

项目需求书

标“★”为核心产品。

序号	设备名称	规格型号	技术参数	单位	数量
	主食库				
1	杂粮柜	600*800*800	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作, 板材厚 1.2mm, 米面分格, 带升降式面盖, 安装橡胶减震调脚, 每个柜中间做隔断。	台	4
2	米面架	1000*600*300	(1) 采用优质 50*50*1.5mm 厚的 304 不锈钢方管制作; (2) 配防震脚, 每个架子两层。	台	4
3	平板车	900*600*900	(1) 采用 SUS 优质 304 钢板制作, 板厚 1.5mm, (2) 配不锈钢成型盖, 配高档静音轮。	台	2
	副食库				
1	高身储物柜	1200*500*1800	(1) 采用 304 不锈钢板采用厚度为 1.0mm; (2) 高深储物柜为全不锈钢结构, 满足卫生和清洁需求; (3) 脚管为圆形不锈钢管, 并安装可调不锈钢脚; (4) 活动式层板采用 1.0mm 厚不锈钢折边成型, 下面安装不锈钢槽型补强撑; 层板固定架、底板与侧板由不锈钢螺丝固定间隙内添加静音棉 (螺丝帽要用防脱帽); (5) 双层构造滑动推拉门, 上下双跑道, 双滑轮, 上跑道为合金型材制成, 下跑道为钢板拉伸成型, 中间发泡, 不用工具就可卸下, 拆卸方便, 移动灵活以便清理; (6) 双滑动拉门安装双滑静音轨。	台	2
2	圆脚四层孔板层架	1100*500*1550	(1) 采用 304 不锈钢板, 面板厚度 1.2mm, 底板厚度为 1.2mm; (2) 面板高度 40mm, 折边处平整光滑, 面板的刃口倒成圆角, 没有毛刺, 容易清洁; (3) 工作面下安装 1.0mm 厚不锈钢补强撑, 面板能承受 $\geq 500\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均荷载且不变形; (4) 支架采用直径 48*1.0mm 不锈钢圆管焊接成型, 并安装可调不锈钢脚。	台	8

	更衣室				
1	六门更衣柜	1200*500*1800	(1) 采用 304 不锈钢板采用厚度为 1.0mm; (2) 高深储物柜为全不锈钢结构, 满足卫生和清洁需求; (3) 脚管为圆形不锈钢管, 并安装可调不锈钢脚;	台	2
	主厨房				
1	三层电热烤箱	1210*800*1450	(1) 采用优质远红外线辐射管为发热元件, 受热均匀, 升温快; (2) 底火、面火控制温度可在室温~300℃范围内, 具有定时启动功能, 具有定时设置功能, 具备时钟设置功能; (3) 电压: 380V; (4) 功率 19.5Kw。	台	1
2	燃料双头单尾小炒炉	1800*1150*800/450	(1) 炮台选用 SUS304, 厚度为 1.2mm 不锈钢拉丝板一次冲压成型; 炒炉围板、后背板及其他辅助板选用 SUS304, 厚度为 1.2mm 不锈钢拉丝板; 灶体及炉膛采用 A3 优质钢板焊接, 厚度为 3mm; 灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料; 炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位; (2) 使用醇基燃料节能环保灶头; (3) 风管、气管、水管、炉头等均采用国标优质管件; 配置优质摇摆水龙头、锅口架、风机等配件,	台	1
3	单门炉拼柜	500*1150*800/450	(1) 采用 304 不锈钢板, 面板厚度 1.0mm, 底板厚度为 1.0mm; (2) 面板高度 40mm, 折边处平整光滑, 面板的刃口倒成圆角, 没有毛刺, 容易清洁; (3) 工作面下加装 18mm 密度板并附防潮铝箔布, 安装 25*50*1.0mm 不锈钢补强撑, 面板能承受 $\geq 500\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均荷载且不变形; (4) 支架采用 38*1.0mm 不锈钢管焊接成型, 并安装可调不锈钢脚。	台	2
4	燃料单眼低汤灶	600*1150*800/450	(1) 炮台选用 SUS304, 厚度为 1.2mm 不锈钢拉丝板一次冲压成型; 炒炉围板、后背板及其他辅助板选用 SUS304, 厚度为 1.2mm 不锈钢拉丝板; 灶体及炉膛采用 A3 优质钢板焊接, 厚度为 3mm; 灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料; 炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位; (2) 使用醇基燃料节能环保灶头;	台	1

