

מכרז פומבי דו- שלבי
לרכש ציוד מטבחי ומתן שירותי
אחזקה, למטבח המרכז הרפואי
שיבא תל השומר
מס' 12499188

המערך הלוגיסטי

תוכן עניינים

1. פרק 1 – מבוא.....	4
2. הגדרות:.....	4
3. לוחות הזמנים למכרז:.....	5
4. תנאי סף :.....	5
6. אופן הגשת הצעות במכרז עם בחינה דו- שלבית:.....	6
7. פרק 2 – תנאי המכרז:.....	8
7.1 הסבר בדבר המכרז - מטרת המכרז הנה:.....	8
8. קבלת מסמכי המכרז:.....	10
9. נוהל העברת שאלות הבהרה:.....	10
11. תוקף ההצעות.....	11
12. זכויות המזמין.....	11
14. עיון בהצעת הזוכה:.....	12
15. שוויון בהצעות:.....	12
16. התחייבות ואישורים שידרשו מהמציע שיוכרז כזוכה.....	12
17. התקשרות בעקבות זכייה.....	14
18. ביטוח:.....	14
19. פרק 3 – תכולת המכרז, העבודה , תחזוקה, שירות, אחרים וקנסות.....	14
רכש.....	14
לוי"ז מרכז -> כניסה למטבח:.....	15
תיאור העבודה.....	16
מפרט טכני כללי.....	21
הערות כלליות.....	30
נספח ה' - תצהיר בדבר היעדר הרשעות בגין העסקת עובדים זרים ושכר מינימום.....	35
נספח א' מכרז 12499188-אמנת שירות S.L.A:.....	36
נספח ב' – אישור פרטי המציע.....	38
נספח ד' –פירוט אודות ניסיון המציע.....	41
נספח ה' – תצהיר בדבר היעדר הרשעות בגין העסקת עובדים זרים ושכר מינימום.....	43
נספח ו' – כתב ערבות הצעה (ערבות השתתפות).....	44
נספח ז' – נוסח ערבות ביצוע (ערבות הסכם).....	45
נספח דרישות מקצועיות.....	46
נספח ח'-דרישות ביטוח.....	47
נספח ט' – הצהרת המציע אודות נתונים מהדו"חות הכספיים.....	52
נספח י': נספחי מחשוב סייבר ובקרים.....	53

המערך הלוגיסטי

53	דרישות מחשוב והגנת הסייבר להכנסת מכשיר.....
54	נספח מכשיר/בקר:
55	נספח מחשב המחובר למכשיר/בקר ו/או לרשת בית החולים.....
65	נספח יב' - כתב התחייבות לאספקת שירותים בשעת חירום.....
66	נספח- י"ג מטבח מרכזי
422	נספח יג' - מפרט טכני של ציוד ומיכון המטבח החדש.....

המערך הלוגיסטי

1. פרק 1 - מבוא

- 1.1. המרכז הרפואי ע"ש חיים שיבא, תל השומר (להלן: "ביה"ח" / "המזמין" / "הלקוח"), מבקש לבצע התקשרות לרכישת ציוד מטבחי ומיכון, כולל שירותי אחזקה, הדרכה הטמעה ותחזוקה עבור הציוד הנרכש על ידי המזמין.
- 1.2. כל המסמכים המצורפים מהווים חלק בלתי נפרד מהמכרז ומההסכם שיחתם עם הזוכה ויש לראותם כמשלימים זה את זה.
- 1.3. על כל אחד מהמצעים לקרוא בעיון את דרישות ההשתתפות במכרז, הסכם ההתקשרות ודרישות הביטוח.
- 1.4. הוועדה רשאית לפסול הצעות שלא יוגשו על פי ההנחיות המפורטות.
- 1.5. תכולת המכרז:
 - 1.5.1 רכישת ציוד מטבח חדש - על פי נספחי המפרטים.
 - 1.5.2 שרות ואחזקה בזמן תקופת האחריות על המיכון והציוד.
 - 1.5.3 המשך תחזוקה ושירות לאחר סיום תקופת האחריות). לרשות המזמין האפשרות לבחור האם לממש הצעה זו.

