

乌鲁木齐市第 156 中学食堂设施设备采购项目

合 同 书

招标项目名称：乌鲁木齐市第 156 中学食堂设施设备采购项目

项目编号：ZYZB-2023-Z-092 [2023]1045 号

采 购 方：乌鲁木齐市第 156 中学

招标代理机构：中益招标有限公司新疆分公司

中标单位：乌鲁木齐新昊齐商贸有限公司

2023 年 10 月 28 日

合 同 书

项目名称：乌鲁木齐市第 156 中学食堂设施设备采购项目

采 购 方：乌鲁木齐市第 156 中学（以下简称：甲方）

中 标 人：乌鲁木齐新昊齐商贸有限公司（以下简称：乙方）

鉴于：甲方开展“乌鲁木齐市第 156 中学食堂设施设备采购项目”，该项目由中益招标有限公司新疆分公司组织招标，经评审小组评定，确认乙方为该项目的中标方。

现甲、乙双方根据《民法典》及相关法律、法规的规定，本着平等、自愿、公平和诚实守信的原则，经充分协商，就乙方向甲方为：“乌鲁木齐市第 156 中学食堂设施设备采购项目”所供设备的采购、安装、调试、技术服务和售后服务等事宜达成一致，共同订立以下条款，以资共同信守。

第一条 合同标的

1. 供货一览表

序号	设备名称	规格型号	单位	数量	报价	合计价格
1	炉拼台	400*1150*800+450	台	2	800	1600
2	双头双尾小炒灶	2000*1150*800+450	台	2	5900	11800
3	炉拼台	800*800*800+450	台	2	1100	2200
4	单头大锅灶	1100*1150*800+450	台	10	5700	57000
5	炉拼台	350*1150*800+450	台	2	800	1600
6	双通工作台	1800*800*800	台	6	3100	18600
7	冷面操作台	1800*800*800	台	2	5800	11600
8	双层平板工作台	1800*800*800	台	4	1200	4800
9	双层台面立架	1800*400*600	台	6	900	5400
10	油网烟罩	24000*1600*610	平方	76.8	1800	138240
11	不锈钢扣板	32000*1000	平方	64	550	35200
12	低音风柜	11KW	台	4	11500	46000
13	抽风风管	700*500	米	68	180	12240
14	送风风管	300*300	米	30	130	3900
15	变频启动控制箱	11KW	个	2	5350	10700
16	风机减震架	配套	个	2	1100	2200
17	电缆线	10 平方	米	180	45	8100
18	低空排放器	26000 风量	台	2	18500	37000

19	灭蝇灯	670*150*470	台	14	160	2240
20	双层餐车	850*500*850	台	4	1200	4800
21	大单星盆水池	1000*700*800+150	台	6	1200	7200
22	毛刷机	1200*720*800	台	2	18500	37000
23	全能切菜机	1300*560*1280	台	2	21000	42000
24	绞切肉机	600*480*820	台	2	5800	11600
25	双层平板工作台	1800*800*800	台	14	1200	16800
26	双星水池	1500*700*800+150	台	2	1400	2800
27	四层平板货架	1200*500*1600	台	5	1100	5500
28	双温四门高身柜	1220*760*1980	台	6	6000	36000
29	双门蒸饭车(电热)	24 盘	台	6	7600	45600
30	电饼铛	125 型	台	2	2650	5300
31	单头大锅灶	1100*1150*800+450	台	4	5700	22800
32	抽风风管	700*500	米	68	180	12240
33	送风风管	300*300	米	30	130	3900
34	风机启动控制箱	11KW	个	2	5350	10700
35	风机减震架	配套	个	3	1100	3300
36	低空排放器	26000 风量	台	2	18500	37000
37	双层餐车	850*500*850	台	4	1200	4800
38	烤盘架	410*640*1570	台	2	1200	2400
39	电烤箱	三层六盘	台	2	8800	17600
40	单门醒发箱	700*790*1720	台	2	6500	13000
41	双温四门高身柜	1220*760*1980	台	2	6000	12000
42	打蛋机	30 型	台	2	5500	11000
43	压面机	125 型	台	2	5700	11400
44	和面机	50kg	台	2	7800	15600
45	双星水池	1800*700*800+150	台	2	1650	3300
46	木案工作台	1800*800*800	台	4	1650	6600
47	面粉车	500*600*530	台	4	1000	4000
48	馒头机	1330*500*960	台	2	11500	23000
49	包子机	1650*720*1700	台	2	19800	39600
50	四格售饭工作台	1500*700*800	台	16	3200	51200
51	双门热风循环消毒柜	1170*520*1900	台	8	7600	60800
52	四门碗柜	1200*500*1800	台	8	2350	18800
53	食品留样柜	520*490*1430	台	2	1950	3900
54	紫外线消毒灯	920*130*80	台	8	160	1280
55	双孔残食柜	1500*700*800+150	台	6	3600	21600
56	长槽洗手池	2500*700*800+150	台	2	2800	5600
57	电热开水器带底座	12KW	台	2	1800	3600
58	双层平板工作台带靠背	1500*700*800+1100	台	2	1200	2400
59	大单星盆水池	1200*700*800+150	台	4	1200	4800

