2026年卧龙寺街道刘家台村特色
产业基础设施建设项目一标段　　工程

工程量清单

招　标　人：　宝鸡市金台区卧龙寺街道办事处　　(盖章)

2026 年 11 月 09 日

工程名称：2026年卧龙寺街道刘家台村特色产业基础设施建设项目一标段

工程量清单

编 制 人：（注册造价工程师签字及盖章）

审 核 人：（一级注册造价工程师签字及盖章）

编（审）单 位：（盖章）

法定代表人或其授权人：（签字或盖章）

编 制 时 间：2026 年 11 月 09 日

招 标 人：宝鸡市金台区卧龙寺街道办事处（盖章）

法定代表人或其授权人：周文军（签字或盖章）

2026年卧龙寺街道刘家台村特色产业基础设施建设项目一标段 设备拟采购清单

序号	设备名称	材质/关键参数	单位	数量	全费用单价	总 价
1	酸奶机	有效容量≥420L，恒温发酵，温度20~45℃可调、控温精度±1℃，加热功率650~800W/220V，内胆、层架及承托件均为304食品级不锈钢，整机外壳不锈钢，配数显温控及定时装置。	台	4		
2	匀质机	有效容积≥22L，功率≥2500W，整机及接触物料部分304不锈钢。	台	4		
3	半自动卧式定量灌装机	灌装范围50~500mL可调，适配酸奶90/150/200g预制杯及250/500mL PET瓶，灌装速度≥20瓶/min，计量精度±5%，气源0.4~0.8MPa、电源220V/50Hz，接触物料部分304不锈钢。	台	2		
4	巴氏杀菌机	有效容积≥200L/批次，杀菌温度65~95℃可调、保温0~30min可调，电加热功率12~18kW/380V，内胆及外壳304不锈钢，外形约1050×850×1400mm（允许±10%），配数显温控、超温保护及排水阀。	台	2		
5	双联过滤器	双联并联式（一用一备），单筒处理量≥10t/h，304食品级不锈钢筒体（δ≥2mm），配10~20目不锈钢滤网及快装卡箍，工作压力≤0.6MPa，进出口DN50，含排污阀及压力表。	台	1		

6	商用封口机	全自动杯盒封口机，适配90~500mL塑料杯/盒，封口宽度及温度可调（0~250℃），功率≤650W/220V，产能≥300杯/h，机身不锈钢，整机重量约30kg，外形约420×420×700mm（允许±10%）。	台	2		
7	1.8m双温平冷操作台	外形1800×800×800mm（允许±10%），上冷藏0~8℃、下冷冻-5~-18℃，双压缩机独立控温，台面及内胆304不锈钢（δ≥0.8mm），风冷，220V。	台	7		
8	2.0m双眼炒灶	外形2000×1000×800mm，双眼燃气炒灶，单眼热负荷≥40kW，配220V/250W×2助燃风机，台面304不锈钢（δ≥1.2mm）、机身201不锈钢。	台	2		
9	1.5m智能推车大蒸房	定制移动式蒸房，蒸制腔体有效尺寸1500×1000×1800mm（允许±10%），配转运推车1台，电加热24kW/380V，304不锈钢发热管，食品接触及高温高湿部位304不锈钢、机身201不锈钢。	套	1		
10	1.5m电蒸饭柜（蒸箱）	外形1500×900×1850mm（允许±5%），三门四层，电加热、额定功率≥12kW/380V，304食品级不锈钢内胆，全自动控温（30~110℃）、定时、自动进水及缺水保护，单次蒸饭能力≥40kg。	台	1		

