

货物采购需求一览表				
序号	货物名称	技术参数	单位	数量
男更衣间、女更衣间				
1	更衣柜	规格：1000mm*350mm*1800mm 1.柜身用采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板 2.柜内层板用 $\geq 0.8\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板 3.支架柱横梁用 38×25mm 不锈钢方管 4.支架管用 25×13mm 不锈钢方管， $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢可调脚。	台	4
2	单星洗手池	规格：450mm*450mm*250mm+150mm 1.面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2.支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3.可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4.星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 5.每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头； 6.脚踏开关。	台	1
仓储间				
1	四层平板货架	规格：1500mm*500mm*1500mm 1.层架整体采用框架嵌入式结构； 2.主框架采用 38*25 管厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢； 3.层架间隔条采用 25x13mm304#不锈钢方管； 4.柱脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 304#不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚； 5.配不锈钢托水盆用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板制作。	个	4
2	米面架	规格：1400*600*300mm 1.采用 50*50 方通厚 2.0mm 制作成骨架； 2.采用 3mm 厚钢板制作成垫板； 3.面板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板。	个	2
3	格栅货架	规格：1200mm*500mm*1500mm 1.层架整体采用框架嵌入式结构； 2.主框架采用 38*25 管厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢； 3.层架间隔条采用 25x13mm 优质不锈钢方管；	个	2

		4.柱脚采用Φ38 不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚。		
4	平板车	规格：600mm*800mm 1.采用 304#雪花不锈钢板厚≥1.2mm 制作； 2.配万向刹车轮，U 型弯管手把。	个	2
检测间				
1	留样冰箱	规格：530mm*640mm*1720mm 1.气候类别:N 类； 2.电源:~220V/50Hz； 3.输入功率:200W； 4.温度:4℃~10℃； 5.制冷剂:R134a。	台	1
2	单星带台	规格：1200mm*700mm*800mm+150mm 1.面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板； 2.支架、通脚用Φ38x1.0mm 不锈钢管； 3.可调子弹脚用Φ38mm 不锈钢子弹脚； 4.星盆斗用≥1.2mm 不锈钢板。	台	1
3	送餐车	规格：1000mm*600mm*950mm 1.采用 304#雪花不锈钢板厚≥1.2mm 制作； 2.配万向刹车轮，U 型弯管手把。	台	2
蔬菜加工区				
1	大单星洗物盆	规格：1000mm*700mm*800mm+150mm 1.面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板； 2.支架、通脚用Φ38x1.0mm304#不锈钢管； 3.可调子弹脚用Φ38mm 不锈钢子弹脚； 4.星盆斗用≥1.2mm304#不锈钢板； 5.每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	3
2	双星洗物池	规格：1200mm*700mm*950mm 1.面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板； 2.支架、通脚用Φ38x1.0mm304#不锈钢管； 3.可调子弹脚用Φ38mm 不锈钢子弹脚； 4.星盆斗用≥1.2mm304#不锈钢板；	台	1

		5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。		
3	双层工作台	规格：1800mm*800mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	2
4	双层工作台	规格：1200mm*700mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	1
5	薯仔脱皮机	规格：660mm*410mm*830mm 1. 生产能力：不小于 20KG/次； 2. 功率：1.1KW； 3. 电压：220V	台	1
6	瓜果切丝切片机	规格：330mm*400mm*750mm 1. 电机功率：1.1KW； 2. 额定电压：220V； 3. 生产能力：切片不少于 300KG/H，切丝不少于 300KG/H。	台	1
7	四层平板货架	规格：1500mm*500mm*1500mm 1. 层架整体采用框架嵌入式结构； 2. 主框架采用 38*25 管厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢； 3. 层架间隔条采用 25x13mm304#不锈钢方管； 4. 柱脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 304#不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚； 5. 配不锈钢托水盆用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板制作。	个	4
8	中水槽切配台	规格：1800mm*1500mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固	台	1

		定紧贴面板并以 0.8mm 的 304#不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用Φ38x1.0mm 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用Φ38mm 不锈钢子弹脚； 4. 层板用≥1.0mm304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用≥1.0mm304#雪花不锈钢板折弯； 6. 台面中部设有沥水槽； 7. 配不锈钢隔渣槽。		
肉类/水产加工区				
1	大单星洗物盆	规格：900mm*700mm*800mm+150mm 1. 面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用Φ38x1.0mm304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用Φ38mm 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用≥1.2mm304#不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	1
2	双星工作台(中平台)	规格：1800mm*700mm*950mm 1. 面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用Φ38x1.0mm304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用Φ38mm 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用≥1.2mm304#不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	2
3	双层工作台	规格：1800mm*700mm*800mm 1. 工作台面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的 304#不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用Φ51x1.0mm 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用Φ51mm 不锈钢子弹脚； 4. 层板用≥1.0mm304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用≥1.0mm304#雪花不锈钢板折弯； 6. 台面设有前置沥水槽； 7. 配不锈钢隔渣槽。	台	1
4	四层格栅货架	规格：1500mm*500mm*1500mm 1. 层架整体采用框架嵌入式结构；	台	1

