

十、投标报价

项目编号：常采公[2021]0049号

序号	设备名称	品牌	规格型号	技术参数	数量	单位	投标价格（元）	
							单价	合价
一层								
副食品库								
1	四层平板冲孔货架	华杰	1200*600*1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，板厚：1.5mm；板面机械冲孔，板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋，加强筋板厚：1.5mm；立柱采用为 $\phi 38 \times 1.2$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	2	台	1347	2694
2	储物柜	华杰	1200*500*1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	3	台	3661	10983
主食库								
1	米面架	华杰	1200*600*250	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；存放架选用 $\phi 50 \times 50 \text{mm} \times 1.5 \text{mm}$ 不锈钢焊管；每个竖档间距 8cm；配橡胶脚套。	5	台	552	2760
2	平板推车	华杰	1000*700	板材选用 SUS304-2B 厚度为 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板；支架选用 304# $\phi 38 \text{mm}$ 厚度为 1.5mm 不锈钢管；配备四个万向轮。	2	台	1070	2140
蔬菜加工间								
1	单星水	华杰	1000*700*	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》（QB/T2319.2-2004）；洗	2	台	1157	2314

	池		800*150	盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）				
3	四通工作台	华杰	1700*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1761	1761
4	四层平板冲孔货架	华杰	1200*600*1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，板厚：1.5mm；板面机械冲孔，板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋，加强筋板厚：1.5mm；立柱采用为 $\Phi 38*1.2$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	3	台	1347	4041
荤菜加工、切配间								
1	单星水池	华杰	1000*700*800*150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	4	台	1157	4628
2	四通工作台	华杰	1700*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫	1	台	1761	1761

				生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。				
3	四层平板冲孔货架	华杰	1200*600*1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004)；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，板厚：1.5mm；板面机械冲孔，板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋，加强筋板厚：1.5mm；立柱采用为 Φ 38*1.2 mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	1	台	1347	1347
4	四门雪柜	银都	1220*760*1950	制冷方式：风冷，内外全不锈钢，铜管，整体聚氨酯高压发泡，柜门配重力不锈钢门铰，门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示	2	台	4317	8634
5	绞肉机	飞凤	绞肉、切片	优质不锈钢制成，结构紧凑，噪音小	1	台	2747	2747
点心间								
1	双动双速和面机	力丰	30 型	功率：1.6KW/380V 和面量：12.5KG	1	台	3846	3846
2	压面机	银鹰	450*360*1040	重量 kg：70 额定电压：220V；电机功率 1.5kW；防水等级 IPX1；轧辊尺寸 Φ 135×350 mm；轧辊高；范围 1-25 mm；轧辊转速 77.5 r/min；轧辊线速度 548 mm/s；普通 V 带 A1130-2。	1	台	3846	3846
3	四门雪柜	银都	1220*760*1950	制冷方式：风冷，内外全不锈钢，铜管，整体聚氨酯高压发泡，柜门配重力不锈钢门铰，门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示	1	台	4317	4317
4	二层四盘电烤箱	顺麦	二层四盘	液晶显示，每层功率 7.5KW/380V，温度范围 0-300 度。每层内腔尺寸：870*680*200mm；整机重量：470kg。	1	台	4082	4082
5	醒发箱	顺麦	15 层	全不锈钢制作，湿度均匀，加温快速。电功率：2.7KW/220V	1	台	1570	1570
6	落地式油炸锅	华杰	950*575*900	全不锈钢制作，配优质发热管，温度可调 0~300 度可调节，带定时 0~60 分钟可调节，容积：76L；电功率：9KW/380V。	1	台	1675	1675
7	电饼铛	康威	640*750*760	外壳全不锈钢制作，饼盘翻砂制作，饼盘尺寸： Φ 540；自动恒温，4.5KW/220V~380V	1	台	1962	1962

