武山县东顺初级中学食堂设备购置清单

序号	设备名称	规格型号	技术参数	数量	单位	备注
1	油网烟罩		面板/侧板采用 1.0 mm 201 联众不锈钢板；隔油网采用 1.2 mm 优质不锈钢 U 型板；烟罩整体对角线误差+5 mm；配不锈钢集油盒，带防爆灯	4	m ²	
2	镀锌排烟管		镀锌 1.2 板材钢板加工制作，管道进行特殊压筋处理增加管道强度。	10	m	
3	多翼式风柜		多翼式离心钢架结构，柜体钢架采用 SPCC 冷轧板，厚度 ≥ 2.0 MM，表面静电喷涂工艺；柜身外壳采用 SX54 镀锌板组装，厚度 $\geq S=1.2$ mm 风柜骨架采用 Q235-L50*50*5 国标角铁；叶轮材料为优质低碳钢。叶片要求采用模具化机械一次成型，同台风柜叶片一致、叶片间距均匀，角度按照性能参数而定，叶片倾角要按规范执行。平衡等级为 G2.5。采用优质轴承，国标皮带轮；三角带采用国标产品。	1	台	
4	油烟净化器		处理风量：14000 M ³ /h；预期除油除烟效率 95%以上；电场采用三系铝镁合金 铝板之前的间距 ≤ 8 mm，以保证净化效果 ；外壳碳钢冷板厚度 ≥ 1.0 mm，表面采用静电喷塑，防水防腐；设备主体绝缘子采用陶瓷绝缘子，使用寿命长。	1	台	
5	四门双温冰箱	1200*700*1950	1、内胆采用 SUS304 不锈钢板。 2、箱体 6 个感温探头，箱体内温度误差 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。 3、内置 N-AB 抑菌系统，杀死肉类金黄色葡萄球菌大肠杆菌，杀菌率 99.99%。	2	台	

			<p>4、按键式温控，冷冻机器可实现一键-7℃，切肉不化冻，冷藏机器可实现一键0℃，青菜不结冰。</p> <p>5、冷冻温度-1℃~-18℃，冷藏温度5℃~-0℃。</p> <p>一体式单元机组，维修方便。制冷系统保修三年。</p>			
6	双门热风循环消毒柜	1150*500*1600	<p>1、外壳选用国标不锈钢板材制作，高温消毒；</p> <p>2、热风循环，符合国家检验合格产品，4.4KW/220V；</p> <p>3、消毒时间自由设定，温度控制准确可靠，性能优良；</p> <p>4、配置双重超温保护功能，保证使用安全；</p> <p>5、消毒级别达到国家二星级标准。</p>	2	台	
7	留样柜	525*540*1200	<p>尺寸 525*540*1200mm±5%，箱体采用防凝露真空玻璃门，≥50mm 加厚保温层，采用环保型环戊烷发泡剂高压发泡。内藏铜管板式蒸发器，选用 R134a 环保型制冷剂，自动排水设计，选用微电脑控制系统，冷藏温度（0℃—+10℃）</p>	1	台	
8	刀具消毒柜	400*170*580	<p>控制面板一键启动电源，定时消毒旋钮，简单明了；紫外线杀菌刀具消毒柜，全机身采用优质 304 不锈钢，结实耐用，清洗方便；挂刀架采用 304 食品级不锈钢材料，抗压不变形，放心用使用；220V/60W</p>	1	台	
9	双门蒸饭车	24 盘/380V	<p>24 盘，采用 201 优质不锈钢板，厚度 1.0mm，操作简单。选用名牌电器元件，缺水断电，节能、环保、高效。全发泡保温隔热，致密层防锈防腐，整体冲压一次成型，设安全保护装置，并设橡胶轮。内胆采用食品级优质不锈钢板，采用耐高温聚氨酯整体发泡工艺，电、汽两用，安全浮球进水功能自给，满水自停，独特设计的渐进式门锁纹，硅胶门封，配 12 个蒸饭盘. 12KW, 380V.</p>	1	台	

