## 技术参数要求（如涉及固定尺寸、容积、厚度允许±5%的偏离）

### 01包技术参数要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格尺寸（mm）** | **技术参数** |
| 1 | 更衣柜 | 1200\*400\*1800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、柜体骨架采用1.2mm不锈钢磨砂板折弯组合而成，围板采用1.2mm不锈钢腹膜磨砂板； |
| 3、上、下配不锈钢门及门锁，门板采用1.0mm不锈钢磨砂板。 |
| 2 | 平板车1 | 900\*600\*900 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用加强筋焊接加固。 |
| 4、脚轮：2个重力定向轮，2个重力带刹车万向轮。 |
| 3 | 平板车2 | 800\*500\*900 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用加强筋焊接加固。 |
| 4、脚轮：2个重力定向轮，2个重力带刹车万向轮。 |
| 4 | 4人教师餐桌 | 4人 | 1、 桌面：尺寸1200\*600\*760，材质：实木多层板，板材厚度25，边缘打磨封边，直角； |
| 2、 桌架采用60圆管，1.2mm，表面喷塑灰色； |
| 3、曲木式快餐椅，防火面板，椅架25圆管，1.2mm，表面喷塑灰色。 |
| 5 | 安装辅料 | 定制 | 密封胶、膨胀螺栓、风管支架等 |
| 6 | 饼盘车 | 15盘 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层数：15层，隔物架板材厚度：1.2mm |
| 3、立柱：30\*30mm，厚度1.2mm的方形钢管。 |
| 4、脚轮：4个万向轮，其中2个带刹车。 |
| 7 | 不锈钢餐盘 | 6格 | 采用食品级304#不锈钢冲压制作。 |
| 8 | 不锈钢餐碗 | Φ140mm | 采用食品级304#不锈钢冲压制作。 |
| 9 | 不锈钢风管 | 定制 | 采用国标不锈钢钢板制作,厚度1.0mm；双面压筋加强处理（按实际用量计算） |
| 10 | 不锈钢封墙钢1 | 3000\*2000 | 1、材质：不锈钢 |
| 2、板材厚度：1.2mm |
| 11 | 不锈钢封墙钢2 | 17.7\*1800 | 1、材质：不锈钢 |
| 2、板材厚度：1.2mm |
| 12 | 不锈钢和面台1 | 1600\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 13 | 不锈钢和面台2 | 1500\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 14 | 教师餐具 | 餐盘5格 | 采用食品级304#不锈钢冲压制作。 |
| 15 | 不锈钢米面架 | 1200\*500\*300 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。 |
| 3、立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 |
| 16 | 不锈钢盆1 | Φ800mm | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 |
| 17 | 不锈钢盆2 | Φ600mm | 采用304#厚1.5mm不锈钢冲压制作。 |
| 18 | 不锈钢勺子 | 不锈钢 | 采用食品级304#不锈钢锻造。 |
| 19 | 不锈钢送饭桶 | Φ300mm | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 |
| 20 | 不锈钢汤碗 | Φ140mm | 采用食品级304#不锈钢冲压制作。 |
| 21 | 不锈钢桶（带盖）1 | Φ600mm | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 |
| 22 | 不锈钢桶（带盖）2 | Φ300mm | 采用304#厚2.0mm不锈钢冲压制作。 |
| 23 | 不锈钢长柄打菜勺 | 中号 | 采用304#不锈钢锻造。 |
| 24 | 菜刀 | 2号 | 采用304#不锈钢锻造。 |
| 25 | 菜墩 | Φ480mm | 圆形加厚实木松木菜墩。 |
| 26 | 茶水柜 | 1500\*760\*1400 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板、柜身板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板； |
| 3、门板、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层； |
| 5、立柱：Φ51\*1.2mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 |
| 27 | 厨房设备灭火装置1 | 双瓶组 | 1、灭火剂容量：24L，喷嘴最大数量：26个，感温片最大数量：20只 |
| 2、主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构 |
| 3、 厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，无毒，无污染，无腐蚀性。 |
| 4、药剂灭火后只需要清水清洗即可。 |
| 28 | 厨房设备灭火装置2 | 单瓶组 | 1、灭火剂容量：12L，喷嘴最大数量：13个，感温片最大数量：10只 |
| 2、主要配件：驱动瓶、药剂罐、水流控制阀、感温装置、控制箱厨房专用灭火剂量及释放机构 |
| 3、 厨房专用灭火剂采用油脂类专用灭火剂，无毒，无污染，无腐蚀性。 |
| 4、药剂灭火后只需要清水清洗即可。 |
| 29 | 厨房异味专用空气净化器 | 560\*148\*100 | 1、可调节净化强度；印花不锈钢材质； |
| ★2、空气中自然菌灭菌率≥89%，符合《消毒技术规范》2002版检测标准，甲醛祛除率>94%，TVOC祛除率>95%，符合检测标准，提供相关检测报告（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| ★3、电器安全满足家用和类似用途电器安全检测标准（检测项目需包括对电部件的防护、电击防护、工作温度下的泄露电流和电气强度的检测内容）（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
|  |
| ★4、安全无污染产品，设备机箱、主配件所含的镉、铅、汞六价铬、多溴联苯含量符合（2011/65/EU)标准（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
|  |
| 5、尺寸：560\*148\*100mm， 功率：220V， ★6、售后服务支持：全国联保售后服务，提供制造商针对本项目盖鲜章售后服务承诺。 |
| 30 | 厨师服1 | 大号 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 31 | 厨师服2 | 中号 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 32 | 厨师服3 | 小号 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 33 | 厨师服4 | 型号定制 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 34 | 大炒铲 | 大号 | 采用304#不锈钢制作带木手柄。 |
| 35 | 大炒勺 | 10两 | 采用304#不锈钢制作。 |
| 36 | 大单星盆水池1 | 1000\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、台面板板材厚度：1.5mm |
| 3、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 4、连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。 |
| 5、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 6、附件：下水器一个、星盆水龙头一个。 |
| 37 | 大单星盆水池2 | 1200\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、台面板板材厚度：1.5mm |
| 3、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 4、连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。 |
| 5、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 附件：下水器一个、星盆水龙头一个。。 |
| 38 | 单门留样柜 | 600\*700\*1940 | 1、产品名称：单门展示柜（冷藏）；规格：≥600×700×1940mm；温控类型：机械\数显；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；205W（±20W）； |
| （带锁） | 2、采用节能压缩机； |
|  | ★3、容积：≥420L；总能量消耗：≤1.92kwh/24h；年耗电量：≤701kwh/a；一级能效，并取得中国能效标识，附能源效率检测报告（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| 39 | 单通工作台 | 1800\*800\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板、柜身板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板； |
| 3、门板、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层； |
| 5、立柱：Φ51\*1.2mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 |
| 40 | 单头矮汤炉 | 700\*700\*500/300 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、炉台面及水围基板材厚度：1.5mm，炉台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布及A3/3mm黑铁板。 |
| 3、炉侧板及灶背板板材厚度：1.2mm |
| 4、炉体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理 |
| 6、炉脚：采用Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚 |
| 7、炉头采用节能炉头，自带风机，配熄火保护。 |
| 41 | 单头大锅灶1 | 1350\*1350\*800/400 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、灶台面及水围基板材厚度：1.5mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布。 |
| 3、灶侧板及灶背板板材厚度：1.2mm |
| 4、灶体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理 |
| 5、灶膛：A3/3mm黑铁板 |
