

# 报价唯一性 投标分项报价表

项目编号/包号：常采询[2023]0004号/1包 项目名称：常州经开区实验初级中学厨房设备采购及安装项目 报价单位：人民币元

序号	分项名称	品牌商标	规格型号	技术参数	数量	单位	投标价格	
							单价	合价
	工具间							
1	单星水池	苏常达	1000*750*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材衬管选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	500	500
2	拖把架带沥水	苏常达	1200*500*1550	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004);层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板,板厚:1.5mm;板面机械冲孔,板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋,加强筋板厚:1.5mm;立柱采用为 $\Phi 38*1.2$ mm 圆管,配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	1	台	680	680
	主食库							
1	不锈钢格栅地架	苏常达	1200*500*250	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004);存放架选用 $\Phi 50*50$ mm*1.5mm 不锈钢焊管;每个竖档间距 8cm;配橡胶脚套。	6	台	370	2220
	副食库							
1	四层平板货架	苏常达	1200*500*1550	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004);层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板,板厚:1.5mm;板面机械冲孔,板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋,加强筋板厚:1.5mm;立柱	6	台	530	3180

				采用为 $\Phi 38*1.2$ mm圆管，配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。				
2	挂墙式灭蝇灯 (环保型<50平方米)	金利	500*220*350	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	120	120
	杂物库							
1	四层平板货架	苏常达	1200*500*1550	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004)；层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板,板厚:1.5mm;板面机械冲孔,板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋,加强筋板厚:1.5mm;立柱采用为 $\Phi 38*1.2$ mm圆管，配不锈钢包钢调节脚,连接处满焊精工打磨。	3	台	530	1590
	蔬菜加工							
1	单星水池	苏常达	1000*750*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泔台》(QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板;洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管,配不锈钢包钢调节脚,其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材,带后档板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	4	台	500	2000
2	四通工作台	苏常达	1700*750*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,层板设计成活动式,操作更为方便;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	1	台	1300	1300
3	四通工作台	苏常达	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作,台面厚度 1.5mm,层板设计成活动式,操作更为方便;配有 D50mm 可调脚,调节范围为上下 40mm。	2	台	1300	2600
4	四门冰箱	星朗	1200*750*1960	风冷型,双机双温,全铜管 使用高效合资压缩机	1	台	3590	3590

				数字式电子温控器 净容积 (L): 876 温度范围: -2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率: 850W/220V。				
5	四层沥水货架	苏常达	1200*500*1500	1、材质要求: 层板采用 1.2mm 优质 304 不锈钢板; 下衬 1.2mm 优质 304 不锈钢板加强筋, 层板下洼并倾斜式设计, 层板前带沥水槽, 沥水槽与腿管连接无漏点, 沥出的水从脚管底部排出。 2、立柱: 40mm*40mm 不锈钢扇形管, 材质: SUS304, 厚度 1.2mm 3、调节脚: 可调节不锈钢圆盘螺丝脚, 高度可任意调节, 经久耐用	1	台	530	530
6	刀具砧板消毒柜	汇德	800*600*1300	<ul style="list-style-type: none"> <li>电压: 220V SPN, 50/60Hz</li> <li>电量: 30W</li> <li>规格: 紫外线臭氧杀菌消毒</li> </ul>	1	台	1420	1420
7	挂墙式灭蝇灯 (环保型<50平方米)	金利	500*220*350	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	120	120
	荤菜加工							
1	四层冲孔货架	苏常达	1200*500*1550	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备置放架》(QB/T2319.5-2004); 层板选用 SUS304 不锈钢贴膜拉丝板, 板厚: 1.5mm; 板面机械冲孔, 板底采用 SUS304 不锈钢板折边焊接加强筋, 加强筋板厚: 1.5mm; 立柱采用为 $\Phi 38 \times 1.2$ mm 圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	1	台	560	560
2	四通工作台	苏常达	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 层板设计成活动式, 操作更为方便; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	2	台	1300	2600
3	四通工作台	苏常达	1300*750*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T	1	台	1120	1120

