洗碗机采购需求

摆放洗碗机设备间空间大小： 长4.4m 宽2.1米

1.符合国家及地方标准：符合中国国家强制性产品认证（CCC认证）要求、符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》（GB 4806.9）等相关食品安全国家标准、符合《餐饮服务食品安全操作规范》中对餐具清洗消毒设备的要求（如：热力消毒温度、时间等）、符合当地市场监督管理局、卫健委、消防等部门对幼儿园食堂设备的特定规定（供应商应了解并承诺符合）。

2.电气安全：符合国家电气安全标准（如：GB 4706.1, GB 4706.25），并确保幼儿园现有电路负荷能够承载（需提供额定电压、频率，如：380V/50Hz 三相电），具备完善的漏电保护、过载保护、缺水保护等安全装置，电线、插头（如有）、开关等配件符合国标，质量可靠。

3.材质要求：与食品接触部分必须使用食品级不锈钢，表面光滑、无死角、无缝隙、易于清洁、耐腐蚀、耐高温（长期耐受85℃以上高温水和蒸汽），严禁使用普通不锈钢、塑料、涂层（易脱落）等不符合食品安全要求的材料；非接触部分（外壳、框架等）：建议使用304或430不锈钢，至少是优质、耐腐蚀、易清洁的金属材料，表面处理良好（如拉丝、喷砂），避免使用易生锈、易脱漆的劣质钢材；密封件（门封、水管接头等），必须使用耐高温、耐酸碱、食品级硅胶或其他符合食品安全标准的材料，无毒、无味、不易老化变形。

4.排水温度： 设备应能将最终排水温度控制在安全范围内（通常要求低于60℃，避免烫伤和损坏排水管道），或配备有效的排水冷却装置，防逆流设计： 应有防止污水倒灌回设备的设计。

5.水管道材质： 连接管建议使用食品级不锈钢或耐高温耐腐蚀的管道。

6.清洗与消毒性能（核心功能）：消毒方式： 必须采用热力消毒（高温热水冲洗）。

7.消毒温度与时间： 明确要求最终漂洗水温≥ 85℃，并在此温度下维持≥ 1分钟（或符合最新国家标准要求），确保有效杀灭致病微生物。

8.水压与覆盖率： 喷淋臂设计合理，水压充足（水泵功率需保证），确保水流能无死角覆盖所有餐具表面。

9.洗涤程序： 需包含标准洗（含预洗、主洗、漂洗、消毒、烘干/风干）、强力洗等基本程序。程序设置应科学有效。

10.烘干/风干功能： 最好具备，减少人工擦拭带来的二次污染风险。烘干温度或风干效果需保证餐具干燥。

11..节能要求： 提供设备额定功率（kW） 和 能耗等级（如适用）。关注高效加热元件（如变频加热）、热回收系统（如配备）等节能技术。

12.容量与尺寸：5米外径左右

13.过滤系统： 配备高效、易清洁的食物残渣过滤装置，防止堵塞喷淋口和排水管。

14.产品认证： 提供CCC认证证书、产品检测报告（特别是电气安全、卫生性能、材料安全）。

15.含304不锈钢油烟罩，整体烟罩要风力不低于5000风量

16.售后服务： 免费安装，免费提供食堂人员技术培训，一年内免费上门维修（人为因素和自然灾害），2年内免费电话技术指导。