			(3) 风管、气管、水管、炉头等均采用国标优质管件；配置优质摇摆水龙头、锅口架、风机等配件，		
5	燃料单头大锅灶	1100*150*800/450	(1) 炮台选用 SUS304，厚度为 1.2mm，不锈钢拉丝板一次冲压成型； (2) 炒炉围板、后背板及其他辅助板选用 SUS304，厚度为 1.2mm 不锈钢拉丝板； (3) 灶体及炉膛采用 A3 优质钢板焊接，厚度为 3mm； (4) 灶面不锈钢下加硅酸铝保温耐火材料； (5) 炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌结火位； (6) 使用醇基燃料节能环保灶头； (7) 风管、气管、水管、炉头等均采用国标优质管件； (8) 配置优质摇摆水龙头、风机等配件，	台	2
6	油网烟罩	8600*1300*800	采用 304# 不锈钢板，烟罩主体用 1.2mm 厚不锈钢制造，由不超过 2.4M 分段制造后现场组装焊接面成，每段之烟罩设有排风口。排风口的大小按实地计算，罩体内配置防爆高亮度 LED 灯及罩。接水板厚 1.2mm。	平米	11.2
	上装饰板	9900*1200	(1) 采用 304# 不锈钢板； (2) 用 1.2mm 厚不锈钢制造。	平米	12
	灶后装饰板	8600*1200	(1) 采用 304# 不锈钢板； (2) 用 1.2mm 厚不锈钢制造。	平米	10.3
7	电热双门蒸饭柜	1400*520*1500	1、电压：380V。 2、功率：12kw*2。 3、最大蒸饭能力：米饭：96-120kg；面点：72-96kg；排骨：120-144kg。 4、输入蒸汽压力：0.002mmp β。 5、蒸饭时间：25~50 分钟。6、双门 24 层。 7、采用优质不锈钢材质、美观实用、符合食品卫生标准；选用名优电器元件，具有自动进水功能，自带泄压保护及蒸汽压力表显示，选用先进高效渐近式门锁胶；采用冲压成型的 304# 不锈钢蒸饭盘和内胆；采用多气囊嵌入式硅胶门封；采用耐热聚氨酯整体发泡工艺，使其具有箱体隔热性能优良，外壳升温小保温时间长，整体无变形，节能环保。	台	2

8	油网烟罩	2300*1300*800	采用 304#不锈钢板，烟罩主体用 1.2mm 厚不锈钢制造，由不超过 2.4M 分段制造后现场组装焊接面成，每段之烟罩设有排风口。排风口的大小按实地计算，罩体内配置防爆高亮度 LED 灯及罩。接水板厚 1.2mm。	平米	3
	上装饰板	4900*1200	(1) 采用 304#不锈钢板； (2) 用 1.2mm 厚不锈钢制造。	平米	5.9
	灶后装饰板	2300*1200	(1) 采用 304#不锈钢板； (2) 用 1.2mm 厚不锈钢制造。	平米	2.8
9	双通打荷台	1500*800*800	(1) 采用 304 不锈钢板台面采用厚度为 1.5mm； (2) 工作台为全不锈钢结构，满足卫生和清洁需求； (3) 工作面下加装 18mm 密度板并附防潮铝箔布，安装 25*50*1.0mm 不锈钢补强撑，面板能承受 $\geq 500\text{KG/M}^2$ 的平均荷载且不变形； (4) 脚管为圆形不锈钢管，并安装可调不锈钢脚； (5) 层板采用 1.0mm 厚不锈钢折边成型，下面安装不锈钢槽型补强撑； (6) 层板、底板与侧板由不锈钢螺丝固定间隙内添加静音棉（螺丝帽要用防脱帽）； (7) 双层构造滑动推拉门，上下双跑道，双滑轮，上跑道为合金型材制成，下跑道为钢板拉伸成型，中间发泡，不用工具就可卸下，拆卸方便，移动灵活以便清理； (8) 双滑动拉门安装双滑静音轨。	台	4
10	落地式电饼铛	700*800*900	(1) 外皮采用优质不锈钢板制作，锅胆采用优质铝制造； (2) 传热速度快、控温精准，双控双表，电热板加热，使用寿命长； (3) 380v，5kw。电热板。	台	1
11	冲地龙头	10.7#	(1) 挂墙、开口式，卷盘软管最长达 10.7 米； (2) 配备高压手持喷枪 2 把。	台	2

