

附件（变更后供货要求及技术参数要求）

第五章 供货要求

招标人应尽可能清晰准确地提出对设备的需求，并对所要求提供的设备名称、规格、数量及单位、交货期、交货地点、技术性能指标、检验考核要求、技术服务和质保期服务要求等作出说明。

一、项目概况及总体要求

兰州市妇幼保健院综合服务能力提升项目新院区厨房设备采购项目

本招标项目属于设备采购，要求中标人完成设备供应、配合安装调试、试运行、人员培训及质保期内保养保修等工作，并经验收合格运行正常。

二、服务要求

1. 交货期：60 日历天，完成货物的安装、调试以及最终验收合格。
2. 质保期：自竣工验收合格之日起 12 个月。
3. 质量要求：合格。

三、技术参数要求

序号	名称	规格型号	单位	数量	技术参数
A 主食烹饪间					
A001	电热双门蒸饭车	24 盘	台	3	采用优质不锈钢板, 内层钢板及托盘架不锈钢板材, 柜体骨架 50*50*5 mm角铁, 防锈处理, 蒸饭盒不锈钢板, 蒸箱门采用聚脂发泡填充, 密度到位, 手柄全部采用尼龙优质塑料, 起到隔热作用, 螺丝, 铆钉采用不锈钢材料. 带有温度定时断电保护装置。 电量: 2X12KW/380V
A002	柜式电饼铛	750*800*850	台	2	1. 规格: 750×800×850; 2. 温度范围 20~300℃; 3. 额定功率 5.5Kw; 工作电压支持 220V/380V; 结构上全面采用模具化生产, 箱体采用喷塑涂覆, 箱盖采用不锈钢拉伸成型, 铛体表面进行不粘处理, 具有上下双面烙制食品的功能, 具有节能、清洁卫生、安全可靠, 一次速成功特点, 容易脱模, 脱模不用使用食油, 减低成本, 食品没有黑底和油腻, 色泽鲜艳, 口感甚好。
A003	双门发酵箱	30 盘	台	1	生产能力: 30KG/H 电量: 2.1KW/220V
A004	电烤箱	三层六盘	台	1	1. 电压 380±10%V 频率: 50H。 2. 功率: ≥12kw。3. 采用优质不锈钢板, 高温下不变形, 全封闭式整体耐高温材料, 保温性能优越, 保温效果好, 节约能源, 使用寿命长。 4. 烤箱内设有双层隔热, 内膛宽敞, 受热均匀。5. 采用先进远红外电热管, 九条发热管, 使食物烘烤受热面更均匀, 炉面火、炉底火温度, 独立控制, 炉膛温度均匀, 可选择, 单、双面烘烤。6. 底面火分别控温, 并配有自动温度控制, 超温保护装置等功能。7. 内置全自动控温探头, 优质高效的烘烤发热管, 升温时间快, 工作寿命长。8. 数字显示温控器, 配有数显定时报警装置, 超温安全保护等。9. 万向脚轮设计, 移动更便捷、更省力。



A005	双头大锅灶	2000*1000*800+400	台	1	材料：优质 201 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta = 1.5\text{mm}$ ，炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥，一键启动，熄火保护，安全可靠。
A006	煮面炉	800*800*800	台	1	材料：优质 201 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta = 1.5\text{mm}$ ，炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥，一键启动，熄火保护，安全可靠。
A007	双层工作台	1800*800*800	台	2	1、整体采用优质 201 不锈钢制作； 2、台面厚度 1.0mm，内衬 15mm 防水机制板并用 0.9mm 厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度 1.0mm； 4、脚管采用 $\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。
A008	双通工作台	1800*800*800	台	2	用料及板材：面 1.2mm，门板 1.2mm，侧板、底板、层板 1.2mm，加强筋 0.8mm 的钢板，配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台面下用 20mm 密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚 $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢，可调不锈钢子弹脚
A009	炉平台	400*1000*800+400	台	2	优质 201 不锈钢磨砂板，面板 1.2mm、侧板 1.0mm；不锈钢后挡炉背板；横通采用 $\Phi 25 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接，立管采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管连可调节高度子弹脚。
A010	油烟净化一体机	1300*1060	m ²	15	1、物理冷凝碰撞吸附 2、防火过滤网过滤拦截除油 3、动态拦截甩油轮除油 4、气流均风过滤网 5、2-5 级高压静电模块除烟

