

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	技术参数	数量
1	厨房设备	ab1F 冷库(高温冷藏库/低温冷冻库)	冷冻库	3970*5260*2600	1. 库板、墙板、顶板：板厚 $\geq 100\text{mm}$ ，库板采用双面彩钢 0.5mm 库板，聚氨酯密度 $40 \pm 2\text{kg/m}^3$ (B2 级)； 2. 平衡窗：冷暖空气压力保护； 3. 密封硅橡胶冷库专用胶； 4. 库门：定制半埋门：800*1800mm； 5. 发泡料：聚氨酯用于库体开孔密封和用于挤塑板的拼接； 6. 高温制冷机组； 7. 镁铝合金外壳蒸发器； 8. 冷媒回液管 11:38 $\varnothing$ 10~28 铜管； 9. 冷媒：R22；冷冻油：3GS(注入机组内)； 10. 温控器：全自动微电脑温度控制柜，缺相保护、过载保护、不平衡保护、高低压力保护； 11. LED 防潮防爆冷库专用灯； 12. 温度范围： -10°C ~ -18°C 。	1 台
2	厨房设备		双温四门高身柜	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板；	5 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~-5℃/'-3℃~-18℃； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
3	厨房设备	ac1F 副食库库/一次性消耗品库	四层货架	1200*500*1800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 层板：SUS304 δ=1.2mm 不锈钢板； 3. 外框：1.2mm 不锈钢方管； 4. 内档：30×15×1.0mm 不锈钢方管； 5. 脚：Φ=38×1.0mm 不锈钢可调脚； 6. 加强筋：SUS304 不锈钢板 δ=1.2mm。 7. 每层均匀摆放载重 180KG； 8. 具有特殊的优点：钢能抵抗空气、蒸汽、水等弱腐蚀性介质和酸、碱、盐等化学腐蚀性介质。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的	6 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。	
4	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: $\geq 40 \text{ m}^2$ 。	3 台
5	厨房设备		低噪风幕机	L=1200	1. 出口风量: 1380—1580 ($\text{m}^3/\text{小时}$); 2. 噪音: 60 分贝以下; 3. 电压/功率: 220V/0.75KW; 4. 出口风速 (米/秒): 9-11; 5. 平均声压 (db): ≤ 53 ; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	3 台
6	厨房设备		低噪风幕机	L=1500	1. 出口风量: 1380—1580 ($\text{m}^3/\text{小时}$); 2. 噪音: 60 分贝以下; 3. 电压/功率: 220V/0.75KW; 4. 出口风速 (米/秒): 9-11; 5. 平均声压 (db): ≤ 53 ; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1 台
7	厨房设备		低	L=900	1. 出口风量: 1380—	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			噪声风幕机		1580 (m³/小时) ; 2. 噪音: 60 分贝以下; 3. 电压/功率: 220V/0.75KW; 4. 出口风速 (米/秒): 9-11; 5. 平均声压 (db): ≤ 53; ▲须提供中国强制性 产品认证 3C 认证证书。	台
8	厨房设备		刀具砧板消毒柜	1000*600*1100	1. 材质: 304 不锈钢 2. 可放 10 把刀具以上 3. 消毒方式: 紫外线消毒 4. 定时功能, 120 分钟 定时器, 防辐射有机玻 璃, 安全可靠、带钥匙 锁具、方便管理。 5. 功率/电压: 0.55KW/220V	1 台
9	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网 和曲网组成高压网, 高 压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍 材料, 运行时无气味、 无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: ≥40 m²。	2 台
10			多功能切菜机	1350*700*1360	1. 整体采用不锈钢制 作 2. 电压/功率: 380V/3.5KW; 3. 切丝切片切丁, 全自 动切菜, 原料厚度可设 置刀片距离。 4. 双变频器控制, 一机 两用, 即可切制茎叶类 蔬菜, 也可切制球根类 蔬菜。	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			5. 通过更换刀盘，厚片，薄片，方块，丝，条，段，都可以切制。 6. 开门即停，安全高效。	
11			去皮机	680*790*900	电压/功率：380V/3KW，土豆，萝卜等自动去皮。	1台
12	厨房设备		绞切肉机	630*430*800	1. 不锈钢刀片/不锈钢绞肉套； 2. 电压：220V/50Hz； 3. 功率：1100W。 4. 生产能力：200-300KG/H 5. 切片厚度：3.5mm	1台
13	厨房设备	af1F 烹饪间	炉拼台	300*1200*800+100	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 立柱：38*1.2 不锈钢管； 5. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\Phi 38\text{mm}$ 。	6台
14	厨房设备		热显智能节能小炒灶	2000*1200*800+450	1. 炉台面及水围基：采用 SUS304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 侧板、墙板：采用 SUS304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 台面加强衬板：采用 SUS304 不锈钢板厚度 $\geq 3.0\text{mm}$ ； 4. 炉膛：采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成； 5. 灶架：采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成；	2台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			6. 炉胆：采用厚度 2.0mmQ235 钢板制作焊接； 7. 鼓风燃烧器：采用全预混低噪音节能环保燃具； 8. 燃气阀：采用 D20 燃气专用铜制球阀； 9. 鼓风机：采用低噪声离心式风机； 10. 灶脚：采用 Φ50mm 不锈钢可调承力脚； 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机； 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板；炉体骨架 50*50*3.5 不锈钢； 13. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.12kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
15	厨房设备		双温四门高身柜	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温；	5 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					6. 箱体 6CM 加厚发泡层; 7. 电量: 200W/1PH/220V; 8. 冷藏温度: +10℃~ -5℃/ ' -3℃~ -18℃; 9. 压缩机工作方式: 变频压缩机; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
16	厨房设备	设备类型	多功能单通工作柜	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 面板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 4. 底板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 5. 侧板: SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm; 6. 移门: SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm; 7. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 Φ50*150mm; 9. 静音移门轨道。	2 台
17	厨房设备		多功能双通工作柜	1800*800*830	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 面板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 4. 底板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm; 5. 侧板: SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm; 6. 移门: SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm;	7 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					7. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 $\phi 50*150\text{mm}$; 9. 静音移门轨道。	
18	厨房设备	设备类型	节能环保双门蒸饭柜(燃气)	1350*850*1850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 蒸饭: 24 盘, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 箱体: SUS304 不锈钢板, 内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 底座: SUS304 不锈钢板, 内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 5. 搁条: SUS304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 6. 保温: 整体隔热保温棉; 7. 底座加热管: 全 SUS304 不锈钢制作; 8. 密封条: 嵌入式硅胶条; 带熄火保护装置; 9. 带数控显示屏, 通电显示至少含蒸饭、海鲜、面食、计时等功能; 10. 电压、功率: 220V, 0.15kw。 ▲燃气蒸箱(不锈钢原料)依据 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: 检测限值: 砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
19	厨房设备	设备类型	节能环保双头矮汤炉	1200*650*800+450	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 侧板：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 承力架：4# 不锈钢脚钢； 5. 承力脚： $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢调节脚； 6. 配置： $\Phi 500\text{mm}$ 的 304 不锈钢复底汤桶； 7. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置。 ▲ 不锈钢汤桶需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn ≤ 2.00 ；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	2 台
20	厨房设备		环保新风油烟罩	11500*1500*420	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯。	
21	厨房设备	设备类型	热显智能节能大锅灶	2200*1200*800+450	1. 炉台面及水围基：采用 SUS304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 侧板、墙板：采用 SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 台面加强衬板：采用 SUS304 不锈钢厚度 $\geq 3.0\text{mm}$ ； 4. 炉膛：采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成； 5. 灶架：采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成； 6. 炉胆：采用厚度 2.0mm Q235 钢板制作焊接； 7. 鼓风燃烧器：采用全预混低噪音节能环保燃具； 8. 燃气阀：采用 D20 燃气专用铜制球阀； 9. 鼓风机：采用低噪声离心式风机； 10. 灶脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢可调承力脚； 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机； 12. 黑铁炉膛结构	4 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			2. 5mm 钢板；炉体骨架 50×50×3.5 不锈钢； 13. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.25kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
22	厨房设备		双缸电炸炉	800*900*920	1. 整体优质不锈钢制作； 2. 面板材质厚度 1.5mm； 3. 侧板、围板材质厚度 1.2mm。	1 台
23	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	2 台
24	厨房设备		厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完成药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					1S; 5. 喷射延时 $\leq 1.5S$; 6. 手动操作位移 $\leq 20mm$; ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	
25	厨房设备	ag1F 蒸饭间	环保新风油烟罩	5380*1500*420	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2mm$ 不锈钢板; 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2mm$ 不锈钢板; 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0mm$ 不锈钢板; 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板; 6. 炉背封钢: 不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板; 7. 配 LED 防暴节能灯。	1台
26	厨房设备		节能环保	850*1000*1850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 蒸饭: 24 盘, 厚度 $\geq 1.0mm$;	5台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			单门蒸饭柜（燃气）		3. 箱体：SUS304 不锈钢板，内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 底座：SUS304 不锈钢板，内外厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 5. 搁条：SUS304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 6. 保温：整体隔热保温棉； 7. 底座加热管：全 SUS304 不锈钢制作； 8. 密封条：嵌入式硅胶条；带熄火保护装置； 9. 带数控显示屏，通电显示至少含蒸饭、海鲜、面食、计时等功能； 10. 电压、功率：220V，0.15kw。 ▲燃气蒸箱(不锈钢原料)依据 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：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
27	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积： $\geq 40\text{ m}^2$ 。	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
28	厨房设备	设备类型	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完 成药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008、GB/T2423.22-2012、GB/T2423.3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1 台
29	厨房设备		冷藏四门高身柜	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					层； 7. 电量： 200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃ ~-5℃； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
30	厨房设备		多功能搅拌机	415*530*750	1. 额定电压:220V； 2. 额定频率:50Hz； 3. 电机功率:1kW； 4. 最大和面量:10kg； 5. 搅拌转速:84/163/373(r/min)。	1 台
31	厨房设备		烙饼机	600*722*1019	1. 加热方式：双面加热； 2. 烙盘设计：悬浮式； 3. 展开度数：180 度； 4. 烤盘深度：2.8cm； 5. 额定电压：220V； 6. 产品净重：24kg。	1 台
32	厨房设备		环保油网烟罩	5260*1200*420	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					7. 配 LED 防暴节能灯。	
33	厨房设备	设备类型	厨房 灭 火 系 统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008、GB/T2423.22-2012、GB/T2423.3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1 台
34	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	1 台
36	厨房设备		紫外	L=900	1. 灯管：石英高压放电管；	6 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			线消毒灯		2. 紫外线 (UV-B) 波长：200~290nm； 3. 强力杀菌，效率高，时间短； 4. 电压/功率：220v/0.03kw。	
37	厨房设备		吸气罩	8500*700*600	采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 δ =1.2mm 不锈钢板； 罩体后板 SUS304 不锈钢板 δ =1.2mm 不锈钢板； 油网板外框 SUS304 板 δ =1.0mm 不锈钢板； 沥油板内档不锈钢板 δ =1.0SUS304 不锈钢板； 炉背封钢：不锈钢板 δ =1.0SUS304 不锈钢板； 配 LED 防暴节能灯； ▲依据 QB/T2139.4-1995 《不锈钢厨房设备贮藏柜吊柜》、GB/T3280-2015 《不锈钢冷轧钢和钢带》、GB/T10125-2012 《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》企业技术要求：耐腐蚀性能(中性盐雾，24h):10 级。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1 台
38	厨房设备	ak1F 洗碗间	活动	1500*800*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			工作台下栅格		2. 台面: SUS304 不锈钢 &≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢 &≥1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢 &≥1.2mm; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管; 6. 配 4 个活动轮	
39	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、无辐射; 2. 灯管: 采用 8W/T5; 3. 覆盖面积: ≥40 m²。	1 台
40	厨房设备		牛角抽气罩	700*160*365	1. 罩体: SUS304 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; 2. 两侧板: SUS304 不锈钢板, 厚度≥1.0mm; 3. 滤油板: SUS304 不锈钢板, 厚度≥1.0mm。	2 台
41	厨房设备		90 度转角	500*500*940	1. 一体不锈钢框架结构, 皮筋式传动, 结构简单, 清洗方便; 2. 模块分段式设计, 组装灵活, 满足各种客户需求; 3. 系统末端配置光电感应限位开关, 运行更安全、便捷; 4. 配置传动绳张紧装置, 便于现场调整, 提高传动稳定性; 5. 传送速度变频可调, 可根据现场就餐人数进行调整; 6. 配置启动停止按钮, 三档速度调节按钮和	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					急停开关。	
42	厨房设备	设备类型	中间 接驳	500*1600*850	一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	1 台
43	厨房设备		低噪 风幕机	L=1800	1. 出口风量：1380—1580（m ³ /小时）； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压（db）：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1 台
44	厨房设备		热风 消毒柜	1350*650*1800	1. 柜身：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 2. 内胆：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 4. 柜门：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 5. 胶条：嵌入式硅胶条；	5 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					6. 功率：5KW 电压：220V； 7. 频率：50HZ； 8. 控温范围：50-125 度，采用自动控温。 ▲须提供消毒产品生产企业卫生许可证。	
45	厨房设备	an2F 冷库（高温冷藏库/低温冷冻库）	双温四门高身柜	1220*700*1900	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~-5℃/'-3℃~-18℃； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	5 台
46	厨房设备	an2F 消耗品库	四层货架	1200*500*1800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 层板：SUS304 δ=1.2mm 不锈钢板； 3. 外框：1.2mm 不锈钢方管； 4. 内档：30×15×1.0mm 不锈钢方管； 5. 脚：Φ=38×1.0mm 不锈钢可调脚； 6. 加强筋：SUS304 不锈钢板 δ=1.2mm。 7. 每层均匀摆放载重	4 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					180KG; 8. 具有特殊的优点：钢能抵抗空气、蒸汽、水等弱腐蚀性介质和酸、碱、盐等化学腐蚀性介质。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
47	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	1 台
48	厨房设备		低噪风幕机	L=1500	1. 出口风量：1380—1580（m³/小时）； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压（db）：≤	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					53; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	
49	厨房设备	ao2F 粗加工间	低噪风幕机	L=900	1. 出口风量：1380—1580（m ³ /小时）； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压（db）：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1 台
50	厨房设备		多功能双层工作台	1500*800*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 Φ38*1.2mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 Φ38*1.0mm； ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标	5 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
51	厨房设备	设备类型	一体成型单星水池	1000*800*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 4. 立柱：SUS304 不锈钢$\phi 38*1.2\text{mm}$； 5. 横通：SUS304 不锈钢$\phi 38*1.0\text{mm}$； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚$\phi 38*1.0\text{mm}$； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积$<100\text{L}$时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积$\geq 100\text{L}$时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	7 台
52	厨房设备		洗	170*537*504	1. 采用 SUS304 不锈钢	1

