

### 三、分项报价表

#### (一) 货物分项报价一览表

单位：元

序号	货物名称	规格型号	制造商	品牌	单位	数量	单价	合计	备注
1	原料预处理操作台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	1800	1800	整体采用食品级 304 不锈钢制作，板材厚实、结构稳固，整机一体折弯成型，配合精密焊接工艺，无卫生死角，易清洁、耐腐蚀，长期在水产加工潮湿环境下使用不易生锈变形。台面边缘做圆弧折边处理，既防止物料滑落，又能避免尖锐边角划伤，使用更安全。机身自带专业导流排水结构，加工产生的血水、废水可快速集中排出，保持台面干爽整洁，大幅提升现场清洁效率。 整机设计贴合水产加工流水线使用习惯，承重性能好，适用于原料分拣、修整、分割等多道前处理工序，实用性强、耐用度高，是水产加工厂标准化作业的理想配套设备。
2	原料预处理操作台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	2200	2200	整体采用食品级 304 不锈钢制作，板材厚实、结构稳固，整机一体折弯成型，配合精密焊接工艺，无卫生死角，易清洁、耐腐蚀，长期在水产加工潮湿环境下使用不易生锈变形。台面边缘做圆弧折边处理，既防止物料滑落，又能避免尖锐边角划伤，使用更安全。机身自带专业导流排水结构，加工产生的血水、废水可快速集中排出，保持台面干爽整洁，大幅提升现场清洁效率。 整机设计贴合水产加工流水线使用习惯，承重性能好，适用于原料分拣、修整、分割等多道前处理工序，实用性强、耐用度高，是水产加工厂标准化作业的理想配套设备。
3	净血加工设备	XBF-000	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	2	34000	68000	1. 设备主体采用食品级 304 不锈钢材质打造，兼具优异的抗腐蚀、抗磨损性能，完全符合水产加工行业卫生标准，可长期耐受水产加工环境中的水介质与酸碱侵蚀，保障设备结构稳定性与使用寿命。 2. 设备总长度设计为 3.7 米，结合水产加工生产线的空间布局与

									<p>鱼体旋流净血的工艺时长需求, 实现处理流程的黄金长度配比, 确保鱼体在旋流通道内的净血、清洗效果达到最佳。</p> <p>3. 配置一体式抄捞结构, 并搭载爆气功能模块; 一体式抄捞可实现鱼体的平稳无损伤输送, 爆气系统能有效提升水体溶氧量与扰动效果, 让鱼体血液析出更彻底, 同时清洁鱼体表面杂质。</p> <p>4. 配备变频调速控制系统, 可根据鳊鱼、黄花鱼等不同鱼种的加工工艺要求, 对设备运行转速进行精准无级调节, 调速范围宽泛且运行平稳, 大幅提升设备对多样化加工需求的适配性。</p> <p>5. 宽大的处理通道可满足大批量鱼体的同时加工, 适配水产加工企业规模化生产的需求, 避免工序拥堵, 提升整体生产节拍。</p>
4	水产专用耐磨易洁传送带	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	条	1	9800	9800	<p>1. 设备整机长度精准规划, 尺寸严格对标水产加工生产线的工位间距与物料输送节拍, 可无缝嵌入原料分拣、清洗、沥水等工序, 适配规模化车间的空间布局需求。</p> <p>2. 核心输送部件采用600mm宽长城带, 结合耐磨易洁塑料板带材质, 兼顾结构强度与清洁便捷性, 可满足鱼、虾等多品类水产物料的平稳输送, 杜绝物料卡滞、残留问题。</p> <p>3. 动力系统搭载</p> <p>1. 1KW 驱动电机, 配套低噪声涡轮蜗杆减速机, 运行噪声值符合现代化食品加工车间低噪作业标准, 动力输出稳定强劲, 可适应水产加工潮湿、多腐蚀的严苛工况。</p> <p>4. 全机核心结构均通过不锈钢激光钣金工艺加工, 成型精度高、焊缝少, 无卫生死角, 契合食品生产卫生规范。</p>
5	物流导出装置	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	个	1	1680	1680	<p>用整块优质不锈钢精制而成, 表面顺滑无毛刺。物料依靠自重沿 Z 形导流斜面平稳下滑, 实现有序分流输送。整体结构简洁坚固, 无卫生死角, 易清洁。</p>
6	旋转拨杆式分流机构	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	3800	3800	<p>采用食品级不锈钢精工制作, 整体结构坚固卫生、无卫生死角, 适配水产/食品等高洁净生产线使用。</p> <p>通过可调速旋转拨杆精准控制物料流向, 可将物料稳定、有序地分配至多条传送带, 实现自动化分流、分拣与输送切换。</p> <p>运行平稳、分料顺畅, 有效减少物料损伤, 提升整条产线的自动化</p>

