

附件 1-报价表：

“银杏食堂二楼厨房设备” 采购报价表

（有效报价时间：自发出之日起至 2024 年 10 月 30 日 16 时止）

序号	名称	单位	数量	主要技术参数及要求	备注
1	银杏食堂 二楼厨房 设备	项	1	见附件 2	
合 计（元）		小写：元、 大写：元整			
附加条件		（如有请明确表述）			
交货日期		自签订合同且采购人下达供货任务书之日起 XX 天内交货到采购人指定地点并验收合格投入使用。			
报价商家名称 （盖章）		（盖章方为有效，否则报价无效。）			
联系人及电话					
报价时间		年 月 日			

备注：1、供应商的报价商品有品牌的，需在品牌一栏填写其报价商品品牌。
2、报价为包干价，含税费、运输费、安装费、人工费等一切费用。
3、此报价必须单价、总价都要报，否则为无效报价。

附件 2:

银杏食堂二楼厨房设备明细表

编号	设备名称	产品图片	尺寸 (WxDxH)	技术参数	数量	单位	单价	总价	品牌
男女更衣									
1	洗手星		500*400*500	(1)规格：500mm×400mm×500mm (允许偏差值：±5mm)； (2)台面：采用不低于 201#不 锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3)水槽：采用不低于 201#不 锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4)落水：采用不锈钢深斗带过 滤网落水；	2	台			
2	六门更衣 柜		0*420*180 0	(1)规格：900mm×420mm× 1800mm（允许偏差值：±5mm）； (2)喷塑柜体、柜体侧板、背板、 隔板采用冷轧钢板厚度≥0.8mm 组合而成； (3)每格配门及门锁，门板采用 冷轧钢板厚度≥0.8mm 。	8	台			
炒菜档口									
1	中餐燃气 炒菜灶 1		*980*80 +400	(1)规格：1000mm×980mm× 800mm+400mm（允许偏差值：± 5mm）； (2)台面：采用不低于 304#不 锈钢板，厚度≥1.2mm； (3)侧板及背板：采用不低于 304#不锈钢板，厚度≥1.0mm； (4)炉膛：采用≥1.0mm 镀锌板， 特级耐火材料砌成；炉体骨架： 采用≥40mm×4mm 角钢； (5)立管：采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管，内含钢柱，配可调 节脚； (6)配有不锈钢风阀、全铜气阀， 排水孔篱架等辅助设计； (7)风机：功率≥250W，额定电 压：AC220V； ★(8)具有意外熄火自动断气保	1	台			

				护功能； （9）炉灶支撑立柱：采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$的不锈钢圆管制作，附不锈钢装饰管； ▲（10）304 不锈钢板材抗拉强度$\geq 600\text{MPa}$，其中化学元素（包括但不限于）：C（碳）、Si（硅）、Mn（锰）、P（磷）、S（硫）、Ni（镍）、Cr（铬）、Cu（铜）检验合格，符合（包括但不限于）GB/T 3280-2015，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数；					
2	中餐燃气炒菜灶 2		1780*980*800+400	（1）规格：1780mm$\times$980mm$\times$800mm+400mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； （2）台面：采用不低于 304#不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； （3）侧板及背板：采用不低于 304#不锈钢板，厚度$\geq 1.0\text{mm}$； （4）炉膛：采用$\geq 1.0\text{mm}$镀锌板，特级耐火材料砌成；炉体骨架：采用$\geq 40\text{mm} \times 4\text{mm}$角钢； （5）立管：采用$\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$不锈钢圆管，内含钢柱，配可调节脚； （6）配有不锈钢风阀、全铜气阀，排水孔篱架等辅助设计； （7）风机：功率$\geq 550\text{W}$，额定电压：AC220V； ★（8）具有意外熄火自动断气保护功能； （9）炉灶支撑立柱：采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$的不锈钢圆管制作，附不锈钢装饰管； （10）燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接，采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整，电源开关防护等级$\geq \text{IPX4}$，从燃气入口到燃气阀门，系统漏气量：15kPa 压力下，漏气量$\leq 0.02\text{L/h}$，特殊工况下 C0（$\alpha=1$）脱火燃烧$\leq 0.2\%$、黄焰燃烧$\leq 0.2\%$，表面温升在 10K 和 20K 之间，燃烧噪音$\leq 65\text{dB(A)}$、熄火噪音$\leq 65\text{dB(A)}$；	1	台			

3	炉拼台		*980*800 +400	(1) 规格: 300mm×980mm×1200mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 201#不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 立柱: 采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管; (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊;	3	台			
4	单通移门 荷台柜		2000*700*800	(1) 规格: 2000mm×700mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201#不锈钢材质, 厚度≥1.2mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 需采用不低于 201#不锈钢材质, 厚度≥1.0mm; 中置内层板、内层板板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门需采用滑轮滑动结构; (5) 应采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
5	双通移门 荷台柜		2000*800*800	(1) 规格: 2000mm×800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
6	双星盆水 池		1200*800 50	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201#不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201#不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×	1	台			

				1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；					
7	四层栅格货架		300*450*1500	(1) 规格：1500mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 立柱：采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管； (3) 内框：采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
8	挡鼠板		1000*25*600	(1) 需采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度≥1.2mm 制作；	1	台			
9	风幕机		1500*190*210mm	(1) 规格：1500mm×190mm×210mm（允许偏差值：±5mm）；采用空调电机，轴承，性能优越，风力强劲，独特导风板，双速开关，风速可自由调节； (2) 额定电压：220V、额定频率：50/60Hz、功率：230W； (3) 风速：11M/S、风量：2500M/H； (4) 机身净重：13.5kg。	1	台			
烤肉拌饭									
1	中餐燃气炒菜灶 3		1000*980*800+400	(1) 规格：1000mm×980mm×800mm+400mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：采用不低于 304#不锈钢板，厚度≥1.2mm； (3) 侧板及背板：采用不低于 304#不锈钢板，厚度≥1.0mm； (4) 炉膛：采用≥1.0mm 镀锌板，特级耐火材料砌成；炉体骨架：采用≥40mm×4mm 角钢； (5) 立管：采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管，内含钢柱，配可调节脚； (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀，排水孔篱架等辅助设计； (7) 风机：功率≥250W，额定电压：AC220V；	1	台			

				★（8）具有意外熄火自动断气保护功能； （9）炉灶支撑立柱：采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$的不锈钢圆管制作，附不锈钢装饰管； （10）燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接，采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整，电源开关防护等级$\geq \text{IPX4}$，从燃气入口到燃气阀门，系统漏气量：15kPa压力下，漏气量$\leq 0.02\text{L/h}$，特殊工况下CO（$\alpha=1$）脱火燃烧$\leq 0.2\%$、黄焰燃烧$\leq 0.2\%$，表面温升在10K和20K之间，燃烧噪音$\leq 65\text{dB(A)}$、熄火噪音$\leq 65\text{dB(A)}$；				
2	三层六盘 不锈钢烤箱		1210*840*1450	（1）规格：$1210\text{mm} \times 840\text{mm} \times 1450\text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； （2）电压$380\text{V}$、功率：$\geq 19.8\text{KW}$、微电脑控制面板，跷板式开关，外形豪华美观； （3）面火、底火独立控制，独立燃烧器，操作自如； （4）人性化推拉门，分层玻璃视窗，即时掌控烘烤状况； （5）不锈钢燃烧器，耐高温，耐腐蚀，经久不变形； （6）散热板，有效及时发挥作用，延长使用寿命； （7）万向脚轮，方便省力。	1	台		
3	炉拼台		800*800*1100	（1）规格：$300\text{mm} \times 980\text{mm} \times 1200\text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； （2）台面：采用不低于$201\#$不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； （3）立柱：采用$\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$不锈钢圆管； （4）台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊；	2	台		
4	四头煲仔炉		800*800*150	（1）规格：$800\text{mm} \times 800\text{mm} \times 950\text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； （2）炉具面板采用不低于$201\#$不锈钢板、厚度$\geq 1.2\text{mm}$制作； （3）炉前板、侧板及背板采用不低于$201\#$不锈钢板、厚度$\geq 1.0\text{mm}$制作；	1	台		

