

序号	设备名称	技术参数
1	双星水池	1. 基材采用304#不锈钢; 2. 台面面板材采用304#不锈钢, 厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 星盆斗采用304#不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 星盆斗尺寸: $\geq 500*500*280\text{mm}$, 配置提篮式不锈钢下水器; 4. 立柱采用 $\geq \phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚; 5. 横撑采用 $\geq \phi 32*1.0\text{mm}$ 不锈钢圆通; 6. 规格 $\geq 1200*700*800+150$ (mm)。
2	杀鱼台带花洒龙头	1. 基材采用304#不锈钢; 2. 台面面板材采用304#不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 星盆斗采用304#不锈钢, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 星盆斗尺寸: $\geq 500*500*280\text{mm}$, 配置提篮式不锈钢下水器; 4. 立柱采用 $\geq \phi 38*1.0\text{mm}$ 不锈钢圆通, 配不锈钢可调子弹脚; 5. 横撑采用 $\geq \phi 32*1.0\text{mm}$ 不锈钢圆通; 配置下水器1只; 6. 规格: $\geq 2200*700*800+150$ (mm)。
3	高速即热型热水器	1. 食品级不锈钢材质内胆适用各种不同类型需要热水的场所; 2. 电压: 380V; 3. 功率: $\geq 36\text{KW}$; 4. 工作压力: $\leq 0.6\text{MPa}$; 5. 最高温度: 80度; 6. 规格: $\geq 560*560*690$ (mm)。
4	燃气节能静音双头大锅灶	1. 基材采用304#不锈钢; 2. 灶台面及水围基板厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 灶台面整体冲压成型, 内衬 $\geq 3\text{mm}$ 防火隔热石棉布, 具有供水功能; 4. 灶侧板及灶背板厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 5. 灶体骨架: 50*50mm角钢, 角钢需做防锈处理; 6. 灶膛: A3/3mm黑铁板; 7. 灶脚: 配不锈钢可调式子弹脚, 炉灶支撑立柱采用厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ $\phi 50\text{mm}$ 的不锈钢管制作, 附不锈钢装饰管, 燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接, 采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整, 电源开关防水保护等级等于或大于IPX4; ★8. 包含熄火保护装置; ▲9. 灶体外壳按GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》方法, 经24小时中性盐雾试验后按GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层 经腐蚀试验后的试样和试件的评级》评级不低于10级。 10. 规格: $\geq 2200*1250*800+450$ (mm)。

5	大单星水池1	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 台面板板材采用304#不锈钢，厚度：$\geq 1.5\text{mm}$；</p> <p>3. 星盆斗采用304#不锈钢，厚度$\geq 1.5\text{mm}$，星盆斗尺寸：$\geq 800*500*280\text{mm}$，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>4. 立柱采用$\geq \phi 38*1.0\text{mm}$不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>5. 横撑采用$\geq \phi 32*1.0\text{mm}$不锈钢圆通；配置下水器1只；</p> <p>6. 规格：$\geq 1100*800*800+150(\text{mm})$。</p>
6	双门不锈钢门消毒柜	<p>1. 规格：$\geq 1300*630*1950(\text{mm})$；</p> <p>2. 双门，全不锈钢外壳，整体发泡；容积：$\geq 800\text{L}$，功率：$\geq 3000\text{W}$；无指纹哑拉丝全无磁不锈钢箱体；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；</p> <p>★3. 电热方式高温消毒，120°C以上保持时间≥ 15分钟，柜内最高温度可达147.5°C以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值> 5，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值> 4.5；符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》的相关要求；</p> <p>▲4. 产品符合：箱体、层架等有可能与餐具接触的材料达到食品级。产品符合GB/T 17626.2-2018 电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第3部分：射频电磁场辐射抗扰度试验》、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.12-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第12部分：振铃波抗扰度试验》、GB/T 2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验、GB/T 2423.17-2024《环境试验 第2部分：试验方法 试验Ka：盐雾》。【提供国家认可的第三方检测（验）机构出具的检测（验）报告复印件</p>

7	双门平台雪柜	<p>1. 尺寸：≥1800*760*800（mm）；温度：+10℃~-1℃；电源220V50Hz，功率：≥200W；</p> <p>2. 台面、门板、侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架2个，可放置1/1或2/1GN盆；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 在38度的环境下能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm；前置出风口，确保散热效果，保证设备性能；</p> <p>▲4. 产品技术要求：产品符合（至少包括）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第3部分：射频电磁场辐射抗扰度试验》、GB/T 17626.4-2018电磁兼容 试验和测量技术 电快速瞬变脉冲群抗扰度试验、GB/T 17626.5-2019电磁兼容 试验和测量技术 浪涌(冲击)抗扰度试验、GB/T 17626.6-2017电磁兼容 试验和测量技术 射频场感应的传导骚扰抗扰度、GB/T 17626.11-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第11部分：对每相输入电流小于或等于16 A设备的电压暂降、短时中断和电压变化抗扰度试验》、GB/T 17626.12-2023《电磁兼容 试验和测量技术 第12部分：振铃波抗扰度试验》、GB/T 2423.3-2016环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验、GB/T 2423.17-2024《环境试验 第2部分：试验方法 试验Ka：盐雾》。【提供国家认可的第三方检测（验）机构出具的检测（验）报告复印件】</p> <p>▲5. 蒸发器类型：风冷；净容积：≥400L；冷柜间室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤1.95kwh/24h。</p> <p>★6. 节能水平不低于现行能效2级。</p>
8	单星水池	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 台面板板材采用304#不锈钢，厚度：≥1.5mm；</p> <p>3. 星盆斗采用304#不锈钢，厚度≥1.5mm，星盆斗尺寸：≥500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器；</p> <p>4. 立柱采用≥φ38*1.0mm不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>5. 横撑采用≥φ32*1.0mm不锈钢圆通；配置下水器1只；</p> <p>6. 规格：≥800*600*800+150（mm）。</p>
9	洗手星	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 台面板板材采用304#不锈钢，厚度≥1.5mm；</p> <p>3. 星盆斗采用304#不锈钢，厚度≥1.5mm，星盆斗尺寸：≥35*240*105mm；</p> <p>4. 立柱采用≥φ38*1.0mm圆通，配不锈钢可调子弹脚；</p> <p>5. 横撑采用≥φ32*1.0mm圆通；</p> <p>6. 规格：≥410*300*500（mm）。</p>
10	留样柜	<p>1. 尺寸：≥1220*760*1980（mm）；温度：+10℃~-1℃；电源：220V50Hz，功率：≥280W；门数：双门；</p> <p>2. 双层钢化玻璃门；侧板、内板食品级201材质，耐腐蚀；配可调节可拆卸网架3个，可放置1/1或2/1GN盆；配锁；带开门限位及自动回归关门；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>3. 容积：≥400L；</p> <p>★4. 节能水平不低于现行能效2级；</p>