				2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。				
4	单星水池	苏常达	1000*750*800/150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉(QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗盆的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	3	台	500	1500
5	刀具砧板消毒柜	汇德	800*600*1300	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 电压：220V SPN, 50/60Hz</li> <li>• 电量：30W</li> <li>• 规格：紫外线臭氧杀菌消毒</li> </ul>	1	台	1420	1420
6	四门冰箱	星朗	1200*750*1960	风冷型，双机双温，全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积 (L)：876 温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率：850W/220V。	1	台	3590	3590
7	挂墙式灭蝇灯 (环保型<50平方米)	金利	500*220*350	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	120	120
	水产加工							
1	四通工作台	金利	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm。	1	台	1300	1300
2	单星水池	金利	1000*750*800/150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉(QB/T2319.2-2004)；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm；洗	2	台	500	1000

				盆的支撑脚管选用Φ38*1.2mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用Φ25mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。（水池不包含水龙头）				
3	四通工作台	金利	1500*750*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	1	台	1180	1180
4	四门冰箱	星朗	1200*750*1960	风冷型，双机双温，全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积（L）：876 温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率：850W/220V。	1	台	3590	3590
	蒸饭间							
1	炊饭机	金利	1400*660*1570	1、电热加热煮饭，在煮饭的过程中米会滚动，充分沸腾，做出来整锅饭松散、加热均匀； 2、三步骤煮饭过程：加热、二次加热、焖饭，让米粒充分受热，促进淀粉的α转化，米芯和表层糊化均匀一致，形状饱满、晶莹剔透，营养丰富口感好； 3、内置温度传感器（热敏电阻），通过智能程序检测蒸汽量来精确控制煮饭过程，不用人工去控制，操作便捷，确保出品一致化； 4、煮饭调节开关，可根据米的质量和加水量调整煮饭过程，并具有记忆功能； 5、特氟龙材质不粘煮饭锅，高耐热、耐腐蚀； 6、高档不锈钢立体三防保护，外形美观，坚固耐用。	3	台	2730	8190
2	四通工作台	苏常达	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为	1	台	1300	1300

				方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。				
3	单星水池	苏常达	1000*800*800/150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉 (QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；洗盆斗深 250mm;洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管，配不锈钢包钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。 (水池不包含水龙头)	1	台	560	560
	主厨房							
1	双星水池	苏常达	1200*750*800/150	设计制作标准参照〈不锈钢厨房设备 洗泔台〉 (QB/T2319.2-2004);洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板，三面封板选用 SUS304 厚度 1.2mm 不锈钢贴膜拉丝板；星斗尺寸 550*600*250mm;星斗带溢水装置，星斗与台面之间采用圆弧设计，便于打扫卫生；洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38*1.2$ mm 不锈钢管，配不锈钢调节脚，其余管材拉衬管材选用 $\Phi 25$ mm*1.2mm 管材，带后档板，另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。(水池不包含水龙头)	1	台	640	640
2	四通工作台	苏常达	1200*750*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	1	台	1120	1120
3	四门冰箱	星朗	1200*750*1960	风冷型，双机双温，全铜管 使用高效合资压缩机 数字式电子温控器 净容积 (L)：876 温度范围：-2℃~+8℃/-18℃~-12℃ 功率：850W/220V。	1	台	3590	3590
4	四通工作台	苏常达	1800*800*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004)；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制	4	台	1300	5200



