湖州市教育局蜀山小学厨房设备采购项目招标清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **规格****（L×W×H）** | **技术参数** | **单位** | **数量** | **参考图片** |
| **一层** |
| **一** | **男更/女更/员工休息** |
| 1 | 六格更衣柜 | 1200×450×1800 | 说明： 选用SUS304-2B不锈钢板制作，δ=1.0mm。侧板采用δ=0.8mm不锈钢板，加强筋采用δ=1.0mm不锈钢板,配六扇门（带锁）、配挂衣杆。 | 台 | 4 |  |
| 2 | 挂墙茶杯开口柜 | 1200×200×750  | 说明： -选用SUS304-2B不锈钢板制作；-面板δ=1.2mm ；-层板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-内分三层，安装于墙面。  | 台 | 1 |  |
| 3 | 洗手水槽柜 | 1600×600×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-配落水器及拦渣篮，单侧磁吸式开门，水龙头另计； | 台 | 1 |  |
| 4 | 感应烘手器 | 约240×230×240 | 说明：-配备红外自动感应系统和芯片控制技术。-连续感应不少于30万次。-高速动力设计，干手使用5～9秒。-电压：220V | 台 | 2 |  |
| **二** | **验货区** |
| 1 | 落地电子秤 | 0～300Kg | 说明：-内置可充电蓄电池，充电时可以开机使用。-开机自动置零；-零点自动跟踪；-电压：220V； | 台 | 1 |  |
| 2 | 双层工作台 | 1500×700×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 3 | 平板低搁架 | 1200×500×200 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.0mm ；-方脚管38×38×1.0mm ,配防滑套脚； | 台 | 2 |  |
| 4 | 单星水池 | 700×700×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 1 |  |
| **三** | **副食库/主食库/洁具间** |
| 1 | 四层平板架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.0mm ，下衬加宽加强；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 5 |  |
| 2 | 平板车 | 800×500×900 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.2mm ；-加重型，配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 辆 | 1 |  |
| 3 | 大米架 | 1200×500×200 | 说明：-选用不锈钢板制作；-围管25×38，δ=1.0mm ；-方脚管38×38×1.0mm ,配防滑套脚； | 台 | 4 |  |
| 4 | 拖把池连沥干架 | 1200×500×1800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-配落水器及拦渣篮，配挂钩；水龙头另计；  | 台 | 2 |  |
| **四** | **粗加工** |
| 1 | 土豆脱皮机 | 约600×580×1020 | 说明：-采用离心旋转，摩擦脱皮技术，内桶装有可更换沙纸板；-稳定性强，主体结构采用不锈钢焊接制造，符合食品加工要求；-电机功率：1.5KW；额定电压：220V；额定频率：50HZ；-生产效率1080-2160kg/h ；容量30L | 台 | 1 |  |
| 2 | 电热开水器 | 约560×595×1600 | 说明： -容量：80L-供水量：120L/h-电源电压：交流380V，50Hz 功率/电压：12KW/380V-采用304不锈钢制造，杜绝阴阳水，磁化保健； -防干烧，双层盖防蒸汽滴水； -采用全包围技术结构及聚氨发泡保温，表面接近常温,保温效果好； -全自动控制；  | 台 | 2 |  |
| 3 | 大单星水池 | 1000×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 7 |  |
| 4 | 四层格栅货架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用不锈钢板制作；-栅格复边，围管25×38δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 4 |  |
| 5 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层格栅δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 4 |  |
| 6 | 单星剖鱼台 | 1500×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计； | 台 | 2 |  |
| **五** | **切配间** |
