|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **设备采购清单** | | | | | | |
| **编号** | **设备名称** | **规格** | **参数** | **图片** | **数量** | **单位** |
|
| **一** | **毛菜处理间** | | |  |  |  |
| A01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作,2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm3.层板采用U形不锈钢加固;4.配全钢可调子弹脚； |  | 8 | 个 |
| A02 | 单星水池 | 1500\*850\*800 | 1.台面采用SUS201 1.0mm优质发纹贴塑不锈钢板制作；2.星盆采用SUS201 1.0mm不锈钢板拼接成型满焊打磨制成,配置不锈钢"DN40"下水器；3.主横管采用25\*1.0mm不锈钢圆管制做；立柱采用∮38mm不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚调节； |  | 8 | 个 |
| A03 | 多功能砧板消毒柜 | 1000L | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作,2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm3.层板采用U形不锈钢加固;4.配全钢可调子弹脚；5.3kw，紫外线+臭氧消毒，消毒温度50-60℃ |  | 1 | 台 |
| A04 | 单通工作台 | 1米\*1.8米 | 1.台面板采用国产201#≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板，配δ≥1.0mm做加力筋； 2.层板采用国产201# δ≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板； 3.台脚采用Ф≥38mm，厚1.0mm不锈钢圆管,配可调性不锈钢子弹脚； 4、立柱或侧板对台面的垂直度≤1； 5、台面搁板和底板均应能承受≥100kg荷载。 |  | 6 | 台 |
| A05 | 紫外线消毒（包含灯架和线） | 1米-1.2米 | 电压：AC220V/50Hz； 功率：2x10W（20W）。 |  | 30 | 个 |
| **二** | **切配一区** | | |  |  |  |
| B01 | 单星水池 | 1500\*850\*800 | 1.台面采用SUS201 1.0mm优质发纹贴塑不锈钢板制作； 2.星盆采用SUS201 1.0mm不锈钢板拼接成型满焊打磨制成,配置不锈钢"DN40"下水器； 3.主横管采用25\*1.0mm不锈钢圆管制做；立柱采用∮38mm不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚调节。 |  | 6 | 个 |
| B02 | 水龙头 | 不锈钢 | —本体: 4" (102mm)中心距； —阀芯: 陶瓷式； —水嘴: 旋转式； —水嘴出水口: 层流出水装置； —进水口: 1/2" NPT内螺纹。 |  | 8 | 把 |
| B03 | 单通打荷台 | 1500\*600\*800 | 1.台面板采用国产201#≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板，配δ≥1.0mm做加力筋； 2.层板采用国产201# δ≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板； 3.台脚采用Ф≥38mm，厚1.0mm不锈钢圆管,配可调性不锈钢子弹脚； 4、立柱或侧板对台面的垂直度≤1； 5、台面搁板和底板均应能承受≥100kg荷载。 |  | 4 | 台 |
