**特别说明：**

**如投标人认为本招标文件存有倾向性、排斥性内容，或有歧视性要求的，请按投标人须知前附表规定的时间方式向招标方提出。**

**一、项目概况**

1、项目名称：上海市徐汇区教育局新建南部职校（暂定名）烹饪实训室专用设备采购项目

2、项目地址：徐汇区银都路孝平路

3、使用单位：徐汇区教育局南部职校

4、徐汇区教育局南部职校位于徐汇区银都路孝平路，学校为新建的职业学校，整个学校分为南北两个区域，北区由1号楼（主楼11层,副楼5层）及2号楼（主楼9层，副楼5层）组成，南区由3号楼（2层）及4号楼（6层）组成，北区及南区均设有地下室，南区还设有250米跑道的室外体育场。各楼宇功能布局如下：

北区1号楼主楼：为信息图文实训楼，每层基本由各类实训室及少量办公室组成

北区1号楼副楼：主要由图书馆、大礼堂及大会议厅组成

北区2号楼主楼：1至6层主要用于航空实训及酒店管理等专业，由实训室及办公室组成，7-9层为行政办公楼层，由各类办公室和会议室组成。

北区2号楼副楼：主要有文保文修实训室、数字出版实训室、图书管理实训室及普通教室组成。

南区3号楼：为体育楼，设有室内标准篮球场。

南区4号楼：为宿舍用楼，设有各类男女宿舍及活动用房。

北区地下室：由地下停车库、各类设备用房、人防用房、学校食堂、心理资讯室及各类实训室组成。

南区地下室：由健身房、形体房、乒乓球馆、电子竞技教室、各类设备用房及人防用房等组成。

徐汇区南部职校的烹饪实训室为北区1号楼主楼，分别涉及1F中的中餐热菜实训室、中餐汤品实训室、中餐冷菜实训室，2F中的中点实训室、装饰面点实训室、中西烹饪示教室、食品雕刻室，3F中的糖艺实训室、烘培实训室、西点综合实训室，4F中的西烹实训教室、西烹综合实训室，具体要求设计及技术需求相关章节。

**本项目采购预算为8,900,000.00元，投标最高限价为7,922,300.00元，超过投标最高限价的投标不予接受。**

**二、项目建设依据**

项目已于2019 年4月2 日，获得上海市徐汇区发展和改革委员会核发的《关于徐汇区南部职业学校(暂定名)新建项目建议书的批复》(徐发改投建〔2019〕8号)(附件2)。

**三、项目建设目标**

本项目的建设目标主要是建设南部职校的烹饪实训室设施设备，打造智能化、多功能化的实训室，学员能从实训室掌握烹饪技术认识设施设备，做到学校所学技术能无缝对接社会餐饮业，为学校打造一流烹饪技术人才。

