

现代产业服务大厦4号楼改造装修工程厨房设备采购项目

序号	报价项目	型号规格	数量	单位	综合单价 (元)	综合合价 (元)	参考图片	详细参数	备注
一、厨房设备									
仓库、加工区									
A01	不锈钢米面架	1500*800*250mm	1	张				用料说明：不锈钢304# 脚架1.5mm厚304#50×50不锈钢管架，面铺304#不锈钢厚度1.5mm板，激光切割整体折弯焊接而成；能承受重物。	
A02	四层板架	1500*500*1550mm	2	张				用料说明：不锈钢304# 材质：主架采用304#不锈钢38mm×38mm厚度1.5mm方管；层板采用1.5mm厚304#不锈钢板；配不锈钢可调子弹脚可调节5公分高度；	
A03	双星盆台	1200*760*800+150mm	1	张				用料说明：不锈钢304# 台面及盆采用1.5mm厚304#不锈钢磨砂板，激光切割整体折弯焊接而成，脚采用50*50mm厚度1.5mm不锈钢圆通，横通采用25*25mm厚度1.5mm不锈钢圆通，配陶瓷芯水龙头及φ50mm不锈钢下水器、1"满水器，排水管采用PVC水管直下式，配不锈钢可调节重力脚；	
A04	双层砧板工作台	1200*760*800+150mm	2	张				用料说明：不锈钢304# 台面采用304#1.5mm厚不锈钢板，激光切割整体折弯焊接而成，边角需打磨无毛刺；台面下方倒钢筋混凝土；台面下方采用U型不锈钢板加强；层板采用304#1.2mm厚不锈钢板，激光切割整体折弯焊接而成，边角打磨无毛刺；脚管采用51不锈钢圆通制作，配不锈钢可调节重力脚；	
A05	砧板刀具消毒柜	600*600*1200mm	1	台				容量：400L；功率：930W/220V；消毒方式：热风循环+紫外线+臭氧；保洁温度：≤50℃；消毒时间：75min；消毒范围：刀具、砧板、餐具。	
A06	电热开水器	9KW/380V	1	台				9KW/380V，容量60L，产水量80L/H，独特全新设计开水器内胆构造；蒸汽开水不会外流，保证外观清洁完美；加设带锁装置，保证水源安全卫生干净；缺水自动断电，发热管防干烧保护装置；全新外观采用不锈钢制造。	
	不锈钢支架	配电热开水器	1	套				304#不锈钢。	
A07	三星盆台	1800*760*800+150mm	1	张				用料说明：不锈钢304# 台面及盆采用1.5mm厚304#不锈钢磨砂板，激光切割整体折弯焊接而成，脚采用50×50mm厚度1.5mm不锈钢圆通，横通采用25*25mm厚度1.5mm不锈钢圆通，配水龙头及φ50mm不锈钢下水器、1"满水器，排水管采用PVC水管直下式，配不锈钢可调节重力脚；	
A08	不锈钢挡鼠板	1500*500H	1	块				用料说明：不锈钢304# 防鼠板采用304#1.2mm厚不锈钢折弯焊接；带8厘304#不锈钢圆枝提拉手柄；	
A09	不锈钢挡鼠板	1200*500H	2	块				用料说明：不锈钢304# 防鼠板采用304#1.2mm厚不锈钢折弯焊接；带8厘304#不锈钢圆枝提拉手柄；	
A10	不锈钢挡鼠板	1000*500H	1	块				用料说明：不锈钢304# 防鼠板采用304#1.2mm厚不锈钢折弯焊接；带8厘304#不锈钢圆枝提拉手柄；	
A11	灭蝇灯	40W*2/220V	3	套				镀锌铁外壳远红外石英管.紫外线光波消毒杀菌喷涂壳体，紫外线双灯管每平方适用于1w比例，不锈钢隔离网，外观设计大方，颜色适中。	
烹饪区									
B01	四门高身雪柜（双温）	1220*760*1970mm	1	台				工作温度(0~10℃)(0~-12℃)、功率(240W/220V)，容积：1000L,制冷剂：R134a,采用全不锈钢材质拉手，美观耐用；门采用吸塑材料；配置风机启器；载物层架高度可自由调教及整体拉出，弹性规划冷藏空间，配有层架挂件；全不锈钢铰链结构，开合一定角度可自动保持静止状态，有效降低冷量损失，配置电子温度显示屏，内箱底板内圆角设计方便清洁卫生，符合食品卫生标准；柜脚可根据工作环境所需，可用脚轮或子弹脚代替。	

