

（一） 技术需求

序号	货物名称	技术参数	数量	单位
A	收货区			
A01	台秤	1. 功能：称重、去皮、置零、累加； 2. 称重范围：不少于10g-30kg； 3. 电池：内置蓄电池（交直流两用）； 4. 显示：支持数码字幕显示。	2	台
A02	双层工作台	1. 尺寸：1500mm*700mm*(800mm+150mm)（±15mm） 2. 台面采用≥ δ 1.0mm 304不锈钢板，底夹 15mm高密度板； 2. 层板采用≥ δ 1.0mm 304不锈钢板； 3. 腿管采用≥1.0mm ϕ 38*38mm 不锈钢方管； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚； 5. 加强筋≥ δ 1.2mm 不锈钢制作。	1	台
A03	电子秤	1. 功能：称重、去皮、置零、累加； 2. 量程：≥150KG； 3. 分度值：≤50G； 4. 电池：内置蓄电池（交直流两用）； 5. 显示：支持数码字幕显示。	2	台
B	主副食库			
B01	四层格栅货架	1. 尺寸：1200mm*500mm*1550mm（±10mm）； 2. 框架采用≥1.0mm38*38mm不锈钢方管焊接； 3. 横梁采用≥1.0mm38*25mm不锈钢方管焊接； 4. 台通脚≥ δ 1.2mm不锈钢圆管 ϕ 38mm及包钢调节。	4	台
B02	米面架	1. 尺寸：1200mm*500mm*200mm（±10mm）； 2. 框架≥1.0mm38*38mm方管焊接； 3. 横梁≥1.0mm38*25mm方管焊接； 4. 台通脚≥ δ 1.2mm不锈钢圆管 ϕ 38mm及包钢调节。	4	台
B03	灭蝇灯	1. 材质：铝合金面板； 2. 功率：≥20W； 3. 适用面积：40m ² -60m ² ； 4. 配置灯管：≥T8 2*10w诱蚊管。	2	台
B04	平板车	1. 尺寸：850*600*800mm（±10mm）； 2. 采用≥ δ 1.0mm不锈钢面板； 3. 配置不少于 4 只脚轮，2 只带刹车製。	3	台
B05	四层格栅货架	1. 尺寸：1500mm*500mm*1550mm（±10mm）； 2. 框架采用≥1.0mm38*38mm不锈钢方管焊接； 3. 横梁采用≥1.0mm38*25mm不锈钢方管焊接； 4. 台通脚≥ δ 1.2mm不锈钢圆管 ϕ 38mm及包钢调节。	4	台

C	肉类蔬菜加工			
C01	四层格栅货架	1. 尺寸：1000mm*500mm*1550mm(±10mm)； 2. 框架采用≥1.0mm38*38mm不锈钢方管焊接； 3. 横梁采用≥1.0mm38*25mm不锈钢方管焊接； 4. 台通脚≥δ1.2mm不锈钢圆管φ38mm及包钢调节。	2	台
C02	大单星水池	1. 尺寸：1000mm*700mm*800mm+150mm(±10mm)； 2. 台面：≥δ1.2mm 304不锈钢板； 星盆兜：≥δ1.0mm 304不锈钢板； 3. 星盆尺寸：700mm*500mm*240mm(深)(±10mm)且一次性拉伸成型； 4. 台脚通：≥δ1.0mm*φ38mm不锈钢连调节脚； 5. 横脚通：≥φ25mm不锈钢管； 6. 配置落水器及拦渣片，带后挡板。	5	台
C03	切菜机	1. 整机不锈钢，变频器调节。食品接触部分采用铝合金材质制作，可加工蔬菜丝、片、丁。根茎类丝段等； 2. 生产能力：≥850 kg/h； 3. 额定电压：220V； 4. 额定频率：50Hz 5. 电机功率：≥1.1kW+1.1kW+0.55kW	1	台
C04	脱皮机	1. 电压：220V； 2. 频率：50HZ； 3. 功率：≥2.2KW； 4. 不锈钢外壳，安全卫生，转速高，脱皮速度快，内壁砂纸可更换，防滑脚轮，移动方便，国标铜线电机。	1	台
C05	双层工作台	1. 尺寸：1500mm*800mm*800mm(±15mm) 2. 台面采用≥δ1.0mm 304不锈钢板，底夹15mm高密度板； 2. 层板采用≥δ1.0mm 304不锈钢板； 3. 腿管采用≥1.0mm φ38*38mm 不锈钢方管； 4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚； 5. 加强筋≥δ1.2mm 不锈钢制作。	2	台