2. הגדרות:

- 2.1 "המזמין" / "הלקוח" / "ביה"ח" - המרכז הרפואי ע"ש חיים שיבא, תל-השומר.
- 2.2 "מציע" - גוף המתמודד על זכייה במכרז זה.
- 2.3 "הספק / הזוכה / זכיין" – המציע אשר הצעתו תזכה במכרז זה.
- 2.4 "תקופת התקשרות" לרכש - החל ממסירת המטבח ועד לסיום חמש שנים כמוגדר.
- 2.5 שעת חירום / תקופת חירום" - פרק הזמן בו מוכרז מצב חירום ע"י ממשלת ישראל.
- 2.6 תקופת הרצה - פרק זמן של 3 חודשים. יובהר כי תקופת ההרצה תוארך מידי 3 חודשים במידה והספק לא עמד בדרישות המכרז ותקופת האחריות תתאפס (פרק זמן של 36 חודשים) בתום כל תקופת הרצה ותחל להימנות בהתאם.
- 2.7 מועד קבלה - יקבע לאחר תקופת ההרצה ובאישור נציג ביה"ח והיועץ המקצועי.

המערך הלוגיסטי

3. לוחות הזמנים למכרז:

המזמין רשאי לשנות את המועדים המפורטים או אחד מהם כל עוד לא חלף המועד.

סעיף	תאריך	תאריך	פירוט
א	19.05.2024	מועד סיור ספקים (השתתפות חובה), מפגש עם יועץ המטבח מטעם חברת סיסתמה (לאחר פרסום החומר)	עד שעה 12:00 מיקום: בחדר ישיבות "בביתן 64" יש לרשום ב WAZE "בנק יהב שיבא תל השומר".
ב	09.06.2024	מועד אחרון להגשת שאלות והבהרות	עד שעה 12:00
ג	16.06.2024	מועד אחרון למענה	
ד	24.06.2024	מועד אחרון להגשת הצעות מחיר	עד לשעה 11:00

4. תנאי סף :

תנאי הסף המפורטים הם מצטברים ומשלימים זה את זה. הצעה שלא תעמוד בכל התנאים ושלא יוצגו בהצעה כלל המסמכים המעידים על העמידה בתנאים, יכולה להיפסל ולא לבוא בחשבון.

4.1 **ערבות השתתפות** – ערבות השתתפות במכרז תהיה על סך 500,000 ש"ח, ותהיה בתוקף עד 24.10.2024 (נוסח ערבות בהתאם לנספח ו' המצ"ב) את הערבות יש להגיש פיזית במעטפה ועליה יש לרשום את מס' המכרז, לתיבת המכרזים מס' 5 עד התאריך האחרון להגשה, ביתן 65 (מח' מכרזים).

4.2 ספק המערכות יציג במעמד הגשת ההצעה אסמכתאות המעידות על 3 פרויקטים כדוגמת נשוא מכרז זה בהיקף של מעל 4 מ"ח בארץ או בעולם, בחמש השנים האחרונות. המציע יפרט את פרטי ההתקנות ואת רשימת אנשי הקשר ויצרפם להצעה.

4.3 מנהל הפרויקט מטעם הספק יהיה בעל ניסיון מעשי בניהול פרויקטים של 5 שנים לפחות כדוגמת נשוא מכרז זה ובהם 3 מטבחים המייצרים מינימום 1,500 ארוחות ביום. יש לצרף פירוט הניסיון הנדרש ולצרפו להצעה.

4.4 למציע מחזור כספי שנתי בשיעור של 20 מ"ח לפחות **בכל אחת** משלוש השנים שקדמו למכרז זה (המציע יציע אישור רו"ח לאימות האמור לעיל).

4.5 המציע יצרף את כלל האישורים הנדרשים לפי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלומי חובת מס) התשל"ו-1976.

4.6 אישור על היותו של המציע אזרח ישראל או חברה הרשומה כדין בישראל.

4.7 תצהיר המציע על היעדר הרשעות קודמות בעבירות לפי חוק עובדים זרים ולפי חוק שכר מינימום בהתאם לחוק עסקאות גופים ציבוריים בהתאם לנוסח הנספח המצורף.

4.8 יש לצרף אישור רו"ח / עו"ד על בעלי זכות החתימה של המשתתף במכרז.

4.9 **על המציע, חלה חובת השתתפות במפגש הבהרות הספקים.**

המערך הלוגיסטי

5. דרישות מקצועיות

5.1 על המציע לספק מערכת מיצור העומד בתקן איכות ובתקן בטיחות אירופאי ו/או אמריקאי ו/או ישראלי ישים:

5.1.1 תקן ארה"ב – NSF/UL.