8	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1571	1571
9	木面工作台	华杰	1500*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 工作台的面板选用厚度为 800mm 优质柳桉板; 工作台的支撑脚管选用 SUS304-2B φ38mm*1.5mm 不锈钢焊管, 调节范围为上下 40mm; 配不锈钢调节脚。	1	台	1416	1416
蒸饭间								
1	炊饭机	SOKING	155-L/N	五大基本功能: 精煮: 智能控制、自动调整最佳煮饭参数; 40~45℃恒温浸泡, 专家级煮饭加热曲线; 快煮: 在精煮的基础上, 最大化的缩短出饭时间, 提高出饭的效率。杂粮: 专门针对杂粮精细调整的煮饭模式; 可暂停, 按需添加辅料; 煮粥: 独有的小火煲粥功能, 粥稠, 浓香; 煲粥过程可暂停, 搅拌、加料; 做成特色粥品; 冷饭加热: 冷饭营养加热功能, 最大程度保持米饭口感; 三层均可独立炊饭, 独立定时, 使用起来更方便、更灵活; 双重阀门安全性强, 离子熄火保护, 主板、主探头超温超时保护; 使用起来更安全; 火候调节功能, 采用圆形放射状加热器, 更加节能, 米饭受热均匀、美味可口; 整个加工过程采用自动化, 电脑程序控制, 适合小规模食堂或受空间限制的地方使用。优质不锈钢制作, 外形美观, 结构精巧。独立的接渣盘设计, 方便清洁;	2	台	17662	35324
2	可倾式燃气锅	华杰	200L	配置参数: 优质 304 不锈钢 1、全不锈钢结构, 锅体为 3mm 厚 304 不锈钢板制造; 2、内装耐热保温装置, 使用更节能, 热效率达 80%以上; 3、带有熄火保护装置;	1	台	14610	14610

				4、运行噪音低于 52db (A)。				
3	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗滌台〉(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1571	1571
4	四通工作台	华杰	1800*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,厚度 1.2mm;层板设计成活动式,操作更为方便;工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺),此工艺使工作台无卫生死角,完全达到卫生要求;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1761	1761
主厨房								
1	燃气双头大锅灶	华杰	2200*1150*800+450	1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造,面板板厚 $\delta = 1.5$,台面一次折弯成型;侧板、前板及后立板板厚 $\delta = 1.5$,框架采用国标 40*40 镀锌方管制作; 2、配炉头,85W 双风机。配大锅燃气总成,炉灶噪音符合国家行业标准,热效率符合一级能效标准,干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准符合国家行业标准; 带熄火保护装置,配稳压阀; 配直径 800 渗氮铸铁锅,前脸带电磁炉控制水阀,便于使用,进水全部使用 304 不锈钢管。	1	台	23314	23314
2	燃气炒菜灶	华杰	1100*1150*800+450	1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造,面板板厚 $\delta = 1.5$,台面一次折弯成型;侧板、前板及后立板板厚 $\delta = 1.5$,框架采用国标 40*40 镀锌方管制作; 2、配炉头,70W 风机。配炒灶燃气总成,炉灶噪音符合国家行业标准,热效率符合一级能效标准,干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准符合国家行业标准;	1	台	12952	12952

				<p>3、带熄火保护装置，配稳压阀；</p> <p>4、前脸带电磁炉控制水阀，便于使用，进水全部使用 304 不锈钢管。</p>				
3	燃气低汤炉	华杰	800*1000*550+650	<p>1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、侧板板厚 $\delta = 1.5$，台面、侧板一体焊接；前板及后立板板厚 $\delta = 1.5$，框架采用国标 40*40 镀锌方管制作；</p> <p>2、配炉头，85W 风机。配低汤灶燃气总成，炉灶噪音符合国家行业标准，热效率符合一级能效标准，干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准符合国家行业标准；</p> <p>3、带熄火保护装置，配稳压阀；</p> <p>4. 配低汤灶专用炉盘。</p>	1	台	8807	8807
4	调料台	华杰	500*1150*800+450	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，立柱采用为 $\phi 38*1.5$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	1	台	932	932
6	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\phi 38*1.2$ mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材衬管选用 $\phi 25$ mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1571	1571
7	四通工作台	华杰	1000*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺)，此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1122	1122
8	步进式开水器连底座	新广华	12KW/380V	304 不锈钢材质，发泡保温，温度、水位可视。微电脑控制，配优质水龙头，电功率 12KW/380V. 配开水器底座。	1	台	2119	2119