C06	洗地龙头	1. 开放式洗地龙头，碳钢喷涂主体； 2. 铝制进水口，固定支架5.0mm； 3. 三层编织钢丝液压管，耐高温100度，耐压2mpa爆破测试； 4. 金属枪头，可调节直线或花洒状； 5. 长度：≥10米。 ▲6. 需提供有效的中国节水产品认证证书扫描件。	1	台
C07	电热水器	1. 额定容量：≥80L； 2. 额定功率：≥3300W； 3. 额定电压：220V； 4. 额定频率：50Hz 5. 防水等级：≥IPX4； 6. 额定压力：≥0.8MPa； 7. 电器类别：≥I类。	1	台
C08	开水器	1. 额定电压：380V； 2. 额定频率：50Hz； 3. 额定功率：≥9KW；	1	台

		<p>4. 保温等级：发泡保温级；</p> <p>5. 防护等级：不低于IPX3；</p> <p>6. 额定进水压力：（100~400）kPa。</p> <p>▲7. 需提供有效的工业生产许可证扫描件。</p>		
C09	单星工作台	<p>1. 尺寸：1200mm*700mm*800mm+150mm（±15mm）；</p> <p>2. 台面：采用≥δ 1.2mm 304不锈钢板；</p> <p>3. 星盆兜：采用≥δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>4. 星盆一次性拉伸成型；</p> <p>5. 台脚通：≥δ 1.0mm*φ 38mm不锈钢连调节脚；</p> <p>6. 横脚通：≥φ 25mm不锈钢管；</p> <p>7. 配套落水器及拦渣片，带后挡板。</p>	2	台
C10	绞切肉机	<p>1. 额定频率：50HZ；</p> <p>2. 额定功率：≥2.2KW；</p> <p>3. 额定电压：220V；</p> <p>4. 不锈钢刀片与垫片，绞肉、切肉两功能，防护网罩。</p>	1	台
C11	灭蝇灯	<p>1. 材质：铝合金面板，防锈坚固；</p> <p>2. 功率：≥20W；</p> <p>3. 适用面积：40m²-60m²；</p> <p>4. 配置灯管：≥T8 2*10w诱蚊管。</p>	1	台
D	烹饪间			
D01	双通工作台	<p>1. 尺寸：1800mm*800mm*800mm（±20mm）；</p> <p>2. 台面：≥δ 1.2mm 304不锈钢，底夹 15mm高密度板；</p> <p>3. 侧板：≥δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>4. 门板：≥δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>5. 层板：≥δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>6. 台脚通：≥δ 1.0mm*38mm 不锈钢连子弹脚。</p>	3	台
D02	单头单尾小炒灶	<p>1. 尺寸：1100mm*1100mm*800mm+450mm（±10mm）</p> <p>2. 炉面≥δ 1.2mm不锈钢面板机冲成型永不渗水，前饰板、侧板、背板≥δ 0.8mm不锈钢板。</p> <p>3. 炉头100#节能燃气炉头带火种节能炉头，220V/250W防水型塑封风机。</p> <p>4. 加厚球墨铸铁炉圈炉膛采用优质耐高温棉耐火材料砌结，燃烧方式预混恒压直喷，风气联动系统，安装有摇摆水龙头、火种阀、气阀、风阀，配有点火系统和隔渣水槽盖。</p> <p>5. 主骨架采用≥4mm×40mm×40mm角钢，炉面衬板、炉膛隔热板用≥1.0mm A3铁板，衬板与面板间垫隔有防火隔热材料；炉脚采用DG50钢管外套≥Φ51×1.0mm不锈钢管，下部装有可调螺栓。</p> <p>6. 配置1寸镀锌主管道，四分火总阀带调节及控制电子点火系统，主气阀配置连接杆调节风位，阀门采用防触电橡胶。</p> <p>▲ 7. 内置低压流体管道，低压流体管道依据GB/T244-2020标准，经弯曲试验后，试样上未出现裂纹或裂口。（响应文件需提供由第三方检测机构出具的具有CMA标识的合格检测（验）报告原件扫描件并加盖公章）</p>	1	台

