

序号	名称	图例(参考)	规格尺寸	材质及工艺	单位	含税单价
一标段						
加工设备						
1	双层工作台		1000*800*800	304B不锈钢拉丝板, 台面厚1.2mm, 下附304不锈钢板厚度0.6, 下层板厚度1.0mm为304 φ38立柱壁厚1.2mm全钢调节脚。	个	1170
2			1200*800*800			1300
3			1500*800*800			1550
4			1800*800*800			1750
5	单通工作台		1000*800*800	工作台面1.2mm304/2B不锈钢拉丝板, 加强筋加固 1.0mm304/2B不锈钢板, 靠背高150mm, 内层板、柜身围板、移门板、底层板均为1.0mm304/2B不锈钢拉丝板, 加加强筋加固1.0mm304/2B不锈钢板	个	2010
6			1200*800*800			2236
7			1500*800*800			2650
8			1800*800*800			3100
9	操作台 (带水池)		1200*600*800	工作台面1.2mm304/2B不锈钢拉丝板, 加强筋加固 1.0mm304/2B不锈钢板, 靠背高150mm, 内层板、柜身围板、移门板、底层板均为1.0mm304/2B不锈钢拉丝板, 加加强筋加固1.0mm304/2B不锈钢板	个	2275
10			1500*600*800			2548
11	工作台 层架 (两层)		1000*300*600	304B不锈钢拉丝板, 台面厚1.2mm, 下附304不锈钢板厚度0.6, 下层板厚度1.0mm为, 304 φ38立柱壁厚1.2mm全钢调节脚。	个	850
12			1200*300*600			950
13			1500*300*600			1050
14			1800*300*600			1150
15	双层挂 墙层架		1000*300*600	304不锈钢材质; 厚度1.2, 按需求选择带横梁或不带横梁	个	750
16			1200*300*600			780
17			1500*300*600			800
18			1800*300*600			830
19	烤盘架		450*650*1700	底部配置4个活动脚轮, 轮子要求为万向轮, 要求相通的一侧有立柱, 防止推拉过程中, 托盘划出。可放18盘-24盘烤盘	个	1200
20	不锈钢 外展架		1800*280*570	长*宽*高(长是随每节货架长度而配) 304B不锈钢拉丝板, 台面厚1.2mm, 下附304不锈钢板厚度0.6, 下层板厚度1.0mm为, 304 φ38立柱壁厚1.2mm全钢调节脚。	个	900
21	烤盘		400*600*30	镀铝, 特氟龙图层	个	510

22	单星水槽 (配冷暖水龙头)		600*600	<p>台面及靠背1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,星盆斗 1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,内径500*500*250mm,台面底部加1.0mm304/2B不锈钢拉丝板加强筋,靠背高150mmH,脚通201不锈钢圆管,规格Φ38×1.2mm,配脚杯和ABS材料可调节子弹脚,横通201不锈钢圆管,规格Φ25×1.0mm;配PVC硬管S存水弯去水,弯头配检查口,配不锈钢下水器带盖,配塑料伸缩管及下水孔堵头连接至排水口。</p>	个	750
23	双星水槽 (配冷暖水龙头)		1200*600	<p>台面及靠背1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,星盆斗 1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,内径500*500*250mm,台面底部加1.0mm304/2B不锈钢拉丝板加强筋,靠背高150mmH,脚通201不锈钢圆管,规格Φ38×1.2mm,配脚杯和ABS材料可调节子弹脚,横通201不锈钢圆管,规格Φ25×1.0mm;配PVC硬管S存水弯去水,弯头配检查口,配不锈钢下水器带盖,配塑料伸缩管及下水孔堵头连接至排水口。</p>	个	1500
24	箱式单星水槽 (配冷暖水龙头)		500/600*500/600*800	<p>台面及靠背1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,星盆斗 1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,内径500*500*250mm,台面底部加1.0mm304/2B不锈钢拉丝板加强筋,靠背高150mmH,脚通201不锈钢圆管,规格Φ38×1.2mm,配脚杯和ABS材料可调节子弹脚,横通201不锈钢圆管,规格Φ25×1.0mm;配PVC硬管S存水弯去水,弯头</p>	个	1300
25	箱式双星水槽 (配冷暖水龙头)		100/120/500/600*800	<p>台面及靠背1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,星盆斗 1.2mm304/2B不锈钢拉丝板,内径500*500*250mm,台面底部加1.0mm304/2B不锈钢拉丝板加强筋,靠背高150mmH,脚通201不锈钢圆管,规格Φ38×1.2mm,配脚杯和ABS材料可调节子弹脚,横通201不锈钢圆管,规格Φ25×1.0mm;配PVC硬管S存水弯去水,弯头配检查口,配不锈钢下水器带盖,配塑料伸缩管及下水孔堵头连接至排水口。</p>	个	2275