				作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。				
5	双头电磁大锅灶	金利	2000*1100*800/440	<p>电压 380v，功率 25kw</p> <p>产品表现： 明火仿真加热技术，加热面积大、加热均匀。大功率加热，火力强劲，满足大份量爆炒、焖煮的烹饪需求，显著提升出品效率。</p> <p>产品设计： 机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用；水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 把手：9 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。</p> <p>显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。</p> <p>防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢；立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。</p> <p>内部搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境；PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。</p> <p>全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。</p> <p>★所投商用电磁大锅灶须提供商用电磁大锅灶（须对应产品名称：“商用电磁大锅灶/电磁大锅灶”）依据 QB/T1236-2008《电磁灶》对温度控制和控制精度检测，定温功能下 80℃定温档实测温度值最大峰</p>	2	台	5820	11640



				值偏差在+2.5%以内，最小峰值在-2.1%之内，由国家认可的第三方检测机构出具的符合要求的检测报告复印件（在同一份报告中体现上述内容）（加盖投标人公章）				
6	单炒单温电磁小炒灶	金利	1000*1100*800/440	<p>电压 380v，功率 12kw*2</p> <p>产品表现： 明火仿真加热技术，能根据锅具材质、移动速度、温度、位置实时追踪加热，达到最佳火力。 快速抛锅爆炒，依旧火候十足；超大加热面积，火力更均匀，加热不偏火。</p> <p>产品设计： 机身材质：全 SUS304 不锈钢加厚机身，耐腐蚀，经久耐用。水龙头：配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头，可以 180 度旋转，安全防漏。 面板：耐撞击高密度弧形微晶面板，坚固耐用。把手：5 档火力调节，人机工效学设计 (Ergonomics)，合金材质火力调节把手搭配硅胶防滑垫，档位清晰控感好，适应厨师使用习惯，可直接用膝盖控制。 显示屏：LED 彩色数码显示屏，能实时显示功率和当前火力档位，火力调控更加直观。防水：IPX6 标准防水设计，清洁时可直接冲洗，台面无死角，不会藏污纳垢。 立体三防结构设计，防水、防油烟、防虫。 内部搭载 ADD 磁电引擎技术，机芯稳定性高，适应各种复杂的厨房环境；PPS 耐高温齿形线盘组件，搭配高效聚能稀土磁条，创新导风散热结构，磁场分布均匀，发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。 全封闭机芯，喇叭形散热风道设计，散热速度快。电子器件与风道完全隔离，避免油烟、水汽侵蚀电路。 ★所投商用电磁小炒灶（须对应产品名称：“商用电</p>	1	台	3530	3530





				磁小炒灶/电磁小炒灶” ) 应具有一定的功率调节功能, 功率调节范围的上限为最大输入功率, 功率范围的下限为最小档的输入功率, 依据 QB/T1236-2008《电磁灶》进行测试, 出具的产品最小输入功率不能超过最大输入功率 6%, 提供由国家认可的第三方检测机构出具的结果为合格的检测报告复印件(在同一份报告中体现上述内容)(加盖投标人公章)				
7	调料台	苏常达	1200*400*800/440	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 立柱采用为 $\phi 38*1.2$ mm圆管, 配不锈钢包钢调节脚, 连接处满焊精工打磨。	2	台	470	940
8	电煮锅	金利	300L	<p>电压 380v, 功率 25kw</p> <p>产品表现:</p> <p>可倾斜式设计, 0~90 度汤锅可倾斜角度, 便于食物的投入或取出。环流立体加热, 双向滚动沸腾, 使食材充分受热, 有效提高加热效率。</p> <p>无死角球底设计, 清洗更方便。</p> <p>产品设计:</p> <p>机身材质: 全 SUS304 不锈钢加厚机身, 耐腐蚀, 经久耐用。水龙头: 配备 SUS304 不锈钢摇摆水龙头, 可以 180 度旋转, 安全防漏。</p> <p>显示屏: 数码管显示, 直观显示当前工作状态下的火力强度。立体三防结构设计, 防水、防油烟、防虫。</p> <p>内部搭载 ADD 磁电引擎技术, 机芯稳定性高, 适应各种复杂的厨房环境。</p> <p>PPS 耐高温齿形线盘组件, 搭配高效聚能稀土磁条, 创新导风散热结构, 磁场分布均匀, 发热低、损耗小、不偏火、不烧线盘。</p> <p>全封闭机芯, 喇叭形散热风道设计, 散热速度快。电子器件与风道完全隔离, 避免油烟、水汽侵蚀电路。</p>	1	台	9420	9420

