|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 变更前技术参数 | 变更后技术参数 |
| 粗加工 |  |  |   |
| 6 | 四层货架 | 整体采用SUS201不锈钢制作，平板厚度≥1.0mm；立柱采用φ48mm，≥1.mm厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用SUS201尺寸约；1200\*500\*1550mm不锈钢制作，平板厚度≥1.0mm；立柱采用φ48mm，≥1.mm厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 |
| 洗消间 |  |  |  |
| 6 | 保洁柜 | 1.材质：201不锈钢，厚度≥1.2mm，符合GB/T3280-20152.尺寸：约宽1200mm×深500mm\*\*\*\*\*3.工艺：焊接平整无毛刺，表面易清洁；配件为201不锈钢\*\*\*\*\*4.性能：承重≥50kg（层板），结构稳固，柜门闭合严密 | 1.材质：201不锈钢，厚度≥1.2mm，符合GB/T3280-20152.尺寸：约1200mm×500mm\*1750mm\*\*\*\*\*3.工艺：焊接平整无毛刺，表面易清洁；配件为201不锈钢\*\*\*\*\*4.性能：承重≥50kg（层板），结构稳固，柜门闭合严密 |
| 1#档口【教工】 |  |  |   |
| 4 | 四门双机双温冰箱 | 采用201不锈钢机组独立模块化技术，外挂防尘网温控器：电子式制冷剂：R290/45g+R600a/35g压缩机：FKA55ML+A140CY1气候类型：N（4）额定电压/频率：约220V/50HZ | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 5 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 10 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 11 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 12 | 木案工作台 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗约kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 2#风味档口【米饭炒菜】 |  |  |   |
| 1 | 电磁双炒双温灶 | 1.基本参数：电磁双头双尾炒锅，电源380V，单头功率约15kW，总功率约30kW；炒锅直径约500mm2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级不锈钢，耐高温、抗冲击机身框架采用201不锈钢≥1.2mm，符合GB/T3280-2015标准3.性能参数：加热迅速均匀，控温范围适配爆炒需求，升温时间≤3分钟双头独立控制，可同时操作，热效率85%4.结构与安全：双尾设计，工作台稳固，承重≥150kg具备防水、防漏电、过热保护功能，符合电磁兼容标准 | 1.基本参数：电磁双头双尾炒锅，电源380V，单头功率约15kW，总功率约30kW；炒锅直径约500mm外型尺寸约；2100\*1100\*800mm2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级不锈钢，耐高温、抗冲击机身框架采用201不锈钢厚度≥1.0，符合GB/T3280-2015标准3.性能参数：加热迅速均匀，控温范围适配爆炒需求，升温时间≤3分钟双头独立控制，可同时操作，热效率≥85%4.结构与安全：双尾设计，工作台稳固，承重≥150kg具备防水、防漏电、过热保护功能，符合电磁兼容标准 |
| 5 | 四门双温冰箱 | 采用201不锈钢，内箱圆弧设计机组独立模块化技术，外挂防尘网内箱尺寸(mm)：约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：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 6 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢，内箱圆弧设计外嵌式蒸发器，外挂防尘网约28cm小机组设计，3D立体回风系统顶部斜45°出风设计内箱尺寸(mm)：约1080\*570/410\*590控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R134a,冷冻：R404a压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 8 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 9 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 10 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 3#风味档口（面档） |  |  |   |
