标的名称：厨卫用具设备

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  序号 |  参数性质 |  技术参数与性能指标 |
| 1 |  | 一、采购清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 编号 | 产品名称 | 尺寸 | 单位 | 数量 | 备注 |
| 一 | AA收货区 |   |   |   |   |
| 1 | AA01 | 三抽屉连移门柜带靠背 | 1500\*700\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AA02 | 电子称 | 300KG | 台 | 1 |   |
| 3 | AA03 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 4 | AA04 | 斜拉单星带垃圾柜 | 700\*700\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AA05 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 二 | AB更衣室 |   |   |   |   |
| 1 | AB01 | 不锈钢六门更衣柜 | 900\*400\*1800mm | 台 | 2 |   |
| 2 | AB02 | 洗手星盆 | 500\*420\*500mm | 台 | 2 |   |
| 3 | AB03 | 电子感应龙头 | 冷热型 | 个 | 2 |   |
| 4 | AB04 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 2 |   |
| 三 | AC主食库 |   |   |   |   |
| 1 | AC01 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AC02 | 平板车 | 1000\*600\*800mm | 台 | 2 |   |
| 3 | AC03 | 主食低架 | 1200\*550\*300mm | 台 | 3 |   |
| 4 | AC04 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 四 | AD副食库 |   |   |   |   |
| 1 | AD01 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 4 |   |
| 2 | AD02 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 五 | AE杂品库 |   |   |   |   |
| 1 | AE01 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AE02 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 2 |   |
| 六 | AF洗消间 |   |   |   |   |
| 1 | AF01 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 2 | AF02 | 挂墙双层架（平板） | 1800\*350\*600mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AF03 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 3 |   |
| 4 | AF04 | 单孔收污工作柜（带盖） | 700\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AF05 | 单星盆水池柜 | 800\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 6 | AF06 | 单星盆水池柜 | 1000\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 7 | AF10 | 单星盆水池柜 | 1000\*800\*950mm | 台 | 1 |   |
| 8 | AF11 | 长龙式洗碗机 | 2900\*855\*1640mm | 台 | 1 |   |
| 9 | AF12 | 软水机 | 264mm\*412mm\*630mm，±3%； | 台 | 1 |   |
| 10 | AF13 | 活动双层平板工作台 | 1200\*600\*800mm | 台 | 1 |   |
| 11 | AF14 | 四层货架（平板） | 1100\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 12 | AF15 | 双门推车式热风消毒柜 | 1310\*830\*1960mm | 台 | 1 |   |
| 13 | AF16 | 四层货架（平板） | 1000\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 14 | AF17 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800mm | 台 | 2 |   |
| 15 | AF18 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 2 |   |
| 七 | AG粗加工 |   |   |   |   |
| 1 | AG01 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 6 |   |
| 2 | AG02 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 3 | AG03 | 单孔收污工作柜（带盖） | 700\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AG04 | 挂墙双层架（平板） | 1200\*350\*600mm | 台 | 6 |   |
| 5 | AG05 | 左单星带投递口垃圾台柜 | 1200\*700\*800+150mm | 台 | 6 |   |
| 6 | AG06 | 四层货架（格栅） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 5 |   |
| 7 | AG07 | 垃圾桶 | 120L | 台 | 1 |   |
| 8 | AG08 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 2 |   |
| 9 | AG09 | 四层货架（格栅） | 1000\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 八 | AH后厨操作间 |   |   |   |   |
| 1 | AH01 | 右单星带台面投递口垃圾台柜 | 1560\*700\*800+150mm | 台 | 6 |   |
| 2 | AH05 | 炉灶龙头 | 单温摇摆龙头 | 个 | 10 |   |
| 3 | AH07 | 电热炸炉(带滤油车) | 800\*900\*930mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AH08 | 十二盆饼车 | 500\*650\*1600mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AH10 | 单通工作台 | 1800\*800\*800mm | 台 | 6 |   |
| 6 | AH11 | 一炒一蒸灶 | 2000\*1100\*800mm | 台 | 5 |   |
| 7 | AH12 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 5 |   |
| 8 | AH13 | 不锈钢低台 | 800\*600\*300mm | 台 | 3 |   |
| 9 | AH16 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 3 |   |
| 10 | AH17 | 不锈钢和面机 | 12.5KG/次 | 台 | 3 |   |
| 11 | AH18 | 和面机 | 695\*380\*750mm | 台 | 1 |   |
| 12 | AH19 | 搅拌机 | 520\*420\*760mm | 台 | 1 |   |
| 13 | AH20 | 四门双温冰箱 | 1220\*760\*1800mm | 台 | 2 |   |
| 14 | AH21 | 平台雪柜 | 1800\*750\*800mm | 台 | 6 |   |
| 15 | AH22 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 8 |   |
| 16 | AH23 | 双通八门冰箱 | 1220 x 760x 1940mm | 台 | 4 |   |
| 17 | AH24 | 双通八门留样柜 | 1220x722x1940mm | 台 | 1 |   |
| 18 | AH25 | 调料台 | 300\*1100\*800mm | 台 | 1 |   |
| 19 | AH26 | 单孔收污工作柜 | 700\*700\*800 | 台 | 1 |   |
| 20 | AH27 | 厨房用具组合消毒柜 | 1200\*600\*1700mm | 台 | 1 |   |
| 21 | AH30 | 双门蒸饭柜 | 24盘 | 台 | 1 |   |
| 22 | AH31 | 燃气热水器 | RSTQ50-200LA | 台 | 1 |   |
| 23 | AH32 | 30格水杯柜 | 900\*250\*1800mm | 台 | 1 |   |
| 24 | AH33 | 电热开水器带底座 | 520\*570\*1800mm（±3%） | 台 | 1 |   |
| 25 | AH36 | 软水机 | 264mm\*412mm\*630mm，±3%； | 台 | 1 |   |
| 九 | AI1#特色 |   |   |   |   |
| 1 | AI01 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 2 |   |
| 2 | AI09 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 3 |   |
| 3 | AI10 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 4 | AI11 | 吊柜 | 1800\*350\*600mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AI12 | 吊柜 | 1200\*350\*600mm | 台 | 1 |   |
| 6 | AI13 | 单孔收污工作柜 | 600\*600\*800mm | 台 | 1 |   |
| 7 | AI14 | 不锈钢低台 | 800\*600\*300mm | 台 | 1 |   |
| 8 | AI15 | 不锈钢和面机 | 12.5KG/次 | 台 | 1 |   |
| 9 | AI16 | 双眼矮汤炉 | 1400\*850\*550mm | 台 | 1 |   |
| 10 | AI17 | 三门掩门工作台 | 1200\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 11 | AI18 | 四门双温冰箱 | 1220\*760\*1800mm | 台 | 1 |   |
| 12 | AI19 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 3 |   |
| 13 | AI20 | 平台雪柜 | 1500\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 14 | AI21 | 双星柜式水池 | 1200\*600\*950mm | 台 | 1 |   |
| 15 | AI22 | 平台雪柜 | 1800\*600\*800mm | 台 | 1 |   |
| 16 | AI23 | 智能柜式电饼铛 | MC60A | 台 | 2 |   |
| 17 | AI24 | 调料台 | 300\*1000\*800mm | 台 | 1 |   |
| 18 | AI25 | 燃气中餐泡漠炉 | 2000\*1000\*1250mm | 台 | 1 |   |
| 十 | AJ汉堡 |   |   |   |   |
| 1 | AJ01 | 平台雪柜 | 1500\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AJ02 | 单通工作台 | 1600\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AJ03 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 4 | AJ04 | 净水机 | 360\*171\*570mm,±3%； | 台 | 1 |   |
| 5 | AJ05 | 储物柜连分杯器（带靠背） | 1600\*700\*850mm | 台 | 1 |   |
| 6 | AJ06 | 制冰机 | 675\*670\*865mm | 台 | 1 |   |
| 7 | AJ07 | 斜拉单星带垃圾柜 | 700\*700\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 8 | AJ08 | 3阀可乐机 | 400\*670\*750mm | 台 | 1 |   |
