特色餐厅厨房设备清单

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 名称 | 规格（mm） | 主要技术参数 | 数量 | 单位 | 单价  (人民币：元） | 总价  (人民币：元） |
| **一、厨房设备** | | |  |  |  |  |  |
| AA | 储存区 |  |  |  |  |  |  |
| AA01 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 1.支架采用304＃≧1.0mm38\*38不锈钢方管制作； 2.横梁采用304＃≧1.0mm38×25不锈钢管制作； 3.层板采用304＃≧0.8mm25×13不锈钢管制作； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 20 | 台 |  |  |
| AB | 加工间1 |  |  |  |  |  |  |
| AB01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AB02 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AB03 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AB04 | 洗地龙头 | 10M | 1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4 黄铜铸造表面镀铬花洒喷头（配置一把喷头） 5 进水接口为标准1/2''外螺纹 | 1 | 台 |  |  |
| AB05 | 双层工作台带靠背 | 1300\*700\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AB06 | 大单星盆水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头1个。 | 3 | 台 |  |  |
| AB06 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AB07 | 双层工作台带靠背 | 1200\*700\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AB08 | 双层工作台带靠背 | 1290\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AB09 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AB10 | 三层餐车 | 850\*450\*900 | 1.面板采用优质304#不锈钢板制作，厚为1.0mm； 2.车架采用不锈钢方管25\*25\*1.2mm制作； 3.配4个4寸静音活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。 | 1 | 台 |  |  |
| AB11 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 原有设备无需报价 | 5 | 台 |  |  |
| AB12 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 380V/9KW;50L | 1 | 台 |  |  |
| AB13 | 绞切肉机 | 580\*420\*780 | 不锈钢外壳； 功率：380V/1.5KW 产能：320kg/h | 1 | 台 |  |  |
| AB14 | 双层工作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AB15 | 双星水池 | 1500\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| AB16 | 餐具消毒柜（挂墙） | 10把刀 | 1.功率：15w/220v； 2.机箱由304不锈钢制造； 3.黑色有机玻璃门可防止紫外光外泄；可抽出的透明有机玻璃刀架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 4.安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒； 5.采用特种双重消毒设计，紫外线杀菌（UV）及臭氧杀菌双重消毒效果； 6.不锈钢拉手，经久耐用，易清洁；采用磁力门吸，柜门带门锁，方便管理； 可放10~15把刀 7.▲提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书。 8.▲密封硅胶条重金属（以 Pb 计，60℃的 4%乙酸，0.5h）需≤1mg/kg，高锰酸钾消耗量 （60℃的水，0.5h）需≤3.5mg/kg，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AB17 | 双层工作台带靠背 | 1600\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AC | 加工间2 |  |  |  |  |  |  |
| AC01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AC02 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AC03 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AC04 | 洗地龙头 | 10M | 1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4 黄铜铸造表面镀铬花洒喷头（配置一把喷头） 5 进水接口为标准1/2''外螺纹 | 1 | 台 |  |  |
| AC05 | 双层工作台带靠背 | 1300\*700\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AC06 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AC06 | 大单星盆水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头1个。 | 3 | 台 |  |  |
| AC07 | 双层工作台带靠背 | 1200\*700\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AC08 | 双层工作台带靠背 | 985\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AC09 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AC10 | 三层餐车 | 850\*450\*900 | 1.面板采用优质304#不锈钢板制作，厚为1.0mm； 2.车架采用不锈钢方管25\*25\*1.2mm制作； 3.配4个4寸静音活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。 | 1 | 台 |  |  |
| AC11 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 原有设备无需报价 | 5 | 台 |  |  |
| AC12 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 380V/9KW;50L | 1 | 台 |  |  |
| AC13 | 绞切肉机 | 580\*420\*780 | 不锈钢外壳； 功率：380V/1.5KW 产能：320kg/h | 1 | 台 |  |  |
| AC14 | 双层工作台带靠背 | 1800\*700\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 2 | 台 |  |  |
| AC15 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AC16 | 餐具消毒柜（挂墙） | 10把刀 | 1.功率：15w/220v； 2.机箱由304不锈钢制造； 3.黑色有机玻璃门可防止紫外光外泄；可抽出的透明有机玻璃刀架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 4.安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒； 5.采用特种双重消毒设计，紫外线杀菌（UV）及臭氧杀菌双重消毒效果； 6.不锈钢拉手，经久耐用，易清洁；采用磁力门吸，柜门带门锁，方便管理； 可放10~15把刀 7.▲提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书。 8.▲密封硅胶条重金属（以 Pb 计，60℃的 4%乙酸，0.5h）需≤1mg/kg，高锰酸钾消耗量 （60℃的水，0.5h）需≤3.5mg/kg，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AC17 | 双星水池 | 1300\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AD | 加工间3 |  |  |  |  |  |  |
| AD01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AD02 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AD03 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AD04 | 洗地龙头 | 10M | 1 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色）  2 固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3 10.7米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度 4 黄铜铸造表面镀铬花洒喷头（配置一把喷头） 5 进水接口为标准1/2''外螺纹 | 1 | 台 |  |  |
| AD05 | 双层工作台带靠背 | 1000\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AD06 | 大单星盆水池 | 1200\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 4 | 台 |  |  |
| AD07 | 双层工作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AD08 | 双层工作台带靠背 | 620\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AD09 | 双层工作台 | 1800\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 6.▲产品抛光后外表面粗糙度Ra≦0.4μm，台面隔板和底板均应能承受100KG载荷，其变形量应≦1mm,去除作用力后框架变形量应≦0.1mm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 7.▲需提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。 8.▲需提供符合CQC11-448001-2017认证规则的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AD10 | 三层餐车 | 850\*450\*900 | 1.面板采用优质304#不锈钢板制作，厚为1.0mm； 2.车架采用不锈钢方管25\*25\*1.2mm制作； 3.配4个4寸静音活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。 | 1 | 台 |  |  |
