

(2021-2 货物类公开招标文件范本)

青岛市政府采购

东区生活服务设施设备

第 1 包

采 购 人：青岛海洋科技中心

(原 青岛海洋科学与技术国家实验室发展中心)

代理机构：青岛市政府服务和公共资源交易中心

项目编号：ZFCG2022012092

(以上已略去此次调整无关内容)

2.2.1 采购内容、数量、规格参数及单项预算安排

第一包厨房用具主要用途为满足厨房主副食加工及储存等需求，各类设备需满足以下条件：

- (1) 各类产品具备国家标准要求的合格证；
- (2) 食品直接接触设备具备 CQC 食品接触产品安全认证；
- (3) 不锈钢产品主材需采用 304 不锈钢且厚度不低于 0.8mm，另有描述除外。
- (4) 需求数量及参数清单如下：

序号	使用区域	名称	规格	功能参数	单位	数量	预算单价
1	售饭区	灭蝇灯	500*200*340mm	灭蝇有效面积 50 平方米；电压:220/45W；采用诱虫灯管；输出 5000V 高压；采用半密封式收集器。	个	1	880
2	售饭区	洗手池含龙头	450*450*800mm	采用优质不锈钢板制造，台面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm；支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管，横称采用直径 25mm 不锈钢圆管；装配不锈钢下水漏和下水管。；具有挡水背板；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头	台	1	572
3	售饭区	蒸煮炉	800*900*800mm	整体采用优质不锈钢板，厚度 1.2mm 制作；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；额定电压功率 220V9KW。	台	1	4070
4	售饭区	煮面炉	800*900*800mm	整体采用优质不锈钢板，厚度 1.2mm 制作；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；额定电压功率 220V9KW。	台	1	4070

5	售饭区	四头煲仔炉	800*900*800mm	采用优质不锈钢板制造, 面板厚度 1.2mm, 前脸、围板及背板厚度 1.2mm; 炉架采用国标角钢焊接而成, 采用高档节能燃烧器, 配优质燃气阀门及名牌开关。天然气气压 (Pa): 2000-2500; 耗气量 (m ³ /h): 2; 进气口规格: ϕ 32mm。	台	1	2860
6	售饭区	保温灯	常规	功率: 100-250W; 拉伸范围 60-180cm; 金属电镀; 电压 220V; 口径 20-28CM。	台	14	572
7	售饭区	保温台	常规	材质采用优质不锈钢板; 可控温; 软管长度: 10.7 米。	台	2	2200
8	售饭区	异形拼台	常规	采用优质不锈钢板制造, 台面厚度 1.2mm; U 型钢板槽加固; 支撑立柱采用 38*38mm 不锈钢管; 配备不锈钢可调子弹脚; 消毒灯管 1.2 米长+1.5 米铜芯线。	台	1	1210
9	售饭区	二层平板工作台	500*200*340mm	采用优质不锈钢板制造, 材质厚, 配承重加强筋, 支腿拉筋为 25*38mm 不锈钢管, 以 38*38mm 不锈钢管为支腿, 配 38*38mm 不锈钢可调子弹腿。	台	3	880

10	售饭区	汤桶保温台	500*200*340mm	材质采用优质不锈钢钢板；可控温。	台	1	3850
11	售饭区	四门冰柜	1210*760*1950mm	有效容积：1000L；材质：外壳优质不锈钢，内胆优质不锈钢，整体发泡；冷藏温度：2℃~8℃；冷冻温度：-5℃~-15℃；配置层架；电源：220V/50Hz/1Ph；压缩机功率：450W；强力磁力门封条，轻松拆卸，便于清洁；采用绿色环保制冷剂；配优质静音万向轮。	台	1	4620

12	售饭区	抽屉式平台雪柜	1500*760*800mm	台面采用优质不锈钢板；内胆选用优质不锈钢；整体发泡；制冷方式：风冷；名牌压缩机组，性能稳定，全铜管制冷配置系统，制冷速度快；静音风机，数字温控，内圆角、可拆卸门封条设计，方便清理；额定功率/电压：260W/220V。	台	1	17380
13	售饭区	二层平板工作台	1750*760*800mm	采用优质不锈钢板制造，材质厚；配承重加强筋，支腿拉筋为 25*38mm 不锈钢管；以 38*38mm 不锈钢管为支腿；配 38*38 不锈钢可调子弹腿。	台	1	1276
14	售饭区	▲开水器	常规	有效容积 120L；额定功率/电压：12KW，380V；三级过滤；全铜发热管；温控外置。	台	1	1903
15	售饭区	餐车	700*500*800mm	采用优质不锈钢板；车轮配置专用生胶静音、耐磨万向轮。	台	4	660
16	洗消区	收残台	700*800*800mm	采用优质不锈钢板制造，台面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm，支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管；背板高度 150mm；具有挡水背板；R 角设计；▲360° 旋转不	台	1	650