12	双瓶装灭火系统	双瓶	<p>(1) 火灾自动探测，自动实施灭火；</p> <p>(2) 自动发出声光报警，并可向消防控制中心输送火灾信号；</p> <p>(3) 自动输出切断燃气供应的信号，也可根据需要，输出关闭风机，关闭非消防电源的信号；</p> <p>(4) 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水，防止复燃；</p> <p>(5) 设有手动紧急启动机构；</p> <p>(6) 采用机械启动，在火灾现场无电源的情况下，能可靠地实施装置启动，关闭机械式燃气阀；</p> <p>(7) 采用食用油专用灭火剂；</p> <p>(8) 设有 DC24V 备用电源，一旦断电，备用电源自动接入。</p>	台	1
13	木质案板台	1800*800*800	<p>(1) 采用 304 不锈钢板；</p> <p>(2) 面板采用优质柳木，厚度 60mm, 底板厚度为 1.0mm, 折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，容易清洁；</p> <p>(3) 工作面下安装 1.0mm 不锈钢补强撑，面板能承受 $\geq 500\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均荷载且不变形；</p> <p>(4) 支架采用 48*1.0mm 不锈钢方管焊接成型，并安装可调不锈钢脚。</p>	台	2
14	移门碗碟柜	1000*500*1800	<p>(1) 采用 304 不锈钢板采用厚度为 1.0mm；</p> <p>(2) 高深储物柜为全不锈钢结构，满足卫生和清洁需求；</p> <p>(3) 脚管为圆形不锈钢管，并安装可调不锈钢脚；</p> <p>(4) 活动式层板采用 1.0mm 厚不锈钢折边成型，下面安装不锈钢槽型补强撑；层板固定架、底板与侧板由不锈钢螺丝固定间隙内添加静音棉（螺丝帽要用防脱帽）；</p> <p>(5) 双层构造滑动推拉门，上下双跑道，双滑轮，上跑道为合金型材制成，下跑道为钢板拉伸成型，中间发泡，不用工具就可卸下，拆卸方便，移动灵活以便清理；</p> <p>(6) 双滑动拉门安装双滑静音轨。</p>	台	2
15	双门平台雪柜	1800*800*800	本机采用优质不锈钢板制造，整体发泡，铜管制作，采用大功率节能压缩机，制冷速度快，外形美观、质量可靠。 电压： 220v，功率： 280w。	台	2