26	墩布池		400*350*420	陶瓷	个	580
27	滤油池 (单星水池用)		350*200*180	304不锈钢厚度1.0	个	600
28	滤油池 (双星水池用)		350*200*250		个	600
29	四层储物架		1000*500*1500	304不锈钢厚度1.2以上, 层板下加强筋, 厚度0.8, 304 φ 38 厚度1.2配全钢可调节脚	个	1650
30			1200*500*1500			1750
31			1500*500*1500			1950
32			1800*500*1500			2150
带电设备						
1	快餐车 (6格)		1500*850	304/2b不锈钢, 1mm厚, 配不锈钢售饭盘带盖, 层板下加强筋, 厚度0.8, 304 φ 38厚度1.2配全钢可调节脚	台	2450
2	保温蒸菜台		1200*690*800+500	304不锈钢厚度1.0, 配不锈钢售饭盘带盖, 层板下加强筋, 厚度0.8, 304 φ 38厚度1.2配全钢可调节脚	台	2275
3			1500*690*800+500			2600
4			1800*690*800+500			2925
5	双头电磁矮仔炉		1200*700*500+700	整体采用优质304不锈钢材质1.2mm厚度, 额定电压380V, 额定功率12KW*2, 机芯采用分层次散热结构, 机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱达到拒绝导电效果; 具有全中文显示故障代码功能, 档位对应功率显示。让操作更加直观; 采用频繁使用率高达10万次或以上寿命8档360度旋转无级变速档位火力调节, 烹饪更细致; 采用防水显示屏, 更智能化。配桶500*500 2个	台	10500
6	单头800大锅灶		1000*1100*1200	304不锈钢厚度1.2; 配锅, 配盖	台	7300
7	低温操作台		1500*800*800	304不锈钢整体发泡, 全钢铜管回弹门	台	3300
8			1800*800*800	304不锈钢整体发泡, 全钢铜管回弹门		3500


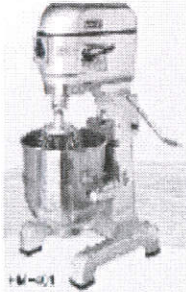

9	单门蒸箱		700*600	304不锈钢0.6mm厚/功率24KW/电压380V/整体发泡配盘6孔盘, 6平盘	台	3400
10	双门电汽两用快速蒸饭车		1050*700*1560	304不锈钢0.6mm厚/功率24KW/电压380V/整体发泡配盘12孔盘, 12平盘	台	7500
11	饼铛		600*600*800	304不锈钢, 6000W/380V	台	3150
12	单缸油水分离油炸炉		420*720*900+190	面板, 内胆304不锈钢1.5mm/其它304不锈钢1.0mm	台	5800
13	双缸油水分离油炸炉		1000*750*900+190	面板, 内胆304不锈钢1.5mm/其它304不锈钢1.0mm	台	7950
14	炸炉(油水分离)		650*650*800	单缸 380V, 炸鸡, 油水分离	台	7750
15	立式炸锅(单缸双筛)		400*800*930	立式炸锅	台	5950
16	煎饼炉		400*500*280	2.2KW/220V, 煎饼	台	850
17	电磁炉		350*280*60	含平底锅, 2200W大功率	台	580
18	主厨扒炉		550*350	220V/3KW, 炒饭	台	680
19	台式电烤红薯		650*520*685	2200W功率, 304不锈钢面板及烤蓝, 整机单次可以烤20斤以上, 带不锈钢保温抽屉	台	2350