					6、除油 98%，除烟 95% 7、201 板材，1.0mm-2.0mm 厚
B 面点制作区					
B001	压面机	560*960*1350mm	台	1	加长滚轴，仿手擀面杖原理受力，面条均匀劲道。可以通过旋钮，随意调整面皮厚度。铜芯电机，更强动力输出，更耐用寿命更长。
B002	双动双速和面机	25kg/h	台	1	1、全自动，板材：整机选用不锈钢板，厚度为 1.5mm 2、电机：选用铜芯电机。 3、和面量：25kg/次 4、功率 3kw, 电压 380v
B003	馒头机	1370*465*910mm	台	1	仿手工制作 电压：380v 生产能力：4000 个/h
B004	搅拌机	780*500*970mm	台	1	运用行星运动原理，搅拌器在料桶内作行星运动，使食品得到充分混和。机内凡接触食物的零部件，均采用优质不锈钢制造，符合国家食品卫生标准
B005	双眼水池	1200*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*0.8mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用 32*0.8mm 圆通
B006	四门冷柜	1200*700*1850	台	2	采用优质不锈钢板，全铜管，要求进口压缩机，超强抗腐蚀，经久耐用，易清洗，不留任何痕迹，聚氨酯整体发泡，高强度，高密度，保温效果好，低能耗，双机双温独立控制，冷冻冷藏分开储藏，制冷效果更出众，仿生拉手，豪华美观，超厚门体，自动回归柜门独特设计，开启自如，有效防止热量散失，活动式挡板，美观典雅，以便于调控维修，燕尾式门封条结构，密封严实，整齐，易更换清洗，浸塑层架，高度可自由调整，随意规划存储空间。双温双控进口压缩机，额定功率 128W(冷藏)+183W(冷冻)，使用环保型 134a 冷媒。

B007	带柜清洗台	定制	台	1	用料：201 不锈钢板 板材：立柱Φ38×1.0mm 圆管，横格支撑及排档不锈钢型材 1.2mm，配不锈钢调节腿
B008	高身储物柜	1200*500*1800	台	1	用料及板材：面 1.2mm，门板 1.2mm，侧板、底板、层板 1.2mm，加强筋 0.8mm 的钢板，配吊式移门，双移门采用消悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台面下用 20mm 密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚Φ50×1.2mm 不锈钢，可调不锈钢子弹脚
B009	米面柜	600*600*600	台	3	用料：304 不锈钢板 板材：立柱Φ38×38mm 方管，横格支撑及排档不锈钢型材 1.2mm，配不锈钢调节腿
B0010	木案工作台	1800*800*800	台	2	1、整体采用优质 201 不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，配置不小于 40mm 柳木板并用 0.9mm 厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度 1.2mm； 4、脚管采用 Φ48*1.0mm 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。
B0011	洗地龙头	10 米	个	1	喉管长度：10m，耐压：300PSI，耐温：80℃；导向臂可 4 个方向定位；配置喉管止动器，可调节。
C 蒸煮区					
C001	四门冷柜	1200*700*1850	台	3	采用优质不锈钢板，全铜管，要求进口压缩机，超强抗腐蚀，经久耐用，易清洗，不留任何痕迹，聚氨酯整体发泡，高强度，高密度，保温效果好，低能耗，双机双温独立控制，冷冻冷藏分开储藏，制冷效果更出众，仿生拉手，豪华美观，超厚门体，自动回归柜门独特设计，开启自如，有效防止热量散失，活动式挡板，美观典雅，以便于调控维修，燕尾式门封条结构，密封严实，整齐，易更换清洗，浸塑层架，高度可自由调整，随意规划存储空间。双温双控进口压缩机，额定功率 128W(冷藏)+183W(冷冻)，使用环保型 134a 冷媒。



