

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
扬州津收费站食堂（一）					
1	四层储物柜	1200*500*1800	台	1	1、层板、侧板、围板采用201#1.0mm.不锈钢制作； 2、层板下侧采用1.0mm.不锈钢U型加强筋加固； 3、柜门采用吊轮滑动结构，方便使用，减少噪音； 4、台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。
2	四门高身双温冰柜	1200*700*1950	台	1	产品尺寸：≥1200mm*700mm*1950mm； 功率：≤272W；电压：220V；容量：≥800L；控制方式：电子按键；制冷方式：直冷；制 冷剂：（冷藏/冷冻）R290；温度范围：冷藏-5℃~10℃，冷冻≤-15℃； 箱体材质：不锈钢；纯铜管快速制冷，电子控温，环戊烷高密度保温层，盆底冲压内胆， 加粗网格层架，可拆卸密封条，万向脚轮；CQC3C国家强制性产品认证证书，CVC食品接触 产品安全认证证书。
3	双层工作台	1500*800*800	台	1	1、台面采用201#1.0mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管； 5、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
4	台式电磁炉	3.5KW	台	1	1.电压、功率：220V、3500W
5	定制煲仔炉带拼台	700*1050*800	台	1	1、台面采用201#1.0mm不锈钢板； 2、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
6	单炒炉连大锅灶	1900*1050*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、尾排进水管为Φ15镀锌管，不锈钢风阀、全铜气阀； 5、永强风机180瓦，90高压压力油泵； 6、0.75纯铜喷头，25千瓦高压点火器。
7	油烟净化一体机	L1300	米	2.5	1.处理风量：单台字3600立方米/小时。长宽高L*1300*1000。 2.电源单相三线制220V/三相五线制380V。 3.功率：3.3kw。（电机功率三1.5KW，净化箱功率三0.5KW）。 4.全压：≥450Pa。 5.风口尺寸：400*400mm。 6.风口方向：可前、后、上三个方向调节安装出风口。 7.板材采用201不锈钢，板材厚度不低于1.0mm在。 8.集成烟罩、净化器、风机一体化设计。 9.各单元独立组合式设计、组装机安装，专利油烟屏蔽器，具有免清洗功能。 10.前置四级净化，风管无油，节省设备、风机、风管等清洁维护费用。 四次净化原理： 一级净化：Z型网·净油，去除大颗粒油烟；利用气态污染物在不同的温度及压力下，具有不同的饱和蒸汽压。在降低温度和改变压力的情况下，在重力和碰撞原理作用下，凝结出部分污染物，净化60%左右的10μm以上油烟颗粒物。 二级净化：金属过滤器·净油，采用多层不锈钢波纹丝网过滤油烟，且均风散流，能净化65%左右的大油烟颗粒物。 三级净化：高低压电场·净油，油烟通过高压电场，强电场使油烟颗粒物带电，成为带电颗粒物。铝合金集成器使带电颗粒到达第二段集成器后使粒子撞击至收集电极而立即被收集电极吸附，能净化98%左右的0.14μm以上的油烟颗粒物。 四级净化：Uv灯·净味，v灯管有254nm和185nm两个波段。油烟经过Uv灯管作用区域时，254nm的紫外线将油脂分子链切断，从而达到净油效果。同时，185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧，臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末，以达除味效果。
8	排烟管道	定制	平方	14	1、采用镀锌板制作1.0mm； 2、双面压筋加强处理； 3、机械接驳，烟管内连接处用防漏、耐高温密封胶密封；
9	防火阀	400*400	个	1	1、碳钢制作，表面刷防锈漆处理； 2、有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性； 3、机械式控制。
10	百叶窗	450*450	个	1	加厚铝合金材质制作
11	单门电蒸饭柜	6盘	台	1	1、柜体支撑板骨架及内胆采用1.0mm厚201#优质不锈钢板，侧板及围板采用0.8mm厚201# 2、 柜体外壳采用1.0mm厚优质不锈钢板，内胆采用1.0mm厚201#不锈钢板； 3、配置四个稳定足轮。
12	四格格棚菜架	1200*500*1500	台	1	1、采用SUS201#1.0mm不锈钢制作； 2、其中立柱，外框连接架采用.38mm*38mm*1.0mm.不锈钢方管； 3、内框采用38mm*25mm*1.0mm.不锈钢方管； 4、配可调节子弹脚。
13	双通工作台	1500*800*800	台	1	1、台面采用201#1.0mm不锈钢板； 2、侧板、内层板及趟门板采用1.0mm不锈钢板； 3、内衬15mm，实木板用于减震、消音； 4、配备可移动式趟门； 5、加强筋采用1.0mm不锈钢板； 6、柱脚采用Φ38*1.0mm不锈钢管。
14	双层工作台	1700*800*800	台	1	1、台面采用201#1.0mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管； 5、配Φ38mm不锈钢子弹脚。

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
15	三星盆台	1800*800*800	台	1	1、面板采用201# 1.0mm 不锈钢制作; 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作; 3、横通采用1.0mm 不锈钢短管焊接; 4、采用38*38*1.0mm 不锈钢短管做支撑立柱; 5、台脚处连接不锈钢可调子弹脚,可调节高度。
16	水池龙头	双温	套	3	1、出水口距台面高度:200mm;总高度:300mm 2、配 G1/2 " 进水接头; 3、金属陶瓷滤芯,密封好。
17	电热水壶	80L	台	1	* 额定参数:额定电压 220V~50Hz,额定功率 2000W/3000W (双模变频常见),额定容量 80L,额定工作压力 0.7MPa * 加热性能:加热效率 ≥90%,25℃冷水升温至 55℃ 约需 1.5~2.5h * 安全参数:防漏电保护等级 I 类,配备防干烧、超温、超压三重保护,符合 GB 4706.1-2005 其他:内胆材质为搪瓷,保温层厚度 30~40mm,能效等级 1 级/2 级
18	单孔残渣柜	700*700*800	台	1	1、采用优质201#磨砂不锈钢板制作; 2、不锈钢面板1.0mm; 3、立柱支架为201# 1.0mm 38mm不锈钢管; 4、下层支架横通为201#1.0mm 38*25mm不锈钢管; 5、配置 38mm全铜可调节子弹脚; 6、开孔直径为250mm的残渣孔。
19	五格保温售饭台	1800*700*800	台	1	1、台面采用201# 1.0mm优质不锈钢板,侧板、围板采用1.0mm优质不锈钢板; 2、装有自控温电热管,功率:3KW/220V; 3、支撑脚管采用 38mm*1.0mm 不锈钢管; 4、台脚处连接不锈钢可调子弹脚,可调节高度。
20	双层工作台	1200*700*500	台	1	1、台面采用201# 1.0mm不锈钢板; 2、内衬15mm夹木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 38*1.0mm 不锈钢管; 5、配 38mm不锈钢子弹脚。
21	单门消毒柜	590*480*1780	台	1	1、产品型号:4600型智能触屏光波黑金刚单门; 2、功率:1000W,容量:400L,每层搁架承重≤ 10KG; 3、功能:光波·电热·臭氧·抽湿·烘干·热风循环; 4、适用于陶瓷,不锈钢等餐具消毒。
22	单门留样柜	LC-258B	台	1	产品尺寸:≥548mm*516mm*1795mm; 功率:≥112W,电压:220V;容量:≥258L;控制方式:电子按键;制冷剂:R600a;温度区间:0°~10°; 箱体材质:钢板喷漆;加厚发泡层,双层真空玻璃门,铝合金口框,LED灯,带双安全锁,电子温控显示,上下可调节层架;CQC3C国家强制性产品认证证书,CVC食品接触产品安全认证证书
23	一开一直饮水机	SBK-2AK	台	1	°开水出水温度:98°~100°,温开水温度:35°~45°(可调节) 加热方式:步进式加热/即热式加热(商用优先步进式,避免千滚水)
24	灭火系统	单瓶组	台	1	1、为确保设备长期安装在厨房内的安全可靠,降低误动作风险及后期使用成本,采用CMJS型机械式厨房设备灭火装置,发生火情时主控箱内无须任何电源即可自动启动完成灭火。 2、驱动气瓶贮存压力(MPa)≥ 13; 3、灭火剂在进行灭火性能的检验时,灭火时间≤90s或停止施加灭火剂后的60s内规定残焰应全部熄灭,且毒性检测的鱼死亡率为0%。 4、喷嘴采用201#不锈钢材质; 5、设备功能要求:带独立的智能厨房设备灭火装置联动控制盘,中文液晶显示屏,氮气瓶具有实时压力检测功能,设备压力异常时控制盘显示屏会显示“设备压力异常”, 6、装置的管径为16mm,为确保有效的覆盖距离,双瓶组管路总长度≥ 23米; 7、厨房设备灭火装置机械应急启动装置采用奥氏体不锈钢或更高材质 8、厨房设备灭火装置灭火剂贮存容器采用奥氏体不锈钢或更高材质 9、本项目的安装方式应采用不锈钢管螺纹连接,不锈钢药剂管壁厚应不低于2mm,确保设备能长期使用,不得使用压接管。
25	洗地龙头	G7-CT001	台	1	1、开放式洗地龙头、碳钢主体,表面环氧喷涂处理(黑色或其他颜色); 2、固定侧支架钢板1.5mm,黄铜进水主体; 3、10米重工业三层液压钢丝管(黑色)、与主体接口为金属连接件、耐温85℃耐压300PSI; 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。(配置一把喷头); 5、进水接口为标准1/2"外螺纹; 6、六向软管导轨,自动卡位软管自动回收。
26	微波炉	机械式	台	1	
27	不锈钢快餐盘	六格	个	60	
28	50cm*50cm汤桶	304	个	2	
29	35cm*35cm汤桶	304	个	4	
30	60CM面盆	304	个	2	
31	50CM面盆	304	个	5	
32	48CM菜墩	木制	个	2	
33	白色菜板	60*40*3	个	1	
34	塑料三层送餐车	大号	台	1	
35	菜刀		把	3	
36	砍刀		把	1	
37	1号剪刀		把	5	
38	长把肉抓		个	1	
39	8两炒勺	木把	个	3	