20	立式电烤红薯		750*520*1295	2200W功率, 304不锈钢面板及烤蓝, 带不锈钢保温抽屉	台	7850
21	圆馒头机		220V/381V	MG65 ii, 不锈钢, 可触摸面板、带移动脚轮, 220V/381V	台	10500
22	醒发箱		500*700*1625	13盘2.6kw, 不锈钢内胆, 单开门, 温度范围: 30℃-85℃	台	2500
23	专用炒锅(凹面电炒炉)		345*410*134	直径40, 3500W功率, 304不锈钢机身, 内槽防水, 温控面板。	台	850
24	4开门立式冰柜		1200*700*1900	1、304不锈钢材质、有效容积860L.	台	4500
25	软冰淇淋机(台式)		515*695*710	1、不锈钢材质、额定功率800L, 冷冻量20-28L.	台	9150
26	二炒一温炒灶		2000*1100*800+450	整体采用优质304不锈钢材质1.2mm厚度, 额定电压380V, 额定功率12KW*2, 尺寸为2000*1100*1250。面板采用一体成型防水无缝型面板, 结构强度需满足日常操作, 并满足外形美观、大方和易清洁。线盘需采用双环线圈盘, 火力均匀, 并易于拆卸、更换和维修。灶具需配具备防干烧、线盘高温保护功能。炉角可调节。档位可调, 温度控制精准。	台	12300
27	拌馅机			生产能力: 一次最大拌馅量60L。1.5KW/220V/380V; 机身采用不锈钢201, 厚度1.0。机身架采用镀锌国标40角铁, 厚度3.5, 纯铜电机。	台	5800
28	揉压面机			1.5KW/220V/380V。机身采用不锈钢201, 厚度1.0。机身架采用镀锌国标40角铁, 厚度3.5, 纯铜电机。	台	4800

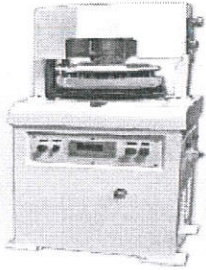
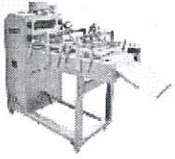
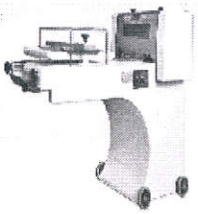
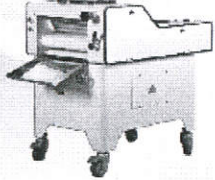
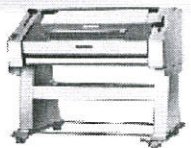
29	和面机		50KG	2.2KW/380V; 全钢机身。机身采用不锈钢201, 厚度1.0。机身架采用镀锌国标40角铁, 厚度3.5, 纯铜电机。生产能力: 8分钟一次和面量50KG。	台	7350
30	和面机		25KG	1.5KW/380V; 全钢机身。机身采用不锈钢201, 厚度1.0。机身架采用镀锌国标40角铁, 厚度3.5, 纯铜电机。一次和面量25KG	台	5800
31	和面机		10KG	1.1KW/380V; 全钢机身。机身采用不锈钢201, 厚度1.0。机身架采用镀锌国标40角铁, 厚度3.5, 纯铜电机。一次和面量10KG	台	2800
32	压面机			1.5KW/220V/380V; 全钢机身。机身采用不锈钢201, 厚度1.0。机身架采用镀锌国标40角铁, 厚度3.5, 纯铜电机。生产能力: 60kg/h	台	5600
33	9头麻辣烫炉		700*780*800	建议品牌: 涅万纳GC-ZM9立式, 12KW, 380V	台	4800
34	真空包装机			20L不锈钢机身, 20*25的袋子可以一次4个, 最大袋子能用40*45, 可以包装最长40cm的实物, 功率220V/1500W	台	5800
35	烤鸭炉		85型	四维透明, 380V/12KW	台	4500
36	电磁一炒一温灶		12KW	整体采用优质304不锈钢材质1.2mm厚度, 额定电压380V, 额定功率12KW, 尺寸为1000*1100*1250。面板采用一体成型防水无缝型面板, 结构强度需满足日常操作, 并满足外形美观、大方和易清洁。线盘需采用双环线圈盘, 火力均匀, 并易于拆卸、更换和维修。灶具需配备防干烧、线盘高温保护功能。炉角可调节。档位可调, 温度控制精准。	台	5300
37	电热三门海鲜蒸柜		1000*1000*1900	蒸柜箱体选用优质304不锈钢板制造, 1.2mm厚度, 水箱全部采用优质 $\delta = 1.5\text{mm}$ 不锈钢, 无燥声操作方便, 加热时间快, 蒸汽上汽(常温水)4分钟易维护保养。	台	12500

