**大众餐厅厨房设备清单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **名 称** | **规 格** | **主要技术参数** | **数量** | **单位** | **单价** | **金 额** |
|  | **一、厨房设备** |  |  |  |  |  |  |
| BA | 收货区 |  |  |  |  |  |  |
| BA01 | 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 |  |  |
| BA02 | 挡鼠板 | 1500\*20\*600 | 采用优质不锈钢304#板1.0制作。 | 1 | 台 |  |  |
| BA03 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BA04 | 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 |  |  |
| BA05 | 洗地龙头 | 10M | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BA06 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BA07 | 电子落地称 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BA08 | 双层工作台带靠背 | 1800\*700\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BA09 | 平板车 | 900\*600\*800 | 1.面板采用优质304#不锈钢板制作，厚为1.2mm； 2.车把手采用不锈钢圆管38\*1.2mm制作； 3.配4个4寸重力耐磨活动脚轮，其中两个定向，两个万向带车刹。 | 2 | 台 |  |  |
| BB | 食品检验室 |  |  |  |  |  |  |
| BB01 | 双层工作台带靠背 | 1200\*600\*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 |  |  |
| BB02 | 农药残留快速测试仪 | 380\*380\*170 | 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 主要技术参数： 波长配置：约410nm； 抑制率显示范围：0%～100%； 抑制率测量范围：0%～100%； 透射比准确度：±1.5%； 透射比重复性：≤0.5%； 漂移：≤0.005Abs/3min； 抑制率示值误差：≤10% | 1 | 台 |  |  |
| BB03 | 单星水池 | 600\*600\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BB04 | 食品留样柜 | 630\*730\*1940 | 内置蒸发器盘管，科学有效盘管，不易泄露，使用寿命长； 加厚发泡层，低温隔热效果好，能耗低； 采用绿色环保环戊烷发泡剂整体发泡，密度佳，保温效果好； 内箱底板采用圆弧拉伸，美观更易清洁； 整柜全部优质加厚不锈钢正材制作，坚固耐用。 温度范围：0℃~+10℃； 功率+容量：318W+420L； 制冷方式+控温类型：直冷+电子温控； 柜脚类型：万向轮脚 内外箱材料+门体材料：201#不锈钢+铝合金玻璃门； 物架层数：3层 | 1 | 台 |  |  |
| BC | 更衣室 |  |  |  |  |  |  |
| BC01 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BC02 | 皂液盒 | 150\*60\*300 | 1、安装方式：壁挂式； 2、分类：皂液器； 3、材质：ABS. | 2 | 台 |  |  |
| BC03 | 六门更衣柜 | 1200\*400\*2000 | 采用优质304#不锈钢板制作，板材厚1.2mm，经剪切冲压、折弯焊接制作，每门带钥匙、带排气孔及标签孔。小门长600\*高750\*深400.3\*2=6门 | 6 | 台 |  |  |
| BC03 | 更衣柜 | 1200\*500\*1800 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BC04 | 四层水鞋架 | 1200\*300\*900 | 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。 | 4 | 台 |  |  |
| BC05 | 围巾消毒柜 | 1200\*400\*1900 | 中温紫外线+臭氧全方位消毒无死角； 带热风循环系统，带温度调节功能，时间调节功能； 全无磁不锈钢板材箱体、无磁加粗型层架，承载力强，经久耐用； 全不锈钢重力脚配置，坚固耐用； 衣服、毛巾、鞋类物品使用； 电压：220V/50HZ； 功率：2130W. | 1 | 台 |  |  |
| BC06 | 毛巾手套消毒柜 | 1200\*400\*1900 | 中温紫外线+臭氧全方位消毒无死角； 带热风循环系统，带温度调节功能，时间调节功能； 全无磁不锈钢板材箱体、无磁加粗型层架，承载力强，经久耐用； 全不锈钢重力脚配置，坚固耐用； 衣服、毛巾、鞋类物品使用； 电压：220V/50HZ； 功率：2130W. | 2 | 台 |  |  |
| BD | 高低温冷库 |  |  |  |  |  |  |
| BD01 | 高温冷库 | 3300\*4500\*2600 | 1、‘0℃～+10℃ 2、库板采用100mm双面304不锈钢0.8厚聚氨酯保温板； 3、配优质压缩机；冷风机组； 4、控制系统采用接触器、热保护、指示灯、开关、电控箱等管路系统采用加厚铜管及保温其他如库内防爆灯、排水管、电线、线槽、不锈钢螺丝、硅胶、焊条、氧乙炔、排水电热丝等均使用合格品 | 1 | 座 |  |  |
| BD02 | 低温冷库 | 4500\*2700\*2600 | 1、‘-13℃～-18℃ 2、库板采用100mm双面304不锈钢0.8厚聚氨酯保温板； 3、配优质压缩机；冷风机组； 4、控制系统采用优质接触器、热保护、指示灯、开关、电控箱等管路系统采用加厚铜管及保温其他如库内防爆灯、排水管、电线、线槽、不锈钢螺丝、硅胶、焊条、氧乙炔、排水电热丝等均使用合格品 | 1 | 座 |  |  |
| BD03 | 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。 | 13 | 台 |  |  |
| BD04 | 饼盆车 | 500\*650\*1800 | 1.支架采用304#≧38×1.2mm不锈钢管制作； 2.四边防撞胶角。 | 3 | 台 |  |  |
| BD04 | 饼盆车 | 500\*700\*1600 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BE | 鱼类加工间 |  |  |  |  |  |  |
| BE01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BE02 | 挂墙洗手星 | 450\*450\*350 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BE03 | 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 |  |  |
| BE04 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BE05 | 六门冷柜（双温） | 1837\*765\*1965 | 1.高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到38kg/m³以上，保温效果达到停机24小时； 2.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度；  3.内胆整体拉伸成型，内底板采用圆弧转角，清理卫生无死角；  4.90°自动回归门，可承受十万次以上开关门设计，可拆卸门封，清理更换方便  5.温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃； 6.容积：1460L ；  7.电源电压：220V，额定功率：445W； 8.制冷方式：直冷 9.▲产品检测依据：GB/T26125-2011《电子电气产品 六种限用物质（铅、汞、镉、六价铬、多溴联苯和多溴二苯醚)》、GB/T26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》、《电器电子产品有害物质限制使用自愿性认证实施规则》的检测报告，所检项目的结果符合GB/T 26572-2011及《达标管理目录限用物质应用例外清单》中的限值要求，并加盖投标人鲜章。； 10.▲提供依据 GB 269202-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》的要求的一级能效检验报告； | 1 | 台 |  |  |
