|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **禹州市中等专业学校旅游服务与管理专业实训教学设备规格技术参数** | | | | | | | | | | | | | | |
| **序号** | **设备名称** | | **技术参数** | | | **单位** | | **数量** | | **是否核心产品** | | | **参考图片** | |
| **1** |  | **中餐厅厨房设备** | | | | | | | | | | | | |
| 1.01 | 双炒双温灶 | | 规格：不小于2000\*1100\*800 （1）炉面板采用 优质大于等于1.0mm不锈钢砂纹板。（2）前封板、炉背板及炉侧板采用优质大于等于1.0mm不锈钢砂纹板。（3）炉体骨架采用大于等于40×40×4.0mm 角钢。（4）大于等于3.0mm（A3）钢板炉底层板；上铺隔热材料涂二层油漆（一道经丹，一道黑色防火漆）；耐火砖炉膛。（5）配 优质大于等于1.0mm抛光不锈钢冲压成形尾撑、炉围；采用铸铁炉圈。（6）炉面不锈钢与下托钢板之间隔热层采用≥20mm厚欧文斯科宁保温棉。（7）炉头为香港三枪。每个炉头背板均配摇摆镀铬水龙头（DN15mm）一个，每个水龙头在炉前板带水阀（球阀）控制。（8）炉脚采用2〞不锈钢管，管内套 热镀锌钢管柱，配可调高低的不小于M24不锈钢螺栓柱脚。（9）每两个炉头配一台低噪音E4中压炉用高效节能低噪音风机。点火燃烧器易点燃，且不接触主燃烧器火焰，不使其它部件发热。鼓风机式灶具加装熄火保护装置和快速切断阀。  ★提供生产厂家工业产品生产许可证及副本  ★提供生产厂家中国环保产品认证证书  ★提供生产厂家中国节能产品认证证书  ★提供生产厂家检测报告。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双炒双温灶 | |
| 1.02 | 炉面拼台 | | 规格：不小于500\*1000\*800 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用大于等于38mm\*25mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 炉面拼台 | |
| 1.03 | 海鲜蒸柜 | | 规格：不小于1000\*1000\*1800 1、设计制作标准参照《炊用燃气蒸柜》（CJ/T3030-2004）；2、 炉面板选用优质厚度为≥1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；3、 炒炉围板、后背板及其他辅助板选用优质厚度为≧1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；4、 蒸柜锅炉采用不锈钢钢板焊接面成，厚度为不小于1.5mm优质不锈钢腹膜磨砂板，配蒸饭格和蒸馒头格（均双备份）；5、 燃烧室顶锅炉无缝钢管6、 炉体骨架采用40\*40mm优质碳素角钢；7、 炉脚选用DG50镀锌管外套D50mm\*1.0mm不锈钢焊管而成8、 炉脚下部装有M24可调螺栓。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 三门海鲜 | |
| 1.04 | 六门煲仔炉 | | 规格：不小于800\*800\*800 配置：炉面座活动扁铁炉花板，SUS优质2B优质不锈钢板材，面板采用不低于1.0mm厚优质不锈钢板才，侧板不少于1.0mm,全钢可调试子弹脚，安全火种制，燃料为天然气。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 六头煲仔炉 | |
| 1.05 | 双头平头炉 | | 规格：不小于1100\*600\*800 采用不锈钢优质-2B材质其炉面正板，采用不锈钢厚不小于1.0mm，炉体骨架采用50\*50\*4.5mm铁脚，炉通脚用50mm无缝不锈钢管，内含支撑身的钢柱，不锈钢调整脚。燃料为天然气。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双头平头炉.jpg | |
| 1.06 | 双通打荷台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 采用优质不锈钢板材，台面用国标≥1.0mm不锈钢板，围板采用优质≧1.0mm不锈钢钢板制成，支撑架采用直径50mm不锈钢管壁厚≧1.0mm，底部采用异形加重调节腿。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双通荷台 | |
| 1.07 | 双层工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度≥1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双层工作台1 | |
| 1.08 | 双星水池 | | 规格：不小于1500\*700\*800 台面采用优质板材厚度≥1.0mm的不锈钢板，星盆采用≥1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*≧1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*≧1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深不小于350cm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双星水池01 | |
| 1.09 | 保鲜工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 面板内外采用优质不锈钢磨砂板，整体发泡技术，全钢全铜管，进口压缩机，超大箱体，圆弧角内壁设计，无死角，打扫更方便。冷藏温度0ºC--10ºC.。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 冷藏工作台 | |
| 1.10 | 四门冰柜 | | 规格：不小于1230\*750\*1880 1、冰柜壳采用75毫米的环保绝缘材料，冰柜采用进口或合资原装双压缩机，双温双控，压缩机配环保冷媒R134A或R404A。2、 微电脑温度显示器,柜内温度一目了然;冷柜配锁,储物放心；3、 全部采用聚氨脂高压发泡,箱体强度高,保温性能好;4、 冷凝器有可拆式滤网，方便维护;蒸发器材质要求用铜的；6、 温度：-10OC—0OC /-5OC—+10OC。7保持温度稳定，并具有自动溶雪及自动挥发功能，无需接驳排水道，操作系统可以调节温度，开关制压缩机操作显示，当恒温器失灵时仍可正常操作。  ★提供中国国家强制性产品认证证书  ★提供中国电器节能产品认证证书  ★提供食品接触产品安全认证证书 | | | 台 | | 3 | | 是 | | | 四门冰柜1 | |
| 1.11 | 台上层架 | | 规格：不小于1800\*300\*600 采用优质优质不锈钢板，厚度为≥1.0mm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 上层架 | |
| 1.12 | 四层货架 | | 规格：不小于1200\*500\*1500 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 3 | | 是 | | | 平板货架1 | |
| 1.13 | 不锈钢纱门柜 | | 规格：不小于1200\*500\*1800 1、柜身采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。2、背板、底板、侧板 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板，中层采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。3、柜脚采用2〞可调高低不锈钢子弹脚。4、可调层板、底板采用 优质大于等于1.0mm厚托，并以不锈钢电钉固定。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 纱网柜 | |
| 1.14 | 油烟净化一体机 | | 1、根据传质双膜理论，采用湿法液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤的工艺；采用优质不锈钢制作，管道风机不积油防火安全，节能环保，大排量、高效率  2、净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质；  3、优质不锈钢制作，噪音控制在60分贝以下；  4、自带动力，风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机，抽风量≥5000m3/h、功率0.8-1.2KW/380V/1台、转速1380转/分；  5、不锈钢耐腐蚀循环水泵功率0.3KW，排气口压力≥150pa、除油率达98%以上；LED灯防水设计；  6、具备防火功能，隐藏式开关按钮，一键运行，一键停止，一键清洗；  7、设备自带自动清洗功能，可多台拼接安装，可单独独立控制运行，节能环保；  ★8、具有油烟排放浓度≤0.41mg/m³，颗粒物排放浓度≤1.11mg/m³，非甲烷总烃排放浓度≤4.6mg/m³，提供厂家检测报告。  ★提供加盖公章的中国环保产品认证检验报告。  ★提供生产厂家中国环境标志产品认证证书，废水、废气、噪音的第三方检测报告;  ★提供生产厂家欧盟认证证书;  ★提供生产厂家进口水泵的证明文件;  ★提供生产厂家风机的CCC认证证书 | | | 套 | | 1 | | 是 | | |  | |
| **2** |  | **中餐厅面点间设备** | | | | | | | | | | | | |
| 2.01 | 单炒单温灶 | | 规格：不小于1100\*900\*1150 （1）炉面板采用 优质 大于等于1.0mm不锈钢砂纹板。（2）前封板、炉背板及炉侧板采用 优质 大于等于1.0mm不锈钢砂纹板。（3）炉体骨架采用≧40×40×4.0mm 角钢。（4）≥3.0mm（A3）钢板炉底层板；上铺隔热材料涂二层油漆（一道经丹，一道黑色防火漆）；耐火砖炉膛。（5）配 优质 大于等于1.0mm抛光不锈钢冲压成形尾撑、炉围；采用铸铁炉圈。（6）炉面不锈钢与下托钢板之间隔热层采用20mm厚欧文斯科宁保温棉。（7）炉头为香港三枪。每个炉头背板均配摇摆镀铬水龙头（DN15mm）一个，每个水龙头在炉前板带水阀（球阀）控制。（8）炉脚采用2〞不锈钢管，管内套 热镀锌钢管柱，配可调高低的M24不锈钢螺栓柱脚。（9）每两个炉头配一台低噪音E4中压炉用高效节能低噪音风机。点火燃烧器易点燃，且不接触主燃烧器火焰，不使其它部件发热。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 1-15012ZPF3542.jpg | |
| 2.02 | 双门豪华蒸柜 | | 规格：不小于1400\*750\*1500 1.蒸柜柜身采用国标优质大于等于1.0mm不锈钢砂纹板，柜内采用国标优质1.0mm不锈钢砂纹板。2.炉体骨架采用40×40×≥4.0mm国标角钢。3.配不锈钢自动进水箱、蒸汽压力释放阀4.蒸柜门内装配进口耐高温胶边。装自动蒸汽过压释放系统。5.配置优质板材制作的不锈钢蒸饭盘24个。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双门蒸车 | |
| 2.03 | 电烤箱 | | 规格：不小于三层六盘 采用全不锈钢结构，外观美观大方；内胆采用圆弧连接结构，不藏垃圾，易于清洁；※三个常用模式，切换简单；肉针功能，掌控食物内部温度；高效能电热管，加热速虔快采用蜗流风扇送风加热，且有高低速和正反转可供选择，加热均匀，保证烹制的食品色、香、味俱全；设有控制器和计时器，可以根据不同的食品调节温度和所需时间；配有加湿功能和排湿功能，能根据食品的要求进行;电脑板具有储存功能，且可随时编辑，可以记忆上百个菜单，操作者可将常用菜单预先编制好，储存在电脑板中，并且编号，调用时只需按面板上的号码键即可，操作简单；二级开门，防止蒸汽突然涌出伤人；旋钮无极调节，方便灵活。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 9657522220078493907 | |
| 2.04 | 电炸锅 | | 规格：不小于18KW 电压: 380V TPN, 50Hz 电量: 9kWx2=18kW 规格： 油缸容量: 20升x2; 配大炸筛二个; 放油: DN20 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 电炸锅 | |
| 2.05 | 电饼铛 | | 规格：不小于380V/5KW 品牌：通球、华美等,单独控制,优质电炉丝,受热均匀,寿命更长,节能耐用.功率/电压：不小于5KW/380V | | | 台 | | 1 | | 是 | | | u=2967350988,1020820704&fm=0&gp=16 | |
| 2.06 | 和面机 | | 规格：不小于50kg 国内知名品牌，设计美观大方，噪音小，操作方便，易于清洗。搅拌的面团达到强筋程度，从而使面团韧性强，面筋无损伤 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 和面机 | |
| 2.07 | 压面机 | | 规格：不小于350性 1、本机是一种面粉搅拌器，该机适用于企业单位、食堂、招待所、大、中、小餐馆、工厂、学校、部队等。本机设计合理，操作方便，和面工作效率高，零件采用不锈钢或电镀处理，符合卫生要求，经用户使用反映良好。2、轧辊间隙：0-25mm；3、 轧辊转速：76r/min；4、配用电机：Y90L-4 优质1.5KW； 5、 机重：75KG；6、国内知名品牌，传动部分主要采用链动，平稳，器噪音小，面团输送，折叠和柔压自动连续完成，操作方使可靠。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 压面条机 | |