| 1 | 四层格栅货架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用不锈钢板制作；-栅格复边，围管25×38δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 3 |  |
| 2 | 绞切两用机 | 约675×530×830 | 说明：-防护网款不锈钢机头，双电机大功率，可拆卸刀组；-电压/功率：220V/2.2KW-加工能力：300-500kg/h-防水等级：IPX3 | 台 | 1 |  |
| 3 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层格栅δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 4 |  |
| 4 | 双层工作台 | 1600×800×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层格栅δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 5 | 低搁架 | 1200×500×200 | 说明：-选用不锈钢板制作；-围管25×38，δ=1.0mm ；-方脚管38×38×1.0mm ,配防滑套脚； | 台 | 2 |  |
| 6 | 低搁架 | 500×500×200 | 说明：-选用不锈钢板制作；-围管25×38，δ=1.0mm ；-方脚管38×38×1.0mm ,配防滑套脚； | 台 | 2 |  |
| 7 | 多功能切菜机 | 约1420×650×1080 | 说明：-机台骨架为SUS304不锈钢材质。-出料口处有微动开关，操作安全-输送带转刀速度采用变频器控制，独立控制-皮带可拆卸清洗-可切各种叶菜类及根茎类-将叶菜类：海带、芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片、丝状-根茎类：马铃薯、竽头、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、丝片状-产量：800-1000Kg/h-功率/电压：2.4KW/220V  | 台 | 1 |  |
| 8 | 刀砧板消毒柜 | 1200×750×800+（1200×300×300）  | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-柜体δ=1.0mm，加强筋δ=1.0mm ；-上层活动刀具存放箱，下层砧板存放架，设计间距120mm；-带紫外线杀菌灯，配2扇翻门，配有重力脚φ50×150；-电源电压：交流200～240V，50Hz 功率/电压：60W/220V | 台 | 1 |  |
| 9 | 大单星水池 | 1000×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 2 |  |
| 10 | 四门双温柜（风冷） | 约1200×810×2000 | 说明：-冷藏温度范围：0～15-冷冻温度范围：-18～-22-电源电压：交流200～240V，50Hz1、材质：内外材质为不锈钢。2、电脑板智能控制，温度精确到0.1度，箱内温差不超过2度，开门报警、故障诊断功能。3、箱体内部采用圆角设计，符合国际卫生标准；压缩机机组尺寸≦32cm，箱体发泡层厚度≧65MM，门板发泡层厚度≧55MM。4、无需排水、带自动蒸发； | 台 | 1 |  |
| **六** | **烹饪间** |
| 1 | 四层格栅货架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用不锈钢板制作；-栅格复边，围管25×38δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 6 |  |
| 2 | 大单星水池 | 1000×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 2 |  |
| 3 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 6 |  |
| 4 | 炊用燃气大锅灶（双眼） | 2200×1200×(800+350) | 说明：-炉灶整机外壳采用SUS304-2B不锈钢板制作；-炉灶外壳台面不锈钢厚度δ=1.5mm，实厚δ≥1.35mm；-炉灶外壳其他不锈钢厚度δ=1.2mm，实厚δ≥1.11mm；-炉灶骨架采用国标304不锈钢方管(38\*38\*1.2mm、25\*38\*1.2mm）焊接；-双层隔热储能炉膛，外壳不锈钢1.0mm，内胆热轧板2.0mm，耐火材料砌制；-炉膛内配不锈钢热反射板及不锈钢聚热网；-脚φ48厚壁铁管外套φ50不锈钢管，连不锈钢可调节脚；-配助燃鼓风机、不锈钢预混节能炉芯、不锈钢摇摆龙头；-灶圈口径φ800mm×2，带熄火保护装置，配专用大铁锅；-燃气压力：2000Pa-燃气种类：天然气（12T）-功率/电压：≥180W/220V\*2-额定热流量：≥45KW\*2眼-★所投灶具炊用燃气大锅灶（双眼）商用燃气灶具能源效率等级1级（检测和评定依据符合《GB 30531-2014》； | 台 | 4 |  |