| BE06 | 双层工作台带靠背 | 1800\*700\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BE07 | 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 |  |  |
| BE08 | 平台刀具消毒柜 | 1500\*700\*800 | 额定频率：50Hz 额定电压：220V 输入功率：2.5KW  工作温度：50～60℃  消毒方式：热风循环+紫外线  控制方式：微电脑控制器 注：不锈钢材质 | 1 | 台 |  |  |
| BF | 肉类加工间 |  |  |  |  |  |  |
| BF01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BF02 | 平台刀具消毒柜 | 1500\*700\*800 | 额定频率：50Hz 额定电压：220V 输入功率：2.5KW  工作温度：50～60℃  消毒方式：热风循环+紫外线  控制方式：微电脑控制器 注：不锈钢材质 | 1 | 台 |  |  |
| BF03 | 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 |  |  |
| BF04 | 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。 | 1 | 台 |  |  |
| BF05 | 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 |  |  |
| BF06 | 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 |  |  |
| BF07 | 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 |  |  |
| BF08 | 四层栅格层架 | 1200\*500\*1500 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BF09 | 六门冷柜（双温） | 1837\*765\*1965 | 1.高密度整体发泡，采用环戊烷发泡剂，环保无污染，发泡层密度达到38kg/m³以上，保温效果达到停机24小时； 2.电脑温控，精准控温，操作更简单，针对不同食材可选择不同温度；  3.内胆整体拉伸成型，内底板采用圆弧转角，清理卫生无死角；  4.90°自动回归门，可承受十万次以上开关门设计，可拆卸门封，清理更换方便  5.温度范围：冷藏+4℃～-5℃，冷冻-3℃～-20℃； 6.容积：1460L ；  7.电源电压：220V，额定功率：445W； 8.制冷方式：直冷 9.▲产品检测依据：GB/T26125-2011《电子电气产品 六种限用物质（铅、汞、镉、六价铬、多溴联苯和多溴二苯醚)》、GB/T26572-2011《电子电气产品中限用物质的限量要求》、《电器电子产品有害物质限制使用自愿性认证实施规则》的检测报告，所检项目的结果符合GB/T 26572-2011及《达标管理目录限用物质应用例外清单》中的限值要求，并加盖投标人鲜章。； 10.▲提供依据 GB 269202-2015《自携冷凝机组商用冷柜能效限定值及能效等级》的要求的一级能效检验报告； | 1 | 台 |  |  |
| BG | 熟食斩切间 |  |  |  |  |  |  |
| BG01 | 洗地龙头 | 10M | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BG02 | 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 |  |  |
| BG03 | 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 |  |  |
| BG04 | 电热吹干手器 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BG05 | 单星水池 | 600\*600\*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 |  |  |
| BG06 | 餐具消毒柜（挂墙） | 10把刀 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BG07 | 冷藏操作台带靠背 | 1200\*600\*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 |  |  |
| BG08 | 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 |  |  |
| BH | 蔬菜类加工间 |  |  |  |  |  |  |
| BH01 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BH02 | 双层工作台带靠背 | 1030\*800\*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 |  |  |
| BH03 | 商用洗菜机 | 1200\*800\*970 | 外形尺寸：1200\*800\*970mm 功率：4KW 产量：120kg/h 工作电压：AC220V±10% 50Hz | 3 | 台 |  |  |
| BH04 | 双层工作台 | 2200\*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。 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。 | 2 | 台 |  |  |
| BH05 | 精装多功能切菜机 | 1220\*570\*1310 | 用途：适合根茎类蔬果切丁,切片,切丝；叶菜类蔬菜切丝，切段处理。可调节，双头同时操作。 外形尺寸：1220\*570\*1310 产量：800-1000KG 电机功率：220V,1.87KW 机重：150KG | 1 | 台 |  |  |
| BH06 | 平台刀具消毒柜 | 1500\*700\*800 | 额定频率：50Hz 额定电压：220V 输入功率：2.5KW  工作温度：50～60℃  消毒方式：热风循环+紫外线  控制方式：微电脑控制器 注：不锈钢材质 | 1 | 台 |  |  |
| BH07 | 洗地龙头 | 10M | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BH08 | 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 |  |  |
| BH09 | 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 |  |  |
| BH10 | 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。 | 2 | 台 |  |  |
| BH11 | 双层工作台带靠背 | 1030\*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 |  |  |
| BH12 | 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 |  |  |
| BI | 预进间、售餐间 |  |  |  |  |  |  |