| 2 | 电磁单炒单温 | 1.基本参数电源：额定电压380V。功率：约15kW，强劲功率，满足各类爆炒、快炒烹饪需求，快速出餐。外形尺寸：约1000\*1100\*800mm。2.材质要求台面：采用食品级不锈钢，符合GB4806.9-2016食品安全国家标准，厚度≥1.0mm，耐磨、耐腐蚀、耐高温，易于清洁，确保食品安全卫生。机身：选用201不锈钢，厚≥1.0mm，具备良好强度与韧性，能承受日常碰撞摩擦，满足防锈耐用需求，符合GB/T3280-2015标准。微晶板：配备直径约400mm、厚度≥6mm的凹面微晶玻璃，耐高温、抗冲击，加热时均匀导热，不易破裂。炒锅：配套直径约500mm的304不锈钢双耳炒锅，锅体厚度≥3.0mm，导热快且均匀。3.性能参数加热性能：从常温将15L水加热至沸腾时间≤4分钟，升温迅速；发热均匀，锅底温度差±10℃，避免局部过热导致食材焦糊。温控系统：控温范围50-300℃，控温精度±5℃。防水等级：达到IPX4防水等级。能效等级：能效等级达到二级及以上。4.结构与安全结构设计：整体结构稳固，底部配备4个可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm。安全防护：具备漏电保护功能，漏电时≤0.1秒内切断电源；设置过热保护装置，当炉内温度超过280℃时自动断电。5.配件要求水龙头：采用不锈钢材质，出水顺畅，开关灵活，不易生锈和漏水，可360°旋转，满足快速加水需求。温锅：不锈钢温锅，容量≥3L，用于盛装热水，方便厨师烹饪时使用。火力调节装置：配备8档磁控滑档开关，磁吸调节档位，操作方便，档位清晰，满足不同火力需求；搭配数字显示屏，实时显示功率、电压、电流及加热温度。 | 1.基本参数电源：额定电压380V。功率：约15kW，强劲功率，满足各类爆炒、快炒烹饪需求，快速出餐。外形尺寸：约长1000mm×900mm×800mm，适配常见厨房空间布局，操作舒适。2.材质要求台面：采用食品级不锈钢，符合GB4806.9-2016食品安全国家标准，厚度≥1.0mm，耐磨、耐腐蚀、耐高温，易于清洁，确保食品安全卫生。机身：选用201不锈钢，厚≥1.2mm，具备良好强度与韧性，能承受日常碰撞摩擦，满足防锈耐用需求，符合GB/T3280-2015标准。微晶板：配备直径约400mm、厚度≥6mm的凹面微晶玻璃，耐高温、抗冲击，加热时均匀导热，不易破裂。炒锅：配套直径约500mm的304不锈钢双耳炒锅，锅体厚度≥3.0mm，导热快且均匀。3.性能参数加热性能：从常温将15L水加热至沸腾时间≤4分钟，升温迅速；发热均匀，锅底温度差±10℃，避免局部过热导致食材焦糊。温控系统：控温范围50-300℃，控温精度±5℃。防水等级：达到IPX4防水等级。能效等级：能效等级达到二级及以上。4.结构与安全结构设计：整体结构稳固，底部配备4个可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm。安全防护：具备漏电保护功能，漏电时≤0.1秒内切断电源；设置过热保护装置，当炉内温度超过280℃时自动断电。5.配件要求水龙头：采用不锈钢材质，出水顺畅，开关灵活，不易生锈和漏水，可360°旋转，满足快速加水需求。温锅：不锈钢温锅，容量≥3L，用于盛装热水，方便厨师烹饪时使用。火力调节装置：配备8档磁控滑档开关，磁吸调节档位，操作方便，档位清晰，满足不同火力需求；搭配数字显示屏，实时显示功率、电压、电流及加热温度。 |
| 4 | 四门双温冰箱 | 采用201不锈钢，内箱圆弧设计机组独立模块化技术，外挂防尘网内箱尺寸(mm)：约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：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 5 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 9 | 五格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1800\*700\*800mm，电源220V，功率2kW；配备5个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 10 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 11 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 4#风味档口【砂锅、稀饭】 |  |  |   |
| 3 | 电磁单眼汤炉 | 基本参数：电源：额定电压380V，频率50Hz，三相四线制接入。功率：约15kW。外形尺寸约700mm×8500mm材质要求：台面：采用厚度≥6mm的高强度微晶玻璃面板，耐600度高温、抗冲击。机身：多选用201不锈钢，厚度≥1.2mm，具备一定防锈能力，坚固耐用。性能参数：加热性能：能快速升温，可在较短时间内将汤桶内的水加热至沸腾。温控系统：配备8档磁控开关，精准控温，可满足不同熬汤需求，温度调节范围在30℃-150℃左右。防水等级：达到IPX4防水等级。能效等级：能效等级为五级及以上。结构与安全：结构设计：底部配备可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm，放置平稳。部分产品炉面有缓压设计，可减缓汤桶与炉面之间的压力。安全防护：具备漏电保护、过热保护、防干烧保护等功能。