监察委办公大楼项目-厨具设备采购需求

一、采购货物表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **采购内容** | **数量** | **交货期** | **最高限价** |
| 厨房设备 | 一批 | 自合同签订之日起 45 日历天内 | 人民币 元 |

二、技术要求及参数

| 序号 | 名称 | 规格型号 | 数量 | 单位 | 设备配置标准及性能要求 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、厨房设备** | |  |  |  |  |
| **仓库** | |  |  |  |  |
| AA01 | 可移动组装式存放板架 | 1500\*500\*1550 | 2 | 张 | 主架采用1.5mm 厚304#不锈钢50mm×50mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm 方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。主架采用1.5mm 厚304#不锈钢38mm×38mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm 方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。 |
| AA02 | 不锈钢米架 | 1200\*800\*250 | 1 | 张 | 脚架1.2mm厚304＃50X50不锈钢管架，不锈钢排骨形面层；38X38不锈钢方管疏条，能承载重物。 |
| AA03 | 单门留样雪柜（高温) | 620\*760\*1950 | 1 | 台 | 功率：0.22KW/220V，容量：500L，门体类型：钢化透明玻璃门，门数：2，搁物架数量：3，柜脚类型：转向轮，分层可调式搁物架，层架高度自由调节，架上可装价格条，双层中空玻璃门，展示效果出众，保温性好， 面板带排水孔，底部装有转向脚轮，移动轻松方便， 背挂式冷凝器，冷却效果好。 |
| AA04 | 四门高身雪柜（双温） | 1200\*760\*1950 | 1 | 台 | 工作温度（0~-10℃/-12℃）、功率（240W/220V），容积：920L,制冷剂:R134a,采用优质全不锈钢材质拉手，美观耐用；门采用优质吸塑材料；配置风机停启器；载物层架高度可自由调教及整体拉出，弹性规划冷藏空间，配有层架挂件；全不锈钢铰链结构，开合一定角度可自动保持静止状态，有效降低冷量损失，配置电子温度显示屏，内箱底板内圆角设计方使清洁卫生，符合食品卫生标准；柜脚可根据工作环境所需，万向脚轮设计，移动更省力、更方便。 |
| AA05 | ◆可移动组装式存放架 | 1500\*500\*1550 | 3 | 张 | 主架采用1.5mm 厚304#不锈钢50mm×50mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。主架采用1.5mm 厚304#不锈钢38mm×38mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，层数：四层。 |
| AA06 | 低温冷库 | 1700\*4100\*2500 | 1 | 座 | 功率：5KW/380V，机组使用12匹，温度（低温0℃～-18℃）；日耗电量：5（度/天），冷库体为双面不锈钢0.8mm 内注聚胺脂厚150mm 保温库板，配标准冷库304#不锈钢掩门，地板铺水泥、石，半封闭风冷压缩机组、冷风机配膨胀阀、干燥过滤器、液境、雪种及电磁阀等；控制电箱，配显示控制器， 磁吸、继电器、高低压力制及冷库灯；板壁采用内部预埋件扣式联接，装拆搬运方便，组装启用时间短，冷库为D级，库温分别是－10～－18摄氏度。 |
| **菜、肉类加工区** | |  |  |  |  |
| AB01 | ◆一体冲压星盆连台 | 1000\*800\*800+150 | 3 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AB02 | ◆拆装式工作台 | 1800\*800\*800+150 | 3 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，工作台内倒混凝土，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| AB03 | 四门高身雪柜（双温） | 1200\*760\*1950 | 2 | 台 | 工作温度（0~-10℃/-12℃）、功率（240W/220V），容积：920L,制冷剂:R134a,采用优质全不锈钢材质拉手，美观耐用；门采用优质吸塑材料；配置风机停启器；载物层架高度可自由调教及整体拉出，弹性规划冷藏空间，配有层架挂件；全不锈钢铰链结构，开合一定角度可自动保持静止状态，有效降低冷量损失，配置电子温度显示屏，内箱底板内圆角设计方使清洁卫生，符合食品卫生标准；柜脚可根据工作环境所需，万向脚轮设计，移动更省力、更方便。 |
