|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **01包：不锈钢成品设备、保温售卖台** | | | | | | | |
| **项目 区域** | **设备名称** | **型号（mm）** | **参考品牌** | **技术参数及要求** | **数量（台﹚** | 图 片 | 备 注 |
|
| **一层** | 不锈钢四层货架 | 2000\*500\*1800 | 订制 | 1、立柱采用SUS304 φ50\*1.2mm壁厚不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚； 2、层板板采用SUS304 1.2mm壁厚不锈钢板； 3、层板均匀模压冲孔，方便清洁，不藏垢"。 | 30 |  | 带导水槽和排水孔 |
| 不锈钢双层工作台 | 2000\*1000\*800 | 订制 | 1、台面板采用SUS304 1.2mm厚不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚不锈钢板； 3、层脚采用φ50×1.2mm壁厚不锈钢圆管， 配不锈钢可调式子弹脚； 4、加固撑采用国标1.2mm厚电解板。 | 30 |  | 侧边带砧板架\*9台 |
| 不锈钢四层菜架 | 2000\*500\*1800 | 订制 | 1、立柱采用SUS304 φ50\*1.2mm壁厚不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚； 2、层板板采用SUS304 1.2mm壁厚不锈钢板； 3、层板均匀模压冲孔，方便清洁，不藏垢"。 | 30 |  | 带导水槽和排水孔 |
| 不锈钢三层餐车 | 1000\*600\*900 | 订制 | 1、立柱采用φ50SUS304\*1.2mm壁厚不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚； 2、层板采用SUS304/1.2mm壁厚不锈钢管； 3、下配优质万向轮，降噪，带脚刹； | 8 |  |  |
| **一层** | 不锈钢平板推车 | 1200\*600\*200 | 订制 | 1、车身采用SUS304 1.0mm壁厚不锈钢板制作； 2、下配万向脚轮 定向轮各2个。 | 6 |  |  |
| 不锈钢双层推车 | 1000\*600\*900 | 订制 | 1、立柱采用φ50SUS304\*1.2mm壁厚不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚； 2、层板采用SUS304/1.2mm壁厚不锈钢管； 3、下配优质万向轮，降噪，带脚刹； | 6 |  |  |
| 不锈钢蒸饭车（散饭车） | 1200\*800\*800 | 订制 | 1、车身左、右侧板采用SUS3041.2mm厚不锈钢； 2、车内活动层板采用1.0mm厚不锈钢； 3、下配优质万向轮，降噪，带脚刹； 4、配蒸汽加热管道。 | 1 |  |  |
| 单星洗菜池 | 1000\*800\*800 | 订制 | 1、台面板采用SUS3041.2mm厚不锈钢板； 2、星盆采用1.2mm厚不锈钢板； 3、配单冷水龙头； 4、台脚采用φ38×1.2mm壁厚不锈钢圆通，配不锈钢可调式子弹脚； 5、每个星盆配φ38下水器1套。 | 20 |  |  |
| **一层** | 双星洗菜池池 | 1400\*750\*800 | 订制 | 1、台面板采用SUS3041.2mm厚不锈钢板； 2、星盆采用1.2mm厚不锈钢板； 3、配单冷水龙头； 4、台脚采用φ38×1.2mm壁厚不锈钢圆通，配不锈钢可调式子弹脚； 5、每个星盆配φ38下水器1套。 | 2 |  |  |
| 不锈钢矮脚台 | 1200\*500\*300 | 订制 | 1. 38×38×1.2mmSUS304不锈钢脚立柱。 2. 50×25×1.0mmSUS304不锈钢层板框架、格栅。 3. 1.5"全钢方形可调脚。 | 8 |  |  |
| 不锈钢矮脚台 | 530\*350\*300 | 订制 | 1. 38×38×1.2mmSUS304不锈钢脚立柱。 2. 50×25×1.0mmSUS304不锈钢层板框架、格栅。 3. 1.5"全钢方形可调脚。 | 20 |  |  |
| 不锈钢矮脚台 | 2500\*1000\*350 | 订制 | 1. 38×38×1.2mmSUS304不锈钢脚立柱。 2. 50×25×1.0mmSUS304不锈钢层板框架、格栅。 3. 1.5"全钢方形可调脚。 | 4 |  |  |
