

厨房设备汇总表

序号	名称	单位	数量	备注
1	厨房设备	批	1	
2	补风	批	1	
3	厨房小件及就餐餐具	批	1	
4	餐座椅	批	1	

厨房设备清单

编号	设备名称	规格型号	数量	单位	技术参数	备注
A 主副食库						
A01	四层平板货架	1500*500*1500mm	4	台	层架体选用 304#外形尺寸 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方通;层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 304# $\geq 1.0\text{mm}$;可调子弹脚。	
A02	四层平板货架	1200*500*1500mm	10	台	层架体选用 304#外形尺寸 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方通;层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 304# $\geq 1.0\text{mm}$;可调子弹脚。	
A03	平板车	920*500*920mm	2	台	1、承重面板 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作; 2、面板加强筋用 201# $\geq 0.9\text{mm}$ 不锈钢板; 3、把手用 $\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢管; 4、推车配 3 寸静音脚轮, 带刹车。	

A04	高身储物柜	1200*500*1800mm	3	台	柜身选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；柜门选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；柜层板支架选用 304#贴胶磨砂板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配 2 " 圆形可调子弹脚。	
A05	米面架	1200*600*300mm	6	台	货架框主骨架采用 $\Phi 51 \times \geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢焊管，并配有不锈钢可调脚，调节范围 $\geq 30\text{mm}$ ；货架横管 $\geq 38 \times 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢矩管；中间搁条采用 304# $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈 钢磨砂板。	
B 冷藏库，冷冻库						
B01	四层平板货架	1200*500*1500mm	20	台	层架体选用 304#外形尺寸 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方通；层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304# $\geq 1.0\text{mm}$ ；可调子弹脚。	
C 学生洗碗间						
C01	垃圾处理器	1400*700*1494mm	1	台	1、产品功能：将食物残渣进行粉碎和脱水处理，压缩体积比率最高达85%。 2、残渣处理能力： $\geq 400\text{Kg/h}$ 。 3、总功率：3.9KW/380V。 4、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。 5、由独立的粉碎单元和脱水单元组成，维护更加简便。 6、循环水自动将残渣带入粉碎单元，无需链板等辅助装置输送残渣 。 7、粉碎单元配置侧吸式刀盘，无需清洁，粉碎效果好，不易损坏。 8、脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便，易于清洁。 9、脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作， 不会产生异味 。 10、配置不锈钢循环水泵，节能减排。 11、盖板及检修门开启保护，保障操作人员安全。	
C02	洗地龙头	10 米	2	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢；	

					4、软管长度：35'（10.7m）； 5、软管直径：3/8"（10mm）； 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体。	
C04	灭蚊灯	400*180mm	6	台	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m ² ； 3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸” ≥ 20 张（430*90mm）。	
C06	传送带	L16520mm	16.5	米	1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW。 3、传送速度：5~20m/min。 4、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 5、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 6、标配链板清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 7、主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。	
C07	冲水槽	L5100mm	5.1	米	1、产品功能：收集食物残渣，与食物残渣处理机配套使用。 2、采用不锈钢厚 $\geq 0.4\text{mm}$ 循环水管连接，水槽底部为斜面，落差为 $\geq 10\text{mm}$ /米。	
C08	气泡清洗机	1500*760*800mm	1	台	材质：优质不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 清洗能力：2000-3000 碟/小时； 额定功率：7.5KW/380V。	

C09	长龙式洗碗机	9600*1040*1980mm	1	台	1、产品功能:全自动传送餐具,对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 2、洗涤能力:≥9000 碟/小时(8 寸碟)。 3、最大耗水里:约 230 升/小时。 4、总功率:约 89.9KW。 5、整机双层结构,节能降噪,改善操作环境。 6、可视化电子面板,实时显示机器工作状态。 7、水箱及加热包防干烧设计,安全可靠。 8、双速可选洗涤速度,可根据餐具情况自由切换。 9、模具冲压一体成型洗臂和滤网,不易堵塞,易于操作。 10、一体拉伸圆角水箱,不会开裂,无卫生死角,易于清洁。 11、配置 120L 大容量清洗水箱和 2.4KW 大功率清洗水泵,清洗效果佳。 12、清洗区和漂洗区配置侧洗臂,360° 洗涤无死角,确保最佳卫生效果。 13、三道漂洗节能设计,可降低机器的运行成本。 14、漂洗双温控设计,减少温度波动,喷淋温度控制更加精准。 15、清洁剂节约系统设计,减少清洁剂怕的使用,经济环保。 16、自带浸泡模块,优化洗涤流程,减少操作人员的数里。 17、配置除渣模块,有效过滤水箱中残渣,提高洗涤效果。 18、内置烘干模块,内循环环绕热风烘干设计,提高餐具干燥效果。 19、标配蒸汽热回收系统,实现废热回收利用,节能减排。 20、整机不锈钢板材(包含门板、后背板等)为 SUS304 材质厚≥1.0mm,耐腐蚀性更强。 21、选用食品级传送履带,采用抗菌材料制作,卫生安全。	
*	软水器	330*572*650mm	1	台	工作压力: 0.14-0.35MPa; 净水水批流量≥1.1m³/h; 争光树脂、食品级树脂、交换容量更大、产水周期长。	

*	药液分配器	300*160*120mm	1	台	材质采用工程塑料； 液体双泵分配器，自动分配洗碗液和催干剂； 工作方式：自动抽取。	
*	洗碗液	Φ 300*380mm	5	桶	容积：≥20L/桶； 强力渗透溶解油污，快速清除一般清洁剂所不能去除的油污； 洗碗机专用，无毒无害。	
*	催干剂	Φ 300*380mm	5	桶	容积：≥20L/桶； 快速催干碗碟餐具； 加强烘干 不留水斑； 光亮餐具 亮洁如新； 洗碗机专用，无毒无害。	
*	风柜	3KW	1	台	1、箱体采用框架板式结构，进风口法兰与箱体一体成型，柜机面板采用 DX51D+Z 镀锌板。 2、风机蜗背蜗舌一体式，蜗壳采用专利插接式结构。 3、采用双进风机多翼前倾式叶轮。 4、主轴采用 45#钢精工制作，加粗型。 5、采用锥套式皮带轮，做平衡测试校准。 6、采用高质量、足功率国标 4 级电机。 7、叶轮材料为镀锌板材质。 8、安装方式：吊装。 9、风量≥7500m ³ /h。 10、转速≥923/min。	
*	不锈钢风管	500*500mm	30	平方	采用不锈钢风管，厚度≥1.2MM。包括安装管道所需的吊杆，横担，支架等材料。	
C10	集气罩	4800*1000*500	4.8	平方	全 304#≥1.2mm 厚不锈钢板制作	
C11	单星盆水池	1000*700*800+150mm	5	台	台面采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板，星盆采用厚≥1.2mm 304#不锈钢	

					板, 台脚采用 $\Phi 11/2'' \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	5	台	本体安装: 台式双孔安装; 本体: 4" (102mm) 中心距; 阀芯: 陶瓷式; 水嘴: 旋转式; 水嘴: 鹅颈管表面拉丝; 水嘴: 6" (152mm); 水嘴出水口: 层流水装置 进水口: 1/2" NPT 内螺纹。	
C12	双门不锈钢门消毒柜	1310*670*1980mm	6	台	1、功率: 220V/4.4KW; 2、容积: $\geq 720\text{L}$; 3、不锈钢门, 高温热风循环; 4、全不锈钢消毒筐; 5、温度范围: 20-125℃。 ★提供第三方检测机构出具的检测报告。	
C13	四门碗柜	1200*500*1800mm	6	台	柜身选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 柜门选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 柜层板支架选用 304#贴胶磨砂板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 配 2" 圆形可调子弹脚。	
D 学生明档						
D01	760 深保鲜工作台 (靠背)	1800*760*800+150mm	6	台	1、电源: 220V/50HZ; 2、制冷方式: 直冷; 3、温度范围: +4- -5℃; 4、制冷剂: R134A; 5、容积: $\geq 420\text{L}$; 6、加厚优质不锈钢, 优质钣金成型设备; 微电脑控制, 多按键设计; 硬质加厚环戊 烷聚氨酯整体磨具发泡, 节能保温, 无氟环保; 门体自动回归铰链; 不锈钢门衬板 和内底板圆弧拐角, 无死角; 防垢外置门把手; 7、高效制冷机组, 优质压缩机, 噪音小; 制冷机组和压缩机单独安装, 噪音小。	
D02	灭蚊灯	400*180mm	12	台	1、电源: 10W/220V/50HZ; 2、有效面积: 30-60 m ² ;	

					3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸”≥20 张（430*90mm）。	
D03	电磁单头蒸煮炉	800*850*830mm	4	台	1. 机芯采用恒功技术设计，输出功率恒定； 2. 机芯采用宽电压设计，三相电压在 320V-440V 之间变化均可正常工作； 3. 机芯关键器件采用原装器件； 4. 机芯采用微处理器独创智能控制技术，运用频率跟踪技术、负载匹配技术，数字显示工作及故障信息； 5. 采用多变量快速调整自适应技术，具备高低电压、缺相保护的同时过流、限流、多级过热保护功能； 6. 显示方式采用 LED 模拟仿真火焰显示，中文界面； 7. 采用模块化、集成化、最优化抗干扰源工艺结构设计，产品易安装、易维护； 8. 材质采用 304 不锈钢厚≥1.0mm； 9. 功率：16KW/380V； ★10、设备通过机芯及风机检测，提供检测报告。	
D04	工作台柜	500*850*830mm	3	台	1、材料采用 304#不锈钢，台面≥1.2mm 不锈钢板； 2、柜体、门板用≥1.0mm 厚不锈钢板； 3、加强筋用≥1.0mm 厚不锈钢； 4、柜脚采用不锈钢可调重力活动脚。	
D05	保温炉连柜	800*850*830mm	2	台	1、材料采用 304#不锈钢台面≥1.2mm 不锈钢板； 2、围板、底板及水斗均采用 304# ≥1.0mm 厚不锈钢板； 3、带保温功能，不断电情况下 24 小时保温； 4、功率：3kw/220V。	
D06	单通移门荷台柜带靠背	1800*760*800+150mm	1	台	台面采用≥1.2mm 304 不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不	

