

# 子洲县羊肉产品精深加工及物流配送基地建设




## 设备采购预算清单





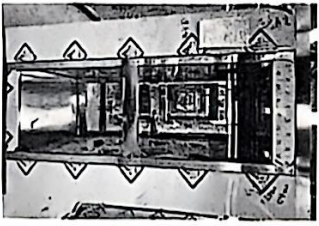
### 配套库房

| 序号 | 名称      | 技术参数及性能   |  |  | 单位 | 数量  | 单价   | 合计     | 备注 |
|----|---------|---|--|--|----|-----|------|--------|----|
| 1  | 智能蔬菜冷藏库 | <p>用途:冷库库门采用全埋自由回归门,开启之后门自动复回,带安全锁。冷库库板采用304 双面不锈钢,是根据模具件由预制面板制成的凹凸板,保证板间接口互相咬合,板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起,确保库体之坚固平整密封</p> <p>特点: 选用吊顶式冷风机及优质名牌压缩机组,同时配置微电脑控制箱, 压力阀,单组标准防冻门、照明、融霜、排水。</p> <p>外形尺寸12*6*3</p> <p>冷藏温度范围: +5℃~-5℃</p> <p>阻燃库板厚度: ≥120mm</p> <p>聚氨酯发泡密度: ≥38 公斤/立方米</p> <p>不锈钢厚度: ≥1.5mm</p> |  |  | 立方 | 216 | 1200 | 259200 |    |





|   |  |    |        |      |        |   |
|---|--|----|--------|------|--------|---|
| 2 | <p>智能肉类冷冻库</p> <p>用途：冷库库门采用全埋自由回归门，开启之后门自动复回，带安全锁。冷库库板采用304双面不锈钢。是根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合。</p> <p>特点：选用吊顶式冷风机及优质名牌压缩机组，同时配置微电脑控制箱，压力阀，单组标准防冻门、照明、融霜、排水。</p> <p>外形尺寸：12*3.5*3</p> <p>冷藏温度范围：0℃~-18℃</p> <p>阻燃库板厚度：≥150mm</p> <p>聚氨酯发泡密度：≥38 公斤/立方米</p> <p>不锈钢厚度：≥1.5mm</p>  | 立方 | 126    | 1600 | 201600 |  |
| 3 | <p>智能肉类二级库</p> <p>用途：冷库库门采用全埋自由回归门，开启之后门自动复回，带安全锁。冷库库板采用304双面不锈钢。是根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合</p> <p>特点：选用吊顶式冷风机及优质名牌压缩机组，同时配置微电脑控制箱，压力阀，单组标准防冻门、照明、融霜、排水。</p> <p>外形尺寸：6.5*5.5*3</p> <p>冷藏温度范围：+5℃~-5℃</p> <p>阻燃库板厚度：≥120mm</p> <p>聚氨酯发泡密度：≥38 公斤/立方米</p> <p>不锈钢厚度：≥1.5mm</p>  | 立方 | 107.25 | 1200 | 128700 |    |
| 4 | <p>智能成品冷冻库</p> <p>用途：冷库库门采用全埋自由回归门，开启之后门自动复回，带安全锁。冷库库板采用304双面不锈钢。是根据模具件由预制面板制成的凹凸板，保证板间接口互相咬合，板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起，确保库体之坚固平整密合。</p> <p>特点：选用吊顶式冷风机及优质名牌压缩机组，同时配置微电脑控制箱，压力阀，单组标准防冻门、照明、融霜、排水。</p> <p>外形尺寸：5.6*6.2*3</p> <p>冷藏温度范围：0℃~-18℃</p> <p>阻燃库板厚度：≥150mm</p> <p>聚氨酯发泡密度：≥38 公斤/立方米</p> <p>不锈钢厚度：≥1.5mm</p> | 立方 | 104.16 | 1600 | 166656 |    |



|       |   |    |        |       |        |   |
|-------|---|----|--------|-------|--------|---|
| 5     | <p>智能净菜二级库</p> <p>用途:冷库库门采用全埋自由回归门,开启之后门自动复回,带安全锁。冷库库板采用304 双面不锈钢。是根据模具件由预制面板制成的凹凸板,保证板间接口互相咬合,板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起,确保库体之坚固平整密封</p> <p>特点: 选用吊顶式冷风机及优质名牌压缩机组,同时配置微电脑控制箱,压力阀,单组标准防冻门、照明、融霜、排水。</p> <p>外形尺寸: 9.1*4.5*3</p> <p>冷藏温度范围: +5℃~-5℃</p> <p>阻燃库板厚度: ≥120mm</p> <p>聚氨酯发泡密度: ≥38 公斤/立方米</p> <p>不锈钢厚度: ≥1.5mm</p>  | 立方 | 122.85 | 1200  | 147420 |  |
| 6     | <p>智能馅料保鲜库</p> <p>用途:冷库库门采用全埋自由回归门,开启之后门自动复回,带安全锁。冷库库板采用304 双面不锈钢。是根据模具件由预制面板制成的凹凸板,保证板间接口互相咬合,板之边缘使用偏心拉力钢钩相互连接在一起,确保库体之坚固平整密封</p> <p>特点: 选用吊顶式冷风机及优质名牌压缩机组,同时配置微电脑控制箱,压力阀,单组标准防冻门、照明、融霜、排水。</p> <p>外形尺寸: 9*2.85*3</p> <p>冷藏温度范围: +5℃~-5℃</p> <p>阻燃库板厚度: ≥120mm</p> <p>聚氨酯发泡密度: ≥38 公斤/立方米</p> <p>不锈钢厚度: ≥1.5mm</p>   | 立方 | 76.95  | 1600  | 123120 |    |
| 员工一更区 |   |    |        |       |        |   |
| 7     | <p>双人风淋室</p> <p>特点:</p> <p>1.采用不锈钢304材质1.0mm厚,底部为不锈钢50*25方管满焊焊接而成内衬高密度复合板,平整度高,上铺防滑不锈钢拉丝板,</p> <p>2.喷嘴方向任意可调,风机0.55kw共6个,风淋时间0-99s可调,循环风量1000-1700m³/h.采用两套高效过滤器,回风均匀。</p> <p>3.智能语音电子互锁,数码显示屏,双门指示系统,灵敏度高,人员进风淋室吹淋,吹淋过程中双门都无法打开,灵敏度高精度程序更先进智能。</p> <p>运行方式:</p> <p>当人员到达风淋室进门前-前门锁自动打开-手动开门-人员进入风淋室-前门自动关闭--前后门锁自动上锁-风淋启动高速吹淋-吹淋完毕风机停止工作运行-后门锁自动打开人员手动开门离开-后门自动关闭。</p> <p>外形尺寸: 1400*1000*2100mm (单人)</p> <p>功率2.2kw, 380v</p> | 台  | 2      | 32800 | 65600  |    |