| 5 | 中餐燃气炒菜灶（双眼） | 2000×1200×(800+350) | 说明：-炉灶整机外壳采用SUS304-2B不锈钢板制作；-炉灶外壳台面不锈钢厚度δ=1.5mm，实厚δ≥1.35mm；-炉灶外壳其他不锈钢厚度δ=1.2mm，实厚δ≥1.11mm；-炉灶骨架采用国标304不锈钢方管(38\*38\*1.2mm、25\*38\*1.2mm）焊接；-不锈钢炉膛内配高效聚热网；-脚φ48厚壁铁管外套φ50不锈钢管，连不锈钢可调节脚；-配助燃鼓风机、不锈钢预混节能炉芯、不锈钢摇摆龙头；-带离子熄火保护装置，一键式启动；-燃气压力：2000Pa-燃气种类：天然气（12T）-功率/电压：≥180W/220V\*2-额定热流量：≥35KW\*2眼-★所投灶具中餐燃气炒菜灶（双眼）商用燃气灶具能源效率等级≥2级（检测和评定依据符合《GB 30531-2014》； | 台 | 1 |  |
| 6 | 炉拼台 | 500×1200×(800+350) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 3 |  |
| 7 | 定制炉拼台 | 700×820×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 8 | 定制炉拼台 | 700×920×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 9 | 二层送餐车 | 800×600×900 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.2mm ；-配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 辆 | 2 |  |
| 10 | 厨房灭火系统  |  | 说明：1、对厨房内的明火区域有扑灭及抑制能力，保护煮食炉具。灭火系统亦应有保护炉具上的通风系统连油烟罩及隔油网能力，启动方式有自动启动和机械应急启动功能。2、灭火药剂为食用油专用灭火药剂，该药剂无毒、无污染、好清洗的环保型产品。 3、按GB/T2423.1-2008规定进行试验，经历温度为-10℃±5℃的低温试验持续12h 后，检测结果为设备功能正常；4、设备能按标准GB/T2423.2-2008要求经历温 度为≥45℃±5℃的高温试验持续12h后，检测结果为设备功能正常。5、设备为一体化设备，可在不添加其他设备同时拓展离人报警功能、网页端集成管理和微信公众号报警推送功能，及时了解设备使用情况。 | 套 | 2 |  |
| **七** | **蒸饭间** |
| 1 | 淘米机 | φ550×850 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作，δ=1.2mm；-360度循环水米流动；-配220V增压泵；-产量：≥50KG/次。 | 台 | 1 |  |
| 2 | 大单星水池 | 1000×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 1 |  |
| 3 | 四层格栅货架 | 1500×500×1550 | 说明：-选用不锈钢板制作；-栅格复边，围管25×38δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 4 | 双层工作台 | 1800×800×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 2 |  |
| 5 | 商用电热蒸饭箱(双门) | 24盘/120KG/次 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-内胆δ=1.5mm，实厚δ≥1.4mm；-内部骨架均采用不锈钢型钢焊接；-内置B1级阻燃隔热保温板双层保温；-不接受发泡型结构产品，配全不锈钢渐进式手轮门铰链；-配3根4KW不锈钢发热管，自动浮球进补水；-配模压饭盘24只，饭盘竖向插盘；-配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣；-功率/电压：2×12KW/380V -容量：24盘/120KG/次-★产品具有《食品接触产品安全认证证书》认证 | 台 | 5 |  |
| **八** | **留样区** |
| 1 | 留样冰箱（玻璃门） | 约550×580×1930 | 说明：-有效容积：288L-电源电压：交流200～240V，50Hz -加装锁片； | 台 | 1 |  |
| 2 | 单星水池 | 700×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 1 |  |
| 3 | 单向移门工作柜 | 1500×760×（800+150） | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-层板δ=1.0mm，加强筋δ=1.0mm ；-单侧单移门，内分两层，重力脚φ50×150×1.2mm。 | 台 | 1 |  |
| **九** | **二更/分餐间** |
| 1 | 挂墙洗手池连平台 | 700×410×(200+100) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-水斗δ=1.0mm ；-配落水器及拦渣篮，感应水龙头另计； | 台 | 1 |  |
| 2 | 感应烘手器 | 约240×230×240 | 说明：-配备红外自动感应系统和芯片控制技术。-连续感应不少于30万次。-高速动力设计，干手使用5～9秒。-电压：220V | 台 | 1 |  |