11	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：≥400W；门数：实体四门；</p> <p>2. 产品整机材质达到食品级；</p> <p>3. 在38度的环境下能正常制冷；稳定的制冷系统；使用环保冷媒，采用节能压缩机；箱体整体发泡；</p> <p>▲4. 产品技术要求：产品符合（至少包括）GB/T 17626.2-2018 电磁兼容 试验和测量技术 静电放电抗扰度试验、GB/T 17626.3-2023 《电磁兼容试验和测量技术第3部分：射频电磁场辐射抗扰度试验》 GB/T 17626.4-2018 《电磁兼容试验和测量技术电快速瞬变脉冲群抗扰度试验》 GB/T 17626.5-2019 《电磁兼容试验和测量技术浪涌(冲击)抗扰度试验》 GB/T 17626.6-2017 《电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度》 GB/T 17626.11-2023 《电磁兼容 试验和测量技术 第11部分：对每相输入电流小于或等于16 A设备的电压暂降、短时中断和电压变化抗扰度试验》 、GB/T 17626.12-2023 《电磁兼容 试验和测量技术 第12部分：振铃波抗扰度试验》 GB/T 2423.3-2016 《环境试验 第2部分：试验方法 试验Cab：恒定湿热试验》 GGB/T 2423.17-2024 《环境试验 第2部分：试验方法 试验Ka：盐雾》。</p> <p>【提供国家认可的第三方检测（验）机构出具的检测（验）报告复印件】</p> <p>▲5. 净容积：≥860L；双机双温，冷冻室温度等级不低于L3级（-12℃~-15℃）、冷藏室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤4.20kwh/24h。</p> <p>★6. 节能水平不低于现行能效2级。</p>
12	双层平板工作台	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 面板、层板板材厚度：≥1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板；</p> <p>3. 加强筋板材厚度：≥1.5mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；</p> <p>4. 立柱：采用φ38mm*1.0mm厚不锈钢圆管；</p> <p>5. 配不锈钢可调子弹脚。</p> <p>6. 规格：≥1800*800*800（mm）。</p>
13	电热蒸饭柜	<p>1. 产品尺寸：≥1460*640*1610mm</p> <p>2. 电压380V，功率≤24KW，蒸汽压力0.02 Mpa。</p> <p>3. 蒸制量≥96KG，蒸饭时间≤45分钟。</p> <p>4. 无指纹不锈钢板制作，整体环保发泡层保温，内胆圆弧设计便于清洁保养，自动进水，带溢水保护功能。</p> <p>5. 一键启动，带定时功能，门体带温度表，实时显示箱体内温度。</p> <p>6. 含≥24个蒸盘。</p>
14	不锈钢烟罩连新风幕	<p>1. 材质：采用不锈钢砂纹板制作，厚度1.2mm；配不锈钢接油槽；每1000mm位置安装防潮防雾照明灯一只，所有电线套于导管中并用接驳箱连接；</p> <p>2. 功能：集抽风、送风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备等功能。有防火性能和机械强度；</p> <p>3. 规格：≥（宽）1550*（高）550（mm）。</p>

15	四格热汤池柜带碗板	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 面板材质采用304#不锈钢, 厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 柜体内置发热管, 外置温控感应定时开关, 温度范围可调; 4. 立柱: 采用 $\geq \phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管, 配不锈钢可调式子弹脚; 5. 电压: 220V, 功率 $\geq 2\text{KW}$; 6. 柜式, 下层可储存置物, 安装去水阀门1套。 7. 规格: $\geq 1800 \times 700 \times 800$ (mm)。
16	三格热汤池柜带碗板	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 面板材质采用304#不锈钢, 厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 柜体内置发热管, 外置温控感应定时开关, 温度范围可调; 4. 立柱: 采用 $\geq \phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管, 配不锈钢可调式子弹脚; 5. 电压: 220V, 功率 $\geq 2\text{KW}$; 6. 柜式, 下层可储存置物, 安装去水阀门2套。 7. 规格: $\geq 1500 \times 700 \times 800$ (mm)。
17	通槽洗手池1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格: \geq (宽) 400 * (高) 800 (mm); 2. 基材采用304#不锈钢; 3. 台面板板材采用304#不锈钢, 厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 4. 星盆斗板材采用304#不锈钢, 厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 5. 连接管: $\geq 25 \times 25\text{mm}$, 厚度1.0mm的方形钢管; 6. 立柱: 采用 $\geq \phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; 7. 配不锈钢可调子弹脚。
18	四人分体式餐桌椅	<p>★1. 桌面: 采用岩板桌面, 岩板实际厚度 $\geq 12\text{mm}$, 岩板底部增设承托板, 承托板 $\geq 15\text{mm}$;</p> <p>★2. 岩板: 符合GB/T 44309-2024《陶瓷岩板》、GB 6566-2010《建筑材料放射性核素限量》标准, 【提供国家认可的第三方检测(验)机构出具的检测(验)报告复印件】;</p> <p>▲3. 钢架: $\geq 1100 \times 500 \times 700\text{mm}$, 钢管厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 符合QB/T 4767-2014《家具用钢构件》、GB/T 3325-2024《金属家具通用技术条件》、HJ 2547-2016《环境标准产品技术要求 家具》相关标准, 检测项至少包含: 金属涂层耐腐蚀等级, $\geq 48\text{h}$ 中性盐雾试验, 不低于10级; 表面涂层的可迁移元素: 锑(Sb)、砷(As)、钡(Ba)、镉(Cd)、铬(Cr)、铅(Pb)、汞(Hg)、硒(Se)各项实测值为未检出。</p> <p>★4. 规格: 餐桌 $\geq 1200 \times 700 \times 750$ (mm); 每张餐桌配4把餐椅, 椅子总高 $\geq 850\text{mm}$, 座面离地高 $\geq 450\text{mm}$, 座面深 $\geq 400\text{mm}$, 座面宽 $\geq 400\text{mm}$。不锈钢材质椅架、仿皮面坐垫和椅背, 大小高度与餐桌适配, 承重能力 $\geq 200\text{KG}$。</p> <p>餐桌椅参考图片如下:</p>

