奉贤校区扩建开办项目-食堂后厨设备

更正内容

1、原招标文件“附件-项目概况及技术参数”中“厨房设备清单及参数”内容为：

一层					
序号	项目名称	计量单位	数量	规格参数	备注
荤菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

3	花洒龙头	台	1	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
4	台式绞肉机	台	1	尺寸：445*250*450 电压/功率：220V/1.1KW；生产能力：≥200kg/h	
5	肉丝肉片机	台	1	尺寸：440*480*850 电压/功率：220V/380V,1.1kW；处理能力：200-400KG/H；双切、切肉总成可拆卸	
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	尺寸：1200*830*1960 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	

7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	10 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥10 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
蔬菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	多功能切菜机	台	1	尺寸：1210*500*1280 电压/功率：最大功率：220V/380V 0.75kW；处理能力：叶菜类产量：500-1000kg/H 根茎类产量：800-1300kg/H；根茎类切片：2-10mm 可调 球茎类切丁：6-10mm 可调；可将蔬菜切成片、丝、丁、块的条状；机台骨架均为 SUS304 不锈钢材质；出料口有微动开关；皮带可拆洗	

3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	尺寸：1200*830*1960 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
热厨					
1	万能蒸烤箱连柜座	台	1	尺寸：910*810*1080/903*740*720 电压/功率：380V/18.5kW；份盆：10 个 GN1/1；温度：30-250℃；内膛尺寸：440*645*770±10mm；每层高度：67±5mm；下连万能蒸烤箱专用底座；	
2	墙出单冷水龙头	个	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠	

				摇摆管摆动控制出水	
3	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
4	洗米机	台	1	φ30 x 830 工作能力 50Kg/(5-10)分钟;洗米量不低于 50Kg/次；洗净率不低于 98%	
5	高身四门冷藏冰箱	台	2	尺寸：1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
6	高身四门冷冻冰箱	台	2	尺寸：1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
7	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔	

				间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
8	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年	

				驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L ▲1、所投厨房设备灭火装置依据 XF498-2012《厨房设备灭火装置》CCCF-CPRZ-21:2019《消防类产品认证实施规则灭火设备产品泡沫灭火设备产品》，所检项目均符合标准的要求。报告含有 CMA 标志，报告可在国家认证认可监督管理委员会官网（www.cnca.gov.cn）查询。 ▲2、所投厨房设备灭火装置药剂管固定铜管卡依据 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》在试验箱温湿度：35℃ 95% RH， 压力桶温度：47℃，盐水浓度：（50±5）g/L (NaCl)，喷雾量（ml/ 80cm2/h）：1.0-2.0，压缩空气压力(KPa)：70～170，盐水桶温度：35±2℃，PH 值（25℃):	

				6.5～7.2，喷雾时间：96H，盐雾试验后样品表面未出现腐蚀变化.试验后依据 GB/T6461-2002 标准规定进行外观评级/保护评级，评级为 10 级，提供检测报告（报告内含有样品图片）。报告带有 CMA 标记，报告可在国家认证认可监督管理委员会官网（www.cnca.gov.cn）查询。	
二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
快餐发售					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

2	单头净水器连龙头	台	1	尺寸：335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管，需提供有效的涉水产品卫生许可批件。	
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	尺寸:610*750*1960 功率(W):250W;冷藏范围(℃):-6℃ ~12℃；制冷剂：R134a；有效容积：≥360L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质	
4	紫外线消毒灯	台	3	尺寸：900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
洗碗间					
1	U 形餐具输送带柜体	组	1	尺寸：（5400+1850）*580*900 1、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。	

				2、规格：（5400+1850）*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 4、传送速度：5～20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗	

				开关、急停开关。	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1	外形尺寸：4200×1000×2040mm 机器入口宽度 ：605mm 网带宽度 ：510mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：3000-4500 碟/小时 洗涤温度：55-60℃ 漂洗温度：80-85℃	

				电源要求：380V/50Hz/3N （三相五线制） 加热方式：电加热型/蒸汽加热型 电加热型功率：64kw 蒸汽加热型功率: 16 Kw ▲1、所投洗碗机不锈钢板依据 GB/T24170.1-2023 标准要求获得产品抗菌性能认证证书，抗菌性能满足标准规定：金黄色葡萄球菌 、大肠杆菌、白色念珠菌抗菌率均 ≥ 99%，提供有效期内的“产品抗菌性能认证证书” ▲2、所投商用洗碗机用水泵依据 GB/T3216-2016《回转动力泵水力性能验收试验 1 级、2 级和 3 级》标准进行流量、总扬程、机组效率检测，提供检测合格的报告，报告内附样品实拍图片。报告须带有 CMA 检测标识。 ▲3、所投洗碗机依据 GB/T5169.5-2020《电工电子产品着火	

				危险试验第 5 部分：试验火焰 针焰试验方法装置、确认试验方法和导则》标准，对商用洗碗机产品的马达断路器、断路器、2 孔中间继电器、底座部件和发热管，在室温：20℃±2℃、相对湿度 50%～60%的环境条件进行试验，提供试验结果符合的报告，报告内含所测样品的图片。报告须带有 CMA 检测标识。	
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	10 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥10 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
6	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

7	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
餐具保洁间					
1	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
其他					
1	灭蝇灯	台	8	400*230*170 ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	3	1500*220*220 风量：1750-1570 ㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	
3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810 ㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	
清真厨房：					

粗加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	台式绞肉机	台	1	445*250*450 电压/功率：220V/1.1KW；生产能力：≥200kg/h	
3	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
4	高身四门冷冻冰箱	台	1	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
5	高身二门冷冻冰箱	台	1	610*750*1960 功率（W）：370W；冷藏范围(℃)：-18℃	

				~-10℃；有效容积：≥360L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
清真热厨					
1	电磁单头大锅灶	台	1	380V/20kW　1000*1100*800+400 1、采用高强度 304 不锈钢，台面一体成型设计，面板 1.2mm，侧背板 1.0mm 2、大炒锅使用 409 不锈铁锅，厚度 2.5mm 3、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 4、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 5、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种	

				厨房环境，确保设备安全可靠。 6、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 8、整机具有≥32 项智能自动保护功能 9、依据 GB 40876-2021 标准进行检测，能效等级达到 1 级，提供能效检测报告 10、设备符合 GB 4806.1-2016、GB4806.7-2023、GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书以及食品接触产品卫生认证证书 提供全国工业产品生产许可证，包含“电磁灶”单元	
2	电磁双炒单尾灶	台	1	380V/15kW*2　1800*1100*800+400	

				1、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，侧背板 1.0mm 2、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 3、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 4、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 5、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 6、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。	

				7、整机具有≥32 项智能自动保护功能 依据 GB 40876-2021 标准进行检测，能效等级达到 1 级，提供能效检测报告 设备符合 GB 4806.1-2016、GB4806.7-2023、GB4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书以及食品接触产品卫生认证证书 提供全国工业产品生产许可证，包含“电磁灶”单元	
3	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
4	电磁双头矮汤炉	台	1	380V/15kW*2　1300*750*500+700 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，1.0mm 侧背板	

				2、玻璃采用了圆型平面 428 强化玻璃，耐温且不易破裂 3、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 4、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 5、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 6、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 8、整机具有多项智能自动保护功能，有故障代码提示	

5	墙出单冷水龙头	个	1	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
6	高身二门冷冻冰箱	台	1	610*750*1960 功率（W）：370W；冷藏范围(℃)：-18℃~-10℃；有效容积：≥360L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
快餐发售					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

2	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	尺寸:610*750*1960 功率(W):250W;冷藏范围(℃):-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：≥360L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质 配置 2 辆不锈钢高身推车、8 只碗篮	
4	紫外线消毒灯	台	2	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
面点制作间					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

2	挂墙开水器	台	1	565*440*1016 电压/功率:380V/9kW；容量:≥66L；台面采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板	
3	和面机	台	1	1085*596*1270 功率：380V/3.9KW；容积：80L；最大和面量 25kg；杆转速 116/232r/min；桶转速 16r/min	
4	搅拌机	台	1	690*622*1200 料桶容积：≥50L；额定电压：380V 3N~；最大和面量：15kg；电机功率：1.5（kW）；搅拌转速：84/163/373r/min	
5	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率 (W)：380W；冷藏范围 (℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
6	不锈钢醒发箱	台	1	480*700*1960 电压/功率：220v/2.6kW；盘数：16 盘	
7	电力三层六盘烤箱	台	1	1210*805*1335 功率：380V/21kW；每层烤盘数量：2；烤盘尺寸：400*600mm；温度范围：0-300℃；	