| **一层** | 不锈钢矮脚台 | 2000\*1200\*350 | 订制 | 1. 38×38×1.2mmSUS304不锈钢脚立柱。 2. 50×25×1.0mmSUS304不锈钢层板框架、格栅。 3. 1.5"全钢方形可调脚。 | 5 |  |  |
| 不锈钢工作水台 | 2000\*800\*800 | 订制 | 1、台面板采用SUS304 1.2mm厚不锈钢板； 2、层板采用1.0mm厚不锈钢板； 3、层脚采用φ50×1.2mm壁厚不锈钢圆管， 配不锈钢可调式子弹脚； 4、加固撑采用国标1.2mm厚电解板。 | 4 |  | 根据实际情况定做 |
| 保洁柜 | 1200\*500\*1800 | 订制 | 1、柜身左、右侧板采用SUS3041.2mm厚不锈钢； 2、柜内活动层板采用0.8mm厚不锈钢； 3、柜门采用0.8mm厚不锈钢； | 15 |  |  |
| 不锈钢单层板式工作台 | 2000\*1200\*200 | 订制 | 1、台面板采用SUS304 1.2mm厚不锈钢板； 2、层脚采用φ50×1.2mm壁厚不锈钢圆管， 配不锈钢可调式子弹脚； 3、加固撑采用国标1.2mm厚电解板。 | 2 |  |  |
| **水吧** | 不锈钢四层货架 | 2000\*500\*1800 | 订制 | 1、立柱采用SUS304 φ50\*1.2mm壁厚不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚； 2、层板板采用SUS304 1.2mm壁厚不锈钢板； 3、层板均匀模压冲孔，方便清洁，不藏垢"。 | 3 |  |  |
| **一层** | 不锈钢保温售卖 台带餐盘滑道 （外接蒸发器） | 1套 |  | 自助不锈钢保温台技术参数： （1）为外接蒸发器蒸汽热源保温模式； （2）设计304L不锈钢1.2mm材质保温台，带架子，带灯光，保温台上安装加孔304L不锈钢1.2mm材质盖板； （3）保温台内储水层控制好深度及排水坡度； （4）一层保温台外接热源管道为Φ25国标镀锌管，外需要加保温隔热保温管； （5）每台保温台需有独立的排水管、阀；二层需有独立温控； （6）网格保温台柜尺寸为以现场测量为准，上层为双层售卖台架，上做斜式8mm厚，10cm宽玻璃挡板，每个售卖台里面按1：1配备不锈钢餐盘，配置1.2mm厚不锈钢材质餐盘； （7）售卖台需安装下水管道系统； （8）各厂家设计保温台售卖台样式，不锈钢盖板，要求投标文件有设计三式图纸； （9）不锈钢售卖台正面安装活动式不锈钢板式支架，方便托盘摆放（实物可参考信息学部一食堂）； （10）每格不锈钢保温售卖台需配置盖盘，方便保温效果达到更好 （11）提供优质的售后服务； （12）食堂保温台设计分为两个阶段，以改后图纸位置为准，长度以现场为准。 | 82 |  | 本项目需现场踏勘，出具设计方案与图纸， 具体长度以现场测量为准 |
| **02包：成品机电设备** | | | | | | | |
| **序号** | **设备名称** | **型号（mm）** | **参考品牌** | **技术参数及要求** | **数量** | **图片** | **备注说明** |
| 一层 | 六门冰箱 | 1800\*760\*1960 | 海尔 星星 久景 | 1、制冷：商用铜线压缩机，商用专用压缩机稳定可靠，制冷效率高； 2、风循环设计：强制空气流动，减少柜内空气温差，均匀制冷； 3、抑菌模块：保障食品安全； 4、新UI电子温控器，大显示、大按键，轻松操控； 5、全铜蒸发器；电加热防凝露；自动回归磁吸门；欧标ROHS，双无氟绿色环保； 6、箱门带锁扣。 | 12 |  |  |
| 四门冰箱 | 1200\*760\*1960 | 海尔 星星 久景 | 1、制冷：商用铜线压缩机，商用专用压缩机稳定可靠，制冷效率高； 2、风循环设计：强制空气流动，减少柜内空气温差，均匀制冷； 3、抑菌模块：保障食品安全； 4、新UI电子温控器，大显示、大按键，轻松操控； 5、全铜蒸发器；电加热防凝露；自动回归磁吸门；欧标ROHS无害化，双无氟绿色环保； 6、箱门带锁扣。 | 4 |  |  |
| 热风循环消毒柜 | 1350\*660\*1900 | 伊德欣 美厨 康宝 | 智能商用热风循环消毒柜；控温范围50~150度可调；可适应各类型餐具的消毒杀菌；有效容积720L以上。 | 8 |  |  |
| 食品留样展示柜 | 600\*600\*1900 | 海尔 星星 久景 | 1.系统配置佳，制冷性能佳：整机能耗降低，38度环温下全载下拉速度提升； 2.商用专业贯流风机模块：有效风量大，直排风，无紊流，制冷效率高；风机罩占用空间小，增加箱内有效容量增大； 3.风机随门开关功能：降低能耗，降低噪音，提升用户购买体验； 4.LED射灯配置：降低能耗，亮度提升，展示效果好； 5.抗菌内胆：食品级存储环境； 6.化霜水自动蒸发：免除人工倒水的烦恼 7.镀膜钢化玻璃门：保温好，安全可靠； 8、箱门带锁扣。 | 6 |  |  |
