

序号	名称	规格	数量	单位	用料说明
1	围挡式三星水池	约 1800*760* 800mm	8	台	1. 采用 304 不锈钢结构； 2. 台面采用 ≥ 1.5 mm厚不锈钢板制作，采用 ≥ 1.5 mm厚度槽型加强筋加强； 3. 水桶采用 ≥ 1.2 mm厚不锈钢板； 4. 脚通采用直径 38mm，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚； 5. 支管采用直径 25mm，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管； 6. 下水采用 PVC 硬质塑料管； 7. 每米受力 200kg 不变形； ▲8. 食品接触产品安全认证证书； ▲9. 食品接触产品卫生认证证书； 10. 三星水池配置优质混水龙头：龙头需具有以下资质： ★10.1 具有中国节水认证产品认证证书； ▲10.2 具有环境标志产品认证证书。
2	粘捕式灭蝇器	约 360*170*2 00mm	6	套	1. 额定电压：220V； 2. 额定功率：8—16W； 3. 机身尺寸：约 360*170*200mm； 4. 灯管规格：300mm 8W； 5. 有效面积：20-40 m ² 。
3	双层工作台 1	约 1800*800* 800mm	12	台	1. 采用优质 304 不锈钢板制作； 2. 台 面： ≥ 1.5 mm 不锈钢板； 3. 层 板： ≥ 1.0 mm 不锈钢； 4. 立 柱：管壁 ≥ 1.2 mm*直径 38 不锈钢圆管； 5. 台脚通：管壁 ≥ 1.2 mm*直径 38mm 不锈钢连子弹脚； 6. 支撑梁：1.0mm 不锈钢制作； 7. 每米受力 200kg 不变形。
4	围挡式双星水池 1	约 1200*760* 800mm	16	台	1. 采用 304 不锈钢结构； 2. 台面采用 ≥ 1.5 mm厚不锈钢板制作，采用 ≥ 1.5 mm厚度槽型加强筋加强； 3. 水桶采用 ≥ 1.2 mm厚不锈钢板； 4. 脚通采用直径 38，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚；

					弹脚； 5. 支管采用直径 25，管壁 ≥ 1.2 mm 不锈钢圆管； 6. 下水采用 PVC 硬质塑料管； 7. 每米受力 200kg 不变形。
5	双层工作台 2	约 1800*760* 800mm	1	台	1. 采用优质 304 不锈钢板制作； 2. 台 面： ≥ 1.5 mm 不锈钢板； 3. 层 板： ≥ 1.0 mm 不锈钢； 4. 立 柱：管壁 ≥ 1.2 mm*直径 38 不锈钢圆管； 5. 台脚通：管壁 ≥ 1.2 mm*直径 38mm 不锈钢连子弹脚； 6. 支撑梁：1.0mm 不锈钢制作； 7. 每米受力 200kg 不变形。
6	电热双门蒸箱	约 1150*880* 1850	4	台	1. 柜体采用 1.5mm 不锈钢板材； 2. 炉身、前板及侧板用； 304#1.2mm 不锈钢板材； 3. 骨架采用 304 食品级不锈钢制作方管 40mm*40mm*1.5mm 制作； 4. 炉通脚用直径 50*50mm 的不锈钢管，炉脚内含支撑炉身的钢柱以及可调高度的不锈钢子弹脚； 5. 蒸箱内胆底部圆角拼接处采用不小于 R=15 毫米的一体成型生产工艺； 6. 装有具有自动供水功能的不锈钢水箱一套和自动蒸气过压释放系统； 7. 搭载自动进水装置； 8. 304 双 U 加热管，双水箱，单门单控 箱体挂机挂钩可拆卸； 9. 一键启动，带缺水保护，过热保护，超压保护； 10. 采用智能面板带温度显示及定时开关功能； 11. 满足定时调温，带故障提示； 12. 搭配敞开式水箱盖； 13. 箱体冷凝水带自动排水装置 14. 装配软化水设置； ▲15. 投标产品具有食品接触产品安全认证证书及检测报告（提供具有第三方检测机构出具的检

