

序号	名称	数量	单位	参数	备注
一楼					
1	工作台	4	个	1. 台面：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢板加工而成，表面经拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸： $\geq 1800*800*800\text{mm}$ ； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢平板制作，底板与主体框架连接紧密； 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38\text{mm}*38\text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫（厚度 $\geq 5\text{mm}$ ），高度调节范围为 0-40mm，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
2	蒸饭车	1	台	1. 24 盘蒸饭车（长*宽*高）：约 $\geq 1390*600*1580\text{mm}$ ； 2. 双门，气源种类燃气款或液化气可选； 3. 盘数 24 盘； 4. 耗气量 $\leq 6\text{m}^3/\text{h}$ ； 5. 蒸盘子尺寸 $\geq 600*400*45\text{mm}$ ，蒸盘材质为 304 不锈钢； <b>★6. 运行噪声<math>\leq 80\text{dB}</math>；（须提供符合 GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》标准的检验报告证明文件；）</b>	
3	五格保温售饭台	2	个	1. 整体设备材质为 201 不锈钢，尺寸（长*宽*高） $\geq 1800*650*800\text{mm}$ ，该尺寸包含支架、控制面板及基础高度； 2. 单格有效容积 $\geq 15\text{L}$ ，五格总有效容积 $\geq 75\text{L}$ ； 3. 温控性能每格独立配备高精度温控器，温度调节范围 $60^\circ\text{C}-95^\circ\text{C}$ ； 4. 具备超温保护功能，当腔体内温度超过 $100^\circ\text{C}$ 时自动触发断电保护，待温度降至安全范围后可自动恢复工作，防止餐食过热变质； 5. 保温效果：在环境温度 $20^\circ\text{C} \pm 5^\circ\text{C}$ 的标准条件下，设定保温温度 $70^\circ\text{C}$ ，持续保温 4 小时后，餐食中心温度不低于 $65^\circ\text{C}$ ，表面无明显冷却迹象； 6. 具备完善的安全保护机制，包括防干烧保护、漏电保护（漏电动作电流 $\leq 30\text{mA}$ ，动作时间 $\leq 0.1\text{s}$ ）、过载保护； 7. 配 5 个份数盆含盖，采用 304 不锈钢材质；	
4	台式电磁平炉	1	个	1. 201 不锈钢外壳； 2. 功率： $\geq 5\text{kw}$ 满足八档火力调节 供电支持 220V； 3. 能效等级：不低于 2 级能效；	
5	电煮面桶	1	个	容量 $\geq 170\text{L}$ ，内胆 304 不锈钢材质，电压：380V，外径 $\geq 60\text{cm}$ ，功率 $\geq 12\text{KW}$ ；	

6	留样冰箱	1	个	1. 带 2 把独立锁； 2. 制冷方式：直冷式； 3. 功率 $\geq 110\text{W}$ ，层架 $\geq 3$ 个，温度范围： $\geq 0-10^{\circ}\text{C}$ 电压： $220\text{V}$ ； 4. 能效等级：不低于 2 级能效；	
7	单星水池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ，材质采用 201 不锈钢板； 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ， $\geq 38*38\text{mm}$ 材质采用 201 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深： $\geq 25\text{cm}$ ； 5. 尺寸： $\geq 700*700*800\text{mm}$ ；	
二楼					
1	工作台	9	个	1. 台面：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢板加工而成，表面经拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸： $\geq 1800*800*800\text{mm}$ ； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢平板制作，底板与主体框架连接紧密，确保承重均匀； 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38*38\text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫（厚度 $\geq 5\text{mm}$ ），高度调节范围为 0-40mm，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
2	木案工作台	2	个	1. 木案骨架采用 $\phi 50*1.5\text{mm}$ 材质 201 不锈钢圆管制作，带不锈钢（钢芯）可调节脚；骨架 $38\text{mm}*38\text{mm}$ ； 2. 采用木制面板，厚度 $\geq 40\text{mm}$ 厚杨木板； 3. 尺寸： $\geq 1800*800*800\text{mm}$ ； 4. 下层板样式：花格；	
3	四层货架	6	个	1. 架身采用 $1.0\text{mm}$ 厚 $38*38\text{mm}$ 不锈钢圆管； 2. 横梁采用 $1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢板，花格； 3. 平板采用 $1.0\text{mm}$ 厚 201 不锈钢板； 4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-40mm； 5. 尺寸： $\geq 1800*500*1550\text{mm}$ ；	
4	保洁柜	2	个	1. 尺寸： $\geq 1200*500*1800\text{mm}$ ； 2. 整体采用 201 不锈钢板制作，台面为 $1.0\text{mm}$ 厚不锈钢磨砂板制作，其余为 $1.0\text{mm}$ 厚不锈钢磨砂板，门为双层静音吊轮推拉门，不锈钢可调重力活动脚，调节范围 0-40 mm；	
5	单眼电磁矮汤	1	个	1. 尺寸： $650*730*500+700\text{mm}$ （约）； 2. 数码显示，直观显示当前工作状态下的火力强度；	