# 肉加工间

|   |       |   |   |       |       |   |
|---|-------|---|---|-------|-------|---|
| 8 | 绞肉机   | 台 | 1 | 32800 | 32800 |  |
| 9 | 肉丝肉片机 | 台 | 1 | 37800 | 37800 |    |

用途：  
能将-4摄氏左右的肉类绞成碎状。

特点：

1. 机器304不锈钢制造。
  2. 绞肉螺杆、混合浆叶独立驱动。
  3. 料斗、支架、混合浆叶采用不锈钢制造。
  4. 安全控制开关，按钮式控制。
  5. 电机过载保护。
  6. 配有防水插座、连接电缆。
  7. 孔板寿命更长切割效果更好。
- 电源：380V  
功率：4KW




用途：

1. 能将各种鲜肉一次性切成(丝)条状。
2. 适合肉联厂、酒楼、超市、肉市场加工食品加工厂等使用。




特点：

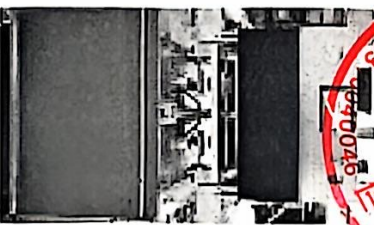
1. 整机采用不锈钢材质制作，配备输送电机和切割电机。
  2. 切割根茎菜长短可调。该
  3. 机设计合理，性能优越，操作简单，适应性强，被切蔬菜加工面平整光滑、规则、组织完好，保持手工切割效果。
  4. 刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。
  5. 加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。
  6. 采用链条传动，比传统的涡轮转动更稳定。
- 电源：220V  
功率：2.2KW



|    |         |  |   |   |       |       |   |
|----|---------|--|---|---|-------|-------|---|
| 10 | 立式大型锯骨机 | <p>用途：<br/>1. 能将各种鲜肉一次性切成(丝)条状。<br/>2. 适合肉联厂、酒楼、超市、肉市场加工食品加工厂等使用。</p> <p>特点：<br/>1. 整机采用不锈钢材质制作，配备输送电机和切割电机。<br/>2. 切割根茎菜长短可调。<br/>3. 机设计合理，性能优越，操作简单，适应性强，被切蔬菜加工面平整光滑、规则、组织完好，保持手工切割效果。<br/>4. 刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。<br/>5. 加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。<br/>6. 采用链条传动，比传统的涡轮转动更稳定。</p> <p>电源：220V<br/>功率：2.2KW</p>  | 台 | 1 | 53000 | 53000 |   |
| 11 | 自动带骨切块机 | <p>用途：<br/>1. 本剁块机适用猪排、羊排、鸭、鸡、鹅、鱼、带骨或无骨的、冰冻(零下5度)的肉骨类制品一次成型块状<br/>2. 适用于鸡鸭鹅等禽类切块，排骨切块，冻鱼、冻肉等各种切块工作。</p> <p>注意：<br/>本机型，不适合切鲜肉块，不适合切过大的脊骨类，切排骨时注意骨头的方向，不能与纵刀平行</p> <p>特点：<br/>1. 该设备是一种安全、高效的切块设备，由刀直接升级成刀阵，由数片刀组成。<br/>2. 并且上下输送带保证了原料自动进入刀阵，直接切成特定的块状，实现了全自动操作，无人值守。无损耗。<br/>3. 采用特殊刀具组成刀阵，一次成型：不产生碎屑，冷肉切块机，无浪费。<br/>4. 全自动操作，减轻工人劳动强度。<br/>5. 整机不锈钢护罩干净，机器防水性好，容易清洗，安全卫生。<br/>6. 采用优质304不锈钢符合食品级要求。<br/>7. 独立送料机构模块，可快速拆卸清洗。<br/>8. 剁块机具有结构紧凑、外形美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易卫生的特点。<br/>9. 操作简便，保护罩及安全保护感应开关设计更加安全可靠。</p> <p>电源：380V<br/>功率：3KW</p> | 台 | 1 | 58000 | 58000 |    |




