

成都市温江区菁才中学校 2026 年厨房设备项目-询价采购项目需求

序号	设备名称	数量	单位	技术参数与性能指标
1	六格不锈钢更衣柜	9	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，顶板、侧板、底板、中板、中底板、移门、后板 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚；柜内共分六个存放空间，每个存放空间中间隔开分层放置物品，配拉手及锁；柜脚采用 $\Phi 51\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢圆管并配可调节子弹脚。</p> <p>2、规格：长*宽*高：900*450*1950mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
2	膝顶式挂墙洗手盆	2	台	<p>1、产品材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板；面板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作；水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作；</p> <p>工艺要求：产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：500*400*260+80mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、水斗尺寸：400*280*200mm（$\pm 1\%$）</p> <p>4、附件：配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、膝顶式控制开关及单温水龙头各 1 套。（水龙头附中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>5、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。。</p>
3	膝顶式双星挂墙洗手盆	1	台	<p>1、产品材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板；面板采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作；水斗采用厚 $\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂板制作；</p> <p>工艺要求：产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：800*400*260+80mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、水斗尺寸：300*280*200mm（$\pm 1\%$）</p> <p>4、附件：配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、膝顶式控制开关及单温水龙头 2 套。（水龙头附中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>5、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。。</p>
4	紫外线杀菌灯	21	盏	<p>1、性能要求：电压：220V，功率 $\leq 30\text{W}$；玻璃管径：$\geq \Phi 17\text{mm}$，全长 $\geq 800\text{mm}$；主要杀菌因子：紫外线。辐射照度：$\geq 100\text{mW}/\text{c m}^2$，平均寿命 ≥ 1000 小时；</p>

				<p>底部连灯座 1 套。</p> <p>2、该产品在 (https://credit.jdzx.net.cn) “全国消毒产品网上备案信息服务平台” 备案, 提供该平台的备案查询结果截图。</p> <p>3、产品需满足 GB/T 19258.1-2022《杀菌用紫外辐射源》。</p>
5	拖把池带挂钩	2	台	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$ 厚，水斗$\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 面板下以$\geq 1.5\text{mm}$ 厚加强筋承托加固； 拉管采用 $\phi 25\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝管连接； 立柱采用 $\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢拉丝管连接，并配可调节子弹脚； 水斗尺寸：600*400*280mm ($\pm 1\%$)</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：800*500*1500mm ($\pm 1\%$)</p> <p>3、附件：配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、单温水龙头各 1 套。（水龙头附中国节能（节水）产品认证证书）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
6	板式米面台 2	16	台	<p>1、材质及工艺：材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$ 厚；面板下衬$\geq 15\text{mm}$ 厚木工板（减震、消音），木板下方为 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢矩管底架承托加固；立柱为 $50\text{mm} \times 50\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢方管。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1500*750*250mm ($\pm 1\%$)</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。。</p>
7	平板转运车	14	台	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，面板$\geq 1.5\text{mm}$ 厚； 面板下衬$\geq 15\text{mm}$ 厚木工板（减震、消音），木板下方采用 $40\text{mm} \times 40\text{mm} \times \geq 3\text{mm}$ 厚镀锌管制作底架承托加固； 立柱及横管采用 $38\text{mm} \times 25\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚不锈钢矩管，拉手采用 $\phi 32\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$ 厚 304 不锈钢圆管制作； 底部安装 4 寸活动脚轮，两定向，两万向。</p>

				<p>2、产品规格：长*宽*高：1000*600*900mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
8	四层平板货架 1	14	台	<p>1、材质及工艺：四层结构，每层层板采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，板材厚度≥1.2mm；立柱为 38mm*38mm*≥1.5mm 厚不锈钢管材；配全钢可调节脚；每层层板底部以 U 型不锈钢加强筋补固；可选开条形滤水孔款（使用方可根据实际情况要求配置滤水孔四层货架的数量（但总数量不变））。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1200*500*1550mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
9	四层平板货架 2	19	台	<p>1、材质及工艺：四层结构，每层层板采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，板材厚度≥1.2mm；立柱为 38mm*38mm*≥1.5mm 厚不锈钢管材；配全钢可调节脚；每层层板底部以 U 型不锈钢加强筋补固；可选开条形滤水孔款（使用方可根据实际情况要求配置滤水孔四层货架的数量（但总数量不变））。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1500*500*1550mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
10	四层平板货架 3	4	台	<p>1、材质及工艺：四层结构，每层层板采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，板材厚度≥1.2mm；立柱为 38mm*38mm*≥1.5mm 厚不锈钢管材；配全钢可调节脚；每层层板底部以 U 型不锈钢加强筋补固；可选开条形滤水孔款（使用方可根据实际情况要求配置滤水孔四层货架的数量（但总数量不变））。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1800*500*1550mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
11	大单星盆台 2	19	台	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，面板≥1.5mm 厚，水斗≥1.5mm 厚； 面板下以≥1.5mm 厚加强筋承托加固； 拉管采用 φ25mm*≥1.5mm 厚不锈钢拉丝管； 立柱采用 φ38mm*≥1.5mm 厚不锈钢拉丝管，并配可调节子弹脚；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1000*700*800+120mm（±1%）</p>

				<p>3、水斗尺寸：800*500*380mm，配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、双温水龙头各 1 套。 （双温水龙头孔距\geq203mm，须提供中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
12	双星盆台 2	2	台	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，面板\geq1.5mm 厚，水斗\geq1.5mm 厚； 面板下以\geq1.5mm 厚加强筋承托加固； 拉管采用 ϕ25mm*\geq1.5mm 厚不锈钢拉丝管； 立柱采用 ϕ38mm*\geq1.5mm 厚不锈钢拉丝管，并配可调节子弹脚；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1000*700*800+120mm（\pm1%）</p> <p>3、水斗尺寸：600*500*380mm，配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、双温水龙头各 2 套。 （双温水龙头孔距\geq203mm，须提供中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
13	双层工作台 1	7	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板\geq1.5mm 厚，下层板\geq1.5mm 厚； 面板下衬\geq15mm 厚木工板（减震、消音）并以\geq1.0mm 厚不锈钢加强筋承托加固； 双层结构，下层板四周封边并以\geq1.5mm 厚不锈钢加强筋承托加固； 立柱采用 ϕ38mm*\geq1.5mm 厚不锈钢圆管，并配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：600*700*800mm（\pm1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
14	双层工作台 2	4	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板\geq1.5mm 厚，下层板\geq1.5mm 厚； 面板下衬\geq15mm 厚木工板（减震、消音）并以\geq1.0mm 厚不锈钢加强筋承托加固； 双层结构，下层板四周封边并以\geq1.5mm 厚不锈钢加强筋承托加固； 立柱采用 ϕ38mm*\geq1.5mm 厚不锈钢圆管，并配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1200*700*800mm（\pm1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
15	双层工作台 3	4	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板\geq1.5mm 厚，下层板\geq1.5mm 厚； 面板下衬\geq15mm 厚木工板（减震、消音）并以\geq1.0mm 厚不锈钢加强筋承托加固；</p>