60	不锈钢水池	1500*700*800+150	台	2	1400	2800
61	高压花洒	190*360*980	台	1	2600	2600
62	长龙式洗碗机	3550*888*1620	台	1	168000	168000
63	油网烟罩	2500*1200*610	平方	3	1800	5400
64	不锈钢扣板	4900*1000	平方	4.9	550	2695
65	强力抽风风机	3KW	台	1	3200	3200
66	抽风风管	300*300	米	10	130	1300
67	风机启动控制箱	3KW	个	1	1600	1600
68	双门热风循环消毒柜	1170*520*1900	台	4	7600	30400
69	米面架	1500*700*150	台	10	1200	12000
70	平板车	850*600*800	台	6	1100	6600
71	四层平板货架	1500*500*1600	台	37	1170	43290
72	冷藏库	6000*2650*3000	立方	47.7	1900	90630
73	四格餐盘	280*220	个	2500	28	70000
74	圆盘	22cm	个	100	18	1800
75	筷子	24cm	双	2000	1	2000
76	抓饭勺	17cm	个	400	3	1200
77	炒勺	8 两	个	30	20	600
78	锅刷	24cm	个	30	8	240
79	移动残食桶	120L	个	12	320	3840
80	筷子机	100 双	个	12	450	5400
81	菜墩	50*10(CM)	个	12	200	2400
82	菜刀	2 号	把	10	150	1500
83	砍骨刀	1 号	把	4	90	360
84	片刀	2 号	把	10	115	1150
85	刀具消毒柜	9 组刀具	个	6	530	3180
86	削皮刀	大号	把	30	7	210
87	剪刀	大号	把	10	20	200
88	炒锅	60 型	个	10	130	1300
89	炒铲	1 号	把	10	50	500
90	汤桶	50 型	个	10	145	1450
91	汤桶	40 型	个	10	130	1300
92	不锈钢盆	70 型	个	15	130	1950
93	不锈钢盆	60 型	个	5	90	450
94	不锈钢盆	50 型	个	5	55	275
95	周转箱	700*450*180	个	40	130	5200
96	洗菜框	620*420*330	个	40	30	1200
97	保鲜盒	430*320*150	个	40	20	800
98	压力锅	44L	个	6	1200	7200
99	料缸	16cm	个	100	12	1200
100	油缸	10 寸	个	12	30	360

101	密油格	10 寸	个	10	30	300
102	钢漏	32cm	把	10	30	300
103	捞面笊篱	32cm	把	10	45	450
104	打料勺	长柄	个	60	6	360
105	双层汤碗	13cm	个	1200	10	12000
106	方盘	400*600	个	72	10	720
107	方盘	400*600	个	72	10	720
108	磨刀石	600/1500 目	个	4	15	60
109	电子秤	300kg	台	2	379	758
110	电子秤	30kg	台	4	220	880
111	擀面杖	40cm	个	12	28	336
112	刮面板	中号	把	12	8	96
	合计:	壹佰伍拾伍万捌仟元整				1558000
注: 详细参数清单见附件 1						