19	六人分体式餐桌椅	<p>★1桌面：采用岩板桌面，岩板实际厚度$\geq 12\text{mm}$，岩板底部增设承托板，承托板$\geq 15\text{mm}$；</p> <p>★2.岩板：符合GB/T 44309-2024《陶瓷岩板》、GB 6566-2010《建筑材料放射性核素限量》标准，【提供国家认可的第三方检测（验）机构出具的检测（验）报告复印件】；</p> <p>▲3.钢架：$\geq 1700*500*700\text{mm}$，钢管厚度$\geq 1.5\text{mm}$，符合QB/T 4767-2014《家具用钢构件》、GB/T 3325-2024《金属家具通用技术条件》、HJ 2547-2016《环境标准产品技术要求 家具》相关标准，检测项至少包含：金属涂层耐腐蚀等级，$\geq 48\text{h}$中性盐雾试验，不低于10级；表面涂层的可迁移元素：锑（Sb）、砷（As）、钡（Ba）、镉（Cd）、铬（Cr）、铅（Pb）、汞（Hg）、硒（Se）各项实测值为未检出。【提供国家认可的第三方检测（验）机构出具的检测（验）报告复印件】；</p> <p>★4.规格：餐桌$\geq 1800*700*750$（mm）；每张餐桌配6把餐椅，椅子总高$\geq 850\text{mm}$，座面离地高$\geq 450\text{mm}$，座面深$\geq 400\text{mm}$，座面宽$\geq 400\text{mm}$。不锈钢材质椅架、仿皮面坐垫和椅背，大小高度与餐桌适配，承重能力$\geq 200\text{KG}$。餐桌椅参考图片如下：</p>
20	自动防火阀	<p>★1.镀锌冷板制作，表面喷漆。自动控制型，控制温度区280°C。所投产品符合GB15930-2007《建筑通风和排烟系统用防火阀门》；</p> <p>2.有效隔断火势与烟气向风管蔓延的通路，确保安全性。</p>
21	单温水龙头	<p>1.座台式单孔低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理；</p> <p>2.配升降一体螺旋式阀芯；</p> <p>3.鹅颈水嘴，铜管厚度2.2mm，360°可旋转；</p> <p>4.与星盆配套。</p>
22	双温水龙头	<p>1.座台式单孔低铅铜铸造本体，表面抛光镀铬处理；</p> <p>2.配升降一体螺旋式阀芯；</p> <p>3.鹅颈水嘴，铜管厚度2.2mm，360°可旋转；</p> <p>4.与星盆配套。</p>
23	脚踏式开关	<p>1.脚踏式单孔、主体黄铜铸造表面抛光镀铬处理；</p> <p>2.大鹅颈水嘴，不锈钢管厚度1.0mm，360°可旋转；</p> <p>3.水龙头开孔：25mm；</p> <p>4.与洗手星配套。</p>
24	刀具消毒柜	<p>1.规格：$\geq 435*215*610\text{mm}$；容积：$\geq 36\text{L}$，摆放刀数量$\geq 10$把；功率：$\geq 8\text{W}$；</p> <p>2.消毒手段：紫外线臭氧二合一灯管综合消毒；</p> <p>3.全无磁不锈钢箱体，不锈钢柜门加玻璃透视窗；</p> <p>4.对产品进行耐腐蚀性能等级测试（中性盐雾），24小时盐雾试验后，样品表面无明显变化，产品防腐蚀等级达到户内3级，符合GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验 盐雾试验》。【提供国家认可的第三方检测（验）机构出具的检测（验）报告复印件】</p>

25	粘捕式灭蝇灯	<p>1. 电压：220V；</p> <p>2. 功率：≥20W；</p> <p>3. 尺寸：≥395*120*290mm；</p> <p>4. 灯管：双灯管紫外线灯；</p> <p>5. 覆盖面积≥40m²；</p> <p>6. 外壳ABS防阻燃材料；</p> <p>7. 灯外壳采用铝合金材料组合而成，灯具有高压网、在高压网的外面加一层护网隔开。耗电低，无气味，无辐射；</p> <p>▲8. 产品依据GB/T2423.1-2008电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验A:低温GB/T2423.2-2008电工电子产品环境试验第2部分：试验方法试验B:高温检测，在温度为≤-20℃和≥60℃的试验箱中持续工作≥2小时，试验中，样品功能正常。</p> <p>★9. 产品符合标准GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求》，对设备工作温度下的泄露电流检测满足电源的任一极与金属箔的易触及金属部件之间的泄露电流≤3.5mA；以及工作温度下的电气强度检测满足：带电部件与易触及部件之间（基本绝缘）1000V，1min不击穿；带电部件与易触及部件之间（加强绝</p>
26	紫外线消毒灯带遥控	<p>1. 外形规格：≥630*55*250mm；</p> <p>2. 物理消毒方法，利用紫外线253.7nm波长照射使细菌螨虫等微生物的RNA和DNA产生断裂，达到杀菌消毒功能；</p> <p>3. 电压：220V，功率：≤40W，额定频率：50HZ。</p>
27	洗地龙头	<p>1. 开放式洗地龙头、碳钢主体，表面环氧喷涂处理；</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管、与主体接口为金属连接件不易损坏漏水，喉管耐温85度；</p> <p>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）；</p> <p>5. 进水接口为标准G1/2外螺纹。</p>
28	厨房灭火系统	<p>★1. 灭火剂类型：食用油专用灭火剂，有灭火效果，不复燃。灭火剂无毒，无污染、无腐蚀性灭火剂充装质量：双瓶组不少于20L；该灭火剂按XF3007-2020《F类火灾水系灭火剂》标准检验合格，PH值为7.0-9.5之间，毒性检测的鱼死亡率为0%，中标后向采购人提供水系火灾灭火剂报告；</p> <p>2. 启动方式：机械式自动启动和机械应急启动；</p> <p>3. 具有全天候24小时火灾自动探测及自动实施灭火功能。当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，快速扑灭火情，也可以在火灾发生初期，人工启动灭火装置进行自动灭火，具有设备发生警情时自动发出声光报警及与中控室信号连接功能；</p> <p>▲4. 装置灭火剂喷放时间≥25s以上，灭火时间：≤4s，喷射延迟时间≤2s，最小喷洒速率1060ml/33s，最小工作压力0.3MPa；</p> <p>5. 为确保所配置的厨房设备灭火装置完全覆盖需要保护区域，要求双瓶组管路总长度≥19米，装置管径不小于15mm；并且双瓶组喷嘴不低于20只。且为确保末端喷头在喷射灭火药剂时压力足够，驱动压力需≥12MPa，应设置有减压装置。；</p> <p>6. 机械感温装置动作温度：182℃±5℃；</p> <p>7. 规格：≥800*200*700（mm）。</p>

