

B 包:

烘焙竞赛项目实训基地项目				
序号	名称	功能及参数	数量	单位
1	急速冷冻柜	1. 总盘数: ≥ 5 ; 2. 每层间距: $\geq 65\text{mm}$; 3. 时耗电: $\leq 0.93\text{ KW}$; 4. 连接功率: $\geq 1.28\text{ KW}$; 5. 电压: 220V ; 6. 外观尺寸: $\geq 800*780*900\text{mm}$;	2	台
2	和面机 1	7. 最大搅拌缸容量: ≥ 60 公升; 8. 尺寸: $\geq 477 * 1000 * 1370\text{mm}$; 9. 净重: $\geq 225\text{Kg}$; 10. 功率: $\geq 1.5\text{KW}$;	1	台
3	开酥机 1	11. 尺寸: $\geq 2900*1072*1330\text{mm}$; 12. 重量: $\geq 164\text{ Kg}$; 13. 功率: $\geq 0.6\text{ KW}$; 14. 类型: 立式; 15. 滚筒尺寸: $\geq$ 直径 $80\text{mm} * 630\text{ mm}$; 16. 传送带尺寸: $\geq 600* 2320\text{mm}$; 17. ★刻度标尺清晰; 设有刮板可有效防止面团粘压面杆; 拆卸方便, 可不使用工具拆卸且方便清洁;	1	台
4	双控双温醒发箱 40 盘	18. 水平间距: $\geq 63\text{mm}$; 19. 可调间距: $\geq 21\text{mm}$ 每层; 20. 门数量: ≥ 2 ; 21. 尺寸: $\geq 760*1115*2340\text{mm}$;	1	台
5	插盘式冷藏 2 门柜	22. ★不少于 36 盘, 冷藏; 23. 烤盘数量: ≥ 2 盘*18 层; 24. 温度范围: $4\sim -8^{\circ}\text{C}$; 25. 外形尺寸: $\geq 780* 1220* 2060\text{mm}$; 26. 电压和功率: $220\text{V}/1\text{KW}$;	2	台
6	插盘式冷冻 2 门柜	27. 不少于 36 盘, 冷冻; 28. 烤盘数量: ≥ 2 盘*18 层; 29. 温度范围: $-18\sim -22^{\circ}\text{C}$; 30. 外形尺寸: $\geq 780 * 1220 * 2065\text{mm}$; 31. 电压和功率: $220\text{V}/1\text{KW}$;	2	台
7	回风烤炉 5 盘触屏	32. 电压/功率: $380\text{V}/9\text{KW}$; 33. HCV 有效温度: 室温 ≥ 300 度 (烤炉); 34. 烤盘数量: ≥ 1 盘*5 层=5 盘; 35. 托盘尺寸: $\geq 400*600\text{mm}$; 36. 底部支架: ≥ 2 盘*8 层; 37. 外形尺寸: $\geq 900*1220*2065\text{mm}$; 38. ★五盘热风炉 (液晶屏)+底架+装饰板双层隔热玻璃门;	1	台

8	开酥机 2	39. 工作状态：≥2550*880*1180mm; 40. 折叠状态：≥750*880*1600mm; 41. 输送带尺寸：≥500*2000mm; 42. 电压功率：≥380V/0.4KW; 43. 机械重量：≥220Kg;	1	台
9	双控双温醒发箱 32 盘	44. 插盘式、风冷、≥32 盘; 45. 烤盘数量：≥2 盘*16 层; 46. 外形尺寸：≥780*1220*2065mm; 47. 电压及功率：220V /2.5KW; 48. 有效温度：-10~42℃; 49. ★发酵机温度湿度范围：室内湿度 0~99%; 50. ★时间和温度，温度设置时自动输入方式操作简单;	1	台
10	和面机 2	51. 立式双动双速、≥25L、最小和面量≥12.5Kg 52. 容量：≥25L; 53. 电压和功率：380V/2.2KW; 54. 钩转速：第一速度-140rpm 第二速度-280rpm; 55. 缸转速：第一速度-140rpm 第二速度-280rpm; 56. 重量：≥165Kg; 57. 尺寸：≥550*880*1100mm; 58. ★电动器具和联合器具以 1.06 倍额定电压供电；（提供检测报告复印件） 59. ★工作温度下，设备泄漏电流不应过大，并且有足够的电气强度；（提供第三方检测机构出具的检测报告） 60. ★用于机械连接的螺钉和螺母，若同时用于电器连接或提供接地连续性，可靠固定防止松动；（提供第三方检测机构出具的检测报告）	1	台
11	蒸汽烤箱带石板	61. 三层独立控制,每层配备高密度食品级石板，均匀导热,≥300Kg; 62. 控温范围：50° C - 400° C; 63. 温控精度：±1° C; 64. ★热效率：石板高效储热设计，减少温度波,预热时间：15-20 分钟可达到 200° C; 65. ★可视窗设计：每层配备高强度钢化玻璃视窗，方便实时观察烘焙状态; 66. 均匀烘焙：独特的风道设计，确保每层热分布均匀; 67. 蒸汽石板功能、不少于 3 层 6 盘;	1	台
12	料理机	68. 功率：≥0.5KW，≥5 级可调从 100-10700 每分钟转速; 69. 加热功耗：≤1KW; 70. 主锅材质：不锈钢; 71. 内置磅秤：1-3000g; 72. 加速模式：涡轮加速;	2	台