		2.主框架采用 38*25 管厚$\geq 1.2\text{mm}$304#不锈钢； 3.层架间隔条采用 25x13mm304#不锈钢方管； 4.柱脚采用$\Phi 38\text{mm}$304#不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚； 5.配不锈钢托水盆用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板制作。		
5	绞切肉机	规格：640mm*460mm*850mm 1.额定功率：220V/1.5KW； 2.切割厚度：2.0-20mm； 3.绞肉量：不少于 250KG/H； 4.切肉量：不少于 200KG/H。	台	1
6	四门双机双温冷柜 (标准型铜管)	1.尺寸：1220*730*1950mm，制冷方式：直冷，功率约 360W，电压 220V； 2.双压缩机，双机双温，上冷冻，下冷藏，冷冻容积 398L 冷藏容积 416L 冷冻温度$-15\sim-5^{\circ}\text{C}$，冷藏温度$-5\sim+5^{\circ}\text{C}$； 3.结构形式：四门，食品级 0.5mm 加厚不锈钢机身，整机满足防护要求； 4.箱体内胆均为不锈钢材质，自动回弹门； 5.液晶显示温度，温度范围至少在 $0\sim-5^{\circ}\text{C}/0\sim-10^{\circ}\text{C}$，不锈钢机身，耐湿热罩极电机； 6.隔热层为中空发泡技术，强吸力门封条 ABS 门板； 7.落地式，带 4 个 4 寸万向轮方便移动； ▲8.产品符合 GB/T 4208-2017 《外壳防护等级（IP 代码）》，环境温度：$20^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$；相对湿度：50%~75%，检验项目：防水试验（IPX4）按 GB/T4208-2017 第 14.2.4b 条，调节水压，压力在 50kPa~150kPa 的范围，使达到规定的水流量$(10\pm 0.5)\text{L}/\text{min}$。试验时间按外壳面积计算 $1\text{min}/\text{m}^2$，最少 5min。从喷头上除去平衡重物的挡板，使外壳在各个可能的方向都受到溅水结果符合；其他描述：控制温度调节、手动进入/停止化霜、化霜探头温度显示、风扇指示灯、参数设定、恢复出厂设定值、按键锁定符合；投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 标识）彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查； ▲9.产品蒸发器、过滤器、冷凝器、罩极电机、压缩机符合 GB/T 2423.3-2016 《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab：恒定湿热试验》，环境温度：$20^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$；相对湿度：50%~75%，检验项目，恒定湿热试验，按 GB/T 2423.3-2016 进行试验严酷等级：温度 $40\pm 2^{\circ}\text{C}$；相对湿度：$93\pm 3\%$持续时间：480h 试验后，对试	台	1

		验样品外观进行检查，对其电气及机械性能进行检测，检测结果符合，投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 标识）彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。		
7	双层沥水台	规格：1800mm*700mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的 304#不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 51 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯； 6. 台面设有前置沥水槽； 7. 配不锈钢隔渣槽。	台	2
8	收残台	规格：700*700*950mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚。	台	1
蒸饭间				
1	电热蒸饭柜	规格：1560mm*810mm*1520mm 1. 功率：不超过 36KW； 2. 电压：380V； 3. 采用耐热聚胺酯整体发泡工艺, 保温、节能、高效； 4. 耐高温胶门封，密封牢固； 5. 采用的电器元件，坚固耐用，省电； 6. 全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停； 7. 安全卸压气阀，保障机体安全使用； 8. 采用全不锈钢机体。	台	3
2	双层工作台	规格：1800mm*800mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管；	台	1

		3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。		
3	双层工作台	规格：1800mm*700mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	1
4	大单星洗米池	规格：1000mm*700mm*800mm+150mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	1
烹饪区、半成品暂存区				
1	双层工作台	规格：1800mm*800mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	2
2	炉拼台	规格：400mm*1200mm*1200mm 1. 采用 304#雪花不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 制作； 2. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚。	台	2
3	炉拼台	规格：300mm*900mm*1200mm 1. 采用 304#雪花不锈钢板厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 制作； 2. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚。	台	2
4	四层平	规格：1500mm*500mm*1500mm	个	2

