






附件:

序号	品名	数量	单位	参数说明	此图为参考图片
1	方形布菲炉	40	个	<p>可视透明食品级 304 不锈钢翻盖，炉身柱体不锈钢材质厚度不低于 1.5 毫米，电加热，液晶触摸式智能温控，分体可拆卸结构，全钢阻尼缓降，全钢加厚镜面抛光，造型美观，厚重紧凑感好。配不锈钢食品级不低于 1.0 毫米厚，餐盒尺寸约为 32*36*6.5 厘米；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年；中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），长宽高约 450*400*250 ±20mm。</p>	
2	长方形布菲炉	20	个	<p>可视透明食品级 304 不锈钢翻盖，炉身柱体镜钢不锈钢材质厚度不低于 1.5 毫米，酒精加热，分体可拆卸结构，全钢阻尼缓降，全钢加厚镜面抛光，造型美观，厚重紧凑感好。配食品级不锈钢不低于 1.0 毫米厚餐盒；整机质保 1 年，长宽高约 595*480*240 ±30mm。</p>	
3	电子保温桶	10	个	<p>隔热防烫烤漆金属外壳，可拆卸内胆，容量为 13L, 内胆加厚 304 食品级不低于 1.0 毫米不锈钢, 可调温 0-80 度, 电压: 220V; 整机质保 1 年, 核心部件质保 2 年; 中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施</p>	<div data-bbox="1395 1145 1458 1203" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> <input checked="" type="checkbox"/> 当前无 </div> 

				耐德，西门子等同档次品牌产品），约内经约 280mm*内高约 200 mm。	
4	电热单头煮面炉	2	台	<p>外壳采用 304 抗指纹不锈钢，灶面有清洁排水槽，无缝接口防水，煲汤桶食品级 304 不锈钢厚度不低于 1.5mm ，电磁炉采用铜线线圈火力均匀，电磁炉采用智能模块技术，智能显示屏，八档磁控开关。容量约：500*500mm 汤桶电压：380v 功率：≤15KW；带凉水盆、水龙头；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年；中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌品）；长宽高约 1200*800*800 ±20mm。</p>	

5	电扒炉	2	台	<p>柜座通体采用抗指纹 304 不锈钢不低于 1.5mm 厚，扒板材质为食品级钢板不低于 250MM 厚，灶面有清洁排水槽，无缝接口防水，电磁炉采用铜线线圈火力均匀，智能显示屏，八档旋钮开关。</p> <p>纯铜发热管； 电压：380 功率：≤15kw； 含安装拆除； 整机质保 1 年，核心部件质保 2 年； 中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品）；长宽高约 800*900*920 ±20mm。</p>	
6	柜式电饼档	6	台	<p>柜座通体采用抗指纹 304 不锈钢不低于 1.5mm 厚，上下烤盘独立温控，智能温控面板，加厚铝合金锅盘直径不低于 56CM, 煎盘高度不低于 60MM, 配备超高温保护装置，电热管加热，电压：380V，功率≤4.5KW； 含安装拆除； 整机质保 1 年，核心部件质保 2 年； 中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），长宽高约 800*700*930 ±20mm。</p>	

7	单门醒发箱	4	台	<p>柜体为抗指纹 304 不锈钢不低于 1.2MM 厚，内胆为食品级不锈钢不低于 1.2MM，带不锈钢加热管，柜门为双层防爆玻璃，16 盘；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德, 西门子等同档次品牌产品），长宽高约 650*1000*1850±100mm。</p>	
---	-------	---	---	--	---


8	双动双速和面机	4	台	<p>30#, 全不锈钢和面桶, 全铜芯电机, 高低档调速, 电压 220V, 功率≤ 2.2KW, 采用变频调速原理, 可根据工作负荷的变化用较小的能耗达到最大的功率。食品级不锈钢和面桶及接触食品均为食用级 304 不锈钢; 带断电保护罩, 开罩即停; 全铜电机; 紧急停止键; 机械式控制按键; 防滑脚。含安装拆除; 核心部件质保 5 年; 和面机凡接触食物的零部件, 均采用食品级材质, 无重金属污染, 卫生标准符合国家标准, 提供设备食品接触产品安全认证证书;</p> <p>含安装拆除; 整机质保 1 年, 核心部件质保 2 年; 中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌 (技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德, 西门子等同档次品牌产品), 长宽高约 620*400*800 ± 100mm。</p>	
---	---------	---	---	---	---

