

威招审（c1202013028）号

威海国际经贸交流中心项目后勤基础 设施采购及安装项目

招 标 文 件

招 标 人：威海中威建设发展有限公司

招标代理机构：山东坤泰工程咨询管理有限公司

日 期：二〇二一年五月

目 录

第一章 投标邀请书.....	1
第二章 投标人须知.....	2
投标人须知前附表.....	2
1. 总则.....	15
1.1 招标项目概况.....	15
1.2 招标项目的资金来源和落实情况.....	15
1.3 招标范围、交货期、交货地点和技术性能指标.....	15
1.4 投标人资格要求.....	15
1.5 费用承担.....	16
1.6 保密.....	16
1.7 语言文字.....	16
1.8 计量单位.....	16
1.9 投标预备会.....	16
1.10 分包.....	16
1.11 偏差.....	17
2. 招标文件.....	17
2.1 招标文件的组成.....	17
2.2 招标文件的澄清.....	17
2.3 招标文件的修改.....	17
2.4、招标文件的异议.....	17
3. 投标文件.....	17
3.1 投标文件组成，具体如下.....	17
3.2 投标报价.....	17
3.3 投标有效期.....	18
3.4 投标保证金.....	18
3.5 资格审查资料.....	18
3.6 备选投标方案.....	18
3.7 投标文件的编制.....	18
4. 投标.....	19
4.1 投标文件的密封和标记.....	19
4.2 投标文件的递交.....	19
4.3 投标文件的修改与撤回.....	19
5. 开标.....	19

5.1 开标时间和地点.....	19
5.2 开标程序.....	19
5.3 开标异议.....	20
6. 评标.....	20
6.1 评标委员会.....	20
6.2 评标原则.....	20
6.3 评标.....	20
7. 合同授予.....	21
7.1 中标人公示及期限.....	21
7.2 评标结果异议.....	21
7.3 中标候选人履约能力审查.....	21
7.4 定标.....	21
7.5 中标通知.....	21
7.6 履约担保.....	21
7.7 签订合同.....	21
8. 重新招标和不再招标.....	21
8.1 重新招标.....	21
8.2 不再招标.....	22
9. 纪律和监督.....	22
9.1 对招标人的纪律要求.....	22
9.2 对投标人的纪律要求.....	22
9.3 对评标委员会成员的纪律要求.....	22
9.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求.....	22
9.5 投诉.....	22
10. 需要补充的其他内容.....	22
第三章 评标办法.....	23
1. 评标方法.....	23
2. 评审标准.....	23
3. 评标程序.....	23
第四章 合同条款及格式.....	27
第五章 技术标准和供货要求.....	55
第六章 投标文件格式.....	241
附件：《威海市联合惩戒措施清单》.....	265

第一章 投标邀请书

威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装项目投标邀请书

_____（被邀请单位名称）：

你单位已通过威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装项目资格预审，现邀请你单位按招标文件规定的内容，参加该项目投标。

ztb 格式文件下载开始时间：2021-5-25 18:00:00，下载截止时间：2021-6-1 18:00:00；下载地址：威海市建设工程电子交易系统（<http://60.212.191.165:10006/Pages/Login/SSOLoginWH.aspx?appid=104&backurl=1>），有关情况的变更请及时关注“威海市建设工程电子交易系统”本项目资格预审公告（代招标公告）页面，逾期下载责任自负。

递交投标文件的截止时间及地点详见招标文件。逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

招标人：威海中威建设发展有限公司

代理机构：山东坤泰工程咨询管理有限公司

2021 年 5 月 25 日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
1.1.2	招标人	招标人：威海中威建设发展有限公司 地址：威海市经区 联系人：孙凯 联系电话：18660336403
1.1.3	招标代理机构	招标代理单位：山东坤泰工程咨询管理有限公司 地 址：威海市统一路 457-1 号（古陌隧道南红绿灯东 100 米路北） 联 系 人：高红霞 电 话：0631-5202308
1.1.4	项目名称	威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装
1.1.5	建设地点	威海东部滨海新城
1.2.1	资金来源	自筹资金
1.2.2	出资比例	100%
1.2.3	资金落实情况	已落实
1.3.1	招标范围	后勤基础设施的采购、运输、保管、装卸、安装、指导试运行、配合检测、验收及在质量保证期内发生的任何缺陷的修复工作，具体招标范围见采购清单。
1.3.2	交货期	60 日历天
1.3.3	交货地点	甲方指定地点
1.3.4	质量标准	国家验收规范合格标准
1.4.1	投标人资质条件、能力、信誉	1、中国境内注册的具有独立法人资格的制造商或代理商，代理商须取得本次招标范围内挂墙开水器、烟罩灭火系统、洗地龙头、洗碗机、制冰机制造商针对本项目投标的唯一授权。 2、申请人不得和招标人存在利害关系，单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位、或同一母公司下的多家子公司，均不得同时参加该项目（同一标段）的投标。 3、申请人及其法定代表人、委托代理人未被最高人民法院列入失信被执行人。 4、申请人未被工商行政管理机关在全国企业信用信息公示系统中列入严重违法

		<p>法失信企业名单。</p> <p>5、申请人近三年无行贿犯罪记录。</p> <p>6、申请人未被威海市各职能部门列为严重失信主体。</p>
1.4.3	投标人不得存在的其他情形	按招标文件要求
1.9.1	投标预备会	不召开
1.10	分包	不允许
1.11.1	实质性要求和条件	<p>1、按照招标文件要求提供投标担保（保证金），且所提供的投标担保（保证金）无瑕疵；</p> <p>2、投标文件按要求加盖印章；</p> <p>3、投标文件载明的招标项目完成期限不超过招标文件规定的期限；</p> <p>4、无明显不符合技术规格、技术标准的要求；</p> <p>5、投标文件未附有招标人不能接受的条件；</p> <p>6、投标有效期响应招标文件要求。</p>
1.11.2	偏差	不允许负偏差
2.1	构成招标文件的其他材料	通过威海市建设工程电子交易系统发布的招标文件的修改、澄清、答疑。
2.2.1	投标人要求澄清招标文件的截止时间	投标截止时间 10 日之前
2.2.2	招标文件澄清发出的形式	通过威海市建设工程电子交易系统发布
2.2.3	投标人确认收到招标文件澄清	澄清一经发布，视为潜在投标人已收到，招标人不再另行通知。
2.3.1	招标文件修改发出的形式	通过威海市建设工程电子交易系统发布
2.3.2	投标人确认收到招标文件修改	修改一经发布，视为潜在投标人已收到，招标人不再另行通知。
3.1.1	构成投标文件的其他材料	投标截止时间后投标人按照评标委员会要求对投标文件进行澄清、说明或者补正，且经投标人法定代表人或授权代表签字确认的书面文件。
3.2.4	招标控制价	本工程招标控制价为 6379590 元。投标人的投标报价不得高于招标控制价，

		否则其投标将被否决。
3.2.5	投标报价的其他要求	<p>1、投标人应严格按照“投标人须知”的要求，认真填写报价明细表，不得漏报。投标单位应报出其所能承受的合理价格，并只能报出唯一一个价格。投标人投标报价不得高于招标控制价，否则否决其投标。</p> <p>2、除本文件中另有规定外，投标文件所使用的计量单位，均须采用国家法定计量单位。</p> <p>3、本项目为固定全费用综合单价合同，数量按实结算，最终结算依据审计部门的审计意见调整。签约单价为本合同所确定的全部工作内容的价格体现，从设备生产制作运至买方指定场所，到设备安装完成且调试及试运行合格满足竣工验收要求，以及质保期内设备维修所需发生的所有费用。货物以目的地交货的价格包括但不限于：包括设备价款（备品备件）、包装费、运输费、港口报关、商检及各类港杂费、装卸费（到工地仓库集中卸车位置）、运输保险费、安装费、调试及试运行费用、检测费、保险、培训及技术服务费、资料费、易损件及专用工具、利润、税费、风险金等所有费用。如发现有漏项、缺件，卖方应无条件、无偿补齐，所发生的一切费用，视为已包含在签约合同价之中，且并不因此而影响交付买方使用的时间。投标人应充分考虑自身能力及市场风险合理报价，报价应考虑发生诸如市场物价浮动和政策性调价等而可能产生的风险因素，中标单价在合同执行期间不再调整。投标人报价时须按 13%税率计入总报价，否则否决其投标。中标后需按此税率开具增值税专用发票。若出现因中标单位纳税资格所开具的增值税专用发票税率与投标税率不一致的情况，最终结算时税率按照中标单位实际开具的增值税专用发票税率计取。</p> <p>4、投标人在投标文件中必须按照分项报价表的要求对供货范围内的所有货物及其组成部分进行报价。</p> <p>5、供货商提供的货物，其交货价都已包括制造、组装该货物所使用的零部件及原材料支付的全部关税、消费税、全部运费、保险费和其他税费。</p> <p>6、投标人免费提供的项目，应详细列出免费项目及实际价格。此项不计入总价或合计价。</p> <p>7、投标价格采用固定全费用综合单价方式。投标人的报价在投标有效期内及合同履行完毕前应固定不变，不得以任何理由予以变更。以可调整的价格提交的投标文件将因不响应招标文件而被拒绝。</p> <p>8、严禁恶意报价扰乱市场，评标委员会有权对不合理报价进行质疑，投标单位应给予合理的答复。否则，经评标委员会评定为不合理报价的投标文件将被</p>

		<p>否决投标。</p> <p>9、验收标准及方法：设备须达到国家合格检测标准及招标文件要求，运送至招标人指定地点时，中标单位须出具合格证、出厂检验报告及生产商或经销商针对本工程的供货证明文件（包括所有型号和数量）等相关资料。</p> <p>10、投标单位保证合同项下提供的材料不侵犯任何第三方的专利、商标或版权。否则，投标单位须承担对第三方的专利或版权的侵权责任并承担因此而发生的所有费用。</p> <p>11、投标人要充分了解工地位置、道路、储存空间、装卸限制及任何其他足以影响投标报价的情况，任何因忽视或误解工地情况而导致的索赔或工期延长申请将不被批准。</p> <p>12、中标人应组织好车辆的进出调配和场地安排，因中标人组织不当造成的停工、窝工和二次搬运费用，所造成的损失由中标人负责。</p> <p>13、质量保修期：产品安装完毕经验收合格后，保修不少于 2 年。在保修期内，投标人不得收取任何费用；保修期满后，投标人对材料设备的维修，只收成本费，并提供终生技术服务。中标人承诺相关设施设备在合理设计使用年限内负责大修。合理设计使用年限详见第五章：技术标准和供货要求。</p>
3.3.1	投标有效期	60 日历天
3.4.1	投标保证金	<p>要求递交投标保证金：</p> <p>投标保证金的形式：电汇、网上银行转账、银行保函、保证保险、担保保函等。</p> <p>投标保证金的金额：人民币叁万元整；</p> <p>1、如采用电汇、网上银行转账形式，需从基本账户转出，在投标截止时间前到达指定账户。</p> <p>收款人账户名称：威海市公共资源交易中心</p> <p>收款人开户银行：收款人开户银行信息以投标人在系统‘投标保证金管理’页面中申请到的虚拟账号信息为准</p> <p>账号获取的方式：投标人通过 CA 数字证书及数字证书绑定密码，登录“威海市建设工程电子交易系统”，并进入“投标保证金管理”模块，选中目标项目，点击右上角的“申请”按钮。若需要通过虚拟账号缴纳保证金，则选择“虚拟账号”并按照提示获取虚拟账号。为能及时、准确退还投标保证金，请各投标人缴纳投标保证金时在摘要或备注内容中注明“建设工程投标保证金”。</p> <p>注意：每个标段都应申请收款人虚拟账号，一个收款人虚拟账号仅限定一个</p>

		<p>投标人在本项目上使用。各投标人应严格按照招标文件的要求进行投标保证金的缴纳工作,在汇款时认真核对威海市建设工程电子交易系统的收款人名称和开户银行等信息是否与招标文件提供的信息一致,如有出入请及时联系招标人或招标代理,未按招标文件要求操作的,可能导致投标保证金无法确认,进而影响投标资格,由此引发的后果由投标人自行承担。</p> <p>转账方式提交投标保证金的资信标补充附件中须附投标人基本户开户证明(如开户许可证或银行开户许可申请表等)、转账凭证等材料彩色扫描件。</p> <p>2、如选择银行保函方式,银行保函要求由投标人基本账户的开户银行针对本工程开具,有效期不少于投标有效期,投标文件资信标补充附件中附银行保函彩色扫描件。</p> <p>3、如选择保险保函方式,按照山东省住房和城乡建设厅、山东省发展和改革委员会、中国保险监督管理委员会山东监管局和中国保险监督管理委员会青岛监管局印发的《关于开展房屋建筑和市政工程投标保证金保险工作的意见(试行)》(鲁建管字〔2018〕11号)文件要求。保险机构开展投标保证金的保险条款应当经中国银行保险监督管理委员会批准或备案,通过山东省住房和城乡建设厅“山东省住房城乡建设服务监管与信用信息综合平台(http://221.214.94.41:81/xyzj/)”“全国公共资源交易平台(山东省)/山东省公共资源交易网(http://www.sdggzyjy.gov.cn)”,将保险机构单位信息、保险合同条款(范本)、保单(范本)、保函(范本)等向社会主动公开。</p> <p>投标人应选择符合上述要求的保险机构,且提供相关证明材料。投标人支付的保险费必须由本单位基本账户支付。</p> <p>投标文件资信标补充附件中需附:1)保险费汇款证明及有效发票;2)由银行相关部门盖章的基本户开户许可证明(如开户许可证或银行开户许可申请表等);3)有效保函;4)保险机构在中国银行保险监督管理委员会批准或备案的证明;5)保险机构通过上述网站公开信息的查询截图;6)保险机构出具工程项目所在地设区市市域内设立的服务机构营业执照。投标单位需提供原件校验(查询信息截图除外),且扫描件必须与原件保持一致。</p> <p>注:采用银行保函、保险保函形式递交投标保证金的,需在投标截止时间前将保函原件提交给招标代理单位,否则投标无效(可邮寄)。</p> <p>4、若投标人采用电子保函形式提交投标保证的,需要通过威海市建设工程电子化交易投标保函第三方服务平台自主选择电子投标保函参与投标。投标文件</p>
--	--	--

		<p>资信标补充附件中只须附电子保函保单或保函凭证即可,基本账户等信息由代理机构开标现场进行保函验真。具体操作流程详见“威海市公共资源交易网”(详见办事指南--工程建设专区-威海市建设工程电子化交易投标保函第三方服务平台投标人使用手册)。电子保函办理咨询电话:0592-6254455。</p> <p>5、投标保证金免交或不用足额缴纳的情形</p> <p>根据威海市住房和城乡建设局关于印发《威海市建筑市场主体信用评价实施细则(试行)》的通知(威住建通字〔2019〕76号)的要求,2019年度被市级及以上住房和城乡建设部门评定的信用评价为AAA级的建筑市场主体可免于缴纳工程投标保证金,信用评价为AA级的建筑市场主体缴纳投标保证金最高可不超过20万元。投标文件资信标补充附件中须附2019年度被市级及以上住房和城乡建设部门评定的信用评价等级的证明材料。</p> <p>注:投标保证金交纳相关证明材料须附在投标文件资信标补充附件中,否则否决其投标。</p>
3.4.4	其他可以不予退还投标保证金的情形	投标人提供虚假材料。
3.5	资格审查资料的特殊要求	无
3.6.1	是否允许递交备选投标方案	不允许
3.7.1	电子投标文件编制要求	<p>1. 投标人应通过【威海市建设工程电子交易系统投标文件编制工具】制作电子投标文件,制作前应详细阅读使用说明书,保证电脑网络为联网状态,软件为最新版本(只有联网的状态,系统才会自动检测软件是否为最新版本)。</p> <p>2. 电子投标文件由资信标、技术标、商务标组成。投标人下载 ztb 版的电子招标文件后,使用【威海市建设工程电子交易系统投标文件编制工具】打开,并切换到投标文件制作模式,投标文件编制工具会根据电子招标文件评分办法自动生成电子投标文件制作目录,按照招标文件要求,逐条上传相关内容,不要出现错项、漏项,其中资信标部分按照每项内容的提示,进行信息选择或上传 word 或 pdf 格式的文档。</p> <p>3. 商务标“投标报价”栏目包括投标人的项目负责人及报价等信息,投标人应认真填写不要遗漏,唱标时读取该信息。投标文件编制工具根据“投标报价”的信息,自动生成投标函,投标人可根据实际情况对投标函进行调整,其中的报价等内容应确保准确无误,且与“投标报价”的内容保持一致。</p>

		<p>4. 电子签章是通过 CA 数字证书进行电子签名的一种表现形式，利用图像处理技术将电子签名操作转化为与纸质文件盖章操作相同的可视效果，同时利用电子签名技术保障电子信息的真实性和完整性以及签名人的不可否认性。可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。</p> <p>5. 投标人同时参加多个标段的项目投标，在打开 ztb 电子招标文件切换到电子投标文件制作后，应在“标段管理”中选择所有参与的标段制作电子投标文件，并通过“标段管理”依次切换所有投标标段制作电子投标文件。在所有标段的电子投标文件都制作完成后，投标人应将多个标段的电子投标文件保存为一个电子投标文件（不可以一个标段生成一个电子投标文件），否则电子投标文件将无法被电子评标系统读取。无法被系统读取的电子投标文件将按无效投标文件处理，否决其投标。生成的电子投标文件名称应为投标人的全称。</p> <p>6. 投标人应在电子投标文件编制完成定稿并加盖电子签章后，通过投标文件编制工具进行打印纸质投标文件（带水印编码），打印之后再修改投标文件内容，需撤销签章，修改后的文件水印编号将发生变化，需重新打印纸质投标文件。纸质投标文件应用不褪色的纸张书写或打印。投标人打印完毕后，应对照纸质投标文件里水印编码和定稿的电子投标文件编码是否一致。编码不一致的将按无效投标文件处理，否决其投标。</p> <p>7. 电子投标文件编制完成定稿后，点击【威海市建设工程电子交易系统投标文件编制工具】工具栏上的“签章”按钮进行电子签章并通过 CA 数字证书自动加密，签章完后再点击工具栏的“上传”按钮，上传电子投标文件，上传成功后，系统出具上传凭证，即为电子投标文件提交成功。以上工作应在投标截止时间前完成。投标人应下载上传凭证，以备核验。（注意：电子投标文件请务必控制在 200M 以内（若超出，请将压缩后的电子投标文件重新上传））</p> <p>注：关于电子投标文件签章的说明</p> <p>1. 资信标部分按照每项内容的提示，进行信息选择或上传 word 或 pdf 格式的文档。</p> <p>2. ztb 格式投标文件制作完成后，投标人点击系统工具条上方的红色签章按钮进行电子签章，系统会自动将所有分项上传的投标内容合并为一个完整版的 pdf 文档，再按照招标文件要求在指定位置上依次加盖电子签章（如投标函、法定代表人身份证明等；技术标无需电子签章等）。</p>
3.7.3	签字或盖章要求	<p>电子投标文件：按照招标文件要求在电子投标文件指定位置上签电子单位公章或电子个人印章（无需先在书面投标文件里盖章再扫描上传）。</p>

		纸质投标文件：投标文件按要求盖章。
3.7.3(2)	纸质投标文件份数	2 份。
3.7.4	纸质投标文件装订要求	投标文件资信标、商务标和技术标三部分装订为一册，不能采用活页装订且不允许换页。外形平面尺寸为 A4 纸型。
4.1.1	投标文件的密封要求	所有的投标文件应密封在一个包封中。
4.1.2	封套上应载明的信息	封套上应载明的信息： 招标人名称：威海中威建设发展有限公司 招标人地址：威海市经区 项目名称：威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装项目投标文件 在 2021 年 6 月 17 日 9 时 00 分前不得开启 注：包封应用不褪色的材料打印，不得手写、涂改、增删。除此之外不得有任何投标人的识别标记。
4.2.1	投标截止时间	2021 年 6 月 17 日 9 时 00 分
4.2.2	递交投标文件地点	地点：威海市公共资源交易中心交易三厅 地址：威海市海滨中路 28 号外运大厦附楼
4.2.3	是否退还投标文件	否
5.1	开标时间和地点	开标时间：同投标截止时间 开标地点：同投标文件递交地点
6.1.1	评标委员会的组建	评标委员会构成：人数为 5 人。 评标专家确定方式：从山东省公共资源交易综合评标评审专家库中随机抽取。 注：1) 评标委员会不得为失信被执行人，若为失信被执行人，将及时清退。 2) 评标委员会所有成员未被威海市各职能部门列为严重失信主体，若为严重失信主体，将及时清退。（开标现场查询）。
6.3.2	评标委员会推荐中标候选人的人数	由评标委员会推荐 1 名中标候选人，中标公示截止无异议后确定为中标人。
7.1	中标人公示媒介	同招标公告发布的媒介
7.4	是否授权评标委员会确定中标人	否
7.6.1	履约担保	无
9	是否采用电子招标投标	是

10 需要补充的其他内容		
10.1 词语定义		
	类似业绩或同类业绩	指后勤基础设施（包含冷库、厨房用品等）业绩或厨房设备业绩。
10.2 “暗标”评审		
	技术标是否采用“暗标”评审方式	否
10.3	投标人代表出席开标会	投标人可自行选择是否派法定代表人或其委托代理人出席开标会议。
10.4	中标公示	在中标通知书发出前，招标人将中标候选人的情况（中标结果）在本招标项目招标公告发布的同一媒介予以公示，公示期为3个工作日。
10.5	知识产权	构成本招标文件各个组成部分的文件，未经招标人书面同意，投标人不得擅自复印和用于非本招标项目所需的其他目的。招标人全部或者部分使用未中标人投标文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。
10.6	重新招标的其他情形	除投标人须知正文第8条规定的情形外，除非已经产生中标候选人，在投标有效期内同意延长投标有效期的投标人少于三个的，招标人应当依法重新招标。
10.7	同义词语	构成招标文件组成部分的“通用合同条款”、“专用合同条款”、“技术标准和要求”和“工程量清单及投标报价须知”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”，在招标投标阶段应当分别按“招标人”和“投标人”进行理解。
10.8	监督	本项目的招标投标活动及其相关当事人应当接受纪监审办公室及有管辖权的建设工程招标投标行政监督部门依法实施的监督。
10.9	解释权	构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由招标人负责解释。
10.10	一体化平台要求	中标单位应在发放中标通知书之前完成山东省住房城乡建设服务监管与信用信息综合平台（原山东省建筑市场监管与诚信一体化平台）审核，并提供审核通过证明（可提供网页截图）。

10.11	信用查询	<p>1. 说明：被列入“全国法院失信被执行人信息公开与名称查询系统”（查询网址：http://zxgk.court.gov.cn/shixin/）的失信被执行人禁止参与本项目的投标。投标文件附通过网站（http://zxgk.court.gov.cn/shixin/）查询信息记录，包含投标人及参与本次投标的相关人员包括法定代表人、委托代理人失信情况网页截图。</p> <p>2. 投标人不得被工商行政管理机关在全国企业信用信息公示系统中列入严重违法失信企业名单，否则否决其投标。后附网上查询截图。（查询网址：http://www.gsxt.gov.cn/index.html）。</p> <p>3. 投标人未被威海市各职能部门列为严重失信主体，本条投标人无需附截图，以现场查询为准。</p> <p>4. 近三年投标人是否无行贿犯罪记录截图（登录中国裁判文书网 http://wenshu.court.gov.cn/）。</p> <p>注：第 1、2、4 项查询截图附在投标文件资信标补充附件中。</p>
10.12	投标人网上电子开标须知	<p>1. 投标截止时间前请投标人使用威海市建设工程电子交易系统（以下简称“系统”）提供的模拟开标功能，验证当前电脑环境是否可用、电子签章是否可以使用、CA 数字证书是否匹配，避免开标当天因电脑环境不可用、程序未安装插件及 CA 数字证书驱动不识别或解密使用的 CA 数字证书与加密的 CA 数字证书不匹配等原因造成无法正常网上电子开标。模拟开标使用步骤：使用 CA 数字证书登录-》进入交易平台-》点击“模拟开标”菜单。</p> <p>2. 投标人开标当天应携带加密本项目电子投标文件的 CA 数字证书和已配置好环境的、自行配置联网的笔记本电脑。招标人、招标代理和公共资源交易中心不提供联网服务，投标人应自行解决电脑联网问题。记住登录系统的两个密码：CA 数字证书绑定密码与 CA 数字证书设备密码。建议提前验证密码是否正确。</p> <p>注：CA 数字证书绑定密码，即该 CA 数字证书与企业账号关联时，企业自行设置的关联密码；CA 数字证书设备密码，即锁本身的 pin 码。</p> <p>3. 电脑软硬件配置要求：</p> <p>（1）操作系统：win7 及以上；</p> <p>（2）浏览器：ie9 及以上，搜狗浏览器、360 浏览器、QQ 浏览器等兼容 ie 模式的浏览器，但要保证 ie 浏览器是 ie9 及以上；</p> <p>（3）系统软件：CA 数字证书驱动，威海市建设工程电子交易系统投标文件编制工具，签章软件。以上系统软件均可通过威海市建设工程电子交易系统-》文件下载专区进行下载。</p>

		<p>4. 投标人需在线自行完成开标过程，且必须全程使用 CA 数字证书进行操作，不要随意插拔 CA 数字证书，建议至少提前 30 分钟登录系统。</p> <p>登录步骤为：威海市建设工程电子交易系统-》招投标登录-》CA 登录-》输入数字证书绑定密码及数字证书设备密码-》进入交易平台-》开标项目-》选择开标项目进入开标室。</p> <p>开标步骤为：在线签到-》在线解密-》查看报价-》确认开标记录表。</p> <p>5. （1）在线签到：投标截止时间前 1 小时系统自动开启签到功能，投标人在投标截止时间前 1 小时内通过 CA 数字证书在进入本项目开标室后，点击左侧【签到】按钮完成签到。</p> <p>（2）在线解密投标文件：代理端启动解密后，投标人端口收到在线解密的消息。在解密倒计时内点击【解密】按钮。</p> <p>注：投标人完成上述工作后，请耐心等待，系统将根据所有投标人提交解密的顺序依次解密投标文件。</p> <p>（3）确认开标记录表：代理端发送开标记录后，投标人端收到确认开标记录表的消息。在倒计时内点击【确认开标记录】按钮，核对报价、项目负责人等信息无误后点击【确认】按钮。倒计时内未点击确认按钮，且未提出异议的，视同认同开标结果，系统将自动确认开标记录表。若投标单位需进行回避的，应在是否回避栏中点击【回避】按钮。</p> <p>6. 评标期间，请投标人保持在线登录状态，并设专人在线等候，随时解答评标委员会提出的问题。</p> <p>7. 电子投标文件有下列情况之一的，评标委员会应作出否决投标的决定：</p> <p>（1）电子投标文件所载明的类似工程业绩或者奖项等和实际不符的；</p> <p>（2）同一投标人在电子评标系统中就同一项目的同一标段存在多个不同电子投标文件的；同一投标人在同一项目的不同标段存在多个电子投标文件的；</p> <p>（3）未按招标文件要求提供电子投标文件的，或者未在规定的解密时间内，点击“解密”按钮申请解密操作的，或者解密使用的 CA 数字证书与加密上传电子投标文件的 CA 数字证书不一致导致解密失败的，或者因投标人的原因造成电子投标文件未能解密的；</p> <p>（4）电子投标文件未在投标截止时间前成功上传到服务器的，或者未在投标截止时间前在线签到的；</p> <p>（5）电子投标文件里所附的相关资料存在字迹模糊、辨认不清的地方，经评标委员会认定属于实质性条款的；</p>
--	--	--

	<p>(6)纸质投标文件的水印编码与递交至服务器的电子投标文件编码不一致的；</p> <p>(7) 法律、法规、规章及招标文件规定的其他情形。</p> <p>8. 电子投标文件有下列情况之一的，视为投标人相互串通投标：</p> <p>(1) 不同投标人制作的电子投标文件经系统审查存在 cpu 编码、硬盘编码及 MAC 地址三项编码均相同的；</p> <p>(2) 不同投标人编制投标报价的计价软件编码（用同一个预算编制软件密码锁制作）一致的；</p> <p>(3) 不同投标人编制的电子投标文件存在两处以上（不含两处）异常一致错误的；</p> <p>(4) 法律、法规、规章及招标文件规定的其他视为相互串通投标行为。</p> <p>9. 电子投标文件与书面投标文件内容存在不一致的，以电子投标文件为准。</p> <p>10. 在开评标工作开始后，招标人或招标代理因公共资源交易中心停电、网络故障、电子设备或者工程交易系统故障导致无法继续进行开评标工作时，招标人可以采用纸质形式进行开评标，也可以暂停开评标工作，待故障解除后继续开评标工作。</p> <p>请投标人严格遵照以上要求，如有问题请及时咨询开发单位技术服务，联系电话：0631-5819292。</p>
10.13	<p>人员和业绩信息录入要求：项目班子成员和工程业绩信息需投标人在投标截止时间前通过威海市建设工程电子交易系统自主上传至系统里，无需审核，提交后的信息将通过系统对外公布。工程业绩信息一经使用将不再有修改权限。信息真实性由投标人自行负责，如发现投标人录入的信息存在弄虚作假的现象，将按照法律法规等文件要求进行依法处理，并记不良行为记录，情况严重者，将被列入黑名单。</p> <p>工程获奖、信用、荣誉要求：评标时，企业和项目经理的工程获奖、信用、荣誉得分按“威海市住房和城乡建设局”网上公布为准。信用档案的良好行为信息对外公布期为两年，不良行为信息对外公布期为一年。未在“威海市住房和城乡建设局”登记公布的企业和项目经理的工程获奖、荣誉，评标时不予记分。投标人需在投标截止时间前，持公布文件及其它证明材料到市建设主管部门办理登记，录入信用档案（0631-5232593）。</p>
10.14	<p>疫情期间要求：</p> <p>项目招投标相关人员（监督、建设单位、代理、投标人、评委）如有外地来威人员，须携带身份证、合法有效的绿色健康码，现场核验登记，否则不得进入交易中心。所有进入交易中心的人员必须遵守交易中心场所管理规定和疫情防控相关规定。</p>

	<p>疫情防控期间投标人可以不到开标现场参加开标会议。若投标人不到现场参加开标会议，则需按照招标文件规定的时间进行网上签到、解密、唱标确认等。</p> <p>基于工程资料归档的要求，纸质投标文件在投标截止时间后采用邮寄或现场送达至招标代理公司的方式递交（联系人：高红霞，联系方式：0631-5202308，地址：威海市环翠区统一路 457-1 号二楼招标代理部），最迟到达时间为开标后 3 个工作日。</p>
10.15	<p>扫黑除恶投诉电话：0631-5987017。</p>

1. 总则

1.1 招标项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》等有关法律、法规和规章的规定，本招标项目已具备招标条件，现对设备采购进行公开招标。

1.1.2 招标人：见投标人须知前附表。

1.1.3 招标代理机构：见投标人须知前附表。

1.1.4 招标项目名称：见投标人须知前附表。

1.1.5 工程项目名称：即招标项目所属的工程建设项目，见投标人须知前附表。

1.2 招标项目的资金来源和落实情况

1.2.1 资金来源及比例：见投标人须知前附表。

1.2.2 资金落实情况：见投标人须知前附表。

1.3 招标范围、交货期、交货地点和技术性能指标

1.3.1 招标范围：见投标人须知前附表。

1.3.2 交货期：见投标人须知前附表。

1.3.3 交货地点：见投标人须知前附表。

1.3.4 质量标准：见投标人须知前附表。

1.4 投标人资格要求

1.4.1 投标人应具备承担本招标项目资质条件、能力和信誉：

- (1) 资质要求：见投标人须知前附表；
- (2) 财务要求：见投标人须知前附表；
- (3) 业绩要求：见投标人须知前附表；
- (4) 信誉要求：见投标人须知前附表；
- (5) 其他要求：见投标人须知前附表。

1.4.2 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，联合体除应符合本章第 1.4.1 项和投标人须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：

(1) 联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并承诺就中标项目向招标人承担连带责任；

(2) 由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级较低的单位确定资质等级；

(3) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本招标项目中投标，否则各相关投标均无效。

1.4.3 投标人不得存在下列情形之一：

- (1) 为招标人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

- (2) 为本标段前期准备提供设计或咨询服务的，但设计施工总承包的除外；
- (3) 为本标段的监理人；
- (4) 为本标段的代建人；
- (5) 为本标段提供招标代理服务的；
- (6) 与本标段的监理人或代建人或招标代理机构同为一个法定代表人的；
- (7) 与本标段的监理人或代建人或招标代理机构相互控股或参股的；
- (8) 与本标段的监理人或代建人或招标代理机构相互任职或工作的；
- (9) 被责令停业的；
- (10) 被暂停或取消投标资格的；
- (11) 财产被接管或冻结的；
- (12) 在最近三年内有骗取中标或严重违约或重大工程质量问题的；
- (13) 投标人被工商行政管理机关在全国企业信用信息公示系统中列入严重违法失信企业名单。

1.4.4 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参加本招标项目投标。

1.5 费用承担

1.5.1 投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

1.5.2 招标代理服务费参照计价格[2002]1980号文规定，由中标人承担。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.7 语言文字

招标投标文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 投标预备会

1.9.1 投标人须知前附表规定召开投标预备会的，招标人按投标人须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清投标人提出的问题。

1.9.2 投标人应按投标人须知前附表规定的时间和形式将提出的问题送达招标人，以便招标人在会议期间澄清。

1.9.3 投标预备会后，招标人将对投标人所提问题的澄清，以投标人须知前附表规定的形式通知所有购买招标文件的投标人。该澄清内容为招标文件的组成部分。

1.10 分包

见投标人须知前附表。

1.11 偏差与响应

见投标人须知前附表。

2. 招标文件

2.1 招标文件的组成

2.1.1 本招标文件包括：

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知；
- (3) 评标办法；
- (4) 合同条款及格式；
- (5) 技术标准和供货要求；
- (6) 投标文件格式；
- (7) 投标人须知前附表规定的其他材料。

2.1.2 根据本章第 2.2 款和第 2.3 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 招标文件的澄清

2.2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向招标人提出，以便补齐。如有疑问，应在投标人须知前附表规定的期限内提出问题。

2.2.2 招标文件的澄清将在投标人须知前附表规定的投标截止时间 15 天前通过威海市建设工程电子交易系统澄清，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距投标人须知前附表规定的投标截止时间不足 15 天，并且澄清内容影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

2.2.3 投标人可通过客户端查看招标人对异议的回复，请投标人密切关注客户端的信息更新，如不及时查看造成的后果由投标人自行承担。

2.3 招标文件的修改

2.3.1 招标人可以修改招标文件，投标人如不及时查看造成的一切后果自行承担。但如果修改招标文件的时间距投标截止时间不足 15 天，并且修改内容影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

2.4、招标文件的异议

投标人或者其他利害关系人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间 10 日前书面形式提出。招标人将在收到异议之日起 3 日内作出答复；作出答复前，将暂停招标投标活动。

3. 投标文件

3.1 投标文件组成包含资信标、商务标、技术标

3.2 投标报价

3.2.1 投标报价应包括国家规定的增值税税金，除投标人须知前附表另有规定外，增值税税金按一般计税方法计算。投标人应按第六章“投标文件格式”的要求在投标函中进行报价并填写报价明细表。

3.2.2 投标人应充分了解该项目的总体情况以及影响投标报价的其他要素。

3.2.3 投标报价为各分项报价金额之和，投标报价与分项报价的合价不一致的，应以各分项合价累计数为准，修正投标报价；如分项报价中存在缺漏项，则视为缺漏项价格已包含在其他分项报价之中。投标人在投标截止时间前修改投标函中的投标报价总额，应同时修改投标文件“分项报价表”中的相应报价。此修改须符合本章第 4.3 款的有关要求。

3.2.4 招标人设有最高投标限价的，投标人的投标报价不得超过最高投标限价，最高投标限价在投标人须知前附表中载明。

3.2.5 投标报价的其他要求见投标人须知前附表。

3.3 投标有效期

3.3.1 在投标人须知前附表规定的投标有效期内，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。

3.3.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的，招标人以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效，但投标人有权收回其投标保证金。

3.4 投标保证金

3.4.1 投标人须知前附表规定递交投标保证金的，投标人在递交投标文件的同时，应按投标人须知前附表规定的金额和形式递交投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。

3.4.2 投标人不按本章第 3.4.1 项要求提交投标保证金的，其投标文件将被否决。

3.4.3 招标人与中标人签订合同后 5 个工作日内，向未中标的投标人和中标人退还投标保证金及银行同期存款利息。

3.4.4 有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在规定的投标有效期内撤销或修改其投标文件；
- (2) 中标人在收到中标通知书后，无正当理由拒签合同协议书或未按招标文件规定提交履约担保。
- (3) 经查实发现有围标、串标情况、业绩有弄虚作假情况的。

3.5 资格审查资料

本项目采用资格预审方式，投标人在递交投标文件前，发生可能影响其投标资格的新情况的，应更新或补充其在申请资格预审时提供的资料，以证实其各项资格条件仍能继续满足资格预审文件的要求，且没有实质性降低。

投标文件与资格预审申请文件设备品牌等须一致，不允许变更，否则否决其投标。

3.6 备选投标方案

见投标人须知前附表。

3.7 投标文件的编制

3.7.1 投标文件编制要求详见投标人须知前附表。

3.7.2 投标文件应当对招标文件有关交货期、投标有效期、质量要求、技术标准和要求、招标范围等实质性内容作出响应。投标文件在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于招标人的承诺。

