

十一、符合证明文件

1. 投标分项报价表

项目编号：常采公[2022]0055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)	
			规格	型号				单价	合价
B	一楼主厨房								
BA	二次更衣								
BA001	单星洗手星	华杰	450*400*800	/	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；	2	台	400	800
BA002	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	500	500
BA003	感应龙头	九牧王	感应式	/	电子感应，人来水即开，人走水停。	2	套	350	700
BA004	挂衣架	华杰	L=600	/	1. 尺寸：长度 600mm，底板厚度 5.6mm，宽度 15mm； 2. 材质：304 不锈钢，表面亮光处理； 配置 6 只挂钩，主钩为Φ12*40 的实心圆柱，副钩为Φ8*9mm 的实心圆柱。	1	个	450	450
BA005	感应洗手液机	瑞沃	1000ML	PL-151055	自动感应出液，220v 1kw	1	台	750	750
BA006	风幕机	绿岛风	L=1800	FM3015/2/S	220v 1kw	1	台	1550	1550
BB	清洁间								
BB001	单星水池	华杰	1000*760*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	1	台	880	880



					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)				
BC	主食库								
BC01	不锈钢格栅地架	华杰	1200*500*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Φ50*50mm*1.5mm 不锈钢焊管;每个竖档间距8cm;配橡胶脚套。	1	台	400	400
BC02	四层平板货架	华杰	1200*500*1550	/	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Φ38*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	1050	3150
BD	副食库								
BDO1	四层平板货架	华杰	1200*500*1550	/	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Φ38*1.2 mm圆管,配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	8	台	1050	8400
BDO2	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置:电源:220V,功率:40W。	1	台	500	500
BE	切配、蔬菜加工								



BE001	开水器连底座	新厂华	380v/12kw	srz-120	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	1840	1840
BE002	单星水池	华杰	1000*760*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）	4	台	880	3520
BE003	四通工作台	华杰	1700*760*800/150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T2319.3-2004）；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	1250	1250
BE004	四通工作台	华杰	1700*760*800	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T2319.3-2004）；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	1200	2400
BE005	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型，双机双温，全铜管使用高效合资压缩机数字式电子温控器	1	台	4350	4350



					净容积 (L): 876 温度范围: -2℃~+8℃ /-18℃~-12℃ 功率: 850W/220V。				
BE006	切菜机	银鹰	220v	YQC-QJ660	电压: 220v SPN, 50HZ; 功率: 1.1/0.75KW 生产能: 300KG/H 整机重量: 180KG	1	台	4830	4830
BE007	四层沥水货架	华杰	1200*500*1550	/	1、材质要求: 层板采用 1.2mm 优质 304 不锈钢板; 下衬 1.2mm 优质 304 不锈钢板加强筋, 层板下洼并倾斜式设计, 层板前带沥水槽, 沥水槽与腿管连接无漏点, 沥出的水从脚管底部排出。 2、立柱: 40mm*40mm 不锈钢扇形管, 材质: SUS304, 厚度 1.2mm 3、调节脚: 可调节不锈钢圆盘螺丝脚, 高度可任意调节, 经久耐用	1	台	900	900
BF	切配、水产加工								
BF001	四层冲孔货架	华杰	1200*500*1550	/	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 Φ38*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	1050	2100
BF002	绞切机	飞凤	380V/1.1KW	JQR360	参数配置: 效率: 切肉片 400kg/h、切肉丝 200kg/h、绞肉 100kg/h, 肉片厚度: 4mm、6mm; , 功率: 1.1kw, 380V; 刀轴转速: 470r/min; 绞龙转速: 302r/min; 额定频率: 50Hz。	1	台	4830	4830
BF003	四通工作台	华杰	1700*760*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	3	台	1200	3600



					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。				
BF004	四通工作台	华杰	1600*760*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	1150	1150
BF005	单星水池	华杰	1000*760*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，其余管材衬管选用 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）	4	台	880	3520
BF006	刀具砧板消毒柜	华杰	800*600*1300	/	<ul style="list-style-type: none"> 电压：220V SPN, 50/60Hz 电量：30W 规格：紫外线臭氧杀菌消毒 	1	台	2070	2070
BF007	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型，双机双温，全铜管使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积 (L)：876 温度范围：-2℃~+8℃ /-18℃~-12℃ 功率：850W/220V。	1	台	4350	4350