	炉			3. 一体成型台面，具备防水，四面可直接喷淋； 4. 台面为 201 不锈钢制作，厚度 1.2mm； 5. 功率：≥15KW，电压：380V； 6. 能效等级：不低于 2 级能效；	
6	灶间拼台	2	个	1. 采用≥1.0mm 厚 201 不锈钢板加工而成； 2. 台脚选用规格≥38*38*1.0mm 不锈钢方管制作，带不锈钢（钢芯）可调节脚； 3. 横通支架选用规格≥38*25*1.0mm 不锈钢方管制作； 4. 下层板选用磨砂贴塑板，厚度≥1.0mm； 5. 尺寸：≥300*1000*800mm；	
7	蒸饭车	1	台	1. 24 盘蒸饭车（长宽高）：≥1390*600*1580mm； 2. 双门，气源种类：燃气款或液化气可选； 3. 盘数：24 盘； 4. 耗气量≤6m³/h； 5. 蒸饭盘尺寸≥600*400*45mm，蒸饭盘材质为 304 不锈钢；	
8	六门雪柜	2	个	1. 总能耗：≤9.50kwh/24h； 2. 能耗等级不低于 2 级能效； 3. 有效容积冻 689/藏 650L； 4. 箱内温度冷藏：0℃~10℃； 5. 箱内温度冷冻：-6℃~-18℃； 6. 制冷方式：直冷型； 7. 储存温度：冷冻-18℃~-6℃，冷藏 0℃~10℃；	
9	电饼铛	2	个	1. 电压：380v； 2. 功率：≥5kw； 3. 工作温度：0-300℃；	
10	小工作台	1	个	1. 工作台采用 201 不锈钢，面板选用砂贴塑板，厚度 1.0mm； 2. 台脚选用规格 38*38*1.0mm 不锈钢圆管，带不锈钢（钢芯）可调节脚； 3. 横通支架选用规格 38*25*1.0mm 不锈钢方管制作；	
11	面粉架	1	个	1. 架身采用 201 不锈钢≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管，花格； 2. 横梁采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 3. 平板采用 201 不锈钢，厚≥1.0； 4. 尺寸：≥1200*500*300mm；	
12	三星水池	2	个	1. 台面采用 201 不锈钢，厚度≥1.0mm，采用≥1.0mm 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用≥1.0mm 不锈钢板； 3. 脚通采用≥1.0mm，≥38*38mm 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深≥350mm； 5. 尺寸：≥1800*700*800mm；	
13	四格保温售饭台	4	个	1. 整体设备采用 201 不锈钢，尺寸（长*宽*高）≥1800*650*800mm，该尺寸包含支架、控制面板及基础高度； 2. 单格有效容积≥15L，四格总有效容积≥60L；	