					锈钢板, 敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
D07	单通移门荷台柜带靠背	1500*760*800+150mm	4	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板, 配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋, 层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
D08	电磁六头煲仔炉	1100*850*830mm	2	台	1、采用微电脑控制系统, 具有定时、定温功能, 具有过热保护、过欠压保护、 缺相保护、自动检锅等功能。 2、面板采用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢整体折弯, 无焊接。 3、采用薄膜按键开关, 操作简单方便。5 档火力调节, 火候掌控精确。 4、采用模块化、集成化、最优化抗干扰源工艺结构设计, 产品易安装、易维护。 5、功率: 6*2.5KW/380V。	
D09	炉拼台连水池	500*850*800+30mm	1	台	1、台面用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板; 2、星盆用 304# ≥ 1.0 厚不锈钢板。	
*	冷热水龙头	双温	1	台	本体安装: 台式双孔安装; 本体: 4" (102mm) 中心距; 阀芯: 陶瓷式; 水嘴: 旋转式; 水嘴: 鹅颈管表面拉丝; 水嘴: 6" (152mm); 水嘴出水口: 层流水装置 进水口: 1/2" NPT 内螺纹。	
D10	电磁全平扒炉	800*850*830mm	1	台	1、面板采用 SUS304 不锈钢厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 整体折弯, 无焊接。 2、采用 SUS304 无缝加热管, 食品接触安全, 使用寿命长。 3、采用智能控制系统, 具有定温、超温保护、自动故障检测等功能。 4、采用模块化、集成化工艺结构设计, 产品易安装、易维护。 5、功率: 9KW/380V。	
D11	工作台柜	400*850*830mm	2	台	1、材料采用 304#不锈钢, 台面 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 2、柜体、门板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢; 4、柜脚采用不锈钢可调重力活动脚。	

D12	柜式电饼铛	800*850*800+120mm	2	台	1、面板采用 SUS304 不锈钢整体折弯，无焊接，工艺美观。 2、采用 SUS304 无缝加热管，食品接触安全，使用寿命长。 3、采用智能控制系统，具有定温、超温保护、自动故障检测等功能。 4、采用模块化、集成化工艺结构设计，产品易安装、易维护，同时提高产品的安全性、可靠性和稳定性。 5、功率：5KW/380V。	
D13	厨房灭火系统	双瓶组	2	台	1、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。 2、两组或两组以上烟罩共用同一主排烟管道，并安装有两套或两套以上的厨房灭火系统时，在任何一个温度探测器发现火情，这两套或者以上的厨房灭火系统可以联动同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 3、安装在同一操作间的多套厨房灭火系统可以联动同时启动，任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 4、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查，维保到期有预警，灭火剂过期有提示。 5、可以与厨房监控摄像头联动，发生火情时帮助分析火情发生原因。 6、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调，可调时间 3-30 分钟。 7、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销。 8、灭火装置灭火剂凝固点：≤-7℃。 9、灭火装置具有水冷却功能的装置，且自动切换时间≤0 秒。 10、功率：300W/220V。	
D14	工作台柜	450*700*800mm	1	台	1、材料采用 304#不锈钢，台面≥1.2mm 不锈钢板； 2、柜体、门板用≥1.0mm 厚不锈钢板； 3、加强筋用≥1.0mm 厚不锈钢； 4、柜脚采用不锈钢可调重力活动脚。	
D15	单通工作台	1350*700*800mm	1	台	台面采用≥1.2mm 304 不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，敞门采用≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢	

					管，配 ϕ 38 不锈钢可调子弹脚。	
D16	主食保温柜	1500*700*800mm	5	台	1、台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#2B 不锈钢磨砂板； 2、柜内水胆采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#2B 不锈钢磨砂板， 3、柜外壳及门板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢磨砂板； 4、配 $\geq 50\text{ mm}$ x50mmx1.2 mm厚 304 不锈钢可调重力活动脚，调节范围 $\geq 40\text{mm}$ ； 5、功率：3KW/220V。	
D17	四格保温售饭工作柜	1500*700*800mm	10	台	1、台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#2B 不锈钢磨砂板； 2、柜内水胆采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#2B 不锈钢磨砂板； 3、柜外壳及门板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢磨砂板； 4、配 $\geq 50\text{ mm}$ x50mmx1.2 mm厚 304 不锈钢可调重力活动脚，调节范围 $\geq 40\text{mm}$ ； 5、功率：3KW/220V。	
D18	四门碗柜	1200*500*1800mm	3	台	柜身选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；柜门选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；柜层板支架选用 304#贴胶磨砂板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配 2 " 圆形可调子弹脚。	
D19	单通工作台	700*700*800mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 ϕ 38 $\times$ 1.2mm 不锈钢管，配 ϕ 38 不锈钢可调子弹脚。	
D20	双门不锈钢门消毒柜	1310*670*1980mm	7	台	1、功率：220V/4.4KW； 2、容积： $\geq 720\text{L}$ ； 3、不锈钢门，高温热风循环； 4、全不锈钢消毒筐； 5、温度范围：20-125℃。	
D21	单通移门荷台柜带靠背	1500*650*800+150mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 ϕ 38 $\times$ 1.2mm 不锈钢	

					管，配 ϕ 38 不锈钢可调子弹脚。	
D22	主食保温柜	1800*700*800mm	1	台	1、台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#2B 不锈钢磨砂板； 2、柜内水胆采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#2B 不锈钢磨砂板； 3、柜外壳及门板采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢磨砂板； 4、配 $\geq 50\text{mm} \times 50\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚 304 不锈钢可调重力活动脚，调节范围 $\geq 40\text{mm}$ ； 5、功率：3KW/220V。	
*	烟罩上顶封钢	L53700mm	53.7	米	采用 $\geq 1.2\text{MM}$ 304#不锈钢板（以 30 公分宽两边折卡槽，防火耐高温），表面拉丝抛光处理。	
D24	筷子消毒车	750*450*825mm	3	台	1、材质采用优质不锈钢制作； 2、消毒方式：高温消毒； 3、消毒温度： $\geq 105^{\circ}\text{C}$ ； 4、采用一键轻触开关，一键开机，自动工作； 5、功率：1.4KW； 6、电压：220V； 7、消毒时间： $\geq 15\text{min}$ ； 8、容积： $\geq 100\text{L}$ 。	
E 肉类粗加工						
E01	单星水池	1000*700*800+150mm	3	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\phi 11/2''$ * $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	3	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4" (102mm)中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6" (152mm)；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
E02	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢；	

					4、软管长度：35'（10.7m）； 5、软管直径：3/8"（10mm）； 6、固定侧支架钢板厚度≥5mm，黄铜进水主体。	
E03	单星工作台	1200*700*800+150mm	1	台	台面采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板，星盆采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板，台脚采用Φ11/2" * ≥1.2mm 不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	1	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4"（102mm）中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6"（152mm）；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
E04	蔬菜清洗机	1500*850*960mm	1	台	电压：220v； 功率：0.75kw； 清洗池容积：≥200L； 材质：外壳不锈钢； 采用紫外线与臭氧相结合的水处理技术及冲击波原理、自动将瓜果、蔬菜、肉类等食品表面清洗干净，并有效杀灭有害细菌和分解农药残留。	
E05	双层工作台带靠背	1090*700*950mm	1	台	台面采用≥1.2mm 304#不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚Φ38×1.2mm 不锈钢管，配Φ38 不锈钢可调子弹脚。	
E06	双层平板工作台	1300*700*800mm	2	台	台面采用≥1.2mm 304#不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚Φ38×1.2mm 不锈钢管，配Φ38 不锈钢可调子弹脚。	
E07	双层平板工作台	1800*700*800mm	1	台	台面采用≥1.2mm 304#不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚Φ38×1.2mm 不锈钢管，配Φ38 不锈钢可调子弹脚。	
E08	双层平板工作台	600*700*800mm	1	台	台面采用≥1.2mm 304#不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚Φ38×1.2mm 不锈钢管，配Φ38 不锈钢可调子弹脚。	
E09	双层平板工作台	1800*600*800mm	1	台	台面采用≥1.2mm 304#不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚Φ38×1.2mm 不锈钢管，配Φ38 不锈钢可调子弹脚。	
E10	灭蚊灯	400*180mm	2	台	1、电源：10W/220V/50HZ；	