C002	电热双门蒸饭车	1350*750*1700	台	2	采用优质不锈钢板、内层钢板及托盘架不锈钢板材,柜体骨架40*40*4mm角铁,防锈处理,蒸饭盒不锈钢板,蒸箱门采用聚脂发泡填充,密度到位,手柄全部采用尼龙优质塑料,起到隔热作用,螺丝、铆钉采用不锈钢材料,带有温度定时断电保护装置。
C003	单头矮汤炉	700*700*500	台	1	材料:优质201不锈钢制作,珐纹处理,台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$,炉身、炉背厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径2"不锈钢管内含钢柱,配可调性不锈钢子弹脚,炉头:节能炉头,独立带长明火种设置,安装可靠,炉心:球墨铸铁,炉膛:高AL203重质耐火砖、泥,一键启动,熄火保护,安全可靠。
C004	油烟净化一体机	1300*1060	m ²	4.8	1、物理冷凝碰撞吸附 2、防火过滤网过滤拦截除油 3、动态拦截甩油轮除油 4、气流均风过滤网 5、2-5级高压静电模块除烟 6、除油98%,除烟95% 7、201板材,1.0mm-2.0mm厚
D 副食烹饪间					
D001	单通工作台	1800*800*800	台	3	用料及板材:面1.2mm,门板1.2mm,侧板、底板、层板1.2mm,加强筋0.8mm的钢板,配吊式移门,双移门采用滑悬挂轮双向推拉门(柜门下部便于清洗),台下面下用20mm密度板起加强减震作用,柜内中间带一层板,通脚 $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢,可调不锈钢子弹脚
D002	保鲜工作台	1800*800*800	台	2	1、内、外箱优质不锈钢,铜管蒸发器,背板不锈钢 2、制冷方式.直冷 3、温度范围.-5℃~+10℃ 4、容量.0.4立方
D003	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、整体采用优质201不锈钢制作; 2、台面厚度1.2mm,内衬15mm防水机制板并用0.9mm厚不锈钢板折成加强筋加固; 3、下层板厚度1.2mm; 4、脚管采用 $\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢

D004	双眼水池	定制	台	1	圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。
D005	双通工作台	1800*800*800	台	3	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*0.8mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用 32*1.0mm 圆通
D006	双炒双温炉	2000*1000*800+400	台	2	材料：优质 201 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ ，炉身、炉背厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥，一键启动，熄火保护，安全可靠。
D007	双头大锅灶	2000*1000*800+400	台	1	材料：优质 201 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ ，炉身、炉背厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥，一键启动，熄火保护，安全可靠。
D008	炉平台	400*1000*800+400	台	4	优质 201 不锈钢磨砂板，面板 1.2mm、侧板 1.0mm；不锈钢后挡炉背板；横通采用 $\varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接，立管采用 $\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连可调节高度子弹脚。



D009	油烟净化一体机	1300*1060	m ²	10.4	<ul style="list-style-type: none"> 1、物理冷凝碰撞吸附 2、防火过滤网过滤拦截除油 3、动态拦截甩油轮除油 4、气流均风过滤网 5、2-5级高压静电模块除烟 6、除油98%、除烟95% 7、201板材，1.0mm-2.0mm厚
E 清真烹饪间					
E001	一炒一大锅	2000*1000*800+400	台	1	<p>材料：优质 201 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta = 1.5\text{mm}$，炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥，一键启动，熄火保护，安全可靠。</p>
E002	单头矮汤炉	700*700*500	台	1	<p>材料：优质 201 不锈钢制作，珐纹处理，台面厚度 $\delta = 1.5\text{mm}$，炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0\text{mm}$。炉脚采用直径 2" 不锈钢管内含钢柱，配可调性不锈钢子弹脚，炉头：节能炉头，独立带长明火种设置，安装可靠，炉心：球墨铸铁，炉膛：高 AL203 重质耐火砖、泥，一键启动，熄火保护，安全可靠。</p>
E003	柜式电饼铛	750*800*850	台	1	<p>1. 规格：750×800×850；2. 温度范围 20~300℃；3. 额定功率 5.5Kw；工作电压支持 220V/380V；结构上全面采用模具化生产，箱体采用喷塑涂覆，箱盖采用不锈钢拉伸成型，铛体表面进行不粘处理，具有上下双面烙制食品的功能，具有节能、清洁卫生、安全可靠，一次速成功特点，容易脱模，脱模不用使用食油，减低成本，食品没有黑底和油腻，色泽鲜艳，口感甚好。</p>
E004	电热单门蒸饭车	750*750*1700	台	1	<p>采用优质不锈钢板，内层钢板及托盘架不锈钢板材，柜体骨架 40*40*4 mm角铁，防锈处理，蒸饭盒不锈钢板，蒸箱门采用聚脂发泡填充，密度到位，手柄全部采用尼龙优质塑料，起到隔热作用，螺丝，铆钉采用不锈钢材料。带有温度</p>