D03	单头大锅灶	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1100mm*1100mm*800mm+450mm（±10mm）。 2. 采用优质不锈钢板。 3. 炉面≥δ 1.2mm不锈钢面板机冲成型永不渗水，前饰板、侧板、背板≥δ 0.8mm不锈钢板；炉头120节能燃气炉头带火种配全预混式节能炉头，220V、250W防水型塑封风机。 4. 炉膛隔热层采用≥50mm优质耐高温水泥及高铝耐火材料，燃烧方式恒压直喷，安装有优质摇摆水龙头、火种阀、气阀、风阀，配有点火系统和隔渣水槽盖。 5. 主骨架采用≥5mm×40mm×40mm角钢，炉面衬板、炉膛隔热板用≥1.2mm A3铁板，衬板与面板间垫隔有防火隔热材料；炉脚采用DG50钢管外套≥Φ51×1.0mm不锈钢管，下部装有可调螺栓。 6. 配置1寸主管道，四分火总阀带调节及控制电子点火系统，主气阀配置不锈钢连接杆调节风位，阀门采用高档防触电橡胶。 7. 炉门采用可关火孔配置，方便观察火力大小，操作方便安全。 	4	台
D04	炉拼台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：600mm*700mm*800mm+450mm（±10mm）； 2. 台面：≥δ 1.0mm不锈钢板； 3. 背板、前饰板：≥δ 1.0mm不锈钢板； 4. 脚管：≥δ 1.0mm38mm不锈钢管； 5. 横梁：≥25*38mm δ 1.0mm不锈钢方管； 6. 配置不少于四只可调节子弹脚。 	1	台
D05	双头矮汤炉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1200mm*750mm*800mm+450mm（±10mm）； 2. 采用优质不锈钢板； 3. 炉面≥δ 1.2mm不锈钢面板机冲成型永不渗水，前饰板、侧板、背板≥δ 0.8mm不锈钢板； 4. 炉花板采用500mm*500mm*40mm（±5mm）厚球墨铸铁承重板，炉头100节能燃气炉头带火种配全预混式节能炉头，220V550W双叶轮风机； 5. 主骨架采用≥4mm×40mm×40mm角钢，炉脚采用DG50钢管外套≥Φ51×1.0mm不锈钢管，下部装有可调螺栓； 6. 配置四分镀锌主管道，四分火总阀带调节，阀门采用防触电橡胶。 	1	台
D06	炉拼台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：400mm*1100mm*800mm+450mm（±10mm）； 2. 台面：≥δ 1.0mm不锈钢板； 3. 背板、前饰板：≥δ 1.0mm不锈钢板； 4. 脚管：≥δ 1.0mm38mm不锈钢管； 5. 横梁：≥25*38mm δ 1.0mm不锈钢方管； 6. 配置不少于四只可调节子弹脚。 	1	台
D07	双星水池（背靠式）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1600mm*700mm*800mm（±15mm）； 2. 台面：≥δ 1.2mm 304不锈钢板； 3. 星盆兜：≥δ 1.0mm 304不锈钢板； 4. 星盆尺寸：500mm*500mm*240mm（深）（±5mm）且一次性拉伸成型； 5. 台脚通：≥δ 1.0mm*φ 38mm不锈钢连调节脚； 6. 横脚通：≥φ 25mm不锈钢管； 7. 配置落水器及拦渣片，带后挡板。 	1	台

D08	冷藏操作台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1800mm*800mm*800mm(±10mm)； 2. 气候类型：温带型N； 3. 防触电保护类型：不低于I类； 4. 额定电压：220V； 5. 额定频率：50Hz； 6. 额定电流：2.4A； 7. 发泡剂：环戊烷。 	1	台
