

设备清单

编号	名称	规格型号	单位	数量	技术参数
一层					
主厨间					
A01	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	台	5	1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度 ≥ 1.5 mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用 ≥ 1.0 mm厚不锈钢板, 炉背采用 ≥ 1.0 mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm \times 40mm \times 4mm角铁, 炉脚采用 $\Phi 2$ "无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A02	炉拼台	350*1200*1250	台	7	整体采用304不锈钢制作, 外形美观, 台面1.5, 其余1.0
A03	双层调料车	630*800*800	台	6	整体采用304不锈钢制作, 外形美观, 台面1.5, 其余1.0
A04	双通暖碟柜	1800*800*800	台	8	①采用304#不锈钢板; ②台面采用1.5mm厚不锈钢板; ③底用1.0mm厚不锈钢板, 角铁加固(防锈处理); ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢; ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板; ⑥柜门采用双层吊门, 内外0.8mm ⑦功率: 3KW
A05	双通暖碟柜	1420*800*800	台	1	①采用304#不锈钢板; ②台面采用1.5mm厚不锈钢板; ③底用1.0mm厚不锈钢板, 角铁加固(防锈处理); ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢; ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板; ⑥柜门采用双层吊门, 内外0.8mm ⑦功率: 3KW
A06	双通暖碟柜	1230*800*800	台	1	①采用304#不锈钢板; ②台面采用1.5mm厚不锈钢板; ③底用1.0mm厚不锈钢板, 角铁加固(防锈处理); ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢; ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板; ⑥柜门采用双层吊门, 内外0.8mm ⑦功率: 3KW
A07	活动摇板	450*800	台	5	整体采用304不锈钢制作, 外形美观, 台面1.5, 其余1.0
A08	三层工作台	2060*300*800	台	2	整体采用304不锈钢制作, 外形美观, 台面/1.5, 底用1.0mm厚不锈钢板, 角铁加固(防锈处理); 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢; 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板; $\Phi 38$ mm不锈钢腿及调节脚

A09	单头单尾炒炉	1200*1200*800+450	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥ 1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥ 1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥ 1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm\times40mm\times4mm角铁, 炉脚采用$\phi 2$"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A10	四头煲仔炉连下一层板	760*700*800	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥ 1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥ 1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥ 1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm\times40mm\times4mm角铁, 炉脚采用$\phi 2$"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A11	双头低汤灶	1100*650*550+150	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥ 1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥ 1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥ 1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm\times40mm\times4mm角铁, 炉脚采用$\phi 2$"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A12	三门蒸柜	910*910*1850	台	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作 2. 三门独控。 3. 智能化一键操作。 4. 包含熄火保护, 缺水自动断电。
A12	三门蒸柜	1200*910*1850	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作 2. 三门独控。 3. 智能化一键操作。 4. 包含熄火保护, 缺水自动断电。
A14	平台雪柜	1800*760*800	台	8	不锈钢三门, 直冷冷冻/冷藏
A15	单星水池	700*760*800	台	4	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用304#不锈钢板; 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板, #4打磨, 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚, 50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持; 4. 星盆1.2mm厚不锈钢, 连2套厨房专用摇摆龙头; 配1个星盆; 5. 150mm一体高背板;
A16	四门冰箱	/	台	6	1200*760+50*2010. 不锈钢四门, 左两门冷藏右两门冷冻, 直冷双温, 后背带自蒸发
A17	制冰机	/	台	1	<p>外形尺寸: 560\times885\times(1655+150)mm 制冷方式: 风冷 产冰类型: 方冰块, 产冰量/储冰量: 220KG/160KG 电压/功率: 220V/680W</p>