									程度与生产效率，适配连续化、规模化生产场景。
7	开背前置暂存桌	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	2000	2000	用整块优质不锈钢精制而成，表面顺滑无毛刺。物料依靠自重沿Z形导流斜面平稳下滑，实现有序分流输送。整体结构简洁坚固，无卫生死角，易清洁。
8	鱼体分割去鳞一体化工作台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	6800	6800	整机采用食品级不锈钢精工制作，台面平整光洁、过渡顺滑，专为杀鱼机前端工序设计。可实现鱼体平稳过渡、有序入机，有效减轻物料冲击磕碰，保护鱼体完整度。
9	鱼体修整去鳞工作台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	2800	2800	整机采用加厚食品级不锈钢制作，台面稳固承重强，专为鱼嘴、鱼牙修整剝切作业设计。台面平整耐冲击，操作空间合理，便于快速修整鱼体头部，流程衔接顺畅、卫生易清洁。
10	分割一体化工作台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	1800	1800	整体采用食品级304不锈钢制作，板材厚实、结构稳固，整机一体折弯成型，配合精密焊接工艺，无卫生死角，易清洁、耐腐蚀，长期在水产加工潮湿环境下使用不易生锈变形。台面边缘做圆弧折边处理，既防止物料滑落，又能避免尖锐边角划伤，使用更安全。机身自带专业导流排水结构，加工产生的血水、废水可快速集中排出，保持台面干爽整洁，大幅提升现场清洁效率。整机设计贴合水产加工流水线使用习惯，承重性能好，适用于原料分拣、修整、分割等多道前处理工序，实用性强、耐用度高，是水产加工厂标准化作业的理想配套设备。
11	鱼体腹腔黑膜冲洗装置	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	2	2000	4000	采用食品级不锈钢成型密封式冲洗罩体结构，配合高压水流对鱼体腹腔内壁黑膜、杂质进行定向冲洗清理。腔体密闭防溅、水流集中，冲洗彻底无残留，整机卫生无死角，易清洁。
12	高速高效去鳞机	XBF-026	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	48800	48800	整机采用优质食品级不锈钢精工打造，结构坚固耐用，整机卫生无死角，易清洗、耐腐蚀，完全符合水产食品加工卫生安全标准。设备采用可调式进料口设计，可根据不同鱼体大小、品种灵活调节进料宽度，适配多规格鱼类通用加工，一机多用，适用性强。配备自动压鱼机构，运行过程中可对鱼体进行柔性稳定夹持，确保鱼体在去鳞作业中定位牢固、输送平稳，有效避免鱼体表皮损伤、断尾、破肚等情况，最大程度保证成品品相。