D09	36盘蒸饭车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 额定电压：380V； 2. 额定功率：≥30KW； 3. 额定频率：50Hz； 4. 蒸汽压力：≥0.02MPa； 5. 进水压力：≥0.3MPa； 6. 蒸饭量：≥140KG； 7. 蒸饭时间：≤45Min； 8. 标配饭盘：400mm*600mm(±10mm)； 9. 饭盘数量：≥36个蒸饭盘； 10. 配置电路主板； 	2	台
D10	单开门万能组合消毒柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：600*600*1800(mm)±10mm)； 2. 可容纳：厚度≥10厘米砧板5块，刀具≥12把，毛巾若干 3. 毛巾柜采用紫外线+臭氧双重消毒，红外线烘干 4. 刀具和砧板采用紫外线+臭氧消毒，带循环风 5. 刀具柜带安全锁，刀具把手也可充分消毒 	1	台
D11	双星水池	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1200mm*700mm*800mm+150mm(±10mm)； 2. 台面：≥δ1.2mm不锈钢板； 3. 星盆兜：≥δ1.0mm不锈钢板； 4. 星盆一次性拉伸成型； 5. 台脚通：≥δ1.0mm*φ38mm不锈钢连调节脚； 6. 横脚通：≥φ25mm不锈钢管； 7. 配置落水器及拦渣片，带后挡板。 	1	台
D12	洗地龙头	<ol style="list-style-type: none"> 1. 开放式洗地龙头，碳钢喷涂主体； 2. 铝制进水口，固定支架5.0MM； 3. 三层编织钢丝液压管，耐高温100度，耐压2mpa爆破测试； 4. 金属枪头，可调节直线或花洒状； 5. 长度：≥10米。 <p>▲6. 需提供有效的中国节水产品认证证书扫描件。</p>	1	台
D13	四层格栅货架	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1500mm*500mm*1550mm(±10mm)； 2. 框架采用≥1.0mm38*38mm不锈钢方管焊接； 3. 横梁采用≥1.0mm38*25mm不锈钢方管焊接； 4. 台通脚≥δ1.2mm不锈钢圆管φ38mm及包钢调节。 	1	台
D14	双层工作台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1800mm*800mm*800mm(±10mm) 2. 台面采用≥δ1.2mm 304不锈钢板，底夹15mm高密度板； 3. 层板采用≥δ1.0mm 304不锈钢板； 4. 腿管采用≥1.0mm φ38*38mm 不锈钢方管； 5. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚； 6. 加强筋≥δ1.2mm 不锈钢制作。 	2	台

D15	双温四门高身柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全铜全钢； 2. 气候类型：温带型4； 3. 防触电保护类别：不低于I类； 4. 额定电压：220V[~]； 5. 额定频率：50Hz； 6. 额定电流：1.7A； 7. 发泡剂：环戊烷； 8. 尺寸：1200mm*700mm*1950mm(±10mm) 	2	台
D16	灭蝇灯	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材质：铝合金面板，防锈坚固； 2. 功率：≥20W； 3. 适用面积：40m²-60m²； 4. 配置灯管：≥T8 2*10w诱蚊管。 	1	台
E	更衣间			
E01	紫外线消毒灯	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管径：≥19mm 陶瓷灯头:G13 2. 长度：≥894mm 不含针头 3. 寿命：≥8000H 4. 紫外线强度：≥ 100 μ W/cm² 	1	台