11	1.2m单眼大锅灶（大眼灶）	锅径1000mm，外形约1200×1300×1200mm（允许±10%），单眼燃气大锅灶，热负荷≥30kW，304不锈钢锅体（δ≥3mm），201不锈钢机身，配熄火保护、鼓风机及可调脚。	台	1		
12	商用矮炉	落地式单眼矮汤炉，整机外形≤1350×800×650mm（允许±10%），电加热15kW/380V，304不锈钢台面、201不锈钢炉体。	台	1		
13	四门双温商用冰柜	有效容积≥600L，四门形式，上冷藏0~8℃、下冷冻-5~-18℃，双压缩机独立控温，外壳不锈钢（不低于201）、内胆304不锈钢，风冷，220V，配可调层架及锁具。	台	6		
14	1.5米单池超声波洗碗机	外形1500×800×950mm（允许±10%），清洗池有效尺寸≥600×450×300mm（允许±10%），处理能力≥700碟/h，超声与加热总功率≤6kW/220V，304不锈钢槽体，配防干烧、缺水位保护及定时。	台	1		
15	1.8米单池超声波洗碗机	外形1800×800×950mm，清洗池有效尺寸≥750×450×300mm，处理能力≥900碟/h，超声与加热总功率≤6kW/220V，304不锈钢槽体。	个	1		
16	热风循环双门消毒柜	有效容积≥650L，220V、功率≤2440W，外形约1140×565×1820mm（允许±10%），箱体201不锈钢、内胆304不锈钢，消毒温度≥120℃（热风+中温组合）。	台	2		

17	排烟及油烟净化系统	按厨房灶眼配置，总排风量≥12000m³/h（按同时使用灶眼×2000m³/h核定），风机11kW/380V、变频调速、全压≥600Pa；风管304不锈钢δ≥1.0mm（或镀锌板加防火保温），含法兰、支吊架；净化采用高压静电除油＋UV光解＋活性炭三级组合，油脂去除率≥90%、异味去除率≥70%；排放满足GB 18483-2001（油烟≤2.0mg/m³）。	项	1		
18	中央厨房油水分离系统	304不锈钢箱体（δ≥1.5mm），处理量6~8t/h，三级分离（重力隔油＋聚结＋过滤），进水含油≤5000mg/L、出水含油≤100mg/L、油脂去除率≥85%，220V/总功率≤2kW，配密闭除臭、集油桶及液位报警，扬程≤10m。	套	1		
19	食品发酵箱	有效醒发容积≥800L（外形约780×1100×2085mm，允许±10%，含夹层与机组占位），温度-15~45℃、醒发加热1500W/制冷750W、220V，304不锈钢内胆，配数显温湿度控制、自动进水加湿及定时。	台	1		
20	商用烤箱	分层热风循环烤箱，不锈钢机身，额定功率20kW/380V，温度50~350℃可调，12条发热管×3组独立控温，外形约1220×910×1465mm，配蒸汽排湿、定时及超温保护。	台	1		

21	商用宴会保温餐车	机身1450×920×1740mm（允许±10%），双腔内部540×660×1380mm（允许±5%）×2，热风循环加热，22层（层距可调），220V/5.4kW，内胆304不锈钢、外壳201不锈钢。	辆	10		
22	制冰机-250kg	日产冰量≥250kg，储冰量≥100kg，功率≤1080W，冷媒采用R290或R404A等非受控工质，不锈钢外壳。	台	3		
23	锯骨机	最大切割高度330mm、最大切割宽度270mm，台面640×740×550mm，380V/2.2kW，锯条2400mm，台面及护罩304不锈钢。	台	1		
24	立式刨肉机	立式电动刨肉（切肉）机，380V（或220V）、功率≥2.2kW，外形约895×745×1500mm（允许±10%），304不锈钢机身，配推料器、防护罩及急停开关。	台	2		
25	台式刨肉机	台式电动刨肉机，380V、功率≥1.5kW，外形约810×600×750mm（允许±10%），304不锈钢机身，刀组可拆洗，配防护罩及急停开关。	台	2		
26	开槽冷藏沙拉工作台	定制，304食品级不锈钢（δ≥1.2mm），拉丝无指纹处理，满焊打磨抛光，全铜管蒸发器、直冷，220V，聚氨酯整体发泡保温（δ≥50mm），台面按图开槽并配份数盆及盖，含可调层架。	米	6		