					2、有效面积：30-60 m ² ； 3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸”≥20 张（430*90mm）。	
E11	四层冲孔货架	1200*500*1500mm	1	台	层架体选用 304#外形尺寸≥38×38×1.2mm 方通；层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304#≥1.0mm；可调子弹脚。	
E12	四层冲孔货架	1500*500*1500mm	1	台	层架体选用 304#外形尺寸≥38×38×1.2mm 方通；层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304# ≥1.0mm；可调子弹脚。	
E13	锯骨机	535*675*930mm	1	台	外壳采用：优质不锈钢厚度≥1.0mm； 带轮直径：≥210mm 锯带线速度：≥15m/s 工作台规格：≥400*436mm 切割厚度：4-180mm 功率：0.5KW/220V ★设备通过食品接触产品安全认证。	
E14	绞切肉机	560*480*680mm	1	台	1、整机选用不锈钢 304 优级板，厚度为≥1.2mm； 2、电机：选用优质铜芯电机； 3、刀具：采用优质碳钢刀具材料特制； 4、总成：采用不锈钢 304 优级板特制； 5、效率：≥400kg/h（片）、≥200kg/h（丝）、≥100kg/h（馅）； 6、切肉厚度：3.5mm； 7、电机功率：1.1kw/220V； ★8、提供第三方检测机构出具的检测报告； ★9、设备通过食品接触产品安全认证。	
E15	开水器带底座	550*390*860mm	1	台	电压：380v； 功率：≥9kw；	

					容积：≥50L； 材质：304 不锈钢； 供水量：≥90L/h； LED 动态显示； 三箱结构。杜绝阴阳水：（生水、熟水分箱储存）。	
F 蔬菜加工间						
F01	双层平板工作台	1800*700*800mm	2	台	台面采用≥1.2mm 304#不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚 φ 38×1.2mm 不锈钢管，配 φ 38 不锈钢可调子弹脚。	
F02	单星水池	1000*700*800+150mm	5	台	台面采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板，星盆采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板，台脚采用 φ 11/2 " * ≥1.2mm 不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	5	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4" (102mm) 中心距；阀芯：陶瓷式； 水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6" (152mm)；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
F03	蔬菜清洗机	1500*850*960mm	1	台	电压：220v； 功率：0.75kw； 清洗池容积：≥200L； 材质：外壳不锈钢； 采用紫外线与臭氧相结合的水处理技术及冲击波原理、自动将瓜果、蔬菜、肉类等食品表面清洗干净，并有效杀灭有害细菌和分解农药残留。	
F04	洗菜机	1270*690*960mm	1	台	效率：≥450kg/h； 电压：380v； 功率：1.1kw； 材质：外壳、机架 304 不锈钢； 适用于根茎类果蔬的清洗、适用于胡萝卜、马铃薯、红薯、苹果、梨、红果，即可连续出料又可间歇出料。	

F05	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢； 4、软管长度：35'（10.7m）； 5、软管直径：3/8"（10mm）； 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体。	
F06	四层冲孔货架	1200*500*1500mm	2	台	层架体选用 304#外形尺寸 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方通；层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304# $\geq 1.0\text{mm}$ ；可调子弹脚。	
F07	灭蚊灯	400*180mm	1	台	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m^2 ； 3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸” ≥ 20 张（430*90mm）。	
G 原材料检验室，保洁工具间						
G01	单星盆水池	650*700*800+150mm	1	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\phi 11/2''$ $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	2	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4"（102mm）中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6"（152mm）；水嘴出水口：层流出水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
G02	农残检测仪	420*310*200mm	1	台	材质：ABS 工程塑料； 通道数： ≥ 24 通道； 采用酶抑制率比色法对水果、蔬菜等农林产品中有机磷和氨基甲酸酯类农药含量进行快速准确的检测，可检测超过 300 种水果、蔬菜、粮食等农副产品。	
G03	单通工作台	1800*700*800mm	1	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢	

					管，配 ϕ 38 不锈钢可调子弹脚。	
G04	单门玻璃高温展示柜	620*690*1915mm	1	台	1、电源:220V/50HZ; 2、门数:1; 3、制冷方式:直冷; 4、温度范围:+0 - +8℃; 5、制冷剂:R134A; 6、容积:≥330L; 7、加厚优质不锈钢,优质钣金成 型设备,经久耐用; 8、微电脑控制,多按键设计,操作简便;硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡,节能保温,无氟环保; 门体自动回归铰链; 不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角,无死角; 防垢外置门把手; 9、高效制冷机组,优质压缩机,噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装,噪音小。	
G05	拖把池	800*550*1800mm	2	台	台面用材厚度≥1.5mm304#不锈钢板,星盆用材厚度≥1.2mm304#2B 不锈钢板;支架采用≥38mm*38mm*1.2mm 304 不锈钢方管,台脚为≥38mm*38mm*1.2mm 不锈钢 可调重力活动脚, 调节范围≥40mm。	
*	水龙头	双温	2	台	本体安装:台式双孔安装; 本体:4" (102mm)中心距; 阀芯:陶瓷式; 水嘴:旋转式; 水嘴:鹅颈管表面拉丝; 水嘴:6" (152mm); 水嘴出水口:层流水装置 进水口:1/2" NPT 内螺纹。	
H 精加工						
H01	四层冲孔货架	1200*500*1500mm	2	台	层架体选用 304#外形尺寸≥38×38×1.2mm 方通;层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 304# ≥1.0mm;可调子弹脚。	
H02	冷藏操作台	1800*760*800mm	4	台	1、电源:220V/50HZ; 2、制冷方式:直冷; 3、温度范围:+4- -5℃; 4、制冷剂:R134A;	

					5、容积：≥420L； 6、加厚优质不锈钢，优质钣金成型设备；微电脑控制，多按键设计；硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡，节能保温，无氟环保；门体自动回归铰链；不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角，无死角；防垢外置门把手； 7、高效制冷机组，优质压缩机，噪音小；制冷机组和压缩机单独安装，噪音小。	
H03	单通工作台	1800*700*800mm	4	台	台面采用≥1.2mm 304 不锈钢板，配≥1.0mm 加力筋，层板≥1.0mm 不锈钢板，敞门采用≥1.0mm 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
H04	吊天花双层架	7200*400*1500mm	1	台	采用 304#≥1.2mm 厚不锈钢板制作。	
H05	灭蚊灯	400*180mm	3	台	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m ² ； 3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸”≥20 张（430*90mm）。	
H06	多功能切菜机	1300*550*1255mm	1	台	生产能力：300-1200KG/H； 电压：220V； 功率：≥2.75kw； 切菜规格：1-50 双刀切削； 切片规格：3mm； 切丁规格：10*10*10/15*15*15/20*20*20； 切丝规格：3*3； 材质：外壳 304 不锈钢； 本机主要用于各种茎叶类软菜切段，以及细长类硬菜切片、切丁或丝。	
H07	菜馅机	775*715*950mm	1	台	效率：≥300kg/h； 电压：380V /220v；	

					功率：0.75kw /3kw； 材质：外壳不锈钢、掀盖急停； 适用于将各种根、茎、叶类蔬菜切成细小颗粒，是制作蒸包馅、水饺馅的理想设备，设有掀盖停车装置，安全性能更好。	
H08	单星水池	1000*700*800+150mm	4	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\phi 11/2'' \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通,配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	4	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4" (102mm)中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6" (152mm)；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
H09	四封门双温冷冻冷藏柜	1220*760*1940mm	2	台	1、电源:220V/50HZ； 2、门数:4； 3、制冷方式:直冷； 4、温度范围:-5℃ $\sim$ 5℃/-6℃ $\sim$ -18℃； 5、制冷剂:R134A； 6、容积：冷藏 $\geq 410\text{L}$ 冷冻 $\geq 410\text{L}$ ； 7、加厚优质不锈钢,钣金成型设备,经久耐用;微电脑控制,多按键设计,操作简便； 8、硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡,节能保温,无氟环保;门体自动回归铰链;不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角,无死角;防垢外置门把手； 9、高效制冷机组,优质压缩机,噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装,噪音小。	
H10	刀具砧板消毒柜	800*600*1100mm	1	台	1、外壳采用不锈钢材质制作； 2、消毒方式：紫外线消毒； 3、无极调温定时消毒； 4、最大消毒时间：1 小时；	

					5、功率：40W/220V。	
H11	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢； 4、软管长度：35'（10.7m）； 5、软管直径：3/8"（10mm）； 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体。	
I 学生餐厅操作间						
I08	单通工作台	1800*760*800mm	3	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
I09	单通工作台	1800*700*800mm	6	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
I10	吊天花双层架	5400*400*1500mm	1	台	采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作。	
I11	冷藏操作台	1800*760*800mm	4	台	1、电源：220V/50HZ； 2、制冷方式：直冷； 3、温度范围：+4- -5℃； 4、制冷剂：R134A； 5、容积： $\geq 420\text{L}$ ； 6、加厚优质不锈钢，优质钣金成型设备；微电脑控制，多按键设计；硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡，节能保温，无氟环保；门体自动回归铰链；不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角，无死角；防垢外置门把手； 7、高效制冷机组，优质压缩机，噪音小；制冷冷机组和压缩机单独安装，噪音小。	
I12	吊天花双层架	7200*400*1500mm	2	台	采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作。	

I13	洗地龙头	10 米	2	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢； 4、软管长度：35'（10.7m）； 5、软管直径：3/8"（10mm）； 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体。	
I14	双星水池	1200*700*800+150mm	2	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\phi 11/2'' \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	4	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4"（102mm）中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6"（152mm）；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
I15	四封门双温冷冻冷藏柜	1220*760*1940mm	3	台	1、电源：220V/50HZ； 2、门数：4； 3、制冷方式：直冷； 4、温度范围： $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C} / -6^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ ； 5、制冷剂：R134A； 6、容积：冷藏 $\geq 410\text{L}$ 冷冻 $\geq 410\text{L}$ ； 7、加厚优质不锈钢，钣金成型设备，经久耐用；微电脑控制，多按键设计，操作简便； 8、硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡，节能保温，无氟环保；门体自动回归铰链；不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角，无死角；防垢外置门把手； 9、高效制冷机组，优质压缩机，噪音小；制冷机组和压缩机单独安装，噪音小。	
I16	灭蚊灯	400*180mm	4	台	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m^2 ；	