| B04 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固； 4.配全钢可调子弹脚。 |  | 4 | 台 |
| B05 | 多功能切菜机 | 660Kg/h | 集切丝、切丁、切片、切条于一体的机器，操作简单，清理方便，功率：0.75KW/220V、生产效率：660kg/h |  | 2 | 台 |
| B06 | 刹菜机 | 850\*700\*950 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固； 4.配全钢可调子弹脚； 5.提供厨具产品质量检验中心出具的CMA、CAL的检验报告复印件并加盖鲜章； 6.1.5kw。 |  | 1 | 台 |
| B07 | 多功能毛巾消毒柜 | 450\*400\*290 | 温度：120-130℃1).单门不锈钢外壳；0.3kw。 |  | 1 | 台 |
| B08 | 多功能砧板消毒柜 | 1000L | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作；2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm；3.层板采用U形不锈钢加固；4.配全钢可调子弹脚；5.3kw，紫外线+臭氧消毒，消毒温度50-60℃。 |  | 1 | 台 |
| B09 | 土豆去皮机 | 25kg | 效率：240kg/h；  功率：0.75kw 380V；  不锈钢。 |  | 2 | 台 |
| **三** | **烹饪区** | | |  |  |  |
| C01 | 分餐小餐车三层 | 三层 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固; 4.配全钢可调子弹脚。 |  | 10 | 台 |
| C02 | 大锅灶（电）  **（核心产品）** | 直径100cm锅 | ★额定功率：30KW、额定电压：380V；  ★防护等级：IP44；  ★SUS#201不锈钢结构；  ★智能数码显示；  ★耐用金属柄火力调节。 |  | 2 | 台 |
| C03 | 24盘蒸饭车（电）  **（核心产品）** | 24盘 | ★耐用门锁，自动进水，承重脚轮，整体聚氨酯发泡，机制卡槽支架，带缺水断电；保护功能★耐高温硅胶门封，不锈钢底盘支架，自动溢水装置； ★蒸饭数量：3KG\*24盘； ★功率：2\*12KW/380V；  盘蒸采用304不锈钢制作。 |  | 4 | 台 |
| C04 | 汽锅（电）21千瓦 | 300L | 锅体内径700，深度380； 参考尺寸：1250\*950\*850；电压：380V、功率21kw。 |  | 2 | 台 |
| C05 | 调料车 | 1200\*500\*800 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固； 4.配全钢可调子弹脚。 |  | 2 | 台 |
| C06 | 抽油烟机 | 功率：3kw  风量：8000m³/h | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作,2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm3.层板采用U形不锈钢加固;4.配全钢可调子弹脚；5.功率3kw；6.风量：8000m³/h、风压900pa。 |  | 2 | 台 |
| **四** | **面点二区** | | |  |  |  |
| D01 | 压面机（大功率三箱电） | 30~60kg/次 | 1、功率：≥2.5KW；电压：380V。 2、生产能力：30-60kg/h，通过更换面刀可制作圆、扁、宽等多种规格面条。 |  | 2 | 台 |
| D02 | 和面机 | 50kg/次 | 1、功率：≥2.5KW，电压：380V。 2、最大和面量：50kg/次。  3、与食品接触的不锈钢必须采用304材质。 |  | 1 | 台 |