				<p>双层结构，下层板四周封边并以$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢加强筋承托加固；立柱采用$\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢圆管，并配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1500*700*800+120mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
16	组合消毒柜	4	台	<p>1、材质及工艺： 整体材质为不锈钢，厚度$\geq 1.0\text{mm}$。 消毒作用时间：$\geq 30\text{min}$。 作用容积：$\geq 1000\text{L}$ 电源：220V\sim/50Hz；额定输入功率：$\geq 650\text{W}$。 杀菌因子及其强度：臭氧，臭氧浓度：$\geq 20\text{mg}/\text{m}^3$，且持续时间大于 30 分钟。 消毒效果：一星级 功能用途：可用于刀具、菜墩、毛巾保洁使用。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1200mm*600mm*1950mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、①符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》的要求，提供承诺函；②生产企业具有有效的“消毒产品生产企业卫生许可证”，提供证书复印件。</p>
17	多功能切菜机	2	台	<p>1、功能：切片、切丝、切丁；可同时多样处理食材切削，一端可处理叶菜类，另一端可处理球根茎类蔬果； 机台骨架皆为不锈钢制作。 出料口有微动安全装置。 电压、功率：220V，380V，$\leq 1.5\text{KW}$</p> <p>球根茎端 切丁：6*6，8*8，10*10，12*12，15*15，20*20，25*25，25*33，20*33，25*20(mm) 切片：1~10mm，12，15，20(mm)可定制异形尺寸 切丝：2，2.5，3，4，5，6，7，7.5，8，9，10(mm)可定制异形尺寸</p> <p>叶菜端： 切丝：2，2.5，3，4，5，6，7，7.5，8，9，10(mm)</p>

				<p>切片：1~60mm，可自行控制。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1220*600*1300mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 4706.1-2024《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》、SB/T 238-2008 切菜机技术条件等的相关要求。</p>
18	洗地喷枪	7	台	<p>1、材质及工艺： 壳体为 ST14 冷轧板制成，支架为 Q235 钢制成，表面静电喷塑处理； 中心轴为硬度高不易磨损的特殊钢材； 锰钢弹簧； 黑色液压钢丝管，耐高温 95℃，承压 300PSI； 接水口口径为 1/2"外螺纹；</p> <p>2、规格：软管长度≥15 米</p> <p>3、产品符合 GB 18145-2014《陶瓷片密封水嘴》，GB 25501-2019《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》标准要求，具有中国节水产品认证证书。</p>
19	粘捕式灭蝇灯	21	盏	<p>1、性能要求： 功率：≤9W； 理论覆盖面积：50 m²-70 m²； 内置≥2 支 LED 诱蚊灯管，双管增强版； 粘捕纸标配：≥10 张。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：445*198*207mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 4706.1-2024《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》的相关要求。</p>
20	四门高温高身冰柜	2	台	<p>1、制冷方式：直冷；</p> <p>2、温控类型：机械\数显；温度（指可设定温度）：+10℃~-1℃；电源：220V50Hz，功率：≥350W；门数：实体四门；</p> <p>3、产品整机材质达到食品级；</p> <p>4、在实验室 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能</p>

				<p>压缩机，更节能；箱体整体发泡，保温效果更好；</p> <p>▲5、净容积：≥939L；温度等级不低于 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤2.00kwh/24h，能效等级达到 1 级，提供能源效率检测报告佐证本条参数。</p>
21	四门双机双温高身冰柜	2	台	<p>1、材质及工艺：</p> <p>额定电压：220V，额定功率：≥300W；</p> <p>四开门结构，整机材质达到食品级；机械\数显；</p> <p>可设定温度：+10℃~-1℃，-10℃~-18℃；</p> <p>制冷方式：直冷。</p> <p>箱体整体式发泡，≥50mm 厚高密度保温层。在实验室零上 38 度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；</p> <p>▲2、产品符合（包括但不限于）：依据 GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023 等标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；按 GB/T2423.3-2016 标准进行持续时间为 24h 的恒定湿热试验，温度（40±2）℃，相对湿度（93±3）%RH，试验结束后样品应能正常工作；按 GB/T2423.4-2008 标准进行（12h+12h 循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；提供第三方检测机构出具的至少带 CMA 标识的检验（检测）报告佐证本条参数；</p> <p>▲6、净容积：≥860L；双机双温，冷冻室温度等级不低于 L3 级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于 H2 级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤4.20kwh/24h，能效等级达到 1 级，提供能源效率检测报告佐证本条参数；</p> <p>7、产品规格：长*宽*高：1200*700*1950mm（±1%）。</p>
22	格栅地架	25	台	<p>1、整体骨架采用 38mm*38mm*≥1.5mm 不锈钢方管制作；</p> <p>格档采用 38mm*38mm*厚度≥1.5mm 不锈钢矩管制作，焊接在骨架横档之间；立柱采用 38mm*38mm*厚度≥1.5mm 不锈钢方管制作。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1200*500*150mm（±1%）；</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>

23	绞切肉机	2	台	<p>1、材质及设备性能： 功率：≤2.2KW*2；电压：220V，配置铜线电机 2 台。 外壳采用 304 不锈钢材料制造，具备绞肉与切肉双重功能，可对鲜肉食材进行加工，至少可以将肉制成不同粗细的肉糜、成片、成丝、灌肠； 产量：绞肉≥180kg/h，切肉片≥450kg/h，切肉丝≥220kg/h，灌肠产量：≥150kg/h； 刀距：3.5mm+5.0mm</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：610*460*850mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 4706.1-2024《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》、SB/T 238-2008 切菜机技术条件等的相关要求。</p>
24	双层工作台 5	3	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板≥1.5mm 厚，下层板≥1.5mm 厚；面板下衬≥15mm 厚木工板（减震、消音）并以≥1.0mm 厚不锈钢加强筋承托加固；双层结构，下层板四周封边并以≥1.5mm 厚不锈钢加强筋承托加固；立柱采用 φ38mm*≥1.5mm 厚不锈钢圆管，并配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1800*700*800+120mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
25	油网烟罩带封板	33	米	<p>1、材质及工艺：罩体采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，板材厚度≥1.5mm；防潮灯：外壳为压铸铝，铝型材，磨砂罩，透光度强，光线辐射面广，灯座壳表面经喷塑处理，耐高温，耐腐蚀； 产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：（21000+12000）*1400*600mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》等的相关要求。</p>
26	油烟净化一体机	1	组	<p>1、电子静电净烟原理，不锈钢电离器，使气体离子化，强电场使颗粒物带电，成为带电颗粒；</p> <p>2、铝合金集成器使粒子撞击至收集电板而立即被收集电极吸附；</p> <p>3、能收集大于 0.1 微米的颗粒；</p> <p>4、UV 除味处理，油烟经过 UV 灯管时，形成小的油脂分子，油烟中的油被光解氧化，烟道中的</p>

			<p>异味也大部分去除；</p> <p>5、设备采用顶部散热、隔热方式。可达到油烟、粉尘、高温、雨水都进入不了控制箱；</p> <p>6、高压电源的电压电流可独立自动控制、调节，并且使用范围宽不会跟随输入电压变，电场使用一段时间过后，也可以保证电压不变、净化效果稳定；</p> <p>7、处理风量（m³/h）Q≥4000，电源3相380V/50Hz，材质采用≥1.2mm厚不锈钢板制作，配高效紫外线灯管120W，产生臭氧和紫外线无异味；</p> <p>8、采用智能控制触摸面板逐级启动，实时显示各级净化运行状态；</p> <p>9、收集、净化、输送集于一体，噪音低；</p> <p>▲10、该型号产品检验依据：HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》，排放达到DB11/1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》的检测报告，油烟净化效率≥95%，折算为基准排风量时的油烟排放浓度≤0.19mg/m³，本体漏风率≤2.5%，提供具有国家检验检测资质的第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章；</p> <p>▲11、该型号产品检验依据：HJ 38-2017《固定污染源废气总烃、甲烷和非甲烷总烃的测定气相色谱法》、HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》、HJ 504-2009《环境空气 臭氧的测定 靛蓝二磺酸钠分光光度法》的检测报告，颗粒物净化效率≥90%，非甲烷总烃净化效率≥83%，折算为基准排风量时的非甲烷总烃排放浓度≤1.3mg/m³，臭氧排放浓度≤0.01mg/m³，提供具有国家检验检测资质的第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章；</p> <p>▲12、该产品依据：GB/T 3482-2008《电子设备雷击试验方法》，符合电源线雷击试验波形和严酷等级7级，符合雷击电流幅值：8/20us:20kA，提供具有国家检验检测资质的第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章；</p> <p>▲13、该产品依据GB/T 14295-2019《空气过滤器》标准，计数效率为≥99.5%（0.3~1.0um）≥99.7%（1.0~3.0um）≥99.8%（3.0~10.0um），提供具有国家检验检测资质的第三方检测机构出具的带CMA或CNAS标识的检测报告复印件加盖供应商鲜章。</p> <p>14、产品规格：长*宽*高：2400*1400*1000mm（±1%）。</p> <p>15、包含10米内设备电源接线驳接及材料。</p>
--	--	--	--