| AD11 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 1.支架采用304＃≧1.0mm38\*38不锈钢方管制作； 2.横梁采用304＃≧1.0mm38×25不锈钢管制作； 3.冲孔板采用304＃≧0.8mm25×13不锈钢管制作； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 5 | 台 |  |  |
| AD12 | 开水器带底座 | 520\*530\*1300 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 380V/9KW;50L | 1 | 台 |  |  |
| AD13 | 绞切肉机 | 580\*420\*780 | 不锈钢外壳； 功率：380V/1.5KW 产能：320kg/h | 1 | 台 |  |  |
| AD14 | 双层工作台带靠背 | 1800\*700\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 2 | 台 |  |  |
| AD15 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AD16 | 餐具消毒柜（挂墙） | 10把刀 | 1.功率：15w/220v； 2.机箱由304不锈钢制造； 3.黑色有机玻璃门可防止紫外光外泄；可抽出的透明有机玻璃刀架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 4.安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒； 5.采用特种双重消毒设计，紫外线杀菌（UV）及臭氧杀菌双重消毒效果； 6.不锈钢拉手，经久耐用，易清洁；采用磁力门吸，柜门带门锁，方便管理； 可放10~15把刀 7.▲提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书。 8.▲密封硅胶条重金属（以 Pb 计，60℃的 4%乙酸，0.5h）需≤1mg/kg，高锰酸钾消耗量 （60℃的水，0.5h）需≤3.5mg/kg，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AD17 | 双星水池 | 1300\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AE | 烧腊间、晾干房 |  |  |  |  |  |  |
| AE01 | 单头矮汤炉 | 700\*850\*800+450 | 1.炉面板采用优质304#不锈钢板≥1.2mm，前板、背板及侧板≥0.8mm； 2.隔热层包防火隔热棉，炉架用不锈钢40\*40\*4mm； 3.节能环保强力炉头，炉脚通用Ø51\*1.2mm不锈钢管，配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AE02 | 烤鸭炉 | 900\*900\*1300 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AE03 | 麦芽糖车 | 530\*420\*970 | 采用优质304#不锈钢板制作，车身板材厚1.2mm，盖板厚1.5mm，配4个2寸静音2寸活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。 | 1 | 台 |  |  |
| AE04 | 节能环保型净化烟罩 | 2000\*1200\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 2 | 米 |  |  |
| \* | 不锈钢封墙钢 |  | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 2 | 米 |  |  |
| AE05 | 烧腊吊架连油盆 | 1300\*500\*1200 | 架子采用优质304#不锈钢管制作，油盆板厚0.8mm。 | 3 | 台 |  |  |
| AF | 预进间、烧腊明档 |  |  |  |  |  |  |
| AF01 | 预进间专用洗手池 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 ▲所投产品含Mn元素应≦0.85%，含S元素应≦0.01%，需需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ▲所投产品水槽、底板及侧板不锈钢板材厚度均需≧1.0mm，需需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 ▲所投产品洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积<100L时，排水机构应在2min内将满水槽的水排净；当水槽容积≧100L时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于50mm。需需提供由国家认可的第三方检测机构出具的合格检验报告复印件加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AF02 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AF03 | 电热吹干手器 | 240\*230\*240 | 电压：220V功率:2KW | 1 | 台 |  |  |
| AF04 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AF05 | 单星水池 | 700\*760\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头1个。 | 1 | 台 |  |  |
| AF06 | 餐具消毒柜（挂墙） | 10把刀 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AF07 | 冷藏操作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AF08 | 凉菜传递柜 | 1200\*500\*600 | 整体采用304不锈钢制作； 厚度1.5mm厚不锈钢板制作，并用1.2mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 移门采用配置钢化玻璃。 | 1 | 台 |  |  |
| AF09 | 紫外线消毒灯 | L1200 | 1、灭菌灯是低压汞蒸汽放电灯，有管状的玻璃外壳，发射短波紫外辐射，其值为253.7nm（UV-C），有杀菌的作用。 2、玻璃把会产生臭氧的波长为185nm的辐射过滤掉。 3、杀菌灯管.管壁内的保护涂层可以防止UV-C辐射的衰减（长寿命灯） 4、适用范围：30-40平方米；消毒时间30-45分钟. | 1 | 台 |  |  |
| AF10 | 简易工作台带靠背 | 650\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AF11 | 单通工作台 | 1100\*650\*800 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AG | 特色档口9 |  |  |  |  |  |  |
| AG01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AG02 | 双星水池 | 1200\*760\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AG03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AG04 | 餐具消毒柜（挂墙） | 10把刀 | 1.功率：15w/220v； 2.机箱由304不锈钢制造； 3.黑色有机玻璃门可防止紫外光外泄；可抽出的透明有机玻璃刀架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒； 4.安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒； 5.采用特种双重消毒设计，紫外线杀菌（UV）及臭氧杀菌双重消毒效果； 6.不锈钢拉手，经久耐用，易清洁；采用磁力门吸，柜门带门锁，方便管理； 可放10~15把刀 7.▲提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书。 8..▲密封硅胶条重金属（以 Pb 计，60℃的 4%乙酸，0.5h）需≤1mg/kg，高锰酸钾消耗量 （60℃的水，0.5h）需≤3.5mg/kg，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AG05 | 冷藏操作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AG06 | 拼台柜 | 700\*700\*800 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 个 |  |  |
| AG07 | 电烧烤炉连柜座 | 700\*700\*800 | 炉身材质采用优质304#油磨拉丝不锈钢板，台面厚度2CM 自动温控系统，温控范围50℃～300℃可调 台面拉伸圆弧设计，便于清洁 6寸不锈钢可调子弹脚，可调范围：±2.5CM | 1 | 台 |  |  |
| AG08 | 拼台柜 | 300\*700\*800 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 2 | 个 |  |  |
| AG09 | 双缸双筛电炸炉连柜座 | 700\*700\*800 | 炉身材质采用优质304#油磨拉丝不锈钢板，台面厚度2CM 油缸内温度均匀，缸底有足够的冷油区，食物溢出炸篮也不会炸焦；从而提供油的利用率和油炸效果 发热管带温度控制，用户可根据实际在50℃～190℃调节 炉面模具拉伸成型，便于清洁 6寸不锈钢可调子弹脚，可调范围：±2.5CM 容积：14L\*2 电功率：三相380V/12KW\*2 净重：65KG | 1 | 台 |  |  |
| AG10 | 节能环保型净化烟罩 | 2700\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 2.7 | 米 |  |  |
| AG11 | 单通工作台带靠背 | 1500\*700\*800+150 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AG12 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AG13 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AH | 特色档口8 |  |  |  |  |  |  |