| 2.08 | 馒头机 | | 规格：不小于六头 电压：380V，功率：3.0KW，每分钟60/个，最大生产能力600KG/h | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 6398f215-f762-400b-9118-3aa77655d336 | |
| 2.09 | 搅拌机 | | 规格：不小于B30 220V、1.35KW，料桶容积30L。全不锈钢，符合国标 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | u=3738512886,1795390442&gp=10 | |
| 2.10 | 四门冰柜 | | 规格：不小于1230\*750\*1880 1、冰柜壳采用不小于75毫米的环保绝缘材料，冰柜采用进口或合资原装双压缩机，双温双控，压缩机配环保冷媒R134A或R404A。2、 微电脑温度显示器,柜内温度一目了然;冷柜配锁,储物放心；3、 全部采用聚氨脂高压发泡,箱体强度高,保温性能好;4、 冷凝器有可拆式滤网，方便维护;蒸发器材质要求用铜的；6、 温度：-10OC—0OC /-5OC—+10OC。7保持温度稳定，并具有自动溶雪及自动挥发功能，无需接驳排水道，操作系统可以调节温度，开关制压缩机操作显示，当恒温器失灵时仍可正常操作。  ★提供生产厂家中国国家强制性产品认证证书  ★提供生产厂家中国电器节能产品认证证书  ★提供生产厂家食品接触产品安全认证证书 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 四门冰柜1 | |
| 2.11 | 保鲜工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 面板内外采用优质不锈钢磨砂板，整体发泡技术，全钢全铜管，进口压缩机，超大箱体，圆弧角内壁设计，无死角，打扫更方便。冷藏温度0ºC--10ºC.。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 冷藏工作台 | |
| 2.12 | 双通打荷台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 采用优质不锈钢板材，台面用国标≥1.0mm不锈钢板，围板采用优质≧1.0mm不锈钢钢板制成，支撑架采用直径5cm不锈钢管壁厚≧1.0mm，底部采用异形加重调节腿。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 双通荷台 | |
| 2.13 | 台上层架 | | 规格：不小于1800\*300\*600 采用优质优质不锈钢板，厚度为≥1.0mm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 上层架 | |
| 2.14 | 双层工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 3 | | 是 | | | 双层工作台1 | |
| 2.15 | 木面案工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；2、 工作台的面板选用厚度为≥100mm优质杂木板；3、 工作台的支撑脚管选用优质D50mm\*1.0mm不锈钢焊管，并配有D50mm可调脚，调教范围为上下40mm；4、 工作台脚管的横支架选用38mm\*25mm\*1.0mm不锈钢矩管。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 桐木面案工作台 | |
| 2.16 | 面粉车 | | 规格：不小于1100\*550\*800 1、采用国标1.0mm厚不锈钢砂纹板2、车身管架采用国标≥1.0mm厚25×25×1.0mm不锈钢方管。3、车轮采用万向脚轮，对脚带刹车。 | | | 辆 | | 1 | | 是 | | | u=2195604291,1365071779&fm=51&gp=0 | |
| 2.17 | 不锈钢碗柜 | | 规格：不小于1200\*500\*1400 1、柜身采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。2、背板、底板、侧板 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板，中层采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。3、柜脚采用2〞可调高低不锈钢子弹脚。4、可调层板、底板采用 优质大于等于1.0mm厚托，并以不锈钢电钉固定。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 不锈钢高深碗柜 | |
| 2.18 | 双星水池 | | 规格：不小于1500\*700\*800 台面采用优质板材厚度不低于1.0mm的不锈钢板，星盆采用不低于1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深不低于350cm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双星水池01 | |
| 2.19 | 双门发酵柜 | | 规格：不小于双门 产地：广州，自动控温带缺水保护装置永不干烧，不锈钢加热管经久耐用，带可视窗使用方便，功率/电压：2.2KW/220V | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 发酵箱1 | |
| 2.20 | 油烟净化一体机 | | 1、根据传质双膜理论，采用湿法液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤的工艺；采用优质不锈钢制作，管道风机不积油防火安全，节能环保，大排量、高效率  2、净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质；  3、优质不锈钢制作，噪音控制在60分贝以下；  4、自带动力，风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机，抽风量≥5000m3/h、功率0.8-1.2KW/380V/1台、转速1380转/分；  5、不锈钢耐腐蚀循环水泵功率0.3KW，排气口压力≥150pa、除油率达98%以上；LED灯防水设计；  6、具备防火功能，隐藏式开关按钮，一键运行，一键停止，一键清洗；  7、设备自带自动清洗功能，可多台拼接安装，可单独独立控制运行，节能环保；  ★8、具有油烟排放浓度≤0.41mg/m³，颗粒物排放浓度≤1.11mg/m³，非甲烷总烃排放浓度≤4.6mg/m³，提供厂家检测报告。  ★提供加盖公章的中国环保产品认证检验报告。  ★提供生产厂家中国环境标志产品认证证书，废水、废气、噪音的第三方检测报告，  ★提供生产厂家欧盟认证证书  ★提供生产厂家风机的CCC认证证书， | | | 套 | | 1 | | 是 | | |  | |
| 3 |  | **中餐厅凉菜间设备** | | | | | | | | | | | | |
| 3.01 | 单星水池 | | 规格：不小于700\*700\*800 台面采用优质板材厚度≥1.0mm的不锈钢板，星盆采用不低于1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*≥1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深不低于350cm。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 3c2c8319-cb6f-4650-8b5b-821f5f99d9e5 | |
| 3.02 | 双星水池 | | 规格：不小于1500\*700\*800 台面采用优质板材厚度≥1.0mm的不锈钢板，星盆采用≥1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深≥350cm。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 双星水池01 | |
| 3.03 | 四门冰柜 | | 规格：不小于1230\*750\*1880 1、冰柜壳采用75毫米的环保绝缘材料，冰柜采用进口或合资原装双压缩机，双温双控，压缩机配环保冷媒R134A或R404A。2、 微电脑温度显示器,柜内温度一目了然;冷柜配锁,储物放心；3、 全部采用聚氨脂高压发泡,箱体强度高,保温性能好;4、 冷凝器有可拆式滤网，方便维护;蒸发器材质要求用铜的；5、 优质1.5E/ 优质1.5E；6、 温度：-10OC—0OC /-5OC—+10OC。7保持温度稳定，并具有自动溶雪及自动挥发功能，无需接驳排水道，操作系统可以调节温度，开关制压缩机操作显示，当恒温器失灵时仍可正常操作。  ★提供生产厂家中国国家强制性产品认证证书  ★提供生产厂家中国电器节能产品认证证书  ★提供生产厂家食品接触产品安全认证证书 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 四门冰柜1 | |
| 3.04 | 保鲜工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 面板内外采用优质不锈钢磨砂板，整体发泡技术，全钢全铜管，进口压缩机，超大箱体，圆弧角内壁设计，无死角，打扫更方便。冷藏温度0ºC--10ºC.。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 冷藏工作台 | |
| 3.05 | 台上层架 | | 规格：不小于1800\*300\*600 采用优质优质不锈钢板，厚度为不低于1.0mm。 | | | 台 | | 2 | | 否 | | | 上层架 | |
| 3.06 | 双层工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度不低于1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 2 | | 否 | | | 双层工作台1 | |
| 3.07 | 双通打荷台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 采用优质不锈钢板材，台面用国标≥1.0mm不锈钢板，围板采用优质≧1.0mm不锈钢钢板制成，支撑架采用直径5cm不锈钢管壁厚≧1.0mm，底部采用异形加重调节腿。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 双通荷台 | |
| 3.08 | 不锈钢纱门柜 | | 规格：不小于1200\*500\*1800 1、柜身采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。2、背板、底板、侧板 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板，中层采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。3、柜脚采用2〞可调高低不锈钢子弹脚。4、可调层板、底板采用 优质大于等于1.0mm厚托，并以不锈钢电钉固定。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 纱网柜 | |
| 4 |  | **中餐厅仓库设备** | | | | | | | | | | | | |
| 4.01 | 四层平板货架 | | 规格：不小于1200\*500\*1500 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 5 | | 否 | | | 平板货架1 | |
| 4.02 | 四层花格货架 | | 规格：不小于1200\*500\*1500 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 5 | | 否 | | | 花格货架1 | |
| 4.03 | 平板车 | | 规格：不小于900\*600\*800 采用优质≥1.0mm全钢不锈钢钢板制成，胶质脚轮。 | | | 辆 | | 1 | | 否 | | | 平板车 | |
| 4.04 | 米面架 | | 规格：不小于1200\*500\*300 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm\*1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm\*1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15\*1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 2 | | 否 | | | 米面架 | |
| 4.05 | 不锈钢调料柜 | | 规格：不小于1000\*600\*800 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm\*1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm\*1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15\*1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 纱网柜   |  | | --- | |  | | |
| 5 |  | **中餐厅粗加工间设备** | | | | | | | | | | | | |
| 5.01 | 双星水池 | | 规格：不小于1500\*700\*800 台面采用优质板材厚度≥1.0mm的不锈钢板，星盆采用≥1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深不低于350cm。 | | | 台 | | 2 | | 否 | | | 双星水池01 | |