| 9 | AJ09 | 保温售卖柜 | 1250x755x885 | 台 | 1 |   |
| 十一 | AK3#风味 |   |   |   |   |
| 1 | AK05 | 单门工作柜 | 600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AK06 | 斜拉单星带垃圾柜 | 700\*700\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AK07 | 四格保温柜 | 760\*1300\*800mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AK08 | 平台雪柜 | 1500\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AK09 | 双头电磁煮面炉 | 1600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 6 | AK10 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 十二 | AL4#风味 |   |   |   |   |
| 1 | AL05 | 单门工作柜 | 600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AL06 | 双头电磁煮面炉 | 1600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AL07 | 四格保温柜 | 760\*1000\*800mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AL08 | 平台雪柜 | 1200\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AL09 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 6 | AL10 | 斜拉单星带垃圾柜 | 600\*600\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 十三 | AM5#风味 |   |   |   |   |
| 1 | AM05 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 2 | AM06 | 单通工作台 | 1000\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AM07 | 电磁汤锅炉 | 800\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AM08 | 六头电磁煲仔炉 | 1200\*800\*930mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AM09 | 斜拉单星带垃圾柜 | 600\*600\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 6 | AM10 | 平台雪柜 | 1200\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 十四 | AN6#风味 |   |   |   |   |
| 1 | AN05 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 2 | AN06 | 单门工作柜 | 600\*800\*800mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AN07 | 双头电磁煮面炉 | 1600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AN08 | 斜拉单星带垃圾柜 | 600\*600\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AN09 | 四格保温柜 | 760\*1500\*800mm | 台 | 1 |   |
| 6 | AN10 | 平台雪柜 | 1500\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 十五 | AO7#风味 |   |   |   |   |
| 1 | AO05 | 单门工作柜 | 600\*800\*800mm | 台 | 1 |   |
| 2 | AO06 | 双头电磁煮面炉 | 1600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AO07 | 单通工作台 | 800\*700\*800mm | 台 | 1 |   |
| 4 | AO08 | 十格售饭柜 | 1800\*700\*810mm | 台 | 1 |   |
| 5 | AO09 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 6 | AO10 | 斜拉单星带垃圾柜 | 600\*600\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 十六 | AP餐厅 |   |   |   |   |
| 1 | AP01 | 收碗车 | 850\*450\*900mm | 台 | 4 |   |
| 2 | AP02 | 单通工作台 | 1600\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 3 | AP03 | 双孔收餐工作柜（带靠背） | 1500\*760\*950mm | 台 | 2 |   |
| 4 | AP04 | 四人桌椅 | 1200\*600\*750mm | 套 | 108 |   |
| 5 | AP05 | 风幕机 | 1.8米 | 台 | 10 |   |
| 6 | AP06 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 12 |   |
| 十七 | BA收货区 |   |   |   |   |
| 1 | BA01 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 1 |   |
| 2 | BA02 | 斜拉单星带垃圾柜 | 700\*700\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 3 | BA03 | 三抽屉连移门柜带靠背 | 1500\*700\*800+150mm | 台 | 1 |   |
| 4 | BA04 | 电子称 | 300KG | 台 | 1 |   |
| 5 | BA05 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 十八 | BB更衣室 |   |   |   |   |
| 1 | BB01 | 电子感应龙头 | 冷热型 | 个 | 2 |   |
| 2 | BB02 | 洗手星盆 | 500\*420\*500mm | 台 | 2 |   |
| 3 | BB03 | 不锈钢六门更衣柜 | 900\*400\*1800mm | 台 | 4 |   |
| 4 | BB04 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 2 |   |
| 十九 | BC主食库 |   |   |   |   |
| 1 | BC01 | 主食低架 | 1200\*550\*300mm | 台 | 4 |   |
| 2 | BC02 | 平板车 | 1000\*600\*800mm | 台 | 2 |   |
| 3 | BC03 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 二十 | BD副食库 |   |   |   |   |
| 1 | BD01 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 4 |   |
| 2 | BD02 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 二十一 | BE调料库 |   |   |   |   |
| 1 | BE01 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 4 |   |
| 2 | BE02 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 二十二 | BF杂品库 |   |   |   |   |
| 1 | BF01 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 2 | BF02 | 四层货架（平板） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 二十三 | BG洗消间 |   |   |   |   |
| 1 | BG01 | 软水机 | 264mm\*412mm\*630mm，±3%； | 台 | 1 |   |
| 2 | BG02 | 挂墙双层架（平板） | 1800\*350\*600mm | 台 | 1 |   |
| 3 | BG03 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 4 | BG07 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 2 |   |
| 5 | BG08 | 四层货架（平板） | 1100\*600\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 6 | BG09 | 单孔收污工作柜（带盖） | 700\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 7 | BG10 | 单星盆水池柜 | 800\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 8 | BG11 | 单星盆水池柜 | 1000\*700\*950mm | 台 | 1 |   |
| 9 | BG12 | 单星盆水池柜 | 1000\*800\*950mm | 台 | 1 |   |
| 10 | BG13 | 活动双层平板工作台 | 1200\*600\*800mm | 台 | 1 |   |
| 11 | BG14 | 长龙式洗碗机 | 2900\*855\*1640mm | 台 | 1 |   |
| 12 | BG15 | 四层货架（平板） | 1000\*500\*1550mm | 台 | 1 |   |
| 13 | BG16 | 四门碗柜 | 1200\*500\*1800mm | 台 | 2 |   |
| 14 | BG17 | 双门推车式热风消毒柜 | 1340\*705\*2040mm | 台 | 1 |   |
| 15 | BG18 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 3 |   |
| 二十四 | BH生肉加工 |   |   |   |   |
| 1 | BH02 | 刀具消毒柜 | 545\*138\*660mm | 台 | 1 |   |
| 2 | BH03 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 3 | BH04 | 挂墙双层架（平板） | 3200\*350\*600mm | 台 | 1 |   |
| 4 | BH05 | 绞切肉机 | 530\*370\*730mm | 台 | 1 |   |
| 5 | BH06 | 平冷连上冷藏 | 1200\*600\*1980mm | 台 | 1 |   |
| 6 | BH07 | 单星盆水池柜 | 1000\*800\*950mm | 台 | 2 |   |
| 7 | BH08 | 单孔收污工作柜（带盖） | 500\*600\*950mm | 台 | 1 |   |
| 8 | BH09 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 2 |   |
| 9 | BH10 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 10 | BH11 | 商用食品净化机 | 1200\*800\*900mm | 台 | 1 |   |
| 二十五 | BI蔬菜加工 |   |   |   |   |
| 1 | BI01 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 2 | BI02 | 挂墙双层架（平板） | 4900\*350\*600mm | 台 | 1 |   |
| 3 | BI03 | 土豆脱皮机 | 780\*510\*1000mm | 台 | 1 |   |
| 4 | BI04 | 四层货架（格栅） | 1200\*500\*1550mm | 台 | 2 |   |
| 5 | BI05 | 双层带背工作台 | 700\*800\*950mm | 台 | 1 |   |
| 7 | BI07 | 单星盆水池柜 | 1000\*800\*950mm | 台 | 3 |   |
| 8 | BI08 | 单孔收污工作柜（带盖） | 700\*800\*950mm | 台 | 1 |   |
| 9 | BI09 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 10 | BI10 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 3 |   |
| 11 | BI11 | 食品净化机 | 1200\*800\*900mm | 台 | 1 |   |
