克州阿克陶县2025年义务教育薄弱环节改善与能力提升采购项目技术参数

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的物 名称 | 规格参数 | 数量/单位 | 参考图片 |
| 1 | 高低床（套） | 1规格尺寸：长2000mm×宽900mm×高1850mm 2 边立柱：采用冷轧钢板经轧压线辊压高频焊接成型的异型封闭管（不能使用开口管或咬口点焊封管），成型尺寸60mm×60mm，（材料壁厚≥1.5mm。）立柱与长横梁采用下挂式连接（无螺栓），床立柱符合GB/T 3325-2024、GB/T1740-2007、GB/T3094-2012标准。 3 床厅：采用冷轧钢板经成型线轧制而成闭口D型钢管，成型尺寸80mm×40mm，（材料壁厚≥1.5mm。）横梁下部圆弧防碰撞设计。床厅符合GB/T 3325-2024、GB/T1740-2007、GB/T3094-2012标准。  4 床头护栏：护栏底横梁采用≥30mm×50mm钢管，护栏上横梁采用≥25mm×25mm钢管，护栏竖撑采用≥20mm×20mm钢管，（材料壁厚≥1.2mm。） 5 床撑：床撑不少于5根均匀分布，采用≥30mm×30mm钢管制作，（材料壁厚≥1.5mm），床撑与床长横梁结合处需安装ABS防退卡件，保证结合紧密、不晃动、无噪音。塑料件外观应无裂纹，无明显变形。 6 床前护栏：护栏为单缺口设计，护栏高度≥330mm，上部横管采用≥25mm×25mm钢管，中部横管、竖管采用≥20mm×20mm方管，（材料壁厚≥1.2mm），内部镶嵌E1级实木颗粒板。金属件外观：冲压件应无脱层，裂缝；喷涂层应无漏喷、锈蚀和脱色掉色现象；涂层应光滑均匀，色泽一致，应无流挂、疙瘩、皱皮、飞漆等缺陷，符合GB/T-3325-2017中6.3标准。 7 爬梯：爬梯支架采用≥25mm×25mm钢管制作，（材料壁厚≥1.5mm），用螺丝固定。踏板采用冷轧钢板，防滑设计，（材料壁厚≥1.5mm），踏板上部安装4个荧光反射按扣，保证夜间上下床安全，与床梯支架焊接而成。爬梯符合GB/T 3325-2024、GB/T3094-2012标准。 8 榫插挂件：经冲压成L型，需有4个连接卡扣，（材料厚度≥1.5mm）。 9 立柱顶盖和脚套：采用ABS工程塑料一次性注塑成型，具有减震、降噪音、耐磨、防腐蚀功能，材料壁厚≥2.5mm，脚套为外包围高度≥50mm，立柱与脚套应紧密结合，牢固，不易脱落。 10 床板采用环保多层板厚度≥15mm，经过烘干除虫处理，规格根据床实际内空大小定制，四周留空≤10mm，要求板材平整不变形。床板符合 GB18584-2001标准，符合GB/T8624-2012标准。 | 1420套 |  |
|
| 2 | 连体餐桌椅6人位（套） | 1. 规格尺寸：1600mm\*600mm\*750mm。 2. 不锈钢桌面，桌面采用25mm颗粒板，（外包≥0.6mm304不锈钢板。）占地1600\*600mm,高度为750mm； 2、凳面采用直径300mm玻璃钢蓝色凳面，主框架采用40\*40mm不锈钢制成，（管壁厚度≥1.2mm）。横撑采用30\*50mmmm不锈钢制成，（管壁厚度≥1.2mm）。 3、脚套采用PP全新料制作外包于钢管，脚套符合GB28481-2012《塑料家具中有害物质限量》标准，胶套采用铆钉固定，防止脱落，所有钢质部分焊接完成后，需采用抛丸除锈，酸洗陶化线除油、陶化后进行环氧树脂粉末静电喷涂，高温固化成型。要求整体焊接，无虚焊，漏焊。 | 300套 |  |
| 3 | 储备柜（8门，台） | 1、规格尺寸：高宽深≥1800\*850\*400mm。 2、材质: 柜体用冷轧钢板, 厚度≥0.5mm。  产品焊接牢固, 外表平整光滑, 没有毛刺、 焊瘤、 夹渣, 无裂缝、无错位、无漏焊等缺陷。 3、结构： 单开门，每门内空。 4、配件：扣手采用梯形内嵌一体式钢制压型扣手，规格≥长200mm×宽33mm×深15mm，锁具为转鼻外挂锁。外观：电镀层应表面无剥落、返锈、毛刺，塑料件外观应无裂纹，无明显变形，无明显缩孔、气泡、杂质、伤痕，外表用塑料件表面光洁、无划痕，无污渍，无明显色差，符合GB/T-3325-2017中6.3标准。 | 275台 |  |