				锈钢水龙头			
17	洗消区	双星水池含冲洗龙头	1700*800*800mm (池深400)	采用优质不锈钢板制造, 台面板厚 1.0mm, 星盆板厚 1.0mm, 支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管, 横称采用直径 25mm 不锈钢, 装配不锈钢下水漏和下水管; 具有挡水背板; R 角设计; ▲360° 旋转不锈钢水龙头	台	1	2000
18	洗消区	洁碟台	1000*800*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板; 加强筋采用优质不锈钢板; 柱脚采用 $\Phi 48\text{mm}$ 不锈钢管, 并安装可调不锈钢脚; 具有挡水背板; R 角设计; ▲360° 旋转不锈钢水龙头	台	1	1056

19	洗消区	双门 热风 循环 消毒 柜	1300*600 *2000mm	额定电压/功率：380V/5KW； 容积：760L，内外不锈钢制 作；红外线消毒，消毒温度： 125℃（120℃-170℃），发 热管有效使用寿命大于等 于 3000h；适用于：食具消 毒，耐高温于 180℃的食 具；每层层架承载重量： 20KG；消毒星级：一星级及 以上。	台	1	6600
20	洗消区	洗手 池含 龙头	450*450* 800mm	采用优质不锈钢板制造，台 面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm，支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管，横称采 用直径 25mm 不锈钢；装配 不锈钢下水漏和下水管；具 有挡水背板；R 角设计；▲ 360° 旋转不锈钢水龙头	台	1	572
21	洗消区	大单 星水 池含 龙头	1800*800 *800mm （池深 400）	采用优质不锈钢板制造，台 面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm，支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管，横称采 用直径 25mm 不锈钢；装配 不锈钢下水漏和下水管；具 有挡水背板；R 角设计；▲ 360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	1650

22	洗消区	▲冲地龙头	常规	软管长度：10.7 米，流量：5.37 升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S 蓝色软管，可承受 120° C 的高温以及 300PSI 高压，配置喉管止动器，可调节。	台	1	2904
23	洗消区	消毒灯	常规	额定功率 36W；1200mm 支架，遥控定时电源线；灯管 1.2 米长+1.5 米铜芯线。	个	1	440
24	洗消区	▲热水器	常规	额定容量：100L；水温调节：30℃-75℃；内胆材质：蓝胆内钻，采用高强度低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层；操作方式：机械式旋钮；防水等级：IP*4；加热功率：2000W/220V。	台	1	2420
25	洗消区	二层平板工作台	1800*800*800mm	采用优质不锈钢板制造，材质厚 1.0mm，配承重加强筋，支腿拉筋为 25*38mm 不锈钢管，以 38*38mm 不锈钢管为支腿；可调子弹腿。	台	1	1298

26	洗消区	收碗车	700*500*800mm	采用优质不锈钢板；车轮配置专用生胶静音、耐磨万向轮。	台	2	748
27	洗消区	碗柜	1100*500*1800mm	整体采用优质不锈钢板制作；配备可移动式趟门；加强筋采用优质不锈钢板；安装可调不锈钢腿脚。	台	1	2640
28	洗消区	垃圾桶	常规	全塑胶制品；容积 120 升；盖、桶及车为组合式。	个	2	297
29	洗消区	灭蝇灯	常规	规格:有效面积 50 平方米；电压:220/45W；采用诱虫灯管；输出 5000V 高压；采用半密封式收集器。	个	1	880
30	保洁区	灭蝇灯	常规	规格:有效面积 50 平方米；电压:220/45W；采用诱虫灯管；输出 5000V 高压；采用半密封式收集器。	个	1	880
31	保洁区	保洁车	800*500*800mm	采用优质不锈钢板；板厚 1.0mm，车轮配置专用生胶静音、耐磨万向轮。	台	3	660

32	保洁区	双星水池含龙头	1200*700*800mm (池深400)	采用优质 1.0mm 厚不锈钢板制造, 台面板厚 1.0mm, 星盆板厚 1.0mm, 支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管, 横称采用直径 25mm 不锈钢圆管; 装配不锈钢下水漏和下水管; 挡水背板; R角设计; ▲360° 旋转不锈钢水龙头	台	1	902
33	保洁区	洗手池含龙头	450*450*800mm	采用优质 1.0mm 厚不锈钢板制造, 台面板厚 1.0mm, 星盆板厚 1.0mm, 支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管, 横称采用直径 25mm 不锈钢圆管; 装配不锈钢下水漏和下水管; 挡水背板; R角设计; ▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	572
34	保洁区	▲冲地龙头	常规	软管长度: 10.7 米开发式, 流量: 5.37 升/分钟; 具有喉管自动回卷装置(棘轮系统, 防锁死, 棘轮保持放松); 蓝色软管, 可承受 120° C 的高温以及 300PSI 高压, 配置喉管止动器, 可调节。	台	1	2904
35	保洁区	垃圾桶	常规	全塑胶制品; 容积 120 升; 盖、桶及车为组合式。	个	1	297
36	保洁区	挂墙柜	1100*500*1800mm	整体采用优质不锈钢板制作; 配备可移动式趟门; 加强筋采用优质不锈钢板; 安装可调不锈钢腿脚。	台	1	2750

