附件3.项目内容及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 一般性要求 | 序号 | 维度 | 全自动真空滚揉机 |
| 规格 质量 方面 | 1 | 用途 | 用于我司热厨车间原材料腌制上浆 |
| 2 | 材质 | 整机进口（全不锈钢机身） |
| 3 | 质量标准 | 设备应符合《产品质量法》及最新有效的国家标准、行业标准的规定，并符合甲方要求的技术规格标准。 |
| 4 | 个性化要求 | 1. 运行平稳，噪音低，操作简便，便于清洗； 2、自动出料（正转滚揉，反转出料）； 3、双速滚揉或变频调速滚揉，有时间设定（总时间、间歇滚揉时间、真空滚揉时间）；   4、按客户要求执行。 |
| 5 | 技术参数 | 1、整机加厚304不锈钢材质，可用于排骨、鸡肉、肉片等多种材料与液体调味料一起滚揉。 2、滚筒转速8转/分钟； 3、滚筒容量300L，发料量120kg，压力为0.04-0.09MP； 4、滚揉时间0--12H可调； 5、真空泵功率0.75KW，总功率1.5KW； 6、设置真空度显示器； 7、提供中英文说明书、零件图册各一份，常用配件一套。 |
| 交付 方面 | 1 | 供货期限 | 以双方签订的合同或协议确定。 |
| 2 | 订单 | 以双方签订的合同或协议确定。 |
| 3 | 验收标准 | 1、送货上门包安装调试，提供现场操作培训及常见故障排查服务； 2、机器正常启动及运行； 3、零配件符合国家安全卫生标准，机器满足国家机械加工通用技术规范等； 4、产品全新，产品合格证、保修卡、操作说明及随机附带资料齐全； 5、保修至少1年。 |
| 4 | 包装 | 1、外包装材质：木箱包装； 2、内包装袋均采用无色透明塑料袋，且柔韧不易破损； 3、包装数量：1套/箱。 |
| 5 | 装箱 文件 | 产品合格证、产品装箱清单。 |
| 6 | 交货时间 | 按合同约定执行 |
| 7 | 运输方式 | 不限 |
| 8 | 交货地址 | 重庆中航食品有限责任公司二楼热厨车间 |
| 服务 方面 | 1 | 费用承担 | 以双方签订的合同或协议确定。 |
| 2 | 专人专线 服务 | 供货方应指派单独的服务代表，提供7X24小时专人专线服务，需现场服务的应在接到服务要求后一个工作日内到场。 |
| 3 | 质量保证 | 按合同约定执行 |
| 4 | 最小备货量 |  |
| 5 | 发票 | 供货方提供符合采购人要求的增值税专用发票（税率13%），并保证发票的真实性，开票价格为实际销售价。 |
| 6 | 定期回访 | 供货方应每年对采购人就产品的使用情况、售后情况等进行不少于1次的客户经理回访。 |