	板货架	1. 层架整体采用框架嵌入式结构； 2. 主框架采用 38*25 管厚 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢； 3. 层架间隔条采用 25x13mm304#不锈钢方管； 4. 柱脚采用 $\Phi 38\text{mm}$ 304#不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚； 5. 配不锈钢托水盆用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板制作。		
5	洗地龙头	1. 尺寸：不小于 15m，180 度可旋转； 2. 采用 201#不锈钢制作； 3. 液压管； 4. 进水主体合金； 5. 活动快速接头。	个	1
6	双头单尾小炒炉	规格：1800mm*900mm*1200mm 1. 配置 500mm 双锅，炉面板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢磨砂贴塑板； 2. 炉面及炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材，炉体骨架结构用 40*40*3.5mm 的角铁； 3. 面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢，前板 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢； 4. 炉通脚用 $\Phi=50\text{mm}$ 不锈钢管； 5. 炉通脚内含支撑身的钢管以及高度调整钢脚螺丝； 6. 每个炉头装有摇摆龙头、配优质中压风机； 7. 炉膛内采用耐火砖砌结火位； 8. 脉冲电子打火； 9. 加装熄火保护。	台	1
7	一大一小炒炉	规格：2000mm*1200mm*1200mm 1. 配置 500-900mm 锅，炉面板用 $\geq 1.3\text{mm}$ 304#不锈钢磨砂贴塑板； 2. 炉面及炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板材，炉体骨架结构用 40*40*3.5mm 的角铁； 3. 面板 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢，前板 $\geq 0.8\text{mm}$ 不锈钢； 4. 炉通脚用 $\Phi=50\text{mm}$ 不锈钢管； 5. 炉通脚内含支撑身的钢管以及高度调整钢脚螺丝； 6. 每个炉头装有摇摆龙头、配中压风机； 7. 炉膛内采用耐火砖砌结火位； 8. 脉冲电子打火； 9. 加装熄火保护。	台	2
8	鼓风式燃气单	规格（可 $\pm 5\text{mm}$ ）：长*宽*高 650mm*750mm*500mm+靠背 150mm 1. 炉面使用 $\geq 304\#1.2\text{mm}$ 厚不锈钢板制作；	台	2

	头矮汤 炉	2. 炉身及炉背板使用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢板； 3. 炉体骨架使用 $\geq 40\text{mm} \times 40\text{mm} \times 3.5\text{mm}$ 角钢； 4. 扁铁炉花使用铸造件； 5. 炉通脚使用 $\geq \Phi 50$ 毫米无缝管；炉通脚内含子弹脚； 6. 每个炉头安装光能炉心，并有活动式垫脏板； 7. 脉冲电子打火，熄火保护，电路安全及控制，使用多功能智能保护箱设计，几何线路布置，配置电源稳定模块，并内置智能监测器保护系统，具有：温度监测、湿度监测、空气报警监测、空气监测（甲醛、TVOC、AQI、CO2 浓度）、电源、启动、停止、无源开关按钮；		
9	六门双 机双温 冷柜 (标准 型铜管)	规格：1800mm*700mm*1900mm 1. 电源：220V/50Hz； 2. 箱内温度： $+5^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$ ； 3. 磨砂不锈钢外壳、钢内胆，无氟压缩机、蒸发器精铜管制作、双显示器、双冷凝器、双电机风扇、不锈钢直线型拉手。	台	1
10	二门立 玻留样 柜	规格：1200mm*700mm*1900mm 1. 电源：220V/50Hz； 2. 箱内温度： $+2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ； 3. 不锈钢外壳、钢内胆，无氟压缩机、双电子显示器、双冷凝器、双电机风扇、不锈钢直线型拉手、不锈钢贴膜内胆、中空玻璃拉门； 4. 带温度显示，带锁。	台	1
11	密封送 餐车	规格：1000mm*600mm*950mm 1. 采用 304#雪花不锈钢板厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 制作； 2. 配万向刹车轮，U 型弯管手把； 3. 三面采用 ≥ 1.0 不锈钢板封起来； 4. 前门不锈钢对开门。	台	1
12	自动灭 火装置	1. 规格：长 720mm*宽 690mm*高 200mm，重量：29kg， 2. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃，灭火时间： $\leq 1.0\text{s}$ ； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s，同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅出来； 4. 箱体全身采用 304 不锈钢材质，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10-12 米；	套	1