**四、总体设计和施工组成**

本项目涉及徐汇区南部职校烹饪实训室一期项目深化设计和施工：

* **设计范围**

烹饪实训室平面设备

烹饪实训室设施设备给水排水设计

烹饪实训室设施设备强电及插座设计

* **施工范围**

施工现场技术指导

烹饪实训室设施设备给水排水安装接驳

烹饪实训室设施设备强电及插座安装接驳

烹饪实训室设施设备排烟及新风安装接驳

烹饪实训室设施设备排室内燃气管道安装接驳

**五、实训室设备需求清单**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **位置** | **设备备名称** | **规格要求** | **单位** | **数量** | **设备参数** | **设备功能** |
| 中餐热菜实训室 （1F） | 示教长岛功能柜 | 5800\*700\*800/150 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配水龙头。  3、镶嵌暗藏冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 中岛中餐热菜示教台 | 6800\*1050\*800/300 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm，嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5。  4、节能中炒灶、燃气煲仔炉，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，防水电子触摸开关42W/220V中压风机，黑铁炉膛结构2.5mm钢板；炉体骨架50×50×3.5国际不锈钢；配熄火保护装置漏电保护装置、一键式按钮自锁开关；灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  5、中炒灶为燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%，环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  6、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 教师教学整体操作设备：具备操作平台、烹饪食物冷藏、食物及洁具清洗、炉灶实训烹饪、各类汤煲烹饪、洁具用具储存等其他功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 3500\*1200\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 智能三层蒸箱 | 910\*910\*1800 | 台 | 2 | 面、箱体部分：外壳SUS304 不锈钢板 t=1.5mm；  内胆：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  门：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  面板：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  侧板：SUS304不锈钢板 t=1.2mm；  水胆部分：内层：SUS304不锈钢板 t=1.2mm，不锈钢冷拔管φ32.\*3.0，φ42.\*3.0；外层：SUS304不锈钢板 t=1.2mm；  进气阀：6”同步阀；  进水阀：11/4”  止回阀；脚：304S/S 不锈钢圆管 φ50\*1.2mm+ 焊接管 φ38\*3.0mm。  高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，带温控显示温度（含不锈钢方盘）。  不锈钢方盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 食物蒸、炖、煲等其他教学功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 2600\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 中岛操作台连抽屉柜 | 3600\*1400\*800 | 台 | 5 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、两个抽屉连柜SUS304不锈钢&=1.2mm（配不锈钢份数盘）。配水龙头，不锈钢份数盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 学生操作台、洁具用具储存、洁具用具清洗、菜品精加工切配 |
| 中岛中式燃气灶具台 | 2800\*2000\*800/350 | 台 | 3 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、节能中炒灶，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，防水电子触摸开关42W/220V中压风机；黑铁炉膛结构2.5mm钢板；炉体骨架50×50×3.5国际不锈钢；配熄火保护装置漏电保护装置、一键式按钮自锁开关；灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  3、中炒灶为燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%,环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  4、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 学生烹饪设备、各类菜肴制作 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 3200\*2400\*750 | 台 | 3 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7150\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 强力冲地机 | —— | 台 | 1 | 优质SUS304不锈钢圆形敞开款强力冲地机(10M)弹簧自动回位，含左右摆动架304#旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。**▲产品制造商具有安全生产资质相关证明，须提供国家认监委或安监部门网站查询截图；**  **▲产品应符合GB 4706.1-2005，器具有足够的机械强度，其结构应经受正常使用中可能出现的野蛮搬运，须提供产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章；**  **▲产品应符合GB 4706.1-2005，对器具外壳各部分以0.5J的冲击能量打击三次后，应无损坏，须提供产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章；**  **▲产品应符合GB 4706.1-2005，给器具供水水压2.0MPa,持续5min所有部件不出现泄露，，须提供产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章；**  **▲须提供制造商出具的针对本项目的授权书。** | 清洗设备、清洗地面 |
| 厨房专用灭火器 | 600\*300\*500 | 台 | 3 | 1.—材料全部采用不锈钢、铜及少量合金铝，并经过防腐处理；采用机械、电控相结合传动，24小时全天候监控；火情发生后烟罩内温度达到183℃时，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行；设有应急启动装置，当手动、自动启动不成功时，用手一拉，便能扑灭火情；三种启动方式各自单独启动，食用油专用灭火药剂3---8秒扑灭火焰；最大工作压力：15Mpa；使用温度：0-55℃；驱动气体名称：氮气；驱动瓶充装压力：12Mpa；温感公称动作温度：183℃；药剂填充装量：10L\*2；有效喷射时间：≥30S，都能把灭火药剂能同时喷向油锅及烟罩内。  2.产品制造商提供电控盘：依据GA61-2010固定灭火系统驱动、控制装置通用技术条件；GB/T17626.11-2008电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验，检测合格。  3.产品制造商提供感温支架：依据GB/T20123-2006《钢铁-总碳硫含量的测定 高频感应炉燃烧后红外吸收法(常规方法)》;YB/T4396-2014《不锈钢多元索含量的测定 电感耦合等离子体原子发射光谱法》；GB/T223.11-2008《钢铁及合金 铬含量的测定可视滴定或电位滴定法，碳≤0.08 硅≤1 锰≤2 硫≤0.03 磷≤0.045 镍≤8-11 铬≤18-20 7项检测合格，符合GB/T20878-2007《不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分》标准要求。  4.产品制造商提供灭火剂管道组件（灭火剂管道、三通、弯头、旋转喷头）：依据GB/T9978.1-2008（建筑构件耐火实验方法 第一部分：通用要求）耐火性能实验检测合格。  **5.▲灭火药剂凝固点≤-38℃，7<PH≤8.7。**  **6.▲所投灭火系统制造商提供产品标准和技术要求符合强制性产品认证实施规则的要求，具有中国质量认证监督管理中心颁发的《中国国家强制性产品认证证书》。**  **7.▲须提供制造商出具的针对本项目的授权书。**  **8.▲须提供相应CMA检测报告，并加盖厂家红章。** | 自动感应灭火装置、消除火灾隐患 |