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型	地龙头		材质； 2. 具有强力冲地及弹簧自动回位功能； 3. 含左右摆动架； 4. 配置同材质可拆卸接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，通过按压可渐变出水形状； ▲产品应符合 GB4706.1-2005，给器具供水水压 2.0MPa, 持续 5min 所有部件不出现泄露，须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	台
53	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	1 台
54	厨房设备		多功能单通工作柜	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈	5 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 Φ 50*150mm; 9. 静音移门轨道。	
55	厨房设备		热显智能节能小炒灶	2000*1200*800+450	1. 炉台面及水围基: 采用 SUS304 不锈钢板, 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 2. 侧板、墙板: 采用 SUS304 不锈钢板厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 台面加强衬板: 采用 SUS304 不锈钢板厚度 $\geq 3.0\text{mm}$; 4. 炉膛: 采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成; 5. 灶架: 采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成; 6. 炉胆: 采用厚度 2.0mm Q235 钢板制作焊接; 7. 鼓风燃烧器: 采用全预混低噪音节能环保燃具; 8. 燃气阀: 采用 D20 燃气专用铜制球阀; 9. 鼓风机: 采用低噪声离心式风机; 10. 灶脚: 采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢可调承力脚; 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机; 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板; 炉体骨架 50*50*3.5 不锈钢; 13. 高频高压点火系统, 配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.12kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
56	厨房设备	设备类型	节能环保蒸饭柜（燃气）	1000*850*1850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 蒸饭：24 盘，厚度≥1.0mm； 3. 箱体：SUS304 不锈钢板，内外厚度≥1.0mm； 4. 底座：SUS304 不锈钢板，内外厚度≥1.0mm； 5. 搁条：SUS304 不锈钢板，厚度≥1.2mm； 6. 保温：整体隔热保温棉； 7. 底座加热管：全 SUS304 不锈钢制作； 8. 密封条：嵌入式硅胶条；带熄火保护装置； 9. 带数控显示屏，通电显示至少含蒸饭、海鲜、面食、计时等功能； 10. 电压、功率：220V，0.15kw。 ▲燃气蒸箱(不锈钢原料)依据 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：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
57	厨房设备	设备类型	洗地龙头	170*537*504	1. 采用 SUS304 不锈钢材质； 2. 具有强力冲地及弹簧自动回位功能； 3. 含左右摆动架； 4. 配置同材质可拆卸接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，通过按压可渐变出水形状； ▲产品应符合 GB4706.1-2005，给器具供水水压 2.0MPa,持续 5min 所有部件不出现泄露，须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1 台
58	厨房设备		一体成型双星水池	1200*700*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 5. 横通：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。	
59	厨房设备		环保新风油网烟罩	9300*1550*420	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯。	2 台
60	厨房设备		热显智能节能大锅灶	2200*1200*800+450	1. 炉台面及水围基：采用 SUS304 不锈钢，厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 2. 侧板、墙板：采用 SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 台面加强衬板：采用 SUS304 不锈钢厚度 $\geq 3.0\text{mm}$ ； 4. 炉膛：采用高温耐火泥、高铝水泥、膨胀珍珠岩混制而成； 5. 灶架：采用 40*40*4mm 镀锌角钢焊接而成； 6. 炉胆：采用厚度 2.0mm Q235 钢板制作焊接；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					7. 鼓风燃烧器：采用全预混低噪音节能环保燃具； 8. 燃气阀：采用 D20 燃气专用铜制球阀； 9. 鼓风机：采用低噪声离心式风机； 10. 灶脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢可调承力脚； 11. 防水电子触摸开关 250W/220V 中压风机； 12. 黑铁炉膛结构 2.5mm 钢板；炉体骨架 $50 \times 50 \times 3.5$ 不锈钢； 13. 高频高压点火系统，配电子点火和配熄火保护装置、漏电保护装置、一键式按钮自锁开关； 14. 灶具台面加装冷却水装置，摇摆式水嘴，铁锅须配锅盖； 15. 电压：220V；功率 0.25kw*2； ▲投标人须提供智能商用燃气灶控制器 CQC 产品认证证书。	
61	厨房设备		节能环保双头矮汤炉	1200*650*800+450	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 侧板：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 承力架：4#不锈钢脚钢； 5. 承力脚： $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢调节脚； 6. 配置： $\Phi 500\text{mm}$ 的 304 不锈钢复底汤桶； 7. 高频高压点火系统，	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					配电子点火和配熄火保护装置。 ▲不锈钢汤桶需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn ≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
62	厨房设备	设备类型	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完成药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008、GB/T2423.22-2012、	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					GB/T2423.3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	
63	厨房设备	ar2F 教师备餐间	紫外线消毒灯	L=900	1. 灯管：石英高压放电管； 2. 紫外线（UV-B）波长：200~290nm； 3. 强力杀菌，效率高，时间短； 4. 电压/功率：220v/0.03kw。	2 台
64	厨房设备		智能保温蒸菜台柜	1800*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 0.8\text{mm}$ ； 4. 加强：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 脚：不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温度、温控采用数字调。 ▲不锈钢保温台（不锈钢原料）依据 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：检测限值：砷（As）0.04、镉（Cd）0.02、铅（Pb）0.05、铬（Cr）2.0、镍（Ni）0.5。须提供第三方检测机构出具的	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
65	厨房设备	设备类型	活动保温饭汤桶车	700*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 车身：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 配 4 寸静音万向胶轮； 6. 内置 U 型不锈钢发热管； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 配 SUS304 不锈钢桶与盖； 9. 内置 U 型不锈钢发热管，设置上下限水位感应针； 10. 排水：配备耐腐蚀不锈钢排水阀，管径适中，排水便捷； 11. 整体采用不锈钢制作，智能化温度控制器显示器具有数显和报警功能； 12. 独家分离加热装置，水位自动检测系统，PID 智能调节+缺水超温断电保护，响应时间 ≤ 10 秒； 13. 采用氩弧焊接技术，焊缝均匀细腻，平滑无缝隙，无焊渣残留，确保结构强度与美观度；	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					14. 通过气密检测，保障车身密封性，防止热量散失与液体渗漏。	
66	厨房设备	设备类型	冷藏双门高身柜	630*600*1980	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：200W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~ -5℃； 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1 台
67	厨房设备		干手器	156*176*207	壁挂式	1 台
68	厨房设备	档口 2 酸菜鱼	一体成型单星水池	600*700*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 $< 100\text{L}$ 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
69	厨房设备		工作台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
70	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量： 135W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~-5℃ 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	2 台
71	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢 &≥1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					$\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管; 6. 脚: $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢调节脚。	
72	厨房设备	设备类型	八眼电磁煲仔炉	1600*800*800/150	1. 功率 3.5KW*8/380v 2. 面板采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 3. 带柜, 配双门。 4. 耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器。 5. 带定时功能 6. 带 4 个时间记忆快捷键, 可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键, 便于一键定时, 快捷烹饪。 7. 火力大小实时显示; 集数字电表功能, 直观实时能耗。	1 台
73	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板; 6. 炉背封钢: 不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板;	1 组