3.7.3 纸质投标文件应用不褪色的纸张书写或打印。投标人打印完毕后，应对照纸质投标文件里水印编码和定稿的电子投标文件编码是否一致。编码不一致的将按无效投标文件处理，否决其投标。

3.7.4 投标文件装订：具体要求见投标人须知前附表。

4. 投标

4.1 投标文件的密封和标记

具体见投标人须知前附表。

4.2 投标文件的递交

4.2.1 投标人应在本章第 2.2.2 项规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 投标人递交投标文件的地点：见投标人须知前附表。

4.2.3 除投标人须知前附表另有规定外，投标人所递交的投标文件不予退还。

4.2.4 逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

4.3 投标文件的修改与撤回

4.3.1 在本章第 2.2.2 项规定的投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的投标文件，但应以书面形式通知招标人。

4.3.2 投标人修改或撤回已递交投标文件的书面通知应按照本章第 3.7.3 项的要求签字或盖章。

4.3.3 修改的内容为投标文件的组成部分。修改的投标文件应按照本章第 3 条、第 4 条规定进行编制、密封、标记和递交，并标明“修改”字样。

5. 开标

5.1 开标时间和地点

招标人在本章第 2.2.2 项规定的投标截止时间（开标时间）和投标人须知前附表规定的地点公开开标。

5.2 开标程序

开标会由招标代理机构主持，并按以下程序进行：

开标前准备：

- (1) 开标前一小时系统自动开启签到窗口，投标人使用 CA 数字证书在线签到；
- (2) 代理机构填写开标准备表内容。

开标现场：

- (1) 投标人通过威海市建设工程电子交易系统签到；
- (2) 代理机构主持开标会，宣布开标；
- (3) 代理机构通过系统查看投标人签到情况；

- (4) 代理机构启动解密, 投标人使用 CA 数字证书在解密倒计时内点击【解密】按钮解密投标文件;
- (5) 代理机构启动在线唱标, 各投标人界面自动加载唱标内容, 包括投标人名称、投标报价和项目负责人姓名等;
- (6) 系统生成开标记录表, 代理发送开标记录表至投标人界面, 投标人在确认倒计时内确认开标记录表, 同时确认是否需要回避;
- (7) 开标会议结束。

5.3 开标异议

投标人对开标有异议的, 应当在开标现场提出, 招标人当场作出答复, 并制作记录。

6. 评标

6.1 评标委员会

6.1.1 评标由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见投标人须知前附表。

6.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的, 应当回避:

- (1) 参加评标活动前 3 年内与投标人存在劳动关系, 或者担任过投标人的董事、监事, 或者是投标人的控股股东或实际控制人;
- (2) 系投标人的上级主管、控股或被控股单位的工作人员, 或者投标人的退休人员, 或者投标人聘用的顾问;
- (3) 与投标人的法定代表人或者主要负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系;
- (4) 与投标人存在经济利益关系, 或者参加评标活动前 3 年内与投标人发生过法律纠纷;
- (5) 与招标项目的建设单位、施工单位或者勘察设计、监理、造价咨询、招标代理等服务机构存在劳动关系, 或者实际在上述单位从业;
- (6) 同一招标项目的评委有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系;
- (7) 与投标人有其他可能影响评标活动公平、公正进行的关系;
- (8) 被威海市各职能部门列为严重失信主体;
- (9) 法律法规规定的其他情形。

6.1.3 评标过程中, 评标委员会成员有回避事由、擅离职守或者因健康等原因不能继续评标的, 招标人有权更换。被更换的评标委员会成员作出的评审结论无效, 由更换后的评标委员会成员重新进行评审。

6.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 评标

6.3.1 评标委员会按照第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准, 不作为评标依据。

6.3.2 评标完成后，评标委员会应当向招标人提交书面评标报告和中标候选人名单。评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

7. 合同授予

7.1 中标人公示及期限

在中标通知书发出前，招标人在投标人须知前附表规定的媒介公示中标候选人，公示期 3 个工作日。

7.2 评标结果异议

投标人或者其他利害关系人对评标结果有异议的，应当在中标候选人公示期间提出。招标人将在收到异议之日起 3 日内作出答复；作出答复前，将暂停招标投标活动。

7.3 中标候选人履约能力审查

中标候选人的经营、财务状况发生较大变化或存在违法行为，招标人认为可能影响其履约能力的，将在发出中标通知书前提请原评标委员会按照招标文件规定的标准和方法进行审查确认。

7.4 定标

按照投标人须知前附表的规定，招标人或招标人授权的评标委员会依法确定中标人。

7.5 中标通知

在本章第 3.3 款规定的投标有效期内，招标人以书面形式向中标人发出中标通知书。

7.6 履约担保

7.6.1 在签订合同前，中标人应按投标人须知前附表规定的担保形式和招标文件第四章“合同条款及格式”规定的或者事先经过招标人书面认可的履约担保格式向招标人提交履约担保。

7.6.2 中标人不能按本章第 7.4.1 项要求提交履约担保的，视为放弃中标，其投标保证金不予退还，给招标人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

7.7 签订合同

7.7.1 招标人和中标人应当自中标通知书发出之日起 30 天内，根据招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。中标人无正当理由拒签合同的，招标人取消其中标资格，其投标保证金不予退还；给招标人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

7.7.2 发出中标通知书后，招标人无正当理由拒签合同的，招标人向中标人退还投标保证金；给中标人造成损失的，还应当赔偿损失。

8. 重新招标和不再招标

8.1 重新招标

有下列情形之一的，招标人将重新招标：

- (1) 投标截止时间止，投标人少于 3 个的；
- (2) 经评标委员会评审后，合格投标人不足 3 个的。

8.2 不再招标

重新招标后投标人仍少于 3 个或者所有投标被否决的，属于必须审批或核准的工程建设项目，经原审批或核准部门批准后不再进行招标。

9. 纪律和监督

9.1 对招标人的纪律要求

招标人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.2 对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

9.3 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

9.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

9.5 投诉

投标人和其他利害关系人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门投诉。

10. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

第三章 评标办法

1. 评标方法

本次评标采用综合评估法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章第 2.1 款规定的评分标准进行打分，确定综合得分最高的投标人为中标候选人，综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，由招标人自行确定。

2. 评审标准

2.1 分值构成与评分标准

2.1.1 分值构成

- (1) 资信标部分：见系统生成的评分办法附录；
- (2) 技术标部分：见系统生成的评分办法附录；
- (3) 商务标部分：见系统生成的评分办法附录；

2.1.2 评标基准价计算

评标基准价计算方法：见系统生成的评分办法附录。

2.1.3 投标报价的偏差率计算

投标报价的偏差率计算公式：见系统生成的评分办法附录。

2.1.4 评分标准

见系统生成的评分办法附录。

3. 评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 本项目已进行资格预审，不需再进行资格评审，投标人在递交投标文件前，发生可能影响其投标资格的新情况的，应更新或补充其在申请资格预审时提供的资料，以证实各项资格条件仍能继续满足资格预审文件的要求，且没有实质性降低。

投标文件与资格预审申请文件设备品牌等须一致，不允许变更，否则否决其投标。

3.1.2 投标人有以下情形之一的，评标委员会应当否决其投标：

- (1) 第二章“投标人须知”第 1.4.2 项、第 1.4.3 项规定的任何一种情形的；
- (2) 串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；
- (3) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的；
- (4) 没有实质性满足招标文件要求的。

3.1.3 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经投标人书面确认后具有约束力。投标人不接受修正价格的，评标委员会应当否决其投标。

- (1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第 2.1 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

(1) 按本章第 2.1 项规定的评审因素和分值对技术标计算出得分 A 。

(2) 按本章第 2.1 项规定的评审因素和分值对资信标计算出得分 B 。

(3) 按本章第 2.1 项规定的评审因素和分值对商务标计算出得分 C 。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。**技术标的最终得分为所有技术标评委打分去掉一个最高值、去掉一个最低值后的算术平均值。**

3.2.3 投标人得分=A+B+C。

3.2.4 评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，或者在设有招标控制价时明显低于招标控制价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标人作出书面说明并提供相应的证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，评标委员会应当认定该投标人以低于成本报价竞标，否决其投标。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容。投标人的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 **评标委员会确定综合得分最高的投标人为中标候选人。**

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

4. 其他相关说明

无

5. 投标被否决条件

本附件所集中列示的投标被否决条件，是本章“评标办法”的组成部分，是对第二章“投标人须知”和本章正文部分所规定的投标被否决条件的总结和补充，如果出现相互矛盾的情况，以第二章“投标人须知”和本章正文部分的规定为准。

5.1 投标人或其投标文件有下列情形之一的，否决其投标：

5.1.1 资格审查有一项不合格的；

- 5.1.2 存在第二章“投标人须知”第 1.4.3 项规定的任何一种情形；
- 5.1.3 除招标文件规定提交备选投标方案外，同一投标人递交两个以上不同的投标文件或者投标报价的；
- 5.1.4 投标报价被评标委员会认定为低于其成本价、违反政府指导价或者高于招标文件设定的招标控制价的；
- 5.1.5 投标文件没有对招标文件实质性要求和条件作出响应的；
- 5.1.6 投标人有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为的；
- 5.1.7 增减或修改招标文件提供的工程量清单的，未按规定计取税金的；
- 5.1.8 投标人拒绝对评标委员会提出的澄清、说明或者补正、修正进行说明或者提供相应证明材料的，以及说明理由不成立或者所提供的证明材料不属实的；
- 5.1.9 投标人提供材料不真实，有弄虚作假现象的；
- 5.1.10 投标文件所附的相关资料存在字迹模糊、辨认不清的地方，经评标委员会认定属于实质性条款的；
- 5.1.11 法律、法规、规章和招标文件规定的其他情形；
- 5.2 有下列行为之一的评委会可以认定为串通投标。
- 5.2.1 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；
- 5.2.2 投标人之间约定中标人；
- 5.2.3 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；
- 5.2.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；
- 5.2.5 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。
- 5.2.6 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 5.2.7 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 5.2.8 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- 5.2.9 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- 5.2.10 不同投标人的投标文件相互混装；
- 5.2.11 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- 5.2.12 招标人在开标前开启投标文件并将有关信息泄露给其他投标人；
- 5.2.13 招标人直接或者间接向投标人泄露标底、评标委员会成员等信息；
- 5.2.14 招标人明示或者暗示投标人压低或者抬高投标报价；
- 5.2.15 招标人授意投标人撤换、修改投标文件；
- 5.2.16 招标人明示或者暗示投标人为特定投标人中标提供方便；
- 5.2.17 投标单位制作的电子投标文件经电子辅助评标系统审查两家或两家以上投标企业制作的电子

标书里的 cpuid、硬盘序列号及网卡 MAC 地址三项编码均相同，不同投标人的投标文件由同一台电脑编制或者同一台附属设备打印的；

5.2.18 招标人与投标人为谋求特定投标人中标而采取的其他串通行为。

5.3 投标人有下列情形之一的，属于弄虚作假的行为，否决其投标并计不良行为记录，情节严重者，依法进行行政处罚。

5.3.1 使用伪造、变造的许可证件；

5.3.2 提供虚假的财务状况或者业绩；

5.3.3 提供虚假的主要技术人员简历、劳动关系证明；

5.3.4 提供虚假的信用状况；隐瞒招标文件要求提供的信息；

5.3.5 法律、法规、规章规定的其他情形。

第四章 合同条款及格式

第一节 通用合同条款

1. 一般约定

1.1 词语定义

除专用合同条款另有约定外，合同中的下列词语应具有本款所赋予的含义。

1.1.1 合同

1.1.1.1 合同文件（或称合同）：指合同协议书、中标通知书、投标函、商务和技术偏差表、专用合同条款、通用合同条款、供货要求、分项报价表、中标设备技术性能指标的详细描述、技术服务和质保期服务计划，以及其他构成合同组成部分的文件。

1.1.1.2 合同协议书：指买方和卖方共同签署的合同协议书。

1.1.1.3 中标通知书：指买方通知卖方中标的函件。

1.1.1.4 投标函：指由卖方填写并签署的，名为“投标函”的函件。

1.1.1.5 商务和技术偏差表：指卖方投标文件中的商务和技术偏差表。

1.1.1.6 供货要求：指合同文件中名为“供货要求”的文件。

1.1.1.7 中标设备技术性能指标的详细描述：指卖方投标文件中的投标设备技术性能指标的详细描述。

1.1.1.8 技术服务和质保期服务计划：指卖方投标文件中的技术服务和质保期服务计划。

1.1.1.9 分项报价表：指卖方投标文件中的分项报价表。

1.1.1.10 其他合同文件：指经合同双方当事人确认构成合同文件的其他文件。

1.1.2 合同当事人

1.1.2.1 合同当事人：指买方和（或）卖方。

1.1.2.2 买方：指与卖方签订合同协议书，购买合同设备和技术服务和质保期服务的当事人，及其合法继承人。

1.1.2.3 卖方：指与买方签订合同协议书，提供合同设备和技术服务和质保期服务的当事人，及其合法继承人。

1.1.3 合同价格

1.1.3.1 签约合同价：是签订合同时合同协议书中写明的合同总金额。

1.1.3.2 合同价格：指卖方按合同约定履行了全部合同义务后，买方应付给卖方的金额。

1.1.4 合同设备：指卖方按合同约定应向买方提供的设备、装置、备品、备件、易损易耗件、

配套使用的软件或其他辅助电子应用程序及技术资料，或其中任何一部分。

1.1.5 技术资料：指各种纸质及电子载体的与合同设备的设计、检验、安装、调试、考核、操作、维修以及保养等有关的技术指标、规格、图纸和说明文件。

1.1.6 安装：指对合同设备进行的组装、连接以及根据需要将合同设备固定在施工场地内一定的位置上，使其就位并与相关设备、工程实现连接。

1.1.7 调试：指在合同设备安装完成后，对合同设备所进行的调校和测试。

1.1.8 考核：指在合同设备调试完成后，对合同设备进行的用于确定其是否达到合同约定的技术性能考核指标的考核。

1.1.9 验收：指合同设备通过考核达到合同约定的技术性能考核指标后，买方作出接受合同设备的确认。

1.1.10 技术服务：指卖方按合同约定，在合同设备验收前，向买方提供的安装、调试服务，或者在由买方负责的安装、调试、考核中对买方进行的技术指导、协助、监督 and 培训等。

1.1.11 质量保证期：指合同设备验收后，卖方按合同约定保证合同设备适当、稳定运行，并负责消除合同设备故障的期限。

1.1.12 质保期服务：指在质量保证期内，卖方向买方提供的合同设备维护服务、咨询服务、技术指导、协助以及对出现故障的合同设备进行修理或更换的服务。

1.1.13 工程

1.1.13.1 工程：指在专用合同条款中指定的，安装运行合同设备的工程。

1.1.13.2 施工场地（或称工地、施工现场）：指专用合同条款中指定的工程所在场所。

1.1.14 天（或称日）：除特别指明外，指日历天。合同中按天计算时间的，开始当天不计入，从次日开始计算。合同约定的期间的最后一天是星期日或者其他法定休假日的，以休假日的次日为期间的最后一天。

1.1.15 月：按照公历月计算。合同中按月计算时间的，开始当天不计入，从次日开始计算。合同约定的期间的最后一天是星期日或者其他法定休假日的，以休假日的次日为期间的最后一天。

1.1.16 书面形式：指合同文件、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

1.2 语言文字

合同使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.3 合同文件的优先顺序

组成合同的各项文件应互相解释，互为说明。除专用合同条款另有约定外，解释合同文件的优先顺序如下：

- （1）合同协议书；
- （2）中标通知书；
- （3）投标函；
- （4）商务和技术偏差表；
- （5）专用合同条款；

- (6) 通用合同条款；
- (7) 供货要求；
- (8) 分项报价表；
- (9) 中标设备技术性能指标的详细描述；
- (10) 技术服务和质保期服务计划；
- (11) 其他合同文件。

1.4 合同的生效及变更

1.4.1 除专用合同条款另有约定外，买方和卖方的法定代表人（单位负责人）或其授权代表在合同协议书上签字并加盖单位章后，合同生效。

1.4.2 除专用合同条款另有约定外，在合同履行过程中，如需对合同进行变更，双方应签订书面协议，并经双方法定代表人（单位负责人）或其授权代表签字并加盖单位章后生效。

1.5 联络

1.5.1 买卖双方应就合同履行中有关的事项及时进行联络，重要事项应通过书面形式进行联络或确认。合同履行过程中的任何联络及相关文件的签署，均应通过专用合同条款指定的联系人和联系方式进行。合同履行过程中，双方可以书面形式增加或变更指定联系人。

1.5.2 合同履行中或与合同有关的任何联络，送达到第 1.5.1 项指定的联系人即视为送达。

1.5.3 买方可以安排监理等相关人员作为买方人员，与卖方进行联络或参加合同设备的监造（如有）、交货前检验（如有）、开箱检验、安装、调试、考核、验收等，但应按照第 1.5.1 项的约定事先书面通知卖方。

1.6 联合体

1.6.1 卖方为联合体的，联合体各方应当共同与买方签订合同，并向买方为履行合同承担连带责任。

1.6.2 在合同履行过程中，未经买方同意，不得修改联合体协议。联合体协议中关于联合体成员间权利义务的划分，并不影响或减损联合体各方应就履行合同向买方承担的连带责任。

1.6.3 联合体牵头人代表联合体与买方联系，并接受指示，负责组织联合体各成员全面履行合同。除非专用合同条款另有约定，牵头人在履行合同中的所有行为均视为已获得联合体各方的授权。买方可将合同价款全部支付给牵头人并视为其已适当履行了付款义务。如牵头人的行为将构成对合同内容的变更，则牵头人须事先获得联合体各方的特别授权。

1.7 转让

未经对方当事人书面同意，合同任何一方均不得转让其在合同项下的权利和（或）义务。

2. 合同范围

卖方应根据供货要求、中标设备技术性能指标的详细描述、技术服务和质保期服务计划等合同文件的约定向买方提供合同设备、技术服务和质保期服务。

3. 合同价格与支付

3.1 合同价格

3.1.1 合同协议书中载明的签约合同价包括卖方为完成合同全部义务应承担的一切成本、费用和支出以及卖方的合理利润。

3.1.2 除专用合同条款另有约定外，签约合同价为固定价格。

3.2 合同价款的支付

除专用合同条款另有约定外，买方应通过以下方式 and 比例向卖方支付合同价款：

3.2.1 交货款

卖方按合同约定交付全部合同设备后，买方在收到卖方提交的下列全部单据并经审核无误后 28 日内，向卖方支付合同价格的 70%：

- (1) 卖方出具的交货清单正本一份；
- (2) 买方签署的收货清单正本一份；
- (3) 制造商出具的出厂质量合格证正本一份；
- (4) 合同价格 100% 金额的增值税发票正本一份。

3.2.2 验收款

买方在收到卖方提交的买卖双方签署的合同设备验收证书或已生效的验收款支付函正本一份并经审核无误后 28 日内，向卖方支付合同价格的 25%。

3.2.3 结清款

买方在收到卖方提交的买方签署的质量保证期届满证书或已生效的结清款支付函正本一份并经审核无误后 28 日内，向卖方支付合同价格的 5%。

如果依照合同第 9.1 项，卖方应向买方支付费用的，买方有权从结清款中直接扣除该笔费用。

除专用合同条款另有约定外，在买方向卖方支付验收款的同时或其后的任何时间内，卖方可在向买方提交买方可接受的金额为合同价格 5% 的合同结清款保函的前提下，要求买方支付合同结清款，买方不得拒绝。

合同价款支付方式以专用条款为准。

3.3 买方扣款的权利

当卖方应向买方支付合同项下的违约金或赔偿金时，买方有权从上述任何一笔应付款中予以直接扣除和（或）兑付履约保证金。

4. 监造及交货前检验

4.1 监造

专用合同条款约定买方对合同设备进行监造的，双方应按本款及专用合同条款约定履行。

4.1.1 在合同设备的制造过程中，买方可派出监造人员，对合同设备的生产制造进行监造，监督合同设备制造、检验等情况。监造的范围、方式等应符合专用合同条款和（或）供货要求等合同文件的约定。

4.1.2 除专用合同条款和（或）供货要求等合同文件另有约定外，买方监造人员可到合同设备及其关键部件的生产制造现场进行监造，卖方应予配合。卖方应免费为买方监造人员提供工作条件及便利，包括但不限于必要的办公场所、技术资料、检测工具及出入许可等。除专用合同条款另有约定外，买方监造人员的交通、食宿费用由买方承担。

4.1.3 卖方制订生产制造合同设备的进度计划时，应将买方监造纳入计划安排，并提前通知买方；买方进行监造不应影响合同设备的正常生产。除专用合同条款和（或）供货要求等合同文件另有约定外，卖方应提前 7 日将需要买方监造人员现场监造事项通知买方；如买方监造人员未按通知出席，不影响合同设备及其关键部件的制造或检验，但买方监造人员有权事后了解、查阅、复制相关制造或检验记录。

4.1.4 买方监造人员在监造中如发现合同设备及其关键部件不符合合同约定的标准，则有权提出意见和建议。卖方应采取必要措施消除合同设备的不符，由此增加的费用和（或）造成的延误由卖方负责。

4.1.5 买方监造人员对合同设备的监造，不视为对合同设备质量的确认，不影响卖方交货后买方依照合同约定对合同设备提出质量异议和（或）退货的权利，也不免除卖方依照合同约定对合同设备所应承担的任何义务或责任。

4.2 交货前检验

专用合同条款约定买方参与交货前检验的，双方应按本款及专用合同条款约定履行。

4.2.1 合同设备交货前，卖方应会同买方代表根据合同约定对合同设备进行交货前检验并出具交货前检验记录，有关费用由卖方承担。卖方应免费为买方代表提供工作条件及便利，包括但不限于必要的办公场所、技术资料、检测工具及出入许可等。除专用合同条款另有约定外，买方代表的交通、食宿费用由买方承担。

4.2.2 除专用合同条款和（或）供货要求等合同文件另有约定外，卖方应提前 7 日将需要买方代表检验事项通知买方；如买方代表未按通知出席，不影响合同设备的检验。若卖方未依照合同约定提前通知买方而自行检验，则买方有权要求卖方暂停发货并重新进行检验，由此增加的费用和（或）造成的延误由卖方负责。

4.2.3 买方代表在检验中如发现合同设备不符合合同约定的标准，则有权提出异议。卖方应采取必要措施消除合同设备的不符，由此增加的费用和（或）造成的延误由卖方负责。

4.2.4 买方代表参与交货前检验及签署交货前检验记录的行为，不视为对合同设备质量的确认，不影响卖方交货后免除卖方依照合同约定对合同设备所应承担的任何义务或责任。

5. 包装、标记、运输和交付

5.1 包装

5.1.1 卖方应对合同设备进行妥善包装，以满足合同设备运至施工场地及在施工场地保管的需要。包装应采取防潮、防晒、防锈、防腐蚀、防震动及防止其它损坏的必要保护措施，从而保护合同设备能够经受多次搬运、装卸、长途运输并适宜保管。

5.1.2 每个独立包装箱内应附装箱清单、质量合格证、装配图、说明书、操作指南等资料。

5.1.3 除专用合同条款另有约定外，买方无需将包装物退还给卖方。

5.2 标记

5.2.1 除专用合同条款另有约定外,卖方应在每一包装箱相邻的四个侧面以不可擦除的、明显的方式标记必要的装运信息和标记,以满足合同设备运输和保管的需要。

5.2.2 根据合同设备的特点和运输、保管的不同要求,卖方应在包装箱上清楚地标注“小心轻放”、“此端朝上,请勿倒置”、“保持干燥”等字样和其他适当标记。对于专用合同条款约定的超大超重件,卖方应在包装箱两侧标注“重心”和“起吊点”以便装卸和搬运。如果发运合同设备中含有易燃易爆物品、腐蚀物品、放射性物质等危险品,则应在包装箱上标明危险品标志。

5.3 运输

5.3.1 卖方应自行选择适宜的运输工具及线路安排合同设备运输。

5.3.2 除专用合同条款另有约定外,每件能够独立运行的设备应整套装运。该设备安装、调试、考核和运行所使用的备品、备件、易损易耗件等应随相关的主机一齐装运。

5.3.3 除专用合同条款另有约定外,卖方应在合同设备预计启运 7 日前,将合同设备名称、数量、箱数、总毛重、总体积(用 m³ 表示)、每箱尺寸(长×宽×高)、装运合同设备总金额、运输方式、预计交付日期和合同设备在运输、装卸、保管中的注意事项等预通知买方,并在合同设备启运后 24 小时之内正式通知买方。

5.3.4 卖方在根据第 5.3.3 项进行通知时,如果发运合同设备中包括专用合同条款约定的超大超重包装,则卖方应将超大和(或)超重的每个包装箱的重量和尺寸通知买方;如果发运合同设备中包括易燃易爆物品、腐蚀物品、放射性物质等危险品,则危险品的品名、性质、在运输、装卸、保管方面的特殊要求、注意事项和处理意外情况的方法等,也应一并通知买方。

5.4 交付

5.4.1 除专用合同条款另有约定外,卖方应根据合同约定的交付时间和批次在施工场地车面上将合同设备交付给买方。买方对卖方交付的包装的合同设备的外观及件数进行清点核验后应签发收货清单,并自负风险和费用进行卸货。买方签发收货清单不代表对合同设备的接受,双方还应按合同约定进行后续的检验和验收。

5.4.2 合同设备的所有权和风险自交付时起由卖方转移至买方,合同设备交付给买方之前包括运输在内的所有风险均由卖方承担。

5.4.3 除专用合同条款另有约定外,买方如果发现技术资料存在短缺和(或)损坏,卖方应在收到买方的通知后 7 日内免费补齐短缺和(或)损坏的部分。如果买方发现卖方提供的技术资料有误,卖方应在收到买方通知后 7 日内免费替换。如由于买方原因导致技术资料丢失和(或)损坏,卖方应在收到买方的通知后 7 日内补齐丢失和(或)损坏的部分,但买方应向卖方支付合理的复制、邮寄费用。

6. 开箱检验、安装、调试、考核、验收

6.1 开箱检验

6.1.1 合同设备交付后应进行开箱检验,即合同设备数量及外观检验。开箱检验在专用合同条款约定的下列任一种时间进行:

- (1) 合同设备交付时;

(2) 合同设备交付后的一定期限内。

如开箱检验不在合同设备交付时进行, 买方应在开箱检验 3 日前将开箱检验的时间和地点通知卖方。

6.1.2 除专用合同条款另有约定外, 合同设备的开箱检验应在施工场地进行。

6.1.3 开箱检验由买卖双方共同进行, 卖方应自负费用派遣代表到场参加开箱检验。

6.1.4 在开箱检验中, 买方和卖方应共同签署数量、外观检验报告, 报告应列明检验结果, 包括检验合格或发现的任何短缺、损坏或其它与合同约定不符的情形。

6.1.5 如果卖方代表未能依约或按买方通知到场参加开箱检验, 买方有权在卖方代表未在场的情况下进行开箱检验, 并签署数量、外观检验报告, 对于该检验报告和检验结果, 视为卖方已接受, 但卖方确有合理理由且事先与买方协商推迟开箱检验时间的除外。

6.1.6 如开箱检验不在合同设备交付时进行, 则合同设备交付以后到开箱检验之前, 应由买方负责按交货时外包装原样对合同设备进行妥善保管。除专用合同条款另有约定外, 在开箱检验时如果合同设备外包装与交货时一致, 则开箱检验中发现的合同设备的短缺、损坏或其它与合同约定不符的情形, 由卖方负责, 卖方应补齐、更换及采取其他补救措施。如果在开箱检验时合同设备外包装不是交货时的包装或虽是交货时的包装但与交货时不一致且出现很可能导致合同设备短缺或损坏的包装破损, 则开箱检验中发现合同设备短缺、损坏或其它与合同约定不符的情形风险, 由买方承担, 但买方能够证明是由于卖方原因或合同设备交付前非买方原因导致的除外。

6.1.7 如双方在专用合同条款和(或)供货要求等合同文件中约定由第三方检测机构对合同设备进行开箱检验或在开箱检验过程中另行约定由第三方检验的, 则第三方检测机构的检验结果对双方均具有约束力。

6.1.8 开箱检验的检验结果不能对抗在合同设备的安装、调试、考核、验收中及质量保证期内发现的合同设备质量问题, 也不能免除或影响卖方依照合同约定对买方负有的包括合同设备质量在内的任何义务或责任。

6.2 安装、调试

6.2.1 开箱检验完成后, 双方应对合同设备进行安装、调试, 以使其具备考核的状态。安装、调试应按照专用合同条款约定的下列任一种方式进行:

(1) 卖方按照合同约定完成合同设备的安装、调试工作;

(2) 买方或买方安排第三方负责合同设备的安装、调试工作, 卖方提供技术服务。除专用合同条款另有约定外, 在安装、调试过程中, 如由于买方或买方安排的第三方未按照卖方现场服务人员的指导导致安装、调试不成功和(或)出现合同设备损坏, 买方应自行承担责任。如在买方或买方安排的第三方按照卖方现场服务人员的指导进行安装、调试的情况下出现安装、调试不成功和(或)造成合同设备损坏的情况, 卖方应承担责任。

6.2.2 除专用合同条款另有约定外, 安装、调试中合同设备运行需要的用水、用电、其他动力和原材料(如需要)等均由买方承担。

6.2.3 双方应对合同设备的安装、调试情况共同及时地进行记录。

6.3 考核

6.3.1 安装、调试完成后，双方应对合同设备进行考核，以确定合同设备是否达到合同约定的技术性能考核指标。除专用合同条款另有约定外，考核中合同设备运行需要的用水、用电、其他动力和原材料（如需要）等均由买方承担。

6.3.2 如由于卖方原因合同设备在考核中未能达到合同约定的技术性能考核指标，则卖方应在双方同意的期限内采取措施消除合同设备中存在的缺陷，并在缺陷消除以后，尽快进行再次考核。

6.3.3 由于卖方原因未能达到技术性能考核指标时，为卖方进行考核的机会不超过三次。如果由于卖方原因，三次考核均未能达到合同约定的技术性能考核指标，则买卖双方应就合同的后续履行进行协商，协商不成的，买方有权解除合同。但如合同中约定了或双方在考核中另行达成了合同设备的最低技术性能考核指标，且合同设备达到了最低技术性能考核指标的，视为合同设备已达到技术性能考核指标，买方无权解除合同，且应接受合同设备，但卖方应按专用合同条款的约定进行减价或向买方支付补偿金。

6.3.4 如由于买方原因合同设备在考核中未能达到合同约定的技术性能考核指标，则卖方应协助买方安排再次考核。由于买方原因未能达到技术性能考核指标时，为买方进行考核的机会不超过三次。

6.3.5 考核期间，双方应及时共同记录合同设备的用水、用电、其他动力和原材料（如有）的使用及设备考核情况。对于未达到技术性能考核指标的，应如实记录设备表现、可能原因及处理情况等。

6.4 验收

6.4.1 如合同设备在考核中达到或视为达到技术性能考核指标，则买卖双方应在考核完成后 7 日内。

6.4.2 专用合同条款另行约定的时间内签署合同设备验收证书一式二份，双方各持一份。验收日期应为合同设备达到或视为达到技术性能考核指标的日期。

如由于买方原因合同设备在三次考核中均未能达到技术性能考核指标，买卖双方应在考核结束后 7 日内或专用合同条款另行约定的时间内签署验收款支付函。

除专用合同条款另有约定外，卖方有义务在验收款支付函签署后 12 个月内应买方要求提供相关技术服务，协助买方采取一切必要措施使合同设备达到技术性能考核指标。买方应承担卖方因此产生的全部费用。

6.4.3 在上述 12 个月的期限内，如合同设备经过考核达到或视为达到技术性能考核指标，则买卖双方应按照第 6.4.1 项的约定签署合同设备验收证书。

除专用合同条款另有约定外，如由于买方原因在最后一批合同设备交货后 6 个月内未能开始考核，则买卖双方应在上述期限届满后 7 日内或专用合同条款另行约定的时间内签署验收款支付函。

除专用合同条款另有约定外，卖方有义务在验收款支付函签署后 6 个月内应买方要求提供不超出合同范围的技术服务，协助买方采取一切必要措施使合同设备达到技术性能考核指标，且买方无需因此向卖方支付费用。

在上述 6 个月的期限内，如合同设备经过考核达到或视为达到技术性能考核指标，则买卖双方应按照第 6.4.1 项的约定签署合同设备验收证书。

6.4.4 在第 6.4.2 项和第 6.4.3 项情形下,卖方也可单方签署验收款支付函提交买方,如果买方在收到卖方签署的验收款支付函后 14 日内未向卖方提出书面异议,则验收款支付函自签署之日起生效。

6.4.5 合同设备验收证书的签署不能免除卖方在质量保证期内对合同设备应承担的保证责任。

7. 技术服务

7.1 卖方应派遣技术熟练、称职的技术人员到施工场地为买方提供技术服务。卖方的技术服务应符合合同的约定。

7.2 买方应免费为卖方技术人员提供工作条件及便利,包括但不限于必要的办公场所、技术资料及出入许可等。除专用合同条款另有约定外,卖方技术人员的交通、食宿费用由卖方承担。

7.3 卖方技术人员应遵守买方施工现场的各项规章制度和安全操作规程,并服从买方的现场管理。

7.4 如果任何技术人员不合格,买方有权要求卖方撤换,因撤换而产生的费用应由卖方承担。在不影响技术服务并且征得买方同意的条件下,卖方也可自负费用更换其技术人员。

8. 质量保证期

8.1 除专用合同条款和(或)供货要求等合同文件另有约定外,合同设备整体质量保证期为验收之日起 12 个月。如对合同设备中关键部件的质量保证期有特殊要求的,买卖双方可在专用合同条款中约定。在合同第 6.4.2 项情形下,无论合同设备何时验收,其质量保证期最长为签署验收款支付函后 12 个月。在合同第 6.4.3 项情形下,无论合同设备何时验收,其质量保证期最长为签署验收款支付函后 6 个月。

8.2 在质量保证期内如果合同设备出现故障,卖方应自负费用提供质保期服务,对相关合同设备进行修理或更换以消除故障。更换的合同设备和(或)关键部件的质量保证期应重新计算。但如果合同设备的故障是由于买方原因造成的,则对合同设备进行修理和更换的费用应由买方承担。

8.3 质量保证期届满后,买方应在 7 日内或专用合同条款另行约定的时间内向卖方出具合同设备的质量保证期届满证书。

8.4 在合同第 6.4.2 项情形下,如在验收款支付函签署后 12 个月内由于买方原因合同设备仍未能达到技术性能考核指标,则买卖双方应在该 12 个月届满后 7 日内或专用合同条款另行约定的时间内签署结清款支付函。

8.5 在合同第 6.4.3 项情形下,如在验收款支付函签署后 6 个月内由于买方原因合同设备仍未进行考核或仍未达到技术性能考核指标,则买卖双方应在该 6 个月届满后 7 日内或专用合同条款另行约定的时间内签署结清款支付函。

8.6 在第 8.4 款和第 8.5 款情形下,卖方也可单方签署结清款支付函提交买方,如果买方在收到卖方签署的结清款支付函后 14 日内未向卖方提出书面异议,则结清款支付函自签署之日起生效。

9. 质保期服务

9.1 卖方应为质保期服务配备充足的技术人员、工具和备件并保证提供的联系方式畅通。除专用合同条款和（或）供货要求等合同文件另有约定外，卖方应在收到买方通知后 24 小时内做出响应，如需卖方到合同设备现场，卖方应在收到买方通知后 48 小时内到达，并在到达后 7 日内解决合同设备的故障（重大故障除外）。如果卖方未在上述时间内作出响应，则买方有权自行或委托他人解决相关问题或查找和解决合同设备的故障，卖方应承担由此发生的全部费用。

9.2 如卖方技术人员需到合同设备现场进行质保期服务，则买方应免费为卖方技术人员提供工作条件及便利，包括但不限于必要的办公场所、技术资料及出入许可等。除专用合同条款另有约定外，卖方技术人员的交通、食宿费用由卖方承担。卖方技术人员应遵守买方施工现场的各项规章制度和安全操作规程，并服从买方的现场管理。

9.3 如果任何技术人员不合格，买方有权要求卖方撤换，因撤换而产生的费用应由卖方承担。在不影响质保期服务并且征得买方同意的条件下，卖方也可自负费用更换其技术人员。

9.4 除专用合同条款另有约定外，卖方应就在施工现场进行质保期服务的情况进行记录，记载合同设备故障发生的时间、原因及解决情况等，由买方签字确认，并在质量保证期结束后提交给买方。

10. 履约保证金

除专用合同条款另有约定外，履约保证金自合同生效之日起生效，在合同设备验收证书或验收款支付函签署之日起 28 日后失效。如果卖方不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定，买方有权扣划相应金额的履约保证金。

11. 保证

11.1 卖方保证其具有完全的能力履行本合同项下的全部义务。

11.2 卖方保证其所提供的合同设备及对合同的履行符合所有应适用的法律、行政法规、地方性法规、自治条例和单行条例、规章及其他规范性文件的强制性规定。

11.3 卖方保证其对合同设备的销售不损害任何第三方的合法权益和社会公众利益。任何第三方不会因卖方原因而基于所有权、抵押权、留置权或其他任何权利或事由对合同设备主张权利。

11.4 卖方保证合同设备符合合同约定的规格、标准、技术性能考核指标等，能够安全和稳定地运行，且合同设备（包括全部部件）全新、完整、未使用过，除非专用合同条款和（或）供货要求等合同文件另有约定。