27	全自动面条机	全自动连续压面切面机组，主机外形约810×400×1080mm（允许±10%），整机304不锈钢，配自动撒粉、多刀组可换（出面宽度1.5~6mm）、380V/功率≥3kW。	台	1		
28	洗面机	洗面机（和面洗面一体），单次容量≥50kg，功率3.1/1.5kW（双速）、220/380V，外形约1600×530×860mm（允许±10%），304不锈钢桶体及内胆，配正反转、定时及排水阀。	台	1		
29	低汤灶（电磁）配50桶	单眼电磁低汤灶，配50L汤桶，电磁加热15kW/380V（预留空开≥40A），304不锈钢台面，外形约650×750×1200mm（允许±10%），配无级调功、超温及缺锅保护。	个	1		
30	中央厨房和面机	小型商用和面机，容量10~15L（单次≥5kg面粉），1.5kW/220V，外形约540×460×900mm（允许±10%），304不锈钢面缸，配正反转、定时及过载保护。	台	1		
31	300台式高速压面机	压辊宽度≥300mm，2.2kW/220V，外形约500×350×450mm（允许±10%），304不锈钢护罩，压辊间隙1~8mm可调。	台	1		
32	标准款45外方内圆电热管煮面炉	锅径Φ450mm，外形700×700×800mm（允许±10%），304不锈钢内胆，锅深450mm、容量72L，15kW/380V。	个	1		

33	烤馍炉（电热烙烤箱）	电热烙烤箱（烤馍炉），外形760×600×320mm（允许±10%），4.6kW/220V，上下铛独立控温0~250℃，304不锈钢内腔。	个	2		
34	扒炉	台式电热扒炉，外形800×800×800mm（允许±5%），380V/8kW，304不锈钢面板（δ≥8mm），加热板温度0~250℃可调，配油槽、接油盒及独立控温。	个	4		
35	旋转煎包炉	旋转式电煎包炉，锅径≥450mm，8kW/380V，电磁或电热加热，304不锈钢锅体（δ≥3mm），配自动旋转、独立温控及排油口。	个	2		
36	蒸汽式豆浆桶	蒸汽式（或电热式）豆浆桶，容量≥50L，12kW/380V，304不锈钢桶体（δ≥1.5mm）。	个	2		
37	20L+20L双缸 自动控温立式带后翻电炸炉	双缸立式电炸炉，缸内275×435×150mm×2（允许±5%），单缸容量20L，220V/4.5kW×2，304不锈钢缸体、0.7mm镜面板机身（带后翻），配通用温控器及限温保护、排油阀、滤油篮。	个	1		
38	小型台式蒸饭机	外形≥445×440×475mm，220V/1.5kW，。	个	1		
39	家用微波炉	外形≥430×330×242mm，220V、功率≤700W，机械或按键控制，配玻璃转盘。	个	1		

40	电饭煲	家用电饭煲，容量≥4L，220V、功率≤700W，不粘内胆。	个	2		
41	净水器水龙头过滤器	水龙头式净水器，外形约145×65×110mm（允许±5%），进水压力0.1~0.5MPa，十级过滤（含PP棉、活性炭、超滤膜），食品接触级ABS外壳，适配常规水龙头接口。	个	2		
42	猛火煤气灶	单眼猛火燃气灶，外形760×450×160mm（允许±5%），铸铁炉架、不锈钢面板。	个	1		
43	抽油烟机	壁挂式抽油烟机，外形900×450×540mm（允许±10%），风量≥26m³/min，220V，不锈钢机身，配触控或机械控制及可拆洗油网。	个	1		
44	电磁炉	台式电磁炉，外形350×280×60mm（允许±5%），2100W/220V，微晶玻璃面板，配无锅检测、过热保护及定时。	个	1		
45	电饼铛/烙饼炉	立式电热烙饼炉（电饼铛），锅径Φ640mm，外形780×1010×950mm（允许±5%），380V/6.8kW，304不锈钢机身，上下铛控温0~250℃。	台	2		
46	双眼猛火灶台	双眼电热炒灶，机身不锈钢，220V/10kW×2，外形2000×1100×1200mm（允许±5%），304不锈钢台面，双眼独立控温，配超温、漏电保护及可调脚。	台	1		

