



工程预算报告书

工程编号：安华预编[2021]08号【14号楼2层厨房设备】

工程名称：深汕数字科创产业园项目-14号楼2层厨房设备

委托单位：汕头市东海岸投资建设有限公司

咨询单位：福建安华发展有限公司

编制时间： 年 月 日



深汕数字科创产业园项目-14号楼2层厨房设备

工程造价[招标控制价]报告书

招标控制价(小写):¥1129970.00元
(大写) 壹佰壹拾贰万玖仟玖佰柒拾元整

建设单位: 汕头市东海岸投资建设有限
公司

咨询单位: 福建安华发展有限公司



法定代表人
或其授权人: _____

法定代表人
或其授权人: _____
(签字或盖章)



证书编号: 甲201435002657 编制日期: 年 月 日 复核日期: 年 月 日

项目组联系方式	联系人/电话	
	联系地址	
咨询单位地址: 福建省漳州龙文区迎宾大道 226号鸿达嘉园503、505、506室 联系电话: 0596-2159599 邮政编码 363000 E-mail: fjah_fj@163.com		

编制说明

受汕头市东海岸投资建设有限公司的委托，我司对《深汕数字科创产业园项目-14号楼2层厨房设备》进行预算编制，现就编制情况说明如下：

一、工作内容

14号楼2层厨房功能的部分图纸进行二次深化，包括厨房设备、厨房用品、餐厅用品、厨房排烟、厨房送风等等。

二、编制依据

- 1、根据深汕数字科创产业园二层厨房设备机电配套图等深化图纸；
- 2、根据二层厨房设备设计方案；
- 3、其他相关资料。

三、编制结果

本次预算金额为 1129970.00 元。



预算汇总表

工程名称:深汕数字科创产业园项目-14号楼2层厨房设备

序号	名称	可用额度	备注
1	厨房设备	535008.00	
2	厨房用品	60363.00	
3	餐厅用品	310220.00	
4	厨房排烟	189294.00	
5	厨房送风	35085.00	
合计		1129970.00	

备注:

- 1、本预算价格不含设备的水电、土建、竹架部分。
- 2、电源、水源引至设备指定位置。
- 3、预算价格含设备的运输费、安装费、调试费、售后服务及税金。
- 4、除了易损件外，所有设备保修期均为3年。



餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AA-更衣室						
AA01	1	风幕机	1500*300mmH	1. 风量: 2150m ³ /h 2. 风速: 10.5m/s 3. 功率: 200w/220v	1583.00	1583.00
AA02	1	灭蝇灯(粘捕式)	500*220*340mmH	1. 双面粘捕, 效率更高 2. 无声诱捕 3. 粘蝇纸开封后能使用两周左右 4. 诱虫光源优质耐用, 效果显著 5. 整机结构结实耐用, 能抵御厨房油烟高 6. 温腐蚀额定电压: 220V~额定功率: 55W	585.00	585.00
AA03	1	挂墙洗手星	500*450*260mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1369.00	1369.00
*	1	感应单温水龙头		材料: 1. 精铜制作, 感应出水	240.00	240.00
*	1	皂液及纸巾分配器		1. 纸巾抽取盒及皂液盒	84.00	84.00
AA04	2	更衣柜	900*400*1800mmH	材料: 1. 台面用1.2mm, 层、侧板用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用Φ51不锈钢管. 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	5436.00	10872.00
AB-仓库					0.00	0.00
AB01	1	灭蝇灯(粘捕式)	500*220*340mmH	1、双面粘捕, 效率更高 2、无声诱捕 3、粘蝇纸开封后能使用两周左右 4、诱虫光源优质耐用, 效果显著 5、整机结构结实耐用, 能抵御厨房油烟高 6、温腐蚀额定电压: 220V~额定功率: 55W	585.00	585.00
AB02	1	不锈钢四层层架	1450*500*1800mmH	材料: 1. 主架用1.2mmΦ51 304#磨砂贴膜不锈钢管制成, 层板用1.0mm 25*13, 边框1.0mm 38*25 304#磨砂贴膜不锈钢管折叠而成 工艺: 1. 架体、架身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	2175.00	2175.00
AB03	2	不锈钢四层层架	1400*500*1800mmH	材料: 1. 主架用1.2mmΦ51 304#磨砂贴膜不锈钢管制成, 层板用1.0mm 25*13, 边框1.0mm 38*25 304#磨砂贴膜不锈钢管折叠而成 工艺: 1. 架体、架身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1974.00	3948.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AB04	1	重力层架(条格顶面)	1200*530*300mmH	材料: 1. 主架用1.2mm ϕ 51 304#磨砂贴膜不锈钢管制成, 层板用1.0mm 25*13, 边框1.0mm 38*25 304#磨砂贴膜不锈钢管折叠而成	792.00	792.00
AC-粗加工区					0.00	0.00
AC01	1	四门高身高温雪柜(非GN)	1220*730*1930mmH	1. 温度范围: $-5^{\circ}\text{C}\sim+10^{\circ}\text{C}$ 2. 功率: 0.54KW/220V 3. 容量: 840L	7402.00	7402.00
AC02	1	双门高身低温雪柜(非GN)	630*730*1930mmH	1. 温度范围: $-15^{\circ}\text{C}\sim-6^{\circ}\text{C}$ 2. 功率: 0.44KW/220V 3. 容量: 389L	6237.00	6237.00
AC03	1	不锈钢四层层架	1050*500*1800mmH	材料: 1. 主架用1.2mm ϕ 51 304#磨砂贴膜不锈钢管制成, 层板用1.0mm 25*13, 边框1.0mm 38*25 304#磨砂贴膜不锈钢管折叠而成 工艺: 1. 架体、架身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1575.00	1575.00
AC04	1	靠墙三星盆工作台	1800*760*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用 ϕ 51不锈钢管。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	3876.00	3876.00
*	3	摇摆双温水龙头		材料: 1. 不锈钢	161.00	483.00
AC05	1	靠墙工作台	600*760*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 台架用 ϕ 51不锈钢管。配 ϕ 51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	1084.00	1084.00
AC06	1	垃圾桶连盖及活动底座(75L)	500*500*788mm	1. 全塑胶制品 2. 容积: 75.7 升 3. 盖、桶及车为组合式	269.00	269.00
AC07	1	靠墙四星盆工作台	1250*760*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用 ϕ 51不锈钢管。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	2550.00	2550.00
*	2	摇摆双温水龙头		材料: 1. 不锈钢	161.00	322.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AC08	2	吊天花双层板	1500*350mmH	材料: 1. 采用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1084.00	2168.00
AC11	1	储水式电热水器 (80升)	992*473*473mmH	1. 容量: 80L 2. 功率: 2kw/220v	1243.00	1243.00
AC12	1	挂墙洗手星	500*500*260mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1410.00	1410.00
*	1	感应单温水龙头		材料: 1. 精铜制作, 感应出水	240.00	240.00
*	1	皂液及纸巾分配器		1. 纸巾抽取盒及皂液盒	84.00	84.00
AC13	1	挂墙洗地龙头		材料: 1. 黄铜、钢材/塑料 25米	2015.00	2015.00
AC14	2	工作台连下一层板	1200*800*850mmH	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 台架用φ51不锈钢管. 配φ51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	2072.00	4144.00
