

序号	产品名称	技术要求	单位	数量	效果图
白寺一中					
1	电磁大锅灶	1. 尺寸：≥1200*1300*1200 (mm) 2. 功率：30KW; 3. 炉体外壳全部采用 304 不锈钢; 4. 有安全可靠的电路设计 and 安全保护装置，能够有效地防止过热、过载、短路等安全问题; 5. 电热元件满足电阻发热原理和远红外辐射原理，采用高铝陶瓷纤维棉、纳米远红外陶瓷粉体、辐射散热胶体、变性淀粉等材料，进行配料、组合、烧结、成型，制作成具有蜂窝结构的盘体作为远红外散热、绝缘介质盘体，然后在盘体内插入镍铬铝稀土合金发热带，形成的一种新的电热元件高效节能高温红外热辐射盘电热元件。	台	9	
2	双开门蒸箱	1. 尺寸：≥1400mm*580mm*1460mm 2. 材质：采用 201 不锈钢 3. 电压：380V 4. 单门功率：12Kw 5. 总功率：24Kw 6. 单门层数：≥12 层 7. 板材：内胆≥1.2mm 厚不锈钢板，其他板材全部≥0.8mm 厚; 8. 门把手采用圆管连接一体式把手，上下门扣可同时开关，箱体骨架 40mmx40mmx4mm 厚的角铁，聚胺酯整体发泡。 9. 微电脑自动控制，每个门上安装数显触摸式控制面板，独立控制，可定时、调温、缺水报警防干烧等功能。 10. ★提供食品接触产品安全认证证书，食品接触产品卫生认证证书;	台	14	

3	消毒柜（双门）	1、材质：采用 304 无指纹不锈钢板材，双不锈钢门结构， 2、功率：4.0Kw、220V； 3、中间采用耐高温隔热棉； 4、箱内设置独立风道，配备循环风机把干烧电热管发出的高温在箱体内以达到均匀，且餐具之间具有一定间隙，使柜内热风充分循环，在餐具高温消毒的同时把餐具表面水份烘干； 5、配有自动温控系统（具有 0~125℃可调温度控制及 125℃超温保护功能，0~99 分钟可调时间控制功能等），四根脚管为 $\Phi 48 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚用不锈钢可调整脚。 6. 容量：$\geq 720\text{L}$	台	9	
4	四开门冰箱	1、尺寸：$\geq 1200 \times 710 \times 1950 (\text{mm})$； 2、温度范围：冷藏温度 4 度~-5 度； 3、额定功率：$\leq 390\text{W}$； 4、额定电压：220V； 5、控温方式：电脑控温； 6、类型：立式； 7、能效等级：一级； 8、容量：$\geq 860\text{L}$； 9、微电脑自动控制，全直冷设计，聚氨酯整体发泡； 10、不锈钢承重腿； 11、配置边框加热丝，防止出现冷凝水； 12、冰柜门衬板为一次拉伸成型，自动回归门装置； 13、★提供中国节能产品认证证书	台	2	

5	土豆去皮机	1、设备材质：设备骨架和板材均为不锈钢制造； 2、毛刷材质：优质食品级尼龙刷丝。 3、用途：本机主要将根茎物料的清洗、去皮、抛光，如：土豆、胡萝卜的清洗、去皮； 4、产品原理：采用 7 根尼龙 1010 毛刷，物料通过毛刷转动，物料表面与毛刷摩擦，从而达到物料要清洗、去皮、抛光的效果； 5、产量：≥400KG/HR 6、电源：380V 7、三相功率：约 1.1KW 8、毛刷长度：≥600MM 9、毛刷数量：7 根	台	1	
6	6 人餐桌	1. 尺寸：≥1600*800*752(mm) 2. 桌面为 201 不锈钢板； 3. 桌架部分采用 201 不锈钢管，厚度≥1.2mm； 4. 凳面为 ABS 工程塑料。	张	200	
7	双层不锈钢碗	1. 采用 304 不锈钢 2. 厚度≥1.0mm 3. 外径≥15.7cm	个	6000	
8	不锈钢汤桶	1. 直径：≥49cm，高度：≥50cm； 2. 内外均为不锈钢 304 板，厚度≥1.0mm； 3. 304 不锈钢复底材质、一体拉伸成型。	个	20	