| AH01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AH02 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AH03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AH04 | 双层工作台带靠背 | 700\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AH05 | 冷藏操作台带靠背 | 1800\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AH06 | 双层工作台带靠背 | 850\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AH07 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 6.▲产品抛光后外表面粗糙度Ra≦0.4μm，台面隔板和底板均应能承受100KG载荷，其变形量应≦1mm,去除作用力后框架变形量应≦0.1mm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 7.▲需提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。 8.▲需提供符合CQC11-448001-2017认证规则的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AH08 | 电磁扒炉 | 800\*800\*800+170 | 1.产品额定输入电压380V，功率12kW，额定频率50Hz，台面采用201#1.2mm不锈钢,柜体采用1.0mm不锈钢。 2.设备控制系统CPU中央处理器采用64位以及英飞凌IGBT，启动进入自检模式，具备36种自动故障诊断功能使产品更智能化； 3.一体化LED数码中文显示，可目视化管理及直观操作，视觉冲击力强； 4.PPS“齿”形线盘组件，采用紫铜耐高温阻燃漆包线发热均匀，耐高温，散热效果好，线序布局美观同时使用寿命长； 5.产品热效率不低于95%，模块化全封闭分层负压散热设计，防油烟，防湿气，防蟑螂到达三防效果； 6.风机采用IPX7防水级、静音、产品专用冷风通道设计，散热性强，高压直流风机； 7.集成模块化电容，故障低，能耗低，寿命长，散热性强，防水，同步性强，抗感绕性强； 8.炉体IPX7级防水结构 9.▲要求响应文件中必须提供国家级检测机构出具显示模块在大气压力15℃至35℃ 86～106kPa（860毫巴至1毫巴060），相对湿度：25%～75%，试验时间大于30min，判断结果为IPX7，火力调节开关必须提供国家级第三方检测机构出具符合检验依据GB/T 4208-2017进行防固体异物试验，IPX6试验后内部应无灰尘进入，按照标准GB/T 4208-2017进行防水试验，浸水深度：1.2m，试验时间：30min，IPX8试验后样品内部应无水进入，提供国家级第三方检测机构出具的检测报告复印件并加盖投标人公章； 10.▲要求所投产品所使用的线盘在35度的环境中，线盘温度达到220度的条件下，连续工作40天，工作期间功率无衰减，加热功能正常，无故障现象，线盘的质感、颜色均无变化，线圈盘以最大功率工作48小时，测试过程中和测试后，无绝缘漆脱落、冒烟及散发强刺激性异味等异常现象，提供检测报告复印件并加盖投标人公章； 11.▲要求响应文件中产品符合GB/T2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》6.8条款，产品的核心电路控制板通过“对控制板通电，连续模拟正常工作试验240小时，试验后元器件不破坏、无裂纹、能正常通电、功能正常”，提供省级检测机构出具的检测报告复印件并加盖投标人公章； 12.▲要求响应文件中必须提供国家级第三方检测机构出具符合检验依据GB/T2423.2-2008环境试验6.8条款拉力试验，航空连接线被施加450N拉力，施加时间10min，不脱开和不被破坏检测报告复印件，并加盖投标人公章；符合GB/T 2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》6.8条款检测标准，提供省级或以上检测机构出具的测试报告复印件并加盖投标人公章； | 1 | 台 |  |  |
| AH09 | 双层工作台 | 800\*300\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 6.▲产品抛光后外表面粗糙度Ra≦0.4μm，台面隔板和底板均应能承受100KG载荷，其变形量应≦1mm,去除作用力后框架变形量应≦0.1mm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 7.▲需提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。 8.▲需提供符合CQC11-448001-2017认证规则的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AH10 | 单头粉面炉(电热) | 800\*800\*800+450 | 1.面板及水罉板采用优质304#不锈钢板制作≥1.2mm，余板≥0.8mm； 2.配发热管、温控系统； 3.台脚采用圆管Ø38\*1.2mm，配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AH11 | 双层工作台 | 800\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 6.▲产品抛光后外表面粗糙度Ra≦0.4μm，台面隔板和底板均应能承受100KG载荷，其变形量应≦1mm,去除作用力后框架变形量应≦0.1mm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 7.▲需提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。 8.▲需提供符合CQC11-448001-2017认证规则的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AH12 | 电磁单头低背矮汤炉 | 700\*850\*530+720 | 基础参数：  1.炉面板采用厚度δ=1.5mmSUS304不锈钢板；侧板、底板、背板采用304不锈钢1.0 mm  2.PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热损耗小、不偏火、不烧线盘；  3.喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路；  4.LED动态火力显示、直观显示当前工作状态下的火力强度、硅胶合金旋转式操作；  5.功率：15KW/380V； | 1 | 台 |  |  |
| AH13 | 节能环保型净化烟罩 | 3400\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 3.4 | 米 |  |  |
| AH14 | 节能环保型净化烟罩 | 600\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 0.6 | 米 |  |  |
| AH15 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AH16 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AH17 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AI | 特色档口7 |  |  |  |  |  |  |
| AI01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AI02 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AI03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AI04 | 双层工作台带靠背 | 700\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AI05 | 冷藏操作台带靠背 | 1800\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AI06 | 双层工作台带靠背 | 850\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AI07 | 双层工作台 | 960\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AI08 | 双头低背粉面炉(电热) | 1333.3\*800\*800+140 | 1.面板及水罉板采用优质304#不锈钢板制作≥1.2mm，余板≥0.8mm； 2.配发热管、温控系统； 3.台脚采用圆管Ø38\*1.2mm，配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AI09 | 双层工作台 | 800\*1100\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AI10 | 电磁单头低背矮汤炉 | 700\*850\*530+720 | 基础参数：  1.炉面板采用厚度δ=1.5mmSUS304不锈钢板；侧板、底板、背板采用304不锈钢1.0 mm  2.PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热损耗小、不偏火、不烧线盘；  3.喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路；  4.LED动态火力显示、直观显示当前工作状态下的火力强度、硅胶合金旋转式操作；  5.功率：15KW/380V； | 1 | 台 |  |  |
| AI11 | 节能环保型净化烟罩 | 3200\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 3.2 | 米 |  |  |
| AI12 | 节能环保型净化烟罩 | 600\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 0.6 | 米 |  |  |
| AI13 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 1.支架采用304＃≧1.0mm38\*38不锈钢方管制作； 2.横梁采用304＃≧1.0mm38×25不锈钢管制作； 3.层板采用304＃≧0.8mm25×13不锈钢管制作； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AI14 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AI15 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AJ | 特色档口6 |  |  |  |  |  |  |
| AJ01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ02 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AJ04 | 双层工作台带靠背 | 700\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ05 | 冷藏操作台带靠背 | 1800\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AJ06 | 双层工作台 | 800\*300\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ07 | 电磁单头低背矮汤炉 | 700\*850\*530+720 | 基础参数：  1.炉面板采用厚度δ=1.5mmSUS304不锈钢板；侧板、底板、背板采用304不锈钢1.0 mm  2.PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热损耗小、不偏火、不烧线盘；  3.喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路；  4.LED动态火力显示、直观显示当前工作状态下的火力强度、硅胶合金旋转式操作；  5.功率：15KW/380V； | 1 | 台 |  |  |
| AJ08 | 双层工作台 | 800\*500\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ09 | 双头低背粉面炉(电热) | 1300\*800\*800+140 | 1.面板及水罉板采用优质304#不锈钢板制作≥1.2mm，余板≥0.8mm； 2.配发热管、温控系统； 3.台脚采用圆管Ø38\*1.2mm，配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ10 | 双层工作台 | 600\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ11 | 节能环保型净化烟罩 | 3400\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 3.4 | 米 |  |  |