| 6、灶脚：Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚 |
| 7、前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板 |
| 附件：生铁大锅、点火棒，配熄火保护。 |
| 42 | 单头大锅灶2 | 1300\*1350\*800/350 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、灶台面及水围基板材厚度：1.5mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布。 |
| 3、灶侧板及灶背板板材厚度：1.2mm |
| 4、灶体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理 |
| 5、灶膛：A3/3mm黑铁板 |
| 6、灶脚：Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚 |
| 7、前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板 |
| 附件：生铁大锅、点火棒，配熄火保护。 |
| 43 | 单头大锅灶3 | 1300\*1300\*800/350 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、灶台面及水围基板材厚度：1.5mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布。 |
| 3、灶侧板及灶背板板材厚度：1.2mm |
| 4、灶体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理 |
| 5、灶膛：A3/3mm黑铁板 |
| 6、灶脚：Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚 |
| 7、前沿设有挡渣排污槽，配备挡渣板 |
| 附件：生铁大锅、点火棒，配熄火保护。 |
| 44 | 单星盆水池 | 700\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、台面板板材厚度：1.5mm |
| 3、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 4、连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。 |
| 5、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 附件：下水器一个、星盆水龙头一个。 |
| 45 | 刀具消毒柜 | 定制 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、板材厚度：1.5mm |
| 3、内置紫外线杀菌灯,能有效杀灭细菌； |
| 4、刀具为磁吸式挂放； |
| 5、220V |
| 46 | 电饼铛 | 700\*850\*970 | 1、电压：220V/50HZ |
| 2、温度范围：20℃~300℃ |
| 3、耗电量约：3度/时 |
| 4、额定电流：10.5A |
| 5、工作温度：140℃-280℃ |
| 6、全不锈钢机身，不锈钢辊轴，恒温装置。 |
| 47 | 二层餐车1 | 1000\*700\*900 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。 |
| 4、脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 |
| 48 | 二层餐车2 | 800\*500\*900 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固。 |
| 4、脚轮：2个定向轮，2个带刹车万向轮。 |
| 49 | 二十六盆醒发箱 | 1000\*680\*1660 | 1、尺寸：1000\*680\*1660 |
| 2、电压：220V |
| 4、可放盘数：26盘 |
| 5、热风循环技术 |
| 7、人性化推拉门，玻璃视窗，及时掌控发酵状况； |
| 8、全不锈钢层架，永不生锈； |
| 9、多层设置； |
| 10、按产品规格配置推拉式洗白铝盘。 |
| 50 | 防火阀 | 定制 | 材料采用钢板制作，厚度1.0mm，表面刷防锈漆（按实际用量计算） |
| 51 | 风幕机1 | 1500\*185\*219 | 1.电源：220v/0.08kw |
| 2.风量：3500/4200m³/h |
| 3.噪音：＜52db |
| 4.使用环境：-10°C~+40°C |
| 5.具有手动和自动功能（开关门自动联动控制）； |
| ★6、安全认证：满足家用电器安全检测,提供本项目产品检验报告（检验项目包括：对触及带电部件的防护、工作温度下的泄漏电流和电气强度、机械强度）（提供复印件加盖供应商鲜章），报告要具有CNAS章和CMA章； |
| ★7、售后服务支持：提供制造商针对本项目的售后服务承诺。 |
| 52 | 风幕机2 | 1200\*185\*219 | 1.电源：220v/0.08kw |
| 2.风量：2800/3400m³/h |
| 3.噪音：＜52db |
| 4.使用环境：-10°C~+40°C |
|  |
| 5.具有手动和自动功能（开关门自动联动控制）； |
| ★6、安全认证：满足家用电器安全检测,提供本项目产品检验报告（检验项目包括：对触及带电部件的防护、工作温度下的泄漏电流和电气强度、机械强度）（提供复印件加盖供应商鲜章），报告要具有CNAS章和CMA章； |
| ★7、售后服务支持：提供制造商针对本项目的售后服务承诺。 |
| 53 | 挂墙吊柜 | 1500\*400\*600 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、柜身板材厚度：1.5mm； |
| 3、层板板材厚度：1.2mm； |
| 3、门板、加强筋板材厚度：1.0mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构， |
| 54 | 活动双层工作台1 | 1500\*700\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 |
| 55 | 活动双层工作台2 | 1800\*760\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 |
| 56 | 活动双层工作台3 | 1800\*800\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连2个定向轮，2个带刹车万向轮。 |
| 57 | 检查工作服1 | 大号 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 58 | 检查工作服2 | 中号 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 59 | 检查工作服3 | 小号 | 采用65%棉、35%涤，不易变形，耐磨抗皱，双排扣设计。 |
| 60 | 绞切肉机 | 620\*465\*750 | 1、外形尺寸：(MM)620\*465\*750/830 |
| 2、电源：220V-1.8KW |
| 3、绞肉转速R/MIN ：350 |
| 4、绞肉产量KG/H：185 |
| 5、切肉转速R/MIN：460 |
| 6、切丝产量KG/H：260 |
| 7、切片产量KG/H：520 |
| 61 | 脚踏式洗手星 | 500\*400 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 附件：不锈钢下水器1套、配脚踏开关 |
| 62 | 搅拌机 | 610\*520\*900 | 1、电压：220V |
| 2、料筒容积：20L |
| 63 | 教师餐具 | 餐盘6格（带140mm不锈钢碗） | 采用食品级304#不锈钢冲压制作。 |
| 64 | 开水器带底座 | 450\*400\*920 | 1、基础参数：电源:50Hz 380V 3~；电流：13.6A；产水量：95L/h；外形尺寸：450\*400\*920（mm）（底座单独计算）；水咀：2个； |
| ★2、额定容量：50L； |
| ★3、进水方式：机械延时进水（附功能原理示意图）(提供复印件)； |
| 4、安全要求：缺水防干烧保护；整体发泡；箱体后置安全锁； |
| ★5、材料：A、外壳采用食品级304#≧不锈钢雪花无指纹板，厚：0.8mm；B、内胆：采用食品级304#2B不锈钢板，厚：0.8mm；提供：提供食品接触安全认证及查询截图（附食品接触安全认证专用的CQC标志认证试验报告）(提供复印件)； |
| 6、 产品采用304耐热不锈钢板材，使用无毒、无腐蚀的高强度绝热灌注聚氨酯发泡保温； |
| 7、产品具有智能机械水控延时进水系统，避免传统即用即进水的生熟混合水，保证饮用百分百开水； |
| 8、聚氨酯发泡保温； |
| 9、产品内胆接外的中间连接件全部采用不锈钢的新艺，直接高频焊接，杜绝传统工艺密封胶老化漏水危及电器等安全现象，以及二次污染； |
| 10、 加热管采用纯紫铜； |
| 11、与不锈钢水座焊接，减少接驳钢件而释放的铅元素； |
| 12、防干烧系统：水位未到达时，微动开关断开，防止加热管干烧，避免元件损坏； |
| 13、内置手动温控器，适合任何地区使用（任何海拔高度）； |
| 14、产品后置蒸汽预留口，便于蒸汽排出； |
| 15电器检修口位于产品侧面，方便保养维修； |
| 16、按照国家标准，标贴说明与实际容量相符； |
| 17、开水器底部设有1/2大口径清污排渣口； |
|  |
| ★18、提供投标产品：国家节能产品认证证书（附节能认证试验报告）、国家CQC认证证书（附CQC认证试验报告）(提供复印件加盖供应商鲜章)； |
| ★19、售后服务支持：提供制造商针对本项目的售后服务承诺。 |
| 65 | 砍刀 | 2号 | 采用304#不锈钢锻造。 |
| 66 | 垃圾桶 | 大号 | 采用PP原料制作，脚踏式密封盖设计。 |
| 67 | 炉拼台1 | 300\*1350\*800/350 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板板材厚度：1.5mm； |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、立柱：Φ38\*1.2mm的圆形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 68 | 炉拼台2 | 450\*1350\*800/350 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板板材厚度：1.5mm； |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、立柱：Φ38\*1.2mm的圆形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 69 | 米面架1 | 1200\*500\*150 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。 |
| 3、立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 |
| 70 | 米面架2 | 1500\*500\*150 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、主横管架、横向隔条：50\*50mm，厚度1.2mm方管制作，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。 |
