**徐州市云龙小学食堂设备**

**更正（澄清）内容（一）**

**一、以下为澄清或者修改的内容**

**原招标文件第六章《采购需求》二、技术规格(技术性能)及数量要求**：

（一）技术规格(技术性能)及数量具体要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **厨房设备详细配置技术清单** | | | | | | |
| 序号 | 设备名称 | 仅供参考图片 | 规格型号 | 数量 | 单位 | 备注 |
| 更衣间 | |  |  |  |  |  |
| 1 | 六门更衣柜 |  | 1240\*500\*1800 | 2 | 台 | 采用不低于1.2mm优质不锈钢制作，经过高温除油、酸碱防锈、高温防腐拉丝防腐等工艺处理，外表光滑整洁，内外无毛刺，柜门配优质专用锁具。 |
| 2 | 双星盆柜 |  | 1200\*700\*800/100 | 1 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 3 | 单温水龙头 |  |  | 2 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 4 | 软管及角阀 |  |  | 2 | 组 |  |
| 主食库 | |  |  |  |  |  |
| 5 | 米面架 |  | 1000\*600\*300 | 6 | 台 | 采用优质不锈钢板制作而成；不锈钢管厚不低于1.2mm；主支撑架为40mm不锈钢方管；副支架管为32mm不锈钢方管；横担支架管为30mm×15mm不锈钢方管；配置豪华不锈钢方调节全钢脚。立柱采用φ38x1.2mm的优质不锈钢管制作 |
| 6 | 平板车 |  | 900\*600\*900 | 2 | 台 | 材料采用优质不锈钢砂纹板制作，支撑板不低于1.2mm厚;主管采用38\*1.2mm不锈钢结构管焊接；配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向),连优质轴承。 |
| 副食库 | |  |  |  |  |  |
| 7 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 8 | 台 | 采用优质不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚。 |
| 8 | 平板车 |  | 900\*600\*900 | 2 | 台 | 材料采用优质不锈钢砂纹板制作，支撑板不低于1.2mm厚;主管采用38\*1.2mm不锈钢结构管焊接；配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向),连优质轴承。 |
| 荤菜加工区 | |  |  |  |  |  |
| 9 | 大单星盆柜 |  | 1000\*700\*800/100 | 3 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 10 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800 | 2 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 11 | 四门高身雪柜 |  | 1200\*705\*1950 | 1 | 台 | 1、尺寸≥：1200×750×1960mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18～-6℃ / 0～+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L/437L 5、功率≤：450W 6、制冷剂：采用环保型制冷剂R600a/R290，对臭氧层无破坏，更环保 7、材质：内外采用优质不锈钢制作，耐腐蚀、耐油污 8、发泡：环戊烷绿色环保发泡剂，厚度为50mm的高密度发泡层，保温效果更好 9、温控器：电子温控器精准显示控制温度，检测到系统故障时，具有多种保护和报警方式 10、铰链：门体自动回归及可悬停 11、门封：可拆卸门封，清洁更换更方便 12、压缩机：采用国内知名品牌压缩机，性能稳定，高效节能，使用寿命长 |
| 12 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 2 | 台 | 采用优质不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚。 |
| 13 | 绞切肉机 |  | 550\*380\*750 | 1 | 台 | 不锈钢材质，该机切肉、绞肉于一体，切肉厚薄均匀，切面组织新鲜，操作简单，使用方便。产品与食品接触部件均采用高级不锈钢制造，符合国家卫生标准 |
| 14 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 1 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 15 | 双孔污碟台连垃圾桶） |  | 1200\*700\*800/150 | 1 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 16 | 单温水龙头 |  |  | 3 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 17 | 软管及角阀 |  |  | 3 | 组 |  |
| 素菜加工区 | |  |  |  |  |  |
| 18 | 大单星盆柜 |  | 1000\*700\*800/100 | 3 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 19 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800 | 3 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 20 | 四门高身雪柜 |  | 1200\*705\*1950 | 1 | 台 | 1、尺寸≥：1200×750×1960mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18～-6℃ / 0～+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L/437L 5、功率≤：450W 6、制冷剂：采用环保型制冷剂R600a/R290，对臭氧层无破坏，更环保 7、材质：内外采用优质不锈钢制作，耐腐蚀、耐油污 8、发泡：环戊烷绿色环保发泡剂，厚度为50mm的高密度发泡层，保温效果更好 9、温控器：电子温控器精准显示控制温度，检测到系统故障时，具有多种保护和报警方式 10、铰链：门体自动回归及可悬停 11、门封：可拆卸门封，清洁更换更方便 12、压缩机：采用国内知名品牌压缩机，性能稳定，高效节能，使用寿命长 |
| 21 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 3 | 台 | 采用优质不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚  ★具有食品接触安全认证证书  交货时提供原件备查 |