| AB04 | ◆一体冲压星盆连台 | 1600\*800\*800+150 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AB05 | 挂墙式电热开水器连支架 | 9KW/380V | 1 | 台 | 9KW/380V，容量60L，产水量80L/H，独特全新设计开水器内胆构造；蒸汽开水不会外流，保证外观清洁完美；加设带锁装置，保证水源安全卫生干净；缺水自动断电，发热管防干烧保护装置；全新感观采用优质不锈钢制造。 |
| AB06 | ◆储水式多功能工作台 | 1500\*800\*800+150 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AB07 | 单星剖鱼台 | 1500\*800\*800+150 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AB08 | 落地式绞切两用机 | 540\*400\*850 | 1 | 台 | 功率：1.1KW/380V，切肉/绞肉产量：320kg/h，不锈钢刀片，刀片1.2\*φ105\*φ28.5（半圆形孔），不锈钢绞肉套，具有切肉、绞肉的独立功能。 |
| AB09 | 砧板刀具架 | 1000\*600\*1200 | 1 | 张 | 立柱用304＃38X25X1.2mm不锈钢方管焊接而成，横格支撑架用304＃25X13X1.2mm不锈钢方管，配不锈钢可调节脚。 |
| **面点间** | |  |  |  |  |
| AC01 | 不锈钢面粉台 | 2000\*1000\*800 | 1 | 张 | 台面配不锈钢；支架用φ50mm不锈钢圆管制成；台脚用不锈钢管φ51mmX1.2mm调节螺脚组成。 |
| AC02 | 活动面粉车 | 550\*550\*550 | 2 | 辆 | 1.2mm304＃磨砂贴塑不锈钢磨砂贴塑板，1.2mm38X38不锈钢钢磨砂管，4"优质重型活动轮。 |
| AC03 | ◆一体冲压星盆连台 | 700\*800\*800+150 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AC04 | 压面机 | 680\*650\*1080 | 1 | 台 | 功率：1.5KW/380V，滚筒转速：125转/分钟，线速度：1.1米/秒，压辊直径（mm）：φ113，调节厚度：1-18mm，滚筒长度（mm）：300；采用减速箱、链条传动方式，结构紧凑，操作方便，超静音，大扭矩，高效率。 |
| AC05 | 和面机 | 830\*450\*880 | 1 | 台 | 功率：1.5KW/220V，和面量：12kg，搅拌转速（r/min）：240/128，料筒转速（r/min）：24/13，采用皮带、链条和链条传动变速，和面杆搅拌桶同时作旋转运动，该机具有结构紧凑、外形美观大方、操作简便、安全卫生、工作效率高等特点。 |
| AC06 | 搅拌机 | 510x410x800 | 1 | 台 | 功率：1.1KW/220V，和面量（kg/次）：6，料桶容量（L）：30，搅拌转速（r/min）：Ⅰ：122，Ⅱ：220，Ⅲ：465；内部采用全齿轮传动结构，变速机构采用新型弹性缓冲拨叉机构，从根本上解决了同类产品中通常存在变速不灵、走档等缺陷。运用行星运动原理，搅拌器具在料桶内作行星运动，从而使物料充分混和，机器工作平稳、可靠。机内凡与食品接触的零部件均采用不锈钢、铝合金或经特殊处理的材料制造，符合国家卫生标准。 |
| AC07 | 油网烟罩 | L\*1000\*500 | 3.1 | 米 | 1.2mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，油网0.8mm304#不锈钢板折压成型。配铝质油烟网及防水烟罩灯；底部接油槽及活动集油器，设计应能吸收和排除所有由厨房设备产生的热气、水蒸气和油烟 |
| AC08 | 封墙钢 | L\*1050 | 3.1 | 米 | 1.0mm厚304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AC09 | 炉拼台 | 400\*800\*1250 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AC10 | 电热单头蒸包炉 | 1000\*800\*1250 | 1 | 台 | 炉面及水围基采用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板冲压焊接而成，炉身及炉背板采用1.0mm304#不锈钢磨砂贴塑板；炉体骨架采用40\*40\*3.5mm角铁，炉通脚采用Ф50无缝不锈钢管，配全钢可调节子弹脚，功率：18KW/380V |
| AC11 | 单门发酵柜 | 500\*770\*1900 | 1 | 台 | 规格：14(盘)，功率/电压：2.5KW/220V，采用正面加厚不锈钢板材，高精准EGO温控器，温湿度独立控制，大玻璃视窗，便于观察，不锈钢层架可任意拆卸，方便清洁。采用干、湿发热管分别控制发酵箱内温度、湿度的大小，达到理想的发酵效果。 |
