

MD

中共许昌市委党校新校区家具、用具类费用
预算审验报告

(明道预审(2023) 032 号)

许昌明道工程管理有限公司

2022 年 4 月 21 日

中共许昌市委党校新校区家具、用具类费 用

预 算 价

预 算 价： (小写) 18800258.00

(大写) 壹仟捌佰捌拾万零贰佰伍拾捌
元整

造价咨询人：

(单位盖章)

编制人



审核人



2023年 4 月 21日

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备调料库	1	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 2、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	3	1700	5100
	2	储物柜	1200x500x1800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，侧板及背板厚度1.2mm，柜内层板厚度1.2mm，层板下设加厚U型加强筋，增加承重力； 2、采用优质焊接工艺，牢固耐用，美观大方； 3、采用上吊装式滑道移门，方便清理，拉门外壁厚度1.0mm，内壁厚度0.8mm； 4、通脚采用不锈钢可调节重力脚，安全牢固。	3	2980	8940
	3	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60㎡； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208
4#一层 厨房设备副食库	4	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	10	1700	17000

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备冷库	5	低温冷库	3600x3500x2500mm	台	1、-15℃~-18℃，380V/50HZ/5KW/； 2、压缩机为优质产品，适用范围广，噪音低，故障率低； 3、内螺旋纹铜管； 4、优质金属面硬质聚氨酯夹芯板材，压缩强度≥190kPa、芯材表面观芯密度≥40kg/m³； 5、阻燃等级B2； 6、冷风机自动化霜，热氟冲霜。 7、冷库地板采用3mm压花铝板	1	65000	65000
	6	高温冷库	4800x3500x2500mm	台	1、-5℃~0℃，380V/50HZ/5KW/； 2、压缩机为优质产品，适用范围广，噪音低，故障率低； 3、内螺旋纹铜管； 4、优质金属面硬质聚氨酯夹芯板材，压缩强度≥190kPa、芯材表面观芯密度≥40kg/m³； 5、阻燃等级B2； 6、冷风机自动化霜，热氟冲霜。 7、冷库地板采用3mm压花铝板	1	85000	85000
	7	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	13	1700	22100

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备主库	8	四层货架	1200x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1460	1460
	9	米面架	1500x600x260mm	台	1、板材：优质304不锈钢； 2、排档为38*25*1.2mm厚不锈钢方管； 3、四周框架及通脚为38*38*1.2mm不锈钢方管。	10	900	9000
	10	平板车	900*600*900mm	台	1、采用304不锈钢磨砂板制作； 2、层面为1.2mm不锈钢，层面底为38*25*1.2mm不锈钢加强筋，Φ38*1.2mm钢管冷弯成型把手； 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车功能。	2	900	1800
4#一层 厨房设备主库	11	拖布池	500x500x500mm	台	1、材质：优质304不锈钢，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	2	550	1100

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
备清洁工具间	12	开水器	90L	台	1、容积90升； 3、外壳全不锈钢制造，水箱式结构，带不锈钢底座，全钢加热管。 3、产品采用耐用电器元件，具有自动进水、自动控温及水位和温度显示功能； 2、防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计； 4、功率：12KW/380V。	1	2600	2600
	13	大单星盆槽	1000x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	2	1780	3560
	14	双层工作台	1400x750x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1350	1350

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设 备蔬菜 加工间	15	双星沥水盆台	1500x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1800	1800
	16	双层工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1500	1500
	17	多功能切菜机	1000型	台	1、效率200-1000KG/H； 2、外壳与刀片、刀头为不锈钢； 3、塔轮调速方式，带切片机构，可切片、切丝、切丁，切段 4、电机功率：1.5KW； 5、切片厚度：2-10mm，切菜长度：1-30mm； 6、外形尺寸约：1300*600*1050mm。	1	12730	12730

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	18	土豆去皮机	350型	台	1、效率：240KG/H; 2、通体不锈钢材质，铜质防水电机，磨砂内胆可更换; 3、功率：380V/0.75KW或220V/1.1KW; 4、拨料盘直径：350mm，传动轴转速：260r/min，普通V带：A1346-2，防水等级：IPX1; 5、尺寸：780*510*1000mm，机器重量：75kg。	1	6480	6480
	19	普通洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理; 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体; 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度; 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。	1	320	320
	20	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理; 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚; 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	3	1700	5100
	21	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v; 2、功率：2*8W; 3、适用面积：30-60㎡; 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	22	大单星盆槽	1000x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	2	1780	3560
	23	双层工作台	1300x750x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1300	1300
	24	双星沥水盆台	1500x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1800	1800

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设 备荤菜 加工间	25	开水器连底座	90L	台	1、容积90升； 3、外壳全不锈钢制造，水箱式结构，带不锈钢底座，全钢加热线管。 3、产品采用耐用电器元件，具有自动进水、自动控温及水位和温度显示功能； 2、防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计； 4、功率：12KW/380V。	1	2600	2600
	26	绞切两用机	400型	台	1、外壳与刀片、刀头为不锈钢； 2、切片产量≥400kg/h；切丝产量≥：200kg/h；绞肉产量≥100kg/h；肉片厚度：3mm、5mm； 3、功率：380V /1.1kw； 4、防水等级：IPX1； 5、外形尺寸约：560*480*810mm，机器重量：80kg。	1	5140	5140
	27	普通洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体； 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。	1	320	320
	28	高压花洒龙头	双温	台	1、座台式，单孔双温高压花洒，表面抛光镀铬处理； 2、优质陶瓷阀芯、耐热一字手柄； 3、锈钢软管配大流量喷阀。	1	613	613

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	29	单星剖鱼台	1800x750x800mm	台	1. 材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2. 支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3. 支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4. 提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5. 焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	2350	2350
	30	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1700	1700
	31	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	32	四门雪柜	双温 1200*700*1960mm	台	制冷方式：直冷 1、柜体采用优质不锈钢板制作，60mm厚发泡保温层，超强锁冷；内胆整体拉伸，R角圆弧设计，无卫生死角，清洁方便； 2、90度自动回归门铰链，高韧性可拆卸PVC门封条，自带安全门锁；高承重可调节加粗层网搁架；高强度可调节柱脚； 3、高效节能压缩机，纯铜管冷凝器； 4、控温类型：电子数字温控，控温范围：冷藏：4~-5℃，冷冻：-6~-15℃； 5、制冷剂：R134a； 6、容积：不低于870L，电压：220V，功率：约340W。	1	5500	5500
	33	单星盆槽	700x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1100	1100
	34	和面机	75KG	台	优质不锈钢外壳 功率：380V/3KW，生产能力675kg/h，75kg/次。 外形尺寸约：1185*720*1400	1	8600	8600

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	35	压面机	350型	台	不锈钢材质 1、功率：380V/3KW， 2、轧辊调整范5-25mm 3、防水等级：IPX1 4、外形尺寸约：575*565*970mm	1	4900	4900
	36	馒头机	1300*500*960mm	台	1、全不锈钢机壳； 2、对辊式馒头机； 3、生产能力：约3900个/h，每分钟生产65个馒头，馒头标准定量：5、6、7、8、10个/500g干面粉（面团中面、水比例推荐1:0.4~0.45）； 4、铜制电机，电机功率：380V/3KW； 5、外型尺寸约：1300*500*960mm。	1	7800	7800
	37	多功能搅拌机	20L	台	容积：20L 1、电压功率：0.75KW/380V，不锈钢料桶整体拉伸； 2、机身为铝合金压铸成型，容量20L； 3、配：不锈钢附件三种规格搅拌抓手。	1	3900	3900
	38	木面工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板，厚度1.2mm，木案采用50mm优质松木板； 2、台面下衬38*25*1.2mm不锈钢U型加强筋； 3、支架通脚Φ48*1.2mm不锈钢管配可调子弹脚。	2	1900	3800
	39	面粉车	600x600x600mm	台	1、采用优质304不锈钢板。 2、面斗及盖1.2mm不锈钢板。 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	2	693	1386

