# 郑州市第三十八高级中学2025年开办费一期厨房设备项目变更说明

本次采购预算2115816.00元为餐厅两层价格，招标文件第四部分 采购货物需求中数量为一层餐厅的数量，现根据总价格澄清，货物数量变更为原数量的2倍；其他内容不变。

**原采购信息内容：**

# 第四部分 采购货物需求

# 第一章 货物清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 数量 | 单位 | 是否核心产品 | 是否节能强制采购产品 | 备注 |
| 厨房设备 |
| 1 | 更衣柜 | 6 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 单星水池 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 感应水龙头 | 4 | 套 | 否 | 是 |  |
| 冷库 |
| 1 | 冷藏冷冻库 | 23.3 | m³ | 否 | 否 |  |
| 2 | 四层货架(格栅) | 11 | 台 | 否 | 否 |  |
| 副食库 |
| 1 | 四层货架(平板) | 17 | 台 | 否 | 否 |  |
| 主食库 |
| 1 | 米面架 | 6 | 台 | 否 | 否 |  |
| 粗加工间 |
| 1 | 大单星水池 | 7 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 洗地水管 | 40 | M | 否 | 否 |  |
| 3 | 双层工作台 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 根茎类去皮机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 绞切肉机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 多功能切菜机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 副食加工间 |
| 1 | 商用燃气炒菜灶 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 商用燃气大锅灶 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 全自动炒菜机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 炉拼台 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 双通工作台 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 冷柜 | 4 | 台 | 是 | 否 |  |
| 7 | 菜墩 | 6 | 个 | 否 | 否 |  |
| 8 | 刀具 | 6 | 把 | 否 | 否 |  |
| 9 | 厨房灭火系统 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 主食加工间 |
| 1 | 和面机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 全自动压面机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 木面案工作台 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 全自动馒头机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 面粉车 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 自动恒温电热铛 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 7 | 可倾式汤锅 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 8 | 推入式蒸房 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 9 | 微电脑版推入式蒸房 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 10 | 三层智能电烤箱 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 洗消间 |
| 1 | 双孔收餐台(带背) | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 台下式收餐车 | 6 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 超声波洗碗机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 长龙洗碗机 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 商用食具消毒柜 | 3 | 台 | 否 | 否 |  |
| 售卖间 |
| 1 | 保温售饭台 | 6 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 碗碟柜 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 汤桶 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 电磁矮汤灶 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 电磁环保节能煲仔炉 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 餐厅 |
| 1 | 四人餐桌椅 | 160 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 双门留样柜 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 筷子消毒车 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 柜式收餐台 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 送餐车 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 平板车 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 7 | 汤粥车 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 主/副食加工间排烟 |
| 1 | 方形油网烟罩 | 30 | 平方米 | 否 | 否 |  |
| 2 | 烟室 | 50 | 平方米 | 否 | 否 |  |
| 3 | 排烟管道 | 94 | 平方米 | 否 | 否 |  |
| 4 | 排烟风机柜 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 油烟净化器 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 风机柜电缆 | 70 | m | 否 | 否 |  |
| 7 | 智能变频风机控制柜 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |
| 其它 |
| 1 | 紫外线消毒灯 | 10 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 灭蝇灯 | 20 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 风幕机 | 5 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 挡鼠板 | 6 | 个 | 否 | 否 |  |
| 5 | 柜式洗手池 | 1 | 台 | 否 | 否 |  |

## 第二章 具体参数要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **尺寸规格** | **技术参数** | **计量单位** | **数量** | **是否允许负偏离** | **备注** |
| 厨房设备 |  |  |  |  |  |  |
| 男女更衣室 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 更衣柜 | 900\*420\*1800 | 六门、不锈钢板，不低于厚度0.6mm，防水防火，耐腐蚀，带标准锁具。 | 台 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 单星水池 | 700\*700\*800 | 1.台面采用不低于SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚1.2mm，台面方角折弯， 2.后立板侧边与正面须为整板制作，不得拼接，后立板高度≥150mm； 3.配备1个不锈钢水槽； 4.水槽槽体采用不低于SUS304不锈钢，板材厚度1.0mm，底部配直径≥110mm不锈钢下水器，并附有滤渣提篮装置； 5.立腿采用不低于SUS304不锈钢不低于38x38m方管制作，管壁厚度1.0m,下部带不锈钢可调脚。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 感应水龙头 | 180\*150\*50 | 采用不锈钢制作，全自动出水 | 套 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 冷库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 冷藏冷冻库 | 23.3m³ | 1.冷库板材料选用不锈钢材质，厚0.6mm，保温层采用100mm厚聚氨酯；地板采用内1.0、外0.5mm镀锌板。 2.保温材料:100mm厚，空气防损氨基甲酸酯隔热物质，必须达到B1级阻燃标准。 3.库板导热系数:≤0.022W/m².K；表观芯密度:≥40KG/立方米；抗压强度:≥0.15Mpa ； 4.库门:尺寸≥1900mmx840mm，自动回归门；门框边设防冻发热线，门上设有防雾透视观察窗。 5.重型门框、液压闭门器、库门拉手、内部配备安全锁。 6.电子显示温度表及冷库防雾灯连开关等。 7.内置温度记录仪，详细记录24小时冷库温度运转情况。 8.冷库内圆角为90°圆角设计:冷库墙板与墙板直接拼接用直角板，内角为弧形R不小50mm；冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形R不小50mm；冷库墙板直角与地板拼。 | m³ | 23.3 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 四层货架(格栅) | 1200\*500\*1550 | 1、采用SUS304-2B不锈钢板材； 2、层板厚度≥1.2mm，不锈钢立柱厚度≥1.2mm； 3、采用38\*1.2mm不锈钢管做支撑立柱； 4、立柱下配不锈钢可调子弹脚，可调高度。 | 台 | 11 | 是，允许偏离 |  |
| 副食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层货架(平板) | 1200\*500\*1550 | 1、采用SUS304-2B不锈钢板材； 2、层板厚度≥1.2mm，不锈钢立柱厚度≥1.2mm； 3、采用38\*1.2mm不锈钢管做支撑立柱； 4、立柱下配不锈钢可调子弹脚，可调高度； | 台 | 17 | 是，允许偏离 |  |
| 主食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 米面架 | 1200\*500\*300 | 1. 米面架的立管选用不锈钢材质直径不低于38mm和厚度不低于1.2mm厚度的不锈钢焊管； 2、米面架的存放台主管选用不锈钢材质，不低于1.0mm厚度的不锈钢焊管； 3、米面架配脚垫。
 | 台 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 粗加工间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 大单星水池 | 1000\*700\*800 | 1.台面采用不低于SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚不低于1.2mm，台面方角折弯； 2.后立板侧边与正面须为整板制作，不得拼接，后立板高度≥150mm； 3.配备1个不锈钢水槽；4.水槽槽体采用SUS304不锈钢制作，板材厚度不低于1.0mm，底部配直径≥110mm不锈钢下水器，并附有滤渣提篮装置； 5.立腿采用SUS304不锈钢不低于38x38mm方管制作，管壁厚度不低于1.0mm,下部带不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 7 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 洗地水管 | 10M | 1.配套高压管≥10米直径1.6-1.8CM，厚度≥3mm ； 2.配件包含:底座、铸铜、铸铝、弹簧盘、弹簧盘盖、弹簧、臂、铝芯、胶管套、花洒连环及花酒等； 3.安装方式:可适用支架，可适用墙装，天花板或者台下安装；4.棘轮系统支撑整个软管，轻轻拖拽就能自动回缩。 | M | 40 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 1:面板采用≥1.2mm304不锈钢制作； 2.层板采用≥1.0mm304不锈钢制作； 3.面板及层板板下均采用≥1.0mm厚304不锈钢U型加强筋加固；4.背板高度≥150MM； 5.采用直径≥38mm\*厚度≥1.0mm不锈钢管做支撑立柱；6.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 根茎类去皮机 | 1270\*690\*960 | 1.电源：380V；2.功率：≥2KW；3.去皮产量不低于400kg/h；4.毛刷长度≥1000mm；5.可将马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 绞切肉机 | 560\*480\*810 | 1. 生产能力:≥800KG/H； 电压：380V；