		5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能，也可手动紧急启动功能； 6. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 7. 采用机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 8. 双罐设计，箱体采用 304 材质厚度 1.0mm 不锈钢制作； 9、按 GB/T2423.1-2008 规定进行试验，经历温度为$\leq -10^{\circ}\text{C}$低温试验持续$\geq 2\text{h}$后，检测结果为设备功能正常； 10、设备能按标准 GB/T2423.2-2008 要求经历温度为$\geq 45^{\circ}\text{C}$的高温试验持续$\geq 2\text{h}$后，检测结果为设备功能正常； 11、设备为一体化设备，可在不添加其他设备同时拓展离人报警功能并在不开启主机箱破坏封条的情况下可查看驱动压力和维保、药剂到期时间，设备具备离人报警、网页端集成管理和微信公众号报警推送功能提供离人报警电脑端、微信公众号和短信推送功能，及时了解设备使用情况。 ▲12、所投产品需提供的报告体现上述（9 至 11）项技术要求；（投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查）。		
面点间、蒸包烘烤间				
1	单星洗物池	规格：700mm*700mm*950mm 内尺寸：500*500*280mm 1. 面板采用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用$\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用$\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	1
2	四门双机双温冷柜（标准铜管）	1. 尺寸：1220*730*1950mm，制冷方式：直冷，功率约 360W，电压 220V； 2. 双压缩机，双机双温，上冷冻，下冷藏，冷冻容积 398L 冷藏容积 416L 冷冻温度$-15^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$，冷藏温度$-5^{\circ}\text{C} \sim +5^{\circ}\text{C}$； 3. 结构形式：四门，食品级 0.5mm 加厚不锈钢机身，整机满足防护要求； 4. 箱体内胆均为不锈钢材质，自动回弹门； 5. 液晶显示温度，温度范围至少在 $0^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$ / $0^{\circ}\text{C} \sim -10^{\circ}\text{C}$，不锈钢机身，耐湿热罩极电机；	台	1

		6. 隔热层为中空发泡技术，强吸力门封条 ABS 门板； 7. 落地式，带 4 个 4 寸万向轮方便移动； ▲8. 产品符合 GB/T 4208-2017 《外壳防护等级（IP 代码）》，环境温度：20℃～25℃；相对湿度：50%～75%，检验项目：防水试验（IPX4）按 GB/T4208-2017 第 14.2.4b 条，调节水压，压力在 50kPa～150kPa 的范围，使达到规定的水流量$(10 \pm 0.5) \text{L/min}$。试验时间按外壳面积计算 1min/m^2，最少 5min。从喷头上除去平衡重物的挡板，使外壳在各个可能的方向都受到溅水结果符合；其他描述：控制温度调节、手动进入/停止化霜、化霜探头温度显示、风扇指示灯、参数设定、恢复出厂设定值、按键锁定符合；投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 标识）彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查； ▲9. 产品蒸发器、过滤器、冷凝器、罩极电机、压缩机符合 GB/T 2423.3-2016 《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Cab：恒定湿热试验》，环境温度：20℃～25℃；相对湿度：50%～75%，检验项目，恒定湿热试验，按 GB/T 2423.3-2016 进行试验严酷等级：温度 $40 \pm 2^\circ\text{C}$；相对湿度：$93 \pm 3\%$持续时间：480h 试验后，对试验样品外观进行检查，对其电气及机械性能进行检测，检测结果符合，投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 标识）彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。		
3	面粉车	规格：550mm*550mm*600mm 1. 面板采用$\geq 1.0 \text{mm}$304#雪花不锈钢板； 2. 加强筋采用$\geq 1.0 \text{mm}$304#雪花不锈钢板折； 3. 配万向轮带刹车。	台	1
4	不锈钢面粉台	规格：1800mm*800mm*800mm 1. 工作台面采用$\geq 1.2 \text{mm}$304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用$\Phi 38 \times 1.0 \text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用$\Phi 38 \text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用$\geq 1.0 \text{mm}$304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用$\geq 1.0 \text{mm}$304#雪花不锈钢板折弯。	台	1

5	饼盘架	规格：600mm*400mm*1800mm 1. 采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯； 2. 配万向轮带刹车； 3. 304#不锈钢 38x25mm 方通。	台	1
6	双层工作台	规格：1800mm*800mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	1
7	蒸包柜	规格（可 $\pm 5\text{mm}$ ）：长*宽*高 1400mm*650mm*1690mm 双门 1. 功率： $\geq 24\text{KW}$ ； 2. 电压： $\geq 380\text{V}$ ； 3. 使用耐热聚胺酯整体发泡工艺，保温、节能； 4. 耐高温胶门封，密封牢固； 5. 使用电器元件，用电更节省，坚固耐用； 6. 全自动浮球进水功能，缺水自给，满水自停； 7. 安全卸压气阀，保障机体安全使用； 8. 使用全不锈钢机体，外观流畅、美观、卫生清洁； 9. 蒸饭能力：145-170KG/次。 规格（可 $\pm 5\text{mm}$ ）：长*宽*高 550mm*450mm*850mm 1. 产量： ≥ 50 公斤/次； 2. 水压式，高压喷咀； 3. 使用厚度 $\geq 304\#1.2\text{mm}$ 磨砂不锈钢板制作； 4. 使用水压： $\geq 1.5\text{KG}/\text{cm}^2$ ，进水量： $\geq 25-35\text{L}/\text{min}$ 。	台	1
8	电饼铛	规格：640mm*780mm*810mm 1. 功率：5KW 2. 电压：220V/380V 3. 温度范围：50-250℃ 4. 产量：不少于 30KG/H 5. 外形材质：全钢	台	1

