

秦都区委党校餐厅建设项目-厨具

编号	设备名称	规格/型号	单位	数量	技术要求	合计
厨房小件						
1	10 两手勺	10 两	把	10	304 材质加厚	
2	手铲	2 号	把	2	304 材质加厚	
3	锅刷	3 寸	把	5	竹制品	
4	大灶锅铲	长把	把	2	304 材质加厚	
5	不锈钢漏	28CM	把	5	304 材质加厚	
6	手打水沥	钢漏瓢	个	10	304 材质加厚	
7	锅锤	25CM	把	1	304 材质加厚	
8	油沥	25CM	个	5	304 材质加厚	
9	手钩	30CM	个	2	304 材质加厚	
10	锅架	26CM	个	2	304 材质加厚	
11	油盆	30CM	个	10	304 材质加厚	
12	手打制水瓢	16CM	个	3	304 材质加厚	
13	调味桶	14CM	个	20	304 材质加厚	
14	调味桶	16CM	个	20	304 材质加厚	
15	马斗	14CM	个	30	304 材质加厚	
16	马斗	16CM	个	30	304 材质加厚	
17	马斗	18CM	个	40	304 材质加厚	
18	白色 PE 菜墩	直径 45/厚度 10CM	个	6	食品级 PE 材质	
19	腰斗	大号	个	5	304 材质加厚	

20	防爆高压锅	32CM	个	1	优质铝合金	
21	炒锅	尺6和尺8各2个	个	4.00	钢板2.0厚	
22	保鲜盒	9升	个	30.00	食品级塑料制品	
23	保鲜盒	5.5升	个	40.00	食品级塑料制品	
24	保鲜盒	3升	个	30.00	食品级塑料制品	
25	菜筐	57*42*27	个	10.00	食品级塑料制品	
26	菜筐	52*38*15	个	20.00	食品级塑料制品	
27	菜筐	51*42*8.5	个	15.00	食品级塑料制品	
28	双狮广式桑刀	2号	把	10.00	40CR13 不锈钢	
29	砍刀	1号	把	2.00	40CR13 不锈钢	
30	双狮片刀	2号	把	5.00	40CR13 不锈钢	
31	多用剪刀		把	5.00	3CR13 铝合金	
32	手制打蛋器	16寸	个	2.00	304材质1.0厚	
33	油石	红岗玉3000目	块	3.00	红岗玉	
34	PE保鲜纸	914#	卷	10.00	食品级PE材质	
35	不锈钢煲桶加厚	50CM	个	2.00	304材质加厚	
36	不锈钢煲桶加厚	40CM	个	4.00	304材质加厚	
37	不锈钢煲桶加厚	30CM	个	4.00	304材质加厚	
38	塑料垃圾桶	脚踩	个	3.00	塑料制品	
39	不锈钢托盘	深口50*35	个	10.00	304材质加厚	
40	不锈钢托盘	浅口50*35	个	10.00	304材质加厚	
41	不锈钢蒸饭盘	长方形40*60	个	30.00	304材质加厚	
42	带眼蒸盘	40*60	个	30.00	304材质加厚	
43	不锈钢盆	30CM	个	20.00	304材质加厚	

44	不锈钢盆	40CM	个	10.00	304 材质加厚	
45	不锈钢盆	50CM	个	10.00	304 材质加厚	
46	不锈钢大盆	60CM	个	2.00	304 材质加厚	
47	刮皮刀	3 寸	把	5.00	304 材质加厚	
48	调料勺	20CM	把	15.00	304 材质加厚	
49	擀面杖	1 米	个	1.00	花梨木	
50	擀面杖	40CM	个	1.00	花梨木	
51	小擀面杖	30CM	个	5.00	花梨木	
52	走锤	30CM	副	1.00	花梨木	
53	灰刀	4 寸	把	5.00	304 钢板 0.8 厚	
54	木铲	5 寸	把	2.00	木制品	
55	案扫	35CM	把	2.00	食品级纤细PET 丝	
56	油刷	3 寸	把	10.00	食品级及木制品	
57	不锈钢食品夹	10 寸	个	20.00	304 材质加厚	
58	台秤	30KG	个	1.00	30 公斤	
59	电子秤	200 公斤	台	1.00	200公斤	
60	刀架盒	四格	个	3.00	304 材质加厚	
61	强力剪	多用型	把	3.00	304 材质加厚	
62	不锈钢面罗	30 目	只	1.00	304 材质加厚	
63	不锈钢盛饭勺	4 寸	个	20.00	304 材质加厚	
64	保温桶	50 升	个	2.00	304 材质加厚	
65	自助餐夹子	10 寸	个	30.00	304 材质加厚	
66	自助餐勺子	12CM	个	20.00	304 材质加厚	
67	盘子	11 寸	个	30.00	骨瓷	