5.1.2 תקן אירופאי – CE.

5.1.3 ISO 9001.

5.2 על המציע או נותן השירות מטעמו להיות בעל הסמכה של תקן ISO 9002 לעבודות שירות.

5.3 על המציע להיות בעל יכולת לספק שירות מלא למערכת בכללותה, לרבות אספקת אביזרים משלימים, ביצוע שינויים ותוספות (הצהרות המציע).

5.4 על המציע להיות בעל אישור או הכרה בכתב של יצרן המערכת כי הינו "סוכן מאושר" שלו.

5.5 עבודת הספק הזוכה תבוצע תחת הקבלן המקים את המטבח החדש, ובתיאום מולו, לרבות תיאום עבודות קבלני משנה הנדרשים בחיבורים ובהתאמות של כל מיכון.

5.6 על המציע להתחייב בכתב על התקנת מערכות הפעלה בשבת על פי דרישות המכרז המאושרים ע"י מכון מדעי טכנולוגי להלכה או "מכון צומת".

5.7 על המציע להתחייב בכתב לעמידה בכל דרישות המכרז.

5.8 המציע אינו נמצא בהליכי פירוק או פשיטת רגל (המציע ימציא אישור עו"ד או רו"ח לאימות האמור לעיל).

5.9 המציע יודע לתת מענה לתחום הבקרה ולהציג פרוטוקול TCP, MUDBUS, או לחלופין לספק פרוטוקול אוניברסלי אחר המאפשר חיבור מידע למפרט המצורף, ומאפשר חיבור למערכת בקרה בלבד.

5.10 מסמכים ואישורים הנדרשים בהגשת ההצעה.

5.10.1 מענה מלא של כל הסעיפים בטבלת הציוד הטכנית.

5.10.2 אישור לקיום בית מלאכה / מעבדה של הספק המציע לטיפול במכונות.

5.10.3 רשימת לקוחות מלאה עם הפרטים הנדרשים על פי נספח ד'.

5.10.4 אישורים, המלצות, הוכחות כנדרש בסעיפי מכרז זה.

5.10.5 מפרט ציוד ואמצעי הבקרה הנדרש לפי תוכנית – אשר מחויבת באישור של מהנדס הבקרות ועובד מחשוב בתחום אבטחת מידע.

5.10.6 במידה והמציע מתכוון להעסיק קבלני וספקי משנה לצורך ביצוע הפרויקט, עליו להציג במסגר. דרישות אלו הצהרה כי הינם עומדים בתנאי הסף.

6. אופן הגשת הצעות במכרז עם בחינה דו-שלבית

- אופן הגשת הצעות המחיר למכרז הינו באמצעות תיבה דיגיטאלית את ההצעות יש להגיש באתר "הל"ם, כאשר יצורף קישור אוטומטי ומכתב הסבר למציעים על אופן ההגשה.

המערכת הלוגיסטית

- המועד האחרון להגשת הצעות המחיר הינו לא יאוחר מהתאריך 24.06.2024 שעה 11:00 (כפי שצוין בפרק לוחות זמנים סעיף 3)
- יודגש, הגשת ההצעה החתומה מהווה ראייה חלוטה לכך שהמציע קרא את כלל האמור במסמכי המכרז, הבין את האמור במסמכים אלה ונתן לכך את הסכמתו הבלתי מסויגת.
- הגשת ההצעה במועד המצוין לעיל היא על אחריות המציע לבדו. הצעה שתוגש במועד מאוחר יותר לא תיבחן על-ידי ועדת המכרזים ותוחזר לשולחה.
- הצעה שתוגש בכל דרך אחרת, לרבות פקס / דוא"ל, לא תתקבל.
- המכרז בנוי משני שלבים איכות ועלות.
- א. עלות תכלול את מחיר אספקה/התקנה/הפעלה/הדרכה/אחריות/שירות של כל העבודה/הציוד/המכשירים/החומרים במרכז הרפואי, העלות תהווה 70% משיקולי המרכז הרפואי.