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
40	2号钢铲		个	1	
41	11寸油古	304	个	3	
42	16CM 咪皿	304	个	30	
43	16CM马斗	304	个	10	
44	18CM漏		个	2	
45	30CM长统网漏		个	3	
46	30CM全钢大漏		个	2	
47	18CM中长柄水勺		个	1	
48	12CM中长柄水勺		个	1	
49	406调料勺		个	5	
50	2两分菜勺	加长分菜勺	个	6	
51	12寸食品夹		个	5	
52	1/2*高10CM带盖	304	套	4	
53	1/1*高10CM	304	个	8	
54	1号保鲜盒		个	10	
55	2号保鲜盒		个	10	
56	2号收納箱		个	3	
57	3005蒸籠		个	6	
58	809高筛白		个	6	
59	807高筛白		个	2	
60	西2#箱蓋		个	3	
61	6048凳子		个	3	
62	40CM面棒		个	1	
63	粗石		个	1	
64	細石		个	1	
65	广式刷把		个	10	
66	合金筷黑色		双	60	
67	60*40硅胶垫		张	8	
68	10-12L豆浆机		台	1	
69	凯丰克称		台	1	
70	姜蒜机		个	1	
71	20L保温桶		个	4	
72	地秤		台	1	
73	无纺棉		包	3	
74	厨师服		件	5	
75	布围裙		条	5	
76	防水围裙		条	5	
77	雨靴		双	7	
78	连体帽架		个	2	
79	450*10塑料菜板		个	1	
80	塑料平板车		台	1	
81	冲孔盒		个	4	
82	5寸羊毛刷		个	5	
83	304-11.5汤碗		个	60	
84	石英钟		个	1	
85	大饭叉		个	6	
86	不锈钢304勺子		个	50	
87	煎蛋盒7格		个	1	
88	扫把		个	6	
89	撮箕		个	5	
90	地刷		个	5	
91	地刮		个	2	

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
92	35玻璃刮		个	3	
93	80尘推		套	5	
94	大号削皮刀		个	6	
95	拉皮刀		个	5	
96	160L白桶		个	3	
97	1.6尺炒锅		个	1	
98	红水面刀		个	1	
99	902铲		个	1	
100	70大锅		个	1	
101	304-12饭碗		个	50	
102	304-面碗		个	30	
103	大垃圾袋		根	500	
104	小垃圾袋		件	2	
105	小垃圾桶		个	5	
106	开水器带底座	6KW	台	4	
107	水电施工改造		项	1	详见附件
铜黄高速执法大队食堂（二）					
1	四层格裤货架	1200*500*1500	台	1	1、采用SUS201#1.2mm不锈钢制作； 2、其中立柱，外框连接架采用38mm*38mm*1.0mm 不锈钢方管； 3、内框采用38mm*25mm*1.0mm 不锈钢方管； 4、配可调节子母脚。
2	三星釜台	1800*600*800	台	1	1、面板采用201#、1.2mm 不锈钢制作； 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作； 3、侧通采用1.2mm 不锈钢短管焊接； 4、采用38*38*1.2mm 不锈钢短管做支撑立柱； 5、台脚处连接不锈钢可调子母脚，可调节高度。
3	台式电磁炉	3.5KW	台	1	1、电压、功率：220V、3500W
4	电热水壶	80L	台	1	* 额定参数：额定电压 220V~50Hz，额定功率 2000W/3000W（双模变频常见），额定容量 80L，额定工作压力 0.7MPa * 加热性能：加热效率 ≥90%，25℃冷水升温至 55℃ 约需 1.5~2.5h * 安全参数：防漏电保护等级 I 类，配备防干烧、超温、超压三重保护，符合 GB
5	水池龙头	双温	套	3	1、出水口距台面高度：200 mm，总高度：300 mm 2、配 G1/2 " 进水接头； 3、金属陶瓷芯，密封好。
6	单门电蒸饭柜	4盘	台	1	1、柜体支撑板骨架及内胆采用1.0mm厚201#优质不锈钢板，侧板及围板采用0.8mm厚201#优质不锈钢板； 2、柜体外壳采用1.0mm厚优质不锈钢板，内胆采用1.0mm厚201#不锈钢板； 3、配置四个稳定足轮。
7	单炒一吊炒炉	1100*1000*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、尾排进水管为Φ15镀锌管，不锈钢风阀、全铜气阀； 5、永盛风机180瓦，90高压压力油泵； 6、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作；
8	定制拼台带煲仔炉	定制	台	1	1、台面采用201#、1.2mm不锈钢板； 2、配Φ38mm不锈钢子母脚。
9	油烟净化一体机	L1300	米	3.3	1.处理风量:单台3600立方米/小时。长宽高L*1300*1000。 2.电源单相三线制220v/三相五线制380V。 3.功率:三3kw。(电机功率三1.5KW,净化箱功率三0.5KW)。 4.全压:≥450Pa。 5.风口尺寸:400*400mm。 6.风口方向:可前、后、上三个方向调节安装出口。
10	排烟管道	定制	平方	2	1、采用镀锌板制作1.2mm; 2、双面压筋加强处理; 3、机械连接,烟管内连接处用防漏、耐湿密封胶密封;
11	防火阀	400*400	个	1	1、碳钢制作,表面刷防锈漆处理; 2、有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路,确保安全性; 3、机械式控制。
12	百叶窗	450*450	个	1	加厚铝合金材质制作
13	双层工作台	1200*600*800	台	1	1、台面采用201#、1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管; 5、配Φ38mm不锈钢子母脚。
14	四门高身双温冰柜	1200*700*1950	台	1	产品尺寸:≥1200mm*700mm*1950mm; 功率:≤272W;电压:220V;容量:≥800L;控制方式:电子按键;制冷方式:直冷;制冷剂:(冷藏/冷冻)R290;温度范围:冷藏-5℃~10℃,冷冻≤-15℃; 箱体材质:不锈钢;纯铜管快速制冷,电子控温,环戊烷高密度保温层,盆底冲压内胆,加粗网格层架,可拆卸密封胶条,万向脚轮;