				(4) 炉体骨架采用$\geq 30 \times 30 \times 3$mm 角钢； (5) 每个炉头配有独立调节阀，全铜气阀； (6) 立柱采用$\geq \Phi 38 \times 1.0$mm 不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节； (7) 具有意外熄火自动断气保护功能。					
5	电平扒炉带单通工作台		电平扒炉 330X380 / 单通 1500*800*500	(1) 扒炉整体尺寸$\geq 910 \text{mm} \times 630 \text{mm} \times 380 \text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5 \text{mm}$）铁板$\geq 15 \text{mm}$厚度，功率$\geq 12 \text{KW}$； (2) 单通工作台整体尺寸$\geq 1500 \text{mm} \times 800 \text{mm} \times 5 \text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5 \text{mm}$）上前封板不锈钢$\geq 1.0 \text{mm}$； (3) 下前挡板不锈钢$\geq 1.0 \text{mm}$； (4) 立柱：采用$\Phi \geq 50 \text{mm}$的圆形重力调节脚，厚度$\geq 1.0 \text{mm}$。	1	台			
6	双通移门荷台柜		2000*700*800	(1) 规格：2000mm$\times$700mm$\times$800mm（允许偏差值：$\pm 5 \text{mm}$）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度$\geq 1.2 \text{mm}$，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度$\geq 1.0 \text{mm}$，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
7	双通移门荷台柜		2000*800*800	(1) 规格：2000mm$\times$800mm$\times$800mm（允许偏差值：$\pm 5 \text{mm}$）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度$\geq 1.2 \text{mm}$，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度$\geq 1.0 \text{mm}$，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱；	2	台			

				(6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;					
8	双星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
9	四层栅格货架		150*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
热卤菜档口									
1	中餐燃气炒菜灶 4		1180*980*800+400	(1) 规格: 1180mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥250W, 额定电压: AC220V;	1	台			

				★（8）具有意外熄火自动断气保护功能； （9）炉灶支撑立柱：采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$的不锈钢圆管制作，附不锈钢装饰管； （10）燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接，采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整，电源开关防护等级$\geq \text{IPX4}$，从燃气入口到燃气阀门，系统漏气量：15kPa压力下，漏气量$\leq 0.02\text{L/h}$，特殊工况下CO（$\alpha=1$）脱火燃烧$\leq 0.2\%$、黄焰燃烧$\leq 0.2\%$，表面温升在10K和20K之间，燃烧噪音$\leq 65\text{dB(A)}$、熄火噪音$\leq 65\text{dB(A)}$；				
2	单头矮汤炉		700*700*500 +700	（1）规格：$700\text{mm} \times 700\text{mm} \times 500\text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； （2）炉具面板：采用不低于201#不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； （3）炉前板、侧板及背板：采用不低于201#不锈钢板，厚度$\geq 1.0\text{mm}$； （4）炉体骨架：采用$\geq 40\text{mm} \times 4\text{mm}$角钢； （5）炉膛：$\geq 1.0\text{mm}$镀锌板，耐火泥； （6）不锈钢风阀、全铜气阀； （7）鼓风机：功率$\geq 250\text{W}$，额定电压：$\text{AC}220\text{V}$； （8）立柱：采用$\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$不锈钢圆管，配不锈钢子弹脚进行调节； ★（9）具有意外熄火自动断气保护功能；	1	台		
3	四头煲仔炉		00*800 .150	（1）规格：$800\text{mm} \times 800\text{mm} \times 950\text{mm}$（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； （2）炉具面板采用不低于201#不锈钢板、厚度$\geq 1.2\text{mm}$制作； （3）炉前板、侧板及背板采用不低于201#不锈钢板、厚度$\geq 1.0\text{mm}$制作； （4）炉体骨架采用$\geq 30 \times 30 \times 3\text{mm}$角钢；	1	台		

				(5) 每个炉头配有独立调节阀，全铜气阀； (6) 立柱采用$\geq \Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节； (7) 具有意外熄火自动断气保护功能。					
4	炉拼台		0*800 1400	(1) 规格：300mm$\times$980mm$\times$1200mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； (2) 台面：采用不低于 201#不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； (3) 立柱：采用$\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管； (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊；	1	台			
5	五格售饭工作台		1800*700*800	(1) 规格：1800mm$\times$700mm$\times$800mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； (2) 台面采用不低于 304#不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板、围板厚度$\geq 1.0\text{mm}$； (3) 配有 1/1 份数盆，材质采用食品级不锈钢； (4) 装有自控温电热管，功率：$\geq 3\text{KW}$，额定电压：AC220V； (5) 支撑脚管采用$\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管； (6) 台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度； ▲ (7) 304 不锈钢材质中有害物质含量符合 GB/T26572-2011《电子电气产品空气中限用物质的限量要求》检测要求，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数；	1	台			
6	双通移门荷台柜		2000*700*800 0	(1) 规格：2000mm$\times$700mm$\times$800mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构；	1	台			

				(5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；					
7	双通移门荷台柜		2000*800*800	(1) 规格：2000mm×800mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201# 不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201# 不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	2	台			
8	双星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格：1200mm×700mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
9	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格：1500mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 立柱：采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管； (3) 内框：采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
干锅档口									

1	中餐燃气 炒菜灶 5		1000*980*800+400	(1) 规格: 1000mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥250W, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量≤0.02L/h, 特殊工况下 CO (α=1) 脱火燃烧≤0.2%、黄焰燃烧≤0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音≤65dB (A)、熄火噪音≤65dB (A);	1	台			
---	---------------	---	------------------	---	---	---	--	--	--

2	中餐燃气 炒菜灶 6		1780*980*800+400	(1) 规格: 1780mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥550W, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量≤0.02L/h, 特殊工况下 C0 (α=1) 脱火燃烧≤0.2%、黄焰燃烧≤0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音≤65dB(A)、熄火噪音≤65dB(A);	1	台			
3	五格售饭 工作台		1800*700*800	(1) 规格: 1800mm×700mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面采用不低于 304#不锈钢, 厚度≥1.2mm, 侧板、围板厚度≥1.0mm; (3) 配有 1/1 份数盆, 材质采用食品级不锈钢; (4) 装有自控温电热管, 功率: ≥3KW, 额定电压: AC220V; (5) 支撑脚管采用≥Φ38mm×1.2mm 不锈钢圆管; (6) 台脚处连接不锈钢可调子弹脚, 可调节高度; (7) 304 不锈钢材质中有害物质含量符合 GB/T26572-2011 《电子	1	台			

				电气产品空气中限用物质的限量要求》标准要求；					
4	炉拼台		600*800 ±10	(1) 规格：600mm×780mm×1200mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：采用不低于 201#不锈钢板，厚度≥1.2mm； (3) 立柱：采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管； (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊；	1	台			
5	炉拼台		600*800 ±10	(1) 规格：300mm×980mm×1200mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：采用不低于 201#不锈钢板，厚度≥1.2mm； (3) 立柱：采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管； (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊；	2	台			
6	双通移门 荷台柜		2000*700*800 ±10	(1) 规格：2000mm×700mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面 板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			

7	双通移门 荷台柜		2000*800*800	(1) 规格：2000mm×800mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	2	台			
8	双星盆水 池		1200*700*800+150	(1) 规格：1200mm×700mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
9	四层栅格 货架		50*1500	(1) 规格：1500mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 立柱：采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管； (3) 内框：采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
麻辣香锅档口									

1	中餐燃气 炒菜灶 7		1000*980*800+400	(1) 规格: 1000mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥250W, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量≤0.02L/h, 特殊工况下 CO (α=1) 脱火燃烧≤0.2%、黄焰燃烧≤0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音≤65dB(A)、熄火噪音≤65dB(A);	1	台				
---	---------------	---	------------------	---	---	---	--	--	--	--

2	中餐燃气 炒菜灶 8		1780*980*800+400	(1) 规格: 1780mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥550W, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量≤0.02L/h, 特殊工况下 C0 (α=1) 脱火燃烧≤0.2%、黄焰燃烧≤0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音≤65dB(A)、熄火噪音≤65dB(A);	1	台			
3	炉拼台		600*800+400	(1) 规格: 600mm×780mm×1200mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 201#不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 立柱: 采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管; (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊;	1	台			
4	炉拼台		600*800+400	(1) 规格: 300mm×980mm×1200mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 201#不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 立柱: 采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管; (4) 台面与台脚相连接处采用不	2	台			