功率:≥1.5KW； 2.落地式切，固定工作台；悬臂式刀组； 3.配电机制动系统，电机保护系统；微动安全开关1台 ； 4.可拆装防护门装置；整机由 304 不锈钢制造、合金刀组尺寸可调，不同尺寸刀组可根据用途更换拆卸，适用于各种鲜肉切割成片状或丝状。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 多功能切菜机 | 1030\*660\*1000 | 1.功率:≥1.3KW电压：220V； 2.切割尺寸:2-60mm 可调: 3.生产能力:叶菜类不低于300KG/H、根茎类不低于300-KG/H； 4.整机由不锈钢及合金组成、食品级输送带、电机、变频控制系统组成叶菜类切割部分， 5.台合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎类切割部分。6.叶菜类输送带、转刀速度采用独立双变频器控制； 根茎类料斗采用镁硅侣矽合金，铝头为全 CNC 数控加工，一体式入料口设计； 7.底部带可独立刹车的右脚轮。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 副食加工间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 商用燃气炒菜灶 | 1800\*1000\*800 | 1.炉面板采用304不锈钢板，面板厚≥1.2mm。炉前板、侧板、背板采用304不锈钢板厚≥ 1.0mm，炉体采用≥40\*40mm角钢框架；炉脚采用≥50mm不锈钢管，配可调节脚； 2.一体炉膛:耐高温耐火材料，配有熄火保护装置，炉膛辅设1600度以上的耐火材料；炉灶脚可调节； 3.带电子打火装置，加重三口铸铁工程炉圈，前置水阀； 4.配风机不低于1000瓦； ★5.具有中国国家强制性产品认证3C证书。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 商用燃气大锅灶 | 1100\*1250\*800 | 1.炉面板采用304不锈钢板，面板厚≥1.2mm炉前板、侧板、背板采用304不锈钢板厚≥1.0m，炉体采用≥40\*40mm角钢框架；炉脚采用≥50不锈钢管，配可调节脚；2.一体炉膛:耐高温耐火材料，配有熄火保护装置，炉膛辅设1600度以上的耐火材料；炉灶脚可调节； 3.带电子打火装置，加重三口铸铁工程炉圈，前置水阀； 4.风机不低于1000瓦； ★5.具有中国国家强制性产品认证3C证书。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 全自动炒菜机 | 1500\*1150\*1580 |  尺寸：1500×1150/1580（预留宽度空间）×1400/1750（预留高度空间） 1、本设备主要适用于经过漂烫过的根茎类菜肴的搅拌与混和，如炒土豆丝、炒面；2、本设备以电磁加热为能源；锅体可自动旋转；3、采用不锈钢制造，全钢结构，无死角；锅胆采用电机带动，翻转搅拌均匀。锅体内表面涂有不粘锅涂层，倾锅装置，锅体自转与锅内拨插拨动翻转炉结合；根据菜肴不同，调整锅体翻炒速度；360度自动旋转、翻滚、设定时间、火力，自动翻炒；4、滚筒：Φ≥700\*H700mm，， 5、产能：单次烹饪不低于15kg， 6、功率：≥25kW 7、电压：380V/50Hz 8、进水口规格：外螺纹4分接口 9、倾倒方式：按设定的程序自动倾斜锅体出料，减轻人力；10、菜单：存储≥800个菜谱（智能学习功能） 11、采用聚丁稀工程塑料耐高温齿状型线圈支架、可承加速度1g振频50Hz的FC测试.12、前板急停、防触紧急断电开关设置，使用更安全。13、热风对流风道设计、散热快、防水风机设计。 ★14.产品符合GB/T4857.5-1992《包装 运输包装件 跌落试验方法》5.6.2.a条款跌落高度：不低于500MM跌落次数：不低于2次跌落面：底面提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 ★15、产品符合“GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》和B4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电磁灶 烤箱 灶和灶单元的特殊要求》和GB4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》 提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。  ★16、所提供产品符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的标准要求、GB 4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》的标准要求、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的标准要求、GB 4806.10-2016《食品安全国家标准食品接触用涂料及涂层》的标准要求。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。★17、提供全自动炒菜机不低于13项功能测试（菜单录制、食谱设置、自动加料、火力调节、语音提示、加热锅体旋转调节、自动勾芡、时间设定、手自一体倒料、超温报警、故障显示、温度显示、菜单储存显示的）的证明材料（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告）  | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 炉拼台 | 400\*1000\*800 | 1.面板采用不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2m；2.其它采用SUS304不锈钢磨砂板制作，板材厚度≥1.0mm； 3.台面板及底板下各带1条不锈钢板折弯制作的U型加固槽，板材厚度≥1.0mm，与台面板及底板之间采用焊接方式。 4.配可调式子弹脚. | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 双通工作台 | 1800\*700\*800 | 1.台面板采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚≥1.0mm，台面方角折弯制作； 2.面板下带长向不锈钢磨砂板折弯制作的U型加固槽，与台面板之间采用焊接方式，焊点牢固，无焊疤，台面下加固槽采SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm； 3.层板及底板采用SUS304不锈钢磨砂板制作，板材厚≥1.0mm，层板、底板下各带长向不锈钢板折弯制作的U型加固槽，与层板、底板之间采用焊接方式，焊点牢固，无焊疤； 4.层板、底板下加固槽采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm； 5.柜身侧板采用SUS304不锈钢磨砂板制作，板材厚度≥1.0mm； 6.吊轨式双层趟门(可拆卸)采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm，内6层加封SUS304不锈钢磨砂板折弯制作的衬板，衬板厚度≥1.0mm； 7.柜门拉手采用门原板折弯制作的压槽； 8.立腿采用SUS304不锈钢Ф≥50mm重力脚；  | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 冷柜 | 1200\*700\*1970 | 1.冰柜壳采用环保绝缘材料，冰柜采用双压缩机，双温双控，压缩机配环保冷媒R290； 2.微电脑温度显示器； 3.全部采用聚氨脂高压发泡； 4.冷凝器有可拆式滤网，方便维护；蒸发器材质要求用铜的；5.温度:8℃~2℃（范围不小于此区间）/-10℃~-18℃（范围不小此区间）。电压:220v，功率≤550W | 台 | 4 | 否，不允许偏离 |  |
| 7 | 菜墩 | 600\*50 | 1.低密度聚乙烯树脂材质。2.使用温度-20度至80度（不小于此区间），不开裂，易清洗。 | 个 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 8 | 刀具 | 220\*115 | 1.不锈钢制作，木质手柄，耐磨耐腐。 | 把 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 9 | 厨房灭火系统 | 双瓶 | 1.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制 阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；  2.灭火装置箱体内应配有机械水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求采用纯机械式启动； 3.连接喷嘴的安装管路全部使用 SUS304 不锈钢管，连接方式使用螺纹套丝连接，坚固耐用，连接冷却水的安装管路全部使用 SUS304 的不锈钢管； 4.灭火剂有效期≥6 年，灭火剂充装质量≥24 升，驱动气体充装压力≥12MPa，单套设备有效带动喷嘴数量≥22 个；  5.★依据GB/T10125-2021标准；提供具有CMA或CNAS标志的厨房灭火装置机械式水流阀的盐雾试验报告。6.★依据GB/T10125-2021标准；提供具有CMA或CNAS标志的厨房灭火装置机械式药剂单向阀的盐雾试验报告。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 主食加工间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 和面机 | 50KG | 1.面斗采用不锈钢板制作，弧形底； 2.机器骨架采用不锈钢制作，结构牢固，防水防潮。 3.整体采用自动结构，代替手工操作， 4.工作效率:≥400KG/H； 5.功率:≥3KW； 6.电压:380V。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 全自动压面机 | 1200\*800\*1150 | 1.凡与食物接触的部件均采用不锈钢制作，符合食品卫生要求； 2.需将面团放置传送带上，开机后即可自动输送、揉、压、折叠； 3.工作效率:≥500kg/h 4.面片宽度:<500mm； 5.面片厚度:5~20mm（不小于此区间）； 6.功率:≥4.0KW； 7.电压:380V | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 木面案工作台 | 1800\*700\*800 | 1.台面板采用木板制作，双面刨光一致，表面无裂纹等现象;2.面板采用多块木板无缝拼接，中间采用直径≥10mm全丝螺杆加固； 3.腿脚采用SUS304不锈钢≥50x50mm方管制作，管壁厚度≥1.2mm,底部封口后加套橡胶防滑脚套;4.四周横杆采用SUS304不锈钢≥25x38mm方管制作，管壁厚度≥1.2mm;5.横杆与腿脚之间满焊后抛光。 6.底部可放置容量不低于25KG面粉箱。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 全自动馒头机 | 1350\*435\*925 | 1.整体机身采用不锈钢喷涂制成;2.配置滚轴装置≥2个； 3.下配胶脚轮； 4.产量:馒头≥3000只/h 5.功率:≥3KW； 6.电压:380V | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 面粉车 | 450\*450\*450 | 1.主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.箱体边缘手可触及之处均作复边处理； 3.底部及四角采用圆弧模压制作，无卫生死角;4.上盖采用对掀式方式，操作方便;5.底部配备4只Ф≥100mm聚氨酯耐磨静音脚轮。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 自动恒温电热铛 | 智能控温 | 1.设备采用模具化生产，箱盖采用不锈钢拉伸形成； 2.电压:380V，50HZ;3.功率:≥5KW;4.控温范围:0~300℃； 5.锅直径:Ф≥530mm； 6.加深食物盘，深度≥40mm。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 7 | 可倾式汤锅 | 1250\*900\*950 | 1. 规格（长\*宽\*高）：1250\*900\*950

