

遂昌县住房城乡建设局厨房设备清单

序号	设备名称	技术参数	尺寸(WxDxH)	数量	单位	单价	金额	参考图片	品牌	区域
1	单孔残食柜	1. 304不锈钢制造, 厚度 \geq 1.0mm; 2. 可调台脚不小于30mm; 3. 带刹车轮。	700*700*800+150	1	台					售餐区1台
●2	双孔残食柜	利旧需到审批中搬运	1200*600*800	2	台	/	/		/	1. 售餐区1台; 2. 粗加工区1台。
3	八格保温菜台	1. 采用优质304不锈钢制作台面 \geq 1.2mm; 2. 围板/底板/层板 \geq 1.0mm; 3. 塑负调节脚; 4. 5只机压1/1不锈钢菜斗; 5. 恒温自动控制220v/5kw.	1800*800*800	1	台					售餐区1台
●4	五格保温菜台	利旧需到审批中搬运	1800*800*800	1	台	/	/		/	售餐区1台
5	三眼平面炉	1. 采用 304 不锈钢板制造; 2. 台面 δ =1.2mm, 层板 δ 1.0mm。	1200*1200*800	1	台					售餐区1台
6	饭汤台	1. 采用优质304不锈钢制作台面 \geq 1.2mm; 2. 围板/底板/层板 \geq 1.0mm, 层板焊接加固; 3. 可配 \varnothing 400圆桶; 4. 4寸承重优质静音耐磨万向脚轮, 带	600*600*800	1	台					售餐区1台

		刹车掣。								
●7	双层工作台	利旧需到审批中搬运	1200*700*800	3	台	/	/		/	1. 售餐区2台; 2. 面点房1台。
8	移门工作台	1. 采用优质 304 不锈钢制作, 面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 全不锈钢加强筋, 加强筋厚 $\geq 1.0\text{mm}$, 配不锈钢调整脚。	1500*700*800	7	台					1. 售餐区4台; 2. 烹饪区3台;
●9	单通工作柜	利旧需到审批中搬运	1800*750*800+150	2	台	/	/		/	切配区2台
●10	单星盆水池	利旧需到审批中搬运	700*750*800+150	10	台	/	/		/	1. 售餐区1台; 2. 烹饪区2台; 3. 面点间1台; 4. 切配区1台; 5. 洗消间3台; 6. 粗加工2台。
11	食品留样柜	1. 品牌高效环保压缩机, 不易腐蚀寿命长, 耗电量低; 2. 全不锈钢箱体, 前罩板及门, 全铜管冷凝器、蒸发器; 3. 电子控制器、电子显示器; 4. 箱体采用一体式高密度发泡工艺, 整体平整; 5. 下片 R 圆角一体成型, 偏心回归门; 6. 门体内衬板为不锈钢材质; 7. 万向轮, 优质不锈钢可调脚; 8. 采用“前吸风后排风”设计; 9. 温度带: $0^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$ 。	600*600*1850	1	台					售餐区1台
12	电磁单头高	电压/功率 $\geq 380\text{V}/15\text{kW}$	650*800*500+700	1	台					烹饪区1台

	背矮汤炉	<p>2. 全优质不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接，更加坚固耐用，面板厚$\geq 1.20\text{mm}$，侧板厚$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>3. 汤桶：材质 304 复合底，尺寸$\Phi 500\text{mm}$，厚度$\geq 3\text{mm}$，</p> <p>4. 采用电磁感应加热技术，加热面具有仿明火效果</p> <p>5. 显示屏带有中文故障显示、显示用电量、实时功率、实时电压、实时显示机芯温度，线盘温度。</p> <p>6. 配置≥ 8 档磁控开关，符合≥ 10 万次寿命；每个档位具有相对应的功率输出情况、直观掌握火力调节。</p> <p>7. 采用工业级 DSP 数字处理器</p>							
13	电磁双头大锅灶	<p>1. 电压/功率$\geq 380\text{V}/20\text{kW} \times 2$</p> <p>2. 锅具：材质 409#，外径$\Phi 800 \times 2\text{mm}$</p> <p>3. 材质：全优质不锈钢结构设计，面板为一次性折弯无焊接。</p> <p>4. 水龙头：配备不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转安全防漏。</p> <p>5. 开关≥ 8 档火力调节，人机工效学设计，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，</p> <p>6. 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，</p> <p>7. 防水：标准防水设计。</p>	1900*1100*800+400	1	台				烹饪区1台
14	调料台	采用 304 不锈钢板制造，台面厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；下置层板 $\geq 1.0\text{mm}$ ；脚 $38\text{mm} \times 38\text{mm}$ （要求配有不锈钢可调子弹脚）。	500*1150*800+400	2	台				烹饪区2台

