



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

# מערך ציוד



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**מקרר ביתי אינטגרלי עם מקפיא עליון מס' פריט: 2 כמות: 2**



התמונה  
להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 62; רוחב – 76; גובה – 180.
<b>תשתיות:</b>
חשמל – 0.3 ק"ו; חד-פאזי.
<b>תכולה:</b>
550 ליטר (420 ליטר קירור, 130 ליטר הקפאה).

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ המקרר יעבוד בטמפרטורה שבין 0°C ל- 10°C+ וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של 4°C+, המקפיא יעבוד בטמפרטורה שבין 20°C- ל- 0°C וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של 18°C-.</li> <li>❖ גוף המקרר והדלתות יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).</li> <li>❖ הדלתות תהיינה עם צירים פינתיים נסתרים, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה, מנעול וידית ארגונומית בכל דלת.</li> <li>❖ התא הפנימי יהיה עם פינות מעוגלות לניקוי קל, מגרעות להלבשת מדפים בצורה יציבה בגבהים שונים ומסילות טלסקופיות עבור שתי מגירות.</li> <li>❖ גופי תאורה LED מוגני מים בשני התאים, מותאמים לעבודה בתנאי קור ולחות.</li> <li>❖ מערכת קירור מובנית עם מדחס שקט הפועל בהתאם לכמות המזון במקרר ובחסכון של לפחות 20% בצריכת האנרגיה ומאוורר המפזר את האוויר במקרר בצורה שווה ואחידה.</li> <li>❖ מערכת נטרול בקטריות ועובש לשמירה מקסימלית על טריות המזון ומניעת ריחות רעים במקרר.</li> <li>❖ לוח פיקוד מוגן מים במקום נגיש במקרר הכולל וסת טמפרטורה נפרד לכל תא, תצוגת טמפרטורה דיגיטלית, מתג ON/OFF ונורית התרעת תקלה.</li> <li>❖ התרעה קולית לדלת פתוחה.</li> <li>❖ מערכת אידי עצמית של מי העיבוי.</li> <li>❖ רגלים עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון בטווח של 50 מ"מ.</li> <li>❖ המקרר יהיה אינטגרלי מלא בנישת נגרות לפי אדריכלית פנים.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 4 מדפים פלסטיים או לחילופין מדפי זכוכית מחוסמת בעובי מינימלי של 8 מ"מ עם מסגרת פלסטית.</li> <li>❖ שתי מגירות פלסטיות שקופות עם מסילות טלסקופיות.</li> <li>❖ מגש קרח יעודי במקפיא.</li> <li>❖ פיקוד שבת מובנה במקרר המאפשר פתיחת וסגירת הדלתות בשבת וחג ללא השפעה על התאורה ועל מערכת הקירור.</li> </ul>

<b>הערות:</b>
❖ כיוון פתיחת דלתות לפי תכנית.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**דלפק שירות עצמי צורני עם שני כיורים וברזים פיה ארוכה מס' פריט: 3 כמות: 1**



<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 1235; רוחב – 70/80; גובה – 90.

<b>תשתיות:</b>
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 2".

התמונה להמחשה בלבד!

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מבנה עשוי פרופילי פלב"מ מחוזק, מותאם למידות הדלפק, למשקלו העצמי, לצידוד אותו הוא נושא ולעומסים התפעוליים האופייניים לדלפקים מסוג זה.</li> <li>❖ כל הפרופילים יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.</li> <li>❖ משטח עליון שיש אבן קיסר לבן 26011 ס"מ.</li> <li>❖ חזיתות בחיפוי פורמייקה ARPA 3355.</li> <li>❖ שני כיורים, כל כיור כמפורט להלן:</li> <li>❖ כיור פלב"מ במידות 31/51/20 (סטנדרט גסטרונום).</li> <li>❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות.</li> <li>❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים.</li> <li>❖ בתחתית הכיור, מוצא ניקוז 2" עם סיפון להתחברות לרשת הניקוז באתר.</li> <li>❖ מיקום הכיור בדלפק לפי תכנית.</li> <li>❖ קדח/ים במשטח עבור התקנת ברזי מים מאחורי הכיורים.</li> <li>❖ פתחים במשטח העליון עבור ציוד דרופ-אין לפי תכנית.</li> <li>❖ אשפתון מתחת לכל כיור, נפתח במשיכה על ציר תחתון כולל התקן לתפיסת שקית אשפה המאפשר החלפת השקית בקלות, עם צירים נסתרים וידית שקועה. האשפתון נשלף בשלמות החוצה לטובת גישה לניקוז הכיור.</li> <li>❖ עמדת מגשים וסכו"ם בקצה השמאלי של הדלפק כולל נישה למגשים עם משטח זהה למשטח העליון בדלפק ומדף זכוכית עליון עשוי זכוכית שקופה מחוסמת בעובי מינימלי של 6 מ"מ עבור מגשי נייר, בתוך נישת המגשים 10 ס"מ מתחת למשטח העליון.</li> <li>❖ דלתות שירות מאווררות עבור גישה למערכות ציוד דרופ-אין בדלפק וללוחות פיקוד.</li> <li>❖ דלתות שירות מאווררות עבור גישה למתקן מים/סודה עם סוקל 'דמה'.</li> <li>❖ ארונות אחסון סגורים עם דלתות מאווררות למראה אחיד בחזית.</li> <li>❖ ארונות אחסון יהיו עם מדפי אמצע נשלפים על מסילות טלסקופיות Heavy-duty.</li> <li>❖ כל הדלתות בדלפק תהיינה עם צירים נסתרים וידית שקועה, כל דלת תהיה בגימור זהה לגימור הדופן בו היא ממוקמת.</li> <li>❖ עבור ציוד הדורש אוורור, יבוצע חירור בדלתות בצורה ובמיקום מדויק לפי הנחיית אדריכל פנים.</li> <li>❖ סוקל מבוטן ומרוצף בגובה 10 ס"מ, בחיפוי כדוגמת הריצוף בחדר. במקום בו יוצב מתקן המים לא יהיה סוקל מבוטן ודלתות השירות תהיינה עם סוקל 'דמה' המחובר אליהן.</li> <li>❖ הדלפק יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
❖ דיספנסר סכו"ם מפלב"מ, משופע לפנים, מותאם לארבע תבניות GN 1/4 בשורה אחת, עם מכסה פלסטי שקוף עליון סב על ציר להגנה על החלק העליון של הסכו"ם. יסופק עם 4 תבניות GN 1/4.