| 5.02 | 宰杀台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 1 | | 否 | | | 双层工作台1 | |
| 5.03 | 双层工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 1 | | 否 | | | 双层工作台1 | |
| 5.04 | 四层货架 | | 规格：不小于1200\*500\*1500 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 2 | | 否 | | | 平板货架1 | |
| 6 |  | **中餐厅洗涮间设备** | | | | | | | | | | | | |
| 6.01 | 收餐台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度不低于1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 1 | | 否 | | | 双层工作台1 | |
| 6.02 | 双星水池 | | 规格：不小于1500\*700\*800 台面采用优质板材厚度不低于1.0mm的不锈钢板，星盆采用不低于1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深不小于350cm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双星水池01 | |
| 6.03 | 双层工作台 | | 规格：不小于1800\*800\*800 台面采用优质板材厚度不低于1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | | 台 | | 2 | | 否 | | | 双层工作台1 | |
| 6.04 | 四层货架 | | 规格：不小于1200\*500\*1500 1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm 优质 大于等于1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15 优质大于等于1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | | 台 | | 1 | | 否 | | | 平板货架1 | |
| 6.05 | 不锈钢碗柜 | | 规格：不小于1200\*500\*1400 1、柜身采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。2、背板、底板、侧板 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板，中层采用 优质大于等于1.0mm厚不锈钢砂纹板。3、柜脚采用2〞可调高低不锈钢子弹脚。4、可调层板、底板采用 优质大于等于1.0mm厚托，并以不锈钢电钉固定。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 不锈钢高深碗柜 | |
| 6.06 | 热风循环消毒柜 | | 1、结构牢固，新潮，线条新颖，豪华实用，不锈钢材质，采用进口高温发泡原料，进行机械整体发泡作为保要温层。2、产品保温性能更稳定更节能，更耐用。超厚筛网支架令承载量更加突出，更稳固不变形.3、产品采用强制柜内热风循环高科技术，对餐具进行高温消毒有杀菌全面彻底无死角，卫生、洁净、杜绝病菌从口入侵，保证人们健康的生活水平不断担高4.全不锈钢制作。 规格：不小于638L | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 全钢双门消毒柜 | |
| 7 |  | **中餐厅备餐间设备** | | | | | | | | | | | | |
| 7.01 | 备餐柜 | | 规格：不小于1800\*800\*800 1、设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；2、 工作台的面板选用优质厚度 优质大于等于1.0mm不锈钢腹膜磨砂板，工作台面板下垫厚度18mm细木工板；3、 工作台底板选用优质厚度 优质大于等于1.0mm不锈钢腹膜磨砂板；4、 工作台的支撑脚管选用Ф38 优质 大于等于1.0mm不锈钢管；5、 工作台的支撑脚底部装配有Ф38mm不锈钢可调脚，调教范围为上下30mm。 | | | 台 | | 2 | | 是 | | | 双通荷台 | |
| 7.02 | 开水器 | | 依据国家标准GB4706.1-1992GB4706.36-1997要求，参照国外先进技术，结合用户需求而设计制造的新品；内胆采用优质板材制造，抗腐蚀、耐酸碱，大幅提升整机寿命。自动测温、控温和控水外，还特设有断水断电保护功能，克服了老式机无水干烧而损坏发热管的现象。采用整体发泡保温技术环保节能省电40%。产品性能更优越，质量可靠、热效率高、环保节能，加固机体，适合宾馆、酒店、学校、机关、厂矿等单位使用。规格：不小于12KW | | | 台 | | 1 | | 是 | | | 开水器3 | |
| 7.03 | 制冰机 | | 1． 体积小、不占地方、节省空间。2． 上推门设计、加大制冰空间。3． 造型优雅的圆弧设计，表面经特殊处理，不沾油污，易清洗。4． 全自动电脑控制，使用安全、性能可靠。5． 冷凝器采用内螺纹管，高效、节能。6． 冷凝系统采用冷凝感温装置的科学配置，能适应高低不同环境温度使用，节能、省电。7． 冰块硬度高，冰点可达零下20C以下，冰块晶莹剔透、不易溶化、是冷却食品和各种饮料的最佳选择。8． 无氟聚氨脂整体发泡工艺，具有高效保温性能，符合食品卫生标准。9． 世界知名品牌零部件，严格的工艺流程控制，故障率低，使用寿命长.10.规格：不小于25Kg | | | 台 | | 1 | | 是 | | | viewdownfile_f=C13E463394455ED890EDAAE45F86EAB9D21B1F0C8C0BC9901DAC6687A36323DF3 | |
| **8** |  | **西餐厅厨房设备（所有不锈钢设备均采用304#2B材质）** | | | | | | | | | | | | |
| 8.01 | 电平扒炉 | | | 柜式办坑半平,电压：380V;功率：大于等于9KW;壳体全部采用优质不锈钢材质，台面不小于1.0㎜,不小于6寸不锈钢可调脚，火力大小可调节。 | | 台 | | 2 | | 是 | | 扒炉 | | |
| 8.02 | 双缸双筛电炸炉 | | | 台式中号不小于18KW,电压: 380V TPN, 50Hz 电量: 9kWx2=18kW 油缸容量: 不小于20升x2; 配大炸筛二个; 放油: DN20 | | 台 | | 1 | | 是 | |  | | |
| 8.03 | 柜式四头煲仔炉 | | | 大于等于800\*800\*800,配置：炉面座活动扁铁炉花板，优质2B优质不锈钢板材，面板采用≥大于等于1.0mm厚优质不锈钢板才，侧板≥1.0mm,全钢可调试子弹脚。 | | 台 | | 1 | | 是 | | 电磁四眼煲汤炉 | | |
| 8.04 | 对衡式电焗炉 | | | 500\*500,不低于三层，配超高温保护装置 | | 台 | | 1 | | 是 | | u=1414087651,2171384889&fm=15&gp=0.jpg | | |
| 8.05 | 制冰机 | | | 不少于25Kg; 1． 体积小、不占地方、节省空间。2． 上推门设计、加大制冰空间。3． 造型优雅的圆弧设计，表面经特殊处理，不沾油污，易清洗。4． 全自动电脑控制，使用安全、性能可靠。5． 冷凝器采用内螺纹管，高效、节能。6． 冷凝系统采用冷凝感温装置的科学配置，能适应高低不同环境温度使用，节能、省电。7． 冰块硬度高，冰点可达零下20C以下，冰块晶莹剔透、不易溶化、是冷却食品和各种饮料的最佳选择。8． 无氟聚氨脂整体发泡工艺，具有高效保温性能，符合食品卫生标准。9． 世界知名品牌零部件，严格的工艺流程控制，故障率低，使用寿命长. | | 台 | | 1 | | 是 | | viewdownfile_f=C13E463394455ED890EDAAE45F86EAB9D21B1F0C8C0BC9901DAC6687A36323DF3 | | |
| 8.06 | 四门冰柜 | | | 不少于1230\*750\*1880; 1、冰柜壳采用75毫米的环保绝缘材料，冰柜采用进口或合资原装双压缩机，双温双控，压缩机配环保冷媒R134A或R404A。2、 微电脑温度显示器,柜内温度一目了然;冷柜配锁,储物放心；3、 全部采四门冰柜1用聚氨脂高压发泡,箱体强度高,保温性能好;4、 冷凝器有可拆式滤网，方便维护;蒸发器材质要求用铜的；5、 优质2B 1.5E/ 优质2B 1.5E；6、 温度：-10OC—0OC /-5OC—+10OC。7保持温度稳定，并具有自动溶雪及自动挥发功能，无需接驳排水道，操作系统可以调节温度，开关制压缩机操作显示，当恒温器失灵时仍可正常操作。  ★提供生产厂家中国国家强制性产品认证证书  ★提供生产厂家中国电器节能产品认证证书  ★提供生产厂家食品接触产品安全认证证书 | | 台 | | 2 | | 是 | |  | | |
| 8.07 | 保鲜工作台 | | | 不少于不少于1800\*800\*800;面板内外采用优质不锈钢磨砂板，整体发泡技术，全钢全铜管，进口压缩机，超大箱体，圆弧角内壁设计，无死角，打扫更方便。冷藏温度0ºC--10ºC.。 | | 台 | | 2 | | 是 | | 冷藏工作台 | | |
| 8.08 | 搅拌机 | | | 220V、1.35KW，料桶容积不低于30L。全不锈钢，符合国标 | | 台 | | 1 | | 是 | | u=3738512886,1795390442&gp=10 | | |
| 8.09 | 奶油机 | | | 不少于0.18KW；外形美观，运转平稳，采用的是1-10档无极变速控制，充分满足快慢的需求，同时产品还具有安装简单，上手快，打发效率高，容易清洗，使用寿命厂等特点 | | 台 | | 1 | | 是 | |  | | |
| 8.10 | 绞肉机 | | | R22型；电压： 220V 功率：不低于500W 螺杆转数： 110 频率： 50Hz 外形尺寸： 430\*240\*175 | | 台 | | 1 | | 是 | | u=640484995,705568902&fm=0&gp=0 | | |
| 8.11 | 立式开酥机 | | | 不低于520；不锈钢压面轴，无缝钢管滚轮，进口传输送带，特制加厚齿轮;电压： ~220V~380V（V）； 功率：≥0.75（Kw） Kw | | 台 | | 1 | | 是 | | 3983420046_158861278.220x220 | | |
| 8.12 | 双星水池 | | | 不少于1500\*700\*800；台面采用优质2B板材厚度大于等于1.0mm的不锈钢板，星盆采用大于等于1.0mm不锈钢板制作；立柱采用优质Φ50\*不低于1.0mm不锈钢圆管制作；下横档采用优质Φ38\*不低于1.0mm不锈钢圆管制作；三面横档离地200mm，配不锈钢调平脚。采用2寸带滤芯不锈钢落水起全套。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固，耐用。池深不低于350cm。 | | 台 | | 1 | | 是 | | 双星水池01 | | |
| 8.13 | 双层工作台 | | | 不少于1800\*800\*800；台面采用优质2B板材厚度大于等于1.0mm的不锈钢板，面板下称多层板加不锈钢加强筋，种钉制作，采用不锈钢加强筋；配不锈钢调平脚。焊接点采用氩弧焊满焊工艺，平整，牢固。 | | 台 | | 1 | | 否 | | 双层工作台1 | | |
| 8.14 | 木面案工作台 | | | 不少于1800\*800\*800；1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房设备 操作台》（QB/T 2319.3-2004）；2、 工作台的面板选用厚度为100mm优质杂木板；3、 工作台的支撑脚管选用优质D51mm\*1.0mm不锈钢焊管，并配有D51mm可调脚，调教范围为上下40mm；4、 工作台脚管的横支架选用38mm\*25mm\*1.0mm不锈钢矩管。 | | 台 | | 1 | | 否 | | 桐木面案工作台 | | |
| 8.15 | 四层花格货架 | | | 不少于1200\*500\*1500；1、 设计制作标准参照《不锈钢厨房 设备放架》（QB/T2319.5-2004）；2、 存放架的立管选用D38mm\* 优质2B 1.0mm不锈钢焊管；3、 存放架的存放台主管选用38mm\*25mm\* 优质2B ≥1.0mm不锈钢焊管；4、 存放架的存放台支管选用30\*15\* 优质2B ≥1.0mm不锈钢焊管；5、 存放架配有D38mm可调脚，调教范围为30mm。 | | 台 | | 1 | | 否 | | 花格货架1 | | |
| 8.16 | 八片多士炉 | | | 不少于560\*210\*225；炉身采用镜面不锈钢制造，底部设屑沫接盘，方便清理，附操作指示灯开关制，支配多士烘焙度之时间制，具省电功能之烘槽开关选择。 | | 台 | | 1 | | 是 | |  | | |
| 8.17 | 冰激凌机 | | | 电压 220（V） 功率≥ 1850W（Kw） ；  产品用途：手工冰淇淋，圣代甜筒： 产冰量 15-20HL | | 台 | | 1 | | 是 | | 4502850d643eff5224ba8d2031cd555a | | |
| 8.18 | 咖啡机 | | | 不少于1000\*1000；半自动，泵压式；咖啡豆直接研磨，可享受咖啡的原味，全自动微电脑处理，可瞬间加热，卡布奇诺按键可自动抽取鲜奶，以蒸汽的形式制作出丰富奶泡，功率≥1100W。 | | 台 | | 1 | | 是 | | 61XPHzyTz-L._SL1000_ | | |