| AC12 | 三层六盘电局炉 | 1220\*860\*1530 | 1 | 台 | 功率：19.8KW/380V，规格：三层六盘。采用优质不锈钢把手，设有三层宽敞玻璃视窗及照明设施，使烘烤中的食品，能透过玻璃视窗一目了然。 底、面火采用了先进的远红外线电热管，并分上、下仪表控制温度，具有自动控温、超温保护等功能。具有火力均匀，保温效果好，节约能源等特点。 |
| AC13 | ◆拆装式工作台 | 800\*800\*800 | 1 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| AC14 | ◆拆装式工作台 | 1500\*700\*800 | 1 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| AC15 | 储饼车 | 15层 | 1 | 辆 | 主架为38X38\*1.2 mm304#不锈钢磨砂方管制作；分层托条为1.2mm不锈钢磨砂贴塑板折压成型；下加万向活动脚轮。 |
| AC16 | ◆可移动组装式存放架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 张 | 主架采用1.5mm 厚304#不锈钢50mm×50mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。主架采用1.5mm 厚304#不锈钢38mm×38mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，层数：四层。 |
| AC17 | 四门高身雪柜（双温） | 1200\*760\*1950 | 2 | 台 | 工作温度（0~-10℃/-12℃）、功率（240W/220V），容积：920L,制冷剂:R134a,采用优质全不锈钢材质拉手，美观耐用；门采用优质吸塑材料；配置风机停启器；载物层架高度可自由调教及整体拉出，弹性规划冷藏空间，配有层架挂件；全不锈钢铰链结构，开合一定角度可自动保持静止状态，有效降低冷量损失，配置电子温度显示屏，内箱底板内圆角设计方使清洁卫生，符合食品卫生标准；柜脚可根据工作环境所需，万向脚轮设计，移动更省力、更方便。 |
| AC18 | 紫外线杀菌灯 | 30W/220V | 2 | 盏 | 0.03KW/220V |
| **烹饪区、蒸饭煲汤区、洗米区、工具清洗区** | |  |  |  |  |
| AD01 | 油网烟罩 | L\*1100\*500 | 8.4 | 米 | 1.2mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，油网0.8mm304#不锈钢板折压成型。配铝质油烟网及防水烟罩灯；底部接油槽及活动集油器，设计应能吸收和排除所有由厨房设备产生的热气、水蒸气和油烟 |
| AD02 | 封墙钢 | L\*1050 | 8.4 | 米 | 1.0mm厚304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AD01a | 油网烟罩 | L\*1100\*500 | 3.8 | 米 | 1.2mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，油网0.8mm304#不锈钢板折压成型。配铝质油烟网及防水烟罩灯；底部接油槽及活动集油器，设计应能吸收和排除所有由厨房设备产生的热气、水蒸气和油烟 |
| AD02a | 封墙钢 | L\*1050 | 3.8 | 米 | 1.0mm厚304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AD03 | 炉拼台 | 500\*1000\*1250 | 3 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AD04 | 炉拼台 | 400\*800 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AD05 | ◆中餐燃气炒菜灶 | 2000\*1000\*1250 | 1 | 台 | 灶面板采用1.5mm厚304不锈钢板，下垫高级隔热棉，下板3mm3A钢板，水围、灶围及灶身、背板、前板采用1.2mm 厚304不锈钢板制作；底架：4号等边角铁及3mm黑铁板焊接组成，要经热电镀锌防锈处理；灶头火位：内砌耐火砖结火位,每个炉安装碗型灶头壹套和铸铁圈组成；管道及炉脚接头、气掣、安全制、活动水龙头、水制、火种制、风管及风制等组成；灶脚用φ50mm及M24调节螺丝组成。每个灶头装有摇摆水龙头等辅助设备。 |
| \* | 燃气炉专用小炒锅 | 450mm | 2 | 个 | 铸铁，配燃气小炒炉 |
| \* | 炉用中压风机 | 550W/220V | 2 | 个 |  |
| AD06 | ◆节能环保多功能电磁感应小炒炉 | 2000\*1000\*1250 | 1 | 台 | 灶面板采用1.5mm厚304不锈钢板，下垫高级隔热棉，下板3mm3A钢板，水围、灶围及灶身、背板、前板采用1.2mm 厚304不锈钢板制作；底架：4号等边角铁及3mm黑铁板焊接组成，要经热电镀锌防锈处理；灶头火位：内砌耐火砖结火位,每个炉安装碗型灶头壹套和铸铁圈组成；管道及炉脚接头、气掣、安全制、活动水龙头、水制、火种制、风管及风制等组成；灶脚用φ50mm及M24调节螺丝组成。每个灶头装有摇摆水龙头等辅助设备。 |