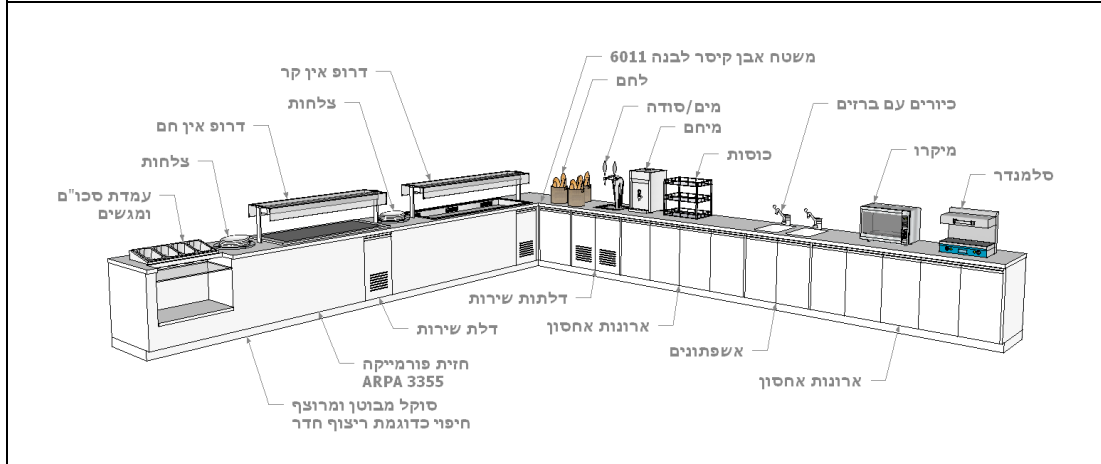


**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

### הערות:

- ❖ באחריות היצרן/ספק לבצע מדידות באתר לפני יצור להתאמה מירבית של הפריט וכן לוודא התאמה לציוד נוסף המשולב בפריט זה.
- ❖ באחריות היצרן/ספק להביא את הפריט לאתר בחלקים כך שאפשר יהיה להכניסו לחדר לפי תכנית ולהרכיבו באתר לפי תכנית ובהתאם למפרט.
- ❖ באחריות היצרן/ספק לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הדלפק ( **shop drawing** ) לאישור לפני יצור.

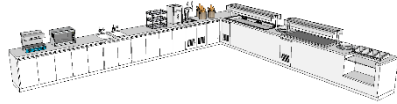
### הדמיה:





**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**דלפק שירות עצמי צורני עם שני כיורים וברזים פיה ארוכה מס' פריט: 4 כמות: 1**



<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 1235; רוחב – 70/80; גובה – 90.

<b>תשתיות:</b>
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 2".

התמונה להמחשה בלבד!