37	保洁区	拖布池含龙头	1200*700*800mm	采用优质 1.0mm 厚不锈钢板制造, 台面板厚 1.0mm, 星盆板厚 1.0mm, 支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管, 横称采用直径 25mm 不锈钢圆管; 装配不锈钢下水漏和下水管; 挡水背板; R 角设计; ▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	1012
38	保洁区	储物柜	1100*500*1800mm	整体采用优质不锈钢板制作; 配备可移动式趟门; 加强筋采用优质不锈钢板; 安装可调不锈钢腿脚。	台	2	2640
39	热炒区	● 万能蒸烤箱	935*795*1800mm	发热功率: 32KW; 380V; 总电流 49A; 加热温度可达 250 度; 10 档风速调节; 快速排气功能; 全自动清洗; 变频减速风机; 内膛入口尺寸 (mm): 609*1380; 清洗方式: 两种全自动清洗模式; 肉针模式: 内置式 4 点测温肉针; 进水管径 (mm): 3/4" 转 1/2"; 进水压力: 0.2—0.5MPa; 排水管径 (mm): 42。	台	1	118000
40	热炒区	扒炉	750*750*850+120mm	板材: 304 不锈钢厚 1.5mm, 配扒板 560*400mm, 敞门, 双层门。	台	1	8800
41	热炒区	拼台	300*1150*800+400mm	采用优质不锈钢板制造, 台面厚度 1.2mm, U 型钢板槽加固, 支撑立柱采用 38*38*不锈钢管, 配备不锈钢可调子弹脚。	台	4	900

42	热炒区	双通工作台	1800*700*800	采用优质不锈钢板,面板厚1.2mm,立柱为厚不锈钢圆管,管径Φ38mm,并配有不锈钢可调节子弹脚。	台	5	2400
43	热炒区	吊架	1800*350*H	采用优质不锈钢板制作:层板采用双包制作;层板采用厚不锈钢板,底板不锈钢板;用不锈钢码槽种钉焊接加硬;配32*不锈钢天花支架及加固件;层数:2层。	台	5	700
44	热炒区	平台雪柜	1800*700*800	采用不锈钢板制造;柜门:自闭/磁吸门,防冻/磁性胶边;蒸发器:配备高效节能制冷机组;温度:保鲜:-5℃--+5℃;冷藏:-5℃---20℃。双机、双温、双控;电压及电功率:220V/200W,全钢铜管。	台	3	5360
45	热炒区	单星水池柜	700*760*800mm(池深400mm)	采用优质不锈钢板制造,台面板厚1.0mm,星盆板厚1.0mm,支撑立柱采用直径38mm不锈钢圆管,横称采用直径25mm不锈钢;装配不锈钢下水漏和下水管;挡水背板;R角设计;▲360°旋转不锈钢水龙头。	台	2	1500

46	热炒区	● 四门 冰柜	1200*710 *1950mm	有效容积：1000L；材质： 外壳优质不锈钢,内胆优质 不锈钢，整体发泡；冷藏温 度：2℃~8℃；冷冻温度： -5℃~-15℃；配置层架；电 源：220V/50Hz/1Ph；压缩 机功率：450W；强力磁力门 封条，轻松拆卸，便于清洁； 采用绿色环保制冷剂；配优 质静音轮。	台	5	5360
47	热炒区	双星 水池	1200*760 *800mm (池深 400mm)	面板采用优质不锈钢制作； 星盆斗及背板采用优质不 锈钢焊接制作；挡水背板； 采用 38*38mm 不锈钢管做 支撑立柱；台脚处连接不锈 钢可调子弹脚，可调节高 度；R 角设计；▲360° 旋 转不锈钢水龙头。	台	1	1420
48	热炒区	挂墙 刀具 消毒 柜	450*200* 600mm	额 定 电 压 220v ， SPN. 50/60Hz ； 功 率 ： 0.15KW，容量：可容纳 10 把刀。采用优质紫外线杀菌 灯，紫外线波长为：254nm， 杀菌率高达 99%。	台	1	622

49	热炒区	▲洗地龙头	常规	软管长度：10.7 米开发式，流量：5.37 升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S 蓝色软管，可承受 120°C 的高温以及 300PSI 高压，配置喉管止动器，可调节。	台	1	2640
50	热炒区	四层货架	1200*500*1650mm	用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38×圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。	台	1	1140
51	刷锅间	三星水池	2000*800*800mm (池深400mm)	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用 38*38mm 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	2120
52	刷锅间	工作台	750*800*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用Φ48mm 不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	1	900
53	刷锅间	垃圾桶	常规	全塑胶制品；容积 120 升；盖、桶及车为组合式。	个	1	270