9	电烤箱 (核心产品)	6	台 <p>*1、3层9盘烤箱、温度可调节，≥ 350度。保证烘烤的均匀性，具有温度可调及自动校正温度的功能，分区开关控温，温度精确，误差不高于1%，节能、环保。</p> <p>2、单次烤制一组9盘，随设备配送烤盘18个，材质为食品级不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>*3、炉腔内壁使用食品级不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$。整机外侧使用抗指纹不锈钢，厚度$\geq 1.5\text{mm}$。采用桂酸铝棉隔热、防烫、保温性能稳定。</p> <p>4、带有超高温安全保护，自动断电功能。</p> <p>6、可视、保温、防烫、防爆玻璃观察窗口。</p> <p>7、充分考虑改造后设备用电负荷的改变，原有配电设施基本拆除，需要重新布置各设备配电箱及位置，需要施工单位设计电气施工图，考虑高温潮湿的特定环境，用电的安全性，科学合理分部，保证所有用电设备正常工作，便于操作、维修，总电箱预留备用30%以上余量，电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于ABB，施耐德，西门子等同档次品牌产品）；电缆、电线符合国家标准。（电源箱、及到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况匹配电源线）</p> <p>8、含安装拆除。9、整机质保1年，核心部件质保2年。</p> <p>10、中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于ABB，施耐德，西门子等同档次品牌产品）</p> <p>11、长宽高约$1750*1100*1700 \pm 100\text{mm}$。</p>	
---	---------------	---	--	---

10	立式油条电炸锅	2	台	<p>外壳采用抗指纹 304 不锈钢不低于 1.5mm 厚，灶面有清洁排水槽，无缝接口防水，油槽为食品级 304 不锈钢厚度不低于 1.2mm，食品级不锈钢加热管，智能显示屏，八档旋钮开关。底部有阀门控制放油口。 容量：43L±3L 电压：380V 功率：≤12KW；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年；中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），长宽高约 1000*600*800±20mm。</p>	
11	双门保温柜	4	台	<p>整体采用抗指纹 304 不锈钢，发泡，板厚不低于 1.2mm，内部为食品级不锈钢，板厚不低于 1.0mm；食品级不锈钢加热管；24 盘；360° 循环加热；持久保温；机械控温面板；数显温度；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），长宽高约 1500*860*1800±100mm。</p>	

12	农残降解 食品净化 机	2	台	<p>1、额定电压 220V；额定频率：50/60Hz；功率：≥1500W（禁止使用臭氧净化模式），整体采用 304 不锈钢材质，板厚≥1.5mm.</p> <p>2、技术要求和操作方式：电脑显示屏控制系统，触摸式控制系统，系统界面功能包含多种指示功能，主机外壳及净化仓，采用食品级不锈钢材料，须符合产品尺寸。</p> <p>3、达到高效的快速去除农药残留、激素、抗生素等有机毒物。将细菌病毒物去除。将各类食品中存在的农药残留、激素、水和无机盐去除。去除异味。</p> <p>4、含安装拆除。5、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。</p> <p>6、中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），尺寸约 1100*850*850±100mm。</p>	
13	单眼洗菜 池	10	台	<p>整体采用不锈钢材质，台面板厚不低于 1.5mm，立柱采用不低于 1.2mm 厚不锈钢管，其余板厚不低于 1.2mm；不锈钢下水连溢水，排水方形下陷带隔渣栏，水斗深约为 300mm，带不锈钢冷热两个摆动水龙头，排水采用镀锌管件硬连接，给水采用纯紫铜管或不锈钢管硬连接；含安装拆除；整机质保 1 年。长宽高约 1200*750*800+100mm。</p>	

14	智能四门双温冰柜	10	台	<ol style="list-style-type: none">1、外观整体采用抗指纹不锈钢；约 60MM 发泡；数显温控；机械控温；90° 自动回弹门；不锈钢层架；双擎压缩机；纯铜制冷管；带离子保鲜；故障提醒；带有排水口；配备万向轮，可锁死。2、产品控制板具有电子温度显示。3、所投产品通过 3C 认证。4、所投产品能效等级为 1 级。5、冰柜内部具有抑菌功能6、含安装拆除；7、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。8、中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品）。9、尺寸约 1220*760*1910±100mm	
----	----------	----	---	---	--

