

编号	设备名称	技术参数
1	单星盆水池	1、采用食品卫生级304不锈钢材质； 2、台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；背板厚度1.2mm； 3、立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；横管采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作； 4、内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角，星盆尺寸500*500*300； 5、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 6、面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便； 7、配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚； 8、入水口管径（mm）：DN15 9、排水口管径（mm）：DN45
2	洗地龙头	1、封闭式洗地龙头、304不锈钢主体。 2、固定侧支架钢板厚度5mm，黄铜进水主体 3、10.7米重工无痕三层液压钢丝管（蓝色）、与主体接口为金属连接件、耐温85度耐压300PSI。 4、黄铜铸造枪式喷头、前置扳机、配有橡胶保护套水压可调。（配置一把喷头） 5、进水接口为标准1/2"外螺纹。
3	四层平板货架	材料：采用304不锈钢制作，承重力强；坚固耐用； 1.层板采用1.2mm不锈钢板焊接在层架主体上，层板厚度40mm，层板内嵌加强筋，加强筋厚度1.2mm； 2.焊接处采用满焊连接，整体无尖角和毛刺。 3.架体共分四层，层间间距400mm； 4.立柱采用38*38*1.2mm不锈钢管做支撑； 5.配不锈钢可调子弹脚；
4	双层工作台	1.采用食品卫生级304不锈钢材质； 2.台面板材料厚度1.2mm；整体厚度40mm，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm， 3.下层板材料厚度1.0mm；整体厚度40mm，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，层板底面离完成地面150mm高 4.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。 5.立柱采用38*38*1.2mm不锈钢方管制作； 6.配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚；
5	灭蝇灯	1、基础参数：498*81*272MM，30W； 2、独特外观设计，一体化顶盖设计，全铝合金框体；电子启动，有故障保护及稳压，可承受电压在200V-240V范围变动；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝绳挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；内置高压2200-2500V，防护网为外平网；
6	单通移门荷台柜	整体采用304优质不锈钢制作； 1.台面板采用1.2mm优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板，内衬加强筋，加强筋厚1.2mm； 2.围板及门板采用1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板； 3.柜内活动层板1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋厚1.2mm； 4.柜门采用滑轮设计，开关无卡顿 5.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 6.Φ38mm不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；
7	开水器带底座	优质不锈钢制造，逐层补水，逐步加热直至水被烧开，不产生“阴阳水”；自动控温及缺水保护能有效保护电加热管；保温节能好，整机故障少，有防触电功能。 功率：380V 9KW
8	洗手星	1、整体采用304优质不锈钢制作； 2、台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；侧板、背板、围板厚度1.0mm； 3、内置一次性冲压成型不锈钢星盆； 4、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理。 5、面板四角为圆弧冲压拉伸，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便；
9	六门更衣柜	1、材质采用304#不锈钢磨砂板制作，柜身厚度≥0.8mm，后板、开门厚度≥0.5mm； 2、柜内共计6个独立存放空间； 3、门板采用双层不锈钢制作，并配锁具及拉手； 4、柜脚采用直径Φ51*厚度≥1.0mm不锈钢圆管，并配可调子弹脚。
10	四门更衣柜	1、材质采用304#不锈钢磨砂板制作，柜身厚度≥0.8mm，后板、开门厚度≥0.5mm； 2、柜内共计4个独立存放空间； 3、门板采用双层不锈钢制作，并配锁具及拉手； 4、柜脚采用直径Φ51*厚度≥1.0mm不锈钢圆管，并配可调子弹脚。
11	冷藏大双玻璃门高身柜	1、制冷方式：直冷；尺寸：≥1200×700×1950（mm）；温控类型：机械\数显；温度：+10℃~-1℃；电源：220V50Hz，功率：≥350W；门数：玻璃双门； 2、产品整机材质达到食品级； 3、在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；箱体整体发泡，保温效果更好； 4、产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》、GB 4706.13-2014《家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求》、GB 4343.1-2018《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第1部分：发射》、GB 17625.1-2012《电磁兼容 限值 谐波电流发射限值（设备每相输入电流≤16A）》、GBT 2423.3-2016《环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验》、GBT 2423.17-2008《电工电子产品环境试验 第2部分试验方法 试验Ka盐雾》； ★5、净容积：≥939L，总展示面积：≥1.40m²；温度等级为H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤4.30kwh/24h；依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级 第2部分：自携冷机组商用冷柜》达到一级能效标准，提供中国能效标识、第三方检测机构出具的能源效率检测报告佐证本条参数；

12	米面架	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢制作，承重力强;坚固耐用；横撑采用38*25*1.2mm方管焊接在层架主体上，横撑间隔50mm；</li> <li>2. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>3. 立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢管做支撑，离地300mm高；</li> <li>4. 配不锈钢可调子弹脚；</li> </ol>
13	禽蛋冷库	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制冷机组：采用优质压缩机，采用CFC环保制冷剂（R134a）；</li> <li>2. 冻库尺寸：4700*3000*2600(mm)；</li> <li>3. 制冷方式：循环风冷；</li> <li>4. 整机容量：冷藏库36.66立方米；</li> <li>5. 库板材质：优质SUS304不锈钢板制造，聚氨酯保温层厚度100mm；</li> <li>6. 功率参数：整机电压：380V/50Hz；</li> <li>7. 温度显示：冷藏（0℃~ -8℃）微电脑智能控温技术，温差小，柜内温度一目了然，便于选择储存食物所需温度；</li> <li>8. 箱体结构：扣装式保温墙板，防败现场组装，自动回归门设计，门把手可从里面开启，不漏冷；</li> </ol>
14	地架	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用304不锈钢制作，承重力强;坚固耐用；横撑采用38*25*1.2mm方管焊接在层架主体上，横撑间隔50mm；</li> <li>2. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>3. 立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢管做支撑，离地300mm高；</li> <li>4. 配不锈钢可调子弹脚；</li> </ol>
15	低温冻库	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制冷机组：采用优质压缩机，采用CFC环保制冷剂（R134a）；</li> <li>2. 冻库尺寸：4000*3700*2600(mm)；</li> <li>3. 制冷方式：循环风冷；</li> <li>4. 整机容量：冷冻库38.48立方米；</li> <li>5. 库板材质：优质SUS304不锈钢板制造，聚氨酯保温层厚度100mm；</li> <li>6. 功率参数：整机电压：380V/50Hz；</li> <li>7. 温度显示：冷藏（0℃~ -18℃）微电脑智能控温技术，温差小，柜内温度一目了然，便于选择储存食物所需温度；</li> <li>8. 箱体结构：扣装式保温墙板，防败现场组装，自动回归门设计，门把手可从里面开启，不漏冷；</li> </ol>
16	保鲜库	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 制冷机组：采用优质压缩机，采用CFC环保制冷剂（R134a）；</li> <li>2. 冻库尺寸：3800*4000*2600(mm)；</li> <li>3. 制冷方式：循环风冷；</li> <li>4. 整机容量：冷藏库39.52立方米；</li> <li>5. 库板材质：优质SUS304不锈钢板制造，聚氨酯保温层厚度100mm；</li> <li>6. 功率参数：整机电压：380V/50Hz；</li> <li>7. 温度显示：冷藏（0℃~ -8℃）微电脑智能控温技术，温差小，柜内温度一目了然，便于选择储存食物所需温度；</li> <li>8. 箱体结构：扣装式保温墙板，防败现场组装，自动回归门设计，门把手可从里面开启，不漏冷；</li> </ol>
17	热风循环刀具砧板组合保洁柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、规格：≥1200*550*1500mm；容积：≥600L，摆放刀数量≥20把，摆放砧板数量≥8个，带独立毛巾挂架；功率：≥1250W；</li> <li>2、消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒；中温隐藏发热体热风循环烘干，烘干温度≤60度；</li> <li>3、左右开门，4门，全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门加玻璃视窗；</li> <li>4、制造商具有消毒产品生产企业卫生许可证；</li> <li>★5、对产品进行耐腐蚀性能等级测试（中性盐雾），24盐雾试验后，样品表面无明显变化，产品防腐等级达到户内3级，符合GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》；提供第三方检测机构出具的检验（试验）报告或者资质文件佐证本条参数；</li> </ol>
18	锯骨机	<ul style="list-style-type: none"> <li>-额定电压：380V</li> <li>-额定频率：50Hz</li> <li>-重量：98Kg</li> <li>-电机功率：1.5KW</li> <li>-带轮直径：300mm</li> <li>-锯带线速度：15</li> <li>-工作台规格：712*662mm</li> <li>-切割厚度：30~250mm</li> <li>-不锈钢外壳</li> </ul>
19	双刀三网绞肉机	<ul style="list-style-type: none"> <li>-双刀三网型:特殊三网设计，采粗、中、细三个绞网切削，绞肉细又漂亮，一次完成损耗又少，肉不容易变质</li> <li>-双面刀:两支双面绞刀采用双面切削，共切削四次，比单刀型切削一次更省时省力，绞肉更漂亮，烹煮时有嚼感弹性</li> <li>-绞网:瑞士进口，双面绞刀:德国进口。电机是德国西门子</li> <li>-整机采玻璃喷砂雾面处理，可以避免长时间工作造成视觉疲劳</li> <li>-切割尺寸：6mm</li> <li>-电压：380V</li> <li>-功率：4.2KW</li> <li>-机重：85kg</li> <li>-生产能力：800-1000kg/h</li> </ul>