| AJ12 | 四层平板货架 | 1200\*500\*1500 | 1.支架采用304＃≧1.0mm38\*38不锈钢方管制作； 2.横梁采用304＃≧1.0mm38×25不锈钢管制作； 3.层板采用304＃≧0.8mm25×13不锈钢管制作； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ13 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AJ14 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AK | 特色档口5 |  |  |  |  |  |  |
| AK01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AK02 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AK03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AK04 | 双层工作台带靠背 | 700\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AK05 | 冷藏操作台带靠背 | 1800\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AK06 | 双层工作台带靠背 | 850\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AK07 | 双层工作台 | 760\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AK08 | 铁板烧 | 1500\*800\*110 | 加热方式: 电加热；电压：380V,功率:8KW； A：材质采用304#不锈钢定制而成，具有热效高、机械强度好、在恶劣工作下有良好的适应性； B:内部采用定制三重绝缘体，紧贴台面、热损耗小、防潮性能优于市场同类产品，使用安全可靠； C:具有不易结垢、抗腐蚀性强等特点、设计创新、便于后续清洁、保养与维护； D:受热均匀，加温大约需20分钟，操作方便，无名火，温差为±20； | 1 | 台 |  |  |
| AK09 | 双层工作台 | 1140\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AK10 | 单通工作台带靠背 | 1800\*700\*800+150 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AK11 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AK12 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AK13 | 节能环保型净化烟罩 | 3400\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 3.4 | 米 |  |  |
| AL | 特色档口4 |  |  |  |  |  |  |
| AL01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AL02 | 双星水池 | 1200\*700\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AL03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AL04 | 双层工作台带靠背 | 700\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AL05 | 冷藏操作台带靠背 | 1800\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AL06 | 双层工作台带靠背 | 850\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AL07 | 节能环保型净化烟罩 | 3200\*900\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 3.2 | 米 |  |  |
| AL08 | 双层工作台 | 400\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AL09 | 六头电磁煲仔炉 | 1200\*900\*（810+120） | 基础参数：  1.炉面板采用厚度δ=1.5mmSUS304不锈钢板；侧板、底板、背板采用304不锈钢1.0 mm  2.PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热损耗小、不偏火、不烧线盘；  3.喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路；  4.LED动态火力显示、直观显示当前工作状态下的火力强度、硅胶合金旋转式操作；  5.功率：6\*3.5KW/380V； | 2 | 台 |  |  |
| AL10 | 双层工作台 | 600\*800\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AL11 | 单通工作台带靠背 | 1800\*700\*800+150 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AL12 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AL13 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AM | 特色档口3 |  |  |  |  |  |  |
| AM01 | 双层工作台带靠背 | 450\*760\*800+150 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AM02 | 双星水池 | 1200\*760\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头2个。 | 1 | 台 |  |  |
| AM03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AM04 | 冷藏操作台带靠背 | 1800\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AM05 | 双层工作台 | 1260\*700\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AM06 | 五格保温售饭工作柜 | 1800\*700\*800 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AM07 | 双层工作台 | 800\*700\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AM08 | 炉拼台 | 750\*800\*800+450 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 5.▲台面隔板应能承受300KG载荷，其变形量应≦0.7mm，且含Si≦0.5%，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 6.▲所投产品台面不锈钢板材厚度需≧1.0mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.5μm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AM09 | 四头煲仔炉 | 800\*800\*800+150 | 1.炉面板采用优质304#不锈钢板≥1.2mm，前板及侧板厚≥0.8mm； 2.隔热层包防火隔热棉，炉架用40\*40\*4mm，独立炉火开关控制火力，操作简易，安全。 | 1 | 台 |  |  |
| AM10 | 单头七星蒸炉 | 1000\*1000\*800+400 | 1.炉面板采用优质304#不锈钢板，≥1.2mm，前板及侧板≥0.8mm； 2.隔热层包防火隔热棉，炉膛内用耐火砖结火位，炉架用40\*40\*2mm角铁，炉膛铁板用2mm铁板； 3.4寸节能环保炉头，炉脚采用Ø51\*1.2mm不锈钢管； 4.配可调节重力子弹脚，配摇摆水龙头1个，炉用550W中压鼓风机1台。 | 1 | 台 |  |  |
| AM11 | 炉拼台 | 300\*1000\*800+450 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 5.▲台面隔板应能承受300KG载荷，其变形量应≦0.7mm，且含Si≦0.5%，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 6.▲所投产品台面不锈钢板材厚度需≧1.0mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.5μm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 2 | 台 |  |  |
| AM12 | 单头单尾小炒灶 | 1000\*1000\*800+450 | 1.炉面板采用优质304#不锈钢板≥1.2mm，前板及侧板≥0.8mm； 2.隔热层包防火隔热棉，炉膛内用耐火砖结火位，炉架用40\*40\*2mm角铁，炉膛铁板用2mm铁板； 3.4寸节能环保炉头，炉脚采用Ø51\*1.2mm不锈钢管； 4.配可调节重力子弹脚，配摇摆水龙头1个，配尾寸1个，炉用750W中压鼓风机1台。 | 1 | 台 |  |  |
| AM13 | 节能环保型净化烟罩 | 3400\*1100\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 3.4 | 米 |  |  |
| \* | 不锈钢封墙钢 |  | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 3.4 | 米 |  |  |
| AM14 | 双通荷台 | 1800\*800\*800 | 1.采用优质304#不锈钢板制作，台面板厚度为1.2mm，余板厚度为0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆御，配可调节重力子弹脚。 2.▲产品相邻两平面垂直度不大于1.5mm,调料盒底应能承受50KG载荷，其变形量应小于0.2mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.2μm，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AN | 特色档口2 |  |  |  |  |  |  |