| 中餐汤品实训室 （1F） | 示教长岛功能柜 | 4500\*700\*800/150 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配水龙头。  3、镶嵌暗藏冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 中岛中餐热菜示教台 | 6800\*1050\*800/300 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm，嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5。  4、节能中炒灶、煲仔炉，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，防水电子触摸开关42W/220V中压风机；黑铁炉膛结构2.5mm钢板；炉体骨架50×50×3.5国际不锈钢；配熄火保护装置漏电保护装置、一键式按钮自锁开关；灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  5、中炒灶为燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%,环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  6、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 教师教学整体操作设备：具备操作平台、烹饪食物冷藏、食物及洁具清洗、炉灶实训烹饪、各类汤煲烹饪、洁具用具储存等其他功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 3500\*1200\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 万能烤箱连GN工作柜 | 1000\*800\*1800 | 台 | 2 | 1、具备烘、烤、蒸及蒸烤混合模式等烹饪食品的功能；内胆为医用级别316不锈钢材质；  2、工作温度：30-290℃烘烤，30-120℃蒸煮，30-250℃蒸烤混合模式；  3、清洗方式：三种全自动清洗模式，简单喷淋、每日清洗、深度清洗；  4、风机特征：变频减速风机，风速可调：50～110%；  5、蒸汽（湿度）可调：10～100%；  6、容量：10\*1/1GN，每次烹饪膳食份数：150-250份；  7、电压；380V，发热功率：16KW，总功率：17KW；  8、设备具有分层时间烹饪和分层菜谱烹饪功能；  9、设备具有温差烹饪功能，可实现低温慢煮；  10、设备采用安卓系统配TFT电容液晶触摸屏。 | 各类菜肴制作，蒸、烤、煲、炖等其他制作 |
| 智能三层蒸箱 | 910\*910\*1800 | 台 | 2 | 面、箱体部分：外壳SUS304 不锈钢板 t=1.5mm；  内胆：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  门：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  面板：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  侧板：SUS304不锈钢板 t=1.2mm；  水胆部分：内层：SUS304不锈钢板 t=1.2mm，不锈钢冷拔管φ32.\*3.0，φ42.\*3.0；外层：SUS304不锈钢板 t=1.2mm；  进气阀：6”同步阀；  进水阀：11/4”止回阀；  脚：304S/S 不锈钢圆管 φ50\*1.2mm+ 焊接管 φ38\*3.0mm。  高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，带温控显示温度（含不锈钢方盘）。  不锈钢方盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 食物蒸、炖、煲等其他教学功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 2600\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 中岛操作台连抽屉柜 | 3750\*1400\*800 | 台 | 4 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、两个抽屉连柜SUS304不锈钢&=1.2mm（配不锈钢份数盘）。配水龙头，不锈钢份数盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 学生操作台、洁具用具储存、洁具用具清洗、菜品精加工切配 |
| 中岛操作台连抽屉柜 | 2400\*500\*800/150 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、两个抽屉连柜SUS304不锈钢&=1.2mm（配不锈钢份数盘）。配水龙头，不锈钢份数盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 学生操作台、洁具用具储存、洁具用具清洗、菜品精加工切配 |
| 双向柜上层架下藏调料车 | 2800\*700\*1650 | 台 | 3 | 1、台面：SUS304不锈钢δ=1.2mm ，侧板、底板、层板、后板SUS304不锈钢δ=1.0mm，配不锈钢可调脚。  2、层架：SUS304不锈钢δ=1.2mm 。  3、暗藏柜体内不锈钢调料车，两个万向轮，两个定向轮。 | 学生操作台、洁具用具储存、调料储存 |
| 中岛中式燃气灶具台 | 2800\*2000\*800/350 | 台 | 2 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、节能中炒灶，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，防水电子触摸开关42W/220V中压风机；黑铁炉膛结构2.5mm钢板；炉体骨架50×50×3.5国际不锈钢；配熄火保护装置漏电保护装置、一键式按钮自锁开关；灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  3、燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%,环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  4、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 学生烹饪设备、各类菜肴制作 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 3200\*2400\*750 | 台 | 2 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 6500\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 强力冲地机 | —— | 台 | 1 | 优质SUS304不锈钢圆形敞开款强力冲地机(10M)弹簧自动回位，含左右摆动架304#旋转便捷拆卸更换的接头，水枪可360度旋转，前把手控制出水，按压渐变出水形状。  **▲产品制造商具有安全生产资质相关证明，须提供国家认监委或安监部门网站查询截图；**  **▲产品应符合GB 4706.1-2005，器具有足够的机械强度，其结构应经受正常使用中可能出现的野蛮搬运，须提供产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章；**  **▲产品应符合GB 4706.1-2005，对器具外壳各部分以0.5J的冲击能量打击三次后，应无损坏，须提供产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章；**  **▲产品应符合GB 4706.1-2005，给器具供水水压2.0MPa,持续5min所有部件不出现泄露，须提供产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章；**  **▲须提供制造商出具的针对本项目的授权书。** | 清洗设备、清洗地面 |
| 厨房专用灭火器 | 600\*300\*500 | 台 | 2 | 1.—材料全部采用不锈钢、铜及少量合金铝，并经过防腐处理；采用机械、电控相结合传动，24小时全天候监控；火情发生后烟罩内温度达到183℃时，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行；设有应急启动装置，当手动、自动启动不成功时，用手一拉，便能扑灭火情；三种启动方式各自单独启动，食用油专用灭火药剂3---8秒扑灭火焰；最大工作压力：15Mpa；使用温度：0-55℃；驱动气体名称：氮气；驱动瓶充装压力：12Mpa；温感公称动作温度：183℃；药剂填充装量：10L\*2；有效喷射时间：≥30S，都能把灭火药剂能同时喷向油锅及烟罩内。  2.产品制造商提供电控盘：依据GA61-2010固定灭火系统驱动、控制装置通用技术条件；GB/T17626.11-2008电磁兼容 试验和测量技术电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验，检测合格。  3.产品制造商提供感温支架：依据GB/T20123-2006《钢铁-总碳硫含量的测定 高频感应炉燃烧后红外吸收法(常规方法)》;YB/T4396-2014《不锈钢多元索含量的测定 电感耦合等离子体原子发射光谱法》；GB/T223.11-2008《钢铁及合金 铬含量的测定可视滴定或电位滴定法，碳≤0.08 硅≤1 锰≤2 硫≤0.03 磷≤0.045 镍≤8-11 铬≤18-20 7项检测合格，符合GB/T20878-2007《不锈钢和耐热钢牌号及化学成分》标准要求。  4.产品制造商提供灭火剂管道组件（灭火剂管道、三通、弯头、旋转喷头）：依据GB/T9978.1-2008（建筑构件耐火实验方法 第一部分：通用要求）耐火性能实验检测合格。  **5.▲灭火药剂凝固点≤-38℃，7<PH≤8.7。**  **6.▲所投灭火系统制造商提供产品标准和技术要求符合强制性产品认证实施规则的要求，具有中国质量认证监督管理中心颁发的《中国国家强制性产品认证证书》。**  **7.▲须提供制造商出具的针对本项目的授权书。**  **8.▲须提供相应CMA检测报告，并加盖厂家红章。** | 自动感应灭火装置、消除火灾隐患 |
| 中餐冷菜实训室 （1F） | 中岛中式燃气灶具台 | 2400\*2000\*800/350 | 台 | 4 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、节能中炒灶，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，防水电子触摸开关42W/220V中压风机；黑铁炉膛结构2.5mm钢板；炉体骨架50×50×3.5国际不锈钢；配熄火保护装置漏电保护装置、一键式按钮自锁开关；灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  3、燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%,环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  4、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 学生烹饪设备、各类菜肴制作 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 2600\*2400\*750 | 台 | 4 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 智能三层蒸箱 | 910\*910\*1800 | 台 | 3 | 面、箱体部分：外壳SUS304 不锈钢板 t=1.5mm；  内胆：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  门：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  面板：SUS304 不锈钢板 t=1.2mm；  侧板：SUS304不锈钢板 t=1.2mm；  水胆部分：内层：SUS304不锈钢板 t=1.2mm，不锈钢冷拔管φ32.\*3.0，φ42.\*3.0；外层：SUS304不锈钢板 t=1.2mm；  进气阀：6”同步阀；  进水阀：11/4”止回阀；  脚：304S/S 不锈钢圆管 φ50\*1.2mm+ 焊接管 φ38\*3.0mm。  高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统，带温控显示温度（含不锈钢方盘）。不锈钢方盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 食物蒸、炖、煲等其他教学功能 |