AC15	2	吊天花双层板	1200*350mmH	材料: 1. 采用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	946.00	1892.00
AC16	1	工作台式砧板刀具消毒柜	1000*760*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 台架用φ51不锈钢管. 配φ51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	1760.00	1760.00
AD-面点加工间					0.00	0.00
AD01	1	灭蝇灯(粘捕式)	500*220*340mmH	1、双面粘捕, 效率更高 2、无声诱捕 3、粘蝇纸开封后能使用两周左右 4、诱虫光源优质耐用, 效果显著 5、整机结构结实耐用, 能抵御厨房油烟高 6、温腐蚀额定电压: 220V~额定功率: 55W	585.00	585.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AD02	1	双门高身中温雪柜(非GN)	630*730*1930mmH	1. 温度范围: -5℃~10℃ 2. 功率: 0.32KW/220V 3. 容量: 389L	4986.00	4986.00
AD03	1	靠墙单星盆连垃圾桶柜	700*760*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用φ51不锈钢管。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	2371.00	2371.00
*	1	摇摆单温水龙头		材料: 1. 不锈钢	118.00	118.00
AD04	1	挂墙洗地龙头		材料: 1. 黄铜、钢材/塑料 25米	2015.00	2015.00
AD05	1	靠墙不锈钢案板工作台	1500*760*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 台架用φ51不锈钢管. 配φ51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	2776.00	2776.00
AD06	2	活动面粉车	410*750*745mmH	材料: 1. 采用SUS304不锈钢板制作, 板厚1.2mm; 立柱采用25*25*1.0mm的不锈钢方管制作; 配四个载重万向轮, 其中两个带刹	3148.00	6296.00
AD07	1	挂墙趟门储物柜	1800*350*700mmH	材料: 1. 台面用1.2mm, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺;	3368.00	3368.00
AD08	1	高身饼盆车	510*660*1700mmH	材料: 1. 采用SUS304不锈钢板制作, 板厚1.0mm; 立柱采用25*25*1.0mm的不锈钢方管制作; 配四个载重万向轮, 其中两个带刹	1628.00	1628.00
AD11	1	双速和面机	490*860*920mmH	1. 搅拌转速: 220-120r/min 2. 料桶转速: 19-11r/min 3. 容量: 40L 4. 和面量: 17kg 5. 功率: 1.8kw/380v	5973.00	5973.00
AD12	1	中式面点压面机	600*750*1120mmH	压面滚筒长度: 300mm 压面滚筒转速: 125转/分 可调厚度: 1-18mm 功率: 1.5kw/220v	6160.00	6160.00
AD13	1	挂墙可调式双层板	1300*350mmH	材料: 1. 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺;	942.00	942.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AD14	1	挂墙洗手星	500*400*260mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1344.00	1344.00
*	1	感应单温水龙头		材料: 1. 精铜制作, 感应出水	240.00	240.00
*	1	皂液及纸巾分配器		1. 纸巾抽取盒及皂液盒	84.00	84.00
AE-烘烤间					0.00	0.00
AE01	1	电热三层烤箱(6盘)	1325*1100*1790mmH	<ul style="list-style-type: none"> • 三层六盘 • 层数: 3 • 每层烤盘数量: 2 • 烤盘尺寸: 400*600 • 烤盘放置方式: 竖放 • 温度范围: 0-400℃ • 外表面板材: 前面不锈钢 其他面镀铝锌板 1. 上置排油烟排气系统, 使烘焙更轻松 2. 进口电子原件, 更精确, 更耐用 3. 炉内食品级镀铝板材, 烘烤放心食用	28414.00	28414.00
AE02	1	挂墙油网烟罩	1500*1300*550mmH	材料: 1. 整体烟罩用不锈钢板材, 厚1.2mm; 2. 隔油网用不锈钢板材, 厚0.8mm; 3. 支撑衬筋用不锈钢板材; 4. 油杯用不锈钢板材制作。 工艺: 1. 罩身各层板及支架焊接平滑; 2. 人的肢体所能接触处全部回边、倒钝、无锐边、毛刺; 3. 烟罩下配可活动油杯, 以便油渣满时移出清除; 4. 隔油网装卸方便, 清洗容易。	11200.00	11200.00
AE03	1	靠墙工作台连下一层板	1700*400*850mmH/100	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 架梁用φ51不锈钢管. 配φ51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	2906.00	2906.00
AE04	1	上下玻璃趟门传菜窗	800*400*500mmH	材料: 1. 整体用不锈钢板材, 厚1.0mm; 配5mm钢化玻璃。	4844.00	4844.00
AF-烹调间					0.00	0.00
AF01	1	电磁双头平头煲汤炉	1300*750*500mmH	1. 微晶平板: Φ428mm 2. 304不锈钢外壳厚: 侧板1.2mm, 面板1.5mm 3. 功率: 15kw/380v*2. 复底汤锅两个 4. 全不锈钢精工细致人性化设计, 高档耐用, 易清洗 5. 采用电磁感应原理对炊具进行加热, 升温快提高效率 6. IGBT高性能模块, 性能稳定, 寿命更长 7. 散热快, 电器原件与风道完全隔离, 避免油烟侵蚀电路 8. 火力强劲, 加热均匀, 加热盲区小, 线盘使用寿命长 9. 节能低耗, 高效环保	19137.00	19137.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AF02	1	双门双控24盘蒸饭柜	1000*800*1550mmH	材料: 1. 炉身、前、侧用不锈钢板发泡成形, 配:蒸饭盘24个, 高性能不锈钢发热管12kw/380v×2套, 自动进水装置1套. 2. 密封式硅胶门封, 蒸汽循环加热, 受热均匀。	6813.00	6813.00
