

## 附件

厨房设备采购清单					
序号	设备名称	尺寸(mm)	数量	单位	最高限价 单价(元)
	<b>A 男女更衣室</b>				
1	灭蝇灯		2	台	350.00
2	洗手星	500*450*600	2	台	2000.00
3	更衣柜	900*400*1800	16	台	2200.00
	<b>B 快检+办公室</b>				
4	风幕机		1	台	2800.00
5	灭蝇灯		1	台	350.00
6	食品留样柜		1	台	2100.00
7	单通移门荷台柜	1500*700*800	1	台	3000.00
8	洗手星	500*450*600	1	台	2000.00
9	农药残留快速测试仪		1	台	6800.00
	<b>C 主副食库</b>				
10	风幕机		2	台	2800.00
11	灭蝇灯		2	台	350.00
12	米面架	1200*500*200	6	台	850.00
13	米面架	1500*500*200	4	台	1000.00
14	四层货架	1500*500*1550	5	台	2000.00
15	四层货架	1200*500*1550	4	台	1700.00
	<b>D 冷藏冷冻库</b>				
16	冷冻库	3900*4050*2200	1	台	78000.00
17	保鲜库	4050*4250*2200	1	台	72000.00
18	四层货架	1200*500*1550	13	台	1700.00
19	四层货架	1500*500*1550	5	台	2000.00
20	四层平板货架	1000*500*1550	1	台	1600.00
	<b>E 粗加工区</b>				
21	灭蝇灯		3	台	350.00

22	四门冰柜		1	台	5000.00
23	刀具砧板消毒柜		1	台	5500.00
24	垃圾桶		8	台	320.00
25	左单星杀鱼台	1200*700*800+150	1	台	2200.00
26	四层货架	1200*500*1550	1	台	1700.00
27	单星杀鱼台	1500*700*800+150	1	台	2800.00
28	多功能切菜机	1300*600*1100	2	台	28000.00
29	电热水器		2	台	2800.00
30	洗地龙头		2	台	2000.00
31	双星盆水池	1500*800*800+150	1	台	2600.00
32	商用洗菜机		1	台	15500.00
33	大单星盆水池	1000*800*800+150	1	台	2000.00
34	单层工作台	1800*800*800	3	台	2800.00
35	双层工作台	1800*800*800	1	台	2800.00
36	四层货架	1200*500*1550	5	台	1700.00
37	刀具砧板消毒柜		2	台	5500.00
38	单星工作台	1500*700*800+150	1	台	2200.00
39	大单星盆水池	1000*700*800+150	2		2000.00
40	锯骨机		1	台	35000.00
41	绞切肉机		1	台	8300.00
<b>F 主厨房</b>					
42	电磁单头大锅灶	1100*1100*800+450(900大锅)	2	台	15500.00
43	电磁单头单尾小炒灶	1100*1100*800+450	2	台	15500.00
44	电磁双头单尾小炒灶	1800*1100*800+450	1	台	25500.00
45	六头电磁炉	1200*800*800+150	1	台	8400.00
46	炉拼台	500*1100*800+450	2	台	950.00
47	炉拼台	700*600*800	1	台	950.00
48	炉拼台	400*1100*800+450	1	台	950.00
49	电磁双头矮汤炉	1400*800*550+650	2	台	16600.00
50	三门海鲜蒸柜（电热）	1200*820*1850	2	台	25500.00

51	双门蒸饭柜	1415*645*1590	2	台	9500.00
52	灭蝇灯		3	台	350.00
53	双通移门荷台柜	1800*800*800	7	台	3600.00
54	单通移门荷台柜	1800*700*800	1	台	3600.00
55	单通移门荷台柜	1500*700*800	1	台	3000.00
56	四门冰柜		3	台	9500.00
57	单星盆水池柜	700*700*800	1	台	1800.00
58	单通移门荷台柜	1800*800*800	8	台	3600.00
59	垃圾柜	600*800*800	2	台	1800.00
60	单星盆水池柜	600*800*800	2	台	1800.00
61	洗地龙头		1	台	2000.00
62	单星工作台柜	1500*700*800	1	台	3500.00
63	六门冰柜		1	台	14200.00
64	双通荷移门台柜	1500*800*800	2	台	3000.00
65	四层货架	1200*500*1550	3	台	1700.00
66	烟罩	9500*1300*610	9.5	米	1500.00
67	烟罩	8500*1200*610	8.5	米	1500.00
<b>G 营养厨房</b>					
68	电磁双头矮汤炉	1400*800*550+650	1	台	16600.00
69	炉拼台	300*900*800+450	2	台	950.00
70	电磁双头单尾小炒灶	1800*900*800+450	1	台	25500.00
71	电磁四头煲仔炉	800*900*800+30	1	台	5800.00
72	六头电磁炉	1200*900*800+30	1	台	8400.00
73	三门海鲜蒸柜（电热）	1000*900*1850	1	台	25500.00
74	单星盆水池柜	600*600*800+150	1	台	2000.00
75	四层货架	1200*500*1550	1	台	1700.00
76	双通移门荷台柜	1800*700*800	2	台	3600.00
77	五格保温柜	1800*700*800	1	台	4500.00
78	单通移门荷台柜	1800*700*800	2	台	3600.00
79	六门冰柜		1	台	14200.00
80	单星盆水池柜	600*700*800	1	台	2000.00

81	四门冰柜		1	台	9500.00
82	灭蝇灯		1	台	350.00
83	烟罩	6900*1100*610	6.9	米	1500.00
<b>H 备餐间</b>					
84	灭蝇灯		3	台	350.00
85	洗地龙头		1	台	2000.00
86	单星工作台柜	1200*700*800+150	1	台	2800.00
87	开水器带底座		1	台	2000.00
88	双门保温餐车	1410*930*1860	2	台	11500.00
89	双门留样柜		1	台	4500.00
90	活动工作台	1800*800*800	4	台	2800.00
91	送餐车	850*450*900	5	台	900.00
92	风幕机		1	台	2800.00
93	单通移门荷台柜	1200*500*800	1	台	2800.00
<b>I 凉菜间</b>					
94	洗手星	500*450*600	1	台	2000.00
95	紫外线消毒灯		2	台	320.00
96	挂墙刀具消毒柜		1	台	720.00
97	单星盆水池柜	600*800*800	1	台	2000.00
98	单通荷移门台柜	1500*800*800	1	台	3200.00
99	台下制冰机		1	台	3500.00
100	平冷操作台	1800*800*800	2	台	3600.00
101	拼板	800*660*50	1	台	500.00
<b>J 售卖间 1</b>					
102	干手器		1	台	350.00
103	洗手星	400*300*400	2	台	1000.00
104	灭蝇灯		2	台	350.00
105	单通移门荷台柜	1500*600*800	2	台	3000.00
106	四门碗柜	1200*500*1800	1	台	3500.00
107	玻璃门消毒柜		1	台	3200.00
108	平冷操作台	1800*600*800	2	台	4800.00

109	单星盆水池柜	600*600*800	1	台	2000.00
110	紫外线消毒灯		2	台	320.00
111	蒸菜柜	1800*700*800	1	台	6200.00
112	保温车	700*700*868	1	台	1800.00
113	点心保温台	1500*700*800	1	台	5800.00
114	工作台	800*700*800	1	台	2000.00
115	单头七星蒸炉	800*800*800+150	1	台	16500.00
116	双缸保温炉(电热发热管)	800*800*1150	1	台	9500.00
117	六孔煮面连汤炉(电热)	1000*800*910	1	台	8500.00
118	调料台	400*800*830	2	台	1800.00
119	电磁四头煲仔炉	800*800*800+150	1	台	5800.00
120	扒炉	800*800*800+150	1	台	10500.00
121	双缸炸炉	800*800*800+150	1	台	10500.00
122	油烟净化一体机	1800*1000*930	1.8	米	8800.00
123	油烟净化一体机	2000*1000*930	2	米	8800.00
124	油烟管配套一体机尺寸	配一体机尺寸	75	平方	320.00
<b>K 售卖间 2</b>					
125	灭蝇灯		4	台	350.00
126	紫外线消毒灯	920*130*80	4	台	320.00
127	双通移门荷台柜	1800*800*800	5	台	3600.00
128	单星工作台柜	1200*600*800	1	台	3000.00
129	单通移门荷台柜	1500*600*800	4	台	3600.00
130	四门碗柜	1200*500*1800	4	台	3500.00
131	玻璃门消毒柜		3	台	3200.00
132	双通移门荷台柜	1800*700*800	4	台	3600.00
133	四门冰柜		2	台	9500.00
134	单星盆水池柜	600*600*800	1	台	2000.00
135	五格保温柜	1800*700*800	2	台	4500.00
136	工作台	600*700*800	3	台	2000.00
137	保温车	700*700*868	2	台	1800.00
138	蒸菜柜	1800*700*800	2	台	6200.00