| 一层 | 土豆去皮机 | 600\*760\*900 | 恒联 华菱 银鹰 | 容量30L;220V，2.2KW，全不锈钢外壳，红砂内胆 | 2 |  |  |
| 电开水器 | 620\*580\*1550 | 裕豪 威尔宝 吉之美 | 容量90L水咀2个，全不锈钢外壳，304不锈钢内胆，全发泡机身，步进式加热技术。 | 4 |  |  |
| 磨浆机 | 430\*290\*755 | 恒联 伊东 威尔宝 | 全铜机芯粗细可调转速1400圈/m干湿两用防水设计粉碎量68kg/h磨粉量60kg/h | 2 |  |  |
| 合面机 | 750\*510\*950 | 恒联 银鹰 中部电机 | 容积：50kg 功率：380V,2.2KW | 1 |  |  |
| 一层 | 压面机 | 1035\*650\*1065 380V，2.2KW | 恒联 新麦 中部电机 | 轧辊调整范围：1-25MM 轧辊尺寸：直径118\*长350mm，全自动压面技术。 | 2 |  |  |
| 面包醒发箱 | 700\*600\*1750 | 恒联 新麦 中部电机 | 1、可以自动调节操作面板2、采用电加热箱内温度、湿度均匀，3、人性化把手，轻松开关，玻璃大视窗，即时掌控发酵状况4、全不锈钢层架设计，清洁卫生，坚固耐用，永不生锈5、超大容量，多层设置，美观 | 3 |  |  |
| 多功能搅拌机 | 40L2Kw/380V | 恒联 新麦 中部电机 | 1、纯铜电机，节能降噪，加厚金属机身 2、自由调速，双速双动 3、配件：不锈钢桶，打蛋笼，和面钩，搅拌桨，防溅加料盖（全加厚不绣钢材质） 4、5KG蛋量 5、一键变速，简单操作控制面板 | 2 |  |  |
| 电饼档 | 810\*660\*750 | 银谷 华美 威尔宝 | 双温双控自动恒温，铝不粘锅 | 5 |  |  |
| 一层 | 烤箱（含烤盘） | 20KW/380V三层 | 恒联 新麦 中部电机 | 1、采用上等钢材，高温不变形 2、国际知名品牌电热丝，专业技术网状排布，火力均匀  3、可以选择不同的控制面板，每层内置有卤灯，确保工作内部照明，安全可靠 4、底部特殊设计，结构坚固，具有优异的隔热性能，充分利用能源，防止热散失 | 2 |  |  |
| 电炸锅 | 800\*600\*800 | 佳斯特 粤海 杰冠 | 380V,9KW，双杠双筛，外壳采用δ1.0mmSUS304不锈钢制作。 | 4 |  |  |
| 空气消毒机 | 896\*298\*195 | 飞立 佳光 光合 | 臭氧量10g，功率100W，风冷式散热，微电脑控制定时设置。 | 3 |  |  |
| 一层 | 燃气烤禽炉 | 800\*1000\*1600 | 厂制品 | 1.δ1.2mmSUS304不锈钢制作， | 2 |  |  |
| 肉丝肉片机 | 700\*650\*1020 0.55KW 380V | 燕诚 台湾天烨 上海慧享 | 主要将各种鲜肉一次性切割成肉片状或肉丝状。采用国际先进喷沙技术高硬刀片,切肉速度快,切割面光滑。 下料口尺寸：145\*70 切割厚度：2.5-40 加工能力：500-600kg/h | 2 |  |  |
| 带骨切丁机 | 550\*500\*1000380V,1.5KW | 天烨 恒联 希恩 | 本机专业切割各种带软骨的肉类、切成块状、可切割、鸡、鸭、鹅、乳鸽、鱼类等肉类食品、切块大小可根据客户需求定制，每小时工作加工量不低于500kg。 | 1 |  |  |
| 锯骨机 | 700\*600\*1550mm380V，1.8KW | 天烨 恒联 希恩 | 1.带有安全装置，压力装置、可垂直调节的锯条保护装置。由电子系统控制的锯门开关及电机制动装置。 2.可以使用高压水枪冲洗。 3。采用3mm厚的不锈钢板制外壳，内外框架用5mm不锈钢制作，稳定性好，在切割的时候不会晃动， 4.带轮采用不锈钢制造，表面光滑，摩擦力小，使锯条不易磨损、震动小。 5、带轮可自动调节张力。 6、可垂直调节的锯条保护装置，可以在操作时完全避免操作工的手与锯条接触，保证安全可靠 7、锯条拆装方便，便于清洗。 | 1 |  |  |
| 一层 | 绞肉机 | 642\*485\*650 380V 4KG | 江苏恒悦 北京燕诚 北京马多 | 用途：用于把肉类绞成馅状。 外形尺寸：950\*500\*930mm 产量：500-600KG/H | 2 |  |  |
| 毛刷清洗机 | 1300\*700\*1100380V,1.1KW | 天烨 格尔宝 希恩 | 用途：用于对球茎类蔬菜进行清洗、去皮。采用凹凸毛，进口毛刷丝，损耗小，去皮率高效 产量：400-500KG/H | 1 |  |  |