				锈钢脚杯焊；					
5	五格售饭工作台		1800*700*800	(1) 规格：1800mm×700mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面采用不低于 304#不锈钢，厚度≥1.2mm，侧板、围板厚度≥1.0mm； (3) 配有 1/1 份数盆，材质采用食品级不锈钢； (4) 装有自控温电热管，功率：≥3KW，额定电压：AC220V； (5) 支撑脚管采用≥Φ38mm×1.2mm 不锈钢圆管； (6) 台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度； (7) 304 不锈钢材质中有害物质含量符合 GB/T26572-2011《电子电气产品空气中限用物质的限量要求》标准要求；	1	台			
6	双通移门荷台柜		2000*700*800	(1) 规格：2000mm×700mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
7	双通移门荷台柜		2000*800*800	(1) 规格：2000mm×800mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板	2	台			

				板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；					
8	双温四门高身柜		1200*700*1960	(1) 规格：1200mm×700mm×1960mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 夹层是高密度聚氨脂保温材料； (3) 柜门为磁性密封胶边自闭式； (4) U 型层架导轨设计，无食物装载限位要求，内部 U 形圆弧底； (5) 最大门开启 180°； (6) 5mm 超厚门铰链； (7) 双机双温，额定电压功率：220V/≥550W，冷藏温度：-5℃~+5℃，冷冻-15°。	1	台			
9	双星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格：1200mm×700mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
10	四层栅格货架		)*450*1500	(1) 规格：1500mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 立柱：采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管； (3) 内框：采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
花甲铁板档口									

1	单头矮汤炉		700*700*500 +700	(1)规格: 700mm×700mm×500mm (允许偏差值: ±5mm); (2)炉具面板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3)炉前板、侧板及背板: 采用不低于 201#不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4)炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5)炉膛: ≥1.0mm 镀锌板, 耐火泥; (6)不锈钢风阀、全铜气阀; (7)鼓风机: 功率≥250W, 额定电压: AC220V; (8)立柱: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 配不锈钢子弹脚进行调节; ★(9)具有意外熄火自动断气保护功能;	1	台			
2	中餐燃气炒菜灶 9		1780*980*800 +400	(1)规格: 1780mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2)台面: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3)侧板及背板: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4)炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5)立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6)配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7)风机: 功率≥550W, 额定电压: AC220V; ★(8)具有意外熄火自动断气保护功能; (9)炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10)燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量	1	台			

				≤0.02L/h，特殊工况下C0（α=1）脱火燃烧≤0.2%、黄焰燃烧≤0.2%，表面温升在10K和20K之间，燃烧噪音≤65dB(A)、熄火噪音≤65dB(A)；					
3	六头煲仔炉		1000*800*800+150	(1) 规格：1000mm×800mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 炉具面板采用不低于201#不锈钢板、厚度≥1.2mm制作； (3) 炉前板、侧板及背板采用不低于201#不锈钢板、厚度≥1.0mm制作； (4) 炉体骨架采用≥30*30*3mm角钢； (5) 每个炉头配有独立调节阀，全铜气阀； (6) 立柱采用≥Φ38*1.0mm不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节； (7) 具有意外熄火自动断气保护功能。	1	台			
4	电平扒炉带单通工作台		电平扒炉330X380 / 单通1500*800*500	(1) 扒炉整体尺寸≥910mm*630mm*380mm（允许偏差值：±5mm）铁板≥15mm厚度，功率≥12KW； (2) 单通工作台整体尺寸≥1500mm*800mm*5mm（允许偏差值：±5mm）上前封板不锈钢≥1.0mm； (3) 下前挡板不锈钢≥1.0mm； (4) 立柱：采用Φ≥50mm的圆形重力调节脚，厚度≥1.0mm。	1	台			
5	炉拼台		0*80010	(1) 规格：300mm×980mm×1200mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：采用不低于201#不锈钢板，厚度≥1.2mm； (3) 立柱：采用≥Φ38mm×1.0mm不锈钢圆管；	2	台			

				(4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊;				
6	双通移门 荷台柜		2000*800*800	(1) 规格: 2000mm×800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台		
7	双通移门 荷台柜		2000*700*800	(1) 规格: 2000mm×700mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台		
8	双温四门 高身柜		1200*700*1960	(1) 规格: 1200mm×700mm×1960mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 夹层是高密度聚氨脂保温材料; (3) 柜门为磁性密封胶边自闭式; (4) U 型层架导轨设计, 无食物装载限位要求, 内部 U 形圆弧底; (5) 最大门开启 180°; (6) 5mm 超厚门铰链; (7) 双机双温, 额定电压功率: 220V/≥550W, 冷藏温度: -5℃~+5℃, 冷冻-15°。	1	台		

9	双星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
10	高身储物柜		1200*500*1800	(1) 规格: 1200mm×500mm×1800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
11	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
营养粥档口									

1	中餐燃气 炒菜灶 10		1000*980*800+400	(1) 规格: 1000mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥250W, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量≤0.02L/h, 特殊工况下 CO (α=1) 脱火燃烧≤0.2%、黄焰燃烧≤0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音≤65dB(A)、熄火噪音≤65dB(A);	1	台			
2	单头矮汤 炉		700*700*500+700	(1) 规格: 700mm×700mm×500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 炉具面板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 炉前板、侧板及背板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 炉膛: ≥1.0mm 镀锌板, 耐火泥; (6) 不锈钢风阀、全铜气阀;	2	台			

				(7) 鼓风机: 功率$\geq 250\text{W}$, 额定电压: AC220V; (8) 立柱: 采用$\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管, 配不锈钢子弹脚进行调节; ★(9) 具有意外熄火自动断气保护功能;				
3	六头煲仔炉		00*800 0+150	(1) 规格: $1000\text{mm} \times 800\text{mm} \times 950\text{mm}$ (允许偏差值: $\pm 5\text{mm}$); (2) 炉具面板采用不低于 201# 不锈钢板、厚度$\geq 1.2\text{mm}$ 制作; (3) 炉前板、侧板及背板采用不低于 201# 不锈钢板、厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 制作; (4) 炉体骨架采用$\geq 30 \times 30 \times 3\text{mm}$ 角钢; (5) 每个炉头配有独立调节阀, 全铜气阀; (6) 立柱采用$\geq \Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管, 配不锈钢子弹脚进行调节; (7) 具有意外熄火自动断气保护功能。	2	台		
4	炉拼台		*980*800 +400	(1) 规格: $300\text{mm} \times 980\text{mm} \times 1200\text{mm}$ (允许偏差值: $\pm 5\text{mm}$); (2) 台面: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$; (3) 立柱: 采用$\geq \Phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管; (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊;	1	台		
5	双通移门荷台柜		2000*700*800	(1) 规格: $2000\text{mm} \times 700\text{mm} \times 800\text{mm}$ (允许偏差值: $\pm 5\text{mm}$); (2) 面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立	1	台		

				柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;					
6	双通移门 荷台柜		2000*800*800	(1) 规格: 2000mm×800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
7	双温四门 高身柜		1200*700*1960	(1) 规格: 1200mm×700mm×1960mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 夹层是高密度聚氨脂保温材料; (3) 柜门为磁性密封胶边自闭式; (4) U 型层架导轨设计, 无食物装载限位要求, 内部 U 形圆弧底; (5) 最大门开启 180°; (6) 5mm 超厚门铰链; (7) 双机双温, 额定电压功率: 220V/≥550W, 冷藏温度: -5℃~+5℃, 冷冻-15°。	1	台			
8	双星盆水 池		1200*700*800+150	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			

9	四层栅格 货架		50*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用$\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
10	高身储物 柜		1200*500*1800	(1) 规格: 1200mm×500mm×1800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
鸡公煲档口									
1	中餐燃气 炒菜灶 11		1780*980*800+400	(1) 规格: 1780mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$; (3) 侧板及背板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$; (4) 炉膛: 采用$\geq 1.0\text{mm}$ 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用$\geq 40\text{mm} \times 4\text{mm}$ 角钢; (5) 立管: 采用$\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率$\geq 550\text{W}$, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$ 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管;	1	台			