| 3、立柱：φ50\*1.2mm不锈钢圆管，并配备不锈钢调节脚。 |
| 71 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、车身板材厚度：1.2mm； |
| 3、活动铰链式盖板板材厚度：1.2mm； |
| 4、配4个活动式脚轮。 |
| 72 | 灭蝇灯 | 40W | 1、电压：220V； |
| 2、电网电压：4500V-5000V，电网与机壳连接处采用耐高压陶瓷座柱绝缘，电网与机壳空间距离30mm以上； |
| 3、光源：采用紫外光诱虫灯管作光源 |
| 4、机壳构造：采用厚度1.5mm铝型材，铝材表面经电化处理； |
| 5、过载保护：高压变压器设有温控保护装置，在外电压过高或电网长时间短路导致高压变压器超温时会自动断路； |
| 6、昆虫残骸收集：采用厥型口径约150mm宽的残骸收集盘，深度约50mm，可有效防止昆虫残骸溢出；残骸收集盘的两端采用道轨嵌入式构造，可防止收集盘倾斜时滑出；机壳底部采用圆形不锈钢管，管内用支承螺纹铁杆两端拉固，不会积存尘埃。 |
| 73 | 片刀 | 2号 | 采用304#不锈钢锻造。 |
| 74 | 平板送餐车 | 1000\*700\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下使用加强筋焊接加固。 |
| 4、脚轮：2个重力定向轮，2个重力带刹车万向轮。 |
| 75 | 球茎类切菜机 | 770\*510\*910 | 1、用途：将根茎类蔬菜：如马铃薯、蕃薯、黄瓜、竹笋、洋葱、茄子等切片、条、丁。 |
| 2、机器尺寸：770（L）×510（W）×910(H)(mm) |
| 3、切片厚度：2-20mm |
| 4、切条尺寸：2×2mm以上 |
| 5、切丁尺寸：8-20mm |
| 6、产量：200－1000KG/HR |
| 7、电源：220V 单相 |
| 8、随机含切丁刀盘一组、切片刀盘一个。 |
| 76 | 燃气可倾汤锅 | 300L | 1、尺寸：1540\*1090\*990 |
| 2、容量：300L |
| 3、锅口直径：900MM |
| 4、锅内深度：570mm |
| 5、耗气量：7m³/h |
| 6、锅体采用304不锈钢制作 |
| 7、内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达80%以上 |
| 8、锅体旋转可倾 |
| 9、大小火轻松可调 |
| 77 | 燃气热水器 | 12L | 1、容量：12L |
| 2、电压：220V |
| 3、点火方式：脉冲点火 |
| 4、出水温度范围：35-65℃ |
| 5、智能恒温，开机自检， |
| 6、无氧铜水箱，水箱含铜量高达99.9%， |
| 78 | 容积式电热水器 | 648\*1900 | 容积400L；微电脑控制，LED屏；出水温度30-78可调； |
| 79 | 三门烤箱（电热） | 1220\*850\*1700 | 1、尺寸：1215\*850\*1645 |
|  |
| 2、温度范围：30-400℃ |
| 3、容量：3层6盘 |
|  |
| 4、采用不锈钢制造； |
| 7、远红外线电热管辐射加热，热力均匀； |
| 8、定时报警装置，炉底炉面双重控制，自动控温功能，超温断电保护； |
| 9、可单层独立或多层同时使用，分层玻璃视窗； |
| 10、万向轮脚架，方便推动； |
| 80 | 三星盆水池 | 1800\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、台面板板材厚度：1.5mm |
| 3、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 4、连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。 |
| 5、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 附件：下水器三个、星盆水龙头三个。。 |
| 81 | 商用沸腾型温开水器（机） | 1220\*450\*1450 | 1、基本参数：电源:50Hz 220V~；加热功率：≤3kW；保温功率：≤2kw；温开水产量≥100L/H（必须是温开水，不能是混合水）；进水方式：智能电控；水龙头：4个（4温）（每个水龙头出水量≥0.8升／分钟,出水龙头带有防碰撞及防烫保护）；出水温度：温开水龙头42℃±5℃（电控可调）；外形尺寸：1220\*450\*1450（mm）±50mm； |
| ★2、容量：≥13L（煮开水箱）+60L（储温开水箱）（双水箱、容积必须用检测报告佐证）； |
| ★3、材料：整机采用304不锈钢，厚≥0.7mm，整机达到食品接触产品安全级别；提供食品接触产品安全认证（附食品接触产品安全认证专属的CQC标志认证试验报告）(复印件加供应商鲜章)； |
| 4、工作方式：采用上置式无压两水箱制造，开水箱步进加热沸腾抛离技术，开水加热低于92℃（国标）时不能出水进入温开水箱，温开水箱内置冷却导流槽和全封闭节能热交换器；热交换后的原水温度≥50℃，水箱上应设置水质测检口，便于清理维护保养（附产品原理示意图）； |
| 5、安全要求：煮水工作无压力，热交换器工作无压力，水龙头无压力出水；防止加热工作过程水膨胀产生压力而导致内胆破裂漏水及取水蒸汽、热水喷溅 |
| 6、消毒措施：出水龙头前置紫外线装置，对所出温开水进行二次消毒，保证饮水健康； |
| 7、智能触摸综合管理系统：显示面板有时间显示、水位高低显示、加热工作状态显示、故障检测显示，开水、温开水双温显示 进补水显示，智能检测水箱水垢清洗提醒功能； |
| 8、电器安全要求：具有漏电保护、超高温保护、加热管防干烧保护、缺水自动断电保护； |
| 9、自动定时开关机，定时除垢排垢功能； |
| 10、水源及过滤系统：政府管网自来水，三级过滤（PP棉+活性炭+压缩炭）； |
| ★11、提供投标产品：国家节能产品认证证书含试验报告（必须对应型号）、国家CQC认证含试验报告（必须对应型号）(提供复印件加盖供应商鲜章)； |
| ★12、提供ISO9001质量管理体系认证证书、IS014001环境管理体系认证书、 (提供复印件加盖供应商鲜章)； |
| 13、执行标准: 《家用和类似用途电器的安全商用电开水器和液体加热器的特殊要求》 、《商用温热开水机节能认证技术规范》 、《生活饮用水输配水设备及防护材料安全评价》标准卫生要求； |
| ★14、售后服务支持：提供制造商针对本项目的售后服务承诺。 |
| 82 | 双层工作台1 | 1200\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 83 | 双层工作台2 | 1800\*760\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 84 | 双层工作台3 | 1800\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 85 | 双层平板工作台1 | 1800\*800\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 86 | 双层平板工作台2 | 400\*360\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 87 | 双层平板工作台带靠背1 | 900\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 88 | 双层平板工作台带靠背2 | 1000\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 89 | 双层平板工作台带靠背3 | 1100\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 90 | 双层平板工作台带靠背4 | 1200\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 91 | 双层平板工作台带靠背5 | 1350\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 92 | 双层平板工作台带靠背6 | 1400\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 93 | 双层平板工作台带靠背7 | 1500\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 94 | 双层平板工作台带靠背8 | 1800\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板。 |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 95 | 双门消毒柜 | 1310\*700\*1980 | 1、电压：220V |
|  |
| 2、净容积：720L |
| 3、消毒温度：20℃-150℃ |
| 4、材质：不锈钢 |
| 5、立体循环风高温杀菌，杀毒效果彻底，无死角； |
| 96 | 双门蒸饭车(燃气) | 24盘 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、柜体：1.2mm不锈钢磨砂板，整体发泡； |
| 3、水箱内胆:1.2mm不锈钢磨砂板，整体可拆卸式； |
| 4、立柱:φ50\*1.2mm不锈钢圆形重力调节脚； |
| 5、配备自动泄压装置； 6、具有自动进水功能，意外熄火自动关气保护； |
| 7、配蒸饭盘24个。 |
| 97 | 双通工作台 | 1800\*760\*800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、面板、层板、柜身板材厚度：1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板； |
| 3、门板、加强筋板材厚度：1.2mm，面板、层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层； |
| 5、立柱：Φ51\*1.2mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 |
| 98 | 双头矮汤炉 | 1200\*700\*500/300 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、炉台面及水围基板材厚度：1.5mm，炉台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布及A3/3mm黑铁板。 |
| 3、炉侧板及灶背板板材厚度：1.2mm |
| 4、炉体骨架：50\*50角钢，角钢需做防锈处理 |
| 6、炉脚：采用Φ51\*1.2mm无缝钢管内含钢柱配可调节高度子弹脚 |
| 7、炉头采用节能炉头，自带风机，配熄火保护。 |
| 99 | 双星盆水池1 | 1200\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、台面板板材厚度：1.5mm |
| 3、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 4、连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。 |
| 5、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 附件：下水器2个、星盆水龙头2个。 |
| 100 | 双星盆水池2 | 1500\*760\*800/100 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、台面板板材厚度：1.5mm |
| 3、星盆斗板材厚度：1.2mm |
