|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **产品技术参数** | **数量** | **单位** |
| 1 | 四门双温冰柜 | 规格：1200mm\*790mm\*1900mm（±50mm） 内外全不锈钢材质，铜管压缩机，功率：≥300W/220V。 | 2 | 台 |
| 2 | 台式电磁炉 | 规格：550mm\*580mm\*350mm（±20mm） 采用不锈钢板制造，台面板厚≥1.2mm，侧板厚≥1.0mm，5KW/220V，配置经500mm炒锅。 | 2 | 台 |
| 3 | 设备下承台 | 规格：1500mm\*800mm\*600mm（±20mm） 采用201（或优于）不锈钢制造，板厚≥1.0mm。≥38mm\*38mm方管焊接。 | 1 | 台 |
| 4 | 高压洗地龙头 | 1、材质：由表面静电喷涂钢材主体+10米长耐压橡胶水管+黄铜泵体等配件； 2、配装10米长管和高压喷枪，喷枪喷射出的水距≥8米，出水状态可 调为线柱/花洒/雾状； 3、管体长度可自由拉伸，水管可自动回收； | 5 | 套 |
| 5 | 刀具砧板消毒柜 | 规格：1200mm\*600mm\*1750mm（±20mm） 1、材质：整机采用304（或优于）不锈钢板，板厚≥1.0mm； 2、消毒模式：热风循环+紫外线，带定时，自动控温； 3、刀具容量：≥20 把； 4、菜墩容量：≥9 块； 5、功率≥2kw； 6、电压≥220V。 | 1 | 台 |
| 6 | 双通工作台 | 规格：1500mm\*800mm\*800mm（±20mm） 采用不锈钢板制造;板厚≥1.2mm，φ50mm厚≥1.2mm圆管支撑，衬板采用≥20mm多层板，下封不锈钢≥1.2mm板，全密封、不渗水。加强筋,配不锈钢可调脚。 | 2 | 台 |
| 7 | 收餐工作柜 | 规格：700mm\*700mm\*800mm+150mm（±20mm） 采用不锈钢拉丝板制造，面板厚≥1.2mm，侧板厚度≥1.2mm，台面开280mm方孔，配推车。 | 5 | 台 |
| 8 | 双层送餐车 | 规格：800mm\*500mm\*800mm （±20mm） 采用 304（或优于） 不锈钢板，上层板厚≥1.0mm，下层板厚≥1.0mm，配有304（或优于）不锈钢加强筋，能承重≥100KG 以上货物，前后轮均为万向滑轮，双层载物。 | 2 | 台 |
| 9 | 平板车 | 规格：900mm\*600mm\*80mm（±20mm） 采用 304（或优于）不锈钢板，板厚≥1.0mm，骨架≥38mm\*38mm，304（或优于）不锈钢管，管厚≥1.0mm，前后轮为万向滑轮，承重≥300kg 以上。 | 1 | 台 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 | 不锈钢排烟罩 | 规格:1200mm\*500mm\*4000mm（±20mm） 不锈钢304（或优于）磨砂板制作，主板厚度≥1.2mm,配备滤油网和照明灯具。 | 6 | 平米 |
| 11 | 装饰板 | 规格：1200\*L 不锈钢304（或优于）磨砂板制作，主板厚度≥1.0mm。 | 21.8 | 平米 |
| 12 | 排烟风机 | 风量:≥12000m3/h，功率：≥2.5KW/220V. | 2 | 台 |
| 13 | 墙面装饰板 | 规格：1200\*L  不锈钢304（或优于）磨砂板制作，主板厚度≥1.0mm。 | 8 | 平米 |
| 14 | 排烟管道 | 镀锌板制作，板材厚度≥1.0mm。 | 120 | 平米 |
| 15 | 低空油烟净化器 | 规格：1KW/220V 设备参数： 净化设备在额定风量≥12000m3/h条件下油烟去除率应不低于95%;在80%额定风量≥9600m3/h条件下油烟去除率应不低于90%;在120%额定风量≥14400m3/h条件下油烟去除率应不低于85%；净化设备质保期需达到≥5年，且附带一年清洗及设备运维服务，确保每两周定期清洗1次。定期清洗需建立清洗记录台账及清洗现场照片报区生态环境分局，随时保证净化设施内部清洁，高效运行，达标排放。 净化设备需具有监控平台，具有运行状态预警、应急处置、故障物联监测、远程监控、故障排除、记录、查询及数据分析等功能。电控部分需带5G远程控制端口。 | 1 | 台 |
| 16 | 排烟风机支架 | 4\*4角钢制作 | 2 | 套 |