					定时断电保护装置
E005	双眼水池	1200*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 3、横撑采用 32*1.0mm 圆通
E006	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内衬 15mm 防水机制板并用 0.9mm 厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度 1.2mm； 4、脚管采用 Φ48*1.0mm 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。
E007	单通工作台	1800*800*800	台	1	用料及板材：面 1.2mm，门板 1.2mm，侧板、底板、层板 1.2mm，加强筋 0.8mm 的钢板，配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台面下用 20mm 密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚 Φ50×1.2mm 不锈钢，可调不锈钢子弹脚
E008	油烟净化一体机	1300*1060	m ²	6.8	1、物理冷凝碰撞吸附 2、防火过滤网过滤拦截除油 3、动态拦截甩油轮除油 4、气流均风过滤网 5、2-5 级高压静电模块除烟 6、除油 98%，除烟 95% 7、201 板材，1.0mm-2.0mm 厚
F 清真加工间					
F001	三眼水池	1800*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用 32*1.0mm 圆通
F002	土豆清洗去皮机	750*500*840mm	台	1	采用优质（铸铁件）SUS304-2B 发纹贴塑不锈钢板制造，对加工物料无污染，符合食品卫生标准。刀具经特殊热处理，耐磨性能优越，使用寿命长。该机操作简单、拆卸



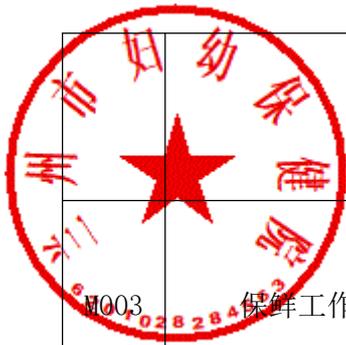
					组装方便，容易清洗。额定电压：220V，额定频率：50Hz，额定功率：1.5KW
F003	切菜机	960*560*1020	台	1	快速切菜，一次成型 电压：220v 精钢刀组 输送带传送
F004	保鲜工作台	1800*800*800	台	1	1、内、外箱优质不锈钢，铜管蒸发器，背板不锈钢 2、制冷方式.直冷 3、温度范围. -5℃~+10℃ 4、容量.0.4立方
F005	高身储物柜	1200*500*1800	台	1	用料及板材：面1.2mm，门板1.2mm，侧板、底板、层板1.2mm，加强筋0.8mm的钢板，配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台台下用20mm密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚Φ50×1.2mm不锈钢，可调不锈钢子弹脚
F006	四层平板架	1200*500*1650	台	1	用料：201不锈钢板 板材：立柱Φ38×1.0mm圆管，横格支撑及排档不锈钢型材1.0mm，配不锈钢调节腿
G 肉类加工间					
G001	三眼水池	1800*600*800	台	1	1、整体采用优质201不锈钢制作，台面厚1.2mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸500*600*280mm； 3、立柱采用48*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用32*1.0mm圆通
G002	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、整体采用优质201不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm，内衬15mm防水机制板并用0.9mm厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度1.2mm； 4、脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。
G003	落地刨肉机	320型	台	1	切割厚度：0-16mm 电压：380v 进口刀片