| 多功能切菜机 | 1250\*600\*1300 220V,1.5KW | 天烨 格尔宝 希恩 | 适合根茎类蔬果切丁,切片,切丝；叶菜类蔬菜切丝，切段处理。可调节，双头同时操作。产量：300-1000KG/H | 1 |  |  |
|  | 冷藏工作台 | 1800\*760\*800 | 海尔 星星 久景 | 1、制冷升级：国内知名品牌商用铜线压缩机，商用专用压缩机稳定可靠，制冷效率高； 2、风循环设计：强制空气流动，减少柜内空气温差，均匀制冷； 3、抑菌模块：保障食品安全； 4、新UI电子温控器，大显示、大按键，轻松操控； 5、全铜蒸发器；电加热防凝露；自动回归磁吸门；欧标ROHS无害化，双无氟绿色环保； | 9 |  |  |
| 不锈钢消毒筷子车 | 500\*800\*800 | 厂制品 | 1、立柱采用φ50SUS304\*1.2mm壁厚不锈钢管，配不锈钢可调子弹脚；2、层板采用SUS304/1.2mm壁厚不锈钢管；3、下配优质万向轮，降噪，带脚刹 4、自带紫外线+高温消毒模式 | 4 |  |  |
| 分体式空调 | 正2匹 | 美的  格力 海尔 | 制冷量≥5kw 制冷功率≤2.5Kw 能效比约3 风量约900M3/H | 5 |  | 白案 凉菜 办公室 库房 水吧 |
| 水吧 | 双门展示柜 | 2kw/220v 1170\*600\*1980 | 海尔 星星 久景 | 国内知名品牌压缩机，国际知名品牌风机，大灯箱、双开门，宽展示面，双层中空钢化玻璃，配置安全门锁结构，化霜水自蒸发设计，无需频繁倒水，容量约650L | 2 |  |  |
| 单门展示柜 | 600\*615\*1990 | 海尔 星星 久景 | 国内知名品牌压缩机，国际知名品牌风机，大灯箱、单开门，宽展示面，双层中空钢化玻璃，配置安全门锁结构，化霜水自蒸发设计，无需频繁倒水，容量约315L | 2 |  |  |
| 热水器 | 220V，1.5kw | 海尔 美的 史密斯 | 可调温，国标防电墙，微孔发泡一体成型，防锈防腐蚀，变频速热技术。 | 1 |  |  |
| **03包：燃气类设备（直燃蒸汽、炉灶）** | | | | | | | |
| **项目 区域** | **设备名称** | **型号（mm）** | **参考品牌** | **技术参数及要求** | **数量（台﹚** | 图 片 | 备 注 |
|
| 一层 | 24盘双门蒸柜(每个蒸柜配一个水箱，箱体为1.2mmSU304不锈钢板，水箱之间水管相连接） | 1100\*760\*1800 | 订制 | 1、蒸柜下部内置式节能蒸汽机，并且内置蒸汽机可独立抽出，方便维修和保养； 2、一键式开关、全自动运行、时间控制、故障自诊断及显示； 3、采用最新沉槽板式换热技术，燃烧充分； 4、尾气温度不高于90℃，CO排放量≤0.029%； 5、配有除垢窗，可直接用水冲洗内胆里面； 6、内胆、水箱、燃烧室及换热部件为全模具整体拉伸冲压成型，耐温抗压； 7、具备多重安全保护、水过压保护，熄火保护、防干烧保护、防漏电保护，蒸汽压力控制； 8、蒸箱采用双扣门锁，硅胶密封条耐温280℃； 9、具有国家一级节能标识； 10、水箱安装位置以现场实际位置为准，尽量不安装在蒸煮间 | 7 |  |  |
| 单门蒸柜(每个蒸柜配一个水箱，箱体为1.2mmSU304不锈钢板，水箱之间水管相连接） | 720\*690\*1320 | 订制 | 1、蒸柜下部内置式节能蒸汽机，并且内置蒸汽机可独立抽出，方便维修和保养； 2、一键式开关、全自动运行、时间控制、故障自诊断及显示； 3、采用最新沉槽板式换热技术，燃烧充分； 4、尾气温度不高于90℃，CO排放量≤0.029%； 5、配有除垢窗，可直接用水冲洗内胆里面； 6、内胆、水箱、燃烧室及换热部件为全模具整体拉伸冲压成型，耐温抗压； 7、具备多重安全保护、水过压保护，熄火保护、防干烧保护、防漏电保护，蒸汽压力控制； 8、蒸箱采用双扣门锁，硅胶密封条耐温280℃； 9、具有国家一级节能标识； 10、水箱安装位置以现场实际位置为准，尽量不安装在蒸煮间 | 2 |  |  |