20	切肉片肉丝机	<ul style="list-style-type: none"> <li>-大型落地式切肉片肉丝机，固定工作台</li> <li>-悬臂式刀组设计，操作简易</li> <li>-电机制动系统，电机保护系统</li> <li>-微动安全开关，可拆装防护门装置</li> <li>-整机不锈钢制造，合金刀组尺寸不可调，不同尺寸刀组可根据用</li> <li>-途更换拆卸，清洗容易</li> <li>-厚度：2.5-15mm</li> <li>-电压：380V</li> <li>-功率：1.5KW</li> <li>-机重：145kg</li> <li>-生产能力：800kg/h</li> </ul>
21	双层工作台带靠背	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用食品卫生级304不锈钢材质；</li> <li>2. 台面材料厚度1.2mm；整体厚度40mm，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，</li> <li>3. 下层板材料厚度1.0mm；整体厚度40mm，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，层板底面离完成地面150mm高</li> <li>4. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</li> <li>5. 立柱采用38*38*1.2mm不锈钢方管制作；</li> <li>6. 配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚；</li> </ol>
22	大单星盆水池	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、采用食品卫生级304不锈钢材质；</li> <li>2、台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；背板厚度1.2mm；</li> <li>3、立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；横管采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；</li> <li>4、内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角，星盆尺寸1000*500*400；</li> <li>5、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>6、面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便；</li> <li>7、配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚；</li> <li>8、入水管径（mm）：DN15</li> <li>9、排水口径（mm）：DN45</li> </ol>
23	四层栅格货架	<p>材料：采用304不锈钢制作，承重力强，坚固耐用；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 横撑采用38*25*1.2mm方管焊接在层架主体上，横撑间隔50mm；</li> <li>2. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</li> <li>3. 架体分四层，层高间距400mm；</li> <li>4. 立柱采用38*38*1.2mm不锈钢管做支撑</li> <li>5. 配不锈钢可调子弹脚；</li> </ol>
24	气泡清洗机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 功率：4KW</li> <li>2. 温度控制：0-100℃</li> <li>3. 工作频率：28KHz-40KHz</li> <li>4. 工作电压：AC220V±10% 50Hz</li> <li>5. 外形尺寸：1800*800*800mm</li> </ol>
25	食品净化商用机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、外形尺寸：1500*850*980mm</li> <li>2、净化槽尺寸：810*550*360/405*550*360mm</li> <li>3、净化水容积：158L/79L</li> <li>4、额定功率：800W，电压：220V</li> <li>5、食品级304不锈钢材质，整机防水，耐腐蚀，低噪音，高寿命；</li> <li>6、采用13.5寸液晶显示触控屏，配有活动支架，操作快捷；</li> <li>7、活氧发生器采用钛发生管，低衰减；</li> <li>8、气泵采用直流无刷电机，低噪音，高寿命；</li> <li>9、微纳米气泡+高浓度活氧+羟基自由基三层净化技术，强力脱附，深度净化，可快速杀灭细菌、病菌，可降解农残，可净化人工色素，可降低食材中嘌呤含量；</li> <li>10、一键启动，自动换水，全流程净化，安全省心；</li> <li>11、果蔬净化水容积大，配备高压冲洗龙头，整机清洗更方便，无二次污染；</li> </ol>
26	毛刷机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、外形尺寸：1270*800*960mm；功率：≥1.1KW；电压：380V；效率：≥450kg/H</li> <li>2、外壳采用不锈钢制作，毛刷辊清洗，可清洗根茎类果蔬，不伤清洗食材</li> <li>3、食品接触部件符合GB4806.9-2016标准要求，产品标准和技术要求符合GB4706.1-2005及GB4706.38-2008。</li> <li>4、产品制造及性能符合SB/T10938-2012标准要求：①主要零部件质量要求：清洗机水箱焊接严密，焊接无漏水现象；②卫生要求：正常工作时，润滑油不应因泄露而造成水果蔬菜污染；③空载噪音：≤73dB（A）。</li> </ol>
27	多功能切菜机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、外形尺寸：≥1165*550*1255mm；功率：≤3.85KW；电压：220V。</li> <li>2、切菜规格：1-45mm双刀切削、切片规格：3mm、切丁规格：10*10*10mm、切丝规格：3*3mm。</li> <li>3、生产能力：850kg/h，叶菜类与根茎类切菜部分单独开关控制，节约能源，叶菜类回刀与输送带双变频器调速，根茎类部分两种进料口，数显控制屏，操控更人性化，提高科技含量。叶菜类及根茎类门板均安装有开门即停装置，保障安全操作。</li> </ol>
28	双头双尾小炒灶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、规格：≥2000*1150*800*450mm，额定电压：AC220V-240V，额定频率：50/60Hz，额定热负荷：≥35kW，炉膛口径：350mm，进气口：DN20，进水管：DN15，排水管：DN25；</li> <li>2、优质SUS304不锈钢板制造，面板、前盖板厚≥1.2mm，台面一次压制成型；外旁板、后立板采用不锈钢板，板厚≥1.0mm，龙骨架采用≥25*38*1.2mm国标不锈钢方管；衬板电解镀锌钢板厚≥1.2mm，灶身双层热轧钢板，隔热层厚≥40mm，炉膛≥50mm厚耐高温材料；</li> <li>3、炉膛采用不锈钢合金材料，一次成型，内配金属聚能网；配全预混式节能炉头，直流风机，一键启动；</li> </ol>

29	双头大锅灶	<p>1、采用304#不锈钢制作；面板1.2mm，围板、背板、侧板、1.2mm；炉膛使用A3黑铁板，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽；炉体骨架采用40×40×4mm角钢，立柱采用Φ51*1.2mm不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；</p> <p>2、燃气系统密封性：从燃气入口到燃气阀门，泄漏量≤0.003L/H；能源合理利用≥66%，运行噪声≤70dB(A)，无熄火噪声（提供第三方检测机构出具的检测报告佐证）；</p> <p>3、产品热效率≥65%，达到一级能效，提供具有第三方检测机构出具产品能效检测报告及一级能效标识佐证；</p> <p>4、产品符合CQC13-448212-2019认证规格要求，提供第三方合法认证机构出具的产品认证证书复印件；</p> <p>5、产品具有中国环境标志（II型）产品认证证书及CQC食品接触产品安全认证证书。（提供证书复印件）</p>
30	油烟净化一体机	<p>一级净化:Z型钢网·净油，去除大颗粒油烟:利用气态污染物在不同的温度及压力下，具有不同的饱和蒸汽压。在降低温度和改变压力的情况下，在重力和碰撞原理作用下，凝结出部分污染物，净化60%左右的10μm以上油烟颗粒物。</p> <p>二级净化:金属过滤器·净油，采用多层不锈钢波纹丝网过滤油烟，且均风散流，能净化65%左右的大油烟颗粒物。</p> <p>三级净化:高低压电场·净烟净油，油烟通过高压电场，强电场使油烟颗粒物带电，成为带电颗粒物。铝合金集成器使带电颗粒到达第二段集成器后使粒子撞击至收集电极而立即被收集电极吸附，能净化98%左右的0.1μm以上的油烟颗粒物。</p> <p>四级净化:UV灯·净味，UV灯管有254nm和185nm两个波段。油烟经过UV灯管作用区域时，254nm的紫外线将油脂分子链切断，从而达到净油效果。同时。185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧，臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末，以达除味效果。</p>
31	双通移门荷台柜	<p>整体采用304优质不锈钢制作；</p> <p>1. 台面采用1.2mm优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板，内衬加强筋，加强筋厚1.2mm；</p> <p>2. 围板及门板采用1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板；</p> <p>3. 柜内活动层板1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋厚1.2mm；</p> <p>4. 柜门采用滑轮设计，开关无卡顿</p> <p>5. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>6. Φ38mm不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；</p>
32	背靠式双星盆水池	<p>*整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚1.2mm；</p> <p>*星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：500*500*300mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>*立柱采用38×38×1.0mm厚不锈钢方管，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>*面板厚度1.0mm；</p>
33	冷藏操作台	<p>1. 温控类型：机械\数显；温度范围：-5~+10℃；功率：160W（±10W）；容积：≥440L；总能量消耗：≤1.51kwh/24h；</p> <p>2. 产品符合JB/T 7244-2018、GB 4706.1-2005标准要求；</p> <p>3. 电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断等严苛检测，各类检测结果均符合相关国标；</p>
34	双温四门高身柜	<p>1、制冷方式：直冷；尺寸：≥1200×700×1950（mm）；温控类型：机械\数显；冷藏室温度：+10℃~-1℃；冷冻室温度：-10℃~-18℃；电源：220V50Hz，功率：≥530W；门数：实体四门；</p> <p>2、产品整机材质达到食品级；</p> <p>3、在实验室38度的极端温度环境下也能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能压缩机，更节能；箱体整体发泡，保温效果更好；</p> <p>★4、产品符合GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分 通用要求》、GB 4706.13-2014《家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求》、GB 4343.1-2018《家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第1部分：发射》、GB 17625.1-2012《电磁兼容 限值 谐波电流发射限值（设备每相输入电流≤16A）》、GBT 2423.3-2016《环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验》、GBT 2423.17-2008《电工电子产品环境试验 第2部分试验方法 试验Ka盐雾》，提供第三方检测机构出具的带CMA和CNAS标识的检测报告佐证参数；</p> <p>★5、净容积：≥866L；双机双温，冷冻室温度等级为L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级为H2级（+10℃~-1℃）标准下，带防凝露电加热，总能量消耗：≤4.10kwh/24h；依据GB 26920.2-2015《商用制冷器具能效限定值和能效等级 第2部分：自携凝机组商用冷柜》达到一级能效标准，提供中国能效标识、第三方检测机构出具的能源效率检测报告佐证本条参数；</p>
35	单门宴会保温车（热）	<p>1、内外材质均符合食品安全级304 不锈钢；</p> <p>2、适放1/1GN 容器</p> <p>3、品牌制热机组：下置式</p> <p>4、采用无CFC 的环保雪种（R-134a），柜体75mm 环保绝缘材料</p> <p>5、活动式强力的制热系统，</p> <p>6、数字显示器温控；</p> <p>7、一体成型不锈钢拉伸底盘过渡；箱体内圆弧设计</p> <p>8、配有自动化水装置无需冷凝排水，保证其质量，耐用维修率低；</p> <p>9、温度范围：+78℃~+82℃。（配1/1*100mm 不锈钢份数盆连盖）</p>