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	40	双层工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	2	1500	3000
	41	电饼铛	56型（立式）	台	1、锅用铝合金铸造，上下自动控温加热，带漏电保护； 2、柜体和外壳采用不锈钢板制作； 3、功率：5KW/380V。	3	1590	4770
	42	电炸炉	960*480*750mm	台	1、外壳、锅体均采用304不锈钢板制造； 2、采用高效管状电热元件浸在油（水）中直接加热，并选用先进保温材料。具有升温快热效率高，节电等特点； 3、设有温度自控装置，以适应各种需求； 4、拉手经镀铬处理； 5、功率：6KW，电压：380V/50Hz 6、油缸容积：60L	1	1120	1120
	43	油网烟罩	6700x1200x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，前主体板材1.2mm，两侧板1.2mm不锈钢；隔油网采用U型板式成型样式，油网角度为35度至45度；两端配接油槽；采用防爆灯。	6.7	1300	8710

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备 备点间	44	电烤箱	1240*840*1540mm	台	1、三层六盘； 2、功率：19.8kw/380V； 3、材质：外壳采用优质不锈钢板；分上、下二层全自动控温，全封闭式整体环保耐高温材料，数字显示温控器，显示定时报警装置； 4、全玻璃炉门带大可视窗及照明灯； 5、超温安全保护等； 6、盘子用铝制不粘烤盘制作； 7、底部带万向脚轮； 8、炉面火、炉底火独立控制，各采用九条发热管，食物烘烤更均匀。	1	5733	5733
	45	双门发酵柜	双门26层	台	1、材质：优质国标不锈钢，可视化玻璃门； 2、层数：13层，26盘； 3、标准盘尺寸：400mm*600mm 4、智能控制，恒温恒湿，醒发温度：0-85℃； 5、喷水制雾方式； 6、内部温湿空气连续循环对流，均匀发散分布； 7、自动进水，缺水自动断电保护； 8、功率：2.7KW。	1	2500	2500
	46	活动饼盘车	450*635*1570mm	台	1、放置蒸车标准盘； 2、采用304不锈钢； 3、四周采用25*25厚度1.2mm不锈钢管； 4、底层距地100mm，底部带刹车尼龙轮。	1	1820	1820

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	47	四层货架	1200x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 2、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1460	1460
	48	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208
	49	单炒单温灶	1000*1000*800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，前板、侧板及后背板厚度均为1.2mm； 2、炉体骨架采用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理； 3、炉膛采用A3、3mm热轧铁板； 4、炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，内含实心钢柱，下配可调炉身高度的不锈钢子弹脚； 5、炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位； 6、灶头采用低噪音节能炉头； 7、风机采用优质厨用中压风机； 8、气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管，气阀采用优质灰柄阀门； 9、带电子打火及熄火保护装置； 10、每个温锅上方配一个摇摆水龙头； 11、电量：280W/220V。	1	4000	4000

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	50	普通洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体； 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。	1	320	320
	51	双星盆槽	1200x700x800	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1500	1500
	52	活动架车	450*635*1570mm	台	1、放置蒸车标准盘； 2、采用304不锈钢； 3、四周采用25*25厚度1.2mm不锈钢管； 4、底层距地100mm，底部带刹车尼龙轮。	2	900	1800
	53	油网烟罩	4900x1300x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，前主体板材1.2mm，两侧板1.2mm不锈钢；隔油网采用U型板式成型样式，油网角度为35度至45度；两端配接油槽；采用防爆灯。	4.9	1300	6370

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	54	双门蒸饭车	24盘	台	双门24盘 1、材质：优质不锈钢砂纹板； 2、箱体为聚氨酯整体发泡，保温隔热、节能环保； 3、新式耐高温硅胶门封，密封性能好；高效简易渐进式门锁，方便实用； 4、自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧； 5、安全卸压气阀，保障机体安全使用； 6、优质防爆全钢电热管； 7、蒸盘和层架采用304不锈钢板一次冲压成型，易于清洁； 8、功率：24KW/380V。	2	8300	16600
	55	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	2	1700	3400
	56	单星盆槽	700x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1100	1100

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	57	四门雪柜	双温1200*700*1960mm	台	制冷方式：直冷 1、柜体采用优质不锈钢板制作，60mm厚发泡保温层，超强锁冷；内胆整体拉伸，R角圆弧设计，无卫生死角，清洁方便； 2、90度自动回归门铰链，高韧性可拆卸PVC门封条，自带安全门锁；高承重可调节加粗层网搁架；高强度可调节柱脚； 3、高效节能压缩机，纯铜管冷凝器； 4、控温类型：电子数字温控，控温范围：冷藏：4~-5℃，冷冻：-6~-15℃； 5、制冷剂：R134a； 6、容积：不低于870L，电压：220V，功率：约340W。	3	5500	16500
	58	高压洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体； 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调节（配置一把喷头）。	1	1450	1450
	59	双星盆槽	1200x750x800	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1500	1500

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	60	刀具砧板消毒柜	1200x600x1800mm	台	电压: 220V, 功率: 2.5KW 1、板材: 油膜无指纹不锈钢板; 2、旋钮机械控制, 多档位调节, 操作方便; 3、毛巾区域、刀具区域、砧板区域, 采用远红外线/紫外线对食具进行物理高温消毒; 4、大视野对开玻璃门设计。 采用优质304不锈钢板制作, 台面厚度1.2mm, 其他厚度1.2mm。	1	3900	3900
	61	垃圾桶柜	700x800x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作, 台面厚度1.2mm, 其他厚度1.2mm。	2	1200	2400
	62	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板, 背板底板采用镀锌钢板; 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管, 优质压缩机; 3、保温层厚度60mm, 采用聚氨酯发泡, 注塑一次成型; 4、弹簧铰链的自掩门, 磁力胶边、门里等配件均优质产品; 5、下配全不锈钢可调腿; 6、数字温控器/控制器, 温度: +4~-5℃ 7、容量: ≥490L, 功率: ≥180W。	3	4020	12060
	63	坐台双层架	1800x300x600mm	台	采用优质304不锈钢板制作, 层板厚度1.2mm。	3	677	2031
	64	双通工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作, 台面厚度1.2mm; 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板, 以保证产品坚固耐用; 3、层板、侧板厚度1.2mm, 门板厚度为1.0mm, 加强筋厚度1.2mm; 4、滑道采用成型铝合金上滑道, 吊拉门; 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	4	3200	12800

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备 副食操作间	65	双通工作台	1600x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.0mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	2	2900	5800
	66	双眼低汤灶	1200x750x500mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、炉体骨架用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固； 3、扁铁炉花铸造件； 4、炉通脚（内含子弹脚）Φ51*1.2mm无缝钢管内套不锈钢管，配可调试升降脚； 5、国产优质节能炉头，带熄火保护装置。	1	3867	3867
	67	双门蒸菜柜	1200x1000x1850mm	台	1、材质：优质不锈钢砂纹板； 2、箱体为聚氨酯整体发泡，保温隔热、节能环保； 3、新式耐高温硅胶门封，密封性能好；高效简易渐进式门锁，方便实用； 4、自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧； 5、安全卸压气阀，保障机体安全使用； 6、优质防爆全钢电热管； 7、蒸盘和层架采用304不锈钢板一次冲压成型，易于清洁； 8、功率：24KW/380V。	1	5900	5900

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	68	油网烟罩	4300x1300x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，前主体板材1.2mm，两侧板1.2mm不锈钢；隔油网采用U型板式成型样式，油网角度为35度至45度；两端配接油槽；采用防爆灯。	4.3	1300	5590
	69	大锅灶	1100*1150*800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，前板、侧板及后背板厚度均为1.2mm； 2、炉体骨架采用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理； 3、炉膛采用A3、3mm热轧铁板； 4、炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，内含实心钢柱，下配可调炉身高度的不锈钢子弹脚； 5、炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火水泥砌结火位； 6、灶头采用低噪音节能炉头； 7、风机采用优质厨用中压风机； 8、气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管，气阀采用优质灰柄阀门； 9、带电子打火及熄火保护装置； 10、电量：280W/220V。	2	6620	13240
	70	炉台调料拼板	400*1150x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	1	573	573
	71	炉台调料拼板	300x1150x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	2	507	1014

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	72	双炒双温灶	2000x1150x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，前板、侧板及后背板厚度均为1.2mm； 2、炉体骨架采用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理； 3、炉膛采用A3、3mm热轧铁板； 4、炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，内含实心钢柱，下配可调炉身高度的不锈钢子弹脚； 5、炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位； 6、灶头采用低噪音节能炉头； 7、风机采用优质厨用中压风机； 8、气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管，气阀采用优质灰柄阀门； 9、带电子打火及熄火保护装置； 10、每个温锅上方配一个摇摆水龙头； 11、电量：280W*2/220V。	3	8820	26460
	73	炉台调料拼板	500x1000x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	1	523	523
	74	油网烟罩	9100x1300x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，前主体板材1.2mm，两侧板1.2mm不锈钢；隔油网采用U型板式成型样式，油网角度为35度至45度；两端配接油槽；采用防爆灯。	9.1	1300	11830
	75	炉台调料拼板	400x1150x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	2	573	1146

