

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）
A 男女更衣室					
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 快检+办公室					
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
C 主副食库					
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
D 冷藏冷冻库					
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
E 粗加工区					
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
F 主厨房					
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
G 营养厨房					
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
H 备餐间					
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
I 凉菜间					
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
J 售卖间 1					
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
K 售卖间 2					
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
N 洗消间					
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
O 垃圾暂存间					
187	洗地龙头		1	台	2000.00
188	移动垃圾桶	700*560*1060	19	台	320.00
P 餐车清洗消毒存放					
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
主厨房、营养厨房、蒸煮区抽油烟系统接驳					
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
送风系统（主厨房 1 台、粗加工间 1 台、点心房 1 台					
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
其他配套设施					
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
厨房烟罩灭火装置					
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 m²。	
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：≥2530M³ /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	单通移门柜台柜	1. 整体使用 201 不锈钢材质； 2. 台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，内衬 $\geq 15\text{mm}$ 防水机制板并不锈钢加强筋，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。	
7	农药残留快速测试仪	1. 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； 2. 波长配置：约 410nm； 3. 抑制率显示范围：0%~100%； 4. 抑制率测量范围：0%~100%； 5. 透射比准确度： $\pm 1.5\%$ ； 6. 透射比重复性： $\leq 0.5\%$ ； 7. 漂移： $\leq 0.005\text{Abs}/3\text{min}$ ； 7. 抑制率示值误差： $\leq 10\%$ 。	
8	米面架	1. 整体使用 201 不锈钢材质，板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 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； 3. 配置塑胶脚垫。	
9	四层货架	1. 整体使用 201 不锈钢材质，平板厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 2. 整体使用 38*38*1.0mm 厚不锈钢方管；整体使用钢可调子弹脚。	
10	冷冻库/保鲜库	1. 100cm 聚氨酯双面彩钢保温板 0.376/100mm (B2)； 2. 冷库门/半开门 800x1900mm； 3. 3 匹机组；	

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

14	单星杀鱼台	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. 立柱使用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ 圆管，配不锈钢可调子弹脚； 4. 横撑使用 $\Phi 32*1.0\text{mm}$ 圆管；	
15	多功能切菜机	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. 立柱使用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ 圆管，横撑使用 $\Phi 32*1.0\text{mm}$ 圆管；配不锈钢可调子弹脚。	
16	电热水器	1. 圆形壁挂式，容量 $\geq 80\text{L}$ ； 2. 超温、防干烧、防超压、防漏电，单旋钮调节； 3. 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； 4. 节能能效：一级。	
17	洗地龙头	1. 软管，耐折复合材料，耐高压可输热水； 2. 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； 3. 不锈钢保护套，不锈钢软管保护套； 4. 可持续喷水，钢圈套住把手。	
18	双星盆水池	1. 整体使用 201 不锈钢材质，台面厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；整体使用 $\Phi 48*1.0\text{mm}$ ，圆通横撑使用 $\Phi 32*1.0\text{mm}$ 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 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。	
19	商用洗菜机	1. 每小时最大处理量：肉类 150kg、蔬菜 120kg； 2. 洗菜机性能：304 钢板，自动注水，配备清理机器水管； 3. 臭氧清洗、紫外线二次消毒和活性炭三次过滤； 4. 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；	

