序号	品名	规格参数	数量	单位
1	餐桌凳	1、配置：1 张方形餐桌 + 4 连体长条凳； 2、餐桌技术参数外形尺寸：≥长 1000mm× 宽 1000mm× 桌高 760mm、台面材质：不锈钢板≥1.0mm厚，桌架材质：加厚≥1.0mm不锈钢方管焊接成型;工艺：满焊加固焊接，焊缝打磨抛光，整体一体加固框架，承重防晃动;桌面处理：拉丝不锈钢表面，防油污、耐腐蚀、易清洁;承重性能：桌面均布承重≥500kg 3、单条凳子外形尺寸：总长 ≥850mm× 座宽 210mm× 座高 410mm，单条凳子额定坐 2 人，4 条凳子合计 8 人位；表面工艺：整体拉丝防锈处理；单条凳子均布承重≥300kg； ★4、需提供生产厂商的环保节能认证证书。	40	套
2	12盘电蒸车	1、加厚不锈钢内胆、304不锈钢无缝电热管，纯铜蒸汽分配帽； 2、高密度聚氨酯整体发泡，保温厚度≥35mm，锁温隔热、表面不烫手； 3、门封：嵌入式多层硅胶气囊密封胶条；加固六螺栓重型合页； 4、底盘：一体式蓄水加热水箱，自带万向静音脚轮（带刹车）； 5、配12个≥400×600×50mm不锈钢蒸盘； 6、保护系统：自动补水、缺水断电防干烧、超温过载断电、漏电保护、溢水预警； 7、升温效率：冷水起机 10～12 分钟腔体满压出饱和蒸汽； 8、温控精度：智能款温控误差 ±1℃，恒温保温区间 40～100℃可调； 9、受热方式：底部水箱全域沸腾蒸汽 + 腔体双侧环流风道，多层蒸盘上下温差≤3℃。 ★10、提供CQC 食品接触产品安全认证证书。	2	台
3	24盘蒸车	1、加厚不锈钢内胆、304不锈钢无缝电热管，纯铜蒸汽分配帽； ▲2、高密度聚氨酯整体发泡，保温厚度≥35mm，锁温隔热、表面不烫手（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册或产品说明书等）； ▲3、门封：嵌入式多层硅胶气囊密封胶条；加固六螺栓重型合页（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册或产品说明书等）； 4、底盘：一体式蓄水加热水箱，自带万向静音脚轮（带刹车）； 5、配12个≥400×600×50mm不锈钢蒸盘； ▲6、保护系统：自动补水、缺水断电防干烧、超温过载断电、漏电保护、溢水预警（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册或产品说明书等）； 7、升温效率：冷水起机 10～12 分钟腔体满压出饱和蒸汽； 8、温控精度：智能款温控误差 ±1℃，恒温保温区间 40～100℃可调； 9、受热方式：底部水箱全域沸腾蒸汽 + 腔体双侧环流风道，多层蒸盘上下温差≤3℃。 ★10、提供CQC 食品接触产品安全认证证书。	1	台
4	压面机	1、50型、配两把刀、可压面条宽度2mm/3mm，转速≥37r/min,功率：≥1.5KW，产量≥50KG/h，。 2、接触食材部件：压面辊、面刀、接料盘均采用食品级不锈钢材质。 3、机身机架：加厚型钢整体焊接结构，静电喷塑防锈处理，机身稳固，高速作业无抖动、不变形。 4、传动系统：封闭式齿轮减速传动，扭矩大、耐磨耐用、噪音低，支持长时间连续循环作业，故障率低、免频繁维护。	1	台
5	压面机	1、60型、配两把刀、可压面条宽度2mm/3mm，转速≥37r/min,功率：≥1.5KW，产量≥60KG/h。 2、接触食材部件：压面辊、面刀、接料盘均采用食品级不锈钢材质。 3、机身机架：加厚型钢整体焊接结构，静电喷塑防锈处理，机身稳固，高速作业无抖动、不变形。 4、传动系统：封闭式齿轮减速传动，扭矩大、耐磨耐用、噪音低，支持长时间连续循环作业，故障率低、免频繁维护。	1	台
6	压面机	1、75型、配两把刀、可压面条宽度2mm/3mm，转速≥37r/min,功率：≥1.5KW，产量≥75KG/h。 2、接触食材部件：压面辊、面刀、接料盘均采用食品级不锈钢材质。 3、机身机架：加厚型钢整体焊接结构，静电喷塑防锈处理，机身稳固，高速作业无抖动、不变形。 4、传动系统：封闭式齿轮减速传动，扭矩大、耐磨耐用、噪音低，支持长时间连续循环作业，故障率低、免频繁维护。	1	台