				3. 温控性能每格独立配备高精度温控器，温度调节范围 60℃-95℃； 4. 具备超温保护功能，当腔体内温度超过 100℃时自动触发断电保护，待温度降至安全范围后可自动恢复工作，防止餐食过热变质； 5. 保温效果：在环境温度 20℃±5℃的标准条件下，设定保温温度 70℃，持续保温 4 小时后，餐食中心温度不低于 65℃，表面无明显冷却迹象； 6. 具备完善的安全保护机制，包括防干烧保护、漏电保护（漏电动作电流≤30mA，动作时间≤0.1s）、过载保护； 7. 配 4 个份数盆含盖，采用 304 不锈钢材质；	
14	打饭勺	15	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 4 两；	
15	炒勺	9	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 10 两；	
16	炒瓢	5	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 20cm；	
17	打汤勺	3	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 15 安；	
18	大灶沥	3	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 30cm；	
19	小灶沥	5	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 25cm；	
20	菜铲	3	把	采用 304 不锈钢材质，实木手柄, 中号；	
21	漏盆	4	个	采用 304 不锈钢材质, 40cm；	
22	菜夹	15	个	采用 304 不锈钢材质，25cm；	
23	大圆盆	10	个	采用 304 不锈钢材质，55cm；	
24	小圆盆	20	个	采用 304 不锈钢材质，40cm；	
25	漏勺小	6	个	采用 304 不锈钢材质，实木手柄，8 安；	
26	大汤桶	3	个	采用 304 不锈钢材质，镜面光滑，50cm；	
27	小汤桶	2	个	采用 304 不锈钢材质，镜面光滑，40cm；	
28	残食车	1	个	1. 采用 201 不锈钢材质，残食车不低于 1200*600*800mm，材料厚度不低于 1.0mm，整体焊接制作，2. 面径拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 下置推车，焊接静音脚轮；	
29	双层工作车	1	个	1. 台面：采用 201 不锈钢材质，厚≥1.0mm，表面径拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸≥1800*800*800mm； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理。 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用≥1.0mm 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用≥1.0mm 厚 201 不锈钢平板制作，无变形、鼓包等问题；底板与主体框架连接紧密，缝隙≤1mm，确保	

				承重均匀； 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38 \times 38 \text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.2 \text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫（厚度 $\geq 5 \text{mm}$ ），高度调节范围为 0-40mm，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
30	四格餐盘	1100	个	采用 304 不锈钢材质，不小于 $28 \times 22 \times 4.2 \text{cm}$ ；	
31	面碗	300	个	采用 304 不锈钢材质，双层，18cm；	
32	小汤碗	700	个	采用 304 不锈钢材质，双层，12cm；	
三楼					
1	大锅灶	4	台	1. 采用 201 不锈钢材质，台面厚度 $\geq 1.2 \text{mm}$ ，前面板，侧板厚度 $\geq 1.0 \text{mm}$ ，前部设有排水槽； 2. 炉架采用：40*40mm 国标碳素角钢，炉面垫板及锅桶采用 $\geq 2 \text{mm}$ 厚优质冷轧钢板，炉膛采用重质耐火砖、泥； 3. 配安全全自动点火系统，鼓风机功率不超过 550w，带熄火保护； 4. 锅径： $\geq 80 \text{cm}$ 2 个； 5. 尺寸： $\geq 2000 \times 1200 \times 800 \text{mm}$ ； <b>★6. 额定热负荷：<math>\geq 42 \text{kW} \times 2</math> (须提供符合 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准的检验报告证明文件)；</b>	
2	四层货架	2	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 $38 \times 38 \text{mm}$ 不锈钢圆管； 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板，花格； 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板； 4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-40mm； 5. 尺寸： $\geq 1500 \times 500 \times 1550 \text{mm}$ ；	
3	电蒸饭车	1	台	1. 不低于 $680 \times 520 \times 1530 \text{mm}$ ； 2. 机体采用 201 不锈钢材质； 3. 盘数：12 盘，材质：304 不锈钢； 4. 供电 220V，功率 12KW；	
4	工作台	6	个	1. 台面：采用 $\geq 1.0 \text{mm}$ 厚 201 不锈钢板加工而成，表面经拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 2. 尺寸： $\geq 1800 \times 800 \times 800 \text{mm}$ ； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 主体结构（除台面、底板外）：包括侧板、背板等部件，均采用 $\geq 1.0 \text{mm}$ 厚 201 不锈钢磨砂板制作，磨砂纹理均匀一致，无漏砂、杂点等缺陷； 5. 底板：采用 $\geq 1.0 \text{mm}$ 厚 201 不锈钢平板制作，底板与主体框架连接紧密，确保承重均匀； 6. 支撑腿及调节脚：支撑腿采用 $\geq 38 \times 38 \text{mm}$ 规格不锈钢方管，材质为 201 不锈钢，管壁厚度 $\geq 1.0 \text{mm}$ ； 7. 配备不锈钢可调重力活动脚，调节脚底部设防滑橡胶垫	