					3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸”≥20 张（430*90mm）。	
I17	四层平板货架	1000*500*1500mm	2	台	层架体选用 304#外形尺寸≥38×38×1.2mm 方通；层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304# ≥1.0mm；可调子弹脚。	
I18	厨房灭火系统	双瓶组+副箱	2	台	1、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。 2、两组或两组以上烟罩共用同一主排烟管道，并安装有两套或两套以上的厨房灭火系统时，在任何一个温度探测器发现火情，这两套或者以上的厨房灭火系统可以联动同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 3、安装在同一操作间的多套厨房灭火系统可以联动同时启动，任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 4、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查，维保到期有预警，灭火剂过期有提示。 5、可以与厨房监控摄像头联动，发生火情时帮助分析火情发生原因。 6、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调，可调时间 3-30 分钟。 7、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销。 8、灭火装置灭火剂凝固点：≤-7℃。 9、灭火装置具有水冷却功能的装置，且自动切换时间≤0 秒。 10、功率：300W/220V。	
I19	四层平板货架	1200*500*1500mm	2	台	层架体选用 304#外形尺寸≥38×38×1.2mm 方通；层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304# ≥1.0mm；可调子弹脚。	
*	烟罩上顶封钢	L24000mm	24	米	采用≥1.2MM 304#不锈钢板（以 30 公分宽两边折卡槽，防火耐高温），表面拉丝抛光处理。	
*	炉背封钢	L24000*H2000mm	48	平方	采用≥1.0mm304#不锈钢板。	
J 面点加工间						
J01	单星水池	650*700*800+150mm	1	台	台面采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板，星盆采用厚≥1.2mm 304#不锈钢	

					板, 台脚采用 $\Phi 11/2'' \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	1	台	本体安装: 台式双孔安装; 本体: 4" (102mm) 中心距; 阀芯: 陶瓷式; 水嘴: 旋转式; 水嘴: 鹅颈管表面拉丝; 水嘴: 6" (152mm); 水嘴出水口: 层流水装置 进水口: 1/2" NPT 内螺纹。	
J02	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀: 前扳机水枪; 2、封闭/开放: 开放式; 3、涂层: 涂层钢; 4、软管长度: 35' (10.7m); 5、软管直径: 3/8" (10mm); 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$, 黄铜进水主体。	
J03	精装和面机	1040*675*960mm	1	台	1、和面量: $\geq 50\text{kg/次}$; 2、电压: 380v; 2、功率: $\geq 3\text{kw}$; 4、材质: 304 搅杠 201 面斗钢; 5、代替手工操作, 减低劳动强度; ★提供第三方检测机构出具的检测报告; ★设备通过食品接触产品安全认证。	
J04	精装和面机	900*600*955mm	1	台	1、和面量: $\geq 25\text{kg/次}$; 2、电压: 380v; 2、功率: $\geq 2.2\text{kw}$; 4、材质: 304 搅杠 201 面斗钢; 5、代替手工操作, 减低劳动强度。	
J05	面条机	990*560*1255mm	1	台	1、电压: 380V; 2、功率: $\geq 1.1\text{kw}$; 3、生产能力: $\geq 75\text{kg/h}$; 4、材质: 不锈钢;	

					5、采用铜线电机，整机稳定，效率高； ★提供第三方检测机构出具的检测报告； ★设备通过食品接触产品安全认证。	
J06	揉压压面机	705*565*970mm	1	台	压面厚度：1-20mm； 电压：380V； 功率：≥1.5kw； 材质：不锈钢、304 轧辊； 适用于饮食单位制作馒头、面包等食品时操压面皮、口感好、白度增加。	
J07	多功能搅拌机	680*550*1025mm	1	台	料桶容积：≥30L；电机功率：≥1.5kW/380V 最大和面量：10kg；搅拌转速：65/102/296(r/min)。	
J08	馒头机	1300*500*960mm	1	台	电压：380V； 功率：3kw； 生产效率：≥4000 个/h； 材质：外壳不锈钢。	
J09	面粉车	600*500*600mm	2	台	车体采用 304#≥1.2mm 厚不锈钢板制作，把手用≥φ25 不锈钢管，配 3 寸静音脚轮，带刹车。	
J10	木案工作台	1800*700*800mm	2	台	板材：≥5cm 柳木案板，不锈钢层板≥1.0mm，立柱通脚 φ50×304#≥1.2mm 不锈钢圆管，层板采用≥1.0mm 不锈钢板。	
J11	全自动包子机	705*1180*1440mm	1	台	材质采用：优质不锈钢厚≥0.7mm； 包子规格：25-100g/个； 功率：1.2kw/220V； 生产能力：≥1800 个/h； 适用于生产不同规格包子。	
J12	饺子机	1675*560*1015mm	1	台	材质采用：优质不锈钢≥0.7mm； 生产效率：≥7200 个/h；	

					饺子重量：16-18g/个； 功率：1.2kw/220V； 适用于生产不同规格饺子。	
J13	灭蚊灯	400*180mm	1	台	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m²； 3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸”≥20 张（430*90mm）。	
J14	双门醒发箱	1020*700*1930mm	1	台	箱体：采用 201#不锈钢厚度≥0.7mm；控制：采用微电脑液晶显示控制面板；采用煮水加湿方式，箱内温湿度均匀，醒发效果好具有自动进水功能；层数：32 层。电压：220V；功率：≥3.1kw。	
K 蒸煮间						
K01	三层六盘不锈钢烤箱	1224*866*1530mm	1	台	箱体：采用 201 不锈钢板，厚度≥0.7MM，箱内采用镀铝板材料，且采用满焊技术；电器：采用微电脑控制脉动点米和火焰监测系统，并设耳光警告；控制：可分层结构，每层可独立控制；配件：采用优质电热丝、电器元件，食品硅橡胶门 封条；电压：380v；功率：≥19kw。带配套烤盘。 ★提供第三方检测机构出具的检验报告。	
K02	厨房灭火系统	双瓶	3	台	1、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。 2、两组或两组以上烟罩共用同一主排烟管道，并安装有两套或两套以上的厨房灭火系统时，在任何一个温度探测器发现火情，这两套或者以上的厨房灭火系统可以联动同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 3、安装在同一操作间的多套厨房灭火系统可以联动同时启动，任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 4、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查，维保到期有预警，灭火剂过期有提示。	

					5、可以与厨房监控摄像头联动，发生火情时帮助分析火情发生原因。 6、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调，可调时间 3-30 分钟。 7、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销。 8、灭火装置灭火剂凝固点： $\leq -7^{\circ}\text{C}$ 。 9、灭火装置具有水冷却功能的装置，且自动切换时间 ≤ 0 秒。 10、功率：300W/220V。	
K03	电饼铛	820*660*950mm	3	台	采用了智能化程序控制，选用优质传感器，并设有蜂鸣报警装置；采用优质铁锅；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，多用节能；材质 304 不锈钢，厚度 $\geq 0.7\text{mm}$ ； 功率：5KW/380V； 产品样式：柜式； ★需提供厂家全国工业产品生产许可证。	
K04	双层平板工作台	1500*700*800mm	1	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
K05	双层平板工作台	1800*700*800mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
K06	双层平板工作台	1500*800*800mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
K07	无背板单星盆水池	800*800*800mm	1	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\phi 11/2'' \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	1	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4" (102mm) 中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6" (152mm)；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
K08	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢；	

					4、软管长度:35' (10.7m); 5、软管直径:3/8" (10mm); 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$, 黄铜进水主体。	
K09	灭蚊灯	400*180mm	2	台	1、电源: 10W/220V/50HZ; 2、有效面积: 30-60 m ² ; 3、灯管规格: 约 400mm; 4、灯管功率: 10W*1; 5、附“粘蝇纸” ≥ 20 张 (430*90mm)。	
K10	双门蒸饭车(电热)	1430*710*1680mm	5	台	输入蒸汽压力: 0.02, 蒸饭时间: 25-50 分钟, 最大蒸煮能力: 米饭 72-96KG, 面点: 48-72KG, 排骨: 96-120KG; 整机结构强度高, 内箱钣金为加厚优质不锈钢组成, 整体拉伸成型, 易清洁, 强度倍增; 人性化设计, 实时显示箱内温度, 高强度渐进式门锁, 开关自如发热管性能稳定可靠, 使用寿命长, 多气囊耐高温硅胶门封, 密封效果显著 自动补水装置, 使用方便, 有效保护加热元器件; 溢水阀采用一次成型工艺, 经久耐用, 保证了设备正常运行的水位高度; 整体高密度环戊烷发泡, 环保、节能、隔热强; 功率: 2*12kw; 电压: 380V。	
K11	双层平板工作台	1800*800*800mm	1	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板, 配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋, 层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
K15	双通工作台	1800*800*800mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板, 配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋, 层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板, 立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	

*	烟罩上顶封钢	L27400mm	27.4	米	采用 $\geq 1.2\text{MM}$ 304#不锈钢板（以 30 公分宽两边折卡槽，防火耐高温），表面拉丝抛光处理。	
*	炉背封钢	L30000*H2000mm	60	平方	采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢板。	
L 教师餐厅						
L03	单通工作台	1800*700*800mm	4	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
L04	单通工作台	1800*760*800mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
L05	吊天花双层架	3600*400*1500mm	1	台	采用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作。	
L06	四封门双温冷冻冷藏柜	1220*760*1940mmmm	3	台	1、电源:220V/50HZ; 2、门数:4; 3、制冷方式:直冷; 4、温度范围: $-5^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C} / -6^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$; 5、制冷剂:R134A; 6、容积:冷藏 $\geq 410\text{L}$ 冷冻 $\geq 410\text{L}$; 7、加厚优质不锈钢,钣金成型设备,经久耐用;微电脑控制,多按键设计,操作简便; 8、硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡,节能保温,无氟环保;门体自动回归铰链;不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角,无死角;防垢外置门把手; 9、高效制冷机组,优质压缩机,噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装,噪音小。	
L07	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀:前扳机水枪; 2、封闭/开放:开放式;	