| BI01 | 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 |  |  |
| BI02 | 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 |  |  |
| BI03 | 电热吹干手器 | 240\*230\*240 | 电压：220V功率:2KW | 1 | 台 |  |  |
| BI04 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BI05 | 双层餐车 | 900\*500\*900 | 1. 采用304#不锈钢板正材；厚度公差为±5%； 2.不锈钢板采用1.0mm厚不锈钢板； 3.骨架用1.2mm不锈钢方管折弯成形及加固； 4.配5寸重型脚轮； 5.▲餐车行走时应平稳、灵活、无异常杂音，车盘应能承受50KG载荷，其变形量应≦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； 6.▲车盘对立柱的垂直度不大于1mm/m，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 |  |  |
| BI05 | 双层餐车 |  | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BI06 | 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 |  |  |
| AE07 | 多联式空调 | 2匹/一拖二 | 适用面积：30-602  变频/定频：变频 类型：天花式 冷暖类型：单冷 制冷功率：≤2000W | 1 | 台 |  |  |
| BI08 | 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. | 3 | 台 |  |  |
| BI09 | 活动双层工作台 | 1200\*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。 | 3 | 台 |  |  |
| BI10 | 暖饭车 | 600\*600\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.配四个万向转轮； 3.配保温桶。 | 4 | 台 |  |  |
| BI11 | 四门储物柜 | 1200\*500\*1800 | 原有设备无需报价 | 3 | 台 |  |  |
| BI12 | 单星工作台 | 1500\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BI13 | 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 |  |  |
| BI14 | 十盆保温台 | 1800\*700\*800 | 1.面板采用304#≧1.2mm不锈钢板制作; 2.水池采用304#≧0.8mm不锈钢板制作; 3.层板采用304#≧0.9mm不锈钢板制作; 4.配5套1/1×150mm份数盆; 5.≧2×1.5KW/220V发热管，自动恒温控系统; 6.脚管采用304＃≧1.0mm不锈钢管; 7.配可调节子弹脚。 | 7 | 台 |  |  |
| BI15 | 六盆保温台 | 1200\*700\*800 | 1.面板采用304#≧1.2mm不锈钢板制作; 2.水池采用304#≧0.8mm不锈钢板制作; 3.层板采用304#≧0.9mm不锈钢板制作; 4.配5套1/1×150mm份数盆; 5.≧2×1.5KW/220V发热管，自动恒温控系统; 6.脚管采用304＃≧1.0mm不锈钢管; 7.配可调节子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| BJ | 烹饪间 |  |  |  |  |  |  |
| BJ01 | 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 |  |  |
| BJ02 | 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 |  |  |
| BJ03 | 水压式洗米机 | 650\*550\*950 | 1.采用自来水作为洗米机动力,自来水通过本产品的主体水阀进行加压,将大米送入U形洗米机管内腔进行冲洗,以其达到洗刷大米的效果.本产品符合食品加工卫生标准.洗米量100KG | 1 | 台 |  |  |
| BJ03 | 洗米机 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BJ04 | 大双星水池 | 1500\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BJ05 | 双层工作台带靠背 | 1200\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BJ06 | 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。 | 4 | 台 |  |  |
| BJ06 | 四层栅格层架 | 1500\*500\*1500 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BJ07 | 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。 | 2 | 台 |  |  |
| BJ07 | 双通荷台 | 1800\*800\*800 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BJ08 | 炉拼台 | 400\*1220\*800+450 | 原有设备无需报价 | 4 | 台 |  |  |
| BJ09 | 双头大锅灶 | 2200\*1220\*800+450 | 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； 3.5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2个，炉用750W中压鼓风机1台，配Ø800大锅2个。 | 2 | 台 |  |  |
| BJ09 | 商用电磁大锅灶 | 2200\*1100\*（810+440） | 1、双头结构，锅直径800mm,炉面板采用厚度δ=1.5mmSUS304不锈钢； 侧板、背板采用厚度δ=1.0mmSUS304不锈钢； 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、硅胶合金把手九档旋转式操作； 5、功率：20KW\*2/380V ▲6、采用智能数字显示屏，且显示屏防水等级达到IPX8，提供国家认可的检测机构依据国标GB/T4208-2017 《外壳防护等级（IP代码）》;的IPX8检测合格认证防水试验；试验后样品内部无进水，试验前后绝缘电阻无明显降低，供应商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。 ▲7、火力开关指标：提供电磁灶火力开关多溴联苯及多溴二苯醚含量不得超过国家标准，提供产品质量监督验研究院出具的检测报告复印件，加盖投标人公章。 ▲8、机芯性能指标：所投电磁炉机芯具有国家级质检单位根据国标GB 4706.1-2005中：（耐潮湿、泄漏电流和电气强度、）两个检测项目合格报告的检测报告，须提供检测报告复印件，加盖投标人公章.  ▲9、线圈盘寿命技术指标:投标产品的线圈盘在最大功率运行情况下，每天运行24小时，共运行40天，线圈盘温度T<150℃无老化变黄现象，须提供CQC出具的线圈盘寿命检测合格报告。  ▲10、所投电磁炉电路控制板具有省级或国家级权威质检单位（供应商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）根据国标GB4706.1-2005中（耐燃、耐热）两个检测项目的合格报告，认证品类不全或非权威认证本项不得分，供应商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。 ▲11、售后服务认证指标：投标人所投产品具有完善的售后服务体系，通过CTEAS售后服务体系完善程度评价规范，评审达到七星级认证，提供证书扫描件加盖投标人公章。 | 1 | 台 |  |  |