7	和面机	1、最大干面粉投料量：≥25kg/次、额定电压：380V、额定功率：≥1.5kw、搅拌转速：≥1400转、机器重量≥106KG； 2、全不锈钢机身、和面桶、搅拌绞龙为食品级不锈钢材质，桶壁加厚一体成型，无卫生死角，耐腐蚀、易清洗，符合餐饮食品安全要求。机身机架：加厚方管、角钢整体焊接结构，防锈加固，运行稳固无抖动。传动系统：封闭式重型齿轮减速机，低噪音、大扭矩、耐磨耐用，可长时间连续作业。 3、 配备进料口安全防护盖板，杜绝操作安全隐患。搭载电机过载、过热保护及整机漏电接地保护系统，运行安全稳定。	2	台
8	和面机	▲1、最大干面粉投料量：≥50kg/次、额定电压：380V、额定功率：≥2.2kw、搅拌转速：≥1400转、 机器重量≥160KG（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册或产品说明书等）； 2、全不锈钢机身、和面桶、搅拌绞龙为食品级不锈钢材质，桶壁加厚一体成型，无卫生死角，耐腐蚀、易清洗，符合餐饮食品安全要求。机身机架：加厚方管、角钢整体焊接结构，防锈加固，运行稳固无抖动。传动系统：封闭式重型齿轮减速机，低噪音、大扭矩、耐磨耐用，可长时间连续作业。 3、 配备进料口安全防护盖板，杜绝操作安全隐患。搭载电机过载、过热保护及整机漏电接地保护系统，运行安全稳定。	1	台
9	立式冰柜	1、四门冰柜，风冷。 ▲2、箱体采优质不锈钢板材，≥60mm加厚保温层，采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡，选用R290a环保型制冷剂（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册或产品说明书等）； 3、内藏铜管板式蒸发器，选用微电脑控制系统，冷冻范围（-18℃—-6℃）冷藏温度（0℃—+10℃）。 ★4、提供CQC 食品接触产品安全认证证书。	3	台
10	留样柜	立式玻璃透明保鲜柜冷藏功能，配备双锁、优质压缩机，全铜管， 风冷，推拉式开门。采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡，内藏铜管板式蒸发器，选用R134a环保型制冷剂	3	台
11	★双门热风消毒柜	板材：整机选用优质不锈钢板；选用不锈钢定做内部层架；电机：选用优质铜芯电机；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，≥130度高温消毒无死角。 功能：集消毒、烘干、保温储存为一体；功率：≥4.4kw/220V。 ★提供消毒柜的卫生安全评价报告。	1	台
12	★单门热风消毒柜	板材：整机选用优质不锈钢板；选用不锈钢定做内部层架；电机：选用优质铜芯电机；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，≥130度高温消毒无死角。 功能：集消毒、烘干、保温储存为一体；功率：≥2.2kw/220V。 ★提供消毒柜的卫生安全评价报告。	2	台
13	刀具砧板消毒柜	1.优质不锈钢制成，美观耐用。 2.箱内可消毒刀具、砧板、毛巾 3.设有开门停止紫外线灯工作功能 4.设有磁性门吸和门锁，锁门功能 5.内置消杀菌功能。	3	台
14	洗碗机	1、一体式双槽多功能清洗设备，左侧槽体超声波清洗各类餐具、餐盘、碗碟；右侧槽体气泡净化清洗果蔬、肉类、水产；一机两用，整机食品接触部位采用优质不锈钢，具备恒温加热、油水分离、除农残、高温辅助杀菌功能，运行稳定、节水节能，符合餐饮食品安全及商用炊事设备安全规范。 2、总装机功率：洗碗侧 ≥3.0kW + 洗菜侧 ≥3.0kW，合计≥ 6.0kW ，超声波功率：单槽配置 ≥1.2kW 超声波振子组，温控区间：清洗水温 30℃～60℃智能恒温可调； 3、整机尺寸：≥1200mm*800mm*950mm。	1	台