27	双层工作台 4	8	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，下层板$\geq 1.5\text{mm}$厚；面板下衬$\geq 15\text{mm}$厚木工板（减震、消音）并以$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢加强筋承托加固；双层结构，下层板四周封边并以$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢加强筋承托加固；立柱采用$\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢圆管，并配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1800*700*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
28	单星水池柜	1	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，台面板厚$\geq 1.5\text{mm}$、侧板、后板、中板及底板厚$\geq 1.2\text{mm}$，门板厚$\geq 1.0\text{mm}$；台面内衬$\geq 15\text{mm}$木工板（减震、消音），并以厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。柱脚采用$\phi 51\text{mm} \times \text{厚} \geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆管，配可调节高度子弹脚。</p> <p>2、水斗尺寸：800*500*380mm，配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、双温水龙头各 1 套。（双温水龙头孔距$\geq 203\text{mm}$，须提供中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>3、产品规格：长*宽*高：1500*700*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
29	单通工作柜	7	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，台面板厚$\geq 1.5\text{mm}$、侧板、后板、中板及底板厚$\geq 1.2\text{mm}$，门板厚$\geq 1.0\text{mm}$；台面内衬$\geq 15\text{mm}$木工板（减震、消音），并以厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。中置一活动层板，内分两层空间，层板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。柱脚采用$\phi 51\text{mm} \times \text{厚} \geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆管，配可调节高度子弹脚。</p> <p>产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1800*800*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
30	炊用燃气大锅灶 (双头大锅灶)	5	台	<p>1、材质及工艺： 材质：4#表面拉丝不锈钢板，面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板、围板等装饰板均采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢板制作；</p>

				<p>灶身骨架采用热镀锌材质折弯成型，全不锈钢铆钉铆接工艺。</p> <p>承重立柱采用管径$\geq 48\text{mm}$ 钢管外套管径$\geq 49\text{mm}$ 不锈钢管制作，配套全钢可调子弹脚。</p> <p>炉头：节能炉头 2 套，配专用鼓风机 2 台，功率：$\leq 180\text{W} \times 2$；</p> <p>配置熄火保护装置 2 套；</p> <p>额定热负荷：$\geq 50\text{KW} \times 2$；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：2200*1250*800+400mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、附件：直径$\geq \Phi 900\text{mm}$ 铸铁大锅 2 口，不锈钢摇摆水龙头 2 支（水龙头提供中国节能/节水产品认证证书。）</p> <p>4、产品须符合 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准和技术要求，具有 CCC 产品认证证书，投标人需承诺中标后签订合同前提供证书复印件。</p>
31	中餐燃气炒菜灶（双头 双尾小炒炉）	2	台	<p>1、材质及工艺：</p> <p>材质：4#表面拉丝不锈钢板，面板厚度$\geq 1.2\text{mm}$，侧板、围板等装饰板均采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；</p> <p>灶身骨架采用热镀锌材质折弯成型，全不锈钢铆钉铆接工艺。</p> <p>承重立柱采用管径$\geq 48\text{mm}$ 钢管外套管径$\geq 49\text{mm}$ 不锈钢管制作，配套全钢可调子弹脚。</p> <p>炉头：节能炉头 2 套，配专用鼓风机 2 台，功率：$\leq 180\text{W} \times 2$；</p> <p>配置熄火保护装置 2 套；</p> <p>额定热负荷：$\geq 35\text{KW} \times 2$；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：2000*1150*800+400mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、附件：不锈钢围撑*2 个、不锈钢锅架*2 个，不锈钢摇摆水龙头*2 支（水龙头提供中国节能/节水产品认证证书）。</p> <p>4、产品需满足 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》的相关要求，具有 CCC 产品认证证书，投标人需承诺中标后签订合同前提供证书复印件。</p>
32	燃气吊汤炉（双头） （核心产品）	2	台	<p>1、材质及工艺：</p> <p>材质：4#表面拉丝不锈钢板，灶面$\geq 1.2\text{mm}$ 厚，前门板$\geq 1.2\text{mm}$ 厚，侧板$\geq 0.8\text{mm}$ 厚；</p> <p>炉台面、侧板采用厚$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢磨砂板；</p>

			<p>灶架采用$\geq 1.5\text{mm}$厚镀锌板制作，不锈钢进水管；</p> <p>炉脚：采用管径$\geq \phi 38*1.2\text{mm}$不锈钢管连不锈钢调节脚；</p> <p>燃烧器：配置节能炉头 2 套；</p> <p>熄火保护：离子检测熄火保护装置，设置常明火种；</p> <p>配置专用鼓风机 2 台，额定功率：220V，50Hz，$\leq 0.18\text{kW}*2$；</p> <p>额定热负荷：$\geq 30\text{KW}*2$</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1200*800*550+200mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、附件：2 支不锈钢摇摆水龙头（水龙头提供中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>4、产品需满足 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》的相关要求，具有 CCC 产品认证证书，投标人需承诺中标后签订合同前提供证书复印件。</p>
33	燃气双门蒸饭柜	6	<p>台</p> <p>1、材质及工艺：</p> <p>水胆及燃烧器采用 304#，$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢制作，箱体内外胆材质采用$\geq 1.0\text{mm}$厚不锈钢制作；</p> <p>柜体骨架采不锈钢材质折弯成型，全不锈钢铆钉铆接工艺；</p> <p>可升降、拆卸式蒸饭盘轨道，不锈钢渐进式门把手。</p> <p>箱体内可视化蒸汽机观察口，可拆卸式前面板，方便清洗及维护。</p> <p>具有自动进水，缺水保护、防干烧。</p> <p>自动补水装置，满水自停，前端排水槽及滤渣器；</p> <p>配备双重泄压安全装置保障使用安全。</p> <p>电压：220V、功率$\leq 0.15\text{kW}$，热负荷$\geq 25\text{kW}$</p> <p>侧火排设计，常温水，120 秒出蒸汽。</p> <p>容量：≥ 24 盘；</p> <p>额定热负荷：$\geq 20\text{KW}*2$；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1150mm*800mm*1720mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、附件：配置尺寸$\geq 600*400*50\text{mm}$不锈钢饭盘 24 个、$\geq 600*400*50\text{mm}$不锈钢馒头盘 12 个，材质均采用厚度$\geq 0.8\text{mm}$厚 304 不锈钢板整体冲压成型；</p>