15	双头低汤灶	5	台 <ol style="list-style-type: none"> 1、炉架不锈钢 304 材质不低于 1.5MM 厚，铆接结构，炉面不锈钢 304 材质厚度不低于 1.5MM 整体拉伸。 2、圆形炉花板直径约为 500MM*500MM 球磨铸铁精铸。 3、侧进风不锈钢旋火炉头，火力猛，火焰温度 1200 度，炉头带排水功能不易堵塞。 4、点火针，熄火保护感应针完全隐藏在火种里面，避开高温，不易进水，寿命包用 5 年以上。 5、配备流静音风机，体积小、节能、静音。 6、熄火保护装置，炉头意外熄火自动切断气源。 7、下沉式台面设计，路面带排水功能； 8、含安装拆除。 9、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年； 10、中标供应商需将电控箱位置改变调整及部分燃气拆除施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品，每层设集中电源箱，电源箱及电源箱到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况匹配电源线。此项目涉及的设备可集中到一个或几个电源箱中，实际位置现场实际勘查后，采购人确定为准。） 11、长宽高约 1400*900*550±50mm 	
----	-------	---	---	---

16	节能环保双炒双尾灶	14	<p>1、面板选用抗指纹 304 不锈钢板制作厚度$\geq 1.5\text{mm}$，台面一次压制成型。炉面板前缘设落水槽，内设有$\phi 35\text{mm}-40\text{mm}$落水口及过滤网；炉面不锈钢 304 材质不低于 1.5MM 厚整体拉伸。</p> <p>*2、侧板选用 304# 不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，龙骨架$\geq 40\text{mm}\times 40\text{mm}$ 的国标角铁，厚度$\geq 1.2\text{mm}$。衬板不锈钢板厚$\geq 1.5\text{mm}$，台面 20 厚陶瓷纤维隔热棉，灶身双层热轧钢板，隔热层厚$\geq 60\text{mm}$，烟囱用不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，烟囱加隔热装置。配制额定电压 220v，炉用鼓风机两台，纯铜线圈铝壳防水鼓风机。</p> <p>3、炉膛采用优质耐火一体炉膛，厚度$\geq 40\text{mm}$。外部配有耐火层隔热层，四坑广式锅圈，保证空气流通。</p> <p>4、配全预混式节能炉头，炉灶噪音在 70 分贝以下，炉头安装优质火种阀、风阀；水阀以及相应的水管、气管、灶前控制阀等配套部件（配套部件列出详细明细）</p> <p>5、炉脚选用$\phi \geq 50\text{mm}$ 无缝不锈钢管，内含支撑炉身的钢柱和可调炉身高度的不锈钢子弹脚，</p> <p>6、电子脉冲点火，带熄火保护装置，燃气泄漏报警自动关闭。</p> <p>7、配摇摆水龙头、加厚支锅架，温水盆。</p> <p>8、备件：每台炉灶需另配同款炉用鼓风机壹台</p> <p>9、中标供应商需将电控箱位置改变调整及部分燃气拆除施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品，每层设集中电源箱，电源箱及电源箱到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况</p>	
----	-----------	----	--	--


			<p>匹配电源线。此项目涉及的设备可集中到一个或几个电源箱中，实际位置现场实际勘查后，采购人确定为准。)</p> <p>10、燃气炒菜灶不会因后厨水渍环境下产生锈蚀、断裂、坍塌；</p> <p>11、含安装拆除。</p> <p>12、整机质保1年，核心部件质保2年。</p> <p>13、长宽高约2150x1200x800mm 最大负背离50mm</p>	
17	双头大锅灶 双80大锅	6台	<p>*1、双炒大锅灶，面板选用304不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，台面一次压制成型；炒炉围板、后背板，其他辅助板选用304不锈钢板厚度$\geq 1.2\text{mm}$。</p> <p>2、炉体骨架采用$\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm}$优质国标角钢；炉膛结构采用优质耐火砖制作，炉膛直径$\geq D800\text{mm}$，烟囱用不锈钢板厚度$\geq 1.5\text{mm}$，台面20mm厚陶瓷纤维隔热棉，烟囱配有隔热装置。衬板电解镀锌钢板厚$\geq 1.5\text{mm}$。</p> <p>3、鼓风机选用优质风机（铜芯电机），每个灶配备壹台鼓风机，炉面板前缘设落水槽，内设有$\phi 35\text{mm}-40\text{mm}$落水口及过滤网；节能炉芯、机械风门、点火枪。炉灶前板设置有观察孔，以便观察火况及点火方便。</p> <p>4、炉脚选用$\phi \geq 50\text{mm}$无缝不锈钢管，内含支撑炉身的钢柱和可调炉身高度的不锈钢子弹脚。</p> <p>5、采用优质炉头和炉嘴，鼓风机采用优质中压风机（铜芯）。</p> <p>6、炉头安装优质火种阀、风阀；水阀以及相应的水管、气管、灶前控制阀等配套部件（配套部件列出详细明细），电子脉冲点火，带熄火保护装置，燃气泄漏报警自动关闭。</p>	