36	厨房灭火系统	<p>1、工作原理：机械感温，机械启动；</p> <p>2、保护对象：烹饪设备、排烟罩、排烟道；</p> <p>3、工作电源：AC:187V~242V；</p> <p>4、工作温度：0-55℃；</p> <p>5、驱动气体：：氮气（N<sub>2</sub>）；</p> <p>▲6、驱动气体充装质量（或储存压力）大于等于13.35MPa；</p> <p>7、动作温度℃：182±5；</p> <p>8、灭火剂类型：食用油专用灭火剂（无污染、易清洁）； 灭火剂充装质量：20L(即26kg)，灭火剂有效期≥6年；</p> <p>9、装置最大工作压力：1.2MPa；</p> <p>▲10、双瓶组喷嘴最大容量：22只；</p> <p>▲11、管路直径:16mm，双瓶组管路最大允许长度不低于25.5m；</p> <p>▲12、每套灭火系统应配置独立的联动控制盘，该联动控制盘自带7寸液晶屏，中文显示，具有故障、报警、维护、灭火剂有效期提示功能；设备启动时发出声光报警并具备切断气源功能，还可选配通讯模块，接入厨房设备灭火装置智能管理系统，实现远程在线监管。提高设备运行效率，减少日常管理成本。</p> <p>13、安装方式：采用16*2 mm 304 不锈钢管螺纹连接；</p> <p>▲资质要求：提供型式检验报告、药剂试验报告、灭火剂具有依据GB15193.3-2014 食品安全国家标准急性经口实验出具的小鼠急性经口实验无毒报告。以上佐证资料提供复印件盖制造商公章。</p>
37	双门蒸饭柜(燃气)	<p>1、柜身采用全自动整体发泡，门把手采用厚3mm不锈钢制作，门铰采用可旋转式，全钢制作；柜身采用304#1.2mm不锈钢制作；柜脚采用304≥Φ51*1.2mm不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；</p> <p>2、燃气系统密封性：从燃气入口到燃气阀门，泄漏量≤0.003L/H；能源合理利用≥90%；运行噪声≤75dB(A)、无熄火噪声；（提供第三方检测机构出具的检测报告佐证）；</p> <p>3、产品热效率≥90%，达到一级能效，提供具有第三方检测机构出具产品能效检测报告及一级能效标识佐证；</p> <p>4、产品符合CQC13-448212-2019认证规格要求，提供第三方合法认证机构出具的产品认证证书复印件；</p> <p>5、产品具有中国环境标志（II型）产品认证证书及CQC食品接触产品安全认证证书。（提供证书复印件）</p>
38	三门海鲜蒸柜(燃气)	<p>1、柜体采用304#厚度1.2mm不锈钢板，侧板和围板采用304#厚度1.0mm不锈钢板，内胆采用304#1.5mm不锈钢制造，饭盘搁架采用25*13mm短管制作；蒸汽发生胆采用304#厚度1.05mm不锈钢板制造。</p> <p>2、配置7根预热回收管及自动补水浮球阀1套；燃烧室配置1组15排自吸式不锈钢火排，配置观火孔；点火枪点火，配DN25不锈钢排污阀1套，立脚采用Φ51*1.2mm不锈钢管，内含钢柱，配不锈钢可调子弹脚，可调节高度；配备气阀、气管、水管等配套部件。配置不锈钢排烟窗2组，配置蒸汽泄压阀1套；</p>
39	六头煲仔炉	<p>1、采用优质不锈钢，1.2板厚制作</p> <p>2、特制炉头直径200mm，测板高度200mm</p> <p>3、背板高度150mm，子弹脚直径38mm</p>
40	双头低背矮汤炉	<p>1.整体采用优质304材质不锈钢板；面板1.2mm厚，围板、背板、侧板、后挡板1.0mm厚；内衬台面板、炉膛使用A3黑铁板，并以耐火砖砌实；炉体骨架采用40x40x3mm角钢加固，立柱采用Φ51*1.2mm不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；</p> <p>2.燃烧噪声≤60dB（A），产品燃气管路焊接材料熔点不应低于450℃，产品排烟系统应具备防止堵塞的保护措施，产品外壳上的电源开关应采取防水措施，安装部位防护等级不低于IPX4；（提供第三方合法检测机构出具的产品检测报告复印件佐证）</p> <p>3.产品符合CQC13-448212-2019认证规格要求，提供第三方合法认证机构出具的产品认证证书复印件佐证；</p> <p>4.产品具有中国环境标志（II型）产品认证证书及CQC食品接触产品安全认证证书。（提供证书复印件）</p>
41	可倾燃气锅	<p>-全不锈钢结构，锅体采用加厚304不锈钢板模压成型</p> <p>-独特的节能燃烧器燃烧充分、热效率高</p> <p>-内装耐热保温装置，使用更节能，热效率可达70%以上</p> <p>-锅体旋转可倾，出料、清洗十分方便</p> <p>-容积：300L</p> <p>-热负荷/燃气耗量：40000kcal/h</p>
42	单门掩门柜带靠背	<p>整体采用304优质不锈钢制作；</p> <p>1.台面采用1.2mm优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板，内衬加强筋，加强筋厚1.2mm；</p> <p>2.围板及门板采用1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板；</p> <p>3.柜内活动层板1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋厚1.2mm；</p> <p>4.柜门采用铰链设计，开关无卡顿</p> <p>5.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>6.Φ38mm不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；</p>
43	单通移门柜台带靠背	<p>整体采用304优质不锈钢制作；</p> <p>1.台面采用1.2mm优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板，内衬加强筋，加强筋厚1.2mm；</p> <p>2.围板及门板采用1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板；</p> <p>3.柜内活动层板1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋厚1.2mm；</p> <p>4.柜门采用滑轮设计，开关无卡顿</p> <p>5.焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</p> <p>6.Φ38mm不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；</p>

44	电全平扒炉	全不锈钢机身结构;可调不锈钢脚, 放置平稳 SUS304#2.0 mm 厚工作台面, 整体冲压成型18mm 原的磨砂精钢扒板, 下沉式的耐热钢板无缝焊接在台面上;火力调节方便, 扒板表面温度分布均匀, 升温快配置抽拉式活动的盛油盆, 易于油脂收集及清洁;设置隔热板和挡火板, 提高热效率, 防止外部过热;设置长明火种配备安全制(热电偶熄火保护装置);探用与安全制联动, 自动脉冲电子点火 热功率: 9千瓦
45	双缸双筛电炸炉连柜座	全不锈钢机身结构;可调不锈钢脚, 放置平稳 火管式加热传热效率高, 可防止粘底及炉体温度过高 新型深冲压式炸缸(18L, 炸缸底部有V形冷却区沉积渣物放油阀设置自锁装置, 防止误操作带有235C超温安全设置, 可手动复位 EGO温控器, 温度调节60° C~190° C、设置常明火种脉冲电子点火;离子熄火保护 安装需要预留220V/50Hz/0.2kW用电 热功率: 24千瓦 容量: 18*2L
46	燃气20格万能蒸烤箱	1. 有7种工作模式的selfcookingcontrol 2. 有三种模式的万能蒸烤箱模式: 温度范围30°C~300°C 3. ClimaPlus Control-精确到一个百分点的十渡测量、设定和控制 4. HiDensitycontrol-享有专利的烹饪腔能量分享技术 5. 内置带自动返回装置的手持喷淋器 装备特征: -有六个测量点的内部温度传感器 -可有12个步骤的350个程序 -可分三级调节的湿化功能 -气流速度可以分为五个级别编程 -USB接口
47	自动除杂式洗米机	1、外形尺寸: ≥1100*1000*820mm, 功率: ≥1.5KW, 电压: 380V。 2、淘洗能力: ≥500kg/h, 排石率: ≥95% 3、工作压力: 0.23-0.28 MPa, 排石水压: 0.08-0.10 MPa 4、耗水量: ≤0.0065M3/ kg 5、特点: 连续快速淘洗, 在淘洗过程中, 大米与石块、泥块、糠皮、米虫等杂物能同时分别从不同的出口高速排出。 ▲6、电气安全性能要求: 短接的动力电路与保护电路导线之间的绝缘电阻 ≥1MΩ, 提供产品CMA检测报告复印件。
48	包子机	1、电压: 220/380V 2、额定功率: ≥2.4KW 3、规格: 20-150g/个 4、产量: ≥3600个/H 5、外形尺寸: ≥1600*720*1600mm 6、不锈钢机身 7、双变频控制, 面、馅大小调节自如、产品一次成型。
49	馒头机	1、外形尺寸: ≥1300*500*960mm; 功率: ≥3KW; 电压: 380V 2、效率: ≥4000个/小时, 成型规格: 80-100克/个(球形) 3、馒头成型好、计量准, 适用于小麦馒头粉加水、添加剂和好面团的成型, 面团通过输送、剪切、滚圆的办法加工成圆球形馒头。 4、食品接触部件符合GB4806.9-2016标准要求。
50	双星盆水池	1、采用食品卫生级304不锈钢材质; 2、台面厚度1.2mm; 星盆厚度1.2mm; 背板厚度1.2mm; 3、立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作; 横管采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作; 4、内置一次性冲压成型不锈钢星盆, 无滞留食物的凹陷和卫生死角, 星盆尺寸500*500*300; 5、焊接处采用满焊连接, 焊接口经过打磨处理, 整体无尖角和毛刺; 6、面板四角为圆弧, 台面与星盆焊接打磨光滑平顺, 清洁卫生方便; 7、配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚; 8、入水管径(mm): DN15 9、排水口径(mm): DN45
51	和面机	1、功率: 380V/4.3KW, 2、勾通转速: 252/126/20; 3、采用螺旋式设计吸水量大, 面筋性好; 4、微电脑控制系统, 操作简单方便, 控制时间精准; 5、带安全防护罩, 可放心使用; 6、设有正转、反转, 快速、慢速, 可根据产品配方随意转换。
52	多功能搅拌机	1、电压: 220V 2、功率: 0.85/1.5KW 3、搅拌转速: 101/202r/min 4、料筒转速: 8/16r/min 5、料筒容积: 30L 6、最大和面量: 12kg 7、机内凡接触食物的零部件均采用符合食品卫生标准的材质制作。
53	自动压面机	-电压: 380v -功率: 3kw -净重: 250kg -压辊间隙调节: 5~20mm -压面重量: 1kg~8kg

