详细参数要求

1.用途: 用于机上菜盘、托盘、酒杯等服务用具的清洗;

2.清洗方式及效果：

清洗方式：平放式清洗。

清洗效果：根据GB-14934 标准，清洗和消毒后的餐具卫生指标和残留细菌指标要求达到国家对食品卫生标准和规范的要求，具体标准如下:

1）感官要求:餐具应清洁光亮，无油渍、水、异味或其他污物。物理化学指标:清洗后的餐具不应该含有对人体有害的物质，如重金属(铅、镉等)、洗涤剂残留等。

2）微生物指标:大肠菌群不得检出/50cm2;致病菌(沙门氏菌等)不得检出。

**（针对清洗效果中的GB-14934 标准及1）和2）均需提供检验报告。）**

3.设备特性要求：

1）输送带具有防腐蚀、耐高温的特性，最大限度的降低餐具破损率。

2）整机采用304不锈钢材质，所有的挡板都可拆卸，方便清洗维护。

3）机器设有障碍停机功能，如员工在工作区域内来不及收集餐具或在机器运行过程中出现有物件卡住输送带的情况，机器会自动停机，以防造成餐具及机器损坏;

4）电器采用国标电器并设有过载保护装置，要具备电器元件防潮的设计;

5）采用循环水节省洗涤用水量，环保节能;

6）可满足纯净水清洗的要求，水垢清理便捷;

7）可自动添加清洗剂、烘干剂等清洗用剂，无需人工添加;

8）供货商维修服务响应时间为1天。

4.清洗效率要求:

单台机器每天可在8个小时内完成下列所有餐具的清洗。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格 | 单位 | 每天需清洗数量 | 样式 |
| 1 | 热菜盘 | 40\*60\*5cm | 个 | 180-200 |  |
| 2 | 蒸馒头盘 | 40\*60\*3cm | 个 | 50-80 |  |
| 3 | 顺菜盘 | 40\*60\*3cm | 个 | 120-150 |  |
| 4 | 米饭盘 | 40\*60\*8cm | 个 | 150-180 |  |
| 5 | 蓝塑料盘 | 27\*37cm | 个 | 800-1000 |  |
| 6 | 烤炉篦子 | 38\*22cm | 个 | 1200-1500 |  |
| 7 | 热食瓷碗 | 15\*8\*6cm | 个 | 1000-1500 |  |
| 8 | 烤炉架 | 40\*35\*22cm | 个 | 180-200 |  |
| 9 | 塑料水盒 | 28\*38\*12cm | 个 | 100-120 |  |
| 10 | 咖啡碟 | 直径13cm | 个 | 1500-1800 |  |
| 11 | 茶杯、咖啡杯、沙拉碗、汤碗 | | | 6000 |  |