			<p>7、配摇摆水龙头、加厚支锅架，温水盆。</p> <p>8、备件：每台炉灶多配同款炉用鼓风机壹台。</p> <p>9、中标供应商需将电控箱位置改变调整及部分燃气拆除施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德, 西门子等同档次品牌产品）。</p> <p>10、燃气炒菜灶所用不锈钢板不会因后厨水渍环境下产生锈蚀、断裂、坍塌；</p> <p>11、含安装拆除。（每层设集中电源箱，电源箱及电源箱到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况匹配电源线。此项目涉及的设备可集中到一个或几个电源箱中，实际位置现场实际勘查后，采购人确定为准。）</p> <p>12、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。</p> <p>13、尺寸约 2150x11200x800mm±50mm</p>	
18	双门燃气蒸饭柜	7 台	<p>1、鼓风机型，550 瓦风机；蒸饭车整体发泡，表面采用厚度≥1.5mm 的 304 不锈钢板制作；水箱火烧处采用约 6mm 厚的铁板，拉伸内胆，易于清洗，坚固耐用，整体可拆卸装，便于维修维护</p> <p>2、不锈钢板蒸盘，采用厚度≥1.0mm 的食品级不锈钢板；规格尺寸约为 长 600*宽 400*高 50mm；每台蒸箱至少带 40 个蒸盘。</p> <p>3、蒸饭车整体隔热保温自动上水。内设控制阀，可根据实际压力任意调节，配有多重保护设计，防止干烧及缺水阀，以及相应的水管、气管、灶前控制阀等配套部件，电子脉冲点火，带熄火保护装置，燃气泄漏报警自动关</p>	





			<p>闭（配套部件列出详细明细）。</p> <p>4、箱体骨架采用$\geq 50*50*5\text{mm}$ 国标角钢，坚固并能承载所有之附件，所有角铁架涂有防锈处理</p> <p>5、配置柜脚采用$\Phi 50\text{mm}$无缝不锈钢管，内含支撑炉身的钢柱和可调炉身高度的不锈钢子弹脚。</p> <p>6、燃气蒸饭柜水箱采用不锈钢板。</p> <p>7、所用板材采用耐高温、阻燃材料，以防安全隐患，符合国家标准，检验合格。</p> <p>8、含安装拆除；</p> <p>9、整机质保1年，核心部件质保2年。</p> <p>10、尺寸约$1100*900*1900\pm 100\text{mm}$</p>	
19	多功能烤箱（面包机）	1 台	<p>1、烤箱温度可自由调节，调节范围$0-350$度。热风加热，正对炉腔内中心线进行加热，保证烘烤的均匀性，具有温度可调及自动校正温度的功能，温度精确，节能、环保。</p> <p>2、单次烤制一组不少于16盘，采用推车式进入炉腔。随设备配送烤盘推车2台、烤盘32个及50个土司盒（铝合金材质，一体成型，容量：1000克，尺寸：$36\text{CM}\times 12\text{CM}\times 13.5\text{CM}$，$\pm 1\text{CM}$。），材质为食品级不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>3、工作电压380V，额定功率$\leq 50\text{KW}$。</p> <p>*4、炉腔内壁使用食品级304不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$。整机外侧使用抗指纹304不锈钢板材，厚度$\geq 1.5\text{mm}$。采用桂酸铝棉隔热、防烫、保温性能稳定。</p> <p>5、带有超高温安全保护，自动断电功能。</p> <p>6、可视、保温、防烫、防爆玻璃观察窗口。</p> <p>7、烟罩内配有排油风机。</p>	