15	电磁大锅灶	<p>1、智能化全数字进口机芯，九段火力旋转式挡位调节开关；</p> <p>2、智能显示和自动报警装置；</p> <p>3、软起动技术，18重安全保护装置；</p> <p>4、全新防水，防油烟，防虫设置，炉体采用 SUS304-2B 优质不锈钢板制造，厚度 1.2mm，直径 50mm 可调节脚，配 409 耐磨材料，厚度 4mm 专用大锅，锅具直径 800mm，配高档摇摆水龙头。</p> <p>电压\功率：380V/20KW</p>	1000*1200* (800+400)	2	台					烹饪区2台
16	电热双门蒸饭车	<p>内胆、水箱、饭盆支架采用 304 不锈钢板制造，厚度 1.0mm，饭盘档和加强支架用厚度 1.2mm 不锈钢板折弯制作，外板采用厚度 0.8mm 不锈钢板制作，门采用厚度 1.0mm 不锈钢板制作，箱内门内骨架用 4×40 角钢制作，不锈钢门钳手轮、装安全阀和蒸汽阀，自动进水，装 380V/12KW 电热管 2 组，箱内 24 层，配饭盘 24 只。</p> <p>电压\功率：380V12KW×2</p>	1000*1200* (800+400)	1	台					烹饪区1台
17	四门双温冰箱	<p>1. 额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，一级能效。温度区间：冷藏 -6~10℃，容积≥1000L；优质 SUS304 不锈钢板制造前板板材厚度≥0.7mm、外立板≥0.5mm、内胆板≥0.5mm；</p>	1200*700*1900	5	台					<p>1. 烹饪区2台；</p> <p>2. 面点房1台；</p> <p>3. 切配区2台。</p>

		<p>2. 采用优质压缩机，蒸发器采用铜管、冷凝器采用铜冷片式、强制散热、使用性能好；</p> <p>3. 真铜材质高效降温，关键部分使用铜管材质，耐腐耐用，快速制冷；</p> <p>4. 发泡材料厚度$\geq 60\text{mm}$；有效隔绝外部气温；</p> <p>5. 内层架采用不锈钢钢筋网片；</p> <p>6. 采用7寸多功能液晶触控显示屏，实时掌握设备运行状况，用电量累计显示，故障显示；</p> <p>7. 设备具有自动杀菌功能：大肠杆菌除菌率$> 99.5\%$，沙门氏菌除菌率$> 99.5\%$；可降解黄曲霉素去除率为$> 85\%$，金黄色葡萄球菌平均灭杀率不低于99.5%。</p>							
18	双门平台雪柜	<p>箱体采用优质不锈钢板，整体高密度发泡加厚保温层保温效果好，箱体强度高，提高承重能力，保温效果好，底板、门衬板为一次性拉伸成型，无卫生死角。温度范围：冷藏$+5^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$，冷冻$0^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}$。采用不锈钢板材，全铜管制造，经久耐锈</p>	1800*800*800	1	台				仓库1台
19	菜架 (四层栅格层架)	<p>1. 采用优质304不锈钢管制造，厚度$\geq 1.2\text{mm}$；</p> <p>2. 格栅间距不得$\leq 40\text{mm}$，所有横通，格栅挡拆平刀不割手；</p> <p>3. 立柱38×38方管脚，管壁厚度1.0mm，配不锈钢可调子弹脚。</p>	1200*500*1550	8	个				<p>1. 烹饪区2台；</p> <p>2. 切配区4台；</p> <p>3. 粗加工2台。</p>