16	双门留样柜	1200*610*1850	本机采用优质不锈钢板制造，整体发泡，铜管制作，采用大功率节能压缩机，制冷速度快，外形美观、质量可靠。 电压：220v，功率：550w	台	1
17	单层圆脚工作台（斜背）	800*700*800/100	（1）采用 304 不锈钢板，面板厚度 1.5mm，底板厚度为 1.2mm； （2）面板高度 40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，容易清洁； （3）工作面下加装 18mm 密度板并附防潮铝箔布，安装 25*50*1.0mm 不锈钢补强撑，面板能承受 $\geq 500\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均荷载且不变形； （4）支架采用 48*1.0mm 不锈钢方管焊接成型，并安装可调不锈钢脚。	台	4
18	压面机	MT60	（1）380v 高速电机，功率 2kw，工作效率 35kg/h； （2）节能高效低噪音； （3）采用优质材质制作，安全、无毒、卫生、易清洁，压辊可调节。	台	1
19	单门单星盆柜	1000*700*800/100	（1）采用 SUS 优质 304 钢板制作，面板厚 1.2mm，采用一次性拉伸成型面，星盆厚度为 1.0mm （2）面板高度为 40mm，折边平整光滑，面板刃口倒成圆角，任何地方均没有毛刺，折边内外部容易进行清洁；（3）柜体双层构造敞门，板材厚度 1.2mm， （4）星盆的靠墙侧由 150mm 高度的防溅挡板。安装子弹头式调节腿。	台	6
20	和面机	25KG	1、效率：100kg/h 。2、和面量：25kg/次。 3、功率：3KW ，304 不锈钢搅拌轴，半自动翻斗，内藏式电机，链轮式传动，与人接触部位压边焊接处钝化处理。	台	1
21	刀具消毒柜（带锁）	900*600*1600	（1）采用优质 304 不锈钢板制作，厚度 1.0mm。 （2）紫外线杀菌，有效对毛巾、刀具、菜板等进行消毒、上锁。	台	1
22	四门冰柜	1200*760*1950	（1）智能按键式微电脑控制面板，优质不锈钢板材制作并且做好无指纹和抗氧化处理； （2）高效高配制冷系统。冷藏 $-5^{\circ} - +10^{\circ}$ 。冷冻 $-3^{\circ} - -20^{\circ}$ 高密度聚氨酯法袍，加厚保温层，箱体强度高，承重能力出色，保温省电效果好； （3）具有中国节能产品认证实验报告： 1) 总能耗 ≤ 4.32 ；	台	3

			2) 能效指数 ≤ 49.1 ; 3) 能效等级判定 1 级。		
23	绞切肉机	530*530*800	(1) 工作效率: 400 kg/h (片) 200 kg/h (丝) 100 kg/h (馅); (2) 切片厚度: 4mm (或定制), 电压: 220V, 功率: 1.1KW。	台	1
24	豆浆机	125#	机身采用优质不锈钢, 生产能力: 50-60kg/h, 纱网目: 90-100, 磨轮直径: 130mm, 功率: 1.5kw/220v。	台	1
	餐厅				
1	单通移门打荷台 (斜背)	1800*800*800/150	(1) 采用 304 不锈钢板台面采用厚度为 1.5mm; (2) 工作台为全不锈钢结构, 满足卫生和清洁需求; (3) 工作面下加装 18mm 密度板并附防潮铝箔布, 安装 25*50*1.0mm 不锈钢补强撑, 面板能承受 $\geq 500\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均荷载且不变形; (4) 脚管为圆形不锈钢管, 并安装可调不锈钢脚; (5) 层板采用 1.0mm 厚不锈钢折边成型, 下面安装不锈钢槽型补强撑; (6) 层板、底板与侧板由不锈钢螺丝固定间隙内添加静音棉 (螺丝帽要用防脱帽); (7) 双层构造滑动推拉门, 上下双跑道, 双滑轮, 上跑道为合金型材制成, 下跑道为钢板拉伸成型, 中间发泡, 不用工具就可卸下, 拆卸方便, 移动灵活以便清理; (8) 双滑动拉门安装双滑静音轨。	台	8
2	汤煲	350*350*350	采用知名品牌, 电压: 220v, 功率: 750w。外皮采用 201 不锈钢板。	台	4
3	电开水器	12kw	内胆、外壳采用 SUS304 不锈钢, 水不开不出水, 保证 100%纯开水, 逐层加热、分部进水, 杜绝阴阳水和千沸水, 保温绝热健康节能, 液晶屏显示, 可定时开关机, 缺水保护, 漏电保护, 故障自测。	台	2

