

合同编号：12N0081010842026801

河池市政府采购

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设
备采购项目合同

采购项目编号：HCZC2026-J1-290053-GX01

采购计划编号：DHZC2026-J1-00469

采购人：大化瑶族自治县教育局

中标供应商：广西味来商厨电器有限公司

签订时间：2026 年 7 月 14 日



目录

第一部分合同书	1
第二部分合同一般条款	5
第三部分合同专用条款	10
第四部分合同附件	13
4.1 成交通知书	13
4.2 采购文件货物需求一览表	14
4.3 采购文件的更改通知（如有）	42
4.4 响应函	43
4.5 响应报价表	45
4.6 响应货物技术资料表	60
4.7 商务条款偏离表	126
4.8 成交供应商澄清函（如有请提供）	130
4.9 其他与本合同相关的资料（如有请提供）	131

第一部分 合同书

2026年6月2日，大化瑶族自治县教育局以竞争性谈判方式对项目进行了采购。经磋商小组评定，广西味来商厨电器有限公司为该项目成交供应商。现于成交通知书发出之后，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经大化瑶族自治县教育局（以下简称：甲方）和广西味来商厨电器有限公司（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 成交通知书；
- 1.1.3 采购文件及“响应报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 采购文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的物

1.2.1 标的物 1 信息

1.2.1.1 名称：大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目；

1.2.1.2 数量：1批；

1.2.1.3 质量：合格。

1.3 价款

本合同总价为：人民币 957535.00 元（大写：人民币玖拾伍万柒仟伍佰叁拾伍元整，含税）。

分项价格：

序号	分项名称	分项价格
详见报价表		
总价		957535.00

1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式：合同签订生效后 15 个工作日内，甲方向乙方支付合同总金额 30%作为预付款；全部设备供货安装调试完毕，经甲方组织验收合格并出具验收报告后 30 个工作日内，甲方一次性支付剩余 70%合同价款；付款前乙方应按甲方要求开具合法有效、等额的增值税发票，甲方按国库集中支付相关规定办理支付手续，付款时限不含财政资金审批拨付流程。

1.4.2 发票开具方式：乙方必须按照甲方要求提供真实、有效、合法的正式发票。一旦发现乙方提供虚假发票，除须向甲方补开合法发票外，须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权终止合同，乙方不得提出异议，因终止合同而产生的一切损失均由乙方承担。

1.5 标的物交付期限、地点、方式和货物期限

1.5.1 交付期限：自签订合同之日起 45 日内交货、安装调试完毕，且验收合格并交付正常使用；

1.5.2 交付地点：采购人指定地点；

1.5.3 交付方式：乙方采用送货上门方式交付，承担货物运输、保险、装卸、搬运、就位、安装、调试、清理等全部工作及费用；货物送达甲方指定场所并安装调试完毕，经甲方验收合格后，视为交付完成。交付过程中产生的货物损坏、丢失风险由乙方承担；

1.5.4 货物及质保期限：1. 质保期：按国家有关产品“三包”规定执行“三包”，质保期自货物验收合格之日起计算，1 年（“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行）。

2. 若产品生产厂家免费质保期超过此年限的，合同履行过程中按厂家规定执行。终身提供技术支持及售后服务，保修期内发生的质量问题，由成交人负责免费解决，保修期外不收取除所更换的配件费外的任何费用。需求表内特别注明的除外。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的物，甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付标的物一日的应交付而未交付标的物的价格

的万分之三计算，违约金累计最高限额为本合同总价的 5%；迟延超过 30 日的，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同，乙方应退回全部已收取的合同价款并按合同总金额的 3% 向甲方支付违约金；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，乙方可要求甲方支付违约金，每逾期一日，应按中国人民银同期一年期贷款利率向乙方支付逾期付款利息；因财政审批、国库支付等政策性流程导致的付款延迟，不计入甲方逾期违约。违约金累计最高限额为本合同总价的 5%，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同。

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 乙方在质保期内未按承诺提供售后等货物的，每发生一次向甲方支付 2000 元的违约金。

1.6.5 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人都均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.7 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、

调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第种方式解决：

1.7.1 将争议提交 大化瑶族自治县 仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向 甲方所在地 人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人加盖有效电子公章时生效。



甲方：大化瑶族自治县教育局	乙方：广西味来商厨电器有限公司
统一社会信用代码：114512290081010843	统一社会信用代码：91450100MADPX38W44
住所：大化瑶族自治县大化镇新化东路 64 号	住所：南宁市江南区沙井街道三津村 19 队细巷子 C 栋 5 间铺
法定代表人或授权代表（签字）： 	法定代表人或授权代表（签字）：
联系人：唐 琼	联系人：青俞如
约定送达地址：大化瑶族自治县大化镇新化东路 64 号	约定送达地址：南宁市江南区沙井街道三津 村 19 队细巷子 C 栋 5 间铺
邮政编码：530800	邮政编码：530007
电话：0778-5814536	电话：13878191525
传真：0778-2812190	传真：/
电子邮箱：dhxxmb@163.com	电子邮箱：451318941@qq.com
开户银行：中国工商银行大化县支行	开户银行：中国工商银行股份有限公司南宁 市天桃支行
开户名称：	开户名称：广西味来商厨电器有限公司
开户账号：	开户账号：2102103409300123484

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “标的物”系指中标人根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的货物、货物和工程，包括但不限于原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、信息化系统、信息化维保、物业货物、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定交付标的物的中标人；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定标的物将要运至或者实施或者安装的地点。

2.2 技术规范

标的物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等标的物的知识产权归属，详见合同专用条款。

2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款另有约定外，乙方交付的全部标的物，均应采用本行业通用的方式

进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护标的物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 装运标的物的要求和通知，详见合同专用条款。

2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付标的物进行履约检查，以确保乙方所交付的标的物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.6 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

2.7 技术资料和保密义务

2.7.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.7.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施及方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.8 质量保证

2.8.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.8.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8.3 乙方应确保项目技术人员的数量和水平与响应文件一致。未经甲方书面同意，乙方不得擅自更换响应文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方有权放弃或终止合同。

2.8.4 因乙方原因造成甲方其他系统不能正常运行，酿成重大事故（工作日系统中断一

天以上)的,乙方应承担全部法律责任,并赔偿经济损失,赔偿金额为项目总价的 30%。

2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担详见合同专用条款。

2.10 延迟交货/交付

在合同履行过程中,如果乙方遇到不能按时交付标的物的情况,应及时以书面形式将不能按时交付标的物的理由、预期延误时间通知甲方;甲方收到乙方通知后,认为其理由正当的,可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

2.11 合同变更

2.11.1 双方当事人协商一致,可以签订书面补充合同的形式变更合同,但不得违背采购文件确定的事项。如果系追加与合同标的相同的标的物的,那么需经采购监督管理部门同意,且所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%;

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的,双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任,双方当事人都有过错的,各自承担相应的责任。

2.12 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让,但经甲方书面同意,乙方可以依法采取分包方式履行合同,即:依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成,接受分包的供应商应当具备相应的资格条件,并不得再次分包,且乙方应就分包项目向甲方负责,并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.13 不可抗力

2.13.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力,致使合同履行受阻时,履行合同的期限应予延长,延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间;

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后,应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人,并在合同专用条款约定时间内,将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.3 因不可抗力致使不能实现合同目的的,当事人可以解除合同;

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的,双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同;

2.14 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定执行。

2.15 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.16 合同中止、终止

2.16.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.16.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.17 检验和验收

2.17.1 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在合同专用条款约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的技术、货物、安全标准，组织对每一项技术、货物、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

2.18 通知和送达

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的“约定送达地址”为收件地址的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.19 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

2.20 合同使用的文字和适用的法律

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.21 履约保证金

本项目不收取履约保证金

2.22 中小企业政策

2.22.1 本合同（☒是☐否）为中小企业预留合同。

2.23 合同份数

本合同壹式6份，甲方执3份，乙方执3份。每份均具有同等法律效力。

第三部分合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

3.1 具有知识产权的标的物知识产权归属：归甲方所有。

3.2 包装和装运专用条款（如果有）：按相关要求。

3.3 装运标的物的要求和通知：到货前通知甲方。

3.4 结算方式和付款条件

本次项目合同总价为大写人民币玖拾伍万柒仟伍佰叁拾伍元整（¥957535.00元）。本项目采用以下勾选结算方式进行支付：

☐ 采用一次性支付方式，付款条件为：

☒ 采用分期付款方式，付款条件为：

双方签订合同后，乙方在7日内向甲方提交请款函，甲方在收到请款函后15个工作日内向乙方支付合同总金额的30%作为预付款；全部设备供货安装调试完毕，经甲方组织验收合格并出具验收报告后30个工作日内，甲方一次性支付剩余70%合同价款；付款前乙方应按甲方要求开具合法有效、等额的增值税发票，甲方按国库集中支付相关规定办理支付手续，付款时限不含财政资金审批拨付流程。

甲方无故逾期支付货物费用的，按照每逾期一日支付欠付货物费额度的万分之五承担违约责任，违约金上限按照《合同书》约定执行。

3.5 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担：乙方

3.5.1 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在日内以书面形式通知对方当事人，并在日内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

3.5.2 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在日内以书面形式变更合同；

3.5.3 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在日内发起验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

3.5.4 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力：检验验收严格按照国家规范、本合同及采购文件约定技术标准执行。乙方完成供货安装调试后提交验收申请，采购人组织现场核验，验收合格后双方签署验收证明书。验收合格文件为本项目货款支付、交付完成的法定依据；未完成验收签字，采购人可暂缓支付剩余款项。

3.5.5 其他：___/___。

3.6 项目验收：

3.6.1 甲方参照《政府采购供应商履约验收评价管理办法》规定组织对乙方履约的验收。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，乙方须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

3.6.2 严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收，验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、货物、安全标准的履约情况进行确认，出具验收报告并经验收小组全体成员签字。甲方根据验收报告形成验收意见并经甲方与乙方签字盖章生效。验收结果与采购合同约定的资金支付条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

3.6.3 验收合格的项目，甲方将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目，甲方将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》，并按照《合同书》约定执行。

3.6.4 验收产生的费用首次验收费用由甲方承担，如首次验收不合格，后续验收费用由乙方支付。

3.6.5 验收内容及资料要求：

根据采购文件确定的技术指标或者货物要求确定验收指标和标准。未进行相应约定的，应当符合国家强制性规定、政策要求、安全标准、行业或企业有关标准等。

3.6.6 验收内容

序号	验收内容	验收标准
1	交货产品数量	详见合同附件
2	交货产品的质量文件	详见合同附件

4	交货产品技术、性能指标	详见合同附件
5	售后服务承诺	1. 本项目采购产品需要的配件由供应商提供。 2. 供应商提供的产品必须是全新、原装的。成交人负责送货上门，供货时提供完整的使用手册、售后承诺及联系方式；负责现场安装调试，直至正常使用；免费负责采购人维修、操作、技术人员的培训服务，并无偿提供培训资料和培训师资。使用户相关维修、操作人员具备了解设备结构、工作原理，熟练操作产品，并能排除一般故障的能力；交货及采购人安装调试过程中，成交人应免费派专业技术人员到交货安装现场进行技术指导及相关技术服务。 3. 非人为原因，由产品质量问题造成的，质保期内免费更换损坏的零部件，免费对产品或配件维修；质保期结束后，成交供应商仍应负责对产品提供终身维修服务，维修费按实际收取。 4. 故障响应时间：7*24 小时服务响应，接到紧急故障处理必须在 4 小时之内赴现场处理，不需要更换备件的情况下应在 12 小时内解除故障，需要更换备件时应在 24 小时内解除故障。
6	其他工作	详见合同附件

3.6.7 验收资料要求

验收资料要求包括（不限于）以下内容：

- （1）采购文件；
- （2）响应文件；
- （3）采购合同；
- （4）到货核验单（需采购核验人、复核人及乙方交货人三方签字盖章）、产品拍照图片、产品说明书、产品合格证、质量保证书原件、三包凭证、产品的检测报告、原厂质保承诺函等；
- （5）其他需提供的相关材料。

第四部分合同附件

4.1 成交通知书

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目（项目编号：HCZC2026-J1-290053-GXGL） 成交通知书

广西味来商厨电器有限公司：

广西国立工程咨询有限公司受采购人大化瑶族自治县教育局委托，就大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目（项目编号：HCZC2026-J1-290053-GXGL）采用竞争性谈判方式进行采购，按规定程序进行了评审，经评审小组评审、采购人确认，贵公司为本项目的成交供应商，成交金额为人民币玖拾伍万柒仟伍佰叁拾伍元整（¥957535.00元）。