AF03	1	补台	500*420*850mmH	材料: 1. 台面用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用φ51不锈钢管。	728.00	728.00
AF04	1	挂墙油网烟罩连新风分离器	2950*1550*550mmH	材料: 1. 整体烟罩用不锈钢板材, 厚1.2mm; 2. 隔油网用不锈钢板材, 厚0.8mm; 3. 支撑衬筋用不锈钢板材; 4. 油杯用不锈钢板材制作。 工艺: 1. 罩身各层板及支架焊接平滑; 2. 人的肢体所能接触处全部回边、倒钝、无锐边、毛刺; 3. 配置新风分离器。	21944.00	21944.00
AF05	1	中式炉拼台连下一层板	400*1100*800mmH	材料:台面用1.2mm, 层、侧板用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用φ51不锈钢管。	1289.00	1289.00
AF06	1	电磁双头大炒炉-800	2000*1100*800mmH	材料: 1. 炉身用1.5mm, 前、侧板用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 2. 配:25kw/380v电磁灶2套, 自动摇摆龙头2套. 3. 全不锈钢精工细致人性化设计, 高档耐用, 易清洗 4. 采用电磁感应原理对炊具进行加热, 升温快提高效率 5. IGBT高性能模块, 性能稳定, 寿命更长 6. 散热快, 电器原件与风道完全隔离, 避免油烟侵蚀电路 7. 火力强劲, 加热均匀, 加热盲区小, 线盘使用寿命长 8. 节能低耗, 高效环保 符合CQC31-448184-2011商用电磁灶节能认证规则	13802.00	13802.00
AF07	1	电磁双头双尾炒炉	2000*1100*800mmH	材料: 1. 炉身用1.5mm, 前、侧板用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 2. 配:15kw/380v电磁灶2套, 自动摇摆龙头2套. 小炒锅两个 3. 全不锈钢精工细致人性化设计, 高档耐用, 易清洗 4. IGBT高性能模块, 性能稳定, 寿命更长 5. 采用电磁感应原理对炊具进行加热, 升温快提高效率 6. 散热快, 电器原件与风道完全隔离, 避免油烟侵蚀电路 7. 火力强劲, 加热均匀, 加热盲区小, 线盘使用寿命长 8. 节能低耗, 高效环保	20355.00	20355.00
AF08	1	立式四头煲仔炉	800*900*850mmH	材料: 1. 整体采用不锈钢板制作(面板1.2mm厚, 其它1.0mm), 配4*3kw电磁灶。 2. IGBT高性能模块, 性能稳定, 寿命更长。 3. 超宽工作电压设计, 运行稳定更安全。 4. 电磁兼容模块设计, 保护电网及电器设备。 5. 多段火力, 满足顾客各种烹饪火力需求。	14607.00	14607.00
AF11	1	中式炉拼台连下一层板	150*900*810mmH	材料: 1. 台面用1.2mm, 层、侧板用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 台架用φ51不锈钢管。	557.00	557.00
AF12	1	万能蒸烤箱底柜	850*850*600mmH	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 台架用φ51不锈钢管. 配φ51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	1279.00	1279.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AF13	1	电热万能蒸烤箱 (10格GN1/1)	910*810*1080mmH	1. 材料: 全不锈钢制造。 2. 内膛全部圆角, 不藏垃圾, 易清洁。 3. 高效能电热管, 加热速度快。 4. 肉针功能, 掌控食物内部温度; 排湿功能, 保证烤制效果。 5. 喷雾法产生蒸汽, 不易结垢。 6. 二级开门, 防止蒸汽突然涌出伤人。 7. 旋钮无级调节, 方便灵活。 8. 功率: 18.5KW/380V	50065.00	50065.00
AF14	1	不锈钢紫外光烟罩 罩连新风分流器	6300*1550*550mmH	材料: 1. 整体烟罩用不锈钢板材, 厚1.2mm; 2. 隔油网用不锈钢板材, 厚0.8mm; 3. 支撑衬筋用不锈钢板材; 4. 油杯用不锈钢板材制作; 5. 配置UV除味灯管; 6. 配置新风分流器。	75638.00	75638.00
AF15	1	封墙钢	13710*10*2000mmH	材料: 1. 采用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺;	6459.00	6459.00
AF16	1	灭火系统及控制箱 (配AF04/AF14烟罩: 双瓶组)	648*250mmH	(1) 产品设计符合国家GB50016-2014《建筑设计防火规范》标准; (2) 产品质量符合中国公共安全行业GA498-2012《厨房设备灭火装置》标准, 经过国家固定灭火系统和耐火构件质量监督检验中心检测合格。 (3) 厨房设备灭火装置配置安装需根据《厨房设备灭火装置技术规程》CECS233-2007标准执行。 (4) 厨房设备灭火装置有产品责任险, 由相应保险公司承保。	19800.00	19800.00
AF17	1	单星盆工作台连 下一层板	1500*700*850mmH	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1623.00	1623.00
*	1	摇摆单温水龙头		材料: 1. 不锈钢	118.00	118.00
AF18	3	工作台连下一层板	1800*700*850mmH	材料: 1. 台面用1.2mm, 底衬15mm厚木板, 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板, 底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁; 台架用φ51不锈钢管。配φ51可调子弹脚。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体台面负荷980N物体, 变形量不大于2mm;	2744.00	8232.00
AF21	3	座台双层板	1800*350*900mmH	材料: 1. 采用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1291.00	3873.00