| \* | 燃气炉专用中炒锅 | 700mm | 1 | 个 | 铸铁，配燃气中炒炉 |
| \* | 燃气炉专用小炒锅 | 450mm | 1 | 个 | 铸铁，配燃气小炒炉 |
| \* | 炉用中压风机 | 550W/220V | 2 | 个 |  |
| AD07 | ◆拆装式工作台 | 1200\*700\*950 | 1 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| AD08 | 电平扒炉 | 760\*600\*350 | 1 | 台 | 功率：6KW/220V,质量：56kg |
| AD09 | 燃气六头煲仔炉 | 1200\*800\*950 | 1 | 台 | 内径：φ600\*800气压：2800pa，12KW/380V，容积：225L，保护方式：缺水断电，进水压力：100-250kPa，卸压压力： 0.04MPa，火力：3档可调，采用高效不锈钢，节能环保，容量大，安全性高，清洗方便，比普通汤粥炉节能60%电能。。 |
| AD10 | 炉拼台 | 400\*1000\*1250 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| AD11 | ◆拆装式工作台 | 1400\*800\*800 | 2 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| AD12 | ◆拆装式工作台 | 700\*800\*800 | 1 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| AD13 | 燃气单头蒸包炉 | 1000\*1000\*1250 | 1 | 台 | 炉面及水围基采用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板冲压焊接而成，炉身及炉背板采用1.2mm304#不锈钢磨砂贴塑板；炉体骨架采用40\*40\*3.5mm角铁，黑铁炉膛结构3mm钢板(两层防腐处理)，炉通脚采用Ф50无缝不锈钢管，配感应点火装置，配全钢可调节子弹脚. |
| \* | 炉用中压风机 | 550W/220V | 1 | 个 |  |
| AD14 | 燃气单头矮汤炉 | 500\*1050\*800+150 | 1 | 台 | 炉面及水围基采用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板冲压焊接而成，炉身及炉背板采用1.2mm304#不锈钢磨砂贴塑板；炉体骨架采用40\*40\*3.5mm角铁；炉通脚采用Ф50无缝不锈钢管，配感应点火装置，配全钢可调节子弹脚。 |
| \* | 炉用中压风机 | 550W/220V | 1 | 个 |  |
| AD15 | ◆节能环保双显示数码型电热蒸汽两用蒸柜/蒸饭箱/蒸饭柜 | 1390\*550\*1620 | 1 | 台 | 面板及内胆用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板焊接而成，柜身及柜背板采用1.2mm304#不锈钢磨砂贴塑板；保温层采用50mm厚高级耐高温聚胺脂注塑发泡,炉体骨架采用40\*40\*3.5mm角铁，配自动进水装置及定时器，自动蒸汽过压释放系统，装置密封条为无毒耐高温、耐油可拆硅胶胶条，配节能环保蒸汽发生器、渐进式全钢门锁件及不锈钢冲压托条。功率：24KW/380V。 |
| \* | 蒸饭盆 | 600×400×50 | 24 | 个 | 304＃不锈钢板制作,不锈钢圆枝边框； |
| AD16 | ◆一体冲压星盆连台 | 800\*800\*950 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AD17 | 浆渣自分磨浆机 | 420\*420\*900 | 1 | 台 | 功率：2.2KW/220V，产量：90kg/h，防水等级:IPX1，本机由高速运转的电机通过皮带传动带动下砂轮及滤网支架旋转，实现磨浆和分离工作，同时它克服电机直碰式冲洗筒体和负荷过大时烧电机的现象，易拆装的电机罩加装开关，使操作维修更加方便。其具有造型美观、工作效率高等特点。接触食物的零部件均采用铝合金或不锈钢制作，符合国家食品卫生标准。 |
| AD18 | ◆一体冲压星盆连台 | 1600\*800\*800+150 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| AD19 | ◆可移动组装式存放架 | 1200\*500\*1550 | 1 | 张 | 主架采用1.5mm 厚304#不锈钢50mm×50mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。主架采用1.5mm 厚304#不锈钢38mm×38mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，层数：四层。 |