| BJ10 | 单头单尾小炒灶 | 1200\*1220\*800+450 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BJ11 | 节能环保型净化烟罩 | 9800\*1300\*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。 | 9.8 | 米 |  |  |
| \* | 不锈钢封墙钢 |  | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 9.8 | 米 |  |  |
| BJ12 | 厨房灭火系统 | 单瓶组 | 1、箱体材料采用1.2mm304#不锈钢；灭火药剂瓶采用1.2mm304#不锈钢；连接管线采用1.5mm304#不锈钢(丝牙连接）；雾化喷嘴采用H59铜；感温探测器采用H62铜 2、工作压力: 13mpa 3、工作温度:4º-55º 4、药剂喷洒时间：10 秒 5、灭火时间：3-8 秒 6、灭火剂充装数量: 9L 7、灭火种类:油锅火 8、贮气瓶充装量: 140+-5g 9、喷嘴数量:不超9个 | 1 | 套 |  |  |
| BJ13 | 300L豪华型可倾燃气锅 | 1550\*1050\*1480 | 全不锈钢结构，整体封闭无死角 -锅体采用加厚304不锈钢板模压成型 -独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高 -内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达70%以上 -锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便 -容积：300L -热负荷/燃气耗量：50000kcal/h -材质：锅体，支架均为不锈钢 | 2 | 台 |  |  |
| BJ14 | 48盘电力智能型蒸饭柜 | 1435\*1050\*1690 | 选用SUS304优质不锈钢板制作，面板1.0mm、柜身1.0mm，炉胆外壳1.0mm；容量：每层4盘，共12层，共配厚型不锈钢米饭盘48个（手工定做，采用1.0mm厚不锈钢板制作）。 380V/48KW | 3 | 台 |  |  |
| BJ15 | 双门宴会保温车（热） | 1540\*975\*1795 | 不锈钢柜体，热风循环保温，容积：22层；每层高度：115mm;功率：5.24KW;电压：220V;净重：320KG | 1 | 台 |  |  |
| BJ16 | 节能环保型净化烟罩 | 9800\*1200\*610 | 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。 | 9.8 | 米 |  |  |
| \* | 不锈钢封墙钢 |  | 说明：采用优质不锈钢304#1.0板制作. | 9.8 | 米 |  |  |
| BJ17 | 暖饭车 | 600\*600\*800 | 1.面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.配四个万向转轮； 3.配保温桶。 | 6 | 台 |  |  |
| BJ18 | 活动双层工作台 | 1200\*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。 | 2 | 台 |  |  |
| BJ19 | 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 |  |  |
| BK | 面点间 |  |  |  |  |  |  |
| BK01 | 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 |  |  |
| BK02 | 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 |  |  |
| BK03 | 粘捕式灭蝇器 | 500\*220\*340 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BK04 | 双层工作台带靠背 | 1400\*600\*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 |  |  |
| BK06 | 揉压压面机 | 830\*720\*1100 | 1.电压:380V 2.功率:1.5KW 3.产能：155kg/h，压面 长320mm/厚2~32mm | 1 | 台 |  |  |
| BK07 | B40 三功能搅拌机 | 590\*580\*1230 | 设备重量：287KG； 料桶容量：40升； 和面量：12KG/次； 搅拌转速：120--150（无级变速）； 采用全齿轮传动结构； 变速采用弹性缓冲拔叉机构。 | 1 | 台 |  |  |
| BK07 | B25 搅拌机 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BK08 | 单动双速和面机 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BK09 | 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 |  |  |
| BK10 | 冷藏四门高身柜 | 1220×730×1940 | 温度范围：-5℃~+10℃； 功率：308W； 容量：856L； 制冷方式：直冷； 控温类型：电子温控 柜脚类型：万向轮脚； 内外箱材料：优质不锈钢； 物架层数：3层 | 1 | 台 |  |  |
| BK11 | 单星水池 | 800\*760\*800+150 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BK12 | 单通工作台带靠背 | 1500\*760\*800+150 | 1. 面板采用304＃≧1.2mm不锈钢板制作； 2.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 |  |  |
| BK13 | 单通移门挂墙柜 | 1500\*350\*600 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BK14 | 不锈钢案板台 | 2000\*1000\*800 | 采用优质304#不锈钢板制作的U型槽加固，台架采用优质304#不锈钢管Ø51\*1.2mm制作，Ø38\*1.2mm不锈钢横通脚，配可调节重力子弹脚。 | 1 | 台 |  |  |
| BK15 | 面粉车 | 500\*600\*530 | 采用优质304#不锈钢板制作，车身板材厚1.2mm，盖板厚0.8mm，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。 | 2 | 台 |  |  |
| BK15 | 面粉车 |  | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BK16 | 饼盘架 | 490\*610\*1800 | 1.支架采用304#≧38×1.2mm不锈钢管制作； 2.四边防撞胶角。 | 6 | 台 |  |  |
| BK17 | 活动双层工作台 | 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 |  |  |
| BK18 | 三层六盘焗炉 | 1210\*895\*1515 | 1.规格:三层六盘 2.电压:380V 3.功率:19.8KW 4.重量:198KG | 2 | 台 |  |  |
| BK19 | 双门发酵柜 | 1020\*750\*1615 | 1.控制类型：智能电子温控 2.额定电压：220V 3.输入功率(醒发时)：2.6KW 4.温度范围:35~50℃/99%RH 5.烤盘数量:28盘 | 2 | 台 |  |  |
| BK20 | 节能环保型净化烟罩 | 5500\*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。 | 5.5 | 米 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| BL | 主副仓库 |  |  |  |  |  |  |