2. 合同合计金额包括货物价款, 税费、备件、专用工具、安装、调试、检验、技术培训及技术资料和包装、运输等全部费用。如招投标文件对其另有规定的, 从其规定。

第二条 质量保证

1. 乙方所提供的货物型号、技术规格、技术参数等质量必须与招投标文件和承诺相一致。乙方提供的自主创新产品、节能和环保产品必须是列入政府采购清单的产品。

2. 乙方所提供的货物必须是全新、未使用的原装产品, 且在正常安装、使用和保养条件下, 其使用寿命期内各项指标均达到质量要求。

第三条 权力保证

乙方应保证所提供货物在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权或其他权利。

第四条 包装和运输

1. 乙方提供的货物均应按招投标文件要求的包装材料、包装标准、包装方式进行包装, 每一包装单元内应附详细的装箱单和质量合格证。

2. 货物送货至甲方指定地点。

3. 货物搬运过程产生的损耗由乙方承担。

第五条 交付和验收

1. 货物应在合同签订后 20 日内送达甲方指定地点，乙方负责安装、调试完毕，乙方提出设备验收要求，招标代理机构组织专家按招标文件要求和生产厂家及技术规范国家检验标准进行验收，验收产生的费用乙方承担。同时由乙方方向甲方交付设备的产品说明书、保修卡、合格证等相关资料。

2. 乙方交付的货物应当完全符合本合同所规定的货物、数量和规格要求。乙方提供的货物不符合招投标文件和合同规定的，甲方有权拒收货物，由此引起的风险，由乙方承担。

3. 验收不合格的内容由专家提出整改方案约定再次验收时间，再次验收仍然不合格的，采购人有权解除合同其所有费用由相关责任人承担。

第六条 培训

1. 培训内容：设施设备的基本构成，设施设备的日常维护和安全注意事项，设施设备使用、保养、报修。

2. 培训人员：甲方指定人员。

3. 培训时间：不限时，直至使用人员熟练为止

4. 培训地点：培训地点在甲方指定现场，培训内容可以随货物安装调试一起进行。

第七条 售后服务

全部设备质保 3 年，在质量保证期内，如产品属质量问题造成损坏，乙方负责维修或更换，并负担由此所产生的一切费用；质量保证期内如因甲方使用过程中人为造成的产品损坏，乙方负责维修或更换，甲方仅承担相应的材料费。在质量保证期满后，乙方负责维修或更换，甲方仅承担相应的材料费。从货物验收合格之日起，保修响应时间为：每天 10:00—22:00 期间为 12 小时。接到报修电

话立即给予以响应，2 小时以内到现场处理，24 小时内维修，解决故障。

第八条 付款方式

付款方式：所有货物送货完成验收合格后，将付款材料上交财政部门待通知一次性支付合同款项。不得因为付款原因造成项目停止进行。

第九条 履约延误

1. 乙方应按规定的时间交货和提供服务。

2. 乙方无正当理由而拖延交货，采购人将从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周迟交货物交货价或未提供服务费用的百分之一（1%）计收，直至交货或提供服务为止。误期赔偿费的最高限额不超过误期货物或服务合同价的百分之五（5%）。一周按七（7）天计算，不足七（7）天按一周计算。一旦达到误期赔偿费的最高限额，采购人有权终止合同。

3. 在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到通知后，要尽快对情况进行评价，并确定是否延长交付使用时间以及是否收取误期赔偿费。

4. 乙方交付的货物不符合采购文件、响应文件和本合同规定的，采购方有权拒收，并且乙方需向甲方支付本合同总价 10% 的违约金。

第十条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第 50 条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十一条 违约责任

1. 乙方所提供的货物规格、技术标准、材料等质量不合格的，应及时更换，更换不及时的按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同

意接收的，乙方应向甲方支付违约货款额 5%违约金并赔偿甲方经济损失。

2. 乙方提供的货物如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3. 因包装、运输引起的货物损坏，按质量不合格处罚。

4. 乙方未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额 5%向甲方支付违约金。

5. 乙方提供的货物在质量保证期内，因设计、工艺或材料的缺陷和其它质量原因造成的问题，由乙方负责。

第十二条 合同争议解决

1. 因货物质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向仲裁委员会申请仲裁或向人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十三条 签订本合同依据