| 中岛操作台连抽屉柜 | 2200\*800\*800 | 台 | 2 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、两个抽屉连柜SUS304不锈钢&=1.2mm（配不锈钢份数盘）。配水龙头，不锈钢份数盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 学生操作台、洁具用具储存、洁具用具清洗、菜品精加工切配 |
| 中岛操作台连抽屉柜 | 2200\*1400\*800 | 台 | 2 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、两个抽屉连柜SUS304不锈钢&=1.2mm（配不锈钢份数盘）。配水龙头，不锈钢份数盘需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 学生操作台、洁具用具储存、洁具用具清洗、菜品精加工切配 |
| 厨房专用灭火器 | 600\*300\*500 | 台 | 2 | 1.—材料全部采用不锈钢、铜及少量合金铝，并经过防腐处理；采用机械、电控相结合传动，24小时全天候监控；火情发生后烟罩内温度达到183℃时，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行；设有应急启动装置，当手动、自动启动不成功时，用手一拉，便能扑灭火情；三种启动方式各自单独启动，食用油专用灭火药剂3---8秒扑灭火焰；最大工作压力：15Mpa；使用温度：0-55℃；驱动气体名称：氮气；驱动瓶充装压力：12Mpa；温感公称动作温度：183℃；药剂填充装量：10L\*2；有效喷射时间：≥30S，都能把灭火药剂能同时喷向油锅及烟罩内。  2.产品制造商提供电控盘：依据GA61-2010固定灭火系统驱动、控制装置通用技术条件；GB/T17626.11-2008电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验，检测合格。  3.产品制造商提供感温支架：依据GB/T20123-2006《钢铁-总碳硫含量的测定 高频感应炉燃烧后红外吸收法(常规方法)》;YB/T4396-2014《不锈钢多元索含量的测定 电感耦合等离子体原子发射光谱法》;GB/T223.11-2008《钢铁及合金铬含量的测定可视滴定或电位滴定法》，碳≤0.08 硅≤1 锰≤2 硫≤0.03 磷≤0.045 镍≤8-11 铬≤18-20 7项检测合格，符合GB/T20878-2007《不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分》标准要求。  4.产品制造商提供灭火剂管道组件（灭火剂管道、三通、弯头、旋转喷头）：依据GB/T9978.1-2008（建筑构件耐火实验方法 第一部分：通用要求）耐火性能实验检测合格。  **5.▲灭火药剂凝固点≤-38℃，7<PH≤8.7。**  **6.▲所投灭火系统制造商提供产品标准和技术要求符合强制性产品认证实施规则的要求，具有中国质量认证监督管理中心颁发的《中国国家强制性产品认证证书》。**  **7.▲须提供制造商出具的针对本项目的授权书。**  **8.▲须提供相应CMA检测报告，并加盖厂家红章。** | 自动感应灭火装置、消除火灾隐患 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7200\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 中点实训室 （2F） | 长岛冷藏/制冰一体开门组合柜 | 4400\*800\*800/150 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、镶嵌台下式制冰机，方块冰，制冰量：45KG。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、装饰制冰、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 双眼蒸炉 | 1500\*900\*800/350 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、功率：380V/24KW。  3、快速上蒸汽，自动补水防干烧。  4、六档调节档位（配汤桶）。  5、不锈钢汤桶需满足条件：依据GB/T 11170-2008《不锈钢多元素的测定 火花放电原子发射光谱法》的规定，化学成份质量分数：Mn≤2.00；Cr17.50-19.50;Ni8.00-10.50。 | 中点菜系的蒸、煮功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7000\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 中岛中点心示教台 | 4400\*1000\*800 | 台 | 2 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm。3、镶嵌四头电磁炉，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，平面微晶面板，功率：3.5\*4KW，耐用方便的9档磁控旋纽火力调节器，带定时功能；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；火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。  **▲提供四头电磁炉通过国家食品加工机械质量监督检验中心相关检测，依据GB 4706.1-2005、GB 4706.52-2008标准，对27个项目测试合格的型式检验报告；**  **▲提供四头电磁炉通过中国质量认证中心检测，依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016标准，检测合格的《CQC标志认证试验报告》；**  **▲提供四头电磁炉获得中国质量认证中心颁发的食品接触产品安全认证证书；**  **▲按EN 62233:2008标准，提供四头电磁炉由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的电磁场幅射报告，前、后、左、右、上、下六个面皆低于8%的检验报告；**  **▲提供304不锈钢板材，依据GB/T 11170-2008标准，成分分析合格的检测报告；**  **▲提供所投3.5KW立式四头煲仔炉整机（包含但不限于：外壳部件、散热块部件、网格部件、显示屏），依据GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的检测合格报告；**  **▲须提供四头电磁炉制造商出具的针对本项目的授权书。** | 教师教学整体操作设备：洁具用具储存、食物及洁具洗、操作平台、电磁炉烹饪等其他功能 |
| 操作台下抽屉GN柜 | 1200\*700\*800 | 台 | 24 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm，背面木面台，木面厚度：35mm，两用可翻面。  2、台下不锈钢GN柜连面粉车，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，可移动，配置两个定向轮和万向轮。 | 学生操作台、洁具用具储存、菜品精加工 |
| 装饰面点实训室 （2F） | 调料台 | 400\*900\*800/350 | 台 | 8 | 台面：SUS304不锈钢&=1.2mm  下层板：1.0mm ，层板：304s/s 不锈钢 δ=1.0mm；脚：38 \*1.0mm；  方管：304s/s 不锈钢 38x38 δ=1.0mm；脚：不锈钢调节脚。 | 调味品储存、操作平台 |
| 中式燃气灶具台 | 1800\*900\*800/350 | 台 | 6 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm；  2、节能中炒灶，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统。灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  3、燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%,环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  4、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 学生中点烹饪设备、各类中点热制作 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7000\*1400\*750 | 台 | 2 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 中岛中点心示教台 | 4400\*1000\*800 | 台 | 2 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm。3、镶嵌四头电磁炉，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，平面微晶面板，功率：3.5\*4KW，耐用方便的9档磁控旋纽火力调节器，带定时功能；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；火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。  **▲提供四头电磁炉通过国家食品加工机械质量监督检验中心相关检测，依据GB 4706.1-2005、GB 4706.52-2008标准，对27个项目测试合格的型式检验报告；**  **▲提供四头电磁炉通过中国质量认证中心检测，依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016标准，检测合格的《CQC标志认证试验报告》；**  **▲提供四头电磁炉获得中国质量认证中心颁发的食品接触产品安全认证证书；**  **▲按EN 62233:2008标准，提供四头电磁炉由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的电磁场幅射报告，前、后、左、右、上、下 六个面皆低于8%的检验报告；**  **▲提供304不锈钢板材，依据GB/T 11170-2008标准，成分分析合格的检测报告；**  **▲提供所投3.5KW立式四头煲仔炉整机（包含但不限于：外壳部件、散热块部件、网格部件、显示屏），依据GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的检测合格报告；**  **▲须提供四头电磁炉制造商出具的针对本项目的授权书。** | 教师教学整体操作设备：洁具用具储存、食物及洁具洗、操作平台、电磁炉烹饪等其他功能 |