10	单眼电磁大锅灶	1200*1100*800	<p>1、材质：面板采用优质 SUS304 不锈钢板，实厚 1.25，侧板 201,实厚 1.0。</p> <p>2、规格（长*宽*高）：2000* 1100* 1250mm，±5% 所配锅的口径 800mm</p> <p>3、功率/电压：27KW/380V</p> <p>4、5 档直滑磁控开关</p> <p>5，台面一体折弯，拼板采用内嵌式设计，可任意冲水，杜绝漏水</p> <p>6，设备所用连接线，风扇均采用防水设计，7、设备电子元器件均采用知名品牌合格环保部件。</p>	2	台	
11	和面机	25KG/380V	<p>板材：面斗选用不锈钢 304 优级板，外壳采用镀锌板材喷塑，厚度为 1.5mm；电机：选用名牌铜芯电机，且有 CNC 认证；结构：可翻斗，搬运便利；传动部件：选用优质球墨铸铁 QT 特制；2.2KW/380V</p>	1	台	
12	压面机	125 型/380V	<p>1. 规格：125#2. 技术参数：380V，1.1KW，配粗细面刀，厚薄可调，外壳采用 201 联众不锈钢，铸钢机架，面斗采用 304 不锈钢</p>	1	台	
13	绞肉机	单绞机	<p>480*480*780mm±5%，机身以及与肉类接触部件均为优质 201 不锈钢，输送带及压菜带为无毒橡塑材料，绞肉 50Kg/h。防水等级不低于 IPX1。功率不小于 22380V</p>	1	台	
14	木案工作台	1800*800*800	<p>所有不锈钢板材均选用 1.0/201 联众优质磨砂贴塑不锈钢板；木案面板 50mm 水曲柳木制作；台架均采用 38*38*1.2 不锈钢方管作为支架；层板选用 1.2MM 的不锈钢板，支架横通 38X1.2mm 不锈钢管；</p>	1	台	
15	四门储物柜	1200*500*1800	<p>★优质 201#磨砂不锈钢板材制作，板材厚度 1.2MM</p> <p>★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚</p>	1	台	

16	三眼水池	1800*700*800	<p>★优质 201#磨砂不锈钢板材制作,水斗板材厚度 1.2MM</p> <p>★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚</p>	2	台	
17	单眼水池	700*700*800	<p>★优质 201#磨砂不锈钢板材制作,水斗板材厚度 1.2MM</p> <p>★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚</p>	3	台	
18	不锈钢双层工作台	1800*800*800	<p>★优质 201#磨砂不锈钢板材制作,板材厚度 1.2MM</p> <p>★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚</p>	2	台	
19	四层货架	1500*500*1550	<p>★优质 201#磨砂不锈钢板材制作,板材厚度 1.0MM</p> <p>★立柱 1.0mm 钢板定制,</p>	2	台	
20	米面架	1200*600*300	<p>★优质 201#磨砂不锈钢板材制作,板材厚度 1.2MM</p> <p>★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚</p>	4	台	
21	汤桶	70	尺寸 700*700mm, 厚度 1.2mm 全身采用优质 304 不锈钢材质制作, 表面采用镜面抛光设计, 采用无缝焊接, 光滑无毛刺。	1	个	
22	汤桶	60	尺寸 600*600mm, 厚度 1.2mm 全身采用优质 304 不锈钢材质制作, 表面采用镜面抛光设计, 采用无缝焊接, 光滑无毛刺。	2	个	
23	汤桶	40	尺寸 400*400mm, 厚度 1.2mm 全身采用优质 304 不锈钢材质制作, 表面采用镜面抛光设计, 采用无缝焊接, 光滑无毛刺。	12	个	

24	不锈钢盆	80	直径尺寸 800mm，全身采用优质 304 不锈钢材质制作，表面采用镜面抛光设计，采用无缝焊接，光滑无毛刺。	2	个	
25	不锈钢盆	60	直径尺寸 600mm，全身采用优质 304 不锈钢材质制作，表面采用镜面抛光设计，采用无缝焊接，光滑无毛刺。	6	个	
26	不锈钢盆	40	直径尺寸 400mm，全身采用优质 304 不锈钢材质制作，表面采用镜面抛光设计，采用无缝焊接，光滑无毛刺。	12	个	
27	菜刀		材质：5Cr15MoV 不锈钢刀身（硬度 HRC56±2），榉木/黑檀木手柄； 尺寸：长 30±0.5cm，刃长 18cm（弧形刀背）； 工艺：镜面抛光开刃，木柄防霉涂层，铆钉加固； 平衡：重心偏前 5cm，劈砍省力； 安全：符合 GB 4806.9 食品级标准	4	把	
28	菜墩	木制 450*150	材质：整块银杏木/铁木（含水率≤12%），无拼接； 尺寸：45×15cm（±2mm），倒角防裂处理； 表面：双面抛光，无树皮、裂纹； 防腐：食品级木蜡油涂层（符合 GB 4806.10）	3	个	
29	周转箱	600*400	采用环保新型材料制作，尺寸约： 600*400*300	5	个	
30	平板车	800*500	★优质 201#磨砂不锈钢板材制作，板材厚度 1.2MM ★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚，橡胶轮直径≥185mm，轮轴为实心钢材，其中 2 个轮带刹车。	1	台	
31	灭蝇灯		光源：365nm 紫外 LED 灯管（寿命≥8000 小时）；	6	台	