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מבנה עשוי פרופילי פלב"מ מחוזק, מותאם למידות הדלפק, למשקלו העצמי, לצידוד אותו הוא נושא ולעומסים התפעוליים האופייניים לדלפקים מסוג זה.</li> <li>❖ כל הפרופילים יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.</li> <li>❖ משטח עליון שיש אבן קיסר לבן 26011 ס"מ.</li> <li>❖ חזיתות בחיפוי פורמייקה ARPA 3355.</li> <li>❖ שני כיורים, כל כיור כמפורט להלן:</li> <li>❖ כיור פלב"מ במידות 31/51/20 (סטנדרט גסטרונום).</li> <li>❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות.</li> <li>❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים.</li> <li>❖ בתחתית הכיור, מוצא ניקוז 2" עם סיפון להתחברות לרשת הניקוז באתר.</li> <li>❖ מיקום הכיור בדלפק לפי תכנית.</li> <li>❖ קדח/ים במשטח עבור התקנת ברזי מים מאחורי הכיורים.</li> <li>❖ פתחים במשטח העליון עבור ציוד דרופ-אין לפי תכנית.</li> <li>❖ אשפתון מתחת לכל כיור, נפתח במשיכה על ציר תחתון כולל התקן לתפיסת שקית אשפה המאפשר החלפת השקית בקלות, עם צירים נסתרים וידית שקועה. האשפתון נשלף בשלמות החוצה לטובת גישה לניקוז הכיור.</li> <li>❖ עמדת מגשים וסכו"ם בקצה השמאלי של הדלפק כולל נישה למגשים עם משטח זהה למשטח העליון בדלפק ומדף זכוכית עליון עשוי זכוכית שקופה מחוסמת בעובי מינימלי של 6 מ"מ עבור מגשי נייר, בתוך נישת המגשים 10 ס"מ מתחת למשטח העליון.</li> <li>❖ דלתות שירות מאווררות עבור גישה למערכות ציוד דרופ-אין בדלפק וללוחות פיקוד.</li> <li>❖ דלתות שירות מאווררות עבור גישה למתקן מים/סודה עם סוקל 'דמה'.</li> <li>❖ ארונות אחסון סגורים עם דלתות מאווררות למראה אחיד בחזית.</li> <li>❖ ארונות אחסון יהיו עם מדפי אמצע נשלפים על מסילות טלסקופיות Heavy-duty.</li> <li>❖ כל הדלתות בדלפק תהיינה עם צירים נסתרים וידית שקועה, כל דלת תהיה בגימור זהה לגימור הדופן בו היא ממוקמת.</li> <li>❖ עבור ציוד הדורש אוורור, יבוצע חירור בדלתות בצורה ובמיקום מדויק לפי הנחיית אדריכל פנים.</li> <li>❖ סוקל מבוטן ומרוצף בגובה 10 ס"מ, בחיפוי כדוגמת הריצוף בחדר. במקום בו יוצב מתקן המים לא יהיה סוקל מבוטן ודלתות השירות תהיינה עם סוקל 'דמה' המחובר אליהן.</li> <li>❖ הדלפק יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
❖ דיספנסר סכו"ם מפלב"מ, משופע לפנים, מותאם לארבע תבניות GN 1/4 בשורה אחת, עם מכסה פלסטי שקוף עליון סב על ציר להגנה על החלק העליון של הסכו"ם. יסופק עם 4 תבניות GN 1/4.

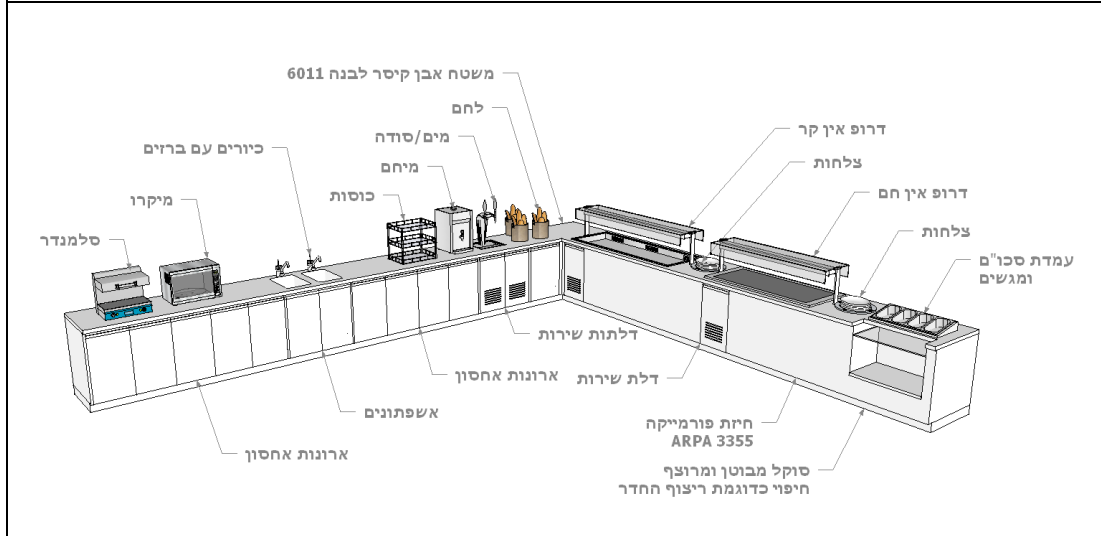


**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

### הערות:

- ❖ באחריות היצרן/ספק לבצע מדידות באתר לפני יצור להתאמה מירבית של הפריט וכן לוודא התאמה לצידוד נוסף המשולב בפריט זה.
- ❖ באחריות היצרן/ספק להביא את הפריט לאתר בחלקים כך שאפשר יהיה להכניסו לחדר לפי תכנית ולהרכיבו באתר לפי תכנית ובהתאם למפרט.
- ❖ באחריות היצרן/ספק לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הדלפק ( **shop drawing** ) לאישור לפני יצור.

### הדמיה:





**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 5 כמות: 4

דיספנסר צלחות דרוף-אין



התמונה להמחשה בלבד!

**מידות (ס"מ):**

אורך – 32; רוחב – 32; גובה – 60.

**מפרט טכני:**

- ❖ מסגרת פלב"מ עשויה בדופן כפולה, עם שוליים היקפיים מוגבהים, להתקנה בפתח בדלפק, המותאמת למידות הצלחות המשמשות בפרויקט.
- ❖ מסגרת מחוזקת להכנסה אל חלל הדלפק הכוללת מערכת קפיצים המכוונת להבטיח כי לפחות שתי הצלחות העליונות תבלוטנה תמיד מעל פני הדיספנסר (מספר הצלחות ניתן לשינוי באמצעות כוונן מערכת הקפיצים).
- ❖ התקן פלסטי היקפי עליון למניעת תזוזת ונפילת צלחות.

**הערות:**

- ❖ יסופק וייתקן באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.
- ❖ באחריות הספק לווודא מידות הצלחות המשמשות בפרויקט.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**מס' פריט: 6 כמות: 2**

**משטח וטרקראמי חם GN 4 דרופ-אין**



התמונה  
להמחשה  
בלבד!

