

# 采购需求

## 一、项目概况

- 项目编号：HNJY2024【03】
- 项目名称：琼海中学食堂设施设备采购（第一批）
- 采购方式：公开招标
- 预算金额：¥314.7498万元；报价不得超过预算金额及最高限价，超过视为无效投标。
- 最高限价：¥314.7498万元。
- 采购清单：

序号	采购内容	数量	单位	最高限价（元）
<strong>（一）一层厨房设备</strong>				
1	一层蔬菜加工区、荤菜加工区设备	1	批	152585.00
2	一层蒸饭区、热厨区、操作台设备	1	批	433064.00
3	一层更衣间、收货区设备	1	批	34028.00
4	一层售餐区设备	1	批	93714.00
5	一层面食区设备	1	批	101230.00
6	一层冷库、仓库设备	1	批	238320.00
7	一层洗碗区设备	1	批	233423.00
8	一层餐厅设备	1	批	400400.00
小计：				1686764.00
<strong>（二）二层厨房设备</strong>				
9	二层面点间设备	1	批	174971.00
10	二层操作区设备	1	批	130192.00
11	二层更衣区设备	1	批	50341.00

12	二层售餐区设备	1	批	89368.00
13	二层洗碗间设备	1	批	73752.00
14	二层仓库区设备	1	批	58950.00
15	二层加工区设备	1	批	39470.00
16	二层厨房热厨区、加工区设备	1	批	132878.00
小计:				749922.00
<b>(三) 厨房配套系统</b>				
17	一层热厨区、二层面点间油烟系统	1	项	201845.00
18	一层面食区、蒸饭区、洗碗区油烟系统	1	项	205030.00
19	一层热厨区送鲜风系统	1	项	127840.00
小计:				534715.00
<b>(四) 厨房配套用品</b>				
20	厨房用品	1	批	148969.00
小计:				148969.00
<b>(五) 配套服务</b>				
21	配套设计、运输、安装、调试、施工服务	1	项	27128.00
小计:				27128.00
总计:				<b>3147498.00</b>

注：本项目不接受进口产品，具体分项清单及技术参数要求详见“二、分项清单及技术参数要求”，为满足项目落实所需服务要求详见“三、项目服务要求”。

## 二、分项清单及技术参数要求

为方便投标人理解采购清单及采购品目实际安装及施工位置，采购品目按最终实施位置进行要求如下：

### (一) 一层厨房设备

序号 1：一层蔬菜加工区、荤菜加工区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
1	冲地龙头	2	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
2	风幕机	1	台	<p>1. <math>\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}</math>；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制
3	大单星盆台（斜背）	1	台	<p>1. <math>\geq 800 \times 700 \times 800 / 15</math>；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板；</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器；</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 <math>\Phi 38 \times 38\text{mm}</math> 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。。</p>	定制
4	单孔污碟台	1	台	<p>1. <math>\geq 700 \times 700 \times 800 / 150\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂</p>	定制

				板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器， 4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为 $\Phi 38*38$ mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	
5	土豆脱皮机	1	台	1. $\geq 505*490*825$ mm 2. 适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 3. 去皮机产量：约 300KG/HR； 4. 去皮机电源：380V 三相； 5. 去皮机功率：约 2.2KW； 6. 304 不锈钢外壳；	
6	多功能切菜机	1	台	1. $\geq 1160*530*1000$ mm ； 2. 食品级不锈钢材质，食品级网格输送带，精钢材质刀片。 3. 可将根茎类蔬菜：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； 4. 成品形状：片、丝、丁；叶菜部切长度：1—30mm(可调) 5. 产量：300—1000KG/HR 6. 电源：220V 单相，功率：约 3KW 7. 马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带) 8. 皮带宽：120mm 9. 机器重量：约 135KG	
7	大单星盆台 (斜背)	7	台	1. $\geq 1000*700*800/150$ mm； 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，	定制

				<p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 <math>\Phi 38*38</math>mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	
8	双层工作台	8	台	<p>1. <math>\geq 1500*800*800</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。</p>	定制
9	四层栅格层架	5	台	<p>1. <math>\geq 1200*500*1550</math>mm；</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm<math>\times</math>15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\Phi 38*1.0</math>mm 的优质不锈钢管制作。</p>	定制
10	冲地龙头	1	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距可达 8 米，且出水状态可</p>	

				根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
11	单孔污碟台	1	台	<p>1. <math>\geq 1200*700*800/150\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板,</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器,</p> <p>4. 水池带后背 (后背高位 100mm),</p> <p>5. 脚管为 <math>\Phi 38*38\text{mm}</math> 不锈钢方管, 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
12	灭蚊灯	2	台	<p>1. <math>\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}</math>, (适合面积 <math>30\text{m}^2-40\text{m}^2</math>);</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 200V-240V 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V, 防护网为外平网;</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	
13	双层工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 1200*700*800\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制

14	双层工作台	2	台	<p>1. <math>\geq 1800*800*800\text{mm}</math>,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
15	切肉片肉丁机	1	台	<p>1. <math>\geq 590*480*820\text{mm}</math>,</p> <p>2. 功率: 约 1.5kw, 额定频率: 50Hz, 电压: 220V;</p> <p>3. 切肉量: 约 300KG/H;</p> <p>4. 整部机体采用食品级不锈钢制作, 钢板厚度 3mm, 高强度笼式机身紧凑结构, 表面抛光拉丝处理、采用优化卫生设计, 方便清洗。</p> <p>5. 机器刀片为不锈钢材料, 锋利耐久, 食品机械专用刀片。</p> <p>6. 刀片配合严密紧致, 独立刀组, 对肉类进行精密细切, 且不损伤食物纤维组织, 切面光滑新鲜。</p>	
16	落地式锯骨机	1	台	<p>1. <math>\geq 595*685*1150\text{mm}</math> ,</p> <p>2. 功率: 约 2.2kw, 额定频率: 50Hz, 电压: 220V;</p> <p>3. 切割宽度: <math>\geq 0-210\text{mm}</math>, 切割高度: <math>\geq 0-310\text{mm}</math>,</p> <p>4. 食品级不锈钢台面, 不生锈, 耐腐蚀。原装进口锋利锯条, 强力切割、锯骨不发黑, 无缝焊接工艺, 锋利不卡机。</p> <p>5. 采用大功率纯铜电机, 坚固耐用, 寿命长, 安全稳固。</p>	

17	立式绞肉机	1	台	<p>1. <math>\geq 630*480*840\text{mm}</math>;</p> <p>2. 功率：约 1.5kw, 额定频率：50Hz, 电压：220V;</p> <p>3. 切肉量：约 300KG/H;</p> <p>4. 采用食品级不锈钢制成, 大功率电机, 铜线电机, 澎湃动力, 更持久耐用。</p> <p>5. 绞、切两用机, 适用多种场合。</p>	
----	-------	---	---	--	--

### 序号 2：一层蒸饭区、热厨区、操作台设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
18	燃气蒸饭柜 (24 盘)	3	台	<p>1. <math>\geq 1390*650*1540\text{mm}</math>,</p> <p>2. 蒸柜箱体选用优质 304 不锈钢板制造, 加厚内胆, 高密度保温层, 整机发泡层。</p> <p>3. 水箱全部采用优质 <math>\geq 0.5\text{mm}</math> 不锈钢, 加粗不锈钢燃气发热管, 无噪声操作方便,</p> <p>4. 加热时间快, 蒸汽上汽 (常温水) 4 分钟, <math>360^\circ</math> 蒸汽循环, 实物充分受热。</p> <p>5. 自动进水装置, 水满自停, 方便操作易维护保养。</p> <p>5. 器具应安装熄火保护装置, 运行噪音不高于 64 分贝, 熄火无噪音, 连续工作 10 次应全部点燃, 不产生燃爆现象。</p> <p><b>▲6. 满足 GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》, 燃气管路焊接材料熔点不低于 <math>450^\circ</math> (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	
19	四层栅格层架	7	台	1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$ ,	定制



				<p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>4. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>7. 立柱采用 <math>\Phi 38 \times 1.0</math>mm 的优质不锈钢管制作。</p>	
20	油网烟罩	7	米	<p>1. <math>\geq 7000 \times 1300 \times 550</math>mm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制造，</p> <p>3. 板厚 1.2 mm，不锈钢隔油栅栏，</p> <p>4. 配积油杯，防爆灯，</p> <p>5. 角架用料 1.5 mm，优质加强筋。</p>	定制
21	洗米机	1	台	<p>1. <math>\geq 710 \times 710 \times 1110</math>cm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.2mm，</p> <p>3. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚。</p> <p>4. 循环水米流动，自动排除漂浮物。</p> <p>5. 洗米量：200 斤左右/次</p>	
22	冲地龙头	2	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管，</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管。</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距可达 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
23	双瓶装灭火系统	2	台	<p>1. <math>\geq 670 \times 190 \times 600</math>mm，</p> <p>2. 灭火系统：双瓶组，</p>	核心产品

			<p>3. 具有自动探测，自动实时灭火功能，也可手动紧急启动功能，</p> <p>4. 箱体全身采用不锈钢材质，自带双瓶组 16-18 个喷嘴，3-8 秒内快速灭火，且 20min 内不复燃，保护灶台 3-5 米箱体；</p> <p>5. 原材料全部采用 304 不锈钢及铜材等，防止设备氧化锈蚀，灭火装置所有药剂管路采用 304 不锈钢厚壁管满足高压药剂迅速通过的要求，</p> <p>6. 采用螺纹连接的安装方式能避免高温高热环境下管路连接松动变形。</p> <p><b>▲7. 满足 GB/T1771-2007 中性盐雾试验抗热老化试验（提供所投产品相关国家认可的检测报告）；</b></p> <p><b>▲8. 满足 GB/T24231-2008 和 GB/T24232-2008 标准进行低温高温检测（提供所投产品相关国家认可的检测报告），</b></p> <p><b>▲9. 满足 GB48069-2016 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品（提供所投产品相关国家认可的检测报告），</b></p> <p><b>▲10. 满足 GB/T4208-2017 标准，符合 IPX4，样品内部无进水（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p>		
24	炉拼台	2	台	<p>1. <math>\geq 500*1200*800/450\text{mm}</math>，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p>	定制

				4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
25	双层工作台	5	台	1. $\geq 1800*800*800\text{mm}$ , 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
26	单星盆台 (无背板)	1	台	1. $\geq 700*800*800\text{mm}$ , 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板, 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器, 4. 水池带后背 (后背高位 100mm), 5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管, 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	定制
27	双层工作台	5	台	1. $\geq 2000*1000*800\text{mm}$ , 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
28	燃气环保双头大炒炉	3	台	1. $\geq 2200*1200*800/450\text{mm}$ , 2. 材质: 不锈钢 304 材质, 采用 304 优质不锈钢拉丝板, 面板: 1.2mm 厚, 炉围及尾围一次冲压成型; 3. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚; 4. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬, 面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂	

			<p>隔热绝缘, 炉膛内采用耐火砖砌成;</p> <p>5. 炉骨架:40X40X4mm 国标角铁;</p> <p>6. 炉头:5 英寸环保炉头, 采用燃烧控制器分步控制电磁阀, 火种未点燃时, 主气阀不会打开;</p> <p>7. 一键式风机, 火种阀打开即点燃火种, 离子熄火保护设计鼓风预混燃烧。</p> <p>8. 前面板设置应急开关, 如熄火保护损坏可通过此开关做应急使用。</p> <p>9. 燃烧充分: 一氧化碳排放量小于 0.015 %, 燃气和空气混合燃烧充分, 火力强劲, 热效率高;</p> <p>10. 每个炉头独立配置功率<math>\geq 550W/220V</math> 风机, 可调节供风大小; 配全钢摇摆水龙头。</p> <p><b>▲11. 满足 GB 35848-2018 (商用燃气燃烧器具) 标准, 室内空气二氧化碳含量 (%) 小于 0.12, 运行噪音小于<math>\leq 80dB</math> (A) (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>
29	灭蚊灯	2 台	<p>1. <math>\geq 490*80*270MM/30W</math>, (适合面积 <math>30 m^2-40 m^2</math>);</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 200V-240V 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p>