E02	洗手星	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：400*300*400 (mm) (±5mm) 2. 配置落水器及拦渣片； 3. 台面：≥ δ 1.2mm 304不锈钢板； 4. 星盆兜：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板； 5. 星盆一次性拉伸成型； 6. 台脚通：≥ δ 1.0mm* φ 38mm不锈钢连调节脚； 7. 横脚通：≥ φ 25mm不锈钢管。 	1	台
E03	12门更衣柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：900*390*1800mm (±10mm) ； 2. 柜身：≥ δ 1.0mm 不锈钢板； 3. 侧板：≥ δ 1.0mm 不锈钢板； 4. 门板：≥ δ 1.0mm 不锈钢板； 5. 层板：≥ δ 1.0mm 不锈钢板。 	2	台
F	洗碗间			
F01	热风循环消毒柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1120*500*1680 (mm) (±10mm) ； 2. 无磁箱体/网架 ； 3. 消毒密胺餐具、毛巾拖鞋、竹木等不耐高温产品； 4. 低温热风循环，杜绝安全隐患 ； 5. 消毒方式：紫外线+臭氧+热风循环； 6. 采用隐藏式热风设计，空间实用性更大 ； 7. 时间调节：≥60分钟 ； 8. 温度范围：≤80℃； <p>▲9. 对消毒柜智能控制系统的泄漏电流、电气强度、机械强度进行测试检验，实测结果全部合格。（响应文件需提供由第三方检测机构出具的具有CMA标识的合格检测（验）报告原件扫描件并加盖公章）</p>	2	台
F02	大单星水池	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：1000mm*700mm*800mm+150mm(±10mm) ； 2. 台面：≥ δ 1.2mm 304不锈钢板； 星盆兜：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板； 3. 星盆尺寸：700mm*500mm*240mm (深) (±10mm) 且 	3	台

		<p>一次性拉伸成型；</p> <p>4. 台脚通：≥ δ 1.0mm*φ 38mm 不锈钢连调节脚；</p> <p>5. 横脚通：≥ φ 25mm 不锈钢管；</p> <p>6. 配置落水器及拦渣片，带后挡板。</p>		
F03	洗地龙头	<p>1. 开放式洗地龙头，碳钢喷涂主体；</p> <p>2. 铝制进水口，固定支架≥5.0MM；</p> <p>3. 三层编织钢丝液压管，耐高温100度，耐压2mpa爆破测试；</p> <p>4. 金属枪头，可调节直线或花洒状；</p> <p>5. 长度：≥10米。</p> <p>▲6. 需提供有效的中国节水产品认证证书扫描件。</p>	1	台
F04	电热水器	<p>1. 额定容量：≥80L；</p> <p>2. 额定功率：≥3300W；</p> <p>3. 额定电压：220V；</p> <p>4. 额定频率：50Hz；</p> <p>5. 防水等级：≥IPX4；</p> <p>6. 额定压力：≥0.8MPa；</p> <p>7. 电器类别：≥I类。</p>	1	台
F05	活动工作台 下格栅	<p>1. 台面 δ ≥1.0mm 304 不锈钢板，底夹 ≥15mm 高密度板；</p> <p>2. 层板 δ ≥1.0mm 304 不锈钢板；</p> <p>3. 腿管 ≥1.0mm φ 38mm 不锈钢方管；</p> <p>4. 调节脚采用全金属外包不锈钢子弹脚；</p> <p>5. 加强筋 ≥ δ 1.2mm 不锈钢制作；</p> <p>6. 配置刹车静音万向轮；</p> <p>10. 尺寸：1800*800*800（mm）（±10mm）</p>	1	台
F06	四门碗柜	<p>1. 尺寸：1200mm*500mm*1800mm（±10mm）；</p> <p>2. 柜身：≥ δ 1.0mm 304 不锈钢板；</p> <p>3. 侧板：≥ δ 1.0mm 304 不锈钢板；</p> <p>4. 门板：≥ δ 1.0mm 304 不锈钢板；</p> <p>5. 层板：≥ δ 1.0mm 304 不锈钢板；</p> <p>6. 台脚通：≥ δ 1.2mm*51mm 不锈钢连子弹脚。</p>	1	台
