|  |
| --- |
| **上海电力学院杨浦南校区三好堂二层厨房洗碗间设备采购需求表** |
| **设备编号** | **设备名称** | **尺寸（MM）** | **数量** | **单位** | **技术参数** |
|
| **一、二层厨房洗碗间设备** |
| **洗碗间** |  |  |  |  |  |
| 2A01 | 单孔残菜台 | 1500\*800\*800 | 1 | 　 | 台面采用厚1.2mm SUS304HL/PVC不锈钢板；加强筋采用厚1.2 mmSUS304HL/PVC不锈钢板；立柱采用厚38×38×1.2mm SUS304HL/PVC不锈钢圆管；配置不锈钢子弹可调脚 |
| 2A02 | 双星盆台 | 1600\*800\*800/100 | 2 | 台 | 星盆规格：650W×550D×350H；台面、水斗采用厚1.5mm SUS304HL/PVC不锈钢板；加强筋采用厚1.2 mmSUS304HL/PVC不锈钢板；柜身采用1.0mm SUS304HL/PVC不锈钢；开门采用厚0.8mm SUS304HL/PVC不锈钢板；配置不锈钢子弹可调脚；水斗下水口采用厚不锈钢3寸有篮落水器 |
| 2A03 | 补台 | 350\*650 | 1 | 台 | 台面采用厚1.2mm SUS304HL/PVC不锈钢板 |
| 2A04 | 花洒龙头 | 　 | 1 | 台 | 　 |
| 2A05 | 长龙式洗碗机带烘干 | 4155\*980\*2040 | 1 | 台 | 总功率：380V/67KW;380V/4KW;空气开关额定电流：125A/20A;电源线截面：35MM²;进水温度：10-60℃;蒸汽总耗量：-;110KG/H;烘干机功率:13KW;漂洗加热功率：36KW;水槽加热功率：15KW;水泵加传动电机功率：2.8KW;洗涤量：3400-6800 DISH/HOUR;最大耗水量：280L/H;进水管径：3/4 IN;排水管径：2 IN;进水压力：2-5BAR;进水硬度：0.034-0.103G/L |
| 2A06 | 方形集气罩 | 1000\*2100\*400 | 1 | 组 | 烟罩主体采用厚1.2mm SUS304HL/PVC不锈钢板；侧板采用厚1.0mm SUS304HL/PVC不锈钢板；配置防水照明灯及不锈钢油烟过滤栅板；不含风机、风管 |
| 2A07 | 洗碗机后工作台 | 1000\*800\*800 | 1 | 台 | SUS304HL/PVC不锈钢制作 |
| 2A08 | 双门热风消毒柜 | 1310\*635\*1880 | 1 | 台 | 功率：220V/4.6KW |
| 2A09 | 洗地龙头 | 10.5M | 1 | 台 | 10.5M；采用不锈钢304材料,开方式洗地龙头,配有11米高压软管,进水口采用3/8"NPT内螺纹,管子承受压力是300psi-1000psdi,温度0-100度,配水枪式喷头 |
| 2A10 | 活动式垃圾桶 | φ505\*700 | 1 | 台 | ⑴ 带有4个通风管道，使桶内的空气得以流通，，空气的流通解决了以往在传统垃圾桶中提取时垃圾袋常见的真空问题。提取垃圾袋时省力高达50%，大大提高了工作效率并有效降低过度用力而受伤的风险； ⑵ 带有垃圾袋固定槽，节约更换垃圾袋时的打结时间；⑶ 带有“自排水”通道的盖，防止水流聚积，减少积水；咬合锁扣保证保密度密合性；⑷ 五个坚固脚轮的“小车”，即使在粗糙不平的地面上仍能保持满载的“垃圾桶”平稳行驶，轮子旋转自如操控方便；小车可承重113 Kg；无痕脚轮，有助保护地板，保持公共区域的最佳状态。 |
| **餐厅及厨房** | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 1 | 筷子调羹消毒柜 | 700\*450\*800 | 4 | 辆 | 功率：220V/0.1KW;采用 SUS304HL/PVC不锈钢板 |
| 2 | 筷子调羹收残车柜 | 800\*600\*800 | 1 | 辆 | 采用 SUS304HL/PVC不锈钢板；内置2只不锈钢桶（400\*300\*400） |
| 3 | 双层收盘车 | 900\*750\*800 | 3 | 辆 | 采用 SUS304HL/PVC不锈钢板；内径尺寸：800\*650\*280 |
| 4 | 快餐盘密封车 | 1350\*600\*900 | 1 | 辆 | 采用 SUS304HL/PVC不锈钢板 |
| 5 | 鼓风双炒双尾撑炉 | 2200×1200×800/420 | 1 | 台 | 台面材料用SUS 304 1.5mm不锈钢板，炉围材质为SUS 304 1.5mm不锈钢板，燃具采用静音节能型炉头，配置一键式点火及煤气熄火自动切断保护装置，鼓风机采用中压风机；面板和侧板采用SUS 304 1.2mm不锈钢板，炉围及水撑采用耐火砖隔热，承力架采用国标4#角钢，并加镀防锈漆。台面隔热采用玻璃纤维保温棉(δ=25mm)及台面水喷淋冷却；灶具承力脚采用φ50mm不锈钢可调节脚。 |
| 6 | 燃气式蒸饭箱 | 700×920×1700 | 2 | 台 | 柜体内胆和立柱材料采用SUS 304 1.2mm不锈钢板，封板为SUS 304 1.0mm不锈钢板制作；燃具采用静音节能型炉头，配置一键式点火及煤气熄火自动切断保护装置，水箱水位自动控制装置；承力脚采用φ50mm不锈钢可调节脚。 |