				<p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p>	
30	炉拼台	1	台	<p>1. <math>\geq 600*801*800/450\text{mm}</math>，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板，侧板，层板 1.0mm，</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
31	竖向双星盆台	1	台	<p>1. <math>\geq 1600*700*800\text{mm}</math>，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；加强处理；</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>5. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管；</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>	定制
32	四门双温雪柜	3	台	<p>1. 制冷方式：直冷；</p> <p>2. 尺寸：约 <math>\geq 1200*700*1950</math>（mm）；</p> <p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 冷藏室温度：<math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>5. 冷冻室温度：<math>-10^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}</math>；</p> <p>6. 电源 220V~50Hz，功率：<math>\geq 400\text{W}</math>；</p> <p>7. 门数：实体四门；</p> <p>8. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>9. 在 38 度的温度环境下也能正常制冷；</p> <p>10. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>10. 箱体整体发泡，保温效果好；</p>	

				<p>▲11. 净容积：≥860L；</p> <p>12. 双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃），带防凝露电加热，总能量消耗：≤</p> <p>4. 20kwh/24h；</p> <p>13. 达到一级能效标准。</p>	
33	座台双层架	3	台	<p>1. ≥1800*400*600mm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
34	双门平台雪柜	3	台	<p>1. 制冷方式：直冷；</p> <p>2. 尺寸：约≥1800*760*800（mm）；</p> <p>3. 温控类型：机械\数显；</p> <p>4. 温度：+10℃~-1℃；</p> <p>5. 电源 220V~50Hz，功率：≥200W；</p> <p>6. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；</p> <p>8. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>9. 箱体整体发泡，保温效果更好；</p> <p>▲10. 净容积：≥400L；</p> <p>11. 温度等级不低于 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤</p> <p>1. 5kwh/24h；</p> <p>12. 达到一级能效标准。</p>	

35	炉拼台	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 400*1200*800/450\text{mm}</math>,</li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板,</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</li> <li>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</li> <li>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ol>	定制
36	燃气单头单尾小炒炉	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1000*1200*800/450\text{mm}</math>,</li> <li>2. 材质: 不锈钢 304 材质,</li> <li>3. 采用 304 优质不锈钢拉丝板, 面板: 1.2mm 厚, 炉围及尾围一次冲压成型;</li> <li>4. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚;</li> <li>5. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬, 面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘, 炉膛内采用耐火砖砌成;</li> <li>6. 炉骨架: 40X40X4mm 国标角铁;</li> <li>7. 炉头: 5 英寸环保炉头, 采用燃烧控制器分步控制电磁阀, 火种未点燃时, 主气阀不会打开;</li> <li>8. 一键式风机, 火种阀打开即点燃火种, 离子熄火保护设计鼓风预混燃烧前面板设置应急开关, 如熄火保护损坏可通过此开关做应急使用。</li> <li>9. 燃烧充分; 一氧化碳排放量小于 0.015%, 燃气和空气混合燃烧充分, 火力强劲, 热效率高;</li> <li>10. 每个炉头独立配置 <math>\geq 250\text{W}/220\text{V}</math> 风机, 可调节供风大小。</li> <li>11. 配全钢摇摆水龙头。</li> </ol>	

37	电磁摇摆式煲汤炉	2	台	<p>1. 规格：≥1580*1200*1050（mm），</p> <p>2. 容积：≥250L；</p> <p>3. 电压：380V，功率：≥25KW；</p> <p>4. 选用 304 优质不锈钢板材，一体拉伸成型台面，整机可直接喷淋，整机防水；</p> <p>5. 热风对流风道设计，散热快，电器原件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路；</p> <p>6. 全密封铝壳散热数字集成机芯，双磁电引擎，数字驱动，多级防护；</p> <p>7. 采用双层并绕线圈技术，火力强劲，加热均匀，加热盲区小，线盘使用寿命长；</p> <p>8. 采用 LED 液晶功能动态显示屏，中文故障显示；</p> <p>9. 多档开关，精细化火力分布设计，满足厨师的火力需求；</p> <p>10. 安全要求：机芯为独立风道设计，电路为全封闭结构；</p> <p>11. 核心部件主板耐热和耐燃符合 GB 4706. 1-2005《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》；</p> <p>▲12. 对触及带电部件和防护、电动器具符合《GB 4706. 1-2005 家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》、GB 4706. 35-2008《家用和类似用途电器的安全商用电煮锅的特殊要求》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）；</p> <p>▲13. 高低压运行、自动关机性能、待机功率、缺相工作等符合《QB/T4499-2013 商用电磁灶》的要求</p>	
----	----------	---	---	--	--



				(提供所投产品相关国家认可的检测报告)；	
38	多功能消毒柜	1	台	<p>1. 304 不锈钢外壳，厚度 1.0mm，经久耐用，</p> <p>2. 规格：≥1000*600*1600MM，</p> <p>3. 功率：约 1000W，电压：220V；</p> <p>4. 门面板采用双层结构，美观耐用，可防止紫外光外泄；</p> <p>4. 可抽出的砧板储存架，便于更好的清洁，砧板无需旋转即可消毒；</p> <p>5. 安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒，安全可靠；</p> <p>6. 采用特种双重消毒设计：紫外线消菌（UV）及臭氧双重消毒效果；</p> <p>7. 不锈钢磁力刀架，安全易清洁；</p> <p>8. 可调式砧板架设计，灵活调整砧板支架间距，适用于多种厚度砧板；</p> <p>9. 隐藏式拉手设计，经久耐用且易清洁；磁力门吸装置，便于管理；</p>	
39	单星盆柜连垃圾（不要斜背）	1	台	<p>1. ≥1600*700*800/150mm；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
40	油网烟罩	12.5	米	<p>1. ≥12500*1300*550mm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制造，</p>	定制

				3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏, 4. 配积油杯, 防爆灯, 5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。	
41	四层栅格货架	2	台	1. $\geq 1400*500*1550\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm $\times$ 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\phi 38*1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	定制
42	三层六盘电热烤箱	1	台	1. $\geq 1210*800*1540\text{mm}$ , 2. 选用食品级不锈钢制作柜体; 3. 采用优质远红外线辐射管为大热元件, 使烘物受热均匀升温更快; 4. 重量: 约 290kg; 5. 功率: 约 21kW/380V; 6. 底火, 面火控制温度调节范围: 10~300 $^{\circ}\text{C}$ 可调; 7. 面包生产效率: 45kg/小时。	

### 序号 3: 一层更衣间、收货区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
43	四层栅格层架	1	台	1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$ , 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;	定制

				<p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\Phi 38 \times 1.0</math>mm 的优质不锈钢管制作。</p>	
44	冲地龙头	1	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
45	双星洗手池	1	台	<p>1. <math>\geq 900 \times 450 \times 250 / 150</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；</p> <p>4. 加强处理；</p> <p>5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>6. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0</math>mm 不锈钢管；</p> <p>7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p> <p>8. 带电子感应龙头</p>	
46	风幕机	2	台	<p>1. <math>\geq 1500 \times 194 \times 221</math>mm；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯</p>	定制

				铜电机、贯流风轮、可调节风板； 4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。	
47	电子磅秤	2	台	1. $\geq 600*800*950\text{mm}$ ； 2. 承重 1000 公斤， 3. 滚轮设计移动省力， 4. 不锈钢表头按键耐用。 5. 加厚加固寿命长久。	
48	12 格更衣柜	4	台	1. $\geq 1200*400*1800\text{mm}$ ； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
49	单星洗手池	1	台	1. $\geq 450*400*250/150\text{mm}$ ； 2. 采用优质 304 不锈钢板材制作； 3. 台面厚 1.2mm，加强处理； 4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作； 5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 7. 带电子感应龙头	
50	灭蚊灯	1	台	1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$ ，（适合面积 $30\text{m}^2$ - $40\text{m}^2$ ）； 2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体； 3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动； 4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计； 5. 保护网螺丝固定、锁紧； 6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；	

				7. 内置高压 2200-2500V, 防护网为外平网; ▲8. 满足 GB4706. 1-2005 和 GB4706. 76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。	
--	--	--	--	--	--

序号 4: 一层售餐区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
51	双层工作台	3	台	1. $\geq 700*700*800\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
52	五格保温售饭台	6	台	1. $\geq 1800*700*800\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 磨砂不锈钢板; 3. 面板采用 1.2mm 不锈钢板。 4. 侧板、背板、底板 0.1mm 不锈钢板; 5. 热水盘 0.9mm 不锈钢板; 6. 加固梁 0.7mm 不锈钢板; 7. 台配专用冲压份数盆, 不锈钢板发热管。 8. 配优质 $\geq 3\text{KW}/220\text{V}$ 湿烧发热丝	定制
53	紫外线杀菌灯	5	台	1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$ , (适合面积 $30\text{m}^2-40\text{m}^2$ ); 2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体; 3. 可承受电压在 200V-240V 范围变动, 稳定性更好; 4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;	

			<p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 灯管寿命可达 8000 小时；</p> <p>8. 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；</p> <p>▲9. 除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）≥99.99%，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》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。；</p> <p>▲10. 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》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>	
54	单星盆台（斜背）	2	台 <p>1. ≥600*700*800/150mm；</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板，</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器，</p> <p>4. 水池带后背（后背高位 100mm），</p> <p>5. 脚管为 Φ38*38mm 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
55	柜式保温售饭桶	6	台 <p>1. ≥600*700*800mm；</p> <p>2. 台面采用厚 1.2mm 厚优质 304 不锈钢板制作；</p>	

				<p>3. 围板采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作；</p> <p>4. 下部采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作；</p> <p>5. 配旋钮温控器；</p> <p>6. 配优质<math>\geq 3\text{KW}/220\text{V}</math> 湿烧发热丝；</p>	
56	双层工作台 (斜背)	5	台	<p>1. <math>\geq 1800*700*800/150\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
57	单门留样柜	1	台	<p>1. <math>\geq 600*610*1850\text{mm}</math>；</p> <p>2. 功率：约 380W，电压：220V；</p> <p>3. 箱体采用食品级不锈钢板，配优质压缩机，60mm 加厚保温层，采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡。</p> <p>4. 内藏铜管板式蒸发器，选用 R134a 环保型制冷剂，</p> <p>5. 总容积约 400L，</p> <p>6. 自动排水设计，</p> <p>7. 用微电脑控制系统，温度范围 <math>0^{\circ}\text{C}</math>—<math>15^{\circ}\text{C}</math>，直冷式制冷方式，</p> <p>8. 内部圆角设计，易于清洗维护。</p>	
58	冲地龙头	1	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p>	

				3. 安装简单使用方便,配高压铜制喷头,喷射出的水距至少 8 米,且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
59	灭蚊灯	1	台	<p>1. <math>\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}</math>, (适合面积 <math>30\text{m}^2-40\text{m}^2</math>);</p> <p>2. 一体化顶盖设计,全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动,有故障保护及稳压,可承受电压在 <math>200\text{V}-240\text{V}</math> 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔,不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线,总长 1.5 米,外露长度 1.2 米(按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 <math>2200-2500\text{V}</math>,防护网为外平网;</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	
60	双层工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 2000*1000*800\text{mm}</math>,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm,台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板,侧板,层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管,配可调节子弹脚</p>	定制
61	干手机	1	台	<p>1. <math>\geq 200*155*240\text{mm}</math>;</p> <p>2. 红外感应,强劲耐用电机,双层加热丝,机身 ABS 材质,耐用美观。</p> <p>3. 电压: <math>220\text{V}</math>/功率: 约 <math>1300\text{w}</math>。</p> <p>4. 运行噪音 <math>\leq 50\text{db}</math>。</p>	
62	双星洗手池	1	台	1. $\geq 900*450*250/150\text{mm}$ ;	