| 22 | 多功能切菜机 |  | 1300\*400\*1250 | 1 | 台 | 产量：300-1000kg/h  机器尺寸：1180\*550\*1260mm  功率：2.22kw 220V 输送宽度：120mm 叶菜切制规格：1-60mm  随机含：大双刀1组（叶菜） 切片刀盘1个 切丝刀盘1个 切丁刀盘1套 可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用。 1、两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备。 2、设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速。 3、设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机。 4、整体钣金含内部机架均由不锈钢制作。。 5、设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。 ★具有食品接触安全认证证书  交货时提供原件备查 |
| 23 | 去皮机 |  | 500型 | 1 | 台 | 将土豆、胡萝卜等大多数根茎状蔬菜清洗去皮处理。  1、轴承位采用密封隔板+骨架油封双重密封设计侧盖进水概率降低90%以上，大大降低设备故障率。 2、选择波纹毛刷设计清洁效率高。 3、加粗毛刷轴，以提高传动部位使用寿命，降低故障率。 4、加装物料防护门有效解决碎料飞溅等问题。 ★具有食品接触安全认证证书  交货时提供原件备查 |
| 24 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 1 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 25 | 双孔污碟台连垃圾桶） |  | 1200\*700\*800/150 | 1 | 台 |  |
| 26 | 单温水龙头 |  |  | 3 | 个 | 1、摇摆鹅颈型； 2、优质不锈钢； 3、陶瓷片阀芯. |
| 27 | 软管及角阀 |  |  | 3 | 组 |  |
| 热加工区 | |  |  |  |  |  |
| 28 | 电磁单头大锅灶 |  | 1100\*1200\*800/400 | 5 | 台 | 功率：15KW 1、板材：采用优质304不锈钢板，厚度1.2mm，一体成型台面； 2、配电磁灶专用大锅：Φ100cm，厚度3mm； 3、线盘：PPS“齿”形线盘组件，高效聚能稀土磁条； 4、风机：24V双滚珠轴流风机； 5、电磁加热器：专用机芯； 6、开关：10档磁控开关，合金材质，配硅胶防滑垫，使用寿命可达11万次，寿命可达11万次 7、商用电磁灶显示器：LED彩色数码显示屏，实时显示当前档位、功率、温度和累计用电量，具有中文故障显示功能。 |
| 29 | 精工电脑版24竖盘蒸车 |  | 1050\*840\*1690 | 2 | 台 | 柜身：采用1.0mm厚的磨砂贴膜不锈钢板；门采用：0.8mm厚的磨砂贴膜不锈钢板；新颖门绞锁，开关自如，经久不变，门封条采用嵌入式设计，使用无毒、耐高温的硅橡胶作材料；内壳：用0.6mm优质不锈钢板；轮子：采用φ150重型万向活动轮；配饭盘，采用2B模压盘；配自动进水、进气、安全阀，压力表；特设意外缺水干烧保护功能，缺水自给，满水自停。  ★具有食品接触安全认证证书  交货时提供原件备查 |
| 30 | 电磁摇摆式煲汤炉 |  | 1350\*1000\*1100 | 1 | 台 | 整机采用全不锈钢机身设计，安全高效节能，加厚不锈钢机身，防水、防触电、防干烧。火力自由选择，快慢调节，大火爆炒，小火慢炖，随心所欲，厚实耐用，安全易清洁。优质数字机芯，品牌质量保证，LED数码显示敞口，使用状态一目了然，磁控开关调节火力，操作简单，节约省电，适用于高档酒店，饭店，食堂等公共场所，防水防电，自动适配功率，火力超强，精准控温，三秒感温 |
| 31 | 炉拼台 |  | 400\*1000\*800/450 | 1 | 台 | 1、采用优质#不锈钢板制造，其外表面磨砂贴塑，面板为不低于1.0mm。 2、支架、脚通φ38×1.0mm不锈钢管。 3、脚为可调子弹脚配φ38×1.0mm不锈钢管。 |
| 32 | 双层工作台 |  | 1500\*800\*800 | 6 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 33 | 竖向双星盆柜 |  | 1600\*700\*800 | 2 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 34 | 四门高身雪柜 |  | 1200\*705\*1950 | 2 | 台 | 1、尺寸≥：1200×750×1960mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18～-6℃ / 0～+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L/437L 5、功率≤：450W 6、制冷剂：采用环保型制冷剂R600a/R290，对臭氧层无破坏，更环保 7、材质：内外采用优质不锈钢制作，耐腐蚀、耐油污 8、发泡：环戊烷绿色环保发泡剂，厚度为50mm的高密度发泡层，保温效果更好 9、温控器：电子温控器精准显示控制温度，检测到系统故障时，具有多种保护和报警方式 10、铰链：门体自动回归及可悬停 11、门封：可拆卸门封，清洁更换更方便 12、压缩机：采用国内知名品牌压缩机，性能稳定，高效节能，使用寿命长 |
| 35 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 3 | 台 | 采用优质不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚 |
| 36 | 冲地龙头 |  | 200\*565\*860 | 1 | 台 | 流量14.74LPM/3.89 GPM指标，松开把手自动关闭开放式涂层钢洗地龙头，抛光镀铬喷阀 喉管:自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米适用于墙壁、天花板或台面下安装 |
| 37 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 2 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 38 | 单温水龙头 |  |  | 4 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 39 | 软管及角阀 |  |  | 4 | 组 |  |
| 二次更衣间 | |  |  |  |  |  |
| 40 | 单星盆柜 |  | 600\*600\*800/100 | 1 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 41 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 1 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 42 | 单温水龙头 |  |  | 1 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 43 | 软管及角阀 |  |  | 1 | 组 |  |