| 4、连接管：25\*25mm，厚度1.0mm的方形钢管。 |
| 5、立柱：38\*38\*1.2mm不锈钢方管连可调节高度子弹脚。 |
| 附件：下水器2个、星盆水龙头2个。 |
| 101 | 四层平板货架1 | 1000\*500\*1500 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 102 | 四层平板货架2 | 1200\*500\*1500 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 103 | 四层平板货架3 | 1500\*500\*1500 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、层板板材厚度：1.5mm |
| 3、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下均需U形不锈钢加强槽钢承托补固。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 104 | 四层栅格层架1 | 1200\*500\*1500 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。 |
| 3、横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 105 | 四层栅格层架2 | 1500\*500\*1500 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、主横管架：38\*25mm，厚度1.2mm不锈钢矩管。 |
| 3、横向隔条：30\*15mm，厚度1.2mm不锈钢矩管，隔条与主横管架采用分段焊接，并精细打磨抛光。 |
| 4、立柱：38\*38\*1.2mm的方形钢管，配不锈钢可调式子弹脚。 |
| 106 | 四门双机双温冰箱 | 1200\*700\*1940 | 1、温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：300W（±20W； |
| 2、采用节能压缩机； |
| ★3、容积：≥875L；总能量消耗：≤3.71kwh/24h，取得中国能效标识；达到一级能效，提供第三方权威检测机构出具的产品能源效率检测报告（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| 4、产品整机材质达到食品级，并取得CQC食品接触产品安全认证证书（附试验报告）（型号一致）； |
| ★5、产品符合JB/T 7244-2018、SB/T 10424-2007国标要求，提供国家认可的合法的机构出具的有效的检验报告（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| ★6、电子元器件，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断等严苛检测，各类检测结果均符合相关国标，提供国家认可的合法的机构出具的有效的检验报告（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| ★7、售后服务支持：提供制造商针对本项目盖鲜章售后服务承诺。 |
| 107 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800 | 1、材质：304#不锈钢 |
| 2、柜身板材厚度：1.5mm； |
| 3、层板板材厚度：1.2mm； |
| 3、门板、加强筋板材厚度：1.2mm，层板下均需使用U形不锈钢加强槽钢承托补固； |
| 4、不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共4层； |
| 5、立柱：Φ51\*1.2mm不锈钢圆管配可调节高度子弹脚。 |
| 108 | 塑料菜筐（白色） | 大号 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 |
| 109 | 塑料菜筐（蓝色） | 大号 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 |
| 110 | 塑料菜框子（白色） | 大号 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 |
| 111 | 塑料菜框子（蓝色） | 大号 | 加厚塑料箱周转筐周转箱蔬菜，圆滑转角，底部设计有加强筋，设计有便签粘贴位置。 |
| 112 | 调料缸 | Φ160mm | 采用304#不锈钢制作。 |
| 113 | 土豆脱皮机 | 785\*515\*1005 | 1、电压：220V |
| 2、效率：240KG/H |
| 3、用于土豆、芋头等薯仔脱皮；采用离心旋转、摩擦技术脱皮 |
| 114 | 卧式和面机 | 1100\*600\*1100 | 1、 适合搅拌各种韧性面团，以制做馒头，面包，包子皮，机械防护罩安全可靠。 |
| 2、电压：380V |
| 3、和面量：50KG/次 |
| 115 | 洗地喷枪 | 10.5米 | 开放式环氧涂层钢制洗地喷枪，高流量喷阀，3/8" x 50'(10.5米)高强度无痕橡胶管,棘轮系统，多方向支架，可调软管缓冲垫和3/8"NPT内螺纹进水口。和3/8"NPT外螺纹 x 1/2'NPT缩径接头。 |
| 116 | 压面机 | 600\*500\*1000 | 1、 可揉压各种酥性，韧性面团，压辊间隙在一定范围内无级调节。 |
| 2、电压：220V |
| 3、轧辊尺寸：113\*350mm |
| 4、压面宽度：90mm |
| 117 | 油烟净化一体机1 | L\*1300\*1000 | 采用不锈钢板,采用五级净化，经过五级净化后，达到油烟净化率98%，烟雾净化率90%，净味率60%的高标准，噪音约70分贝。 |
| 118 | 油烟净化一体机2 | L\*1500\*1000 | 采用不锈钢板,采用五级净化，经过五级净化后，达到油烟净化率98%，烟雾净化率90%，净味率60%的高标准，噪音约70分贝。 |
| 119 | 紫外线灭菌器 | 650\*81\*272 | 1、基础参数: 650\*81\*272MM，40W，（适合面积40㎡-50㎡）； |
| 2、全铝合金框体;独特的一体化顶盖设计，不会因为悬挂而导致脱落； |
| 3、子启动设计，可承受电压在200V-240V范围变动，稳定性更好，后期维护成本更低； |
| 4、封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计； |
| 5、保护网螺丝固定、锁紧，不使用工具不能打开； |
| 6、加长电源线，悬挂更方便：标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米； |
| ★7、紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）必须达到99.99%以上;提供“紫外线灭菌器微生物检测报告”佐证参数（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| 8、灯管寿命不低于8000小时；  ★9、 提供紫外线灭菌器质量检测报告（提供复印件加盖供应商鲜章）； |
| ★10、售后服务支持：提供制造商针对本项目盖鲜章售后服务承诺。 |

### 02包技术参数要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 规格（mm） | 配置技术参数说明 |
| 1 | 八人折叠餐桌 | ≥2000\*600\*1450\*750 | 1、食堂餐桌面采用304不锈钢制作，厚度1.2mm，边宽25mm，内衬18mm，桌架主体采用50\*50\*1.2mm方管制作，支撑桌面采用50\*40\*1.0mm方管制作；立柱采用双立柱，底部配塑胶脚套；凳面支撑采用1.2mm厚一次性冲压托盘，凳面为工程塑料。 |
| 2 | 不锈钢保温售卖台 | ≥1500\*700\*800 | 1、台面采用304#1.2mm厚的不锈钢板；门板、底层板、侧板采用标1.0mm厚的不锈钢板；配6寸不锈钢可调节重力脚；配自动恒温电子控制器，温度显示范围：00℃~150℃ ±精度01℃；每台设备包含4个 1/1 304#份数盆。 |
| 3 | 不锈钢保温水箱 | ≥φ1390\*2400 | 1、材质：内胆304不锈钢，中间50mm聚氨酯发泡保护层，外包0.5mm不锈钢保护层；含有机玻璃管、液位考克；80不锈钢槽钢制作水箱底座。 |
| 4 | 不锈钢餐车 | ≥800\*600\*800 | 1、304#不锈钢材质，车体采用1.2mm厚的不锈钢板，1.2mm加强筋不低于2组；立柱采用25\*25\*0.9mm矩管，把手采用Φ32\*1.0mm不锈钢圆管制作；配4寸静音承重万向轮2个、定向轮2个。 |
| 5 | 不锈钢存放架1 | ≥1200\*500\*1500 | 1、材质为304#不锈钢，主柱采用38×25×1.0mm不锈钢矩管，撑条采用30×15×0.8mm不锈钢矩管，立柱采用38×38×1.0不锈钢矩管，配有可调性不锈钢子弹脚。 |
| 6 | 不锈钢存放架2 | ≥1500\*500\*1500 | 1、材质为304#不锈钢，主柱采用38×25×1.0mm不锈钢矩管，撑条采用30×15×0.8mm不锈钢矩管，立柱采用38×38×1.0不锈钢矩管，配有可调性不锈钢子弹脚。 |
| 7 | 不锈钢打荷台 | ≥1800\*800\*800 | 1、台面采用304#1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板；中隔板、底层板、侧板采用标1.0mm厚的不锈钢板；配6寸不锈钢可调节重力脚。 |
| 8 | 不锈钢单星盆台1 | ≥1000\*700\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.0mm不锈钢板制作，尺寸≥800×450×280mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 9 | 不锈钢单星盆台2 | ≥1000\*700\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.0mm不锈钢板制作，尺寸≥800×450×350mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 10 | 不锈钢单星盆台3 | ≥1000\*800\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.0mm不锈钢板制作，尺寸≥800×500×350mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 11 | 不锈钢单星盆台4 | ≥1200\*800\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.0mm不锈钢板制作，尺寸≥1000×500×350mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 12 | 不锈钢单星水池 | ≥700\*700\*800+150 | 1、，材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.0mm不锈钢板制作，尺寸≥450×450×280mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 13 | 不锈钢工作台1 | ≥1200\*800\*800 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 14 | 不锈钢工作台2 | ≥1500\*800\*800 