**מידות (ס"מ):**

אורך – 147; רוחב – 65; גובה – 53.

**תשתיות:**

חשמל – 4 ק"ו; תלת-פאזי.

**מפרט טכני:**

- ❖ מיועד לשמירה על מזון בתצוגה בטמפרטורה מינימלית של  $+70^{\circ}\text{C}$ .
- ❖ משטח עשוי זכוכית וטרו-קראמית עמידה בפני ניפוץ נתון בתוך אגן פלב"מ.
- ❖ שוליים מותאמות להתקנה בצורה מבונה (drop-in).
- ❖ גופי חימום תחתונים הצמודים לתחתית האגן ומיועדים לעבודה בטמפרטורות שבין  $+65^{\circ}\text{C}$  ל-  $+120^{\circ}\text{C}$ .
- ❖ חלוקת חום שווה בכל נקודה במשטח (מותאם לעבודה בתנאים סביבתיים של מיזוג אוויר).
- ❖ מנגנון סימרטט/טרמוסטט לויסות החום.
- ❖ לוח פיקוד הכולל מתג הפעלה/כיבוי, בורר טמפרטורה, נורית בקרה ותרמומטר דיגיטלי להצגת הטמפרטורה המצויה במשטח אשר יותקן בגוף הדלפק.

**תוספות:**

- ❖ 4 תבניות גסטרונום 1/1 בעומק 20 ס"מ + סט נוסף של תבניות בגודל זהה לפי בחירת הלקוח.
- ❖ פיקוד שבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי למניעת השפעת מגע אדם על המערכת החשמלית, כולל כיסוי אסתטי לפאנל הפיקוד הניתן לנעילה.
- ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מאושר ומוסמך וכן על-ידי הרב הממונה על הכשרות בבית החולים.

**הערות:**

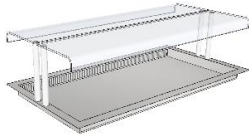
- ❖ הפריט יסופק ויותקן כחלק בלתי נפרד מהדלפק.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**מס' פריט: 7 כמות: 2**

**אמבט קר מתכוונן GN 5 דרופ-אין עם מגן עיטוש**



התמונה להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 180; רוחב – 65; גובה – 85.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 1 ק"ו; חד-פאזי. ניקוז – 2".

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מיועד לשמור על מזון בתוגה בטמפרטורה מקסימלית של <math>+4^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ קופסת פלב"מ בנויה כאגן בגובה של 15 ס"מ, עם דופן כפולה ומבודדת בעלת פתח אורך בדפנות להזרמת אויר קר לתוך חלל האמבט ולמשיכת אויר לתוך החלל בין הדפנות.</li> <li>❖ מילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).</li> <li>❖ תחתית האמבט משופעת אל מוצא ניקוז.</li> <li>❖ שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מובנת (Drop-In) בפתח בדלפק.</li> <li>❖ משטח מתכוונן בטווח של 4-12 ס"מ מתחת לשוליים, לאפשר הצבת תבניות גסטרונום בגובה של עד 100 מ"מ וכן כלים דקורטיביים.</li> <li>❖ מותאם לעבודה בטמפרטורה שבין <math>0^{\circ}\text{C}</math> ל- <math>+10^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ מערכת קירור הפועלת בשיטת "אוייר מאולץ", הכוללת מדחס מובנה או לחילופין מדחס מפוצל שימוקם בדלפק בסמוך לפריט ומותאם לעבודה בסביבה של עד <math>+45^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ לוח פיקוד מוגן מים הכולל וסת טמפרטורה אלקטרוני, נורית בקרה, תצוגת טמפ' דיגיטלית ולחצנים לכוונן גובה המשטח, אשר יותקן בגוף הדלפק.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מסילות פלב"מ להתקנה בחלק העליון של האמבט המיועדות לאפשר הכנסת תבניות גסטרונום בגדלים שונים לפי בחירת הלקוח. המסילות ניתנות לפירוק והרכבה בצורה קלה ומהירה.</li> <li>❖ 5 תבניות גסטרונום 1/1 בעומק 10 ס"מ + סט נוסף של תבניות בגודל זהה לפי בחירת הלקוח.</li> <li>❖ פלטת פלב"מ בעובי 3 מ"מ, עם ידית שקועה, לסגירת האגן.</li> <li>❖ מגן עיטוש דו צדדי כמפורט להלן:</li> <li>❖ רגלים מפרופילי פלב"מ עגולים 1.5 מ"מ בקוטר 30 מ"מ.</li> <li>❖ מגן זכוכית מחוסמת בעובי 8 מ"מ לפחות, מחוזק לרגלים.</li> <li>❖ גוף תאורה אורכי מחוזק לרגלים מתחת לזכוכית, מוגן מים ומותאם לעבודה בתנאי קור ולחות כולל נורות LED להארת המזון המוצג על המשטח.</li> <li>❖ פיקוד שבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי למניעת השפעת מגע אדם על המערכת החשמלית, כולל כיסוי אסתטי לפאנל הפיקוד הניתן לנעילה.</li> <li>❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מאושר ומוסמך וכן על-ידי הרב הממונה על הכשרות בבית החולים.</li> </ul>

<b>הערות:</b>
❖ יסופק ויותקן באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**מערכת לקירור מים/סודה 700 כוס/שעה  
עם מגדל מזיגה 2 ברזים**

**מס' פריט: 8 כמות: 2**



<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 50; רוחב – 50; גובה – 65.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 0.6 ק"ו; חד-פאזי. מים קרים – 3/4" ניקוז – 2"

<b>תפוקה:</b>
700 כוסות לשעה.