9	80 不锈钢盆	1. 外径 $\geq 80\text{cm}$, 内径 $\geq 74\text{cm}$, 高度 $\geq 23\text{cm}$ 2. 内外均为 304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 304 不锈钢材质加厚、一体拉伸成型。	个	30	
10	60 不锈钢盆	1. 外径 $\geq 57\text{cm}$, 内径 $\geq 52\text{cm}$, 高度 $\geq 16\text{cm}$; 2. 内外均为 304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 304 不锈钢材质加厚、一体拉伸成型。	个	30	
11	50 不锈钢盆	1. 外径: $\geq 47\text{cm}$, 内径: $\geq 42\text{cm}$, 高度: $\geq 14\text{cm}$; 2. 内外均为 304 不锈钢, 厚度 $\geq 1.0\text{mm}$; 3. 304 不锈钢材质加厚、一体拉伸成型。	个	30	
12	不锈钢售饭架 (高)	1. 尺寸: $\geq 1400*650*600\text{mm}$; 2. 上层铺设不锈钢板采用 201 不锈钢板材, 板材厚度 1.0mm。	个	10	
13	不锈钢售饭架 (中)	1. 尺寸: $\geq 650*650*500\text{mm}$ 2. 上层铺设不锈钢板采用 201 不锈钢板材, 板材厚度 1.0mm。	个	10	
14	不锈钢售饭架 (低)	1. 尺寸: $\geq 640*630*400\text{mm}$ 2. 上层铺设不锈钢板采用 201 不锈钢板材, 板材厚度 1.0mm。	个	10	
15	四层不锈钢货架	1. 尺寸: $\geq 1800*500*1800(\text{mm})$ 2. 板材选用 SUS201 优质不锈钢板, 层板采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 的不锈钢板, 每层用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板 150mm 宽加强筋加固, 脚采用直径 38mm* $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管连可调节脚。 3. ★产品须具有食品接触产品安全认证证书、食品接触产品卫生认证证书。	个	10	

16	升降机（电梯）	1. 额定载重：≥200kg 2. 额定速度：0.3 m/s 3. 开门方式：手动直分； 4. 层站门数：2层2站2门； 5. 轿厢内尺寸：800mm ×700mm× 1200mm； 6. 门尺寸：800mm ×1200mm； 7. 停靠层号：1、2； 8. 基站设置（前）层号：1； 9. 井道尺寸：1500mm X1000mm； 10. 底坑深度：1200mm；提升高度：4500mm；顶层高度：2500mm； 11. 全部采用发纹不锈钢厢体、发纹不锈钢厅门，采用活动导靴。轿厢架和对重架与客梯类似结构，强度大。层门系统上下直分式，关门设有减震块，门锁采用永磁感应器，开关灵活，故障极低； 12. 井道信息：采用永磁感应器、运行可靠，井道信息和门开关全部采24V安全电压； 13. 主机要求：蜗轮蜗杆传动杂物电梯专用曳引机。	套	1	/
17	2米风幕机	1. 风量：≥1800m ³ /h； 2. 高低两档可随意切换； 3. 功率：230W； 4. 噪音：≤60dB； 5. 金属外壳，矽钢片电机，纤维玻璃风轮，直线式风路，带自动保护功能，风叶可调，一体喷涂工艺 6. 电压：220V/50Hz 7. 风速：低速≥9m/s，高速≥11m/s	个	12	

18	1.2 米风幕机	1. 风量: $\geq 1350\text{m}^3/\text{h}$; 2. 高低两档可随意切换; 3. 功率: 150W 4. 噪音: $\leq 46\text{dB}$. 5. 金属外壳, 矽钢片电机, 纤维玻璃风轮, 直线式风路, 带自动保护功能, 风叶可调, 一体喷涂工艺; 6. 电压: 220V/50Hz 7. 风速: 低速 $\geq 9\text{m/s}$, 高速 $\geq 11\text{m/s}$	个	3	
19	灭蝇灯	1. 壁挂式 2. 灯外壳采用阻燃材料设计 3. 便捷设计更换粘捕纸 4. 功率: 8w 5. 覆盖面积: $\geq 40\text{ m}^2$	个	50	
20	消毒灯	1. 长度: $\geq 59\text{cm}$; 2. 管状玻璃外壳低压汞气放电灯, 发射短波紫外辐射, 起到杀菌作用; 3. 管壁内保护涂层; 4. 功率/电压: 40W/220V	个	30	
21	留样柜	1. 尺寸: $\geq 630 \times 700 \times 1930(\text{mm})$; 2. 壳采用环保绝缘材料, 雪柜采用单压缩机, 单温单控; 3. 微电脑温度显示器, 全部采用聚氨脂高压发泡; 4. 冷凝器有可拆式滤网, 蒸发器材质铜制; 5. 温度: $0^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$ / $+5^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$, 6. 雪柜为强力直冷型。 7. 压缩机配环保冷媒 8. 容量: $\geq 320\text{L}$	台	2	

