

编号	产品名称	技术参数要求
A01	左单星盆台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，星斗<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，面板采用U型不锈钢加强筋加固，横通采用<math>38*25\text{mm} \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接，立柱采用<math>\Phi 38\text{mm} * \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管制作，配可调节子弹脚与装饰脚杯；</p>
F06	单通荷台柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚；层板、侧板、背板、底板均<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，配不锈钢滑动趟门二扇；门板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢板制</p>
F07	五格保温售卖台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，围板、水槽<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，横通采用<math>38*25\text{mm} * \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接，立柱采用<math>\Phi 38\text{mm} * \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管制作，配不锈钢可调节子弹脚；</p> <p>★4. 电压：AC220V，50Hz。功率<math>\geq 3\text{kW}</math>，配发热管1套，电脑版控制面板1套，冲孔板1套；</p> <p>▲5. 产品在490N水平集中力的作用下变形量<math>\leq 10\text{mm}</math>。易接触部位(旋钮等)的表面非金属材料<math>\leq 10^\circ\text{C}</math>，壳体部位的表面</p>
F12	双门高温消毒柜	<p>★1. 外形尺寸(长*宽*高)：1310*650*1990mm；容积：800L；<math>3\text{KW} \leq \text{功率} \leq 5\text{KW}</math> (220V)；</p> <p>2. 双门，全不锈钢外壳，整体发泡；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，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，<math>120^\circ\text{C}</math>以上保持时间<math>\geq 15</math>分钟，测试结果柜内最高温度可达<math>147.5^\circ\text{C}</math>以上，对大肠杆菌的平均杀灭对数值<math>&gt; 5</math>，对脊髓灰质炎病毒的平均灭活对数值<math>&gt; 4.5</math>，二星级消毒柜；</p> <p>★4. 产品符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》；箱体、层架等有可能与餐具接触的材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>▲5. 产品符合：产品符合(包括但不限于)：依据GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.12-2023等标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；按GB/T2423.3-2016标准进行持续时间为24h的恒定湿热试验，温度<math>(40 \pm 2)^\circ\text{C}</math>，相对湿度<math>(93 \pm 3)\% \text{RH}</math>，试验结束后样品应能正常工作；按GB/T2423.4-2008标准进行(12h+12h循环)的交变湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；</p> <p>★6. 产品属于“消毒设备”，提供《消毒产品卫生安全评价》以及全国消毒产品网上备案信息服务平台</p>
G02	四层栅格层架	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 立柱采用<math>38*38 * \geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢管制作、配不锈钢可调子弹脚；横通采用<math>38*25 * \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接，每层层</p>

G05	不锈钢双层工作台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，面板下口加焊L型防滑条，防止拖动划伤，下层板<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，面板、下层板均采用U型不锈钢加强</p>