68	蓝色桶	65CM	个	3.00	食品级塑料制品	
69	钟表	30CM	个	2.00	原生环保材料数显版	
70	硅胶蒸垫	60CM	个	30.00	食品级硅胶	
71	饼铲	12 寸	个	2.00	304 材质加厚	
72	馅挑	15CM	个	5.00	304 材质加厚	
73	无齿模具	5 寸	套	1.00	304 材质加厚	
74	下面筷	40CM	双	5.00	鸡翅木	
75	烘焙手套	14 寸	双	2.00	纯棉	
76	脚踏垃圾桶	68L	个	3.00	塑料制品	
77	灭火毯	1M	个	3.00	防火石棉	
小计						
餐具清单						
1	五格分餐盘	密胺	个	300.00	白色 A8 玉瓷食品级	
2	汤碗	5 寸	个	300.00	白色 A8 玉瓷食品级	
3	面碗	7 寸	个	300.00	白色 A8 玉瓷食品级	
4	汤勺	不锈钢	个	200.00	304 材质加厚	
5	筷子		双	300.00	高档合金材质	
小计						
大厅及包间桌椅						
1	分体式餐桌	≥1400*700*750MM	张	16.00	实木	
2	大厅椅子	50CM	把	100.00	实木	
3	大圆桌	10 人/台	套	1.00	实木	
4	玻璃转盘	配 10 人台	套	1.00	钢化玻璃	



5	包间椅子	70CM	把	12.00	实木	
6	包间摆台餐具	12 寸	套	20	骨瓷	
7	台群	配 10 人台	套	2	棉布	
8	台心	配 10 人台	套	2	棉布	
9	红酒杯	300ML	个	20	玻璃制品	
10	多功能杯	350ML	个	20	玻璃制品	
11	白酒杯	6ML	个	20	玻璃制品	
12	分酒器	150ML	个	20	玻璃制品	
13	餐垫	40CM	个	20	食品级 PVC	
14	合金筷	27CM	双	20	高档合金材质	
15	热菜盘	12 寸	个	8	骨瓷	
16	凉菜盘	9 寸	个	8	骨瓷	
17	汤碗	11 寸	个	1	骨瓷	
18	炖盅	6 寸	个	20	骨瓷	
19	鱼盘	16 寸	个	1	骨瓷	
20	备餐消毒柜	1.2M	个	1	304 不锈钢 1.2 厚, 大理石台面	
21	挂衣架	1.8M	个	1	304 不锈钢 1.0 厚	
小计						
总计						



秦都区党校餐厅建设项目-厨房设备

序号	产品名称	产品规格	技术要求	单位	数量	单价	合计
面点间							
1	木案工作台	1800*700*800 (≥)	1、柳木面厚度 50mm; ≥2、支架 50mmx50mm × 1.2mm ≥不锈钢无缝钢管; 3、台脚 50mmx50mm x1.2mm ≥厚不锈钢可调子弹脚; 4、补强撑不锈钢 1.2mm 厚 U 槽, 承受载荷 100-150Kg。5、下层板采用304#1.2mm≥ 不锈钢板。	台	1		
2	平冷操作台	1800*700*800 (≥)	直冷冷藏操作台, 电子数显温控, 冷藏温度 0 度至 8 度温度可调节, 内胆不锈钢拉伸制作, 门柱中梁加热有效防止结霜, 铜管制作, 电压: 220V。	台	1		
3	双通荷台	1800*800*800 (≥)	采用SUS304 不锈钢制作; 台面厚度 1.2mm, ≥内衬 1.2mm ≥防水机制板并用 1.2mm ≥厚不锈钢板折成加强筋加固; 层板、底板、侧板及门面采用 1.2mm ≥厚不锈钢板制作; 加强筋厚度 1.2m; ≥配置不锈钢可调子弹脚。移门为双层结构。	台	1		
4	压面机	75 型(≥)	1、生产能力: 25-30Kg/h; 2、全不锈钢外壳配 1.5mm 切面机刀组, 有 3mm、5mm 规格刀组可选。	台	1		
5	和面机	25 公斤	生产效率 25KG/次, 功率 2.2kw/380V, 合面斗选用不锈钢食品优级板, 厚度 3mm, 且全封闭式; 选用名牌铜芯电机, 且有 CNC 认证; 传动部件选用优质球墨铸铁 QT 特制。	台	1		



