**项目需求书**

1. 采购清单及技术要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备名称 | 技术要求 | 型号规格 | 单位 | 数量 |
| 副食库 |
| 1 | 灭蝇灯 | 1.采用ABS防火材料，拉丝铝外壳，外型流畅，安全美观，采用隔离型和安全型的升压电路，即使人体误接触到内电网也没有危险；灯管2个，单根瓦数20w银白色总功率40W，尺寸：650\*60\*280（mm），有效面积:50平方米。 | 40W | 台 | 1 |
| 2 | 四层平板货架 | 1.采用304不锈钢厚不低于1.0mm，底部底衬不锈钢加强筋；立柱为φ38×1.5mm不锈钢圆管，装可调式不锈钢子弹脚。 | 1200\*500\*1550 | 台 | 4 |
| 3 | 米面架 | 1.采用304不锈钢厚不低于1.5mm方管焊接，装可调式不锈钢子弹脚。 | 1200\*700\*200 | 台 | 2 |
| 餐厅 |
| 1 | 餐盘回收车 | 1.采用304不锈钢板材，台面厚1.2mm，带三面侧板，立腿为直径38\*1.2mm不锈钢管，横支撑为直径25\*1.2mm不锈钢管，配Φ38mm不锈钢可调节重力子弹脚，配40不锈钢垃圾桶，配静音轮垃圾车。 | 1400X600X1200 | 台 | 1 |
| 2 | 单通工作柜 | 1.台面采用304不锈钢食品级不锈钢板，面板厚度不低于1.5mm，衬不锈钢加强筋，层板、底板不低于1.2mm，分别衬不锈钢加强筋，侧板厚度不低于1.2mm，吊门门面料厚不低于1.0mm，门里衬为不低于1.0mm，滑道为平面直角，腿为150mmx50mm可调重力子弹脚。 | 1000\*760\*800/150 | 台 | 1 |
| 3 | 灭蝇灯 | 1.采用ABS防火材料，拉丝铝外壳，外型流畅，安全美观，采用隔离型和安全型的升压电路，即使人体误接触到内电网也没有危险；灯管2个，单根瓦数20w银白色总功率40W，尺寸：650\*60\*280（mm），有效面积:50平方米。 | 40W | 台 | 5 |
| 4 | 残食台连桶车 | 1.台面采用304#食品级不锈钢板，面板厚度不低于1.5mm，衬不锈钢加强筋，层板、背板、底板不低于1.2mm，分别衬不锈钢加强筋，侧板厚度不低于1.2mm，腿为150mmx50mm可调重力子弹脚,小车平板式带静音刹车轮,垃圾桶为不锈钢60L。 | 1500\*760\*800/150 | 台 | 1 |
| 5 | 温水直饮机 | 1.制水直饮功率80W，加热功率6KW，热罐容积80L，常温水箱容积50L,防触电等级I类。净水流量0.15L/MIN。两温一直饮，蓝色背光LED显示屏、触控式按键，进口增压系统，快插式一体滤芯。 | 两温一直饮 | 台 | 1 |
| 6 | 商用微波炉 | 1.采用双磁控管加热方式热风机循环使微波来回穿透食物，底部采用经特殊处理的高温晶体板，无死角加热，热效率配备3段烹饪模式，性能配置：微波炉搭载两个双变频器，在双变频、双磁控管加持下，微波炉能够长时间满功率工作，满足大流量使用人群的需求;也可上下微波同时加热，食物受热也更快更均匀，可一次出餐多份，更加便捷高效，并可调时、调重，方便自如，此外它采用功率强大双出口排气，可以迅速清除烹饪杂味：配备了双变频高压保护基础上又增加了一重安全防护，其内置熔断器，机器不易烧坏，有利于从源头阻断隐患，设备外壳采用拉丝304不锈钢板材制作，耐磨,耐水浸,采用左右双重连锁，有效避免门框脱落，杜绝微波泄露。性能特性：微波对一般的陶瓷器、玻璃、耐热塑胶、木器、竹器等具有穿透作用，故为微波烹调用的最佳器皿；各类食物可吸收微波，采用功率强大双出口排气；特有可控恒温烹饪，360度圆润LED冷光数字屏幕，秀外慧中，柔瑞细腻。产品有蒸汽巧速解冻、变频烧烤、光波脆烤功能、电脑自动烹饪等功能。微波炉还用远红外线烧烤、热风对流烘烤、自动菜单记忆,常用菜单一次按键即可，三段火力烹调,可自动诊断故障并显示代码;可快速、电压：220V，功率：1750w。 | 容量：32L | 台 | 1 |