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
15	双通工作台	1600*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、侧板、内层板及趟门板采用1.2mm不锈钢板； 3、内衬15mm，实木板用于减震、消音； 4、配备可移动式趟门； 5、加强筋采用1.2mm不锈钢板； 6、柱脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm不锈钢管。
16	双层工作台	1500*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0$ mm不锈钢管； 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子脚。
17	四门储物柜	1200*500*1500	台	1	1、层板、侧板、围板采用201#1.2mm，不锈钢制作； 2、层板下侧采用1.0mm，不锈钢U型加强筋加固； 3、柜门采用吊轮滑动结构，方便使用，减少噪音； 4、台脚处连接不锈钢可调节子脚，可调节高度。
18	单孔收残柜	700*700*800	台	1	1、采用优质201#磨砂不锈钢板制作； 2、不锈钢面板1.2mm； 3、立柱支架为201#1.2mm 38mm不锈钢管； 4、下层支架横通为201#1.2mm 38*25mm不锈钢管； 5、配置 $\phi 38$ mm全钢可调节子脚； 6、开孔直径为250mm的残废孔。
19	双层工作台	1500*600*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0$ mm不锈钢管； 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子脚。
20	单门消毒柜	590*480*1780	台	1	1、产品型号：460D型智能触屏光波黑金钢单门； 2、功率：1000W，容量：400L，每层搁架承重 ≤ 10 KG； 3、功能：光波·电热·臭氧·烘干·烘干·热风循环； 4、适用于陶瓷，不锈钢等餐具消毒。
21	单门留样柜	LC-258B	台	1	产品尺寸： $\geq 548\text{mm} \times 515\text{mm} \times 1795\text{mm}$ ； 功率： $\geq 112\text{W}$ ；电压：220V；容量： $\geq 258\text{L}$ ；控制方式：电子按键；制冷剂：R500a；温度区间： $0^{\circ} \sim 10^{\circ}$ ； 箱体材质：钢板喷涂，加厚发泡层，双层真空玻璃门，铝合金口框，LED灯，带双安全锁，电子温控显示，上下可调节层架；
22	一开一直饮水机	SBK-2AK	台	1	°开水出水温度：98℃~100℃，温水出水温度：35℃~45℃（可调节） 加热方式：步进式加热/即热式加热（商用优先步进式，避免千滚水）
23	灭火系统	单瓶组	台	1	1、为确保设备长期安装在厨房内的安全可靠，降低误动作风险及后期使用成本，采用CMJS型机械式厨房设备灭火装置，发生火灾时主控制箱内无须任何电源即可自动启动完成灭火。 2、驱动气瓶贮存压力（MPa） ≥ 13 ； 3、灭火剂在进行灭火性能的检验时，灭火时间 $\leq 90\text{s}$ 或停止施加灭火剂后的60s内规定残焰应全部熄灭，且毒性检测的鱼死亡率0%。 4、喷嘴采用201#不锈钢材质； 5、设备功能要求：带独立的智能厨房设备灭火装置联动控制盘，中文液晶显示屏，氮气瓶具有实时压力检测功能，设备压力异常时控制盘显示屏会显示“设备压力异常”； 6、装置的管径为16mm，为确保有效的覆盖距离，双瓶组管路总长度 ≥ 23 米； 7、厨房设备灭火装置机械应急启动装置采用奥氏体不锈钢或更高材质 8、厨房设备灭火装置灭火剂贮存容器采用奥氏体不锈钢或更高材质 9、本项目的安装方式应采用不锈钢管螺纹连接，不锈钢药剂管壁厚应不低于2mm，确保设备能长期稳定使用，不得使用压接管。
24	洗地龙头	GT-CT001	台	1	1、开放式洗地龙头、镀铬主体，表面环氧喷涂处理（黑色或其他颜色）； 2、固定侧支架钢板1.5mm，黄铜进水主体； 3、10米重工业三层液压铜丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件、耐温85℃耐压300PSI； 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5、进水接口为标准1/2"外螺纹； 6、六向软管显轮，自动卡位软管自动回收。
25	微波炉	机械式	台	1	
26	50cm*50cm汤桶	304	个	1	
27	35cm*35cm汤桶	304	个	2	
28	50CM面盆	304	个	2	
29	48CM菜墩	木制	个	1	
30	白色菜板	60*40*3	个	1	
31	菜刀		把	2	
32	砍刀		把	1	
33	1号剪刀		把	2	
34	长把肉抓		个	1	
35	8两炒勺	木把	个	2	
36	2号锅铲		个	1	
37	11寸油古	304	个	1	
38	16CM 味盅	304	个	10	

厨房设施设备明细表					
序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
39	18CM漏		个	1	
40	塑料三层送餐车	大号	台	1	
41	30CM长统网漏		个	1	
42	30CM全钢大漏		个	1	
43	18CM中长柄水勺		个	1	
44	12CM中长柄水勺		个	1	
45	406调料勺		个	5	
46	2两分菜勺	加长分菜勺	个	2	
47	12寸食品夹		个	2	
48	1/2*高10CM带盖	304	套	5	
49	1号保鲜盒		个	5	
50	2号保鲜盒		个	5	
51	2号收纳箱		个	1	
52	3005菜筐		个	2	
53	809高筛白		个	2	
54	807高筛白		个	2	
55	西2#槽筐		个	1	
56	凳子		个	2	
57	粗石		个	1	
58	细石		个	1	
59	广式刷把		个	2	
60	合金筷黑色		双	30	
61	60*40硅胶垫		张	5	
62	凯丰克称		台	1	
63	焚蒜机		个	1	
64	连体柄架		个	1	
65	塑料平板车		台	1	
66	冲孔垫		个	3	
67	5寸羊毛刷		个	2	
68	304-11.5汤碗		个	20	
69	石英钟		个	1	
70	大饭叉		个	2	
71	不锈钢304勺子		个	20	
72	煎蛋盒7格		个	1	
73	扫把		个	2	
74	擦凳		个	2	
75	地刷		个	2	
76	大号削皮刀		个	2	
77	拉皮刀		个	2	
78	220L白桶		个	1	
79	1.6尺炒锅		个	1	
80	304-12饭碗		个	20	
81	304-面碗		个	20	
82	无纺帽		包	1	
83	厨师服		件	2	
84	布围裙		条	1	