炉体表面有防烫设计或标识，保障操作人员安全。配件要求：水龙头：配备304不锈钢摇摆水龙头，可180度旋转，安全防漏，方便加水。显示屏：多为LED彩色数码显示屏或液晶显示屏，能实时显示功率和当前火力档位等信息。 | 基本参数：电源：额定电压380V，频率50Hz，三相四线制接入。功率：约15kW。外形尺寸约700mm×850mm材质要求：台面：采用厚度≥6mm的高强度微晶玻璃面板，耐600度高温、抗冲击。机身：多选用201不锈钢，厚度≥1.2mm，具备一定防锈能力，坚固耐用。性能参数：加热性能：能快速升温，可在较短时间内将汤桶内的水加热至沸腾。温控系统：配备8档磁控开关，精准控温，可满足不同熬汤需求，温度调节范围在30℃-150℃左右。防水等级：达到IPX4防水等级。能效等级：能效等级为五级及以上。结构与安全：结构设计：底部配备可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm，放置平稳。部分产品炉面有缓压设计，可减缓汤桶与炉面之间的压力。安全防护：具备漏电保护、过热保护、防干烧保护等功能。炉体表面有防烫设计或标识，保障操作人员安全。配件要求：水龙头：配备304不锈钢摇摆水龙头，可180度旋转，安全防漏，方便加水。显示屏：多为LED彩色数码显示屏或液晶显示屏，能实时显示功率和当前火力档位等信息。 |
| 5 | 四门双机双温冰箱 | 采用201不锈钢机组独立模块化技术，外挂防尘网温控器：电子式制冷剂：R290/45g+R600a/35g压缩机：FKA55ML+A140CY1气候类型：N（4）额定电压/频率：220V/50HZ | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 6 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 8 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 9 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 5#风味档口【刀削面】 |  |  |   |
| 5 | 四门双机双温冰箱 | 采用201不锈钢机组独立模块化技术，外挂防尘网温控器：电子式制冷剂：R290/45g+R600a/35g压缩机：FKA55ML+A140CY1气候类型：N（4）额定电压/频率：220V/50HZ | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 6 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 10 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘\*\*\*\*\*2.材质：\*\*\*\*\*份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准\*\*\*\*\*柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁\*\*\*\*\*3.性能要求：\*\*\*\*\*保温效果良好，能维持食物适宜温度\*\*\*\*\*温度调节便捷，加热均匀，热效率高\*\*\*\*\*4.结构与安全：\*\*\*\*\*结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能\*\*\*\*\*操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘\*\*\*\*\*2.材质：\*\*\*\*\*份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准\*\*\*\*\*柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁\*\*\*\*\*3.性能要求：\*\*\*\*\*保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高\*\*\*\*\*4.结构与安全：\*\*\*\*\*结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能\*\*\*\*\*操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 11 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 12 | 木案工作台 | 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≥1.2mm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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 6#风味档口 |  |  |   |