**התמונה להמחשה בלבד!**

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ המתקן מיועד לעמוד בתפוקת מים קרים עד 10C°+ במזיגה רציפה ולעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 45C°+.</li> <li>❖ קופסת פלב"מ מאווררת, בנויה בדופן כפולה מבודדת.</li> <li>❖ נחשון קירור, ליצירת בנק קרח מותאם להספק המכונה.</li> <li>❖ משאבת מים עם מנוע.</li> <li>❖ מיכל ערבול ומשאבת ערבול עם מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים.</li> <li>❖ מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה – יוצב ליד מתקן המים או בנקודה מרוחקת באתר (ראה שדה 'הערות').</li> <li>❖ המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 45C°+ ויכלול מפזר קור (אוויר מסוחרר) מובנה.</li> <li>❖ קרבונטור להכנת סודה.</li> <li>❖ מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל – שיורכב על ברז כניסת המים.</li> <li>❖ משאבות יעודיות לסירופ בטעמים עבור מיץ/גזוז.</li> <li>❖ לוח פיקוד הכולל תרמוסטט לוויסות הטמפ', נורית בקרה ותצוגת טמפ' דיגיטלית.</li> <li>❖ רגלים קצרות פלסטיות נגד החלקה, ניתנות לכוננון גובה בטווח של 30 מ"מ.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ עמוד מזיגה עם 2 ברזים.</li> <li>❖ שני מיכלי CO2 עם וסתים מתאימים עבור סודה/גזוז אשר יוצבו במיקום שייבחר בתיאום עם הלקוח לאחר ביקור באתר.</li> <li>❖ המתקן יוצב בחלל הדלפק באופן שיאפשר נגישות מלאה לצורך טיפול.</li> <li>❖ פיקוד שבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי למניעת השפעת מגע אדם על המערכת החשמלית, כולל כיסוי אסתטי לפאנל הפיקוד הניתן לנעילה.</li> <li>❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מאושר ומוסמך וכן על-ידי הרב הממונה על הכשרות בבית החולים.</li> </ul>

<b>הערות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ המתקן יסופק כולל כל הצנרת והמחברים הדרושים לעבודה תקינה שלו לפי מפרט זה ובכלל זה התחברותו אל מקור כניסת המים מצנרת האתר, אל מיכלי CO2 ואל מוצא ניקוז.</li> <li>❖ יתומחר עם התחברות במרחק מקסימלי של 15 מטר.</li> <li>❖ באחריות הספק לערוך ביקור באתר ולוודא התכנות של הכנסת המתקנים המוצעים על כל חלקיהם ונספחיהם לאתר ולמקום המיועד (כל חלק במקום בו הוא אמור להיות)</li> </ul>



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

בצורה שתאפשר עבודה תקינה, לרבות נקודות תשתית נדרשות.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 9 כמות: 2

דיספנסר סכו"ם משופע 4 תבניות GN 1/3



התמונה  
להמחשה  
בלבד!

**מידות (ס"מ):**

אורך – 75; רוחב – 36; גובה – 15.

**מפרט טכני:**

- ❖ קופסת פלב"מ עשויה בדופן כפולה, משופעת לחזית עם פתח מותאם עבור 4 תבניות בגודל 1/4 גסטרונום כ"א.
- ❖ כיסוי שקוף, סב על ציר, להגנה על חלקו העליון של הסכו"ם.

**תוספות:**

- ❖ 4 תבניות גסטרו' בגודל 1/4 בעומק 15 ס"מ.

**הערות:**

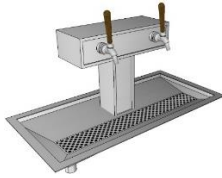
- ❖ יסופק ויותקן באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

## אגן טפטוף דרופ-אין

מס' פריט: 10 כמות: 2



<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 40; רוחב – 35; גובה – 8

<b>תשתיות:</b>
ניקוז – 2"

התמונה להמחשה בלבד!

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ אמבט פתוח, עשוי בשלמות בדופן כפולה, עם שוליים היקפיים מוגבהים להתקנה בפתח בדלפק.</li><li>❖ האמבט יקיף את עמוד המזיגה, יהיה עם פתח למעבר העמוד דרכו ויותקן בדלפק כך שהעמוד יעבור בחלקו האחורי ובחלקו הקדמי תהיה סבכה מחוררת מנירוסטה כמגש נשיאת כוסות למזיגה. האמבט כולו יהיה משופע שיפוע קל לכיוון הסבכה לקליטת נוזלים.</li><li>❖ הסבכה ניתנת להוצאה והחזרה בצורה קלה מהירה.</li><li>❖ תחתית האגן תהיה משופעת עם מוצא ניקוז.</li><li>❖ הסבכה תהיה מחוזקת לנשיאת קנקנים מלאים.</li></ul>

<b>הערות:</b>
❖ יסופק ויותקן באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.



**SYSTHEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 11 כמות: 2

מיחם שבתי 15 ליטר



<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 34; רוחב – 38; גובה – 53.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 2.5 ק"ו; חד-פאזי. מים רכים – 1/2". ניקוז – 2".

התמונה להמחשה בלבד!

<b>תפוקה:</b>
כ- 200 כוס/שעה.