| AN01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AN02 | 单星水池 | 800\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AN03 | 电热开水器 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AN04 | 冷藏操作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃； 功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AN05 | 双层工作台 | 1900\*600\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AN06 | 单通工作台 | 1800\*600\*800 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AN07 | 双通荷台 | 1800\*800\*800 | 1.采用优质304#不锈钢板制作，台面板厚度为1.2mm，余板厚度为0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆御，配可调节重力子弹脚。 2.▲产品相邻两平面垂直度不大于1.5mm,调料盒底应能承受50KG载荷，其变形量应小于0.2mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.2μm，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AN08 | 单头单尾小炒灶 | 1000\*1000\*800+450 | 1.炉面板采用优质304#不锈钢板≥1.2mm，前板及侧板≥0.8mm； 2.隔热层包防火隔热棉，炉膛内用耐火砖结火位，炉架用40\*40\*2mm角铁，炉膛铁板用2mm铁板； 3.4寸节能环保炉头，炉脚采用Ø51\*1.2mm不锈钢管； 4.配可调节重力子弹脚，配摇摆水龙头1个，配尾寸1个，炉用750W中压鼓风机1台。 | 1 | 台 |  |  |
| AN09 | 节能环保型净化烟罩 | 1000\*1100\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 1 | 米 |  |  |
| \* | 不锈钢封墙钢 |  | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 1 | 米 |  |  |
| AN10 | 炉拼台 | 500\*700\*800+450 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 5.▲台面隔板应能承受300KG载荷，其变形量应≦0.7mm，且含Si≦0.5%，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 6.▲所投产品台面不锈钢板材厚度需≧1.0mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.5μm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AN11 | 四头煲仔炉 | 700\*700\*800+150 | 1.炉面板采用优质304#不锈钢板≥1.2mm，前板及侧板厚≥0.8mm； 2.隔热层包防火隔热棉，炉架用40\*40\*4mm，独立炉火开关控制火力，操作简易，安全。 | 1 | 台 |  |  |
| AN12 | 节能环保型净化烟罩 | 700\*1100\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 0.7 | 米 |  |  |
| \* | 不锈钢封墙钢 |  | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 0.7 | 米 |  |  |
| AO | 特色档口1 |  |  |  |  |  |  |
| AO01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AO02 | 单星水池 | 800\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| AO03 | 电热开水器 | 405\*360\*740 | 全304#不锈钢材质制造，自动机械延时进水控制，保障使用100%开水，整体灌注聚氨酯发泡保温。 220V/3KW;28L | 1 | 台 |  |  |
| AO04 | 冷藏操作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 温度范围：-5℃~-+10℃；\*功率：250W； 容量：318L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：子弹脚； 内外箱材料：304#不锈钢； 物架层数：1层 | 1 | 台 |  |  |
| AO05 | 双层工作台 | 1900\*600\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 3.层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 4.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 5.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 6.▲产品抛光后外表面粗糙度Ra≦0.4μm，台面隔板和底板均应能承受100KG载荷，其变形量应≦1mm,去除作用力后框架变形量应≦0.1mm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 7.▲需提供符合GB4806.9-2016，GB4806.1-2016标准要求的食品接触产品卫生认证证书复印件并加盖投标人公章。 8.▲需提供符合CQC11-448001-2017认证规则的食品接触产品安全认证证书复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AO06 | 单通工作台 | 1800\*600\*800 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作； 5.采用不锈钢制作可调节重力脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AO07 | 双通荷台 | 1800\*800\*800 | 1.采用优质304#不锈钢板制作，台面板厚度为1.2mm，余板厚度为0.8mm，面板及层板采用加强槽加强，移门，内分两层，层板可拆御，配可调节重力子弹脚。 2.▲产品相邻两平面垂直度不大于1.5mm,调料盒底应能承受50KG载荷，其变形量应小于0.2mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.2μm，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AO08 | 单通移门吊柜 | 1800\*400\*600 | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 1 | 台 |  |  |
| AO09 | 单头粉面炉(燃气) | 800\*900\*800+450 | 1.面板及水罉板采用优质304#不锈钢板制作≥1.2mm，余板≥0.8mm； 2.桶径大小搭配，电热燃气搭配，可蒸可煮； 3.台脚采用圆管Ø38\*1.2mm，配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AO10 | 炉拼台 | 200\*900\*800+450 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 5.▲台面隔板应能承受300KG载荷，其变形量应≦0.7mm，且含Si≦0.5%，需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 6.▲所投产品台面不锈钢板材厚度需≧1.0mm，产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.5μm,需提供国家认可的第三方检测机构出具的检验报告复印件并加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| AO11 | 节能环保型净化烟罩 | 2300\*1000\*500 | 1.面板采用304#1.0mm厚优质磨砂不锈钢板,侧板为1.0mm厚不锈钢板，配双层隔油烟滤网，积油杯，防爆灯。 2.▲烟罩材料含Ni成份不低于8%，含Si应≦1%并需提供符合国家机械产品安全质量监督检验中心出具的GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》、GB/T 20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求的检验报告。 | 2.3 | 米 |  |  |
| AO12 | 六门蒸功夫蒸柜 | 1260\*650\*1900 | 1、电压功率：380V /7KW\*6 2、尺寸：1260\*650\*1900mm  3、采用全自动智能数控系统控制，含有6套智能电箱，每套控制器设有3种运行模式，每种运行模式均可设置蒸炖时间、蒸炖温度、保温温度。 4、共6门区域独立温控设计，每区配3个蒸盆。 | 1 | 台 |  |  |
| AP | 收货区 |  |  |  |  |  |  |
| AP01 | 风幕机 | 1500\*160\*200 | 风幕机 说明：说明：铝合金外壳，时尚美观，独特导风板设计，风向可随意调节，且有高、中、低档调速功能，电量：500w风量：2560m³/H。 | 3 | 台 |  |  |
| AP02 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 2 | 台 |  |  |
| AP03 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.焊接不锈钢冲压星盆； 3.配感应水龙头1套； 4.配不锈钢落水器。 | 1 | 台 |  |  |
| AP04 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 1 | 台 |  |  |
| AP05 | 工作台连抽屉(带靠背) | 1200\*700\*850+150 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.柜身、层板采用304＃≧1.0mm不锈钢板制作； 3.面板底及层板采用优质不锈钢制作加强筋； 4.趟门采用304＃≧0.8mm不锈钢板制作，配3个抽屉； 5.配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| AP06 | 电子落地称 | 420\*560\*900 |  | 1 | 台 |  |  |
| AQ | 餐具回收区 |  |  |  |  |  |  |
| AQ01 | 二层餐车 | 900\*500\*900 | 1.面板采用优质304#不锈钢板制作，厚为1.0mm； 2.车架采用不锈钢方管25\*25\*1.2mm制作； 3.配4个4寸静音活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。 | 3 | 台 |  |  |
| AQ02 | 双孔收餐柜 | 1500\*760\*800+150 | 1.台面≧1.2mm厚、柜身板≧1.2mm厚304#优质不锈钢板； 2.加强筋承托； 3.脚用≧φ38\*1.2mm厚304#优质不锈钢管，下加可调节子弹脚。 | 3 | 台 |  |  |
| AQ03 | 洗手池 | 2500\*500\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头4个。 | 1 | 台 |  |  |
| AR | 洗手处 |  |  |  |  |  |  |
| AR01 | 风幕机 | 1500\*160\*200 | 风幕机 说明：说明：铝合金外壳，时尚美观，独特导风板设计，风向可随意调节，且有高、中、低档调速功能，电量：500w风量：2560m³/H。 | 2 | 台 |  |  |
| AR02 | 洗手池 | 2500\*500\*800+150 | 1.沥水式面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.面板底采用优质不锈钢制作加强筋； 3.焊接拉伸式星盆； 4.不锈钢落水器； 5.≧ø38mm不锈钢管制脚架； 6.采用不锈钢制作可调节子弹脚； 7.配水龙头4个。 | 4 | 台 |  |  |