BG	切配、荤菜加工								
BG001	四通工作台	华杰	1700*760*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	1200	2400
BG002	单星水池	华杰	1000*760*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, 其余管材衬管选用 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)	3	台	880	2640
BG003	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型, 双机双温, 全铜管使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积(L): 876 温度范围: -2℃~+8℃ /-18℃~-12℃ 功率: 850W/220V。	1	台	4350	4350
BG004	刀具砧板消毒柜	华杰	800*600*1300	/	<ul style="list-style-type: none"> 电压: 220V SPN, 50/60Hz 电量: 30W 规格: 紫外线臭氧杀菌消毒 	1	台	2070	2070
BH	点心间								
BH001	挂墙式灭蝇灯(环保型<50平方米)	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	500	500



BH002	双动双速和面机	银鹰	380V/1.6KW	HS30S	功率: 1.6KW/380V 和面量: 12.5KG	1	台	4800	4800
BH003	醒发箱	顺麦	220v/2.7kw	T7-12	全不锈钢制作, 湿度均匀, 加温快速。电功率: 2.7KW/220V	1	台	2070	2070
BH004	二层四盘电烤箱	顺麦	二层四盘	FKB-2	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	4300	4300
BH005	电饼档	康威	4.5kw	YXD-45A	外壳全不锈钢制作, 饼盘翻砂制作, 饼盘尺寸: Φ540; 自动恒温, 4.5KW/220V~380V	1	台	2550	2550
BH006	坐地式油炸锅	华杰	9kw	/	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	2200	2200
BH007	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。	1	台	1430	1430
BH008	双星水池	华杰	1200*760*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, 其余管材衬管选用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	1100	1100
BH009	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型, 双机双温, 全铜管使用高效合资压缩机 数字式电子温控器	1	台	4350	4350



					净容积 (L): 876 温度范围: -2℃~+8℃ /-18℃~-12℃ 功率: 850W/220V。				
BI	蒸饭间								
BI0 01	炊饭机	SOKI NG	1400*660 *1570	/	1、电热加热煮饭，在煮饭的过程中米会滚动，充分沸腾，做出来整锅饭松散、加热均匀； 2、三步骤煮饭过程：加热、二次加热、焖饭，让米粒充分受热，促进淀粉的α转化，米芯和表层糊化均匀一致，形状饱满、晶莹剔透，营养丰富口感好； 3、内置温度传感器（热敏电阻），通过智能程序检测蒸汽量来精确控制煮饭过程，不用人工去控制，操作便捷，确保出品一致化； 4、煮饭调节开关，可根据米的质量和加水量调整煮饭过程，并具有记忆功能； 5、特氟龙材质不粘煮饭锅，高耐热、耐腐蚀； 6、高档不锈钢立体三防保护，外形美观，坚固耐用。	3	台	11500	34500
BI0 02	四通工作台	华杰	1800*760 *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	1400	1400
BI0 03	双星水池	华杰	1200*760 *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；	1	台	1100	1100



					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)				
BJ	主厨房								
BJ001	双星水池	华杰	1200*760*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	1100	1100
BJ002	四通工作台	华杰	1200*760*800/150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T2319.3-2004);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	950	950
BJ003	四门冰箱	华臣	1200*750*1960	SLLDZ4-840	风冷型,双机双温,全铜管使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积(L):876 温度范围:-2℃~+8℃ /-18℃~-12℃ 功率:850W/220V。	1	台	4350	4350
BJ004	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/T2319.3-2004);台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,柜内层板、	3	台	2900	8700



					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 。				
BJ005	单头大锅电磁炉	名厨	1000*1100*800/440	ZC-C8020A	<p>电压 380v，功率 25kw</p> <p>产品表现： 国际专利明火仿真加热技术，加热面积大、加热均匀。大功率加热，火力强劲，满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求，显著提升出品效率。</p> <p>产品设计： 机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用； 水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 把手：9 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢；立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。</p> <p>内部搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境；PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、</p>	5	台	10350	51750