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה.</li> <li>❖ המיכלים הפנימיים והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316 בעובי 1.2 מ"מ לפחות.</li> <li>❖ גופי החימום עשויים פלב"מ.</li> <li>❖ צינור אספקת המים בקוטר 3/4".</li> <li>❖ שולי גג המיכל המשופע רחבים משולי גוף המיחם ועוטפים אותו מבחוץ למניעת כניסת לכלוך למים.</li> <li>❖ אגן טפטוף מובנה, עשוי בשלמות מפלב"מ, עם סבכה עשויה גם היא פלב"מ, ניתנת להסרה.</li> <li>❖ גישה קלה למיכלים הפנימיים לצורך ניקוי אבנית.</li> <li>❖ קופסה המכילה שני מיכלים – אחד להרתחת מים, והשני לאגירה ושמירה בחימום.</li> <li>❖ חיבור ישיר לרשת המים.</li> <li>❖ מילוי מים ראשוני אוטומטי.</li> <li>❖ מכסה עליון מבודד ברמה של אפשרות מגע יד אדם ללא כווייה וכן אטום לפליטת אדים.</li> <li>❖ המכסה משופע למניעת הנחת חפצים ואוכל על גג המיחם.</li> <li>❖ מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים.</li> <li>❖ שני ברזי מזיגה קפיציים, מוסדיים, קדמיים עשויים פליז בציפוי ניקל בקוטר 3/4".</li> <li>❖ ברזי המזיגה עם מנגנון בטיחותי מכאני (לא חשמלי, כדי שלא תיווצר בעיית שימוש בשבת) למניעת הפעלתם על ידי ילדים.</li> <li>❖ ברז חשמלי לכניסת מים.</li> <li>❖ בחזית המיחם, במקום בולט, יותקן שילוט עמיד "זהירות! מים חמים!", בגובה פונט 80 מינימום, באותיות שקועות במתכת (צריבה) וצבועות באדום.</li> <li>❖ כבל זינה 3 מטר לפחות.</li> <li>❖ <b>במצב שבת:</b> כניסת מים אוטומטית למיכל ההרתחה (ללא קשר למיכל האגירה), גלישת מים רתוחים למיכל האגירה (במצב בו מיכל האגירה מלא, העודפים יגלשו לביוב).</li> <li>❖ מערכת פיקוד אטומה המיועדת לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית.</li> <li>❖ פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ- +92°C.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ פיקוד שבת כמתואר להלן:</li> <li>❖ פיקוד שבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי למניעת השפעת מגע אדם על המערכת החשמלית, כולל כיסוי אסתטי לפאנל הפיקוד הניתן לנעילה.</li> <li>❖ נורת חיווי בחזית המיחם למצב "שבת".</li> </ul>



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מאושר ומוסמך וכן על-ידי הרב הממונה על הכשרות בבית החולים.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

**מס' פריט: 12 כמות: 2**

**מעמד שולחני מעוצב לכוסות 3 מדפים**



התמונה  
להמחשה  
בלבד!

**מידות (ס"מ):**

אורך – 60; רוחב – 35; גובה – 65.

**מפרט טכני:**

- ❖ מעמד נשיאת כוסות על הדלפק.
- ❖ קונסטרוקציית ברזל צבוע בתנור עם פיתוחים דקורטיביים.
- ❖ 3 מדפים עשויים זכוכית שקופה מחוסמת בעובי מינימלי של 6 מ"מ, מיועדים לנשיאת הכוסות המשמשות בפרויקט.
- ❖ המעמד יאושר ע"י אדריכלית הפנים בפרויקט.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 13 כמות: 2

מיקרוגל תעשייתי 25 ליטר



התמונה  
להמחשה  
בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 51; רוחב – 42; גובה – 31.
<b>תשתיות:</b>
חשמל – 1.6 ק"ו; חד-פאזי.

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ עשוי נירוסטה פנים וחוץ עם רצפה קראמית.</li><li>❖ דלת נירוסטה הכוללת חלון מזכוכית מחוסמת ומלוטשת עמידה בפני ניפוץ ובפני רמת חום העבודה של המיקרו וידית פתיחה נוחה לתפעול.</li><li>❖ תאורה פנימית מוגנת בפני ניפוץ ועמידה בפני רמת חום העבודה של המיקרו.</li><li>❖ לוח פיקוד דיגיטלי הכולל צג מידע דיגיטלי ולחצנים להגדרת תכניות/טמפרטורה/זמן עבודה.</li><li>❖ 10 תכניות עבודה מובנות ואפשרות להכנסת 10 תכניות הניתנות לשינוי.</li></ul>



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 14 כמות: 2

טוסטר פתוח (סלמנדר) 2 קומות



התמונה להמחשה בלבד!

**מידות (ס"מ):**

אורך – 52; רוחב – 32; גובה – 41.

**תשתיות:**

חשמל – 2.5 ק"ו; חד-פאזי.

**מפרט טכני:**

- ❖ תנור-גריל מיועד לחימום, השחמה והקרמה של מאפים.
- ❖ גוף עשוי בשלמות מפלב"מ, עם גופי חימום נסתרים המוגנים בשרוולי אינקולוי, מחולקים לשני אזורי חימום – עליון ותחתון – בנפרד.
- ❖ מדף אמצעי המחלק את הטוסטר לשני חלקים – עליון ותחתון – הנשלטים ע"י לוח הפיקוד בנפרד.
- ❖ מדף רשת נשלף עם ידית אחזה מבודדת לחום בכל מדף.
- ❖ פיקוד הכולל מתג הפעלה/כיבוי, תרמוסטט לכיוון דרגת חום רצויה וטיימר עבור כל אזור חימום בנפרד.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 15 כמות: 1

עגלת חימום/קירור GN 12+12



התמונה להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 93; רוחב – 77; גובה – 158.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 1.3 ק"ו; חד-פאזי.