G07	单星盆台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，星斗<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，星斗尺寸：800*500*450mm(<math>\pm 5\%</math>)；面板采用U型不锈钢加强筋加固；横通采用38*25mm<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接；立柱采用<math>\Phi 38\text{mm}</math>*<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管制作，配可调节子弹脚与装饰脚杯。</p>
G11	单孔污碟台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚；面板采用U型不锈钢加强筋加固；配锥形收残口，便于残渣回收；横通采用38*25*<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈</p>
H03	单星杀鱼台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚；星斗<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，星斗尺寸：1500*500*450mm(<math>\pm 5\%</math>)；面板采用U型不锈钢加强筋加固；横通采用38*25mm<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接；立柱采用<math>\Phi 38\text{mm}</math>*<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管制作，配可调节子弹脚与装饰脚杯。</p>
H06	不锈钢封板	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p>
H13	双星盆台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚；星斗<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，星斗尺寸：600*500*450mm(<math>\pm 5\%</math>)，面板采用U型不锈钢加强筋加固，横通采用38*25mm<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接，立柱采用<math>\Phi 38\text{mm}</math>*<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管制作，配可调节子弹脚与装饰脚杯。</p>
J11	四门高身冷冻雪柜（风冷）	<p>★1. 蒸发器类型：风冷；</p> <p>2. 尺寸（长*宽*高）：<math>\geq 1200*700*1950</math>（mm）；温度（指可设定温度）：<math>-10^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}</math>；电源：220V/50Hz，功率：<math>\geq 500\text{W}</math>；门数：四门；</p> <p>3. 门板、侧板、内板均为不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在零上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；箱体整体发泡，柜体厚度<math>\geq 50\text{mm}</math>；</p> <p>▲5. 净容积：<math>\geq 860\text{L}</math>；带融霜加热；冷柜间室温度等级不低于L3级（<math>-12^{\circ}\text{C}\sim-15^{\circ}\text{C}</math>）（包括但不限于：单机冷冻、双机冷冻、冷冻室+变温室（变温室温度等级以测试结果作为认定依据））标准下，总能量消耗：<math>\leq 7.0\text{kwh}/24\text{h}</math>，能效</p>

K04	单门单星盆柜	<p>1. 材质采用304#不锈钢制作；产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，304#不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准。</p> <p>2. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚；星斗<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，星斗尺寸：800*500*450mm(<math>\pm 5\%</math>)；侧板、背板、底板均采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢制作；门板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢制作，带滑轮；面板、底板均采用U型不锈钢加强筋加固；配可调节重力脚。</p> <p>★3. 配双温水龙头，配曲棍下水器。</p>