11.5 卖方保证，卖方所提供的技术资料完整、清晰、准确，符合合同约定并且能够满足合同设备的安装、调试、考核、操作以及维修和保养的需要。

11.6 卖方保证合同范围内提供的备品备件能够满足合同设备在质量保证期结束前正常运行及维修的需要，如在质量保证期结束前因卖方原因出现备品备件短缺影响合同设备正常运行的，卖方应免费提供。

11.7 除专用合同条款和（或）供货要求等合同文件另有约定外，如果在合同设备设计使用寿命期内发生合同项下备品备件停止生产的情况，卖方应事先将拟停止生产的计划通知买方，使买方有足够的时间考虑备品备件的需求量。根据买方要求，卖方应：

(1) 以不高于同期市场价格或其向任何第三方销售同类产品的价格提供合同设备正常运行所需的全部备品备件。

(2) 免费提供可供买方或第三方制造停产备品备件所需的全部技术资料，以便买方持续获得上述备品备件以满足合同设备在寿命期内正常运行的需要。卖方保证买方或买方委托的第三方制造及买方使用这些备品备件不侵犯任何人的知识产权。

11.8 卖方保证，在合同设备设计使用寿命期内，如果卖方发现合同设备由于设计、制造、标识等原因存在足以危及人身、财产安全的缺陷，卖方将及时通知买方并及时采取修正或者补充标识、修理、更换等措施消除缺陷。

12. 知识产权

12.1 买方在履行合同过程中提供给卖方的全部图纸、文件和其他含有数据和信息的资料，其知识产权属于买方。

12.2 除专用合同条款另有约定外，买方不因签署和履行合同而享有卖方在履行合同过程中提供给买方的图纸、文件、配套软件、电子辅助程序和其他含有数据和信息的资料的知识产权。

12.3 如合同设备涉及知识产权，则卖方保证买方在使用合同设备过程中免于受到第三方提出的有关知识产权侵权的主张、索赔或诉讼的伤害。

12.4 如果买方收到任何第三方有关知识产权的主张、索赔或诉讼，卖方在收到买方通知后，应以买方名义并在买方的协助下，自负费用处理与第三方的索赔或诉讼，并赔偿买方因此发生的费用和遭受的损失。除专用合同条款另有约定外，如果卖方拒绝处理前述索赔或诉讼或在收到买方通知后 28 日内未作表示，买方可以自己的名义进行这些索赔或诉讼，因此发生的费用和遭受的损失均应由卖方承担。

13. 保密

合同双方应对因履行合同而取得的另一方当事人的信息、资料等予以保密。未经另一方当事人书面同意，任何一方均不得为与履行合同无关的目的使用或向第三方披露另一方当事人提供的信息、资料。

合同当事人的保密义务不适用于下列信息：

- (1) 非因接受信息一方的过失现在或以后进入公共领域的信息；
- (2) 接受信息一方当事人合法地从第三方获得并且据其善意了解第三方也不对此承担保密义务的信息；
- (3) 法律或法律的执行要求披露的信息。

14. 违约责任

14.1 合同一方不履行合同义务、履行合同义务不符合约定或者违反合同项下所作保证的，应向对方承担继续履行、采取修理、更换、退货等补救措施或者赔偿损失等违约责任。

14.2 卖方未能按时交付合同设备（包括仅迟延交付技术资料但足以导致合同设备安装、调试、考核、验收工作推迟的）的，应向买方支付迟延交付违约金。除专用合同条款另有约定外，迟延交付违约金的计算方法如下：

- (1) 从迟交的第一周到第四周，每周迟延交付违约金为迟交合同设备价格的 0.5%；
- (2) 从迟交的第五周到第八周，每周迟延交付违约金为迟交合同设备价格的 1%；
- (3) 从迟交第九周起，每周迟延交付违约金为迟交合同设备价格的 1.5%。

在计算迟延交付违约金时，迟交不足一周的按一周计算。迟延交付违约金的总额不得超过合同价格的 10%。

迟延交付违约金的支付不能免除卖方继续交付相关合同设备的义务，但如迟延交付必然导致合同设备安装、调试、考核、验收工作推迟的，相关工作应相应顺延。

14.3 买方未能按合同约定支付合同价款的，应向卖方支付延迟付款违约金。除专用合同条款另有约定外，延迟付款违约金的计算方法如下：

- (1) 从迟付的第一周到第四周，每周延迟付款违约金为延迟付款金额的 0.5%；
- (2) 从迟付的第五周到第八周，每周延迟付款违约金为延迟付款金额的 1%；
- (3) 从迟付第九周起，每周延迟付款违约金为延迟付款金额的 1.5%。

在计算延迟付款违约金时，迟付不足一周的按一周计算。延迟付款违约金的总额不得超过合同价格的 10%。

15. 合同的解除

除专用合同条款另有约定外，有下述情形之一，当事人可发出书面通知全部或部分地解除合同，合同自通知到达对方时全部或部分地解除：

- (1) 卖方迟延交付合同设备超过 3 个月；
- (2) 合同设备由于卖方原因三次考核均未能达到技术性能考核指标或在合同约定了或双方在考核中另行达成了最低技术性能考核指标时均未能达到最低技术性能考核指标，且买卖双方未就合同的后续履行协商达成一致；
- (3) 买方延迟付款超过 3 个月；
- (4) 合同一方当事人未能履行合同项下任何其它义务（细微义务除外），或在未事先征得另一方当事人同意的情况下，从事任何可能在实质上不利影响其履行合同能力的活动，经另一方当事人书面通知后 14 日内或在专用合同条款约定的其他期限内未能对其行为作出补救；
- (5) 合同一方当事人出现破产、清算、资不抵债、成为失信被执行人等可能丧失履约能力的情形，且未能提供令对方满意的履约保证金。

16. 不可抗力

16.1 如果任何一方当事人受到不能预见、不能避免且不能克服的不可抗力事件的影响，例如战争、严重的火灾、台风、地震、洪水和专用合同条款约定的其他情形，而无法履行合同项下的任何义务，则受影响的一方当事人应立即将此类事件的发生通知另一方当事人，并应在不可抗力事件发生后 28 日内将有关当局或机构出具的证明文件提交给另一方当事人。

16.2 受不可抗力事件影响的一方当事人对于不可抗力事件导致的任何合同义务的迟延履行或不能履行不承担违约责任。但该方当事人应尽快将不可抗力事件结束或消除的情况通知另一方当事人。

16.3 双方当事人应在不可抗力事件结束或其影响消除后立即继续履行其合同义务，合同期限也应相应顺延。除专用合同条款另有约定外，如果不可抗力事件的影响持续超过 140 日，则任何一方当事人均有权以书面通知解除合同。

17. 争议的解决

因本合同引起的或与本合同有关的任何争议, 双方可通过友好协商解决。友好协商解决不成的, 可在专用合同条款中约定下列一种方式解决:

- (1) 向约定的仲裁委员会申请仲裁;
- (2) 向有管辖权的人民法院提起诉讼。

第二节 专用合同条款

下述关于要采购的设备的具体资料是对第一节通用合同条款的主要内容的具体补充和修改，如果与第一节有矛盾的话，应以本资料表为准。

条款号	内容
1.1	词语定义：按通用合同条款执行
1.1.13.1	安装运行合同设备的工程名称：_____
1.1.13.2	工程所在场所：买方指定场所，位于山东省威海市滨海大道威海国际经贸交流中心项目部
1.4.1	合同生效条件为下列第（2）种情况： （1）按通用合同条款执行 （2）买方和卖方的法定代表人（单位负责人）或其授权代表在合同协议书上签字并加盖单位章后，合同生效。 （3）其他：___/___
1.4.2	合同变更条件为下列第（2）种情况： （1）按通用合同条款执行 （2）在合同履行过程中，如需对合同进行变更，双方应签订书面协议，并经双方法定代表人（单位负责人）或其授权代表签字并加盖单位章后生效。 （3）其他：___/___
1.5.1	买方指定的联系人：孙凯； 买方指定的联系方式：18660336403。 卖方指定的联系人：_____； 卖方指定的联系方式：_____。
1.6.3	牵头人在履行合同中的所有行为是否均视为已获得联合体各方的授权的约定：___/___
3.1.2	关于签约合同价是否为固定价格的约定： 固定全费用综合单价合同，数量按实，最终结算依据审计部门的审计意见调整。签约单价为本合同所确定的全部工作内容的价格体现，从设备生产制作运至买方指定场所，到设备安装完成且调试及试运行合格满足竣工验收要求，以及质保期内设备维修所需发生的所有费用。货物以目的地交货的价格包括但不限于：包括设备价款（备品备件）、包装费、运输费、港口报关、商检及各类港杂费、装卸费（到工地仓库集中卸车位置）、运输保险费、安装费、调试及试运行费用、检测费、保险、培训及技术服务费、资料费、易损件及专用工具、利润、税费、风险金等所有费用。如发现有漏项、缺件，卖方应无条件、无偿补齐，所发生的一切费用，视为已包含

	在签约合同价之中，且并不因此而影响交付买方使用的时间。
3.2	<p>关于买方支付合同价款的时间、方式和比例、结清款等的约定如下： <u>(2)</u> 种执行： (1) <u> / </u> (2) 其他： 合同生效，无预付款。每批次设备到场检验清点完毕，各作业区域内，设备安装合格后 30 个工作日内，付至安装合格设备价款的 75%；设备所在工程子项竣工验收合格且结算正式送审后 30 个工作日内，付至该部分设备价款的 82%；合同范围内设备及安装工程结算办理完成后四个月内支付至结算金额的 97%；剩余总价的 3%作为质保金，质保金在工程竣工验收合格满两年后，无任何质量问题的情况下 30 个工作日内无息返还。</p> <p>买方每次支付设备价款前，卖方需按照买方要求向买方提供符合法律法规和税务部门要求的足额的增值税专用发票，经买方财务认可后，支付至卖方指定账户。</p>
4.1	<p>关于监造，采用下列第 <u>(2)</u> 项约定： (1) 买方对合同设备进行监造 (2) 买方不对合同设备进行监造</p>
4.1.1	关于监造的范围、方式等的约定： <u> / </u> 。
4.1.2	<p>买方监造人员是否可到合同设备及其关键部件的生产制造现场进行监造，按第 <u>(3)</u> 种执行： (1) 按通用合同条款执行 (2) 其他：<u> / </u> (3) <u> / </u></p> <p>买方监造人员的交通、食宿费用承担方按第 <u>(3)</u> 种执行： (1) 按通用合同条款执行 (2) 其他：<u> / </u> (3) <u> / </u></p>
4.1.3	<p>卖方应提前 <u>(3)</u> 日将需要买方监造人员现场监造事项通知买方： (1) 7 (2) 其他：<u> / </u> (3) <u> / </u></p>
4.2	<p>买方是否参与交货前检验，采用下列第 <u>(2)</u> 项约定： (1) 买方参与交货前检验 (2) 买方不参与交货前检验</p>
4.2.1	<p>买方代表的交通、食宿费用承担方按第 <u>(3)</u> 种执行： (1) 按通用合同条款执行</p>

	(2) 其他: <u> / </u> (3) <u> / </u>
4.2.2	卖方应提前 <u>(3)</u> 日将需要买方代表检验事项通知买方 (1) 7 (2) 其他: <u> / </u> (3) <u> / </u>
5.1.3	买方是否需将包装物退还给卖方, 按第 <u>(1)</u> 种执行: (1) 不退还 (2) 退还 (3) 其他: <u> / </u>
5.2.1	对装运信息和标记的要求: 按第 <u>(1)</u> 种执行: (1) 按通用合同条款执行 (2) 其他: <u> / </u>
5.2.2	超大超重件的名称、范围: <u>(1)</u> (1) <u> / </u> (2) 其他: <u> / </u>
5.3.2	对装运的要求按第 <u>(1)</u> 种执行: (1) 按通用合同条款执行 (2) 其他: <u> / </u>
5.3.3	卖方运输通知的约定按第 <u>(1)</u> 种执行: (1) 按通用合同条款执行 (2) 其他: <u> / </u>
5.4.1	合同设备交付时间和批次: 合同签订后, 自卖方收到买方供货计划之日起计算, 在买方提出的供货周期内完成交付, 详见合同附件六。 交付地点: <u>(2)</u> 种执行 (1) 施工场地车面上 (2) 其他: 买方指定地点。 卖方是否负责卸货并承担卸货费用: <u>(2)</u> (1) 否 (2) 是
5.4.3	关于技术资料存在短缺和(或)损坏的, 按第 <u>(1)</u> 种约定执行: (1) 按通用合同条款执行 (2) 其他: <u> / </u>
6.1.1	开箱检验的时间按以下第 <u>(1)</u> 项约定。 (1) 合同设备交付时开箱检验。 (2) 合同设备交付后的 <u> / </u> 日内开箱检验, 买方应在开箱检验 3 日前将开箱检验的时间和地点通知卖方。

	<p>并提供终生技术服务。</p> <p>对关键部件的质量保证期的特殊要求为：<u>卖方承诺相关设施设备在合理设计使用年限内由卖方负责大修，质保期内相关费用由卖方承担，质保期满相关费用由买方承担，据实结算，计入运营成本。设备的质保期及合理设计使用年限详见合同附件五。</u></p>
8.3	<p>质量保证期届满后，买方向卖方出具合同设备质量保证期届满证书的时间：<u>(1)</u>；</p> <p>(1) 7 日内</p> <p>(2) 其他：<u>/</u></p>
8.4	在合同第 6.4.2 项情形下，关于签署结清款支付函的时间的约定： <u>/</u> 。
8.5	在合同第 6.4.3 项情形下，关于签署结清款支付函的时间的约定： <u>/</u> 。
9.1	<p>质保期服务：</p> <p>卖方在收到买方通知后做出响应的时间：<u>按通用合同条款执行</u></p> <p>卖方到达合同设备现场时间：<u>按通用合同条款执行</u></p> <p>卖方解决合同设备故障（重大故障除外）的时间：<u>按通用合同条款执行</u></p>
9.2	<p>卖方技术人员的交通、食宿费用由<u>(1)</u>方承担</p> <p>(1) 卖方</p> <p>(2) 其他：<u>/</u></p>
9.4	<p>关于对质保期服务情况记录的约定：<u>(1)</u>方式进行。</p> <p>(1) 按通用合同条款执行</p> <p>(2) 其他：<u>/</u></p>
10	<p>履约保函：</p> <p>卖方需在合同签订后七日内向买方提交买方认可的金融机构出具的见索即付的履约保函，保函金额为合同价 5%，即人民币_____（小写：元），如未按时足额提交履约保函，视为卖方违约。</p> <p>履约保函退还时间为项目竣工验收通过，扣除违约罚款后无息退还给卖方，相应地，保函生效时间为合同签订之日起至项目通过竣工验收之日止。</p>
11.4	<p>卖方是否对合同设备的规格、标准、技术性能考核指标等符合合同约定，能安全和稳定运行，合同设备（包括全部部件）全新、完整、未使用过等事项，进行保证：<u>按通用合同条款执行</u></p>
11.7	如果在合同设备设计使用寿命期内发生合同项下备品备件停止生产的情况，卖方的义务如下： <u>按通用合同条款执行</u>
12.2	<p>关于卖方在履行合同过程中提供给买方的图纸、文件、配套软件、电子辅助程序和其他含有数据和信息的资料的知识产权的约定：</p> <p><u>按通用合同条款执行</u></p>

12.4	买方收到任何第三方有关知识产权的主张、索赔或诉讼时，如果卖方拒绝处理前述索赔或诉讼或在收到买方通知后 28 日未做表示的，双方约定按如下方式处理：按通用合同条款执行
14.2	卖方迟延交付违约金的计算方法如下： 按通用合同条款执行
14.3	买方迟延付款违约金的计算方法如下： <u> / </u>
15	关于合同解除的约定： 按通用合同条款执行
16.1	属于不可抗力的其他情形： <u> / </u>
16.3	关于发生不可抗力事件后，解除合同的约定：按通用合同条款执行
17	因执行本合同所发生的或者与本合同有关的一切争议将由合同双方通过友好协商解决。如果不能协商一致，可采取下列第 <u> (2) </u> 种方式解决： (1) 向项目所在地仲裁委员会申请仲裁； (2) 向项目所在地人民法院提起诉讼。
18	补充条款： <u> (1) 在质保期内，因卖方制造质量而出现货物故障，在接到买方的通知后，在半小时内，卖方须赶到现场，免费予以排除。在上述时限内卖方未赶到，买方可采取必要的补救措施，但其风险和费用由卖方承担，买方按合同规定，对卖方行使的其他权利不受影响。若因操作不当造成的货物故障，卖方免维修费，并承担更换零、部件的费用。 </u> <u> (2) 在质保期届满前的最后一个月，在项目现场，对所供的重点、关键货物，进行常规保养、更换易损件；在质保期满后，出现的货物质量技术问题，卖方仍要做好售后服务，并在第 1 款所述时限内赶到。更换零部件的价格终身享受出厂价。 </u> <u> (3) 未按合同规定的质量要求交付货物，买方拒收时，卖方承担不履行合同的违约责任。 </u> <u> (4) 迟延履行(包括整改、重做、更换和补交，或由买方提出变更，卖方承诺，但未在承诺的期限内完成等)。买方应书面通知给一个合理的期限，如卖方仍不能履行，按卖方不履行合同处理。 </u> <u> (5) 本合同所有货物的制造，都必须由卖方或投标文件中明确的分包商承担，否则将按卖方不履行合同处理 </u> <u> (6) 履行义务不符合合同的约定，卖方须承担违约责任。 </u> <u> (7) 卖方必须保守买方的商业秘密，不得将与本合同有关的涉及买方的商业秘密和技术文件故意或过失泄露给第三方；即使向卖方有关人员提供，仅限于履行合同必须的范围。否则依法承担商业损害赔偿赔偿责任。 </u>

第三节 合同附件格式

附件一：合同协议书

合同协议书

威海中威建设发展有限公司为获得威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施设备采购、安装、技术服务和质保期服务，已接受_____为提供上述合同设备安装和技术服务和质保期服务所作的投标，买方和卖方共同达成如下协议：

1. 本协议书与下列文件一起构成合同文件：

- (1) 中标通知书；
- (2) 投标函；
- (3) 商务和技术偏差表；
- (4) 专用合同条款；
- (5) 通用合同条款；
- (6) 供货要求；
- (7) 报价表；
- (8) 中标设备技术性能指标的详细描述；
- (9) 技术服务和质保期服务计划；
- (10) 其他合同文件。

2. 上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

3. 签约合同价：人民币 _____（大写），小写：元。

4. 卖方承诺保证完全按照合同约定提供合同设备和技术服务和质保期服务并修补缺陷。

5. 买方承诺保证按照合同约定的条件、时间和方式向卖方支付合同价款。

6. 本合同协议书一式柒份，买方执伍份，卖方执贰份。

7. 合同未尽事宜，双方另行签订补充协议，补充协议是合同的组成部分。

买方（盖章）：威海中威建设发展有限公司 卖方（盖章）：

司

法定代表人

法定代表人：

授权代表人 : 授权代表人 :
:
地 址 : 威海市经区 地 址 :
开户银行 : 中信银行股份有限公司 开户银行 :
威海环翠支行
银行账号 : 8110601012600615856 银行账号 :
签约日期 : 签约日期 :

附件二：法定代表人身份证明书

法定代表人身份证明书

单位名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____

经营期限：_____

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____

系 _____的法定代表人。

特此证明。

单位名称（盖章）_____

日 期：_____年_____月_____日

附件三：法人授权委托书

法人授权委托书

本授权委托书声明：我_____系_____法定
表人，现授权委托_____为我公司授权代表，以我公司的名义参与威海国
际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装合同签订工作，全权负责本工
程合同范围内一切事宜，所签署的一切文件均有效。

授权代表无转委托，特此委托。

授权人：（盖章）_____

法定代表人：（盖章或签字）_____

被授权委托人：（盖章或签字）_____

授权委托日期：_____年_____月_____日

附件四：履约保函

履约保函

威海中威建设发展有限公司：

鉴于威海中威建设发展有限公司（以下简称“买方”）接受_____（以下称“卖方”）于_____年_____月_____日参加威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装招标项目的投标。我方愿意无条件地、不可撤销地就卖方履行与你方订立的合同，向你方提供担保。并与你方于_____年_____月_____日签订《威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装合同》。我方愿意无条件地、不可撤销地就卖方履行与你方订立的合同，向你方提供担保。

1. 担保金额人民币_____元（大写：_____）。
2. 担保有效期自买方与卖方签订的合同生效之日起至项目通过竣工验收之日后失效，但本担保有效期最迟不超过_____年_____月_____日。
3. 在本担保有效期内，如果卖方不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定，我方在收到你方以书面形式提出的在担保金额内的赔偿要求后，在7日内无条件支付。
4. 买方和卖方变更合同时，无论我方是否收到该变更，我方承担本担保规定的义务不变。

注：具体履约担保格式，以出具单位的实际格式为准。

担保人名称：_____（盖单位章）

法定代表人（单位负责人）或其委托代理人：_____（签字）

地 址：_____

邮政编码：_____

电 话：_____

_____年_____月_____日

附件六：后勤基础设施设备供货周期一览表

[illegible]

注：上述设备供货周期，皆自收到买方供货计划之日起计算。

附件七：后勤基础设施设备投标报价汇总表

附件八：后勤基础设施设备分项报价表

第五章 技术标准和供货要求

设备技术要求（投标单位所投产品的技术性能必须满足或优于以下标准）

一、执行标准：

GB4706.1-2005 家用和类似用途电器的安全 第一部分：通用要求

GB4706.13-2014 家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求

GB4706.52-2008 家用和类似用途电器的安全 商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求

GB4706.38-2008 家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求

CCGF603.3-2015 产品质量监督抽查实施规范 商用电动食品加工设备

GB4706.34-2008 家用和类似用途电器的安全 商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求

GB4343.1-2018 家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第1部分：发射；

GB17625.1-2012 电磁兼容 限值 谐波电流发射限值（设备每相输入电流 $\leq 16A$ ）

GB 35848-2018 燃气双头双尾炒炉

GB 35848-2018 燃气单头大炒炉

CJ/T28-2013 商用燃气灶具

QB/T 2139.5-1995 四层货架

QB/T02139.3-1995 双层工作台

GB4806.9-2016 304 不锈钢板材

GB/T 3280-2015 304 不锈钢板材

GB/T 10125-2012 304 不锈钢板材

以上标准规范，同现行标准规范不一致时，以现行标准规范为准。

二、设备明细

(一) 炒炉部分

名称型号	各种炒炉（大、中、小三种炒炉）			
功能用途	炒炉是中式烹饪最常用的炉具，适合煎、炒、爆、炸等中国菜烹调。			
产品名称	单头单尾炒炉	双头双尾炒炉	单头炒炉	单头大锅灶
用料说明	1、炉台面及水围基用 1.2mm 不锈钢板材 2、炉身及炉背用 1.0mm 不锈钢板材 3、炉体骨架用 40x40x4.0mm 的角铁 4、炉通脚用直径 50mm 的镀锌管 5、炉通脚内含支承炉身的钢柱以及可调炉身的高度的子弹脚 6、炉膛采用一体耐火砖 7、炉头采用扩散式高效 4 寸节能铸造炉头，带内置火种，免调试 8、炉膛与台面钢板加装隔热棉 9、炉面前沿设置水槽及滤水板 10、炒炉配不锈钢锅架、不锈钢尾围吊锅 11、炉背水龙头上水管为 304#不锈钢管, 前板装有水阀控制方便使用			
备注	不配锅，配熄火保护 单头单尾炒炉：冷水进水管 $\phi 15$ ；下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口；燃气管 $\phi 25$ ；电压：220V，电源插座，功率：0.25KW 双头双尾炒炉：冷水进水管 $\phi 15$ ；下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口；燃气管 $\phi 25$ ；电压：220V，电源插座，功率：0.6KW 单头炒炉：冷水进水管 $\phi 15$ ；下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口；燃气管 $\phi 25$ ；电压：220V，电源插座，功率：0.6KW 单头大锅灶：冷水进水管 $\phi 15$ ；下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口；燃气管 $\phi 25$ ；电压：220V，电源插座，功率：0.25KW			

(二) 蒸柜部分

名称型号	各种蒸柜及蒸炉类（包括双门、三门蒸柜、推入式蒸柜）			
功能用途	专门用于蒸饭、蒸包、点心或蒸菜等			
产品名称	单门蒸柜	双门蒸柜	三门蒸柜	推入式蒸柜
用料说明	1、 蒸柜外壳架用 1.2mm 的不锈钢板材 2、 柜体骨架结构用 50*50*5.0mm 的角铁，防锈处理 3、 通脚用直径 50mm 的不锈钢管 4、 炉脚内含支承炉身的钢柱以及可调高度的不锈钢子弹脚（附加） 5、 新型多气囊， 嵌入式硅胶门封， 密封牢靠。 6、 双门蒸饭配 24 个蒸饭盆 7、 燃气蒸柜配节能天然气炉头 8、 整体发泡保温			
备注	燃气蒸柜配熄火保护 单门蒸柜：冷水进水管 $\phi 15$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。燃气管 $\phi 25$ ，电压：220V，预留电源线，功率：0.25KW。 双门蒸柜：冷水进水管 $\phi 15$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。燃气管 $\phi 25$ ，电压：220V，预留电源线，功率：0.25KW。 三门蒸柜：冷水进水管 $\phi 15$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。燃气管 $\phi 25$ ，电压：220V，预留电源线，功率：0.25KW。 推入式蒸柜：冷水进水管 $\phi 15$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。电压：380V，预留电源线，功率：36KW。			

(三) 平头煲仔炉部分

名称型号	平头炉及煲仔炉等		
功能用途	用于煲例汤及煲粥，或做煲仔菜等		
产品名称	双头矮汤炉	六头煲仔炉	六头平头炉
用料说明	1、 炉台面用 1.2mm 的不锈钢板材 2、 炉身及炉背板用 1.0mm 的不锈钢板材 3、 炉体骨架用 40x40x4.0mm 的角铁 4、 炉通脚用（内含子弹脚）50mm 的不锈钢管		
备注	配熄火保护 双头矮汤炉：冷水进水管 $\phi 15$ ，燃气管 $\phi 25$ 六头煲仔炉：燃气管 $\phi 25$ 六头平头炉：燃气管 $\phi 25$ ；电压：220V，电源插座，功率：2KW		

(四) 柜类部分

名称型号	柜类部分（包括储碗柜、更衣柜、工作台柜、工作台热柜等）		
功能用途	用于常用厨房物品及不锈钢餐盘的存放		
产品名称	更衣柜	储碗柜	工作台热柜
	双通工作台柜	工作台柜	双通工作台热柜
用料说明	1、柜台面板用 1.2mm 不锈钢 2、层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板 3、层板下加 1.0mm 厚不锈钢板制的支撑 4、通脚用直径 50x1.0mm 的不锈钢管 5、可调子弹脚用直径 50x1.0mm 的全钢子弹脚 6、拉门为左右推拉门 7、更衣柜每个门内有层隔板和一根可拆卸挂衣杆，门上装有转舌锁，镶嵌式暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔 8、热柜配温控仪及暖风机		
备注	热柜：电压：220V，预留电源线，功率：2.5KW。		

（五）存放架类部分

名称型号	存放架类部分（包括四层货架，吊架、粮食架、补台、挂墙层板等）				
功能用途	用于食品原料及常用厨房工具的暂时摆放				
产品名称	四层货架	补台	挂锅架	挂墙层板	吊天花茜架
	挂墙茜架	吊天花双层架连 GN 插盘	吊天花双层架	粮食架	
用料说明	1、主框架采用 $\phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管 2、层架的排骨板采用 1.0mm 的不锈钢板折弯 3、层板采用 1.2mm 的不锈钢板折弯 4、配可调高低的全钢子弹脚 5、炉台拼板及后挡板采用 1.0mm 的不锈钢板				

（六）台类部分

名称型号	各种台类包括（工作台、打荷台、水台（洗物池）、星盆、洗手盆、电热汤池台等）				
功能用途	工作台用于食物斩切加工，星盆用于食物的清洗，电热汤池台用于食物成品的保温				
产品名称	双层工作台	工作台	活动工作台	承重加固工作台	木面工作台
	尼龙工作台	尼龙双层工作台	砍杀台	带沥水槽工作台柜	大理石工作台
	四格热汤池	收残台	垃圾分拣台	洁碟台	洗手星
	单星盆台	单星盆台柜	单星杀鱼台	双星盆台	双星盆台柜
	三星盆台	三星盆台柜	L 型双星污碟台	U 型四星污碟台	万用蒸烤箱开口柜

用料说明	<p>1、工作台面板用 1.2mm 不锈钢</p> <p>2、支架、通脚用直径 50x1.0mm 的不锈钢管</p> <p>3、可调子弹脚用直径 50x1.0mm 的全钢子弹脚</p> <p>4、层板、围板、门及底板用 1.0mm 不锈钢</p> <p>5、柜内活动层板用 1.0mm 不锈钢</p> <p>6、星盆斗及面用 1.2mm 不锈钢</p> <p>7、星盆用 $\phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管支撑， 连杆为 $\phi 25\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管</p> <p>8、星盆均需设有防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p> <p>9、尼龙工作台台面上层为 5cm 尼龙案板</p> <p>10、木案工作台台面为多年生椴木， 厚度 50mm</p> <p>11、活动工作台配静音轮，其中两个脚轮带刹车功能</p>
备注	<p>洗手星配感应水龙头</p> <p>星盆：热水进水管 $\phi 15$，冷水进水管 $\phi 15$，下水管 $\phi 50$，下水自行引至预留排水口。</p> <p>污碟台：热水进水管 $\phi 15$，冷水进水管 $\phi 15$，下水管 $\phi 50$，下水自行引至预留排水口。</p> <p>单星杀鱼台：热水进水管 $\phi 15$，冷水进水管 $\phi 15$，下水管 $\phi 50$，下水自行引至预留排水口。</p> <p>带沥水槽工作台柜：下水管 $\phi 50$，下水自行引至预留排水口。</p> <p>四格热汤池：冷水进水管 $\phi 15$，下水管 $\phi 50$，下水自行引至预留排水口。电压：220V，电源插座，功率：3KW。</p>

(七) 烟罩部分

名称型号	油网烟罩、集气罩及烟罩灭火系统				
功能用途	用于排除厨房内炒菜时所产生的油烟				
产品名称	油网烟罩连灯	集气罩	烟罩灭火系统	UV 光解油烟装置	UV 控制箱
用料说明	1、罩体采用 1.2mm 厚不锈钢板 2、灭火系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。				
备注	油网烟罩配防爆灯，带新风系统 烟罩：220V，预留电源线 烟罩灭火系统：冷水进水管 $\phi 20$ UV 光解油烟装置：220V，连接至现有预留电源接驳点 UV 控制箱：220V，连接至现有预留电源接驳点				

(八) 煮炉、扒炉、炸炉部分

名称型号	蒸煮炉、扒炉、炸炉、煎锅等			
功能用途	用于食物的煎、炒、烹、炸			
产品名称	平底煎锅	双头蒸煮炉	平扒炉	双缸炸炉
用料说明	1、炉台面用 1.2mm 不锈钢板材 2、其他部分 1.0mm 不锈钢板材 3、变频温度控制, 可以不断进行自动调节 4、超温保护, 缺水提示, 自动检测			
备注	双缸炸炉配两个炸篮 平底煎锅：冷水进水管 $\phi 20$ ，电压：380V，预留电源线，功率：20KW 双头蒸煮炉：冷水进水管 $\phi 20$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口，燃气管 $\phi 38$ ，电压：220V，连接至现有电源接驳点，功率：1KW 平扒炉：电压：380V，连接至现有电源接驳点，功率：12KW 双缸炸炉：电压：380V，连接至现有电源接驳点，功率：18KW			

（九）消毒、灭蝇部分

名称型号	灭蝇灯、紫外线消毒灯连灯座、悬挂式暖食灯		
功能用途	厨房的消毒、灭蝇；暖食灯用于保持食物的温度		
产品名称	灭蝇灯	紫外线消毒灯连灯座	悬挂式暖食灯
用料说明	灯管使用寿命两年；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管 暖食灯：电压：220V，功率：250W，保证食品安全卫生，发热均匀快速，可达抑菌温度		
备注	灭蝇灯：电压 220V，电源插座，功率：35W 紫外线消毒灯连灯座：电压 220V，电源插座，功率：36W 悬挂式暖食灯：电压 220V，电源插座，功率：250W；灯罩直径（内径）：170mm，灯罩高度：250mm，最小拉伸长度：600mm，最大拉伸长度：1600mm。		

（十）冷库部分

名称型号	冷藏库、冷冻库、风冷压缩机组及冷风机		
功能用途	用于物品的冷藏、冷冻		
产品名称	冷藏库	冷冻库	风冷压缩机组及冷风机
用料说明	1、冷藏库保温板为厚 100mm 保温板 2、冷冻库保温板为厚 120mm 保温板 3、纯铜管技术 4、冷藏库温控范围：0~5℃ 5、冷冻库温控范围：-15℃~-18℃		
备注	冷藏库：电压 380V，甩线至冷库控制箱安装位置 冷冻库：电压 380V，甩线至冷库控制箱安装位置		

（十一）制冷设备部分

名称型号	冷藏冰柜、冷冻冰柜				
功能用途	用于食物的冷藏、冷冻				
产品名称	平台冷藏冰柜	四门玻璃冷藏冰柜	四门冷藏冰柜	四门冷冻冰柜	双门高身冷藏冰柜
用料说明	1、采用不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰、门锁及磁力胶边，冰柜内冷凝铜管 $\Phi 16\text{mm}$ ，保温材料用聚氨脂发泡，重力回归门。 2、冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。 3、冷藏温度范围： $-5^{\circ}\text{C}\sim+4^{\circ}\text{C}$ 4、冷冻温度范围： $-18^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$ 5、制冷方式：风冷				
备注	平台冷藏冰柜：电压 220V，电源插座，功率 360W 四门玻璃冷藏冰柜：电压 220V，电源插座，功率 650W 四门冷藏冰柜：电压 220V，电源插座，功率 500W 四门冷冻冰柜：电压 220V，电源插座，功率 750W 双门高身冷藏冰柜：电压 220V，电源插座，功率 350W				

（十二）制冰机部分

名称型号	雪花制冰机、方块制冰机	
功能用途	用于食物的保鲜、摆盘、造型	
产品名称	雪花制冰机	方块制冰机
用料说明	1、外壳采用 1.0mm 厚不锈钢板 2、制冷方式：风冷	
备注	雪花制冰机：电压 220V，电源插座，功率 700W 方块制冰机：电压 220V，电源插座，功率 780W	

(十三) 洗碗机部分

名称型号	洗碗机	
功能用途	用于餐具的清洗	
产品名称	洗碗机	洗碗机
用料说明	1、水箱采用 1.5mm 厚不锈钢板 2、导轨、传动采用 3.0mm 厚不锈钢 3、不锈钢清洁泵 4、喷淋系统单独设立限温保护设计 5、洗涤温度为 60~65℃, 漂洗温度为 82~90℃	
备注	提拉式洗碗机: 热水进水管 $\phi 20$, 冷水进水管 $\phi 20$, 下水管 $\phi 50$, 下水自行引至预留排水口。电压 380V, 连接至现有电源接驳点, 功率 14.7KW 通道式洗碗机: 热水进水管 $\phi 20$, 冷水进水管 $\phi 20$, 下水管 $\phi 50$, 下水自行引至预留排水口。电压 380V, 连接至现有电源接驳点, 功率 59.8KW	

(十四) 烤箱部分

名称型号	三层烤箱	
功能用途	适用于烘焙各类面点类食品	
产品名称	三层烤箱 (三层六盘)	三层烤箱 (三层九盘)
用料说明	烘焙温度: 室温--350° C 产品特点: 1. 分层式仪表控制, 每层可独立操作 2. 一体式控制仪表, 上下火单独控制, 带照明、定时功能 3. 用电炉丝加热方式, 烘焙效果均匀 4. 灯具照明窗口和控制电源分侧设计, 预防热量传递, 减缓电器的老化 5. 内部箱体填充硅酸铝保温材料, 保温层厚度 10cm, 热量损耗少 6. 分层式组装设计, 方便拆装 7. 每层腔体过温保护设置, 双重保护使用无忧 8. 脚轮+加固地脚组合设计, 便于移动和放置	
备注	三层烤箱 (三层六盘): 冷水进水管 $\phi 20$, 下水管 $\phi 50$, 下水自行引至预留排水口。电压 380V, 连接至现有电源接驳点, 功率 19.5KW 三层烤箱 (三层九盘): 冷水进水管 $\phi 20$, 下水管 $\phi 50$, 下水自行引至预留排水口。电压 380V, 连接至现有电源接驳点, 功率 24.6KW	

（十五）万用蒸烤箱部分

名称型号	万用蒸烤箱	
功能用途	用于食物的蒸烤	
产品名称	万用蒸烤箱	万用蒸烤箱
用料说明	1、工作温度：30—290 摄氏度 2、温度精度：正负 1 摄氏度； 3、三段式菜单编辑器个数：9 个； 4、清洗方式：两种全自动清洗模式； 5、肉针模式：内置式 4 点测温肉针； 6、风机特性：变频减速风机；风机可以在 2 秒内停止工作，并自动反向启动工作	
备注	万用蒸烤箱（十层）：冷水进水管 $\phi 20$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 16.4KW 万用蒸烤箱（二十层）：冷水进水管 $\phi 20$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 32.8KW	