				2. 采用优质 304 不锈钢板材制作； 3. 台面厚 1.2mm； 4. 加强处理； 5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作； 6. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0$ mm 不锈钢管； 7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。 8. 带电子感应龙头	
--	--	--	--	---	--

### 序号 5：一层面食区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
63	(电)双头煮面炉	1	台	1. $\geq 1500 \times 800 \times 800$ mm ; 2. 电压：380V ， 功率：9KW*2； 3. 采用 304 不锈钢机身，一体冲压成型，坚固耐用， 4. 八档磁控开关，简单操作，精准控温，效率高， 5. 多重散热孔，快速散热， 6. 加粗纯铜发热线盘，效率更高，更均匀	
64	油网烟罩	2.7	米	1. $\geq 2700 \times 1000 \times 550$ mm； 2. 采用优质 304 不锈钢板制造， 3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏， 4. 配积油杯, 防爆灯， 5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。	定制
65	双层工作台	1	台	1. $\geq 800 \times 1100 \times 800$ mm； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 脚为不锈钢	定制

				管， 5. 配可调节子弹脚	
66	九头智能升降煮面炉	1	台	1. $\geq 800*800*800/50\text{mm}$ ; 2. 电压: 380V , 功率: 约 12KW 3. 采用 304 食品级不锈钢, 厚度 1.0mm 坚固耐用, 不易生锈, 耐腐蚀, 安全健康, 4. 精准温控, 优质发热管, 安全耐用。 5. 按键式升降开关, 定时定温控制面板, 方便使用	
67	双层工作台	2	台	1. $\geq 800*800*800\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
68	油网烟罩	2.4	米	1. $\geq 2400*1300*550\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板制造, 3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏, 4. 配积油杯, 防爆灯, 5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。	定制
69	电磁六头煲仔炉	1	台	1. 规格: $\geq 1200*900*(800+150)$ (mm) , 2. 功率/电压 $\geq 21\text{KW}/380\text{V}$ ; 3. 采用优质 304 不锈钢板, 2. 面板为厚度 1.2mm, 3. 侧板及其他板材厚度为 1.0mm; 4. 配置直径 $\geq 300*300\text{mm}$ 微晶板; 5. 原装驱动芯片, 保护功能更完善, 具有过流、过载、短路保护功能;	

				<p>6. 主板为贴片，生产工艺更精，结构设计更美观，集成度更高；</p> <p><b>▲7. 满足 GB 4706. 1-2005（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p>	
70	双通打荷台	2	台	<p>1. <math>\geq 1500*800*800\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
71	电磁单炒单尾炉	1	台	<p>1. 规格：<math>\geq 1100*1150*(800+400)</math> (mm)，</p> <p>2. 功率/电压：<math>\geq 15\text{KW}/380\text{V}</math>；</p> <p>3. 采用优质 304 不锈钢；</p> <p>4. 板炉面板为厚度 1.2mm,</p> <p>5. 侧板及其他板材厚度为 1.0mm；</p> <p>6. 配置为直径 400mm 微晶锅；</p> <p>7. 原装驱动芯片，保护功能更完善，具有过流、过载、短路保护功能；</p> <p>8. 主板为贴片，生产工艺更精，结构设计更美观，集成度更高；</p> <p>9. 直流风机，无漏电隐患，转速更快，功率更小，耗能更低，散热效果更好，稳定性更强；</p> <p>10. 采用霍尔传感技术, 加热功率实时显示，检测更精准；</p> <p>11. 开关为十一档滑杆磁控开关, 能够精确化控温、经久耐用；显示屏能够显示电磁灶实时功率、线盘的实时温度；</p> <p>12. 机芯壳是使用高密度防火 ABS 抽粒</p>	

				料材质的塑料材质，能有效防止触电漏电； <b>▲13. 待机功率、自动关机性能、防油、炒菜灶抛锅平均功率等满足《QB/T 4499-2013 商用电磁灶》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b>	
72	双门平台雪柜	1	台	1. 制冷方式：直冷； 2. 尺寸：约 $\geq 1800*760*800$ （mm）； 3. 温控类型：机械\数显； 4. 温度： $+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ ； 5. 电源 220V~50Hz，功率： $\geq 200\text{W}$ ； 6. 产品整机材质达到食品级； 7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷； 8. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能； 9. 箱体整体发泡，保温效果更好； <b>▲10. 净容积：<math>\geq 400\text{L}</math>；</b> 11. 温度等级不低于 H2 级（ $+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ ）标准下，总能量消耗： $\leq 1.5\text{kwh}/24\text{h}$ ； 12. 达到一级能效标准。	
73	灭蚊灯	1	台	1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$ ，（适合面积 $30\text{m}^2-40\text{m}^2$ ）； 2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体； 3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动； 4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计； 5. 保护网螺丝固定、锁紧；	

				<p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p>	
74	双门双星盆台（斜背）	1	台	<p>1. <math>\geq 1200*800*800/150\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；加强处理；</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>5. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管；</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>	定制
75	双层工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 1800*700*800\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板，侧板，层板 1.0mm，</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制

**序号 6：一层冷库、仓库设备**

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
76	四层平板货架	16	台	<p>1. <math>\geq 1200*500*1550\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 <math>30\text{mm} \times 15\text{mm}</math> 不锈钢方管；</p>	定制

				<p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi 38 \times 1.2</math>mm 的优质不锈钢管制作</p>	
77	高低冷库	2	台	<p>1. <math>\geq 3450 \times 2900 \times 2800</math>mm,</p> <p>2. 功率/电压: <math>\geq 6</math>KW/380V,</p> <p>3. 双面彩钢聚胺脂 100mm 厚保温板, 标准冷库凸门;</p> <p>4. 机组含有优质 5 匹压缩机一体机, 芸阳冷风机, 膨胀阀, 干燥过滤器, R404 雪种, 电磁阀, 铜管及保温, 铁架, 弯头。</p> <p>5. 吊框控制系统配有微电脑自动控制箱, 高低压力制, 控制导线及配料, 冷库灯等</p>	
78	米面架	7	台	<p>1. <math>\geq 1200 \times 600 \times 300</math>mm;</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm<math>\times</math>15mm 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi 38 \times 1.0</math>mm 的优质不锈钢管制作</p>	定制
79	四层平板货架	1	台	<p>1. <math>\geq 1100 \times 500 \times 1550</math>mm;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p>	

				<p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi 38 \times 1.2</math>mm 的优质不锈钢管制作</p>	
--	--	--	--	---	--

序号 7：一层洗碗区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
80	双层收餐车	2	台	<p>1. <math>\geq 500 \times 800 \times 900</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配万向轮</p>	
81	上掀四门碗柜	3	台	<p>1. <math>\geq 1200 \times 500 \times 2000</math>mm，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
82	带轮垃圾桶	2	台	<p>1. <math>\geq 460 \times 530 \times 790</math>mm</p> <p>2. 加厚耐压优选 PE 材质, 安全环保无毒无害。</p>	
83	风幕机	1	台	<p>1. <math>\geq 1500 \times 194 \times 221</math>mm；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，</p>	定制

				<p>低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	
84	冲地龙头	1	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管；</p> <p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
85	污碟台(斜背)	1	台	<p>1. <math>\geq 900*800*800/150\text{mm}</math></p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，台</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
86	灭蚊灯	1	台	<p>1. <math>\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}</math>，（适合面积 <math>30\text{m}^2-40\text{m}^2</math>）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和</b></p>	



				GB4706.76-2008（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。
87	超声波洗碗机	1	台	<p>1. <math>\geq 1500*800*850/200</math> mm;</p> <p>2. 电压：不小于 220V ， 功率：不小于 3KW;</p> <p>3. 采用优质食品级不锈钢板制作，</p> <p>4. 利用超声波的超声强度，频率、作用时间对伤寒杆菌、葡萄球菌、部分链球菌及大肠杆菌等进行强烈杀伤打击。</p> <p>5. 可以 360 度全方位清洗没死角，高频振动的水来清洗，洁净度高，不用担心洗洁精残留对人体的伤害。</p> <p>6. 耗水量少、功耗小，以水或有机溶剂代替传统的燃油类清剂，降低清洗成本。</p> <p>7. 结构简单，使用寿命长。</p> <p>8. 具有定时、恒温、防干烧功能。</p>
88	长龙式洗碗机	1	台	<p>1. 功率参数：整机功率<math>\leq 42.5</math>KW/64.5A（380V/50Hz）；</p> <p>2. 整机规格<math>\geq 2800*850*1520</math>mm,有效装载清洗宽度 620mm，高度 420mm;</p> <p>3. 耗水量<math>\leq 280</math>L/h;</p> <p>4. 水箱配置：强力清洗水箱+双高温漂洗箱；</p> <p>5. 模块配置：单缸单喷长龙式；</p> <p>6. 清洗数量：1000-1200（碟/小时）；</p> <p>7. 采用 304 不锈钢，SUS316 不锈钢发热管，过载保护电机，便捷万向轮重力脚；</p> <p>8. 电控系统：配置计算机微程序控制的全电子按键式智能面板，三点式轻触操</p>

				<p>作；</p> <p>9. 智能系统：多重水位监测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，有效杜绝发热管干烧，配置开门停机感应装置；</p> <p>10. 加热装置：双锅炉加热技术，实现 8 分钟极速净水加热，快速启动清洗程序；</p> <p>11. 外观：洗涤模块带可视窗，直观动态清洗，高透性、高硬度、耐高温；</p> <p>12. 清洗结构：可拆卸式喷淋管便于清洗，整体水箱瀑布式导水循环结构，持续高温；</p> <p>13. 电箱保护：电箱顶部双层设计，坚固耐用，有效隔热，防水，保障电箱安全；</p> <p><b>▲14. 防护、耐温、可靠性等要求满足 GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》，电机防护等级≥IP69、水泵防护等级≥IP69、控制柜防护等级≥IP69（提供所投产品相关国家认可的检测报告）；</b></p> <p><b>▲15. 低温测试（温度：-40℃，时间：24h）满足《GB/T 2423.1-2008 电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 A：低温》；高温测试（温度：155℃，时间：24h）满足《GB/T 2423.2-2008 电工电子产品环境试验 第 2 部分 试验方法 试验 B：高温》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）；</b></p>	
89	双门消毒柜	3	台	<p>1. 双门，全 304 不锈钢外壳，整体发泡；</p> <p>2. 外形参数：≥宽 1310*厚 650*高</p>	

				<p>1950mm,</p> <p>3. 容积: <math>\geq 800L</math>,</p> <p>4. 功率: <math>\geq 2000W</math>;</p> <p>5. 无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体;</p> <p>6. 加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架;</p> <p>7. 隐藏式发热体, 热风循环, 保证柜体内部温度均匀, 精确控温, 防止过热或者过压;</p> <p>8. 子弹头柜脚; 带独立温度显示器;</p> <p>▲9. 电热方式高温消毒, <math>120^{\circ}C</math> 以上保持时间 <math>\geq 15</math> 分钟, 柜内最高温度可达 <math>145^{\circ}C</math> 以上, 对大肠杆菌的平均杀灭对数值 <math>&gt; 5</math>, 对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值 <math>&gt; 4.5</math>; 提供第三方检测机构出具的检验报告佐证本条参数 (提供所投产品相关国家认可的检测报告);</p>	
90	油网烟罩	3	米	<p>1. <math>\geq 3000*1300*550mm</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制造,</p> <p>3. 板厚 1.2 mm, 不锈钢隔油栅栏,</p> <p>4. 配积油杯, 防爆灯,</p> <p>5 角架用料 1.5 mm, 优质加强筋。</p>	定制
91	四层栅格货架	1	台	<p>1. <math>\geq 1200*500*1550mm</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm<math>\times</math>15mm 不锈钢方管;</p>	定制

				7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	
92	双层直角活动工作台	1	台	1. $\geq 1800 \times 700 \times 800\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
93	洁碟台	1	台	1. $\geq 1200 \times 800 \times 800 / 100\text{mm}$ 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
94	四层栅格货架	2	台	1. $\geq 1450 \times 500 \times 1550\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 $30\text{mm} \times 15\text{mm}$ 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	定制