| 7 | 自助餐台 | 1.采用大理石自助餐台。预留嵌入布菲炉（餐台下嵌入双层木制柜门预留4处现场定制餐盘暂存柜，现场根据实际情况预留），安装灯带。龙骨采用E0级工程板，主材为压塑防水木板、柜体高780mm，厚1000mm，后背柜高400mm以上尺寸成活面尺寸。台面石英石，金沙白。液压合页、拉手，玻璃8mm及安装。（柜体以内强电、弱点）强电：2.5平方，塑铜线，及白色线管线槽，白色开关面板及安装；弱电：6类网线，铺线安装等。 | 主柜：9800X1000X780上柜：9800X450X400 | 米 | 9.8 |
| 8 | 布菲炉 | 1. 采用优质304不锈钢材质，板材厚度为1.2mm；2、超大玻璃视窗，嵌入式智能加热底盘高效传热；3、智能温度控制系统，可实时调节功率大小，达到持久恒温，节能省电的效果；4、多重安全防护措施，防干烧，防过热过冷，防触电，具有智能干烧闪屏报警提醒功能；5、可调温度45-89°C,三种预设温度，可根据需要调节所需温度；6、自动童锁键，自动温度记忆；7、超长寿命阻尼设计，开合设计达到8万次以上；8、超大功率，可快速制热，20-30分钟内从室温加热到89°C。
 | 长方形 | 台 | 8 |
| 9 | 布菲炉（汤） | 1. 材质：304不锈钢、炉体部分钢材厚度1.8mm以上。镜面抛光打磨；2、容量：单个容量不低于13L；3、工艺：可视化玻璃盖，采用耐高温玻璃材质；4、加热方式：电加热，功率：150w，电压：220v。
 | 13L | 台 | 2 |
| 10 | 长柄汤勺 | 1.优质不锈钢材质制作而成。 | 10cm | 把 | 4 |
| 11 | 取物夹托盘 | 1.优质不锈钢材质制作而成。 | 400X300 | 个 | 20 |
| 12 | 取物夹 | 1.采用专业食品级不锈钢制品。 | 23cm | 把 | 16 |
| 13 | 风幕柜（菜品展示） | 1.全钢全铜；高效无氟压缩机；隔板整体发泡；内外无磁不锈钢；加厚不锈钢门；上推拉门。温度范围(℃) 2℃ ～8℃。压缩机电压220V/180W/50HZ。容积：288L，电子温控。制冷剂 R134a。制冷方式为风冷。 | 1800X1100X2000 | 台 | 1 |
| 14 | 风幕机 | 1.出风口跟进风口的相对位置，把进风口跟出风口位置在同一平面上，从而风幕机工作的时候就直接室内抽取空气。夹层有温差的空气带到室内来影响室内的环境温度。更加保证室内环境温度稳定，达到节能、环保作用。 | L=1800mm | 台 | 1 |
| 厨杂 |
| 1 | 实木筷子 | 1.食品级PP用料。 | 27厘米 | 双 | 50 |
| 2 | 榨水车 | 工程塑胶PP料。 | 650X480X500 | 辆 | 1 |
| 3 | 平盘 | 1.45%骨粉骨瓷，两次高温烧制，瓷质轻透细腻光滑。 | 10寸 | 个 | 100 |
| 4 | 碗 | 1.45%骨粉骨瓷，两次高温烧制，瓷质轻透细腻光滑。 | 4.5寸 | 个 | 100 |