| 5 | 四门双温冰箱 | 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\*\*\*\*\*内箱尺寸(mm)：约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：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm\*\*\*\*\*机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405\*\*\*\*\*控温类型：电子数字温控\*\*\*\*\*压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 6 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 8 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 9 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 10 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 7#风味档口【饼类】 |  |  |   |
| 4 | 四门双温冰箱 | 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\*\*\*\*\*内箱尺寸(mm)：约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：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm\*\*\*\*\*机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405\*\*\*\*\*控温类型：电子数字温控\*\*\*\*\*压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 5 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220 | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 8 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 9 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 10 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 8#风味档口【冒菜】 |  |  |   |
| 2 | 电磁单炒单温 | 1.基本参数电源：额定电压380V。功率：约15kW，强劲功率，满足各类爆炒、快炒烹饪需求，快速出餐。外形尺寸：约长1000mm×900mm×800，适配常见厨房空间布局，操作舒适。2.材质要求台面：采用食品级不锈钢，符合GB4806.9-2016食品安全国家标准，厚度≥1.0mm，耐磨、耐腐蚀、耐高温，易于清洁，确保食品安全卫生。机身：选用201不锈钢，厚≥1.2mm，具备良好强度与韧性，能承受日常碰撞摩擦，满足防锈耐用需求，符合GB/T3280-2015标准。微晶板：配备直径约400mm、厚度≥6mm的凹面微晶玻璃，耐高温、抗冲击，加热时均匀导热，不易破裂。炒锅：配套直径约500mm的304不锈钢双耳炒锅，锅体厚度≥3.0mm，导热快且均匀。3.性能参数加热性能：从常温将15L水加热至沸腾时间≤4分钟，升温迅速；发热均匀，锅底温度差±10℃，避免局部过热导致食材焦糊。温控系统：控温范围50-300℃，控温精度±5℃。防水等级：达到IPX4防水等级。能效等级：能效等级达到二级及以上。4.结构与安全结构设计：整体结构稳固，底部配备4个可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm。安全防护：具备漏电保护功能，漏电时≤0.1秒内切断电源；设置过热保护装置，当炉内温度超过280℃时自动断电。5.配件要求水龙头：采用不锈钢材质，出水顺畅，开关灵活，不易生锈和漏水，可360°旋转，满足快速加水需求。温锅：不锈钢温锅，容量≥3L，用于盛装热水，方便厨师烹饪时使用。火力调节装置：配备8档磁控滑档开关，磁吸调节档位，操作方便，档位清晰，满足不同火力需求；搭配数字显示屏，实时显示功率、电压、电流及加热温度。 | 1.基本参数电源：额定电压380V。功率：约15kW，强劲功率，满足各类爆炒、快炒烹饪需求，快速出餐。外形尺寸：约长1000mm×900mm×800mm，适配常见厨房空间布局，操作舒适。2.材质要求台面：采用食品级不锈钢，符合GB4806.9-2016食品安全国家标准，厚度≥1.0mm，耐磨、耐腐蚀、耐高温，易于清洁，确保食品安全卫生。机身：选用201不锈钢，厚≥1.2mm，具备良好强度与韧性，能承受日常碰撞摩擦，满足防锈耐用需求，符合GB/T3280-2015标准。微晶板：配备直径约400mm、厚度≥6mm的凹面微晶玻璃，耐高温、抗冲击，加热时均匀导热，不易破裂。炒锅：配套直径约500mm的304不锈钢双耳炒锅，锅体厚度≥3.0mm，导热快且均匀。3.性能参数加热性能：从常温将15L水加热至沸腾时间≤4分钟，升温迅速；发热均匀，锅底温度差±10℃，避免局部过热导致食材焦糊。温控系统：控温范围50-300℃，控温精度±5℃。防水等级：达到IPX4防水等级。能效等级：能效等级达到二级及以上。4.结构与安全结构设计：整体结构稳固，底部配备4个可调节防滑脚垫，高度调节范围0-50mm。安全防护：具备漏电保护功能，漏电时≤0.1秒内切断电源；设置过热保护装置，当炉内温度超过280℃时自动断电。5.配件要求水龙头：采用不锈钢材质，出水顺畅，开关灵活，不易生锈和漏水，可360°旋转，满足快速加水需求。温锅：不锈钢温锅，容量≥3L，用于盛装热水，方便厨师烹饪时使用。火力调节装置：配备8档磁控滑档开关，磁吸调节档位，操作方便，档位清晰，满足不同火力需求；搭配数字显示屏，实时显示功率、电压、电流及加热温度。 |
