**厨具参数**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **设备名称** | **尺寸(WxDxH)** | **技术参数** | **数量** | **单位** |
| **库房** |
| 1 | 双温四门高身柜 | 1220\*760\*1980 | -采用201不锈钢，内箱圆弧设计-机组独立模块化技术，外挂防尘网-360° 风冷无霜循环，冷冻门框加装发热丝-内箱尺寸(mm)：1100\*590\*1405-控温类型：电子数字温控-制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a-压缩机：制冷稳定，性价比高，效率高、噪音低、故障率低、使用寿命长 | 1 | 台 |
| 2 | 高身储物柜 | 1200\*500\*1800 | 整体采用SUS201不锈钢制作；顶板、层板、底板、侧板及面板采用1.0mm厚不锈钢板制作；并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；配置不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |
| 3 | 米面架 | 1200\*500\*200 | 整体采用SUS304不锈钢制作，厚度1.0mm；横柱用38×25×0.8mm厚不锈钢；立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢；配置塑胶脚垫 | 1 | 台 |
| 4 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1550 | 整体采用SUS304不锈钢制作，平板厚度1.0mm；立柱采用φ48mm，1.0mm厚不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 | 2 | 台 |
| **操作间** |
| 5 | 两层四盘不锈钢烤箱 | 1224×866×1105 | 微电脑控制面板，跷板式开关，外形豪华美观；全自动温控仪，在50℃~400℃范围内任意选择；采用远红外电加热管辐射加热，热力分布均匀，面火、底火独立控制；人性化推拉门,分层玻璃视窗。 | 1 | 台 |
| 6 | 电饼铛 | 5KW | 外壳全不锈钢板。380v，5kw；智能化程序控制，并设有蜂鸣报警装置；采用优质铁锅；具有上下铛双面加温，自动控温，并可上下铛面单独加热，单独调控功能。 | 1 | 台 |
| 7 | 单门蒸饭车 | 700\*650\*1700 | 1、蒸柜面采用SUS-304-2B 1.5㎜厚磨砂贴塑不锈钢板，侧板采用SUS-304-2B 1.5㎜厚磨砂贴塑不锈钢板； 2、水胆用6mm厚G16锅炉钢板制造,充分焊接,并涂防锈漆四度； 3、炉脚采用φ2″不锈钢管，内含钢柱，可调炉脚；设备功率为：380V-12KW，12层。 | 1 | 台 |
| 8 | 炉拼台 | 500\*600\*800+450 | 1、面板1.2mm、侧板1.0mm；置高\*\*mm不锈钢后挡炉背板2、横通采用￠25\*1.2mm不锈钢管连接，立管采用￠38\*1.2mm不锈钢管连可调节高度子弹脚 | 1 | 台 |
| 9 | 炉拼台 | 365\*1200\*800+450 | 1、面板1.2mm、侧板1.0mm；置高\*\*mm不锈钢后挡炉背板2、横通采用￠25\*1.2mm不锈钢管连接，立管采用￠38\*1.2mm不锈钢管连可调节高度子弹脚 | 1 | 台 |
| 10 | 双头煲仔炉 | 500\*1100\*800+450 | 1、采用优质不锈钢，1.2板厚制作2、特制炉头直径200mm，测板高度200mm3、背板高度150mm，子弹脚直径38mm | 1 | 台 |
| 11 | 单头大锅灶 | 1000\*1100\*800+450 | 1.灶面采用≥1.5mm厚304-2B不锈钢板，灶围、后背板及其他辅助板采用≥1.5mm厚304不锈钢板，内衬采用全不锈钢制作；炉体骨架≥40\*40\*3.0国标角钢焊接而成，上刷一遍防锈漆和黑色面漆，炉灶均配备相应的摇摆水龙头，支角为不锈钢可调重力脚。 | 1 | 台 |
| 12 | 单头单尾小炒灶 | 1000\*1100\*800+450 | 炉面板采用304材质≥1.5mm不锈钢板材一次性冲压成型，侧板、炉身及炉背板为1.2mm不锈钢板；炉体骨架≥40\*40\*3.0国标角钢焊接而成，上刷一遍防锈漆和黑色面漆；炉灶均配备相应的摇摆水龙头，支角为不锈钢可调重力脚。 | 1 | 台 |
| 13 | 油网烟罩 | 6220\*1300\*500 | 优质不锈钢制造；壳体面板201厚度1.0mm，加强筋1.2mm；配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；配英式防爆灯座，电源线套管丝牙接驳。  | 8.1 | 平方 |
| 14 | 木案工作台下栅格 | 1800\*800\*800 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度1.0mm，内衬4mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；下层板厚度1.0mm；脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；台面是银杏木板；配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |
| 15 | 双通移门荷台柜 | 1800\*800\*800 | 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；层板、底板、侧板及门面采用1.0mm厚不锈钢板制作；加强筋厚度1.0mm；配置不锈钢可调子弹脚。移门为双层架构。 | 2 | 台 |
| 16 | 双层工作台（圆腿） | 700\*700\*800 | 台面厚度1.0mm，内衬15mm防水机制板并用1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；下层板厚度1.0mm；脚管采用Ф48\*1.0mm厚不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。 | 1 | 台 |
| 17 | 挂墙式开水器 | 60L | 即开即热不等待，磁化活水，水电分离，出水断电、高温杀菌、双胆变频。 | 1 | 台 |
| 18 | 三星盆水池 | 1500\*700\*800+150 | 整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚1.0mm；星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：500\*500\*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；立柱采用?48\*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；（具体以实际现场测量情况为准）横撑采用?32\*1.0mm圆通（具体以实际现场测量情况为准） | 1 | 台 |
| 19 | 油水分离器 | 600×400×300 | 1、面板1.2mm、侧板1.0mm；2、横通采用￠25\*1.2mm不锈钢管连接。 | 1 | 台 |
| 20 | 双温水龙头 | 双温 | 纯铜芯，外壳不锈钢。 | 3 | 台 |
| 21 | 刀具消毒柜 | 410\*170\*620 | 1．利用远红外线穿透能力较强的特点，在有限的容积内能使重叠的餐具均得以有效消毒，消除了臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的消毒死角，即使对肝炎病毒、芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等多种较难杀灭的细菌病毒，杀灭率均能达到99.9%以上；2．利用干式高温方法消毒，使经消毒的餐具没有臭氧、蒸汽、紫外线消毒等方式难免的残留水渍，集餐具消毒与烘干及无菌储存等功能于一身；3．由室温至 150 ℃ 温度自由调节，使该产品具有对多种材质餐具、餐巾消毒的功能；4．全不锈钢结构并采用低热负荷金属红外线发热管、环保矿物保温材料、毛条门密封材料等，使该产品具有耐用、安全、可靠、环保等特点。 | 1 | 台 |
| 22 | 功能搅拌机 | B20 | -料桶容积：≥25L-额定电压：220V/3V-380V-额定频率：50Hz-电机功率：1KW-最大和面量：≥8Kg-搅拌转速：91/164/294r | 1 | 台 |
| 23 | 普装压切面机 | 60型 | 额定电压：220V压面厚度：0.5-5mm电机功率：1.1KW压面宽度：150mm生产能力：10-20kg/h | 1 | 台 |
| 24 | 不锈钢精装和面机 | 25kg | -电机功率：2.2KW-额定电压：220V/3V-380V-最大和面量：≥30Kg | 1 | 台 |
| 25 | 豪华款绞切肉机 | 一绞两切 | 落地式、一绞两切 | 1 | 台 |
| 27 | 双温四门高身柜 | 1220\*760\*1980 | -采用201不锈钢，内箱圆弧设计-机组独立模块化技术，外挂防尘网-360° 风冷无霜循环，冷冻门框加装发热丝-内箱尺寸(mm)：1100\*590\*1405-控温类型：电子数字温控-制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a-压缩机：制冷稳定，性价比高、效率高、噪音低、故障率低、使用寿命长 | 1 | 台 |
| 28 | 单门循环消毒柜 | 650\*660\*1960 | 杀菌消毒柜采用优质SUS201制成，内置格栅 多层可调。该产品具有立体高温循环的特点，通过高温的循环作用，穿透微生物的细胞膜，破坏各种细菌、寄生虫等病原生物的DNA 结构，破坏 其核酸分子键，使细菌立即死亡或无法繁殖，从而达到消毒灭菌的效果。破坏和改变微生物的DNA(脱氧核糖核酸)结构，以达到灭菌的目的。可有效杀灭肠道致病菌、致病菌酵母菌和化脓性球 菌等细菌。光波管加热风循环，加热温度超过125℃高温热风360度立体循环，直达橱柜的每一个角 落，杀菌于无形，实现彻底杀菌，健康无忧；配风机，1.2米U型电热管。360°周天循环化设计(上下温)，高品质不锈钢层架，易于存放物品和清洁；消毒清洁存储空间大，可同时容纳不同餐具如 盘、碗等餐具进行消毒；内外均采用不锈钢结构，坚固耐用，耐腐蚀， 使用寿命长。柜体高大，储物容量大，柜体全部采用不锈钢 材质。功率：220V/4.4KW温度范围：50～125℃灭菌温度：125℃ | 1 | 台 |
| 29 | 单门留样柜 | 600\*630\*1780mm | 设备聚酯玻璃钢外壳，采用304不锈钢内胆，封闭式压缩机，R134a环保制冷剂，自动化霜水蒸发设计，玻璃为双层中空带加热玻璃，选用微电脑控制系统。≥260L 单门≈ | 1 | 台 |

# **本项目核心产品为：单头大锅灶**