					测报告复印件)； ▲16. 生产企业具有电热食品加工设备全国工业产品生产许可证。
7	循环风不锈钢油网烟罩 1	约 8600*1600 *900mm	约 13.8	平米	1. 采用优质 304#不锈钢油拉丝板，烟罩主体选用 1.0mm 厚制作； 2. 每段烟罩设有排风口及调风阀，由风管及法兰连接至主排烟风管； 3. 排风口的大小按实际需求； 4. 罩体内配置防爆高亮度节能 LED 灯及过滤网。
8	高温消毒柜	约 1300*650* 1980	8	台	1. 层架承重；25kg/层； 2. 额定功率；≥4800W； 3. 消毒方式；热风循环+≥125℃高温消毒； 4. 额定电压 220V~； 5. 消毒时间 0-90min 可调； 6. 箱体材质不锈钢箱体； 7. 适放物品；陶瓷餐具、不锈钢餐具、玻璃器皿、耐高温餐具； ▲8. 具备第三方出具检测报告，覆盖 GB 4806.9 食品接触重金属指标、GB17988 二星级消毒灭菌指标；（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件）。
9	六头煲仔炉	约 1000*800* 800	3	台	1. 采用优质 304#不锈钢板拉丝板； 2. 炉面板、边框采用 1.5mm 厚不锈钢板； 3. 炉身侧板采用 1.0mm 厚不锈钢板，炉背采用 1.0mm 厚不锈钢板； 4. 炉体骨架采用 40mm*40mm*4mm 角铁； 5. 炉脚采用 Φ38 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚； 6. 炉头选用节能强火结构，燃烧充分热效率高；标配合格熄火保护装置，一旦意外熄火即刻关停

					燃气供给，规避燃气泄漏风险； 7. ▲符合通过 3C 认证，提供 3C 证书及检测报告（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件）。
10	循环风不锈钢油网烟罩 2	约 3500*1400 *900mm*2 组	约 39.2	平米	1. 采用优质 304#不锈钢油拉丝板，烟罩主体选用 1.0mm 厚制作； 2. 每段烟罩设有排风口及调风阀，由风管及法兰连接至主排烟风管； 3. 排风口的大小按实际需求； 4. 罩体内配置防爆高亮度节能 LED 灯及过滤网。
11	灭火系统 1	单瓶组	9	组	1. 采用机械、电控相结合传动，24 小时全天候监控，需提供第三方检验报告复印件，加盖制造厂家红色公章。火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有应急启动装置当手动，自动启动不成功时，用手一拉，便能扑灭火情。等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水，对灶台及表面进行冷却，防止复燃； 2. 本装置需由箱体、控制盘、灭火剂贮存容器、驱动气体贮存容器、水流阀、机械驱动器、减压器、单向阀、连接管、喷嘴、手启动盒、感温易熔金属拉索释放器、轴承角轮、管路、管件等部件组成； 3. 灭火剂有效期 3 年； ★4. 固定灭火系统和耐火构件需要提供具有第三方检测机构出具的完整检验（检测）报告复印件。并提供消防认证产品（3C 认证）复印件； 5. 灭火剂类型：食用油专用灭火剂（无毒、无味、无污染、无公害） 保质期：6 年，CMJS10-1 充装质量：12L ； 驱动气体选用的氮气，符合国家相关规定； ▲6. 厨房设备灭火装置不锈钢板

				材通过≥ 100 小时中性盐雾测试，破坏面积$\leq 0.25\%$，外观评级>8级（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件）；厨房灭火装备（单瓶组）提供灭火剂试验报告（其中包括但不限于自燃点为357°C的植物油，灭火时间$\leq 1.5\text{s}$，火焰熄灭后20min无复燃）。（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲7. 提供厨房设备灭火装置控制箱（含控制系统）经96 小时中性盐雾实验，表面无锈蚀，无红锈，保护评级10 级。（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件）；提供所投产品厨房设备灭火装置钢丝绳规格2.0mm的检测报告（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件并加盖投标人公章，检测报告带产品图片）；产品具有中国保险公司承保；保值需≥ 1000 万元，提供相关证明材料。
12	五格保温售卖台（带玻璃罩）	约 1800*760* 800mm	10	台 1. 304 不锈钢厚$\geq 1.2\text{mm}$，配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做加力筋； 2. 门外壳采用 304#不锈钢厚$\geq 1.0\text{mm}$，门内壳采用$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，双层内填聚氨酯发泡； 3. 柜内层板采用 304#不锈钢厚$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑；份数盆采用$1/1*150$ 加厚防指纹处理份数盆；加不锈钢平板盖板； 4. 装有滑动拉门限位器，配可调子弹脚； 5. 加热采用侧开式单独控制，电压：220V；功率：3kW，电脑版控制数字显示，具有漏电、缺水报警功能。