请贵公司接到此通知书后十五日内与采购人签订合同，并按采购文件要求和响应文件的承诺履行合同。

特此通知

采购人：大化瑶族自治县教育局

联系人：唐琼

联系电话：0778-5814536

采购代理机构：广西国立工程咨询有限公司

项目联系人：陈雪梅 联系电话：0771-3353050、18977825827

采购人：大化瑶族自治县教育局

采购代理机构：广西国立工程咨询有限公司

2026年6月3日

4.2 采购文件货物需求一览表

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
一、3 楼中餐综合实训室							
(一) 厨房设备							
1	不锈钢炉拼台	规格：270*900*800/350mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	张	10.00	740.00	7400.00	
2	中餐燃气炒菜灶（实训）	规格：1600*900*800/350mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W*2； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 350mm，背出龙头，单尾撑； 7、炉面板：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接； 9、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304#不锈钢板； 10、炉台面下层、炉内胆、围板采用≥1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接； 11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用Φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲16、产品依据 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准检测合格。 ▲17、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	台	8.00	7020.00	56160.00	
3	菜品评点打荷柜	规格：1600*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇≥1.0mm 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。	台	6.00	4200.00	25200.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
4	菜品评点打荷柜	规格：1500*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	台	2.00	3700.00	7400.00	
5	切配砧板工作台	规格：1700*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、工作台面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 $\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板； 4、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。 ▲7. 本产品所用不锈钢材料必须符合 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。	台	8.00	1870.00	14960.00	
6	燃气双头矮汤炉	规格：1400*750*550/400mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W； 5、炉面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板焊接制作； 6、炉前梁：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接； 7、背板、侧板、前板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板； 8、炉台面下层、炉内胆、围板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接； 9、炉通脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 10、炉膛内采用高铝耐火材料砌结火位； 11、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 12、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置 ▲12、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	台	1.00	4860.00	4860.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
7	燃气六眼煲仔炉	规格：1050*750*800/150mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 3、侧板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、面座为活动扁铸铁炉花； 5、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 6、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲7、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	台	1.00	3800.00	3800.00	
8	不锈钢炉拼台	规格：400*750*800/150mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	张	1.00	710.00	710.00	
9	燃气三门海鲜蒸柜	规格：1000*900*1850mm 1、蒸箱尺寸：1000*750*1100（ $\pm 10\text{mm}$ ），采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 2、柜门：采用双层保温发泡，配全不锈钢长拉杆拉手； 3、炉前梁采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板冲压焊接； 4、炉侧板、前板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 5、炉体骨架采用 40*40mm 角铁（国标）或 38*25*1.0mm 不锈钢角制作； 6、炉通脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 7、配 36 火排节能型燃烧器，带蒸汽发器、强排 220V/120W 风机，3 分钟上蒸汽； 8、缺水防干烧保护、带故障报警及提示功能、一键启动、带熄火保护、操作方便更安全。 ▲9、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	台	2.00	11200.00	22400.00	
10	多功能蒸饭柜	规格：1400*615*1430mm 1、采用 304#不锈钢磨砂板材制作，柜体内胆钢板 $\geq 1.2\text{mm}$ ，外壳钢板 $\geq 1.2\text{mm}$ ，柜体夹层采用聚氨脂发泡保温； 2、自动进水装置及全自动微电脑控制系统，框架采用 $\geq 40 \times 40\text{mm}$ 优质角铁制作，配用不锈钢门铰及拉手，外置独立微电脑控制箱； 3、功率：24KW 电压：380V 频率：50HZ； ▲4、质量标准应符合 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。 ▲5、本产品所用密封硅胶条材料必须符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接	台	1.00	9700.00	9700.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		触用橡胶材料及制品》的相关要求;					
11	燃气烤鸭炉	规格: $\phi 900 \times 1550\text{mm}$ 1、炉身采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板制作; 2、三层保温炉体, 拉伸底座; 3、挂圈直径: $\geq 59\text{cm}$, 4 斤鸭子约 10 只; 2 斤鸭子约 15 只; 4、带可视化窗口, 油水分离设计。 ▲5、本产品属于国家强制性产品认证(CCC 认证)目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。	台	1.00	4860.00	4860.00	
12	双门晾鸭风干柜	规格: $1220 \times 730 \times 1950\text{mm}$ 1、不锈钢机身; 2、功率: $1.6\text{KW}/220\text{V}$; 3、风干温度范围: $0^{\circ}\sim 25^{\circ}\text{C}$; 4、大功率风扇, 立体循环, 快速风干; 加热/保鲜/除湿; 5、挂鸭数量: 4 斤鸭子约 32 只; 挂鹅数量约 28 只。 ▲6、本产品属于国家强制性产品认证(CCC 认证)目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。	台	1.00	15550.00	15550.00	
13	烧腊架车连滴油盆	规格: $1200 \times 400 \times 1500\text{mm}$ 1、采用优质 201# 不锈钢制作; 2、立柱采用 $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢管焊接, 横梁采用 $\phi 25 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢圆管; 3、活动托油盆: 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板; 4、配四个万向静音轮。	个	1.00	1080.00	1080.00	
14	双星盆台	规格: $1200 \times 700 \times 800/150\text{mm}$ 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》; 2、面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板; 3、星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板; 4、水池支架横管用 $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢管; 通脚用 $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢管; 5、配不锈钢可调节子弹脚; 6、每盆配有不锈钢下水器; ▲7. 产品所用不锈钢材料符合 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。	台	3.00	2000.00	6000.00	
15	刀具砧板消毒杀菌收纳柜	规格: $1300 \times 700 \times 800/150\text{mm}$ 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》; 2、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板制作; 3、柜身面板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板; 4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢门; 5、台脚采用 $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢管, 配可调高低子弹脚; 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板折弯而成。 7、可收纳 8-10 个砧板, 10 套刀; 8、杀菌消毒方式: 紫外线。	台	2.00	4800.00	9600.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
16	热风循环高温消毒柜	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：≥1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃~125℃。	台	1.00	6500.00	6500.00	
17	四移门储物柜	规格：1200*500*1800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、面板采用≥1.2mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；3、柜身、柜门及柜内层板采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；4、柜脚用Φ50mm 优质 201#不锈钢管制造，配可调高度子弹脚。	台	1.00	3780.00	3780.00	
18	单通星盆工作柜	规格：1600*800*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、门板采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；5、星盆斗用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；6、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 7、加强筋用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成；8、每盆配有不锈钢下水器。	台	1.00	4250.00	4250.00	
19	中餐燃气炒菜灶（教学）	规格：900*800*800/70mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头；6、背高 700mm，背出龙头，单尾撑；7、炉面板：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用≥1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接；11、烟卤内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 Φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛采用一体铸铁炉膛，高温隔热棉耐火材料隔热； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；15、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲16、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	台	1.00	4600.00	4600.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
20	不锈钢炉拼台	规格：300*800*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作；3、其它副板≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、脚管采用Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	张	1.00	680.00	680.00	
21	燃气双眼煲仔炉（柜式）	规格：700*800*800/70mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》规范要求标准；2、面板采用≥1.5mm 优质 304#不锈钢板制作；3、侧板、前板≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；4、门板采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；5、台脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚；6、面座为活动扁铸铁炉花；7、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成；8、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲9、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	台	1.00	2840.00	2840.00	
22	四层平板层架	规格：1500*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、采用优质 201#不锈钢板材制作；3、层板用≥1.2mm 优质 201#不锈钢板；4、立柱采用 38*38*1.0mm 优质 201#不锈钢管制作；配可调子弹脚。5、加强筋采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板。	台	1.00	1880.00	1880.00	
23	不锈钢收纳柜	规格：1700*600*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固；3、柜体采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板；4、门板采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板；5、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚；6、加强筋采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板折弯而成。	台	2.00	4050.00	8100.00	
25	开放式洗地龙头	1. 规格：10.7 米（±5%），黑色；2. 开放式洗地龙头，采用黑色环氧涂层钢卷盘。3. 三层钢丝软管，最大耐温 85℃，最大耐压 300psi（21 公斤）。4. 固定侧支架钢板厚度 5mm±5%，黄铜进水主体，固定金属接头，配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块。6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	套	2.00	3600.00	7200.00	
26	粘捕式灭蝇灯	1、电压：220V 2、功率：≥16W 3、尺寸：≥395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管，灯光波长在	套	4.00	460.00	1840.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积≥40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料，插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。					
27	紫外线消毒灯	1、规格：长度 620mm； 2、功率：≥20W； 3、材质：紫外线灯源，石英灯，医用级别，可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	套	9.00	130.00	1170.00	
(二) 鲜风系统							
1	鲜风系统管道集成	一、鲜风主管 1. 规格：600*400mm (±10%) ≥15.6 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、鲜风支管 1. 规格：500*300mm (±10%) ≥39 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、弯头≥3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	项	1.00	37600.00	37600.00	
2	鲜风咀	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	个	35.00	60.00	2100.00	
3	送鲜风机	1. 规格：1320*1320*1200mm，水冷方式， 2. 功率/电压：3KW/380V，风量≥28000m³/h、 噪音≤69dB、全压≥510Pa； 3. 出风口：650*450mm，进风口：1100*820mm；4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	台	1.00	5000.00	5000.00	
4	鲜风机支架	规格：现场定制； 1、采用 50#角钢制作，与鲜风机匹配。	套	1.00	1260.00	1260.00	
5	鲜风机变频启动器	电压 380V，功率≥3KW。	套	1.00	2160.00	2160.00	
(三) 排烟系统 A							
1	中岛油烟分离一体烟罩	一、中岛油烟分离一体烟罩 1、规格：L*2000*550mm7.8 米 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm31 块 2、用≥0.65mm 优质 304#不锈钢板制作；三、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 四、含设备搬运，焊接，吊装等。	米	7.80	4185.00	32643.00	
2	排烟系统管道集成	一、烟罩集烟管 1. 规格：1000*700mm (±10%) ≥7.8 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：1100*700mm (±10%) ≥10.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、排烟支管 1. 规格：1000*700mm (±10%)	项	1.00	36550.00	36550.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		≥9 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥5 个 1. 规格：现场定制； 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、三通变头≥1 个 1. 规格：现场定制； 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 六、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 七、含风管搬运，焊接，吊装等。					
3	低噪音风柜	1、27.5 寸、18.5KW、风量：45000m³/h，全压 900Pa2、风柜箱体采用 1.3mm 厚无花板，整体采用框架式结构，八个固定角采用一体成型，采用内螺丝固定； 3、采用智能化节能设计，产品具有电压、电源、故障、工作独立指示灯；采用钢网和防火棉双消音设计，侧板采用折弯卡扣式结构； 4、采用锥套式皮带轮、风叶采用螺丝固定式；侧门预留注油口，进出风口加法兰，加工字架底座； 5、产品通过碰撞、冲击测试，铜芯电机配置稳压电源，自适应电压波动；	台	1.00	21000.00	21000.00	
4	风柜软接	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	套	1.00	340.00	340.00	
5	风机防震器	规格：与风机配套；采用直径≥12mm*100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	套	1.00	450.00	450.00	
6	多功能保护箱	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度≥700N/平方毫米，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：18.5KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定；	套	1.00	2150.00	2150.00	
7	油烟净化器	1. 处理风量：45000m³/h、净化效果达到 85% 以上，不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW；； 2. 电场采用 1.5mm 高密度铝合金制作，电场复合式设计，通过火焰测试, 解决出风带静电问题； 3. 配置多功能屏，电压、电流、清洗、运行状态信息； 5. 智能化保护系统，耐高温，具有：防雷击、防起火、防漏电、短路、缺相、清洗提示等功能； 6. 废油自动回流设计，避免沉积，清洗周期长； 7. 线路卡槽式设计，多功能电源控制板，防火、耐腐蚀；， 8. 废油自动回流设计，避免沉积，清洗周期长；	台	1.00	25740.00	25740.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		9. 耐高温控制系统，整机防碰撞设计，运行稳定；					
8	止回阀	规格：现场定制 采用≥1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	个	1.00	1050.00	1050.00	
9	风机、净化器支架	与风机配套；50#角钢制作。	套	2.00	1800.00	3600.00	
10	双瓶装灭火系统	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间：≤1.8s, 电压 220V, 功率≥50W； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s, 同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10-12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度≥1.0mm 不锈钢制作，温度超过 150 度制动喷淋；	套	1.00	23600.00	23600.00	
(三) 排烟系统 B							
1	油烟分离一体烟罩	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm8.5 米 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm17 块 2、用≥0.65mm 优质 304#不锈钢板制作；三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm8.5 块 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材；五、含设备搬运，焊接，吊装等。	米	8.50	2070.00	17595.00	
2	排烟系统管道集成	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm (±10%) ≥8.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：700*600mm (±10%) ≥17 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、弯头≥2 个 1. 规格：现场定制 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥4 个 1. 规格：现场定制 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	项	1.00	25300.00	25300.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
3	低噪音风柜	22 寸、11KW、风量：≥23500m³/h，全压≥600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	台	1.00	15200.00	15200.00	
4	风柜软接	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	套	1.00	340.00	340.00	
5	风机防震器	规格：与风机配套；采用直径≥12mm*100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	套	1.00	450.00	450.00	
6	多功能保护箱	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度≥700N/平方毫米，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	套	1.00	1960.00	1960.00	
7	油烟净化器	1. 处理风量：24000m³/h、净化效果达到≥85%以上，不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW;; 2. 电极采用≥1.5mm 高密度铝合金制作，电场复合式设计,解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统），具有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点，电源运行平稳。	台	1.00	17010.00	17010.00	
8	止回阀	规格：现场定制 采用≥1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	个	1.00	650.00	650.00	
9	风机、净化器支架	与风机配套；50#角钢制作	套	2.00	1800.00	3600.00	
10	双瓶装灭火系统	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间：≤1.8s, 电压 220V, 功率≥50W； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s, 同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10-12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水；	套	1.00	23600.00	23600.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		8. 机械传动, 全天候 24 小时监控, 可连接消防报警系统, 火情发生后, 灭火装置自动启动扑灭火焰, 在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置, 当手动、自动启动不成功时使用; 9. 箱体用 304 材质厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋。					
(三) 排烟系统 C							
1	岛型油烟分离一体烟罩	一、岛型油烟分离一体烟罩 1、规格: L*1000*550mm2 米 2、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板制作; 二、油烟分离过滤网 1、规格: 500*500*40mm4 块 2、用 $\geq 0.65\text{mm}$ 优质 304# 不锈钢板制作; 三、含螺栓吊杆, 螺丝, 玻璃胶等五金安装辅材; 四、含设备搬运, 焊接, 吊装等。	米	2.00	2070.00	4140.00	
2	排烟系统管道集成	一、烟罩集烟管 1. 规格: 500*500mm ($\pm 10\%$) ≥ 2 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作; 二、排烟主管 1. 规格: 500*500mm ($\pm 10\%$) ≥ 9 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作; 三、弯头 ≥ 2 个 1. 规格: 现场定制; 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作; 四、变头 ≥ 2 个 1. 规格: 现场定制; 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作; 五、含角铁, 不锈钢法兰, 螺栓吊杆, 螺丝, 玻璃胶等安装辅材; 六、含风管搬运, 焊接, 吊装等。	项	1.00	9750.00	9750.00	
3	低噪音风柜	18 寸、2.2KW、风量: $\geq 13877\text{m}^3/\text{h}$, 全压 $\geq 600\text{Pa}$ 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成; 箱体采用 2mm 镀锌板, 框架采用 3mm 铝合金材质, 八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质, 牢固结实; 采用铜芯电机, 配置防火、稳流电容模块, 电机运行平稳。	台	1.00	7180.00	7180.00	
4	风柜软接	规格: 现场定制; 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	套	1.00	340.00	340.00	
5	风机防震器	规格: 与风机配套; 采用直径 $\geq 12\text{mm}$ *100mm 固定螺栓, 优质耐震胶成套制作。	套	1.00	450.00	450.00	
6	多功能保护箱	1. 外壳: 300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作, 焊接处采用满焊工艺, 抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$, 烤漆绝缘; 2. 配置防水按钮, 电源通断、运行提示灯; 3. 箱体采用防水、静音设计, 带有密封胶圈; 4. 适用功率: 2.2KW-11KW/380V, 配置智能开关(控制)模块, 多按键控制、运行模式自由选择; 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源, 自适应电压波动, 运行稳定。	套	1.00	1450.00	1450.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
8	止回阀	规格：现场定制 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	个	1.00	540.00	540.00	
9	风机、净化器支架	与风机配套；50#角钢制作。	套	1.00	1800.00	1800.00	
(四) 配套设施水电改造及安装							
1	配套设施给、排水管改造及安装	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装（含墙面、地面恢复）。	项	1.00	10000.00	10000.00	
2	配套设施综合电路布线及安装	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m ² 、ZB-BV4m ² 、ZB-BV6m ² ；品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ 20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	m ²	150.00	150.00	22500.00	
3	换气扇	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音。 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	套	6.00	180.00	1080.00	
二、4 楼中西点综合实训室							
(一) 厨房设备							
1	白案工作柜	规格：1700*800*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	台	16.00	4300.00	68800.00	
2	不锈钢炉拼台	规格：650*900*800/350mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	张	1.00	1050.00	1050.00	
3	中餐燃气炒菜灶(含鼓风机)	规格：1000*900*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz；	台	1.00	4600.00	4600.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		4、防水风机功率：550W； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头；6、背高350mm，背出龙头，单尾撑；7、炉面板：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用1.5mm厚电解板；炉体骨架结构用 $40\times 40\times 3.5\text{mm}$ 或 $30\times 30\times 3.5\text{mm}$ （国标）角铁焊接；11、烟囱内胆：3mmA3铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲16、本产品属于国家强制性产品认证（CCC认证）目录范围，竞标时须提供有效的CCC认证证书，否则竞标无效。					
4	燃气1/3坑扒炉连焗炉	规格：800*900*850/70mm1.全不锈钢柜体； 2.扒板尺寸：425*610*20mm； 3.焗炉尺寸：560*700*270mm；4.热功率：11.8+5.8KW。 ▲5、本产品属于国家强制性产品认证（CCC认证）目录范围，竞标时须提供有效的CCC认证证书，否则竞标无效。	台	2.00	22680.00	45360.00	
5	柜式燃气炸炉	规格：400*900*850/70mm1.全不锈钢柜体； 2.油缸容量：20L（ ± 2 ）； 3.热功率：15.5KW。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC认证）目录范围，竞标时须提供有效的CCC认证证书，否则竞标无效。	台	2.00	11000.00	22000.00	
6	多功能蒸饭柜	规格：700*615*1430mm1、采用304#不锈钢磨砂板材制作，柜体内胆钢板 $\geq 1.2\text{mm}$ ，外壳钢板 $\geq 1.2\text{mm}$ ，柜体夹层采用聚氨酯发泡保温；2、自动进水装置及全自动微电脑控制系统，框架采用 $\geq 40\times 40\text{mm}$ 优质角铁制作，配用不锈钢门铰及拉手，外置独立微电脑控制箱；3、功率：12KW 电压：380V 频率：50HZ。	台	1.00	5400.00	5400.00	
7	承炉工作台	规格：1600*900*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质304#不锈钢板加垫15mm夹木板加固，并以 $\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用 $\Phi 50\times 1.0\text{mm}$ 优质304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质304#不锈钢板。	台	1.00	1836.00	1836.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
8	不锈钢面粉车	规格：600*600*550mm1. 设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2. 车体采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；3. 配万向刹车轮，U 型弯管手把，静音承重轮。	台	2.00	1590.00	3180.00	
9	双头华夫炉	规格：430*510*290mm1、功率：2.4kw 2、电压：220v	台	2.00	2268.00	4536.00	
10	落地式电饼铛	规格：650*790*900mm1、功率：5kw 2、电压：220v	台	2.00	2460.00	4920.00	
11	三层电热烤箱	规格：1220*800*1468mm1. 功率：≥19.8KW/380V； 2. 不锈钢炉门，玻璃透视窗； 3. 炉体采用拉砂不锈钢制造； 4. 数显温控器，底火面火可在室温～350℃调节； 5. 自动恒温。 ▲7、本产品质量标准应符合 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。▲8、本产品所用密封硅胶条材料必须符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及其制品》的相关要求。	台	2.00	9230.00	18460.00	
12	高身饼盆车	规格：480*650*1800mm1、优质 201#磨砂不锈钢板材制作， 2、板材厚度≥1.2MM； 3、支撑管采用 38 不锈钢管配可活动脚；	台	2.00	2376.00	4752.00	
13	豪华型单门醒发箱	规格：485*725*2070mm1、整体 201#不锈钢机身，大面积玻璃视窗；2、热风循环技术，使柜内空气快速对流，温度稳定升高，发酵均匀； 3、适用于：面包店，餐厅，面点间等 4、电压：220V； 5、功率：≥2.6KW	台	2.00	2850.00	5700.00	
15	压面机	规格：660*700*1120mm1. 功率：2.2KW/220V 2. 滚筒转速：125RPM 3. 滚筒长度：250mm 4. 压辊直径：Φ113mm 5. 线速度：1.1 米/秒 6. 可调厚度：1-18mm	台	2.00	7560.00	15120.00	
16	和面机	规格：430*730*860mm1. 额定电压：220V/1.5KW 2. 额定频率：50HZ 3. 搅拌转速：100/220R/MIN 4. 料桶转速：6/13R/MIN 5. 最大和面量：12KG	台	2.00	7344.00	14688.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼—烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
17	搅拌机	规格：430*520*760mm1. 料桶容积:20L 2. 额定电压:~220V/~380V 3. 额定频率:50Hz 4. 电机功率:1.1kW 5. 最大和面量:6kg 6. 搅拌转速:91/164/294(r/min)	台	2.00	7938.00	15876.00	
18	双星盆台	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	台	3.00	2000.00	6000.00	
19	双星盆带右平台	规格：1800*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆有配不锈钢下水器。	台	1.00	2376.00	2376.00	
20	热风循环高温消毒柜	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：≥1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃~125℃。	台	1.00	6500.00	6500.00	
21	四移门储物柜	规格：1200*500*1800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、面板采用≥1.2mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；3、柜身、柜门及柜内层板采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；4、柜脚用Φ50mm 优质 201#不锈钢管制造，配可调高度子弹脚。	台	1.00	3780.00	3780.00	
22	柜式操作台	规格：700*900*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面采用≥1.2mm 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板； 4、门板采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板；5、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板折弯而成。	台	1.00	1620.00	1620.00	
23	单通星盆工作柜	规格：1800*900*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、门板采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 5、星盆斗用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；6、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，	台	1.00	4820.00	4820.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		配可调高低子弹脚; 7、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。8、每盆配有不锈钢下水器。					
24	四层平板层架	规格: 1500*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》; 2、采用优质 201#不锈钢板材制作; 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板; 4、立柱采用 38*38*1.0mm 优质 201#不锈钢管制作; 配可调子弹脚。5、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板。	台	1.00	1880.00	1880.00	
25	不锈钢收纳柜	规格: 1700*600*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》; 2、台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板, 台面底部以 15mm 夹木板加固; 3、柜体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板; 4、门板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板; 5、柜脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管, 配可调高低子弹脚; 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板折弯而成。	台	2.00	4050.00	8100.00	
27	开放式洗地龙头	1. 规格: 10.7 米 ($\pm 5\%$), 黑色; 2. 开放式洗地龙头, 采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管, 最大耐温 85°C , 最大耐压 300psi (21 公斤)。 4. 固定侧支架钢板厚度 $5\text{mm} \pm 5\%$, 黄铜进水主体, 固定金属接头, 配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等, 可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2" 外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	套	2.00	3600.00	7200.00	
28	粘捕式灭蝇灯	1、电压: 220V 2、功率: $\geq 16\text{W}$ 3、尺寸: $\geq 395*120*290\text{mm}$ 4、灯管: 2*8w 灭蝇灯灯管, 灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积 $\geq 40\text{ m}^2$ 6、外壳 ABS 防阻燃材料, 插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射。	台	4.00	460.00	1840.00	
29	紫外线消毒灯	1、规格: 长度 620mm; 2、功率: $\geq 20\text{W}$; 3、材质: 紫外线灯源, 石英灯, 医用级别, 可消毒、杀菌; 4、安装方式: 吊挂式安装。	套	9.00	130.00	1170.00	
(二) 鲜风系统							
1	鲜风系统管道集成	一、鲜风主管 1. 规格: $600*400\text{mm} (\pm 10\%) \geq 15.6$ 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作; 二、鲜风支管 1. 规格: $500*300\text{mm} (\pm 10\%) \geq 39$ 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作; 三、弯头 ≥ 3 个 1. 规格: 现场定制; 2. 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 厚 201 优质不锈钢板制作;	项	1.00	37600.00	37600.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		四、变头≥2个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM厚201优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。					
2	鲜风咀	规格：Φ210mm 采用201#不锈钢制作。	个	42.00	60.00	2520.00	
3	送鲜风机	1. 规格：1320*1320*1200mm，，水冷方式， 2. 功率/电压：3KW/380V，风量≥28000m³/h、 噪音≤69dB、全压≥510Pa； 3. 出风口：650*450mm，进风口：1100*820mm；4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	台	1.00	5000.00	5000.00	
4	鲜风机支架	规格：现场定制； 1、采用50#角钢制作，与鲜风机匹配。	套	1.00	1260.00	1260.00	
5	鲜风机变频启动器	电压380V，功率≥3KW。	套	1.00	2160.00	2160.00	
(三) 排烟系统 A							
1	油烟分离一体烟罩	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm9.3米2、采用≥1.2mm优质304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm19块2、用≥0.65mm优质304#不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm9.3米2、采用≥1.2mm优质304#不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	米	9.30	2070.00	19251.00	
2	排烟系统管道集成	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm(±10%)≥9.3米 2. 采用≥1.0MM厚201优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：1000*700mm(±10%)≥6.5米 2. 采用≥1.0MM厚201优质不锈钢板制作； 三、排烟支管 1. 规格：800*700mm(±10%)≥14米 2. 采用≥1.0MM厚201优质不锈钢板制作； 四、弯头≥2个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM厚201优质不锈钢板制作； 五、变头≥5个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM厚201优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	项	1.00	33900.00	33900.00	
3	低噪音风柜	22寸、11KW、风量：≥23500m³/h，全压≥600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱体采用2mm镀锌板，框架采用3mm铝合金材质，八个固定角采用4.0mm厚耐腐蚀316L不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	台	1.00	15200.00	15200.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
4	风柜软接	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	套	1.00	340.00	340.00	
5	风机防震器	规格：与风机配套；采用直径 $\geq 12\text{mm}$ *100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	套	1.00	450.00	450.00	
6	多功能保护箱	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用 电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺， 抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：11KW/380V, 配置智能开关（控 制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低 压电源，自适应电压波动，运行稳定。	套	1.00	1650.00	1650.00	
7	油烟净化器	1. 处理风量：24000 m^3/h 、净化效果达到 $\geq$ 85%以上，不锈钢外壳，电源电压： 220V/50Hz，功率 2KW； 2. 电极采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 高密度铝合金制作，电 场复合式设计，解决出风带静电问题，使用 更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、 运行状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制 系统），具有：电压显示、实时温度显示、 空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学 习、运行、有过压、屏幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信 号稳点，电源运行平稳。	台	1.00	17010.00	17010.00	
8	止回阀	规格：现场定制 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质不锈钢板制作，配置耐高 温防老化玻璃胶。	个	1.00	1050.00	1050.00	
9	风机、净化器 支架	与风机配套；50#角钢制作。	套	2.00	1800.00	3600.00	
10	双瓶装灭火系 统	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、 无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间： $\leq 1.8\text{s}$, 电压 220V, 功率 $\geq$ 50W； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s, 同 时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无 油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10-12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功 能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接 消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动 启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水 流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手 动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制 作，温度超过 150 度制动喷淋。	套	1.00	23600.00	23600.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
(三) 排烟系统 B							
1	岛型油烟分离一体烟罩	一、岛型油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm 2、采用 ≥ 1.2 mm 优质 304# 不锈钢板制作；二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm 4 块 2、用 ≥ 0.65 mm 优质 304# 不锈钢板制作；三、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材；四、含设备搬运，焊接，吊装等。	米	2.00	2070.00	4140.00	
2	排烟系统管道集成	一、烟罩集烟管 1. 规格：500*500mm ($\pm 10\%$) ≥ 2 米 2. 采用 ≥ 1.0 MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：500*500mm ($\pm 10\%$) ≥ 9 米 2. 采用 ≥ 1.0 MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、弯头 ≥ 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 ≥ 1.0 MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 ≥ 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 ≥ 1.0 MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	项	1.00	9750.00	9750.00	
3	低噪音风柜	18 寸、2.2KW、风量： $\geq 13877\text{m}^3/\text{h}$ ，全压 $\geq 600\text{Pa}$ 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱体采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实；采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	台	1.00	7180.00	7180.00	
4	风柜软接	规格：现场定制；采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	套	1.00	340.00	340.00	
5	风机防震器	规格：与风机配套；采用直径 $\geq 12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	套	1.00	450.00	450.00	
6	多功能保护箱	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：2.2KW-11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	套	1.00	1450.00	1450.00	
8	止回阀	规格：现场定制 采用 ≥ 1.0 mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	个	1.00	580.00	580.00	
9	风机、净化器支架	与风机配套；50#角钢制作。	套	1.00	1800.00	1800.00	
(四) 配套设施水电改造及安装							
1	配套设施给、排水管改造及	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型	项	1.00	8000.00	8000.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
	安装	PPR; 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材; 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌; 5、安装方式:局部明装,局部开挖墙面及地面暗装(含墙面、地面恢复)。					
2	配套设施综合电路布线及安装	1、电线规格:阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m ² 、ZB-BV4m m ² 、ZB-BV6m m ² ; 品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌; 2、线管规格型号: PVC Φ20 3、开关、插座、电箱, 品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。	m ²	150.00	150.00	22500.00	
3	换气扇	1、规格: 300*300mm 2、型号参数: 强力 60w, 全铜双滚珠静音。 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证(CCC认证)目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。	套	6.00	180.00	1080.00	
三、6楼大师试菜烹饪间							
(一) 厨房设备							
1	不锈钢炉拼台	规格: 350*930*800/350mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》; 2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板, 台面底部加垫 15mm 木板制作; 3、其它副板≥1.0mm 优质 304#不锈钢板; 4、脚管采用 Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管, 配可调节高度子弹脚。	张	2.00	780.00	1560.00	
2	中餐燃气炒菜灶(含鼓风机)	规格: 1750*930*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准; 2、热负荷: 36KW*2=72KW; 3、防水风机电压: 220VSPN, 50Hz; 4、防水风机功率: 550W*2; 5、配置: 隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头; 6、背高 350mm, 背出龙头, 单尾撑; 7、炉面板: 采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型; 8、炉前梁: 采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接; 9、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304#不锈钢板; 10、炉台面板下层、炉内胆、围板采用≥1.5mm 厚电解板; 炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm (国标) 角铁焊接; 11、烟卤内胆: 3mmA3 铁板 (国标); 12、炉通脚: 采用 Φ50mm 不锈钢管, 炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝; 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位; 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成; 15、双风机, 脉冲电子打火, 带熄火保护装置; ▲16、产品依据 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准检测合格; ▲17、本产品属于国家强制性产品认证	台	1.00	7344.00	7344.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		(CCC 认证) 目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。					
3	燃气四眼煲仔炉	规格: 800*930*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》规范要求标准; 2、面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作; 3、侧板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板; 4、面座为活动扁铸铁炉花; 5、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成; 6、脉冲电子打火, 带熄火保护装置。 ▲7、本产品属于国家强制性产品认证(CCC 认证) 目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。	台	1.00	2590.00	2590.00	
4	承炉工作台	规格: 1100*930*700mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》; 2、工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固, 并以 $\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作; 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板; 4、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管; 5、配不锈钢可调节子弹脚; 6、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。	台	1.00	1856.00	1856.00	
5	万能蒸烤箱	规格: 850*770*785mm▲1、功率: 蒸 9.5KW/380V; 烤 11KW/380V; ▲2、温度范围: 25-250℃; ▲3、层高: 67mm; ▲4、容量: 6 个 GN1/1 盆; 5、内腔尺寸: 440*645*580mm。 6、支持通过电热管以及各控制系统将电能转换为热能, 形成热风循环功能; 7、支持通过锅炉或喷雾的方式产生蒸汽; 8、支持将热风 and 蒸汽通过控制系统按一定的比例组合使用, 从而达到蒸烤的目的; 9、支持通过加湿和排湿功能来手动或自动调节内腔里所烹饪食物需要的湿度; 10、可以根据不同的食物调节不同温度和所需加工时间; 11、支持各电气安装空间内均有散热通道设计, 可使电气件在合适的温度和干净的环境下工作, 有效延长各电气件的寿命。 12、配 LED 照明灯; 13、支持三重除垢系统, 一重开机自动清洗锅炉, 二重定时除垢提醒, 三重自动除垢系统; 14、支持能耗显示, 可以时刻查看能耗情况; 15、支持预约烹饪, 在指定的时间开始烹饪;	台	1.00	43000.00	43000.00	
6	燃气单头矮汤炉	规格: 700*750*550/400mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024 《商用燃气燃烧器具》规范要求标准; 2、热负荷: $\geq 36\text{KW}$; 3、防水风机电压: 220VSPN, 50Hz; 4、防水风机功率: 250W; 5、炉面板: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板焊接制作; 6、炉前梁: 采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接; 7、背板、侧板、前板	台	1.00	3024.00	3024.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板；8、炉台面下层、炉内胆、围板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 厚电解板；炉体骨架结构用 $40 \times 40 \times 3.5\text{mm}$ 或 $30 \times 30 \times 3.5\text{mm}$（国标）角铁焊接； 9、炉通脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 10、炉膛内采用高铝耐火材料砌结火位； 11、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；12、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲13、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。					
7	双通工作柜	规格：1500*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门；5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	台	1.00	4428.00	4428.00	
8	双层工作台	规格：1500*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、工作台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以$\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。	台	1.00	1500.00	1500.00	
10	单星盆台（无靠背）	规格：700*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	台	1.00	1300.00	1300.00	
11	热风循环高温消毒柜	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：$\geq 1.8\text{KW}$； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：$25^{\circ}\text{C} \sim 125^{\circ}\text{C}$。	台	1.00	6500.00	6500.00	
13	四层栅格层架	规格：1200*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、层架整体用框架嵌入式结构； 3、主框架用 $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢制作； 4、层架间隔条用 $25 \times 13\text{mm}$ 优质 201#不锈钢方管； 5、柱脚用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管，	个	1.00	1200.00	1200.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		配不锈钢可调节子弹脚。					
14	单孔收污台	规格：700*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 $\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作；3、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；4、配不锈钢可调节子弹脚；5、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。	台	1.00	1330.00	1330.00	
15	三星盆台	规格：1800*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚；6、每盆配有不锈钢下水器。	台	1.00	2600.00	2600.00	
16	单星盆带左台	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚；6、每盆配不锈钢下水器；▲7. 产品所用不锈钢材料符合 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。	台	1.00	1728.00	1728.00	
17	挂式热水器	规格：820*400*400mm1、功率： $\geq 2\text{KW}/220\text{V}$ 2、容积： $\geq 60\text{L}$	台	1.00	3000.00	3000.00	
18	开放式洗地龙头	1.规格：10.7 米（ $\pm 5\%$ ），黑色；2.开放式洗地龙头，采用黑色环氧涂层钢卷盘。3.三层钢丝软管，最大耐温 85℃，最大耐压 300psi（21 公斤）。4.固定侧支架钢板厚度 5mm $\pm 5\%$ ，黄铜进水主体，固定金属接头，配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。5.支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块。6.进水接口为标准 1/2" 外螺纹。▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	套	1.00	3600.00	3600.00	
19	粘捕式灭蝇灯	1、电压：220V 2、功率： $\geq 16\text{W}$ 3、尺寸： $\geq 395*120*290\text{mm}$ 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积 $\geq 40\text{m}^2$ 6、外壳 ABS 防阻燃材料，插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。	台	2.00	460.00	920.00	
20	紫外线消毒灯	1、规格：长度 620mm；	套	2.00	130.00	260.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		2、功率：≥20W； 3、材质：紫外线灯源，石英灯，医用级别，可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。					
(二) 鲜风系统							
1	鲜风系统管道集成	一、鲜风管 1. 规格：500*400mm（±10%）≥22 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、弯头≥3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、变头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 五、含风管搬运，焊接，吊装等。	项	1.00	15000.00	15000.00	
2	鲜风咀	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	个	16.00	60.00	960.00	
3	送鲜风机	1. 规格：1020*1020*1150mm，， 水冷方式， 2. 功率/电压：1.1KW/380V，风量≥18000m3/h、噪音≤69dB、全压≥510Pa； 3. 出风口：650*450mm，进风口：1100*820mm；4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	台	1.00	5000.00	5000.00	
4	鲜风机支架	规格：现场定制； 1、采用 50#角钢制作，与鲜风机匹配。	套	1.00	1260.00	1260.00	
5	鲜风机变频启动器	电压 380V，功率≥1.1KW。	套	1.00	1800.00	1800.00	
(三) 排烟系统							
1	油烟分离一体烟罩	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm5.2 米 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm13 块 2、用≥0.65mm 优质 304#不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm5.2 米 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	米	5.20	2070.00	10764.00	
2	排烟系统管道集成	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm（±10%）≥5.2 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：700*600mm（±10%）≥7.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、弯头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材；	项	1.00	19100.00	19100.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		六、含风管搬运, 焊接, 吊装等。					
3	低噪音风柜	20 寸、7.5KW、风量: $\geq 17500\text{m}^3/\text{h}$, 全压 $\geq 580\text{Pa}$ 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成; 箱体采用 2mm 镀锌板, 框架采用 3mm 铝合金材质, 八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质, 牢固结实; 采用铜芯电机, 配置防火、稳流电容模块, 电机运行平稳。	台	1.00	10780.00	10780.00	
4	风柜软接	规格: 现场定制; 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	套	1.00	340.00	340.00	
5	风机防震器	规格: 与风机配套; 采用直径 $\geq 12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓, 优质防震胶成套制作。	套	1.00	450.00	450.00	
6	多功能保护箱	1. 外壳: $300 \times 390 \times 160\text{mm}$, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作, 焊接处采用满焊工艺, 抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$, 烤漆绝缘; 2. 配置防水按钮, 电源通断、运行提示灯; 3. 箱体采用防水、静音设计, 带有密封胶圈; 4. 适用功率: 7.5KW/380V, 配置智能开关(控制)模块, 多按键控制、运行模式自由选择; 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源, 自适应电压波动, 运行稳定。	套	1.00	1890.00	1890.00	
7	油烟净化器	1. 处理风量: $20000\text{m}^3/\text{h}$ 、净化效果达到 $\geq 95\%$ 以上, 不锈钢外壳, 电源电压: 220V/50Hz, 功率 $\geq 2\text{KW}$; 2. 电极采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 高密度铝合金制作, 电场复合式设计, 解决出风带静电问题, 使用更安全; 3. 配置 LED 多功能彩屏, 电压、电流、清洗、运行状态信息一目了然; 4. 产品配置多功能智能控制器(带智能控制系统), 具有: 电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示功能; 5. 内置耐湿热、防震动、防碰撞控制板, 信号稳点, 电源运行平稳。	台	1.00	14760.00	14760.00	
8	止回阀	规格: 现场定制 采用 1.0 不锈钢板加工制作, 配置耐高温防老化玻璃胶。	个	1.00	650.00	650.00	
9	风机、净化器支架	与风机配套; 50#角钢制作。	套	2.00	1800.00	3600.00	
10	单瓶装灭火系统	规格: $720 \times 470 \times 200\text{mm}$ 1. 绿色环保型灭火药剂, 无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃; 2. 灭火时间: $\leq 1.8\text{s}$; 3. 装置灭火剂喷射时间不得小于 20s, 同时具备抗飞溅性能, 在灭火剂喷射过程中无油点飞溅; 4. 箱体全身用 304 不锈钢, 自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴, 保护灶台长度 10-12 米; 5. 灭火装置具备自动探测, 自动实施灭火功能; 也可手动紧急启动功能;	套	1.00	14400.00	14400.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
		6.喷射灭火剂后,自动切换喷射冷却水; 7.用机械传动,全天候24小时监控,可连接消防报警系统,火情发生后,灭火装置自动启动扑灭火焰,在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置,当手动、自动启动不成功时使用。					
(四) 配套设施水电改造及安装							
1	配套设施给、排水管改造及安装	1、排水管规格: De50、De70; 材质: PVC-U; 2、给水管规格: De20~De32; 材质: 冷热型PPR; 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材; 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌; 5、安装方式: 局部明装, 局部开挖墙面及地面暗装(含墙面、地面恢复)。	项	1.00	4000.00	4000.00	
2	配套设施综合电路布线及安装	1、电线规格: 阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m ² 、ZB-BV4m ² 、ZB-BV6m ² ; 品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌; 2、线管规格型号: PVC Φ20 3、开关、插座、电箱, 品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证(CCC认证)目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。	m ²	70.00	150.00	10500.00	
3	换气扇	1、规格: 300*300mm 2、型号参数: 强力 60w, 全铜双滚珠静音 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证(CCC认证)目录范围, 竞标时须提供有效的 CCC 认证证书, 否则竞标无效。	套	2.00	180.00	360.00	
19	高档餐桌椅组合	1、桌规格: 2000*800*750mm; 2、椅规格: 570*580*900mm, 8 张。 3、主体材质: 多层实木。	套	1.00	5000.00	5000.00	
20	餐边柜	1、规格: 1800*800*400mm 2、材质: 18mm 厚复合板定制, 含柜门、五金配件	套	1.00	1500.00	1500.00	
21	10 人电动实木大圆桌椅	1、规格: Φ1600*760/40mm ² 、主材材质: 多层实木板制作; 3、带电动大转盘; 4、10 人位, 配 10 张实木椅子。	套	1.00	15000.00	15000.00	
四、厨房杂件、餐具等							
1	304 单温台出式龙头	1.单孔单温台出式龙头, 主体黄铜铸造, 表面抛光镀铬处理, 一字手柄陶瓷阀芯。 2.配 6 寸±5% (152mm) 鹅颈水嘴, 可根据需求选配水嘴类型尺寸。 3.开孔: 孔径 25mm ▲4.所投产品部件“水嘴”符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》、GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求 ▲5.所投产品符合中国环境标志产品认证实施规则 ECC-1057EL-A/0 的要求	个	25.00	170.00	4250.00	
2	小炒锅	规格: 直径约 52CM 材质: 熟铁	个	30.00	119.00	3570.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼一烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
3	炒勺	规格：550*120*90mm 材质：201#不锈钢材质，厚度 1.0mm，加木柄	把	30.00	72.00	2160.00	
4	砍骨刀	规格：刃长约 224mm 材质：优质不锈钢	把	10.00	180.00	1800.00	
5	厨片刀	规格：刃长约 242mm 材质：优质不锈钢	把	20.00	162.00	3240.00	
6	桑刀	规格：刃长约 206mm 材质：优质不锈钢	把	20.00	162.00	3240.00	
7	斩切刀	规格：刃长约 205mm 材质：优质不锈钢	把	20.00	162.00	3240.00	
8	剪刀	规格：约 25cm 材质：不锈钢	把	20.00	32.00	640.00	
9	大白桶	规格：100L 材质：优质 PE	个	5.00	162.00	810.00	
10	不锈钢汤桶	规格：约 50cm 材质：优质 304#不锈钢	个	5.00	420.00	2100.00	
11	不锈钢托盘	规格：约 60*40cm 材质：优质 304#不锈钢	个	50.00	115.00	5750.00	
12	不锈钢钢盆	规格：约 70cm 材质：优质不锈钢	个	50.00	160.00	8000.00	
13	桤木砧板	规格：约 43*5cm 材质：优质桤木	块	20.00	450.00	9000.00	
14	松木砧板	规格：约 45*10cm 材质：优质松木	块	5.00	200.00	1000.00	
15	砧板围	规格：大号 材质：优质不锈钢	个	20.00	80.00	1600.00	
16	腰斗	规格：约 30*14*11cm 材质：优质不锈钢	个	15.00	48.00	720.00	
17	不锈钢捞厘	规格：约 30cm 材质：优质不锈钢	个	15.00	77.00	1155.00	
18	钢水勺	规格：约 5 斤材质：优质不锈钢	个	15.00	65.00	975.00	
19	油鼓	规格：约 30cm 材质：优质不锈钢	个	15.00	50.00	750.00	
20	八格调味盒	规格：约 44*29*7cm 材质：优质不锈钢	个	15.00	324.00	4860.00	
21	菜篮	规格：约 670*450*340mm 材质：加厚 PE 塑料	个	20.00	97.00	1940.00	
22	菜篮	规格：约 556*408*171mm 材质：加厚 PE 塑料	个	20.00	54.00	1080.00	
23	菜篮	规格：约 510*393*171mm 材质：加厚 PE 塑料	个	20.00	39.00	780.00	
24	铁双钩	规格：约 540mm 材质：优质不锈钢	支	15.00	20.00	300.00	
25	14"打蛋器	规格：约 14 寸 材质：优质不锈钢	个	15.00	25.00	375.00	
26	竹锅刷	规格：约 30cm 材质：优质竹质	个	20.00	7.00	140.00	
27	厨匙	规格：35cm 材质：优质不锈钢	个	20.00	5.50	110.00	
28	留样盒	规格：长 10*宽 10*高 6cm 塑料材质，耐用型	个	20.00	20.00	400.00	
29	保鲜盒	规格：约 345*230*120mm 材质：食品级 PP 材质	个	20.00	25.00	500.00	
30	保鲜盒	规格：约 385*250*125mm 材质：食品级 PP 材质	个	20.00	27.00	540.00	
31	5 千克电子秤	规格：称重 5KG 可置零，除皮多种选择功能，配置电瓶，可插电充电	台	7.00	100.00	700.00	