2、功率：≥25KW，电压：380V 3、倒料方式：电动4、容积：≥200L5、材质：整机采用SUS304不锈钢板，面板用≥1.5mm厚不锈钢板；四面可直接喷淋。6、机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统。7、输入输出电流保护；纳秒相位跟踪、输出短路响应机制；数字锁相环引擎；动态谐振点跟踪；IGBT温度检测与极限电流保护； 8、功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。9、每个档位调节时能显示变化的数字及图案档位、每个档位有相对应的功率输出情况。10、磁控旋转火力调节开关；调节开关使用寿命能达到≥12万次。11、采用聚丁稀工程塑料耐高温齿状型线圈支架、可承加速度1g振频50Hz的FC测试.12、前板急停、防触紧急断电开关设置，使用更安全。13、热风对流风道设计、散热快、超静音防水风机设计。★14、产品符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、GB 4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求》证明材料（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告） ★15、产品符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、GB 4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求》“15章耐潮湿第15.1条款防水等级” 提供的国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告  | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 8 | 推入式蒸房 | 850\*1150\*1980  | 1. 燃气加热，产生不低于 100℃高温蒸汽； 2.上汽速度快，3分钟以内产生蒸汽，5分钟以内充满蒸腔。 3.拥有 50℃-102℃的温度调节，保温功能，满足不同食物对温度的要求，0~24 小时的定时功能。 4.材质:不锈钢加厚机身，坚固耐用。水箱:敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便；