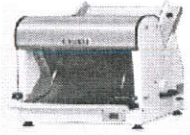

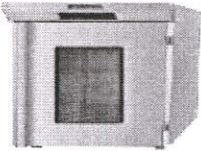
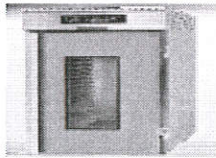
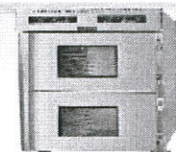
38	电磁单头矮汤炉		650*700*1200	<p>整体采用优质304不锈钢材质1.2mm厚度，额定电压380V，额定功率12KW，机芯采用分层次散热结构，机芯外壳采用黑色汽车烤漆金属机箱达到拒绝导电效果；具有全中文显示故障代码功能，档位对应功率显示。让操作更加直观；采用频繁使用率高达10万次或以上寿命8档360度旋转无级变速档位火力调节，烹饪更细致；采用防水显示屏，更智能化。</p>	台	5800
----	---------	---	--------------	---	---	------

面包房带电设备

序号	名称	图例(参考)	规格参数	材质及工艺	单位	含税单价
1	打蛋机		1. 搅拌速度(公转) 41/90/518 转/分钟 2. 搅拌速度(自转) 131/288/518转/分钟 3. 电压/功率:380V/ 0.38KW 4. 外形尺寸: 520*530*830MM 5. 规格: 20L (桶容 积) 6. 重量: 83KG 7. 标配: 钩/球/拍	1、好麦同类品牌，纯铜电机铸铁烤漆；搅拌器在料桶内作行星运动，从而使拌料充分混和。具有工作平稳、多功能、操作方便、效率高等特点。2、需配备打蛋球、搅拌钩、打蛋扇各一件。桶及打蛋球采用高级不锈钢材料制成，经久耐用。搅拌钩、打蛋扇采用铝合金制成，重量轻、结构坚固。3、产品配备的搅拌桶，结构合理，无漏水和积压物残留。4、产品广泛适用于糖果厂、面包房、食品厂。	台	6400
2	打蛋机		1. 搅拌速度(公转) 40/80/156 转/分钟 2. 搅拌速度(自转) 120/240/460转/分钟 3. 电压/功率:380V/ 1.13KW 4. 外形尺寸: 620*640*1070MM 5. 规格: 40L (桶容 积) 6. 重量: 83KG 7. 标配: 钩/球/拍		台	10200
3	鲜奶机		1、容量: 7L 、电压: 220V 、功率: 0.12kw	2 3 纯铜电机铸铁烤漆，搅拌缸304不锈钢，好麦同类品牌	台	2800

4	和面机		<p>1、容量：面粉：15kg/面团25kg 、电压/功率：380v/2.2kw 、搅拌转速/分钟：140/270 、外形尺寸：550*860*1070</p>	<p>1. 好麦同类品牌，机身铸铁烤漆，搅拌缸304不锈钢，顶盖ABS；采用螺旋式设计吸水量大，面筋性好，2. 微电脑控制系统，操作简单方便，控制时间精准，3. 带安全防护罩，可放心使用，4. 设有正转、反转，快速、慢速，可根据产品配方随意转换5. 可以加装变频器做220伏电压</p>	台	16950
5	电动分块机		<p>1、分割范围：30-100g 、功率：0.2kw 电压：220V/380v 4、粒：36PCS 5. 外形尺寸：540*420*1280MM</p>	<p>1. 好麦同类品牌，可将大面团分成等量小块（36块/30块）的自动/手动分块机，刀片304不锈钢，刀座铸铁，操作简单，使用方便，分块重量准确，可节约大量劳动力，缩短工作时间。 2. 一次可分36块，每小块重量可由30克至120克，具体数字可参照等量分块表。在每次重量不超过100克的情况下，按36小块进行计算以确定大面团的重量。 3. 在机器底面安有四个方向轮可以在平坦地面任意移动，方向轮可以锁死以固定机器。（动分块机不可移动，一般为固定式）</p>	台	11600
6	半自动分割滚圆机		<p>1. 分割范围：30-100g 2. 功率：0.75KW 3. 电压380V 4. 粒：30 5. 外形尺寸：680*730*2050mm</p>		台	28500