				4、产品需满足 GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》的相关要求，具有 CCC 产品认证证书，投标人需承诺中标后签订合同前提供证书复印件。
34	厨房设备灭火装置（双瓶组）	4	台	<p>1、设备性能： 采用 CMJS 型机械式厨房设备灭火装置； 所配置的厨房设备灭火装置需完全覆盖需要保护区域，双瓶组管路总长度$\geq 15\text{m}$，装置管径$\geq \Phi 15\text{mm}$；双瓶组喷嘴≥ 18只。驱动压力$\geq 12\text{MPa}$，应设置有减压装置。 工作电源：220V。工作温度：$0^{\circ}\text{C}-55^{\circ}\text{C}$。 机械感温装置动作温度：$180^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$。 灭火剂类型：食用油专用灭火剂，灭火剂充装质量：双瓶组不少于 18L； 安装方式：药剂管道采用管径$\geq \Phi 15\text{mm}$*厚度$\geq 2\text{mm}$的 304 不锈钢管螺纹连接。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：720*620*200mm（$\pm 1\%$）</p> <p>▲3、为延长设备使用寿命，保护电路板不受高温影响，每套灭火装置配置一台独立控制盘，可以实现控制盘远离烟罩安装；联动控制盘带中文液晶显示屏，具备驱动气瓶压力显示及欠压报警功能、灭火剂寿命到期提醒功能、维护保养到期提醒功能、数据储存功能；（提供第三方检测（验）机构出具的检测（检验）报告复印件予以佐证）；</p> <p>4、产品需满足需满足 TFRI-ZY-08:2020 或 CCCF-CPRZ-21:2019《消防类产品认证实施规则》中厨房设备灭火装置的相关要求。</p>
35	大单星盆台 1	2	台	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，水斗$\geq 1.5\text{mm}$厚； 面板下以$\geq 1.5\text{mm}$厚加强筋承托加固； 拉管采用$\Phi 25\text{mm}$*$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢拉丝管； 立柱采用$\Phi 38\text{mm}$*$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢拉丝管，并配可调节子弹脚；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1000*700*800+120mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、水斗尺寸：600*500*380mm，配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、双温水龙头各 1 套。 （双温水龙头孔距$\geq 203\text{mm}$，须提供中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>

36	大单星盆台 1	1	台	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，水斗$\geq 1.5\text{mm}$厚； 面板下以$\geq 1.5\text{mm}$厚加强筋承托加固； 拉管采用$\phi 25\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢拉丝管； 立柱采用$\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢拉丝管，并配可调节子弹脚；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1000*700*800+120mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、水斗尺寸：800*600*380mm，配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管、双温水龙头各 1 套。 （双温水龙头孔距$\geq 203\text{mm}$，须提供中国节能/节水产品认证证书）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
37	单通工作柜	10	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，台面板厚$\geq 1.5\text{mm}$、侧板、后板、中板及底板厚$\geq 1.2\text{mm}$，门板厚$\geq 1.0\text{mm}$； 台面内衬$\geq 15\text{mm}$木工板（减震、消音），并以厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。 中置一活动层板，内分两层空间，层板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。 柱脚采用$\phi 51\text{mm} \times \text{厚} \geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆管，配可调节高度子弹脚。 产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1800*700*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
38	单通工作柜	5	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，台面板厚$\geq 1.5\text{mm}$、侧板、后板、中板及底板厚$\geq 1.2\text{mm}$，门板厚$\geq 1.0\text{mm}$； 台面内衬$\geq 15\text{mm}$木工板（减震、消音），并以厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。 中置一活动层板，内分两层空间，层板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$不锈钢加强筋补固。 柱脚采用$\phi 51\text{mm} \times \text{厚} \geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆管，配可调节高度子弹脚。 产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1500*700*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>

39	单通工作柜	6	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，台面板厚$\geq 1.5\text{mm}$、侧板、后板、中板及底板厚$\geq 1.2\text{mm}$，门板厚$\geq 1.0\text{mm}$； 台面板内衬$\geq 15\text{mm}$木工板（减震、消音），并以厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢加强筋补固。 中置一活动层板，内分两层空间，层板采用厚度$\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢加强筋补固。 柱脚采用 $\phi 51\text{mm}$*厚$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，配可调节高度子弹脚。 产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：1500*600*800+120mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
40	五格保温售卖柜 (冲孔式)	16	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，侧板、底板，水斗，门，后板$\geq 1.2\text{mm}$厚； 移门结构滑动顺畅，产品具备缺水断电功能，微电脑控制自动进水，设漏电保护装置； 微电脑控制器，控温 $0^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$； 底板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚 U 型不锈钢加强筋承托加固； 立柱采用 $\phi 51\text{mm}$*厚度$\geq 1.5\text{mm}$ 不锈钢圆管，并配可调节子弹脚。 面板上方设计整体冲压扣手（方便份数盆取放）；水星盆底部设置给排水接驳口； 采用不锈钢发热管加热；额定电压：220V，额定功率：$\leq 3\text{KW}$；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1800*700*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>▲3、附件：尺寸每套为$\geq 530*325*1.2\text{mm}$的 304#不锈钢冲孔板 5 张；及尺寸每套为$\geq 530*325*100\text{mm}$*厚度$\geq 1.0\text{mm}$的 304 不锈钢卷边份数盆连盖 5 套，份数盆符合 GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 11170-2008《不锈钢多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》要求，中标后签订合同前提供第三方检测机构出具带有 CMA 标识的检测报告复印件。</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
41	四格保温售卖柜	6	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，侧板、底板，水斗，门，后板$\geq 1.2\text{mm}$厚； 移门结构滑动顺畅，产品具备缺水断电功能，微电脑控制自动进水，设漏电保护装置；</p>

				<p>微电脑控制器，控温 0℃~110℃；</p> <p>底板采用≥1.0mm 厚 U 型不锈钢加强筋承托加固；</p> <p>立柱采用 φ 51mm*厚度≥1.5mm 不锈钢圆管，并配可调节子弹脚。</p> <p>面板上方设计整体冲压扣手（方便份数盆取放）；水星盆底部设置给排水接驳口；</p> <p>采用不锈钢发热管加热；额定电压：220V，额定功率：≤3KW；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1500*700*800mm（±1%）</p> <p>▲3、附件：尺寸每套为≥530*325*100mm*厚度≥1.0mm 的 304 不锈钢卷边份数盆连盖 4 套，份数盆符合 GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》、GB/T 11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法（常规法）》要求，中标后签订合同前提供第三方检测机构出具带有 CMA 标识的检测报告复印件。</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
42	电热煮面炉	2	台	<p>1、材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，面板厚度≥1.2mm，侧板、水斗，底板，门板厚度≥1.0mm，后板厚度≥0.8mm；</p> <p>产品具备缺水断电功能，设漏电保护装置；</p> <p>三挡微电脑控制，控温 0-110℃，底部设置不锈钢发热管加热；</p> <p>立柱脚采用 φ 51/63mm 一体成型不锈钢可调脚。</p> <p>额定电压：380V，功率：≤12KW；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：700*750*800mm（±1%）</p> <p>3、附件：煮面斗上方配置 6 孔不锈钢隔板及直径≥φ 140mm 不锈钢煮面漏斗 6 个；面板左后方配置单温水龙头 1 支（单温水龙头提供中国节能/节水产品认证证书。）</p> <p>4、产品需满足 GB/T 4706.1-2024《家用和类似用途电器的安全第 1 部分：通用要求》的相关要求。</p>
43	四格臊子保温柜	1	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板≥1.5mm 厚，侧板、底板，水斗，门，后板≥1.2mm 厚；</p> <p>移门结构滑动顺畅，产品具备缺水断电功能，微电脑控制自动进水，设漏电保护装置；</p> <p>微电脑控制器，控温 0℃~110℃；</p>

