

## 甘肃卫生职业学院食堂厨房设备采购项目--厨房厨具设备项目参数

序号	产品名称	参考尺寸	技术参数	数量	单位	备注
1	燃气环保单头大锅灶	1100*1150*800+450	<p>1. 额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定热负荷：35kW，额定气压：2.0kPa，进气口：DN20，进水管：DN15，排水管：DN25；</p> <p>2. 优质 SUS304-2B 不锈钢板，面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>，台面一次压制成型；外旁板、后立板 SUS 304 J1/J4，板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>，龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm；衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>，灶身双层热轧钢板，隔热层厚 40mm，炉膛 50mm 厚耐高温材料；</p> <p>3. 炉膛采用 SUS 304 不锈钢合金材料，一次成型，厚度 <math>2.0\text{mm} \pm 0.2\text{mm}</math> 内配稀土贵金属聚能网；配全预混式节能炉头，43V42W 直流风机，一键启动；</p> <p>▲4. 产品符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求；热负荷准确度<math>\pm 10\%</math>以内，能源利用率<math>\geq 65\%</math>；</p> <p>▲5. 设备有故障代码提示功能（出现故障时候，会报警并且显示屏提示不同代码）；</p> <p>▲6. 所投设备有燃气泄漏模块（通过燃气泄漏模块检测漏气，检测到产品内部燃气泄漏后停止工作，电磁阀关闭，并且通过手机发送短信通知）；</p> <p>▲7. 所投设备有设备使用信息可传送功能，设备信息（使用时间，当前火力情况，风机，燃气比例的显示）可传输到微信小程序、平台；</p> <p>▲8. 所投设备有累计用时功能（从开始使用到查询当天主板工作的总时间，在小程序，平台，显示屏中显示）；</p> <p>（检测依据：GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》、</p>	8	台	其中：一餐厅一楼（北侧）2台；一餐厅一楼（南侧）2台；二餐三楼（南侧）4台；

			<p>GB/T25000.51-2016:《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》、《商用燃气燃烧器具产品评价技术规范》)。</p> <p>上述第4、5、6、7、8条须提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证。</p>			
2	燃气环保双头双尾炒炉	2200*1150*800+450	<p>1. 额定电压: AC220V-240V, 额定频率: 50/60Hz, 额定热负荷: 35kW, 额定功率: 42W, 额定气压: 2.0kPa, 炉膛口径: 350mm, 进气口: DN20, 进水管: DN15, 排水管: DN25;</p> <p>2. 优质 SUS 304-2B 不锈钢板, 面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>, 台面一次压制成型; 外旁板、后立板 SUS 304 J1/J4, 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm; 衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>, 灶身双层热轧钢板, 隔热层厚 40mm, 炉膛 50mm 厚耐高温材料;</p> <p>3. 炉膛采用 SUS 304 不锈钢合金材料, 一次成型, 厚度 <math>2.0\text{mm} \pm 0.2\text{mm}</math>, 内配稀土贵金属聚能网; 配全预混式节能炉头, 43V42W 直流风机, 一键启动;</p> <p>▲4. 产品符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求, 热负荷准确度 <math>\pm 10\%</math> 以内, 能源利用率 <math>\geq 45\%</math>;</p> <p>▲5. 设备有故障代码提示功能 (出现故障时候, 会报警并且显示屏提示不同代码);</p> <p>▲6. 所投设备有燃气泄漏模块 (通过燃气泄漏模块检测漏气, 检测到产品内部燃气泄漏后停止工作, 电磁阀关闭, 并且通过手机发送短信通知);</p> <p>▲7. 所投设备有设备使用信息可传送功能, 设备信息 (使用时间, 当前火力情况, 风机, 燃气比例的显示) 可传输到微信小程序、平台;</p> <p>▲8. 所投设备有累计用时功能 (从开始使用到查询当天主板工作的总时间, 在小程序, 平台, 显示屏中显示)。</p>	16	台	<p>其中: 一餐厅一楼 (北侧) 3 台; 一餐厅一楼 (南侧) 1 台; 二餐厅二楼 (南侧) 2 台; 一餐二楼 (南侧) 1 台; 二餐三楼 (北侧) 2 台; 二餐三楼 (南侧) 2 台; 二餐一楼 (整层) 4 台; 二餐二楼 (北面) 1 台;</p>