15	洗碗机	1、一体式双槽多功能清洗设备，左侧槽体超声波清洗各类餐具、餐盘、碗碟；右侧槽体气泡净化清洗果蔬、肉类、水产；一机两用，整机食品接触部位采用优质不锈钢，具备恒温加热、油水分离、除农残、高温辅助杀菌功能，运行稳定、节水节能，符合餐饮食品安全及商用炊事设备安全规范。 2、总装机功率：洗碗侧 ≥3.0kW + 洗菜侧 ≥3.0kW，合计≥ 6.0kW ，超声波功率：单槽配置 ≥1.2kW 超声波振子组，温控区间：清洗水温 30℃～60℃智能恒温可调； 3、整机尺寸：≥2000mm*800mm*950mm。	1	台

16	洗碗机	1、一体式双槽多功能清洗设备，左侧槽体超声波清洗各类餐具、餐盘、碗碟；右侧槽体气泡净化清洗果蔬、肉类、水产；一机两用，整机食品接触部位采用优质不锈钢，具备恒温加热、油水分离、除农残、高温辅助杀菌功能，运行稳定、节水节能，符合餐饮食品安全及商用炊事设备安全规范。 2、总装机功率：洗碗侧 ≥3.0kW + 洗菜侧 ≥3.0kW，合计≥ 6.0kW ，超声波功率：单槽配置 ≥1.2kW 超声波振子组，温控区间：清洗水温 30℃～60℃智能恒温可调； 3、整机尺寸：≥2400mm*800mm*950mm。	1	台
17	卧式冰柜	1、双温冰柜，箱体左右分区独立制冷，一侧冷冻储存肉类、冻品，一侧冷藏存放蔬菜、熟食、半成品，一机分区控温，适配食堂后厨分区存放食材；搭载双独立温控、全铜管制冷、高密度整体发泡保温，运行稳定省电，符合餐饮后厨低温储存使用要求。 ▲2、总有效容积：≥515L（冷冻区 ≥241L + 冷藏区 ≥274L）（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册、产品说明书或网站截图等） 整机外形尺寸（长 × 宽 × 高）：≥1650×745×905mm	3	台
18	柜式电饼铛	外壳全不锈钢板。380v，≥5kw；智能化程序控制，并设有蜂鸣报警装置；采用优质高邦铁锅；具有上下铛双面加温，自动控温，并可上下铛面单独加热，单独调控功能。 ★ 需提供生产厂家的全国工业产品生产许可证及CQC 食品接触产品安全认证证书。	3	台
19	冷藏操作台	1、尺寸：≥1800*800*800； ▲2、箱体采优质不锈钢板材，≥50mm加厚保温层，采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡，选用R290a环保型制冷剂（供应商须提供相关技术指标证明材料予以佐证，证明材料不限于产品彩页、产品图册或产品说明书等）； 3、内藏铜管板式蒸发器，选用微电脑控制系统。 ★4、提供CQC 食品接触产品安全认证证书。	6	台
20	不锈钢置物架	1、外形尺寸：≥2000*600*2000； 2、面板采用≥1.2mm磨砂贴塑不锈钢板，底板/加强筋采用≥1.2mm磨砂贴塑不锈钢板； 3、腿采用 ≥38mm-1.2mm不锈钢圆管，配可调锌合金不锈钢子弹脚。	10	架
21	不锈钢碗	▲内外全304加厚双层碗.直径≥18cm（供应商须提供相关技术指标检测报告）；	450	个
22	不锈钢碟子	304不锈钢加厚菜盘直径≥20cm	250	个
23	不锈钢筷子	304不锈钢筷子（每盒≥10双装）	45	盒
24	不锈钢餐盘	304加厚不锈钢6格 餐盘参考尺寸：≥350mm*260mm*20mm	450	个

25	★油烟净化一体机含管道等辅材	1、尺寸：≥3000*1200*1000； 2、采用特级双面拉丝不锈钢制作，整体不锈钢；壳体面板201厚度1.0mm，加强筋1.2mm；整机面板及两侧板均为双层工艺制作，配备接油阀及防油防潮LED大灯，灯尺寸不小于700mmX200mm，带接油阀。 3、采用低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向。 4、净化原理：一级净化:不锈钢轻质导油板，过滤并导流大颗粒油滴、水滴。 二级净化:动态屏蔽拦截器净油，再次处理大颗粒油烟。