

职工餐厅餐具采购清单（东校区）

序号	名称	数量	型号/规格	技术参数	图片
1	消毒柜	2	1160*480*1620	面板采用实厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，背板、侧板采用实厚 $\geq 0.9\text{mm}$ 不锈钢板，柜体内采用不锈钢板材料制造，热风循环 坚固耐用，清洁卫生并配有超高温保护功能。规格：1160*480*1620	
3	自助餐保温炉	8	13L-13.5L 570*370*350	电加热板，自动缓冲铰链	
4	自助餐保温炉 (汤)	2	15L 510×540×480mm	黑汤煲，保温效果较好。	
5	留样柜	1	760*465*445	防触电I类，食品留样保险柜。	
6	食品留样盒	100	200mL（常规）	食品级材质，适配留样柜，建议补充：耐温范围 $-20^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$ ，容量 200ml（常规）	
7	自助餐盘	200	380*270*25	高温密胺树脂。规格：常规	

8	自助餐汤碗	200	300-400ml	高温密胺树脂。规格：常规	
9	包厢接待餐具	20	套	骨瓷材质（或不锈钢 + 陶瓷组合等，根据实际），餐具表面无毛刺、釉面均匀（陶瓷）/ 不锈钢无锈迹（金属件） 包含：勺子、饭碗、平盘、浅盘、茶杯，味碟，筷子架	
10	接待水杯	20	350-500ml	玻璃水杯	
11	上菜盘子	2	各种套餐盘子（6凉10热）	骨瓷材质 包含：6英寸浅盘、7英寸浅盘、8英寸浅盘、汤盆等	

职工餐厅餐具采购清单（西校区）

序号	名称	数量	型号/规格	技术参数	图片
1	消毒柜	2	1160*480*1620	面板采用实厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，背板、侧板采用实厚 $\geq 0.9\text{mm}$ 不锈钢板，柜体内采用不锈钢板材料制造，热风循环 坚固耐用，清洁卫生并配有超高温保护功能。规格：1160*480*1620	
2	自助餐保温炉	8	13L-13.5L 570*370*350	电加热板，自动缓冲铰链	
3	自助餐保温炉 (汤)	2	15L 510×540×480mm	黑汤煲，保温效果较好。	
4	留样柜	1	760*465*445	防触电I类，食品留样保险柜。	
5	食品留样盒	100	200mL（常规）	食品级材质，适配留样柜，建议补充：耐温范围 $-20^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$ ，容量 200ml（常规）	
6	自助餐盘	200	380*270*25	高温密胺树脂。规格：常规	

7	自助餐汤碗	200	300-400ml	高温密胺树脂。规格：常规	
8	包厢接待餐具	15	套	骨瓷材质（或不锈钢 + 陶瓷组合等，根据实际），餐具表面无毛刺、釉面均匀（陶瓷）/ 不锈钢无锈迹（金属件 ）包含：勺子、饭碗、平盘、浅盘、茶杯，味碟，筷子架	
9	接待水杯	15	350-500ml	玻璃水杯	
10	上菜盘子	1	各种套餐盘子（6凉10热）	骨瓷材质 包含：6英寸浅盘、7英寸浅盘、8英寸浅盘、汤盆等	

职工餐厅餐具采购清单（天马湖校区）

序号	名称	数量	型号/规格	技术参数	图片
1	消毒柜	2	1160*480*1620	面板采用实厚 $\geq 1.0\text{mm}$ 不锈钢板，背板、侧板采用实厚 $\geq 0.9\text{mm}$ 不锈钢板，柜体内采用不锈钢板材料制造，热风循环 坚固耐用，清洁卫生并配有超高温保护功能。规格：1160*480*1620	
2	自助餐保温炉	8	13L-13.5L 570*370*350	电加热板，自动缓冲铰链	
3	自助餐保温炉 (汤)	2	15L 510×540×480mm	黑汤煲，保温效果较好。	
4	留样柜	1	760*465*445	防触电I类，食品留样保险柜。	
5	食品留样盒	100	200mL（常规）	食品级材质，适配留样柜，建议补充：耐温范围 $-20^{\circ}\text{C} - 120^{\circ}\text{C}$ ，容量 200ml（常规）	
6	自助餐盘	200	380*270*25	高温密胺树脂。规格：常规	

7	自助餐汤碗 +B9:H17BB9:H1 2	200	300-400ml	高温密胺树脂。规格：常规	
---	-----------------------------	-----	-----------	--------------	--