面档					
1	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	电磁单头炒灶	台	1	380V/15kW　750*850*800+400 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，侧背板 1.0mm 2、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 3、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 4、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种	

				厨房环境，确保设备安全可靠。 5、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 6、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 7、整机具有 32 项智能自动保护功能	
3	电磁单头矮汤炉	台	1	380V/15kW　650*750*500+700 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，1.0mm 侧背板 2、玻璃采用了圆型平面 428 强化玻璃，耐温且不易破裂 3、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 4、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把	

				手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 5、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 6、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 8、整机具有多项智能自动保护功能，有故障代码提示	
4	电磁单头煮面炉	台	2	380V/15kW　750*850*800 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，台面一体成型设计，面板 1.2mm，1.0mm 侧背板 2、使用复合材质亮光球形锅底，煮制牛羊肉不变色，汤不发	

				黑，锅不起沙眼。锅沿夹层内部加有高纤维玻璃棉 3、194*84mm 大屏 LED 高清多功能显示屏，电子仿明火显示 5、前板上配置 8 档分段式磁控旋转火力控制开关、显示屏幕显示实时功率 6、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 7、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 8、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 9、整机具有多项智能自动保护功能，有故障代码提示	

				设备符合 GB 4806.1-2016、GB4806.7-2023、GB 4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书以及食品接触产品卫生认证证书 提供全国工业产品生产许可证，包含“电煮锅”单元	
5	平台直冷冷藏柜	台	1	1800*700*800/100 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；	
6	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	高身二门冷藏冰箱	台	1	610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：≥360L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质	

洗碗间					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	通道式洗碗机	台	1	外形尺寸：1100×750×1650 mm 洗涤筐尺寸：500×500×100 mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：200 筐 洗涤温度：55-60℃ 漂洗温度：≥82℃ 电源要求：380V/50Hz/3N（三相五线制） 电加热型功率：38kw 蒸汽加热总功率：2kw	

其他					
1	灭蝇灯	台	8	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	2	1500*220*220 风量：1750-1570 ㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	
3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810 ㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	
二层					
荤菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	1	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
4	台式绞肉机	台	1	445*250*450 电压/功率：220V/1.1KW；生产能力：≥200kg/h	
5	肉丝肉片机	台	1	440*480*850 电压/功率：220V/380V,1.1kW；处理能力：200-400KG/H；双切、切肉总成可拆卸	
6	高身四门冷藏冰箱	台	2	1220*750*1960 功率 (W)：380W；冷藏范围 (℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	

7	高身四门冷冻冰箱	台	1	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
8	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*830*1960 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
9	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	10 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥10 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	

蔬菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	多功能切菜机	台	1	1210*500*1280 电压/功率：最大功率：220V/380V 0.75kW；处理能力：叶菜类产量：500-1000kg/H 根茎类产量：800-1300kg/H；根茎类切片：2-10mm 可调 球茎类切丁：6-10mm 可调；可将蔬菜切成片、丝、丁、块的条状；机台骨架均为 SUS304 不锈钢材质；出料口有微动开关；皮带可拆洗	
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*830*1960 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体	

				内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
面点加工间					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	挂墙开水器	台	1	565*440*1016 电压/功率:380V/9kW；容量:≥66L；台面采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板	
3	和面机	台	1	1085*596*1270 功率：380V/3.9KW；容积：80L；最大和面量 25kg；杆转速 116/232r/min；桶转速 16r/min	

4	搅拌机	台	1	690*622*12000 料桶容积：≥50L；额定电压：380V 3N~；最大和面量：15kg；电机功率：1.5（kW）；搅拌转速：84/163/373r/min	
5	压面机	台	1	480*415*960 额定电压：220V；功率：1.5kW；压面厚度：1-5mm；进料宽度：244mm；生产能力：50kg/h；整机重量：91kg	
6	不锈钢醒发箱	台	1	480*700*1960 电压/功率：220v/2.6kW；盘数：16 盘	
7	电力三层六盘烤箱	台	1	1210*805*1335 功率：380V/21kW；每层烤盘数量：2；烤盘尺寸：400*600mm；温度范围：0-300℃；	
准备厨房					
1	电磁双头矮仔炉	台	1	380V/15kW*2　1300*750*500+700 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，1.0mm 侧背板	

				2、玻璃采用了圆型平面 428 强化玻璃，耐温且不易破裂 3、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 4、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 5、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 6、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 8、整机具有多项智能自动保护功能，有故障代码提示	

2	电力烤鸭炉	台	1	φ940*1500 功率：380v/12kw；外壳为不锈钢材质；温度：0~300℃	
3	电磁双炒单尾灶	台	1	380V/15kW*2　1800*1100*800+400 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，侧背板 1.0mm 2、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 3、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 4、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 5、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带	

				导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 6、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 7、整机具有≥32 项智能自动保护功能 依据 GB 40876-2021 标准进行检测，能效等级达到 1 级，提供能效检测报告 设备符合 GB 4806.1-2016、GB4806.7-2023、GB 4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书以及食品接触产品卫生认证证书 提供全国工业产品生产许可证，包含“电磁灶”单元	
4	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

5	二门工作台冷藏冰箱	台	2	1800*700*800/100 功率：220V/330W；温度：0℃~5℃；制冷方式：风冷；内部尺寸：1366*580*560±10mm；容积：≥440 升；制冷剂：R134A；配置 1/1GN 盆	
6	冷藏风干柜	台	1	1220*750*1960 功率（W）：386W；冷藏范围(℃)：10℃~15℃；挂鸭数量：30-50 只；制冷方式：风冷；内外都采用不锈钢材质	
7	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个	

				灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
风味明档					
1	二门工作台冷藏冰箱	台	1	1800*600*800/100 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产	

				品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	电力六头煮面机	台	1	380V/15kW　750*850*800 1、炉身采用高强度 304 不锈钢，台面一体成型设计，面板 1.2mm，1.0mm 侧背板 2、使用复合材质亮光球形锅底，煮制牛羊肉不变色，汤不发黑，锅不起沙眼。锅沿夹层内部加有高纤维玻璃棉 3、194*84mm 大屏 LED 高清多功能显示屏，电子仿明火显示 5、前板上配置 8 档分段式磁控旋转火力控制开关、显示屏幕显示实时功率 6、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。	

				7、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 8、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 9、整机具有多项智能自动保护功能，有故障代码提示 设备符合 GB 4806.1-2016、GB4806.7-2023、GB 4806.9-2023 标准的食品接触产品安全认证证书以及食品接触产品卫生认证证书 提供全国工业产品生产许可证，包含“电煮锅”单元	
4	墙出单冷水龙头	个	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
5	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产	

				品标准；符合 GB25501-2019 标准	
6	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	厨房专用灭火系统	台	4	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m	

				灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
8	高身四门冷藏冰箱	台	2	1220*750*1960 功率 (W)：380W；冷藏范围 (℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
9	暖食灯连照明	台	1	1200*246*70 功率：220V/1.2KW	
10	电磁双头蒸炉	台	1	380V/15kW*2　1500*700*800、炉身采用高强度 304 不锈钢，一体成型台面，框架结构设计，面板 1.2mm，1.0mm 侧背板	

				2、玻璃采用了圆型平面 428 强化玻璃，耐温且不易破裂 3、LED 液晶智能显示屏，能直接显示功率、火力档位、用电量等数据信息，火力调控更加直观 4、8 档分段式磁控旋转手柄开关，手柄开关为合金材质，把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好 5、驱动模块采用数字驱动、多级防护，分层负压散热设计，内置品牌 IGBT 模块，模块化电容，机芯稳定性高，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。 6、线盘组件采用高纯度高频率紫铜线盘，搭配聚能磁条，带导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘 7、立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 8、整机具有多项智能自动保护功能，有故障代码提示	