22	刀具消毒柜 双门	1. 尺寸: $\geq 1200 \times 600 \times 1750$ (mm); 2. 工作台的面板选用 201/1.2mm 不锈钢腹膜磨砂板; 3. 内置柜体为刀具消毒, 消毒方式为紫外线; 4. 内置柜体为粘板消毒, 消毒方式为紫外线; 5. 工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 304 \#2B$ 1.0mm 不锈钢管; 6. 工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$ mm 不锈钢可调脚, 调教范围为上下 30mm。 7. 可以同时放 ≥ 30 个毛巾、 ≥ 9 个砧板、 ≥ 18 把刀。	台	1	
23	米面架	1. 尺寸: $\geq 1200 \times 600 \times 300$ (mm) 2. 存放架的立管选用 $\Phi 38 \times 201/1.0$ mm 不锈钢管焊接制作; 3. 存放架的存放台面选用 201/1.0mm 不锈钢管焊接制作; 4. 下置 U 型 201/1.0mm 不锈钢加强筋; 5. 存放架配有 $\Phi 38$ mm 可调脚, 调教范围为 30mm。	个	10	
24	土豆切菜机	1. 尺寸: $\geq 400 \times 400 \times 650$ mm; 2. 效率: 300kg/h 3. 电机功率 1.5kw 4. 电压 220V 5. 304 不锈钢材质 6. 产品可切丝切片切条切丁切块, 适用于土豆、萝卜、瓜薯类、胡萝卜、洋葱、茄子、蒜、黄瓜等。	台	2	
25	简易工作台 厚	1. 尺寸: $\geq 1800 \times 800 \times 800$ (mm); 2. 台柜面板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板, 下衬 U 形不锈钢加强槽; 3. 柜台侧板及底板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板制作; 4. 中层板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板焊接制作; 5. 上挂轮门采用单层结构外层用国标 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 6. 支撑脚底部装配有 $\Phi 51$ mm 不锈钢可调脚, 调教范围为上下 30mm。 7. ★提供食品接触产品卫生认证证书;	台	10	

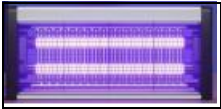
26	全钢和面机	1. 额定电压：380v， 2. 电机功率：约 3.75kw 3. 和面量：≥25kg/次 4. 生产效率：≥400 kg/h 5. 产品特点：整体不锈钢机身 自动翻斗 304 不锈钢绞杠	台	1	
27	箬篱（大）	1. 总长度：≥64cm 2. 捞网直径：≥28cm，网孔 2mm； 3. 食品级 304 不锈钢材质。 4. 手柄：≥36cm 加长竹手柄	个	5	/
28	泔水桶	1. 容量：≥160L； 2. 食品级 PP 材质； 3. 超强承重； 4. 防滑耐磨；	个	10	
29	平板车	1. ≥1.5mm 加厚钢管； 2. 满焊工艺； 3. 配 4 个 360° 静音万向轮； 4. 长：≥1.2m 宽：≥0.6m	个	13	
30	空调	1、空调类型：立柜式 2、冷暖类型：变频冷暖电辅 3、能效等级：≥三级 4、空调匹数：大 10 匹 ★5、能效比 (APF)：≥3.02 ★6、制冷量：≥26KW ★7、制热量：≥28KW ★8、制冷功率：≤11KW ★9、制热功率：≤9.8KW	台	3	/