| 80型蒸发器 | 800型配水箱净水 | 订制 | 1、一键式开关、全自动运行、时间控制、故障自诊断及显示；冷水状态下90秒~120秒出蒸汽。 2、采用国际最新沉槽板式换热技术，燃烧充分； 3、尾气温度不高于90℃，CO排放量≤0.029%； 4、配有除垢窗，可直接用水冲洗内胆里面； 5、内胆、水箱、燃烧室及换热部件为全模具整体拉伸冲压成型，耐温抗压；蒸汽压力3公斤/平方厘米。 6、具备多重安全保护、水过压保护，熄火保护、防干烧保护、防漏电保护，蒸汽压力控制； 7、具有国家一级节能标识 用料说明： ①面板、侧板及背板均采用厚1.0mm，SUS304磨砂不锈钢板制作。 ②内置热交换器采用3mm厚SUS304不锈钢板及管材。 ③热平衡器采用1.2mm厚SUS304不锈钢板。 ④控制配件：国际知名品牌点火保护器、智能温控器、燃气电磁阀、燃烧器、指示灯、报警器、缺水保护器、液位控制器、时间控制器、采用知名品牌风机、液晶显示。 ⑤水暖配件采用知名品牌主阀。 技术参数： ①天然气耗气量800型≤3.5 m3/h。 ②适应天然气压力：压力为2200-2800Pa。 ③60型的可供一个24格的双门蒸柜蒸饭或消毒，80型的可供一台8000件/小时的洗碗机消毒。 | 17 |  |  |
| 双眼下面器 | 1200\*600\*800 | 订制 | 1、面板用SUS3041.2mm厚不锈钢板，炉身用1.0mm厚不锈钢板； 2、使用电、气两用加热； 3、配置不锈钢可调活动子弹脚； 4、水胆采用SUS304.1.2mm厚不锈钢板。 | 1 |  |  |
| 稀饭车 | 2000\*1000\*800 | 订制 | （1）、采用1.2mm厚304不锈钢板 2、采用可调式不锈钢子弹脚 3、充分考虑排污，噪音和台面下水等因素，方便操作和做卫生。4、各汤桶之间不应出现串味、倒灌、堵塞的情况；  （2）稀饭车内加装Φ20，1.2mm厚不锈钢蒸汽管； （3）稀饭车外接管道为Φ25国标镀锌管，外需要加保温隔热保温管； （4）稀饭车每个稀饭桶需有独立的进气阀，排水阀； （5）稀饭车需安装下水管道系统； | 1 |  |  |
| 六眼保温台 | 1.1\*0.6\*0.6 | 订制 | 1、面板用SUS3041.2mm厚不锈钢板，炉身用1.0mm厚不锈钢板； 2、使用电、气两用加热； 3、配置不锈钢可调活动子弹脚； 4、水胆采用SUS304.1.2mm厚不锈钢板。 | 1 |  | 方 30cm深 |
| 单眼直然下面器 | 直径550\*920 | 订制 | 1、面板用SUS3041.2mm厚不锈钢板，炉身用1.0mm厚不锈钢板； 2、使用天然气加热； 3、配置不锈钢可调活动子弹脚； 4、水胆采用SUS304.1.2mm厚不锈钢板。 5、具有安全熄火保护装置； | 4 |  |  |
|  | 消毒库 （含100蒸发器一台） | 4400\*3500\*2200 | 订制 | 1、表层板采用SUS304不锈钢板1.5mm厚制作。内用18根50不锈钢立柱支撑， 2、聚氨酯发泡保温层。 3、蒸汽加热及辅助电加热系统，不锈钢控制箱。 4、4盏知名品牌耐高温防爆灯。 5、空气循环加热管道（双层保温）采用304不锈钢φ32圆管1.2mm厚制作。圆管外加6mm厚保温层。 6、不锈钢蒸汽管道采用SUS304不锈钢φ32圆管1.2mm厚制作。圆管外加6mm厚保温层。 7、墙面防撞护栏采用不锈钢方管1.2mm厚制作。 8、蒸汽加热采用100型蒸发器，蒸发器参数如下： a、一键式开关、全自动运行、时间控制、故障自诊断及显示；冷水状态下90秒~120秒出蒸汽。 b、采用最新沉槽板式换热技术，燃烧充分； c、尾气温度不高于90℃，CO排放量≤0.029%； d、配有除垢窗，可直接用水冲洗内胆里面； e、内胆、水箱、燃烧室及换热部件为全模具整体拉伸冲压成型，耐温抗压；蒸汽压力3公斤/平方厘米。 f、具备多重安全保护、水过压保护，熄火保护、防干烧保护、防漏电保护，蒸汽压力控制； g、具有国家一级节能标识 用料说明： ①面板、侧板及背板均采用厚1.0mm，SUS304磨砂不锈钢板制作。 ②内置热交换器采用3mm厚SUS304不锈钢板及管材。 ③热平衡器采用1.2mm厚SUS304不锈钢板。 ④控制配件：国际知名品牌点火保护器、智能温控器、燃气电磁阀，采用合资厂家的燃烧器、指示灯、报警器、缺水保护器、液位控制器、时间控制器、采用知名品牌风机、液晶显示。 ⑤水暖配件采用国产名牌主阀。 | 1 |  | 本项目需现场踏勘，出具设计方案与图纸， 具体长度以现场测量为准 |
|  | 单头大锅灶 配拼台 | 1200\*1200\*1200 | 订制 | 1、国标SUS304-2B不锈钢板，一次冲压成型，炉台面板和炉台边框1.2mm，侧板、前板和背板1.0mm；。\*  2、炉体骨架40\*40的国标角钢，厚度不小于4mm，采用防锈处理；炉脚采用Φ50mm钢管，厚不小于6mm,外套不锈全钢管；不锈全钢平衡可调脚；\*  3、燃气阀门与炉膛燃烧器连接管铜质φ16mm，壁厚1.0mm。  4、独立铝壳风机：单炒：550W/220V，双炒：750W/220V，噪音小于85db。 5、炉灶面不锈钢板下加保温耐火隔热材料台面，配清洁降温水装置，后烟道背板加装夹隔热棉； 6、炉膛采用全金属整体铸造，炉膛内圈直径不低于340mm,炉膛重不低于37KG,表面烤制油漆耐温700℃以上；配置红外线锅离火灭节能装置，高温端有风冷却红外线探头开关，可耐600℃高温空气1小时以上；304材质以上燃烧室，分火器为无局部过热304材质分火器，分火器厚度不低于5mm,分火器出燃气孔不低于15个且不易堵，保证三年后仍燃烧充分；火力为直混燃烧火力。 7、天然气专用燃气阀，连续开关不少于12000 次，符合气密性要求且功能正常，优质全铜水阀和铜芯摇摆阀。  8、断电、熄火自动保护预警装置，符合国家性能要求。 | 3 |  | 配大锅 |