54	不锈钢面案工作台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 采用食品卫生级304不锈钢材质；</li> <li>2. 台面板材料厚度1.2mm；整体厚度40mm，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，</li> <li>3. 下层板材料厚度1.0mm；整体厚度40mm，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，层板底面离完成地面150mm高</li> <li>4. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</li> <li>5. 立柱采用38*38*1.2mm不锈钢方管制作；</li> <li>6. 配全钢不锈钢可调式全钢子弹脚；</li> </ol>
55	烤盘架车	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、材质：采用304 不锈钢磨砂板制作，饭盘轨道采用厚度1.5mm 不锈钢板折弯成U 型；</li> <li>2、主骨架:采用38mm*25mm*1.2mm 厚不锈钢方管制作，后立柱采用38mm*25mm*1.2mm 厚不锈钢矩管制作；</li> <li>3、存放空间:共计≥16 层，每层间隔≥85mm；</li> <li>4、脚轮：安装4 寸中型活动脚轮，2 个定向、2 个带刹万向。</li> </ol>
56	紫外线杀菌灯	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、基础参数：498*81*272MM，30W，（适合面积30m<sup>2</sup>-40m<sup>2</sup>）；</li> <li>2、独特外观设计，一体化顶盖设计，全铝合金箱体；可承受电压在200V-240V范围变动，稳定性更好；封闭式悬挂孔，加粗不锈钢钢丝挂绳设计；保护网螺丝固定、锁紧，更安全；加长电源线，悬挂更方便；标准国标铜线，总长1.5米，外露长度1.2米；灯管寿命可达8000小时；</li> <li>3、紫外线和臭氧双重杀菌，可有效杀灭光线照射不到的地方，可以快速氧化分解异味的化学物质，除异味，除甲醛等，更好的净化空气；除菌率（白色葡萄球菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌）必须≥99.99%；</li> </ol>
57	电饼铛	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、电压：220V</li> <li>2、功率：5KW</li> <li>3、产品用途：煎饼</li> <li>4、全不锈钢外壳、不锈钢辊轴、安全节能、操作简便、自动数控恒温。</li> </ol>
58	三层六盘不锈钢烤箱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、功率：380V/19.5KW，</li> <li>2、容量：三层六盘，烤盘规格：400*600 标准盘（不含盘）；</li> <li>3、特点： 外观全不锈钢，采用微电脑数字控制系统，温度精准±1 度，品牌电子元件，控制精准耐用； 加厚保温层，更加密封节能环保； 烤箱内部采用食品级镀铝板材，导热均匀，烘焙食品安全好用； 双层钢化玻璃，视线好便于观察烘焙情况； 磨砂拉手，不传热，无高温，不烫手； 温度调节范围：0 度到300 度，每层独立上下分开加热；</li> </ol>
59	二十六盆醒发箱	<p>外壳采用不锈钢制作，主要是通过温度控制电路，利用电热管加热水箱内的水和发酵箱内的气温，从而生成一相对湿度为80~85%，温度为36~38℃的最适合的发酵环境，帮助造型后的面包坯完成发酵过程的设备。</p> <p>电压：220V 功率：3KW 盘数：26盘</p>
60	石案冷藏操作台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 温控类型：机械\数显；温度范围：-5- +10℃；功率：160W（±10W）；容积：≥440L；总能量消耗：≤1.51kwh/24h；</li> <li>2. 产品符合JB/T 7244-2018、GB 4706.1-2005标准要求；</li> <li>3. 电子元器件性能优良，进行端子电压、骚扰功率、断续骚扰、谐波电流、静电放电、注入电流、电快速瞬变、浪涌、电压暂降、短时中断等严苛检测，各类检测结果均符合相关国标；</li> </ol>
61	座地双向起酥机	<p>类型：落地式 重量：约200kg 温度：0-40℃ 输送带长度：500*2000 面团厚度调节范围：1-35</p>
62	压切面机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、电压：220V</li> <li>2、功率：1.5KW</li> <li>3、压面厚度：1-25mm</li> <li>4、最大压面宽度：350mm</li> <li>5、机内凡接触食物的零部件均采用符合食品卫生标准的材质制作，常规配置1.5mm切面条刀组。</li> <li>6、主要用途：将面粉跟水搅拌均匀之后代替传统手工揉面或压面，制作面皮等</li> </ol>
63	双动双速和面机	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、电压：220V</li> <li>2、功率：0.85/1.5KW</li> <li>3、搅拌转速：101/202r/min</li> <li>4、料筒转速：8/16r/min</li> <li>5、料筒容积：30L</li> <li>6、最大和面量：12kg</li> <li>7、机内凡接触食物的零部件均采用符合食品卫生标准的材质制作。</li> </ol>
64	制冰机	<p>采用全不锈钢及ABS工程塑料结合，抗腐蚀性强，易清洗，百分百高度镍铜冰盘，制冰速度快，微电脑控制，进水，制冰，脱冰全程自控，储冰室无氟聚氨酯整体发泡工艺保温性好，最大制冰量60kg</p>
65	左单星带投递口垃圾台柜	<p>*整体采用SUS304不锈钢制作，台面厚1.0mm； *星盆斗厚1.0mm，星盆斗尺寸：500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； *背板、侧板、底板及门板厚1.0mm，斜拉门柜； *配不锈钢可调子弹脚；</p>

66	单星工作台（右星）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、采用食品卫生级304不锈钢材质；</li> <li>2、台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；背板厚度1.2mm；</li> <li>3、立柱采用38*38*1.2mm不锈钢管制作；横管采用38*25*1.2mm不锈钢管制作；</li> <li>4、内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角，星盆尺寸500*500*300；</li> <li>5、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>6、面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便；</li> <li>7、配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚；</li> <li>8、入水管径（mm）:DN15</li> <li>9、排水口径（mm）:DN45</li> </ol>
67	五格保温台	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、整体采用304#拉丝覆膜不锈钢板制作；</li> <li>2、面板采用1.2mm不锈钢制作；</li> <li>3、侧板、围板采用1.0mm不锈钢制作；</li> <li>4、配置恒温温度调拨器、定时器、电源指示的、工作指示灯、排水球阀、自动进水电磁阀；</li> <li>5、发热管采用U型发热管，功率：3KW；</li> <li>6、立柱采用38x38x1.0mm不锈钢方管制作，连杆采用38x25x1.0mm不锈钢方管制作；</li> <li>7、配1/1份数盘5套，全钢可调子弹脚4个；</li> <li>8、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨抛光拉丝处理，成品无毛刺无利口。</li> </ol>
68	汤饭桶	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、整体采用304#拉丝覆膜不锈钢板制作；</li> <li>2、面板采用1.2mm不锈钢制作；</li> <li>3、侧板、围板、底板采用1.0mm不锈钢制作；</li> <li>4、配置恒温温度调拨器、定时器、电源指示的、工作指示灯、排水球阀、自动进水电磁阀；</li> <li>5、发热管采用U型发热管，功率：3KW；</li> <li>6、配全钢可调重力脚4个；</li> <li>7、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨抛光拉丝处理，成品无毛刺无利口。</li> </ol>
69	备餐台蒸五斗	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、整体采用304#拉丝覆膜不锈钢板制作；</li> <li>2、面板采用1.2mm不锈钢制作；</li> <li>3、侧板、围板、底板采用1.0mm不锈钢制作；</li> <li>4、配置恒温温度调拨器、定时器、电源指示的、工作指示灯、排水球阀、自动进水电磁阀；</li> <li>5、发热管采用U型发热管，功率：3KW；</li> <li>6、配全钢可调重力脚4个；</li> <li>7、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨抛光拉丝处理，成品无毛刺无利口。</li> </ol>
70	明档油烟净化一体机	<p>一级净化:Z型钢网·净油，去除大颗粒油烟:利用气态污染物在不同的温度及压力下，具有不同的饱和蒸汽压。在降低温度和改变压力的情况下，在重力和碰撞原理作用下，凝结出部分污染物，净化60%左右的10 μm以上油烟颗粒物。</p> <p>二级净化:金属过滤器·净油，采用多层不锈钢波纹丝网过滤油烟，且均风散流，能净化65%左右的大油烟颗粒物。</p> <p>三级净化:高低压电场·净烟净油，油烟通过高压电场，强电场使油烟颗粒物带电，成为带电颗粒物。铝合金集成器使带电颗粒到达第二段集成器后使粒子撞击至收集电极而立即被收集电极吸附，能净化98%左右的0.1 μm以上的油烟颗粒物。</p> <p>四级净化:UV灯·净味，UV灯管有254nm和185nm两个波段。油烟经过UV灯管作用区域时，254nm的紫外线将油脂分子链切断，从而达到净油效果。同时，185nm紫外线与空气中的氧气反应后产生臭氧，臭氧将油烟中的气味分子氧化成水、二氧化碳及微量白色粉末，以达除味效果。</p>
71	双门掩门柜	<p>整体采用304优质不锈钢制作；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面板采用1.2mm优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板，内衬加强筋，加强筋厚1.2mm；</li> <li>2. 围板及门板采用1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板；</li> <li>3. 柜内活动层板1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋厚1.2mm；</li> <li>4. 柜门采用铰链设计，开关无卡顿</li> <li>5. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>6. Φ38mm不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；</li> </ol>
72	单门掩门柜	<p>整体采用304优质不锈钢制作；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台面板采用1.2mm优质不锈钢磨砂贴塑板，内衬20mm木工板，内衬加强筋，加强筋厚1.2mm；</li> <li>2. 围板及门板采用1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板；</li> <li>3. 柜内活动层板1.0mm优质不锈钢磨砂贴塑板加固，加强筋厚1.2mm；</li> <li>4. 柜门采用铰链设计，开关无卡顿</li> <li>5. 焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>6. Φ38mm不锈钢管柱及不锈钢可调节高度子弹脚；</li> </ol>
73	单头低背粉面炉（电热）	<p>火力输出热值高，加热均匀、加热面积大；</p> <p>ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；</p> <p>专利喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路；</p> <p>专利&gt;PPS“齿”形线盘组件，磁场分布均匀、发热损耗小、不偏火、不烧线盘；</p> <p>动态火力显示，直观显示当前工作状态下的火力强度；</p> <p>一体成型台面，IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；</p> <p>全不锈钢制作，6mm厚微晶板，直径400mm，坚固耐用；</p> <p>三防结构，防水、防油烟、防虫；</p> <p>旋转式火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。</p> <p>额定电压：380V 额定功率：12KW</p>