				<p>底板采用$\geq 1.0\text{mm}$厚U型不锈钢加强筋承托加固； 立柱采用$\phi 51\text{mm}$*厚度$\geq 1.5\text{mm}$不锈钢圆管，并配可调节子弹脚。 面板上方设计整体冲压扣手（方便份数盆取放）；水星盆底部设置给排水接驳口； 采用不锈钢发热管加热；额定电压：220V，额定功率：$\leq 3\text{KW}$； 2、产品规格：长*宽*高：800*700*800mm（$\pm 1\%$） 3、附件：尺寸每套为$\geq 325*265*100\text{mm}$*厚度$\geq 1.0\text{mm}$的304不锈钢卷边份数盆连盖4套。 4、产品需满足GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
44	电热铁板烧	2	台	<p>1、电压及功率：380V，$\geq 8.0\text{Kw}$ 2、材质：不锈钢厚实板材，选用20mm厚扒板； 3、覆盖式全扒板发热系统，温控范围50°C-300°C，升温快，受热更均匀； 4、宽大的油渣分离油槽设计，可调式脚座； 5、配有多个优质的温控系统，发热更快，更节省能源。</p>
45	双门平台雪柜	3	台	<p>1、制冷方式：直冷； 2、温控类型：机械\数显；温度（指可设定温度）：$+10^{\circ}\text{C}$~-1°C； 3、电源220V/50Hz，功率：$\geq 200\text{W}$； 4、产品整机材质达到食品级； 5、在实验室零上38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；箱体整体发泡，保温效果更好； ▲6、产品符合（包括但不限于）：依据GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023等标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；按GB/T2423.3-2016标准进行持续时间为24h的恒定湿热试验，温度$(40\pm 2)^{\circ}\text{C}$，相对湿度$(93\pm 3)\% \text{RH}$，试验结束后样品应能正常工作；按GB/T2423.4-2008标准进行（12h+12h循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；提供第三方检测机构出具的至少带CMA标识的检验（测）报告佐证本条参数； ▲7、净容积：$\geq 400\text{L}$；温度等级不低于H2级（$+10^{\circ}\text{C}$~-1°C）标准下，总能量消耗：$\leq 1.7\text{kwh}/24\text{h}$，能效等级达到1级，提供能源效率检测报告佐证本条参数；</p>

46	明档烟罩	4	米	<p>1、材质及工艺：单体采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，板材厚度$\geq 1.5\text{mm}$；标配专用 LED 照明灯、专用接油盒；产品平视无焊点、全无缝焊接、光滑无毛刺。</p> <p>2、产品规格：宽*高：4000*1000*550mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023 《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》等的相关要求。</p>
47	单孔污碟台 1	2	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚；面板底部以$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢加强筋承托加固；立柱采用$\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢圆管焊接制作，并配可调节子弹脚；台面开孔 1 个，孔径$\geq \phi 150\text{mm}$。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高+背：700*700*800+120mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
48	浸泡水池	2	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，水斗$\geq 1.5\text{mm}$厚；面板下以$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢加强筋承托加固；拉管采用$\phi 25\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢拉丝管；立柱采用$\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢拉丝管，并配可调节子弹脚；</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：800*1500*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、水斗尺寸（$\pm 1\%$）：600*1300*380mm，配不锈钢提篮下水器、不锈钢给排水管各 1 套。</p> <p>4、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
49	双层活动工作台 1	3	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板$\geq 1.5\text{mm}$厚，下层板$\geq 1.5\text{mm}$厚；面板下衬$\geq 15\text{mm}$厚木工板（减震、消音）并以$\geq 1.5\text{mm}$厚加强筋承托加固；双层结构，下层板四周封边并以$\geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢加强筋承托加固；立柱采用$\phi 38\text{mm} \times \geq 1.5\text{mm}$厚不锈钢圆管，底部安装 5 寸加重型活动尼脚脚轮，四个万向带刹车装置。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1500*700*800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>

50	四门碗柜	12	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，层板厚度$\geq 1.5\text{mm}$、柜身厚度$\geq 1.5\text{mm}$、移门厚度$\geq 1.5\text{mm}$；柜内共分 4 个存放空间，配置 2 张可拆卸式中层板；底板及中板均采用厚度$\geq 1.5\text{mm}$的 U 型不锈钢加强筋承托加固；上下柜体配置双层不锈钢、滑动趟门四扇；柜脚采用直径$\Phi 51\text{mm}$*厚度$\geq 1.5\text{mm}$的不锈钢圆管，并配可调节高度子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1200*500*1800mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
51	双门热风循环消毒柜	12	台	<p>1、产品性能及配置： 功率：$\leq 3.5\text{KW}$，电压：220V0 或 380V； 外壳采用全不锈钢材质（后背板、底板除外），整体发泡工艺；箱体为不锈钢材质；配置加深加粗全无磁导轨式专用层架；采用隐藏式发热体，搭配热风循环系统，实现柜内温度均匀分布，具备精确控温功能；配备子弹头柜脚及独立温度显示器； 消毒性能要求：不低于二星级消毒。</p> <p>2、符合《国家卫生健康委办公厅关于全国消毒产品网上备案信息服务平台上线的通知》（（国卫办监督函〔2018〕864号）要求，提供《消毒产品卫生安全评价报告》且备案信息能够在全国消毒产品网上备案信息服务平台(https://credit.jdzx.net.cn/xdcp)上查询的截图复印件）。</p> <p>▲3、产品具有食品接触产品安全认证证书（提供证书复印件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询截图复印件）；</p> <p>▲4、依据（包括但不限于）GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.12-2023 标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；（提供第三方检验（测）机构出具的至少带 CMA 标识的检验（测）报告）；</p> <p>▲5、依据 GB/T2423.3-2016 标准进行持续时间为 24h 的恒定湿热试验，温度（40 ± 2）$^{\circ}\text{C}$，相对湿度（93 ± 3）%RH，试验结束后样品应能正常工作；（提供第三方检验（测）机构出具的至少带 CMA 标识的检验（测）报告）；</p> <p>▲6、依据 GB/T2423.4-2008 标准进行（12h+12h 循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应能</p>

				<p>正常工作；（提供第三方检验（测）机构出具的至少带 CMA 标识的检验（测）报告）。</p> <p>▲7、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15 分钟，测试结果柜内最高温度可达 145℃以上，对大肠杆菌的杀灭对数值>5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值>4.5（提供第三方检验（测）机构出具的至少带 CMA 标识的检验（测）报告）；</p> <p>8、产品规格：长*宽*高：1310*650*1950mm（±1%）</p> <p>9、①符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》，提供承诺函；②生产企业具有有效的“消毒产品生产企业卫生许可证”，提供证书复印件。</p>
52	双孔收残柜	4	台	<p>1、材质及工艺：材质为 304 不锈钢 4#表面拉丝板，面板≥1.5mm 厚；围板≥1.2mm 厚；面板底部以≥1.5mm 厚不锈钢加强筋承托加固；立柱采用 φ38mm*≥1.5mm 厚不锈钢圆管焊接制作，并配可调节子弹脚；台面开孔 2 个，孔径≥φ150mm。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：1800*800*1020mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
53	燃气容积式热水器 带不锈钢底座	1	台	<p>1、智能类型：智慧云端 APP 智能</p> <p>2、产品结构：非冷凝+超低氮；</p> <p>3、燃烧方式：底部预混式燃烧+后清扫功能</p> <p>4、能源：12T，天然气；</p> <p>5、功率/热负荷：≥75KW；</p> <p>6、容量：≥490L。</p>
54	三层六盘电烤箱	3	台	<p>1、额定电压、功率：380V，≤19.8KW；</p> <p>2、容量：三层六盘（不含盘），盘尺寸：长 600*宽 400mm；</p> <p>3、温度范围：室温~350（℃）</p> <p>4、内膛尺寸：≥850*600*200mm</p> <p>3、产品规格：长*宽*高：1220*820*1530mm（±1%）</p>

