

常州市轨道交通 2 号线一期工程
车辆段厨房设备采购项目

招 标 文 件

（第二册 技术卷）

招标人：常州市轨道交通发展有限公司

招标代理机构：江苏海外集团国际工程咨询有限公司

二〇一八年八月

第五章 用户需求书

目 录

1 工程概述	3
2 供货范围	4
2.1 供货清单	4
2.2 交货地点	5
2.3 包装、运输.....	5
3 技术标准与需求	5
3.1 采用规范和适用标准.....	5
3.2 设备运用条件.....	6
3.3 厨房设备技术要求.....	7
3.4 设备主要部件的材料.....	33
3.5 设备安全与防护.....	33
3.6 设备设计寿命和各修程的周期.....	34
3.7 备品备件及专用工具.....	35
3.8 对润滑脂润滑油和各种化学药品的要求.....	35
3.9 计算机软件的说明.....	35
3.10 业绩要求（提供具体证明）.....	35
4 检验、试验和验收	35
4.1 设备的检查程序.....	35
4.2 设备的试验程序.....	36
4.3 设备的验收程序.....	36
4.4 检查、试验、验收规范及条件.....	36
4.5 索赔及赔偿.....	37
4.6 质保期	37
4.7 合同设备的现场服务.....	38
5 接口管理	38
5.1 与土建接口的要求.....	39
5.2 供电条件	39
5.3 供水条件	39
5.4 供气条件	39
6 质量保证及相关管理	39
6.1 质量保证体系.....	39

6.2 重要部件原材料检验.....	40
6.3 对主要外协和外购件分包商的调查.....	40
6.4 生产过程控制.....	40
7 项目管理和责任范围	40
7.1 组织机构	40
7.2 项目计划	41
7.3 合同执行阶段.....	41
7.4 文件确认程序.....	42
7.5 管理文件	42
7.6 责任范围	43
7.7 售后服务承诺.....	44
8 工程进度计划.....	45
9 设计联络.....	45
9.1 主要内容	46
9.2 主要要求	46
10 技术文件.....	46
11 培训.....	47
11.1 培训人员.....	47
11.2 培训方式.....	47
11.3 培训教师及教材.....	48
11.4 运作	48
12 双方往来人员规定	48
12.1 概述	48
12.2 卖方应向买方提供服务.....	48
12.3 买方人员到卖方所在地.....	49
12.4 卖方人员在买方所在地.....	50
13 附表.....	50
14 附图.....	50

1 工程概述

1.1 常州市轨道交通2号线规划线路长度约36km，其中一期工程线路全长19.790km，一期工程起于线路西端青枫公园站，终于线路东端五一路站。一期工程共设15座车站，其中14座地下站，1座高架站；全线有5座换乘站与线网其他5条线形成换乘；在线路东端设丁堰车辆段，二期工程在线路西端预留邹区停车场。另设主变电站2座。

2号线丁堰车辆段位于青洋路高架东侧约800m处地块内。地块呈长方形，东西走向。地块东、西两端为规划道路，南侧靠沪宁城际铁路，北侧为东方中路。地块长约1000m，宽约500m，用地面积约33公顷。

1.2 本用户需求书仅提出了设备的用途、功能、性能、设备组成、结构、安装、试验、检验及验收等基本的技术要求，详细、完整的技术方案由投标人在投标书中提出。对用户需求书的各条要求没有实际技术方案说明的，视为不响应。

1.3 本用户需求书并未充分引述有关标准和规范的条文，提出的是最低限度的技术要求，投标人应提供符合本需求书和工业制造标准的优质产品。

1.4 投标人提供的方案应成熟、可靠、真实，具有实际的制造及推广使用经验。投标人应提供类似项目的由相关机构检验的试验报告。

1.5 如果投标人以书面形式对本需求书的条文提出完全响应，并提出具体技术方案，则意味着投标人承诺所提供的设备及系统完全符合本需求书的要求；如有异议，投标人应在投标书中“技术偏离表”中加以详细描述。

1.6 本需求书所使用的标准如与投标人所执行的标准不一致时，投标人可以采用相应的国际标准替代，但投标人应确认替代标准高于需求书所列标准，并在投标书中加以说明。

1.7 本需求书经买、卖双方确认后形成“技术规格书”，作为订货合同的技术附件，与合同正文具同等效力。

1.8 本需求书和设备技术要求中如果出现了参考品牌（或规格型号），其目的是为了更方便投标人直观和准确地把握相应材料和设备的技术标准，不具指定或唯一的意思表示，投标人应当参考所列品牌（或规格型号）的材料和设备，采购相当于或高于所列品牌（或规格型号）技术标准的材料和设备。

2 供货范围

本项目供货范围包括设备的设计、制造、运输、供货、安装、调试、试运行以及竣工交验、培训等全过程，其间包含设计联络及各检验、试验、验收环节，包含本项目工程全过程服务、售后服务以及技术文件和图纸的提交。卖方按交钥匙工程要求对工程实施总承包。

2.1 供货清单

2.1.1 供货设备名称及数量如下：

序号	分类	项 目	数量	单位	备注
1	厨房	厨房设备	2	套	宿舍楼1套，运营综合楼1套

2.1.2 投标人应列出设备主要部件的清单，包括部件的名称、材料、生产厂家、产地、安装在设备上的部位以及各主要部件的功能与作用。

2.1.3 投标人应列出价值1000元人民币以上的备品备件、外购件清单，包括名称、型号、产地和生产厂家。

2.1.4 投标人应列出设备总价3%的备品备件、易损易耗件的数量清单及报价（报价仅在商务投标册给出，技术投标册只列清单），最终由买方在合同价格内调整确定。对于备品备件、易损易耗件应单独报价，且必须与设备报价中相对应的项目分解报价一致。投标人应提出保证备品备件、易损易耗件长期优惠供应的具体方案，并确保买方可以直接从分包商采购。个别部件保留质保期后的延伸服务。

2.1.5 投标人应列出专用工具、测试设备清单及报价（报价仅在商务投标册给出，技术投标册只列清单）。

2.1.6 技术文件和图纸（包含电子文件、计算机软件、程序）清单。

2.1.7 投标人应说明设备的包装、运输等供货方式。

2.1.8 中标人负责本项目设备向国家质监部门和当地职能部门报检、验收、取证等全过程手续，由此引起的费用均已包含在投标总价内。

2.1.9 本项目的特种设备在质保期内需向国家质监部门和当地职能部门办理年检、年审、质量验收等手续及费用由供货商负责（年检前需免费做一次特种设备保养，并确保一次性取得年检合格证），由此引起的所有费用均已包含在投标总价内。

工程范围内买方认为应属卖方职责范畴内的其它所有项目或工作。

2.2 交货地点

常州轨道交通2号线丁堰车辆段。地址：常州市青洋路高架东侧约800m处地块内，东、西两端为规划道路，南侧靠沪宁城际铁路，北侧为东方中路。

2.3 包装、运输

2.3.1 卖方应确保交货期。

2.3.2 卖方应负责货物的包装，必须结合该设备的特点给予足够的保护，在包装、运输和仓储中满足（不限于）以下要求：

- 1) 分类包装；
- 2) 在常州无空调、无除湿设备的仓库储存条件下放置1年不应发生损坏或锈蚀；
- 3) 在运输过程中不受风雨、海水的侵蚀；
- 4) 具有足够的牢固性；
- 5) 防止货物损坏和丢失。

2.3.3 卖方出具符合规定的装箱单，固定在每个箱体的内侧上；装箱单其中1个副本应装在防水信封里，放在每个箱体的外侧加以固定保护，以备统计。

2.3.4 投标方应说明设备的包装、运输等方式。

2.3.5 包装和运输所需的费用包含在投标总价中。

3 技术标准与需求

3.1 采用规范和适用标准

3.1.1 本需求书中买方主要采用（不限于）下列规范及标准的最新版本：

中餐燃气炒菜灶(CJ/T28-2013, GB30531-2014)

炊用燃气大锅灶(CJ/T392-2012, GB30531-2014)

燃气蒸箱(CJ/T187-2013, GB30531-2014)

工业产品使用说明书总则（GB 9969-2008）

不锈钢冷轧钢板和带（GB/T 3280-2007）

包装储运图示标志（GB/T 191-2008）

机械安全机械电气设备第1部分：通用技术条件（GB 5226.1-2008）

固定污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法（GB/T 16157-1996）

《不锈钢厨具》行业标准（QB/T2174-2006）

饮食业油烟排放标准（GB 18483-2001）

通风与空调工程施工质量验收规范（GB 50243-2016）

1) 本设备的设计制造可优先使用IEC、ISO、EN、UIC等国际标准。投标人应提交一份在设计、制造和试验中拟将采用的标准明细表。卖方在设计联络时提供所采用的标准文本（对于国际标准，提供中、外两种文本）。

2) 本设备的设计制造所使用的材料、部件或产品必须满足国家强制性执行的标准和强制性产品认证等，投标人需提供采用强制性执行标准的材料、部件和产品明细表。

3) 进口部件中凡有未被以上所列标准覆盖的，经买卖双方同意可使用供货国的标准。

4) 在合同生效日起将只使用适用的有效的最新版本的标准。假如需使用在合同生效日后出版发行的标准，则须经双方同意，并不增加额外费用。

3.1.2 投标人应提供投标设备所采用的设计、制造、试验、测试、验收等相关标准目录作为投标附件。

3.1.3 单位制

投标人在投标文件的编制，以及设备的设计、制造等所有技术文件和图纸中应采用公制单位（管螺纹除外）。

3.2 设备运用条件

3.2.1 环境条件

常州市处于江苏南部，属于亚热带季风气候，最热月平均温度为28.3℃，平均相对湿度为71%~88%；最冷月平均温度为3.3℃，平均相对湿度为68%~84%，极端温度为-15.5℃~40.1℃。

1) 海拔高度：≤1200m。

2) 环境温度：-15.5℃~40.1℃

3) 相对湿度：最湿月平均最大相对湿度不大于79.9%，该月月平均温度不高于28.3℃。

4) 降水量

年平均降水量： 1104.2mm；
最大日降水量： 243.6mm；
最大小时降水量： 106.4mm；
最大积雪深度： 36mm；
冰雹最大直径： 2.3mm。

5) 风向及风速

风向：全年以ESE风为主；

风速：夏季平均2.1m/s，冬季平均1.8m/s，30年一遇最大
27.5m/s；

瞬时最大风速：27.5m/s。

6) 自然灾害

常州地区有寒潮、暴雪、霜冻、暴雨、冰雹、大风、雷电、台风、大雾、连阴天、旱涝、雾害、沙尘暴等气象灾害发生

3.2.2 安装地点及工作条件

(1) 设备将分别安装在常州市轨道交通2号线一期工程丁堰车辆段或买方指定的其他地点。

(2) 设备的安装位置以及布置详见附图，买方保留修改布置图的权利。

3.3 厨房设备技术要求

1. 概况

厨房设备应满足车辆段员工早、午、晚餐及宵夜的需求，丁堰车辆段远期就餐人数为1200人分三批次。宿舍楼厨房设备满足临时人员餐饮。餐饮厨房设备主要由“炉灶设备，不锈钢制品设备，冷冻冷藏设备，其他设备辅助设备”四部分组成。厨房操作间、工作间等房间的通风系统及排烟系统(包括但不限于风机、油网、运水烟罩及油烟道内衬不锈钢和烟罩以外部分)由厨房设备厂家提供。另外还配套有必须的附属设备。全套设备按照设备清单并结合现场进行制造安装，符合业主使用要求，业主有权根据使用要求调整设备清单。

2. 项目总体技术要求

采用的标准及规范

货物质量和相关服务必须符合中华人民共和国最新之条例及规范。

有关之条例包括建筑规范，公共卫生条例，燃气或其它有关之条例。

燃气用具需符合当地标准，和有关管理部门的认可。

提供之设备规格，除需要符合招标的标准外，还需合乎条例上或规范里的标准。

国内外标准规范、行业标准规范、制造商使用的标准规范及合同要求，彼此间如产生不一致时，则应按高标准执行。

本规格书提出的，仅是最低限度的技术要求，并未规定所有的技术要求和适用的标准。对国家有关安全、环保等强制性标准，必须满足其要求。

3.范围

(1) 范围

厨房厨具设备及其配套设施（送/排风）等的供应，以及深化设计、制造、包装运输、装卸就位、保险、安装、指导、施工管理、调试、成品保护、试验、检验检测、试运行、人员培训直至验收合格、交付使用和两年免费质保期内的维修、保养等服务。厨具设备供货商根据经审核通过的深化设计图纸、经批准的施工组织设计，以及合同货物清单、排产通知等，提供上述货物供应及相关服务。

(2) 厨房设备与各专业接口要求

厨房设备供货商与低压配电专业的接口：厨房间用电管线、桥架、插座面板、配电控制箱由土建单位施工，插座面板后端由厨房设备供货单位负责接驳安装。

厨房设备供货商与给排水专业的接口：给水角阀（含角阀）及前端水管由土建单位施工，角阀后端接设备由厨房设备供货单位安装接驳。各设备排水点点位的落水管（指设备到地沟段）由土建单位施工，地沟到隔油池段总排水管由土建施工，地沟混凝土及防水层由土建单位施工，地沟内不锈钢槽体与不锈钢盖板由厨房设备单位施工。不锈钢槽体施工时间在土建单位防水层完成后地坪回填之前。

厨房设备供货商与空调设备供货商的接口：厨房间排油烟风管风机、送新风管送新风机由厨房供货单位施工，施工时间在装修吊顶之前完成。厨房间的消防排烟风管由土建单位施工。

厨房设备供货商与土建专业的接口：所有的设备基础及预埋件均由土建专业承包单位负责实施，厨房设备供货商负责提供相关图纸及技术要求。

厨房设备供货商与燃气专业的接口：燃气管道由燃气供应单位施工并接到驳到燃气设备预留接口，其中燃气泄露报警系统由燃气供应单位一并施工。

（3）设备工作运行环境条件

货物均应符合以下条件：

适用于在气温摄氏-10℃~40℃之间，相对湿度（20~60）%的环境条件下运转；

适用于电源380V/220V，50Hz；

接地电阻： ≤ 4 欧姆；

使用燃料：天然气

设备天然气进口流动压力：0.03~0.05MPa。

市政管网进户压力值：0.4MPa。

天然气热值： ≤ 8400 Kcal/ Nm³

水管外部需保温防冻材料，防止低气温时水管内冻冰

4.总体技术要求

（1）电动装置及马达

1) 电力操作设备应符合国际、国家所颁布的最新规定。

2) 所有马达应为防滴式、防溅式或完全封闭式，备有两小时循环运作，滚珠轴承（小型时间控制马达除外或用套管轴承）。所有马达应采用耐潮线圈。易受尘埃、油烟或其他类似物影响的马达，应使用完全封闭式。在不超过其额定电流时，马达应有足够马力操作完全运行的机器。

3) 所有厨具设备之起动开关应包括在投标报价中。

4) 所有单相插电设备均需配备三芯软线，而三线插头亦应连设备提供。

5) 所有三相插电设备均需配备五芯软线，而五线插头亦应连设备提供。

6) 所有马力在1匹以上的马达需配备安全过载保护。

7) 投标人应提供设备所需的接驳电线，包括开关制及指示灯等。

8) 厨房设备若需用电热元件操作时，每个电热元件应分别连接控制开关及指示灯。温度由衡温器控制。

9) 马力在1/3匹以下的马达，需附有过热阻式过载保护装置及手动开关。假

如这些马达是安装在自动操作的设备上，则需采用磁式开关控制配有手动复位。

10) 马力在1/2匹以上的马达，需采用磁吸式开关控制配有手动复位。

11) 如控制开关是遥控操作（如安装在墙身上），投标人则需提供整套管线装配，并负责安装。

12) 厨具设备供应商应提供所有设备的电路图。

13) 提供所建议的每件设备的电气特征及电线断路方法并需交设计作审核。

14) 电气技术指标为50赫兹，220伏单相和380伏3相电源。

15) 照明装置不少于300Lux每平方米。

(2) 总体材料和工艺

1) 镀锌铁

若需要采用镀锌铁，则镀锌须含8%铜合金件连核准的热纯锌面电镀。如镀锌铁经过焊接，则所有焊缝必须磨平处理，除去积垢，最后应在上面涂上铝漆涂料。

2) 铁质喉管

若需要采用铁管，则需选用全镀锌的纯熟铁。所有螺纹接缝必须清理，并涂上防锈涂料。

3) 紧固件

焊件、螺栓、螺丝、螺帽和垫圈应使用钢材料制造。但当用于紧固黄铜或不锈钢装置时，便应分别使用黄铜或不锈钢。除此之外，在紧固非类似金属的场合，螺栓、螺丝、螺帽应使用最高等级的金属。焊件、螺栓、螺丝的间隙和紧固程度应能确保适度的紧固和防止紧固金属隆起。

4) 焊接

焊接必须采用电熔焊、电弧焊或钨气弧焊，不允许采用其他焊接方式。焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同。焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面。焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的部分，并应与焊接物颜色一致。装置台、污水板、外露层板、洗盆等表面的接缝必须焊接。若设备面制造是超过一块金属片时，则二件不锈钢件必须碰口连续地焊接，并磨平磨光处理，而不得采用补底点碰焊，再填锡方式。

本规格规定所有焊接缝必须与金属本身成份相同，若因金属件尺寸而必须接缝，则必须焊接。所有设备表面的焊接应采用连续焊接方式。所有需工地处理的接缝，必须紧密对接，并在工地焊接及按本规格“磨平、磨光、表面处理”一节的规定进行磨平磨光处理。设备表面应尽量预留长度，配合工厂焊接缝，可组合设备达原状，免却在工地焊接的需要。若焊接底部表面存在未经磨平、磨光处理，则必须在工厂适当地涂以防锈涂料处理，以防焊接缝发生锈蚀。

5) 锡焊及铜焊

锡焊需采用含75%纯锡及25%铅的焊料。需要进行锡焊的不锈钢应先彻底清洗表面的氧化物，然后再加上适当的不锈钢焊剂。完成锡焊后，多余或残留的焊剂必须经钝化清洗，整个锡焊口亦应以液性碱或中和试剂清洗，避免焊剂对不锈钢造成任何损害。

所有多余的锡焊剂都必须中和。锡焊只能视为一种防渗漏的填料，而不应该依赖作为固定缝口或接缝。凡有可能接触到食物的盛器或处理设备，内、外均不得和锡焊。

铜焊只适用黄铜或青铜管及管件与黄铜及青铜的连接配件，尤其是蒸气管。所有需要浸镀锡的蒸气管必先经过铜焊，以除去多余的焊剂，使金属露出表面才进行浸渍。低温溶解银基硬焊料可视为等同于铜焊。

在任何情况下，铜焊或硬银焊料不能代替焊接，而本规格亦规定分不锈钢与不锈钢金属缝接不得采用铜焊或硬银焊料。铜焊物料可采用“Silfoss”硬焊料或同等物料。若使用“莫涅耳”合金，则可采用“Handy-Harmon”焊剂及银。

6) 磨平、磨光、表面处理

所有表面能看见的焊缝必须适当磨平、磨光及作表面处理，使与焊接物齐整一致。由于焊接处理令物料下沉凹陷，则必须适当锤平及敲平，使与相连表面齐平，若有需要，可再磨平，避免出现高低点。所有磨平表面的工艺必须为高质量。在磨平时，应避免不锈钢过热而变色。在所有情况的工序处理，都先磨平，再磨光。最后表面纹理处理必须统一及圆滑，工艺质量良好。所有设备的处理都应属高水平。

任何接缝都应紧密结合，不应以焊料作为填料。在任何情况下，锡焊都不应作为加强及巩固接缝或设备本身的方式。若出现压弯情况，应尽量避免弯位

过分突出，如对物料表面有造成任何损坏，应作磨平、磨光及表面处理。若有锯齿边，斜接缝或外圆角等情况，都需要小心磨平、磨光圆滑，不得出现重叠现象。

本技术指标要求高质量的打磨抛光，与高等级的制造工艺相一致。除了应行更高规格的瑕疵抛精整地装饰之外，所有外露表面应为#4规格打磨。除了有别的具体说明的要求外，所有的柜、门、架，无论是柜体内或柜体外或外露与否，均应进行#4规格的打磨。这规格可适用于任何有门或无门柜体的内部打磨。“外露表面”应理解为移开门或拉开门时可看到的内表面。架子的下侧不需要#4规格的打磨，但至少相当于#80规格打磨精整。完工标记应与最后的精整相符合，否则当不可接受论。

7) 防锈蚀处理

不锈钢在焊接处理后，应完全避免可能出现锈蚀现象。螺栓基螺丝可采用适当的工序焊接以避免产生碳化沉淀。在每个焊接位表面必须磨光以防锈蚀，底部应适当地磨平或涂上金属色泽防锈漆料，避免氧化及锈蚀，任何避免或降低产生碳化沉积的螺栓及螺丝焊接工序，可务须依循上述处理方法。所有焊接工序都必须避免产生锈蚀，而所有焊接位表面都应适当处理，以防是锈蚀。任何焊接框架是指定以镀锌，或镀锡角架或加强梁构造，意思是必先完成焊接后，才可进行热镀锌。如果镀锌结构部分是用作焊接结构架，则焊接位表面需经金属涂层适当处理，以覆盖所有被焊接及磨平工序损坏的表面。所有铁或镀锌管或其他配件都必须清洁，并在工厂涂上最少两层的“Duco”结构灰色涂料作表面处理。