6	单池	700*700*800 (≥)	<p>1、面板采用优质不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM≥；</p> <p>2、星盆采用不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM≥</p> <p>3、腿采用 38X38X1.0 mm≥不锈钢方管，配可调不锈钢子弹脚</p>	台	1		
7	四门冰箱	1200*700*1950 (≥)	<p>1、直冷冷藏 0℃~10℃；冷冻 -6℃~-18℃</p> <p>2、双压缩机，双核冻力（除四门冷冻）；</p> <p>3、铜管制冷，强度高寿命长；4、电子温控，精准控温；5、双温双控，冷冻冷藏分别控温；6、冷冻中梁加热，有效防止结霜；7、一体拉伸内胆，清理便捷；8、万向脚轮，移动方便；</p> <p>电压：220V</p>	台	2		



8	电磁低汤灶	600*600*550 (≥)	<p>304 不锈钢 1.2≥ 厚板材制作, 电磁灶电压: 380V功率 15KW</p> <p>1、机芯采用分层次散热结构, 机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱达到拒绝导电效果2、具有全中文显示故障代码功能, 档位对应功率显示。让操作更加直观。3、具有仿真模拟真火功能, 高精度模拟真实火力4、采用防水等级大于 IPX4 (IPX7) 大显示屏, 更智能化5、用电度数累计功能, 节能用电一目了然 6、采用频繁使用率高达 10 万次或以上寿命 8 档 360 度旋转无级变速档位火力调节, 烹饪更细致 7、高频铜线聚能线盘节能设计, 线圈盘无盲区, 比传统灶加热更快更节能8、移相铜条搭桥电路控制技术, 可过载强电流, 性能卓越运行稳定 9、 配备符合食品安全国家标准的50食品级不锈钢桶, 使用安全放心</p>	台	1		
9	电热电饼档	600 (≥)	<p>加厚抛光铝内胆深度 5CM 全不锈钢机身、不锈钢辊轴、安全节能、操作简便、装备恒温装置, 工作温度: 50℃-300℃。额定功率: 5kW电压: 380v</p>	台	1		
10	烤箱带下层发醒箱	二层四盘+一二盘发醒箱	<p>1、箱体内外采用优质不锈钢材料制造, 经久耐用。2、全自动微电脑触摸式数控系统, 能精准控制箱内温、湿度。3、内置式风机循环装置, 使箱内温度均匀一致。4、宽敞玻璃视窗和内置照明系统, 发酵过程一目了然。5、特设自动进水装置和任意调节层架。电压: 380V</p>	台	1		



11	双星水池	1200*700*800 (≥)	1、面板采用优质不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM； ≥ 2、星盆采用不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM≥ 3、腿采用 38X38X1.0 mm≥不锈钢方管，配可调不锈钢子弹脚	台	1		
12	打蛋机	B30型	料桶容积：30L 额定电压：1.5KW电压：380V 额定频率：50Hz 搅拌转速：65/102/296r	台	1		
13	米面车	500*500*500 (≥)	采用优质304 不锈钢 1.2≥ 厚板材制作， 配轮。	台	2		
小计							
洗碗间							
1	消毒柜	1200*500*1950 (≥)	内外采用不锈钢优级板材，餐具框：选用不锈钢特制；电机：选用名牌铜芯电机，且有 CNC 认证；控制系统：采用微电脑智能化控制系统，且设有蜂鸣器报警装置； 温度：采用高效远红外线加热，自动热风循环系统，150 度高温消毒无死角。功能：集消毒、烘干、保温储存为一体；功率 3.5kw电压：220V；	台	3		