13	单通柜卖台 (带玻璃罩) 1	约 1500*760* 800	2	台	1. 尺寸约 1500*760*800mm; 2. 304 不锈钢厚 $\geq$ 1.2mm, 配 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板做加力筋; 3. 门外壳采用 304#不锈钢厚 $\geq$ 1.0mm, 门内壳采用 $\geq$ 1.0mm 不锈钢板, 双层内填聚氨酯发泡; 4. 柜内层板采用 304#不锈钢厚 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板; 配 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板做补强撑; 份数盆采用 1/1*150 加厚防指纹处理份数盆; 加不锈钢平板盖板; 5. 装有滑动拉门限位器, 配 Φ 50 可调子弹脚; 6. 加热采用侧开式单独控制, 电压: 220V; 功率: 3kW, 电脑版控制数字显示, 具有漏电、缺水报警功能。
14	四头煲仔炉	约 800*800*800mm	2	台	1. 采用优质 304#不锈钢板拉丝板; 2. 炉面板、边框采用 1.5mm 厚不锈钢板; 3. 炉身侧板采用 1.0mm 厚不锈钢板, 炉背采用 1.0mm 厚不锈钢板; 4. 整机框架骨架采用 40mm $\times$ 40mm $\times$ 4mm 加厚角钢焊接加固, 整体承重强度高、经久耐用; 燃气主控制阀选用专业燃气配件品牌产品, 阀体密封性能优良, 开关操控顺滑; 5. 炉脚采用 Φ 38 无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚; 6. 炉头选用节能强火结构, 燃烧充分热效率高; 标配合格熄火保护装置, 一旦意外熄火即刻关停燃气供给, 规避燃气泄漏风险; 7. ▲符合通过 3C 认证, 提供 3C 证书及检测报告。(提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件)
15	单通柜卖台 (带玻璃罩) 2	约 1800*760* 800	3	台	1. 尺寸约 1800*760*800mm; 2. 304 不锈钢厚 $\geq$ 1.2mm, 配 $\geq$ 1.2mm 不锈钢板做加力筋; 3. 门外壳采用 304#不锈钢厚 $\geq$ 1.0mm, 门内壳采用 $\geq$ 1.0mm 不锈

					钢板，双层内填聚氨酯发泡； 4. 柜内层板采用 304#不锈钢厚$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；配$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板做补强撑；份数盆采用 1/1*150 加厚防指纹处理份数盆；加不锈钢平板盖板； 5. 装有滑动拉门限位器，配$\Phi 50$ 可调子弹脚； 6. 加热采用侧开式单独控制，电压：220V；功率：3kW，电脑版控制数字显示，具有漏电、缺水报警功能。
16	节能单头单尾炒灶 1	约 1200*900* 800mm	2	台	1. 炉灶面板采用 1.5mm 不锈钢拉丝板；侧板 1.0mm； 2. 采用三层球墨炉膛，炉内聚火圈为耐高温放热聚能碳化硅材料，搭配金属反热网，可提高炉灶热效率； 3. 燃烧器采用不锈钢 310S 碟片外喷式设计，功率为 40kW 每眼； 4. 二次空气增压补氧舱燃烧更充分，火焰温度更高； 5. 采用机械式风气联动搭配 128W 高压无刷可调式直流风机，风气联动装置； 6. 大小火任意调节。带双阀熄火保护，高频率点火器； 7. 进气采用全铜管硬接，不锈钢板材为联众板 304 台面 1.5 其余 1.0 厚 炉面衬板 2.0 厚 炉架为 40*40 国标方管； 8. ▲符合 3C 认证，提供 3C 证书及检测报告。
17	围挡式双星水池 2	约 1200*600* 800mm	5	台	1. 采用 304 不锈钢结构； 2. 台面采用$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢板制作，采用$\geq 1.5\text{mm}$厚度槽型加强筋加强； 3. 水桶采用$\geq 1.2\text{mm}$厚不锈钢板； 4. 脚通采用直径 38，管壁$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚； 5. 支管采用直径 25，管壁$\geq 1.2\text{mm}$不锈钢圆管； 6. 下水采用 PVC 硬质塑料管；