| 二十六 | BJ主厨房 |   |   |   |   |
| 1 | BJ01 | 单孔收污工作柜（带盖） | 600\*600\*950mm | 台 | 1 |   |
| 2 | BJ02 | 四门双温冰箱 | 1220\*760\*1800mm | 台 | 3 |   |
| 3 | BJ03 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 3 |   |
| 4 | BJ10 | 燃气热水器 | RSTQ50-200LA | 台 | 2 |   |
| 5 | BJ12 | 单通工作台 | 1800\*800\*800mm | 台 | 4 |   |
| 6 | BJ13 | 平台雪柜 | 1800\*750\*800mm | 台 | 4 |   |
| 7 | BJ14 | 背靠式双星盆水池 | 1560\*700\*800mm | 台 | 1 |   |
| 8 | BJ15 | 调料台 | 600\*700\*800mm | 台 | 1 |   |
| 9 | BJ16 | 双门蒸箱（蒸汽发生器） | 24盘 | 台 | 2 |   |
| 10 | BJ17 | 燃气双炒灶 | 2000\*1100\*1250mm | 台 | 3 |   |
| 11 | BJ18 | 调料台 | 300\*1100\*800mm | 台 | 3 |   |
| 12 | BJ19 | 二十层万能蒸烤箱 | 约850\*770\*1040mm | 台 | 1 | 核心产品 |
| 13 | BJ22 | 可倾斜燃气锅 | 200L | 台 | 2 |   |
| 14 | BJ23 | 座地式电磁炒菜机 | 1600\*1220/1520mm | 台 | 1 |   |
| 15 | BJ25 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 4 |   |
| 16 | BJ26 | 厨房用具组合消毒柜 | 1200\*600\*1700mm | 台 | 1 |   |
| 17 | BJ27 | 双星水池 | 1200\*600\*950mm | 台 | 1 |   |
| 18 | BJ28 | 活动饼盘车 | 500\*650\*1600mm | 台 | 1 |   |
| 19 | BJ29 | 软水机 | 264mm\*412mm\*630mm，±3%； | 台 | 1 |   |
| 20 | BJ30 | 净水机 | 360\*171\*570mm,±3%； | 台 | 1 |   |
| 21 | BJ31 | 炉灶龙头 | 单冷 | 个 | 6 |   |
| 二十七 | BK凉菜间 |   |   |   |   |
| 1 | BK01 | 制冰机 | 675\*670\*1015mm | 台 | 1 |   |
| 2 | BK02 | 斜拉单星带垃圾柜（无背板） | 700\*700\*800mm | 台 | 1 |   |
| 3 | BK03 | 四门双温冰箱 | 1220\*760\*1800mm | 台 | 1 |   |
| 4 | BK04 | 沙冰机 | 224\*240\*540mm | 台 | 1 |   |
| 5 | BK05 | 碎冰机 | 420\*210\*260mm | 台 | 1 |   |
| 6 | BK07 | 单通工作台 | 1000\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 7 | BK08 | 平台雪柜 | 1800\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 8 | BK10 | 挂衣钩 | 定制品 | 台 | 1 |   |
| 9 | BK11 | 干手器 | 冷/热风 | 台 | 1 |   |
| 10 | BK12 | 洗手星盆 | 500\*420\*500mm | 台 | 1 |   |
| 11 | BK13 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 12 | BK14 | 紫外线消毒灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 13 | BK15 | 刀具消毒柜 | 545\*138\*660mm | 台 | 1 |   |
| 二十八 | BL面点加工 |   |   |   |   |
| 1 | BL01 | 自动压片机 | 1035×650×1065 mm | 台 | 1 |   |
| 2 | BL02 | 不锈钢馒头机 | 1300\*500\*960mm | 台 | 1 |   |
| 3 | BL03 | 四门双温冰箱 | 1220\*760\*1800mm | 台 | 2 |   |
| 4 | BL04 | 面条机 | 990\*560\*1255mm | 台 | 1 |   |
| 5 | BL05 | 不锈钢和面机 | 50KG/次 | 台 | 1 |   |
| 6 | BL06 | 全铜镀铬混水龙头 | 混水 | 台 | 2 |   |
| 7 | BL07 | 无背板双星工作台柜 | 1550\*700\*800mm | 台 | 1 |   |
| 8 | BL11 | 平台雪柜 | 1800\*750\*800mm | 台 | 1 |   |
| 9 | BL12 | 木案工作台 | 1800\*800\*800mm | 台 | 1 |   |
| 10 | BL13 | 洗地龙头 | 10.7米 | 台 | 1 |   |
| 11 | BL14 | 搅拌机 | 520\*420\*760mm | 台 | 1 |   |
| 12 | BL19 | 智能柜式电饼铛 | MC60A | 台 | 2 |   |
| 13 | BL20 | 推车 | 500\*650\*1600mm | 台 | 1 |   |
| 14 | BL21 | 发酵箱 | 16盘 | 台 | 1 |   |
| 15 | BL22 | 三层电烤箱 | 1225\*920\*1530mm | 台 | 1 |   |
| 16 | BL23 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 1 |   |
| 二十九 | BM明档售饭 |   |   |   |   |
| 1 | BM01 | 双门工作台 | 500\*800\*800mm | 台 | 5 |   |
| 2 | BM02 | 五格保温售饭工作柜 | 1800\*800\*800mm | 台 | 5 |   |
| 3 | BM03 | 暖饭车 | 700\*700\*800mm | 台 | 3 |   |
| 4 | BM04 | 四门智能留样柜 | 1200\*850\*1970 | 台 | 1 |   |
| 5 | BM05 | 单通工作台 | 1800\*800\*800mm | 台 | 1 |   |
| 6 | BM06 | 双门推车式热风消毒柜 | 1340\*705\*2040mm | 台 | 2 |   |
| 7 | BM07 | 立式打饭机 | 680\*650\*1900mm | 台 | 1 |   |
| 8 | BM09 | 双眼电磁蒸炉 | 1600\*800\*1130mm | 台 | 1 |   |
| 9 | BM10 | 双门工作台 | 800\*800\*800mm | 台 | 3 |   |
| 10 | BM11 | 双头电磁煮面炉 | 1500\*800\*1130mm | 台 | 2 |   |
| 11 | BM12 | 平台雪柜 | 1800\*750\*800mm | 台 | 3 |   |
| 12 | BM13 | 斜拉单星带垃圾柜（无背板） | 700\*760\*800mm | 台 | 2 |   |
| 三十 | BN餐厅 |   |   |   |   |
| 1 | BN01 | 四人桌椅 | 1200\*600\*750mm | 套 | 108 |   |
| 2 | BN02 | 单通工作台 | 1600\*760\*800mm | 台 | 1 |   |
| 3 | BN03 | 收碗车 | 850\*450\*900mm | 台 | 4 |   |
| 4 | BN04 | 双孔收餐工作柜（带靠背） | 1500\*760\*950mm | 台 | 2 |   |
| 5 | BN05 | 风幕机 | 1.8米 | 台 | 6 |   |
| 6 | BN06 | 风幕机 | 1.5米 | 台 | 2 |   |
| 7 | BN07 | 粘捕型灭蝇灯 | 30W | 台 | 12 |   |

超市工具清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 编号 | 产品名称 | 单位 | 数量 |
| 一 | 基础运营工具 |
| 收银系统 | 1 | 收银机（含扫码枪/扫码器） | 台 | 1 |
| 2 | POS系统（支持移动支付） | 台 | 1 |
| 3 | 小票打印机 | 台 | 1 |
| 4 | 钱箱 | 台 | 1 |
| 5 | 验钞机 | 台 | 1 |
| 6 | 备用零钱（硬币、纸币） |   |   |
| 商品管理 | 1 | 条形码打印机、价格标签机（用于自制标签） | 台 | 1 |
| 2 | 电子秤（针对散装食品、水果等） | 台 | 1 |
| 二 | 陈列与存储工具 |
| 货架与展示 | 1 | 标准货架（分层、靠墙或中岛式） | 个 | 40 |
| 2 | 零食架、挂架（悬挂小商品如文具、耳机等） | 个 | 1 |
| 3 | 促销展示台（特价商品堆头） | 个 | 3 |
| 4 | 推车/搬运车（补货用） | 台 | 2 |

备注：各类货架、工作台的外形尺寸均为固定尺寸；冰箱、蒸饭柜、电磁炉、和面机、洗碗机等设备的外形尺寸均为参考尺寸。 |
| 2 |  | 二、技术参数

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 编号 | 产品名称 | 详细技术说明 |
| 一 | AA收货区 |   |
| 1 | AA01 | 三抽屉连移门柜带靠背 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门，抽屉配不锈钢轨道； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 2 | AA02 | 电子称 | 1、大按设计，液晶显示屏，数字显示更清晰。 2、设有折叠开关，90度折叠，操作简易，抗偏载，高精度，高强度方形钢管支架设计耐撞击。 3、仪表头采用优质不锈钢，加固耐用，最大称重200KG。 |
| 3 | AA03 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 4 | AA04 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 5 | AA05 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 二 | AB更衣室 |   |
| 1 | AB01 | 不锈钢六门更衣柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.门板、侧板、层板1.0mm、背板0.8mm； |
| 2 | AB02 | 洗手星盆 | 1.采用优质不锈钢制作 2.台面采用1.2mm不锈钢制作，星盆1.0mm厚 |
| 3 | AB03 | 电子感应龙头 | 1. 工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V50/60HZ交流电； 2.工作水压：0.1-0.6MPa可接冷热混水，出水温度可调； 3.开孔径：25mm；

4.台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 5.接水口口径为1/2"外螺纹； 6.所投产品具有《中国节水认证证书》 |
| 4 | AB04 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 三 | AC主食库 |   |
| 1 | AC01 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 2 | AC02 | 平板车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.辅板1.0mm 3.配2个万向轮带刹车，2个定向静音轮。 |
| 3 | AC03 | 主食低架 | 1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约δ1.2mm； 3.辅板约1.0mm，层板为矩形方管，格栅； |
| 4 | AC04 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 四 | AD副食库 |   |
| 1 | AD01 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 2 | AD02 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 五 | AE杂品库 |   |
| 1 | AE01 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 2 | AE02 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 六 | AF洗消间 |   |
| 1 | AF01 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 2 | AF02 | 挂墙双层架（平板） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31\*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm |
| 3 | AF03 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 4 | AF04 | 单孔收污工作柜（带盖） | 1.采用优质201不锈钢板制作 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 5 | AF05 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 6 | AF06 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 7 | AF10 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 8 | AF11 | 长龙式洗碗机 | 1.全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度，监控设备运行状态。 2.设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部，清洗简单。 3.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿，稳定安全。 4.自动进水，智能温控。 5.输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。 6.食品级304不锈钢材质，卫生环保。 7.最大洗涤量高达3000碟/小时，快速高效。 8.每次清洗最大耗水量为450升/小时，省水省清洁剂。 9.参数：一段主洗、单喷淋 进水温度：常温进水功率：44KW 电压 ：380V  最大耗水量：450L/h清洗温度：60℃冲洗温度：80℃ 整机材质：304不锈钢 1、洗碗机具备依据国家标准 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的 CQC 检测报告，并提供符合 CQC11-448001-2017 认证规则要求的食品接触产品安全认证证书提供检验合格的检测报告(检测报告须带“CMA”或“CNAS 标志)。2、洗碗机通过国家标准 GB/T4208-2017《外壳防护等级(IP 代码)》的要求，防尘防水等级需达到 IP67 或以上。提供检验合格的检测报告(检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志)及全国认证认可信息公共服务平台官网查询截图;。3、投标人所投产品依据GB/T 5750.6-2023标准及《生活饮用水卫生规范》卫生部 2001 版附件 2 生活饮用水输配水设备及防护材料卫生安全评价规范，进行卫生安全性浸泡试验，所检项目铝、砷、镉、汞、铅指标均符合要求。提供检验合格的检测报告(检测报告须带“CMA或“CNAS”标志)及全国认证认可信息公共服务平台官网查询截图。 |
| 9 | AF12 | 软水机 | "1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa； 2、采用阳离子交换树脂滤芯； 3、控制阀头采用工程塑料自动控制器； 4、净水流量：≥1m³/H； 5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料； 6、再生周期：≥1m³； 7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料； 8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水； 9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；" |
| 10 | AF13 | 活动双层平板工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面δ1.0mm不锈钢板； 3.下格栅采用1.0mm不锈钢管； 4.配尼龙转向脚轮。 |
| 11 | AF14 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 12 | AF15 | 双门推车式热风消毒柜 | 1.采用优质不锈钢板制作，推车式结构，使用方便。远红外电热管，温度范围50C°-125C°，消毒温度120C°高温热风360度立体循环，直达柜的每一个角落，杀菌于无形，实现彻底杀菌，健康无忧 2.全不锈钢制造 3.高品质不锈钢层架，易于存放物品和清洁 4.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 5.电功率：4.4kw/220v |
| 13 | AF16 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 14 | AF17 | 四门碗柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.柜身δ1.0mm不锈钢板，层板、背板采用1.0mm不锈钢 3.支架横通Φ25mm不锈钢 4.配可调节弹脚。 |
| 15 | AF18 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 七 | AG粗加工 |   |
| 1 | AG01 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 2 | AG02 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 3 | AG03 | 单孔收污工作柜（带盖） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 4 | AG04 | 挂墙双层架（平板） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31\*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm |
| 5 | AG05 | 左单星带投递口垃圾台柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 6 | AG06 | 四层货架（格栅） | 1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约为1.2mm厚； 3.辅板约为1.0mm，层板为矩形方管，格栅； 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚。 |
| 7 | AG07 | 垃圾桶 | 采用优质塑料制作 |
| 8 | AG08 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 9 | AG09 | 四层货架（格栅） | 1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约为1.2mm厚； 3.辅板约为1.0mm，层板为矩形方管，格栅； 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚。 |
| 八 | AH后厨操作间 |   |
| 1 | AH01 | 右单星带台面投递口垃圾台柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 2 | AH05 | 炉灶龙头 | 全铜材质，陶瓷阀芯，标配十寸（254mm）平颈水嘴（可选配八寸（203mm）和十二寸（304mm）平颈水嘴） |
| 3 | AH07 | 电热炸炉(带滤油车) | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面δ1.0mm， 3.侧面板1.0mm， 4.功率：380V/12KW |
| 4 | AH08 | 十二盆饼车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.骨架采δ1.0mm，立柱为Φ38不锈钢管， 3.配尼龙转向脚轮。 |
| 5 | AH10 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 6 | AH11 | 一炒一蒸灶 | 1.设备不锈钢部分采用材质为304不锈钢； 2.台面厚度为1.2mm，前面板，侧板厚度1.0mm，设有来水摇摆龙头，前部设有排水槽； 3.炉架选用50\*50\*4.8mm国标角钢； 4.炉架面及炉胆选用2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计； 6、静音节能燃烧器热效率不低于60%； 5.配安全全自动点火系统,鼓风式风机功率不超过260w\*2。 |
| 7 | AH12 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 8 | AH13 | 不锈钢低台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢. 3.支架横通Φ25mm不锈钢 |
| 9 | AH16 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 10 | AH17 | 不锈钢和面机(12.5KG) | 1.采用优质不锈钢制作； 2.一次和面量12.5kg使用电源-220V、3-380V电机功率1.1KW |
| 11 | AH18 | HS20和面机 | 1.电压：220/380V 2.功率：0.75kW 3.料桶容积：21L 4.最大和面量：8kg 5.搅拌速度：185rpm |
| 12 | AH19 | B20搅拌机 | 1.电压：220/380V功率：0.75kW 2.料桶容积：20L最大和面量：3kg 3.搅拌速度：105/180/408rpm 4.配备3种搅拌器，具备和面、搅拌、打蛋、打奶油等功能; 5.操作方便，维修容易，易于清洗； 6.机内凡接触食物的零部件，均采用不锈钢(或经过特殊表面处理其他材料)制造，卫生耐用且符合国家卫生标准。 |
| 13 | AH20 | 四门双温冰箱 | 1、电压：220V功率：0.395kW容量：约900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层； 3、釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修 4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜； 6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱） 7、产品符合食品接触产品卫生认证并获得认证证书。 |
| 14 | AH21 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 5、产品符合食品接触产品卫生认证并获得认证证书 6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级。 |
| 15 | AH22 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 16 | AH23 | 双通八门冰箱 | 1、温度范围：2~8℃ 2、制冷方式：直冷 3、采用品牌压缩机，纯铜蒸发器高效节能延长使用寿命。 4、内外采用不锈钢，整体发泡设计，提高保温性能，冷却速度快，提高节能效率 |
| 17 | AH24 | 双通八门留样柜 | 1、制冷方式：风冷，温度：2℃~8℃,有效留样空间：≥12层，额定电压及频率：220V~50HZ，额定功率≤400W。2、箱体内外均采用食品级不锈钢，箱体整体发泡，中梁配加热丝，采用双层电加热防雾玻璃门，可拆卸门封条，自动回归门设计；品牌压缩机，纯铜蒸发器，在最高42℃的极端环境温度下也能正常制冷。3、采用智能微电脑触摸屏控制器，触摸显示屏可根据需求调节冷藏/冷冻间室温度，并显示箱体内实时温度；冰箱出现故障时触摸显示屏显示中文故障提示；可通过触摸显示屏开启节能功能，并在显示屏中显示累计节电数据。4、产品具有物联网功能，可通过物联网平台远程查看冰箱实时状态及累计使用时长，并可远程开启除霜、节能、保鲜、抑菌等功能。5、产品具备远程故障报修系统，当产品出现故障时，在显示屏显示中文故障提示，并同步将故障信息通过物联网向授权用户管理员、售后管理平台发送并报修。6、人脸识别系统→自动开锁→留样菜品抓拍→留样重量抓拍→留样数据上传云端→留样条码自动生成（无需打码）→留样数据永久可查、所有留样取样数据具备数字化大屏显示界面。7、所投产品提供智能留样柜3C证书，产品型号保持一致。8、产品发泡板材依据GB/T16172-2007、GB/T8333-2022《塑料硬质泡沫塑料燃烧性能试验方法垂直燃烧法》检测，单位面积热释放速率峰值、平均燃烧时间、平均燃烧高度符合GB8624-2012中B1级标准要求。9、③④⑤⑥项需提供厂家实物演示截图，并加盖供应商公章。 |
| 18 | AH25 | 调料台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢. 3.支架横通Φ25mm不锈钢 |
| 19 | AH26 | 单孔收污工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面单孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 20 | AH27 | 厨房用具组合消毒柜 | 1.采用SUS304不锈钢板制作，厚度不低于0.88mm；机械控制； 2.刀具区域、砧板区域，紫光杀菌消毒； 3.大视野对开玻璃门设计。 4.电功率：4kw/220v |
| 21 | AH30 | 双门蒸饭柜 | 1.厚度约为1.0mm， 2.全自动发泡双层保温夹层。 3.下配万向脚轮刹车掣。配蒸汽过压自动释放系统， 4.底板双层不锈钢，内置蒸饭盘，和带孔蒸包盘。 5.电功率：2×12kW/380v |
| 22 | AH31 | 燃气热水器 | 1.容量200L 2.额定功率10000W 3.电源规格220V/50Hz 4.技术参数 舒适享受：多点恒温供水，全方位提供家庭中央热水，满足多点供水需要 稳压燃烧：燃烧运行状况不受燃气压力影响 智能控制面板：即时加热/定时加热选择LCD显示 |