									完整。 设备采用高速去鳞工作结构，去鳞效率高、作业速度快，可显著提升生产线加工效率，满足连续化、规模化水产加工需求。 整机运行稳定、噪音低、故障率低，操作简便，维护便捷，可与前端宰杀、分割、冲洗等工序无缝对接，有效提升整条水产加工生产线的自动化程度与整体出品品质。
13	鱼体体检工作台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	2200	2200	整机采用食品级不锈钢制作，台面平整厚实，结构稳固耐用。 可对加工后的鱼体作业进行统一复检整理，作业空间宽敞，操作便捷。 整机无卫生死角，耐腐蚀、易清洁，适配水产加工生产线后端工序使用。
14	全自动鱼类宰杀成型机	XBF-228	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	43900	43900	整机采用食品级不锈钢材质精工制造，结构设计严谨稳固，整机卫生无死角，易清洁、耐腐蚀，严格符合水产食品安全生产规范，适配长时间连续化高强度加工场景。 设备采用自适应加工结构，可兼容多种体型规格鱼类宰杀作业，进料口宽度可灵活调节，一机多用，大幅提升产线通用性与利用率。 配备柔性自动送料及压持机构，在宰杀输送过程中稳定贴合鱼体，有效避免表皮破损、鱼身变形，最大程度保障成品品相完整。 整机运行平稳流畅，宰杀定位精准，工序衔接紧凑，加工效率高，可与前后端去鳞、分割、冲洗等设备无缝联动，实现从鱼体入机到初步成型的自动化连续生产。 设备操作界面简洁直观，调节维护便捷，运行稳定可靠，能显著降低人工依赖，提升水产加工生产线的标准化、自动化与规模化生产水平。
15	全自动鱼类骨肉精准分离机	XBF-328	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	65800	65800	整机采用食品级不锈钢精工制造，结构刚性充足且布局紧凑，整机卫生无死角，耐腐蚀易清洁，严格遵循水产食品加工安全规范，可满足产线长时间连续化、高负荷作业需求。 设备搭载自适应柔性夹持与定向分离机构，可针对多规格鱼种实现骨肉同步分离作业，进料端可根据物料形态进行参数化调节，适配性强，有效提升产线通用化程度。 采用精准分离工艺，在作业过程中对肉质组织形成低损伤保护，确保物料完整性与出品品相，分离流程连续稳定，工序衔接顺畅，加

									工效率优异。整机运行稳定可靠，调节与维护流程简洁，可与前端宰杀、去鳞等工序设备实现联动配套，构建一体化水产加工流程，大幅提升生产线自动化程度与标准化水平。
16	智能水循环净洗工作站	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	4500	4500	整体采用304食品级不锈钢整体焊接结构，承重稳定、耐水耐腐蚀，符合水产加工卫生标准，满足多人同步作业。配备集成式供水支架系统，带固定管路、分水阀、高压喷淋接口，水路布局规整。自带下水导流系统，台面防滑防溢，废水集中排放，便于车间清洁管理。支架整体加固设计，可适配车间地面安装，稳固不晃动，长期使用不变形。
17	水产加工多层修整工作站	XBF-828	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	38800	38800	整机采用食品级不锈钢精工制造，采用上下双层式结构设计，空间布局合理，运行稳定顺畅。配备专用电机驱动系统，输送平稳有力，可实现连续化自动化输送作业。工作站分层独立运行，工位宽敞规整，满足多人同步修整操作，加工效率更高。整机结构牢固、卫生易清洁，耐腐蚀、使用寿命长，可与整条水产加工生产线无缝对接，适配各类水产加工场景高效使用。
18	水产加工多层修整工作站	XBF-828	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	37050	37050	整机采用食品级不锈钢精工制造，采用上下双层式结构设计，空间布局合理，运行稳定顺畅。配备专用电机驱动系统，输送平稳有力，可实现连续化自动化输送作业。工作站分层独立运行，工位宽敞规整，满足多人同步修整操作，加工效率更高。整机结构牢固、卫生易清洁，耐腐蚀、使用寿命长，可与整条水产加工生产线无缝对接，适配各类水产加工场景高效使用。
19	涡旋式鼓泡湍流净洗机	XBF-658	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	39000	39000	整机采用304食品级不锈钢制造，机身加厚加固，整机抛光处理，耐腐蚀、易清洁，符合水产食品加工卫生规范。配备高压鼓泡发生装置，形成密集气泡湍流，实现物料全方位翻滚清洗，有效去除泥沙、杂质与附着物。设有沥水段与倾斜出料口，清洗后物料自动沥水出料，衔接后续加工工序，提升流水线连贯性。独立电控箱，防水设计，一键启停与调速操作；机身无锐角，传动部位加装防护，安全耐用。

