附件1：厨房综合设备采购需求量清单表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 规格型号 | 单位 | 数量 | 货物需求及性能配置 | 使用部位 |
| 1 | 工程款四门冷柜 | 1210\*750\*2005mm | 台 | 2 | 1、温度范围：-2℃～10℃/0℃～ -18℃， 2、制冷方式：直冷、电压功率：220V/180+220W 3、用料说明:整机内外箱体均采用优质304#不锈钢板制作，台面板使用不锈钢磨砂板折弯焊接而成。 | 烹饪区 |
| 2 | 双星中空水池 | 1500\*800\*950mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 6、采用优质不锈钢板制作配置优质不锈钢水龙头。 | 烹饪区 |
| 3 | 台上架 | 1800\*300\*800mm | 个 | 2 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 | 烹饪区 |
| 4 | 工程豪华款保鲜工作台 |  | 台 | 2 | 1、温度范围：0℃～8℃/0℃～ -20℃， 2、制冷方式：直冷、电压功率：220V/180+220W 3、用料说明:整机内外箱体均采用优质304#不锈钢板制作，台面板使用不锈钢磨砂板折弯焊接而成。 | 烹饪区 |
| 5 | 工程款电磁三门蒸柜 |  | 台 | 1 | 工程款电磁三门蒸柜 | 烹饪区 |
| 6 | 双层工作台 | 1000\*800\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 烹饪区 |
| 7 | 工程款燃气单头矮汤炉 |  | 台 | 1 | 1、炉台面：用1.2mm不锈钢； 2、炉前饰板：用1.0mm不锈钢； 3、炉体骨架：用40\*40\*3.5mm角； 4、炉用风机使用国产优质中压550w风机1台， 5、炉通脚用￠50mm不锈钢可调式子弹脚． 6、产品采用预混燃烧技术，使燃气与空气充分混合并达到最佳配比，燃烧充分、火力强劲、热效力高，燃烧率提高30%以上，节能25~40%。 7、节能炉头、可留火种；配一键电子打火、熄火保护功能 | 烹饪区 |
| 8 | 工程款燃气四头煲仔炉 | 800\*800\*950mm | 台 | 1 | 1、炉台面：用1.2mm不锈钢； 2、炉前饰板：用1.0mm不锈钢； 3、炉体骨架：用40\*40\*3.5mm角； 4、炉通脚用￠50mm不锈钢可调式子弹脚配可调性不锈钢子弹脚 | 烹饪区 |
| 9 | 炉拼台 | 400\*1150\*1200mm | 个 | 4 | 1、采用1.2mm不锈钢板材板折弯制作。 2、通脚:采用￠38mm不锈钢管配可调式子弹脚 | 烹饪区 |
| 10 | 工程款燃气双头单尾小炒炉 | 1800\*1150\*1200mm | 台 | 1 | 1、炉台面：用1.2mm不锈钢； 2、炉前饰板：用1.0mm不锈钢； 3、炉体骨架：用40\*40\*3.5mm角； 4、炉用风机使用国产优质中压550w风机2台。 5、炉通脚用￠50mm不锈钢可调式子弹脚。 6、产品采用预混燃烧技术，使燃气与空气充分混合并达到最佳配比，燃烧充分、火力强劲、热效力高，燃烧率提高30%以上，节能25~40%。 7、节能炉头、可留火种；配一键电子打火、熄火保护功能 | 烹饪区 |
| 11 | 工程款燃气双头大锅炉 | 2100\*1150\*1200mm | 台 | 2 | 1、炉台面：用1.2mm不锈钢； 2、炉前饰板：用1.0mm不锈钢； 3、炉体骨架：用40\*40\*3.5mm角； 4、炉用风机使用国产优质中压550w风机2台， 5、炉通脚用￠50mm不锈钢可调式子弹脚． 6、产品采用预混燃烧技术，使燃气与空气充分混合并达到最佳配比，燃烧充分、火力强劲、热效力高，燃烧率提高30%以上，节能25~40%。 7、节能炉头、可留火种；配一键电子打火、熄火保护功能 | 烹饪区 |
| 12 | 双门蒸饭柜 | 1400\*700\*1500mm | 台 | 1 | 1、产品规格：24KW/380V 2、功能：带定时器，自动断电防干烧。 3、采用耐热聚胺酯整体发泡工艺,保温、节能、高效 4、新式耐高温胶门封，密封牢固 5、采用电器元件，用电更节省，坚固耐用 6、全自动浮球进水功能，缺水自给 | 烹饪区 |
| 13 | 大单星水池 | 800\*800\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 烹饪区 |