			(检测依据: GB/T25000.51-2016:《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》、《商用燃气燃烧器具产品评价技术规范》)上述第4、5、6、7、8条须提供第三方检测机构出具的具有CMA或CNAS认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证。			
3	燃气环保单头单尾炒炉	1100*1150*800+450	<p>1. 额定电压: AC220V-240V, 额定频率: 50/60Hz, 额定热负荷: 35kW, 额定功率: 42W, 额定气压: 2.0kPa, 炉膛口径: 350mm, 进气口: DN20, 进水管: DN15, 排水管: DN25;</p> <p>2. 优质 SUS 304-2B 不锈钢板, 面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>, 台面一次压制成型; 外旁板、后立板 SUS 304 J1/J4, 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm; 衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>, 灶身双层热轧钢板, 隔热层厚 40mm, 炉膛 50mm 厚耐高温材料;</p> <p>3. 炉膛 SUS 304 采用不锈钢合金材料, 一次成型, 厚度 <math>2.0\text{mm} \pm 0.2\text{mm}</math>, 内配稀土贵金属聚能网; 配全预混式节能炉头, 43V42W 直流风机, 一键启动;</p> <p>▲4. 产品符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求, 热负荷准确度 <math>\pm 10\%</math> 以内, 能源利用率 <math>\geq 45\%</math>;</p> <p>▲5. 设备有故障代码提示功能 (出现故障时候, 会报警并且显示屏提示不同代码);</p> <p>▲6. 所投设备有燃气泄漏模块 (通过燃气泄漏模块检测漏气, 检测到产品内部燃气泄漏后停止工作, 电磁阀关闭, 并且通过手机发送短信通知);</p> <p>▲7. 所投设备有设备使用信息可传送功能, 设备信息 (使用时间, 当前火力情况, 风机, 燃气比例的显示) 可传输到微信小程序、平台;</p> <p>▲8. 所投设备有累计用时功能 (从开始使用到查询当天主板工作的总时间, 在小程序, 平台, 显示屏中显示)。</p>	4	台	其中: 二餐厅二楼 (南侧) 1 台; 二餐三楼 (北侧) 1 台; 二餐三楼 (南侧) 2 台;

			<p>(检测依据: GB/T25000. 51-2016: 《系统与软件工程系统与软件质量要求和评价》、《商用燃气燃烧器具产品评价技术规范》) 上述第 4、5、6、7、8 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证。</p>			
4	燃气双头双圈矮汤炉	1300*700*600+720	<p>1. 额定电压: AC220V-240V, 额定频率: 50/60Hz, 额定热负荷: 25kW, 额定气压: 2. 0kPa, 炉膛尺寸: 500mm*500mm, 进气口: DN20, 进水管: DN15;</p> <p>2. 优质 SUS 304-2B 不锈钢板, 面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>, 台面一次压制成型; 外旁板、后立板 SUS 304 J1/J4 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>, 龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm, 炉膛 10mm 厚陶瓷纤维隔热棉耐高温材料;</p> <p>3. 配全预混式节能炉头, 一键启动;</p> <p>▲4. 产品符合 GB35848-2018《商用燃气燃烧器具》要求; 热负荷准确度<math>\pm 10\%</math>以内, 热能源利用率<math>\geq 55\%</math>;</p> <p>软件功能:</p> <p>▲5. 设备有故障代码提示功能(出现故障时候, 会报警并且显示屏提示不同代码);</p> <p>▲6. 所投设备有燃气泄漏模块(通过燃气泄漏模块检测漏气, 检测到产品内部燃气泄漏后停止工作, 电磁阀关闭, 并且通过手机发送短信通知);</p> <p>▲7. 所投设备有设备使用信息可传送功能, 设备信息(使用时间, 当前火力情况, 风机, 燃气比例的显示)可传输到微信小程序、平台;</p> <p>▲8. 所投设备有累计用时功能(从开始使用到查询当天主板工作的总时间, 在小程序, 平台, 显示屏中显示)。</p> <p>(检测依据: GB 35848-2018《商用燃气燃烧器具》、GB/T25000. 51-2016: 《系统与软件工程系统与软件质量要求和</p>	3	台	其中: 二餐厅二楼(南侧) 1 台; 二餐三楼(北侧) 1 台; 二餐二楼(北面) 1 台;