74	双头低背粉面炉 (电热)	<p>火力输出热值高，加热均匀、加热面积大；  ADD磁电引擎，数字驱动、多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠；  专利喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路；  专利PPS“齿”形线圈组件，磁场分布均匀、发热损耗小、不偏火、不烧线圈；  动态火力显示，直观显示当前工作状态下的火力强度；  一体成型台面，IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋；  全不锈钢制作，6mm厚微晶板，直径400mm，坚固耐用；  三防结构，防水、防油烟、防虫；  旋转式火力轻松调节，人性化设计，操作简单方便，火候掌控更精确。</p> <p>额定电压：380V  额定功率：12+12KW</p>
75	单星盆水池柜	<p>1、采用201#不锈钢材质；  2、台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；围板、门板背板厚度1.0mm；  3、内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角，星盆尺寸500*500*300；  5、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；  6、面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便；  7、配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚；  8、入水口管径（mm）:DN15  9、排水口管径（mm）:DN45</p>
76	热风循环高温食具 消毒柜	<p>1、双门，全不锈钢外壳，整体发泡；外形参数：≥宽1150*厚500*高1800mm，容积：≥600L，功率：≥1800W；  ★2、电热方式高温消毒，120℃以上保持时间≥15分钟，对大肠杆菌的平均杀灭对数值均为&gt;3，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值均为&gt;4，是合格的二星级消毒柜；在满载状态下柜内最高温度可达200℃以上，对大肠杆菌的杀灭对数值&gt;5，杀灭率可达99.999%，对脊髓灰质炎病毒灭活对数值&gt;5；符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》2002年版的相关要求；提供第三方检测机构出具的检测报告佐证参数；  3、无指纹全无磁不锈钢箱体；加深加粗全无磁导轨式四层快餐盘专用层架；隐藏式发热体，热风循环，保证柜体内部温度均匀，精确控温，防止过热或者过压；子弹头柜脚；带独立温度显示器；  ★4、材质材料：箱体、层架等有可能与餐具接触的材料符合GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》，具有食品接触产品安全（或者卫生）认证证书（附试验报告）；产品符合GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》，防腐蚀等级达到户内3级，提供产品防腐蚀等级认证证书（含对应检验报告）；  ★5、具有《消毒产品卫生安全评价报告》且备案信息能够在全国消毒产品网上备案信息服务平台（<a href="https://credit.jdxx.net.cn/xdcp">https://credit.jdxx.net.cn/xdcp</a>）上查询验证；</p>
77	长龙式洗碗机	<p>1. 外形尺寸：3600×1000×2040mm  2. 最大洗涤量：3000-4800碟/小时  3. 耗水量：300-350L  4. 洗涤温度：55-60℃  5. 漂洗温度：80-85℃  6. 烘干温度：90-110℃  7. 进水压力：0.15-0.4Mpa  8. 电源要求：380V/50Hz/3N  9. 加热方式：电加热型/蒸汽加热型  10. 电加热型功率：61/67kw（可选）  11. 蒸汽加热型功率：16 Kw  12. 机械控制面板，数码温度显示，设备运行状态一目了然。  13. 本机集单缸洗涤、双道高温漂洗、高温烘干，自清洗功能为一体，保证清洁卫生。  14. 超低能耗，节省水、电、催干剂、洗涤剂。  15. 内凹式防堵清洗喷管，独特双喷淋系统，喷淋温度80-85℃，烘干温度90-110℃，起到高温消毒作用。  16. 前门双层结构，隔热、隔音、节约能源且操作舒适。  17. 可定制多种网带款式和宽度，洗涤量大，并适用于多种洗涤方式。  18. 烘干系统由强力离心风机和干烧电热管组成。洗涤后的餐具经过烘干箱由强力热风吹干 对餐具进行消毒杀菌烘干等处理。  19. 输送链排装置采用耐热、耐腐蚀、卫生无毒、强度高造型美观的工程塑料网爪，餐盘可直接在网爪上输送，适用范围广。  20. 入口端配置抽屉式接渣过滤装置，并且抽屉滤网在机器运行过程中也能够及时取出进行清洁。  21. 出口端装有限位装置，无人收取时自动停机。</p>

78	餐厨垃圾处理器	<ol style="list-style-type: none"> <li>外形尺寸：1500×800×1430 mm</li> <li>处理量：500Kg/h</li> <li>适用人数：1400人</li> <li>额定电压：380V/50Hz/3N</li> <li>额定功率：3.5kw</li> <li>整机重量：400Kg</li> <li>进水口：6分（DN20）</li> <li>排水口：1.5寸（DN40）</li> <li>适用垃圾桶：120L</li> <li>进出料方向选择：左进右出，右进左出，左进前出，右进前出</li> <li>功能：对餐厨垃圾进行粉碎、脱水，以达到垃圾减量的效果（可非标定制油水分离、自动传送等功能模块）。</li> <li>效果：全自动减料处理，减量率70%以上。</li> <li>水槽：自带输送功能，配置无缝连接垃圾倾倒水槽，可与输送带、回收水槽无缝连接。</li> <li>省水：设备配置循环泵，水槽内的水可循环使用。</li> <li>省人工：设备自动运行，无需人工干预。</li> <li>环保：设备密闭，不会出现渗漏现象，杜绝二次污染。</li> <li>安全：收集口配吸纳磁铁装置，防止不锈钢餐具和铁块误入压缩机中，影响运行及使用寿命，顶门配有磁感应开关和破碎机联动，打开即停，撕碎机具有电流感应保护和报警功能，安全可靠。</li> <li>粉碎力强，不堵塞：利用低速对辊式撕碎机，进口合金钢刀，碾碎研磨机具备，双轴异步运动。</li> <li>防堵塞功能，遇到堵塞时刀片会自动反向旋转。</li> <li>固液分离：采用螺旋压榨脱水原理，实现固体和液体分离；内置挤压锥，弹簧可调节出料的干湿度，清洗时挤压锥会自动拖开，保证挤压仓中的垃圾会被水完全清洗冲出，配有接渣盒，防止残渣堵塞下水道。</li> <li>自动清洗：内部全自动清洗，针对链板输送，粉碎，挤压，提升段配有高压喷头，保证机器内部清洁卫生，外部配手动喷枪清洗，清洗彻底，无异味。</li> <li>自动控制：配置集成电路板控制，电源/启动/停止/急停开关，操作方便。</li> </ol>
79	活动双层平板工作台	<ol style="list-style-type: none"> <li>采用食品卫生级304不锈钢材质；</li> <li>台面材料厚度1.2mm；整体厚度40mm，面板内衬防潮中纤压缩板及加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，</li> <li>下层板材料厚度1.0mm；整体厚度40mm，面板内衬加强筋加固，内衬加强筋，加强筋厚度1.2mm，层板底面离完成地面150mm高</li> <li>焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺。</li> <li>立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；</li> <li>配置刹车静音万向轮。</li> </ol>
80	三星盆水池	<ol style="list-style-type: none"> <li>采用食品卫生级304不锈钢材质；</li> <li>台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；背板厚度1.2mm；</li> <li>立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；横管采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；</li> <li>内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角，星盆尺寸500*500*300；</li> <li>焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺；</li> <li>面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便；</li> <li>配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚；</li> <li>入水管管径（mm）：DN15</li> <li>排水口管径（mm）：DN45</li> </ol>
81	传送带	<ol style="list-style-type: none"> <li>规格参数：宽度≤500mm，高度≥850mm；</li> <li>电控系统：全金属亮灯开关，IP67防尘防水等级，≥10万次机械寿命；采用国际品牌电气配件；</li> <li>工作方式：链板传送方式，采用进口食品级PP链片，确保食品卫生；</li> <li>链板式传送带可传送各驱动轮、牵引轮为食品级尼龙材质；</li> </ol>
82	单通移门碗柜	<ol style="list-style-type: none"> <li>整体采用304#拉丝覆膜不锈钢板制作；</li> <li>底板和层板采用1.2mm不锈钢板，柜身采用1.0mm不锈钢板，门板采用1.0mm不锈钢板；</li> <li>上下配不锈钢滑动趟门四扇，滑门底部配静音滑动轮；</li> <li>内置活动层板二片，内分四层；</li> <li>柜脚采用Φ51mm全钢可调脚。</li> <li>焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨抛光拉丝处理，成品无毛刺无利口。</li> </ol>
83	旋转餐盘回收线	<ol style="list-style-type: none"> <li>尺寸：12篮：3525*1515*2255mm</li> <li>传送餐具长度：≤460mm</li> <li>传送餐具宽度：≤360mm</li> <li>托架数量：11-25列可选。</li> <li>托架层数：标配3层托架间距200mm，（可选配4层高度不变，间距150mm）</li> <li>运行速度：1~8m/min</li> <li>电压：220V/1ph</li> <li>功率：2kW</li> <li>输送机将餐盘传入洗碗间，降低操作劳动强度，将餐厅和洗碗间隔离，改善就餐环境，充分利用收餐区高度，节省收餐区空间。</li> <li>多层托架旋转式设计避免收餐口各种餐具的堆积，大大提高餐盘回收效率。</li> <li>可拆卸托架设计，台面左右两边内置残渣篮，易于清洁。</li> <li>整体采用304不锈钢材质，台面材料厚度为1.5mm，封板1.0，整体包围封板，安全卫生。</li> <li>传送速度为1~8米/分钟，配置变频器变频无极调速。</li> <li>采用操作面板配置启动/停止开关、调速电位器、急停开关、餐盘与墙壁碰撞指示灯和故障指示灯，操作简单。</li> <li>可选配：链板式传送带、台面内置残渣篮、不锈钢网孔搁板，放置待处理餐具、预洗水槽、网孔残渣篮和花洒，预洗餐具、小件投掷柜，方便小件餐具回收。</li> </ol>

84	残渣回收水槽	1. 外形尺寸：L×240×900 mm 2. 采用SUS304材质，厚度1.0mm不锈钢激光切割、折弯等工序。 3. 通过预处理垃圾收集水槽，将餐具中的食物残渣进行预处理，水槽宽度根据垃圾处理接口尺寸。 4. 分段式设计，组装灵活，满足各种客户需求。 5. 坡度缓降，有利垃圾的输送。 选配喷嘴，可冲洗餐具食渣垃圾。
85	智能高效异味祛除装置	1. 整机采用304不锈钢材质，功率：AC220V，200W； 2. 行业领先的双介质气相氧化吸附及异味处理技术，高效快速； 3. 设备具有在线实时除臭检测功能，全智能控制，消杀过程，实时提醒； 4. 通过本设备后除菌率可达98%以上，需提供具有CMA或CNAS章的权威检测报告； 5. 满足GB 4706.45-2008空气净化消毒电器安全检测，需提供具有CMA或CNAS章的权威检测报告； 6. 7英寸真彩触摸式液晶屏和工业PLC智能控制，每天工作可设置3个以上不同的时间段； 7. 制造商厂家需具有获取国家确定的认证机构出具的处于有效期内的节能产品认证证书，可提供证书文件； 8. 制造商厂家具有市级以上部门颁发的废气处理资质证书，可提供证书文件；
86	无背大单星盆水池	1、采用食品卫生级304不锈钢材质； 2、台面厚度1.2mm；星盆厚度1.2mm；背板厚度1.2mm； 3、立柱采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作；横管采用Φ38*1.2mm不锈钢圆管制作； 4、内置一次性冲压成型不锈钢星盆，无滞留食物的凹陷和卫生死角，星盆尺寸500*500*300； 5、焊接处采用满焊连接，焊接口经过打磨处理，整体无尖角和毛刺； 6、面板四角为圆弧，台面与星盆焊接打磨光滑平顺，清洁卫生方便； 7、配全钢不锈钢双温水龙头及可调式全钢子弹脚； 8、入水管径（mm）：DN15 9、排水口管径（mm）：DN45
87	智能电子秤	1、智能溯源电子秤，专用于食堂环境的电子秤，提供给食堂从收货、验收，出库，对账、结账全流程的信息化解决方案； 2、通过大数据分析为餐饮提供精准 采购计划、降低食材损耗、智能设备验收、数据回传实现全程规范化交易； 3、处理器:cortex-A53处理器，8核1.8G； 4、内存：2G+16G； 5、Wifi/ble:高通自带； 6、支持GSM/GPRS/EDGE、WCSMA4G； 7、操作系统：安卓8.1； 8、电源管理：支持锂电池供电、智能充电、交直流两用，待机情况下续航54小时支持欠压自动关机； 9、摄像头：200万像素工业摄像头，支持USB摄像头，安装在最佳位置，覆盖秤盘范围，广角镜头，支持在光线不太好的情况下自动调光； 10、外接2个USB接口，可以对接扫描枪、U盘等外部设备； 11、支持外接USB打印机； 12、支持蓝牙计量信号的对接； 13、10.1寸工业电容触摸屏； 14、无操作定时休眠功能； ★15、内嵌智慧食堂采购系统，提供入库核验，拍照留档，出库核验，拍照留档； ★16、提供实用新型专利证书； ★17、提供智能收货秤软件著作权证书；
88	农药残留快速测试仪	1、采用安卓平板电脑，无线蓝牙控制仪器主机，进行操作；功能丰富，简便快捷；可同屏显示操作视频帮助文件； 2、主机具有状态指示灯，通过颜色变化直观显示检测结果，一目了然； 3、具有食品安全标准数据库查询功能； 4、内置打印机； 5、通道数：六通道同时检测； 6、采用发光二极管光源，并具有自动光源校正功能； 7、由配套平板电脑进行数据存储，查询，上传等操作，数据存储条目不限； 8、内置大容量锂电池，可满足无电源环境长时间使用； 9、外形尺寸(约)：240mm×197mm×108mm； ★10、提供农残检验软件著作权证书； ★11、提供第三方检测报告；