AF22	1	不锈钢四层层架	1230*700*1800mmH	材料: 1. 主架用1.2mmφ51 304#磨砂贴膜不锈钢管制成, 层板用1.0mm 25*13, 边框1.0mm 38*25 304#磨砂贴膜不锈钢管折叠而成 工艺: 1. 架体、架身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1719.00	1719.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AF23	1	靠墙大单星盆工 作台	1500*700*850mmH/1 00	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	2968.00	2968.00
*	1	摇摆单温水龙 头		材料: 1. 不锈钢	118.00	118.00
AF24	1	四门高身中温雪 柜(非GN)	1220*730*1930mmH	1. 温度范围: -15℃~-6℃ 2. 功率: 0.65KW/220V 3. 容量: 840L	7671.00	7671.00
AF25	1	挂墙可调式双层 板	1200*350mmH	材料: 1. 层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板。 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺;	807.00	807.00
AF26	1	挂墙洗地龙头		材料: 1. 黄铜、钢材/塑料 25米	2015.00	2015.00
AF27	1	风幕机	1500*300mmH	1. 风量: 2150m ³ /h 2. 风速: 10.5m/s 3. 功率: 200w/220v	1583.00	1583.00
AF28	1	灭蝇灯(粘捕式)	500*220*340mmH	1、双面粘捕, 效率更高 2、无声诱捕 3、粘蝇纸开封后能使用两周左右 4、诱虫光源优质耐用, 效果显著 5、整机结构结实耐用, 能抵御厨房油烟高 6、温腐蚀额定电压: 220V~额定功率: 55W	585.00	585.00
AG-洗碗间					0.00	0.00
AG01	1	储水式电热水器 (80升)	992*473*473mmH	1. 容量: 80L 2. 功率: 2kw/220v	1243.00	1243.00
AG02	1	靠墙双星盆污碟 台	2465*760*880mmH/1 00	材料: 1. 台面用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 液体容器焊接无渗漏; 3. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 4. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	4214.00	4214.00
*	1	摇摆双温水龙 头		材料: 1. 不锈钢	161.00	161.00
*	2	摇制去水制		材料: 1. 不锈钢	251.00	502.00
AG03	1	垃圾桶连盖及活 动底座(75L)	500*500*788mmH	1. 全塑胶制品 2. 容积: 75.7 升 3. 盖、桶及车为组合式	269.00	269.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AG05	1	挂墙洗地龙头		材料: 1. 黄铜、钢材/塑料 25米	2015.00	2015.00
AG06	1	台式花洒龙头		材料: 1. 不锈钢材质	3633.00	3633.00
AG07	1	电加热平放式洗碗机	1400*800*1250mmH	1. 清洗量:500个/小时(快餐盘) 2. 无需初洗, 无需篮框, 餐具形状大小各异一次洗净 3. 节水、节能, 洁净效果好, 循环利用水, 减少排污量。 4. 在传送带上方设置软压带, 软压带网格形状合理, 要能保证餐具在高压冲洗之下保持平稳, 防止产生跳跃、重叠。 5. 洗净喷淋系统的喷淋管可单独拆卸; 采用高分子材料外凸扇形喷嘴, 喷射压力大, 喷射面广, 洗净效果好。 6. 出口设有下滑板, 餐具通过下滑板滑落到工作台或碗碟筐, 出口设置安全检测, 防止餐具损坏和保护人身安全, 结构功能合理性。 7. 控制操作面板采用电子薄膜开关, 一键式启动, 可以显示与进水、加热、水位、水泵、电机、操作、通信、安全等环节有关的16种以上运行状态代码, 方便操作及故障排查。 8. 电气控制箱必须内藏于洗碗机内部, 操作面板嵌入设备, 与设备形成一体。不得单独放置于设备上方或侧面, 可防止日常清理维护时被水滴溅到。 9. 功率: 25KW/380V	64592.00	64592.00
AG08	2	洗碗机抽气口	700*250*525mmH	材料: 1. 采用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺。	3502.00	7004.00
AG11	1	靠墙洁碟台连杯茜架	1200*760*880mmH/100	材料: 1. 采用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 台面、台身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺。	2091.00	2091.00
AG12	1	挂墙茜架	950*525mmH	材料: 1. 采用1.0mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成 工艺: 1. 架体身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺。	807.00	807.00
AG13	1	不锈钢四层层架	1300*500*1800mmH	材料: 1. 主架用1.2mmΦ51 304#磨砂贴膜不锈钢管制成, 层板用1.0mm 25*13, 边框1.0mm 38*25 304#磨砂贴膜不锈钢管折叠而成 工艺: 1. 架体、架身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺; 3. 主体表面光滑度不低于0.4, 符合国际IIW标准。	1742.00	1742.00
AG14	1	热风循环高温消毒柜	1170*520*1900mmH	材料: 1. 内外采用304#不锈钢, 采用高温消毒, 温度达到120℃以上, 柜体热风循环。 工艺: 1. 折弯工艺门头+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构, 外形美观大方; 整机采用整体发泡, 门封条密封工艺, 隔热保温, 节能省时; 热风循环系统, 可对餐具多方位消毒杀菌; 设有名厂可调温控器, 对所需温度随意调节, 带有可调定时器功能/智能体感数码显示屏幕控制系统, 带有保温功能; 全不锈钢重力脚配置, 稳定柜体。 容量: 680L 功率: 2.12kw/220v	6396.00	6396.00
AG15	1	灭蝇灯(粘捕式)	500*220*340mmH	1、双面粘捕, 效率更高 2、无声诱捕 3、粘蝇纸开封后能使用两周左右 4、诱虫光源优质耐用, 效果显著 5、整机结构结实耐用, 能抵御厨房油烟高 6、温腐蚀额定电压: 220V~额定功率: 55W	585.00	585.00