			评价》、《商用燃气燃烧器具产品评价技术规范》) 上述第 4、5、6、7、8 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加供应商鲜章并提供网上截图予以佐证;			
5	燃气环保单头煮面炉（加高围边 300mm）	1100*1150*1250	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 优质 SUS 304-2B 不锈钢板，面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>，台面一次压制成型；</li> <li>2. 外旁板、后立板 SUS 304 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>，龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2mm，衬板电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.5\text{mm}</math>，灶身双层热轧钢板，隔热层厚 40mm，炉膛 50mm 厚耐高温材料及 50mm 厚耐高温泥，稀土贵金属聚能网；</li> <li>3. 配全预混式节能炉头，43V42W 直流风机。炉灶噪音在 65 分贝以下，热效率 65%以上；</li> <li>4. 燃气泄漏报警自动关闭，产品具有燃气泄漏报警功能，燃气泄漏（天然气、液化气）自动报警，比例阀关闭时间<math>\leq 10\text{S}</math>；</li> <li>5. 火力为 5 档，火力大小数字可视化显示屏，故障代码显示；</li> <li>6. 产品核心部件燃气管路橡塑密封材料，经 GB/T16411 规定的耐燃气性能试验后的质量变化应小于 20%且不应有影响适用的软化及脆化现象；</li> <li>7. 产品核心部件比例阀气密性、弹性材料耐燃气性、耐潮湿性、关闭功能均符合国标，且开启时间、延迟时间、关闭时间均<math>&lt; 1\text{S}</math>，比例阀在最大环境温度 80℃，最大工作压力 15kPa 时，循环次数不低于 80000 次；</li> <li>8. 产品核心部件商用燃气燃烧器具用控制器电压暂降和短时中断抗扰度、静电放电抗扰度符合国标，部件商用燃气燃烧器具用控制器涌浪抗扰度、电快速瞬变抗扰度符合国标；</li> <li>9. 产品核心部件燃气用具连接用不锈钢波纹软管接头耐安装性、接头耐腐蚀性（盐雾）、软管耐冲击性、被覆层阻燃性、被覆层</li> </ol>	5	台	其中：一餐厅一楼（南侧）3 台；二餐三楼（南侧）1 台；二餐二楼（北面）1 台；

			<p>耐冷热变化性均符合国家标准；</p> <p>10. 产品获得食品接触认证，且接触面实验时间在 24h 大肠杆菌抗菌率<math>\geq 99\%</math>、金黄色葡萄球菌抗菌率<math>\geq 99\%</math>；</p> <p>11. 产品防尘等级不得低于 IP2X，防水等级不低于 IPX4。</p>			
6	燃气六眼煲仔炉	1300*1000*800+450	<p>1. 炉头功率可达 7kw，环形火焰设计，效率高；</p> <p>2. 炉头采用精密铸造，火力稳定区古用；</p> <p>3. 炉头火焰大小可调节；</p> <p>4. 炉面模具拉伸成型，易于清洁；</p> <p>5. 重型炉架，超长炉柄，可使用于各种最小的锅；</p> <p>6. 带熄火保护及大小火控制装置操作简单；</p> <p>7. 烤箱带温度控制及熄火保护功能，温度均匀；</p> <p>8. 最高温度可达 320℃；</p> <p>9. 最新款旋钮，内凹拉伸式柜门。</p> <p>10. *6 寸不锈钢可调脚，可调节范围:± 25mm。</p>	1	台	一餐厅二楼(南侧) 1 台；
7	燃气八眼煲仔炉	1700*1000*800+450	<p>1. 炉头功率可达 7kw，环形火焰设计，效率高；</p> <p>2. 炉头采用精密铸造，火力稳定区古用；</p> <p>3. 炉头火焰大小可调节；</p> <p>4. 炉面模具拉伸成型，易于清洁；</p> <p>5. 重型炉架，超长炉柄，可使用于各种最小的锅；</p> <p>6. 带熄火保护及大小火控制装置操作简单；</p> <p>7. 烤箱带温度控制及熄火保护功能，温度均匀；</p> <p>8. 最高温度可达 320℃；</p> <p>9. 最新款旋钮，内凹拉伸式柜门。</p> <p>10. *6 寸不锈钢可调脚，可调节范围:± 25mm。</p>	4	台	其中：二餐厅二楼（南侧）1 台；一餐二楼（南侧）1 台；二餐三楼（北侧）1 台；二餐一楼（整层）1 台；
8	双门平冷工作台（风冷全冷冻）	1800*800*800	<p>1. 参考尺寸：<math>\geq 1800*800*800\text{mm}</math>；</p> <p>2. 容积：<math>\geq 490\text{L}</math>；</p> <p>3. 电压/功率：<math>220\text{V}/\leq 310\text{W}</math>；</p> <p>4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜；</p>	14	台	其中：一餐厅一楼（北侧）3 台；一餐厅一楼（南侧）1 台；二餐厅二楼(南