大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼—烹饪实训中心智慧教室设备采购项目清单

序号	货物名称	规格型号及技术参数	单位	数量	单价(元)	合价(元)	参考图片
32	40×60 厘米 不锈钢盘	规格：40*60CM 材质：优质不锈钢	个	10.0 0	112.00	1120.00	
33	直径 2.5 厘米 擀面杖	规格：直径 2.5CM 材质：实木	根	50.0 0	9.00	450.00	
34	直径 30 厘米 不锈钢面粉筛	规格：直径 30CM 材质：优质不锈钢	个	5.00	25.00	125.00	
35	40×60 厘米 蒸笼硅胶垫	规格：40*60CM 材质：硅胶	张	10.0 0	25.00	250.00	
36	塑料刮板	规格：大号材质：食品级 PP 材质	块	50.0 0	5.00	250.00	
37	奶油机	规格：8L 面盘材质：优质 304#不锈钢材质；功率： 1800W/220V； 容量：8L	台	10.0 0	1200.00	12000.00	
38	5 厘米高边不 粘烤盘	规格：60*40*5cm 盘面材质：镀铝	个	20.0 0	112.00	2240.00	
39	2 厘米低边不 粘烤盘	规格：60*40*2cm 盘面材质：镀铝	个	20.0 0	105.00	2100.00	
40	冷拼平圆盘 (15 寸)	规格：15 寸 采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	个	50.0 0	35.00	1750.00	
41	冷拼平圆盘 (10 寸)	规格：10 寸 采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	个	50.0 0	13.00	650.00	
42	冷拼平圆盘(8 寸)	规格：8 寸采用食品级 A5 密胺材质，一体 成型。	个	50.0 0	9.00	450.00	
合计						1408087. 00	

4.3 采购文件的更改通知（如有）

无

4.4 响应函

响应函

致：（大化瑶族自治县教育局）

我方已仔细阅读了贵方组织的（大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼—烹饪实训中心智慧教室设备采购项目）项目（项目编号：HCZC2026-J1-290053-GXGL）的竞争性谈判采购文件的全部内容，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

一、首次报价文件电子版1份（包含按“第三章供应商须知”提交的全部文件）；

二、技术文件电子版1份（包含按“第三章供应商须知”提交的全部文件）；商务文件电子版1份（包含按“第三章供应商须知”提交的全部文件）；（商务技术文件已合并装订成册）

三、资格证明文件电子版（包含按“第三章供应商须知”提交的全部文件）；

据此函，签字人兹宣布：

1、我方愿意以（¥1408087.00）的竞标总报价，交货期：自签订合同之日起45日内交货、安装调试完毕，且验收合格并交付正常使用，提供本项目竞争性谈判采购文件第二章“采购需求”中相应的采购内容。

2、我方同意自本项目竞争性谈判采购文件采购公告规定的递交响应文件截止时间起60日内遵循本响应函，并承诺在“第三章供应商须知”规定的响应有效期内不修改、撤销响应文件。

3、我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次竞标均符合国家有关强制规定。

5、如我方成交，我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内，根据竞争性谈判采购文件、我方的响应文件及有关澄清承诺书的要求按第六章“合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同定承担完成合同的责任和义务。

6、我方已详细审核竞争性谈判采购文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方承诺满足竞争性谈判采购文件第六章“合同文本”的条款，承担完成合同的责任和义务。

8、我方同意应贵方要求提供与本竞标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

9、我方完全理解贵方不一定接受响应报价最低的竞标人为成交供应商的行为。

10、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究

刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 在采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