			<p>8、充分考虑改造后设备用电负荷的改变，原有配电设施基本拆除，需要重新布置各设备配电箱及位置，需要施工单位设计电气施工图，考虑高温潮湿的特定环境，用电的安全性，科学合理分部，保证所有用电设备正常工作，便于操作、维修，总电箱预留备用 30%以上余量，电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品，每层设集中电源箱，电源箱及电源箱到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况匹配电源线。此项目涉及的设备可集中到一个或几个电源箱中，实际位置现场实际勘查后，采购人确定为准。）；电缆、电线符合国家标准。含安装拆除；核心部件质保 5 年；尺寸约 1500x2000x2300mm ±100mm。</p>	
20	四头煲仔炉	2	<p>台</p> <p>1、炉架不锈钢材质厚度不低于 1.5MM，铆接结构，炉面不锈钢材质厚度不低于 1.5MM。 2、自吸风八角炉头。 3、炉花板球磨铸铁精铸，直径 300MM*300MM。 4、热电偶熄火保护。 5、一键点火。 6、含安装拆除。 7、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。 8、中标供应商需将电控箱位置改变调整及部分燃气拆除施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品，每层设集中电源箱，电源箱及电源箱到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况</p>	

				匹配电源线。此项目涉及的设备可集中到一个或几个电源箱中，实际位置现场实际勘查后，采购人确定为准。) 9、尺寸约 800*800*800+100mm ±20mm	
21	根茎类蔬菜去皮清洗机	2	台	采用 304 不锈钢材质，用途：用于对球茎类蔬菜进行清洗、去皮。采用凹凸毛，进口毛刷丝，整机外侧使用抗指纹不锈钢板材，厚度≥1.5mm 损耗小，去皮率高效；含安装；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年，尺寸约 1260*700*1100 ±20mm。	
22	台式切骨机	2	台	<ol style="list-style-type: none"> 1、智能型切割特抓，防止产品滑落，保证产品品质。 2、采用回程限制，可能灵活设计回程距离，节省时间。切断长度可调，完成块、段、条。 3、重要部件，如控制器，减速器，纯铜电机，确保产品质量。 4、刀具直接与齿轮马达连接，动力使用效果高。合金刀片。 5、食品级 304 不锈钢材质。 6、纯铜电机。 7、配备万向轮，可锁死。 8、可直接水清洗。 9、机身采用抗指纹 304 不锈钢厚度不低于 1.5mm 。 	



				<p>10、含安装。</p> <p>11、整机质保1年，核心部件质保2年。</p> <p>12、中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于ABB,施耐德，西门子等同档次品牌产品）</p> <p>13、尺寸约1720*895*1340mm ±20mm</p>	
23	立式绞切一体机	2	台	<p>纯铜电机，抗指纹304不锈钢机身厚度不低于1.5mm，全不锈钢绞肉机头，可拆修不锈钢刀组，带防护网罩，配备万向轮，可锁死。可直接水清洗。可切肉片、丝、打肉馅。电压220v；含安装；整机质保1年，核心部件质保2年；中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于ABB,施耐德，西门子等同档次品牌产品），尺寸约700*520*830 ±20mm。</p>	

24	饼架车	4	台	<p>整体采用 304 不锈钢材质，板厚不低于 1.5mm，立柱采用不低于 1.2mm 厚不锈钢方管；带万向脚轮。四周带有食品级透明亚克力板。整体质保 1 年，尺寸约 470*650*1800mm。</p>	
25	制冰机	4	台	<ol style="list-style-type: none"> 1、智能启停制冰功能 2、不锈钢外壳；保温隔热发泡层；PE 材质内胆。 3、后置空气过滤网拆装简单，易于清洗，有效保护冷凝器，延长设备使用寿命。 4、一键清洗。 5、智能调控制冰量。 6、数显，智能控制版面。 7、制冰区边缘和拐角处采用圆滑的弧形设计，易于清洗。 8、含安装拆除。 9、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年；中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品） 	