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 15 | 不锈钢工作台3 | ≥1500\*800\*800+150 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,靠背和台面为整体，内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 16 | 不锈钢工作台4 | ≥1800\*800\*800 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 17 | 不锈钢工作台5 | ≥1800\*800\*800+150 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,靠背和台面为整体，内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 18 | 不锈钢工作台6 | ≥1000\*550\*800 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 19 | 不锈钢工作台7 | ≥1500\*700\*800 | 1、台面采用标304#1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋；底板采用标1.2mm厚的不锈钢板；脚管采用38\*38\*1.2mm的不锈钢管，并配可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 20 | 不锈钢矩管地架1 | ≥1200\*600\*200 | 1、主体采用38\*25\*1.0mm不锈钢矩管制作，横向连接管采用38\*25\*1.0mm矩管，间距≤80mm；立柱采用38\*38\*1.2mm不锈钢矩管制作，并配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 21 | 不锈钢矩管地架2 | ≥800\*600\*200 | 1、主体采用38\*25\*1.0mm不锈钢矩管制作，横向连接管采用38\*25\*1.0mm矩管，间距≤80mm；立柱采用38\*38\*1.2mm不锈钢矩管制作，并配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 22 | 不锈钢米面架1 | ≥1200\*600\*200 | 1、台面采用304#1.2mm厚的不锈钢板,主体采用38\*38\*1.2mm不锈钢矩管制作；脚管采用38\*38\*1.2mm不锈钢矩管制作，并配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 23 | 不锈钢米面架2 | ≥1200\*500\*200 | 1、台面采用304#1.2mm厚的不锈钢板,主体采用38\*38\*1.2mm不锈钢矩管制作；脚管采用38\*38\*1.2mm不锈钢矩管制作，并配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 24 | 不锈钢面粉车 | ≥500\*500\*500 | 1、材质为304#不锈钢板制作，车体采用1.2mm不锈钢板制作；配活动不锈钢盖；配3寸静音承重万向轮带刹车2个、定向轮2个。 |
| 25 | 不锈钢盆1 | ≥Φ700 | 1、1.8mm厚304不锈钢。 |
| 26 | 不锈钢盆2 | ≥Φ500 | 1、1.5mm厚304不锈钢。 |
| 27 | 不锈钢盆3 | ≥Φ400 | 1、1.2mm厚304不锈钢。 |
| 28 | 不锈钢拼板 | 定制 | 1、采用304#1.2mm厚的不锈钢板制作，加强筋采用1.0mm不锈钢制作。 |
| 29 | 不锈钢平板车 | ≥800\*600\*800 | 1、车体采用304#1.2mm厚的不锈钢板，1.2mm加强筋不低于3组，转角需倒圆处理；把手采用304#材质38\*25\*1.0mm不锈钢矩管及Φ32\*1.0mm不锈钢圆管制作；配4寸静音承重万向轮2个、定向轮2个。 |
| 30 | 不锈钢全翻边锅1 | ≥Φ800\*2 | 1、304#不锈钢反边成型。 |
| 31 | 不锈钢全翻边锅2 | ≥Φ900 | 1、2mm厚304#不锈钢反边成型。 |
| 32 | 不锈钢全翻边锅3 | ≥Φ1000 | 1、2mm厚，304#不锈钢反边成型。 |
| 33 | 不锈钢双星盆台1 | ≥1600\*700\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.2mm不锈钢板制作，尺寸≥600×450×350mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 34 | 不锈钢双星盆台2 | ≥1200\*700\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.0mm不锈钢板制作，尺寸≥450×450×280mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 35 | 不锈钢汤桶1 | ≥Φ300 | 1、1.8mm厚，304不锈钢。 |
| 36 | 不锈钢汤桶2 | ≥Φ500 | 1、1.8mm厚，304不锈钢。 |
| 37 | 不锈钢汤桶3 | ≥Φ600 | 1、1.8mm厚，304不锈钢。 |
| 38 | 不锈钢汤桶车 | ≥700\*600\*800 | 1、车体材质采用304#1.2mm厚的不锈钢板，1.2mm加强筋不低于3组，转角需倒圆处理；把手采用304#材质38\*25\*1.0mm不锈钢矩管及Φ32\*1.0mm不锈钢圆管制作；配4寸静音承重万向轮带刹车2个、定向轮2个；台面需要用Φ10mm不锈钢圆条做120mm高汤桶围边。 |
| 39 | 不锈钢碗柜 | ≥1200\*500\*1800 | 1、材质为304#不锈钢，柜体采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；中隔板、底层板、门板采用标1.0mm厚的不锈钢；脚管采用Φ38\*1.2mm的不锈钢管，配可不锈钢调节子弹脚。 |
| 40 | 不锈钢烟罩 | ≥2400\*1200\*500 | 1、烟罩采用304#1.2mm厚的不锈钢板制作；脱油网采用标1.0mm厚的不锈钢板制作；配有不锈钢接油杯。 |
| 41 | 不锈钢轴流风机 | ≥750W | 1、1.2mm合金叶片，纯铜电机，耐高温200℃，电压：220V。 |
| 42 | 菜刀 | 1# | 1、304#不锈钢制作。 |
| 43 | 菜墩 | ≥450\*80 | 1、松木材质。 |
| 44 | 菜筐1 | ≥400\*300\*100 | 1、聚乙烯HDPE。 |
| 45 | 菜筐2 | ≥600\*400\*300 | 1、聚乙烯HDPE。 |
| 46 | 菜篮 | ≥400\*300\*100 | 1、聚乙烯HDPE。 |
| 47 | 餐盘 | 定制 | 1、304#1.0mm不锈钢一次性冲压五格成型。 |
| 48 | 餐勺 | 定制 | 1、304#1.0mm不锈钢一次性冲压成型打磨光滑，长度≥160mm。 |
| 49 | 餐勺柜 | ≥370\*80\*400 | 1、采用304#0.8mm磨砂不锈钢板制作；智能定时，红外烘干；容量≥4把（4两）/次。 |
| 50 | 超声波洗碗机 | ≥1800\*800\*800 | 1、台框采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；内胆采用1.0mm不锈钢板制作，冲孔板采用1.2mm不锈钢板制作；立柱采用Φ51\*1.0mm不锈钢管；采用双槽双超声波发生器；≥电压/功率：≥220V/6kw。 |
| 51 | 炒菜勺 | ≥10两 | 1、304#不锈钢制造，配木质把手。 |
| 52 | 厨房冰箱（平冷工作台） | ≥1800\*760\*800 | 1. 产品名称：厨房冰箱（平冷工作台）（冷藏）；温控类型：机械\数显；温度范围： -5- +10℃；功率：160W（±10W）；容积：≥440L；低噪音低、低耗电；电子元器件，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断等严苛检测，各类检测结果均符合相关国标；   ★2、容积：≥440L；总能量消耗：≤1.51kwh/24h，取得中国能效标识；达到一级能效，提供第三方检测机构威出具的产品能源效率检测报告；  \*3、提供符合GB 4706.1-2005、GB4706.13-2014的检验报告复印件。 |
| 53 | 厨房设备灭火装置 | 双瓶组 | 1、厨房设备灭火装置在所覆盖区域灶具发生火灾时，高温作用下致灶台上端的机械感温装置熔断启动，并通过驱动气瓶对药剂加压，药剂经喷头释放出来进行灭火，灭火后，再喷射冷却水对保护区域进行降温，防止复燃。 2、具备三种启动方式：自动、手动、机械应急启动；驱动气体充装压力（Mpa) ≥ 13.1；灭火剂类型：食用油专用灭火剂（无毒、无污染、易清洁）； 双瓶组灭火剂充装质量：9L\*2，灭火剂有效使用期：≥3年；喷嘴最大容量≥20只；管路总长度≥26米；具有独立的厨房自动灭火显示器，设备启动时发出声光报警并具有切断气源的功能； 药剂管道安装方式：采用16\*2 mm 304不锈钢管螺纹连接，不可采用压接方案连接。 |
| 54 | 厨房设备灭火装置 | 单瓶组 | 1、厨房设备灭火装置在所覆盖区域灶具发生火灾时，高温作用下致灶台上端的机械感温装置熔断启动，并通过驱动气瓶对药剂加压，药剂经喷头释放出来进行灭火，灭火后，再喷射冷却水对保护区域进行降温，防止复燃。 2、具备三种启动方式：自动、手动、机械应急启动；驱动气体充装压力（Mpa) ≥ 13.1；灭火剂类型：食用油专用灭火剂（无毒、无污染、易清洁）； 单瓶组灭火剂充装质量：9L，灭火剂有效使用期：3年；单瓶组喷嘴最大容量≥12只；单瓶组管路总长度≥20米；具有独立的厨房自动灭火显示器，设备启动时发出声光报警并具有切断气源的功能； 药剂管道安装方式：采用16\*2 mm 304不锈钢管螺纹连接，不可采用压接方案连接； |
| 55 | 炊用燃气大锅灶1 | ≥1250\*1300\*1250 | 1、不锈钢材为304#不锈钢，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板，炉架采用Q235热轧角钢(40×40×4.0)，炉面隔热采用δ50mm厚的玻璃纤维隔热绵，炉包采用标1.0mm厚的不锈钢板冲压引伸件，锅圈采用铸铁锅圈，尾撑采用不锈钢板引伸成形件，前面板采用1.0mm不锈钢板制作，配置圆形透明可卸式观火孔，炉膛采用耐火材料敷制，炉脚采用Φ51\*1.0mm不锈钢管，内衬Φ48×3.0焊管，并配可调节螺栓.炉头采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，具备熄火保护功能，炉体后靠配单柄单控陶瓷阀芯密封厨房水嘴。能放置Φ900的锅。 2、提供符合CJ/T 392-2012检验依据的检验检测报告复印件。 |
| 56 | 炊用燃气大锅灶2 | ≥1200\*1135\*1250 | 1、不锈钢材为304#不锈钢，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板，炉架采用Q235热轧角钢(40×40×4.0)，炉面隔热采用δ50mm厚的玻璃纤维隔热绵，炉包采用标1.0mm厚的不锈钢板冲压引伸件，锅圈采用铸铁锅圈，尾撑采用不锈钢板引伸成形件，前面板采用1.0mm不锈钢板制作，配置圆形透明可卸式观火孔，炉膛采用耐火材料敷制，炉脚采用Φ51\*1.0mm不锈钢管，内衬Φ48×3.0焊管，并配可调节螺栓.炉头采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，具备熄火保护功能，炉体后靠配单柄单控陶瓷阀芯密封厨房水嘴。能放置ф800的锅。 2、提供符合CJ/T 392-2012检验依据的检验检测报告复印件。 |