5.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。 6.≥40mm 厚保温夹层，减少热量损耗，提升热效率。内置溢流保护系统，避免因为元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。 7.液体膨胀式干烧保护系统； 8.缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障； | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 9 | 微电脑版推入式蒸房 | 1100\*1050\*1820 | 1.功率:≥20KW，电压：380V;2.电加热管加热，产生 不低于100℃高温蒸汽。 3.上汽速度快，3 分钟以内产生蒸汽，5分钟以内充满蒸腔。 4.拥有 50℃-102℃的温度调节，75℃的保温功能，满足不同食物对温度的要求，0~24 小时的定时功能。 5.材质:不锈钢加厚机身，坚固耐用。水箱:敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便；6.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。 7.≥40mm 厚保温夹层，减少热量损耗，提升热效率。内置溢流保护系统，避免因为元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。 8.液体膨胀式干烧保护系统； 9.缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 10 | 三层智能电烤箱 | 1240\*875\*1660 | 1.功率≥19.8KW,电压380V2.正面不锈钢结构,烤盘不低于6个，≥400mm\*600mm，不低于350度。3.分层独立控温。★4.产品符合GB 4806.5-2016《食品安全国家标准 玻璃制品》提供证明材料提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。★5.产品符合GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。  | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双孔收餐台(带背) | 1500\*800\*800 | 1.面板采用≥1.2mm304不锈钢制作;2.收餐孔一次冲压成型，与台面焊接在一起，打磨无焊痕 3.层板下采用≥1.0mm304不锈钢折U型槽形焊接在层架主体上加固.4.采用≥38\*1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 5.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 台下式收餐车 | 600\*600\*800 | 1.车主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.车身整体采用L型设计，加三角板固定，坚固耐用. 3.车体手可触及之处均作打磨处理，无毛刺； 4.配4个聚氨酯脚轮。 | 台 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 超声波洗碗机 | 1000\*600\*800 | 1.整机采用不锈钢制成，无缝焊接，易清洁； 2.超强振子强震扫频，恒温加热，溶解油污加速洁净效率;3.采用加热管，快速加热;4.多种器具均可清洁。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 长龙洗碗机 | 4200\*1018\*2113 | 外形尺寸：4200\*1018\*2113 mm，最大洗涤高度：不低于420mm，最大洗涤量：不低于3000碟/小时，洗涤温度：55-60℃，漂洗温度：80-85℃（范围不小于此区间），电源要求：380V/50Hz/3N （范围不小于此区间）（三相五线制），加热方式：电加热型/蒸汽加热型，电加热型功率：≥62kw，蒸汽加热型功率：≥2kw；内凹式防堵清洗喷管，前门双层结构，双喷淋系统，高温消毒。自清洗功能，出口端装有限位装置，无人收取，端配置不锈钢钩齿，防止餐具掉落内部。★1．所投产品依据 GB / T2423.17-2008 标准进行≥144h中性盐雾试验检测，同时提供洗碗机具有依据 GB /T10125-2021、 GB /T6461-2002 的产品标准和技术要求防腐蚀等级，类型为户内防强腐蚀型的产品保护评价的产品防腐蚀等级的证明扫描件（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告） ★2．所投产品依据 GB 4343.1-2024、 GB / T 4343.2-2020、GB17799.3-2023标准进行检测且体现"本报告仅记录最严酷工作状态"，测试后结论：端子骚扰电压、辐射骚扰、断续干扰等试验均符合标准要求，断续骚扰电压试验在环境22.3℃、相对湿度54％下，做四种不同赫兹试验，短、中、长的总喀叨声数系＜0、静电放电抗扰度试验、电快速瞬变脉冲群抗干扰试验均获得优于判定标准获得实验结果为合格。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 ★3.洗碗机依据高温试验标准GB/T 2423.2-2008、低温试验标准GB/T 2423.1-2008，通过高低温试验后，外观无异常，电气设备无异常，通电运行正常高温：不低于50℃，低温：不低于-2℃无变形开裂：壳体尺寸变化 ≤0.5% 无涂层损：光泽度变化 ≤5% 密封性完好：防护等级维持 IP65绝缘电阻≥500 MΩ |耐压强度1500VAC/1min 无击穿通过 泄漏电流≤0.1mA 提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。  | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 商用食具消毒柜 | 1310\*650\*1990 | 1.全整体发泡不锈钢。密度高隔热效果好； 2.远红外石英电加热管加热，加热温度达70~125℃（范围不小于此区间）; 3.内外双层均采用不锈钢板制作，符合卫生要求具有定时、定温功能； 4.控温范围:70~125℃（范围不小于此区间）； 5.功率:≥3.5KW； 6.电压:220V  | 台 | 3 | 是，允许偏离 |  |
| 售卖间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 保温售饭台 | 1800\*700\*800 | 1.台面板采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚≥1.2mm，台面方角折弯制作； 2.保温水箱采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材≥1.0mm； 3.柜身侧板、底板采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材实测厚度≥1.0mm； 4.柜身前封板边框采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm； 5.底板下带长向不锈钢板折弯制作的U型加固槽;6.加固槽采用SUS304不锈钢板制作，板材厚度≥1.0mm。与底板之间采用焊接方式，焊点间距≤200mm;7.采用吊轮式趟门(双层，门可拆卸)结构，门板采用SUS304不锈钢砂板制作，板材厚度≥1.0mm;8.配可调式子弹脚，方面台面调平； 9.功率:≥4KW;10.电压:220V | 台 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 碗碟柜 | 1200\*500\*1800 | 采用SUS304不锈钢板，面板厚度为≥1.2mm，侧板≥1.0mm，配有U型加强筋，不锈钢重型可调脚，门配上下滑轨，专用滑轮。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 汤桶 | 100L | 1.面板采用不锈钢≥1.2mm厚 2.电子控制器，缺水保护，自动控温 3.电压:380V，功率：≥12KW 不锈钢加热管，分档控制 4.配不锈钢可调节重力脚; | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 电磁矮汤灶 | 650\*750\*(500+700) | 1、面板材料采用不锈钢材质，厚度≥1.5mm，其它侧板实卡厚度≥1.0mm。2、电磁炉专用≥4mm高强度微晶板配汤桶。3、不锈钢结构设计、炉脚采用全钢≥8寸重力脚。4、LED 彩色数码显示屏，实时显示温度（显示屏可在100℃的环境中正常使用）5、高值线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条电压380V，功率：≥15KW。★6、产品符合GB/T2424.15-2008《电工电子产品环境试验 温度/低气压综合试验导则》标准检测；试验条件，温度≥40℃，气压≤51KPa,试验时间≥1h,试验后样品外观无异常，且可正常工作。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 电磁环保节能煲仔炉 | 1100\*800\*(800+150) | 1、面板材料采用不锈钢材质，厚度≥1.5mm，其它侧板实卡厚度≥1.0mm。2、不锈钢结构设计、炉脚采用全钢≥7寸重力脚。3、高值线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，电压380V，功率：≥2\*3.5KW★4、产品符合GB/T2424.15-2008《电工电子产品环境试验 温度/低气压综合试验导则》标准检测；试验条件，温度≥40℃，气压≤51KPa,试验时间≥1h,试验后样品外观无异常，且可正常工作。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 餐厅 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四人餐桌椅 | 1200\*700\*750 | 1.面板采用不锈钢≥1.2mm制作并附不锈钢码槽加硬，不锈钢加厚支架； 2.凳子与桌子一体，主架采用≥50mm方管厚度≥1.2mm，3.凳面材料、颜色同桌面。 | 台 | 160 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 双门留样柜 | 1220\*730\*1950 | 1.表采用不锈钢板材制成，;2.自动回归门结构，防止冷量流失;3.电子数显温控；4.有效容积:≥800L;5.ABS内胆，符合卫生要求;6.柜内温度:0℃~+10℃（范围不小于此区间）;7.制冷方式:风冷;8.功率:≥500W; | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 筷子消毒车 | 500\*750\*780 | 1.整体采用不锈钢制作，配万向轮;2.采用紫外线杀菌消毒;3.自主定时消毒时间灵活可控; | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 柜式收餐台 | 1800\*760\*800 | 1:面板采用≥1.2mm304不锈钢制作； 2.收餐孔一次冲压成型，与台面焊接在一起，打磨无焊痕。 3.层板下采用≥1.0mm304不锈钢折U型槽形焊接在层架主体上加固 4.采用≥38\*1.0mm不锈钢管做支撑立柱。 5.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 送餐车 | 500\*900\*900 | 1.整体采用不锈钢制成； 2.配聚氨酯脚轮； 3.根据客户要求定制。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 平板车 | 600\*900\*900 | 1.车主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.车身整体采用多层设计，加钢管固定，坚固耐用； 3.车体手可触及之处均作复边处理； 4.配四个聚氨酯脚轮。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 7 | 汤粥车 | 1200\*470\*800 | 1.车主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.车身整体采用多层设计，加钢管固定，坚固耐用； 3.车体手可触及之处均作复边处理 4.配四个聚氨酯脚轮，载重量大。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 主/副食加工间排烟 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 方形油网烟罩 | 20000\*1200\*500 | 1.整体采用厚≥1.2㎜304不锈钢雪花砂板材。2.配备LED防爆灯，烟罩烟口均配备风量调节板。 | 平方米 | 30 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 烟室 | 20000\*500\*500 | 1.采用厚≥1.2㎜304不锈钢板折弯制作。 | 平方米 | 50 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 排烟管道 | 15000\*1430\*650 | 1.管道厚≥1.2㎜304不锈钢板制作，整体风管压筋加固，安装采用满焊工艺。 | 平方米 | 94 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 排烟风机柜 | 18.5KW | 1.适配电机电压：380V、功率：≥18.5kW。 2.技术参数指标：风量（m³/h）：43796-55101（范围不小于此区间）；转速≤625r/min；全压（Pa）：672-563（范围不小于此区间）。 3.该风机箱体采用彩钢板折边成型为可拆装结构 ； 4.可根据所需风量和全压不同，调整风柜的转速，达到所需的效果； ★5、所投产品风机依据GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》 接地措施：应能与标称截面积≤10mm²的导线连接。接线端子位置：器具安装后应便于与结合导体连接。接地电阻：≤0.1Ω。过电流保护：符合要求。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告★6、一级能效。  | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 油烟净化器 | 1500\*800\*1250 | 1.适配电机电压：220V、功率≥1600W； 2.技术参数指标：风量（m³/h）：≥42000； 3.除油烟率达：≥97%；除异味率达：≥70%；自动调压电源； ★4、提供所投产品符合GB 4706.49-2008《家用和类似用途电器的安全 废弃食物处理器的特殊要求》、GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》、GB/T2423.1-2008《电工电子产品环境试验第2部分 实验方法实验A:低温、B：高温》检测合格。结构（正常使用）：器具及其外表面温度≤85℃。 抗振温升测试：低温阶段：-20℃，持续不低于4小时；高温阶段：95℃，持续≥62小时；循环次数：不低于8次，累计不低于32小时；供电条件：连续运行下用额定电压供电；泄漏电流允许值：≤1mA。输入功率和电流、电气强度检测（依据GB 4706.1-2005）：未击穿。 低电阻试验：电阻值≤0.1Ω，未击穿。接地端子/接地触点：低电阻值，接地电阻≤0.3Ω。耐热和耐燃绝缘材料（灼热丝燃烧指数，按GB/T 5169.12）：≥650℃。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 风机柜电缆 | YJV3\*35+2\*16 | YJV3\*35+2\*16铜芯、交联聚乙烯、聚氯乙烯。 | m | 70 | 是，允许偏离 |  |
| 7 | 智能变频风机控制柜 | 18.5kw | 1.外壳采用不锈钢制作、采用触屏控制方式；★2.所投产品符合GB/T2423.3-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法试验B：高温》的高温试验，试验温度：50℃±2℃持续时间不低于12h初始检测、中间检测、最后检测结果：设备正常工作提供证明材料（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告）  | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |
| 其它 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 紫外线消毒灯 | 285\*225\*50 | 石英灯管，带定时器 | 台 | 10 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 灭蝇灯 | 343\*230\*50 | 功率：≥8W材质：钢网+PP+防火PC | 台 | 20 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 风幕机 | 1.5M | 全金属（铝合金/不锈钢）或ABS材质，耐腐蚀性强，适合油烟环境 | 台 | 5 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 挡鼠板 | 1200\*40\*10 | 采用不锈钢制作，根据门洞尺寸定制。 | 个 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 柜式洗手池 | 7000\*450\*800 | 1.台面采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm，台面方角折弯，增大强度 ； 2:后立板侧边与正面须为整板制作，不得拼接，后立板高度≥150mm； 3.配备1个不锈钢水槽； 4.水槽槽体采用SUS304不锈钢磨砂板圆弧模压制作，板材厚度≥1.0mm，底部配Ф≥110m不锈钢下水器，并附有滤渣提篮装置； 5.立腿采用SUS304不锈钢≥38x38mm方管制作，管壁厚度≥1.0mm,下部带不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 1 | 是，允许偏离 |  |