9	单星水池	华杰	1000*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	2	台	1157	2314
10	四通工作台	华杰	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	4	台	1761	7044
11	双通工作柜	华杰	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	3	台	3885	11655
12	煤气管道	华杰		具有煤气安装资质	30	米	333	9990
13	排烟灭火系统	顺康		不锈钢箱体, 包含 1.4L 机械启动驱动瓶组, 12L 贮存瓶组, 喷嘴, 火灾探测机构, 末端火灾探测机构, 手动装置, 控制盘, 声光报警器, 厨房专用灭火剂等, 具有国家强制性产品认证证书(3C-F 认证)	1	套	14915	14915
洗碗间								
1	双门热风循环消毒柜	华杰	1350*770*1785	外观全不锈钢, 功率: 4.4KW/220V; 容积: 720L; 温度调节, 内配不锈钢篮筐。生产厂家具有消毒产品生产企业卫生许可证。	4	台	5060	20240
餐具存								

放间									
1	储物柜	华杰	1200*700* 1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	5	台	3661	18305	
2	四层平板冲孔货架	华杰	1200*600* 1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 Φ 38*1.2 mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	4	台	1347	5388	
二次更衣									
1	挂墙式双星洗手池	华杰	1000*500* 450	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;	1	台	1347	1347	
2	感应龙头	雅牧王	感应式	电子感应, 人来水即开, 人走水停。	2	只	471	942	
售卖间									
1	定制柜式五格保温售卖台	华杰	650*1800* 800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.5mm; 工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.2mm; 内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.5mm, 优质电热管、排污阀、可调温度控制器; 工作台的支撑脚管选用 Φ 38*1.2mm 不锈钢管; 工作台的支撑脚底部装配有 Φ 38mm 不锈钢可调脚, 配 1/1 份数盘 4 只, 电功率 3Kw/220*2。	13	台	3286	42718	
2	四通工	华杰	1800*800*	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台	2	台	1761	3522	

	作台		800	面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。				
3	留样冰箱	银都	单门	<ul style="list-style-type: none"> —工程型，单机单温，全铜管 —使用高效合资压缩机 —数字式电子温控器 —制冷速度快，制冷效果好 —柜温温度范围：2℃~10℃ —功率：0.25KW/220V。 	1	台	1728	1728
4	储物柜	华杰	1200*500* 1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	2	台	3661	7322
5	双星盆台	华杰	1500*700* 800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	1	台	1571	1571
二层								
副食品库								
1	四层平板冲孔	华杰	1200*600* 1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板，板厚：1.5mm；板面机械冲孔，板底采用	2	台	1347	2694

	货架			SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋，加强筋板厚：1.5mm；立柱采用为 $\phi 38 \times 1.2$ mm圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。					
2	储物柜	华杰	1200*500*1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	3	台	3661	10983	
主食库									
1	米面架	华杰	1200*600*250	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；存放架选用 $\phi 50 \times 50 \text{mm} \times 1.5 \text{mm}$ 不锈钢焊管；每个竖档间距 8cm；配橡胶脚套。	5	台	552	2760	
2	平板推车	华杰	厂制	板材选用 SUS304-2B 厚度为 1.5mm 不锈钢腹膜磨砂板；支架选用 304# $\phi 38 \text{mm}$ 厚度为 1.5mm 不锈钢管；配备四个万向轮。	2	台	1070	2140	
蔬菜加工间									
1	单星水池	华杰	1000*700*800*150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\phi 38 \times 1.2 \text{mm}$ 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 $\phi 25 \text{mm} \times 1.2 \text{mm}$ 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	4	台	1157	4628	
2	四通工作台	华杰	1700*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1761	1761	
3	四层平	华杰	1200*600*	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》（QB/T2319.5-2004）；层	3	台	1347	4041	

	板冲孔 货架		1600	板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 Φ 38*1.2 mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。				
荤菜加工、 切配间								
1	单星水池	华杰	1000*700* 800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ 38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 Φ 25mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	2	台	1157	2314
3	四通工作 台	华杰	1700*700* 800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	1	台	1761	1761
4	四层平 板冲孔 货架	华杰	1200*600* 1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 Φ 38*1.2 mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	1	台	1347	1347
5	四门雪 柜	银都	1220*760* 1950	制冷方式: 风冷, 内外全不锈钢, 铜管, 整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示	2	台	4317	8634
5	绞肉机	飞凤	绞肉、切片	优质不锈钢制成, 结构紧凑, 噪音小	1	台	2747	2747
点心间								
1	双动双	力丰	30 型	功率: 1.6KW/380V 和面量: 12.5KG	1	台	3846	3846