ב. 30% יהיו מדדי איכות בחלוקה הבאה:

מדדי איכות	
קריטריון	משקל ב-%
תאימות ואיכות המוצרים או שווי ערך למיכון הנדרש במפרט	15%
יכולת ביצוע פרוייקט זה על פי דרישות המפרט בהסתמך על המלצות וניסיון בתחום הקמת פרוייקטים נשוא מכרז זה וחוות דעת יועץ	5%
יכולת מתן שירותי אחזקה בהתאם לפרק האחזקה – בהסתמך על המלצות וחוות דעת יועץ	10%
סה"כ	30%

- **בשלב מקדים** יבדקו כלל המסמכים והאישורים הנדרשים לספק. ספק אשר הציג את כלל הנדרש, יעבור לשלב האיכות.
- **בשלב האיכות** יבדקו הפרמטרים הבאים:
 - א. מפרט טכנאי לציוד – בהתאם לטבלה המפורטת ובהשוואה למפרט המצורף.
 - ב. דרישות תחזוקה - ניקוד ע"י היועץ למכרז ונציג המזמין.
 - ג. ניקוד איכות הציוד ע"י היועץ למכרז ונציג המזמין.
- 1) לשם כך על המציעים לאשר את המפרטים מול היועץ ונציג המזמין.
- 2) ניתן יהיה לשנות מפרט טכנאי או להחליף מיכון ללא שינוי בעלות של המיכון המוצע.
- 3) ספק אשר לא יגיש הצעה טכנית בהתאם לנדרש הצעתו עלולה להיפסל בשלמותה או לדגם שלא סופק.
- ספק אשר יעמוד בדרישות הטכניות של 90% מכלל הציוד אשר מופיע במפרט יעבור לשלב בדיקת הצעות המחיר. יובהר כי גם לאחר פתיחת הצעות המחיר יידרש הספק הזוכה לענות ל-100% של הציוד למפרט, ללא שינוי בעלויות. היה ולא עשה כן, למזמין

המערך הלוגיסטי

שיקול הדעת לפסול את זכייטו. פגישות עם המציעים יבוצעו עם אנשי המקצוע של המרכז והיועץ.

- סיור סופי עם הספק הזוכה והקבלן המבצע יתואם לאחר הזכייה.

7. פרק 2 – תנאי המכרז

7.1 הסבר בדבר המכרז - מטרת המכרז הנה:

- 7.1.1 אספקת הציד הנדרש בהתאם למפרט.
- 7.1.2 מתן שירותי תחזוקה ושרות לציד הנרכש לכל תקופת השרות האחזקה הנדרשת.
- 7.1.3 מתן שירותי תחזוקה לציד הקיים (אופציונאלי).
- 7.2 על הספק להציע הצעה עבור **כלל הציד** המפורט במכרז, בידי המזמין שיקול דעת בלעדי בדבר פיצול הרכש בין מספר חברות וצמצום היקף הציד הנרכש.
- 7.3 תקופת ההתקשרות תחל עם חתימת הסכם זה עם הספק ותהא לתקופה של חמש שנים מיום החתימה ובהתאם לשיקול דעתו ביה"ח עם אופציה להארכה לתקופות נוספות בנות שנה אחת.
- 7.4 אחריות לרכש ציד חדש במכרז זה תהא בהתאם לפרק האחזקה.
- 7.5 תקופת הרצה כאמור הינה פרק זמן של 3 חודשים. יובהר כי תקופת ההרצה תוארך מידי 3 חודשים במידה והספק לא עמד בדרישות המכרז ותקופת האחריות תתאפס (פרק זמן של 36 חודשים) בתום כל תקופת הרצה ותחל להימנות בהתאם. תקופת ההרצה תחשב שלב ניסיון של מתן השירותים כנדרש במכרז זה. לא עמד הספק בהתאם לדרישות המכרז יוחלט על ידי היועץ ונציג ביה"ח על תקופת הרצה נוספת של 3 חודשים.
- 7.6 במקרה בו הוחלט על ביטול הזכייה של ספק, המזמין יהיה רשאי להמשיך את ההתקשרות עם הספק בעל ההצעה השנייה בטיבה ובלבד שעומד בכל דרישות הסף.
- 7.7 מחיר כל ציד הנדרש לספק בהתאם למכרז זה יקבע בהתאם למחיר המפורט בטבלאות האקסל המצורפות כנספח למכרז זה.
- 7.8 ביצוע תחזוקה יהיה על פי ההצעה לתחזוקה שנתיית על כלל המיכון הנרכש בעמודה הרלבנטית להסכם ועל פי הצעת הספק למחירון החלפים.
- 7.9 מוסכם ומוצהר בין הצדדים כי החברה הינה "קבלן עצמאי" ותהיה אחראית ככזאת כלפי המזמין ו/או בית החולים ו/או עובדיהם ו/או מוזמניהם ו/או המאושפזים בבית החולים ו/או כל אדם או גוף אחר, בהתאם לפקודת הנזיקין ובהתאם לכל דין.
- 7.10 אחריות הספק לבצע את העבודה באחריות מלאה, הקפדה, שמירה על הסדר וע"פ דרישות הבטיחות המלאות.
- 7.11 עבודת הספק הזוכה תהיה תחת ניהול הקבלן הראשי. הספק יהיה כפוף לנהלי העבודה שיגדיר לו הקבלן.
- 7.12 המזמין יוכל לבצע ביקורות על עבודת הזוכה באופן שוטף.