(3) 安装材料

1) 管道工程-钢管

管道配件和连接件应符合规定的运作压力。

冷水系统需用钢管。

冷却水系统接驳管道应符合国家标准。

配件装置应为：

黑钢管应符合国家标准。适合于管道连接的有：

长口径焊接弯管接头。

偏心（水平管道）和同心（垂直管道）渐缩接头。

焊接T型接头，各分接头与主接头同一尺寸。

已批准认可的焊接分叉接头，可分接3个或以上分支，并小于主管道尺寸。

接头件包括：黑钢管为螺纹式，直径应小于 50毫米，用来连接设备，阀门和管道工程部件。

根据国家标准，凸缘接头在操作温度下应能承受1050KPA的工作压力。

2) 管道工程-----铜管和配件

管道和配件应适合规定的工作压力。

所有的饮用水供水管应用铜管及配件。

3) 铜管要求:

薄号无缝管用于冷热水供应管。

连接铜管之配件，可用压缩配件或含3%银，97%锡的烧焊配件，也可用凸缘接头或青铜焊接配件。

用银铜锌合金焊接之接头用于尺寸67毫米至219毫米和接驳口

同一尺寸的管子，都应能承受最小及最大的工作压力。

4) 管道工程-镀锌低碳钢管和配件

镀锌钢管应用于污水排放管道。

符合国家标准。

螺纹连接，螺纹符合国家标准。

配件应为:

镀锌可锻铸铁。

符合国家标准，阳螺纹应为锥形，阴螺纹为平行形。

螺纹符合国家标准。

配件需原装及不变形。

除非另有说明，所有管道和配件应为优质产品。

5) 气体管道

应为镀锌钢管。

符合国家标准，并且:

置管道、隐蔽管道、立式管道或大于80毫米的管道应适用于国家标准。

国家标准适用于尺寸小于80毫米的所有其他外露管道。

适合于国家标准的管道螺纹。

能承受的水力测试压力48.5bar。

管道在需防腐蚀，管道加强及要求美观场合，其质量要求为较好的材料。

应选用下列管道：

符合国家标准的镀锌钢管。

符合国家标准的铜管。

符合国家标准的不锈钢管。

所有的管道俩皆应采用PTEF，管道接缝条和认可的缝合剂。

6) 气体-- 镀锌钢管配件

应为镀锌可锻铸铁螺纹连接，符合国家标准，锥形螺纹国家符合标准。

凸缘接头和螺栓应符合国家标准。

7) 气体-- 凸缘接头

凸缘接头和螺栓应符合国家标准。

8) 气体--开关和阀门

控制式开关应符合国家标准。

阀门应为

- 符合国家标准。
- 铸钢或锻铁及青铜
- 能承受最大的工作压力为10bar

阀门应为批准认可型号。

9) 气体—附件

压力调节器应符合国家标准。

气体用量表应符合国家标准。

管接头和接驳管应符合国家标准。

连接材料和合成物应符合国家标准。

垫圈应符合国家标准。

10) 支座和支架

所有支撑管道工程的托架应具备下列条目：

外部位置：

不锈钢（用于托架、支撑和吊架）

受限制的内部位置：

热浸镀锌钢（除PVC管道以外），（用于托架、支撑和吊架）

受限制的内部位置：

低碳钢应涂上底漆和外饰漆（除PVC管道以外）

所有用于PVC管道的托架应使用PVC衬垫。

所有用于铜管的托架应采用黄铜铸件制造。

除非另有批准，所有的条目1.2内包括的托架，应使用不锈钢螺栓、螺帽或螺丝。

11) 活动连接

动管道连接应具备下列条目：

接驳于可振动的设备和其他机器的进出连接位。

能经受系统工作温度和压力的最大值。

带凸缘316S16规格的不锈钢波纹软管，具有带焊凸缘和内套管，以满足运作压力及流速平稳的要求。

能吸收适度的轴向和横向之活动和振动。

装配有膨胀箝固螺栓。

12) 水龙头

水龙头应具备以下条目：

符合国家标准。

用水供应系统应用黄铜制造的给水龙头。

使用重型开式弯咀龙头，或重型开式成立柱式龙头，或无震动弹性龙头，都须适合使用的要求。

水龙头的旋钮上面须标有“热”或“冷”之标记；或是有颜色的“热”或“冷”标记。

表面镀铬。

承受至少10bar的工作压力。

饮用水系统应采用无石棉封装。

水龙头“冷”及“热”出水口的间距应为200mm。

13) 阀门

阀门应符合国家标准。

采用大型提升柱式及带有铸铁操作轮。

标准尺寸小于或等于50毫米的阀门应：

用青铜制造。

蒸汽系统中采用双蝶型。

可使用螺纹连接件或压力连接件并须适合使用要求。

单向阀

尺寸小于或等于65毫米的单向阀应具备下列条目：

符合国家标准。

摆动类型带有方形螺帽顶。

新用水供应系统应使用铜制品。

球阀

球阀须：

带有凸缘的端部，提升梗和轮顶。

符合国家标准；而凸缘须符合国家标准。

用于控制水的设施应为铜贴面的铸铁。

14) 设备和阀的绝缘

对设备、阀和附件的绝热玻璃纤维须符合以下要求：

带有完整帆布面的玻璃纤维垫子。

符合国家标准。

最低密度为24公斤/立方米（1.5磅/立方英尺）

最低厚度为32毫米。

最高热导率为0.035瓦/米degree K

最高吸湿能力为容量之0.2% 。

按国家标准测试（火焰在材料表面的扩展试验）时，应达到1级品。

用不锈钢完全包裹。

15) 管件的绝热

所有的热水管均须绝热

管件外层所包裹的绝热材料应符合以下要求：

包裹玻璃纤维部分须带有完整的铝箔贴面

符合国家标准

最低厚度为50毫米

最低密度为32公斤/立方米（21磅/立方英尺）

最高热导率为0.035瓦/米degree K

最高吸湿能力为容量之0.2%

按国家标准测试时，应达到1级品。

外露的管件须有不锈钢覆裹层。

封闭在建筑体内的热水钢管须完全用塑胶材料绝热。

16) 泵的安置标准

一般要求

在设备安装计划表中，泵的功能已被说明。但其所有之功能，耗电量等需批核后才可以订购。

每一个泵应安装一排放水龙头，在出水口和入水口处要安装适当的压力表。

水平泵应安置在普通的C.I.座垫上，该座垫直接与马达连接，马达须是风扇冷却笼式。

垂直泵须由达直式TEFC笼式马达驱动，马达应与泵的外 正确地安装起来，并须永久地成一直线。

泵座应是由机器制成的。并须准确地安放和与强力混凝土樁基栓牢。泵座应按规定安装抗振装置。

所有安装的泵，应安全达到如前所述的运行条件的最大要求，最高的水温和实验上之最大压力度。

与泵的联接外露处应有防护装置。

所有与水泵连接的马达应为TEFC式，而马达的功率需是水泵设计功率之125%。

按要求安置外口通风，排水管，并将排水管与最近的排水渠道相联。

须提供注明额定流量，热量和关闭的临界值，设计功率和额定管压的标签。

(4) 安装供水系统

1) 除有特定要求，所有的冷水管及配件均为铜制的。

2) 除有特定要求，所有外露的热水管及配件均为铜制且绝热。

3) 所有封闭工的热水管及配件均为铜制和被塑料材料包裹绝热。水管配件

用‘DENSOPOL—60’的带子覆裹或是批核之同等材料。

4) 管道应被仔细地，适当地倾斜安置，斜度比为1比300。

5) 安装排水阀，使管道的每一段都能排水。

6) 所有的热水管应能承受膨胀，而且应按如下规定提供安装膨胀连接点：
在工作图上所示的地方。

超过20米长的管子的任何连接处。

在穿过建筑物伸缩点的管道。

7) 应考虑防止：振动、噪声、管子松散、倾斜方向倒置，通气不畅和水制造用。

8) 热水管距冷水管及聚氯乙烯（PVC）管的最小距离为150毫米。

9) 所有管件的绝热应符合国家规定。

10) 直径28毫米以下的管径，可用允许的弯管机压弯。

11) 直径超过28毫米的管件，应配置弯接头配件或弯管。有可能时，尽量用接头。

12) 按规定，达到54毫米的管件应连接标准的压缩接头。

13) 按规定，67毫米至219毫米的管件应按以下规定进行焊接。

符合相应的焊接规则。

在边缘，减压器，T形物，弯管等处所有的焊接点都应铸成焊接条，并须符合国家标准。

所有焊工必须具合格资历。

所有焊条适应合管道及环境要求。

14) 管道应由认可铸铜管支架或吊码支撑。

15) 不允许首尾相连的对头焊接。

(5) 燃气管的安装

1) 进行装配时，应在管道末端安装如上栓塞以防什物进入管道。

2) 当管道穿过墙或地板时，管道在墙或地板两端伸出的部分应有足够的长度，以便能进行跟随的安装工作。

3) 在转弯处或90°弯，应尽量采用弯接头，管道孔不应受管结，管喉，外来材料或其他任何方式的限制。

4) 所有管道的安装至少有1比120的斜度，通向气量计或供气区。如果情况

不允许，就应提供一个直立式吸气管。吸气管须安装管帽。在需要时打开管帽，以便排放冷凝水。

5) 所有埋入地下的管件应完全由矿脂带缠裹。所有其他的管道均应涂漆。

(6) 厨房设备工程——不锈钢规格说明书

1) 设备供应与安装

所有不锈钢为国家标准规格，18.8型304号，碳含量最高不超过0.08%，另有特别要求除外。在标书文件中有特定要求的，按要求执行。无要求或要求未明确地全部按照以下表中列明材料厚度要求制造产品。零配件参照招标文件提供的图片，品牌或同等质量产品配置。

表3.3-1 不锈钢技术规格

序号	货物名称	技术规格
1	工作台、柜、星盆台面板	1.5mm 304 不锈钢拉丝板，下配100X40X1.2规格不锈钢U型加强筋
2	炉具台面板	1.5mm 304不锈钢拉丝板
3	储冰箱内壳	1.0mm 304不锈钢拉丝板
4	储冰箱外壳	1.2mm 304不锈钢拉丝板
5	台、柜内层板	1.2mm 304不锈钢拉丝板
6	台、柜内底板	1.5mm 304不锈钢拉丝板
7	推车类层板	1.5mm 304不锈钢拉丝板
8	炉具背、前面和侧面板	1.2mm 304不锈钢拉丝板
9	工作台柜、高身储物柜外壳	1.2mm 304不锈钢拉丝板
10	挂墙柜	1.2mm /304不锈钢拉丝板
11	托盆架	1.5mm /304不锈钢拉丝板
12	活动柜门	1.0mm /304不锈钢拉丝板
13	星盆池	1.5mm 304不锈钢拉丝板
14	挂墙层板	1.5mm 304不锈钢拉丝板
15	茜架	1.5mm 304不锈钢拉丝板
16	抽屉内胆板	1.0mm 3042B板
17	脚通	38*38*1.2mm 304不锈钢装饰管
18	脚横通	25*38*1.0mm 304不锈钢装饰管
19	油网烟罩	1.2mm 304不锈钢板

20	烟罩滤网	0.6mm 304不锈钢2B板
21	星盆排水口	40/50
22	星盆水龙头	冷热水混合型龙头
23	台车类轮子	

2) 设备制造结构

①金属台面

所有不锈钢台面和平面应为单片焊接，用帽形槽加固于下侧，并焊接好。由于单张尺寸的限制，或因设备尺寸和安装的要求而对不锈钢台面进行的现场焊接部分除特别规定要求外，应打磨、整洁、牢固、无明显的接痕。台面底侧应完全有隔音，除特别说明外，墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶。所有可触及边角采用不伤手设计，流水线精工制造。

所有金属台面、柜台、水板、放碟台、星盆和悬挂吊架应使用厚度3毫米以上的干固化的胶粘材料，以达隔音功能。胶粘材料，需加铝青铜喷漆。所有的加固部分应全遮封。

②封闭式台柜

封闭式台柜底层应由钢板制成并用成型的刚零件加固以形成刚硬结构。侧板和隔板的前面应达到全封竖框前的合理宽度。侧板和后隔板之间由底版横条连接及在交叉处焊接。层板应是可活动式。

③星盆及水板

除非另有特别要求，所有星盆水板均应按规格书制造，水板的底侧应完全隔音。星盆的尺寸应在设备规格书中指明或在图中表示。

星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖。滴水板应以不低于1:10的比率投向排水管。所有星盆背面之间应有150毫米高的档水板，或另有说明。所有星盆在排水后，不应有水在星盆内。所有可触及边角采用不伤手设计，流水线精工制造。

④隔油池

如有需要，隔油池必须用不锈钢制造并符合当地规定的要求。

⑤层板

工作台

工作台下层板应按规格制造。四边需折下50毫米。

层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接。

所有可触及边角采用不伤手设计，流水线精工制造。

除非另有特别要求，柜内的层板应可移动。边缘厚度应为40毫米。

悬挂式层板

悬挂式层架应使用技术规格中不锈钢厚度装配，边缘厚度应为40毫米。

⑥柜门

所有金属门需以下不锈钢加固以防止折曲。

门内外层应为技术规格中规定不锈钢及厚度制造，拐角处焊接，应打磨光滑和抛光。柜门约20毫米厚。所有开门、移门，关门时应做静音装置。

掩门应为嵌入式，并安装苛重型不锈钢门铰及重型磁吸型门闩，所有门铰应以样本说明。趟门应安装于技术规格中规定的厚度制造的不锈钢架空轨及滚珠静音滚轴上，在不使用工具下趟门可除下。所有有说明的趟门应装配柱塞锁。

⑦抽屉及雪柜抽屉

抽屉应安装于装配好的技术规格中规定的不锈钢厚度连锁式路轨上，路轨应设有足够长度的静音滚珠轴以防止抽屉被拉出时脱柜。路轨应为不锈钢制造，并可伸缩，全伸展及负荷量不少于 60公斤。抽屉可抽出其长度的全长，并应在不需使用工具下即可轻易挪下。抽屉体的前面应为双盘型。如有说明的抽屉应安装配柱塞锁。

⑧柜/台脚及横支撑

除非领有特别，设备脚应为38*38*1.2毫米不锈钢管，横支撑25*38*1.0毫米不锈钢管，横支撑所有焊接处应连续且打磨光滑。点焊不予接受。柜脚应为38*38的不锈钢可调式子调脚。面粉工作台脚应为50*50mm不锈钢管，横支撑为25*38*1.0毫米不锈钢管。加固帽形槽上再焊接到设备底部。或有特别要求说明。

⑨设备轮

设备轮应为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮，防油脂橡胶或氯丁（二烯）橡胶及制动装置。选用美国科顺牌不锈钢底座的超级人造胶轮。

除非另有特别要求，每个设备轮应能够承受100公斤的重量。

轮子的直径应为125毫米，宽度至少为25毫米。应提供润滑脂和螺纹防护。

⑩盘/冰箱

所有冰盘、冰箱、冷藏盘和柜子在接触面或柜面上应提供有隔冷层以防止冷凝水点。

⑪食品容器

所有食品容器应符合国家标准。

⑫隔热及隔冷材料

所有热柜隔热层应使用最少25毫米厚纤维玻璃，所有冷冻设备隔冷层应使用最少80毫米厚环保型发泡氨基甲酸乙酯，或按照设计图和指定的要求。

⑬排水和水龙头

除非另有特别规定，所有星盆应配备直径52毫米的排水管及满水管，“P”形隔气应由厨房设备供应商提供及安装在每一排水管。所有龙头必须是当地标准认可的型号，龙头和其他装置应符合技术指标，龙头必须是热水和冷水可单独控制的混合类型。喷喉必须上旋转式的，并安装于星盆合理的位置上。水龙头应是座台式或按指定要求。

⑭制冷设备

所有雪柜的蒸发器应安装在容易检查或更换的位置。

所有雪柜应为强制风冷式，除特别明外。

所有雪柜都应装备LED型的温度计。

雪柜部件应是重负荷型组件。

所有平台雪柜的台面厚度均不能低于1.5mm；带圆角，易于清洁，结实耐用的不锈钢内胆及外层；有锁自动关合门，附有易于清洁和易更换的球状磁性门封；必须可能容纳分数托盆；可承受43℃外界温度；采用环保型无CFC泡沫隔冷层；具有自动溶雪1℃以上吹风式，1℃以下，可电热溶雪功能；装有冷凝器清洁警示灯和清晰的数字显示的人工控制面板，便于使用。

所有四门高身雪柜必须有锁自动关合门，附有易于清洁和易更换的球状磁性门封；具备环保型75mm零ODP泡沫隔冷层；可承受43℃外界温度；具有自动溶雪1℃以上吹风式，1℃以下，可电热溶雪功能。

所有冷库压缩机应采用相当于原装进口半封闭德国谷轮制造产品且能满足技术参数及要求，雪柜压缩机应为原装进口全封闭式。

所有安装于柜台或分体式安装或安装于基座上的压缩机应装备防振及防噪音。压缩机应是重负荷型，无噪音及来自认可之生产商。

所有压缩机应安装启动开关。所有压缩机管道应使用铜管。其管道应先真空处理，另所有管道之接驳位应完全密封，压缩机应备有压力开关，防潮器及水镜。连接压缩机与各冷冻柜的冷却管道应全包裹并另以固定。在所有情况下回喉和液压喉应单独运行并单独包裹。

所有分体压缩机应配有不锈钢支架和不锈钢机壳。

⑮蒸气加热设备

所有蒸气加热设备应是独立安装及独立控制。控制阀应安装在容易检查及维修的位置及贴上所须标示。

当需要使用蒸气加热设备或该设备需要恒温控制时，所需设备的材料尺寸和能源消耗量应与设备项目或细节中的说明一致。设备应安装于容易清洗及移动的位置上。

⑯电热设备

所有电热设备之电线应在其内部连接到恒温控制器和“开/关”知识灯上及安装在可拆除的不锈钢控制板上。

⑰洗手盆

所有的洗手盆应由一张完整不锈钢板压制而成，防溅板应打磨光滑，洗手盆应提供单冷感应水龙头和隔气。

⑱炉具。

炒炉、大锅灶及蒸炉（含蒸柜下部炉具部分）类

炉台面及水围采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚度：1.5mm。下嵌进口防火保温隔热棉。下垫2.0mm厚镀锌钢板。

炉身及炉背板采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚度：1.0mm，背板高度：不低于450mm。

炉体骨架采用40mm*40mm*4mm镀锌角铁。

炉膛采用2mm厚镀锌钢板，内部采用成型耐火砖、耐火泥和耐火隔热棉。

炉通脚内含支撑炉身的2”钢柱及高度可调的不锈钢子弹脚，要求：不低于18.8型304号不锈钢板。

炉头采用节能环保型低噪音预混吕炉头，风制、气制产品要求详见设备清

单，安全阀采用离子式熄火保护装置，鼓风机为仿西德中压低噪音铝叶鼓风机。

燃气系统选用国内知名气擎，拉制铜管；

采用风气连动脉冲点火控制方式。

所有水管均采用铜管，主气管采用无缝钢管。排烟应采用2.0mm厚电解铁或不低于1.2mm厚430号不锈钢排烟口并做隔热层。

给水系统黄铜止回阀，选用“埃美柯”品牌。

炉具配件至少应包含：摇摆式龙头、锅撑、尾撑、火种、调味板、炸沥架。

蒸柜类

主架采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚为：1.5mm。

炉身、炉背采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚为：1.0mm。

内胆壳体不低于18.8型304号不锈钢板，厚为：1.0mm。

炉通脚内含支撑炉身的2”钢柱及高度可调的不锈钢子弹脚，要求：不低于18.8型304号不锈钢板。

采用环保节能引射型燃烧器。

采用炉、柜一体形式，减压阀，同时装有自动补水功能的不锈钢箱一套和自动蒸汽过压释放系统。

所有水管均采用铜管，主气管采用无缝钢管。排烟应采用A3板排烟道和不低于18.8型304号不锈钢板排烟口。

平头炉类

炉面板采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚为：1.5mm。

炉身、炉背采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚为：1.0mm。

炉体骨架用40mm*40mm*4mm镀锌角钢。

炉头采用环保节能燃烧器。

炉脚采用 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢管及调节脚组成。

带接渣板，常明火种。

燃气式煲仔炉

面板采用1.5mm，炉身、前板采用不低于18.8型304号不锈钢板，厚为：1.0mm。

花架采用连体球墨铸铁花架。

带常明火，接渣板。

(7) 厨房设备工程—排烟罩规格

1) 排烟罩

排烟罩应用标书规定的不锈钢及厚度根据图纸制造，内部厨房烟罩底部应距离地面2.0米。开放式厨房高度不低于2.3m。带新风弥散送风系统。其中开放式厨房油网必须有防紫外线外漏的隔光功能，所有烟罩灯光必须为暖色调，照度不低于300LX，烟罩与吊顶之间必须用不锈钢板满封，并易于拆洗检修。

排烟罩四边设有油污凝结槽并设活动载油器。

除指定外，排烟罩需用可膨胀爆炸螺丝挂于背板或用15毫米直径吊码挂于天花。吊于天花板之吊码需用螺丝及固板固定，吊码应为平底式并牢固于不锈钢支架，整个吊码应涂上底漆及两层面漆。颜色由设计决定。

所有排烟罩应设有排气接驳口以供厨具设备供货商接驳到风管之用，排烟罩内应设置防水照明装置，分布于每100毫米距离并将所有电线套于导管中并用接驳箱连接。

(8) 厨房设备工程---灭火系统

1) 灭火系统

厨房灭火系统应为预设计液剂,储于罐筒式容器并连接固定喷咀的分布网，灭火系统应符合国际、国内标准。

该灭火系统应对厨房内的惹火区域有扑灭及抑制能力,包括用于保护煮食炉具如油炸锅,扒炉,明火炉,炭烧或链式之烧烤炉,电热熔岩式或燃气辐射式烤炉…等。灭火系统亦应有保护炉具上的通风系统连油网烟罩及隔油网的能力。