		10、电辅助加热功率：≥6.0KW 11、循环风量：≥4500m³/h 12、室内高风档噪音：≤60db/(A) 13、室外机噪音：≤62db/(A) 14、室内机颜色为白色；空调遥控器液晶显示屏可显示各种功能状态；空调具有除尘、高温自清洁功能；具有速冷、速热功能，具有来电自启功能、具有 ECO、PMV 等舒适节能模式；			
卫贤一中					
1	商用一体净化油烟系统	1.不锈钢烟罩尺寸≥7500*1400*600mm，材质为 210 不锈钢，厚度≥1.0mm， 2.配有商用大风量静音风柜 1 台，风量≥30000m³/h，电机功率≥7.5KW，采用多翼式叶轮结构，具有噪声低、震动小等优点，电机为全铜芯机密电机、双滚珠轴承，防水等级为 IPX5，噪音≤73dB，出风口外尺寸≥730*735mm，进风口外尺寸≥1400*1080mm 3.配≥20000 风量油烟净化器 1 台，油烟净化率≥95%，功率≥1200W，出风口尺寸≥500*1050mm。	套	1	
2	餐桌	1.尺寸：≥1600*800*752(mm) 2.桌面为 201 不锈钢板； 3.桌架部分采用 201 不锈钢管，厚度≥1.2mm； 4.凳面为 ABS 工程塑料。	套	180	
3	空调	1、空调类型：立柜式 2、冷暖类型：变频冷暖电辅 3、能效等级：≥三级 4、空调匹数：大 10 匹 ★5、能效比(APF)：≥3.02 ★6、制冷量：≥26KW	台	6	/

		★7、制热量：≥28KW ★8、制冷功率：≤11KW ★9、制热功率：≤9.8KW 10、电辅助加热功率：≥6.0KW 11、循环风量：≥4500m³/h 12、室内高风档噪音：≤60db/(A) 13、室外机噪音：≤62db/(A) 14、室内机颜色为白色；空调遥控器液晶显示屏可显示各种功能状态；空调具有除尘、高温自清洁功能；具有速冷、速热功能，具有来电自启功能、具有 ECO、PMV 等舒适节能模式；			
4	电磁大锅灶	1. 尺寸：≥1200*1300*1200 (mm) 2. 功率：30KW； 3. 炉体外壳全部采用 304 不锈钢； 4. 有安全可靠的电路设计和安全保护装置，能够有效地防止过热、过载、短路等安全问题； 5. 电热元件满足电阻发热原理和远红外辐射原理，采用高铝陶瓷纤维棉、纳米远红外陶瓷粉体、辐射散热胶体、变性淀粉等材料，进行配料、组合、烧结、成型，制作成具有蜂窝结构的盘体作为远红外散热、绝缘介质盘体，然后在盘体内插入镍铬铝稀土合金发热带，形成的一种新的电热元件高效节能高温红外热辐射盘电热元件。	台	3	
5	长龙式洗碗机	1. 单道预洗+单主洗+双道喷淋+单烘干； 2. 洗涤速度：≥1000 件/每小时； 3. 机器尺寸（宽深高）：≥10000*850*2100(mm)； 4. 清洗温度：55-65℃； 5. 漂洗温度：82-90℃； 6. 总配电量：170KW； 7. 操作简单，控制系统功能强大，一键开关机；	套	1	

		8. 双层外壳夹保温层，可节约 3-4kw 的能耗，节能环保； 9. 与单层结构相比，隔音，抗外力能力均大幅度增强，外观更优美； 10. 机器底架采用全封闭结构，防水、防虫防鼠咬噬电线； 11. 清洗温度 50-60℃。并预留有温度增强接口，可按照客户的要求提高清洗温度，增配后可通过 60℃测试； 12. 漂洗温度 80 度以上，有效破坏细菌繁殖条件，达到杀菌目的； 13. 预漂洗和主漂洗配有增压稳流装置，确保用水量恒定在 330L/H，漂洗温度恒定； 14. 漂洗缓冲水箱，可以有效缓冲进水水压，对进水压力无要求并保证用水量和漂洗水压； 15. 304 不锈钢风机，烘干空气温度 85℃，烘干室内热风循环，多口出风，确保烘干箱每个角落都有热空气均衡覆盖； 16. 各功能区采用模块化设计，可减少拼接调试和出货时间，并可根据客户要求增加清洗配置； 17. 箱体内壁无管道，不藏污垢，方便清洗； 18. 高效防堵清洗臂，全覆盖无死角清洗；预漂、主漂臂更换正面更换无阻碍，辨识度高； 19. 主要配件如泵，加热管，电磁阀等均采用原装，故障率低，减少客户的维护成本和时间； 20. 模块均采用门式设计，组装后的整机通透美观，便于机器维护以及清理清洁； 21. 输送带采用变频器可调速设计，用户可根据使用碗碟的洁净度选择清洗速度； 22. 防水等级：≥IPX5			
6	操作台	1. 尺寸：≥1800*800*800(mm)； 2. 面板采用 SUS201 ≥1.0mm 厚不锈钢板，台面下有防潮衬板附加强撑，通脚采用 Φ48 不锈钢，壁厚≥1.0mm，可调高低式地脚，所有边角均二次折边，精工打磨制作。	台	15	