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
85	防水围裙		条	1	
86	雨靴		双	1	
87	大垃圾袋		根	500	
88	小垃圾袋		件	1	
89	20L保温桶		个	3	
90	小垃圾桶		个	2	
91	水电施工改造		项	1	详见附件
黄高道交警食堂（三）					
1	定制四层平板货架	860*650*1500	台	1	1、采用SUS201#1.2mm不锈钢制作； 2、其中立柱，外框连接架采用.38mm*38mm*1.0mm. 不锈钢方管； 3、配可调节子弹脚。
2	双层工作台	1200*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用 $\phi 38*1.0$ mm不锈钢管； 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子弹脚。
3	定制煲仔炉带拼台	700*1050*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、配 $\phi 38$ mm不锈钢子弹脚。
4	台式电磁炉	3.5KW	台	1	1.电压、功率：220V、3500W
5	单炒炉连大锅灶	1900*1050*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、尾排进水管为 $\phi 15$ 镀锌管，不锈钢风阀、全铜气阀； 5、水强风机180瓦，90高压压力油泵； 6、0.75纯铜喷头，25千瓦高压电点火器。
6	单门电蒸饭柜	6盘/380/6kw	台	1	1、柜体支撑板骨架及内胆采用1.0mm厚201#优质不锈钢板，侧板及围板采用0.8mm厚201#优质不锈钢板； 2、柜体外壳采用1.0mm厚优质不锈钢板，内胆采用1.0mm厚201#不锈钢板； 3、配置四个稳定足轮。
7	油烟净化一体机	L1300	米	3.3	1.处理风量：单台3600立方米/小时。长宽高L*1300*1000。 2.电源单相三线制220V/三相五线制380V。 3.功率：三3kw，（电机功率 ≤ 1.5 KW，净化箱功率 ≤ 0.5 KW）。 4.全压： ≥ 450 Pa。
8	排烟管道	定制	平方	2	1、采用镀锌板制作1.2mm； 2、双面压筋加强处理； 3、机械连接，烟管内连接处用防漏、耐温密封胶密封；
9	防火阀	400*400	个	1	1、碳钢制作，表面刷防锈漆处理； 2、有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性； 3、机械式控制。
10	百叶窗	450*450	个	1	加厚铝合金材质制作
11	三星灶台	1800*700*800	台	1	1、面板采用201#1.2mm. 不锈钢制作； 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作； 3、横通采用1.2mm. 不锈钢矩管焊接； 4、采用38*38*1.2mm. 不锈钢矩管做支撑立柱； 5、台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。
12	水池龙头	双温	套	3	1、出水口距台面高度：200 mm，总高度：300 mm 2、配 G1/2 " 进水接头； 3、金属陶瓷阀芯，密封好。
13	电热水壶	80L	台	1	* 额定参数：额定电压 220V $\sim$ 50Hz，额定功率 2000W/3000W（双模变频常见），额定容量 80L，额定工作压力 0.7MPa * 加热性能：加热效率 $\geq 90\%$ ，25℃冷水升温至 55℃ 约需 1.5 $\sim$ 2.5h * 安全参数：防漏电保护等级 I 类，配备防干烧、超温、超压三重保护，符合 GB 4706.1-2005 其它：内胆材质为搪瓷，保温层厚度 30 $\sim$ 40mm，能效等级 1 级/2 级
14	四层格棚菜架	1500*500*1500	台	1	1、采用SUS201#1.2mm不锈钢制作； 2、其中立柱，外框连接架采用.38mm*38mm*1.0mm. 不锈钢方管； 3、内框采用38mm*25mm*1.0mm. 不锈钢方管； 4、配可调节子弹脚。
15	四门高身双温冰柜	1200*700*1950	台	1	产品尺寸： ≥ 1200 mm*700mm*1950mm； 功率： ≤ 272 W；电压：220V；容量： ≥ 800 L；控制方式：电子按键；制冷方式：直冷；制冷剂：（冷藏/冷冻）R290；温度范围：冷藏-5℃ $\sim$ 10℃，冷冻 ≤ -15 ℃；箱体材质：不锈钢；纯铜管快速制冷，电子控温，环戊烷高密度保温层，盆底冲压内胆，加粗网格层架，可拆卸密封条，万向脚轮；
16	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用 $\phi 38*1.0$ mm不锈钢管； 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子弹脚。

厨房设施设备明细表					
序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
17	单通工作台	1800*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、侧板、内层板及趟门板采用1.2mm不锈钢板； 3、内衬15mm，夹木板用于减震、消音； 4、配备可移动式趟门； 5、加强筋采用1.2mm不锈钢板；
18	四门储物柜	1200*500*1800	台	1	1、层板、侧板、围板采用201#1.2mm 不锈钢制作； 2、层板下侧采用1.0mm 不锈钢U型加强筋加固； 3、柜门采用吊轮滑动结构，方便使用，减少噪音； 4、台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。
19	一开一直饮水机	SBK-2AK	台	1	°开水出水温度：98℃~100℃，温水出水温度：35℃~45℃（可调节） 加热方式：步进式加热/即热式加热（商用优先步进式，避免千滚水）
20	单门菌样柜	LC-2588	台	1	产品尺寸：≥548mm*515mm*1795mm； 功率：≥112W；电压：220V；容量：≥258L；控制方式：电子按键；制冷剂：R600a；温度区间：0°~10°； 箱体材质：钢板喷漆；加厚发泡层，双层真空玻璃门，铝合金口框，LED灯，带双安全
21	单门消毒柜	590*480*1780	台	1	1、产品型号：460D型智能触屏光波黑金刚单门； 2、功率：1000W，容量：400L，每层装载承重≤ 10KG； 3、功能：光波·电热·臭氧·抽湿·烘干·热风循环； 4、适用于陶瓷，不锈钢等餐具消毒。
22	五格保温售饭台	1800*700*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm优质不锈钢板，侧板、围板采用1.0mm优质不锈钢板； 2、装有自控温电热管，功率：3KW/220V； 3、支撑脚管采用Φ38mm*1.2mm不锈钢管； 4、台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。
23	双层工作台	1200*700*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm夹木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管； 5、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
24	单孔残渣柜	700*700*800	台	1	1、采用优质201#磨砂不锈钢板制作； 2、不锈钢面板1.2mm； 3、立柱支架为201# 1.2mm 38mm不锈钢管； 4、下层支架横通为201#1.2mm 38*25mm不锈钢管； 5、配置Φ38mm全钢可调节子弹脚； 6、开孔处为250mm的残渣孔。
25	灭火系统	单瓶组	台	1	1、为确保设备长期安装在厨房内的安全可靠，降低误动作风险及后期使用成本，采用CJJS型机械式厨房设备灭火装置，发生火灾时主控箱内无须任何电源即可自动启动完成灭火。 2、驱动气瓶贮存压力（MPa）≥ 13； 3、灭火剂在进行灭火性能的检验时，灭火时间≤90s或停止施加灭火剂后的60s内规定残焰应全部熄灭，且毒性检测的鱼死亡率0%。 4、喷嘴采用201#不锈钢材质； 5、设备功能要求：带独立的智能厨房设备灭火装置联动控制盘，中文液晶显示屏，氮气瓶具有实时压力检测功能，设备压力异常时控制盘显示屏会显示“设备压力异常”； 6、装置的管径为16mm，为确保有效的喷射距离，双瓶组管路总长度≥ 23米； 7、厨房设备灭火装置机械应急启动装置采用奥氏体不锈钢或更高材质 8、厨房设备灭火装置灭火剂贮存容器筒体采用奥氏体不锈钢或更高材质 9、本项目的安装方式应采用不锈钢管螺纹连接，不锈钢药剂管壁厚应不低于2mm，确保设备能长期使用，不得使用焊接管。
26	洗地龙头	GT-CT001	台	1	1、开放式洗地龙头，碳钢主体，表面环氧喷涂处理（黑色或其他颜色）； 2、固定侧支架钢板1.5mm，黄铜进水主体； 3、10米重工无痕三层液压钢丝管（黑色）、与主体接口为金属连接件，耐温85℃耐压300PSI； 4、黄铜铸造枪式喷头，前置扳机，配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头）； 5、进水接口为标准1/2"外螺纹； 6、六向软管滑轮，自动卡位软管自动回收。
27	微波炉	机械式	台	1	
28	不锈钢快餐盘	六格	个	30	
29	45CM*45CM汤桶	304	个	1	
30	塑料三层送餐车	大号	台	1	
31	40cm*40cm汤桶	304	个	2	
32	30cm*30cm汤桶	304	个	2	
33	60CM面盆	304	个	1	
34	45CM面盆	304	个	4	
35	48CM案墩	木制	个	1	
36	白色案板	60*40*3	个	1	
37	菜刀	大号	把	2	
38	砍刀	中号	把	1	
39	1号剪刀	中号	把	3	
40	长把肉抓	大号	个	1	
41	8两炒勺	木把	个	4	
42	2号钢铲		个	1	
43	11寸油古	304	个	2	
44	16CM 味盅	304	个	20	
45	16CM马斗	304	个	5	

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
46	18CM漏		个	1	
47	30CM长统网漏		个	2	
48	30CM全钢大漏		个	1	
49	18CM中长钢水勺		个	1	
50	12CM中长钢水勺		个	1	
51	406调料勺		个	6	
52	2两分菜勺	加长分菜勺	个	5	
53	12寸食品夹		个	5	
54	1/1*高10CM	304	个	5	
55	1/1*高15CM	304	个	3	
56	1号保鲜盒		个	15	
57	2号保鲜盒		个	10	
58	2号收纳箱		个	2	
59	102菜筐		个	6	
60	104方筛白		个	6	
61	807高筛白		个	2	
62	西2#箱筐		个	2	
63	6048凳子		个	2	
64	40CM面棒		个	1	
65	粗石		个	1	
66	细石		个	1	
67	广式刷把		个	6	
68	合金筷黑色		双	40	
69	60*40硅胶垫		张	6	
70	凯丰克称		台	1	
71	蒸蒜机		个	1	
72	20L保温桶		个	4	
73	地秤		台	1	
74	连体锅架		个	1	
75	450*10塑料菜板		个	1	
76	塑料平板车		台	1	
77	冲孔盘		个	6	
78	5寸羊毛刷		个	4	
79	304-11.5汤碗		个	30	
80	石英钟		个	1	
81	大饭叉		个	3	
82	不锈钢304勺子		个	30	
83	煎蛋盒7格		个	1	
84	扫把		个	5	
85	擦凳		个	2	
86	地刷		个	2	
87	地刮		个	1	
88	35玻璃刮		个	2	
89	60尘推		套	3	
90	大号削皮刀		个	5	
91	拉皮刀		个	5	
92	160L白桶		个	2	
93	1.6尺炒锅		个	1	
94	红木面刀		个	1	
95	902铲		个	1	