| 5 | 杯 | 1.45%骨粉骨瓷，两次高温烧制，瓷质轻透细腻光滑。 | 2.5寸 | 个 | 100 |
| 6 | 拉面碗 | 1.45%骨粉骨瓷，两次高温烧制，瓷质轻透细腻光滑。 | 7寸 | 个 | 50 |
| 7 | 不锈钢汤桶 | 1.采用专业食品级不锈钢制品，2.5mm厚。 | φ45cm | 个 | 2 |
| 8 | 不锈钢汤桶 | 1.采用专业食品级不锈钢制品，2.5mm厚。 | φ35cm | 个 | 2 |
| 9 | 塑料菜墩 | 1.食品级PP用料。 | 直径50cm | 块 | 2 |
| 10 | 桑刀 | 1.采用专业食品级不锈钢制品，2.5mm厚。 |  | 把 | 2 |
| 11 | 砍刀 | 1.采用专业食品级不锈钢制品，2.5mm厚。 |  | 把 | 2 |
| 12 | 炒锅 | 1.加厚2.5锻打铁锅。 | 50cm | 口 | 2 |
| 13 | 炒锅 | 1.加厚2.5锻打铁锅。 | 60cm | 口 | 2 |
| 14 | 炒勺 | 1.采用专业食品级不锈钢制品，2.5mm厚。 | 13.5cm | 个 | 3 |
| 15 | 不锈钢铲 | 1.采用专业食品级不锈钢制品，2.5mm厚。 | 13cm | 个 | 3 |
| 16 | 电饭煲 | 1.超大容量，氟化碳树脂涂层不粘内胆，立体式保温，供20-35人份。 | 38L | 台 | 1 |
| 17 | 餐盘柜 | 1.采用304#食品级不锈钢板，板材厚度不低于1.0mm，衬不锈钢加强筋，层板、底板不低于1.0mm，分别衬不锈钢加强筋，吊门门面料及门里衬为不低于1.0mm中间发泡保温，滑道为平面直角，上下层独立空间，右侧热风循环加热系统，具有上下层独立控制可定时控温，腿为150mmx50mm可调重力子弹脚。 | 1200X500X1800 | 台 | 1 |
| 18 | 留样柜 | 1.304不锈钢外壳及内胆内外材料符合国家级食品安全级别，镀锌底及背，采用150mm高的可调子弹脚；2.柜门配锁牌；3.制冷机组1/3P；4.数字温控智能控制系统及故障提示系统；5.自动化水设计，无需排水；6.采用环保制冷剂R134a，发泡箱体60MM环保发泡剂；7.容积426L,电压220V/50HZ,功率703W；8.温度+1~+4°C。 | 630\*760\*1980mm | 台 | 1 |
| 19 | 洗手星池 | 1.采用优质304#不锈钢板，台面1.2mm厚，星盆1个，脚通φ38\*1.2mm不锈钢管，脚横撑为φ25\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节子弹脚4个，不锈钢板加强筋1.0mm,配优质不锈钢下水器。 | 1500\*600\*800/150 | 台 | 1 |
| 20 | 不锈钢水龙头  | 1.单孔感应龙头；台式安装；混水阀为能调节温度的混水阀优质不锈钢材质；磨砂板面制作；经济耐用，度座可多角度调节转盘位置。 | 感应混水冷热 | 套 | 4 |
| 21 | 干手器 | 1.采用环保型材质外壳，电压：220V 50HZ额定功率：1800W电源线长度：0.8--1米 商品重量：3kg。 | 挂墙式 | 台 | 1 |
| 备餐间 |
| 1 | 蓄热储能式开水器连底座 | 1.额定电压：380v 3N-，额定频率50hz，输入功率：12KW。产开水量及容积：160升，双水嘴，微电脑控制系统，按键式设定功能，液晶数字动态化化显示， 自带过滤净化功能，可供人数：80-120人。 | 650×525×1810 mm | 台 | 1 |