| 14 | 双层工作台 | 1800\*800\*800mm | 个 | 3 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 烹饪区 |
| 15 | 双通柜 | 1800\*800\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 烹饪区 |
| 16 | 灭火系统 |  | 台 | 2 | 1、灭火装置具备自动和手动两种操作模式需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后，自控水阀等灭火剂喷洒完全后，再自动喷水； 2、系统装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、 | 烹饪区 |
| 17 | 货架 | 1200\*500\*1500mm | 个 | 1 | 1、材料：不锈钢方管制作 2、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 18 | 压面机 | 600\*610\*1200mm | 台 | 1 | 1、与食物接触采用食品级不锈钢材质；拥有稳固的设计，精密的结构； 2、纯铜电机，更加耐用稳定； 3、不锈钢滚轴，干净易清洗； 4、功率：2.2KW；滚筒转速：125r/min； 5、功率：1.5Kw；可调厚度：1-18m。 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 19 | 和面机 | 550\*750\*790mm | 台 | 1 | 1、配置智能操作面板，操作简单方便;与食物接触采用不锈钢材料制造； 2、三速变档，硬齿轮传动，经久耐用，效率高，故障率低；电机过载保护开关，安全放心； 3、高端机电，性能稳定，噪音低，简化操作/和面容量：12kg 4、搅拌钩转速：115/230 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 20 | 工程豪华款保鲜工作台 | 1800\*700\*800mm | 个 | 1 | 1、温度范围：0℃～8℃/0℃～ -20℃， 2、制冷方式：直冷、电压功率：220V/180+220W 3、用料说明:整机内外箱体均采用优质304#不锈钢板制作，台面板使用不锈钢磨砂板折弯焊接而成。 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 21 | 面粉车 | 550\*550\*500mm | 辆 | 2 | 采用优质不锈钢板制作 1、采用优质不锈钢板材制作:要求台面及笔体1.0mm不锈钢板， 2、抽拉式盖板1.0mm不锈钢板 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 22 | 精工三层六盘烤箱 | 1200\*1000\*1700mm | 台 | 1 | 1、采用远红外线电热管辐射技术加热，热力均匀，全面提升工作效率； 2、数控显示式仪表操作面板，定时报警功能，操作简单，符合人体手感，雅致便捷； 3、防烫手把，人性化设计轻松开门，大玻璃可视窗可轻松观察烘焙过程。 4、上下各9根发热管辐射技术加热，每层配套全不锈钢加工导热板，使热效率更均匀，导热更快更适合应对各种糕点烘焙要求环保节能。 5、外壳采用无指纹不锈钢板制作，高端大方。 6、电压功率：380V/21.6kw 7、烘培温度：30℃--400℃ | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 23 | 全不锈钢发酵箱 | 600\*700\*1750mm | 台 | 1 | 1、采用1.0mm厚不锈钢外壳， 2、温度范围：30-80℃，配13个托盘； 3、电压功率：220V/2.7KW | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 24 | 饼盘车 |  | 辆 | 1 | 1、整体采用优质304#不锈钢板制造 2、工作台面板采用1.2mm优质不锈钢板加工 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 25 | 单星水池 | 700\*760\*950mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 26 | 工程款四门冷柜 | 1210\*750\*2005mm | 台 | 1 | 1、温度范围：-2℃～10℃/0℃～ -18℃， 2、制冷方式：直冷、电压功率：220V/180+220W 3、用料说明:整机内外箱体均采用优质304#不锈钢板制作，台面板使用不锈钢磨砂板折弯焊接而成。 