139	点心保温台	1800*700*800	1	台	6800.00
140	单头七星蒸炉	800*800*830	2	台	16500.00
141	调料台	400*800*830	3	台	1800.00
142	双缸保温炉（电热发热管）	800*800*1150	1	台	9500.00
143	六孔煮面连汤炉（电热）	1000*800*910	1	台	8500.00
144	六头电磁炉	1200*800*800+150	1	台	8400.00
145	扒炉	800*800*800+150	1	台	10500.00
146	双缸炸炉	800*800*800+150	1	台	10500.00
147	油烟净化一体机	2000*1000*930	2	米	8800.00
148	油烟净化一体机	1800*1000*930	5.4	米	8800.00
149	钢油烟管	配一体机尺寸	75	平方	320.00
L 面点+烘焙间					
150	灭蝇灯		3	台	350.00
151	四层货架	1200*500*1550	1	台	1700.00
152	四门冰柜		2	台	9500.00
153	饼盘车	420*720*1670	6	台	2000.00
154	面粉车	700*700*600	2	台	1200.00
155	单通移门荷台柜	1200*700*800+150	1	台	2800.00
156	双星水池柜	1200*700*800+150	1	台	4500.00
157	双门发酵箱		1	台	5500.00
158	搅拌机		1	台	9300.00
159	压面机		1	台	7500.00
160	和面机		1	台	9500.00
161	单通移门荷台柜	1800*800*800	2	台	3600.00
162	三层六盘烤箱		2	台	9500.00
163	电饼铛		3	台	7600.00
164	立式电炸炉		1	台	6500.00
165	油烟净化一体		2.2	米	8800.00
166	油烟净化一体机		4	米	8800.00
167	不锈钢油烟管	配一体机尺寸	30	平方	320.00
M 餐厅					

168	洗手池	2500*500*800+150	2	台	4500.00
169	工作台	800*650*800	4	台	2000.00
170	收污车	1400*700*800	4	台	3800.00
<b>N 洗消间</b>					
171	风幕机		1	台	2800.00
172	灭蝇灯		2	台	350.00
173	电热水器		1	台	2800.00
174	洗地龙头		1	台	2000.00
175	收残台	1500*700*800+150	1	台	2800.00
176	双层工作台	1800*700*800+150	1	台	2800.00
177	三星盆水池	1800*700*800+150	1	台	3200.00
178	四层货架	1500*500*1550	4	台	2000.00
179	超声波洗碗机		1	台	14500.00
180	洗碗机		1	台	105000.00
181	活动工作台	1500*700*800	1	台	2500.00
182	四门碗柜	1200*500*1800	3	台	3500.00
183	双门消毒柜		3	台	7500.00
184	抽气罩	3800*1000*460	1	台	6500.00
185	管道机	550w/380v	1	台	2500.00
186	不锈钢抽气管		16	平方	320.00
<b>O 垃圾暂存间</b>					
187	洗地龙头		1	台	2000.00
188	移动垃圾桶	700*560*1060	19	台	320.00
<b>P 餐车清洗消毒存放</b>					
189	灭蝇灯		2	台	350.00
190	洗手星	500*450*600	1	台	2000.00
191	洗地龙头		2	台	2000.00
192	送餐车	850*450*900	40	台	900.00
193	餐车消毒库		1	台	220000.00
<b>主厨房、营养厨房、蒸煮区抽油烟系统接驳</b>					
194	不锈钢油烟管		180	平方	320.00

195	油烟净化器		1	台	45000.00
196	后倾式厨房专用离心机		1	台	95000.00
197	变频启动带净化联动控制箱		1	台	4500.00
198	油烟净化器吊架		1	套	4300.00
199	风机机架		1	套	4300.00
200	减震器		6	个	120.00
201	风管吊码		1	批	6500.00
202	不锈钢风管顶码		1	批	4000.00
203	不锈钢风量调节阀		3	个	1800.00
204	厨房到风机电源线		400	米	62.00
<b>送风系统（主厨房 1 台、粗加工间 1 台、点心房 1 台</b>					
205	不锈钢送风管		290	平方	320.00
206	不锈钢送鲜风机	3kw/380	1	台	5500.00
207	不锈钢送鲜风机	0.75kw/220v	1	台	3500.00
208	不锈钢送鲜风机	0.32kw/220v	1	台	2000.00
209	机架		3	套	3600.00
210	安装配件		1	批	25000.00
<b>其他配套设施</b>					
211	拆装天花及修复		100	平方	200.00
212	打墙开孔		25	个	600.00
213	简易餐桌		80	张	900.00
214	简易餐椅		320	张	150.00
215	圆餐桌	直径 2000mm	2	张	3500.00
216	实木餐椅		24	把	200.00
<b>厨房烟罩灭火装置</b>					
217	双瓶组灭火装置		套	2	12500.00

## 厨房设备技术参数

序号	设备名称	技术参数	参考图片
1	灭蝇灯	灯外壳为铝合金材质，灯具有平网和曲网组成高压网，有护网隔；灯管≤8W；覆盖面积：40 m <sup>2</sup> 。	
2	洗手星	整体使用 201 不锈钢材质，台面厚度≥1.0mm； 2. 星盆斗厚度≥1.0mm；星盆斗尺寸：335*240*105mm。	
3	更衣柜	1. 整体使用 201 不锈钢材制作； 2. 顶板、层板、底板、侧板及面板使用≥1.0mm 厚不锈钢板制作； 3. 并不锈钢加强筋，厚度≥1.0mm；配置不锈钢可调子弹脚。	
4	风幕机	1. 风量：≥2530M <sup>3</sup> /H； 2. 风速：≥10.5m/S； 3. 功率：150W； 4. 形成风幕墙，隔开室内外空气的同时，将灰尘，飞虫等阻挡于室外。	
5	食品留样柜	1. 双层钢化玻璃门； 2. 压缩机； 3. 制冷方式：直冷； 4. 可调温控开关冷藏； 5. 配移动万向轮；	

6	单通移门荷台柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 201 不锈钢材质；</li> <li>台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，内衬<math>\geq 15\text{mm}</math> 防水机制板并不锈钢加强筋，厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>层板、底板、侧板及门面使用<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 厚不锈钢板制作；加强筋厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>配置不锈钢可调子弹脚；</li> <li>移门为双层结构。</li> </ol>	
7	农药残留快速测试仪	<ol style="list-style-type: none"> <li>主要用于蔬菜、水果、茶叶等有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒含量的检测；</li> <li>波长配置：约 410nm；</li> <li>抑制率显示范围：0%~100%；</li> <li>抑制率测量范围：0%~100%；</li> <li>透射比准确度：<math>\pm 1.5\%</math>；</li> <li>透射比重复性：<math>\leq 0.5\%</math>；</li> <li>漂移：<math>\leq 0.005\text{Abs}/3\text{min}</math>；</li> <li>抑制率示值误差：<math>\leq 10\%</math>。</li> </ol>	
8	米面架	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 201 不锈钢材质，板厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>横柱用 38*25*0.8mm 厚的不锈钢；立柱使用 38*38*1.0mm 厚的不锈钢；</li> <li>配置塑胶脚垫。</li> </ol>	
9	四层货架	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 201 不锈钢材质，平板厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>整体使用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管；整体使用钢可调子弹脚。</li> </ol>	
10	冷冻库/保鲜库	<ol style="list-style-type: none"> <li>100cm 聚氨酯双面彩钢保温板 0.376/100mm (B2)；</li> <li>冷库门/半开门 800x1900mm；</li> <li>3 匹机组；</li> </ol>	

		<p>4. 库温控制箱;</p> <p>5. 标配铜管 6 米;</p> <p>6. 制冷剂 R22</p> <p>7. 冷库专用防水 LED 三防灯;</p> <p>8. 冷库胶及发泡剂冷库专用胶。</p>	
11	四门冰柜	<p>1. 双压缩机双温区;</p> <p>2. 上冷藏区下冷冻区;</p> <p>3. 全铜管制冷;</p> <p>4. 双压缩机 快速制冷;</p> <p>5. 不锈钢材质;</p> <p>6. 加厚发泡 锁冷保鲜;</p> <p>7. 电子温控调节;</p> <p>8. 具有移动脚轮;</p> <p>9. 中梁带发热丝加热, 不产生冷凝水, 耗电≤4.2 (kw. h/24h);</p> <p>10. 有效容积≥1000L;</p> <p>11. 温度范围藏 8~2°C /冻 0~18°C。</p>	
12	刀具砧板消毒柜	<p>1. 内外正材 201# 不锈钢板材, 多工序折弯工艺;</p> <p>2. 带调温、调时功能;</p> <p>3. 钢化玻璃推拉门设计, 下门带锁;</p> <p>4. 紫外线 +臭氧+中温热风循环杀菌消毒。</p>	
13	垃圾桶	高密度聚乙烯全新料。	