				<p>4、产品需满足：GB 16798-2023《食品机械安全卫生》的相关要求。</p> <p>5、包含 10 米内设备电源接线驳接及材料。</p>
55	双门醒发箱	1	台	<p>1、额定电压：220V</p> <p>2、功率：2.8KW</p> <p>3、容量：对开门，烤盘数量：≥32 盘</p> <p>4、发酵箱温湿度范围：室温~50C/90%RH</p> <p>5、控制方式：智能触控屏；</p> <p>6、进水方式：自动。</p> <p>7、产品规格：长*宽*高：1000*740*2000mm（±1%）</p> <p>8、包含 10 米内设备电源接线驳接及材料。</p>
56	烤盘架车	2	台	<p>1、材质：304 不锈钢；</p> <p>2、整体骨架采用管径≥38*38*1.2mm 厚不锈钢方管制作，后立柱采用管径≥38*25*1.2mm 厚不锈钢矩管制作；</p> <p>3、轨道采用厚度≥1.5mm 厚不锈钢拉丝板折弯成型，容量：≥16 层；</p> <p>4、车底安装直径≥4 寸静音活动脚轮，两定向，两万向带刹车，带防撞角，带限位装置；</p> <p>5、产品规格：长*宽*高：495*700*1800mm（±1%）</p> <p>6、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
57	和面机	1	台	<p>1、额定电压：380V；</p> <p>2、额定功率：1.5/2.4KW；</p> <p>3、料桶容积：≥40L</p> <p>4、最大和面量：≥16KG</p> <p>5、搅拌速度：250/125rpm</p> <p>6、变速方式：双动双速；</p> <p>7、特点：正反向旋转设计，带有点动功能；标配防护罩开关，开盖急停装置；电机过载急停开关，电流电机负荷超重会暂停设备，保护电机寿命；不锈钢搅拌钩，少面量也可成团；加厚实心</p>

				<p>材料桶底底盘，使和面机工作时底盘稳；纯铜电机，性能更佳，扭力更强，噪音更小。</p> <p>8、产品规格：长*宽*高：754*490*1055mm（±1%）</p> <p>9、包含 10 米内设备电源接线驳接及材料。</p>
58	搅拌机	1	台	<p>1、额定电压：220V/380V；</p> <p>2、额定功率：≧1.2KW；</p> <p>3、料桶容积：≧30L</p> <p>4、最大和面量：≧3.5kg</p> <p>5、搅拌速度：105/180/408rpm</p> <p>6、传动方式：齿轮传动，</p> <p>7、特点：纯铜电机，性能更佳，扭力更强；三档变速，三桨选配；带锁环固定料桶，升降行程开关，提高操作便利性；可选配安全防护及保护罩；保护罩开启状态下搅拌停止，防止意外事故发生。</p> <p>8、产品规格：长*宽*高：545*440*880mm（±1%）。</p> <p>9、包含 10 米内设备电源接线驳接及材料。</p>
59	自动压面机（304 轧辊）	1	台	<p>1、额定电压：220V/380V；</p> <p>2、额定功率：≧3KW；</p> <p>3、压面宽度：≧450（mm）</p> <p>4、压面厚度：8-25mm</p> <p>5、产量：≧700kg</p> <p>6、产品规格：长*宽*高：1300*755*1240mm（±1%）。</p> <p>7、包含 10 米内设备电源接线驳接及材料。</p>
60	挂墙添加剂柜	2	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，顶板、侧板、底板、中板、移门≧1.5mm 厚，后板≧1.5mm 厚；内置 1 个可拆卸式中板划分为两活动空间，两活动空间高度≧225mm；中板、底板下方采用≧1.5mm 厚加强筋承托加固，带双锁方便双人监督管理。</p>

				<p>2、产品规格：长*宽*高：1200mm*350mm*600mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
61	面粉车	2	台	<p>1、材质及工艺：304 不锈钢 4#表面拉丝板，底板、盖板≥1.5mm 厚，围板≥1.5mm 厚，拉手≥1.5mm 厚；车底安装 2 寸尼龙脚轮四个，四个万向轮。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：550mm*550mm*500mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》中推车的相关要求。</p>
62	不锈钢揉面工作台	2	台	<p>1、不锈钢材质：4#表面拉丝 304 不锈钢板，面板板材厚度：≥1.2mm，并带三方高度≥90mm 围板；</p> <p>2、面板下衬≥15mm 厚木工板（减震、消音）并以≥1.0mm 厚不锈钢加强筋承托加固；</p> <p>3、面板支架采用管径≥50*25*1.2mm 及≥38*25*1.2mm 厚不锈钢管焊接制作；</p> <p>4、立柱采用管径≥φ51*1.2mm 厚不锈钢圆管，并配可调节子弹脚；</p> <p>5、焊接部位需采用满焊工艺，无漏焊、虚焊等缺陷；需对焊缝进行打磨处理。</p> <p>6、产品规格：长*宽*高+背：1800*800*800+60mm（±1%）</p> <p>7、产品需满足 GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
63	落地柜式电饼铛	4	台	<p>1、材质及工艺：不锈钢外壳，上盖及把手采用 304 不锈钢材质，锅体采用特殊处理不粘锅涂层；采用智能温控，配有超温保护装置。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：700*850*970mm（±1%）；</p> <p>3、温度范围：≥0-250℃，锅沿高度≥3cm；功率：5KW；电压：380V；</p> <p>▲4、防水等级不低于 IPX4、接线端子排通过 750℃灼热丝试验、控制器外壳通过 650℃灼热丝试验，提供带 CMA 标识的检测报告复印件佐证本项参数。</p> <p>5、包含 10 米内设备电源接线驳接及材料。</p>
64	筷子消毒车	8	台	<p>1、材质：车体内外板采用 304 不锈钢板制作，厚度≥1.0mm；</p> <p>2、产品功能：主要以臭氧为杀菌因子的食具消毒柜，本品是由臭氧发生器、紫外线灯、开关、时间控制器和不锈钢柜体组成。</p> <p>3、筷子汤勺储存盒分格设计；</p> <p>4、推车式，底部配活动脚轮（两定向两万向带刹车装置）；</p>

				<p>5、专为筷子，汤勺设计的消毒神器，容积：$\geq 30L$。</p> <p>6、电压/功率：220V/50Hz，$\geq 300W$</p> <p>7、主要杀菌因子：臭氧$\geq 20mg/m^3$，消毒时间$> 60min$，紫外线辐照强度$> 25 \mu W/cm^2$（1m处）。</p> <p>8、产品规格：长*宽*高：700*450*800mm（$\pm 1\%$）</p>
65	双门保温车	5	台	<p>1、电压：220V、功率：$\leq 3KW$；</p> <p>2、温度范围：30-85℃；</p> <p>3、能与食品接触部分需采用 304# 不锈钢制作；</p> <p>4、最大容量：能容纳 GN1/2 份数盘≥ 20 盘。</p> <p>5、产品功能特性：采用热风对流形式，风机送风加热模式，升温快发热均匀，底部放置水盆，采用自然蒸发的方式保持食物湿度，配备温度控制器，温度表，能使柜内温度保持稳定且随时监控。</p> <p>6、产品规格：1540*940*1880mm（$\pm 1\%$）</p> <p>7、包含 10 米内设备电源接线、水源驳接及材料。</p>
66	台上式电热开水器	1	台	<p>1、特点：不锈钢色/采用食品级 304 不锈钢材料制作；多种温度可调；双效保温，减少热能扩散；三重电器安全保护。</p> <p>2、电源：220V 50Hz；</p> <p>3、功率：$\geq 3KW$；</p> <p>4、容量：$\geq 30L$；</p> <p>5、产水量：$\geq 45L$</p> <p>6、产品规格：长*宽*高：190*434*720mm（$\pm 1\%$）</p> <p>7、包含 10 米内设备电源接线、水源驳接及材料。</p>
67	单头净水器	1	套	<p>1、出水水质：符合《生活饮用水水质处理器卫生安全与功能评价规范——一般水质处理器》（2001）的卫生要求。</p> <p>2、净水流量：1.5（L/min）</p> <p>3、额定总净水量：2.0m³</p>