变更为：

# 第四部分 采购货物需求

# 第一章 货物清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 数量 | 单位 | 是否核心产品 | 是否节能强制采购产品 | 备注 |
| 厨房设备 |
| 1 | 更衣柜 | 12 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 单星水池 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 感应水龙头 | 8 | 套 | 否 | 是 |  |
| 冷库 |
| 1 | 冷藏冷冻库 | 46.6 | m³ | 否 | 否 |  |
| 2 | 四层货架(格栅) | 22 | 台 | 否 | 否 |  |
| 副食库 |
| 1 | 四层货架(平板) | 34 | 台 | 否 | 否 |  |
| 主食库 |
| 1 | 米面架 | 12 | 台 | 否 | 否 |  |
| 粗加工间 |
| 1 | 大单星水池 | 14 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 洗地水管 | 80 | M | 否 | 否 |  |
| 3 | 双层工作台 | 16 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 根茎类去皮机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 绞切肉机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 多功能切菜机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 副食加工间 |
| 1 | 商用燃气炒菜灶 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 商用燃气大锅灶 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 全自动炒菜机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 炉拼台 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 双通工作台 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 冷柜 | 8 | 台 | 是 | 否 |  |
| 7 | 菜墩 | 12 | 个 | 否 | 否 |  |
| 8 | 刀具 | 12 | 把 | 否 | 否 |  |
| 9 | 厨房灭火系统 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 主食加工间 |
| 1 | 和面机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 全自动压面机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 木面案工作台 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 全自动馒头机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 面粉车 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 自动恒温电热铛 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 7 | 可倾式汤锅 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 8 | 推入式蒸房 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 9 | 微电脑版推入式蒸房 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 10 | 三层智能电烤箱 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 洗消间 |
| 1 | 双孔收餐台(带背) | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 台下式收餐车 | 12 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 超声波洗碗机 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 长龙洗碗机 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 商用食具消毒柜 | 6 | 台 | 否 | 否 |  |
| 售卖间 |
| 1 | 保温售饭台 | 12 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 碗碟柜 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 汤桶 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 电磁矮汤灶 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 电磁环保节能煲仔炉 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 餐厅 |
| 1 | 四人餐桌椅 | 320 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 双门留样柜 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 筷子消毒车 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 柜式收餐台 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 送餐车 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 平板车 | 8 | 台 | 否 | 否 |  |
| 7 | 汤粥车 | 4 | 台 | 否 | 否 |  |
| 主/副食加工间排烟 |
| 1 | 方形油网烟罩 | 60 | 平方米 | 否 | 否 |  |
| 2 | 烟室 | 100 | 平方米 | 否 | 否 |  |
| 3 | 排烟管道 | 188 | 平方米 | 否 | 否 |  |
| 4 | 排烟风机柜 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 5 | 油烟净化器 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 6 | 风机柜电缆 | 140 | m | 否 | 否 |  |
| 7 | 智能变频风机控制柜 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |
| 其它 |
| 1 | 紫外线消毒灯 | 20 | 台 | 否 | 否 |  |
| 2 | 灭蝇灯 | 40 | 台 | 否 | 否 |  |
| 3 | 风幕机 | 10 | 台 | 否 | 否 |  |
| 4 | 挡鼠板 | 12 | 个 | 否 | 否 |  |
| 5 | 柜式洗手池 | 2 | 台 | 否 | 否 |  |

## 第二章 具体参数要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **尺寸规格** | **技术参数** | **计量单位** | **数量** | **是否允许负偏离** | **备注** |
| 厨房设备 |  |  |  |  |  |  |
| 男女更衣室 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 更衣柜 | 900\*420\*1800 | 六门、不锈钢板，不低于厚度0.6mm，防水防火，耐腐蚀，带标准锁具。 | 台 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 单星水池 | 700\*700\*800 | 1.台面采用不低于SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚1.2mm，台面方角折弯， 2.后立板侧边与正面须为整板制作，不得拼接，后立板高度≥150mm； 3.配备1个不锈钢水槽； 4.水槽槽体采用不低于SUS304不锈钢，板材厚度1.0mm，底部配直径≥110mm不锈钢下水器，并附有滤渣提篮装置； 5.立腿采用不低于SUS304不锈钢不低于38x38m方管制作，管壁厚度1.0m,下部带不锈钢可调脚。 | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 感应水龙头 | 180\*150\*50 | 采用不锈钢制作，全自动出水 | 套 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 冷库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 冷藏冷冻库 | 23.3m³ | 1.冷库板材料选用不锈钢材质，厚0.6mm，保温层采用100mm厚聚氨酯；地板采用内1.0、外0.5mm镀锌板。 2.保温材料:100mm厚，空气防损氨基甲酸酯隔热物质，必须达到B1级阻燃标准。 3.库板导热系数:≤0.022W/m².K；表观芯密度:≥40KG/立方米；抗压强度:≥0.15Mpa ； 4.库门:尺寸≥1900mmx840mm，自动回归门；门框边设防冻发热线，门上设有防雾透视观察窗。 5.重型门框、液压闭门器、库门拉手、内部配备安全锁。 6.电子显示温度表及冷库防雾灯连开关等。 7.内置温度记录仪，详细记录24小时冷库温度运转情况。 8.冷库内圆角为90°圆角设计:冷库墙板与墙板直接拼接用直角板，内角为弧形R不小50mm；冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形R不小50mm；冷库墙板直角与地板拼。 | m³ | 46.6 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 四层货架(格栅) | 1200\*500\*1550 | 1、采用SUS304-2B不锈钢板材； 2、层板厚度≥1.2mm，不锈钢立柱厚度≥1.2mm； 3、采用38\*1.2mm不锈钢管做支撑立柱； 4、立柱下配不锈钢可调子弹脚，可调高度。 | 台 | 22 | 是，允许偏离 |  |
| 副食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四层货架(平板) | 1200\*500\*1550 | 1、采用SUS304-2B不锈钢板材； 2、层板厚度≥1.2mm，不锈钢立柱厚度≥1.2mm； 3、采用38\*1.2mm不锈钢管做支撑立柱； 4、立柱下配不锈钢可调子弹脚，可调高度； | 台 | 34 | 是，允许偏离 |  |
| 主食库 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 米面架 | 1200\*500\*300 | 1. 米面架的立管选用不锈钢材质直径不低于38mm和厚度不低于1.2mm厚度的不锈钢焊管； 2、米面架的存放台主管选用不锈钢材质，不低于1.0mm厚度的不锈钢焊管； 3、米面架配脚垫。
 | 台 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 粗加工间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 大单星水池 | 1000\*700\*800 | 1.台面采用不低于SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚不低于1.2mm，台面方角折弯； 2.后立板侧边与正面须为整板制作，不得拼接，后立板高度≥150mm； 3.配备1个不锈钢水槽；4.水槽槽体采用SUS304不锈钢制作，板材厚度不低于1.0mm，底部配直径≥110mm不锈钢下水器，并附有滤渣提篮装置； 5.立腿采用SUS304不锈钢不低于38x38mm方管制作，管壁厚度不低于1.0mm,下部带不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 14 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 洗地水管 | 10M | 1.配套高压管≥10米直径1.6-1.8CM，厚度≥3mm ； 2.配件包含:底座、铸铜、铸铝、弹簧盘、弹簧盘盖、弹簧、臂、铝芯、胶管套、花洒连环及花酒等； 3.安装方式:可适用支架，可适用墙装，天花板或者台下安装；4.棘轮系统支撑整个软管，轻轻拖拽就能自动回缩。 | M | 80 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 双层工作台 | 1800\*700\*800 | 1:面板采用≥1.2mm304不锈钢制作； 2.层板采用≥1.0mm304不锈钢制作； 3.面板及层板板下均采用≥1.0mm厚304不锈钢U型加强筋加固；4.背板高度≥150MM； 5.采用直径≥38mm\*厚度≥1.0mm不锈钢管做支撑立柱；6.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 16 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 根茎类去皮机 | 1270\*690\*960 | 1.电源：380V；2.功率：≥2KW；3.去皮产量不低于400kg/h；4.毛刷长度≥1000mm；5.可将马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 绞切肉机 | 560\*480\*810 | 1. 生产能力:≥800KG/H； 电压：380V；