| BL01 | 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。 | 13 | 台 |  |  |
| BL02 | 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。 | 3 | 台 |  |  |
| BL03 | 米面架 | 1000\*600\*150 | 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.疏格采用304＃≧1.0mm25×13不锈钢管制作； 4.采用不锈钢制作可调节子弹脚。 | 10 | 台 |  |  |
| BM | 粉面档 |  |  |  |  |  |  |
| BM01 | 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 |  |  |
| BM02 | 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 |  |  |
| BM03 | 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 |  |  |
| BM04 | 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 |  |  |
| BM05 | 十头煲仔炉 | 1600\*800\*800 | 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 |  |  |
| BM06 | 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。 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。 | 3 | 台 |  |  |
| BM07 | 双头低背粉面炉(电热) | 1350\*800\*800 | 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。 | 2 | 台 |  |  |
| BM08 | 节能环保型净化烟罩 | 2300\*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。 | 2.3 | 米 |  |  |
| BM09 | 节能环保型净化烟罩 | 2000\*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 | 米 |  |  |
| BM09 | 节能环保型净化烟罩 | 2000\*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 | 米 |  |  |
| BM10 | 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 |  |  |
| BM11 | 单通工作台带靠背 | 1500\*600\*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 |  |  |
| BM12 | 单星水池 | 600\*600\*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 |  |  |
| BM13 | 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 |  |  |
| BN | 洗消间 |  |  |  |  |  |  |
| BN01 | 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 |  |  |
| BN02 | 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。 | 2 | 台 |  |  |
| BN03 | 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 |  |  |
| BN04 | 双门推车型消毒柜 | 1860\*900\*1500 | 原有设备无需报价 | 1 | 台 |  |  |
| BN05 | 商用热风循环消毒柜 | 1440\*670\*1940 | 1、全201#不锈钢打造箱体，设计时尚大方； 2、内外无磁不锈钢+不锈钢加热管； 3、整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温； 4、采用高温热风循环消毒系统消毒，清楚各种有害病菌； 5、采用不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用； 6、设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节； 7、容量：900L； 8、电压：220V/50HZ； 9、功率：4120W. | 1 | 台 |  |  |
| BN06 | 商用热风循环消毒柜 | 725\*670\*1940 | 1、全201#不锈钢打造箱体，设计时尚大方； 2、内外无磁不锈钢+不锈钢加热管； 3、整机整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温； 4、采用高温热风循环消毒系统消毒，清楚各种有害病菌； 5、采用不锈钢层架、重力脚配置，承载力强，坚固耐用； 6、设有可调温控器和可调定时器功能，对所需温度时间随意调节； 7、容量：450L； 8、电压：220V/50HZ； 9、功率：2120W. | 1 | 台 |  |  |
| BN07 | 长龙洗碗机 | 5600\*862\*2000 | 1.入口900mm+2预洗缸1600mm+双道喷淋600mm+烘干800mm+出口1500mm 2.传送带速度：2米/分钟 ；洗涤量：6400件/小时（以8寸碟为准） 3.耗水量：最大280 升/小时 ；总配电量：79.5kW 380V/3/50Hz 4.马达过载保护功能，有效防止人员操作不当时对设备本身造成的损害； 5.自动进水系统，自动温度控制系统，加热水箱自动缺水断电保护系统等理念的设计，不仅令机器本身功能更加强大，更让使用者操作起来省心，用得放心； 6.斜插式履带，保持餐具的最佳冲洗角度；光电感应（红外线）检测传送带上的餐具，无餐具进入机器时，设备进入节能待机模式（省水、省电和药剂）； 7.双道喷淋系统，更佳喷淋效果，有效降低耗水量； 8.▲洗碗机发热管要求：依据GB/T 10125-2012、GB/T 6461-2002，检测项目：中性盐雾240h；检测结果：试验后，目视检查样品外观，未见异常；保护评级RA为10 级。供应商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。（原件备查）。并提供在全国认证认可信息公共服务平台网站（http://cx.cnca.cn/）的查询截图扫描件。 9.▲洗碗机304不锈钢技术要求：符合GB/T 20878-2007 标准。通过7 项化学成分检测：C 含量最高不超过0.08%，Si 含量最高不超过1.00% ，Mn 含量最高不超过2.00% ,P 含量最高不超过0.045%,S 含量最高不超过0.03%,含铬(Cr) 18%～20%，含镍(Ni)8%～11%（每克的含重比例）。 10.▲所提供长龙式商用洗碗机的食品接触材料部件清单需满足： 部件名称（机身、水箱、转接头、喷臂、水泵前盖、水泵叶轮）材质均为不锈钢（304#），符合具有 CQC认证标志的GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准 ； 部件名称（传送链排）材质为 PP+玻纤， 符合具有 CQC认证标志的 GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》标准。 提供以上认证报告和认证证书； | 1 | 台 |  |  |
| BN08 | 高效气泡式自动洗菜池 | 1200\*800\*800 | 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； ▲产品需符合GB/T20878-2007《锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准，且含Si元素≦0.5%，含Mn元素≦1%，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 |  |  |