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 27 | 双层工作台 | 1800\*800\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 28 | 保温台 | 1800\*700\*800-220V-3KW | 台 | 4 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板：用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 29 | 保温台 | 1800\*350\*800-220V-3KW | 台 | 5 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 3、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 30 | 挂墙洗手池 | 500\*500\*950mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 31 | 单门展示柜 | 615\*750\*2005mm | 台 | 1 | 1、温度范围：02℃~08℃ 2、用料说明:整机内外均采用优质不锈钢板，外表磨砂. 3、美观耐用；高效冷风散热、配名牌主机、节能、制冷强劲； | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 32 | 单星水池 | 700\*800\*950mm | 个 | 2 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 33 | 双通柜 | 1800\*800\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 34 | 工程款燃气六头煲仔炉 | 1200\*800\*950mm | 台 | 1 | 1、炉台面：用1.2mm不锈钢； 2、炉前饰板：用1.0mm不锈钢； 3、炉体骨架：用40\*40\*3.5mm角； 4、炉通脚用￠50mm不锈钢可调式子弹脚配可调性不锈钢子弹脚 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 35 | 汤粉炉 | 1200\*800\*950mm | 台 | 1 | 1、采用优质不锈钢板制作380V-12kw 2、软启动设计，超宽工作电压设计，防短漏电保护设计。 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 36 | 备餐消毒柜 | 1200\*500\*950mm | 台 | 1 | 1、功率/电压：610W/220V 2、温度范围：125±10℃ 3、全无磁 触屏 热风循环，带烘干功能 | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 37 | 单通柜 | 1800\*700\*800mm | 个 | 2 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 38 | ro反渗透立式直饮机 | 460\*360\*1260mm | 台 | 1 | 1、水胆容量：10L，采用304#全不锈钢材质；水胆必须和饮水机为同一生产厂家生产且同一品牌 2、水胆出水方式：水胆顶部采用个的出水口，出水口之间相互无影响；1开1直饮 3、电源：220V，50Hz；功率：800W；发热管必须和饮水机为同一生产厂家生产且同一品牌，检测报告的生产厂家与饮水机生产厂家一致 4、产水量：制开水7L/H或直饮水16L/h 5、尺寸长宽高：400X350X1235 mm（±2mm） 6、机身材质：设备主要外观采用带背板结构，方便机器维护维修，上背板厚度≥90mm； 7、主板采用VIP联网式微电脑智能控制系统平台，显示屏幕位于门板上；屏幕能够显示实时温度、水位、滤芯状态、星期、日期、水位等功能，并且数码表具备故障代码显示功能，机器发生故障时数码表表能够自动显示故障代码，并同时能把故障代码推送到手机端，系统自带定时开关功能，可设置三个时间段定时开关机；设备的系统调节采用配备专用的遥控器，可以对机器的定时开关机、时间设置、出水温度等功能调节， 8、采用泄压阀技术：包括阀体，阀体内设有过气通道和泄气通道，泄气通道内设有调压机构，所述阀体内还设有排气通道，排气通道与过气通道之间设有连通口，排气通道与外界相通，过气通道内设有密封体，密封体上升后封堵连通口，密封体下落时位于过气通道进气口。