11. 与本谈判有关的一切正式往来信函请寄：

地址：南宁市江南区沙井街道三津村 19 队细巷子 C 栋 5 间铺

电话：13878191525

传真：无

邮政编码：530031

开户名称：广西味来商厨电器有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司南宁市天桃支行

银行账号：2102103409300123484

特此承诺。

供应商名称（电子签章）：广西味来商厨电器有限公司

日期：2026 年 6 月 2 日

4.5 响应报价表

响应报价表

项目名称：大化瑶族自治县职业技术学校服务综合楼—烹饪实训中心智慧教室

设备采购项目

项目编号：HCZC2026-J1-290053-GXGL

供应商名称：广西味来商厨电器有限公司

序号	货物名称	货物规格型号		品牌(如有)	数量①	单 价 (元)②	单 项 合 价 (元)③= ①×②	备 注
一、3 楼中餐 综合实 训室								
(一) 厨房设 备								
1	不锈钢炉 拼台	规格： 270*900*800/350 mm	型号：无	未来商 厨	10	503.00	5030.00	/
2	中餐燃气 炒菜灶(实 训)	规格： 1600*900*800/35 0mm	SZCT50/10 0-B2	利辉	8	4774.00	38192.00	/
3	菜品评点 打荷柜	规格： 1600*800*800mm	型号：无	未来商 厨	6	2856.00	17136.00	/
4	菜品评点 打荷柜	规格： 1500*800*800mm	型号：无	未来商 厨	2	2516.00	5032.00	/
5	切配砧板 工作台	规格： 1700*800*800mm	型号：无	未来商 厨	8	1272.00	10176.00	/
6	燃气双头 矮汤炉	规格： 1400*750*550/40 0mm	SPTT35/70 -S02	利辉	1	3305.00	3305.00	/
7	燃气六眼 煲仔炉	规格： 1050*750*800/15 0mm	SPTT3.5/2 8-B08	利辉	1	2584.00	2584.00	/
8	不锈钢炉 拼台	规格： 400*750*800/150 mm	型号：无	未来商 厨	1	483.00	483.00	/
9	燃气三门 海鲜蒸柜	规格： 1000*900*1850mm	SZXT48-DL -SZG4	鼎利	2	7616.00	15232.00	/

10	多功能蒸饭柜	规格: 1400*615*1430mm	RM-G24	润茂	1	6596.00	6596.00	/
11	燃气烤鸭炉	规格: Φ 900*1550mm	SSKT-25A-GL02 (天然气 12T)	恒泰伟业	1	3305.00	3305.00	/
12	双门晾鸭风干柜	规格: 1220*730*1950mm	SLLDZ3-930F	立德	1	10574.00	10574.00	/
13	烧腊架车连滴油盆	规格: 1200*400*1500mm	型号: 无	未来商厨	1	734.00	734.00	/
14	双星盆台	规格: 1200*700*800/150mm	型号: 无	未来商厨	3	1360.00	4080.00	/
15	刀具砧板消毒杀菌收纳柜	规格: 1300*700*800/150mm	型号: 无	聚历	2	3264.00	6528.00	/
16	热风循环高温消毒柜	规格: 1160*520*1360mm	型号: 无	邦祥	1	4420.00	4420.00	/
17	四移门储物柜	规格: 1200*500*1800mm	型号: 无	未来商厨	1	2570.00	2570.00	/
18	单通星盆工作柜	规格: 1600*800*800/70mm	型号: 无	未来商厨	1	2890.00	2890.00	/
19	中餐燃气炒菜灶(教学)	规格: 900*800*800/70mm	SZCT50-A1	利辉	1	3128.00	3128.00	/
20	不锈钢炉拼台	规格: 300*800*800/70mm	型号: 无	未来商厨	1	462.00	462.00	/
21	燃气双眼煲仔炉(柜式)	规格: 700*800*800/70mm	SPTT3.5/7-B02	利辉	1	1931.00	1931.00	/
22	四层平板层架	规格: 1500*500*1550mm	型号: 无	未来商厨	1	1278.00	1278.00	/
23	不锈钢收纳柜	规格: 1700*600*800mm	型号: 无	未来商厨	2	2754.00	5508.00	/
25	开放式洗地龙头	规格: 10.7 米	LG-1001HR	联歌	2	2448.00	4896.00	/
26	粘捕式灭蝇灯	规格: 395*120*290mm	JSD-20W	佳士德	4	313.00	1252.00	/

27	紫外线消毒灯	规格：长度 620mm	ZW40S19W	图特	9	88.00	792.00	/
(二) 鲜风系统								
1	鲜风系统管道集成	1. 规格：600*400mm	型号：无	未来商厨	1	25568.00	25568.00	/
2	鲜风咀	规格：Φ210mm	型号：无	未来商厨	35	41.00	1435.00	/
3	送鲜风机	1. 规格：1320*1320*1200mm	OLS-35	林发	1	3400.00	3400.00	/
4	鲜风机支架	规格：现场定制	型号：无	未来商厨	1	857.00	857.00	/
5	鲜风机变频启动器	3KW	型号：CHBHR-5.5	林发	1	1469.00	1469.00	/
(三) 排烟系统 A								
1	中岛油烟分离一体烟罩	规格：L*2000*550mm	型号：无	未来商厨	8	2845.00	22191.00	/
2	排烟系统管道集成	规格：1000*700mm	型号：无	未来商厨	1	24854.00	24854.00	/
3	低噪音风柜	27.5 寸	LFTW-27.5-18.5KW	林发	1	14280.00	14280.00	/
4	风柜软接	现场定制	型号：无	未来商厨	1	231.00	231.00	/
5	风机防震器	与风机配套	型号：无	未来商厨	1	306.00	306.00	/
6	多功能保护箱	300*390*160mm	型号：CGB200-1	启功	1	1462.00	1462.00	/
7	油烟净化器	处理风量 45000m³/h	LFJD-45A	林发	1	17503.00	17503.00	/
8	止回阀	现场定制	型号：无	澳年	1	714.00	714.00	/
9	风机、净化器支架	与风机配套；50#角钢制作	型号：无	未来商厨	2	1224.00	2448.00	/

10	双瓶装灭火系统	双瓶	CMJS18-2-CD	厨盾	1	16048.00	16048.00	/
(三)	排烟系统 B					0.00	0.00	
1	油烟分离一体烟罩	L*1000*550mm	型号: 无	未来商厨	9	1408.00	11968.00	/
2	排烟系统管道集成	规格: 600*600mm	型号: 无	未来商厨	1	17204.00	17204.00	/
3	低噪音风柜	22 寸	LFTW-22-1 1KW	林发	1	10336.00	10336.00	/
4	风柜软接	现场定制	型号: 无	未来商厨	1	231.00	231.00	/
5	风机防震器	与风机配套	型号: 无	未来商厨	1	306.00	306.00	/
6	多功能保护箱	300*390*160mm	型号: 无 CGB200-1	未来商厨	1	1333.00	1333.00	/
7	油烟净化器	处理风量 24000m³/h	LFJD-2400	林发	1	11567.00	11567.00	/
8	止回阀	现场定制	型号: 无	澳年	1	442.00	442.00	/
9	风机、净化器支架	与风机配套; 50# 角钢制作	型号: 无	未来商厨	2	1224.00	2448.00	/
10	双瓶装灭火系统	双瓶	CMJS18-2-CD	厨盾	1	16048.00	16048.00	/
(三)	排烟系统 C					0.00	0.00	
1	岛型油烟分离一体烟罩	规格: L*1000*550mm	型号: 无	未来商厨	2	1408.00	2816.00	/
2	排烟系统管道集成	规格: 500*500mm (	型号: 无	未来商厨	1	6630.00	6630.00	/
3	低噪音风柜	18 寸、2.2KW、	LFTW-18-2 .2KW	林发	1	4882.00	4882.00	/
4	风柜软接	规格: 现场定制	型号: 无	未来商厨	1	231.00	231.00	/
5	风机防震器	规格: 与风机配套	型号: 无	未来商厨	1	306.00	306.00	/

6	多功能保护箱	1. 外壳: 300*390*160mm	型号: CGB200-1	启功	1	986.00	986.00	/
8	止回阀	规格: 现场定制	型号: 无	澳年	1	367.00	367.00	/
9	风机、净化器支架	与风机配套	型号: 无	未来商厨	1	1224.00	1224.00	/
(四) 配套设施水电改造及安装						0.00	0.00	
1	配套设施给、排水管改造及安装	1、排水管规格: De50、De70; 材质: PVC-U; 2、给水管规格: De20、De25; 材质: 冷热水PPR;	型号: 无	苏优	1	6800.00	6800.00	/
2	配套设施综合电路布线及安装	1、电线规格: 阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5mm ² 、ZB-BV4mm ² 、ZB-BV6mm ² ;	型号: ZB-B, C, 300/500V 系列 开关、插座 (型号: NO. AP-2/3; NO. ML16)	电线 (易初) 开关、插座 (俊日)	150	102.00	15300.00	/
3	换气扇	1、规格: 300*300mm	BPT-10-13 B	坚野	6	122.00	732.00	/
二、4 楼中西点综合实训室						0.00	0.00	
(一) 厨房设备						0.00	0.00	
1	白案工作台	规格: 1700*800*800mm	型号: 无	未来商厨	16	2924.00	46784.00	/
2	不锈钢炉拼台	规格: 650*900*800/350mm	型号: 无	未来商厨	1	714.00	714.00	/

3	中餐燃气 炒菜灶（含 鼓风机）	规格： 1000*900*800/35 0mm	SZCT50-A1	利辉	1	3128.00	3128.00	/
4	燃气 1/3 坑 扒炉连焗 炉	规格： 800*900*850/70m m	SRBT5/10- 986A-GH-9 86A	杰冠	2	15422.0 0	30844.00	/
5	柜式燃气 炸炉	规格： 400*900*850/70m m	SZLT14-97 5-GF-975	杰冠	2	7480.00	14960.00	/
6	多功能蒸 饭柜	规格： 700*615*1430mm	RM-G12	润茂	1	3672.00	3672.00	/
7	承炉工作 台	规格： 1600*900*800mm	型号：无	未来商 厨	1	1248.00	1248.00	/
8	不锈钢面 粉车	规格： 600*600*550mm	型号：无	未来商 厨	2	1081.00	2162.00	/
9	双头华夫 炉	规格： 430*510*290mm	型号：无	杰冠	2	1542.00	3084.00	/
10	落地式电 饼铛	规格： 650*790*900mm	YXD56	星辉	2	1673.00	3346.00	/
11	三层电热 烤箱	规格： 1220*800*1468mm	WFCD-306D	泓锋	2	6276.00	12552.00	/
12	高身饼盆 车	规格： 480*650*1800mm	型号：无	未来商 厨	2	1616.00	3232.00	/
13	豪华型单 门醒发箱	规格： 485*725*2070mm	FX-16	泓锋	2	1938.00	3876.00	/
15	压面机	规格： 660*700*1120mm	Y130B	泓锋	2	5141.00	10282.00	/
16	和面机	规格： 430*730*860mm	HFD-30	泓锋	2	4994.00	9988.00	/
17	搅拌机	规格： 430*520*760mm	B20	泓锋	2	5398.00	10796.00	/
18	双星盆台	规格： 1200*700*800/15 0mm	型号：无	未来商 厨	3	1360.00	4080.00	/
19	双星盆带 右平台	规格： 1800*700*800/15 0mm	型号：无	未来商 厨	1	1616.00	1616.00	/
20	热风循环 高温消毒 柜	规格： 1160*520*1860mm	RTP698F	邦祥	1	4420.00	4420.00	/

21	四移门储物柜	规格: 1200*500*1800mm	型号: 无	未来商厨	1	2570.00	2570.00	/
22	柜式操作台	规格: 700*900*800/70mm	型号: 无	未来商厨	1	1102.00	1102.00	/
23	单通星盆工作柜	规格: 1800*900*800/70mm	型号: 无	未来商厨	1	3278.00	3278.00	/
24	四层平板层架	规格: 1500*500*1550mm	型号: 无	未来商厨	1	1278.00	1278.00	/
25	不锈钢收纳柜	规格: 1700*600*800mm	型号: 无	未来商厨	2	2754.00	5508.00	/
27	开放式洗地龙头	规格: 10.7 米 (±5%)	型号: 无	联歌	2	2448.00	4896.00	/
28	粘捕式灭蝇灯	规格: 395*120*250mm	JS-20W	佳士德	4	313.00	1252.00	/
29	紫外线消毒灯	规格: 长度 620mm	ZW40S19W	图特	9	88.00	792.00	/
(二)	鲜风系统					0.00	0.00	
1	鲜风系统管道集成	一、鲜风主管 1. 规格: 600*400mm (±10%)	型号: 无	未来商厨	1	25568.00	25568.00	/
2	鲜风咀	规格: Φ210mm	型号: 无	未来商厨	42	41.00	1722.00	/
3	送鲜风机	1. 规格: 1320*1320*1200mm	OLS-35	林发	1	3400.00	3400.00	/
4	鲜风机支架	规格: 现场定制;	型号: 无	未来商厨	1	857.00	857.00	/
5	鲜风机变频启动器	电压 380V, 功率 3KW。	型号: CHRHR-5.5	日虹	1	1469.00	1469.00	/
(三)	排烟系统 A					0.00	0.00	
1	油烟分离一体烟罩	规格: L*1000*550mm	型号: 无	未来商厨	9	1410.00	13113.00	/

2	排烟系统 管道集成	规格：600*600mm (±10%)	型号：无	未来商 厨	1	23052.0 0	23052.00	/
3	低噪音风 柜	22 寸、11KW	LFTW-22-1 1KW	林发	1	10336.0 0	10336.00	/
4	风柜软接	规格：现场定制	型号：无	林发	1	231.00	231.00	/
5	风机防震 器	规格：与风机配套	型号：无	未来商 厨	1	306.00	306.00	/
6	多功能保 护箱	1. 外壳： 300*390*160mm	型号： CGB200-1	启功	1	1122.00	1122.00	/
7	油烟净化 器	1. 处理风量： 24000m³/h	LFJD-24A	林发	1	11567.0 0	11567.00	/
8	止回阀	规格：现场定制	型号：无	澳年	1	714.00	714.00	/
9	风机、净化 器支架	与风机配套	型号：无	未来商 厨	2	1224.00	2448.00	/
10	双瓶装灭 火系统	双瓶	CMJS18-2 CD	厨盾	1	16048.0 0	16048.00	/
(三) 排烟系 统 B						0.00	0.00	
1	岛型油烟 分离一体 烟罩	规格： L*1000*550mm	型号：无	未来商 厨	2	1408.00	2816.00	/
2	排烟系统 管道集成	1. 规格： 500*500mm	型号：无	未来商 厨	1	6630.00	6630.00	/
3	低噪音风 柜	18 寸、2.2KW	LFTW-18-2 .2KW	林发	1	4882.00	4882.00	/
4	风柜软接	规格：现场定制	型号：无	未来商 厨	1	231.00	231.00	/
5	风机防震 器	规格：与风机配套	型号：无	未来商 厨	1	306.00	306.00	/
6	多功能保 护箱	1. 外壳： 300*390*160mm	型号： CGB200-1	启功	1	986.00	986.00	/
8	止回阀	规格：现场定制	型号：无	澳年	1	394.00	394.00	/
9	风机、净化 器支架	与风机配套：50# 角钢制作。	型号：无	未来商 厨	1	1224.00	1224.00	/

(四)	配套设施水电改造及安装							
1	配套设施给、排水管道改造及安装	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U；2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型PPR；	型号：根据现场	苏优	1	5440.00	5440.00	/
2	配套设施综合电路布线及安装	1、电线规格：BV-1.5mm²、BV-2.5mm²、BV-4mm²、BV-6mm²；2、燃铜芯电线ZB-BV2.5mm²、ZB-BV4mm²、ZB-BV6mm²；	型号：Z(A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z)系列开关、插座(俊号：NO. AF 2/3; NO. MJ 069587692)	电线(易初)开关、插座(俊初)	150	102.00	15300.00	/
3	换气扇	1、规格：300*300mm	BPT-10-13 B	坚野	6	122.00	732.00	/
三、6	楼大师试菜烹饪间					0.00	0.00	
(一)	厨房设备					0.00	0.00	
1	不锈钢炉拼台	规格：350*930*800/350mm	型号：无	未来商厨	2	530.00	1060.00	/
2	中餐燃气炒菜灶(含鼓风机)	规格：1750*930*800/350mm	SZCT50/100-B2	利辉	1	4994.00	4994.00	/
3	燃气四眼煲仔炉	规格：800*930*800/350mm	SPTT3.5/14-B04	利辉	1	1761.00	1761.00	/
4	承炉工作台	规格：1100*930*700mm	型号：无	未来商厨	1	1262.00	1262.00	/

5	万能蒸烤箱	规格: 850*770*785mm	EOA-61-MP	杰冠	1	29240.00	29240.00	/
6	燃气单头矮汤炉	规格: 700*750*550/400mm	SPTT35-S01	利辉	1	2056.00	2056.00	/
7	双通工作柜	规格: 1500*700*800mm	型号: 无	未来商厨	1	3011.00	3011.00	/
8	双层工作台	规格: 1500*700*800mm	型号: 无	未来商厨	1	1020.00	1020.00	/
10	单星盆台(无靠背)	规格: 700*700*800mm	型号: 无	未来商厨	1	884.00	884.00	/
11	热风循环高温消毒柜	规格: 1160*520*1860mm	RTF698E	邦祥	1	4420.00	4420.00	/
13	四层栅格层架	规格: 1200*500*1150mm	型号: 无	未来商厨	1	816.00	816.00	/
14	单孔收污台	规格: 700*700*800mm	型号: 无	未来商厨	1	904.00	904.00	/
15	三星盆台	规格: 1800*700*800/150mm	型号: 无	未来商厨	1	1768.00	1768.00	/
16	单星盆带左台	规格: 1200*700*800/150mm	型号: 无	未来商厨	1	1175.00	1175.00	/
17	挂式热水器	规格: 820*400*400mm	F20WAJ-60	安丽莎	1	2040.00	2040.00	/
18	开放式洗地龙头	规格: 10.7 米	LG-1001HR	联歌	1	2448.00	2448.00	/
19	粘捕式灭蝇灯	规格: 395*120*290mm	JSD-20W	佳士德	2	313.00	626.00	/
20	紫外线消毒灯	规格: 长度 620mm	ZW40S19W	图特	2	88.00	176.00	/
(二) 鲜风系统						0.00	0.00	
1	鲜风系统管道集成	规格: 500*400mm	型号: 无	未来商厨	1	10200.00	10200.00	/
2	鲜风咀	规格: Φ210mm	型号: 无	未来商厨	16	41.00	656.00	/

3	送鲜风机	规格: 1020*1020*1150mm	OLS-18	林发	1	3400.00	3400.00	/
4	鲜风机支架	规格: 现场定制	型号: 无	未来商厨	1	857.00	857.00	/
5	鲜风机变频启动器	电压 380V, 功率 1.1KW	型号: CHRHR-5.5	日虹	1	1224.00	1224.00	/
(三)	排烟系统					0.00	0.00	
1	油烟分离一体烟罩	L*1000*550mm	型号: 无	未来商厨	5	1410.00	7332.00	/
2	排烟系统管道集成	规格: 600*600mm	型号: 无	未来商厨	1	12988.00	12988.00	/
3	低噪音风柜	20 寸、7.5KW	LFVW-20-7.5KW	林发	1	7330.00	7330.00	/
4	风柜软接	规格: 现场定制	型号: 无	未来商厨	1	231.00	231.00	/
5	风机防震器	规格: 与风机配套	型号: 无	未来商厨	1	306.00	306.00	/
6	多功能保护箱	外壳: 300*390*160mm	型号: CGB200-1	启功	1	1285.00	1285.00	/
7	油烟净化器	处理风量: 20000m ³ /h	LFJD-20A	林发	1	10037.00	10037.00	/
8	止回阀	规格: 现场定制	型号: 无	澳年	1	442.00	442.00	/
9	风机、净化器支架	与风机配套	型号: 无	未来商厨	2	1224.00	2448.00	/
10	单瓶装灭火系统	规格: 720*470*200mm	CMJS9-1-CD	厨盾	1	9792.00	9792.00	/
(四)	配套设施水电改造及安装					0.00	0.00	
1	配套设施给、排水管改造及安装	排水管规格: De50、De70; 给水管规格: De20~De32	型号: 根据现场	苏优	1	2720.00	2720.00	/

2	配套设施 综合电路 布线及安 装	1、电线规格：阻 燃铜芯电线 ZB-BV2.5mm ² 、 ZB-BV4mm ² 、 ZB-BV6mm ² ；	型号：Z(A, B, C, D)-BV 300/500V 系列 开 关、插座 (型 号：NO. AP- 2/3; NO. ML 16)	电线(易 初) 开关、插 座(俊 日)	70	102.00	7140.00	/
3	换气扇	1、规格： 300*300mm	BPT-10-13 B	坚野	2	122.00	244.00	/
19	高档餐桌 椅组合	桌规格： 2000*800*750mm 椅规格： 570*580*910mm	型号：无	宸睿	1	3400.00	3400.00	/
20	餐边柜	1800*800*400mm	型号：无	宸睿	1	1020.00	1020.00	/
21	10人电动 实木大圆 桌椅	Φ1600*760/40mm	型号：无	宸睿	1	10200.00	10200.00	/
四、厨 房 杂 件、餐 具等						0.00	0.00	
1	304单温台 出式龙头	6寸	JC-1023	君畅	25	116.00	2900.00	/
2	小炒锅	规格：直径 52CM	型号：定制	壬意莱	30	81.00	2430.00	/
3	炒勺	规格： 550*120*90mm	型号：定制	壬意莱	30	49.00	1470.00	/
4	砍骨刀	规格：刃长 224mm	型号：无	十八子	10	122.00	1220.00	/
5	厨片刀	规格：刃长 242mm	型号：无	十八子	20	110.00	2200.00	/
6	桑刀	规格：刃长 206mm	型号：无	十八子	20	110.00	2200.00	/
7	斩切刀	规格：刃长 205mm	型号：无	十八子	20	110.00	2200.00	/
8	剪刀	规格：25cm	型号：无	十八子	20	22.00	440.00	/