A18	净水器	/	台	1	可使水净化为可饮用水，净化速度快，无噪音。
A19	单星水池	540*760*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
A20	四层货架	1200*500*1800	台	3	整体采用304不锈钢制作，外形美观
A21	座台双层架	8600*350	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
A22	油网烟罩	9600*1350*550	组	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，罩体1.0，装饰板1.0mm。
A23	油网烟罩	11000*1350*550	组	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，罩体1.0，装饰板1.0mm。
A24	灭火系统	双瓶组	组	2	1. 自动检测厨房内火源。 2. 自动对厨房火源进行扑灭。 3. 额定电压220V，功率：1kw。 主控箱：610*730*210/CMJS18-2
A25	封墙钢	20600*2000	组	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观
A26	洗地龙头	10.7米	个	2	自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米
凉菜间/水果间					
F01	平台雪柜	1500*760*800	台	2	不锈钢双门，直冷冷冻/冷藏
F02	工作柜	920*560*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm
F03	三星水池	1500*760*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连3套厨房专用摇摆龙头；配3个星盆； 5. 150mm一体高背板；
F04	挂墙双层架	2060*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
F05	双通工作柜	1800*800*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm
F06	座台双层架	1800*350	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
F07	四门冰箱	1200*（760+50）*2040	台	2	外形尺寸：1200*（760+50）*2040mm 立式不锈钢四门，直冷双温，左2门冷藏右2门冷冻，带后背自蒸发

F08	平台雪柜	1800*760*800	台	1	不锈钢三门，直冷冷冻/冷藏
F09	挂墙双层架	1800*350	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
F10	紫外线消毒灯	1200长	个	1	
F11	刀具消毒箱	540*135*646	台	1	
F12	二次更衣水池	600*600*960	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
F13	二次更衣吊柜	600*300*600	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
粗加工间					
B01	立式绞切肉机	/	台	1	外形尺寸：630*465*860mm 双电机，绞切两用，切肉总成可拆卸。 产品毛重：100kg 电压/功率：220V/1.5kw*2
B02	切片机	/	台	1	外形尺寸：680*480*420mm 产品毛重：26kg 电压/功率：220V/0.25kw
B03	双层工作台	1800*760*800	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； Φ38mm不锈钢腿及调节脚
B04	双星水池	1500*760*800+150	台	2	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配2个星盆； 5. 150mm一体高背板；
B05	刮鱼台	1500*760*800+150	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板；
B06	鱼缸	3000长，双层	台	1	结构12mm平板玻璃，德国玻璃胶，海洋海蓝纸，循环强力抽水泵及配件专用胶，增压泵及供氧管件，过滤砂活性炭、生化过滤棉、橡皮塞、消毒液、纱网袋。制冷机、制冷钛桶、铜管氟利昂。
B07	挂墙双层架	4500*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
B08	双层工作台	1800*700*800	台	3	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； Φ38mm不锈钢腿及调节脚

B09	挂墙双层架	3600*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
B10	双层工作台	1800*500*800	台	2	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）；加强撑为1.0mm厚304#不锈钢；下层板为1.0mm厚304#不锈钢板；Φ38mm不锈钢腿及调节脚
B11	四层货架	1200*500*1800	台	4	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
B13	挂墙吊柜	600*350	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0，柜门采用双层门0.8
B14	洗手池	500*400*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
B15	洗地龙头	10.7米	个	2	自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米
B16	燃气热水器	970*800*1950	台	1	
B17	软水器	3T	台	1	
洗碗间/洗杯间					
C01	碗碟柜	1200*500*1800	台	7	整体采用304不锈钢制作，外形美观，1.0mm柜身，柜门采用双层门0.8mm
C02	碗碟柜	1100*500*1800	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，1.0mm柜身，柜门采用双层门0.8mm
C03	双门热风消毒柜	1200*550*1850	台	2	外形尺寸：1200*550*1850 消毒温度：125℃ 额定功率：1.8kw 材质：304无磁不锈钢 消毒方式：高温热风循环
C04	大单星水池	1200*760*850+150	台	2	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
C05	单星污碟台	1200*760*850+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.2mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.5mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
C06	通道式洗碗机带烘干	1105*773*1580	台	1	洗涤能力：每小时60篮； 洗涤泵功率：1.5kw； 传送功率：0.75kw； 清洗加热器功率：18kw； 漂洗加热器功率：24kw； 最大配电量：44.25kw