			<p>5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然；</p> <p>6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用；</p> <p>7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡；</p> <p>8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗；</p> <p>9. 温度可调范围：10℃~-20℃；</p> <p>10. 环保制冷剂 R134A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层</p> <p>▲11. 产品具有食品接触产品安全认证证书；</p> <p>▲12. 产品具有符合依据 GB4706.1-2005；GB4706.13 -2014；GB17625.1-2012；GB4343.1-2018 标准认证证书；</p> <p>▲13. 产品具有能效等级：一级；</p> <p>上述第 11 条须提供认证证书复印件加供应商鲜章；第 12、13 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证；</p>			<p>侧) 1 台；一餐二楼（南侧）1 台；二餐三楼（北侧）4 台；二餐三楼（南侧）2 台；教职工 2 台；</p>
9	四门冰柜（风冷双温）	1220*765*1965	<p>1. 参考尺寸：≥1200*765*1980mm；</p> <p>2. 容积：≥980L；</p> <p>3. 电压/功率：220V/≤1000W；</p> <p>4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜；</p> <p>5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然；</p> <p>6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用；</p> <p>7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡；</p> <p>8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗；</p> <p>9. 温度可调范围：-5℃~10℃/10℃~-20℃；</p> <p>10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层；</p> <p>▲11. 产品具有食品接触产品安全认证证书；</p>	19	台	<p>其中：一餐厅一楼（北侧）2 台；一餐厅一楼（南侧）1 台；二餐厅二楼（南侧）2 台；一餐二楼（南侧）1 台；二餐三楼（北侧）1 台；二餐一楼（整层）8 台；二餐二楼（北面）4 台；</p>