54	刷锅间	双层 墙架	常规	采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配 32mm 不锈钢天花支架及加固件；层数：2 层；	台	1	660
55	刷锅间	花洒	常规	铜螺杆阀芯，一字手柄；入墙两孔中心；不锈钢软管配大流量喷阀，耐热手柄；纯黄铜底座；▲附带摇摆龙头。	个	1	1630
56	肉类初加工间	大单 星水池	900*700* 800mm(池 深 400mm)	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用 38*38mm 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	3	1060
57	肉类初加工间	双层 工作台	1600*700 *800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用 $\Phi 48\text{mm}$ 不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	1	1120

58	肉类初加工间	双层工作台	1250*700*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用 Φ 48mm 不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	1	1100
59	肉类初加工间	垃圾桶	常规	全塑胶制品；容积 120 升；盖、桶及车为组合式。	个	1	270
60	肉类初加工间	挂墙刀具消毒柜	450*200*600mm	额定电压 220v ，SPN. 50/60Hz ； 功率：0.15KW；容量：可容纳 10 把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达 99%。	台	1	622
61	肉类初加工间	绞肉机	330*303*400mm	整机不锈钢材质；额定电压/功率 220V1.1KW；绞切两用。	台	1	5000
62	肉类初加工间	切片机	592*587*697mm	额定输入功率：550W；电压：230V （ 110V ） 频率：50Hz(60Hz)；电机转速：1400r/min；刀片直径：300mm；切片厚度：0-16mm 可调；切片宽度：110mm；切片频率：41 次/每分钟；切片宽度：200mm；机器净重：46Kg。	台	1	4200

63	肉类初加工间	▲洗手池感应龙头	450*450*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38*38mm 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。	台	1	1100
64	肉类初加工间	灭蝇灯	500*200*340mm	紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。	个	1	880
65	肉类初加工间	挂墙架	1250*350*400mm	采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32mm 不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。	台	2	600

66	凉菜间	灭蝇灯	500*200*340MM	紫 外 线 光 源：波 长 320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害；在存在产品或生产物料暴露操作的区域，原则上只能选择粘补式灭蝇灯，尽量避免使用电击式灭蝇灯，以免造成对产品的污染。	个	1	880
67	凉菜间	消毒灯	常规	灯管 1.2 米长+1.5 米铜芯线；36W，消毒灯管，1200mm 支架，遥控定时电源线	个	1	440
68	凉菜间	洗手池	450*450*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用 38*38mm 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；▲配感应龙头。	台	1	1100

69	凉菜间	双门 热风 循环 消毒 柜	1300*600 *2000mm	双门结构；功率：4.4Kw， 电压 380V；主材为优质不 锈钢；内、外胆采用 0.7 不锈钢板制作；中间整体发 泡工艺；箱内设置独立风 道，配备循环风机；配有自 动温控系统（具有 0～ 125℃超温保护功能，0～60 分钟可调时间控制功能 等），支脚采用不锈钢可调 整脚。	台	1	6600
70	凉菜间	折叠 格盘 车	600*610* 1610mm	主材采用 304 不锈钢钢管， 静音轮。	台	1	5000
71	凉菜间	▲冲 地龙 头	常规	软管长度：10.7 米开发式， 流量：5.37 升/分钟，喉管 自动回卷装置（棘轮系统， 防锁死，棘轮保持放松）； 蓝色软管，可承受 120° C 的高温以及 300PSI 高压， 配置喉管止动器，可调节。	台	1	2640

72	凉菜间	双星水池	1200*760*800mm (池深400mm)	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用 38*38mm 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	1420
73	凉菜间	挂墙刀具消毒柜	450*200*600mm	电压 220v，SPN. 50/60Hz；电量：0.15KW，容量：可容纳 10 把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达 99%。	台	1	622
74	凉菜间	双层工作台	1500*760*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用 $\phi 48$ *不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	2	1120

75	凉菜间	墙柜	1500*350 *700mm	材质：所有材质采用优质不锈钢磨砂板制作；台面：采用规格标厚为厚优质不锈钢板；围板采用优质不锈钢板；底部用不锈钢U形材作加强筋；台面下垫中密度板并用0.5mm镀锌板封底，门、侧板和隔板：采用不锈钢板；加强筋为1.0mm钢板。	台	2	1640
76	凉菜间	平台雪柜	1800*700 *800mm	采用不锈钢板制造，柜门：自闭/磁吸门，防冻/磁性胶边；蒸发器：风冷式；配备高效节能制冷机组；温度：保鲜：-5℃---+5℃；冷藏：-5℃---20℃。双机、双温、双控。电压及电功率：220V/200W，全钢铜管。	台	2	5440
77	凉菜间	双层台面立架	1800*300 *600mm	采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配32*不锈钢天花支架及加固件；层数：2层。	台	2	700