14	单星杀鱼台	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 201 不锈钢材质, 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器;</li> <li>立柱使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math> 圆管, 配不锈钢可调子弹脚;</li> <li>横撑使用 <math>\Phi 32*1.0\text{mm}</math> 圆管;</li> </ol>	
15	多功能切菜机	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 201 不锈钢材质, 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器;</li> <li>立柱使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math> 圆管, 横撑使用 <math>\Phi 32*1.0\text{mm}</math> 圆管; 配不锈钢可调子弹脚。</li> </ol>	
16	电热水器	<ol style="list-style-type: none"> <li>圆形壁挂式, 容量<math>\geq 80\text{L}</math>;</li> <li>超温、防干烧、防超压、防漏电, 单旋纽调节;</li> <li>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;</li> <li>节能能效: 一级。</li> </ol>	
17	洗地龙头	<ol style="list-style-type: none"> <li>软管, 耐折复合材料, 耐高压可输热水;</li> <li>限位橡胶球, 软管自动回卷到转盘, 回卷到限位球停止, 可手动调整位置;</li> <li>不锈钢保保护套, 不锈钢软管保护套;</li> <li>可持续喷水, 钢圈套住把手。</li> </ol>	
18	双星盆水池	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 201 不锈钢材质, 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>; 整体使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math>, 圆通横撑使用 <math>\Phi 32*1.0\text{mm}</math> 圆通, 配不锈钢可调子弹脚;</li> <li>星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器。</li> </ol>	
19	商用洗菜机	<ol style="list-style-type: none"> <li>每小时最大处理量: 肉类 150kg、蔬菜 120kg;</li> <li>洗菜机性能: 304 钢板, 自动注水, 配备清理机器水管;</li> <li>臭氧清洗、紫外线二次消毒和活性炭三次过滤;</li> <li>降解农药、分离瘦肉精, 臭氧直接打入水中, 以水为媒介 360 度无死角翻滚清洗;</li> </ol>	

		<p>5. 水承托清洗的蔬菜、水果和肉类不会对清洗食品的本身造成损害，不用放任何清洗剂；</p> <p>6. 360 度翻滚清洗的同时顺时针旋转，机器右侧装有清洗残渣过滤网，并且配有活性炭过滤系统，清洗池内水不断循环过滤；</p> <p>7. 一键式启动，自主上水。清洗时间可定时；</p> <p>8. 可自动清洗、水处理、杀菌消毒、降解农药。</p>	
20	大单星盆水池	<p>1. 整体使用 201 不锈钢材质，台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>2. 星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，星盆斗尺寸：940*600*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>3. 立柱使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math> 圆管，横撑使用 <math>\Phi 32*1.0\text{mm}</math> 圆通；配不锈钢可调子弹脚。</p>	
21	单层工作台	<p>1. 整体使用 201 不锈钢材质；</p> <p>2. 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，内衬<math>\geq 15\text{mm}</math> 防水机制板；</p> <p>3. 不锈钢加强筋，厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>4. 脚管使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math> 厚不锈钢圆管；整体使用钢可调子弹脚。</p>	
22	双层工作台	<p>1. 整体使用 201 不锈钢材质；台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，内衬<math>\geq 15\text{mm}</math> 防水机制板；不锈钢加强筋，厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>2. 脚管使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math> 厚不锈钢圆管；配不锈钢可调子弹脚。</p>	
23	单星工作台	<p>1. 整体使用 SUS201 不锈钢材质，台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>；</p> <p>2. 星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，星盆斗尺寸：500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>3. 立柱使用 <math>\Phi 48*1.0\text{mm}</math> 圆管，配不锈钢可调子弹脚；横撑使用 <math>\Phi 32*1.0\text{mm}</math> 圆管。</p>	
24	锯骨机	<p>1. 适用于各类动物骨头、冷冻肉等切割。适合餐厅、工厂、中央厨房等使用；</p> <p>2. 整机不锈钢材质，清洗容易；</p> <p>3. 切割尺寸：245 (H) *260 (W) 。</p>	

25	绞切肉机	<p>1. 绞肉产量: 150kg/h;</p> <p>2. 电机功率: ≤2200W;</p> <p>3. 切片产量: 400kg/h;</p>	
26	电磁单头大锅灶	<p>1. 功率: 最大 22KW;</p> <p>2. Φ 900mm 一体成型, 翻边 409 材质大锅;</p> <p>3. 整机使用 SUS304#不锈钢板材, 一体成型面板厚≥1.5mm, 其它厚≥1.0mm, 后面进水接口, 炉梁≥80mm 厚, 后背缩背≥15mm, 前左配置口径是 51mm 带 1.5 寸外丝的排水接口。</p> <p>4. 机芯使用分层次散热结构, 风机使用耐潮湿、防漏电、防水;</p> <p>5. 搭桥结构机芯; 聚能线盘;</p> <p>6. 使用≥10 档磁控火力控制开关, 每档无感应电压或无泄漏电流;</p> <p>7. 开机自检功能双重卸载性能保护设置;</p> <p>8. 显示屏功能动态带出厂日期、设备保养周期时间提示 (每次使用均在计时 (待机状态不累计时间), 设备具有维保指示灯亮;</p> <p>9. 具有档位指示、档位功率;</p> <p>10. 每个档位调节时能显示变化的数字及图案档位、每个档位有相对应的功率输出情况;</p> <p>11. 具有防干烧功能;</p> <p>▲12. 提供所投产品单头大炒灶需提供关键食品接触部件《锅具、水龙头主体、内胆、弯头》通过依据: GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》相关检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图;</p> <p>▲13. 提供所投产品显示屏、扇热风机组件依据: ①GB/T 14522-2008《机械工业产品塑料、涂料、橡胶材料人工气候老化试验方法 荧光紫外灯》、②GB/T 15596-2001《塑料在玻璃过滤后太阳辐射、自然气候或试验辐射源暴露后颜色和性能变化的测定》的合格检测报告,</p>	

	<p>并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图；</p> <p>▲14. 提供所投产品单头大炒灶输入功率和电流：在额定电压和正常工作温度下，只带有感应加热源的器具，其输入功率偏离额定输入功率应不大于 10%。（依据标准 GB4706.52-2008）额定功率；实测功率：偏差+2%的合格检验报告，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图；</p> <p>▲15. 产品通过 GB 40876 规定的检测方法进行检测，《标准规定值 18kW&lt;P≤35kW；1 级：<math>\eta \geq 94</math>》实测值<math>\geq 96\%</math>，提供符合检测检验报，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p>	
27	<p>1. 功率：最大 16kW/380V；</p> <p>2. <math>\Phi 400\text{mm}</math>、微晶板厚<math>\geq 6\text{mm}</math>，配<math>\Phi 500\text{mm}</math>、409 材质双耳炒锅；</p> <p>3. 整机使用 SUS304#不锈钢材质，一体成型面板厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>，其它部位厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，后面进水接口，炉梁<math>\geq 80\text{mm}</math>厚，后背缩背<math>\geq 15\text{mm}</math>保证通风散热，前左配置口径是 51mm 带 1.5 寸外丝的排水接口；</p> <p>4. 机芯使用分层次散热结构，风机使用耐潮湿、防漏电、防水；</p> <p>5. 搭桥结构机芯；聚能线盘；</p> <p>6. 使用<math>\geq 10</math> 档磁控火力控制开关，每档无感应电压或无泄漏电流；</p> <p>7. 开机自检功能双重卸载性能、防干烧等多种保护设置；</p> <p>▲8. 提供所投产品单头小炒灶输入功率和电流：在额定电压和正常工作温度下，只带有感应加热源的器具，其输入功率偏离额定输入功率应不大于 10%。（依据标准 GB4706.52-2008）额定功率；实测功率：偏差+2%的合格检验报告，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图；</p> <p>▲9. 提供所投产品具有广泛的功率调节范围，最小输入功率<math>\leq 900\text{W}</math>。提供依据轻工业行业标准 QB/T 1236 的合格检验报告，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图；</p> <p>▲10. 产品通过 GB 40876 规定的检测方法进行检测，《标准规定值 8kW&lt;P≤18kW；1 级：</p>	

		$\eta \geq 94\%$ 实测值 $\geq 95\%$ , 提供检测报告及报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。	
28	电磁双头单尾小炒灶	<p>1. 额定功率: 16kW*2/380V ;</p> <p>2. <math>\Phi 400\text{mm}</math>、厚 6mm 微晶板, 配 <math>\Phi 500\text{mm}</math>409 材质双耳炒锅。</p> <p>3. 整机使用 SUS201#不锈钢板材, 一体成型面板厚 <math>\geq 1.5\text{mm}</math>, 其它厚 <math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 易清洗, 不结垢, 后面进水接口, 炉梁 <math>\geq 80\text{mm}</math> 厚保证不易变形, 后背缩背 <math>\geq 15\text{mm}</math> 保证通风散热, 前左配置口径是 51mm 带 1.5 寸外丝的排水接口, 方便安装, 保证厨房干燥清洁。</p> <p>4. 机芯使用分层次散热结构, 风机使用耐潮湿、防漏电、防水;</p> <p>5. 搭桥结构机芯, 过载大, 稳定性强;</p> <p>6. 使用 <math>\geq 10</math> 档磁控火力控制开关, 调节档位清晰, 每档无感应电压或无泄漏电流;</p> <p>7. 开机自检功能双重卸载性能、防干烧等 26 种保护设置、电路板使用全贴片工艺自动化</p> <p>▲8. 提供所投产品双头小炒灶输入功率和电流: 在额定电压和正常工作温度下, 只带有感应加热源的器具, 其输入功率偏离额定输入功率应不大于 10%。（依据标准 GB4706.52-2008）额定功率; 实测功率: 偏差 <math>\pm 2\%</math> 的合格检验报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图;</p> <p>▲9. 所投产品双头小炒灶通过 GB 40876 规定的检测方法进行检测, 《标准规定值 <math>8\text{kW} &lt; P \leq 18\text{kW}</math>; 1 级: <math>\eta \geq 94\%</math> 左眼灶实测值 <math>\geq 94\%</math>, 右眼灶实测值 <math>\geq 94\%</math> 提供符合检测检验报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图;</p> <p>▲10. 提供所投产品开关组件依据 GB/T 4208-2017 第一位特征数字为: 6 防尘试验: 外壳容积 (<math>\text{m}^3</math>) 抽气量 = (80 倍被试外壳容积) 抽气速度 <math>\leq 0.0049896 \text{ m}^3/\text{h}</math> (每小时不超过 60 倍被试外壳容积) 最大压差 <math>\leq 2\text{kPa}</math> 试验进行时间: 2h, 试验后, 壳外无明显的灰尘沉积, 第二位特征数字为: 8 持续潜水试验: 样品底部到水面高度 2.0m, 持续时间: 1h, 试验后, 壳内应无进水的合格检验报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p>	