89	双15.6寸屏人脸收费机（含嵌入式软件）	<p>1、内嵌两套软件系统，支持自由切换，可实现点餐合计扣费和定额扣费；</p> <p>2、内嵌人脸识别算法，非后台人脸算法，能够在前端快速实现人脸识别；</p> <p>3、CPU: RK3568，四核，主频 1.8 GHz；</p> <p>4、操作系统: Android11.0；</p> <p>5、DDR: 2G；</p> <p>6、储存: Storage 32G；</p> <p>7、正屏: EDP 15.6 寸 1366*768；</p> <p>8、副屏: EDP 15.6 寸 1366*768；</p> <p>9、解码分辨率: 最高支持 3840*2160；</p> <p>10、WiFi: 内置WIFI；</p> <p>11、摄像头: 人脸识别 双目摄像头 分辨率1920*1080；</p> <p>▲12、人脸识别准确率: 人脸识别准确率大于98%以上（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲13、人脸识别时间: 人脸识别时间应小于0.5秒（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲14、活体检测: 支持活体人脸识别（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲15、强光识别: 阳光直射情况下，人脸也可正常识别（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲16、多功能键盘: 支持菜价格等输入（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲17、操作页面显示: 显示菜品名称、价格，姓名，状态，余额(补贴/预付)，菜品总价（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲18、消费模式: 支持正常和定额、自由输入金额模式（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲19、支付方式: 支持人脸识别、刷卡、扫码（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲20、用户显示页面: 显示用户姓名、状态、消费金额、补贴余额预付余额（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲21、累计扣款: 所有菜品金额的总和（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲22、账户欠费提醒: 用户账户余额不足时消费提示“账户余额不足”（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲23、语音方式: 交.093s应提示“成功或余额不足等语音”（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲24、离线模式: 支持离线模式的正常消费（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <p>▲25、成熟性: 系统在24小时周期内不间断工作时未出现报错情况（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）。</p> <p>★26、提供收费机软件著作权证书；</p>
90	AI菜品视觉结算（双终端含嵌入式软件）	<p>1、视觉结算双通道；</p> <p>2、可识别菜品后进行结算；</p> <p>3、颜色: 黑色；</p> <p>4、结构: 可拆装底座；</p> <p>5、10寸液晶屏,10点电容触控；</p> <p>6、安卓3568, 4G内存, 32G存储；</p> <p>7、1080P识别摄像头, 内置双目摄像头, 带二维码扫码器; 带IC读卡器;</p> <p>8、配套（2台结算主机、2台副屏.1台NX算法服务器）</p> <p>9、铝型材边框, 全表面超白钢化玻璃</p> <p>10、需提供视觉结算软件著作权证书</p> <p>11、智能结算台无需设置等待区, 基于视觉图像识别技术, 支持菜品识别, 就餐者直接选菜, 放在机台上直接识别, 系统自动计价结算能直接识别菜品, 支持饮料、面包、水果等的直接识别, 支持单品数量识别, 允许餐盘部分叠加时仍可精确识别, 餐具和托盘颜色相近也可识别, 无需使用植入芯片的餐具</p> <p>12、支持人脸识别支付、支付宝、微信支付、职工刷卡支付等多种支付方式</p> <p>13、含挂单、取单功能: 为便利服务商服务客户, 结算时需有挂单、取单功能。在支付时, 支持直接根据人员信息计算相应的优惠, 实现快速结算, 无需人工计算优惠。</p> <p>★ 14、提供视觉菜品结算软件著作权证书</p> <p>★ 15、提供人脸识别管理软件著作权证书</p> <p>★ 16、提供智慧餐台管理软件著作权证书；</p>

91	创慧智能管理软件	<p>一、系统设置（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 支付顺序：支持预存账户和补贴账户的顺序调换；</li> <li>2. 机构管理：支持对机构管理的新增、修改机构信息和删除机构信息等操作；</li> <li>3. 餐厅列表：支持新增餐厅、修改餐厅信息和删除餐厅等操作；可根据餐厅名称，状态，联系电话，负责人等进行查询；</li> <li>4. 餐厅区域：支持新增餐厅区域、修改餐厅区域信息和删除餐厅区域等操作；可根据餐厅区域名称，区域类型，业务状态等进行查询；</li> <li>5. 餐别时间：支持新增、修改、删除餐别时间等操作；</li> <li>6. 权限管理—角色管理：支持新增、修改、删除角色，并支持给角色分配所属餐厅或者取消、修改所属餐厅；对角色状态进行“开启/停用”。可根据角色名称，创建时间，状态等进行查询；</li> <li>7. 权限管理—岗位管理：支持新增、修改、删除岗位，对岗位状态进行“开启/停用”。可根据岗位名称，岗位编码，状态等进行查询；</li> </ol> <p>二、组织架构（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 人员类型：支持对人员类型的新增、修改、删除等操作。可根据人员类型日消费上线设置及限次类型设置；</li> <li>2. 部门管理：支持对部门管理的新增、修改、删除等操作。支持针对部门进行折扣设置，设置成功后，同一部门可以享用同样的折扣进行就餐扣费；</li> </ol> <p>三、硬件管理（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 硬件管理：支持硬件设备的新增、修改、删除等操作，支持设备连接服务后自动同步设备号至后台，可对设备进行配置餐厅和区域。配置完成后设备同步对应餐厅餐别的菜品。支持对小碗菜进行单个/批量出品。支持对档口消费机设备做消费模式的配置（固定模式/正常模式）等操作。可根据设备编号，设备类型，设备区域及设备状态进行查询；</li> <li>2. 餐盘二维码：支持餐盘二维码的新增、修改、删除、导出等操作。支持小程序扫描二维码后可直接去自助餐区域用餐扣费；</li> <li>3. 类型管理：支持对各种类型设备进行配置操作密码，支持对自助餐区域设备配置切菜卡操作。可根据设备类型，区域及餐厅进行查询操作；</li> <li>4. 人脸失败记录：设备同步人脸库时如有照片不清晰等不符合人脸库上传规则的照片会生成失败记录，提示用户重新上传，可根据员工名称，员工手机号，反馈时间进行查询；</li> <li>5. 收款记录：支持收款设备的激活，新增、修改、删除、导出等操作。可根据收银终端、收款设备等进行查询。</li> </ol> <p>四、菜品管理（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）；</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜品评价：支持对菜品评价的回复，删除等操作。可根据评价人，评价电话，评价时间进行查询；</li> <li>2. 原材料管理：支持对原材料的新增、需改、删除等操作。可根据材料名称及材料类别进行查询；</li> </ol>
92	塔式服务器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、规格型号：定制款；</li> <li>2、实现功能：智慧食堂云平台管理系统的承载服务器；</li> <li>3、CPU:E5-2670V3*2颗；</li> <li>4、内存（16G*2）2308卡；</li> <li>5、三星1T固态*2个；</li> <li>6、centos7.9系统（图形界面、安装个数据库、版本：mysql 8.0.22）；</li> </ol>
93	发卡器	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、接口 USB HID</li> <li>2、射频标准 ISO14443A、ISO14443B、ISO15693</li> <li>3、感应距离 100mm（Mifare S50 典型距离，实际视卡片天线结构及尺寸而定）</li> <li>4、SDK 系统兼容 Windows2000/NT/XP/Vista/7/8/10</li> <li>5、显示 红绿双色 LED</li> <li>6、蜂鸣器 有</li> <li>7、电源 USB 供电，DC5V</li> <li>8、工作电流 120 mA /150mA</li> <li>9、工作温度 -40℃ ~ 85℃</li> <li>10、外形尺寸 70mm*105mm*12mm（±0.5）</li> <li>11、重量 裸机约 50g</li> <li>12、颜色 黑色</li> </ol>
94	IC卡	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、用于就餐消费、充值、查询等；</li> <li>2、必须支持与智能选餐系统配套使用；</li> <li>3、外形尺寸:ISO标准卡85.6× 54× 0.80 /厚卡/异形卡；</li> <li>4、存储容量:8Kbit，16个分区，每分区两组密码；</li> <li>5、工作频率:13.56MHz；</li> <li>6、通讯速率:106KBoud；</li> <li>7、读写距离:2.5~10cm；</li> <li>8、读写时间:1~2ms；</li> <li>9、工作温度:-20℃~85℃；</li> <li>10、擦写寿命:&gt;100,000次；</li> <li>11、数据保存:&gt;10年；</li> <li>12、执行标准:ISO 14443, ISO 10536；</li> <li>13、功能:支持一卡多用；</li> </ol>