47	电热变频煮饭机	商用电热煮饭机（连体多锅柜式），380V、总功率≥18kW，单次蒸煮量≥100kg米饭（配6~8个不粘内锅），304不锈钢外壳及内胆，配变频恒温、微电脑定时、保温及防干烧；单组外形约780×630×1390mm。	台	2		
48	台式炸炉	容量≥43L，5.3kW/220V，外形800×450×730mm（允许±5%），304不锈钢缸体，配温控0~200℃、限温保护、排油阀及滤渣篮。	台	4		
49	四门双温冰柜	外形1960×815×1200mm（允许±5%），容积≥1000L，风冷，上冷藏0~8℃、下冷冻-5~-18℃，双压缩机独立控温，不锈钢外壳、304内胆，220V。	台	4		
50	工作台冰柜	外形≥1800×760×800mm，风冷、全铜管，温度-22~10℃可调，功率201~400W/220V，台面304不锈钢（δ≥0.8mm），配可调层架及万向轮。	台	5		
51	卧式冰柜	容积≥400L，外形840×690×1365mm（允许±10%），直冷，冷媒R290或R134a等非受控工质，不锈钢或喷涂钢板箱体。	台	1		
52	高温消毒柜	立式餐具消毒柜，容积≥300L，外形565×565×1820mm，1200W/220V（10A三插），箱体201不锈钢、内胆304不锈钢，热风循环＋高温≥120℃，配定时及门控开关。	台	4		

53	壁挂热水器	商用即热式（或储水式）电热水器，8500W/220V/50Hz，外形270×77×480mm（允许±10%），不锈钢或搪瓷内胆。	台	6		
54	操作间和面机	小型商用和面机，容量10~15L，1.5kW/220V，外形680×530×700mm（允许±10%），304不锈钢面缸，配正反转、定时及过载保护。	台	4		
55	压面机/擀皮机	台式电动压面（擀皮）机，外形420×410×430mm（允许±10%），2.5kW/220V，304不锈钢护罩及辊面。	台	1		
56	醒发箱	小型恒温醒发箱，外形585×700×750mm（允许±5%），220V/500W，温度20~50℃，304不锈钢内胆，配数显温湿度控制及自动加水。	台	3		
57	电子台秤	最大称量150kg、分度值≤10g，台面400×500mm，不锈钢秤盘，交直流两用，配去皮、累计及超载报警。	台	5		
58	菜品展示柜	卧式风冷菜品展示柜，外形2500×960×1500mm（允许±10%），带选菜盘层架（工程款），风冷、温度0~8℃，不锈钢机身＋钢化玻璃，配LED照明及可调层架。	台	1		
59	三排电陶炉24头	三排24头电陶炉（电热），220V，单头功率1.8~2.0kW（分路配置），面板为304不锈钢（δ≥1.2mm）＋微晶玻璃，每头独立开关，配余热指示及超温保护，外形按现场三排布头定制。	台	1		