29	六头电磁炉	<p>1. 面板使用不锈钢材质，厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，其它侧板厚度<math>\geq 0.8\text{mm}</math>；</p> <p>2. 全不锈钢结构设计、炉脚使用全钢重力脚；</p> <p>3. 电脑控制，防水、防油防虫设计；</p> <p>4. 冷风散热结构；</p> <p>5. 功率：<math>\geq 2*3.5\text{kW}</math>。</p>	
30	炉拼台	<p>1. 201#不锈钢磨砂板，面板 1.5mm、侧板 1.2mm；置高**mm 不锈钢后挡炉背板；</p> <p>2. 横通使用 <math>\varnothing 25*1.2\text{mm}</math> 不锈钢管连接；</p> <p>3. 立管使用 <math>\varnothing 38*1.2\text{mm}</math> 不锈钢管连接可调节高度子弹脚。</p>	
31	电磁双头矮汤炉	<p>1. 额定功率：<math>16\leq\text{kW}/380\text{V}</math>；</p> <p>2. 整机使用不锈钢板材，一体成型面板厚<math>\geq 1.5\text{mm}</math>，其它厚<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，易清洗，不结垢，后面进水接口，炉梁<math>\geq 80\text{mm}</math> 厚保证不易变形，后背缩背<math>\geq 15\text{mm}</math> 保证通风散热；</p> <p>3. 机芯使用分层次散热结构，风机使用耐潮湿、防漏电、防水；</p> <p>4. 搭桥结构机芯，过载大，稳定性强；</p> <p>5. 使用<math>\geq 10</math> 档磁控火力控制开关，调节档位清晰，每档无感应电压或无泄漏电流；</p> <p>6. 开机自检功能双重卸载性能、防干烧等多种保护设置；</p> <p>7. 功能动态显示屏带出厂日期、档位指示、档位功率；</p> <p>8. 每个档位调节时能显示变化的数字及图案档位、每个档位有相对应的功率输出情况；</p> <p>9. 提供所投产品机芯组件依据 GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第 1 部分：通用要求》标准符合 48 小时潮湿处理及泄漏电流的测量的合格检验报告；</p> <p>10. 产品通过 GB 40876 规定的检测方法进行检测，《标准规定值 <math>8\text{kW} &lt; P \leq 18\text{kW}</math>；1 级：<math>\eta \geq 94\%</math> 》左眼灶实测值<math>\geq 94\%</math>，右眼灶实测值<math>\geq 94\%</math>提供本年度符合检测检验报告。</p>	

32	三门海鲜蒸柜（电热）	1. 箱体使用 304 不锈钢板制造, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ; 2. 功率 $\leq 30\text{KW}$ 。	
33	双门蒸饭柜	1. 外层磨砂不锈钢材质; 3. 中层加厚高密度整体发泡层; 4. 内层使用一次性成型整体拉伸食品级不锈钢; 5. 全自动进水装置 S304 不锈钢浮球, 黄铜水阀, 工业级环形发热管。 6. 不锈钢门把手; 7. 配 DN20 口径 S316 不锈钢蒸汽进汽口 8. 至少配 24 张食品级 S304 加厚不锈钢饭盘	
34	双通移门荷台柜	1. 整体使用 201 不锈钢材质; 2. 台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 内衬 $\geq 15\text{mm}$ 防水机制板; 不锈钢加强筋, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 3. 层板、底板、侧板及门面使用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作; 加强筋厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 4. 配置不锈钢可调子弹脚。 5. 移门为双层结构。	
35	单星盆水池柜	1. 整体使用 SUS201 不锈钢材质, 台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 星盆斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器; 3. 背板、侧板、底板及门板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 掩门柜; 4. 配不锈钢可调子弹脚;	
36	垃圾柜	使用 201 不锈钢板材制作; 台面板 1.2mm 加强处理; 立柱为 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管, 加装不锈钢可调子弹脚。	

37	单星工作台柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体使用 SUS201 不锈钢材质, 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器;</li> <li>背板、侧板、底板及门板厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 掩门柜;</li> <li>配不锈钢可调子弹脚;</li> </ol>	
38	六门冰柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>双压缩机双温区;</li> <li>上冷藏区下冷冻区;</li> <li>全铜管制冷;</li> <li>双压缩机 快速制冷;</li> <li>不锈钢材质;</li> <li>加厚发泡 锁冷保鲜;</li> <li>电子温控调节;</li> <li>移动脚轮 承重力强;</li> <li>中梁带发热丝加热, 不产生冷凝水, 电耗<math>\leq 4.2\text{ (kw.h/24h)}</math></li> <li>有效容积<math>\geq 1000\text{L}</math></li> </ol>	
39	烟罩	<ol style="list-style-type: none"> <li>不锈钢材质;</li> <li>壳体面板 201 厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 加强筋 1.2mm;</li> <li>配双层隔油网, 滴油杯及防潮灯;</li> <li>配英式防爆灯座, 电源线套管丝牙接驳。</li> </ol>	
40	电磁四头煲仔炉	<ol style="list-style-type: none"> <li>面板使用不锈钢材质, 厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 其它侧板厚度<math>\geq 0.8\text{mm}</math></li> <li>全不锈钢结构设计、炉脚使用全钢重力脚。</li> <li>电脑控制, 防水、防油防虫设计。</li> <li>冷风散热结构。</li> <li>电压 380V, 功率: <math>\geq 2*3.5\text{kW}</math></li> </ol>	

41	单星盆水池柜	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 整体使用 SUS201 不锈钢材质, 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>2. 星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器;</li> <li>3. 背板、侧板、底板及门板厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>, 掩门柜;</li> <li>4. 配不锈钢可调子弹脚;</li> </ul>	
42	五格保温柜	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 精准控温 201 不锈钢加热管迅速升温</li> <li>2. 三角结构设计, 加厚称重板材</li> <li>3. 热效高, 保温持久</li> <li>4. 大容量储存</li> </ul>	
43	开水器带底座	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 外壳全不锈钢材质</li> <li>2. 水箱式结构</li> <li>3. 具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能;</li> <li>4. 容量: <math>\geq 60\text{L}</math></li> </ul>	
44	双门保温餐车	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 不锈钢材质;</li> <li>2. 双对开门。</li> </ul>	
45	双门留样柜	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 双层钢化玻璃门</li> <li>2. 制冷方式: 直冷</li> <li>3. 可调温控开关冷藏</li> <li>4. 配移动万向轮</li> <li>5. 功率: <math>\leq 0.4\text{kw}/220\text{v}</math></li> </ul>	

46	活动工作台	1. 整体使用 SUS201 不锈钢材质； 2. 台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内衬 $\geq 15\text{mm}$ 防水机制板 3. 不锈钢加强筋，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；下层板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 脚管使用 38*38*1.0mm 不锈钢方管。	
47	送餐车	1. 不锈钢材质 201，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 2. 配万向轮	
48	紫外线消毒灯	功率 $\leq 100\text{W}$	
49	挂墙刀具消毒柜	功率 $\leq 100\text{W}$	
50	台下制冰机	1. 散热方式：风冷 2. 冰型：方冰 3. 日产冰量：最大 40KG 4. 储冰量：最大 10KG	

51	平冷操作台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用 201 不锈钢材质, 内箱圆弧设计</li> <li>2. 外嵌式蒸发器, 外挂防尘网</li> <li>3. 小机组设计, 立体回风系统</li> <li>4. 顶部斜 45° 出风设计, 360° 风冷无霜循环</li> <li>5. 冷冻门框加装发热丝</li> <li>6. 电子数字温控</li> <li>7. 制冷剂: 冷藏: R134a, 冷冻: R404a</li> </ol>	
52	拼板	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 整体使用 201 不锈钢材质;</li> <li>2. 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math></li> </ol>	
53	干手器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外壳一体成型, 双面出风喷气, 5~7 秒快速干手</li> <li>2. 全金属涡轮增压风扇, 最大功率 100W</li> <li>3. 近红外线感应开启。</li> </ol>	
54	四门碗柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 整体使用 201 不锈钢材质;</li> <li>2. 顶板、层板、底板、侧板均使用<math>\geq 1.0\text{mm}</math> 厚不锈钢板制作;</li> <li>3. 面板厚度 1.2mm, 并不锈钢加强筋, 厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</li> <li>4. 趟门为双层结构;</li> <li>5. 配置不锈钢可调子弹脚。</li> </ol>	
55	玻璃门消毒柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中温热风循环, 内外不锈钢带磁箱体;</li> <li>2. 臭氧立体消毒+石英管加热无死角;</li> <li>3. 具有人体工程学长把手;</li> <li>4. 全不锈钢无磁层架;</li> <li>5. 设有定时器功能。</li> </ol>	