1. 采购文件

2. 乙方提供的投标文件

3. 投标承诺书

4. 中标或成交通知书。

第十四条 本合同一式六份，以中文书写，采购人、供方、采购中心、政府采购监管部门各执一份。（可根据需要另增加）

本合同甲乙双方签字盖章后生效。

甲方：乌鲁木齐市第 156 中学（章） 2023 年 10 月 28 日	乙方：乌鲁木齐新昊齐商贸有限公司 （章）  2023 年 10 月 28 日
单位地址：乌鲁木齐市经开区（头屯河区）黄山街 1496 号	单位地址：新疆乌鲁木齐市水磨沟区克拉玛依东路 142 号
法定代表人：	法定代表人：刘国英
委托代理人：杨斌	委托代理人：
电话：0991-3761156	电话：0991-5501896
开户银行：中国建设银行股份有限公司 乌鲁木齐维泰路支行	开户银行：乌鲁木齐银行东方支行
账号：65050161665100003548	账号：0000020000110002938180

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
		配静音万向轮，带刹车		
烤盘架	410*640*1570	整体采用优质不锈钢制作； ★L片厚度为1.5mm； 脚管采用38*38*1.2mm不锈钢方通； 配静音万向轮，带刹车	台	2
电烤箱	三层六盘	1、数控电脑版可每层独立控制，节约能源，操作简便，四角带可移动万向轮，2、采用远红外金属电热管加热，加热速度快、温度均匀、省电。3、炉温可在50℃-300℃范围内，操作方便性能稳定。4、过热保护装置在超温时能全极断开电源，安全可靠。烤炉是采用远红外辐射管为发热元件，以热辐射作用透入物体内部，加热速度快，并能自动恒温，本产品设有定时，操作方便，性能可靠。	台	2
单门醒发箱	700*790*1720	内胆与门面采用201不锈钢制作，美观卫生面板设计简单，操作方便。温度、湿度采用微电脑控制，数字化显示，箱门有特制的玻璃透明视窗，带定时、湿度、温度箱内有照明灯。	台	2
双温四门高身柜	1220*760*1980	1.采用优质SUS201不锈钢板制作不锈钢外壳、内配铜管蒸发器，聚氨酯高压发泡，箱体强度高，保温效果好。2.微电脑温度显示器，柜内温度调节。3.换热效果高，制冷效果好。4.优质压缩机组，最低温度-18度，性能稳定。	台	2
打蛋机	30型	三档机械变速，球面旋转式防护罩强力高速，配三套搅拌器。料桶容积：30L；功率：2.2KW；电压380V配不锈钢料桶。	台	2
压面机	125型	压面厚度：2~32mm；压面宽度：320mm；生产能力：25~30kg/h； 纯铜电机，外板采用1.2mm磨砂S201不锈钢制作，配3种规格不锈钢面刀 增设安全防护栏及紧急安全开关更提升操作者安全保障 自动连续压面机特色S型连续式折迭碾压，增加面团延展性及光泽，可增加面皮之筋性与组织的细密度，不锈钢机壳。	台	2
和面机	50kg	电机功率：2.2KW 额定电压：220V/3V380V 最大和面量：50Kg	台	2
双星水池	1800*700*800+150	整体采用优质SUS201不锈钢板制作，台面厚1.2mm； 星盆斗厚1.2mm，配置提篮式不锈钢下水器； 立柱采用48*1.2mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用32*1.2mm圆通	台	2
木案工作台	1800*800*800	整体采用优质SUS201不锈钢制作； 台面采用柳木； 脚管采用直径48*1.2mm厚不锈钢圆管；	台	4