K06	双门高身玻璃雪柜（风冷）	<p>★1. 蒸发器类型：风冷；</p> <p>2. 尺寸：<math>\geq 1200*700*1950</math>（mm）；温度：<math>+10^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}</math>；电源：220V50Hz，功率：<math>\geq 320\text{W}</math>；门数：双门；</p> <p>3. 双层钢化玻璃门；侧板、内板采用食品级不锈钢材质；配可调节可拆卸网架6个，可放置1/1或2/1GN盆；配锁；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在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；箱体整体发泡，柜体厚度<math>\geq 50\text{mm}</math>；</p> <p>▲5. 净容积：<math>\geq 860\text{L}</math>；总展示面积：<math>\geq 1.4</math>平方米；带LED照明灯；冷柜间室温度等级不低于H2级（<math>+10^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}</math>）标准下，总能量消耗：<math>\leq 4.52\text{kwh}/24\text{h}</math>，能效等级达到1级。</p>
M10	双通打荷台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚；层板、侧板、背板、底板均<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，配不锈钢滑动趟门四扇；门板<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，带滑轮；面板</p>
M12	燃气单头大锅灶	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 炉灶框架：台面<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢+发泡+不锈钢复板，其他<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，全不锈钢骨架。耐高温手柄。</p> <p>3. 燃烧系统：<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢炉膛+高温水泥+不锈钢外包。底进风95#（铸铁）炉头。不锈钢焊接反射体。不锈钢大锅，控制器系统：不锈钢防水按键启动开关、熄火保护器，电源：220V, 50Hz, 中压<math>\geq 150\text{W}</math>风机，配全预混式节能炉头。</p> <p>★4. 产品符合GB35848-2024、GB 30531-2014标准，并取得CCC认证。</p>
M13	炉拼柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，侧板、背板、底板均<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，配1扇门板；门板采用<math>\geq 0.8\text{mm}</math>厚不锈钢板制作，外开式；面板采</p>
M16	燃气可倾式汤锅	<p>★1. 304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 锅胆采用304#不锈钢制造，微电脑控制，锅体一次冲压成型的不锈钢封头，电子打火，炉头进气管采用波纹管；燃烧机加热，配风机，</p> <p>▲3. 产品达到一级能效，且热效率值热效率<math>\geq 65\%</math>。</p> <p>4. 倒水口采用304#不锈钢，倾斜调节器设计；配熄火保护装置，内锅体、外保温、支架均是304#不锈钢，容量：<math>\geq 200\text{L}</math>。</p>
M17	燃气双头矮汤炉	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 炉灶框架：台面采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢材质，其他采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢材质，全不锈钢骨架，耐高温手柄。</p> <p>3. 燃烧系统：球墨铸铁花板。1.5mm不锈钢炉膛+高温水泥+不锈钢外包。底进风95#（铸铁）炉头。</p> <p>4. 控制器系统：不锈钢防水按键启动开关、熄火保护器，电源：220V, 50Hz, 中压<math>\geq 80\text{W}</math>风机。</p> <p>★5. 产品符合GB35848-2024标准，并取得CCC认证。</p>

M26	燃气双门蒸饭柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 柜身厚度≥1.2mm，侧板、背板、前挡板厚度≥1.0mm。双门双室，可独立控制，密封条采用耐高温硅橡胶；按钮电源开关，带屏幕显示功能，可显示故障代码等，配自动脉冲电子点火；</p> <p>3. 水胆厚度≥1.5mm；配备低噪高温热风机、风压保护装置；配备缺水自动补水装置，防止缺水干烧，带熄火燃气自动保护装置；</p> <p>★4. 符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》、GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》标准，并取得CCC认证。</p> <p>5. 燃气热负荷≥20KW*2，电源：220V，50HZ。</p> <p>★6. 配400*600mm(±5%)304#不锈钢蒸饭盘≥24个。</p>