二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
轻食档口					
1	平台直冷冷藏柜	台	2	1800*700*800/100 功率：220V/330W；温度：0℃~5℃；制冷方式：风冷；内部尺寸：1366*580*560±10mm；容积：≥440 升；制冷剂：R134A；配置 1/1GN 盆	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	

4	商用微波炉	台	1	510*430*310 电压/功率：220V/900W；内腔容量：25L	
5	挂墙刀具消毒柜	台	1	538*138*648 1、功率：220V/0.15kW； 2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造，厚度≥1.0mm； 3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁； 4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架； 5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果； 6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣； 7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒； 8、容纳:不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师	

				刀； 9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	
6	高身二门冷藏冰箱 （玻璃门）	台	1	尺寸：610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：≥360L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质， 配置 2 辆不锈钢高身推车、8 只碗篮	
7	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
洗碗间					
1	U 形餐具输送带柜体	组	1	（4200+1900）*580*900 产品功能：1、传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。	

				2、规格：（4200+1900）*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 4、传送速度：5～20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗	

				开关、急停开关。	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	2	配 G1/2"长度 18 “ (457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6” (150mm)墙支架	
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1	外形尺寸：4200×1000×2040mm 机器入口宽度 ：605mm 网带宽度 ：510mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：3000-4500 碟/小时 洗涤温度：55-60℃	

				漂洗温度：80-85℃ 电源要求：380V/50Hz/3N （三相五线制） 加热方式：电加热型/蒸汽加热型 电加热型功率：64kw 蒸汽加热型功率: 16 Kw	
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	10 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥10 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
6	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

餐具保洁间					
1	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
其他					
1	灭蝇灯	台	13	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	2	1500*220*220 风量：1750-1570 ㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	
3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810 ㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	
三层					
荤菜切配加工区					

1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	1	配 G1/2"长度 18“(457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6” (150mm)墙支架	
4	台式绞肉机	台	1	445*250*450 电压/功率：220V/1.1KW；生产能力：≥200kg/h	
5	肉丝肉片机	台	1	440*480*850 电压/功率：220V/380V,1.1kW；处理能力：200-400KG/H；双切、切肉总成可拆卸	

6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*830*1960 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	10 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥10 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
蔬菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产	

				品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	多功能切菜机	台	1	1210*500*1280 电压/功率：最大功率：220V/380V 0.75kW；处理能力：叶菜类产量：500-1000kg/H 根茎类产量：800-1300kg/H；根茎类切片：2-10mm 可调 球茎类切丁：6-10mm 可调；可将蔬菜切成片、丝、丁、块的条状；机台骨架均为 SUS304 不锈钢材质；出料口有微动开关；皮带可拆洗	
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*830*1960 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结	

				构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
热厨					
1	万能蒸烤箱连柜座	台	1	910*810*1080/903*740*720 电压/功率：380V/18.5kW；份盆:10 个 GN1/1;温度:30-250℃;内膛尺寸:440*645*770±10mm；每层高度：67±5mm；下连万能蒸烤箱专用底座；	
2	墙出单冷水龙头	个	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
3	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
4	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率 (W)：380W；冷藏范围 (℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；	

				内外都采用不锈钢材质	
5	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
6	洗米机	台	1	φ30 x 830 工作能力 50Kg/(5-1 0，)分钟；洗米量不低于 50Kg/次；洗净率不低于 98%	
7	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
8	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
9	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012	

				贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
二次更衣					

1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
称重自选					
1	多功能 POS 机	台	25	外型尺寸：280*235*95mm，台式 中央处理器：采用 64 位四核 CPU 架构，主频 1.4GHz； 储存器：4G FLASH，1G DDR3 显示/触摸屏：前屏：7 寸彩屏，分辨率 1024*600，多点触摸电容屏；后屏：3.5 寸彩屏，分辨率 480*320 10 个数字键/字母键，6 个功能键 通讯方式：以太网：10/100Mbps 自适应；WIFI：IEEE802.11 无线标准，支持安全认证机制和加密类型，支持频段 2.4GHz；	

				蓝牙：采用蓝牙 4.0；USB 接口；需接入学校现有的一卡通系统。 终端机实时统计当前消费次数和消费总额，嵌入程序在线自动升级,U 盘升级。	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
冷餐间					
1	平台直冷冷藏柜	台	2	1800*600*800/100 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~	

				12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
4	台下式制冰机	台	1	500*580*（705+30）制冰能力：约 55kg/24H（环温 21℃，水温 15℃）；储冰量：约 20kg/24H；电压/功率：220V/500W；制冷剂：R404A	
5	双头制冰机专用净水器	台	1	740*160*710 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+椰壳活性炭+软化树脂+后置烧结活性炭；产水量：1000 升/小时；配套附件：	

				3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管；过滤精度：0.01 微米，需提供有效的涉水产品卫生许可批件。	
6	商用微波炉	台	1	510*430*310 电压/功率：220V/900W；内腔容量：25L	
7	挂墙刀具消毒柜	台	1	538*138*648 1、功率：220V/0.15kW； 2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造，厚度≥ 1.0mm； 3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁； 4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架； 5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消	

				毒效果； 6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣； 7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒； 8、容纳:不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀； 9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	
8	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	尺寸:610*750*1960 功率(W):250W;冷藏范围(℃):-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：≥360L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质 配置 2 辆不锈钢高身推车、8 只碗篮	
9	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
西餐档口					

1	二门工作台冷藏冰箱	台	2	1800*750*800/100 功率：220V/330W；温度：0℃~5℃； 制冷方式：风冷；内部尺寸：1366*580*560±10mm；容积： ≥440 升；制冷剂：R134A；配置 1/1GN 盆	
2	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L	

				灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
3	电力西餐整体炉	台	1	3100*2000*800 台面、采用厚≥3.0mm SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚≥1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚≥1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板； 包含功能： 1，电力单缸炸炉*1，380V/8kW； 2、电力 6 孔煮面炉，380V/12kW； 3、电力 2 头煲仔炉*1 个，380V/3.5kW*2（微晶面 300*300 厚度 40mm，可定时调节分钟，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能）；	

				4、电力 4 头煲仔炉*2 个，380V/3.5kW*4（微晶面 300*300 厚度 40mm，可定时调节分钟，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能）； 5、电力烧烤炉 *1，380V/12kW（电磁加热系统）； 6、电力平板扒炉 1000*610±10mm，380V/12kW（电磁加热系统）	
4	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率 (W)：380W；冷藏范围 (℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
5	高身四门冷冻冰箱	台	1	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃ ~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
洗碗间					

1	U 形餐具输送带柜体	组	1	（3350+2350）*580*9001、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、规格：（3350+2350）*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 4、传送速度：5～20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目	

				了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	2	配 G1/2"长度 18 “(457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6” (150mm)墙支架	
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1	外形尺寸：4200×1000×2040mm 机器入口宽度 ：605mm 网带宽度 ：510mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：3000-4500 碟/小时	

				洗涤温度：55-60℃ 漂洗温度：80-85℃ 电源要求：380V/50Hz/3N （三相五线制） 加热方式：电加热型/蒸汽加热型 电加热型功率：64kw 蒸汽加热型功率: 16 Kw	
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	10 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥10 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
6	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

7	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
餐具保洁间					
1	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
其他					
1	灭蝇灯	台	8	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	2	1500*220*220 风量：1750-1570 ㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	
3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810 ㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	

现更正为：

一层					
序号	项目名称	计量单位	数量	规格参数	备注
荤菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；▲符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	1	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	

4	台式绞肉机	台	1	540*240*360 电压/功率：220V/0.75KW；生产能力：≥220kg/h	
5	肉丝肉片机	台	1	385*480*840 电压/功率：220V/1.5kW；处理能力：≥400KG/H；双切、切肉总成可拆卸	
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	11 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥11 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
蔬菜切配加工区					

1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	多功能切菜机	台	1	1210*500*1280 电压/功率：最大功率：220V/1.3kW；处理能力：500-1000kg/H，根茎类切片：2-10mm 可调；球茎类切丁：6-10mm 可调；可将蔬菜切成片、丝、丁、块的条状。该机为数控双机头切菜机，配备 3 种刀组，可切叶类和根茎类蔬菜，可加工片、块、丝、丁、段等多种形状，切菜规格、切菜速度和切刀速度均可调节。	
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：	