| D03 | 三层电烤箱 | 三层六盘 | 电压：380V, 50Hz, 3N, PE, 功率≥19kW。 烤箱参考尺寸：1230(宽)x920(深) mm。 每层内置预热时间控制器和烘烤时间控制。 独立蒸汽控制系统，确保充足的蒸汽随时供应。 全新易翻转玻璃设计，让清洁更轻松。 内置自动唤醒预热功能。 带有两个带锁脚轮和刹车。 |  | 2 | 台 |
| D04 | 电饼铛 | 5KW/380V | 采用智能化程序控制，选用优质传感器，并设有蜂鸣报警装置。优质铁锅，上下档双面加热，自动控温，上下面可单独加热，单独调控，多用节能。功率：5KW/380V。 |  | 3 | 台 |
| D05 | 打蛋机 | 3kw | 1.采用螺旋式设计吸水量大，面筋性好。 2.微电脑控制系统，操作简单方便，控制时间精准。 3.可放心使用。 4.设有正转、反转，快速、慢速，可根据产品配方随意转换。 5.3kw。  6.电压：380v |  | 2 | 台 |
| D06 | 包子馒头一体机 | 生产率：4000个/h | 1.采用螺旋式设计。 2.微电脑控制系统，控制时间精准。 3.带安全防护罩。  4.设有正转、反转，快速、慢速，可根据产品配方随意转换 5.3kw  6.电压：380v  7.成产率：4000个/h |  | 1 | 台 |
| D07 | 多层馒头架 | 500\*700\*1600 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固； 4.配全钢可调子弹脚。 |  | 4 | 台 |
| D08 | 豆浆机 | 生产率：15-25升 | 全自动豆浆机，使用方便出豆浆均匀好清洗；3kw；  电压：220V？、生产率：15-25升 |  | 2 | 台 |
| D09 | 除湿机 | 容积：20升 | 整机优质塑料外壳，进口零部件；电压：1kw；容积：20升。 |  | 2 | 台 |
| D10 | 空调 | 3P | 国内一线知名品牌，能效等级：3级；电压220V;电量3KW。 |  | 2 | 台 |
| **五** | **打餐区** | | |  |  |  |
| E01 | 煮面桶 | 容积：140L | 1.台面采用201材磨砂板1.5mm，侧板、内框采用不锈钢磨砂板1.0mm，边为圆角设计，清洁方便；  2.电磁炉线圈支架设计全铜制作，实现锅体均匀加热；机芯火力强功率输出强劲，热效率高；防水直流风机散热，风机散热彻底，延长机芯寿命；密封接线盒设计杜绝漏电现象； 3.门板为E1级18mm中密度纤维板基材； 4.电压：15kw。 |  | 2 | 个 |
| E02 | 移动工作台双层 | 1000\*1800 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固； 4.配全钢可调子弹脚； 5.提供厨具产品质量检验中心出具的CMA、CAL的检验报告复印件并加盖鲜章。 |  | 2 | 个 |
| E03 | 1.5米四格保温加热售饭台 （带餐盒） | 1500\*700\*800 | 1.台面板采用国产201#≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板，配δ≥1.0mm做加力筋； 2.层板采用国产201# δ≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板； 3.台脚采用Ф≥38mm，厚1.0mm不锈钢圆管,配可调性不锈钢子弹脚； 4.立柱或侧板对台面的垂直度≤1； 5.台面搁板和底板均应能承受≥100kg荷载； 6.配备Φ500加厚不锈钢桶； 7.6kw。  8.电压220v |  | 4 | 台 |