序号	报价项目	型号规格	数量	单位	综合单价 (元)	综合价 (元)	参考图片	详细参数	备注
B02	四层层架	1200*500*1550mm	1	张				用料说明: 不锈钢304# 材质: 主架采用304#不锈钢38mm×38mm厚度1.5mm方管; 支管采用 304#不锈钢25mm×13mm 厚度1.2mm方管; 配不锈钢可调子弹脚可调节5公分高度;	
B03	双星盆台	1200*760*800+150mm	1	张				用料说明: 不锈钢304# 台面及盆采用1.5mm厚304#不锈钢磨砂板, 激光切割整体折弯焊接而成, 脚采用50*50mm厚度1.5mm不锈钢圆通, 横通采用25*25mm厚度1.5mm不锈钢圆通, 配陶瓷芯水龙头及φ50mm不锈钢下水器、1" 满水器, 排水管采用PVC水管直下式, 配不锈钢可调节重力脚;	
B04	双层工作台	1200*760*800+150mm	1	张				用料说明: 不锈钢304# 台面采用SUS304# 磨砂贴塑不锈钢板, 激光切割整体折弯焊接而成, 边角需打磨无毛刺; 台面底下加15mm木板加固, ; 层板采用304#1.2mm厚不锈钢板, 激光切割整体折弯焊接而成, 边角打磨无毛刺; 脚管采用51不锈钢圆通制作, 配不锈钢可调节重力脚;	
B05	单星盆台	1000*760*800+150mm	1	张				用料说明: 不锈钢304# 台面及盆采用1.5mm厚304#不锈钢磨砂板, 激光切割整体折弯焊接而成, 脚采用50×50mm厚度1.5mm不锈钢圆通, 横通采用25*25mm厚度1.5mm不锈钢圆通, 配水龙头及φ50mm不锈钢下水器、1" 满水器, 排水管采用PVC水管直下式, 配不锈钢可调节重力脚;	
B06	双层工作台	1800*800*800mm	2	张				用料说明: 不锈钢304# 台面采用SUS304# 磨砂贴塑不锈钢板, 激光切割整体折弯焊接而成, 边角需打磨无毛刺; 台面底下加15mm木板加固, ; 层板采用304#1.2mm厚不锈钢板, 激光切割整体折弯焊接而成, 边角打磨无毛刺; 脚管采用51不锈钢圆通制作, 配不锈钢可调节重力脚;	
B07	双层送餐车	800*600*900mm	2	台				用料说明: 不锈钢304# 1.5mm304#磨砂贴塑不锈钢磨砂贴塑板, 1.2mm38×38不锈钢圆磨砂管, 4"重型活动轮。	
B08	油网烟罩	L*1300*500	5.4	米				用料说明: 不锈钢304# 1.2mm304#不锈钢磨砂贴塑板, 油网0.8mm304#不锈钢板折压成型。配铝质油网; 底部接油槽及活动集油器, 设计应能吸收和排除所有由厨房设备产生的热气、水蒸气和油烟	
B09	封墙钢	L*1050	5.4	米				用料说明: 不锈钢304# 1.0mm厚304#不锈钢磨砂贴塑板; 加固材料不锈钢机制件。	
B10	燃气大炒连小炒炉	2200*1200*800+450mm	1	台				用料说明: 不锈钢304# 灶面板采用1.5mm厚304#不锈钢板, 下垫高级隔热棉, 下板3mm3A钢板, 水围、灶围及灶身、背板、前板采用1.2mm厚304#不锈钢板制作; 底座: 4号等边角铁及3mm黑铁板焊接组成, 要经热镀锌防锈处理; 灶头火位: 内砌耐火砖结火位, 每个炉安装碗型灶头壹套和铸铁圈组成; 管道及炉脚接头、气掣、安全制、活动水龙头、水制、火种制、风管及风制等组成; 即时熄火保护设计; 一氧化碳(废气)排放<0.01%; 噪音<70dB(A); 节能>25%耗气量; 额定压力:2000Pa 入气口:DN40 入水口:DN15 排水口:DN40 灶脚用φ50mm及M24调节螺丝组成。每个灶头装有摇摆水龙头等辅助设备。 熄火保护系统。	
	专用大炒锅	900mm	1	个				配燃气大炒连小炒炉	
	专用小炒锅	450mm	1	个				配燃气大炒连小炒炉	
	炉用中压风机	550W/220V	2	个				配燃气大炒连小炒炉	
B11	燃气单头矮汤炉	700*700*550+450mm	1	台				用料说明: 不锈钢304# 灶面板采用1.5mm厚304#不锈钢板, 灶身、背板、前板采用1.2mm厚304#不锈钢板制作; 管道及炉脚接头、气掣、安全制、水龙头、火种制、风管及风制等组成; 灶脚用φ50mm及M24调节螺丝组成。	
	不锈钢煲汤桶	DN500mm	1	个				配燃气矮汤炉	
	炉用中压风机	550W/220V	1	个				配燃气矮汤炉	