					3、涂层：涂层钢； 4、软管长度:35' (10.7m)； 5、软管直径:3/8" (10mm)； 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体。	
L08	双星水池	1200*700*800+150mm	1	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\phi 11/2'' \times \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	2	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4" (102mm) 中心距；阀芯:陶瓷式；水嘴:旋转式；水嘴:鹅颈管表面拉丝；水嘴: 6" (152mm)；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
L09	厨房灭火系统	双瓶组+副箱	1	台	1、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。 2、两组或两组以上烟罩共用同一主排烟管道，并安装有两套或两套以上的厨房灭火系统时，在任何一个温度探测器发现火情，这两套或者以上的厨房灭火系统可以联动同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 3、安装在同一操作间的多套厨房灭火系统可以联动同时启动，任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动，有效预防火情蔓延扩大。 4、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查，维保到期有预警，灭火剂过期有提示。 5、可以与厨房监控摄像头联动，发生火情时帮助分析火情发生原因。 6、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调，可调时间 3-30 分钟。 7、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销。 8、灭火装置灭火剂凝固点： $\leq -7^{\circ}\text{C}$ 。 9、灭火装置具有水冷却功能的装置，且自动切换时间 ≤ 0 秒。 10、功率：300W/220V。	
L10	四层平板货架	1200*500*1500mm	2	台	层架体选用 304#外形尺寸 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方通;层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板，厚度 304# $\geq 1.0\text{mm}$;可调子弹脚。	
L11	冷藏操作台	1800*760*800mm	4	台	1、电源:220V/50HZ;	

					2、制冷方式:直冷; 3、温度范围:+4- -5℃; 4、制冷剂:R134A; 5、容积: ≥420L; 6、加厚优质不锈钢, 优质钣金成型设备;微电脑控制, 多按键设计;硬质加厚环戊 烷聚氨酯整体磨具发泡, 节能保温, 无氟环保;门体自动回归铰链;不锈钢门衬板 和内底板圆弧拐角, 无死角;防垢外置门把手; 7、高效制冷机组, 优质压缩机, 噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装, 噪音小。	
L12	吊天花双层架	7900*400*1500mm	1	台	采用 304#≥1.2mm 厚不锈钢板制作。	
L13	背靠式双星盆水池	1460*700*800mm	1	台	台面采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板, 星盆采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板, 台脚采用 $\phi 11/2''$ *≥1.2mm 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	2	台	本体安装:台式双孔安装;本体: 4"(102mm)中心距; 阀芯:陶瓷式; 水嘴:旋转式; 水嘴: 鹅颈管表面拉丝; 水嘴: 6" (152mm); 水嘴出水口: 层流水装置 进水口: 1/2" NPT 内螺纹。	
L18	灭蚊灯	400*180mm	1	台	1、电源: 10W/220V/50HZ; 2、有效面积: 30-60 m²; 3、灯管规格: 约 400mm; 4、灯管功率: 10W*1; 5、附“粘蝇纸” ≥20 张 (430*90mm)。	
*	烟罩上顶封钢	L15300mm	15.3	米	采用≥1.2MM 304#不锈钢板 (以 30 公分宽两边折卡槽, 防火耐高温), 表面拉丝抛光处理。	
*	炉背封钢	L15300*H2000mm	30.6	平方	采用≥1.0mm304#不锈钢板。	
M 备餐间						
M01	单通工作台	1800*760*800mm	3	台	台面采用≥1.2mm 304 不锈钢板, 配≥1.0mm 加力筋, 层板≥1.0mm 不锈钢板, 敞门采用≥1.0mm 不锈钢板, 立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管,	

					配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
M02	双层墙架	1800*300*640mm	2	台	采用 1.2mm $\geq$ 304#不锈钢板。	
M03	单门玻璃高温展示柜	620*690*1915mm	1	台	1、电源:220V/50HZ; 2、门数:1; 3、制冷方式:直冷; 4、温度范围:+0 - +8℃; 5、制冷剂:R134A; 6、容积: $\geq$ 330L; 7、加厚优质不锈钢,优质钣金成 型设备,经久耐用; 8、微电脑控制,多按键设计,操作简便;硬质加厚环戊烷聚氨酯整体磨具发泡,节 能保温,无氟环保;门体自动回归铰链;不锈钢门衬板和内底板圆弧拐角,无死角; 防垢外置门把手; 9、高效制冷机组,优质压缩机,噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装,噪音小。	
M05	单通工作台	1800*760*800mm	1	台	台面采用 $\geq$ 1.2mm 304 不锈钢板,配 $\geq$ 1.0mm 加力筋,层板 $\geq$ 1.0mm 不锈钢板,敞门采用 $\geq$ 1.0mm 不锈钢板,立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管,配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
M06	双层墙架	1800*300*640mm	1	台	采用 1.2mm $\geq$ 304#不锈钢板。	
M07	吧台型开水器	190*560*680mm	1	台	电压: 220v; 功率: 3kw; 容积: $\geq$ 15L; 材质: 304 不锈钢; 供水量: $\geq$ 30L/h。	
M08	洗地龙头	10 米	1	台	1、喷阀: 前扳机水枪; 2、封闭/开放: 开放式; 3、涂层: 涂层钢;	

					4、软管长度:35' (10.7m); 5、软管直径:3/8" (10mm); 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$, 黄铜进水主体。	
M09	双层墙架	1500*300*640mm	1	台	采用 1.2mm $\geq 304\#$ 不锈钢板。	
N 教师明档						
N01	电磁单头蒸煮炉	800*850*830mm	2	台	1. 机芯采用恒功技术设计, 输出功率恒定; 2. 机芯采用宽电压设计, 三相电压在 320V-440V 之间变化均可正常工作; 3. 机芯关键器件采用原装器件; 4. 机芯采用微处理器独创智能控制技术, 运用频率跟踪技术、负载匹配技术, 数字显示工作及故障信息; 5. 采用多变量快速调整自适应技术, 具备高低电压、缺相保护的同时过流、限流、多级过热保护功能; 6. 显示方式采用 LED 模拟仿真火焰显示, 中文界面; 7. 采用模块化、集成化、最优化抗干扰源工艺结构设计, 产品易安装、易维护; 8. 材质采用 304 不锈钢厚 $\geq 1.0\text{mm}$; 9. 功率: 16KW/380V。	
N02	保温炉连柜	800*850*830mm	1	台	1、材料采用 304#不锈钢台面 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 2、围板、底板及水斗均采用 304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3、带保温功能, 不断电情况下 24 小时保温; 4、功率: 3kw/220V。	
N03	工作台柜	500*850*830mm	2	台	1、材料采用 304#不锈钢, 台面 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 2、柜体、门板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板; 3、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢; 4、柜脚采用不锈钢可调重力活动脚。	

N04	单通工作台带靠背	1600*760*800+150mm	1	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
N05	单通工作台带靠背	1800*760*800+150mm	2	台	台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304 不锈钢板，配 $\geq 1.0\text{mm}$ 加力筋，层板 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，敞门采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
N06	灭蚊灯	400*180mm	3	台	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m^2 ； 3、灯管规格：约 400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸” ≥ 20 张（430*90mm）。	
N07	电磁六头煲仔炉	1100*850*830mm	2	台	1、采用微电脑控制系统，具有定时、定温功能，具有过热保护、过欠压保护、缺相保护、自动检锅等功能。 2、面板采用 SUS304 厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢整体折弯，无焊接。 3、采用薄膜按键开关，操作简单方便。5 档火力调节，火候掌控精确。 4、采用模块化、集成化、最优化抗干扰源工艺结构设计，产品易安装、易维护。 5、功率：6*2.5KW/380V。	
N08	炉拼台连水池	500*850*800+30mm	1	台	1、台面用 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板； 2、星盆用 304# $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板。	
*	冷热水龙头	双温	1	台	本体安装：台式双孔安装；本体：4"（102mm）中心距；阀芯：陶瓷式；水嘴：旋转式；水嘴：鹅颈管表面拉丝；水嘴：6"（152mm）；水嘴出水口：层流水装置 进水口：1/2" NPT 内螺纹。	
N09	760 深保鲜工作台（靠背）	1800*760*800+150mm	2	台	1、电源：220V/50HZ； 2、制冷方式：直冷； 3、温度范围： $+4 - -5^{\circ}\text{C}$ ；	