| AR03 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 4 | 台 |  |  |
| AS | 自助餐区 |  |  |  |  |  |  |
| AS01 | 风幕机 | 1500\*160\*200 | 风幕机 说明：说明：铝合金外壳，时尚美观，独特导风板设计，风向可随意调节，且有高、中、低档调速功能，电量：500w风量：2560m³/H。 | 1 | 台 |  |  |
| AS02 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 有效面积：30-50㎡ 输入电压：220V 50Hz  功 率：45W 设有环保挡板和防滑收集盘，防止蚊蝇残骸落到机外，造成二次污染现象； 灯管采用诱虫灯管。 | 1 | 台 |  |  |
| AS03 | 热风循环消毒保洁柜 | 1160\*500\*1780 | 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、设有符合人体工程学修长把手，开关门方便； 4、全不锈钢层架，承载力强，坚固耐用； 5、空间规划合理，灵活多变，加载和卸载方便； 6、设有定时器功能，灵活方便； 7、容量：800L； 8、电压：220V/50HZ； 9、功率：1220W. | 1 | 台 |  |  |
| AS04 | 筷子机 | 265\*265\*200 | 功率：12W;容量：200双 | 2 | 台 |  |  |
| AS05 | 布菲炉 | 315\*480\*240 | GN 1/2自助餐炉玻璃盖、7升(复合炉底，含不锈钢食物盘) SS304 315\*480\*240mm | 12 | 台 |  |  |
| AS06 | 保温汤炉 | 380\*380\*410 | -容量：13L  -电压：220V -功率：0.75KW | 4 | 台 |  |  |
|  | **二、排烟系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 排风管道 | 1000\*700 800\*700 700\*500 | 1.材质:304#不锈钢板 2.形状:矩形，3.板材厚度:1.2mm4.接口形式:焊接 | 672 | m2 |  |  |
| 2 | 离心式抽风柜 | 33000风量 1300PA | 1.规格:18.5kw/380v，33000M3/H,25"； 2.外壳采用标准镀锌板制作，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成。左右设有检修门，便于维护保养。 3.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，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。 4.叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率最高，噪声最低。叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，空气动力性能良好，效率高，运转平稳。 5.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；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高(-20℃至+120℃)的场合使用；轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。 6.风柜整机： 低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，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。风柜采用模块化组合设计。 7.▲所投低噪音离心通风机通过GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》，GB/T 2888-2008<<风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》，JB/T 8690-2014<<通风机 噪声限值》，JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》，JB/T 10281-2014<<消防排烟通风机》标准要求。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告。 | 1 | 台 |  |  |
| 3 | 离心式抽风柜 | 25000风量 1300PA | 1.规格:15kw/380v，25000M3/H,22"； 2.外壳采用标准镀锌板制作，风柜骨架用标准角钢，底架采用标准槽钢焊接而成。左右设有检修门，便于维护保养。 3.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，使气体顺利进入叶轮，且流量损失较小。 4.叶轮：采用优质镀锌钢板制成，叶片设计符合空气动力学的特定形状，效率最高，噪声最低。叶片用铆钉固定在中盘及端圈上。叶轮经静、动平衡校正，空气动力性能良好，效率高，运转平稳。 5.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；轴承采用标准式补充加脂方式，可以在各种各样的条件下使用，其中在很脏，湿气很大，温度很高(-20℃至+120℃)的场合使用；轴承和轴承座之间具有互换性，非常便利。 6.风柜整机： 低噪音电机通过皮带轮、皮带带动安装在优质轴心上的前向多翼式大弧度叶片的叶轮，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。风柜采用模块化组合设计。 7.▲所投低噪音离心通风机通过GB/T 1236-2017《工业通风机 用标准化风道性能试验》，GB/T 2888-2008<<风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》，JB/T 8689-2014《通风机振动检测及其限值》，JB/T 8690-2014<<通风机 噪声限值》，JB/T 10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》，JB/T 10281-2014<<消防排烟通风机》标准要求。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告。 | 1 | 台 |  |  |
| 4 | 静电油烟过滤器 | 32000风量 | 1.低空型，净化率：≥98%； 2.外壳全部为1.2冷轧板制造，外表采用热固性纯聚酯粉末涂料喷涂，抗紫外线，适合户外使用，设备电场采用钢性好、不易变形、使用寿命长的不锈钢电场，电场可单独拆卸方便安装维护； 3.设备每个净化单元装有数字显示面板及工作指示灯，能数字显示工作电流，故障代码等，可提醒用户清洗电场； 4.▲所投油烟净化器净化单元电场为不锈钢材质，材质通过GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》检测，结果合格，样品经中性盐雾试验480小时后未出现腐蚀现象，保护评级RP≥9；电场依据GB/T 351-2019，出具对电导率和导电率的检测报告，提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； 5.▲所投油烟净化器电源具过压过流、短路保护、闪络保护、清洗提示、开路保护等保护功能，满足JCC/I201011.1-2017 《餐饮油烟净化器用高压电源检测方法》及CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》技术要求，提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； 6.▲所投产品油烟净化器绝缘陶瓷依据GB/T 5593-2015《电子元器件结构陶瓷材料》标准，对热稳定性(反复测试10次不开裂为合格)，样品未见裂纹或炸裂现象，提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； 7.▲所投油烟净化器数码显示屏应符合GB/T 2423.3-2016 《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》，试验结束后，检查样品外观以及通电工作应正常。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）  8.▲所投油烟净化器高压分线器燃烧性能符合V-2等级材料的规定要求。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）。 9.▲所投油烟净化器符合HJ/T 62-2001、GB 18483-2001、DB11/T 1485-2017、HJ 38-2017、DB11/1488-2018的要求，油烟浓度≤1.0 mg/m³，颗粒物小于≤5.0 mg/m³，非甲烷总烃≤10.0 mg/m³，净化效率≥98%。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； | 1 | 台 |  |  |
| 5 | 静电油烟过滤器 | 24000风量 | 1.低空型，净化率：≥98%； 2.外壳全部为1.2冷轧板制造，外表采用热固性纯聚酯粉末涂料喷涂，抗紫外线，适合户外使用，设备电场采用钢性好、不易变形、使用寿命长的不锈钢电场，电场可单独拆卸方便安装维护； 3.设备每个净化单元装有数字显示面板及工作指示灯，能数字显示工作电流，故障代码等，可提醒用户清洗电场； 4.▲所投油烟净化器净化单元电场为不锈钢材质，材质通过GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》检测，结果合格，样品经中性盐雾试验480小时后未出现腐蚀现象，保护评级RP≥9；电场依据GB/T 351-2019，出具对电导率和导电率的检测报告，提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； 5.▲所投油烟净化器电源具过压过流、短路保护、闪络保护、清洗提示、开路保护等保护功能，满足JCC/I201011.1-2017 《餐饮油烟净化器用高压电源检测方法》及CCAEPI-RG-Q-041-2018《餐饮油烟净化器用高压电源》技术要求，提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； 6.▲所投产品油烟净化器绝缘陶瓷依据GB/T 5593-2015《电子元器件结构陶瓷材料》标准，对热稳定性(反复测试10次不开裂为合格)，样品未见裂纹或炸裂现象，提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； 7.▲所投油烟净化器数码显示屏应符合GB/T 2423.3-2016 《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab: 恒定湿热试验》，试验结束后，检查样品外观以及通电工作应正常。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）。 8.▲所投油烟净化器高压分线器燃烧性能符合V-2等级材料的规定要求。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）。 9.▲所投油烟净化器符合HJ/T 62-2001、GB 18483-2001、DB11/T 1485-2017、HJ 38-2017、DB11/1488-2018的要求，油烟浓度≤1.0 mg/m³，颗粒物小于≤5.0 mg/m³，非甲烷总烃≤10.0 mg/m³，净化效率≥98%。提供具有相应资质的第三方检测机构出具的检测报告（提供复印件加盖投标人公章）； | 1 | 台 |  |  |