29	四层冲孔货架	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 层板板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 层板采用一次冲压成型; 3. 加强筋板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 层板下均需使用U型加强筋焊接加固; 4. 立柱: 采用 $\geq \phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; 5. 配不锈钢可调子弹脚; 6. 规格: $\geq 1200 \times 500 \times 1600$ (mm)。
30	GN饼盆车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 层数: ≥ 15层, 隔物架板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 立柱: $30 \times 30\text{mm}$, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 的方形不锈钢管; ▲4. 脚轮: 4个万向轮, 其中2个带刹车; 5. 规格: $\geq 550 \times 650 \times 1865$ (mm)。
31	单温高压花洒龙头	<ol style="list-style-type: none"> 1. 座台式单孔单温高压花洒、黄铜铸造表面抛光镀铬处理; 2. 直管采用快速安装设计; 3. $150\text{mm} \pm 5\%$ 长的墙上托架; 4. 工作高度: $980\text{mm} \pm 5\%$; 5. 接水口口径为G1/2内螺纹; 6. 规格: $\geq 80 \times 520 \times 1050$ (mm)。
32	米面架	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 面板板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 面板内衬厚度15mm的木工板; 3. 立柱: $\geq 50 \times 50\text{mm}$, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ 方形钢管, 并配备不锈钢调节脚; 4. 规格: $\geq 1100 \times 500 \times 150$ (mm)。
33	蒸饭柜 (24盘)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 产品尺寸: $\geq 1050 \times 900 \times 1740\text{mm}$; 2. 电压380V, 功率 $\leq 24\text{KW}$, 蒸汽压力0.02 Mpa。 3. 蒸制量 $\geq 96\text{KG}$, 蒸饭时间 ≤ 45分钟。 4. 无指纹不锈钢板制作, 整体环保发泡层保温, 内胆圆弧设计便于清洁保养, 自动进水, 带溢水保护功能。 5. 一键启动, 带定时功能, 门体带温度表, 实时显示箱体内温度。 6. 含 ≥ 24个蒸盘。
34	二层餐车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢, 车体采用不锈钢板材, 厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 装配耐磨脚轮4个, 其中2个后车轮是刹车功能; 2. 台面厚度 $\geq 1.5\text{mm}$, 下层板厚度 $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 脚管采用 $\geq \phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 厚不锈钢圆管; 4. 规格: $\geq 850 \times 450 \times 900$ (mm)。

35	单通工作台4	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 面板、层板、柜身板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 面板内衬厚度$\geq 15\text{mm}$的木工板; 3. 门板、加强筋板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 面板、层板下均需使用加强筋焊接加固; 4. 不锈钢吊装式滑门, 左右推拉式结构, 隔物层共2层; 5. 立柱: 直径$\geq 50\text{mm}$, 厚度1.0mm的圆形重力调节脚; 6. 规格: $\geq 1800*700*800$ (mm)。
36	工作台连保温料台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 面板、层板板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 面板内衬厚度15mm的木工板; 3. 加强筋板材厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 面板、层板下均需使用加强筋焊接加固; 4. 立柱: 采用$\geq \phi 38\text{mm}*1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管; 5. 配不锈钢可调子弹脚; 6. 规格: $\geq 1800*700*800$ (mm); ★7. 节能水平不低于现行能效2级
37	煮面炉连柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 功率: $\geq 9\text{KW}*2$, 电压: 380V, 面筭尺寸: $\geq \phi 120\text{mm}*140/\text{sus}304$; 2. 全不锈钢机身结构, 铸铝金属旋钮; 3. 一体模具拉伸成形台面板, 台面板: 1.5厚$\text{SUS}316$, 控制面板: 1.2厚$\text{SUS}304$, 左右侧板: 1.0厚, $\text{sus}430$; 4. 可调不锈钢脚, 放置平稳; 5. 操作简单, 温度自由调控, 调节范围$50^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$。限温保护; 6. 发热管材质, 耐腐蚀 $\text{SUS}304$, 48小时盐雾测试; 7. 煮面缸容量$\geq 20\text{L}$, 温度恒定; 8. 发热管加热, 温度火力调节; 9. 不锈钢格固定沸腾水泡自动爆散面团并可防止沸水溅溢; 10. 规格: $\geq 1100*700*940$ (mm), 钮式温度调节。
38	电磁六头煲仔炉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 规格: $\geq 1200*700*950\text{mm}$; 2. 电压/功率: $\geq 380\text{V}/3.5\text{kw}*6$; 3. 材质: 采用$304$不锈钢, 面板厚$\geq 1.2\text{mm}$, 侧板厚$\geq 1.0\text{mm}$; 4. 锅具: 材质$409\#$、$25\text{mm}$厚的不锈铁, 微晶面板$\geq 300*300\text{mm}$; 5. 中文显示故障代码、开关机功能; 6. 六头独立控制开关, 对应功率显示; 7. 锅具防干烧, 线盘高温保护, 超温保护, 数字化机芯, 拥有≥ 36项故障自动检测保护功能。
39	嵌入式电磁炉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平板; 2. 采用液晶显示屏, 具有档位设置; 3. 功率: $\geq 3\text{KW}$; 4. 规格: $\geq 240*240*70$ (mm)。