<b>תכולה:</b>
10 תבניות גסטרונום 1/1 בעומק 65 מ"מ. 6 תבניות חם + 4 תבניות קר.

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מיועד לשמירת מזון בחימום בטמפרטורה מינימלית של <math>+80^{\circ}\text{C}</math> וקירור בטמפרטורה מקסימלית של <math>+4^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ גוף הארון והדלתות עשויים דופן כפולה עם בידוד מלא.</li> <li>❖ מתקן מסלולים בכל תא, מתאים להכנסת תבניות גסטרונום, ניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה.</li> <li>❖ תא חימום בתכולה של GN 12 1/1, חימום באמצעות מאוורר לטמפרטורה מקסימלית של <math>+90^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ תא קירור בתכולה של GN 12 1/1, קירור באמצעות קומפרסור לטמפרטורה של <math>+3^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ תא החימום ותא הקירור נמצאים זה לצד זה.</li> <li>❖ לוח פיקוד עם ווסת טמפרטורה, תצוגת טמפרטורה דיגיטלית ונורית חיווי לסימון טמפרטורה רצויה לכל תא בנפרד.</li> <li>❖ דלתות הארון עם אטם פלסטי היקפי, צירים פינתיים וידית פתיחה שאינה חורגת מתחום הארון. הדלת נפתחות לזווית של 270 מעלות (צמוד לדופן הארון) ונשארות פתוחות באמצעות מגנט.</li> <li>❖ ידיות הסעה ארגונומיות מבודדות לחום.</li> <li>❖ במפרים היקפיים עליונים ותחתונים.</li> <li>❖ 4 גלגלים 'משוגעים' בקוטר 6" שניים מהם עם מעצור.</li> <li>❖ רגלית מעצור מרכזי לכל הגלגלים.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ פיקוד שבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי למניעת השפעת מגע אדם על המערכת החשמלית, כולל כיסוי אסתטי לפאנל הפיקוד הניתן לנעילה.</li> <li>❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מאושר ומוסמך וכן על-ידי הרב הממונה על הכשרות בבית החולים.</li> </ul>

**כדוגמת SCAN BOX, SDX או שו"ע**



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: 16 כמות: 1

עגלת חימום/קירור GN 6+6



התמונה להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 53; רוחב – 77; גובה – 167.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 1 ק"ו; חד-פאזי.

<b>תכולה:</b>
10 תבניות גסטרונום 1/1 בעומק 65 מ"מ. 6 תבניות חם + 4 תבניות קר.

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מיועד לשמירת מזון בחימום בטמפרטורה מינימלית של <math>+80^{\circ}\text{C}</math> וקירור בטמפרטורה מקסימלית של <math>+4^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ גוף הארון והדלתות עשויים דופן כפולה עם בידוד מלא.</li> <li>❖ מתקן מסלולים בכל תא, מתאים להכנסת תבניות גסטרונום, ניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה.</li> <li>❖ תא חימום עליון בתכולה של GN 6 1/1, חימום באמצעות מאוורר לטמפרטורה מקסימלית של <math>+90^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ תא קירור תחתון בתכולה של GN 6 1/1, קירור באמצעות קומפרסור לטמפרטורה של <math>+3^{\circ}\text{C}</math>.</li> <li>❖ לוח פיקוד עם ווסת טמפרטורה, תצוגת טמפרטורה דיגיטלית ונורית חיווי לסימון טמפרטורה רצויה לכל תא בנפרד.</li> <li>❖ דלתות הארון עם אטם פלסטי היקפי, צירים פינתיים וידית פתיחה שאינה חורגת מתחום הארון. הדלת נפתחות לזווית של 270 מעלות (צמוד לדופן הארון) ונשארות פתוחות באמצעות מגנט.</li> <li>❖ ידיות הסעה ארגונומיות מבודדות לחום.</li> <li>❖ במפרים היקפיים עליונים ותחתונים.</li> <li>❖ 4 גלגלים 'משוגעים' בקוטר 6" שניים מהם עם מעצור.</li> <li>❖ רגלית מעצור מרכזי לכל הגלגלים.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ פיקוד שבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי למניעת השפעת מגע אדם על המערכת החשמלית, כולל כיסוי אסתטי לפאנל הפיקוד הניתן לנעילה.</li> <li>❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מאושר ומוסמך וכן על-ידי הרב הממונה על הכשרות בבית החולים.</li> </ul>

<b>הערות:</b>
❖ כיוון פתיחת דלתות לפי תכנית.

**כדוגמת SCAN BOX, SDX או שוו"ע**



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: XX כמות: 1

עמדת בישול פרונטלי ניידת עם מנדף מובנה



התמונה להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 110; רוחב – 76; גובה – 110.

<b>תשתיות:</b>
חיבור חשמל תלת פאזי, 11 ק"ו. החשמל מזין את השקעים הממוקמים על עגלה עבור ציוד הבישול.

