

采购需求

第1包 厨房设备

★号条款为实质性指标，不满足将导致废标。

本货物采购项目的核心产品为：五格保温售饭台连防尘玻璃罩、六格保温售饭台连防尘玻璃罩，供应商须投标所有设备，不得只投部分设备。

一、采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

清华大学饮食服务中心就清华大学水磨园区国际化餐厅设备采购进行公开招标。具体技术参数及要求详见以下内容，采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。

二、采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

采购的设备须满足国家相关标准及行业标准。在设备清单中所列货物的技术参数作为供应商投标的参数要求，是对本项目的最基本要求。供应商所有与本项目有关的技术标准均应不低于报价时已颁布的国家和行业标准，或相应的国际标准的有关条文。使用最新的专利和保密专利需特别说明。供应商所提供的货物在技术与功能等方面应等同于或高于上述技术、功能要求。

三、采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

1、厨具用料细则

(1) 材质说明：厨具设备的不锈钢板材均需采用 304 食品级不锈钢；不锈钢板厚度、厨具设备的骨架方管或圆管厚度在不改变招标清单设备的规格尺寸及性能的前提下可优于清单中所列出的主要指标要求。

设备配件、开关及附件等需达到国家标准，可靠耐用，选用市场同类型优质品牌产品。给排水连接件、管件、阀门水嘴需采用国标件，可靠耐用，选用市场同类型优质品牌产品。

2、分类用料细则：详见清华大学水磨园区国际化餐厅设备采购清单。

3、厨具工艺要求：制作工艺水平优秀；精工制作，焊点无陷落缝、破裂及变色现象；焊缝规则，经打磨、抛光处理后与板材浑然一体；产品出厂时全面表现出不锈钢制品的光洁、亮泽等特性。

4、清单中所述的证书、不锈钢检测报告、产品检测报告为第三方出具文件，设备技术参数中的除食品接触产品安全认证证书、中国节能产品认证证书、产品安全认证证书

以外的相关证书和检测报告，采购人及评标委员会具有随时调取查看原件的权利。

清单中所述的证书和检测报告均为第三方出具文件，食品接触产品安全认证证书、中国质量认证中心颁发的中国节能产品认证证书无须提供原件，只需提供复印件并加盖公章，评标现场招标代理工作人员通过网站核查。

证书名称	证书查询网址
食品接触产品安全认证证书	http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page
中国节能产品认证证书	http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page
产品安全认证证书	http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
中餐主食库					
A01	米面架	1200*600*200mm	6	台	<p>1、层板：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 不锈钢板制作，四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、脚通：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。</p>
A02	不锈钢重型平板车	900*600*900mm	2	台	<p>1、车 身：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，车身底部做圆角处理，四周内嵌 38mm*38mm*1.5mm 厚不锈钢管，车身底部焊接$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢管做加强撑；</p> <p>2、车把手：采用$\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.5\text{mm}$厚不锈钢管焊接制作，车把手一次拉弯成型，车把手穿过车身承重板与底部加强撑焊接为一体，并加装饰脚杯，牢固耐用，车把手可加护套，冬季不冰手；</p> <p>3、车 轮：配 4 个不小于 6 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。</p>
中餐副食库					
B01	不锈钢四层货架	1500*500*1800mm	3	台	<p>1、立 柱：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚；</p> <p>2、层 板：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>3、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）</p>
B03	不锈钢四层货架	2000*500*1800mm	3	台	<p>1、立 柱：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、层板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
B04	三层送餐车	550*900*900mm	3	台	1、 车身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、 车主架：采用 $\geq 30\text{mm} \times 30\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
B05	双层送餐车	550*900*900mm	1	台	1、 车身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#不锈钢管做加强撑； 2、 车主架：采用 $\geq 30\text{mm} \times 30\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
中餐后厨通道					
C01	组合式多功能茶水柜（三抽屉）	1600*600*800+1000mm	1	台	1. 台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm； 2. 柜体：柜体为组合式结构，采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，上柜体为左、中、右三个独立储物空间，左侧预留放置台式开水器位置，中间柜体为开口柜，放置员工茶杯，右侧为洗手池柜，掩门内可放置自动式干手器，自动式皂液器，下柜为单通式推拉门结构； 3. 星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，槽体四角做圆弧角，打磨拉丝处理； 4. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					制作，门内衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。
C01a	双温星盆龙头	8 寸	1	个	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
C02	开水器	约 50L	1	台	1、额定电压：380V； 2、外形尺寸：约 540*190*836mm 3、额定功率：约 9KW； 4、内胆材质：304 不锈钢； 5、内胆容量： $\geq 50\text{L}$ ； 6、供应人数：60--100 人； 7、进水方式：自动进水；逐层加热一次沸腾； 8、液晶电脑控制，全自动运行并可视化报警功能。 9、含配套的净水器
C03	厨房专用保洁柜	1200*600*1800mm	1	台	1、柜体：顶板、侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 2、柜内：配置除异味装置，保证墩布清洗无异味；柜内中上部镶嵌保洁用

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					具钩/夹，方便悬挂保洁用具；柜内底部设置活动式接水槽，可抽出方便清理； 3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，门内板中上部镶嵌毛巾挂钩；柜门采用磁吸式掩门设计，内嵌式 PVC 把手，门下部冲通风孔； 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
C03a	双温星盆龙头	8 寸	2	个	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
C04	手机存储柜	800*250*600mm	1	台	1、304#不锈钢柜体，每门配置独立安全锁具。 2、柜内分为三层，304#不锈钢材质，配有 UBS 插口 48 个； 3、均具有充电功能，即插即用。
C05	挂墙柜（厨师帽/手套/口罩/一次性厨师服）	450*250*600mm	1	台	1、柜身：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 2、柜内：层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳； 3、柜门：不锈钢掩门，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，一体式不锈钢折边把手，采用磁吸式掩门设计，隐形嵌入式门轴，配静音防撞胶垫。
C06	紫外线消毒灯	L=1200mm	4	台	1、电压(V)：220V；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、功率(W)：约 36W； 3、适用面积：≥40 m ² ； 4、固定方式：插入式； 5、控制方式：开关控制； 6、要求产品安全稳定，防霉性能好； 7、可对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等病菌在较短时间内杀灭。
C07	三门更衣柜	900*600*1800	9	台	1、采用≥1.0mm 厚 304#不锈钢板制作； 2、每门柜体内结构为 3 层，中间层配有 304#不锈钢挂衣杆；配置钢制锁具、镜子； 3、有防潮通风孔、号码牌标签栏。
C08	洗手池柜	500*420*800+100mm	2	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为≥280mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
C08a	感应水龙头	约 160*185*125mm	2	台	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理； 2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm； 3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调； 4、三通接口设计，可接冷、热水源； 5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达1级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
C08b	感应消毒液分配器	约 85*89*205mm	2	个	1、容量：≥500ml 2、尺寸：约 85*89*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
C08c	烘手器	冷热型	2	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
中餐冷库					
D01	冷库专用四层货架	1800*500*1800mm	4	台	1、立柱：采用≥1.5mm厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用≥1.2mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.5mm厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
D02	冷库专用四层货架	1500*500*1800mm	7	台	1、立柱：采用≥1.5mm厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用≥1.2mm厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.5mm厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
D03	不锈钢地架	1200*600*200mm	2	台	1、立柱框架：采用≥1.5mm厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管； 2、脚通：采用≥1.5mm厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
D04	不锈钢地架	1000*600*200mm	1	台	1、立柱框架：采用≥1.5mm厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
D05	下沉式移门冷冻库	4300*3600*3700mm	1	座	<p>1、温度范围：$-14^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$；</p> <p>2、库体：库体保温层符合国家 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准要求，达到 B1 等级；</p> <p>（1）库板：库板：采用的保温材料聚氨酯，密度 $40\pm 2\text{KG}/\text{m}^3$，厚度$\geq 100\text{mm}$；采用$\geq 0.8\text{mm}$304#不锈钢板；</p> <p>（2）库门：内外表面与冷库板材质一致；配不锈钢门把手含锁、不锈钢门铰链，门边镶嵌 PVC 磁性密封条，门下设有两层防漏胶边；冷库门需配备安全电压（小于等于 36V）发热丝，外包磁性不锈钢层，用以保护磁性密封衬垫并防止霜冻和冷凝，冷库设有安全逃生装置，门上安装可视玻璃窗；</p> <p>（3）冷库地面：地面贴防滑不锈钢板 1.2mm 厚；密度标准$\geq 40\pm 2\text{KG}/\text{m}^3$；抗压强度标准$\geq 160\text{kPa}$；导热系数标准$\leq 0.024\text{W}/(\text{m}\cdot\text{K})$；粘合强度标准$>0.100\text{MPa}$；抗弯承载能力$\leq 8.80\text{mm}$；</p> <p>3、制冷系统：包括冷库外部装置的制冷机组、及挂于冷库内部的蒸发器；</p> <p>（1）制冷机组为封闭风冷式机组，蒸发器设有自动除霜系统，包括超热保护器及时间控制器；</p> <p>（2）制冷剂采用环保型冷媒；</p> <p>（3）制冷机组、储液器、组件固定于钢座或机组箱体上；机组的储液器大小确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有热熔式安全阀；</p> <p>（4）制冷机组标准配置下列装置或功能：a、制冷系统配置高低压控制器，其中高压开关采用手动复位型，低压控制器采用可调压差控制型；b、机组冷凝器翅片有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率；</p> <p>（5）由于安装现场条件的客观因素，机组可以在-10°C至$+48^{\circ}\text{C}$环境内可安全运行；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>(6) 蒸发器净高度（不包括排水接头）不超过 500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间；</p> <p>(7) 盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片；</p> <p>(8) 盘管热交换部份不对污物敏感，不易积聚污积和雪霜；盘管使用叉排设计，以增加换热效率；</p> <p>(9) 智能按需热气除霜：采用空气能热泵原理进行高效除霜，除霜完成自动退出，不受固定除霜时间影响；</p> <p>4、冷库控制箱：配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压不平衡的保护装置功能；配有系统状态及故障自动诊断模块，并相应配有多点温度传感器，检测环境温度、回气温度、排气管温度、压缩机电机温度，诊断模块用代码方式显示系统及机组的运行状态，以方便检修人员及时发现系统的故障点，第一时间排除故障；</p> <p>5、远程监控系统：物联网与控制系统连接可远程监控冷库运行状况及故障远程报警。移动端或电脑端可实时查询冷库状态，显示内容包含但不限于（温度、系统运行状态、故障信息等）。</p>
D06	下沉式移门冷藏库	3300*3600*3700mm	1	座	<p>1、温度范围：0℃~5℃；</p> <p>2、库体：库体保温层符合国家 GB8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准要求，达到 B1 等级；</p> <p>(1) 库板：库板：采用的保温材料聚氨酯，密度 40±2KG/m³，厚度≥100mm；采用≥0.8mm304#不锈钢板；</p> <p>(2) 库门：冷库门采用全卧式安装，绝缘隔热，内外表面与冷库板材质一致；配不锈钢门把手含锁、不锈钢门铰链，门边镶嵌 PVC 磁性密封条，门下设有两层防漏胶边；冷库门需配备安全电压（小于等于 36V）发热丝，外包磁性不锈钢层，用以保护磁性密封衬垫并防止霜冻和冷凝，冷库设有安全逃生装置，门上安装可视玻璃窗；</p> <p>(3) 冷库地面：地面贴防滑不锈钢板 1.2mm 厚；密度标准≥40±2KG/m³；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>抗压强度标准$\geq 160\text{kPa}$；导热系数标准$\leq 0.024\text{W}/(\text{m}\cdot\text{K})$；粘合强度标准$>0.100\text{MPa}$；抗弯承载能力$\leq 8.80\text{mm}$；</p> <p>3、制冷系统：包括冷库外部装置的制冷机组、及挂于冷库内部的蒸发器；</p> <p>（1）制冷机组为封闭风冷式机组，蒸发器设有自动除霜系统，包括超热保护器及时间控制器；</p> <p>（2）制冷剂采用环保型冷媒；</p> <p>（3）制冷机组、储液器、组件固定于钢座或机组箱体上；机组的储液器大小确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并设有热熔式安全阀；</p> <p>（4）制冷机组标准配置下列装置或功能：a、制冷系统配置高低压控制器，其中高压开关采用手动复位型，低压控制器采用可调压差控制型；b、机组冷凝器翅片有亲水膜，以防尘防水，冷凝器铜管需是高效内螺纹管，以增加散热效率；</p> <p>（5）由于安装现场条件的客观因素，机组可以在-10°C至$+48^{\circ}\text{C}$环境内可安全运行；</p> <p>（6）蒸发器净高度（不包括排水接头）不超过 500mm，平滑安装于天花底以提供最大的空间；</p> <p>（7）盘管的制造使用无缝铜管制造，加上波浪状铝质翅片；</p> <p>（8）盘管热交换部份不对污物敏感，不易积聚污积和雪霜；盘管使用叉排设计，以增加换热效率；</p> <p>（9）智能按需热气除霜：采用空气能热泵原理进行高效除霜，除霜完成自动退出，不受固定除霜时间影响；</p> <p>4、冷库控制箱：配置相序保护、缺相保护、电流过载保护及电压不平衡的保护装置功能；配有系统状态及故障自动诊断模块，并相应配有多点温度传感器，检测环境温度、回气温度、排气管温度、压缩机电机温度，诊断模块用代码方式显示系统及机组的运行状态，以方便检修人员及时发现系统的故障点，第一时间排除故障；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、远程监控系统：物联网与控制系统连接可远程监控冷库运行状况及故障远程报警。移动端或电脑端可实时查询冷库状态，显示内容包含但不限于（温度、系统运行状态、故障信息等）。
中餐蔬菜加工间					
E01	四门高身冷藏雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 500W； 10、有效容积：≥1080L； 11、▲产品具有符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、GB 4343.1-2018、GB 17625.1-2022 标准的检测报告（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）； 12、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
E03	洗地龙头连转向架	10m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3、液压管长度≥10 米，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85℃； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
E04	双层工作台	1500*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>40mm, 再向内折约 20mm 形成槽型, 内侧用槽型不锈钢板密封, 无缝隙、无藏污纳垢之处, 完全满足食品卫生要求, 台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 槽型不锈钢焊接加强撑, 使台面支撑重物时不弯曲变形;</p> <p>2、背 板: 采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 背板规格$\geq 150\text{mm} \times 20\text{mm}$;</p> <p>3、层 板: 底部层板为$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 下部焊接$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢槽型加强撑;</p> <p>4、脚 通: 采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304#不锈钢方管制作, 底部配可调式不锈钢子弹脚, 脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接, 坚固耐用。</p>
E05	承重型大单星水池	1200*800*800+150mm	1	台	<p>1、台面: 采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作, 台面后挡水背板高度$\geq 150\text{mm}$, 厚度约 20mm; 四面采用约 135° 斜角设计, 水滴能迅速下滑, 不易积水;</p> <p>2、星盆: 采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作, 星盆斗深度为 400mm, 底部压折引水线, 配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口;</p> <p>3、星盆前、侧围板: 采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作;</p> <p>4、脚通: 采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作, 脚通横撑采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作, 配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。</p>
E05a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	<p>1、座台式双孔双温, 主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理;</p> <p>2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄;</p> <p>3、平颈水嘴≥ 8 寸, 铜管厚度$\geq 1.0\text{mm}$, 360 度可旋转;</p> <p>4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm);</p> <p>5、总高度$\geq 207\text{mm}$, 出水口中距台面$\geq 139\text{mm}$;</p> <p>6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求(投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书);</p> <p>7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》(GB 25501-2019), 水嘴水</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
E06	承重型大双星水池	1800*800*800+150mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度$\geq 150\text{mm}$，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水；</p> <p>2、星盆：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口；</p> <p>3、星盆前、侧围板：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、脚通：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。</p>
E06a	双温星盆龙头	8 寸	2	台	<p>1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄；</p> <p>3、平颈水嘴≥ 8 寸，铜管厚度$\geq 1.0\text{mm}$，360 度可旋转；</p> <p>4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)；</p> <p>5、总高度$\geq 207\text{mm}$，出水口中距台面$\geq 139\text{mm}$；</p> <p>6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）；</p> <p>7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。</p>
E06b	摇柄去水制	带溢水口	2	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理；</p> <p>2、水槽开孔直径约 90mm；</p> <p>3、溢水管开孔直径约 2 寸；</p> <p>4、旋转开关，摇摆长度约 280mm，配绝缘耐热手柄；</p> <p>5、可拆卸过滤网，方便清理。</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
E07	砧板刀具消毒柜	1200*800*800+150mm	1	台	<p>1. 台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，后挡板约 100*20mm；</p> <p>2. 柜体：侧、底、层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，柜体分为左中右三个功能区，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>3. 结构功能：（1）左区刀具消毒区，前拉板为中间内镶玻璃可视窗结构，内置刀具存放架，方便刀具存放消毒；（2）柜右区为双掩门结构，掩门为内镶玻璃可视窗结构，内置不锈钢菜墩存放架，能存放不同厚度菜墩；柜内背板嵌紫外线消毒灯，用于柜体内物品消毒，消毒灯配有防撞防护罩；</p> <p>4. 消毒方式：紫外线+红外线消毒，温度最高可达 80 摄氏度，设漏电保护电路；</p> <p>5. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板，门面嵌$\geq 6\text{mm}$钢化玻璃；</p> <p>6. 柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7. 附件：配备多功能液晶显示控制面板，具备设置消毒时间、自动定时等功能。</p>
E08	双层工作台	1300*800*800+150mm	1	台	<p>1、台 面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 槽型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、背 板：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格$\geq 150\text{mm} \times 20\text{mm}$；</p> <p>3、层 板：底部层板为$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，下部焊接$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢槽型加强撑；</p> <p>4、脚 通：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm 304# 不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。</p>
E10	挂墙双层板	1800*350*600mm	3	台	<p>1、层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花丝不锈钢板制作；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、立柱采用 $\geq 38*38*1.5\text{mm}$ 不锈钢方管。
E11	全不锈钢带盖 土豆去皮机	约 1240*760*1000mm	1	台	1、加工能力： $\geq 800\text{KG}/\text{HR}$ ； 2、电压功率：380V/约 1.5KW； 3、毛刷长度：约 1 米； 4、毛刷数量： ≥ 6 根； 5、整机为 304 不锈钢制作，带半盖； 6、采用 6 根尼龙毛刷，360 度全方位滚动摩擦去皮，去皮更彻底干净； 7、配置给水喷淋装置，边去皮边清洗，适用于土豆、胡萝卜、莲藕、甘薯等块茎类物料的清洗去皮。
E12	不锈钢地架	600*700*100mm	2	台	1、层板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
E13	多功能切菜机	约 1160*550*1300mm	1	台	1、加工能力：300—1000KG/HR； 2、切长度：1—60mm(可调)； 3、输送皮带宽度： $\geq 120\text{mm}$ ； 4、电压功率：220V/约 1.5KW； 5、刀组：随机含（切叶菜）大双刀 1 组、（切球茎类菜）切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个、切丝刀盘 1 个（多种尺寸可任意挑选）； 6、通过更换刀盘或双变频调节输送带与斩刀速度，可切出各种规格的片、丝、丁； 7、机器为双头设计，可同时工作，菜、根茎菜切片、切丝、切丁一机全功能处理； 8、整机采用不锈钢制造；双变频器设计，可分别控制皮带与输送带来达到