| AD20 | 四门高身雪柜（双温） | 1200\*760\*1950 | 2 | 台 | 工作温度（0~-10℃/-12℃）、功率（240W/220V），容积：920L,制冷剂:R134a,采用优质全不锈钢材质拉手，美观耐用；门采用优质吸塑材料；配置风机停启器；载物层架高度可自由调教及整体拉出，弹性规划冷藏空间，配有层架挂件；全不锈钢铰链结构，开合一定角度可自动保持静止状态，有效降低冷量损失，配置电子温度显示屏，内箱底板内圆角设计方使清洁卫生，符合食品卫生标准；柜脚可根据工作环境所需，万向脚轮设计，移动更省力、更方便。 |
| **预进间、备餐间、茶水间** | |  |  |  |  |
| AE01 | 脚踏式单星洗手盆 | 450\*450\*350 | 1 | 张 | 面及池1.5mm厚304＃不锈钢磨砂贴塑板,不锈钢机制件加固；配高级陶瓷芯水笼头及φ50mm不锈钢下水器、1″满水器，排水管采用PVC水管直下式。 |
| AE02 | 紫外线杀菌灯 | 30W/220V | 1 | 盏 | 0.03KW/220V |
| AE03 | ◆拆装式工作台 | 1500\*700\*800 | 2 | 张 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| **二层厨房设备** | |  |  |  |  |
| **水果间** | |  |  |  |  |
| BA01 | ◆拆装式工作台 | 1150\*700\*800 | 1 | 台 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| BA02 | ◆储水式多功能工作台 | 1800\*700\*950 | 1 | 台 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| BA03 | 炉拼台 | 400\*700\*800 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| BA04 | 电热四头煮面炉 | 800\*700\*800 | 1 | 台 | 炉面及水围基采用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板冲压焊接而成，炉身及炉背板采用1.0mm304#不锈钢磨砂贴塑板；炉体骨架采用40\*40\*3.5mm角铁，炉通脚采用Ф50无缝不锈钢管，配全钢可调节子弹脚，功率：9KW/380V |
| BA05 | 双门平台雪柜 | 1800\*760\*800 | 1 | 台 | 制冷温度：-5~+5°C，制冷方式：直冷，制冷剂：R134a，有效容积：400L,功率：180w，层架2个 |
| BA06 | 台式电磁炉 | 410\*480\*210 | 3 | 台 | 锅径：φ400，功率：5KW/220V |
| BA07 | 紫外线杀菌灯 | 30W/220V | 1 | 盏 | 0.03KW/220V |
| **自助餐区** | |  |  |  |  |
| BB01 | 单通荷台柜 | 1100\*700\*800 | 2 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，下加20mm实木板，底封1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；柜围身采用1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；门及层板1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，加固材料不锈钢机制件；∮51\*1.5mm不锈钢调节脚；单面趟门结构。 |
| BB02 | ◆节能环保防疫卫生电热保温柜 | 1800\*1100\*800 | 2 | 台 | 台面板采用1.5mm厚304#贴塑不锈钢磨砂贴塑板；围板、水槽采用304#δ1.2mm贴塑不锈钢砂板；配220V/1.5KWX2发热管、30℃～100℃恒温器、门1.0mm厚304#不锈钢，双趟门，不锈钢机制件加固，脚采用φ51mm不锈钢可调子弹脚；配5个1/1份数盆连盖,汤池盆内设来去水管。 |
| BB03 | 不锈钢支架连弧形玻璃罩 | 1800\*600\*600 | 2 | 台 | 订做(配五格电热保温汤池柜） |
| BB04 | 电热双头保温汤/饭柜 | 1400\*1100\*800 | 1 | 台 | 304#不锈钢板冲压焊接而成，台面1.2mm厚,两侧及前面封1.0mm厚,底板1.0mm厚,配2支电热及漏电保护装置,脚管用38\*38\*1.2mm不锈钢方管制作，支架横通用Ф25×1.2mm不锈钢管,配浸水式发热管及温控装置，下置不锈钢调节脚. |
| \* | 不锈钢汤饭桶 | DN500 | 2 | 个 | 外壳用1.2mm厚304#不锈钢板，内胆1.2mm,聚胺脂发泡保温，散热少。 |
| **洗碗间** | |  |  |  |  |