				220V/1.5kW	
热厨					
1	10 盘万能蒸烤箱连柜座	台	1	910*810*1080/903*740*720 电压/功率：380V/18.5kW；份盆：10 个 GN1/1；温度：30-250℃；内膛尺寸：440*645*770±10mm；每层高度：67±5mm；下连万能蒸烤箱专用底座；	
2	墙出单冷水龙头	个	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
3	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
4	洗米机	台	1	φ30x830 工作能力 50Kg/(5-10)分钟；洗米量 50Kg/次；洗净率不低于 98%	

5	高身四门冷藏冰箱	台	2	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
6	高身四门冷冻冰箱	台	2	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
7	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
8	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃	

				喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L ▲1、所投厨房设备灭火装置依据 XF498-2012《厨房设备灭火装置》CCCF-CPRZ-21:2019《消防类产品认证实施规则灭火设备产品泡沫灭火设备产品》，所检项目均符合标准的要求。报告含有 CMA 标志，报告可	

				在国家认证认可监督管理委员会官网（www.cnca.gov.cn）查询。 ▲2、所投厨房设备灭火装置药剂管固定铜管卡依据 GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验》在试验箱温湿度：35℃ 95% RH， 压力桶温度：47℃，盐水浓度：（50±5）g/L (NaCl)，喷雾量（ml/ 80cm2/h）：1.0-2.0，压缩空气压力(KPa)：70～170，盐水桶温度：35±2℃，PH 值（25℃)：6.5～7.2，喷雾时间：96H，盐雾试验后样品表面未出现腐蚀变化.试验后依据 GB/T6461-2002 标准规定进行外观评级/保护评级，评级为 10 级，提供检测报告（报告内含有样品图片）。报告带有 CMA 标记，报告可在国家认证认可监督管理委员会官网（www.cnca.gov.cn）查询。	
二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
快餐发售					

1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：420L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质	
4	紫外线消毒灯	台	3	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
洗碗间					
1	U 形餐具输送	组	1	（5400+1850）*580*9001、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，	

	带柜体			带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、规格：（5400+1850）*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 4、传送速度：5～20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。	

2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	

4	长龙式洗碗机 连烘干机	台	1	外形尺寸：4200×1000×2040mm 机器入口宽度　：605mm 网带宽度　　：510mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：3000-4500 碟/小时 洗涤温度：55-60℃ 漂洗温度：80-85℃ 电源要求：380V/50Hz/3N　（三相五线制） 加热方式：电加热型/蒸汽加热型 电加热型功率：≤35kw 蒸汽加热型功率: ≥16 Kw ▲1、所投洗碗机不锈钢板依据 GB/T24170.1-2023 标准要求获得产品抗菌性能认证证书，抗菌性能满足标准规定：金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、	

				白色念珠菌抗菌率均 ≥ 99%，提供有效期内的“产品抗菌性能认证证书” ▲2、所投商用洗碗机用水泵依据 GB/T3216-2016《回转动力泵水力性能验收试验 1 级、2 级和 3 级》标准进行流量、总扬程、机组效率检测，提供检测合格的报告，报告内附样品实拍图片。报告须带有 CMA 检测标识。 ▲3、所投洗碗机依据 GB/T5169.5-2020《电工电子产品着火危险试验第 5 部分：试验火焰 针焰试验方法装置、确认试验方法和导则》标准，对商用洗碗机产品的马达断路器、断路器、2 孔中间继电器、底座部件和发热管，在室温：20℃±2℃、相对湿度 50%～60%的环境条件进行试验，提供试验结果符合的报告，报告内含所测样品的图片。报告须带有 CMA 检测标识。	
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	11 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥11 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	

6	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
餐具保洁间					
1	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
其他					
1	灭蝇灯	台	8	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	3	1500*220*220 风量：1750-1570㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	

3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	
清真厨房：					
粗加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	台式绞肉机	台	1	540*240*360 电压/功率：220V/0.75KW；生产能力：≥220kg/h	
3	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
4	高身四门冷冻冰箱	台	1	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈	

				钢材质	
5	高身二门冷冻冰箱	台	1	610*750*1960 功率（W）：370W；冷藏范围(℃)：-18℃~-10℃；有效容积：≥420L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
清真热厨					
1	电磁单头大锅灶	台	1	1000*1100*800+450 技术说明:主材为 201 不锈钢板,台面厚度 1.2mm，后背板（背高 400mm，60mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4,工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接,滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能,提供全国工业生产许可证。配一个标准水龙头。配两个专用 500	

				直径锅具	
2	电磁双炒单尾灶	台	1	1800*1100*800+450 功率：380V/20kW*2；主材为 201 不锈钢板，台面厚度≥1.2mm，后背板（背高 400±10mm，60±5mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4,工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，主控板采用单片机，高集成芯片，滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 强排风机，防干烧功能；提供全国工业生产许可证。配一个标准水龙头。配两个专用 500 直径锅具；	
3	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

4	电磁双头矮汤炉	台	1	650*700*550+650 技术说明：主材为 201 不锈钢板，台面厚度 1.2mm，后背板（背高 400mm，60mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4,工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，主控板采用单片机，高集成芯片，滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能。配两个水龙头以及两个复合底加厚 500 直径带磁汤桶。	
5	墙出单冷水龙头	个	1	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
6	高身二门冷冻冰箱	台	1	610*750*1960 功率（W）：370W；冷藏范围(℃)：-18℃~-10℃；有效容积：≥420L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	

二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
快餐发售					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：420L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质	

4	紫外线消毒灯	台	2	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
面点制作间					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	挂墙开水器	台	1	565*440*1016 电压/功率:380V/9kW；容量:≥66L；台面采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板	
3	和面机	台	1	889*560*1183 功率：380V/3.9KW；容积：80L；最大和面量 25kg；杆转速 107/210r/min；桶转速 16r/min	
4	搅拌机	台	1	840*560*1210 料桶容积：≥50L；额定电压：380V 3N~；最大和面量：15kg；电机功率：1.5（kW）；搅拌转速：96/168/306r/min	

5	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
6	不锈钢醒发箱	台	1	700*500*1930 电压/功率：220v/2.9kW；盘数：16 盘	
7	电力三层六盘烤箱	台	1	1224*860*1530 功率：380V/19.8kW；每层烤盘数量：2；烤盘尺寸：400*600mm；温度范围：0-300℃；	
面档					
1	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

2	电磁单头炒灶	台	1	800*850*800/350 功率：380V/20kW 主材为 201 不锈钢板，台面厚度≥1.2mm，后背板（背高 400±10mm，60±5mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4,工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，主控板采用单片机，高集成芯片，滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 强排风机，防干烧功能；提供全国工业生产许可证。配一个标准水龙头。配两个专用 500 直径锅具；	
3	电磁单头矮汤炉	台	1	650*700*550/650 技术说明：主材为 201 不锈钢板，台面厚度 1.2mm，后背板（背高 400mm，60mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4,工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，主控板采用单片机，高集成芯片，滑动式 8 档开关加装实际厚度	

				1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能。配两个水龙头以及两个复合底加厚 500 直径带磁汤桶。	
4	电磁单头煮面炉	台	2	700*800*800/350 多项保护功能：缺相、高压、低压、浪涌、干烧及过热保护；电压/功率：380V/15kW；采用优质控制元件，IPX4 防护等级安全保护，采用全直流风机散热；主材为 304 不锈钢板，台面实际厚度 1.08cm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15×1.5mm 桥接，主控板采用单片机，滑动式 5 或 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，5 或 8 字显示器，故障代码显示，24V 低噪音强排风机，加热板厚度 5mm	
5	平台直冷冷藏柜	台	1	1800*700*800/100 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃～12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；	

6	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	高身二门冷藏冰箱	台	1	610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：420L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质	
洗碗间					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	通道式洗碗机	台	1	1150*779*1823 洗涤量：200 筐/小时；耗水量：1.7 升/筐；电源：380V/50Hz/3N；配电量：电加热：41.2 kW (80 A)；最低水压须达到 2Kg/cm2；篮筐尺寸：500×500 mm	