	速和面机								
2	压面机	银鹰	450*360*1040	重量 kg: 70 额定电压 :220V;电机功率 1.5kW;防水等级 IPX1 ;轧辊尺寸 $\Phi 135 \times 350$ mm ;轧辊高;范围 1-25 mm ;轧辊转速 77.5 r/min ;轧辊线速度 548 mm/s ;普通 V 带 A1130-2 。	1	台	3846	3846	
3	四门雪柜	银都	1220*760*1950	制冷方式: 风冷, 内外全不锈钢, 铜管, 整体聚氨酯高压发泡, 柜门配重力不锈钢门铰, 门锁及磁力胶边优质压缩机优质 数字温控显示	1	台	4317	4317	
4	二层四盘电烤箱	顺麦	二层四盘	电子恒温, 液晶显示, 每层功率 7.5KW/380V, 温度范围 0-300 度。每层内腔尺寸: 870*680*200mm; 整机重量: 470kg.	1	台	4082	4082	
5	醒发箱	顺麦	15 层	全不锈钢制作, 湿度均匀, 加温快速。电功率: 2.7KW/220X	1	台	1570	1570	
6	落地式油炸锅	华杰	950*575*900	全不锈钢制作, 配优质发热管, 温度可调 0~300 度可调节, 带定时 0~60 分钟可调节, 容积: 76L;电功率: 9KW/380V。	1	台	1675	1675	
7	电饼铛	康威	640*750*760	外壳全不锈钢制作, 饼盘翻砂制作, 饼盘尺寸: $\Phi 540$; 自动恒温, 4.5KW/220V~380V	1	台	1962	1962	
8	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材, 带后挡板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1571	1571	
9	木面工作台	华杰	1500*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 工作台的面板选用厚度为 800mm 优质柳桉板; 工作台的支撑脚管选用 SUS304-2B $\Phi 38$ mm*1.5mm 不锈钢焊管, 调节范围为上下 40mm; 配不锈钢调节脚。	1	台	1416	1416	
蒸饭间									

1	炊饭机	SOKING	定制	五大基本功能：精煮：智能控制、自动调整最佳煮饭参数；40~45℃恒温浸泡，专家级煮饭加热曲线；快煮：在精煮的基础上，最大化的缩短出饭时间，提高出饭的效率。杂粮：专门针对杂粮精细调整的煮饭模式；可暂停，按需添加辅料；煮粥：独有的小火煲粥功能，粥稠，浓香；煲粥过程可暂停，搅拌、加料；做成特色粥品；冷饭加热：冷饭营养加热功能，最大程度保持米饭口感；三层均可独立炊饭，独立定时，使用起来更方便、更灵活；双重阀门安全性强，离子熄火保护，主板、主探头超温超时保护；使用起来更安全；火候调节功能，采用圆形放射状加热器，更加节能，米饭受热均匀、美味可口；整个加工过程采用自动化，电脑程序控制，适合小规模食堂或受空间限制的地方使用。优质不锈钢制作，外形美观，结构精巧。独立的接渣盘设计，方便清洁；	2	台	17662	35324
3	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	1	台	1571	1571
4	四通工作台	华杰	1800*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1761	1761
主厨房								
1	燃气双头大锅灶	华杰	2200*1150*800+450	1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板板厚 δ = 1.5，台面一次折弯成型；侧板、前板及后立板板厚 δ = 1.5，框架采用国标 40*40 镀锌方管制作； 2、配炉头，85W 双风机。配大锅燃气总成，炉灶噪音符合国家行业标准，	1	台	23314	23314