78	凉菜间	单层工作 台带垃圾 柜	1200*760 *800mm	台面采用优质不锈钢板；侧板、内层板及趟门板采用优质不锈钢板；配备可移动式趟门；加强筋采用优质不锈钢板；安装可调不锈钢腿脚。	台	1	2200
79	凉菜间	制冰机	常规	产量：40kg/24h。功率：220v/594w；环保型冷媒；方块冰。	台	1	4600
80	洗碗间	收残台	800*800* 800mm	采用优质不锈钢板制造，台面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm，支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管；背板高度 150mm。	台	1	650
81	洗碗间	三星水池 含冲洗龙 头	1800*800 *800（池 深 400mm）	采用优质不锈钢板制造，台面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm，支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管，横称采用直径 25mm 不锈钢圆管，装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	3900
82	洗碗间	平台沥水池	1100*800 *800（池 深 400mm）	采用优质不锈钢板制造，台面板厚 1.0mm，星盆板厚 1.0mm，支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管，横称采用直径 25mm 不锈钢圆管，装配不锈钢下水漏和下水管；挡水背板；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	900

83	洗碗间	双门 热风 循环 消毒 柜	1300*600 *2000mm	额定电压/功率: 380V/5KW, 容积: 760L, 内外不锈钢制 作; 红外线消毒, 消毒温度: 125℃ (120℃-170℃), 发 热管有效使用寿命大于等 于 3000h; 适用于: 食具消 毒, 耐高温于 180℃的食 具; 每层层架承载重量: 20KG; 消毒星级: 一星级及 以上。	台	1	6600
84	洗碗间	双层 工作 台	1800*800 *800mm	台面及层板采用优质不锈 钢板; 加强筋采用优质不锈 钢板; 柱脚采用 $\Phi 48\text{mm}$ 不 锈钢管, 并安装可调不锈钢 脚。	台	1	1200

85	洗碗间	碗柜	1100*500 *1800mm	用料：采用优质不锈钢材质，四门、吊拉门，全部采用不锈钢板制作，面板采用厚度 1.2mm 的磨砂贴膜 2 面板下方用厚度 1.2mm，0.9 不锈钢槽型加强撑；层板下方用不锈钢槽型加强撑加固。有与人接触部位压边焊接处钝化处理，焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。带不锈钢调节脚。	台	2	2400
86	洗碗间	四层 货架	1200*500 *1650mm	用料：优质不锈钢板；板材：立柱Φ38mm 圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。	台	1	1140
87	洗碗间	大单 星水池	1000*700 *800mm (池深 400mm)	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；采用 38*38 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	1	1060
88	洗碗间	▲冲 地龙 头	常规	软管长度：10.7 米开发式，流量：5.37 升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S 蓝色软管，可承受 120° C 的高温以及 300PSI 高压，配置喉管止动器，可调节。	台	1	2640

89	洗碗间	灭蝇灯	500*200*340mm	紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害	个	1	880
90	洗碗间	▲热水器	常规	产品尺寸：877*515*495；额定容量：100L；水温调节：30℃-75℃；内胆材质：蓝胆内钻，采用高强度低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层；操作方式：机械式旋钮；防水等级：IP*4；加热功率：2000W/220V。	台	1	2400
91	备餐间	餐车	700*500*800mm	用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢板mm， ϕ 25*mm不锈钢管冷弯成形把手，五寸。脚轮：二转二定。	台	4	760

92	备餐间	▲洗手池感应龙头	450*450*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用 38*38 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。	台	1	1100
93	备餐间	单通工作台	1500*600*800mm	采用优质不锈钢板，面板厚，立柱为厚不锈钢圆管，管径Φ38mm，并配有不锈钢可调节子弹脚。	台	1	2200
94	备餐间	▲开水器	常规	容量 120L；额定功率 12KW，额定电压 380V；三级过滤；全铜发热管；温控外置。	台	1	1910
95	备餐间	单门留样柜	500*550*1265mm	精制全铜管，国产品牌压缩机，直冷式制冷方式，箱体为整体发泡，发泡材料采用无污染的环保材料，符合环保要求，玻璃门，全不锈钢箱体，清洁更便利，电压/功率：220v/1kw 温度范围：2℃-10℃。	台	2	4290