20	电饼铛(做饼的)	1. 优质不锈钢制作; 2. 设有恒温装置; 电压: 380V, 功率 $\geq 5KW$; 采用了全新的生产工艺外形、加热、电器等方面进行了全面改进; 加热部份则采用大面积全封闭形式。	700*850*970	1	台				烹饪区1台
21	烧水器	1. 采用优质 304 不锈钢制造,磁化保健; 2. 外向新颖, 防干烧, 双层盖防蒸汽滴水; 3. 采用全包围技术结构及聚氨发泡保温, 表面接近常温, 保温效果良好, 双开双龙头; 4. 全自动控制, 随时放心饮用; 5. 容量 $\geq 60L$ 6. 功率 $\geq 9KW$ 7. 额定生产率 $\geq 90L/h$	520*530*1525	1	台				烹饪区1台
22	油烟脱排一体机	采用304不锈钢板制造, $\delta=1.0mm$, 自带油烟分离系统, 配双层隔油板, 积油杯。	6500W \times 1300D \times 700H	6.5+5	米				1. 烹饪区6.5米; 2. 面点房5米。
23	绞切肉两用机	额定电压: 220V 额定频率: 50Hz 电机功率: $\geq 1.1KW$ 防水等级: IPX1 生产能力: 肉馅 $\geq 150kg/h$; 肉片/肉丝 $\geq 400/ (200) kg/h$	660*460*800	1	台				切配区1台

24	四层平板货架	1. 采用优质 304 不锈钢管制造, 厚度 \geq 1.2mm; 2. 层板支柱为板制件, 层板毛边免边处理, 加强筋横向加固; 3. 立柱38 \times 38方管脚, 管壁厚度1.0mm, 配不锈钢可调子弹脚。	1200*500*1550	5	架				1. 调料仓库3台; 2. 仓库2台。
25	和面机 (小)	电压/功率: 220V/0.75 搅拌速度 (RPM): 公转: 40/80/158 自转: 120/240/468 搅拌重量: 钩: 3.7kg 球: 4.5kg 扇: 4.5kg 型号: 30型		1	只				面点房
26	全自动压面机	功率: 2.2KW/220V 机体全部采用 304 不锈钢制造, 厚度 2.0mm, 压轮直径 120mm、长度 300mm, 全铜电机、变频高速, 符合国家卫生标准。	530*460*1110	1	台				面点房
27	醒发箱	采用 304 不锈钢制造, 温度、湿度单独控制, 并能任意调节, 自动加温, 适用于包子、馒头醒发。 电压/功率: 220V/1.6KW 规格: 13层	710*770*1950	1	台				面点房
28	豆浆机	1. 采用食品级304不锈钢和食品级有机材料制作; 2. 飞刀涡流粉粉末污染豆浆等饮品的安全隐患; 3. 预约烧水健, 智能控制, 彻底煮熟; 4. 不锈钢水龙头装置: 放浆龙头, 放	50L碎技术, 没有石磨或砂轮磨的沙石	1	台				面点房