C07	洁碟台连杯框架	1200*760*850+150	台	1	整体采用20#1不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；
C08	双眼残食台	1800*760*800	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；
C09	双层工作台	1800*760*800	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； Φ38mm不锈钢腿及调节脚
C10	双层工作台	1500*760*800	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； Φ38mm不锈钢腿及调节脚
C11	单眼残食台	1300*600*850	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；
C12	大单星水池	1000*760*850+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
C13	单星污碟台	1050*760*850+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.2mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.5mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
C14	提拉式洗碗机	636*740*1510	台	1	洗涤能力:每小时160-220篮； 洗涤泵功率:0.75kw； 清洗加热器功率:6kw； 漂洗加热器功率:12kw； 最大配电量:18.75kw
C15	洁碟台连杯框架	800*760*850+150	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；
C16	挂墙双层架	2400*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
C17	挂墙双层架	1700*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
C18	洗碗机集气罩	2500*1100*550	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，1.0mm

C19	洗杯间集气罩	1200*1200*550	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，1.0mm
C20	高压花洒龙头		个	2	
C21	药业分配器		台	3	
C22	洗地龙头	10.7米	个	2	自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米
备餐/分餐间					
D01	单星水池	700*760*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
D02	单通暖碟柜	1800*760*800	台	2	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm ⑦功率：3KW
D03	五格售饭保温柜	1800*760*800	台	2	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥功率：3KW
D04	挂墙双层架	3600*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
D05	单星水池	700*760*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
D06	工作柜	800*760*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm
D07	工作柜	1240*700*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm

D08	工作柜	1200*700*800	台	2	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm
D09	挂墙双层架	2390*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
D10	挂墙双层架	2600*310	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
D11	开水器	90L	台	1	外形尺寸：480*480*1430 功率：9KW 出水量：90L/h 电压：380V 适用人数：90-120 净水配置：三级阻垢
D12	洗地龙头	10.7米	个	1	自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米
D13	开水器	60L	台	1	外形尺寸：480*480*1430 功率：6KW 出水量：60L/h 电压：380V 适用人数：60-45 净水配置：三级阻垢
D14	碗碟柜	1200*500*1800	台	4	整体采用304不锈钢制作，外形美观，1.0mm柜身，柜门采用双层门0.8mm
D15	洗手星	500*400*800+150	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，面1.5mm，柜门采用0.8mm
明档制作间					
E01	电磁蒸煮炉	800*800*800	台	1	1、功率：15kw，电压380V。 2、煮面桶 ϕ 500mm，深度300mm，底部厚度 \geq 2mm，侧壁厚度 \geq 1.7mm。 3、电磁感应加热，火力输出热值高，加热面积大，均匀受热。 4、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。 5、喇叭形隧道散热风道设计、散热快，电子器件与风道完全隔离，避免油烟侵蚀电路。 6、PPS齿形线盘组件，磁场分布均匀、发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 7、面板SUS304不锈钢，厚度度1.7mm，侧板厚度1.0mm。 8、一体成型台面设计，框架结构设计，
E02	双层工作台	400*800*800	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； Φ 38mm不锈钢腿及调节脚

E03	电磁煮面炉	600*800*800	台	1	<p>1、功率：12KW，电压：380V，。</p> <p>2、面缸材质：SUS304+SUS443，单缸尺寸：L500*W500*H300mm，底部厚度\geq2mm，侧壁厚度\geq1.7mm，标配18个Φ140mm煮面笼。</p> <p>3、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>4、IPX4标准防水设计，四面可直接喷淋。</p> <p>5、按键式温度调节，可调温度30~100℃，调温更加简单、精确。</p> <p>6、独有宽电压设计，电网适应性强，确保设备正常工作。</p>
E04	三格明档售饭柜	450*800*800	台	1	<p>①采用304#不锈钢板；</p> <p>②台面采用1.5mm厚不锈钢板；</p> <p>③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）；</p> <p>④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢；</p> <p>⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>⑥功率：3KW</p>
E05	电磁炸炉	400*800*800	台	1	<p>全不锈钢机身结构；可调不锈钢脚，放置平稳；采用sus304#2.0mm厚工作台面，整体拉伸成型；新型深拉伸式炸缸（18L）；放油阀设置自锁装置，防止误操作；带有235℃超温安全装置，可手动复位；EGO油控器，温度调节60℃~190℃；配1个炸筛。</p>
E06	双层工作台	300*800*800	台	1	<p>整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）；</p> <p>加强撑为1.0mm厚304#不锈钢；</p> <p>下层板为1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>Φ38mm不锈钢腿及调节脚</p>