					7. 每米受力 200kg 不变形。
18	循环风不锈钢油网烟罩 1	约 3500*1400 *900mm	约 9.8	平米	1. 采用优质 304#不锈钢油拉丝板，烟罩主体选用 1.0mm 厚制作； 2. 每段烟罩设有排风口及调风阀，由风管及法兰连接至主排烟风管； 3. 排风口的大小按实际需求； 4. 罩体内配置防爆高亮度节能 LED 灯及过滤网。
19	紫外线消毒灯	1200L	20	台	功率：40W；电压：220V。
20	围挡式单星水池	约 1000*760* 800mm	9	台	1. 采用 304 不锈钢结构； 2. 台面采用 ≥ 1.5 mm厚不锈钢板制作，采用 ≥ 1.5 mm厚度槽型加强筋加强； 3. 水桶采用 ≥ 1.2 mm厚不锈钢板； 4. 脚通采用直径 38mm，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚； 5. 支管采用直径 25mm，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管； 6. 下水采用 PVC 硬质塑料管； 7. 每米受力 200kg 不变形。
21	围挡式双星水池 3	约 1500*760* 800mm	2	台	1. 采用 304 不锈钢结构； 2. 台面采用 ≥ 1.5 mm厚不锈钢板制作，采用 ≥ 1.5 mm厚度槽型加强筋加强； 3. 水桶采用 ≥ 1.2 mm厚不锈钢板； 4. 脚通采用直径 38，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚； 5. 支管采用直径 25，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管； 6. 下水采用 PVC 硬质塑料管； 7. 每米受力 200kg 不变形。

22	围挡式单星杀鱼台	约 1500*760* 800mm	1	台	1. 采用 304 不锈钢结构； 2. 台面采用 ≥ 1.5 mm厚不锈钢板制作，采用 ≥ 1.5 mm厚度槽型加强筋加强； 3. 水桶采用 ≥ 1.2 mm厚不锈钢板； 4. 脚通采用直径 38，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管连可调式不锈钢子弹脚； 5. 支管采用直径 25，管壁 ≥ 1.2 mm不锈钢圆管； 6. 下水采用 PVC 硬质塑料管； 7. 每米受力 200kg 不变形。
23	不锈钢油网烟罩	约 3300*1300 *900mm	约 4.3	平米	1. 采用优质 304#不锈钢油拉丝板，烟罩主体选用 1.0mm 厚制作； 2. 每段烟罩设有排风口及调风阀，由风管及法兰连接至主排烟风管； 3. 排风口的大小按实际需求； 4. 罩体内配置防爆高亮度节能 LED 灯及过滤网。
24	排汽管道附件	约 400*400*3 000mm	1	套	1. 材质：镀锌钢板； 2. 规格：大边长（mm 以内） 1500； 3. 板材厚度：1.0mm； 4. 接口形式：法兰； 5. 排汽风管配套管件、法兰、密封配件、固定托架规格参数均须符合项目设计标准；管道支吊架配置减振构件，具备隔震降噪功能，可阻隔风机振动传递至风管与建筑主体，安装拆装便捷、结构牢固耐久。
25	醒发箱	单开门	2	台	1. 采用双层发泡保温技术； 2. 智能微电脑控制，热风循环水浴加热； 3. 全自动补水防干烧，全不锈钢材料，功率 220V/2.8kW。

26	三层烤箱	约 1240*875* 1660mm	2	台	1. 机身材质：正面 1.0mm 厚 201 不锈钢，侧面镀铝锌板； 2. 机身两侧增加 80mm 保温耐火纤维硅酸铝棉，加厚棉层防止热量流失； 3. 配置双层隔热玻璃视窗及内部高温防爆照明设施，随时观察食物烘焙情况； 4. 上下独立电脑控制板控温区间 0-300°，比例控制运算，精确定时 99 分 59 秒，保证烘焙效果； 5. 电压/功率/频率：380V/ ≥ 19kW ； 6. 容量：3 层 6 盘 烤盘尺寸 ≥ 400*600mm ； 7. 预约开机功能，带不少于 12 个记忆存储功能，带有喷雾功能，环境超温自动提醒，防水设计，正面防喷淋； 8. 包含一层蒸汽外挂系统+蒸汽石板； ▲9. 产品有符合《GB/T 10125-2021 人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》和《GB/T6461-2002 金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》的厨房用具耐腐蚀等级认证证书，且耐腐蚀等级 ≥ 10 级（试验周期 ≥ 96h 的中性盐雾试验），厨房用具耐腐蚀等级认证证书在国家认监委官网（https://www.cnca.gov.cn）可查； ▲10. 通过不锈钢的抗菌性能测试：金黄色葡萄球菌的抗菌率 ≥ 92%，大肠杆菌的抗菌率 ≥ 90%，肠炎沙门菌的抗菌率 ≥ 91%，具有合规检测报告；（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件） ▲11. 产品有符合 CQC 食品接触产品安全认证证书；
----	------	--------------------------	---	---	---