		<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$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2. 星盆斗厚度$\geq 1.0\text{mm}$，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$\Phi 48*1.0\text{mm}$ 圆管，横撑使用$\Phi 32*1.0\text{mm}$ 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$\geq 1.0\text{mm}$，内衬$\geq 15\text{mm}$ 防水机制板；</p> <p>3. 不锈钢加强筋，厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>4. 脚管使用$\Phi 48*1.0\text{mm}$ 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$\geq 1.0\text{mm}$，内衬$\geq 15\text{mm}$ 防水机制板；不锈钢加强筋，厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2. 脚管使用$\Phi 48*1.0\text{mm}$ 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$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>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；</p> <p>3. 立柱使用$\Phi 48*1.0\text{mm}$ 圆管，配不锈钢可调子弹脚；横撑使用$\Phi 32*1.0\text{mm}$ 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	1. 绞肉产量：150kg/h; 2. 电机功率：≤2200W; 3. 切片产量：400kg/h;	
26	电磁单头大锅灶	1. 功率：最大 22KW; 2. Φ900mm 一体成型，翻边 409 材质大锅; 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。 4. 机芯使用分层次散热结构，风机使用耐潮湿、防漏电、防水; 5. 搭桥结构机芯；聚能线盘; 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; 7. 开机自检功能双重卸载性能保护设置; 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; 9. 具有档位指示、档位功率; 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; 11. 具有防干烧功能; ▲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; ▲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>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 $18\text{kW} < P \leq 35\text{kW}$；1 级：$\eta \geq 94$》实测值 $\geq 96\%$，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	电磁单头单尾小炒灶	<p>1. 功率：最大 16KW/380V；</p> <p>2. $\Phi 400\text{mm}$、微晶板厚 $\geq 6\text{mm}$，配 $\Phi 500\text{mm}$、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 $\geq 1.5\text{mm}$，其它部位厚 $\geq 1.0\text{mm}$，后面进水接口，炉梁 $\geq 80\text{mm}$ 厚，后背缩背 $\geq 15\text{mm}$ 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 ≥ 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、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 $\leq 900\text{W}$。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 $8\text{kW} < P \leq 18\text{kW}$；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. $\Phi 400\text{mm}$、厚 6mm 微晶板, 配 $\Phi 500\text{mm}409$ 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$\geq 1.5\text{mm}$, 其它厚$\geq 1.0\text{mm}$, 易清洗, 不结垢, 后面进水接口, 炉梁$\geq 80\text{mm}$ 厚保证不易变形, 后背缩背$\geq 15\text{mm}$ 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≥ 10 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+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. 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 $8\text{kW} < P \leq 18\text{kW}$; 1 级: $\eta \geq 94$ 》左眼灶实测值$\geq 94\%$, 右眼灶实测值$\geq 94\%$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 (m^3) 抽气量=(80 倍被试外壳容积) 抽气速度$\leq 0.0049896 \text{ m}^3/\text{h}$ (每小时不超过 60 倍被试外壳容积) 最大压差$\leq 2\text{kPa}$ 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面板使用不锈钢材质，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，其它侧板厚度$\geq 0.8\text{mm}$； 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； 5. 功率：$\geq 2 \times 3.5\text{kW}$。 	
30	炉拼台	<ol style="list-style-type: none"> 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； 2. 横通使用 $\varnothing 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接； 3. 立管使用 $\varnothing 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接可调节高度子弹脚。 	
31	电磁双头矮汤炉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 额定功率：$16 \leq \text{kW}/380\text{V}$； 2. 整机使用不锈钢板材，一体成型面板厚$\geq 1.5\text{mm}$，其它厚$\geq 1.0\text{mm}$，易清洗，不结垢，后面进水接口，炉梁$\geq 80\text{mm}$ 厚保证不易变形，后背缩背$\geq 15\text{mm}$ 保证通风散热； 3. 机芯使用分层次散热结构，风机使用耐潮湿、防漏电、防水； 4. 搭桥结构机芯，过载大，稳定性强； 5. 使用≥ 10 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； 6. 开机自检功能双重卸载性能、防干烧等多种保护设置； 7. 功能动态显示屏带出厂日期、档位指示、档位功率； 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； 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； 10. 产品通过 GB 40876 规定的检测方法进行检测，《标准规定值 $8\text{kW} < P \leq 18\text{kW}$；1 级：$\eta \geq 94$》左眼灶实测值$\geq 94\%$，右眼灶实测值$\geq 94\%$提供本年度符合检测检验报告。 	

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 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: $500*500*280\text{mm}$, 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	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；	
38	六门冰柜	1. 双压缩机双温区； 2. 上冷藏区下冷冻区； 3. 全铜管制冷； 4. 双压缩机 快速制冷； 5. 不锈钢材质； 6. 加厚发泡 锁冷保鲜； 7. 电子温控调节； 8. 移动脚轮 承重力强； 9. 中梁带发热丝加热，不产生冷凝水，电耗 $\leq 4.2(\text{kw} \cdot \text{h}/24\text{h})$ 10. 有效容积 $\geq 1000\text{L}$	
39	烟罩	1. 不锈钢材质； 2. 壳体面板 201 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，加强筋 1.2mm； 3. 配双层隔油网，滴油杯及防潮灯； 4. 配英式防爆灯座，电源线套管丝牙接驳。	
40	电磁四头煲仔炉	1. 面板使用不锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，其它侧板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 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。 5. 电压 380V，功率： $\geq 2*3.5\text{kW}$	