| 3 | 双门更衣柜 | 900×450×1800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-面板δ=1.2mm ；-侧板、门板δ=0.8mm不锈钢板 ；-加强筋δ=1.0mm -重力脚φ50×150×1.2mm； -配2扇门（带锁）、内置活动挂衣杆，置物隔板； | 台 | 2 |  |
| 4 | 单门宴会保温车（定制） | 约730×940×1830 | 说明：-不锈钢#304内外身；-内部配有不锈钢活动滑槽；-可调较数字温度控制器；-配有车轮，前部车轮带刹车；-温度范围：70℃～80℃；-符合HACCP食品卫生标准； -功率/电压：2.6KW/220V  | 辆 | 10 |  |
| 5 | 单星水池 | 700×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 1 |  |
| 6 | 双层工作台 | 1800×600×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 7 |  |
| 7 | 双层工作台 | 1400×600×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 8 | 双层工作台 | 700×600×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 2 |  |
| **十** | **洗消间/消毒房** |
| 1 | 浸泡池（深斗） | 1500\*1000\*（800+150） | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计； | 台 | 1 |  |
| 2 | 长龙式洗碗机 | 约6100×1090×2010 | 说明：-耗水量：最大360L/小时 -清洗温度：55-65°C 、喷淋温度：82-90°C-进口高度（可通过最大高度）≥410MM 、传送带宽度（可通过最大宽度）≥610MM -传送带速度：2-3.2米/分钟可调-洗涤能力:5000-6000碟/小时。-总配电量：82kW/380V 1、可靠的履带式传送系统配有自动过载保护装置，碗碟、餐盘可直接放于履带上，无需分装装筐。履带原材料符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料及制品》GB 4806.7 2016。2、可根据洗涤物品的尺寸大小，重量以及清洗-烘干效果调整传送带速度。 3、机器配备多重安全保护装置（急停-限位-卡带-过热-超时等）。4、双层隔热弹簧机门，任意高度开启。5、触式控制面板，其控制主板以及操作面板的防水等级，防尘等级，耐高温等级，耐低温要求、盐雾要求标准。 6.产品通过国家饮食服务机械质量监督检验中心质量检测。 7、清洗过的餐具中游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌的指标，符合国家检测标准。8、整机采用SUS304制造，主体结构板材厚度1.5-3.0MM。不锈钢材料符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》9、整机防水等级达到IPX5，整机符合《低压成套开关设备和控制设备 第一部份：总则》标准★10.洗碗机所排废水符合国家要求标准；  | 台 | 1 |  |
| 3 | 活动单层工作台 | 1500×700×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38，δ=1.0mm ；-配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 台 | 1 |  |
| 4 | 活动双层工作台 | 1800×800×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38，δ=1.0mm ；-配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 台 | 4 |  |
| 5 | 电热开水器 | 约560×595×1600 | 说明： -容量：80L-供水量：120L/h-电源电压：交流380V，50Hz 功率/电压：12KW/380V-采用304不锈钢制造，杜绝阴阳水，磁化保健； -防干烧，双层盖防蒸汽滴水； -采用全包围技术结构及聚氨发泡保温，表面接近常温,保温效果好； -全自动控制； | 台 | 1 |  |
| 6 | 大单星水池 | 1000×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 4 |  |
| 7 | 洗地龙头 | 管长约10米 | 说明：1、外形尺寸∶ L=10m土5%2、壳体为ST14冷轧板制成，支架为Q235钢制成，表面静电喷塑处理；3、中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材； 4、锰钢弹簧；5.10米蓝色液压钢丝管，耐温95℃，承压300PSI；6.、接水口口径为1/2"外螺纹； 7、所投产品水嘴通过技术条件须符合QB/T1134-2013《水嘴通用技术条件》相关要求。8、所投产品冲洗地龙头配件304不锈钢旋转接头。 | 只 | 1 |  |
| 8 | 四层格栅货架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用不锈钢板制作；-栅格复边，围管25×38δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 9 |  |