H003	送餐车	1120*520*970	台	1	产品选用优质磨砂贴塑不锈钢板焊接而成,主体用1.2mm不锈钢板,材料副材1.0mm。
J 蔬菜加工间					
J001	双眼水池	1200*600*800	台	3	1、整体采用优质201不锈钢制作,台面厚1.2mm; 2、星盆斗厚1.0mm,星盆斗尺寸500*600*280mm; 3、立柱采用48*1.0mm圆通,配不锈钢可调子弹脚; 4、横撑采用32*1.0mm圆通
J002	双层工作台	1800*800*800	台	3	1、整体采用优质201不锈钢制作; 2、台面厚度1.2mm,内衬15mm防水机制板并用0.9mm厚不锈钢板折成加强筋加固; 3、下层板厚度1.2mm; 4、脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管; 5、配不锈钢可调子弹脚。
J003	四层平板架	1200*500*1650	台	3	用料:201不锈钢板 板材:立柱Φ38×1.0mm圆管,横格支撑及排档不锈钢型材1.0mm,配不锈钢调节腿
J004	切菜机	1200*580*1300mm	台	1	快速切菜,一次成型 电压:220v 精钢刀组 输送带传送
J005	土豆清洗去皮机	750*500*840mm	台	1	采用优质(铸铁件)SUS304-2B发纹贴塑不锈钢板制造,对加工物料无污染,符合食品卫生标准。刀具经特殊热处理,耐磨性能优越,使用寿命长。该机操作简单、拆卸组装方便,容易清洗。额定电压:220V, 额定频率:50Hz, 额定功率:1.5KW
J006	洗地龙头	10m	台	1	喉管长度:10m,耐压:300PSI,耐温:80°C;导向臂可4个方向定位;配置喉管止动器,可调节。
K 分餐间					
K001	保温餐车	1500*700*800	台	8	采用优质不锈钢板,侧板及背板采用1.0厚不锈钢,脚通直径Φ50*1.5mm厚不锈钢管,不锈钢加强力加强筋。所有脚管都安装静音脚轮。

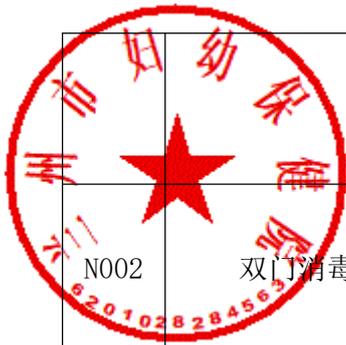


K002	双通工作台	1800*800*800	台	2	用料及板材：柜1.2mm，门板1.2mm，侧板、底板、层板1.2mm，加强筋0.8mm的钢板，配吊式移门，双移门采用消悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台面下用20mm密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚 $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢，可调不锈钢子弹脚
K003	四层平板架	1200*500*1650	台	2	用料：201 不锈钢板 板材：立柱 $\Phi 38 \times 0.8\text{mm}$ 圆管，横格支撑及排档不锈钢型材1.0mm，配不锈钢调节腿
K004	双眼水池	1200*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用 32*1.0mm 圆通
K005	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作； 2、台面厚度 1.2mm，内衬 15mm 防水机制板并用 0.9mm 厚不锈钢板折成加强筋加固； 3、下层板厚度 1.2mm； 4、脚管采用 $\Phi 48 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管； 5、配不锈钢可调子弹脚。
K006	洗地龙头	10m	个	1	喉管长度:10m, 耐压:300PSI, 耐高温:80° C; 导向臂可 4 个方向定位; 配置喉管止动器, 可调节。
L 小吃/面点售卖					
L001	单眼水池	600*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用 32*1.0mm 圆通
L002	六眼柜式电磁炉	1200*800*800	台	1	智能控温精准调节 双层线圈 进口芯片 不锈钢机身 旋钮调节