F07	单孔收餐工 作台（带靠 背）	<p>1. 台面采用不锈钢板材，厚度为 ≥ 1.0mm；</p> <p>2. 横通采用 ≥ 38*38mm 不锈钢管；</p> <p>3. 加强筋采用 ≥1.0mm 不锈钢板；</p> <p>4. 配置四只可调节子弹脚；</p> <p>5. 附收残口 φ 180；</p> <p>6. 尺寸：650*700*800+150（mm）（±5mm）。</p>	1	台
G	配餐间/售 卖间			
G01	紫外线消毒 灯	<p>1. 管径：≥19mm 陶瓷灯头：G13；</p> <p>2. 长度：≥894mm 不含针头；</p> <p>3. 寿命：≥8000H；</p> <p>4. 紫外线强度：≥ 100 μ W/cm²；</p> <p>5. 功率：≥30W</p>	2	台
G02	单门留样柜	<p>1. 气候类型：N；</p> <p>2. 温度范围：不低于冷藏2~8℃；</p> <p>3. 防触电保护类别：≥I类；</p> <p>4. 额定电压：220V；</p>	1	台

		<p>5. 额定频率：50Hz；</p> <p>6. 额定电流：1.5A；</p> <p>7. 制冷剂：R600a；</p> <p>8. 发泡剂：环戊烷。</p> <p>9. 尺寸：600*650*1780（mm）（±5mm）</p>		
G03	单通工作台	<p>1. 尺寸：1800mm*800mm*800mm（±20mm）；</p> <p>2. 台面：≥ δ 1.2mm 304不锈钢，底夹 15mm高密度板；</p> <p>3. 侧板：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>4. 门板：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>5. 层板：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>6. 台脚通：≥ δ 1.0mm*38mm 不锈钢连子弹脚。</p>	1	台
G04	单通工作台	<p>1. 尺寸：1800mm*700mm*800mm（±20mm）；</p> <p>2. 台面：≥ δ 1.2mm 304不锈钢，底夹 15mm高密度板；</p> <p>3. 侧板：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>4. 门板：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>5. 层板：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>6. 台脚通：≥ δ 1.0mm*38mm 不锈钢连子弹脚。</p>	2	台
G05	洗手星	<p>1. 尺寸：400mm*300mm*400mm（±5mm）</p> <p>2. 采用不锈钢板；</p> <p>3. 配置落水器及拦渣片；</p> <p>4. 台面：≥ δ 1.2mm 304不锈钢板；</p> <p>5. 星盆兜：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板；</p> <p>6. 星盆一次性拉伸成型；</p> <p>7. 台脚通：≥ δ 1.0mm*φ 38mm不锈钢连调节脚；</p> <p>8. 横脚通：≥ φ 25mm不锈钢管。</p>	2	台
G06	保温车	<p>1. 700mm*700mm*920mm（±10mm）；</p> <p>2. 采用不锈钢板；</p> <p>3. 厚度：≥1.0mm；</p> <p>4. 电压：220V；</p> <p>5. 功率：≥2.5KW；</p> <p>6. 底轮：万向轮；</p> <p>7. 电加热：恒温控制。</p>	3	台