7	全自动分割滚圆机		外型尺寸： 800*600*1600mm 电 压：380V 功 率：1.1KW 分割 数量：30粒/次分割范 围：30~100g/粒 重量：560KG 标配：3个塑胶盘	用途：滚圆机，可将面团平均分割及搓圆。分割搓圆后，小面团重量一致，组织密实。 1、能平均分割面团；机身铸铁烤漆，刀框铸铁，刀片不锈钢，分割盘ABS 2、能很好的将面团滚圆起来； 3、机件浸泡在润滑油中有良好的润滑性；4、能简易的打机头两边或其中一边的插销，使机头翻开容易，让刀盘清洁十分方便；5、能轻易的调整，供重量不同的面团使用； 6、分割的重量均匀，搓圆的时间相等，使时间对面团发酵变化减至最少。7、节省时间，5-8秒即可完成30个面团的分割滚圆，每小时即可完成6000-7000个。	台	71200
8	条形面包成型机		电压：380V/1.5kw	好麦同类品牌，通过上下压轮将面团充分拉长、排气后再卷成圆柱状的一款设备，浸油式设计，不易磨损，压轴硬珅处理，不粘面，速度快，充分排气。铸铁烤漆，跟食品接触处均符合食品级要求，纯铜电机	台	79500
9	整形机		外型尺寸： 680*1680*1135mm 电 压：380V 功 率：0.75KW 产 能：2000个/小时面团 范围：50~600g/粒 形宽度度：380mm 滚 轮间距调节范围：1~ 15mm 重 量：200KG 生 产力：50~600G	好麦同类品牌，铸铁烤漆，跟食品接触处均符合食品级要求，纯铜电机	台	14300
10	迷你整形机		1、容量：30-350g 2 、电压：380v 3 、功率：0.4kw 4、产能：1800个/小时	好麦同类品牌，机身、机壁铸铁烤漆	台	18720
11	法棍整形机		外型尺寸： 1100*765*1650mm 电 压：380V 功 率：0.375KW 产 能：2500个/小时面团 范围：50~900g/粒 整形宽度：780mm 重 量：250KG 注： ABS边板	好麦同类品牌，机身、机壁铸铁烤漆	台	43200



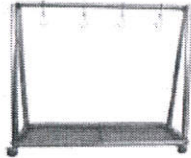
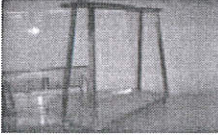
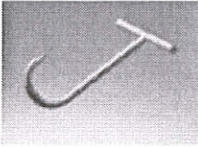
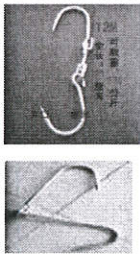


12	吐司切片机		1、电压：220v 2、功率：0.2kw 3、切片厚度：12mm。 切片厚度可设定。	好麦同类品牌，刀片合金钢 接面包板不锈钢	台	4950
13	落地式酥皮机		1、电压：380v 2、功率：0.75kw 3 、输送带长度 630*2400 4 、面团厚度调节范 围：1-35 5 、外型尺寸： 2950*1100*1180 6 、折起尺寸： 700*1100*1760	1. 好麦同类品牌，采用进口配件，上下两个压轮经过硬铬处理，不沾面不易划伤。铸铁烤漆，跟食品接触处均符合食品级要求 2. 浸油式设计，噪音低，不易磨损 3. 可折叠式设计，易于移动，便于运输，不用时收起，节省空间。4. 安全网自带微控开关，避免操作者肢受伤，并带有急停开关，防止发生意外机器不能停止。5. 高效，节能，适用于饼店，食品工厂，大型连锁企业，商场，超市等。	台	21470
14	落地式酥皮机		1、电压：380v 2 、功率：0.56kw 3、 输送带长度500*2000 4、面团厚度调节范 围：1-35 5、外型尺寸： 2550*880*1180 6 、折起尺寸： 700*880*1560		台	18760
15	醒发箱		1、喷雾式 2 、容量：20盘 3、电压：220v 4、功率：2kw 5. 外形尺寸： 520*800*2000mm	1. 好麦同类品牌，喷雾式结构，在机器开始工作后极短时间内产生蒸汽，2. 全部为双层304不锈钢制作，PU保温层，外部430，完全符合卫生标准，3. 全自动触摸式控制，使温度、湿度精准，有时间控制、报警模式，4. 热风循环结构，使醒发的面包均匀一致，5. 大玻璃门可随时观察醒发情况	台	10900
16	醒发箱		1、喷雾式 2 、容量：40盘 3 、电压：220v 4、 功率：2kw 5. 外形尺寸： 730*1120*2000mm		台	12400
17	冷藏醒发箱		1、温度：0-40℃ 2 、容量：18盘 3、 电压：220v 4、 功率：2.5kw		台	24000
18	冷藏醒发箱		1、温度：0-40℃ 2 、容量：36盘 3、 电压：220v 4、功 率：3.4kw		台	37500
19	冷藏冷冻醒发箱		1、温度：0-40℃or - 15-40℃ 2、 容量：36盘 3、 电压：220v 4、功 率：3.75kw		台	37500