9	多功能蒸菜柜	金利	电热八盘	箱体采用不锈钢板，一体成型，优质发泡材料。自动补水，防干烧，适用各种食材，精准控温。380v, 15kw。	1	台	1490	1490
10	电饼铛	兴都	640*750*760	外壳全不锈钢制作，饼盘翻砂制作，饼盘尺寸：Φ540；自动恒温，4.5KW/220V~380V	2	台	1120	2240
11	四通工作台	苏常达	1800*800*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，台面厚度 1.5mm，层板设计成活动式，操作更为方便；配有 D50mm 可调脚，调节范围为上下 40mm 。	3	台	1300	3900
12	挂墙式灭蝇灯 (环保型<50平方米)	金利	500*220*350	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	120	120
	二次更衣							
1	单星洗手星	苏常达	450*400*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗涮台》（QB/T2319.2-2004）；洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板；	1	台	470	470
2	感应龙头	龙旗嘉业	LQ-GY28	电子感应，人来水即开，人走水停。	1	台	370	370
3	紫外线杀菌灯	金利	JL-1	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	60	60
	备餐间							
1	四格保温售饭台	金利	1500*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；保温台的面板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.5mm；工作台外围选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.2mm；内池 SUS304 贴膜拉丝不锈钢板，厚度 1.5mm，优质电热管、排污阀、可调温度控制器；工作台的支撑脚管选用 Φ38*1.2mm 不锈钢管；工作台的支撑脚底部装配有 Φ38mm 不锈钢可调脚，配份数盘，电功率 3Kw/220V 。 ★所投保温售饭台通过 GB 4706.1-2005、GB 4706.62-2008 标准，提供由国家认可的第三方检测机构出具的符合要求的检测报告复印件（加盖投标人公章）。	12	台	1300	15600

2	四通工作台	苏常达	1400*700*800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 台面选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 层板设计成活动式, 操作更为方便; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	6	台	1240	7440
3	四门碗柜	苏常达	1200*500*1800	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》(QB/T 2319.3-2004); 柜体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 台面厚度 1.5mm, 柜内层板、门板选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作, 厚度 1.2mm; 层板设计成活动式, 操作更为方便; 工作柜储的趟门选用悬挂式(最新工艺), 此工艺使工作台无卫生死角, 完全达到卫生要求; 配有 D50mm 可调脚, 调节范围为上下 40mm。	2	台	1300	2600
4	留样冰箱	星朗	750*770*1800	工程型, 单机单温, 全铜管 —使用高效合资压缩机 —数字式电子温控器 制冷速度快, 制冷效果好 柜温温度范围: 2℃~10℃ 功率: 0.25KW/220V。	1	台	1050	1050
5	紫外线消毒灯	金利	40w	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	5	台	60	300
	洗消间							
1	挂墙式灭蝇灯 (环保型<50平方米)	金利	500*220*350	参数配置: 电源: 220V, 功率: 40W。	1	台	120	120
2	单孔收残台	苏常达	800*800*800	厂制品, 板材采用优质 SUS304#不锈钢板材制造; 面板厚度 1.2mm, 腿采用 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管, 横通为 $\Phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管, 配不锈钢调平脚。	1	台	420	420
3	单星水池	苏常达	1000*800*800/150	设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 洗泅台》(QB/T2319.2-2004); 洗盆的面板及池盆选用 SUS304 厚度 1.5mm 不锈钢贴膜拉丝板; 洗盆斗深 250mm; 洗盆的支撑脚管选用 $\Phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管, 配不锈钢包钢调节脚, 其余管材衬管选用 $\Phi 25\text{mm} \times 1.2\text{mm}$	3	台	560	1680