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					切割尺寸的调整； 9、配置静音万向轮，方便移动。 10、随机附一套备用刀片，一用一备
E14	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	1	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
中餐肉类加工间					
F01	四门高身冷冻雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。 11、▲产品具有符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、GB 4343.1-2018、GB 17625.1-2022 标准的检测报告（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）； 12、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					标时提供证书复印件)
F02	承重型双星水池	1500*800*800+150mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度$\geq 150\text{mm}$，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水；</p> <p>2、星盆：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；</p> <p>3、星盆前、侧围板：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、脚通：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。</p>
F02a	双温星盆龙头	8 寸	2	台	<p>1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄；</p> <p>3、平颈水嘴≥ 8 寸，铜管厚度$\geq 1.0\text{mm}$，360 度可旋转；</p> <p>4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)；</p> <p>5、总高度$\geq 207\text{mm}$，出水口中距台面$\geq 139\text{mm}$；</p> <p>6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）；</p> <p>7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。</p>
F03	挂墙式刀具消毒柜	约 545*138*660mm	1	台	<p>1. 电子触摸屏</p> <p>2. 全自动电子控制系统</p> <p>3. 显示屏显示消毒时间，可自定义设定刀具消毒时间并记录</p> <p>4. 有安全开关和门锁，开门即自动关闭紫外线灯</p> <p>5. 透明有机玻璃刀具架，刀具无需旋转即可消毒，可放置中餐刀具、西餐</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					刀具。 6. 茶色玻璃门板，防止紫外线外泄 7. 功率：220V/约 15W 8. 刀具架至少可放 10 把刀 9. ▲产品具有符合 GB4706. 1-2005 的检测报告，检测内容包括但不限于对设备的稳定性和机械危险、对触及带电部件的防护等多项安全性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
F04a	单星杀鱼台	约 1500*760*800+300mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水，杀鱼砧板前端设计喷淋水管，方便清洗杀鱼砧板污渍，杀鱼砧板后端带水槽并带不锈钢残渣篮，高围挡水板高度 $\geq 300\text{mm}$ ，宽度 $\geq 30\text{mm}$ ； 2、砧板：采用 PE 材质，厚度 $\geq 25\text{mm}$ ； 3、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星斗深度 $\geq 400\text{mm}$ ，星斗底部压折引水线，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 $38\text{mm} \times 38\text{mm}$ 304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 $25\text{mm} \times 25\text{mm}$ 304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
F04b	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 $25\text{mm} \times 2$ ，左右开孔间距约 203mm （偏芯设计可调范围约 15mm ）； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
F04c	双温高压花洒连水龙头	双温	1	台	1、座台式单孔双温高压花洒，黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、优质陶瓷阀芯、一字手柄； 3、横向固定杆长度约 300mm, 工作高度 \geq 1200mm； 4、打孔尺寸约 32mm； 5、不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄； 6、配 12 寸摇摆龙头。
F05	双层工作台	1700*760*800+150mm	1	台	1、台面：采用 \geq 1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求, 台下面部采用 \geq 1.2mm 厚 304# 槽型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、背板：采用 \geq 1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格 \geq 150mm*20mm； 3、层板：底部层板为 \geq 1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，下部焊接 \geq 1.2mm 厚 304# 不锈钢槽型加强撑； 4、脚通：采用 \geq 1.5mm 厚 38mm*38mm304#不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。
F06	挂墙双层板	1700*350*600mm	1	台	1、层板采用 \geq 1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 \geq 38*38*1.2mm 不锈钢方管。
F11	绞肉机	约 566*520*927mm	1	台	1、加工能力： \geq 500kg/H； 2、绞盘孔径：5mm/9mm/16mm（选配）； 3、电压功率：380V/约 1.5kW； 4、整机采用 304 不锈钢制造，耐磨蚀，符合食品卫生需求； 5、整体机身和绞肉部件材质为 304 不锈钢。通过刀片切割而不是挤压的方式碎肉，确保肉质鲜美；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、绞肉部件可简单拆卸,清洗便捷; 7、随机附备用刀头一套。
F12	粘捕式灭蝇灯	约 500*200*340mm	1	台	1、电源: 220V/约 45W; 2、有效面积: 60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸: 约 430*90mm 4、灯管和: 约 450mm 5、双面粘捕, 无声诱捕; 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点; 7、前后挡板内承载粘蝇纸, 两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形, 诱捕效果更好; 8、整体铝合金结构结实耐用, 能抵御厨房油烟高温腐蚀。
F13	厨房专用保洁柜	1200*600*1800mm	1	台	1、柜体: 顶板、侧板、底板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 底板下部采用≥1.2mm 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑, 背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作; 2、柜内: 配置除异味装置, 保证墩布清洗无异味; 柜内中上部镶嵌保洁用具钩/夹, 方便悬挂保洁用具; 柜内底部设置活动式接水槽, 可抽出方便清理; 3、柜门: 门板为双层不锈钢结构, 外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 门内衬≥0.8mm 不锈钢板, 门内板中上部镶嵌毛巾挂钩; 柜门采用磁吸式掩门设计, 内嵌式 PVC 把手, 门下部冲通风孔; 4、柜脚: 采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
F13b	双温星盆龙头	8 寸	1	个	1、座台式双孔双温, 主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理; 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄; 3、平颈水嘴≥8 寸, 铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转; 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm); 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm; 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求(投标时提供国家

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					认可检测机构出具的检测报告或认证证书)； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》(GB 25501-2019)，水嘴水效等级达1级(投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图)。
中餐后厨区域(1)					
G01	粘捕式灭蝇灯	约 500*200*340mm	3	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成V字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
G02	四门高身冷藏雪柜(风冷)	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 500W； 10、有效容积：≥1080L。
G02a	四门高身冷冻雪柜(风冷)	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。
G03	单通工作柜（掩门）	1500*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 厚不锈钢板，柜门采用磁吸式掩门设计。 5、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
G04	双星盆台柜	约 1720*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，三面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水；台面后挡水板高度约 100mm，宽度约 20mm； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星盆深度≥400mm，底部压折引水线，配≥1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、柜体：侧板采用 $\geq 304\# 1.2\text{mm}$ 雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G04a	双温星盆龙头	8 寸	2	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G05	平台冷藏雪柜 (风冷)	1800*750*800+100mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围： $-6^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积： $\geq 490\text{L}$ 。 11、▲产品具有符合 GB 4706.1-2005、GB 4706.13-2014、GB 4343.1-2018、

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					GB 17625.1-2022 标准的检测报告（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）； 12、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
G06	挂墙双层板	1800*350*600mm	2	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G07	挂墙双层板	1400*350*600mm	1	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G08	洗地龙头连转向架	15m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3、液压管长度 ≥ 15 米，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
G10	整体岛台柜台面	4000*1000*40mm	4	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
G10a	双通工作柜（千秋门+掩门）	2000*1000*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 4、柜门：千秋门+掩门设计，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；千秋门柜门为上

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作。
G11	整体岛台柜台面	4700*1000*40mm	4.7	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
G11a	双通工作柜（千秋门+掩门）	2000*1000*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 4、柜门：千秋门+掩门设计，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；千秋门柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作。
G11b	单星盆台柜	1000*700*800mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、柜脚：采用Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
G11c	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G12a	双层吊架	2000*400*2000mm	4	台	层板采用≥1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢板制作。
G13	炉拼台带前挡板	约 400*1100*810+400mm	4	台	1、整体采用≥1.2mm 厚 304# 雪花丝不锈钢板制作； 2、与灶具平面、前板的弧度一致。
G14	电磁单头大锅灶	1000*1100*800+400mm	1	台	1、外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚≥1.2mm 其余板材厚度≥1.0mm；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 2、产品配置数字驱动机芯，可据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；磁感档位调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；LED 显示屏，直观显示累计电量、档位、功率、故障代码等功能；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 3、配约φ800mm 加厚翻边大炒锅； 4、功率：约 20KW，电压：380V； 5、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或能效标识）； 7、产品整机依据 GB/T 2423.3-2016 标准进行恒定湿热试验，在标准规定试验条件下经试验后，外观正常无生锈无变形（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
G15	电磁双头双尾小炒灶	2000*1100*800+400mm	3	台	1、外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 其余板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 2、产品配置数字驱动机芯，可据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；磁感档位调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；LED 显示屏，直观显示累计电量、档位、功率、故障代码等功能；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 3、配约 $\phi 400\text{mm}$ 加厚炒锅； 4、功率：约 30KW，电压：380V。 5、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）； 6、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或能效标识）。
G16	调料柜车	约 540*720*800mm	3	台	1、车 身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作； 2、槽 体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，槽深 $\geq 100\text{mm}$ ，放置调料缸使用，配置 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢防尘盖，操作时可取下侧挂； 3、柜 门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板； 4、柜内层板：柜内配置可活动的层板，可调节，方便收纳物品，方便清理