				(10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级 $\geq$ IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量 $\leq$ 0.02L/h, 特殊工况下 C0 ($\alpha=1$) 脱火燃烧 $\leq$ 0.2%、黄焰燃烧 $\leq$ 0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音 $\leq$ 65dB(A)、熄火噪音 $\leq$ 65dB(A);					
2	单头矮汤炉		700*700*500 +700	(1) 规格: 700mm $\times$ 700mm $\times$ 500mm (允许偏差值: $\pm$ 5mm); (2) 炉具面板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度 $\geq$ 1.2mm; (3) 炉前板、侧板及背板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度 $\geq$ 1.0mm; (4) 炉体骨架: 采用 $\geq$ 40mm $\times$ 4mm 角钢; (5) 炉膛: $\geq$ 1.0mm 镀锌板, 耐火泥; (6) 不锈钢风阀、全铜气阀; (7) 鼓风机: 功率 $\geq$ 250W, 额定电压: AC220V; (8) 立柱: 采用 $\geq$ Φ 51mm $\times$ 1.2mm 不锈钢圆管, 配不锈钢子弹脚进行调节; ★(9) 具有意外熄火自动断气保护功能;	1	台			
3	炉拼台		0*800 +100	(1) 规格: 300mm $\times$ 980mm $\times$ 1200mm (允许偏差值: $\pm$ 5mm); (2) 台面: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度 $\geq$ 1.2mm; (3) 立柱: 采用 $\geq$ Φ 38mm $\times$ 1.0mm 不锈钢圆管; (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊;	2	台			

4	六头煲仔炉		1000*800*800+150	(1) 规格：1000mm×800mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 炉具面板采用不低于 201#不锈钢板、厚度≥ 1.2mm 制作； (3) 炉前板、侧板及背板采用不低于 201#不锈钢板、厚度≥ 1.0mm 制作； (4) 炉体骨架采用≥30*30*3mm 角钢； (5) 每个炉头配有独立调节阀，全铜气阀； (6) 立柱采用≥Φ38*1.0mm 不锈钢管，配不锈钢子弹脚进行调节； (7) 具有意外熄火自动断气保护功能。	2	台			
5	双通移门荷台柜		2000*700*800	(1) 规格：2000mm×700mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
6	冷藏柜		1200*700*1960	(1) 规格：1200mm×700mm×1960mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 采用知名品牌压缩机和电子温控器，高密度粘合精铜管路蒸发器； (3) 内外箱采用油墨加厚 201 不锈钢板材，微孔环戊烷发泡层； (4) 合金自动回归门铰链，拉伸门衬和胆底，一体折弯把手； (5) 加厚浸塑搁物架； (6) 电压/频率：220V/50Hz； (7) 柜内温度：冷藏 10℃～-5℃。	1	台			

7	双通移门 荷台柜		1800*800*800	(1) 规格：1800mm×800mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	2	台			
8	双温四门 高身柜		1200*700*1960	(1) 规格：1200mm×700mm×1960mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 夹层是高密度聚氨脂保温材料； (3) 柜门为磁性密封胶边自闭式； (4) U 型层架导轨设计，无食物装载限位要求，内部 U 形圆弧底； (5) 最大门开启 180°； (6) 5mm 超厚门铰链； (7) 双机双温，额定电压功率：220V/≥550W，冷藏温度：-5℃~+5℃，冷冻-15°。	1	台			
9	双星盆水 池		1200*700*800+150	(1) 规格：1200mm×700mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
10	四层栅格 货架		50*150	(1) 规格：1500mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 立柱：采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管； (3) 内框：采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			

				节高度;					
11	高身储物柜		1200*500*1800	(1) 规格: 1200mm×500mm×1800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
接待餐档口									
1	中餐燃气炒菜灶		1780*980*800+400	(1) 规格: 1780mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.2mm; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304# 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; (4) 炉膛: 采用≥1.0mm 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用≥40mm×4mm 角钢; (5) 立管: 采用≥Φ51mm×1.2mm 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率≥550W, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用≥Φ50mm×2.0mm 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管; (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级≥IPX4, 从燃气入口到燃气阀门,	1	台			

				系统漏气量：15kPa 压力下，漏气量$\leq 0.02\text{L/h}$，特殊工况下 $\text{CO}(\alpha=1)$ 脱火燃烧$\leq 0.2\%$、黄焰燃烧$\leq 0.2\%$，表面温升在 10K 和 20K 之间，燃烧噪音$\leq 65\text{dB(A)}$、熄火噪音$\leq 65\text{dB(A)}$；					
2	中餐燃气 炒菜灶 13		1000*980*800+400	(1) 规格：1000mm$\times$980mm$\times$800mm+400mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； (2) 台面：采用不低于 304#不锈钢板，厚度$\geq 1.2\text{mm}$； (3) 侧板及背板：采用不低于 304#不锈钢板，厚度$\geq 1.0\text{mm}$； (4) 炉膛：采用$\geq 1.0\text{mm}$ 镀锌板，特级耐火材料砌成；炉体骨架：采用$\geq 40\text{mm} \times 4\text{mm}$ 角钢； (5) 立管：采用$\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管，内含钢柱，配可调节脚； (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀，排水孔篱架等辅助设计； (7) 风机：功率$\geq 250\text{W}$，额定电压：AC220V； ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能； (9) 炉灶支撑立柱：采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$ 的不锈钢圆管制作，附不锈钢装饰管； (10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接，采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整，电源开关防护等级$\geq \text{IPX4}$，从燃气入口到燃气阀门，系统漏气量：15kPa 压力下，漏气量$\leq 0.02\text{L/h}$，特殊工况下 $\text{CO}(\alpha=1)$ 脱火燃烧$\leq 0.2\%$、黄焰燃烧$\leq 0.2\%$，表面温升在 10K 和 20K 之间，燃烧噪音$\leq$	1	台			

				65dB (A)、熄火噪音≤65dB (A)；					
3	炉拼台		600*800 1200	(1) 规格：600mm×780mm×1200mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：采用不低于 201#不锈钢板，厚度≥1.2mm； (3) 立柱：采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管； (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊；	1	台			
4	炉拼台		600*800 1200	(1) 规格：300mm×980mm×1200mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：采用不低于 201#不锈钢板，厚度≥1.2mm； (3) 立柱：采用≥Φ38mm×1.0mm 不锈钢圆管； (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊；	2	台			
5	双通移门 荷台柜		2000*700*800	(1) 规格：2000mm×700mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱；	1	台			

				(6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;				
6	双通移门 荷台柜		1800*800*800	(1) 规格: 1800mm×800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.2mm, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.0mm, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台		
7	双温四门 高身柜		1200*700*1960	(1) 规格: 1200mm×700mm×1960mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 夹层是高密度聚氨脂保温材料; (3) 柜门为磁性密封胶边自闭式; (4) U 型层架导轨设计, 无食物装载限位要求, 内部 U 形圆弧底; (5) 最大门开启 180°; (6) 5mm 超厚门铰链; (7) 双机双温, 额定电压功率: 220V/≥550W, 冷藏温度: -5℃~+5℃, 冷冻-15°。	1	台		
8	双星盆水 池		1200*700*800+150	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台		

9	四层栅格 货架		50*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.2\text{mm}$厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用$\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
10	高身储物 柜		1200*500*1800	(1) 规格: 1200mm×500mm×1800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 板下采用 U 型加强筋加固; (3) 层板、侧板、围板、趟门面板: 采用不低于 201#不锈钢, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$, 中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固; (4) 柜门采用滑轮滑动结构; (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
教工餐 1 档口									
1	中餐燃气 炒菜灶 14		1780*980*800+400	(1) 规格: 1780mm×980mm×800mm+400mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$; (3) 侧板及背板: 采用不低于 304#不锈钢板, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$; (4) 炉膛: 采用$\geq 1.0\text{mm}$ 镀锌板, 特级耐火材料砌成; 炉体骨架: 采用$\geq 40\text{mm} \times 4\text{mm}$ 角钢; (5) 立管: 采用$\geq \Phi 51\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管, 内含钢柱, 配可调节脚; (6) 配有不锈钢风阀、全铜气阀, 排水孔篱架等辅助设计; (7) 风机: 功率$\geq 550\text{W}$, 额定电压: AC220V; ★(8) 具有意外熄火自动断气保护功能; (9) 炉灶支撑立柱: 采用$\geq \Phi 50\text{mm} \times 2.0\text{mm}$ 的不锈钢圆管制作, 附不锈钢装饰管;	1	台			