9	电烤箱	1.规格:1225mm*815mm*1625mm; 2.功率:19.8KW/380V; 3.三层六盘。	台	1
10	搅拌机	规格:490mm*570mm*800mm 1.电源:220V; 2.功率:1.5kw; 3.容积:不少于20L; 4.搅拌转速:83/136/308(r/min)。	台	1
11	卧式和面机	规格:890mm*750mm*930mm 1.额定电压/功率:380V/3KW; 2.额定频率:50HZ; 3.搅拌转速:不小于58/MIN; 4.最大和面量:不少于50KG。	台	1
12	压面机	规格:490mm*320mm*850mm 1.功率:2.2KW/220V; 2.滚筒转速:不小于125RPM; 3.滚筒长度:300mm; 4.压辊直径:Φ110mm; 5.线速度:不小于1.3米/秒; 6.可调厚度:1-20mm。	台	1
13	双门发酵箱	1.规格:1000mm*720mm*1563mm; 2.功率:2.8KW/220V; 3.温度范围:35~40℃; 4.配24个托盘。	台	1
一楼预进间、烫粉间、备餐间				
1	单星洗手池	规格:450mm*450mm*250mm+150mm 1.面板采用≥1.2mm304#雪花不锈钢板; 2.支架、通脚用Φ38x1.0mm不锈钢管; 3.可调子弹脚用Φ38mm不锈钢子弹脚; 4.星盆斗用≥1.2mm不锈钢板; 5.每盆配不锈钢ND16mm高身摇摆式水龙头;	台	1

		6. 脚踏开关。		
2	单星洗物池	规格：700mm*700mm*950mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	2
3	双层工作台	规格：1400mm*700mm*800mm 1. 工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	5
4	电热保温售卖台(4格)	规格：1500mm*700mm*800mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板； 2. 支架、通脚： $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 加强筋 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材折弯而成； 4. 可调子弹脚： $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 锈钢子弹脚； 5. 功率 3KW； 6. 配防干烧装置。	台	7
5	方型保温饭(汤)车	规格：700mm*700mm*800mm 1. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板厚制作； 2. 配万向刹车轮。	台	1
6	电热双头热粉炉	规格：1500mm*700mm*800mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板； 2. 支架、通脚： $\Phi 50\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢管； 3. 加强筋 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材折弯而成； 4. 可调子弹脚： $\Phi 50\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 锈钢子弹脚； 5. 功率 9KW+9KW； 6. 配防干烧装置。	台	2

7	碗柜	规格：1200mm*500mm*1800mm 1. 柜面采用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板； 2. 柜身用采用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板； 3. 柜内层板用0.8mm304#雪花不锈钢板； 4. 趟门用$\geq 1.0\text{mm}$304#不锈钢磨砂板； 5. 加强筋用≥ 1.0 不锈钢板折弯$\Phi 51$ 可调子弹脚。	台	1
8	一楼备餐间亮化还原系统	1. LED 灯尺寸:长*宽 600mm*600mm$\pm 5\text{mm}$；为一体式侧发光微晶防眩面板灯，采用长短边结合的棱锥体防眩微晶防眩设计，防眩效果好，长时间使用不变形，采用高性能光学板材辊压成型；至少有 3 种光学材料组成，包含反射纸、导光板、微晶防眩板等，灯体表面发光均匀，无暗影； 2. LED 灯铝基板光源模组采用插槽方式固定于灯体，灯条和散热体均匀接触，保证灯体更好散热，延长使用寿命；灯体上至少有 4 个防掉落挂钩，安装好后可挂在吊架上，保证安全无掉落风险； 3. LED 灯色温（或相关色温）4300-5300K，显色指数 $R_a \geq 95$、$R_9 \geq 90$，色容差$\leq 5\text{SDCM}$； 4. LED 灯通过人体电磁辐射测试； 5. 为了提高其发光效率和降低灯具光衰，LED 灯通过近视防控认证，额定功率$\leq 40\text{W}$，单颗光源功率$\geq 1\text{W}$，光源额定总功率是灯具额定功率的 4.5 倍或以上，$t_a \geq 50^\circ\text{C}$； 6. LED 灯至少依据《GB/T26572》标准通过电器电子产品认证； 7. LED 灯通过频闪无危害或无频闪危害或无显著影响认证； 8. LED 灯蓝光危害等级为 RGO（或 0 类危险）； ▲9. LED 灯在大气压力$\geq 100\text{kPa}$，平均湿度$\geq 50\%\text{RH}$、极值空气温度$\leq -20^\circ\text{C}$及相对温差$\geq 34^\circ\text{C}$的实地自然环境条件下至少持续运行 360 小时，至少依据《GB/T18595》标准满足浪涌性能达到 C 或以上等级及至少依据《GB/T6882》标准满足噪声$< 17\text{dB (A)}$； ▲10. 为确保灯具使用寿命，LED 灯环境适应性满足防护等级$\geq \text{IP40}$，$t_q \geq 50^\circ\text{C}$，且至少依据《GB/T33721》标准满足光通维持寿命≥ 50000 小时。 备注： ▲序号 1 至序号 2 须提供相关佐证材料，包括但不限于技术参数确认函并加盖投标人公章，签订合同前原件备查。 ▲序号 4 投标文件中须提供符合或者优于本项参数的经国家认可的第三方认证	套	16