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					卫生； 5、脚 轮：配 4 个不小于 3 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
G17	10 盘电万能蒸烤箱	约 1000*800*1140mm	1	台	1、电压功率：380V/约 16KW； 2、容量：10 格 1/1GN； 3、可实现焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等烹饪方法； 4、电容屏操作面板，采用滑动操作，内置的智能烹饪系统操作简单易学； 5、可储存超过 250 个自动烹饪过程，中途可切换成手动烹饪模式，操作简单方便，只需选择相应模式（蒸/ 烤 / 蒸烤），调节温度、湿度、时间调节即可； 6、自动检测菜品装载量，自动容量检测、自动质量调控功能，无需中心温度探针，能保证菜品的出品一致（一般温度、湿度不变，菜品份量增加烹饪时间会增加）； 7、可向使用者提供相同烹饪模式下能相容烹饪的食材的智能建议，并确保不同食材一同烹饪时不会串味； 8、可以设定烹饪完成的时间，也可设置不同菜品在同一烹饪模式和时间内完成。设定烹饪完成的时间后，在烹饪中途会提醒厨师该放入何种菜品； 9、可使用特制灵活层架，容量相当于目前通用的 GN1/1 的 1.5 倍，使万能蒸烤箱容量增大； 10、在每次烹饪完成后，蒸烤箱会自动总结本次烹饪电和水的消耗量，数据化客观展示节能节水效果。 11、操作系统内置视频助手，即视频说明书，方便使用者随时查阅（投标时提供证明资料格式不限）； 12、产品符合 GB4806. 9-2023 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（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）。
G17a	万能蒸烤箱插	850*850*700mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	盘柜				约 40mm, 台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑 2、柜体: 侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作, 底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑, 背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作; 3、柜内: 插盘托条采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作, 插盘层距不小于 100mm; 4、柜脚: 采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
G18	多功能电力四门蒸柜	835*800*1700mm	1	台	1、电压: 380V, 功率: 约 20KW; 2、容量: 四门最多可放置 13 个 GN1/1 份数盆; 3、蒸柜可实现多任务工作, 独立烹饪腔同时工作互不影响; 4、可根据需要启动每个独立烹饪腔工作, 根据每个菜品的需要自动变频调节烹饪腔的蒸汽量 5、蒸柜采用高频加热线盘, 体积小功率大, 从冷水到出蒸汽只需约 5 分钟; 6、内嵌智能保护系统, 可以测量水垢厚度及水位, 最大程度的保护水箱, 防止干烧损坏; 7、柜身采用 $> 1.0\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作, 内部为弧形转角内胆; 8、液晶触摸屏控制面板, 可预设和识别历史烹饪步骤, 监督控制每个步骤, 确保每一个菜品品质, 再次烹饪相同菜品只需一键即可轻松搞定。
G19	电磁双头低汤灶	1300*700*500+700mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作, 面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚, 不锈钢板, 侧、前、后、靠背均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板; 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱, 采用数字信号处理器, 性能稳定; 3、配置全铜感应线盘, 加热区域最大, 火力均匀; 整机三重立体防辐射屏蔽设计, 防油污、水及虫侵蚀; 4、流线型线圈盘散热风道, 配置变频防水风机, 抽风和送风相结合, 散热充分, 寿命长;

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、配置脚动式磁感开关，可至少 8 档 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候； 6、配置明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便维护；实时档位对应实时功率，屏显加热区域同步功能。 7、电压功率：380V/约 2*15KW； 8、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）； 9、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或能效标识）； 10、产品所用控制机芯依据 GB/T 2423.34-2024 标准进行温度/湿度组合循环试验，在标准规定试验条件下经试验后，外观无异常现象且能正常工作（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
G20	智能液沫净化排烟罩	9400*1350*550mm	12.7	平米	1.罩体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2.烟罩净化单元系统：烟罩前置化学液沫分解层板，水喷淋净化系统，每组烟罩可分组控制风量，独立运行，内置控液箱，可自动添加除油剂，自动清洗，自动排污； 3.智能电子控制屏：显示设备运行状态与故障原因； 4.内置水泵：烟罩内配置不锈钢水泵，功率约 120W； 5.烟罩照明：烟罩灯为嵌入式做法，内嵌 2 条 LED 灯管，四周密封防止油烟浸入，方便安装维修。
G20a	烟罩装饰板	10750*1000mm	10.7	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G20b	不锈钢封墙板	10750*2000mm	21.5	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G21	不锈钢油网烟罩连送风	3480*1350*550mm	4.7	平米	1. 罩体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修； 5、岗位送风：烟罩前端含岗位送风装置，出风口为孔式或缝隙，均匀遍布烟罩前端侧方与下方，调试后需保证出风均匀。
G21a	烟罩装饰板	4830*1000mm	4.8	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G21b	不锈钢封墙板	4830*2000mm	9.6	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G22	裹粉台连水池	1900*800*800+300mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台下面部采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#槽型不锈钢焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、槽体：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，深度为 $\geq 400\text{mm}$ ， 3、背板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板规格 $\geq 300\text{mm}*20\text{mm}$ ； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#不锈钢方管制作，底部配可调式不锈钢子弹脚，脚通与台面连接处采用三角托架支撑焊接，坚固耐用。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
G22a	双温星盆龙头	8寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G23	煎扒炉底柜	1000*800*600mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：掩门，门板为双层不锈钢结构，外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 厚不锈钢板。 5、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
G24	煎扒炉	约 350*650*480mm	2	台	1、电压/功率：380V/约 5.5kw； 2、扒板厚度：上扒板约 20mm, 下扒板约 18mm； 3、上扒板位置可随停，配有阻尼控制系统，可精准控制烹饪压力，又能有效避免因压力过大导致食物变形或压损；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、上下煎板可独立控温，温度在 30℃-300℃可调，根据不同食材特性灵活设定烹饪温度。内置的智能均温技术，确保整个工作区域温度均匀一致； 5、下扒板左右两侧有挡板防止油水流出； 6、前沿配备隔热防护板，防止操作人员意外接触烫伤，保障使用安全。底部可拆卸接渣盒设计，方便收集食物残渣，清洁维护简单快捷。
G25	自动升降式微电脑炸炉（内置滤油系统）	约 920*470*1170mm	1	台	1、电压/功率：380V/约 12KW； 2、油缸容量：≥40L； 3、温度范围：90℃-190℃，精准控温技术确保温度波动范围极小，满足不同食材的多样化烹饪需求； 4、微电脑操作面板，可自定义保存多种菜单； 5、内置滤油系统，有效延长食用油使用寿命； 6、自动升降炸制系统，一键掌控智能调节； 7、配置静音万向轮，方便移动。
G26	三层披萨炉连底部烤盘架	1270*1030*1800mm	1	台	1、电压/功率：380V/约 27KW； 2、容量：可同时烤制约 12 个 9 寸~12 寸披萨，一次烤制时间 4-5 分钟左右，每小时可烤制 150 个左右（具体看披萨的品质，以及披萨的厚度等，在时间及温度上会略微有所不同）； 3、温度范围：0-400℃，可精准调节以满足不同披萨烤制工艺对温度的要求； 4、控制类型：智能控制面板，可显示实时温度、时间等参数； 5、底部烤盘架：可放置 4 盘 400*600mm 烤盘； 6、机身：机身采用食品级不锈钢材质，双层钢化玻璃设计，隔热效果好，耐高温，大视野更清晰的观察烘烤情况； 7、装置计时器及内部灯：计时器可精准把控时间，内部灯能使操作者更好的观察内部状况。
G27	电热双缸炸炉	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/约 24KW；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、采用 304 不锈钢板，台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，坚固耐磨、显示屏边框整体冲压成型； 3、内置精准油温传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。自适应数字判断磁电引擎，数字驱动、多级防护，机芯稳定性高； 4、按键式温度调节，调温（ $50\sim 210^{\circ}\text{C}$ ）更加简单精准； 6、内置精准油温传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热； 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫； 8、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作； 9、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
G28	电热平扒炉	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/约 12KW ； 2、采用 304 不锈钢板，台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板，坚固耐磨； 3、特制导热扒板，聚能储温火力均匀，煎炒不易粘底，易清洁； 4、按键式温度调节，调温（ $50\sim 300^{\circ}\text{C}$ ）简单精准； 5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫； 6、宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。 7、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）
G29	炉拼台带前挡板	250*800*810+30mm	1	台	1、整体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花丝不锈钢板制作； 2、与灶具平面、前板的弧度一致。
G30	六格电热意粉炉	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/约 18KW； 2、采用 304 不锈钢板，台面采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢板，其余采用优质板材厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 3、操作简单、易用，定时定温功能。 4、手动机械式排水开关，更加方便、可靠。 5、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、内置精准温度传感器，温控准确，温度波动幅度小，确保均匀受热。内置干烧保护系统，产品使用寿命更长。
G31	电磁四头煲仔灶	800*800*(810+30)mm	1	台	1、电压功率：380V/单头功率≥3.5KW； 2、全部采用不锈钢，面板厚≥1.2mm 其余板材厚度≥0.8mm；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 3、高强度独立微晶面板，耐冷热冲，耐磨损耐撞击； 4、旋转式五档火力精准调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确； 5、独立一体化机芯：每个炉头配一套独立的“散热+三防+电路”系统，每套系统独立运行； 6、耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不烧线盘； 7、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识）。 8、产品具有安全与电磁兼容产品认证证书（投标时提供证书复印件）。
G32	整体岛台柜台面	3000*1400*40mm	4.2	平米	1、使用≥2mm厚 304#不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
G32a	平台冷冻雪柜（台面开孔放置份数盆）（风冷）	1500*750*800mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 600W； 10、有效容积：≥390L。
G32b	平台冷藏雪柜 (风冷)	1500*750*800mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积：≥390L。
G32c	单通掩门柜	1500*640*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 2、柜内：隔层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 厚不锈钢板，柜门采用磁吸式掩门设计。 4、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
G33	坐台双层架	1500*400*800mm	2	台	1、层板采用≥1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用≥38*38*1.2mm 不锈钢方管。
G34	双层保温柜	约 840*405*320mm	1	台	1、电压/功率：220V/约 2.6KW；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、整体框架采用 304 不锈钢制作； 3、真彩触摸屏，展示食品盆的保温时间、食品名称及温度，以不同色块显示保温剩余时间状态，保温时间结束时声音报警； 4、可根据不同的食材自定义设定不同保温温度和时间，温度范围：常温～120℃； 5、菜单一键操作，温度时间自动更新，应对后台菜单切换； 6、采用上下铝板加热，电脑控温保温温度均匀精准； 7、配置 8 个耐高温调理盆，容量约 2.3L。
G35	单通保温柜（掩门）	1500*760*800mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：双层保温设计，内层板均采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，侧、背、底板的外层板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，内外板中间填充约 30mm 厚保温棉； 3、柜内：隔层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板冲孔制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑； 4、热风循环系统：①内置电压：220V、功率：约 3KW 热风循环式加热风机；②内置温度感应探针，设超温保护；③面板嵌按键式电子控温器带数字显示，温度范围：30~80℃，自动恒温，设漏电保护电路，面板下部冲散热孔；④采用国标电源线； 5、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 不锈钢板，内外板中间填充约 30mm 厚保温棉； 6、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
G36	冷藏沙拉柜	1500*750*800+250mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积：≥390L。
G37	单星水池	1400*700*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度≥100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为≥400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用≥1.2mm 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用≥1.5mm 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚； 5、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）。
G37a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、总高度 $\geq 207\text{mm}$,出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$; 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）; 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
G38	挂墙双层板	1400*350*600mm	1	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作; 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
G39	不锈钢油网烟罩	1500*1000*550mm	1.5	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作; 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构; 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗; 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
G39a	烟罩装饰板	2900*1000mm	2.9	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G39b	不锈钢封墙板	2100*2000mm	4.2	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G40	不锈钢油网烟罩	1900*1500*550mm	2.9	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作; 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构; 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗;