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	76	可倾式夹层锅	300L	台	1、容积：300L 2、锅口直径：900mm 3、锅内深度：620mm 4、耗气量：3.5kg/h 9m³ 5、正常工作压力：0.3Mpa 6、内外锅体材质均为优质304不锈钢板；内外锅体整体冲压成型； 7、内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达80%以上； 8、锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便，废气从背面集中排除，作业舒适安全； 9、大小火轻松可调，噪音低，加热速度快。	1	9800	9800
	77	双门蒸饭车	24盘	台	双门24盘 1、材质：优质不锈钢砂纹板； 2、箱体为聚氨酯整体发泡，保温隔热、节能环保； 3、新式耐高温硅胶门封，密封性能好；高效简易渐进式门锁，方便实用； 4、自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧； 5、安全卸压气阀，保障机体安全使用； 6、优质防爆全钢电热管； 7、蒸盘和层架采用304不锈钢板一次冲压成型，易于清洁； 8、功率：24KW/380V。	1	8300	8300
	78	单挂墙洗手星	450*450*600mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、不锈钢落水器，具有拦截功能、防反味功能。	1	800	800

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	79	四门雪柜	双温 1200*700*1960mm	台	制冷方式: 直冷 1、柜体采用优质不锈钢板制作, 60mm厚发泡保温层, 超强锁冷; 内胆整体拉伸, R角圆弧设计, 无卫生死角, 清洁方便; 2、90度自动回归门铰链, 高韧性可拆卸PVC门封条, 自带安全门锁; 高承重可调节加粗层网搁架; 高强度可调节柱脚; 3、高效节能压缩机, 纯铜管冷凝器; 4、控温类型: 电子数字温控, 控温范围: 冷藏: 4~-5℃, 冷冻: -6~-15℃; 5、制冷剂: R134a; 6、容积: 不低于870L, 电压: 220V, 功率: 约340W。	1	5500	5500
	80	四层货架	1200x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作, 层板厚度1.2mm, 三折边工艺处理; 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管, 下配不锈钢可调子弹脚; 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固, 间距≤500mm。	1	1460	1460
	81	双星盆槽	1200x750x800mm	台	1、材质: 优质304不锈钢, 台面厚度1.2mm, 星盆厚度1.2mm, 加强筋厚度1.2mm; 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管, 配不锈钢可调子弹脚; 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管; 4、提篮式不锈钢下水器, 具有拦截功能、防反味功能; 5、焊丝拉丝纹路一致, 焊点整齐光滑, 美观大方。	1	1500	1500
	82	挂墙层板	3000x300x200mm	台	采用优质304不锈钢板制作, 层板厚度1.2mm。	1	1383	1383

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
厨房设备凉菜间	83	单通工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	1	2200	2200
	84	紫外线消毒灯	适用面积：20m ² -50m ²	台	1、功率：220V/36W； 2、光源类型：紫外线光源； 3、适用面积：20m ² -50m ² 。 4、作用时间：30分钟、60分钟、120分钟三种时间选择。	1	258	258
	85	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板，背板底板采用镀锌钢板； 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管，优质压缩机； 3、保温层厚度60mm，采用聚氨酯发泡，注塑一次成型； 4、弹簧铰链的自掩门，磁力胶边、门里等配件均为优质产品； 5、下配全不锈钢可调腿； 6、数字温控器/控制器，温度：+4~-5℃ 7、容量：≥490L，功率：≥180W。	1	4020	4020
	86	挂墙刀具消毒柜	400*158*620mm	台	1、电压/功率：220V/70W； 2、板材：油膜无指纹不锈钢板； 3、带锁，可消毒15把刀具； 4、内置消毒杀菌紫外线（UV）灯，设有开门保险及120分钟时间掣。	1	1400	1400

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备餐 间	87	工作台	400x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固； 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	473	473
	88	单通工作台	1600x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	3	2100	6300
	89	留样柜	单门，大于等于230L	台	1、钢化玻璃门，食品留样用； 2、箱体内外均采用0.6mm不锈钢磨砂板； 3、整体发泡、铜管，带锁； 4、温度范围：0℃—+10℃； 5、功率：0.2KW，220V。	1	1733	1733
	90	紫外线消毒灯	适用面积：20m²-50m²	台	1、功率：220V/36W； 2、光源类型：紫外线光源； 3、适用面积：20m²-50m²。 4、作用时间：30分钟、60分钟、120分钟三种时间选择。	2	258	516

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	91	菜品保温车	670*880*1950mm	台	1、整体柜身全不锈钢制造; 2、对流送风加热模式,升温快,保温温度恒定均匀。 3、多功能触摸屏智能控制,温度精确可调,调温范围:30-110℃; 4、配有加湿水盒; 5、11层,配不锈钢层网; 6、电压/功率:220V/3KW。	3	6500	19500
	92	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压:220v-240v; 2、功率:2*8W; 3、适用面积:30-60m²; 4、室内壁挂式,采用诱、捕结合的方式,使昆虫直接粘附纸板上,易于清除,不会跌落地面造成污染。	1	208	208
	93	放碗台	500x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作,台面厚度1.2mm,面下衬不低于18mm厚的密度板; 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固; 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管,下配可调子弹脚。	3	850	2550
	94	四眼电陶炉	700x700x800mm	台	功率:3KW*4 1、板材:采用优质304不锈钢板,台面厚度1.2mm,侧板及背板厚度1.2mm; 2、微晶版:300*300mm; 3、线盘:高效聚能线圈盘,火力均匀强劲; 4、开关:5档火力轻松调节,人性化设计,操作简单方便,火候掌控更精确; 5、风机:24V双滚珠轴流风机; 6、电磁加热器:专用机芯。	3	3967	11901

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设	95	平扒炉连柜座	700x700x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，配扒板560*400。 按键式温控，带抽拉式滤油槽； 电压：380v； 功率：8KW。	1	5900	5900
	96	单头煮炉	1400x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，围板厚度1.2mm。 2、智能恒温控制面板，旋钮打火开关。 3、功率：380V/12KW。	1	2000	2000
	97	油网烟罩	13000x1100x600mm	米	1、采用304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他1.2mm； 2、内置静音多翼风机（功率 1.8KW）； 3、运油厨5台（转速物理拦截）； 4、电子触摸屏集成控制系统； 5、配静电净化箱； 6、配不锈钢接油槽及密封式烟罩灯； 7、高品质电源线路及控制器； 8、油烟净化率95%以上。	13	1300	16900
	98	豆浆机	50L	台	1、优质不锈钢制造，外形美观 2、多功能定时温度控制器，智能显示温度 3、加热带防干烧，缺水保护 4、功率：5KW。	1	10000	10000
	99	双层工作台	1800*700*800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1500	1500

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
备明档	100	双层工作台	1700x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1450	1450
	101	单通工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	1	2200	2200
	102	单星掩门柜连内置垃圾桶	1200x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，侧板及围板厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、配1Φ50*1.2mm不锈钢重力脚； 3、不锈钢落水器，具有拦渣功能、防反味功能。	1	1400	1400
	103	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板，背板底板采用镀锌钢板； 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管，优质压缩机； 3、保温层厚度60mm，采用聚氨酯发泡，注塑一次成型； 4、弹簧铰链的自掩门，磁力胶边、门里等配件均为优质产品； 5、下配全不锈钢可调腿； 6、数字温控器/控制器，温度：+4~-5℃ 7、容量：≥490L，功率：≥180W。	1	4020	4020

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	104	工作台	500*500*800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	503	503
	105	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60㎡； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	2	208	416
	106	双头暖碟车	980*500*980mm	台	适用直径：24-31cm碗碟。 调温范围：≥30℃。	2	2600	5200
	107	自助餐炉	550*440*220mm	台	1、加厚不锈钢材质，接触食品部分采用食品级304不锈钢，卷边工艺，光滑无焊接； 2、触摸数显屏，可视玻璃盖； 3、液压转轴，防疲劳设计。	14	3000	42000
	108	暖汤炉	Φ350*375mm	台	容量：10L 1、电加热 2、防火防烫隔热外壳，食品级不锈钢内胆； 3、旋钮温控，可调温65-85℃。	4	1000	4000
4#一层 厨房设 备职工	109	电子消毒柜	1310*640*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于720L。	2	3867	7734