96	主食熟置 间	灭蝇 灯	500*200* 340mm	紫 外 线 光 源： 波 长 320-350nm；电击式灭蝇灯 需配备便于清洁的收集盘； 能够自动电杀或粘附蚊虫， 无污染，无毒无害。	个	1	880
97	主食熟置 间	电蒸 柜	1035*805 *1480mm	24 盘，用料：优质不锈钢 板；板材：不锈钢板材,柜 体骨架 50*50*5mm 角铁, 防锈处理,蒸饭盒 1.0mm 不 锈钢板,蒸箱门采用聚脂发 泡填充,密度到位,在人字型 顶部开 4 个分气孔,手柄全 部采用尼龙优质塑料,起到 隔热作用,螺丝,铆钉采用不 锈钢材料；额定功率/电压： 24KW/380V。定时控温。	台	2	5960
98	主食熟置 间	电饼 铛	锅体直径 550mm	功率：5kw，电压：380/v 双温双控，特质不粘锅铝 面，柜体采用优质不锈钢材 质制作。用来烙饼，煎饼， 煎锅贴，煎水煎包等面食。	台	2	3300

99	主食熟置间	● 三层六盘电烤箱	1230*900*1800mm	功率: 19.8KW, 电压: 380V, 额定功率: 50HZ; 结构类型: 三层, 每层配 2 个 600*400 标准的烤盘; 防水等级: IPX4, 开关寿命 ≥ 10000 次, 温控器寿命 ≥ 10000 次。	台	2	6900
100	主食熟置间	双炒单温灶	1800*1000*800+400*100mm	面板采用优质不锈钢板厚度 1.2mm, 其他部分厚度 1.2mm, 采用优质铸铁节能预混炉头, 球铁炉盆带热能反射板, 双炒双 280W 广东风机, 电子点火, 炉架 40*40mm 角铁, 配尾铤, 锅架, 灶前面板下侧距地面 28 厘米, 带木包装	台	1	6450
101	主食熟置间	电炸锅	1100*500*800mm	整体采用优质不锈钢板制作, 厚度 1.2mm, 带自动控温, 额定电压 / 功率 380v/12kw。	台	1	2320
102	主食熟置间	豆浆机	25L	容量 25L; 整机采用 304 不锈钢; 结实耐用, ; 液晶触摸式操作按键; 微电脑自动控制; 防干烧防溢出。	台	1	6200
103	主食熟置间	电夹层汤锅	1390*1000*980mm	额定功率 / 电压 18KW, 380V; 容积 200L; 主材为优质不锈钢。	台	1	14600

104	主食熟置 间	双通 工作 台	1800*600 *800mm	采用优质不锈钢板，面板厚，立柱为厚不锈钢圆管，管径 $\Phi 38\text{mm}$ ，并配有不锈钢可调节子弹脚。	台	1	2300
105	主食熟置 间	插盘 车	600*460* 1340mm	容量 12 层，用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢厚；四个转向轮，托撑厚。	台	3	1500
106	主食加工 间	单门 醒发 箱	600*460* 1340mm	全不锈钢发酵盘设计，数字显示、双层保温，自动调节柜内部温度，湿度，使发酵箱内产生最合适的发酵环境。封闭式不锈钢夹板结构，保温效果好，更节时，更省电，用最短的时间，最小的消耗，发酵出最理想的面胚；输入电源：220V~额定功率：2.6KW 额定频率：50Hz。	台	1	3300
107	主食加工 间	搅拌 机	常规	采用齿轮传动，选用高耐磨传动带，噪音小，多挡位变换，得心应手，调节位置均有定位控制，放心使用，多种搅拌工具，与食品接触部均为不锈钢和高级氧化铝制成，装卸方便，清洗容易，安全、卫生。速度快、打入空气量大、蛋糕发的更好；电机功率：2.2KW；电压：380V。	台	1	12400

108	主食加工间	● 压面机	1300*755 *1240mm	压面厚度 1.2mm:2~32; 压面宽度:320mm; 生产能力:25~30kg/h; 纯铜电机, 外板采用磨砂 S 优质不锈钢制作, 配 3 种规格不锈钢面刀增设安全防护栏及紧急安全开关; 不锈钢机壳。	台	1	13160
109	主食加工间	和面机	750*480* 940mm	25KG; 不锈钢卧式和面机, 工作噪音小, 效率高, 25 型, 25kg 搅拌器转速 40r/min 以上, 功率 1.5KW/380V; 面斗采用食品级优质不锈钢制作, 可倾斜 90 度取面; 传动装置和电机为全封闭; 电机为 100% 纯铜芯。	台	1	7160
110	主食加工间	双星水池柜	1200*700 *800mm (池深 400mm)	采用优质 304, 1.0mm 厚不锈钢板制造, 台面板厚 1.0mm, 星盆板厚 1.0mm, 支撑立柱采用直径 38mm 不锈钢圆管, 横称采用直径 25mm 不锈钢, 装配不锈钢下水漏和下水管; 挡水背板; R 角设计; ▲360° 旋转不锈钢水龙头	台	1	2520