| 2 | 灭蝇灯 | 1.采用ABS防火材料，拉丝铝外壳，外型流畅，安全美观，采用隔离型和安全型的升压电路，即使人体误接触到内电网也没有危险；灯管2个，单根瓦数20w银白色总功率40W，尺寸：650\*60\*280（mm），有效面积:50平方米。 | 40W | 台 | 1 |
| 3 | 三层餐车 | 1.面板采用优质304#不锈钢，面板￡=1.2㎜。加强筋￡=1.0㎜。主管采用30\*30不锈钢管制作，配4个平底车轮,对角有刹车。 | 900\*600\*900 | 台 | 1 |
| 4 | 饼盘车 | 1.托盘支架采用304#不锈钢板材质制作，厚度1.2mm厚，立柱竖梁及底架采用:30mmX30mmX1.5mm不锈钢方管作为加强筋,整车可承载200公斤以上不变形，为防止运行安全设有防出轨卡锁不锈钢材质。整机层数为15层,可放40X60蒸盘和烤盘,饼车把手采用,直径30mm不锈钢圆管,厚度1.5mm/,制作,整体焊接抛光工艺处理,光滑不伤手,下方设有易用带刹车静音万向轮,材质防腐呢绒材质。 | 520\*720\*1600 | 台 | 1 |
| 5 | 洗地龙头 | 1.参数：软管长度：10.7米，支架：12寸（305MM）32MMA级高压花洒龙头系列高于国内标注铜制成，不易生锈，配备的花洒喷头可节约用水量，采用铜体陶瓷阀芯，不易损坏，使用寿命长，简易安装清洗方便。 | 10.7米 | 台 | 1 |
| 6 | 四门雪柜 | 1.容量：900-950L，风冷双机双温，四门，采用无中柱设计，更有利于大宗商品的存放；有效制冷容积比行业领先；机组可分离式设计，方便搬运及维修，内外均采用不锈钢板材；配置强力风机；微电脑控温系统；防霉抑菌技术；自动回归磁吸门；可调式底脚；采用先进环保的环戊烷发泡剂；发泡体厚度不低于70mm，温度+1~+6/-22~-18°C。 | 容量：900-950L | 台 | 2 |
| 7 | 醒发箱 | 1.规格：功率：2KW电压：220V,烤盘层架：18层：外表板材不锈钢板材含30mmPU保温层，控制模式：数控面板。 | 740X800X2050 | 台 | 1 |
| 8 | 双层四盘烤箱  | 1.双层四盘；全不锈钢。整体全发泡内胆，不锈钢烧烤架，符合食品卫生要求。采用透视门窗设计、内置照明灯，方便观看食物烧烤过程。选用高效能发热管，烧烤均匀。自动控温、定时选择、超温保护功能，操作方便、安全节能。 | 1200\*800\*1600 | 台 | 1 |
| 9 | 双动双速和面机 | 1.双动双速功率：2.2/3KW,生产能力：一次25公斤，面斗内外及绞杠全为不锈钢材料制作，美观耐用，更加符合食品安全卫生要求；采用链传动，噪音更低，效率更高，且节能降耗。 | 25KG | 台 | 1 |
| 10 | 面粉车 | 1.采用优质304#不锈钢，面板￡=1.2㎜，加强筋采用国产优质不锈钢板，￡=1.0㎜。配有四个带刹车万向轮。 | 500\*500\*500 | 台 | 1 |
| 11 | 搅拌机 | 1.电脑板变频搅拌机仍然延续了三种搅拌速度，带护安全网，并配有钢丝打蛋器、拍型搅拌器及螺旋形和面钩。软启动，延长设备使用寿命。变频器控制，低噪音。指示灯按钮，提高安全性。 | B/30L | 台 | 1 |
| 12 | 单通工作台带靠背  | 1.采用优质304#不锈钢板，台面￡=1.2㎜；层板、侧板、背板￡=1.0㎜，加强筋采用优质不锈钢￡=1.0㎜，滑动吊拉门，台面下层为优质密度板结构，台脚采用6”不锈钢承重脚，可自由调节。 | 1500\*800\*800/150 | 台 | 1 |