41	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；	
42	五格保温柜	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	
43	开水器带底座	1. 外壳全不锈钢材质 2. 水箱式结构 3. 具有自动进、自动控温及水位和温度显示功能； 4. 容量： $\geq 60\text{L}$	
44	双门保温餐车	1. 不锈钢材质； 2. 双对开门。	
45	双门留样柜	1. 双层钢化玻璃门 2. 制冷方式：直冷 3. 可调温控开关冷藏 4. 配移动万向轮 5. 功率： $\leq 0.4\text{kw}/220\text{v}$	


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 $38*38*1.0\text{mm}$ 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"> 1. 使用 201 不锈钢材质，内箱圆弧设计 2. 外嵌式蒸发器，外挂防尘网 3. 小机组设计，立体回风系统 4. 顶部斜 45° 出风设计，360° 风冷无霜循环 5. 冷冻门框加装发热丝 6. 电子数字温控 7. 制冷剂：冷藏：R134a, 冷冻：R404a 	
52	拼板	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体使用 201 不锈钢材质； 2. 台面厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 	
53	干手器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外壳一体成型，双面出风喷气，5~7 秒快速干手 2. 全金属涡轮增压风扇，最大功率 100W 3. 近红外线感应开启。 	
54	四门碗柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体使用 201 不锈钢材质； 2. 顶板、层板、底板、侧板均使用$\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板制作； 3. 面板厚度 1.2mm，并不锈钢加强筋，厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 4. 趟门为双层结构； 5. 配置不锈钢可调子弹脚。 	
55	玻璃门消毒柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中温热风循环，内外不锈钢带磁箱体； 2. 臭氧立体消毒+石英管加热无死角； 3. 具有人体工程学长把手； 4. 全不锈钢无磁层架； 5. 设有定时器功能。 	

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 $\geq 0.8\text{mm}$ 。 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： $\geq 20\text{KW}$ 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°C ，气压 $\leq 51\text{KPa}$ ，试验时间 $\geq 10\text{h}$ ，试验后样品外观无异常，且可正常工作；试验周期 $\geq 48\text{h}$ ，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 $70^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，保持时间 $93\text{h} \pm 3\text{h}$ ，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°C ，0.5h，第三	

		次, 砷 $\leq 0.00001\text{mg/kg}$, 镉 $\leq 0.00001\text{mg/kg}$, 铅 $\leq 0.00001\text{mg/kg}$, 锑 $\leq 0.0001\text{mg/kg}$, 铝 $\leq 0.0001\text{mg/kg}$, 铬 $\leq 0.0001\text{mg/kg}$, 钴 $\leq 0.0001\text{mg/kg}$, 铜 $\leq 0.002\text{mg/kg}$, 锰 $\leq 0.001\text{mg/kg}$, 钼 $\leq 0.005\text{mg/kg}$, 镍 $\leq 0.003\text{mg/kg}$, 锡 $\leq 0.003\text{mg/kg}$, 锌 $\leq 0.005\text{mg/kg}$; 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: $\leq 3\text{KW}$, 2. 整体使用 SUS304 不锈钢材质	
60	六孔煮面连汤炉 (电热)	1. 功率: $\leq 9\text{KW} \times 2$ 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 $\geq 1.0\text{mm}$, 其它侧板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$ 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: $\geq 12\text{KW}$	
63	双缸炸炉	1. 功率 (kw): $\geq 12 \times 2$ 2. 电压 (V): 380 3. 使用不锈钢材质, 面板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 侧板厚度 $\geq 0.8\text{mm}$; 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 $38*38*1.0\text{mm}$ 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： $500*500*280\text{mm}$ ，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： ≥ 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, 镉含量≤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	<p>1. 与食品接触到的金属, 均使用不锈钢材料制造;</p> <p>2. 至少三速变档,</p> <p>3. 适用于打制蛋糕, 奶油, 馅料</p> <p>4. 标配: 缸/扇/球/钩/安全罩</p> <p>5. 搅拌转速 rpm : 96/168/306</p> <p>6. 料桶容积: ≥40L</p> <p>7. 最大和面量: ≥12kg</p> <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, 镉含量≤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>6. ▲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>	