56	蒸菜柜/点心保温台	1. 精准控温 201 不锈钢加热管迅速升温 2. 三角结构设计，加厚称重板材 3. 热效高，保温持久 4. 大容量储存	
57	保温车	1. 车身使用 201#1.5mm 磨砂不锈钢板制作， 2. 环保型聚氨酯整体发泡工艺， 3. 耐久保温，内置不锈钢低能耗快速发热管，电控元件， 4. 配两个定向重型脚轮、两个带刹车万向重型脚轮。	
58	单头七星蒸炉	1. 面板使用不锈钢材质，厚度 1.2mm，其它侧板厚度≥0.8mm。 2. 2.0 厚锅，磁感应强度高。 3. 全不锈钢结构设计、炉脚使用全钢重力脚。 4. 电脑控制，防水、防油防虫设计。 5. 彩色数码显示屏，能实时显示功率，故障代码 6. 冷风散热结构。 7. 电压 380V，功率：≥20KW 8. 商用电磁单头大炒炉整机参照 GB/T2424.15-2008. GB/T10125-2021 及 GB/T6461-2002 标准检测；试验条件，温度 60℃，气压≤51KPa, 试验时间≥10h, 试验后样品外观无异常，且可正常工作；试验周期≥48h，保护评级 10 级；提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。 9. 商用电磁单头大炒炉整机参照 GB/T2423.54-2022 标准检测、参照 GB4706.1-2005. GB4706.52-2008 认证，商用电磁单头大炒炉（配锅）参照 GB4806.9-2023 检测；持续性污染，污染流体种类：洗涤剂，保持温度 70℃±2℃，保持时间 93h±3h，试验后样件无肉眼可见变化、开裂、气泡、锈蚀等异常变化；试后样件通电 380VAC，可正常工作；具有公共机构厨房设备产品认证证书；配锅：理化指标，试验条件：5g/L 柠檬酸，100℃，0.5h，第三	

		次, 砷≤0.00001mg/kg, 镉≤0.00001mg/kg, 铅≤0.00001mg/kg, 锡≤0.0001mg/kg, 铝≤0.0001mg/kg, 铬≤0.0001mg/kg, 钴≤0.0001mg/kg, 铜≤0.002mg/kg, 锰≤0.001mg/kg, 钼≤0.005mg/kg, 镍≤0.003mg/kg, 锡≤0.003mg/kg, 锌≤0.005mg/kg; 以上全部满足, 提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。	
59	双缸保温炉（电热 发热管）	1. 功率: ≤3KW, 2. 整体使用 SUS304 不锈钢材质	
60	六孔煮面连汤炉 (电热)	1. 功率: ≤9KW*2 2. 不锈钢材质, 加粗发热管。 3. 独立汤池。	
61	调料台	整体使用 201 不锈钢材质	
62	扒炉	1. 面板使用不锈钢材质, 厚度≥1.0mm, 其它侧板厚度≥0.8mm 2. 全不锈钢结构设计、炉脚使用全钢重力脚。 3. 电脑控制, 防水、防油防虫设计。 4. 冷风散热结构。电压 380V, 功率: ≥12KW	
63	双缸炸炉	1. 功率 (kw) : ≥12*2 2. 电压 (V) : 380 3. 使用不锈钢材质, 面板厚度≥1.2mm;侧板厚度≥0.8mm; 4. 带温度调节功能, 8 档火力调节开关。	

64	保温车	1. 车身使用 201#磨砂不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ , 2. 环保型聚氨酯整体发泡工艺, 3. 内置不锈钢低能耗快速发热管, 电控原件, 4. 配两个定向重型脚轮、两个带刹车万向重型脚轮。	
65	不锈钢油烟管	201 不锈钢材质, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$	
66	饼盘车	1. 整体使用 201 不锈钢材质; 2. 隔片厚度为 1.5mm; 3. 脚管使用 38*38*1.0mm 不锈钢方通; 4. 配静音万向轮, 带刹车	
67	面粉车	整体使用 201 不锈钢材质	
68	双星水池柜	1. 整体使用 201 不锈钢材质, 台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ; 2. 星盆斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 星盆斗尺寸: 500*500*280mm, 配置提篮式不锈钢下水器; 3. 背板、侧板、底板及门板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ , 掩门柜; 4. 配不锈钢可调子弹脚;	
69	双门发酵箱	1 容量: $\geq 32$ 盘 2 电压: 220V/50Hz 3 功率: 2.8kW 4 温度范围: 室温~50 5 煮水式发酵箱, 201/0.6mm 6. 201 不锈钢材质, 厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ ▲7. 食品接触部件使用食品级材料配置, 其中内壁、层架杂质元素迁移量指标中: 砷/镉	

		<p>≤0.002mg/KG, 铅≤0.01mg/KG, 锰含量≤0.04mg/KG; 合金元素迁移量指标中: 铬≤0.25mg/KG, 锰≤2.0mg/KG, 镍≤0.14mg/KG, 具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲8. 门玻璃所含: 铅≤0.5mg/L, 镉≤0.05mg/L, 具有依据国标 GB4806.5-2016 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲9. 使用不锈钢板材, 板材具有耐腐蚀等级认证: 通过 96H 的中性盐雾测试, 耐腐蚀等级 10 级, 具有依据国标 GB/T6461-2002, GB/T10125-2021 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p>	
70	搅拌机	<ol style="list-style-type: none"> <li>与食品接触到的金属, 均使用不锈钢材料制造;</li> <li>至少三速变档,</li> <li>适用于打制蛋糕, 奶油, 馅料</li> <li>标配: 缸/扇/球/钩/安全罩</li> <li>搅拌转速 rpm : 96/168/306</li> <li>料桶容积: ≥40L</li> <li>最大和面量: ≥12kg</li> </ol> <p>▲8. 食品接触部件使用食品级材料配置, 其中行程保护罩杂质元素迁移量指标中: 砷/镉≤0.002mg/KG, 铅≤0.01mg/KG, 锰含量≤0.04mg/KG; 合金元素迁移量指标中: 铬≤0.25mg/KG, 锰≤2.0mg/KG, 镍≤0.14mg/KG, 具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲9. 通过不锈钢的抗菌性能测试: 金黄色葡萄球菌的抗菌率≥92%, 大肠杆菌的抗菌率≥90%, 肠炎沙门菌的抗菌率≥91%, 具有依据国标 GB/T24170.1-2023, GB/T21510-2024 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图,</p> <p>▲10. 产品有符合《GB/T 10125-2021 人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》和《GB/T6461-2002 金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》的厨房用具耐</p>	

		腐蚀等级认证证书，且耐腐蚀等级 $\geq 10$ 级（试验周期 $\geq 96h$ 的中性盐雾试验）。厨房用具耐腐蚀等级认证证书在国家认监委官网（ <a href="https://www.cnca.gov.cn">https://www.cnca.gov.cn</a> ）可查。	
71	压面机	<p>1. 一键式开关，自动连续扭转、碾压面团。</p> <p>2. 防粘面输送带，旋转手轮调节压面薄厚，带急停按钮。</p> <p>3. 生产效率：<math>\geq 600\text{kg/h}</math></p> <p>4. 压面厚度：5~25mm</p> <p>5. 滚轮转速：74r/mm</p> <p>6. 输送带宽度：下 370/下 335mm</p> <p>7. 外壳 304 不锈钢，钢轧辊加防护网</p> <p>▲8. 食品接触部件使用食品级材料配置，其中行卷面辊、程保护罩、接面盘杂质元素迁移量指标中：砷/镉<math>\leq 0.002\text{mg/KG}</math>，铅<math>\leq 0.01\text{mg/KG}</math>，锑含量<math>\leq 0.04\text{mg/KG}</math>；合金元素迁移量指标中：铬<math>\leq 0.25\text{mg/KG}</math>，锰<math>\leq 2.0\text{mg/KG}</math>，镍<math>\leq 0.14\text{mg/KG}</math>，具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲9. 所投产品具有符合 GB/T24021-2024 idt ISO14021:2016 要求的《环境标志（II型）产品认证证书》。提供有效期内，《环境标志（II型）产品认证证书》在国家认监委官网（<a href="https://www.cnca.gov.cn">https://www.cnca.gov.cn</a>）查询截图；</p> <p>▲10. 通过不锈钢的抗菌性能测试：金黄色葡萄球菌的抗菌率<math>\geq 92\%</math>，大肠杆菌的抗菌率<math>\geq 90\%</math>，肠炎沙门菌的抗菌率<math>\geq 91\%</math>，具有依据国标 GB/T24170.1-2023, GB/T21510-2024 的合规检测报告，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p>	
72	和面机	<p>1. 和面桶、螺旋钩和中心杆由不锈钢制成；防护罩机器上装有急停开关；</p> <p>2. 面勾转速：220r/min</p> <p>3. 料桶容积：<math>\geq 35\text{L}</math></p> <p>4. 料桶转速：<math>\geq 16\text{rpm}</math></p> <p>5. 和面量：<math>\geq 12\text{kg}</math></p>	