| 17 | 净化器支架 | 4\*4角钢制作 | 2 | 套 |
| 18 | 柔性连接件 | 专用帆布制作。 | 2 | 套 |
| 19 | 双层工作台 | 规格：1500mm\*800mm\*800mm（±20mm）  采用304（或优于）不锈钢制作，板厚≥1.0mm，内置层板，配不锈钢子弹脚。 | 1 | 台 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 | 双星盆水池 | 规格：1200mm\*700mm\*800mm（±20mm）  不锈钢304（或优于）磨砂板制作，主板厚度≥1.2mm,配置不锈钢可调节子弹脚。≥38mm方管，管厚≥1.2mm。不锈钢下水漏，配软连接。 | 4 | 台 |
| 21 | 储水式热水器 | 1、额定容量：≥80L； 2、加热温度范围：30℃-75℃； 3、内胆材质：采用低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层； 4、操作方式：机械式旋钮； 5、防水等级：IP\*4（或优于）； 6、加热功率：≥1.5KW/220V。 | 2 | 套 |
| 22 | 单门蒸饭车 | 1、采用不锈钢拉丝板，面板≥1.0mm不锈钢，≥1.0mm不锈钢围身、背板、前板组成，隔热性能优良、保温时间长、整体不变形、节能环保；炉脚为底座直 径50mm，厚度≥1.0mm工业管及可调节子弹脚组成；  2、具有自动供水功能；  3、电压功率:≥9KW/220V； | 1 | 台 |
| 23 | 电饼铛 | 功率：≥5KW，电压220V。上下档双面加温， 自动控温，保持恒温。304（或优于）不锈钢1.5mm机体，烙盘采用铝制盘体，双温控制，温度可达300度随意调节。 | 1 | 台 |
| 24 | 双层四盘烤箱 | 规格：1255mm\*985mm\*1530mm（±20mm）  1，机身整体采用不锈钢制作。2，高精度温控器，探测温度达到您设置的温度时， 自动停止加热，当低于设置温度时， 自动启动。3，拉手采用不锈钢制作，耐 高温合手型。4，观察窗采用耐高温钢化玻璃，防爆更安全。5，可设定温度0℃-400℃.烤箱内照明单独控制。电压：≥10KW/220V。规格：双层四盘。 | 1 | 台 |
| 25 | 木面工作台 | 用材标准：采用304（或优于）不锈钢制作。详细说明：立柱采用ø38mm\*1.2mm圆管配ø38mm不锈钢调整脚，横档管ø25mm\*1.2mm，台面采用柳桉木制作厚度50mm，下加两根≥1.2mm不锈钢加强筋， 配ø38mm全钢可调节子弹脚。尺寸≥1500mm\*800mm\*800mm（±20mm）； | 1 | 台 |
| 26 | 三星盆水池 | 规格：1800mm\*700mm\*800mm（±20mm）  不锈钢304（或优于）磨砂板制作，主板厚≥1.5mm,配置不锈钢可调节子弹脚。≥38mm方管，管厚≥1.2mm。不锈钢下水漏，配软连接。 | 2 | 台 |
| 27 | 储水式热水器 | 1、额定容量：≥80L； 2、加热温度范围：30℃-75℃； 3、内胆材质：采用低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层； 4、操作方式：机械式旋钮； 5、防水等级：IP\*4（或优于）； 6、加热功率：≥1.5KW/220V。 | 1 | 套 |
| 28 | 不锈钢排烟罩 | 规格：1200mm\*500mm\*5000mm（±20mm）  不锈钢磨砂板制作，主板厚度≥1.2mm,配备滤油网和照明灯具。 | 5.4 | 平米 |
| 29 | 米面架 | 规格：1500mm\*550mm\*150mm（±20mm）  用材标准：不锈钢。详细说明：立柱采用≥50mm\*50mm\*1.2mm的不锈钢方管，横档≥25mm\*38mm\* 1.2mm的不锈钢方管，连接处满焊。 | 2 | 个 |
| 30 | 四层货架 | 规格：1500mm\*500mm\*1550mm（±20mm）  用不锈钢板制造，厨房货架，结实承重，层厚≥1.2mm。底层框架厚≥1.2mm，≥48mm不锈钢管为支脚。 | 2 | 台 |
| 31 | 双门消毒柜 | 规格：1380mm\*680mm\*1800mm（±20mm）  304(或优于)不锈钢板内外箱体，板材≥1.0mm，门体整体发泡， ≥150度高温消毒，带有热风循环功能，消毒更彻底。功率: ≥220V/4500W. | 1 | 台 |