| E04 | 1.5米保温加热售饭车（可移动，户外售餐） | 1500\*700\*800 | 1.台面板采用国产201#≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板，配δ≥1.0mm做加力筋； 2.层板采用国产201# δ≥1.0mmPVC拉丝复膜不锈钢板； 3.台脚采用Ф≥38mm，厚1.0mm不锈钢圆管,配可调性不锈钢子弹脚； 4、立柱或侧板对台面的垂直度≤1； 5、台面搁板和底板均应能承受≥100kg荷载； 6、配备Φ500加厚不锈钢桶； 7.6kw。  8.电压220v |  | 4 | 台 |
| E05 | 调料车 | 1200\*500\*800 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固； 4.配全钢可调子弹脚。 |  | 4 | 台 |
| E06 | 智能筷子消毒机 | 容积：200L | 款消毒机采用微电脑控制；0.2kw。电压：220v。 |  | 8 | 台 |
| E07 | 不锈钢餐厨垃圾收纳车（定制） | 2000\*700\*800 | 1.板材采用1.0mm201不锈钢板制作； 2.立柱采用201不锈钢方38\*38管制作,厚度1.0mm； 3.层板采用U形不锈钢加固; 4.配全钢可调子弹脚。 |  | 6 | 辆 |
| **六** | **洗消二区** | | |  |  |  |
| F01 | 消毒柜 | 双门≥800L | 技术参数：电压功率：200V/4400w； 容积：双门≥800L； 每层搁架承重：20KG； 温度：（120-130）℃.双门不锈钢型外壳，经久耐用。 |  | 2 | 台 |
| F02 | 单星水池 | 1500\*850\*800 | 1.台面采用SUS201 1.0mm优质发纹贴塑不锈钢板制作； 2.星盆采用SUS201 1.0mm不锈钢板拼接成型满焊打磨制成,配置不锈钢"DN40"下水器； 3.主横管采用25\*1.0mm不锈钢圆管制做；立柱采用∮38mm不锈钢圆管制作,配不锈钢可调子弹脚调节。 |  | 6 | 个 |
| F03 | 水龙头 | 不锈钢 | —本体: 4" (102mm)中心距； —阀芯: 陶瓷式； —水嘴: 旋转式； —水嘴出水口: 层流出水装置； —进水口: 1/2" NPT内螺纹。 |  | 10 | 把 |
| **七** | **其他** | | |  |  |  |
| G01 | LED显示器 | 42寸 | 室外防水，≥LP67，高亮全彩led显示屏。还原真实生动世界广色域，高刷新。0.1kw分辨率：1080P。 |  | 4 | 台 |
| G02 | 智能刷卡机 |  | 满足各种场景的刷卡需求。双面彩屏、语音播报、刷脸刷卡、扫码，连续跨区管理，打折功能，云台系统。订餐功能，语音播报，0.1kw；显示器尺寸：3.5英寸；分辨率：1080P。 |  | 10 | 台 |
| G03 | 灯具 | 110\*70平板 吊顶带线路和安装 | 升级高品质LED光源;外形尺寸：110\*70发热更均匀，照射更远，一体内置式驱动，安装优质灯珠和散热系统，有效保证寿命高达2万小时以上。 |  | 40 | 套 |
| G04 | 汤桶 | 316 40L复式 | 三层复合钢，快速导热，均匀。加厚底部，适用于各种灶具。下沉式锅盖设计，桶盖与桶边紧密贴合。加粗把手，加大加固铆钉，防漏水设计。直径40cm、高度40CM。 |  | 30 | 个 |
| G05 | 蒸盘 （用于蒸车） | 316材质 | 采用优质不锈钢，防烫易清洗，圆润卷边，无缝衔接，底部平整。外形尺寸：600\*400\*48mm |  | 200 | 个 |
| G06 | 漏盘 | 316材质 | 采用优质不锈钢，防烫易清洗，圆润卷边，无缝衔接，底部平整；外形尺寸：400\*600\*30。 |  | 200 | 个 |
| G07 | 餐盒 | 316材质（带盖） | 采用优质不锈钢，防烫易清洗，圆润卷边，无缝衔接，底部平整；外形尺寸：535\*325\*150mm。 |  | 200 | 个 |