**序号 8：一层餐厅设备**

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
95	四位餐桌	280	张	1. 规格: $\geq 1390 \times 1200 \times 695\text{mm}$ ;	

			<p>2. 桌面材料: 304 不锈钢板, 厚度 1.0mm, 模具成型圆弧包边、折弯成型。</p> <p>3. 座面下托撑材料: 采用 201 不锈钢管, 四脚采用 50mm×50mm 不锈钢方管, 厚度为 1.5mm。</p> <p>4. 二氧化碳保护高频焊接, 坚固, 抗磨损, 抗褪色。</p> <p>5. 支架角套采用聚苯乙烯经过高压注塑模具一次成, 强度大。</p> <p>6. 防划伤, 确保不生锈, 产品链接坚固, 设计合理。</p>	
--	--	--	---	--

## (二) 二层厨房设备

### 序号 9: 二层面点间设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
96	四门双温雪柜	2	台	<p>1. 制冷方式: 直冷;</p> <p>2. 尺寸: 约<math>\geq 1200*700*1950</math> (mm);</p> <p>3. 温控类型: 机械\数显;</p> <p>4. 冷藏室温度: <math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>5. 冷冻室温度: <math>-10^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>6. 电源 220V~50Hz, 功率: <math>\geq 400\text{W}</math>;</p> <p>7. 门数: 实体四门;</p> <p>8. 产品整机材质达到食品级;</p> <p>9. 在 38 度的温度环境下也能正常制冷;</p> <p>10. 稳定的制冷系统: 使用环保冷媒, 采用节能压缩机, 更节能;</p> <p>10. 箱体整体发泡, 保温效果好;</p> <p><b>▲11. 净容积: <math>\geq 860\text{L}</math>;</b></p> <p>12. 双机双温, 冷冻室温度等级不低于</p>	

				<p>L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃），带凝露电加热，总能量消耗：≤</p> <p>4. 20kwh/24h;</p> <p>13. 达到一级能效标准。</p>	
97	高速压面机	1	台	<p>1. ≥560*670*1015mm;</p> <p>2. 生产能力 :25~30kg+h;</p> <p>3. 纯铜电机，外板采用 1.0mm 磨砂 S304 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;</p> <p>4. 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,</p> <p>5. 不锈钢机壳,符合食品卫生采用一次成型,</p> <p>6. 自动断面,自动挂干工艺,</p> <p>7. 轧辊参数: 138mm*260mm,</p> <p>8. 轧片厚度: 约≥0.5,</p> <p>9. 功率: 约 1.5KW/220V。</p>	
98	和面机	1	台	<p>1. ≥535*630*730;</p> <p>2. 材质: 全 304 不锈钢板材,</p> <p>3. 箱体为加厚全不锈钢,厚 1.5mm 以上;</p> <p>3. 转轴为不锈钢,支架 50*50mm 镀锌角钢,</p> <p>4. 铜芯电机,功率约 1.5KW,开关为国标;</p> <p>5. 轴承与箱体间隙严密,轴承防水性能高,机械焊接保证长时间使用不会漏;</p>	

				<p>6. 连动皮带有防护网。</p> <p>7. 采用蜗轮蜗杆传动，降低噪音；</p> <p>8. 搅拌器采用轴向定位和端面密封结构，解决搅拌器窜动和端面研黑面的难题，搅拌叶可拆卸；</p> <p>7. 倒顺开关直接控制电动机正反转，</p> <p>8. 采用电机内置式结构环境噪声：34Db (A) ，</p> <p>9. 功率：约 1.5KW/220V</p>	
99	双速双动和面机	1	台	<p>1. <math>\geq 535*490*890\text{mm}</math>；</p> <p>2. 材质：全不锈钢板材，箱体为加厚全不锈钢，厚 1.5mm 以上；</p> <p>3. 转轴为不锈钢，支架 50*50mm 镀锌角钢，</p> <p>4. 铜芯电机，功率约 1.5KW，开关为国标；</p> <p>5. 轴承与箱体间隙严密，轴承防水性能高，机械焊接保证长时间使用不会漏；</p> <p>6. 连动皮带有防护网。</p> <p>7. 采用蜗轮蜗杆传动，降低噪音；</p> <p>8. 搅拌器采用轴向定位和端面密封结构，解决搅拌器窜动和端面研黑面的难题，搅拌叶可拆卸；</p> <p>9. 倒顺开关直接控制电动机正反转，采用电机内置式结构，</p> <p>10. 功率：约 1.5KW/220V</p>	
100	单层不锈钢工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 1800*800*800\text{mm}</math></p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并</p>	定制

				用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
101	搅拌机	1	台	1. $\geq 495*405*780\text{mm}$ ; 2. 料桶容积约 20L; 3. 机内凡接触食物的零部件, 均采用优质食品级不锈钢制造, 卫生耐用且符合国家食品卫生标准。 4. 造型美观, 开模铸造。马达力量强劲。 5. 齿轮耐磨, 研用加工汽车齿轮的工艺。 6. 皮带—同步带, 所受负载极强, 不宜磨损。 7. 最大和面量约 10KG; 8. . 搅拌轴转速: 约 292/168/88RPM, 9. 额定电压: 约 220V/380V, 额定频率 50Hz, 额定输入功率: 约 1.8KW; 10. 不锈钢料桶; 11. 三档机械变速; 12. 配备三套搅拌器	
102	紫外线杀菌灯	1	台	1. $\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}$ , (适合面积 $30\text{m}^2-40\text{m}^2$ ); 2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体; 3. 可承受电压在 200V-240V 范围变动, 稳定性更好; 4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计; 5. 保护网螺丝固定、锁紧; 6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求); 7. 灯管寿命可达 8000 小时;	



				<p>8. 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；</p> <p>▲9. 除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）<math>\geq 99.99\%</math>，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》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。；</p> <p>▲10. 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》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）</p>	
103	双层工作台 (斜背)	2	台	<p>1. <math>\geq 1800*800*800\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
104	脱水机	1	台	<p>1. <math>\geq 500*400*850\text{mm}</math>；</p> <p>2. 采用 304 不锈钢机身，持久耐用，符合国标要求的食品接触材料，安全卫生。</p> <p>3. 纯铜电机，动力澎湃，质量稳定。</p> <p>4. 快速完成肉类蔬菜等材料脱水工作。</p> <p>5. 功率：约 0.75KW, 电压：220V。</p> <p>6. 防水等级：IPX3。</p> <p>7. 转桶转速：<math>\geq 1400\text{RPM}</math>。</p>	
105	冲地龙头	2	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管；</p>	

				<p>2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管；</p> <p>3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
106	双星中平台 (斜背)	1	台	<p>1. <math>\geq 1800*700*800/150\text{mm}</math></p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；加强处理；</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>5. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管；</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>	定制
107	单孔收餐柜 (斜背)	1	台	<p>1. <math>\geq 900*700*800/150\text{mm}</math>，</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板，侧板，层板 1.0mm，</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
108	四层栅格货架	1	台	<p>1. <math>\geq 1500*500*1550</math></p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 <math>30\text{mm} \times 15\text{mm}</math> 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\Phi 38 \times 1.2\text{mm}</math> 的优质不锈钢管制作</p>	定制

109	灭蚊灯	2	台	<p>1. <math>\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}</math>, (适合面积 <math>30\text{ m}^2-40\text{ m}^2</math>) ;</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 <math>200\text{V}-240\text{V}</math> 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 <math>2200-2500\text{V}</math>, 防护网为外平网;</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	
110	双门醒发箱	2	台	<p>1. <math>\geq 1100*680*1800\text{mm}</math>;</p> <p>2. 优质 304 不锈钢制作, 后板加固反冲击,</p> <p>3. 湿度可调: <math>30-85^{\circ}\text{C}</math>, 热风循环喷雾型,</p> <p>4. 顶部温控可调节旋钮,</p> <p>5. 前面板可视防护钢化玻璃, 水位槽恒温加湿。</p> <p>6. 功率: 约 <math>3\text{KW}</math>, 电压: <math>220\text{V}</math></p>	
111	高身饼盆车	4	台	<p>1. <math>\geq 480*650*1800\text{mm}</math>;</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 <math>1.2\text{mm}</math>;</p> <p>4. 主支撑架为 <math>40\text{mm}</math> 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 <math>32\text{mm}</math> 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 <math>30\text{mm}\times 15\text{mm}</math> 不锈钢方管;</p>	定制

				<p>7. 配置豪华不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 的优质不锈钢管制作</p>	
112	三层六盘电热烤箱	2	台	<p>1. <math>\geq 1210 \times 800 \times 1540\text{mm}</math>;</p> <p>2. 优质 304 不锈钢制作;</p> <p>3. 采用优质远红外线辐射管为大热元件, 使烘物受热均匀升温更快;</p> <p>4. 底火, 面火单独控制;</p> <p>5. 采用 7cm 加厚保温棉;</p> <p>6. 温度调节范围: <math>10 \sim 300^{\circ}\text{C}</math> 可调。</p> <p>7. 功率: 约 21KW, 电压: 380V</p>	
113	单星盆台(斜背)	2	台	<p>1. <math>\geq 700 \times 700 \times 800/150\text{mm}</math></p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板,</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器,</p> <p>4. 水池带后背(后背高位 100mm),</p> <p>5. 脚管为 <math>\Phi 38 \times 38\text{mm}</math> 不锈钢方管, 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
114	双门电蒸饭柜	2	台	<p>1. <math>\geq 1390 \times 650 \times 1540\text{mm}</math>;</p> <p>2. 蒸柜箱体选用优质 304 不锈钢板制造, 加厚内胆, 高密度保温层, 整机发泡层。</p> <p>3. 水箱全部采用优质 <math>\geq 0.5\text{mm}</math> 不锈钢, 加粗不锈钢 U 型发热管, 无噪声操作方便,</p> <p>4. 加热时间快, 蒸汽上汽(常温水) 4 分钟, <math>360^{\circ}</math> 蒸汽循环, 实物充分受热。</p> <p>5. 自动进水装置, 水满自停, 方便操作</p>	

				易维护保养。 6. 功率：约 24KW/380V	
115	双层工作台 (斜背)	3	台	1. $\geq 1800*700*800/150\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
116	落地式电饼铛	2	台	1. $\geq 650*750*760\text{ mm}$ ; 2. 电压: 380V , 功率: 约 5KW 3. 双温控仪, 上下锅独立加热, 全方位受热, 数显控温系统, 方便操作。 4. 高密度铝合金锅, 锅面部跑油, 加厚不锈钢材质机身, 内层不锈钢, 均优质食品级不锈钢制造, 卫生耐用且符合国家食品卫生标准。	
117	双层工作台 (斜背)	1	台	1. $\geq 900*700*800/150\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
118	电炸锅	1	台	1. $\geq 1000*600*760/120\text{mm}$ 2. 功率: 约 6KW, 电压: 380V; 3. 采用优质 304 不锈钢板, 数显控温, 高温探针准确控温, 自动恒温。 4. 优质不锈钢发热管, 均匀加热。 5. 带高密度隔油渣板, 分离隔渣。	

序号 10：二层操作区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
119	冲地龙头	2	台	1. $\geq 10$ 米长管； 2. 外观美观大方，防锈性能好，安装在墙壁上可更好地节约空间，可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管； 3. 安装简单使用方便，配高压铜制喷头，喷射出的水距至少 8 米，且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
120	双层工作台	5	台	1. $\geq 2000*1000*800\text{mm}$ ； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板，侧板，层板 1.0mm， 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
121	炉拼台	2	台	1. $\geq 500*1200*800/450\text{mm}$ 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板，侧板，层板 1.0mm， 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
122	单星盆柜连垃圾（不要斜背）	1	台	1. $\geq 1600*700*800/150\text{mm}$ 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板， 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器， 4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位	定制