20	原料预处理操作台	XBF-658	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	1	1800	1800	<p>整体采用食品级304不锈钢制作，板材厚实、结构稳固，整机一体折弯成型，配合精密焊接工艺，无卫生死角，易清洁、耐腐蚀，长期在水产加工潮湿环境下使用不易生锈变形。台面边缘做圆弧折边处理，既防止物料滑落，又能避免尖锐边角划伤，使用更安全。机身自带专业导流排水结构，加工产生的血水、废水可快速集中排出，保持台面干爽整洁，大幅提升现场清洁效率。</p> <p>整机设计贴合水产加工流水线使用习惯，承重性能好，适用于原料分拣、修整、分割等多道前处理工序，实用性强、耐用度高，是水产加工厂标准化作业的理想配套设备。</p>
21	全自动鱼类/水产去皮机	XBF-A	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	25800	25800	<p>整机采用食品级不锈钢打造，符合食品卫生标准，无卫生死角，易清洗。适配三文鱼、鲈鱼、草鱼、黑鱼等多种常见鱼类，可快速完成鱼皮与鱼肉分离，去皮均匀、损耗低、出肉率高。</p> <p>设备运行稳定，操作简单，一键启动，适配水产加工厂、中央厨房、预制菜生产线。可根据需求搭配自动上料、出料结构，大幅减少人工，提升去皮效率与产品标准化程度，是水产自动化加工优选设备。</p>
22	全自动等距切割机	XBF-002	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	29800	29800	<p>整机食品级不锈钢制造，符合食品卫生规范，易拆洗无死角。采用数控精准调节，切割尺寸均匀一致，损耗低、出成率高，适配鱼类、肉类、水产预制菜等连续性切割。</p> <p>设备运行稳定，一键设定长度，自动送料切割，效率远超人工，可对接流水线，满足规模化加工厂标准化生产需求，安全耐用、维护简便。</p>
23	真空变频嫩化滚揉机	XBF-681	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	23800	23800	<p>整机采用食品级不锈钢制作，真空密封可靠，变频调速运行平稳。具备正转、反转、间歇多功能，使鱼肉、肉块在真空环境下充分按摩嫩化、快速入味，提升肉质弹性与出品率，腌制均匀无死角。操作智能简便，易清洗维护，适用于水产、肉类深加工流水线，高效提升产品品质。</p>
24	液压自动上料机	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	15000	15000	<p>液压驱动升降，承重稳定、运行安全，可与真空滚揉机、切块机、腌制机等设备无缝对接。自动送料上料，省去人</p>

									工搬运，降低劳动强度，提升流水线连续性与生产效率。整机结构坚固耐用，操作简单，适配各类大中型食品加工工厂自动化生产需求。
25	一体冲压式上料车	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	个	6	1100	6600	采用一体冲压成型工艺制作，无拼接焊缝、无卫生死角，符合食品安全生产标准。桶身坚固耐用、承重力强，内壁光滑不粘料，清洗便捷。可配合液压上料机、滚揉机联动使用，转运原料顺畅高效，提升车间流转效率，是水产生、肉类加工车间标准化配套设备。
26	盐渍浸泡机	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	4	4000	16000	整机食品级不锈钢制作，槽体一体成型无卫生死角，符合食品加工卫生要求。可实现水产、肉类盐渍液均匀浸泡，盐分渗透充分，浸泡时间与浓度可调，入味稳定一致。 设备结构简洁，易清洗、易排水，可配合上料车、流水线使用，适合鱼类、海产品盐渍预处理，提升产品风味与保存性。
27	全自动智能鱼类分选机（大规格鱼专用分级机）	XBF-718	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	79800	79800	设备专为大规格、大体型鱼类分级需求设计，机身结构坚固耐用，承载能力强，可轻松适配各类大型鱼类的分选作业。采用高精度动态称重传感技术与智能分级控制系统，智能化程度高，可根据鱼种、工艺需求自由设定分级档位与重量区间，自动完成大鱼鱼体大小、重量的精准识别与分级，分级误差小、一致性高，全程轻柔输送不伤鱼身，有效保护大鱼表皮与肉质完整，保障原料品相。 整机采用食品级304不锈钢精工制造，结构设计符合食品卫生规范，无卫生死角，便于高压冲洗与消毒。配备高清智能触控操作界面，参数设置简单直观，运行状态实时监控，可实现连续、稳定、自动化分拣，大幅替代人工分拣，降低劳动强度与人为误差，提升分拣效率。
28	金属探测仪	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	34800	34800	输送带宽度/通过宽度(W) 500mm 整机长度(B)*整机宽度(C) 约1500mm 输送带有效载重