95	微信小程序	<p>1、用户注册：小程序搜索“创慧信息智慧餐厅”或识别创慧信息小程序二维码进入进入首页，点击“用户注册”，页面跳转至用户注册页面，输入姓名、手机号、收货地址、性别默认男（男/女可随意切换选择）、上传照片、输入身份证号、选择出生年月、选择部门、工号、身高、体重、邮箱、选择过敏源点击“提交信息”，注册成功，等待管理端审核，审核通过后可正常下单；</p> <p>2、个人二维码：用户绑定饭卡后，自动生成个人二维码并显示在首页可点击查看；</p> <p>3、扫码点餐：支持“扫码点餐”扫描二维码跳转至下单页面，选择菜品，点击下单，支付成功后，可在订单列表查看；</p> <p>4、线上订餐：支持“线上订餐”，进入选择餐厅页，选择餐厅点击“点餐”页面跳转至下单页，选择菜品点后总金额自动计算，点击“下单”页面跳转至提交订单页面，选择自取（顾客备注自由选择输入），确认订单后点击“支付”，弹出支付提示弹窗，点击“确定”支付成功。点击取消，页面跳转至订单详情页，可点击“取消订单”进行取消。也可点击“立即支付”，支付完成；</p> <p>5、一周菜品展示：根据餐别默认展示当天的菜谱。用户可自由点击各餐厅查看一周的菜谱；</p> <p>6、包间预定：支持输入预订人、预订人手机号、人数、选择日期、选择餐次、选择餐厅、选择包间、选择菜品后点击“立即预订”，管理端审核后，预定成功。管理员进行审核操作。</p> <p>7、订单统计：支持查看个人线上/线下所有订单信息的查看；可根据已完成、待支付、已取消等订单状态进行查询。</p> <p>8、充值金额：支持用户选择需要充值的金额，点击“立即充值”充值成功。可在账户中查询。</p> <p>9、账户流水：默认展示当月消费的总额和当月账户流水明细（订单号、时间、消费金额、账户余额、补贴金额），可根据日期进行查询；</p> <p>10、支出统计：默认展示6个月的支出总额；</p> <p>11、餐厅评价：支持对食堂服务态度、菜品口味、环境卫生、饭菜价格、饭菜分量，输入意见或者建议进行评价。可在管理端“用户管理—评价管理”页面查看评价记录；</p> <p>12、饮食报告查看：根据选择日期和餐次选择（默认展示早餐）展示摄入量的总和。可查看“一周饮食报告摄入分析”的摄入分析图。</p> <p>13、订阅扣款提醒：通过订阅扣款提醒，订阅成功，扣款后，会有消息推送。拒绝订阅，无消息推送。</p> <p>14、个人信息修改：修改个人信息保存后个人信息数据同步管理端。</p> <p>★15、提供小程序软件著作权证书；</p>
96	保温取餐柜 (含嵌入式软件)	<p>1、配合线上点餐系统使用，点餐后系统经过打印机打印存餐二维码，就餐人员通过手机取餐；</p> <p>2、整机尺寸：1294(宽)*1983(高)*400(宽)MM；</p> <p>3、格子尺寸：250(宽)*130(高)*320(深)MM；</p> <p>4、包装后尺寸：1350*450*2090MM；</p> <p>5、格口数量：主柜格口数38；</p> <p>6、钣金厚度：0.8mm-1.5mm；</p> <p>7、柜机净重：约215kg；</p> <p>8、单格口承重：≤12kg；</p> <p>9、人机交互：10.1寸触摸显示屏；</p> <p>10、LED照明：正白6500K左右；</p> <p>11、紫外消毒：紫外灯(UVA+UVC)；</p> <p>12、加热保温：铝箔加热片；</p> <p>13、通讯方式：4G, Wi-Fi, 有线网络；</p> <p>14、控制板：处理器：STM8S系列；</p> <p>15、IO口：RS485×1;RS232×1; mini PCIe×1; SIM卡×1; I2C×1；</p> <p>16、触摸屏尺寸：10.1；处理器：RK3288/4核；</p> <p>17、运存：2G；EMMC：8G；</p> <p>18、分辨率：1920*1080；4G+WIFI；2路RS485；</p> <p>★19、提供智能取餐柜软件著作权证书；</p> <p>★20、提供第三方检验报告；</p>
97	自助充值，点餐，注册机（含嵌入式软件）	<p>1、可提供充值，点餐，注册三项服务，连接管理软件系统；</p> <p>2、尺寸：23.8寸；</p> <p>3、屏幕比例：16:9；</p> <p>4、有效显示面积：527.04(W)×296.46(H) mm；</p> <p>5、分辨率：1920 x1080；</p> <p>6、CPU：瑞芯微RK3568四核 主频1.8GHz；</p> <p>7、内存：2G；</p> <p>8、内置存储器：16G；</p> <p>9、解码分辨率：1080P；</p> <p>10、操作系统：Android 7.1.2；</p> <p>11、网络支持：以太网、支持 WiFi/蓝牙 4.0；</p> <p>12、摄像头：光学尺寸 1/2.7”英寸 COMS sensor；</p> <p>13、打印方式：热敏行点式打印；</p> <p>14、打印速度：Max:180mm/s；</p> <p>15、分辨率：203dpi (8dots/mm)；</p> <p>16、打印宽度：72mm；</p> <p>17、图像传感器：640（水平） X 480（垂直）CMOS；</p> <p>18、光源：白光补光/彩光提示；</p> <p>19、识别精度：一维码：≥5mil、二维码：≥10mil；</p> <p>★20、提供人脸识别管理软件著作权证书；</p> <p>★21、提供第三方检测报告；</p> <p>★22、提供自助充值查询系统著作权证书；</p>

98	叫号机 (含嵌入式软件)	1、内置取餐叫号软件，可通过手输或扫码的方式叫号； 2、处理器：8核 2.0GHz 处理器； 3、存储器：3GB RAM+32GB ROM； 4、显示屏：6.22"HD, 1520*720电容多点式触摸； 5、摄像头前摄：2MP后置：13MP AF+闪光灯 支持一维/二维码识别； 6、NFC读卡器：支持TypeA&B卡, Mifare卡, Felica卡, 符合ISO/ICE 14443、ISO15693标准； 7、扫码器：专业二维扫码头； 8、网络类型：支持2G&3G&4G网络； 9、Wi-Fi：2.4GHz/5GHz支持IEEE 802.11 a/b/g/n/ac； 10、打印头：内置高速热敏打印机，打印速度可达80mm/s支持宽度为80mm的票据/黑标，60mm~80mm的标签(高度大于20mm，间隙大于2mm)纸卷外径50mm； 11、按键：1* 电源键(锁屏键)2* 音量键(加/减)2* 扫码键； 12、接口：1* Type-C支持OTG； 13、整机尺寸：(长*宽*高)237.2*100.91*63mm； ★14、提供移动收银机软件著作权证书； ★15、提供第三方检验报告；
99	安全监管软件	<b>▲一、行为监管</b> 1. 违规照片：支持根据违规时间，告警类型，通道选择查看后厨人员（如，未穿戴厨师服/帽、未戴口罩、看手机，垃圾桶未盖等）违规行为。 2. 陌生人照片：通过抓拍，支持查看陌生人进入照片。 3. 违规录入：支持违规录入数据的修改（如摔倒检测、抽烟检测、打电话、睡岗检测、垃圾桶未盖报警、老鼠检测、动火离人等）。 4. 直播广场：实时直播后厨现场情况。 5. 回放广场：支付根据日期回访当天/周/月的某一段时间的直播视频。 <b>▲二、环境检测</b> 1. 温湿度：同步显示食堂的温度和湿度，超过设定的范围会报警。 2. 用电能耗：同步显示当天/昨日/上月的用电情况，支持根据日期查询用电情况。 3. 用水能耗：同步显示当天/昨日/上月的用水情况，支持根据日期查询用水情况。 4. 卫生检查：支持卫生检查新增，修改，删除，支持根据餐厅名称，监察人电话等信息查询。 5. 烟雾报警：同步显示烟雾报警的报警地址和报警值，超过设定的范围会报警。 6. 水侵报警：同步显示水侵报警的报警地址和报警值，超过设定的范围会报警。 <b>▲三、食品溯源</b> 1. 农残记录：同步显示检查食材的详细信息，可根据时间等信息进行查询。 2. 留样记录：支持同步“智能留样柜，留样标签机，溯源一体机”的留样详情，支持智能留样柜绑定人脸，打印二维码，导出等操作。可根据时间进行查询。 3. 绑定记录：同步显示智能留样柜绑定过的人员信息。支持解绑操作。 <b>▲四、自检自查</b> 1. 消毒记录：支持消毒记录的新增、修改、删除、批量删除、消毒规则配置等操作。可根据餐厅名称，消毒方式，时间等信息查询。 2. 晨间记录：支持设备记录及手动记录。设备记录同步显示工勤人员总数，进入出勤数和体温正常数，可根据时间，餐厅名称，姓名等信息查询，支持手动记录的新增、修改、删除。 3. 考勤记录：支持考勤记录的同步显示，可根据餐厅名称，姓名等信息查询。 <b>▲五、设备管理</b> 1. 设备档案：支持设备档案的新增、修改、删除等操作。可根据设备名称，设备编号，采购人等信息查询。 2. 维修记录：支持维修记录的新增、修改、删除等操作。可根据设备名称等信息查询。 3. 巡检记录：支持巡检记录的新增、修改、删除等操作。可根据设备名称等信息查询。
100	AI视频分析盒子 (含嵌入式算法)	1、通过实时分析视频，将所有违规行为抓拍并记录； 2、主处理器高性能嵌入式微处理器； 3、操作系统嵌入式Linux； 4、视频流输入视频分辨率：1920x1080（200万）、2560x1440（400万）、3840x2160（800万）； 5、视频解码类型 H.264/H.265； 6、最大支持8/16/32路抓拍机接入（抓拍机需支持GA/T1400协议）； 7、工作模式：多算法并行，可按通道配置视频诊断：（满载最大4/8/16路，每路1功能）：画面遮挡检测； 8、明厨亮灶（满载4/8/16路，每路4功能）：老鼠检测，垃圾桶未盖检测，厨师服检测，厨师帽检测，手套检测，口罩检测、动火离人检测； 9、网络接口2个，100M/1000M自适应以太网，RJ45接口； 10、报警输入接口 4路开关量； 11、报警输出接口 4路开关量； 12、电源 DC12V±10%，2A； 13、尺寸（长深高）226×193×50（mm）； 14、重量<2KG； ★15、提供后厨AI分析系统软件著作权证书； ★16、提供第三方检验报告；

