


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
B12	数码蒸饭柜 (24盘)	1415*645*1590mm	1	台				用料说明: 不锈钢304# 面板及内胆用1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板焊接而成, 柜身及柜背板采用1.2mm304#不锈钢磨砂贴塑板; 保温层采用50mm厚高级耐高温聚胺脂注塑发泡, 炉体骨架采用40*40*3.5mm角铁, 配自动进水装置及定时器; 自动蒸汽过压释放系统, 装置密封条为无毒耐高温、耐油可拆硅胶胶条, 配节能环保蒸汽发生器、渐进式全钢门锁件及不锈钢冲压托条。功率: 24KW/380V。	
	不锈钢蒸饭盘	600*400*50mm	24	套				304# 不锈钢板制作, 不锈钢圆枝边框;	
B13	炉拼台	400*1200*800+450mm	2	张				用料说明: 不锈钢304# 1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板; 加固材料不锈钢机件; 脚管采用304#50*50*1.5mm厚不锈钢圆通, 配可调节子弹脚	
面点间									
C01	单星盆台	600*700*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, 配水笼头及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;	
C02	案板工作台	1200*700*800+150mm	1	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; 台面下方采用U型不锈钢板加强; 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;	
C03	搅拌机	400*561*800mm	1	台				功率: 1.1KW/220V; 采用全齿轮传动结构, 变速机构采用新型弹性缓冲拨叉机构, 解决同类产品存在的变速不灵、走档等缺陷。不需停机换挡3、运用行星运动原理, 从而使物料充分混合, 机器工作平稳可靠、外形美观、操作方便、安全卫生、工作效率高	
C04	和面机	490*860*920mm	1	台				功率: 1.1KW/220V, 采用双动双速和面机均是皮带传动, 有防护罩起停保护装置, 具有声音低、效率高的特点, 与食品接触部分均采用不锈钢及同类材料制造, 符合卫生标准, 并已获得CQC食品接触面安全认证, 高效省电。满足了各种场合需要。	
C05	压面机	584*752*825mm	1	台				功率: 1.5KW/220V, 采用经皮带轮减速后链条传动, 结构紧凑, 操作方便, 动力强劲、料斗、接料板采用不锈钢材料制造, 清洁卫生, 安全耐用	
C06	单门发酵柜	500*700*1650mm	1	台				规格: 14(盘), 功率/电压: 2.7KW/220V, 采用正面加厚不锈钢板材, 高精度EGO温控器, 温湿度独立控制, 大玻璃视窗, 便于观察, 不锈钢层架可任意拆卸, 方便清洁。采用干、湿发热管分别控制发酵箱内温度、湿度的大小, 达到理想的发酵效果。	
C07	三层六盘电烤箱	1220*860*1650mm	1	台				功率: 20KW/380V, 规格: 三层六盘。不锈钢把手, 设有两层宽敞玻璃视窗及照明设施, 使烘烤中的食品, 能透过玻璃视窗一目了然。底、面火采用了先进的远红外线电热管, 并分上、下仪表控制温度, 具有自动控温、超温保护等功能。具有火力均匀, 保温效果好, 节约能源等特点。	
	铝制加厚烤盘	配烤箱	6	套				铝制加厚烤盘	
	加厚隔热手套	配烤箱	1	对				加厚隔热手套	
C08	储饼车	15层	1	台				主架为38X38*1.2 mm304#不锈钢磨砂方管制作; 分层托条为1.2mm不锈钢磨砂贴塑板折压成型; 下加万向活动脚轮。	
C09	活动面粉车	550*550*550	1	台				用料说明: 不锈钢304# 采用304#1.2mm不锈钢板; 配活动强力脚轮带刹车轮;	

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
C10	油网烟罩	L*1000*500	1.9	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。配铝质油烟 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	
洗消间									
D01	残渣收集台	700*760*800+150mm	1	张				用料说明：不锈钢304# 面1.5mm304#不锈钢磨砂贴塑板，设一个垃 圾孔Φ200，垃圾道于前方开，台边微斜高50 挡水坡，不锈钢机件加固，φ38*1.2mm不 锈钢调节脚。	
D02	单星盆台	1000*760*800+150mm	3	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，配水笼头及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；	
D03	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。	
D04	高温消毒柜	1440*610*1665	2	台				热风循环高温消毒，使内部消毒温度更均 匀，采用温控器和超温熔断器双重保护，安 全可靠，触摸屏设计，美观大方；双门单 室；4200W/380V；容积：770L。	
二、餐厅、包间设备									
E01	单通千秋门柜	1100*700*800	4	张				用料说明：不锈钢304# 台面采用304#1.5mm厚不锈钢板，下加20mm实 木板，底封304#1.5mm厚不锈钢板；柜围身采 用304#1.5mm厚不锈钢板；门采用304#1.2mm 不锈钢板，加固材料不锈钢机件；φ 51*1.5mm不锈钢调节脚；双面趟门结构。”	
E02	不锈钢电热保温柜	1400*1100*800	2	台				304#不锈钢板冲压焊接而成，台面1.5mm厚， 两侧及前面封1.5mm厚，底板1.2mm厚，配2支电 热及漏电保护装置，脚管用38*38*1.2mm不锈 钢管制作，支架横通用Φ25×1.1mm不锈 钢管，配浸水式发热管及温控装置，下置不锈 钢调节脚。	
E03	不锈钢汤饭桶	DN500*500H	4	个				复合底电磁专用304#加厚型煲汤桶。	
E04	电热五格保温汤池柜	1800*1100*800	2	台				用料说明：不锈钢304# 台面板采用1.2mm厚304#贴塑不锈钢磨砂塑 板；围板、水槽采用304#φ1.2mm贴塑不锈 钢砂板；配合资产220V/1.5KW×2发热管、30℃ ~100℃恒温器、脚采用φ51×1.2mm不锈 钢可调子弹脚；汤池盆内设来去水管。	
	份数盆连盖	加厚	10	套				1/1份数盆（含盖子）	
E05	不锈钢支架连弧形玻璃罩	1800*600*600	2	套				订做（配五格电热保温汤池柜）	
E06	吧台步进式快速开水器	180*330*620	1	台				3KW/220V，容量15L，产水量45L/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。	
E07	单门消毒柜	580*460*1630	1	台				1、特设超温保护，有效控制柜内温度，多重 保护装置，让您更放心使用。2、采用紫外线 臭氧保洁中温烘干方式高效节能，杀菌无死 角，寿命长等特点，对各种细菌、病毒、破 坏乙肝表面抗原的杀灭率为99.9%，3、是餐 厅、宾馆、食堂等公共场所对餐具进行消毒 、存储的好帮手。功率：900w 工作周期： 60min	