餐厅厨房设备预算清单

编号	数量	产品名称	尺寸	参数	可用价	可用总价
AH-派餐区					0.00	0.00
AH01	1	热风循环高温消毒柜	1170*520*1900mmH	材料： 1. 内外采用304#不锈钢，采用高温消毒，温度达到120℃以上，柜体热风循环。 工艺： 1. 折弯工艺门头+工程款翻边拉手+内外不锈钢箱体结构，外形美观大方；整机采用整体发泡，门封条密闭工艺，隔热保温，节能省时；热风循环系统，可对餐具多方位消毒杀菌；设有名厂可调温控器，对所需温度随意调节，带有可调定时器功能/智能体感数码显示屏幕控制系统，带有保温功能；全不锈钢重力脚配置，稳定柜体。 容量：680L 功率：2.12kw/220v	6396.00	6396.00
AH02	1	玻璃门高身消毒柜	560*500*1780mmH	材料：内外采用不锈钢，钢化玻璃门头，采用中温紫外线+臭氧消毒。 容量：380L 功率：1.05kw/220v	2336.00	2336.00
合计						¥535,008.00

厨房用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
厨房用品清单							
1	收集框	244#	244# 材料：塑料制品 规格：加厚加大64*42*35	5	个	97.00	485.00
2	收集框	240#	240# 材料：塑料制品 规格：加厚加大52*38*22	5	个	83.00	415.00
3	大铲	5#	5# 材料：304不锈钢制作	4	支	42.00	168.00
4	铲	3#	3# 材料：304不锈钢制作	4	支	51.00	204.00
5	不锈钢漏	15cm	材料：304不锈钢制作	3	支	50.00	150.00
6	不锈钢漏	28cm	材料：304不锈钢制作	3	支	65.00	195.00
7	不锈钢漏	30cm	材料：304不锈钢制作	3	支	75.00	225.00
8	不锈钢快餐盘	325*260*40	325*260*40 材料：304不锈钢制作	600	个	37.00	22200.00
9	不锈钢双层碗	13cm	13cm 材料：304不锈钢制作	600	个	10.00	6000.00
10	不锈钢筷子	24cm	24cm 材料：304不锈钢制作	600	双	3.00	1800.00
11	汤匙	21cm	21cm 材料：304不锈钢制作	600	支	10.00	6000.00
12	大炒鼎盖	Φ800	Φ800 材料：304不锈钢制作	2	个	171.00	342.00

厨房用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
13	竹柄钢炸篱	25cm	材料：304不锈钢制作	2	支	44.00	88.00
14	竹柄钢炸篱	30cm	材料：304不锈钢制作	2	支	48.00	96.00
15	竹柄钢炸篱	35cm	材料：304不锈钢制作	2	支	57.00	114.00
16	砧板20公分松木	Φ 400	Φ 400 材料：木制品	4	块	352.00	1408.00
17	砧板10公分塑料	Φ 400	Φ 400 材料：塑料制品	4	块	200.00	800.00
18	砧盆	弧形	弧形 材料：304不锈钢制作	2	个	95.00	190.00
19	砧架	Φ 500	Φ 500 材料：304不锈钢制作	2	个	243.00	486.00
20	片刀	1号	1号 材料：304不锈钢制作	4	支	142.00	568.00
21	菜刀	1号	1号 材料：304不锈钢制作	4	支	145.00	580.00
22	不锈钢盘	350×500×40	350×500×40 材料：304不锈钢制作	10	个	52.00	520.00
23	不锈钢盘	300×400×40	300×400×40 材料：304不锈钢制作	10	个	38.00	380.00
24	蒸饭盘	600×400×48	600×400×48 材料：304不锈钢制作	30	个	48.00	1440.00
25	粥匙	3#	3# 材料：304不锈钢制作	20	支	38.00	760.00

厨房用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
26	小菜夹	9"	9" 材料：304不锈钢制作	20	支	10.00	200.00
27	大菜夹	12"	12" 材料：304不锈钢制作	20	支	12.00	240.00
28	竹刷	30cm	30cm 材料：竹制品	5	支	13.00	65.00
29	瓜刨	18cm	18cm 材料：304不锈钢制作	2	支	13.00	26.00
30	铁丝	10cm	10cm 材料：不锈钢制作	100	粒	4.00	400.00
31	油盆	10"	10" 材料：304不锈钢制作	5	个	70.00	350.00
32	吊厘	12"	12" 材料：304不锈钢制作	3	支	93.00	279.00
33	油格	40cm	40cm 材料：304不锈钢制作	4	支	90.00	360.00
34	斗盆	38cm	38cm 材料：304不锈钢制作	5	个	43.00	215.00
35	盆	45cm	45cm 材料：304不锈钢制作	5	个	75.00	375.00
36	马斗	18cm	18cm 材料：304不锈钢制作	5	个	10.00	50.00
37	不锈方盘	60*40*2cm	材料：304不锈钢制作	15	个	54.00	810.00
38	不锈方盘	45*30*4.8cm	材料：304不锈钢制作	15	个	39.00	585.00

厨房用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
39	不锈钢方盘	60*40*4.8cm	材料：304不锈钢制作	10	个	75.00	750.00
40	大#不锈钢腰斗(普通)		材料：304不锈钢制作	4	个	76.00	304.00
41	全钢圆柄鱼刨		材料：304不锈钢制作	2	支	10.00	20.00
42	MA/C111 4.5"圆碗(白)	114.3*60.5	材料：陶瓷制品	40	个	13.00	520.00
43	MA/C112 5"单色圆碗(白)	127*67.8	材料：陶瓷制品	40	个	16.00	640.00
44	MA/C113 6"圆碗(白)	152.4*72.2	材料：陶瓷制品	40	个	20.00	800.00
45	MA-D003勺子(白)		材料：陶瓷制品	80	支	4.00	320.00
46	MA/B190 14"椭圆盘(白)	356*202*40	材料：陶瓷制品	20	个	39.00	780.00
47	MA/B189 12"椭圆盘(白)	305*173*38	材料：陶瓷制品	20	个	34.00	680.00
48	MA/B188 10"椭圆盘(白)	254*144*36	材料：陶瓷制品	20	个	30.00	600.00
49	MA/B007 12"圆盘(白)	304.8*30	材料：陶瓷制品	20	个	33.00	660.00
50	MA/B005 10"圆盘(白)	254*25.3	材料：陶瓷制品	20	个	31.00	620.00
51	MA/B003 8"圆盘(白)	203.2*20.2	材料：陶瓷制品	20	个	29.00	580.00

厨房用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
52	MA/B266 9"双耳碗 (白)	233*207*47	材料: 陶瓷制品	40	个	32.00	1280.00
53	MA/B265 8"双耳碗 (白)	207*184*44	材料: 陶瓷制品	40	个	30.00	1200.00
54	MA/D023 4.2"条纹 汤盅连盖(白)		材料: 陶瓷制品	40	个	20.00	800.00
55	不锈有盖油壶		材料: 304不锈钢制作	8	个	30.00	240.00
合计							¥60,363.00