该系统应具有自动检测和手动或遥控开动的能力，当机械式切断装置启动系统时，通向上述厨房惹火区域的气体供应将会自动切断，所有关闭装置应视为灭火系统不可或缺的部分，并与系统同时运作。所有这些设备均为手动复位类型。

该系统应能够对第一个失火灾区做出紧急反应，以防止火势扩散，造成更大灾害。

化学药剂应是符合NFPA18的湿性类型，并且具有热油脂或涂油层发生化学反应的能力，形成一层像包毡式的泡沫，且拥有以下的特性：

不易燃

减少易燃的挥发

将未被波及的燃料封隔开，使之不能与空气中的氧气接触

降低燃料和器具之表面温度，进一步减小死灰复燃的可能性

火灾后能轻易及快速度地清洗

厨具设备供货商应提供详细的技术说明书，包括系统描述、设计、安装、重装和维护方法以及附件安装和复位指令。

2) 系统设备

①可调释放机械装置

可调试释放机械装置应是加载弹簧力学/充气加压型，能向液剂罐提供释出气体。它应包括一个工厂预置的调节器，最大值为1000磅/pai(690KPA),内部调压约为130-150磅/pai(896-1034KPA)。在“被用”位置之主弹簧力对小孔活塞应是150磅（68公斤），该机械装置应具有一个不必打开密封就能对火灾情况进行监视的显示器。

可调释放机械装置应包括一个启动组件，一个调节器，一条排气软管，一组3加仑药剂罐，储在一镀铬之有盖箱匣内，匣内应包括可使用13毫米（1/2英寸）导管的喷射器，匣盖应包括可供按钮和显示器使用的开口。

可调释放机械装置应与机械气体供应关闭装置相配合。

②药剂

灭火液剂应由碳酸钾和醋酸基钾配方配制，以扑灭火焰和与油脂有关的火灾。

③储藏罐和支架

液剂储藏罐应是一个容积3加仑（11.4公斤）冲压成形的不锈钢罐，罐壳应符合以下压力实验要求：100磅/pai(2069KPA)实验压力，600磅pai(4137KPA)最小爆破压力，罐体应包括一个镀铬转接器/管组件，并焊接于钢支架以便在最小空间上安装附加罐。这些液剂罐应稳固地排列在有链铰的支架上。

④喷嘴

每一个喷嘴均需先行测试，管嘴的位置应由管嘴末端孔口大小确定，管嘴尖端应是黄铜或镀铬黄铜，并且标记部件编号和流量值，管嘴滤网应是每平方英寸有50孔的不锈钢黄铜筛子，每一个管嘴尖端都配上防护式盖掩。

⑤监控系统

可调释放装置应与保险丝监控系统一起协调运作。保险丝的选择和安装需根据通风系统中的操作温度而定。保险丝的认定温度如下：

热溶保险丝设定温度	使用在工作温度不能超过下列
130℃	107℃
182℃	143℃
232℃	182℃
260℃	204℃

保险丝应该由监控器支架/连接装置来支撑，这种装置应有预留空间以供12毫米坚硬的或EMT型的薄壁导线管以及直径为1.6毫米的软性不锈钢丝之间的

(9) 厨房设备工程-步入式冷库/制冷系统技术说明

1) 餐饮设备的供应与安装

进口厨房设备的基本规格

所有标准设备在送货时都应该是最新型号，所有的材料都应为崭新，高质量及良好状态，无任何缺陷。在设备运送和安装过程中不应该有任何损坏。

2) 预制式冷库

①冷库板

冷库板是根据模件设计由预制面板（400、800、1200毫米）而制成。这些冷库板在其金属内外壁之间应以发泡氨基甲酸乙酯绝缘层制成，板之边缘应为凹凸设计及使用钢锁扣连在一起。墙身板，门面板及天花板都不能使用木框架作支撑。冷库四周、天花及地台板均为直角设计，确保达到最高卫生标准。

②高度

冷库内部高度：2300mm

冷库外部高度：2500mm

③热层

每一块冷库板的内外均是用金属片制成，并注入100毫米厚100%环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，可用的隔热材料应是阻燃性的，按国家标准。而冷库板的热传导率为0.023w/mk。密度为38-40千克/立方米。

④冷库板表层

墙身内外所有可视的表面均为0.8mm不锈钢板，不可见光部分用1.0mm镀锌

板。

⑤地台板

地台板采用为100毫米厚聚氨酯光板，除特别说明外。

⑥无地台

土建单位要确保凹陷地台（150-200毫米）加上防水设施。厨具设备供货商安装聚氨酯隔冷层后，再由装饰单位位于冷库隔冷层上铺设金属网和轻型混凝土及地台砖。

⑦冷库门

冷库门应为嵌入式。门应自动关闭，打开90度时，能保持不关上，以方便清洗和装运货物。磁性的密封垫能保证密封良好，门下设有防漏胶。冷库门应装有安全锁可由内部打开，门胶设于左或右。门胶、锁及油压闭门器为附件，高度为1900mm。

所有低温冷库均在门边装配气压平衡装置，用以抵消因室内外温差而导致的真空现象。装置应附加加热设备，以避免结霜及防潮。

门胶、锁、液压闭门器和气压平衡装置为附件。冷库内设有报警手动按钮。

3) 制冷系统

所有的制冷系统需按明细表装配。制冷系统包括外部装置的压缩冷凝机组及挂于天花板上冷风式蒸发器。压缩冷凝机组应为半封闭压缩机，风冷式冷凝器。冷风式蒸发器应该设有自动去霜系统，包括加热器和时间控制器。制冷系统必须采用环保型冷媒。

①压缩冷凝机组

风冷式压缩冷凝机组，容量须符合空调和制冷协会标准要求。所供压缩冷凝机组应为专业制造商生产的合格产品。机组货到工地验货时，必须提供原厂生产证明、合格证等。

制冷机组为标准型产品，并符合下列两个正常操作制冷容量：

冷库温度在摄氏0度以上制冷系统应设计为18-20小时操作。

冷库温度在摄氏0度以下制冷系统应设计为18小时操作。

制冷机组、马达、储液器、组件应固定于钢座上或壳体内并采取有效措施降低整机噪音，以确定低噪音制造。机组的储液器大小应确保可满足整个制冷

系统冷媒用量的需求，并应为壳体形并设有热断式安全阀。

马达应单速运转，最高速度为1750rpm滚珠轴或管轴套珠式。三相操作需用双起动马达带起动转柜及低电流装置。

所有机器应配置高灵敏度高的低高压控制开关，并可调节控制范围及压差，断路开关需自动回位型号。

提供压缩机架，以便在每个冷库的任何指定位置安装制冷机组。机架构造适宜，方便清理及通风。架身应涂上适当的防锈蚀保护涂料，并需安装稳妥。

②器元件和接触器

所有的电器元件均须符合国家相关电器标准要求。

③通风设备

所有冷凝机组必须安装在通风良好的地方。机组工作的环境温度范围： $-30^{\circ}\text{C}+43^{\circ}\text{C}$ 。如厨具设备供货商认为安装地点没有足够的通风，以致影响机组的操作效能或违反规范要求，便应通知招标人或制定代表。

④冷冻系统管道

冷冻系统管道应符合国家标准规格。所有管件都应为ACR硬铜制L形管或光洁密封的L形软管，及干封管件或同类型。

设置于冷库内的管件应涂铬类漆。

在管道中运行的管件应该采用软铜管。大型的管件，特别是垂直的管件可用不同大小的管件代替，但须仔细制造及装配以保证等压。

在外露的区域，或活动天花板空间，或嵌入式安装等时，须要使用硬铜管。外露的管件应安装得体以防止容易破损或用PVC管道保护。

管件的运行应该有斜度以防止油带。

⑤接合与连接点

铜与铜焊接点应采用合格的铜焊合金而熔点应在摄氏 $641^{\circ}\text{C}-732^{\circ}\text{C}$ 度之间：银含量不低于15%。

铜与黄铜焊接合点应采用合格的铜焊合金而熔点应在摄氏 $607^{\circ}\text{C}-618^{\circ}\text{C}$ 度之间：银含量不低于45%。

接合的表面必须经过清洁等处理。焊接时，要用潮湿的材料包裹电磁阀或阀门以吸收过大的热量。阀门应小量打开。当焊接扩张阀门或压力调节阀门时，必要情况下可以移去动力部件，以防止被过大的热量损坏。

⑥控制系统

在管道中运行的回吸管应根据环境的湿度条件绝缘，防止冷凝和冻结。

冷库外的回吸管不在管道内运行时，应该用Armalex泡沫塑料隔热材料包裹压缩机。材料的厚度视环境和湿度条件而定，以防止回吸管冷凝，材料的最小厚度为3/8英寸（10毫米）。

制冷管暴露在极冷的温度环境中时，应用泡沫塑料材料隔热。材料最小厚度为1/2英寸（15毫米）。外部安装要涂上漆。

⑦控制系统

每套冷库的控制系统主要涵盖控制功能、保护及报警功能。

控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇、融霜以及冷库库温度等。

显示功能

动态显示冷库温度信息

运行状态

融霜状态

故障及报警

必须具备完善的保护功能，主要指排气压力过高保护、排气温度超高保护、自序保护、缺相保护等；

机组应具备对系统状态的诊断和显示功能，对影响系统安全运行项目（含上列第三条并不仅限于该条所提及的项目），显示信息应以清晰明了的方式实现。

⑧灯光每个冷藏室都在门框上装有防水照明灯及防水开关，冷库的光线不低于400勒克斯/平方米。

⑨阀门和制冷配件

所有阀门必须选用国际知名品牌，质量可靠。

制冷系统中所用的主要零配件应采用国际知名品牌，确保质量及高可靠性。

⑩对系统的测试的加冷

所有系统的高压液喉必须能够承受250psi压力，及底压回吸管能承受150psi压力，并须检测渗漏。在检测中绝不可以使用氧和其他易燃气体。

压力测试完成后，须再经过三次抽真空：二次须达到1500微米，而第三次

达到500微米。

在系统使用同一种冷剂情况下，每次真空临界值都应能达到2PSIG。

⑪ 警报及报警系统

每个系统均应配备远程自动电话语音报警器，该装置可以实现自动远程报警功能，报警功能，报警方式应具备语音、BB机信号或短信，应至少具备同时通知3人的能力（包括总厨、工程部负责人、仓库负责人）。

对冷库库温超限对高温冷库当库温达到10℃并持续15分钟或低温冷库库温升至+5℃，并持续达到15分钟，系统应启动声、光报警，同时启动远程报警进行远程报警（至少自动通知2人以上），所启动的声、光报警可以手消除。

当上列第三条中项目发生后，应启动远程自动报警装置，自动报警。

⑫ 显示系统

显示讯号箱应置于冷库的前端或其他预先设定的位置。需显示的讯号包括压缩机组运行，故障，除霜及冷库操作温度显示。冷库操作温度显示需使用电子跳字温度表。

⑬ 排水管

所有蒸发器应安装适当排水管。排水管在延伸至冷库外应安装存水湾。低温冷库的排水管应装加热装置及包裹隔冷层，避免结霜。低温冷库使用铜喉及以隔冷层包裹，高温冷库可使用铜喉及隔冷层包裹或可使用合格的PVC喉。所有管道安装工程需符合当地的准则。

⑭ 如可能，投标人投标文件中应提供压缩冷凝机组制造商有效期内的国家冷凝机组生产许可证（复印件）

⑮ 厨具设备供货商所供货物的铭牌内容应符合国家有关标准规定，其材料应是耐腐蚀的金属材料，必须牢固着于设备显着位置。

5.外购设备

厨具设备供货商对所供货物的质量负有全部责任，其中包括所有外购设备。外购设备要求如下：

1) 必须完全符合当地及国家的实物标准和法规。如果任何事宜，在超出或不在当地法规的范围内，则应以中国法规为准。厨具设备供货商承担所有与相关部门安装检查，测试和办理许可证的费用。

2) 所有电气设备应预先做兼容性和操作评定。

3) 所有电气设备和材料, 必须符合国内外、行业及制造商相关技术标准规范的要求, 符合招标文件及合同的要求。

4) 对于蒸汽加热设备, 必须符合A.S.M.E.、B.S. 规范以及国家相关标准规范的要求。

5) 对于瓦斯加热设备, 应配备自动常燃母火。

6) 对于燃气燃烧隐藏的设备如烤箱、火炉、蒸汽室等, 应符合国家标准或AGA或同等规范的火焰中断装置。

7) 排油烟罩和灭火系统应满足当地消防部门的要求, 也需符合国家标准的规范和或N.F.P.A. 公告96的规范。

6.外购设备品牌

1) 对于招标货物清单中的厨具设备, 投标人认为选型需符合或优于参考参数设备, 也可以在施工组织设计的技术方案篇章中予以描述。中标直至合同期间, 如厨具设备供货商所投/所供货物的主要技术参数低于招标货物产品技术条件的, 则招标人有权要求厨具设备供货商按提供具体货投标人应提供成熟的、已被广泛使用合格的货物及其配置。

2) 送排风、给排水和电气工程中, 设备材料的推荐品牌范围未足三个或清单中未予以明确的, 投标人可按国内知名优质品牌的标准, 自行选型。其中配电箱/柜应根据电气系统图列明开关组成明细等报价。

3) 投标人已充分考虑了所投外购设备的供货周期, 且报价已体现了设备按期交货的时间因素。因此厨具设备供货商不得以货期、工期为由, 提出更换合同货物品牌、规格、型号等的要求。如若发生, 招标人有权没收厨具设备供货商的履约保证金。

7.厂制品制造须知

投标人应踏勘现场。投标人必须认真核实清单上每一个厂制品的平面与立面图尺寸。

投标人在投标阶段发现招标文件存在任何问题或不明之处, 必须即刻以书面形式告知。如上述书面告知期限逾期, 而因在投标时的不明确之处导致造价成本提高或困难增加的, 一概不可向招标人申请增加费用。厨具设备供货商中标后, 也同样有责任到现场考察实地尺寸, 并按照招标人的要求确定厂制品的最终尺寸。

对于厂制品，中标直至合同期间，投标人必须遵照招、投标文件和合同的约定，选用真材实料，按规范工艺加工生产合格产品。过程中不得偷工减料，否则招标人有权没收厨具设备供货商的履约保证金，并通报行业主管部门。

8. 招标人提供

招标货物清单中若标有“招标人提供”的产品，投标人无需报价。

9. 丁堰车辆段厨房设备清单（详见附表1和附表2）。

3.4 设备主要部件的材料

3.4.1 所有部件与零件均应按照使用要求，保证足够的强度及刚度，并采用防高温老化、防水、防锈和防腐蚀的材料。若表面采用涂料、喷漆或电镀工艺进行防水与防腐蚀的，应注明零件的材料和防护层的材料以及加工的工艺，并注明使用的寿命和使用的要求。设备的紧固件应采用不锈钢或达克罗防腐处理，具体设计联络阶段确定。

3.4.2 投标人应在投标文件中尽可能详尽地对各主要部件、零件的材料及热处理工艺陈述清楚。外购零部件及材料应采用成熟、知名的品牌产品。提供重要零部件的品牌说明。卖方未明确的材料，买方有权指定，卖方不得以任何理由拒绝或要求加价。

3.4.3 卖方应保证所采用的材料足以保证设备的寿命和性能。并在签合同时不得以任何理由更改设备的材料，除非征得买方同意，否则买方有权对设备进行削价处理，削价幅度由买方决定。

3.4.4 重要部件的材料应有质量检测报告，在设备出厂前3个月提交买方。

3.4.5 所有外购的电气、液压零部件应采用国际知名品牌。

3.5 设备安全与防护

3.5.1 防误操作

投标人应提供误操作诊断功能，故障显示语言通俗易懂。

3.5.2 设备的电气保护

电机(含水泵电机)及其驱动装置应采用密封防水结构，电气保护等级为IP54以上，接线盒应采用密封防水型。控制系统应能自动监控电气设备的工作，具备自动保护功能。投标人应在投标文件中列出监测点的清单。

3.5.3 设备的安全保护

1) 设备应有足够的位置检测装置，一旦某些部件脱离其正常位置，应有足够的警示和保护。

2) 作业时应有声、光安全警示。

3) 设备应合理布置紧急停机按钮，确保在紧急和危险的情况下，能方便地使设备停止运转，保证对人员及设备不会造成伤害。

4) 所有金属部件都应有接地装置，并和轨道接地系统连通，以保证接触网发生故障时作业人员的安全。投标人应提出接地点及接地电阻率的技术要求。

5) 控制系统应有故障自动检测装置，在系统出现故障时，有声、光等警示，显示故障的内容，并能自动停止设备的运转及记录出现故障的时间及故障内容，同时对人员及设备不会造成伤害。

6) 每台水泵应设有失水保护装置（一旦进水管出现堵塞时起作用）。

7) 投标人应提出对于操作设备人员的安全保护要求，并提供安全保护措施。

3.5.4 对环境保护的要求

符合国家和行业环保规范、标准的要求。不得对环境有不良影响，也不能对车辆、轨道和轨道设备造成损害，噪声水平应符合环保条例要求（提供相应的证明材料）。

3.5.5 设备的防护措施

1) 设备的防潮、防高温和防尘措施

电器部件、室内外电器柜、机械部件包括齿轮箱、传动装置、轴承等以及其他设备均应有防潮，防高温和防尘措施。室外分线盒、传感器、电机等防护等级均应为IP54或以上，在室外的电线、气管、水管、油管等均应有防紫外线、防高温老化措施。操纵台应采取防尘措施。所有电线采用阻燃、无毒型。

2) 设备的防腐措施

设备在室外的部分应有有效的防腐措施。防腐措施应特别考虑常州地区的酸雨腐蚀，以及轨道交通直流供电带来的迷流腐蚀。

3.6 设备设计寿命和各修程的周期

设备的设计寿命应不小于10年。设备的修程采用预防维修的形式。各修程的周期和内容由投标人提出并应能确保达到设备的设计寿命和设备的正常使用，并列明需更换的主要零部件和各修程的费用。

3.7 备品备件及专用工具

卖方提供备件、配件、易损件、专用工具及采购的质保期后的备品备件等，在项目工程验收时交付买方。

卖方应提供设备在使用和维修过程中所需要的辅助设备和维修设备及专用工具，这些设备及专用工具应能满足设备使用和维修的需要。

3.8 对润滑脂润滑油和各种化学药品的要求

3.8.1 说明设备使用的润滑脂、润滑油的牌号和生产厂家。说明设备使用的各种化学药品的名称、成份、配方与生产厂家。

3.8.2 说明设备使用的润滑脂、润滑油以及各种化学药品在中国境内的生产厂家或代理销售商的情况。

3.8.3 说明设备使用的润滑脂、润滑油以及各种化学药品可以替代的国产牌号的生产厂家的情况。

3.9 业绩要求（提供具体证明）

投标所提供的产品应技术成熟、性能可靠，业绩具体要求详见商务部分。

4 检验、试验和验收

4.1 设备的检查程序

4.1.1 零件、部件的检查

卖方应根据有关规章对外购零件、部件的设计、制造和验收进行检查。

4.1.2 工厂检查

卖方根据最终设计进行设备的工厂检查，以保障设备的质量。

4.1.3 出厂检查

卖方进行设备的出厂检查，以保障设备的质量和完整性。

4.1.4 开箱检查

卖方负责进行设备到达常州后的开箱检查。

4.1.5 土建基础的检查

卖方负责在常州对设备土建基础施工的督导及检查，以保证设备与土建基础之间的接口要求。如果因卖方的接口要求及督导、检查失误，造成工期延误，而导致额外发生的费用由卖方负责，并为承担由此引起的其他损失的责任。

4.1.6 安装检查

设备安装结束后，买方人员将视情况参加以上各项的检查。

4.2 设备的试验程序

4.2.1 出厂试验（包括设备和部件出厂试验）

1) 出厂试验根据试验程序、相关标准和经买方确认的“技术规格书”，由卖方在买方人员在场情况下进行。

2) 对设备和部件进行出厂试验。

3) 试验规范大纲由卖方提出，供买方审查确认。

4) 卖方应在进行出厂试验前30天前通知买方，包括试验已具备的条件及工作安排计划。买方有权对前往日期作适当调整。

4.2.2 运用试验

设备安装调试完成后，由卖方在常州进行设备的运用试验，以保证设备的安装、调试及使用质量。

试验规范大纲由卖方提出，供买方审查。

运用试验结果作为项目工程验收的依据。

4.3 设备的验收程序

4.3.1 项目工程验收

合同所有设备完成安装调试和试运转，并经相关专项验收后，卖方协助买方组织合同设备的项目工程验收。项目工程验收合格后，签发项目工程验收证书。

4.3.2 验收

质保期结束时，买方将进行验收。出现下列情况之一时，整台设备将视为验收不合格：

1) 在质保期内当设备出现不能满足功能、性能及精度的情况，通过更换新部件不能恢复时；

2) 在质保期内同一部件由于故障而更换2次，该部件将视为不合格时；

3) 在质保期内同一型号在不同部位的部件因故障而更换3次，该部件将视为不合格时。

4.4 检查、试验、验收规范及条件

4.4.1 设备的检查、试验及验收均由卖方提出相应的“试验规范”文件，列

明项目、程序、方法、依据标准、使用仪器以及有关条件，保证各项试验及验收按时进行。各项“试验规范”由卖方在试验前30天交给买方审查。

4.4.2 检查、试验、验收所需仪器、仪表、工具均由卖方提供，并应能满足试验、验收的要求。

4.4.3 买方有权随时到卖方生产总部检查与本工程有关的所有生产工作，卖方应积极配合，提供办公、通信等工作条件和所需技术资料。

4.4.4 制造完成后，卖方应对货物的质量、规格、性能、数量和重量等进行全面的检验和试验。检验和试验合格后，出具证明货物符合合同规定的合格证书，并附有所有的检验、试验的正式记录文件。