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
96	80大锅		个	1	
97	304-12饭碗		个	30	
98	304-面碗		个	20	
99	无仿帽		包	2	
100	厨师服		件	4	
101	布围裙		条	2	
102	防水围裙		条	2	
103	雨靴		双	2	
104	大垃圾袋		根	500	
105	小垃圾袋		件	1	
106	小垃圾桶		个	2	
107	开水器带底座	6KW	台	4	
108	水电施工改造		项	1	详见附件
天林收费站食堂（四）					
1	四门储物柜	1200*500*1800	台	1	1、层板、侧板、围板采用201#1.2mm 不锈钢制作； 2、层板下侧采用1.0mm 不锈钢U型加强筋加固； 3、柜门采用吊轮滑动结构，方便使用，减少噪音； 4、台脚处连接不锈钢可调子弹脚，可调节高度。
2	四门高身双温冰柜	1200*700*1950	台	1	产品尺寸：≥1200mm*700mm*1950mm； 功率：≤272W；电压：220V；容量：≥800L；控制方式：电子按键；制冷方式：直冷；制冷剂：（冷藏/冷冻）R290；温度范围：冷藏-5℃~10℃，冷冻≤-15℃； 箱体材质：不锈钢；纯铜管快速制冷，电子控温，环戊烷高密度保温层，盆底冲压内胆，加粗网格层架，可拆卸密封条，万向脚轮；
3	四层格槽菜架	1500*500*1500	台	1	1、采用SUS201#1.2mm不锈钢制作； 2、其中立柱，外框连接架采用38mm*38mm*1.0mm 不锈钢方管； 3、内框采用38mm*25mm*1.0mm 不锈钢方管； 4、配可调节子弹脚。
4	台式电微波炉	3.5KW	台	1	1.电压、功率：220V、3500W
5	双层工作台	1800*700*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管； 5、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
6	三星灶台	1800*700*800	台	1	1、面板采用201#1.2mm 不锈钢制作； 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作； 3、横通采用1.2mm 不锈钢管焊接； 4、采用38*38*1.2mm 不锈钢方管做支撑立柱；
7	水池龙头	双温	套	3	1、出水口距台面高度：200 mm，总高度：300 mm 2、配 G1/2 " 进水接头； 3、金属陶瓷阀芯，密封好。
8	电热水器	80L	台	1	• 额定参数：额定电压 220V~50Hz，额定功率 2000W/3000W（双模变频常见），额定容量 80L，额定工作压力 0.7MPa • 加热性能：加热效率 ≥90%，25℃冷水升温至 55℃ 约需 1.5~2.5h • 安全参数：防漏电保护等级 I 类，配备防干烧、超温、超压三重保护，符合 GB 4706.1-2005 其他：内胆材质为搪瓷，保温层厚度 30~40mm，能效等级 1 级/2 级
9	双通工作台	1800*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、侧板、内层板及趟门板采用1.2mm不锈钢板； 3、内衬15mm 实木板用于减震、消音； 4、配备可移动式趟门； 5、加强筋采用1.2mm不锈钢板； 6、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
10	双层工作台	1800*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管； 5、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
11	双层工作台	1500*800*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、内衬15mm实木板用于减震、消音； 3、层板采用1.0mm不锈钢板； 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管； 5、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
12	定制煲仔炉带拼台	700*1050*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、配Φ38mm不锈钢子弹脚。
13	单炒炉连大锅灶	1900*1050*800/植物油	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体背架采用40*40角钢； 4、尾排进水管为Φ15镀锌管，不锈钢风阀、全铜气阀； 5、永强风机180W，90高压压力油泵； 6、0.75纯铜接头，25千瓦高压点火器。
14	单门电蒸饭车	6盘/电380V	台	1	1、柜体支撑板背架及内胆采用1.0mm厚201#优质不锈钢板，侧板及围板采用0.8mm厚201#优质不锈钢板； 2、柜体外壳采用1.0mm厚优质不锈钢板，内胆采用1.0mm厚201#不锈钢板； 3、配置四个稳定足轮。

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
15	油烟净化一体机	L1300	米	3.3	1. 处理风量: 单台净3600立方米/小时。长宽高L*1300*1000。 2. 电源单相三线制220v/三相五线制380V。 3. 功率: 33kw, (电机功率三1.5KW, 净化箱功率三0.5KW)。 4. 全压: $\geq 450\text{Pa}$ 。 5. 风尺寸: 400*400mm。 6. 风口方向: 可前、后、上三个方向调节安装出口。 7. 板材采用201不锈钢, 板材厚度不低于1.0mm。 8. 集成烟罩、净化器、风机一体化设计。 9. 各单元独立组合式结构设计、组装式安装, 专利油烟屏蔽器, 具有免清洗功能。 10. 前置四级净化, 风管无油, 节省设备、风机、风管等清洁维护费用。 四次净化原理: 一级净化: 2型钢网·净油, 去除大颗粒油烟; 利用气态污染物在不同的温度及压力下, 具有不同的饱和蒸汽压。在降低温度和改变压力的情况下, 在重力和碰撞原理作用下, 凝结出部分污染物, 净化60%左右的10 μm 以上油烟颗粒。 二级净化: 金属过滤器·净油, 采用多层不锈钢波紋丝网过滤油烟, 且均风散流, 能净化65%左右的大油烟颗粒。 三级净化: 高压静电场·净油, 油烟通过高压电场, 强电场使油烟颗粒带电, 成为带电颗粒。铝合金集成器使带电颗粒到达第二段集成器后使粒子撞击至收集电极板而立即被收集电极板吸附, 能净化98%左右的0.1 μm 以上的油烟颗粒。 四级净化: UV灯·净味, UV灯管有254nm和185nm两个波段, 油烟经过UV灯管作用区域时, 254nm的紫外线将油脂分子链切断, 从而达到净油效果。同时, 185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧, 臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末, 以达除味效果。
16	排烟管道	定制	平方	14	1. 采用镀锌板制作1.2mm; 2. 双面压筋加强处理; 3. 机械接驳, 烟管内连接处用防漏、耐温密封胶密封;
17	防火阀	400*400	个	1	1. 碳钢制作, 表面刷防锈漆处理; 2. 有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路, 确保安全性; 3. 机械式控制。
18	百叶窗	450*450	个	1	加厚铝合金材质制作
19	一开一直饮水机	SBK-2AK	台	1	开水出水温度: 98℃~100℃, 温开水出水温度: 35℃~45℃ (可调节) 加热方式: 步进式加热/即热式加热 (商用优先步进式, 避免千滚水)
20	单门冷藏柜	LC-258B	台	1	产品尺寸: $\geq 548\text{mm} \times 515\text{mm} \times 1795\text{mm}$; 功率: $\geq 112\text{W}$; 电压: 220V; 容量: $\geq 258\text{L}$; 控制方式: 电子按键; 制冷剂: R600a; 温度区间: 0℃~10℃; 箱体材质: 钢板喷涂; 加厚发泡层, 双层真空玻璃门, 铝合金口框, LED灯, 带双安全锁, 电子温控显示, 上下可调节层架;
21	单门消毒柜	590*480*1780	台	1	1. 产品型号: 460D型智能触屏光波黑金刚单门; 2. 功率: 1000W, 容量: 400L, 每层搁架承重 $\leq 10\text{KG}$; 3. 功能: 光波·电热·臭氧·抽湿·烘干·热风循环; 4. 适用于陶瓷、不锈钢等餐具消毒。
22	双层工作台	1200*700*800	台	1	1. 台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2. 内衬15mm实木板用于减震、消音; 3. 层板采用1.0mm不锈钢板; 4. 立柱采用 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 5. 配 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢子母脚。
23	五格保温售饭台	1800*700*800	台	1	1. 台面采用201# 1.2mm优质不锈钢板, 侧板、面板采用1.0mm优质不锈钢板; 2. 装有自控温电热管, 功率: 3KW/220V; 3. 支撑脚管采用 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 4. 台脚处连接不锈钢可调子母脚, 可调节高度。
24	单孔残渣柜	700*700*800	台	1	1. 采用优质201# 磨砂不锈钢板制作; 2. 不锈钢面板1.2mm; 3. 立柱支架为201# 1.2mm 38mm不锈钢管; 4. 下层支架横通为201# 1.2mm 38*25mm不锈钢管; 5. 配置 $\phi 38\text{mm}$ 全钢可调节子母脚; 6. 开孔直径为250mm的残渣孔。
25	灭火系统	单瓶组	台	1	1. 为确保设备长期安装在厨房内的安全可靠, 降低误动作风险及后期使用成本, 采用CMJS型机械式厨房设备灭火装置, 发生火情时主控箱内无须任何电源即可自动启动完成灭火。 2. 驱动气瓶贮存压力(MPa) ≥ 13 ; 3. 灭火剂在进行灭火性能的检验时, 灭火时间 $\leq 90\text{s}$ 或停止施加灭火剂后的60s内规定残焰应全部熄灭, 且毒性检测的鱼类死亡率为0%。 4. 喷嘴采用201#不锈钢材质; 5. 设备功能要求: 带独立的智能厨房设备灭火装置联动控制盘, 中文液晶显示屏, 氮气瓶具有实时压力检测功能, 设备压力异常时控制盘显示屏会显示“设备压力异常”, 6. 装置的管径为16mm, 为确保有效的覆盖距离, 双瓶组管路总长度 $\geq 23\text{米}$; 7. 厨房设备灭火装置机械应自动装置采用奥氏体不锈钢或更高材质; 8. 厨房设备灭火装置灭火剂贮存容器应采用奥氏体不锈钢或更高材质; 9. 本项目的安装方式应采用不锈钢管螺纹连接, 不锈钢药剂管壁厚应不低于2mm, 确保设备能长期使用, 不得使用压接管。
26	洗地龙头	GT-C7001	台	1	1. 开放式洗地龙头, 碳钢主体, 表面环氧喷涂处理 (黑色或其他颜色); 2. 固定侧支架钢板1.5mm, 黄铜进水主体; 3. 10米重工无痕三层液压钢管 (黑色)、与主体接口为金属连接件、耐温85℃耐压300PSI; 4. 黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。 (配置一把喷头); 5. 进水接口为标准1/2"外螺纹; 6. 六向软管导轮, 自动卡位软管自动回收。