40	单星工作台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 台面板板材采用304#不锈钢, 厚度$\geq 1.5\text{mm}$; 3. 星盆斗采用304#不锈钢, 厚度$\geq 1.5\text{mm}$, 星盆斗尺寸: $\geq 500*500*280\text{mm}$, 配置提篮式不锈钢下水器; 4. 立柱采用$\geq \phi 38*1.0\text{mm}$圆通, 配不锈钢可调子弹脚; 5. 横撑采用$\geq \phi 32*1.0\text{mm}$圆通; 6. 规格: $\geq 1800*700*800+150(\text{mm})$。
41	电饼铛	<ol style="list-style-type: none"> 1. 产品尺寸: $\geq 750*940*950\text{mm}$; 电压: 380V~; 功率: $\leq 6.4\text{kW}$; 频率: 50Hz; 2. 生产能力: ≥ 500个/小时; ▲3. 质量及安全要求: ① 部件温升: 电源线$\leq 45.5(\text{K})$, 内部布线$\leq 47.5(\text{K})$, 开关表面$\leq 11.5(\text{K})$, 测试角(档面以上)$\leq 35(\text{K})$, 测试角(档面以下)$\leq 22.5(\text{K})$, 交流接触器$\leq 20(\text{K})$, 把手$\leq 19.5(\text{K})$, ② 工作温度下的泄漏电流: 电源任一极~接地部件(基本绝缘)$\leq 0.18(\text{mA})$, 电源任一极~开关(加强绝缘)$\leq 0.007(\text{mA})$; ③ 泄露电流: 电源任一极~接地部件(基本绝缘)$\leq 0.25(\text{mA})$, 电源任一极~开关(加强绝缘)$\leq 0.01(\text{mA})$; ④ 非正常工作: 绕组温升, 电源线: 电源线$\leq 55.5(\text{K})$, 测试角(档面以上)$\leq 78.5(\text{K})$; ⑤ 耐热和耐燃: PCB(电路板)、接触器, 球压试验: 球压温度在125°C, 施加20N力, 保持1h进行球压试验, 压痕直径$\leq 1.2(\text{mm})$; ▲4. 食品机械控制系统总成: 依据GB/T 4208-2017《外壳防护等级(IP代码)》标准, 在试验8h情况下, 防尘能力达到IP6X, 壳内无明显的灰尘沉积; 在防高温/高压喷水试验中, 从四个角度各喷射不低于30S, 水温保持在$(80\pm 5)^{\circ}\text{C}$, 试验结束后, 防水能力达到IPX9; 5. 最高温度: $\geq 250^{\circ}\text{C}$, 锅沿高度$\geq 3\text{cm}$;
42	燃气六头煲仔炉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 炉台面及水围基板厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 3. 炉身及炉背板厚度: $\geq 1.5\text{mm}$; 4. 炉体骨架: 40*40mm角钢, 角钢需做防锈处理; 5. 炉脚: 采用$\phi 50\text{mm}*1.0\text{mm}$厚不锈钢圆管, 配不锈钢可调式子弹脚; 6. 特制炉头直径$\geq 200\text{mm}$, 测板高度$\geq 200\text{mm}$; 7. 每个火眼通过压电点火连熄火保护装置独立控制; ★8. 产品须符合GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》标准和技术要求; 9. 规格: $\geq 1200*750*800+150(\text{mm})$。
43	炉拼台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢; 2. 面板板材均采用304#不锈钢, 厚度: $\geq 1.5\text{mm}$, 面板下均需使用加强筋焊接加固; 3. 加强筋板厚度: 1.0mm; 4. 横通采用$\phi 25*1.0\text{mm}$不锈钢管连接, 立管采用$\phi 38*1.2\text{mm}$不锈钢管连可调节高度子弹脚; 5. 规格: $\geq 200*1200*800+450(\text{mm})$。

44	燃气节能静音双头单尾小炒灶	<p>1. 规格尺寸：（1800*1100*800+450）±100mm；</p> <p>2. 主要材质：304#不锈钢；</p> <p>3. 灶台面及水围基板厚度：1.2mm，灶台面整体冲压成型，内衬约3mm防火隔热石棉布及A3/3mm黑铁板；</p> <p>4. 灶侧板及灶背板厚度：1.2mm；</p> <p>5. 灶体骨架：50*50角钢，角钢需做防锈处理；</p> <p>6. 灶膛：A3/3mm黑铁板；</p> <p>7. 灶脚：直径≥38mm，厚度≥1.0mm的圆形钢管，配不锈钢可调式子弹脚；</p> <p>★8. 包含熄火保护装置；</p> <p>▲9. 灶体外壳按GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验方法》方法，经24小时中性盐雾试验后按GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》评级不低于9级。</p>
45	燃气节能静音单头大锅灶	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 灶台面及水围基板厚度：≥1.5mm，灶台面整体冲压成型，内衬≥3mm防火隔热石棉布，具有供水功能；</p> <p>3. 灶侧板及灶背板厚度：≥1.5mm；</p> <p>4. 灶体骨架：50*50mm角钢，角钢需做防锈处理；</p> <p>5. 灶膛：A3/3mm黑铁板；</p> <p>6. 灶脚：配不锈钢可调式子弹脚，炉灶支撑立柱采用厚度≥1.5mm φ 50mm的不锈钢钢管制作，附不锈钢装饰管，燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接，采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整，电源开关防水保护等级等于或大于IPX4；</p> <p>★7. 包含熄火保护装置；</p> <p>▲8. 灶体外壳按GB/T 10125-2021《人造气氛腐蚀试验盐雾试验方法》方法，经24小时中性盐雾试验后按GB/T 6461-2002《金属基体上金属和其他无机覆盖层经腐蚀试验后的试样和试件的评级》评级不低于10级。</p> <p>9. 规格：≥1200*1200*800+450（mm）</p>