| BN09 | 回收柜 | 8000\*400\*800 | 1、产品功能：回收筷勺和纸巾等，与传送机配套使用。 2、采用304不锈钢板制造，材料厚度不低于1.2mm。  3、采用双开门设计，投放口带导向边，方便操作。 注：内置塑料垃圾桶需用户自理。 | 8 | 米 |  |  |
| BN10 | 传送带 | 8500+2200\*500\*800 | 1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 \*2、规格：8500+2200\*500\*800。 \*3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 \*4、传送速度：5～20m/min。 \*5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 \*6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 \*7、标配链板清洗喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 \*8、主机头箱内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 \*9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 \*10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。 | 1 | 套 |  |  |
| BN11 | 四门储物柜 | 1200\*500\*1800 | 1. 采用304#不锈钢板正材；厚度公差为±5%；  2.顶板、侧板、背板、底板采用1.0mm不锈钢砂纹板；中层板采用1.0mm不锈钢砂纹板，下以一条横向120×40mm U形不锈钢1.0mm加强槽承托，并以不锈钢电钉固定； 3.趟门：上挂轮式； 4.Ф50\*1.2mm不锈钢可调脚。 5.▲产品抛光后外表面粗糙度Ra应≦0.3μm，搁板和底板能承受100KG载荷，其变形量应≦1.5mm,产品水平受力在去除作用力后变形量应≦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 | 台 |  |  |
| BN12 | 牛角罩 | 650\*220 | 采用304＃≧1.2mm 不锈钢板制作。 | 2 | 台 |  |  |
| BO | 餐厅 |  |  |  |  |  |  |
| BO01 | 洗手池 | 2800\*500\*800+150 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
| BO02 | 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 |  |  |
| BO02 | 风幕机 | L=1900 | 原有设备无需报价 | 2 | 台 |  |  |
|  | **二、排烟系统** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 排风管道 | 1000\*800 1000\*700 1000\*500 700\*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 | 495 | m2 |  |  |
| 2 | 离心式抽风柜 | 36000风量 840PA | 1.规格:18.5kw/380v，36000M3/H； 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。供应商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。 | 1 | 台 |  |  |
| 3 | 离心式抽风柜 | 24000风量 880PA | 1.规格:11kw/380v，24000M3/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。供应商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。 | 1 | 台 |  |  |
| 4 | 轴流风机 | 220V/0.55KW | 1.名称:边墙轴流风机 2.参数:L=5000m3/h，噪声:58dB(A)，转速:900r/min，N=0.55kW，380V | 1 | 台 |  |  |
| 5 | 静电油烟过滤器 | 36000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，供应商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； 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，供应商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。 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，供应商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。  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。供应商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。 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。供应商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。 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%。供应商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 |  |  |
| 6 | 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，供应商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。  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，供应商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。  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，供应商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。 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。供应商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。  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。供应商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。 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%。供应商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 |  |  |
| 7 | 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 |  |  |
| 8 | 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 |  |  |
| 9 | 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 |  |  |
