



אוגוסט 2020

נספח - ד'

מפרט טכני כללי - הספקה, התקנה, ותחזוקה

אפיון מערך הדחת כלים - מרכז רפואי פורייה

<u>כמות</u>	<u>מס' פריט</u>	<u>פירוט המוצר</u>	
1	MTR-605	מכונת הדחת כלים מסוע בתפוקה של 110 סל"ש	א
1	RK-505	שולחן כניסה למדיח עם כיוור	1
1	EN-508	שולחן מסוע גלילים ליציאה סלים	2
1	MTR-602	מכונת הדחה כלים מסוע בתפוקה של 70 סל"ש	ב
1	RK-501	שולחן כניסה למדיח עם כיוור	1
1	EN-502	שולחן מסוע גלילים ליציאה סלים	2



א - מדיח כלים בתפוקה של 110 סל"ש



פריט מספר: MTR-605

התמונה להמחשה בלבד

תיאור כללי:

מיועד להדחת כלים בו זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים ייעודיים.

מסוע פנימי להובלת סלים במהירות תפעולית לפי תקן DIN 10534

מדיח איכותי מדור מתקדם, מצויד מערכת חסכונית בצריכת אנרגיה מים ודטרגנטים,

הכולל מחזור אנרגיה של פליטת האדים ברמה VENTLESS

תא רחיצה ראשי (עם דטרגנטים) שטיפת "כוח" בטמפ' של 65-55 מע"צ

תא שטיפה סופית חסכוני ECO-RINSE בטמפ' 85-90 מע"צ,

מחמם עזר מובנה (גופי חימום מוגנים מחוץ למיכל השטיפה)

תא יבוש בטמפ' 60 מע"צ מערכת החימום והמפוח מובנים בתא היבוש.

המכונה כולה עשויה בשלימות פלב"מ 304/316 עובי פח מינימלי 1.5 מ"מ

מיכל ההדחה יהיה בנוי בלחיצה ללא תפרים וחיבורים עם פינות עגולות, ללא זוויות חדות

BOOSTER מובנה עשוי פלב"מ 316 בלחיצה, ללא חיבורים וריתוכים.

משאבת הריקון מובנת ומוגנת עשויה פלב"מ

כל החומרים העשויים פלסטיק יהיו קשיחים מאושרים לשימוש במפעלי מזון, ויהיו בעלי עמידות

גבוהה לתנאי החום והלחות בתוך המדיח של טמפ' 90 מע"צ ומעלה.

המכונה תהיה בנויים בדופן כפולה ומבודדת לחום תרמי ואקוסטי, כולל הדלתות.

מסננים נגישים, הניתנים להוצאה וחזרה נוחה וקלה.

מתיזי שטיפה תחתונים ועליונים יהיו עשויים פלב"מ וניתנים לפירוק והרכבה קלה ומהירה

שי פרי - מתכנן ויועץ מומחה מטבחים מוסדיים ומערכות מזון



www.shayp.co.il • טל' 054-237-2222 • shay@shayp.co.il

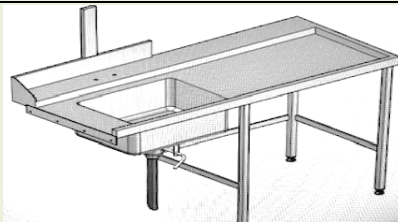
3

<u>נתוני חשמל ובקרה:</u>
הספק כללי 35KW מתח תלת פזי 380V תדירות 50HZ
לוח פיקוד דיגיטלי על גבי המכונה לשליטה כללית ומעקב לתפקודי המדיח.
מפסק חירום לניתוק כללי, יהיה באזור הוצאת הכלים הנקיים מהמדיח, ובאזור הכניסה של טעינת הכלים.
חיישן פעולת אוטומטי להפסקת פעולת המדיח בעת אין כניסת סלים.
בקרה למניעת שטיפה אזורים, בסל שאינם מאוכלסים.
התקן הכנה לחיבור הזנה אוטומטית של משאבה למינון דטרגנטים.
בקרה להפסקת פעולת המשאבה בעת המתנה לסלים.
עמידה בתקן הגנה מפני חדירת מים מינימלי IPX65
מערכת פיקוד/ בקרה לאגירת נתונים ותיעוד ל- 6 חוד' תואמת HACCP הכנה להתחברות למערכת מרכזית
פיקוד חשמלי להפעלה בשבת ויום טוב המאושר ע"פ אחד מהגופים המוסמכים, שיאושרו על ידי המזמין.
<u>מידות כלליות:</u>
אורך: 2.500 מ"מ רוחב: 850 מ"מ גובה: 1500 מ"מ
• הזנת המדיח תבצע במים בטמפ' 5+ 16+ מע"צ בלחץ: 2-4 בר עם אפשרות הזנה של 30-50 מע"צ