| 6 | 不锈钢星三角降压启动控制电箱 |  | 电箱外壳采用304#1.0㎜不锈钢板制作. 含125a开关 ，保护开关，继电器 ，指示灯，按键开关，急停开关，2510交流接触器，V型槽，160散热风扇1个 | 2 | 套 |  |  |
| 7 | 风机消音器 |  | 1.不锈钢风管制作安装δ=1.2mm 2.材质:不锈钢板+5mm吸音棉+多孔不锈钢板3.形状规格:矩形，与风管匹配4.板材厚度:1.2mm5.接口形式:焊接； | 2 | 套 |  |  |
| 8 | 静电支架 |  | 1.形式：平台式2.规格：与风机大小匹配3.材料：10#国标槽钢4.除锈、刷油设计要求:除微锈、防锈漆2遍、调和漆2遍 | 2 | 项 |  |  |
| 9 | 风机支架 |  | 1.形式：平台式2.规格：与风机大小匹配3.材料：10#国标槽钢4.除锈、刷油设计要求:除微锈、防锈漆2遍、调和漆2遍 | 2 | 套 |  |  |
| 10 | 风机减震器 |  |  | 4 | 套 |  |  |
| 11 | 软连接 |  | 防火防油，帆布. | 4 | 套 |  |  |
| 12 | 防火阀 280℃ | 1000\*700 | 材质:304#不锈钢板 | 5 | 个 |  |  |
| 13 | 防火阀 280℃ | 800\*700 |  | 5 | 个 |  |  |
| 14 | 止回阀 | 1000\*700 | 材质:304#不锈钢板 | 1 | 个 |  |  |
| 15 | 三角码 | 1000\*700 | 角铁.（小于800\*800不需要法兰. | 20 | 对 |  |  |
| 16 | 打墙洞 |  | 不含修复.） | 8 | 个 |  |  |
| 17 | 垂直运输 |  |  | 1 | 项 |  |  |
| 18 | 五金杂件 |  |  | 1 | 项 |  |  |
| 19 | 外墙管需报高空作业费或排架 |  |  | 1 | 项 |  |  |
|  | **三、鲜风系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 送鲜风机 | 39000风量   全压700Pa | 1.规格:18.5kw/380v，39000M3/H,27"2.型式：双速低噪声排烟风柜（消防、耐高温）2.全压：700Pa；3.风柜转速:650r/min,裸速全压效率≥55%；4.风柜箱体采用型材框架、箱板拼装机构，内部填充优质隔音防火玻璃棉，达到隔热降噪的效果；风机吊装后外层加装消声装置：材质采用1.2mm厚不锈钢板，内层板采用1.0mm不锈钢冲孔板，内夹防火纤维棉，厚度为60mm；5.风柜经过国家级通风机性能测试中心测试、校验并出具检验报告；6风柜核心部件猪笼多翼式双吸风轮，具有风量大，全压适中，噪声低的优点，主轴采用优质45#钢调质而成，轴承采用调心轴承。7.风柜采用外置电机，皮带传动，方便后期维护保养；风机具有长期使用免加润滑油传动装置； | 1 | 台 |  |  |
| 2 | 送鲜风机 | 19000风量   全压590Pa | 1.规格:5.5kw/380v，18000M3/H,20"2.型式：双速低噪声排烟风柜（消防、耐高温）2.全压：590Pa；3.风柜转速:750r/min,裸速全压效率≥55%；4.风柜箱体采用型材框架、箱板拼装机构，内部填充优质隔音防火玻璃棉，达到隔热降噪的效果；风机吊装后外层加装消声装置：材质采用1.2mm厚不锈钢板，内层板采用1.0mm不锈钢冲孔板，内夹防火纤维棉，厚度为60mm；5.风柜经过国家级通风机性能测试中心测试、校验并出具检验报告；6风柜核心部件猪笼多翼式双吸风轮，具有风量大，全压适中，噪声低的优点，主轴采用优质45#钢调质而成，轴承采用调心轴承。7.风柜采用外置电机，皮带传动，方便后期维护保养；风机具有长期使用免加润滑油传动装置； | 1 | 台 |  |  |
| 3 | 不锈钢星三角降压启动控制电箱 |  | 电箱外壳采用304#1.0㎜不锈钢板制作. 含125a开关 ，保护开关，继电器 ，指示灯，按键开关，急停开关，2510交流接触器，V型槽，160散热风扇1个 | 1 | 套 |  |  |
| 4 | 送鲜风机支架 |  | 1.形式：平台式2.规格：与风机大小匹配3.材料：10#国标槽钢4.除锈、刷油设计要求:除微锈、防锈漆2遍、调和漆2遍 | 2 | 套 |  |  |
| 5 | 送鲜风机避震装置 |  | 型式：阻尼弹簧型 | 2 | 套 |  |  |
| 6 | 可调鲜风咀 | 300\*300 | 采用优质不锈钢，可调风 | 38 | 个 |  |  |
| 7 | 牛眼鲜风咀 | Ø200 | 采用优质不锈钢，可调风 | 7 | 个 |  |  |
| 8 | 鲜风管 | 1000\*800 800\*800 600\*500 | 1.材质:304#不锈钢板 2.形状:矩形，3.板材厚度:1.0mm4.接口形式:焊接 | 466 | m2 |  |  |
| 9 | 防火阀 70℃ | 1000\*800 | 达到消防要求，有3C认证，采用1.35mm304#不锈钢板 | 1 | 个 |  |  |
| 10 | 调节阀 | 600\*500 | 采用优质不锈钢304# | 16 | 套 |  |  |
| 11 | 防雨百叶 | 1500\*1200 | 采用优质不锈钢304# | 2 | 套 |  |  |
| 12 | 软连接 | 每台风机两套 | 防火防油，帆布. | 4 | 套 |  |  |
| 13 | 打墙洞 |  | 不含修复.采购人负责修复 | 18 | 个 |  |  |
| 14 | 五金杂件 |  |  | 1 | 项 |  |  |
|  | **四、餐厅桌椅** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 教师四人实木餐桌椅 | 1200\*1650\*800 | 餐桌：台面：采用25MM厚度实木板， PVC封边四周，台架：不锈钢拉丝，采用400\*700方包铁板底盘 ，直径76\*690圆柱，配250\*250托盘 餐椅：架子用铁艺材质+西皮坐垫IMG_256 | 27 | 套 |  |  |
| 2 | 四人连体餐桌椅 | 1350\*1650\*800 | 桌面：木质、规格；1200\*600；颜色：待定 基材：均选用中密度板，经环境标志产品认证，符合环保标准。 支架：不锈钢材质 配件:防动胶脚套IMG_257 | 124 | 套 |  |  |
|  | **五、配套安装** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 蒸压混凝土加气砖 | 150mm | 混凝土加气砖/包含材料运输、铺设、人工等相关费用 | 218 | m2 |  |  |
| 2 | 预拌C25混凝土 | C25 | 预拌混凝土C25/包含材料运输、铺设、人工等相关费用 | 133 | m3 |  |  |
| 3 | 不锈钢挂网 | 300\*500 | 304#不锈钢≥300×500mm | 3974 | m2 |  |  |
| 4 | 聚合物防水涂料 | / | 双道聚合物涂层/耐碱性96h包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布、涂刷防水膜等相关费用 | 1096 | m2 |  |  |
| 5 | 墙面瓷砖 | 300\*600 | ≥300×600mm包括基层处理、找平层、结合层、面层、嵌缝、嵌防滑条、刷防护材料、 酸洗、打蜡、材料运输等相关费用 | 1456 | m2 |  |  |
| 6 | 矮墙顶面贴大理石盖面 | / | 包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布等相关费用 | 35 | m |  |  |
| 7 | 墙身腻子粉 | / | 包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布等相关费用 | 315 | m2 |  |  |
| 8 | 防水乳胶漆 | / | 环保型包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布、涂刷防水膜等相关费用 | 315 | m2 |  |  |
| 9 | 植筋 | / | 植筋/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 87 | 根 |  |  |
| 10 | 现浇构件钢筋 | φ10 | 现浇构件带肋钢筋 φ10以内/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 0.69 | t |  |  |
| 11 | 现浇构件钢筋 | φ25 | 现浇构件带肋钢筋 φ25以内/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 1.98 | t |  |  |
| 12 | 现浇构件钢筋(箍筋） | φ10 | 现浇构件箍筋 圆钢 φ10以内/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 1.04 | t |  |  |
| 13 | 柱模板 | / | 柱模板/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 278.1 | m2 |  |  |
| 14 | 梁模板 | / | 梁模板/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 65.13 | m2 |  |  |
| 15 | 粘土陶粒 | / | 回填粘土陶粒/包含材料运输、人工等 | 145 | m3 |  |  |
| 16 | C20细石混凝土 | c20 | C20细石混凝土/包含材料运输、铺设、人工等相关费用 | 305 | m3 |  |  |
| 17 | 聚氨酯涂膜防水涂料 | / | 双道聚氨酯涂膜防水涂料层/包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布、涂刷防水膜等相关费用及水泥砂浆找平层 混凝土或硬基层上 20mm | 485 | m2 |  |  |
| 18 | 地面瓷砖 | 600\*600 | ≥600×600mm包括原瓷砖的拆除，基层处理、找平层、结合层、面层、嵌缝、嵌防滑条、刷防护材料、 酸洗、打蜡、材料运输等相关费用 | 600 | m2 |  |  |
| 19 | 砖砌排水沟 | 300\*150 | 排水沟尺寸：：宽300mm,最浅处不低于150mm 100mm厚细石混凝土垫层，两边砌砖120mm宽;沟侧抹灰15皿厚水泥砂浆1;3 | 65 | m2 |  |  |
| 20 | 不锈钢排水沟槽 | 300\*100 | 304#U型板材渠宽≥300mm，起始≥100mm深-至去水口采用304#≥1.5mm不锈钢 | 65 | m2 |  |  |
| 21 | 排水沟边角钢承托 | 30\*30 | 采用30\*30；304#不锈角铜 | 130 | m |  |  |
| 22 | 不锈钢不沟盖板 | 300\*500 | 304#不锈钢≥300×500mm设置双提手方便清洗水沟，采用304#≥3.0不锈钢。底衬不锈钢网罩 | 65 | m |  |  |
| 23 | 砖砌沉渣池 | 600\*600\*600 | 渣池截面尺寸：600\*600\*600mm ；100皿厚细石混凝土墊层，两边砌砖120皿宽；沟侧抹灰15mm厚水泥砂浆1:3 | 12 | 个 |  |  |
| 24 | 不锈钢沉渣池 | 600\*400 | 600\*400；深度600 1.0厚304#不锈钢板'配可取式不锈钢隔渣篮 | 12 | 个 |  |  |
| 25 | 沉渣池边角钢承托 | 30\*30 | 采用30\*30mm304#不锈角钢， | 12 | m |  |  |
| 26 | 沉渣池过滤篮 | 600\*400 | 600\*400；深度400 1.0厚304#不锈钢板 | 33 | 个 |  |  |
| 27 | 沉渣池盖板 | 600\*600 | ：600\*600nnn 1.0mm厚304#不锈钢板，活动盖板 | 12 | 个 |  |  |
| 28 | 大理右1门槛石 | ≦3200 | 1.楼地面(每块周长mm) 3200以内 包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 20 | m |  |  |