					4、制冷剂:R134A; 5、容积:≥420L; 6、加厚优质不锈钢, 优质钣金成型设备;微电脑控制, 多按键设计;硬质加厚环戊 烷聚氨酯整体磨具发泡, 节能保温, 无氟环保;门体自动回归铰链;不锈钢门衬板 和内底板圆弧拐角, 无死角;防垢外置门把手; 7、高效制冷机组, 优质压缩机, 噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装, 噪音小。	
N10	厨房灭火系统	双瓶组	1	台	1、发生火情时厨房灭火系统 3—5 秒扑灭火情。 2、两组或两组以上烟罩共用同一主排烟管道, 并安装有两套或两套以上的厨房灭火系统时, 在任何一个温度探测器发现火情, 这两套或者以上的厨房灭火系统可以联动同时启动, 有效预防火情蔓延扩大。 3、安装在同一操作间的多套厨房灭火系统可以联动同时启动, 任何一个温度探测器发现火情时可以同时启动, 有效预防火情蔓延扩大。 4、厨房灭火系统每次操作的历史记录可查, 维保到期有预警, 灭火剂过期有提示。 5、可以与厨房监控摄像头联动, 发生火情时帮助分析火情发生原因。 6、降温喷水时间根据现场地沟排量时间可调, 可调时间 3-30 分钟。 7、清洗、保洁厨房灭火设备及烟罩、烟道时有专用安全保险销。 8、灭火装置灭火剂凝固点: ≤-7℃。 9、灭火装置具有水冷却功能的装置, 且自动切换时间≤0 秒。 10、功率: 300W/220V。	
N11	工作台柜	400*850*830mm	3	台	1、材料采用 304#不锈钢, 台面≥1.2mm 不锈钢板; 2、柜体、门板用≥1.0mm 厚不锈钢板; 3、加强筋用≥1.0mm 厚不锈钢; 4、柜脚采用不锈钢可调重力活动脚。	
N12	电磁全平扒炉	800*850*830mm	1	台	1、面板采用 SUS304 不锈钢厚≥1.0mm 整体折弯, 无焊接。	

					2、采用 SUS304 无缝加热管，食品接触安全，使用寿命长。 3、采用智能控制系统，具有定温、超温保护、自动故障检测等功能。 4、采用模块化、集成化工艺结构设计，产品易安装、易维护。 5、功率：9KW/380V	
N13	760 深保鲜工作台（靠背）	1500*760*800+150mm	1	台	1、电源:220V/50HZ; 2、制冷方式:直冷; 3、温度范围:+4- -5℃; 4、制冷剂:R134A; 5、容积: ≥330L; 6、加厚优质不锈钢, 优质钣金成型设备;微电脑控制, 多按键设计;硬质加厚环戊 烷聚氨酯整体磨具发泡, 节能保温, 无氟环保;门体自动回归铰链;不锈钢门衬板 和内底板圆弧拐角, 无死角;防垢外置门把手; 7、高效制冷机组, 优质压缩机, 噪音小;制冷冷机组和压缩机单独安装, 噪音小。	
N14	柜式电饼铛	800*850*800+120mm	2	台	1、面板采用 SUS304 不锈钢整体折弯, 无焊接, 工艺美观。 2、采用 SUS304 无缝加热管, 食品接触安全, 使用寿命长。 3、采用智能控制系统, 具有定温、超温保护、自动故障检测等功能。 4、采用模块化、集成化工艺结构设计, 产品易安装、易维护, 同时提高产品的安全性、可靠性和稳定性。 5、功率: 5KW/380V。	
N15	单通工作台带靠背	1400*760*800+150mm	1	台	台面采用 ≥1.2mm 304 不锈钢板, 配 ≥1.0mm 加力筋, 层板 ≥1.0mm 不锈钢板, 敞门采用 ≥1.0mm 不锈钢板, 立柱通脚 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 配 $\phi 38$ 不锈钢可调子弹脚。	
*	烟罩上顶封钢	L27400mm	27.4	米	采用 ≥1.2MM 304#不锈钢板（以 30 公分宽两边折卡槽, 防火耐高温）, 表面拉 丝抛光处理。	
0 老师洗碗间						

001	洗地龙头	10 米	2	台	1、喷阀：前扳机水枪； 2、封闭/开放：开放式； 3、涂层：涂层钢； 4、软管长度：35'（10.7m）； 5、软管直径：3/8"（10mm）； 6、固定侧支架钢板厚度 $\geq 5\text{mm}$ ，黄铜进水主体。	
002	传送带	L13400mm	13.4	米	1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW。 3、传送速度：5~20m/min。 4、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 5、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 6、标配链板清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 7、主/副机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 8、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 9、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。	
004	长龙式洗碗机	4450*914*1980mm	1	台	1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 3、洗涤能力： ≥ 5100 碟/小时（8 寸碟）。 4、最大耗水量：230 升/小时。 5、总功率： $\geq 51.5\text{KW}$ 。 6、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。 7、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。 8、水箱及加热包防干烧设计，安全可靠。 9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。	

					10、模具冲压一体成型洗臂和滤网，不易堵塞，易于操作。 11、一体拉伸圆角水箱，不会开裂，无卫生死角，易于清洁。 12、配置 120L 大容量清洗水箱和 2.4KW 大功率清洗水泵，清洗效果更出色。 13、清洗区和漂洗区配置侧洗臂，360° 洗涤无死角，确保最佳卫生效果。 14、三道漂洗节能设计，进一步降低机器的运行成本。 15、漂洗双温控设计，减少温度波动，喷淋温度控制更加精准。 16、清洁剂节约系统设计，减少清洁剂的使用，更经济环保。 17、内置烘干模块，内循环环绕热风烘干设计，提高餐具干燥效果。 18、整机不锈钢板材（包含门板、后背板等）为 SUS304 材质，耐腐蚀性更强。 19、选用食品级传送履带，采用抗菌材料制作，更加卫生安全。	
*	软水器	330*572*650mm	1	台	工作压力：0.14-0.35MPa； 净水水批流量 $\geq 1.1\text{m}^3/\text{h}$ ； 争光树脂、食品级树脂、交换容量更大、产水周期长。	
*	药液分配器	300*160*120mm	1	台	材质采用工程塑料； 液体双泵分配器，自动分配洗碗液和催干剂； 工作方式：自动抽取。	
*	洗碗液	$\Phi 300*380\text{mm}$	5	桶	容积： $\geq 20\text{L}/\text{桶}$ ； 强力渗透溶解油污，快速清除一般清洁剂所不能去除的油污； 洗碗机专用，无毒无害。	
*	催干剂	$\Phi 300*380\text{mm}$	5	桶	容积： $\geq 20\text{L}/\text{桶}$ ； 快速催干碗碟餐具； 加强烘干 不留水斑； 光亮餐具 亮洁如新；	

					洗碗机专用，无毒无害。	
*	风柜	3KW	1	台	1、箱体采用框架板式结构，进风口法兰与箱体一体成型，柜机面板采用 DX51D+Z 镀锌板。 2、风机蜗背蜗舌一体式，蜗壳采用专利插接式结构。 3、采用双进风机多翼前倾式叶轮。 4、主轴采用 45#钢精工制作，加粗型。 5、采用锥套式皮带轮，做平衡测试校准。 6、采用高质量、足功率国标 4 级电机。 7、叶轮材料为镀锌板材质。 8、安装方式：吊装。 9、风量 $\geq 7500\text{m}^3/\text{h}$ 。 10、转速 $\geq 923/\text{min}$ 。	
*	不锈钢风管	500*500mm	30	平方	采用不锈钢风管，厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ 。包括安装管道所需的吊杆，横担，支架等材料。	
005	气泡清洗机	1500*760*800mm	1	台	材质：优质不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 清洗能力：2000-3000 碟/小时； 额定功率：7.5KW/380V。	
006	垃圾处理器	1400*700*1494mm	1	台	1、产品功能：将食物残渣进行粉碎和脱水处理，压缩体积比率最高达 85%。 2、残渣处理能力： $\geq 400\text{Kg/h}$ 。 3、总功率：3.9KW/380V。 4、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。 5、由独立的粉碎单元和脱水单元组成，维护更加简便。 6、循环水自动将残渣带入粉碎单元，无需链板等辅助装置输送残渣。 7、粉碎单元配置侧吸式刀盘，无需清洁，粉碎效果好，不易损坏。 8、脱水单元配置开启门，螺旋输送装置和过滤圆筒拆卸方便，易于清	

					洁。 9、脱水单元配置自清洁喷淋系统，一键式操作，不会产生异味。 10、配置不锈钢循环水泵，节能减排。 11、盖板及检修门开启保护，保障操作人员安全。	
007	冲水槽	L5400mm	5.4	米	1、产品功能：收集食物残渣，与食物残渣处理机配套使用。 2、采用不锈钢厚 $\geq 0.4\text{mm}$ 循环水管连接，水槽底部为斜面，落差为 $\geq 10\text{mm}$ /米。	
008	集气罩	4500*1000*500mm	4.5	米	全 304# $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作。	
012	单星盆水池	1000*700*800+150mm	3	台	台面采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，星盆采用厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板，台脚采用 $\Phi 11/2'' \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚。	
*	冷热水龙头	双温	3	台	本体安装:台式双孔安装; 本体: 4"(102mm)中心距; 阀芯:陶瓷式; 水嘴: 旋转式; 水嘴: 鹅颈管表面拉丝; 水嘴: 6"(152mm); 水嘴出水口: 层流水装置, 进水口: 1/2" NPT 内螺纹。	
013	四门碗柜	1200*500*1800mm	3	台	柜身选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 柜门选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 柜层板支架选用 304#贴胶磨砂板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 配 2 " 圆形可调子弹脚。	
014	双门不锈钢门消毒柜	1310*670*1980mm	3	台	1、功率: 220V/4.4KW; 2、容积: $\geq 720\text{L}$; 3、不锈钢门, 高温热风循环; 4、全不锈钢消毒筐; 5、温度范围: 20-125℃。	
015	灭蚊灯	400*180mm	7	台	1、电源: 10W/220V/50HZ; 2、有效面积: 30-60 m^2 ; 3、灯管规格: 约 400mm; 4、灯管功率: 10W*1; 5、附“粘蝇纸” ≥ 20 张 (430*90mm)。	