| 13 | 双星盆台 | 1.采用优质304#不锈钢板，台面1.2mm厚，星盆1个，脚通φ38\*1.2mm不锈钢管，脚横撑为φ25\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节子弹脚4个，不锈钢板加强筋1.0mm,配优质不锈钢下水器。 | 1200\*800\*800/150 | 台 | 1 |
| 14 | 不锈钢水龙头  | 1.单孔感应龙头；台式安装；混水阀为能调节温度的混水阀优质不锈钢材质；磨砂板面制作；经济耐用度座可多角度调节转盘位置。 | 感应混水冷热 | 套 | 2 |
| 15 | 电饼铛 | 1.额定电压 :380功率：50HZ;温度调节范围：0度-300度。 | 810\*660\*750 | 台 | 1 |
| 16 | 羊肉切片机 | 1.输入电压：220；功率：80W；刀速：55次/分钟；工作量：50KG/小时；切片厚度：0-5mm（可调节）。 | 12寸 | 台 | 1 |
| 主厨房 |
| 1 | 三星盆台 | 1.采用优质304#不锈钢板，台面1.2mm厚，星盆1个，脚通φ38\*1.2mm不锈钢管，脚横撑为φ25\*1.2mm不锈钢管，配不锈钢可调节子弹脚4个，不锈钢板加强筋1.0mm,配优质不锈钢下水器。 | 1800\*800\*800/150 | 台 | 1 |
| 2 | 不锈钢水龙头  | 1.单孔感应龙头；台式安装；混水阀为能调节温度的混水阀优质不锈钢材质；磨砂板面制作；经济耐用度座可多角度调节转盘位置。 | 感应混水冷热 | 套 | 3 |
| 3 | 洗地龙头 | 1.参数：软管长度：10.7米，支架：12寸（305MM）32MMA级高压花洒龙头系列高于国内标注铜制成，不易生锈，配备的花洒喷头可节约用水量，采用铜体陶瓷阀芯，不易损坏，使用寿命长，简易安装清洗方便。 | 10.7米 | 台 | 1 |
| 4 | 商用豆浆机 | 1.八大灵智防水控制键盘功能一键直达：豆浆五谷米糊绿豆沙玉米糊烧水脱浆锁屏，一键操作。2.设备自身十一项功能：盖限位保护功能、电机赌转保护功能、水位超高保护功能、漏电保护功能、防干烧保护短路保护功能、电源过欠压保护功能、过载保护功能、过热保护功能、防溢水保护功能、脱浆自动锁屏功能。3.工作人员使用安全接触部位保护：开盖自动断电，双层中空隔热防烫浆桶，双防溢漏上盖防烫功能。电脑版浆汁温度显示。4.电器原件的配备：保护器组件电器控制系统。立体环绕加热管。产容量:25-45升/50分钟。5.额定输入电压:220V/额定频率50Hz。6.加热功率:5000W。 | 产量：40L | 台 | 1 |
| 5 | 保鲜工作台  | 1.设备内外不锈钢，全铜管风冷式，无中柱，有效容积：不低于390L，温度：-6～12度，保温材料：硬质聚氨酯发泡，220V/50Hz，250W，制冷剂R404A，温度-6~+12度。符合国家强制性产品认证。 | 1800\*800\*800 | 台 | 2 |
| 6 | 双头单尾小炒灶  | 1.炉架采用38mmX25mm不锈钢方管，厚度1.2mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm，配备熄火保护功能，稳压阀，热效率一级以上，噪音低于70分贝。2.双层聚热封闭式整体球铁精铸炉膛，减少热量流失，降低噪音、提高热效率、经久耐用。3.静音预混内外双旋火侧进风不锈钢燃烧器，炉头采用不锈钢310S精制而成，纯蓝色火焰，火焰温度不低于1280℃，内外双旋火，锅底受热面积大，受热均匀，火力猛，燃烧噪音低于70分贝，CO排放低于国家标准。