20	电烤箱		1、层数：3层，每层平行放置2盘。放盘尺寸：400*600 2、电压：380v 3、功率：16.5kw 4、外形尺寸：1340*1020*1830 5、电脑控制面板，玻璃门；选配石板、蒸汽		台	21470	
21	电烤炉		1、层数：3层，每层平行放置3盘。放盘尺寸：400*600 2、电压：380v 3、功率：24kw 4、外形尺寸：1770*1020*1830 5、电脑控制面板，玻		台	25600	
22			1、层数：3层，每层放置4盘。放盘尺寸：400*600mm 2、电压：380v 3、功率：27kw 4、外形尺寸：1770*1190*1830mm 5、电脑控制面板，玻璃门；		台	31500	
23	日式层炉		1、层数：3层，每层平行放置2盘。放盘尺寸：400*600 2、电压：380v 3、功率：每层功率5.1kw 4、外形尺寸：1330*1150*1800mm		<p>1. 微电脑数字控制系统，温度精准±1度，进口电子元件，控制精准耐用，2. 加厚保温层，更加密封节能环保，烤箱内部采用食品级镀铝板材，外箱镀铝锌版，正面面板处430导热均匀，烘焙食品安全好用，3. 双层钢化玻璃，视线好便于观察烘焙情况，4. 磨砂拉手，不传热，无高温，不烫手，5. 外观全不锈钢，好麦同类品牌，适用于商场、超市、现烤门店以及星级酒店等高端场所</p>	台	53000
24			1、层数：3层，每层平行放置3盘。放盘尺寸：400*600 2、电压：380v 3、功率：每层功率7kw 4、外形尺寸：1730*1150*1800mm可选配蒸汽石板			台	62000
25			1、层数：3层，每层放置4盘。放盘尺寸：400*600mm 2、电压：380v 3、功率：每层功率8kw 4、外形尺寸：1730*1350*1800mm 5、触摸控制面板选配内置蒸汽石板	台		73000	

26	热风炉		1、容量：5盘 、电压：380v 功率：9kw 台车架	2 3、 4、配	1.好麦同类品牌，热风炉自带喷雾装置，无需另加。内箱430，外箱镀铝锌板2.可供烘烤各类西点、点心、饼干、面包、泡芙、蛋挞等。3.现烤店专属利器，节省空间，一机多用。4.热风炉层架可或附醒发箱，可放烤盘等。	台	16400
27	热风炉		1、容量：10盘 、电压：380v 功率：18kw 配台车架	2 3、 4、		台	31500
28	单层单盘电烤炉		外型尺寸： 1000*660*480mm 规格：一层一盘 横放 电压：220V 输入功率：2.8KW 烤盘尺寸：400*600mm	输	1.微电脑数字控制系统，温度精准+-1度，进口电子元件，控制精准耐用，2.加厚保温层，更加密封节能环保，烤箱内部采用食品级镀铝板材，外箱镀铝锌板，正面板处430，导热均匀。3.双层钢化玻璃，视线好便于观察烘焙情况，4.磨砂拉手，不传热，无高温，不烫手，5.外观全不锈钢，好麦同类品牌，适用于商场、超市、现烤门店以及星级酒店等高端场所	台	6350
29	单层单盘电烤炉		外型尺寸： 1000*660*480mm 规格：一层一盘 横放 电压：220V 输入功率：2.8KW 烤盘尺寸：400*600mm			台	5500
30	插盘式风冷冰柜		1、容量：36盘，制冷方式为风冷。 、电压：220v 、功率：1.5kw 、冷藏温度：+1℃- +5℃，冷冻温度：-22℃- -18℃	2 3 4、	好麦同类品牌，风冷式，可定制双温（上冷冻下冷藏）外部430 内部304不锈钢；建议同品质进口思科普压缩机，360°风冷循环系统，电脑温度控制系统。	台	19500
31	插盘式风冷冰柜		1、容量：24盘，制冷方式为风冷。 、电压：220v 功率：1.5kw 、冷藏温度：+1℃- +5℃，冷冻温度：-22℃- -18℃	2、 3、 4		台	14680
32	履带式披萨炉		1、传送带大小：18英寸。2、配烤箱底座 、电源：220v， 50Hz/60Hz4、温度： 100-280℃	3	好麦同类品牌，内箱食品接触部分304，不接触部分430，外箱430	台	39500