当内胆放水时，通过连通口表面的凹槽泄去余压，密封体落在过气通道的进气端口，内胆体内的压力始终与大气压力一致，并且氯气还能通过连通口排出。当过气通道压力过大时，调压机构工作，泄气通道还能泄压； 9、采用热交换节能技术：回收开水热能，能令饮水机同时出开水和温开水，将开水和冷水之间进行热交换。热交换器外壳要求ABS塑胶注塑成型，热交换器内管为不锈钢波纹管、外管为PP-R环保健康给水管；（热交换器必须和饮水机为同一生产厂家生产且同一品牌 10、饮水机具有的技术：冷水管通过多通阀分流成多支单路冷水管，多支单路冷水管分别延伸至相应的热水阀门和温水阀门，多支单路冷水管分别由相应的热水阀门和温水阀门控制流通与截流，并且多支单路冷水管的流通与截流与热水出口、温水出口开启与关闭是同步的，通过热水阀门和温水阀门后的多支单路冷水管再经多通阀合并成单支单路冷水管，单支单路冷水管与热交换器冷水进口端的外管相通。本结构设计简单合理，节能，使用方便，内胆承受的压强和冲击力大大降低，使用寿命增长； | 面点间、备餐间、二次更衣间 |
| 39 | 单星水池 | 1000\*700\*950mm | 个 | 3 | 采用优质不锈钢板制作 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 加工间、仓库 |
| 40 | 切片切丝机 | 220V-3KW | 台 | 1 | 加厚不锈钢外壳磨砂表面处理，磁控开关，防护网罩，国标铜线电机。省电耐用、方便快捷、具有结构紧凑、外型美观、操作简便、效率高、耗电少、清洁保养容易、安全卫生 | 加工间、仓库 |
| 41 | 开水器连底座 | 600\*450\*800-6kw-380V | 台 | 1 | 1、采用优质304#不锈钢制作，防干烧装置。 2、工作过程全自动化，使用方便 3、采用优质不锈钢内胆一体焊接； 4、内置紫铜加热管整机发泡，节时省电，节能降耗； | 加工间、仓库 |
| 42 | 双层工作台 | 1800\*800\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 加工间、仓库 |
| 43 | 货架 | 1200\*500\*1500mm | 个 | 4 | 1、材料：不锈钢方管制作 2、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 加工间、仓库 |
| 44 | 单星水池带平台 | 1200\*700\*950mm | 个 | 3 | 采用优质不锈钢板制作 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 加工间、仓库 |
| 45 | 米面架 | 1200\*600\*150mm | 个 | 1 | 1、材料：不锈钢方管制作 2、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 加工间、仓库 |
| 46 | 单星水池 | 1000\*700\*950mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、星盆采用1.0m不锈钢板 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚，配全部锈钢下水器，一体拉伸水池 | 洗碗间 |
| 47 | 双层工作台 | 900\*700\*800mm | 个 | 1 | 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 洗碗间 |
| 48 | 储物柜 | 1200\*500\*1800mm | 个 | 2 | 1、采用304#优质不锈钢板制作 2、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 3、层板\侧板\推拉门:用1.0mm的不锈钢板 4、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 5、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 洗碗间 |
| 49 | 双门消毒柜 | 1200\*600\*1800mm | 台 | 1 | 整体发泡,全无磁不锈钢箱体,无磁加深加粗五层多功能层架,指弹头柜脚,热风循环+隐藏式发热体高温消毒。 | 洗碗间 |
| 50 | 双层工作台 | 1200\*800\*800mm | 个 | 1 | 采用优质不锈钢板制作 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 洗碗间 |