| 9 | 消毒筐 | 定制 | 放置餐具进入消毒房使用； | 个 | 20 |  |
| 10 | 不锈钢热风循环消毒房 | 4000×3750×2400 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-功率/电压：约48.0KW/3800V-消毒房库板采用耐高温保温库板δ=100mm，内置加强不锈钢型管焊接框架；-双面均采用304不锈钢板材，内壁δ=1.0mm，内置高密度隔热保温岩棉板；-内置式热源发生器，全不锈钢高温干热型，带超温保护装置；-内置高温隐藏式循环风道，采用双面耐高温隔热板制作，防烫出风防护罩；-消毒温度设置15℃-120℃可调，内部多组循环风口循环；-配置全不锈钢半埋式掩门（带内置安全逃生装置防自锁），配置智能控制系统采用电脑程序控制器，带时间、温度控制，有程序记忆功能，带超温保护；-配置自动循环除湿装置接口（室外排潮）；-工业级UV消毒发生器，确保消毒空间内保持无菌环境，配置防爆吸顶照明灯。-消毒房地面需要比外部地面提高5-8cm。 | m³ | 36 |  |
| 11 | 双层回收车 | 800×500×900  | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.2mm ；带沥水口-深斗型，配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 辆 | 2 |  |
| 12 | 定制回收车 | 约1200×500×1000  | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.2mm；残菜孔φ300；-深斗型，配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 辆 | 6 |  |
| 13 | 双层工作台(餐厅） | 1800×700×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 4 |  |
| **二层** |
| **一** | **洁具间/杂物间/回收间** |
| 1 | 拖把池连沥干架 | 1200×500×1800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-配落水器及拦渣篮，配挂钩；水龙头另计；  | 台 | 2 |  |
| 2 | 四层平板架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.0mm ，下衬加宽加强；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 2 |  |
| 3 | 单星水池 | 700×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 1 |  |
| 4 | 双层工作台 | 1800×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| 5 | 双层回收车 | 800×500×900  | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.2mm ；带沥水口-深斗型，配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 辆 | 5 |  |
| 6 | 定制回收车 | 约1200×500×1000  | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.2mm；残菜孔φ300；-深斗型，配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣； | 辆 | 6 |  |
| 7 | 双层工作台(餐厅） | 1800×700×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 5 |  |
| 8 | 泔水台车 | 700×700×（800+150） | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-配承重静音脚轮，其中两只带刹车掣；-配封闭式平板车带垃圾桶； | 台 | 2 |  |
| **二** | **二更/分餐间** |
| 1 | 挂墙洗手池连平台 | 700×410×(200+100) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-水斗δ=1.0mm ；-配落水器及拦渣篮，感应水龙头另计； | 台 | 1 |  |
| 2 | 感应烘手器 | 约240×230×240 | 说明：-配备红外自动感应系统和芯片控制技术。-连续感应不少于30万次。-干手使用5～9秒。-电压：220V | 台 | 1 |  |
| 3 | 双门更衣柜 | 900×450×1800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-面板δ=1.2mm ；-侧板、门板δ=0.8mm不锈钢板 ；-加强筋δ=1.0mm -重力脚φ50×150×1.2mm； -配2扇门（带锁）、内置活动挂衣杆，置物隔板； | 台 | 1 |  |