			<p>▲12. 产品具有符合依据 GB4706.1-2005;GB4706.13-2014; GB17625.1-2012; GB4343.1-2018 标准认证证书;</p> <p>▲13. 产品具有能效等级: 一级;</p> <p>上述第 11 条须提供认证证书复印件加供应商鲜章; 第 12、13 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证;</p>			
10	四门冰柜 (风冷全冷冻)	1220*765* 1965	<p>1. 参考尺寸: <math>\geq 1200*765*1980\text{mm}</math>;</p> <p>2. 容积: <math>\geq 980\text{L}</math>;</p> <p>3. 电压/功率: <math>220\text{V}/\leq 1000\text{W}</math>;</p> <p>4. 制冷方式: 冷风循环制冷, 自然化霜/电热化霜;</p> <p>5. 微电脑智能控制, 柜内温度一目了然;</p> <p>6. 采用前置空气过滤网, 易于清洗, 同时前吸风、前排风, 可适应密闭的环境使用;</p> <p>7. 整体采用不锈钢板材制作, 密封发泡;</p> <p>8. 箱体内部采用圆角设计, 可拆式门封条, 便于清洗;</p> <p>9. 温度可调范围: <math>-5^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}/10^{\circ}\text{C}\sim -20^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>10. 环保制冷剂 R404A, 避免大气污染, 环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层;</p> <p>▲11. 产品具有食品接触产品安全认证证书;</p> <p>▲12. 产品具有符合依据 GB4706.1-2005; GB4706.13-2014; GB17625.1-2012; GB4343.1-2018 标准认证证书。</p> <p>▲13. 产品具有能效等级: 一级;</p> <p>上述第 11 条须提供认证证书复印件加供应商鲜章; 第 12、13 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证;</p>	1	台	其中: 二餐三楼(南侧) 1 台;
11	六门冰柜 (风冷全冷冻)	1840*765* 1965	<p>1. 参考尺寸: <math>\geq 1840*765*1980\text{mm}</math>;</p> <p>2. 容积: <math>\geq 1530\text{L}</math>;</p> <p>3. 电压/功率: <math>220\text{V}/\leq 1000\text{W}</math>;</p>	11	台	其中: 二餐一楼(整层) 7 台; 二餐二楼(北面) 4 台;

			<p>4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜；</p> <p>5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然；</p> <p>6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风. 前排风，可适应密闭的环境使用；</p> <p>7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡；</p> <p>8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗；</p> <p>9. 温度可调范围：-5℃~10℃/10℃~-20℃；</p> <p>10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层；</p> <p>▲11. 产品具有食品接触产品安全认证证书；</p> <p>▲12. 产品具有符合依据 GB4706.1-2005；GB4706.13-2014；GB17625.1-2012；GB4343.1-2018 标准认证证书。</p> <p>▲13. 产品具有能效等级：一级；</p> <p>上述第 11 条须提供认证证书复印件加供应商鲜章；第 12、13 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证；</p>			
12	六门冰柜 (风冷双温)	1840*765* 1965	<p>1. 参考尺寸：≥1840*765*1980mm；</p> <p>2. 容积：≥1530L；</p> <p>3. 电压/功率：220V/≤1000W；</p> <p>4. 制冷方式：冷风循环制冷，自然化霜/电热化霜；</p> <p>5. 微电脑智能控制，柜内温度一目了然；</p> <p>6. 采用前置空气过滤网，易于清洗，同时前吸风、前排风，可适应密闭的环境使用；</p> <p>7. 整体采用不锈钢板材制作，密封发泡；</p> <p>8. 箱体内部采用圆角设计，可拆式门封条，便于清洗；</p> <p>9. 温度可调范围：-5℃~10℃/10℃~-20℃；</p> <p>10. 环保制冷剂 R404A，避免大气污染，环无烷无氟环保 50mm 厚高密度发泡保温层；</p>	1	台	二餐三楼（北侧）1台

			<p>▲11. 产品具有食品接触产品安全认证证书；</p> <p>▲12. 产品具有符合依据 GB4706.1-2005；GB4706.13-2014；GB17625.1-2012；GB4343.1-2018 标准认证证书。</p> <p>▲13. 产品具有能效等级：一级；</p> <p>上述第 11 条须提供认证证书复印件加供应商鲜章；第 12、13 条须提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 认证资质的整机检测报告复印件加盖供应商鲜章并提供网上截图予以佐证；</p>			
13	六门智能留样柜	1220*750*1950	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 内外箱均为 SUS304 不锈钢板，面板 ≥0.8mm；</li> <li>2. 全铜管冷凝器、≥0.6mm 加厚铜管蒸发器，蒸发器铜管外部增加电镀涂层防护；</li> <li>3. 配备数显电子温控，控制精度更高；</li> <li>4. 门框内部的高效防露加热丝，防止门框结露、滴水；</li> <li>5. 高精度电子温控（数显数控），柜内底板为圆弧设计，方便清洁；</li> <li>6. 增加箱体消杀功能，在内部没有留样的情况下可以一键消杀，去除柜内异味、细菌，保持留样设备自身的洁净、安全；</li> <li>7. 配备强制蒸发装置，自动蒸发化霜水；产品能在 43℃的环境温度下正常工作；</li> <li>8. 具备在无网络的地方离线操作使用；</li> <li>9. 具备人脸识别，密码录入多种登录方式；</li> <li>10. 可自主录入留样菜品，自动保存样品记录信息；</li> <li>11. 可设置 48 小时自动提醒留样食品到期；</li> <li>12. 配置电子锁控系统，防止无授权人员打开；</li> <li>13. 分权限管理，按照管理员和操作员不同权限分级管理；</li> <li>14. 留样一键拍照自动存储留样样品照片；</li> <li>15. 留样一键打印，随样品打印标签，方便信息追溯；</li> <li>16. 设备留样记录及使用记录自动存储，可通过 U 盘导出；</li> <li>17. 温度：0℃~12℃。</li> </ol>	3	台	一餐厅一楼(北侧) 3 台；