（十六）发酵柜部分

名称型号	发酵柜	
功能用途	适用于各类面团的醒发	
产品名称	发酵柜	
用料说明	醒发量：36 盘/次 产品特点： 1. 喷雾式制湿，确保温湿度均匀，醒发效果好 2. 顶置控制板，一体式控制仪表，数字温度显示 3. 内部箱体发泡结构，高效隔热保温材料，减少热量损耗 4. 玻璃门，可放 36 个烤盘 5. 电子控制面板带数字显示屏，具有故障报警功能，便于迅速排除故障 6. 脚轮设计，便于移动	
备注	发酵柜：冷水进水管 $\phi 20$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。电压 220V，电源开关，功率 2.9KW	

（十七）和面机部分

名称型号	和面机
功能用途	用于和面
产品名称	和面机
用料说明	1、铜制电机，防水等级为：IPX5； 2、变速箱链条传动，面斗两侧为不锈钢机架，面斗采用优质 304 不锈钢，自动回弹式注油口不易漏油，美观大方，★搅拌器为优质 304 不锈钢； 3、采用脚踏式翻斗，降低劳动强度； 4、★带揭盖自动停机功能，安全系数高； 5、带点动翻转功能； 6、功率：3KW/380V；50KG/次。
备注	和面机：电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 3KW

（十八）双动和面机部分

名称型号	双动和面机
功能用途	用于搅拌各类面点面团等
产品名称	双动和面机
用料说明	加工能力：25KG/次 搅拌方式：双速、正反转 产品特点： 1、采用两台优质电机，扭矩大，噪音低 2、搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量 3、进口原装皮带 4、双速搅拌，和面桶正反转可选 5、过载、缺相保护装置 6、防护安全连动装置 7、脚轮有所定装置 8、微电脑面板，全自动操作设置，手动和自动双操作程序
备注	双动和面机：电压 380V，预留电源线，功率 4.3KW

（十九）压面机部分

名称型号	压面机
功能用途	用于压面
产品名称	压面机
用料说明	1、加厚不锈钢机身， 2、压面均匀 3、生产能力：25-50KG/H
备注	压面机：电压 220V，预留电源线，功率 1.1KW

（二十）搅拌机部分

名称型号	搅拌机
功能用途	用于食材的搅拌
产品名称	搅拌机
用料说明	产品特点： 1、三档调节，可根据产品选择不同的搅拌速度 2、搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量 3、搅拌方式由打蛋球、搅拌钩、搅拌扇三种选择
备注	搅拌机：电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 2.25KW

（二十一）酥皮机部分

名称型号	酥皮机
功能用途	
产品名称	酥皮机
用料说明	产品特点： 1、采用不锈钢轧辊，滚轴间隙平均；输送带正发方向可选 2、输送带用链论传动，不会打滑，配备过载缺相保护装置 3、刮板不用工具拆卸，清洁间便 4、手动或脚踏开关，操作灵活 5、安全网装置，防止伤手 6、机器停止使用时向上翻起输送带，节省空间
备注	酥皮机：电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 0.55KW

（二十二）面团分块机部分

名称型号	面团分块机
功能用途	
产品名称	面团分块机
用料说明	加工能力：30 粒/次 面团范围：30-100g 产品特点： 1、分块均匀，分量准确，简单高效 2、不粘边，滚圆效果好，故障率低 3、体积小，占地面积小，节省空间
备注	面团分块机：电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 1KW

（二十三）根茎类去皮机部分

名称型号	根茎类去皮机
功能用途	用于根茎类食物的脱皮
产品名称	根茎类去皮机
用料说明	适用于清洗去皮，对物料损耗小、工作效率高、毛刷材质耐用。易于清洗、整机采用 SUS304 不锈钢材料符合食品卫生要求。
备注	根茎类去皮机：冷水进水管 $\phi 20$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 1.1KW

（二十四）锯骨机部分

名称型号	锯骨机
功能用途	用于骨头的切割
产品名称	锯骨机
用料说明	平面式机身设计， 不锈钢封板， 符合食品卫生并易于清洗； 不锈钢机门， 表面特殊处理， 容易清理及保养； 锯带压力张紧装置， 便锯带安装及调整； 锯带稳定装 置， 锯切时锯带稳定不会游走； 厚度调整板加强设计， 便于调节加工厚度，移动时不会摇动， 附有安全压杆设计， 提高工作安全性机器 防水性佳， 容易清洗， 安全卫生； 大马力， 具有结构紧凑、外形美观、 操作简便、 数率高、 耗电大小、 清洁保养容易、锯骨效果好等优点。
备注	压面机：电压 220V，连接至现有电源接驳点，功率 0.75KW

（二十五）热水器部分

名称型号	热水器
功能用途	
产品名称	热水器
用料说明	<p>微电脑控制，智能运行，可多台并联组合安装，满足商业用水更多需求。显示，温度、加热及运行状态一目了然，操作与管理更便捷。</p> <p>五档功率可调，适应用户不同热水需求变化</p> <p>热水循环系统，定时循环和即时循环两种模式，热水输出快捷，无需等待。启动定时加热模式和节能模式，不仅满足用水需求，还能降低能源消耗。</p> <p>设有开机自检，防冻保护，超高温保护，掉电记忆，故障保护等多重安全保护。</p>
备注	<p>热水器（36KW）：冷水进水管 $\Phi 20$，电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 36KW</p> <p>热水器（75KW）：冷水进水管 $\Phi 20$，电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 75KW</p>

（二十六）消毒柜部分

名称型号	双门消毒柜
功能用途	用于器具的消毒，存放
产品名称	双门消毒柜
用料说明	采用 SUS 优质 304 不锈钢制做，耐热保温层，选用 125 度热风循环系统，达到餐具 360° 无死角消毒标准。
备注	双门消毒柜：电源：220V~50HZ，功率：2.2KW。

（二十七）摇摆汤锅部分

名称型号	摇摆汤锅
功能用途	用于汤、粥的制作
产品名称	摇摆汤锅
用料说明	<p>电磁加热系统；三夹层锅体，效率高，隔热好；间接加热方式，可避免食物发糊状况；按钮式自动倾斜、复位锅体；锅体的倾斜角度超过 90 度，方便食物倾倒、清洁等；达到排气压力时，安全阀自动排气。</p>
备注	摇摆汤锅：冷水进水管 $\Phi 20$ ，电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 20KW

（二十八）软化水机部分

名称型号	软化水机
功能用途	
产品名称	软化水机
用料说明	2T/h 通量；调整水的硬度；简约外形，集微滤和防垢于一体，减少水垢生成，延长机器使用寿命。
备注	软化水机：冷水进水管 $\phi 20$

（二十九）传菜窗部分

名称型号	传菜窗
功能用途	用于传菜
产品名称	传菜窗
用料说明	1、面板采用 1.0mm 厚不锈钢板
备注	1. 自行开孔、修边、安装至现有墙体，并负责填充、打胶等工作。

（三十）层炉连热风组合炉连烟罩部分

名称型号	层炉连热风组合炉连烟罩
功能用途	用于烘焙各类面点类食品
产品名称	层炉连热风组合炉连烟罩
用料说明	<p>产品特点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、组合设计，可根据不同食品选择合适产品烘焙 2、烤炉分层式仪表控制，每层可独立操作 3、烤炉用电炉丝加热方式，烘焙效果均匀 4、内部箱体填充硅酸铝保温材料，保温层厚度 10cm, 热量损耗少 5、每层腔体过温保护设置，双重保护使用无忧 6、热风炉采用热风循环加热，带蒸汽功能，烘焙产品上色均匀 7、热风炉可用于烘烤可颂、丹麦类产品；也可用于预发酵冷冻面团；还可用于烘烤肉类、鱼类及蔬菜产品 8、脚轮+加固地脚组合设计，便于移动和放置
备注	层炉连热风组合炉：冷水进水管 $\phi 20$ ，下水管 $\phi 50$ ，下水自行引至预留排水口。电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 21KW

（三十一）龙头部分

名称型号	洗地龙头、汤锅注水龙头、汤锅注水龙头		
功能用途			
产品名称	洗地龙头 15 米	汤锅注水龙头	摇摆龙头连花洒
用料说明	不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。		
备注			

（三十二）挂墙开水器部分

名称型号	挂墙开水器部分		
功能用途			
产品名称	挂墙开水器		
用料说明	水箱采用 304 不锈钢保温，整机不锈钢制造而成，加热水胆，水槽选用食品级 304 不锈钢的材质。门板、侧板采用一级不锈钢板，所有水路连接管道均采用 304 食品级不锈钢管。		
备注	摇摆汤锅：冷水进水管 $\phi 20$ ，电压 380V，连接至现有电源接驳点，功率 3KW		

三、产品工艺标准

(一) 产品结构制作要求

1、不锈钢板材

- (1) 不锈钢板材为 SUS304-2B 不锈钢。
- (2) 不锈钢表面处理为 4 号磨沙光处理。

2、 支架脚管

除了特别注明外,所有支撑脚管应用不少于直径 50X1.0 毫米不锈钢管造,脚与脚之间距离不能大于 180 厘米,所有脚管都应划一规格。

3、 脚管横支架

除了特别注明外,所有脚管横支架应用直径 38X1.0 毫米厚不锈钢通造,横支架应与立脚管垂直并保持水平,除特别注明外,距地应为 150 毫米脚管支架完全焊接及磨平。

4、 脚管的安装

(1) 当设备要安装 350 毫米以上脚管时,脚管需要焊接在槽形补强撑上.补强撑再用单面焊接螺栓固定在设备下面,补强撑阔约 50 毫米,高 25 毫米,长度与设备长度相等。

(2) 脚管焊接在补强撑时,脚管顶部要加上套管装饰.当脚管是安装在活动连接套管内时,活动套管需焊接在补强撑上。

5、 补强撑

所有工作面、工作台面、泻水板、洗碗台面等都需要安装补强撑,补强撑安装在台面中央,离两边距离不能超过 750 毫米。补强撑用 1.0 不锈钢板。

6、 脚底调平用不锈钢子弹脚

所有脚管应安装不锈钢子弹脚底端调平。底端螺丝可调节 40 毫米范围的高低。底端不锈钢子弹脚需要与脚管紧密连接。

7、 底层板

(1) 层板用 1.0 毫米不锈钢造,当柜台下面装有固定底层板时,底层板应是 38 毫米高,12 毫米折边成为槽形,4 角剪切至与脚管配合,然后进行焊接,层板下面安装 25 毫米 x 100 毫米 x 25 毫米的槽型补强撑。

(2) 活动式底层板与固定式层板材料相同。4 面 38 毫米高,12 毫米折边成为槽形,4 面亦需剪切至与脚管配合,层板下面安装 25 毫米 x 100 毫米 x 25 毫米的补强撑。

8、 星盆及泻水板

(1) 层板用 1.2 毫米不锈钢造,整个水槽跟泻水坡顶的规格号及物料相同制造,并要焊接及打磨光滑。

(2) 星盆所有水平及垂直采用方角及底部应向排水口倾斜。有多个隔槽的所有

水槽应有双重的分隔板，槽之间相距不少于 50 毫米。

(3) 星盆下面与水槽距 50 毫米，再 90 毫米下折成 50 毫米并向后收尾。

(4) 泻水板、防溅档及边缘应向水平及垂直角半径 15.9 毫米而成方角。

9、 洗盆

(1) 洗盆在台面上安装时，洗盆材料的厚度应与台面不锈钢厚度相同。洗盆周边应用电弧焊焊接在台面的开口上，多余的填焊料则需磨平使与台面平滑，台面上开孔安装 15 毫米的水龙头。

(2) 底部折成斜向排水口及安装 38 毫米的排水配件。

(3) 洗盆安装好后，需与台面作表处理，使纹理划一。

10、 洗碟台

(1) 洗碟台除以下注明下，其它方面与泻水板做法相同。

(2) 洗碟台与洗碟机连接的地方需往下折 25 毫米，勾在洗碟机上，与洗碟机紧密连接，使水不能溢出洗碟台及洗碟机。

11、 不锈钢台面

(1) 不锈钢台面应采用 1.5 毫米不锈钢制作，NO.4 不锈钢表面表处理。台面折成 40 毫米厚及有 12 毫米边，成为槽形。如果台面是与墙或其它较高的设备并排时，台面需折起 90 度高 150 毫米的挡板，挡板厚 25 毫米，四边要密封。

(2) 台面需为整块不锈钢，台面下用 1.0 毫米镀锌板作补强撑，补强撑的做法如前文所述。

12、 滑动拉门

(1) 除特别注明外，滑动拉门用 0.8 毫米不锈钢作外壁，0.8 毫米不锈钢作内壁。门需要安装平装式拉引手柄。门采用双层式构造，门厚 12 毫米，门采用吊装式滑轨，及不用工具就可以卸下，以便清理。

(2) 双滑动拉门需要安装双滑轨，下面并安装有门的限位器，以防门在滑动时变位。

13、 台柜\挂墙柜

柜身用 1.2 毫米有锈钢造，底层板为固定式，中间有一块活动层板，层板两端的支架需牢固，门为滑动拉门，造法如前文所述。

14、 电热汤池

(1) 除以下注明外，电热汤池基本做法与洗盆相似。电热汤池低于台面深 300 毫米。电热汤池底部安装浸水式电热发热管或蒸气蛇管，电热汤池顶上 160 毫米处有一块多孔层板以保护发热元件。电热控制系统采用带漏电保护的数控式温控系统，电热汤池需包括汤池盆，个数及尺寸将个别注明。

(2) 电热汤池的最低操作温度为 85℃ 以上。

15、 油网烟罩

(1) 排烟罩主体用 1.0 毫米厚不锈钢造, 排烟罩之蓬用 1.0 毫米厚不锈钢造, 烟罩长度如果超过 2.4 米, 则合理地分段制造后在工地组装。

(2) 烟罩必须设计成用高速之排风槽有效地排去烟罩下灶具所产生的油烟、气味、蒸气、煤气等。

16、中式炒炉

(1) 中式炒炉采用不锈钢预混式静音炉头。

(2) 炒炉必须适合中国菜用。

(3) 炒炉主架用 50X50X4.0mm 角铁造, 必须坚固并能承载炒炉所有之附件, 所有角铁架必须涂有足够之防锈漆, 防锈漆需经过厨房设备顾问审批。

(4) 炒炉围板用 1.0 毫米厚不锈钢造, 必须有足够之隔热设计。

(5) 炒炉面用 1.5 毫米厚进口不锈钢造, 炉面下必须有足够之承托, 以免炉面下陷, 炒炉面向前倾斜, 在前面有 75 毫米宽 x 深集水槽, 集水槽配有疏孔式隔滤。集水槽下面焊接有 50 直径排水口, 排水接口数量及距离必须合理地分布。

(6) 每一个小炒炉头必须配有摇摆式冷热水龙头、水盆、炸茜架。

(7) 每个炉头必须设有燃烧室, 燃烧定周围有足够的耐火砖隔热, 燃烧室顶部装有铸铁环, 铸铁环的直径必须与炒炉配合, 使燃烧室的火焰不能喷出。燃烧室后部设有烧热水炉后室燃烧室, 燃烧后的余热由通道通往烧热水炉后室, 把后室内的水锅的水烧热, 再排出。

(8) 所有不锈钢围身板必须设计成容易卸下其维修容易。

17、中式蒸炉(柜)

(1) 蒸炉及蒸柜采用电力发热。

(2) 蒸炉必须能适合发放 Ø550 之蒸笼。

(3) 蒸炉设计需要适合造中国菜使用, 特别需要适合蒸米饭、海鲜、肉类及点心等。

(4) 蒸炉主架用 50X50X4.0mm 角铁造, 必须坚固并能承载水锅及蒸炉的一切配件, 所有角铁架必须涂有足够之防锈漆。

(5) 蒸炉身围板用 0.8 毫米厚进口不锈钢造, 水胆用 2.0 毫米厚冷扎板造。

(6) 炉面必须有足够之承托, 以免炉面下陷, 蒸炉面向前倾斜, 在前面有 75 毫米宽 x 50 毫米 深集槽, 集水槽配有疏孔隔滤。集水槽下面焊有 50 直径排水接口, 排水接口数量及距离必须合理地分配。

(7) 每个蒸炉必须配摇摆式冷热水龙头, 不锈钢制水锅, 摇摆龙头开关必须设在炉前的钢板上。零线必须接地。

(8) 所有不锈钢围身板必须设计成容易卸下使维修容易。

18、矮汤炉、煲仔炉

(1) 矮汤炉采用天然气作为燃料

(2) 矮汤炉必须能承载Ø500 之汤锅。

(3) 矮汤炉主架用 50X 50X4.0mm 角铁造，必须坚固并能承载所有放在上面的量食物，而不会变形。所有角铁架必须涂防锈漆，防锈漆需经过厨房设备顾问审批。

(4) 炉身围板用 0.8 毫米厚进口不毫米不锈钢造，并需设计有防热。

(5) 炉上面有铁炉花，炉花用 40x 6 毫米扁铁造。

(二) 产品制作工艺要求

1、目测

(1) 当不锈钢设备遇上两项设备接触时，设备互相紧贴接触而无须施以焊接，接合位亦能坚固及稳定。当不锈钢设备要摺弯及弄曲时，设备要保持平滑齐整一致，所有突起损毁的外貌，施以打磨，使完成表面不留焊接或不存在曲涨痕迹，当不锈钢遇上切边剪口时，保持平直及把刺边磨去使之平滑，不伤害人体。当不锈钢设备遇到上斜位接合或凸起角位连接时，设备保持其外貌一致，不存在接位互相叠起之现象。

(2) 所有厨具表面不出现焊接痕迹和砂眼存在，若出现焊接痕迹将不获接受。不锈钢在焊接处理后，完全避免可能出现锈蚀现象，螺栓及螺丝采用适当的工序焊接以避免产生炭化觉渍。在每个焊接位表面磨光以防锈蚀，底部适当地磨平或涂上金属色泽防锈漆料，避免氧化及锈蚀。

(3) 所有外露的设备表面避免使用螺栓、螺丝及铆钉头。若要用螺栓及螺丝为隐藏式。

2、焊接

(1) 焊接采用电弧焊或氩气焊，不允许采用其它焊接方式。焊条与金属本身成份相同，透切地焊接，不能有砂眼和裂缝等不完整的地方。焊缝坚固及有韧性。多余的填料必须磨平及磨光至焊接物本身的颜色一样。器具的工作面如工作台、泻水板、洗盆等，均焊接。如器具制造是超过一块不锈钢时，两件不锈钢必须碰口连接地焊接，及磨平处理。而不采用补底点焊，再填锡方式。

(2) 所有焊接尽量在工厂内处理及作表面处理，花纹应磨平磨光处理与原来的不锈钢一样，减少在工地焊接，所有要在工地焊接的设备采用连续焊及磨平处理圆滑。磨平磨光方法将按以下的“磨平磨光”表面处理一节进行。焊线底部应涂以防锈漆处理，以防经焊接后发生锈蚀。

3、磨平、磨光、表面处理

(1) 所有在表现能看见的焊接适当地磨平、磨光及作表现处理。如果焊缝由于在焊接时下沉，则整平及磨平，不能有高低点。在磨平时避免不锈钢过热变色。在工序处理时先粗磨平，再磨光及作最后花纹表面处理。

(2) 所有由于不锈钢在加工时产生的折裂、锯齿边等问题都要磨平、磨光。在圆角的地方要磨平磨光圆滑。所有焊缝磨平后不能有重叠现象。

四、厨房设备工程 - 总体技术指标

(一) 电动装置及马达

- 1、电力操作设备应符合国际标准及由电力供应公司的供电手册及所颁布最新的规定。
- 2、所有马达需为防滴式、防溅式或完全封闭式马达，备有两小时循环运作，用滚珠轴承（小型时间控制马达除外——或会用套管轴承）。所有马达应有线圈用以耐潮。若马达安装位置易受尘埃、油烟或其它类似物质影响时，应使用完全封闭式。在不超过其额定电流下，马达应有足够马力操作完全运行的机器。
- 3、所有马力在 1 匹以上的马达需配备安全过载保护。
- 4、招标人需提供设备所需接驳电线。
- 5、设备若需用电热组件操作时，每个电热组件应分别连接控制开关及指示灯。温度由恒温器控制。
- 6、马力在 $\frac{1}{3}$ 匹以下的马达，需附有过热阻式过载保护装置及手动开关。假如这些马达是安装在自动操作的设备上，则需采用磁式开关控制配有手动复位。
- 7、马力在 $\frac{1}{2}$ 匹以上的马达，需采用磁吸式开关控制配有手动复位。
- 8、如控制开关是遥控操作（如安装在墙身上），招标人则需提供整套管线装配，并负责安装。
- 9、电气技术指标为 50 赫兹，220 伏单相和 380 伏 3 相电源，或 60 赫兹，110 伏单相和 240 伏 3 相电源，按电压所需适用。

(二) 总体材料和工艺

1、镀锌铁

若需要采用镀锌铁，则镀锌须含 8%铜合金件连核准的热纯锌面电镀。如镀锌铁经过焊接，则所有焊缝必须磨平处理，除去积垢，最后应在上面涂上铝漆涂料。镀锌铁应相等于下列任何一项：Armoc、Toncan、Keystone、Copper Bearing。

2、白铁

若规定采用白铁，即是指采用白铁（商业上称为镍银）铸件。这类金属需防锈蚀及镍含量不得少于 30%。所有铸件应先粗磨平，再精工抛光，使表面不会出现坑纹、裂纹、磨石或其它不平整情况。可接受的代替品为 18/8 型不锈钢铸件。

3、铁质喉管

若需要采用铁管，则需选用全镀锌的纯熟铁。所有螺纹接缝必须清理，并涂上防锈涂料。

4、紧固件

焊件、螺栓、螺丝、螺帽和垫圈应使用钢材料制造。但当用于紧固黄铜或不锈钢装置时，便应分别使用黄铜或不锈钢。除此之外，在紧固非类似金属的场合，螺栓、螺丝、螺帽应使用最高等级的金属。焊件、螺栓、螺丝的间隙和紧固程度应能确保适度的紧固和防止紧固金属隆起。

5、焊接

(1) 焊接必须采用电熔焊、电弧焊或钨气弧焊，不允许采用其它焊接方式。焊接应透彻，焊条需与金属本身成份相同。焊缝必须完整、坚固及有韧性，多余的填料必须磨平及磨光以配合焊接物本身表面。焊接处不得出现气孔、砂眼、裂缝等不完整的地方，并应与焊接物颜色一致。装置台、泻水板、外露层板、洗盆等表面的接缝必须焊接。若设备面制造是超过一块金属片时，则二件不锈钢件必须碰口连续地焊接，并磨平磨光处理，而不得采用补底点碰焊，再填锡方式。

(2) 本规格规定所有焊接缝必须与金属本身成份相同，若因金属件尺寸而必需接缝，则必须焊接。所有焊接处理应尽量在工厂内进行，减少在工地焊接。除在工地焊接外，所有设备表面的焊接应采用连续焊接方式。所有需工地处理的接缝，必须紧密对接，并在工地焊接及按本规格「磨平、磨光、表面处理」一节的规定进行磨平磨光处理。设备表面应尽量预留长度，配合工厂焊接缝，可组合设备达原状，免却在工地焊接的需要。若焊缝底部表面存在未经磨平、磨光处理，则必须在工厂适当地涂以防锈涂料处理，以防焊接缝发生锈蚀。

6、锡焊及铜焊

(1) 锡焊需采用含 75%纯锡及 25%铅的焊料。需要进行锡焊的不锈钢应先彻底清洗表面的氧化物，然后再加上适当的不锈钢焊剂。完成锡焊后，多余或残留的焊剂必须经钝化清洗，整个锡焊口亦应以液性碱或中和试剂清洗，避免锡焊剂对不锈钢造成任何损害。

(2) 所有多余的锡焊剂都必须中和。锡焊只能视为一种防渗漏的填料，而不应依赖作为固定缝口或接缝。凡有可能接触到食物的盛器或处理设备，内、外均不得使用锡焊。

(3) 铜焊只适用于黄铜或青铜管及管件与黄铜及青铜的连接配件,尤其是蒸汽管。所有需要浸镀锡的蒸汽管必先经过铜焊,以除去多余的焊剂,使金属露出表面才进行浸渍。低温溶解银基硬焊料可视为等同于铜焊。

(4) 在任何情况下,铜焊或硬银焊料不能替代焊接,而本规格亦规定不分锈钢与不锈钢缝接不得采用铜焊或硬银焊料。铜焊物料可采用“Silfoss”硬焊料或同等物料。若使用“莫涅耳”合金,则可采用“Handy-Harmon”焊剂及银。

7、磨平、磨光、表面处理

(1) 所有表面能看见的焊缝必须适当磨平、磨光及作表面处理,使与焊接物齐整一致。由于焊接处理令物料下沉凹陷,则必须适当锤平及敲平,使与相连表面齐平,若有需要,可再磨平,避免出现高低点。所有磨平表面的工艺必须为高质量。在磨平时,应避免不锈钢过热而变色。在所有情况下的工序处理,都是先磨平,再磨光。最后表面纹理处理必须统一及圆滑,工艺质量良好。所有设备的处理都应属高水平。

(2) 任何接缝都应紧密接合,不应以焊料作为填料。在任何情况下,锡焊都不应作为加强及固定接缝或设备本身的方式。若出现压弯情况,应尽量避免弯位过分突出,如对物料表面有造成任何损坏,应作磨平、磨光及表面处理。若有锯齿边,斜接缝或外圆角等情况,都需要小心磨平、磨光圆滑,不得出现重叠现象。

(3) 本技术指标要求高质量的打磨抛光,与高等级的制造工艺相一致。除了应进行更高规格的瑕疵抛精整的装饰之外,所有外露表面应为 #4 规格打磨。除了有别的具体说明的要求外,所有的柜,门,架,不论是柜体内或柜体外或外露与否,均应进行 #4 规格的打磨。这规格适用于任何有门或无门柜体的内部打磨。”外露表面”应理解为移开门或拉开门时可看到的内表面。架子的下侧不需要 #4 规格的打磨,但至少相当于#80 规格打磨精整。完工标记应与最后的精整相符合,否则当不可接受论。

8、防锈蚀处理

不锈钢在焊接处理后,应完全避免可能出现锈蚀现象。螺栓及螺丝可采用适当的工序焊接以避免产生碳化沉积。在每个焊接位表面必须磨光以防锈蚀,底部应适当地磨平或涂上金属色泽防锈漆料,避免氧化及锈蚀。任何避免或减低产生碳化沉积的螺栓及螺丝焊接工序,可毋须依循上述处理方法。所有焊接工序都必须避免产生锈蚀,

而所有焊接位表面都应适当处理，以防止锈蚀。任何焊接框架是指定以镀锌，或镀锡角架或加强梁构造，意思是必先完成焊接后，才可进行热镀锌。如果镀锌结构部分是用作焊接结构架，则焊接位表面需经金属涂层适当处理，以覆盖所有被焊接及磨平工序损坏的表面。所有铁或镀锌管或其它配件都必须清洁，并在工厂涂上最少两层的“Duco”灰色涂料作表面处理。

（三）安装材料

1、管道工程——钢管

- （1）管道配件和连接件应符合规定的运作压力。
- （2）冷水系统需用钢管。
- （3）冷却水系统接驳管导应符合 B. S. 1387 Class B(Medium) 标准。
- （4）配件装置应为：

黑钢管应符合 B. S. 1387 标准. 适合于管道连接的有：

- 长口径焊接弯管接头。
- 偏心(水平管道)和同心(垂直管道)渐缩接头。
- 焊接 T 形接头, 各分接头与主接头同一尺寸。
- 已批准认可的焊接分叉接头, 可分接 3 个或以上分支, 并须小于主管道尺寸。

- （5）接头件包括：

黑钢管为螺纹式，直径应小于 50 毫米, 用来连接设备，阀门和管道工程部件。

- （6）根据 B. S. 4504 NP16 或 ASA 150，凸缘接头在操作温度下应能承受 1050 KPA 工作压力。

2、管道工程 — 铜管和配件

- （1）管道和配件应适合规定的工作压力。
- （2）所有的饮用水供水管应用铜管及配件
- （3）铜管要求：

- 3.1 薄号无缝管用于冷热水供应管。
- 3.2 连接铜管之配件, 可用压缩配件或含 3%银, 97% 锡的烧焊配件, 也可用凸缘接头或青铜焊接配件。
- 3.3 用银铜锌合金焊接之接头用于尺寸 67 毫米至 219 毫米 接 驳 口 (类 似 “ BROWNAL ” 或 “DELTOP-DELTA” 焊接件)。
- 3.4 用于 67 毫米或以上凸缘的装置之连接, 应符合

B. S. 4504 Part 2 PN16 标准。连接点还应有铜合金复合滑动凸缘与 6 毫米厚橡皮垫圈 (类似 “BROWNAL”), 用作设备连接, 阀门, 膨胀接头件, 锚接件, 及长度大于 12mm 直管的两端。

3.5 同一尺寸的管子, 都应能承受最小及最大的工作压力。

3.6 尺寸超过 219 毫米的接件可用铸炮铜在当地铸做, 但要附合压力测试证明。

3、管道工程 — 镀锌低碳钢管和配件。

(1) 镀锌钢管应用于污水排放管道。

1.1 符合 B. S 1387 medium grade (class B) 标准。

1.2 螺纹连接, 螺纹符合 B. S. 21:Part 1 标准。

(2) 配件应为 :

2.1 镀锌可锻铸铁

2.2 符合 B. S 1256 标准, 阳螺纹应为锥形, 阴螺纹为平行形。

2.3 螺纹符合 B. S. 21:Part 1 标准。

2.4 配件需原装及不变形。

③除非另有说明, 所有管道和配件应为优质产品。

4、气体管道

(1) 应为镀锌钢管。

(2) 符合 B. S. 1387 标准, 并且 :-

2.1 置管道、隐蔽管道、立式管道或大于 80 毫米的管道应适用于 Class C 标准。

2.2 Class B 标准适用于尺寸小于 80 毫米的所有其它外露管道。

(3) 适合于 B. S. 21 标准的管道螺纹。

(4) 能承受的水力测试压力 48.5 bar。

(5) 管道在需防腐蚀, 管道加强及要求美观场合, 其质量要求为较好的材料。应选用下列管道:

5.1 符合 B. S. 1387 heavy grade 标准的镀锌钢管。

5.2 符合 B. S. 2871:Part 1:1971 标准的铜管。

5.3 符合 B. S. 4127:Part 2:1972 标准的不锈钢管。

(6) 所有的管道连接应采用 PTEF, 管道接缝条和认可的缝合剂。

5、气体 — 镀锌钢管配件

(1) 应为镀锌可锻铸铁螺纹接件, 符合 B. S. Pitch 标准, 锥形螺纹符合 B. S. 1256 标准。

(2) 凸缘接头和螺栓应符合 B. S. 4504 标准。

6、气体---凸缘接头

凸缘接头和螺栓应符合 B. S. 4504 标准。

7、气体 -- 开关和阀门

(1) 控制式开关应符合 B. S. 1552:1967 标准。

(2) 阀门应为

--符合 B. S. 1010 : Part 2:1973 标准

--铸钢 或

--锻铁 或

--炮铜 或

--青铜

--能承受最大的工作压力为 10 bar

(3) 阀门应为批准认可型号

8、气体---附件

(1) 压力调节器应符合 B. S. 3016 标准

(2) 气体用量表应符合 B. S. 4161 标准

(3) 管接头和接驳管应符合 B. S. 647 标准

(4) 连接材料和合成物应符合 B. S. 5292 标准

(5) 垫圈应符合 B. S. 3063/4865 标准

9、支座和支架

(1) 所有支撑管道工程的托架应具下列条目：

1.1 外部位置

不锈钢（用于托架、支撑和吊架）

1.2 不受限制的内部位置

热浸镀锌钢(除 PVC 管道以外), (用于托架、支撑和吊架)

1.3 受限制的内部位置

低碳钢应涂上底漆和外饰漆(除 PVC 管道以外)

1.4 所有用于 PVC 管道的托架应使用 PVC 衬垫

1.5 所有用于铜管的托架应采用黄铜铸件制造

1.6 除非另有批准，所有在条目 1, 2 内包括的托架, 应使用
不锈钢螺栓、螺帽或螺丝。

10、活动连接

动管道连接应具备下列条目：

(1) 接驳于可振动的设备和其它机器的进出连接位。

(2) 能经受系统工作温度和压力的最大值。

(3) 带凸缘 316 S16 规格的不锈钢波纹软管, 具有带焊凸缘和

内套管, 以满足运作压力及流速平稳的要求。

(4) 能吸收适度的轴向和横向之活动及振动。

(5) 装配有膨胀箝固螺栓。

11、水龙头

(1) 水龙头应具备下列条目:

1.1 符合 B. S. 1010:Part 2: 1973 和 B. S. 5412 标准。

1.2 饮用水供应系统应用黄铜制造的给水龙头。

1.3 使用重型开式弯咀龙头, 或重型开式成立柱式龙头, 或无震动弹性龙头, 都须适合使用的要求。

1.4 水龙头的旋钮面上须标有 “热” 或 “冷” 之标记; 或是有颜色的 “热” 或 “冷” 标记。

1.5 表面镀铬。

1.6 承受至少为 10 bar 的工作压力
饮用水系统应采用无石棉封装。

12、阀门

阀门应:

(1) 符合 B. S. 5154:1974 标准。

(2) 采用大型提升柱型式及带有铸铁操作轮。

(3) 标准尺寸小于或等于 50 毫米的阀门应:-

3.1 用青铜制造。

3.2 蒸汽系统中采用双碟型。

3.3 可使用螺纹连接件或压力接件并须适合使用要求。

13、单向阀

尺寸小于或等于 65 毫米的单向阀应具下列条目:

(1) 符合 BS 5154 标准。

(2) 摆动类型带有方型螺帽顶。

(3) 饮用水供应系统应使用铜制品

14、球阀

球阀须:

(1) 带有凸缘的端部, 提升梗和轮顶。

(2) 符合 B. S. 5152: 1974 标准; 而凸缘须符合 B. S. 4504 标准。

(3) 用于控制水的设施应为铜贴面的铸铁。

15、设备和阀的绝缘

对设备、阀和附件的绝热玻璃纤维须符合以下要求 :

(1) 带有完整帆布面的玻璃纤维垫子。

- (2) 符合 B. S. 5422 标准
- (3) 最低密度为 24 公斤/立方米 (1.5 磅/立方英尺)
- (4) 最低厚度为 32 毫米
- (5) 最高热导率为 0.035 瓦/米 degree K
- (6) 最高吸湿能力为容量之 0.2%
- (7) 按 B. S. 476 : 第 7 部分测试 (火焰在材料表面的扩展试验) 时, 应达到 1 级品

16、管件的绝热

- (1) 所有的热水管均需绝热
- (2) 管件外层所包裹的绝热材料应符合以下要求:-
 - 2.1 包裹玻璃纤维部分须带有完整的铝泊贴面。
 - 2.2 符合 B. S. 5422 标准
 - 2.3 最低厚度为 50 毫米
 - 2.4 最低密度为 32 公斤/立方米 (21 磅/立方英尺)
 - 2.5 最高热导率为 0.035 瓦/米 degree K
 - 2.6 最高吸湿能力为容量之 0.2%
 - 2.7 按 B. S. 476 : 第 7 部分测试时应达到 1 级品
 - 2.8 外露的管件须有覆裹层。
- (3) 封闭在建筑体内的热水钢管须完全用塑料材料绝热。

17、泵的安置标准

- (1) 一般要求
 - 1.1 在设备安装计划表中, 泵的功率已被说明。但其所有之功能, 耗电量等需批核后才可订购。
 - 1.2 每一个泵应装一排放龙头, 在出水口和入水口处要安装适当的压力表。
 - 1.3 水平泵应安置在普通的 C. I. 座垫上, 该座垫直接与马达连接. 马达须是风扇冷却笼式。
 - 1.4 垂直泵须由达直式 TEFC 笼式马达驱动, 马达应与泵的外匣正确地安装起来, 并须永久地成一直线。
 - 1.5 泵座应是由机器制成的。并须准确地安放和与强力混凝土桩基栓牢。泵座应按规定安装抗振装置。
 - 1.6 所有安装的泵, 应完全达到如前所述的运行条件的最大要求, 最高的水温 and 实验上之最大压力度。
 - 1.7 与泵的联接外露处应有防护装置
- (2) 所有与水泵联接的马达应为 TEFC 式, 而马达功率需是水

泵设计功率之 125%.