9	大白桶	规格：100L	型号：无	隆飞	5	110.00	550.00	/
10	不锈钢汤桶	规格：50cm	型号：定制	熙成	5	286.00	1430.00	/
11	不锈钢托盘	规格：60*40cm	型号：定制	熙成	50	78.00	3900.00	/
12	不锈钢钢盆	规格：70cm	型号：定制	熙成	50	109.00	5450.00	/
13	桉木砧板	规格：43*5cm	型号：定制	客满多	20	306.00	6120.00	/
14	松木砧板	规格：45*10cm	型号：定制	客满多	5	136.00	680.00	/
15	砧板围	规格：大号	型号：定制	熙成	20	54.00	1080.00	/
16	腰斗	规格：30*14*11cm	型号：定制	熙成	15	33.00	495.00	/
17	不锈钢捞厘	规格：30cm	型号：定制	熙成	15	52.00	780.00	/
18	钢水勺	规格：5斤	型号：定制	熙成	15	44.00	660.00	/
19	油鼓	规格：30cm	型号：定制	熙成	15	34.00	510.00	/
20	八格调味盒	规格：44*29*7cm	型号：定制	熙成	15	220.00	3300.00	/
21	菜篮	规格：670*450*340mm	型号：定制	雅尔达	20	66.00	1320.00	/
22	菜篮	规格：556*408*171mm	型号：定制	雅尔达	20	37.00	740.00	/
23	菜篮	规格：510*393*171mm	型号：定制	雅尔达	20	27.00	540.00	/
24	铁双钩	规格：540mm	型号：定制	熙成	15	14.00	210.00	/
25	14"打蛋器	规格：14寸	型号：定制	熙成	15	17.00	255.00	/
26	竹锅刷	规格：30cm	型号：定制	客满多	20	5.00	100.00	/
27	厨匙	规格：35cm	型号：定制	熙成	20	4.00	80.00	/

28	留样盒	规格：长 10*宽 10*高 6cm	型号：定制	清沐居	20	14.00	280.00	/
29	保鲜盒	规格：345*230*120mm	型号：定制	清沐居	20	17.00	340.00	/
30	保鲜盒	规格：385*250*125mm	型号：定制	清沐居	20	18.00	360.00	/
31	5 千克电子秤	5 千克	型号：ACS5KG	大阳	7	68.00	476.00	/
32	40×60 厘米不锈钢盘	规格：40*60CM	型号：定制	熙成	10	76.00	760.00	/
33	直径 2.5 厘米擀面杖	规格：直径 2.5CM	型号：定制	熙成	50	6.00	300.00	/
34	直径 30 厘米不锈钢面粉筛	规格：直径 30CM	型号：定制	熙成	5	17.00	85.00	/
35	40×60 厘米蒸笼硅胶垫	规格：40*60CM	型号：无	芳源	10	17.00	170.00	/
36	塑料刮板	规格：大号	型号：定制	清沐居	50	3.00	150.00	/
37	奶油机	规格：8L	SM310A	惠祺	10	816.00	8160.00	/
38	5 厘米高边不粘烤盘	规格：60*40*5cm	型号：无	易利	20	76.00	1520.00	/
39	2 厘米低边不粘烤盘	规格：60*40*2cm	型号：无	易利	20	71.00	1420.00	/
40	冷拼平圆盘（15 寸）	规格：15 寸	型号：无	禹成（yucheng）	50	24.00	1200.00	/
41	冷拼平圆盘（10 寸）	规格：10 寸	型号：无	禹成（yucheng）	50	9.00	450.00	/
42	冷拼平圆盘（8 寸）	规格：8 寸	型号：无	禹成（yucheng）	50	6.00	300.00	/
报价合计（包含税费等所有费用）：人民币 玖拾伍万柒仟伍佰叁拾伍元整¥957535.00								
无 分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）								

供应商名称（电子签章）：西木尔商厨电器有限公司

日期：2026年6月2日



4.6 响应货物技术资料表

货物需求偏离表

所竞分标：无

项号	竞争性谈判采购文件需求			响应文件承诺			偏离说明
	货物名称	数量	货物参数要求	货物名称	数量	货物参数	
一、3 楼中餐综合实训室							
（一）厨房设备							
1	不锈钢炉拼台	10	规格：270*900*800/350mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	不锈钢炉拼台	10	规格：270*900*800/350mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	无偏离

2	中餐燃气 炒菜灶（实 训）	8	规格：1600*900*800/350mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W*2； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 350mm，背出龙头，单尾鐠； 7、炉面板：采用$\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用$\geq 1.5\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接； 9、背板、侧板、前板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 厚优质 304#不锈钢板； 10、炉台面下层、炉内胆、围板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 厚电解板；炉体骨架结构用 $40\times 40\times 3.5\text{mm}$ 或 $30\times 30\times 3.5\text{mm}$（国标）角铁焊接； 11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲16、产品依据 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准检测合格。	中餐燃气 炒菜灶（实 训）	8	规格：1600*900*800/350mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W*2； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 350mm，背出龙头，单尾鐠； 7、炉面板：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接； 9、背板、侧板、前板采用 1.2mm 厚优质 304#不锈钢板； 10、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 $40\times 40\times 3.5\text{mm}$ 或 $30\times 30\times 3.5\text{mm}$（国标）角铁焊接； 11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 $\Phi 50\text{mm}$ 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲16、产品依据 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准检测合格。	无偏离
---	---------------------	---	---	---------------------	---	---	-----

3	菜品评点 打荷柜	6	规格：1600*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	菜品评点 打荷柜	6	规格：1600*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 1.0mm 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。	无偏离
4	菜品评点 打荷柜	2	规格：1500*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	菜品评点 打荷柜	2	规格：1500*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 1.0mm 优质 304#不锈钢趟门； 5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。	无偏离

5	切配砧板 工作台	8	规格：1700*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、工作台面板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以$\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板； 4、通脚用$\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。 ▲7. 本产品所用不锈钢材料必须符合 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。	切配砧板 工作台	8	规格：1700*800*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、工作台面板采用 1.5mm 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 0.8mm 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板； 4、通脚用$\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板。 ▲7. 本产品所用不锈钢材料必须符合 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。	无偏离
---	-------------	---	---	-------------	---	---	-----

6	燃气双头矮汤炉	1	规格：1400*750*550/400mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W； 5、炉面板：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板焊接制作； 6、炉前梁：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接； 7、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304#不锈钢板； 8、炉台面下层、炉内胆、围板采用≥1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm(国标)角铁焊接； 9、炉通脚：采用 Φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 10、炉膛内采用高铝耐火材料砌结火位； 11、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 12、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置 ▲12、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气双头矮汤炉	1	规格：1400*750*550/400mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W； 5、炉面板：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板焊接制作； 6、炉前梁：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接； 7、背板、侧板、前板采用 1.2mm 厚优质 304#不锈钢板； 8、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接； 9、炉通脚：采用 Φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 10、炉膛内采用高铝耐火材料砌结火位； 11、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 12、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置 ▲12、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
---	---------	---	---	---------	---	---	-----

7	燃气六眼煲仔炉	1	规格：1050*750*800/150mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 3、侧板、前板 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、面座为活动扁铸铁炉花； 5、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 6、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲7、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气六眼煲仔炉	1	规格：1050*750*800/150mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用 1.5mm 优质 304#不锈钢板制作； 3、侧板、前板 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、面座为活动扁铸铁炉花； 5、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 6、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲7、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
8	不锈钢炉拼台	1	规格：400*750*800/150mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	不锈钢炉拼台	1	规格：400*750*800/150mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作； 3、其它副板 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	无偏离

9	燃气三门 海鲜蒸柜	2	规格：1000*900*1850mm 1、蒸箱尺寸：1000*750*1100（±10mm），采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 2、柜门：采用双层保温发泡，配全不锈钢长拉杆拉手； 3、炉前梁采用≥1.5mm 优质 304#不锈钢板冲压焊接； 4、炉侧板、前板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板； 5、炉体骨架采用 40*40mm 角铁（国标）或 38*25*1.0mm 不锈钢秋制作； 6、炉通脚：采用 Φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 7、配 36 火排节能型燃烧器，带蒸汽发生器、强排 220V/120W 风机，3 分钟上蒸汽； 8、缺水防干烧保护、带故障报警及提示功能、一键启动、带熄火保护、操作方便更安全。 ▲9、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气三门 海鲜蒸柜	2	规格：1000*900*1850mm 1、蒸箱尺寸：1000*750*1100，采用 1.2mm 优质 304# 不锈钢板制作； 2、柜门：采用双层保温发泡，配全不锈钢长拉杆拉手； 3、炉前梁采用 1.5mm 优质 304#不锈钢板冲压焊接； 4、炉侧板、前板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 5、炉体骨架采用 40*40mm 角铁（国标）或 38*25*1.0mm 不锈钢秋制作； 6、炉通脚：采用 Φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 7、配 36 火排节能型燃烧器，带蒸汽发生器、强排 220V/120W 风机，3 分钟上蒸汽； 8、缺水防干烧保护、带故障报警及提示功能、一键启动、带熄火保护、操作方便更安全。 ▲9、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
---	--------------	---	--	--------------	---	--	-----

10	多功能蒸饭柜	1	规格：1400*615*1430mm 1、采用 304#不锈钢磨砂板材制作，柜体内胆钢板$\geq$1.2mm，外壳钢板$\geq$1.2mm，柜体夹层采用聚氨脂发泡保温； 2、自动进水装置及全自动微电脑控制系统，框架采用$\geq$40*40mm 优质角铁制作，配用不锈钢门铰及拉手，外置独立微电脑控制箱； 3、功率：24KW 电压：380V 频率：50HZ； ▲4、质量标准应符合 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。 ▲5、本产品所用密封硅胶条材料必须符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》的相关要求；	多功能蒸饭柜	1	规格：1400*615*1430mm 1、采用 304#不锈钢磨砂板材制作，柜体内胆钢板1.2mm，外壳钢板 1.2mm，柜体夹层采用聚氨脂发泡保温； 2、自动进水装置及全自动微电脑控制系统，框架采用 40*40mm 优质角铁制作，配用不锈钢门铰及拉手，外置独立微电脑控制箱； 3、功率：24KW 电压：380V 频率：50HZ； ▲4、质量标准应符合 GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》。 ▲5、本产品所用密封硅胶条材料必须符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》的相关要求；	无偏离
11	燃气烤鸭炉	1	规格：Φ900*1550mm 1、炉身采用$\geq$1.2mm 优质 201#不锈钢板制作； 2、三层保温炉体，拉伸底座； 3、挂圈直径：$\geq$59cm，4 斤鸭子约 10 只；2 斤鸭子约 15 只； 4、带可视化窗口，油水分离设计。 ▲5、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气烤鸭炉	1	规格：Φ900*1550mm 1、炉身采用 1.2mm 优质 201#不锈钢板制作； 2、三层保温炉体，拉伸底座； 3、挂圈直径：59cm，4 斤鸭子 10 只；2 斤鸭子 15 只； 4、带可视化窗口，油水分离设计。 ▲5、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离

12	双门晾鸭风干柜	1	规格：1220*730*1950mm 1、不锈钢机身； 2、功率：1.6KW/220V； 3、风干温度范围：0~25 度； 4、大功率风扇，立体循环，快速风干；加热/保鲜/除湿； 5、挂鸭数量：4 斤鸭子约 32 只；挂鹅数量约 28 只。 ▲6、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	双门晾鸭风干柜	1	规格：1220*730*1950mm 1、不锈钢机身； 2、功率：1.6KW/220V； 3、风干温度范围：0~25 度； 4、大功率风扇，立体循环，快速风干；加热/保鲜/除湿； 5、挂鸭数量：4 斤鸭子 32 只；挂鹅数量 28 只。 ▲6、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
13	烧腊架车连滴油盆	1	规格：1200*400*1500mm 1、采用优质 201#不锈钢制作； 2、立柱采用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管焊接，横梁采用 Φ25*1.0mm 优质 304#不锈钢圆管；3、活动托油盆：采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、配四个万向静音轮。	烧腊架车连滴油盆	1	规格：1200*400*1500mm 1、采用优质 201#不锈钢制作； 2、立柱采用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管焊接，横梁采用 Φ25*1.0mm 优质 304#不锈钢圆管；3、活动托油盆：采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、配四个万向静音轮。	无偏离

14	双星盆台	3	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用≥1.5mm 优质 304#不锈钢板； 3、星盆斗用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器； ▲7. 产品所用不锈钢材料符合 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。	双星盆台	3	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用1.5mm 优质 304#不锈钢板； 3、星盆斗用 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器； ▲7. 产品所用不锈钢材料符合 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。	无偏离
15	刀具砧板消毒杀菌收纳柜	2	规格：1300*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 3、柜身面板采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇≥1.0mm 优质 304#不锈钢门；5、台脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。 7、可收纳 8-10 个砧板，10 套刀；8、杀菌消毒方式：紫外线。	刀具砧板消毒杀菌收纳柜	2	规格：1300*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 3、柜身面板采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 1.0mm 优质 304#不锈钢门；5、台脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。 7、可收纳 8-10 个砧板，10 套刀；8、杀菌消毒方式：紫外线。	无偏离

16	热风循环 高温消毒 柜	1	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：≥1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃～125℃。	热风循环 高温消毒 柜	1	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃～125℃。	无偏离
17	四移门储 物柜	1	规格：1200*500*1800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用≥1.2mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；3、柜身、柜门及柜内层板采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；4、柜脚用Φ50mm 优质 201#不锈钢管制造，配可调高度子弹脚。	四移门储 物柜	1	规格：1200*500*1800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 1.2mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；3、柜身、柜门及柜内层板采用 1.0mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；4、柜脚用Φ50mm 优质 201#不锈钢管制造，配可调高度子弹脚。	无偏离
18	单通星盆 工作柜	1	规格：1600*800*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、门板采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板；5、星盆斗用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；6、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 7、加强筋用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成；8、每盆配有不锈钢下水器。	单通星盆 工作柜	1	规格：1600*800*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、门板采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板；5、星盆斗用 1.2mm 优质 304#不锈钢板；6、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 7、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成；8、每盆配有不锈钢下水器。	无偏离

19	中餐燃气 炒菜灶（教 学）	1	规格：900*800*800/70mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 700mm，背出龙头，单尾鐠； 7、炉面板：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用≥1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接；11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 φ 50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛采用一体铸铁炉膛，高温隔热棉耐火材料隔热； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 15、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲16、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	中餐燃气 炒菜灶（教 学）	1	规格：900*800*800/70mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 700mm，背出龙头，单尾鐠； 7、炉面板：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用 1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接；11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 φ 50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛采用一体铸铁炉膛，高温隔热棉耐火材料隔热； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成； 15、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲16、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
----	---------------------	---	--	---------------------	---	--	-----

20	不锈钢炉拼台	1	规格：300*800*800/70mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作；3、其它副板$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用$\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	不锈钢炉拼台	1	规格：300*800*800/70mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作；3、其它副板 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用$\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	无偏离
21	燃气双眼煲仔炉（柜式）	1	规格：700*800*800/70mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作；3、侧板、前板$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、门板采用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 5、台脚采用$\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高低子弹脚；6、面座为活动扁铸铁炉花；7、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 8、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲9、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气双眼煲仔炉（柜式）	1	规格：700*800*800/70mm 1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用 1.5mm 优质 304#不锈钢板制作；3、侧板、前板 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、门板采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 5、台脚采用$\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高低子弹脚；6、面座为活动扁铸铁炉花；7、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 8、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲9、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离

22	四层平板层架	1	规格：1500*500*1550mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、采用优质 201#不锈钢板材制作；3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 优质 201#不锈钢管制作；配可调子弹脚。 5、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板。	四层平板层架	1	规格：1500*500*1550mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、采用优质 201#不锈钢板材制作；3、层板用 1.2mm 优质 201#不锈钢板； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 优质 201#不锈钢管制作；配可调子弹脚。 5、加强筋采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板。	无偏离
23	不锈钢收纳柜	2	规格：1700*600*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板； 4、门板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板； 5、柜脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板折弯而成。	不锈钢收纳柜	2	规格：1700*600*800mm 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》； 2、台面板采用 1.2mm 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板； 4、门板采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板； 5、柜脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板折弯而成。	无偏离

25	开放式洗地龙头	2	1. 规格：10.7 米（±5%），黑色； 2. 开放式洗地龙头,采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管,最大耐温 85℃,最大耐压 300psi（21 公斤）。 4. 固定侧支架钢板厚度 5mm±5%, 黄铜进水主体, 固定金属接头, 配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等, 可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	开放式洗地龙头	2	1. 规格：10.7 米，黑色； 2. 开放式洗地龙头,采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管,最大耐温 85℃,最大耐压 300psi（21 公斤）。 4. 固定侧支架钢板厚度 5mm, 黄铜进水主体, 固定金属接头, 配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等, 可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	无偏离
26	粘捕式灭蝇灯	4	1、电压：220V 2、功率：≥16W 3、尺寸：≥395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管, 灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积≥40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料, 插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射。	粘捕式灭蝇灯	4	1、电压：220V 2、功率：16W 3、尺寸：395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管, 灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积 40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料, 插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开, 通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低, 无异味, 无辐射。	无偏离
27	紫外线消毒灯	9	1、规格：长度 620mm； 2、功率：≥20W； 3、材质：紫外线灯源, 石英灯, 医用级别, 可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	紫外线消毒灯	9	1、规格：长度 620mm； 2、功率：20W； 3、材质：紫外线灯源, 石英灯, 医用级别, 可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	无偏离

(二) 鲜风系统							
1	鲜风系统 管道集成	1	一、鲜风主管 1. 规格：600*400mm（±10%）≥15.6 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、鲜风支管 1. 规格：500*300mm（±10%）≥39 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、弯头≥3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	鲜风系统 管道集成	1	一、鲜风主管 1. 规格：600*400mm15.6 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、鲜风支管 1. 规格：500*300mm39 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、弯头 3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离
2	鲜风咀	35	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	鲜风咀	35	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	无偏离

3	送鲜风机	1	1. 规格: 1320*1320*1200mm, , 水冷方式, 2. 功率/电压: 3KW/380V, 风量 $\geq$ 28000m ³ /h、噪音 $\leq$ 69dB、全压 $\geq$ 510Pa; 3. 出风口: 650*450mm, 进风口: 1100*820mm;4. 采用智能化节能设计, 产品具有电压、缺相保护, 铜芯水泵。	送鲜风机	1	1. 规格: 1320*1320*1200mm, , 水冷方式, 2. 功率/电压: 3KW/380V, 风量 28000m ³ /h、噪音 69dB、全压 510Pa; 3. 出风口: 650*450mm, 进风口: 1100*820mm;4. 采用智能化节能设计, 产品具有电压、缺相保护, 铜芯水泵。	无偏离
4	鲜风机支架	1	规格: 现场定制; 1、采用 50#角钢制作, 与鲜风机匹配。	鲜风机支架	1	规格: 现场定制; 1、采用 50#角钢制作, 与鲜风机匹配。	无偏离
5	鲜风机变频启动器	1	电压 380V, 功率 $\geq$ 3KW。	鲜风机变频启动器	1	电压 380V, 功率 3KW。	无偏离
(三) 排烟系统 A							
1	中岛油烟分离一体烟罩	7.8	一、中岛油烟分离一体烟罩 1、规格: L*2000*550mm7.8 米 2、采用 $\geq$ 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作; 二、油烟分离过滤网 1、规格: 500*500*40mm31 块 2、用 $\geq$ 0.65mm 优质 304#不锈钢板制作; 三、含螺栓吊杆, 螺丝, 玻璃胶等五金安装辅材; 四、含设备搬运, 焊接, 吊装等。	中岛油烟分离一体烟罩	7.8	一、中岛油烟分离一体烟罩 1、规格: L*2000*550mm7.8 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作; 二、油烟分离过滤网 1、规格: 500*500*40mm31 块 2、用 0.65mm 优质 304#不锈钢板制作; 三、含螺栓吊杆, 螺丝, 玻璃胶等五金安装辅材; 四、含设备搬运, 焊接, 吊装等。	无偏离

2	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：1000*700mm（±10%）≥7.8 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：1100*700mm（±10%）≥10.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、排烟支管 1. 规格：1000*700mm（±10%）≥9 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；四、变头≥5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、三通变头≥1 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 六、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 七、含风管搬运，焊接，吊装等。	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：1000*700mm7.8 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：1100*700mm10.5 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、排烟支管 1. 规格：1000*700mm9 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；四、变头5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、三通变头 1 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 六、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 七、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离
---	--------------	---	---	--------------	---	---	-----