א 1 - שולחן כניסה למדיח עם כיור

פריט מספר: RK-505



התמונה להמחשה בלבד

תיאור כללי:

שולחן עם כיור הקולט כלים מלוכלכים בהובלה להדחה, המתקן עשוי לפי כללי המקצוע, בשלימות פלב"מ 304 L בעובי 1.5 מ"מ מינימלי, בגימור ליטוש מבריק, כל הסיומות והחיבורים יהיו מושחזים באופן מושלם. השולחן בגובה כללי 900 מ"מ מוקף אף מים, יהיה דו מפלסי עם משטח נמוך 40 מ"מ עם הגבה אחורית 300 מ"מ

השולחן יהיה מותאם בשלמות כולל התקן להתחברות למבנה המדיח, עם אפשרות לעיגון לקיר.

כולל מדף תחתון לאחסון חומרי ניקוי מותאם בחלק חציו של השולחן.

מידות כלליות: 1600 X 700 X 900 מ"מ

כיור במידות: 550/450/300 מ"מ

פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ, כולל ברז ריקון כדורי 2" עם ידית ארוכה מחוזקת במתלה, צינור נפילה 2" פלב"מ - (סיומת 45 מעלות)

סוללה עם מתיז עליון על שולחן

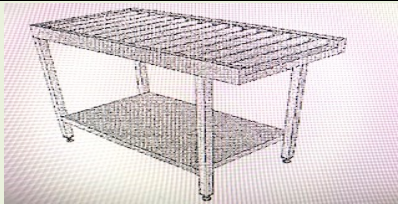
מיועד להתזה בלחץ של מים קרים/חמים

הסוללה מסוג איכותי תעשייתי, גבוה להתקנה על שולחן, עם פיה מסתובבת ארוכה מתיז עליון עם ידית לחיצה קפיצית, עם עיגון מובנה ותפס לחיזוק הסוללה, פייה מתפרקת לניקוי.



א 2 - שולחן יציאה ממדיח – גלילים

פריט מספר: EN-508



התמונה להמחשה בלבד

תיאור כללי:

שולחן גלילים, הקולט סלים עם הכלים הנקיים ביציאה מהמדיח, יהיה מותאם למבנה המדיח עם מסגרת למניעת נפילת הסלים.

מידות: 1600X 600X 850 מ"מ

המתקן עשוי לפי כללי המקצוע בשלמות פלב"מ 304L בגימור ליטוש מבריק, כל הפינות והחיבורים מושחזים באופן מושלם, חיבורי הברגים מוסתרים. כולל מדף תחתון, רגליות המתקן ניתנות לכוונן, עם אפשרות עיגון לרצפה. המתקן יהיה heavy-duty מוחזק ומתאים לשאת משקל של 100 ק"ג/מטר לפחות.

כל החלקים העשויים פלסטיק יהיו פוליפרופילן קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפסק פיקוד - על סוף מסלול להפסקת פעולת הדחה, במידה והמסלול מלא.



ב - מדיח כלים בתפוקה של 70 סל"ש

פריט מספר: MTR-602



התמונה להמחשה בלבד

תיאור כללי:

מיועד להדחת כלים בו זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים ייעודיים.

מסוע פנימי להובלת כלים במהירות תפעולית לפי תקן DIN 10534

מדיח איכותי מדור מתקדם, מצויד מערכת חסכונית בצריכת אנרגיה מים ודטרגנטים,

הכולל מחזור אנרגיה של פליטת האדים ברמה VENTLESS

תא רחיצה ראשי (עם דטרגנטים) שטיפת "כוח" בטמפ' של 55-65 מע"צ

תא שטיפה סופית חסכוני ECO- RINSE בטמפ' 85-90 מע"צ,

מחמם עזר מובנה (גופי חימום מוגנים מחוץ למיכל השטיפה)

תא יבוש בטמפ' 60 מע"צ מערכת החימום והמפוח מובנים בתא היבוש.