27	柜式电饼铛	约 700*800*9 10mm	2	台	1. 炉子配有储物柜； 2. 工作温度：140℃~240℃，工作效率：45kg 饼/h； 3. 电压：380v，铛体为铝合金铸造成型； 4. 箱体采用优质不锈钢板；铛可设置不同温度，自动恒温。
28	双速双动和面机	约 560*950*9 80mm	1	台	1. 电压：110/220V、3~380； 2. 面勾转速：约 220r/min； 3. 料桶容积：≥50L； 4. 料桶转速：16rpm； 5. 和面量：≥20kg； ▲6. 产品具有厨房用具耐腐蚀等级认证证书，且耐腐蚀等级≥10级（试验周期≥96h 的中性盐雾试验），厨房用具耐腐蚀等级认证证书在国家认监委官网（https://www.cnca.gov.cn）可查； ▲7. 通过不锈钢的抗菌性能测试：金黄色葡萄球菌的抗菌率≥92%，大肠杆菌的抗菌率≥90%，肠炎沙门菌的抗菌率≥91%，具有合规检测报告；（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件） ▲8. 产品具有 CQC 食品接触产品安全认证证书。
29	压面机	60 型	2	台	1. 压面厚度：0.8-6(mm) 压辊宽度：260 (mm)； 2. 电压：380V 功率：≤1.5kW； 3. 链条传动； 4. 外形尺寸：约 1150*620*1380 mm (±5%)； 5. 加大防护网； 6. 斜齿轮单边旋转调节，可装上不同面刀，制作多种规格面条，还可压馄饨皮，饺子皮，包子皮，馒头皮等。

30	搅拌机	30L	2	台	1. 电压：220V 功率$\geq 1.8\text{kW}$； 2. 料桶容积：30L 最大和面量：6kg（面水比例 1:0.6 以上）； 3. 配备三档变速：搅拌轴低速转速 100- 110r/min、中速转速 160- 165r/min、高速转速 380-400r/min，可适配和面、馅料搅拌、高速打发等； 4. 外形尺寸：约 580*480*880mm（$\pm 5\%$）； 5. 搅拌桶，搅拌勾均由不锈钢制作，配备搅拌勾、搅拌球、扇形搅拌器具有打奶油、打蛋、拌馅等功能； 6. 产品搅拌桶处设有安全连锁机构（打开防护网可自动断电停机）、配备过载保护装置（保护电机）及紧急停止按钮（紧急情况下可一键停机）等安全装置保障安全。
31	单开调理柜	约 1800*760* 800	6	台	1. 采用 304#不锈钢结构； 2. 台面板采用 304#不锈钢板厚度为$\geq 1.5\text{mm}$； 3. 层板采用 304#不锈钢厚度为$\geq 1.0\text{mm}$，加筋采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 侧板采用 304#不锈钢厚度为$\geq 1.0\text{mm}$； 5. 底板采用 304#不锈钢厚度为$\geq 1.0\text{mm}$，加筋采用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 6. 柜门为双面推拉门，采用 304#不锈钢厚度为$\geq 1.0\text{mm}$； 7. 脚配$\Phi 50$ 加重可调调整角≥ 4 个； 8. 装有限位器； 9. 每米受力 200kg 不变形。
32	四门冰箱（风冷）	约 1200*760* 1980mm	3	台	1. ▲具备食品接触产品安全（CQC 认证）和 CCC 中国认证证书； 2. 环戊烷整体发泡剂，环保、无拼接、不漏冷； 3. 冷藏实载温度范围冷藏$-5^{\circ}\text{C} \sim +10^{\circ}\text{C}$。冷冻$-6^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$。输入功率：850W，制冷方式：强制风