| 10 | 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 |  |  |
| 11 | 风机减震器 |  |  | 4 | 套 |  |  |
| 12 | 软连接 |  | 防火防油，帆布. | 4 | 套 |  |  |
| 13 | 防火阀 280℃ | 1000\*700 | 材质:304#不锈钢板 | 2 | 个 |  |  |
| 14 | 防火阀 280℃ | 700\*500 |  | 2 | 个 |  |  |
| 15 | 止回阀 | 1000\*800 | 材质:304#不锈钢板 | 1 | 个 |  |  |
| 16 | 止回阀 | 1000\*500 | 材质:304#不锈钢板 | 1 | 个 |  |  |
| 17 | 三角码 | 1000\*700 | 角铁.（小于800\*800不需要法兰. | 20 | 对 |  |  |
| 18 | 打墙洞 |  | 不含修复.） | 4 | 个 |  |  |
| 19 | 垂直运输 |  |  | 1 | 项 |  |  |
| 20 | 五金杂件 |  |  | 1 | 项 |  |  |
| 21 | 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 | 轴流风机 | 220V/0.55KW | 1.名称:边墙轴流风机 2.参数:L=5000m3/h，噪声:58dB(A)，转速:900r/min，N=0.55kW，380V | 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 | 1 | 套 |  |  |
| 5 | 送鲜风机避震装置 |  | 型式：阻尼弹簧型 | 1 | 套 |  |  |
| 6 | 可调鲜风咀 | 300\*300 | 采用优质不锈钢，可调风 | 20 | 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\*500 500\*400 | 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 | 235 | 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# | 8 | 套 |  |  |
| 11 | 防雨百叶 | 1500\*1200 | 采用优质不锈钢304# | 1 | 套 |  |  |
| 12 | 软连接 | 每台风机两套 | 防火防油，帆布. | 2 | 套 |  |  |
| 13 | 打墙洞 |  | 不含修复.甲方负责修复 | 7 | 个 |  |  |
| 14 | 五金杂件 |  |  | 1 | 项 |  |  |
|  | **四、餐厅桌椅** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 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_256 | 146 | 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 | 267 | 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 | 151 | m3 |  |  |
| 3 | 不锈钢挂网 | 300\*500 | 304#不锈钢≥300×500mm | 4156 | 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 | 1680 | 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 | 15 | 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 | 145 | 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 | 145 | m2 |  |  |
| 9 | 植筋 | / | 植筋/包括材料费用、材料运输人工等相关费用 | 137 | 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 | 1.7 | 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 | 2.37 | 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 | 1.47 | 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 | 452.49 | 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 | 138.94 | m2 |  |  |
| 15 | 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 | 25 | m |  |  |
| 16 | 不锈钢护角 | 50\*50 | 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 |  |  |
| 17 | 倒水泥打菜台 |  | 含材料费、制作、运输、浇筑、振捣、养护等 | 15 | m |  |  |
| 18 | 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 | 15 | m |  |  |
| 19 | 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) | 12 | 扇 |  |  |
| 20 | 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) | 13 | 扇 |  |  |
| 21 | 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 | 6 | 扇 |  |  |
| 22 | 单向门闭门器 | / | 自动冋归闭门器， | 25 | 套 |  |  |
| 23 | 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 | 18 | m2 |  |  |
| 24 | 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 | 7 | m |  |  |
| 25 | 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 | 15 | m2 |  |  |
| 26 | 粘土陶粒 | / | 回填粘土陶粒/包含材料运输、人工等 | 196 | m3 |  |  |
| 27 | 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 | 325 | m3 |  |  |
| 28 | 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 | 571 | m2 |  |  |
| 29 | 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 | 740 | m2 |  |  |
| 30 | 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 | 55 | m2 |  |  |
| 31 | 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 | 55 | m2 |  |  |
| 32 | 排水沟边角钢承托 | 30\*30 | 采用30\*30；304#不锈角铜 | 110 | m |  |  |
| 33 | 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 | 55 | m |  |  |
| 34 | 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 | 10 | 个 |  |  |