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
餐厅	110	双孔残食台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、设有收残口，台面下以38*25*1.2mm厚U型加强槽承托补固； 3、支架通脚采用Φ48×1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	2	1593	3186
	111	污碟回收车	900x500x900mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度为1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、层面底设38*25*1.2mm不锈钢加强筋； 3、底部采用超静音脚轮，带有刹车装置，两个定向轮，两个万向轮； 4、Φ25*1.2mm弯管扶手。	4	910	3640
	112	明档台	5000*800*800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	1	5000	5000
	113	大理石自助餐台	L=22000mm	米	采用优质大理石，质感细腻，光洁耐磨	22	3500	77000
	114	污碟台	1800x750x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、不锈钢落水器，具有拦截功能、防反味功能。	1	1583	1583

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	115	三星盆槽	1800x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1900	1900
	116	热风循环消毒柜	1310*640*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于720L。	2	3500	7000
	117	双层工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1500	1500

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设备 备洗消 间	118	超声波浸泡池	1200x800x850mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、功率/电压：9KW/380V； 3、洗涤能力：2300-3000件/小时； 4、使用超声波对即将进入洗碗机的餐具进行预处理，仅需10秒左右的时间，清除彻底无死角，而且无需浸泡，减少占用空间，节省人工和洗涤剂。	1	4533	4533
	119	传送式洗碗机连 抽气系统	2800x980x1550mm	台	1、材质：机身采用304国标不锈钢，厚度1.2mm； 2、控制面板采用一键式电脑集成线路板，自动注水，加热，清洗，消毒，烘干设计； 3、所有电器采用知名品牌，整机线路为纯铜国标线，整机所有电器设备在底部，方便维护，防止水蒸气对电器设备的损坏； 4、输送系统采用耐高温拨齿组成倾斜式依次排列，清洗面广，且具有抗老化，柔韧性好等特点； 5、加热方式：电热； 6、洗涤量：2000碟/小时；最大洗涤高度：400mm； 7、进水管径：25mm，排水管径：40mm； 8、洗涤温度（℃）：78-80℃，漂洗温度（℃）80-85℃； 9、功率：约45KW。	1	42300	42300
	120	洁碟工作台	1500x800x850mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm；台面下以38*25*1.2mm/厚U型加强槽承托补固； 2、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1600	1600

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	121	普通洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体； 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。	1	320	320
	122	四层货架	1200x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 2、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1460	1460
	123	碗碟柜	1200x500x1800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，侧板及背板厚度1.2mm，柜内层板厚度1.2mm，层板下设加厚U型加强筋，增加承重力； 2、采用优质焊接工艺，牢固耐用，美观大方； 3、采用上吊装式滑道移门，方便清理，拉门外壁厚1.0mm，内壁厚度0.8mm； 4、通脚采用不锈钢可调节重力脚，安全牢固。	3	2300	6900
	124	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#一层 厨房设	125	感应洗手槽	5000*600*900mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，侧板及围板厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、配1Φ50*1.2mm不锈钢重力脚； 3、不锈钢落水器，具有拦截功能、防反味功能。	3	18000	54000
	126	集烟箱	600*600mm	米	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	52	420	21840
	127	装饰板	根据现场尺寸制作	m ²	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	300	210	63000
	128	烟道	2100*700mm	米	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	120	825	99000
	129	弯头	2100*800mm	个	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	10	1075	10750
	130	法兰	1200*800mm	对	4*4角铁制作	150	55	8250
	131	变径	根据现场尺寸制作	个	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	16	625	10000
	132	烟道支架	根据现场尺寸制作	个	4*4角铁制作	120	62.5	7500
	133	风柜	37KW	台	1、多翼式离心钢架结构，优质电机； 2、柜体钢架采用冷轧板，厚度1.2mm，表面静电喷涂工艺； 3、柜身外壳采用镀锌板组装，厚度1.2mm，风柜骨架采用50*50mm国标角铁； 4、叶轮材料为优质低碳钢； 5、叶片采用模具化机械一次成型，同台风柜叶片一致、叶片间距均匀。 6、具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。	2	25460	50920

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
备排烟系统	134	净化器	配风柜	台	1、采用冷扎钢板烤漆，处理油烟板块为铝板，厚度1.2mm； 2、95%以上除油烟效率，高效达标； 3、具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能； 4、高频高压电源，集中控制，各单元的控制采用标准接口，即插即用。	2	38000	76000
	135	启动保护器	与风柜配套	套	漏电断路器、继电器等采用优质电子元件，实现降压启动及短路、缺相、过载、失压等实现电机保护。	2	450	900
	136	风柜减震	与风柜配套	套	产品材质：弹簧、冲压钢板及橡胶构成； 产品优点：自然频率低，可调整高度及水平；	2	640	1280
	137	净化器减震	与净化器配套	套	产品材质：弹簧、冲压钢板及橡胶构成； 产品优点：自然频率低，可调整高度及水平；	2	640	1280
	138	风柜底座	与风柜配套	套	采用8#槽钢制作	2	1130	2260
	139	净化器底座	与净化器配套	套	采用8#槽钢制作	2	1130	2260
	140	软连接	根据现场尺寸制作	套	采用优质防水帆布制作	4	160	640
	141	安装配件		套		1	2000	2000
	142	单星掩门柜连滴水槽	1600x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，侧板及围板厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、配1Φ50*1.2mm不锈钢重力脚； 3、不锈钢落水器，具有拦渣功能、防反味功能。	1	1700	1700

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#二层 厨房设 备餐 间	143	单通工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	3	2200	6600
	144	紫外线消毒灯	适用面积：20m²-50m²	台	1、功率：220V/36W； 2、光源类型：紫外线光源； 3、适用面积：20m²-50m²。 4、作用时间：30分钟、60分钟、120分钟三种时间选择。	2	258	516
	145	菜品保温车	670*880*1950mm	台	1、整体柜身全不锈钢制造； 2、对流送风加热模式，升温快，保温温度恒定均匀。 3、多功能触摸屏智能控制，温度精确可调，调温范围：30-110℃； 4、配有加湿水盒； 5、11层，配不锈钢层网； 6、电压/功率：220V/3KW。	3	6500	19500
	146	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	147	污碟台	1800x750x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、不锈钢落水器，具有拦截功能、防反味功能。	1	1583	1583
	148	三星盆槽	1800x750x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦截功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1900	1900
	149	双层工作台	700x750x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	900	900
	150	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 2、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1700	1700

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#二层 厨房设备 清洗消 间	151	普通洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体； 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。	1	320	320
	152	双层工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1500	1500
	153	超声波浸泡池	1200x800x850mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、功率/电压：9KW/380V； 3、洗涤能力：2300-3000件/小时； 4、使用超声波对即将进入洗碗机的餐具进行预处理，仅需10秒左右的时间，清除彻底无死角，而且无需浸泡，减少占用空间，节省人工和洗涤剂。	1	4533	4533

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	154	传送式洗碗机连 抽气系统	2800x980x1550mm	台	1、材质：机身采用304国标不锈钢，厚度1.2mm； 2、控制面板采用一键式电脑集成线路板，自动注水，加热，清洗，消毒，烘干设计； 3、所有电器采用知名品牌，整机线路为纯铜国标线，整机所有电器设备在底部，方便维护，防止水蒸气对电器设备的损坏； 4、输送系统采用耐高温拨齿组成倾斜式依次排列，清洗面广，且具有抗老化，柔韧性好等特点； 5、加热方式：电热； 6、洗涤量：2000碟/小时；最大洗涤高度：400mm； 7、进水管径：25mm，排水管径：40mm； 8、洗涤温度（℃）：78-80℃，漂洗温度（℃）80-85℃； 9、功率：约45KW。	1	42300	42300
	155	洁碟工作台	1500x800x850mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm；台面下以38*25*1.2mm厚U型加强槽承托补固； 2、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1600	1600