4.4.5 设备装运前，由卖方向买方申请进行出厂检验。买方将派人员到卖方生产厂等进行产品出厂检验。买方的出厂检验签认并不免除卖方的责任。

4.5 索赔及赔偿

见合同商务条款。

4.6 质保期

4.6.1 设备的质保期自该设备项目工程验收证书签发日起试运营开始后2年结束。

4.6.2 投标人应列出设备重要零部件，其质保期应不少于3年。个别部件保留质保期后的延伸服务。

4.6.3 如果合同设备于质保期内在正常运行条件下出现与经买方确认的“技术规格书”的技术条款质量不符的缺陷或故障，卖方负责免费更换、维修和重新调试，被更换的部分的质保期将从此时算起为24个月（被更换的重要部件的质保期将由此时开始计算不少于5年）。

4.6.4 卖方应在接到买方要求履行质保期服务的通知后（一般故障48小时内，重大故障24小时内）到达设备安装现场，并按照规定的时间内完成维修及调试工作，并使之达到“技术规格书”的有关要求（详见商务部分）。

4.6.5 卖方应保证合同项下所提供的设备及部件是全新的、未使用过的、且是用优质的材料和工艺生产制造的。不应该存在设备因工艺粗糙、设计错误或不合理而造成的缺陷；或由于材料选用或制造工艺不当而产生的缺陷。

4.6.6 卖方应保证合同项下所提供的服务包括设计、培训、安装、现场调试

等按合同既定方式和公认的良好方式进行，并保证不存在因卖方工作人员的过失、错误或疏忽而产生的服务问题。

4.6.7 潜在缺陷的质保期

1) 在正常的质保期之内，卖方应对设备及部件中因工艺、设计错误和材料缺陷但在正常的质保期届满之前的合理检测中未发现的潜在缺陷负责。

2) 潜在缺陷的质保期为正常质保期后的24个月。

4.6.8 质保期内卖方的保证责任

1) 若在正常质保期内出现的缺陷或工程上的损坏或在潜在缺陷的质保期之内出现的潜在缺陷，买方将以书面形式向卖方索赔，说明其缺陷或损坏的程度以及要求弥补缺陷或损坏的方法。

2) 除非另有规定，卖方应在买方提出索赔的两周内应根据有关办法完成补救，卖方应根据买方的要求，尽快修复、更换、重新设计或更新设备及部件中有缺陷的部分，以使设备或部件的相应部分恢复到合同所规定的状态和规格。

4.6.9 卖方应承担因修补设备或部件而发生的所有费用，包括但不限于修理、更换、重新设计或更新设备及部件中的缺陷部分、移动、重新安装的费用及往返工地之间的运输费用。若卖方不能在所规定的时限内完成设备或部件的修补，则买方可在通知卖方后自行修补缺损，其费用及风险均由卖方承担，且并不影响合同所规定的卖方的责任。

4.7 合同设备的现场服务

根据工程进度计划表的时间安排和买方根据实际工程进展情况提前2周通知卖方派遣合格的服务人员按时到工地现场，若未经买方同意无故延迟和缺席，买方将按1000元人民币/人·天进行罚款。

5 接口管理

接口资料：合同签字日起算30天内，卖方必须向买方提供设备与土建基础、动力供给（风、水、电）等接口的详细书面文件，以便于设计单位进行施工图设计。该书面文件需卖方代表签字并盖单位公章。对于卖方的接口要求，买方不保证全部满足。

设计单位施工图设计完成后，卖方会审施工图纸，并于7天内提出书面签章意见，由买方转设计单位修改施工设计图纸。

5.1 与土建接口的要求

设备设计时应考虑土建接口，并提出接口要求（包括房屋、水池、排水设施等资料）。

5.1.1 投标人在投标文件中需提供设备基础方案，并将通用的基础图编入投标文件中。

5.1.2 设备的工作电源由买方负责配到设备基础位置接口。

5.1.3 设备的给、排水由买方负责配设到设备基础需要位置。

5.1.4 设备的土建基础由买方负责。

5.1.5 投标人投标时应提供设备接地要求及钢轨绝缘要求（如有）。中标人负责从设备至接地的接线工作。

5.2 供电条件

制式：AC 380V/220V（±10%）50Hz

容量：由投标人提出（包括大小及相关计算）

总电源供至控制柜，供电方式TN-S，设备系统的内部电力配线由卖方负责。若设备有其他接地和电气保护要求，投标人应在投标文件中明确提出技术要求。

5.3 供水条件

采用城市自来水为水源。

城市自来水水压0.1Mpa左右。

卖方在设计联络时，应提出设备供水的具体接口要求。

5.4 供气条件

设备部分采用天然气，厂家应负责接入天然气预留接口。

6 质量保证及相关管理

6.1 质量保证体系

卖方应有完善的质量保证体系，合同设备的设计制造、安装全过程（包括原材料选用、外购件选用及安装调试）均应纳入质量保证体系。投标方案中应提供质量保证体系（包括卖方应对合同设备设计、制造、验收及出厂、安装全过程，制定详细的质量保证计划）。在合同执行时期，买方可随时检查质保体系中的任一环节。

6.2 重要部件原材料检验

6.2.1 卖方应按项目进度的要求，向买方提交重要部件原材料化学成分和物理性能的检验报告，同时提交材料检验标准（相关章节），以保证所使用的原材料符合设计要求。

6.2.2 买方在收到报告14天内，以书面形式对检验结果提出意见。卖方应对报告的可靠性负责，并保证在生产中使用合格材料。如发现检验不符合要求，卖方应重新选材，并重新检验，直到所有材料被证明符合要求，才能开始生产，但不得影响项目进度的执行。

6.3 对主要外协和外购件分包商的调查

6.3.1 合同执行过程中如有需要，买方可对卖方的外协和外购件分包商进行调查，主要内容是考察工厂的生产能力、技术水平、管理情况、产品执行标准和质量情况。在考察开始前20天，卖方应向买方提交这些工厂的情况介绍，以及相关产品技术标准等。如买方有理由认为某单位不宜参与本项目，卖方应另行选择合适的单位，并仍需要接受调查。

6.3.2 如买方认为对外协和外购件分包商不需调查，卖方仍需提交分包商情况介绍、产地证明和质量证书等。

6.4 生产过程控制

6.4.1 卖方应提供合同设备各部件的材质、规格、产地、制造厂证明文件，以及设计、制造、安装及检验标准。

6.4.2 卖方应提交完整详细的项目实施方案、步骤和质量保证手段及改正措施等。

7 项目管理和责任范围

7.1 组织机构

投标人应根据本项目的具体情况，成立相应的组织机构，配备固定的人员、制定项目计划，并服从买方的管理，使项目得以顺利实施。投标人应在投标文件中详细说明。

投标人须在常州设立项目部，并配备相应的办公设施和交通工具，满足本工程需要。其中必须包括但不限于：会议室（带空调、移动式投影仪）、办公室

及办公必须用品等；配备专用于本项目执行使用的交通工具2辆及4台主流配置笔记本电脑。所有办公设施和交通工具包含在投标总价当中。

7.2 项目计划

投标人应提供详细的项目管理计划。

卖方应在合同的各个执行阶段向买方提交有关合同执行的计划和报告等，供买方确认。

7.3 合同执行阶段

合同执行应包括至少下列各阶段：

设计（包括设计联络和确认）；

制造（包括工厂试验和出厂检验）；

包装运输（包括到货检查）；

安装（包括开箱检验）；

调试；

项目工程验收；

试运行；

质保期；

验收；

现场培训。

卖方应在每阶段开始前 30 天提交计划供买方确认，并按月提交进度报告。

这些计划包括，但不限于：

进度控制计划；

质量控制计划；

图纸文件计划；

工厂生产计划；

发货计划；

安装和调试计划；

培训计划。

在买方未确认该阶段计划之前，卖方不应开始该阶段实质性工作。由于卖方计划不周而导致买方不确认计划引起的一切后果均由卖方承担。

7.4 文件确认程序

买方对卖方文件的接收在任何情况下都不能解除卖方本合同项下的任何责任和义务，卖方仍应对设备的功能和质量负责。

卖方提交给买方的文件要在发送单上列出目录，文件形式可以为印刷文件和电子文件，只有印刷文件才能作为最终生效的文件。无论买方对卖方文件是否提出意见，都应在自文件接收之日起30天内将其中1份文件返回给卖方。超过期限将被卖方视为买方已经确认。

除非另有规定，卖方文件的更改应由买方审查和认可。在文件或相应的附件上应有更改的缘由说明，任何的更改都不应加价。应建立一个明细表和相应的文件控制程序，防止使用作废的文件。明细表应提交买方。

7.5 管理文件

管理文件应按一式3份提交。

7.5.1 进度控制计划

卖方应在合同生效后30天内以图表形式（及必要文字说明）提交总的本工程控制进度，供买方确认。

该进度应表示出工程执行各阶段的开始与完成日期。

该控制计划应遵照合同进度，并应符合合同中工程计划的要求。

控制进度中的所有活动都应按计划如期进行。

7.5.2 质量控制计划

在合同生效后30天内，卖方应提供完整的质量控制计划和组织机构说明，报买方确认。

7.5.3 图纸文件计划

卖方应在合同生效后30天内提供设备与土建基础、动力供给（风、水、电）等接口的详细书面文件，60天内提交图纸文件计划供买方确认。

该图纸计划应列出必须提交确认的全部图纸文件清单。

7.5.4 工厂生产计划（含试验及出厂验收计划）

卖方应制定切实可行的生产计划在开始生产前30天给买方。在试验及出厂验收前30天提交试验及出厂验收计划供买方确认。

7.5.5 发货计划

卖方应在发货前30天向买方提交项目发货计划。

7.5.6 安装和调试计划

卖方应制定详细的安装和调试计划在安装调试开始前30天给买方确认。

7.5.7 培训计划

卖方应在培训实施前3个月提交该项目的培训计划和教材给买方确认。

7.5.8 月进度报告

卖方应向买方提交月进度报告，该报告应反映当前的工作状况，并与进度控制计划中的进度进行比较，表示出控制计划中各部分工作完成的百分比。该报告应提交一式3份。在买方未确认该阶段计划之前，卖方不应开始该阶段实质性工作。

7.6 责任范围

7.6.1 概述

根据合同的相应规定，卖方应完成的工作包括设计、采购、制造、工厂测试、供货、包装、运输和保险，并负责安装调试、完工测试、配合大联调、试运行和子系统保证，以及提交文件和培训买方人员。

卖方应对常州市轨道交通2号线一期工程设备的性能负责。

7.6.2 工厂制造和检测

卖方按已确认的设计文件，有计划地安排合同项目的制造。

卖方按合同规定的检测程序和标准完成质量检查，并提供检测报告和产品合格证。

买方有权检查与本工程有关的所有生产工作。

买方在出厂包装前按合同规定派员对产品进行出厂检验，标准按合同规定的有关标准。买方在确认检验的结果后，双方签发允许装运证。

7.6.3 包装运输

卖方应确保交货期。

卖方应确保交货期内将设备运输至常州市轨道交通2号线一期工程丁堰车辆段指定地点或其他指定地点。

卖方必须结合该设备的特点给予一定的保护措施，按分类包装，并有详细的装箱清单。

卖方应负责货物的包装，并满足以下要求：

在常州无空调、无除湿设备的仓库储存条件下放置1年不应发生损坏或腐蚀；

在海运过程中不受海风和海水的侵蚀；

具有足够的牢固性；

防止货物损坏和丢失。

卖方出具符合规定的装箱单，固定在每个箱体的内侧壁上；装箱单其中1个副本应装在防水信封里，放在每个箱体的外侧加以固定保护，以备统计。

7.6.4 土建基础检查

卖方负责在常州对设备土建基础施工的督导及检查，以保证设备与土建基础之间的接口要求。

7.6.5 安装

卖方责任

设备的安装由卖方负责。卖方有权使用现场可能提供的水电及其他服务。卖方应为上述使用按合理价格向买方或土建承包商支付费用。卖方应自费提供上述使用所需的任何装置，以及设备安装调试所需的任何设备机具。卖方应负责安装施工时的人员劳务及管理等其他费用。

7.6.6 安装完工试验

卖方责任

安装完工试验由卖方负责。

7.6.7 调试和试运行

卖方责任

设备的调试和试运行由卖方负责。

7.6.8 质保期

卖方责任

在质保期内，卖方责任详见4.6条。

买方责任

质保期顺利完成后，正式办理验交手续，合同目标完成。

7.7 售后服务承诺

投标人应在投标时提供售后服务保证计划和详细的定期维修和保养服务方

案，并做出具体的售后服务承诺。

在质保期内卖方须提供良好的售后服务，在质保期内卖方应提供对其所供货物的正常的定期维修和保养服务。在质保期内发生故障，要求卖方尽快做出响应并及时处理。因卖方没能及时做出响应导致的一切损失由卖方承担。

质保期后卖方应提供适当的技术支持和备品备件的长期供货支持，当某些零部件的型号停产后，卖方应协助买方找到替代品。

8 工程进度计划

根据常州市轨道交通2号线一期工程开通运营的时间安排及车辆基地建设的总工期策划，丁堰车辆段厨房设备在2018年08月底前（暂定）到货，安装和调试在2018年10月底（暂定）前完成，具体日期在设计联络会中确定。

投标人按照上述工期安排，提出从设计、设计联络、制造、组装、出厂检验、运输、安装以及项目工程验收、直到交付使用的整个周期的时间进度表。

根据工程建设进展的特殊情况，为满足整体进度的需要，必要时买方提出加快或延迟进度的要求，卖方必须响应。卖方在收到买方加快或延迟进度的通知后，要调整人员组成，保证进度要求。

若招标人要求，并在原定到货日期前一个月，由招标人通知投标方要求延期到货，或设备到货后招标人现场不具备安装条件而要求由投标方负责对全部设备进行必要的仓储及提供相关看护管理等费用，则视为已含在投标总价中。

招标人保留视情况调整工期计划的权利，投标人不得以任何理由拒绝或要求补偿。

9 设计联络

为了使合同能顺利执行，卖方在设计过程中或设计完成后，根据施工进度和要求，应安排2次设计联络。

设计联络主要是确定设备与土建、风水电其他机电系统等的接口，确认设备的最终设计，内容包括买方确认卖方技术文件，澄清接口，讨论设备试验和出厂检查等事宜。

卖方应提出工作计划及时间安排，并做好准备。根据实际情况，买方有权对卖方提出的时间安排进行调整。

设计联络所发生的所有相关费用（包括在投标人所在地、在招标人所在地或其他地方举行的设计联络等）包含在投标总价内。报价要求见商务部分。

9.1 主要内容

9.1.1 卖方对设备的设计进行介绍：提供设计标准、设计依据，提供方案设计和技术设计，提供设计计算资料；

9.1.2 买方审查设计方案，确认设计方案；

9.1.3 买方确认接口；

9.1.4 卖方提供“设备验收技术条件”，买方确认“设备验收技术条件”；

9.1.5 买方考察类似设备用户，考察和确认主要外购件供应制造商；

9.1.6 其他内容。

9.2 主要要求

9.2.1 卖方在投标时提供具体的设计联络建议计划。

9.2.2 在买方人员赴生产厂设计联络和审查派出前4周，卖方提供相应的工作计划及时间安排交买方确认；同时将设计联络和审查的所有文件和图纸（包括纸质、电子），提前4周寄（送、传）达买方，供买方事先研究。

9.2.3 买方的设计审查并不减轻卖方所承担的设计责任。

9.2.4 对设计审查，买方有权要求第三方审查卖方提供的设计文件。第三方不能是卖方的竞争对手。为了保护卖方的知识产权，买方将与第三方签定一个保密协议。

10 技术文件

10.1 设备的技术文件和图纸

设备的技术文件和图纸应包括以下内容：

- 1) 用于操作、维护及大修的各种手册；
- 2) 设计方案说明；
- 3) 设计及安装图纸；
- 4) 设计及制造技术标准的明细及标准。

10.2 卖方提供的技术文件和图纸应充分和详细说明设备及其部件的性能、原理、结构、材料和尺寸以及部件和电子器件的型号、规格和技术参数，使买方

能够实现对设备的操作、检查、修理、试验、调整和维护。

10.3技术文件和图纸（纸质和电子文档）均采用中文。

10.4 技术文件和图纸清单

卖方应提供但不限于下列技术文件及图纸，卖方应按照前述的原则要求，提供更充分的技术文件和图纸资料。

10.4.1 以下技术文件和图纸在投标时纳入投标文件提交：

序号	资 料	备 注
1	已使用该设备的厂家或公司的清单	投标人应对照本需求书的要求，列表具体说明销售的各项设备所具备的主要功能。
2	主要灶具、蒸箱、制冷设备类设备技术说明书	技术说明书应对设备的功能、设计技术条件、工艺流程、控制原理、主要部件的结构和材料，以及需求书中其他要求进行说明。
3	设备的布置图、主要灶具、蒸箱类、制冷设备类设备的结构图	
4	设备对土建基础及其他辅助工程的要求，并明确接口界面的划分	
5	易损易耗件清单	
6	备品、备件清单	
7	专用工具清单	
8	出厂检验的项目清单	
9	培训计划	

11 培训

投标人在投标时应提供详细的培训建议计划，对以下要求提出具体的安排建议。

11.1 培训人员

卖方应负责对买方的技术、操作和维修人员进行培训。

生产厂家赴现场免费指导培训1次。

11.2 培训方式

培训分理论知识和实际技能两个部分，分三种方式进行：一是买方派员赴设备制造厂生产现场接受设备的结构、原理、装配和检修工艺等知识和技能的培训；

二是在设备安装、调试和运行试验的过程，卖方对买方的相关人员进行培训；三是在设备竣工验收前的系统培训，对买方相关人员进行设备的机构、原理、调试、控制、操作、保养、检修及安全规程等知识和技能的系统培训。

11.3 培训教师及教材

卖方派出人员来常州对买方人员进行系统培训，培训教师应至少包括两名熟悉相应设备机械及电气原理、调试和检修技术的机械工程师和电气工程师。

对买方人员的培训，卖方应提供相应教材和资料（中文），对参加培训的人员应提供纸质文本教材。所有培训用材料应易拷贝，音像制品应能拷贝复制，提供文件应为Microsoft Office 2003 for Windows（或以上版本）的形式，提交三份光盘。

11.4 运作

设备竣工验收前的系统培训时间不少于1天。对买方人员培训前，卖方应提出相应的“培训计划”文件，列明培训科目、课时、方式、教材及考核等内容，并提前三个月交买方审核和确认。

12 双方往来人员规定

12.1 概述

本章节规定了买方人员到卖方所在地及卖方人员来买方所在地的原则、要求与规定。并且定义了买方人员参加设计联络、工厂调研、工厂检查及培训课程的人员。

12.2 卖方应向买方提供服务

12.2.1 服务包括卖方须承担的与投标货物有关的服务，如设计、设计联络、运输、保险、仓储、安装调试、监造协助、检验测试、设备调试、培训及售后服务、接口协调管理、技术协助以及其他类似的义务及工作。

12.2.2 卖方服务的相应日期应根据工作安排计划或按双方另行商定的日期。

12.2.3 卖方在买方所在地从事合同服务的所有费用由卖方自行承担，买方提供必要的工作协助。

12.2.4 买方参加设计联络、调研、检验、验收、培训等工作的时间安排和

人员数量将按双方约定。

12.2.5 双方外派人员在对方所在地或工厂须遵从对方工作现场的规章制度和安全准则。

12.2.6 卖方应在相关计划、报告或来函中说明其派往买方所在地的服务人员的情况和派驻时间，如有人员和时间变化，须及时通知买方，并且不得影响工地现场工作和进度。

12.2.7 双方在对方所在地的服务人员应不能影响现场工地工作、进度或违反安全规则。

12.3 买方人员到卖方所在地

12.3.1 总则

1) 验收成员、会议代表、生产检查人员将作为买方正式代表。他们被授权在访问过程中对发生的事件作出决定。另外，他们也被授权代表买方签署相关的文件（如会议纪要）。尤其对于参加出厂前检验的代表将被授权签署出厂前检验报告。

2) 买方人员的访问不应直接影响卖方及其分包商的任何生产及其他过程的进行。

12.3.3 卖方工厂培训

在总培训计划中部分培训将在卖方工厂进行。这部分培训将分别由两个类型组成，包括理论知识和实际技能。

12.3.4 工厂检查

1) 总则

(1) 工厂检查可以为如下目的进行：

主要零部件检查及试验

发运前检验

(2) 买卖双方应相互理解，通过这样的检查应能促进双方关于项目执行及生产过程的信息交换，以便买方顺利进行设备验收。

(3) 检查人员的权利

去卖方工厂参加验收的买方检查人员应有如下要求的权利及义务：

(a) 检查设备及其主要部件生产，参加设备及其主要部件的测试与验收；

- (b) 参加设备及其主要部件的型式及例行试验；
 - (c) 签署试验记录及发运前检验报告；
 - (d) 卖方应在买方检查人员到达时告知卖方具体负责此次检查的联络人员；
 - (e) 卖方负责联络人员应是项目管理部门人员；
 - (f) 检查人员若有任何疑问或困难应与卖方指定的人员联系，并由该人员负责调停；
 - (g) 检查人员在访问逗留期间有权召开会议与卖方商讨发现问题。
- (4) 检查将执行至卖方的工厂及外协件和外购件分包商的工厂。本项目买方共计派出人员（10人×3天×1次）赴卖方生产厂等的工厂调研、检查、监造，派出人员（10人×3天×1次）赴卖方生产厂等的出厂验收。上述费用包含在投标总价内。

