中式烹饪实训室

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 数量 | 单位 |
| 1 | 双头电磁灶 | 长×宽×高：1700mm×1000mm×800mm  台面厚度：≥5mm 高强度微晶玻璃  功率配置：  总功率：40kW（双头独立控制，单头功率20kW）  功率调节：每头支持10档可调（1kW~20kW，步进1kW）  输入电源：  三相交流电 380V±10%，50Hz/60Hz自适应  电缆规格：≥16mm²  核心功能  加热性能：  热效率：≥92%（一级能效标准）  温控范围：60℃~300℃（±1℃精准控温）  升温速度：5L水沸腾时间≤3分钟（20kW全功率）  控制系统：  7英寸工业级触摸屏（防水防油污，带中/英文界面）  预设烹饪模式：烧水、爆炒、煲汤、煎炸等6种一键启动  安全保护：  过压/欠压/过流/短路/漏电保护  智能干烧检测（自动断电并报警）  高温警示及自动降温功能  结构及材质  机身材料：  外壳：≥1.5mm SUS304不锈钢  散热系统：双涡轮风扇+侧面蜂窝散热孔  兼容性：  适用锅具：铁质/不锈钢锅（直径≥28cm，带导磁底） | 1 | 套 |
| 2 | 不锈钢操作台 | 长×宽×高：1800mm×800mm×800mm（±2mm误差）  台面高度：800mm（可定制升降脚杯±30mm调节）  材质标准：  主体材质：SUS304食品级不锈钢  厚度分级：  台面：1.5mm（表面拉丝防刮处理）  侧板/背板：1.2mm  支撑框架：40×40mm不锈钢方管（壁厚≥1.5mm） | 2 | 个 |
| 3 | 四开门冰柜 | 长×宽×高：1800mm×700mm×1800mm（±3mm误差）  开孔预留：两侧及顶部需≥100mm散热空间  材质标准：  外壳：SUS304不锈钢（厚度≥1.2mm，拉丝防指纹处理）  内胆：食品级HIPS抗菌塑料（厚度≥2.0mm，-40℃耐低温）  保温层：高密度聚氨酯发泡（厚度≥100mm，密度≥42kg/m³）  制冷系统  核心配置：  压缩机：双转子变频压缩机  制冷剂：R290环保冷媒（充注量≤200g）  制冷方式：风冷循环（带智能除霜功能，除霜间隔≤24小时）  温度性能：  温控范围：-25℃~10℃（冷藏/冷冻双模式可切换）  降温速度：空柜从25℃降至-18℃≤45分钟  温度波动：±2℃（满载工况测试）  结构设计  存储分区：  舱门布局：上下双区独立四开门设计（每区双门对开）  内部容量：  总有效容积：≥1580L  上层冷藏区：≥600L（可调0~10℃）  下层冷冻区：≥980L（默认-18℃，最低-25℃）  层架配置：  不锈钢可调层架×6（单层承重≥80kg）  底部重型滑轮篮×2（适配50kg冻品整箱存取）  密封系统：  门封条：双层硅胶气密条（抗老化寿命≥5年）  门铰链：180°开合不锈钢铰链（带阻尼缓冲 | 1 | 台 |
| 4 | 不锈钢餐具架 | 1800mm\*500mm\*1800mm | 1 | 个 |
| 5 | 抽油烟机 | 1.家用式；2.定制，中岛型 | 1 | 套 |
| 6 | 消毒柜 | 消毒方式：紫外线+中温烘干  安装方式：立柜式  特色功能  大容量；紫外线；触控控制  容量：≥500ml  内胆材质:冷板烤漆  面板材质:钢化玻璃  额定功率:1200W  消毒温度:65℃ | 1 | 台 |
| 7 | 锅铲 | 1.长度≥36cm 2.重量≥200g 3.材质：不锈钢 | 2 | 个 |
| 8 | 厨师专用刀 | 1.厨师专用切片刀，2号桑刀三合钢酒店饭店不锈钢刀具 2.总长318MM，刀身89\*205MM。净重：324g，专业三合钢 | 10 | 把 |
| 9 | 厨房塑料砧板 | 食品级粘板 60\*40\*2cm | 2 | 个 |
| 10 | 塑料垃圾桶 | ≥58圆桶型，带盖子 | 1 | 个 |
| 11 | 平盘1 | 小号，骨瓷材质，直径约23cm | 10 | 个 |
| 12 | 平盘2 | 中号，骨瓷材质，直径约27cm | 10 | 个 |
| 13 | 专用厨具套装 | 炒锅，汤锅，煎锅，蒸锅，刀具等10件套 | 9 | 套 |
| 14 | 汤碗1 | 骨瓷材质，直径约30cm | 5 | 个 |
| 15 | 汤碗2 | 骨瓷材质，直径约20cm | 5 | 个 |
| 16 | 擀面杖 | 1.材质：天然木 2.工艺要求：打磨光滑，经久耐用，整木打造无毛刺。不开裂，不沾面。 3.尺寸：长约60cm，直径约3.5cm。 | 2 | 个 |
| 17 | 碗碟 | 1. 防烫竖纹 2.釉下彩设计   3.≥40件套 | 1 | 套 |
| 18 | 酒水具 | 1.材质：钢化玻璃； 2.形状：八角形； 3.工艺：杯底厚实平整，杯口圆润平滑。  4.口径:7.8cm 高度:7.3cm底径:4.6cm容量:150ml | 1 | 套 |
| 19 | 电磁炉 | 长×宽×高：400mm×350mm×80mm（±2mm误差）  加热区域直径：≥220mm（适配锅具直径18-30cm）  功率配置：  额定功率：2200W（支持100W~2200W无级变频调节）  热效率：≥90%（国标一级能效，GB 21456）  输入电源：  单相交流电 220V±10%，50Hz  电源线规格：3×1.5mm²橡胶线（长度1.8米，带接地保护）  功能  加热性能：  温控范围：60℃~240℃（±5℃精度，支持低温持续加热）  烧水速度：1.5L水（25℃→100℃）≤4分30秒（全功率）  脉冲火力：支持10秒爆炒瞬时功率提升至2500W  控制面板：  LED数码显示+触摸按键（防水等级IPX4）  8档预设模式：火锅/煎炸/煲汤/蒸煮/炒菜/烧水/保温/自定义  安全保护：  双重防干烧（温度传感器+电流监测）  过压/欠压/浪涌/短路/漏电保护  童锁功能（长按3秒锁定）  结构及材质  主体材质：  面板：微晶玻璃（耐温600℃，莫氏硬度8级）  壳体：V0级阻燃PP材料（厚度2.5mm）  线圈盘：双层纯铜绕线（直径180mm，18股加粗线芯）  散热设计：  双滚珠轴承风扇（噪音≤55dB）  底部蜂窝式进风孔+顶部导流槽  认证标准  中国强制性认证（CCC）  ROHS有害物质限制认证 | 20 | 套 |