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	156	热风循环消毒柜	1310*640*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于720L。	2	3500	7000
	157	碗碟柜	1200x500x1800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，侧板及背板厚度1.2mm，柜内层板厚度1.2mm，层板下设加厚U型加强筋，增加承重； 2、采用优质焊接工艺，牢固耐用，美观大方； 3、采用上吊装式滑道移门，方便清理，拉门外壁厚1.0mm，内壁厚度0.8mm； 4、通脚采用不锈钢可调节重力脚，安全牢固。	2	2300	4600
	158	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208
	159	单通工作台	1300x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	1	1900	1900

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#二层 厨房	160	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板，背板底板采用镀锌钢板； 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管，优质压缩机； 3、保温层厚度60mm，采用聚氨酯发泡，注塑一次成型； 4、弹簧铰链的自掩门，磁力胶边、门里等配件均为优质产品； 5、下配全不锈钢可调腿； 6、数字温控器/控制器，温度：+4~-5℃ 7、容量：≥490L，功率：≥180W。	1	4020	4020
	161	单星掩门连内置垃圾桶	1200x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，侧板及围板厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、配1Φ50*1.2mm不锈钢重力脚； 3、不锈钢落水器，具有拦渣功能、防反味功能。	1	1400	1400
	162	放碗台	400x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固； 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	2	650	1300
	163	单头煮面炉	1400x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，围板厚度1.2mm。 2、智能恒温控制面板，旋钮打火开关。 3、功率：380V/12KW。	1	2000	2000

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
厨房设备 备明档	164	油网烟罩	5700x1100x600mm	米	1、采用304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他1.2mm； 2、内置静音多翼风机（功率 1.8KW）； 3、运油扇5台（转速物理拦截）； 4、电子触摸屏集成控制系统； 5、配静电净化箱； 6、配不锈钢接油槽及密封式烟罩灯； 7、高品质电源线路及控制器； 8、油烟净化率95%以上。	5.7	1300	7410
	165	放碗台	450x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固； 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	3	703	2109
	166	四眼电陶炉	700x700x800mm	台	功率：3KW*4 1、板材：采用优质304不锈钢板，台面厚度1.2mm，侧板及背板厚度1.2mm； 2、微晶版：300*300mm； 3、线盘：高效聚能线圈盘，火力均匀强劲； 4、开关：5档火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、风机：24V双滚珠轴流风机； 6、电磁加热器：专用机芯。	1	3967	3967
	167	平扒炉连柜座	700x700x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，配扒板560*400。按键式温控，带抽拉式滤油槽； 电压：380v； 功率：8KW。	1	6933	6933

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#二层 厨房设 备餐厅& 自助餐 区	168	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208
	169	单头暖碟车	450*500*980mm	台	适用直径：24-31cm碗碟。 调温范围：≥30℃。	2	1167	2334
	170	自助餐炉	550*440*220mm	台	1、加厚不锈钢材质，接触食品部分采用食品级304不锈钢，卷边工艺，光滑无焊接； 2、触摸数显屏，可视玻璃盖； 3、液压转轴，防疲劳设计。	14	3000	42000
	171	暖汤炉	φ 350*375mm	台	容量：10L 1、电加热 2、防火防烫隔热外壳，食品级不锈钢内胆； 3、旋钮温控，可调温65-85℃。	4	1000	4000
	172	电子消毒柜	1310*640*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于720L。	2	3867	7734
	173	双孔残食台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、设有收残口，台面下以38*25*1.2mm厚U型加强槽承托补固； 3、支架通脚采用φ48×1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1593	1593

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	174	污碟回收车	900x500x900mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度为1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、层面底设38*25*1.2mm不锈钢加强筋； 3、底部采用超静音脚轮，带有刹车装置，两个定向轮，两个万向轮； 4、Φ25*1.2mm弯管扶手。	2	910	1820
	175	明档台	5000*800*800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	1	5000	5000
	176	大理石自助餐台	L=22000mm	米	采用优质大理石，质感细腻，光洁耐磨	22	3500	77000
4#二层 厨房设 备包间	177	自助餐炉	550*440*220mm	台	1、加厚不锈钢材质，接触食品部分采用食品级304不锈钢，卷边工艺，光滑无焊接； 2、触摸数显屏，可视玻璃盖； 3、液压转轴，防疲劳设计。	6	3000	18000
	178	暖汤炉	Φ350*375mm	台	容量：10L 1、电加热 2、防火防烫隔热外壳，食品级不锈钢内胆； 3、旋钮温控，可调温65-85℃。	2	1000	2000
	179	备餐柜	1200*510*850mm	台	1、板材：优质304不锈钢板，台面厚度1.2mm； 2、木纹烤漆，更耐腐蚀； 3、电压：220V；功率：0.7KW； 4、70度热风循环消毒。	1	1700	1700
	180	单挂墙洗手星	450*450*600mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、不锈钢落水器，具有拦截功能、防反味功能。	2	800	1600
4#二层 厨房设 备更衣 室	181	更衣柜	900x400x1800mm	台	1、用料：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、内配挂衣杆和鞋柜； 3、带锁。	8	1800	14400
	182	集烟箱	600*600mm	米	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	12	420	5040

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
4#二层 厨房设 备排烟 系统	183	烟道	600*600mm	米	采用优质304不锈钢板制作, 厚度1.2mm	70	500	35000
	184	弯头	600*600mm	个	采用优质304不锈钢板制作, 厚度1.2mm	10	475	4750
	185	法兰	600*600mm	对	4*4角铁制作	90	50	4500
	186	变径	根据现场尺寸制作	个	采用优质304不锈钢板制作, 厚度1.2mm	10	625	6250
	187	风柜	11KW	台	1、多翼式离心钢架结构, 优质电机; 2、柜体钢架采用冷轧板, 厚度1.2mm, 表面静电喷涂工艺; 3、柜身外壳采用镀锌板组装, 厚度1.2mm, 风柜骨架采用50*50mm国标角铁; 4、叶轮材料为优质低碳钢; 5、叶片采用模具化机械一次成型, 同台风柜叶片一致、叶片间距均匀。 6、具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。	1	8500	8500
	188	净化器	配风柜	台	1、采用冷轧钢板烤漆, 处理油烟板块为铝板, 厚度1.2mm; 2、95%以上除油烟效率, 高效达标; 3、具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能; 4、高频高压电源, 集中控制, 各单元的控制采用标准接口, 即插即用。 漏电断路器、继电器等采用优质电子元件, 实现降压启动及短路、缺相、过载、失压等实现电机保护。	1	17633	17633
	189	启动保护器	与风柜配套	套		1	450	450
	190	风柜减震	与风柜配套	套	产品材质: 弹簧、冲压钢板及橡胶构成; 产品优点: 自然频率低, 可调整高度及水平;	1	640	640
	191	净化器减震	与净化器配套	套	产品材质: 弹簧、冲压钢板及橡胶构成; 产品优点: 自然频率低, 可调整高度及水平;	1	640	640
	192	风柜底座	与风柜配套	套	采用8#槽钢制作	1	1130	1130
	193	净化器底座	与净化器配套	套	采用8#槽钢制作	1	1130	1130

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
5#一层 厨房设 备明档	194	软连接	根据现场尺寸制作	套	采用优质防水帆布制作	2	160	320
	195	安装配件		套	安装配件	1	2000	2000
	196	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板，背板底板采用镀锌钢板； 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管，优质压缩机； 3、保温层厚度60mm，采用聚氨酯发泡，注塑一次成型； 4、弹簧铰链的自掩门，磁力胶边、门里等配件均为优质产品； 5、下配全不锈钢可调腿； 6、数字温控器/控制器，温度：+4~-5℃ 7、容量：≥490L，功率：≥180W。	1	4020	4020
	197	单星掩门柜内置垃圾桶	1100x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，侧板及围板厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、配1Φ50*1.2mm不锈钢重力脚； 3、不锈钢落水器，具有拦渣功能、防反味功能。	1	1400	1400
	198	放碗台	400x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固； 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	650	650
	199	单头煮面炉	1400x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，围板厚度1.2mm。 2、智能恒温控制面板，旋钮打火开关。 3、功率：380V/12KW。	1	2000	2000