14	保温售饭柜（上带玻璃罩）	1800*750*750	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面采用 SUS 304 厚 1.2mm 不锈钢板；</li> <li>2. 侧板、背板采用 SUS 304 厚 1.0mm 不锈钢板；</li> <li>3. 门内发泡，柜趟门外壳采用 SUS 304 厚 1.2mm 不锈钢板，门内壳采用 SUS 304 厚 1.0mm 不锈钢板；</li> <li>4. 水箱槽体采用 SUS 304 厚 1.5mm 不锈钢板，装两条优质电热管；（功率 2500-3000W）</li> <li>5. 采用数显温控装置，自动恒温，设漏电保护电路；</li> <li>6. 柜下层板采用 SUS 304 厚 1.2mm 不锈钢板；</li> <li>7. 加热台采用侧开式单独控制，方便不锈钢 1/1GN 盆取放。</li> </ol>	41	台	其中：一餐厅一楼（北侧）5 台；一餐厅一楼（南侧）2 台；二餐厅二楼（南侧）12 台；一餐二楼（南侧）7 台；二餐一楼（整层）13 台；二餐二楼（北面）1 台；教职工 1 台。
15	双门蒸饭车（燃气）	1430*660*1820	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 天然气耗气量：2.0-2.4kg/h；</li> <li>2. 最大蒸饭能力：米饭≥72-96kg；</li> <li>3. 面点≥48-72kg；</li> <li>4. 排骨≥96-120kg；</li> <li>5. 输入蒸汽压力≥0.02MPa；</li> <li>6. 蒸饭时间：25-50mins；</li> <li>7. 优质 SUS 304-2B 不锈钢板，内胆板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>；</li> <li>8. 外旁板、门及后立板 SUS 304、板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>；</li> <li>9. 水胆加玻璃纤维保温材料，防止热量散失；抽拉式层架设计，有锁轨道防止层架滑落；含水垢磁化管。</li> </ol>	8	台	其中：一餐厅一楼（北侧）1 台；一餐厅一楼（南侧）1 台；二餐厅二楼（南侧）1 台；二餐三楼（北侧）1 台；二餐三楼（南侧）1 台；二餐一楼（整层）2 台；二餐二楼（北面）1 台；
16	热风循环消毒柜（带推车）	1580*910*2000	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，节能省的；</li> <li>2. 热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；</li> <li>3. 设有可调温控器，对所需温度随意调节；</li> <li>4. 带有可调定时器功能，灵活定时没烦恼；</li> <li>5. 全不锈钢重力脚配置，稳定柜体；</li> <li>6. 热风循环消毒，消毒可调温度范围 20-150℃；</li> <li>7. 电源电压：220V；</li> <li>8. 额定功率≤4.4KW；</li> </ol>	1	台	二餐一楼（整层）1 台；