46	绞切肉机	<p>1. 产品尺寸：600*450*780mm（±5%）；电压：220V~；功率：≤2.2kW*2；频率：50Hz；</p> <p>2. 可拆式刀组设计，方便清洗；生产能力：≥400kg/h；刀组间距：3.5mm；空载噪声：≤65dB(A)；负载噪声：≤60dB(A)；</p> <p>▲3. 产品安全技术要求：产品配置的“食品机械控制系统总成”符合：GB/T4208-2017标准，在试验8h情况下，防尘能力达到IP6X，壳内无明显的灰尘沉积；在防高温/高压喷水试验中，从四个角度各喷射不低于30S，水温保持在（80±5）℃，试验结束后，防水能力达到IPX9；</p> <p>▲4. 性能及结构要求：产品配置的“食品机械电机”符合：GB/T 12350-2022《小功率电动机的安全要求》、GB/T 5171.1-2014《小功率电动机第1部分：通用技术条件》；A 机座与外壳：①电动机应具有足够的机械强度和刚度；②压铸金属厚度≥1.5mm；③壳体厚度≥1.5mm；B 机械装配与零件：①电动机的载流零部件是电的良导体，具有抗腐蚀能力；②电动机的非金属功能零部件具有机械强度，抗因电起火和抗热老化变形能力；C 防腐D 电气连接E 连接件F 内部布线G 电气绝缘支持H 非金属部件：用于支撑载流零件的绝缘材料试验温度（125±2）℃，试验后试样上的钢球压痕直径不应大于2mm；①爬电距离和电气间隙②接地K 温升试验L 绝缘电阻和电气强度M 工作温度下的泄漏电流N 湿热试验O 起动P 元件Q 其他要求：采用短时升高电压试验时，电动机应施加130%额定电压，历时3min（电容运转电动机1min），电动机应无冒烟等击穿现象R 额定值S 介电性能测试T 泄漏电流U 湿热试验V 性能要求W 噪音X 振动Y 安全。</p>
47	单通暖碟工作台	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 台面厚度≥1.2mm，内衬≥4mm防水机制板并用≥1.0mm厚不锈钢板折成加强筋加固；</p> <p>3. 层板、底板、侧板及门面采用≥1.0mm厚不锈钢板制作；</p> <p>4. 底板、侧板下加装隔热板，棉下封≥0.8mm不锈钢板；</p> <p>5. 背板及门胆板不锈钢板厚≥1.0mm，中填充隔热棉；</p> <p>6. 加强筋厚度≥1.0mm；</p> <p>7. 配置不锈钢可调子弹脚；</p> <p>8. 配干发热线，可调式温控制；</p> <p>9. 规格：≥2000*1000*800（mm）；</p> <p>★10. 节能水平不低于现行能效2级。</p>
48	双通工作台	<p>1. 基材采用304#不锈钢；</p> <p>2. 面板、层板、柜身板材厚度：≥1.5mm，面板内衬厚度15mm的木工板；</p> <p>3. 门板、加强筋板材厚度：≥1.5mm，面板、层板下均需使用加强筋焊接加固；</p> <p>4. 不锈钢吊装式滑门，左右推拉式结构，隔物层共2层；</p> <p>5. 立柱：直径≥50mm，厚度≥1.0mm的圆形重力调节脚；</p> <p>6. 规格：≥2000*1000*800（mm）。</p>

49	包边木案工作台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢和樟子松板材制作； ★2. 面板板材用樟子松，木材经过、烘干、杀菌、杀虫处理，不变形、不带有害气体，外表用木无树脂囊、裂纹、钝棱等微腐朽材。整体符合GB/T 3324-2024《木家具通用技术条件》，含水率≤9%，甲醛释放量≤0.3mg/L； 3. 加强筋板材厚度：≥1.5mm，面板下均需使用加强筋焊接加固； 4. 脚管采用≥φ50*1.0mm厚不锈钢圆管，配不锈钢可调子弹脚；
50	双层烤箱连下发酵柜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用指针数字显示，控制精度； 2. 烤箱炉膛层距≥22cm； 3. 正面采用201不锈钢材料； 4. 烤箱分层独立控制； 5. 炉门采用玻璃门透视窗； 6. 功率/电压：≥15KW/380V，0-400度调温区间，带有定时报警系统，照明功能； 7. 规格：≥1200*900*1780(mm)。
51	三星水池	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢； 2. 台面板板材采用304#不锈钢，厚度：≥1.5mm； 3. 星盆斗采用304#不锈钢，厚度≥1.5mm，星盆斗尺寸：≥500*500*280mm，配置提篮式不锈钢下水器； 4. 立柱采用≥φ38*1.0mm不锈钢圆通，配不锈钢可调子弹脚； 5. 横撑采用φ32*1.0mm不锈钢圆通； 6. 规格：≥1800*800*800+150(mm)。
52	燃气节能双头低背矮汤炉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢； 2. 灶台面及水围基板材厚度：≥1.5mm，灶台面整体冲压成型，内衬≥3mm防火隔热石棉布，具有供水功能； 3. 灶侧板及灶背板板材厚度：≥1.5mm； 4. 灶体骨架：≥50*50角钢，角钢需做防锈处理； 5. 灶膛：A3/3mm黑铁板； 6. 灶脚：配不锈钢可调式子弹脚，炉灶支撑立柱采用厚度≥1.5mm φ50mm的不锈钢钢管制作，附不锈钢装饰管，燃具进气管与供气管间应采用螺纹连接，采用非密封螺纹连接时应保证接口端面平整，电源开关防水保护等级等于或大于IPX4； 7. 规格：≥1200*700*550+250(mm)。