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
5#一层 厨房设 备职工 餐厅	200	油网烟罩	3200x1100x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他1.2mm； 2、内置静音多翼风机（功率 1.8KW）； 3、运油扇5台（转速物理拦截）； 4、电子触摸屏集成控制系统； 5、配静电净化箱； 6、配不锈钢接油槽及密封式烟罩灯； 7、高品质电源线路及控制器； 8、油烟净化率95%以上。	3.2	1300	4160
	201	放碗台	400x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固； 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	650	650
	202	平扒炉连柜座	700x700x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，配扒板560*400。 按键式温控，带抽拉式滤油槽； 电压：380v； 功率：8KW。	1	6933	6933
	203	电子消毒柜	1310*640*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于720L。	1	3867	3867
	204	自助餐炉	550*440*220mm	台	1、加厚不锈钢材质，接触食品部分采用食品级304不锈钢，卷边工艺，光滑无焊接； 2、触摸数显屏，可视玻璃盖； 3、液压转轴，防疲劳设计。	5	3000	15000

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
5#一层 厨房设 备排烟 系统	205	暖汤炉	φ 350*375mm	台	容量: 10L 1、电加热 2、防火防烫隔热外壳, 食品级不锈钢内胆; 3、旋钮温控, 可调温65-85℃。	2	1000	2000
	206	明档台	5000*800*800mm	台	采用优质304不锈钢板制作, 台面厚度1.2mm, 其他厚度1.2mm。	1	5000	5000
	207	大理石自助餐台	L=8000mm	米	采用优质大理石, 质感细腻, 光洁耐磨	8	3500	28000
	208	集烟箱	600*600mm	米	采用优质304不锈钢板制作, 台面厚度1.2mm, 其他厚度1.2mm。	3	420	1260
	209	烟道	400*400mm	米	采用优质304不锈钢板制作, 厚度1.2mm	40	400	16000
	210	弯头	400*400mm	个	采用优质304不锈钢板制作, 厚度1.2mm	2	400	800
	211	法兰	600*600mm	对	4*4角铁制作	42	50	2100
	212	风柜	3KW	台	1、多翼式离心钢架结构, 优质电机; 2、柜体钢架采用冷轧板, 厚度1.2mm, 表面静电喷涂工艺; 3、柜身外壳采用镀锌板组装, 厚度1.2mm, 风柜骨架采用50*50mm国标角铁; 4、叶轮材料为优质低碳钢; 5、叶片采用模具化机械一次成型, 同台风柜叶片一致、叶片间距均匀。 6、具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。	1	4500	4500
	213	净化器	配风柜	台	1、采用冷轧钢板烤漆, 处理油烟板块为铝板, 厚度1.2mm; 2、95%以上除油烟效率, 高效达标; 3、具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能; 4、高频高压电源, 集中控制, 各单元的控制采用标准接口, 即插即用。	1	12730	12730

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	214	启动保护器	与风柜配套	套	漏电断路器、继电器等采用优质电子元件, 实现降压启动及短路、缺相、过载、失压等实现电机保护。	1	450	450
	215	风柜减震	与风柜配套	套	产品材质: 弹簧、冲压钢板及橡胶构成; 产品优点: 自然频率低, 可调整高度及水平;	1	640	640
	216	净化器减震	与净化器配套	套	产品材质: 弹簧、冲压钢板及橡胶构成; 产品优点: 自然频率低, 可调整高度及水平;	1	640	640
	217	风柜底座	与风柜配套	套	采用8#槽钢制作	1	1130	1130
	218	净化器底座	与净化器配套	套	采用8#槽钢制作	1	1130	1130
	219	软连接	根据现场尺寸制作	套	采用优质防水帆布制作	2	160	320
	220	安装配件		套	安装配件	1	2000	2000
	221	双星盆槽	1200x700x800mm	台	1、材质: 优质304不锈钢, 台面厚度1.2mm, 星盆厚度1.2mm, 加强筋厚度1.2mm; 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管, 配不锈钢可调子弹脚; 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管; 4、提篮式不锈钢下水器, 具有拦渣功能、防反味功能; 5、焊丝拉丝纹路一致, 焊点整齐光滑, 美观大方。	1	1500	1500
	222	挂墙层板	2400x300x200mm	台	采用优质304不锈钢板制作, 层板厚度1.2mm。	1	1217	1217
	223	单星沥水盆台	1200x700x800mm	台	1、材质: 优质304不锈钢, 台面厚度1.2mm, 星盆厚度1.2mm, 加强筋厚度1.2mm; 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管, 配不锈钢可调子弹脚; 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管; 4、提篮式不锈钢下水器, 具有拦渣功能、防反味功能; 5、焊丝拉丝纹路一致, 焊点整齐光滑, 美观大方。	1	1500	1500
6#一层厨房设备粗加工								

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	224	普通洗地龙头	15米	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理； 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体； 3、15米液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温85度； 4、黄铜铸造枪式喷头、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。	1	320	320
	225	四层货架	1500x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1700	1700
	226	开水器连底座	90L	台	1、容积90升； 3、外壳全不锈钢制造，水箱式结构，带不锈钢底座，全钢加热管。 3、产品采用耐用电器元件，具有自动进水、自动控温及水位和温度显示功能； 2、防漏电、防干烧、防火、防开盖、防蒸汽五防安全设计； 4、功率：12KW/380V。	1	2600	2600
	227	四层货架	1200x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1460	1460

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	228	六门雪柜	1800*740*1955	台	1、柜体采用优质不锈钢板制作; 2、保温层为聚氨酯高压发泡一次成型,柜门配有不锈钢门铰链(自动回门)、门锁及磁力胶边,雪柜内冷凝铜管Φ8mm; 3、制冷剂: R134a环保型制冷剂; 4、温度范围: 冷藏+4℃~-5℃, 冷冻: -3℃~-15℃; 5、容积: ≥1400L, 电压: 220V, 功率: ≥380W。	1	6500	6500
	229	单星盆槽	700x700x800mm	台	1、材质: 优质304不锈钢,台面厚度1.2mm,星盆厚度1.2mm,加强筋厚度1.2mm; 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管,配不锈钢可调子弹脚; 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管; 4、提篮式不锈钢下水器,具有拦渣功能、防反味功能; 5、焊丝拉丝纹路一致,焊点整齐光滑,美观大方。	1	1050	1050
	230	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板,背板底板采用镀锌钢板; 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管,优质压缩机; 3、保温层厚度60mm,采用聚氨酯发泡,注塑一次成型; 4、弹簧铰链的自掩门,磁力胶边、门里等配件均为优质产品; 5、下配全不锈钢可调腿; 6、数字温控器/控制器,温度: +4~-5℃ 7、容量: ≥490L, 功率: ≥180W。	1	4020	4020

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设备主厨房	231	单通工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	1	2200	2200
	232	木面工作台	1600x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板，厚度1.2mm，木案采用50mm优质松木板； 2、台面下衬38*25*1.2mm不锈钢U型加强筋； 3、支架通脚Φ48*1.2mm不锈钢管配可调子弹脚。	1	1800	1800
	233	面粉车	600x600x600mm	台	1、采用优质304不锈钢板。 2、面斗及盖1.2mm不锈钢板。 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	1	693	693
	234	和面机	25KG	台	优质不锈钢外壳 功率：380V/2.2KW，生产能力250kg/h，25kg/次	1	4800	4800
	235	压面机	350型	台	不锈钢材质 功率：380V/3KW，轧辊调整范5-25mm，轧辊尺寸Φ135*480mm，防水等级：IPX1	1	3500	3500
	236	台下单层烤箱	1240*840*550mm	台	1、材质：外壳采用优质不锈钢板；全封闭式整体环保耐高温材料，数字显示温控器，显示定时报警装置； 2、全玻璃炉门带大可视窗及照明灯； 3、超温安全保护等； 4、盘子用铝制不粘烤盘制作； 5、功率：6.6KW/380V；	1	2600	2600

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	237	台式电饼铛	56型	台	1、锅用铝合金铸造，上下自动控温加热，带漏电保护； 2、柜体和外壳采用不锈钢板制作； 3、功率：5KW/380V。	1	1590	1590
	238	异型工作台	2100x750x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、面板下采用38*25*1.2mm方管加固； 3、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	2500	2500
	239	三门蒸车	36盘	台	1、材质：外壳采用优质不锈钢砂纹板，内胆为不锈钢整体拉伸一次性成型不锈钢内胆； 2、保温层为聚氨酯整体发泡，保温隔热、节能环保； 3、新式耐高温硅胶门封，密封性能好；高效简易渐进式门锁，方便实用； 4、自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧； 5、安全卸压气阀，保障机体安全使用； 6、优质防爆全钢电热管； 7、蒸盘和层架采用304不锈钢板一次冲压成型，易于清洁； 8、电压/功率：380V/36KW。	1	9800	9800