		检验检测机构出具的带有“CMA”标识且在有效期内的检测报告彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，并加盖投标人公章，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。 ▲序号 5 至序号 10 投标文件中须提供符合或者优于本项参数的经国家认可的第三方认证机构出具的认证证书及全国认证认可信息公共服务平台证书状态为“有效”查询证明复印件（证书与查询证明文件上均须同时体现产品型号及认证标准；若有要求实地自然环境条件的，证书上须体现“实地验证检测方式”）并加盖投标人公章，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。		
餐厅、收残区				
1	收残车	规格：1200mm*600mm*800mm 1. 采用 304#雪花不锈钢板厚$\geq 1.2\text{mm}$ 制作； 2. 配万向刹车轮。	台	2
2	四人餐桌	1、规格：1200*600*750 mm 2、台面、椅子为 201#厚度 1.2 不锈钢材质一体冲压成型； 3、桌脚、支架为：50*50 mm 方形不锈钢管； 4、全满焊工艺，配置防滑脚垫橡胶塞； 5、产品材质符合限用物质要求，产品耐温度变化、耐气候动力学测试； ▲6、产品整机 GB/T 2423.22-2012《环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 N：温度变化》检测：温度变化“在低温（-20 ± 2）℃条件下，速率升温至（100 ± 2）℃，进行高低温循环检测，外观应无损坏和变形符合，响应文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 授权标记）复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查； ▲7、产品依据 GB/T 2423.35-2019《环境试验 第 2 部分：试验和导则 气候（温度、湿度）和动力学（振动、冲击）综合试验》检测：低温振动试验（-30 ± 2）℃，高温振动试验（80 ± 2）℃，振幅 mm）1.2、加速度（g）0.2、X/Y/Z 每个方向各 2 个循环，试验后外观应无损坏、零件无松动符合，响应文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 授权标记）复印件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查；	套	193

		▲8、产品专用不锈钢材质符合 GB/T 228.1-2010《金属材料 拉伸试验 第一部分：室温拉伸试验方法》，焊接处抗拉强度 680N/mm²以上符合，投标文件中提供国家认可的第三方检测机构出具的符合上述检测要求的检测报告（需有 CMA 标识）彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。		
餐具洗消间				
1	收残台	规格：1500mm*700mm*950mm 1. 面板采用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用$\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用$\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚。	台	1
2	洗碗机 前入口 水池	规格：1200mm*800mm*900mm 1. 面板采用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用$\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用$\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用$\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板。	台	1
3	四层格 栅货架	规格：1500mm*500mm*1500mm 1. 层架整体采用框架嵌入式结构； 2. 主框架采用 38*25 管厚$\geq 1.2\text{mm}$304#不锈钢； 3. 层架间隔条采用 25x13mm304#不锈钢方管； 4. 柱脚采用$\Phi 38\text{mm}$304#不锈钢管及可调高低不锈钢子弹脚； 5. 配不锈钢托水盆用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板制作。	台	1
4	自动洗 碗机	1、基本配置：整机功率$\leq 68.95\text{kW}$（380V/50Hz），整机规格$\geq 3600 \times 850 \times 1900\text{mm}$，有效装载清洗宽度 620mm、高度 460mm，清洗数量 3000-3500（碟/小时）； 2、核心参数：主洗模块（55-65℃）+漂洗模块（80-90℃）+烘干模块（100-110℃）； 3、安全保障：防水、隔热，配置反转开关、磁控吸合开关、行程限位开关、过载保护等多重防护； 4、结构特点：一体式全开门双层结构，A 级 SUS304#不锈钢和紧固件、SUS316#不锈钢加热管，便捷万向轮重力脚； 5、节能模式：多组特定的红外光电感应开关，多重水位监测，精准控制进水/补水/溢水/升温/清洗，开门停机感应； 6、排水特点：手自一体双控排水阀配置，一键自动排水；	台	1