G07	四格保温售饭工作柜	<p>1. 1500mm*700mm*810mm（±15mm）；</p> <p>2. 电压：220V；</p> <p>3. 功率：≥2.5KW；</p> <p>4. 采用≥ δ 1.0mm 304不锈钢面板；</p> <p>5. 配机冲食物盆≥ δ 1.0mm*1/1 304不锈钢板；</p> <p>6. 温度显示，防水型，显示板与电源盒分体式，方便安装；</p> <p>7. 自动进水，两种进水方式选择，进水开阀和关阀延时设置，缺水断电保护，自动识别水位；</p> <p>8. 缺水、温度传感器开路/短路声音报警；</p> <p>9. 台通脚≥ δ 1.0mm φ 38*38mm不锈钢方管及包钢调节脚组成。</p>	3	台
G08	灭蝇灯	<p>1. 材质：铝合金面板，防锈坚固；</p> <p>2. 功率：≥20W；</p> <p>3. 适用面积：40m²-60m²；</p> <p>4. 配置灯管：≥T8 2*10w诱蚊管。</p>	2	台

G09	单星水池	1. 水池尺寸：600*700*800+150（mm）（±10mm）； 2. 台面：≥ δ 1.2mm 304不锈钢板； 3. 星盆兜：≥ δ 1.0mm 304不锈钢板； 4. 星盆尺寸：500mm*500mm*240mm（长*宽*深）（±10mm）且一次性拉伸成型； 5. 台脚通：≥ δ 1.0mm*φ 38mm不锈钢连调节脚； 6. 横脚通：≥ φ 25mm不锈钢管； 7. 配置落水器及拦渣片，带后挡板。	1	台
L	排烟系统			
L01	油烟净化一体机	尺寸：7700*1200*1000（mm）（±70mm） 1. 设备全为优质不锈钢材质，内置正板钢网、动态拦截器、金属过滤器、高低压电场及自带抽风动力，带LED防爆照明灯，可多向出风，灵活安装。 2. 电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子。 3. 设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，可选择高效、延长清洗周期、安全等工作模式，高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全。 4. 高低压电场有效收集油烟粒子和去除气味，每个高压电源至少能给电场主体提供14-16KV的电压。恒流装置可把电流保持在40MA左右以确保设备的净化效率保持高效。 ▲5. 油烟净化设备控制系统具有电子净化、uv净化、照明、有过载报警、缺相报警、故障原因显示、能耗统计与节能模式、安全防护功能、静音场景适配等功能，符合GB/T 25000.51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价(SQuaRE)第51部分：就绪可用软件产品(RUSP)的质量要求和测试细则》标准。（响应文件需提供由第三方检测机构出具的具有CMA标识的合格检测（验）报告原件扫描件并加盖公章） ▲6. 产品依据 GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002、GB/T 20854-2025认证标准，符合《金属厨房用品防腐蚀性能认证实施规则》要求防腐蚀性能评级：10级及以上。（响应文件需提供金属厨房用品防腐蚀性能认证证书佐证，证书信息于“全国认证认可信息公共服务平台”网站可查询。） ▲7. 所投产品外壳依据 GB/T20854-2025、GB/T6461-2002 标准，采用48h循环盐雾腐蚀试验，单循环流程为“盐雾(2h)→干(4h)→湿(2h)”；其中盐雾阶段氯化钠浓度为(50±5) g/L、温度(35±1)℃、pH值6.5~7.2；干阶段温度(60±1)℃、相对湿度<30% RH；湿阶段温度(50±1)℃、相对湿度>95% RH。样品基体金属腐蚀面积≤总面积的0.1%，Rp≥9，判定为合格。（响应文件需提供由第三方检测机构出具的具有CMA标识的合格检测（验）报告原件扫描件并加盖公章）	7.7	米