				<p>4、进水压力：0.1-0.4Mpa</p> <p>5、进水温度：5-38℃</p> <p>6、建议使用更换周期：8-12月。</p>
68	单层工作台	1	台	<p>1、材质及工艺：材质为304不锈钢4#表面拉丝板，面板≥1.2mm厚； 面板下衬≥15mm厚木工板（减震、消音）并以≥1.0mm厚不锈钢加强筋承托加固； 拉管采用Φ25mm*≥1.5mm厚不锈钢圆管制作； 立柱采用Φ38mm*≥1.5mm厚不锈钢圆管，并配可调节不锈钢子弹脚。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：800*760*800mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
69	不锈钢门带封板	1	扇	<p>1、材质：304不锈钢，平开门，采用净化门款式，直边框，门扇厚度为50mm，门扇单边厚度0.8mm，门框采用1.2mm；</p> <p>2、中间填充物采用铝蜂窝，采用304不锈钢锁具及铰链。</p> <p>3、产品规格：宽*高：1400*2500mm（±1%）</p>
70	水杯架	1	台	<p>1、材质及工艺：材质为304不锈钢4#表面拉丝板，层板≥1.5mm厚，侧板≥1.0mm厚；</p> <p>2、分层式，活动层板，层距可调，层板用不锈钢码槽加固。</p> <p>3、产品规格：长*宽*高：1200*200*600mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》的相关要求。</p>
71	大号打蒜机	1	台	<p>1、额定电压：220V</p> <p>2、额定功率：400W</p> <p>3、电机转速：20000转/分</p> <p>4、容量：5L</p> <p>5、刀片页数：5刀</p> <p>6、机头材质：不锈钢</p> <p>7、杯体数量：单杯</p> <p>8、杯体材质：不锈钢</p>

				9、刀头数量：1个 10、操控方式：按键式
72	保温柜	1	台	1、功率：450W 2、材质：优质不锈钢； 3、容量：3层9盘； 4、电子可调湿温双控，带加湿,电子温度显示。
73	双门饮料柜	1	台	1、控制方式：电子温控； 2、容积：≥700L 3、发泡剂：环戊烷； 4、双开门结构，铜管制冷，升级LED灯，安全防盗锁，万向脚轮。
74	电磁炉	1	台	1、额定电压：220V 50Hz 2、额定功率：≥2200W 3、台上安装，方形结构，电磁加热。 4、面板材质：A级微晶面板（耐高温、防爆防裂） 5、加热方式：全区电磁加热（圆形聚热线圈，受热均匀） 6、温度调节：50℃ - 260℃（自由调节） 7、控制方式：旋钮 + 触控双操作
75	烤肠机	1	台	1、电压：220V，功率：≥1.0KW 2、特点：不锈钢材质，双温控，配玻璃罩。
76	台上式蒸炉	1	台	1、额定功率：≥1200W 2、额定电压：220V/50HZ 3、温控范围：30-110℃ 4、层数：≥5层； 5、层架尺寸：≥295*300mm
77	不锈钢封墙钢板	150	平方米	1、材质：采用厚度≥1.0mm不锈钢板制作；内壁双面压筋加强处理，两端以法兰盘连接。 2、满焊工艺；

				3、产品规格：定制。
78	不锈钢背风管	77	平方米	1、材质：采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；内壁双面压筋加强处理，两端以法兰盘连接。 2、满焊工艺； 3、产品规格：定制。
79	不锈钢风管连安装法兰	440	平方米	1、材质：采用厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板制作；内壁双面压筋加强处理，两端以法兰盘连接。 2、满焊工艺； 3、含直管、弯头及变径管，异形管每米用料按 1.5 倍同规格直管的计算；完工后按实际安装数量结计算费。 4、产品规格：定制。
80	风管支架	44	件	1、材质：材质采用 $\geq 30\text{mm} \times 30\text{mm} \times 3\text{mm}$ 角钢制作，表面刷防锈漆。 2、产品规格：定制。
81	防火阀	4	个	1、性能：材料采用厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 钢板制作，表面刷防锈漆。自动控制，控制温度 280°C ； 2、产品需符合 GB 15930-2007 建筑通风和排烟系统用防火阀门的相关要求。 3、产品规格：定制。
82	不锈钢风柜电源控制箱及保护系统	4	台	1、材质及工艺：控制箱外壳材质采用 304 不锈钢 4#表面拉丝板制作，柜体板材厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚，箱体带锁； 2、设备性能： 保护电机的正常运行，要求配置有缺相、过载、漏电保护等功能 3、产品规格：定制，与风柜匹配。
83	电源线路材料（风柜控制箱配用）	4	套	1、材质及性能： 采用铜芯线，外配金属穿线管，与风柜电源控制箱及保护系统匹配。 2、产品规格：2.5-10 平方。 3、产品需满足：GB/T 5013.4-2008/IEC 60245-4:2004《额定电压 450/750V 及以下橡皮绝缘电缆. 第 4 部分:软线和软电缆》，JB/T 8735.2-2016 额定电压 450 / 750V 及以下橡皮绝缘软线和软电缆 第 2 部分:通用橡套软电缆》的相关要求。

84	八人位餐桌连座椅	140	张	<p>1、产品规格：长*宽*高：200mm*1450*750mm（±1%）</p> <p>2、桌面板材质及工艺： 桌面尺寸：2000mm*650mm*40mm（±1%）；采用304不锈钢磨砂板制作，厚度≥1.2mm，面板下衬厚度≥18mm木工板减震。消音及厚度≥1.2mm的U型加强筋衬托加固，并以万能胶粘合；采用22mm*22mm*厚度≥1.0mm的不锈钢方管制作面板下沿边框。</p> <p>3、主骨架及凳架材质工艺： 主骨架、凳架采用50mm*50mm*厚度≥1.5mm的不锈钢方管氩弧焊制作，表面打磨抛光处理；折叠式凳架，并配内塞脚垫；活动折叠处以及坐凳冲压支架厚度均≥3mm； 凳面采用直径≥300mm*厚度≥1.2mm 201#不锈钢圆凳，按照人体工学设计； 其他：展开位置宽度≤1450mm。</p> <p>4、产品需满足：QB/T 4934-2016《连体餐桌椅》和GB/T 3325-2024《金属家具通用技术条件》的相关要求。</p>
85	加深大五格餐盘	2600	个	<p>1、材质及工艺： 材质采用304不锈钢，厚度≥0.8mm，整体冲压成型，交货的实物表面须加刻学校名称。</p> <p>2、产品规格：长*宽*高：280*220*42mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》：厨房 / 食堂用不锈钢餐盘补充要求的相关要求。</p>
86	不锈钢双层焊边碗	2600	个	<p>1、材质及工艺： 材质采用304不锈钢，双层中空夹层，焊边密封，内外层一体成型或焊接牢固，无渗漏；厚度：内层≥0.5mm，外层≥0.4mm，焊边均匀、无虚焊/漏焊/裂纹。</p> <p>2、产品规格：Φ120mm（±1%）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》：厨房用不锈钢碗类补充要求的相关要求。</p>