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
G40a	烟罩装饰板	3200*1000mm	3.2	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G40b	不锈钢封墙板	3800*2000mm	7.6	平米	1、采用厚度为 ≥ 1.2 mm 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G41	不锈钢油网烟罩	3480*1200*550mm	4.2	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 ≥ 1.2 mm 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
G41a	烟罩装饰板	4680*1000mm	4.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
G41b	不锈钢封墙板	4680*2000mm	9.3	平米	1、采用厚度为 ≥ 1.2 mm 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
G43	净水器	600*600*1550mm	1	台	1、控制方式：LED 显示，微电脑控制； 2、净化级数：五级；含 PP 棉、颗粒炭、RO 反渗透滤芯等多重五级过滤； 3、产水水质：纯净水； 4、制水量：约 250 升/小时； 5、适用水压：0.1-0.4Mpa；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、主机尺寸： 600*600*1550mm
专间					
H02	洗手池柜	500*450*800+100mm	1	台	<p>1、台面：采用≥ 1.5mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水；</p> <p>2、星盆：采用≥ 1.2mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为≥ 280mm，底部压折引水线，配 1.0mm厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；</p> <p>3、柜体：侧板采用≥ 1.2mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用≥ 1.0mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥ 1.0mm厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板；</p> <p>5、柜脚：采用$\Phi 51$mm 不锈钢可调节重力脚。</p>
H02a	感应水龙头	160*185*125mm	1	台	<p>1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理；</p> <p>2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm；</p> <p>3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调；</p> <p>4、三通接口设计，可接冷、热水源；</p> <p>5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm；</p> <p>6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。</p>
H02b	感应消毒液分配器	约 85*90*205mm	1	个	<p>1、容量：≥ 500ml</p> <p>2、尺寸：约 85*90*205mm</p> <p>3、三档可调出液量，红外线自动感应</p>
H02c	烘手器	冷热型	1	个	<p>1、电压功率：220V/约 900W</p> <p>2、启动方式：红外感应</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、产品规格：冷热型
H03	整体台柜台面	2360*800*40+100mm	1.9	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
H03a	砧板刀具消毒柜	860*800*800mm	1	台	1. 台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，后挡板约 100*20mm； 2. 柜体：侧、底、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，柜体分为左中右三个功能区，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3. 结构功能：（1）左区刀具消毒区，前拉板为中间内镶玻璃可视窗结构，内置刀具存放架，方便刀具存放消毒；（2）柜右区为掩门结构，掩门为内镶玻璃可视窗结构，内置不锈钢菜墩存放架，能存放不同厚度菜墩；柜内背板嵌紫外线消毒灯，用于柜体内物品消毒，消毒灯配有防撞防护罩； 4. 消毒方式：紫外线+红外线消毒，温度最高可达 80 摄氏度，设漏电保护电路； 5. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，门面嵌 $\geq 6\text{mm}$ 钢化玻璃； 6. 柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 7. 附件：配备多功能液晶显示控制面板，具备设置消毒时间、自动定时等功能。
H03b	平台冷藏雪柜 (风冷)	1500*750*800mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-6℃~12℃； 9、电压功率：220V/约 300W； 10、有效容积：≥390L。
H05	四门高身冷冻雪柜（风冷）	1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式设计可轻松放置大型托盘； 5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。
H06	三星水池柜	1500*700*800+100mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，三面采用约 135°斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水；台面后挡水板高度约 100mm，宽度约 20mm； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星盆深度≥400mm，底部压折引水线，配≥1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用≥304# 1.2mm 雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
H06a	双温星盆龙头	8 寸	3	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
H07	紫外线消毒灯	L=1200mm	1	台	1、电压(V)：220V； 2、功率(W)：约 36W； 3、适用面积：≥40 m ² ； 4、固定方式：插入式； 5、控制方式：开关控制； 6、要求产品安全稳定，防霉性能好； 7、可对大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、白色念珠菌等病菌在较短时间内杀灭。
售餐间					
J01	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	1	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
J02	六格保温售饭	1200*800*800+400mm	2	台	1、玻璃顶罩：玻璃采用≥10mm 厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	台连防尘玻璃罩				<p>前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，再向内折约 20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作，四周边缘凸起约 10mm 方便拿取份数盆，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}$/根，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配置 304#不锈钢 1/2 份数盆连盖；</p> <p>6、柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p>
J03	单通工作柜防尘玻璃罩	1550*800*800+400mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>3、柜内：隔层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸；</p> <p>5、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$不锈钢可调节重力脚；</p> <p>6、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作。</p>
J04	五格保温售饭台连防尘玻璃罩	1800*800*800+400mm	4	台	<p>1、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，再向内折约 20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作，四周边缘凸起约 10mm 方便 拿取份数盆，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}/$根，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配置 304#不锈钢 1/1 份数盆连盖；</p> <p>6、柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p> <p>8、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）。</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
J05	整体台柜台面	3600*760*40+100mm	2.7	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊； 4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
J05a	单通掩门柜	1800*760*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板，柜门采用磁吸式掩门设计。 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J06	三层六盘电烤箱	1240*860*1515mm	1	台	1、电压：380V； 2、功率：约 20KW； 3、容量：三层六盘； 4、温度： $0\sim 380^{\circ}\text{C}$ ； 5、不锈钢箱体，双玻璃可视窗方便观察； 6、电子智能超温模块，精准控温；后排烟隔板夹层设计，防止箱内温度快速抽走； 7、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）。
J07	单通工作柜	1800*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J08	烧烤炉	1660*435*240mm	1	台	1、电压/功率：380V/约 19.2KW； 2、烧烤面积尺寸：约 1200*220mm 3、黑陶石侧排高温电陶板，温度 ≥ 800 度； 4、分头式机头、数字面板控温、独立控制，大小火任意调节； 5、炉口温度大小火任意调节、前后风内任意调节不烧签。
J09	单星水池柜	700*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、柜脚：采用Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
J09a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
J10	电磁六头煲仔灶	1050*800*800+100mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板≥1.2mm 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 2、整机采用电磁感应加热方式，控制主板配有信号处理器； 3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长； 5、配置至少 8 档可 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候； 6、配置直径≥300mm 微晶玻璃； 7、电压功率：380V/约 6*3.5KW； 8、产品具有符合 GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书（投标时提供证书复印件）； 9、产品符合 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》标准，能效等级：1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					识)。
J11	单星水池柜	2100*800*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135°斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 400\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J11a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
J12	智能留样柜	1500*770*1960mm	1	台	1、支持留样人员人脸信息识别和存储，刷脸开箱； 2、支持多档口、分餐独立留样； 3、留样清单可与今日菜谱联动；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>4、留样后可自动生成台账；</p> <p>5、具备超级管理员功能，可及时处理应急事件；</p> <p>6、可支持小程序在短时间内完成排菜，打印留样标签；定制留样标签，支持菜品与厨师的一一对应；</p> <p>7、留样后台：用于查询台账，编辑信息，建立账户等；</p> <p>8、材质：采用钢化中空玻璃门，不易凝露，机身其余部分材质为 304# 不锈钢，轧花铝板内胆；冰箱内高强度钢丝层架，高度随意调节；</p> <p>9、双开门，有效容积不小于 500L，功率不超过 800W，能耗低于 12KWH/24h，支持多档口独立留样，支持人脸识别管理，可自动生成留样台账，支持留样清单打印，具有与之匹配的留样小程序（提供产品彩页或系统功能界面截图等证明材料）</p> <p>10、内置设备：标签机、自助称重台、摄像头；</p> <p>11、留样盒：随机标配 400 个 304# 不锈钢留样盒。</p>
J13	电磁双头煮面炉	1500*800*800mm	1	台	<p>1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板；炉面前方设有约 500mm 高玻璃档板，采用 $\geq 10\text{mm}$ 厚钢化玻璃。</p> <p>2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用数字信号处理器，性能稳定；</p> <p>3、配置全铜感应线盘，加热区域大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀；</p> <p>4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长；</p> <p>5、配置旋转磁感火力调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；</p> <p>6、配内径 $\geq 500\text{mm}$ 复合底汤锅，一体冲压成型锅底，杜绝卫生死角；</p> <p>7、电压功率：380V/约 30KW；</p> <p>8、产品所用机芯依据 GB/T 2423.3-2016 标准，进行恒定湿热试验，符合</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					检测依据要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件）。
J14	玻璃岛式烟罩	1800*1000*500mm	1	台	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 8\text{mm}$ 厚高透钢化玻璃制作制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
J14a	烟罩装饰板	5600*1000mm	5.6	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
J15	不锈钢油网烟罩	5200*1100*500mm	5.72	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
J15a	烟罩装饰板	7400*1000mm	7.4	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
J15b	不锈钢封墙板	5200*2000mm	10.4	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
J16	洗手池柜	500*450*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 280\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
J16a	感应水龙头	约 160*185*125mm	1	台	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理； 2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm； 3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调； 4、三通接口设计，可接冷、热水源； 5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm； 6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
J16b	感应消毒液分配器	约 85*90*205mm	1	个	1、容量： $\geq 500\text{ml}$ 2、尺寸：约 85*90*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
J16c	烘手器	冷热型	1	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
中餐洗碗间					
K01	粘捕式灭蝇灯	约 500*200*340mm	1	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m^2

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
K02	千秋门碗柜	1200*500*1800mm	8	台	1、柜体：顶板、侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，顶板、底板下部采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 2、层板：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，层板下部采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑； 3、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作； 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
K03	承重型大单星水池带隔渣筐	1200*800*800+150mm	2	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度 $\geq 150\text{mm}$ ，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
K03a	双温星盆龙头	8 寸	2	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm，出水口中距台面≥139mm； 6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
K03b	摇柄去水制	带溢水口	2	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2、水槽开孔直径约 90mm； 3、溢水管开孔直径约 2 寸； 4、旋转开关，摇摆长度约 280mm，配绝缘耐热手柄； 5、可拆卸过滤网，方便清理。
K04	承重型大单星水池带隔渣筐	1000*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度≥150mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用≥1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用≥1.2mm 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用≥1.5mm 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
K04a	双温星盆龙头	8 寸	1	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴≥8 寸，铜管厚度≥1.0mm, 360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2, 左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度≥207mm, 出水口中距台面≥139mm。
K04b	摇柄去水制	带溢水口	1	台	1、黄铜铸造主体，表面粗镀铬处理； 2、水槽开孔直径约 90mm； 3、溢水管开孔直径约 2 寸； 4、旋转开关，摇摆长度约 280mm, 配绝缘耐热手柄； 5、可拆卸过滤网，方便清理。
K05	绳式传送带（4 根绳）	L=11000	11	米	1、产品功能：通过圆带传送餐具，提高餐具回收效率，高效省时省力。 2、电源要求：220V/1Ph, 总功率：约 1KW 。 3、传送速度：5~20m/min。 4、四条平行的圆带通过 PP 驱动轮带动平底托盘在不锈钢台面滑动，从而实现平底托盘直线、水平转弯以及带爬坡传送设计，传送过程无噪音。 5、配置直径约 18mm 聚氨酯圆带，内嵌加强芯，拉断力>3000N。 6、内置减速电机和变频器，具有无极变频调速，柔性启动功能。 7、采用不锈钢材质的托盘导向护边，台面内置残渣篮，清洁方便。 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关和急停开关。
K06	小件投掷柜	6500*350*850mm	1	套	1、产品功能：分类回收筷勺和纸巾、酸奶盒等，与传送机配套使用。 2、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。 3、采用≥1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢板制作，斜面留有投掷孔，筷勺类对应圆形投掷孔，纸巾酸奶盒等其它垃圾对应方形投掷孔，并用不同颜色区分，可快速辨别精准投放；斜面与投掷孔焊接、打磨、抛光、加固使无明显的接痕。
K07	长龙洗碗机	约 4850*980*2100mm	1	台	1、洗涤量：4100-5100 碟/小时；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、电压功率：380V/≤89kW； 4、三道喷淋系统，最终喷淋为 360° 环绕喷淋，有效降低耗水量； 5、双层隔热，减少热量损失，降低噪音； 6、整体深拉水箱，需无卫生死角； 7、光电开关感应餐具进入，自动启动清洗和喷淋； 8、自动清洁系统，洗臂不需拆下便可对洗臂管内部进行清洁； 9、烘干配侧吹风口，餐具干燥更加彻底； 10、配置进出口启动、停止和急停开关，方便操作； 11、配置传送带自动倒车功能，简单取出卡入链排的餐具； 12、配置热回收，降低能耗； 13、配置预喷淋加热，餐具清洁更加卫生； 14、洗碗机可通过 71 度测试； 15、经洗碗机洗涤后餐具样品依据 GB14934-2016 食品安全国家标准消毒餐具标准进行检测，检测结果判定为合格（大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、游离余氯等），投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告复印件。
K08	集气罩	4500*1000*500mm	4.5	平米	1. 罩 体：罩体采用≥1.2mm 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作，罩体内设置两组斜体导流板，便于蒸汽及时排出，蒸汽水不易滴落在洗碗机上方机组部位； 2. 排水口：罩底部设置排水接驳口，接驳≥4 分不锈钢管排入地沟。
K08a	烟罩装饰板	11000*1000mm	11	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
K09	干湿分离台连	1500*1000*850mm	1	台	1、台面采用≥1.5mm 厚 304#雪花丝不锈钢制作，采用沥水台面，面板折边