				10、尺寸约 530*800*1500mm ±20mm	
26	羊肉刨片机	2	台	食品级机身铸铝材质，食品及不锈钢，刀片，纯铜机芯，薄厚可调 1-18MM；带厚度调节旋钮；碳钢刀片；自带磨刀石；防滑脚；含安装；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），尺寸约 900*500*690±20mm。	
27	双玻璃门保鲜柜	4	台	外观采用抗指纹 304 不锈钢材质，板厚不低于 1.2mm，约 50MM 发泡，门面采用双层钢化玻璃；内部采用食品级不锈钢板；内部容量不小于 900 升；内部层架采用食品级不锈钢；内部设五层货架，可自由调整层高；节能降噪；数显屏、机械控温；纯铜制冷管；配备万向轮，可锁死；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年；所投产品具有 3C 认证。产品能效等级为 1 级，且产品带有中国能效标识贴；中标供应商需将电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品），尺寸约 1000*700*1900±100mm。	

28	隧道式 带烘干 洗碗机	1	台 1、电压：380V/50HZ/3P；最大配电功率：28kw-32kw，充分考虑改造后设备用电负荷的改变，原有配电设施基本拆除，需要重新布置各设备配电箱，需要施工单位设计电气施工图，考虑高温潮湿的特定环境，用电的安全性，科学合理分部，保证所有用电设备正常工作，便于操作、维修，总电箱预留备用 30%以上余量。电控箱位置改变调整施工及材料费用包含在内。 2、洗涤量：≥220 筐/小时， 3、最大耗水量：≤1.2 升/筐（单筐省 0.8 升，按一小时 200 筐计算，一小时省 160 升） 4、最大洗涤高度：≥450 毫米；机器入口宽度：≥508 毫米 5、水箱容积：≥90 升；升温器容积：≥25 升 6、烘干机配有高效≥9 千瓦加热管及≥0.55 千瓦风机。洗涤温度：60-65 度；漂洗温度：82-90 度 7、进水压力：2-5 千克/平方厘米 8、节能设计：无筐载入时，自动停止洗涤，有效减少水和电、洗碗液的消耗。 9、多重保护设计，防止干烧及缺水，加热装置寿命≥6 年 每台设备配备：洗碗筐 20 个，≥9 千瓦加热管 2 套，≥0.55 千瓦风机 2 台 10、所有部件（水箱、加热包、清洗臂和漂洗臂）等都采用 304 不锈钢材质保证长时间运行质量。根据新设备高度提升优化，达到使用要求。 11、充分考虑改造后设备用电负荷的改变，原有配电设施拆除，需要重新布置各设备配电箱及位置，需要施工	
----	-------------------	---	--	--

				<p>单位设计电气施工图，考虑高温潮湿的特定环境，用电的安全性，科学合理分部，保证所有用电设备正常工作，便于操作、维修，总电箱预留备用 30%以上余量，电器元件采用一线品牌(技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德, 西门子等同档次品牌产品，每层设集中电源箱，电源箱及电源箱到设备的电缆由中标单位负责，总控开关上口由采购人根据实际情况匹配电源线。此项目涉及的设备可集中到一个或几个电源箱中，实际位置现场实际勘查后，采购人确定为准。)；</p> <p>12、整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。</p> <p>13、含安装拆除。</p> <p>14、长宽高约 2000x750x1900±150mm</p>	
29	不锈钢三层餐车	10	台	<p>整体采用 304 材质，板厚不低于 1.5mm，立柱采用不低于 1.2mm 厚不锈钢方管；带万向脚轮；整体质保 1 年。长宽高约 700*500*800mm。</p>	

30	切菜机	2	台	<p>机身采用 304 材质。具备：搭配多种刀盘，根茎类蔬果切丁,切粒，切片,切丝；叶菜类蔬菜切丝，切段处理；可调节切菜长短，切丁、块大小可调节；双头同时操作（叶菜专用进料传送带、球、根茎类专用大小进料口）。独立开关；开盖即停感应器（安全保护）；纯铜电机；双向变频控制；坚固耐用易清洗，整机可直接水冲洗；易拆、装；带脚轮（两个带刹车万向轮，两个定向轮），产量：800-1000 千克/小时；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。长宽高约：1160*530*1300±20mm。</p>	
31	吹地机	10	台	<p>机身坚固；风量：不小于 44 m³/MIN；空气流量：不小于 2600 m³/MIN；纯铜电机；可调控 3 档风量；低噪音 60-80 分贝；一键式开关；线束可收纳；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。长宽高约 400*470*470±20mm。</p>	