E07	六头电陶炉	1150*800*800	台	1	<p>1、功率8KW*3，电压：380V，尺寸约：1150*800*800mm。</p> <p>#2、采用仿明火加热技术，加热均匀、加热面积大。</p> <p>3、数字化机芯，多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。</p> <p>4、上下分层的喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路。</p> <p>5、PPS材质“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>6、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。</p> <p>#7、搭载云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息，也可以通过LED彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位。</p> <p>8、全SUS304不锈钢加厚机身，面板1.5mm，侧板1.0mm，6mm厚微晶板，坚固耐用。</p> <p>9、采用合金材质的人机工效学设计的，把手开关，5 档火力调节，便捷耐用。</p> <p>10、三防结构，防水、防油烟、防虫。</p> <p>11、整机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。</p> <p>▲12、所投电磁双头矮汤炉须提供具有国家CMA或CNAS认证资质的检测机构出具的依据GB/T5750.12-2006/1，2.1、3.1、4.1的检测，且菌落总数、总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏群检测均合格的检测报告，并加盖生产厂家公章。</p> <p>▲13、所投电磁矮汤炉的微晶板须提供具有国家CMA或CNAS认证资质的检测机构出具的依据GB/T2423.55-2006和GB/T20138-2006，碰撞等级IK07的检测报告，并加盖生产厂家公章。</p>
E08	平台雪柜	1800*760*800	台	1	不锈钢三门，直冷冷冻/冷藏
E09	双层工作柜	500*760*800	台	1	<p>整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）；</p> <p>加强撑为1.0mm厚304#不锈钢；</p> <p>下层板为1.0mm厚304#不锈钢板；</p> <p>Φ38mm不锈钢腿及调节脚</p>
E10	单星水池柜	700*760*800+150	台	1	<p>1. 采用304#不锈钢板；</p> <p>2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨，</p> <p>3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；</p> <p>4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆；</p> <p>5. 150mm一体高背板；</p>
E11	明档挂墙柜玻璃门	3000*350*600	台	1	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0，柜门采用双层门0.8夹
E12	明火烤鸭炉	砖砌，柴火	台	2	<p>耐火砖砌筑，明火烤鸭炉</p> <p>带有挂钩*20，鸭枪*1</p> <p>内胆尺寸为1400mm*1400mm</p>
E13	鸭胚展示柜	1200*750*2000	台	2	双开玻璃门晾胚柜，三面玻璃

E14	单星水池柜	700*760*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
E15	加热工作柜	1500*700*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm
E16	明档烟罩	4200*1000*550	组	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，1.0mm
E17	烤鸭炉运水烟罩	4200*1300*650	组	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，1.2mm
E18	运水烟罩控制箱	双泵	台	1	①采用304#不锈钢板；内置循环泵，控制系统 ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层门，内外0.8mm
E19	明档灭火系统	单瓶组	组	1	1. 自动检测厨房内火源。 2. 自动对厨房火源进行扑灭。 3. 额定电压220V，功率：1kw。 主控箱：450*730*210/CMJS18-1
E20	装饰区工作柜	1500*750*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm