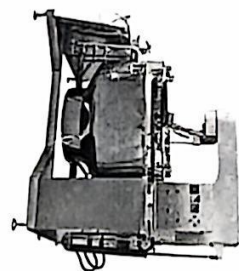
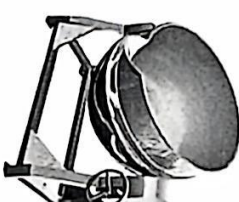
|    |   |   |   |       |       |   |
|----|---|---|---|-------|-------|---|
| 12 | <p>自动传输切片机</p> <p>一、用途<br/>四卷羊肉切片机是一款用于将冷冻羊肉卷切成薄片的专业设备，广泛应用于火锅店、超市、肉类加工厂等场所。</p> <p>二、主要技术参数</p> <p>(一) 切片部分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 切片厚度：可调节，范围 0.5 - 20mm，调节精度 0.1mm</li> <li>2. 切片效率：约 120 - 180 片/分钟（根据切片厚度和羊肉卷硬度有所不同）</li> <li>3. 刀片直径：约 300mm</li> <li>4. 刀片材质：进口高硬度不锈钢</li> </ol> <p>(二) 输送部分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 输送带速度：可调节，范围 0 - 10m/min</li> <li>2. 输送带宽度：约 400mm</li> <li>3. 输送带材质：食品级 PVC 输送带</li> </ol> <p>(三) 卷料固定部分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卷料最大直径：约 280mm</li> </ol> <p>(四) 电机及驱动</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主电机功率：约 2.2kW</li> <li>2. 输送电机功率：约 0.75kW</li> <li>3. 驱动方式：皮带传动</li> </ol> <p>(五) 外形尺寸</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 长×宽×高：约 1200mm×750mm×1100mm</li> </ol> <p>(六) 设备重量<br/>约 350kg</p> <p>(七) 其他</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电源**：380V，50Hz</li> <li>2. 防护等级：IP54</li> <li>3. 噪声水平：≤75dB(A)</li> </ol> | 台 | 1 | 66000 | 66000 |  |
| 13 | <p>全自动牛羊肉卷成型机</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 产品型号：DRB-TC600</li> <li>2. 产品重量：165KG</li> <li>3. 产品尺寸：1860*580*1430mm</li> <li>4. 气源要求：0.4-0.6MPa</li> <li>5. 辊槽长度：500KG/H</li> <li>6. 生产频率：10-12次/min</li> </ol> <p>设备尺寸：1260*850*1400mm</p> <p>产量：4吨/小时</p> <p>电机功率：1.5kw</p> <p>压力：0-4吨</p> <p>电压：380V，三相电</p> <p>整机重：280kg</p>   | 台 | 1 | 65000 | 65000 |    |
| 14 | <p>全自动牛羊肉方块成型设备</p> <p>电压：380V，三相电</p> <p>整机重：280kg</p>   | 台 | 1 | 68000 | 68000 |    |



|    |  |   |   |       |       |  |
|----|--|---|---|-------|-------|--|
| 15 | <p>气调自动包装机</p> <p>一、用途<br/>       四膜气调包装机是一种用于食品、生鲜等产品的保鲜包装设备，通过抽真空、充气、封口等工艺，将产品包装在具有特定气体组成的环境中，延长产品的保质期和新鲜度。</p> <p>二、主要技术参数</p> <p>(一) 封口部分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 封口方式：脉冲式热封</li> <li>2. 封口宽度：550mm</li> <li>3. 封口温度：可调节，范围为 0 - 300 °C，精度为 ±1 °C</li> <li>4. 封口压力：可调节，范围为 0 - 500N，精度为 ±5N</li> <li>5. 封口时间：可调节，范围为 0.1 - 5s，精度为 0.01s</li> </ol> <p>(二) 抽真空部分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 极限真空度：≤10Pa</li> <li>2. 抽气速率：100m³/h</li> <li>3. 真空泵类型：旋片式真空泵</li> <li>4. 真空室尺寸：长×宽×高 = 800mm×600mm×200mm</li> </ol> <p>(三) 充气部分</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 充气气源：氮气 (N<sub>2</sub>)、二氧化碳 (CO<sub>2</sub>)、氧气 (O<sub>2</sub>)</li> <li>2. 气体混合精度：±2%</li> <li>3. 充气压力：可调节，范围为 0 - 0.8MPa，精度为 ±0.01MPa</li> <li>4. 充气时间：可调节，范围为 0 - 10s，精度为 0.1s</li> </ol> <p>(四) 控制系统</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 操作界面：7 英寸彩色触摸屏</li> <li>2. 控制方式：PLC 智能控制</li> <li>3. 程序存储数量：50 组</li> <li>4. 故障报警功能：具备，包括真空度不足、封口异常、充气异常、温度超限等，并在触摸屏上显示相应的故障代码和提示信息</li> </ol> <p>(五) 电源及功率</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 电源：380V，50Hz</li> <li>2. 总功率：5kW</li> </ol> <p>(六) 外形尺寸</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 长×宽×高：1500mm×900mm×1800mm</li> </ol> <p>(七) 设备重量</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 800kg</li> </ol> | 台 | 1 | 78000 | 78000 |  |
|----|--|---|---|-------|-------|--|


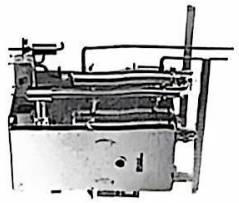


热加工间






|                         |   |   |   |        |        |   |
|-------------------------|---|---|---|--------|--------|---|
| <p>16<br/>高粘度自动行星炒锅</p> | <p>特点：<br/>1. 该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，易于控制等优点。<br/>2. 本产品采用304不锈钢材质，具有受热面积大、热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。<br/>3. 本产品凡接触食品部分皆为0Cr18Ni9不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。<br/>4. 主要由锅体和可倾架组成：锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。搅拌器刮边搅拌，机械传动。<br/>电源：380V<br/>功率：3KW</p>                 | 台 | 1 | 199800 | 199800 |  |
| <p>17<br/>智能辣子油炒制机</p>  | <p>特点：<br/>1. 该系列产品采用一次冲压成型的半球形不锈钢锅体，易于控制等优点。<br/>2. 本产品采用304不锈钢材质，具有受热面积大、热效率高，物料升温快，加热均匀及加热温度易于控制等优点。<br/>3. 本产品凡接触食品部分皆为0Cr18Ni9不锈钢制造并进行抛光处理，符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求，具有造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、便于维修。<br/>4. 主要由锅体和可倾架组成：锅体是由内外球形锅体组成的双层结构形式，中间夹层通入蒸汽加热。搅拌器刮边搅拌，机械传动。<br/>5. 定制自动温控系统<br/>电源：380V<br/>功率：3KW</p> | 台 | 1 | 279900 | 279900 |   |
| <p>18<br/>蒸汽可倾夹层锅</p>   | <p>用途：<br/>本机特别适合熬煮，被广泛用于餐饮、食品加工、卤制品、调味品加工、休闲食品、医药行业等领域<br/>特点：<br/>1. 全不锈钢结构，外观豪华；<br/>2. 内外锅体均采用304不锈钢板模压成型，防腐蚀、坚固耐用。<br/>3. 独特的蜂窝夹套设计，热效率高。<br/>4. 锅体旋转可倾，出料、清洗方便。<br/>组成：<br/>整机由全不锈钢机架、加厚304不锈钢板模压内外锅体和锅体旋转倾倒系统等组成。</p>  | 台 | 1 | 39800  | 39800  |    |