功率:≥1.5KW； 2.落地式切，固定工作台；悬臂式刀组； 3.配电机制动系统，电机保护系统；微动安全开关1台 ； 4.可拆装防护门装置；整机由 304 不锈钢制造、合金刀组尺寸可调，不同尺寸刀组可根据用途更换拆卸，适用于各种鲜肉切割成片状或丝状。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 多功能切菜机 | 1030\*660\*1000 | 1.功率:≥1.3KW电压：220V； 2.切割尺寸:2-60mm 可调: 3.生产能力:叶菜类不低于300KG/H、根茎类不低于300-KG/H； 4.整机由不锈钢及合金组成、食品级输送带、电机、变频控制系统组成叶菜类切割部分， 5.台合金料斗、丝盘、片盘、丁盘组成根茎类切割部分。6.叶菜类输送带、转刀速度采用独立双变频器控制； 根茎类料斗采用镁硅侣矽合金，铝头为全 CNC 数控加工，一体式入料口设计； 7.底部带可独立刹车的右脚轮。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 副食加工间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 商用燃气炒菜灶 | 1800\*1000\*800 | 1.炉面板采用304不锈钢板，面板厚≥1.2mm。炉前板、侧板、背板采用304不锈钢板厚≥ 1.0mm，炉体采用≥40\*40mm角钢框架；炉脚采用≥50mm不锈钢管，配可调节脚； 2.一体炉膛:耐高温耐火材料，配有熄火保护装置，炉膛辅设1600度以上的耐火材料；炉灶脚可调节； 3.带电子打火装置，加重三口铸铁工程炉圈，前置水阀； 4.配风机不低于1000瓦； ★5.具有中国国家强制性产品认证3C证书。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 商用燃气大锅灶 | 1100\*1250\*800 | 1.炉面板采用304不锈钢板，面板厚≥1.2mm炉前板、侧板、背板采用304不锈钢板厚≥1.0m，炉体采用≥40\*40mm角钢框架；炉脚采用≥50不锈钢管，配可调节脚；2.一体炉膛:耐高温耐火材料，配有熄火保护装置，炉膛辅设1600度以上的耐火材料；炉灶脚可调节； 3.带电子打火装置，加重三口铸铁工程炉圈，前置水阀； 4.风机不低于1000瓦； ★5.具有中国国家强制性产品认证3C证书。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 全自动炒菜机 | 1500\*1150\*1580 |  尺寸：1500×1150/1580（预留宽度空间）×1400/1750（预留高度空间） 1、本设备主要适用于经过漂烫过的根茎类菜肴的搅拌与混和，如炒土豆丝、炒面；2、本设备以电磁加热为能源；锅体可自动旋转；3、采用不锈钢制造，全钢结构，无死角；锅胆采用电机带动，翻转搅拌均匀。锅体内表面涂有不粘锅涂层，倾锅装置，锅体自转与锅内拨插拨动翻转炉结合；根据菜肴不同，调整锅体翻炒速度；360度自动旋转、翻滚、设定时间、火力，自动翻炒；4、滚筒：Φ≥700\*H700mm，， 5、产能：单次烹饪不低于15kg， 6、功率：≥25kW 7、电压：380V/50Hz 8、进水口规格：外螺纹4分接口 9、倾倒方式：按设定的程序自动倾斜锅体出料，减轻人力；10、菜单：存储≥800个菜谱（智能学习功能） 11、采用聚丁稀工程塑料耐高温齿状型线圈支架、可承加速度1g振频50Hz的FC测试.12、前板急停、防触紧急断电开关设置，使用更安全。13、热风对流风道设计、散热快、防水风机设计。 ★14.产品符合GB/T4857.5-1992《包装 运输包装件 跌落试验方法》5.6.2.a条款跌落高度：不低于500MM跌落次数：不低于2次跌落面：底面提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 ★15、产品符合“GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》和B4706.52-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电磁灶 烤箱 灶和灶单元的特殊要求》和GB4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》 提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。  ★16、所提供产品符合GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的标准要求、GB 4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》的标准要求、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的标准要求、GB 4806.10-2016《食品安全国家标准食品接触用涂料及涂层》的标准要求。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。★17、提供全自动炒菜机不低于13项功能测试（菜单录制、食谱设置、自动加料、火力调节、语音提示、加热锅体旋转调节、自动勾芡、时间设定、手自一体倒料、超温报警、故障显示、温度显示、菜单储存显示的）的证明材料（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告）  | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 炉拼台 | 400\*1000\*800 | 1.面板采用不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2m；2.其它采用SUS304不锈钢磨砂板制作，板材厚度≥1.0mm； 3.台面板及底板下各带1条不锈钢板折弯制作的U型加固槽，板材厚度≥1.0mm，与台面板及底板之间采用焊接方式。 4.配可调式子弹脚. | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 双通工作台 | 1800\*700\*800 | 1.台面板采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚≥1.0mm，台面方角折弯制作； 2.面板下带长向不锈钢磨砂板折弯制作的U型加固槽，与台面板之间采用焊接方式，焊点牢固，无焊疤，台面下加固槽采SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm； 3.层板及底板采用SUS304不锈钢磨砂板制作，板材厚≥1.0mm，层板、底板下各带长向不锈钢板折弯制作的U型加固槽，与层板、底板之间采用焊接方式，焊点牢固，无焊疤； 4.层板、底板下加固槽采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm； 5.柜身侧板采用SUS304不锈钢磨砂板制作，板材厚度≥1.0mm； 6.吊轨式双层趟门(可拆卸)采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm，内6层加封SUS304不锈钢磨砂板折弯制作的衬板，衬板厚度≥1.0mm； 7.柜门拉手采用门原板折弯制作的压槽； 8.立腿采用SUS304不锈钢Ф≥50mm重力脚；  | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 冷柜 | 1200\*700\*1970 | 1.冰柜壳采用环保绝缘材料，冰柜采用双压缩机，双温双控，压缩机配环保冷媒R290； 2.微电脑温度显示器； 3.全部采用聚氨脂高压发泡； 4.冷凝器有可拆式滤网，方便维护；蒸发器材质要求用铜的；5.温度:8℃~2℃（范围不小于此区间）/-10℃~-18℃（范围不小此区间）。电压:220v，功率≤550W | 台 | 8 | 否，不允许偏离 |  |
| 7 | 菜墩 | 600\*50 | 1.低密度聚乙烯树脂材质。2.使用温度-20度至80度（不小于此区间），不开裂，易清洗。 | 个 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 8 | 刀具 | 220\*115 | 1.不锈钢制作，木质手柄，耐磨耐腐。 | 把 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 9 | 厨房灭火系统 | 双瓶 | 1.系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制 阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；  2.灭火装置箱体内应配有机械水流控制阀，灭火装置启动方式和水流控制阀启动方式，要求采用纯机械式启动； 3.连接喷嘴的安装管路全部使用 SUS304 不锈钢管，连接方式使用螺纹套丝连接，坚固耐用，连接冷却水的安装管路全部使用 SUS304 的不锈钢管； 4.灭火剂有效期≥6 年，灭火剂充装质量≥24 升，驱动气体充装压力≥12MPa，单套设备有效带动喷嘴数量≥22 个；  5.★依据GB/T10125-2021标准；提供具有CMA或CNAS标志的厨房灭火装置机械式水流阀的盐雾试验报告。6.★依据GB/T10125-2021标准；提供具有CMA或CNAS标志的厨房灭火装置机械式药剂单向阀的盐雾试验报告。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 主食加工间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 和面机 | 50KG | 1.面斗采用不锈钢板制作，弧形底； 2.机器骨架采用不锈钢制作，结构牢固，防水防潮。 3.整体采用自动结构，代替手工操作， 4.工作效率:≥400KG/H； 5.功率:≥3KW； 6.电压:380V。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 全自动压面机 | 1200\*800\*1150 | 1.凡与食物接触的部件均采用不锈钢制作，符合食品卫生要求； 2.需将面团放置传送带上，开机后即可自动输送、揉、压、折叠； 3.工作效率:≥500kg/h 4.面片宽度:<500mm； 5.面片厚度:5~20mm（不小于此区间）； 6.功率:≥4.0KW； 7.电压:380V | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 木面案工作台 | 1800\*700\*800 | 1.台面板采用木板制作，双面刨光一致，表面无裂纹等现象;2.面板采用多块木板无缝拼接，中间采用直径≥10mm全丝螺杆加固； 3.腿脚采用SUS304不锈钢≥50x50mm方管制作，管壁厚度≥1.2mm,底部封口后加套橡胶防滑脚套;4.四周横杆采用SUS304不锈钢≥25x38mm方管制作，管壁厚度≥1.2mm;5.横杆与腿脚之间满焊后抛光。 6.底部可放置容量不低于25KG面粉箱。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 全自动馒头机 | 1350\*435\*925 | 1.整体机身采用不锈钢喷涂制成;2.配置滚轴装置≥2个； 3.下配胶脚轮； 4.产量:馒头≥3000只/h 5.功率:≥3KW； 6.电压:380V | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 面粉车 | 450\*450\*450 | 1.主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.箱体边缘手可触及之处均作复边处理； 3.底部及四角采用圆弧模压制作，无卫生死角;4.上盖采用对掀式方式，操作方便;5.底部配备4只Ф≥100mm聚氨酯耐磨静音脚轮。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 自动恒温电热铛 | 智能控温 | 1.设备采用模具化生产，箱盖采用不锈钢拉伸形成； 2.电压:380V，50HZ;3.功率:≥5KW;4.控温范围:0~300℃； 5.锅直径:Ф≥530mm； 6.加深食物盘，深度≥40mm。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 7 | 可倾式汤锅 | 1250\*900\*950 | 1. 规格（长\*宽\*高）：1250\*900\*950