L003	六眼煮面炉	1100*700*800	台	1	智能控温精准调节 双层线圈 进口芯片 不锈钢机身 旋钮调节
L004	单头蒸煮炉	900*900*800	台	1	智能控温精准调节 双层线圈 进口芯片 不锈钢机身 旋钮调节
L005	炉平台	400*900*800	台	3	优质 201 不锈钢磨砂板，面板 1.2mm、侧板 1.0mm；不锈钢后挡炉背板；横通采用 $\varnothing 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连接，立管采用 $\varnothing 38*1.2\text{mm}$ 不锈钢管连可调节高度子弹脚。
L006	单通工作台	1800*800*800	台	2	用料及板材：面 1.2mm，门板 1.2mm，侧板、底板、层板 1.2mm，加强筋 0.8mm 的钢板，配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台下面用 20mm 密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚 $\Phi 50 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢，可调不锈钢子弹脚
L007	豪华不锈钢排烟罩	1200*500	m ²	5.6	用料：201 不锈钢板，烟罩骨架为 30*30mm 角铁焊接，罩体为 1.0mm 厚不锈钢板制作，带不锈钢百叶滤油网、接油盒，油网角度为 35 度至 45 度，配平板防爆灯
L008	保鲜工作台	1800*800*800	台	1	1、内、外箱优质不锈钢，铜管蒸发器，背板不锈钢 2、制冷方式.直冷 3、温度范围. -5℃~+10℃ 4、容量.0.4 立方
M 凉菜间					
M001	双眼水池	1200*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸 500*600*280mm； 3、立柱采用 48*1.0mm 圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用 32*1.0mm 圆通
M002	双眼水池带感应龙头	1200*600*800	台	1	1、整体采用优质 201 不锈钢制作，台面厚 1.2mm； 2、星盆斗厚 1.0mm，星盆斗尺寸



					500*600*280mm; 3、立柱采用 48*1.0mm 圆通, 配不锈钢可调子弹脚; 4、横撑采用 32*1.0mm 圆通
M003	保鲜工作台	1800*800*800	台	3	1、内、外箱优质不锈钢, 铜管蒸发器, 背板不锈钢 2、制冷方式: 直冷 3、温度范围: -5℃~+10℃ 4、容量: 0.4 立方
M004	双门展示柜	1200*700*1850	台	1	采用优质不锈钢板, 全铜管, 要求进口压缩机, 超强抗腐蚀, 经久耐用, 易清洗, 不留任何痕迹, 聚氨酯整体发泡, 高强度, 高密度, 保温效果好, 低能耗, 双机双温独立控制, 冷冻冷藏分开储藏, 制冷效果更出众, 仿生拉手, 豪华美观, 超厚门体, 自动回归柜门独特设计, 开启自如, 有效防止热量散失, 活动式挡板, 美观典雅, 以调控维修, 燕尾式门封条结构, 密封严实, 整齐, 易更换清洗, 浸塑层架, 高度可自由调整, 随意规划存储空间。双温双控进口压缩机, 使用环保型 134a 冷媒。
M005	高身储物柜	1200*500*1800	台	1	用料及板材: 面 1.2mm, 门板 1.2mm, 侧板、底板、层板 1.2mm, 加强筋 0.8mm 的钢板, 配吊式移门, 双移门采用悬挂挂轮双向推拉门 (柜门下部便于清洗), 台面下用 20mm 密度板起加强减震作用, 柜内中间带一层板, 通脚 Φ50×1.2mm 不锈钢, 可调不锈钢子弹脚
M006	四层平板架	1200*500*1650	台	1	用料: 201 不锈钢板 板材: 立柱 Φ38×0.8mm 圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材 1.2mm, 配不锈钢调节腿
N 洗消间/餐具存放					
N001	高身储物柜	1200*500*1800	台	5	用料及板材: 面 1.2mm, 门板 1.2mm, 侧板、底板、层板 1.2mm, 加强筋 0.8mm 的钢板, 配吊式移门, 双移门采用悬挂挂轮双向推拉门 (柜门下部便于清洗), 台面下用 20mm 密度板起加强减震作用, 柜内中间带一层板, 通脚 Φ50×