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
27	双层工作台	1600*700*800	台	4	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用Φ38*1.0mm不锈钢管; 5、配Φ38mm不锈钢子母脚。
28	微波炉	机械式	台	1	
29	不锈钢快餐盘	六格	个	40	
30	50cm*50cm汤桶	304	个	2	
31	35cm*35cm汤桶	304	个	2	
32	60CM面盆	304	个	1	
33	50CM面盆	304	个	3	
34	48CM菜墩	木制	个	2	
35	白色菜板	60*40*3	个	1	
36	菜刀		把	3	
37	砍刀		把	1	
38	1号剪刀		把	5	
39	长把肉抓		个	1	
40	8两炒勺	木把	个	3	
41	2号锅铲		个	1	
42	11寸汤勺	304	个	3	
43	16CM 味盅	304	个	20	
44	16CM马斗	304	个	15	
45	塑料三层送餐车	大号	台	1	
46	18CM漏		个	1	
47	30CM长统网漏		个	2	
48	30CM全钢大漏		个	1	
49	18CM中长柄水勺		个	1	
50	12CM中长柄水勺		个	1	
51	406调料勺		个	5	
52	2两分菜勺	加长分菜勺	个	6	
53	12寸食品夹		个	6	
54	1/2*高10CM带盖	304	套	3	
55	1/1*高10CM	304	个	5	
56	1/1*高15CM	304	个	2	
57	1号保鲜盒		个	15	
58	2号保鲜盒		个	10	
59	2号收纳箱		个	2	
60	3005菜筐		个	5	
61	809高筛白		个	5	
62	807高筛白		个	5	
63	西2#糖篦		个	3	
64	6048筛子		个	2	
65	40CM面棒		个	1	
66	粗石		个	1	
67	细石		个	1	
68	广式刷把		个	5	
69	合金筷黑色		双	50	
70	硅胶垫	60*40	张	6	
71	豆浆机	10-12L	台	1	
72	凯丰克称		台	1	
73	姜蒜机		个	1	
74	保温桶	40L	个	1	
75	地秤	100KG	台	1	
76	连体钢架		个	2	
77	塑料菜板	450*10	个	1	
78	塑料平板车		台	1	
79	冲孔盘		个	4	
80	5寸羊毛刷		个	5	
81	304-11.5汤桶		个	40	
82	石英钟		个	1	
83	大饭叉		个	3	
84	不锈钢304勺子		个	40	

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
85	煎蛋盘7格		个	1	
86	扫把		个	5	
87	簸箕		个	3	
88	地刷		个	2	
89	地刮		个	1	
90	35玻璃刮		个	2	
91	60尘推		套	4	
92	大号削皮刀		个	5	
93	拉皮刀		个	5	
94	220L白桶		个	2	
95	1.6尺炒锅		个	1	
96	红木面刀		个	1	
97	902铲		个	1	
98	70大锅		个	1	
99	304-12饭碗		个	40	
100	304-面碗		个	20	
101	无伤帽		包	3	
102	厨师服		件	4	
103	布围裙		条	4	
104	防水围裙		条	4	
105	雨靴		双	4	
106	大垃圾袋		根	500	
107	小垃圾袋		件	1	
108	小垃圾桶		个	2	
109	水电施工改造		项	1	详见附件
铜贵高速管理中心食堂（五）					
1	单头大锅灶	1050*1150*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、尾排进水管为Φ15镀锌管，不锈钢风阀、全铜气阀； 5、永强风机180瓦，90高压压力油泵， 6、0.75纯铜喷头，25千瓦高压点火器。
2	炉灶拼台	300*1150*800	台	2	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板； 2、配Φ38mm不锈钢子脚。
3	双头单尾炒炉	1800*1150*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、尾排进水管为Φ15镀锌管，不锈钢风阀、全铜气阀； 5、永强风机180瓦，90高压压力油泵， 6、0.75纯铜喷头，25千瓦高压点火器。
4	六头煲仔炉	1200*800*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、90高压压力油泵。
5	单头吊汤炉	700*700*800	台	1	1、炉具面板采用201#1.2mm不锈钢板制作； 2、炉前板、侧板及背板采用201#1.0mm不锈钢板制作； 3、炉体骨架采用40*40角钢； 4、90高压压力油泵， 5、0.75纯铜喷头，永强风机180瓦。
6	单门燃气蒸饭车	12盘	台	1	1、柜体支撑板骨架及内胆采用1.0mm厚201#优质不锈钢板，侧板及围板采用0.8mm厚201#优质不锈钢板； 2、柜体外壳采用1.0mm厚优质不锈钢板，内胆采用1.0mm厚201#不锈钢板； 3、配置四个稳定足轮。
7	油烟净化一体机	L1300	米	6	1.处理风量:单台字3600立方米/小时。长宽高1*1300*1000。 2.电源单相三线制220v/三相五线制380V。 3.功率:三3kw。(电机功率三1.5KW,净化箱功率三0.5KW)。 4.全压:≥450Pa。 5.风口尺寸:400*400mm。 6.风口方向:可前、后、上三个方向调节安装出口。 7.板材采用201不锈钢,板材厚度不低于1.0mm在。 8.集成烟罩、净化器、风机一体化设计。 9.各单元独立组合式设计、组装式安装,专利油烟屏蔽幕,具有免清洗功能。 10.前置四级净化,风管无油,节省设备、风机、风管等清洗维护费用。 四次净化原理: 一级净化:2型钢网+净油,去除大颗粒油烟;利用气态污染物在不同的温度及压力下,具有不同的饱和蒸汽压,在降低温度和改变压力的情况下,在重力和碰撞原理作用下,凝结出部分污染物,净化60%左右的10pm以上油烟颗粒物。 二级净化:金属过滤器+净油,采用多层不锈钢波紋丝网过滤油烟,且均风散流,能净化65%左右的大油烟颗粒物。 三级净化:高低压电场+净油净油,油烟通过高压电场,强电场使油烟颗粒物带电,成为带电颗粒物,铝合金集成器使带电颗粒到达第二段集成器后使粒子撞击至收集电极而立即被收集电极吸附,能净化98%左右的0.14μm以上的油烟颗粒物。 四级净化:UV灯+净味,UV灯管有254nm和185nm两个波段,油烟经过UV灯管作用区域时,254nm的紫外线将油脂分子链切断,从而达到净油效果。同时,185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧,臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末,以达到除味效果。