				管材,带后挡板,另配带不锈钢过滤网落水器和水斗。 (水池不包含水龙头)				
4	单孔收残台	苏常达	1200*800*800/150	厂制品,板材采用优质 SUS304#不锈钢板材制造;面板厚度 1.2mm,腿采用 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管,横通为 $\phi 38\text{mm} \times 1.2\text{mm}$ 的不锈钢管,配不锈钢调平脚。	1	台	470	470
5	垃圾处理器	金利	1200*760*900/260	<p>1. 外形尺寸:1200*760*900/260mm</p> <p>2. 材质:AISI304 不锈钢壳体. 主材厚度 2.0mm</p> <p>3. 功率: AC380V, 3PH + N + PE, 6KW</p> <p>4. 水流压力:2-4bar</p> <p>5. 进水温度:5-40° C</p> <p>6. 进水接口 :冷水 dn15/热水 dn15, 排水接口 :dn70</p> <p>7. 处理能力:300kg/h</p> <p>8. 重量:250kg</p> <p>9. 垃圾桶容量:60L</p> <p>性能特点:•全 304 不锈钢台面,最大程度保证卫生和清洁。•粉碎研磨器及脱水装置系统。</p> <p>•大数据智能云平台监测系统,具备远程控制,自动故障报修、实时监测设备运行情况等功能。</p> <p>•配备过压、过载、过流、缺相、短路、过热等故障报警及自动保护功能。</p> <p>•离心式脱水技术,更大程度去除水份,脱水效率更高。</p> <p>•粉碎研磨系统采用不锈钢材质,使用寿命长。</p> <p>•粉碎研磨系统配有防卡死功能,金属异物不小心进入可方便取出。•平均减量率<math>\geq 80\%</math>•配备手持龙头,可用于清洗设备表面,保证外部的清洁</p> <p>? 一键式自动清洗功能,无需人员干涉,方便、安全。</p> <p>•采用进口 PLC 控制面板,带紧急按钮,使用更安全。</p> <p>•进料口配有强力磁铁,可阻挡意外的铁类物品滑落。</p> <p>•当投放口盖板抬起时,瞬间停止工作,使用更安全。</p>	1	台	16730	16730



6	电热式长龙洗碗机	威科	6500*855*1900	<p>1、产品功能：全自动传送餐具，对碗碟等餐具进行清洗、漂洗和烘干。</p> <p>2、组成部分：入口区、预洗区、清洗区、漂洗区、烘干区和出口区。</p> <p>3、规格：6500*855*1900mm。</p> <p>4、洗涤能力：6400 碟/小时。</p> <p>5、最大耗水量：280 升/小时。</p> <p>6、总功率：72KW。</p> <p>7、整机双层结构，节能降噪，改善操作环境。</p> <p>8、可视化电子面板，实时显示机器工作状态。</p> <p>9、双速可选洗涤速度，可根据餐具情况自由切换。</p> <p>10、进出口端配置操作开关，方便操作人员控制机器的运行。</p> <p>11、主洗内置截流片，洗臂水压可灵活调节。</p> <p>12、直插式清洗臂设计，拆装更便捷。</p> <p>13、链排双齿轮传动设计，最大限度降低链排的磨损。</p> <p>14、光电感应自动检测传送履带，进一步降低能耗。</p> <p>15、内循环环绕热风烘干设计，干燥效果更佳。</p>	1	台	65000	65000
	消毒间							
1	双门热风循环消毒柜	汇德	1320*770*1640	<p>外观全不锈钢，功率：4.4KW/220V；容积：720L；温度调节，内配不锈钢篮筐。</p> <p>★所投热风循环消毒柜通过 GB 4706.1-2005、GB 17988-2008 标准，提供由国家认可的第三方检测机构出具的符合要求的检测报告复印件（加盖投标人公章）。</p>	4	台	3470	13880
2	紫外线消毒灯	金利	40w	参数配置：电源：220V，功率：40W。	1	台	60	60
	餐厅							
1	学生餐桌椅	金利	1200*1400*740	桌面为 304 不锈钢材质耐磨 耐高温 防火美观牢固 桌架采用优质不锈钢 5*5 方管，管 1.5 厚，表层：无有机溶液，无污染。	300	套	330	99000
	排烟灭火							