7	四层货架	1. 尺寸: $\geq 1500 \times 500 \times 1550$ (mm) 2. 板材选用 SUS201 优质不锈钢板, 层板采用厚 ≥ 1.0mm 的不锈钢板; 3. 每层用 ≥ 1.0mm 厚不锈钢板 150mm 宽加强筋加固, 脚采用直径 38mm*≥ 1.2mm 厚不锈钢圆管连可调节脚; 4. ★提供食品接触产品安全认证证书, 食品接触产品卫生认证证书;	台	10	
8	主食存放台	1. 尺寸: $\geq 3000 \times 2500 \times 600$ (mm) 2. 台柜面板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板, 下衬 U 形不锈钢加强槽; 3. 柜台侧板及底板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板制作; 4. 中层板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板焊接制作; 5. 背板采用国标 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 6. 上挂轮门采用单层结构外层用国标 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 7. 支撑脚底部装配有 $\phi 51$mm 不锈钢可调脚, 调教范围为上下 30mm。	台	2	
9	1.8 米风幕机	1. 风量: $\geq 1500 \text{m}^3/\text{h}$; 2. 高低两档可随意切换; 3. 功率: 200W; 4. 噪音: $\leq 55 \text{dB}$; 5. 金属外壳, 矽钢片电机, 纤维玻璃风轮, 直线式风路, 带自动保护功能, 风叶可调, 一体喷涂工艺; 6. 电压: 220V/50Hz 7. 风速: 低速 $\geq 9 \text{m/s}$, 高速 $\geq 11 \text{m/s}$	台	5	
10	1.5 米风幕机	1. 风量: $\geq 1420 \text{m}^3/\text{h}$; 2. 高低两档可随意切换; 3. 功率: 180W 4. 噪音: $\leq 50 \text{dB}$。 5. 金属外壳, 矽钢片电机, 纤维玻璃风轮, 直线式风路, 带自动保护功能, 风叶可调, 一体喷涂工艺;	台	1	

		6. 电压：220V/50Hz 7. 风速：低速 $\geq 9\text{m/s}$ ，高速 $\geq 11\text{m/s}$			
11	1.2 米风幕机	1. 风量： $\geq 1350\text{m}^3/\text{h}$ ； 2. 高低两档可随意切换； 3. 功率：150W 4. 噪音： $\leq 46\text{dB}$ 。 5. 金属外壳，矽钢片电机，纤维玻璃风轮，直线式风路，带自动保护功能，风叶可调，一体喷涂工艺； 6. 电压：220V/50Hz 7. 风速：低速 $\geq 9\text{m/s}$ ，高速 $\geq 11\text{m/s}$	台	1	
12	四门更衣柜	1. 尺寸： $\geq 1200 \times 500 \times 1800 (\text{mm})$ 2. 材质：整体采用 $\geq 0.6 \text{ mm}$ 厚冷轧钢板，柜门拉手采用 ABS 拉手； 3. 工艺：钢板经激光切割、模具冲压、折弯成型、组焊接、喷涂、装配而成。焊接部分采用高标准熔接焊，表面平整光滑，焊接点牢固，无虚焊。配件采用五金配件。钢板表面经过环保型硅烷陶化处理全封闭静电喷塑，塑粉采用环氧聚酯粉末。 4. 整体外观不得有明显流痕、渍痕、气泡。	台	4	
13	托盘式灭蝇灯	1. 托举式+挂壁式； 2. 尺寸： $\geq 500 \times 240 \times 60\text{mm}$	个	52	
14	紫外线消毒灯	1. 长度： $\geq 59\text{cm}$ ； 2. 管状玻璃外壳低压汞气放电灯，发射短波紫外辐射，起到杀菌作用； 3. 管壁内保护涂层； 4. 功率/电压：40W/220V	个	45	