המכונה כולה עשויה בשלימות פלב"מ 304/316 עובי פח מינימלי 1.5 מ"מ

מיכל ההדחה יהיה בנוי בלחיצה ללא תפרים וחיבורים עם פינות עגולות, ללא זוויות חדות

BOOSTER מובנה עשוי פלב"מ 316 בלחיצה, ללא חיבורים וריתוכים.

משאבת הריקון מובנת ומוגנת עשויה פלב"מ

כל החומרים העשויים פלסטיק יהיו קשיחים מאושרים לשימוש במפעלי מזון, ויהיו בעלי עמידות

גבוהה לתנאי החום והלחות בתוך המדיח של טמפ' 90 מע"צ ומעלה.

המכונה תהיה בנויים בדופן כפולה ומבודדת לחום תרמי ואקוסטי, כולל הדלתות.

מסננים נגישים, הניתנים להוצאה וחזרה נוחה וקלה.

מתיזי שטיפה תחתונים ועליונים יהיו עשויים פלב"מ וניתנים לפירוק והרכבה קלה ומהירה.

שי פרי - מתכנן ויועץ מומחה מטבחים מוסדיים ומערכות מזון



www.shayp.co.il • טל' 054-237-2222 • shay@shayp.co.il

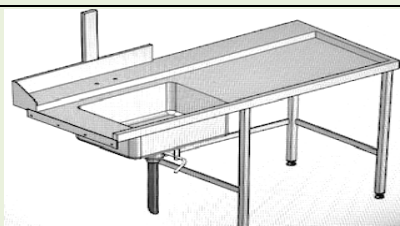
7

<u>נתוני חשמל ובקרה:</u>
הספק כללי: 30 KW מתח תלת פזי 380V תדירות 50HZ
לוח פיקוד דיגיטלי על גבי המכונה לשליטה כללית ומעקב לתפקודי המדיח.
מפסק חירום לניתוק כללי, יהיה באזור הוצאת הכלים הנקיים מהמדיח, ובאזור הכניסה של טעינת הכלים.
חיישן פעולה אוטומטי להפסקת פעולת המדיח בעת אין בניסת סלים.
בקרה למניעת שטיפה אזורים, בסל שאינם מאוכלסים.
התקן הכנה לחיבור הזנה אוטומטית של משאבה למינן דטרגנטים
בקרה להפסקת פעולת המשאבה בעת המתנה לסלים.
עמידה בתקן הגנה מפני חדירת מים מינימלי IPX65
מערכת פיקוד/ בקרה לאגירת נתונים ותיעוד ל- 6 חוד' תואמת HACCP הכנה להתחברות למערכת מרכזית
פיקוד חשמלי להפעלה בשבת ויום טוב המאושר ע"פ אחד מהגופים המוסמכים, שיאושרו על ידי המזמין.
<u>מידות כלליות:</u>
אורך: 1500 מ"מ רוחב: 800 מ"מ גובה: 1600 מ"מ
• הזנת המדיח תבצע במים בטמפ' 5+ 16 מע"צ בלחץ: 2-4 בר עם אפשרות הזנה מים בטמפ' של 30-50 מע"צ



ב 1 - שולחן כניסה למדיח עם כיוור

פריט מספר: RK-505



התמונה להמחשה בלבד

תיאור כללי:

שולחן עם כיוור הקולט כלים מלוכלכים בהובלה להדחה, המתקן עשוי לפי כללי המקצוע, בשלימות פלב"מ L 304 בעובי 1.5 מ"מ מינימלי, בגימור ליטוש מבריק, כל הסיומות והחיבורים יהיו מושחזים באופן מושלם. השולחן בגובה כללי 900 מ"מ מוקף אף מים, יהיה דו מפלסי עם משטח נמוך 40 מ"מ עם הגבהה אחורית 300 מ"מ

השולחן יהיה מותאם בשלמות כולל התקן להתחברות למבנה המדיח, עם אפשרות לעיגון לקיר.

כולל מדף תחתון לאחסון חומרי ניקוי מותאם בחלק חציו של השולחן.

מידות כלליות: 1600 X 700 X 900 מ"מ.....

כיוור במידות: 550/450/300 מ"מ.....

פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ, כולל ברז ריקון כדורי 2" עם ידית ארוכה מחוזקת במתלה, צינור נפילה 2" פלב"מ - (סיומת 45 מעלות)

סוללה עם מתיז עליון על שולחן

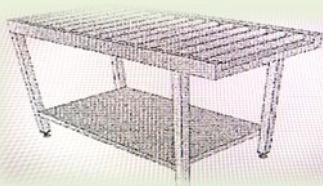
מיועד להתזה בלחץ של מים קרים/חמים

הסוללה מסוג איכותי תעשייתי, גבוה להתקנה על שולחן, עם פיה מסתובבת ארוכה מתיז עליון עם ידית לחיצה קפיצית, עם עיגון מובנה ותפס לחיזוק הסוללה, פייח מתפרקת לניקוי.



ב 2 - שולחן יציאה ממדיח - גלילים

פריט מספר: EN-502



התמונה להמחשה בלבד

תיאור כללי:

שולחן גלילים, הקולט סלים עם הכלים הנקיים ביציאה מהמדיח, יהיה מותאם למבנה המדיח עם מסגרת למניעת נפילת הסלים.

מידות: 1600X 600X 850 מ"מ

המתקן עשוי לפי כללי המקצוע בשלמות פלב"מ 304L בגימור ליטוש מבריק, כל הפינות והחיבורים מושחזים באופן מושלם, חיבורי הברגים מוסתרים, כולל מדף תחתון, רגליות המתקן ניתנות לכוונן, עם אפשרות עיגון לרצפה. המתקן יהיה heavy-duty מוחזק ומתאים לשאת משקל של 100 ק"ג/ למטר לפחות.

כל החלקים העשויים פלסטיק יהיו פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפסק פיקוד - על סוף מסלול להפסקת פעולת הדחה, במידה והמסלול מלא



הדגשים כלליים:

בהצעת מחיר יש לכלול:

- זמן אספקה ישירה למקום, של כלל הזמנת הציוד.
- הדגשים טכנולוגיים, פעולות ונתונים של המכונה.
- אישורי עמידה בתקנים הרלוונטיים.
- מהיכן הרכישה/ שם היצרן, ארץ ייצור, מידות כלליות.
- לצרף מפרט טכני כללי.

התחייבות הספק תהיה כוללת:

- ❖ הספקה והתקנה מערך ההדחה במקום, כולל חיבורי התשתיות.
(ככל שהמרכז הרפואי יממש אפשרות זו).
- ❖ לקיים הדרכה מקצועית במקום לעובדי המתקן, באופן התפעול ותחזוקה של המכונות. מועד ההדרכה יתואם מראש, עם המזמין.
- ❖ מתן אחריות מלאה ושרות תחזוקה זמין לתקופה של 36 חודשים, (עם הספקת חלקים חדשים) זאת החל מיום סיום התקנה והפעלה המדיחים.
- ❖ התחייבות של הספק, לספק חלקים מקוריים במלאי זמין למשך 7 שנים.
יחד עם זאת, לצרף מחירון חלקים ותעריף עלות שירות בתוקף, מיום סיום התקנת הציוד.



עם חתימת הסכם התקשרות, הספק הזוכה מתחייב:

- ← להגיע למקום, לבצע ווידוא ותיאום של המיקום והתנאים המתאימים במרחב, להעמדת מערך ההדחה.
- ← הספק יעביר למזמין או נציגו תכנית ופרטים טכניים לאישורו, עם מידות של הציוד SHOP DRAWING לפני יצורו.
- ← הספק ינפיק פירוט של הוראות התפעול והבטיחות והתחזוקה השוטפת - בעברית. כולל תחזוקה מונעת ואיתור תקלות.
- ← כמו כן, ימסור מספרי טלפון של איש קשר, ומוקד של קבלת שירות, יעדכן את המזמין במספר מזהה/ סידורי של המדיחים במאגרי המידע של הספק.
- ← בגמר התקנת הציוד ומערכת המדיחים והפעלתם, תתבצע בדיקת גמר לקבלת אישור התאמה לדרישות ע"י המזמין או נציגו.
- ← מועד התקנה הציוד ומשך העבודה יתואם מראש, עם המזמין.
- ← חובה על הספק בעת העבודה במקום, לדאוג באופן שלא יפריע בדרך כל שהיא לעבודה השוטפת והתקינה של המזמין.
- ← כמו כן, להקפיד על שמירת ניקיון, רעש, הגבלות בטיחות וכו'.

על כל שינוי או חריגה מדרישות האפיון הטכני, יש לקבל מראש את אישורו של המזמין.

שאלות ובירור בנוגע לפרטים הטכניים להגשת הצעת מחיר,

יש לפנות באימייל: ADar@poria.health.gov.il