87	不锈钢双层焊边碗	1600	个	<p>1、材质及工艺： 材质采用 304 不锈钢，双层中空夹层，焊边密封，内外层一体成型或焊接牢固，无渗漏；厚度：内层$\geq 0.5\text{mm}$，外层$\geq 0.4\text{mm}$，焊边均匀、无虚焊/漏焊/裂纹。</p> <p>2、产品规格：$\phi 180\text{mm}$（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》：厨房用不锈钢碗类补充要求的相关要求。</p>
88	不锈钢饭勺	3000	个	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$。</p> <p>2、产品规格：长*宽$\geq 170\text{mm}*38\text{mm}$</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》：厨房用不锈钢勺类工具的补充要求的相关要求。</p>
89	筷子	8000	双	<p>1、材质：食品级 PPS+玻纤合成高分子材料制作；耐温性$\geq 150^\circ\text{C}$；筷尖做磨砂防滑处理。性能：耐热 220°C，弯折 180° 不断裂，耐磨不掉渣，负重 500g 合格。</p> <p>2、产品规格：长 240mm（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.7-2023《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB/T 18006.1-2025《塑料一次性餐饮具通用技术要求》、T/ZZB 0471-2018《聚苯硫醚复合筷（合金筷）》的相关要求。</p>
90	不锈钢油缸	16	个	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$。</p> <p>2、产品规格：$\phi 300\text{mm}$（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》的相关要求。</p>
91	厨用剪刀	20	把	<p>1、材质：不锈钢，厚度$\geq 1.5\text{mm}$。</p> <p>2、产品规格：总长$\geq 200\text{mm}$</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 40356-2021《厨用刀具》的相关要求。</p>

92	削皮刀	22	把	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度\geq1.0mm。</p> <p>2、规格：中号；</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 40356-2021《厨用刀具》的相关要求。</p>
93	菜刀	24	把	<p>1、材质及工艺：采用锋钢锻造，锋利耐用。</p> <p>2、产品规格：总长\geq300mm</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 40356-2021《厨用刀具》的相关要求。</p>
94	土砍刀	20	把	<p>1、材质：采用锋钢锻造，锋利耐用。</p> <p>2、产品规格：总长\geq300mm</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 40356-2021《厨用刀具》的相关要求。</p>
95	水果刀	16	把	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度\geq1.0mm。</p> <p>2、产品规格：总长\geq400mm。</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB/T 40356-2021《厨用刀具》的相关要求。</p>
96	30 大漏	28	个	<p>1、材质及工艺：采用厚度\geq1.0mm 食品级 304 不锈钢板制作，表面均匀冲孔，带不锈钢手柄。</p> <p>2、产品规格：ϕ300mm</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。</p>
97	厨师服	100	套	<p>1、材质：涤棉混纺（65% 聚酯 + 35% 棉，可水洗。</p> <p>2、规格：S - 4XL，胸围、衣长、袖长尺寸偏差 \pm20mm</p> <p>3、产品需满足：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 37850-2019《食品从业人员用工作服技术要求》、GB 4806.13-2023《食品安全国家标准 食品接触材料</p>

				及制品 纺织品材料及制品》、GB 18401-2010《国家纺织产品基本安全技术规范》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等相关要求。
98	防水围腰	60	套	1、材质：为涤棉 / 聚酯 + 防水覆膜，透气吸汗、防水防油、易洗不掉毛。 2、规格：长度 70 - 90cm，宽度 60 - 80cm，尺寸偏差 ±20mm；系带式，覆盖躯干前侧，无外部口袋； 3、安全：满足 GB 18401 B 类标准。 4、产品需满足：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 37850-2019《食品从业人员用工作服技术要求》、GB 4806.13-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 纺织品材料及制品》、GB 18401-2010《国家纺织产品基本安全技术规范》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等相关要求。
99	厨帽	20	包	1、材质：纯棉/涤棉，透气、吸汗、易洗、不掉毛，符合 GB 18401 B 类标准。 2、松紧设计，头围 54 - 60cm，尺寸偏差±10mm。 3、缝制：针距 12 - 16 针/3cm，无跳针、断线，回针牢固。 4、产品需满足：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 4806.13-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 纺织品材料及制品》、GB/T 37850-2019《食品从业人员用工作服技术要求》的相关要求。
100	刷把	20	个	1、材质：竹制，含竹丝/竹篾刷头+竹柄。竹材经碳化 / 防腐防霉处理，含水率 8% - 12%，无虫蛀、霉斑、硫熏等；刷头扎束牢固，无掉丝、松动；手柄与刷头连接牢固，无断裂；耐热水、耐洗涤。 2、产品需满足：GB 4806.12-2022《食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品》、QB/T 4998-2016《清洁刷 厨房用刷》的相关要求。
101	洗洁精	160	桶	1、工艺：浓缩型、食品级产品，符合食堂餐具洗涤要求。 2、产品规格：25kg/桶 3、产品需满足：GB 14930.1-2022《食品安全国家标准 洗涤剂》A类，GB/T 9985-2022《手洗餐具用洗涤剂》的相关要求。

102	不锈钢炒勺	20	个	<p>1、材质及工艺： 采用 304 不锈钢，厚度$\geq 1.2\text{mm}$，带木柄手把。</p> <p>2、产品规格尺寸：柄长$\geq 600\text{mm}$；勺面$\geq \phi 140\text{mm}$。</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。</p>
103	钢柄分菜勺	80	个	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度$\geq 1.0\text{mm}$；总长（$\pm 10\%$）：450mm；带不锈钢手把。</p> <p>2、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。</p>
104	钢柄炒菜锅铲 1	20	个	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，总长$\geq 1200\text{mm}$，带长柄不锈钢手把。</p> <p>2、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。</p>
105	钢柄炒菜锅铲 2	18	个	<p>1、材质：采用 304 不锈钢，板材厚度$\geq 1.2\text{mm}$，总长（$\pm 10\%$）：600mm，带长柄不锈钢手把。</p> <p>2、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。</p>
106	不锈钢调味缸	60	个	<p>1、材质及工艺：采用 304 不锈钢，厚度$\geq 0.8\text{mm}$。</p> <p>2、产品规格：$\phi 140\text{mm}$（$\pm 1\%$）</p> <p>3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。</p>
107	肉抓	20	个	<p>1、材质：采用 304 不锈钢圆条钢，总长（$\pm 10\%$）：800mm，带长柄不锈钢手把，手柄防滑设计，额定承重$\geq 50\text{kg}$。</p> <p>2、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB</p>

				4806.1-2016《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。
108	塑料菜墩	23	个	1、材质：食品级高密度聚乙烯（HDPE），密度 0.94 - 0.96 g/cm ³ ，天然环保，无拼接无异味，白、红、绿、黄、黑等颜色任选。 2、产品规格：φ500mm*80mm（±1%） 3、产品需满足：GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的相关要求。
109	不锈钢水瓢	10	个	1、材质及工艺：采用食品级 304 不锈钢，厚度≥1.2mm，带不锈钢手把。 2、产品规格：φ300mm（±1%） 3、产品需满足：GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》，GB 4806.1-2022《食品接触材料及制品通用安全要求》、QB/T 2174-2024《不锈钢厨具》的相关要求。
110	挡鼠板及滑道	7	个	1、材质及工艺：采用 304 不锈钢板制作，厚度：≥1.2mm；单层结构，高度≥600mm。每组挡鼠板配 2 根厚度 1.5mm 滑槽，挡鼠板上方配铝合金提手； 2、产品规格：长*宽：1200mm*600mm（±1%） 3、产品需满足：GB/T 31712-2015《病媒生物综合管理技术规范 环境治理 鼠类》、GB/T 27776-2011《病媒生物综合管理技术规范 食品生产加工企业》的相关要求。
111	塑料桶带盖	9	个	1、材质及工艺：材质采用塑料，带盖，塑料把。 2、容积：≥80L