| 5 | 四门双机双温冰箱 | 采用201不锈钢机组独立模块化技术，外挂防尘网温控器：电子式制冷剂：R290/45g+R600a/35g压缩机：FKA55ML+A140CY1气候类型：N（4）额定电压/频率：220V/50HZ | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 6 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 8 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 9 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 10 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 8#风味档口【凉皮稀饭】 |  |  |   |
| 2 | 电磁双眼矮汤炉 | 功率：约15KW\*2电压：380V。汤锅尺寸：适配直径500mm的汤桶。面板材质：多采用不锈钢材质，部分产品炉面板采用≥1.0mmSUS磨砂板，炉侧板采用≥1.2mmSUS磨砂板。火力档位：有8档火力调节，也有产品采用无级变速调节，可精准控制火力。能效等级：≥三级能效。操作方式：滑动触控式和旋钮式，一键式操作并配有显示屏显示火力大小。防水功能：产品具备防水功能，采用全新防水、防油烟、防虫设计，适应厨房环境。 | 尺寸约；1400\*850\*550mm功率：约15KW\*2电压：380V。汤锅尺寸：适配直径500mm的汤桶。面板材质：多采用不锈钢材质，部分产品炉面板采用≥1.0mmSUS磨砂板，炉侧板采用≥1.2mmSUS磨砂板。火力档位：有8档火力调节，也有产品采用无级变速调节，可精准控制火力。能效等级：≥三级能效。操作方式：滑动触控式和旋钮式，一键式操作并配有显示屏显示火力大小。防水功能：产品具备防水功能，采用全新防水、防油烟、防虫设计，适应厨房环境。 |
| 4 | 四门双机双温冰箱 | 采用201不锈钢机组独立模块化技术，外挂防尘网温控器：电子式制冷剂：R290/45g+R600a/35g压缩机：FKA55ML+A140CY1气候类型：N（4）额定电压/频率：220V/50HZ | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 5 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 7 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 8 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 9 | 木案工作台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 9#风味档口【鸡排饭】 |  |  |   |
| 1 | 电磁双炒双温灶 | 1.基本参数：电磁双头双尾炒锅，电源380V，单头功率约15kW，总功率约30kW；炒锅直径约500mm2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级不锈钢，耐高温、抗冲击机身框架采用201不锈钢厚度≥1.0，符合GB/T3280-2015标准3.性能参数：加热迅速均匀，控温范围适配爆炒需求，升温时间≤3分钟双头独立控制，可同时操作，热效率≥85%4.结构与安全：双尾设计，工作台稳固，承重≥150kg具备防水、防漏电、过热保护功能，符合电磁兼容标准 | 1.基本参数：电磁双头双尾炒锅，电源380V，单头功率约15kW，总功率约30kW；炒锅直径约500mm外型尺寸约；2100\*1100\*800mm2.材质要求：锅体及接触食品部件采用食品级不锈钢，耐高温、抗冲击机身框架采用201不锈钢厚度≥1.0，符合GB/T3280-2015标准3.性能参数：加热迅速均匀，控温范围适配爆炒需求，升温时间≤3分钟双头独立控制，可同时操作，热效率≥85%4.结构与安全：双尾设计，工作台稳固，承重≥150kg具备防水、防漏电、过热保护功能，符合电磁兼容标准 |
| 2 | 四眼蒸包炉 | 电压与功率：额定电压为380V，额定功率约12千瓦。温控方式：配备旋钮温控器，可调节温度，配合磁控档位开关。蒸笼适配：上方可放置12-24公分的蒸笼，能满足不同尺寸蒸笼的使用需求。蒸汽情况：多采用多环加热管，加热速度快，可快速产生大量蒸汽，能在短时间内达到蒸煮所需温度，每个孔都能喷出蒸汽。 | 电压与功率：额定电压为380V，额定功率约12千瓦。温控方式：配备旋钮温控器，可调节温度，配合磁控档位开关。外形尺寸约；1100\*1100\*800mm蒸笼适配：上方可放置约；12-24公分的蒸笼，能满足不同尺寸蒸笼的使用需求。蒸汽情况：多采用多环加热管，加热速度快，可快速产生大量蒸汽，能在短时间内达到蒸煮所需温度，每个孔都能喷出蒸汽。 |