					1.2mm 不锈钢,可调不锈钢子弹脚
N002	双门消毒柜	1200*500*1850	台	2	全不锈钢制作,容积:1200L,功率4.4KW/220V;高温150℃;杀菌效果好,加热均匀,热风循环,数显温控。全效消毒,节能环保。
N003	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、整体采用优质201不锈钢制作; 2、台面厚度1.2mm,内衬15mm防水机制板并用0.9mm厚不锈钢板折成加强筋加固; 3、下层板厚度1.2mm; 4、脚管采用Φ48*1.0mm厚不锈钢圆管; 5、配不锈钢可调子弹脚。
N004	三眼水池	1800*600*800	台	1	1、整体采用优质201不锈钢制作,台面厚1.2mm; 2、星盆斗厚1.0mm,星盆斗尺寸500*600*280mm; 3、立柱采用48*1.0mm圆通,配不锈钢可调子弹脚; 4、横撑采用32*1.0mm圆通
N005	餐食台	1000*600*800	台	1	用料:201不锈钢板 板材:立柱Φ38×1.0mm圆管,横格支撑及排档不锈钢型材1.2mm,配不锈钢调节腿
N006	洗地龙头	10m	个	1	喉管长度:10m,耐压:300PSI,耐高温:80°C;导向臂可4个方向定位;配置喉管止动器,可调节。
N007	超声波洗碗机	1200*800*800	台	1	旋钮调节 智能控温 电压:220v
N008	长龙洗碗机	2600*850*1920	台	1	1、所提供的产品,须整机1年以上的产品保修期。2、连续式洗碗机在门或者盖关闭后不应自动启动,3、一个主洗缸+喷淋系统+烘干机模块+热回收模块+出口卸载区,(根据现场布局规格要求)。4、预喷淋缸配置独立加热系统。5、药液节省管理控制系统,节能控制系统,减少清洁剂消耗,。
N009	不锈钢排气罩	1000*500	m²	3	用料:201不锈钢板,烟罩骨架为30*30mm角铁焊接,罩体为1.0mm

					厚不锈钢板制作,带不锈钢百叶滤油网、接油盒,油网角度为35度至45度,配平板防爆灯
0001	餐具回收 收餐车	1120*520*970	台	3	TPR 橡胶车轮 静音万向 配收餐盒 PP 材料制做
P 主食库/副食库					
P001	米面架	1200*600*150	台	13	1. 采用 1.2 厚优质不锈钢排骨架, 2. 层板为全板焊接,有 2 道厚食品级叉托不锈钢卷槽横梁; 3. 四腿为直径 50mm*1.5mm, 型材配不锈钢子弹脚。
P002	四层平板架	1200*500*1650	台	2	用料: 201 不锈钢板 板材: 立柱Φ38×1.0mm 圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材 1.2mm, 配不锈钢调节腿
P003	不锈钢平板车		台	22	优质 201# 不锈钢板制作, 车身为 2.0mm 厚不锈钢, 配优质静音脚轮。
Q 油料库/调料库/清真库					
Q001	四层平板架	1200*500*1650	台	15	用料: 201 不锈钢板 板材: 立柱Φ38×1.0mm 圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材 1.0mm, 配不锈钢调节腿
Q002	米面架	1200*600*150	台	3	1. 采用 1.2 厚优质不锈钢排骨架, 2. 层板为全板焊接,有 2 道厚食品级叉托不锈钢卷槽横梁; 3. 四腿为直径 50mm*1.5mm, 型材配不锈钢子弹脚。
R 冷库					
R001	冷藏库	3800*2300*2800	套	1	采用优质不锈钢板材制作,使用双面不锈钢聚氨酯专用冷库板(板材料为 0.5mm,密度为 42 kg/立方) 拉门用不锈钢板聚氨酯半埋门, 0.5mm 聚氨酯夹层, 门条装饰边均采用 0.5mm, 智能控制系统。
R002	四层平板架	1200*500*1650	台	8	用料: 201 不锈钢板 板材: 立柱Φ38×1.0mm 圆管, 横格支撑及排档不锈钢型材 1.2mm, 配不锈钢调节腿
S 排烟系统					