P 自助餐						
P01	保温煲	360*384*360mm	2	台	容量≥11L;额定功率:600W;额定电压:220-240V~;额定频率:50/60HZ;配 10A 标准插头。	
P02	长方形餐炉	580*480*200mm	12	台	容量≥8.3L;额定功率:500W;额定电压:220-240V~;额定频率:50/60HZ;配 10A 标准插头。	
P03	牛奶鼎	300*265*540mm	2	台	不锈钢材质,精确温度调节,可拆卸内胆;功率:180W/220V;容积:≥13L。	
P04	豆浆鼎	300*265*540mm	2	台	不锈钢材质,精确温度调节,可拆卸内胆;功率:180W/220V;容积:≥13L。	
P05	全自动筷子机	450*310*420mm	2	台	1. 单次装筷 100 - 300 双(视筷子长度与规格); 2. 额定电源 220V; 3. 工作电压 24V; 4. 工作耗电 7W; 5. 感应距离 30-50mm; 6. 出筷时间 2 秒一双; 7. 臭氧产量 100-150mg/h; 8. 出气流量 1-2L/min; 9. 杀菌时间 20 分钟; 10. 内胆材质食品级不锈钢。	
Q 更衣室						
Q01	洗手星	400*300*400mm	2	台	台面采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板,星盆采用厚≥1.2mm 304#不锈钢板,台脚采用Φ11/2" *≥1.2mm 不锈钢圆通,配不锈钢可调子弹脚。	
*	感应龙头	感应式	2	台	1. H62 黄铜铸造主体,表面抛光镀铬处理; 2. 座台式安装,开孔尺寸 25mm; 3. 红外感应距离 25cm,感应距离可调; 4. AC/DC 控制模块,电源可选交流电或 1.5V*4 直流电源;	

					5. 三通接口设计, 可接冷、热水源, 接口 4 分外螺纹。	
Q02	9 门更衣柜	900*450*1800mm	5	台	材质: 加厚冷轧钢板厚 0.7mm; ★提供第三方检测机构出具的检测报告。	
U 易耗品库						
U01	四层平板货架	1200*500*1500mm	6	台	层架体选用 304#外形尺寸 $\geq 38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 方通;层网选用 304#贴胶磨砂不锈钢板, 厚度 304# $\geq 1.0\text{mm}$;可调子弹脚。	
补风系统 1						
1	补风风柜	22KW/380V	1	台	1、箱体采用框架板式结构, 进风口法兰与箱体一体成型, 柜机面板采用 DX51D+Z 镀锌板, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$; 2、风机蜗背蜗舌一体式, 蜗壳采用专利插接式结构; 3、采用双进风机多翼前倾式叶轮; 4、主轴采用 45#钢精工制作, 加粗型; 5、采用欧标锥套式皮带轮, 做平衡测试校准; 6、采用高质量、足功率国标 4 级电机; 7、叶轮材料为镀锌板材质, 厚度 $\geq 2.0\text{mm}$; 8、风量: $\geq 50000\text{m}^3/\text{h}$, 转速: ≥ 588 转速/min; ★9、通过 GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》, GB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》, JB/T 8689-2014《通风机振动 检测及其限值》, JB/T 8690-2014《通风机 噪声限值》, JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》。风机提供第三方权威检测机构出具的有效期范围内检测报告; ★10、型号系列符合 GB19761-2020《通风机能效限定值及能效等级》, 能源效率 等级评定为 2 级, 提供有效期范围内检测报告; ★11、核心部件叶轮通过 JB/T6445-2017《通风机叶轮超速试验》检测, 平衡品质等级达到 G2.5, 并评定合格。提供第三方权威检测机构出具的有效期范围内检测报告;	

					★12、所投风机提供《CCCF 产品认证证书》； ★13、所投风机具有通过 GB/T 4208-2017《电气产品防水等级认证实施规则》 要求，防水等级:IPX4。提供第三方认证机构出具《电气产品防水等级认证证书》； ★14、所投风机具有通过 JB/T 9536-2 《产品认证实施规则-电工电器产品防腐 性能》要求，防腐等级：WF2。提供第三方认证机构出具《防腐蚀等级认证证书》； ★15、所投风机具有通过 GB 8624-2012 产品标准和技术要求符合 CVC04023-2023 《CVC 标志认证实施规则建筑材料及其制品燃烧性能等级认 证》要求，燃烧等级：A 级。提供第三方认证机构出具《产品燃烧性能等级认证证书》。	
2	电机	22KW/380V	1	台	防爆电机、铜芯线圈。	
3	风柜支架	1550*1800mm	1	套	国标角铁 30*30。	
4	变频控制箱	22KW/380V	1	台	采用电动机转矩自适应控制，能自动使电动机的加速转矩和负载转矩相适应，使电动机得到一个合理的加速转矩，电动机起动平稳、快捷。具有短路、缺相、三相电流不平衡、过载、堵转及相序检测功能。	
5	风柜减震器	150KG	4	个	配风柜、支架采用国标 40*40mm 角铁.减震系统采用缓冲不锈钢网设计，克服冲 击性震动。	
6	镀锌风管	1200*800mm	290	平方	采用优质镀锌板制成，厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ 。 具有优异的耐蚀性、耐热性、高强度等性能。	
7	法兰	1200*800mm	70	付	包括法兰、密封、螺丝。支架采用国标 L30*30 角铁。	
8	软连接	1200*800mm	1	套	采用国标角铁，耐火、防火帆布。 用于风柜消声降噪	
9	调风阀	1200*800mm	2	个	材质： $\geq 2\text{mm}$ 厚冷轧钢板	
10	鲜风咀	300*300mm	32	个	采用铝合金材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	
补风系统 2						

1	补风风柜	18.5KW/380V	2	台	1、箱体采用框架板式结构,进风口法兰与箱体一体成型,柜机面板采用 DX51D+Z 镀锌板,厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 。 2、风机蜗背蜗舌一体式,蜗壳采用专利插接式结构。 3、采用双进风机多翼前倾式叶轮。 4、主轴采用 45#钢精工制作,加粗型。 5、采用欧标锥套式皮带轮,做平衡测试校准。 6、采用高质量、足功率国标 4 级电机。 7、叶轮材料为镀锌板材质,厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 。 8、风量: $\geq 42000\text{m}^3/\text{h}$, 转速: ≥ 700 转速/min	
2	电机	18.5KW/380V	2	台	防爆电机、铜芯线圈。	
3	风柜支架	1550*1800mm	2	套	国标角铁 30*30。	
4	变频控制箱	18.5KW/380V	2	台	采用电动机转矩自适应控制,能自动使电动机的加速转矩和负载转矩相适应,使电动机得到一个合理的加速转矩,电动机起动平稳、快捷。具有短路、缺相、三相电流不平衡、过载、堵转及相序检测功能。	
5	风柜减震器	150KG	8	个	配风柜、支架采用国标 40*40mm 角铁.减震系统采用缓冲不锈钢网设计,克服冲击性震动。	
6	镀锌风管	1200*800mm	590	平方	采用优质镀锌板制成,厚度 $\geq 1.2\text{MM}$ 。 具有优异的耐蚀性、耐热性、高强度等性能。	
7	法兰	1200*800mm	150	付	包括法兰、密封、螺丝。支架采用国标 L30*30 角铁。	
8	软连接	1200*800mm	2	套	采用国标角铁,耐火、防火帆布。 用于风柜消声降噪。	
9	调风阀	1200*800mm	4	个	材质: $\geq 2\text{mm}$ 厚冷轧钢板。	
10	鲜风咀	300*300mm	45	个	采用铝合金材质,厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	
补风系统 3						
1	补风风柜	7.5KW/380V	1	台	1、箱体采用框架板式结构,进风口法兰与箱体一体成型,柜机面板采用 DX51D+Z 镀锌板,厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 。	

					2、风机蜗背蜗舌一体式，蜗壳采用专利插接式结构。 3、采用双进风机多翼前倾式叶轮。 4、主轴采用 45#钢精工制作，加粗型。 5、采用欧标锥套式皮带轮, 做平衡测试校准。 6、采用高质量、足功率国标 4 级电机。 7、叶轮材料为镀锌板材质, 厚度 $\geq 2.0\text{mm}$ 。 8、风量： $\geq 22000\text{m}^3/\text{h}$ ，转速： ≥ 750 转速/min	
2	电机	7.5KW/380V	1	台	防爆电机、铜芯线圈。	
3	风柜支架	1160*1330mm	1	套	国标角铁 30*30。	
4	变频控制箱	7.5KW/380V	1	台	采用电动机转矩自适应控制，能自动使电动机的加速转矩和负载转矩相适应，使电动机得到一个合理的加速转矩，电动机起动平稳、快捷。具有短路、缺相、三相电流不平衡、过载、堵转及相序检测功能。	
5	风柜减震器	150KG	4	个	配风柜、支架采用国标 40*40mm 角铁。减震系统采用缓冲不锈钢网设计，克服冲击性震动。	
6	镀锌风管	1000*800mm	110	平方	采用优质镀锌板制成，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 。 具有优异的耐蚀性、耐热性、高强度等性能。	
7	法兰	1000*800mm	35	付	包括法兰、密封、螺丝。支架采用国标 L30*30 角铁。	
8	软连接	1000*800mm	1	套	采用国标角铁，耐火、防火帆布。 用于风柜消声降噪。	
9	调风阀	1000*800mm	1	个	材质： $\geq 2\text{mm}$ 厚冷轧钢板。	
10	鲜风咀	300*300mm	14	个	采用铝合金材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	
后厨小件						
1	炒锅	1.4 尺	4	个	手工打制，材质熟铁，厚 $\geq 2.0\text{mm}$ 。	
2	炒锅	1.6 尺	4	个	手工打制，材质熟铁，厚 $\geq 2.0\text{mm}$ 。	
3	炒锅	1.8 尺	4	个	手工打制，材质熟铁，厚 $\geq 2.0\text{mm}$ 。	
4	大锅	2.4 尺	5	个	手工打制，材质熟铁，厚 $\geq 3.0\text{mm}$ 。	