				(厚度 $\geq 5\text{mm}$ )，高度调节范围为 0-40mm，调节过程顺畅无卡顿，调节后可通过锁紧装置固定，防止松动；	
5	四格保温售饭台	5	个	1. 整体设备材质为 201 不锈钢，尺寸（长*宽*高）： $\geq 1800*650*800\text{mm}$ ，该尺寸包含支架、控制面板及基础高度； 2. 单格有效容积 $\geq 15\text{L}$ ，四格总有效容积 $\geq 60\text{L}$ ； 3. 温控性能每格独立配备高精度温控器，温度调节范围 $60^{\circ}\text{C}-95^{\circ}\text{C}$ ； 4. 具备超温保护功能，当腔体内温度超过 $100^{\circ}\text{C}$ 时自动触发断电保护，待温度降至安全范围后可自动恢复工作，防止餐食过热变质； 5. 保温效果：在环境温度 $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的标准条件下，设定保温温度 $70^{\circ}\text{C}$ ，持续保温 4 小时后，餐食中心温度不得低于 $65^{\circ}\text{C}$ ； 6. 具备完善的安全保护机制，包括防干烧保护、漏电保护（漏电动作电流 $\leq 30\text{mA}$ ，动作时间 $\leq 0.1\text{s}$ ）、过载保护； 7. 配 4 个份数盆含盖，采用 304 不锈钢材质；	
6	残食柜车	1	个	1. 采用 201 不锈钢材质，残食车不低于 $1200*600*800\text{mm}$ ，材料厚度不低于 $1.0\text{mm}$ ，整体焊接制作； 2. 面径拉丝处理，无明显划痕、凹陷及色差； 3. 台面拼接处采用满焊工艺，焊缝平整光滑，焊后抛光处理； 4. 下置推车，焊接静音脚轮；	
7	双星水池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ， $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深 $\geq 450\text{mm}$ ； 5. 尺寸： $\geq 1200*700*800\text{mm}$ ；	
8	单星水池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ ， $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 斗深 $\geq 450\text{mm}$ ； 5. 尺寸： $\geq 700*700*800\text{mm}$ ；	
9	保洁柜	1	个	1. 尺寸： $\geq 1200*500*1800\text{mm}$ ； 2. 整体采用 201 不锈钢材质，台面为 $1.0\text{mm}$ 厚不锈钢磨砂板制作，其余为 $1.0\text{mm}$ 厚不锈钢磨砂板，门为双层静音吊轮推拉门，不锈钢可调重力活动脚，调节范围 0-40 mm；	
10	面粉架	2	个	1. 架身采用 201 不锈钢材质，厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，不锈钢圆管 $38*38\text{mm}$ ； 2. 横梁采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 平板采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板；	

				4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-45mm; 5. 尺寸: $\geq 1200*500*300\text{mm}$ ;	
11	大汤桶	3	个	采用 304 不锈钢材质，直径 50cm;	
12	食品展示柜	1	个	1. 采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 下层规格: $\geq 1200*700*800\text{mm}$ ，上层规格: $\geq 1200*300*900\text{mm}$ ; 3. 下层为单通柜，有中层，上层为玻璃门三层柜;	
<b>切配间</b>					
1	四层货架	7	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管; 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板，花格; 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板; 4. 配有 $\phi 38$ 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-40mm; 5. 尺寸: $\geq 1500*500*1550\text{mm}$ ;	
2	大切配台	1	个	1. 工作台面采用不锈钢 304 材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 台脚选用规格 $\geq 38*38*1.0\text{mm}$ 不锈钢方管制作，带不锈钢（钢芯）可调节脚; 3. 横通支架选用规格 $\geq 38*25*1.0\text{mm}$ 不锈钢方管制作; 4. 下层平板采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 尺寸: $\geq 2500*1100*800\text{mm}$ ;	
3	工作台	2	个	1. 工作台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 台脚选用规格 $\geq 38*38*1.0\text{mm}$ 不锈钢方管制作，带不锈钢（钢芯）可调节脚; 3. 横通支架选用规格 $\geq 38*25*1.0\text{mm}$ 不锈钢方管制作; 4. 下层板选用 201，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 5. 尺寸: $\geq 1500*800*800\text{mm}$ ;	
4	双星水池	2	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚。 4. 不锈钢包柜、干净整洁。 5. 尺寸: $\geq 1200*700*800\text{mm}$ ; 6. 斗深: 250mm;	
5	双星水池	2	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通或方通，配可调性不锈钢子弹脚; 4. 不锈钢包柜、干净整洁; 5. 尺寸: $\geq 1500*700*800\text{mm}$ ; 6. 斗深: 250mm;	
6	解冻池	1	个	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板做加力筋; 2. 星盆采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 脚通采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 $\geq 38*38\text{mm}$ 不锈钢圆通，配可调性不	