| 32 | 四层碗碟柜 | 规格：1200mm\*500mm\*1800mm（±20mm）  采用304（或优于）不锈钢板制造，面板厚度≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，门外壳用≥1.0mm厚304（或优于）不锈钢板制作，门内壳为≥1.0mm不锈钢板。 上吊式滑轮，滑道用不锈钢滑轨，配备可调子弹角。 | 1 | 台 |
| 33 | 更衣柜 | 采用304（或优于）不锈钢板制造，面板厚度≥1.2mm，侧板厚≥1.2mm，门外壳用≥1.0mm厚304（或优于）不锈钢板制作，门内壳为≥1.0mm不锈钢板。 | 2 | 台 |
| 34 | 单门留样柜 | 规格：550mm\*700mm\*1700mm（±50mm）  内外全不锈钢，铜管压缩机，功率: ≥200W/220V。 | 1 | 台 |
| 35 | 配餐工作台 | 规格：1800mm\*800mm\*800mm（±50mm）  采用不锈钢板制造;板厚≥1.2mm， ≥φ50mm厚1.2mm圆管支撑，衬板采用≥20mm多层板，下封不锈钢≥1.2mm板，全密封、不渗水。加强筋,配不锈钢可调脚。 | 6 | 台 |
| 36 | 筷子消毒车 | 规格：700mm\*450mm\*800mm（±20mm）  采用 201 （或优于）不锈钢板，板厚≥1.0mm，红外线杀菌消毒，烘干。 | 1 | 台 |
| 37 | 空调机 | * 匹数：大1匹 * 能效等级：一级能效 * 内机规格：宽916mm；高321mm；深206mm（±50mm） * 外机规格：宽820mm；高555mm；深303mm（±50mm） * 变频/定频：变频 * 操控方式：键控/遥控，APP操控 * 类型：壁挂式 * 冷暖类型：冷暖 * 功能：自清洁，静音设计，可拆洗 | 1 | 套 |
| 38 | 电器设备线路改造 | 包含甲方指定地址运费,装卸费,人工费、辅助材料材料费,水电连接费用。 | 1 | 套 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 39 | 不锈钢钢餐盘 | ≥355mm\*265mm（±10mm）,六格方盘，304（或优于）不锈钢材质，加厚重≥400g。不锈钢提供304产品检测报告。 | 50 | 个 |
| 40 | 白钢勺 | 304（或优于）不锈钢材质，长把,重≥40g。不锈钢提供304产品检测报告。 | 60 | 个 |
| 41 | 双层白钢碗 | 直径≥100mm,304（或优于）不锈钢材质，双层隔热。不锈钢提供304产品检测报告。 | 50 | 个 |
| 42 | 12两手勺 | 直径≥13cm，长≥52cm，加厚不锈钢材质，木质手柄。 | 8 | 把 |
| 43 | 16调料缸 | 直径≥160mm，高≥110mm,不锈钢材质，板厚≥1.0mm。 | 20 | 个 |
| 44 | 13寸油鼓 | 直径≥22cm，不锈钢材质，板厚≥1.0mm。 | 12 | 个 |
| 45 | 长把钢料勺 | 直径≥11cm，长≥40cm，加厚不锈钢材质，木质手柄。 | 10 | 个 |
| 46 | 30钢漏勺 | 直径≥30cm，手柄≥23cm,不锈钢材质,带把。 | 2 | 个 |
| 47 | 木把漏勺 | 直径≥30cm，手柄≥23cm,不锈钢材质,带木把。 | 2 | 个 |
| 48 | 20油网 | 直径≥20cm，长≥38cm，把长≥23cm。密网，不锈钢材质，带把。 | 2 | 个 |
| 49 | 油壶 | 容量≥800ml，PE塑料材质， 无毒无味，耐腐蚀。 | 8 | 个 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 50 | 日式八组料盒 | 400mm\*200mm（±10mm）,不锈钢材质，厚度≥1.0mm。 | 2 | 套 |
| 51 | 手铲 | 长≥52cm，加厚不锈钢材质，木质手柄。 | 6 | 把 |
| 52 | 13寸钢抓篱 | 直径≥28cm，长≥38cm，加厚不锈钢材质，木质手柄。 | 2 | 把 |
| 53 | 加固菜敦 | 椴木材质，直径≥40cm，厚度≥25cm。 | 1 | 个 |
| 54 | 大号菜板 | 规格：≥50cm\*30cm\*3cmPP塑料材质， 无毒无味，耐腐蚀。分三个颜色。 | 3 | 个 |
| 55 | 桑刀 | 1号，烙钢，免磨，木把。 | 4 | 把 |