S001	低噪音排风柜	11kw	台	1	采用多翼式离心风轮先进技术精心制作而成，功率足、噪音低，优质轴承，全开位密封，超厚玻璃棉，隔音效果好，且材质不易燃。
S002	不锈钢排烟管	500*700	m ²	168	选用优质1.2mm厚不锈钢板，咬口、折边、冲孔等制作工艺
S003	弯头	配套	件	6	选用优质1.2mm厚不锈钢板，咬口、折边、冲孔等制作工艺
S004	变径	配套	件	3	选用优质1.2mm厚不锈钢板，咬口、折边、冲孔等制作工艺
S005	三通	配套	件	5	选用优质1.2mm厚不锈钢板，咬口、折边、冲孔等制作工艺
S006	软连接	配套	件	1	机器冲压，一次成形
S007	变频控制柜	配套	套	1	风柜配套
S008	风柜吊架	配套	套	1	风柜配套
S009	减震器	配套	套	4	风柜配套
T 医护餐厅/自助餐台					
T001	实木四人桌	1200*700*800	张	20	实木橡胶木，光滑平整 圆角打磨，耐高温，防腐防霉
T002	实木餐椅		把	80	科学斜角，稳固支撑 承重力及稳定性强
T003	布菲炉	580*470*320	台	10	食品级不锈钢盘，加热保温
T004	双通工作台	1800*800*800	台	3	用料及板材：面1.2mm，门板1.2mm，侧板、底板、层板1.2mm，加强筋0.8mm的钢板，配吊式移门，双移门采用滑悬挂轮双向推拉门（柜门下部便于清洗），台面下用20mm密度板起加强减震作用，柜内中间带一层板，通脚Φ50×1.2mm不锈钢，可调不锈钢子弹脚
T005	汤煲	10升	个	6	电热暖汤煲，加厚材质，304不锈钢内胆，沸水环绕式加热，三面立体持续热传导，食物受热均匀，双层盖锁住营养
T006	清洁池	1500*600*800	台	1	1、整体采用优质201不锈钢制作，台面厚1.2mm； 2、星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸500*600*280mm； 3、立柱采用48*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚； 4、横撑采用32*1.0mm圆通
T007	双门消毒柜	1200*500*1800	台	2	全不锈钢制作，容积：900L，功率4.4KW/220V，高温150℃，杀菌效果好， 加热

					均匀，热风循环，数显温控。全效消毒，节能环保。
T008	步进式直饮水机	60 升	台	2	自动进水，自动加热，精准控温。食品级材质，五层高精过滤
U 医护包厢					
U001	实木圆桌 1	Ø1800	张	2	1、标准台带转盘餐桌； 2、桌面基材：采用国内名牌优质环保饰面板，板材经过防虫，防腐化学处理，耐刮，耐腐，耐高温处理； 3、桌面经过阻燃、耐磨、抗静电处理；优质厚边 PVC 封边； 4、桌架为钢质组合结构，结构稳固，承载力大； 5、带玻璃转盘。
U002	实木圆桌 2	Ø2200	张	1	1、标准台带转盘餐桌； 2、桌面基材：采用国内名牌优质环保饰面板，板材经过防虫，防腐化学处理，耐刮，耐腐，耐高温处理； 3、桌面经过阻燃、耐磨、抗静电处理；优质厚边 PVC 封边； 4、桌架为钢质组合结构，结构稳固，承载力大； 5、带玻璃转盘。
U003	餐椅		把	32	科学斜角，稳固支撑 承重力及稳定性强
V 辅材/安装/厨自灭					
V001	地沟盖板	580*300*25	块	173	En=2.0mm 优质 201 不锈钢制作
V002	灭蝇灯		个	13	“1. 粘捕式灭蝇灯，采用 ABS 阻燃材料壳 2. ≥365nm 光波的致命诱虫光源以及无毒的粘虫板 3. 一步更换粘捕纸 4. 有效范围：≥35 平方米 5. 额定电压：220V”
V003	紫光灯		个	1	UV-C 紫外线杀菌消毒灯管
V004	厨房自动灭火系统	定制	套	5	1、启动方式：自动启动，手动启动和机械应急启动 2、工作环境温度：0-55℃ 3、感温器动作温度：185℃±3℃ 4、灭火器持续喷射时间：≥19 S 5、冷却水喷洒时间：≥3 min 6、控制盘外接电源 220V±20，控

V005	不锈钢封板	定制	m ²	37	制盘电源 12V En=1.0mm 优质 201 不锈钢
------	-------	----	----------------	----	---------------------------------