				锈钢子弹脚。 4. 不锈钢包柜、干净整洁。 5. 尺寸：≥1200*700*800mm； 6. 斗深：250mm	
7	板车	3	个	1、尺寸：≥900*610*850mm； 2、粉层涂染的钢管拥有坚硬的表面，比经过常规漆染的钢管更坚韧，可调节高度的手柄提高了操作性并且利于保障使用者安全，固定螺钉防止手柄意外移动，甲板边缘有凹槽，可固定小型物品，防止掉落，甲板表面的纹理有效减少承载物滑动的可能性，四个内嵌式捆绑槽，可配合捆绑绳或皮筋固定货物； 3、承载重量：≥600kg；	
8	毛巾菜墩消毒柜	1	台	1. 满足电压：220v 功率：≥650w 2. 温度：≥65C° 3. 产品尺寸：1200*600*1600mm（约） 4. 消毒方式：毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒，红外线烘干；刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒，带循环风；刀具柜带安全锁，刀具把手也可充分消毒； 5. 砧板隔断：可同时消毒砧板 9 个； 6. 刀具消毒：可同时消毒约 27 把刀；	
9	不锈钢桶	4	个	采用 304 不锈钢材质，直径不小于 40cm，高度：不小于 50cm；	
<b>洗碗间</b>					
1	长龙式洗碗机	1	台	1. 洗涤速度：≥1.65 米/分（m/min）； 2. 电压：380V，功率：≥41kw 双缸结构 1 主洗缸+1 漂洗缸； 3. 传送方式：链自动传送，采用平辅式传送带，为保证清洗效果及防止食物残渣卡嵌，不得采用斜插式或拨齿式传送带，以免产生冲洗不彻底的现象； 4. 喷淋管采用复合不锈钢，为方便每天清洗，喷淋管宜采用插接连接。 5. 机器所有维护和清洗部分宜为无连接件的装配方式。机器入口、出口，上、下侧板宜采用活动性门板，便于后期拆卸与维护，机器结构设计合理，应无难以清洁的卫生死角； 6. 洗碗机出口，餐具自动滑出； 7. 机械按钮控制面板，数字温度显示； 9. 内置式电漂洗加热器和漂洗水箱，保证漂洗喷淋水压的稳定； <b>★10. 经洗碗机洗涤后餐具，不得检出：大肠菌群、沙门氏菌；（须提供有效国家认可的检测报告证明文件）</b> <b>★11. 经洗碗机洗涤后，游离性余氯（游离余氯）≤0.03；（须提供有效国家认可的检测报告证明文件）</b>	
2	双门热	1	个	1. 整机采用聚氨酯发泡+硅酸铝保温隔热；	



	风消毒柜			2. 容积：≥900L； 3. 层架支持≥8层，1个架子可放≥50个餐盘，总共可放餐盘≥400个； 4. 消毒方式：高温加热风循环，柜脚高度≥100mm，功率≥4400W，材质 201 不锈钢； 5. 消毒温度：≥125° C，消毒时间：0-120Min，控制方式：旋钮定时；	
3	三星水池	1	台	1. 台面采用 201 不锈钢材质，厚度≥1.2mm 厚不锈钢，配≥1.0mm 厚不锈钢板做加力筋； 2. 星盆采用≥1.2mm 不锈钢板； 3. 脚通采用≥1.2mm 厚≥38*38mm 不锈钢圆通，配可调性不锈钢子弹脚； 4. 尺寸：≥1800*700*800mm； 5. 不锈钢包柜，干净整洁，斗深：450mm；	
4	保洁柜	3	个	1. 尺寸：≥1200*500*1800mm； 2. 整体采用 201 不锈钢板制作，台面为 201 不锈钢磨砂板制作，厚≥1.2mm，其余厚度≥1.0mm 不锈钢磨砂板，门为双层静音吊轮推拉门，不锈钢可调重力活动脚，调节范围 0-40mm；	
5	四层货架	1	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管； 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板，花格； 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板； 4. 配有 φ38 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-40mm； 5. 尺寸：≥1800*500*1550mm；	
6	矮架	4	个	1. 架身采用≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管， 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板，花格； 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板； 4. 尺寸：≥1200*500*300mm；	
库房及其它					
1	四层货架	5	个	1. 架身采用 1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管； 2. 横梁采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板，花格； 3. 平板采用 1.0mm 厚 201 不锈钢板； 4. 配有 φ38 不锈钢可调节脚，调节范围为 0-40mm； 5. 尺寸：≥1800*500*1550mm；	
2	面粉架	1	个	1. 架身采用≥1.0mm 厚 38*38mm 不锈钢圆管； 2. 横梁采用≥1.0mm 厚不锈钢板； 3. 平板采用 201 厚度≥1.0mm 厚不锈钢板；	
3	油烟净化器	1	套	1. 电压：220v； 2. 进出风口≥500*500mm, 处理风量≥8000； 3. 输出功率：≥300W，采用 201 不锈钢材质；	
4	杂物电梯	1	台	1、额定速度 m/s：≥0.4m/s； 2、额定载重(kg) :200kg（约）； 3、停站层数（层/站/门）1/2/3； 4、提升高度:3950（mm）；	