| 35 | 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 | 8 | 个 |  |  |
| 36 | 沉渣池边角钢承托 | 30\*30 | 采用30\*30mm304#不锈角钢， | 12 | m |  |  |
| 37 | 沉渣池过滤篮 | 600\*400 | 600\*400；深度400 1.0厚304#不锈钢板 | 25 | 个 |  |  |
| 38 | 沉渣池盖板 | 600\*600 | ：600\*600nnn 1.0mm厚304#不锈钢板，活动盖板 | 8 | 个 |  |  |
| 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 | 740 | 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 | 750 | 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 | 750 | 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 | 1480 | 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 | 1150 | 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 | 1150 | 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 | 3 | 套 |  |  |
| 2 | 烹饪间分箱 | / | 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1401挂墙嵌墙安装 | 2 | 套 |  |  |
| 3 | 面点间分箱 | / | 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1402挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 4 | 售餐区分箱 | / | 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1403挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 5 | 自助餐区分箱 | / | 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1404挂墙嵌墙安装 | 1 | 套 |  |  |
| 6 | 镀锌线槽 | 200\*100 | ≥200×100mm封闭式热镀锌金属电缆桥架 | 138 | m |  |  |
| 7 | 镀锌线槽 | 100\*100 | ≥100×100mm封闭式热镀锌金属电缆桥架 | 180 | m |  |  |
| 8 | 镀锌线管 | Φ50 | ≥Φ50镀锌电线管暗敷 | 432 | m |  |  |
| 9 | 镀锌线管 | Φ25 | ≥Φ25镀锌电线管暗敷 | 522 | m |  |  |
| 10 | 镀锌线管 | Φ20 | ≥Φ20镀锌电线管暗敷 | 313.2 | m |  |  |
| 10 | 小炒灶、、暖汤炉、保温炉电源电缆线 | ZC-YJY-4\*10+l\*6mm2 | ZC-YJY-4\*10+l\*6mm2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 | 132 | m |  |  |
| 总箱电缆 | ZC-YJY-3\*185+2\*95mm2 | ZC-YJY-3\*185+2\*95mm2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 | 84 | m |  |  |
| 分箱电缆 | ZC-YJY-3\*70+l\*35mm2 | ZC-YJY-3\*70+l\*35mm2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 | 114 | m |  |  |
| 蒸饭柜电缆线 | ZC-YJY-4\*25+l\*10mm2 | ZC-YJY-4\*25+l\*10mm2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 | 138 | m |  |  |
| 双头大锅灶电缆线 | ZC-YJY-4\*16+l\*10mm2 | ZC-YJY-4\*16+l\*10mm2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 | 96 | m |  |  |
| 11 | 自助餐区电源电线 | 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 | 1800 | m |  |  |
| 12 | 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 | 2020 | m |  |  |
| 13 | 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 | 7266 | m |  |  |
| 14 | 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 | 495 | m |  |  |
| 15 | 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 |  |  |
| 16 | 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 | 95 | 套 |  |  |
| 17 | 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 |  |  |
| 18 | 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 | 7 | 套 |  |  |
| 19 | 厨房及餐厅胶线管 | PC20 | 型号、规格:PC20 | 3460 | m |  |  |
| 20 | 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 | 115 | 套 |  |  |
| 21 | 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 | 55 | 套 |  |  |
| 22 | 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 |  |  |
| 23 | 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 | 10 | 套 |  |  |
| 24 | 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 | 6 | 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 | 72 | 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 | 36 | 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 | 30 | m |  |  |
| 4 | 不锈钢地漏 | DN50 | 不锈钢地漏DN50 | 31 | 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 | 55.2 | 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 | 66 | 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 | 72 | 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 | 餐厅厨房二次消防设备费用及配套安装费用 |  | 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： | | | | | |  |  |