(3) 按要求安置外口通风, 排水管, 并将排水管与最近的排水渠道 相联。

(4) 须提供注明额定流量, 热量和关闭的监界值, 设计功率和额定管压的标签。

(四) 安装供水系统

- 1、除有特定要求, 所有的冷水管及配件均为铜制的
- 2、除有特定要求, 所有外露的热水管及配件均为铜制且绝热
- 3、所有封闭式的热水管及配件均为铜制和被塑料材料包裹绝热。水管配件用 ‘DENSOPOL—60’ 的带子覆裹或是批核之同等材料.
- 4、管道应被仔细地, 适当地倾斜安置, 斜度为1比300。
- 5、安装排水阀, 使管道的每一段都能排水。
- 6、所有的热水管应能承受膨胀, 而且应按如下规定提供安装膨胀连接点 :
 - (1) 在工作图上所示的地方。
 - (2) 超过 20 米长的管的任何连接处。
 - (3) 在穿过建筑物伸缩点的管道。
- 7、应考虑防止: 振动、噪声、管子松散、倾斜方向倒置, 通气不畅和水击作用。
- 8、热水管距冷水管及聚氯乙烯 (PVC) 管的最小距离为 150 毫米。
- 9、所有管件的绝热应符合 CP342 规定。
- 10、直径 28 毫米或以下的管件, 可用允许的弯管机压弯。
- 11、直径超过 28 毫米的管件, 应配置弯接头配件或弯管。有可能时, 尽量用接头。
- 12、按规定, 达到 54 毫米的管件应连接标准的压缩接头。
- 13、按规定, 67 毫米至 219 毫米的管件应按以下规定进行焊接。
 - (1) 符合相应的焊接规则。
 - (2) 在边缘, 减压器, T 形物, 弯管等处所有的焊接点都应铸成焊接条, 并须符合 B. S. 1965 标准。
 - (3) 所有焊工必须具合格资历。
 - (4) 所有焊条应适合管道及环境要求。
- 14、管道应由认可铸铜管支架或吊码支撑。
- 15、不允许首尾相连的对头焊接。

(五) 煤气管的安装

- 1、进行装配时, 应在管道末端安装如上栓塞以防什物进入管道。
- 2、当管道穿过墙或地板时, 管道在墙或地板两端伸出的部份应有足够长度,

以便能进行跟随的安装工作。

3、在转弯处或 90° 弯，应尽量采用弯接头，管道孔不应受管结，管喉，外来材料或其任何方式的限制。

4、所有管道的安装至少有 1 比 120 的斜度，通向气量计或供气区。如果情况不允许，就应提供一个直立式吸气管。吸气管须安装管帽。在需要时打开管帽，以便排放冷凝水。

5、所有埋入地下的管件应完全由矿脂带缠裹。所有其它的管道均应涂防锈漆。

6、所有气管需为高温耐热式。

(六) 产品尺寸

详见本技术要求及招标清单等，设备加工制造前，需现场实际测量，保证所有设备满足现场实际需要。

五、 厨房工程设备 - 不锈钢规格

(一) 不锈钢材料及规格

所有不锈钢应为美国标准规格，18.8 型 304 号，碳含量最高不超过 0.05%，另有特别要求除外。

除非特定要求，所有特制装置的组件应以下列原材料装配。

序号	名称		厚度	金属	拉丝面
1	柜/台面板		1.2	不锈钢	2B
2	星盆		1.2	不锈钢	2B
3	热汤池	台面	1.2	不锈钢	2B
		汤池内胆	1.2	不锈钢	2B
4	柜	外部非见光部分	1.0	不锈钢	2B
		外部见光部分	1.0	不锈钢	2B
		内部	1.0	不锈钢	2B
5	层架/板	座台	1.2	不锈钢	2B
		挂墙	1.2	不锈钢	2B
		柜里面	1.0	不锈钢	2B
		工作台下面	1.0	不锈钢	2B
		放碟架	1.2	不锈钢	2B
6	挂墙柜	外表面	1.0	不锈钢	2B
		层板	1.0	不锈钢	2B
7	四层层架		1.2	不锈钢	2B

8	中式炉具	炉面	1.2	不锈钢	2B
		侧板	1.0	不锈钢	2B
9	排骨架		1.2	不锈钢	2B
10	托盆架		1.2	不锈钢	2B
11	柜门	外壳	1.0	不锈钢	2B
		内身	1.0	不锈钢	2B
12	开孔底/油池隔水板		1.0	不锈钢	2B
13	接油盘		1.0	不锈钢	2B
14	油网烟罩		1.2	不锈钢	2B
15	支撑横通		1.0	25*25mm 方形管	2B
16	设备脚		1.0	直径 50 圆形管	2B
17	加固码仔（外露）		1.0	不锈钢	2B

（二）设备制造结构

1、金属台面

所有不锈钢台面和平面应为单片焊接，用帽形槽加固于下侧，并焊接好。由于单张尺寸的限制，或因设备尺寸和安装的要求而对不锈钢面进行的现场焊接部分除特别规定要求外，应打磨、整洁、牢固、无明显的接痕。墙壁之间的接缝或接合处应加封玻璃胶。

2、封闭式台柜

封闭式台柜底层应由钢板制成并用成型的钢零件加固以形成刚硬结构。侧板和隔板的前面应达到全封竖框前的合理宽度。侧板和后隔板之间由底板横条连接及在交叉处焊接。层板应是可活动式。

3、星盆及水板

除非另有特别要求，所有星盆水板均应按规格书制造，水板的底侧应完全隔音。星盆的尺寸应在设备规格书中指明或在图中表示。

星盆在垂直和水平拐角处应被完全遮盖。滴水板应以不低于 1：10 的比率投向排水管。所有星盆的排水管应安置于角落处并配以不锈钢溢流管。所有星盆靠背应有 100 至 150 毫米高的挡水板，或另有说明。所有星盆在排水后，不应有水在星盆内。

4、隔油池

如有需要，隔油池必须用不锈钢制造并附合当地规定的要求。

5、层板

（1）工作台

工作台下层板应按规格制造。四边需折下 40 毫米。

层板须就台脚型剪折并牢固焊上台脚，所接驳处均须牢固连接。

(2) 柜

除非另有特别要求，柜内的层板应可移动。边缘厚度应为 40 毫米。

(3) 悬挂式层架

悬挂式层架应使用#16 号规格不锈钢装配，边缘厚度应为 40 毫米。

6、柜门

所有金属门需以不锈钢加固以防止折曲。

外表层应为 #20 号不锈钢，内层为#22 号不锈钢拐角处焊接，应打磨光滑和抛光。柜门约 20 毫米厚。

掩门应为嵌入式，并安装荷重型不锈钢铰剪门铰及重型磁吸型门闩。趟门应安装于 #16 号制造的不锈钢架空轨及滚珠静音滚轴上，在不使用工具下趟门可卸下。所有有说明的趟门应装配柱塞锁。

7、抽屉

抽屉应安装于装配好的 #16 号不锈钢连锁式路轨上，路轨应设有足够长度的静音滚珠轴以防止抽屉被拉出时脱轨。趟门应为不锈钢制造，并可伸缩，全伸展及负荷量不少于 45 公斤。抽屉可抽出最少至其长度的三分之二，并应在不需使用工具下即可轻易挪下。抽屉体的前面应为双盘型。如有说明的抽屉应装配柱塞锁。

8、柜/台脚及横支撑

除非另有特别要求，设备脚应为 $\phi 38$ 毫米不锈钢通，横支撑为 $\phi 32$ 毫米不锈钢通，横支撑所有焊接处应连续且打磨光滑。点焊不予接受。

接触地板的设备脚底部应装配可调节高度子弹脚。其调较高度不多于 50 毫米，设备脚应焊接于加固帽形槽上再焊接到设备底部。

9、设备轮

设备轮应为重负荷型，配有滚珠轴承扁轮，防油脂橡胶或氯丁（二烯）橡胶及制动装置。

除非另有特别要求，每个设备轮应能够承受 100 公斤的重量。

轮子的直径应为 125 毫米，宽度至少为 25 毫米。应提供润滑脂和螺纹防护。

10、冰盘/冰箱

所有冰盘、冰箱、冷藏盘和柜子在接触面或柜面上应提供有隔冷层以防止冷凝水点。

11、GN 食品容器

所有食品容器应符合 GN 尺寸及 EN—631 标准。

12、隔热及隔冷材料

所有热柜隔热层应使用最少 25 毫米厚纤维玻璃，所有冷冻设备隔冷层应使用最少 80 毫米厚发泡氨基甲酸乙脂，或按照设计图和指定的要求。

13、排水和水龙头

除非另有特别规定,所有星盆应配备直径 52 毫米的排水管及满水管,“P”形隔气应由设备供货商提供及安装在每一排水管。所有龙头必须是当地标准认可的型号,龙头和其它装置应符合技术指针,龙头必须是热水和冷水可单独控制的混合类型。喷喉必须是旋转式的,并安装于星盆合理的位置上。水龙头应是座台式或按指定要求。

14、制冷设备

所有雪柜的蒸发器应安装在容易检查或更换的位置

所有雪柜都应装备 LED 型的温度计。

雪柜部件应是重负荷型组件。

雪柜门应为平齐柜身,门框周围应装有加热防潮线来防止冷凝。另应设有隐藏式自动开关照明系统。

需安装滴水盆以盛蒸发器之冷凝水滴,所有指定雪柜门应安装门锁或锁板。

所有压缩机应适是有 CFC 之制冷剂。

所有安装于柜台内或分体式安装或安装于基座上的压缩机应装备防振及防噪音。压缩机应是重负荷型,有噪音及来自认可之生产商。所有压缩机应安装启动开关。所有压缩机管导应使用铜管。其管道应先真空处理,另所有管导之接驳位应完全密封,压缩机应备有压力开关,防潮器及水镜。连接压缩机与各冷冻柜的冷却管导应全包裹并加以固定。在所有情况下回喉和液压喉应单独运行并单独包裹。

所有分体压缩机应配有不锈钢支架和不锈钢机壳。

15、蒸汽加热设备

所有蒸汽加热设备应是独立安装及独立控制。控制阀应安装在容易检查及维修的位置及贴上所须标示。

当需要使用蒸汽加热设备或该设备需要恒温控制时,所需设备的材料尺寸和能源消耗量应与设备项目或细节中的说明一致。设备应安装于容易清洗及移动的位置上。

16、电热设备

所有电热设备之电线应在其内部连接到恒温控制器和“开/关”指示灯上及安装在可拆除的不锈钢控制板上。

17、洗手盆

所有的洗手盆应由一张完整不锈钢板压制而成,防溅板应打磨光滑,洗手盆应提供混合水龙头和隔气。

六、 厨房工程设备 - 排烟罩规格

(一) 隔油网排烟罩 (不包含UV光解油烟装置)

1、隔油网排烟罩应用不锈钢 18 号及根据图则尺码制造, 烟罩底部应距离地面 2000 米. 排烟罩四边设有污油凝结槽并设活动载油器.

2、除指定外, 排烟罩需用可膨胀爆炸螺丝挂于背板或用 15 毫米直径吊码挂于天花 (天花不满足要求时, 应自行安装龙骨固定于主体砼结构). 吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定, 吊码应为平底式并牢固于不锈钢支架. 整个吊码应涂上底漆及两层面漆. 颜色由建筑师决定.

3、所有排烟罩应设有排气接驳口以供其它承包商接驳到风管之用, 排烟罩内应设置防水照明装置, 分布于每 1000 毫米距离并应将所有电线套于导管中并用接驳箱连接. 照明装置不少于 400 LUX 每平方米.

七、 厨房工程设备 - 步入式冷库/制冷系统规格

餐饮设备的供应与安装

(一) 进口厨房设备的基本规格

所有标准设备在送货时都应该是最新型号, 所有的材料都应崭新, 高质量及良好状态, 无任何缺陷. 在设备运送和安装过程中不应该有任何损坏.

(二) 预制式冷库

1、冷库板

冷库板是根据模件设计由预制面板 (800、1200毫米) 拼制而成. 这些冷库板在其金属内外壁之间应以发泡氨基甲酸乙酯绝缘层制成, 板之边缘应为凹凸设计及使用钢锁扣连在一起. 墙身板, 门面板及天花板都不能使用木框架作支撑. 冷库四周、天花及地台板均为直角设计, 确保达到最高卫生标准.

2、高度

冷库高度: 2600mm

3、隔热层

每一块冷库板的内外均是用金属片制成, 并注入100毫米厚100%环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质, 可用的隔热材料应是阻燃性的, 按国家标准. 而冷库板的热传导率为0.023 w/mk. 密度为38-40千克/立方米.

4、冷库板表层

库内外墙及天花均采用0.8mm不锈钢板.

5、地台板型

地台板面层为1.5毫米厚的不锈钢板, 除特别说明外.

6、无地台

承建商要确保凹陷地台 (150-200毫米) 加上防水设施. 厨具承包商安装隔冷层后, 再由承建商于冷库隔冷层上铺设金属网和轻型混凝土及地台砖.

7、冷库门

冷库门应为平库型。门应自动关闭，打开90度时，能保持不关上，以方便清洗和装运货物。磁性的密封垫能保证密封良好，门下设有防漏胶。冷库门应装有安全锁可由内部打开，门铰设于左或右。门铰、锁及油压闭门器为进口配件。

8、冷库地坪防冻

当库内温度较低时，如不采取措施就可能导致地坪冻胀或地基冻胀，直接影响到冷库的使用寿命。对于低温冷库(库温低于0度的场合)，地面应采取防冻胀的措施，在冷库地坪隔热层下的混凝土层内埋设地坪防冻加热线，加热线的功率为8~20W/M，并通过控制器进行恒温控制，使地坪隔热层维持在6度左右。

(三) 制冷系统

制冷系统包括外部装置的压缩冷凝机组及挂于天花板上冷风式蒸发器。制冷系统应为半封闭式制冷机组和蒸发器。冷风式蒸发器应该设有自动去霜系统，包括加热器和时间控制器。制冷系统必须采用环保型R404冷媒。

1、压缩冷凝机组

(1) 容量须符合空调和制冷协会标准(A. R. L.)要求。

(2) 制冷机组为标准型产品，并符合下列两个正常操作制冷容量：

2.1 冷库温度在摄氏0度以上制冷系统应设计为18-20小时操作。

2.2 冷库温度在摄氏0度以下制冷系统应设计为18小时操作。

(3) 制冷机组、马达、储液器、组件应固定于钢座上或壳体内并采取有效措施降低整机噪音，以确保低噪音操作。机组的储液器大小应确保可满足整个制冷系统冷媒用量的需求，并应为壳体形并设有热断式安全阀。

(4) 马达应单速运转，最高速度为1750rpm滚珠轴或管轴套珠式。三相操作需用双起动马达带起动转矩及低电流装置。

(5) 所有机器应配置高灵敏度高的低高压控制开关并可调节控制范围及压差，断路开关需自动回位型号。

2、电器元件和接触器

所有的电器元件均须符合国家相关电器标准要求。

3、通风设备

所有冷凝机组必须安装在通风良好的地方。机组工作的环境温度范围：-30℃+43℃。如承包商认为安装地点没有足够的通风，以致影响机组的操作效能或违反规范要求，便应通知招标人或指定代表。

4、冷冻系统管道

(1) 冻系统铜管应符合ASTM标准规格。所有管件都应为ACR硬铜质L形管或光洁密封的L形软管，及干封管件或同类型。

(2) 设置于冷库内的管件应涂铬类漆。

(3) 在管道中运行的管件应该采用软铜管。大型的管件，特别是垂直的管件可用不同大小 的管件代替，但须仔细制造及装配以保证等压。

(4) 在外露的区域，或活动天花板空间，或嵌入式安装等时，须要使用硬铜管。外露的管件应安装得体以防止容易破损或用PVC管道保护。

(5) 回吸管的大小应该保证从蒸发器到压缩机的最大降压力，在高温或中温系统控制下为2磅(0.9公斤)而在低温系统控制下为1磅(0.45公斤)，并且水平运转时可允许不小750fpm(97.6米/秒)的气体速度及垂直上升时允许不小于1500fpm(97.6秒)的气体速度。液体管的大小以能保证从接收器到蒸发器的最大压力降为3磅(1.36公斤)。

(6) 管件的运行应该有斜度以防止油带。

5、 接合与连接点

铜与铜焊接点应采用合格的铜焊合金而熔点应在摄氏641℃-732℃度之间：银含量不低于15%。

铜与黄铜焊接点应采用合格的铜焊合金而熔点应在摄氏607℃-618℃度之间：银含量不低于45%。

接合的表面必须经过清洁等处理。焊接时，要用潮湿的材料包裹电磁阀或阀门以吸收过大的热量。阀门应小量打开。当焊接扩张阀门或压力调节阀门时，必要情况下可以移去动力部件，

以防止被过大的热量损坏。

6、控制系统

(1) 在管道中运行的回吸管应根据环境和湿度条件绝缘，防止冷凝和冻结。

(2) 冷库外的回吸管不在管道内运行时，应该用Armalex泡沫塑料隔热材料包裹压缩机。材料的厚度视环境和湿度条件而定，以防止回吸管冷凝，材料的最小厚度为3/8英寸(10毫米)。

(3) 制冷管暴露在极冷的温度环境中时，应用Armalex泡沫塑料材料隔热。材料最小厚度为1/2英寸(15毫米)。外部安装要涂上Armalex漆。

7、控制系统

(1) 每套冷库的控制系统主要涵盖控制功能、保护及报警功能。

(2) 控制功能应该能自动控制压缩机的开停、供液电磁阀、冷凝风扇、融霜以及冷库库温度等。

(3) 显示功能

动态显示冷库温度信息

运行状态

融霜状态

故障及报警

(4) 必须具备完善的保护功能，主要指排气压力过高保护、排气温度超高保护、相序保护、缺相保护等；

(5) 机组应具备对系统状态的诊断和显示功能，对影响系统安全运行项目(含上列第三条并不仅限于该条所提及的项目)，显示信息应以清晰明了的方式实现。

8、灯光

每个冷藏室都在门框上装有防水照明灯及防水开关，冷库的光线不低于400勒克斯/平方米。

9、阀门和制冷配件

(1) 所有阀门必须由系统生产方提供，且有专家保证。

(2) 制冷系统中所用的主要零配件应采用国际知名品牌，确保质量及高可靠性。

10、对系统的测试的加冷

所有系统的高压液喉必须能够承受250psi压力，及底压回吸管能承受150psi压力，并须检测渗漏。在检测中绝不可以使用氧和其他易燃气体。

压力检测完成后，须再经过三次抽真空：二次须达到1500微米，而第三次达到500微米。

在系统使用同一种冷剂情况下，每次真空临界值都应能达到2PSIG。

检测方法和报告由厨具供应商提供。

11、警报及报警系统

(1) 每个系统均应配备远程自动电话语音报警器，该装置可以实现自动远程报警功能，报警功能，报警方式应具备语音、BB机信号或短信，应至少具备同时通知3人的能力(包括总厨、工程部负责人、仓库负责人)。

(2) 对冷库库温超限-对高温冷库当库温达到10℃并持续15分钟或低温冷库库温升至+5℃，并持续达到15分钟，系统应启动声、光报警，同时启动远程报警进行远程报警(至少自动通知2人以上)，所启动的声、光报警可以手消除。

(3) 当上列第三条中项目发生后，应启动远程自动报警装置，自动报警。

12、显示系统

显示讯号箱应置于冷库的前端或其他预先设定的位置。需显示的讯号包括压缩机组运行，故障，除霜及冷库操作温度显示。冷库操作温度显示需使用电子跳字温度表。

13、排水管

厨房设备承包商需在所有蒸发器安装适当排水管。排水管自行引至冷库外预留排水口。低温冷库的排水管应装加热装置及包裹隔冷层，避免结霜。低温冷库使用铜喉及以隔冷层包裹，高温冷库可使用铜喉及隔冷层包裹或可使用合规格的

PVC喉。所有管道安装工程需符合当地的准则。

八、厨房工程设备 -油烟净化器

（一）基本规格

- 1、高效油烟净化率 95%
- 2、采用全新的计算机芯片脉冲电源，高效稳定。
- 3、模块化组合，风量任意扩展，节省更多空间。
- 4、抽屉式结构，方便后期维护与清洁。
- 5、整机采用特氟龙绝缘，耐压等级高。

（二）系统设计注意点

1、高浓度和低浓度的搭配

当有多个废气点时，通常采用高浓度排放点和低浓度排放点合用一个净化系统，来避免低浓度废气处理设备的冗余配置，提高方案的经济合理性。

2、抽风量对浓度的影响

在固定废气点，抽风量增大，浓度降低。

3、排放口的方向

排放口朝向空旷无人方向

（三）噪音的控制

1、控制噪音源：降低声源噪音，可以选用低噪音的设备和改进生产工艺，或者改变噪声源的传播方式，如用阻尼、减震、隔振等措施降低发声体的震动。

2、阻断噪声的传播：在传音途径上降低噪音，控制噪音的传播，如采用吸音、隔音、音屏障、隔振等措施。

（四）静电的安全规范

接地的重要性：

- 1、高压静电会对外壳等金属产生感应电，有触电危险。
- 2、高压电源两侧没有参考地，容易击穿高压电源

九、厨房工程设备 -柜式离心风机箱

（一）简介

DFX 系列产品为通风换气用风机箱，选用优质高效双进风专用离心风机，匹配优质电机和轴承，箱体框架采用优质镀锌板 型材框架，轻质高强耐腐蚀，箱体面板采用优质钢板制成，整机运行噪声低，平稳可靠。

根据离心风机驱动方式不同可分为电机直联外转子风机和皮带传动风机两种形式。

（二）使用环境条件

- 1、电源：三相 380V/50Hz，适用海拔高度 1000 米以下。
- 2、通风用风机箱适用允许环境温度：2-40℃。

3、输送气体要求：可输送易燃易爆、多粉尘、无腐蚀和粘性且对人体无伤害的气体。

（三）相关标准

- 1、《一般用途离心通风机技术条件》JB/T10563-2006
- 2、《风机箱标准》JB/T 8932-1999
- 3、《爆炸性环境》GB 3836-2010

（四）风机箱安装

安装前应详对风机箱铭牌数据，使用电源必须与铭牌相符。

- 1、检查风机个部分间隙大小，转动部分是否碰撞，紧固件是否有松动现象，叶轮转动是否灵活。
- 2、风机箱不得立式安装（机轴不得铅直方向），如有需要订货时另行注明。
- 3、风机箱安装应留有足够空间，以便保养及维修。
- 4、风机箱安装基础应有足够强度、稳定性和耐久性，避开能与风机箱产生共振的自振频率范围。
- 5、风机箱的控制系统必须有足够的容量，控制器功率大于 1.3 倍的风机箱额定功率，控制器电流应是风机箱额定电流的 8-10 倍。
- 6、连接风机箱进出口风管应有单独支撑，不允许将管道重量加在风机箱部件上。
- 7、排烟风机箱传动装置的外露部分应有防护罩（用户自备），如进风口不接管道时，需添置防护网或其它安全装置（用户自备）。
- 8、风机箱接线必须可靠，应严格按照接线盒内接线图接线。

（五）风机箱调试

- 1、风机箱允许全压起动或降压起动，但应注意，全压起动时的电流约为 5~7 倍的额定电流，降压起动转矩与电压平方成正比，当电网容量不足时，应采用降压起动。（当功率大于 11kw 时，宜采用降压起动。）
- 2、风机箱在试车时，应认真阅读产品说明书，检查接线方法是否同接线图相符；应认真检查供给风机箱电源的工作电压是否符合要求，电源是否缺相或同相位，所配电器元件的容量是否符合要求。
- 3、试车时人数不少于两人，一人控制电源，一人观察风机箱运转情况，发现异常现象立即停机检查；首先检查旋转方向是否正确；风机箱开始运转后，应立即检查运转电流是否平衡、电流是否超过额定电流；若有不正常现象，应停机检查。运转五分钟后，停机检查风机是否有异常现象，确认无异常现象再开机运转。
- 4、双速风机箱试车时，应先起动低速，并检查旋转方向是否正确；起动高

速时必须待风机静止后再起动，以防高速反向旋转，引起开关跳闸及电机受损

5、风机箱达到正常转速时，应检测量风机输入电流是否正常，风机箱的运行电流不能超过其额定电流，若运行电流超过其额定电流，应检查供给风机箱的电压是否正常。

6、风机箱所需电机功率是指在一定工况下，对风机箱，进风口全开时所需功率较大。若进风口全开进行运转，则电机有损坏的可能。风机箱试车时最好将风机箱进口或出口管路上的阀门关闭，运转后将阀门渐渐开启。达到所需工况为止，并注意风机箱的运转电流是否超过额定电流。

（六）风机箱维护和贮存

1、环境应经常保持整洁，风机箱表面保持清洁，进、出风口不应有杂物。定期清除风机及管道内的灰尘等杂物。

2、只能在风机箱完全正常情况下方可运转，同时要保证供电设施容量充足，电压稳定，严禁缺相运行，供电线路必须为专用线路，不应长期用临时线路供电。

3、风机箱在运行过程中发现风机有异常声、电机严重发热、外壳带电、开关跳闸、不能起动等现象，应立即停机检查。为了保证安全，不允许在风机运行中进行维修。检修后应进行试运转五分钟左右，确认无异常现象再开机运转。

4、根据使用环境条件不定期对轴承补充或更换润滑油脂(电机封闭轴承在使用寿命期内不必更换润滑油脂)，为保证风机在运行过程中良好的润滑，加油次数不少于 1000 小时/次，封闭轴承和电机轴承，加油用 ZL-3 锂基润滑油脂填充轴承内外圈的 2/3。严禁缺油运转。

5、风机箱应贮存在干燥的环境中，避免电机受潮。在贮存与搬运过程中应防止磕碰，以免风机箱受到损伤。

十、设备界面（含在招标文件中）

1、本次招标范围包括设备供货、安装、调试、验收、质保期服务等。

2、本次招标所有内容均为设备，所有设备安装时需自行连接至现有图纸中设计的水、电、燃气、送排烟道（口），排水至现有排水沟；现场实际需安装的空开及防溅盒均包含在内；设备自带基础底座及固定螺栓（需要时）。

3、吊架、灯具应安装于主体结构上，不得仅连接吊顶龙骨；厨房集气罩生产制造前应同现有承建商联系，保证现有承建商风管可同集气罩排油烟口可靠连接。

4、冷冻库、冷藏库：（1）冷库墙面、地面、吊顶的基层、龙骨、面层等现有主体结构层以外所有建筑作法均包含在本次招标范围内；（2）轻型混凝土及地砖由现有承建商施工，其余均由中标单位承担；冷库内隔墙包含在招标范围内；（3）冷库内全套制冷系统、制冷剂、报警系统包含在招标范围内；（4）冷库内门框灯、壁灯、顶棚灯均包含在招标范围内，亮度满足招标文件及实际使用要求。

十一、设备品牌要求：优于或同档次于以下品牌的产品

国际交流中心、人居厨房

- 1、洗地龙头：龙旗嘉业 T&S CONCEPT 厨镖
- 2、冷库、风冷压缩机组及冷风机：KOOT ISOWIND DESMON Copeland
- 3、灭蝇灯：佳士德、HECO、亿高、海克
- 4、双门消毒柜：Canbo、Eikao、康城
- 5、悬挂式暖食灯：HECMAC 海克、APW、HATCO
- 6、紫外线消毒灯连灯座：PHILIPS、KONGHOU、ROSSGESUND
- 7、热水器：RHEEM、史密斯、RINNAI
- 8、层炉连热风组合炉连烟罩：SAIN MATE、THUNDERBIRD、KOLB
- 9、发酵柜：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 10、搅拌机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 11、面团分块机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 12、三层烤箱：SAIN MATE、THUNDERBIRD、KOLB
- 13、双动和面机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 14、酥皮机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 15、洗碗机：HOBART、Winterhalter、MEIKO
- 16、根茎类去皮机：华菱、燕诚、银鹰
- 17、锯骨机：华菱、HOBART、BIZERBA
- 18、UV 光解油烟装置、UV 控制箱：环峰、VENT WASH20
- 19、烟罩灭火系统：环峰、ANSUL、凯德/KIDDE
- 20、挂墙开水器：京明华、裕宝、HEC
- 21、雪花制冰机、方块制冰机：久景、Manitowoc、Hozhisaki
- 22、软化水机：科林、EVERPURE、3M
- 23、和面机：银鹰、万寿山、恒联
- 24、压面机：银鹰、万寿山、恒联
- 25、万用蒸烤箱：Rational、MKN、ALTO-SHAAM、JUSTA
- 26、六头平头炉：习特、THERMA、MKN
- 27、平扒炉：习特、THERMA、MKN
- 28、平底煎锅：习特、THERMA、MKN
- 29、平台冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 30、双门高身冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 31、四门玻璃冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 32、四门冷藏冰柜：久景、卡诺、松下

- 33、四门冷冻冰柜：久景、卡诺、松下
- 34、双缸炸炉：习特、THERMA、MKN
- 35、双头电煮炉：JUSTA、SOPPAS、MKN

登陆厅厨房

- 1、洗地龙头：龙旗嘉业 T&S CONCEPT 厨镖
- 2、冷库、风冷压缩机组及冷风机： KOOT ISOWIND DESMON Copeland
- 3、灭蝇灯：佳士德、HECO、亿高、海克
- 4、双门消毒柜：Canbo、Eikao、康城
- 5、紫外线消毒灯连灯座：PHILIPS、KONGHOU、ROSSGESUND
- 6、层炉连热风组合炉连烟罩：JACKMAG、恒联、泓锋
- 7、发酵柜：JACKMAG、恒联、泓锋
- 8、搅拌机：JACKMAG、恒联、泓锋
- 9、面团分块机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 10、双动和面机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 11、酥皮机：SAIN MATE、BONGARD、KOLB
- 12、洗碗机：QPR、WEIKO、普瑞姆
- 13、根茎类去皮机：华菱、燕诚、银鹰
- 14、UV 光解油烟装置、UV 控制箱：环峰、VENT WASH20
- 15、烟罩灭火系统：环峰、ANSUL、凯德/KIDDE
- 16、雪花制冰机、方块制冰机：久景、Manitowoc、Hozhisaki
- 17、压面机：银鹰、万寿山、恒联
- 18、万用蒸烤箱：Axewood、JUSTA、习特
- 19、六头平头炉：习特、THERMA、MKN
- 20、平扒炉：习特、THERMA、MKN
- 21、平台冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 22、双门高身冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 23、四门玻璃冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 24、四门冷藏冰柜：久景、卡诺、松下
- 25、四门冷冻冰柜：久景、卡诺、松下
- 26、双缸炸炉：习特、THERMA、MKN




十二、合理设计使用年限明细表

序号	设备名称	合理使用年限 (单位: 年)	备注
1	烟罩灭火系统	8 年	药剂除外
2	UV 光解油烟装置	8 年	灯管除外
3	UV 控制箱	8 年	启动按钮除外
4	冷藏库	10 年	风扇电机、膨胀阀除外
5	冷冻库	10 年	风扇电机、膨胀阀除外
6	风冷压缩机组及冷风机	10 年	压缩机机头、润滑油除外
7	层炉连热风组合炉连烟罩	6 年	电气元件除外
8	搅拌机	6 年	电气元件除外
9	面团分块机	6 年	电气元件除外
10	三层烤箱	6 年	电气元件除外
11	双动和面机	6 年	电气元件除外
12	酥皮机	6 年	电气元件除外
13	层炉连热风组合炉连烟罩	6 年	电气元件除外
14	万用蒸烤箱	6 年	易损件、电气元件除外
15	雪花制冰机	12 年	需定期除水垢
16	方块制冰机	12 年	需定期除水垢
17	洗地龙头	5 年	枪头除外
18	摇摆龙头连花洒	3 年	
19	冷热水水龙头	3 年	
20	汤锅注水龙头	3 年	
21	洗碗机	8 年	加热管除外
22	灭蝇灯	6 年	灯管、整流器除外
23	软化水机	5 年	树脂除外
24	和面机	5 年	易损件、电气元件除外
25	压面机	5 年	易损件、电气元件除外
26	根茎类去皮机	5 年	易损件、电气元件除外
27	热水器	8 年	加热棒除外
28	挂墙开水器	5 年	电气元件除外


29	悬挂式暖食灯	5 年	灯管除外
30	紫外线消毒灯连灯座	5 年	灯管除外
31	双门消毒柜	6 年	易损件、电气元件除外
32	灶类	10 年	
33	制冷设备	10 年	
34	白钢设备	10 年	
35	蒸柜	8 年	易损件、电气元件除外
36	锯骨机	5 年	易损件、电气元件除外

十三、物料表

工程名称：威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装项目





编号	设备名称	规格	数量	技术参数	参考图片
登陆厅厨房					
DBA. 库房、准备间					
DBA01	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。	
DBA02	洗地龙头	15 米	1	开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭	
DBA03	四层货架	1219*457*1895	11	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等； 补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢； 层架支撑脚采用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。	

DBA04	冷藏库	3900*2200*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚100mm保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：0~5℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
DBA05	冷冻库	2400*3200*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚120mm保温板，锁冷隔热，冷冻效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：-15℃~-18℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	

DBA06	灭蝇灯	390*295*95	2	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
DBA07	尼龙双层工作台	1800*750*800+150	1	1、台面上层为 5cm 尼龙案板; 2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管, 支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管; 3、下层板采用优质 304 不锈钢板, 厚度 1.0mm 4、下配全钢可调子弹脚。	
DBA08	挂墙层板	1200*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DBA10	垃圾冷库	2200*2500*2600	1	1、制冷快速, 低能耗, 低噪音。保温板为厚 120mm 保温板, 锁冷隔热, 冷冻效果好。纯铜管技术, 长久稳定耐用。 2、温控范围: -15℃~-18℃。	




	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	
DBA12	双星盆台	1200*750*800+150	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
DBA14	尼龙双层工作台	1400*750*800+150	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	

DBA16	尼龙双层工作台	1200*750*800+150	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	
DBB. 热灶间					
DBB04	搅拌机	780*850*1340	1	<p>1. 与面团接触部分采用不锈钢，符合卫生标准</p> <p>2. 产品功能:适用于搅拌各类面点面团等</p> <p>3. 功率:</p> <p>2. 25KW/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 搅拌速度:</p> <p>80/141/228 转/分钟</p> <p>5. 产品特点:</p> <p>a. 三档调节, 可根据产品选择不同的搅拌速度</p> <p>b. 搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量</p> <p>c. 搅拌方式由打蛋球、搅拌钩、搅拌扇三种选择</p>	
DBB05	压面机	850*440*1200	1	<p>加厚不锈钢机身，经久耐用。操作简单，压面均匀。生产能力:</p> <p>25-50KG/H</p>	




DBB06	木面工作台	1800*750*800+150	1	台面多年生椴木，厚度 50mm；骨架撑板及下层板均采用 304/1.0mm 厚优质不锈钢板，通脚为 ϕ 50*1.0mm 厚不锈钢，配全钢可调子弹脚。	
DBB11	油网烟罩连灯	6750*1400*600	1	采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统	
DBB12	双头矮汤炉	1200*760*500+150	1	台面主板采用 304 优质不锈钢 1.2mm 厚，余 1.0mm 厚，底衬 2mm 冷轧钢板中间加隔热材料，扶手、挡水板采用 1.2mm 不锈钢板制作，封板、旁板 1.0mm 不锈钢制作，支架用 L40*4mm 等边角铁除喷涂 2 环保自吸风 14' 强力炉头，重力铸铁炉盘。配熄火保护装置	
DBB13	汤锅注水龙头		1	出水快，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节能环保。	

DBB14	UV 光解油烟装置	1700*300*60	3	<p>利用紫外线-C 波段（185nm）的光来改变油脂的分子结构，同时这种紫外线与空气中的氧气反应产生高于一般紫外线灯十几倍的臭氧。</p> <p>臭氧是氧的同素异形体，臭氧是淡蓝色，具有鱼腥味的的气体。沸点-111℃。极不稳定，分解的产物是 O₂，对环境不会造成二次污染。</p> <p>臭氧具有极强的氧化，杀菌能力，臭氧将油脂分子氧化分解成水和棕榈酸等小分子物质，臭氧的半衰期为 4-10h 小时，可以持续的对油烟进行降解。同时消除烟道中异味，是理想的环保产品。</p>	
DBB15	活动工作台	1500*900*800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面对有补偿撑或加强筋等；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>台脚：φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带静音轮，其中两个脚轮带刹车功能。</p>	
DBB16	三门蒸柜	1200*900*1850	1	<p>1、整体发泡保温效果好；</p> <p>2、自动进水；4.0 铁水胆，高身炉头，静音风机</p> <p>3、全部采用 304 材质铜头电热管</p> <p>4、新型多气囊，嵌入式硅胶门封，密封牢靠。</p>	

				全不锈钢机体,耐腐蚀、清洁方便、细菌残留降至最低。节能、安全,操作简便。自动进水,使用成本低,整体优质不锈钢制造,豪华美观。清洁卫生,耐高温多气囊嵌入式硅胶门封,密封更牢固。冲压成型不锈钢蒸盘,支承条经久耐用 配熄火保护装置	
DBB19	补台	400*1200*800+450	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.2mm 厚不锈钢,台面下有补偿撑或加强筋等; 台脚: $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。	
DBB21	单头大锅灶	1200*1200*800+450	1	1、采用优质 304 不锈钢拉丝板,台面板厚 1.2mm,侧面板厚 1.0mm; 4 寸铸铁炉头,炉前水阀,全铜水管 2、炉体骨架 40*40*4mm 国标角铁; 3、炉膛内采用高级耐火棉隔热及耐火砖砌筑火位 4、炉脚为 $\Phi 50\text{mm}$ 镀锌管; 5、 $\Phi 50\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢可调子弹脚; 6、带熄火保护装置	

DBB22	双通工作台柜	1800*900*800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	
DBB23	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	1	<p>1、采用优质 304 不锈钢拉丝板，台面板厚 1.2mm，侧面板厚 1.0mm；</p> <p>2、炉体骨架 40*40*4mm 国标角铁；</p> <p>3、炉膛采用一体耐火砖；风气联动，电子点火</p> <p>4、通炉脚为Φ 50mm 镀锌管；</p> <p>5、炉头采用扩散式高效 4 寸节能铸造炉头，带内置火种，免调试。；</p> <p>炉前水阀，全铜水管</p> <p>6、配永强鼓风机电压及功率 250/眼，炉膛与台面钢板加装隔热棉；</p> <p>7、带熄火保护装置。</p>	
DBB24	烟罩灭火系统	双瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	