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	浸泡池				<p>处平整光滑没有毛刺，折边内侧需用不锈钢槽型板密封，无死角无藏污纳垢；后背挡板采用 150mm 高，45° 斜角 40mm 厚，背板与台面呈 R6mm 圆角；</p> <p>2、星盆采用≥ 1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢，星盆斗深度为 400mm，底部向下水口压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢下水口，防止连接下水管道出现裂痕，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣；星盆横撑采用$\Phi 25 \times 1.2$mm 厚 304#不锈钢管，水池前面封板；</p> <p>3、隔渣筐和干湿分离器采用≥ 1.2mm 厚 304#雪花丝不锈钢冲孔板制作；</p> <p>4、脚通：采用≥ 1.5mm 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚横撑采用≥ 1.5mm 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方通横撑，配可调式不锈钢方型子弹脚。</p>
K10	洗地龙头连转向架	10m	1	台	<p>1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）；</p> <p>2、固定侧支架钢板厚度≥ 5mm，黄铜进水主体；</p> <p>3、液压管长度≥ 10米，重工无痕三层液压钢管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温$\geq 85^{\circ}\text{C}$；</p> <p>4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。</p>
K11	双层收碗车	1000*600*900mm	2	台	<p>1、车 身：采用≥ 1.2mm 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接≥ 1.5mm 厚 304#不锈钢管做加强撑；</p> <p>2、车主架：采用≥ 30mm*30mm*1.5mm 不锈钢管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺；</p> <p>3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。</p>
K12	软水机	2.5t/h	1	台	<p>1、额定总净水量：约 20000t ；</p> <p>2、工作流量：≥ 2.5t/h；</p> <p>3、软化树脂：约 40L ；</p> <p>4、储盐量：≥ 60KG；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、耗盐量：约 4.2kg/次； 6、电压功率：220V/约 8W； 7、智能控制阀可根据水源情况设置产水量、盐耗量等参数，LCD 智能显示时间与余量，自动计时对树脂冲洗。
K12a	不锈钢地架	1000*500*150mm	1	台	1、层板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管制作，配可调式不锈钢子弹脚。
中餐后厨区域 (2)					
L01	三星水池	1800*800*800+150mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度 $\geq 150\text{mm}$ ，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴能迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 400mm，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、星盆前、侧围板：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#m 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、脚通：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 38mm*38mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，脚通横撑采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 25mm*25mm304#雪花拉丝不锈钢方管制作，配 4 个可调式不锈钢方型子弹脚。
L01a	双温星盆龙头	8 寸	3	台	1、座台式双孔双温，主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理； 2、配 1/4 转优质陶瓷阀芯一字型手柄； 3、平颈水嘴 ≥ 8 寸，铜管厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，360 度可旋转； 4、开孔尺寸约 25mm*2，左右开孔间距约 203mm(偏芯设计可调范围约 15mm)； 5、总高度 $\geq 207\text{mm}$ ，出水口中距台面 $\geq 139\text{mm}$ ；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、水嘴符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》标准要求（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或认证证书）； 7、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
L02	砧板刀具消毒柜连储物柜	2050*800*800+150mm	1	台	1. 台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，后挡板约 100*20mm； 2. 柜体：侧、底、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，柜体分为左中右三个功能区，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3. 结构功能：（1）左区为纵向三抽屉，抽屉前拉板为中间内嵌玻璃可视窗结构，抽屉内胆为满冲孔结构，用于刀叉类不锈钢小件物品消毒；（2）柜中区为刀具消毒区，前拉板为中间内嵌玻璃可视窗结构，内置刀具存放架，方便刀具存放消毒；（3）柜右区为双掩门结构，掩门为内嵌玻璃可视窗结构，内置不锈钢菜墩存放架，能存放不同厚度菜墩；柜内背板嵌紫外线消毒灯，用于柜体内物品消毒，消毒灯配有防撞防护罩； 4. 消毒方式：紫外线+红外线消毒，温度最高可达 80 摄氏度，设漏电保护电路； 5. 柜门：为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，门面嵌 $\geq 6\text{mm}$ 钢化玻璃； 6. 柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 7. 附件：配备多功能液晶显示控制面板，具备设置消毒时间、自动定时等功能。
L03	四门高身冷冻雪柜（风冷）	约 1210*800*2000mm	1	台	1、柜体整体不锈钢材质，制冷机组位置集成不锈钢格栅设计； 2、制冷机组可拆卸式，方便维修或更换机组； 3、可拆卸式冷凝器过滤网，方便日常清洁维护； 4、无中柱式结构设计可轻松放置大型托盘；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、箱体保温层达到约 65mm 厚，整体高密度发泡； 6、柜内圆角设计使日常清洁不留死角，冰箱保持卫生； 7、微电脑智能控制，自动化霜； 8、温度范围：-15℃~-25℃； 9、电压功率：220V/约 700W； 10、有效容积：≥1080L。
L04	单通工作柜	1400*800*800+450mm	1	台	1、台面：采用≥1.5mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用≥1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用≥1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬≥0.8mm 厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。 5、柜脚：采用≥Φ51mm 不锈钢可调节重力脚。
L05	电磁双头低汤灶	1300*700*500+700mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板≥1.2mm 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 2、配置全密封电磁感应加热控制机箱，采用数字信号处理器，性能稳定； 3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					充分，寿命长； 5、配置脚动式磁感开关，可至少 8 档 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候； 6、配置明火仿真显示屏，全中文直观显示故障代码功能，包含但不限于：“故障、无锅、超温、电压、功率、传感”，方便维护；实时档位对应实时功率，屏显加热区域同步功能。 7、电压功率：380V/约 2*15KW
L06	洗地龙头连转向架	10m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体； 3、液压管长度 ≥ 10 米，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
L07	挂墙双层板	1900*350*600mm	2	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
L08	挂墙双层板	1400*350*600mm	1	台	1、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花丝不锈钢板制作； 2、立柱采用 $\geq 38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管。
L09	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	2	台	1、电源：220V/约 45W； 2、有效面积：60-90 m^2 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
L10	三层送餐车	550*900*900mm	1	台	1、 车身：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，层板底部焊接 \geq

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					1. 5mm 厚 304# 不锈钢管做加强撑； 2、 车主架：采用 $\geq 30\text{mm} \times 30\text{mm} \times 1.5\text{mm}$ 不锈钢方管焊接制作，车把手与车主架为一次拉弯成型工艺； 3、车 轮：配 4 个不小于 4 寸的优质静音脚轮，其中 2 个万向脚轮带刹车器。
L11	柜式电饼铛	约 690*810*900mm	1	台	1. 额定电压：380V 2. 额定功率： $\geq 5\text{kW}$ 3. 工作温度： $50^{\circ}\text{C} - 250^{\circ}\text{C}$ 4. 外壳采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，数显控温：精准数显按键式控温， $50 - 250^{\circ}\text{C}$ 温度调节精准方便，实时掌握饼盘温度； 5. 铛体：铁铝复合材质一体成型，双面独立加热、独立控温； 6. 连柜座：加厚不锈钢柜体，门框带密封条。
L12	木案板工作柜 连三抽屉	1500*650*800mm	1	台	1、台 面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作框架，上装 $\geq 4.5\text{cm}$ 厚实木案板，经防腐处理； 2、抽屉：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，不锈钢抽屉滑道，一体不锈钢折边拉手； 3、柜门：为双层不锈钢掩门，外板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，一体式不锈钢折边把手，采用磁吸式掩门设计，隐形嵌入式门轴，配静音防撞胶垫； 4、柜体：侧、底、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底、层板下焊接 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 槽型不锈钢加强撑；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
L13	整体岛台柜台面	3000*1300*40mm	3.9	平米	1、使用 $\geq 2\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢整体台面，台面刨槽处理，四周圆边框做法； 2、台面需与现场定位，拼装后焊接、打磨、精抛光处理； 3、所有连接处，均为满焊；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、设备通风散热需协调布置，提高耐用性能。
L13a	双通工作柜（中间隔板）	1500*1300*800mm	2	台	1、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 2、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 3、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 4、柜门：千秋门+掩门设计，门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板；千秋门柜门为上掀式结构设计，设计有上翻门导向槽，滑动限位器，一体式不锈钢折边把手，门体翻转隐藏于柜内，方便操作。
L14	净水器	390*230*520mm	1	台	1、控制方式：LED 显示，微电脑控制； 2、净化级数：五级；含 PP 棉、颗粒炭、RO 反渗透滤芯等多重五级过滤； 3、产水水质：纯净水； 4、制水量：约 180 升/小时； 5、适用水压：0.1-0.4Mpa； 6、主机尺寸：390*230*520mm。
L15	电磁四头煲仔灶	700*800*800+150mm	1	台	1、整机采用 304# 不锈钢制作，面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚，不锈钢板，侧、前、后、靠背均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 2、整机采用电磁感应加热方式，控制主板配有信号处理器； 3、配置全铜感应线盘，加热区域最大，火力均匀；整机三重立体防辐射屏蔽设计，防油污、水及虫侵蚀； 4、流线型线圈盘散热风道，配置变频防水风机，抽风和送风相结合，散热充分，寿命长； 5、配置至少 8 档可 360 度旋转火力调节，加热温度区间精细，方便掌控火候；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、配置直径 $\geq 300\text{mm}$ 微晶玻璃； 7、电压功率：380V/约 4*3.5KW
L16	电磁双头单尾小炒灶	1800*1100*800+400mm	1	台	1、外壳采用 304 不锈钢制作，面板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 其余板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；台面一体成型设计，壳体框架结构设计，安全稳固容易清洁； 2、产品配置数字驱动机芯，可据锅具材质、移动速度、位置进行实时变换火力加热，宽电压设计，确保设备不受电网波动而影响正常工作；全铜线圈，火力均匀加热面积大；磁感档位调节开关，多档位功率调节方便火力掌控；LED 显示屏，直观显示累计电量、档位、功率、故障代码等功能；隧道式散热风道，可避免油烟侵蚀电路； 3、配约 $\phi 400\text{mm}$ 加厚炒锅； 4、功率：约 30KW，电压：380V。
L17	万能蒸烤箱插盘柜	1150*800*700mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑 2、柜体：侧板、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：插盘托条采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作，插盘层距不小于 100mm； 4、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
L18	10 盘电万能蒸烤箱	约 1000*800*1140mm	1	台	1、电压功率：380V/约 16KW； 2、容量：10 格 1/1GN； 3、可实现焙烤、煎烤、架烤、蒸、焖等烹饪方法； 4、电容屏操作面板，采用滑动操作，内置的智能烹饪系统操作简单易学； 5、可储存超过 250 个自动烹饪过程，中途可切换成手动烹饪模式，操作简单方便，只需选择相应模式（蒸/ 烤 / 蒸烤），调节温度、湿度、时间调节即可；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>6、自动检测菜品装载量，自动容量检测、自动质量调控功能，无需中心温度探针，能保证菜品的出品一致（一般温度、湿度不变，菜品份量增加烹饪时间会增加）；</p> <p>7、可向使用者提供相同烹饪模式下能相容烹饪的食材的智能建议，并确保不同食材一同烹饪时不会串味；</p> <p>8、可以设定烹饪完成的时间，也可设置不同菜品在同一烹饪模式和时间内完成。设定烹饪完成的时间后，在烹饪中途会提醒厨师该放入何种菜品；</p> <p>9、可使用特制灵活层架，容量相当于目前通用的 GN1/1 的 1.5 倍，使万能蒸烤箱容量增大；</p> <p>10、在每次烹饪完成后，蒸烤箱会自动总结本次烹饪电和水的消耗量，数据化客观展示节能节水效果。</p>
L19	动态拦截油烟净化排烟罩	4800*1200*550mm	5.8	平米	<p>1. 罩体：烟罩采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花丝不锈钢板制作；</p> <p>2. 网盘净化单元：在烟罩中部斜角 45 度安装离心净化单元，净化单元由多根合金圆枝在圆形框架上焊接而成，结实耐用，其中八根龙骨负责抽风旋转重心，并克服前端净化产生的阻力；</p> <p>3. 净化单元电机：净化单元顶部设有控制电机，无电容，耐高温；</p> <p>4. 烟罩照明灯：烟罩灯为嵌入式做法，内嵌约 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装，维修，烟罩灯尺寸：约 1030mm*280mm；</p> <p>5. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，配置活动插槽，方便拿取清洗。</p>
L19a	烟罩装饰板	4800*1000mm	4.8	平米	<p>1、采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。</p> <p>2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。</p> <p>3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。</p>
L19b	不锈钢封墙板	7200*2000mm	14.4	平米	<p>1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定；</p> <p>2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。</p>
L20	炉拼台带前挡	300*800*800+30mm	1	台	<p>1、整体采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花丝不锈钢板制作；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	板				2、与灶具平面、前板的弧度一致。
L21	不锈钢油网烟罩	1450*1000*500mm	1.5	平米	1. 罩 体：烟罩体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304#不锈钢雪花拉丝板制作； 2. 滤油网篦子：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，尺寸约 500mm*600mm，内外双层栅格过滤油烟结构； 3. 接油盒：烟罩后方每组配置一个接油盒，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢板制作，配置活动插槽，方便拿取清洗； 4. 烟罩照明：照明灯为嵌入式做法，灯罩尺寸：约 1030mm*280mm；每组内嵌 2 条 LED 灯管，可拆卸，方便安装、维修。
L21a	烟罩装饰板	2450*1000mm	2.4	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304#不锈钢拉丝板制作烟罩装饰板。 2、拼接边为双折边，折弯锐直，边角无翘边、裂边。 3、装入导轨后须滑动顺畅，摘取自如。
L21b	不锈钢封墙板	2450*2000mm	4.9	平米	1、采用厚度为 $\geq 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢板进行双折边拼接，墙上打膨胀螺栓固定； 2、要求折弯锐利笔直，边角无翘边、裂边等情况出现，拼接处应整齐平滑。
餐厅					
M01	长方形自助餐炉	约 590*480*240mm	12	台	1、配 304#不锈钢 1/1*65mm 食物盆； 2、电压功率：220V/约 900W。 3、长方形液压阻尼式玻璃盖数控餐炉 4、智能温控系统，可实时调整功率大小； 5、采用三层不锈钢复合底磁力聚能，导热快、受热均匀； 6、可调温度 40-90℃，可根据需要调节。
M02	单通工作柜	1200*700*800mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约 40mm,台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>3、柜内：隔层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p> <p>5、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。</p>
M03	主食保温台连 防尘玻璃罩	1500*700*800+400mm	1	台	<p>1、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约40mm，再向内折约20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}/\text{根}$，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配置木制篦子2个；</p> <p>6、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$厚不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
M04	阶梯型保温汤桶柜连防尘玻璃罩	1000*700*800+400mm	1	台	<p>1、玻璃顶罩：玻璃采用$\geq 10\text{mm}$厚热弯夹胶玻璃，防止玻璃炸裂碎片掉落，前挡玻璃可方便拆卸；中梁下方安装可调式冷暖照明灯，支架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#不锈钢板制作；</p> <p>2、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，台面四边需折下约40mm，再向内折约20mm；</p> <p>3、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#槽型不锈钢焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形，背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>4、槽体：采用$\geq 1.2\text{mm}$厚304#不锈钢板制作，四周边缘凸起约10mm方便拿取汤桶，槽内装不少于两条优质电热管，电压：220V 功率：$\geq 1.5\text{KW}/\text{根}$，采用数显温控装置，自动恒温，防止干烧并设漏电保护装置；</p> <p>5、附件：配约$\Phi 300\text{mm}$304#不锈钢汤桶；</p> <p>6、柜脚：采用$\Phi 51\text{mm}$不锈钢可调节重力脚；</p> <p>7、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚304#雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬为$\geq 0.8\text{mm}$不锈钢板，推拉式设计，吊架式双不锈钢导轨，配静音承重不锈钢滑轮，装滑动限位器，配防撞静音胶垫，一体式不锈钢折边把手，门板无需工具就可轻易拆卸。</p>
M06	自助售卖咖啡机	420*800*660mm	2	台	<p>1、电压功率：220V/约2.7KW；</p> <p>2、产能：约200杯/天；</p> <p>3、制冷方式：冷水机制冷</p> <p>4、支付方式：扫码支付、现金支付；</p> <p>5、14寸触摸显示屏，饮品菜单分上下分屏展示，兼顾不同人群点单需求；</p> <p>6、多粉料盒设计，可制作黑咖、奶咖、可可、果汁等10余种饮品；</p> <p>7、自研研磨系统，配置特种钢材的64mm平刀盘，多档研磨粗细可调，满足不同冲泡需求；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					<p>8、内置自动分杯模组，自动落杯功能，无需用户额外准备杯子；内置取杯盖器，外置打包台；</p> <p>9、约等 60 秒咖啡制作完成，自动升降取杯门，智能光幕防夹手；</p> <p>10、配置冷水机、活动脚轮；</p> <p>11、自动清洁系统，一键整机实现全自动清洗；</p> <p>12、▲产品具有符合 GB4706.1-2005、GB4706.72-2008 标准的检测报告，检测内容包括但不限于对设备的发热、对触及带电部件的防护等多项安全性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。</p>
M06a	单通工作柜（灰色）	1750*700*800mm	1	台	<p>1、台面：采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作整体台面，台面四边需折下约 40mm,台面下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>2、柜体：侧、底板均采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作；</p> <p>3、柜内：隔层板采用$\geq 1.2\text{mm}$厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用$\geq 1.5\text{mm}$厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；</p> <p>4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 304#不锈钢板制作，门内衬$\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，外挂式设计，取物方便快捷；</p> <p>5、柜脚：采用$\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚，外封可拆卸不锈钢装饰板。</p>
M07	净水器	约 390*230*520mm	1	台	<p>1、控制方式：LED 显示，微电脑控制；</p> <p>2、净化级数：五级；含 PP 棉、颗粒炭、RO 反渗透滤芯等多重五级过滤；</p> <p>3、产水水质：纯净水；</p> <p>4、制水量：约 180 升/小时；</p> <p>5、适用水压：0.1-0.4Mpa；</p>