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V, 功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
74	厨房设备		油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V, 功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1 组
75	厨房设备		智能保温蒸菜台柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 0.8\text{mm}$ ； 4. 加强：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 脚：不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆； 7. 电压/功率：220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温度、温控采用数字调。	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			▲ 不锈钢保温台(不锈钢原料)依据 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：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
76	厨房设备		多功能单通工作台	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚$\phi 50*150\text{mm}$； 9. 静音移门轨道。	1 台
77	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					3. 覆盖面积：≥40 m²。	
78	厨房设备	设备类型	厨房 灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1 台
79	厨房设备	档口 3 港式小炒	一体成型单星水池	600*700*800 +150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 $< 100\text{L}$ 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
80	厨房设备		工作台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
81	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量： 135W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~-5℃ 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1 台
82	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢 &≥1.2mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					$\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管; 6. 脚: $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢调节脚。	
83	厨房设备	设备类型	双眼电磁灶	1800*900*800	1. 材质: 面板采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 2. 功率/电压: 18KW*2/380V 3. 独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 4. 有定时关功能, 时间可设置到秒。 5. 有定温功能, 定温为变频定温。 6. 功率实时显示。方便火候掌控。 7. 数字电表功能, 可以显示累计用电量。能耗一目了然。 ▲依据 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》, 能效等级判定为 1 级且热效率 $\geq 96\%$ 的节能检测报告, 须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	1 台
84	厨房设备		蒸箱	600*800*1650	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 面、箱体部分外壳采用 SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.2\text{mm}$;	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			3. 内胆: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.0\text{mm}$ 4. 门: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.0\text{mm}$; 5. 面板: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.0\text{mm}$; 6. 侧板: SUS304 不锈钢板 $\delta = 0.8\text{mm}$; 7. 水胆部分: 内层: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.5\text{mm}$, 8. 不锈钢冷拔管 $\phi 32. * 3.0$, $\phi 42. * 3.0$; 9. 外层: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.5\text{mm}$; 10. 进水阀: 1 1/4" 止回阀; 11. 脚: SUS304 不锈钢圆管 $\phi 50 * 1.2\text{mm}$ + 焊接管 $\phi 38 * 3.0\text{mm}$ 。 12. 电压: 380V, 功率: 12KW。 13. 控制器: 微电脑智能控制电子原件; 14. 智能功能: 定时功能, 预约时间功能, 自定义调时功能; 15. 额定电压: 380V; 16. 额定频率: 50Hz; 17. 电机功率: 12kW。	
85	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢	1组