		<p>腐蚀等级认证证书，且耐腐蚀等级≥ 10级（试验周期≥ 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（https://www.cnca.gov.cn）可查。</p>	
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：≥ 600kg/h</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≤ 0.002mg/KG，铅≤ 0.01mg/KG，锑含量≤ 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. 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（https://www.cnca.gov.cn）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$\geq 92\%$，大肠杆菌的抗菌率$\geq 90\%$，肠炎沙门菌的抗菌率$\geq 91\%$，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>	
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：≥ 35L</p> <p>4. 料桶转速：≥ 16rpm</p> <p>5. 和面量：≥ 12kg</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$\leq 0.002\text{mg/KG}$，铅$\leq 0.01\text{mg/KG}$，锑含量$\leq 0.04\text{mg/KG}$；合金元素迁移量指标中：铬$\leq 0.25\text{mg/KG}$，锰$\leq 2.0\text{mg/KG}$，镍$\leq 0.14\text{mg/KG}$，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$\geq 92\%$，大肠杆菌的抗菌率$\geq 90\%$，肠炎沙门菌的抗菌率$\geq 91\%$，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（https://www.cnca.gov.cn）查询截图</p>	
73	三层六盘烤箱	<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. 内堂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$\leq 0.002\text{mg/KG}$，铅$\leq 0.01\text{mg/KG}$，锑含量$\leq 0.04\text{mg/KG}$；合金元素迁移量指标中：铝$\leq 1\text{mg/KG}$，铬$\leq 0.25\text{mg/KG}$，钴$\leq 0.02\text{mg/KG}$，铜$\leq 4\text{mg/KG}$，锰$\leq 2.0\text{mg/KG}$，钼$\leq 0.12\text{mg/KG}$，镍$\leq 0.14\text{mg/KG}$，锡$\leq 100\text{mg/KG}$，锌$\leq 5\text{mg/KG}$，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（https://www.cnca.gov.cn）查询截图；</p>	

		<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。</p>	
74	电饼铛	<p>1. 机身加厚不锈钢材质；</p> <p>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；</p> <p>3. 规格：三层六盘/竖放</p> <p>4. 烤盘尺寸：≥400*600mm</p>	
75	立式电炸炉	<p>功率（kw）≤7.5；电压（V）：380/220</p>	
76	油烟净化一体机	<p>1. 电源：380V</p> <p>2. 功率：整机<2.5kW</p> <p>3. 风口尺寸：400*400mm</p> <p>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口。</p> <p>5. 板材使用 201 不锈钢，板材厚度不低于 1.0mm。</p> <p>6. 集成烟罩、净化器、风机一体化设计。</p> <p>7. 各单元独立组合式设计、组装式安装。</p> <p>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；</p> <p>9. 配紫外线灯管，产生臭氧除去油烟味。技术参数</p> <p>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>	


		<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$\geq 90\%$，非甲烷总烃净化效率$\geq 83\%$，折算为基准排风量时的非甲烷总烃排放浓度$\leq 1.3\text{mg}/\text{m}^3$，臭氧排放浓度$\leq 0.01\text{mg}/\text{m}^3$，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$\geq 99.5\%$（0.3~1.0um），计数效率为$\geq 99.8\%$（3.0~10.0um），计数效率为$\geq 99.7\%$（1.0~3.0um），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 Ω，测试结果$\leq 0.03\Omega$，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 °C，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$\geq 15\text{kV}$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$\geq 1.0\text{mm}$；星盆斗厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</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 $\Phi 22\text{mm}$。</p>	