| 售饭间 | |  |  |  |  |  |
| 44 | 四格保温售饭台 |  | 1500\*700\*800 | 4 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 内胆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.0mm； 侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.0mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.0mm； 侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.0mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.0mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.0mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.0mm； 底边：暗沟式定位滑槽；上滑道、静音吊轮； 台脚：采用可调不锈钢重力脚。 电压：220V 功率：3KW; 电加热：恒温控制； 配4个带盖份数盒530\*325\*150 |
| 45 | 双层工作台 |  | 1500\*800\*800 | 4 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 46 | 风冷单门留样柜 |  | 650\*610\*1850 | 1 | 台 | 材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷藏2~8℃有效内容积：0.38m³电压:220V |
| 47 | 双门消毒柜 |  | 1300\*630\*1940 | 2 | 台 | 立体高温，加热温度达120℃，热风循环效应，高温可直达柜内每个角落，消毒碗筷光亮无积水，采用全不锈钢结构，持久耐用，永不生锈，柜内采用轨道式层架，收放轻松，清洗方便！ |
| 48 | 单星盆柜 |  | 700\*700\*800/100 | 1 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 49 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 3 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 50 | 单温水龙头 |  |  | 1 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 51 | 软管及角阀 |  |  | 1 | 组 |  |
| 52 | 风幕机 |  |  | 3 | 台 |  |
| 洗刷区 | |  |  |  |  |  |
| 53 | 双层工作台 |  | 900\*850\*800 | 1 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 54 | 浸泡水池 |  | 1000\*850\*800 | 1 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 55 | 大单星盆柜 |  | 1000\*700\*800/100 | 3 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 56 | 双孔污碟台连垃圾桶） |  | 1200\*700\*800/150 | 1 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 57 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800 | 6 | 台 | 优质优质不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 58 | 冲地龙头 |  | 200\*565\*860 | 1 | 台 | 流量14.74LPM/3.89 GPM指标，松开把手自动关闭开放式涂层钢洗地龙头，抛光镀铬喷阀 喉管:自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米适用于墙壁、天花板或台面下安装 |
| 59 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 2 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 60 | 单温水龙头 |  |  | 4 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 61 | 软管及角阀 |  |  | 4 | 组 |  |
| 用餐区 | |  |  |  |  |  |
| 62 | 四人桌椅 |  | 1200\*600 | 50 | 套 | 桌面：桌面规格为1200\*600\*25mm，采用12mmE1级实木多层板基材，双层横竖交织压合而成，保证基材不变形、不开裂、无压痕、无脱胶、无气泡、整体美观，木材含水率符合《木家具通用技术条件》标准，外观要求：应无贯通裂缝，不应有虫蛀现象；外表应无腐朽材，内表轻微腐朽面积不应超过零件面积的20%，死节、孔洞、夹皮和树脂道、树胶道应进行修补加工，修补后缺陷数外表不超过4个，内表不超过6个；饰面部分选用优质品牌防火防水装饰板贴面，厚度0.6mm，耐磨性能≥3，耐干热性能≤3，符合GB/T7911-2013检测标准；选用0甲醛家具专用白乳胶，甲醛释放量≤0.124mg/m³（气候箱检测法），符合国标甲醛释放检测环保标准符合  交货时提供原件备查 |
| 净水系统 | |  |  |  |  |  |
| 63 | 中央净水系统 |  | 3吨 | 1 | 台 | 1 5级过滤+UV杀菌装置,产出水质好纯净水水质通过广东省生物制品与药物研究所《总体性能试验》权威检测 2 70%以上纯水回收率,废水率低于30%  3 大小活水循环:储水箱、净水管道活水循环流动,辅以水箱出水口UV杀菌装置,多重保障,出水水质通过广东省生物制品与药物研究所《总体性能试验》权威检测 4正反冲洗:滤芯滤芯冲洗与反冲洗功能,在确保水质稳定安全的情况下,保障滤芯过滤能力,延长滤 5实时全方位水质监控、显示、报警等控制,确保任何时候(含进水水质异常时)的水质安全。水质指标全面,含TDS、TOC、COD、浊度、余氯去除率等； 6实时全方位监控系统水压力、水流量、水温等具体情况,并通过智能控制确保系统时刻维持在最佳工作状态。 7全自动微电脑控制,图形化实时显示、触摸操控,操作简单方便。可实现全自动化操作、连续稳定制水,减少人工运行维护工作 8实时监控异常情况,有异常时报障维修,确保系统稳定可靠运行及水质安全； 9远程监控功能,用户可通过WF在移动端对系统运行及水质情况实时监控 10多种维护实时监测滤芯滤料使用情况及寿命,需要更换时系统自动提醒客户处理, 11可同时提供软水、纯净水,适配各类用水终端,满足客户的不同用水需求 12标配每小时0.5/1.0/2.0吨纯净水的出水量,可充分满足用户高峰快速用水需求。 |
| 排烟系统 | |  |  |  |  |  |