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V, 功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
86	厨房设备	设备类型	油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2$ mm 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2$ mm 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0$ mm 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V, 功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1组
87	厨房设备		智能保温蒸菜台柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2$ mm； 3. 内胆 SUS304 不锈钢， $\delta \geq 0.8$ mm； 4. 加强：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 1.2$ mm；	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			5. 脚：不锈钢调节脚； 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆； 7. 电压/功率： 220V/3KW； 8. 集成电脑控制器，温度、温控采用数字调。 ▲ 不锈钢保温台(不锈钢原料)依据 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：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
88	厨房设备		多功能单通工作台	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚 $\phi 50*150\text{mm}$ ； 9. 静音移门轨道。	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
89	厨房设备	设备类型	工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 $3.2\mu\text{m}$ ，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1 台
90	厨房设备		诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀镍材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积： $\geq 40\text{ m}^2$ 。	1 台
91	厨房设备		厨房	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型	灭火系统		流阀，无需电的情况下能完整地完 成药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力$\leq 12\text{Mpa}$； 3. 药剂有效期≥ 10 年； 4. 水流阀切换时间$\leq 1\text{S}$； 5. 喷射延时$\leq 1.5\text{S}$； 6. 手动操作位移$\leq 20\text{mm}$； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	
92	厨房设备	档口 4 铁板焗饭	一体成型单星水池	600*700*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.2\text{mm}$； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度$\geq 1.0\text{mm}$； 4. 立柱：SUS304 不锈钢$\phi 38*1.2\text{mm}$； 5. 横通：SUS304 不锈钢$\phi 38*1.0\text{mm}$； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚$\phi 38*1.0\text{mm}$； 7. 加强档：SUS304 不锈	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 $<100\text{L}$ 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净;当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
93	厨房设备		工作台	1200*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢调节脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下,框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后,框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件,报告中须体现上述性能参数。	
94	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质; 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁; 3. 全铜加粗蒸发器; 4. 弹簧脚链自动回归门, 不锈钢折弯门把手, 一体式墙板; 5. 采用优质电子温控控温; 6. 箱体 6CM 加厚发泡层; 7. 电量: 135W/1PH/220V; 8. 冷藏温度: +10℃ ~-5℃ 9. 压缩机工作方式: 变频压缩机; ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1台
95	厨房设备		台式双层架	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢 &≥1.2mm; 3. 层板: SUS304 不锈钢 &≥1.0mm; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢&≥1.2mm;	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管; 6. 脚: $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢调节脚。	
96	厨房设备		八眼电磁煲仔炉	1600*800*800/150	1. 功率 3.5KW*8/380v 2. 面板采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 3. 带柜, 配双门。 4. 耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器。 5. 带定时功能 6. 带 4 个时间记忆快捷键, 可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键, 便于一键定时, 快捷烹饪。 7. 火力大小实时显示; 集数字电表功能, 直观实时能耗。	1 台
97	厨房设备		铁板烧	1200*800*800	1. 采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.2mm; 2. 额定电压: 380V; 3. 额定频率: 50Hz; 4. 电机功率: 12kW。	1 台
98	厨房设备		油烟网罩一体机	2000*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板; 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板; 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板; 6. 炉背封钢: 不锈钢板	1 组

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					$\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
99	厨房设备	设备类型	油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2$ mm 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2$ mm 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0$ mm 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V，功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1 组
100	厨房设备		多功能单通工作台	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 4. 底板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.2 mm； 5. 侧板：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm； 6. 移门：SUS304 不锈钢厚度 ≥ 1.0 mm； 7. 加强筋：SUS304 不锈	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 Φ 50*150mm; 9. 静音移门轨道。	
10 1	厨房设备	设备类型	工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: SUS304 不锈钢 Φ 38*1.2mm; 6. 脚: SUS304 不锈钢调节脚 Φ 38*1.0mm; ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um, 且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下, 框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后, 框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	1 台
10 2	厨房设备		诱捕式灭蝇	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			灯		无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	
10 3	厨房设备	设备类型	厨房 灭 火 系 统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完 成药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423. 2-2008、GB/T2423. 1-2008、GB/T2423. 22-2012、GB/T2423. 3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1 台
10 4	厨房设备	档口 5 卤肉饭	一体 成 型 单 星 水 池	600*700*800 +150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm；	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					5. 横通: SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢可 调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成 型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水 器, 带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈 钢厨房设备》洗涮台排 水机构和水槽不应有 渗水、漏水现象。当水 槽容积 $<100\text{L}$ 时, 排水 机构应能在 2min 内将 满水槽的水排净; 当水 槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时, 排水 机构无排水时间限制, 但排水最小口径不小 于 50mm。须提供第三方 检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期 内的产品检测报告扫 描件, 报告中须体现上 述性能参数。	
10 5	厨房设备		工作 台	1200*700*80 0	1. 整体采用 SUS304 食 品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢调 节脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$; ▲依据	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
106	厨房设备		平台冰箱	1800*700*800	1. 内外优质不锈钢材质； 2. 下片 R 圆角一体成型防水便于清洁； 3. 全铜加粗蒸发器； 4. 弹簧脚链自动回归门，不锈钢折弯门把手，一体式墙板； 5. 采用优质电子温控控温； 6. 箱体 6CM 加厚发泡层； 7. 电量：135W/1PH/220V； 8. 冷藏温度：+10℃~-5℃ 9. 压缩机工作方式：变频压缩机； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1台
107	厨房设备		台式双	1800*400*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备 层架	规格	技术参数	数量
					$\geq 1.2\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: 38*1.2 不锈钢管; 6. 脚: $\Phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢调节脚。	
108	厨房设备	设备类型	蒸箱	600*800*1650	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 面、箱体部分外壳采用 SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.2\text{mm}$; 3. 内胆: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.0\text{mm}$ 4. 门: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.0\text{mm}$; 5. 面板: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.0\text{mm}$; 6. 侧板: SUS304 不锈钢板 $\delta = 0.8\text{mm}$; 7. 水胆部分: 内层: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.5\text{mm}$, 8. 不锈钢冷拔管 $\Phi 32. *3.0$, $\Phi 42. *3.0$; 9. 外层: SUS304 不锈钢板 $\delta = 1.5\text{mm}$; 10. 进水阀: 11/4" 止回阀; 11. 脚: SUS304 不锈钢圆管 $\Phi 50*1.2\text{mm}$ +焊接管 $\Phi 38*3.0\text{mm}$ 。 12. 电压: 380V, 功率: 12KW。 13. 控制器: 微电脑智能控制电子原件; 14. 智能功能: 定时功能, 预约时间功能, 自	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					定义调时功能； 15. 额定电压:380V； 16. 额定频率:50Hz； 17. 电机功率:12kW。	
109	厨房设备	设备类型	八眼电磁煲仔炉	1600*800*800/150	1. 功率 3.5KW*8/380v 2. 面板采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 3. 带柜, 配双门。 4. 耐用方便的 9 档磁控旋钮火力调节器。 5. 带定时功能 6. 带 4 个时间记忆快捷键, 可以通过编程方式分别定义 4 个时间记忆快捷键, 便于一键定时, 快捷烹饪。 7. 火力大小实时显示; 集数字电表功能, 直观实时能耗。	1 台
110	厨房设备		单电磁炉	600*800*600	1. 材质: 面板采用优质 SUS304 不锈钢板, 厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm; 3. 功率/电压: 18KW/380V 4. 独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 5. 有定时关功能, 时间可设置到秒。 6. 有定温功能, 定温为变频定温。 7. 功率实时显示。方便火候掌控。 8. 数字电表功能, 可以显示累计用电量。能耗一目了然。 10. 配厚度超过 9mm 复合微晶云母板。承重 300 公斤, 微晶板在爆	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					裂条件下，仍然可以使用。 ▲须提供依据 GB40876-2021《商用电磁灶能效限定值及能效等级》认证的且能效等级判定为 1 级的节能产品认证证书。 ▲依据 GB/T4214.1-2017 进行检测，噪声值不高于 57dB 的检测报告，须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
11 1	厨房设备	设备类型	单眼电磁灶	900*900*800	1. 材质：面板采用优质 SUS304 不锈钢板，厚度 1.5mm 侧板厚度 1.2mm； 2. 功率/电压： 18KW*2/380V 3. 独立的手动 5 档直滑式火力开关。方便耐用。 4. 有定时关功能，时间可设置到秒。 5. 有定温功能，定温为变频定温。 6. 功率实时显示。方便火候掌控。 7. 数字电表功能，可以显示累计用电量。能耗一目了然。	1 台
11 2	厨房设备		油烟网罩一	2000*1300*8 50	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板；	1 组