| G08 | 定制送餐车 | 1200\*950\*600 | 食堂收纳好帮手加固，耐用，不易变形，厚实材质，外观美丽，健康环保。加强承重，不易生锈，耐腐蚀，一体成型，采用无焊接方管 |  | 12 | 辆 |
| G09 | 板车 | 不锈钢 | 实心脚踏杆强力压缩弹簧。1.5 mm加厚冷轧钢管。承重加厚钢板。重型橡胶轮加厚支架，内置双轴承，推拉静音省力。四角防撞设计。焊接牢固。 |  | 6 | 台 |
| **八** | **排烟系统增补** | | |  |  |  |
| H01 | 油网烟罩 （不锈钢） | 7200\*1350\*550 | 节能设计，降噪处理。烟罩主体采用SUS201，厚度不小于1.0mm，表面抗指纹处理，激光膜覆盖，防止表面括伤。 |  | 10 | m2 |
| H02 | 油网烟罩 （不锈钢） | 7200\*1350\*550 | 节能设计，降噪处理。烟罩主体采用SUS201，厚度不小于1.0mm，表面抗指纹处理，激光膜覆盖，防止表面括伤。 |  | 10 | m2 |
| H03 | 低噪音风柜 | 7.5kw | 风柜外壳采用1.0mm首钢镀锌板，框架选用40\*40\*4mm优质国标镀锌角铁，多翼式叶轮，选用1.0优质镀锌板，主轴采用优质45#钢，用料讲究、精工制作，具有风量大、风压高、噪音低、效率高、使用寿命长等特点。风量25000m³/h、电压380v、功率7.5kw、风压900pa |  | 2 | 台 |
| H04 | 启动箱 | 7.5kw | （1）内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器、第二次启动装置； （2）通过低电压启动高电压，能对风柜起到缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电； （3）充分保护风柜机的使用寿命及人员操作的安全； （4）采用电子元件及控制装置，有效保护电机安全。 |  | 2 | 台 |
| H05 | 防火阀 | 150度防火阀 | （1）工作温度：-10℃~55℃； （2）有效通风面积：≥80%； （3）最大工作静压：1000Pa； （4）流入速度：20M/S； （5）全程工作时间：35s~45s； （6）全开状态阻力系数：≤1； （7）泄漏率：风阀两侧静压1000pa，且风速为10M/S时，空气泄漏率为≤0.5%； （8）噪音：≤45dB（A）； （9）驱动方式：手动、气动、电动可供选择。 |  | 2 | 台 |
| H06 | 净化器 | 24000风量 | 1、额定风量条件下，去除效率≥95%； 2、风量24000； 3、功率2000w。 |  | 2 | 台 |
| H07 | 调风阀 | 300\*300 | （1）工作温度：-10℃~55℃； （2）有效通风面积：≥80%； （3）最大工作静压：1000Pa； （4）流入速度：20M/S； （5）全程工作时间：35s~45s； （6）全开状态阻力系数：≤1； （7）泄漏率：风阀两侧静压1000pa，且风速为10M/S时，空气泄漏率为≤0.5%； （8）噪音：≤45dB（A）； （9）驱动方式：手动、气动、电动可供选择。 |  | 4 | 台 |
| H08 | 复合减震器 |  | 金属减震器，国标槽钢、角铁、吊码及膨胀螺丝固定吊装。 |  | 16 | 台 |
| H09 | 风管 | 1.0mm | 采用优质一级1.0mm不锈钢制作；  机制共板法兰，ACL压轧加强槽线； |  | 436 | m2 |
| H10 | 风柜支架 | 配套 | 采用国标U型槽钢焊接、除锈、防锈制作。 |  | 2 | 套 |
| H11 | 净化器支架 | 配套 | 采用国标U型槽钢焊接、除锈、防锈制作。 |  | 2 | 套 |
| H12 | 软连接 | 配套 | （1）材料采用防水、防火帆布制作； （2）连接方式：采用法兰连接； |  | 4 | 套 |
| H13 | 消音器 |  | 采用优质一级1.0mm不锈钢制作；  机制共板法兰，ACL压轧加强槽线； |  | 2 | 台 |