33	披萨烤炉		1、2层4盘，烤盘尺寸：400*600 2、全不锈钢1.5厚度，内胆满焊，底板为石板。3、电源：220v，10.8kw（三项）4、温度：100-281℃	1. 温度最高400度。 2. 披萨专用火山石板，内箱430，外箱430，食品接触部分食品级的石板 3. 微电脑数字控制系统，温度精准+-1度，进口电子元件，控制精准耐用， 4. 加厚保温层，更加密封节能环保，烤箱内部采用食品级镀铝板材，导热均匀 5. 双层钢化玻璃，视线好便于观察烘焙情况，4. 磨砂拉手，不传热，无高温，不烫手， 6. 外观全不锈钢，好麦同类品牌，适用于商场、超市、现烤门店以及星级酒店等高端场所	台	21500
34	巧克力刮花机		1、电压：220v/120w 2、刮花厚度可调、花型不少于3种。	好麦同类品牌，外型尺寸：400*400*660mm机身430，刀片不锈钢304电压：220V 功率：0.12KW 重量：21Kg炉膛尺寸：420*620mm 巧克力尺寸：25*215*340mm 备注：一只烤盘 竖放	台	4950
35	蛋糕切块机		1、电压：220v/1.5kw 2、可切长形、方形、三角形	好麦同类品牌，机身铁材质焊接，顶盖不锈钢，刀架+托盘铝材质	台	85000
36	冷冻饼干切割机		1、电压：220v/300w 2、可切长形、方形、三角形 3、生产能力：55回/分 4、切割厚度：1-20mm 5、切割宽度：300mm 6、切割高度：0.86mm	好麦同类品牌	台	23000
37	扎花机		1、扎口速度：30pcs-40pcs/分钟 2、扎袋可达290mm宽。	好麦同类品牌，机身/支撑架不锈钢304，研磨棒不锈钢304	台	25000
38	油炸锅		电压：220v，功率3kw	注：好麦同类品牌，配炸篮1个，内箱304钢	台	5600

39	热风旋转炉		1. 容量: 16/32盘 2. 燃料: 电、油、气 可选	好麦同类品牌, 双层钢化玻璃, 磨砂拉手、不传热、无高温、不烫手, 外观全不锈钢	台	64000
40	铝合金亚克力全封闭台车		1、628*486*1700mm 2、18盘, 三面全封闭, 一面为侧开 3、亚克力厚度为2.5mm		个	2980
41	铝合金台车		18盘, 603*471*1695mm		个	1640
42	敞开式蛋糕冷藏柜		1500*1200	敞口、冷藏; 压缩机使用品牌加西贝拉、白雪等。1.5米以上配2个压缩机	台	13200
			1800*1200			14500
			2000*1200			15400
鲜肉设备						
1	冷冻柜		2000*1000*850	一体机冷柜(带3个筐)带价签条; 建议使用同类压缩机品牌加西贝拉、白雪等。	台	4500
2	不锈钢操作台		1500*600*800	304不锈钢厚1.2mm, 标配25mm高轻度尼龙板; 承重为1.5mm不锈钢38方管, 橡胶减震角。焊接工艺要求全部满焊	个	1300
3			1500*800*800			1430
4			1800*600*800			1430
5			1800*800*800			1560
6	不锈钢操作台		1500*600*800	304不锈钢厚1.2mm, 标配25mm高轻度尼龙板; 承重为1.5mm不锈钢38方管, 橡胶减震角。右边带刀架。焊接工艺要求全部满焊	个	1495
7			1500*800*800			1625
8			1800*600*800			1625
9			1800*800*800			1755
10	鲜肉砧板分割工作台		1200*600*800	304B不锈钢拉丝板, 台面厚1.2mm, 立柱壁厚1.2mm; 台面加30mm厚的PE白色切割面/腿50*50*1.2mm不锈钢管/带刀架。焊接工艺要求全部满焊	个	1235
11			1200*800*800			1300
12			1500*600*800			1495
13			1500*800*800			1560
14			1800*600*800			1755
15			1800*800*800			1820
16	靠背操作台		1000*600*800	304B不锈钢拉丝板, 台面厚1.2mm台面底部加装不锈钢板, 下层板厚度1.0mm为排挡, 立柱壁厚1.2mm, 焊接工艺要求全部满焊	个	1144
17			1200*600*800			1209
18			1500*600*800			1378
19			1200*800*800	工作台面1.2mm304/2B不锈钢		2210