111	主食加工间	吊柜	1300*350*700mm	材质：所有材质采用优质不锈钢磨砂板制作；台面：采用规格标厚为厚优质不锈钢板；围板采用商品规格标厚优质不锈钢板；底部用不锈钢U形材作加强筋；台面上垫中密度板并用0.5镀锌板封底；门、侧板和隔板：采用不锈钢板；加强筋为mm钢板。	台	2	1600
112	主食加工间	插盘车	600*460*1340mm	12层，用料：优质不锈钢板；板材：不锈钢厚；四个转向轮，托撑厚。	台	4	1500
113	主食加工间	四门冰柜	1220*770*1950mm	有效容积：1000L；材质：外壳优质不锈钢，内胆优质不锈钢，整体发泡；冷藏温度：2℃~8℃；冷冻温度：-5℃~-15℃；配置层架；电源：220V/50Hz/1Ph，压缩机功率：450W；强力磁力门封条，轻松拆卸，便于清洁；采用绿色环保制冷剂；配优质静音轮。	台	3	6200

114	主食加工间	切配台	2000*800*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用Φ48*不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	2	1900
115	主食加工间	挂墙刀具消毒柜	450*200*600mm	电压 220v，SPN.50/60Hz 电量：0.15KW，容量：可容纳 10 把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达 99%。	台	1	622
116	主食加工间	▲冲地龙头	常规	软管长度：10.7 米开发式，流量：5.37 升/分钟，喉管自动回卷装置（棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松）；蓝色软管，可承受 120° C 的高温以及 300PSI 高压，配置喉管止动器，可调节。	台	1	2640
117	主食加工间	▲洗手池感应龙头	450*450*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用 38*38 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。	台	1	1100

118	主食加工间	单通工作台	1800*600*800mm	采用优质不锈钢板，面板厚，立柱为厚不锈钢圆管，管径 $\Phi 38\text{mm}$ ，并配有不锈钢可调节子弹脚。	台	1	2300
119	主食加工间	平台雪柜	1800*700*800mm	采用不锈钢板制造，柜门：自闭/磁吸门，防冻/磁性胶边；蒸发器：风冷式；配备高效节能制冷机组；温度：保鲜： -5°C -- $+5^{\circ}\text{C}$ ；冷藏： -5°C -- -20°C 。双机、双温、双控。电压及电功率： $220\text{V}/200\text{W}$ ，全钢铜管。	台	1	5440
120	主食加工间	双层台面立架	1800*300*600mm	采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配 32mm 不锈钢天花支架及加固件；层数：2 层。	台	1	700
121	主食加工间	垃圾柜	500*500*800mm	采用优质不锈钢板，面板厚，立柱为厚不锈钢圆管，管径 $\Phi 38\text{mm}$ ，并配有不锈钢可调节子弹脚。	台	1	1400

122	水产初加工间	杀鱼台	1500*700*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用 38*38 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。	台	2	1500
123	水产初加工间	墙架	1500*350*400mm	采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配 32mm 不锈钢天花支架及加固件；层数：2 层。	台	2	640
124	水产初加工间	垃圾桶	常规	全塑胶制品；容积 120 升；盖、桶及车为组合式。	个	2	270
125	水产初加工间	工作台	900*900*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用 $\phi 48\text{mm}$ 不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	1	900
126	水产初加工间	挂墙刀具消毒柜	450*200*600mm	电压 220v，SPN. 50/60Hz；电量：0.15KW；容量：可容纳 10 把刀；采用优质紫外线杀菌灯，紫外线波长为：254nm，杀菌率高达 99%。	台	1	622

127	水产初加工间	▲洗手池感应龙头	450*450*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用38*38mm 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。	台	1	1100
128	水产初加工间	灭蝇灯	500*200*340mm	紫外线光源：波长320-350nm；电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘；能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。	个	1	880
129	水产初加工间	▲热水器	100L	产品尺寸：877*515*495；额定容量：100L；水温调节：30℃-75℃；内胆材质：蓝胆内钻，采用高强度低碳钢板、微粉搪瓷层、高温煅烧蓝涂层三重强化内胆保护，采用无氟聚氨酯整体发泡保护层；操作方式：机械式旋钮；防水等级：IP*4；加热功率：2000W/220V。	台	1	2400
130	水产初加工间	▲冲地龙头	常规	软管长度：10.7 米开发式，流量：5.37 升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S 蓝色软管，可承受 120℃ 的高温以及 300PSI 高压，配置喉管止动器，可调节。	台	1	2640
131	蔬菜初加	灭蝇	500*200*	紫外线光源：波长	个	1	880