				水汽侵蚀电路。 ▲1、所投商用电磁灶显示屏满足国家电器产品安全质量监督检验中心（或带“CMA”/“CNAS”标识机构）依据 GB/T4208-2017, 提供防水等级 IPX8 检验合格的检验报告，且饮食安全技术指标达标；（报告需盖生产厂家公章） ▲2、提供商用电磁灶煮沸水分析检测报告，依据 GB/T5750.12-2006/1、2.1、3.1、4.1 对菌落总数、总大肠菌群、大肠埃希氏菌进行检测，须符合标准，提供检测报告；（报告需盖生产厂家公章） ▲3、所投商用大锅灶须提供带“CMA”/“CNAS”标识机构出具的中国节能产品认证试验报告，实测值热效率不低于 95%。（需要提供报告复印件加盖厂家公章）。					
BJ0 06	双炒双温电磁灶	名厨	2000*1100*800/440	ZC2-C4030A-W 2	电压 380v，功率 12kw*2 产品表现： 国际专利明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置实时追踪加热，达到最佳火力。 快速抛锅爆炒，依旧火候十足；超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。 产品设计： 机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 面板：耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。把手：5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。 显示屏：LED 彩色数码显示	1	台	21000	21000



					<p>屏,能实时显示功率和当前火力档位,火力调控更加直观。防水:IPX6 标准防水设计,清洁时可直接冲洗,台面无死角,不会藏污纳垢。立体三防结构设计,防水、防油烟、防虫。内部搭载 ADD 磁电引擎技术,机芯稳定性高,适应各种复杂的厨房环境;PPS 耐高温齿形线盘组件,搭配高效聚能稀土磁条,创新导风散热结构,磁场分布均匀,发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。全封闭机芯,喇叭形散热风道设计,散热速度快。电子器件与风道完全隔离,避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>▲1、所投商用电磁灶显示屏满足国家电器产品安全质量监督检验中心(或带“CMA”/“CNAS”标识机构)依据 GB/T4208-2017,提供防水等级 IPX8 检验合格的检验报告,且饮食安全技术指标达标;(报告需盖生产厂家公章)</p> <p>▲2、提供商用电磁灶煮沸水分析检测报告,依据 GB/T5750.12-2006/1、2.1、3.1、4.1 对菌落总数、总大肠菌群、大肠埃希氏菌进行检测,须符合标准,提供检测报告;(报告需盖生产厂家公章)</p>				
BJ0 07	调料台	华杰	1200*300 *800/440	/	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 φ38*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	690	1380
BJ0 08	电磁矮汤炉	名厨	700*800* (550+72 0)	ZT-C15 A	电压 380v, 功率 15kw 产品表现 •明火仿真控制技术,超大加热面积,火候表现均匀稳定。	1	台	8800	8800



				<ul style="list-style-type: none"> • 大面积平底齿形线盘模块，实现锅底全尺寸加热，加热更均匀。 • 炉面缓压设计，承重固定更稳，减缓桶底与炉面之间的压力。 • 加厚微晶板，采用柔性固定及下沉设计，有效防止冲击导致微晶板破裂，更加坚固耐用。 <p>产品设计：</p> <p>机身</p> <ul style="list-style-type: none"> • 材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。 • 水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 • 面板：6mm 耐撞击高密度微晶面板，坚固耐用。 • 把手：5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯。 • 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。 • 防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。 • 立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 <p>内部</p> <ul style="list-style-type: none"> • 搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境。 • PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 • 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。 				
--	--	--	--	--	--	--	--	--