| BC01 | ◆一体冲压星盆连台 | 1100\*700\*800+150 | 1 | 张 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| BC02 | 浸泡池 | 860\*680\*850 | 1 | 张 | 采用1.0mm304#不锈钢板，底衬1.0mm不锈钢加强梁，配摇摆龙头;配ф38可调子弹脚，配备4mm多孔式活动滤渣板。功率：0.55KW/220V |
| BC03 | 拼板 | 650\*700 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；加固材料不锈钢机制件。 |
| BC04 | 不锈钢抽气罩 | L\*800\*500 | 3 | 米 | 1.2mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，油网0.8mm304#不锈钢板折压成型。配铝质油烟网及防水烟罩灯；底部接油槽及活动集油器，设计应能吸收和排除所有由厨房设备产生的热气、水蒸气和油烟 |
| BC05 | ◆节能环保触控式全自动洗碗机 | 1200\*745\*1620 | 1 | 台 | 含意大利FIR定制水泵，确保洗涤动力，洗涤采用60度扇形喷嘴，洗涤更加强劲无盲区，整机机构及配件均采用SUS304材质及进口塑料，智能化控制系统，性能稳定，让使用者操作更加轻松，电器元件均采用法国施耐德和日本三菱，确保电控质量，功率：47KW/380V。正常运行耗电量：28KW/小时 |
| \* | 智能触控洗碗机餐具入口段 | 850\*745\*900 | 1 | 台 | 外壳使用1.5mm厚304#不锈钢板制作，由传送链，传动齿轮，固定座，轴，支撑滚轮等组成，为了保证高品质（可靠 的固定连接，运转），固定座采用纯铜打造 |
| \* | 智能触控洗碗机餐具出口段 | 950\*745\*900 | 1 | 台 | 外壳使用1.5mm厚304#不锈钢板制作，由传送带（大链条），传动齿轮，固定座，轴，支撑滚轮，出口检修门，限位装置等组成，为了保证高品质（可靠 的固定连接，运转），固定座采用纯铜打造 。限位装置：出口段限位装置，当用户来不及将所洗餐具拾起时，餐具碰到限位装置，整机链条停止运转，避免餐具掉落 |
| \* | ●智能触控洗碗机PLC系统 | 300\*290\*230 | 1 | 套 | 智能化控制系统，性能稳定，让使用者操作更加轻松. 电器元件均采用知名品牌，确保电控质量 |
| \* | 洗碗机专用洗涤剂 | 20L | 1 | 桶 |  |
| \* | 洗碗机专用篮筐 | 500\*500\*100 | 2 | 个 |  |
| BC06 | ◆可移动组装式存放架 | 1500\*500\*1550 | 1 | 张 | 主架采用1.5mm 厚304#不锈钢50mm×50mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。主架采用1.5mm 厚304#不锈钢38mm×38mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，层数：四层。 |
| BC07 | ◆拆装式工作台 | 800\*700\*800 | 1 | 台 | 台面采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬15mm厚木板，底封0.6mm厚304不锈钢板；层板采用1.0mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，台面下以U型不锈钢加强梁补固，相隔不超过500mm，需作防水、防腐、防蛀处理。 |
| BC08 | ◆节能环保光能静音消毒柜 | 1860\*900\*1760 | 1 | 台 | 1．应利用远红外线穿透能力较强的特点，在有限的容积内能使重叠的餐具均得以有效消毒，2．应采用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，应同时具备餐具消毒与烘干及无菌储存等功能；3．由室温至150℃温度应可自由调节，需具有对多种材质餐具、餐巾消毒的功能；4．应采用全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料等，设备应具有耐用、安全、可靠、环保等特点；5.功率：12KW/380V，容积：1.6m³±5%。 |
| \* | 消毒车 | 配消毒柜 | 2 | 辆 | 消毒车尺寸：690\*650\*1390，一次性可消毒350个餐盘。304＃38×38mm×1.2mm不锈钢方管主架，304＃38×38mm×1.2mm方管横档；下加万向活动带刹车脚轮。 |
| \* | 消毒篮 | 配消毒柜 | 12 | 个 | 消毒篮尺寸：610\*320\*180。 |
| **残渣收集区** | |  |  |  |  |
| BC01 | 挂墙式洗手槽 | L\*450\*950 | 1.8 | 米 | 面及池1.2mm304＃不锈钢磨沙贴塑板,不锈钢机制件加固；有隔渣斗，配高级水龙头。 |