| 8.19 | 榨汁机 | | | 产品功率：不少于2000W，产品转速：45000转/分，产品电压：200-240V，4D旋涡扰流，专业4业刀片，安全自动停机，递进式推送杆。 | | 台 | | 1 | | 是 | | 14-15061516021K55 | | |
| 8.20 | 锯骨机 | | | 整机尺寸不少于660\*580\*1000；全不锈钢材质；电压：220V（V）  功率：≥1.1（kw）；可用于肉、骨、冻肉、家禽、鱼类的分解，整体不锈钢。与食品接触的零部件均采用食品级不锈钢或经过表面特殊处理，符合食品卫生标准。 | | 台 | | 1 | | 是 | | 锯骨机 | | |
| 8.21 | 热风循环消毒柜 | | | 不低于638L；1、结构牢固，新潮，线条新颖，豪华实用，不锈钢材质，采用进口高温发泡原料，进行机械整体发泡作为保要温层。2、产品保温性能更稳定更节能，更耐用。超厚筛网支架令承载量更加突出，更稳固不变形.3、产品采用强制柜内热风循环高科技术，对餐具进行高温消毒有杀菌全面彻底无死角，卫生、洁净、杜绝病菌从口入侵，保证人们健康的生活水平不断担高4.全不锈钢制作。 | | 台 | | 1 | | 是 | | 全钢双门消毒柜 | | |
| 8.22 | 油烟净化一体机 | | | 1、根据传质双膜理论，采用湿法液沫洗涤、碰撞、化学反应、吸收、冷凝、过滤的工艺；采用优质不锈钢制作，管道风机不积油防火安全，节能环保，大排量、高效率  2、净化烹调过程中产生的油雾、气味等有害物质；  3、优质不锈钢制作，噪音控制在60分贝以下；  4、自带动力，风机为高效率、低功率、低噪声外转子专用风机，抽风量≥5000m3/h、功率0.8-1.2KW/380V/1台、转速1380转/分；  5、不锈钢耐腐蚀循环水泵功率0.3KW，排气口压力≥150pa、除油率达98%以上；LED灯防水设计；  6、具备防火功能，隐藏式开关按钮，一键运行，一键停止，一键清洗；  7、设备自带自动清洗功能，可多台拼接安装，可单独独立控制运行，节能环保；  ★8、具有油烟排放浓度≤0.41mg/m³，颗粒物排放浓度≤1.11mg/m³，非甲烷总烃排放浓度≤4.6mg/m³，须提供生产厂家检测报告。  ★提供加盖公章的中国环保产品认证检验报告。  ★提供生产厂家中国环境标志产品认证证书，废水、废气、噪音的第三方检测报告，  ★提供生产厂家欧盟认证证书  ★提供生产厂家风机的CCC认证证书， | | 套 | | 1 | | 是 | |  | | |
| **9** |  | **中西餐具设备** | | | | | | | | | | | | | |
| 9.01 | 餐盘 | | | | 不小于10.25寸;高档骨质瓷 | | 个 | | 150 | | 是 | | |  | |
| 9.02 | 点心盘 | | | | 不小于8寸;高档骨质瓷 | | 个 | | 150 | | 是 | | |  | |
| 9.03 | 双耳汤碗 | | | | 不小于4.3寸;高档骨质瓷 | | 个 | | 150 | | 是 | | |  | |
| 9.04 | 汤勺 | | | | 不小于12cm;高档骨质瓷 | | 个 | | 150 | | 是 | | |  | |
| 9.05 | 水杯 | | | | 不小于200ML; | | 只 | | 150 | | 是 | | |  | |
| 9.06 | 咖啡杯碟 | | | | 不小于220ml;高档骨质瓷(骨炭含量36%以上) | | 套 | | 80 | | 是 | | |  | |
| 9.07 | 盖杯 | | | | 不小于6号;高档骨质瓷(骨炭含量36%以上) | | 套 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.08 | 冷水杯 | | | | 不小于300ML; | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.09 | 展示垫盘 | | | | 不小于12寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.10 | 骨碟 | | | | 不小于8寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.11 | 汤碗 | | | | 不小于4.5寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.12 | 万豪汤匙 | | | | 不小于2号;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.13 | 白胎骨碟 | | | | 不小于7寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.14 | 白胎米碗 | | | | 不小于4.5寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.15 | 白胎茶杯 | | | | 不小于2号;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.16 | 白胎茶碟 | | | | 不小于配套茶杯;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.17 | 白胎味碟 | | | | 不小于4寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.18 | 不绣钢真空保温瓶 | | | | 不小于1.5升（高镜光）; | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 9.19 | 白胎筷架 | | | | 不小于更、筷;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 120 | | 是 | | |  | |
| 9.20 | 白胎烟缸 | | | | 不小于3.5寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 9.21 | 白胎烟缸碟 | | | | 不小于5寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 30 | | 是 | | |  | |
| 9.22 | 亚克力醋壶 | | | | 不小于100ml;PC材质 | | 个 | | 20 | | 是 | | |  | |
| 9.23 | 亚克力盐、胡椒、 辣椒套装 | | | | 不小于100ml;带勺子 | | 个 | | 20 | | 是 | | |  | |
| 9.24 | 汤盆 | | | | 不小于大号;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 20 | | 是 | | |  | |
| 9.25 | 双线汤盆 | | | | 不小于12寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 套 | | 30 | | 是 | | |  | |
| 9.26 | 面条碗 | | | | 不小于7寸;高档骨瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 200 | | 是 | | |  | |
| 9.27 | 平园盘 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 200 | | 是 | | |  | |
| 9.28 | 平园盘 | | | | 不小于12寸;高档玉瓷 | | 个 | | 200 | | 是 | | |  | |
| 9.29 | 古形正德盘 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 200 | | 是 | | |  | |
| 9.30 | 古形正德盘 | | | | 不小于12寸;高档玉瓷 | | 个 | | 200 | | 是 | | |  | |
| 9.31 | 护边浅式鱼盘 | | | | 不小于20寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.32 | 瓜形盘 | | | | 不小于20寸;高档骨质瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.33 | 日美满艺盘 | | | | 不小于14寸;高档骨质瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.34 | 旦形鲍鱼盘 | | | | 不小于12寸;高档骨质瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.35 | 单边同心盘 | | | | 不小于14寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.36 | 西洋书盘 | | | | 不小于13寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.37 | 正方对边盘 | | | | 不小于14寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.38 | 长方美式盘 | | | | 不小于12寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.39 | 亚马多深盘 | | | | 不小于14寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.40 | 折角长方盘(宽) | | | | 不小于11.5寸\*7.5寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.41 | 船桨 | | | | 不小于14寸;高档骨质瓷（含骨量45%以上） | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.42 | 瓜形碗 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.43 | 竹节盘 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.44 | 亚马多深盘 | | | | 不小于14寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.45 | 黄金弯匙 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.46 | 弯柄碟 | | | | 不小于10.5寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.47 | 高脚四方切角盘 | | | | 不小于5.5寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.48 | 长方美式盘 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.49 | 不锈钢分汤勺 | | | | 不小于柄长12.5cm，勺宽7cm;304不锈钢 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.50 | 长方三格凤尾盘 | | | | 不小于12寸;高档玉瓷 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 9.51 | 日式浅煲(黑) | | | | 不小于28CM;知名品牌 | | 套 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 9.52 | 黑色深煲 | | | | 不小于26CM;知名品牌 | | 套 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 9.53 | 大汤罐 | | | | 不小于1号/40cm;知名品牌 | | 套 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 9.54 | 深园碟 | | | | 不小于5寸;高档玉瓷 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 9.55 | 方碟 | | | | 不小于10寸;高档玉瓷 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 9.56 | 长形碟 | | | | 不小于12寸;高档玉瓷 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 9.57 | 红葡萄酒杯 | | | | 不小于13．5oz;、 | | 个 | | 80 | | 否 | | |  | |
| 9.58 | 白酒杯 | | | | 不小于0.4oz; 、 | | 个 | | 150 | | 否 | | |  | |
| 9.59 | 白酒分酒器 | | | | 不小于500ml; 、 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 9.60 | 白酒按位分酒器 | | | | 不小于100ml; 、 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 9.61 | 红酒分酒器 | | | | 不小于800ml; 、 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 9.62 | 醒酒器(斜口) | | | | 不小于1500ml; 、 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 9.63 | 啤酒杯 | | | | 不小于12.5oz; 、 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 9.64 | 果汁杯 | | | | 不小于8oz; 、 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 9.65 | 咖啡杯 | | | | 不小于7.25oz; 、 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 9.66 | 果汁瓶 | | | | 不小于9oz; 、 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 9.67 | 雪糕杯 | | | | 不小于7.1oz; 、 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 9.68 | 水果盘 | | | | 不小于10寸;水晶 | | 个 | | 60 | | 否 | | |  | |