| 4 | 切菜机 | 1. 主要用途：叶菜类：可切芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜、葱、大蒜、瓜类等长条状之物切成片、丝、段状；球茎类：可切马铃薯、番薯、芋头、洋葱、茄子、瓜类等产品。 2.电源：220V　单相。额定功率：210w，产品尺寸：≥460\*540\*610mm，生产能力：≥100-300kg/h。 3.设备材质：全不锈钢拉丝面料精制。 4.主要技术指标： 4.1落地式切菜机，带可移动脚轮，方便移动，且每个脚轮带固定装置。   4.2皮带送料，速度可以调节，皮带为食品级输送带。 4.3电器控制部分与切割仓完全分离，清洗的时候保证电器箱安全。 4.4切割刀具可以轻松拆装，以便适应不同的产品。 4.5输送皮带可以轻易拆装清洗。 4.6切割仓出料口有感应开关，安全防护。 4.7通过双调频调节输送带及动转刀速度，可切出不同规格的段状、片状。 4.8整体设计合理，与其他设备配合形成流水线操作模式。 | 4台 |  |
| 5 | 和面机 | 电源电压：380V 三相。功率：3kw。料斗为优质不锈钢板材质,（板材厚度≥1.0MM）,采用脚踏翻斗装置，即减低劳动强度又增加了安全性。集成线路板起过载、短路、缺相、过压、欠压保护作用，安全系数高。面斗部分采用食品级不锈钢制作，和面搅龙为304不锈钢，坚固耐用，美观大方，操作简单。容量≥25升，最大和面重量≥25kg。 | 4台 |  |
| 6 | 压面机 | 本压面机适用于含水量较少的面团，使面团产生筋性；该机可用于馒头、包子、法式餐包等硬面团产品的生产；多级厚度调节功能；电功率1.5kw/380v。每小时产量出≥80kg/h，支持出面条。 | 4台 |  |
| 7 | 消毒柜 | 双开门消毒柜，消毒烘干指标，达到国家现行标准。采用循环热风干式消毒工艺。消毒温度、时间可控，数字显示。内设隔栅、高度层板可调、配有不锈钢筐。全不锈钢制作。电功率2.5kw/220v；尺寸≥1000x950x1950mm，容量≥800L。 | 8台 |  |
| 8 | 绞切两用机 | 产品全机不锈钢制作，电机为铜芯电机，适用于酒店、学校食堂、生产加工间等使用，刀片方便拆卸清洗，功率：1.5-2.2KW，电压：220V，切丝产量：≧400KG/h，绞肉产量：≧150KG/h。 | 2台 |  |
| 9 | 去皮机 | 1.主要用途：适用于马铃薯、胡萝卜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。 2.电源系统：2.1电源：380V　三相 50HZ。 3.设备材质：整机不锈钢拉丝面精制。 4.主要技术指标： 4.1对物料损耗小，工作效率高，毛刷耐用。 4.2缸体为u型弧度设计。 4.3采用7根尼龙1010毛刷，利用差速设计翻滚摩擦去皮。 4.4辊刷全部使用实心轴制造。 4.5出料设计方便，操作杆易开启，出料挡板有弹性支撑，能自己弹出。 4.6有垃圾收集槽和污水过滤板，排污管口。 4.7毛辊易清洗，易拆卸，无需拆开机器主体，只需要手动移动两端的护板就可。 4.8 机器前后两侧的护板可以打开，有利于清洗。 4.9机器带可移动脚轮，方便移动，且每个脚轮带固定装置。 4.10整体设计合理，与其他设备配合形成流水线操作模式。 | 2台 |  |
| 10 | 大二门保鲜柜 | 电压：220V 功率≥0.390kw；制冷方式：直冷 温度范围：保鲜-5℃～+5℃，尺寸：≧1210\*800\*2000mmL，容积：≧840L。 1、板材内箱优质无磁不锈钢板，前面板优质无磁不锈钢板，门面板优质无磁不锈钢板，外侧板优质无磁不锈钢板；加厚型发泡层，提高保温性能，超大空间，冷却速度快，更节能。 2、釆用独立机组双压缩机双冷凝器双冷凝风机可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修； 3、采用≥0.390kw压缩机。压缩机3年质保。 4、采用微电脑温控器，温度显示精准，性能稳定，操作简单。 5、采用无磁不锈钢板材，全免焊设计结构。 6、多气囊可拆卸式门封条，密封性能好，便于清洁；高效制冷。 7、自动回归关门设计，防止门体关不严，造成食物变质。 8、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜。 9、采用环戊烷C5H10环保发泡材料。 10、接线采用JST端子插接。 11、所有电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护，避免岀现电器安全。 12、纯铜蒸发器制作，采用TP2铜制作蒸发器，保证蒸发器使用寿命。 13、能效等级为1级（立式冰箱）。 14、冰箱符合GB/T24021-2024 i dtIS014021：2016的（II型环境标志）要求。 | 4台 |  |