2	通道式洗碗机	2850*889*1642 (≥)	<p>传送速度：1.5m/min (满足变频调速) 洗涤量：3270 碟/小时，耗水量：≥300 升/小时 清洗温度：55-65℃，喷淋温度：82-90℃ 有效洗涤高度：≥420mm，进口长度：≥700mm，出口长度：≥750mm 清洗长度：≥700mm，喷淋长度：≥700mm 整机尺寸：≥2850*889*1642 总配电量：≥48kW，电源：380V/50Hz/3PH</p> <p>1) 选用国标 304#8个镍 $\delta=1.2\sim 5.0\text{mm}$ 不锈钢板材，机体外壳板材表面使用了高精度磨油拉丝工艺处理不锈钢板制造，保证了设备耐用性和美观度。</p> <p>2) 电加热型履带式洗碗机，机器配置：入口区+清洗+漂洗+出口区等主要部分组成，洗碗机除了能清洗各种餐具之外，还应能够清洗不锈钢 GN 盘及塑料周转箱</p> <p>3) 按键式电源控制，设备具有自动进水，自动停水，自动加热，自动停止加热，马达过载保护，热风循环烘干系统，变频智能调速系统，防干烧断电保护等系统。</p> <p>4) 只接受优化斜拔齿式结构传送带，独特的拨齿设计针对性满足不同餐具的洗涤要求优化拨齿结构，大小餐具、托盘洗涤过程中，避免遮挡，消除洗涤死角。</p> <p>5) 简洁的按钮控制面板，使操作更加便捷，数字温度显示、一目了然，双速可选洗涤速度设计，必须有独立按键控制。</p> <p>6) 强力自排干清洗泵、清洗泵功率 2.2KW，</p> <p>7) 主洗水箱为整体一次性拉伸，无卫生死角，保证卫生安全同时保证水箱耐用性，同时也保证了洗碗机的主要部件性能和工艺先进性。</p> <p>8) 预漂洗水箱为整体一次性拉伸，无卫生死角，保证卫生安全同时保证水箱耐用性，同时也保证了洗碗机的主要部件性能和工艺先进性。</p> <p>9) 双层隔热门 180° 侧开启式门设计，</p>	台	1	
---	--------	-------------------	--	---	---	---

使清洁、维护、观察更加方便,改善操作者空间环境,降低噪音,降低能耗
10) 清洗系统配置 9 根洗臂, 不锈钢 304#洗涤臂下 4 上 5, 卡口式固定, 拆卸方便, 方便清洁。
13) 双道喷淋系统



3	气泡机	1200*800*800 (≥)	<p>1、槽体选用优质国标 304#=2.0mm, 尺寸:≥1200*800*800 2、功率: 6KW/220V , 3、清洗能力: 1000 碟/小时</p> <p>4、频率自动跟踪扫描功能, 及其发生器与换成器电容阻抗频率匹配的完美结合, 增强了整机运作的稳定性;6、本产品为油污之克星, 选用超声波振子除油去污, 再加上电热丝辅助设备, 将清洗的效果达到极致;7、暗藏式超声波发生器及双项开关控制, 不仅适用于不同的环境, 更为您的安全增加了保障;</p>	台	1	
4▲	输送带	L 型定制	<p>产品功能: 可输送平底托盘、分割盘、碗碟、刀叉、汤勺等小件物品</p> <p>链板连接: 链板连接方式为双耳四孔卡槽式固定在底链上最终拼接为一体, 整体链板为一体式牢固传送平稳, 无噪音, 链板拆卸维护和冲洗方便</p> <p>链板尺寸: 305 mm(宽度), 38mm(节距), 材质为聚缩醛(POM), 具有高机械强度和刚性、食品等级耐磨性链板, 颜色为淡蓝色, 使用条件温度为-40℃~+90℃</p> <p>驱动底链: 标准 12A 滚子链链条, 材质需不锈钢材质, 防锈、防腐更耐用</p> <p>餐具尺寸≤480 mm(宽度)</p> <p>转弯角度≤180°</p> <p>转弯半径≥ 610 mm</p> <p>操作高度≤900 mm</p> <p>电机功率: ≤0.45 千瓦</p> <p>电源要求: 380 V/50 Hz/3PH</p>	米	6.5	
5	洁碟台	≥800*800*800	采用优质304 不锈钢 1.2 厚板材制作。	台	1	