			<p>9. 控制方式：机械式；</p> <p>10. 容积<math>\geq</math>1540L；</p> <p>11. 参考尺寸：1580*910*2000mm；</p>			
17	平板车	850*600*800	1. 整体采用 SUS304 不锈钢，厚度 1.2mm。	22	台	其中：二餐一楼(整层) 16 台；二餐二楼(北面) 6 台；
18	三层平板工作台	1800*800*800	<p>1. 台面板采用 SUS304 不锈钢板厚度<math>\geq</math>1.2mm，配厚度<math>\geq</math>1.2mm；不锈钢板加补强撑；</p> <p>2. 层板采用 SUS304 不锈钢板厚度<math>\geq</math>1.2mm，配厚度<math>\geq</math>1.2mm；不锈钢板加补强撑；</p> <p>3. 脚通采用 SUS<math>\Phi</math>38mm 厚度<math>\geq</math>1.2mm 不锈钢圆通，配可调不锈钢子弹脚不少于 4 个。</p>	20	台	其中：二餐一楼(整层) 10 台；二餐二楼(北面) 10 台；
19	四层平板货架	1500*500*1810	<p>1. 采用 SUS304 不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 SUS<math>\Phi</math>38mm 不锈钢圆管用料厚度<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>3. 层板采用 SUS304 不锈钢厚度<math>\geq</math>1.2mm，加筋厚度<math>\geq</math>1.2mm；不锈钢板加补强撑；</p> <p>4. 每台配备不锈钢可调子弹脚不少于 4 个；</p>	20	台	其中：二餐一楼(整层) 10 台；二餐二楼(北面) 10 台；
20	双层餐车	850*510*900	<p>1. 整体采用 SUS304 不锈钢，厚度：1.2mm。</p> <p>2. 配 4 个重力万向轮，2 个定向，2 个万向带刹车功能。</p>	22	台	其中：二餐一楼(整层) 16 台；二餐二楼(北面) 6 台；
21	米面架	1000*600*150	<p>1. 采用 SUS 304 不锈钢结构；</p> <p>2. 立柱 SUS 38*38mm 不锈钢方管用料厚度<math>\geq</math>1.2mm；</p> <p>3. 层板采用 SUS304 不锈钢厚度<math>\geq</math>1.2mm，不锈钢加筋厚度<math>\geq</math>1.2mm；不锈钢板加补强撑；</p> <p>4. 每台配备不锈钢加重调整脚不少于 6 个；</p>	10	台	二餐二楼(北面) 10 台；
22	数显液压可视自助餐炉	570*470*320	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 功率：<math>\geq</math>400W；</p> <p>3. 规格：<math>\geq</math>570*470*320mm；</p>	6	台	教职工区 6 台

			<p>4. 一体式电加热，温度可调控；</p> <p>5. 液压缓降，自动合盖；</p> <p>6. 食品持久保温，可视化钢化玻璃。</p>			
23	双头牛肉面炉	2000*1150*800+450	<p>1. 优质 SUS304-2B 不锈钢板，面板、前脸板厚 <math>\delta = 1.2\text{mm}</math>，台面一次压制成型；</p> <p>2. 外旁板、后立板 SUS 304 板厚 <math>\delta = 1.0\text{mm}</math>，龙骨架国标不锈钢方管 25*38 厚 1.2，衬板 电解镀锌钢板厚 <math>\delta = 1.5\text{mm}</math>，灶身双层热轧钢板，隔热层厚 40mm，炉膛 50mm 厚耐高温材料及 50mm 厚耐高温泥，稀土贵金属聚能网；</p> <p>3. 配全预混式节能炉头，43V42W 直流风机。炉灶噪音在 65 分贝以下，热效率 65%以上；</p> <p>4. 燃气泄漏报警自动关闭，产品具有燃气泄漏报警功能，燃气泄漏（天然气、液化气）自动报警，比例阀关闭时间<math>\leq 10\text{S}</math>；</p> <p>5. 火力为 5 档，火力大小数字可视化显示屏，故障代码显示；</p> <p>6. 产品核心部件燃气管路橡塑密封材料，经 GB/T16411 规定的耐燃气性能试验后的质量变化应小于 20%且不应有影响适用的软化及脆化现象；</p> <p>7. 产品核心部件比例阀气密性、弹性材料耐燃气性、耐潮湿性、关闭功能均符合国标，且开启时间、延迟时间、关闭时间均<math>&lt; 1\text{S}</math>，比例阀在最大环境温度 80℃，最大工作压力 15kPa 时，循环次数不低于 800000 次；</p> <p>8. 产品核心部件商用燃气燃烧器具用控制器电压暂降和短时中断抗扰度、静电放电抗扰度符合国标，部件商用燃气燃烧器具用控制器涌浪抗扰度、电快速瞬变抗扰度符合国标；</p> <p>9. 产品核心部件燃气用具连接用不锈钢波纹软管接头耐安装性、接头耐腐蚀性（盐雾）、软管耐冲击性、被覆层阻燃性、被覆层耐冷热变化性均符合国家标准；</p> <p>10. 产品获得食品接触认证，且接触面实验时间在 24h 大肠杆菌抗</p>	1	台	教职工区 1 台