12.4 卖方人员在买方所在地

12.4.1 设备在常州调试期间，买方人员与卖方人员应密切配合。

12.4.2 卖方应负责所有供货范围内设备在常州的调试工作，并提供验收协助。买方人员可以参加调试的所有过程。

12.4.3 在项目工程验收证书颁发之前，卖方应对设备提供必要的维护。

12.4.4 项目工程验收协助

卖方应对设备提供项目工程验收帮助。

12.4.5 对调试的总体要求

卖方应为调试和验收委派调试工程师。人员数量根据工程的进展和任务需要可能作适当调整。若卖方不能按时完成任务，卖方调整人员的费用由卖方承担。

13 附表

附表1：运营综合楼厨房设备清单

附表2：宿舍楼厨房设备清单

14 附图

附图1：丁堰车辆段运营综合楼厨房平面图

附图2：丁堰车辆段宿舍楼厨房平面图

附表1: 运营综合楼厨房设备清单

序号	名称	规格	单位	数量	材质说明	图片	品牌一	品牌二	品牌三
A	过磅区								
A01	机械式磅称	500KG	台	1	最大称重: 500KG, 机械磅秤利用不等臂杠杆原理工作, 由承重装置、读数装置、基层杠杆和秤体等部分组成, 秤体坚固耐用。				
A02	平板推车	900*600*800	台	5	板材: 采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。 管材: $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作下层配 1.5cm 防火板, 4#角钢, 用 4 寸聚氨酯重轮, 后轮带刹车。		厂制品		
A03	地架	1200*500*200	台	2	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
B	米库								
B01	地架	1200*500*200	台	7	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
C	面库								
C01	地架	1200*500*200	台	7	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
D	调料库								

D01	四层货架	1200*500*1500	台	9	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
E	冷藏库/冷冻库								
E01	四层货架	1200*500*200	台	16	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
E02	地架	1200*500*1500	台	12	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
E03	冷藏库本体	4200*5300*2500	M ³	55.6	材料: 库板采用双面 0.8mm 厚不锈钢板制作, 满足 B2 级防火检测。保温层为聚氨酯, 整体厚度 100mm; 库板间采用偏心钩连接。库门采用半埋式铰链门。				
	压缩机	R404A 4KW	台	1	风冷型全封闭压缩机 制冷剂: R404A, 电压: 380V, 功率: 4KW				
	冷风机	380V 0.9KW	台	1	吊顶式无霜型吹风式冷风机, 电压: 380V, 功率: 0.9KW				
E03	冷冻库本体	4200*5300*2500	M ³	55.6	材料: 库板采用双面 0.8mm 厚不锈钢板制作, 满足 B2 级防火检测。保温层为聚氨酯, 整体厚度 100mm; 库板间采用偏心钩连接。库门采用半埋式铰链门。				
	压缩机	380V 6.5KW	台	1	风冷型半封闭压缩机 制冷剂: R404A, 电压: 380V, 功率: 6.5KW				
	冷风机	380V 0.9KW	台	1	吊顶式无霜型吹风式冷风机, 电压: 380V, 功率: 0.9KW				

F	加工间								
F01	四层货架	1500*500*1500	台	3	<p>板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
F02	毛刷清洗机	1200*680*980	台	1	<p>电压: 380V 功率: 1.1KW 产量: 400KG/H 本机主要将茎类物料的清洗、去皮、抛光, 如: 土豆、胡萝卜、甜菜、山药. 果品类等物料的清洗. 去皮。工作原理: 物料通过毛刷转动, 物料表面与毛刷磨擦, 从而达到物料要清洗、去皮、抛光的效果, 清洗、去皮、抛光要选择毛刷的粗细。</p>				
F03	多功能切菜机	1170*560*1260	台	1	<p>电压: 220V 功率: 2.5KW 切割尺寸: 1-60MM 尺寸: 1170*560*1260 用途: 将根茎类: 马铃薯、芋头、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子; 叶菜类: 芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等长条状之物切成丁、片、丝条状。 特 性: 将根茎类切成厚、薄片、丝条、丁等外形。叶菜类之输送带转刀。速度采用变频器控制, 独立控制。适合净菜加工, 净菜配送业者使用。成品形状: 片、四角丝条、丁、斜片。 附注: 叶菜刀随机一组, 赠送一组</p>				
F04	地架	1200*500*200	台	2	<p>板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		

F05	双层工作台带抽屉	1800*800*800	台	3	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
F06	单孔切配台	1800*800*800	台	2	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
F07	单眼水池	1000*750*800	台	11	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	11	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	11	弯杆排水阀; 排水接头; 采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头; 水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm); 包括排水阀和溢水头和溢水管				
F08	双层工作台	1500*750*800	台	1	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
F09	高压清洗机	1200*460*930	台	2	规格: 1200*460*930mm 清洗效率: 2200M ² /H 水箱容积: 40L 整机功率: 1100W 刮条宽度: 75CM 噪音 $\leq 80\text{dB}$ 污水箱容积: 40L				
F10	单眼水池连杀鱼台	1800*750*800	台	1	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		

	摇摆龙头		台	1	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	1	弯杆排水阀；排水接头； 采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头；水槽开孔尺寸 为 3 1/2"(89mm)；包括 排水阀和溢水头和溢水管				
F11	高压花洒水龙头		台	1	高压花洒，采用无毒认 证材料，有效冲洗餐具 污渍				
F12	单孔切配台	750*750* 800	台	1	板材：SUS 304 台面厚 度 δ=1.5mm 不锈钢板。 下层配 1.5cm 防火板。 不锈钢板.管材立柱： 38*38*1.2mm 不锈钢方 管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
F14	双层工作台	1800*800 *800	台	1	板材：SUS 304 台面厚 度 δ=1.5mm 不锈钢板。 下层配 1.5cm 防火板。 不锈钢板.管材立柱： 38*38*1.2mm 不锈钢方 管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
F15	电热开水器带底座	9KW	台	1	外形尺寸(长*宽*高)： 525mm*318mm*865mm 落地架尺寸(长*宽*高)： 520mm*543mm*675mm 额定输入功率：9025W 额定电压(AC)：380V 储水量：60L 推荐电源： 4-10mm ² /25-60A/三相四 线 出水方式：双热 出水量：130L/h 连续出水量：30-60L 性能特点：步进式进水。 无“混合水”“千沸水”，健 康开水连续出。精确的 开水温度设置，水温无 下降。外壳温度接近人 体常温，高效节能。多 重安全保护，主电路自 动切断功能，确保万无 一失。故障自检知显示。 下手孔与排污阀共有， 维护清洗更便捷。				

F16	四层货架	1200*500*1500	台	1	<p>板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。</p> <p>排档管 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
F17	立式切片机	380V 0.4KW	台	1	<p>全自动立式切片机, 电压: 380V, 功率: 0.4KW, IP67 保护级按钮; 三种料斗速度选择; 带切片计数器; 封闭式马达驱动; 料斗可切换为手动操作;</p>				
F18	立式绞肉机	380V 2.2Kw	台	1	<p>整部机体采用优质不锈钢制作, 高强度笼式机身紧凑结构, 表面抛光拉丝处理、采用优化卫生设计, 方便清洗; 机器刀片为不锈钢材料, 特殊淬火工艺锋利耐久, 真正食品机械专用刀片独立刀组, 减噪高强度尼龙齿轮可自由拆卸</p> <p>上下两组交叉刀组对肉类进行精密细切, 且不损伤食物纤维组织, 切面光滑新鲜, 使其肉制品薄厚均匀高品质始终如一完全区别于现有市场上靠挤、拉、扭等切肉机设备带有万向刹车脚轮方便移机固定。</p> <p>技术参数: 功率: 2.2Kw 电压: 380V 外形尺寸: 535x505x1026mm</p>				
G	热厨房								
G01	四层货架	1200*500*1500	台	2	<p>板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。</p> <p>排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		







G02	单眼水池	1000*750*800	台	4	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	4	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	4	弯杆排水阀; 排水接头; 采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头; 水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm); 包括排水阀和溢水头和溢水管				
G03									
G04	双层工作台	1000*750*800	台	2	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
G05	四门冰箱	1229*800*1950	台	4	规格: 1229*800*1950 温度范围: $-22^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$, $+1^{\circ}\text{C} \sim +5^{\circ}\text{C}$ 电压: 220V/50HZ 输入功率: 0.43KW 制冷方式: 风冷, 双机双温, 铜管盘制作				
G06	平冷工作台	1800*760*800	台	5	规格: 1800*760*800 温度范围: $+1^{\circ}\text{C} \sim +5^{\circ}\text{C}$ 电压: 220V 输入功率: 0.28KW 制冷方式: 风冷, 铜管盘制作				
G07	双向移门工作台	1800*800*800	台	5	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板.管材立柱: $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门采用双面拉手。		厂制品		

G08	吊架	1800*350*600	台	5	<p>板材:层板采用 SUS 304 2Bδ=1.2mm 不锈钢板。</p> <p>管材:立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。</p>		厂制品		
G09	燃气广式 双眼大锅 灶	2200*1150*800	台	3	<p>板材:台面边框采用 SUS 304 δ= 1.5mm 厚的磨砂贴膜不锈钢板,灶具炮台采用压制成形。可调不锈钢脚,放置平稳。向内火环保预混炉头;双联稳压电磁阀分步控制</p> <p>行链风制实现风气联动开关:电子点火;离子检测熄火保护;E2 风机</p> <p>电功率: 0.25kW\times2</p> <p>220V~ 50Hz</p>				
G09 a	燃气广式 单眼大锅 灶	1100*1150*800	台	1	<p>板材:台面边框采用 SUS 304 δ= 1.5mm 厚的磨砂贴膜不锈钢板,灶具炮台采用压制成形。可调不锈钢脚,放置平稳。向内火环保预混炉头;</p> <p>双联稳压电磁阀分步控制,行链风制实现风气联动开关脉冲电子点火;离子检测熄火保护。</p> <p>E2 风机</p> <p>电功率: 0.25kW</p> <p>220V~ 50Hz</p>				
G10	燃气可倾 式汤锅	200L	台	1	<p>材料:采用 SUS304 材质。内胆采用 3mm 不锈钢板,外壳采用 3mm 不锈钢板,支架采用 80*40 1.5mm 不锈钢方管,锅内径 800MM,天然气用量为 7m³/小时</p>				
G11	UV 油网 烟罩	9700*1300*500	M ²	12.5	<p>含 UV 油烟净化系统、UV 烟罩控制箱;双旋风油烟分离技术;全不锈钢机身结构;专利的风立方环吸技术,比传统的排烟烟罩相比,节能 35%-45%;四面八方不跑烟;畅吸风道,集烟速度提升一倍</p>				

	烟罩至吊顶封板	9700*1200	M ²	12	板材: 采用 SUS304 δ=1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
	炉灶后封板	9700*1900	M ²	18.4	板材: 采用 SUS304 δ=1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
G12	UV 油网烟罩	6700*1300*500	M ²	8.7	含 UV 油烟净化系统、UV 烟罩控制箱; 双旋风油烟分离技术; 全不锈钢机身结构; 专利的风立方环吸技术, 比传统的排烟烟罩相比, 节能 35%-45%; 四面八方不跑烟; 畅吸风道, 集烟速度提升一倍				
	烟罩至吊顶封板	8000*1200	M ²	9.6	板材: 采用 SUS304 δ=1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
	炉灶后封板	6700*1900	M ²	12.7	板材: 采用 SUS304 δ=1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
G13	燃气双眼矮汤炉	1100*750*500	台	1	板材: 台面采用 SUS 304 δ=1.5mm 厚的磨砂贴膜不锈钢板。可调不锈钢脚, 放置平稳 8"强力炉头; 铸铁炉花; 脉冲电子点火; 独立常明火种, 热电偶熄火保护; 燃气开关制, 性能可靠				
G14	拼台	300*1150*800	台	3	板材: SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板. 管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
G15	燃气广式双眼炒灶	2200*1150*800	台	2	板材: 台面边框采用 SUS 304 δ= 1.5mm 厚的磨砂贴膜不锈钢板, 灶具炮台采用压制成形。可调不锈钢脚, 放置平稳。向内火环保预混炉头; 双联稳压电磁阀分步控制 行链风制实现风气联动				



					开关, 脉冲电子点火; 离子检测熄火保护 E2 风机 电功率: 0.25kW×2 220V~ 50Hz				
G16	UV 油网 烟罩	2345*130 0*500	M ²	3	含 UV 油烟净化系统、 UV 烟罩控制箱; 双旋风 油烟分离技术; 全不锈 钢机身结构; 专利的风 立方环吸技术, 比传统 的排烟烟罩相比, 节能 35%-45%; 四面八方不 跑烟; 畅吸风道, 集烟 速度提升一倍				
	烟罩至吊 顶封板	2345*120 0	M ²	2.8	板材: 采用 SUS304 δ= 1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
	炉灶后封 板	2345*190 0	M ²	4.5	板材: 采用 SUS304 δ= 1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
G17	燃气六眼 煲仔炉	1100*750 *800	台	1	板材: 台面板采用 SUS 304 δ= 1.5mm 厚的磨砂 贴膜不锈钢板。全不锈 钢机身结构 可调不锈钢脚, 放置平 稳 φ7"文华炉头 脉冲电子点火 独立常明火种, 热电偶熄 火保护 铸铁炉花 燃气开关制, 性能可靠				
G18	燃气三门 蒸柜	900*880* 1900	台	1	板材: 内胆 SUS304 不锈 钢材质厚度 δ=1.2mm。 全不锈钢机身结构; 可 调不锈钢脚, 放置平稳 内胆尺寸: 5x600x220mm 2 个 655x600x400mm1 个, 配 层网, 每层可放 4 个 2/1GN 盆 脉冲电子点火 熄火保护: 离子检测熄火 保护, 压力平衡式自动 补水, 设置缺水保护, 防止干烧损坏水胆 电源: 220V~ 50Hz				

G19	单向移门 工作台	1800*800 *800	台	3	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门采用双面拉手。		厂制品		
G20	单眼水池	750*750* 800	台	2	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	2	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	2	弯杆排水阀; 排水接头; 采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头; 水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm); 包括排水阀和溢水头和溢水管				
G21	墙柜	L=1800	台	3	材料: 采用 SUS304 材质。台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$, 层板厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 移门挂轮采用轴承挂轮, 复门处理 中层板加强支撑, 底层为平板式 移门把手采用双面拉手		厂制品		
G22	集气罩	10978*12 00*500	M ²	13.1	板材: 采用 SUS304 材质罩体厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。配照明防灯, 配油网。				
	烟罩至吊 顶封板	10978*12 00	M ²	13.1	板材: 采用 SUS304 $\delta=1.2\text{mm}$ 全不锈钢制作。		厂制品		
	蒸饭车后 封板	10978*19 00	M ²	21	板材: 采用 SUS304 $\delta=1.2\text{mm}$ 全不锈钢制作。		厂制品		

G23	燃气双门蒸饭车	1430*660*1770 (24 盘)	台	6	<p>板材：内胆采用优质 SUS 304δ=0.6mm 不锈钢板,外胆采用优质 SUS 304δ=0.8mm 不锈钢板；高强度门锁安全可靠，整体发泡保温节能，一次成型内胆，电子打火，熄火保护装置。燃烧室采用特制的竖式设计，移动式燃烧器。配优质加重脚轮。盘数：24 盘</p> <p>外形尺寸： 1430*660*1770mm 蒸汽压力：0.02MPa</p>		厂制品		
G24	双层工作台	1800*800*800	台	2	<p>板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
G25	双层座台明架	1800*300*600	台	5	<p>板材：层板采用 SUS 304 δ=1.2mm 不锈钢板。管材：立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。</p>		厂制品		
H	二次更衣/冷菜间								
H01	双眼水池	1000*500*800	台	1	<p>板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 δ=1.5mm 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 h=250mm。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
	感应水龙头		台	2	<p>单孔感应龙头；台式安装，铸铁水嘴；AC-DC 控制模块，交、直流电均可使用；可通过“混水阀”调试出水温度</p>				
H02	四移门保洁柜	1100*500*1500	台	1	<p>板材：SUS 304 层面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。其他板材厚度 δ=1.2mm 不锈钢板。脚为不锈钢 Φ51 调节脚，移门把手采用上下双向面拉门。</p>		厂制品		

H03	四层货架	1500*500*1500	台	1	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		
H04	四门冰箱	1229*800*1950	台	1	温度范围: -22℃~-18℃, +1℃~+5℃ 电压: 220V/50HZ 输入功率: 0.43KW 制冷方式: 风冷, 双机双温, 铜管盘制作				
H05	制冰机	610*600*770	台	1	方块冰				
附	净水器	740*180*180mm	台	1	最小进水管: 3/8" 服务流量: 0.1gpm—1.67gpm 水压: 0.75bar—8.5bar 处理量:9000gal(视水质而定) 工作水温: 2-38℃ 运输重量: 7.5 lbs. 工作重量: 14 lbs.				
H06	双眼水池	1300*750*800	台	1	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 δ=1.5mm 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 h=250mm。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	水龙头		台	2	台式鹅颈管, 展开的距离为 5-1/2" (140mm), 从台面到顶部距离为 10-1/4" (260mm), 从台面到出水口的距离为 5-1/8" (130mm)				
	脚踏阀-双脚		台	2	安装在地板上的双脚踏式阀门, 瞬时自动关闭, 进水口在中心位置的 2-1/2" (64mm) 上方, 地板到进水口中心距离 1" (25mm), 1/2"NPT 内螺纹的进水、出水口。				
	摇柄去水		台	2	弯杆排水阀; 排水接头; 采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头; 水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm); 包括排水阀和溢水头和溢水				

					管				
H07	挂墙式刀具消毒柜	580*150*646	台	1	功率：16 电源：220V/50Hz- 全 AISI304 不锈钢制造- 有机玻璃门可完全封闭内室- 可抽出的透明有机玻璃刀具架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒- 24W 型特有的液滴收集槽设计，集成在刀具架中				
H08	双向移门工作台	1500*700*800	台	2	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板.管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚，移门采用双面拉手。		厂制品		
H09	平冷工作台	1800*760*800	台	1	规格：1800*760*800 温度范围：+1℃~+5℃ 电压：220V 输入功率：0.28KW 制冷方式：风冷，铜管盘制作				
H10	榨汁机	230*230*330	台	1	规格：230*230*330 电压：220V 功率：0.25KW 连续榨汁操作,高出汁率； 静音型、耐用磁力马达； 不锈钢刀头 .滤网,接触食物部分均为不锈钢;非常容易拆卸、安装，以及便于清洁;内置安全锁，若安装不正确，机器不会启动；				
H11	微波炉	23L	台	1	颜色 银色 操控方式 微电脑式 容量 23L 电压：220V 微波功率 800W 烧烤功率 1000W 面板材质 钢化玻璃面板 内胆材料 银盾抗菌				

H12	双层工作台	700*800*800	台	1	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
I	点心间								
I01	单门醒发箱	15 层 30 盘 600x400mm	台	1	外部尺寸: 725(宽)x990(深)x2032(高) mm 重量: 145 kg 功率: 1.55 kW 电压: 230V/1 Phase/50-60Hz 电流: 6.7 A 容量: 15 层 30 盘 600x400mm				
I02	三层烤箱	1155(宽)x 1220(深)x 1840(高) mm	台	1	3 层 6 盘层炉+底架 每层配铁板连铁架 外部尺寸: 1155(宽)x1220(深)x1840(高) mm 重量: 374 kg 功率: 12 kW 电压: 400V/3N~/50-60Hz 电流: 20.7A				
I03	电饼铛	720*600*780	台	1	电压 :220V 功率 :5kW 外形尺寸:720x600x780mm				
I04	柜式双缸双筛电炸炉	700*750*850+60	台	1	规格: 700*750*850+60 电压: 380V 功率: 24KW				
I05	拼台	400*900*800	台	2	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
I06	燃气单眼蒸灶	950*950*800	台	2	板材: 台面边框采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 厚的磨砂贴膜不锈钢板, 灶具炮台采用压制成形。全不锈钢机身结构, 可				

					调不锈钢脚，放置平稳 脉冲电子点火；熄火保护：离子检测熄火保护 压力平衡式自动补水 设置缺水保护，防止干烧损坏水胆 电源： 220V~ 50Hz			
I07	豆浆机	25L	台	1	电压：220V 功率：3KW 额定容量：25L 重量：52KG 规格：800*400*800mm 水压:50KPa—1000KPa 1、整机采用不锈钢材料制成，美观大方，结实耐用，抗摔抗老化，日久如新。2、创造性的采用高科技液晶触摸式操作按键，轻轻一触，轻松搞定，有效避免了传统按键式容易进水烧坏主板的问题。3、整机程序全部由微电脑自动控制，人性化人机界面，制作全程一键搞定。4、采用电脑全自动控制和人工控制相结合，有效解决其他品牌机器断电需要重新启动的问题，功能设计更加人性化。5、整机自动预约、自动进水、自动预热、自动磨浆、自动清洗、自动滤浆、自动熬煮、自动保温八大全自动功能及手动磨浆和熬煮功能。			
I08	UV 油网烟罩	7300*1200*500	M ²	8.8	含 UV 油烟净化系统、UV 烟罩控制箱；双旋风油烟分离技术；全不锈钢机身结构；专利的风立方环吸技术，比传统的排烟烟罩相比，节能35%-45%；四面八方不跑烟；畅吸风道，集烟速度提升一倍			
	烟罩至吊顶封板	8500*1200	M ²	10.2	板材：采用 SUS304 δ=1.2mm 全不锈钢制作。		厂制品	