| 56 | 砍刀 | 刃长≥20cm，烙钢，免磨，木把。 | 2 | 把 |
| 57 | 中号腰斗 | 直径≥150mm，高≥40mm，不锈钢材质，厚度≥1.0mm。 | 5 | 把 |
| 58 | 60特厚盆 | 直径≥550mm，高≥220mm，不锈钢材质，厚度≥1.2mm。加厚不锈钢 | 2 | 个 |
| 59 | 50特厚盆 | 直径≥450mm，高≥200mm，不锈钢材质，厚度≥1.2mm。加厚不锈钢 | 8 | 个 |
| 60 | 28物斗盆 | 直径≥250mm，高≥180mm，不锈钢材质，厚度≥1.2mm。加厚不锈钢 | 10 | 个 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 61 | 大号油石 | 规格：≥25cm\*12cm\*5cm。 | 2 | 个 |
| 62 | 大号细化石 | 规格：≥25cm\*12cm\*5cm。 | 2 | 个 |
| 63 | 5斤水舀 | 直径≥25cm，总长≥30cm，不锈钢材质，长把。 | 2 | 个 |
| 64 | 剪子 | 规格：≥26cm\*11cm\*3cm，不锈钢材质。 | 6 | 把 |
| 65 | 钢果挖 | 直径≥5cm，总长≥20cm，重量≥85g,不锈钢材质，长把。 | 2 | 个 |
| 66 | 钢大号打蛋器 | 长≥30cm,蛋头宽≥10cm，不锈钢材质。 | 2 | 个 |
| 67 | 中号走锤 | 直径≥7cm，总长≥30cm，重量≥500g。 | 1 | 个 |
| 68 | 大号走锤 | 直径≥9cm，总长≥35cm，重量≥1000g。 | 1 | 个 |
| 69 | 细面杖 | 直径≥3.2cm，总长≥35cm。 | 1 | 个 |
| 70 | 80面杖 | 直径≥3.8cm，总长≥80cm. | 1 | 个 |
| 71 | 尖面杖 | 最大直径≥3.5cm，总长≥38cm.重量≥200g。 | 1 | 个 |
| 72 | 红木三角铲 | 刀片长≥10cm，宽≥10cm，木把长≥10cm。 | 5 | 把 |
| 73 | 方盘 | 规格：≥600mm\*400mm\*50mm，不锈钢材质，厚度≥1.2mm,提供304产品检测报告。 | 10 | 个 |
| 74 | 水果刀 | 刃长≥15cm，刀柄长≥11cm，烙钢，免木把。 | 2 | 把 |
| 75 | 塑料把锅刷 | 刷头麻纤维，直径≥7cm，总长≥22cm.重量≥60g，耐高温，去污力强。 | 5 | 个 |
| 76 | 大号保鲜盒 | ≥440mm\*300mm\*140mm，PP塑料材质，无毒无味，耐腐蚀。 | 20 | 个 |
| 77 | 中号保鲜盒 | ≥270mm\*180mm\*90mm，PP塑料材质，无毒无味，耐腐蚀。 | 20 | 个 |
| 78 | 无磁40汤桶 | 直径≥450mm，带盖，304（或优于）不锈钢材质，强力密封卡扣，板厚≥2.5mm。容量≥50升。 | 10 | 个 |
| 79 | 红木刮板 | 刀片长≥10cm，宽≥10cm，木把长≥10cm | 3 | 个 |
| 80 | 面刀 | 刀片长≥12cm，宽≥10cm，木把长≥8cm | 2 | 把 |
| 81 | 打皮刀 | 不锈钢材质，总长≥6cm。 | 6 | 把 |
| 82 | 大菜筐 | 白色5个，蓝色5个。 | 10 | 个 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 83 | 马斗 | 直径≥180mm，高≥100mm，不锈钢材质，厚度≥1.2mm。加厚不锈钢。 | 10 | 个 |
| 84 | 饭插 | ≥220mm\*90mm\*4mm，不锈钢材质。 | 5 | 个 |
| 85 | 夹子 | 不锈钢材质，加厚。总长≥22cm。 | 10 | 个 |
| 86 | 留样盒 | ≥125mm\*125mm\*45mm，采用304（或优于）不锈钢制做，一次性冲压成型，配不锈钢盒盖。 | 30 | 个 |
| 87 | 验货电子称 | ≥200公斤 | 1 | 个 |
| 88 | 盘称 | ≥30公斤 | 1 | 个 |
| 89 | 漏勺架 | 直径≥30cm，高≥6cm，不锈钢材质。 | 2 | 个 |
| 90 | 漏盆 | 直径≥450mm，高≥200mm，不锈钢材质，厚度≥1.2mm。加厚不锈钢。 | 4 | 个 |
| 91 | 不锈钢保温筒 | ≥20升，保温，带水龙头一个。 | 4 | 个 |