3	低噪音风柜	1	1、27.5 寸、18.5KW、风量：45000m³/h，全压 900Pa 2、风柜箱体采用 1.3mm 厚无花板，整体采用框架式结构，八个固定角采用一体成型，采用内螺丝固定； 3、采用智能化节能设计，产品具有电压、电源、故障、工作独立指示灯；采用钢网和防火棉双消音设计，侧板采用折弯卡扣式结构； 4、采用锥套式皮带轮、风叶采用螺丝固定式；侧门预留注油口，, 进出风口加法兰，加工字架底座； 5、产品通过碰撞、冲击测试，铜芯电机配置稳压电源，自适应电压波动；	低噪音风柜	1	1、27.5 寸、18.5KW、风量：45000m³/h，全压 900Pa 2、风柜箱体采用 1.3mm 厚无花板，整体采用框架式结构，八个固定角采用一体成型，采用内螺丝固定； 3、采用智能化节能设计，产品具有电压、电源、故障、工作独立指示灯；采用钢网和防火棉双消音设计，侧板采用折弯卡扣式结构； 4、采用锥套式皮带轮、风叶采用螺丝固定式；侧门预留注油口，, 进出风口加法兰，加工字架底座； 5、产品通过碰撞、冲击测试，铜芯电机配置稳压电源，自适应电压波动；	无偏离
4	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	无偏离
5	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径≥12mm*100mm 固定螺栓，优质耐震胶成套制作。	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 12mm*100mm 固定螺栓，优质耐震胶成套制作。	无偏离

6	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作, 焊接处采用满焊工艺, 抗拉强度$\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$, 烤漆绝缘; 2. 配置防水按钮, 电源通断、运行提示灯; 3. 箱体采用防水、静音设计, 带有密封胶圈; 4. 适用功率: 18.5KW/380V, 配置智能开关(控制)模块, 多按键控制、运行模式自由选择; 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源, 自适应电压波动, 运行稳定;	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作, 焊接处采用满焊工艺, 抗拉强度 700N/平方毫米, 烤漆绝缘; 2. 配置防水按钮, 电源通断、运行提示灯; 3. 箱体采用防水、静音设计, 带有密封胶圈; 4. 适用功率: 18.5KW/380V, 配置智能开关(控制)模块, 多按键控制、运行模式自由选择; 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源, 自适应电压波动, 运行稳定;	无偏离
7	油烟净化器	1	1. 处理风量: 45000m³/h、净化效果达到 85%以上, 不锈钢外壳, 电源电压: 220V/50Hz, 功率 2KW;; 2. 电场采用 1.5mm 高密度铝合金制作, 电场复合式设计, 通过火焰测试, 解决出风带静电问题; 3. 配置多功能屏, 电压、电流、清洗、运行状态信息; 5. 智能化保护系统, 耐高温, 具有: 防雷击、防起火、防漏电、短路、缺相、清洗提示等功能; 6. 废油自动回流设计, 避免沉积, 清洗周期长; 7. 线路卡槽式设计, 多功能电源控制板, 防火、耐腐蚀; , 8. 废油自动回流设计, 避免沉积, 清洗周期长; 9. 耐高温控制系统, 整机防碰撞设计, 运行稳定;	油烟净化器	1	1. 处理风量: 45000m³/h、净化效果达到 90%, 不锈钢外壳, 电源电压: 220V/50Hz, 功率 2KW;; 2. 电场采用 1.5mm 高密度铝合金制作, 电场复合式设计, 通过火焰测试, 解决出风带静电问题; 3. 配置多功能屏, 电压、电流、清洗、运行状态信息; 5. 智能化保护系统, 耐高温, 具有: 防雷击、防起火、防漏电、短路、缺相、清洗提示等功能; 6. 废油自动回流设计, 避免沉积, 清洗周期长; 7. 线路卡槽式设计, 多功能电源控制板, 防火、耐腐蚀; , 8. 废油自动回流设计, 避免沉积, 清洗周期长; 9. 耐高温控制系统, 整机防碰撞设计, 运行稳定;	无偏离
8	止回阀	1	规格: 现场定制 采用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质不锈钢板制作, 配置耐高温防老化玻璃胶。	止回阀	1	规格: 现场定制 采用 1.0mm 优质不锈钢板制作, 配置耐高温防老化玻璃胶。	无偏离

9	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作。	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作。	无偏离
10	双瓶装灭火系统	1	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间：≤1.8s, 电压 220V, 功率≥50W； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s, 同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10-12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度≥1.0mm 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋；	双瓶装灭火系统	1	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间：1.8s, 电压 220V, 功率 50W； 3. 本装置灭火剂喷射时间 21S, 同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带 18 高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度 1.0mm 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋；	无偏离
(三) 排烟系统 B							

1	油烟分离 一体烟罩	8.5	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm8.5 米 2、采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm17 块 2、用$\geq 0.65\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm8.5 块 2、采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	油烟分离 一体烟罩	8.5	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm8.5 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm17 块 2、用 0.65mm 优质 304#不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm8.5 块 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	无 偏 离
---	--------------	-----	---	--------------	-----	---	-------

2	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm（±10%）≥8.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：700*600mm（±10%）≥17 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头≥2 个 1. 规格：现场定制 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥4 个 1. 规格：现场定制 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm8.5 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：700*600mm17 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 2 个 1. 规格：现场定制 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 4 个 1. 规格：现场定制 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离
3	低噪音风 柜	1	22 寸、11KW、风量：≥23500m³/h，全压≥600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	低噪音风 柜	1	22 寸、11KW、风量：23500m³/h，全压 600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	无偏离
4	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	无偏离

5	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 $\geq 12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 $12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	无偏离
6	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	无偏离
7	油烟净化器	1	1. 处理风量：24000 m^3/h 、净化效果达到 $\geq 85\%$ 以上，不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW；； 2. 电极采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 高密度铝合金制作，电场复合式设计，解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统），具有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点，电源运行平稳。	油烟净化器	1	1. 处理风量：24000 m^3/h 、净化效果达到 90%，不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW；； 2. 电极采用 1.5mm 高密度铝合金制作，电场复合式设计，解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统），具有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点，电源运行平稳。	无偏离

8	止回阀	1	规格：现场定制 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	止回阀	1	规格：现场定制 采用 1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	无偏离
9	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作	无偏离
10	双瓶装灭火系统	1	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间： $\leq 1.8\text{s}$, 电压 220V , 功率 $\geq 50\text{W}$ ； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s , 同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 $10\sim 12$ 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋。	双瓶装灭火系统	1	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间： 1.8s , 电压 220V , 功率 50W ； 3. 本装置灭火剂喷射时间 21s ，同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢, 自带 18 高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度 1.0mm 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋。	无偏离
(三) 排烟系统 C							

1	岛型油烟分离一体烟罩	2	一、岛型油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm2 米 2、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm4 块 2、用 $\geq 0.65\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 三、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 四、含设备搬运，焊接，吊装等。	岛型油烟分离一体烟罩	2	一、岛型油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm2 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm4 块 2、用 0.65mm 优质 304#不锈钢板制作； 三、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 四、含设备搬运，焊接，吊装等。	无偏离
2	排烟系统管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：500*500mm ($\pm 10\%$) ≥ 2 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：500*500mm ($\pm 10\%$) ≥ 9 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 ≥ 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 ≥ 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	排烟系统管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：500*500mm2 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：500*500mm9 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离

3	低噪音风柜	1	18 寸、2.2KW、风量：≥13877m³/h，全压≥600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	低噪音风柜	1	18 寸、2.2KW、风量：13877m³/h，全压 600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	无偏离
4	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	无偏离
5	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径≥12mm*100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 12mm*100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	无偏离
6	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度≥700N/平方毫米，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：2.2KW-11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 700N/平方毫米，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：2.2KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	无偏离
8	止回阀	1	规格：现场定制 采用≥1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	止回阀	1	规格：现场定制 采用 1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	无偏离
9	风机、净化器支架	1	与风机配套；50#角钢制作。	风机、净化器支架	1	与风机配套；50#角钢制作。	无偏离

(四) 配套设施水电改造及安装							
1	配套设施 给、排水管 改造及安 装	1	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型 PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装（含墙面、地面恢复）。	配套设施 给、排水管 改造及安 装	1	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型 PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装（含墙面、地面恢复）。	无偏离
2	配套设施 综合电路 布线及安 装	150	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m²、ZB-BV4m m²、ZB-BV6m m²；品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	配套设施 综合电路 布线及安 装	150	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m²、ZB-BV4m m²、ZB-BV6m m²；品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
3	换气扇	6	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音。 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	换气扇	6	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音。 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
二、4 楼中西点综合实训室							

(一) 厨房设备			(一) 厨房设备			(一) 厨房设备	无偏离
1	白案工作柜	16	规格：1700*800*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固；3、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门；5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚；6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	白案工作柜	16	规格：1700*800*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固；3、层板采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、左右共两扇 1.0mm 优质 304#不锈钢趟门；5、台脚采用 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚；6、加强筋采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。	无偏离
2	不锈钢炉拼台	1	规格：650*900*800/350mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作；3、其它副板 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；4、脚管采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	不锈钢炉拼台	1	规格：650*900*800/350mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫 15mm 木板制作；3、其它副板 1.0mm 优质 304#不锈钢板；4、脚管采用 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	无偏离

3	中餐燃气 炒菜灶(含 鼓风机)	1	规格：1000*900*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头；6、背高 350mm，背出龙头，单尾撑；7、炉面板：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304# 不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接；11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 φ 50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲16、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	中餐燃气 炒菜灶(含 鼓风机)	1	规格：1000*900*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头；6、背高 350mm，背出龙头，单尾撑；7、炉面板：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用 1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接；11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 φ 50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲16、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
---	-----------------------	---	---	-----------------------	---	--	-----

4	燃气 1/3 坑扒炉连 焗炉	2	规格：800*900*850/70mm1. 全不锈钢柜体； 2. 扒板尺寸：425*610*20mm； 3. 焗炉尺寸：560*700*270mm；4. 热功率：11.8+5.8KW。 ▲5、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气 1/3 坑扒炉连 焗炉	2	规格：800*900*850/70mm1. 全不锈钢柜体； 2. 扒板尺寸：425*610*20mm； 3. 焗炉尺寸：560*700*270mm；4. 热功率：11.8+5.8KW。 ▲5、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
5	柜式燃气 炸炉	2	规格：400*900*850/70mm1. 全不锈钢柜体； 2. 油缸容量：20L（±2）； 3. 热功率：15.5KW。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	柜式燃气 炸炉	2	规格：400*900*850/70mm1. 全不锈钢柜体； 2. 油缸容量：20L； 3. 热功率：15.5KW。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
6	多功能蒸 饭柜	1	规格：700*615*1430mm1、采用 304#不锈钢磨砂板材制作，柜体内胆钢板≥1.2mm，外壳钢板≥1.2mm，柜体夹层采用聚氨脂发泡保温；2、自动进水装置及全自动微电脑控制系统，框架采用≥40*40mm 优质角铁制作，配用不锈钢门铰及拉手，外置独立微电脑控制箱；3、功率：12KW 电压：380V 频率：50HZ。	多功能蒸 饭柜	1	规格：700*615*1430mm1、采用 304#不锈钢磨砂板材制作，柜体内胆钢板 1.2mm，外壳钢板 1.2mm，柜体夹层采用聚氨脂发泡保温；2、自动进水装置及全自动微电脑控制系统，框架采用 40*40mm 优质角铁制作，配用不锈钢门铰及拉手，外置独立微电脑控制箱；3、功率：12KW 电压：380V 频率：50HZ。	无偏离

7	承炉工作台	1	规格：1600*900*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 $\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。	承炉工作台	1	规格：1600*900*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 0.8mm 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板。	无偏离
8	不锈钢面粉车	2	规格：600*600*550mm1. 设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2. 车体采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作； 3. 配万向刹车轮，U 型弯管手把，静音承重轮。	不锈钢面粉车	2	规格：600*600*550mm1. 设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2. 车体采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 3. 配万向刹车轮，U 型弯管手把，静音承重轮。	无偏离
9	双头华夫炉	2	规格：430*510*290mm1、功率：2.4kw 2、电压：220v	双头华夫炉	2	规格：430*510*290mm1、功率：2.4kw 2、电压：220v	无偏离
10	落地式电饼铛	2	规格：650*790*900mm1、功率：5kw 2、电压：220v	落地式电饼铛	2	规格：650*790*900mm1、功率：5kw 2、电压：220v	无偏离

11	三层电热烤箱	2	规格：1220*800*1468mm1. 功率：≥19.8KW/380V； 2. 不锈钢炉门，玻璃透视窗； 3. 炉体采用拉砂不锈钢制造； 4. 数显温控器，底火面火可在室温～350℃调节； 5. 自动恒温。 ▲7、本产品质量标准应符合 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。▲8、本产品所用密封硅胶条材料必须符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》的相关要求。	三层电热烤箱	2	规格：1220*800*1468mm1. 功率：19.8KW/380V； 2. 不锈钢炉门，玻璃透视窗； 3. 炉体采用拉砂不锈钢制造； 4. 数显温控器，底火面火可在室温～350℃调节； 5. 自动恒温。 ▲7、本产品质量标准应符合 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。▲8、本产品所用密封硅胶条材料必须符合 GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》的相关要求。	无偏离
12	高身饼盆车	2	规格：480*650*1800mm1、优质 201#磨砂不锈钢板材制作， 2、板材厚度≥1.2MM； 3、支撑管采用 38 不锈钢管配可活动脚；	高身饼盆车	2	规格：480*650*1800mm1、优质 201#磨砂不锈钢板材制作， 2、板材厚度 1.2MM； 3、支撑管采用 38 不锈钢管配可活动脚；	无偏离
13	豪华型单门醒发箱	2	规格：485*725*2070mm1、整体 201#不锈钢机身，大面积玻璃视窗；2、热风循环技术，使柜内空气快速对流，温度稳定升高，发酵均匀； 3、适用于：面包店，餐厅，面点间等 4、电压：220V； 5、功率：≥2.6KW	豪华型单门醒发箱	2	规格：485*725*2070mm1、整体 201#不锈钢机身，大面积玻璃视窗；2、热风循环技术，使柜内空气快速对流，温度稳定升高，发酵均匀； 3、适用于：面包店，餐厅，面点间等 4、电压：220V； 5、功率：2.6KW	无偏离

15	压面机	2	规格：660*700*1120mm1. 功率：2.2KW/220V 2. 滚筒转速：125RPM 3. 滚筒长度：250mm 4. 压辊直径：Φ113mm 5. 线速度：1.1 米/秒 6. 可调厚度：1-18mm	压面机	2	规格：660*700*1120mm1. 功率：2.2KW/220V 2. 滚筒转速：125RPM 3. 滚筒长度：250mm 4. 压辊直径：Φ113mm 5. 线速度：1.1 米/秒 6. 可调厚度：1-18mm	无偏离
16	和面机	2	规格：430*730*860mm1. 额定电压:220V/1.5KW 2. 额定频率:50HZ 3. 搅拌转速:100/220R/MIN 4. 料桶转速:6/13R/MIN 5. 最大和面量:12KG	和面机	2	规格：430*730*860mm1. 额定电压:220V/1.5KW 2. 额定频率:50HZ 3. 搅拌转速:100/220R/MIN 4. 料桶转速:6/13R/MIN 5. 最大和面量:12KG	无偏离
17	搅拌机	2	规格：430*520*760mm1. 料桶容积:20L 2. 额定电压:~220V/~380V 3. 额定频率:50Hz 4. 电机功率:1.1kW 5. 最大和面量:6kg 6. 搅拌转速:91/164/294(r/min)	搅拌机	2	规格：430*520*760mm1. 料桶容积:20L 2. 额定电压:~220V/~380V 3. 额定频率:50Hz 4. 电机功率:1.1kW 5. 最大和面量:6kg 6. 搅拌转速:91/164/294(r/min)	无偏离
18	双星盆台	3	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	双星盆台	3	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	无偏离

19	双星盆带 右平台	1	规格：1800*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆有配不锈钢下水器。	双星盆带 右平台	1	规格：1800*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆有配不锈钢下水器。	无偏离
20	热风循环 高温消毒 柜	1	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率： $\geq 1.8\text{KW}$ ； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃ $\sim$ 125℃。	热风循环 高温消毒 柜	1	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃ $\sim$ 125℃。	无偏离
21	四移门储 物柜	1	规格：1200*500*1800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；3、柜身、柜门及柜内层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；4、柜脚用 $\Phi 50\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管制造，配可调高度子弹脚。	四移门储 物柜	1	规格：1200*500*1800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 1.2mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；3、柜身、柜门及柜内层板采用 1.0mm 优质 201#不锈钢磨砂贴塑板；4、柜脚用 $\Phi 50\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管制造，配可调高度子弹脚。	无偏离

22	柜式操作台	1	规格：700*900*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板； 4、门板采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板；5、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用≥1.0mm 优质 201#不锈钢板折弯而成。	柜式操作台	1	规格：700*900*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板； 4、门板采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板；5、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板折弯而成。	无偏离
23	单通星盆工作柜	1	规格：1800*900*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、门板采用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 5、星盆斗用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板；6、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 7、加强筋用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。8、每盆配有不锈钢下水器。	单通星盆工作柜	1	规格：1800*900*800/70mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、门板采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 5、星盆斗用 1.2mm 优质 304#不锈钢板；6、柜脚采用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 7、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。8、每盆配有不锈钢下水器。	无偏离

24	四层平板层架	1	规格：1500*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、采用优质 201# 不锈钢板材制作； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 优质 201#不锈钢管制作；配可调子弹脚。5、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板。	四层平板层架	1	规格：1500*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、采用优质 201#不锈钢板材制作； 3、层板用 1.2mm 优质 201#不锈钢板； 4、立柱采用 38*38*1.0mm 优质 201#不锈钢管制作；配可调子弹脚。5、加强筋采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板。	无偏离
25	不锈钢收纳柜	2	规格：1700*600*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板；4、门板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板；5、柜脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢板折弯而成。	不锈钢收纳柜	2	规格：1700*600*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 201#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、柜体采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板；4、门板采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板；5、柜脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 201#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 201#不锈钢板折弯而成。	无偏离

27	开放式洗地龙头	2	1. 规格：10.7 米（±5%），黑色；2. 开放式洗地龙头，采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管，最大耐温 85℃，最大耐压 300psi（21 公斤）。 4. 固定侧支架钢板厚度 5mm±5%，黄铜进水主体，固定金属接头，配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	开放式洗地龙头	2	1. 规格：10.7 米，黑色；2. 开放式洗地龙头，采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管，最大耐温 85℃，最大耐压 300psi（21 公斤）。 4. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体，固定金属接头，配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	无偏离
28	粘捕式灭蝇灯	4	1、电压：220V 2、功率：≥16W 3、尺寸：≥395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积≥40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料，插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。	粘捕式灭蝇灯	4	1、电压：220V 2、功率：16W 3、尺寸：395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积 40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料，插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。	无偏离
29	紫外线消毒灯	9	1、规格：长度 620mm； 2、功率：≥20W； 3、材质：紫外线灯源，石英灯，医用级别，可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	紫外线消毒灯	9	1、规格：长度 620mm； 2、功率：20W； 3、材质：紫外线灯源，石英灯，医用级别，可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	无偏离

(二) 鲜风系统							
1	鲜风系统 管道集成	1	一、鲜风主管 1. 规格：600*400mm（±10%）≥15.6 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、鲜风支管 1. 规格：500*300mm（±10%）≥39 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头≥3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	鲜风系统 管道集成	1	一、鲜风主管 1. 规格：600*400mm15.6 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、鲜风支管 1. 规格：500*300mm39 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无 偏 离
2	鲜风咀	42	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	鲜风咀	42	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	无 偏 离
3	送鲜风机	1	1. 规格：1320*1320*1200mm，， 水冷方式， 2. 功率/电压：3KW/380V, 风量≥28000m3/h、噪音≤69dB、全压≥510Pa； 3. 出风口：650*450mm, 进风口：1100*820mm;4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	送鲜风机	1	1. 规格：1320*1320*1200mm，， 水冷方式， 2. 功率/电压：3KW/380V, 风量 28000m3/h、噪音 69dB、全压 510Pa； 3. 出风口：650*450mm, 进风口：1100*820mm;4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	无 偏 离

4	鲜风机支架	1	规格：现场定制； 1、采用 50#角钢制作，与鲜风机匹配。	鲜风机支架	1	规格：现场定制； 1、采用 50#角钢制作，与鲜风机匹配。	无偏离
5	鲜风机变频启动器	1	电压 380V，功率≥3KW。	鲜风机变频启动器	1	电压 380V，功率 3KW。	无偏离
(三) 排烟系统 A							
1	油烟分离一体烟罩	9.3	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm9.3 米 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm19 块 2、用≥0.65mm 优质 304#不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm9.3 米 2、采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	油烟分离一体烟罩	9.3	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm9.3 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm19 块 2、用 0.65mm 优质 304#不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm9.3 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	无偏离

