆 1. 品牌、型号： 2. 规格：直径 39*高 25	个	15
180	01B180	特大刨刀 1. 品牌、型号： 2. 规格：其他	把	2
181	01B181	洗洁精 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	桶	8
182	01B182	漂白水 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	桶	2
183	01B183	钢丝球 1. 品牌、型号： 2. 规格：中号，18克	个	50
184	01B184	扫把（硬） 1. 品牌、型号：其他 2. 规格：其他	把	5
185	01B185	垃圾铲 1. 品牌、型号：其他	把	5



		2. 规格: 其他		
186	01B186	地拖桶 1. 品牌、型号: 其他 2. 规格: 其他	个	5
187	01B187	葵扫把 1. 品牌、型号: 其他 2. 规格: 其他	个	6
188	01B188	棉纱拖把 1. 品牌、型号: 其他 2. 规格: 其他	个	5
189	01B189	胶水桶 1. 品牌、型号: 其他 2. 规格: 直径 36*高 35	个	2
190	01B190	四层货架储物筐 1. 品牌、型号: 2. 规格: 其他	个	30
		<b>厨房抽排系统</b>		
191	030702001001	排风管道 1. 材质: 镀锌板厚度 1.2mm, 含弯头、变径、三通 2. 品牌、型号: 3. 规格: 400*400 500*500 600*600 800*600 1500*800	m2	535
192	030108001001	加强型厨房专用离心风机 1. 名称: 加强型厨房专用离心风机 2. 风量: 47689m3/h; 3. 功率/电压: 18.5KW/380V; 670Pa	台	1
193	030108001002	加强型厨房专用离心风机 1. 名称: 加强型厨房专用离心风机 2. 风量: 12814m3/h; 3. 功率/电压: 5.5KW/380V; 900Pa	台	1
194	030701011001	油烟静电处理器 1. 名称: 油烟静电处理器 2. 规格: 47000m3/h 3. 品牌、型号:	台	1
195	030701011002	油烟静电处理器 1. 名称: 油烟静电处理器 2. 规格: 12500m3/h; 3. 产品检测依据: HJ 1077-2019 固定污染源废气 油烟和油雾的测定 红外分光光度法、HJ/T62-2001 饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范(试行)、CCAEP1-RG-Q-015-2021《餐饮业油烟净化设备》环保产品认证实施规则。检测项目: 控制箱接地电阻、静电式净化设备两极板之间的绝缘电阻、设备本体阻力、设备本体漏风率、额定风量下净化效率和油烟排放浓度、80%风量下净化效率和油烟排放浓度、120%风量下净化效率和油烟排放浓度。检测结论: 各项指标均符合要求。需出具带 CMA 或 CNAS 标志的检测报告核验。	台	1

		4. 产品符合认证依据:《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范(试行)》(HJ/T 62-2001),具备中国环境保护产品认证证书。需出示证书扫描件佐证。		
196	030404017001	星三角降压启动控制电箱 1. 名称:星三角启动电箱 2. 规格:不含风机进出线. 甲方负责放线 3. 品牌、型号:	台	2
197	030307005001	静电支架 1. 名称:静电支架 2. 品牌、型号: 与风机大小匹配	套	2
198	030207002001	风机出口消声器 1. 名称、型号:风机出口消声器 2. 出力(规格):与风机匹配 3. 品牌、型号:	套	2
199	030502002001	风机减震器 1. 名称:风机减震器 2. 品牌、型号:	套	2
200	030703019001	软连接 1. 名称:软连接 2. 规格:800*700 3. 品牌、型号:	套	4
201	030703001001	防火阀 1. 名称:防火阀 2. 规格:1500*800	个	1
202	030703001002	防火阀 1. 名称:防火阀 2. 规格:800*700 3. 品牌、型号:	个	1
203	030703001003	防火阀 1. 名称:防火阀 2. 规格:400*400	个	1
204	011615001001	开孔(打洞) 1. 名称:砌体墙开孔打 2. 规格:其他	个	1
		<b>厨房鲜风系统</b>		
205	030113004001	低噪音风柜 1. 名称:环保水风机 2. 质量:19720m3/h; 3. 功率/电压: 5.5KW/380V; 378Pa 4. 品牌、型号:	台	1
206	030404017002	风机启动控制电箱 1. 名称:启动电箱 2. 规格:1.5KW 3. 品牌、型号:	台	1

207	030502002002	风机减震器 1. 名称: 风机减震器 2. 品牌、型号:	套	1
208	030207002002	风机出口消声器 1. 名称、型号: 风机出口消声器 2. 出力(规格): 与风机匹配 3. 品牌、型号:	套	1
209	030703019002	软连接 1. 名称: 软连接 2. 规格: 800*700 3. 品牌、型号:	套	1
210	030702001002	排风管道 1. 材质: 镀锌板厚度 1.2mm, 含弯头、变径、三通 2. 品牌、型号: 3. 规格: 400*400 500*500 600*600 800*600 1500*800	m2	245
211	030702001003	百叶鲜风咀 1. 镀锌板风管, 合金材质 2. 品牌、型号:	个	45
212	030703007001	鲜风百叶窗 1. 名称: 鲜风百叶口 2. 规格: 1500*750 3. 品牌、型号:	个	1
213	011615001002	开孔(打洞) 1. 名称: 墙洞开凿 2. 规格: 其他	个	1