53	长龙洗碗机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 耗水量：最大360L/小时； 2. 清洗温度：≥65℃、喷淋温度：≥90℃； 3. 进口高度（可通过最大高度）≥410MM、传送带宽度（可通过最大宽度）≥610MM； 4. 洗涤能力:2400-3200碟/小时； 5. 进口长度：≥800mm、出口长度：≥900mm； 6. 水箱加热功率：≥9kW、喷淋加热功率：≥36kW、烘干发热丝：≥13.5KW； 7. 主洗泵：≥1.5kW； 8. 烘干风机：≥1.5KW； 9. 传动电机：≥0.75kW； 10. 总配电量：≥72kW； 11. 电源：≥380V/50HZ/3； 12. 外形（宽x深x高）：≥2200*890*1680mm； 13. 配有自动过载保护装置，碗碟、餐盘可直接放于履带上，无需分装装筐； 14. 配备多重安全保护装置（急停-限位-卡带-过热-超时等），确保操作人员及机器的安全； ▲15. 洗碗机电控系统均配置电控系统，其核心部件控制主板以及操作面板的防水等级IPX7符合GB/T4208-2017《外壳防护等级（IP代码）》，耐高温等级符合GB/T2423.2-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验B：高温》，耐低温符合GB/T2423.1-2008《电工电子产品环境试验 第2部分：试验方法 试验A：低温》，盐雾符合GB/T 2423.17-2024《环境试验 第2部分：试验方法 试验Ka：盐雾》标准。 16. 整机采用SUS304制造，主体结构板材厚度1.5-3.0MM； ★17. 传送带式洗碗机依据QB/T 5428-2019《家用和类似用途节水型洗碗机技术要求和试验方法》技术要求，可通过71℃温度试验。
54	收餐柜车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢； 2. 层板板材厚度：≥1.5mm； 3. 面板及层板板下均采用≥1.2mm厚不锈钢U型加强筋加固； 4. 台面开收餐口，下藏垃圾桶，柜门平开； 5. 配4个活动式脚轮； 6. 规格≥700*800*800（mm）。
55	收碗碟柜车	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基材采用304#不锈钢； 2. 层板板材厚度：≥1.5mm； 3. 面板及层板板下均采用≥1.2mm厚不锈钢U型加强筋加固； 4. 台面开收餐口，下藏垃圾桶，柜门平开； 5. 配4个活动式脚轮； 6. 配提升碗碟框； 7. 规格：≥1500*800*800（mm）；

56	食材冷藏库	1. 制冷机组：采用CFC环保制冷剂（R134a）； 2. 冻库尺寸：≥5900*2200*2600（mm）； 3. 制冷方式：循环风冷； 4. 整机容量：冷藏库34立方米； ★5. 库板材质：≥0.6MM不锈钢板制造，聚氨酯保温层厚度≥100mm； 6. 功率参数：整机电压：380V/50Hz； ★7. 温度控制：冷藏（0℃~6℃）微电脑智能控温技术，需温度显示； 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； ★9. 包含报警装置，如出现人员被困情况，可通过报警装置求助。
57	食材冷冻库	1. 制冷机组：采用CFC环保制冷剂（R134a）； 2. 冻库尺寸：≥5900*2200*2600（mm）； 3. 制冷方式：循环风冷； 4. 整机容量：冷冻库34立方米； ★5. 库板材质：≥0.6MM不锈钢板制造，聚氨酯保温层厚度≥100mm； 6. 功率参数：整机电压：380V/50Hz； ★7. 温度控制：冷冻（0℃~-18℃）微电脑智能控温技术，需温度显示； 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； ★9. 包含报警装置，如出现人员被困情况，可通过报警装置求助。
58	明档岛式烟罩	1. 材质：采用不锈钢砂纹板制作，厚度≥1.2mm；配不锈钢接油槽；每1000mm位置安装防潮防雾照明灯一只，所有电线套于导管中并用接驳箱连接， 2. 功能：集抽风、送风、耐温、耐酸碱、阻燃、耐磨、耐拉排油烟设备等功能。有防火性能和机械强度 3. 规格：≥13980*900*550（mm）

59	传送带	<p>1. 外形尺寸：≥6200(长)*600(宽)*860(高)mm；</p> <p>2. 传送速度：5-20米/分钟(无极变速可调)；</p> <p>3. 总功率：0.4KW，电压：220V；</p> <p>★4. 整机全部采用SUS304不锈钢板制作，机架板材厚度≥1.5mm，支架采用SUS304不锈钢方管≥38*38*1.5mm，电机支架板材厚度≥3mm，外盖装饰板厚度≥1mm；</p> <p>5. 链板采用聚缩醛(POM)，具有机械强度和刚性、耐磨性，分段标准化生产；</p> <p>6. 配置减速电机和变频器，可调解速度；</p> <p>7. 链板上下运行轨道均铺满聚四氟乙烯制作的耐摩擦板，避免上轨道运行时链板塑料滚轮、下轨道运行时链板正表面与机体金属的摩擦，链板表面不会留下摩擦痕迹；</p> <p>8. 配置自清洁清洗除渣系统，清洁传送链板，抽屉式垃圾篮，保证干净卫生；</p> <p>▲9. 依据GB/T4208-2017《外壳防护等级(IP代码)》标准，对回收线设备配电箱防尘、防水的防护等级为≥IP55。</p> <p>★10. 回收线转弯链板依据GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 31604.2-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 高锰酸钾消耗量的测定》、GB 31604.7-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 脱色试验》、GB 31604.8-2021《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 总迁移量的测定》、GB 31604.9-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 食品模拟物中重金属的测定》标准，检测结果符合重金属≤1mg/kg，高锰酸钾消耗量≤1mg/kg，脱色试验结果为阴性。</p> <p>▲11. 回收线均采用304不锈钢材质，化学成分分析检测方法氮：GB/T20124-2006《钢铁 氮含量的测定 惰性气体熔融热导法(常规方法)》；GB/T11170-2008《不锈钢 多元素含量的测定 火花放电原子发射光谱法(常规法)》。</p>
60	清洗鼓泡池	<p>1. 外形尺寸(宽*深*高)：≥1200*900*860mm；</p> <p>2. 有效浸泡面积：≥1100*800mm、浸泡深度：≥340mm；</p> <p>3. 加热温度：0~100℃(可调)，水槽容量：≥300L，设备净重：≥80kg；</p> <p>4. 风泵功率：≥1.5kW、加热功率：≥9kW，电源：380V/50Hz/3N，总功率：10.5kW；</p> <p>5. 内置筛网与大容量过滤篮组合，便于收集残渣和冲洗。操作面板设有温度控制器，水槽内温度可随意调节，内置54个喷水出气孔。配置侧出气清洗及溢水回流管道，内置反水弯管，防止风泵内进水。L型大水箱设计，确保最大发挥清洗鼓泡性能，自带水位控制，防止干烧。内置电机热过载，防止缺相短路。整机采用SUS304不锈钢材质，板材厚度≥1.5MM；</p> <p>★6. 提供汽泡预洗池不锈钢板SUS304依据GB 4806.9-2023《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 31604.49-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 多元素的测定和多元素迁移量的测定》，砷≤0.002mg/kg、镉≤0.002mg/kg、铅≤0.01mg/kg、铬≤0.04mg/kg、镍≤0.04mg/kg的检测报告。</p>
61	长方形玻璃翻盖布菲炉	<p>1. 规格：≥640*460*440mm，容量：≥9L采用食品级不锈钢制作；</p> <p>2. 电压220V，功率≥0.4KW；</p> <p>3. 大玻璃窗口加墙液压缓冲轴静音开合；</p> <p>4. 不锈钢手柄，精抛圆边角全身打磨抛光圆润；</p> <p>▲5. 配5个餐盒并且餐盒需要加盖；</p> <p>6. 加热方式：酒精加热、电加热；</p>