餐厅用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
餐厅餐桌椅清单							
1	四人餐桌椅	1200*700*750	材质： 1.桌面防火板材质，厚度为36mm；桌架为黑色铸铁材质，椅面厚度为14mm，不锈钢椅架，每套配4张椅子	30	套	1769.00	53070.00
2	二十人餐桌连餐椅	∅ 3300*750	1. 餐桌台面：（采用拼装式） 1.1. 配置：电动遥控转盘； 1.2. 主体框架：进口实木橡胶木，实木木方表面刨光处理，除虫、除菌、干燥等加工处理，表面做防潮清漆工艺； 1.3. 台面：采用优质岩板； 1.4. 转盘：采用优质岩板； 1.5. 台面吊边：拉丝玫瑰金不锈钢框架； 1.6. 脚边：拉丝玫瑰金不锈钢装饰条； 1.7. 油漆：采用优质环保水性漆（包括底漆和面漆），三底两面工艺，经防虫、防腐等化学处理； 1.8. 机芯：特制机芯，经久耐用； 2. 餐椅： 2.1. 规格：常规 2.2. 椅面：采用优质实木多层板，加热弯曲一次成型，附高密度定型海绵，表面打PU皮面料； 2.3. 椅架：采用优质实木橡胶木结构，实木木方表面刨光处理，除虫、除菌、干燥等加工处理，表面做清漆工艺；脚底加装铜套使木脚不直接与地面接触，防潮美观； 2.4. 颜色：灰白色 橙色 配3.3米直径圆桌，800w/220v小电磁炉20个，餐椅20只。	1	套	21856.00	21856.00
3	十二人餐桌连餐椅	∅ 2000*750	1. 餐桌台面： 1.1. 配置：电动遥控转盘； 1.2. 主体框架：进口实木橡胶木，实木木方表面刨光处理，除虫、除菌、干燥等加工处理，表面做防潮清漆工艺； 1.3. 台面：采用优质岩板； 1.4. 转盘：采用优质岩板； 1.5. 台面吊边：拉丝玫瑰金不锈钢框架； 1.6. 脚边：拉丝玫瑰金不锈钢装饰条； 1.7. 油漆：采用优质环保水性漆（包括底漆和面漆），三底两面工艺，经防虫、防腐等化学处理； 1.8. 机芯：特制机芯，经久耐用； 2. 餐椅： 2.1. 规格：常规 2.2. 椅面：采用优质实木多层板，加热弯曲一次成型，附高密度定型海绵，表面打PU皮面料； 2.3. 椅架：采用优质实木橡胶木结构，实木木方表面刨光处理，除虫、除菌、干燥等加工处理，表面做清漆工艺；脚底加装铜套使木脚不直接与地面接触，防潮美观； 2.4. 颜色：灰白色 橙色 配2米直径圆桌，800w/220v小电磁炉12个，餐椅12只。	1	套	17756.00	17756.00
4	单通自助餐台	1800*1000*800	材料： 1. 台面用1.2mm，底衬15mm厚木板，底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁；脚架采用重力脚。 工艺： 1. 台面、台身焊接无渗漏； 2. 人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺； 3. 主体台面负荷980N物体，变形量不大于2mm；	6	台	5605.00	33630.00
5	双通自助餐台	2000*1000*800	材料： 1. 台面用1.2mm，底衬15mm厚木板，侧板、层板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板，底衬1.0mm厚304不锈钢加强梁；脚架采用重力脚。 工艺： 1. 台面、台身焊接无渗漏； 2. 人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺； 3. 主体台面负荷980N物体，变形量不大于2mm；	2	台	6612.00	13224.00
6	自助餐炉	440*480*260	材料： 1. 304不锈钢材料，配铝质加热板 工艺： 1、卷边工艺，无焊接保证光滑 2、挡水槽防止凝水外溢 3、新型液压转轴，防疲劳设计 4、份盘ANIT JAM设计，便于摆放 容量：5L	20	套	2306.00	46120.00