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			一体机		3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V, 功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	
113	厨房设备	设备类型	油烟网罩一体机	1200*1300*850	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 罩体前板、左右端板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 3. 罩体后板 SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 4. 油网板外框 SUS304 板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 沥油板内档不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 6. 炉背封钢：不锈钢板 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ SUS304 不锈钢板； 7. 配 LED 防暴节能灯，使用电压：220V, 功率：3KW，厨房间油烟控制设备。	1组
114	厨房设备		智能保	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			温 蒸 菜 台 柜		钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 3. 内胆 SUS304 不锈钢, $\delta \geq 0.8\text{mm}$; 4. 加强: SUS304 不锈 钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 5. 脚: 不锈钢调节脚; 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚 盆; 7. 电压/功率: 220V/3KW; 8. 集成电脑控制器, 温 度、温控采用数字调。 ▲不锈钢保温台(不锈 钢原料)依据 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: 检测限值: 砷 (As)0.04、镉 (Cd)0.02、铅 (Pb)0.05、铬(Cr)2.0、 镍(Ni)0.5。须提供第 三方检测机构出具的 带 CMA 或 CNAS 标识的 有效期内的产品检测 报告扫描件, 报告中须 体现上述性能参数。	
11 5	厨房设备		多 功 能 单 通 工 作 台	800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食 品级不锈钢制作; 2. 面板: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 4. 底板: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 侧板: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 6. 移门: SUS304 不锈钢 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 7. 加强筋: SUS304 不锈	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 脚: SUS304 不锈钢可调节重力脚 Φ 50*150mm; 9. 静音移门轨道。	
116	厨房设备	设备类型	工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 加强筋: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 5. 立柱: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢调节脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致, 外表面粗糙度 Ra 应不大于 $3.2\mu\text{m}$, 且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下, 框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后, 框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件, 报告中须体现上述性能参数。	1台
117	厨房设备		诱捕式灭蝇	400*120*170	1. 灯外壳: 灯具由平网和曲网组成高压网, 高压网外配置护网隔开, 高压网采用静电镀镍材料, 运行时无气味、	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
			灯		无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	
118	厨房设备	设备类型	厨房灭火系统	800*200*700	1. 厨房设备灭火装置为机械式启动、机械水流阀，无需电的情况下能完整地完 成药剂喷洒灭火和喷水降温防止复燃； 2. 设备为外贮式氮气驱动，气体贮存压力≤12Mpa； 3. 药剂有效期≥10 年； 4. 水流阀切换时间≤1S； 5. 喷射延时≤1.5S； 6. 手动操作位移≤20mm； ▲设备主控箱、灭火剂管道组件（药剂管道、三通、弯头、喷头、保护帽）、药剂瓶、虹吸管、感温支架依据 GB/T2423.2-2008、GB/T2423.1-2008、GB/T2423.22-2012、GB/T2423.3-2016 进行高温试验、低温试验、温度变化、恒定湿热四项检测，检测合格。提供 CMA 型式试验报告和消防产品认证证书。	1台
119	厨房设备	bc2F 洗碗间	诱捕式灭蝇灯	400*120*170	1. 灯外壳：灯具由平网和曲网组成高压网，高压网外配置护网隔开，高压网采用静电镀膜材料，运行时无气味、无辐射； 2. 灯管：采用 8W/T5； 3. 覆盖面积：≥40 m²。	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
120	厨房设备		电储水式热水器	80L	圆形壁挂式 80L 全电脑、全感应安防系统，防超温、防干烧、防超压、防漏电，单旋钮调节，蓝钻内胆，IP*4 级防水设计，全自动控制，自动补充冷水，自动加热超长低热负荷发热管。 采用黄钻内胆，防腐、抗压、防爆，比普通市场内胆更经久耐用加强型防电墙。加热功率：3000W。	1 台
121	厨房设备		洗地龙头	170*537*504	1. 采用 SUS304 不锈钢材质； 2. 具有强力冲地及弹簧自动回位功能； 3. 含左右摆动架； 4. 配置同材质可拆卸接头，水枪可 360 度旋转，前把手控制出水，通过按压可渐变出水形状； ▲产品应符合 GB4706.1-2005，给器具供水水压 2.0MPa，持续 5min 所有部件不出现泄露，须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1 台
122	厨房设备		一体成型单星	1000*800*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm；	4 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			水池		4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 5. 横通：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢可 调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 星盆一次性冲压成 型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水 器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈 钢厨房设备》洗涮台排 水机构和水槽不应有 渗水、漏水现象。当水 槽容积 $<100\text{L}$ 时，排水 机构应能在 2min 内将 满水槽的水排净；当水 槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水 机构无排水时间限制， 但排水最小口径不小 于 50mm。须提供第三方 检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期 内的产品检测报告扫 描件，报告中须体现上 述性能参数。	
12 3	厨房设备		90 度 转 角	500*500*940	1. 一体不锈钢框架结 构，皮筋式传动，结构 简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组 装灵活，满足各种客户 需求； 3. 系统末端配置光电 感应限位开关，运行更 安全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装 置，便于现场调整，提	2 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 6. 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	
124	厨房设备		中间 接驳	500*1600*850	一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	1 台
125	厨房设备		拖把池 (组 装 装 式)	1000*500*1900	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 φ38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 φ38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 φ38*1.0mm； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 8. 星盆一次性冲压成	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。	
126	厨房设备	设备类型	一体成型单星水池	500*500*800 +150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 5. 横通：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 $<100\text{L}$ 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无排水时间限制，但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	1台
127	厨房设备		牛角	700*160*365	1. 罩体：SUS304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ；	2台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			抽气罩		2. 两侧板：SUS304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 滤油板：SUS304 不锈钢板，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 。	
128	厨房设备		单温高压花洒龙头	—	台面花洒龙头，竖起管高度 20" (510MM)，配 44" (1118MM) 不锈钢双扣软管，内管采用无毒认证材料，配 6" (152MM) 长度墙支架，花洒和软管可以互配；	1台
129	厨房设备		一体成型单星水池	900*1500*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.2\text{mm}$ ； 5. 横通：SUS304 不锈钢 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢可调脚 $\phi 38*1.0\text{mm}$ ； 7. 加强档：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 星盆一次性冲压成型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》洗涮台排水机构和水槽不应有渗水、漏水现象。当水槽容积 $<100\text{L}$ 时，排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排净；当水槽容积 $\geq 100\text{L}$ 时，排水机构无排水时间限制，	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
					但排水最小口径不小于 50mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
130	厨房设备	设备类型	低噪风幕机	L=1800	1. 出口风量：1380—1580（m ³ /小时）； 2. 噪音：60 分贝以下； 3. 电压/功率：220V/0.75KW； 4. 出口风速（米/秒）：9-11； 5. 平均声压（db）：≤53； ▲须提供中国强制性产品认证 3C 认证证书。	1 台
131	厨房设备		热风消毒柜	1350*650*1800	1. 柜身：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 2. 内胆：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 3. 层板：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 4. 柜门：SUS304 不锈钢板厚度≥1.0mm； 5. 胶条：嵌入式硅胶条； 6. 功率：5KW 电压：220V； 7. 频率：50HZ； 8. 控温范围：50-125 度，采用自动控温。	4 台
132	排风新风系统设备	一层厨房排烟系统	离心静音柜式风	1550*1750*1800	1. 电压/功率：380V/30KW，流量 50000m ³ /h； 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备机	规格	技术参数	数量
					板整体消音厚度$\geq$25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
133	排风新风系统设备		油烟净化除异味一体机	760*1170*2000	1. 电压/功率：220V/3KW，流量42000m³/h； 2. 油烟净化去除率达95%以上； 3. 采用模具冲压一次成型、箱体内外喷塑处理，内部单元极板采用优质轻型铝板，防腐性能好、使用寿命长； 4. 工作原理：内部装有独特的油类碰吸单元，油烟经过净化器，在高	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型			压等离子电场的作用下，将微小的油颗粒与气体进行电离荷电，带电的微小离子（油颗粒）被吸附单元所收集，并流入和沉积到净化器的储油箱内，烟尘内的有害气体，被电场内所产生的臭氧所杀菌，并去除了异味，有害气体被除掉，油烟去除率经国家环保总局认定的监测部门检测，洁净的空气经出风口排出。	
134	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	3个
135	排风新风系统设备		接油箱	1500*1500	采用镀锌板，厚 1.0mm	1个
136	排风新风系统设备		通风管道	1800*700	采用镀锌板，厚 1.0mm	410m ²
137	排风新风系统设备		通风管道	1600*700	采用镀锌板，厚 1.0mm	174m ²
138	排风新风系统设备		通风管道	1000*700	采用镀锌板，厚 1.0mm	93m ²
139	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	31m ²
140	排风新风系统设备		防火	1600*700	油烟管道专用防火阀门	2个

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			阀		▲须提供消防产品认证证书。	
14 1	排风新风系统设备		电动阀门	1600*700	风机控制阀门	2 个
14 2	排风新风系统设备		三星启动器	1600*700	风机专用	1 个
14 3	排风新风系统设备	一层新风系统	风机净化器联动启动箱	500*220*500	启动保护，过载保护	1 台
14 4	排风新风系统设备		新风机	1150*1350*1450	1. 电压/功率：380V/11KW，流量 21000m ³ /h； 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查	1 台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					孔。 ▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求，同时噪声(比 A 声级)检验值:≤23.2dB; 震动检验值:≤2.5mm/s(最大)。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
145	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	2个
146	排风新风系统设备		通风管道	1000*700	采用镀锌板，厚 1.0mm	191m ²
147	排风新风系统设备		通风	600*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	54m ²