1	强力烟罩（蒸饭间）	金利	6700*1100*500	参数配置：304 不锈钢板材，罩体：1.2mm 板，骨架：1.2mm 板，折弯焊接组成。吊于天花板之吊码需用镙丝及固板固定。	1	组	3350	3350
2	机械式烟罩油烟净化器（主厨房）	金利	2000*1350*500	烟罩净化效率符合国家饮食业油烟排放标准 GB18483-2001；罩体选用 SUS304 贴膜拉丝不锈钢制作，厚度：1.2mm，内置式过滤装置，内置水泵喷淋循环装置。安全：阻隔烟火，杜绝火灾隐患；节能：一体化设计可独立运行，运行成本低；操作：安装、使用简易化，风机易拆卸，便于后期维护。	10	组	4960	49600
3	牛角灶（洗碗间）	金利	830*200*400	参数配置：罩体：1.2mm 板，骨架：1.2mm 板，配防爆 LED 灯及接油杯等，折弯焊接组成。排烟罩四边设有油污凝结槽并设活动载油器，排烟罩需用可膨胀镙丝挂于背板或用 15 毫米直径吊码挂于天花。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。	2	只	370	740
4	油烟净化一体机（主厨房）	金利	40000 风量	该机集排烟，净化为一体，采用最可靠的机械式除油烟技术，净化后的洁净气体可直接对外排放，该机组克服了现有产品单一功能的简单组合所存在的缺陷与不足，是餐饮业理想的环保设备，功率：22kw/380v	1	台	22300	22300
5	柜式风机（蒸饭间）	德粤	25000 风量	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：11KW/380V ★所投风柜生产厂家具有中国节能产品认证证书，提供证书复印件。（加盖投标人公章）。	1	台	6940	6940
6	轴流风机	德粤	5#	国内品牌电动机，优质风叶轮，电功率：1.1KW/380V	1	台	620	620
7	主厨房不锈钢风管	金利	1000*800	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	230	平方米	150	34500
8	蒸饭间不锈钢风管	金利	900*600	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	180	平方米	150	27000
9	洗碗间不锈钢风管	金利	400*400	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	50	平方米	150	7500
10	不锈钢大小头	金利	定制	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	1	只	430	430



11	不锈钢弯头	金利	1200*800	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	15	平方米	150	2250
12	不锈钢弯头	金利	900*600	采用 304#1.0mm 不锈钢制作	10	平方米	150	1500
13	风机支架	金利	风机配套	槽钢支架	2	套	370	740
14	风机延时启动启动箱	德粤	风机配套	采用星三角降压启动方式，元器件采用优质国产元器件，带缺相、漏电、过热保护。	2	套	930	1860
15	高温防火阀	德粤	定制	熔断温度 280 度	1	套	560	560
16	排烟灭火系统	裕蓉	双瓶组系统	不锈钢箱体，包含 1.2L 机械启动驱动瓶组，12L 贮存瓶组，喷嘴，火灾探测机构，末端火灾探测机构，手动装置，控制盘，声光报警器，厨房专用灭火剂等 ★所投灭火系统装置提供应急管理部颁发消防产品认证证书，提供证书复印件。（加盖投标人公章）。	1	套	11150	11150
合计								488000

注：1. 本表应按包分别填写。

2. 如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3. 本表行数可以按照项目分项情况增加。

4. 上述各项的服务内容如表格中填写不下的，可以逐项另页描述。

投标人名称（加盖公章）：江苏常达办公设备有限公司

日期：2023年3月8日