|    |  |   |   |       |        |   |
|----|--|---|---|-------|--------|---|
| 19 | <p>压力蒸汽机<br/>(0.7MPa)<br/>(自动启停, 自动补水)</p> <p>额定蒸发量: 300Kg/h<br/>额定工作压力: 0.7Mpa<br/>饱和蒸汽温度: 150-180℃<br/>燃料消耗量<br/>天然气: 20Nm<sup>3</sup>/h或电<br/>石油液化气: 18kg/h<br/>进水管口径: DN25<br/>主气阀口径: DN25<br/>安全阀口径: DN16<br/>出烟口径: Φ180mm<br/>水容积: 29L<br/>外形尺寸: 长1080mm宽800mm高1550mm<br/>底座尺寸: 长1040mm宽760mm<br/>蒸发器重量: 700Kg<br/>其他说明: 此设备不属于国家规定的特种设备, 不需要定期检测<br/>▲说明: 进水需要供纯净水, 本设备不含纯饮水机。</p>  | 台 | 3 | 85500 | 256500 |  |
| 20 | <p>燃气可倾式炒锅</p> <p>特点:<br/>1. 本产品以天然气或液化气为热源, 带熄火保护, 具有受热面积大, 热效率高, 物料升温快, 加热均匀及加热温度易于控制等特点。<br/>2. 燃烧充分, 无烟无尘, 少量积碳, 无环境污染。<br/>3. 火焰温度随意调节, 温度最高达300C左右。<br/>4. 结构合理, 使用方便。<br/>5. 强力节能, 火大火猛, 热效率较同类产品提高25%左右。<br/>6. 燃料: 液化石油气、管道煤气、天然气、严禁使用油。<br/>7. 耗气量: 比同类产品降低20%左右。<br/>外形尺寸: 1600*1150*1100mm (总高2060mm)<br/>电源: 220V<br/>功率: 0.12KW<br/>容量: 150L<br/>燃气耗量: 6m<sup>3</sup>/h<br/>锅外径: 1040mm<br/>锅锅深: 340mm (加风, 带熄火)</p> | 台 | 4 | 27800 | 111200 |    |

|    |         |   |   |   |        |        |   |
|----|---------|---|---|---|--------|--------|---|
| 21 | 蒸汽吊篮卤煮锅 | 1. 容量: 500 升<br>2. 材质: 不锈钢 304 材质, 内胆厚度 3 - 5mm, 外壳厚度 2 - 3mm。<br>3. 加热方式: 蒸汽加热<br>4. 温度控制范围: 0 - 100℃, 可调节, 精度 ±1℃。<br>5. 压力承受: 根据设计, 一般能承受 0.3 - 0.6MPa 的工作压力。<br>6. 吊篮: 不锈钢材质, 配有提升装置, 方便物料进出。<br>7. 搅拌系统: 可选配, 搅拌浆叶材质为不锈钢。<br>8. 安全阀: 配备安全阀, 保证使用安全。<br>9. 疏水阀: 用于排放冷凝水。<br>10. 观察窗: 设有观察窗, 便于观察锅内情况。   | 台 | 2 | 86500  | 173000 |  |
| 22 | 真空预冷机   | <p>冷却温度/时间 90-10℃ / 20min<br/>室内机功率 2.4KW<br/>机体接口尺寸<br/>真空泵进水口 DN20<br/>真空泵排水口 DN40<br/>蒸汽进口 DN20内丝<br/>接热水冰水进出口 DN50外丝<br/>外部供应<br/>冷却循环泵<br/>水压 0.15-0.4Mpa<br/>水温 ≤25℃<br/>用水量 0.1-0.3m³/H<br/>蒸汽<br/>压力 0.2-0.3Mpa<br/>干度 0.97以上<br/>供给量 100Kg/H (客户自备)<br/>液化量 0-7.5kg/批<br/>冰水<br/>水温 3-15℃<br/>流量 ≥12L/min<br/>防护等级 IP65 (更高等级需订制)<br/>卫生等级 食品级<br/>需额外购买配置<br/>冰水机组 20HP<br/>冷水箱 2000L</p> | 台 | 1 | 398500 | 398500 |   |

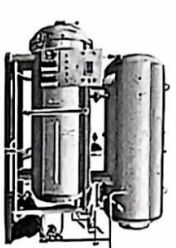


|      |  |  |   |
|------|--|--|---|
| 23   | 冷水机  | <p>型号: 20HP<br/>         设备尺寸: 1870*1100*1790mm<br/>         电源: 380V<br/>         总功率: 19KW<br/>         制冷量: 50000 Kcal/H<br/>         制冷剂: R22<br/>         压缩机: 涡旋式 功率15KW<br/>         风机: 风量26640 m<sup>3</sup>/H 功率1.89KW<br/>         水箱: 容量310L 接口管径DN65<br/>         水泵: 流量30 T/h 功率2.2KW 扬程22米<br/>         散热环境: ≤35℃<br/>         设备重量: 830kg</p> |  |
| 24   | 冷水罐  | <p>材质: 304不锈钢<br/>         2T平底 1150*1800mm</p>  |    |
| 内包装间 |  |  |   |
| 25   | <p>整体包装机</p> <p>功能: 主要适用各种液体、粘稠流体的包装, 如火锅底料, 各类调味酱体等。<br/>         外形尺寸: 650*750*1600mm<br/>         电压功率: 380V/220V 1600W<br/>         包装能力: 40-60袋/min<br/>         计量范围: 1.0-50/min<br/>         计量准确度: ±10%<br/>         制袋尺寸: 长60-180mm 宽50-120mm<br/>         膜宽: 240mm<br/>         机重: 170kg</p> | <p>台</p> <p>2</p> <p>45500</p> <p>91000</p>  |    |