2	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm（±10%）≥9.3 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：1000*700mm（±10%）≥6.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、排烟支管 1. 规格：800*700mm（±10%）≥14 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；四、弯头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、变头≥5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm9.3 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：1000*700mm6.5 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、排烟支管 1. 规格：800*700mm14 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；四、弯头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、变头 5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离
3	低噪音风 柜	1	22 寸、11KW、风量：≥23500m³/h，全压≥600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	低噪音风 柜	1	22 寸、11KW、风量：23500m³/h，全压 600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	无偏离

4	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	无偏离
5	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 $\geq 12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓， 优质防震胶成套制作。	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 $12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓， 优质防震胶成套制作。	无偏离
6	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用 板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块， 多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源， 自适应电压波动，运行稳定。	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用 板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：11KW/380V, 配置智能开关（控制）模 块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源， 自适应电压波动，运行稳定。	无偏离
7	油烟净化器	1	1. 处理风量：24000m ³ /h、净化效果达到 $\geq 85\%$ 以上， 不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW；； 2. 电极采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 高密度铝合金制作，电场复合式设 计，解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行状 态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统），具 有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间 显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示 功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点， 电源运行平稳。	油烟净化器	1	1. 处理风量：24000m ³ /h、净化效果达到 90%，不锈 钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW；； 2. 电极采用 1.5mm 高密度铝合金制作，电场复合式 设计，解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行 状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统）， 具有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、 时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏 幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点， 电源运行平稳。	无偏离

8	止回阀	1	规格：现场定制 采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	止回阀	1	规格：现场定制 采用 1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	无偏离
9	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作。	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作。	无偏离
10	双瓶装灭火系统	1	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间： $\leq 1.8\text{s}$, 电压 220V , 功率 $\geq 50\text{W}$ ； 3. 本装置灭火剂喷射时间不得小于 20s , 同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 $10\sim 12$ 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋。	双瓶装灭火系统	1	1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间： 1.8s , 电压 220V , 功率 50W ； 3. 本装置灭火剂喷射时间 21s ，同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢, 自带 18 高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能； 6. 可手动紧急启动功能。 7. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 8. 机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用； 9. 箱体用 304 材质厚度 1.0mm 不锈钢制作, 温度超过 150 度制动喷淋。	无偏离
(三) 排烟系统 B							

1	岛型油烟分离一体烟罩	2	一、岛型油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm2 米 2、采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作；二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm4 块 2、用 $\geq 0.65\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作；三、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材；四、含设备搬运，焊接，吊装等。	岛型油烟分离一体烟罩	2	一、岛型油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm2 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作；二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm4 块 2、用 0.65mm 优质 304#不锈钢板制作；三、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材；四、含设备搬运，焊接，吊装等。	无偏离
2	排烟系统管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：500*500mm（ $\pm 10\%$ ） ≥ 2 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：500*500mm（ $\pm 10\%$ ） ≥ 9 米 2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 ≥ 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 ≥ 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 $\geq 1.0\text{MM}$ 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	排烟系统管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：500*500mm2 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：500*500mm9 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离

3	低噪音风柜	1	18 寸、2.2KW、风量：≥13877m³/h，全压≥600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	低噪音风柜	1	18 寸、2.2KW、风量：13877m³/h，全压 600Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	无偏离
4	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	无偏离
5	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径≥12mm*100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 12mm*100mm 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	无偏离
6	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度≥700N/平方毫米，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：2.2KW-11KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 700N/平方毫米，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：2.2KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	无偏离
8	止回阀	1	规格：现场定制 采用≥1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	止回阀	1	规格：现场定制 采用 1.0mm 优质不锈钢板制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	无偏离
9	风机、净化器支架	1	与风机配套；50#角钢制作。	风机、净化器支架	1	与风机配套；50#角钢制作。	无偏离

（四）配套设施水电改造及安装							
1	配套设施 给、排水管 改造及安 装	1	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型 PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装（含墙面、地面恢复）。	配套设施 给、排水管 改造及安 装	1	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型 PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装（含墙面、地面恢复）。	无偏离
2	配套设施 综合电路 布线及安 装	150	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m²、ZB-BV4m m²、ZB-BV6m m²；品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。	配套设施 综合电路 布线及安 装	150	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m²、ZB-BV4m m²、ZB-BV6m m²；品牌参照“桂林国际”或相当于同等质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于同等质量品牌。	无偏离
3	换气扇	6	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音。 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	换气扇	6	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音。 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
三、6 楼大师试菜烹饪间							
（一）厨房设备							

1	不锈钢炉 拼台	2	规格：350*930*800/350mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫15mm 木板制作； 3、其它副板≥1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	不锈钢炉 拼台	2	规格：350*930*800/350mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板，台面底部加垫15mm 木板制作； 3、其它副板 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、脚管采用Φ38×1.0mm 优质 304#不锈钢管，配可调节高度子弹脚。	无偏离
---	------------	---	---	------------	---	--	-----

2	中餐燃气 炒菜灶(含 鼓风机)	1	规格：1750*930*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W*2； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 350mm，背出龙头，单尾撑；7、炉面板：采用 ≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用 ≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用 ≥1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用 ≥1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接； 11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲16、产品依据 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准检测合格； ▲17、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	中餐燃气 炒菜灶(含 鼓风机)	1	规格：1750*930*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW*2=72KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：550W*2； 5、配置：隔渣水槽、尾撑、摇摆水龙头； 6、背高 350mm，背出龙头，单尾撑；7、炉面板：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压一体成型； 8、炉前梁：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；9、背板、侧板、前板采用 1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；10、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接； 11、烟囱内胆：3mmA3 铁板（国标）； 12、炉通脚：采用 φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 13、炉膛内用耐火砖、高铝耐火材料砌结火位； 14、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；15、双风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲16、产品依据 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准检测合格； ▲17、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
---	-----------------------	---	--	-----------------------	---	--	-----

3	燃气四眼煲仔炉	1	规格：800*930*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用$\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板制作；3、侧板、前板$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；4、面座为活动扁铸铁炉花； 5、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 6、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲7、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气四眼煲仔炉	1	规格：800*930*800/350mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、面板采用 1.5mm 优质 304#不锈钢板制作；3、侧板、前板 1.2mm 优质 304#不锈钢板；4、面座为活动扁铸铁炉花； 5、每个炉眼配炉头以及相应气制、气管、火种组成； 6、脉冲电子打火，带熄火保护装置。 ▲7、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
4	承炉工作台	1	规格：1100*930*700mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面板采用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以$\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用$\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用$\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用$\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。	承炉工作台	1	规格：1100*930*700mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 0.8mm 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用$\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板。	无偏离

5	万能蒸烤箱	1	规格：850*770*785mm▲1、功率：蒸 9.5KW/380V；烤 11KW/380V；▲2、温度范围：25-250℃； ▲3、层高：67mm；▲4、容量：6 个 GN1/1 盆；5、内腔尺寸：440*645*580mm。 6、支持通过电热管以及各控制系统将电能转换为热能，形成热风循环功能； 7、支持通过锅炉或喷雾的方式产生蒸汽； 8、支持将热风 and 蒸汽通过控制系统按一定的比例组合使用，从而达到蒸烤的目的； 9、支持通过加湿和排湿功能来手动或自动调节内腔里所烹饪食物需要的湿度； 10、可以根据不同的食物调节不同温度和所需加工时间； 11、支持各电气安装空间内均有散热通道设计，可使电气件在合适的温度和干净的环境下工作，有效延长各电气件的寿命。 12、配 LED 照明灯； 13、支持三重除垢系统，一重开机自动清洗锅炉，二重定时除垢提醒，三重自动除垢系统； 14、支持能耗显示，可以时刻查看能耗情况； 15、支持预约烹饪，在指定的时间开始烹饪；	万能蒸烤箱	1	规格：850*770*785mm▲1、功率：蒸 9.5KW/380V；烤 11KW/380V；▲2、温度范围：25-250℃； ▲3、层高：67mm；▲4、容量：6 个 GN1/1 盆；5、内腔尺寸：440*645*580mm。 6、支持通过电热管以及各控制系统将电能转换为热能，形成热风循环功能； 7、支持通过锅炉或喷雾的方式产生蒸汽； 8、支持将热风 and 蒸汽通过控制系统按一定的比例组合使用，从而达到蒸烤的目的； 9、支持通过加湿和排湿功能来手动或自动调节内腔里所烹饪食物需要的湿度； 10、可以根据不同的食物调节不同温度和所需加工时间； 11、支持各电气安装空间内均有散热通道设计，可使电气件在合适的温度和干净的环境下工作，有效延长各电气件的寿命。 12、配 LED 照明灯； 13、支持三重除垢系统，一重开机自动清洗锅炉，二重定时除垢提醒，三重自动除垢系统； 14、支持能耗显示，可以时刻查看能耗情况； 15、支持预烹饪，在指定的时间开始烹饪；	无偏离
---	-------	---	--	-------	---	---	-----

6	燃气单头 矮汤炉	1	规格：700*750*550/400mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：≥36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W；5、炉面板：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板焊接制作； 6、炉前梁：采用≥1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；7、背板、侧板、前板采用≥1.2mm 厚优质 304# 不锈钢板；8、炉台面下层、炉内胆、围板采用≥1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30 ×3.5mm（国标）角铁焊接； 9、炉通脚：采用 φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 10、炉膛内采用高铝耐火材料砌结火位； 11、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；12、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲13、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	燃气单头 矮汤炉	1	规格：700*750*550/400mm1、设计制作标准参照 GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》规范要求标准； 2、热负荷：36KW； 3、防水风机电压：220VSPN，50Hz； 4、防水风机功率：250W；5、炉面板：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板焊接制作； 6、炉前梁：采用 1.5mm 厚优质 304#不锈钢板冲压折弯焊接；7、背板、侧板、前板采用 1.2mm 厚优质 304#不锈钢板；8、炉台面下层、炉内胆、围板采用 1.5mm 厚电解板；炉体骨架结构用 40×40×3.5mm 或 30×30×3.5mm（国标）角铁焊接； 9、炉通脚：采用 φ50mm 不锈钢管，炉通脚内含支撑身的钢管及高度调整钢脚螺丝； 10、炉膛内采用高铝耐火材料砌结火位； 11、每个炉眼配置炉头以及相应气制、气管、火种组成；12、单风机，脉冲电子打火，带熄火保护装置； ▲13、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞标无效。	无偏离
---	-------------	---	--	-------------	---	---	-----

7	双通工作柜	1	规格：1500*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢趟门；5、台脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板折弯而成。	双通工作柜	1	规格：1500*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板，台面底部以 15mm 夹木板加固； 3、层板采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、左右共两扇 1.0mm 优质 304#不锈钢趟门；5、台脚采用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管，配可调高低子弹脚； 6、加强筋采用 1.0mm 优质 304#不锈钢板折弯而成。	无偏离
8	双层工作台	1	规格：1500*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 $\geq 0.8\text{mm}$ 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板。	双层工作台	1	规格：1500*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 0.8mm 优质不锈钢板封底制作； 3、层板用 1.2mm 优质 304#不锈钢磨砂贴塑板；4、通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管；5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板。	无偏离
10	单星盆台（无靠背）	1	规格：700*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	单星盆台（无靠背）	1	规格：700*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	无偏离

11	热风循环 高温消毒 柜	1	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：≥1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃~125℃。	热风循环 高温消毒 柜	1	规格：1160*520*1860mm1. 全不锈钢柜体； 2. 不锈钢加粗层架； 3. 功率：1.8KW； 4. 电压：220V； 5. 消毒温度：25℃~125℃。	无偏离
13	四层栅格 层架	1	规格：1200*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、层架整体用框架嵌入式结构； 3、主框架用 38*25*1.0mm 优质 201#不锈钢制作； 4、层架间隔条用 25*13mm 优质 201#不锈钢方管； 5、柱脚用Φ50*1.0mm 优质 201#不锈钢管，配不锈钢可调节子弹脚。	四层栅格 层架	1	规格：1200*500*1550mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、层架整体用框架嵌入式结构； 3、主框架用 38*25*1.0mm 优质 201#不锈钢制作； 4、层架间隔条用 25*13mm 优质 201#不锈钢方管； 5、柱脚用Φ50*1.0mm 优质 201#不锈钢管，配不锈钢可调节子弹脚。	无偏离
14	单孔收污 台	1	规格：700*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面采用≥1.2mm 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以≥0.8mm 优质不锈钢板封底制作； 3、通脚用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管；4、配不锈钢可调节子弹脚； 5、加强筋用≥1.0mm 优质 304#不锈钢板。	单孔收污 台	1	规格：700*700*800mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、工作台面采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板加垫 15mm 夹木板加固，并以 0.8mm 优质不锈钢板封底制作； 3、通脚用Φ50*1.0mm 优质 304#不锈钢管；4、配不锈钢可调节子弹脚； 5、加强筋用 1.0mm 优质 304#不锈钢板。	无偏离

15	三星盆台	1	规格：1800*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 $\geq 1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	三星盆台	1	规格：1800*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 1.0mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配有不锈钢下水器。	无偏离
16	单星盆带左台	1	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 $\geq 1.2\text{mm}$ 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配不锈钢下水器；▲7. 产品所用不锈钢材料符合 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。	单星盆带左台	1	规格：1200*700*800/150mm1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备制作规范要求标准》；2、面板采用 1.5mm 优质 304#不锈钢板；3、星盆斗用 1.2mm 优质 304#不锈钢板； 4、水池支架横管用 38*25*1.0mm 优质 304#不锈钢管；通脚用 $\Phi 50*1.0\text{mm}$ 优质 304#不锈钢管； 5、配不锈钢可调节子弹脚； 6、每盆配不锈钢下水器；▲7. 产品所用不锈钢材料符合 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。	无偏离
17	挂式热水器	1	规格：820*400*400mm1、功率： $\geq 2\text{KW}/220\text{V}$ 2、容积： $\geq 60\text{L}$	挂式热水器	1	规格：820*400*400mm1、功率：2KW/220V 2、容积：60L	无偏离

18	开放式洗地龙头	1	1. 规格：10.7 米（±5%），黑色；2. 开放式洗地龙头，采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管，最大耐温 85℃，最大耐压 300psi（21 公斤）。 4. 固定侧支架钢板厚度 5mm±5%，黄铜进水主体，固定金属接头，配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	开放式洗地龙头	1	1. 规格：10.7 米，黑色；2. 开放式洗地龙头，采用黑色环氧涂层钢卷盘。 3. 三层钢丝软管，最大耐温 85℃，最大耐压 300psi（21 公斤）。 4. 固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体，固定金属接头，配置 360° 旋转前扳机黄铜水枪。 5. 支持安装于天花板、墙面、柜台下等，可调止动块。 6. 进水接口为标准 1/2"外螺纹。 ▲7. 所投产品部件“水嘴”符合 GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求	无偏离
19	粘捕式灭蝇灯	2	1、电压：220V 2、功率：≥16W 3、尺寸：≥395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积≥40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料，插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。	粘捕式灭蝇灯	2	1、电压：220V 2、功率：16W 3、尺寸：395*120*290mm 4、灯管：2*8w 灭蝇灯灯管，灯光波长在 365nm 最有效吸引蚊虫苍蝇。 5、覆盖面积 40 m² 6、外壳 ABS 防阻燃材料，插头带 3C 7、双面粘板在使用过程能保持完全敞开，通过粘捕纸粘黏蚊蝇。耗能低，无异味，无辐射。	无偏离
20	紫外线消毒灯	2	1、规格：长度 620mm； 2、功率：≥20W； 3、材质：紫外线灯源，石英灯，医用级别，可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	紫外线消毒灯	2	1、规格：长度 620mm； 2、功率：20W； 3、材质：紫外线灯源，石英灯，医用级别，可消毒、杀菌； 4、安装方式：吊挂式安装。	无偏离

(二) 鲜风系统							
1	鲜风系统 管道集成	1	一、鲜风管 1. 规格：500*400mm（±10%）≥22 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；二、弯头≥3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、变头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 五、含风管搬运，焊接，吊装等。	鲜风系统 管道集成	1	一、鲜风管 1. 规格：500*400mm22 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；二、弯头 3 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 三、变头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 五、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离
2	鲜风咀	16	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	鲜风咀	16	规格：Φ210mm 采用 201#不锈钢制作。	无偏离
3	送鲜风机	1	1. 规格：1020*1020*1150mm，， 水冷方式， 2. 功率/电压：1.1KW/380V, 风量≥18000m ³ /h、噪音≤69dB、全压≥510Pa； 3. 出风口：650*450mm, 进风口：1100*820mm;4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	送鲜风机	1	1. 规格：1020*1020*1150mm，， 水冷方式， 2. 功率/电压：1.1KW/380V, 风量 18000m ³ /h、噪音 69dB、全压 510Pa； 3. 出风口：650*450mm, 进风口：1100*820mm;4. 采用智能化节能设计，产品具有电压、缺相保护，铜芯水泵。	无偏离
4	鲜风机支 架	1	规格：现场定制； 1、采用 50#角钢制作，与鲜风机匹配。	鲜风机支 架	1	规格：现场定制； 1、采用 50#角钢制作，与鲜风机匹配。	无偏离
5	鲜风机变 频启动器	1	电压 380V，功率≥1.1KW。	鲜风机变 频启动器	1	电压 380V，功率 1.1KW。	无偏离

(三) 排烟系统							
1	油烟分离 一体烟罩	5.2	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm5.2 米 2、采用 ≥ 1.2 mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm13 块 2、用 ≥ 0.65 mm 优质 304# 不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm5.2 米 2、采用 ≥ 1.2 mm 优质 304# 不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	油烟分离 一体烟罩	5.2	一、油烟分离一体烟罩 1、规格：L*1000*550mm5.2 米 2、采用 1.2mm 优质 304#不锈钢板制作； 二、油烟分离过滤网 1、规格：500*500*40mm13 块 2、用 0.65mm 优质 304# 不锈钢板制作； 三、不锈钢墙幕板 1、规格：L*910*10mm5.2 米 2、采用 1.2mm 优质 304# 不锈钢板制作；四、含螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等五金安装辅材； 五、含设备搬运，焊接，吊装等。	无偏离

2	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm（±10%）≥5.2 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：700*600mm（±10%）≥7.5 米 2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头≥2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头≥5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用≥1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	排烟系统 管道集成	1	一、烟罩集烟管 1. 规格：600*600mm5.2 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 二、排烟主管 1. 规格：700*600mm7.5 米 2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作；三、弯头 2 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 四、变头 5 个 1. 规格：现场定制；2. 采用 1.0MM 厚 201 优质不锈钢板制作； 五、含角铁，不锈钢法兰，螺栓吊杆，螺丝，玻璃胶等安装辅材； 六、含风管搬运，焊接，吊装等。	无偏离
3	低噪音风 柜	1	20 寸、7.5KW、风量：≥17500m³/h，全压≥580Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	低噪音风 柜	1	20 寸、7.5KW、风量：17500m³/h，全压 580Pa 系统是由扇轮、扇壳、支承架、外箱体、轴承、皮带轮和皮带所组成；箱板采用 2mm 镀锌板，框架采用 3mm 铝合金材质，八个固定角采用 4.0mm 厚耐腐蚀 316L 不锈钢材质，牢固结实； 采用铜芯电机，配置防火、稳流电容模块，电机运行平稳。	无偏离
4	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	风柜软接	1	规格：现场定制； 采用优质防水、防火、防腐帆布制作。	无偏离

5	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 $\geq 12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	风机防震器	1	规格：与风机配套；采用直径 $12\text{mm} \times 100\text{mm}$ 固定螺栓，优质防震胶成套制作。	无偏离
6	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $\geq 700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：7.5KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	多功能保护箱	1	1. 外壳：300*390*160mm, 产品箱体外壳采用电箱专用板材制作，焊接处采用满焊工艺，抗拉强度 $700\text{N}/\text{平方毫米}$ ，烤漆绝缘； 2. 配置防水按钮，电源通断、运行提示灯； 3. 箱体采用防水、静音设计，带有密封胶圈； 4. 适用功率：7.5KW/380V, 配置智能开关（控制）模块，多按键控制、运行模式自由选择； 5. 配置专用防油、防水、防静电自适应高低压电源，自适应电压波动，运行稳定。	无偏离
7	油烟净化器	1	1. 处理风量：20000 m^3/h 、净化效果达到 $\geq 95\%$ 以上，不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 $\geq 2\text{KW}$ ； 2. 电极采用 $\geq 1.5\text{mm}$ 高密度铝合金制作，电场复合式设计，解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统），具有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点，电源运行平稳。	油烟净化器	1	1. 处理风量：20000 m^3/h 、净化效果达到 95%，不锈钢外壳，电源电压：220V/50Hz，功率 2KW； 2. 电极采用 1.5mm 高密度铝合金制作，电场复合式设计，解决出风带静电问题，使用更安全； 3. 配置 LED 多功能彩屏，电压、电流、清洗、运行状态信息一目了然； 4. 产品配置多功能智能控制器（带智能控制系统），具有：电压显示、实时温度显示、空气湿度显示、时间显示、设置、定时、学习、运行、有过压、屏幕提示功能； 5. 内置耐湿热、防振动、防碰撞控制板，信号稳点，电源运行平稳。	无偏离