| 23 | AH32 | 30格水杯柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，柜身δ1.0mm不锈钢板； 3.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 24 | AH33 | 电热开水器带底座 | 1.电源：380V，50Hz功率：大于或等于9KW。 2.水胆容量：大于或等于90L。 3.龙头出水高度≥430mm。 4.产水量：二开，开水≥150L/H。 5.出水方式：扳手龙头出水 6.通过恒压温流加热技术，能够无限出开水以及温水，出水量稳定。（提供证明文件并加盖公章） 7.产品出水水温要求可以通过电子调温，可以用遥控进行直接调节，满足不同人的使用需求。（提供证明文件并加盖公章） 8.采用智能变频控制技术，设备可以通过微电脑控制发热管功率，更加节能；微电脑全自动控制，水不开不出水，开水温度可设定，可设置定时开关机。（提供证明文件并加盖公章） 9.内胆采用食品级304不锈钢，厚度≥1.2mm，水槽采用304不锈钢板厚度为≥0.8mm，箱体门板和侧板采用不锈钢板厚度为≥0.6mm。（提供水箱、水槽检测报告，送检单位必须是所投产品品牌厂家，检验标准符合GB/T3280-2015） （同种产品按此标准） |
| 25 | AH36 | 软水机 | "1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa； 2、采用阳离子交换树脂滤芯； 3、控制阀头采用工程塑料自动控制器； 4、净水流量：≥1m³/H； 5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料； 6、再生周期：≥1m³； 7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料； 8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水； 9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；" （同种产品按此标准） |
| 九 | AI1#特色 |   |
| 1 | AI01 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 2 | AI09 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 3 | AI10 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压重工三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 4 | AI11 | 吊柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.支架横通Φ25mm不锈钢 3.柜内层板1.0mm不锈钢。 4.柜外壳1.0mm不锈钢，门外壳、背板1.0mm不锈钢 |
| 5 | AI12 | 吊柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.支架横通Φ25mm不锈钢 3.柜内层板1.0mm不锈钢。 4.柜外壳1.0mm不锈钢，门外壳、背板1.0mm不锈钢 |
| 6 | AI13 | 单孔收污工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面单孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 7 | AI14 | 不锈钢低台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢. 3.支架横通Φ25mm不锈钢 |
| 8 | AI15 | 不锈钢和面机(12.5KG) | 1.采用优质不锈钢制作； 2.一次和面量12.5kg使用电源-220V、3-380V电机功率1.1KW |
| 9 | AI16 | 双眼矮汤炉 | 1.额定电压：220V，额定频率：50/60Hz； 2.不锈钢板制造，面板、前脸板厚约为δ=1.2mm,台面一次压制成型；侧板、后背板厚约为δ=1.0mm,龙骨架国标不锈钢方管25×38mm，厚约为1.0mm，炉膛隔热棉采用耐高温材料。 |
| 10 | AI17 | 三门掩门工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.门板、侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.配不锈钢重力脚。 |
| 11 | AI18 | 四门双温冰箱 | 1、电压：220V功率：0.395kW容量：约900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层； 3、釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修 4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜； 6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱）。 |
| 12 | AI19 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作； 2.立柱Φ38mm不锈钢管； 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 13 | AI20 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级。 |
| 14 | AI21 | 双星柜式水池 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 15 | AI22 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级。 |
| 16 | AI23 | 智能柜式电饼铛 | 1. 全面采用喷塑涂覆，箱盖采购不锈钢拉伸成型，自动恒温，不粘附，容易脱模，油烟少；

2.电功率：5KW/380V。 |
| 17 | AI24 | 调料台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢.； 3.支架横通Φ25mm不锈钢。 |
| 18 | AI25 | 燃气中餐泡漠炉 | 1.设备不锈钢部分采用材质为304不锈钢； 2.台面厚度为1.2mm，前面板，侧板厚度1.0mm，设有来水摇摆龙头，前部设有排水槽； 3.炉架选用50\*50\*4.8mm国标角钢； 4.炉架面及炉胆选用2.0mm国标冷轧钢板制造，炉膛与炮台一体式设计； 6、静音节能燃烧器热效率不低于60%； 5.配安全全自动点火系统,鼓风式风机功率不超过260w。 |
| 十 | AJ汉堡 |   |
| 1 | AJ01 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级。 |
| 2 | AJ02 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 3 | AJ03 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 4 | AJ04 | 净水机 | 1. 适用水源：市政自来水； 2、适用水压：0.1~0.4Mpa； 3、净水流量≥360L/H，总净水量≥7000L，滤芯数量≥2支。滤芯为载银活性炭纤维滤芯。滤芯外壳及底座需为PP材质，切滤芯为φ61MM\*341MM尺寸，同时进出水前后配置不少于2块液压表，实时监测反馈滤芯使用堵塞情况。本条参数响应情况需具有第三方相关证明材料;

4、提供配套净水设备的独立检测报告，且必须有CNAS和ILAC-MRA及CMA背书，检测申报流量最低为4升每分钟。检测符合国标GB/T 5750.4-2006, GB5750.5-2006,GB/T 5750.46-2006,GB/T 5750.7-2006,GB/T 5750.8-2006,GB/T 5750.11-2006,GB/T 5750.12-2006,检测菌落流量低于1，具有良好的抑菌效果；提供有效权威第三方认证资料。 5、具有饮水机及过滤设备省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求； 6、提供投标品牌滤芯NSF认证检测报告； |
| 5 | AJ05 | 储物柜连分杯器（带靠背） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，柜身δ1.0mm不锈钢板； 3.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 6 | AJ06 | 制冰机 | 产冰量：75kg 储冰量：38kg 制冷剂：R404A 电量：220V/670W 冰型：方块冰 |
| 7 | AJ07 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 8 | AJ08 | 3阀可乐机 | 1.整机采用优质不锈钢制作，额定功率：0.45kw/220v 2.采用优质阀头，可拆卸接水盒，独立开关省时省力 3.品牌冷凝风机，寿命长，耐冷热腐蚀，有效散发四周热气。高配强劲水泵 |
| 9 | AJ09 | 保温售卖柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v |
| 十一 | AK3#风味 |   |
| 1 | AK05 | 单门工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 2 | AK06 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 3 | AK07 | 四格保温柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v |
| 4 | AK08 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10 环保发泡材料； 3 、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸 式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽 布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4 、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合 GB 26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷 柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 5 | AK09 | 双头电磁煮面炉 | 1.功率/电压：15KW\*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 6 | AK10 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 十二 | AL4#风味 |   |
| 1 | AL05 | 单门工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 2 | AL06 | 双头电磁煮面炉 | 1.功率/电压：15KW\*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 3 | AL07 | 四格保温柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v |
| 4 | AL08 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 5 | AL09 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 6 | AL10 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 十三 | AM5#风味 |   |
| 1 | AM05 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 2 | AM06 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 3 | AM07 | 电磁汤锅炉 | 1.功率/电压：20KW/380V 2材.质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 4 | AM08 | 六头电磁煲仔炉 | 1.功率/电压：3.5KW\*6/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.揭盖式一体化炉面板设计，方便检修、维护。 4.要求用旋钮开关能显示每档功率提示，火力档位≥9档；操作简单方便，火候掌控更精确。 5.带定时功能，时间可任意设定。 6.φ288mm微晶平板，厚4mm。 7.采用聚丁稀工程塑料耐高温齿状型线圈支架聚能线圈盘，火力均匀强劲独有超宽工作电压设计，运行稳定更安全。 |
| 5 | AM09 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 6 | AM10 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：约483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 十四 | AN6#风味 |   |