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					6、主机尺寸： 约 390*230*520mm； 7、随机配容量约 20L 的储水桶。
M09	智能感应筷子机	约 450*310*420mm	3	台	1、容量：可放筷子 \geq 300 双； 2、额定电源 220V、工作功率约 7W； 3、感应距离 30-50mm； 4、出筷时间 2 秒一双； 5、内胆材质：食品级不锈钢； 6、一次感应定量输出一双筷子； 7、红外线感应无需接触，彻底杜绝交叉感染。
M10	智能感应取勺机	约 450*250*765mm	3	台	1、容量：可放勺子 \geq 200 只； 2、额定电源 220V、工作功率约 7W； 3、感应距离 30-50mm； 4、出筷时间 2 秒一只； 5、内胆材质：食品级不锈钢； 6、一次感应定量输出一只勺子； 7、红外线感应无需接触，彻底杜绝交叉感染。
M10a	筷勺机底柜（灰色）	800*500*800mm	2	台	1、台面：采用 \geq 1.5mm 厚 304#不锈钢板制作整体台面，台面四边需折下约 40mm, 台面下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 \geq 1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 \geq 1.0mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 \geq 1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 \geq 1.5mm 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 \geq 1.0mm 厚 304#灰色不锈钢板

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，外挂式设计，取物方便快捷； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚，外封可拆卸不锈钢装饰板。
M10b	筷勺机底柜（灰色）	1000*800*800mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢板制作整体台面，台面四边需折下约 40mm，台面下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形； 2、柜体：侧、底板均采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，底板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形；背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 3、柜内：隔层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，活动式设计方便不同高度物品的收纳，隔层板下部采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 不锈钢方管焊接加强撑，支撑重物时不弯曲变形； 4、柜门：门板为双层不锈钢结构，外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 灰色不锈钢板制作，门内衬 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢板，外挂式设计，取物方便快捷； 5、柜脚：采用 $\geq \Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚，外封可拆卸不锈钢装饰板。
M11	洗手池柜	500*450*800+100mm	1	台	1、台面：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，台面后挡水背板高度约 100mm，厚度约 20mm；四面采用约 135° 斜角设计，水滴迅速下滑，不易积水； 2、星盆：采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，星盆斗深度为 $\geq 280\text{mm}$ ，底部压折引水线，配 1.0mm 厚不锈钢高身下水口，内置不锈钢提笼连盖过滤残渣； 3、柜体：侧板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，背板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作； 4、柜门：为双层不锈钢结构磁吸式掩门，柜门外侧采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板制作，门内衬 0.8mm 不锈钢板； 5、柜脚：采用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚。
M11a	感应水龙头	约 160*185*125mm	1	台	1、黄铜铸造主体，表面抛光镀铬处理；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、座台式安装，开孔尺寸约 25mm； 3、红外感应距离约 25cm，感应距离可调； 4、三通接口设计，可接冷、热水源； 5、感应龙头尺寸约 160*185*125mm； 6、产品符合《水嘴水效限定值及水效等级》（GB 25501-2019），水嘴水效等级达 1 级（投标时提供第三方检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
M11b	感应消毒液分配器	约 85*90*205mm	1	个	1、容量：≥500ml 2、尺寸：约 85*90*205mm 3、三档可调出液量，红外线自动感应
M11c	烘手器	冷热型	1	个	1、电压功率：220V/约 900W 2、启动方式：红外感应 3、产品规格：冷热型
垃圾库					
Q01	不锈钢四层货架	1800*500*1800mm	2	台	1、立柱：采用≥1.5mm 厚 38mm*38mm304# 不锈钢方管，立柱顶部采用不锈钢封堵满焊工艺，配可调式不锈钢方型子弹脚； 2、层板：采用≥1.2mm 厚 304# 雪花拉丝不锈钢板，层板四边折下约 40mm，再向内折约 20mm 形成槽型，内侧用槽型不锈钢板密封，无缝隙、无藏污纳垢之处，完全满足食品卫生要求，台面下部采用≥1.5mm 厚 304# 槽型不锈钢管焊接加强撑，使台面支撑重物时不弯曲变形。
Q02	自循环异味控制装置	260*160*440mm	2	台	1、电压功率：220V/约 60W； 2、推荐使用面积：60-80 平米； 3、操作方式：按键/遥控； 4、支持 24 小时定时除臭，开机默认启动定时功能； 5、配有过电保护装置，确保使用安全。
Q03	粘捕式灭蝇灯	500*200*340mm	2	台	1、电源：220V/约 45W；

水磨园区国际化餐厅厨房设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2、有效面积：60-90 m ² 3、粘蝇纸尺寸：约 430*90mm 4、灯管和：约 450mm 5、双面粘捕，无声诱捕； 6、采用半密封式收集器克服了紫外光直接照射人体皮肤和眼睛的缺点； 7、前后挡板内承载粘蝇纸，两块挡板与诱蝇灯管成 V 字形，诱捕效果更好； 8、整体铝合金结构结实耐用，能抵御厨房油烟高温腐蚀。
Q04	洗地龙头连转向架	10m	1	台	1、开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）； 2、固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体； 3、液压管长度≥10 米，重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温≥85℃； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调（配置一把喷头）。
Q05	厨余垃圾储存柜	1600*840*1235mm	3	台	1、电压：220V； 2、容量：可放置 2 个 120L 带轮厨余垃圾桶； 3、制冷方式：直冷； 4、材质：内外箱体采用 304# 不锈钢制作；背板底底采用镀锌板； 5、数字温控器：可根据实际情况进行调整，调整范围：+2~+15℃； 6、柜体顶部的两个垃圾投放口配有密封盖，垃圾可自由投放，在非投放状态时闭合，可确保异味不会外泄。
Q06	垃圾桶	约 500*550*930mm	6	台	1、外形尺寸：约 500*550*930mm； 2、120 升分类带轮带盖垃圾桶。

★**交货时间：**采购人发出交货通知之日起 30 日历日内。

交货地点：清华大学水磨园区国际化餐厅。

四、 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

1、中标人须承担货物的包装、运输、安装与调试与使用培训，直至设备和系统正常运行的全部工作与费用。

★2、厂制品免费质保期 5 年，外购品牌免费质保期 4 年。供应商可在此基础上自行竞标。在产品质保期内须免费更换或维修有缺陷的产品、部件和材料，直到达到验收指标和性能要求，在质保期结束前 1 个月，供货方要对设备进行一次全面的维护与保养。质保期满后终身免费上门成本维修。保修期内发生的相关一切费用由供方承担，并且在保修范围损坏而更换的部件保修期顺延。厂制品中烟罩在质保期内免费维护保养三年，每 2 个月清洗一次，每次清洗完毕后出具相应烟道清洗检测报告。

3、厨具设备所使用的不锈钢板材均需采用 304 食品级不锈钢。

4、**响应时间：**从接到用户反馈问题时起，供货方需在 2 小时内响应，8 小时内工程师到用户现场解决问题。

5、保修期满后维修应只收成本费，终身维修。

6、中标人免费对使用方相关人员进行技术培训，直至使用方相关人员能正确使用和维护。

7、投标方为本项目所提供的不锈钢制品为同一品牌，以便于后期维修。

8、投标方须配备充足的团队人员，以保证项目顺利实施及售后服务，应提供人员相关证明材料。

五、 采购标的的验收

供应商厂制设备需严格按采购人确定的技术参数和相关行业标准加工制造，供应商提交货物验收时，由采购人安排有关人员到场验收，检验各项技术指标符合国家标准及相关行业标准，要求产品质量达到设计和有关国家和行业标准要求，安装调试各项指标符合技术参数；设备应通过质检、计量部门的检验。连续一个月正常运行后方可办理验收手续。

双方在设备的调试及整体质量验收时，采购人对产品质量有异议时，供货商无条件邀请交货地具有资格的质量检验部门进行质量检验，以其检验报告为准，设备经质量检验部门检验合格的，检验费用由供应商支付，设备经质量检验部门检验不合格的，供应商应在接到检验报告的书面通知 24 小时内派人处理，承担全部费用并赔偿采购人因此造成的经济损失。

第2包 排烟及净化设备

★号条款为实质性指标，不满足将导致废标。

本货物采购项目的核心产品为： 排烟管道，供应商须投标所有设备，不得只投部分设备。

一、 采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求

在满足食堂后厨排烟与送风通风效果的前提下，保证安装设备后的相关污染物排放数据指标满足北京市最新地方标准《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488—2018)中的相关要求，采购水磨园区国际化餐厅后厨排烟及油烟净化设备，就采购排烟及净化设备进行公开招标。

具体技术参数及要求详见以下内容，采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求。

中标方须根据招标人提供的现场图纸（详见图纸）、结合现场实际场地尺寸再次复核，完成食堂后厨排油烟、净化及补风等二次深化设计方案，排放标准须达到北京市最新地方标准《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488—2018)中的相关要求，同时有效缓解因排烟启动后对前厅造成的负压影响。

中标人须考虑中标后的二次深化设计，需考虑后厨风量平衡及操作区的温度问题，防火阀、调风阀按规范设置，便于调节风量。二次深化设计的全部费用由中标方负责，具体在报价中自行考虑。

二、 采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1、采购的设备须满足国家相关标准及行业标准。在设备清单中所列货物的技术参数作为投标人投标参考，是对本项目的最基本要求。

2、投标人所有与本项目有关的技术标准均应不低于报价时已颁布的国家和行业标准，或相应的国际标准的有关条文。

3、使用最新的专利和保密专利需特别说明。投标人所提供的货物在技术与功能等方面应等同于或高于上述技术、功能要求。

三、 采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

本次采购主要目的为水磨园区国际化餐厅采购排烟及油烟净化设备，在满足排烟与送风通风效果的前提下，还应保证运行后的相关污染物排放数据指标满足北京市最新地方标准《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488—2018)中的相关要求，主要技术指标为油烟浓度、颗粒物、非甲烷总烃浓度三项指标，其中油烟浓度应 $\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，颗

颗粒物 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，非甲烷总烃 $\leq 10.0\text{mg}/\text{m}^3$ 。

四、施工范围

1、本工程施工范围包括以下系统：

- 1) 排油烟系统和补风系统
- 2) 排油烟系统配套设备

五、排油烟系统施工内容说明

概述：本次排烟系统由集烟箱、管道、法兰接口、防火阀、排烟风机、油烟净化器、新风机组等组成，（排烟系统的油烟净化效果须满足DB11/1488—2018《餐饮业大气污染物排放标准》，并能通过现场复测检验。）

1、集烟管与室内支管：均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作，每节管段的长度应符合JGJ/T141-2017中相关规定，如须对管道加固宜采用角铁外加固。

2、变径与弯管：中线变径的夹角小于 60° ，偏心变径夹角小于 30° ，所有弯管曲率半径应为一个平面边长的内外同心弧形。当采用其他形式的弯管且平面边长大于500mm时，必须设置弯管导流片。）

3、防火阀：采用熔断式防火阀，可手动六档调节阀门开度，排油烟系统熔点温度 150°C ，新风系统熔点温度为 70°C ，穿越防火分区或防火墙两侧200mm范围内，必须设置防火阀。

4、法兰连接：风管法兰采用国标40角铁制作，厚度4mm；

6、油烟净化器：机组设计采用不低于95%净化效率的静电式油烟净化器，电场，与电源连接处采用聚四氟撞针弹簧式连接。净化器应满足北京市最新地标《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488—2018)的相关内容要求。

7、消音器：外壁采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质镀锌板制作、内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板孔板制作。内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标40*40角铁制作法兰连接。保证消音后厂界噪音低于60分贝。