62	三功能搅拌机	<p>1. 功率: $\leq 1.3\text{KW}$, 电压$220\text{V}/50\text{HZ}$;</p> <p>2. 尺寸 $\geq 680*480*1000\text{mm}$;</p> <p>3. 和面量: $\geq 4\text{KG}$; 料桶容积: ≥ 30升;</p> <p>4. 变频搅拌机设三种以上搅拌速度, 配钢丝打蛋器、拍型搅拌器及螺旋形和面钩, 软启动, 延长设备使用寿命;</p>
63	压面机	<p>1. 产品尺寸: $\geq 620*670*970\text{mm}$; 电压: $220\text{V}\sim$; 功率: $\leq 1.5\text{kW}$; 频率: 50Hz。外壳为201#不锈钢材质制作, 顺面板, 接面板使用304#不锈钢板材制作;</p> <p>2. 压面宽度: $\geq 350\text{mm}$; 压面厚度: $1-25\text{mm}$可调节; 生产能力: $\geq 100\text{kg/h}$; 链条齿轮传动, 链条齿轮装有自动张紧装置, 空载噪声: $\leq 65\text{dB(A)}$; 负载噪声: $\leq 60\text{dB(A)}$;</p> <p>▲3. 质量及安全要求: ① 部件温升: 电源线$\leq 19.5\text{(K)}$, 内部布线$\leq 40\text{(K)}$, 开关表面$\leq 15.5\text{(K)}$, 测试角$\leq 20\text{(K)}$绕组温升, 电机绕组1: 在$\leq 56\text{(K)}$, 温升测试下达到B级绝缘, 电机绕组2: 在$\leq 56.5\text{(K)}$, 温升测试下达到B级绝缘; 电机绕组3: 在$\leq 56\text{(K)}$, 温升测试下达到B级绝缘; ② 工作温度下的泄漏电流: 电源任一极~接地部件(基本绝缘)$\leq 0.06\text{(mA)}$, 电源任一极~开关(加强绝缘)$\leq 0.009\text{(mA)}$ ③ 泄露电流: 电源任一极~接地部件(基本绝缘)$\leq 0.15\text{(mA)}$, 电源任一极~开关(加强绝缘)$\leq 0.015\text{(mA)}$; ④ 非正常工作: 绕组温升, 电机绕组1: 在$71.5^{\circ}\text{C}-225^{\circ}\text{C}$测试下达到B级绝缘, 电机绕组2: 在$72.1^{\circ}\text{C}-225^{\circ}\text{C}$测试下达到B级绝缘; 电机绕组3: 在$64.2^{\circ}\text{C}-225^{\circ}\text{C}$测试下达到B级绝缘; ⑤ 耐热和耐燃: 开关、交流接触器, 球压试验: 球压温度在125°C, 施加20N力, 保持1h进行球压试验, 压痕直径$\leq 1.2\text{(mm)}$, 指示器外壳: 球压试验: 球压温度在75°C, 施加20N力, 保持1h进行球压试验, 压痕直径$\leq 1.2\text{(mm)}$。产品具备急停开关; 同时按下急停开关和启动开关, 产品停止启动; 保障人员操作安全;</p> <p>▲4. 食品机械控制系统总成: 依据GB/T4208-2017《外壳防护等级(IP代码)》标准, 在试验8h情况下, 防尘能力达到IP6X, 壳内无明显的灰尘沉积; 在防高温/高压喷水试验中, 从四个角度各喷射不低于30S, 水温保持在$(80\pm 5)^{\circ}\text{C}$, 试验结束后, 防水能力达到IPX9。</p>
64	热风循环中温食具消毒柜	<p>1. 双门, 铝合金边框全钢化宽边玻璃门, 不锈钢柜体; 外形参数: \geq宽$1100*厚450*高1750\text{mm}$, 容积: $\geq 600\text{L}$, 功率: $\geq 1500\text{W}$;</p> <p>★2. 臭氧方式消毒, 臭氧浓度应$\geq 20\text{mg}/\text{m}^3$, 消毒时间应$\geq 30\text{min}$; 大肠杆菌杀灭试验检测结果: 杀灭对数值$> 4$, 杀灭率$> 99.99\%$, 臭氧泄漏量平均臭氧浓度$\leq 0.2\text{ mg}/\text{m}^3$; 符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》、《消毒技术规范》的相关要求。</p>