| 1 | 油烟净化一体烟罩 |  | 7200\*1300\*550 | 21 | 平方 | 1.除油烟效果达到≥95%； 2.噪音低于60分贝； 3.结构特点：一体烟罩式结构，内置油烟净化系统，自带风机。设备排风口尺寸采用500\*750，350\*750，方便设备与风管接驳； 4.整机采用优质不锈钢材质 国标1.0厚；组合式设计，收集-净化-输送集于一机，使用、操作、安装方便； 5.风量：单台≥5000立方米/小时，风口余压≥150Pa； 6.满足-40℃-60℃温度范围，0%-95%湿度范围，电热保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃； 7.四大保护功能：具有开路、短路、闪路、过温、过流电路保护功能。 8.节能省点：设备采用三相五线制，征集功率1.5KW左右，单台设备独立开关，用哪一台开哪一台。 交货时提供原件备查。 |
| 2 | 烟道、变径、弯头等 |  |  | 80 | 平方 | 采用不锈钢制造，面厚不低于1.0mm,采用顺拐式折边叠压，上下采用U型卡槽固定，拼装后整齐平整。 |
| 3 | 二次启动器 |  |  | 1 | 套 | 降低启动电流，减轻它对电网和同一配网中其它电气设备的的冲击；装有缺项及过载保护 |
| 厨房小件 | |  |  |  |  |  |
| 1 | 地沟盖板(有孔) |  | 580\*300\*300 | 20 | 台 | 采用优质不锈钢板材制作，板厚3.0mm ，一次性冲压成型 |
| 2 | 粘捕式灭蚊灯 |  | 400\*170\*310 | 5 | 台 | 采用仿生紫光波诱蚊，对蚊虫增强诱惑力，提升诱蚊效果 |
| 3 | 长斗洗手池 |  | 2500\*500\*800 | 4 | 台 | 台面：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用优质不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 4 | 送餐车 |  | 700\*1300\*1100 | 18 | 台 | 板材选用优质优质不锈钢板1.支架：S=1.2mm25\*25方通。2.附件S=1.2mm不锈钢。3.4寸尼大脚轮（2个转向，2个定向）。4.手柄用S=1.2MM直径25圆管冷压弯曲成形。 |
| 5 | 保温桶 |  | 30型 | 55 | 个 | 采用食品级不锈钢制做，优质原材料使用更放心，液压拉伸工艺打造，一体成型无焊接，不易破裂，盘沿卷边，人性化设计不伤手，圆角设计，方便清洗不藏污垢 |
| 6 | 保温箱 |  |  | 110 | 个 | 采用食品级不锈钢制做，优质原材料使用更放心，液压拉伸工艺打造，一体成型无焊接，不易破裂，盘沿卷边，人性化设计不伤手，圆角设计，方便清洗不藏污垢 |
| 7 | 份数盆 |  |  | 220 | 个 |  |
| 8 | 打菜勺 |  |  | 55 | 个 |  |
| 9 | 米饭铲 |  |  | 55 | 个 |  |
| 10 | 收残桶 |  |  | 55 | 个 |  |
| 11 | 工具盆 |  |  | 55 | 个 |  |
| 12 | 炒菜大铲 | 特大号 |  | 4 | 把 |  |
| 13 | 油鼓漏 | 24cm |  | 4 | 只 |  |
| 14 | 油鼓 | 10寸 |  | 4 | 个 |  |
| 15 | 大罩离 | 24cm |  | 5 | 只 |  |
| 16 | 密漏 | 30cm |  | 3 | 只 |  |
| 17 | 漏勺 | 30cm |  | 3 | 把 |  |
| 18 | 大笊篱 | 加长 |  | 2 | 个 |  |
| 19 | 打菜勺 |  |  | 36 | 个 |  |
| 20 | 料缸 | 16CM |  | 24 | 个 |  |
| 21 | 打汤舀 | 12CM |  | 36 | 个 |  |
| 22 | 不锈钢盆 | 80cm |  | 5 | 只 |  |
| 23 | 不锈钢盆 | 60CM |  | 10 | 只 |  |
| 24 | 不锈钢盆 | 45CM |  | 10 | 只 |  |
| 25 | 不锈钢盆 | 28CM |  | 10 | 只 |  |
| 26 | 菜筐 | 中号 |  | 20 | 个 |  |
| 27 | 加厚菜筐蓝大 | 大号 |  | 20 | 个 |  |
| 28 | 菜筐 | 小号 |  | 20 | 个 |  |
| 29 | 锅刷 | 长度30cm |  | 10 | 个 |  |
| 30 | 木搜子 | 29\*12cm |  | 2 | 只 |  |
| 31 | 打皮刀 |  |  | 6 | 把 |  |
| 32 | 剪刀 | 强力直剪 |  | 8 | 把 |  |
| 33 | 带轮垃圾桶 | 240L |  | 8 | 个 |  |
| 34 | 带轮垃圾桶 | 120L |  | 8 | 个 |  |
| 35 | 磨刀石 | 225\*75\*40 |  | 5 | 个 |  |
| 36 | 不锈钢切菜刀 | 刃长18cm,柄长12.5cm |  | 10 | 把 |  |
| 37 | 剁刀 | 刃长18cm,柄长12.5cm |  | 10 | 把 |  |
| 38 | 加厚菜墩 | 50CM |  | 5 | 个 |  |
| 39 | 台秤 | 30kg |  | 2 | 台 |  |
| 40 | 物联网地秤 | 200kg |  | 1 | 台 |  |
| 41 | 胶皮手套 | 防油型 |  | 10 | 双 |  |
| 42 | 线手套 |  |  | 5 | 包 |  |
| 43 | 扫把 | 800\*250mm |  | 4 | 套 |  |
| 44 | 拖把 | 1200mm |  | 6 | 把 |  |
| 45 | 80地刮 |  |  | 2 | 把 |  |
| 46 | 地刷 | 1220\*230mm |  | 2 | 把 |  |
| 47 | 抹布 | 70\*30 |  | 30 | 条 |  |
| 48 | 钢丝球 |  |  | 10 | 包 |  |
| 49 | 清洁剂 |  |  | 6 | 桶 |  |
| 50 | 保鲜盒 | 19号 |  | 20 | 个 |  |
| 51 | 保鲜盒 | 20号 |  | 20 | 个 |  |
| 52 | 白金碗 | 135\*65mm |  | 500 | 只 |  |
| 53 | 餐勺 | 中号 |  | 500 | 双 |  |
| 54 | 不锈钢快餐盘 | 5格 |  | 500 | 个 |  |
| 55 | 皮围裙 |  |  | 40 | 件 |  |
| 56 | 工作服 |  |  | 20 | 件 |  |

**注：技术规格(技术性能)及数量要求”中的“数量”为不允许偏离的实质性要求和条件，如有偏离，在符合性审查时按照投标无效处理。**

**现更正为：**

1. **技术规格(技术性能) 及数量具体要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **厨房设备详细配置技术清单** | | | | | | |
| 序号 | 设备名称 | 参考图片 | 规格型号 | 数量 | 单位 | 备注 |
| 更衣间 | |  |  |  |  |  |
| 1 | 六门更衣柜 |  | 1240\*500\*1800 | 2 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，厚度不低于1.2mm，经过高温除油、酸碱防锈、高温防腐拉丝防腐等工艺处理，外表光滑整洁，内外无毛刺，柜门配优质专用锁具。 |