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
		配静音万向轮，带刹车		
大单星盆水池	1000*700*800+150	★整体采用优质 SUS201 不锈钢板制作； ★台面厚 1.2mm；星盆斗厚 1.2mm，配置提篮式不锈钢下水器； 立柱采用 48*1.2mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用 32*1.2mm 圆通	台	6
毛刷机	1200*720*800	外壳及骨架均为不锈钢，产量：800-1200GK\HR，用途：清洗食材表面泥土或抛光作用，适用于土豆、胡萝卜等去皮。物料表面与毛刷摩擦从而达到物料清洗。	台	2
全能切菜机	1300*560*1280	1、材质：整机材质食品级不锈钢 201，刀具 SUS420J2 2、机器重量：≤135KG 2、叶菜部切长度：1—30mm(可调) 3、产量：300—1000KG/HR 4、电源：220V 单相 ≤1.3KW 6、马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带) 7、皮带宽：≥120 mm，食品级专用输送带 8、随机配件：大双刀 1 组(切叶菜部)、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘一个(切根菜部)。 9、用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。 10、成品形状：片、丝、丁。	台	2
绞切肉机	600*480*820	绞肉产量：150kg/h 使用电压：220V/50Hz 电机功率：2200W 切片产量：400kg/h 外形尺寸：60*48*82cm	台	2
双层平板工作台	1800*800*800	材质为 SUS201 不锈钢板，主材厚度为 1.2mm，底板 1.2mm 加强筋为 U 型 2mm 不锈钢板，脚管采用直径 48mm，不锈钢圆管制作。1.2mm 厚，层面垫板为高密度防潮防火板，装不锈钢调节水平子弹脚。	台	14
双星水池	1500*700*800+150	★整体采用优质 SUS201 不锈钢板制作； ★台面厚 1.2mm；星盆斗厚 1.2mm，配置提篮式不锈钢下水器； 立柱采用 48*1.2mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用 32*1.2mm 圆通	台	2
四层平板货架	1200*500*1600	★货架面板采用优质 SUS201 201 不锈钢板制作； 货架为 4 层，层板采用厚度≥1.2 毫米的不锈钢板制造，底层距地面 150 毫米高，层间距应均分；支腿应采用直径≥48 毫米的圆形或方形不锈钢管焊接成型，不锈钢管壁厚≥1.2 毫米。	台	5

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
		高密度防潮防火板，装不锈钢调节水平子弹脚。		
双层台面立架	1800*400*600	★整体采用优质 SUS201 不锈钢磨砂板不锈钢制作； ★厚度 1.2mm 支撑管采用直径 48mm，1.0mm 厚不锈钢圆管制作	台	6
油网烟罩	24000*1600*610	★采用优质 SUS201 不锈钢制造； ★壳体面板优质厚度 1.0mm，加强筋 1.2mm； 配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；配英式防爆灯座，电源线套管 丝牙接驳。	平方	76.8
不锈钢扣板	32000*1000	扣板选用 201 贴胶磨砂 不锈钢板； ★厚度 1.0mm。	平方	64
低音风柜	11KW	采用电机功率：11KW380V，电机外置，双进口皮带传动离心风机 箱，采用静音处理，流量 12800-28000 全压 850-950。	台	4
抽风风管	700*500	采用 0.8mm 厚镀锌板材制作，法兰连接，内缝采用密封胶勾缝， 密封性能好，无漏风、漏油现象。	米	68
送风风管	300*300	采用 0.8mm 厚镀锌板材制作，法兰连接，内缝采用密封胶勾缝， 密封性能好，无漏风、漏油现象。	米	30
变频启动控制箱	11KW		个	2
风机减震架	配套	由金属和橡胶复合制成，表面全部包复橡胶，可防止金属锈蚀。	个	2
电缆线	10 平方	国标 10 平方电缆	米	180
低空排放器	26000 风量	用圆筒蜂窝式结构，可按风量大小拼装成型，钢性好、便于拆 装、清洗、维护方便。噪音小，阻力小，运行成本很低，在净 化效果的同时，还具有自动的过载、过压、断路、开路保护， ， 进出风口可随意互换。	台	2
灭蝇灯	670*150*470	灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有平网和曲网组成高压 网，在高压网的外面加一层护网隔开，电网采用静电电镀镍材料 制成，耗电低，无气味，无辐射。灯管：8W/T5 BL；覆盖面积： 40 m²	台	14
双层餐车	850*500*850	★整体采用优质 SUS201 不锈钢板制作； ★台面厚度 1.2mm，下层板厚度 1.2mm； 脚管采用直径 48*1.2mm 厚不锈钢圆管；	台	4