15	双门电蒸箱	1. 尺寸：≥1400mm*580mm*1460mm 2. 加热方式：电加热； 3. 电热功率：380V 4. 面板采用 SUS201 不锈钢，厚度 1.0mm。 5. 304 不锈钢 U 型发热管；加厚发泡保温层，持久保温。 6. 控温控时并显示时间温度，防干烧、节能水箱 7. 配置 304#板材制作的厚度 1.0mm 的不锈钢蒸饭盘 24 个，每个饭盘可放 8-10 斤米饭 8. ★ 产品具有蒸饭车（柜）类食品接触产品安全认证证书、食品接触产品卫生认证证书	台	3	
16	保鲜工作台	1. 尺寸：≥1800x800x800 (mm) 2. 雪柜壳采用环保绝缘材料，单温单控，压缩机配环保冷媒； 3. 微电脑温度显示器, 全部采用聚氨脂高压发泡，； 4. 冷凝器有可拆式滤网，蒸发器材质铜制； 5. 温度：0℃至-20℃ /+5℃至-5℃； 6. 雪柜为强力直冷型，具有自动溶雪及自动挥发功能。 7. ★提供中国节能产品认证证书	台	3	
17	双层不锈钢碗	1. 采用 304 不锈钢 2. 厚度≥1.0mm 3. 外径≥15.7cm	个	2812	
18	不锈钢筷子	1. 材质：304 不锈钢 2. 长度≥22cm	双	2001	/

19	不锈钢售饭车 4 斗	1. 尺寸: $\geq 1500 \times 800 \times 800$ (mm) 2. 台柜面板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板, 下衬 U 形不锈钢加强槽承托; 3. 柜台侧板及底板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板焊接制作; 4. 中层板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板焊接制作; 5. 背板采用国标 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 6. 上挂轮趟门采用双层结构, 外层用国标 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 7. 支撑脚底部装配有 $\phi 51$mm 不锈钢可调脚, 调教范围为上下 30mm; 8. 内置电加热管保温加热, 温度可任意调节。 9. ★产品须具有保温售饭台类食品接触产品安全认证证书、食品接触产品卫生认证证书。	台	6	
20	不锈钢盛菜盆	1. 外径≥ 80cm, 内径≥ 74cm, 高度≥ 23cm; 2. 内外均为 304 不锈钢, 厚度≥ 1.0mm; 3. 304 不锈钢材质加厚、一体拉伸成型。 4. 容量: ≥ 40L	个	20	
21	不锈钢盛饭桶	1. 直径: ≥ 49cm, 高度: ≥ 50cm; 2. 内外均为不锈钢 304 板, 厚度≥ 1.0mm; 3. 304 不锈钢复底材质、一体拉伸成型。 4. 容量: 装水≥ 196 斤, 装油≥ 176 斤, 装米≥ 155 斤	个	10	
22	不锈钢收餐车	1. 尺寸: $\geq 800 \times 600 \times 800$ (mm) 2. 面板层板采用 SUS201/1.2mm 不锈钢覆膜磨砂板焊接制作; 3. 立管选用 38 圆管 SUS201/1.0mm 焊接制作; 4. 配有万向静音轮, 四个带自锁。 5. 容量: ≥ 150L	个	2	

23	全钢和面机	1、额定电压：380v， 2、电机功率：约 3.75kw 3、和面量：≥25kg/次 4、生产效率：≥400 kg/h 5、产品特点：整体不锈钢机身 自动翻斗 304 不锈钢绞杠	台	1	
24	包子机	1.产量：包子：≥1800 个/小时 馒头：1800-7200 个/小时； 2.整机功率：包子机 2.5kw、刀切馒头机 0.5kw 3.外形尺寸：≥1320*1060*1300mm（包括输送带） 4.本机对面粉质量要求不高，可做发面、二次发面、老面、死面等工艺，且适合各种工作场所。	台	1	
25	多功能切菜机	1、将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。 2、本机为双头型切菜机,可同时工作。通过更换刀盘或双调频调节输送带与斩刀速度,可切出各种规格的片、丝、丁、段。功能强大、一机多用、省时省力。整机采用全不锈钢制造； 3、变频调速简单直接。成品形状：片、丝、丁、馅、段。 4、皮带宽：120 mm 5、切长度：1—60mm(可调) 6、产量：500-800KG/HR 7、电源： 220V 单相 8、马力：1HP(切根菜部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带) 9、含大双刀 1 组（切叶菜部）、切丁刀盘 1 组、切片刀盘 1 个(切根菜部)。	台	1	