炉头内腔设有排水孔，防止使用过程中炉头进水堵塞火孔现象。4.内置中心隐藏式火种，可完全遮挡使用过程中落下的油水杂物对火种燃烧的影响以及对点火针电极和瓷体造成破坏，使用熄火保护和点火性能更加稳定，防爆燃。5.红外辐射加热，采用莫来石材料聚热辐射，高效集热，提高热传递效果，提高热效率。6.风机采用直流风机，功率80瓦，噪音小，省电。7.燃气总用量：6m³/h，压力：2000Pa。8.风机、风阀、气阀集成化设计。 | 1800\*1100\*800/400 | 台 | 1 |
| 7 | 四头煲仔炉  | 1.采用优质304不锈钢，面板￡=1.2㎜。 前板、侧板及后背板￡=1.0㎜。炉镗结构2㎜优质冷轧板制成，炉体骨架40\*40\*4国标角铁。炉头采用梅花燃气炉头，配有独立火种开关及燃气控火开关，带熄火保护功能。 | 800\*800\*800/350 | 台 | 1 |
| 8 | 蒸饭柜 | 1.箱体采用优质304#无指纹不锈钢板，板厚1.0mm，采用不锈钢实芯钢条焊接层架，采用聚氨酯整体发泡工艺，配自动补水装置，带防干烧感应报警系统，电子溢水装置，左右双门独立电脑板食物标识按键控制，可定时定温，产品功能性可提前设定程序，在使用时一键式启动，食物蒸熟后可自动停机。进水系统配备，平流式防水垢软水机。功率：12KWX2。 | 竖盘 | 台 | 1 |
| 9 | 炉拼台 | 1.面板采用优质304#不锈钢，￡=1.2㎜。侧板￡=1.0㎜。不锈钢台脚采用优质不锈钢管φ38\*1.2mm，配可调节子弹脚。 | 300\*1100\*800/400 | 台 | 2 |
| 10 | 单头大锅灶  | 1.炉架采用不低于50mmX40mm不锈钢方管，厚度1.5mm焊接而成，面板不锈钢厚度1.5mm一体成型，侧板不锈钢厚度1.0mm，配备熄火保护功能，稳压阀，热效率一级以上，噪音低于70分贝。2.双层聚热封闭式整体球铁精铸炉膛，减少热量流失，降低噪音、提高热效率、经久耐用。3.静音预混内外双旋火侧进风不锈钢燃烧器，炉头采用不锈钢310S精制而成，纯蓝色火焰，火焰温度1280℃，内外双旋火，锅底受热面积大，受热均匀，火力猛，燃烧噪音低于70分贝，CO排放低于国家标准。炉头内腔设有排水孔，防止使用过程中炉头进水堵塞火孔现象。4.内置中心隐藏式火种，可完全遮挡使用过程中落下的油水杂物对火种燃烧的影响以及对点火针电极和瓷体造成破坏，使用熄火保护和点火性能更加稳定，防爆燃。5.红外辐射加热，采用莫来石材料聚热辐射，高效集热，电脑LED工作动态显示面板。6.风机采用直流风机，功率80瓦，噪音小，省电。7.燃气总用量：6m³/h，压力：2000Pa。8.风机、风阀、气阀集成化设计，大大简化了安装维修。前脸有观火处，可视双层耐高温玻璃,采用熟铁加厚加深翻边大铁锅,重量不低于100斤。 | 1100\*1150\*800mm | 台 | 1 |
| 11 | 单通工作台  | 1.采用优质304#不锈钢板，台面￡=1.2㎜；层板、侧板、背板￡=1.0㎜，加强筋采用优质不锈钢￡=1.0㎜，滑动吊拉门，台面下层为优质密度板结构，台脚采用6”不锈钢承重脚，可自由调节。 | 1800\*800\*800 | 台 | 1 |
| H洗碗间 |
| 1 | 双门消毒柜 | 1.304材质，加热温度100度-150度以上，远红外加热高温热风机循环循环杀菌；电压：220v;功率：6KW；数字温控：50-150度，容量：722L。 | 热风循环 | 台 | 1 |
| 厨房排烟系统 |