	炉灶后封板	7300*1900	M ²	13.9	板材：采用 SUS304 $\delta=1.2\text{mm}$ 全不锈钢制作。		厂制品		
I09	吊柜	L=1500	台	2	材料：采用 SUS304 材质。 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ ，层板厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 移门挂轮采用轴承挂轮，复门处理 中层板加强支撑，底层为平板式 移门把手采用双面拉手		厂制品		
I10	木面工作台	1800*700*800	台	2	板材：SUS 304 不锈钢板。台面为优质柳桉木台面，厚度 60 mm。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
I11	面粉车	600*600*500	台	2	板材：采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。管材： $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作。用 4 寸聚氨酯重轮，后轮带刹车。		厂制品		
I12	双向移门工作台	1500*800*800	台	2	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚，移门采用双面拉手。		厂制品		
I13	单眼水池	1000*750*800	台	1	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	1	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				

	摇柄去水		台	1	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
I14	压面机	380*360*1040	台	1	额定电压 :220V 电机功率 :1.1kW 外形尺寸 : 380x360x1040mm				
I15	搅拌机	690x629x1107 mm	台	1	皮带带动 尺寸 宽/深/ 高:690x629x1107 mm 重量: 185 kg 功率: 1.125 kW 电压: 230V/ 50Hz/ 1 phase 速度: 3 种速度 (126/262/479RPM) 容积: 40 L 配备安全保护 配 1 桶 1 勺 1 拍 1 球				
I16	和面机	宽/深/高: 501x883x 966*1230 mm	台	1	尺寸 宽/深/高: 501x883x966*1230 mm 重量: 150 kg 功率: 1.375kW (勺:1.125 kW, 缸: 0.25 kW) 电压: 400V / 3 phase / 50Hz 面粉容量: 12 kg 面团容量: 20 kg 速度: 2 档 双马达, 双计时器 配固定搅拌缸及安全设置				
I17	四门冰箱	1229*800*1950	台	1	规格: 1229*800*1950 温度范围: -22℃ ~ -18℃, +1℃ ~ +5℃ 电压: 220V/50HZ 输入功率: 0.43KW 制冷方式: 风冷, 双机双温, 铜管盘制作				
I18	四层货架	1500*500*1500	台	1	板材: 横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。 排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成; 立柱管材: 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作; 脚: 配不锈钢调节脚。		厂制品		

I19	吊柜	L=1800	台	2	材料：采用 SUS304 材质。 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ ，层板厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 移门挂轮采用轴承挂轮，复门处理 中层板加强支撑，底层为平板式 移门把手采用双面拉手		厂制品		
I20	净水器		台	1	尺寸：740*180*180mm 最小进水管：3/8" 服务流量： 0.1gpm—1.67gpm 水压：0.75bar—8.5bar 处理量：9000gal(视水质而定) 工作水温：2-38℃ 运输重量：7.5 lbs. 工作重量：14 lbs.				
J	点心明档								
J01	油网烟罩	2900*1000*500	M ²	2.9	板材：采用 SUS304 材质 罩体厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。配照明防灯，配油网。				
	烟罩至吊顶封板	3900*800	M ²	3.1	板材：采用 SUS304 $\delta=1.2\text{mm}$ 全不锈钢制作。		厂制品		





J02	电磁单眼矮汤炉	650*700*550+650	台	1	<p>外形尺寸： (L650mm*700mm*550mm+650mm) 额定功率： 12KW 额定电压： 380V~ 三相五线式电压 波动范围：340V-430V 之间频率：50Hz 防护等级： IP44 保护类别：IPX0 工作环境：湿度 30%-90% 温度：-5°~40° 加热尺寸：直径 350mm 微晶玻璃直径：Φ420mm 适用水压：0.1-0.6MPa 进水管接头：4分，配4分水管 能效等级： 93.8% 1. 炉体外壳全部采用奥氏体不锈钢，牌号：06Cr19Ni10 或 1Cr17Mn6Ni5N, 304#。 2. 面板 1.2mm-20C, 304 不锈钢外壳厚:侧板 1.0 mm -20C3. 德国进口“肖特”微晶玻璃 4. 专利线盘 5. 自研发脚动磁感开关 6. 防水 LED 显示屏 7. 电度累计功能 8. 定温功能 9. 定时功能 10. 故障提醒功能 11. 自研发内含德国进口“英飞凌 (Infineon)”IGBT(数字信号处理器) 机芯：工程款专用---完善的操作回馈及指令信息处理，功能更加强大 12. 防误操作开关 13. LED 标志显</p>				
J03	电方形双斗煮面炉	1400*700*800	台	1	<p>"板材：SUS 304 2B 斗体厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。采用电加热，2*40公升的容量。电压：380V，功率：2*12KW. 外设温控器，带大、中、小三段调温。管材立柱：38*38*1.5mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。</p>				

J04	电单眼蒸炉	800*800*800	台	1	<p>板材：台面边框采用 SUS 304 2Bδ= 1.2mm 厚的磨砂贴膜不锈钢板，灶具炮台采用压制成形。骨架：采用 40*40*4mm 角钢，采用 12KW 的碳纤维电热管。炉灶脚可调平，节能、热效高。电压：380V 功率：12KW</p>				
J05	双向移门工作台	1800*800*800	台	1	<p>板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 δ=1.0mm 不锈钢板。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢 Φ51 调节脚，移门采用双面拉手。</p>		厂制品		
J06	电四格保温台带玻璃罩	1500*700*800	台	1	<p>板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。其他板材厚度 δ=1.0mm 不锈钢板。电控恒温式数显保温方式，配不锈钢食物盒（530*325*150）。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
J07	单向移门工作台	1800*700*800	台	1	<p>板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 δ=1.0mm 不锈钢板。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢 Φ51 调节脚，移门采用双面拉手。</p>		厂制品		
J08	单眼水池	600*600*800	台	1	<p>板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 δ=1.5mm 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 h=250mm。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
	摇摆龙头		台	1	<p>• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴</p>				

	摇柄去水		台	1	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
J09	平冷工作台	1800*760*800	台	1	规格：1800*760*800 温度范围：+1℃~+5℃ 电压：220V 输入功率：0.28KW 制冷方式：风冷，铜管盘制作				
K	二次更衣/备餐区								
K01	双眼水池	1000*500*800	台	1	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	感应水龙头		台	2	单孔感应龙头；台式安装，铸铁水嘴；AC-DC 控制模块，交、直流电均可使用；可通过“混水阀”调试出水温度				
K02	筐式单门热风循环高温消毒柜	740*680*1800	台	2	板材：内胆 SUS 304 厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。不锈钢板中层保温层。3KW 发热器，配耐高温离心风机，内置循环风系统，可配刹车轮或不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚。		厂制品		
K03	单眼水池	600*600*800	台	2	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	2	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				

	摇柄去水		台	2	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2" 出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
K04	单向移门工作台	1500*600*800	台	5	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚，移门采用双面拉手。		厂制品		
K05	食物保温柜	750*860*1480	台	2	外形尺寸： 750*860*1480 电压：220V 功率：0.75KW 静态保温：柜体内空气处于静止状态，更有利于减少空气流动带来的食品水分和温度的流失。辐射加热：通过柜体底部和两侧的家人而结构，对食品进行辐射加热，温度均匀，加热迅速。数字显示：数字显示保温时间、保温温度，更有利于精确直观的控制食品品质；上下柜体独立控制，操作自由方便				
K06	留样冰箱	614*800*1950	台	1	规格：614*800*1950 温度范围：+1℃~+5℃ 电压：220V 输入功率：0.28KW 制冷方式：风冷，铜管盘制作				
K07	单眼打汤台	1300*700*800	台	3	板材：采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。管材： $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作。用 4 寸聚氨酯重轮，后轮带刹车。其中 2 台放在餐厅。		厂制品		

K08	单眼打饭台	1300*700*800	台	5	板材：采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。管材： $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作。用 4 寸聚氨酯重轮，后轮带刹车。		厂制品		
K09	餐具存放台	700*700*800	台	4	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱： $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
K10	电热七格保温台带玻璃罩	2100*700*800	台	4	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。电控恒温式数显保温方式，配不锈钢食物盒。管材立柱： $38*38*1.0\text{mm}$ 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
K11	双孔打饭台	2000*700*800	台	2	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。材立柱： $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
L	洗消间								
L01	推车式双门热风循环高温消毒柜	1650*1055*2000	台	3	板材：内胆 SUS 304 厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。不锈钢板中层保温层。6KW 发热器，配耐高温离心风机，内置循环风系统，可配刹车轮或不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚。		厂制品		
L02	四层货架	1200*500*1500	台	2	板材：横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。排档管材 $38*25*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管焊接而成；立柱管材： $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管制作；脚：配不锈钢调节脚。		厂制品		
L03	双层工作台	1800*800*800	台	3	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱：		厂制品		

					38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。				
L04	电热开水器带底座	9KW	台	1	外形尺寸(长*宽*高)：525mm*318mm*865mm 落地架尺寸(长*宽*高)：520mm*543mm*675mm 额定输入功率：9025W 额定电压(AC)：380V 水量：60L 推荐电源：4-10mm ² /25-60A/三相四线 出水方式：双热出水量：130L/h 连续出水量：30-60L 性能特点：步进式进水。无“混合水”“千沸水”，健康开水连续出。精确的开水温度设置，水温无下降。外壳温度接近人体常温，高效节能。多重安全保护，主电路自动切断功能，确保万无一失。故障自检知显示。下手孔与排污阀共有，维护清洗更便捷。				
L05	单眼水池	1000*750*800	台	4	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	4	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	4	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
L06									

L07	传送带	L=9200	M	9.2	链板式传送带主体结构材料全部为 304 不锈钢，台面厚度为 1.5，接水盘厚度 1.0，垃圾接水箱厚度为 2.0。链板为高刚度、高弹性、高耐磨度的 POM 材料，且由不锈钢链条链接，不易脱轨不易断裂。90 度转角尺寸 820×820，转角部分链板可拆卸，便于清理，传送带宽度 580mm，带自动清洗链板功能				
L08	集气罩	4600*1300*500	M ²	5.9	板材：采用 SUS304 材质罩体厚度 δ=1.2mm 不锈钢板。配照明防灯，配油网。				
	烟罩至吊顶封板	11800*1200	M ²	14.2	板材：采用 SUS304 δ=1.2mm 全不锈钢制作。		厂制品		
L09	长龙式自动洗碗机带烘干	4450*914*2103	台	1	规格：4450*914*2103 电压/功率：380V/63KW 配高效烘干机 质量可靠，经久耐用； 洗涤量大；操作简便； 无需装框；效率更高； 节水节电；安全保护装置；独特的环绕喷淋系统，高效节能				
L10	接收工作台	750*980*800	台	1	板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。 下层配 1.5cm 防火板。 不锈钢板.管材立柱： 38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
L11	双眼残菜台	1500*750*800	台	1	板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。 下层配 1.5cm 防火板。 不锈钢板.管材立柱： 38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
M	保洁间								

M01	四移门保洁柜	1100*500*1800	台	7	<p>板材: SUS 304 层面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门把手采用上下双向面拉门。</p>		厂制品		
	卫生防疫用品								
1	风幕机	L=900	台	2	<p>额定电压:220V 额定功率:0.5KW 机身长度: L=900mm</p>				
2	灭蝇灯	45W	台	8	<p>额定电压:220V 额定功率:45W 规格: 500*150*400 特征: A.独家采用全球最优秀的 4500-5000V 高压包, 对苍蝇达到 100%的击毙率。适合食品加工业和高级饭店酒店选用。 B.电击苍蝇过程无爆响, 无残骸飞溅, 无臭味。 C.电击后苍蝇原体死亡, 垂直落入收集盘, 防止污染周边食品。 D.蚊蝇残骸不粘电网, 能长期保持良好的电击状态, 不会出现饱和。不需要经常清扫电网, 能长期保持清洁。</p>				
3	紫外线杀菌灯	40W	台	9	<p>额定电压:220V 额定功率:40W 光强度: 7.5nw/cm2</p>				
	厨房排风系统								
	热厨房								
1	不锈钢风管	400*600	M ²	11	<p>管体: 板材 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。</p>		厂制品		

2	不锈钢风管	600*700	M ²	22	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
3	不锈钢风管	600*900	M ²	36	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
4	不锈钢风管	600*1600	M ²	80	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
5	不锈钢弯头	600*700/600*700	个	1	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
6	不锈钢弯头	600*1600/600*1600	个	2	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
7	软接	与风机、净化器配接	M ²	10	耐高温防火纤维布（连接风柜和风管，防震防噪音）		厂制品		
8	防火阀	1600*600	个	1	采用镀锌板制作，外涂防锈防火漆。 防火阀用在通风、空调系统的送、回风管路上，平时呈开启状态，当火灾一旦发生，管道内气体温度达到 150℃时即自行关闭，并在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起隔烟阻火作用。		厂制品		
9	厨房专用静电油烟净化器	42000M3/H	台	1	处理风量：42000M3/H 专用厨房高效净化器，98%以上除油烟效率，达到目测无烟效果，100%实现低空排。专利的圆筒蜂巢电场，能使设备具有极高的除烟效果。技术领先的环氧高频电压变压器，功率强劲、稳定可靠、节能高效。具有放点跳停保护、电源过载保护和变压器锅温保护等多重保护功能，使设备安全可靠。外壳为碳钢冷板喷漆而成，设备内部电场极板				

					的主要材料为锌板冲压型板。				
10	厨房专用多翼式离心风柜	380W/22KW	台	1	电压：380V 功率：22KW 全压：1150PA 转速：720r/min 八角包柱，外观喷涂，四周隔音，弹簧式防震器，外接注油孔，欧式皮带轮，风机电机保护器。				
11	减震支架	与风机、净化器配接	项	1	采用国标 4#角钢制作，起到固定减震作用		厂制品		
12	风机降压启动装置	380V/22KW	项	1	避免电动机启动时过大的启动电流对供电线路影响，并且对风机电动机起到短路、缺相、过载、失压等保护作用。		厂制品		
	点心间、点心明档								
1	不锈钢风管	300*500	M ²	8	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
2	不锈钢风管	500*700	M ²	90	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
3	不锈钢弯头	300*500/300*500	个	1	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
4	不锈钢弯头	500*700/500*700	个	4	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
5	软接	与风机、净化器配接	M ²	8	耐高温防火纤维布（连接风柜和风管，防震防噪音）		厂制品		

6	防火阀	500*700	个	1	采用镀锌板制作，外涂防锈防火漆。 防火阀用在通风、空调系统的送、回风管路上，平时呈开启状态，当火灾一旦发生，管道内气体温度达到 150℃时即自行关闭，并在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起隔烟阻火作用。		厂制品		
7	厨房专用静电油烟净化器	处理风量：16000 M3/H	台	1	处理风量：16000 M3/H 专用厨房高效净化器，98%以上除油烟效率，达到目测无烟效果，100%实现低空排。专利的圆筒蜂巢电场，能使设备具有极高的除烟效果。技术领先的环氧高频电压变压器，功率强劲、稳定可靠、节能高效。具有放点跳停保护、电源过载保护和变压器锅温保护等多重保护功能，使设备安全可靠。外壳为碳钢冷板喷漆而成，设备内部电场极板的主要材料为锌板冲压型板。				
8	厨房专用多翼式离心风柜	380W/7.5 KW	台	1	电压：380V 功率：7.5KW 全压：950PA 转速：920r/min 八角包柱，外观喷涂，四周隔音，弹簧式防震器，外接注油孔，欧式皮带轮，风机电机保护器。				
9	减震支架	与风机、净化器配接	项	1	采用国标 4#角钢制作，起到固定减震作用		厂制品		
10	风机降压启动装置	380V/7.5 KW	项	1	避免电动机启动时过大的启动电流对供电线路影响，并且对风机电动机起到短路、缺相、过载、失压等保护作用。		厂制品		
	蒸饭区								

1	不锈钢风管	500*700	M ²	25	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
2	不锈钢风管	500*1300	M ²	65	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
3	不锈钢弯头	500*700/500*700	个	1	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
4	不锈钢弯头	500*1300/500*1300	个	4	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
5	软接	与风机配接	M ²	5	耐高温防火纤维布（连接风柜和风管，防震防噪音）		厂制品		
6	风阀	500*1300	个	1	采用镀锌板制作，外涂防锈防火漆。		厂制品		
7	厨房专用多翼式离心风柜	380W/11KW	台	1	电压：380V 功率：11KW 全压：1000PA 转速：840r/min 八角包柱，外观喷涂，四周隔音，弹簧式防震器，外接注油孔，欧式皮带轮，风机电机保护器。				
8	减震支架	与风机、净化器配接	项	1	采用国标 4#角钢制作，起到固定减震作用		厂制品		
9	风机降压启动装置	380V/11KW	项	1	避免电动机起动时过大的起动电流对供电线路影响，并且对风机电动机起到短路、缺相、过载、失压等保护作用。		厂制品		
	洗消间								

1	不锈钢风管	500*500	M ²	18	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
2	不锈钢天方地圆	500*5008 Ø500	个	1	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
3	轴流风机	5#	个	1	额定电压:380V 额定功率:2KW 风量：9500 M3/H				
4	百叶窗	定制	个	1	采用优质铝合金材质， 防雨、防害虫		厂制品		
厨房送鲜风系统									
1	不锈钢风管	300*500	M ²	50	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
2	不锈钢风管	300*700	M ²	68	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
3	不锈钢弯头	300*500/300*500	个	1	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
	不锈钢弯头	700*300/700*300	个	2	管体：板材 δ=1.2mm 不锈钢板。		厂制品		
4	软接	与风机、 消音器配 接	M ²	7	耐高温防火纤维布（连接风柜和风管，防震防噪音）		厂制品		
5	风阀	700*300	个	1	采用镀锌板制作，外涂防锈防火漆。		厂制品		
6	不锈钢消音风柜	1000*700*300	台	1	柜体：双层 δ=1.2mm 不锈钢板中层消音棉隔层。内层多孔不锈钢板及吸音棉。		厂制品		

7	送鲜风柜	380V/7.5 KW	台	1	电压：380V 功率：7.5KW 全压：620PA 转速：840r/min 八角包柱，外观喷涂，四周隔音，弹簧式防震器，外接注油孔，欧式皮带轮，风机电机保护器。				
8	减震吊架	与风机、消音器配接	套	1	采用国标 4#角钢制作，起到固定减震作用	定制	厂制品		
9	播风口	与风管配接	个	18	采用优质铝合金材质		厂制品		
	地沟盖板								
1	不锈钢 U型地沟槽	H=300	M	96	沟槽 SUS304δ=1.5mmT 不锈钢拉丝板。		厂制品		
2	不锈钢地沟盖板	W=300	M	96	采用 SUS304δ=2.0mmT 不锈钢板冲孔成条状过滤网格，再镶嵌塑料防鼠网。		厂制品		
	厨房烟罩内自动灭火系统装置								
1	厨房热厨区自动灭火系统装置	覆盖烹饪区燃气明火设备	套	2	含：控制箱总成，主控箱，电系控制盘，蜂鸣器，药剂瓶，氮气瓶，雾化喷头，雾化喷头胶帽，感温器总成，感温探测器等。				
	厨房小件								
1	炒锅	配广式炒灶用	个	2	铁材		厂制品		
2	不锈钢炒锅盖	与炒锅配套	个	2	不锈钢材质		厂制品		
3	炒勺	与炒锅配套	把	2	铁材		厂制品		

4	大锅	配广式大锅灶用	个	1	铁材		厂制品		
5	不锈钢大锅盖	与大锅配套	个	1	不锈钢材质		厂制品		
6	大锅铲	加长型	把	1	铁材		厂制品		
7	不锈钢盆	Φ70CM	个	5	不锈钢材质		厂制品		
8	不锈钢盆	Φ60CM	个	5	不锈钢材质		厂制品		
9	不锈钢盆	Φ50CM	个	5	不锈钢材质		厂制品		
10	不锈钢桶	常规	个	2	不锈钢材质		厂制品		
11	不锈钢水桶	常规	个	2	不锈钢材质		厂制品		
12	塑料周转框	大号	只	5	对人体无害的		厂制品		
13	塑料周转框	中号	只	5	工程塑料		厂制品		
14	砍骨刀	常规	把	2	不锈钢材质		厂制品		
15	剪刀	常规	把	2	不锈钢材质		厂制品		
16	切菜刀	常规	把	8	不锈钢材质		厂制品		

17	刮皮刀	1号	个	2	不锈钢材质		厂制品		
18	砧板	φ500	块	4	采用优质植木		厂制品		
19	水瓢	5KG	个	2	不锈钢材质		厂制品		
20	塑料垃圾桶	240L	只	2	外型美观, 采用优质工程材料制造, 经久耐用		厂制品		
21	残菜桶	H=560	个	2	外型美观, 采用优质工程材料制造, 经久耐用		厂制品		
22	鱼刷	常规	把	2	不锈钢材质, 木柄		厂制品		
23	厨房专用洗洁精	常规	桶	2	有效清洗地面、不锈钢设备等污渍		厂制品		
24	油缸	大号	个	5	不锈钢材质		厂制品		
25	油缸	小号	个	5	不锈钢材质		厂制品		
26	擀面棍	常规	个	2	优质木材		厂制品		
27	塑料砧板	常规	个	2	具有高弹性, 高强度, 环保无毒安全的工程塑料		厂制品		
28	不锈钢蒸笼	配套, 5层/套	套	1	不锈钢材质		厂制品		
29	调料缸	16CM	个	10	不锈钢材质		厂制品		