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
双温四门 高身柜	1220*760*1980	1. 采用优质 SUS201 锈钢板制作不锈钢外壳、内配铜管蒸发器，聚氨脂高压发泡，箱体强度高，保温效果好。2. 微电脑温度显示器，柜内温度调节。3. 换热效果高，制冷效果好。4. 优质压缩机组，最低温度-18 度，性能稳定。	台	6
双门蒸饭车(电热)	24 盘	★蒸柜体选用 201 贴胶磨砂不锈钢板， ★外壳厚度 1.0mm，内胆厚度 1.0mm，门用胶条密封。贴胶磨砂不锈钢板，厚度 1.0mm，边框内加 SUS201 Φ8 圆枝加固。配有浮球自动加水装置系统及时温度设定。内配蒸盘为 201#不锈钢不含磁蒸盘	台	6
电饼铛	125 型	功率：7.5kw，规格型号：125 型，额定电压：380v，具有上下铛双面烙制食品的功能，快速安全、清洁卫生、一次成型。	台	2
单头大锅灶	1100*1150*800+450	设备不锈钢部分采用优质 SUS201 不锈钢磨砂板；台面厚度为 1.2mm，前面板，侧板厚度 1.0mm，设有来水摇摆龙头；前部设有排水槽；炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢，炉架面选用 2.0mm 国标冷轧钢板制造，静音节能燃烧器热效率 不低于 40%，燃烧噪音≤70 分贝，配安全全自动点火系统配熄火保护功能，鼓风式 风机功率不超过 550w。	台	4
抽风风管	700*500	采用 0.8mm 厚镀锌板材制作，法兰连接，内缝采用密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	米	68
送风风管	300*300	采用 0.8mm 厚镀锌板材制作，法兰连接，内缝采用密封胶勾缝，密封性能好，无漏风、漏油现象。	米	30
风机启动控制箱	11KW	11KW 低音风柜配套软启动箱。宽 500*高 700*深 300 采用喷塑板制作，做防火处理	个	2
风机减震架	配套	采用 25*25 角钢制作，用于减少风机震动对楼板的损害变。阻尼比大，对其振峰的抑制能力强	个	3
低空排放器	26000 风量	用圆筒蜂窝式结构，从而决定了设备具有极高的除油烟效率；2、可按风量大小拼装成型，钢性好、便于拆装、清洗、维护方便等特点。3、噪音小，阻力小，运行成本很低。4、电源在净化效果的同时，还具有自动的过载、过压、断路、开路保护，使用更安全、更放心 5、进出口口可随意互换。	台	2
双层餐车	850*500*850	整体采用优质 SUS201 不锈钢制作； 台面厚度 1.2mm，下层板厚度 1.2mm； 脚管采用直径 48*1.2mm 厚不锈钢圆管；	台	4

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
		配不锈钢可调子弹脚。		
面粉车	500*600*530	整体采用优质 SUS201 不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 设置不锈钢推拉手, 下配两定两动静音轮; 下层板厚度 1.0mm。	台	4
馒头机	1330*500*960	材质: 不锈钢 电压: 380V 功率: 3KW 重量: 198.5kg 生产效率: 4200 个/时 馒头规格: 60g/175g/个	台	2
包子机	1650*720*1700	1、按照面点工业要求的动力学科学设计, 以确保制品密度, 从而保证了制品气孔的均匀细腻, 面筋度高、持水性绝佳, 且制品表面光亮细腻、口感滑爽。 2、主要机件均采用不锈钢, 电器原件采用国际名牌产品, 外形美观, 符合国家食品卫生标准。 3、本机采用高品质微电脑控制, 人性化的控制面板, 控制准确可靠。 4、自动化程度高, 定量准确, 使得制品大小统一。	台	2
四格售饭 工作台	1500*700*800	电压: 220v 功率: 2kw ★规格: 配食品级 1/1 份数盘 4	台	16
双门热风 循环消毒 柜 (需提供样品)	1170*520*1900	整机采用整体发泡, 门封条密闭工艺, 隔热保温, 节能省酌。热风循环系统, 可对餐具多方位消毒杀菌; 设有名厂可调温控器, 对所需温度随意调节; 带有可调定时器功能, 灵活定时没烦恼; 全不锈钢重力脚配置, 稳定柜体;	台	8
四门碗柜	1200*500*1800	★整体采用优质 SUS201 不锈钢制作; ★顶板、层板、底板、侧板及面板采用 1.2mm 厚不锈钢板制作; 并用 1.2mm 厚不锈钢板折成加强筋加固; *配置不锈钢可调子弹脚。	台	8
食品留样柜	520*490*1430	双层钢化玻璃门, 艾默生压缩机, 制冷方式: 制冷, 八档可调温控开关 08 度冷藏, 制冷剂 R134A 或 600A, 功率 64W, 带锁, 配四只移动万向轮	台	2
紫外线消毒灯	920*130*80	电压: 220V 功率: 100W	台	8
双孔残食柜	1500*700*800+150	台面及柜体采用 SUS201 不锈钢板厚度 1.2mm, 并用 1.2mm 铁板制做成加强筋托底, 马仔与面板焊接工艺, 连接处不允许点焊, 必须要段焊不能小于 2cm。下层板采用 1.2mm 板, 台台下用 1.2mm 铁板制做成加强筋托底, 配两台运料车, 脚轮配刹车功能。	台	6
长槽洗手池	2500*700*800+150	★整体采用优质 SUS201 不锈钢板制作, 台面厚 1.2mm; ★星盆斗厚 1.2mm, 配置提篮式不锈钢下水器;	台	2