8、本次排烟及净化设备项目中室内中没有被烟罩、吊顶、烟井遮挡的排烟管道及风机，需用1.2mm304不锈钢板制作。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
热厨集烟罩系统					
1	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*9500mm	30.4	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
2	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*8mm	19.2	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
3	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*5400mm	17.3	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
4	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
热厨排风系统					
5	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	400*400*2000mm	3.2	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪； 6、▲玻璃棉具有符合 GB/T 13350-2017 标准的检测报告，检测内容包括含水率、外观、密度、导热系数、热阻等多项性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
6	弯头（铝箔+玻璃棉）	400*400mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
7	手动调节阀	400*400mm	1	个	阀体采用≥2.0mm 厚镀锌钢板制作，可手动五档调节风量。
8	变径（铝箔+玻璃棉）	400*400/600*500mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
9	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	600*500*8000mm	17.6	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
10	三通（铝箔+玻璃棉）	600*500mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
11	三通（铝箔+玻璃棉）	400*400mm	3	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
12	手动调节阀	600*500mm	1	个	阀体采用 ≥ 2.0 mm厚镀锌钢板制作，可手动五档调节风量。
13	防火阀 (150℃)	600*500mm	1	个	1、防火阀采用 ≥ 1.5 mm冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁； 6、▲产品具有消防产品认证证书（投标时提供证书复印件）。
14	三通（铝箔+玻璃棉）	600*500/1200*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
15	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	800*600*6500mm	18.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
16	变径（铝箔+玻璃棉）	800*600/1200*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
17	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	1200*600*8500mm	30.6	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
18	三通（铝箔+玻璃棉）	400*400/800*600mm	3	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
19	三通（铝箔+玻璃棉）	400*400/1200*600mm	3	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
20	防火阀 (150℃)	1200*600mm	2	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
21	变径（铝箔+ 玻璃棉）	1230*520/1200*600mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
22	变径（铝箔+ 玻璃棉）	1230*520/1230*1140mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
23	油烟净化器	约 800*1545*1345mm	1	台	1、外壳全部为 1.2mm 以上厚度的碳钢冷板； 2、各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时不影响别的组件； 3、电场主体为不锈钢电场同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护； 4、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组与内部结构隔离开以防止组件周围的污染；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 6、设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 7、检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体； 8、每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯，可提醒用户清洗电场，用户还可以根据数字显示来判断设备的状态； 9、高压电源与电场主体采用不锈钢顶针方式连接，不可采用高压线连接； 10、高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全； 11、所有高压线路都不可暴露在废气流中； 12、处理风量： $\geq 36000 \text{ m}^3/\text{h}$ ； 13、电压/功率：220V/约 2100W； 14、净化率：不低于 95%。
24	净化器吊架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体。 2. 槽钢所有面积做防锈处理。 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。
25	净化器电缆	$5 \times 2.5 \text{ mm}^2$	30	米	国标铜芯护套电缆
26	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	30	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
27	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
28	排烟风机	约 1700*2000*1540mm	1	台	1、功率：22KW； 2、电压：380V； 3、风量： $\geq 35000 \text{ m}^3/\text{h}$ ； 4、全压： $\geq 1300\text{Pa}$ ；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用皮带传动，可通过改变带轮传动比来调整 风机的性能参数； 6、轴承与电机均与油烟隔离，保证风机的使用寿命； 7、整体全部采用镀锌钢板制作，风机外壳上有利于内部通风散热的散热孔； 8、柜式外壳设有大尺寸检修门，便于对内部构件的保养和检修； 9、风机外壳底部设有排油盒，安装时接驳一条油管可使盒内的积油从管中排出。
29	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
30	变频控制箱	变频控制 380v/22kw+220v/2.2kw	1	台	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
31	金属穿线管	国标 kbg 管 DN40	30	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
32	风机电缆	$5*16\text{ mm}^2$	30	米	国标铜芯护套电缆
33	变径（铝箔+玻璃棉）	1200*600/500*900mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
34	消音管道	1200*600*2500mm	9	平米	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
35	弯头（铝箔+玻璃棉）	1200*600mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
36	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	1200*600*18000mm	64.8	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
37	消音弯头	1200*600mm	1	个	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
38	拆卸式防虫过滤网	1200*600mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力≤50Pa。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
主食集烟罩系统					
39	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*3500mm	11.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
40	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
41	集烟箱（铝箔+玻璃棉）	1000*600*3500mm	11.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
42	连接集烟罩风口（铝箔+玻璃棉）	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
主食排风系统					
43	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	600*450*8000mm	16.8	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
44	手动调节阀	600*450mm	3	个	阀体采用≥2.0mm 厚镀锌钢板制作，可手动五档调节风量。
45	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	600*450*5500mm	11.6	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
46	变径（铝箔+玻璃棉）	600*450/1000*600mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
47	三通（铝箔+玻璃棉）	600*450/1000*600mm	2	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
48	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	1000*600*21000mm	67.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
49	防火阀（150℃）	1000*600mm	2	个	1、防火阀采用 ≥ 1.5 mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
50	变径（铝箔+玻璃棉）	680*1140/1000*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
51	变径（铝箔+玻璃棉）	680*1140/850*1100mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
52	油烟净化器	800*1003*1346mm	1	台	1、外壳全部为 1.2mm 以上厚度的碳钢冷板； 2、各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时不影响别的组件； 3、电场主体为不锈钢电场同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护； 4、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组与内部结构隔离开以防止组件周围的污染； 5、电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 6、设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 7、检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体； 8、每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯，可提醒用户清洗电场，用户还可以根据数字显示来判断设备的状态； 9、高压电源与电场主体采用不锈钢顶针方式连接，不可采用高压线连接； 10、高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全； 11、所有高压线路都不可暴露在废气流中； 12、处理风量： $\geq 24000 \text{ m}^3/\text{h}$ ； 13、电压/功率：220V/约 1240W； 14、净化率：不低于 95%。
53	净化器吊架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体。 2. 槽钢所有面积做防锈处理。 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。
54	净化器电缆	$5 \times 2.5 \text{ mm}^2$	40	米	国标铜芯护套电缆
55	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	40	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
56	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
57	排烟风机	约 1500*1710*1370mm	1	台	1、功率：11KW； 2、电压：380V； 3、风量： $\geq 23000 \text{ m}^3/\text{h}$ ； 4、全压： $\geq 1300\text{Pa}$ ； 5、采用皮带传动，可通过改变带轮传动比来调整 风机的性能参数； 6、轴承与电机均与油烟隔离，保证风机的使用寿命； 7、整体全部采用镀锌钢板制作，风机外壳上有利于内部通风散热的散热孔； 8、柜式外壳设有大尺寸检修门，便于对内部构件的保养和检修； 9、风机外壳底部设有排油盒，安装时接驳一条油管可使盒内的积油从管中排出。
58	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
59	变频控制箱	变频控制 380v/11kw+220v/2kw	1	台	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
60	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	50	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
61	风机电缆	5*6 mm ²	50	米	国标铜芯护套电缆
62	变径（铝箔+玻璃棉）	430*720/1000*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
63	消音管道	1000*600*2500mm	8	平米	1、外壁采用厚 ≥ 1.2 mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填 ≥ 100 mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
64	消音弯头	1000*600mm	2	个	1、外壁采用厚 ≥ 1.2 mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚 ≥ 1.0 mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填 ≥ 100 mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
65	变频控制箱	变频控制 380v/11kw+220v/2kw	1	台	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备LED液晶显示屏，可精确控制。
66	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	1000*600*18000mm	57.6	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
67	弯头（铝箔+玻璃棉）	1200*600mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
68	拆卸式防虫过滤网	1000*600mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力 $\leq 50\text{Pa}$ 。
素食厨房集烟罩系统					

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
69	集烟箱(铝箔+玻璃棉)	1000*600*4500mm	14.4	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
70	连接集烟罩风口(铝箔+玻璃棉)	400*400*1500*4mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
71	集烟箱(铝箔+玻璃棉)	1000*600*3000mm	9.6	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
72	连接集烟罩风口(铝箔+玻璃棉)	400*400*1500*2mm	4.8	平米	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
素食厨房排风系统					
73	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	800*450*35000mm	87.5	平米	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
74	弯头（铝箔+玻璃棉）	800*450mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
75	防火阀（150℃）	800*450mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
76	变径（铝箔+玻璃棉）	1001*522/800*600mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
77	变径（铝箔+玻璃棉）	1001*522/1100*520mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
78	油烟净化器	约 800*1315*720mm	1	台	1、外壳全部为 1.2mm 以上厚度的碳钢冷板； 2、各级收集组件都有自己的检修门和高压电源以于检查维护时不影响别的组件； 3、电场主体为不锈钢电场同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护； 4、机体内部联接处的密封条能把电离和收集组与内部结构隔离开以防止组件周围的污染； 5、电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 6、设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子，不得采用塑胶等普通材质进行绝缘； 7、检修时通过检修门，可以直接接触到电场主体； 8、每个组体都独立含有：工作指示灯、电源指示灯、设备状态灯，可提醒用户清洗电场，用户还可以根据数字显示来判断设备

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					的状态； 9、高压电源与电场主体采用不锈钢顶针方式连接，不可采用高压线连接； 10、高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全； 11、所有高压线路都不可暴露在废气流中； 12、处理风量：≥16000 m³/h； 13、电压/功率：220V/约 930W； 14、净化率：不低于 95%。 15、产品符合 DB11/1488—2018 标准，油烟排放浓度≤1.0mg/m ³ 、颗粒物排放浓度≤5.0mg/m ³ 、非甲烷总烃排放浓度≤10.0mg/m ³ （投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）； 16、油烟净化器采用智能数字高压电源，具有过压过流保护、负载短路保护、负载开路保护、放电极油垢清洗提示、变压器过温保护、输出恒流控制、智能模式控制等重要保护功能，使设备保持长期高效、稳定的运行，以及保护净化系统安全（投标时提供证明资料，格式不限，证明满足其功能）； 17、油烟净化器采用不锈钢材质电场，材质依据 GB/T 10125-2021 标准进行盐雾试验，结果合格，保护评级≥9（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）； 18、产品具有环境标志产品认证证书（投标时提供证书复印件）。
79	净化器吊架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标 8#槽钢制作风机减震底座主体。 2. 槽钢所有面积做防锈处理。 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
80	净化器电缆	5*2.5 mm ²	50	米	国标铜芯护套电缆
81	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	50	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
82	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
83	排烟风机	约 1250*1420*1120mm	1	台	1、功率：7.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：≥14000 m ³ /h； 4、全压：≥1100Pa； 5、采用皮带传动，可通过改变带轮传动比来调整风机的性能参数； 6、轴承与电机均与油烟隔离，保证风机的使用寿命； 7、整体全部采用镀锌钢板制作，风机外壳上有利于内部通风散热的散热孔； 8、柜式外壳设有大尺寸检修门，便于对内部构件的保养和检修； 9、风机外壳底部设有排油盒，安装时接驳一条油管可使盒内的积油从管中排出。 10、▲配套电动机符合 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》标准，能效等级：不低于 2 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。 11、▲风机符合 GB 19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》标准，能效等级：不低于 2 级（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图）。
84	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
85	变频控制箱	变频控制 380v/7.5kw+220v/2kw	1	台	1、采用优质 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备LED液晶显示屏，可精确控制。
86	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	50	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的40%。
87	风机电缆	5*4 mm ²	50	米	国标铜芯护套电缆
88	变径（铝箔+玻璃棉）	400*800/800*450mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
89	消音管道	800*450*2500mm	6.3	平米	1、外壁采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质镀锌板制作，内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板孔板制作。 2、内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标40*40角铁制作法兰连接。
90	消音弯头	800*450mm	2	个	1、外壁采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质镀锌板制作，内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					304 不锈钢板孔板制作。 2、内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
91	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	800*450*18000mm	45	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
92	弯头（铝箔+玻璃棉）	800*450mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
93	拆卸式防虫过滤网	800*450mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力 $\leq 50\text{Pa}$ 。
中餐冷库排风系统					
94	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	400*300*12000mm	16.8	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
95	变径（铝箔+玻璃棉）	575*460/400*300mm	1	个	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
96	变径（铝箔+玻璃棉）	355*285/400*300mm	1	个	1、采用 ≥ 1.0 mm厚304不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约50mm厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m^3 ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
97	软连接	配套	1	套	1、采用国标30*30*3mm镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
98	排烟风机	15寸/0.75kw	1	台	1、功率(kW)：约0.75KW； 2、电压(V)：380V； 3、风量(m^3/h)： ≥ 3100 ； 4、风柜采用镀锌钢板框架，中间层填有聚氨酯发泡、玻璃纤维等，外壳表面经喷涂处理； 5、弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，动与静平衡校正。
99	风机减震钢架	8#槽钢制作	1	套	1. 国标8#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
100	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	15	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
101	风机电缆	5*2.5 mm ²	15	米	国标铜芯护套电缆
102	防火阀 (150℃)	400*300mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
103	消音器	600*500*1500mm	1	个	1、外壁采用厚≥1.2mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
104	排烟立管（铝箔+玻璃棉）	400*300*18000mm	25.2	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
105	拆卸式防虫过滤网	400*300mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力≤50Pa。
中餐洗碗间排风系统					
106	排烟管道（铝箔+玻璃棉）	600*450*5000mm	10.5	平米	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
107	变径（铝箔+玻璃棉）	600*450/765*615mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
108	变径（铝箔+玻璃棉）	455*400/600*450mm	1	个	1、采用≥1.0mm 厚 304 不锈钢板制作风管； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉，玻璃棉密度约 48 kg/m ³ ，具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
109	软连接	配套	1	套	1、采用国标 30*30*3mm 镀锌角钢制作； 2、配防火防渗帆布连接，密封处理。
110	排烟风机	15 寸/3kw	1	台	1、功率(kW)：约 3KW； 2、电压(V)：380V； 3、风量(m ³ /h)：≥8600； 4、风柜采用镀锌钢板框架，中间层填有玻璃纤维消音棉等，外壳表面经喷涂处理； 5、弦弧结构离心风轮，叶片成导流状，动与静平衡校正； 6、▲配套电动机符合 GB18613-2020《电动机能效限定值及能效等级》标准，能效等级：不低于 2 级（投标时提供国家认可检测