| 厨房专用灭火器 | 600\*300\*500 | 台 | 2 | 1.—材料全部采用不锈钢、铜及少量合金铝，并经过防腐处理；采用机械、电控相结合传动，24小时全天候监控；火情发生后烟罩内温度达到183℃时，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行；设有应急启动装置，当手动、自动启动不成功时，用手一拉，便能扑灭火情；三种启动方式各自单独启动，食用油专用灭火药剂3---8秒扑灭火焰；最大工作压力：15Mpa；使用温度：0-55℃；驱动气体名称：氮气；驱动瓶充装压力：12Mpa；温感公称动作温度：183℃；药剂填充装量：10L\*2；有效喷射时间：≥30S，都能把灭火药剂能同时喷向油锅及烟罩内。  2.产品制造商提供电控盘：依据GA61-2010固定灭火系统驱动、控制装置通用技术条件；GB/T17626.11-2008电磁兼容 试验和测量技术 电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验，检测合格。  3.产品制造商提供感温支架：依据GB/T20123-2006《钢铁-总碳硫含量的测定 高频感应炉燃烧后红外吸收法(常规方法)》;YB/T4396-2014《不锈钢 多元索含量的测定 电感耦合等离子体原子发射光谱法》;GB/T223.11-2008《钢铁及合金 铬含量的测定 可视滴定或电位滴定法》，碳≤0.08 硅≤1 锰≤2 硫≤0.03 磷≤0.045 镍≤8-11 铬≤18-20 7项检测合格，符合GB/T20878-2007《不锈钢和耐热钢 牌号及化学成分》标准要求。  4.产品制造商提供灭火剂管道组件（灭火剂管道、三通、弯头、旋转喷头）：依据GB/T9978.1-2008（建筑构件耐火实验方法 第一部分：通用要求）耐火性能实验检测合格。  **5.▲灭火药剂凝固点≤-38℃，7<PH≤8.7。**  **6.▲所投灭火系统制造商提供产品标准和技术要求符合强制性产品认证实施规则的要求，具有中国质量认证监督管理中心颁发的《中国国家强制性产品认证证书》。**  **7.▲须提供制造商出具的针对本项目的授权书。**  **8.▲须提供相应CMA检测报告，并加盖厂家红章。** | 自动感应灭火装置、消除火灾隐患 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 3200\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 中西烹饪示教室 （2F） | 半月型综合中西示教台(智能数据） | 8000\*2400\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm，嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、节能中炒灶、煲仔炉，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统。  5、燃气四头煲仔炉连焗炉。  6、燃气扒炉连柜。  7、单缸炸炉。  8、燃气四头煲仔炉连焗炉：  **▲燃烧器依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，检测系统零部件（燃烧器）符合要求；燃气系统密封性需满足从燃气入口到燃气阀门，泄露量不应大于0.14L/h；热负荷准确度满足实测热负荷与额定热负荷偏差应不大于10%，两个燃烧器的燃具总实测折算热负荷不应小于单个燃烧器实测折算热负荷之和的90%，具有三个及以上燃烧器的燃具不应小于85%，须提供省市级检测机构出具产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章。**  9、燃气扒炉连柜：  **▲燃烧器依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，检测系统零部件（燃烧器）符合要求；燃气系统密封性需满足从燃气入口到燃气阀门，泄露量不应大于0.14L/h；热负荷准确度满足实测热负荷与额定热负荷偏差应不大于10%，两个燃烧器的燃具总实测折算热负荷不应小于单个燃烧器实测折算热负荷之和的90%，具有三个及以上燃烧器的燃具不应小于85%，须提供省市级检测机构出具产品检验报告，报告中须体现上述性能参数，并加盖厂家公章。**  10、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 教师教学整体操作设备：中点烹饪教学、西点烹饪烹饪教学、扒、烤、炸、烹饪等现场实制教学 |
| 长岛冷藏/制冰一体开门组合柜 | 4200\*800\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、镶嵌台下式制冰机，方块冰，制冰量：45KG。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、装饰制冰、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 三层六盘电烤箱（带喷雾/大理石板） | 1450\*1150\*1800 | 台 | 1 | 电压：380V(3P+N+PE)，每层功率（kw）：5.5室温-300，外表面板材：不锈钢板材，镀铝锌板，选配：蒸汽设备、石板。 | 西式点心、糕点制热设备 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 4000\*1400\*650 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 8000\*1400\*900 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 食品雕刻室 （2F） | 雕刻工作组合台 | 2600\*800\*800 | 台 | 12 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、台上架SUS304不锈钢&=1.2mm。  4、柜体面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。 | 学生雕刻操作台、食物及洁具清洗、洁具用具储存等其他功能 |
| 双机双温四门风冷冰箱 | 1200\*760\*1850 | 台 | 2 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；配备数显电子温控，控制精度更高；  电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-15℃~-18℃， 0℃~10℃ ；  压缩机输出功率：733W ；  压缩机：变频；  容积：900L以上；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 长岛冷藏一体开门组合柜 | 3700\*800\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、镶嵌台下式制冰机，方块冰，制冰量：45KG。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、装饰制冰、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 雕刻工作组合台 | 3900\*800\*800 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、台上架SUS304不锈钢&=1.2mm。  4、柜体面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。 | 学生雕刻操作台、食物及洁具清洗、洁具用具储存等其他功能 |
| 拼台 | 1500\*600\*800/150 | 台 | 1 | 台面：SUS304不锈钢&=1.2mm  下层板：1.0mm ，层板：304s/s 不锈钢 δ=1.0mm；  脚：38 \*1.0mm；  方管：304s/s 不锈钢 38x38 δ=1.0mm；脚：不锈钢调节脚。 | 操作平台 |
| 中式燃气灶具台 | 1800\*900\*800/350 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、节能中炒灶，灶架采用 40\*40\*4mm 镀锌角钢焊接而成；炉胆采用厚度2.0mm Q235 钢板制作焊接；鼓风燃烧器采用全预混低噪音节能燃具；燃气阀采用 D20 燃气专用铜制球阀；鼓风机采用低噪声离心式风机；灶脚需用φ50mm 不锈钢可调承力脚；高频高压点火系统，炒炉配电子点火和熄火保护系统。灶具台面须加装冷却水装置，灶具台面须加装冷却水装置，摇摆式水嘴。  3、燃气器具节能和环保产品，检测依据GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》，判定依据T/HRX 000004-2021《商用燃气器具节能和环保优质产品评价规则》，节能炒灶类燃具热效率≥48%,环保烟气中有害物：C0(a=1)≤0.03%,N0x(a=1)≤0.015%,运行噪声≤65 (dB)A。  4、中炒灶提供中国节能产品认证证书。 | 制热品加工，烹饪 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 2000\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 糖艺实训室 （3F） | 石英石操作台下抽屉GN柜 | 1200\*700\*800 | 台 | 24 | 1、一体石英石台面厚度：35mm，不锈方管支架：38\*38，厚度：2mm。  2、台下不锈钢GN柜连面粉车，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，可移动，配置两个定向轮和万向轮。 | 操作台面、洁具用具储存 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7400\*1400\*750 | 台 | 3 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 双机双温四门风冷冰箱 | 1200\*760\*1850 | 台 | 2 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；  配备数显电子温控，控制精度更高；  电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-15℃~-18℃，0℃~10℃ ；  压缩机输出功率：733W ；  压缩机：变频；  容积：900L以上；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 长岛冷藏/制冰一体开门组合柜 | 6000\*800\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、镶嵌台下式制冰机，方块冰，制冰量：45KG。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、装饰制冰、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 中岛中西点心示教台 | 6500\*1000\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm。  3、镶嵌四头电磁炉，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，平面微晶面板，功率：3.5\*4KW，耐用方便的9档磁控旋纽火力调节器，带定时功能；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；火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。  **▲提供四头电磁炉通过国家食品加工机械质量监督检验中心相关检测，依据GB 4706.1-2005、GB 4706.52-2008标准，对27个项目测试合格的型式检验报告；**  **▲提供四头电磁炉通过中国质量认证中心检测，依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016标准，检测合格的《CQC标志认证试验报告》；**  **▲提供四头电磁炉获得中国质量认证中心颁发的食品接触产品安全认证证书；**  **▲按EN 62233:2008标准，提供四头电磁炉由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的电磁场幅射报告，前、后、左、右、上、下 六个面皆低于8%的检验报告；**  **▲提供304不锈钢板材，依据GB/T 11170-2008标准，成分分析合格的检测报告；**  **▲提供所投3.5KW立式四头煲仔炉整机（包含但不限于：外壳部件、散热块部件、网格部件、显示屏），依据GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的检测合格报告；**  **▲须提供四头电磁炉制造商出具的针对本项目的授权书。** | 教师教学整体操作设备：洁具用具储存、食物及洁具洗、操作平台、电磁炉烹饪等其他功能 |
| 组合水池平台带挂墙柜 | 11800\*760\*800/150 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、挂墙柜面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。 | 操作台面、洁具用具储存、食物及洁具清洗 |
| 烘培实训室 （3F） | 木面操作台下抽屉GN柜 | 1200\*700\*800 | 台 | 30 | 1、一体木面厚度：35mm，不锈方管支架：38\*38，厚度：2mm。  2、台下不锈钢GN柜连面粉车，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，可移动，配置两个定向轮和万向轮。 | 操作台面、洁具用具储存 |
| 三层六盘电烤箱（带喷雾/大理石板） | 1450\*1150\*1800 | 台 | 2 | 电压：380V(3P+N+PE)，每层功率（kw）：5.5：室温-300，外表面板材：不锈钢板材，镀铝锌板，选配：蒸汽设备、石板。重量（kg）：600KG | 西式糕点制热设备 |
| 双机双温四门风冷冰箱 | 1200\*760\*1850 | 台 | 2 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；  配备数显电子温控，控制精度更高电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-15℃~-18℃， 0℃~10℃ ；  压缩机输出功率：733W ；  压缩机：变频；  容积：900L以上；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 长岛冷藏/制冰一体开门组合柜 | 6000\*800\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、镶嵌台下式制冰机，方块冰，制冰量：45KG。 | 教师教学整体操作设备：具备烹饪食物冷藏、装饰制冰、食物及洁具清洗、洁具用具储存、操作平台等其他功能。 |
| 超低温冰箱 | 680\*800\*1800 | 台 | 1 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；配备数显电子温控，控制精度更高  电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-45℃  压缩机输出功率：0.75W  压缩机：变频；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 中岛中西点心示教台 | 6500\*1000\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、镶嵌大理石台面35mm。  3、镶嵌四头电磁炉，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，平面微晶面板，功率：3.5\*4KW，耐用方便的9档磁控旋纽火力调节器，带定时功能；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；火力大小实时显示；集数字电表功能，直观实时能耗。  **▲提供四头电磁炉通过国家食品加工机械质量监督检验中心相关检测，依据GB 4706.1-2005、GB 4706.52-2008标准，对27个项目测试合格的型式检验报告；**  **▲提供四头电磁炉通过中国质量认证中心检测，依据GB4806.7-2016、GB4806.9-2016、GB4806.11-2016标准，检测合格的《CQC标志认证试验报告》；**  **▲提供四头电磁炉获得中国质量认证中心颁发的食品接触产品安全认证证书；**  **▲按EN 62233:2008标准，提供四头电磁炉由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的电磁场幅射报告，前、后、左、右、上、下 六个面皆低于8%的检验报告；**  **▲提供304不锈钢板材，依据GB/T 11170-2008标准，成分分析合格的检测报告；**  **▲提供所投3.5KW立式四头煲仔炉整机（包含但不限于：外壳部件、散热块部件、网格部件、显示屏），依据GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的检测合格报告；**  **▲须提供四头电磁炉制造商出具的针对本项目的授权书。** | 教师教学整体操作设备：洁具用具储存、食物及洁具清洗、操作平台、电磁炉烹饪等其他功能 |
| 挂墙柜 | 6000\*300\*450 | 台 | 1 | SUS304不锈钢面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。 | 洁具用具储存 |
| 组合水池平台带挂墙柜 | 8800\*760\*800/150 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。2、挂墙柜面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。3、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。 | 操作台面、洁具用具储存、食物及洁具清洗 |
| 双眼电磁炉连柜 | 1800\*800\*800 | 台 | 1 | 1.面板采用优质SUS304不锈钢板&=1.2mm，侧板&=1.0mm。  2.功率/电压：15KW\*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.有预约开功能，时间可设置到秒。  7.触屏调节火力功能，触屏自带火力调节功能，可单独调节火力大小。  8.数字电表功能，可以显示累计用电量。  **▲提供双眼电磁炒炉厂家通过国家级质量监督检验中心相关检测，依据GB4706.1-2005；GB4706.52-2008标准，对27个项目测试合格的型式《检验报告》（有CMA,CAL和CNAS）；**  **▲按EN 62233:2008标准，须提供双眼电磁炒炉由国家电器产品安全质量监督检验中心出具的电磁场幅射报告，前、后、左、右四个面皆低于15%的检验报告（有CMA,CNAS和CAL）。**  **▲提供双眼电磁炒炉（包含但不限于：控制电路板、显示屏、电容电路板、水龙头部件）,依据GB/T 26572-2011、GB/T 26125-2011，测试项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚，所检项目含量符合限值要求的RoHS 认证试验报告；**  **▲须提供双眼电磁炒炉制造商出具的针对本项目的授权书。** | 加工类制作 |
| 风炉连GN工作柜 | 780\*1250\*1700 | 台 | 1 | 功率：380V/15K；  烤盘层数10盘；  烤盘采用铝质，板材厚度至1.2mm；  增加电子式控温模块，相比传统限温器更加精准；  烤盘网架相比其他厂家，由铁质升级为201#不锈钢；  接电时零线火线接错后， 控制器会显示报警，不会损坏线路及电器件；  后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀后箱体内温度急降；  加热管选自国内大厂家，效率高、升温快，304#材质；  蒸汽包接水管 采用软连接，方便耐用；  沾塑把手，手感细腻；  脚轮带刹车设计，方便推拉及固定底架升级为烤盘架，便于收纳烤盘；  采用国内大厂家电脑板控制器，引进国外技术设计。 | 西式糕点制热设备 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7100\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 3500\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 西点综合实训室 （3F） | 世赛操作台 | 3300+600\*800\*800 | 台 | 6 | 1、大理石台，台面厚度35mm。  2、镶嵌双头电磁炉，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，平面微晶面板，功率：220V/6KW，6档调火。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。5、配套小型台式大蛋器5L。 | 烹饪食物冷藏、电磁炉加热制作、操作大理石台、清洗功能、洁具用具储存 |