BJ0 09	电煮锅	名厨	25kw	ZT-200 25A-Y	<p>电压 380v, 功率 25kw 产品表现: 可倾斜式设计, 0~90 度汤锅可倾斜角度, 便于食物的投入或取出。环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 有效提高加热效率。无死角球底设计, 清洗更方便。</p> <p>产品设计: 机身材质: 全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。 水龙头: 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏。 显示屏: 数码管显示, 直观显示当前工作状态下的火力强度。立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。 内部搭载 ADD 磁电引擎技术, 机芯稳定性高, 适应各种复杂的厨房环境。 PPS 耐高温齿形线盘组件, 搭配高效聚能稀土磁条, 创新导风散热结构, 磁场分布均匀, 发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 全封闭机芯, 喇叭形散热风道设计, 散热速度快。电子器件与风道完全隔离, 避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>▲1、所投电煮锅饮食安全技术需达标: 有省级产品质量监督检验研究院 ((或带“CMA” / “CNAS” 标识机构)) 依据 GB31604. 49-2016、GB31604. 2-2016、GB31604. 8-2016、GB31604. 9-2016 对电煮锅(汤桶(桶底、桶壁)、水龙头(主体、阀芯、密封圈)检验, 提供合格的检测报告(检验报告需盖生产厂家公章)。</p>	1	台	20500	20500
BJ0 10	冲地龙头	君畅	10M	JC-115 5E-10-	参数配置: 1、开放式洗地龙头、碳钢主体, 表面环氧喷涂	1	套	1850	1850



				T	<p>处理</p> <p>2、固定侧支架钢板厚度 5mm，黄铜进水主体</p> <p>3、10.7 米重工无痕三层液压钢丝管、与主体接口为金属连接件、耐温 85℃ 耐压 300PSI。</p> <p>4、黄铜铸造表面镀铬花洒喷头配耐热手柄（配置一把喷头）</p> <p>5、进水接口为标准 1/2" 外螺纹</p> <p>6、六向软管导轮，自动卡位软管自动回收</p>				
BK	面档								
BK001	电磁煮面锅	华杰	1100*1000*800/440	/	优质 304 不锈钢制作，380v，25kw，配 80 大锅	1	台	6500	6500
BK002	定制三格保温售饭台	华杰	1200*650*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，配份数盘，电功率 3Kw/220V。	2	台	1500	3000
BK003	四通工作台	华杰	1300*1000*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	1210	1210



BK004	四通工作台	华杰	1200*1000*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	1150	1150
BL	备餐间								
BLO01	四格保温售饭台	华杰	1500*650*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, 配份数盘, 电功率 3Kw/220V。	14	台	1700	23800
BLO02	四通工作台	华杰	1800*750*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	1300	5200
BLO03	双门热风循环消毒柜	华杰	1320*770*1640	/	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。	5	台	3650	18250



					<p>▲1、生产厂家具有消毒产品生产企业卫生许可证。</p> <p>▲2、所投热风循环消毒柜通过 GB17988-2008 标准二星级消毒标准且消毒柜脊髓灰质炎病毒灭活对数值>4，【响应文件中提供由第三方检测机构出具的检测报告复印件（复印件加盖生产厂家公章）】。</p> <p>▲3、所投热风循环消毒柜符合 GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》标准且大肠杆菌灭杀实测值≥5【响应文件中提供由第三方检测机构出具的检测报告复印件（复印件加盖生产厂家公章）】。</p> <p>4、所投消毒筐内置不锈钢消毒筐依据 GB/T 10125-2012、GB/T 11170-2008、GB 31604.49-2016、GB/T 6461-2002 检测标准，通过 GB 4806.9-2016，GB/T 3280-2015 标准检测，且盐雾试验≥96h【响应文件中提供第三方检测机构出具的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖生产厂家公章）】。</p>				
BL004	双星水池	华杰	1200*750*800	/	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；洗盆的立柱选用 38*38*1.2mm 不锈钢方管，配不锈钢包钢调节脚，另配带不锈钢过滤网落水器和斗。（水池不包含水龙头）	1	台	900	900
BL005	留样冰箱	华臣	750*770*1800	JLBC-410	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。	2	台	2070	4140