其他					
1	灭蝇灯	台	8	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	2	1500*220*220 风量：1750-1570㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	
3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	
二层					
荤菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	1	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
4	台式绞肉机	台	1	540*240*360 电压/功率：220V/0.75KW；生产能力：≥220kg/h	
5	肉丝肉片机	台	1	385*480*840 电压/功率：220V/1.5kW；处理能力：400KG/H；双切、切肉总成可拆卸	
6	高身四门冷藏冰箱	台	2	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
7	高身四门冷冻冰箱	台	1	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈	

				钢材质	
8	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
9	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	11 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥11 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
蔬菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019	

				标准	
2	多功能切菜机	台	1	1210*500*1280 电压/功率：最大功率：220V/1.3kW；处理能力：500-1000kg/H 根茎类切片：2-10mm 可调 球茎类切丁：6-10mm 可调；可将蔬菜切成片、丝、丁、块的条状。该机为数控双机头切菜机，配备 3 种刀组，可切叶类和根茎类蔬菜，可加工片、块、丝、丁、段等多种形状，切菜规格、切菜速度和切刀速度均可调节。	
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	

面点加工间					
1	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	挂墙开水器	台	1	565*440*1016 电压/功率:380V/9kW；容量:≥66L；台面采用厚≥1.2mm SUS304 2B 不锈钢板	
3	和面机	台	1	889*560*1183 功率：380V/3.9KW；容积：80L；最大和面量 25kg；杆转速 107/210r/min；桶转速 16r/min	
4	搅拌机	台	1	840*560*1210 料桶容积：≥50L；额定电压：380V 3N~；最大和面量：15kg；电机功率：1.5（kW）；搅拌转速：96/168/306r/min	
5	压面机	台	1	675*665*1070 额定电压：220V；电机功率：1.5kW；压面厚度：2-16mm；进料宽度：288mm；生产能力：122kg/h；整机重量：136kg	
6	不锈钢醒发箱	台	1	700*500*1930 电压/功率：220v/2.9kW；盘数：16 盘	

7	电力三层六盘烤箱	台	1	1224*860*1530 功率：380V/19.8kW；每层烤盘数量：2；烤盘尺寸：400*600mm；温度范围：0-300℃；	
准备厨房					
1	电磁双头矮仔炉	台	1	1200*700*550+650 微晶平板：Φ430mm　1 块，304 不锈钢外壳，高平率线盘，多项智能保护功能：缺相、高压、低压、浪涌、干烧及过热保护，额定电压及功率：380V/8kW*2；采用控制元件，国家 IPX4 防护等级安全保护，采用全直流风机散热；主材为 304 不锈钢板，台面实际厚度大于等于 1.08，后背板（背高 400mm，60mm）为实际厚度大于等于 0.9mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，主控板采用单片机，滑动式 5 或 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，5 或 8 字显示器，故障代码显示，24V 低噪音强排风机	
2	电力烤鸭炉	台	1	φ940*1500 功率：380v/12kw；外壳为不锈钢材质；温度：0~300℃	

3	电磁双炒单尾灶	台	1	1800*1100*800+450 技术说明：功率：380v/12kw*2；主材为 201 不锈钢板，台面厚度 1.2mm，后背板（背高 400mm，60mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4，工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能，配一个标准水龙头。	
4	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
5	二门工作台冷藏冰箱	台	2	1800*700*800/100 功率：220V/330W；温度：0℃~5℃；制冷方式：风冷；内部尺寸：1366*580*560±10mm；容积：≥440 升；制冷剂：R134A；配置 1/1GN 盆	

6	冷藏风干柜	台	1	1220*750*1960 功率（W）：386W；冷藏范围(℃)：10℃~15℃；挂鸭数量：30-50 只；制冷方式：风冷；内外都采用不锈钢材质	
7	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年	

				驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
风味明档					
1	二门工作台冷藏冰箱	台	1	1800*600*800/100 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

3	六头智面机	台	1	2150*800*16001）电源：3～380V±10%，50Hz-60Hz，额定输入功率：26000W（+5%,-7%)；储存温度：-10℃~40℃；储存湿度:≤80%；热效率：≥95%；煮锅过热保护温度：105℃（±2℃）辅助水箱、热汤锅保护温度：85℃（±2℃）；煮面槽、水箱、热汤锅带有低水位保护功能；工作温度：-5℃～+45℃；出餐效率：每小时 150-180 份； 2）功能（人机交互中央控制液晶屏）： 1、单头智能制面机(15 秒完成 200 克鲜面，可连续工作) 2、自动分面（煮锅煮面条件满足自动分配煮锅煮面） 3、煮锅煮面（保温待命，指令工作，煮面完成自动控水） 4、导面（完成控水后自动导入面碗内） 5、注汤（面完成入碗后自动按照指令完成，指令无注汤不进行注汤）	
4	墙出单冷水龙头	个	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	

5	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
6	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	厨房专用灭火系统	台	4	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个	

				灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
8	高身四门冷藏冰箱	台	2	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
9	暖食灯连照明	台	1	1200*246*70 功率：220V/1.2KW	

10	电磁双头蒸炉	台	1	1500*700*800 功率：380v/15kw*2；主材为 201 不锈钢板，台面厚度 1.2mm，后背板（背高 400mm，60mm），底脚为加厚型全合成钢制作，可调节高低，高度是 150mm，外壳防水等级 IPX4,工作频率 17KHz-40KHz，机芯 240mm*260mm，铝板盖子屏蔽感应电流，内部紫铜 15mm*1.5mm 桥接，滑动式 8 档开关加装实际厚度 1.8mm 保护罩或 8 档旋转变速开关，数码显示器，内部温度显示，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能。	
二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	
轻食档口					
1	平台直冷冷藏柜	台	2	1800*700*800/100 功率：220V/330W；温度：0℃~5℃；制冷方式：风冷;内部尺寸:1366*580*560±10mm;容积:≥440 升;制冷剂:R134A;	

				配置 1/1GN 盆	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
4	商用微波炉	台	1	510*430*310 电压/功率：220V/900W；内腔容量：25L	

5	挂墙刀具消毒柜	台	1	538*138*6481、功率：220V/0.15kW； 2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造，厚度≥1.0mm； 3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁； 4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架； 5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果； 6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣； 7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒； 8、容纳:不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀； 9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	
6	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：420L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外	

				都采用不锈钢材质	
7	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
洗碗间					
1	U 形餐具输送带柜体	组	1	（4200+1900）*580*900 产品功能：1、传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、规格：（4200+1900）*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 4、传送速度：5～20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。	

				6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。 8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	2	配 G1/2"长度 18“（457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6”（150mm)墙支架	

4	长龙式洗碗机 连烘干机	台	1	外形尺寸：4200×1000×2040mm 机器入口宽度　：605mm 网带宽度　　：510mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：3000-4500 碟/小时 洗涤温度：55-60℃ 漂洗温度：80-85℃ 电源要求：380V/50Hz/3N　（三相五线制） 加热方式：电加热型/蒸汽加热型 电加热型功率：≤35kw 蒸汽加热型功率: ≥16 Kw	
5	敞开式不锈钢 洗地龙头	台	1	11 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥11 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	

6	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
餐具保洁间					
1	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
其他					
1	灭蝇灯	台	13	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	2	1500*220*220 风量：1750-1570㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	

3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	
三层					
荤菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	1	配 G1/2"长度 18“（457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6”（150mm)墙支架	
4	台式绞肉机	台	1	540*240*360 电压/功率：220V/0.75KW；生产能力：≥220kg/h	

5	肉丝肉片机	台	1	385*480*840 电压/功率：220V/1.5kW；处理能力：400KG/H；双切、切肉总成可拆卸	
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	
7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1	11 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥11 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	
蔬菜切配加工区					
1	冷热水龙头	个	4	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019	

				标准	
2	多功能切菜机	台	1	1210*500*1280 电压/功率：最大功率：220V/1.3kW；处理能力：500-1000kg/H 根茎类切片：2-10mm 可调 球茎类切丁：6-10mm 可调；可将蔬菜切成片、丝、丁、块的条状。该机为数控双机头切菜机，配备 3 种刀组，可切叶类和根茎类蔬菜，可加工片、块、丝、丁、段等多种形状，切菜规格、切菜速度和切刀速度均可调节。	
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1	1200*850*2100 内外箱体均采用 SUS304 不锈钢；全铜管冷冷凝器、蒸发器；配置强制蒸发装置，自动化蒸发化霜水；一体式发泡工艺；能在 43℃的环境温度下正常工作；置于箱体内部的高效防霜加热丝，能有效防止门框结露、滴水；柜体两侧安装玻璃门，方便食物对侧取放；冰箱配备门体自动关闭结构；玻璃门配置电加热防凝露装置；配菜框龙骨架；功率：220V/1.5kW	