| 1 | AN05 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 2 | AN06 | 单门工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 3 | AN07 | 双头电磁煮面炉 | 1.功率/电压：15KW\*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 4 | AN08 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 5 | AN09 | 四格保温柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v |
| 6 | AN10 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 十五 | AO7#风味 |   |
| 1 | AO05 | 单门工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 2 | AO06 | 双头电磁煮面炉 | 1.功率/电压：15KW\*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 4.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 5.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 6.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 3 | AO07 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 4 | AO08 | 十格售饭柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v |
| 5 | AO09 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 6 | AO10 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 十六 | AP餐厅 |   |
| 1 | AP01 | 收碗车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.面板δ1.0mm， 3.配尼龙转向脚轮。 |
| 2 | AP02 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 3 | AP03 | 双孔收餐工作柜（带靠背） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面双孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 4 | AP04 | 四人桌椅 | 1.采用优质铝制包边聚氨酯桌面制作， 2.台面δ2.5mm，台面加强处理， 3.不锈钢管架，不锈钢底板支撑 4.椅子为不锈钢支架，木靠背 |
| 5 | AP05 | 风幕机 | 1.有效调节出风口，风量和风速更加均匀，噪音更低 2.采用离心式前弯叶轮结构，配合高效的蜗壳设计，使风量大和压力高 3.金属炫亮质感，防火性能高，经久耐用 4.电功率：0.35kw/220v |
| 6 | AP06 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 十七 | BA收货区 |   |
| 1 | BA01 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 2 | BA02 | 斜拉单星带垃圾柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 3 | BA03 | 三抽屉连移门柜带靠背 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门，抽屉配不锈钢轨道； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 4 | BA04 | 电子称 | 1、大按设计，液晶显示屏，数字显示更清晰。 2、设有折叠开关，90度折叠，操作简易，抗偏载，高精度，高强度方形钢管支架设计耐撞击。 3、仪表头采用优质不锈钢，做工精 致，加固耐用，最大称重300KG。 |
| 5 | BA05 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 十八 | BB更衣室 |   |
| 1 | BB01 | 电子感应龙头 | 1. 外形尺寸：160×62×169(mm)±5% 2、工作电压：1.5V×4（四节五号干电池）或者220V50/60HZ交流电； 3、工作水压：0.1-0.6MPa可接冷热混水，出水温度可调； 4、开孔径：25mm；

5、台式安装黄铜铸造水嘴，表面镀铬处理； 6、接水口口径为1/2"外螺纹； 7、所投产品具有《中国节水认证证书》 |
| 2 | BB02 | 洗手星盆 | 1.采用优质不锈钢制作 2.台面采用1.2mm不锈钢制作，星盆1.0mm厚 |
| 3 | BB03 | 不锈钢六门更衣柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.门板、侧板、层板1.0mm、背板0.8mm； |
| 4 | BB04 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 十九 | BC主食库 |   |
| 1 | BC01 | 主食低架 | 1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约δ1.2mm； 3.辅板约1.0mm，层板为矩形方管，格栅； |
| 2 | BC02 | 平板车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.辅板1.0mm 3.配2个万向轮带刹车，2个定向静音轮。 |
| 3 | BC03 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 二十 | BD副食库 |   |
| 1 | BD01 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 2 | BD02 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 二十一 | BE调料库 |   |
| 1 | BE01 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 2 | BE02 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 二十二 | BF杂品库 |   |
| 1 | BF01 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 2 | BF02 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 二十三 | BG洗消间 |   |
| 1 | BG01 | 软水机 | 1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa； 2、采用阳离子交换树脂滤芯； 3、控制阀头采用工程塑料自动控制器； 4、净水流量：≥1m³/H； 5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料； 6、再生周期：≥1m³； 7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料； 8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水； 9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；" |
| 2 | BG02 | 挂墙双层架（平板） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31\*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm |
| 3 | BG03 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 4 | BG07 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 5 | BG08 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 6 | BG09 | 单孔收污工作柜（带盖） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 7 | BG10 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 8 | BG11 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 9 | BG12 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 10 | BG13 | 活动双层平板工作台 | 1. 采用优质201不锈钢板制作； 2.台面δ1.0mm不锈钢板； 3.下格栅采用1.0mm不锈钢管；

4.配尼龙转向脚轮。 |
| 11 | BG14 | 长龙式洗碗机 | 1.全智能化控制系统，全彩触摸屏即时显示洗涤温度，监控设备运行状态。 2.设有滑盖式提拉挡板，向上提起即可清洗洗碗机内部，清洗简单。 3.输送带采用食品级加强尼龙双嘴鹰齿，稳定安全。 4.自动进水，智能温控。 5.输送带末端设有防卡死系统，未及时收取餐盘时输送带自动暂停。 6.食品级304不锈钢材质，卫生环保。 7.最大洗涤量高达3000碟/小时，快速高效。 8.每次清洗最大耗水量为450升/小时，省水省清洁剂。 9.参数：一段主洗、单喷淋进水温度：常温进水功率：44KW电压：380V最大耗水量：450L/h清洗温度：60℃冲洗温度：80℃整机材质：304不锈钢 |
| 12 | BG15 | 四层货架（平板） | 1.采用不锈钢板制作 2.立柱Φ38mm不锈钢管 3.层板采用1.0mm不锈钢板。 4.配不锈钢可调子弹脚。 |
| 13 | BG16 | 四门碗柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.柜身δ1.0mm不锈钢板，层板、背板采用1.0mm不锈钢 3.支架横通Φ25mm不锈钢 4.配可调节弹脚。 |
| 14 | BG17 | 双门推车式热风消毒柜 | 1.采用优质不锈钢板制作，推车式结构。远红外电热管，温度范围50C°-125C°，消毒温度120C°高温热风360度立体循环，直达柜的每一个角落。 2.全不锈钢制造 3.电功率：4.4kw/220v |
| 15 | BG18 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 二十四 | BH生肉加工 |   |
| 1 | BH02 | 刀具消毒柜 | 1、采用不锈钢304板制作；单门 2、深色有机玻璃门；—不锈钢刀具架； 3、壁挂式 4、消毒方式：紫外线；低温消毒（小于60摄氏度） 5、电功率：≧20W/220V 6、设备符合《GB28235-2020》检测标准，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌灭杀率达到≥99.9%； （同种产品按此标准） |
| 2 | BH03 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 3 | BH04 | 挂墙双层架（平板） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31\*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm |
| 4 | BH05 | 绞切肉机 | 1.一机两用，绞肉+切肉，结构紧凑，性能可靠。 2.切片厚度：3.5mm，工作效率：300kg/h，生产效率高，操作简便， 3.电功率：1.5kw/220v |
| 5 | BH06 | 平冷连上冷藏 | 1.：采用品牌压缩机。 2.采用优质不锈钢板制作，厚度为1.0mm,整体发泡， 3.使用铜管，温度范围为+5。C~-5。C， 4.内藏式制冷铜管，液晶温度显示，磁性自动回门拉门，配可调重力角。 5.电功率：220V/750w |
| 6 | BH07 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 7 | BH08 | 单孔收污工作柜（带盖） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 8 | BH09 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 9 | BH10 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 10 | BH11 | 商用食品净化机 | 1、电压：220V 2、功率：2KW 3、叶菜净化单次量:约10Kg/9min 4、瓜果净化单次量:约25Kg/9min 5、肉类净化单次量:约30Kg/11min 6、净重：≥75KG 7、液晶显示、操作简单 8、分类精确净化、净化更彻底 9、一键全自动进水、排水，省力、省心 |
| 二十五 | BI蔬菜加工 |   |
| 1 | BI01 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 2 | BI02 | 挂墙双层架（平板） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.立柱采用直径31\*1.0mm不锈钢， 3.层板以优质不锈钢板制作，层板厚度1.0mm |