| H14 | 防鼠网 | 一平方 | 优质不锈钢 |  | 2 | 个 |
| H15 | 厨房灭火系统 | 0.5kw | 1、装置具备自动、手动和机械应急三种操作模式，并能给出报警信号。 2、装置需在启动灭火的同时启动机械阀切断燃气，并提供信号给消防控制中心。 3、装置需与自来水管路相连，系统启动后自控水阀等灭火剂喷洒完全后再自动喷水。 4、系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、感温熔断装置、金属拉索，滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成。 5、安装技术：压接技术。 6、性能参数： a工作温度：0-55℃； b最高工作压力：12Mpa； c单个喷嘴最大喷洒速度0.4L/S； d灭火药剂保质期：3年； e药剂喷洒时间：10s； f灭火时间：3-8s； 7、安装规范： a水压≥0.1Mpa； b下喷喷嘴需采取连续布置、间距600-650mm角度正对所保护区域的中心位置； c安装高度1100-1200mm、对灶台危险区域实现无死角的全覆盖保护； d每个烟道口都需要布置上喷喷嘴。烟罩内布置水平安装的侧喷喷嘴； e感温探测器动作温度183℃,相邻两个感温探测器安装距离不能超过1000mm。 |  | 1 | 套 |
| **九** | **桌椅（桌面不锈钢）** | 四人座 110\*55 定制尺寸 | 四人位连体不锈钢餐桌椅，免漆面板，颜色定制，不锈钢桌腿，51圆管，1.4壁厚，桌面为优质不锈钢。 |  | 80 | 张 |
| **屏风** | 屏风长35\*高2.2米 | 采用环保复合材料制作；加厚环保材质，质地坚硬，不易变形，稳定性好，实木芯，多重工艺加工，含水量低，不会因为天气潮湿和寒冷而变形，具有很强的稳定性，免漆，环保耐磨表层。 |  | 40 | 米 |
| **十** | **厨杂** | | |  |  |  |
| I01 | 打饭勺 | 勺直径：6.5厘米 柄长：23厘米 | 一勺多用，厨师好帮手，轻松驾驭厨房，尽享美味生活。加厚材料，镜面抛光，长柄不烫手。 |  | 50 | 把 |
| I02 | 打菜勺 | 勺直径：8.5厘米 柄长：37厘米 | 一勺多用，厨师好帮手，轻松驾驭厨房，尽享美味生活。加厚材料，镜面抛光，长柄不烫手。 |  | 50 | 把 |
| I03 | 打汤勺 | 勺直径：12.5厘米 柄长：40厘米 | 中空隔热加长手柄，双面抛光工艺，光滑易清洗，场景应用满足不同的需求。卷边设计，光滑不割手，焊接工艺更耐用，长柄密封设计。 |  | 50 | 把 |
| I04 | 菜夹子 | 柄长：23厘米 | 不锈钢加厚食品夹。滤孔设计，防滑沥油，平曲稳固，应用广泛，圆润无毛刺，一体成型，镜面抛光。加厚材质 |  | 50 | 把 |
| I05 | 筷子 | 筷子长度：24厘米 | 合金元素，使组织结构和性能发生变化，从而具有一些特殊性能，如高硬度、高耐磨性、高韧性、耐腐蚀性等等。而合金筷采用的是由高分子材料“聚苯硫醚 (PPS) ”和“玻璃纤维”合成后的材料生产制造而成的。PPS安全无毒，耐高温，可用水煮，蒸汽茅者、耐酸碱，符合食品接触的要求。 |  | 200 | 把 |
| I06 | 大锅菜铲 | 铲口宽：17厘米 长：23厘米 | 加长防烫防溅，轻松翻炒不费力，打磨细腻边缘，无毛刺，不伤锅，光泽亮丽显品质，耐腐蚀，不易生锈，食品级接触材质，翻炒更轻松。 |  | 10 | 把 |
| I07 | 厨余垃圾盆 | 直径：38厘米 | 精选食品级材质，干净卫生，放心健康。精致镜面抛光，外表更美丽靓丽。精湛制造冲孔细节精致处理，不毛刺，不扎手，厚实盆身，耐高温耐腐蚀，边角光滑宽边设计，与手部接触面积更大，底部防滑设计。 |  | 50 | 个 |
| I08 | 调味缸 | 直径：20厘米 高：23厘米 | 食品级不锈钢制品，适用多场景使用，消毒、熬汤、卤煮，出米厚度可见升级，特厚桶身，经久耐用。承重性加强，安全更放心，把手强度升级更牢固，全方位点焊，强效固定不脱落。 |  | 20 | 个 |