| 双头单尾炒炉 配拼台 | 1900\*1000\*1200 | 订制 | 3 |  |  |
| 单头单尾炒炉 配拼台 | 1200\*1150\*800 | 订制 | 3 |  |  |
| 一层 | 双头矮仔炉 | 1200\*700\*500 | 订制 | 1、国标SUS304-2B不锈钢板，一次冲压成型，炉台面板和炉台边框1.2mm，侧板、前板和背板1.0mm；。\*  2、炉体骨架40\*40的国标角钢，厚度不小于4mm，采用防锈处理；炉脚采用Φ50mm钢管，厚不小于6mm,外套不锈全钢管；不锈全钢平衡可调脚；\*  3、燃气阀门与炉膛燃烧器连接管铜质φ16mm，壁厚1.0mm。  4、独立铝壳风机：单炒：550W/220V，双炒：750W/220V，噪音小于85db。 5、炉灶面不锈钢板下加保温耐火隔热材料台面，配清洁降温水装置，后烟道背板加装夹隔热棉； 6、炉膛采用全金属整体铸造，炉膛内圈直径不低于340mm,炉膛重不低于37KG,表面烤制油漆耐温700℃以上；配置红外线锅离火灭节能装置，高温端有风冷却红外线探头开关，可耐600℃高温空气1小时以上；304材质以上燃烧室，分火器为无局部过热304材质分火器，分火器厚度不低于5mm,分火器出燃气孔不低于15个且不易堵，保证三年后仍燃烧充分；火力为直混燃烧火力。 7、天然气专用燃气阀，连续开关不少于12000 次，符合气密性要求且功能正常，优质全铜水阀和铜芯摇摆阀。  8、断电、熄火自动保护预警装置，符合国家性能要求。 | 6 |  |  |
| 单头矮仔炉 | 700\*700\*500 | 订制 | 2 |  |  |
| 四头煲仔炉（落地式） | 800\*900\*800 | 厂制品 | 2 |  |  |
| **04包：制冷设备** | | | | | | | |
| **项目 区域** | **设备名称** | **尺寸** | **参考品牌** | **技术参数及要求** | **数量** | 图 片 | 备 注 |
|
| 一层 | **冷冻库** | **9.2m\*3.6m\*2.5m 设计温度 -20** | 定制 | 库体保温双面0.5mm304不锈钢冷库板，地面XPS保温板+混凝土地面，制冷机组：国际知名品牌全封闭涡旋风冷箱式机组8HP+铝镁合金不锈外壳冷风机/电化霜/R404a环保冷媒 | 1 |  | 需到现场踏勘出具设计图纸 以实际测量尺寸为准 |
| **冷藏库** | **6.2m\*3.6m\*2.5m 设计温度 0** | 库体保温双面0.5mm304不锈钢冷库板，地面XPS保温板+混凝土地面，制冷机组：国际知名品牌全封闭涡旋风冷箱式机组3HP+铝镁合金不锈外壳冷风机/电化霜/R404a环保冷媒 | 1 |  |
| **05包：洗消设备** | | | | | | | |
| **项目 区域** | **设备名称** | **型号（功率）** | **参考品牌** | **技术参数及要求** | **数量** | 图 片 | 备 注 |
|
| 一层 | 全自动除渣纳米清洗机 | 长度≥4.9m 功率约45Kw 电气两用 | 霍巴特、欧倍力、迈科 | 技术特征： \*1、无需初洗或浸泡，无需专用洗涤剂，具有餐具上残渣自动输出功能（上述功能附相关证明材料备查,包括未侵犯知识产权材料） 2、传送方式：为保证各类餐具的清洗效果，链自动传送采用平辅式传送带，并实施无级调速。（附现场实际使用图片或视频截图）。 3、喷淋管采用复合不锈钢，为方便每天清洗，喷淋管需采用插接连接，不得采用螺纹连接（附现场实际使用图片）。 4、机器材料为食品级塑料、304不锈钢；外观平整、无任何焊疤。且出入口、上下侧板均可拆卸，便于维护检修（附现场实际使用图片或视频截图）。 5、电器元件须采用施耐德或同档次的其他优质品牌。所有连接线均为国标铜芯线。 6.自带电加热，支持外接蒸发器加热。 | 2 |  | 需到现场踏勘出具设计图纸 以实际测量尺寸为准 |
|
| 喷淋漂洗烘干一体机 | 长度≥6m 功率约30Kw 要电气两用 | 1、传送方式：为保证各类餐具的清洗效果，链自动传送采用平辅式传送带，并实施无级调速。（附现场实际使用图片或视频截图）。  2、喷淋管采用复合不锈钢，为方便每天清洗，喷淋管需采用插接连接，不得采用螺纹连接（附现场实际使用图片）。 3、机器材料为食品级塑料、304不锈钢；外观平整、无任何焊疤。且出入口、上下侧板均可拆卸，便于维护检修（附现场实际使用图片或视频截图）。 4、电器元件须采用施耐德或同档次的其他优质品牌。所有连接线均为国标铜芯线。 5.自带电加热，支持外接蒸发器加热。 | 2 |  |