DBB25	UV 控制箱		1	<p>1、电源过流保护功能</p> <p>2、控制系统设均流器保护电路，该系统采用感应探头，当均流器拆下时控制系统立即断电</p> <p>3、设有累计计时功能，该累计器可记录 UV-C 灯管的使用时间，以小时计算</p> <p>4、控制系统设有电流检测及 LED 显示功能</p> <p>5、该系统与外部设备具有联动功能</p> <p>6、可与饭店中央控制电脑及 PLC 设备连接控制油烟净化设备的启动停止</p> <p>7、控制系统设有自动及手动开关</p> <p>8、控制系统主要元器件均为施耐德品牌</p>	
DBB27	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管</p>	
DBB28	双星盆台	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ</p>	

				25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
DBB29	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈 钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注 塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜 管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸 发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
DBC. 售卖区					
DBC01	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈 钢制作； 台面板厚度 1.2mm ， 底用 1.0mm 厚不锈钢板 加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不 锈钢板； 围板用 1.0mm 厚不锈 钢板。 备注：配落水器和下水 管，配感应水龙头。	
DBC02	更衣柜	450*450*1800	1	采用 SUS 优质 304 不锈 钢制作； 主体采用 1.2mm 厚不锈 钢； 门板采用 1.0mm 厚不锈 钢板； 每个门内有层隔板和 一根可拆卸挂衣杆，门 上装有转舌锁，镶嵌式	




				暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔。	
DBC04	四格热汤池	1500*750*800	2	面板及水箱采用 304 磨砂不锈钢板 1.2 厚制作；柜体 1.2（包括加强筋、支撑档）；支撑采用 1.2mm 钢板折 U 型 10cm 支撑三条。自动补水装置，缺水报警装置，温度显示定温定时，设有三个模式，可一建选择。配微电脑温控系统，电源指示灯，配不锈钢电热管；配不锈钢调节脚。	
DBC06	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍;灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍;蚊蝇击中后尸体无碎屑;不粘连,网片免清洁;飞利浦灯管	
DBC08	单星盆台柜	750*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注: 设防溢水孔;配落水器和下水管(龙头另计)	

DBC11	带沥水槽工作台柜	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.5mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
DBD. 洗碗间					
DBD01	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
DBD02	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	

DBD03	储碗柜	1200*500*1800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>柜体为 1.2mm 厚不锈钢，层板为 1.0mm 厚不锈钢制作；</p> <p>每层层板下加 1.0mm 厚不锈钢板制的支撑 2 条；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢制作，门为推拉门，配不锈钢调节脚。</p>	
DBD04	双门消毒柜	1192*553*1660	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制做，耐热保温层，选用 125 度热风循环系统，达到餐具 360° 无死角消毒标准。</p>	
DBD05	洁碟台	1200*800*850+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
DBD06	集气罩	2600*1000*600	1	<p>采用优质 304 不锈钢板，罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板。</p>	




DBD07	洗碗机	2025*768*2100	1	304 材质带烘干段, 洗涤量 200 筐/小时; 独特设计内凹防堵塞喷嘴, 超强清洁能力; 不锈钢清洁泵, 经久耐用, 功率强大; 先进控制系统, 清洗臂, 漂洗臂易拆装清洗; 洗涤温度为 60~65℃, 漂洗温度为 82~90℃	
DBD08	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
DBD09	L 型双星污碟台	(700+2700)*800*850+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 台脚: ϕ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑, 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管; 备注: 设防溢水孔; 配落水器和下水管 (龙头另计) 。	




DBD11	摇摆龙头连花洒		1	不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。	
DBD12	吊天花茜架	1500*520	1	采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
DFA. 备餐间					
DFA01	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板； 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。	
DFA02	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管	

DFA04	雪花制冰机	760*700*(705+100)	1	风冷，雪花形，电压单相 220V。	
DFA05	方块制冰机	700*750*(1095+150)	1	风冷，方形，电压单相 220V。	
DFA06	四门玻璃冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈 钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注 塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜 管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸 发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
DFA07	挂墙层板	1200*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈 钢板 1.2mm 厚制作。	

DFA08	工作台柜	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	
DFA09	单星盆台柜	750*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
DFA10	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管</p>	
DFA11	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	





DFA12	四门冷冻冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-18℃ ~-3℃</p>	
DFB. 西点间					
DFB01	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管</p>	
DFB02	大理石工作台	2500*1100*800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢板； 台面采用优质大理石，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板采用优质 304 1.0mm 厚不锈钢板； 全钢可调子弹脚。</p>	
DFB03	吊天花双层架连 GN 插盘	2500*400	1	<p>采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。</p>	





DFB04	单星盆台柜	1000*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
DFB05	挂墙层板	1200*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DFB06	双动和面机	580*980*1250	1	<p>1. 与面团接触部分采用 304 不锈钢，符合卫生标准</p> <p>2. 产品功能：适用于搅拌各类面点面团等</p> <p>3. 功率：</p> <p>4. 3KW/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 加工能力：25KG/次</p> <p>5. 搅拌方式：双速、正反转</p> <p>6. 产品特点：</p> <p>a. 采用两台优质电机，扭矩大，噪音低</p> <p>b. 搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量</p> <p>c. 进口原装皮带</p> <p>d. 双速搅拌，和面桶正反转可选</p> <p>e. 过载、缺相保护装置</p> <p>f. 防护安全连动装置</p> <p>g. 脚轮有所定装置</p> <p>h. 微电脑面板，全自动操作设置，手动和自动双操作程序</p>	

DFB08	搅拌机	780*850*1340	1	<p>1. 与面团接触部分采用不锈钢，符合卫生标准</p> <p>2. 产品功能:适用于搅拌各类面点面团等</p> <p>3. 功率:</p> <p>2. 25KW/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 搅拌速度:</p> <p>80/141/228 转/分钟</p> <p>5. 产品特点:</p> <p>a. 三档调节, 可根据产品选择不同的搅拌速度</p> <p>b. 搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量</p> <p>c. 搅拌方式由打蛋球、搅拌钩、搅拌扇三种选择</p>	
DFB10	四层货架	1219*457*1895	13	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作;</p> <p>层板为 1.2mm 厚不锈钢, 面板下有补偿撑或加强筋等;</p> <p>补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢;</p> <p>层架支撑脚采用 $\phi 38 \times 1.2$mm 不锈钢圆管腿, 带全钢可调子弹脚。</p>	
DFB11	酥皮机	2530*880*1160	1	<p>1. 产品功能: 适用于搅拌各类面点面团等</p> <p>2. 功率:</p> <p>0.55KW/380V/3N/50Hz</p> <p>3. 厚度调整范围:</p> <p>1-35mm</p> <p>4. 产品特点:</p> <p>a. 采用不锈钢轧辊, 滚轴间隙平均; 输送带正发方向可选</p> <p>b. 输送带用链轮传动, 不会打滑, 配备过载缺相保护装置</p>	

				c. 刮板不用工具拆卸，清洁方便 d. 手动或脚踏开关，操作灵活 e. 安全网装置，防止伤手 f. 机器停止使用时向上翻起输送带，节省空间	
DFB13	面团分块机	600*710*2100	1	1. 产品功能：用于将面团平均分割及搓圆 2. 功率：1.0KW/220V 3. 加工能力：30粒/次 4. 面团范围：30-100g 5. 产品特点： a. 分块均匀，分量准确，简单高效 b. 不粘边，滚圆效果好，故障率低 c. 体积小，占地面积小，节省空间	
DFB14	发酵柜	730*1030*2100	1	1. 产品采用 430 不锈钢 2. 产品功能：适用于各类面团的醒发 3. 功率： 1.5KW/220V/3N/50Hz 4. 醒发量：36 盘/次 5. 产品特点： a. 喷雾式制湿，确保温湿度均匀，醒发效果好 b. 顶置控制板，一体式控制仪表，数字温度显示 c. 内部箱体发泡结构，高效隔热保温材料，减少热量损耗 d. 玻璃门，可放 36 个烤盘 f. 电子控制面板带数字显示屏，具有故障报警功能，便于迅速排除故障	

				g. 脚轮设计, 便于移动	
DFB15	层炉连热风 组合炉连烟 罩	1350*1250* 1900	1	<p>1. 产品外壳采用 430 材质</p> <p>2. 产品功能: 适用于烘焙各类面点类食品</p> <p>3. 功率: 20KW/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 产品特点:</p> <p>a. 组合设计, 可根据不同食品选择合适产品烘焙</p> <p>b. 烤炉分层式仪表控制, 每层可独立操作</p> <p>c. 烤炉用电炉丝加热方式, 烘焙效果均匀</p> <p>d. 内部箱体填充硅酸铝保温材料, 保温层厚度 10cm, 热量损耗少</p> <p>e. 每层腔体过温保护设置, 双重保护使用无忧</p> <p>f. 热风炉采用热风循环加热, 带蒸汽功能, 烘焙产品上色均匀</p> <p>g. 热风炉可用于烘烤可颂、丹麦类产品; 也可用于预发酵冷冻面团; 还可用于烘烤肉类、鱼类及蔬菜产品</p> <p>h. 脚轮+加固地脚组合设计, 便于移动和放置</p>	
DFB16	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作;</p> <p>台面厚度 1.2mm ,</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑;</p> <p>星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板;</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注: 配落水器和下水管, 配感应水龙头。</p>	

DFB19	工作台柜	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
DFB21	挂墙层板	1200*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DFB22	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	1	制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈 钢门铰及磁力胶边，整体 保温用聚氨脂发泡，注 塑一次成型，重力回归 门；冰柜内采用冷凝铜 管及铜蒸发器，可以实 现自动化霜，自动蒸 发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
DFB23	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈 钢制作； 台面板厚度 1.2mm ， 底用 1.0mm 厚不锈钢板 加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不 锈钢板； 围板用 1.0mm 厚不锈 钢板。 备注：配落水器和下水 管，配感应水龙头 。	

DFB24	更衣柜	450*450*1800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>主体采用 1.2mm 厚不锈钢；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>每个门内有层隔板和一根可拆卸挂衣杆，门上装有转舌锁，镶嵌式暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔。</p>	
DFB25	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	
DFB26	传菜窗	1200*400*800	2	<p>采用优质 304 不锈钢 1.2mm 厚制作</p>	
DFB27	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	

DFB28	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	TUV30W 灯管和 TMS018 灯管架相配;实用美观,科学合理的设计,实用灵活;安装简单,可直接替换,操作简单快捷;适用范围广,如工厂,办公室,学校,医院等	
DFB32	三星盆台柜	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注:设防溢水孔;配落水器和下水管(龙头另计)	
DFB33	挂墙层板	1200*350*200	3	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DFB34	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	1	制冷方式: 风冷 采用优质无磁不锈钢材质,柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边,整体保温用聚氨脂发泡,注塑一次成型,重力回归门;冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器,可以实现自动化霜,自动蒸发。 温度范围: -5℃~+4℃	



DFB35	工作台	800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p>	
DFB38	工作台柜	1400*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	
DMA. 准备间					
DMA01	四层货架	1219*457*1895	7	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢；</p> <p>层架支撑脚采用 Φ38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。</p>	
DMA02	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管</p>	

DMA03	单星盆台	1000*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
DMA04	尼龙工作台	1000*750*800+150	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下配全钢可调子弹脚。</p>	
DMA05	挂墙层板	1000*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DMA06	尼龙工作台	1400*600*800	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下配全钢可调子弹脚。</p>	

DMA07	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
DMA08	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	
DMA09	冷藏库	2300*2100*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚 100mm 保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：0~5℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	





DMA10	冷冻库	2300*1700*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚120mm保温板，锁冷隔热，冷冻效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：-15℃~-18℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	
DMA12	双星盆台	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	

DMA13	挂墙层板	1200*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DMA14	尼龙工作台	2100*750*800+150	1	1、台面上层为 5cm 尼龙案板； 2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用 38×25×1.0mm 不锈钢管； 3、下配全钢可调子弹脚。	
DMB. 热灶间					
DMB01	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。	
DMB02	洗地龙头	15 米	1	开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭	

DMB03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~-4℃</p>	
DMB04	工作台热柜	1500*750*800	3	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>配 1. 温控仪，精准控温，操作简单，方便长效保温。 2. 暖风机，耗能低，烘干效果好，使用寿命长。 3. 加厚冲孔板，一次成型，散热通风均匀。 4. 一次成型滑道，采用优质不锈钢制作，光滑耐磨，推拉顺畅。 5. 可调节不锈钢腿，可以适应不同地形。</p>	
DMB05	吊天花双层架	1500*400	3	<p>采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。</p>	

DMB06	四门冷冻冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-18℃ ~-3℃</p>	
DMB07	双星盆台	1500*600*800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板； 台脚： ϕ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
DMB09	工作台柜	1500*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	


DMB12	雪花制冰机	760*700*(705+100)	1	风冷，雪花形，电压单相 220V。	
DMB13	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
DMB14	方块制冰机	700*750*(1095+150)	1	风冷，方形，电压单相 220V。	
DMB15	工作台柜	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.5mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板; 拉门为左右推拉门, 配全钢调节脚。	



DMB17	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
DMB18	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注: 配落水器和下水管, 配感应水龙头。	
DMB19	双通工作台柜	2000*750*800	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.5mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板; 拉门为左右推拉门, 配全钢调节脚。	
DMB20	软化水机	260*260*1000	1	2T/h 通量; 调整水的硬度; 简约外形, 集微滤和防垢于一体, 减少水垢生成, 延长机器使用寿命。	

DMB21	吊天花双层架	1800*400	1	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
DMB22	补台	950*1200*850+450	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。	
DMB23	单头单尾炒炉	1200*1200*800+450	1	1、采用优质 304 不锈钢拉丝板，台面板厚 1.2mm，侧面板厚 1.0mm； 2、炉体骨架 40*40*4mm 国标角铁； 3、炉膛采用一体耐火砖；风气联动，电子点火 4、通炉脚为 Φ 50mm 镀锌管； 5、炉头采用扩散式高效 4 寸节能铸造炉头，带内置火种，免调试。； 炉前水阀，全铜水管 6、配永强鼓风机电压及功率 250/眼，炉膛与台面钢板加装隔热棉； 7、带熄火保护装置。	

DMB24	油网烟罩连灯	6400*1400*600	1	采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统	
DMB25	六头平头炉	1200*900*850	1	采用优质不锈钢打造机身，防腐蚀，耐用，寿命长。控温旋钮，根据需要调节火力大小，升温快，效率高。配熄火保护装置。	
DMB26	补台	300*900*850+100	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。	
DMB27	平扒炉	800*900*850	1	采用优质不锈钢打造机身，防腐蚀，耐用，寿命长。控温旋钮，根据需要调节温度。双扒面，升温快，效率高。	

DMB28	UV 光解油烟装置	1700*300*60	2	<p>利用紫外线-C 波段（185nm）的光来改变油脂的分子结构，同时这种紫外线与空气中的氧气反应产生高于一般紫外线灯十几倍的臭氧。</p> <p>臭氧是氧的同素异形体，臭氧是淡蓝色，具有鱼腥味的的气体。沸点-111℃。极不稳定，分解的产物是 O₂，对环境不会造成二次污染。</p> <p>臭氧具有极强的氧化，杀菌能力，臭氧将油脂分子氧化分解成水和棕榈酸等小分子物质，臭氧的半衰期为 4-10h 小时，可以持续的对油烟进行降解。同时消除烟道中异味，是理想的环保产品。</p>	
DMB29	双缸炸炉	800*900*850	1	<p>豪华外箱设计，整机结构安全合理！炉身豪华控制面板，增设温度表说明提示，操作方便，可翻起式-加热器设计，便于清洁。本设备属普通型防水器具，装有过热断路器。</p>	
DMB31	万用蒸烤箱	935*795*1100	1	<p>加热方式：电加热；</p> <p>工作温度：30—290 摄氏度</p> <p>温度精度：正负 1 摄氏度；</p> <p>三段式菜单编辑器个数：9 个；</p> <p>清洗方式：两种全自动清洗模式；</p> <p>肉针模式：内置式 4 点测温肉针；</p>	

				风机特性：变频减速风机；	
DMB32	万用蒸烤箱 开口柜	1150*900*600	1	304 不锈钢板，台面为 1.0mm 厚的不锈钢，支架、通脚 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢，全钢可调子弹脚不锈钢 $\Phi 38 \times 1.0\text{mm}$ ，柜门为双层 1.0mm 不锈钢，侧板、背板、柜内活动层板 1.0mm 不锈钢钢板，加强筋 1.0mm 的钢板。	
DMB34	三星盆台	1800*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 台脚： $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 全钢可调子弹脚及 $\Phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管支撑，连杆为 $\Phi 25\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
DMB35	挂锅架	1800*250*300	1	采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	





DMB36	烟罩灭火系统	单瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	
DMB37	UV 控制箱		1	<p>1、电源过流保护功能 2、控制系统设均流器保护电路，该系统采用感应探头，当均流器拆下时控制系统立即断电 3、设有累计计时功能，该累计器可记录 UV-C 灯管的使用时间，以小时计算 4、控制系统设有电流检测及 LED 显示功能 5、该系统与外部设备具有联动功能 6、可与饭店中央控制电脑及 PLC 设备连接控制油烟净化设备的启动停止 7、控制系统设有自动及手动开关 8、控制系统主要元器件均为施耐德品牌</p>	
DMB38	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	3	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。 温度范围：-5℃~~+4℃</p>	

DMC. 洗碗间					
DMC01	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。</p>	
DMC02	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管</p>	
DMC03	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式, 主弹簧采用弹簧合金, 超过 25k 的拉力测试; 前扳机水枪, 方便的控水能力, 可自动关闭</p>	
DMC04	储碗柜	1200*500*1800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>柜体为 1.2mm 厚不锈钢, 层板为 1.0mm 厚不锈钢制作；</p> <p>每层层板下加 1.0mm 厚不锈钢板制的支撑 2 条；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢制作, 门为推拉门, 配不锈钢调节脚。</p>	

DMC05	洁碟台	1200*800*850+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
DMC06	集气罩	2600*1000*600	1	<p>采用优质 304 不锈钢板，罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板。</p>	
DMC07	洗碗机	2025*768*2100	1	<p>304 材质带烘干段, 洗涤量 200 筐/小时; 独特设计内凹防堵塞喷嘴, 超强清洁能力; 不锈钢清洁泵, 经久耐用, 功率强大; 先进控制系统, 清洗臂, 漂洗臂易拆装清洗; 洗涤温度为 60~65℃, 漂洗温度为 82~90℃</p>	
DMC08	双门消毒柜	1192*553*1660	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制做, 耐热保温层, 选用 125 度热风循环系统, 达到餐具 360° 无死角消毒标准。</p>	

DMC10	L 型双星污碟台	(1650+2400))*(800(+10 0))*850+15 0	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
DMC11	摇摆龙头连花洒		1	<p>不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。</p>	
DMC12	挂墙茜架	2400*520*3 50	1	<p>采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。</p>	
DMD. 凉菜间、水果间					




DMD01	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
DMD02	更衣柜	450*450*1800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>主体采用 1.2mm 厚不锈钢；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>每个门内有层隔板和一根可拆卸挂衣杆，门上装有转舌锁，镶嵌式暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔。</p>	
DMD03	四门玻璃冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	
DMD04	工作台柜	1300*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	

DMD05	传菜窗	1200*400*800	1	采用优质 304 不锈钢 1.2mm 厚制作	
DMD06	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
DMD07	挂墙层板	1200*350*200	6	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DMD08	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	TUV30W 灯管和 TMS018 灯管架相配；实用美观，科学合理的设计，实用灵活；安装简单，可直接替换，操作简单快捷；适用范围广，如工厂，办公室，学校，医院等	

DMD11	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
DMD13	工作台	750*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚： $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管腿、 带可调全钢子弹脚；</p>	
DMD14	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：$-5^{\circ}\text{C} \sim +4^{\circ}\text{C}$</p>	
DMD15	工作台	750*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚： $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管腿、 带可调全钢子弹脚；</p>	

DMD17	双门高身冷藏冰柜	700*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~-4℃</p>	
DMD19	三星盆台柜	1500*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板； 层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
DMD22	工作台	850*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚： φ 50*1.0mm 不锈钢圆管腿、 带可调全钢子弹脚；</p>	
DMD23	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p>	

				温度范围：-5℃~~+4℃	
DMD24	挂墙层板	1200*350*200	5	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
DMD25	工作台	900*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；	
DMD26	传菜窗	1200*400*800	1	采用优质 304 不锈钢 1.2mm 厚制作	

DMD27	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	TUV30W 灯管和 TMS018 灯管架相配;实用美观,科学合理的设计,实用灵活;安装简单,可直接替换,操作简单快捷;适用范围广,如工厂,办公室,学校,医院等	
DMD28	工作台柜	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.5mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板; 拉门为左右推拉门,配全钢调节脚。	
国际交流中心					
JLA. 收货区及垃圾房					
JLA02	四层货架	1219*457*1895	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 层板为 1.2mm 厚不锈钢, 面板下有补偿撑或加强筋等; 补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢; 层架支撑脚采用 Φ38*1.2mm 不锈钢圆管腿, 带全钢可调子弹脚。	



JLA04	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
JLA05	承重加固工作台	1800*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.5mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 台脚: $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚; 下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。	
JLA07	三星盆台	1800*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 台脚: $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 全钢可调子弹脚及 $\Phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管支撑, 连杆为 $\Phi 25\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 备注: 设防溢水孔; 配落水器和下水管 (龙头另计) 。	

JLA08	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLA09	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管</p>	
JLA12	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLA13	垃圾分拣台	1800*800*850+200	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚： Φ 50*1.0mm 不锈钢圆管腿、 带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	



JLA14	摇摆龙头连花洒		1	不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。	
JLA15	洗地龙头	15 米	1	开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭	
JLA16	四层货架	1219*457*1895	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等； 补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢； 层架支撑脚采用 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。	
JLA17	湿垃圾冷藏库（压花铝板地面）	3000*2800*2600	1	1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚 100mm 保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。 2、温控范围：0~5℃。	





	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
JLB. 库房、冷库及食品检验室					
JLB01	四层货架	1219*457*1895	70	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等； 补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢； 层架支撑脚采用 ϕ 38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。	
JLB02	灭蝇灯	390*295*95	4	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
JLB04	鱼类冷藏库	3300*5700*2600	1	1、制冷快速, 低能耗, 低噪音。保温板为厚 100mm 保温板, 锁冷隔热, 冷藏效果好。纯铜管技术, 长久稳定耐用。 2、温控范围: 0~5℃。	

	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
JLB05	鱼肉类冷冻库	5700*2800*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚120mm保温板，锁冷隔热，冷冻效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：-15℃~-18℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	
JLB06	肉类冷藏库	4350*5700*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚100mm保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：0~5℃。</p>	


	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
JLB07	蔬菜冷藏库	5950*5700*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚100mm保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：0~5℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
JLB08	四门玻璃冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	

JLB09	双星盆台柜	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
JLB10	工作台柜	1000*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	
JLB11	更衣柜	450*450*1800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>主体采用 1.2mm 厚不锈钢；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>每个门内有层隔板和一根可拆卸挂衣杆，门上装有转舌锁，镶嵌式暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔。</p>	
JLB12	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水</p>	

				管, 配感应水龙头。	
JLB13	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	TUV30W 灯管和 TMS018 灯管架相配; 实用美观, 科学合理的设计, 实用灵活; 安装简单, 可直接替换, 操作简单快捷; 适用范围广, 如工厂, 办公室, 学校, 医院等	
JLB14	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
JLB15	粮食架	1220*530*305	9	采用优质 304 不锈钢管 1.0mm 厚制作	
JLB16	半成品冷藏库	3450*6450*2600	1	1、制冷快速, 低能耗, 低噪音。保温板为厚 100mm 保温板, 锁冷隔热, 冷藏效果好。纯铜管技术, 长久稳定耐用。 2、温控范围: 0~5℃。	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	

JLB17	半成品冷冻库	3250*6900*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚120mm保温板，锁冷隔热，冷冻效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：-15℃~-18℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	
JLC. 粗加工、精加工区					
JLC01	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。</p>	
JLC03	挂锅架	2200*250*300	1	采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	



JLC04	三星盆台	2200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
JLC05	四层货架	1219*457*1895	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢；</p> <p>层架支撑脚采用 ϕ 38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。</p>	
JLC07	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管</p>	

JLC08	洗地龙头	15 米	1	开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭	
JLC09	挂墙层板	1500*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLC10	双星盆台	1500*750*800+150	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板； 台脚： ϕ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
JLC11	单星杀鱼台	1500*750*800+150	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板； 台脚： ϕ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；	


				备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
JLC12	摇摆龙头连花洒		2	不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。	
JLC13	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	2	1、台面上层为 5cm 尼龙案板； 2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用 38×25×1.0mm 不锈钢管； 3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm 4、下配全钢可调子弹脚。	
JLC14	挂墙层板	1500*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLC15	灭蝇灯	390*295*95	2	飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管	




JLC17	收残台	1500*750*800+150	1	304 不锈钢板;参数: 台面、层板、均为厚 1.0mm 的不锈钢, 支架、通脚 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢, 可调子弹脚不锈钢 $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$, 加强筋 1.0mm 的钢板。	
JLC18	挂墙层板	1500*350*200	4	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLC19	双星盆台	1500*750*800+150	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 台脚: $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 全钢可调子弹脚及 $\Phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管支撑, 连杆为 $\Phi 25\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 备注: 设防溢水孔; 配落水器和下水管(龙头另计)。	
JLC21	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	2	1、台面上层为 5cm 尼龙案板; 2、支架通脚采用 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管, 支架横通采用, $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 3、下层板采用优质 304 不锈钢板, 厚度 1.0mm 4、下配全钢可调子弹脚。	

JLC22	尼龙双层工作台	1500*750*800	2	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	
JLC23	砍杀台	1000*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
JLC24	锯骨机	551*566*1023	1	<p>平面式机身设计， 不锈钢封板， 符合食品卫生并易于清洗；</p> <p>不锈钢机门， 表面特殊处理， 容易清理及保养； 锯带压力张紧装置， 便锯带安装及调整； 锯带稳定装置， 锯切时锯带稳定不会游走； 厚度调整板加强设计， 便于调节加工厚度， 移动时不会摇动， 附有安全压杆设计， 提高工作安全性机器</p> <p>防水性佳， 容易清洗， 安全卫生； 大马力， 具有结构紧凑、外形美观、 操作简便、 数率高、 耗电大小、 清洁保养容易、锯骨效果好等优点。</p>	





JLC25	根茎类去皮机	850*600*1100	1	适用于清洗去皮，对物料损耗小、工作效率高、毛刷材质耐用。易于清洗、整机采用 SUS304 不锈钢材料符合食品卫生要求。	
JLC27	双星盆台	1500*750*800+150	3	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
JLC28	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	3	1、台面上层为 5cm 尼龙案板； 2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用 38×25×1.0mm 不锈钢管； 3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm 4、下配全钢可调子弹脚。	

JLC29	挂墙层板	2000*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLC31	尼龙双层工作台	1500*750*800	3	1、台面上层为 5cm 尼龙案板； 2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用 38×25×1.0mm 不锈钢管； 3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm 4、下配全钢可调子弹脚。	
JLC32	挂墙层板	1500*350*200	4	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLC33	洗地龙头	15 米	1	开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭	


JLC34	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLC35	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	
JLC36	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLC39	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头</p>	

				另计)	
JLC41	工作台柜	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
JLC42	挂墙层板	1500*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLC43	冷藏库	6450*1900*2600	1	1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚 100mm 保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。 2、温控范围：0~5℃。	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	

JLC44	四层货架	1219*457*1895	5	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢；</p> <p>层架支撑脚采用 ϕ 38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。</p>	
JLC48	尼龙双层工作台	1200*750*800	8	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管，支架横通采用 $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	
JLC49	灭蝇灯	390*295*95	2	<p>飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管</p>	
JLC52	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 $38 \times 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢方管，支架横通采用 $38 \times 25 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	

JLC55	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
JLC56	挂墙层板	1500*350*200	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。</p>	
JLC57	双层工作台	1300*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
JLC58	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~+4℃</p>	

JLC59	尼龙双层工作台	1200*750*800	6	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	
JLC62	双层工作台	1900*650*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
JLC63	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。</p>	
JLC64	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	

JLC65	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
JLE. 面点间					
JLE01	四门冷冻冰柜	1200*760*(1900+100)	1	制冷方式: 风冷 采用优质无磁不锈钢材质, 柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边, 整体保温用聚氨脂发泡, 注塑一次成型, 重力回归门; 冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器, 可以实现自动化霜, 自动蒸发。 温度范围: -18℃ ~-3℃	
JLE02	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	制冷方式: 风冷 采用优质无磁不锈钢材质, 柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边, 整体保温用聚氨脂发泡, 注塑一次成型, 重力回归门; 冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器, 可以实现自动化霜, 自动蒸发。 温度范围: -5℃~-4℃	




JLE03	面团分块机	600*710*2100	1	<p>1. 产品功能：用于将面团平均分割及搓圆</p> <p>2. 功率：1.0KW/220V</p> <p>3. 加工能力：30粒/次</p> <p>4. 面团范围：30-100g</p> <p>5. 产品特点：</p> <p>a. 分块均匀，分量准确，简单高效</p> <p>b. 不粘边，滚圆效果好，故障率低</p> <p>c. 体积小，占地面积小，节省空间</p>	
JLE04	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的5倍; 灯管使用寿命是普通灯管的4倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管</p>	
JLE05	压面机	850*440*1200	1	<p>加厚不锈钢机身, 经久耐用。操作简单, 压面均匀。生产能力: 25-50KG/H</p>	
JLE06	搅拌机	660*840*1350	1	<p>1. 与面团接触部分采用不锈钢, 符合卫生标准</p> <p>2. 产品功能: 适用于搅拌各类面点面团等</p> <p>3. 功率:</p> <p>2. 25kw/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 搅拌速度:</p> <p>144/248/403 转/分钟</p> <p>5. 产品特点:</p> <p>a. 三档调节, 可根据产品选择不同的搅拌速</p>	





				度 b. 搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量 c. 搅拌方式由打蛋球、搅拌钩、搅拌扇三种选择	
JLE08	木面工作台	1500*750*800	4	台面多年生椴木，厚度 50mm；骨架撑板及下层板均采用 304/1.0mm 厚优质不锈钢板，通脚为 $\phi 50$ *1.0mm 厚不锈钢，配全钢可调子弹脚。	
JLE10	吊天花双层架	1350*400	2	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚不锈钢板制作。	
JLE11	和面机	1170*850*950	1	1、铜制电机，防水等级为：IPX5； 2、变速箱链条传动，面斗两侧为不锈钢机架，面斗采用优质 304 不锈钢，自动回弹式注油口不易漏油，美观大方，★搅拌器为优质 304 不锈钢； 3、采用脚踏式翻斗，降低劳动强度； 4、★带揭盖自动停机功能，安全系数高； 5、带点动翻转功能； 6、功率：3KW/380V；	

				50KG/次。	
JLE12	双星盆台	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
JLE13	挂墙层板	5000*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	


JLE14	三层烤箱	1720*1070*1840	1	<p>1. 产品外壳采用 430 材质</p> <p>2. 产品功能:适用于烘焙各类面点类食品</p> <p>3. 功率:</p> <p>24. 6KW/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 单次烘烤量: 9 盘/次</p> <p>5. 烘焙温度: 室温--300° C</p> <p>6. 产品特点:</p> <p>a. 分层式仪表控制, 每层可独立操作</p> <p>b. 一体式控制仪表, 上下火单独控制, 带照明、定时功能</p> <p>c. 用电炉丝加热方式, 烘焙效果均匀</p> <p>d. 灯具照明窗口和控制电源分侧设计, 预防热量传递, 减缓电器的老化</p> <p>e. 内部箱体填充硅酸铝保温材料, 保温层厚度 10cm, 热量损耗少</p> <p>f. 分层式组装设计, 方便拆装</p> <p>g. 每层腔体过温保护设置, 双重保护使用无忧</p> <p>h. 脚轮+加固地脚组合设计, 便于移动和放置</p>	
JLE15	发酵柜	825*1115*2075	2	<p>1. 产品采用 430 不锈钢</p> <p>2. 产品功能: 适用于各类面团的醒发</p> <p>3. 功率:</p> <p>2. 9KW/220V/3N/50Hz</p> <p>4. 醒发量: 36 盘/次</p> <p>5. 产品特点:</p> <p>a. 喷雾式制湿, 确保温湿度均匀, 醒发效果好</p> <p>b. 顶置控制板, 一体式控制仪表, 数字温度显</p>	

				<p>示</p> <p>c. 内部箱体发泡结构，高效隔热保温材料，减少热量损耗</p> <p>d. 玻璃门，可放 36 个烤盘</p> <p>f. 电子控制面板带数字显示屏，具有故障报警功能，便于迅速排除故障</p> <p>g. 脚轮设计，便于移动</p>	
JLE16	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	
JLE17	洗手星	450*400*300	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。</p>	
JLE18	双星盆台	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ</p>	




				25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
JLE19	挂墙层板	1500*350*200	3	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLE21	工作台柜	1500*750*800+150	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
JLE22	单星盆台	1200*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	

JLE23	工作台柜	1500*970*800	3	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
JLE24	悬挂式暖食灯	Φ 165*250	14	银色, 暖食灯： 1, 保证食品安全卫生 发热均匀快速，可达抑菌温度 2, 降低运营成本 保持菜品口感，延长可售时间 3, 安装快捷 多种安装方式可选 4, 操作便捷 可调节光源高低 5, 装饰餐厅	
JLE25	双通工作台柜	1800*900*800	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
JLE26	吊天花双层架	1800*400	2	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	





JLE27	双通工作台 热柜	1800*900*800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>配 1. 温控仪，精准控温，操作简单，方便长效保温。 2. 暖风机，耗能低，烘干效果好，使用寿命长。 3. 加厚冲孔板，一次成型，散热通风均匀。 4. 一次成型滑道，采用优质不锈钢制作，光滑耐磨，推拉顺畅。 5. 可调节不锈钢腿，可以适应不同地形。</p>	
JLE28	吊天花双层架	1800*400	1	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
JLE29	UV 控制箱		1	<p>1、电源过流保护功能 2、控制系统设均流器保护电路，该系统采用感应探头，当均流器拆下时控制系统立即断电 3、设有累计计时功能，该累计器可记录 UV-C 灯管的使用时间，以小时计算 4、控制系统设有电流检测及 LED 显示功能 5、该系统与外部设备具有联动功能 6、可与饭店中央控制</p>	





				<p>电脑及 PLC 设备连接控制油烟净化设备的启动停止</p> <p>7、控制系统设有自动及手动开关</p> <p>8、控制系统主要元器件均为施耐德品牌</p>	
JLE31	烟罩灭火系统	双瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	
JLE32	补台	500*1050*800+450	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。</p>	
JLE33	单头炒炉	1000*1050*800+450	1	<p>1、采用优质 304 不锈钢拉丝板，台面板厚 1.2mm，侧面板厚 1.0mm；</p> <p>2、炉体骨架 40*40*4mm 国标角铁；</p> <p>3、炉膛采用球墨铸铁双层炉膛；</p> <p>4、通炉脚为 Φ 50mm 镀锌管；</p> <p>5、炉头采用扩散式高效节能铸造炉头，带内置火种，免调试。；</p> <p>6、配鼓风机电压及功率 120W/眼，炉膛与台面钢板加装隔热棉；</p>	

				7、带熄火保护装置。	
JLE34	UV 光解油烟装置	1700*300*60	4	<p>利用紫外线-C 波段（185nm）的光来改变油脂的分子结构，同时这种紫外线与空气中的氧气反应产生高于一般紫外线灯十几倍的臭氧。</p> <p>臭氧是氧的同素异形体，臭氧是淡蓝色，具有鱼腥味的的气体。沸点-111℃。极不稳定，分解的产物是 O₂，对环境不会造成二次污染。</p> <p>臭氧具有极强的氧化，杀菌能力，臭氧将油脂分子氧化分解成水和棕榈酸等小分子物质，臭氧的半衰期为 4-10h 小时，可以持续的对油烟进行降解。同时消除烟道中异味，是理想的环保产品。</p>	
JLE35	双头蒸煮炉	1800*1150*800+400	1	<p>1. 电加热, 独特的无极功率自动恒温调节, 杜绝糊底;</p> <p>2. 超温保护, 缺水提示, 自动检测;</p> <p>3. 缸体与加热部份结构分离, 容积大, 温度均匀, 易于清洁, 设计和结构特点满足卫生标准</p> <p>4. 主板采用模组化设计, 方便检修;</p> <p>5. 主机采用独特的变频散热系统, 更节能;</p> <p>6. 快速达温, 高效控温, 操作智能, 方便简易;</p>	

JLE36	油网烟罩连灯	9950*1400*600	1	<p>采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统</p>	
JLE38	推入式蒸箱（40 盘 GN1/1）	1300*920*1900	2	<p>1、整体发泡保温效果好； 2、自动进水； 3、全部采用 304 材质铜头电热管 4、新型多气囊，嵌入式硅胶门封，密封牢靠。 全不锈钢机体，耐腐蚀、清洁方便、细菌残留降至最低。节能、安全，操作简便。自动进水，使用成本低，整体优质不锈钢制造，豪华美观。清洁卫生，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封更牢固。冲压成型不锈钢蒸盘，支承条经久耐用</p>	
JLE39	活动工作台	1500*750*800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。 台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带静音轮，其中两个脚轮带刹车功能。</p>	