M30	燃气单头单尾炒炉	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 炉灶框架：台面≥1.2mm厚不锈钢材质（一次压制成型）+发泡+不锈钢复板，其他≥1.0mm厚，全不锈钢骨架。耐高温手柄。</p> <p>3. 燃烧系统：≥1.5mm不锈钢炉膛+高温水泥+不锈钢外包；电源220V，中压≥130W风机，配全预混式节能炉头。配备自动熄火保护装置。脉冲电子点火。</p> <p>★4. 产品符合GB35848-2024、GB 30531-2014标准，并取得CCC认证。</p> <p>▲5. 产品达到一级能效，且热效率值热效率≥45%。</p>
M31	燃气六眼煲仔炉	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 炉灶框架：台面厚度≥1.2mm，其他部位厚度≥1.0mm，全不锈钢骨架。</p> <p>3. 燃烧系统：煲仔炉炉头，加厚铸铁炉架。控制系统：单线电热偶感应，一键式脉冲点火，熄火保护。</p> <p>★4. 产品符合GB35848-2024标准，并取得CCC认证。</p>
002	单掩门柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板≥1.2mm厚；层板、侧板、背板、底板均≥1.0mm厚，配不锈钢滑动趟门二扇；门板采用≥1.0mm厚不锈钢板制</p>
004	电磁煮面炉	<p>★1. 电压：AC380V，三相，50Hz。功率在15kW - 25kW之间。5以上档位磁控开关或微电脑控制均可。具备超温保护、防干烧保护、过压、欠压、缺相保护、漏电保护。</p> <p>★2. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>3. 台面一体成型。炉身面板≥1.2mm厚不锈钢，其余≥1.0mm厚不锈钢。</p> <p>4. 采用IGBT功率模块，采用铲片式散热技术，具有故障自检功能，能显示故障代码。</p>
006	保温汤池柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>★3. 电压：AC220V，三相，50Hz。功率≥3kW。具备缺水保护装置，漏电保护功能。具备全自动温度控制器，带指示灯，可精确设定和维持保温温度（如60℃-85℃）。加热方式为不锈钢电热管水浴式加热。</p> <p>4. 台面采用304#≥1.2mm厚板材拉伸，表面没有焊接打磨痕迹；最低水位线离缸底距离为40mm时，水从常温到85℃需要时间≤15分钟。具备手动进水功能。</p>

008	右单星盆柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚，星斗<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，面板采用U型不锈钢加强筋加固，横通采用<math>38*25\text{mm} \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管焊接，立柱采用<math>\Phi 38\text{mm} * \geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢管制作，配可调节子弹脚与装饰脚杯；</p>
P04	双门推车消毒柜	<p>★1、产品符合GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》；箱体、层架等有可能与餐具接触的材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；二星级消毒柜。</p> <p>2. 内箱容积：800L，电压 220V，50Hz。功率在3.5kW - 4.4kW之间。消毒方式为热风循环。消毒温度<math>\geq 125^\circ\text{C}</math>，最高可达<math>150^\circ\text{C}</math>。</p> <p>3. 推车式设计，带脚轮（配备刹车功能），层架板可调节高度。具备超温保护安全功能，触摸式电脑屏控制，可设定消毒时间和温度。</p> <p>4. 内胆、层架采用304不锈钢，面板厚度1.2mm，4层。</p> <p>★5. 产品属于“消毒设备”，提供《消毒产品卫生安全评价》以及全国消毒产品网上备案信息服务平台 (<a href="https://credit.jdzx.net.cn/xdcp">https://credit.jdzx.net.cn/xdcp</a>) 备案查询截图；</p>
P07	链板式传送带	<p>★1. 电压380V，功率<math>\geq 0.35\text{kW}</math>（与洗碗机主设备匹配）；传送能力：<math>\geq 25\text{M}/\text{min}</math>；电机速比1:25；可调变频无级变速。</p> <p>★2. 传送链板材质为304#不锈钢材质。承重链条材质为304#不锈钢，工作载荷需<math>\geq 1600\text{N}</math>。出口端设限位机构（光电传感器），遇堆积可自动停机；电路具备过载和漏电保护。</p> <p>3. 整体采用304不锈钢，支脚为可调式不锈钢子弹脚，高度可调范围通常<math>\geq 50\text{mm}</math>。链板下部两侧翼常加装滚轮，将滑动摩擦变为滚动摩擦。配备抽屉式残渣收集装置。传送带外边缘预留宽度<math>\geq 75\text{mm}</math>的防护边，防止餐具掉落。喷淋雾式</p>
P08	勺、筷、垃圾投掷柜	<p>1. 材质采用304#不锈钢制作；产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，304#不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准。</p> <p>2. 侧板、背板、顶板、层板、底板均采用<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢板制作；门板采用<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚不锈钢制作，带滑轮；层板、底板均采用U型不锈钢加强筋加固。</p>