78	收污车	<p>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$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>2. 脚管使用 $\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管；配静音万向轮，带刹车。</p>	
79	收残台	<p>1. 使用 201 不锈钢板材制作，台面板 1.2mm 加强处理；</p> <p>2. 立柱为 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管，具有不锈钢可调子弹脚。</p>	
80	三星盆水池	<p>1. 整体使用 201 不锈钢材质，台面厚度$\geq 1.0\text{mm}$；</p> <p>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；</p> <p>3. 立柱使用 $\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>4. 横撑使用 $\Phi 32 \times 1.0\text{mm}$ 圆通</p>	
81	超声波洗碗机	<p>1. 使用$\geq 100\text{w}$ 高频振子。</p> <p>2. 具有可设置与高频振子同频配合的发生器控制系统。</p> <p>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；</p> <p>4. 耗水量：$\leq 200\text{L/H}$</p>	
82	洗碗机	<p>1. 总功率$\leq 60.7\text{kW}$；</p> <p>2. 单缸、双喷淋、单烘干；洗涤能力：2000-2500 碟/小时；洗涤高度$\leq 350\text{mm}$；耗水量$\leq 480\text{L/H}$、洗涤温度：50~60℃、喷淋温度：82~90℃；</p> <p>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；</p> <p>4. 机械控制、按键操作、一键启动；</p> <p>5. 烘干功能段，结构设计为 3D 立体三面风口设计。</p> <p>6. 360 度高温喷淋，具有可拆卸是残渣过滤网；</p>	

		<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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 容积≥ 50 立方米 2. 消毒方式：常温~ 125 度可调，热风消毒 3. 库体板材：使用$\geq 100\text{mm}$ 厚发泡库板（$\geq 20\text{mm}$ 防火棉+$\geq 80\text{mm}$ 聚氨酯发泡料） 4. 板材材质：使用双面 304 不锈钢板，内压筋$\geq 0.5\text{mm}$ 不锈钢板，外$\geq 0.5\text{mm}$ 不锈钢板 5. 地面：$\geq 2.0\text{mm}$ 不锈钢防滑板 6. 库房门：防撞护栏底部 63mm 不锈钢管防撞护栏 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； 8. 组高温内循环管道； 9. 加热方式：PTC 不锈钢干烧加热组件+耐高温循环系统 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， 11. 照明：防爆灯（防水、防爆、防高温灯）电路安全装置： 12. 漏电保护器、温度上限智能保护等多重防护。 	
87	油烟净化器	<ol style="list-style-type: none"> 1. 风量$\geq 40000\text{m}^3/\text{小时}$ 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)； 3. 油烟净化设备(含电源)需通过 GB/T17799.1-2017 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 GBT17799.3-2012《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 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>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	后倾式厨房专用离心机	<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 $t \geq 1.5\text{mm}$ 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。提供有效期范围内检测报告复印件。</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	变频启动带净化联动控制箱	<p>1. 额定功率：37KW</p> <p>2. 额定电压：380V</p> <p>3. 接风机端口 散热风扇 37KW 指示灯（红 绿）按钮（红 绿）</p> <p>4. 外箱材质 碳钢喷塑</p> <p>5. 箱体厚度 0.8mm</p>	










		6. 电缆线 16mm ²	
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$\geq 11.5\text{L} \times 2$，灭火剂保质期六年，灭火剂喷射时间$\geq 30$ 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 $1\text{ 秒} \geq T \leq 2\text{ 秒}$。</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≤ 9.5，凝固点$\leq -5^{\circ}\text{C}$，毒性为 0，灭火性能≤ 45 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$\geq 2\text{KN}$，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	








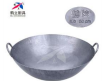
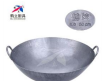

8	不锈钢托盘	60*40*5 mm	304 不锈钢材质	20	个	30.00	
9	长毛巾	700*200 mm	纯棉白毛巾	30	条	6.00	
10	肉插	300mm	白木柄，圆钢	5	个	15.00	
11	喷火枪	5500w	(煤气) 可倒置、无软硬火、约 1500℃	3	个	60.00	
12	不锈钢调料更	25*190	不锈钢材质	20	条	3.00	
13	不锈钢鱼刷	60*180	不锈钢材质	5	把	8.00	
14	火钳仔	100*300	机制加厚	5	条	3.00	
15	万能夹	120*250	不锈钢材质	10	个	10.00	
16	不锈钢味盅	24CM	0.8mm 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