BLO06	紫外线消毒灯	虎丘	40w	HQ1*36/40W	参数配置：电源：220V，功率：40W。	3	台	230	690
BLO07	挂墙式灭蝇灯（环保型<50平方米）	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	2	台	500	1000
BM	洗消间								
BMO01	挂墙式灭蝇灯（环保型<50平方米）	亨得利	500*220*350	WGS-30B	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	500	500
BMO02	单孔收残台	华杰	1700*1000*900/150	/	厂制品，板材采用优质SUS304#不锈钢板材制造；面板厚度1.2mm，腿采用Φ38mm*1.2mm的不锈钢管，横通为Φ38mm*1.2mm的不锈钢管，配不锈钢调平脚。	1	台	1050	1050
BMO03	洁碟台	华杰	1000*850*900/150	/	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T2319.3-2004）；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	800	800
BMO04	单星水池	华杰	1000*800*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，其余管材衬管选用Φ25mm*1.2mm管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器	3	台	920	2760



					和水斗。(水池不包含水龙头)				
BMO05	风幕机	绿岛风	L=1800	FM3015/2/S	220v 1kw	1	台	1550	1550
BMO06	双孔收残台	华杰	1600*800*950	/	厂制品，板材采用优质SUS304#不锈钢板材制造；面板厚度 1.5mm，腿采用Φ38mm*1.2mm的不锈钢管，横通为Φ38mm*1.2mm的不锈钢管，配不锈钢调平脚。	1	台	900	900
BMO07	浸泡池	华杰	1500*850*900	/	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 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材衬管选用 Φ25mm*1.2mm 管材，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	1700	1700
BMO08	消毒机	名厨	450*450*1080	KXJ-ME350A-Y	可移动设计，满足不同场景的消毒需求； 人机共存，消毒过程中不产生有毒副产物，第一时间，及时守护； 磁电矩阵空气杀毒技术，60分钟微生物灭杀率高达99.98%，符合 WS/T 性能参数 648-2019《空气消毒机通用卫生要求》； 超低成本：全金属矩阵可直接水洗，方便耐用，维护成本低； 多种工作模式可供选择，具有定时开关机功能； 智能提醒功能，滤网清洗提醒，维护管理更简便。 ▲1、所投消毒机须提供带“CMA”/“CNAS”标识机构出具的空气模拟现场消毒试验，消毒机在“消毒模式”下消毒作用 30min，对白色葡萄球菌的杀灭率 3 磁试验结果均≥99.90%，为消毒合格，符合《消毒技术规范》(2002 年版)	1	台	12000	12000



				的要求, 提供检测报告(检测报告复印件加盖生产厂家公章)				
BMO 09	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>3. 功率: AC380V, 3PH + N + PE, 6KW</p> <p>4. 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> <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≥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 	1	台	2300	2300



					停止工作，使用更安全。				
BMO 10	洗碗机 传送带 (带转 角1 个)	物德 悉	L=15000	链板式	链板式传输，侧面带封板。	1	台	52000	52000
	排烟灭 火								
1	强力烟 罩(点 心间)	华杰	5100*120 0*500	/	参数配置：304 不锈钢板材， 罩体：1.2mm 板，骨架：1.2mm 板，配防爆 LED 灯及接油杯 等，折弯焊接组成。排烟罩四 边设有油污凝结槽并设活动 载油器，排烟罩需用可膨胀螺 丝挂于背板或用 15 毫米直径 吊码挂于天花. 吊于天花板之 吊码需用螺丝及固板固定，吊 码应为平底式并牢固于不锈 钢支架。	12. 24	M ²	1500	18360
2	强力烟 罩(蒸 饭间)	华杰	4500*100 0*500	/	参数配置：304 不锈钢板材， 罩体：1.2mm 板，骨架：1.2mm 板，折弯焊接组成。吊于天花 板之吊码需用螺丝及固板固 定。	9	M ²	1500	13500
3	强力烟 罩(面 档)	华杰	1200*120 0*500	/	参数配置：304 不锈钢板材， 罩体：1.2mm 板，骨架：1.3mm 板，折弯焊接组成。吊于天花 板之吊码需用螺丝及固板固 定。	2.8 8	M ²	1500	4320
4	机械式 烟罩油 烟净化 器(主 厨房)	华杰	2000*135 0*500	/	烟罩净化效率符合国家饮食 业油烟排放标准 GB18483-2001;罩体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作， 厚度：1.2mm，内置式过滤装 置，内置水泵喷淋循环装置。 安全：阻隔烟火，杜绝火灾隐 患；节能：一体化设计可独立 运行，运行成本低；操作：安 装、使用简易化，风机易拆卸， 便于后期维护。	10	组	4500	45000
5	牛角灶 (洗碗 间)	华杰	830*200* 400	/	参数配置：罩体：1.2mm 板， 骨架：1.2mm 板，配防爆 LED 灯及接油杯等，折弯焊接组 成。排烟罩四边设有油污凝结 槽并设活动载油器，排烟罩需	2	组	950	1900