4	开水器底座	12kw	采用优质 不锈钢制作	台	2
5	三头净水器	三头净化	三级过滤。	台	2
6	方形布菲炉	580*495*260	采用知名品牌，电压：220v，功率：750w。	台	16
7	三星盆柜	1800*600*800/100	（1）采用 SUS 优质 304 钢板制作，面板厚 1.2mm，采用一次性拉伸成型面，星盆厚度为 1.0mm （2）面板高度为 40mm，折边平整光滑，面板刃口倒成圆角，任何地方均没有毛刺，折边内外部容易进行清洁；（3）柜体双层构造敞门，板材厚度 1.2mm， （4）星盆的靠墙侧由 150mm 高度的防溅挡板。安装子弹头式调节腿。	台	4
8	单孔收餐柜连车（斜背）	700*600*800/150	（1）采用 304 不锈钢板，面板厚度 1.5mm，底板厚度为 1.2mm； （2）面板高度 40mm，折边处平整光滑，面板的刃口倒成圆角，没有毛刺，容易清洁； （3）工作面下安装 25*50*1.0mm 不锈钢补强撑，面板能承受 $\geq 500\text{KG}/\text{M}^2$ 的平均荷载且不变形； （4）支架采用 48*1.0mm 不锈钢方管焊接成型，并安装可调不锈钢脚， （5）下面带平板车。	台	2
★9	双门消毒柜	1310*700*1980	（1）采用 304 不锈钢板； （2）面板厚度 1.0mm； （3）电压：220v ； （4）功率：5kw ； （5）容积：880L ； （6）消毒方式：立体热风循环（臭氧+紫外线），热风循环杀菌消毒更强劲；强制柜内热风循环，不遗留任何一个角落，达到彻底杀菌； （7）整体发泡，储物篮为优质 304 板,柜省门板、侧板、层板及底板加强筋采用 304#1.5mm 不锈钢板。	台	2
	排烟系统				0

1	集烟箱	8600*600*600	采用镀锌板 1.2mm 制作	平米	15
2	集烟箱	2300*500*500	采用镀锌板 1.2mm 制作	平米	3.5
3	管道	600*600	采用镀锌板 1.2mm 制作，两边带法兰盘	平米	50
4	弯头	600*600	采用镀锌板 1.2mm 制作，两边带法兰盘	个	5
5	变径	订制	采用镀锌板 1.2mm 制作，两边带法兰盘	个	2
6	低噪音风柜	7.5kw	1、转速：1370r/min；风量：30000m ³ /h；全压：589Pa；2、风机外壳采用优质冷轧钢板加工成型，喷塑处理，整机结构采用拼装形式，可拆卸、运输、安装和日常维护保养。内层多孔镀锌板，中间夹层须阻燃。耐高温、消声隔热的填充材料。电动机采用名牌产品	个	1
★7	油烟净化器	30000 风量	1、外壳：采用热固性纯聚酯粉末涂料喷涂工艺 2、电场：电场主体为 304 不锈钢阴极（直径≥4 mm）、201 不锈钢阳极（直径≥52mm）， 3、蜂窝状模块式结构，同时满足可单独拆卸，方便设备清洗维护 4、电源：采用智能数字电源，输出电压 14-16KV； 5、输出高压电流不低 30Ma，能自行调节电流大小，并可选择高效或智能运行模式。	个	1
8	风柜架子	订制	采用国标 4*4 角铁焊接。	个	1
9	净化器架子	订制	采用国标 4*4 角铁焊接。	个	1
10	减震器	配套	减震器和风柜配套。	个	4

11	软连接	配套		个	1
12	台秤	30kg	电子台秤，30kg	个	1
13	坛子	10kg	10 公斤水容量，材质为陶瓷	个	4
14	电饭煲	2.2kw	额定功率 2200W 额定电压 220V 外观尺寸 555*440*360mm，内胆尺寸 375*210， 内胆直径：34cm	个	2
15	灭鼠笼及灭鼠贴		优质不锈钢 1 笼配 10 贴	套	5
16	挡鼠板	高 500	采用优质不锈钢拉丝板 1、不锈钢结构，满足卫生和清洁要求；	套	7
17	打蛋器	150 型	类型：电动手持式，功率：200W 以上，基础功能：打蛋，和面，打奶油搅拌盆，容量：0-2L	个	1
18	60 盆	60cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	5
19	50 盆	50cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	5
20	40 盆	40cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	8
21	白钢水舀子	18cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	5
22	炒菜铁锹	14cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢板材，隔空防烫手柄，加长加厚锅铲，铲口精磨	个	2
23	手勺	3 号	采用 1.5mm 优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光，勺头 135 度，边缘加厚，经久耐用 勺头 13.5cm 总长 48	个	5
24	打菜勺	9cm	采用 1.5mm 优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光，勺头 135 度，边缘加厚，经久耐用	个	10
25	打菜夹子	9 寸	采用 1.5mm 优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光，一体成型	个	10