| 9.69 | 圆形加热炉(浅) | | | | 不小于直径22.5cm;知名品牌 | | 套 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 9.70 | 加厚玻璃斜口碗 | | | | 不小于20cm;知名品牌 | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 9.71 | 钢汁船 | | | | 不小于8安;知名品牌 | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 9.72 | 铁板(连底) | | | | 不小于25cm;加厚橡木 | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 9.73 | 冰桶 | | | | 不小于6寸\*30cm高; 、 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 9.74 | 披萨浅盘 | | | | 不小于178mm\*168mm\*24mm; | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| **10** |  | **餐厅后厨杂项类** | | | | | | | | | | | | | |
| 10.001 | 三层下栏车 | | | | 不小于1080mm\*500mm\*980mm; | | 辆 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.002 | 下栏车盆 | | | | 不小于530mm\*380mm\*150mm; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.003 | 单桶榨水车 | | | | 不小于540mm\*440mm\*470mm/36L; | | 辆 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.004 | 虹吸式咖啡壶 | | | | 不小于3人份; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.005 | 红酒三层架塔形 | | | | 不小于16寸底座;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.006 | 高级红酒开瓶器 | | | | 不小于长21cm、6螺旋、双臂宽22.5cm;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.007 | 啤酒开瓶器 | | | | 不小于多用;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.008 | 钢柠檬夹 | | | | 不小于160mm\*83mm;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.009 | 广式奶茶袋 | | | | 不小于小号;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.010 | 广式奶茶壶 | | | | 不小于中号;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.011 | 打奶泡器 | | | | 不小于中号;进口 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.012 | 四方印花玻璃油瓶 | | | | 不小于300ml;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.013 | 红酒架 | | | | 不小于单头;知名品牌 | | 个 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.014 | 蜡烛台 | | | | 不小于3头;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.015 | 冰插 | | | | 不小于如图; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.016 | 咖啡粉末刷 | | | | 不小于木柄; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.017 | 分更（公更） | | | | 不小于6mm（厚）x220mm;1984-16 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.018 | 主餐刀 | | | | 不小于8mm（厚）x219mm;M010203 | | 个 | | 80 | | 是 | | |  | |
| 10.019 | 主餐叉 | | | | 不小于6mm（厚）x197mm;M010202 | | 个 | | 80 | | 是 | | |  | |
| 10.020 | 主餐勺 | | | | 不小于6mm（厚）x200mm;M010201 | | 个 | | 80 | | 是 | | |  | |
| 10.021 | 分鱼刀 | | | | 不小于5mm（厚）x210mm;M010212 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.022 | 分鱼叉 | | | | 不小于5mm（厚）x185mm;M010211 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.023 | 水果叉 | | | | 不小于4mm(厚) x110mm;M010215 | | 个 | | 60 | | 否 | | |  | |
| 10.024 | 咖啡勺 | | | | 不小于长10cm、勺宽2cm、勺长2.5cm;M010209 | | 支 | | 60 | | 否 | | |  | |
| 10.025 | 毛巾盆 | | | | 不小于250mm\*300mm;304不锈钢 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.026 | 毛巾夹 | | | | 不小于中号;304不锈钢 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.027 | 清洁夹 | | | | 不小于中号;304不锈钢 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.028 | 高脚水杯杯筐 | | | | 不小于25格4层; | | 组 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.029 | 洋洒杯杯筐 | | | | 不小于16格三层; | | 组 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.030 | 果汁杯杯筐 | | | | 不小于36格2层; | | 组 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.031 | 杯筐盖 | | | | 不小于505mm×505mm×26mm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.032 | 汤盅/咖啡杯洗放筐 | | | | 不小于浅格/16格二层; | | 套 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.033 | 盘碟清洗筐 | | | | 不小于500mm\*500mm\*100mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.034 | 刀叉清洗筐 | | | | 不小于500mm\*500mm\*100mm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.035 | 铁耳塑胶筐 | | | | 不小于600mm\*435mm\*300mm;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.036 | 加厚冲孔不锈钢盘 | | | | 不小于600mm\*400mm\*20mm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.037 | A级方塑胶筛 | | | | 不小于570mm\*410mm\*200cm ;知名品牌 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.038 | A级圆塑胶筛 | | | | 不小于直径30cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.039 | 密封标示保鲜盒 | | | | 不小于30cm\*20cm\*11cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.040 | 密封标示保鲜盒 | | | | 不小于34.5cm\*23cm\*12cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.041 | 密封标示保鲜盒 | | | | 不小于39cm\*25cm\*12cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.042 | 塑胶储物箱连盖 | | | | 不小于530mm\*365mm\*335mm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.043 | 塑料保鲜盒1/1深 | | | | 不小于530mm×325mm×150㎜; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.044 | 透明塑料保鲜盒1/1浅 | | | | 不小于530mm×325mm×65㎜; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.045 | 透明塑料保鲜盒盖1/1 | | | | 不小于265mm×162mm×65㎜; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.046 | 透明塑料保鲜盒盖1/2 | | | | 不小于265mm×162mm×65㎜; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.047 | 胶拈板（白色） | | | | 不小于60cm\*40cm\*3cm;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.048 | 酱汁罐（白色） | | | | 不小于18安;食品级塑胶 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.049 | 胶量杯 | | | | 不小于500CC;食品级塑胶 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.050 | 胶漏斗 | | | | 不小于小号;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.051 | 防滑托盘 | | | | 不小于14寸; | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.052 | 防滑方托盘 | | | | 不小于405mm\*560mm; | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.053 | 合金金头筷子 | | | | 不小于27cm;知名品牌 | | 双 | | 500 | | 否 | | |  | |
| 10.054 | 客房垃圾桶 | | | | 不小于双层; | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.055 | 垃圾桶（绿） | | | | 不小于120升; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.056 | 大胶桶连盖（白） | | | | 不小于100升;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.057 | 餐具桶 | | | | 不小于大号33cm\*23\*17.5cm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.058 | 废渣桶 | | | | 不小于大号33cm\*23cm\*56cm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.059 | 汽压喷雾气 | | | | 不小于大号2升;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.060 | 寿司盘 | | | | 不小于28cm;知名品牌 | | 个 | | **5** | | 否 | | |  | |