					用可膨胀镙丝挂于背板或用15毫米直径吊码挂于天花. 吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定, 吊码应为平底式并牢固于不锈钢支架。				
6	油烟净化一体机(主厨房)	博丰	25000 风量	/	该机集排烟, 净化, 消音为三合一一体, 采用最可靠的机械式除油烟技术, 净化后的洁净气体可直接对外排放, 该机组克服了现有产品单一功能的简单组合所存在的缺陷与不足, 是餐饮业理想的环保设备, 功率: 15kw/380v	2	台	15500	31000
7	油烟净化一体机(点心间)	博丰	15000 风量	/	该机集排烟, 净化, 消音为三合一一体, 采用最可靠的机械式除油烟技术, 净化后的洁净气体可直接对外排放, 该机组克服了现有产品单一功能的简单组合所存在的缺陷与不足, 是餐饮业理想的环保设备, 功率: 7.5kw/380v	2	台	10350	20700
8	柜式风机(蒸饭间)	博丰	15000 风量	/	国内品牌电动机, 优质风叶轮, 电功率: 7.5KW/380V	2	台	5300	10600
9	柜式风机(面档)	博丰	8000 风量	/	国内品牌电动机, 优质风叶轮, 电功率: 3KW/380V	2	台	3300	6600
10	轴流风机	展高	5#	5#	国内品牌电动机, 优质风叶轮, 电功率: 1.1KW/380V	2	台	800	1600
11	主厨房不锈钢风管	华杰	800*700	/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	856	平方米	270	231120
12	面档不锈钢风管	华杰	600*500	/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	100	平方米	270	27000
13	不锈钢大小头	华杰	定制	/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	6	个	450	2700
14	不锈钢弯头	华杰		/	采用 304#1.2mm 不锈钢制作	20	个	550	11000
15	风机支架	博丰	风机配套	/	槽钢支架	6	套	500	3000
16	风机延时启动启动箱	博丰	风机配套	/	采用星三角降压启动方式, 元器件采用优质国产元器件, 带缺相、漏电、过热保护。	6	套	1000	6000

17	高温防火阀	景盛	定制	FHF WSDs-F K	/	6	套	800	4800
18	排烟灭火系统	顺康	双瓶组系统	CMJS18 -2	<p>不锈钢箱体，包含 1.2L 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）</p> <p>▲1、所用灭火系统性能效率：投标文件中提供具有省级消防研究所出具的灭火时间≤1.8s 秒带有 CMA 标志的检验报告扫描件。（检测报告复印件加盖生产厂家公章）</p> <p>▲2、所用产品充装灭火剂的药剂瓶通过恒定湿热试验，应符合 GB/T 2423.3-2016 环境试验检测标准，并带有 CNAS 标志；（检测报告复印件加盖生产厂家公章）</p> <p>▲3、所用产品充装灭火剂的药剂瓶通过低温高温试验，应符合 GB/T 2423.1-2008 电子产品环境检测标准，GB/T 2423.2-2008 电子产品环境试验检测标准，并带有 CNAS 标志（检测报告复印件加盖生产厂家公章）</p> <p>▲4、投标文件中提供密封件卡压垫片通过 GB/T2423.2-2008 高温实验带有 CMA 和 CNAS 标志的检测报告复印件。（检测报告复印件加盖生产厂家公章）</p>	2	套	19000	38000
合计									869530

投标人名称（电子公章）：山东华杰厨业有限公司

注：本表在投标文件制作客户端的“符合性审查证明文件格式”栏目编制。