| 1 | 油烟净化一体机  | 1.采用304#不锈钢，不低于国标1.2,功率：380V/2.3KW 噪音：不高于57db；排风量：≥6000㎡/h风口余压：≥150Pa风量（6000m³/h）；2.结构：集烟罩与净化主体采用可翻转式结构设计，节省运输、存储空间，便于安装和维护；3.照明：单台设备具备不少于两个独立的防爆LED照明灯；4.风机：风机置于机体外，出风口可选择前、后、左、右任意方向排风；5.设备采用多重净化装置净化率达到95%以上。油烟排放符合国家GB 18483-2001《饮食业国家排放标准》排放标准，提供有效期内环境标识认证证书复印件并加盖生产企业公章；6.控制面板采用数字显示装置，对设备运行状态进行实时预警显示。 | 1800X1300X1050 | 台 | 3 |
| 2 | 烟罩不锈钢上装饰板 | 1.采用优质304不锈钢板材；厚1.2mm制作而成(拼接滑道式可拆卸)前面及两侧。 | 8600X1500 | 平米 | 12.9 |
| 3 | 炉背封钢 | 1.采用优质304不锈钢板材；厚1.2mm制作而成(拼接式)。 | 6000X1900 | 平米 | 11.4 |
| 4 | 软连接 | 1.防腐、防火、双层两头带法兰。 | 300L | 套 | 1 |
| 5 | 降压变频启动控制箱  | 1.进入油烟净化一体机前安装。防止缺项和电压不稳。 | 500\*600\*300 | 台 | 1 |
| 6 | 室内排烟管道 | 1.采用优质304不锈钢板材；厚1.2mm制作而成（室内安装至窗户穿出）。 | 500X800 | ㎡ | 55 |
| 7 | 聚烟管道 | 1.采用优质304不锈钢板材；厚1.2mm制作而成。 | 500X800 | ㎡ | 23.5 |
| 8 | 不锈钢接驳弯头  | 1.采用优质304不锈钢板材；厚1.2mm制作而成。 | 500X700 | 个 | 7 |
| 9 | 调节阀 | 1.优质良品有优质镀锌钢板，机器成型，环保健康；2.工艺精湛，采用铆接工艺，无焊接痕迹，阀体强度高耐腐蚀性强，优良的密封性与美观度；3.应用广泛，适合共板法兰风管，角铁风管系统快速安装阀体。 | 450X850 | 套 | 8 |
| 10 | 防火阀 | 镀锌板板厚≥2.5mm采用静音隔热防腐蚀材料加工而成。提供产品生产厂家消防产品认证证书复印件。 | 500X1100 | 套 | 2 |
| 11 | 安装辅料 | 1.水电安装辅料及部分墙体开洞及修缮辅料。 |  | 批 | 1 |
| 12 | 出风口百叶 | 1.优质铝合金制作带回风关闭百叶。 | 500X1100 | 个 | 2 |

二、其他要求

1、本项目须提供样品，要求如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 样品名称 | 样品制作的标准和要求 | 是否需要随样品提交相关检测报告（检测机构的要求、检测内容） | 样品的评审方法以及评审标准 | 备注 |
| “副食库”第8项布菲炉 | 详见项目需求书 | 否 | 详见评分表 |  |
| “厨杂”第6项拉面碗 | 详见项目需求书 | 否 | 详见评分表 |  |
| “厨杂”第16项电饭煲 | 详见项目需求书 | 否 | 详见评分表 |  |

2、样品递交时间及地点：投标截止时间之前送至天津滨海招标代理有限责任公司，非推荐中标单位于开标当天下午17:00之前将样品全部运走，否则如发生样品丢失、损坏，由投标人自行负责。推荐中标单位须将样品封存于招标人指定地点。联系人：申玉梅，联系电话：022-59002816转6690。