26	土豆切菜机	1. 尺寸: $\geq 400*400*650\text{mm}$; 2. 效率: 300kg/h 3. 功率: 1.5kw 4. 电压: 220V 5. 304 不锈钢材质 6. 产品可切丝切片切条切丁切块, 适用于土豆、萝卜、瓜薯类、胡萝卜、洋葱、茄子、蒜、黄瓜等。	台	1	
27	电饼档	1. 锅直径: $\geq 50\text{cm}$; 2. 整机采用全不锈钢材质, 锅盖与板面采用 304 不锈钢材质; 3. 欧式 304 材质不锈钢弯管把手; 4. 变频智能加热; 5. 温控器具有储存、记忆、定时功能; 6. 智能断电; 元器件插接链接; 7. ★产品具有食品接触产品安全认证证书。	台	2	
28	四门冰箱	1. 尺寸: $\geq 1200*710*1950(\text{mm})$; 2. 雪柜壳采用环保绝缘材料, 雪柜采用双压缩机, 双温双控; 3. 微电脑温度显示器, 全部采用聚氨脂高压发泡; 4. 冷凝器有可拆式滤网, 蒸发器材质铜制; 5. 温度: $0^{\circ}\text{C}\sim -20^{\circ}\text{C}$ / $+5^{\circ}\text{C}\sim -5^{\circ}\text{C}$; 6. 雪柜为强力直冷型。压缩机配环保冷媒。 7. ★提供中国节能产品认证证书	台	1	
29	全钢护罩馒头机	1. 尺寸: $\geq 1420*490*920$; 2. 整机采用食品级不锈钢焊接制作; 3. 应对多种复杂环境; 4. 操作简单, 省时省力, 节省人工, 生产效率高; 5. 不破坏压面筋, 面筋强度高, 口感好;	台	1	

		6. 每小时产量 3000-4000 个; 7. 380V-3KW。			
30	绞肉机	1. 绞切两用型 2. 采用外置悬挂式设计, 洗拆方便, 卫生更有保障。 3. 加工不同厚度的肉丝肉片只需更换相应的刀具就可以实现, 一机多用; 4. 机内设有安全保护感应, 当刀具外漏时, 机器自锁不能启动, 以保安全; 5. 刀片采用特殊不锈钢制造, 经久耐用、传动部分由皮带和摩托拉链二级变速; 6. 绞盘: 6/8mm (可选配); 7. 切肉厚度: 3.5mm 小时; 8. 产量: $\geq 300\text{KG}/\text{H}$ (绞肉) $500\text{KG}/\text{H}$ (切片); 9. 电源: 220V/50Hz; 10. 功率: 约 1.2KW。	台	1	
31	打蛋机	1、该机具有和面、拌馅、打蛋、绞肉等多种功能; 2、料筒容量 $\geq 20\text{L}$ 。和面量 $\geq 4\text{Kg}$ 干面粉、打蛋量 ≥ 45 个蛋白, 拌馅量 $\geq 7.5\text{Kg}$ 馅料; 3、该机设防护罩, 设有多级变速, 用户可按不同要求选择适当转速; 4、机内凡与食物接触的部件均采用不锈钢制作, 料桶可上下升降操作; 5、额定电压: $\sim 220\text{V}$ / $\sim 380\text{V}$; 6、额定频率: 50Hz	台	1	
32	三层推车	1. 尺寸 $\geq 950 \times 500 \times 950 (\text{mm})$; 2. 采用 SUS201 不锈钢, 板材厚度 1.2mm; 3. 底板承重部位增加加强撑, 增加车子承重能力; 4. 推手采用不锈钢 $\phi 32\text{mm}$ 厚度 1.0mm 圆管; 5. 脚轮: 动、定负重静音轮各 2 个, 动轮带刹车。	个	6	