2、功率：≥25KW，电压：380V 3、倒料方式：电动4、容积：≥200L5、材质：整机采用SUS304不锈钢板，面板用≥1.5mm厚不锈钢板；四面可直接喷淋。6、机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统。7、输入输出电流保护；纳秒相位跟踪、输出短路响应机制；数字锁相环引擎；动态谐振点跟踪；IGBT温度检测与极限电流保护； 8、功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。9、每个档位调节时能显示变化的数字及图案档位、每个档位有相对应的功率输出情况。10、磁控旋转火力调节开关；调节开关使用寿命能达到≥12万次。11、采用聚丁稀工程塑料耐高温齿状型线圈支架、可承加速度1g振频50Hz的FC测试.12、前板急停、防触紧急断电开关设置，使用更安全。13、热风对流风道设计、散热快、超静音防水风机设计。★14、产品符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、GB 4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求》证明材料（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告） ★15、产品符合GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》、GB 4706.35-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求》“15章耐潮湿第15.1条款防水等级” 提供的国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告  | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 8 | 推入式蒸房 | 850\*1150\*1980  | 1. 燃气加热，产生不低于 100℃高温蒸汽； 2.上汽速度快，3分钟以内产生蒸汽，5分钟以内充满蒸腔。 3.拥有 50℃-102℃的温度调节，保温功能，满足不同食物对温度的要求，0~24 小时的定时功能。 4.材质:不锈钢加厚机身，坚固耐用。水箱:敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便；