									25kg, 输送带离地高度700mm, 输送带材质食品级PU带, 显示及操作方式LED液晶平面按键输入, 报警方式检测到金属, 蜂鸣器自动报警电源电压AC220V 50HZ 功率200W 主体材料不锈钢 SUS304 其他非铁 Non-Fe ≥ φ2.0mm, 实际检测灵敏度根据被检产品属性变化而略有调降。
29	全自动强力沥水线	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	33850	33850	整机采用食品级304不锈钢整体制作, 防水耐腐蚀、易清洗无死角, 适配水产加工高湿高盐环境, 长期使用稳定耐用。 设备采用多区段变频强风干燥系统, 风力均匀柔和, 能够快速、彻底去除鱼体表面残留水分, 沥水充分且不影响表皮与肉质, 保证产品干爽洁净。输送速度可根据生产需求自由调节, 运行平稳, 可实现连续不间断自动化作业。
30	成品缓存过渡台	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	张	2	3000	6000	整机采用食品级304不锈钢制作, 台面平整光滑、易清洁无死角, 专为包装前物料暂存、过渡缓冲设计。 结构稳固承重性强, 可根据流水线高度灵活调节, 有效平衡前后工序节拍, 避免产品堆积或等待, 保证生产流程连续顺畅。
31	端成品输送转运线1	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	9800	9800	整机采用食品级304不锈钢精工制造, 结构稳固、运行平稳, 专为包装完成后的成品输送、归集、转运设计。 配备变频调速控制系统, 可根据后端装箱、码垛、仓储等工序节奏灵活调节输送速度, 实现成品有序流转、集中归集, 避免产品堆积、磕碰与划伤, 最大限度保障成品外观完整。
32	端成品输送转运线2	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	9800	9800	整机采用食品级304不锈钢精工制造, 结构稳固、运行平稳, 专为包装完成后的成品输送、归集、转运设计。 配备变频调速控制系统, 可根据后端装箱、码垛、仓储等工序节奏灵活调节输送速度, 实现成品有序流转、集中归集, 避免产品堆积、磕碰与划伤, 最大限度保障成品外观完整。