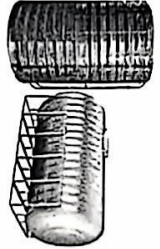
## 急冻间

|    |      |  |   |   |        |        |   |
|----|------|--|---|---|--------|--------|---|
| 26 | 速冻设备 | <p>一、技术参数</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冻结能力: 每小时不低于 500 公斤</li> <li>2. 温度范围: -35℃ 至 -40℃</li> <li>3. 主体材质: 不锈钢 304 材质, 板厚不小于 2mm</li> <li>4. 保温材料: 厚度不小于 200mm 的聚氨酯发泡保温层</li> <li>5. 制冷系统: 采用知名品牌的压缩机组, 制冷效率高, 能耗低</li> <li>6. 控制系统: 具备智能温度控制和运行监控功能, 操作方便</li> </ol> | 套 | 1 | 488500 | 488500 |  |
|----|------|--|---|---|--------|--------|---|

## 高温杀菌间

|    |               |  |   |   |        |        |   |
|----|---------------|--|---|---|--------|--------|---|
| 27 | 电双层水浴杀菌釜 (蒸汽) | <p>车间预留场地: 3800*1900*2600mm</p> <p>杀菌罐: <math>\phi 900 \times 1800\text{mm}</math> 板厚4mm 容积1.37<math>\text{m}^3</math></p> <p>热水罐: <math>\phi 900 \times 1800\text{mm}</math> 板厚4mm 容积1.37<math>\text{m}^3</math></p> <p>储水罐: 根据场地 容量: 3T (不锈钢)</p> <p>设备材质: 304不锈钢</p> <p>设计承压: 0.35Mpa 使用压力: 0.3Mpa</p> <p>杀菌锅设计温度: 147℃</p> <p>最高工作温度: 142℃</p> <p>压缩空气耗量: 1<math>\text{m}^3</math> 压力: 0.6Mpa</p> <p>设备产量: 不同产品时间不同 约60分钟/批次</p> <p>加热方式: 电加热</p> <p>电源电压: 380V</p> <p>额定功率: 63KW</p> <p>(电加热管30KW*4根、循环水泵: 2.2KW、冷水泵: 3KW)</p> <p>其他服务: 含阀门、管件一套, 设备负责3米内管道及线路安装。</p> <p>其他选配: 降温后的水质如无污染, 可以选配冷水机循环, 节约用水, 冷水机需额外购买。</p> | 台 | 1 | 285000 | 285000 |  |
|----|---------------|--|---|---|--------|--------|---|





|    |       |  |   |   |      |      |   |
|----|-------|--|---|---|------|------|---|
| 28 | 冷却塔   | 设备型号: LC-60T<br>外形尺寸: $\phi$ 2000*2595mm<br>循环水量: WB28°C—43.2m <sup>3</sup> /H WB27°C—48m <sup>3</sup> /H<br>送风装置: 220V/1.5KW<br>配管尺寸:<br>温水入管: 80mm<br>冷水出管: 80mm<br>排水管: 25mm<br>溢水管: 25mm<br>补给水管: 15mm<br>扬程: 2.3米<br>净重量: 300kg<br>运行重量: 690kg<br>噪音: 58.0 dB | 台 | 1 | 7600 | 7600 |  |
| 29 | 不锈钢水箱 | 材质: 304不锈钢<br>3T 卧钢 1230*2460mm (不含支架)   | 台 | 1 | 6500 | 6500 |    |


净水间



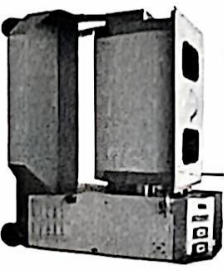
## 外筐回收清洗间

|    |   |   |   |        |        |   |
|----|---|---|---|--------|--------|---|
| 30 | <p>净水设备</p> <p>一、原水箱</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容量: 5000L</li> <li>2. 材质: 食品级 304 不锈钢</li> <li>3. 厚度: 2mm</li> </ol> <p>二、废水箱</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容量: 3000L</li> <li>2. 材质: 食品级 304 不锈钢</li> <li>3. 厚度: 2mm</li> </ol> <p>三、净水箱</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容量: 5000L</li> <li>2. 材质: 食品级 304 不锈钢</li> <li>3. 厚度: 2mm</li> </ol> <p>四、净水设备主体</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 过滤级数: 4 - 5 级过滤, 包括多介质过滤器、活性炭过滤器、精密过滤器、反渗透膜等</li> <li>2. 反渗透膜: 采用知名品牌, 脱盐率不低于 98%</li> <li>3. 工作压力: 1.0 - 1.5MPa</li> <li>4. 水质指标: 符合国家饮用水标准</li> <li>5. 控制系统: 具备自动冲洗、自动停机、缺水保护等功能</li> </ol> | 台 | 1 | 255800 | 255800 |  |
| 31 | <p>电洗箱机</p> <p>用途:</p> <p>主要用于中央厨房, 团膳企业, 净菜配送中心、食品加工厂、医药、化工等企业。是卫生高效, 节省人力的最佳选择。</p> <p>特点:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主要由不锈钢机架、水箱、洗涤系统、传送链系统和自动控制系统等组成。</li> <li>2. 可连续对周转箱(筐)及食器等上进行上、下, 左、右全方位清洗专用设备, 传送链速度可调, 清洗效率高, 运作费用低, 操作、维护方便, 卫生方便, 省人省力。</li> <li>3. 清洗效率高, 运作费用低, 操作、维护方便, 卫生方便, 省人省力。</li> <li>4. 采用国外先进的多喷水孔结构, 并应用于上下左右喷水臂上, 使洗涤效果更佳。</li> <li>5. 需单独配置蒸汽发生器两台</li> </ol> <p>电压: 380V<br/>功率: 55KW(电加热)<br/>功率: 7KW(蒸汽)<br/>蒸汽耗量: 200KG/H<br/>机器入口尺寸: 620*410(高)</p>  | 台 | 1 | 159000 | 159000 |    |