| 2 | 双星盆柜 |  | 1200\*700\*800/100 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 3 | 单温水龙头 |  |  | 2 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 4 | 软管及角阀 |  |  | 2 | 组 |  |
| 主食库 | |  |  |  |  |  |
| 5 | 米面架 |  | 1000\*600\*300 | 6 | 台 | 采用SUS304不锈钢板制作而成；不锈钢管厚不低于1.2mm；主支撑架为40mm不锈钢方管；副支架管为32mm不锈钢方管；横担支架管为30mm×15mm不锈钢方管；配置豪华不锈钢方调节全钢脚。立柱采用φ38x1.2mm的优质不锈钢管制作 |
| 6 | 平板车 |  | 900\*600\*900 | 2 | 台 | 材料采用SUS304不锈钢砂纹板制作，支撑板不低于1.2mm厚;主管采用38\*1.2mm不锈钢结构管焊接；配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向),连优质轴承。 |
| 副食库 | |  |  |  |  |  |
| 7 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 8 | 台 | 采用SUS304不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 8 | 平板车 |  | 900\*600\*900 | 2 | 台 | 材料采用SUS304不锈钢砂纹板制作，支撑板不低于1.2mm厚;主管采用38\*1.2mm不锈钢结构管焊接；配承重型不锈钢科顺脚轮四个(两定向两万向),连优质轴承。 |
| 荤菜加工区 | |  |  |  |  |  |
| 9 | 大单星盆柜 |  | 1000\*700\*800/100 | 3 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 10 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800 | 2 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 11 | 四门高身雪柜 |  | 1200\*750\*1960 | 1 | 台 | 1、尺寸≥：1200×750×1960mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18～-6℃ / 0～+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L/437L 5、功率≤：450W 6、制冷剂：采用环保型制冷剂R600a/R290，对臭氧层无破坏，更环保 7、材质：内外采用优质不锈钢制作，耐腐蚀、耐油污 8、发泡：环戊烷绿色环保发泡剂，厚度为50mm的高密度发泡层，保温效果更好 9、温控器：电子温控器精准显示控制温度，检测到系统故障时，具有多种保护和报警方式 10、铰链：门体自动回归及可悬停 11、门封：可拆卸门封，清洁更换更方便 12、压缩机：采用国内知名品牌压缩机，性能稳定，高效节能，使用寿命长 |
| 12 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 2 | 台 | 采用SUS304不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 13 | 绞切肉机 |  | 550\*380\*750 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢制做，该机切肉、绞肉于一体，切肉厚薄均匀，切面组织新鲜，操作简单，使用方便。产品与食品接触部件均采用高级不锈钢制造，符合国家卫生标准 |
| 14 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 1 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 15 | 双孔污碟台连垃圾桶） |  | 1200\*700\*800/150 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚 |
| 16 | 单温水龙头 |  |  | 3 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 17 | 软管及角阀 |  |  | 3 | 组 |  |
| 素菜加工区 | |  |  |  |  |  |
| 18 | 大单星盆柜 |  | 1000\*700\*800/100 | 3 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 19 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800 | 3 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 20 | 四门高身雪柜 |  | 1200\*750\*1960 | 1 | 台 | 1、尺寸≥：1200×750×1960mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18～-6℃ / 0～+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L/437L 5、功率≤：450W 6、制冷剂：采用环保型制冷剂R600a/R290，对臭氧层无破坏，更环保 7、材质：内外采用优质不锈钢制作，耐腐蚀、耐油污 8、发泡：环戊烷绿色环保发泡剂，厚度为50mm的高密度发泡层，保温效果更好 9、温控器：电子温控器精准显示控制温度，检测到系统故障时，具有多种保护和报警方式 10、铰链：门体自动回归及可悬停 11、门封：可拆卸门封，清洁更换更方便 12、压缩机：采用国内知名品牌压缩机，性能稳定，高效节能，使用寿命长 |