| 57 | 炊用燃气大锅灶3 | ≥1300\*1400\*1250 | 1、不锈钢材为304#不锈钢，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板，炉架采用Q235热轧角钢(40×40×4.0)，炉面隔热采用δ50mm厚的玻璃纤维隔热绵，炉包采用标1.0mm厚的不锈钢板冲压引伸件，锅圈采用铸铁锅圈，尾撑采用不锈钢板引伸成形件，前面板采用1.0mm不锈钢板制作，配置圆形透明可卸式观火孔，炉膛采用耐火材料敷制，炉脚采用Φ51\*1.0mm不锈钢管，内衬Φ48×3.0焊管，并配可调节螺栓.炉头采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，具备熄火保护功能，炉体后靠配单柄单控陶瓷阀芯密封厨房水嘴。能放置ф1000的锅。 2、提供符合CJ/T 392-2012检验依据的检验检测报告复印件。 |
| 58 | 粗漏 | ≥320 | 1、304#不锈钢冲孔，配手柄。 |
| 59 | 大炒勺 | 大号 | 1、304#不锈钢材质2.0mm\*190mm，配木质把手。 |
| 60 | 大号去皮刀 | ≥245\*60 | 1、大号，不锈钢材质，配木质把手。 |
| 61 | 大铁锅铲 | 把手长≥1000， 锅铲≥190宽 | 1、手柄木质，锅铲为铁。 |
| 62 | 单门冷藏展示柜 | ≥600\*700\*1940 | 1、温控类型：机械\数显；容积达到：≥420L；冷藏温度范围：+10℃- +1℃；205W（±20W）；配置双锁扣，两套锁具；  ★2、容积：≥420L；总能量消耗：≤1.92kwh/24h；年耗电量：≤701kwh/a，取得中国能效标识；达到一级能效，附能源效率检测报告复印件。 |
| 63 | 单门蒸饭车（电热） | ≥700\*620\*1480 | 1、尺寸：≥700\*620\*1480mm；输入蒸汽气压：0.02Mpa；蒸饭量：≥60kg；功率：≥12KW；电压：≥380V；盆数：12；结构形式：单门，配12个蒸饭盘；外壳采用全不锈钢拉丝板制作，高压整体发泡层。 |
| 64 | 刀具存放箱 | ≥420\*210\*590 | 1、采用304#不锈钢制作，厚度为1.0mm，配置紫外线灯，电压220V；功率：≥15W；容量10把刀，。 |
| 65 | 电加热保温车 | ≥700\*700\*767 | 1、台面采用304#1.2mm厚的不锈钢板，侧板采用标1.0mm厚的不锈钢板，加热电热管由316不锈钢材质制作，把手采用Φ25\*1.2mm不锈钢圆管制作，配4寸静音万向轮2个、定向轮2个；配自动恒温电子控制器，温度显示范围：00℃~150℃ ±精度01℃； ★2、投标人提供国家认可的合法的机构出具的有效的检验检测报告复印件，且检验检测报告中电热管检测项须为316不锈钢材质，检验结果为合格。 |
| 66 | 电脑智能型电热开水器 | ≥780\*450\*1155 | 1、；额定电压：220V；额定功率：≥2kw；内胆容量：18L；温水流量：80L；出水方式：双温水。 |
| 67 | 电子落地称 | ≥300kg | 1、交直流两用，可充电，采用LED数码显示，带计价功能；最大称重量：300kg，误差值：50-200g；使用电池：4V/4A。 |
| 68 | 电子灭蚊灭蝇器 | ≥30W | 1、尺寸≥498\*81\*272mm，一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动, 有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；加长电源线，标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网。 |
| 69 | 防水围裙 | 中号 | 1、中号，防水材料制作。 |
| 70 | 分菜勺 | 中号 | 1、中号，304#1.2mm不锈钢制造，不锈钢连体把手。 |
| 71 | 分餐勺 | ≥6两 | 1、不锈钢实心。 |
| 72 | 封闭式高压洗地水枪 | L≥15米 | 1、表面静电喷塑敞开式卷盘；配≥15米黑色高压橡胶管，配高压喷雾阀；管子承受压力300-1000psi，温度0-100℃。 |
| 73 | 高温消毒柜 | ≥1310\*660\*1970 | 1. 功率/电压：≥3.2KW/220V；外壳采用无磁不锈钢板制作，高压整体发泡保温层，移动式层架，一体式折边把手，内设超高温保护功能；定温定时功能； \*2、产品依据GB17988-2008标准检测合格，内部采用远红外发热管加热，120℃以上高温消毒，符合二星级消毒柜要求，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值＞4.00；   ★3、消毒柜食品接触部位（内壁/层架、网架）依据《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准检测合格，提供安全试验报告复印件；高温消毒柜系列产品依据卫生部颁发《消毒技术规范》标准检测，对大肠杆菌杀灭对数值＞5.00，提供检测报告复印件；提供产品标志认可认证证书复印件。 |
| 74 | 挂墙单星盆 | ≥520\*390\*200 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作，星盆采用1.0mm不锈钢板制作；配脚踏式开关，配下水器等。 |
| 75 | 锅铲 | ≥12两 | 1、≥12两，304#不锈钢制造，不锈钢连体把手加长木质把手。 |
| 76 | 和面机 | ≥955\*570\*1060 | 1、；效率：400KG/H,功率：≥2KW；电压：≥380V；采用不锈钢制作，采用新型传动桨叶式搅拌结构，采用双手动锁止翻斗装置；产品正常运行的情况下，设备噪音≤75分贝； \*2、提供符合GB4806.7-2016及GB4806.9-2016的食品接触安全认证证书复印件。 |
| 77 | 绞肉机 | ≥850\*520\*980 | 1、可用切新鲜或解冻后的猪肉、羊肉、牛肉等，可切肉丝、肉片或肉碎，最薄能切成2.5mm的肉丝或肉片；电压：220V/三相，功率：≥2.2kw。 |
| 78 | 切肉绞肉机 | ≥560\*480\*810 | 1、外形尺寸：≥560\*480\*810mm；功率：≥1.1KW；电压：220V或380V；外壳采用不锈钢板制作，切肉绞馅功能于一体，切面组织新鲜，适用于肉类切片、切丝、绞馅、灌肠；生产效率：400kg/h（片）、200kg/h（丝）、200kg/h（绞肉）、180kg/h（灌肠）。 |
| 79 | 搅拌机 | ≥500\*400\*750 | 1、电机功率：≥1.1KW/220V；搅拌转速：105/180/425r/min；料筒容积：20L；使用安全保障：具有防护联动装置，盖罩打开后2S内停止运动。 |
| 80 | 砍刀 | 1# | 1、1# 304#不锈钢制作。 |
| 81 | 筷子 | 常规 | 1、竹子材料制作。 |
| 82 | 筷子车 | ≥750\*450\*800 | 1、采用0.8mm磨砂不锈钢板制作，配3寸定向轮4个，配定时开关，红外灯管烘干，带排气扇；盖体采用液压撑杆连接，自动调节高度；容量≥1200双筷子/次。 |
| 83 | 垃圾桶 | ≥160L | 1、材质：抗冲击高密度聚乙烯HDPE，轮子：橡胶实心轮胎，高密度聚乙烯轮盘，专用轴：镀锌钢材。 |
| 84 | 留样盒 | ≥80\*80 | 1、方形玻璃材质带盖。 |
| 85 | 六门更衣柜 | ≥900\*400\*1800 | 1、材质为304#不锈钢，主体采用1.0mm磨砂不锈钢板制作，门板采用0.8mm磨砂不锈钢板制作；顶面为斜面处理，门扇与柜体有固定锁孔，且门扇开关顺畅；所有隔板焊接处需要打磨平整。 |
| 86 | 六门双机双温冰箱 | ≥1800\*700\*1940 | 1. 规格：≥1800\*700\*1940mm；温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：500W（±20W）；容积：≥1360L；   ★2、容积：≥1360L；总能量消耗：≤5.8kwh/24h，取得中国能效标识；达到一级能效，提供第三方检测机构出具的产品能源效率检测报告复印件；提供符合国标的电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断为合格的第三方检测机构出具的检验报告复印件；提供符合JB/T 7244-2018、SB/T 10424-2007国标要求的第三方检测机构出具的检验报告复印件； |
| 87 | 轮式双层平板工作台1 | ≥1500\*700\*800 | 1、材质为304#不锈钢板，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋，底板采用标1.0mm厚的不锈钢板，脚管采用38\*38\*1.2的不锈钢矩管，并配万向轮两个、定向轮带刹车2个。 |
| 88 | 轮式双层平板工作台2 | ≥1200\*600\*800 | 1、材质为304#不锈钢板，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板,内衬15mm防潮木夹板,周边包加强筋，底板采用标1.0mm厚的不锈钢板，脚管采用38\*38\*1.2的不锈钢矩管，并配万向轮两个、定向轮带刹车2个。 |
| 89 | 馒头盘 | ≥600\*400\*20 | 1、实厚≥1.0mm，无磁系列。 |
| 90 | 排烟风管 | 定制 | 1、采用1.0mm镀锌板制作，烟管内连接处用玻璃硅胶密封,双面压筋加强处理，连接处法兰盘连接密封，包含吊筋,按实际计算。 |
| 91 | 球茎类切菜机 | ≥770\*500\*870 | 1、用途：将根茎类蔬菜：如马铃薯、胡萝卜、白萝卜等瓜果类切成片状、丝状和丁状。具有安全断电保护装置。切片厚度：2-20mm ，切丝尺寸：2mm以上（不可调），切丁尺寸：8-20mm (不可调）。产量：200-1000kg/hr ，电源：220V单相，功率：≥1HP (即0.75KW)；随机含切丁刀盘一组、切片切丝刀盘各一个。 |
| 92 | 燃气平头炉 | ≥700\*700\*700 | 1、材质采用304不锈钢制作，台面采用标1.5mm厚的不锈钢板，炉架采用Q235热轧角钢(40×40×4.0)，炉盘采用耐高温铸铁，炉头：节能炉头，电子打火开关；炉膛：耐火材料敷制，脚管采用Φ38\*1.2mm不锈钢管制作并配可调节不锈钢子弹脚。 |
| 93 | 燃气蒸箱1 | ≥48盘 | 1、额定载重量：≥480Kg；蒸盘数量：≥48盘；建议最大蒸饭量：240Kg/次；泄压阀：≥2个；热交换器采用304#不锈钢材质而制；压电陶瓷点火；自吸烟道，不回火，不爆燃；溢水阀采用304#材质制作，饭盘托架悬空设计，双卡槽，托条移动式，脚轮底架采用304#材料，厚度0.8mm扁钢制作。 |
| 94 | 燃气蒸箱2 | ≥24盘 | 1、盆数：≥24盘；结构形式：双门；单门耗气量：4.5m³/h不锈钢制作，意外熄火自动关闭气源保护装置，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，全自动电子脉冲式点火，防干烧缺水保护装置，鼓风火管式热交换器，自动进水，自动缺压气阀，超温保护装置，多重保护功能，配24个蒸饭盘。 |
| 95 | 肉爪子 | L≥500 | 1、木柄材质，长度≥500mm。 |
| 96 | 商用炉具余热系统云平台 （余热物联网控制箱） | 定制 | 1、基于云计算的物联网云服务平台；系统对接余热回收炉灶，数据：能实现余热回收系统原理演示；实现在线监测泵、阀、水箱液位、温度，炉灶运行时间、出水温度等运行数据；系统具备物联网云平台功能；系统可实现在线节能分析，可实时查看系统节电数据及节能金额；系统能体现环保数据，能实时查看减排CO2、SO2、粉尘减排数据；系统同时能实现PC电脑端、手机端APP线上监控；含三年物联网卡费用； ★2、提供（名称类似于）商用炉具余热系统云平台的计算机软件著作权登记证书复印件。 |