JLE42	双门蒸柜	1150*900*1850	1	<p>1、采用 304 不锈钢拉丝板；304 1.5 厚不锈钢水胆，一键启动，自动点火，缺水保护，长把手。</p> <p>2、外层≥1.2 mm；环保自吸风喷射炉头</p> <p>3、内层钢板及托盘架 1.2 mm 不锈钢板材，柜体骨架 50*50*5 mm 角钢，防锈处理；</p> <p>4、蒸箱门采用聚脂发泡填充；</p> <p>5、配节能天然气炉头；</p> <p>6、配熄火保护装置。</p>	
JLF. 凉菜间					
JLF01	更衣柜	450*450*1800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>主体采用 1.2mm 厚不锈钢；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>每个门内有层隔板和一根可拆卸挂衣杆，门上装有转舌锁，镶嵌式暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔。</p>	
JLF02	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。</p>	

JLF03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	
JLF04	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	2	<p>TUV30W 灯管和 TMS018 灯管架相配;实用美观, 科学合理的设计, 实用灵活;安装简单, 可直接替换, 操作简单快捷;适用范围广, 如工厂, 办公室, 学校, 医院等</p>	
JLF05	平台冷藏冰柜	1800*760*800+150	2	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~~+4℃</p>	
JLF06	吊天花双层架	1800*400	1	<p>采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。</p>	

JLF07	工作台	1100*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p>	
JLF11	挂墙层板	1500*350*200	3	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。</p>	
JLF12	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
JLF13	工作台柜	1400*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	




JLF14	平台冷藏冰柜	1800*760*800+150	1	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~+4℃</p>	
JLF15	成品冷藏库	6400*2800*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚100mm保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：0~5℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
JLF16	四层货架	1219*457*1895	5	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等； 补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢； 层架支撑脚采用 Φ38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。</p>	

JLF17	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~-4℃</p>	
JLF18	挂墙层板	1500*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
JLF19	工作台	750*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p>	
JLF20	工作台柜	2500*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	

JLF21	传菜窗	1200*400*800	2	采用优质 304 不锈钢 1.2mm 厚制作	
JLG. 备餐间					
JLG01	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
JLG02	热水器	Φ681*911	1	<p>微电脑控制, 智能运行, 可多台并联组合安装, 满足商业用水更多需求。</p> <p>显示, 温度、加热及运行状态一目了然, 操作与管理更便捷。</p> <p>五档功率可调, 适应用户不同热水需求变化</p> <p>热水循环系统, 定时循环和即时循环两种模式, 热水输出快捷, 无需等待。</p> <p>启动定时加热模式和节能模式, 不仅满足用水需求, 还能降低能源消耗。</p> <p>设有开机自检, 防冻保护, 超高温保护, 掉电记忆, 故障保护等多重安全保护。</p>	

JLG04	带沥水槽工作台柜	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.5mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、 门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	
JLG08	挂墙开水器	420*440*930	1	<p>水箱采用 304 不锈钢保温，整机不锈钢制造而成，加热水胆，水槽选用食品级 304 不锈钢的材质。门板、侧板采用一级不锈钢板，所有水路连接管道均采用 304 食品级不锈钢管。</p>	
JLG09	单星盆台	750*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	





JLG11	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLG12	雪花制冰机	760*700*(705+100)	1	风冷，雪花形，电压单相 220V。	
JLG13	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍;灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍;蚊蝇击中后尸体无碎屑;不粘连,网片免清洁;飞利浦灯管</p>	
JLG15	方块制冰机	700*750*(1095+150)	1	风冷，方形，电压单相 220V。	





JLG16	软化水机	260*260*1000	1	2T/h 通量；调整水的硬度；简约外形，集微滤和防垢于一体，减少水垢生成，延长机器使用寿命。	
JLH. 热灶间					
JLH01	烟罩灭火系统	单瓶组	1	系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。	
JLH02	油网烟罩连灯	(14850+6400) *1400*600	1	采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统	
JLH03	摇摆汤锅	1550*1200*1000	2	电磁加热系统；三夹层锅体，效率高，隔热好；间接加热方式，可避免食物发糊状况；按钮式自动倾斜、复位锅体；锅体的倾斜角度超过 90 度，方便食物倾倒、清洁等；达到排气压力时，安全阀自动排气。	

JLH04	平底煎锅	1250*900*850	2	<p>1. 快速达温, 高效控温, 操作智能, 方便简易;</p> <p>2. 煎炉盖面推拉式处理, 有效防止粉尘和害虫进入;</p> <p>3. 主板采用模组化设计, 方便检修</p> <p>4. PID 算法人工智能控制系统, 精确控制温度;</p> <p>5. 变频温度控制, 可以不断进行自动调节;</p>	
JLH05	UV 光解油烟装置	1700*300*60	9	<p>利用紫外线-C 波段（185nm）的光来改变油脂的分子结构, 同时这种紫外线与空气中的氧气反应产生高于一般紫外线灯十几倍的臭氧。</p> <p>臭氧是氧的同素异形体, 臭氧是淡蓝色, 具有鱼腥味的的气体。沸点-111℃。极不稳定, 分解的产物是 O₂, 对环境不会造成二次污染。</p> <p>臭氧具有极强的氧化, 杀菌能力, 臭氧将油脂分子氧化分解成水和棕榈酸等小分子物质, 臭氧的半衰期为 4-10h 小时, 可以持续的对油烟进行降解。同时消除烟道中异味, 是理想的环保产品。</p>	


JLH06	万用蒸烤箱	877*913*1807	2	<p>加热方式：电加热； 工作温度：30—300 摄氏度 温度精度：正负 1 摄氏度； 烹饪程序：最多 1200 个； 清洗方式：9 个清洗程序； 温度探针：内置式 6 个探针测量点； 风机特性：变频减速风机；</p>	
JLH08	三门蒸柜	1200*900*1850	2	<p>1、整体发泡保温效果好； 2、自动进水；4.0 铁水胆，高身炉头，静音风机 3、全部采用 304 材质铜头电热管 4、新型多气囊，嵌入式硅胶门封，密封牢靠。 全不锈钢机体，耐腐蚀、清洁方便、细菌残留降至最低。节能、安全，操作简便。自动进水，使用成本低，整体优质不锈钢制造，豪华美观。清洁卫生，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封更牢固。冲压成型不锈钢蒸盘，支承条经久耐用 配熄火保护装置</p>	


JLH11	六头煲仔炉	1100*800*800+150	1	<p>台面主板采用 304 优质不锈钢 1.2mm 厚；</p> <p>使用可调不锈钢脚，方便安装，放置平稳；</p> <p>每个炉头都配有独立调节阀； 采用高耐热铸铁炉架，不易开裂，使用寿命更长； 不锈钢表面经过特殊处理，不易生锈； 火力强劲，燃烧充分无黑烟。配熄火保护装置</p>	
JLH12	补台	500*1200*800+450	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。</p>	
JLH13	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	3	<p>1、采用优质 304 不锈钢拉丝板，台面板厚 1.2mm，侧面板厚 1.0mm；</p> <p>2、炉体骨架 40*40*4mm 国标角铁；</p> <p>3、炉膛采用一体耐火砖；风气联动，电子点火</p> <p>4、通炉脚为Φ 50mm 镀锌管；</p> <p>5、炉头采用扩散式高效 4 寸节能铸造炉头，带内置火种，免调试。；</p> <p>炉前水阀，全铜水管</p> <p>6、配永强鼓风机电压及功率 250/眼，炉膛与台面钢板加装隔热棉；</p> <p>7、带熄火保护装置。</p>	

JLH14	补台	500*1200*800+450	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。</p>	
JLH15	双头矮汤炉	1200*760*500+150	1	<p>台面主板采用 304 优质不锈钢 1.2mm 厚，余 1.0mm 厚，底衬 2mm 冷轧钢板中间加隔热材料，扶手、挡水板采用 1.2mm 不锈钢板制作，封板、旁板 1.0mm 不锈钢制作，支架用 L40*4mm 等边角铁除喷涂 2 环保自吸风 14' 强力炉头，重力铸铁炉盘。配熄火保护装置</p>	
JLH16	汤锅注水龙头		1	<p>出水快，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节能环保。</p>	
JLH17	烟罩灭火系统	双瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	

JLH18	洗手星	450*400*300	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLH19	洗地龙头	15 米	2	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	
JLH21	挂锅架	2200*250*300	1	<p>采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。</p>	
JLH22	三星盆台	2200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p>	

				备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
JLH23	UV 控制箱		1	<p>1、电源过流保护功能</p> <p>2、控制系统设均流器保护电路，该系统采用感应探头，当均流器拆下时控制系统立即断电</p> <p>3、设有累计计时功能，该累计器可记录 UV-C 灯管的使用时间，以小时计算</p> <p>4、控制系统设有电流检测及 LED 显示功能</p> <p>5、该系统与外部设备具有联动功能</p> <p>6、可与饭店中央控制电脑及 PLC 设备连接控制油烟净化设备的启动停止</p> <p>7、控制系统设有自动及手动开关</p> <p>8、控制系统主要元器件均为施耐德品牌</p>	
JLH24	单星盆台柜	750*900*850+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）</p>	

JLH26	平扒炉	800*900*850	1	<p>采用优质不锈钢打造机身，防腐蚀，耐用，寿命长。控温旋钮，根据需要调节温度。双扒面，升温快，效率高。</p>	
JLH27	UV 光解油烟装置	1700*300*60	2	<p>利用紫外线-C 波段（185nm）的光来改变油脂的分子结构，同时这种紫外线与空气中的氧气反应产生高于一般紫外线灯十几倍的臭氧。</p> <p>臭氧是氧的同素异形体，臭氧是淡蓝色，具有鱼腥味的的气体。沸点-111℃。极不稳定，分解的产物是 O₂，对环境不会造成二次污染。</p> <p>臭氧具有极强的氧化，杀菌能力，臭氧将油脂分子氧化分解成水和棕榈酸等小分子物质，臭氧的半衰期为 4-10h 小时，可以持续的对油烟进行降解。同时消除烟道中异味，是理想的环保产品。</p>	
JLH28	双缸炸炉	800*900*850	1	<p>豪华外箱设计，整机结构安全合理！炉身豪华控制面板，增设温度表说明提示，操作方便，可翻起式-加热器设计，便于清洁。本设备属普通型防水器具，装有过热断路器。</p>	

JLH29	补台	300*900*850+100	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带全钢可调全钢子弹脚。</p>	
JLH31	六头平头炉	1200*900*850	1	<p>采用优质不锈钢打造机身，防腐蚀，耐用，寿命长。控温旋钮，根据需要调节火力大小，升温快，效率高。配熄火保护装置。</p>	
JLH32	油网烟罩连灯	5650*1400*600	1	<p>采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统</p>	
JLH33	万用蒸烤箱开口柜	1150*900*600	1	<p>304 不锈钢板，台面为 1.0mm 厚的不锈钢，支架、通脚Φ38×1.0mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×1.0mm，柜门为双层 1.0mm 不锈钢，侧板、背板、柜内活动层板 1.0mm 不锈钢板，加强筋 1.0mm 的钢板。</p>	

JLH34	万用蒸烤箱	850*842*1014	1	<p>加热方式：电加热；</p> <p>工作温度：30—300 摄氏度</p> <p>温度精度：正负 1 摄氏度；</p> <p>烹饪程序：最多 1200 个；</p> <p>清洗方式：9 个清洗程序；</p> <p>温度探针：内置式 6 个探针测量点；</p> <p>风机特性：变频减速风机；</p>	
JLH36	UV 控制箱		1	<p>1、电源过流保护功能</p> <p>2、控制系统设均流器保护电路，该系统采用感应探头，当均流器拆下时控制系统立即断电</p> <p>3、设有累计计时功能，该累计器可记录 UV-C 灯管的使用时间，以小时计算</p> <p>4、控制系统设有电流检测及 LED 显示功能</p> <p>5、该系统与外部设备具有联动功能</p> <p>6、可与饭店中央控制电脑及 PLC 设备连接控制油烟净化设备的启动停止</p> <p>7、控制系统设有自动及手动开关</p> <p>8、控制系统主要元器件均为施耐德品牌</p>	





JLH37	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	<p>制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。</p> <p>温度范围：-5℃~-4℃</p>	
JLH38	烟罩灭火系统	单瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	
JLH39	吊天花双层架	1500*400	3	<p>采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。</p>	
JLH41	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管</p>	

JLH42	双通工作台 热柜	1500*750*800	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>配 1. 温控仪，精准控温，操作简单，方便长效保温。 2. 暖风机，耗能低，烘干效果好，使用寿命长。 3. 加厚冲孔板，一次成型，散热通风均匀。 4. 一次成型滑道，采用优质不锈钢制作，光滑耐磨，推拉顺畅。 5. 可调节不锈钢腿，可以适应不同地形。</p>	
JLH44	双层工作台	1500*750*800	8	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚； 下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
JLH45	工作台柜	1500*970*800	5	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。</p>	

JLH46	悬挂式暖食灯	Φ 165*250	24	<p>银色, 暖食灯:</p> <p>1, 保证食品安全卫生 发热均匀快速, 可达抑菌温度</p> <p>2, 降低营运成本 保持菜品口感, 延长可售时间</p> <p>3, 安装快捷 多种安装方式可选</p> <p>4, 操作便捷 可调节光源高低</p> <p>5, 装饰餐厅</p>	
JLH47	单星盆台	600*600*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作;</p> <p>台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑;</p> <p>星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板;</p> <p>台脚: Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑, 连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管;</p> <p>备注: 设防溢水孔; 配落水器和下水管(龙头另计)。</p>	
JLH48	双通工作台柜	1800*900*800	3	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作;</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等;</p> <p>层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板;</p> <p>拉门为左右推拉门, 配全钢调节脚。</p>	

JLH49	双通工作台 热柜	1800*900*800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>配 1. 温控仪，精准控温，操作简单，方便长效保温。 2. 暖风机，耗能低，烘干效果好，使用寿命长。 3. 加厚冲孔板，一次成型，散热通风均匀。 4. 一次成型滑道，采用优质不锈钢制作，光滑耐磨，推拉顺畅。 5. 可调节不锈钢腿，可以适应不同地形。</p>	
JLH50	吊天花双层架	1800*400	5	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚不锈钢板制作。	
JLI. 洗碗间					
JLI02	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	

JLI03	双门消毒柜	1192*553*1660	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制做，耐热保温层，选用 125 度热风循环系统，达到餐具 360° 无死角消毒标准。	
JLI04	储碗柜	1200*500*1800	6	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 柜体为 1.2mm 厚不锈钢，层板为 1.0mm 厚不锈钢制作； 每层层板下加 1.0mm 厚不锈钢板制的支撑 2 条； 门板采用 1.0mm 厚不锈钢制作，门为推拉门，配不锈钢调节脚。	
JLI05	吊天花茜架	1800*520	1	采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
JLI06	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管，击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍；灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍；蚊蝇击中后尸体无碎屑；不粘连，网片免清洁；飞利浦灯管	

JLI07	摇摆龙头连花洒		2	不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。	
JLI09	集气罩	1000*1000*600	1	采用优质 304 不锈钢板，罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板。	
JLI11	洗碗机	636*748*1445	1	304 材质,洗涤量为 60 筐/小时;上下洗臂旋转灵活,洗涤更合理,喷射无死角;内置喷淋泵,克服水压波动,带来稳定的喷淋;全电子轻触式控制面板,操作方便;洗涤温度为 60~65℃,漂洗温度为 82~90℃	
JLI12	洁碟台	1500*800*850+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.2mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 台脚: Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚; 下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。	

JLI13	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
JLI14	洗地龙头	15 米	1	<p>开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭</p>	
JLI15	活动工作台	2000*800*850	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢， 台面对下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>台脚： Φ 50*1.0mm 不锈钢圆管腿、 带静音轮，其中两个脚轮带刹车功能。</p>	
JLI16	洁碟台	1500*800*850+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢， 台面对下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚： Φ 50*1.0mm 不锈钢圆管腿、 带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	




JLI17	集气罩	2600*1000*600	1	采用优质 304 不锈钢板，罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板。	
JLI18	洗碗机	1955*770*2010	1	304 材质带烘干段, 洗涤量 200 筐/小时; 独特设计内凹防堵塞喷嘴, 超强清洁能力; 不锈钢清洁泵, 经久耐用, 功率强大; 先进控制系统, 清洗臂, 漂洗臂易拆装清洗; 洗涤温度为 60~65℃, 漂洗温度为 82~90℃	
JLI19	U 型四星污碟台	(3000+2850+500)*800*850+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 台脚: $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 全钢可调子弹脚及 $\phi 38\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管支撑, 连杆为 $\phi 25\text{mm} \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢管; 备注: 设防溢水孔; 配落水器和下水管(龙头另计)。	
人居厨房					
RJA. 收货、垃圾房					




RJA02	承重加固工作台	1500*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
RJA04	三星盆台	1800*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ38mm*1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ25mm*1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
RJA05	四层货架	1219*457*1895	3	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢；</p> <p>层架支撑脚采用 Φ38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。</p>	

RJA06	洗地龙头	15 米	2	开放式，主弹簧采用弹簧合金，超过 25k 的拉力测试；前扳机水枪，方便的控水能力，可自动关闭	
RJA07	洗手星	450*400*300	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。	
RJA08	湿垃圾冷库 (压花铝板地面)	3400*2300*2600	1	1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚 100mm 保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。 2、温控范围：0~5℃。	
	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	

RJA09	灭蝇灯	390*295*95	2	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	
RJA10	软化水机	260*260*1000	1	2T/h 通量; 调整水的硬度; 简约外形, 集微滤和防垢于一体, 减少水垢生成, 延长机器使用寿命。	
RJA11	热水器	Φ 525*1535	1	<p>微电脑控制, 智能运行, 可多台并联组合安装, 满足商业用水更多需求。</p> <p>显示, 温度、加热及运行状态一目了然, 操作与管理更便捷。</p> <p>五档功率可调, 适应用户不同热水需求变化</p> <p>热水循环系统, 定时循环和即时循环两种模式, 热水输出快捷, 无需等待。</p> <p>启动定时加热模式和节能模式, 不仅满足用水需求, 还能降低能源消耗。</p> <p>设有开机自检, 防冻保护, 超高温保护, 掉电记忆, 故障保护等多重安全保护。</p>	
RJB. 粗加工					




RJB01	四层货架	1219*457*1895	17	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 层板为 1.2mm 厚不锈钢, 面板下有补偿撑或加强筋等; 补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢; 层架支撑脚采用 ϕ 38*1.2mm 不锈钢圆管腿, 带全钢可调子弹脚。	
RJB02	洗地龙头	15 米	1	开放式, 主弹簧采用弹簧合金, 超过 25k 的拉力测试; 前扳机水枪, 方便的控水能力, 可自动关闭	
RJB03	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注: 配落水器和下水管, 配感应水龙头。	
RJB04	灭蝇灯	390*295*95	1	飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管	

RJB06	双星盆台	1500*750*800+100	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： ϕ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 ϕ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 ϕ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
RJB07	挂墙层板	2000*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
RJB08	尼龙双层工作台	1500*750*800+100	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	





RJB09	尼龙双层工作台	1400*750*800+100	1	<p>1、台面上层为 5cm 尼龙案板；</p> <p>2、支架通脚采用 38×38×1.2mm 不锈钢方管，支架横通采用, 38×25×1.0mm 不锈钢管；</p> <p>3、下层板采用优质 304 不锈钢板，厚度 1.0mm</p> <p>4、下配全钢可调子弹脚。</p>	
RJB10	挂墙层板	3000*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
RJB11	双星盆台	1500*750*800+100	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚： Φ 50*1.0mm</p> <p>全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑， 连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	


RJB13	半成品冷藏库	4200*2700*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚100mm保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：0~5℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	
RJB14	半成品冷冻库	4200*2200*2600	1	<p>1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚120mm保温板，锁冷隔热，冷冻效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。</p> <p>2、温控范围：-15℃~-18℃。</p>	
	风冷压缩机组及冷风机		1	低温机组	

RJB15	粮食架	1220*530*305	10	采用优质 304 不锈钢管 1.0mm 厚制作	
RJC. 热灶间					
RJC01	UV 控制箱		1	1、电源过流保护功能 2、控制系统设均流器保护电路，该系统采用感应探头，当均流器拆下时控制系统立即断电 3、设有累计计时功能，该累计器可记录 UV-C 灯管的使用时间，以小时计算 4、控制系统设有电流检测及 LED 显示功能 5、该系统与外部设备具有联动功能 6、可与饭店中央控制电脑及 PLC 设备连接控制油烟净化设备的启动停止 7、控制系统设有自动及手动开关 8、控制系统主要元器件均为施耐德品牌	
RJC02	摇摆汤锅	1550*1200*1000	1	电磁加热系统；三夹层锅体，效率高，隔热好；间接加热方式，可避免食物发糊状况；按钮式自动倾斜、复位锅体；锅体的倾斜角度超过 90 度，方便食物倾倒、清洁等；达到排气压力时，安	

				全阀自动排气。	
RJC03	油网烟罩连灯	(3900+5200) *1400*600	1	采用优质 304 不锈钢板, 排烟罩罩体采用: 1. 2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统	
RJC04	平底煎锅	1250*900*850	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 快速达温, 高效控温, 操作智能, 方便简易; 2. 煎炉盖面推拉式处理, 有效防止粉尘和害虫进入; 3. 主板采用模组化设计, 方便检修 4. PID 算法人工智能控制系统, 精确控制温度; 5. 变频温度控制, 可以不断进行自动调节; 	
RJC05	UV 光解油烟装置	1700*300*600	8	<p>利用紫外线-C 波段 (185nm) 的光来改变油脂的分子结构, 同时这种紫外线与空气中的氧气反应产生高于一般紫外线灯十几倍的臭氧。</p> <p>臭氧是氧的同素异形体, 臭氧是淡蓝色, 具有鱼腥味的的气体。沸点 -111℃。极不稳定, 分解的产物是 O2, 对环境不会造成二次污染。</p> <p>臭氧具有极强的氧化, 杀菌能力, 臭氧将油脂分子氧化分解成水和棕榈酸等小分子物质, 臭氧的半衰期为 4-10h</p>	





				小时，可以持续的对油烟进行降解。同时消除烟道中异味，是理想的环保产品。	
RJC06	万用蒸烤箱	877*913*1807	1	<p>加热方式：电加热；</p> <p>工作温度：30—300 摄氏度</p> <p>温度精度：正负 1 摄氏度；</p> <p>烹饪程序：最多 1200 个；</p> <p>清洗方式：9 个清洗程序；</p> <p>温度探针：内置式 6 个探针测量点；</p> <p>风机特性：变频减速风机；</p>	
RJC08	三门蒸柜	1200*900*1850	2	<p>1、整体发泡保温效果好；</p> <p>2、自动进水；4.0 铁水胆，高身炉头，静音风机</p> <p>3、全部采用 304 材质铜头电热管</p> <p>4、新型多气囊，嵌入式硅胶门封，密封牢靠。</p> <p>全不锈钢机体，耐腐蚀、清洁方便、细菌残留降至最低。节能、安全，操作简便。自动进水，使用成本低，整体优质不锈钢制造，豪华美观。清洁卫生，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封更牢固。冲压成型不锈钢蒸盘，支承条经久耐用</p> <p>配熄火保护装置</p>	

RJC11	油网烟罩连灯	12200*1400*600	1	采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统	
RJC12	六头煲仔炉	1100*800*800+150	1	台面主板采用 304 优质不锈钢 1.2mm 厚；使用可调不锈钢脚，方便安装，放置平稳；每个炉头都配有独立调节阀；采用高耐热铸铁炉架，不易开裂，使用寿命更长；不锈钢表面经过特殊处理，不易生锈；火力强劲，燃烧充分无黑烟。配熄火保护装置	
RJC13	补台	500*1200*800+450	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。	
RJC14	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	3	1、采用优质 304 不锈钢拉丝板，台面板厚 1.2mm，侧面板厚 1.0mm； 2、炉体骨架 40*40*4mm 国标角铁； 3、炉膛采用一体耐火砖；风气联动，电子点火 4、通炉脚为 Φ 50mm 镀锌管； 5、炉头采用扩散式高	


				效 4 寸节能铸造炉头，带内置火种，免调试。； 炉前水阀，全铜水管 6、配永强鼓风机电压及功率 250/眼，炉膛与台面钢板加装隔热棉； 7、带熄火保护装置。	
RJC15	补台	500*1200*800+450	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。	
RJC16	双头矮汤炉	1200*760*500+150	1	台面主板采用 304 优质不锈钢 1.2mm 厚，余 1.0mm 厚，底衬 2mm 冷轧钢板中间加隔热材料，扶手、挡水板采用 1.2mm 不锈钢板制作，封板、旁板 1.0mm 不锈钢制作，支架用 L40*4mm 等边角铁除喷涂 2 环保自吸风 14' 强力炉头，重力铸铁炉盘。配熄火保护装置	
RJC17	汤锅注水龙头		1	出水快，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保。	

RJC18	烟罩灭火系统	双瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	
RJC21	双层工作台	1500*750*800	6	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚； 下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
RJC23	双通工作台热柜	1800*900*800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>配 1. 温控仪，精准控温，操作简单，方便长效保温。 2. 暖风机，耗能低，烘干效果好，使用寿命长。 3. 加厚冲孔板，一次成型，散热通风均匀。 4. 一次成型滑道，采用优质不锈钢制作，光滑耐磨，推拉顺畅。 5. 可调节不锈钢腿，可以适应不同地形。</p>	

RJC24	吊天花双层架	1800*400	2	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
RJC25	双通工作台柜	1800*900*800	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
RJC26	吊天花双层架	1800*400	2	采用 SUS 优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
RJC27	双星盆台	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头	



				另计)。	
RJC28	工作台柜	1500*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.5mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板; 拉门为左右推拉门, 配全钢调节脚。	
RJC29	挂墙层板	1500*350*200	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
RJC32	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	制冷方式: 风冷 采用优质无磁不锈钢材质, 柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边, 整体保温用聚氨脂发泡, 注塑一次成型, 重力回归门; 冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器, 可以实现自动化霜, 自动蒸发。 温度范围: -5℃~~+4℃	
RJC33	洗地龙头	15 米	2	开放式, 主弹簧采用弹簧合金, 超过 25k 的拉力测试; 前扳机水枪, 方便的控水能力, 可自动关闭	

RJC34	洗手星	450*400*300	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm ，</p> <p>底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗： 1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头 。</p>	
RJC35	灭蝇灯	390*295*95	3	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍; 灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍; 蚊蝇击中后尸体无碎屑; 不粘连, 网片免清洁; 飞利浦灯管</p>	
RJC36	六头平头炉	1200*900*850	1	<p>采用优质不锈钢打造机身, 防腐蚀, 耐用, 寿命长。控温旋钮, 根据需要调节火力大小, 升温快, 效率高。配熄火保护装置。</p>	
RJC37	补台	300*900*850	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢， 台面板下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚： $\phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管腿、 带可调全钢子弹脚。</p>	

RJC38	平扒炉	800*900*850	1	采用优质不锈钢打造机身，防腐蚀，耐用，寿命长。控温旋钮，根据需要调节温度。双扒面，升温快，效率高。	
RJC39	双缸炸炉	800*900*850	1	豪华外箱设计，整机结构安全合理！炉身豪华控制面板，增设温度表说明提示，操作方便，可翻起式-加热器设计，便于清洁。本设备属普通型防水器具，装有过热断路器。	
RJC40	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
RJC41	工作台热柜	1500*750*800	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 配 1. 温控仪，精准控温，操作简单，方便长效保温。 2. 暖风机，耗能低，烘干效果好，使用寿	

				<p>命长。</p> <p>3. 加厚冲孔板，一次成型，散热通风均匀。</p> <p>4. 一次成型滑道，采用优质不锈钢制作，光滑耐磨，推拉顺畅。</p> <p>5. 可调节不锈钢腿，可以适应不同地形。</p>	
RJD. 凉菜间					
RJD01	洗手星	450*400*300	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>围板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p> <p>备注：配落水器和下水管，配感应水龙头。</p>	
RJD02	更衣柜	450*450*1800	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>主体采用 1.2mm 厚不锈钢；</p> <p>门板采用 1.0mm 厚不锈钢板；</p> <p>每个门内有层隔板和一根可拆卸挂衣杆，门上装有转舌锁，镶嵌式暗拉手，右上角有标签框，右下角为透气孔。</p>	
RJD03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	2	<p>制冷方式：风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨酯发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸</p>	





				发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
RJD04	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	4	制冷方式：风冷 采用优质无磁不锈钢材质，柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边，整体保温用聚氨脂发泡，注塑一次成型，重力回归门；冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器，可以实现自动化霜，自动蒸发。 温度范围：-5℃~~+4℃	
RJD05	挂墙层板	1200*350*200	3	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
RJD06	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	TUV30W 灯管和 TMS018 灯管架相配；实用美观，科学合理的设计，实用灵活；安装简单，可直接替换，操作简单快捷；适用范围广，如工厂，办公室，学校，医院等	
RJD09	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头	



				另计)	
RJD11	挂墙层板	1200*350*200	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。	
RJD12	工作台柜	1400*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
RJD13	传菜窗	1500*400*800	1	采用优质 304 不锈钢 1.2mm 厚制作	
RJD14	成品冷藏库	2800*3300*2600	1	1、制冷快速，低能耗，低噪音。保温板为厚 100mm 保温板，锁冷隔热，冷藏效果好。纯铜管技术，长久稳定耐用。 2、温控范围：0~5℃。	
	风冷压缩机组及冷风机		1	高温机组	

RJD15	四层货架	1219*457*1895	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>层板为 1.2mm 厚不锈钢，面板下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>补偿撑或加强筋为 1.0mm 不锈钢；</p> <p>层架支撑脚采用 ϕ 38*1.2mm 不锈钢圆管腿，带全钢可调子弹脚。</p>	
RJE. 面点间					
RJE01	木面工作台	1800*750*800	2	<p>台面多年生橡木，厚度 50mm；骨架撑板及下层板均采用 304/1.0mm 厚优质不锈钢板，通脚为 ϕ 50*1.0mm 厚不锈钢，配全钢可调子弹脚。</p>	
RJE02	发酵柜	825*1115*2075	2	<p>1. 产品采用 430 不锈钢</p> <p>2. 产品功能：适用于各类面团的醒发</p> <p>3. 功率： 2.9KW/220V/3N/50Hz</p> <p>4. 醒发量：36 盘/次</p> <p>5. 产品特点：</p> <p>a. 喷雾式制湿，确保温湿度均匀，醒发效果好</p> <p>b. 顶置控制板，一体式控制仪表，数字温度显示</p> <p>c. 内部箱体发泡结构，高效隔热保温材料，减少热量损耗</p> <p>d. 玻璃门，可放 36 个烤盘</p> <p>f. 电子控制面板带数字显示屏，具有故障报警功能，便于迅速排除</p>	





				故障 g. 脚轮设计, 便于移动	
RJE03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	<p>制冷方式: 风冷</p> <p>采用优质无磁不锈钢材质, 柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边, 整体保温用聚氨脂发泡, 注塑一次成型, 重力回归门; 冰柜内采用冷凝铜管及铜蒸发器, 可以实现自动化霜, 自动蒸发。</p> <p>温度范围: -5℃~-4℃</p>	
RJE05	压面机	850*440*1200	1	<p>加厚不锈钢机身, 经久耐用。操作简单, 压面均匀。生产能力: 25-50KG/H</p>	
RJE06	搅拌机	660*840*1350	1	<p>1. 与面团接触部分采用不锈钢, 符合卫生标准</p> <p>2. 产品功能: 适用于搅拌各类面点面团等</p> <p>3. 功率: 2. 25kw/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 搅拌速度: 144/248/403 转/分钟</p> <p>5. 产品特点:</p> <p>a. 三档调节, 可根据产品选择不同的搅拌速度</p> <p>b. 搅拌钩专业设计避免面团过分升温并确保面团含氧量</p> <p>c. 搅拌方式由打蛋球、搅拌钩、搅拌扇三种选择</p>	

RJE07	和面机	1170*850*950	1	<p>1、铜制电机，防水等级为：IPX5；</p> <p>2、变速箱链条传动，面斗两侧为不锈钢机架，面斗采用优质 304 不锈钢，自动回弹式注油口不易漏油，美观大方，★搅拌器为优质 304 不锈钢；</p> <p>3、采用脚踏式翻斗，降低劳动强度；</p> <p>4、★带揭盖自动停机功能，安全系数高；</p> <p>5、带点动翻转功能；</p> <p>6、功率：3KW/380V；50KG/次。</p>	
RJE08	双星盆台	1200*750*800+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面板厚度 1.2mm，底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑；</p> <p>星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板；</p> <p>台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管；</p> <p>备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。</p>	
RJE09	挂墙层板	2300*350*200	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢板 1.2mm 厚制作。</p>	



RJE10	双通工作台柜	1800*700*800	2	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面对下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
RJE11	工作台柜	1000*750*800+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.5mm 厚不锈钢，台面对下有补偿撑或加强筋等； 层板、门及底板用 1.0mm 厚不锈钢板； 拉门为左右推拉门，配全钢调节脚。	
RJE12	油网烟罩连灯	8200*1400*600	1	采用优质 304 不锈钢板，排烟罩罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板带防爆灯。带新风系统	
RJE13	双头蒸煮炉	1800*1150*800+400	2	1. 电加热，独特的无极功率自动恒温调节，杜绝糊底； 2. 超温保护，缺水提示，自动检测； 3. 缸体与加热部份结构分离，容积大，温度均匀，易于清洁，设计和结构特点满足卫生标准 4. 主板采用模块化设计，方便检修； 5. 主机采用独特的变频散热系统，更节能； 6. 快速达温，高效控温，操作智能，方便简易；	




RJE14	烟罩灭火系统	双瓶组	1	<p>系统通过感温系统对厨房火灾进行 24 小时监控，当厨房灶台或烟道发生火灾时，感温片熔断，自动启动灭火装置，喷洒灭火剂，在 3-5 秒之内扑灭火灾。也可以在火灾初期，人工启动灭火装置进行自动灭火。</p>	
RJE15	补台	400*1050*800+450	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等； 台脚：φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚。</p>	
RJE17	推入式蒸柜 (40 盘 GN1/1)	1300*920*1900	2	<p>1、整体发泡保温效果好； 2、自动进水； 3、全部采用 304 材质铜头电热管 4、新型多气囊，嵌入式硅胶门封，密封牢靠。</p> <p>全不锈钢机体，耐腐蚀、清洁方便、细菌残留降至最低。节能、安全，操作简便。自动进水，使用成本低，整体优质不锈钢制造，豪华美观。清洁卫生，耐高温多气囊嵌入式硅胶门封，密封更牢固。冲压成型不锈钢蒸盘，支承条经久耐用</p>	


RJE18	三层烤箱	1320*1070*1840	1	<p>1. 产品外壳采用 430 材质</p> <p>2. 产品功能:适用于烘焙各类面点类食品</p> <p>3. 功率:</p> <p>19. 5KW/380V/3N/50Hz</p> <p>4. 单次烘烤量: 6 盘/次</p> <p>5. 烘焙温度: 室温--300° C</p> <p>6. 产品特点:</p> <p>a. 分层式仪表控制, 每层可独立操作</p> <p>b. 一体式控制仪表, 上下火单独控制, 带照明、定时功能</p> <p>c. 用电炉丝加热方式, 烘焙效果均匀</p> <p>d. 灯具照明窗口和控制电源分侧设计, 预防热量传递, 减缓电器的老化</p> <p>e. 内部箱体填充硅酸铝保温材料, 保温层厚度 10cm, 热量损耗少</p> <p>f. 分层式组装设计, 方便拆装</p> <p>g. 每层腔体过温保护设置, 双重保护使用无忧</p> <p>h. 脚轮+加固地脚组合设计, 便于移动和放置</p>	
RJF. 洗碗间					
RJF01	灭蝇灯	390*295*95	1	<p>飞利浦灯管, 击毙率是普通灭蝇灯的 5 倍;灯管使用寿命是普通灯管的 4 倍;蚊蝇击中后尸体无碎屑;不粘连, 网片免清洁;飞利浦灯管</p>	



RJF02	挂墙茜架	2800*520*350	1	采用优质 304、1.2mm 厚 不锈钢板制作。	
RJF03	U 型四星污碟台	(1950+300+1250)*800*850+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 台面板厚度 1.2mm， 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑； 星盆斗：1.2mm 厚不锈钢板； 台脚：Φ 50*1.0mm 全钢可调子弹脚及 Φ 38mm* 1.0mm 不锈钢管支撑，连杆为 Φ 25mm* 1.0mm 不锈钢管； 备注：设防溢水孔；配落水器和下水管（龙头另计）。	
RJF04	摇摆龙头连花洒		2	不锈钢双扣软管，端口防撕裂密封设计；出水块，无杂质，带有过滤网，可有效过滤水中杂质，节水环保，出水柔和。	
RJF06	集气罩	2600*1000*600	1	采用优质 304 不锈钢板，罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板。	



RJF07	洗碗机	636*748*1445	1	304 材质, 洗涤量为 60 筐/小时; 上下洗臂旋转灵活, 洗涤更合理, 喷射无死角; 内置喷淋泵, 克服水压波动, 带来稳定的喷淋; 全电子轻触式控制面板, 操作方便; 洗涤温度为 60~65℃, 漂洗温度为 82~90℃	
RJF09	洁碟台	1200*800*850+150	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面为 1.2mm 厚不锈钢, 台面下有补偿撑或加强筋等; 台脚: $\Phi 50 \times 1.0\text{mm}$ 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚; 下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。	
RJF11	洗手星	450*400*300	1	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作; 台面板厚度 1.2mm , 底用 1.0mm 厚不锈钢板加强撑; 星盆斗: 1.2mm 厚不锈钢板; 围板用 1.0mm 厚不锈钢板。 备注: 配落水器和下水管, 配感应水龙头。	
RJF12	洗地龙头	15 米	1	开放式, 主弹簧采用弹簧合金, 超过 25k 的拉力测试; 前扳机水枪, 方便的控水能力, 可自动关闭	