| 双层烤箱连醒发箱 | 900\*700\*1800 | 台 | 5 | 电压：380V(3P+N+PE)，每层功率（kw）：5.5：室温-300，外表面板材：不锈钢板材，镀铝锌板，醒发箱：10盘，220V/1.7KW。 | 醒面粉功能、西式糕点制热设备 |
| 双机双温四门风冷冰箱 | 1200\*760\*1850 | 台 | 2 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；  配备数显电子温控，控制精度更高  电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-15℃~-18℃， 0℃~10℃ ；  压缩机输出功率：733W ；  压缩机：变频；  容积：900L以上；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7100\*1400\*750 | 台 | 2 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW 5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 世赛示教台 | 8900\*1200\*800 | 台 | 1 | 1、大理石台，台面厚度35mm。  2、镶嵌双头电磁炉，材质SUS304不锈钢&=1.2mm，平面微晶面板，功率：220V/5KW，6档调火。  3、镶嵌冷藏冰箱，冷藏温度范围（℃ )：-5~+5，制冷方式：风冷，不锈钢一体成型。  4、台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。5、配套小型台式大蛋器5L。 | 烹饪食物冷藏、电磁炉加热制作、操作大理石台、清洗功能、洁具用具储存 |
| 风炉连GN工作柜 | 780\*1250\*1700 | 台 | 1 | 功率：380V/15KW。  烤盘层数10盘。  烤盘采用铝质，板材厚度至1.2mm。  增加电子式控温模块，相比传统限温器更加精准。  烤盘网架相比其他厂家，由铁质升级为201#不锈钢。  接电时零线火线接错后， 控制器会显示报警，不会损坏线路及电器件。  后通风隔板夹层设计，防止打开排烟阀后箱体内温度急降。  加热管选自国内大厂家，效率高、升温快，304#材质。  蒸汽包接水管 采用软连接，方便耐用。  沾塑把手，手感细腻。  脚轮带刹车设计，方便推拉及固定底架升级为烤盘架，便于收纳烤盘。  采用国内大厂家电脑板控制器，引进国外技术设计。 | 西式糕点制热设备 |
| 西烹示教室 （4F） | 西餐操作台 | 3400\*1600\*800 | 台 | 4 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、六眼电磁平头炉，功率：380V/24KW,微晶玻璃加热面，8档调节火候，不锈钢304材质。  3、炸炉，功率：380V/3.5KW，不锈钢304材质。 | BBQ、西餐制作设备四眼平头炉、焗炉、西餐烹饪 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 3700\*1800\*750 | 台 | 4 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 双机双温四门风冷冰箱 | 1200\*760\*1850 | 台 | 2 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；  配备数显电子温控，控制精度更高；  电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-15℃~-18℃， 0℃~10℃ ；  压缩机输出功率：733W ；  压缩机：变频；  容积：900L以上；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 长岛一体开门组合柜 | 4200\*800\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、挂墙柜面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。 | 清洗功能、洁具用具储存、操作台、制作用冰 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 1200\*1200\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 西餐示教台 | 4400\*1000\*800 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、六眼电磁平头炉，功率：380V/24KW,微晶玻璃加热面，8档调节火候，不锈钢304材质。  3、炸炉，功率：380V/3.5KW，不锈钢304材质。 | 教师教学整体操作设备：BBQ、西餐制作设备四眼平头炉、焗炉、西餐烹饪 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 4600\*1200\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 3300\*1400\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 西烹实训室 （4F） | 切配台柜连架 | 3000\*700\*800+800 | 台 | 12 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、挂墙柜面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。  4、层架SUS304不锈钢&=1.2mm | 操作台、洁具用具储存 |
| 西餐操作台 | 3000\*900\*800 | 台 | 8 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、六眼电磁平头炉，功率：380V/24KW,微晶玻璃加热面，8档调节火候，不锈钢304材质。  3、炸炉，功率：380V/3.5KW，不锈钢304材质。 | BBQ、西餐制作设备四眼平头炉、焗炉、西餐烹饪 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 3200\*2200\*750 | 台 | 4 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 西餐操作台 | 7200\*900\*800 | 台 | 2 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、六眼电磁平头炉，功率：380V/24KW,微晶玻璃加热面，8档调节火候，不锈钢304材质。  3、炸炉，功率：380V/3.5KW，不锈钢304材质。 | BBQ、西餐制作设备四眼平头炉、焗炉、西餐烹饪 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 7400\*1200\*750 | 台 | 2 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 2400\*1400\*750 | 台 | 2 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 双机双温四门风冷冰箱 | 1200\*760\*1850 | 台 | 2 | 冰箱配备了门体自动关闭结构，方便客户操作；自闭装置，放置漏冷；  配备数显电子温控，控制精度更高；  电压/功率：220V/0.55KW；  温度设定范围：-15℃~-18℃， 0℃~10℃ ；  压缩机输出功率：733W ；  压缩机：变频；  容积：900L以上；  能效：一级能效，静音款。 | 食物冷藏、冷冻、储存 |
| 长岛一体开门组合柜 | 4200\*800\*850 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=1.5mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、挂墙柜面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  3、嵌入式水池SUS304不锈钢&=1.2mm，配套水龙头。 | 清洗功能、洁具用具储存、操作台、制作用冰 |
| 智能升降一体环保烟罩 | 1200\*1200\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。 4、LED防爆灯。  5、一键升降功能。  6、功率：380V 5.5kw。  **7、▲须提供省市级检测机构出具的产品检测报告。** | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 西餐示教台 | 5000\*1000\*800 | 台 | 1 | 1、一体台面SUS304不锈钢&=2.0mm、面板、侧板、背板SUS304不锈钢&=1.2mm。  2、六眼电磁平头炉，功率：380V/24KW,微晶玻璃加热面，8档调节火候，不锈钢304材质。  3、炸炉，功率：380V/3.5KW，不锈钢304材质。 | BBQ、西餐制作设备四眼平头炉、焗炉、西餐烹饪 |
| 吸顶式智能烟雾净化一体罩 | 5200\*1200\*750 | 台 | 1 | 1、材质SUS304不锈钢，面板、侧板、背板&=1.2mm。  2、材质SUS304不锈钢过滤油网。  3、吸顶式烟雾设计与吊顶相契合。  4、功率：220V 5KW。  5、LED防爆灯。 | 具备烹饪时排油烟、油烟过滤净化、油污收集等其他功能 |
| 万能烤箱连GN工作柜 | 1000\*900\*1800 | 台 | 1 | 1、具备烘、烤、蒸及蒸烤混合模式等烹饪食品的功能；内胆为医用级别316不锈钢材质；  2、工作温度：30-290℃烘烤，30-120℃蒸煮，30-250℃蒸烤混合模式；  3、清洗方式：三种全自动清洗模式，简单喷淋、每日清洗、深度清洗；  4、风机特征：变频减速风机，风速可调：50～110%；  5、蒸汽（湿度）可调：10～100%；  6、容量：10\*1/1GN，每次烹饪膳食份数：150-250份；  7、电压；380V，发热功率：16KW，总功率：17KW；  8、设备具有分层时间烹饪和分层菜谱烹饪功能；  9、设备具有温差烹饪功能，可实现低温慢煮；  10、设备采用安卓系统配TFT电容液晶触摸屏。 | 西餐烹饪制作 |