L02	油烟净化一体机	<p>尺寸：3200*1000*1000（mm）（±30mm）</p> <p>1. 设备全为优质不锈钢材质，内置正板钢网、动态拦截器、金属过滤器、高低压电场及自带抽风动力，带LED防爆照明灯，可多向出风，灵活安装。</p> <p>2. 电场主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，设备高压电源输出绝缘子采用陶瓷绝缘子。</p> <p>3. 设备电源为智能数字高频高压电源，内置微电脑芯片，可选择高效、延长清洗周期、安全等工作模式，高压数字电源发生器需配置有电流调节功能，并带有多项保护功能，包括软启动、电场短路保护，放电跳停保护、电源过载保护和变压器过温保护等多重保护功能，确保设备安全。</p> <p>4. 高低压电场有效收集油烟粒子和去除气味，每个高压电源至少能给电场主体提供14-16KV的电压。恒流装置可把电流保持在40MA左右以确保设备的净化效率保持高效。</p> <p>5. 油烟净化设备控制系统具有电子净化、uv净化、照明、有过载报警、缺相报警、故障原因显示、能耗统计与节能模式、安全防护功能、静音场景适配、习惯学习与定制化等功能，符合GB/T 25000.51-2016《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价(SQuaRE)第51部分：就绪可用软件产品(RUSP)的质量要求和测试细则》标准。</p> <p>6. 产品依据 GB/T 10125-2021、GB/T 6461-2002、GB/T 20854-2025认证标准，符合《金属厨房用品耐腐蚀性能认证实施规则》要求耐腐蚀性能评级：10级及以上。</p> <p>7. 所投产品外壳依据 GB/T20854-2025、GB/T6461-2002标准，采用48h循环盐雾腐蚀试验，单循环流程为“盐雾(2h)→干(4h)→湿(2h)”；其中盐雾阶段氯化钠浓度为(50±5)g/L、温度(35±1)℃、pH值6.5~7.2；干阶段温度(60±1)℃、相对湿度<30%RH；湿阶段温度(50±1)℃、相对湿度>95%RH。样品基体金属腐蚀面积≤总面积的0.1%，Rp≥9，判定为合格。</p>	3.2	米
L03	不锈钢炉后封板	尺寸：L*950mm*30mm（±10mm），采用≥1.0mm厚不锈钢板制作。	11	米
L04	不锈钢板排烟管	尺寸：400mm*400mm（±5mm）；采用≥1.0mm厚不锈钢板制作。	4.8	m ²
L05	不锈钢板排烟管	尺寸：1200*400（mm）（±5mm）；采用≥1.0mm厚不锈钢板制作。	51.2	m ²
L06	不锈钢弯头	尺寸：500mm*500mm（±5mm）；采用≥1.0mm厚不锈钢板制作，根据现场需求定制。	4	个
L07	吊链	采用环链，根据现场需求定制。	8	对
M	餐厅			

M01	筷子消毒车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尺寸：700*450*800（mm）（±5mm）； 2. 消毒时间和温度自由调节，操作方便； 3. 超大容量，可以放700-1000双高度<350MM的筷子； 4. 采用液压杆，底部配万向轮； 5. 配置2套加热装置，用于烘干筷子； 6. 配置1套紫外线+臭氧消毒装置； 7. 带循环风设计，可以除湿及循环臭氧和热量； 8. 全钢无磁网筐； 9. 柜机整体采用免边设计，防伤手。 	5	台
M02	304不锈钢快餐盘（含不锈钢筷子）	款式：≥4格；材质：加厚304不锈钢。	1000	套
M03	直饮机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 直饮，支持定时功能，采用按压开关方式取水（按压开关离地高度≤120cm），4出水头，整机防烫伤设计； 2. 出水温度：电子控温，温水至60℃可调； 3. 内胆：304不锈钢材质，容量≥25L； 4. 过滤方式：PP棉，RO反渗透膜等五级及以上过滤； ▲5. 须提供有效期内省级及以上卫生行政部门颁发的《涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件》。 ▲6. 配套水嘴（龙头）须提供中国节水产品认证证书。 	10	台