		7、智能系统：微程序控制智能面板，三点式轻触操作；配置无极变频调速器，2-2.6米/分钟随意调节；并联动倒车功能，防止卡顿，保护餐具及设备，正反方向运转均可调速； 8、烘干配置：内置风扇除湿结构和热风循环系统配合，有效保证烘干效果； 9、洗涤用途：可清洗陶瓷、密胺、不锈钢、PP等材料（或餐盘、餐碗、筷子、汤勺等类型）的餐具； ▲10、商用洗碗机电磁兼容具有满足 GB 4343.1-2018 标准，其：端子骚扰电压、骚扰功率、喀喇声（断续干扰）等方面均检测合格；依据 GB/T17626.2-2018、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.12-2023 标准，其：静电放电抗扰度试验、电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、浪涌（冲击）抗扰度试验、射频场感应的传导骚扰抗扰度、振铃波抗扰度试验等方面满足性能判据 A 的检测（试验）报告，投标时提供：①提供第三方检测机构出具的具有 CMA 和 CNAS 标识的检测（试验）报告；②同时提供全国认证认可信息公共服务平台网站的查询截图。 ▲11、商用洗碗机电机、水泵、控制柜具有满足 GB 4706.1-2005、GB/T 4208-2017 标准要求，其：耐潮湿、泄漏电流和电气强度、结构、防水测试时水温保持在 $\geq (80 \pm 5) ^\circ\text{C}$，防尘测试不低于 8 小时等方面均检测合格，且外壳防护等级达到 IP69；控制柜依据 GB/T5080.7-1986 标准要求，其：外观及功能检查后进行持续时间为>112 小时的触摸按键开关试验（测试过程中，设备运行>11 万次）的检测（试验）报告，投标时提供：①提供第三方检测机构出具的具有 CMA 或 CNAS 标识的检测（试验）报告；②同时提供全国认证认可信息公共服务平台网站的查询截图。 ▲12、商用洗碗机轨道、轴杆、控制板、溢流杆、主洗喷臂、转接头、喷嘴、挡水帘、滤网、弹簧、止回阀、按钮开关、硅胶圈、水位探针、接触器、继电器、温控探头、门磁开关、光电感应开关、304 不锈钢水箱具有满足 B/T 39560.301-2020、GB/T39560.5-2021、GB/T39560.6-2020、GB/T39560.701-2020、GB/T 39560.8-2021、GB/T 26572-2011 标准要求的检测（试验）报告，投标时提供：①提供第三方检测机构出具的具有 CMA 和 CNAS 标识的检测（试验）报告；②同时提供全国认证认可信息公共服务平台网站的查询截图。		
5	出口工作台	规格：1200mm*800mm*780mm 1.工作台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板	台	1

		2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢板折弯。		
6	三星洗物池	规格：1800mm*700mm*950mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	1
7	双层工作台	规格：1800mm*700mm*800mm 1. 工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}304\#$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢板折弯。	台	1
8	双门高温热风循环消毒柜	规格：1150mm*500mm*1890mm 1. 额定电压：220V，额定输入功率：不超过 1800W，额定频率：50Hz； 2. 柜体体积：不小于 650L，不锈钢消毒网架； 3. 采用不锈钢板制作. 聚氨酯整体发泡制成，保温性强； 4. 消毒方式：高温热风循，室内消毒温度达 125 度； 5. 载重：不少于 25KG/层，层数：不少于 5 层； 6. 左右互通，机械开关控制，防水；	台	2
9	碗柜	规格：1200*500*1800mm 1. 柜面采用 $\geq 1.2\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢板； 2. 柜身用采用 $\geq 1.2\text{mm}304\#$ 雪花不锈钢板； 3. 柜内层板用 0.8mm304#雪花不锈钢板； 4. 趟门用 $\geq 1.0\text{mm}304\#$ 不锈钢磨砂板； 5. 加强筋用 ≥ 1.0 不锈钢板折弯 $\Phi 51$ 可调子弹脚。	台	2
三楼预进间、烫粉间、备餐间				
1	单星洗	规格：450mm*450mm*250mm/150mm	台	1

	手池	1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用 1.2mm 不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头； 6. 脚踏开关。		
2	单星洗物池	规格：700mm*700mm*950mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板； 5. 每盆配不锈钢 ND16mm 高身摇摆式水龙头。	台	1
3	双层工作台	规格：1500mm*700mm*800mm 1. 工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2. 支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3. 可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4. 层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5. 加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	1
4	电热双头热粉炉	规格：1500mm*700mm*800mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#不锈钢板； 2. 支架、通脚： $\Phi 50\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的 304#不锈钢管； 3. 加强筋 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材折弯而成； 4. 可调子弹脚： $\Phi 50\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 锈钢子弹脚； 5. 功率 9KW+9KW； 6. 配防干烧装置。	台	2
5	电热保温售卖台(3格)	规格：1200mm*700mm*800mm 1. 面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 不锈钢板； 2. 支架、通脚： $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管； 3. 加强筋 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板材折弯而成； 4. 可调子弹脚： $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 锈钢子弹脚； 5. 功率不超过 3KW；	台	8