| BC02 | 残渣收集柜 | 1000\*800\*800 | 1 | 张 | 1.2mm304＃不锈钢磨沙贴塑板，柜式；双拉门，面漏斗型，5＃优质活动轮。 |
| BC03 | 双层碗碟收集车 | 800\*600\*900 | 1 | 辆 | 1.2mm304＃磨砂贴塑不锈钢磨砂贴塑板，1.2mm38X38不锈钢钢磨砂管，4"优质重型活动轮。 |
| **三层备餐间设备** | |  |  |  |  |
| CA01 | 单通荷台柜 | 1800\*700\*800+150 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，下加20mm实木板，底封1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；柜围身采用1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；门及层板1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，加固材料不锈钢机制件；∮51\*1.5mm不锈钢调节脚；单面趟门结构。 |
| CA01a | 单通荷台柜 | 1500\*700\*800+150 | 1 | 张 | 1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，下加20mm实木板，底封1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；柜围身采用1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板；门及层板1.5mm304＃不锈钢磨砂贴塑板，加固材料不锈钢机制件；∮51\*1.5mm不锈钢调节脚；单面趟门结构。 |
| CA02 | ◆储水式多功能工作台 | 1600\*700\*800+150 | 2 | 台 | 采用1.5mm厚304不锈钢板，底衬1.2mm厚304不锈钢加强梁，配摇摆龙头;星盆采用1.5mm厚304不锈钢;提笼式水盆，盆深600mm。配φ38塑料包不锈钢子弹脚，星盆角位需配备10mm多孔式活动滤渣板。所有星盆均需按指定的规格龙头及其它配件，龙头为冷热混合式摇摆龙头 |
| CA03 | 挂墙式电热开水器 | 9KW/380V | 2 | 台 | 9KW/380V，容量60L，产水量80L/H，独特全新设计开水器内胆构造；蒸汽开水不会外流，保证外观清洁完美；加设带锁装置，保证水源安全卫生干净；缺水自动断电，发热管防干烧保护装置；全新感观采用优质不锈钢制造。 |
| CA04 | 茶叶柜 | 800\*350\*600 | 2 | 台 | 顶面板、底板1.5mm304#不锈钢磨沙贴塑板，门1.0mm厚304#不锈钢，单趟门，不锈钢机制件加固。 |
| CA05 | ◆高身防疫卫生储物柜 | 1200\*500\*1800 | 1 | 台 | 顶面板、底板1.5mm304#不锈钢磨沙贴塑板，门1.0mm厚304#不锈钢，双趟门，不锈钢机制件加固，ф51\*1.5mm不锈钢调节脚。 |
| CA06 | 紫外线杀菌灯 | 30W/220V | 2 | 盏 | 0.03KW/220V |
| **四层备餐间设备** | |  |  |  |  |
| DA01 | ◆可移动组装式存放架 | 1500\*500\*1550 | 8 | 张 | 主架采用1.5mm 厚304#不锈钢50mm×50mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚。主架采用1.5mm 厚304#不锈钢38mm×38mm方管；支管采用1.2mm 厚304#不锈钢25mm×25mm方管，间距50mm；配φ38塑料包不锈钢子弹脚，层数：四层。 |
| **二、厨房抽排系统** | |  |  |  |  |
| **首层抽排** | |  |  |  |  |
| 01 | ◆环保后倾式低噪音风柜 | 27.5" | 1 | 台 | 猪笼式扇胆，50×50×50mm304＃不锈钢风柜主架，风轮:φ660外壳用1.2mm厚磨砂304＃不锈钢造,内配冲孔板消棉,NS轴承,皮带4条,配三相4极马达,配轴承及扇芯。处理风量≥42000m3/h |
| 02 | 风柜马达 | 11KW/380V | 1 | 套 | 配风柜 |
| 03 | 星三角起动开关箱 | 11KW/380V | 1 | 套 | 配风柜 |
| 04 | 不锈钢风柜进出风口 | 配风柜 | 2 | 个 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 05 | 风机入口软接 | 优质耐油帆布。 | 1 | 套 | 优质耐油帆布。 |
| 06 | 槽钢机架连减震 | 6#国标槽钢 | 1 | 套 | 6#国标槽钢。 |