20	靠背操作台 (箱体)		1500*800*800	拉丝板, 加强筋加固 1.0mm304/2B不锈钢板, 靠背高150mm, 内层板、柜身围板、移门板、底层板均为1.0mm304/2B不锈钢拉丝板, 加加强筋加固1.0mm304/2B不锈钢板	个	2535
21			1800*800*800			2860
22	剁骨台		600*600*800	304不锈钢/主体50*1.2mm不锈钢圆管/配40mm厚减震脚垫/横梁50*25*1.2不锈钢方管/100mm厚聚酯板/配刀架/配撕裂袋架/围挡高350mm全部包边, 焊接工艺要求全部满焊	个	1560
23	吊肉架 (单)		150*550*1650	挂架横梁为Ø38不锈钢202圆管, 厚度5mm; 支架为Ø51不锈钢201圆管, 厚度2mm; 底座为60X30不锈钢201方管, 厚度2mm; 带防滑杆接水盘, 高承重万向尼龙轮。焊接工艺要求全部满焊	个	1365
24	吊肉架 (双)		1600*700*1900	304不锈钢/主体50*50*2厚不锈钢方管/节油盘1.0厚磨砂不锈钢板/脚轮5#脚轮/配钩子10个/双横梁304不锈钢圆管5个厚, 高承重万向尼龙轮。焊接工艺要求全部满焊	个	1690
25			1800*700*1900			1950
26	肉钩		160*10	不锈钢	个	63
27	挂肉钩			不锈钢	个	63
28	单杆塑料袋架		Ø300*1100	通体不锈钢, 底座内有压载物。	个	2900
29	双杆塑料袋架			通体不锈钢, 底座内有压载物。	个	300

30	不锈钢 盘子		300*800*50mm	304不锈钢, 盘子深50MM (配 内机岛柜使用 一台分4个 共 计16个 8个带孔 8个不带孔	个	198
31	称台		600*600	带储存柜; 配可拆卸式卷轴支 架; 台面下有抽屉, 有1个折 页门, 配锁; 配可拆卸撕裂带 卷轴支架; 可拆卸式封口机 底座; 台面、箱体底部打孔, 用于电子秤电源线的串入。	个	1200
32	打包机		52.5*48.2*22cm	HW-450保鲜膜包装机	个	510
33	磨刀杠		8寸	高碳钢	个	65
34	磨刀石 粗		220*70*45	碳化硅	个	40
35	磨刀石 细		20*5*2.5cm	油石	个	40
36	普通菜 刀		701	铬钢制造	个	145
37	剔骨刀		502屠宰刀	铬钢制造	个	58
38	剁肉大 刀		刃长18.8cm	400系列不锈钢	个	195
39	小卷帘 膜支架			400高	个	100

40	生肉周转盒		600*400*220	全新料PE 塑料		65
41	羊肉串穿串机		长880*宽510高360	食品级PE材料具有无毒无味		6780
42	小型台式锯骨机		695*503*1015	冻货类，骨类，无骨可以切割，有骨也可以切割；全不锈钢钣金焊接工艺成型，表面喷玻璃珠；永不生锈，表面无残留；锯条全程防护，并有防砸手和防滑手功能，采用自动张紧装置，保持锯条张紧力稳定。	台	6850
43	立式绞馅机		745*330*890	厚地MGB-32 3.75KW/380V	台	14500
44	台式绞馅机		640*340*395	厚地MN-22S 1.1KW/380V其中1个出馅的篦子要最细的	台	5380
45	冻肉立式切片机		1050*720*1400	厚地sfs-350g 1.5KW/380V	台	14300
<p>备注：1、产品清单详见第五章货物要求和技术规范、标准。 2、报价应包括物资本身费用+备品备件费（如有）+各种税费+相关费用（运输配送门店、包装、装卸费、安装费、保险费）+伴随服务费（验收、维修等的售后服务）等的一切费用的价格。 3、报价时需充分考虑不可抗力风险因素，如遇国家政策性要求不再允许继续使用的，造成的库存及损失由厂家自行承担。 4、投标单位需另附EXCL表格的所有单品的投标报价表，并单独储存在一个U盘中，开标当天与投标文件一起递交。开标当日手持一份EXCL表格打印的所有单品的投标报价表，并逐页盖章。 5、所有项目单品报价均为机打不允许手填，未按要求填写按无效投标处理。</p>						
合计	<p>大写：壹佰肆拾捌万玖仟玖佰叁拾贰元整 小写：¥1489932.00元</p>					
<p style="text-align: right;">投标人：河北福腾宝餐饮设备有限公司（单位公章） 法定代表人（单位负责人）或其委托代理人：_____（签字）</p>						