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
		立柱采用 48*1.2mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用 32*1.2mm 圆通		
电热开水器带底座	12KW	产品采用耐用电器元件，外壳全不锈钢制造，水箱式结构，具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能；容量：≥90L（含净水系统）	台	2
双层平板 工作台带 靠背	1500*700*800+1100	材质为 SUS201 不锈钢板，主材厚度为 1.2mm，底板 1.2mm 加强筋为 U 型 2mm 不锈钢板，脚管采用直径 48mm，不锈钢圆管制作。1.2mm 厚，层面垫板为高密度防潮防火板，装不锈钢调节水平子弹脚。	台	2
大单星盆水池	1200*700*800+150	整体采用优质 SUS201 不锈钢板制作，台面厚 1.2mm； 星盆斗厚 1.2mm，，配置提篮式 不锈钢下水器； 立柱采用 48*1.2mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用 32*1.2mm 圆通	台	4
不锈钢水池	1500*700*800+150	整体采用优质 SUS201 不锈钢板制作，台面厚 1.2mm； 星盆斗厚 1.2mm，配置提篮式 不锈钢下水器； 立柱采用 48*1.2mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 横撑采用 32*1.2mm 圆通	台	2
高压花洒	190*360*980	流量 5.38LPM/1.42GPM 指标 抛光镀铬黄铜本体，直管壁厚 2.54mm~6.6mm，无铅 黄铜压缩阀芯带有止回阀可防止水流回流 18" 不锈钢供水软管，6" 可调墙出支架 符合 ASME A112.18.1 标准，获 CSA、NSF、EPA 2005 认证	台	1
长龙式洗碗机	3550*888*1620	加热模式：电加热、蒸汽加热、燃气加热 清洗缸水箱容量：140L 清洗缸电热管：2*9KW 清洗缸水泵电机：2*2.2KW 立体式喷淋电热管：36KW 传送速度：1~3m/min 进水管径：6 分（20mm） 排水管径：2 寸（50mm）	台	1
油网烟罩	2500*1200*610	采用优质 SUS201 不锈钢制造；壳体面板优质厚度 1.0mm，加强筋 1.2mm； 配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；配英式防爆灯座，电源线套管丝牙接驳。	平方	3
不锈钢扣板	4900*1000	扣板选用 201 贴胶磨砂 不锈钢板，厚度 1.0mm。	平方	4.9