| 4 | 单门宴会保温车（定制） | 约730×940×1830 | 说明：-不锈钢#304内外身；-内部配有不锈钢活动滑槽；-可调较数字温度控制器；-配有车轮，前部车轮带刹车；-温度范围：70℃～80℃；-符合HACCP食品卫生标准； -功率/电压：2.6KW/220V  | 辆 | 11 |  |
| 5 | 双层工作台 | 1800×600×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 6 |  |
| 6 | 双层工作台 | 650×600×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 2 |  |
| 7 | 双层工作台 | 1200×600×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| **三** | **教师售卖** |
| 1 | 四门碗碟柜 | 1180×500×1800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-面板δ=1.2mm ；-侧板、门板δ=0.8mm不锈钢板；-层板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ； -配四扇移门，内分四层，重力脚φ50×150×1.2mm； | 台 | 2 |  |
| 2 | 双层工作台 | 1800×760×（800+150） | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-下层平板δ=1.0mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 3 |  |
| 3 | 单星水池 | 700×760×(800+150) | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm，水斗δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-横通φ25×0.8mm，配落水器及拦渣篮，水龙头另计；  | 台 | 1 |  |
| 4 | 净水器连龙头 |  | 说明：1、出水流量：≥1.5L/ min ；2、净水工艺：CB+CUF3、超滤膜采用外压式过滤方式，材料为 PVC 合金超滤膜，过滤精度为0.01微米。4、设备接口（水源、产水、）:G3/8 | 台 | 1 |  |
| 5 | 电热保温售菜台（五斗） | 1800×700×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚；-配3KW/220V电热管、温控器，配1/1×100份数盘5只；-配水位浮球开关，溢水口-功率/电压：3KW/220V | 台 | 2 |  |
| 6 | 饭汤保温台（电热型） | 700×700×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； -配1只不锈钢圆桶直径400，配1.5KW/220V电热管，配温控器；-配浮球水位控制器，溢水口-功率/电压：1.5KW/220V | 台 | 2 |  |
| 7 | 单层工作台 | 900×700×800 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-台面δ=1.2mm ，下衬12mm防潮板减噪；-加强筋δ=1.0mm ；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 1 |  |
| **其他设备** |
| 1 | 风幕机 | 根据现场门洞尺寸定制 | 说明：-全金属机身，弧线形面板；-静音风轮，高速高效电机；-电源电压：交流200～240V，50Hz | 台 | 6 |  |
| 2 | 粘捕式灭蝇灯 |  | 说明：-电源电压：交流200～240V，50Hz 功率/电压：16W/220V说明：灯管覆盖面积60-80㎡，做到防止蚊蝇残骸落到机外。 | 台 | 11 |  |
| 3 | 紫外线杀菌灯  |  | 说明：-具有管状的玻璃外壳，为低压汞气放电灯，发射短波紫外辐射；-提供玻璃外壳过滤会产生臭氧的波长为185nm的辐射；-管壁内有保护涂层防止UV-C辐射的衰减。-UV-C灯设备必须要有严格的防护措施，避免紫外光外泄直接照射人体。-电源电压：交流200～240V，50Hz 功率/电压：36W/220V | 盏 | 27 |  |
| 4 | 感应水龙头 |  | 说明：1.外形尺寸：约160×62×169(mm)±5% 2.工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者110V 50/60HZ； 3.工作水压：0.1-0.6MP55 可接冷热混水，出水温度可调； 4.开孔径：25mm； 5.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理；6. 接水口口径为1/2"外螺纹；符合CJ/T194-2014《非接触式给水器具》；GB 25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》 | 只 | 5 |  |
| 5 | 四层平板货架 | 1200×500×1550 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-层板δ=1.0mm ，下衬加宽加强；-脚管φ38×1.0mm ，配有可调子弹脚； | 台 | 2 |  |