33	大型商用冻肉破碎绞制一体机	XBF-130	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	21800	21800	<p>整机采用食品级 304 不锈钢加厚材质精工打造，结构坚固耐用，防水防腐易清洁，无卫生死角，完全适配水产及肉类加工车间高湿、低温生产环境。</p> <p>设备采用大功率强动力驱动搭配精密刀组结构，无需提前解冻，可直接对大块冻肉、冻鱼糜等原料进行强力破碎与精细化绞制，出料均匀细腻、不发热、不损原料组织，充分保留物料原有口感与鲜美。</p>
34	智能双变频调控丸子成型机	XBF-008	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	19800	19800	<p>整机采用食品级 304 不锈钢精工制造，机身流线设计，结构紧凑美观，无卫生死角，易清洗消毒，完全符合高端食品安全生产标准。</p> <p>搭载双路独立变频伺服控制系统，成型转速与出料速度可独立精准调节，支持精细微控，适配鱼丸、虾丸、牛肉丸、贡丸等多种高端丸子制品，成型圆整饱满、大小均匀一致，有效保证产品外观与口感品质。</p>
35	全自动鱼肉精滤采肉机	XBF-300	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	22000	22000	<p>整机采用食品级 304 不锈钢精工制造，结构紧凑合理，无卫生死角，易清洗、易维护，完全符合高端水产食品加工卫生标准。</p> <p>设备可高效完成鱼肉与鱼骨、鱼皮、鱼筋的精细化分离，鱼肉提取率高、出料细腻无杂质，最大限度保留鱼肉原有纤维与鲜度，为鱼丸、鱼糜、鱼糕等高端制品提供优质原料。</p>
36	鱼肉精细化除刺精滤一体机	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	23800	23800	<p>整机采用食品级 304 不锈钢精工打造，整机结构设计合理，防水耐腐蚀，无卫生死角，易拆装清洗，完全符合高端食品安全生产规范。</p>
37	鱼糜重构粘合机	XBF-380	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	30800	30800	<p>整机采用食品级 304 不锈钢精工打造，遵循高标准卫生设计，结构紧凑坚固，无卫生死角，便于 CIP 在线清洗，完全适配高端水产制品的严苛生产要求。</p> <p>设备搭载高效精密复合搅打结构，通过对鱼肉纤维的深度乳化与重组工艺，能够将松散鱼肉快速重塑为致密、均匀的高弹性状态，实现原料颗粒的强力粘合并一体化成型。</p>

38	多层式不锈钢周转架车	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	2	4000	8000	整机采用食品级 304 不锈钢精工制作。
39	智能恒温煮制池	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	28000	28000	整体采用食品级 304 不锈钢精工打造，池体一体化成型，内壁圆弧过渡无卫生死角，结构坚固耐用、耐腐蚀易清洁，严格满足高端食品加工车间卫生标准。
40	全自动连续式真空封装机	XBF-1000	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	60000	60000	整机采用食品级 304 不锈钢精工打造，结构坚固规整，外观大气简约，无卫生死角，易清洁耐腐蚀，满足高端食品加工生产卫生规范。设备采用全自动连续式真空封装工艺，抽真空充分均匀，封口牢固平整，可实现大批量不间断自动化包装，高效锁鲜保质，最大限度保留产品风味与品质。
<b>品控及辅助设施设备</b>									
1	水质监测设备		深圳市同奥科技有限公司	鑫博智科	套	1	32320	32320	包含多参数水质检测仪，台式溶解氧仪，水质在线检测仪及配套的相关试剂。
2	药残检测设备		日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	套	1	42780	42780	包含生物显微镜 2 台，解剖显微镜，解剖工具，离心机，样品浓缩仪，水浴锅，便携式农药残留检测仪等相关配套试剂。
3	一体化污水处理设备	YTH-50	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	46000	46000	1. 日处理废水量：50m <sup>3</sup> /d； 2. 尺寸：6000mm×2000mm×2000mm； 3. 材质均为碳钢材质。
4	溶气式气浮机	QF-5	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	台	1	27700	27700	碳钢材质，含缺氧、好氧、沉淀、消毒系统溶气式气浮机，尺寸：3500mm×1700mm×2100mm (含巡查爬梯) 设备主体 Q235 碳钢材质，环氧煤沥青漆防腐；单元分：絮凝池、助凝池、浮上分离池、沉淀池、浮渣池、清水池
5	监控	XBF	日照鑫博机械设备有限公司	鑫博智科	套	1	5000	5000	400 万像素球机带夜视功能*8 台 8 口录像机 8 口交换机一台 千兆双频路由器一台 24 寸全新显示器一台 网线线加电源线线材加 500g 硬盘

6	配电柜	XBF	日照鑫博 机械设备 有限公司	鑫博智科	台	2	16210	32420	生产车间设施设备配 电总柜1个，冷藏冷冻 配电柜1个，包含 150KW、50KW、40KW、 10KW、1KW等开关及配 套线材。
合 计								1078000 元	

供应商：日照鑫博机械设备有限公司（单位电子签章）

法定代表人：徐子印（电子签名或盖章）

日 期： 2026 年 5 月 18 日