| 11 | 四门冰箱 | 电压：220V；功率：≥0.390kw；容量≧900L：冷藏容积≧450L、冷冻容积≧450L；制冷方式：直冷； 温度范围：保鲜-5℃～+5℃冷冻0℃～-18℃。 1、板材内箱无磁不锈钢板，前面板无磁不锈钢板，门面板无磁不锈钢板，外侧板无磁不锈钢板；加厚型发泡层，提高保温性能，超大空间，冷却速度快，更节能。 2、釆用独立机组、双压缩机、双冷凝器、双冷凝风机、可整体抽出机组拆卸更换，到场即可修复，无需现场检修。 3、采用≥0.390kw压缩机；并提供3年质保。 4、采用微电脑温控器，温度显示精准，性能稳定，操作简单。 5、采用无磁不锈钢板材，全免焊设计结构。 6、多气囊可拆卸式门封条，密封性能好，便于清洁；高效制冷。  7、自动回归关门设计，防止门体关不严，造成食物变质。 8、门框加热丝可更换，同时有专用开关控制，可根据温度湿度控制开关加热丝，除露除霜。 9、采用环戊烷C5H10环保发泡材料。 10、接线采用JST端子插接。 11、所有电器线路通过线缆槽布局，伸缩位置釆用护缆套进行保护，避免岀现电器安全。 12、纯铜蒸发器制作，采用TP2铜制作蒸发器，保证蒸发器使用寿命。 13、能效等级为1级（立式冰箱）。 14、冰箱经中性盐雾试验检测苻合：GB/T10125-2021的要求。 15、冰箱符合GB/T24021-2024 i dtIS014021：2016的（II型环境标志）要求。 16, 冰箱防腐等级：符合GB/T10125-2021。 17、产品符合食品接触产品卫生认证并获得认证证书。 18、铜管通过GB/T 2423.17-2008《电工电子产品环境试验第2部分：试验方法：试验Ka盐雾》检验标准要求。 19、温控器通过GB/T 18268.1-2010《测量、控制和实验室用的电设备电磁兼容性要求第1部分通用要求》检验。  20、具有开/关、除霜、设置功能、具有故障报警代码显示功能、具有开门报警和高、低温报警功能。 | 4台 | IMG_256 |
|
| 12 | 蒸箱 | 电加热，产生103℃高温蒸汽；温度调节：拥有50~102℃水箱三重立体保护：缺水保护，防干烧保护，防溢水保护；敞开式水箱设计，底厚≥3mm；全不锈钢制作，坚固耐用；电功率：24kw/380v，容量：双门≧24盘，尺寸：≧1450\*580\*1460mm。 | 6台 |  |
| 13 | 保温桶 （饭桶） | 整体为不锈钢材质，直径≧42cm，容量：≧50L,保温材料：聚氨酯发泡。保温时长≥8小时。 | 50个 |  |
| 14 | 不锈钢工作台 | 尺寸：≥1800\*800\*800mm，整体≧1.0mm厚不锈钢材质、侧板厚度≧0.8mm；支架横通应采用直径≥20mm的圆形或矩形不锈钢管焊接成型，不锈钢管壁厚≥1.0 mm；支腿材料采用≥38 mm的圆形或方形不锈钢管焊接成型，焊接接头处采用加强筋板，不锈钢管壁厚≥1.0mm，支脚采用金属外包不锈钢可调子弹脚；台面采用≥1.0mm不锈钢板制造，台面应向内折边成 U 型，高度为40～50 mm，折边处应平整光滑，台面的刃口必须倒成圆角，不允许有毛刺，折边内外部容易进行卫生清洁。 | 6张 |  |
| 15 | 手推车 | 四轮万向轮，尺寸：≧600mm\*660mm\*950mm，整体采用不锈钢材质，结实耐用，脚轮为耐腐软面材料；带刹车和加固支撑，不可折叠，整体满焊，承重≥200kg。 | 6个 |  |
| 16 | 电磁单头大锅灶 | 1、尺寸：≥1200\*1300\*（800+400）mm，锅与设备一体。 2、电磁专用大锅，锅径≥Φ1000，功率：30kw/380v。 3、灶面板采用一体成型面板，炉体采用201不锈钢骨架，炉头采用铸钢成型。 4、机芯采用分层次散热结构。 5、具有全中文显示故障代码功能，让操作更人性化，档位对应功率显示。让操作更加直观。 6、8档360度旋转档位火力调节。 7、后背防水风机。 8、聚能线盘节能设计，线圈盘无盲区，比传统灶节能30%以上。 9、移相搭桥电路控制技术，性能卓越运行稳定。  10、超宽工作电压设计，运行稳定更安全。 11、电路防磁干扰EMC模块设计，保护电网及电器设备。 12、单头大炒炉 30KW符合GB/T 17626.11-2008《电磁兼容试验和测量技术电压暂降、短时中断和电压变化的抗扰度试验》检测标准；符合GB/T 17626.2-2006《电磁兼容试验和测量技术静电放电抗扰度试验》检测标准；符合GB/T 17626.6-2008《电磁兼容试验和测量技术射频场感应的传导骚扰抗扰度》检测标准。 | 6个 |  |
| 17 | 单门留样柜 | 外形尺寸：≥545\*(545+55)\*1840mm 内部尺寸：≥453\*450\*1145mm 耗 电 量：1.2 kw-h/24h 温度范围：0-10°C 电压频率：220V/50Hz 输入/灯功率：145W /3W 容积/净重：≥259L | 4台 |  |