				(10) 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防护等级$\geq$IPX4, 从燃气入口到燃气阀门, 系统漏气量: 15kPa 压力下, 漏气量$\leq$0.02L/h, 特殊工况下 C0 ($\alpha=1$) 脱火燃烧$\leq$0.2%、黄焰燃烧$\leq$0.2%, 表面温升在 10K 和 20K 之间, 燃烧噪音$\leq$65dB(A)、熄火噪音$\leq$65dB(A);					
2	单头矮汤炉		700*700*500 +700	(1) 规格: 700mm$\times$700mm$\times$500mm (允许偏差值: $\pm$5mm); (2) 炉具面板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度$\geq$1.2mm; (3) 炉前板、侧板及背板: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度$\geq$1.0mm; (4) 炉体骨架: 采用$\geq$40mm$\times$4mm 角钢; (5) 炉膛: $\geq$1.0mm 镀锌板, 耐火泥; (6) 不锈钢风阀、全铜气阀; (7) 鼓风机: 功率$\geq$250W, 额定电压: AC220V; (8) 立柱: 采用$\geq$$\Phi$51mm$\times$1.2mm 不锈钢圆管, 配不锈钢子弹脚进行调节; ★(9) 具有意外熄火自动断气保护功能;	1	台			
3	炉拼台		0*800 +100	(1) 规格: 300mm$\times$980mm$\times$1200mm (允许偏差值: $\pm$5mm); (2) 台面: 采用不低于 201# 不锈钢板, 厚度$\geq$1.2mm; (3) 立柱: 采用$\geq$$\Phi$38mm$\times$1.0mm 不锈钢圆管; (4) 台面与台脚相连接处采用不锈钢脚杯焊;	2	台			

4	双通移门 荷台柜		2000*700*800	(1) 规格：2000mm×700mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
5	双通移门 荷台柜		1800*800*800	(1) 规格：1800mm×800mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.2mm，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：采用不低于 201#不锈钢，厚度≥1.0mm，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门采用滑轮滑动结构； (5) 采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	2	台			
6	双温四门 高身柜		1200*700*1960	(1) 规格：1200mm×700mm×1960mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 夹层是高密度聚氨脂保温材料； (3) 柜门为磁性密封胶边自闭式； (4) U 型层架导轨设计，无食物装载限位要求，内部 U 形圆弧底； (5) 最大门开启 180°； (6) 5mm 超厚门铰链； (7) 双机双温，额定电压功率：220V/≥550W，冷藏温度：-5℃～+5℃，冷冻-15°。	1	台			
7	双星盆水 池		700*800*150	(1) 规格：1200mm×700mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201#	1	台			

				不锈钢板材质，厚度$\geq 1.0\text{mm}$； (4) 立柱：需采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；					
8	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格：1500mm$\times$450mm$\times$1500mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； (2) 立柱：采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢圆管； (3) 内框：采用$\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
9	保温送餐车		1540*450*1000	1、台面采用 304#1.2mm 不锈钢；侧板、层板及底板采用 304#1.0mm 不锈钢制作； 2、立柱采用 38$\times$38$\times$1.2mm 不锈钢方管； 3、餐车可折叠，折叠台面长度 350, 折叠后整体尺寸为 1540$\times$450$\times$1000mm$\pm 10\text{mm}$； 4、配置热风循环机，电压 220v，功率 1200W，保证菜品温度； 5、餐车内置格≥ 9 格，可分别独立放置 5 个 270*330*200mm 菜盆，1 个 180*330*150mm 餐盆，2 个蒸 600*400*45mm 饭盘，250*370*20mm 餐盘（60 个，叠放），配套杂件。每格每层均有热风进入，配置垃圾桶存放区，含 200*300*280mm 不锈钢翻盖垃圾桶 1 个； 6、双层门，门开 180°，带门闭； 7、配置手推双把手； 8、安装承重型 2 个万向静音脚轮，2 个定向静音脚轮。	1	台			
10	高身储物柜		500*1800	(1) 规格：1200mm$\times$500mm$\times$1800mm（允许偏差值：$\pm 5\text{mm}$）； (2) 面板：采用不低于 201# 不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，板下采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面	1	台			

				板：采用不低于 201#不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，中置内层板、内层板板下采用 U 型加强筋加固； （4）柜门采用滑轮滑动结构； （5）采用不锈钢重力脚做支撑立柱； （6）应具备不锈钢可调脚，可调节高度；					
教工餐 2 档口									
1	单门蒸饭车(燃气)		700*580*1650	（1）可放蒸饭盘： ≥ 12 盘，饭盘规格： $600\text{mm} \times 600\text{mm} \times 48\text{mm}$ （允许偏差值： $\pm 5\text{mm}$ ）； （2）柜体支撑板骨架及内胆：采用不低于 201#不锈钢板材质，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；外壳厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； （3）需配置四个稳定足轮； ★（4）具有意外熄火自动断气保护功能； （5）蒸箱电气部件的外壳防护等级 $\geq \text{IP24}$ ，蒸箱进气管与外部燃气供气管应采用硬管连接，连接处距地面净高 $\geq 200\text{mm}$ ，连接方式采用管螺纹连接，从燃气入口到燃气阀门，15KPa 压力下、漏气量 $\leq 0.02\text{L/h}$ ；干烟气中 CO（ $\alpha=1$ ）含量 $\leq 0.10\%$ ；热效率 $\geq 80\%$ ；蒸汽压力 $\leq 200\text{Pa}$ ；	4	台			

2	食具消毒柜		1300mm×620mm×1980mm	(1) 尺寸：1300mm×620mm×1980mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 功率≥4.4KW，额定电压：AC220V； (3) 外壳采用无磁不锈钢板制作，高压整体发泡保温层，移动式层架，一体式折边把手，内设超高温保护功能、定温定时功能； ▲(4) 电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，柜内最高温度可达145℃以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值≥5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值≥4.5，达到二星级消毒标准；提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数； ▲(5) 产品符合GB/T17626.2-2018《电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验》、GB/T17626.4-2018《电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验》、GB/T17626.5-2019《电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验》、GB/T17626.6-2017《电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度》、GB/T17626.12-2023《电磁兼容 试验和测量技术 振铃波抗扰度试验》，符合A级要求；提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数； ★(6) 提供产品卫生安全评价报告及备案；（提供消毒产品卫生安全评价报告（至少应包含评价报告正文）复印件、全国消毒产品网上备案信息服务平台备案查询截图并进行供应商单位电子签章）	3	台				
---	-------	---	---------------------	--	---	---	--	--	--	--

3	四层栅格 货架		150*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用$\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
洗碗间									
1	单星盆水池		1000*700*800+150	(1) 规格: 1000mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$; (4) 立柱: 需采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	4	台			
2	双层工作台带靠背		1500*700*800+150	(1) 规格: 1500mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度$\geq 1.2\text{mm}$, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度$\geq 1.0\text{mm}$, 板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 立柱: 采用$\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管; (5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
3	落地热水器		6*169	(1) 达到一级能效 (2) 容量: $\geq 300\text{L}$ (3) 热水输出率: $\geq 70\%$ (4) 额定电源: 380V/50Hz (5) 额定功率: $\leq 5\text{KW}$ (6) 防水等级: $\geq \text{IPX4}$	1	台			

4	平板推车		30*800	(1)规格：800mm×500mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2)台面：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm； (3)立柱：需采用≥Φ22mm×1.2mm 不锈钢圆管； (4)可安装≥Φ125mm 承重型，万向脚轮 2 个，定向脚轮 2 个；	2	台			
5	双层收碗车		800*500*800	(1)规格：800mm×500mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2)面板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (3)加强筋板材实厚≥1.0mm，面板下使用加强筋焊接加固； (4)立柱：Φ≥48mm 不锈钢圆管，实厚≥1.0mm； (5)安装 Φ≥125mm 承重型≥2 个万向脚轮，≥2 个定向脚轮。	2	台			
6	风幕机		10*190*210mm	(1)规格：1500mm×190mm×210mm（允许偏差值：±5mm）；采用空调电机，轴承，性能优越，风力强劲，独特导风板，双速开关，风速可自由调节； (2)额定电压：220V、额定频率：50/60Hz、功率：230W； (3)风速：11M/S、风量：2500M/H； (4)机身净重：13.5kg。	1	台			
7	收餐渣车		定制	(1)规格：定制； (2)面板材质：不低于 201# 不锈钢，板材厚度≥1.2mm，台面具有两个 350mm 的残渣孔； (3)加强筋板材厚度≥1.0mm，面板下使用加强筋焊接加固； (4)立柱：Φ≥48mm 不锈钢圆管，厚度≥1.0mm，。 (5)安装 Φ≥125mm 承重型≥2 个万向脚轮，≥2 个定向脚轮。	1	台			