60	压面机/擀面机	台式电动压面机，外形500×450×400mm（允许±10%），2.2kW/220V，304不锈钢护罩及辊面。	台	1		
61	切面机	电动切面机，220V/400W纯铜电机，外形410×480×1200mm（允许±10%），切刀宽度≥200mm，可换刀组（出面宽度2~6mm），304不锈钢护罩，配急停开关。	台	1		
62	排面机	排面（理面）机，220V/1.5kW，外形450×350×860mm（允许±10%），不锈钢机身，排面宽度可调，配输送带及变频调速。	台	1		
63	四眼猛火灶	四眼电热炒灶，外形800×900×1200mm（允许±10%），单眼功率5.5kW（总22kW）、380V，304不锈钢台面（δ≥1.2mm）、201不锈钢机身，四眼独立控温，配超温及漏电保护。	台	1		
64	商用微波炉	商用微波炉，容量≥25L，外形≥511×432×311mm，输入功率1450W、输出功率900W，220V，不锈钢内腔。	台	1		
65	平煎炉/扒炉	台式电热平扒炉，外形1000×580×205mm，220V/9kW，304不锈钢面板，加热板温度0~250℃可调，配油槽及接油盒。	台	1		
66	立式展示冰柜	双开门立式展示冰柜，容积≥625L，外形≥980×680×1970mm，风冷，温度0~10℃，钢化玻璃门＋LED照明，不锈钢内胆，220V。	台	1		

67	风冷展示柜	风冷展示柜，外形≥3000×1150×900mm，850W/220V，温度0~8℃，不锈钢机身＋钢化玻璃，配LED灯带及可调层架。	台	2		
68	风冷阶梯冰台（下碗柜）	定制，δ≥1.2mm不锈钢，拉丝防油污处理，聚氨酯整体发泡保温，全铜管蒸发器，风冷循环制冷，冷媒R134a或R290等非受控工质，220V，台阶式台面按图定制。	米	5		
69	水浴保温台	定制：水浴内胆水槽，上层冲孔搁板，304食品级不锈钢拉丝哑光处理，配数显恒温控制器（室温~90℃），配钢化玻璃防尘罩，含排水阀。	米	8		
70	产品冷藏展示柜展销区主陈列	三开门，外形≥1650×650×2000mm，风冷、温度0~8℃，钢化玻璃门＋LED照明，不锈钢内胆，220V。	台	8		
71	产品冷藏展示柜体验区品尝点位	双开门，外形≥1100×650×2000mm，风冷、温度0~8℃，钢化玻璃门＋LED照明，不锈钢内胆，220V，配可调层架及锁具。	台	6		
72	产品冷藏展示柜收银/取餐台前柜	外形≥900×500×850mm，风冷或直冷、温度0~8℃，不锈钢机身＋钢化玻璃，220V，配可调层架。	台	6		
73	产品冷藏展示柜仓储周转及临时展位	外形≥1200×500×850mm，风冷或直冷、温度0~8℃，不锈钢机身＋钢化玻璃，220V，配可调层架及锁具。	台	6		

74	大二门陈列展示柜（风冷）玻璃门	外形≥1200×760×1980mm（含后接水盒宽度810mm），风冷，电子温控、回位门，铜管蒸发器、拉伸门体、加强方管层架，不锈钢内胆，220V。	台	2		
75	不锈钢净水器	20英寸四级不锈钢净水器，过滤精度5μm，滤芯规格254×62mm，304不锈钢筒体，工作压力0.1~0.4MPa，产水量≥1t/h，配压力表及排污阀。	个	10		
76	上进水孔油水分离器	304不锈钢地埋式油水分离器，外形1000×400×400mm（允许±10%），上进水孔，有效容积≥120L，三级隔油＋提篮拦截，配密封盖板、检修口及排油口。	个	10		
77	全自动流水线智能喷码机	全自动流水线喷码机（含标准分页机），喷印高度≥25.4mm，喷印距离2~5mm，喷印速度≥20m/min，支持点阵字符及二维码，外形1340×340×770mm，配触控屏、墨路系统及光电感应。	套	1		
78	合计		元	/		

注：

1.计量方式按实测延长米计取的，计量误差在±5%（含）以内时，合同价款不予调整；超出该误差范围的按合同约定另行核算；

2.本报价为全费用综合单价，已涵盖材料主辅材、相关配件、运输、安装、调试、税费、人员培训及完成本项目所需的全部配套费用；

3.本项目所列型号、材质、规格参数等作为技术规格参考，不作为限制性要求，投标人可提供技术规格不低于本文件全部技术指标要求的其他设备。