## 馅料包装间

|                                 |  |   |   |       |       |   |
|---------------------------------|--|---|---|-------|-------|---|
| <p>32</p> <p>双室真空包装机<br/>深槽</p> | <p>特点：<br/>1. 有机玻璃盖子：全304不锈钢机身：延长产品储存期限。<br/>2. 经抽真空包装后的物品可防止氧化、霉变、虫蛀、受潮，延长产品储存期限，适合工厂、加工点等。<br/>外形尺寸：1460*605*960mm<br/>电压：380V<br/>功率：3.5KW<br/>真空室尺寸：660*530*160mm<br/>产量：<br/>机重：180KG</p> | 台 | 2 | 24800 | 49600 |  |
|---------------------------------|--|---|---|-------|-------|---|


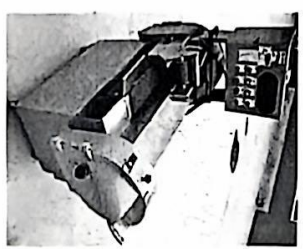
## 拌馅间

|                          |  |   |   |       |       |   |
|--------------------------|--|---|---|-------|-------|---|
| <p>33</p> <p>双轴自动拌馅机</p> | <p>主体材质：304不锈钢<br/>用途：用于对物料进行搅拌，倾斜式翻斗出料。<br/>特点：1. 传动部分采用链条传动，传动平稳、噪音小，物料接触部分全部采用不锈钢材料制作而成，符合国家卫生标准。<br/>2. 使用正泰时间继电器控制，根据自己的需要可以随时调整时间，四种转动方向。<br/>3. 使用双轴承结构提高了搅拌效率和搅拌效果，使各种材料搅拌更加均匀。<br/>功率：380V, 3KW<br/>绞拌转速：55r/min<br/>机重：300kg</p> | 台 | 2 | 43800 | 87600 |  |
|--------------------------|--|---|---|-------|-------|---|

## 包装间


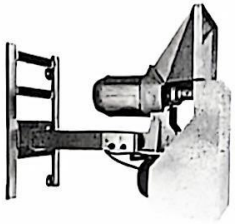
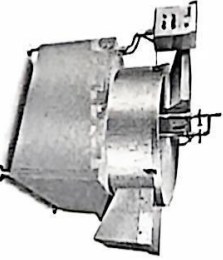


## 蔬菜加工间


|    |        |   |   |       |       |   |
|----|--------|---|---|-------|-------|---|
| 34 | 封口机    | 台 | 4 | 3600  | 14400 |  |
| 35 | 多功能切菜机 | 台 | 1 | 51800 | 51800 |    |

电源电压:220/50 110/60 V/Hz  
 电机功率: 50/100 W  
 电热功率: 300×2 W  
 封口线速度:0-16 (0-24) m/min  
 封口宽度(:10 mm  
 温控范围: 0-300 °C  
 印字类别: 钢轮压痕印字 (可选用)  
 输送台尺寸: 844×153 mm  
 封口中心至输送台距离: 10-40 mm  
 底板至输送台内侧距离: 60-120 mm  
 封口中心至袋口最大距离: 21 mm  
 输送台总承载重量: ≤10 kg  
 外形尺寸: 844×375×310 mm  
 净重: 23 kg




**用途:**  
 1. 将根茎类蔬菜:马铃薯、番薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜:芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。  
 2. 适用于超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业;酒楼、中餐连锁、放心早餐等中餐企业;监狱、学校、部队、企业食堂、中央厨房及膳食托管等团餐企业。  
**特点:**  
 1. 本机为双头型切菜机,可同时工作。  
 2. 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。  
 3. 功能强大、一机多用、省时省力可替代10-15人的工作量。  
 4. 整机卫生、美观、耐用、变频调速简单直接。  
 5. 将肉类以外的菜品可以一机处理。  
**外形尺寸:** 600\*1210\*1300mm  
**电源:** 220V  
**功率:** 1.3KW  
**机量:** 145KG  
**输送带有效宽度:** 120mm  
**产量:** 300-1000KG/HR

|    |         |  |   |   |       |       |   |
|----|---------|--|---|---|-------|-------|---|
| 36 | 切姜切笋机   | <p><b>用途:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将生姜或淡渍姜切片或切丝处理。</li> <li>2. 适用于超市、净菜配送、农贸市场等超市农产企业使用。</li> </ol> <p><b>特点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 整机采用食品级SUS304不锈钢材质。</li> <li>2. 特殊设计，切出来的姜片，姜丝，表面光洁。</li> <li>3. 操作简单、易清洗。</li> </ol> <p>外形尺寸: 510*450*600mm<br/>         电源: 220V<br/>         功率: 0.4KW<br/>         重量: 45KG<br/>         切丝尺寸: 1-2mm (不可调)<br/>         切片尺寸: 1-3mm (不可调)<br/>         产量: 150-250KG/HR</p> | 台 | 1 | 9300  | 9300  |  |
| 37 | 打泥机     | <p><b>用途:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 将蒜头、生姜、辣椒等打成泥状或细粒状。</li> <li>2. 适合调味厂、卫生餐饮店或食品加工厂等使用。</li> </ol> <p><b>特点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 整机采用食品级SUS304不锈钢材质。</li> <li>2. 采用多刀高速旋转切割，能有效切段姜丝等纤维。</li> <li>3. 极易清洗，无卫生死角。</li> <li>4. 可通过调整刀片数量和角度来调整产品粗细。</li> <li>5. 采用多刀高速旋转切割，能有效切断姜丝等纤维。</li> </ol> <p>电源: 380V三相/220V单相。<br/>         功率: 2.2KW<br/>         重量: 70KG</p>  | 台 | 1 | 22100 | 22100 |   |
| 38 | 土豆自动削皮机 | <p><b>用途:</b></p> <p>用于去泥沙后的土豆削皮，可将土豆表皮削去，切削面光滑平整</p> <p><b>特点:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本机是模拟手工削皮原理，广泛适用于根、茎类小果的切削加工工作。</li> <li>2. 整机采用不锈钢304材料制作，结实耐腐蚀，配备运转电机。</li> <li>3. 削皮土豆时间长短可调，该机设计合理，性能优越，操作简单，适应性强。</li> <li>4. 被切土豆加工面平整光滑、规则、组织完好，保持手工切削效果。</li> <li>5. 人工放料，自动出料，去皮率可达98%左右，解决了毛刷机去不掉皮及其暗伤问题。</li> </ol> <p>电源: 380V<br/>         功率: 1.5KW</p>  | 台 | 1 | 62400 | 62400 |    |