				不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	
123	座台双层架	3	台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1800*400*600\text{mm}</math>,</li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板,</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</li> <li>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</li> <li>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ul>	定制
124	双门平台雪柜	3	台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 制冷方式: 直冷;</li> <li>2. 尺寸: 约 <math>\geq 1800*760*800</math> (mm);</li> <li>3. 温控类型: 机械\数显;</li> <li>4. 温度: <math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>;</li> <li>5. 电源 220V~50Hz, 功率: <math>\geq 200\text{W}</math>;</li> <li>6. 产品整机材质达到食品级;</li> <li>7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷;</li> <li>8. 稳定的制冷系统: 使用环保冷媒, 采用节能压缩机, 更节能;</li> <li>9. 箱体整体发泡, 保温效果更好;</li> <li><b>▲10. 净容积: <math>\geq 400\text{L}</math>;</b></li> <li>11. 温度等级不低于 H2 级 (<math>+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}</math>) 标准下, 总能量消耗: <math>\leq 1.5\text{kwh}/24\text{h}</math>;</li> <li>12. 达到一级能效标准。</li> </ul>	
125	双层工作台	3	台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1800*800*800\text{mm}</math>;</li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板,</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</li> <li>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</li> <li>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ul>	定制

126	竖向双星盆台	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1600*700*800\text{mm}</math>,</li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作;</li> <li>3. 台面厚 1.2mm; 加强处理;</li> <li>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作;</li> <li>5. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管;</li> <li>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</li> </ol>	定制
127	四层栅格层架	10	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1200*500*1550\text{mm}</math>,</li> <li>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</li> <li>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</li> <li>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</li> <li>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</li> <li>6. 横担支架管为 <math>30\text{mm} \times 15\text{mm}</math> 不锈钢方管;</li> <li>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</li> <li>8. 立柱采用 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 的优质不锈钢管制作。</li> </ol>	定制
128	双层工作台	2	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1500*800*800\text{mm}</math></li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板,</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</li> <li>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</li> <li>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ol>	定制
129	单星盆台(无背板)	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 700*800*800\text{mm}</math>,</li> <li>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板,</li> <li>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器,</li> <li>4. 水池带后背(后背高位 100mm),</li> <li>5. 脚管为 <math>\Phi 38 \times 38\text{mm}</math> 不锈钢方管, 脚位</li> </ol>	定制



				不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	
130	双层工作台	1	台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1500*800*800\text{mm}</math></li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板,</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</li> <li>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</li> <li>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ul>	定制
131	洗米机	1	台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 710*710*1110\text{cm}</math>,</li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板, 厚度 1.2mm,</li> <li>3. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚。</li> <li>4. 循环水米流动, 自动排除漂浮物。</li> <li>5. 洗米量: 200 斤左右/次</li> </ul>	
132	多功能消毒柜	1	台	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 304 不锈钢外壳, 厚度 1.0mm, 经久耐用,</li> <li>2. 规格: <math>\geq 1000*600*1600\text{MM}</math>,</li> <li>3. 功率: 约 1000W, 电压: 220V;</li> <li>4. 门面板采用双层结构, 美观耐用, 可防止紫外光外泄;</li> <li>4. 可抽出的砧板储存架, 便于更好的清洁, 砧板无需旋转即可消毒;</li> <li>5. 安全微限开关设计, 开门时自动关闭机器, 停止消毒, 安全可靠;</li> <li>6. 采用特种双重消毒设计: 紫外线消菌 (UV) 及臭氧双重消毒效果;</li> <li>7. 不锈钢磁力刀架, 安全易清洁;</li> <li>8. 可调式砧板架设计, 灵活调整砧板支架间距, 适用于多种厚度砧板;</li> <li>9. 隐藏式拉手设计, 经久耐用且易清洁;</li> <li>磁力门吸装置, 便于管理;</li> </ul>	

133	四层栅格层架	2	台	<p>1. <math>\geq 1050*500*1550\text{mm}</math>;</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm<math>\times</math>15mm 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\Phi 38*1.0\text{mm}</math> 的优质不锈钢管制作。</p>	定制
134	灭蚊灯	1	台	<p>1. <math>\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}</math>, (适合面积 30 <math>\text{m}^2</math>-40 <math>\text{m}^2</math>);</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 200V-240V 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V, 防护网为外平网;</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	

序号 11: 二层更衣区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
135	四层栅格层架	1	台	<p>1. <math>\geq 1200*500*1550\text{mm}</math>;</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成;</p>	定制

				<p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\Phi 38 \times 1.0</math>mm 的优质不锈钢管制作。</p>	
136	冲地龙头	1	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管;</p> <p>2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管;</p> <p>3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
137	双星洗手池	1	台	<p>1. <math>\geq 900 \times 450 \times 250 / 150</math>mm;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作;</p> <p>3. 台面厚 1.2mm;</p> <p>4. 加强处理;</p> <p>5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作;</p> <p>6. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0</math>mm 不锈钢管;</p> <p>7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p> <p>8. 带电子感应龙头</p>	
138	灭蚊灯	1	台	<p>1. <math>\geq 490 \times 80 \times 270</math>MM/30W, (适合面积 <math>30 \text{ m}^2 - 40 \text{ m}^2</math>);</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 200V-240V 范围变动;</p>	

				<p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V, 防护网为外平网;</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	
139	12 格更衣柜	4	台	<p>1. <math>\geq 1200*400*1800\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
140	单星洗手池	1	台	<p>1. <math>\geq 450*400*250/150\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作;</p> <p>3. 台面厚 1.2mm, 加强处理;</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作;</p> <p>5. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管;</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p> <p>7. 带电子感应龙头</p>	
141	风幕机	1	台	<p>1. <math>\geq 1200 \times 194 \times 221\text{mm}</math>;</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙, 隔开室内外空气的同时, 更可将灰尘, 飞虫等阻挡于室外;</p> <p>3. 遮断效果佳, 风路升级体现高风速, 低噪音运转; 金属外壳、滚珠轴承、纯</p>	定制

				铜电机、贯流风轮、可调节风板； 4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。	
142	风幕机	1	台	1. $\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}$ ； 2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外； 3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板； 4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。	定制
143	单星盆台（斜背）	1	台	1. $\geq 600 \times 700 \times 800 / 150\text{mm}$ ； 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板， 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水器， 4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为 $\Phi 38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管，脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	定制
144	单通打荷台带斜背	2	台	1. $\geq 1800 \times 700 \times 800\text{mm}$ ； 2. 采用优质 304 不锈钢板， 3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固， 4. 后板，侧板，层板 1.0mm， 5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚	定制
145	双门留样柜	1	台	1. $\geq 1200 \times 600 \times 1850\text{mm}$ ； 2. 功率：约 480W，电压：220V； 3. 箱体采用食品级不锈钢板，配优质压缩机，60mm 加厚保温层，采用环保型环	

			<p>戊烷发泡剂高压发泡。</p> <p>4. 内藏铜管板式蒸发器，选用 R134a 环保型制冷剂，</p> <p>5. 总容积约 800L，</p> <p>6. 自动排水设计，</p> <p>7. 用微电脑控制系统，温度范围 0℃—15℃，直冷式制冷方式，</p> <p>8. 内部圆角设计，易于清洗维护。</p>	
--	--	--	--	--

### 序号 12：二层售餐区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
146	双层工作台	4	台	<p>1. <math>\geq 700*700*800\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
147	五格保温售饭台	6	台	<p>1. <math>\geq 1800*700*800\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 磨砂不锈钢板；</p> <p>3. 面板采用 1.2mm 不锈钢板。</p> <p>4. 侧板、背板、底板 0.1mm 不锈钢板；</p> <p>5. 热水盘 0.9mm 不锈钢板；</p> <p>6. 加固梁 0.7mm 不锈钢板；</p> <p>7. 台配专用冲压份数盆，不锈钢板发热管。</p> <p>8. 配优质 <math>\geq 3\text{KW}/220\text{V}</math> 湿烧发热丝</p>	定制
148	紫外线杀菌灯	5	台	<p>1. <math>\geq 490*80*270\text{MM}/30\text{W}</math>，（适合面积 <math>30\text{m}^2</math>-<math>40\text{m}^2</math>）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p>	

			<p>3. 可承受电压在 200V-240V 范围变动，稳定性更好；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 灯管寿命可达 8000 小时；</p> <p>8. 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；</p> <p><b>▲9. 除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）≥99.99%，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》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。；</b></p> <p><b>▲10. 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》（提供所投产品相关国家认可的检测报告）</b></p>	
149	柜式保温售饭桶	7	台 <p>1. ≥600*700*800mm；</p> <p>2. 台面采用厚 1.2mm 厚优质 304 不锈钢板制作；</p> <p>3. 围板采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作；</p> <p>4. 下部采用厚 1.2mm 厚 304 不锈钢板制作；</p> <p>5. 配旋钮温控器；</p>	

				6. 配优质 $\geq 3\text{KW}/220\text{V}$ 湿烧发热丝;	
150	双层工作台 (斜背)	5	台	1. $\geq 1800*700*800/150\text{mm}$ 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
151	单星盆台(斜背)	1	台	1. $\geq 600*700*800/150\text{mm}$ ; 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板, 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器, 4. 水池带后背(后背高位 100mm), 5. 脚管为 $\Phi 38*38\text{mm}$ 不锈钢方管, 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	定制
152	冲地龙头	1	台	1. $\geq 10$ 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
153	干手机	1	台	$\geq 1. \geq 200*155*240\text{mm}$ ; 2. 红外感应, 强劲耐用电机, 双层加热丝, 机身 ABS 材质, 耐用美观。 3. 电压: 220V/功率: 约 1300w。 4. 运行噪音 $\leq 50\text{db}$ 。	
154	双星洗手池	1	台	1. $\geq 900*450*250/150\text{mm}$ ;	



				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作；</p> <p>3. 台面厚 1.2mm；</p> <p>4. 加强处理；</p> <p>5. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作；</p> <p>6. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0</math>mm 不锈钢管；</p> <p>7. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p> <p>8. 带电子感应龙头</p>	
155	双层工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 600 \times 700 \times 800</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
156	风幕机	1	台	<p>1. <math>\geq 1500 \times 194 \times 221</math>mm；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制

### 序号 13：二层洗碗间设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
157	双层收餐车	2	台	<p>1. <math>\geq 500 \times 800 \times 900</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p>	

				4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配万向轮	
158	上掀四门碗柜	3	台	1. $\geq 1200*500*2000\text{mm}$ , 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.0mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
159	带轮垃圾桶	2	台	1. $\geq 460*530*790\text{mm}$ 2. 加厚耐压优选 PE 材质, 安全环保无毒无害。	
160	风幕机	1	台	1. $\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}$ ; 2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙, 隔开室内外空气的同时, 更可将灰尘, 飞虫等阻挡于室外; 3. 遮断效果佳, 风路升级体现高风速, 低噪音运转; 金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板; 4. 电压: 不小于 220V/功率: 约 200W。	定制
161	冲地龙头	1	台	1. $\geq 10$ 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
162	污碟台(斜背)	1	台	1. $\geq 900*800*800/150\text{mm}$	定制

				<p>2. 采用优质 304 不锈钢板，台</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	
163	双门消毒柜	3	台	<p>1. 双门，全 304 不锈钢外壳，整体发泡；</p> <p>2. 外形参数：≥宽 1310*厚 650*高 1950mm，</p> <p>3. 容积：≥800L，</p> <p>4. 功率：≥2000W；</p> <p>5. 无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；</p> <p>6. 加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；</p> <p>7. 隐藏式发热体，热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；</p> <p>8. 子弹头柜脚；带独立温度显示器；</p> <p>▲9. 电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15 分钟，柜内最高温度可达 145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值&gt;5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值&gt;4.5；提供第三方检测机构出具的检验报告佐证本条参数（提供所投产品相关国家认可的检测报告）；</p>	
164	四层栅格层架	1	台	<p>1. ≥1200*500*1550mm；</p> <p>2. 用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p>	定制