					冷； 4. 柜内弧形圆角，不留卫生死角，内外均采用 304 不锈钢，须符合食品接触用 GB 4806.9- 2016 标准； 5. 机组散热：前吸前排同时后排（散热能力强）。
33	循环风不锈钢油网烟罩 1	约 4000*1400 *900mm	约 5.6	平米	1. 采用优质 304#不锈钢油拉丝板，烟罩主体选用 1.0mm 厚制作； 2. 每段烟罩设有排风口及调风阀，由风管及法兰连接至主排烟风管； 3. 排风口的大小按实际需求； 4. 罩体内配置防爆高亮度节能 LED 灯及过滤网。
34	节能双头单尾炒灶	约 1800*1000 *800	2	台	1. 炉灶面板采用 1.5mm 不锈钢拉丝板；侧板 1.0mm； 2. 采用三层球墨炉膛，炉内聚火圈为耐高温放热聚能碳化硅材料，搭配金属反热网，可提高炉灶热效率； 3. 燃烧器采用不锈钢 310S 碟片外喷式设计，功率为 40kW 每眼； 4. 独有的二次空气增压补氧舱燃烧更充分，火焰温度更高； 5. 采用机械式风气联动搭配 128W 高压无刷可调式直流风机，风气联动装置； 6. 大小火任意调节。带双阀熄火保护，高频率点火器，实现电气一体化； 7. 进气采用全铜管硬接，不锈钢板材为联众板 304 台面 1.5mm 其余 1.0mm 厚 炉面衬板 2.0mm 厚 炉架为 40*40mm 国标方管； 8. ▲通过 3C 认证，提供 3C 证书及检测报告；（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件） 9. ▲所投产品具有中国能效标识，能效等级在 2 级以上。

35	灶间拼台	约 300*1200* 800	3	台	1. 采用优质 304 不锈钢板制作； 2. 台 面：≥1.2mm 不锈钢板； 3. 层 板：≥1.0mm 不锈钢； 4. 立 柱：管壁≥1.2mm*直径 38mm 不锈钢方管； 5. 台脚通：管壁≥1.2mm*直径 38mm 不锈钢连子弹脚； 6. 支撑梁：1.0mm 不锈钢制作； 7. 每米受力 200kg 不变形。
36	双层工作 台 3	约 1300*760* 800mm	1	台	1. 采用优质 304 不锈钢板制作； 2. 台 面：≥1.5mm 不锈钢板； 3. 层 板：≥1.0mm 不锈钢； 4. 立 柱：管壁≥1.2mm*直径 38 不锈钢圆管； 5. 台脚通：管壁≥1.2mm*直径 38mm 不锈钢连子弹脚； 6. 支撑梁：1.0mm 不锈钢制作； 7. 每米受力 200kg 不变形。
37	节能单头 低汤灶 (高背)	约 700*800*5 00+700mm	1	台	1. 采用优质 304#不锈钢板拉丝 板； 2. 炉面板、边框采用 1.5mm 厚不 锈钢板； 3. 炉身侧板采用 1.0mm 厚不锈钢 板，炉背采用 1.0mm 厚不锈钢板； 4. 整机框架骨架采用 40mm× 40mm×4mm 加厚角钢焊接加固， 整体承重强度高、经久耐用；燃 气主控制阀选用专业燃气配件品 牌产品，阀体密封性能优良，开 关操控顺滑； 5. 炉脚采用 Φ38 无缝钢管内含钢 柱配可调子弹脚； 6. 炉头选用节能强火结构，燃烧 充分热效率高；标配合格熄火保 护装置，一旦意外熄火即刻关停 燃气供给，规避燃气泄漏风险； 7. ▲符合通过 3C 认证，提供 3C 证书及检测报告。（提供具有第 三方检测机构出具的检测报告复 印件）

38	平台雪柜	约 1800*760* 800mm	10	台	1. ▲满足食品接触产品安全（CQC 认证）和 CCC 中国认证证书； 2. 环戊烷整体发泡剂，环保，无拼接，不漏冷； 3. 冷藏实载温度范围+1℃~+8℃。输入功率：270W，制冷方式：强制风冷； 4. 柜内弧形圆角，不留卫生死角，内外均采用 304 不锈钢，须符合食品接触用 GB 4806.9- 2016 标准； 5. 机组散热：前吸前排同时后排（散热能力强）。
39	双层配菜架	约 1800*300* 700mm	4	台	1. 采用优质 304 不锈钢板制作； 2. 台 面：≥1.0mm 不锈钢板； 3. 层 板：≥1.0mm 不锈钢； 4. 立 柱：管壁≥1.2mm*直径 38 不锈钢圆管； 5. 台脚通：管壁≥1.2mm*直径 38mm 不锈钢连子弹脚； 6. 支撑梁：1.0mm 不锈钢制作； 7. 每米受力 200kg 不变形。
40	循环风不锈钢油网烟罩 2	约 9700*1600 *900mm	约 15.6	平米	1. 采用优质 304#不锈钢油拉丝板，烟罩主体选用 1.0mm 厚制作； 2. 每段烟罩设有排风口及调风阀，由风管及法兰连接至主排烟风管； 3. 排风口的大小按实际需求； 4. 罩体内配置防爆高亮度节能 LED 灯及过滤网。
41	灭火系统 2	双瓶组	1	组	1. 采用机械、电控相结合传动，24 小时全天候监控，需提供第三方检验报告复印件，加盖制造厂家红色公章。火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有应急启动装置当手动，自动启动不成功时，用手一拉，便能扑灭火情。等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水，对灶台及表面进行冷却，防止复燃； 2. 本装置需由箱体、控制盘、灭火剂贮存容器、驱动气体贮存容器、水流阀、机械驱动器、减压