P15	长龙式洗碗机	<p>★1. 加热方式：电加热。电压380V，功率：在50KW至90kW之间。产品与食品直接或间接接触的部件其材料必须符合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》。</p> <p>2. 尺寸规格（长*宽*高）：≥3650*900*1900mm，由入口区、洗净区、清洗区、烘干区和出口区组成。外配：气泡浸泡池：规格：1200*800*900mm（±5%）；设备一键启动；最大总功率：≥6.75KW；浸泡最大容积：≥300L；304#不锈钢板制作，面板厚≥1.2mm，采用304#全不锈钢子弹式升降调节脚；采用风机提供动力，产生喷流使餐具在池内得到不断翻转，浸泡粗洗；通过水位差及喷流产生水流走势浸泡餐具，并下滑至浸泡池末端；鼓泡池内设置双道过滤，轻质污物溢水流走排放，重质污物沉淀至过滤网；鼓泡池具有加热功能，根据需要控制调整温度；</p> <p>出口过滤工作台：尺寸规格：700*900*800mm（±5%）；面板、侧板、机架、隔板均采用304#不锈钢制作，面板厚度≥1.2mm；台面配过滤网格用于滤水和餐具保护，网格采用食品级POM聚合材料；采用304#全不锈钢子弹式升降调节脚；双开门设计，柜内置物；</p> <p>3. 有效输送宽度：≥640mm；</p> <p>★4. 清洗模式三档可选，标准清洗量：托盘（430*300mm）≥1000个/小时；餐盘（355*265mm）≥1400个/小时；碗碟（φ150mm）≥5700个/小时；</p> <p>5. 洗净温度≥60℃，清洗温度≥80℃，烘干温度在85-100℃；</p> <p>6. 清洗区用过的水回流到洗净区循环使用；控制操作面板一键式启动，温度实时显示；洗碗机能在正常运行中和故障状态下，自动显示运行状态和故障诊断的代码；餐具输送采用平铺方式，运行时餐具碗口朝下平放在输送带上，无需碗碟筐；</p> <p>7. 输送带上方设置软压带，确保洗涤过程中餐具不会竖立、倾斜或重叠；洗碗机入口设有限高感应装置，防止过高餐具误投入；出口设有下滑板和安全检测，防止餐具损坏及保证人身安全。</p> <p>8. 洗净区喷淋系统采用上下结构喷淋管，每根喷淋管可单独拆卸；洗碗机烘干区热风循环使用，吸风箱设有过滤装置；烘干风机连接环形风道，热风经过风道上的风刀形成高压直接喷吹到餐具表面，促进餐具干燥，高温保洁；</p> <p>▲9. 洗碗机控制主板（控制器）支持AC220V供电，依据GB/T 17799.1-2017、GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.8-2006、GB/T 17626.11-2023、GB/T 4343.2-2020等标准进行电磁兼容检测，检测结果均符合要求；</p> <p>▲10. 洗碗机控制系统：①控制面板：一键式启动，可以实时显示温度，以及与进水、加热、水位、水泵、电机、操作、通信、安全等环节有关运行状态代码；②安全控制（至少包括）：洗净水箱低水位保护、输送带过载保护、输送电机过载保护、缺相或相序不正确保护等功能；③具备物联网通讯功能，通过智能网关可将数据传送至远程后台</p>
Q03	嵌入式保温饭台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板≥1.2mm厚；侧板、背板、底板、水槽均≥1.0mm厚；</p>
AA01	四层平板货架	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 立柱采用38*38*≥1.2mm厚不锈钢管制作、配不锈钢可调子弹脚；横通采用38*25*≥1.0mm厚不锈钢管焊接，层架层</p>

AC07	平台冷藏雪柜（风冷）	<p>★1. 蒸发器类型：风冷；</p> <p>2. 尺寸（长*宽*高）：≥1800*760*800（mm）；温度（指可设定温度）：+10℃~-1℃；电源220V/50Hz，功率：≥200W；</p> <p>3. 台面、门板、侧板、内板均为不锈钢材质，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；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在零上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；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm；前置出风口；</p> <p>▲5. 产品符合（包括但不限于）：依据GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023等标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；按GB/T2423.3-2016标准进行持续时间为24h的恒定湿热试验，温度（40±2）℃，相对湿度（93±3）%RH，试验结束后样品应能正常工作；按GB/T2423.4-2008标准进行（12h+12h循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；</p>
AC14	掩门双星盆台柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板≥1.2mm厚，星斗≥1.0mm厚，面板采用U型不锈钢加强筋加固，横通采用38*25mm≥1.0mm厚不锈钢管焊接，立柱采用Φ38mm*≥1.0mm厚不锈钢管制作，配可调节子弹脚与装饰脚杯；</p>