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			管道			
148	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	37m ²
149	排风新风系统设备		风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护，过载保护	1台
150	排风新风系统设备	一层洗碗间排风系统	排风机	750*820*1050	1. 电压/功率：380V/3KW，流量 10000m ³ /h 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					机技术条件》、 CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求，同时噪声(比A声级)检验值:≤23.2dB; 震动检验值:≤2.5mm/s(最大)。须提供第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
151	排风新风系统设备		帆布软接	850*1050	设备与管道连接器	1个
152	排风新风系统设备		通风管道	600*600	采用镀锌板，厚 1.0mm	90m ²
153	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	14m ²
154	排风新风系统设备		风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护，过载保护	1台
155	排风新风系统设备	二层厨房排烟系统	离心静	1250*1550*1750	1. 电压/功率：380V/22KW，流量30000m ³ /h;	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			音柜式风机		2. 风机箱采用消音结构，外层厚度$\geq 1.5\text{mm}$的镀锌板，内层厚度≥ 1.0的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度$\geq 25\text{mm}$箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
156	排风新风系统设备		油烟净化除异味一体	760*1170*2000	1. 电压/功率：220V/3KW，流量30000m³/h； 2. 油烟净化去除率达95%以上； 3. 采用模具冲压一次成型、箱体内外喷塑处理，内部单元极板采用优质轻型铝板，防腐性	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类		设备	规格	技术参数	数量
		设备类型	机		能好、使用寿命长； 4. 工作原理：内部装有独特的油类碰吸单元，油烟经过净化器，在高压等离子电场的作用下，将微小的油颗粒与气体进行电离荷电，带电的微小离子（油颗粒）被吸附单元所收集，并流入和沉积到净化器的储油箱内，烟尘内的有害气体，被电场内所产生的臭氧所杀菌，并去除了异味，有害气体被除掉，油烟去除率经国家环保总局认定的监测部门检测，洁净的空气经出风口排出。	
157	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	2个
158	排风新风系统设备		接油箱	1500*1500	采用镀锌板，厚 1.0mm	1个
159	排风新风系统设备		通风管道	1600*800	采用镀锌板，厚 1.0mm	275m2
160	排风新风系统设备		通风管道	1000*600	采用镀锌板，厚 1.0mm	77m2
161	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	40m2
162	排风新风系统设备		防火	1000*700	油烟管道专用防火阀门	2台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
			阀门		▲须提供消防产品认证证书。	
163	排风新风系统设备		电动阀门	1000*700	风机控制阀门	2个
164	排风新风系统设备		三星启动器		风机专用	1个
165	排风新风系统设备		风机净化器联动启动箱	500*220*500	启动保护，过载保护	1台
166	排风新风系统设备		轴流风机	5号	电压/功率：220V/3KW，流量 4500m ³ /h ▲须提供符合 GB/T1236-2017《工业通风机用标准化风道性能试验》标准的通风机性能测试系统认定证书。 ▲符合《低碳产品供应商评价办法》要求，须提供低碳产品供应商证书。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	1台
167	排风新风系统设备	二层新风系统	新风机	1150*1350*1450	1. 电压/功率：380V/11KW，流量 21000m ³ /h；	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	技术参数	数量
					2. 风机箱采用消音结构，外层厚度$\geq 1.5\text{mm}$的镀锌板，内层厚度≥ 1.0的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度$\geq 25\text{mm}$箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求，同时噪声(比 A 声级)检验值:$\leq 23.2\text{dB}$；震动检验值:$\leq 2.5\text{mm/s}$(最大)。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描	

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					件，报告中须体现上述性能参数。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
168	排风新风系统设备		帆布软接	1600*700	设备与管道连接器	2个
169	排风新风系统设备		通风管道	1000*700	采用镀锌板，厚 1.0mm	187m2
170	排风新风系统设备		通风管道	600*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	82m2
171	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	42m2
172	排风新风系统设备		风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护，过载保护	1台
173	排风新风系统设备	二层洗碗间排风系统	排风机	750*820*1050	1. 电压/功率：380V/3KW，流量 10000m3/h； 2. 风机箱采用消音结构，外层厚度≥1.5mm 的镀锌板，内层厚度≥1.0 的镀锌穿孔板，面板整体消音厚度≥25mm 箱体侧面配有大型检测门，箱体结构支持快速拆散及组装； 3. 风机轴承采用重载荷自对心调整型锥套	1台

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元

序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
					轴承，风机轴承设在箱体外部两侧； 4. 所有外露的皮带传动装置加装安全保护外罩，外罩采用重型钢架制成，并预留检查孔。 ▲所投产品低噪音多翼式离心风机所检项目性能(包含容积流量、通风机压力及通风机效率)、噪声及振动符合 J/T8689-2014《通风机振动检测及其限值》、JB/T10563-2006《一般用途离心通风机技术条件》、CB/T2888-2008《风机和罗茨鼓风机噪声测量方法》及 GB/T1236-2017《工业速风机片标准化风道性能试验》标准要求，同时噪声(比 A 声级)检验值:≤23.2dB；震动检验值:≤2.5mm/s(最大)。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。 备注：综合单价需包含设备支架的制作及安装、设备减震器等的费用。	
174	排风新风系统设备		帆布软接	850*1050	设备与管道连接器	1个