油烟颗粒在机体内负压气流的作用下，经过动态屏蔽拦截器上自身有间隙，在屏蔽器上的多个叶片高速旋转作用力下，大的油烟颗粒被屏蔽器捕获并利用离心力原理拦截抛向集油槽，能净化78%左右的10m以上的油烟颗粒物质。 三级净化:金属过滤器净油采用叠层不锈钢波纹丝网使油烟均匀散流通过并过滤油烟颗粒物质，能净化65%左右的大油烟颗粒物质。 四级净化:采用全不锈钢高低压电场，净烟净油油烟通过高低压双驱电场的作用下，负极的金属表面或附近放出电离子迅速向正极运动，与气体分子碰撞并离子化。油烟颗粒物质通过这个高低压电场时，油烟粒子在极短的时间内因碰撞俘获气体离子而导致荷电，受电场力作用向正极集尘板运动，从而达到分离吸附效果，能净化99%左右的0.1m以上的油烟颗粒物质。 五级净化:UV灯净味，UV灯管有254nm和185nm两个波段。油烟经过UV灯管作用区域时，254nm的紫外线将油脂分子链切断，从而达到净味效果，同时185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧，臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末，以达到除味效果。(选配) 5、机器自带油烟净化效率自动优化控制系统。 ★6、所投产品排放达到国家餐饮业油烟排放标准。技术要求依据标准：《GB18483-2001》《HJ1077-2019》《HJ/T 62-2001》额定风量下油烟浓度净化效率不低于98.5%油烟排放浓度≤0.2mg/m³、80%额定风量下油烟浓度净化效率不低于97%油烟排放浓度≤0.2mg/m³、120%额定风量下油烟浓度净化效率不低于97%油烟排放浓度≤0.2mg/m³。需提供检测报告复印件加盖厂家公章。 ★7、提供不锈钢高低压电场依据GB/T2423.2-2008高温老化65℃检测报告、依据GB/T2423.1-2008耐低温-20℃检测报告及依据GB/T10125-2021中性盐雾检测报告。提供检测报告复印件加盖厂家公章。 ★8、所投一体机耐高压绝缘瓷依据：GB/T775.1-2006，GB/T8411.1-2008热震试验温差70C° 冷热交替循环、电工瓷硬度≥7合格检测报告。提供检测报告复印件加盖厂家公章。	3	台

26	★油烟净化一体机含管道等辅材	1、尺寸：2000*1200*1000； 2、采用特级双面拉丝不锈钢制作，整体不锈钢；壳体面板201厚度1.0mm，加强筋1.2mm；整机面板及两侧板均为双层工艺制作，配备接油阀及防油防潮LED大灯，灯尺寸不小于700mmX200mm，带接油阀。 3、采用低噪音离心式风机，外转子电机性能稳定，出风口可前/后/上三向出风，风机模块独立包装，可在安装现场调整风向。 4、净化原理：一级净化:不锈钢轻质导油板，过滤并导流大颗粒油滴、水滴。 二级净化:动态屏蔽拦截器净油，再次处理大颗粒油烟。油烟颗粒在机体内负压气流的作用下，经过动态屏蔽拦截器上自身有间隙，在屏蔽器上的多个叶片高速旋转作用力下，大的油烟颗粒被屏蔽器捕获并利用离心力原理拦截抛向集油槽，能净化78%左右的10m以上的油烟颗粒物质。 三级净化:金属过滤器净油采用叠层不锈钢波纹丝网使油烟均匀散流通过并过滤油烟颗粒物质，能净化65%左右的大油烟颗粒物质。 四级净化:采用全不锈钢高低压电场，净烟净油油烟通过高低压双驱电场的作用下，负极的金属表面或附近放出电离子迅速向正极运动，与气体分子碰撞并离子化。油烟颗粒物质通过这个高低压电场时，油烟粒子在极短的时间内因碰撞俘获气体离子而导致荷电，受电场力作用向正极集尘板运动，从而达到分离吸附效果，能净化99%左右的0.1m以上的油烟颗粒物质。 五级净化:UV灯净味，UV灯管有254nm和185nm两个波段。油烟经过UV灯管作用区域时，254nm的紫外线将油脂分子链切断，从而达到净味效果，同时185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧，臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末，以达到除味效果。