E21	烤鸭饼电磁炉	600*600*800	台	1	<p>采用仿明火加热技术，加热均匀、加热面积大。</p> <p>数字化机芯，多级防护，适用各种厨房环境，确保设备安全可靠。</p> <p>上下分层的喇叭形隧道散热风道设计散热快、避免油烟侵蚀电路。</p> <p>PPS材质“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>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。</p> <p>搭载云控系统，可通过手机端实时查看设备当前工作状态、温度、月累计用电量、故障报警等信息，也可以通过LED彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位。</p> <p>全SUS304不锈钢加厚机身，面板1.5mm，侧板1.0mm，6mm厚微晶板，坚固耐用。</p> <p>采用合金材质的人机工效学设计的，把手开关，5 档火力调节，便捷耐用。</p> <p>三防结构，防水、防油烟、防虫。</p>
其他					
Z01	双机双温冷库	9200*4490*2650	组	1	<p>①库板采用彩钢板，圆角，冷库板厚度100mm，中间为聚氨脂绝缘材料，墙板密度≥ 40 kg/M³；地台密度≥ 46kg/M³。</p> <p>②库板保温层必须符合国家GB8624-3042《建筑材料及制品燃烧性能分级》B1级。</p> <p>卫生要求：</p> <p>③所有冷库的天花板与墙板、墙板与墙板、墙板与地面/地台的圆角拼接处采用R=16mm的一体成型生产工艺（圆角工艺禁止任何形式的镶嵌工艺或粘贴工艺；预埋式冷库，冷库内的地面砖与冷库墙体的交界处采用R16mm的阴角拼接），以确保卫生标准，易于清洁保养。</p> <p>④安全标准：UL认证</p>
Z02	四层货架	1200*500*1800	个	46	<p>整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0</p> <p>直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；</p>
Z02	米面架	1200*500*200	个	4	<p>整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5不锈钢方管</p>
Z03	灭蝇灯	/	个	8	UVZ紫光灯+电击型灭蚊
Z04	垃圾桶	/	个	3	#
	一层水吧				
Z06	平台雪柜	1500*700*800	台	1	不锈钢双门，直冷冷冻/冷藏
Z07	工作柜	1000*700*800	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5
Z08	展示柜	1200*750*1250	台	1	直角蛋糕柜，外黑钛内镜钢，4500K, 2-8度, 二层层板
Z09	垃圾桶柜	600*600*800	台	2	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5

Z10	制冰机	45KG	台	1	500×580×(705+30), 风冷, 方冰, 产冰量/储冰量: 55kg/15kg, 220V; 320W
Z11	吧台式开水器	25升	台	1	
Z12	嵌入式双星水池	1000*500*800	台	2	整体采用304#不锈钢制作, 外形美观, 台面1.5
Z13	净水器	/	台	1	
二层					
吊汤蒸制间					
A01	单头低汤灶	600*650*550*150	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm×40mm×4mm角铁, 炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A02	双头低汤灶	1100*650*550*150	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm×40mm×4mm角铁, 炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A03	三门蒸柜	910*910*1850	台	2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢制作 2. 三门独控。 3. 智能化一键操作。 4. 包含熄火保护, 缺水自动断电。
A04	单头单尾炒炉	1200*1200*800+450	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm×40mm×4mm角铁, 炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置
A05	单头大锅灶	1200*1200*800+450	台	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整体采用304不锈钢拉丝板 2. 炉面板. 边框采用厚度≥1.0mm厚不锈钢板, 整体冲压一体成型 3. 炉身采用≥1.0mm厚不锈钢板, 炉背采用≥1.0mm厚不锈钢板 4. 炉体骨架采用40mm×40mm×4mm角铁, 炉脚采用φ2"无缝钢管内含钢柱配可调子弹脚 5. 配电子点火开关装置, 带熄火保护装置

A06	电饼铛	/	台	1	产品功率：4800W 防水等级：IPX4 额定电压：380V 工作温度：120-250℃ 净重：45kg
A07	压面机	/	台	1	可揉压各种群性、韧性面团。*经过揉压的面团制作的食品松软、美观，； *压面厚度可在一定范围内调节（5mm-25mm） *加大手轮，摇起来更轻松，*齿轮传动，经济实惠耐用*YZW防油耐磨电线，人本轴承更耐用*前掀盖可以掀开
A08	汤桶地架	1200*500*150	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
A09	四层货架	1200*500*1800	台	6	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
A10	双通暖碟柜	1800*800*800	台	3	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm ⑦功率：3KW
A11	面案工作台	1500*800*800	台	1	1、台面为50mm柳木； 2、腿采用 $\phi 50 \times 1.5$ mm不锈钢管，横撑采用51X51X1.5不锈钢方通。交叉肌采用 $\phi 32 \times 1.5$ mm不锈钢管； 3、装 $\phi 50$ 可调式不锈钢子弹脚。 4、固定螺栓采用不锈钢材质。
A12	平台雪柜	1800*760*800	台	2	不锈钢三门，直冷冷冻/冷藏
A13	单星水池	700*760*800+150	台	2	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
A14	四门冰箱	1200*760+50*3040	台	2	外形尺寸：1200*（760+50）*3040mm 立式不锈钢四门，304直冷双温，左2门冷藏右2门冷冻，带后背自蒸发
A15	燃气热水器	680*580*900	台	1	
A16	挂墙双层架	5000*380	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0
火锅精加工间					
B01	开水器	90L	台	1	外形尺寸：480*480*1430 功率：9KW 出水量：90L/h 电压：380V 适用人数：90-120 净水配置：三级阻垢
B02	四玻璃门冰箱	1200*760+50*3040	台	2	外形尺寸：1200*（760+50）*3040mm 立式玻璃四门定制，直冷冷藏，全冷藏，带后背自蒸发