| 21 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 3 | 台 | 采用SUS304不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 22 | 多功能切菜机 |  | 1300\*400\*1250 | 1 | 台 | 产量：300-1000kg/h  机器尺寸：1300\*400\*1250mm  功率：2.22kw 220V 输送宽度：120mm 叶菜切制规格：1-60mm  随机含：大双刀1组（叶菜） 切片刀盘1个 切丝刀盘1个 切丁刀盘1套 可切丁、切片、切丝、切断适合食堂，中央厨房等环境使用。 1、两侧切刀门处设有连锁安全开关，开门自动断电停机，且保护门关闭良好才能启动设备。 2、设备采用两台变频控制，输送部、叶菜切割部速度可无极调速。 3、设备配备有热过载继电器，电机过载时使电路断开，保护电机。 4、整体钣金含内部机架均由不锈钢制作。。 5、设备配备有紧急停止按钮，一键紧急停机。 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 23 | 去皮机 |  | 500型 | 1 | 台 | 将土豆、胡萝卜等大多数根茎状蔬菜清洗去皮处理。  1、轴承位采用密封隔板+骨架油封双重密封设计侧盖进水概率降低90%以上，大大降低设备故障率。 2、选择波纹毛刷设计清洁效率高。 3、加粗毛刷轴，以提高传动部位使用寿命，降低故障率。 4、加装物料防护门有效解决碎料飞溅等问题。 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 24 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 1 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 25 | 双孔污碟台连垃圾桶） |  | 1200\*700\*800/150 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 26 | 单温水龙头 |  |  | 3 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 27 | 软管及角阀 |  |  | 3 | 组 |  |
| 热加工区 | |  |  |  |  |  |
| 28 | 电磁单头大锅灶 |  | 1100\*1200\*800/400 | 5 | 台 | 功率：15KW 1、板材：采用SUS304不锈钢板，厚度1.2mm，一体成型台面； 2、配电磁灶专用大锅：Φ100cm，厚度3mm； 3、线盘：PPS“齿”形线盘组件，高效聚能稀土磁条； 4、风机：24V双滚珠轴流风机； 5、电磁加热器：专用机芯； 6、开关：10档磁控开关，合金材质，配硅胶防滑垫，使用寿命可达11万次，寿命可达11万次 7、商用电磁灶显示器：LED彩色数码显示屏，实时显示当前档位、功率、温度和累计用电量，具有中文故障显示功能。 |
| 29 | 精工电脑版24竖盘蒸车 |  | 1050\*840\*1690 | 2 | 台 | 柜身：采用SUS304不锈钢板1.0mm厚；门采用：0.8mm厚的磨砂贴膜不锈钢板；新颖门绞锁，开关自如，经久不变，门封条采用嵌入式设计，使用无毒、耐高温的硅橡胶作材料；内壳：用0.6mm优质不锈钢板；轮子：采用φ150重型万向活动轮；配饭盘，采用2B模压盘；配自动进水、进气、安全阀，压力表；特设意外缺水干烧保护功能，缺水自给，满水自停。 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 30 | 电磁摇摆式煲汤炉 |  | 1350\*1000\*1100 | 1 | 台 | 整机采用SUS304不锈钢机身设计，安全高效节能，加厚不锈钢机身，防水、防触电、防干烧。火力自由选择，快慢调节，大火爆炒，小火慢炖，随心所欲，厚实耐用，安全易清洁。优质数字机芯，品牌质量保证，LED数码显示敞口，使用状态一目了然，磁控开关调节火力，操作简单，节约省电，适用于高档酒店，饭店，食堂等公共场所，防水防电，自动适配功率，火力超强，精准控温，三秒感温 |
| 31 | 炉拼台 |  | 400\*1000\*800/450 | 1 | 台 | 1、采用优质SUS304不锈钢板制造，其外表面磨砂贴塑，面板为不低于1.0mm。 2、支架、脚通φ38×1.0mm不锈钢管。 3、脚为可调子弹脚配φ38×1.0mm不锈钢管。 |
| 32 | 双层工作台 |  | 1500\*800\*800 | 6 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 33 | 竖向双星盆柜 |  | 1600\*700\*800 | 2 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 34 | 四门高身雪柜 |  | 1200\*750\*1960 | 2 | 台 | 1、尺寸≥：1200×750×19600mm（长、宽、高） 2、温度区间：-18～-6℃ / 0～+10℃ 3、电压/频率：220V/50Hz 4、容积≥：437L/437L 5、功率≤：450W 6、制冷剂：采用环保型制冷剂R600a/R290，对臭氧层无破坏，更环保 7、材质：内外采用优质不锈钢制作，耐腐蚀、耐油污 8、发泡：环戊烷绿色环保发泡剂，厚度为50mm的高密度发泡层，保温效果更好 9、温控器：电子温控器精准显示控制温度，检测到系统故障时，具有多种保护和报警方式 10、铰链：门体自动回归及可悬停 11、门封：可拆卸门封，清洁更换更方便 12、压缩机：采用国内知名品牌压缩机，性能稳定，高效节能，使用寿命长 |
| 35 | 方脚四层平板货架 |  | 1200\*500\*1550 | 3 | 台 | 采用SUS304不锈钢板制作而成，管架不低于1.2㎜厚38×38㎜不锈钢方管，层梁用不低于1.2㎜厚不锈钢38×25方管,间隔条用1.2㎜不锈钢30×15方管,骨条间距50㎜，38×38不锈钢管及高度调整钢脚 ★具有食品接触安全认证证书 交货时提供原件备查 |
| 36 | 冲地龙头 |  | 200\*565\*860 | 1 | 台 | 流量14.74LPM/3.89 GPM指标，松开把手自动关闭开放式涂层钢洗地龙头，抛光镀铬喷阀 喉管:自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米适用于墙壁、天花板或台面下安装 |
| 37 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 2 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 38 | 单温水龙头 |  |  | 4 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 39 | 软管及角阀 |  |  | 4 | 组 |  |
| 二次更衣间 | |  |  |  |  |  |
| 40 | 单星盆柜 |  | 600\*600\*800/100 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 41 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 1 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 42 | 单温水龙头 |  |  | 1 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 43 | 软管及角阀 |  |  | 1 | 组 |  |
| 售饭间 | |  |  |  |  |  |
| 44 | 四格保温售饭台 |  | 1500\*700\*800 | 4 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 内胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.0mm； 侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.0mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.0mm； 侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.0mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.0mm； 门胆：采用不锈钢板厚度不低于1.0mm； 背板：采用不锈钢板厚度不低于1.0mm； 底边：暗沟式定位滑槽；上滑道、静音吊轮； 台脚：采用可调不锈钢重力脚。 电压：220V 功率：3KW; 电加热：恒温控制； 配4个带盖份数盒530\*325\*150 |