| 6 | 冷热水混合龙头 |  | 说明：1、座台式安装，双孔双温；2、国标59铜铸造表面抛光镀铬处理3、配1/4转陶瓷阀芯一字型手柄；4、左右接口间距为101mm，采用偏芯设计可微调（15mm）；5、接口为标准4分外螺纹；6、产品符合中国环境标志产品认证属环境标志产品 | 只 | 28 |  |
| **排烟系统** |
| 1 | 脱排油烟罩 | 14200×1300×500 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-罩体δ=1.2mm ；-配双层隔油烟排，积油杯，防爆灯。-电源电压：交流200～240V，50Hz 功率/电压：0.5KW/220V | ㎡ | 18.5 |  |
| 2 | 集汽罩（蒸饭间） | 8200×1200×500 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-罩体δ=1.2mm ； | ㎡ | 9.8 |  |
| 3 | 集汽罩（洗消间） | 6500×1200×500 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-罩体δ=1.2mm ； | ㎡ | 7.8 |  |
| 4 | 灶后封板 | 约14.2米 | 说明：-选用SUS304-2B不锈钢板制作；-δ=1.2mm ；涉及燃气泄爆口的，设置可开门式封板。 | ㎡ | 28.4 |  |
| 5 | 不锈钢排烟管（按实结算） | 定制 | 说明：-选用不锈钢板制作；-板δ=1.0mm，配不锈钢法兰，变径、大小口、弯头等异型风管按展开面积1：2计算。-烟管用不锈钢板材燃烧性能等级符合GB 8624-2012A(A1)级要求； | ㎡ | 335 |  |
| 6 | 抽油烟风柜 |  | 说明：-电源：380V；功率：18.5KW-风量：33000m³/h1、风机板材采用亚光镀锌板，耐用、耐腐蚀，外表美观，生产工艺先进，钣金设计结构合理。（常规风机外壳采用1.5mm厚度镀锌板，中压风机外壳采用1.5mm厚度镀锌板，后倾高压风机外壳采用1.5mm厚度镀锌板）。2、风机叶轮采用多翼式双吸口，材料采用镀锌板及钢板喷塑以机械化模具製作，测量叶轮的直径、宽度及两个摆架的距离后，在专用的动平衡机器上校正，通过试验机旋钮定量测量可以知道左右校正面的加重位置和角度3、皮带轮采用欧标SPB皮带轮，硬度大，可承受较大载荷，抖动性小，传动稳定可靠，风机使用时间更长。4、轴承用东莞TR轴承，密封性好，精度高，耐高温，使用寿命长。5、风机的顶底和法兰由一张板成型，减少了接口，机身四角，接口和缝隙处都涂上密封胶，保证了风机的密封性。 | 台 | 1 |  |
| 7 | 高效电子油烟净化箱（烹饪间） |  | 说明：-处理风量：32000 m³/h-净化率≥90%；1、产品结构为：平板式高低压静电结构；2、极板标准，单级电场的过风方向尺寸不低于355mm，双极电场过风方向尺寸不低于540mm；高压和低压双极过滤；3、静电油烟净化器电离段为不锈钢结构，尖端放电片为线切割工艺，收集段材质为1060/3003标准铝合金，厚度不小于0.7mm；4、净化器电源要求为：双闭环恒压自补偿型，恒流工作，抗水雾工作；具有击穿放电保护、短路保护、开路保护、过载保护、过压保护、防过冲保护和过热保护；高低压输出:高压10-18KV，低压5-9KV，全高压输出:10-18KV；5、净化器的最低净化效率不得低于90%；6、臭氧生成率符合GB/T 14295-2008要求；7、依据HG/T3210-2002规范,极板采用的绝缘柱耐碱度、耐酸符合化学工业及其他工业用耐酸陶瓷设备及零部件的材料性能；8、为了保证使用中的安全性，极板内绝缘陶瓷通过体积密度、抗折密度、热稳定性检测；9、设备安全：符合GB 4706.1-2005的要求； | 台 | 1 |  |
| 8 | 抽油烟风柜变频控制箱（烹饪间） | 配套风机 | 说明：-功率：18.5KW/380V-当启停烟罩时与相关设备进行设备进行智能联动，并可根据烟罩启停数量所需的风量全压，智能调节风机风量全压，同时联动新风系统，通过模拟量风阀执行器自动调节新风量 | 台 | 1 |  |
| 9 | 蒸汽风柜 |  | 说明：-功率：11.0KW/380V-风量：21000m³/h1、风机板材采用亚光镀锌板，耐腐蚀，钣金设计结构合理。（常规风机外壳采用1.5mm厚度镀锌板，中压风机外壳采用1.5mm厚度镀锌板，后倾高压风机外壳采用1.5mm厚度镀锌板）。2、风机叶轮采用多翼式双吸口，材料采用镀锌板及钢板喷塑，可通过旋钮调整左右校正面的加重位置和角度。3、皮带轮采用SPB皮带轮。4、轴承用东莞TR轴承。5、风机的顶底和法兰由一张板成型。接口和缝隙处涂上密封胶，保证了密封性。 | 台 | 1 |  |
| 10 | 风柜变频控制箱（蒸饭间） | 配套风机 | 说明：-功率：11.0KW/380V-当启停烟罩时与相关设备进行设备进行智能联动，并可根据烟罩启停数量所需的风量全压，智能调节风机风量全压，同时联动新风系统，通过模拟量风阀执行器自动调节新风量。 | 台 | 1 |  |
| 11 | 轴流风机(洗碗间) |  | 说明：-风量：10000m³/h-功率/电压：0.75KW/380V | 台 | 1 |  |
| 12 | 排烟控制箱（洗碗间） |  | 说明：-功率/电压：1.5KW/380V-选用SUS304-2B不锈钢板制作，δ=1.0mm。含相匹配的空开、继电器、过载保护、热保护、缺相保护、按钮启动及指示灯。 | 台 | 1 |  |