	工间	灯	340mm	320-350nm。电击式灭蝇灯需配备便于清洁的收集盘。能够自动电杀或粘附蚊虫，无污染，无毒无害。			
132	蔬菜初加工间	土豆去皮机	476*646*1243mm	生产能力：165kg/h，电压：380V，功率：0.75KW	台	1	8800
133	蔬菜初加工间	▲冲地龙头	常规	软管长度：10.7 米开发式，流量：5.37 升/分钟，喉管自动回卷装置(棘轮系统，防锁死，棘轮保持放松)，&S 蓝色软管，可承受 120°C 的高温以及 300PSI 高压，配置喉管止动器，可调节。	台	1	2640
134	蔬菜初加工间	▲洗手池感应龙头	450*450*800mm	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；采用 38*38 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。	台	1	1100
135	蔬菜初加工间	大单星水池	1000*600*800mm (池深 400mm)	面板采用优质不锈钢制作；星盆斗及背板采用优质不锈钢焊接制作；挡水背板；、采用 38*38 不锈钢管做支撑立柱；台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度；R 角设计；▲360° 旋转不锈钢水龙头。	台	3	1060

136	蔬菜初加工间	挂墙架	1000*350*400mm	采用优质不锈钢板制作；层板采用双包制作；层板采用厚不锈钢板，底板不锈钢板；用不锈钢码槽种钉焊接加硬；配 32mm 不锈钢天花支架及加固件；层数：2 层。	台	1	520
137	蔬菜初加工间	粘板台	1500*700*800mm	台面及层板采用优质不锈钢板；加强筋采用优质不锈钢板；柱脚采用 $\Phi 48$ *不锈钢管，并安装可调不锈钢脚。	台	1	1500
138	蔬菜初加工间	垃圾桶	常规	全塑胶制品；容积 120 升；盖、桶及车为组合式。	个	2	270
139	蔬菜初加工间	挂墙柜	常规	材质：所有材质采用优质不锈钢磨砂板制作；台面：采用规格标厚为厚优质不锈钢板；围板采用商品规格标厚优质不锈钢板；底部用不锈钢 U 形材作加强筋；台面下垫中密度板并用 0.5 镀锌板封底；门、侧板和隔板：采用不锈钢板；加强筋为钢板。具体尺寸结合现场。	台	2	1600
140	蔬菜初加工间	四层货架	1200*500*1650mm	主材用料：优质不锈钢板；板材：立柱 $\Phi 38 \times$ 圆管，横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。	台	2	1140

141	主食库	米面架	1000*700 *200mm	主材用料：优质不锈钢板； 板材：立柱 50×50mm 方管， 横格支撑及排档不锈钢方管 38x25mm。	台	2	700
142	主食库	四层货架	1200*500 *1650mm	主材用料：优质不锈钢板； 板材：立柱Φ38mm 圆管， 横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。	台	3	1140
143	副食库	米面架	1000*700 *200mm	主材用料：优质不锈钢板； 板材：立柱 50×50mm 方管， 横格支撑及排档不锈钢方管 38x25。	台	2	700
144	副食库	四层货架	1200*500 *1650mm	主材用料：优质不锈钢板； 板材：立柱Φ38mm 圆管， 横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。	台	2	1140
145	办公室	四层货架	1200*500 *1650mm	主材用料：优质不锈钢板； 板材：立柱Φ38mm 圆管， 横格支撑及层板不锈钢板材，全不锈钢调节腿。	台	2	1140
146	办公室	储物柜	1100*500 *1800mm	主材用料：采用优质不锈钢材质，四门、吊拉门，全部采用不锈钢板制作，面板采用厚度 1.2mm 的磨砂贴膜 2 面板下方用厚度 1.2mm 不锈钢槽型加强撑；层板下方用不锈钢槽型加强撑加固。有与人接触部位压边焊接处钝化处理，焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。带不锈钢调节脚。	台	3	2400

147	茶水间	▲开水器	100L	电开水器外壳不锈钢,内胆材质优质不锈钢;电开水器容积为 100L,每小时出水不断;电开水器内胆保温采用阻燃材料;电开水器具有缺水保护,防干烧,电流过载保护。	台	1	6500
148	冷冻库	米面架	1000*700 *200mm	主材用料: 优质不锈钢板; 板材: 立柱 50×50mm 方管, 横格支撑及排档不锈钢方管 38x25mm。	台	3	700
149	冷冻库	四层货架	1200*500 *1650mm	主材用料: 优质不锈钢板; 板材: 立柱 Φ38mm 圆管, 横格支撑及层板不锈钢板材, 全不锈钢调节腿。	台	7	1140
150	冷藏库	米面架	1000*700 *200mm	主材用料: 优质不锈钢板; 板材: 立柱 50×50mm 方管, 横格支撑及排档不锈钢方管 38x25mm。	台	3	700
151	冷藏库	四层货架	1200*500 *1650mm	主材用料: 优质不锈钢板; 板材: 立柱 Φ38mm 圆管, 横格支撑及层板不锈钢板材, 全不锈钢调节腿。	台	5	1140