| 45 | 双层工作台 |  | 1500\*800\*800 | 4 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 46 | 风冷单门留样柜 |  | 650\*610\*1850 | 1 | 台 | 材质：侧板、前板、面板箱门、及内装为不锈钢板，底板、后板、顶板热镀锌板网架：浸塑碳素结构钢丝断热材：聚氨酯发泡蒸发器：Φ8mm铜管温度设定范围：冷藏2~8℃有效内容积：0.38m³电压:220V |
| 47 | 双门消毒柜 |  | 1300\*630\*1940 | 2 | 台 | 立体高温，加热温度达120℃，热风循环效应，高温可直达柜内每个角落，消毒碗筷光亮无积水，采用全不锈钢结构，持久耐用，永不生锈，柜内采用轨道式层架，收放轻松，清洗方便！ |
| 48 | 单星盆柜 |  | 700\*700\*800/100 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 49 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 3 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 50 | 单温水龙头 |  |  | 1 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 51 | 软管及角阀 |  |  | 1 | 组 |  |
| 52 | 风幕机 |  |  | 3 | 台 |  |
| 洗刷区 | |  |  |  |  |  |
| 53 | 双层工作台 |  | 900\*850\*800 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 54 | 浸泡水池 |  | 1000\*850\*800 | 1 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 55 | 大单星盆柜 |  | 1000\*700\*800/100 | 3 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 56 | 双孔污碟台连垃圾桶） |  | 1200\*700\*800/150 | 1 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 57 | 双层工作台 |  | 1500\*700\*800 | 6 | 台 | 采用SUS304不锈钢制作，面板厚度不低于1.2mm，下板厚度不低于1.2mm，脚通采用38\*25 1.2mm不锈钢方通，所有焊点氩弧焊焊接，精细打磨，整体无毛刺，配可调子弹脚。 |
| 58 | 冲地龙头 |  | 200\*565\*860 | 1 | 台 | 流量14.74LPM/3.89 GPM指标，松开把手自动关闭开放式涂层钢洗地龙头，抛光镀铬喷阀 喉管:自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米适用于墙壁、天花板或台面下安装 |
| 59 | 紫外线杀菌灯 |  | 1100\*100\*950 | 2 | 台 | 采用优质石英玻璃灯管，透射率高，紫外线加臭氧双重效果，无死角杀菌 |
| 60 | 单温水龙头 |  |  | 4 | 个 | 1. 座台式单孔单温高压花洒，低铅黄铜重力压铸，表面抛光镀铬处理  2. 优质铜螺杆阀芯带止回阀 3. 墙上支撑杆长度30mm，台面总100mm  4. 开孔尺寸25mm，4寸G1/2外螺纹进水口 5. 950mm不锈钢软管配大流量喷阀 |
| 61 | 软管及角阀 |  |  | 4 | 组 |  |
| 用餐区 | |  |  |  |  |  |
| 62 | 四人桌椅 |  | 1200\*600 | 50 | 套 | 桌面：桌面规格为1200\*600\*25mm，采用12mmE1级实木多层板基材，双层横竖交织压合而成，保证基材不变形、不开裂、无压痕、无脱胶、无气泡、整体美观，木材含水率符合《木家具通用技术条件》标准，外观要求：应无贯通裂缝，不应有虫蛀现象；外表应无腐朽材，内表轻微腐朽面积不应超过零件面积的20%，死节、孔洞、夹皮和树脂道、树胶道应进行修补加工，修补后缺陷数外表不超过4个，内表不超过6个；饰面部分选用优质品牌防火防水装饰板贴面，厚度0.6mm，耐磨性能≥3，耐干热性能≤3，符合GB/T7911-2013检测标准；选用0甲醛家具专用白乳胶，甲醛释放量≤0.124mg/m³（气候箱检测法），符合国标甲醛释放检测环保标准符合 交货时提供原件备查 |
| 净水系统 | |  |  |  |  |  |
| 63 | 中央净水系统 |  | 3吨 | 1 | 台 | 1 5级过滤+UV杀菌装置,产出水质好纯净水水质通过广东省生物制品与药物研究所《总体性能试验》权威检测 2 70%以上纯水回收率,废水率低于30%  3 大小活水循环:储水箱、净水管道活水循环流动,辅以水箱出水口UV杀菌装置,多重保障,出水水质通过广东省生物制品与药物研究所《总体性能试验》权威检测 4正反冲洗:滤芯滤芯冲洗与反冲洗功能,在确保水质稳定安全的情况下,保障滤芯过滤能力,延长滤 5实时全方位水质监控、显示、报警等控制,确保任何时候(含进水水质异常时)的水质安全。水质指标全面,含TDS、TOC、COD、浊度、余氯去除率等； 6实时全方位监控系统水压力、水流量、水温等具体情况,并通过智能控制确保系统时刻维持在最佳工作状态。 7全自动微电脑控制,图形化实时显示、触摸操控,操作简单方便。可实现全自动化操作、连续稳定制水,减少人工运行维护工作 8实时监控异常情况,有异常时报障维修,确保系统稳定可靠运行及水质安全； 9远程监控功能,用户可通过WF在移动端对系统运行及水质情况实时监控 10多种维护实时监测滤芯滤料使用情况及寿命,需要更换时系统自动提醒客户处理, 11可同时提供软水、纯净水,适配各类用水终端,满足客户的不同用水需求 12标配每小时0.5/1.0/2.0吨纯净水的出水量,可充分满足用户高峰快速用水需求。 |
| 排烟系统 | |  |  |  |  |  |
| 1 | 油烟净化一体烟罩 |  | L\*1300\*550 | 15 | 平方 | 1.除油烟效果达到≥95%； 2.噪音低于60分贝； 3.结构特点：一体烟罩式结构，内置油烟净化系统，自带风机。设备排风口尺寸采用500\*750，350\*750，方便设备与风管接驳； 4.整机采用SUS304不锈钢材质 国标1.0厚；组合式设计，收集-净化-输送集于一机，使用、操作、安装方便； 5.风量：单台≥5000立方米/小时，风口余压≥150Pa； 6.满足-40℃-60℃温度范围，0%-95%湿度范围，电热保护功能，断开温度150-160℃，复位温度90-120℃； 7.四大保护功能：具有开路、短路、闪路、过温、过流电路保护功能。 8.节能省点：设备采用三相五线制，征集功率1.5KW左右，单台设备独立开关，用哪一台开哪一台。 交货时提供原件备查。 |