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
强力抽风风机	3KW	采用电机功率:3KW380V, 电机外置, 双进口皮带传动离心风机箱, 采用静音处理。	台	1
抽风风管	300*300	采用 0.8mm 厚镀锌板材制作, 法兰连接, 内缝采用密封胶勾缝, 密封性能好, 无漏风、漏油现象。	米	10
风机启动控制箱	3KW	3KW 低音风柜配套软启动箱。宽 500*高 700*深 300 采用喷塑板制作, 做防火处理	个	1
双门热风循环消毒柜	1170*520*1900	- 整机采用整体发泡, 门封条密闭工艺, 隔热保温, 节能省约 热 - 风循环系统, 可对餐具多方位消毒杀菌 ; • 设有名厂可调温控制器, 对所需温度随意调节 ; • 带有可调定时器功能, 灵活定时没烦恼 ; • 全不锈钢重力脚配置, 稳定柜体;	台	4
米面架	1500*700*150	*整体采用优质 SUS201 不锈钢制作, 厚度 1.2mm; *横柱用 38×25×0.8mm 厚不锈钢; *立柱采用 38×38×1.2mm 厚不锈钢; *配置塑胶脚垫	台	10
平板车	850*600*800	整体采用优质 SUS201 不锈钢制作, 厚度: 1.2mm;	台	6
四层平板货架	1500*500*1600	货架面板采用优质 SUS201201 不锈钢板制作; 货架为 4 层, 层板采用厚度≥1.2 毫米的不锈钢板制造, 底层距地面 150 毫米高, 层间距应均分; 支腿应采用直径≥48 毫米的圆形或方形不锈钢管焊接成型, 不锈钢管壁厚≥1.2 毫米。	台	37
冷藏库	6000*2650*3000	温控范围: 0-5℃; 压缩机: 采用“比泽尔”涡旋机组, 冷风机采用博世, 库板: 采用不锈钢 100mm 库板, 电控柜: 全自动数显温控、化霜、电动机综合保护器, 相序保护装置, 制冷阀件: 法国丹弗斯电子磁阀、膨胀阀, 冷库门: 塑框门及安全锁。	立方	47.7
四格餐盘	280*220	采用优质 SUS304 不锈钢板, 材制加厚。	个	2500

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
圆盘	22cm	采用优质 SUS304 不锈钢板，材制加厚，一体压制成型	个	100.
筷子	24cm	塑钢材质	双	2000
抓饭勺	17cm	采用优质 201 不锈钢板，材制加厚。	个	400
炒勺	8 两	采用优质 201 不锈钢板，材制加厚。	个	30
锅刷	24cm	竹质	个	30
移动残食桶	120L	优质塑料	个	12
筷子机	100 双	不锈钢外壳，带紫外线消毒灯	个	12
菜墩	50*10 (CM)	塑料材质，耐清洗，加厚，红白蓝三色	个	12
菜刀	2 号	五铬钢	把	10
砍骨刀	1 号	五铬钢	把	4
片刀	2 号	五铬钢	把	10

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
刀具消毒柜	9 组刀具	采用优质 201 不锈钢板，材制加厚。	个	6
削皮刀	大号	全钢	把	30
剪刀	大号	全钢	把	10
炒锅	60 型	铸铁锅	个	10
炒铲	1 号	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	把	10
汤桶	50 型	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	10
汤桶	40 型	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	10
不锈钢盆	70 型	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	15
不锈钢盆	60 型	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	5

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
不锈钢盆	50 型	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	5
周转箱	700*450*180	塑料	个	40
洗菜框	620*420*330	塑料	个	40
保鲜盒	430*320*150	塑料	个	40
压力锅	44L	铝制	个	6
料缸	16cm	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	100
油缸	10 寸	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。	个	12
密油格	10 寸	304 不锈钢材质	个	10
钢漏	32cm	304 不锈钢材质	把	10
捞面笊篱	32cm	304 锈钢铁网	把	10
打料勺	长柄	采用优质 304 锈钢板，材制加厚。	个	60

设备名称	尺寸(WxDxH)	技术参数	单位	数量
双层汤碗	13cm	采用优质 SUS304 不锈钢板，材制加厚。	个	1200
方盘	400*600	采用优质 304 不锈钢板，材制加厚。蒸饭车配套	个	72
方盘	400*600	采用优质 304 不锈钢板带孔，材制加厚。蒸饭车配套	个	72
磨刀石	600/1500 目	粗细两用	个	4
电子秤	300kg	最大承重量：300kg, 电子显示屏	台	2
电子秤	30kg	最大承重量：30kg, 电子显示屏	台	4
擀面杖	40cm	木质	个	12
刮面板	中号	塑料材质，耐清洗，加厚	把	12