(选配) 5、机器自带油烟净化效率自动优化控制系统。 ★6、所投产品排放达到国家餐饮业油烟排放标准。技术要求依据标准：《GB18483-2001》《HJ1077-2019》《HJ/T 62-2001》额定风量下油烟浓度净化效率不低于98.5%油烟排放浓度≤0.2mg/m³、80%额定风量下油烟浓度净化效率不低于97%油烟排放浓度≤0.2mg/m³、120%额定风量下油烟浓度净化效率不低于97%油烟排放浓度≤0.2mg/m³，要求提供检测报告复印件加盖厂家公章。 ★7、提供不锈钢高低压电场依据GB/T2423.2-2008高温老化65℃检测报告、依据GB/T2423.1-2008耐低温-20℃检测报告及依据GB/T10125-2021中性盐雾检测报告。提供检测报告复印件加盖厂家公章。 ★8、所投一体机耐高压绝缘瓷依据：GB/T775.1-2006，GB/T8411.1-2008热震试验温差70C° 冷热交替循环、电工瓷硬度≥7合格检测报告。提供检测报告复印件加盖厂家公章。	3	台
27	风幕机	1、长度≥2000mm，带遥控； 2、外壳壳体：加厚冷轧钢板，静电高温喷塑工艺，防锈耐腐蚀、不易积油污，方便后厨擦拭清洁。 3、核心电机：全纯铜绕组滚珠轴承电机，自带过热保护，可连续长时间不间断运行，设计使用寿命≥5000 小时无故障运行。 4、贯流风轮：ABS 高强度一体成型风轮，动平衡校准，运转平稳、不易积灰、降噪效果好。 5、出风口组件：可上下手动调节导风百叶，灵活调整出风角度，优化风幕封闭效果。	3	台
28	风幕机	1、长度≥1500mm，带遥控； 2、外壳壳体：加厚冷轧钢板，静电高温喷塑工艺，防锈耐腐蚀、不易积油污，方便后厨擦拭清洁。 3、核心电机：全纯铜绕组滚珠轴承电机，自带过热保护，可连续长时间不间断运行，设计使用寿命≥5000 小时无故障运行。 4、贯流风轮：ABS 高强度一体成型风轮，动平衡校准，运转平稳、不易积灰、降噪效果好。 5、出风口组件：可上下手动调节导风百叶，灵活调整出风角度，优化风幕封闭效果。	6	台
29	净水机	1、一体式净水加热商用直饮机，三龙头一开两温配置，内置五级超滤净化 + 热能交换节能系统； 2、过滤方案：五级超滤深度净化；一级：PP 棉滤芯；二级：前置颗粒活性炭；三级：压缩活性炭；四级：中空纤维超滤膜；五级：后置活性炭； 3、开水产水量：30L/h，出水温度≥95℃；温水产水量：≥140L/h； 4、内胆、涉水管路、发热体：SUS304 食品级不锈钢材质，机身外壳：加厚不锈钢 + 冷轧钢板静电喷塑，防锈抗磕碰； 5、缺水自动断电防干烧保护、超温过热保护，童锁锁定功能，防止误触高温开水烫伤。	4	台

30	调料柜	1、尺寸：≥1500*500*1800； ▲2、面板与层板采用国产≥1.2mmPVC拉丝复膜不锈钢板（供应商须提供不锈钢板材采购证明）； 3.配δ≥1.2mm做加力筋；； 4.台脚采用不锈钢矩管,配可调性不锈钢子弹脚；	3	个
31	保温分餐台	1、尺寸：≥1800*700*800； ▲2、材质采用：不锈钢磨砂板制作；面板不锈钢板：b≥1.2mm；柜身、不锈钢板：b≥1.2mm；内胆不锈钢板：b≥1.2mm（供应商须提供不锈钢板材采购证明）； 3、采用名优不锈钢电加热元件，内置排水阀门；电功率：220V/≥3KW； 4、配优质启动温控开关及漏电保护装置。 5、配不锈钢可调节子弹脚；	3	台
32	不锈钢盆	304不锈钢加厚40盆	30	个
33	安装施工、电路线路等费用	40x25线槽20根，24x14线槽46根，6x6㎡铜线55米，4x4㎡铜线90米，2x4㎡铜线50米，63A3P空开10个，160A3P空开5个，63A2P空开6个，16A三孔插座8个。三个学校施工、安装、调试。	1	项
合计				

注：1.本项目核心产品为：双门热风消毒柜、单门热风消毒柜、油烟净化一体机含管道等辅材。
2.以上所有尺寸均为参考尺寸，供应商供货时均以学校现场实际及要求为准；定制类产品必须以学校确认过的规格、颜色等为准。供货清单经各学校确认后供货。