| 2 | 烟道、变径、弯头等 |  |  | 60 | 平方 | 采用SUS304不锈钢制造，面厚1.0mm,采用顺拐式折边叠压，上下采用U型卡槽固定，拼装后整齐平整。 |
| 3 | 法兰 |  |  | 20 | 付 | 国标角铁制做 |
| 4 | 百叶 |  |  | 2 | 个 |  |
| 5 | 弯头 |  |  | 3 | 个 | 采用SUS304不锈钢制造，面厚1.0mm,采用顺拐式折边叠压，上下采用U型卡槽固定，拼装后整齐平整。 |
| 6 | 二次启动器 |  |  | 1 | 套 | 降低启动电流，减轻它对电网和同一配网中其它电气设备的的冲击；装有缺项及过载保护 |
| 7 | 安装及辅料 |  |  | 1 | 宗 |  |
| 厨房小件 | |  |  |  |  |  |
| 1 | 地沟盖板(有孔) |  | 580\*300\*300 | 20 | 块 | 采用优质不锈钢板材制作，板厚3.0mm ，一次性冲压成型 |
| 2 | 粘捕式灭蚊灯 |  | 400\*170\*310 | 5 | 台 | 采用仿生紫光波诱蚊，对蚊虫增强诱惑力，提升诱蚊效果 |
| 3 | 长斗洗手池 |  | 2500\*500\*800 | 4 | 台 | 台面：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 星盆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 配不锈钢落水；  侧板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 柜门：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 加强筋：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 门胆：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm； 背板：采用SUS304不锈钢板厚度不低于1.2mm |
| 4 | 送餐车 |  | 700\*1300\*1100 | 18 | 台 | 板材选用SUS304优质不锈钢板1.支架：S=1.2mm25\*25方通。2.附件S=1.2mm不锈钢。3.4寸尼大脚轮（2个转向，2个定向）。4.手柄用S=1.2MM直径25圆管冷压弯曲成形。 |
| 5 | 保温桶 |  | 30型 | 55 | 个 | 采用SUS304不锈钢制做，优质原材料使用更放心，液压拉伸工艺打造，一体成型无焊接，不易破裂，盘沿卷边，人性化设计不伤手，圆角设计，方便清洗不藏污垢 |
| 6 | 保温箱 |  |  | 110 | 个 | 采用SUS304不锈钢制做，优质原材料使用更放心，液压拉伸工艺打造，一体成型无焊接，不易破裂，盘沿卷边，人性化设计不伤手，圆角设计，方便清洗不藏污垢 |
| 7 | 份数盆 |  | 一份之一 | 220 | 个 |  |
| 8 | 打菜勺 |  |  | 55 | 个 |  |
| 9 | 米饭铲 |  |  | 55 | 个 |  |
| 10 | 收残桶 |  |  | 55 | 个 |  |
| 11 | 工具盆 |  |  | 55 | 个 |  |
| 12 | 炒菜大铲 | 特大号 | 304不锈钢 | 4 | 把 |  |
| 13 | 油鼓漏 | 24cm | 304不锈钢 | 4 | 只 |  |
| 14 | 油鼓 | 10寸 | 304不锈钢 | 4 | 个 |  |
| 15 | 大罩离 | 24cm | 304不锈钢 | 5 | 只 |  |
| 16 | 密漏 | 30cm | 304不锈钢 | 3 | 只 |  |
| 17 | 漏勺 | 30cm | 304不锈钢 | 3 | 把 |  |
| 18 | 大笊篱 | 加长 | 304不锈钢 | 2 | 个 |  |
| 20 | 料缸 | 16CM | 304不锈钢 | 24 | 个 |  |
| 21 | 打汤舀 | 12CM | 304不锈钢 | 36 | 个 |  |
| 22 | 不锈钢盆 | 80cm | 304不锈钢 | 5 | 只 |  |
| 23 | 不锈钢盆 | 60CM | 304不锈钢 | 10 | 只 |  |
| 24 | 不锈钢盆 | 45CM | 304不锈钢 | 10 | 只 |  |
| 25 | 不锈钢盆 | 28CM | 304不锈钢 | 10 | 只 |  |
| 26 | 菜筐 | 中号 |  | 20 | 个 |  |
| 27 | 加厚菜筐蓝大 | 大号 |  | 20 | 个 |  |
| 28 | 菜筐 | 小号 |  | 20 | 个 |  |
| 29 | 锅刷 | 长度30cm |  | 10 | 个 |  |
| 30 | 木搜子 | 29\*12cm |  | 2 | 只 |  |
| 31 | 打皮刀 |  |  | 6 | 把 |  |
| 32 | 剪刀 | 强力直剪 |  | 8 | 把 |  |
| 33 | 带轮垃圾桶 | 240L |  | 8 | 个 |  |
| 34 | 带轮垃圾桶 | 120L |  | 8 | 个 |  |
| 35 | 磨刀石 | 225\*75\*40 |  | 5 | 个 |  |
| 36 | 不锈钢切菜刀 | 刃长18cm,柄长12.5cm |  | 10 | 把 |  |
| 37 | 剁刀 | 刃长18cm,柄长12.5cm |  | 10 | 把 |  |
| 38 | 加厚菜墩 | 50CM |  | 5 | 个 |  |
| 39 | 台秤 | 30kg |  | 2 | 台 |  |
| 40 | 物联网地秤 | 200kg |  | 1 | 台 |  |
| 41 | 胶皮手套 | 防油型 |  | 10 | 双 |  |
| 42 | 线手套 | 每包12双 |  | 5 | 包 |  |
| 43 | 扫把 | 800\*250mm |  | 4 | 套 |  |
| 44 | 拖把 | 1200mm |  | 6 | 把 |  |
| 45 | 80地刮 |  |  | 2 | 把 |  |
| 46 | 地刷 | 1220\*230mm |  | 2 | 把 |  |
| 47 | 抹布 | 70\*30 |  | 30 | 条 |  |
| 48 | 钢丝球 |  |  | 10 | 包 |  |
| 49 | 清洁剂 |  |  | 6 | 桶 |  |
| 50 | 保鲜盒 | 19号 |  | 20 | 个 |  |
| 51 | 保鲜盒 | 20号 |  | 20 | 个 |  |
| 52 | 白金碗 | 135\*65mm | 304不锈钢 | 500 | 只 |  |
| 53 | 餐勺 | 中号 | 304不锈钢 | 500 | 双 |  |
| 54 | 不锈钢快餐盘 | 5格 | 304不锈钢 | 500 | 个 |  |
| 55 | 皮围裙 |  |  | 40 | 件 |  |
| 56 | 工作服 |  |  | 20 | 件 |  |

**注：1、技术规格(技术性能)及数量要求”中的“数量”为不允许偏离的实质性要求和条件，如有偏离，在符合性审查时按照投标无效处理。**

**2、涉及开孔或者台面长度的为约数，可以上下偏差3-5mm。**

**3、涉及到总尺寸（长宽高）可以上下偏差3-5mm。**

**二、其他内容不变。**

**江苏中瑞建设项目管理有限公司**

**2025年8月12日**