AF02	四门高身冷藏雪柜（风冷）	<p>★1. 蒸发器类型：风冷；</p> <p>2. 尺寸（长*宽*高）：≥1200*700*1950（mm）；温度（指可设定温度）：+10℃~-1℃；电源：220V/50Hz，功率：≥250W；门数：四门；</p> <p>3. 门板、侧板、内板均为不锈钢材质，耐腐蚀、高硬度；配可调节可拆卸网架≥6个，可放置1/1或2/1GN盆；带可刹停万向脚轮；带除霜水自蒸发系统，无需接地漏；</p> <p>4. 在零上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；箱体整体发泡，柜体厚度≥50mm，保温效果更好；</p> <p>▲5. 产品符合（包括但不限于）：依据GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023等标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；按GB/T2423.3-2016标准进行持续时间为24h的恒定湿热试验，温度（40±2）℃，相对湿度（93±3）%RH，试验结束后样品应能正常工作；按GB/T2423.4-2008标准进行（12h+12h循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应能正常工作；</p> <p>▲6. 净容积：≥860L；冷柜间室温度等级不低于H2级（+10℃~-1℃）标准下，总能量消耗：≤2.95kwh/24h，能效等</p>
AF14	单通暖碟柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板≥1.2mm厚，层板、侧板、分隔立板、背板、底板均≥1.0mm厚；面板、层板、底板均采用U型不锈钢加强筋加固；配热风扇一个，温控开关一套；配不锈钢可调节重力脚；</p>

AF17	燃气六眼煲仔炉1	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 炉灶框架：台面厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，其他部位厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>，全不锈钢骨架。</p> <p>3. 燃烧系统：煲仔炉炉头，加厚铸铁炉架。控制系统：单线电热偶感应，一键式脉冲点火，熄火保护。</p> <p>★4. 产品符合GB35848-2024标准，并取得CCC认证。</p>
AF19	燃气双头双尾炒炉	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 炉灶框架：台面<math>\geq 1.2\text{mm}</math>厚不锈钢材质（一次压制成型）+发泡+不锈钢复板，其他<math>\geq 1.0\text{mm}</math>厚，全不锈钢骨架。耐高温手柄。</p> <p>3. 燃烧系统：<math>\geq 1.5\text{mm}</math>不锈钢炉膛+高温水泥+不锈钢外包；电源：220V, 50Hz, 中压<math>\geq 120\text{W}</math>风机，配全预混式节能炉头。配备自动熄火保护装置。脉冲电子点火。</p> <p>★4. 产品符合GB35848-2024、GB 30531-2014标准，并取得CCC认证。</p> <p>▲5. 产品达到一级能效，且热效率值热效率<math>\geq 45\%</math>。</p>
AF24	燃气三门海鲜蒸柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 柜身厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，侧板、背板、前挡板厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>。密封条采用耐高温硅橡胶；按钮电源开关，自动脉冲电子点火；内腔采用304#不锈钢板，<math>\geq</math>厚度<math>1.0\text{mm}</math>；水胆采用304#不锈钢，厚度<math>\geq 1.5\text{mm}</math>；配备低噪高温热风机、风压保护装置；</p> <p>3. 配备自动补水装置，防止缺水干烧、熄火燃气自动保护装置；运转噪音：<math>\leq 80\text{dB (A)}</math>；燃气额度热负荷：<math>\geq 28\text{kW}</math>，配置高温风机，电源：220V, 50Hz, 功率：<math>\geq 120\text{W}</math>；立脚采用<math>\phi 38 \times \geq 1.2\text{mm}</math>不锈钢管；</p> <p>★4. 符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》、GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》标准，并取得CCC认证。</p>
AF25	燃气双门蒸饭柜1	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 柜身厚度<math>\geq 1.2\text{mm}</math>，侧板、背板、前挡板厚度<math>\geq 1.0\text{mm}</math>。双门双室，可独立控制，密封条采用耐高温硅橡胶；按钮电源开关，带屏幕显示功能，可显示故障代码等，配自动脉冲电子点火；</p> <p>3. 水胆厚度<math>\geq 1.5\text{mm}</math>；配备低噪高温热风机、风压保护装置；配备缺水自动补水装置，防止缺水干烧，带熄火燃气自动保护装置；</p> <p>★4. 符合GB35848-2024《商用燃气燃烧器具》、GB 30531-2014《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》标准，并取得CCC认证。</p> <p>5. 燃气热负荷<math>\geq 20\text{KW} \times 2</math>，电源：220V, 50HZ.</p> <p>★6. 配<math>400 \times 600\text{mm} (\pm 5\%)</math> 304#不锈钢蒸饭盘<math>\geq 24</math>个。</p>