		渣龙头； 5. 超大容量，做一桶够 160-200 杯。 6. 发热管功率：5250W，电面功率： 1800W								
29	米面架	1. 采用优质 304 不锈钢管制造, 氩焊满焊工艺处理, 无螺丝拼接组装; 2. 立柱采用 $\geq 1.0\text{mm}38*38$ 不锈钢方管; 3. 横档采用 $\geq 1.0\text{mm}38*25$ 不锈钢方管; 4. 每层为格栅式结构, 格栅间距不得大于 80mm;	1200*500*200	2	台					仓库
30	平板车	1. 采用优质 304 不锈钢制作, 氩焊满焊工艺处理, 无螺丝拼接组装; 2. 面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$, 四个脚轮至少两个为万向脚轮, 其中两个带刹车掣。	850*600*800	2	台					
31	组合消毒柜	1. 采用优质 304 不锈钢制作, 内设上中下三层; 2. 采用紫外线杀菌、可视化玻璃设计, 带锁具; 3. 功率 $\geq 220\text{V}/500\text{w}$; 4. 同时可存放菜板 ≥ 20 块, 刀具 ≥ 15 把	1200*600*1800	1	台					切配区
32	电磁平炉	电压/功率: 380V/5KW		2	台					在售餐区一侧
33	电磁炉架	产地/品牌: 厂制品	1500*800	2	只					在售餐区一侧

34	双门消毒柜	箱体内外采用不锈钢板制造，厚度1.0mm，采用优质保温材料和独特工艺制作的保温层隔热效果极好，使消毒柜升温快，恒温稳定；内部温度均匀，强制柜内热风循环，高温消毒无死角；有自动控温、自动恒温和定时装置、超温保护，更加安全节	1310*650*1980	1	只					洗消间
35	四门碗柜	1. 采用优质 304 不锈钢制作； 底板、层板≥1.0mm；侧板、门面、后板≥0.8mm；重力脚≥Φ50*151 不锈钢重力脚，内分四层，移门。	1200*500*1800	1	台					在售餐区
● 36	保洁柜	利旧需到审批中搬运	1200*500*1800	1	台	/	/		/	
37	洗地龙头	地龙头配件：轮盘、底座、铸铜、铸铝、弹簧盘、弹簧盘盖、弹簧、臂、铝芯、胶管套、新铸铜、胶管、花洒头连环、冷扎钢板、黄铜、不锈钢软管：长约 10 米可自由拉伸，直径：约 1.6-1.8cm，厚度：约 3mm，接水径：3/8（内）×1/2（外），厚度约 155mm，正常水压约 6-8kg，自来水约 3.5-4kg，供水压力>出水压力，0.6-0.8mpa（兆帕），1 分钟约冲水 4.5L。 规格要求：管长≥10 米 4. 配铜大弯+漏网水龙头 3 只。	117*375*360	1	台					

38	人脸识别消费终端	型号：P301-2D-2W，DC12V3A		1	台	7500	7500			指定点滴商家代购
39	快餐托盘	双耳加厚（绿、黄、橙）		150	只					
40	双层不锈碗	采用食品级304不锈钢制作	13CM	450	只					
41	就餐汤匙	采用食品级304不锈钢制作		150	只					
42	竹筷			200	双					
43	其他厨房用品	厨房零散用品		若干	项					预计供应150人就餐的厨房所需其他用品
合计										

注：

- 1、上述报价以单价为准，含安装辅助材料及运输费；带“●”设备，需到审批中心搬运到采购方指定位置，产生搬运费不再另行支付，需考虑在总报价中；
- 2、付款方式：合同签订大部分设备进场后支付40%合同总价款，设备安装调试初步验收合格之日后15个工作日内付到实际供货总价款的80%，初步验收合格之日起12个月后15个工作日内付至实际供货总价款的100%；设备在正常使用情况下（人为因素及不可抗力因素损耗除外），设备质保按国家规定质保期限，（厨房工具及易耗品（包括水龙头等）不计在内）；
- 3、因各厨房厂家生产工艺及流程不同，厨房设备厂制品外型尺寸有5%~10%的偏差，不影响施工及业主实际场地布置点、美观度等；外购件产品以型号为准，尺寸仅供参考；供货时一并提供合格证；如有必要采购方要求提供相关设备各项检测报告，费用包含在总报价中。
- 4、部分设备采购数量以实际需求为准，按实际使用数量结算；
- 5、未列明的第43项“其他厨房用品”单价不得网超市场平均单价，包含在分项限价里；
- 6、本项目电器设备必需符合国家标准能耗最优等级，并提供相关证明。