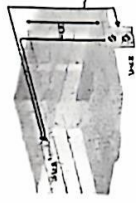








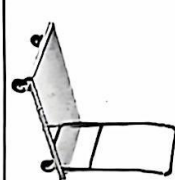
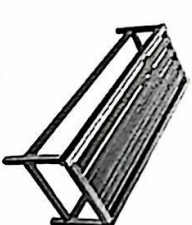
|    |        |  |   |   |       |       |   |
|----|--------|--|---|---|-------|-------|---|
| 39 | 蔬菜清洗设备 | 途：切割成段、片、块的叶菜、根茎菜、排骨等物料清洗，如白菜、芹菜、菠菜、红萝卜、冬瓜、土豆等。<br>特点：清洗时间可以自行调节；自动倒料；清洗后的物料自动沥水后再倒料；水可循环使用<br>技术参数：<br>外形尺寸：1620*1255*1100mm<br>叶菜类：12-16kg/3-15 分钟<br>根茎类：16-50kg/3-5 分钟<br>产量：400-500kg/h | 台 | 1 | 85000 | 85000 |  |
|----|--------|--|---|---|-------|-------|---|


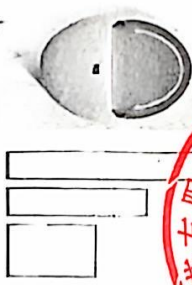


其他项

|  |          |   |   |   |        |        |  |
|--|----------|---|---|---|--------|--------|--|
|  | 全自动打包捆扎机 | 1. PP带热熔；<br>2. 接头类型：熔接式；<br>3. 捆扎机结构：水平轨道捆扎机。  | 台 | 2 | 15800  | 31600  |  |
|  | 传送分拆机    | 1. 定制30米总长度；<br>2. 5米可伸缩；<br>3. 变频调速，带轮可移动；<br>4. 载重100公斤。  | 套 | 1 | 148000 | 148000 |   |
|  | 可升降地牛    | 1: 电动升降行走；<br>2. 有效载重为3吨；<br>3. 智能操作手柄；<br>4. 聚氨酯轮，轮距1100mm；<br>5. 货叉可升高度2米，转弯半径1350mm；<br>6. 电磁制动。 | 台 | 4 | 3800   | 15200  |   |
|  | 称重地磅     | 称重能力不低于4吨   | 台 | 1 | 68000  | 68000  |  |






|    |          |   |   |     |        |        |   |
|----|----------|---|---|-----|--------|--------|---|
| 40 | 油烟净化一体机  | <p>净化效率: ≥ 95%</p> <p>电源: 380V/50Hz</p> <p>功率: 约 1200 - 2000 W</p> <p>进出口管径: 600mm</p> <p>设备材质: 不锈钢 304 材质</p> <p>噪音: ≤ 70 dB(A)</p> <p>过滤方式: 静电吸附与机械过滤组合</p> <p>油脂分离度: ≥ 90%</p> <p>防护等级: IP55</p> <p>运行温度: -20℃ - 60℃</p> <p>设备重量: 约 500 - 800 kg</p> <p>电场数量: 8 - 10 组</p> <p>电场材质: 铝合金</p> <p>清洗方式: 可拆卸式模块, 便于人工或自动清洗</p> <p>控制系统: 智能控制, 具备故障报警、运行状态显示等功能</p> | 米 | 48  | 9900   | 475200 |  |
| 41 | 智能温度控制系统 | <p>控制区域: 0-10度冷风空调1580平米</p> <p>1. 品牌主机设备、</p> <p>2. 空调系统、</p> <p>3. 空调冷冻水系统、</p> <p>4. 安装、控制系统。</p> <p>5. 可控40平米</p> <p>6. 总电压功率: 220/380V/4.4KW</p>   | 项 | 1   | 356000 | 356000 |   |
| 42 | 工作台      | <p>外形尺寸: 1800*800*800mm</p> <p>板材规格:</p> <p>台面304/1.5mm厚, 面板下方有两根加强筋;</p> <p>层板304/1.5mm厚; 面板下方有两根加强筋;</p> <p>支架横梁及调节脚201材质;</p>  | 台 | 70  | 1990   | 139300 |    |
|    | 冷柜工作台    | <p>外形尺寸: 1800*800*800mm</p> <p>板材规格:</p> <p>台面304/1.5mm厚;</p> <p>层板304/1.5mm厚;</p> <p>支架横梁及调节脚201材质;</p> <p>带零下-18度冷冻柜</p>  | 台 | 15  | 6800   | 102000 |    |
| 43 | 不锈钢货架    | <p>外形尺寸: 1500*500*1550mm</p> <p>板材规格:</p> <p>层板304/1.5mm厚;</p> <p>支架横梁及调节脚201材质;</p>  | 台 | 180 | 1880   | 338400 |    |