餐厅用品预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
餐厅餐桌椅清单							
7	保温汤煲	320*320*400	材料： 1. 304不锈钢材料 工艺： 1、卷边工艺，无焊接保证光滑 2、挡水槽防止凝水外溢 3、新型液压转轴，防疲劳设计 4、份盘ANIT JAM设计，便于摆放 容量：6L	12	台	1923.00	23076.00
8	光波可视消毒柜	1440*630*1930	1. 材料：内外304#不锈钢材质，采用高温消毒，温度达到120℃以上，柜体热风循环。 2. 工艺：黑白不锈钢高品质结合+工程款翻边拉手+内外304#不锈钢箱体结构，外形美观大方；加厚整机整体发泡，硅胶门封工艺，隔热保温，节能卫生；光波管加热+带可视窗+强热风循环系统，餐具消毒无死角；设有名厂可调温控制器，对所需温度随意调节；带独立风道设计，可调定时器功能，灵活定时没烦恼；全不锈钢重力脚，可调高低功能；大容量设计，配置全无磁加粗层架。 3. 容量：900L 4. 功率：4.12kw/220v	4	台	14790.00	59160.00
9	高温备餐消毒柜	1435*515*970	1. 材料：不锈钢六面发泡工艺，结实耐用。进口高档大理石台面，内置高温热风循环系统，带导轨式抽屉设计，储存物品方便灵活，特设调温、调时功能。 2. 容量：480L 3. 功率：0.82kw/220v	3	台	4072.00	12216.00
10	平板车	850*600*800	材料： 1. 用304# 1.2mm磨砂贴膜无磁不锈钢板制作，配：活动轮4个。 工艺： 1. 车身、扶手处焊接无渗漏； 2. 人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺； 3. 主体表面光滑度不低于0.4，符合国际IIW标准。	2	台	1442.00	2884.00
11	餐具回收车	900*500*900	材料： 1. 用304# 1.2mm磨砂贴膜无磁不锈钢板制作，配：活动轮4个。 工艺： 1. 车身、扶手处焊接无渗漏； 2. 人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺； 3. 主体表面光滑度不低于0.4，符合国际IIW标准。	4	台	2356.00	9424.00
12	收残车	600*600*800	材料： 1. 用304# 1.2mm磨砂贴膜无磁不锈钢板制作，侧板板用1.0mm304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作，配：活动轮4个。 工艺： 1. 车身、扶手处焊接无渗漏； 2. 人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺； 3. 主体表面光滑度不低于0.4，符合国际IIW标准。	4	台	1780.00	7120.00
13	双层餐车	850*450*900	材料： 1. 用304# 1.2mm磨砂贴膜无磁不锈钢板制作，配：活动轮4个。 工艺： 1. 车身、扶手处焊接无渗漏； 2. 人的肢体所能接触处全部回边，倒钝，无脱边，毛刺； 3. 主体表面光滑度不低于0.4，符合国际IIW标准。	2	台	1648.00	3296.00
13	筷子消毒机	600*460*820	1. 材料：不锈钢箱体。紫外线 + 臭氧消毒，独立调时器，台式设计，液压杆闭合功能；筷子汤勺储存盒分格设计，合理耐用；推车式带储物柜，方便移动与收纳；专为筷子，汤勺设计的消毒神器。 2. 容量：200L 3. 功率：0.33kw/220v	4	台	1847.00	7388.00
合计							¥ 310, 220. 00

厨房排烟预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
厨房排烟清单							
1	不锈钢排油烟管	400*300~700*700	材料: 1. 采用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成. 工艺: 1. 管身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺。	179	m ²	509.00	91111.00
2	后倾式厨房排烟风机	6.0E	1. 功率: 11KW/380V 2. 全压: 1443~540Pa 3. 流量: 17710~30555 m ³ /h 4. 转速: 1450r/min	1	台	16202.00	16202.00
3	静电油烟净化器	747*1887*1364	1. 风量: 24000m ³ /h 2. 净化率: 98% 3. 功率: 2.028kw/220V 4. 设备服务: 服务能力达到《商品售后服务评价体系》五星级标准 5. 防火安全: 电源具有短路保护功能、高压变压器必须带有过热保护装置、设备具有多次闪络放电保护功能 6. 设备防水: 设备防水防尘达到IEC60529:2013 IP55等级, 确保设备长期高效率运行。 7. 设备安全: 获得UL安全认证、CE安全认证, 中国质量认证中心CQC环保产品认证	1	台	52326.00	52326.00
4	变频控制器	搭配11kw风机	1. 材料: 不锈钢箱体, 搭配耐用电气原件、原装重载变频器 2. 安装形式: 明装 3. 功能: 缺相、过热与电压不对称保护	1	台	3903.00	3903.00
5	活性炭除味器	1500*1500*1500	1. 材料: 1.2mm不锈钢板材制作. 2. 吸附材料: 优质块状活性炭 3. 特点: 具有较好的吸附功能和气体动力学性能, 可广泛用于净化含有甲苯、二甲苯、苯等苯类、酚类、脂类、醇类、醛类、恶臭味等有机气体。 4. V型组合式结构: 可更换活性炭, 使用成本低; 能形成更大的过风面积, 安装维修方便。	1	台	24012.00	24012.00
6	风机净化器支架		1. 材料: 10号槽钢及40*40mm不锈钢, 风机和净化器支架。	1	套	1740.00	1740.00
合计							¥189,294.00

厨房送风预算清单

编号	设备名称	尺寸	参数	数量	单位	可用价	可用总价
厨房送风清单							
1	不锈钢鲜风管	600*500~600*350	材料: 1. 采用1.2mm 304#磨砂贴膜无磁不锈钢板制作而成. 工艺: 1. 管身焊接无渗漏; 2. 人的肢体所能接触处全部回边, 倒钝, 无脱边, 毛刺。	45	m ²	509.00	22905.00
2	水冷鲜风机	16000m ³ /h	1. 功率: 1.3KW/220V 2. 全压: 150Pa 3. 流量: 16000 m ³ /h 4. 耗水量: 19L/H 5. 噪音: ≤68dB	1	台	10440.00	10440.00
3	风机支架		材料: 1. 8号槽钢及40*40mm不锈钢角钢, 风机支架。	1	套	1740.00	1740.00
合计							¥35,085.00