| 4 | 四门双机双温冰箱 | 采用201不锈钢机组独立模块化技术，外挂防尘网温控器：电子式制冷剂：R290/45g+R600a/35g压缩机：FKA55ML+A140CY1气候类型：N（4）额定电压/频率：220V/50HZ | 采用201不锈钢，尺寸约；1200\*725\*1900mm机组独立模块化技术，内箱尺寸(mm)：约1100\*590\*1405控温类型：电子数字温控压缩机：国产压缩机：制冷稳定，性价比高 |
| 5 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 7 | 四格保温售饭台 | 1.基本参数：四格保温售饭台，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 | 1.基本参数：尺寸约；1500\*700\*800mm，电源220V，功率约2kW；配备4个食品级1/1份数盘2.材质：份数盘及接触食品的盒子为304不锈钢，符合食品接触标准柜体采用201不锈钢，厚度≥1.2mm，耐腐蚀、易清洁3.性能要求：保温效果良好，能维持食物适宜温度，温度调节便捷，加热均匀，热效率高4.结构与安全：结构稳固，边角光滑无毛刺；具备防干烧保护功能，操作面板简洁，易清洁，符合卫生要求 |
| 8 | 双层售饭台 | 整体采用304不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚 | 整体采用304不锈钢制作；尺寸约；1500\*700\*800mm台面厚度≥1.2mm，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厚不锈钢方管； |
| 9 | 木案工作台 | 整体采用201不锈钢制作；台面厚度≥1.2mm，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 | 整体采用201不锈钢制作；尺寸约；1800\*800\*800mm台面厚度≥1.2mm，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；台面是实木板；配不锈钢可调子弹脚 |
| 10#风味档口【水果】 |  |  |   |
| 1 | 水果展示柜/风冷款 | 一、基本参数1. 外形尺寸约：2500\*800\*1880。2. 制冷方式：风冷式制冷，冷气循环均匀，避免局部温差过大，确保柜内水果受冷一致。二、制冷性能1. 温度范围：支持0-10℃可调，控温精度±1℃，可根据不同水果保鲜需求（如草莓、葡萄、苹果等）精准调控，延长保鲜周期。2. 降温速度：环境温度30℃时，空柜从常温（25℃）降至5℃的时间≤60分钟，快速达到设定温度，保障即时使用效果。3. 制冷功率：额定功率≤600W，能效等级不低于2级（按GB 12021.2-2015标准），节能降耗，降低运行成本。三、结构设计1. 展示区域：采用多层钢化玻璃层架，层架数量≥5层，每层承重≥30kg，层间距可调节（调节范围5-15cm），方便展示不同规格的水果。2. 柜门设计：全景钢化玻璃门，透明度≥90%，便于顾客观察；门体配备防撞条及磁吸密封，关门严密，减少冷气流失，密封条耐老化寿命≥3年。3. 柜体材质：外壳采用≥0.8mm厚冷轧钢板内胆采用≥1.0mm厚304不锈钢，光滑易清洁，抗水果汁液腐蚀。四、功能配置1. 风循环系统：内置多组静音风扇，风力可调，冷气循环覆盖柜内每一层，无制冷死角，运行噪音≤55dB（距离柜体1米处）。2. 智能控制：配备数字显示屏及触摸按键，可直观显示实时温度，操作便捷。 | 一、基本参数1. 外形尺寸约：2500\*800\*1880mm。2. 制冷方式：风冷式制冷，冷气循环均匀，避免局部温差过大，确保柜内水果受冷一致。二、制冷性能1. 温度范围：支持0-10℃可调，控温精度±1℃，可根据不同水果保鲜需求（如草莓、葡萄、苹果等）精准调控，延长保鲜周期。2. 降温速度：环境温度30℃时，空柜从常温（25℃）降至5℃的时间≤60分钟，快速达到设定温度，保障即时使用效果。3. 制冷功率：额定功率≤600W，能效等级不低于2级（按GB 12021.2-2015标准），节能降耗，降低运行成本。三、结构设计1. 展示区域：采用多层钢化玻璃层架，层架数量≥5层，每层承重≥30kg，层间距可调节（调节范围5-15cm），方便展示不同规格的水果。2. 柜门设计：全景钢化玻璃门，透明度≥90%，便于顾客观察；门体配备防撞条及磁吸密封，关门严密，减少冷气流失，密封条耐老化寿命≥3年。3. 柜体材质：外壳采用≥0.8mm厚冷轧钢板内胆采用≥1.0mm厚304不锈钢，光滑易清洁，抗水果汁液腐蚀。四、功能配置1. 风循环系统：内置多组静音风扇，风力可调，冷气循环覆盖柜内每一层，无制冷死角，运行噪音≤55dB（距离柜体1米处）。2. 智能控制：配备数字显示屏及触摸按键，可直观显示实时温度，操作便捷。 |
| 3 | 刀具消毒柜 | 约450\*200\*600可容纳10把菜刀 | 尺寸约450\*200\*600mm可容纳10把菜刀 |