各类库房								
1	单星盆水池		1000*650*800+150	(1) 规格：1000mm×650mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台		
2	四层平板货架		1500*450*1500	(1) 规格：1500mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (3) 层板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.0mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	4	台		
3	四层平板货架		1200*450*1500	(1) 规格：1200mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (3) 层板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.0mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台		
4	米面架		00*30	(1) 规格：1000mm×600mm×300mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 材质：需采用不低于 201# 不锈钢材质，立柱及外框连接架采用≥38mm×38mm×1.2mm 不锈钢方管，内框采用≥38mm×25mm	3	台		

				×1.2mm 不锈钢方管； (3) 应配置可调节脚；					
5	米面架		00*300	(1) 规格：1200mm×600mm×300mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 材质：需采用不低于 201# 不锈钢材质，立柱及外框连接架采用≥38mm×38mm×1.2mm 不锈钢方管，内框采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (3) 应配置可调节脚；	1	台			
6	平板推车		0*800	(1) 规格：800mm×500mm×800mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm； (3) 立柱：需采用≥Φ22mm×1.2mm 不锈钢圆管； (4) 可安装≥Φ125mm 承重型，万向脚轮 2 个，定向脚轮 2 个；	3	台			
7	单层地架		00*300	(1) 规格：1000mm×600mm×300mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 材质：需采用不低于 201# 不锈钢材质，立柱及外框连接架采用≥38mm×38mm×1.2mm 不锈钢方管，内框采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管； (3) 应配置可调节脚；	4	台			
8	挡鼠板		5*600	(1) 需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.2mm 制作；	4	台			
9	四层平板货架		1200*450*1500	(1) 规格：1200mm×450mm×1500mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (3) 层板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.0mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管；	1	台			

				(5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;					
肉类加工间									
1	单星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	4	台			
2	双层工作台带靠背		1500*700*800+150	(1) 规格: 1500mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.2mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.0mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
3	双层工作台		2000*1000*800	(1) 规格: 2000mm×1000mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.2mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.0mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	4	台			

4	四层平板 货架		1500*450*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.2mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.0mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	3	台			
5	绞切肉机		ESJQJ-22 600*450*780	(1) 材质: 整机采用不低于 201# 不锈钢, 厚度≥1.0mm, 不锈钢绞切肉组件, 规格: 600mm×450mm×780mm (±5mm); (2) 默认刀距≥3.5mm, 切片厚度可以根据实际需求定制 (2.5mm-20.00mm), 绞切肉刀组可以免工具拆装; (3) 功率: ≥1.5KW, 全铜芯双电机设计; (4) 绞肉产量: ≥180KG/h; (5) 切片产量: ≥350KG/h; (6) 灌肠产量: ≥150KG/h; (7) 切丝产量: ≥250KG/h; (8) 绞肉转速: ≥490R/min; (9) 重量: ≥80KG。	1	台			
蔬菜初加工									
1	单星盆水 池		1000*700*800+150	(1) 规格: 1000mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			

2	单星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格: 1200mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
3	双层工作台		1800*800*800	1) 规格: 1800mm×800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.2mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.0mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	4	台			
4	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格: 1200mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	6	台			
5	土豆脱皮机		80*510*1000	(1) 设备整机主要部件材质均采用不锈钢, 板材厚度≥1.0mm, 机内凡接触食物的零部件均采用食品级 304# 不锈钢, 规格: 780*510*1000 (±5mm); (2) 功率: ≥1.1KW; (3) 生产能力: ≥240KG/H; (4) 采用高强度皮带传动, 脱皮速度快·内壁砂纸可更换·防滑脚轮;	1	台			

6	挡鼠板		5*600	(1) 需采用不低于 201#不锈钢板材质, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ 制作;	2	台			
蔬菜切配区									
1	双星盆水池		1200*700*800+150	(1) 规格: $1200\text{mm} \times 700\text{mm} \times 950\text{mm}$ (允许偏差值: $\pm 5\text{mm}$); (2) 台面: 需采用不低于 201#不锈钢板材质, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; (3) 水槽: 需采用不低于 201#不锈钢板材质, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; (4) 立柱: 需采用 $\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
2	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格: $1200\text{mm} \times 450\text{mm} \times 1500\text{mm}$ (允许偏差值: $\pm 5\text{mm}$); (2) 立柱: 采用 $\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用 $\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
3	刀具砧板存放柜		600*600*1600	(1) 功率: $\geq 0.6\text{KW}$; 规格: $600*600*1600$ ($\pm 5\text{mm}$) (2) 材质: 设备整机均采用不低于 201#不锈钢, 板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$, (3) 钢化玻璃可视窗, 方便查看柜内情况; (4) 下层为砧板存放, 上层为刀具存放。 (5) 可放 ≥ 8 把菜刀+2 把剪刀+4 个砧板;	1	台			
4	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格: $1500\text{mm} \times 450\text{mm} \times 1500\text{mm}$ (允许偏差值: $\pm 5\text{mm}$); (2) 立柱: 采用 $\geq \Phi 48\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用 $\geq 38\text{mm} \times 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管;	1	台			

				(4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;					
5	双层工作台		1800*800*800	1) 规格: 1800mm×800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 面板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.2mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (3) 层板: 需采用不低于 201# 不锈钢材质, 厚度≥1.0mm, 板下需采用 U 型加强筋加固; (4) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	2	台			
半成品加工间									
1	单星工作台(左星)		1500*700*800+150	(1) 规格: 1500mm×700mm×950mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 台面: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.2mm; (3) 水槽: 需采用不低于 201# 不锈钢板材质, 厚度≥1.0mm; (4) 立柱: 需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管; (5) 落水: 需采用不锈钢深斗带过滤网落水; (6) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
2	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格: 1200mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用≥38mm×25mm×1.2mm 不锈钢方管; (4) 应具备不锈钢可调脚, 可调节高度;	1	台			
3	四层栅格货架		50*1500	(1) 规格: 1500mm×450mm×1500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 立柱: 采用≥Φ48mm×1.2mm 厚不锈钢圆管; (3) 内框: 采用≥38mm×25mm	2	台			

				×1.2mm 不锈钢方管； (4) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；					
留样间									
1	单通移门 荷台柜 带靠背		1800*650*800+150	(1) 规格：1800mm×650mm×800mm+150mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 面板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.2mm，板下需采用 U 型加强筋加固； (3) 层板、侧板、围板、趟门面板：需采用不低于 201# 不锈钢材质，厚度≥1.0mm；中置内层板、内层板板下需采用 U 型加强筋加固； (4) 柜门需采用滑轮滑动结构； (5) 应采用不锈钢重力脚做支撑立柱； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
2	单星盆水池		700*650*800+150	(1) 规格：700mm×650mm×950mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 台面：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.2mm； (3) 水槽：需采用不低于 201# 不锈钢板材质，厚度≥1.0mm； (4) 立柱：需采用≥Φ48mm×1.0mm 不锈钢圆管； (5) 落水：需采用不锈钢深斗带过滤网落水； (6) 应具备不锈钢可调脚，可调节高度；	1	台			
3	双门留样柜		1200*700*1960	(1) 规格：1220mm×700mm×1930mm（允许偏差值：±5mm）； (2) 功率：≥350W，电压：AC220V/50HZ； (3) 冷藏温度：0℃~+5℃，每度可调节； (4) 制冷剂：R134a/R600a； (5) 容量：≥800L； (6) 精准温感探头，自动显示箱	2	台			