101	智能推流服务器 (含嵌入式软件)	1、将本地视频推流至 web 端进行查看及实时播放； 2、最大网络视频通道数：40； 3、最大观看终端数：400； 4、网口数量：2； 5、最大总和码率：400Mbit； 6、录像支持：1个最大16T的硬盘； 7、远程管理支持远程修改设备参数，远程回放设备录像； 8、工作电源：AC 100-240V； 9、工作温度：0~70度； 10、产品尺寸：440X216X45mm(1U机架式外壳)； 11、产品重量：2014g； 12、支持接入三方录像机调用录像存储； 13、支持系统状态检测； 14、支持与平台推流； ★15、提供云视频网关系统的软著证书；
102	台式晨检仪 (含嵌入式软件)	1、支持对从业人员身份识别，完成每日晨检，晨检结果同步上传到云平台； 2、支持自动比对从业人员健康证件，证件过期，预警提醒； 3、支持红外体温测量，针对体温异常人员，预警提醒； 4、支持语音提示从业人员晨检动作，自动抓拍手部正反两面晨检照片影像，晨检结果同步上传到云平台； 5、支持对手部图片进行 AI 识别，自动判定手部的指甲油、创可贴、戒指等异物； 6、晨检仪具有手部照片拍摄仓，通过均匀的补光保证手部照片的拍摄效果； 7、晨检仪具有人脸识别时的补光灯，以补偿因光线不足导致的人脸识别效果差的问题。补光灯还可作为晨检成功与否的状态提示灯，当通过晨检时以绿色提示，未通过晨检以红色提示； 8、晨检仪有 USB 接口，支持晨检数据 U 盘导出功能，云端一键更新人员基础信息； 9、支持 wifi、RJ45、4G 或 5G 通讯； 10、晨检仪采用 45 度倾角设计，保证人脸识别和测温可同步进行，并保证其准确性； 11、晨检仪能与“食品安全监管系统”软件实现数据互通； 12、支持壁挂和桌面放置两种安装方式，支持智能门禁功能协同。 11、人脸识别成功率大于 99.99%，误识别率 0.01%； 12、人脸识别时间：不大于1秒； 13、额温测量温度误差：±0.3℃，测量距离 30~40cm； 14、采用 10.1 吋以上显示界面，电容多点触控屏，安卓 10.0 以上系统。 15、配套电源适配器输入符合：AC100~240V、50Hz，功率不大于 25W； 16、外形体积不大于 34*27*33CM，重量不大于 4kg。
103	进销存管理系统	一、基于BS模式开发，可在浏览器中完成业务操作； ▲二、采购管理模块（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）； 1.采购单生成：支持订单量超过库存时，根据未入库和库存的数量的总和来计算生成采购单。 2.采购单申请：根据供应商、食材、数量、采购餐厅、计划收货时间进行采购单申请。删除等操作。 3.历史采购单：支持对历史采购单的评价和详细信息的查看，可根据采购编号，采购餐厅，申请人等信息进行查询。 4.采购单评价：支持对采购单的评价，可根据采购单编号等信息进行查看。 5.采购单分析：支持对采购单的分析，包含供应商的总量、统计库存中的食材名称总数、库存中食材类别的总数、订单量、交易总量、参与交易量总量等信息。 6.供应商管理：支持供应商管理的新增、修改、删除等操作。支持对供应商的“停用（批量停用）/启用（批量启用）”操作，给供应商绑定食材，解绑食材，生成供应商用户（用户登录采供小程序接单）、导出等操作。可根据供应商名称，运营主体等信息进行查询。 7.供应商供货单：支持供应商供货统计并记录。可查看供货单详情，可根据供货单号、供应商等信息进行查询。 三、人员管理 1.工勤人员：支持工勤人员的新增 四、进销存管理 ▲1、入库管理模块（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）； 1)登记入库：支持添加入库单、修改、删除入库单操作，添加后可支持直接入库或者即入即出操作，输入错误可以做重置清空操作。 2)单据入库：支持采购单单据入库，入库后状态同步为已入库。可根据采购单编号、入库状态进行查询。 3)历史入库单：对临时采购单入库的记录，支持查看历史入库单的详细信息，可根据入库时间，入库方式等信息查询。 4)入库单明细：显示的是平台入库、电子秤入库、溯源一体机入库单的详细信息，可根据入库时间、仓库、食材分类、食材名称等信息查询。 5、库房管理模块： 1)库房管理：支持库房的新增、修改、删除、导出等操作，可根据负责人姓名、负责人电话等信息查询。 ▲6、退库管理模块（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）； 1)登记退库：支持退库的添加、未保存时修改后的退库操作，可根据食材名称、食材类型等信息进行查询。 2)历史退库单：显示登记退库的单子，支持查看退库单的详细信息，可根据退库日期和仓库等信息进行查询。 3)退库单明细：显示退库单的明细信息，可根据退款时间，供应商，食材分类，食材名称等信息进行查询。 ▲7、库存管理模块（须提供具有CMA或CNAS认可的报告检测项证明）； 1)商品库存：显示所有食材的库存总量，可根据时间名称，食材分类等信息查询。

104	食品溯源手持一体机 (含嵌入式软件)	1、支持：出入库、采购、菜谱、留样、影像取证、打印留样标签，扫码溯源食材； 2、处理器：8核2.0GHz 处理器； 3、存储器：3GB RAM+32GB ROM； 4、显示屏：6.22"HD, 1520*720电容多点式触摸； 5、摄像头前摄：2MP后置：13MP AF+闪光灯 支持一维/二维码识别； 6、NFC读卡器：支持TypeA&B卡, Mifare卡, Felica卡, 符合ISO/ICE 14443、ISO15693标准； 7、扫码器：专业二维扫码头； 8、网络类型：支持2G&3G&4G网络； 9、Wi-Fi：2.4GHz/5GHz支持IEEE 802.11 a/b/g/n/ac； 10、打印头：内置高速热敏打印机，打印速度可达80mm/s支持宽度为80mm的票据/黑标，60mm~80mm的 标签(高度大于20mm，间隙大于2mm) 纸卷外径50mm； 11、按键：1* 电源键(锁屏键)2* 音量键(加/减)2* 扫码键； 12、接口：1* Type-C支持OTG； 13、整机尺寸：(长*宽*高)237.2*100.91*63mm； ★14、提供食品溯源一体机系统软件著作权证书； ★15、提供第三方检测报告；
105	智能称样，打印，留样一体机(含嵌入式软件)	1、设备用于按相关要求对食堂制作的菜品和主食进行留样保存； 2、设备由冷藏箱和智能仪表两部分构成，冷藏箱用于食品的低温保存，智能仪表用于便捷操作和规范管理； 3、设备的冷藏箱部分具有 2-8℃的温度采集功能可实现自动控制； 4、设备容积不小于 150 升，至少具有 4 层置物架，每层置物架单独开门设计，互不影响； 5、人脸识别，严控留样人员管理； 6、根据从系统中获取到的菜谱，自助打印留样标签； 7、具备人工录入留样菜品功能，实现单机离线应用； 8、设备开门、关门记录，开门后进行视频录像、录音； 9、上传和查看食堂历史留样记录； 10、接收消息推送提醒配置； 11、对留样温度、时间、数量、操作状态实施监控； 12、具备关门感应装置，未关门智能语音提醒； 13、设备内置电池，停电后仍可保持监测功能，确保样品能放入和取出。 14、智能仪表可自动或手动进入低功耗模式，具有唤醒按键，实现手动唤醒 15、具备应急机械开锁功能，外部无电源时，可用机械钥匙一键开启所有柜门 16、具备补光灯功能，每层置物架具备独立补光灯，打开对应柜门时，自动开启补光灯。柜内具有照明整个留样空间的补光灯，可手动开启。 17、通讯接口：USB 主从机接口，wifi、RJ45、4G(选配)； 18、内置电池工作时间：不少于 4 小时，低功耗下不低于 24 小时； 19、屏幕：10.1 寸彩色液晶屏，带电容触摸； 20、数据存储容量：不少于 48 小时的监控数据记录。
106	POE交换机	1、32口千兆接入，8*10GE上行或48口千兆接入，4*10GE上行； 2、交换容量680Gbps，支持扩展到6.8Tbps，提供子卡槽位，可灵活插入40GE子卡； 3、SVF超级虚拟交换网，极简网络运维；
107	NVR四盘录像机	1、数据存储，监控录像查询。可接驳符合ONVIF、RTSP标准的众多主流厂商网络摄像机； 2、支持H.265高效视频编码码流，支持H.265、H.264IP设备混合接入； 3、支持8路1080P解码，解码性能强劲； 4、最大支持800万像素高清网络视频的预览、存储与回放； 5、支持HDMI与VGA同源输出，HDMI支持4K超高清显示输出，VGA支持高清1080p显示输出； 6、支持2个SATA接口，最大支持满配8T硬盘； 7、支持IP设备集中管理，包括IP设备参数配置、信息的导入/导出和升级等功能； 8、支持最大8/16/32路同步回放和多路同步倒放； 9、支持智能搜索、回放及备份功能，有效提高录像检索与回放效率； 10、支持实现手机远程预览回放； 11、支持Ehome2.0、ISUP5.0以及GB28181协议；
108	硬盘	1、硬盘尺寸：3.5英寸； 2、硬盘容量：6T； 3、缓存：64MB； 4、转速：7200rpm； 5、接口类型：SATA3.0； 6、接口速率：6Gb/秒；
109	摄像头	1、400万高清视频监控，全彩级高灵敏度传感器，F1.0超大光圈镜头，提供更清晰的视频流输入2最高分辨率可达2560×1440 @25 fps，在该分辨率下可输出实时图像； 2、支持ROI感兴趣区域增强编码，支持Smart265/264编码，可根据场景情况自适应调整码率分配，有效节省存储成本； 3、支持背光补偿，强光抑制，3D数字降噪，120 dB宽动态，适应不同监控环境； 4、支持柔光灯补光，照射距离最远可达30m； 5、1个内置麦克风，高清拾音含32公分加厚支架，12V防水电源； 6、符合IP66防尘防水设计；

110	巡查看板驾驶舱 (含嵌入式软件)	<ol style="list-style-type: none"><li>1、明厨亮灶动态视频直播；</li><li>2、营业数据；</li><li>3、农残，留样公示；</li><li>4、工勤人员数据；</li><li>5、进销存数据；</li><li>6、安全监管数据；</li><li>7、提供数据统一监管展示，分模块展示，数据接入，UI设计，展示阳光采购信息，采购价格公示信息，明厨亮灶信息，智慧结算信息，操作间抽烟、未到口罩，未穿服装，明火离岗行为监管信息，陌生人进入后厨信息，每日体温检测考勤管理信息，健康证管理信息，每日菜谱信息，订餐信息，评价信息，就餐人数信息，销售收入信息，菜品销售排行信息，供应商证照信息，检测报告信息，菜品留样信息等；</li></ol>
-----	---------------------	--