		6.配防干烧装置。		
6	方型保温饭(汤)车	规格：700mm*700mm*800mm 1.采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板厚制作 2.配万向刹车轮。	台	1
7	双层工作台	规格：1200mm*700mm*800mm 1.工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板加垫 20mm 大芯夹板或起模灌浆固定紧贴面板并以 0.8mm 的不锈钢板做底板封板； 2.支架、通脚用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢管； 3.可调子弹脚用 $\Phi 38\text{mm}$ 不锈钢子弹脚； 4.层板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢磨砂贴塑板； 5.加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板折弯。	台	1
8	碗柜	规格：1200mm*500mm*1800mm 1.柜面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 2.柜身用采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 304#雪花不锈钢板； 3.柜内层板用 0.8mm304#雪花不锈钢板； 4.趟门用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢磨砂板； 5.加强筋用 ≥ 1.0 不锈钢板折弯 $\Phi 51$ 可调子弹脚。	台	1
9	单通调料台	规格：1200mm*700mm*800mm 1.台面采用 $\geq 304\#$ 雪花不锈钢板厚 1.2mm 加 15mm 木板夹层； 2.侧板用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢板； 3.柜内层板用 $\geq 0.8\text{mm}$ 304#不锈钢板； 4.趟门用 $\geq 1.0\text{mm}$ 304#不锈钢板； 5.支架柱横梁用 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板折弯； 6.支架管用 25 $\times$ 13mm 不锈钢方管， $\Phi 51\text{mm}$ 不锈钢可调脚。	台	1
10	三楼备餐间亮化还原系统	1.LED 灯尺寸:长*宽 600mm*600mm $\pm 5\text{mm}$ ；为一体化侧发光微晶防眩面板灯，采用长短边结合的棱锥体防眩微晶防眩设计，防眩效果好，长时间使用不变形，采用高性能光学板材辊压成型；至少有 3 种光学材料组成，包含反射纸、导光板、微晶防眩板等，灯体表面发光均匀，无暗影； 2.LED 灯铝基板光源模组采用插槽方式固定于灯体，灯条和散热体均匀接触，保证灯体更好散热，延长使用寿命；灯体上至少有 4 个防掉落挂钩，安装好后可挂在吊架上，保证安全无掉落风险；	套	16

	3.LED 灯色温（或相关色温）4300-5300K，显色指数 $R_a \geq 95$、$R_9 \geq 90$，色容差 $\leq 5SDCM$； 4.LED 灯通过人体电磁辐射测试； 5.为了提高其发光效率和降低灯具光衰，LED 灯通过近视防控认证，额定功率 $\leq 40W$，单颗光源功率 $\geq 1W$，光源额定总功率是灯具额定功率的 4.5 倍或以上，$t_a \geq 50^\circ C$； 6.LED 灯至少依据《GB/T26572》标准通过电器电子产品认证； 7.LED 灯通过频闪无危害或无频闪危害或无显著影响认证； 8.LED 灯蓝光危害等级为 RGO（或 0 类危险）； ▲9.LED 灯在大气压力 $\geq 100kPa$，平均湿度 $\geq 50\%RH$、极值空气温度 $\leq -20^\circ C$ 及相对温差 $\geq 34^\circ C$ 的实地自然环境条件下至少持续运行 360 小时，至少依据《GB/T18595》标准满足浪涌性能达到 C 或以上等级及至少依据《GB/T6882》标准满足噪声 $< 17dB(A)$； ▲10.为确保灯具使用寿命，LED 灯环境适应性满足防护等级 $\geq IP40$，$t_q \geq 50^\circ C$，且至少依据《GB/T33721》标准满足光通维持寿命 ≥ 50000 小时。 备注： ▲序号 1 至序号 2 须提供相关佐证材料，包括但不限于技术参数确认函并加盖投标人公章，签订合同前原件备查。 序号 4 投标文件中须提供符合或者优于本项参数的经国家认可的第三方认证检验检测机构出具的带有“CMA”标识且在有效期内的检测报告彩色扫描件和全国认证认可信息公共服务平台网站查询截图，并加盖投标人公章，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。 ▲序号 5 至序号 10 投标文件中须提供符合或者优于本项参数的经国家认可的第三方认证机构出具的认证证书及全国认证认可信息公共服务平台证书状态为“有效”查询证明复印件（证书与查询证明文件上均须同时体现产品型号及认证标准；若有要求实地自然环境条件的，证书上须体现“实地验证检测方式”）并加盖投标人公章，确认成交供应商前，采购人查验佐证材料真实性与有效性，签订合同前提供原件核查。		
--	---	--	--