AH04	揉面压皮机（商用食品加工机）	<p>★1. 产品至少符合（包括但不限于）：GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》；GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》；304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品尺寸<math>620 \times 670 \times 970\text{mm} (\pm 5\%)</math>；电压220V；电机功率1.1-1.5kW之间；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。配备防护罩和紧急停机开关，机壳有可靠的接地标志和措施。</p> <p>3. 压面宽度：<math>\geq 350\text{mm}</math>；压面厚度：1-25mm可调节；生产能力：<math>\geq 100\text{kg/h}</math>；链条齿轮传动，链条齿轮装有自动张紧装置，空载噪声：<math>\leq 65\text{dB(A)}</math>；负载噪声：<math>\leq 60\text{dB(A)}</math>；</p>

AH05	和面机（商用食品加工机）	<p>★1. 产品至少符合（包括但不限于）：GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》；GB 4706.38-2008《家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求》；304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准</p> <p>2. 外壳为不锈钢材质制作；搅拌器为食品级304#不锈钢实心材质制作。电压：380V~电机功率：≥1.1kW；频率：50Hz；料筒容量（内）：≥150L；一次最大和面量：≥50（kg）；生产能力：≥400kg/h；该产品采用电机加减速机，链条齿轮传动，真正做到超静音和面，空载噪声：≤65dB(A)；负载噪声：≤60dB(A)。增设链条自动涨紧装置，长期使用不必去手动涨紧链条；配备掀盖停机安全装置；</p> <p>▲3. 产品符合（包括但不限于）：依据GB/T 17626.2-2018、GB/T 17626.3-2023、GB/T 17626.4-2018、GB/T 17626.5-2019、GB/T 17626.6-2017、GB/T 17626.11-2023、GB/T 17626.12-2023等标准进行电磁兼容检测，检测结果合格；按GB/T2423.3-2016标准进行持续时间为24h的恒定湿热试验，温度（40±2）℃，相对湿度（93±3）%RH，试验结束后样品应能正常工作；按GB/T2423.4-2008标准进行（12h+12h循环）的交变湿热试验，试验结束后样品应</p>
AH09	挂墙吊柜	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 侧板、背板、顶板、层板、底板均≥1.2mm厚，配不锈钢滑动趟门二扇；门板≥1.0mm厚，带滑轮；层板、底板均采</p>
AH16	面粉工作台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，304#不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准。</p> <p>3. 面板≥1.2mm厚，横通采用38*25mm*≥1.0mm厚不锈钢管焊接，立柱采用Φ50mm*≥1.0mm厚不锈钢管制作，配不锈钢可调节子弹脚与不锈钢装饰脚杯。</p>
AH20	炉拼台	<p>★1. 材质采用304#不锈钢制作，304#不锈钢材料符合GB 4806.9-2023《食品接触用金属材料及制品》要求和标准；</p> <p>2. 产品符合GB/T 38160-2019《不锈钢厨房设备》标准，不锈钢材料符合GB/T 3280-2015《不锈钢冷轧钢板和钢带》标准；</p> <p>3. 面板≥1.2mm厚，侧板、背板、底板均≥1.2mm厚，配1扇门板；门板采用≥0.8mm厚不锈钢板制作，外开式；面板采</p>
AH23	三层六盘电烤箱	<p>1. 电压：380V，功率：≥19.5KW，结构类型：三层，每层配2个600*400标准的烤盘，开关寿命≥10000次，温控器寿命≥10000次，采用控温精准的微电脑控制面板，温控器控制温度与箱体时间温度温差≤12℃，性能及安全要求：防水等级≥IPX4。</p>
AJ02	双门密胺消毒柜	<p>1. 双门，全钢化宽边玻璃门，不锈钢柜体；容积：610L，电压：220V，功率：1550W；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；子弹头柜脚；触摸式电脑屏控制；臭氧、紫外线、隐藏式发热体，中温热风循环</p> <p>★2. 产品属于“消毒设备”，提供《消毒产品卫生安全评价》以及全国消毒产品网上备案信息服务平台(<a href="https://credit.jdzx.net.cn/xdcp">https://credit.jdzx.net.cn/xdcp</a>)备案查询截图；</p>