<b>כללי:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי.</li> <li>❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.</li> <li>❖ כל החיבורים יעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.</li> <li>❖ מוגן מים בתקן <b>IPX4</b>.</li> </ul>

<b>מפרט טכני:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ משטח עבודה מותאם להצבת 2 פריטי בישול/טיגון/חימום.</li> <li>❖ מאוורר יניקת אויר בעל מהירות משתנה – ע"י מאווררים – לקליטת אדי הבישול.</li> <li>❖ מערכת סינון מובנית הכוללת מסנן שמן, מסנן פחם פעיל ומסנן מזהמים (חלקיקים).</li> <li>❖ האויר הנקי לאחר הסינון יוצא בתחתית המכשיר.</li> <li>❖ כל האזורים/החלקים בהם מתבצע סינון אטומים לחלוטין ליציאת אויר שלא דרך המערכת.</li> <li>❖ כל המסננים מאושרי תקן UL ותקן ישראלי 1001/6.</li> <li>❖ שני שקעי חד ופאזי ושני שקעי תלת פאזי לחיבור ציוד הבישול – אחד מכל סוג בכל צד של חזית העגלה. כל שקע כולל כיסוי סב על ציר עליון אטום למים.</li> <li>❖ לוח פיקוד דיגיטלי שאינו חורג מתחום המכשיר, להפעלת פעולת שאיבת האדים, כולל תאורת לד בצבעים לחיווי סטאטוס העגלה.</li> <li>❖ כאבל ראשי עם תקע תלת-פאזי לחיבור העגלה לרשת החשמל. החיבור מזין את השקעים על העגלה עבור ציוד הבישול.</li> <li>❖ ערכת גלגלים "משוגעים" יעודיים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters) בקוטר 5" עם מעצורים בגלגלים בצד המפעיל.</li> <li>❖ הגלגלים מיועדים לנשיאת הפריט עם ציוד בישול מלא.</li> <li>❖ מגן התזה בשלושה צדדים (חזית וצדדים) מפלב"מ.</li> <li>❖ תאורה עילית במגן העיטוש המקרינה על משטח העבודה, עמידה בפני ניפוץ.</li> <li>❖ סגירת החזית הפונה לסועד בפאנל פלב"מ עם גימור דקורטיבי בכפוף להנחיות אדריכל הפרויקט.</li> </ul>

<b>תוספות:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ מגן ההתזה ההיקפי, המאווררים, המסננים וכל חלקי איסוף השמן ניתנים להסרה ללא מכשור מיוחד וניתנים לשטיפה במדיח.</li> </ul>



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

מס' פריט: XX כמות: 2

יחידת אינדוקציה



התמונה להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 33; רוחב – 62; גובה – 14.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 3.5 ק"ו; חד-פאזי.

<b>כללי:</b>
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי.
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.
❖ תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים – IPX4.

<b>מפרט טכני:</b>
❖ קופסת פלב"מ סגורה עשויה בדופן כפולה, עם משטח עשוי מחומר קראמי חסין לחום, אטום למים ועמיד בפני ניפוץ.
❖ מחולל אינדוקציה עצמאי.
❖ מנגנון זיהוי אוטומטי של כלי בישול המאפשר הפעלת המכשיר עם הנחת הכלי המותאם וחודל הפעלה עם הסרת הכלי.
❖ חימום כלי הבישול בלבד, ללא פליטת חום לסביבה.
❖ התקן בטיחות נגד התחממות יתר.
❖ לוח פיקוד שאינו חורג מתחום המכשיר, הכולל כפתור לויסות טמפרטורה, נורית ביקורת ונורית אזהרה למקרה של תקלה במכשיר.
❖ רגלים קצרות נגד החלקה.

<b>תוספות:</b>
❖ מגרדת יעודית לניקוי משטחים קראמיים.
❖ כלי בישול יעודי לעבודה עם המכשיר לפי דרישת המזמין.

<b>הערות:</b>
❖ הפריט מותאם לעמדת הבישול הפרונטלי המאופיינת לעיל ויהיה מתוצרת זהה לתוצרת עמדת הבישול.



**SYSTEMEMA**  
תכנון, ייעוץ וליווי מפעלי מזון ומערכי הסעדה

## מס' פריט: XX כמות: 1

## גרידל חלק



התמונה להמחשה בלבד!

### מידות (ס"מ):

אורך – 33; רוחב – 62; גובה – 14.

### תשתיות:

חשמל – 3.5 ק"ו; תלת-פאזי.

### כללי:

- ❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי.
- ❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
- ❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.
- ❖ תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים – **IPX4**.

### מפרט טכני:

- ❖ אגן טיגון שקוע, עשוי בלחיצה ללא "תפרים", עם ציפוי פלדה אנטי-קורוזית (Mild steel), משופע לפנים למוצא ניקוז.
- ❖ גופי חימום תחתונים מוגנים בשרוולי אינקולוי ומותאמים לעבודה בטמפרטורות שבין  $+30^{\circ}\text{C}$  ל-  $+250^{\circ}\text{C}$ .
- ❖ מגש נשלף לאיסוף שמן בחזית המכשיר.
- ❖ לוח פיקוד שאינו חורג מתחום המכשיר, הכולל וסת טמפרטורה תרמוסטטי, תצוגת טמפרטורה דיגיטלית בשלוש ספרות ונורית ביקורת.
- ❖ רגלים קצרות נגד החלקה.

### הערות:

- ❖ הפריט מותאם לעמדת הבישול הפרונטלי המאופיינת לעיל ויהיה מתוצרת זהה לתוצרת עמדת הבישול.