| 13 | 防火阀 | 定制 | 说明：熔点150℃与管道尺寸配套，消防安全保护装置根据现场实际尺寸定制 | 台 | 1 |  |
| 14 | 调节阀 | 定制 | 说明：根据现场实际尺寸定制 | 只 | 3 | / |
| 15 | 风柜减震垫 | 承重300Kg | 说明：橡胶材质，弹性好，抗腐蚀，铸铁外壳； | 只 | 4 |  |
| 16 | 净化器支架 |  | 根据现场实际尺寸定制 | 只 | 1 | / |
| 17 | 排烟系统安装集成 |  | 说明：包含排烟设备的五金配件（法兰、槽钢、角铁、吊码、出风百叶窗等）、风管密封处理、砸墙开孔等； | 项 | 1 | / |
| **餐具及厨房小件** |
| 1 | 学生304快餐盘 |  | 与保温车配套 | 只 | 2300 |  |
| 2 | 304白金碗 |  |  | 只 | 2300 |  |
| 3 | 3号调羹 |  |  | 只 | 3000 |  |
| 4 | 304深四格快餐盆 |  |  | 只 | 300 |  |
| 5 | 1#塑料篮 |  |  | 个 | 50 |  |
| 6 | 3#塑料篮 |  |  | 个 | 50 |  |
| 7 | 670筐 | 长67cm宽46cm高33cm |  | 只 | 20 |  |
| 8 | 马勺 | 8两 |  | 个 | 20 |  |
| 9 | 打菜勺 | 2两 |  | 个 | 50 |  |
| 10 | 洗碗抹布 |  |  | 块 | 50 |  |
| 11 | 砍骨刀 |  |  | 把 | 10 |  |
| 12 | 树脂砧板 | 红色4个、蓝色2个、绿色2.白色4个 |  | 块 | 12 |  |
| 13 | 味盅+盖 | 16cm不锈钢 |  | 个 | 30 |  |
| 14 | 防水围裙 |  |  | 件 | 20 |  |
| 15 | 马勺 | 10两 |  | 个 | 12 |  |
| 16 | 布帽 |  |  | 只 | 20 |  |
| 17 | 红皮手套 |  |  | 双 | 20 |  |
| 18 | 不锈钢饭勺 |  |  | 个 | 20 |  |
| 19 | 留样盒 |  |  | 个 | 30 |  |
| 20 | 防水袖套 |  |  | 付 | 20 |  |
| 21 | 张小泉剪刀 |  |  | 把 | 10 |  |
| 22 | 削皮刀 |  |  | 把 | 6 |  |
| 23 | 45进口保鲜膜 |  |  | 卷 | 12 |  |
| 24 | 加厚不锈钢汤桶 | 50cm |  | 只 | 10 |  |
| 25 | 加厚不锈钢汤桶 | 35cm |  | 只 | 20 |  |
| 26 | 水勺 | 16cm |  | 个 | 10 |  |
| 27 | 木柄扎哩 | 30cm |  | 个 | 10 |  |
| 28 | 厨师衣服 |  |  | 件 | 40 |  |
| 29 | 一次性帽子 |  |  | 包 | 10 |  |
| 30 | 雨鞋 |  |  | 双 | 20 |  |
| 31 | 不锈钢脸盆 | 38cm |  | 个 | 20 |  |
| 32 | 不锈钢盆 | 65cm |  | 个 | 20 |  |
| 33 | 不锈钢盆 | 50cm |  | 个 | 20 |  |
| 34 | 洗菜扎哩 | 长80cm |  | 个 | 6 |  |
| 35 | 木柄锅铲 |  |  | 个 | 10 |  |
| 36 | 无边漏 | 30cm |  | 个 | 10 |  |
| 37 | 油格 |  |  | 个 | 10 |  |
| 38 | 磨刀石 |  |  | 块 | 5 |  |
| 39 | 油缸 | 9寸 |  | 个 | 16 |  |
| 40 | 防烫手套 |  |  | 付 | 10 |  |
| 41 | 塑料扫帚+畚箕 |  |  | 套 | 10 |  |
| 42 | 蓝圆垃圾桶 | 120L |  | 只 | 10 |  |
| 43 | 90\*110垃圾袋 |  |  | 只 | 500 |  |
| 44 | 地板刷 |  |  | 只 | 5 |  |
| 45 | 60宽拖把 |  |  | 套 | 10 |  |
| 46 | 地板刮 |  |  | 套 | 10 |  |
| 47 | 玻璃刮 |  |  | 套 | 10 |  |
| 48 | 不锈钢水桶 |  |  | 只 | 10 |  |
| 49 | 不锈钢淘米篮 | 45cm |  | 个 | 10 |  |
| 50 | 1号带扣保鲜盒 |  |  | 只 | 20 |  |
| 51 | 2号带扣保鲜盒 |  |  | 只 | 20 |  |
| 52 | 3号带扣保鲜盒 |  |  | 只 | 30 |  |
| 53 | 60\*40\*4.8托盘 |  |  | 只 | 30 |  |
| 54 | 50\*35\*4.8托盘 |  |  | 只 | 20 |  |
| 55 | 六组调味盒 |  |  | 套 | 6 |  |
| 56 | 1/1\*15份数盆 |  |  | 套 | 20 |  |
| 57 | 嘉特热水瓶 |  |  | 只 | 10 |  |
| 58 | 筷子消毒机 |  |  | 台 | 5 |  |
| 59 | 有轮垃圾桶 |  |  | 只 | 6 |  |
| 60 | 吹地机 |  |  | 台 | 4 |  |