| 29 | 不锈钢护角 | / | 304#丄2厚不锈钢冲压成型 50\*50^3000同墙砖髙.安装于墻角防揮，暗埋在砖墻里面 | 3 | m |  |  |
| 30 | 倒水泥打菜台 | / | 含材料费、制作、运输、浇筑、振捣、养护等 | 35 | m |  |  |
| 31 | 80。剛髙处人造大理石台面 | / | 米黄色人造大理石，包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 35 | m |  |  |
| 32 | 单开不锈钢玻璃门连门框 | W1000\*H2000 | 1.不锈钢门安装 2.成品不锈钢门 3.成品套装平开门(含框、扇) | 22 | 扇 |  |  |
| 33 | 双开不锈钢玻璃门连门框 | W1200\*H2000 | 1.不锈钢门安装 2.成品不锈钢门 3.成品套装平开门(含框、扇) | 6 | 扇 |  |  |
| 34 | 双开防火门连门框 | W1500\*H2000 | 1.钢质防火门 双扇(甲级) 木质防火门双扇(甲级)   2.特殊五金安装 闭门器安装 暗装 | 9 | 扇 |  |  |
| 35 | 单向门闭门器 | / | 自动冋归闭门器， | 22 | 套 |  |  |
| 36 | 打菜台上不锈钢玻璃框架 | / | 用料304#不锈钢≥1.0mm厚，上≥10mm钢化玻璃，下采用≥1.0mm厚304#不锈钢制作。双向弹簧防撞门结构，边缝小于1CM | 45 | m2 |  |  |
| 37 | 打菜台上推窗 | / | 1.8mm钢化玻璃+不锈钢框 架；750\*45不锈钢方通立柱 | 10 | m |  |  |
| 38 | 白色铝朔板 | / | 1. 3mm厚，结构胶固定；包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 48 | m2 |  |  |
| 39 | 防油污铝扣天花 | 600\*600 | ≥600×600×1.0mm包括原旧天花的拆除、新材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布等相关费用 | 600 | m2 |  |  |
| 40 | 餐厅墙身腻子粉 | / | 包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布等相关费用 | 650 | m2 |  |  |
| 41 | 餐厅墙身防水乳胶漆 | / | 环保型包括材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布、涂刷防水膜等相关费用 | 650 | m2 |  |  |
| 42 | 餐厅天花喷黑色油漆 | / | 油漆品种:黑色涂料两面；包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 1360 | m2 |  |  |
| 43 | 餐厅地面瓷砖 | 800\*800 | 800mm\*800mm\*10mm优等品，白色 包括原瓷砖的拆除，基层处理、找平层、结合层、面层、嵌缝、嵌防滑条、刷防护材料、 酸洗、打蜡、材料运输等相关费用 | 1000 | m2 |  |  |
| 44 | 餐厅天花格栅吊顶 | 600\*600 | 规格：600\*600mm铝制条,颜色：黑色 包括原旧天花的拆除、新材料费用、材料运输、基层处理、刷基层处理剂、铺布等相关费 | 1000 | m2 |  |  |
| 45 | 中间通道雨棚 | / | 钢结构支架，封12mm钢化玻璃 | 1 | 项 |  |  |
|  | **六、动力及照明材料** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 加工区分电箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 2 | 蒸功夫风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 3 | 汤饭风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 4 | 单点小炒风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 5 | 煲仔饭档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 6 | 铁板煎扒风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 7 | 铁板煎扒风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 8 | 汤粉面风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 9 | 客家腌面风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 10 | 云吞水饺风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 11 | 烧烤风味档口分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 12 | 烧腊间分箱 | / | 厨房内接驳含基础型钢制作安装、箱体安装、接地、调试、接线等相关费用动力控制箱，距地1400挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 13 | 镀锌线槽 | 200\*100 | ≥200×100mm封闭式热镀锌金属电缆桥架 | 66 | m |  |  |
| 14 | 镀锌线槽 | 100\*100 | ≥100×100mm封闭式热镀锌金属电缆桥架 | 103.2 | m |  |  |
| 15 | 镀锌线管 | Φ50 | ≥Φ50镀锌电线管暗敷 | 180 | m |  |  |
| 16 | 镀锌线管 | Φ25 | ≥Φ25镀锌电线管暗敷 | 187.2 | m |  |  |
| 17 | 镀锌线管 | Φ20 | ≥Φ20镀锌电线管暗敷 | 144 | m |  |  |
| 18 | 总箱电缆 | ZC-YJY-4\*95+1\*50mm2 | ZC-YJY-4\*95+1\*50nun2物绝缘电缆 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 108 | m |  |  |
| 19 | 分箱电缆 | ZC-YJY-3\*50+25\*2mm2 | ZC-YJY-3\*50+25\*2nun2物绝缘电缆 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 150 | m |  |  |
| 20 | 蒸炉、电磁煲仔炉电源电缆线 | ZC-YJY-4\*10+l\*6mm2 | ZC-YJY-4\*10+l\*6nun2物绝缘电缆 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 192 | m |  |  |
| 21 | 电磁汤炉、小炒灶、铁板烧开水器电源电线 | ZC-BYJ-6mm2 | ZC-BYJ-6mm2 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 4944 | m |  |  |
| 22 | 厨房及餐厅电源电线 | ZC-BYJ-4mm2 | ZC-BYJ-4mm2 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 2415 | m |  |  |
| 23 | 厨房及餐厅电源电线 | ZC-BYJ-2. 5mm2 | ZC-BYJ-2. 5mm2 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 6962 | m |  |  |
| 24 | 指示灯专用电源线 | ZC-BYJ-2. 5mm2 | ZC-BYJ-2. 5mm2 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 489 | m |  |  |
| 25 | 空调专用电源线 | ZC-BYJ-4mm2 | ZC-BYJ-4mm2 包含揭（盖）盖板、电缆敷设、电缆头（含中间接头、T接头等）制作及安装 | 300 | m |  |  |
| 26 | 厨房专用照明灯具 | 600\*600 | ≥600\*600mm包含各类预埋件留设、接线盒安装、成套灯具（含光源）及配件安装、金属软管、接线、接地、焊压接线端子、支架、调试等相关费用 | 90 | 套 |  |  |
| 27 | 餐厅专用照明灯具 | 600\*1200 | ≥600\*1200mm包含各类预埋件留设、接线盒安装、成套灯具（含光源）及配件安装、金属软管、接线、接地、焊压接线端子、支架、调试等相关费用 | 110 | 套 |  |  |
| 28 | 厨房三防光管支架及灯管 | 36W | ≥LED2×36W包含各类预埋件留设、接线盒安装、成套灯具（含光源）及配件安装、金属软管、接线、接地、焊压接线端子、支架、调试等相关费用 | 6 | 套 |  |  |
| 29 | 厨房及餐厅胶线管 | PC20 | 型号、规格:PC20 | 1990 | m |  |  |
| 30 | 厨房及餐厅二、三孔插座 | 16A | ≥10A/16A包含插座及其配件安装、各类预埋件留设、接线底盒安装、接线、接地、焊压接线端子等相关费用 | 131 | 套 |  |  |
| 31 | 厨房及餐厅单联单控开关 | 10A | ≥10A包含开关及其配件安装、各类预埋件留设、接线底盒安装、接线、接地、焊压接线端子等相关费用 | 60 | 套 |  |  |
| 32 | 空调空气开关 | 16A | ≥16A包含开关及其配件安装、各类预埋件留设、接线底盒安装、接线、接地、焊压接线端子等相关费用 | 15 | 个 |  |  |
| 33 | 应急指示灯 | / | 包含各类预埋件留设、接线盒安装、成套灯具（含光源）及配件安装、调试等相关费用 | 7 | 套 |  |  |
| 34 | 安全出口指示灯 | / | 包含各类预埋件留设、接线盒安装、成套灯具（含光源）及配件安装、调试等相关费用 | 5 | 套 |  |  |
|  | **七、给排水材料** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 排汚管 | DN150 | UPVC排水管 ≥DN150PVC-U排水塑料管胶粘连接 含环保排污处理器、管道、管件、弯管安装 | 76 | m |  |  |
| 2 | 排污管 | DN75 | UPVC排水管 ≥DN75PVC-U排水塑料管胶粘连接 含环保排污处理器、管道、管件、弯管安装 | 35 | m |  |  |
| 3 | 排污管 | DN50 | UPVC排水管 ≥DN50PVC-U排水塑料管胶粘连接 含环保排污处理器、管道、管件、弯管安装 | 28 | m |  |  |
| 4 | 不锈钢地漏 | DN50 | 不锈钢地漏DN50 | 35 | 个 |  |  |
| 5 | PPR冷水管 | De50 | ≥De50PPR给水管 ≥De50热熔粘接连接。包含管道、管件、弯管安装、支架制作安装，防腐油漆 套管制作安装 | 54 | m |  |  |
| 6 | PPR冷水管 | De32 | ≥De32PPR给水管 ≥De32热熔粘接连接。包含管道、管件、弯管安装、支架制作安装，防腐油漆 套管制作安装 | 65 | m |  |  |
| 7 | PPR冷水管 | De20 | ≥De20PPR给水管≥ De20热熔粘接连接。包含管道、管件、弯管安装、支架制作安装，防腐油漆 套管制作安装 | 66 | m |  |  |
|  | **八、其它** |  |  |  |  |  |  |
| **1** | 原有设备二次安装费用 | / | 含原有设备的拆装、搬运，重新接驳给排水，接电的材料及人工费，设备调试费 | 1 | 项 |  |  |
| 2 | 餐厅厨房二次消防配套及安装费用 | / | 含材料费、人工费等相关费用；建设标准要符合当地消防部门的验收标准。 | 1 | 项 |  |  |
|  | | | | | | 合计： IMG_351 |  |