			菌率≥99%、金黄色葡萄菌抗菌率≥99%； 11. 产品防尘等级不得低于 IP2X，防水等级不低于 IPX4。			
24	铝合金圆形蒸笼 2组带盖	53 厘米	1. 材质：铝合金。	2	组	其中：教职工 2 组
25	压面机	50 型	1. 面片宽度：≥260mm； 2. 面片厚度：0.5-5mm； 3. 面条宽度：2.0mm/3.5mm； 4. 轧辊转速：≥40r/min； 5. 工作效率：≥60kg/h； 6. 配用电机：380v/≤1.5kw； 7. 参考尺寸：1200*510*1310mm； 8. 外观：全机采用食品级 SUS 304 不锈钢封板，外形美观，结构紧凑，防护严密安全可靠； 9. 传动：采用全新传动模式，运转更平稳，噪音更低，效率更高； 10. 外购件：采用纯铜芯高效电机，电气设备、轴承、三角带等均采用全国知名品牌产品，确保机器运转安全可靠，使用寿命更长； 11. 出面厚度：本机采用圆手柄调节面片厚度，根据需要可以调节到最佳效果 12. 刀具：配有元条刀、方条刀、削面刀等不同规格的刀具，可制作饺子皮、馄饨皮，也可代替人工揉面；	2	台	其中：一餐厅一楼（南侧）1 台；二餐三楼（南侧）1 台；
26	单通工作台	1800*800*800	1. 台面板采用 SUS304 不锈钢板厚度≥1.2mm； 2. 柜身采用 SUS304 不锈钢板厚度≥1.2mm； 3. 层板采用 SUS304 不锈钢板厚度≥1.2mm； 4. 柜门采用 SUS304 不锈钢厚度≥1.2mm； 5. 配加重可调整脚不少于 4 个。	1	台	一餐厅一楼（南侧）1 台；
27	油网烟罩（自带风	15000*1300*760	1. 净化原理：油烟气体通过冷凝盘实现一级净化，净化效果≥20%； 2. 采用优质不锈钢双面油墨拉丝 SUS 304；厚度：1.0mm；	15	米	其他

	机)		<ul style="list-style-type: none"> <li>3. 上置风机 380V; 功率: <math>\geq 2.3\text{KW}</math>;</li> <li>4. 风量: 单台 <math>\geq 7000\text{m}^3/\text{h}</math>;</li> <li>5. 照明: 单台设备具备不少于两个独立的防爆 LED 照明灯。可多台拼接安装, 可单独独立控制运行。</li> </ul>			
28	排烟管	500*900	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 采用 1.0mm 的优质白铁板, 表面环氧树脂粉末喷涂, 耐酸碱及有机溶剂的腐蚀;</li> <li>2. 面板: 采用优质冷轧钢板加工制作, 表面环氧树脂粉末喷涂。</li> </ul>	220	$\text{m}^2$	其他
29	静音风柜	15KW	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 多翼式风轮转子, 双进风, 表面喷塑处理;</li> <li>2. 具有耐腐蚀, 外形美观, 防火性能好, 密封程度高;</li> <li>3. 功能齐全; 电动机内置型双进风离心式, 全铜电机;</li> <li>4. 电压: 380V;</li> <li>5. 功率: <math>\geq 15\text{KW}</math>。</li> </ul>	2	台	其他