6	灭蝇灯	15w	粘捕式灭蝇灯，有效面积：50-60m ² ，有效防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染，环保卫生，稳健可靠。电击苍蝇过程无爆响，无残骸飞溅，无臭味；电击后苍蝇原体死亡，垂直落入收集盘，防止污染周边食品；蚊蝇残骸不粘电网，能长期保持良好的电击状态，不会出现饱和。不需要经常清扫电网，能长期保持清洁，电压：220V	台	6		
7	紫外线杀菌灯	40W	电压:220V 功率:40W	台	6		
小计							
操作间							
1	燃气大锅灶80	800型	1、设备不锈钢部分采用材质为不锈钢；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；3、前部设有排水槽；4、炉架选用 50*50*4.8mm 国标角钢；5、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 40%；7、燃烧噪音≤70 分贝，配安全全自动点火系统，鼓风机功率不超过 550w。（符合国家3C产品）	台	2		



2	燃气双炒一温	≥1800*1000-800	1、设备不锈钢部分采用材质为不锈钢； 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；3、前部设有排水槽；4、炉架选用 50*50*4.8mm国标角钢；5、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 40%；7、燃烧噪音 ≤70 分贝, 配安全全自动点火系统, 鼓风机式风机功率不超过 550w。（符合国家3C产品）	台	1		
3	拼台	300*1000*800	不锈钢板材均用 304-2B 磨砂贴塑不锈钢板；台面板用 δ 1.2mm ≥磨砂贴塑不锈钢板材；台面底部垫加强木工板，主立管用 38*1.0mm ≥不锈钢管；配不锈钢可调子弹脚。	台	2		
4	燃气竖盘蒸饭车	24 盘	外层指纹板磨砂不锈钢制作，中层加厚高密度整体发泡层，内层采用一次性成型整体拉伸食品级不锈钢，全自动进水装置 S304 锈钢浮球，黄铜水阀，工业级环形发热管。不锈钢门把手。配 DN20 口径 S316 不锈钢蒸汽进汽口。配 24 个食品级 S304 加厚不锈钢饭盘	台	1		
5	背靠背水池	≥600*1400*800	1、面板采用优质不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM；≥ 2、星盆采用不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM≥ 3、腿采用 38X38X1.0 mm≥不锈钢方管，配可调不锈钢子弹脚	台	1		



6	双层工作台	≥1800*800*800	采用优质304 不锈钢板制作；台面1.2mm，≥层板 1.0mm，≥加强筋 1.2mm≥；立柱采用 38*38*1.2mm ≥的 不锈钢管，配 不锈钢子弹脚，横管采用 25*1.2mm 的不锈钢管焊接成型。	台	2		
7	暖碟台	≥1800*800*800	采用SUS304 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；层板、底板、侧板及门面采用 1.0mm ≥厚不锈钢板制作；底板、侧板下加装优质隔热板，棉下封 0.8mm≥ 不锈钢板；背板及门胆板不锈钢板厚 1.0mm，≥中填充隔热棉；加强筋厚度 1.0mm；≥配置不锈钢可调子弹脚。配进口优质干发热线，进口可调式温控制；电压220V，3kw	台	3		
8	双层工作台	≥1500*700*800	采用优质304 不锈钢板制作；台面1.2mm，≥层板 1.0mm≥，加强筋 1.2mm≥；立柱采用 38*38*1.2mm 的 不锈钢管，配 不锈钢子弹脚，横管采用 25*1.2mm ≥的不锈钢管焊接成型。	台	1		
9	平冷操作台	≥1800*800*800	直冷冷藏操作台，电子数显温控，冷藏温度 0 度至 8 度温度可调节，内胆不锈钢拉伸制作，门柱中梁加热有效防止结霜，铜管制作；电压220v	台	2		
10	平冷操作台	≥1500*700*800	直冷冷藏操作台，电子数显温控，冷藏温度 0 度至 8 度温度可调节，内胆不锈钢拉伸制作，门柱中梁加热有效防止结霜，铜管制作；电压220v	台	1		