以下 178 项，为财政专项资金，请报总价及单价，总价不高于 216.835 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备	规格	技术参数	数量
175	排风新风系统设备		通风管道	600*600	采用镀锌板，厚 1.0mm	66m ²
176	排风新风系统设备		通风管道	400*400	采用镀锌板，厚 1.0mm	11m ²
177	排风新风系统设备		风机启动箱	500*220*500	电机缺项保护，过载保护	1台
178	全自动油水分离器	全自动油水分离器（30T）		4000*1500*1600	1. 材质：SUS304 不锈钢， $\delta \geq 2.0\text{mm}$ ； 2. 具备：上海市食药监局认证产品； 3. 耐油、耐腐蚀性； 4. 固体废物主动过滤分离； 5. 废水中悬浮物浓度不大于 300mg/L； 6. 废水排除油脂不大于 100mg/L。 ▲须提供上海市油水分离器产品公示目录及带 CMA 或 CNAS 标识的产品检测报告。	1台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
序号	设备大类	设备类型	设备名称	规格	技术参数	数量
1	厨房设备	ae1F 粗加工间	多功能双层工作台	1800*700*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 立柱：SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ ； 6. 脚：SUS304 不锈钢调节脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$ ； ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》产品抛光后表面纹理应均匀一致，外表面粗糙度 Ra 应不大于 3.2um，且不应有明显划痕、锤印及烧痕。产品在 490N 水平力的作用下，框架的变形量应小于 15mm。去除作用力后，框架的变形量应小于 3mm。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	3 台
2	厨房设备		一体成型单星水池	1000*800*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$ ； 5. 横通：SUS304 不锈	8 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					钢 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢 可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不 锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成 型; 9. 配置 3 寸不锈钢落 水器, 带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不 锈钢厨房设备》洗涮 台排水机构和水槽不 应有渗水、漏水现象。 当水槽容积 $<100\text{L}$ 时, 排水机构应能在 2min 内将满水槽的水排 净;当水槽容积 $\geq$ 100L 时, 排水机构无 排水时间限制, 但排 水最小口径不小于 50mm。须提供第三方 检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有 效期内的产品检测报 告扫描件, 报告中须 体现上述性能参数。	
3	厨房 设备	ag1F 蒸 饭间	一体成型单 星水池	1000*800*8 00+150	1. 整体采用 SUS304 食 品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 星盆: SUS304 不锈 钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 立柱: SUS304 不锈 钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$; 5. 横通: SUS304 不锈 钢 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢 可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不 锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成	2 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					型； 9. 配置 3 寸不锈钢落水器，带拦渣网。 ▲依据 GB/T38160-2019《不锈钢厨房设备》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，排水机构应能在 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。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
4	厨房设备	ah1F 面点间	三层六盘不锈钢烤箱	1225*770*1540	1. 采用食品级不锈钢材质，符合国家标准； 2. 正面：全钢； 3. 侧面、背面：镀锌铝； 4. 密封条：硅橡胶； 5. 烤盘尺寸：400*600； 6. 炉膛尺寸：842*680*220； 7. 电压/功率：380V/16.5kW； 8. 频率：50Hz； 9. 防水等级：LIPX4； 10. 温度范围：（常温~400）℃； 11. 配铝合金不粘烤盘 6 只； ▲产品依据 《GB/T10125-2021 人造气氛腐蚀试验盐雾	1 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					试验》和 《GB/T6461-2002 金属基体上金属和其它无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》检验，经 96h 中性盐雾试验后，目视检查样品外观，未出现腐蚀，缺陷面积 A 为 0，耐腐蚀等级：10 级。提供带 CNAS 和 CMA 标识的检测报告扫描件； ▲须提供《全国工业产品生产许可证》（电热食品加工设备）。	
5	厨房设备		二十六盆醒发箱	1000*790*1720	1. 微电脑控制面板，精确显示温湿度； 2. 内外全不锈钢结构，配备发泡箱体，升温快； 3. 配备进口风机，采用喷雾醒发，确保醒发均匀； 4. 可拆卸式铝合金支架，结实耐用； 5. 可放盘数:26 盘； 6. 使用温度范围(℃):0-85； 7. 电压/功率:220V/2.6kW； 8. 频率: 50Hz；	1 台
6	厨房设备	aj1F 备餐间	多功能单通工作柜	1200*600*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 3. 层板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 4. 底板: SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 侧板: SUS304 不锈钢厚度≥1.0mm；	4 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					6. 移门：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 脚：SUS304 不锈钢可调节重力脚 $\phi 50*150\text{mm}$ ； 9. 静音移门轨道。	
7	厨房设备		多功能四门碗柜	1200*500*1800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 面板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 底板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 5. 侧板：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ； 6. 移门：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.0\text{mm}$ ； 7. 加强筋：SUS304 不锈钢 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 8. 静音移门轨道； 9. 脚： $\phi 50*150\text{mm}$ 不锈钢可调节重力脚； 10. 边口翻边，无毛刺。 ▲碗柜符合 GB4806.9-2016 测试标准。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件。	4 台
8	厨房设备		智能数控屏显四格保温售卖柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 2. 台面：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 3. 层板：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 4. 侧板：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ；	9 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					5. 衬筋：SUS304 不锈钢板 $\delta \geq 1.2\text{mm}$ ； 6. 双层水保温，自动加水、排水； 7. 电压/功率：220V/4KW； 8. 电加热：智能化温度控制器显示器具有数显和报警功能； 9. 台脚：可调不锈钢子弹脚； 10. 配置：不锈钢份数盘 4 个； 11. 排水：配备耐腐蚀不锈钢排水阀，管径适中，排水便捷； 12. 独家分离加热装置，水位自动检测系统，PID 智能调节+缺水超温断电保护，响应时间 ≤ 10 秒； 13. 通过气密检测，保障车身密封性，防止热量散失与液体渗漏； 14. 电热保温台柜工作温度下的泄漏电流和电气强度：器具应有足够的电气强度且泄漏电流不应过大； 15. 采用氩弧焊接技术，焊缝均匀细腻，平滑无缝隙，无焊渣残留，确保结构强度与美观度。	
9	厨房设备	ak1F 洗碗间	长龙洗碗机	4150*830*2150	1. 整机材料采用优质不锈钢制作； 2. 箱体厚度：1.5mm、机架厚度：2.0mm、外罩板厚度：1.0mm； 3. 机器入口宽度：605mm，最大洗涤高度：420mm； 4. 最大洗涤高度：420mm； 5. 最大洗涤量：3000	1 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					碟/小时； 6. 洗碗机由多个可拆卸模块组合而成，支持独立拆卸，由进端、主洗区、双道漂洗、烘干区、出端等基础模块组成；洗碗机方向：左进右出和右进左出； 7. 洗碗机为电加热型； 8. 功率 62kw； 9. 整机采用机械控制，机器传送带速度无极变速可调。 ▲所投产品依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 标准进行≥240h 中性盐雾试验检测，获得保护评级为 10 级；须提供具有 CMA、CNAS 标识的检测报告清晰扫描件并加盖生产厂家公章。 ▲提供依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 的产品标准和技术要求防腐等级：户内 1 级，类型为户内防强腐蚀型的产品保护评价为 10 级的产品防腐等级认证证书。 ▲提供依据 GB/T26572-2011、GB/T26125-2011、GB/T39560.8-2021、GB/T39560.1-2020、GB/T39560.301-2020、GB/T39560.4-2021 产品标准的有毒有害	

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					物质限量认证证书。	
10	厨房设备		传送带	400*500*800 (6.5 米)	1. 一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 3. 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整； 6. 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	2 台
11			垃圾投递柜	5400*350*850	采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 台面：SUS304 不锈钢 &=1.2mm； 层板：SUS304 不锈钢 &=1.0mm； 加强筋：SUS304 不锈钢 &=1.2mm； 立柱：38*1.2 不锈钢管； 配 4 个活动轮	1 台
12	厨房设备	ar2F 教师备餐间	洗手池	400*400*800	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作；2. 台面：SUS304 不锈钢厚度 ≥1.2mm； 3. 星盆：SUS304 不锈钢厚度 ≥1.0mm； 4. 立柱：SUS304 不锈钢 Φ 38*1.2mm； 5. 横通：SUS304 不锈钢 Φ 38*1.0mm； 6. 脚：SUS304 不锈钢	1 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器, 带拦渣网。	
1 3	厨房设备		一体成型双星水池	1200*700*800+150	1. 整体采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 3. 星盆: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 4. 立柱: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.2\text{mm}$; 5. 横通: SUS304 不锈钢 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 6. 脚: SUS304 不锈钢可调脚 $\Phi 38*1.0\text{mm}$; 7. 加强档: SUS304 不锈钢厚度 $\geq 1.2\text{mm}$; 8. 星盆一次性冲压成型; 9. 配置 3 寸不锈钢落水器, 带拦渣网。	1 台
1 4	厨房设备	档口 1 面档	智能保温蒸菜台柜	1500*700*800	1. 采用 SUS304 食品级不锈钢制作; 2. 台面: SUS304 不锈钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 3. 内胆 SUS304 不锈钢, $\delta \geq 0.8\text{mm}$; 4. 加强: SUS304 不锈钢, $\delta \geq 1.2\text{mm}$; 5. 脚: 不锈钢调节脚; 6. 盘配 1/1 不锈钢加厚盆; 7. 电压/功率: 220V/3KW; 8. 集成电脑控制器, 温度、温控采用数字调。 ▲ 不锈钢保温台(不	1 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					锈钢原料)依据 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：检测限值：砷(As)0.04、镉(Cd)0.02、铅(Pb)0.05、铬(Cr)2.0、镍(Ni)0.5。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
1 5	厨房 设备	bc2F 洗 碗间	长龙洗碗机	4150*830*2 150	1. 整机材料采用优质不锈钢制作； 2. 箱体厚度：1.5mm、机架厚度：2.0mm、外罩板厚度：1.0mm； 3. 机器入口宽度：605mm，最大洗涤高度：420mm； 4. 最大洗涤高度：420mm； 5. 最大洗涤量：3000 碟/小时； 6. 洗碗机由多个可拆卸模块组合而成，支持独立拆卸，由进端、主洗区、双道漂洗、烘干区、出端等基础模块组成；洗碗机方向：左进右出和右进左出； 7. 洗碗机为电加热型； 8. 功率 62kw； 9. 整机采用机械控制，机器传送带速度无极变速可调。 ▲所投产品依据	1 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 标准进行 $\geq 240\text{h}$ 中性盐雾试验检测，获得保护评级为 10 级；须提供具有 CMA、CNAS 标识的检测报告清晰扫描件并加盖生产厂家公章。 ▲提供依据 GB/T10125-2021、GB/T6461-2002 的产品标准和技术要求防腐蚀等级：户内 1 级，类型为户内防强腐蚀型的产品保护评价为 10 级的产品防腐蚀等级认证证书。 ▲提供依据 GB/T26572-2011、GB/T26125-2011、GB/T39560.8-2021、GB/T39560.1-2020、GB/T39560.301-2020、GB/T39560.4-2021 产品标准的有毒有害物质限量认证证书。	
1 6			传送带	400*500*800 (6.5 米)	1. 一体不锈钢框架结构，皮筋式传动，结构简单，清洗方便； 2. 模块分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求； 3. 系统末端配置光电感应限位开关，运行更安全、便捷； 4. 配置传动绳张紧装置，便于现场调整，提高传动稳定性； 5. 传送速度变频可调，可根据现场就餐人数进行调整；	2 台