| 97 | 商用燃气大锅灶 | ≥1250\*1430\*1250 | 1. 炉体外表面及台面均采用304不锈钢制作，台面1.5mm，后靠及顶板厚度1.2mm，前面板及左右侧板1.0mm；炉架采用国标38×38不锈钢方管制作，炉腿采用51×51不锈钢方管，配4只重力调节脚；炉膛采用整体炉膛，炉头采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，自动电子点火，具备熄火保护功能；前面板采用钢化玻璃；炉体后靠配两个单柄单控陶瓷阀芯密封厨房水嘴；配置余热回收装置，采用食品级不锈钢304制造；能放置Φ900的锅。 ★2、提供大锅灶热效率≥65%的能效一级检验报告复印件；提供烟气余热回收效率≥15%，综合能效≥80%的第三方检测机构出具得检验报告复印件；   \*3、提供余热回收型炉灶所产生的余热回收开水且标准符合GB5749-2006的第三方检测机构出具的合格的检验报告复印件。 |
| 98 | 湿式复合型油烟净化一体机1 | ≥1500\*1350\*925 | 1、；整机采用不锈钢板制作，水箱≥1.0mm；前封板≥1.0mm；集烟罩≥0.8mm，每台设备自带排风动力和净化能力；电压380V，风机功率≤1.2kw，电机自带保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃，全铝合金叶轮；自动开关机调速节能技术：产品能够根据油烟浓度或温度自动启动、自动关机、自动变频调整风机速度；风机调速档位≥4个，优于非变频技术的调速技术节能的15%以上；自动清洗节水技术：产品能够自动清洗，根据油烟污染程度自由设置清洗的时间间隔，以达到节约用水的效果；产品具有通过手机APP对设备远程控制开关机、实施自动开关机温差设定、实施不同档位切换、实施净化剂添加、实施加水和排水操作的功能；产品故障可以自动上报手机或电脑终端，实现远程24小时实时监控；变频节能技术：设备可实现低电压变频软启动，无差别接入相序（a、b、c三相可任意接入）自动识别相序，风机无反转，正常运行中缺任何一项，风机自动保护，停止运行； |
| 99 | 湿式复合型油烟净化一体机2 | ≥1800\*1350\*925 | 1、整机采用不锈钢板制作，水箱≥1.0mm；前封板≧1.0mm；集烟罩≥0.8mm，每台设备自带排风动力和净化能力；排风量≥6000m³/h，实际案列检测噪音≤60dB（A）；风机电压380V，风机功率≤1.2kw，电机自带保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃，全铝合金叶轮；自动开关机调速节能技术：产品能够根据油烟浓度或温度自动启动、自动关机、自动变频调整风机速度；风机调速档位≥4个，优于非变频技术的调速技术节能的15%以上；自动清洗节水技术：产品能够自动清洗，根据油烟污染程度自由设置清洗的时间间隔，以达到节约用水的效果；产品具有通过手机APP对设备远程控制开关机、实施自动开关机温差设定、实施不同档位切换、实施净化剂添加、实施加水和排水操作的功能；产品故障可以自动上报手机或电脑终端，实现远程24小时实时监控；变频节能技术：设备可实现低电压变频软启动，无差别接入相序（a、b、c三相可任意接入）自动识别相序，风机无反转，正常运行中缺任何一项，风机自动保护，停止运行。 |
| 100 | 湿式复合型油烟净化一体机3 | ≥2000\*1350\*925 | ★1、整机采用不锈钢板制作，水箱≥1.0mm；前封板≥1.0mm；集烟罩≥0.8mm，每台设备自带排风动力和净化能力；排风量≥6000m³/h，实际案列检测噪音≤60dB（A）；风机电压380V，风机功率≤1.2kw，电机自带保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃，全铝合金叶轮；自动开关机调速节能技术：产品能够根据油烟浓度或温度自动启动、自动关机、自动变频调整风机速度；风机调速档位≥4个，优于非变频技术的调速技术节能的15%以上；自动清洗节水技术：产品能够自动清洗，根据油烟污染程度自由设置清洗的时间间隔，以达到节约用水的效果；产品具有通过手机APP对设备远程控制开关机、实施自动开关机温差设定、实施不同档位切换、实施净化剂添加、实施加水和排水操作的功能；产品故障可以自动上报手机或电脑终端，实现远程24小时实时监控；变频节能技术：设备可实现低电压变频软启动，无差别接入相序（a、b、c三相可任意接入）自动识别相序，风机无反转，正常运行中缺任何一项，风机自动保护，停止运行。以上参数提供第三方检测机构出具的检验报告复印件。 |
| 101 | 湿式复合型油烟净化一体机4 | ≥2200\*1350\*925 | 1、整机采用不锈钢板制作，水箱≥1.0mm；前封板≧1.0mm；集烟罩≥0.8mm，每台设备自带排风动力和净化能力；排风量≥6000m³/h，实际案列检测噪音≤60dB（A）；风机电压380V，风机功率≤1.2kw，电机自带保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃，全铝合金叶轮；自动开关机调速节能技术：产品能够根据油烟浓度或温度自动启动、自动关机、自动变频调整风机速度；风机调速档位≥4个，优于非变频技术的调速技术节能的15%以上；自动清洗节水技术：产品能够自动清洗，根据油烟污染程度自由设置清洗的时间间隔，以达到节约用水的效果；产品具有通过手机APP对设备远程控制开关机、实施自动开关机温差设定、实施不同档位切换、实施净化剂添加、实施加水和排水操作的功能；产品故障可以自动上报手机或电脑终端，实现远程24小时实时监控；变频节能技术：设备可实现低电压变频软启动，无差别接入相序（a、b、c三相可任意接入）自动识别相序，风机无反转，正常运行中缺任何一项，风机自动保护，停止运行。 |
| 102 | 湿式复合型油烟净化一体机5 | ≥2400\*1350\*925 | 1、整机采用不锈钢板制作，水箱≥1.0mm；前封板≥1.0mm；集烟罩≥0.8mm，每台设备自带排风动力和净化能力；排风量≥6000m³/h，实际案列检测噪音≤60dB（A）；风机电压380V，风机功率≤1.2kw，电机自带保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃，全铝合金叶轮；自动开关机调速节能技术：产品能够根据油烟浓度或温度自动启动、自动关机、自动变频调整风机速度；风机调速档位≥4个，优于非变频技术的调速技术节能的15%以上；自动清洗节水技术：产品能够自动清洗，根据油烟污染程度自由设置清洗的时间间隔，以达到节约用水的效果；产品具有通过手机APP对设备远程控制开关机、实施自动开关机温差设定、实施不同档位切换、实施净化剂添加、实施加水和排水操作的功能；产品故障可以自动上报手机或电脑终端，实现远程24小时实时监控；变频节能技术：设备可实现低电压变频软启动，无差别接入相序（a、b、c三相可任意接入）自动识别相序，风机无反转，正常运行中缺任何一项，风机自动保护，停止运行。 |
| 103 | 收餐柜车 | ≥1200\*600\*800 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm不锈钢板制作，柜体及门板采用1.0mm不锈钢板制作；把手采用Φ32\*1.2mm不锈钢管制造；配置4寸定向轮2个，万向轮带刹车2个。 |
| 104 | 刷把 | 常规 | 1、材质：竹子，粗。 |
| 105 | 双柄双控花洒厨房水嘴 | ≥孔距203\*Φ22 | 1、配18"(457mm)进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配150mm墙支架；主体全铜材质，全铜阀芯，立杆及软管等配件为304不锈钢。 |
| 106 | 双层不锈钢汤碗 | ≥Φ110 | 1、304#不锈钢，双层加厚。 |
| 107 | 双耳小炒锅 | ≥Φ460\*1.5 | 1、双耳把手，重量≥3.6斤。 |
| 108 | 双缸双喷长龙式洗碗机 | ≥4500\*1080\*1630 | 1. 规格参数：有效装载清洗宽度710mm，高度440mm；清洗水箱容积82L（±5L）\*2；漂洗水箱容积20L（±5L）\*2；功率参数：(预洗加热）整机功率≤69.4KW/105.4A（380V/50Hz）；清洗28KW；漂洗36KW；整机配置：(预洗加热）高温预洗+强力清洗+净水漂洗+高温漂洗；清洗数量：3500-5000件/小时；采用304不锈钢制作主体；水箱配置：大容量清洗水箱+独立高温水箱；自动进水、补水，高低水位保护；水泵配置：380v/50Hz，耐碱、耐弱酸、耐高温清洗水泵；主洗模块：水温60-65℃，316#食品级不锈钢材质发热管，清洗喷臂管交叉错位分布，56道强力喷射水流；漂洗模块：水温80-92℃，316#食品级不锈钢材质发热管，漂洗喷臂管配广角扇形防堵喷嘴，采用交叉错位分布，12道反复循环喷射水幕，杀菌消毒；电控系统：电子显示+全金属亮灯开关，IP67防尘防水等级，≥10万次机械寿命；配置双重保护开关；采用电气配件；工作方式：餐具钩齿型链条传送，上下对喷洗涤，高温消毒杀菌；提拉门开关：采用全密封IPX6防水等级感应开关，设计寿命至少100万次；洗涤效果：可清洗陶瓷、密胺、不锈钢等材质的餐具，且大肠菌群未测出、沙门氏菌未测出、游离式余氧＜0.03，十二烷基苯磺酸钠未测出； ★2、提供防护要求：水泵外壳防尘等级≥IP5X、水泵外壳防水等级≥IPX5的第三方检测机构检测报告复印件；提供洗碗机主洗模块、漂洗模块符合《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、《家用和类似用途电器的安全商用电动洗碗机的特殊要求》的第三方检测机构检测报告复印件；   \*3、洗碗机拨齿采用食品级均聚PP制作，提供符合GB31604.8-2016、GB31604.2-2016、GB31604.9-2016、GB31604.7-2016要求的检测报告复印件；提供洗涤后的餐具符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》检测的标准要求且肠菌群未测出、沙门氏菌未测出、游离式余氧＜0.03的第三方检测报告复印件。 |
| 109 | 双孔收餐工作柜（带靠背） | ≥1500\*760\*950 | 1、材质为304#不锈钢，面板采用1.2mm磨砂不锈钢板制作，围板采用1.0mm不锈钢板制作；台面开方形残渣孔，孔径≥240mm，纵向为漏斗形状；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢矩管制作。 |
| 110 | 水瓢 | ≥400\*255 | 1、容量：5斤水。 |
| 111 | 四层板式层架1 | ≥1200\*500\*1500 | 1、材质为304#不锈钢，层板采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；立柱采用38×38×1.0mm不锈钢矩管；配有可调性的不锈钢子弹脚。 |
| 112 | 四层板式层架2 | ≥1500\*500\*1500 | 1、材质为304#不锈钢，层板采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；立柱采用38×38×1.0mm不锈钢矩管；配有可调性的不锈钢子弹脚。 |
| 113 | 四门双机双温冰箱 | ≥1200\*700\*1940 | 1、规格：≥1200\*700\*1940mm；温控类型：机械\数显；温度范围：冷藏-5- +10℃、冷冻-18-6℃；功率：300W（±20W）；容积：≥875L；  ★2、容积：≥875L；总能量消耗：≤3.71kwh/24h，取得中国能效标识；达到一级能效，提供第三方检测机构出具的产品能源效率检测报告；提供符合JB/T 7244-2018、SB/T 10424-2007的检验报告复印件；提供符合进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断的检验报告复印件。 |
| 114 | 塑料周转箱 | ≥530\*380\*140 | 1、聚乙烯HDPE。 |
| 115 | 调料缸 | ≥Φ200 | 1、1.0mm厚304不锈钢。 |