					器、单向阀、连接管、喷嘴、手启动盒、感温易熔金属拉索释放器、轴承角轮、管路、管件等部件组成； ★3 产品通过国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心出具的完整检验（检测）报告复印件。提供消防认证产品（3C 认证）复印件； 4. 灭火剂类型：食用油专用灭火剂（无毒、无味、无污染、无公害） 保质期：6 年，CMJS10-2 充装质量：24L；灭火剂有效期 3 年；驱动气体选用的氮气，符合 GB/8979 的规定。
42	四格保温售卖台（带玻璃罩）	约 1500*760* 800mm	4	台	1. 304 不锈钢厚$\geq$1.2mm，配$\geq$1.2mm 不锈钢板做加力筋； 2. 门外壳采用 304#不锈钢厚$\geq$1.0mm，门内壳采用$\geq$1.0mm 不锈钢板，双层内填聚氨酯发泡； 3. 柜内层板采用 304#不锈钢厚$\geq$1.2mm 不锈钢板；配$\geq$1.2mm 不锈钢板做补强撑；份数盆采用 1/1*150 加厚防指纹处理份数盆；加不锈钢平板盖板； 4. 装有滑动拉门限位器，配可调子弹脚； 5. 加热采用侧开式单独控制，电压：220V；功率：3kW，电脑版控制数字显示，具有漏电、缺水报警功能。
43	报警器	/	5	套	1. 测量范围：3%LEL-100%LEL； 2. 检测气体：甲烷、丙烷； 3. 显示方式：LED； 4. 设备需使用 485 通讯，稳定性强，报警信号能够远程传输，自带故障自检功能； ▲5. 产品通过第三方检测机构出具的完整检验（检测）报告复印件。提供（3C 认证）复印件。
44	报警控制器	/	1	套	1. 容量：1-8 点； 2. 显示方式：液晶显示； 3. 报警设置：底限报警、高限报警（可调）；

					4. 传输距离：≤1000m（线阻小于20Ω）； ▲5. 产品通过第三方检测机构出具的完整检验（检测）报告复印件。提供（3C 认证）复印件。
45	报警控制器拆除（安装）	/	31	套	原有报警器 31 个点因装修原因拆除后，根据新的燃气用气点再进行恢复，包含线路等辅料安装调试。
46	油水分离器	约 500*300*2 50mm	3	台	1. 整机 304 不锈钢结构； 2. 台面采用≥1.5 mm 厚不锈钢板制作，采用≥1.5 mm 厚度槽型加强筋加强； 3. 下水采用 PVC 硬质塑料管；
47	双层工作台 4	约 1200*600* 800mm	3	台	1. 采用优质 304 不锈钢板制作； 2. 台 面：≥1.5mm 不锈钢板； 3. 层 板：≥1.0mm 不锈钢； 4. 立 柱：管壁≥1.2mm*直径 38 不锈钢圆管； 5. 台脚通：管壁≥1.2mm*直径 38mm 不锈钢连子弹脚； 6. 支撑梁：1.0mm 不锈钢制作； 7. 每米受力 200kg 不变形。
48	油烟净化一体机	约 2000*1300 *900mm	约 7.8	米	1. 油烟气体通过瓦屋顶结构挡板，将大分子团收集；通过高低压等离子刀片电场吸附，从而达到油烟净化的目的，净化率可达 98% 以上； 2. 采用优质不锈钢双面油墨拉丝材质； 3. 三相五线制（380V），整机功率≤2.5kW； 4. 设备自带相序保护、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； 5. 双屏幕设计：触摸屏可手势启动；一键启动及分别控制各功能启停，具有净化、照明、燃泄，时钟，错相等功能显示；电场显示屏实时显示工作输入电流、输出电流，打火清洗显示、短路/断路显示、故障提示等功能； ▲6. 所投一体机提供第三方检测