热厨					
1	10 盘万能蒸烤箱连柜座	台	1	910*810*1080/903*740*720 电压/功率：380V/18.5kW；份盆：10 个 GN1/1；温度：30-250℃；内膛尺寸：440*645*770±10mm；每层高度：67±5mm；下连万能蒸烤箱专用底座；	
2	墙出单冷水龙头	个	2	墙面摇摆开关龙头，主体、出水管为全铜材质，全铜阀芯，靠摇摆管摆动控制出水	
3	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
4	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	

5	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
6	洗米机	台	1	φ30 x 830 工作能力 50Kg/(5-1 0，)分钟；洗米量 50Kg/次；洗净率 98%	
7	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
8	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
9	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃	

				喷嘴最大数量：22 个 感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	
二次更衣					
1	感应冷热水龙头	只	2	全铜材质，红外线感应，干电池、插电方式供电，微电脑控制，超低功耗，配混水阀，出温水	

称重自选					
1	多功能 POS 机	台	25	外型尺寸：280*235*95mm 台式 中央处理器：采用 64 位四核 CPU 架构，主频 1.4GHz； 储存器：4G FLASH，1G DDR3 显示/触摸屏：前屏：7 寸彩屏，分辨率 1024*600，多点触摸电容屏；后屏：3.5 寸彩屏，分辨率 480*320 10 个数字键/字母键，6 个功能键 通讯方式：以太网：10/100Mbps 自适应；WIFI：IEEE802.11 无线标准，支持安全认证机制和加密类型，支持频段 2.4GHz； 蓝牙：采用蓝牙 4.0；USB 接口；需接入学校现有的一卡通系统。 终端机实时统计当前消费次数和消费总额，嵌入程序在线自动升级,U 盘升级	

2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
冷餐间					
1	平台直冷冷藏柜	台	2	1800*600*800/100 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；有效容积：420L；制冷剂：R134A；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外都采用不锈钢材质；	
2	冷热水龙头	个	2	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	

3	单头净水器连龙头	台	1	335*120*341 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+后置活性炭；产水量：≥300 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管	
4	台下式制冰机	台	1	500*580*（705+30）制冰能力：约 55kg/24H（环温 21℃，水温 15℃）；储冰量：约 20kg/24H；电压/功率：220V/500W；制冷剂：R404A	
5	双头制冰机专用净水器	台	1	740*160*710 滤芯配置：PP+UF 超滤膜+椰壳活性炭+软化树脂+后置烧结活性炭；产水量：1000 升/小时；配套附件：3 分豪华直饮水龙头+一体进水三通球阀+龙头挂片+3 分 PE 管；过滤精度：0.01 微米	
6	商用微波炉	台	1	510*430*310 电压/功率：220V/900W；内腔容量：25L	

7	挂墙刀具消毒柜	台	1	538*138*6481、功率：220V/0.15kW； 2、外壳：全不锈钢结构设计,采用 AISI304 不锈钢制造，厚度≥1.0mm； 3、门板采用黑色亚克力板，防止紫外光外泄；不锈钢拉手设计；采用磁力门吸装置；柜门带门锁； 4、内置：可抽拉式透明玻璃刀架； 5、消毒方式：双重消毒设计，紫外线消菌(UV)及臭氧双重消毒效果； 6、消毒时间：120 分钟消毒时间掣； 7、安全：设定安全微限开关,开门时自动关闭机器停止消毒； 8、容纳:不少于 14 把刀,小刀 15 把以上,适用于中式刀、厨师刀； 9、设备生产厂家具有消毒产品生产许可证	
8	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1	610*750*1960 功率(W)：250W；冷藏范围(℃)：-6℃ ~ 12℃；制冷剂：R134a；有效容积：420L；制冷方式：压缩机管冷；采用铜管材质；内外	

				都采用不锈钢材质	
9	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
西餐档口					
1	二门工作台冷藏冰箱	台	2	1800*750*800/100 功率：220V/330W；温度：0℃~5℃；制冷方式：风冷;内部尺寸:1366*580*560±10mm;容积:≥440 升;制冷剂:R134A;配置 1/1GN 盆	
2	厨房专用灭火系统	台	1	外形尺寸：700*645*240 执行标准：XF498-2012 贮存压力：13MPa 工作温度 4-55℃ 喷嘴最大数量：22 个	

				感温片最大数量：10 个 滑轮弯头最大数量：7 个 灶台保护最大长度（包括烟罩）：10m 灭火剂类别：食用油专用灭火剂 灭火剂容量：2×12L 灭火剂有效限期：8 年 驱动气体名称：氮气 充装压力：13MPa 容量：2.0L	

3	电力西餐整体炉	台	1	3100*2000*800 台面、采用厚≥3.0mm SUS304 2B 不锈钢板，需倒圆角；侧板及门板采用厚≥1.5 mmSUS304 2B 不锈钢板；层板及中隔板采用厚≥1.2 mmSUS304 2B 不锈钢板；包含功能：1，电力单缸炸炉*1，380V/8kW；2、电力 6 孔煮面炉，380V/12kW；3、电力 2 头煲仔炉*1 个，380V/3.5kW*2（微晶面 300*300 厚度 40mm，可定时调节分钟，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能）；4、电力 4 头煲仔炉*2 个，380V/3.5kW*4（微晶面 300*300 厚度 40mm，可定时调节分钟，故障代码显示，380V 低噪音强排风机，防干烧功能）；5、电力烧烤炉 *1，380V/12kW（电磁加热系统）；6、电力平板扒炉 1000*610±10mm，380V/12kW（电磁加热系统）	
4	高身四门冷藏冰箱	台	1	1220*750*1960 功率（W）：380W；冷藏范围（℃）：-6℃ ~ 12℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134A；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	

5	高身四门冷冻冰箱	台	1	1220*750*1960 电压/功率：220V/480W；冷冻范围：-18℃~-10℃；有效容积：≥920L；制冷剂：R134a；制冷方式：管冷；内外都采用不锈钢材质	
洗碗间					
1	U 形餐具输送带柜体	组	1	（3350+2350）*580*9001、产品功能：传送链板通过不锈钢链条驱动，带动餐具传送，提高餐具回收效率。 2、规格：（3350+2350）*580*900mm。 3、电源要求：220V/50Hz/1PH，总功率：1KW 。 4、传送速度：5～20m/min。 5、传送链板为聚甲醛树脂材质，链板轨道为高分子聚乙烯材质，更经久耐用。 6、链板下部两侧翼加装滚轮，大大减小链板与轨道之间的摩擦阻力。 7、标配链板自清洁喷淋系统，使传送机在运行过程中能保持卫生清洁。	

				8、主动机头和被动机头内置抽屉式残渣篮，易于清洁。 9、实时数显传送速度，外置调速电位器，操作可视化，一目了然。 10、操作面板上配置总电源开关、启动开关、停止开关、清洗开关、急停开关。	
2	冷热水龙头	个	1	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
3	花洒龙头	台	2	配 G1/2"长度 18“（457mm)内螺纹进水软管；进水口配有止回阀，防止回水倒流；配长度 6”（150mm)墙支架	

4	长龙式洗碗机 连烘干机	台	1	外形尺寸：4200×1000×2040mm 机器入口宽度　：605mm 网带宽度　　：510mm 最大洗涤高度：420 mm 最大洗涤量：3000-4500 碟/小时 洗涤温度：55-60℃ 漂洗温度：80-85℃ 电源要求：380V/50Hz/3N　（三相五线制） 加热方式：电加热型/蒸汽加热型 电加热型功率：≤35kw 蒸汽加热型功率: ≥16 Kw	
5	敞开式不锈钢 洗地龙头	台	1	11 米表面喷塑处理，开放式洗地龙头，配长度≥11 米软管，管子承受压力 300psi-1000psi，适用温度：0-100℃，水枪式喷头	