	<p>▲6. 食品接触部件使用食品级材料配置, 其中行程保护罩杂质元素迁移量指标中: 砷/镉≤0.002mg/KG, 铅≤0.01mg/KG, 锡含量≤0.04mg/KG; 合金元素迁移量指标中: 铬≤0.25mg/KG, 锰≤2.0mg/KG, 镍≤0.14mg/KG, 具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲7. 通过不锈钢的抗菌性能测试: 金黄色葡萄球菌的抗菌率≥92%, 大肠杆菌的抗菌率≥90%, 肠炎沙门菌的抗菌率≥91%, 具有依据国标 GB/T24170.1-2023, GB/T21510-2024 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲8. 所投产品具有符合 GB/T24021-2024 idt ISO14021:2016 要求的《环境标志 (II型) 产品认证证书》。提供有效期内, 《环境标志 (II型) 产品认证证书》在国家认监委官网 (<a href="https://www.cnca.gov.cn">https://www.cnca.gov.cn</a>) 查询截图</p>	
73	<p>1. 电脑表控制面板</p> <p>2. 机身加厚不锈钢材质; ; 正面为不锈钢 201 材质, 不锈钢材质厚度为 0.8mm;</p> <p>3. 每层上下 6 根远红外线发热管, 上下独立控温</p> <p>4. 超温断电保护;</p> <p>5. 三层六盘 竖放</p> <p>6. 内胆板材为无指纹电解板底板为铁板 0.8mm</p> <p>▲7. 食品接触部件使用食品级材料配置, 其中镀锌板杂质元素迁移量指标中: 砷/镉≤0.002mg/KG, 铅≤0.01mg/KG, 锡含量≤0.04mg/KG; 合金元素迁移量指标中: 铝≤1mg/KG, 铬≤0.25mg/KG, 钴≤0.02mg/KG, 铜≤4mg/KG, 锰≤2.0mg/KG, 钼≤0.12mg/KG, 镍≤0.14mg/KG, 锡≤100mg/KG, 锌≤5mg/KG, 具有依据国标 GB4806.9-2023 的合规检测报告, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲8. 所投产品具有符合 GB/T24021-2024 idt ISO14021:2016 要求的《环境标志 (II型) 产品认证证书》。提供有效期内, 《环境标志 (II型) 产品认证证书》在国家认监委官网 (<a href="https://www.cnca.gov.cn">https://www.cnca.gov.cn</a>) 查询截图;</p>	

		▲9. 不锈钢的重金属含量：镉/铅≤10 毫克/千克，汞≤5 毫克/千克，六价铬≤10 毫克/千克，具有依据国标 GB/T26572-2011, GB/T26125-2011 的合规检测报告，并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。	
74	电饼铛	1. 机身加厚不锈钢材质； 2. 每层上下 6 根远红外线发热管，可加石板烤披萨；上下独立控温；超温断电保护； 3. 规格：三层六盘/竖放 4. 烤盘尺寸：≥400*600mm	
75	立式电炸炉	功率 (kw) ≤7.5；电压 (V)：380/220	
76	油烟净化一体机	1. 电源：380V 2. 功率：整机<2.5kW 3. 风口尺寸：400*400mm 4. 内置高压；耐高温；低噪音风机。风口方向：可前、后、上三个方向现场调节安装出风口。 5. 板材使用 201 不锈钢，板材厚度不低于 1.0mm。 6. 集成烟罩、净化器、风机一体化设计。 7. 各单元独立组合式结构设计、组装式安装。 8. 前置四级净化：油烟净化率高达 93%以上，净烟率 93%、净味率 50%、达到低空排放标准； 9. 配紫外线灯管，产生臭氧除去油烟味。技术参数 10. 要求投标人提供所投产品检验依据：HJ/T 62-2001. GB/T 16157-1996. GB/T4214. 1-2017，油烟净化效率≥98%，折算为基准排风量时的油烟排放浓度≤0.19mg/m³，本体漏风率≤2.5%，噪声（声功率级）（直接法）≤51dB（A），，提供检测报告及告查询二维码	

	<p>或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>11. 要求投标人提供所投产品检验依据: GB/T 16157-1996. HJ 38-2017. HJ/T 62-2001. HJ 504-2009. 的检测报告, 颗粒物净化效率<math>\geq 90\%</math>, 非甲烷总烃净化效率<math>\geq 83\%</math>, 折算为基准排风量时的非甲烷总烃排放浓度<math>\leq 1.3\text{mg}/\text{m}^3</math>, 臭氧排放浓度<math>\leq 0.01\text{mg}/\text{m}^3</math>, 提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲12. 依据 GB/T 14295-2019 《空气过滤器》 标准, 阻力和效率项目计数效率为<math>\geq 99.5\%</math> (0. 3<math>\sim</math>1.0<math>\mu\text{m}</math>), 计数效率为<math>\geq 99.8\%</math> (3. 0<math>\sim</math>10. 0<math>\mu\text{m}</math>), 计数效率为<math>\geq 99.7\%</math> (1. 0<math>\sim</math>3. 0<math>\mu\text{m}</math>), 提供检测报告及报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲13. 产品运行、运输安全稳定不易损坏, 依据: GB 4706.1-2005. GB4706.95-2008 、GB/T 4857.5-1992, 在规定的低电阻试验中, 电阻值应不超过 0.1 <math>\Omega</math>, 测试结果<math>\leq 0.03\Omega</math>, 跌落高度 1000mm, 试验后, 包装件及受试样品无损坏, 可以正常开机工作, 判定合格, 提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲14. 产品重要部件绝缘子依据 GB/T 2423.2-2008, 将试验样品放入温度为试验室温度的试验箱中, 然后将温度调节到 150 <math>^{\circ}\text{C}</math>, 温度稳定后持续 48 小时, 试验结束后取出样品恢复 4 小时后观察, 陶瓷无溶解、破裂。试验后样品经<math>\geq 15\text{kV}</math> 高压试验 1min 内无击穿现象, 提供检测报告及报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>16. 产品操作系统通过故障原因显示室内空气检测, 并提供报告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p>	
77	洗手池	<p>1. 整体 SUS201 不锈钢材质; 台面厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>; 星盆斗厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>;</p> <p>2. 立柱使用 38*38mm 方通, 横撑使用 25*38mm 方通; 配可调式子弹脚;</p> <p>3. 不锈钢下水器; 不锈钢水龙头、开孔 <math>\phi 22\text{mm}</math>。</p> 

78	收污水	1. 整体使用 201 不锈钢材质；台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，下层板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 脚管使用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管；配静音万向轮，带刹车。	
79	收残台	1. 使用 201 不锈钢板材制作，台面板 $1.2\text{mm}$ 加强处理； 2. 立柱为 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢管，具有不锈钢可调子弹脚。	
80	三星盆水池	1. 整体使用 201 不锈钢材质，台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 星盆斗厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，星盆斗尺寸： $500*500*280\text{mm}$ ，配置提篮式不锈钢下水器； 3. 立柱使用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4. 横撑使用 $\Phi 32*1.0\text{mm}$ 圆通	
81	超声波洗碗机	1. 使用 $\geq 100\text{W}$ 高频振子。 2. 具有可设置与高频振子同频配合的发生器控制系统。 3. 使用 304 不锈钢高功率发热管，根据设备尺寸配置，具有防干烧功能； 4. 耗水量： $\leq 200\text{L/H}$	
82	洗碗机	1. 总功率 $\leq 60.7\text{kW}$ ； 2. 单缸、双喷淋、单烘干；洗涤能力： $2000\text{--}2500$ 碟/小时；洗涤高度 $\leq 350\text{mm}$ ；耗水量 $\leq 480\text{L/H}$ 、洗涤温度： $50\text{--}60^\circ\text{C}$ 、喷淋温度： $82\text{--}90^\circ\text{C}$ ； 3. 主体 304 不锈钢材质；配备恒温控制系统及水位自动控制、机械控制、扭力保护、档停开关、自动上液系统； 4. 机械控制、按键操作、一键启动； 5. 烘干功能段，结构设计为 3D 立体三面风口设计。 6. 360 度高温喷淋，具有可拆卸残渣过滤网；	

		<p>7. 机器带有抑垢装置，提供相应的专利证书。</p> <p>▲8. 食品接触安全指标要求：产品通过 GB4806. 1-2016;GB 4806. 9-2016;GB4806. 9-2023; GB4806. 7-2023《食品接触产品安全（或卫生）认证证书》；提供认证证书复印件。</p> <p>▲9. 大肠杆菌、沙门氏菌均不得检出，需提供包含前述相关指标、依据（包括但不限于）“GB14934-2016”技术标准，提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲10. 质量检测要求：对于输入电流和功率、工作温度下的电器强度、机械强度、机器的稳定性、符合质量标准。按照 GB/T 4706. 1-2005 测试符合标准，提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p>	
83	双门消毒柜	<p>1. 双门内外为正材 201 不锈钢材质</p> <p>2. 整机发泡，硅胶门封工艺，隔热保温</p> <p>3. 翻边拉手，实用型分餐盘层架，不锈钢重力脚</p> <p>4. 带独立风道设计，可调温度功能，可调定时器功能</p> <p>5. 设有带推车/不带推车设计</p> <p>6. 设有双温/单高温设计</p> <p>7. 高温热风循环不锈钢六面发泡</p>	
84	抽气罩	不锈钢材质；	
85	移动垃圾桶	高密度聚乙烯全新料	