8	止回阀	1	规格：现场定制 采用 1.0 不锈钢板加工制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	止回阀	1	规格：现场定制 采用 1.0 不锈钢板加工制作，配置耐高温防老化玻璃胶。	无偏离
9	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作。	风机、净化器支架	2	与风机配套；50#角钢制作。	无偏离
10	单瓶装灭火系统	1	规格：720*470*200mm1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间：≤1.8s； 3. 装置灭火剂喷射时间不得小于 20s，同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带不少于 18 个高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 10-12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能；也可手动紧急启动功能； 6. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 7. 用机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用。	单瓶装灭火系统	1	规格：720*470*200mm1. 绿色环保型灭火药剂，无色、无味、无毒、无腐蚀且不复燃； 2. 灭火时间：1.8s； 3. 装置灭火剂喷射时间 21，同时具备抗飞溅性能，在灭火剂喷射过程中无油点飞溅； 4. 箱体全身用 304 不锈钢，自带 18 高压细水雾喷嘴，保护灶台长度 12 米； 5. 灭火装置具备自动探测，自动实施灭火功能；也可手动紧急启动功能； 6. 喷射灭火剂后，自动切换喷射冷却水； 7. 用机械传动，全天候 24 小时监控，可连接消防报警系统，火情发生后，灭火装置自动启动扑灭火焰，在灭火时声光报警、打开水流阀同时进行设有机械应急启动装置，当手动、自动启动不成功时使用。	无偏离
(四) 配套设施水电改造及安装							

1	配套设施 给、排水管 改造及安 装	1	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型 PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装（含 墙面、地面恢复）。	配套设施 给、排水管 改造及安 装	1	1、排水管规格：De50、De70；材质：PVC-U； 2、给水管规格：De20~De32；材质：冷热型 PPR； 3、含弯头、直接、三通等配件及辅材； 4、管材品牌参照“联塑”或相当于同等质量品牌； 5、安装方式：局部明装，局部开挖墙面及地面暗装 （含墙面、地面恢复）。	无偏离
2	配套设施 综合电路 布线及安 装	70	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m²、ZB-BV4m m²、ZB-BV6m m²；品牌参照“桂林国际”或相当于同等 质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于同 等质量品牌。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目 录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞 标无效。	配套设施 综合电路 布线及安 装	70	1、电线规格：阻燃铜芯电线 ZB-BV2.5m m²、ZB-BV4m m²、ZB-BV6m m²；品牌参照“桂林国际”或相当于 同等质量品牌； 2、线管规格型号：PVC Φ20 3、开关、插座、电箱，品牌参照“公牛”或相当于 同等质量品牌。 ▲4、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证） 目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否 则竞标无效。	无偏离
3	换气扇	2	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证）目 录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否则竞 标无效。	换气扇	2	1、规格：300*300mm 2、型号参数：强力 60w，全铜双滚珠静音 ▲3、本产品属于国家强制性产品认证（CCC 认证） 目录范围，竞标时须提供有效的 CCC 认证证书，否 则竞标无效。	无偏离
19	高档餐桌 椅组合	1	1、桌规格：2000*800*750mm； 2、椅规格：570*580*900mm，8 张。 3、主体材质：多层实木。	高档餐桌 椅组合	1	1、桌规格：2000*800*750mm； 2、椅规格：570*580*900mm，8 张。 3、主体材质：多层实木。	无偏离
20	餐边柜	1	1、规格：1800*800*400mm 2、材质：18mm 厚复合板定制，含柜门、五金配件	餐边柜	1	1、规格：1800*800*400mm 2、材质：18mm 厚复合板定制，含柜门、五金配件	无偏离

21	10 人电动 实木大圆 桌椅	1	1、规格：Φ 1600*760/40mm2、主材材质：多层实木板制作； 3、带电动大转盘； 4、10 人位，配 10 张实木椅子。	10 人电动 实木大圆 桌椅	1	1、规格：Φ 1600*760/40mm2、主材材质：多层实木板制作； 3、带电动大转盘； 4、10 人位，配 10 张实木椅子。	无偏离
四、厨房杂件、餐具等							
1	304 单温台 出式龙头	25	1. 单孔单温台出式龙头，主体黄铜铸造，表面抛光镀铬处理，一字手柄陶瓷阀芯。 2. 配 6 寸±5%（152mm）鹅颈水嘴，可根据需求选配水嘴类型尺寸。 3. 开孔：孔径 25mm ▲4. 所投产品部件“水嘴”符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》、GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求 ▲5. 所投产品符合中国环境标志产品认证实施规则 ECC-1057EL-A/0 的要求	304 单温台 出式龙头	25	1. 单孔单温台出式龙头，主体黄铜铸造，表面抛光镀铬处理，一字手柄陶瓷阀芯。 2. 配 6 寸（152mm）鹅颈水嘴，可根据需求选配水嘴类型尺寸。 3. 开孔：孔径 25mm ▲4. 所投产品部件“水嘴”符合 GB18145-2014《陶瓷片密封水嘴》、GB25501-2019《水嘴水效限定值及水效等级》标准指标要求 ▲5. 所投产品符合中国环境标志产品认证实施规则 ECC-1057EL-A/0 的要求	无偏离
2	小炒锅	30	规格：直径约 52CM 材质：熟铁	小炒锅	30	规格：直径 52CM 材质：熟铁	无偏离
3	炒勺	30	规格：550*120*90mm 材质：201#不锈钢材质，厚度 1.0mm，加木柄	炒勺	30	规格：550*120*90mm 材质：201#不锈钢材质，厚度 1.0mm，加木柄	无偏离
4	砍骨刀	10	规格：刃长约 224mm 材质：优质不锈钢	砍骨刀	10	规格：刃长 224mm 材质：优质不锈钢	无偏离
5	厨片刀	20	规格：刃长约 242mm 材质：优质不锈钢	厨片刀	20	规格：刃长 242mm 材质：优质不锈钢	无偏离
6	桑刀	20	规格：刃长约 206mm 材质：优质不锈钢	桑刀	20	规格：刃长 206mm 材质：优质不锈钢	无偏离
7	斩切刀	20	规格：刃长约 205mm 材质：优质不锈钢	斩切刀	20	规格：刃长 205mm 材质：优质不锈钢	无偏离
8	剪刀	20	规格：约 25cm 材质：不锈钢	剪刀	20	规格：25cm 材质：不锈钢	无偏离

9	大白桶	5	规格：100L 材质：优质 PE	大白桶	5	规格：100L 材质：优质 PE	无偏离
10	不锈钢汤桶	5	规格：约 50cm 材质：优质 304#不锈钢	不锈钢汤桶	5	规格：50cm 材质：优质 304#不锈钢	无偏离
11	不锈钢托盘	50	规格：约 60*40cm 材质：优质 304#不锈钢	不锈钢托盘	50	规格：60*40cm 材质：优质 304#不锈钢	无偏离
12	不锈钢钢盆	50	规格：约 70cm 材质：优质不锈钢	不锈钢钢盆	50	规格：70cm 材质：优质不锈钢	无偏离
13	桉木砧板	20	规格：约 43*5cm 材质：优质桉木	桉木砧板	20	规格：43*5cm 材质：优质桉木	无偏离
14	松木砧板	5	规格：约 45*10cm 材质：优质松木	松木砧板	5	规格：45*10cm 材质：优质松木	无偏离
15	砧板围	20	规格：大号 材质：优质不锈钢	砧板围	20	规格：大号 材质：优质不锈钢	无偏离
16	腰斗	15	规格：约 30*14*11cm 材质：优质不锈钢	腰斗	15	规格：30*14*11cm 材质：优质不锈钢	无偏离
17	不锈钢捞厘	15	规格：约 30cm 材质：优质不锈钢	不锈钢捞厘	15	规格：30cm 材质：优质不锈钢	无偏离
18	钢水勺	15	规格：约 5 斤材质：优质不锈钢	钢水勺	15	规格：5 斤材质：优质不锈钢	无偏离
19	油鼓	15	规格：约 30cm 材质：优质不锈钢	油鼓	15	规格：30cm 材质：优质不锈钢	无偏离
20	八格调味盒	15	规格：约 44*29*7cm 材质：优质不锈钢	八格调味盒	15	规格：44*29*7cm 材质：优质不锈钢	无偏离
21	菜篮	20	规格：约 670*450*340mm 材质：加厚 PE 塑料	菜篮	20	规格：670*450*340mm 材质：加厚 PE 塑料	无偏离
22	菜篮	20	规格：约 556*408*171mm 材质：加厚 PE 塑料	菜篮	20	规格：556*408*171mm 材质：加厚 PE 塑料	无偏离
23	菜篮	20	规格：约 510*393*171mm 材质：加厚 PE 塑料	菜篮	20	规格：510*393*171mm 材质：加厚 PE 塑料	无偏离
24	铁双钩	15	规格：约 540mm 材质：优质不锈钢	铁双钩	15	规格：540mm 材质：优质不锈钢	无偏离

25	14"打蛋器	15	规格：约 14 寸 材质：优质不锈钢	14"打蛋器	15	规格：14 寸 材质：优质不锈钢	无偏离
26	竹锅刷	20	规格：约 30cm 材质：优质竹质	竹锅刷	20	规格：30cm 材质：优质竹质	无偏离
27	厨匙	20	规格：35cm 材质：优质不锈钢	厨匙	20	规格：35cm 材质：优质不锈钢	无偏离
28	留样盒	20	规格：长 10*宽 10*高 6cm 塑料材质，耐用型	留样盒	20	规格：长 10*宽 10*高 6cm 塑料材质，耐用型	无偏离
29	保鲜盒	20	规格：约 345*230*120mm 材质：食品级 PP 材质	保鲜盒	20	规格：345*230*120mm 材质：食品级 PP 材质	无偏离
30	保鲜盒	20	规格：约 385*250*125mm 材质：食品级 PP 材质	保鲜盒	20	规格：385*250*125mm 材质：食品级 PP 材质	无偏离
31	5 千克电子秤	7	规格：称重 5KG 可置零，除皮多种选择功能，配置电瓶，可插电充电	5 千克电子秤	7	规格：称重 5KG 可置零，除皮多种选择功能，配置电瓶，可插电充电	无偏离
32	40×60 厘米不锈钢盘	10	规格：40*60CM 材质：优质不锈钢	40×60 厘米不锈钢盘	10	规格：40*60CM 材质：优质不锈钢	无偏离
33	直径 2.5 厘米擀面杖	50	规格：直径 2.5CM 材质：实木	直径 2.5 厘米擀面杖	50	规格：直径 2.5CM 材质：实木	无偏离
34	直径 30 厘米不锈钢面粉筛	5	规格：直径 30CM 材质：优质不锈钢	直径 30 厘米不锈钢面粉筛	5	规格：直径 30CM 材质：优质不锈钢	无偏离
35	40×60 厘米蒸笼硅胶垫	10	规格：40*60CM 材质：硅胶	40×60 厘米蒸笼硅胶垫	10	规格：40*60CM 材质：硅胶	无偏离
36	塑料刮板	50	规格：大号材质：食品级 PP 材质	塑料刮板	50	规格：大号材质：食品级 PP 材质	无偏离

37	奶油机	10	规格：8L 面盘材质：优质 304#不锈钢材质；功率：1800W/220V； 容量：8L	奶油机	10	规格：8L 面盘材质：优质 304#不锈钢材质；功率：1800W/220V； 容量：8L	无偏离
38	5厘米高边 不粘烤盘	20	规格：60*40*5cm 盘面材质：镀铝	5厘米高边 不粘烤盘	20	规格：60*40*5cm 盘面材质：镀铝	无偏离
39	2厘米低边 不粘烤盘	20	规格：60*40*2cm 盘面材质：镀铝	2厘米低边 不粘烤盘	20	规格：60*40*2cm 盘面材质：镀铝	无偏离
40	冷拼平圆 盘（15寸）	50	规格：15寸 采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	冷拼平圆 盘（15寸）	50	规格：15寸 采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	无偏离
41	冷拼平圆 盘（10寸）	50	规格：10寸 采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	冷拼平圆 盘（10寸）	50	规格：10寸 采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	无偏离
42	冷拼平圆 盘（8寸）	50	规格：8寸采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	冷拼平圆 盘（8寸）	50	规格：8寸采用食品级 A5 密胺材质，一体成型。	无偏离

注：

1. 说明：应对照谈判文件“第二章”中“货物需求一览表”的采购清单及技术参数条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照谈判文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。当响应文件的商务内容低于竞争性谈判采购文件要求时，竞标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标
3. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按竞标无效处理。
4. 如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时，响应文件承诺不得直接复制采购需求，响应文件承诺内容应当写明竞标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按竞标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的，采购人应在此采购需求的数值后标注◆号，对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。
5. 如技术偏离表中的竞标响应与佐证材料不一致的，以佐证材料为准。

供应商名称（电子签章）：广西味来商厨电器有限公司

日期：2026年6月2日

4.7 商务条款偏离表

商务条款偏离表

分标号（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：无

项号	竞争性谈判采购文件的商务需求	响应文件承诺的商务条款	偏离说明
一	▲质保期： 1. 质保期：按国家有关产品“三包”规定执行“三包”，质保期自货物验收合格之日起计算，不少于1年（“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行）。 2. 若产品生产厂家免费质保期超过此年限的，合同履行过程中按厂家规定执行。终身提供技术支持及售后服务，保修期内发生的质量问题，由成交人负责免费解决，保修期外不收取除所更换的配件费外的任何费用。需求表内特别注明的除外。	▲质保期： 1. 质保期：按国家有关产品“三包”规定执行“三包”，质保期自货物验收合格之日起计算，1年（“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行）。 2. 若产品生产厂家免费质保期超过此年限的，合同履行过程中按厂家规定执行。终身提供技术支持及售后服务，保修期内发生的质量问题，由我司负责免费解决，保修期外不收取除所更换的配件费外的任何费用。需求表内特别注明的除外。	无 偏离
二	▲交货期：自签订合同之日起45日内交货、安装调试完毕，且验收合格并交付正常使用。	▲交货期：自签订合同之日起45日内交货、安装调试完毕，且验收合格并交付正常使用。	无 偏离
三	合同签订时间：自成交通知书发出之日起15日内。	合同签订时间：自成交通知书发出之日起15日内。	无 偏离
四	交货地点：采购人指定地点	交货地点：采购人指定地点	无 偏离
五	▲报价要求：本次报价须为人民币报价，包含：所有设备、成品、材料、随配附件、备品备件、运输、工具、安装、调试、各种附材、附加培训、售后服务、税金等费用。	▲报价要求：本次报价须为人民币报价，包含：所有设备、成品、材料、随配附件、备品备件、运输、工具、安装、调试、各种附材、附加培训、售后服务、税金等费用。	无 偏离

六	▲售后技术服务要求： 1. 本项目采购产品需要的配件由供应商提供。 2. 供应商提供的产品必须是全新、原装的。成交人负责送货上门，供货时提供完整的使用手册、售后承诺及联系方式；负责现场安装调试，直至正常使用；免费负责采购人维修、操作、技术人员的培训服务，并无偿提供培训资料和培训师资。使用户相关维修、操作人员具备了解设备结构、工作原理，熟练操作产品，并能排除一般故障的能力；交货及采购人安装调试过程中，成交人应免费派专业技术人员到交货安装现场进行技术指导及相关技术服务。 3. 非人为原因，由产品质量问题造成的，质保期内免费更换损坏的零部件，免费对产品或配件维修；质保期结束后，成交供应商仍应负责对产品提供终身维修服务，维修费按实际收取。 4. 故障响应时间：7*24 小时服务响应，接到紧急故障处理必须在 4 小时之内赴现场处理，不需要更换备件的情况下应在 12 小时内解除故障，需要更换备件时应在 24 小时内解除故障。	▲售后技术服务要求： 1. 本项目采购产品需要的配件由我司提供。 2. 我司提供的产品必须是全新、原装的。我司负责送货上门，供货时提供完整的使用手册、售后承诺及联系方式；负责现场安装调试，直至正常使用；免费负责采购人维修、操作、技术人员的培训服务，并无偿提供培训资料和培训师资。使用户相关维修、操作人员具备了解设备结构、工作原理，熟练操作产品，并能排除一般故障的能力；交货及采购人安装调试过程中，我司应免费派专业技术人员到交货安装现场进行技术指导及相关技术服务。 3. 非人为原因，由产品质量问题造成的，质保期内免费更换损坏的零部件，免费对产品或配件维修；质保期结束后，我司仍应负责对产品提供终身维修服务，维修费按实际收取。 4. 故障响应时间：7*24 小时服务响应，接到紧急故障处理必须在 4 小时之内赴现场处理，不需要更换备件的情况下应在 12 小时内解除故障，需要更换备件时应在 24 小时内解除故障。	无 偏 离
七	▲付款方式： 1. 合同签订生效后 15 个工作日内，甲方向乙方支付合同总金额 30%作为预付款；全部设备供货安装调试完毕，经甲方组织验收合格并出具验收报告后 30 个工作日内，甲方一次性支付剩余 70%合同价款；付款前乙方应按甲方要求开具合法有效、等额的增值税发票，甲方按国库集中支付相关规定办理支付手续，付款时限不含财政资金审批拨付流程。 2. 票据要求：乙方必须按照甲方要求提供真实、有效、合法的正式发票。一旦发现乙方提供虚假发票，除须向甲方补开合法发票外，须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权终止合同，乙方不得提出异议，因	▲付款方式： 1. 合同签订生效后 15 个工作日内，甲方向我司支付合同总金额 30%作为预付款；全部设备供货安装调试完毕，经甲方组织验收合格并出具验收报告后 30 个工作日内，甲方一次性支付剩余 70%合同价款；付款前我司应按甲方要求开具合法有效、等额的增值税发票，甲方按国库集中支付相关规定办理支付手续，付款时限不含财政资金审批拨付流程。 2. 票据要求：我司必须按照甲方要求提供真实、有效、合法的正式发票。一旦发现我司提供虚假发票，除须向甲方补开合法发票外，须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权终止合同，我司不得提出异议，因终止合同而产生的一切损失均由我司承担。	无 偏 离

	终止合同而产生的一切损失均由乙方承担。		
八	验收标准：1. 检查供货范围或服务范围产品到达现场后，供应商应在采购单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认。供应商应保证货物到达采购人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责调换、补齐或赔偿。 2. 供应商应提供完备的技术或服务资料、装箱单和合格证等，并派遣专业人员进行现场安装调试。验收合格条件如下： 2.1 货物或服务技术参数与响应文件中响应表或证明材料一致，性能或指标达到规定的标准。 2.2 技术资料、装箱单、合格证等资料齐全。 2.3 在测试或试运行期间所出现的问题得到解决，并运行或工作正常。 2.4 在规定时间内完成交货及验收，并经采购人确认。 3. 产品在安装调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。 4. 供应商提供的货物或服务未达到采购文件规定要求，且对采购人造成损失的，由供应商承担一切责任，并赔偿所造成的损失。 5. 产品包装材料归采购人所有。 6. 其他验收要求按《拟签订的合同文本》执行，产品符合国家有关认证标准及安全规定。未尽事宜按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采(2015) 22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库(2016) 205号]规定执行。	验收标准：1. 检查供货范围或服务范围产品到达现场后，我司应在采购单位人员在场情况下当面开箱，共同清点、检查外观，作出开箱记录，双方签字确认。我司应保证货物到达采购人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由我司负责调换、补齐或赔偿。 2. 我司应提供完备的技术或服务资料、装箱单和合格证等，并派遣专业人员进行现场安装调试。验收合格条件如下： 2.1 货物或服务技术参数与响应文件中响应表或证明材料一致，性能或指标达到规定的标准。 2.2 技术资料、装箱单、合格证等资料齐全。 2.3 在测试或试运行期间所出现的问题得到解决，并运行或工作正常。 2.4 在规定时间内完成交货及验收，并经采购人确认。 3. 产品在安装调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。 4. 我司提供的货物或服务未达到采购文件规定要求，且对采购人造成损失的，由我司承担一切责任，并赔偿所造成的损失。 5. 产品包装材料归采购人所有。 6. 其他验收要求按《拟签订的合同文本》执行，产品符合国家有关认证标准及安全规定。未尽事宜按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采(2015) 22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库(2016) 205号]规定执行。	无 偏 离
九	▲进口产品说明：本标项货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）	▲进口产品说明：本标项货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投	无 偏 离

	参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。	标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。（无进口产品参与投标）	
十	▲其他要求及说明：其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。	▲其他要求及说明：其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。	无 偏 离
无 分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）			

注：

1. 说明：应对照谈判文件“第二章采购需求”中的商务条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照谈判文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。当响应文件的商务内容低于竞争性谈判采购文件要求时，竞标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标
3. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按竞标无效处理。
4. 如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时，响应文件承诺不得直接复制采购需求，响应文件承诺内容应当写明竞标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按竞标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的，采购人应在此采购需求的数值后标注◆号，对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。

供应商名称（电子签章）：广西味来商厨电器有限公司

日期：2026 年 6 月 2 日

4.8 成交供应商澄清函（如有请提供）

无

4.9 其他与本合同相关的资料（如有请提供）

无