| 传送带 | 10米可拐弯 | 1.传送机自动将餐盘传入操作间，节约人力；  2.配置国际知名品牌减速电机和变频器，具有变频无级调速，柔性启动功能，运行稳定可靠；  3、灵活的模块化组合设计，可根据现场空间来定制尺寸及转角；  4、采用高弹高韧耐磨加粗聚氨酯圆带，内嵌加强芯，更经久耐用；  5、电路过载和漏电安全保护设计，确保运行安全；  6、规格(mm)520宽\*940高（长度和拐弯角度可根据实际定制） 7、\*面板采用304不锈钢材质，围板采用不锈钢板材外包食品级塑料，避免不锈钢划伤密胺类餐具。 | 2 |  |
| **06包：家具类设备（餐桌椅）** | | | | | | | |
|  | 设备 名称 | 型号（mm） | 参考 品牌 | 技术参数 使用要求 | 数量 | 参考图片 | 备注 |
| 一 层 大 厅 | 长方形餐桌 | 1200L×600W×750H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 41 |  | 需到现场踏勘出具设计图纸 以实际测量尺寸为准 |
| 餐椅 | 标准 | 定制 | 采用铁制椅架，高密度冷发泡海绵，PU皮饰面或布绒面料。 | 444 |  |
| 沙发 | 1300L×700W×1000H | 定制 | 采用布艺面料，高密度海绵。钢制架。 | 40 |  |
| 长方形餐桌 | 1200L×600W×750H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 40 |
| 圆形餐桌 | Ø800W×750H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 34 |  |
| 弧形沙发 | Ø2400L×550W×1000H | 定制 | 采用布艺或西皮面料，高密度海绵。钢制架。 | 8 |  | 需到现场踏勘出具设计图纸 以实际测量尺寸为准 |
| 圆形餐桌 | Ø1000W×750H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 8 |
| 椭圆形餐桌 | 1800W×800H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 8 |  |
| 高餐椅 | 标准 | 定制 | 全橡木实木椅架，西皮椅面。 | 52 |  |
| 边台 | 400W×900H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 13 |  |
| 一 层 清 真 | 圆形餐桌 | Ø800W×750H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 8 |  |
| 餐椅 | 常规 | 定制 | 采用铁制椅架，高密度冷发泡海绵，PU皮饰面或布绒面料。 | 32 |  |
| 弧形沙发 | Ø2200L×550W×1000H | 定制 | 采用布艺面料，高密度海绵。钢制架。 | 2 |  | 需到现场踏勘出具设计图纸 以实际测量尺寸为准 |
| 圆形餐桌 | Ø900W×750H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 2 |
| 餐椅 | 常规 | 定制 | 采用铁制椅架，高密度冷发泡海绵，PU皮饰面或布绒面料。 | 8 |  |
| 边台 | 400W×900H | 定制 | 木皮贴面，环保板基材，环保油漆。钢制桌架。 | 14 |  |
| 高餐椅 | 常规 | 定制 | 西皮面料，实木椅架 | 16 |  |
| **07包：智慧餐盘** | | | | | | | |
| 项目 区域 | 设备 名称 | 型号 规格 | 参考 品牌 ≥3 | 技术参数 使用要求 | 数量 | 参考图片 | 备注 |
| 302 一层 | 自助结算台（标准型） |  | 杭州雄伟 成都 易科士 杭州正久 | 自助结算机： 整机尺寸：约L1500mm\*W700mm\*800-1000mm（可调节）  重量：约150kg  工作电压：AC220V，50Hz，4.5A  工作温度：0℃-40℃  工作湿度：20%-90%RH（不结露） 整机接口：以太网接口  读速度：＜1s  识读距离：＜80mm  识读区域：约L450mm\*W335mm 显示屏尺寸：约L217mm\*136mm 外置触控屏：约L330mm\*W262mm  结算机外装饰： 1、台面采用优质钢化玻璃 2、主材采用E1级环保MFC板 3、油漆采用钢琴烤漆 4、led显示灯 5、亚克力logo 6、规格2400mm\*2500mm\*850mm | 8 |  | 如产品涉及专利，需本项目专门授权，  报价含安装费、运杂费, |