| 3 | BI03 | 土豆脱皮机450 | 1.生产能力：240kg/h，电机规格：0.75kw/380v，额定功率：50Hz，防水等级：IPX1； 2.拨料盘直径：350mm，传动轴转速：260r/min。 |
| 4 | BI04 | 四层货架（格栅） | 1.采用不锈钢板制作； 2.骨架采用约为1.2mm厚； 3.辅板约为1.0mm，层板为矩形方管，格栅； 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚。 |
| 5 | BI05 | 双层带背工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面δ1.2mm不锈钢板； 3.下层采用1.0mm不锈方管制作； 4.配可调子弹脚×4。 |
| 7 | BI07 | 单星盆水池柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板，背板采用1.0mm不锈钢 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 8 | BI08 | 单孔收污工作柜（带盖） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 9 | BI09 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 10 | BI10 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 11 | BI11 | 食品净化机 | 1、电压：220V 2、功率：2KW 3、叶菜净化单次量:约10Kg/9min 4、瓜果净化单次量:约25Kg/9min 5、肉类净化单次量:约30Kg/11min 6、净重：≥75KG 7、液晶显示、操作简单 8、分类精确净化、净化更彻底 9、一键全自动进水、排水，省力、省心 |
| 二十六 | BJ主厨房 |   |
| 1 | BJ01 | 单孔收污工作柜（带盖） | 1.采用201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，开孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 2 | BJ02 | 四门双温冰箱 | 1、电压：220V功率：0.395kW容量：900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层； 3、釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修 4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜； 6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱） |
| 3 | BJ03 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 4 | BJ10 | 燃气热水器 | 1.容量200L 2.额定功率10000W 3.电源规格220V/50Hz 4.技术参数 舒适享受：多点恒温供水，全方位提供家庭中央热水，满足多点供水需要 稳压燃烧：燃烧运行状况不受燃气压力影响 智能控制面板：即时加热/定时加热选择LCD显示 |
| 5 | BJ12 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 6 | BJ13 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 7 | BJ14 | 背靠式双星盆水池 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.配有不锈钢提篮落水器； 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 8 | BJ15 | 调料台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢. 3.支架横通Φ25mm不锈钢 |
| 9 | BJ16 | 双门蒸箱（蒸汽发生器） | 1.厚度约为1.0mm， 2.全自动发泡双层保温夹层。 3.下配万向脚轮刹车掣。配蒸汽过压自动释放系统， 4.底板双层不锈钢，内置蒸饭盘，和带孔蒸包盘。 5.配蒸汽发生器 |
| 10 | BJ17 | 燃气双炒灶 | 1.材质：优质304不锈钢，台面厚度为1.5mm，前板、侧板、后背板厚度均为1.5mm； 2.炉体骨架采用40\*40\*4mm国标角铁，焊接牢固，并采用防锈、喷漆处理； 3.炉膛采用A3，3mm热轧铁板，炉膛内采用整体耐火棉隔热及耐火砖砌结火位； 4.采用新型铸铁节能炉头； 5.厨用中压风机，用电280W\*2/220V； 6.气管道采用无缝管焊接成型，水管采用镀锌铁管，风管采用Φ60镀锌风管； 7.温锅上方配摇摆水龙头； 8.带电子打火和熄火保护装置，热效率达到45%。 9.炉通脚Φ50mm无缝不锈钢管，配可调炉身高度的不锈钢子弹脚。 10.所投燃气炒灶符合国家强制性产品认证要求，并获得国家CCC认证证书。 11.提供中餐燃气炒菜灶符合GB35848-2018、GB30531-2014标准、产品带有熄火保护装置、运行噪音66.5db（A）的检测报告。（检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志）。 12.提供燃气中餐灶具有符合GB30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》、相关产品标准符合CJ/T28-2013，能效等级为1级的检测报告。（检测报告须带“CMA”或“CNAS”标志）； 【提供国家认可的第三方检测机构出具的检测合格报告、报告查询方式或提供其它相关证明材料】 |
| 11 | BJ18 | 调料台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.2mm不锈钢板、通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢. 3.支架横通Φ25mm不锈钢 |
| 12 | BJ19 | 二十层万能蒸烤箱 | 1.烹饪能力:20\*1/1GN 2.每天烹制分数:80-150 3.纵向插槽:1/1、1/2、2/3、/2/8GN 4.进出水：R3/4；DN50 5.水压：150-600kpa 6.电功率：35kw/380v 7.烤、煎烤、架烤、蒸、水烫、水煮等，都可在一个机器中完成。 |
| 13 | BJ22 | 200L可倾斜燃气锅 | 1.风机功率80w，锅胆容积200L，天燃气5-6m³/h,/200L/锅内直径：900mm/，锅胆304，3mm厚，外壳和支架是201功能特点： 2.全不锈钢结构，锅体采用加厚304不锈钢板模压成型。 3.独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高。 4.内装耐热保温装置，使用更节能，热效率更高。 5.锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便。 6.主要结构：由全不锈钢机架、节能燃烧器、加厚304不锈钢板模压锅体、锅体倾倒系统和耐热保温装置组成。 |
| 14 | BJ23 | 座地式电磁炒菜机 | 1.外观尺寸：1600\*1220/1520（预留宽度空间）\*1500/1850mm（预留高度空间） 2.本设备以电磁加热为能源；锅体可自动旋转，菜肴在锅内不停地自行翻转与混和。 3.采用优质不锈钢制造，全钢结构，一体化设计，锅体一次模压、无死角，方便清洗；锅胆采用电机带动沿水平轴旋转，翻转搅拌均匀。锅体内表面涂有不粘锅涂层，炒制过程中无粘附。手摇倾锅装置，出料更加省力便捷；锅体自转与锅内拨插拨动翻转炉结合，代替人工翻炒，极大减少劳动强度；优质变频器，可根据菜肴不同，调整锅体翻炒速度；360度自动旋转、翻滚、受热均匀、无死角；设定时间、火力，自动翻炒，无需值守，节约人力成本。 4.滚筒：Φ800\*H800mm，桶身内壁：黑金沙高强附着力不粘锅涂层。 5.产能：单次烹饪20-50kg/次，平均烹饪周期：8-12分钟。 6.功率：35KW；电压：380V/50Hz 7.倾倒方式：按设定的程序自动倾斜锅体出料， 8.存储800个菜谱（智能学习功能）、智能实时语音播报功能、一键式自动清洗，水枪辅助清洗（优质高压喷枪、配2米软管）. 9.机芯采用全封闭铝质材料制作，自带内循环热交换系统，有效减少外部使用环境影响。 10.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率工作显示、中文故障显示方便判断故障、维修处理。 11.9档火力调节开关，保精准温度掌控，每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，3档转锅调速功能，适应不同菜系加热和翻炒。 12.本设备主要适用于经过漂烫过的根茎类菜肴的搅拌与混和，如炒土豆丝、青瓜肉片、黄瓜肉片、藕丁肉片、炒豆芽、西葫芦肉片等。也可用于蛋炒饭、炒粉丝、炒面。 13.产品核心配件“显示屏”满足以下技术要求： ①符合GB/T4208-2017标准的要求进行防尘防水试验，外壳防护等级不小于IP68，电气强度测试合格。 ②符合GB/T2423.16-2022试验要求，长霉试验结果为等级0级。 提供国家认可的带CNAS和CMA认证认可范围内，具有相应检验（测）权限的第三方检验（测）机构出具的有效的检验（测）报告复印件及提供在全国认证认可信息公共服务平台网站（http://cx.cnca.cn/CertECloud/qts/qts/qtsPage）查询截图作为得分依据。 |
| 15 | BJ25 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 16 | BJ26 | 厨房用具组合消毒柜 | 1.采用SUS304不锈钢板制作，厚度不低于0.8mm；机械控制； 2.刀具区域、砧板区域，紫光杀菌消毒； 3.大视野对开玻璃门设计。 4.电功率：4kw/220v |
| 17 | BJ27 | 双星水池 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.配有不锈钢提篮落水器； 4.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 18 | BJ28 | 活动饼盘车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.骨架采δ1.0mm，立柱为Φ38不锈钢管， 3.配尼龙转向脚轮。 |
| 19 | BJ29 | 软水机 | "1、适用水源：市政自来水，工作压力0.15~0.3Mpa； 2、采用阳离子交换树脂滤芯； 3、控制阀头采用工程塑料自动控制器； 4、净水流量：≥1m³/H； 5、树脂滤芯含量：≥5.25kg，储盐盐箱采用PE材质，容量≥22L，需提供证明材料； 6、再生周期：≥1m³； 7、总净水量：≥250m³，需提供证明材料； 8、采用流量延时型再生技术，确保白天用水高峰期可持续供水； 9、提供整机省级或以上卫生主管部门出具的涉水产品卫生许可批件及卫生安全检测报告并加盖公章，产品出水水质需符合国标“GB5749-2006”的要求；" |
| 20 | BJ30 | 净水机 | 1、适用水源：市政自来水； 2、适用水压：0.1~0.4Mpa； 3、净水流量≥360L/H，总净水量≥7000L，滤芯数量≥2支。滤芯为载银活性炭纤维滤芯。滤芯外壳及底座需为PP材质，切滤芯为φ61MM\*341MM尺寸，同时进出水前后配置不少于2块液压表，实时监测反馈滤芯使用堵塞情况。 |
| 21 | BJ31 | 炉灶龙头 | 全铜材质，陶瓷阀芯，标配十寸（254mm）平颈水嘴（可选配八寸（203mm）和十二寸（304mm）平颈水嘴） |
| 二十七 | BK凉菜间 |   |
| 1 | BK01 | 制冰机 | 功率：230V/850W 产冰量：110kg 储冰量：38kg 冰形：方冰 |
| 2 | BK02 | 斜拉单星带垃圾柜（无背板） | 1.采用201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板； 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 3 | BK03 | 四门双温冰箱 | 1、电压：220V功率：0.395kW容量：900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层； 3、釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修 4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜； 6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱） |
| 4 | BK04 | 沙冰机 | 1.容量：3.5L 2.六叶刀头，快速碎冰效率高，电功率：1000w/220v 3.净重：4.8kg |
| 5 | BK05 | 碎冰机 | 1.动力大，噪音低，高速研磨，磨浆效果好。 2.拆卸清洗简单快捷，清洗方便，省时省力。 3.全不锈钢机架，美观大方。 4.电压220V~电机功率：0.18KW 5.生产能力：1.6KG/h |
| 6 | BK07 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 7 | BK08 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 8 | BK10 | 挂衣钩 | 采用优质不锈钢制作 |
| 9 | BK11 | 干手器 | 1.电功率：18W/220V 2.防水等级IPX1 |