11	四门冰箱	≥1200*700*1950	1、直冷冷藏 0℃~10℃；冻 -6℃~-18℃。2、双压缩机，双核冻力（除四门冷冻）；3、铜管制冷，强度高寿命长；4、电子温控，精准控温；5、双温双控，冷冻冷藏分别控温；6、冷冻中梁加热，有效防止结霜；7、一体拉伸内胆，清理便捷；8、万向脚轮，移动方便；9、电压220v	台	2		
12	六门冰箱	≥1800*700*1950	1、直冷冷藏 0℃~10℃；冻 -6℃~-18℃。2、双压缩机，双核冻力（除四门冷冻）；3、铜管制冷，强度高寿命长；4、电子温控，精准控温；5、双温双控，冷冻冷藏分别控温；6、冷冻中梁加热，有效防止结霜；7、一体拉伸内胆，清理便捷；8、万向脚轮，移动方便；9、电压220v	台	1		
13	隔油池	定制	1、采用优质SUS304 不锈钢板制造，面板 1.5mm≥	台	1		
14	壁挂热水器	≥80L	圆形壁挂式 80L 全电脑、全感应安防系统，防超温、防干烧、防超压、防漏电，单旋钮调节，蓝钻内胆，IP*4 级防水设计，全自动控制，自动补充冷水，自动加热超长低热负荷发热管。采用黄钻内胆，防腐、抗压、防爆，比普通市场内胆更经久耐用加强型防电墙，相当于普通电墙电阻的 2 倍，安全防护系统自动断电，防导电亚光面板，LED 液晶显示，漩涡速热提高热效率 80%，超长加热管定时预热加热节能模式；第三代塔式进水系统操作方式：轻触式按键+遥控器加热功率：5000W 节能能效：一级；电压：220v	台	2		
15	高压洗地龙头	15M	15 米高压伸缩管	台	2		



16	食品留样柜	4层	有效容积 120L-200L, 双层钢化玻璃门, 艾默生压缩机, 制冷方式: 制冷, 八档可调温控开关 0-8 度冷藏, 制冷剂 R134A 或 600A, 功率 64W, 带锁, 配四只移动万向轮; 电压220v	台	1		
17	饼盘车	12层	采用SUS304 不锈钢制作; L片厚度为 1.5mm; ≥脚管采用 38*38*1.0mm ≥ 不锈钢方通; 配静音万向轮, 带刹车	台	1		
18	液压饴络机	30型	220 伏电动液压饴络机一次出两碗面	台	1		
19	送餐车	≥1000*500*800	采用SUS304 不锈钢制作; L片厚度为 1.5mm; ≥脚管采用 38*38*1.0mm ≥ 不锈钢方通; 配静音万向轮, 带刹车	台	2		
20	开水器带底座	12 千瓦	不锈钢双层保温数字温度显示 电压380 v, 功率: 12KW	台	1		
21	不锈钢平板车	≥800*600*800	钢片材料用SUS304 不锈钢板, 面板钢板厚 2.0mm, ≥配 4 个 4 寸活动胶轮	台	1		
小计							
自助餐台							
1	双通荷台	≥1900*900*800	采用SUS304 不锈钢制作; 台面厚度 1.2mm≥, 内衬 1.2mm 防水机制板并用 1.2mm ≥厚不锈钢板折成加强筋加固; 层板、底板、侧板及门面采用 1.2mm ≥ 厚不锈钢板制作; 加强筋厚度 1.2m; ≥ 配置不锈钢可调子弹脚。移门为双层结构。	台	6		
2	餐台布	3300≥	米白色防水防皱	台	12		
3	餐台水晶垫	1900≥	食品级 PVC 防滑材质	卷	12		
4▲	保温餐炉	5. 1L/500W	采用优质304 不锈钢 220 伏电热盘加热 可定时定温	台	14		