| 5 | 平台雪柜 | 采用201不锈钢外嵌式蒸发器，外挂防尘网直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45总能量消耗kwh/24h：约1.6外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm节流装置：毛细管功率（w）：170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v | 采用201不锈钢直冷蒸发器单个独立间室净容积(L)：≥520L控温类型：电子数字温控制冷剂：冷藏：R600/45外形尺寸（mm）：约1800mm\*800mm\*800mm功率（w）：约170w额定电流（A）：约2.6额定电压（V）：220v |
| 排油烟设备更换 |  |  |   |
| 1 | 镀锌烟管 | 镀锌板≥1.0mm制作，以实际安装为准 | 尺寸约；600\*600mm镀锌板≥1.0mm制作，以实际安装为准 |
| 2 | 排油烟风机 | 1.功率：约22kW，适配三相380V/50Hz电源，满足大功率通风需求。2.转速：≥580r/min，低转速设计，运行平稳，噪音较低。3.风量范围：≥33150-55000m³/h，可根据实际工况调节。4.风压：全压≥862-944Pa。5.材质：叶轮采用优质钢板、焊接成型，经动平衡校验，确保运行稳定。机壳为碳钢材质，表面做防锈处理，耐磨损、抗腐蚀。6.结构设计：采用直联式或皮带传动，传动效率高，维护方便。配备防雨型电机，防护等级≥IP54，绝缘等级F级。7.安全性能：具备过载、过热保护功能，防止电机损坏。风机运行时振动速度≥4.5mm/s，符合低振动标准。8.安装方式：可立式或卧式安装，进出风口方向可按需定制，适配不同管道布局。注：风压等参数可根据实际使用场景细化，确保与系统匹配。 | 1.功率：尺寸约；2000\*1500\*2090mm,≥22kW，适配三相380V/50Hz电源，满足大功率通风需求。2.转速：≥580r/min，低转速设计，运行平稳，噪音较低。3.风量范围：≥33150-55000m³/h，可根据实际工况调节。4.风压：全压≥862-944Pa。5.材质：叶轮采用优质钢板、焊接成型，经动平衡校验，确保运行稳定。机壳为碳钢材质，表面做防锈处理，耐磨损、抗腐蚀。6.结构设计：采用直联式或皮带传动，传动效率高，维护方便。配备防雨型电机，防护等级≥IP54，绝缘等级F级。7.安全性能：具备过载、过热保护功能，防止电机损坏。风机运行时振动速度≥4.5mm/s，符合低振动标准。8.安装方式：可立式或卧式安装，进出风口方向可按需定制，适配不同管道布局。注：风压等参数可根据实际使用场景细化，确保与系统匹配。 |
| 3 | 不锈钢低空油烟净化器 | 处理风量：≥50000m³/h。净化效率：符合国家相关标准，≥90%，能有效去除油烟、颗粒物及部分异味。电源参数：为380V/50Hz。安装方式：多为立式或卧式安装，可根据现场空间选择，建议安装在排烟管道中，靠近油烟产生源。外形尺寸：约1180\*1670\*1270核心技术采用高压静电分离、蜂窝式电场等技术，电场极板材质多为铝合金或不锈钢，耐腐蚀、易清洁。安全性能：具备过载、短路保护，部分产品带自动清洗功能，降低维护成本。 | 处理风量：≥50000m³/h。净化效率：符合国家相关标准，≥90%，能有效去除油烟、颗粒物及部分异味。电源参数：为380V/50Hz。安装方式：多为立式或卧式安装，可根据现场空间选择，建议安装在排烟管道中，靠近油烟产生源。外形尺寸：约1180\*1670\*1270mm核心技术采用高压静电分离、蜂窝式电场等技术，电场极板材质多为铝合金或不锈钢，耐腐蚀、易清洁。安全性能：具备过载、短路保护，部分产品带自动清洗功能，降低维护成本。 |
| 其它 |  |  |   |
| 2 | 环保粘捕式灭蝇灯 | 1、基础参数：约30W；2、独特外观设计，一体化顶盖设计，；电子启动,有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便：标准国标铜线，总长约1.5米，外露长度约1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网； | 1、基础参数：尺寸约260mm\*160mm 功率；30W；2、独特外观设计，一体化顶盖设计，；电子启动,有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便：标准国标铜线，总长约1.5米，外露长度约1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网； |
| 3 | 双门留样柜 | 1：外形尺寸：约1200\*630\*1780；2：内径尺寸：约520\*490\*1060；3：层架数：2\*4层；4：功率：220V/：170W；5：容量：≥262升；6：5-零下5度，双锁，钢化玻璃，电子温控，电子显示 | 1：外形尺寸：约1200\*630\*1780mm；2：内径尺寸：约520\*490\*1060mm；3：层架数：2\*4层；4：功率：220V/：170W；5：容量：≥262升；6：5-零下5度，双锁，钢化玻璃，电子温控，电子显示 |
| 厨房杂件 |  |  |  |
| 33 | 水瓢304 | 约53\*20 | 长约53cm，直径20cm |
| 34 | 腰斗304 | 2约0\*9CM | 约20\*9CM |
| 54 | 米饭盘304 | 约60\*40 | 约60\*40cm |
| 55 | 蒸馒盘304 | 约60\*40 | 约60\*40cm |