		73. 可智能清洁，可智能引导烹饪，精准控温 $\pm 1^{\circ}\text{C}$;		
13	均质机	74. 功率： $\geq 1.1\text{KW}$; 75. 转速：300 - 3500 rpm; 76. 感应电动机，全金属电机底座; 77. 含细齿粉碎、搅拌刀 一把; 78. 不锈钢搅拌缸容积： $\geq 4.5\text{L}$ 79. 马达支架：金属; 80. 无级变速，带点动功能，可根据食物任意选择搅拌方式；感应电动机，全金属电机底座；	2	台
14	厨师机	81. 电压：220V; 82. 容量： $\geq 6.9\text{L}$; 83. 档位： ≥ 10 挡; 84. 净重： $\geq 15\text{Kg}$; 85. 功率：0.5KW; 86. 配件数量： ≥ 5 件; 87. 放置方式：台面上;	2	台
15	商用制冰机	88. 进水方式：自来水，全自动进水、制冰、脱冰; 89. 机身材质：不锈钢; 90. 控制面板：按键式; 91. 冷却方式：水冷; 92. 内置杀菌系统，保障健康使用，冰块厚度可调节；（三种尺寸可选择） 93. 制冰量： $\geq 160\text{Kg/天}$; 94. 储冰量： $\geq 125\text{Kg}$; 95. 尺寸： $\geq 560*830*1720\text{mm}$;	1	台
16	商用雪冰机	96. 进水方式：自来水; 97. 机身材质：不锈钢; 98. 内胆壁：PE 级食品内胆壁; 99. 额定电压：220V; 100. 控制面板：按键式; 101. 冷却方式：风冷; 102. 产冰量： $\geq 50\text{KG/24 小时}$;	2	台
17	不锈钢操作台	103. 整体采用 SUS304-2B 不锈钢板材; 104. 尺寸： $\geq 1800*800*800\text{mm}$; 105. 台面采用石英石，石英石下边需铺毛毡保证缓冲，适用于甜点、面包、裱花、巧克力、操作、清洁更方便;	2	台
18	冰水机（壁挂式）带电子调温量水器	106. 水箱容量： $\geq 50\text{L}$; 107. 尺寸： $\geq 1337*654*683\text{mm}$; 108. 表面材质：不锈钢; 109. 放置方式：挂墙式; 110. 采用食品级增压泵，使用新型环保制冷剂，安装有水箱搅拌电机，水温更加均匀可有效防止结冰; 111. 重量：134~275 Kg;	1	台

		112. 功率：1.8~2.25 KW； 113. 电压：220-400V，50~60Hz； 114. 电流：6.2 ~7.8A；		
19	面包切片机	115. 面包切片机：半自动； 116. 尺寸：≥760*720*830mm； 117. 重量：≥115 Kg； 118. 电压：220-230V； 119. 最长切割范围：≥380 mm； 120. 切片厚度：≤12mm； 121. 内置安全面包推动器系统，使操作更加安全；带包装架，方便面包切片后装袋；带安全按钮，发生紧急情况时可马上停止操作；	1	台
餐厅服务世赛中国集训基地升级改造项目				
序号	名称	功能及参数	数量	单位
1	通风换气设备	122. 能效等级：1 级； 123. 空调匹数：5P； 124. 定频/变频：变频； 125. 室内机尺寸：≤1830*585*405mm 126. 室外机：≥810*990*420mm；（提供强制节能证明）	7	台
2	环境建设	127. 包括：实训室管理制度，重点文化知识宣传等内容，实训室窗帘根据情况按需更换；	1	项

本项目核心产品：双控双温醒发箱 40 盘

注：1. 根据中华人民共和国财政部令第 87 号—《政府采购货物和服务招标投标管理办法》规定，第三十一条 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

2. 本项目未办理进口产品手续，不接受原装进口产品。进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。若所投产品为在中国境内生产的外国品牌，投标人应自行提供证明材料或承诺书，证明其所投产品不属于进口产品。