B03	雪花制冰机	/	台	1	外形尺寸：760*885*1805mm 制冷方式：风冷 产冰类型：雪花冰， 产冰量/储冰量：320KG/250KG 电压/功率：220V/1200W
B04	三层工作台	1700*500*800	台	2	整体采用304不锈钢制作，外形美观，台面/1.5，底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； 加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； 下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； Φ38mm不锈钢腿及调节脚
B05	四层货架	1200*500*1800	台	2	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0
B06	平台雪柜	1800*760*800	台	3	不锈钢三门，直冷冷冻/冷藏
B07	单星水池	700*760*800+150	台	2	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连1套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
B08	切片机	/	台	1	外形尺寸：680*480*420mm 产品毛重：26kg 电压/功率：220V/0.25kw
二楼洗杯间					
C01	残食台	1500*450*800+150	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.5，其余1.0 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持；
C02	双星污碟台	1510*760*850+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.2mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.5mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配2个星盆； 5. 150mm一体高背板；
C03	提拉式洗碗机	636*740*1510	台	1	洗涤能力：每小时60篮； 洗涤泵功率：0.75kw； 清洗加热器功率：6kw； 漂洗加热器功率：12kw； 最大配电量：18.75kw
C04	洁碟台连背框架	720*760*850+150	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板；
C05	高身碗柜	1200*500*1800	台	2	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm

C06	单门消毒柜	600*550*1850	台	1	外形尺寸：600*550*1850 消毒温度：125℃ 额定功率：900w 材质：304无磁不锈钢 消毒方式：高温热风循环
C07	高压花洒龙头		台	1	
C08	挂墙双层架	1500*350*350	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
二楼备餐间					
D01	单星水池	500*400*800+150	台	1	1. 采用304#不锈钢板； 2. 台面采用1.5mm厚不锈钢板，#4打磨， 3. 直径38mm不锈钢可调校子弹脚，50mm直径不锈钢圆脚杯及25mm直径圆管支持； 4. 星盆1.2mm厚不锈钢，连2套厨房专用摇摆龙头；配1个星盆； 5. 150mm一体高背板；
D02	双层工作台	1140*400*800	台	1	①采用304#不锈钢板； ②台面采用1.5mm厚不锈钢板； ③底用1.0mm厚不锈钢板，角铁加固（防锈处理）； ④加强撑为1.0mm厚304#不锈钢； ⑤下层板为1.0mm厚304#不锈钢板； ⑥柜门采用双层吊门，内外0.8mm
D03	工作柜	1450*600*800	台	2	
D04	无边框黑玻璃热板	1000*500	台	2	#
D05	挂墙双层架	2900*350*300	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观，台面1.0，
其他					
Z01	灭蝇灯	/	个	3	UVZ紫光灯+电击型灭蚊
Z02	洗碗机集气罩	1200*1200*450	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观
Z03	油网烟罩	9100*1400*550	台	1	整体采用304#不锈钢制作，外形美观
Z04	洗地龙头	10.7米	台	4	自动回卷伸缩，环氧敞开式卷盘软管长10.7米
Z05	净水器	/	组	1	可使水净化为可饮用水，净化速度快，无噪音。
Z06	灭火系统	双瓶组	组	1	1. 自动检测厨房内火源。 2. 自动对厨房火源进行扑灭。 3. 额定电压220V，功率：1kw。 主控箱：610*730*210/CMJS18-2