| 服务器 |  | 不低于如下配置： 处理器 英特尔至强系列 E3-1220  内存 DR4 UDIMM, 2400MT/s 8GB 存储 SATA 2.5"" SSD:240G 显示 支持HDMI/VGA双显 HDMI\*1（1920\*1080 ） VGA\*1 声卡 ALC662-VD，HD AUDIO 网卡1 RTL8168 1000M，LAN1支持网络唤醒 网卡2 RTL8168 1000M，LAN2支持网络唤醒 串口-RS232\*6 USB3.0\*1 USB2.0\*5 Mic-in，Line-out 扩展槽 1-MINI PCI-E（WIFI,3G/4G等） 操作系统 Windows server 2012 额定功率 ≤28W 电源输入 宽压：DC12V--24V 箱体结构： 铝合金整体压铸，高温防静电阳极氧化 散热 整机无风扇设计 箱体尺寸 （L×H×T）：约245×58×156mm； 安装孔尺寸 （L×T）：230.5×116mm 安装方式 嵌入式/VESA壁挂式 GND 1-机箱接“地”柱 工作温度 -20℃-60℃ 存储温度 -40℃-80℃ | 1 |  | 如产品涉及专利，需本项目专门授权，  报价含安装费、运杂费, |
| 智能芯餐具（自助盘） |  | 材质：密胺，HF RFID芯片植入  成份：三聚氰胺甲醛树脂，纤维素 读写次数：＞100万次 读写频率：13.56MHZ 耐温：-30℃-120℃，芯片带耐高温保护层，可耐受260℃/10S 符合：GB9690-2009及1999-1994(2009)食品容器卫生标准  ISO/IEC 15693及ISO/IEC 18000-3国际标准 | 10000 |  |
| 智能芯餐具（饭汤） |  | 18000 |  |
| 离线出品机 |  | CPU:32/16位ARM7TDMI-S CPU 存储器：256KB 片闪Flash存储器 通讯接口：RS232 加 密：MD5 数码管：8位红色数码管 LED灯 键盘接口：4\*6（最多支持8\*8个按键） | 3500 |  |
| 结算软件 |  | **厂家提供的产品必须能够与我校学生一卡通结算系统哈尔滨新中新结算软件无缝无缝对接，需提供与哈尔滨新中新对接成功承诺，结算数据量与我校相当并持续使用超过一年的案例，需证明材料。以保障武汉大学刷卡消费的稳定性。** | 15000 |  |
| 菜品发布系统 |  |  | 设置电子菜牌，即时显示餐厅供应的菜品照片、菜品价格、菜品营业成分以及其他菜品信息； 显示各类公告信息以及其他招领启事等信息。 主要通过电视+接收器+定制APK软件同步实现菜品展示功能。 通过web管理页面登录管理系统，配置营业餐次及绑定相关出品计价器 含9台55寸电子菜牌墙壁挂架 支持u盘播放 wifi连接 | 1 |  | 如产品涉及专利，需本项目专门授权，  报价含安装费、运杂费 |
| 翼式 闸机 | 单机芯 870\*300\*1000mm 220V/150W | 中控 新中新 海康 | 使用需求： 配合食堂智能餐盘系统，按用餐流程对进餐者进行有效引导，在自选区两侧各增加2个闸机通过入口，入口需有醒目提示。 功能参数： 1.具有明确的通行方向指示功能，以直观的LED灯指示形式表示出是可以通行还是禁止通行。 2.具有防尾随功能：当每次通行后自动取消通行时间，防止人员防尾。 3.具有多种工作模式可供选择，即可单向通行、可双向通行，红外开闸或通过给主板开闸信号控制通行等等，支持语音提示功能；都可通过主板菜单进行设定。 4.具有自动复位功能：当收到开闸信号后，通行者在规定的时间内未通行时，系统将自动取消通行者的本次通行权限，且限制的通行时间可在主板菜单进行行设定。 5.具有断电开闸功能，防夹、零位自检，功能以满足用户的特殊需求。 技术参数： 具有RS232串口通讯功能，用户可通过RS232串口进行控制闸机开闸； 识别单元：指定读头门禁或定制安装 电源电压：ACC110-220V±10%，50HZ 工作环境温度：-28-60℃ 湿度：5%-80% 通行速度：25～30人/分钟 平均无故障通行次数：500万 闸门开关时间≤0.6秒  红外对射：5对 输入控制信号：继电器干接点开关信号 翼板材质：红色亚克力板 | 6 | 3\*2 通道 |
| 双机芯 870\*300\*1000mm 220V/150W | 中控 新中新 海康 | 3 |