

商用厨房设备配置清单 (50人以下)

序号	设备名称	规格/型号	参数配置	数量
烹饪区				
A01	电磁单头单尾炒灶	RM-XC12C-01(GS)	1000*1100* (800+400)	1
A02	电磁大锅灶	RM-DC12C-06(GS)	800*900*(800+400)	1
A03	炉拼台	厂制品	400*900* (800+400)	2
A04	电磁低汤炉	RM-TL08C-02(GS)	650*750*(500+700)	1
A05	调料车	厂制品	640*480*800	1
A06	电热蒸饭车	DN-8(GS)	720*610*1260	1
A07	商用吸油烟机 (不带净化功能)	YX-200TS	2000*740*550	2
A08	开水器	YT-30 (30SX) (GS)	425*255*670	1
切配区				
B01	绞切肉机	JQ-2 (GS)	560*410*840	1
B02	双层工作台	ECBT035F	1800*800*800	1
B03	单通工作柜	ST209	1800*800*800	1
B04	双星水池	EXC605B (GS)	1200*600*800+150	1
B05	紫外灯		双管	1
B06	四门双温冰柜	YSMCF-865G(GS)	1180*700*1920	1
B07	四层平板货架	SPJ410F (GS)	1800*500*1550	1
洗消区				
C01	揭盖洗碗机	FST-80 (GS)	770*870*1500	1
C02	商用消毒柜	RTP300-1C (GS)	575*470*1665	1
C03	收残车	SCT-03	700*700*800	1
C04	双层工作台	ECBT035F	1800*800*800	1

C05	紫外灯		双管	1
售卖区				
D01	四格保温售饭车	BWC504 (GS)	1500*700*800	1
D02	双层工作台	ECBT034F	1500*800*800	1
D03	留样柜	BC-40BF	400*428*530	1
D04	四人餐桌椅		1200*600*760	9
厨杂类				
序号	设备名称	规格/型号	参数配置	数量
G01	手打铲 (铲子)	8 "	520×125 不锈钢	2
G02	手打勺 (勺子)	10 "	520×125 不锈钢	2
G03	油盆 (盆)	标准	Φ160×110 不锈钢	2
G04	骨刀	标准	300×100	2
G05	菜刀	标准	300×88	2
G06	砧板	Φ330×50mm	Φ330×50 木质	2
G07	砧板围	标准	770×400×0.3 不锈钢	2
G08	汤桶	大	Φ400 不锈钢	1
G09	汤桶	小	Φ300 不锈钢	1
G10	马斗 (盆)	大	Φ160×110 不锈钢	2
G11	马斗 (盆)	中	Φ140×100 不锈钢	2
G12	电子秤	200kg	200kg 分度值5g	1
G13	斗盆	60#	盆\Φ58×18 不锈钢	2
G14	斗盆	50#	盆\Φ48×15 不锈钢	2
G15	剪刀	标准	剪刀\154mm 不锈钢	2
G16	刀架	4 格	刀架\260×115×155 不锈钢	1
G17	钢丝球	大号	钢丝球\6个/包 不锈钢	5
G18	打蛋器	标准	打蛋器\295×70 不锈钢	1
G19	不锈钢水勺 (水舀子)	5 斤	平底20cm, 手柄长20cm, 装水5斤。	1

G20	案板扫 (毛刷)	标准	150×60 PP	1
G21	磨刀石	大块	磨刀石\200×50×25 天然浆石	2
G22	锅刷	竹子	锅刷\230mm 天然竹	3
G23	擀面杖	1200cm	擀面杖\Φ32×400 木质	1
G24	擀面杖	800cm	擀面杖\Φ32×300 木质	2
G25	塑料筐 (塑料周转箱)	中	800×570×510	3
G26	塑料筐 (塑料周转箱)	小	600×430×350	3
G27	调料勺 (勺子)	标准	205×55 不锈钢	3
G28	擀面锤 (擀面杖)	标准	Φ60×480×300 木质 滚轴	1
G29	小排刷	标准	185×30 羊毛	1
G30	高压锅	18L	18L/1900W	1
G31	铲刀	标准	200×25 不锈钢	1
G32	大垃圾桶	(带轮、脚踏)	240L 塑料	1
G33	小垃圾桶	(带轮、脚踏)	120L 塑料	1
G34	白毛巾	标准	1400×700 棉	5
G35	围裙	标准	防水围裙\PVC	5
G36	厨师帽 (普通工作帽)	标准	一次性厨师帽 (20个)	5
G37	筷子消毒机	标准	容量 200双 220V/12W	1
G38	快餐盘	六格	304不锈钢, 双层碗	50