| 10.061 | 寿司盘(方) | | | | 不小于22cm﹡17cm;竹木 | | 个 | | **5** | | 否 | | |  | |
| 10.062 | 四格刀叉盘 | | | | 不小于四格; | | 个 | | **5** | | 否 | | |  | |
| 10.063 | 刺身刀 | | | | 不小于8寸; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.064 | 木柄面包刀（细牙） | | | | 不小于14寸; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.065 | 木柄面包刀（粗牙） | | | | 不小于14寸; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.066 | 木柄平刀（水果） | | | | 不小于14寸; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.067 | 木柄长尖刀（分肉） | | | | 不小于7寸; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.068 | 木柄长尖刀（分肉） | | | | 不小于10寸; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.069 | 九江刀 | | | | 不小于大号; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.070 | 片刀 | | | | 不小于2号; | | 把 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.071 | 桑刀 | | | | 不小于2号; | | 把 | | 16 | | 否 | | |  | |
| 10.072 | 骨刀 | | | | 不小于2号; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.073 | 文武刀 | | | | 不小于2号; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.074 | 不锈钢刀 | | | | 不小于2号; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.075 | 雕刻刀 | | | | 不小于直8cm; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.076 | 雕刻刀 | | | | 不小于直6cm; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.077 | 三头雕刻刀 | | | | 不小于8cm; | | 套 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.078 | 薯条钊刀 | | | | 不小于6寸;木柄 | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.079 | 双向去皮刀 | | | | 不小于15m; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.080 | 柠檬去皮器 | | | | 不小于15m; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.081 | 马铃薯去皮器 | | | | 不小于15m; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.082 | 苹果去心器 | | | | 不小于18ml; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.083 | 双头薯挖 | | | | 不小于长18cm、勺头3cm和2.5cm; | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.084 | 刮刀(木柄) | | | | 不小于(多功能);知名品牌 | | 把 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.085 | 厨房剪刀 | | | | 不小于长20cm,刀8cm;知名品牌 | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.086 | 不锈钢剪刀 | | | | 不小于2号，18cm;知名品牌 | | 把 | | 2 | | 否 | | |
| 10.087 | 不锈钢拔毛刀 | | | | 不小于长12cm、宽2cm;304不锈钢 | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.088 | 雕刻工具 | | | | 不小于如图; | | 套 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.089 | 切丝刀 | | | | 不小于台式; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.090 | 罐头刀 | | | | 不小于7.5寸\*2寸 手式; | | 把 | | 2 | | 否 | | |
| 10.091 | 木柄钢铲刀 | | | | 不小于总长30cm、木柄11.5cm、钢铲长18cm;红木柄 | | 把 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.092 | 塑料刮刀 | | | | 不小于130mm\*100mm; | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.093 | 平嘴钳 | | | | 不小于18cm;知名品牌 | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.094 | 鱼鳞刨 | | | | 不小于长26cm、钢丝长1.5cm;知名品牌 | | 把 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.095 | 钢丝鱼鳞刷 | | | | 不小于长26cm、钢丝长1.6cm;知名品牌 | | 把 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.096 | 钢花吸 | | | | 不小于12头; | | 套 | | 3 | | 是 | | |  | |
| 10.097 | 裱花嘴 | | | | 不小于26粒装; | | 套 | | 2 | | 是 | | |  | |
| 10.098 | 裱花嘴 | | | | 不小于25mm\*42mm\*45mm ; | | 把 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.099 | 瓜刨 | | | | 不小于大号;知名品牌 | | 把 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.100 | 瓜刨 | | | | 不小于小号;知名品牌 | | 把 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.101 | 四格刀架 | | | | 不小于高15cm\*宽23cm\*长26.5cm;知名品牌 | | 把 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.102 | 磨刀棒 | | | | 不小于12寸 小号;知名品牌 | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.103 | 磨刀棒 | | | | 不小于14寸;知名品牌 | | 把 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.104 | 油石 | | | | 不小于21cm\*7cm; | | 块 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.105 | 双面刀石 | | | | 不小于21cm\*8cm; | | 块 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.106 | 巧克力木纹刮 | | | | 不小于如图; | | 块 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.107 | 不锈钢饭盘 | | | | 不小于直径47cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.108 | 不锈钢疏孔饭盘 | | | | 不小于直径47cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.109 | 不锈钢底片 | | | | 不小于直径17寸; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.110 | 不锈钢（加厚）大面盆 | | | | 不小于70cm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.111 | 不锈钢脸盘 | | | | 不小于直径50cm 2cm厚; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.112 | 不锈钢物料斗 | | | | 不小于直径22cm 2.2cm厚; | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.113 | 不锈钢物料斗 | | | | 不小于直径24cm 2.2cm厚; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.114 | 不锈钢物料斗 | | | | 不小于直径26cm 2.2cm厚; | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 10.115 | 不锈钢物料斗 | | | | 不小于直径28cm 2.2cm厚; | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.116 | 不锈钢物料斗 | | | | 不小于直径30cm 2.2cm厚; | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.117 | 不锈钢码斗 | | | | 不小于直径14cm;知名品牌 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 10.118 | 不锈钢码斗 | | | | 不小于直径16cm;知名品牌 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 10.119 | 不锈钢码斗 | | | | 不小于直径18cm;知名品牌 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 10.120 | 不锈钢码斗 | | | | 不小于直径20cm;知名品牌 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 10.121 | 不锈钢雀巢斗 | | | | 不小于直径14cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.122 | 不锈钢雀巢斗 | | | | 不小于直径18cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.123 | 不锈钢油盘 | | | | 不小于直径10寸;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.124 | 不锈钢味盅 | | | | 不小于直径10cm×10cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.125 | 不锈钢味盅 | | | | 不小于直径12cm×11cm;知名品牌 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 10.126 | 不锈钢味盅 | | | | 不小于直径14cm×11cm;知名品牌 | | 个 | | 60 | | 否 | | |  | |