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					机构出具的检测报告或中国能效标识或中国能效标识网查询信息截图)。
111	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体; 2. 槽钢所有面积做防锈处理; 3. 焊接加固时要求焊缝平滑, 不得有气孔加渣等焊接缺陷; 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
112	风机电控箱	控制 380v/3kw	1	台	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚冷轧钢板制作; 2、与风机匹配, 启动按钮控制箱; 3、配保护启动开关, 能在过热、过载、缺相时有效地自行切断电源。
113	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	15	米	扣压式镀锌穿线管, 采用薄壁板材加工而成, 双面冷镀锌保护, 金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
114	风机电缆	$5 \times 2.5 \text{ mm}^2$	15	米	国标铜芯护套电缆
115	排烟管道 (铝箔+玻璃棉)	600*450*8000mm	16.8	平米	1、采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 304 不锈钢板制作风管; 2、所有风管实施压筋 (加强筋) 加固工艺, 通过提升管体刚度来抑制风机运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接, 法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 50mm 厚铝箔覆面的玻璃棉, 玻璃棉密度约 48 kg/m^3 , 具有保温隔热、防潮、吸声降噪。
116	防火阀 (150℃)	600*500mm	2	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀, 阀门平时常开, 当管道内温度达到易熔片 150 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭; 4、手动关闭或手动复位; 5、可与其它防火设备连锁。
117	消音器	800*650*1500mm	1	个	1、外壁采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质镀锌板制作, 内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					304 不锈钢板孔板制作。 2、内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
118	拆卸式防虫过滤网	800*650mm	1	个	镀锌板制作，含隔虫网，网框需配备快拆卡扣或滑轨结构，便于摘出清洗；过滤器初始阻力 $\leq 50\text{Pa}$ 。
119	排风百叶窗	800*650mm	1	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、表面处理：高温静电喷塑； 3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
副食送风系统					
120	送风百叶窗	950*500mm	2	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、表面处理：高温静电喷塑； 3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
121	防火阀(70℃)	900*450mm	2	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备联锁。
122	拆卸式防虫过滤网	900*450mm	2	个	边框使用铝合金制作，金属过滤网，应可方便摘出清洗，过滤器阻力小于 50pa。
123	送风管道（保温）	900*450*2000mm	5.4	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪； 6、▲橡塑保温板具有符合 GB/T 17794-2021、GB 8624-2012 标准的检测报告，检测内容包含但不限于外观质量、密度、吸水率、

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					氧指数、抗老化性能、燃烧性能 B1 级等多项性能（投标时提供国家认可检测机构出具的检测报告）。
124	弯头（保温）	900*450mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
125	消音器	1200*1000*1000mm	4	个	1、外壁采用厚≥1.0mm 优质镀锌板制作，内壁采用厚≥1.0mm 厚 304 不锈钢板孔板制作。 2、内填≥100mm 厚吸音棉，使用国标 40*40 角铁制作法兰连接。
126	软连接	配套	2	套	防火布及角钢法兰制作
127	新风机组（冷暖送风）	12000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 12000 m ³ /h；制冷量：不小于 200KW；制热量：不小于 225KW； 4、机外静压：不小于 380Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2170*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式：皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围； 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
128	新风机组（冷暖送风）	15000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 15000 m ³ /h；制冷量：不小于 250KW；制热量：不小于 290KW

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					4、机外静压：不小于 410Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2645*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式：皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围； 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
129	变径（保温）	900*450/500*900mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
130	送风管道（保温）	500*900*6500mm	18.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
131	三通（保温）	900*450/500*900/1200*600mm	1	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
132	风机变频控制	380V/5.5kw	2	台	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚冷轧钢板制作。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	箱				2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
133	风机减震钢架	10#槽钢制作	2	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
134	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	60	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
135	风机电缆	5*4 mm ²	60	米	国标铜芯护套电缆
136	送风管道（保温）	1200*600*16000mm	57.6	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
137	弯头（保温）	1200*600mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
138	三通（保温）	1200*600/350*200mm	4	个	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
139	送风管道（保温）	1200*600*12000mm	43.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
140	回形散流器	600*600*165mm	9	个	铝合金制作送风口，表面烤漆处理光滑，内置流量调节装置。
141	调风阀	350*200mm	4	个	1. 风量调节阀外框采用 1.5mm 铁板。 2. 风量调节阀轴承材料为青铜，可以耐 300℃ 的高温。 3. 叶片由直径约 12mm 的轴相连接，轴体材料为不锈钢。
142	防火阀（70℃）	1200*600mm	1	个	1、防火阀采用 ≥ 1.5 mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
主食送风系统					
143	送风百叶窗	950*450mm	1	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度 ≥ 1.2 mm； 2、表面处理：高温静电喷塑；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
144	防火阀(70℃)	900*450mm	2	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片70摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过DC24V电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
145	拆卸式防虫过滤网	900*450mm	1	个	边框使用铝合金制作，金属过滤网，应可方便摘出清洗，过滤器阻力小于50pa。
146	送风管道(保温)	900*450*2000mm	5.4	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约30mm厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
147	消音器	1100*550*800mm	2	个	1、外壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质镀锌板制作，内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板孔板制作。 2、内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标40*40角铁制作法兰连接。
148	软连接	配套	1	套	防火布及角钢法兰制作
149	新风机组(冷暖送风)	12000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约12000 m ³ /h；制冷量：不小于200KW；制热量：不小于225KW； 4、机外静压：不小于380Pa； 5、机组外形尺寸：约940*2170*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
					7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式:皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围； 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
150	送风管道（保温）	500*900*1200mm	3.4	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
151	风机变频控制箱	380V/5.5kw	1	台	1、采用 ≥ 1.2 mm厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。
152	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
153	金属穿线管	国标 kbg 管 DN32	15	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
154	风机电缆	5*4 mm ²	15	米	国标铜芯护套电缆
155	送风管道（保	900*450*6000mm	16.2	平米	1、采用 ≥ 1.2 mm厚优质镀锌板制作；

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
	温)				2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺,通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接,法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温,保温隔热,减震降噪。
156	变径(保温)	900*450/600*450mm	1	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作; 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺,通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接,法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温,保温隔热,减震降噪。
157	送风管道(保温)	600*450*12000mm	25.2	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作; 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺,通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接,法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温,保温隔热,减震降噪。
158	弯头(保温)	600*450mm	2	个	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作; 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺,通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象; 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接,法兰与管道采用铆钉固定; 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封; 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温,保温隔热,减震降噪。
159	回形散流器	600*600*165mm	5	个	铝合金制作送风口,表面烤漆处理光滑,内置流量调节装置。
素食厨房送风系统					

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
160	送风百叶窗	800*500mm	1	个	1、产品材质：采用铝合金，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2、表面处理：高温静电喷塑； 3、耐酸、耐碱，不易变形、变色。
161	防火阀(70℃)	800*500mm	1	个	1、防火阀采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片70摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过DC24V电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。
162	拆卸式防虫过滤网	800*500mm	1	个	边框使用铝合金制作，金属过滤网，应可方便摘出清洗，过滤器阻力小于50pa。
163	送风管道(保温)	800*500*8000mm	20.8	平米	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约30mm厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
164	消音器	1000*1000*600mm	2	个	1、外壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质镀锌板制作，内壁采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚304不锈钢板孔板制作。 2、内填 $\geq 100\text{mm}$ 厚吸音棉，使用国标40*40角铁制作法兰连接。
165	弯头(保温)	800*500mm	1	个	1、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋(加强筋)加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标40*40角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约30mm厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
166	软连接	配套	1	套	防火布及角钢法兰制作
167	新风机组（冷暖送风）	12000m ³ /H	1	台	1、电功率：5.5KW； 2、电压：380V； 3、风量：约 12000 m ³ /h；制冷量：不小于 200KW；制热量：不小于 225KW； 4、机外静压：不小于 380Pa； 5、机组外形尺寸：约 940*2170*750mm； 6、机组外壳采用双面镀锌钢板，内夹保温层，有降低噪声及防冷桥措施，提高保温性能； 7、采用低噪音电机，风机采用双进风离心前倾多翼风机，风机驱动方式：皮带驱动，实现宽广风量风压运行范围； 8、配置机组温度控制系统并配置自动防冻保护功能。
168	送风管道（保温）	800*500*15000mm	39	平米	1、采用≥1.2mm 厚优质镀锌板制作； 2、所有风管实施压筋（加强筋）加固工艺，通过提升管体刚度来抑制风柜运行及气流诱发的共振现象； 3、使用国标 40*40 角铁制作法兰连接，法兰与管道采用铆钉固定； 4、每节管道接口处采用防火阻燃材料密封； 5、采用约 30mm 厚闭孔式橡塑保温板保温，保温隔热，减震降噪。
169	风机变频控制箱	380V/5.5kw	1	台	1、采用≥1.2mm 厚冷轧钢板制作。 2、安装前做开孔处理，进出线缆口配备密封橡胶圈。 3、设有过流保护、过压保护、欠压保护、漏电保护、过热保护等。 4、变频器技术要求：a、可根据实际需求，精确地控制风机的风量，根据负载自动调整输出，减少电力消耗；b、适用于同步和异步电机；c、内置电磁兼容性滤波器有助于减少因电磁干扰引发的误保护动作，提高变频器自身的抗干扰能力；d、可故障诊断，提供详细故障信息，便于快速排查。 5、配备 LED 液晶显示屏，可精确控制。

水磨园区国际化餐厅排烟及净化设备

编号	产品名称	规格	数量	单位	技术参数
170	风机减震钢架	10#槽钢制作	1	套	1. 国标 10#槽钢制作风机减震底座主体； 2. 槽钢所有面积做防锈处理； 3. 焊接加固时要求焊缝平滑，不得有气孔加渣等焊接缺陷； 4. 下方安装阻尼弹簧减振器。
171	金属穿线管	国标 kbg 管 DN25	60	米	扣压式镀锌穿线管，采用薄壁板材加工而成，双面冷镀锌保护，金属导管内导线的总截面积不应超过其截面积的 40%。
172	风机电缆	5*2.5 mm ²	60	米	国标铜芯护套电缆
173	回形散流器	600*600*230mm	4	个	铝合金制作送风口，表面烤漆处理光滑，内置流量调节装置。
174	防火阀(70℃)	800*500mm	1	个	1、防火阀采用≥1.5mm 冷扎板并进行喷涂处理制作。 2、设备为熔断式防火阀，阀门平时常开，当管道内温度达到易熔片 70 摄氏度时自动将阀门关闭。 3、可通过 DC24V 电源使阀门关闭； 4、手动关闭或手动复位； 5、可与其它防火设备连锁。

交货时间：甲方发出交货通知之日起 30 日历日内。

交货地点：清华大学水磨园区国际化餐厅。

五、采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

1、中标人须承担货物的包装、运输、安装与调试，直至设备和系统正常运行的全部工作与费用。

★2、免费质保期 3 年，投标人可在此基础上自行竞报。在产品质保期内须免费更换或维修有缺陷的产品、部件和材料，直到达到验收指标和性能要求，在质保期内每年供货方要对设备进行一次全面的维护与保养。质保期满后终身免上门费、成本维修。保修期内发生的相关一切费用由供方承担，并且在保修范围损坏而更换的部件保修期顺延。排烟管道、油烟净化器及风机在质保期内免费维护保养三年，每 2 个月清洗一次，每次清洗完毕后出具相应烟道清洗检测报告。

3、响应时间：从接到用户反映问题之日起，供货方需在 2 小时内响应，8 小时内工程师到用户现场解决问题。

4、保修期满后维修应只收成本费，终身维修。

5、中标人免费对甲方使用人员进行技术培训，直至维护人员能正确使用和维护。

★6、投标方为本项目所提供的排烟设备核心产品（排烟管道）须为同一生产厂家品牌，以便后续维修。

7、投标人提供的类似业绩应附有由国家环保设备质量监督检验中心或国家认监委授权的检测中心出具的整体排烟系统的检验报告（满足北京市最新地标 DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》中主要技术指标为油烟浓度、细颗粒物、非甲烷总烃浓度三项指标，其中油烟浓度应 $\leq 1.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，细颗粒物 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，非甲烷总烃 $\leq 10.0\text{mg}/\text{m}^3$ ，）（提供复印件并加盖投标人公章）。

8、投标方须确保所安装的排烟净化设备在食堂开伙运行期间符合北京市最新地标 DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》排放检测标准，建立配套年度维护检修计划方案，并按此落实。

9、投标人须承诺投标产品应符合国家有关部门规定的相应技术、节能、安全和环保标准。如国家有关部门对投标人的投标产品有强制性规定或要求的，则投标人的投标产品必须符合相应规定或要求；（提供承诺书及相关证明材料并加盖公章）

10、投标人提供未出现在《北京市质量技术监督局》制售假冒伪劣商品和侵犯知识产权行政处罚案件信息中的承诺书。（格式自拟，须加盖公章）

六、采购标的的验收标准

乙方厂制设备需按甲方确定的技术参数严格生产，乙方交货时，由甲乙双方相

关代表到场，检验各项技术指标符合国家标准及企业标准，要求产品质量达到设计要求，安装调试各项指标符合技术参数；设备应通过质检、计量部门的检验。连续一个月正常运行后方可办理验收手续。

排烟净化设备安装完成后，食堂开伙投入生产运行连续一个月正常运行后，中标方须提供第三方专业检测公司出具的 CMA 北京市地标的排放检测合格报告，办理验收手续，费用均包含在本次投标报价中。

双方在设备的调试及整体质量验收时，对质量有异议时，交由交货地具有资格的质量检验部门进行质量检验，以其检验报告为准，设备经质量检验部门检验合格的，检验费用由乙方支付，设备经质量检验部门检验不合格的，乙方应在接到检验报告的书面通知 24 小时内派人处理，承担全部费用并赔偿甲方因此造成的经济损失。

七、采购标的的其他技术、服务等要求：

本采购标的的设备及系统的材料及安装应符合现行的相关施工质量验收规范要求，应提供相应的按照现行的北京市建筑工程资料管理规程中的 C 类文件要求编制的相关施工资料，提供纸质版和扫描电子版。