86	餐车消毒库	<p>1. 容积<math>\geq 50</math> 立方米</p> <p>2. 消毒方式：常温~125 度可调，热风消毒</p> <p>3. 库体板材：使用<math>\geq 100</math>mm 厚发泡库板 (<math>\geq 20</math>mm 防火棉+<math>\geq 80</math>mm 聚氨酯发泡料)</p> <p>4. 板材材质：使用双面 304 不锈钢板，内压筋<math>\geq 0.5</math>mm 不锈钢板，外<math>\geq 0.5</math>mm 不锈钢板</p> <p>5. 地面：<math>\geq 2.0</math>mm 不锈钢防滑板</p> <p>6. 库房门：防撞护栏底部 63mm 不锈钢管防撞护栏</p> <p>7. 内循环加热系统：至少包含 12 组加热系统 (12 条 2.4KW, PTC 不锈钢干烧加热组件，上进风，下出风)；12 台耐高温循环风机；</p> <p>8. 组高温内循环管道；</p> <p>9. 加热方式：PTC 不锈钢干烧加热组件+耐高温循环系统</p> <p>10. 控制系统：机械控制系统，定时器+调节器控制，温度显示，急停按键，安全警告提示灯，一键启/停，</p> <p>11. 照明：防爆灯 (防水、防爆、防高温灯) 电路安全装置；</p> <p>12. 漏电保护器、温度上限智能保护等多重防护。</p>	
87	油烟净化器	<p>1. 风量<math>\geq 40000\text{m}^3/\text{小时}</math></p> <p>2. ▲油烟净化设备需符合 CCAEPI-RG-Q-015-2021 《餐饮业油烟净化设备》环保产品认证实施规则及 HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测 技术规范》(试行)检测标准(提供国家认可的检测机构出具的检测报告)；</p> <p>3. 油烟净化设备(含电源)需通过 GB/T17799. 1-2 017 标准的静电放电抗扰度要求《电磁兼容通用标准 试验》试验结果符合 A 级要求；满足 GBT17799. 3-20 12 《电磁兼容通用标准试验》满足电源端子骚扰电压 限值要求；通过 GB/T17799. 1-2017《电磁兼容通用标 准浪涌(冲击)抗扰度试验》试验结果符合 A 级要求，提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图</p> <p>4. ▲所投油烟净化器设备通过 GB 4706. 1-2005 《家 用和类似用途电器的安全第 1 部分：</p>	

	<p>通用要求》中对 触及带电部件的防护、输入电流和功率、工作温度下的泄漏电流和电气强度、稳定性和机械危险等技术要求, 提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图;</p> <p>5. ▲所投油烟净化器设备整机在温度温度: 20-35℃, 湿度: 25-75%RH, 正常大气压的环境下进行测试; 使用 喷嘴直径为 12.5mm 的喷水试验机, 对设备外壳进行喷 水试验, 满足 GB/T4208-2017 外壳防护等级 IPX6 测试 标准(需国家认可的检测机构出具的检测报告);</p> <p>6. ▲所投油烟净化器设备整机通过 GB/T2423.10- 2019 振动测试标准, 设备在温度温度: 20-35℃, 湿度: 25-75%RH, 正常大气压的环境下进行测试, 在振动频 率 10-150HZ, 振动方向 X、Y、Z 三个轴向, 每个轴向 30min, 设备整体均无破损, 满足振动测试要求(需国家认可的检测机构出具的检测报告)</p> <p>7. ▲所投油烟净化器设备外壳通过 gb/t 10125-201 2 盐雾试验(NSS), 在沉降盐液浓度(5 ±1)%NaCl (m/m%) 下暴露 48 小时, 测试结果为 10 级(注:外 观等级参照 GB/T6461-2002), 提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图</p>	
88	<p>后倾式厨房专用离心机</p> <p>1. 风柜传动组由机翼形后倾叶轮, 进口轴承, 轴心, 皮带和欧式皮带轮组成; 满足后倾可变频结构要求, 全压高, 风量大, 效率高; 叶片及叶轮自身结构强度较高; 叶片使用机翼型截面, 静压效率可最大 85%; 风柜使用模块化组合设计。</p> <p>2. 外壳使用 <math>t \geq 1.5\text{mm}</math> 国标冷轧板制作, 柜体内壁贴吸音棉及吸音孔板。</p> <p>3. 风柜骨架用标准角钢, 底架使用标准槽钢焊接而成, 轴承外接注油孔, 设有检修门, 便于维护保养。</p> <p>4. 叶轮: 由 12 片按三元流理论设计的机翼形后倾叶片, 曲线型前盘和平板后盘组成, 整体喷塑, 耐腐蚀性好。由于离心作用, 油烟不会黏附在叶片上, 无需清洗, 且不降低排烟效果</p> <p>5. 用冷轧钢板制成, 并经静、动平衡校正, 精度达到 G2.5 级, 空气动力性能良好, 效率高, 噪声低。由于后倾叶轮的离心作用, 油烟不会黏附在叶片上无需清洗, 不会降低排烟</p>	

	<p>效果。</p> <p>6. 进风口：制成整体，装于风柜的侧面，与轴向平行的截面为曲线形状，能使气体顺利进入叶轮。</p> <p>7. 轴承：带座外球面轴承，两者球面之间自动调心，弥补机械轴心的偏位等，不至于给轴承加任何过度的外力；轴承使用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在高温高湿恶劣工况下（-20℃至+120℃）的场合使用；轴承和轴承座之间具有互换性。</p> <p>8. 电机：使用 YE4 系列符合国家 2 级能效标准电机。</p> <p>9. 低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在轴心上的机翼形后倾叶片的叶轮，叶轮及轴由外球面紧定套调心滚动轴承支撑，运转平稳，寿命长。</p> <p>10▲. 所投风机需具有计算机软件著作权登记证书。 所投风机系列符合 GB19761-2020 能效等级相关要求，能源效率等级评定为 2 级。提供有效期内检测报告复印件。</p> <p>▲11. 所投风机系列符合 GB19761-2020 相关要求，提供中国质量认证中心颁发的 CQC《中国节能产品认证证书》盖章即为原件。</p> <p>▲12. 所投风机的三相异步电机，符合 GB18613-2020 能效等级相关要求，能源效率等级评定为 2 级。提供 2 级能效标识，《中国能效标识网》查询截图的扫描件。</p> <p>▲13. 所投风机皮带通过 GB/T 1171-2017. GB/T 10715-2002 标准检测，检测结果符合：</p> <p>▲14. 基准长度极限偏差-13mm～+27mm，2. 中心距变化量≤1.6mm，3. 拉伸强度≥5.0KN，4. 参考力伸长率（2.4KN）≤7.0%，5. 最大电阻值≤2.5MΩ，提供检测报告。</p>	
89	<p>变频启动带净化联动控制箱</p> <p>1. 额定功率：37KW 2. 额定电压：380V 3. 接风机端口 散热风扇 37KW 指示灯（红 绿）按钮（红 绿） 4. 外箱材质 碳钢喷塑 5. 箱体厚度 0.8mm</p>	

		6. 电缆线 16mm <sup>2</sup>	
90	不锈钢送鲜风机	<p>1. 0.75kw (加工间用) /0.32kw (点心加工间用)</p> <p>2. 离心式水冷鲜风柜可自主选择通风/制冷模式</p> <p>3. 外壳使用不锈钢材质;</p> <p>4. 可显示电流, 风口温度, 可设置自动换水清洗功能。</p> <p>5. 进风口具有防鼠网, 避免异物进入风机内部污染水源。</p> <p>6. ▲离心式水冷鲜风柜依据 JB/T10563-2006 标准风机具有缺相保护, 过载保护。</p> <p>7. ▲具备液晶显示的控制面板, 可通过遥控控制风机, 显示屏带有水位显示和水位感应。</p> <p>8. ▲风机带有缺水感应保护装置, 保护水泵因缺水造成的损坏。</p> <p>9. 风机具有出风延时功能, 即启动风机水泵先启动, 风机叶轮延时启动, 可设置 0~30S。</p> <p>10. 风机电机使用封闭式防水电机。</p> <p>11. 风机使用水蒸发式湿帘, 湿帘蒸发器使用塑料材质。</p> <p>12. 风机具备过滤进去空气中灰尘杂质过滤装置。</p> <p>13. 风机具备 UV 杀菌灯。</p> <p>14. 风机外壳使用防护网, 防护网网孔小于 55mm*10mm。</p> <p>15. 风机具有三档调速功能, 最大速度噪音≤65DB(A)。</p>	
91	双瓶组灭火装置	<p>1 火灾自动探测, 自动实施灭火。</p> <p>2. 自动发出声光报警。</p> <p>3. 喷射灭火剂后, 自动切换喷射冷却水, 防止复燃。</p> <p>4. 设有手动紧急机械启动机构, 在火灾现场无电源的情况下, 能可靠地实施灭火。</p> <p>5. 单瓶组保护范围 1~5 米, 双瓶组保护范围 6~10 米烟罩。</p> <p>资质齐全, 阳光保险投保。</p> <p>6. 系统装置包括: 控制箱、机械式驱动阀、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头等组成。其中控制箱由自动释放机构、驱动用</p>	