30	调料缸	20CM	个	10	不锈钢材质		厂制品		
31	隔热手套	常规	副	2	高效隔热功能		厂制品		
32	厨师服、帽	常规	套	10	采用优质布料 男女各5套		厂制品		
33	一次性厨师帽	常规	包	5	采用优质布料		厂制品		
34	一次性口罩	常规	包	5	透气好, 过滤性强		厂制品		
35	防水围裙加厚	常规	条	10	防水性好, 易清洗		厂制品		
36	牛津手套	常规	双	5	防油, 使用持久		厂制品		
37	广灶刷把	常规	个	2	天然材质制作而成		厂制品		
38	打汤勺	长柄	个	4	不锈钢材质		厂制品		
39	分菜夹	加固型	个	10	不锈钢材质		厂制品		
40	打菜勺	常规	个	16	不锈钢材质		厂制品		
41	不锈钢饭铲	常规	个	6	不锈钢材质		厂制品		


42	保温装饭桶	φ450	个	2	不锈钢材质，双层隔热保温		厂制品		
43	保温汤桶	φ450	个	2	不锈钢材质，双层隔热保温		厂制品		
	餐厅餐桌椅								
	四人分体式餐桌椅	1200*600*750	套	131	台面为优质防火板材质，支架为不锈钢材质，分体式凳子，凳面为优质防火板材质且带靠背。		厂制品		
	包厢用品								
1	春意 7.5 寸尼特平盘		只	40	春意 7.5 寸尼特平盘				
2	春意 11.5 寸尼特平盘		只	40	春意 11.5 寸尼特平盘				
3	春意尼特毛巾碟		只	40	春意尼特毛巾碟				
4	春意尼特味碟		只	40	春意尼特味碟				
5	春意尼特筷架		只	40	春意尼特筷架				
6	春意尼特烟灰缸		只	40	春意尼特烟灰缸				
7	春意 4.25 寸尼特翅碗		只	40	春意 4.25 寸尼特翅碗				
8	春意尼特汤勺		只	40	春意尼特汤勺				
9	春意 5 寸尼特小号茶碟		只	40	春意 5 寸尼特小号茶碟				
10	春意尼特小号茶杯		只	40	春意尼特小号茶杯				
11	春意尼特茶壶		只	6	春意尼特茶壶				
12	春意 4.5 寸尼特翅碗		只	40	春意 4.5 寸尼特翅碗				
13	琥珀眼镜蛇盘			3	琥珀眼镜蛇盘				

14	雅骨瓷 10寸冲浪板		只	3	雅骨瓷 10寸冲浪板				
15	雅雅骨瓷 12.5寸长方变形圆心		只	3	雅雅骨瓷 12.5寸长方变形圆心				
16	雅骨瓷 12寸正方祥云盘		只	10	雅骨瓷 12寸正方祥云盘				
17	镁质白胎 13寸金虹汤盘		只	3	镁质白胎 13寸金虹汤盘				
18	雅骨瓷 8寸侧影圆形碗		只	3	雅骨瓷 8寸侧影圆形碗				
19	雅骨瓷 10.5寸欧式弯匙		只	3	雅骨瓷 10.5寸欧式弯匙				
20	雅骨瓷 8.5寸欧式弯匙		只	3	雅骨瓷 8.5寸欧式弯匙				
21	雅骨瓷 10寸菱形波边盘		只	3	雅骨瓷 10寸菱形波边盘				
22	雅骨瓷 16寸骨菜碟		只	3	雅骨瓷 16寸骨菜碟				
23	雅骨瓷 10寸神秘长方汤盘		只	3	雅骨瓷 10寸神秘长方汤盘				
24	雅骨瓷 18寸文曲半圆盘		只	3	雅骨瓷 18寸文曲半圆盘				
25	雅骨瓷 13.5寸三角折边盘		只	3	雅骨瓷 13.5寸三角折边盘				
26	雅骨瓷 18寸厚边鱼盘		只	3	雅骨瓷 18寸厚边鱼盘				
27	雅骨瓷 22寸厚边鱼盘		只	3	雅骨瓷 22寸厚边鱼盘				
28	雅骨瓷 18寸浅式盘		只	3	雅骨瓷 18寸浅式盘				
29	雅骨瓷 12寸转边汤盘		只	3	雅骨瓷 12寸转边汤盘				
30	雅骨瓷 15寸日美满艺盘		只	3	雅骨瓷 15寸日美满艺盘				
31	雅骨瓷		只	3	雅骨瓷 14.5寸反边三角				

	14.5 寸反边三角深盘				深盘				
32	雅骨瓷 12.5 寸子母边圆盘		只	3	雅骨瓷 12.5 寸子母边圆盘				
33	黄色 4 寸 三角三叶盅		只	3	黄色 4 寸三角三叶盅				
34	沙拉碗 12 * 12 公分		只	20	沙拉碗 12 * 12 公分				
35	雅骨瓷 14 寸 S 形盘		只	3	雅骨瓷 14 寸 S 形盘				
36	雅骨瓷 17 寸书形垫盘		只	3	雅骨瓷 17 寸书形垫盘				
37	雅骨瓷 10.5 寸面碗		只	6	雅骨瓷 10.5 寸面碗				
38	雅骨瓷 12.5 寸正方折边碗		只	3	雅骨瓷 12.5 寸正方折边碗				
39	雅骨瓷 17 寸锦绣金耳		只	3	雅骨瓷 17 寸锦绣金耳				
40	雅骨瓷 17 寸长方单格盘		只	3	雅骨瓷 17 寸长方单格盘				
41	雅骨瓷 12 寸新井字盘		只	3	雅骨瓷 12 寸新井字盘				
42	1 号黑瓷煲		个	3	1 号黑瓷煲				
43	4 号黑火锅煲		个	3	4 号黑火锅煲				
44	32 号黑瓷煲		个	3	32 号黑瓷煲				
45	26cm 三环暖锅		套	3	26cm 三环暖锅				
46	雅骨瓷 12 寸正方平面餐盘		只	3	雅骨瓷 12 寸正方平面餐盘				
47	黑方盅		个	40	黑方盅				
48	4 寸红釉碗		套	40	4 寸红釉碗				
49	雅骨瓷 8 寸 S 形汤盅		套	40	雅骨瓷 8 寸 S 形汤盅				
50	雅骨瓷 6 寸翅盅三		只	40	雅骨瓷 6 寸翅盅三件套 (白)				

	件套(白)								
51	雅骨瓷 18 寸平盘		只	5	雅骨瓷 18 寸平盘				
52	雅骨瓷 8 寸圆形彩云盘		只	30	雅骨瓷 8 寸圆形彩云盘				
53	紫砂小宫廷杯		只	3	紫砂小宫廷杯				
54	仿玉小圆碗(绿玉)		个	3	仿玉小圆碗(绿玉)				
55	绿色高脚杯		个	3	绿色高脚杯				
56	岩谷卡式炉		台	2	岩谷卡式炉				
57	2L 砂光水壶		个	6	2L 砂光水壶				
58	312 白色葵花果盘 君子		只	2	312 白色葵花果盘 君子				
59	18x18 百福		只	40	18x18 百福				
60	11 寸深咖啡色沙律碗		只	2	11 寸深咖啡色沙律碗				
61	雅骨瓷大弯勺 / 骨质瓷		把	10	雅骨瓷大弯勺 / 骨质瓷				
62	1520 钢化托盘		个	3	1520 钢化托盘				
63	1600 钢化托盘		个	3	1600 钢化托盘				
64	主餐叉 / 1 号光柄叉		把	30	主餐叉 / 1 号光柄叉				
65	主餐刀 / 1 号光柄餐刀		把	30	主餐刀 / 1 号光柄餐刀				
66	水果叉 / 5 号光柄叉		把	40	水果叉 / 5 号光柄叉				
67	合金筷		双	40	合金筷				
68	雅骨瓷 13 寸长方平		只	30	雅骨瓷 13 寸长方平				
69	707 号黑刻花煲		个	3	707 号黑刻花煲				
70	28cm 柳编篮 24 号内 25.5		个	3	28cm 柳编篮 24 号内 25.5				
71	柳编篮内		个	3	23-24cm 柳编篮内 21.5				
72	新镁质瓷		只	5	新镁质瓷 12 寸饭盘				

	12寸饭盘								
73	分酒器 100ML		只	30	分酒器 100ML				
74	802S 一屋 窑小弓杯		只	40	小弓杯				
75	3白酒杯		只	80	白酒杯				
76	酒杯泰杯 (优)		只	40	酒杯泰杯(优)				
77	酒杯泰杯 (优)		只	40	酒杯泰杯(优)				
78	水杯泰杯 (优)		只	40	水杯泰杯(优)				
79	条子壶 1.1L		只	12	条子壶 1.1L				
80	春意尼特 味具组合/ 套		只	5	春意尼特味具组合/套				
81	雅骨瓷酱 盅 / 直身		只	3	雅骨瓷酱盅 / 直身				
82	雅骨瓷醋 盅 / 直身		只	3	雅骨瓷醋盅 / 直身				
83	三层9格 烛台		个	5	三层9格烛台				
84	10人餐桌	∅ 2200mm	个	2	橡木材质		厂制品		
85	12人餐桌	∅ 2500mm	个	1	橡木材质		厂制品		
86	椅子		套	40	橡木材质		厂制品		
87	桌布	∅ 3100mm	套	2	材质: 涤纶布料		厂制品		
88	桌布	∅ 2800mm	套	4	材质: 涤纶布料		厂制品		
89	单门电子 消毒柜	565*410* 1605	台	3	容量: 360L 规格: 565*410*1605 消毒方式: 臭氧加红外线消毒-				
90	微波炉	23L	台	3	颜色 银色 操控方式 微电脑式 容量 23L 电压: 220V 微波功率 800W 烧烤功率 1000W 面板材质 钢化玻璃面板 内胆材料 银盾抗菌				
91	立式展示 冰箱	620*590*1 845	台	3	规格: 620*590*1845 温度范围: 0°C~10°C 电压: 220V 输入功率: 0.28KW 制冷方式: 风冷, 铜管盘制作				


91	食材农药检测仪	台	2	主要用于蔬菜、水果、茶叶、粮食、水及土壤中有机磷和氨基甲酸酯类农药的快速检测,特别适用于各级食品安全检测机构实验室及现场执法使用,此外还可用于果蔬茶生产基地和农贸批发销售市场现场检测,餐馆、食堂、家庭果蔬加工前的安全速测等				
----	---------	---	---	---	--	--	--	--








智盘系统清单

项目	名称	图片参考	型号	单位	数量	备注
1	结算台(标准型)		标准型	台	4	需配置网线,电源线,双屏型多媒体自助结算台:双屏幕,适用于自选式食堂、餐厅的自动计价,自助刷卡的终端结算设备,采用桌台式一体化设计,集成了射频读写装置、读卡器、显示屏多种设备,可实现对进入结算区的配套餐具快速计价,并语音提示就餐者完成核对、刷卡支付等操作。特点:快速核算总价。自助刷卡支付。开放式的支付接口,可兼容第三方卡IC卡。批量定义餐具价格。早中晚餐多价格设置。交易记录查询。用餐情况统计。就餐卡余额查询。酒水、饮料点选。
2	安卓消费一体机		安卓	台	1	需配置网线,电源线。用于定额,自定义,特色间等支付结算使用,支持菜单等项目录入编程
3	台式自助充值机			台	1	需配置网线,电源线,且本机器可以连接外网及内网,可用于员工自助充值(支持微信,支付宝)
4	发卡器		I7云平台配套发卡,充值等使用	套	2	用于就餐卡发卡,充值等使用

5	智慧餐饮云平台, 营养分享系统			套	1	智能餐厅项目使用(包括集中式一卡通平台/应用管理软件/卡户管理软件等)。消费客户使用功能(包括消费查询软件/网络支付软件、余额查询、自动计价, 消费类别金额查询等)
6	密胺菜碗		(含加密芯片)	个	3000	采用ICODE SLIX 芯片(或不低于), 读写频率: 13.56MHz 读写距离: 大于8CM, 带专用耐高温保护层, 可耐受指标200度/10S, >100万次, 芯片不低于5年。符合GB9690-2009标准, 用材100%密胺树脂, 无毒无味, 耐温程度-30摄氏度至120摄氏度, 耐磕碰、耐腐蚀。
7	密胺饭、汤碗		(含加密芯片)	个	1500	采用 ICODE SLIX 芯片(或不低于), 读写频率: 13.56MHz 读写距离: 大于8CM, 带专用耐高温保护层, 可耐受指标 200 度/10S, >100 万次, 芯片不低于 5 年。符合 GB9690-2009 标准, 用材 100%密胺树脂, 无毒无味, 耐温程度-30 摄氏度至 120 摄氏度, 耐磕碰、耐腐蚀。
8	密胺托盘		密胺材质	个	600	符合GB9690-2009标准, 用材100%密胺树脂, 无毒无味, 耐温程度-30摄氏度至120摄氏度, 耐磕碰、耐腐蚀。
9	密胺筷子		密胺材质	套	600套	
10	密胺勺子		密胺材质	套	600套	
11	软硬件安装、实施、运费、培训等杂费			套	1	全套软硬件安装, 调试, 人员培训, 跟餐服务费



附表2：宿舍楼厨房设备清单

序号	名称	规格	单位	数量	材质说明	图片	品牌一	品牌二	品牌三
	一层								
A	加工区								
A01	电子磅称	300KG	台	1	<p>最大称重：300KG 台面尺寸： 450*600mm 大型LCD液晶显示屏字幕及LED背光显示功能</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 内置可充电蓄电池，充电时可以开机使用。 2. 开机自动置零。 3. 零点自动跟踪。 4. 具有计重、计数、百分比切换功能；计重时具有重量分选功能。 5. 电源：交流220V（±10%）/50Hz；直流4V/4Ah（内置可充电蓄电池） 6. 工作温度范围：0℃ ~ +40℃。 7. 相对工作湿度：≤ 85% RH。 				
A02	平板推车	900*600*800	台	1	<p>板材：采用 SUS 304 δ=1.5mm 不锈钢板。管材：Φ25*1.2mm 不锈钢圆管制作下层配</p>		厂制品		


					1.5cm 防火板, 4# 角钢, 用 4 寸聚氨酯重轮, 后轮带刹车。				
A03	双眼水池	1500*750*800	台	1	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	2	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	2	弯杆排水阀; 排水接头; 采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头; 水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm); 包括排水阀和溢水头和溢水管				
A04	单孔残菜台	750*750*800	台	1	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
A05	单眼水池	1000*750*800	台	2	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	2	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	2	弯杆排水阀; 排水接头; 采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头; 水槽开孔尺寸为 3				

					1/2"(89mm); 包括排水阀和溢水头和溢水管				
A06	挂墙层架	L=2100	台	2	板材: 层板采用 SUS 304 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。管材: 立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。		厂制品		
A07	电热开水器带底座	9KW	台	1	外形尺寸(长*宽*高): 525mm*318mm*865mm 落地架尺寸(长*宽*高): 520mm*543mm*675mm 额定输入功率: 9025W 额定电压(AC): 380V 储水量: 60L 推荐电源: 4-10mm ² /25-60A/三相四线 出水方式: 双热 出水量: 130L/h 连续出水量: 30-60L 性能特点: 步进式进水。无“混合水”“千沸水”, 健康开水连续出。精确的开水温度设置, 水温无下降。外壳温度接近人体常温, 高效节能。多重安全保护, 主电路自动切断功能, 确保万无一失。故障自检知显示。下手孔与排污阀共有, 维护清洗更便捷。				
A08									

A09	四层货架	1200*500*1500	台	1	<p>板材：横档采用 SUS 304 1.2mm 不锈钢板。</p> <p>排档管材 38*25*1.2mm 不锈钢方管焊接而成；</p> <p>立柱管材：38*38*1.2mm 不锈钢方管制作；脚：配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
A10	四门冰箱	1229*800*1950	台	1	<p>规格：1229*800*1950</p> <p>温度范围：-22℃~-18℃，+1℃~+5℃</p> <p>电压：220V/50HZ</p> <p>输入功率：0.43KW</p> <p>制冷方式：风冷，双机双温，铜管盘制作</p>				
B	主厨房间								
B01	豆浆机	25L	台	1	<p>电压：220V 功率：3KW 额定容量：25L 重量：52KG</p> <p>规格：800*400*800mm</p> <p>水 压：50KPa—1000KPa</p> <p>1、整机采用不锈钢材料制成，美观大方，结实耐用，抗摔抗老化，日久如新。2、创造性的采用高科技液晶触摸式操作按键，轻轻一触，轻松搞定，有效避免了传统按键式容易进水烧坏主板的问题。3、整机程序全部由微电脑自动控制，人性化人机界面，制作全程一键搞定。4、采用电脑全自动控制和人工控制相结合，有效解决其他品牌机器断电需要重新启动的问题，功能设计更加人性</p>				

					化。5、整机自动预约、自动进水、自动预热、自动磨浆、自动清洗、自动滤浆、自动熬煮、自动保温八大全自动功能及手动磨浆和熬煮功能。				
B02	四门冰箱	1229*800*1950	台	1	规格： 1229*800*1950 温度范围：-22℃~-18℃，+1℃~+5℃ 电压：220V/50HZ 输入功率：0.43KW 制冷方式：风冷，双机双温，铜管盘制作		HAIDLEY	ISOWIND	WILLIAMS
B03									
B04	双眼水池	1500*750*800	台	1	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	2	•8"间距 10" (254mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	2	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
B05	双层工作台	1700*750*800	台	1	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱： $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。		厂制品		

B06	台式切片机		台	1	刀片直径：300mm 切片厚度：0.2-15mm 额定电压：220V 额定功率：250W 净重：22.5KG				
B07	台式绞肉机		台	1	额定电压：220V 功率：1.1kW 净重：25KG				
B08	榨汁机	230*230*330	台	1	规格：230*230*330 电压：220V 功率：0.25KW 连续榨汁操作,高出汁率; 静音型、耐用磁力马达;不锈钢刀头 . 滤网,接触食物部分均为不锈钢;非常容易拆卸、安装,以及便于清洁;内置安全锁,若安装不正确,机器不会启动;				
B09	单向移门工作台	1500*600*800	台	1	板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚，移门采用双面拉手。		厂制品		
B10	微波炉	23L	台	1	操控方式 微电脑式 容量 23L 电压：220V 微波功率 800W 烧烤功率 1000W 面板材质 钢化玻璃面板 内胆材料 银盾抗菌				
B11	单眼水池	600*600*800	台	1	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为		厂制品		







					38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。				
	摇摆龙头		台	1	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	1	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
B12	制冰机	610*600*770	台	1	尺寸：610*600*770, 方块冰				
B13	净水器	740*180*180mm	台	1	尺寸： 740*180*180mm 最小进水管：3/8" 服务流量： 0.1gpm—1.67gpm 水压： 0.75bar—8.5bar 处理水量： 9000gal(视水质而定) 工作水温：2--38℃ 运输重量：7.5 lbs. 工作重量：14 lbs.				
B14	挂墙层架	L=3000	台	1	板材：层板采用 SUS 304 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。管材：立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。		厂制品		
B15	双层送餐车	900*600*800	台	1	板材：采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。管材： $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作。用 4 寸聚氨酯重轮，后轮带刹车。		厂制品		

B16	单向移门工作台	1500*800*800	台	3	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门采用双面拉手。		厂制品		
B17	平冷工作台	1800*760*800	台	2	规格: 1800*760*800 温度范围: $+1^{\circ}\text{C} \sim +5^{\circ}\text{C}$ 电压: 220V 输入功率: 0.28KW 制冷方式: 风冷, 铜管盘制作				
B18	双层明架	L=1500	台	3	板材: 层板采用 SUS 304 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。管材: 立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。		厂制品		
B19	吊架	L=1500	台	3	材料: 采用 SUS304 材质。 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$, 层板厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 移门挂轮采用轴承挂轮, 复门处理 中层板加强支撑, 底层为平板式 移门把手采用双面拉手		厂制品		
B20	单眼水池连平台	1500*800*800	台	1	板材: 台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水, 池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	1	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				

	摇柄去水		台	1	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2”或 2”出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2”(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				
B21	UV 油烟罩	9500*1200*500	M ²	11.4	含 UV 油烟净化系统、UV 烟罩控制箱；双旋风油烟分离技术；全不锈钢机身结构；专利的风立方环吸技术，比传统的排烟烟罩相比，节能 35%-45%；四面八方不跑烟；畅吸风道，集烟速度提升一倍				
	烟罩至吊顶封板	11900*1200	M ²	14.3	板材：采用 SUS304 δ= 1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
	炉灶后封板	9500*1900	M ²	18.1	板材：采用 SUS304 δ= 1.2mm 全不锈钢制作.		厂制品		
B22	燃气三门蒸柜	900*880*1900	台	1	板材：内胆 SUS304 不锈钢材质厚度 δ=1.2mm。全不锈钢机身结构；可调不锈钢脚，放置平稳 内胆尺寸：655x600x220mm 2 个 655x600x400mm 1 个 配层网,每层可放 4 个 2/1GN 盆 脉冲电子点火 熄火保护:离子检测 熄火保护 压力平衡式自动补水 设置缺水保护，防止干烧损坏水胆 电源：220V~ 50Hz				

