

序号	名称	技术参数	单位	数量
1	饺子机	1. 外形尺寸：≥1350*600*1000mm 2. 电压：220V ▲3. 功率：≥1.2KW ▲4. 生产速率：2000-8000 个/h（可调速） ▲5. 制品重量：20g（可调） 6. 材质：外壳采用≥1.5mm 厚不锈钢板制作。	台	1.00
2	蔬菜水果清洗池	1. 220V/≥4.5KW ▲2. 带臭氧消毒系统。 3. 清洗量≥180kg/h. 4. 长宽高≥1800*800*970mm	台	1.00
3	三功能搅拌机	1. 外型尺寸：≥630×562×1011mm 2. 电压：380v ▲3. 功率：≥1.45kw ▲4. 料桶容积：≥35L ▲5. 最大和面量：≥4.5kg ▲6. 搅拌转速：80/160/310 转/分钟。 7. 毛重：≥130kg	台	1.00
4	片刀	十八子锻打 2 号桑刀，一体成型，原木手柄。	把	30.00
5	塑料菜墩	食品级 PE 材质（红、绿、蓝、黄、白）直径、厚度≥48*150mm，无漆无毒，安全防霉。	个	15.00
6	不锈钢桶	直径≥350mm 手提式 食品级 304 不锈钢材质	个	24.00
7	菜筐	长宽高≥53.5*38*28cm 食品级塑料材质，一体成型。	个	20.00
8	不锈钢汤勺	不锈钢≥8 两	把	30.00
9	打菜勺	食品级 304 不锈钢材质，不锈钢≥12 两	把	36.00
10	1/1 不锈钢餐盒	食品级 304 不锈钢材质 ≥长宽高 400*600*150mm	个	28.00
11	不锈钢蒸饭盘（无孔）	食品级 304 不锈钢材质 ≥长宽高 400*600*20mm	个	60.00

12	不锈钢蒸饭盘（带孔）	食品级 304 不锈钢材质 ≥长宽高 400*600*20mm	个	60 .0 0
13	水瓢	特厚≥5 斤	个	20 .0 0
14	打饭桌	1. 尺寸：长宽高≥1200*650*760mm 2. 钢架板式，E0 级≥25mm 厚多层板基材，表面双面贴防火板台面，PVC 热溶胶封边，桌架横梁≥50*25*1.5MM 厚，脚立柱直径≥50*1.2MM 厚钢管，下部≥5MM 厚钢板。所有金属经酸洗、磷化、高温除油、防锈处理后采用静电环保粉末喷涂。生产符合现行国家标准	套	3. 00
15	食品级保鲜盒	尺寸：长宽高≥50*38*31cm	个	15 .0 0
16	食品级保鲜盒	尺寸：长宽高≥30*24*19cm	个	30 .0 0
17	食品级保鲜盒	尺寸：长宽高≥58*42*35cm	个	5. 00
18	双门蒸饭柜（电）	≥24 格	台	1. 00
19	风幕机	≥1.8 米大风量，含机架	台	2. 00
20	电磁单头大锅灶	1. ≥1200*1300*800+400cm 2、炉面板厚度≥为 1.2mm 不锈钢板材，侧板及其他板材厚度≥为 1.0mm 不锈钢板材； ▲3、锅径≥φ1000mm，功率 30kW/380V； 4、直流风机，无漏电隐患，转速更快，功率更小，耗能更低，散热效果更好，稳定性更强； 5、采用霍尔传感技术，加热功率实时显示，检测更精准； ▲6. 升温快，热效率≥92%，提高出菜率，节能 50%以上。 7、显示屏能够显示电磁灶实时功率、线盘的实时温度； 8、开关为八档滑杆磁控开关,能够精确化控温、经久耐用；	台	1. 00
21	五层餐车	1、车体选用 304 磨砂贴塑板；厚度≥1.5mm； 2、手把选用≥38mm*1.2mm 不锈钢圆管，带承重式橡胶脚轮。	辆	2. 00
22	平板车	1. 尺寸：长宽高≥850*600*800cm 2. 钢片材料用 304 不锈钢板，面板钢板厚≥2.0mm，配 4 个 4 寸活动胶轮。	辆	3. 00
23	烤盘	镀膜不粘盘，铝合金方条烤盘	个	18 .0 0

24	全钢盆	直径 $\geq 40\text{cm}$ 加厚	个	6.00
25	全钢盆	直径 $\geq 60\text{cm}$ 加厚	个	20.00
26	馍盘架	尺寸：长宽高 $\geq 650*470*1730\text{mm}$ 材质：201 不锈钢	个	1.00
27	四层平板货架	尺寸：长宽高 $\geq 1200*500*1800\text{cm}$	个	1.00
28	双层工作台	尺寸：长宽高 $\geq 1800*800*800\text{cm}$	台	2.00
29	冷库压缩一体机	1. 电源：三相 380- 420V，50Hz 2. 制冷剂：R404A（环保）； 3. 额定运行电流 RLA：10A；最大持续电流 MCC：13.5A；启动电流 LRA：65.5A 4. 排气量：14.4 m ³ /h 5. 重量（压缩机单机）： $\approx 38\text{kg}$ 6. 接管：吸气管 7/8"，排气管 1/2" 7. 适用库温：- 18℃ $\sim$ +10℃ 8. 标准工况制冷量（蒸发- 5℃）： $\geq 11.2- 11.8\text{kW}$	套	1.00
30	绞切肉机	1. 外型尺寸：长宽高 $\geq 482*676*807\text{cm}$ ▲2. 生产能力：绞肉 $\geq 360\text{kg/h}$ ；切肉 $\geq 220\text{kg/h}$ 4. 电压：AC220v ▲5. 功率： $\geq 2.6\text{kW}$ 6. 切肉厚度 $\geq 4/6\text{ mm}$ 7. 净重： $\geq 90\text{kg}$ 外壳不锈钢	台	1
31	吹地机	1. 强力吹干机 电源线长 $\geq 5\text{ 米}$ 2. 产品开关选用三速开关 3. 电压 220V $\sim$ 50HZ 4. 功率 $\geq 1000\text{W}$ 三档转速低 L1000r/min 5. 中压：M1200r/min 6. 体积 $\geq 49.5*43.5*52\text{cm}$	台	4.00
32	推水器	常规尺寸；硅胶刮条、铝合金	个	4.00
33	电缆	YJV 电缆 $\geq 4\text{ 平方}*25\text{ 丝}+1\text{ 平方}*16\text{ 丝}$	米	30.00
34	电缆	YJV 电缆 $\geq 3\text{ 平方}*16\text{ 丝}+1\text{ 平方}*10\text{ 丝}$	米	50.00
35	塑壳空开	塑壳空开 80A	套	2.00

36	配电箱	配电箱 $\geq 300*400\text{mm}$	套	10 .0 0
37	铜鼻子	适用于第 33 项、34 项电缆使用	个	20 .0 0
38	拌馅机	1. 外型尺寸： $\geq$ 长宽高 775*500*910mm 2. 电压：220v 功率：1.1kw 生产效率：60 升/次 3. 材质：外壳不锈钢 、掀盖急停	台	1. 00
39	钛镁合金 PT 推拉门	1. 规格： $\geq 1400*2500\text{mm}$ 2. 双包套	樘	1. 00
40	漏盆	不锈钢，圆形， $\geq 70\text{cm}$ 深	个	2. 00
41	紫外线刀具 消毒柜	尺寸： $\geq$ 长宽高 400*230*600cm	个	2. 00