26	面板	80cm	实木材质，木制紧密性好，耐磨	个	2
27	菜墩	直径 50cm	选用大密度整木，防霉放开裂，广角打磨，细嫩润滑	个	2
28	菜墩	直径 50cm	食品级 PE 环保材料，安全卫生，便于清洁	个	2
29	菜刀	2 号	材质：优质三合钢材质手柄为木质，锻工艺，手工开刃，刀身长 21 总长 32	把	5
30	刀架	5 格	采用 1.5mm 优质不锈钢板材，沥水通风，无磁不生锈	个	2
31	砧板	80cm	PE 材质，抗菌防霉不掉渣	个	2
32	份数 盆	一 分 之 一	不锈钢 530*320*150mm	套	10
33	白筐	600*400*320mm	整体小孔设计，轻松过滤多余水分，把手圆滑不伤手	个	5
34	篮筐	600*400*320mm	整体小孔设计，轻松过滤多余水分，把手圆滑不伤手	个	5
35	菜筐	560*420*170	整体小孔设计，轻松过滤多余水分，把手圆滑不伤手	个	8
36	菜筐	500*375*150	整体小孔设计，轻松过滤多余水分，把手圆滑不伤手	个	8
37	菜筐	435*330*135	整体小孔设计，轻松过滤多余水分，把手圆滑不伤手	个	8
38	保鲜 盒	440*305*155	耐热耐高温，PP 环保材质，保鲜防腐	个	8
39	保鲜 盒	320*225*115	耐热耐高温，PP 环保材质，保鲜防腐	个	8
40	保鲜 盒	275*195*100	耐热耐高温，PP 环保材质，保鲜防腐	个	8

41	调料缸	16cm	采用 0.8mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮，	个	30
42	油罐	10 寸	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮，	个	2
43	餐桌调料套装	四格	是否带盖：有孔盖 类别：调料器皿套装 容量：301-400ml 样式：台置式规格：六件套材质：不锈钢	个	20
44	刮板	14CM	PE 材质，抗菌防霉不掉渣	个	2
45	刮皮刀	8943	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮，	个	10
46	地刮子	60cm	不锈钢杆 60cm	个	5
47	擀面杖	60cm	选用大密度整木，防霉放开裂，广角打磨，细嫩润滑	个	1
48	拖布	圆头	纯棉材质	个	5
49	挤水车	32 升	厚实耐用防滑	个	2
50	露眼屉	40*60	采用 1.5mm 优质不锈钢制造，重量约为 2.7 斤重，便于清洗，卷边设计，不滑手，	个	12
51	饭屉	40*60	采用 1.5mm 优质不锈钢制造，重量约为 2.7 斤重，便于清洗，卷边设计，不滑手，	个	12
52	屉布	40*60	硅胶材质，耐高温，防滑	块	24
53	汤碗	12cm	采用优质不锈钢制品。卷边设计不伤手，加厚不锈钢，不易变形，无磁不生锈，双层底	个	70
54	筷子	24cm	合金筷子，耐高温	双	200
55	筷子消毒机	200 双	外观尺寸 250*250*300mm 额定功率 10W，额定电压 220V, 微电脑智能消毒 低功耗大容量 筷子机器消毒柜盒 可容纳 200 双 235-240mm 筷子	个	1