				热效率符合一级能效标准，干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准符合国家行业标准； 3、带熄火保护装置，配稳压阀； 4、配直径 800 渗氮铸铁锅，前脸带电磁炉控制水阀，便于使用，进水全部使用 304 不锈钢管。				
2	燃气炒菜灶	华杰	1100*1150*800+450	1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板板厚 $\delta = 1.5$ ，台面一次折弯成型；侧板、前板及后立板板厚 $\delta = 1.5$ ，框架采用国标 40*40 镀锌方管制作； 2、配炉头，70W 风机。配炒灶燃气总成，炉灶噪音符合国家行业标准，热效率符合一级能效标准，干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准符合国家行业标准； 3、带熄火保护装置，配稳压阀； 4、前脸带电磁炉控制水阀，便于使用，进水全部使用 304 不锈钢管。	1	台	12952	12952
3	燃气低汤炉	华杰	800*1000*550+650	1、优质 SUS304-2B 不锈钢板制造，面板、侧板板厚 $\delta = 1.5$ ，台面、侧板一体焊接；前板及后立板板厚 $\delta = 1.5$ ，框架采用国标 40*40 镀锌方管制作； 2、配炉头，85W 风机。配低汤灶燃气总成，炉灶噪音符合国家行业标准，热效率符合一级能效标准，干烟气中 CO(a=1) 环境排放标准符合国家行业标准； 3、带熄火保护装置，配稳压阀； 4、配低汤灶专用炉盘。	1	台	8807	8807
4	调料台	华杰	500*1150*800+450	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，立柱采用为 $\Phi 38*1.5$ mm 圆管，配不锈钢包钢调节脚，连接处满焊精工打磨。	1	台	932	932
6	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗滌台》(QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，	1	台	1571	1571

				其余管材拉衬管材选用Φ25mm*1.2mm 管材，带后挡板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）				
7	四通工作台	华杰	1000*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	1	台	1122	1122
8	步进式开水器连底座	新广华	12KW/380V	304 不锈钢材质，发泡保温，温度、水位可视。微电脑控制，配优质水龙头，电功率 12KW/380V. 配开水器底座。	1	台	2119	2119
9	单星水池	华杰	1000*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后挡板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）	2	台	1157	2314
10	四通工作台	华杰	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	4	台	1761	7044
11	双通工作柜	华杰	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	3	台	3885	11655

12	煤气管道	华杰		具有煤气安装资质	30	米	333	9990
13	排烟灭火系统	顺康	双瓶组系统	不锈钢箱体, 包含 1.4L 机械启动驱动瓶组, 12L 贮存瓶组, 喷嘴, 火灾探测机构, 末端火灾探测机构, 手动装置, 控制盘, 声光报警器, 厨房专用灭火剂等, 具有国家强制性产品认证证书 (3C-F 认证)	1	套	14915	14915
洗碗间								
1	双门热风循环消毒柜	华杰	1350*770*1785	外观全不锈钢, 功率: 4.4KW/220V; 容积: 720L; 温度调节, 内配不锈钢篮筐。生产厂家具有消毒产品生产企业卫生许可证。	4	台	5060	20240
餐具存放间								
1	储物柜	华杰	1200*700*1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式 (最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	5	台	3661	18305
2	四层平板冲孔货架	华杰	1200*600*1600	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 $\phi 38 \times 1.2$ mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	4	台	1347	5388
二次更衣								
1	挂墙是双星洗手池	华杰	1000*500*450	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;	1	台	1347	1347

2	感应龙头	雅牧王	感应式	电子感应，人来水即开，人走水停。	2	只	471	942
售卖间								
1	定制柜式五格保温售卖台	华杰	650*1800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.5mm；工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.2mm；内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.5mm，优质电热管、排污阀、可调温度控制器；工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管；工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm 不锈钢可调脚，配 1/1 份数盘 4 只，电功率 3Kw/220*2。	13	台	3286	42718
2	四通工作台	华杰	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	2	台	1761	3522
3	留样冰箱	银都		一工程型，单机单温，全铜管 一使用高效合资压缩机 一数字式电子温控器 一制冷速度快，制冷效果好 一柜温温度范围：2℃~10℃ 一功率：0.25KW/220V。	1	台	1728	1728
4	储物柜	华杰		1200*500*1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度 1.2mm；层板设计成活动式，操作更为方便；工作柜储的趟门选用悬挂式（最新工艺），此工艺使工作台无卫生死角，完全达到卫生要求；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	2	台	3661

5	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1571	1571
三层								
二次更衣								
1	挂墙是双星洗手池	华杰	1000*500*450	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;	1	台	1347	1347
2	感应龙头	雅牧王	感应式	电子感应, 人来水即开, 人走水停。	2	只	471	942
售卖间								
1	定制柜式五格保温售卖台	华杰	650*1800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.5mm; 工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.2mm; 内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板, 厚度 1.5mm, 优质电热管、排污阀、可调温度控制器; 工作台的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管; 工作台的支撑脚底部装配有 $\Phi 38$ mm 不锈钢可调脚, 配 1/1 份数盘 4 只, 电功率 3Kw/220*2。	13	台	3286	42718
2	四通工作台	华杰	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	2	台	1761	3522