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					6. 配置启动停止按钮，三档速度调节按钮和急停开关。	
17			垃圾投递柜	5400*350*850	采用 SUS304 食品级不锈钢制作； 台面：SUS304 不锈钢&=1.2mm； 层板：SUS304 不锈钢&=1.0mm； 加强筋：SUS304 不锈钢&=1.2mm； 立柱：38*1.2 不锈钢管； 配 4 个活动轮	1台
18	厨房小件	大厅	调味缸	138ML	—	15个
19	厨房小件		油缸	190ML	—	15个
20	厨房小件		牙签瓶	Φ 5cmH8CM	—	15个
21	厨房小件		托盘	Φ 18.2cmH19cm	—	15个
22	厨房小件	粗加工	不锈钢刀箱	10 把刀	—	2台
23	厨房小件		不锈钢斩骨刀		—	2把
24	厨房小件		不锈钢片刀	2#	—	15把
25	厨房小件		不锈钢剪刀		—	15把
26	厨房小件		残菜垃圾桶带盖	60*50cm	—	5个
27	厨房小件		白色塑料砧板	56*36*3cm	—	20块
28	厨房小件		蓝色毛菜筐	66*47*33.6cm	—	10个
29	厨房小件		白色净菜筐	66*47*33.6cm	—	10个
30	厨房小件		黄色菜筐	66*47*33.6cm	—	20个

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
3 1	厨房 小件		红色菜筐	66*47*33.6 cm	—	15 个
3 2	厨房 小件		蓝色周转箱	60*50*35cm	—	15 个
3 3	厨房 小件		打皮刀	大号	—	10 把
3 4	厨房 小件		平板推车	100*60*20	—	5 台
3 5	厨房 小件		电子秤	200kg	—	1 台
3 6	厨房 小件	烧炒区	不锈钢脸盆	50cm	▲不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	15 个
3 7	厨房 小件		不锈钢脸盆	36cm	▲不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	15 个

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
38	厨房小件		不锈钢脸盆	60cm	▲不锈钢脸盆需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	15个
39	厨房小件		不锈钢复合底汤桶	60cm	—	2个
40	厨房小件		不锈钢复合底汤桶	50cm	—	2个
41	厨房小件		不锈钢汤桶	40cm	—	5个
42	厨房小件		不锈钢汤桶	30cm	—	5个
43	厨房小件		不锈钢打菜勺	2 两	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	20把
44	厨房小件		不锈钢饭勺	29cm	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008《不锈钢多元素的测	20把

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	
45	厨房小件		打菜夹子	25cm	-	50把
46	厨房小件		不锈钢长柄水勺	16CM	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008 《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	12把
47	厨房小件		不锈钢水勺	20cm	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008 《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中	2把

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
					须体现上述性能参数。	
4 8	厨房 小件		不锈钢木柄 炒菜勺	12 两	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008 《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	5 把
4 9	厨房 小件		不锈钢木柄 炒菜勺	8 两	▲勺需满足条件：依据 GB/T11170-2008 《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法（常规法）》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50；Ni8.00-10.50。须提供第三方检测机构出具的带 CMA 或 CNAS 标识的有效期内的产品检测报告扫描件，报告中须体现上述性能参数。	5 把
5 0	厨房 小件		不锈钢双钩	Φ 6.0	—	5 把
5 1	厨房 小件		肉锤	30cm	—	5 把
5 2	厨房 小件		不锈钢份盘 （印熟品）	1/1*10	—	40 个
5 3	厨房 小件		不锈钢份盘 （印熟品）	1/1*10	—	40 个
5 4	厨房 小件		不锈钢份盘 （印生品）	1/1*15	—	25 个

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
55	厨房小件		不锈钢菜盘 (印半成品)	1/1*6.5	—	25个
56	厨房小件		份数盘盖	一分之一	—	80个
57	厨房小件		味盅	22cm	—	30个
58	厨房小件		不锈钢大油缸	28cm	—	10个
59	厨房小件		不锈钢漏勺	30CM	—	8个
60	厨房小件		大锅铲	110CM	—	15把
61	厨房小件		不粘锅	32CM	—	2个
62	厨房小件		不锈钢长柄大扎哩	柄长 117CM	—	15把
63	厨房小件		不锈钢油网	26cm	—	10只
64	厨房小件		木柄钢丝扎哩	30cm	—	10个
65	厨房小件		不锈钢方盘	60*40*4.8	—	80个
66	厨房小件		不锈钢蒸盘	60*40*4.8	—	20个
67	厨房小件		留样盒带盖	17*10.5*5	—	120套
68	厨房小件		不锈钢锅盖	76cm	—	5个
69	厨房小件		竹锅刷	30cm	—	20把
70	厨房小件		打蛋器	14 寸	—	3把
71	厨房小件		调料车	80*50*80	—	3台
72	厨房小件		冰箱温度计	4 寸	—	8个
73	厨房小件		中心温度计	2 件套	—	5个
74	厨房小件	面点间	铝铁烤盘	40*60*5	—	9个

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
75	厨房小件		擀面杖	20-25cm	—	2把
76	厨房小件		擀面杖	100cm	—	1把
77	厨房小件		翻挑大饼竹片	80cm	—	2根
78	厨房小件		不锈钢小笼包蒸笼	10 个/笼	—	10套
79	厨房小件		面点塑料刮板		—	3个
80	厨房小件		面点铲刀	10cm	—	3个
81	厨房小件		面点铲刀	8cm	—	3个
82	厨房小件		硅胶面点毛刷	5cm	—	5把
83	厨房小件		硅胶面点毛刷	3cm	—	2把
84	厨房小件		硅胶面点毛刷	2cm	—	2把
85	厨房小件		烤箱防烫手套		—	5双
86	厨房小件		油条筷		—	3双
87	厨房小件		擀面锤通心	25cm	—	1个
88	厨房小件		不锈钢面粉筛	30cm, 50 目	—	1个
89	厨房小件		硅胶小笼垫		—	20个
90	厨房小件		蒸盘硅胶垫		—	20个
91	厨房小件		克秤		—	1台
92	厨房小件		保鲜膜	大的食品专用	—	2箱
93	厨房小件		保鲜切割器		—	1个
94	厨房小件	蒸饭间	专用棉手套	长度 43.2cm (耐热 <94℃)	—	2副

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
95	厨房小件	仓库	不锈钢手推车	双层	—	1 辆
96	厨房小件		不锈钢淘米箩	Φ 450*290*240	—	2 个
97	厨房小件		整理箱	46*34*26cm	—	15 个
98	厨房小件		整理箱	60*46*34cm	—	15 个
99	厨房小件		整理箱	52*40*32cm	—	15 个
100	厨房小件		带扣保鲜盒	42*30*14cm	—	15 个
101	厨房小件	餐具	不锈钢垫仓板		—	2 个
102	厨房小件		密胺小汤碗	12CM	—	1000 个
103	厨房小件		密胺小汤勺	13CM	—	1200 个
104	厨房小件		密胺饭碗	11CM	—	1000 个
105	厨房小件		密胺塑料筷	23CM	—	1000 双
106	厨房小件		大号汤盅+内丹+勺+盖	15CM	—	150 套
107	厨房小件		防滑托盘	45CM*30CM	—	1150 个
108	厨房小件		小菜碟	12.5CM	—	1000 个
109	厨房小件		菜格	13CM	—	500 个

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
110	厨房小件		鱼盘	20CM\	—	100个
111	厨房小件		面碗	22.5cm	—	200个
112	厨房小件		盖浇饭盘	25cm	—	200个
113	厨房小件		筷子消毒机	305*245*250	—	10台
114	厨房小件	铁板类	密胺圆盘	252*30		200个
115	厨房小件		调羹	146*14		300个
116	厨房小件		筷子	270		300双
117	厨房小件	卤肉饭,煲仔饭类	密胺圆盘	252*30		200个
118	厨房小件		汤碗	115*55		200个
119	厨房小件		调羹	146*14		300个
120	厨房小件		筷子	270		350双
121	厨房小件	港式小炒、港式汤盅	密胺腰盘	20cm~25cm		20个
122	厨房小件		不锈钢汤盅	100*50		50个
123	厨房小件	寿喜锅、酸菜鱼、	不锈钢锅仔带酒精炉	18cm~20cm		150个

以下 132 项，为其他资金，请报总价及单价，总价不高于 92 万元						
1 2 4	厨房 小件	简式西餐、减脂轻食	密胺圆盘	252*30		15 0 个
1 2 5	厨房 小件		汤碗	115*55		15 0 个
1 2 6	厨房 小件		调羹	146*14		30 0 个
1 2 7	厨房 小件		筷子	270		30 0 双
1 2 8	厨房 小件	烧烤、 烧腊饭	不锈钢烧烤 菜盘	25cm~35cm		20 0 个
1 2 9	厨房 小件		塑料白色菜 篮	25cm~35cm		50 个
1 3 0	厨房 小件		密胺圆盘	252*30		15 0 个
1 3 1	厨房 小件		调羹	146*14		20 0 个
1 3 2	厨房 小件		筷子	270		15 0 双