			<p>粘捕方式：底部可替换粘胶板（尺寸$\geq 20 \times 15 \text{cm}$）；</p> <p>功率：$\leq 15 \text{W}$，IP44 防水等级；</p> <p>结构：ABS 防火外壳，带防逃逸网格；</p> <p>适用：符合 GB/T 18801-2015 卫生标准，适用于餐饮后厨</p>			
32	长把炒铲	1M	<p>材质：304 不锈钢铲头（厚度$\geq 1.2 \text{mm}$），榉木/黑胡桃木手柄；</p> <p>尺寸：总长 $35 \pm 1 \text{cm}$，铲面 $10 \times 8 \text{cm}$（圆角防刮）；</p> <p>工艺：木柄抛光无毛刺，不锈钢与木柄铆接加固；</p> <p>耐温：手柄耐热 150°C，铲头耐高温不变形；</p> <p>安全：符合 GB 4806.9 食品接触标准，无涂层</p>	2	把	
33	不锈钢炒勺	1M	<p>材质：304 不锈钢一体成型（厚度$\geq 1.5 \text{mm}$），无焊缝；</p> <p>尺寸：长 $45 \pm 1 \text{cm}$，勺面直径 8cm（深弧设计）；</p> <p>工艺：镜面抛光，边缘圆滑无毛刺；</p> <p>耐温：耐高温 300°C，不变形不开裂；</p> <p>安全：符合 GB 4806.9 食品级标准</p>	4	把	
34	不锈钢漏勺	50CM	<p>材质：304 不锈钢一体冲压成型（厚度$\geq 1.0 \text{mm}$）；</p> <p>尺寸：总长 $50 \pm 1 \text{cm}$，勺面直径 28cm（蜂窝孔 $\phi 4 \text{mm}$）；</p> <p>工艺：边缘卷边防割，手柄防滑波纹设计；</p> <p>耐温：耐高温 260°C，不变形；</p> <p>承重：静态负载$\geq 5 \text{kg}$，符合 GB 4806.9 食品级标准</p>	2	个	
35	不锈钢水勺		<p>材质：304 不锈钢一体拉伸成型（厚度$\geq 0.8 \text{mm}$）；</p> <p>尺寸：总 $50 \pm 1 \text{cm}$，舀面直径 16cm（深 10cm）；</p> <p>工艺：边缘卷边防割手，手柄末端挂孔设计；</p> <p>耐蚀：盐雾测试 48 小时无锈斑；</p> <p>承重：盛水 1.5L 不变形，符合 GB 4806.9 食品级标准</p>	2	个	
36	手勺	大号	<p>材质：304 不锈钢一体拉伸成型（厚度$\geq 0.8 \text{mm}$）；</p> <p>尺寸：总 $40 \pm 1 \text{cm}$，舀面直径 10cm（深</p>	14	把	

			5cm) ; 工艺: 边缘卷边防割手, 手柄末端挂孔设计; 耐蚀: 盐雾测试 48 小时无锈斑; 承重: 盛水 1.5L 不变形, 符合 GB 4806.9 食品级标准			
37	餐桌	4 人	台面要求: 25mm 厚 E1 级多层板, 表面三聚氰胺贴面 (耐磨转数≥4000 转), 边缘 PVC 封边, 防水防烫。 支架要求 40×40mm 方管铁架 (壁厚≥1.2mm), 静电喷涂哑光漆, 承重≥200kg, 焊点打磨无毛刺。 座位要求: 一体式固定设计, PP 材质椅面 (厚度≥8mm), 钢制腿柱带防滑脚垫。 尺寸要求: 台面 1200×700mm±5mm, 座高 450mm, 整体净高 750mm, 符合人体工学。 安全标准: 通过 GB/T 22792-2008 稳定性测试, 边角 R≥2mm 倒圆处理	10	套	
38	饼盘车		1、车框采用 30x30x1.2mm201 不锈钢管制作。 2、托板采用 201 不锈钢板, 厚度 1.2mm。 3、Φ10mm 圆枝活动前挡条 4、4 个 5 寸平底轮, 其中 2 个带刹车制 5、适合放置 15 个 400×600mm 饼盆	1	台	
39	灶间拼台	400*1100*800	★优质 201#磨砂不锈钢板材制作, 板材厚度 1.0MM ★支撑管采用 40 不锈钢管配可活动脚	1	台	