33	平板车	1. 尺寸: $\geq 900 \times 500 \times 800$ (mm) 2. 面板层板采用 SUS201/1.2mm 不锈钢覆膜磨砂板焊接制作; 3. 立管选用 38 圆管 SUS201/1.0mm 焊接制作; 4. 配有万向静音轮, 四个带自锁。 5. ★产品具有食品接触产品安全认证证书	个	6	
34	调料车	1. 尺寸: $\geq 650 \times 500 \times 800$ (mm) 2. 面板层板采用 SUS201/1.0mm 不锈钢覆膜磨砂板焊接制作; 3. 立管选用 38 圆管 SUS201/1.0mm 焊接制作; 4. 配有万向静音轮, 四个带自锁。	个	1	
35	刀具消毒柜 (双门)	1. 尺寸: $\geq 1200 \times 600 \times 1750$ (mm); 2. 工作台的面板选用 201/1.2mm 不锈钢覆膜磨砂板; 3. 内置柜体为刀具消毒, 消毒方式为紫外线; 4. 内置柜体为粘板消毒, 消毒方式为紫外线; 5. 工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 304 \#2B$ 1.0mm 不锈钢管; 6. 工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$ mm 不锈钢可调脚, 调教范围为上下 30mm。 7. 可以同时放 ≥ 30 个毛巾、 ≥ 9 个砧板、 ≥ 18 把刀。	台	1	
36	留样盒	1. 容量: ≥ 350 ml 2. 采用 201 不锈钢 3. 厚度 0.8mm	个	50	
37	食品安全检测仪	1. ATP 荧光检测仪, 专业检测液体及固体表面细菌微生物总量 2. 10/15 秒出结果	台	1	

38	米面架	1. 尺寸: $\geq 1200 \times 600 \times 300$ (mm) 2. 存放架的立管选用 $\Phi 38 \times 201/1.0$ mm 不锈钢管焊接制作; 3. 存放架的存放台面选用 201/1.0mm 不锈钢管焊接制作; 4. 下置 U 型 201/1.0mm 不锈钢加强筋; 5. 存放架配有 $\Phi 38$ mm 可调脚, 调教范围为 30mm。	个	8	
39	脚踏垃圾桶	1. 容量: ≥ 100 升 2. 塑料材质	个	6	
40	刀一号	1、不锈钢材质 ; 2、手工锻打; 3、食品接触级防锈; 4、原木刀柄防滑舒适。	个	1	
41	50 菜墩 pe 红黄绿	1. 直径: ≥ 45 cm, 高度 ≥ 10 cm; 2. 高韧性 PE 材质, 三色。	个	2	
42	不锈钢保洁碗柜	1. 尺寸: $\geq 1200 \times 500 \times 1800$ mm; 2. 柜体面板采用 SUS201/1.0mm 厚不锈钢砂纹板焊接制作; 3. 柜体层板采用 SUS201//1.0mm 厚不锈钢砂纹板下置不锈钢加强筋采用 SUS201//1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 4. 柜体掩门采用 SUS201//1.0mm 厚不锈钢砂纹板; 5. 掩门采用 SUS201//1.0mm 厚不锈钢砂纹板焊接制作; 6. 支撑脚底部装配有 $\Phi 51$ mm 不锈钢可调脚, 调教范围为上下 30mm; 7. 折边及焊接处均打磨平整光滑, 无任何毛刺; 8. ★产品具有食品接触产品安全认证证书	个	3	

43	档案柜	1. 外形尺寸：≥1800mm×850mm×390mm； 2. 结构：分上下两部分，上部为双开玻璃门，门内设两层隔板，下部双开柜门，内设一层隔板； 3. 材质：整体采用≥0.6 mm厚冷轧钢板，柜门拉手采用 ABS 拉手； 4. 工艺：钢板经激光切割、模具冲压、折弯成型、组焊接、喷涂、装配而成。焊接部分采用高标准熔接焊, 表面平整光滑，焊接点牢固，无虚焊。配件采用五金配件。钢板表面经过环保型硅烷陶化处理后全封闭静电喷塑，塑粉采用环氧聚酯粉末； 5. 整体外观不得有明显流痕、渍痕、气泡。	个	1	
44	土豆去皮机	1、尺寸：≥75*57*93cm； 2、450 型； 3、2200W； 4、全机不锈钢，易清洗去渍耐污； 5、自带圆盘砂轮，粗细可选，脱皮不残留； 6、水流冲洗，减少碰撞摩擦。	个	1	
45	加厚储物箱	1. 尺寸：≥67*48*40cm 2. 材质：整体采用聚丙烯材料	个	8	
46	大白筐	1. 尺寸：≥680*480*400mm； 2. 材质：HDPE 材质，一次注塑成型工艺； 3. 特点：防潮、抗压、耐摔。	个	6	
47	大白筐不带孔	1. 尺寸：≥1050*730*610mm； 2. 材质：HDPE 材质，一次注塑成型工艺； 3. 特点：防潮、抗压、耐摔。	个	6	