**注：上述“▲”为重要指标，不满足评分时做扣分处理，具体扣分办法详见第六章“评分办法”。**

**六、其他要求**

**1、★投标单位应提供本项目投标燃气设备的《上海市燃气器具产品销售备案通知书》。**

**2、★投标单位应具备燃气管理部门颁发的《燃气器具安装维修许可证》。**

**注：上述“★”号为必须实质响应的内容，投标人必须逐条响应，若无法满足，作无效标处理。**

**七、实训室教学设计要求**

**1、中餐热菜实训室（1F）**

实训室用于中餐烹饪专业学生教学，主要面向中式厨房炉灶岗位和切配岗位，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 基本功技能培训；
2. 特色菜肴制作；
3. 热菜技能强化；
4. 宴席，火锅菜系等系列制作；
5. 各类菜系教学实训。

**2、中餐汤品实训室（1F）**

实训室用于中餐烹饪专业学生教学，主要面向中式厨房汤品及菜肴制作和切配岗位，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 基本功技能培训；
2. 特色汤品及菜肴制作；
3. 汤品技能强化；
4. 宴席汤品等系列制作；
5. 各类汤品教学实训。

**3、中餐冷菜实训室（1F）**

实训室用于中餐烹饪专业学生教学，主要面向中式冷菜制作岗位和切配岗位，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 基本功技能培训；
2. 特色冷菜制作；
3. 冷菜技能强化；
4. 宴席冷菜等系列制作；
5. 各类冷菜教学实训。

**4、中点实训室（2F）**

实训室用于中餐烹饪专业学生教学，主要面向中式面点制作岗位，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 基本功技能培训；
2. 特色中点制作；
3. 中式点心技能强化；
4. 宴席中点等系列制作；
5. 各类中式点心教学实训。

**5、装饰面点实训室（2F）**

1. 基本功技能培训；
2. 特色中点装饰制作；
3. 中式装饰技能强化；
4. 各类中式点心装饰教学实训。

**6、中西烹饪示教室（2F）**

实训室用于中餐烹饪与西餐烹饪专业学生教学，主要面向中厨房和西厨房岗位，该实训室主要用于学生观摩教师示范教学，设备配置按照教学示范要求设置主要用途如下：

1. 基本功技能示教；
2. 特色烹饪示教；
3. 各类各系佳肴示教。

**7、食品雕刻室（2F）**

实训室用于中餐烹饪专业学生教学，主要面向中式厨房冷盆制作岗位和食品雕刻岗位，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 基本雕刻技能示教；
2. 各类各系雕刻拼盘实训。

**8、糖艺实训室（3F）**

实训室用于中餐烹饪专业学生教学，主要面向糖艺制作岗位和西式面点制作岗位，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 糖制食品生产加工；
2. 糖艺装饰品制作；
3. 西式面点制作等工种的职业技能培训。

**9、烘培实训室（3F）**

实训室用于西餐烹饪专业学生教学，主要面向西式面点岗位，用于制作面包、蛋糕制品，设备配置按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下：

1. 食品加工技术、食品营养与检测等专业食品加工、焙烤加工技术等相关课程的教学实验及实训任务；
2. 食品营养成分分析、食品生产加工技术；
3. 食品生产加工等工种的职业技能培训。

**10、西点综合实训室（3F）**

实训室用于西餐烹饪专业学生教学与世界职业技能大赛集训，学校为世界技能大赛糖艺项目上海集训基地，主要面向西式厨房岗位，制作糖艺制品、蛋糕制品、烘焙制品等，设备配置按照世界技能大赛竞赛要求设置主要用途如下：

1. 基本功技能培训；
2. 西式食品技能强化；
3. 职业技能培训及测试。

**11、西烹实训教室（4F）**

实训室用于西餐烹饪专业学生教学，主要面向西式厨房岗位，按照国家职能力鉴定要求设置主要用途如下实训项目：

1. 开胃菜、开胃汤、主菜、配菜的制作；
2. 西式快餐类菜肴、餐后甜点的制作；
3. 西餐正餐套餐的制作；
4. 西式快餐套餐的制作；
5. 西餐宴会的设计；
6. 西餐宴会菜品的制作。

**12、西烹综合实训室（4F）**

实训室用于西餐烹饪专业学生教学和世界技能大赛西烹项目实训，主要面向西式厨房冷房和热房岗位，设备配置按照世界技能大赛西烹项目设置主要用途如下实训项目：

1. 开胃菜、开胃汤、主菜、配菜的制作；
2. 西式快餐类菜肴、餐后甜点的制作；
3. 西餐正餐套餐的制作；
4. 西式快餐套餐的制作；
5. 西餐宴会的设计，西餐宴会菜品的制作。

**八、项目实施要求**

1、供货及安装时间要求：合同签订后60天内供货至采购人指定地点，并完成安装调试。

2、投标单位投标总价必须包括采购、运输、安装、调试、售后服务等费用，并需提供所有详细的分项报价、货物清单、技术规格、技术性能、功能等参数。如有备件，也需提供其详细的技术等所有参数。

3、供应商应保证所提供的产品满足安全、可靠运行的要求，并对产品的设计、制造、试验、供货、发运、现场调试等过程全面负责。

4、产品的设计、制造和试验、验收应遵照有关标准和规范，并满足本招标文件要求。

5、投标单位应为本项目组配一支有能力的服务团队。服务管理人员须具有类似项目的工作、管理经验。

**九、售后服务要求**

1、产品免费质保期：不少于三年。

2、服务响应要求：中标人需有电话服务热线，保证在接到故障电话后能及时上门解决问题。如出现故障，在接到通知后 2小时内响应，4小时内到现场，24小时内不能解决故障的提供备件。

3、投标单位应在投标文件中提供应急预案及相关保障措施、针对性方案等内容。

**十、付款及验收条件**

**1、付款条件：**

详见“第七章：拟签订的合同主要条款”。

**2、验收标准**

本项目由采购人自行组织验收。

**注：训室图纸详见采购公告“附件 实训室图纸”。**