				<p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi</math> 38x1.0mm 的优质不锈钢管制作。</p>	
165	双层直角活动工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 1800*700*800</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
166	洁碟台	1	台	<p>1. <math>\geq 1200*800*800/100</math>mm</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
167	四层栅格货架	2	台	<p>1. <math>\geq 1450*500*1550</math>mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</p> <p>6. 横担支架管为 30mm×15mm 不锈钢方管；</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi</math> 38x1.2mm 的优质不锈钢管制作</p>	定制

序号 14：二层仓库区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
168	四层平板货架	15	台	1. $\geq 1200*500*1550\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm $\times$ 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	定制
169	四层平板货架	2	台	1. $\geq 1500*500*1550\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm $\times$ 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。 8. 立柱采用 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	定制
170	米面架	7	台	1. $\geq 1200*600*300\text{mm}$ ; 2. 用优质 304 不锈钢板制作而成; 3. 不锈钢管厚 1.2mm; 4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管; 5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管; 6. 横担支架管为 30mm $\times$ 15mm 不锈钢方管; 7. 配置不锈钢方调节全钢脚。	定制

				8. 立柱采用 $\phi 38 \times 1.0 \text{mm}$ 的优质不锈钢管制作	
171	四层平板货架	1	台	<p>1. <math>\geq 1100 \times 500 \times 1550 \text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成;</p> <p>3. 不锈钢管厚 1.2mm;</p> <p>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管;</p> <p>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管;</p> <p>6. 横担支架管为 <math>30 \text{mm} \times 15 \text{mm}</math> 不锈钢方管;</p> <p>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</p> <p>8. 立柱采用 <math>\phi 38 \times 1.2 \text{mm}</math> 的优质不锈钢管制作</p>	定制

#### 序号 15：二层加工区设备

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
172	灭蚊灯	1	台	<p>1. <math>\geq 490 \times 80 \times 270 \text{MM} / 30 \text{W}</math>, (适合面积 <math>30 \text{m}^2 - 40 \text{m}^2</math>);</p> <p>2. 一体化顶盖设计, 全铝合金框体;</p> <p>3. 电子启动, 有故障保护及稳压, 可承受电压在 <math>200 \text{V} - 240 \text{V}</math> 范围变动;</p> <p>4. 封闭式悬挂孔, 不锈钢钢丝挂绳设计;</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧;</p> <p>6. 标准国标铜线, 总长 1.5 米, 外露长度 1.2 米 (按现场实际需求);</p> <p>7. 内置高压 <math>2200 - 2500 \text{V}</math>, 防护网为外平网;</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</b></p>	

173	双层墙架	2	台	<p>1. <math>\geq 2455*300*350\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
174	大单星盆台 (斜背)	2	台	<p>1. <math>\geq 1000*700*800/150\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板,</p> <p>3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器,</p> <p>4. 水池带后背 (后背高位 100mm),</p> <p>5. 脚管为 <math>\Phi 38*38\text{mm}</math> 不锈钢方管, 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。</p>	定制
175	双星盆台 (斜背)	2	台	<p>1. <math>\geq 1450*700*800/150\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作;</p> <p>3. 台面厚 1.2mm; 加强处理;</p> <p>4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作;</p> <p>5. 通脚为 <math>\Phi 38 \times 1.0\text{mm}</math> 不锈钢管;</p> <p>6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。</p>	定制
176	双层工作台	1	台	<p>1. <math>\geq 1800*700*800/150\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
177	拼版带背板	1	台	<p>1. <math>\geq 600*317*40/150\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并</p>	定制

				用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
178	单孔污碟台	1	台	1. $\geq 700*700*800/150$ mmmm; 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板, 3. 台面板、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作, 水斗采用防样折边焊接而成, 采用不锈钢防臭沥水器, 4. 水池带后背 (后背高位 100mm), 5. 脚管为 $\Phi 38*38$ mm 不锈钢方管, 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	定制
179	冲地龙头	1	台	1. $\geq 10$ 米长管; 2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管; 3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。	
180	双层工作台	1	台	1. $\geq 1500*700*800$ mm 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
181	绞切肉机	1	台	1. $\geq 675*500*770$ mm; 2. 采用优质不锈钢制成, 3. 大功率电机, 铜线电机, 澎湃动力, 更持久耐用。	



				<p>4. 绞、切两用机，</p> <p>5. 生产能力:切肉片<math>\geq</math>400kg/h，切肉丝<math>\geq</math>200kg/h，绞肉<math>\geq</math>100kg/h。</p> <p>6. 功率：约 1.5kw，电压：220V；</p> <p>7. 切肉量：约 300KG/H</p>	
--	--	--	--	--	--

**序号 16：二层厨房热厨区、加工区设备**

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
182	风幕机	1	台	<p>1. <math>\geq 1500 \times 194 \times 221\text{mm}</math>；</p> <p>2. 贯流式强力送风轻松在室内外之间形成一道隐形的风幕墙，隔开室内外空气的同时，更可将灰尘，飞虫等阻挡于室外；</p> <p>3. 遮断效果佳，风路升级体现高风速，低噪音运转；金属外壳、滚珠轴承、纯铜电机、贯流风轮、可调节风板；</p> <p>4. 电压：不小于 220V/功率：约 200W。</p>	定制
183	刀具消毒柜	1	台	<p>1. 采用 304 不锈钢外壳，厚度 1.0mm 的 304 不锈钢可移动密网，经久耐用，</p> <p>2. <math>\geq</math>宽 790*深 350*高 400MM，</p> <p>3. 容积：<math>\geq</math>60L，</p> <p>4. 功率：约 550W，电压：220V；</p> <p>5. 挂墙式消毒刀具</p>	
184	双层挂墙架	2	台	<p>1. <math>\geq 1200 \times 300 \times 350\text{mm}</math></p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm，台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板，侧板，层板 1.0mm，</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制

185	四层栅格货架	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1500*500*1550\text{mm}</math></li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板制作而成；</li> <li>3. 不锈钢管厚 1.2mm；</li> <li>4. 主支撑架为 40mm 不锈钢方管；</li> <li>5. 副支架管为 32mm 不锈钢方管；</li> <li>6. 横担支架管为 30mm<math>\times</math>15mm 不锈钢方管；</li> <li>7. 配置不锈钢方调节全钢脚。</li> <li>8. 立柱采用 <math>\Phi 38\times 1.2\text{mm}</math> 的优质不锈钢管制作</li> </ol>	定制
186	双层工作台 (斜背)	2	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1350*700*800/150\text{mm}</math></li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板，</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</li> <li>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm</li> <li>5. , 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ol>	定制
187	四门双温雪柜	2	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制冷方式：直冷；</li> <li>2. 尺寸：约<math>\geq 1200*700*1950</math> (mm) ；</li> <li>3. 温控类型：机械\数显；</li> <li>4. 冷藏室温度：<math>+10^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}</math>；</li> <li>5. 冷冻室温度：<math>-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}</math>；</li> <li>6. 电源 220V<math>\sim</math>50Hz, 功率：<math>\geq 400\text{W}</math>；</li> <li>7. 门数：实体四门；</li> <li>8. 产品整机材质达到食品级；</li> <li>9. 在 38 度的温度环境下也能正常制冷；</li> <li>10. 稳定的制冷系统：使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</li> <li>10. 箱体整体发泡，保温效果好；</li> <li><b>▲11. 净容积：<math>\geq 860\text{L}</math>；</b></li> </ol>	

				<p>12. 双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃），带防凝露电加热，总能量消耗：≤</p> <p>4. 20kwh/24h；</p> <p>13. 达到一级能效标准。</p>	
188	单通打荷台	1	台	<p>1. ≥1800*800*800mm；</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固，</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管，配可调节子弹脚</p>	定制
189	灭蚊灯	1	台	<p>1. ≥490*80*270MM/30W，（适合面积 30 m<sup>2</sup>-40 m<sup>2</sup>）；</p> <p>2. 一体化顶盖设计，全铝合金框体；</p> <p>3. 电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在 200V-240V 范围变动；</p> <p>4. 封闭式悬挂孔，不锈钢钢丝挂绳设计；</p> <p>5. 保护网螺丝固定、锁紧；</p> <p>6. 标准国标铜线，总长 1.5 米，外露长度 1.2 米（按现场实际需求）；</p> <p>7. 内置高压 2200-2500V，防护网为外平网；</p> <p><b>▲8. 满足 GB4706.1-2005 和 GB4706.76-2008（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p>	
190	双层工作台	1	台	<p>1. ≥1500*800*800mm</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板，</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并</p>	定制

				用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	
191	双层台上架	1	台	1. $\geq 1500*400*350\text{mm}$ ; 2. 采用优质 304 不锈钢板, 3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固, 4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm, 5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚	定制
192	燃气单头煮面炉	1	台	1. $\geq 800*800*800/150\text{mm}$ 2. 采用 304 不锈钢机身, 一体冲压成型, 坚固耐用; 3. 燃气旋钮, 简单操作, 精准控温; 4. 多重散热孔, 快速散热; 5. 多层覆底导热快速。 6. 燃气消耗量: 约 1.5KG/H; 7. 使用容量: $\geq 170\text{L}$ 。	
193	双门平台雪柜	2	台	1. 制冷方式: 直冷; 2. 尺寸: 约 $\geq 1800*760*800$ (mm); 3. 温控类型: 机械\数显; 4. 温度: $+10^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ ; 5. 电源 220V~50Hz, 功率: $\geq 200\text{W}$ ; 6. 产品整机材质达到食品级; 7. 在 38 度的极端温度环境下也能正常制冷; 8. 稳定的制冷系统: 使用环保冷媒, 采用节能压缩机, 更节能; 9. 箱体整体发泡, 保温效果更好; <b>▲10. 净容积: <math>\geq 400\text{L}</math>;</b>	

				<p>11. 温度等级不低于 H2 级 (+10℃ ~ -1℃) 标准下, 总能量消耗: <math>\leq</math> 1.5kwh/24h;</p> <p>12. 达到一级能效标准。</p>	
194	双层台上架	1	台	<p>1. <math>\geq</math>1800*800*800mm;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
195	燃气四头煲仔炉	1	台	<p>1. <math>\geq</math>800*900*800/100mm;</p> <p>2. 材质: 不锈钢 304 材质;</p> <p>3. 采用 304 优质不锈钢拉丝板, 面板: 1.2mm 厚, 炉围及尾围一次冲压成型;</p> <p>4. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚;</p> <p>5. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬, 面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘,</p> <p>6. 炉骨架为 40X40X4mm 国标角铁;</p> <p>7. 燃烧充分, 一氧化碳排放量小于 0.015%, 燃气和空气混合燃烧充分, 火力强劲, 热效率高;</p>	
196	双层台上架	1	台	<p>1. <math>\geq</math>1800*400*580mm</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	

197	双通打荷台	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1500*800*800\text{mm}</math>;</li> <li>2. 采用优质 304 不锈钢板,</li> <li>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</li> <li>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</li> <li>4. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</li> </ol>	定制
198	燃气单头小炒炉	1	台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\geq 1000*900*800/450\text{mm}</math>;</li> <li>2. 材质: 不锈钢 304 材质;</li> <li>3. 采用 304 优质不锈钢拉丝板, 面板: 1.2mm 厚, 炉围及尾围一次冲压成型;</li> <li>3. 侧板, 围板, 背板 1.0mm 厚;</li> <li>4. 炉面底板采用 2.00mm 厚黑铁板加衬, 面板与底板之间填充一层 25MM 发泡剂隔热绝缘, 炉膛内采用耐火砖砌成, 炉骨架: 40X40X4mm 国标角铁;</li> <li>5. 炉头: 5 英寸环保炉头, 采用燃烧控制器分步控制电磁阀, 火种未点燃时, 主气阀不会打开;</li> <li>6. 一键式风机, 火种阀打开即点燃火种, 离子熄火保护设计鼓风预混燃烧。</li> <li>7. 前面板设置应急开关, 如熄火保护损坏可通过此开关做应急使用。</li> <li>8. 燃烧充分; 一氧化碳排放量小于 0.015%, 燃气和空气混合燃烧充分, 火力强劲, 热效率高;</li> <li>9. 炉头独立配置 <math>\geq 250\text{W}/220\text{V}</math> 风机, 可调节供风大小;</li> <li>10. 配全钢摇摆水龙头</li> </ol>	