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	240	双炒单温灶	1800x1000x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，前板、侧板及后背板厚度均为1.2mm； 2、炉体骨架采用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理； 3、炉膛采用A3、3mm热轧铁板； 4、炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，内含实心钢柱，下配可调炉身高度的不锈钢子弹脚； 5、炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位； 6、灶头采用低噪音节能炉头； 7、风机采用优质厨用中压风机； 8、气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管，气阀采用优质灰柄阀门； 9、带电子打火及熄火保护装置； 10、每个温锅上方配一个摇摆水龙头； 11、电量：280W*2/220V。	1	6433	6433
	241	油网烟罩	4700x1200x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，前主体板材1.2mm，两侧板1.2mm不锈钢；隔油网采用U型板式成型样式，油网角度为35度至45度；两端配接油槽；采用防爆灯。	4.7	1300	6110
	242	双头煲仔炉	400x1000x800mm	台	1、采用优质不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、炉体骨架40*40*4mm优质角钢加固； 3、炉面座活动铸铁炉花； 4、炉通脚（内含子弹脚）Φ38mm不锈钢管； 5、炉头选用国产节能炉头。	1	2900	2900

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设备 备凉菜间	243	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208
	244	单挂墙洗手星	450*450*600mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm； 2、不锈钢落水器，具有拦渣功能、防反味功能。	1	800	800
	245	单星盆槽	700x700x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1050	1050
	246	紫外线消毒灯	适用面积：20m²-50m²	台	1、功率：220V/36W； 2、光源类型：紫外线光源； 3、适用面积：20m²-50m²。 4、作用时间：30分钟、60分钟、120分钟三种时间选择。	1	258	258

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设 备洗消 间	247	双门平台雪柜	1800x700x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板，背板底板采用镀锌钢板； 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管，优质压缩机； 3、保温层厚度60mm，采用聚氨酯发泡，注塑一次成型； 4、弹簧铰链的自掩门，磁力胶边、门里等配件均为优质产品； 5、下配全不锈钢可调腿； 6、数字温控器/控制器，温度：+4~-5℃ 7、容量：≥490L，功率：≥180W。	1	4020	4020
	248	污碟台	650x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、不锈钢落水器，具有拦渣功能、防反味功能。	1	1030	1030
	249	三星盆槽	1800x700x800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1900	1900

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设 备备餐 间	250	消毒碗柜	1200x500x1800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，侧板及背板厚度1.2mm，柜内层板厚度1.2mm，层板下设加厚U型加强筋，增加承重力； 2、采用优质焊接工艺，牢固耐用，美观大方； 3、采用上吊装式滑道移门，方便清理，拉门外壁厚度1.0mm，内壁厚度0.8mm； 4、通脚采用不锈钢可调节重力脚，安全牢固。	1	4200	4200
	251	留样柜	单门，大于等于230L	台	1、钢化玻璃门，食品留样用； 2、箱体内外均采用0.6mm不锈钢磨砂板； 3、整体发泡、铜管，带锁； 4、温度范围：0℃—+10℃； 5、功率：0.2KW，220V。	1	1733	1733
	252	单通工作台	1200x700x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	1	1800	1800
	253	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	1	208	208

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设 备餐厅	254	电子消毒柜	650*680*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于360L。	1	4600	4600
	255	自助餐炉	550*440*220mm	台	1、加厚不锈钢材质，接触食品部分采用食品级304不锈钢，卷边工艺，光滑无焊接； 2、触摸数显屏，可视玻璃盖； 3、液压转轴，防疲劳设计。	7	3000	21000
	256	暖汤炉	Φ 350*375mm	台	容量：10L 1、电加热 2、防火防烫隔热外壳，食品级不锈钢内胆； 3、旋钮温控，可调温65-85℃。	2	1000	2000
	257	备餐柜	1200*510*850mm	台	1、板材：优质304不锈钢板，台面厚度1.2mm； 2、木纹烤漆，更耐腐蚀； 3、电压：220V；功率：0.7KW； 4、70度热风循环消毒。	1	1700	1700
	258	大理石自助餐台	L=11000mm	米	采用优质大理石，质感细腻，光洁耐磨	11	3500	38500
	259	集烟箱	600*600mm	米	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	5	420	2100
	260	装饰板	根据现场尺寸制作	m²	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	30	210	6300
	261	烟道	500*500mm	米	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	20	475	9500
	262	弯头	500*500mm	个	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	5	450	2250
	263	法兰	500*500mm	对	4*4角铁制作	30	50	1500
	264	变径	根据现场尺寸制作	个	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	5	625	3125

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设 备排烟 系统	265	风柜	7.5KW	台	1、多翼式离心钢架结构，优质电机； 2、柜体钢架采用冷轧板，厚度1.2mm，表面静电喷涂工艺； 3、柜身外壳采用镀锌板组装，厚度1.2mm，风柜骨架采用50*50mm国标角铁； 4、叶轮材料为优质低碳钢； 5、叶片采用模具化机械一次成型，同台风柜叶片一致、叶片间距均匀。 6、具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。	1	7150	7150
	266	净化器	配风柜	台	1、采用冷轧钢板烤漆，处理油烟板块为铝板，厚度1.2mm； 2、95%以上除油烟效率，高效达标； 3、具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能； 4、高频高压电源，集中控制，各单元的控制采用标准接口，即插即用。	1	17633	17633
	267	启动保护器	与风柜配套	套	漏电断路器、继电器等采用优质电子元件，实现降压启动及短路、缺相、过载、失压等实现电机保护。	1	450	450
	268	风柜减震	与风柜配套	套	产品材质：弹簧、冲压钢板及橡胶构成； 产品优点：自然频率低，可调整高度及水平；	1	640	640
	269	净化器减震	与净化器配套	套	产品材质：弹簧、冲压钢板及橡胶构成； 产品优点：自然频率低，可调整高度及水平；	1	640	640
	270	风柜底座	与风柜配套	套	采用8#槽钢制作	1	1130	1130
	271	净化器底座	与净化器配套	套	采用8#槽钢制作	1	1130	1130
	272	软连接	根据现场尺寸制作	套	采用优质防水帆布制作	2	160	320
	273	安装配件		套	安装配件	1	2000	2000

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	274	四层货架	1200x500x1550mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，层板厚度1.2mm，三折边工艺处理； 3、支腿采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，下配不锈钢可调子弹脚； 3、层板用38*25*1.2mm不锈钢方管加固，间距≤500mm。	1	1460	1460
	275	污碟台	800*700*800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、不锈钢落水器，具有拦截功能、防反味功能。	1	880	880
	276	双星盆槽	1200*700*800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦截功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1500	1500
	277	挂墙式热水器	100L	台	1. 功率3KW，100L 2. 能效等级：≥2级。	1	1033	1033

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	278	双星沥水盆台	1500*700*800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，台面厚度1.2mm，星盆厚度1.2mm，加强筋厚度1.2mm； 2、支架脚通采用Φ43*1.2mm不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚； 3、支架横通采用Φ25*1.2mm不锈钢管； 4、提篮式不锈钢下水器，具有拦渣功能、防反味功能； 5、焊丝拉丝纹路一致，焊点整齐光滑，美观大方。	1	1800	1800
	279	四门雪柜	双温1200*700*1960mm	台	制冷方式：直冷 1、柜体采用优质不锈钢板制作，60mm厚发泡保温层，超强锁冷；内胆整体拉伸，R角圆弧设计，无卫生死角，清洁方便； 2、90度自动回归门铰链，高韧性可拆卸PVC门封条，自带安全门锁；高承重可调节加粗层网搁架；高强度可调节柱脚； 3、高效节能压缩机，纯铜管冷凝器； 4、控温类型：电子数字温控，控温范围：冷藏：4~-5℃，冷冻：-6~-15℃； 5、制冷剂：R134a； 6、容积：不低于870L，电压：220V，功率：约340W。	1	5500	5500
	280	和面机	12.5KG	台	优质不锈钢外壳 功率：380V/1.1KW，生产能力125kg/h，12.5kg/次。	1	2000	2000
	281	面粉车	600x600x600mm	台	1、采用优质304不锈钢板。 2、面斗及盖1.2mm不锈钢板。 3、带两个定向轮，两个转向轮，转向轮带刹车。	1	693	693