5	12 两手勺	12 两	20	把	手工打制，材质食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
6	手铲	L45cm	10	把	手工打制，材质食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
7	锅刷	L35cm	10	把	木制。	
8	大灶锅铲	1.2 米	10	把	手工打制，材质食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
9	大罩滤	25#	10	把	手工打制，材质食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
10	手打水沥	35cm	5	个	手工打制，材质食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
11	锅锤	L35cm	8	把	木制。	
12	油沥	25#	8	个	手工打制，材质食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
13	手钩	S 钩	8	个	手工打制，材质食品级 304 不锈钢。	
14	单桶榨水车	20L	3	个	塑料。	
15	锅架	25#	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
16	油盆	30CM 加深加厚	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
17	手打制水瓢	15#	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 2.0mm。	
18	调味桶	12"	15	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
19	调味桶	12"	15	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
20	调味桶	14CM	15	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
21	马斗	14CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
22	马斗	16CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
23	马斗	18CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
24	菜墩	500#	15	个	柳木，圆形，厚度： $\geq$ 100mm。	
25	墩围	500#	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
26	腰斗	25#	6	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq$ 1.5mm。	
27	高压锅	32CM	4	个	铝制品，厚 $\geq$ 2.5mm。	
28	电饭锅	45#	2	个	双层保温。 外壳材质：PP 聚丙烯塑料。	

					内胆材质：铝合金 厚度 2mm。 功率：≥760W。 电压：220V。	
29	保鲜盒	45*28CM	30	个	聚丙烯。	
30	保鲜盒	32*22CM	30	个	聚丙烯。	
31	保鲜盒	22*15CM	30	个	聚丙烯。	
32	菜筐	75*55CM	10	个	聚丙烯。	
33	菜筐	65*45CM	10	个	聚丙烯。	
34	菜筐	45*35CM	10	个	聚丙烯。	
35	广式桑刀	32CM	10	把	钢制。	
36	砍刀	32CM	5	把	钢制。	
37	片刀	32CM	5	把	钢制。	
38	多用剪刀	21cm	5	把	钢制。	
39	手制打蛋器	35cm	3	个	食品级 304 不锈钢。	
40	油石	120 目	5	块	碳化硅。	
41	水磨石	3000 目	5	块	青浆石。	
42	保鲜纸	30CM*50M	5	卷	PE 材质。	
43	不锈钢煲桶加厚	50CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚≥2.5mm。	
44	不锈钢煲桶加厚	40CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚≥2.5mm。	
45	不锈钢煲桶加厚	30CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚≥2.5mm。	
46	塑料垃圾桶	带轮 100L	4	个	塑料。	
47	不锈钢托盘	深口 50*35CM	10	个	食品级 304 不锈钢，厚≥1.5mm。	
49	不锈钢盆	40CM	50	个	食品级 304 不锈钢，厚≥1.5mm。	
50	不锈钢盆	60CM	30	个	食品级 304 不锈钢，厚≥1.5mm。	
51	不锈钢盆	70CM	20	个	食品级 304 不锈钢，厚≥1.5mm。	

52	刮皮刀	12cm	10	把	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 。	
53	调料勺	8cm	20	把	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 2.5\text{mm}$ 。	
54	擀面杖	60cm	10	个	柳木，直径： $\geq 30\text{mm}$ ，形状：长条形。	
55	擀面杖	32cm	10	个	柳木，直径： $\geq 28\text{mm}$ ，形状：长条形。	
56	小擀面杖	15cm	10	个	柳木，直径： $\geq 25\text{mm}$ ，形状：长条形。	
57	走锤	38cm	2	副	柳木。	
58	灰刀	5 寸	10	把	食品级 304 不锈钢。	
59	钢刷	20cm	10	个	食品级 304 不锈钢。	
60	鱼刨	20cm	5	个	食品级 304 不锈钢。	
61	木铲	39cm	10	把	乌檀木。	
62	案扫	28cm	10	把	聚丙烯。	
63	油刷	15cm	10	把	尼伦。	
64	不锈钢食品夹	25cm	10	个	加厚食品级 304 不锈钢。	
65	台秤	25KG	3	个	401 不锈钢钢盘，ABS 机身。	
66	刀架盒	4 格	5	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 2.5\text{mm}$ 。	
67	钢丝球	20g	100	个	食品级 304 不锈钢。	
68	强力剪	20cm	5	把	食品级 304 不锈钢。	
69	拔毛夹	9.5cm	3	只	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 2.5\text{mm}$ 。	
70	不锈钢短鱼钳	5cm	5	把	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 2.5\text{mm}$ 。	
71	百洁布	6 片	10	捆	尼龙纤维。	
72	不锈钢面罗	22cm	5	只	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 。	
73	厨师工作服	定制	10	套	聚酯纤维。	
74	不锈钢盛饭勺	28cm	30	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 2.5\text{mm}$ 。	
75	保温桶	40#	10	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 2.5\text{mm}$ 。	
76	8P 热水瓶	2L	6	个	食品级 304 不锈钢，厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ，保温时间： ≥ 12 小时。	

77	灭蝇灯	400*180mm	2	个	1、电源：10W/220V/50HZ； 2、有效面积：30-60 m²； 3、灯管规格：400mm； 4、灯管功率：10W*1； 5、附“粘蝇纸”≥20 张（430*90mm）。	
78	胶手套	双层	10	双	天然橡胶。	
79	地刷	28*1.2cm	10	个	木把。	
80	厨师工作服	定制	15	套	四季通用，材质：棉≥35%。	
81	长围裙	定制	15	条	涤纶面料。	
82	袖套	定制	15	双	涤纶(聚酯纤维)。	
83	防水围裙	1100mm*800mm	15	条	pvc 材质，防水防油。	
84	微波炉	20L	2	台	容积≥20L，微波输入功率≥700W。	
85	除垢剂	500g	5	件	酸碱度：弱酸性。	
餐具部分						
5	自助餐夹子	10 寸	10	个	精制不锈钢加厚。	
6	自助餐勺子	10 寸	10	个	精制不锈钢加厚。	
7	搁盘	配夹子	10	个	精制不锈钢加厚。	
8	自助餐盘（五格）	五格	300	个	食品级 304 不锈钢，厚度≥1.0mm。	
9	面碗	16CM	300	个	双层食品级 304 不锈钢，厚度≥0.8mm	
10	汤碗	14CM	300	个	双层食品级 304 不锈钢，厚度≥0.8mm。。	
11	调羹	22cm	300	个	食品级 304 不锈钢，厚度≥1.0mm。	
12	磨砂筷	24*0.7cm	300	双	咖啡磨砂筷； 材质：玻纤高分子聚合物。	
快餐餐具清单						
1	自助餐盘（五格）	五格	1500	个	食品级 304 不锈钢，厚度≥1.0mm。	

2	面碗	16CM	1500	个	双层食品级 304 不锈钢，厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 。	
3	汤碗	14CM	1500	个	双层食品级 304 不锈钢，厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 。	
4	调羹	22cm	1500	个	食品级 304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	
5	磨砂筷	24*0.7cm	1500	双	咖啡磨砂筷； 材质：玻纤高分子聚合物。	
餐桌椅清单						
学生餐厅餐桌椅						
1	四人餐桌	1300*700*750mm	150	张	$\geq 1.2\text{mm}$ 厚白色雪山石亮光岩板桌面； 桌面再加边 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚并导斜边； 内备 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚白色板材； 桌架： $\geq 400*700\text{mm}$ 钢板底盘厚度 $\geq 8\text{mm}$ ； 立柱不锈钢分色管厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ，托盘 $\geq 2.0\text{mm}$ （黑+金）。	
2	餐厅椅子	450*450*780mm	600	把	椅背：采用优质 PP+纤注塑一体成型磨砂椅面； 椅背：拉力（ $\geq 120\text{KG}$ ）； 椅腿：采用优质 PP+纤注塑一体成型椅腿； 整椅可承重：（ $\geq 150\text{KG}$ ）； 椅背\胶腿：白色、灰色、红色、黄色、绿色、驼色、（6 色可选）。	
教师餐厅餐座椅						
1	包间圆桌	直径 2200*H750mm	2	张	桌面 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚白色雪山石亮光岩板桌面； 下背 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚白色板材； （桌面三拼）； 配手动转盘（直径 $\geq 1400\text{mm}$ ）； 黑色铁艺箱体，铁皮厚度 $\geq 0.6\text{mm}$ ； 包钛金托盘。	
3	包间椅子	500*580*980mm	24	把	铁艺椅架，管壁厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 内部弯曲板+海绵+优质西皮软包；	

					坐垫高回弹海绵厚度 4 公分； 软包皮颜色可换。	
4	四人餐桌	1300*700*750mm	70	张	≥1.2mm 厚白色雪山石亮光岩板桌面； 桌面再加边≥1.2mm 厚并导斜边； 内备≥1.5mm 厚白色板材； 桌架:≥400*700mm 钢板底盘厚度 8mm； 立柱不锈钢分色管厚≥1.0mm，托盘≥2.0mm(黑+金)。	
5	餐厅椅子	500*580*920mm	280	把	铁艺椅架，西皮软包； 坐垫高回弹海绵厚度≥3 公分； 软包皮颜色可换。	