| 10 | BK12 | 洗手星盆 | 1.采用优质不锈钢制作 2.台面采用1.2mm不锈钢制作，星盆1.0mm厚 |
| 11 | BK13 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 12 | BK14 | 紫外线消毒灯 | 1.15W双端热阴极紫外线杀菌灯管 2.直径15mm,配套灯头，抛光铝合金支架外 3.内置电子镇流器。 4.功率：30W/220V |
| 13 | BK15 | 刀具消毒柜 | 1、采用不锈钢304板制作；单门 2、深色有机玻璃门；—不锈钢刀具架； 3、壁挂式 4、消毒方式：紫外线；低温消毒（小于60摄氏度） 5、电功率：≧20W/220V 6、设备符合《GB28235-2020》检测标准，检测结果大肠杆菌、金黄色葡萄球菌灭杀率达到≥99.9%； |
| 二十八 | BL面点加工 |   |
| 1 | BL01 | 自动压片机 | 1.采用优质不锈钢制作，使面团输送、折叠和揉压自动连续完成，无须人工翻动及折叠。 2.压面宽度：〈350mm，压面厚度：5-25mm，最大生产能力：600kg/h； 3.电机功率：2.2kw。 |
| 2 | BL02 | 不锈钢馒头机 | 1.采用优质不锈钢制作，适用于小麦馒头粉加水、添加剂量和好的面团通过挤压、输送、剪切、滚圆的办法加工成圆柱平顶馒头 2.生产能力：65个/分钟，馒头标准定量：5、6、7、8、10个/500克干面粉（面团中面、水比例推荐1：0.4、0.45）； 3.额定输入功率：3.8kw，额定频率：50Hz，额定电压：380v，配用电动机：3kw。 |
| 3 | BL03 | 四门双温冰箱 | 1、电压：220V功率：0.395kW容量：900L冷藏容积450L冷冻容积450L，；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃冷冻0℃~-18℃。 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，加厚发泡层； 3、釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修 4、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 5、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜； 6、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤4.711，能效指数≤53.9，能效等级判定为1级（立式冰箱） |
| 4 | BL04 | 面条机 | 1.采用优质不锈钢制作。 2.生产能力：30～75kg/h 3.电功率1.1kw/380V |
| 5 | BL05 | 不锈钢和面机 | 1.内胆不锈钢，配内藏式电机， 2.自动翻斗、链条转动， 3.和面量为50KG/次 4.电机功率：380V/4KW |
| 6 | BL06 | 全铜镀铬混水龙头 | 1.座台式安装，单孔双单温，平颈水嘴。 2.低铅铜铸造表面抛光镀铬处理； 3.陶瓷阀芯一字开形手柄 4.开孔尺寸为25mm，进水接口为1/2"内螺纹。 5.所供产品具有《中国节水认证证书》 |
| 7 | BL07 | 无背板双星工作台柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板； 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 8 | BL11 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 9 | BL12 | 木案工作台 | 1.工作台面约为直径50mm柳桉木板，下加加强筋； 2.立柱：约φ38mm不锈钢圆管制作； 3.脚：配不锈钢调节脚×4个。 |
| 10 | BL13 | 洗地龙头 | 1.表面静电喷塑开放式卷盘； 2.配10.7米黑色高压三层钢丝液压管，配置一把前扳机黄铜水枪； 3.管子承受压力300-1000psi； 4.温度0-100℃； 5.属节水产品，并提供节水产品认证证书复印件 |
| 11 | BL14 | B20搅拌机 | 1.电压：220/380V功率：0.75kW 2.料桶容积：20L最大和面量：3kg 3.搅拌速度：105/180/408rpm 4.配备3种搅拌器，具备和面、搅拌、打蛋、打奶油等功能; 6.机内凡接触食物的零部件，均采用不锈钢。 |
| 12 | BL19 | 智能柜式电饼铛 | 1. 全面采用喷塑涂覆，箱盖采购不锈钢拉伸成型，自动恒温，不粘附，容易脱模，油烟少；

2.电功率：5KW/380V 3.外型尺寸：700\*850\*970 |
| 13 | BL20 | 推车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.骨架采δ1.0mm，立柱为Φ38不锈钢管， 3.配尼龙转向脚轮。 |
| 14 | BL21 | 发酵箱 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.厚度为1.0mm， 3.配优质发热管,可放标准饼盘16只。 4.电功率：220V/3KW |
| 15 | BL22 | 三层电烤箱 | 4.优化把手设计，耐高温玻璃可视窗，加厚底板保温层,每层独立电脑版控制，立体加温，电子式智能超温模块，烤箱温度：0-380℃; 功率/电压：≧19.5kW/380V； |
| 16 | BL23 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |
| 二十九 | BM明档售饭 |   |
| 1 | BM01 | 双门工作台 | 1. 采用优质201不锈钢板制作； 2.台面δ1.2mm不锈钢板； 3.下层采用1.0mm不锈方管制作；

4.配可调子弹脚×4。 |
| 2 | BM02 | 五格保温售饭工作柜 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.工作台面δ1.0mm不锈钢板、门板采用1.0mm不锈钢板制作； 3.通脚(内含子弹脚)Φ38mm不锈钢； 4.电功率：3kw/220v |
| 3 | BM03 | 暖饭车 | 1.台面采用优质SUS304不锈钢板制作 2.台面δ1.5mm不锈钢板材 3.售卖车外壳δ1.0mm不锈钢板材 4.保温车配优质脚轮（带刹车） |
| 4 | BM04 | 四门智能留样柜 | 1、温度范围：2~8℃。 2、容量：840L（6层空间）。 3、采用品牌压缩机，纯铜蒸发器高效节能延长使用寿命。 4、采用触摸式电脑控制器，控制器具有节能功能、保鲜功能、杀菌功能、中文故障提示功能、累计节电显示功能、累计耗电显示功能、累计使用天数显示功能、北京时间显示功能。 5、所供产品依据标准：消毒技术规范（卫生部2002年版）-第二部分（2.1.5.7），检测菌种不少于以下6个分别为大肠杆菌群， 金黄色葡萄球菌，鼠伤寒沙门氏菌，表皮葡萄球菌，黄曲霉菌，枯草杆菌黑色变种芽孢，投标文件中提供第三方检测机构出具的具有CNAS或CMA标识的检测报告的扫描件。 |
| 5 | BM05 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 6 | BM06 | 双门推车式热风消毒柜 | 1. 采用优质不锈钢板制作，推车式结构。远红外电热管，温度范围50C°-125C°，消毒温度120C°高温热风360度立体循环，直达柜的每一个角落。

2.电功率：4.4kw/220v |
| 7 | BM07 | 立式打饭机 | 1、电压：220V，功率：约350W； 2、效率：2秒/份； 3、模式：定量出饭； 4、容量：约装120斤饭； 6、使用方便:就餐人员只需要将餐具按正确方向推进机器便完成取饭； 7、数据统计:系统配置数字统计程序； 8、材质:整机优质304不锈钢材料制作而成，与米饭接触部件均附有食用级不粘涂层，在确保食用卫生的前提下，达到方便清洗的效果； 9、正面装饰32寸显示屏高端可播放视频、图片； 10、接触米饭部件可臭氧消毒，浓度约150mg/m³； 12、缺饭预警指示灯、蜂鸣器提示； |
| 8 | BM09 | 双眼电磁蒸炉 | 1.功率/电压：20KW\*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 4.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 5.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 9 | BM10 | 双门工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面δ1.2mm不锈钢板； 3.下层采用1.0mm不锈方管制作； 4.配可调子弹脚×4。 |
| 10 | BM11 | 双头电磁煮面炉 | 1.功率/电压：15KW\*2/380V 2.材质：整机采用优质SUS304不锈钢板，面板用1.2mm厚不锈钢板，其余1.0mm厚不锈钢板。 3.输入输出电流保护，纳秒相位跟踪、输出短路响应机制，数字锁相环引擎，动态谐振点跟踪，IGBT温度检测与极限电流保护。 4.功能动态显示屏带工作电压、档位指示、档位功率、电量统计显示、风机动态工作显示、中文故障显示。 5.每个档位调节时能显示变化的数字1-9及图案档位，每个档位有相对应的功率输出情况，方便厨师更容易操作，更直观掌握火力调节。 |
| 11 | BM12 | 平台雪柜 | 1、电压：220V功率：0.20kW容量：483L；制冷方式：直冷温度范围：保鲜-5℃~+5℃; 2、板材内箱、前面板、门面板、外侧板均采用优质无磁不锈钢板，环戊烷C5H10环保发泡材料； 3、采用品牌压缩机；微电脑温控器、多气囊可拆卸式门封条、自动回归关门设计，电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护。 4、产品符合食品接触产品卫生认证标准 5、具有符合GB26920.2-2015《自携式冷凝组商用冷柜能效限定值及能效等级》标准，其中满足总能量消耗≤1.31，能效指数≤54.5，能效等级判定为1级 |
| 12 | BM13 | 斜拉单星带垃圾柜（无背板） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面厚约为1.2mm，星盆采用约1.0mm厚不锈钢板制作； 3.柜身δ1.0mm不锈钢板； 4.配有不锈钢提篮落水器； 5.立柱约为Φ38mm不锈钢管制作，配不锈钢子弹调节脚。 |
| 三十 | BN餐厅 |   |
| 1 | BN01 | 四人桌椅 | 1.采用优质铝制包边聚氨酯桌面制作， 2.台面δ2.5mm，台面加强处理， 3.不锈钢管架，不锈钢底板支撑 4.椅子为不锈钢支架，木靠背 |
| 2 | BN02 | 单通工作台 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.单向式双移门； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 3 | BN03 | 收碗车 | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.面板δ1.0mm， 3.配尼龙转向脚轮。 |
| 4 | BN04 | 双孔收餐工作柜（带靠背） | 1.采用优质201不锈钢板制作； 2.台面1.2mm不锈钢板，台面双孔； 3.侧板、层板1.0mm、加强筋，背板0.8mm； 4.门板采用1.0mm不锈钢板制作； 5.配不锈钢重力脚。 |
| 5 | BN05 | 风幕机 | 1.有效调节出风口，风量和风速更加均匀，噪音更低 2.采用离心式前弯叶轮结构，配合高效的蜗壳设计，使风量大和压力高 3.金属炫亮质感，防火性能高，经久耐用 4.电功率：0.35kw/220v |
| 6 | BN06 | 风幕机 | 1.有效调节出风口，风量和风速更加均匀，噪音更低 2.采用离心式前弯叶轮结构，配合高效的蜗壳设计，使风量大和压力高 3.金属炫亮质感，防火性能高，经久耐用 4.电功率：0.35kw/220v |
| 7 | BN07 | 粘捕型灭蝇灯 | 1.灯管：15W\*2支诱蚊蝇管； 2.外框材料:铝合金； 3.功率：30W/220V |

超市工具技术参数：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 编号 | 产品名称 | 规格\型号 |
| 一 | 基础运营工具 |
| 收银系统 | 1 | 收银机（含扫码枪/扫码器） | 内存容量：2G处理器：RK瑞星微网络连接：网线+WIFE主屏幕尺寸：15.1-16英寸硬盘容量：8G |
| 2 | POS系统（支持移动支付） |   |
| 3 | 小票打印机 | 状纸厚度：58mm打印宽度：48mm |
| 4 | 钱箱 | 内存容量：4G硬盘容量：128G |
| 5 | 验钞机 | 点钞机等级：C类支持语音提示 |
| 6 | 备用零钱（硬币、纸币） |   |
| 商品管理 | 1 | 条形码打印机、价格标签机（用于自制标签） |   |
| 2 | 电子秤（针对散装食品、水果等） | 不锈钢150KG |
| 二 | 陈列与存储工具 |
| 货架与展示 | 1 | 标准货架（分层、靠墙或中岛式） | 双面钢制四层：长1200\*宽800\*高1600 |
| 2 | 零食架、挂架（悬挂小商品如文具、耳机等） | 单面主架四层:长730\*宽420\*高1650 |
| 3 | 促销展示台（特价商品堆头） | 钢制端头层板款：长600\*宽300\*高1300 |
| 4 | 推车/搬运车（补货用） | 长720\*宽470轻音耐磨轮  |

备注：1、本项目涉及到产品固定尺寸、精度、范围等数字描述的非功能性指标仅供参考，各投标人所提供产品符合国家相关标准且能够满足采购人使用即可，定制产品除外。2、以上标准只为参考依据，若国家发布最新标准（含强制性或推荐性），投标人须主动遵循且以更高要求为准，同时确保产品、服务不仅严格合规，更需在性能、服务等方面提供附加价值；投标人须建立动态标准跟踪机制并承担因标准更新引发的全部风险与成本，采购人不因此调整责任或费用。 |