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
8	排烟管道	定制	平方	20	1、采用镀锌板制作1.2mm; 2、双面压筋加强处理; 3、机械接驳, 烟管内连接处用防漏、耐高温密封胶密封;
9	单向阀	定制	个	3	1、碳钢制作, 表面刷防锈漆处理; 2、有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路, 确保安全性; 3、机械式控制。
10	防火阀	600*600	个	1	1、碳钢制作, 表面刷防锈漆处理; 2、有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路, 确保安全性; 3、机械式控制。
11	调料车	800*500*800	台	1	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板制作, 配4个万向轮, 不锈钢防尘盖。
12	单通工作台	1800*800*800	台	3	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2、侧板、内层板及端门板采用1.2mm不锈钢板; 3、内衬15mm, 实木板用于减震、消音; 4、配备可移动式端门; 5、加强筋采用1.2mm不锈钢板; 6、柱脚采用 $\phi 38 \times 1.2$ mm不锈钢管。
13	双层工作台	1800*800*800	台	2	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0$ mm不锈钢管; 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子母脚。
14	保鲜工作台	1800*800*800	台	1	产品尺寸: ≥ 1800 mm $\times 800$ mm $\times 800$ mm; 功率: ≤ 204 W; 电压: 220V; 容量: ≥ 423 L; 控制方式: 电子按键; 制冷方式: 直冷; 制冷剂: (冷藏) R290; 温度范围: 冷冻 $\leq -15^{\circ}\text{C}$; 箱体材质: 不锈钢; 纯铜管快速制冷, 电子控温, 环戊烷高密度保温层, 盆底冲压内胆, 加粗网路层架, 可拆卸密封条, 不修改可调节脚。
15	双层台上架	1800*300*600	台	3	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板;
16	大单星盆台	1000*700*800	台	1	1、面板采用201# 1.2mm 不锈钢制作; 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作; 3、横通采用1.2mm 不锈钢方管焊接; 4、采用 $38 \times 38 \times 1.2$ mm 不锈钢方管做支撑立柱; 5、台脚处连接不锈钢可调子母脚, 可调节高度。
17	双星盆台	1200*700*800	台	1	1、面板采用201# 1.2mm 不锈钢制作; 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作; 3、横通采用1.2mm 不锈钢方管焊接; 4、采用 $38 \times 38 \times 1.2$ mm 不锈钢方管做支撑立柱; 5、台脚处连接不锈钢可调子母脚, 可调节高度。
18	水池龙头	双温	套	3	1、出水口距台面高度: 200 mm, 总高度: 300 mm 2、配 G1/2 " 进水接头; 3、金属陶瓷芯, 密封好。
19	双层工作台	1800*700*800	台	1	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0$ mm不锈钢管; 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子母脚。
20	四层格架菜架	1500*500*1500	台	1	1、采用SUS201# 1.2mm不锈钢制作; 2、其中立柱, 外框连接架采用 $38 \times 38 \times 1.0$ mm 不锈钢方管; 3、内框采用 $38 \times 25 \times 1.0$ mm 不锈钢方管; 4、配可调节子母脚。
21	开水器底座	6KW	台	1	1、外形尺寸: 405*360*825; 2、功率: 6KW; 3、额定电压: 380V/50HZ;
22	双层工作台	1200*700*800	台	1	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0$ mm不锈钢管; 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子母脚。
23	双门展示柜	1200*700*1950	台	1	产品尺寸: ≥ 1210 mm $\times 700$ mm $\times 1950$ mm; 功率: ≤ 237 W; 电压: 220V; 容量: ≥ 800 L; 控制方式: 电子按键; 制冷方式: 直冷; 制冷剂: (冷藏/冷冻) R290; 温度范围: 冷藏 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$; 箱体材质: 不锈钢; 纯铜管快速制冷, 电子控温, 环戊烷高密度保温层, 盆底冲压内胆, 加粗网路层架, 可拆卸密封条, 双层中空玻璃门, LED灯, 万向轮。
24	四门高身双温冰柜	1200*700*1950	台	1	产品尺寸: ≥ 1200 mm $\times 700$ mm $\times 1950$ mm; 功率: ≤ 272 W; 电压: 220V; 容量: ≥ 800 L; 控制方式: 电子按键; 制冷方式: 直冷; 制冷剂: (冷藏/冷冻) R290; 温度范围: 冷藏 $-5^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$, 冷冻 $\leq -15^{\circ}\text{C}$; 箱体材质: 不锈钢; 纯铜管快速制冷, 电子控温, 环戊烷高密度保温层, 盆底冲压内胆, 加粗网路层架, 可拆卸密封条, 万向脚轮; CQC3C国家强制性产品认证证书, CVC食品接触产品安全认证证书,
25	四门储物柜	1200*500*1800	台	1	1、层板、侧板、围板采用201# 1.2mm 不锈钢制作; 2、层板下侧采用1.0mm 不锈钢U型加强筋加固; 3、柜门采用吊轮滑动结构, 方便使用, 减少噪音; 4、台脚处连接不锈钢可调子母脚, 可调节高度。
26	双层工作台	1200*700*800	台	1	1、台面采用201# 1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0$ mm不锈钢管; 5、配 $\phi 38$ mm不锈钢子母脚。
27	三翼盆台	1800*700*800	台	1	1、面板采用201# 1.2mm 不锈钢制作; 2、面板及星盆斗采用不锈钢焊接制作; 3、横通采用1.2mm 不锈钢方管焊接; 4、采用 $38 \times 38 \times 1.2$ mm 不锈钢方管做支撑立柱; 5、台脚处连接不锈钢可调子母脚, 可调节高度。

厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
28	水池龙头	双温	套	3	1、出水口距台面高度: 200 mm, 总高度: 300 mm 2、配 G1/2" 进水接头; 3、金属陶瓷芯, 密封好。
29	电热水器	80L	台	2	• 额定参数: 额定电压 220V/50Hz, 额定功率 2000W/3000W (双模变频常见), 额定容量 80L, 额定工作压力 0.7MPa • 加热性能: 加热效率 $\geq 90\%$, 25℃冷水升温至 55℃ 约需 1.5~2.5h • 安全参数: 防漏电保护等级 I 类, 配备防干烧、超温、超压三重保护, 符合 GB 4706.1-2005
30	单门留样柜	LC-258B	台	1	产品尺寸: $\geq 548\text{mm} \times 515\text{mm} \times 1795\text{mm}$; 功率: $\geq 112\text{W}$; 电压: 220V; 容量: $\geq 258\text{L}$; 控制方式: 电子按键; 制冷剂: R600a; 温度区间: $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$; 箱体材质: 钢板喷涂; 加厚发泡层, 双层真空玻璃门, 铝合金口框, LED灯, 带双安全锁, 电子温控显示, 上下可调节层架; CQC3C国家强制性产品认证证书, CVC食品接触产品安全认证证书
31	一开一直饮水机	SBK-2AK	台	1	• 开水出水温度: $98^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$, 温开水出水温度: $35^{\circ}\text{C} \sim 45^{\circ}\text{C}$ (可调节) • 加热方式: 步进式加热/即热式加热 (商用优先步进式, 避免千滚水)
32	双门热风循环消毒柜	1200*480*1760	台	1	1、外形尺寸: 1200*480*1760; 电压: 220V; 频率: 50Hz; 功率: 3kw; 消毒温度: $80^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$; 容积: 1180L; 2、全自动微电脑控制, 热风循环中温消毒, 进口不锈钢, 超厚隔网支架, 特设超高温保护功能, 进口电子原件
33	五格保温售饭台	1800*700*800	台	2	1、台面采用201#1.2mm优质不锈钢板, 侧板、围板采用1.0mm优质不锈钢板; 2、装有自控温电热管, 功率: 3KW/220V; 3、支撑脚管采用 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管; 4、台脚处连接不锈钢可调子脚, 可调节高度。
34	双层工作台	1800*700*800	台	1	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 5、配 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢子脚。
35	四层平板货架	1200*500*1500	台	4	1、采用SUS201#1.2mm不锈钢制作; 2、其中立柱, 外框连接架采用 $38\text{mm} \times 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢方管; 3、配可调节子脚。
36	不锈钢地架	1200*500*150	台	2	1、整体采用201#不锈钢制作; 2、立柱采用 $38 \times 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管制作; 3、配可调节脚。
37	灭火系统	双瓶组	台	1	1、为确保设备长期安装在厨房内的安全可靠, 降低误动作风险及后期使用成本, 采用CMJS型机械式厨房设备灭火装置, 发生火灾时主控制箱内无须任何电源即可自动启动完成灭火。 2、驱动气瓶贮存压力 (MPa) ≥ 13 ; 3、灭火剂在进行灭火性能的检验时, 灭火时间 $\leq 90\text{s}$ 或停止施加灭火剂后的60s内规定残焰应全部熄灭, 且毒性检测的鱼死亡率为0%。 4、喷嘴采用201#不锈钢材质; 5、设备功能要求: 带独立的智能厨房设备灭火装置联动控制盘, 中文液晶显示屏, 氮气瓶具有实时压力检测功能, 设备压力异常时控制盘显示屏会显示“设备压力异常”, 6、装置的气管为15mm, 为确保有效的覆盖距离, 双瓶组管路总长度 $\geq 23\text{米}$; 7、厨房设备灭火装置机械应急启动装置采用奥氏体不锈钢或更高材质 8、厨房设备灭火装置灭火剂贮存容器筒采用奥氏体不锈钢或更高材质 9、本项目的安装方式应采用不锈钢管螺纹连接, 不锈钢药剂管壁厚应不低于2mm, 确保设备能长期稳定使用, 不得使用压接管。
38	洗地龙头	GT-CT001	台	1	1、开放式洗地龙头, 碳钢主体, 表面环氧喷涂处理 (黑色或其他颜色); 2、固定侧支架钢板1.5mm, 黄铜进水主体; 3、10米重工无痕三层液压钢丝管 (黑色)、与主体接口为金属连接件、耐温85℃耐压300PSI; 4、黄铜铸造枪式喷头, 前置扳机, 配有橡胶保护套水压可调。 (配置一把喷头); 5、进水接口为标准1/2"外螺纹; 6、六向软管导轮, 自动卡位软管自动回收。
39	双层工作台	1500*700*800	台	4	1、台面采用201#1.2mm不锈钢板; 2、内衬15mm实木板用于减震、消音; 3、层板采用1.0mm不锈钢板; 4、立柱采用 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 5、配 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢子脚。
40	微波炉		台	1	
41	不锈钢快餐盘	六格	个	100	
42	60CM*60CM汤桶	304	个	2	
43	50cm*50cm汤桶	304	个	3	
44	35cm*35cm汤桶	304	个	2	
45	80CM面盆	304	个	1	
46	50CM面盆	304	个	6	
47	48CM菜墩	木制	个	4	
48	白色菜板	60*40*3	个	1	
49	菜刀		把	5	
50	砍刀		把	1	
51	1号剪刀		把	8	
52	长把肉抓		个	1	

厨房设施设备明细表					
序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
53	8两炒勺	木把	个	6	
54	2号锅铲		个	1	
55	11寸油古	304	个	6	
56	16CM 味盅	304	个	50	
57	16CM马斗	304	个	20	
58	18CM漏		个	2	
59	30CM长统网漏		个	4	
60	30CM全钢大漏		个	3	
61	18CM中长柄水勺		个	1	
62	12CM中长柄水勺		个	1	
63	406调料勺		个	10	
64	2两分菜勺	加长分菜勺	个	15	
65	12寸食品夹		个	10	
66	1/2*高10CM带盖	304	套	10	
67	1/2*高15CM带盖	304	套	10	
68	1/1*高10CM	304	个	15	
69	1号保鲜盒		个	30	
70	2号保鲜盒		个	20	
71	2号收納箱		个	5	
72	3005菜筐		个	10	
73	809高筛白		个	10	
74	807高筛白		个	5	
75	西2#精蓝		个	5	
76	6048凳子		个	5	
77	40CM面棒		个	1	
78	粗石		个	1	
79	細石		个	1	
80	广式磨把		个	10	
81	合金模黑色		双	150	
82	硅胶垫	60*40	张	10	
83	豆浆机	10-12L	台	1	
84	凯丰克称		台	1	
85	姜蒜机		个	1	
86	保温桶	50L	个	4	
87	地秤		台	1	
88	连体锅架		个	1	
89	塑料菜板	450*10	个	1	
90	塑料平板车		台	2	
91	塑料三层送餐车	大号	台	2	
92	冲孔盘		个	10	
93	5寸羊毛刷		个	5	
94	304-11.5磅磅		个	100	
95	石英钟		个	1	
96	大饭叉		个	10	
97	不锈钢304勺子		个	100	



厨房设施设备明细表

序号	产品名称	规格型号	单位	数量	参数要求
98	煎蛋盘2格		个	1	
99	扫把		个	10	
100	撮箕		个	5	
101	地刷		个	5	
102	地刮		个	3	
103	35玻璃刮		个	5	
104	60尘推		套	8	
105	大号削皮刀		个	10	
106	拉皮刀		个	5	
107	220L白桶		个	5	
108	1.6尺炒锅		个	2	
109	红木面刀		个	1	
110	902铲		个	1	
111	80大锅		个	1	
112	304-12饭碗		个	100	
113	304-面碗		个	50	
114	无纺布		包	5	
115	厨师服		件	20	
116	布围裙		条	10	
117	防水围裙		条	10	
118	雨靴		双	10	
119	大垃圾袋		根	1000	
120	小垃圾袋		件	2	
121	小垃圾桶		个	10	
122	水电施工改造		项	1	详见附件

水电改造明细

商品编号	商品名称	单位	数量
铜资高速管理中心食堂（一）			
1	水电开槽及配管、布线	平方	60
2	辅材（水泥河沙、线管）	项	1
3	墙地面抹灰、真石漆地贴恢复	平方	60
4	乳胶漆墙面恢复（刮腻子）	平方	10
5	人工挖排水沟及新做排水沟	项	1
6	水电面板及闸阀安装	项	1
7	建渣清运	项	1
铜资高速执法大队食堂（二）			
1	水电开槽及配管布线	平方	40
2	辅材（水泥河沙、线管）	项	1
3	墙地面抹灰、真石漆地贴恢复	平方	40
4	人工挖排水沟及新做排水沟	项	1
5	水电面板及闸阀安装	项	1
6	建渣清运	项	1
杨柳滩收费站食堂（三）			
8	水电开槽及配管布线	平方	40
9	辅材（空开、电线等）	项	1
10	人工挖排水沟及新做排水沟	项	1
11	墙地面抹灰、真石漆、地贴恢复	平方	40
12	水电面板及闸阀安装	项	1
13	建渣清运	项	1
天林收费站食堂（四）			
1	水电开槽及配管布线	平方	40
2	辅材（空开、电线等）	项	1
3	墙地面抹灰、真石漆、地贴恢复	项	1
4	水电面板及闸阀安装	项	1
5	弱电箱压线、角阀等主线	项	1
6	建渣清运	项	1
铜资高速执法大队食堂（五）			
8	水电开槽及配管布线	平方	40
9	辅材（空开、电线等）	项	1
10	墙地面抹灰、真石漆、地贴恢复	项	1
11	水电面板及闸阀安装	项	1
12	弱电箱压线、角阀等主线	项	1
13	建渣清运	项	1