| 51 | 洗碗机 |  | 台 | 1 | 1、洗碗机由进端、主洗区、双道漂洗、烘干、出端等5个基础模块组成； 2、机器传送带速度无极变速可调； 3、入口区长度700mm,主洗区长度800mm，漂洗、烘干区长度1300mm,出口区长度800mm； 4、机器入口高度420mm，网带宽度510mm； 5、整机由多个可拆卸模块组合而成，每个模块都能方便的单独拆卸，并且单个模块长度不超过1.3米； 6、整机采用PLC控制、自动进水、自动加热，操作简单，简单易学。 7、整机材料采用优质不锈钢，材料厚度：箱体厚度：1.5mm、机架厚度：2.0mm、外罩板厚度：1.0mm 8、外形尺寸：3600×1000×2123mm，机器入口宽度：605mm最大洗涤高度：420mm，最大洗涤量：3000碟/小时耗水量：350-400L洗涤温度：55-60℃漂洗温度：82℃蒸汽耗量：50Kg/h，进汽压力：0.3-0.4Mpa，进水压力：0.15-0.4Mpa电源要求：380V/50Hz/3N，加热方式：电加热型//蒸汽加热性，电加热型功率：62/68kw，蒸汽加热型功率：17kw | 洗碗间 |
| 52 | 超声波离子池 | 1200\*800\*950mm | 台 | 1 | 1、采用优质不锈钢板制作 2、功率：220V/4KW 3、微电脑精密控制，10倍反应速度，更快更精准，自带加热装置，温度可调节 | 洗碗间 |
| 53 | 收糠台 | 1200\*800\*800mm | 个 | 1 | 采用优质不锈钢板制作 1、面板:用1.2mm不锈钢； 2、加强筋:用0.8mm不锈钢折弯而成 3、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 洗碗间 |
| 54 | 推车式收糠柜 | 1200\*700\*800mm | 个 | 2 | 采用优质不锈钢板制作 1、面板:用1.2mm不锈钢； 2、层板:用1.0mm的不锈钢 3、加强筋:用0.8mm不锈钢折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 | 洗碗间 |
| 55 | 双层工作台 | 1500\*700\*800mm | 个 | 2 | 采用优质不锈钢板制作 1、工作台面板:用1.2mm不锈钢板 2、层板:用1.0mm的不锈钢板 3、加强筋:用1.0mm不锈钢板折弯而成 4、台脚:用直径38x1.0mm的不锈钢管配可调节脚 5、台面下15MM厚高密度木板加硬； | 洗碗间 |
| 56 | 不锈钢烟罩 | 10800\*1450\*600mm | m | 10.80 | 材料:采用优质不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成，防漏油设计，预留排油口，内置防爆灯 | 排烟系统 |
| 57 | 不锈钢烟罩 | 2000\*1300\*600mm | m | 2.00 | 材料:采用优质不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成，防漏油设计，预留排油口，内置防爆灯 | 排烟系统 |
| 58 | 不锈钢烟罩 | 1800\*1300\*600mm | m | 1.80 | 材料:采用优质不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成，防漏油设计，预留排油口，内置防爆灯 | 排烟系统 |
| 59 | 不锈钢烟罩 | 2400\*1100\*600mm | m | 2.40 | 材料:采用优质不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成，防漏油设计，预留排油口，内置防爆灯 | 排烟系统 |
| 60 | 牛角烟罩 |  | 个 | 2 | 材料:采用优质#不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成 | 排烟系统 |
| 61 | 隔油网 |  | 块 | 34 | 材料:采用优质不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成 | 排烟系统 |
| 62 | 不锈钢集烟管 |  | ㎡ | 75 | 1、1000\*1000mm、500\*500mm、400\*400mm 2、采用优质1.2、1.0、0.8、0.75不锈钢板制作 | 排烟系统 |
| 63 | 不锈钢烟管 |  | m2 | 179 | 1、1600\*800、1000\*1200、400\*400、500\*500 2、采用优质1.2、1.0、0.8、0.75不锈钢板制作 | 排烟系统 |