5	汤炉	10L	采用优质304 不锈钢 电压: 220 v电热盘加热 可定时定温	台	4		
6	微波炉	23L	机械板多功能型	台	1		
7	磨浆机	100 型	电压: 220 V 1.5 千瓦电机传统魔石加工 可调 节	台	1		
8	料理机	2L	电压: 220V大功率大容量 2 升高速锯齿型刀片	台	2		
小计							
粗加工间							
1	三星水池	1800*700*800	1、面板采用优质不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM; ≥ 2、星盆采用不锈钢板 304 板材，厚度 1.2MM≥ 3、腿采用 38X38X1.0 mm≥不锈钢方管，配可调不锈钢子弹脚	台	1		
2	四层货架	1500*500*1550	采用SUS304 不锈钢制作，平板厚度 1.0mm≥; 立柱采用 38×38×1.0mm ≥厚不锈钢方管; 配不锈钢可调子弹脚。	台	2		
小计							
更衣间							
1	更衣柜	6 门	采用铁皮喷塑制作顶板、层板、底板、侧板及面板采用0.8mm ≥厚制作; 用 1.0mm ≥厚折成加强筋加固; 配置可调子弹脚。	台	2		
小计							
调料库							



1	四层货架	≥1500*500*1550	采用SUS304 不锈钢制作，平板厚度1.0mm；≥立柱采用 38×38×1.0mm ≥厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚。	台	1		
2	四层货架	≥1800*500*1550	采用SUS304 不锈钢制作，平板厚度1.0mm；≥立柱采用 38×38×1.0mm ≥厚不锈钢方管；配不锈钢可调子弹脚。	台	1		
小计							
排烟系统							
1	不锈钢烟罩	≥10000*1200*500	优质不锈钢制造；壳体面板 304 厚度1.2mm≥ 磨砂发纹贴塑不锈钢板，加强筋1.2mm≥；配双层隔油网，滴油杯及防潮灯；配英式防爆灯座，电源线套管丝牙接驳。	平方	12		
2	集烟箱	700*700	采用优质镀锌铁皮 1.2 ≥厚板材制作、	平方	28		
3▲	烟管	700*700*	采用优质镀锌铁皮 1.2 ≥厚板材制作、	平方	84		
4	变径	1000*900	采用优质镀锌铁皮 1.2 ≥2厚板材制作、	个	2		
5	弯头	700*700	采用优质镀锌铁皮 1.2≥ 厚板材制作、	个	3		



6	高压静音风柜	15 千瓦	<p>箱体采用框架板式结构；采用双进风前倾多翼式叶轮；叶轮材料为冷轧板喷塑；主轴采用45#钢精工制作；柜机采用烤漆面板，柜体厚度 1.2-1.2mm；柜体内部加装双层多孔加棉消音板，有效降低噪音；蜗壳采用插接式结构，简洁高效；采用高质量功率充足国标 4 级电机；电机底座为可调节式，方便安装调试；C 式皮带传动方式，可通过改变带轮的传动比来调整风机的性能参数；设有排油咀，方便排出机壳积油。</p> <p>高压双层静音电压： 380 V 功率15 千瓦风量 24500` 风压 1000pa</p>	台	1		
7	超净化器	匹配风柜	净化风量 24500，净化率 95%	台	1		
8	风柜支架	匹配风柜	采用 100 型槽钢焊接，防锈处理。	台	1		
9	净化器支架	匹配风柜	采用50 型镀锌角铁焊，防锈处理。	台	1		
10	减震器	80-120KG	<p>坐装减震器，ZTA 型阻尼弹簧减震器由铝合金外壳、减震垫和阻尼弹簧组成。外壳采用高强度铝合金材料压铸而成，弹簧采用60S2Mn优质弹簧钢制作。</p>	个	4		



11	风机变频保护器	15KW	<p>1、净化器工作指示：显示净化器是否工作。2、风机工作模式选择：可选择普通模式、静音模式、强排模式。3、LCD 大屏数据显示：风机实时输出频率、实时输出电流、实时功率能耗、节能比例等，使用户能实时查看其运行状态及节能效益。4、智能触控启/停按钮开关：智能触控启停，操作方便。5、风量调节触控按钮：根据需要可调节出最理想的风量。6、启动停止过程无极调速，风机轴承、皮带基本没有磨损，减少维护费用。7、风机、净化联动控制，抽排净化效果更好。8、通过上下按键可调整风量，按需使用，同时节省风机用电量。9、具有节能、强排、静音三种模式，通过触控按键一键切换，降低风管噪音并消除电机电磁噪音。10、采用不锈钢拉丝箱体，提升厨房整体效果，全部操作按键采用触控按键，防油防水，更加科技。</p>	台	1		
12	吊车			项	1		
13	安装辅材			项	1		
小计							
合计							