| 10.127 | 不锈钢味盅 | | | | 不小于直径18cm×14cm;知名品牌 | | 个 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 10.128 | 不锈钢深托盘 | | | | 不小于60cm×40cm×4cm\*1.2cm厚;知名品牌 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 10.129 | 合金铅机制烤盘 | | | | 不小于40cm\*60cm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.130 | 不锈钢双耳汤桶 | | | | 不小于30cm×30cm\*1.2cm;知名品牌 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.131 | 不锈钢双耳汤桶 | | | | 不小于40cm×40cm\*1.2cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.132 | 不锈钢双耳汤桶 | | | | 不小于45cm×45cm\*1.2cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.133 | 不锈钢双耳汤桶 | | | | 不小于50cm×50cm\*1.2cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.134 | 不锈钢单柄煲 (复合底) | | | | 不小于20cm\*7cm;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.135 | 不锈钢单柄煲 (复合底) | | | | 不小于16cm\*10cm;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.136 | 单柄铝汁煲 | | | | 不小于直径18cm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.137 | 单柄铝汁煲 | | | | 不小于 直径32cm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.138 | 双耳铝汁煲 | | | | 不小于 直径32cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.139 | 不锈钢煎锅 | | | | 不小于 直径20cm ; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.140 | 不锈钢煎锅 | | | | 不小于 直径24cm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.141 | 黑铁煎锅 | | | | 不小于 直径20cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.142 | 黑铁煎锅 | | | | 不小于 直径30cm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.143 | 不粘煎锅 | | | | 不小于直径28cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.144 | 不粘煎锅 | | | | 不小于直径32cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.145 | 钢手打锅（厚） | | | | 不小于 直径19寸; 港装 | | 个 | | 36 | | 否 | | |  | |
| 10.146 | 钢炒锅（厚） | | | | 不小于直径28寸; 港装 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.147 | 钢炒锅（厚） | | | | 不小于直径34寸; 港装 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.148 | 不锈钢锅 | | | | 不小于直径24cm;知名品牌 | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.149 | 不锈钢锅 | | | | 不小于直径26cm;知名品牌 | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.150 | 不锈钢锅 | | | | 不小于直径28cm;知名品牌 | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.151 | 压力煲 | | | | 不小于直径36cm;知名品牌 | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.152 | 钢柄园形漏壳 | | | | 不小于直径12寸; | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.153 | 钢柄园形漏壳 | | | | 不小于直径8寸; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.154 | 钢锅架 | | | | 不小于直径13寸; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.155 | 胡椒粉盅（扁） | | | | 不小于100ml; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.156 | 麻油壶 | | | | 不小于300ml; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.157 | 园嘴酒壶 | | | | 不小于300ml; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.158 | 钢锅盖 | | | | 不小于直径38cm;知名品牌 | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.159 | 港式钢炒壳 | | | | 不小于8两;港式 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.160 | 港式钢炒壳 | | | | 不小于10两;港式 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.161 | 港式钢炒壳 | | | | 不小于12两;港式 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.162 | 钢水壳 | | | | 不小于4斤;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.163 | 港式钢锅铲 | | | | 不小于2号;港式 | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.164 | 不锈钢煎铲（铁板用） | | | | 不小于小号、柄长28cm、铲宽10cm、铲长10cm; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.165 | 方头蔬孔铲(西) | | | | 不小于27CM; | | 个 | | 7 | | 否 | | |  | |
| 10.166 | 钢密油隔 | | | | 不小于9寸; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.167 | 钢密油隔 | | | | 不小于10寸;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.168 | 加固型竹柄不锈钢罩厘 | | | | 不小于12寸;知名品牌 | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.169 | 砧板围(加厚) | | | | 不小于大号;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.170 | 腰斗(加厚) | | | | 不小于大号;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.171 | 不锈钢半高桶 | | | | 不小于直径500mm\*500mm\*1.2cm(厚);知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.172 | 特大打蛋器(手) | | | | 不小于24寸60cm;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.173 | 不锈钢打粉茜 | | | | 不小于直径300mm×H70mm;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | | |  | | --- | |  | | |
| 10.174 | 铁板盖 | | | | 不小于直径30CM;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.175 | 铁板盖 | | | | 不小于直径28CM;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.176 | 钢扒锤 | | | | 不小于大号;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.177 | 挖球器 | | | | 不小于总长18cm、勺宽3cm和2.5cm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.178 | 磨粉器（手动式） | | | | 不小于台式; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.179 | 钢茶匙仔 | | | | 不小于3号 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.180 | 不锈钢长抄更 | | | | 不小于30cm;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.181 | 不锈钢有孔长抄更 | | | | 不小于32cm;知名品牌 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.182 | 不锈钢食物夹 | | | | 不小于10寸; | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.183 | 不锈钢食物夹 | | | | 不小于14 寸; | | 个 | | 6 | | 否 | | | |  | | --- | |  | | |
| 10.184 | 面包夹 | | | | 不小于230mm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.185 | 长柄汤壳 | | | | 不小于勺宽8.5cm、长30cm; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.186 | 面粉铲勺 | | | | 不小于总长28cm、柄长11cm、勺长17cm、勺宽9cm; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.187 | 汤钩(双)（粗） | | | | 不小于粗;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.188 | 朩柄钢手钩（粗） | | | | 不小于长;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.189 | 钢手钩（粗） | | | | 不小于短;知名品牌 | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.190 | 六格味盒 | | | | 不小于六格;知名品牌 | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.191 | 八格调味盒 | | | | 不小于八格;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.192 | 中孔汁钢格 | | | | 不小于10寸;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.193 | 钢尖底发漏斗 | | | | 不小于23cm;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.194 | 不锈钢蛋糕转盘 | | | | 不小于直径16寸; | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.195 | 切蛋器 | | | | 不小于如图;塑料 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.196 | 圆形煎蛋器 | | | | 不小于直径9cm\*1.5cm; | | 个 | | 8 | | 否 | | |  | |
| 10.197 | 蛋糕铲 | | | | 不小于800mm\*750mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.198 | 三层点心架 | | | | 不小于高60cm;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.199 | 活动饼盆车 | | | | 不小于603mm\*470mm\*185mm(20层); | | 辆 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.200 | 不锈钢三角笼架 | | | | 不小于630mm\*1750 mm;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.201 | 漏壳 | | | | 不小于7cm;知名品牌 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.202 | 汤壳 | | | | 不小于7cm;知名品牌 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.203 | 铁板夹 | | | | 不小于长37.5cm、下宽9cm上宽6cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.204 | 竹蒸笼 | | | | 不小于8寸;竹木 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.205 | 大竹蒸笼 | | | | 不小于52cm;竹木 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.206 | 竹蒸笼盖 | | | | 不小于8cm ;竹木 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.207 | 大竹蒸笼盖 | | | | 不小于52cm ;竹木 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.208 | 沙爹竹签 | | | | 不小于7寸;知名品牌 | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.209 | 沙爹竹签 | | | | 不小于9寸;知名品牌 | | 个 | | 20 | | 否 | | |  | |