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设备清真 厨房	282	木面工作台	1500x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板，厚度1.2mm，木案采用50mm优质松木板； 2、台面下衬38*25*1.2mm不锈钢U型加强筋； 3、支架通脚Φ48*1.2mm不锈钢管配可调子弹脚。	1	1700	1700
	283	双门平台雪柜	1800x800x800mm	台	1、台面、柜体采用优质不锈钢板，背板底板采用镀锌钢板； 2、雪柜内冷凝管为Φ8mm铜管，优质压缩机； 3、保温层厚度60mm，采用聚氨酯发泡，注塑一次成型； 4、弹簧铰链的自掩门，磁力胶边、门里等配件均为优质产品； 5、下配全不锈钢可调腿； 6、数字温控器/控制器，温度：+4~-5℃ 7、容量：≥490L，功率：≥180W。	1	4020	4020
	284	双层工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，面下衬不低于18mm厚的密度板； 2、下层板厚度1.2mm； 3、面板及层板下采用38*25*1.2mm方管加固； 4、支架通脚采用Φ48*1.2mm不锈钢管，下配可调子弹脚。	1	1500	1500
	285	双通工作台	1800x800x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm； 2、台面钢板下层附不低于18mm厚E1级防火防潮密度板，以保证产品坚固耐用； 3、层板、侧板厚度1.2mm，门板厚度为1.0mm，加强筋厚度1.2mm； 4、滑道采用成型铝合金上滑道，吊拉门； 5、采用Φ50*1.2mm不锈钢可调重力子弹腿。	2	3200	6400

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	286	单门蒸饭车	单门12盘	台	1、材质：优质不锈钢砂纹板； 2、箱体为聚氨酯整体发泡，保温隔热、节能环保； 3、新式耐高温硅胶门封，密封性能好；高效简易渐进式门锁，方便实用； 4、自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停，防止干烧； 5、安全卸压气阀，保障机体安全使用； 6、优质防爆全钢电热管； 7、蒸盘和层架采用304不锈钢板一次冲压成型，易于清洁； 8、功率：12KW/380V。	1	2500	2500
	287	电饼铛	56型（立式）	台	1、锅用铝合金铸造，上下自动控温加热，带漏电保护； 2、柜体和外壳采用不锈钢板制作； 3、功率：5KW/380V。	1	1590	1590

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	288	双炒单温灶	1800x1000x800mm	台	1、采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，前板、侧板及后背板厚度均为1.2mm； 2、炉体骨架采用40*40*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理； 3、炉膛采用A3、3mm热轧铁板； 4、炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，内含实心钢柱，下配可调炉身高度的不锈钢子弹脚； 5、炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位； 6、灶头采用低噪音节能炉头； 7、风机采用优质厨用中压风机； 8、气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管，气阀采用优质灰柄阀门； 9、带电子打火及熄火保护装置； 10、每个温锅上方配一个摇摆水龙头； 11、电量：280W*2/220V。	1	6433	6433
	289	油网烟罩	4200x1200x500mm	米	1、采用304不锈钢板制作，前主体板材1.2mm，两侧板1.2mm不锈钢；隔油网采用U型板式成型样式，油网角度为35度至45度；两端配接油槽；采用防爆灯。	4.2	1300	5460
	290	炉台调料拼板	500x1000x800mm	台	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	1	523	523
	291	碗碟柜	1200x500x1800mm	台	1、材质：优质304不锈钢，侧板及背板厚度1.2mm，柜内层板厚度1.2mm，层板下设加厚U型加强筋，增加承重力； 2、采用优质焊接工艺，牢固耐用，美观大方； 3、采用上吊装式滑道移门，方便清理，拉门外壁厚1.0mm，内壁厚度0.8mm； 4、通脚采用不锈钢可调节重力脚，安全牢固。	1	2300	2300

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
	292	热风循环消毒柜	650*680*1970mm	台	1、板材：油膜无指纹优质不锈钢板； 2、箱体整体发泡，保温效果好； 3、配不锈钢消毒网框，耐腐蚀不生锈； 4、电压：220V；功率：4.4KW； 5、配旋钮控温、定时器，防水电源开关； 6、消毒温度：125℃~150℃； 7、加热方式：圆形金属发热管； 8、容量：不低于360L。	1	2400	2400
	293	灭蝇灯	390*85*295mm	台	1、输入电压：220v-240v； 2、功率：2*8W； 3、适用面积：30-60m²； 4、室内壁挂式，采用诱、捕结合的方式，使昆虫直接粘附纸板上，易于清除，不会跌落地面造成污染。	2	208	416
6#一层厨房设备清真自助餐台	294	自助餐炉	550*440*220mm	台	1、加厚不锈钢材质，接触食品部分采用食品级304不锈钢，卷边工艺，光滑无焊接； 2、触摸数显屏，可视玻璃盖； 3、液压转轴，防疲劳设计。	5	3000	15000
	295	暖汤炉	Φ 350*375mm	台	容量：10L 1、电加热 2、防火防烫隔热外壳，食品级不锈钢内胆； 3、旋钮温控，可调温65-85℃。	2	1000	2000
	296	大理石自助餐台	L=6500mm	米	采用优质大理石，质感细腻，光洁耐磨	6.5	3500	22750
	297	集烟箱	600*600mm	米	采用优质304不锈钢板制作，台面厚度1.2mm，其他厚度1.2mm。	3	420	1260
	298	装饰板	根据现场尺寸制作	m²	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	40	210	8400
	299	烟道	500*500mm	米	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	35	475	16625
	300	弯头	500*500mm	个	采用优质304不锈钢板制作，厚度1.2mm	6	450	2700
	301	法兰	500*500mm	对	4*4角铁制作	45	50	2250

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层 厨房设 备排烟 系统	302	变径	根据现场尺寸制作	个	采用优质304不锈钢板制作,厚度1.2mm 1、多翼式离心钢架结构, 优质电机; 2、柜体钢架采用冷轧板, 厚度1.2mm, 表面静电喷涂工艺; 3、柜身外壳采用镀锌板组装, 厚度1.2mm, 风柜骨架采用50*50mm国标角铁; 4、叶轮材料为优质低碳钢; 5、叶片采用模具化机械一次成型, 同台风柜叶片一致、叶片间距均匀。 6、具有结构牢固、运行平稳、噪声低、风量大、压力高、外型美观、易于保养、维修等特点。	5	625	3125
	303	风柜	5.5KW	台	1、采用冷轧钢板烤漆, 处理油烟板块为铝板, 厚度1.2mm; 2、95%以上除油烟效率, 高效达标; 3、具有断电保护、恒流控制、短路保护、空载保护、放电保护、过温保护等功能; 4、高频高压电源, 集中控制, 各单元的控制采用标准接口, 即插即用。 漏电断路器、继电器等采用优质电子元件, 实现降压启动及短路、缺相、过载、失压等实现电机保护。	1	7500	7500
	304	净化器	配风柜	台		1	17633	17633
	305	启动保护器	与风柜配套	套		1	450	450
	306	风柜减震	与风柜配套	套		1	640	640
	307	净化器减震	与净化器配套	套		1	640	640
	308	风柜底座	与风柜配套	套		1	1130	1130
	309	净化器底座	与净化器配套	套		1	1130	1130
	310	软连接	根据现场尺寸制作	套		2	160	320
	311	安装配件		套		1	2000	2000
		小计						2132751

餐厅灶具、厨具设备采购预算价

工作间名称	序号	设备名称	规格	单位	技术参数	数量	审定单价 (元)	审定合计 (元)
6#一层厨房设备厨前小件	312	骨碟		个	强化瓷	1000	7	7000
	313	汤碗		个		1000	5	5000
	314	小勺		个		1000	1	1000
	315	水杯		个		1000	4	4000
	316	大餐盘		个		1000	26	26000
	317	骨碟		个	骨质瓷	200	14	2800
	318	汤碗		个		200	12	2400
	319	小勺		个		200	6	1200
	320	饮料杯		个		200	10	2000
	321	筷架		个		200	10	2000
	322	毛巾碟		个		200	16	3200
	323	垫盘		个		200	35	7000
	324	分餐碗		个		200	18	3600
6#一层厨房设备厨后小件	325	凉菜盘6种		套	6桌80个餐位	80	50	4000
	326	热菜盘8种		套		120	80	9600
	327	汤碗/鱼盘		套		30	35	1050
	328	铁板/煲		套		24	70	1680
		合计:						83530
		总金额:						2216281