6	冷热水龙头	个	3	双把双控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；双孔间距：203mm，允许偏差 ±5 mm；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
7	单冷水龙头	个	1	单把单控高抛龙头；主体、出水管全铜材质，陶瓷阀芯；符合 GB18145-2014 产品标准；符合 GB25501-2019 标准	
餐具保洁间					
1	紫外线消毒灯	台	1	900*25 灯管：荧光灯管；本体采用冷轧钢板，内置镇流器、灯座、启辉器；功率：30W	
其他					
1	灭蝇灯	台	8	400*230*170ABS 抗助阻燃外壳；UVA 诱蚊蝇专用灯管；适用面积：100-150 ㎡；电压/功率：220V/16W	
2	风幕机	台	2	1500*220*220 风量：1750-1570㎥/h；风速：9-8m/s；额定功率：220V/110w	

3	风幕机	台	1	900*220*220 风量：880-810㎥/h；风速：8.5-7.5m/s；额定功率：220V/55w	

2、原招标文件 第六部分 格式附件 附件 3 投标报价明细表为：

一层

序号	项目名称	计量单位	数量	品牌	制造商	产地	单价	小计
荤菜切配加工区								
1	冷热水龙头	个	4					
2	冷热水龙头	个	1					
3	花洒龙头	台	1					
4	台式绞肉机	台	1					
5	肉丝肉片机	台	1					
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1					
7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1					
蔬菜切配加工区								
1	冷热水龙头	个	4					
2	多功能切菜机	台	1					
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1					
热厨								
1	万能蒸烤箱连柜座	台	1					

2	墙出单冷水龙头	个	2					
3	冷热水龙头	个	1					
4	洗米机	台	1					
5	高身四门冷藏冰箱	台	2					
6	高身四门冷冻冰箱	台	2					
7	冷热水龙头	个	2					
8	厨房专用灭火系统	台	1					
二次更衣								
1	感应冷热水龙头	只	2					
快餐发售								
1	冷热水龙头	个	2					
2	单头净水器连龙头	台	1					
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1					
4	紫外线消毒灯	台	3					
洗碗间								
1	U 形餐具输送带柜体	组	1					

2	冷热水龙头	个	1					
3	花洒龙头	台	2					
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1					
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1					
6	冷热水龙头	个	3					
7	单冷水龙头	个	1					
餐具保洁间								
1	紫外线消毒灯	台	1					
其他								
1	灭蝇灯	台	8					
2	风幕机	台	3					
3	风幕机	台	1					
清真厨房:								
粗加工区								
1	冷热水龙头	个	4					
2	台式绞肉机	台	1					
3	高身四门冷藏冰箱	台	1					

4	高身四门冷冻冰箱	台	1					
5	高身二门冷冻冰箱	台	1					
清真热厨								
1	电磁单头大锅灶	台	1					
2	电磁双炒单尾灶	台	1					
3	冷热水龙头	个	2					
4	电磁双头矮汤炉	台	1					
5	墙出单冷水龙头	个	1					
6	高身二门冷冻冰箱	台	1					
二次更衣								
1	感应冷热水龙头	只	2					
快餐发售								
1	冷热水龙头	个	2					
2	单头净水器连龙头	台	1					
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1					

4	紫外线消毒灯	台	2					
面点制作间								
1	冷热水龙头	个	2					
2	挂墙开水器	台	1					
3	和面机	台	1					
4	搅拌机	台	1					
5	高身四门冷藏冰箱	台	1					
6	不锈钢醒发箱	台	1					
7	电力三层六盘烤箱	台	1					
面档								
1	冷热水龙头	个	1					
2	电磁单头炒灶	台	1					
3	电磁单头矮汤炉	台	1					
4	电磁单头煮面炉	台	2					
5	平台直冷冷藏柜	台	1					
6	冷热水龙头	个	1					
7	高身二门冷藏冰箱	台	1					

洗碗间								
1	冷热水龙头	个	2					
2	通道式洗碗机	台	1					
其他								
1	灭蝇灯	台	8					
2	风幕机	台	2					
3	风幕机	台	1					
二层								
荤菜切配加工区								
1	冷热水龙头	个	4					
2	冷热水龙头	个	1					
3	花洒龙头	台	1					
4	台式绞肉机	台	1					
5	肉丝肉片机	台	1					
6	高身四门冷藏冰箱	台	2					
7	高身四门冷冻冰箱	台	1					
8	双通净菜陈列冷藏风房	台	1					

9	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1					
蔬菜切配加工区								
1	冷热水龙头	个	4					
2	多功能切菜机	台	1					
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1					
面点加工间								
1	冷热水龙头	个	2					
2	挂墙开水器	台	1					
3	和面机	台	1					
4	搅拌机	台	1					
5	压面机	台	1					
6	不锈钢醒发箱	台	1					
7	电力三层六盘烤箱	台	1					
准备厨房								
1	电磁双头矮仔炉	台	1					
2	电力烤鸭炉	台	1					
3	电磁双炒单尾灶	台	1					

4	冷热水龙头	个	2					
5	二门工作台冷藏冰箱	台	2					
6	冷藏风干柜	台	1					
7	厨房专用灭火系统	台	1					
风味明档								
1	二门工作台冷藏冰箱	台	1					
2	冷热水龙头	个	2					
3	电力六头煮面机	台	1					
4	墙出单冷水龙头	个	2					
5	冷热水龙头	个	2					
6	冷热水龙头	个	1					
7	厨房专用灭火系统	台	4					
8	高身四门冷藏冰箱	台	2					
9	暖食灯连照明	台	1					
10	电磁双头蒸炉	台	1					
二次更衣								

1	感应冷热水龙头	只	2					
轻食档口								
1	平台直冷冷藏柜	台	2					
2	冷热水龙头	个	2					
3	单头净水器连龙头	台	1					
4	商用微波炉	台	1					
5	挂墙刀具消毒柜	台	1					
6	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1					
7	紫外线消毒灯	台	1					
洗碗间								
1	U 形餐具输送带柜体	组	1					
2	冷热水龙头	个	1					
3	花洒龙头	台	2					
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1					
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1					

6	冷热水龙头	个	3					
7	单冷水龙头	个	1					
餐具保洁间								
1	紫外线消毒灯	台	1					
其他								
1	灭蝇灯	台	13					
2	风幕机	台	2					
3	风幕机	台	1					
三层								
荤菜切配加工区								
1	冷热水龙头	个	4					
2	冷热水龙头	个	1					
3	花洒龙头	台	1					
4	台式绞肉机	台	1					
5	肉丝肉片机	台	1					
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1					
7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1					
蔬菜切配加工区								

1	冷热水龙头	个	4					
2	多功能切菜机	台	1					
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1					
热厨								
1	万能蒸烤箱连柜座	台	1					
2	墙出单冷水龙头	个	2					
3	冷热水龙头	个	1					
4	高身四门冷藏冰箱	台	1					
5	冷热水龙头	个	1					
6	洗米机	台	1					
7	冷热水龙头	个	3					
8	单冷水龙头	个	1					
9	厨房专用灭火系统	台	1					
二次更衣								
1	感应冷热水龙头	只	2					
称重自选								

1	多功能 POS 机	台	25					
2	冷热水龙头	个	2					
3	单头净水器连龙头	台	1					
冷餐间								
1	平台直冷冷藏柜	台	2					
2	冷热水龙头	个	2					
3	单头净水器连龙头	台	1					
4	台下式制冰机	台	1					
5	双头制冰机专用净水器	台	1					
6	商用微波炉	台	1					
7	挂墙刀具消毒柜	台	1					
8	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1					
9	紫外线消毒灯	台	1					
西餐档口								

1	二门工作台冷藏冰箱	台	2					
2	厨房专用灭火系统	台	1					
3	电力西餐整体炉	台	1					
4	高身四门冷藏冰箱	台	1					
5	高身四门冷冻冰箱	台	1					
洗碗间								
1	U 形餐具输送带柜体	组	1					
2	冷热水龙头	个	1					
3	花洒龙头	台	2					
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1					
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1					
6	冷热水龙头	个	3					
7	单冷水龙头	个	1					
餐具保洁间								