3	储物柜	华杰	1200*500*1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	2	台	3661	7322
4	双星盆台	华杰	1500*700*800+150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材, 带后档板, 另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	1571	1571
洗碗间								
1	双门热风循环消毒柜	华杰	1350*770*1785	外观全不锈钢, 功率: 4.4KW/220V; 容积: 720L; 温度调节, 内配不锈钢篮筐。 生产厂家具有消毒产品生产企业卫生许可证。	2	台	5060	10120
洗碗间								
1	电热三缸长龙式洗碗机	SDS	6500*914*2130	 <p>1、产品功能: 全自动传送餐具, 对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。 *2、组成部分: 入口区、预洗区、清洗区、漂洗区、烘干区和出口区。 *3、规格: 6500*914*2130mm。 *4、洗涤能力: 6400 碟/小时。 *5、最大耗水量: 280 升/小时。 *6、总功率: 58.8KW。 *7、整机双层结构, 节能降噪, 改善操作环境。 *8、可视化电子面板, 实时显示机器工作状态。 *9、双速可选洗涤速度, 可根据餐具情况自由切换。 *10、进出口端配置操作开关, 方便操作人员控制机器的运行。</p>	2	台	62990	125980

				<p>*11、主洗内置截流片，洗臂水压可灵活调节。</p> <p>*12、直插式清洗臂设计，拆装更便捷。</p> <p>*13、链排双齿轮传动设计，最大限度降低链排的磨损。</p> <p>*14、光电感应自动检测传送履带，进一步降低能耗。</p> <p>*15、内循环环绕热风烘干设计，干燥效果更佳。</p>				
2	残菜台	华杰	1200*700*800	<p>一厂制品，板材采用优质 SUS304#不锈钢板材制造；</p> <p>一面板厚度 1.2mm，腿采用 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管，横通为 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管，配不锈钢调平脚。</p>	2	张	1157	2314
3	无靠背 双眼水池	华杰	1000*800*800	<p>一台面/水池斗板厚 1.5mm，采用 SUS304#不锈钢板材制作；</p> <p>一配去水，配 $\phi 38\text{mm}$ 不锈钢可调脚；</p> <p>一横通采用 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>一腿采用 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 厚的不锈钢管。</p>	2	张	1208	2416
4	自动餐盘传送带	SDS	22000*500	链板式传输，侧面带封板。	22	米	3000	66000
5	垃圾处理 器	华杰		<p>1. 外形尺寸:1200*760*900/260mm</p> <p>2. 材质:AISI304 不锈钢壳体. 主材厚度 2.0mm</p> <p>功率: AC380V, 3PH + N + PE, 6KW</p> <p>水流压力:2-4bar</p> <p>5. 进水温度:5-40° C</p> <p>6. 进水接口 : 冷水 dn15/热水 dn15, 排水接口 :dn70</p> <p>7. 处理能力:300kg/h</p> <p>8. 重量:250kg</p> <p>9. 垃圾桶容量:60L</p> <p>性能特点:</p>	2	套	2000	4000



山东华杰厨业有限公司

参与国家及行业标准起草企业

			<ul style="list-style-type: none"> •全 304 不锈钢台面,最大程度保证卫生和清洁。 •粉碎研磨器及脱水装置系统。 •大数据智能云平台监测系统,具备远程控制,自动故障报修、实时监测设备运行情况等功能。 •配备过压、过载、过流、缺相、短路、过热等故障报警及自动保护功能。 •离心式脱水技术,更大程度去除水份,脱水效率更高。 •粉碎研磨系统采用不锈钢材质,使用寿命长。 •粉碎研磨系统配有防卡死功能,金属异物不小心进入可方便取出。 •平均减量率$\geq 80\%$ •配备手持龙头,可用于清洗设备表面,保证外部的清洁 •一键式自动清洗功能,无需人员干涉,方便、安全。 •采用进口 PLC 控制面板,带紧急按钮,使用更安全。 •进料口配有强力磁铁,可阻挡意外的铁类物品滑落。 •当投放口盖板抬起时,瞬间停止工作,使用更安全。 					
合计								90000

投标人名称(公章): 山东华杰厨业有限公司