				机构的检测报告，在额定风量下，油烟去除效率$\geq 98.5\%$，油烟排放浓度$\leq 0.25\text{mg}/\text{m}^3$，颗粒物排放浓度$\leq 1.5\text{mg}/\text{m}^3$，非甲烷总烃排放浓度$\leq 4\text{mg}/\text{m}^3$（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲7. 所投一体机依据：GB/T 2423.4-2008《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验 Db：交变湿热（12h+12h 循环）》方法进行：a）油烟净化一体机（含主机、设备电源、控制面板、风机等）在 55℃、93%RH 湿热环境下保持 12h 后再在 25℃、95%RH 湿热环境下保持 12h；b）循环 6 次（共 144h）；试验结束在常温环境下恢复 2h，通电检查应正常工作（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲8. 所投一体机依据：GB/T 2423.22-2012《环境试验 第2部分：试验方法试验 N：温度变化》方法进行：a）在-30℃低温环境中暴露 1h 后再在 70℃高温环境中暴露 2h；b）温度转换时间：3min；c）温度循环次数：5 次：试验期间油烟净化一体机（含主机、设备电源、控制面板、风机等）应正常稳定工作（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲9. 所投一体机产品依据：GB/T17626.3-2023 中试验程序进行：试验等级：2 级；试验场强：3V/m；频率范围：80MHz~1GHz；调幅：80%AM(1kHz)；功能暂时丧失，但在骚扰停止后一体机自行恢复，无需操作者干预（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲10. 所投一体机依据：GB/T17626.11-2023 中试验程序进行：电压暂降：试验等级：0%、持续时间：0.5 周期；试验等级：
--	--	--	--	---

					40%、持续时间：10 周期；试验等级：70%、持续时间：25 周期；功能暂时丧失，但在骚扰停止后一体机能自行恢复，无需操作者干预（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲11. 所投一体机电磁阀符合 GB/T 4706.1-2024《家用和类似用途电器的安全第一部分：通用要求》在 24℃、55%RH 的环境下运行 2h 断开器具电源后，不应出现击穿（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲12. 所投一体机产品整机或者核心部件符合 GB/T 4208-2017《外壳防护等级（IP 代码）》符合 IP69K 要求（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲13. 所投一体机 LED 灯在 26℃、60%RH 的条件下，LED 灯点亮 30h 的光通维持率≥90%（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲14. 所投一体机依据：GB/T 17626.27-2006 的方法进行：试验序号：试验 1；试验等级：2 级：相位：Ua、Ub、Uc：幅值(U)：100%、95.2%、90%；相角：0°、125°、240°；k：6%；时间：30s 试验结果的评定：符合 b)的要求（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲15、所投一体机符合 GB 8624-2012《建筑材料及制品燃烧性能分级》标准中 B1（C）级要求（提供第三方检测机构出具的检测报告复印件）； ▲16、提供制造商售后服务承诺函并加盖公章。
49	电煮锅	约 700*800*800	4	台	1. 采用 304#不锈钢板拉丝板； 2. 炉面板、边框采用 1.5mm 厚不锈钢板； 3. 炉身侧板采用 1.0mm 厚不锈钢板，炉背采用 1.0mm 厚不锈钢板；

					4. 电磁变频智能控制，1-8 档火力调节； 5. 电压 380V，功率$\geq 12\text{kW}$，具有防干烧设置； ▲6. 生产企业具有电热食品加工设备全国工业产品生产许可证； ▲7. 投标产品提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件。
50	节能单头单尾炒灶 2	约 1200*1000 *800mm	1	台	1. 炉灶面板采用 1.5mm 不锈钢拉丝板；侧板 1.0mm； 2. 采用三层球墨炉膛，炉内聚火圈为耐高温放热聚能碳化硅材料，搭配金属反热网，可提高炉灶热效率； 3. 燃烧器采用不锈钢 310S 碟片外喷式设计，功率为 40kW 每眼； 4. 二次空气增压补氧舱燃烧更充分，火焰温度更高； 5. 采用机械式风气联动搭配 128W 高压无刷可调式直流风机，风气联动装置； 6. 大小火任意调节。带双阀熄火保护，高频率点火器； 7. 进气采用全铜管硬接，不锈钢板材为联众板 304 台面 1.5 其余 1.0 厚 炉面衬板 2.0 厚 炉架为 40*40 国标方管； 8. ▲符合 3C 认证，提供 3C 证书及检测报告（提供具有第三方检测机构出具的检测报告复印件）。