|    |            |  |   |    |      |       |   |
|----|------------|--|---|----|------|-------|---|
| 44 | 不锈钢水槽      | 外形尺寸：1000*600*800mm<br>水池深：230mm 304/1.5mm厚；<br>后板高：150mm，后板及其他板304/1.2mm厚；<br>水池支架横梁及调节脚201材质；<br>其他配置：304单温水龙头1个；304不锈钢进水管1根（1米）；304不锈钢下水器1个<br>（含下水管） | 台 | 30 | 1580 | 47400 |  |
| 45 | 料斗车        | 外形尺寸：625*625*635mm<br>双侧带提升耳板<br>板材规格：<br>板材304/2.0mm厚，<br>尼龙地脚轮：  | 台 | 10 | 1900 | 19000 |  |
| 46 | 餐具推车<br>四层 | 外形尺寸：1600*680*1650mm<br>斜架式推车用于存放各种餐具、餐盒、碗碟等物品；搁架为花格设计，物品在运输过程中不易掉落；<br>板材规格：304不锈钢；配置耐130℃高温加强型脚轮；主材厚1.5mm，辅材厚1.2mm；                                    | 台 | 10 | 3490 | 34900 |   |
| 47 | 平板手拉车      | 外形尺寸：800*500*900mm<br>板材规格：<br>板材201/1.5mm厚，<br>尼龙地脚轮：   | 台 | 30 | 1480 | 44400 |    |
| 48 | 米面架        | 外形尺寸：1200*500*200mm<br>板材规格：<br>方管304/1.0mm厚，<br>橡胶套地脚：  | 台 | 5  | 1300 | 6500  |    |

|    |                |  |   |     |       |        |   |
|----|----------------|--|---|-----|-------|--------|---|
| 49 | 空气臭氧消毒机        | <p>使用范围：食品车间、实验室、无菌室、手术室、更衣室、灌装间、包装间、中央厨房等需要杀菌消毒的场所。</p> <p>控制方式：微电脑时控定时，可分时间段定时消毒机。（没有遥控，自动/手动开关）</p> <p>外形尺寸：600*220*280mm</p> <p>设备用电：220V /50HZ</p> <p>设备功率：180W -400W</p> <p>臭氧发生量：20g/小时</p> <p>外箱体材质：不锈钢外壳</p> <p>冷却方式：风冷型</p> <p>臭氧介质：高浓度臭氧发生器原件臭氧陶瓷片</p> <p>臭氧原理：高压放电</p> <p>臭氧气源：空气源</p> | 台 | 20  | 1600  | 32000  |  |
| 50 | 照明应急指示灭蚊紫外线消毒灯 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 功率：每盏 30W - 40W</li> <li>2. 波长：253.7nm</li> <li>3. 数量：根据车间接面积和高度计算，一般每 10 - 15 平方米安装一盏</li> <li>4. 安装方式：吸顶式或壁挂式，安装高度距地面不低于 2.5m</li> </ol>   | 套 | 100 | 1030  | 103000 |   |
| 51 | 双门热风消毒柜        | <p>用途：用于餐具、茶具、餐巾及桌布等的消毒灭菌和烘干。</p> <p>360度热风循环+红外线双重杀菌，热效率高，能迅速彻底杀灭病菌。</p> <p>外形尺寸：1200*600*1980mm</p> <p>电压/功率：220V/2.8KW</p> <p>控温范围：60-120℃</p>  | 台 | 19  | 4800  | 91200  |    |
| 52 | 洗消一体机          | <p>特点：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 通道式，两侧护栏；</li> <li>2. 双毛辊（Φ200*980），三条立式靴帮毛辊（Φ200*300）；</li> <li>3. 自动运行，按比例调节毛辊清洗液浓度；</li> <li>4. 自动感应双手，喷洗手液和水洗手，避免消毒液手消毒，配门禁系统；</li> <li>5. 两侧配单独脚踏</li> </ol>   | 台 | 1   | 69000 | 69000  |    |



|    |         |   |   |    |      |         |   |
|----|---------|---|---|----|------|---------|---|
| 53 | 感应洗手消毒槽 | <p>外形尺寸：2000*500*800mm<br/>消毒槽：2000深*120宽mm<br/>板材规格：<br/>水池深230mm，304/1.5mm厚；<br/>后板高150mm，后板及其他板304/1.2mm厚；<br/>水池支架横梁及调节脚201材质；<br/>四周封板304不锈钢材质1.2mm<br/>其他配置：304单温感应水龙头5个；<br/>304不锈钢进水管5根（1米）；<br/>304不锈钢下水器3个（含下水管）；<br/>下水三通2个；直角弯头1个；<br/>配备消毒器，干手器，酒精消毒，感应龙头。</p> | 套 | 4  | 8900 | 35600   |  |
| 54 | 靴底浸泡消毒池 | <p>SUS316不锈钢制造，厚度1.2mm，耐二氧化钠。1500*2200*下沉200</p>  | 台 | 2  | 4800 | 9600    |   |
| 55 | 洗地龙头    | <p>外钢304不锈钢板厚度为5mm，冲地龙头的核心为簧和中心轴。<br/>1.簧为锰钢制造，经过15000交测试，不断裂。<br/>2.中心轴的材质为1铬14，硬度为53，不易磨损。<br/>3.液接管为蓝色三层钢丝，光面不沾油，同时可承受300psi-1000psi的压力。加接管，管长度为15m。<br/>4.定位圈：具有六向变节，管子回收及方向均匀。<br/>5.进水主体：材质为黄铜，耐腐蚀。<br/>6.花洒喷头：不锈钢+ABS软胶材质，经久耐用。配置2个花洒喷头。</p>                         | 台 | 10 | 4800 | 48000   |    |
|    | 合计      |   |   |    |      | 6999996 |   |