	<p>7. 高压氮气瓶、水流控制阀、液体药剂罐以及连接软管、单向阀、减压阀等构成；</p> <p>▲8. 依据 XF498-2012，出具合格的检验报告，检验结果需为灭火剂充装量<math>\geq 11.5L*2</math>，灭火剂保质期六年，灭火剂喷射时间<math>\geq 30</math>秒，具有水冷却功能，在灭火剂完全喷射后，水流联动阀自动切换时间 <math>1\text{秒} \geq T \leq 2</math>秒。</p> <p>▲9. 食用油专用灭火剂需依据 XF3007-2020 型式检验标准，检验结果需为 pH 值<math>\leq 95</math>，凝固点<math>\leq -5^{\circ}\text{C}</math>，毒性为 0，灭火性能<math>\leq 45</math>秒，需提供国家认可的检测机构出具的检测报告。</p> <p>▲10. 控制箱、药剂瓶、管道、喷头、虹吸管需依据 GB/T10125-2021 检验盐雾腐蚀，依据 GB/T 2423. 1-2008 和 GB/T 2423. 3-2016 检验高低温检验合格，提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲11. 灭火装置配件：管道、三通、弯头依据 GB/T20123-2006 和 JIS G1258-3;2014 检验材质为 304 不锈钢，喷头依据 GB/T5121. 27-2008 的检验材质为 H59 铜，提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲12. 提供灭火装置钢丝绳依据 GB/T8358-2023 拉力测试，实际破断拉力<math>\geq 2\text{KN}</math>，提供检测报告及告查询二维码或网址链接及网页查询结果截图。</p> <p>▲13. 具有远程监控功能，设备启动远程提醒功能，灭火剂到期、维保到期远程提醒功能，提供软件著作权证书进行佐证。</p>
--	---

## 厨房用具采购清单

序号	设备名称	尺寸	技术参数	数量	单位	最高限价 单价 (元)	参考图片
1	工帽	ø300	80g 纤维高方厨师帽	10	个	20.00	
2	工衣	按人员尺寸调整	黑边厨师服长袖+厨师裤	10	件	65.00	
3	磨刀石	200*50	双面粗磨、细磨	5	个	10.00	
4	不锈钢饭勺	200*60	304 不锈钢, 长 20cm	10	条	5.00	
5	大白桶	200L 容量	白色	8	个	180.00	
6	不锈钢油盆	11 寸	1.5 加厚无磁钢	10	个	42.00	
7	不锈钢油盆	10 寸	1.5 加厚无磁钢	10	个	38.00	

8	不锈钢托盘	60*40*5 mm	304 不锈钢材质	20	个	30.00	
9	长毛巾	700*200 mm	纯棉白毛巾	30	条	6.00	
10	肉插	300mm	白木柄, 圆钢	5	个	15.00	
11	喷火枪	5500w	(煤气) 可倒置、无软硬火、约 1500°C	3	个	60.00	
12	不锈钢调料更	25*190	不锈钢材质	20	条	3.00	
13	不锈钢鱼刷	60*180	不锈钢材质	5	把	8.00	
14	火钳仔	100*300	机制加厚	5	条	3.00	
15	万能夹	120*250	不锈钢材质	10	个	10.00	
16	不锈钢味盅	24CM	0.8mm 厚, 无磁	20	个	18.00	
17	不锈钢味盅	20CM	0.8mm 厚, 无磁	20	个	14.00	

18	不锈钢味盅	14CM	0.8mm 厚, 无磁	20	个	10.00	
19	不锈钢砧板围	450*300 mm	不锈钢砧板围	5	个	60.00	
20	松木大砧板	15*150 mm	松木砧板	8	个	350.00	
21	腰斗	260*80*60mm	特大普通腰斗 30*11CM	8	个	26.00	
22	不粘锅	360*550mm	36CM 复底铝不粘煎锅	3	个	110.00	
23	不粘锅	320*500mm	32CM 复底铝不粘煎锅	3	个	86.00	
24	压力锅	320*260*40mm	32C 防爆压力锅 (18L)	2	个	340.00	
25	压力锅	280*250*40mm	28CM 防爆压力锅 (11L)	2	个	200.00	
26	不锈钢打旦器	160*500mm	20 寸	5	个	28.00	

27	剪刀	200mm	厨房剪刀	10	个	15.00	
28	锡纸	380*5000mm	38*300 米	5	卷	60.00	
29	耐温锅	215*185mm		3	个	50.00	
30	耐温锅	245*200mm		3	个	60.00	
31	不锈钢避火架	250*80mm	不锈钢材质	2	个	16.00	
32	不锈钢锅架	260*220*60mm	不锈钢材质	10	个	8.00	
33	不锈钢汤桶	520*500*30mm	不锈钢材质	3	个	260.00	
34	不锈钢汤桶	420*400*3mm	不锈钢材质	3	个	200.00	
35	不锈钢斗盆	80cm*200mm	不锈钢材质	6	个	190.00	
36	不锈钢斗盆	60cm*200mm	不锈钢材质	6	个	130.00	

37	不锈钢刮刨	60*230mm	不锈钢材质	10	把	20.00	
38	不锈钢刮刨	30*180mm	木柄+不锈钢材质	10	把	10.00	
39	骨刀	110*130*10mm	钢骨刀	5	把	110.00	
40	菜刀	120*290mm	全钢柄菜刀	5	把	70.00	
41	片刀	10*290mm	木柄全钢	5	把	85.00	
42	保鲜膜	400*40000 mm	ped 材质	5	卷	75.00	
43	防水围裙	800*1200mm	帆布软防水	20	条	16.00	
44	布围裙	700*120mm	黑色围裙棉质	20	条	16.00	
45	不锈钢刀架	345*265*20mm	不锈钢材质 (无磁)	8	个	20.00	
46	不锈钢八格味盒	400*300*60mm	不锈钢材质	10	个	60.00	

47	木柄锅铲	400*300*60mm	木柄加钢	8	个	20.00	
48	木柄锅铲	130*540mm	木柄加钢	8	个	18.00	
49	不锈钢大锅铲	190*1200mm	木柄加钢	10	个	45.00	
50	不锈钢汤勺大	200*600*100mm	木柄+不锈钢材质	10	个	54.00	
51	不锈钢汤勺中	180*600*110mm	木柄+不锈钢材质	10	个	34.00	
52	保鲜盒	475*255mm	不锈钢材质 (配盖)	15	个	35.00	
53	保鲜盒	385*235mm	不锈钢材质 (配盖)	15	个	28.00	
54	保鲜盒	335*215mm	不锈钢材质 (配盖)	15	个	21.00	
55	留样盒	80*80mm	配盖	30	个	15.00	
56	塑料筛	57*43*17mm	加厚塑料	5	个	35.00	

57	塑料筛	52*40*17mm	加厚塑料	5	个	28.00	
58	塑料筛	60*40*30mm	加厚塑料	10	个	65.00	
59	不锈钢盆	140mm	不锈钢材质 1.0 厚无磁	20	个	6.00	
60	不锈钢盆	160mm	不锈钢材质 1.0 厚无磁	20	个	8.00	
61	不锈钢盆	180mm	不锈钢材质 1.0 厚无磁	20	个	11.00	
62	一次性口罩	60*250mm	三层灭菌无纺布	1	件	380.00	
63	一次性手套	20*150mm	PE 材料	2	件	230.00	
64	加深加厚锅头	600mm	电磁炉专用	3	个	85.00	
65	加深加厚锅头	540mm	电磁炉专用	3	个	75.00	
66	洗碗布	70*30*20mm	吸水长毛巾	30	条	5.00	

67	防水手套	300*100mm	胶手套	30	对	3.00	
68	沙手套	160*230mm	700 克纯棉	50	对	2.50	
69	锅扫	100*300mm	木柄大锅扫	10	把	5.00	
70	垃圾铲	30*700mm	不锈钢大号	10	个	12.00	
71	扫把	260*1200mm	加厚胶三排	10	把	9.00	
72	拖把	600*1200mm	加厚棉布+木柄	10	把	12.00	
73	钢丝球	100*50mm	全钢	10	包	38.00	
74	三层大号送餐车	1095*520*700mm	主体不锈钢材质	10	台	620.00	
75	二层大号收碗车	950*520*700mm	主体不锈钢材质	10	台	620.00	

76	单勾	60*560mm	木柄+不锈钢材质	5	个	15.00	
77	双勾	20*560mm	木柄主体不锈钢材质	5	个	16.00	
78	汤袋	140*180mm	纯棉	20	包	2.00	
79	牙签	1*70mm	双头粗细竹签	50	包	7.00	
80	牙签筒	70*80mm	塑料透明	50	个	2.00	
81	食品夹	50*230mm	平头, 不锈钢材质	50	个	9.00	
82	糕盘	460*70mm	无磁不锈钢	5	个	30.00	
83	水勺	180*360mm	不锈钢材质	5	个	10.00	
84	水鞋	36 至 44 码	防水, 中筒	20	对	40.00	
85	五格快餐盘	350*250*25mm	304 不锈钢材质	800	个	35.00	
86	不锈钢汤碗	120*70mm	304 不锈钢材质	800	个	9.00	

87	匙羹	35*185*5mm	304 不锈钢材质	800	条	3.00	
88	不锈钢筷子	25*135mm	304 不锈钢材质	800	对	3.00	