199	炉拼台	1	台	<p>1. <math>\geq 600*800*800/450\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
200	双通打荷台	1	台	<p>1. <math>\geq 1800*800*800\text{mm}</math>,</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>3. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>4. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
201	冲地龙头	1	台	<p>1. <math>\geq 10</math> 米长管;</p> <p>2. 外观美观大方, 防锈性能好, 安装在墙壁上可更好地节约空间, 可按场地大小自由拉伸管体长度定位并自动回收水管;</p> <p>3. 安装简单使用方便, 配高压铜制喷头, 喷射出的水距至少 8 米, 且出水状态可根据需要调为线柱/花洒/雾状。</p>	
202	双层挂墙架	2	台	<p>1. <math>\geq 1350*300*350\text{mm}</math>;</p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板,</p> <p>3. 台面 1.2mm, 台面内衬防水机制板并用 1.0mm 厚不锈钢板折成加强筋加固,</p> <p>4. 后板, 侧板, 层板 1.0mm,</p> <p>5. 脚为不锈钢管, 配可调节子弹脚</p>	定制
203	双星盆台 (斜背)	2	台	<p>1. <math>\geq 1200*700*800/150\text{mm}</math></p> <p>2. 采用优质 304 不锈钢板材制作;</p> <p>3. 台面厚 1.2mm; 加强处理;</p>	定制

				4. 盆池 1.0mm 厚不锈钢板制作； 5. 通脚为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 6. 加装优质不锈钢可调子弹脚。	
204	单星盆柜连垃圾桶车	1	台	1. $\geq 1000 \times 760 \times 800 / 150\text{mm}$ ； 2. 采用 SUS304 不锈钢磨砂板， 3. 台面、水斗采用 1.2mm 不锈钢磨砂板制作，水斗采用防样折边焊接而成，采用不锈钢防臭沥水， 4. 水池带后背（后背高位 100mm）， 5. 脚管为 $\Phi 38 \times 38\text{mm}$ 不锈钢方管， 6. 脚位不锈钢可调整脚调节范围 40mm。	定制

### （三）厨房配套系统

#### 序号 17：一层热厨区、二层面点间油烟系统

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
205	加强型风机	1	台	1. 风柜风量：55000 m <sup>3</sup> /h ； 2. 功率/电压：约 22KW/380V； 3. 全压：1240Pa； 4. 外形尺寸： $\geq 2700 \times 1730 \times 1650$ ； 5. 风柜外观：采用 $t \geq 1.5\text{mm}$ 标准冷扎板制作，外观喷塑涂料。 6. 风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成。 7. 左右设有检修门，外接轴承加油孔，便于维护保养。 8. 进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。 9. 叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率	定制



			<p>最高，噪声最低。</p> <p>10. 叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，精度需达到 G2.5 级。</p> <p>11. 空气动力性能良好，效率高，运转平稳。</p> <p>12. 主轴：选用优质碳素钢 C45 制造，其机械加工精度应符 g6 级标准。所有非工作表面以防腐塑料涂层覆盖，其强度能满足最高设计转速的 130% 的要求。</p> <p>13. 轴承：采用带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高（-20℃至+120℃）的场合使用；在风机额定负荷下，其寿命不小于 3 万小时。轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。</p> <p>13. 皮带/皮带轮：至少能承载电机功率 150%。皮带线速度应不超过每秒 30 米，传动比应小于 2.0。风机及电机的皮带轮均应平衡至 G 2.5 级。</p> <p>14. 电机：采用符合 GB18613—2020 国家标准的 2 级能效标准电机，防护等级为 IP55。噪音低，效率高，运转平稳。</p> <p>15. 风柜整机：低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，叶轮及轴由外球</p>	
--	--	--	---	--

			<p>面紧定套调心滚动轴承支撑,运转平稳,寿命长。风柜采用模块化组合设计。</p> <p>▲16. 通风机效率&gt;44%, 噪音比 A 声级 &lt;24dB, 振动&lt;4.6mm/s (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p> <p>▲17. 所投产品系列符合 GB19761-2020 能效等级相关要求, 能源效率等级评定为 2 级 (提供所投产品相关国家认可的检测报告)。</p>
206	净化器处理 器	1	<p>台</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 风量: 60000m<sup>3</sup>/h;</li> <li>2. 功率/电压: 约 880W/220V ;</li> <li>3. 外形尺寸: ≥875*1350*1680;</li> <li>4. 外壳全部为 1.2MM 以上厚度的碳钢冷板, 设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料, 预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。</li> <li>5. 电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子, 设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子, 使用寿命长, 易清洗;</li> <li>6. 电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理, 数字显示各项运行指标, 包括: 输出功率、输出电流、输出电压, 同时配备 LED 显示, 做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息;</li> <li>7. 具有强大的保护功能: 高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。</li> <li>8. 内装不锈钢电极油烟处理收极器, 净</li> </ol>

			<p>化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；</p> <p>22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便；</p> <p><b>▲9. 投标人所投产品符合</b></p> <p>GB/T4207-2012《固体绝缘材料耐电痕化指数和相比电痕化指数的测定方法》，且耐漏电起痕试验中，在<math>\geq 170V</math>电压下经受溶液滴漏不发生破坏，过流装置不动作，不发生持续燃烧（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p> <p><b>▲10 所投产品不锈钢符合</b></p> <p>GB/T19745-2005 做气体腐蚀测试，持续时间不低于 48 小时，样品无腐蚀（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p>		
207	系统配套零部件	1	项	<p>1. 包括单不限于：烟井立管、变径及弯头、三通、烟管、电箱保护器、电线及电管、减震器、风机支架、净化器支架、防火阀 150° C、调节阀、软接、法兰及加固架、五金配件、接油盆等。</p> <p>2. 所有配件规格按现场安装需要搭配；</p> <p>3. 配件材质应优先选择镀锌板制作。</p>	配套定制

**序号 18：一层面食区、蒸饭区、洗碗区油烟系统**

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
208	加强型风机	1	台	<p>1. 风柜风量：40000m<sup>3</sup>/h ；</p> <p>2. 功率/电压：约 15KW/380V；</p>	定制

			<p>3. 全压：1240Pa；</p> <p>4. 外形尺寸：≥2200*1500*1400；</p> <p>5. 风柜外观：采用 t≥1.5mm 标准冷扎板制作，外观喷塑涂料。</p> <p>6. 风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成。</p> <p>7. 左右设有检修门，外接轴承加油孔，便于维护保养。</p> <p>8. 进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。</p> <p>9. 叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率最高，噪声最低。</p> <p>10. 叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，精度需达到 G2.5 级。</p> <p>11. 空气动力性能良好，效率高，运转平稳。</p> <p>12. 主轴：选用优质碳素钢 C45 制造，其机械加工精度应符 g6 级标准。所有非工作表面以防腐塑料涂层覆盖，其强度能满足最高设计转速的 130% 的要求。</p> <p>13. 轴承：采用带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高(-20℃至+120℃)</p>	
--	--	--	---	--

			<p>的场合使用；在风机额定负荷下，其寿命不小于 3 万小时。轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。</p> <p>13. 皮带/皮带轮:至少能承载电机功率 150%。皮带线速度应不超过每秒 30 米，传动比应小于 2.0。风机及电机的皮带轮均应平衡至 G 2.5 级。</p> <p>14. 电机:采用符合 GB18613—2020 国家标准的 2 级能效标准电机，防护等级为 IP55。噪音低，效率高，运转平稳。</p> <p>15. 风柜整机:低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑,运转平稳,寿命长。风柜采用模块化组合设计。</p> <p><b>▲16. 通风机效率&gt;44%，噪音比 A 声级 &lt;24dB, 振动&lt;4.6mm/s（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p> <p><b>▲17. 所投产品系列符合 GB19761-2020 能效等级相关要求，能源效率等级评定为 2 级（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</b></p>	
209	净化器处理 器	1	台 <p>1. 风量：45000m<sup>3</sup>/h；</p> <p>2. 功率/电压：约 6600W/220V ；</p> <p>3. 外形尺寸：≥875*1350*1580；</p> <p>4. 外壳全部为 1.2MM 以上厚度的碳钢冷板，设备外壳喷涂工艺上采用的是热固性纯聚酯粉末涂料,预处理工艺要脱脂、除锈、中和、表调、磷化和烘干等工艺。</p>	

			<p>5. 电场主体绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用聚四氟乙烯绝缘子，使用寿命长，易清洗；</p> <p>6. 电源核心技术采用微电脑芯片智能调节控制对反馈及调整数据进行全方位智能管理，数字显示各项运行指标，包括：输出功率、输出电流、输出电压，同时配备 LED 显示，做到更细致更直观反映设备的运行状态及保养清洗信息；</p> <p>7. 具有强大的保护功能：高压输出空载、地线开路、过压过流、闪络以及短路均可及时保护。</p> <p>8. 内装不锈钢电极油烟处理收极器，净化芯体收尘级与放电极均采用优质镜面不锈钢板材辊轧自动成型，放电极均做折返加强筋，增强稳定性，利用不锈钢耐碱不耐酸的化学性质，千洗不变色；</p> <p>22.5mm 大间距电场，延长了清洗周期，清洗简单，维护方便；</p> <p><b>▲9. 投标人所投产品符合</b></p> <p>GB/T4207-2012《固体绝缘材料耐电痕化指数和相比电痕化指数的测定方法》，且耐漏电起痕试验中，在<math>\geq 170V</math>电压下经受溶液滴漏不发生破坏，过流装置不动作，不发生持续燃烧（提供所投产品相关国家认可的检测报告）。</p> <p><b>▲10 所投产品不锈钢符合</b></p> <p>GB/T19745-2005 做气体腐蚀测试，持续时间不低于 48 小时，样品无腐蚀（提</p>	
--	--	--	---	--

				供所投产品相关国家认可的检测报告)。	
210	系统配套零部件	1	项	<p>1. 包括单不限于：烟井立管、变径及弯头、三通、烟管、电箱保护器、电线及电管、减震器、风机支架、净化器支架、防火阀 150° C、调节阀、软接、法兰及加固架、五金配件、接油盆等。</p> <p>2. 所有配件规格按现场安装需要搭配；</p> <p>3. 配件材质应优先选择镀锌板制作。</p>	配套定制

### 序号 19：一层热厨区送鲜风系统

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
211	鲜风机	1	台	<p>1. 规格：≥1390*1110*1380mm ；</p> <p>2. 风量：22000m<sup>3</sup>/h；</p> <p>3. 功率：约 5.5kw 电压：380V ；</p> <p>4. 全压 Pa：495pa ；</p> <p>5. 转速 r/min：720；</p> <p>6. 设备采用电机底座，可以前后左右任意调节便于电机功率大小的更换。</p> <p>7. 产品两侧配备法兰，使用方便进风流程。</p> <p>8. 采用流体力学设计，高压高效叶轮、轮毂采用锁紧套式，确保轮毂与轴连接的牢固性增加叶轮的扭力。</p> <p>9. 风柜轴做防锈处理不生锈，轴承支架采用加重扁钢，保证产品平稳运行。</p> <p>10. 风柜框架采用角钢焊接接拼工艺，双框架模式，更加牢固可靠，保证产品平稳运行。</p> <p>11. 电机轮与皮带采用锁紧套式并经过</p>	定制