| 10.210 | 锅竹扫(粗枝) | | | | 不小于长30cm\*直径5cm;知名品牌 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.211 | 锅竹扫(细枝) | | | | 不小于加粗;知名品牌 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.212 | 竹底挞 | | | | 不小于17孔;竹木 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.213 | 竹底挞 | | | | 不小于13孔;竹木 | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.214 | 圆竹筛 | | | | 不小于22cm;知名品牌 | | 个 | | 1 | | 否 | | |
| 10.215 | 长竹筷子 | | | | 不小于直径1cm\*长40cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.216 | 馅挑 | | | | 不小于长18cm、勺宽2cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.217 | 竹牙签 | | | | 不小于760装;知名品牌 | | 包 | | 80 | | 否 | | |  | |
| 10.218 | 松木砧板 | | | | 不小于50cm\*15cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.219 | 松木砧板 | | | | 不小于50cm\*20cm;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.220 | 红木酥棍 | | | | 不小于直径35mm\* 900mm;知名品牌 | | 个 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.221 | 红木酥棍 | | | | 不小于直径25mm \*300mm;知名品牌 | | 个 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.222 | 水晶饼印 | | | | 不小于3头;知名品牌 | | 个 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.223 | 长柄木锤 | | | | 不小于锅锤;知名品牌 | | 个 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.224 | 竹夹 | | | | 不小于10头、1\*24个;知名品牌 | | 排 | | 200 | | 否 | | |  | |
| 10.225 | 长柄棕扫 | | | | 不小于长20cm,毛长3cm;知名品牌 | | 把 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.226 | 特级羊毛刷 | | | | 不小于2号299mm\*25mm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.227 | 特级羊毛刷 | | | | 不小于4号225mm\*50mm ; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.228 | 案板扫 | | | | 不小于大号、长35cm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.229 | 油扫 | | | | 不小于4cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.230 | 油扫 | | | | 不小于6cm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.231 | 寿司席 | | | | 不小于18cm; | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.232 | 木制胡椒磨 | | | | 不小于如图;知名品牌 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.233 | 电子式温度计 | | | | 不小于30mm\*40mm\*160mm ; | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.234 | 四槽法国烧盘 | | | | 不小于600mm\*400mm\*39mm; | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.235 | 1200g吐司面包烧模 | | | | 不小于370mm\*120mm\*125mm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.236 | 450g吐司面包烧模 | | | | 不小于197mm\*106mm\*110mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.237 | 不锈钢圆齿切模 | | | | 不小于8个组; | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.238 | 蛋糕架 | | | | 不小于圆径6寸-20寸; | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.239 | 幕斯圆型圈 | | | | 不小于圆径254mm\*50mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.240 | 幕斯圆型圈 | | | | 不小于圆径254mm\*55mm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.241 | 铝蛋挞盏 | | | | 不小于直径5cm、大号; | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.242 | 铝蛋挞盏 | | | | 不小于直径7cm、小号; | | 个 | | 30 | | 否 | | |  | |
| 10.243 | 小布丁杯 | | | | 不小于600mm\*400mm\*32mm; | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.244 | 小蛋糕模 | | | | 不小于490mm\*390mm\*45mm; | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.245 | 船型菊花模 | | | | 不小于295mm\*175mm\*15mm; | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.246 | 菊花模 | | | | 不小于280mm\*215mm\*50mm; | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.247 | 菊花模 | | | | 不小于圆径280mm\*30mm; | | 个 | | 15 | | 否 | | |  | |
| 10.248 | 鹿背蛋糕模（不粘） | | | | 不小于215mm\*89mm\*62mm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.249 | 罗兰蛋糕模（不粘） | | | | 不小于565mm\*269mm\*65mm; | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.250 | 空心菊花模 | | | | 不小于597mm\*397mm\*39mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.251 | 活动蛋糕模（不粘） | | | | 不小于203mm\*197mm\*74mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.252 | 活动菊花派盘（不粘） | | | | 不小于280mm\*261mm\*26mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.253 | 派盘 | | | | 不小于254mm\*236mm\*25mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.254 | 巧克力印花模 | | | | 不小于18粒装; | | 个 | | 1 | | 否 | | |  | |
| 10.255 | 水晶果冻模 | | | | 不小于230mm\*120mm\*37mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.256 | 幕斯椭圆型圈 | | | | 不小于254mm\*180mm\*50mm; | | 个 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.257 | 幕斯三角型圈 | | | | 不小于220mm\*50mm; | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.258 | 幕斯正方型圈 | | | | 不小于180mm\*180mm\*50mm; | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.259 | 幕斯心型圈 | | | | 不小于222mm\*238mm\*50mm; | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.260 | 幕斯水滴型圈 | | | | 不小于254mm\*179mm\*50mm; | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.261 | 幕斯星型圈 | | | | 不小于254mm\*50mm; | | 个 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.262 | 挤花袋 | | | | 不小于495mm\*280mm; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.263 | 耐热手套 | | | | 不小于长度432(耐热<205℃); | | 对 | | 3 | | 否 | | |  | |
| 10.264 | 沙布袋（汤查袋） | | | | 不小于12寸\*18寸（12个/板）;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.265 | 洗手液 | | | | 不小于4加仑 | | 桶 | | 4 | | 否 | | |  | |
| 10.266 | 强力除油剂 | | | | 不小于4加仑; | | 桶 | | 2 | | 否 | | |  | |
| 10.267 | 紫外线消毒灯 | | | | 不小于120W;知名品牌 | | 个 | | 6 | | 否 | | |  | |
| 10.268 | 拖把 | | | | 形状如图 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.269 | 扫把 | | | | 形状如图 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.270 | 防风垃圾斗 | | | | 形状如图 | | 个 | | 5 | | 否 | | |  | |
| 10.271 | 抹布 | | | | 不小于75cm\*35cm 加厚型;知名品牌 | | 条 | | 50 | | 否 | | |  | |
| 10.272 | 勾柄汤勺 | | | | 不小于6安; | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.273 | 全实木衣架 | | | | 不小于高低双杠;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.274 | 暖瓶 | | | | 不小于8P;知名品牌 | | 个 | | 10 | | 否 | | |  | |
| 10.275 | 生熟牌 | | | | 不小于铝制;生熟 | | 个 | | 40 | | 否 | | |  | |
| 10.276 | 蒜臼 | | | | 不小于大号;石头 | | 个 | | 2 | | 否 | | |  | |