				内温度,随时观察箱内温度变化;具有数字温控智能控制系统及故障提示系统; (7) 双气囊球型密封胶条,自动闭门器; (8) 内箱底采用圆弧带水盆设计,内胆侧与内胆背采用圆弧接驳设计; (9) 配双锁;					
第一组抽排——炒菜+烤肉拌饭+热卤菜									
1	不锈钢烟罩		1200*500	(1) 规格: 1200mm×500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 烟罩主体: 采用不低于 201# 不锈钢发纹贴塑板, 厚度≥1.2mm, 侧板、围板厚度≥1.0mm; (3) 配置滤油网, 防爆灯, 接油盒;	17	米			
2	镀锌背风管		530*430	(1) 规格: 530mm×430mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	34	m ²			
3	镀锌抽风管		1000*700 按实际用量计算	(1) 规格: 1000mm×700mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	180	m ²			
4	镀锌弯头		1000*700 按实际用量计算	(1) 规格: 1000mm×700mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	20	m ²			

5	镀锌变接		现场做	(1) 规格：定制； (2) 材质：采用镀锌板，厚度$\geq 1.0\text{mm}$； (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封，双面压筋加强处理； (4) 使用共板法兰连接密封；	20	m^2			
6	抽油烟风柜		18.5KW/380V	1. 风机外壳及叶片均采用$\geq 1.2\text{mm}$镀锌板，且里外全面环氧漆静电喷涂。风机主架均采用角钢，以力学原理装配。风机主轴为高强度碳素钢，皮带轮采用铸铁材质，主轴和皮带轮经严格的平衡校正，使整机运行更加平稳。 2. 叶轮为前倾多翼式铆接结构，由前后盘和叶片组成。前、后盘材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，后盘拉伸成形。叶轮经严格的平衡校正，振动小。叶片厚度$\geq 1.2\text{mm}$，冲压成型，韧性好，抗拉强度高，不易断裂。叶片曲线及装配角度，是在气动力学和气动声学原理基础上设计，并经反复研制而成，因此使叶轮具有良好的气动性能。蜗舌采用新的消声结构，噪音低，风量大，风压高。 3. 机箱底部安装 U 型槽钢枕梁及四端设有安装孔，风机顶部配有吊环。 4. 风机两侧有活动检修门。 ▲5. 所投风机符合 GB/T 15913-2022 《风机机组与管网系统节能监测》标准，风机机组与管网的系统节能监测中，风机机组电能利用率$\geq 50\%$，电机负载率$\geq 45\%$，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数； ▲6. 所投风机符合 GB/T 3836.1-2021 《爆炸性环境 第 1 部分：设备 通用要求》；GB/T 3836.2-2021 《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的设	1	台			

				爆外壳保护等级为 Da 级。螺栓或螺母的抗拉轻度应$\geq 1200\text{MPa}$；屈服强度应$\geq 1080\text{MPa}$；性能等级≥ 10 级，提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数；					
7	油烟净化设备		20000 风量	(1) 规格：$\geq 20000\text{m}^3/\text{h}$； (2) 额定风量下油烟净化效率$\geq 97\%$，基准风量下油烟出口浓度$\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$，基准风量时的颗粒物排放浓度$\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$； (3) 可自动调节工作电压、操作简单、易于保养、可除 $0.1\mu\text{m}$ 以上粒子； (4) 达到排放要求，能够做到肉眼完全看不到油烟、闻不到刺激性的气味，从而满足敏感地区油烟净化和低空直接排放的要求； ▲(5) 整机外壳防护等级$\geq \text{IP66}$，无粉尘进入，符合 GB/T4208-2017；提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章佐证本条参数； (6) 经过≥ 10 天盐雾试验后，无明显锈蚀； ▲(7) 产品符合 (包含但不限于) GB/T 2423.10-2019 《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Fc：振	1	台			

[illegible]

1	不锈钢烟罩		200*500	(1) 规格: 1200mm×500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 烟罩主体: 采用不低于 201# 不锈钢发纹贴塑板, 厚度≥1.2mm, 侧板、围板厚度≥1.0mm; (3) 配置滤油网, 防爆灯, 接油盒;	16	米			
2	镀锌背风管		530*430	(1) 规格: 530mm×430mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	40	m ²			
3	镀锌抽风管		1000*800 按实际用量 计算	(1) 规格: 1000mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	220	m ²			
4	镀锌弯头		1000*800 按实际用量 计算	(1) 规格: 1000mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	30	m ²			
5	镀锌变接		现场做	(1) 规格: 定制; (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	20	m ²			

6	抽油烟风柜		18.5KW/380V	1. 风机外壳及叶片均采用$\geq 1.2\text{mm}$镀锌板，且里外全面环氧漆静电喷涂。风机主架均采用角钢，以力学原理装配。风机主轴为高强度碳素钢，皮带轮采用铸铁材质，主轴和皮带轮经严格的平衡校正，使整机运行更加平稳。 2. 叶轮为前倾多翼式铆接结构，由前后盘和叶片组成。前、后盘材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，后盘拉伸成形。叶轮经严格的平衡校正，振动小。叶片厚度$\geq 1.2\text{mm}$，冲压成型，韧性好，抗拉强度高，不易断裂。叶片曲线及装配角度，是在气动力学和气动声学原理基础上设计，并经反复研制而成，因此使叶轮具有良好的气动性能。蜗舌采用新的消声结构，噪音低，风量大，风压高。 3. 机箱底部安装 U 型槽钢枕梁及四端设有安装孔，风机顶部配有吊环。 4. 风机两侧有活动检修门。 5. 所投风机符合 GB/T 15913-2022 《风机机组与管网系统节能监测》标准，风机机组与管网的系统节能监测中，风机机组电能利用率$\geq 50\%$，电机负载率$\geq 45\%$。 6. 所投风机符合 GB/T 3836.1-2021 《爆炸性环境 第 1 部分：设备 通用要求》；GB/T 3836.2-2021 《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的的设备》标准，电气类型为 II 类，防爆外壳保护等级为 Da 级。螺栓或螺母的抗拉轻度应$\geq 1200\text{MPa}$；屈服强度应$\geq 1080\text{MPa}$；性能等级≥ 10 级。	1	台			
---	-------	---	--------------------	---	---	---	--	--	--

7	油烟净化设备		20000 风量	(1) 规格: $\geq 20000\text{m}^3/\text{h}$; (2) 额定风量下油烟净化效率 $\geq 97\%$, 基准风量下油烟出口浓度 $\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$, 基准风量时的颗粒物排放浓度 $\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$; (3) 可自动调节工作电压、操作简单、易于保养、可除 $0.1\mu\text{m}$ 以上粒子; (4) 达到排放要求, 能够做到肉眼完全看不到油烟、闻不到刺激性的气味, 从而满足敏感地区油烟净化和低空直接排放的要求; (5) 整机外壳防护等级 $\geq \text{IP66}$, 无粉尘进入, 符合 GB/T4208-2017; (6) 经过 ≥ 10 天盐雾试验后, 无明显锈蚀; (7) 产品符合 GB/T 2423.10-2019《环境试验 第2部分: 试验方法 试验 Fc: 振动(正弦)》、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》、GB/T 2423.4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分: 试验方法 试验 Db 交变湿热 (12h+12h 循环)》检测;	1	台			
8	减震支架		配套	(1) 采用 $\geq 50\text{mm} \times 5\text{mm}$ 角钢焊接, 表面刷防锈漆; (2) 配减振器, 减震器数量: ≥ 4 个;	2	套			
9	电机启动软保护器		配套	(1) 功率: $\geq 18.5\text{KW}$; (2) 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器; (3) 通过低电压启动高电压, 可对风柜进行缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电保护;	1	台			
10	软接		配套	(1) 采用防油帆布制作, 具有消除震动的功能。	2	套			

11	防火阀		配套	(1) 配套、机械式控制, 碳钢制作, 表面刷防锈漆处理, 有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路, 确保安全性;	1	个			
第三组抽排——营养粥+鸡公煲+接待餐									
1	不锈钢烟罩		200*500	(1) 规格: 1200mm×500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 烟罩主体: 采用不低于 201# 不锈钢发纹贴塑板, 厚度≥1.2mm, 侧板、围板厚度≥1.0mm; (3) 配置滤油网, 防爆灯, 接油盒;	17.8	米			
2	镀锌背风管		530*430	(1) 规格: 530mm×430mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	36	m ²			
3	镀锌抽风管		1000*750 按实际用量计算	(1) 规格: 1000mm×750mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	180	m ²			
4	镀锌弯头		1000*750 按实际用量计算	(1) 规格: 1000mm×750mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	20	m ²			
5	镀锌变接		现场做	(1) 规格: 定制; (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	20	m ²			