B23	燃气双眼炒灶	1900*950*800	台	1	<p>板材：台面边框采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 厚的磨砂贴膜不锈钢板，灶具炮台采用压制成形。</p> <p>可调不锈钢脚，放置平稳。</p> <p>向内火环保预混炉头；</p> <p>双联稳压电磁阀分步控制</p> <p>行链风制实现风气联动开关</p> <p>脉冲电子点火；离子检测熄火保护</p> <p>E2 风机</p> <p>电功率：0.25kW\times2</p> <p>220V~ 50Hz</p>				
B24	调料台	900*450*800	台	1	<p>板材：SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
B25	燃气单眼大锅灶	950*950*800	台	1	<p>板材：台面边框采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 厚的磨砂贴膜不锈钢板，灶具炮台采用压制成形。</p> <p>可调不锈钢脚，放置平稳。</p> <p>向内火环保预混炉头；双联稳压电磁阀分步控制</p> <p>行链风制实现风气联动开关；脉冲电子点火；离子检测熄火保护；E2 风机</p> <p>电功率：0.25kW</p> <p>220V~ 50Hz</p>				






B26	燃气四眼煲仔炉	750*750*800	台	2	<p>板材：台面板采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 厚的磨砂贴膜不锈钢板。全不锈钢机身结构可调不锈钢脚，放置平稳 $\phi 7''$ 文华炉头脉冲电子点火独立常明火种，热电偶熄火保护铸铁炉花燃气开关制，性能可靠</p>				
B27	燃气单眼矮汤炉	650*750*500	台	1	<p>板材：台面板采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 厚的磨砂贴膜不锈钢板。可调不锈钢脚，放置平稳 8''强力炉头；铸铁炉花；脉冲电子点火；独立常明火种，热电偶熄火保护；燃气开关制，性能可靠</p>				
B28	电热单门蒸饭车	700*780*1710 (12盘)	台	1	<p>规格： 700*780*1710, 60KG, 12盘 板材：采用聚氨酯高压发泡保温式，内胆柜门柜体：采用优质 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板；优质门铰合链轴，采用耐热防漏密封胶边制作。轮子：采用 $\Phi 150$ 重型万向活动轮。配电脑版控制，定温、定时、缺水自动报警。采用优质不锈钢板模压饭盘。电压：380V，功率：12KW。</p>		厂制品		
B29	电三层烤箱	1155(宽)x1220(深)x1840(高) mm	台	1	<p>3层6盘层炉+底架 每层配铁板连铁架 外部尺寸： 1155(宽)x1220(深)x1840(高) mm 重量：374 kg 功率：12 kW 电压： 400V/3N~/50-60Hz 电流：20.7A</p>				

B30	吊架	1500*350*600	台	3	<p>板材：层板采用 SUS 304 2Bδ=1.2mm 不锈钢板。</p> <p>管材：立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。</p>		厂制品		
C	洗消间								
C01	挂墙层架	L=2800	台	1	<p>板材：层板采用 SUS 304 δ=1.2mm 不锈钢板。管材：立柱 38*38*1.2mm 不锈钢方管制作。</p>		厂制品		
C02	单孔残菜台	1000*750*800	台	1	<p>板材：SUS 304 台面厚度 δ=1.5mm 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。不锈钢板。管材立柱：38*38*1.2mm 不锈钢方管；脚为不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
C03	三眼水池	1800*750*800	台	1	<p>板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 δ=1.5mm 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 h=250mm。脚为 38*38*1.2mm 不锈钢方管配不锈钢调节脚。</p>		厂制品		
	摇摆龙头		台	3	<p>• 8"间距 10" (254mm) 摇摆水嘴</p>				
	摇柄去水		台	3	<p>弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管</p>				



C04	筐式单门热风循环消毒柜	740*680*1800	台	1	板材: 内胆SUS 304 2B厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=0.8\text{mm}$ 不锈钢板。不锈钢板中层保温层。3KW发热器, 配耐高温离心风机, 内置循环风系统, 可配刹车轮或不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚。		厂制品		
C05	四移门保洁柜	1100*500*1800	台	1	板材: SUS 304 层面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门把手采用上下双向面拉门。		厂制品		
C06	双层工作台	1000*500*800	台	1	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配1.5cm 防火板。不锈钢板.管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢调节脚。		厂制品		
	二层								
A	备餐间								
A01	电热开水器带底座	9KW	台	1	外形尺寸(长*宽*高)525mm*318mm*865mm 落地架尺寸(长*宽*高): 520mm*543mm*675mm 额定输入功率: 9025W 额定电压(AC): 380V 储水量: 60L 推荐电源: 4-10mm ² /25-60A/三相四线 出水方式: 双热 出水量: 130L/h 连续出水量 30-60L 性能特点: 步进式进水。无“混合				

					水”“千沸水”，健康开水连续出。精确的开水温度设置，水温无下降。外壳温度接近人体常温，高效节能。多重安全保护，主电路自动切断功能，确保万无一失。故障自检知显示。下手孔与排污阀共有，维护清洗更便捷。				
A0 2	挂墙柜	1500*450*600	台	2	材料：采用 SUS304 材质。台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ ，层板厚度 $\delta=1.2\text{mm}$ 移门挂轮采用轴承挂轮，复门处理中层板加强支撑，底层为平板式移门把手采用双面拉手		厂制品		
A0 3	单眼水池连平台	1500*750*800	台	1	板材：台面池体厚度采用 SUS 304 材质 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。选用不锈钢防臭落水，池体深度 $h=250\text{mm}$ 。脚为 $38*38*1.2\text{mm}$ 不锈钢方管配不锈钢调节脚。		厂制品		
	摇摆龙头		台	1	• 8"间距 10" (254 mm) 摇摆水嘴				
	摇柄去水		台	1	弯杆排水阀；排水接头；采用标准的 1 1/2"或 2"出水接头；水槽开孔尺寸为 3 1/2"(89mm)；包括排水阀和溢水头和溢水管				

A04	单向移门工作台	1500*750*800	台	1	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门采用双面拉手。		厂制品		
A05	双层送餐车	900*600*800	台	2	板材: 采用 SUS 304 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。管材: $\Phi 25*1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管制作。用 4 寸聚氨酯重轮, 后轮带刹车。		厂制品		
A06	单向移门工作台	1800*800*800	台	1	板材: SUS 304 台面厚度 $\delta=1.5\text{mm}$ 不锈钢板。下层配 1.5cm 防火板。其他板材厚度 $\delta=1.0\text{mm}$ 不锈钢板。管材立柱: 38*38*1.2mm 不锈钢方管; 脚为不锈钢 $\Phi 51$ 调节脚, 移门采用双面拉手。		厂制品		
A07	单门电子消毒柜	565*410*1605	台	1	容量: 360L 规格: 565*410*1605 消毒方式: 臭氧加红外线消毒-				
	卫生防疫用品								
1	风幕机	L=1200	台	1	额定电压:220V 额定功率:0.5KW 机身长度: L=1200mm				

2	灭蝇灯	40W	台	4	<p>额定电压:220V 额定功率:45W 规格: 500*150*400 特征:</p> <p>A.独家采用全球最优秀的 4500-5000V 高压包, 对苍蝇达到 100%的击毙率。适合食品加工工业和高级饭店酒店选用。</p> <p>B.电击苍蝇过程无爆响, 无残骸飞溅, 无臭味。</p> <p>C.电击后苍蝇原体死亡, 垂直落入收集盘, 防止污染周边食品。</p> <p>D.蚊蝇残骸不粘电网, 能长期保持良好的电击状态, 不会出现饱和。不需要经常清扫电网, 能长期保持清洁。</p>				
	厨房排风系统 (排至二楼屋面)								
1	不锈钢风管	500*500	M ²	7	管体: 板材 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。		厂制品		
2	不锈钢风管	500*800	M ²	45	管体: 板材 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。		厂制品		
6	不锈钢弯头	500*800/500*800	个	2	管体: 板材 $\delta=1.2\text{mm}$ 不锈钢板。		厂制品		
12	软接	与风机、净化器配接	M ²	8	耐高温防火纤维布 (连接风柜和风管, 防震防噪音)		厂制品		

13	防火阀	600*500	个	1	采用镀锌板制作，外涂防锈防火漆。防火阀用在通风、空调系统的送、回风管路上，平时呈开启状态，当火灾一旦发生，管道内气体温度达到150℃时即自行关闭，并在一定时间内能满足耐火稳定性和耐火完整性要求，起隔烟阻火作用。		厂制品		
15	厨房专用静电油烟净化器	处理风量：20000 M3/H	台	1	处理风量：20000 M3/H 专用厨房高效净化器，98%以上除油烟效率，达到目测无烟效果，100%实现低空排。专利的圆筒蜂巢电场，能使设备具有极高的除烟效果。技术领先的环氧高频电压变压器，功率强劲、稳定可靠、节能高效。具有放电跳停保护、电源过载保护和变压器锅温保护等多重保护功能，使设备安全可靠。 外壳为碳钢冷板喷漆而成，设备内部电场极板的主要材料为锌板冲压型板。				
17	厨房专用多翼式离心风柜	380V/11KW	台	1	电压：380V 功率：11KW 八角包柱，外观喷涂，四周隔音，弹簧式防震器，外接注油孔，欧式皮带轮，风机电机保护器。				
19	减震支架	与风机、净化器配接	项	1	采用国标4#角钢制作，起到固定减震作用		厂制品		

20	风机降压启动装置	11KW	项	1	避免电动机启动时过大的启动电流对供电线路影响，并且对风机电动机起到短路、缺相、过载、失压等保护作用。		厂制品		
	地沟盖板								
1	不锈钢U型地沟槽	H=300	M	26	沟槽 SUS304δ=1.5mmT 不锈钢拉丝板。		厂制品		
2	不锈钢地沟盖板	W=300	M	26	采用 SUS304δ=2.0mmT 不锈钢板冲孔成条状过滤网格，再镶嵌塑料防鼠网。		厂制品		
	厨房烟罩内自动灭火系统装置								
1	厨房热厨区自动灭火系统装置	覆盖烹饪区 燃气明火设备	套	1	含：控制箱总成，主控箱，电系控制盘，蜂鸣器，药剂瓶，氮气瓶，雾化喷头，雾化喷头胶帽，感温器总成，感温探测器等。				
	厨房小件								
1	炒锅	配苏式炒灶用	个	2	铁材		厂制品		
2	不锈钢炒锅盖	与炒锅配套	个	2	不锈钢材质		厂制品		
3	炒勺	与炒锅配套	把	2	铁材		厂制品		
4	大锅	配苏式大锅灶用	个	1	铁材		厂制品		

5	不锈钢大锅盖	与大锅配套	个	1	不锈钢材质		厂制品		
6	大锅铲	加长型	把	1	铁材		厂制品		
7	不锈钢盆	Φ70CM	个	5	不锈钢材质		厂制品		
8	不锈钢盆	Φ60CM	个	5	不锈钢材质		厂制品		
9	不锈钢盆	Φ50CM	个	5	不锈钢材质		厂制品		
10	不锈钢桶	常规	个	2	不锈钢材质		厂制品		
11	不锈钢水桶	常规	个	2	不锈钢材质		厂制品		
12	塑料周转框	大号	只	5	对人体无害的		厂制品		
13	塑料周转框	中号	只	5	工程塑料		厂制品		
14	砍骨刀	常规	把	2	不锈钢材质		厂制品		

15	剪刀	常规	把	2	不锈钢材质		厂制品		
16	切菜刀	常规	把	8	不锈钢材质		厂制品		
17	刮皮刀	1号	个	2	不锈钢材质		厂制品		
18	砧板	∅500	块	4	采用优质植木		厂制品		
19	水瓢	5KG	个	2	不锈钢材质		厂制品		
20	塑料垃圾桶	240L	只	2	外型美观，采用优质工程材料制造，经久耐用		厂制品		
21	残菜桶	H=560	个	2	外型美观，采用优质工程材料制造，经久耐用		厂制品		
22	鱼刷	常规	把	2	不锈钢材质，木柄		厂制品		
23	厨房专用洗洁精	常规	桶	2	有效清洗地面、不锈钢设备等污渍		厂制品		
24	油缸	大号	个	5	不锈钢材质		厂制品		
25	油缸	小号	个	5	不锈钢材质		厂制品		

26	擀面棍	常规	个	2	优质木材		厂制品		
27	塑料砧板	常规	个	2	具有高弹性，高强度，环保无毒安全的工程塑料		厂制品		
28	不锈钢蒸笼	配套，5层/套	套	1	不锈钢材质		厂制品		
29	调料缸	16CM	个	10	不锈钢材质		厂制品		
30	调料缸	20CM	个	10	不锈钢材质		厂制品		
31	隔热手套	常规	副	2	高效隔热功能		厂制品		
32	厨师服、帽	常规	套	10	采用优质布料		厂制品		
33	一次性厨师帽	常规	包	5	采用优质布料		厂制品		
34	一次性口罩	常规	包	5	透气好，过滤性强		厂制品		

35	防水围裙加厚	常规	条	10	防水性好，易清洗		厂制品		
36	牛津手套	常规	双	5	防油，使用持久		厂制品		
37	广灶刷把	常规	个	2	天然材质制作而成		厂制品		
	包厢用品								
1	春意 7.5 寸 尼特平盘		只	50	春意 7.5 寸尼特平盘				
2	春意 11.5 寸 尼特平盘		只	50	春意 11.5 寸尼特平盘				
3	春意尼特毛巾碟		只	50	春意尼特毛巾碟				
4	春意尼特味碟		只	50	春意尼特味碟				
5	春意尼特筷架		只	50	春意尼特筷架				
6	春意尼特烟灰缸		只	50	春意尼特烟灰缸				
7	春意 4.25 寸 尼特翅碗		只	50	春意 4.25 寸尼特翅碗				
8	春意尼特汤勺		只	50	春意尼特汤勺				

9	春意 5 寸尼特小号茶碟		只	50	春意 5 寸尼特小号茶碟				
10	春意尼特小号茶杯		只	50	春意尼特小号茶杯				
11	春意尼特茶壶		只	6	春意尼特茶壶				
12	春意 4.5 寸尼特翅碗		只	50	春意 4.5 寸尼特翅碗				
13	琥珀眼镜蛇盘			3	琥珀眼镜蛇盘				
14	雅骨瓷 10 寸冲浪板		只	3	雅骨瓷 10 寸冲浪板				
15	雅雅骨瓷 12.5 寸长方变形圆心		只	3	雅雅骨瓷 12.5 寸长方变形圆心				
16	雅骨瓷 12 寸正方祥云盘		只	10	雅骨瓷 12 寸正方祥云盘				
17	镁质白胎 13 寸金虹汤盘		只	3	镁质白胎 13 寸金虹汤盘				
18	雅骨瓷 8 寸侧影圆形碗		只	3	雅骨瓷 8 寸侧影圆形碗				
19	雅骨瓷 10.5 寸欧式弯匙		只	3	雅骨瓷 10.5 寸欧式弯匙				
20	雅骨瓷 8.5 寸欧式弯匙		只	3	雅骨瓷 8.5 寸欧式弯匙				
21	雅骨瓷 10 寸菱形波边盘		只	3	雅骨瓷 10 寸菱形波边盘				
22	雅骨瓷 16 寸骨菜碟		只	3	雅骨瓷 16 寸骨菜碟				

23	雅骨瓷 10寸神秘 长方汤盘		只	3	雅骨瓷 10寸神秘长 方汤盘				
24	雅骨瓷 18寸文 曲半圆 盘		只	3	雅骨瓷 18寸文曲半 圆盘				
25	雅骨瓷 13.5寸 三角折 边盘		只	3	雅骨瓷 13.5寸三角 折边盘				
26	雅骨瓷 18寸厚 边鱼盘		只	3	雅骨瓷 18寸厚边鱼 盘				
27	雅骨瓷 22寸厚 边鱼盘		只	3	雅骨瓷 22寸厚边鱼 盘				
28	雅骨瓷 18寸浅 式盘		只	3	雅骨瓷 18寸浅式盘				
29	雅骨瓷 12寸转 边汤盘		只	3	雅骨瓷 12寸转边汤 盘				
30	雅骨瓷 15寸日 美满艺 盘		只	3	雅骨瓷 15寸日美满 艺盘				
31	雅骨瓷 14.5寸 反边三 角深盘		只	3	雅骨瓷 14.5寸反边 三角深盘				
32	雅骨瓷 12.5寸 子母边 圆盘		只	3	雅骨瓷 12.5寸子母 边圆盘				
33	黄色 4 寸三脚 三叶盅		只	3	黄色 4寸三脚三叶 盅				
34	沙拉碗 12*12 公分		只	20	沙拉碗 12*12公分				
35	雅骨瓷 14寸S 形盘		只	3	雅骨瓷 14寸S形盘				
36	雅骨瓷 17寸书 形垫盘		只	3	雅骨瓷 17寸书形垫 盘				
37	雅骨瓷 10.5寸		只	6	雅骨瓷 10.5寸面碗				

	面碗								
38	雅骨瓷 12.5寸 正方折 边碗		只	3	雅骨瓷 12.5寸正方 折边碗				
39	雅骨瓷 17寸锦 绣金耳		只	3	雅骨瓷 17寸锦绣金 耳				
40	雅骨瓷 17寸长 方单格 盘		只	3	雅骨瓷 17寸长方单 格盘				
41	雅骨瓷 12寸新 井字盘		只	3	雅骨瓷 12寸新井字 盘				
42	1号黑 瓷煲		个	3	1号黑瓷煲				
43	4号黑 火锅煲		个	3	4号黑火锅煲				
44	32号黑 瓷煲		个	3	32号黑瓷煲				
45	26cm 三环暖 锅		套	3	26cm 三环暖锅				
46	雅骨瓷 12寸正 方平面 餐盘		只	3	雅骨瓷 12寸正方平 面餐盘				
47	黑方盅		个	40	黑方盅				
48	4寸红 釉碗		套	50	4寸红釉碗				
49	雅骨瓷 8寸S 形汤盅		套	50	雅骨瓷 8寸S形汤 盅				
50	雅骨瓷 6寸翅 盅三件 套(白)		只	50	雅骨瓷 6寸翅盅三 件套(白)				
51	雅骨瓷 18寸平 盘		只	5	雅骨瓷 18寸平盘				
52	雅骨瓷 8寸圆 形彩云 盘		只	30	雅骨瓷 8寸圆形彩 云盘				
53	紫砂小 宫廷杯		只	3	紫砂小宫廷杯				

54	仿玉小圆碗(绿玉)		个	3	仿玉小圆碗(绿玉)				
55	绿色高脚杯		个	3	绿色高脚杯				
56	岩谷卡式炉		台	2	岩谷卡式炉				
57	2L新力士砂光水壶		个	6	2L新力士砂光水壶				
58	312白色葵花果盘君子		只	2	312白色葵花果盘君子				
59	18x18百福		只	50	18x18百福				
60	11寸深咖啡色沙律碗		只	2	11寸深咖啡色沙律碗				
61	雅骨瓷大弯勺/骨质瓷		把	10	雅骨瓷大弯勺/骨质瓷				
62	1520钢化托盘		个	3	1520钢化托盘				
63	1600钢化托盘		个	3	1600钢化托盘				
64	主餐叉/1号光柄叉		把	30	主餐叉/1号光柄叉				
65	主餐刀/1号光柄餐刀		把	30	主餐刀/1号光柄餐刀				
66	水果叉/5号光柄叉		把	50	水果叉/5号光柄叉				
67	合金筷		双	50	合金筷				
68	雅骨瓷13寸长方平		只	30	雅骨瓷13寸长方平				
69	黑刻花煲		个	3	黑刻花煲				
70	28cm柳编篮24号内25.5		个	3	28cm柳编篮24号内25.5				
71	23-24cm柳编		个	3	23-24cm柳编内21.5				

	篮内 21.5								
72	新镁质 瓷 12 寸 饭盘		只	5	新镁质瓷 12 寸饭盘				
73	分酒器 100ML		只	30	分酒器 100ML				
74	小弓杯		只	50	小弓杯				
75	白酒杯		只	100	白酒杯				
76	酒杯泰 杯(优)		只	50	酒杯泰杯(优)				
77	酒杯泰 杯(优)		只	50	酒杯泰杯(优)				
78	水杯泰 杯(优)		只	50	水杯泰杯(优)				
79	条子壶 1.1L		只	12	条子壶 1.1L				
80	春意尼 特味具 组合/套		只	5	春意尼特味具组合/ 套				
81	雅骨瓷 酱盅 / 直身		只	3	雅骨瓷酱盅 / 直身				
82	雅骨瓷 醋盅 / 直身		只	3	雅骨瓷醋盅 / 直身				
83	三层 9 格烛台		个	5	三层 9 格烛台				
84	10 人餐 桌	φ 2200mm	个	2	橡木材质		厂制品		
85	20 人餐 桌	φ 4000mm	个	1	橡木材质		厂制品		
86	椅子		套	50	橡木材质		厂制品		
87	桌布	φ 4600mm	套	2	材质: 涤纶布料		厂制品		
88	桌布	φ 2800mm	套	4	材质: 涤纶布料		厂制品		
89	单门电 子消毒 柜	565*410*16 05	台	3	容量: 360L 规格: 565*410*1605 消毒方式: 臭氧加 红外线消毒-				
90	微波炉	23L	台	3	颜色 银色 操控方式 微电脑 式 容量 23L 电压: 220V 微波功率 800W 烧烤功率 1000W				

					面板材质 钢化玻璃面板 内胆材料 银盾抗菌				
91	立式展示冰箱	LG-332B	台	3	规格: 620*590*1845 温度范围: 0°C~10°C 电压: 220V 输入功率: 0.28KW 制冷方式: 风冷, 铜管盘制作				