| 116 | 调味勺 | L≥260 | 1、304#材质，L≥260mm尖勺。 |
| 117 | 土豆脱皮机1 | ≥850\*600\*1100 | 1、料桶容积: ≥30L；电压：220V，功率：≥1.1kW；内壁采用可替换式砂带，一次土豆脱皮≤2min；料筒板采用不锈钢材料制作。 |
| 118 | 土豆脱皮机2 | ≥780\*510\*1000 | 1、额定功率：≤1.1KW，电压：220V或380V。生产能力：≥240KG/H；防水等级：≥IPX1；拨料盘直径：350mm；传动轴转速：260r/min。 |
| 119 | 系统控制组件 | 定制 | 1、补水电磁阀：DN40，220V，冷水型；远传水表：DN40，支持RS485/MODBUS/12V ，水平式；水位传感器：0-50KPa，M20\*1.5；压力控制器：压力范围：0-0.6MPa，2套；温度传感器：M20\*1.5，含150mm盲管，-50℃-200℃，2套；电线电缆及配件。 |
| 120 | 系统设备及管道辅材 | 定制 | 1、循环加热泵：Q≥10t/h,H=13m,P=1050W 220V；Q=6t/h,H=32m,P=1100W 220V；膨胀管：3L，0.6MPa，内衬耐高温无味气囊，耐高温120℃；硅磷晶水处理：处理水量2t/h，DN40；铜闸阀：DN15，16个；铜球阀：DN15、DN25、DN40、DN50，25个；过滤器：DN40、DN50，3个；弹簧止回阀：DN40、DN50，3个；压力表：DN15，0-0.6MPa，含表弯；镀锌钢管：DN15、DN25、DN40、DN50、DN80，≤220米；包括管配件、保温材料、安装辅材及支吊架。 |
| 121 | 细漏 | 直径尺寸：≥360 | 1、304#不锈钢丝网，配手柄。 |
| 122 | 压面机 | ≥450\*350\*860 | 1、电压：≥220V/1.5KW；压面辊转速：60RPM；工作效率：25-30kg/h；可调厚度：1-10mm；重量：≥88KG。 |
| 123 | 油缸 | ≥Φ255 | 1、304不锈钢。 |
| 124 | 油烟净化一体机1 | ≥2200\*1300\*1000 | 1、电子静电净烟原理，不锈钢电离器，使气体离子化。高压电源的电压电流可独立自动控制、调节，并且使用范围宽不会跟随输入电压变，电场使用一段时间过后，也可以保证电压不变、净化效果稳定；处理风量（m³/h）Q≧5000，电源3相380V/50HZ，装机容量≥1.4KW。 材质采用304#-1.2mm不锈钢板；收集、净化、输送集于一体，占用空间小提升空间使用率，噪音低。自带风幕式油烟拦截系统，每小时送出新风约为230m³，油烟净化一体机顶部自带热废气回收净化功能，每小时吸走热废气约为300m³，吸入废气后送入高低压电场净化模块，随后排出达标气体；油烟净化设备废气检测标准为：HJ 38-2017、DB 11/T 1485-2017；检测结果为：颗粒物实测浓度（mg/m³)：入口:4.0、出口：0.2、颗粒物净化率：89.5%；饮食业油烟实测浓度（mg/m³）：入口:10.0、出口:0.2、油烟净化率：95.1%；非甲烷总烃实测浓度（mg/m³):入口:13、出口:1.93、非甲烷总烃净化率：69.3%。 |
| 125 | 油烟净化一体机2 | ≥2400\*1300\*1000 | 1、电子静电净烟原理，不锈钢电离器，使气体离子化。高压电源的电压电流可独立自动控制、调节，并且使用范围宽不会跟随输入电压变，电场使用一段时间过后，也可以保证电压不变、净化效果稳定；处理风量（m³/h）Q≧5000，电源3相380V/50HZ，装机容量1.4KW。 材质采用304#-1.2mm不锈钢板；收集、净化、输送集于一体，占用空间小提升空间使用率，噪音低。自带风幕式油烟拦截系统，每小时送出新风约为230m³，油烟净化一体机顶部自带热废气回收净化功能，每小时吸走热废气约为300m³，吸入废气后送入高低压电场净化模块，随后排出达标气体；油烟净化设备废气检测标准为：HJ 38-2017、DB 11/T 1485-2017；检测结果为：颗粒物实测浓度（mg/m³)：入口:4.0、出口：0.2、颗粒物净化率：89.5%；饮食业油烟实测浓度（mg/m³）：入口:10.0、出口:0.2、油烟净化率：95.1%；非甲烷总烃实测浓度（mg/m³):入口:13、出口:1.93、非甲烷总烃净化率：69.3%。 |
| 126 | 油烟净化一体机3 | ≥1600\*1300\*1000 | 1、电子静电净烟原理，不锈钢电离器，使气体离子化。高压电源的电压电流可独立自动控制、调节，并且使用范围宽不会跟随输入电压变，电场使用一段时间过后，也可以保证电压不变、净化效果稳定；处理风量（m³/h）Q≧5000，电源3相380V/50HZ，装机容量1.4KW。 材质采用304#-1.2mm不锈钢板；收集、净化、输送集于一体，占用空间小提升空间使用率，噪音低。自带风幕式油烟拦截系统，每小时送出新风约为230m³，油烟净化一体机顶部自带热废气回收净化功能，每小时吸走热废气约为300m³，吸入废气后送入高低压电场净化模块，随后排出达标气体；油烟净化设备废气检测标准为：GB 18483-2001、HJ 38-2017、DB 11/T 1485-2017；检测结果为：颗粒物实测浓度（mg/m³)：入口:4.0、出口：0.2、颗粒物净化率：89.5%；饮食业油烟实测浓度（mg/m³）：入口:10.0、出口:0.2、油烟净化率：95.1%；非甲烷总烃实测浓度（mg/m³):入口:13、出口:1.93、非甲烷总烃净化率：69.3%。 |
| 127 | 灶间拼台1 | ≥200\*1430\*1250 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；脚管采用Φ38\*1.0mm的不锈钢管；配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 128 | 灶间拼台2 | ≥300\*1135\*1250 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；脚管采用Φ38\*1.0mm的不锈钢管；配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 129 | 灶间拼台3 | ≥200\*1135\*1250 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；脚管采用Φ38\*1.0mm的不锈钢管；配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 130 | 灶间拼台4 | ≥400\*1400\*1250 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；脚管采用Φ38\*1.0mm的不锈钢管；配不锈钢可调节子弹脚。 |
| 131 | 中餐燃气炒菜灶 | ≥2000\*1135\*1250 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板；炉架采用Q235热轧角钢(40×40×4.0)，炉脚采用Φ51不锈钢管，内衬Φ48×3.0焊管，并配4只重力调节脚；炉面隔热采用δ50mm厚的玻璃纤维隔热绵；炉包采用标1.0mm厚的不锈钢板冲压引伸件，锅圈采用铸铁锅圈，尾撑采用不锈钢板引伸成形件；炉膛采用整体炉膛，炉头采用节能炉头，配双针电子点火探针和熄火探针，自动电子点火，具备熄火保护功能。 |
| 132 | 紫外线灭菌器 | ≥498\*81\*272 | 1、基础参数:（适合面积30㎡-40㎡）；一体化顶盖设计，全铝合金框体；可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧；加长电源线：标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；灯管寿命可达8000小时； \*2、提供灭菌效果符合GB 21551.3-2010《家用和类似用途电器的抗菌、除菌、净化功能 空气净化器的特殊要求》的紫外线灭菌器微生物检测报告复印件佐证；提供产品质量符合GB 19258-2012 《紫外线杀菌灯》、GB18774-2002《双端荧光灯安全要求》的紫外线灭菌器质量检测报告复印件。 |
| 133 | 电热食品烘炉 （二层四盘电烤箱） | ≥1220\*850\*1240 | 1、功率：≥13.2KW，电压：380V。结构类型：上下双层，每层配2个600\*400标准的烤盘。防水等级：IPX4，开关寿命≥10000次，温控器寿命≥10000次。 |
| 134 | 不锈钢三星盆台 | ≥1800\*700\*950 | 1、材质为304#不锈钢，台面采用1.2mm磨砂覆膜不锈钢板制作；星盆采用1.2mm不锈钢板制作，星斗尺寸≥450×450×280mm；立柱采用38\*38\*1.0mm不锈钢管并配可调节不锈钢子弹脚；连接管采用25\*25\*1.0mm不锈钢管；配不锈钢下水器、双柄双控摇摆厨房水嘴。 |
| 135 | 收餐台 | ≥1000\*700\*950 | 1、304#不锈钢材质，台面采用标1.2mm厚的不锈钢板，柱采用Φ38的不锈钢管，配有可调节的不锈钢子弹脚。 |
| 136 | 燃气热水器 | ≥300L | 1、容量：≥300L；LED数码显示屏安装在机身上，热水温度在35~65℃范围内，用户可根据需要在0~24小时内设定开关机时间，中温加热功能，热水温度保持在45℃，节能热水量显示功能，可控制热水系统循环泵循环泵。 |
| 137 | 风管吊筋 | 定制 | 1、采用40\*40\*4mm角钢制作，用Φ12全丝杆连接。 |
| 138 | 板漏勺 | ≥320 | 1、≥320mm，304#不锈钢冲孔，配手柄。 |
| 139 | 密漏 | ≥360 | 1、尺寸≥360mm，304#不锈钢丝网，配手柄。 |
| 140 | 油鼓 | ≥255 | 1、直径≥Φ255mm，304不锈钢。 |
| 141 | 不锈钢汤匙 | ≥140\*30 | 1、304#不锈钢制作。 |
| 142 | 宰肉墩 | ≥450\*120 | 1、尺寸：≥450\*120mm；松木材质。 |
| 143 | 白案用具一批 | 常规 | 1、面棒≥600mm；滚筒：≥360mm；面刀：≥118\*100；面粉刷：≥205\*85；面粉筛：≥直径400mm。 |
| 144 | 不锈钢大盆 | ≥800\*1.2 | 1、≥Φ800mm\*1.2mm，304不锈钢。 |
| 145 | 双层保温桶 | ≥500 | 1、≥Φ500mm，304不锈钢双层。 |
| 146 | 面包篮 | ≥300\*200 | 1、pp仿藤材质。 |
| 147 | 保鲜盒1 | ≥277\*193\*100 | 1、聚丙烯（PP)材质。 |
| 148 | 保鲜盒2 | ≥346\*246\*132 | 1、聚丙烯（PP)材质。 |
| 149 | 青石 | 常规 | 1、石灰岩材质 |
| 150 | 油石 | 常规 | 1、岩石材质 |
| 151 | 保鲜膜 | ≥914# | 1、聚乙烯（PE）材质 |
| 152 | 微笑口罩 | 常规 | 1、头戴式，功能： 防飞沫挡口水唾沫，材质 ：ABS/PP/PET。 |
| 153 | 全钢打蛋器 | 常规 | 1、304#不锈钢制作。 |
| 154 | 双耳铁锅 | ≥1000 | 1、尺寸≥Φ1000mm，双耳把手，重13斤。 |
| 155 | 厨师衣服 | 常规 | 1、纯棉制作 |
| 156 | 储热式电热水器 | ≥80L | 1、容量≥80L，电压/功率：≥220V/2kw，水温范围：30℃~75℃。微电脑控制，LED数码显示器，出口封闭式设计，低压适用，温度恒定，64线均衡注水系统，侵入式出水设计，具有定时运行功能，断电记忆功能。 |
| 157 | 面条机 | ≥400\*350\*860 | 1、外形尺寸：≥400\*350\*860mm；功率：≥1.1KW；电压：220V；压面辊转速/长度/直径：60RPM/190mm/Φ87mm；工作效率：20-25kg/h。 |