1	紫外线消毒灯	台	1					
其他								
1	灭蝇灯	台	8					
2	风幕机	台	2					
3	风幕机	台	1					
合计								

现更正为：

一层

序号	项目名称	计量单位	数量	品牌	制造商	产地	单价	小计	外观照片	铭牌（标牌）照片
荤菜切配加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	冷热水龙头	个	1							
3	花洒龙头	台	1							
4	台式绞肉机	台	1							
5	肉丝肉片机	台	1							
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1							
7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1							
蔬菜切配加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	多功能切菜机	台	1							
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1							
热厨										

1	10 盘万能蒸烤箱连柜座	台	1							
2	墙出单冷水龙头	个	2							
3	冷热水龙头	个	1							
4	洗米机	台	1							
5	高身四门冷藏冰箱	台	2							
6	高身四门冷冻冰箱	台	2							
7	冷热水龙头	个	2							
8	厨房专用灭火系统	台	1							
二次更衣										
1	感应冷热水龙头	只	2							
快餐发售										
1	冷热水龙头	个	2							
2	单头净水器连龙头	台	1							

3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1							
4	紫外线消毒灯	台	3							
洗碗间										
1	U形餐具输送带柜体	组	1							
2	冷热水龙头	个	1							
3	花洒龙头	台	2							
4	长龙式洗碗机连烘干机	台	1							
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1							
6	冷热水龙头	个	3							
7	单冷水龙头	个	1							
餐具保洁间										
1	紫外线消毒灯	台	1							
其他										
1	灭蝇灯	台	8							
2	风幕机	台	3							
3	风幕机	台	1							

清真厨房：										
粗加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	台式绞肉机	台	1							
3	高身四门冷藏冰箱	台	1							
4	高身四门冷冻冰箱	台	1							
5	高身二门冷冻冰箱	台	1							
清真热厨										
1	电磁单头大锅灶	台	1							
2	电磁双炒单尾灶	台	1							
3	冷热水龙头	个	2							
4	电磁双头矮汤炉	台	1							
5	墙出单冷水龙头	个	1							

6	高身二门冷冻冰箱	台	1							
二次更衣										
1	感应冷热水龙头	只	2							
快餐发售										
1	冷热水龙头	个	2							
2	单头净水器连龙头	台	1							
3	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1							
4	紫外线消毒灯	台	2							
面点制作间										
1	冷热水龙头	个	2							
2	挂墙开水器	台	1							
3	和面机	台	1							
4	搅拌机	台	1							
5	高身四门冷藏冰箱	台	1							
6	不锈钢醒发箱	台	1							

7	电力三层六盘烤箱	台	1							
面档										
1	冷热水龙头	个	1							
2	电磁单头炒灶	台	1							
3	电磁单头矮汤炉	台	1							
4	电磁单头煮面炉	台	2							
5	平台直冷冷藏柜	台	1							
6	冷热水龙头	个	1							
7	高身二门冷藏冰箱	台	1							
洗碗间										
1	冷热水龙头	个	2							
2	通道式洗碗机	台	1							
其他										
1	灭蝇灯	台	8							

2	风幕机	台	2							
3	风幕机	台	1							
二层										
荤菜切配加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	冷热水龙头	个	1							
3	花洒龙头	台	1							
4	台式绞肉机	台	1							
5	肉丝肉片机	台	1							
6	高身四门冷藏冰箱	台	2							
7	高身四门冷冻冰箱	台	1							
8	双通净菜陈列冷藏风房	台	1							
9	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1							
蔬菜切配加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	多功能切菜机	台	1							

3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1							
面点加工间										
1	冷热水龙头	个	2							
2	挂墙开水器	台	1							
3	和面机	台	1							
4	搅拌机	台	1							
5	压面机	台	1							
6	不锈钢醒发箱	台	1							
7	电力三层六盘烤箱	台	1							
准备厨房										
1	电磁双头矮仔炉	台	1							
2	电力烤鸭炉	台	1							
3	电磁双炒单尾灶	台	1							
4	冷热水龙头	个	2							
5	二门工作台冷	台	2							

	藏冰箱									
6	冷藏风干柜	台	1							
7	厨房专用灭火系统	台	1							
风味明档										
1	二门工作台冷藏冰箱	台	1							
2	冷热水龙头	个	2							
3	六头智面机	台	1							
4	墙出单冷水龙头	个	2							
5	冷热水龙头	个	2							
6	冷热水龙头	个	1							
7	厨房专用灭火系统	台	4							
8	高身四门冷藏冰箱	台	2							
9	暖食灯连照明	台	1							
10	电磁双头蒸炉	台	1							

二次更衣										
1	感应冷热水龙头	只	2							
轻食档口										
1	平台直冷冷藏柜	台	2							
2	冷热水龙头	个	2							
3	单头净水器连龙头	台	1							
4	商用微波炉	台	1							
5	挂墙刀具消毒柜	台	1							
6	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1							
7	紫外线消毒灯	台	1							
洗碗间										
1	U形餐具输送带柜体	组	1							
2	冷热水龙头	个	1							
3	花洒龙头	台	2							
4	长龙式洗碗机	台	1							

	连烘干机									
5	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1							
6	冷热水龙头	个	3							
7	单冷水龙头	个	1							
餐具保洁间										
1	紫外线消毒灯	台	1							
其他										
1	灭蝇灯	台	13							
2	风幕机	台	2							
3	风幕机	台	1							
三层										
荤菜切配加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	冷热水龙头	个	1							
3	花洒龙头	台	1							
4	台式绞肉机	台	1							
5	肉丝肉片机	台	1							
6	双通净菜陈列冷藏风房	台	1							

7	敞开式不锈钢洗地龙头	台	1							
蔬菜切配加工区										
1	冷热水龙头	个	4							
2	多功能切菜机	台	1							
3	双通净菜陈列冷藏风房	台	1							
热厨										
1	10 盘万能蒸烤箱连柜座	台	1							
2	墙出单冷水龙头	个	2							
3	冷热水龙头	个	1							
4	高身四门冷藏冰箱	台	1							
5	冷热水龙头	个	1							
6	洗米机	台	1							
7	冷热水龙头	个	3							
8	单冷水龙头	个	1							

9	厨房专用灭火系统	台	1							
二次更衣										
1	感应冷热水龙头	只	2							
称重自选										
1	多功能 POS 机	台	25							
2	冷热水龙头	个	2							
3	单头净水器连龙头	台	1							
冷餐间										
1	平台直冷冷藏柜	台	2							
2	冷热水龙头	个	2							
3	单头净水器连龙头	台	1							
4	台下式制冰机	台	1							
5	双头制冰机专用净水器	台	1							
6	商用微波炉	台	1							

7	挂墙刀具消毒柜	台	1							
8	高身二门冷藏冰箱（玻璃门）	台	1							
9	紫外线消毒灯	台	1							
西餐档口										
1	二门工作台冷藏冰箱	台	2							
2	厨房专用灭火系统	台	1							
3	电力西餐整体炉	台	1							
4	高身四门冷藏冰箱	台	1							
5	高身四门冷冻冰箱	台	1							
洗碗间										
1	U形餐具输送带柜体	组	1							
2	冷热水龙头	个	1							

3	花洒龙头	台	2							
4	长龙式洗碗机 连烘干机	台	1							
5	敞开式不锈钢 洗地龙头	台	1							
6	冷热水龙头	个	3							
7	单冷水龙头	个	1							
餐具保洁间										
1	紫外线消毒灯	台	1							
其他										
1	灭蝇灯	台	8							
2	风幕机	台	2							
3	风幕机	台	1							
合计										

3、原招标文件 第三部分 项目需求 四、售后服务要求“免费质保期：本项目全部设备整机免费质保期**不少于 2 年**，自项目最终验收合格之日起计算。”**更正为**“免费质保期：本项目全部设备整机免费质保期**不少于 3 年**，自项目最终验收合格之日起计算。”

4、原招标文件 第三部分 项目需求 八、履约保证金“本项目不收取履约保证金。”**更正为**“1、投标人提供的履约担保金额为**合同价的 10%**；2、履约保证金的缴纳形式为**银行保函形式**；3、银行保函应于合同签订后 20 个工作日内递交，保函有效期至 **2027 年 9 月 1 日**止。”

5、除上述更正内容外，原招标文件的其他内容和要求不变。本更正内容与原招标文件有不一致处，以本更正内容为准。

上海新域工程建设咨询有限公司

2026 年 11 月 3 日