				5、开门方向：同侧门； 6、运行控制：联控； 7、轿厢内尺寸: CW*CD*CH(mm) 1000*1000*1000（约）； 8、开门尺寸: OP*OPH(mm) 1000*1000（约）； 9、井道尺寸: HW*HD(mm) 2200*2370（约）； 10、轿厢 轿门材质、侧围壁材质、后围壁材质、前围壁材质、轿顶、轿底等材质：发纹不锈钢； 11、支持门保护系统、电磁感应保护系统； 12、开门方式：手动上下中分； 13、厅门、门套材质：发纹不锈钢 304； 14、门轨材质：铝制门轨； 15、面板材料：发纹不锈钢 304； 16、显示样式：黑底红字； 17、电源：动力电源：交流 380 伏, 三相, 50 赫兹； 18、电梯专用钢轨 T50； <b>★电梯资质要求：</b> （1）本项目所需‘杂物电梯’，根据其技术规格，属于《中华人民共和国特种设备安全法》及《特种设备目录》所定义的‘电梯’（具体为杂物电梯）。 （2）投标人若自身不具备有效的电梯特种设备生产、安装、调试、维修等能力，须在投标文件中明确承诺中标后将电梯的供货、安装、调试、维修、首次报检及取证工作，全部分包给具备相应资质的电梯专业公司，并随投标文件提交拟分包单位的相关能力资质文件复印件（资质文件不限于《特种设备型式试验报告》、《特种设备生产许可证》等。中标人对电梯部分的合规、质量、安全及最终验收承担连带法律责任。	
5	筷子消毒车	2	个	1. 尺寸：≥700*450*800mm； 2. 采用 304 不锈钢材质，经久耐用，清洁方便，不生锈，可配活动万向轮，移动方便，完美无缝的设计达到持续保温的作用； 3. 优质液压杆，使用方便； 4. 带循环风设计，可以除湿及循环臭氧和热量； 5. 全钢无磁网筐； 6. 柜机整体免边设计，防伤手更安全；	
排烟（二楼及三楼）					
1	烟罩	16	平方	采用 201 不锈钢板材质，台面厚度≥ 1.0mm （1）面板高度≥ 50mm，折边处平整光滑，没有毛刺，容易清洁； （2）尺寸：≥2500*1000*500mm； （3）配不锈钢成品油网； （4）内设置低压防潮防暴照明灯；	
2	排烟管道	57	平方	采用材质为镀锌铁皮； 厚度：≥1.0mm；	

				规格：≥ 500*600mm； 角铁法兰固定，连接处贴密封条，密封胶填充，无漏油， 无明显形变；	
3	排 烟 主 管道	45	平方	采用材质为镀锌铁皮； 厚度：≥1.0mm； 规格：≥ 1000*500mm；	

**说明：**

1、供应商所投产品如属于国家以下强制性管理范围，必须在响应文件中提供相应有效证明文件。  
未提供、证明文件无效或与投标产品不符的，其投标将被视为无效。具体要求包括：

（1）强制性产品认证（CCC）：属于《强制性产品认证目录》的产品，须提供有效的 CCC 证书。

2、消毒产品备案：属于消毒器械等消毒产品备案管理范围的产品，须提供“全国消毒产品网上备案信息服务平台”的备案凭证截图。

3、产品属于强制节能采购的产品范围，供应商应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则作无效响应处理。