32	高压水枪	12	台	<p>自动回卷软管；双层 PU 夹纱软管；180° 左右旋转；自由伸缩水管抽出限位锁装置；限位球防止水管、水枪缩回箱体；水枪可调节 3 种出水模式；加强筋提高强度；3/8 “ I. D. EPDM 管子，黑色的 SBR 橡胶，35’（10.7M）的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80° C。指定位置安装，包括接水源。整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。</p>	
33	保温车	10	个	<p>食品级 HDPE 材质；无缝式双层 PE 外表；易清洗；坚固不易凹陷；门内部有食品级保温密封圈；保持食品冷热温度；内部容量不少于 120 升；共 10 个箱体，其中 5 个箱体，每个箱体配 8 个食品级不锈钢盘（尺寸深度不小于 65MM），另外 5 个箱体，每个箱体配 4 个食品级不锈钢盘（尺寸约深度不小于 150MM）；带万向轮，可推动；整体质保 1 年。长宽高约 660*440*800±20mm</p>	

34	米面柜	6	个	<p>柜体为食品级 304 不锈钢不低于 1.5MM，带食品级不锈钢防尘盖；整体质保 1 年。尺寸约 600*600*600mm。</p>	
35	压面机	2	台	<p>设备为落地式安装，安装底座平衡，压面宽度厚度可调，连接线路应有单独安全地线，符合国家 GB 用电安全标准，地线和接合处配有防水护套，电机具有过热和过载保护，产能不低于 40KG/小时；面棍：食品级 304 不锈钢；手动面皮厚度可调：2MM-10MM；配 2 把面刀；纯铜电机；急停开关；含安装拆除；整机质保 1 年，核心部件质保 2 年。长宽高约：1160*530*1300±20mm</p>	

36	洗地机 (洗地、刷地、吸干)	2	台	<p>清洁面积不低于 2600 m²/h；刷盘宽度约为 19 寸；工作时长不小于 5 小时；工作动态为：手推自走式；带行进助力；清洁宽度：约 530MM；具备吸水功能；清、污水箱容量 65L-71L；电池质保 5 年；一体式机身，机壳厚度不低于 10MM；配有便携式按键仪表；镶嵌式液位显示器；便携式排放污水；随机带有：扫把、簸箕、吸水拖把、收纳手提箱、水箱喷头与水管。整机质保 1 年，电器元件质保 2 年，底盘质保 5 年。尺寸约 1110*800*950±100mm。</p>	
注	<p>中标单位充分考虑改造后设备用电负荷的改变，原有配电设施基本拆除，需要重新布置各设备配电箱及位置，需要施工单位设计电气施工图，考虑高温潮湿的特定环境，用电的安全性，科学合理分部，保证所有用电设备正常工作，便于操作、维修，总电箱预留备用 30% 以上余量。中标供应商需将电控箱位置改变调整及部分燃气拆除调整施工及材料费用包含在内；电器元件采用一线品牌（技术性能参照或相当于 ABB, 施耐德，西门子等同档次品牌产品）；提供所有竞标产品品牌及型号图册；燃气连接设备：不锈钢专用接气管及高压安全阀门及室内燃气管道的除油和防护处理；具体供货施工时间以甲方通知为准。根据采购人通知进场安装，5 年内免费负责设备的安装调试以及原有旧设备的拆除等相关工作。</p> <p>以上产品涉及燃气类厨具《商用燃气燃烧器具》GB 35848-2024、《燃气用具连接用不锈钢波纹软管》GB 41317-2024、《电磁式燃气紧急切断阀》GB 44016-2024、《燃气用具连接用金属包覆软管》GB 44017-2024、《燃气用具连接内用橡胶复合软管》GB 44023-2024 等五个国家标准内容的，必须执行此相应的强制性国家标准，本次采购内容涉及到的商用燃气燃烧器具，交货时必须具有相关的 3C 认证，拟投标产品如未办理或未通过认证需充分考虑办理和通过认证的时效性，以保证能按招标文件及合同约定供货，否则按相关条款处理，承担违约责任。已具有 3C 认证的提供认证证书，未办理或未通过认证的提供承诺书和办理中证明。3C 认证作为验收标准之一。</p>				

以上加“*”项为重要技术参数，不允许出现负偏离，否则视为技术参数不符合，为未实质响应招标文件。其他参数为一般技术参数，正负偏离均可。