| I09 | 二分之一 分餐合 | 宽：24.5厘米 长：34厘米 | 升级款加厚材质不锈钢，不割手，厚度均匀，韧性强，抗压力强度大，电解工艺，卫生健康，优质不锈钢圆角设计，健康环保，方便清洗，坚固耐用，抗压性强，不变形。 |  | 20 | 个 |
| I10 | 卤料钢网桶 | 直径：15.5厘米高：16厘米 | 双耳结实，卡扣密封严实，不跑料，牢牢锁住食材，细小调料跑不掉，分体结构容易清洗，易拆易装，清洁更方便，加大容量。满足各种需求。不锈钢密孔，干净卫生，循环使用，可高温加热。 |  | 5 | 个 |
| I11 | 燃气测漏仪 |  | 气体微弱可测，安全检测迅速。测量准确。万象碳管LCD显示，防爆材质阻燃塑胶原装国产感应器，证书齐全，品质保障加长柔性万向碳管4种报警，多重保障，感应器故障检测报警。 |  | 2 | 个 |
| I12 | 菜品温度检测仪 |  | 3秒快速测温，即插即测，便携式食品温度计，精准快速。一键式轻松掌握实时温度，大范围测量，满足日常测温场景，方便厨房整理挂历，不占空间。 |  | 3 | 个 |
| I13 | 打蛋器 | 40厘米长 | 食品直接接触不锈钢，不易生锈，结实耐用，网格细腻，轻松搅拌。 |  | 3 | 把 |
| I14 | 灶滤 | 直径：30厘米 | 不锈钢大漏勺加粗线条加固钢丝更耐用。过滤细网。四线加固，承重能力更耐用。加长防烫手柄，精选实木手柄，防烫更耐用。30目快速过滤，口感更细腻。 |  | 10 | 把 |
| I15 | 舀水瓢 | 直径：18厘米 高：9厘米 | 真材实料加厚用料，少油不粘。零涂层。符合食品级接触标准。导热快，五层加厚复底设计，受热更均匀。 |  | 10 | 把 |
| I16 | 316面碗 | 空心、直径：25厘米、1.5L | 坚固耐用，不怕摔，不变形，加厚材质不锈钢，一体成型工艺，边缘细腻光滑，不滑手，底部防滑设计，内壁光滑易清洗。 |  | 1200 | 个 |
| I17 | 316汤碗 | 空心、直径：15厘米 | 坚固耐用，不怕摔，不变形，加厚材质不锈钢，一体成型工艺，边缘细腻光滑，不滑手，底部防滑设计，内壁光滑易清洗。 |  | 1200 | 个 |
| I18 | 316五格餐盘 | 长：30厘米宽24厘米 | 加厚不锈钢分餐盘。多种规格卷边工艺，轻松清洗加厚更耐摔。风格合理，互不串味，加深加厚设计，饭槽更深，装饭更方便，无异味，更健康。 |  | 1200 | 个 |
| I19 | 密安餐盘 | 窝边15厘米 | 光滑、易清洗、耐摔、不易摔、不易开裂、无异味。食品级健康材质，食品级密胺材质，可与食品直接接触，安全健康、轻巧美观、耐摔、隔热不烫手。 |  | 1200 | 个 |
| I20 | 不锈钢餐勺 | 18.5厘米 | 一勺多用，厨师好帮手，轻松驾驭厨房，尽享美味生活。加厚材料，镜面抛光，长柄不烫手。 |  | 1500 | 个 |
| I21 | 收餐厨余垃圾桶 | 直径：60厘米 高：80厘米 | 全新料加厚，耐摔耐用，抗日晒、耐腐蚀、防风化，不易破损，承重性强。无毒无味，抗衰抗晒。全新PE料，新料加厚加量，一次注塑成型，精致做工工艺。 |  | 20 | 个 |
| I22 | 收餐其它垃圾桶 | 直径：60厘米 高：80厘米 | 全新料加厚，耐摔耐用，抗日晒、耐腐蚀、防风化，不易破损，承重性强。无毒无味，抗衰抗晒。全新PE料，新料加厚加量，一次注塑成型，精致做工工艺。 |  | 20 | 个 |
| I23 | 厨余垃圾桶 | 120公斤 | 全新料加厚，耐摔耐用，抗日晒、耐腐蚀、防风化，不易破损，承重性强。无毒无味，抗衰抗晒。全新PE料，新料加厚加量，一次注塑成型，精致做工工艺。 |  | 16 | 个 |
| I24 | 其它垃圾桶 | 120公斤 | 全新料加厚，耐摔耐用，抗日晒、耐腐蚀、防风化，不易破损，承重性强。无毒无味，抗衰抗晒。全新PE料，新料加厚加量，一次注塑成型，精致做工工艺。 |  | 10 | 个 |