6	抽油烟风柜		18.5KW/380V	1. 风机外壳及叶片均采用$\geq 1.2\text{mm}$镀锌板，且里外全面环氧漆静电喷涂。风机主架均采用角钢，以力学原理装配。风机主轴为高强度碳素钢，皮带轮采用铸铁材质，主轴和皮带轮经严格的平衡校正，使整机运行更加平稳。 2. 叶轮为前倾多翼式铆接结构，由前后盘和叶片组成。前、后盘材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，后盘拉伸成形。叶轮经严格的平衡校正，振动小。叶片厚度$\geq 1.2\text{mm}$，冲压成型，韧性好，抗拉强度高，不易断裂。叶片曲线及装配角度，是在气动力学和气动声学原理基础上设计，并经反复研制而成，因此使叶轮具有良好的气动性能。蜗舌采用新的消声结构，噪音低，风量大，风压高。 3. 机箱底部安装 U 型槽钢枕梁及四端设有安装孔，风机顶部配有吊环。 4. 风机两侧有活动检修门。 5. 所投风机符合 GB/T 15913-2022 《风机机组与管网系统节能监测》标准，风机机组与管网的系统节能监测中，风机机组电能利用率$\geq 50\%$，电机负载率$\geq 45\%$。 6. 所投风机符合 GB/T 3836.1-2021 《爆炸性环境 第 1 部分：设备 通用要求》；GB/T 3836.2-2021 《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的的设备》标准，电气类型为 II 类，防爆外壳保护等级为 Da 级。螺栓或螺母的抗拉强度应$\geq 1200\text{MPa}$；屈服强度应$\geq 1080\text{MPa}$；性能等级≥ 10 级。	1	台			
---	-------	---	--------------------	---	---	---	--	--	--

7	油烟净化设备		20000 风量	(1) 规格: $\geq 20000\text{m}^3/\text{h}$; (2) 额定风量下油烟净化效率 $\geq 97\%$, 基准风量下油烟出口浓度 $\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$, 基准风量时的颗粒物排放浓度 $\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$; (3) 可自动调节工作电压、操作简单、易于保养、可除 $0.1\mu\text{m}$ 以上粒子; (4) 达到排放要求, 能够做到肉眼完全看不到油烟、闻不到刺激性的气味, 从而满足敏感地区油烟净化和低空直接排放的要求; (5) 整机外壳防护等级 $\geq \text{IP66}$, 无粉尘进入, 符合 GB/T4208-2017; (6) 经过 ≥ 10 天盐雾试验后, 无明显锈蚀; (7) 产品符合 GB/T 2423.10-2019《环境试验 第2部分: 试验方法 试验 Fc: 振动(正弦)》、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》、GB/T 2423.4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分: 试验方法 试验 Db 交变湿热 (12h+12h 循环)》检测;	1	台			
8	减震支架		配套	(1) 采用 $\geq 50\text{mm} \times 5\text{mm}$ 角钢焊接, 表面刷防锈漆; (2) 配减振器, 减震器数量: ≥ 4 个;	2	套			
9	电机启动软保护器		配套	(1) 功率: $\geq 18.5\text{KW}$; (2) 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器; (3) 通过低电压启动高电压, 可对风柜进行缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电保护;	1	台			
10	软接		配套	(1) 采用防油帆布制作, 具有消除震动的功能。	2	套			

11	防火阀		配套	(1) 配套、机械式控制, 碳钢制作, 表面刷防锈漆处理, 有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路, 确保安全性;	1	个			
第四组抽排 ——职工餐 1+职工餐 2+洗碗间									
1	不锈钢烟罩		200*500	(1) 规格: 1200mm×500mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 烟罩主体: 采用不低于 201# 不锈钢发纹贴塑板, 厚度≥1.2mm, 侧板、围板厚度≥1.0mm; (3) 配置滤油网, 防爆灯, 接油盒;	14.5	米			
2	镀锌背风管		530*430	(1) 规格: 530mm×430mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	30	m ²			
3	镀锌抽风管		100*800 按实际用量 计算	(1) 规格: 800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	120	m ²			
4	镀锌弯头		800*800 按实际用量 计算	(1) 规格: 800mm×800mm (允许偏差值: ±5mm); (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	20	m ²			
5	镀锌变接		现场做	(1) 规格: 定制; (2) 材质: 采用镀锌板, 厚度≥1.0mm; (3) 烟管内连接处用玻璃硅胶密封, 双面压筋加强处理; (4) 使用共板法兰连接密封;	20	m ²			

6	抽油烟风柜		15KW/380V	1. 风机外壳及叶片均采用$\geq 1.2\text{mm}$镀锌板，且里外全面环氧漆静电喷涂。风机主架均采用角钢，以力学原理装配。风机主轴为高强度碳素钢，皮带轮采用铸铁材质，主轴和皮带轮经严格的平衡校正，使整机运行更加平稳。 2. 叶轮为前倾多翼式铆接结构，由前后盘和叶片组成。前、后盘材料厚度$\geq 1.5\text{mm}$，后盘拉伸成形。叶轮经严格的平衡校正，振动小。叶片厚度$\geq 1.2\text{mm}$，冲压成型，韧性好，抗拉强度高，不易断裂。叶片曲线及装配角度，是在气动力学和气动声学原理基础上设计，并经反复研制而成，因此使叶轮具有良好的气动性能。蜗舌采用新的消声结构，噪音低，风量大，风压高。 3. 机箱底部安装 U 型槽钢枕梁及四端设有安装孔，风机顶部配有吊环。 4. 风机两侧有活动检修门。 5. 所投风机符合 GB/T 15913-2022 《风机机组与管网系统节能监测》标准，风机机组与管网的系统节能监测中，风机机组电能利用率$\geq 50\%$，电机负载率$\geq 45\%$。 6. 所投风机符合 GB/T 3836.1-2021 《爆炸性环境 第 1 部分：设备 通用要求》；GB/T 3836.2-2021 《爆炸性环境 第 2 部分：由隔爆外壳“d”保护的设 备》标准，电气类型为 II 类，防爆外壳保护等级为 Da 级。螺栓或螺母的抗拉强度应$\geq 1200\text{MPa}$；屈服强度应$\geq 1080\text{MPa}$；性能等级≥ 10 级。	1	台			
---	-------	---	-----------	---	---	---	--	--	--

7	油烟净化设备		20000 风量	(1) 规格: $\geq 20000\text{m}^3/\text{h}$; (2) 额定风量下油烟净化效率 $\geq 97\%$, 基准风量下油烟出口浓度 $\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$, 基准风量时的颗粒物排放浓度 $\leq 2\text{mg}/\text{m}^3$; (3) 可自动调节工作电压、操作简单、易于保养、可除 $0.1\mu\text{m}$ 以上粒子; (4) 达到排放要求, 能够做到肉眼完全看不到油烟、闻不到刺激性的气味, 从而满足敏感地区油烟净化和低空直接排放的要求; (5) 整机外壳防护等级 $\geq \text{IP66}$, 无粉尘进入, 符合 GB/T4208-2017; (6) 经过 ≥ 10 天盐雾试验后, 无明显锈蚀; (7) 产品符合 GB/T 2423.10-2019《环境试验 第2部分: 试验方法 试验 Fc: 振动(正弦)》、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》、GB/T 2423.4-2008《电工电子产品环境试验 第2部分: 试验方法 试验 Db 交变湿热(12h+12h 循环)》检测;	1	台			
8	减震支架		配套	(1) 采用 $\geq 50\text{mm} \times 5\text{mm}$ 角钢焊接, 表面刷防锈漆; (2) 配减振器, 减震器数量: ≥ 4 个;	2	套			
9	电机启动软保护器		配套	(1) 功率: $\geq 15\text{KW}$; (2) 内配置空开、交流接触器、电动机综合保护器; (3) 通过低电压启动高电压, 可对风柜进行缺相自动断电、启动电流过大时自动断电、漏电时自动断电保护;	1	台			
10	软接		配套	(1) 采用防油帆布制作, 具有消除震动的功能。	2	套			

11	防火阀		配套	(1) 配套、机械式控制，碳钢制作，表面刷防锈漆处理，有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性；	1	个			
合计;小写: 元、大写: 元整。									