				平滑处理，便于更换。 12. 风机箱体全部采用 1.2 厚-1.5 厚镀锌层镀锌板	
212	鲜风机	1	台	<p>1. 规格：≥1090*820*1175mm ；</p> <p>2. 风量：10000m<sup>3</sup>/h；</p> <p>3. 功率：约 2.2kw 电压：380V ；</p> <p>4. 全压 Pa：495pa ；</p> <p>5. 转速 r/min：720；</p> <p>6. 设备采用电机底座，可以前后左右任意调节便于电机功率大小的更换。</p> <p>7. 产品两侧配备法兰，使用方便进风流程。</p> <p>8. 采用流体力学设计，高压高效叶轮、轮毂采用锁紧套式，确保轮毂与轴连接的牢固性增加叶轮的扭力。</p> <p>9. 风柜轴做防锈处理不生锈，轴承支架采用加重扁钢，保证产品平稳运行。</p> <p>10. 风柜框架采用角钢焊接接拼工艺，双框架模式，更加牢固可靠，保证产品平稳运行。</p> <p>11. 电机轮与皮带采用锁紧套式并经过平滑处理，便于更换。</p> <p>12. 风机箱体全部采用 1.2 厚-1.5 厚镀锌层镀锌板</p>	
213	系统配套零部件	1	项	1. 包括单不限于：鲜风管、喇叭及弯头、三通、烟管、立管、鲜风口、保护器、电线及电管、减震器、风机支架、调节阀、防雨百叶窗、软接、法兰及加固架、五金配件等。	配套定制



				2. 所有配件规格按现场安装需要搭配; 3. 配件材质应优先选择镀锌板制作。	
--	--	--	--	---	--

(四) 厨房配套用品

序号 20: 厨房用品

序号	采购品目	数量	单位	参考规格及技术参数要求	备注
214	炒勺	15	个	≥长度 52cm, 直径 16cm, 12 两, 不锈钢 304/木柄	
215	大炒铲	15	个	≥18cm 304 不锈钢制作 木柄	
216	炸厘	10	个	≥12 寸 304 不锈钢制作 木柄	
217	油漏	6	个	≥10 寸 304 不锈钢制作 木柄	
218	油盆	10	个	≥10 寸 304 不锈钢制作	
219	锅刷	50	个	≥31*9cm 竹木制品	
220	砍刀	10	把	总长≥35cm, 刀长约 20cm, 厚度≥0.5cm; 食品级不锈钢/木柄	
221	菜刀	10	把	总长≥35cm, 刀长约 20cm, 厚度约 0.23cm, 食品级不锈钢/钢柄	
222	片刀	10	把	总长≥35cm, 刀长约 23cm, 厚度约 0.23cm, 食品级不锈钢/木柄	
223	味盅	50	个	直径≥18cm 304 不锈钢制作	
224	松木菜板 15	10	个	高度约 15cm, 直径≥48cm 松木制作	
225	砧板围	10	个	大号直径: ≥50CM	

				304 不锈钢制作	
226	砧板腰斗	10	个	≥直径 30cm, 高度≥11cm, 重≥590g, 不锈钢 304	
227	垃圾桶	10	个	≥90L 加厚耐压优选 PE 材质, 安全环保无毒无 害。	
228	双面磨刀石	20	个	≥21*6*3cm, 一面细一面粗	
229	削皮刀	20	个	≥19*5cm 304 不锈钢制作 木柄	
230	剪刀	10	个	≥19*8cm 304 不锈钢胶柄	
231	汤桶 50	10	个	≥直径 50cm 高 50cm 304 不锈钢制作	
232	汤锅 50	10	个	≥50*28cm 304 不锈钢制作	
233	承菜盆 40	20	个	≥39*13cm 304 不锈钢制作, 厚度 1.0mm	
234	承菜盆 60	20	个	≥56*18cm 304 不锈钢制作, 厚度 1.0mm	
235	承菜盆 80	10	个	≥76*21cm 304 不锈钢制作, 厚度 1.0mm	
236	电子秤	2	台	≥40*30cm, 称重量: ≥150KG 落地式电子秤, 全钢表头, 1.5MM 加厚 花纹钢, 防水防虫	
237	克称	10	台	≥5kg*1g, 食品级不锈钢秤盘	
238	烤盘	30	个	≥60*40*4.81cm 铝烤盘 1.2mm 厚	
239	面锤	10	个	≥总长 46cm, 宽 13cm	

				木质通锤	
240	刮板	50	个	≥19cm 塑料制品	
241	菜筐（大）	20	个	≥59*42.5*29cm 全新 PE 熟料	
242	菜筐（中）	15	个	≥62*45*22cm 全新 PE 熟料	
243	菜筐（小）	20	个	≥45*34*13cm 全新 PE 熟料	
245	五格快餐盘	1600	个	≥36*27cm 不锈钢 304 材质	
246	筷、勺、汤碗	1600	个	食品级 304 不锈钢，尺寸：筷≥23cm(长)；汤碗≥12.5*6cm(直径*高)；勺≥20*4cm(直径*长)	
247	不锈钢（活动）三层推车	10	台	1. ≥950*480*880mm； 2. 采用 SUS304 优质不锈钢板，用作运送货物， 3. 托板板材厚度为 1.2mm，下衬 2.0cm 高密度板，内外 4*4 角钢主架， 4. 推手为 Φ38×1.2 不锈钢圆管， 5. 配四个脚轮，脚轮为 4 寸聚脂灰脚轮，两个带刹车。	
248	不锈钢平板车	10	台	1. ≥600*800*900mm； 2. 采用 SUS304 优质不锈钢板，用作运送货物， 3. 托板板材厚度为 1.2mm，下衬 2.0cm 高密度板，内外 4*4 角钢主架， 4. 推手为 Φ38×1.2 不锈钢圆管， 5. 配四个脚轮，脚轮为 4 寸聚脂灰脚轮，	

				两个带刹车。	
--	--	--	--	--------	--

备注：1. 标注定制的设备参考规格为设备尺寸估算，仅供参考，以帮助投标人报价，具体规格以投标人现场踏勘测量为准。

★2. 投标人分项报价应报出所有对应序号设备的单价及总价。

3. 本项目核心产品为序号 23 的“双瓶装灭火系统”。

4. 本项目需提供样品的产品为序号 245 的“五格快餐盘”和序号 246 的“筷、勺、汤碗”。

### 三、项目服务要求

#### （一）货物包装及配送要求

1、供应商提供的全部货物，均应采用相应的标准保护措施进行包装，使包装适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由供应商承担。

2、每件包装箱内应附一份详细装箱单和质量合格证。

3、设备包装必须标识清楚，应能从外包装的标识上明确识别设备的名称、数量、规格、型号、重量以及在图纸上的标识号等内容。每件设备的零部件或备品备件必须单独包装并明确标识后和对应的设备。

4、设备到达现场后的卸车以及室外、楼内运输由供应商负责。供应商应承担由于其包装不符合合同要求而引起的设备锈蚀、损坏、丢失的责任。

5、如果货物单件重量在两吨或两吨以上，供应商应在每件包装箱的两侧用中文和适当的运输标志标明“重心”和“吊装点”，以便装卸和搬运。根据货物的特点和运输的不同要求，供应商应在包装箱上清楚地标有“小心轻放”、“勿倒置”、“防潮”等字样和其他适当的标记。

6、因缺少装运标志或者装运标志不明确导致货物在运输、装卸过程中产生的损失，供应商应承担相应的过错责任。

#### （二）安装要求

1、安装准备：安装服务之前，必须准备好相应的安装工具和材料，以确保安装过程的顺利进行。

2、安装工作安排：安装过程应严格按照设计图纸和说明书进行，安装人员应仔细阅读和理解相关信息，根据布置图确定双层床的准确位置，使用测量工具确保位置的精确度，并按照规定的安装步骤，进行逐步的组装和连接，在此过程中，需要注意设备的平衡和稳定性，确保其能够安全地承载物品的重量。

3、安装技术要求：安装人员应具备专业的装配能力和技巧，能够熟练操作各种安装工具和设备。安装人员应了解设备的材质和连接方式的特点，能够根据实际情况进行合理的调整和处理。需了解相关安全规范和操作规程，能够在安装过程中合理规避风险，并保证安装结果的质量和稳定性。

4、安装实施要求：安装人员在配送人员将货物送到指定地点后开始工作，需要确保货物的数量和质量与物品清单一致，并仔细检查是否有损坏。在安装过程中，安装人员应密切关注细节，如紧固螺丝、调整货物位置等。

5、配送和安装过程中的管理和协调设置一位负责配送和安装计划的项目负责人，负责监督和管理整个项目的执行。项目负责人需要协调不同小组之间的配合，处理可能出现的问题和突发情况，并与采购人和相关人员保持沟通和协调。此外，安排一位项目助理来负责小组内部的协调和安排。项目助理需要确保小组成员的任务分配合理、安装质量达到标准，并及时向项目负责人及采购人汇报进展情况。

### **（三）质量保证及人员培训**

1、供应商应保证货物（含相关服务）是全新的，未使用过的，是用一流的工艺和最佳材料生产而成的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能要求。供应商应保证所提供的货物经正确安装、正常运转和保养在其使用寿命期内应具有满意的性能。在货物质量保证期内，供应商应对由于设计、工艺或材料的缺陷而造成的任何不足或故障负责。

2、根据采购人按检验标准自己检验的结果或相关部门检验结果，或者在质量保证期内，如果货物的数量、质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人应在一个月内以书面形式通知供应商，提出索赔。

3、供应商在收到通知后三十天内应免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

4、如果供应商在收到通知后三十天内没有弥补缺陷，采购人可采取必要的补救措施，但风险和费用将由供应商承担。

5、设备安装完毕验收合格后，供应商负责安排专业人员有针对性地对厨房各区域操作人员进行设备技术性能及基本操作常识免费培训。使厨房工作人员尽快适应新设备，掌握正确的操作方式、必要的设备保养知识及简易故障处理技能，减少设备磨损、尽可能延长设备寿命，提高完好率和使用率，确保操作者人身安全。

6、“▲”为重要技术参数条款，需提供证明材料，非“▲”为一般性技术参数条款，重要技术参数条款若负偏离 $\geq 5$ 项时，在评审时不予赋分；一般性技术参数条款若负偏离 $\geq 24$ 项时，在评审时不予赋分。

#### **（四）样品要求（投标供应商须提供以下样品）**

1、五格快餐盘：提供实物样品 1 个；

2、筷、勺、汤碗：提供实物样品 1 套；

3、以上样品（各提供 1 份）单独密封与投标文件一同提交，逾期不予接收。

（注：项目评审结束后，中标候选人提供样品将由采购人进行保管、封存，采购活动结束后未中标供应商的样品将及时退回，中标供应商的样品将封存用于项目验收。）

### **四、商务要求**

#### **（一）交货期及付款方式**

1、交货期：合同签订后 30 天内，完成供货及安装调试并通过验收（具体细节以合同约定为准）。

2、交货地点：采购人指定地点。

3、付款方式：合同签订之日起 7 个工作日内支付 30%的预付款，到货验收合格后支付 65%合同款，余款 5%为质保金，质保期结束后的 15 日内退还（具体细节以合同约定为准）。

注：中标供应商应按采购人要求提供增值税发票，否则，采购人有权拒绝付款，采购人于收到发票之日起 30 日内向中标供应商付款。

## （二）售后服务要求

1、所有设备质保期至少为 2 年（技术参数中有特殊要求的按技术参数要求执行），质保期自设备验收之日起计算。

2、供应商应提供满足设备质保期内正常使用的备品备件（如有的话），其费用应包括在投标价格之内。

3、免费质保期内，接到报障电话 1 小时内响应，24 小时内派工程技术人员上门维修且处理完毕。规定时间内未处理完毕的，供应商提供不低于同等档次设备供用户使用至故障设备正常使用为止。如果需要更换配件的，要求更换的配件跟被更换的品牌、类型相一致或者是同类同档次的替代品，后者需征得用户方管理人员同意。（提供承诺函，不提供视为无效响应）

4、对质保期内的故障报修，如供应商未能做到上款的服务承诺，用户可采取必要的补救措施，但其风险和费用由供应商承担，由于供应商的保证服务不到位，质保期的到期时间将顺延。

## （三）验收要求

按国家、行业、招标文件要求中标人的投标文件内容进行验收。

**备注：商务要求及“★”号条款均为实质性响应内容，内容不允许负偏离，若负偏离或不响应要求的视为无效投标。**