RJF13	洁碟台	1500*800*850+150	1	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制作；</p> <p>台面为 1.2mm 厚不锈钢，台面下有补偿撑或加强筋等；</p> <p>台脚：Φ50*1.0mm 不锈钢圆管腿、带可调全钢子弹脚；</p> <p>下层板用 1.0mm 厚不锈钢板。</p>	
RJF14	集气罩	1000*1000*600	1	<p>采用优质 304 不锈钢板，罩体采用：1.2mm 厚不锈钢板。</p>	
RJF15	洗碗机	1955*770*2010	1	<p>304 材质带烘干段, 洗涤量 200 筐/小时; 独特设计内凹防堵塞喷嘴, 超强清洁能力; 不锈钢清洁泵, 经久耐用, 功率强大; 先进控制系统, 清洗臂, 漂洗臂易拆装清洗; 洗涤温度为 60~65℃, 漂洗温度为 82~90℃</p>	
RJF17	双门消毒柜	1192*553*1660	2	<p>采用 SUS 优质 304 不锈钢制做, 耐热保温层, 选用 125 度热风循环系统, 达到餐具 360° 无死角消毒标准。</p>	

RJF18	储碗柜	1200*500*1800	4	采用 SUS 优质 304 不锈钢制作； 柜体为 1.2mm 厚不锈钢，层板为 1.0mm 厚不锈钢制作； 每层层板下加 1.0mm 厚不锈钢板制的支撑 2 条； 门板采用 1.0mm 厚不锈钢制作，门为推拉门，配不锈钢调节脚。	
其他					
	冷热水水龙头		98	主体材质：304 不锈钢， 冷热水， 弯塘式	
风机、净化器					
1	油烟排风机	1250*1000*1000	1	风量 17000m ³ /h，风压 650-720Pa，转速 750-790r/min，功率 5.5KW 变频电机 配减震器	
2	油烟净化器	1060*850*1255	1	风量为 21000m ³ /h	

3	油烟排风机	1150*900*950	1	风量 17000m ³ /h, 风压 650-750Pa, 转速 840-880r/min, 功率 5.5KW 变频电机 配减震器	
4	油烟净化器	1060*850*1255	1	风量为 21000m ³ /h	
5	油烟排风机	850*700*700	1	风量 6500m ³ /h, 风压 450-650Pa, 转速 810-860r/min, 功率 1.5KW 变频电机 配减震器	
6	油烟净化器	750*920*700	1	风量为 7800m ³ /h	

7	油烟排风机	1450*1250*1300	1	风量 43800m ³ /h, 风压 820-920Pa, 转速 780-820r/min, 功率 18.5KW 变频电机 配减震器	
8	油烟净化器	1700*1150*1255	1	风量为 47000m ³ /h	
9	油烟排风机	2300*1750*1850	1	风量 68000m ³ /h, 风压 1050-1320Pa, 转速 680-760r/min, 功率 45KW 变频电机 配减震器	
10	油烟净化器	1450*2020*1255	1	风量为 83000m ³ /h	

11	油烟排风机	1950*1600*1580	1	风量 58000m ³ /h, 风压 980-1200Pa, 转速 660-720r/min, 功率 37KW 变频电机 配减震器	
12	油烟净化器	1400*1840*1255	1	风量为 73000m ³ /h	
13	油烟排风机	1450*1250*1300	1	风量 43000m ³ /h, 风压 720-830Pa, 转速 700-740r/min, 功率 15KW 变频电机 配减震器	
14	油烟净化器	1700*1150*1255	1	风量为 45000m ³ /h	
合计					

第六章 投标文件格式

本章投标文件格式仅提供了投标人在制作投标文件时，部分需要上传 word 或 pdf 文件的参考格式，其他相关内容由系统自动生成。

ztb 格式投标文件制作完成后，投标人点击系统工具条上方的红色签章按钮进行电子签章，系统会自动将所有分项上传的投标内容合并为一个完整版的 pdf 文档，再按照招标文件要求在指定位置上依次加盖电子签章（如投标函、投标函附录、法定代表人身份证明、授权委托书等）。未按照要求上传的，否决其投标。

投标函附录

序号	条款名称	约定内容	备注
1	项目负责人	姓名：	
2	交货期		
3	质量标准		
4	质保期	自验收合格之日起 年	
5	投标有效期	60天	

投标人：_____（公章）

法定代表人：_____（印章）

年 月 日

法定代表人身份证明

投 标 人：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：_____（公章）

日 期：_____年_____月_____日

注：后附法人身份证复印件。

授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现委托_____（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改_____（项目名称）施工投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

投 标 人：_____（公章）

法定代表人：_____（印章）

日期：_____年_____月_____日

注：后附企业法人及授权委托人的身份证复印件。

投标报价明细表

工程名称：威海国际经贸交流中心项目后勤基础设施采购及安装项目

编号	设备名称	规格	数量	单位	品牌	型号	综合单价（元）	合计（元）	备注
登陆厅厨房									
DBA. 库房、准备间									
DBA01	洗手星	450*400*300	1	台					
DBA02	洗地龙头	15 米	1	台					
DBA03	四层货架	1219*457*1895	11	台					
DBA04	冷藏库	3900*2200*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
DBA05	冷冻库	2400*3200*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
DBA06	灭蝇灯	390*295*95	2	台					
DBA07	尼龙双层工作台	1800*750*800+150	1	台					
DBA08	挂墙层板	1200*350*200	2	台					
DBA10	垃圾冷库	2200*2500*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
DBA12	双星盆台	1200*750*800+150	2	台					
DBA14	尼龙双层工作台	1400*750*800+150	1	台					
DBA16	尼龙双层工作台	1200*750*800+150	1	台					
DBB. 热灶间									
DBB04	搅拌机	780*850*1340	1	台					
DBB05	压面机	850*440*1200	1	台					
DBB06	木面工作台	1800*750*800+150	1	台					
DBB11	油网烟罩连灯	6750*1400*600	1	台					
DBB12	双头矮汤炉	1200*760*500+150	1	台					
DBB13	汤锅注水龙头		1	台					
DBB14	UV 光解油烟装置	1700*300*60	3	台					

DBB15	活动工作台	1500*900*800	2	台					
DBB16	三门蒸柜	1200*900*1850	1	台					
DBB19	补台	400*1200*800+450	2	台					
DBB21	单头大锅灶	1200*1200*800+450	1	台					
DBB22	双通工作台柜	1800*900*800	1	台					
DBB23	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	1	台					
DBB24	烟罩灭火系统	双瓶组	1	台					
DBB25	UV 控制箱		1	台					
DBB27	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DBB28	双星盆台	1200*750*800+150	1	台					
DBB29	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DBC. 售卖区									
DBC01	洗手星	450*400*300	1	台					
DBC02	更衣柜	450*450*1800	1	台					
DBC04	四格热汤池	1500*750*800	2	台					
DBC06	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DBC08	单星盆台柜	750*750*800+150	1	台					
DBC11	带沥水槽工作台柜	1800*750*800+150	1	台					
DBD. 洗碗间									
DBD01	洗手星	450*400*300	1	台					
DBD02	洗地龙头	15 米	1	台					
DBD03	储碗柜	1200*500*1800	2	台					
DBD04	双门消毒柜	1192*553*1660	1	台					
DBD05	洁碟台	1200*800*850+150	1	台					
DBD06	集气罩	2600*1000*600	1	台					
DBD07	洗碗机	2025*768*2100	1	台					
DBD08	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DBD09	L 型双星污碟台	(700+2700)*800*850+150	1	台					
DBD11	摇摆龙头连花洒		1	台					
DBD12	吊天花茜架	1500*520	1	台					
DFA. 备餐间									
DFA01	洗手星	450*400*300	1	台					
DFA02	灭蝇灯	390*295*95	1	台					

DFA04	雪花制冰机	760*700*(705+100)	1	台					
DFA05	方块制冰机	700*750*(1095+150)	1	台					
DFA06	四门玻璃冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DFA07	挂墙层板	1200*350*200	1	台					
DFA08	工作台柜	1200*750*800+150	1	台					
DFA09	单星盆台柜	750*750*800+150	1	台					
DFA10	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DFA11	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DFA12	四门冷冻冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DFB. 西点间									
DFB01	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DFB02	大理石工作台	2500*1100*800	1	台					
DFB03	吊天花双层架连 GN 插盘	2500*400	1	台					
DFB04	单星盆台柜	1000*750*800+150	1	台					
DFB05	挂墙层板	1200*350*200	1	台					
DFB06	双动和面机	580*980*1250	1	台					
DFB08	搅拌机	780*850*1340	1	台					
DFB10	四层货架	1219*457*1895	13	台					
DFB11	酥皮机	2530*880*1160	1	台					
DFB13	面团分块机	600*710*2100	1	台					
DFB14	发酵柜	730*1030*2100	1	台					
DFB15	层炉连热风组合炉连烟罩	1350*1250*1900	1	台					
DFB16	洗手星	450*400*300	1	台					
DFB19	工作台柜	1500*750*800+150	1	台					
DFB21	挂墙层板	1200*350*200	2	台					
DFB22	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	1	台					
DFB23	洗手星	450*400*300	1	台					
DFB24	更衣柜	450*450*1800	1	台					
DFB25	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DFB26	传菜窗	1200*400*800	2	台					
DFB27	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					

DFB28	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	台					
DFB32	三星盆台柜	1500*750*800+150	1	台					
DFB33	挂墙层板	1200*350*200	3	台					
DFB34	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	1	台					
DFB35	工作台	800*750*800+150	1	台					
DFB38	工作台柜	1400*750*800+150	1	台					
DMA. 准备间									
DMA01	四层货架	1219*457*1895	7	台					
DMA02	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DMA03	单星盆台	1000*750*800+150	1	台					
DMA04	尼龙工作台	1000*750*800+150	1	台					
DMA05	挂墙层板	1000*350*200	2	台					
DMA06	尼龙工作台	1400*600*800	1	台					
DMA07	洗手星	450*400*300	1	台					
DMA08	洗地龙头	15 米	1	台					
DMA09	冷藏库	2300*2100*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
DMA10	冷冻库	2300*1700*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
DMA12	双星盆台	1200*750*800+150	1	台					
DMA13	挂墙层板	1200*350*200	2	台					
DMA14	尼龙工作台	2100*750*800+150	1	台					
DMB. 热灶间									
DMB01	洗手星	450*400*300	1	台					
DMB02	洗地龙头	15 米	1	台					
DMB03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DMB04	工作台热柜	1500*750*800	3	台					
DMB05	吊天花双层架	1500*400	3	台					
DMB06	四门冷冻冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DMB07	双星盆台	1500*600*800	1	台					
DMB09	工作台柜	1500*750*800+150	1	台					
DMB12	雪花制冰机	760*700*(705+100)	1	台					
DMB13	灭蝇灯	390*295*95	1	台					

DMB14	方块制冰机	700*750*(1095+150)	1	台					
DMB15	工作台柜	1500*750*800+150	1	台					
DMB17	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DMB18	洗手星	450*400*300	1	台					
DMB19	双通工作台柜	2000*750*800	1	台					
DMB20	软化水机	260*260*1000	1	台					
DMB21	吊天花双层架	1800*400	1	台					
DMB22	补台	950*1200*850+450	1	台					
DMB23	单头单尾炒炉	1200*1200*800+450	1	台					
DMB24	油网烟罩连灯	6400*1400*600	1	台					
DMB25	六头平头炉	1200*900*850	1	台					
DMB26	补台	300*900*850+100	1	台					
DMB27	平扒炉	800*900*850	1	台					
DMB28	UV 光解油烟装置	1700*300*60	2	台					
DMB29	双缸炸炉	800*900*850	1	台					
DMB31	万用蒸烤箱	935*795*1100	1	台					
DMB32	万用蒸烤箱开口柜	1150*900*600	1	台					
DMB34	三星盆台	1800*750*800+150	1	台					
DMB35	挂锅架	1800*250*300	1	台					
DMB36	烟罩灭火系统	单瓶组	1	台					
DMB37	UV 控制箱		1	台					
DMB38	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	3	台					
DMC. 洗碗间									
DMC01	洗手星	450*400*300	1	台					
DMC02	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
DMC03	洗地龙头	15 米	1	台					
DMC04	储碗柜	1200*500*1800	2	台					
DMC05	洁碟台	1200*800*850+150	1	台					
DMC06	集气罩	2600*1000*600	1	台					
DMC07	洗碗机	2025*768*2100	1	台					
DMC08	双门消毒柜	1192*553*1660	1	台					
DMC10	L 型双星污碟台	(1650+2400)*(800(+100))*850+150	1	台					
DMC11	摇摆龙头连花洒		1	台					
DMC12	挂墙茜架	2400*520*350	1	台					

DMD. 凉菜间、水果间									
DMD01	洗手星	450*400*300	1	台					
DMD02	更衣柜	450*450*1800	1	台					
DMD03	四门玻璃冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
DMD04	工作台柜	1300*750*800+150	1	台					
DMD05	传菜窗	1200*400*800	1	台					
DMD06	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	台					
DMD07	挂墙层板	1200*350*200	6	台					
DMD08	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	台					
DMD11	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	台					
DMD13	工作台	750*750*800+150	1	台					
DMD14	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	1	台					
DMD15	工作台	750*750*800+150	1	台					
DMD17	双门高身冷藏冰柜	700*760*(1900+100)	1	台					
DMD19	三星盆台柜	1500*750*800+150	1	台					
DMD22	工作台	850*750*800+150	1	台					
DMD23	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	台					
DMD24	挂墙层板	1200*350*200	5	台					
DMD25	工作台	900*750*800+150	1	台					
DMD26	传菜窗	1200*400*800	1	台					
DMD27	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	台					
DMD28	工作台柜	1500*750*800+150	1	台					
国际交流中心									
JLA. 收货区及垃圾房									
JLA02	四层货架	1219*457*1895	1	台					
JLA04	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLA05	承重加固工作台	1800*750*800+150	1	台					
JLA07	三星盆台	1800*750*800+150	1	台					
JLA08	洗手星	450*400*300	1	台					
JLA09	灭蝇灯	390*295*95	1	台					

JLA12	洗手星	450*400*300	1	台					
JLA13	垃圾分拣台	1800*800*850+200	1	台					
JLA14	摇摆龙头莲花洒		1	台					
JLA15	洗地龙头	15 米	1	台					
JLA16	四层货架	1219*457*1895	1	台					
JLA17	湿垃圾冷藏库 (压花铝板地面)	3000*2800*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLB. 库 房、冷库 及食品检 验室									
JLB01	四层货架	1219*457*1895	70	台					
JLB02	灭蝇灯	390*295*95	4	台					
JLB04	鱼类冷藏库	3300*5700*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLB05	鱼肉类冷冻库	5700*2800*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLB06	肉类冷藏库	4350*5700*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLB07	蔬菜冷藏库	5950*5700*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLB08	四门玻璃冷藏 冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
JLB09	双星盆台柜	1200*750*800+150	1	台					
JLB10	工作台柜	1000*750*800+150	1	台					
JLB11	更衣柜	450*450*1800	1	台					
JLB12	洗手星	450*400*300	1	台					
JLB13	紫外线消毒灯 连灯座	1220*35	1	台					
JLB14	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLB15	粮食架	1220*530*305	9	台					
JLB16	半成品冷藏库	3450*6450*2600	1	台					

	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
JLB17	半成品冷冻库	3250*6900*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
JLC. 粗加工、精加工区									
JLC01	洗手星	450*400*300	1	台					
JLC03	挂锅架	2200*250*300	1	台					
JLC04	三星盆台	2200*750*800+150	1	台					
JLC05	四层货架	1219*457*1895	1	台					
JLC07	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLC08	洗地龙头	15 米	1	台					
JLC09	挂墙层板	1500*350*200	2	台					
JLC10	双星盆台	1500*750*800+150	2	台					
JLC11	单星杀鱼台	1500*750*800+150	2	台					
JLC12	摇摆龙头连花洒		2	台					
JLC13	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	2	台					
JLC14	挂墙层板	1500*350*200	2	台					
JLC15	灭蝇灯	390*295*95	2	台					
JLC17	收残台	1500*750*800+150	1	台					
JLC18	挂墙层板	1500*350*200	4	台					
JLC19	双星盆台	1500*750*800+150	2	台					
JLC21	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	2	台					
JLC22	尼龙双层工作台	1500*750*800	2	台					
JLC23	砍杀台	1000*750*800+150	1	台					
JLC24	锯骨机	551*566*1023	1	台					
JLC25	根茎类去皮机	850*600*1100	1	台					
JLC27	双星盆台	1500*750*800+150	3	台					
JLC28	尼龙双层工作台	1500*750*800+150	3	台					
JLC29	挂墙层板	2000*350*200	1	台					
JLC31	尼龙双层工作台	1500*750*800	3	台					
JLC32	挂墙层板	1500*350*200	4	台					

JLC33	洗地龙头	15 米	1	台					
JLC34	洗手星	450*400*300	1	台					
JLC35	洗地龙头	15 米	1	台					
JLC36	洗手星	450*400*300	1	台					
JLC39	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	台					
JLC41	工作台柜	1500*750*800+150	1	台					
JLC42	挂墙层板	1500*350*200	1	台					
JLC43	冷藏库	6450*1900*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLC44	四层货架	1219*457*1895	5	台					
JLC48	尼龙双层工作 台	1200*750*800	8	台					
JLC49	灭蝇灯	390*295*95	2	台					
JLC52	尼龙双层工作 台	1500*750*800+150	1	台					
JLC55	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	台					
JLC56	挂墙层板	1500*350*200	1	台					
JLC57	双层工作台	1300*750*800+150	1	台					
JLC58	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
JLC59	尼龙双层工作 台	1200*750*800	6	台					
JLC62	双层工作台	1900*650*800+150	1	台					
JLC63	洗手星	450*400*300	1	台					
JLC64	洗地龙头	15 米	1	台					
JLC65	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLE. 面点 间									
JLE01	四门冷冻冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
JLE02	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
JLE03	面团分块机	600*710*2100	1	台					
JLE04	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLE05	压面机	850*440*1200	1	台					
JLE06	搅拌机	660*840*1350	1	台					
JLE08	木面工作台	1500*750*800	4	台					
JLE10	吊天花双层架	1350*400	2	台					
JLE11	和面机	1170*850*950	1	台					

JLE12	双星盆台	1200*750*800+150	1	台					
JLE13	挂墙层板	5000*350*200	1	台					
JLE14	三层烤箱	1720*1070*1840	1	台					
JLE15	发酵柜	825*1115*2075	2	台					
JLE16	洗地龙头	15 米	1	台					
JLE17	洗手星	450*400*300	2	台					
JLE18	双星盆台	1200*750*800+150	1	台					
JLE19	挂墙层板	1500*350*200	3	台					
JLE21	工作台柜	1500*750*800+150	2	台					
JLE22	单星盆台	1200*750*800+150	1	台					
JLE23	工作台柜	1500*970*800	3	台					
JLE24	悬挂式暖食灯	Φ 165*250	14	台					
JLE25	双通工作台柜	1800*900*800	2	台					
JLE26	吊天花双层架	1800*400	2	台					
JLE27	双通工作台热柜	1800*900*800	1	台					
JLE28	吊天花双层架	1800*400	1	台					
JLE29	UV 控制箱		1	台					
JLE31	烟罩灭火系统	双瓶组	1	台					
JLE32	补台	500*1050*800+450	2	台					
JLE33	单头炒炉	1000*1050*800+450	1	台					
JLE34	UV 光解油烟装置	1700*300*60	4	台					
JLE35	双头蒸煮炉	1800*1150*800+400	1	台					
JLE36	油网烟罩连灯	9950*1400*600	1	台					
JLE38	推入式蒸箱 (40 盘 GN1/1)	1300*920*1900	2	台					
JLE39	活动工作台	1500*750*800	2	台					
JLE42	双门蒸柜	1150*900*1850	1	台					
JLF. 凉菜间									
JLF01	更衣柜	450*450*1800	1	台					
JLF02	洗手星	450*400*300	1	台					
JLF03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
JLF04	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	2	台					
JLF05	平台冷藏冰柜	1800*760*800+150	2	台					
JLF06	吊天花双层架	1800*400	1	台					

JLF07	工作台	1100*750*800+150	1	台					
JLF11	挂墙层板	1500*350*200	3	台					
JLF12	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	台					
JLF13	工作台柜	1400*750*800+150	1	台					
JLF14	平台冷藏冰柜	1800*760*800+150	1	台					
JLF15	成品冷藏库	6400*2800*2600	1	台					
	风冷压缩机组 及冷风机		1	台					
JLF16	四层货架	1219*457*1895	5	台					
JLF17	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	台					
JLF18	挂墙层板	1500*350*200	2	台					
JLF19	工作台	750*750*800+150	1	台					
JLF20	工作台柜	2500*750*800+150	1	台					
JLF21	传菜窗	1200*400*800	2	台					
JLG. 备餐 间									
JLG01	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLG02	热水器	Φ 681*911	1	台					
JLG04	带沥水槽工作 台柜	1800*750*800+150	1	台					
JLG08	挂墙开水器	420*440*930	1	台					
JLG09	单星盆台	750*750*800+150	1	台					
JLG11	洗手星	450*400*300	1	台					
JLG12	雪花制冰机	760*700*(705+100)	1	台					
JLG13	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLG15	方块制冰机	700*750*(1095+150)	1	台					
JLG16	软化水机	260*260*1000	1	台					
JLH. 热灶 间									
JLH01	烟罩灭火系统	单瓶组	1	台					
JLH02	油网烟罩连灯	(14850+6400) *1400*600	1	台					
JLH03	摇摆汤锅	1550*1200*1000	2	台					
JLH04	平底煎锅	1250*900*850	2	台					
JLH05	UV 光解油烟 装置	1700*300*60	9	台					
JLH06	万用蒸烤箱	877*913*1807	2	台					
JLH08	三门蒸柜	1200*900*1850	2	台					
JLH11	六头煲仔炉	1100*800*800+150	1	台					

JLH12	补台	500*1200*800+450	1	台					
JLH13	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	3	台					
JLH14	补台	500*1200*800+450	1	台					
JLH15	双头矮汤炉	1200*760*500+150	1	台					
JLH16	汤锅注水龙头		1	台					
JLH17	烟罩灭火系统	双瓶组	1	台					
JLH18	洗手星	450*400*300	2	台					
JLH19	洗地龙头	15 米	2	台					
JLH21	挂锅架	2200*250*300	1	台					
JLH22	三星盆台	2200*750*800+150	1	台					
JLH23	UV 控制箱		1	台					
JLH24	单星盆台柜	750*900*850+150	1	台					
JLH26	平扒炉	800*900*850	1	台					
JLH27	UV 光解油烟装置	1700*300*60	2	台					
JLH28	双缸炸炉	800*900*850	1	台					
JLH29	补台	300*900*850+100	1	台					
JLH31	六头平头炉	1200*900*850	1	台					
JLH32	油网烟罩连灯	5650*1400*600	1	台					
JLH33	万用蒸烤箱开口柜	1150*900*600	1	台					
JLH34	万用蒸烤箱	850*842*1014	1	台					
JLH36	UV 控制箱		1	台					
JLH37	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	台					
JLH38	烟罩灭火系统	单瓶组	1	台					
JLH39	吊天花双层架	1500*400	3	台					
JLH41	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLH42	双通工作台热柜	1500*750*800	1	台					
JLH44	双层工作台	1500*750*800	8	台					
JLH45	工作台柜	1500*970*800	5	台					
JLH46	悬挂式暖食灯	Φ 165*250	24	台					
JLH47	单星盆台	600*600*800+150	1	台					
JLH48	双通工作台柜	1800*900*800	3	台					
JLH49	双通工作台热柜	1800*900*800	2	台					
JLH50	吊天花双层架	1800*400	5	台					
JLI. 洗碗间									
JLI02	灭蝇灯	390*295*95	1	台					

JLI03	双门消毒柜	1192*553*1660	2	台					
JLI04	储碗柜	1200*500*1800	6	台					
JLI05	吊天花茜架	1800*520	1	台					
JLI06	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
JLI07	摇摆龙头连花洒		2	台					
JLI09	集气罩	1000*1000*600	1	台					
JLI11	洗碗机	636*748*1445	1	台					
JLI12	洁碟台	1500*800*850+150	1	台					
JLI13	洗手星	450*400*300	1	台					
JLI14	洗地龙头	15 米	1	台					
JLI15	活动工作台	2000*800*850	1	台					
JLI16	洁碟台	1500*800*850+150	1	台					
JLI17	集气罩	2600*1000*600	1	台					
JLI18	洗碗机	1955*770*2010	1	台					
JLI19	U 型四星污碟台	(3000+2850+500)*800*850+150	1	台					
人居厨房									
RJA. 收货、垃圾房									
RJA02	承重加固工作台	1500*750*800+150	1	台					
RJA04	三星盆台	1800*750*800+150	1	台					
RJA05	四层货架	1219*457*1895	3	台					
RJA06	洗地龙头	15 米	2	台					
RJA07	洗手星	450*400*300	2	台					
RJA08	湿垃圾冷库 (压花铝板地面)	3400*2300*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
RJA09	灭蝇灯	390*295*95	2	台					
RJA10	软化水机	260*260*1000	1	台					
RJA11	热水器	Φ 525*1535	1	台					
RJB. 粗加工									
RJB01	四层货架	1219*457*1895	17	台					
RJB02	洗地龙头	15 米	1	台					
RJB03	洗手星	450*400*300	1	台					

RJB04	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
RJB06	双星盆台	1500*750*800+100	2	台					
RJB07	挂墙层板	2000*350*200	2	台					
RJB08	尼龙双层工作台	1500*750*800+100	1	台					
RJB09	尼龙双层工作台	1400*750*800+100	1	台					
RJB10	挂墙层板	3000*350*200	1	台					
RJB11	双星盆台	1500*750*800+100	1	台					
RJB13	半成品冷藏库	4200*2700*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
RJB14	半成品冷冻库	4200*2200*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
RJB15	粮食架	1220*530*305	10	台					
RJC. 热灶间									
RJC01	UV 控制箱		1	台					
RJC02	摇摆汤锅	1550*1200*1000	1	台					
RJC03	油网烟罩连灯	(3900+5200)*1400*600	1	台					
RJC04	平底煎锅	1250*900*850	1	台					
RJC05	UV 光解油烟装置	1700*300*60	8	台					
RJC06	万用蒸烤箱	877*913*1807	1	台					
RJC08	三门蒸柜	1200*900*1850	2	台					
RJC11	油网烟罩连灯	12200*1400*600	1	台					
RJC12	六头煲仔炉	1100*800*800+150	1	台					
RJC13	补台	500*1200*800+450	1	台					
RJC14	双头双尾炒炉	2200*1200*800+450	3	台					
RJC15	补台	500*1200*800+450	1	台					
RJC16	双头矮汤炉	1200*760*500+150	1	台					
RJC17	汤锅注水龙头		1	台					
RJC18	烟罩灭火系统	双瓶组	1	台					
RJC21	双层工作台	1500*750*800	6	台					
RJC23	双通工作台热柜	1800*900*800	2	台					
RJC24	吊天花双层架	1800*400	2	台					
RJC25	双通工作台柜	1800*900*800	2	台					

RJC26	吊天花双层架	1800*400	2	台					
RJC27	双星盆台	1500*750*800+150	1	台					
RJC28	工作台柜	1500*750*800+150	1	台					
RJC29	挂墙层板	1500*350*200	1	台					
RJC32	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
RJC33	洗地龙头	15 米	2	台					
RJC34	洗手星	450*400*300	2	台					
RJC35	灭蝇灯	390*295*95	3	台					
RJC36	六头平头炉	1200*900*850	1	台					
RJC37	补台	300*900*850	1	台					
RJC38	平扒炉	800*900*850	1	台					
RJC39	双缸炸炉	800*900*850	1	台					
RJC40	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	2	台					
RJC41	工作台热柜	1500*750*800	1	台					
RJD. 凉菜间									
RJD01	洗手星	450*400*300	1	台					
RJD02	更衣柜	450*450*1800	2	台					
RJD03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	2	台					
RJD04	平台冷藏冰柜	1500*760*800+150	4	台					
RJD05	挂墙层板	1200*350*200	3	台					
RJD06	紫外线消毒灯连灯座	1220*35	1	台					
RJD09	三星盆台柜	1800*750*800+150	1	台					
RJD11	挂墙层板	1200*350*200	2	台					
RJD12	工作台柜	1400*750*800+150	1	台					
RJD13	传菜窗	1500*400*800	1	台					
RJD14	成品冷藏库	2800*3300*2600	1	台					
	风冷压缩机组及冷风机		1	台					
RJD15	四层货架	1219*457*1895	2	台					
RJE. 面点间									
RJE01	木面工作台	1800*750*800	2	台					
RJE02	发酵柜	825*1115*2075	2	台					
RJE03	四门冷藏冰柜	1200*760*(1900+100)	1	台					
RJE05	压面机	850*440*1200	1	台					

RJE06	搅拌机	660*840*1350	1	台					
RJE07	和面机	1170*850*950	1	台					
RJE08	双星盆台	1200*750*800+150	1	台					
RJE09	挂墙层板	2300*350*200	1	台					
RJE10	双通工作台柜	1800*700*800	2	台					
RJE11	工作台柜	1000*750*800+150	1	台					
RJE12	油网烟罩连灯	8200*1400*600	1	台					
RJE13	双头蒸煮炉	1800*1150*800+400	2	台					
RJE14	烟罩灭火系统	双瓶组	1	台					
RJE15	补台	400*1050*800+450	1	台					
RJE17	推入式蒸柜 (40 盘 GN1/1)	1300*920*1900	2	台					
RJE18	三层烤箱	1320*1070*1840	1	台					
RJF. 洗碗 间									
RJF01	灭蝇灯	390*295*95	1	台					
RJF02	挂墙茜架	2800*520*350	1	台					
RJF03	U 型四星污碟 台	(1950+3000+1250) *800*850+150	1	台					
RJF04	摇摆龙头连花 洒		2	台					
RJF06	集气罩	2600*1000*600	1	台					
RJF07	洗碗机	636*748*1445	1	台					
RJF09	洁碟台	1200*800*850+150	1	台					
RJF11	洗手星	450*400*300	1	台					
RJF12	洗地龙头	15 米	1	台					
RJF13	洁碟台	1500*800*850+150	1	台					
RJF14	集气罩	1000*1000*600	1	台					
RJF15	洗碗机	1955*770*2010	1	台					
RJF17	双门消毒柜	1192*553*1660	2	台					
RJF18	储碗柜	1200*500*1800	4	台					
其他									
	冷热水水龙头		98	台					
风机、净化器									
1	油烟排风机	1250*1000*1000	1	台					
2	油烟净化器	1060*850*1255	1	台					
3	油烟排风机	1150*900*950	1	台					
4	油烟净化器	1060*850*1255	1	台					
5	油烟排风机	850*700*700	1	台					

6	油烟净化器	750*920*700	1	台					
7	油烟排风机	1450*1250*1300	1	台					
8	油烟净化器	1700*1150*1255	1	台					
9	油烟排风机	2300*1750*1850	1	台					
10	油烟净化器	1450*2020*1255	1	台					
11	油烟排风机	1950*1600*1580	1	台					
12	油烟净化器	1400*1840*1255	1	台					
13	油烟排风机	1450*1250*1300	1	台					
14	油烟净化器	1700*1150*1255	1	台					
合计									

投 标 人：_____（公章）

_____年____月____日

注：报价明细表编制完成后生成 PDF 版文件，上传至“商务标—商务标补充附件”。

备品备件、易损件清单

备品备件名称	规格型号	数量	产地	品牌

投 标 人：_____（公章）

_____年____月____日

注：备品备件、易损件清单表编制完成后生成 PDF 版文件，上传至“商务标—商务标补充附件”。

设备技术性能说明部分

包括但不限于以下内容：

- 1、投标产品规格型号、技术参数、性能指标、寿命（包括易损件）、结构特点（含材 质、配置）、运行特性、制造质量、可靠性及产品认证等。
- 2、商务和技术偏差表

序号	招标文件章节及条款号	投标文件章节及条款号	偏差说明
1			
2			
3			
4			
5			
.....			

- 说明：
- （1）如投标文件的各项条款与招标文件的要求不完全一致时，须填此表。
 - （2）如全部满足要求时，可不交此表。
 - （3）投标人保证：除商务和技术偏差表列出的偏差外，投标人响应招标文件的全部要求。

注：此部分内编制完成后复制粘贴到“技术标—设备技术性能”中。

履约能力、售后服务承诺

注：此部分内容编制完成后复制粘贴到“技术标—履约能力、售后服务承诺”中。

附件：《威海市联合惩戒措施清单》

<p>发展改革、人民银行威海支行关于《威海市联合惩戒措施清单》(2020年)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 失信被执行人 2. 严重违法失信超限超载运输车辆相关责任主体 3. 农产品生产和农业投入品经营领域存在严重失信行为的企业及其有关人员 4. 环境保护领域存在严重失信行为的生产经营单位及其有关人员 5. 吊销营业执照、列入经营异常名录或严重违法失信企业及其有关人员 6. 严重质量违法失信行为当事人 7. 安全生产领域失信生产经营单位及其有关人员 8. 存在严重失信行为的食物（含食品添加剂）、药品、化妆品、医疗器械生产经营者 9. 重大税收违法案件当事人 10. 海关失信企业及其有关人员 11. 涉金融严重失信人名单的当事人 12. 在财政性资金管理使用领域中存在失信、失范行为的单位、组织和有关人员 13. 违法失信上市公司相关责任主体 14. 统计领域严重失信企业及其有关人员 15. 房地产领域开发经营活动中存在失信行为的相关机构及人员 16. 电子商务及分享经济领域炒信行为相关失信主体 17. 运输物流行业严重违法失信市场主体及其有关人员 18. 电子认证服务行业严重失信机构及其相关人员 19. 电力行业严重违法失信市场主体及其相关人员 20. 保险领域违法失信相关责任主体 21. 重大交通违法违章相关责任主体 22. 劳动保障领域严重失信主体 23. 社会保险领域严重失信主体 24. 海洋渔业领域严重失信主体 25. 住房城乡建设领域严重失信主体 26. 旅游领域严重失信主体 27. 价格领域严重失信主体 28. 纳税信用评价为 D 级的纳税人 29. 消防领域严重违法失信相关责任主体 30. 盐行业生产经营严重失信者 31. 石油天然气行业严重违法失信主体
--	--

	<p>32. 对外经济合作领域严重失信主体</p> <p>33. 国内贸易流通领域严重违法失信主体</p> <p>34. 严重拖欠农民工工资用人单位及其有关人员</p> <p>35. 婚姻登记严重失信当事人</p> <p>36. 家政服务领域相关失信责任主体</p> <p>37. 公共资源交易领域严重失信主体</p> <p>38. 出入境检验检疫严重失信企业</p> <p>39. 慈善捐助领域失信责任相关主体</p> <p>40. 严重危害正常医疗秩序失信主体</p> <p>41. 科研领域严重失信主体</p> <p>42. 政府采购领域严重失信主体</p> <p>43. 知识产权（专利）领域严重失信主体</p> <p>44. 会计领域严重失信主体</p> <p>45. 文化市场领域严重失信主体</p> <p>46. 民办教育培训机构严重失信主体</p> <p>47. 人防领域严重失信主体</p> <p>48. 社会组织严重失信主体</p>
--	--

附录1

威海市建设工程电子交易系统评分办法模板 评分办法

第1页 共1页

序号	标题	分值	评分标准
威海市建设工程电子交易系统评分办法模板 [100.00]			
1	技术标 [35.00]		
1.1	产品技术性能	25.00	本项技术标为明标，请投标单位在第一项中加入投标单位名称（25分）评标委员会根据投标产品规格型号、技术参数、性能指标、寿命（包括易损件）、结构特点（含材质、配置）、运行特性、制造质量、可靠性及产品认证等方面进行评定，由评委酌情打分，最高计至25分。
1.2	履约能力、售后服务承诺	10.00	本项技术标为明标，请投标单位在第一项中加入投标单位名称（10分）评标委员会根据投标单位提供履约能力、售后服务承诺的完整性、可行性、合理性等方面进行评定，由评委酌情打分，最高计至10分。
2	资信标 [- -]		
3	商务标 [65.00]		
3.1	投标报价	65.00	<p>基准价计算方式：平均法评标基准价为各投标报价中相应报价金额的算术平均值。</p> <p>算术平均值计算过程：（n为有效投标人个数）</p> <p>当$n \leq 5$时，$A = \text{所有有效标书报价的算术平均值}$</p> <p>当$n > 5$时，$A = \text{所有有效标书报价中去掉1个最高价、1个最低价后的算术平均值}$</p> <p>以评标基准值为基准，投标报价与基准进行比较，相同得满分</p> <p>每高于基准价1%，扣减0.5分，扣完为止。</p> <p>每低于基准价1%，扣减0.25分，扣完为止。</p> <p>偏离不足1%时，按照插入法计算得分，分数保留两位小数</p>

其他注意事项

控制价 : 6379590.00

专家个数 :5

投标人报价方式 :总价（元）

定标方式 :推荐候选人1名