5.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。 6.≥40mm 厚保温夹层，减少热量损耗，提升热效率。内置溢流保护系统，避免因为元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。 7.液体膨胀式干烧保护系统； 8.缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障； | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 9 | 微电脑版推入式蒸房 | 1100\*1050\*1820 | 1.功率:≥20KW，电压：380V;2.电加热管加热，产生 不低于100℃高温蒸汽。 3.上汽速度快，3 分钟以内产生蒸汽，5分钟以内充满蒸腔。 4.拥有 50℃-102℃的温度调节，75℃的保温功能，满足不同食物对温度的要求，0~24 小时的定时功能。 5.材质:不锈钢加厚机身，坚固耐用。水箱:敞开式可清洁水箱设计，装拆清洗方便；6.立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。一体成型柜体设计，锁住蒸汽不流失。 7.≥40mm 厚保温夹层，减少热量损耗，提升热效率。内置溢流保护系统，避免因为元器件失效而产生烫伤、触电等安全隐患发生。 8.液体膨胀式干烧保护系统； 9.缺水保护系统，避免水箱缺水导致设备故障。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 10 | 三层智能电烤箱 | 1240\*875\*1660 | 1.功率≥19.8KW,电压380V2.正面不锈钢结构,烤盘不低于6个，≥400mm\*600mm，不低于350度。3.分层独立控温。★4.产品符合GB 4806.5-2016《食品安全国家标准 玻璃制品》提供证明材料提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。★5.产品符合GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。  | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 洗消间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 双孔收餐台(带背) | 1500\*800\*800 | 1.面板采用≥1.2mm304不锈钢制作;2.收餐孔一次冲压成型，与台面焊接在一起，打磨无焊痕 3.层板下采用≥1.0mm304不锈钢折U型槽形焊接在层架主体上加固.4.采用≥38\*1.0mm不锈钢管做支撑立柱； 5.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 台下式收餐车 | 600\*600\*800 | 1.车主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.车身整体采用L型设计，加三角板固定，坚固耐用. 3.车体手可触及之处均作打磨处理，无毛刺； 4.配4个聚氨酯脚轮。 | 台 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 超声波洗碗机 | 1000\*600\*800 | 1.整机采用不锈钢制成，无缝焊接，易清洁； 2.超强振子强震扫频，恒温加热，溶解油污加速洁净效率;3.采用加热管，快速加热;4.多种器具均可清洁。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 长龙洗碗机 | 4200\*1018\*2113 | 外形尺寸：4200\*1018\*2113 mm，最大洗涤高度：不低于420mm，最大洗涤量：不低于3000碟/小时，洗涤温度：55-60℃，漂洗温度：80-85℃（范围不小于此区间），电源要求：380V/50Hz/3N （范围不小于此区间）（三相五线制），加热方式：电加热型/蒸汽加热型，电加热型功率：≥62kw，蒸汽加热型功率：≥2kw；内凹式防堵清洗喷管，前门双层结构，双喷淋系统，高温消毒。自清洗功能，出口端装有限位装置，无人收取，端配置不锈钢钩齿，防止餐具掉落内部。★1．所投产品依据 GB / T2423.17-2008 标准进行≥144h中性盐雾试验检测，同时提供洗碗机具有依据 GB /T10125-2021、 GB /T6461-2002 的产品标准和技术要求防腐蚀等级，类型为户内防强腐蚀型的产品保护评价的产品防腐蚀等级的证明扫描件（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告） ★2．所投产品依据 GB 4343.1-2024、 GB / T 4343.2-2020、GB17799.3-2023标准进行检测且体现"本报告仅记录最严酷工作状态"，测试后结论：端子骚扰电压、辐射骚扰、断续干扰等试验均符合标准要求，断续骚扰电压试验在环境22.3℃、相对湿度54％下，做四种不同赫兹试验，短、中、长的总喀叨声数系＜0、静电放电抗扰度试验、电快速瞬变脉冲群抗干扰试验均获得优于判定标准获得实验结果为合格。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 ★3.洗碗机依据高温试验标准GB/T 2423.2-2008、低温试验标准GB/T 2423.1-2008，通过高低温试验后，外观无异常，电气设备无异常，通电运行正常高温：不低于50℃，低温：不低于-2℃无变形开裂：壳体尺寸变化 ≤0.5% 无涂层损：光泽度变化 ≤5% 密封性完好：防护等级维持 IP65绝缘电阻≥500 MΩ |耐压强度1500VAC/1min 无击穿通过 泄漏电流≤0.1mA 提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。  | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 商用食具消毒柜 | 1310\*650\*1990 | 1.全整体发泡不锈钢。密度高隔热效果好； 2.远红外石英电加热管加热，加热温度达70~125℃（范围不小于此区间）; 3.内外双层均采用不锈钢板制作，符合卫生要求具有定时、定温功能； 4.控温范围:70~125℃（范围不小于此区间）； 5.功率:≥3.5KW； 6.电压:220V  | 台 | 6 | 是，允许偏离 |  |
| 售卖间 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 保温售饭台 | 1800\*700\*800 | 1.台面板采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚≥1.2mm，台面方角折弯制作； 2.保温水箱采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材≥1.0mm； 3.柜身侧板、底板采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材实测厚度≥1.0mm； 4.柜身前封板边框采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.0mm； 5.底板下带长向不锈钢板折弯制作的U型加固槽;6.加固槽采用SUS304不锈钢板制作，板材厚度≥1.0mm。与底板之间采用焊接方式，焊点间距≤200mm;7.采用吊轮式趟门(双层，门可拆卸)结构，门板采用SUS304不锈钢砂板制作，板材厚度≥1.0mm;8.配可调式子弹脚，方面台面调平； 9.功率:≥4KW;10.电压:220V | 台 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 碗碟柜 | 1200\*500\*1800 | 采用SUS304不锈钢板，面板厚度为≥1.2mm，侧板≥1.0mm，配有U型加强筋，不锈钢重型可调脚，门配上下滑轨，专用滑轮。 | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 汤桶 | 100L | 1.面板采用不锈钢≥1.2mm厚 2.电子控制器，缺水保护，自动控温 3.电压:380V，功率：≥12KW 不锈钢加热管，分档控制 4.配不锈钢可调节重力脚; | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 电磁矮汤灶 | 650\*750\*(500+700) | 1、面板材料采用不锈钢材质，厚度≥1.5mm，其它侧板实卡厚度≥1.0mm。2、电磁炉专用≥4mm高强度微晶板配汤桶。3、不锈钢结构设计、炉脚采用全钢≥8寸重力脚。4、LED 彩色数码显示屏，实时显示温度（显示屏可在100℃的环境中正常使用）5、高值线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条电压380V，功率：≥15KW。★6、产品符合GB/T2424.15-2008《电工电子产品环境试验 温度/低气压综合试验导则》标准检测；试验条件，温度≥40℃，气压≤51KPa,试验时间≥1h,试验后样品外观无异常，且可正常工作。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 电磁环保节能煲仔炉 | 1100\*800\*(800+150) | 1、面板材料采用不锈钢材质，厚度≥1.5mm，其它侧板实卡厚度≥1.0mm。2、不锈钢结构设计、炉脚采用全钢≥7寸重力脚。3、高值线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，磁场分布均匀，电压380V，功率：≥2\*3.5KW★4、产品符合GB/T2424.15-2008《电工电子产品环境试验 温度/低气压综合试验导则》标准检测；试验条件，温度≥40℃，气压≤51KPa,试验时间≥1h,试验后样品外观无异常，且可正常工作。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 餐厅 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 四人餐桌椅 | 1200\*700\*750 | 1.面板采用不锈钢≥1.2mm制作并附不锈钢码槽加硬，不锈钢加厚支架； 2.凳子与桌子一体，主架采用≥50mm方管厚度≥1.2mm，3.凳面材料、颜色同桌面。 | 台 | 320 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 双门留样柜 | 1220\*730\*1950 | 1.表采用不锈钢板材制成，;2.自动回归门结构，防止冷量流失;3.电子数显温控；4.有效容积:≥800L;5.ABS内胆，符合卫生要求;6.柜内温度:0℃~+10℃（范围不小于此区间）;7.制冷方式:风冷;8.功率:≥500W; | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 筷子消毒车 | 500\*750\*780 | 1.整体采用不锈钢制作，配万向轮;2.采用紫外线杀菌消毒;3.自主定时消毒时间灵活可控; | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 柜式收餐台 | 1800\*760\*800 | 1:面板采用≥1.2mm304不锈钢制作； 2.收餐孔一次冲压成型，与台面焊接在一起，打磨无焊痕。 3.层板下采用≥1.0mm304不锈钢折U型槽形焊接在层架主体上加固 4.采用≥38\*1.0mm不锈钢管做支撑立柱。 5.台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 送餐车 | 500\*900\*900 | 1.整体采用不锈钢制成； 2.配聚氨酯脚轮； 3.根据客户要求定制。 | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 平板车 | 600\*900\*900 | 1.车主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.车身整体采用多层设计，加钢管固定，坚固耐用； 3.车体手可触及之处均作复边处理； 4.配四个聚氨酯脚轮。 | 台 | 8 | 是，允许偏离 |  |
| 7 | 汤粥车 | 1200\*470\*800 | 1.车主体均采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm； 2.车身整体采用多层设计，加钢管固定，坚固耐用； 3.车体手可触及之处均作复边处理 4.配四个聚氨酯脚轮，载重量大。 | 台 | 4 | 是，允许偏离 |  |
| 主/副食加工间排烟 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 方形油网烟罩 | 20000\*1200\*500 | 1.整体采用厚≥1.2㎜304不锈钢雪花砂板材。2.配备LED防爆灯，烟罩烟口均配备风量调节板。 | 平方米 | 60 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 烟室 | 20000\*500\*500 | 1.采用厚≥1.2㎜304不锈钢板折弯制作。 | 平方米 | 100 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 排烟管道 | 15000\*1430\*650 | 1.管道厚≥1.2㎜304不锈钢板制作，整体风管压筋加固，安装采用满焊工艺。 | 平方米 | 188 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 排烟风机柜 | 18.5KW | 1.适配电机电压：380V、功率：≥18.5kW。 2.技术参数指标：风量（m³/h）：43796-55101（范围不小于此区间）；转速≤625r/min；全压（Pa）：672-563（范围不小于此区间）。 3.该风机箱体采用彩钢板折边成型为可拆装结构 ； 4.可根据所需风量和全压不同，调整风柜的转速，达到所需的效果； ★5、所投产品风机依据GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》 接地措施：应能与标称截面积≤10mm²的导线连接。接线端子位置：器具安装后应便于与结合导体连接。接地电阻：≤0.1Ω。过电流保护：符合要求。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告★6、一级能效。  | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 油烟净化器 | 1500\*800\*1250 | 1.适配电机电压：220V、功率≥1600W； 2.技术参数指标：风量（m³/h）：≥42000； 3.除油烟率达：≥97%；除异味率达：≥70%；自动调压电源； ★4、提供所投产品符合GB 4706.49-2008《家用和类似用途电器的安全 废弃食物处理器的特殊要求》、GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》、GB/T2423.1-2008《电工电子产品环境试验第2部分 实验方法实验A:低温、B：高温》检测合格。结构（正常使用）：器具及其外表面温度≤85℃。 抗振温升测试：低温阶段：-20℃，持续不低于4小时；高温阶段：95℃，持续≥62小时；循环次数：不低于8次，累计不低于32小时；供电条件：连续运行下用额定电压供电；泄漏电流允许值：≤1mA。输入功率和电流、电气强度检测（依据GB 4706.1-2005）：未击穿。 低电阻试验：电阻值≤0.1Ω，未击穿。接地端子/接地触点：低电阻值，接地电阻≤0.3Ω。耐热和耐燃绝缘材料（灼热丝燃烧指数，按GB/T 5169.12）：≥650℃。提供国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 6 | 风机柜电缆 | YJV3\*35+2\*16 | YJV3\*35+2\*16铜芯、交联聚乙烯、聚氯乙烯。 | m | 140 | 是，允许偏离 |  |
| 7 | 智能变频风机控制柜 | 18.5kw | 1.外壳采用不锈钢制作、采用触屏控制方式；★2.所投产品符合GB/T2423.3-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法试验B：高温》的高温试验，试验温度：50℃±2℃持续时间不低于12h初始检测、中间检测、最后检测结果：设备正常工作提供证明材料（包括但不限于提供货物说明书，或印刷版的产品彩页，或技术白皮书，或国家认监委认可的第三方检测机构出具的检验检测报告）  | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |
| 其它 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 紫外线消毒灯 | 285\*225\*50 | 石英灯管，带定时器 | 台 | 20 | 是，允许偏离 |  |
| 2 | 灭蝇灯 | 343\*230\*50 | 功率：≥8W材质：钢网+PP+防火PC | 台 | 40 | 是，允许偏离 |  |
| 3 | 风幕机 | 1.5M | 全金属（铝合金/不锈钢）或ABS材质，耐腐蚀性强，适合油烟环境 | 台 | 10 | 是，允许偏离 |  |
| 4 | 挡鼠板 | 1200\*40\*10 | 采用不锈钢制作，根据门洞尺寸定制。 | 个 | 12 | 是，允许偏离 |  |
| 5 | 柜式洗手池 | 7000\*450\*800 | 1.台面采用SUS304不锈钢磨砂板折弯制作，板材厚度≥1.2mm，台面方角折弯，增大强度 ； 2:后立板侧边与正面须为整板制作，不得拼接，后立板高度≥150mm； 3.配备1个不锈钢水槽； 4.水槽槽体采用SUS304不锈钢磨砂板圆弧模压制作，板材厚度≥1.0mm，底部配Ф≥110m不锈钢下水器，并附有滤渣提篮装置； 5.立腿采用SUS304不锈钢≥38x38mm方管制作，管壁厚度≥1.0mm,下部带不锈钢可调子弹脚。 | 台 | 2 | 是，允许偏离 |  |

上述内容只对货物数量进行了变更，其他内容不变。