| 64 | 不锈钢弯头、变头 |  | m2 | 95 | 1、采用优质1.2、1.0、0.8、0.75不锈钢板制作 | 排烟系统 |
| 65 | 抽油烟机 | 380V；22KW/59000m3/h | 台 | 1 | 1、采用美国唠牌技术曲线风轮，风阻系数＜0.28，SS441钢加强焊接，动与静平衡校正，误差在±1.0g。 2、外箱体全消音，蜂孔板与外板之间夹有玻璃纤维消音棉，SS441角钢内支承架，配同U型钢底座合围整体；GS钢板外套静电喷涂高温烤熔附着，双层保。 | 排烟系统 |
| 66 | 油烟净化器 |  | 台 | 1 | 1、风量：60000m3/h， 1:外壳采用1.2mm厚冷扎钢板，防尘防水。 2、数字显示各项运行指标 | 排烟系统 |
| 67 | 风机软接 |  | 项 | 1 | 采用耐油帆布,与风机接口处匹配 | 排烟系统 |
| 68 | 风机保护器 | 22KW/380V | 套 | 1 | 采用电机综合保护器，二次启动，与风机配套 | 排烟系统 |
| 69 | 风机、净化器支架座 |  | 个 | 2 | 与风机、净化器配套 | 排烟系统 |
| 70 | 拖油盆 |  | 个 | 2 | 与风机、净化器配套 | 排烟系统 |
| 71 | 风机防震 |  | 套 | 1 | 与风机配套 | 排烟系统 |
| 72 | 不锈钢防火阀 |  | 个 | 1 | 采用优质1.0、0.8不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成；温度达到150℃启动防火 | 排烟系统 |
| 73 | 不锈钢止回阀 |  | 个 | 1 | 采用优质1.2、1.0、0.75不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成 | 排烟系统 |
| 74 | 送风机 | 5.5KW/380V | 台 | 1 | 1、采用美国唠牌技术曲线风轮，风阻系数＜0.28，SS441钢加强焊接，动与静平衡校正，误差在±1.0g。 2、外箱体全消音，蜂孔板与外板之间夹有玻璃纤维消音棉，SS441角钢内支承架，配同U型钢底座合围整体；GS钢板外套静电喷涂高温烤熔附着，双层保护，防止腐蚀；活动的两侧检修门，承载式的吊装底座。 3、UCP英制带座独立轴承，转倒向三位轴承座，三点一线，同心度高，加注防冻型润滑油。 4、压翘式电机座，可调节皮带的松紧，半开式安全皮带罩 | 送新风系统 |
| 75 | 风机支架 |  | 个 | 1 | 采用4\*4国标角铁焊接，与风机配套 | 送新风系统 |
| 76 | 风机减震器 |  | 套 | 1 | 与风机配套 | 送新风系统 |
| 77 | 风机控制箱 | 380V/5.5KW | 台 | 1 | 采用电机综合保护器，二次启动，与风机配套 | 送新风系统 |
| 78 | 镀锌鲜风管 |  | m2 | 600.04 | 700\*600mm、400\*600mm、400\*500mm | 送新风系统 |
| 79 | 镀锌变口、直角弯头、U型弯头 |  | m2 | 51 |  | 送新风系统 |
| 80 | 吊杆、法兰、固定件 |  | 项 | 1 | 采用国标角铁焊接，与风机配套 | 送新风系统 |
| 81 | 新风口 |  | 个 | 14 |  | 送新风系统 |
| 82 | 调风阀 |  | 个 | 3 | 采用优质1.2、1.0、0.75不锈钢板整体折弯、拉伸、焊接制作而成 | 送新风系统 |
| 83 | 食堂取餐结算台 |  | 台 | 3 | 1、支持刷脸、刷卡、扫码消费 2、支持微信、支付宝充值 | 送新风系统 |
| 84 | 超低空UV光解油烟净化器 |  | 项 | 1 | 净化除油率98% | 厨房设备排烟系统 |
| 85 | 除烟除味过滤吸附器 |  | 项 | 1 | 除味率95% | 厨房设备排烟系统 |
| 86 | 净化臭氧除烟过滤器 |  | 项 | 1 | 除烟率95% | 厨房设备排烟系统 |
| 87 | 不锈钢排烟烟管保温棉 |  | m2 | 380 |  | 厨房设备排烟系统 |
| 88 | 不锈钢排烟管消音器 |  | 项 | 1 |  | 厨房设备排烟系统 |
| 89 | 不锈钢烟管 |  | m2 | 185 |  | 厨房设备排烟系统 |
| 90 | 不锈钢弯头、变头 |  | m2 | 95 |  | 厨房设备排烟系统 |
| 91 | 不锈钢厨房废水隔油池 |  | 座 | 1 |  | 厨房设备排烟系统 |