56	餐具 套装	56 头	骨质瓷，碗碟套装 56 头，盒装	套	1
57	留样 盒	10cm*1 0cm	采用食品级 PP 材质。耐低温，耐高温，带盖 防尘，底部、通口加厚，边角圆润。	个	100
58	厨师 帽	短帽	优质纸制 一包 18 个	包	10
59	厨师 服	长袖	纯棉材质	件	10
60	餐盘	六格	加厚不锈钢六格，便于清洗，卷边设计，不 滑手，	个	70
61	不锈 钢小 勺	2 号	采用优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光， 勺头 135 度，边缘加厚，经久耐用	个	70
62	大笊 篱	30cm	采用优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光， 勺头 135 度，边缘加厚，经久耐用	个	5
63	油焯 子	22cm	采用优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光， 勺头 135 度，边缘加厚，经久耐用	个	5
64	油刷	4 寸	4 寸	把	5
65	锅刷		采用优质楠竹，不沾油，易清洗，不伤锅， 结实耐用绿色环保	个	5
66	水晶 版	1400*8 00	PE 材质，1400*800, 厚度 2 毫米	个	18
67	垃圾 桶	120 升	健康材质，坚固耐用，耐高温，不易受损	个	2
68	白垃 圾桶	70 升	健康材质，坚固耐用，耐高温，不易受损	个	2
69	垃圾 袋	90*110 cm	健康材质，坚固耐用，耐高温，不易受损， 1000 个/包	包	1
70	汤桶	50cm	采用 4.0mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层， 无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	2

71	炸筐	21*18.5cm	优质不锈钢材质，耐摔耐用，光滑无毛刺，清洗方便	个	5
72	烤箱盘	40*60cm	不沾，容易清洗，坚固耐用，卷边设计，不伤手	个	4
73	焗锅	50cm	加厚食品级铁制品，卷边设计不伤手，不易变形，边缘加厚，经久耐用	个	2
74	铲子	3号	采用优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光，勺头135度，边缘加厚，经久耐用	个	2
75	锅架	20cm	优质不锈钢制作，加厚板材，坚固耐用	个	2
76	砍骨刀	30cm	材质：优质三合钢材质手柄为木质，锻工艺，手工开刃，	个	2
77	不锈钢调料勺	18cm	采用优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光，勺头135度，边缘加厚，经久耐用	个	20
78	大漏勺	30cm	采用优质不锈钢板材，耐高温，镜面抛光，勺头135度，边缘加厚，经久耐用	个	2
79	剪子	20cm	采用优质不锈钢板材，加厚刀刃，加强铆钉，精磨抛光，刀口锋利	把	2
80	磨刀石	20*5cm	采用优质砂岩制作	个	1
81	豆浆勺	12cm	采用1.5mm厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	2
82	汤桶	40cm	采用1.5mm厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	2
83	擦丝器	35*10cm	采用优质不锈钢制品，锋利刀片，弧线手柄，经久耐用	个	5
84	米饭铲	25*9.2cm	食品级树脂APP用料，耐高温，边缘薄，持久耐用	个	5
85	防烫手套	加厚	玻璃纤维材料制作，通过国家认证，防火性好，使用简单方便，安全性高	副	2

86	长筷子	40cm	采用 1.2mm 厚优质不锈钢制品。卷边设计不伤手，加厚不锈钢，不易变形	双	2
87	饺子板	40*30cm	采用优质环保木制制成，，可多层叠加。不沾水饺	个	10
88	钢丝球	20 个/包	不锈钢材质，不易松散，不易生锈，不伤手	包	5
89	笤帚		浓密刷毛塑料制品	套	5
90	围裙		防水，防油，环保材质	个	10
91	捞面爪	6.5cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	50
92	毛巾	40*60cm	吸水，加厚，纯棉	条	10
93	抹布	40*60cm	吸水，加厚，纯棉	块	20
94	高压锅	40 升	耐高温，不易腐蚀，选用安全防爆限压阀，防滑手柄，快速导热，双重复地	个	2
95	不锈钢漏盆	60cm	采用 1.5mm 厚度优质不锈钢制品，无涂层，无磁，不易锈，特厚，防滑，抗菌，防潮	个	2
96	插线板	四插	安全，国标，整体高温阻燃	个	10
97	冷热水龙头	全铜	全铜材质，滚珠，多层电镀	个	5
98	灭火毯	2 米	玻璃纤维材料制作，通过国家认证，防火性好，使用简单方便，安全性高	个	5