| 07 | ◆圆根加强型防泄漏风管 |  | 155 | 平方 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 08 | 不锈钢风管弯头及三通 | 配风管 | 3 | 个 | 1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 09 | 防火阀 | 配风管 | 1 | 套 | 熔断器动作温度280℃，环境温度下的漏风量（压差300pa）<700m³/h.㎡，耐火（压差300pa 1.5h）下的漏风量<1000m³/h.㎡，控制电压：DC24v，微动开关接点容量：AC380V-3A，全开时阻力系数<0.5。 |
| 10 | 风管吊码 | 配风管 | 33 | 对 | ф25\*1.2mm 圆枝。 |
| 11 | ◆节能环保高效静电油烟净化器 | 处理风量：≥42000m3/h | 1 | 台 | 外壳采用1.2mm不锈钢板制作，高效铝合金电极单元，电场使用圆筒蜂窝式结构，使静电场能均匀地达到最大的平均电场强度，极大的增加了电场净化面积，使电场与油烟粒子结合作用的时间更长，从而决定了设备具有极高的除油烟效率，达到节能环保高效油烟净化效果，静电器的发射尖头往滤网发射静电、电滤网呈波浪弯折状，过滤效果更好，处理风量≥42000m3/h。 |
| 12 | 净电器底座连防震支架 | 配静电 | 1 | 套 | 8#国标槽钢。 |
| 13 | 不锈钢静电进出风口 | 配静电 | 2 | 个 | 1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| **二层洗碗间抽排系统** | |  |  |  |  |
| 01 | 圆筒轴流风机 | DN500 | 1 | 台 | 0.75KW/380V，风量9300㎡/h |
| 02 | ◆圆根加强型防泄漏风管 |  | 8 | 平方 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 03 | 不锈钢风管弯头及三通 | 配风管 | 1 | 个 | 1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 04 | 风管吊码 | 配风管 | 3 | 对 | ф25\*1.2mm 圆枝。 |
| 05 | 风机入口软接 | 优质耐油帆布。 | 1 | 套 | 优质耐油帆布。 |
| 06 | 不锈钢百叶窗 | 配风机 | 1 | 套 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| **三、厨房送鲜风系统** | |  |  |  |  |
| **首层送鲜风** | |  |  |  |  |
| 01 | 不锈钢鲜风柜 | 25" | 1 | 台 | 猪笼式扇胆，50×50×50mm304＃不锈钢风柜主架，风轮:φ660外壳用1.2mm厚磨砂304＃不锈钢造,内配冲孔板消棉,NS轴承,皮带4条,配三相4极马达,配轴承及扇芯，风量30000㎡/h。 |
| 02 | 风柜马达 | 7.5KW/380V | 1 | 套 | 配鲜风柜 |
| 03 | 星三角起动开关箱 | 7.5KW/380V | 1 | 套 | 配鲜风柜 |
| 04 | 风机入口软接 | 配风柜 | 1 | 套 | 优质耐油帆布。 |
| 05 | 风柜进出风口 | 配鲜风柜 | 2 | 个 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 06 | 槽钢机架连减震 | 配鲜风柜 | 1 | 套 | 6#国标槽钢。 |
| 07 | 不锈钢鲜风管 |  | 45 | 平方 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 08 | 不锈钢变径接口及三通 | 配鲜风管 | 2 | 个 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 09 | 不锈钢弯头 | 配鲜风管 | 1 | 个 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| 10 | 风管吊码 | 配鲜风管 | 12 | 对 | ф25\*1.2mm 圆枝。 |
| 11 | 鲜风咀 |  | 15 | 个 | 配鲜风管 |
| 12 | 不锈钢百叶窗 | 配风机 | 1 | 套 | 用1.2mm304＃不锈钢板焊接而成。 |
| **四、工程服务费** | |  |  |  |  |
| 01 | 设备吊置 |  | 1 | 项 | 起重机械吊置设备至楼顶（抽排设备） |
| 02 | 安装辅助材料、五金杂件 |  | 1 | 项 | 玻璃胶、螺丝、吊码、角铁等安装辅助材料、五金杂件 |
| 03 | 厨房内水接驳 |  | 1 | 项 | 厨房设备2米范围内给排水件接驳（热水管用全不锈钢管件、冷水管用PPR给水管件，排水管用PVC排水管件） |
| 04 | 厨房内电接驳 |  | 1 | 项 | 厨房内用电设备2米范围内电接驳（高温位置电线需加装隔热耐高温防水保护套、其他位置设备需加装防水保护套） |
| 05 | 厨房内炉具气管接驳 |  | 1 | 项 | 厨房内炉具2米范围内气管接驳（气接驳专用防泄漏304#不锈钢波纹管） |
| 06 | 安装调试 |  | 1 | 项 | 设备的安装调试费 |
| 07 | 运输 |  | 1 | 项 |  |