המערך הלוגיסטי

- 7.13 במידה ועולה כי לא עמד הזוכה בתנאים הנדרשים, יוכל המזמין לקנוס את הספק על פי טבלת הקנסות המצורפת בהמשך.
- 7.14 בכל מצב של אי עמידה בדרישות המכרז יכול המזמין להחליט על חילוט הערבות ו / או נקיטת הליכים משפטיים כנגד הספק.
- 7.15 "תקופת התקשרות" לרכש - החל ממסירת המטבח ועד לסיום חמש שנים.

המערך הלוגיסטי

8. קבלת מסמכי המכרז:

8.1 את מסמכי המכרז ניתן להוריד ללא כל עלות מאתר "מנהל הרכש הממשלתי" בכתובת

<https://www.mr.gov.il>

8.2 את ההצעות יחד עם כל מסמכי המכרז כשהם חתומים על ידי המציע, יש להעביר באופן דיגיטלי

לאתר "מנהל הרכש הממשלתי" בשני קבצים נפרדים, קובץ חומר מקצועי וקובץ הצעה כספית

עד לתאריך: **24.06.2024 שעה 11:00.**

9. נוהל העברת שאלות הבהרה

9.1 מערך מזון ומעריך המכרזים, בביה"ח תקבל שאלות פונים באמצעות דואר אלקטרוני בלבד לכתובת

המייל Uriya.Amir@sheba.health.gov.il + Ori.Lief.oril@systhema.co.il (שאלות

שיופנו בעל פה או בטלפון לא יענו ולא יחייבו את המזמין) עד לתאריך המצוין בפרק- "לוחות

זמנים", באמצעות מסמך "וורד", תוך ציון שם הפונה וסעיף רלוונטי לכל שאלה בכתב המכרז

והמסמכים הנלווים. לא יתקבלו שאלות לאחר מועד זה.

9.2 הפנייה תכלול את הפרטים הבאים: שם המכרז, מספר המכרז, נושא הפנייה, פרטי השואל, טלפון,

כתובת דואר אלקטרוני. השאלות יוגשו בתצורה הבאה: עמוד ומספר הסעיף במכרז, פרוט השאלה,

להלן המבנה:

מס"ד	עמוד במכרז	מספר סעיף במכרז	פרוט השאלה

9.3 התשובות ישלחו באמצעות דוא"ל לכלל המציעים הרשומים ללא ציון שם הפונה.

9.4 מובהר, כי בכל מקרה של סתירה או אי התאמה בין מסמכי המכרז לתשובות לשאלות הבהרה,

תגברנה התשובות לשאלות הבהרה.

9.5 כמו כן, מובהר כי בכל מקרה של פגם או חסר במכרז או מסמכיו, חובה על המציע להעביר למזמין

הודעה בכתב בדבר האמור מיד עם גילוייה על ידו ועל פי המפורט לעיל, שאם לא כן יהא מושתק

מלטעון כל טענה בהקשר זה.

10. שינויים והסתייגויות

לגבי כל שינוי, תוספת או הסתייגות שייעשו על ידי המציע ביחס למסמכי המכרז, בין בגוף המסמכים

בין במסמך לוואי ובין בדרך אחרת, תהיה ועדת המכרזים רשאית, בהתאם לשיקול דעתה המוחלט

בנדון, לפעול באחת או יותר מהדרכים הבאות:

א. לפסול או לדחות את הצעתו של המציע.

ב. לראות את הצעת המציע כאילו לא נעשו בה השינויים כלל.

ג. לדרוש הבהרות מן המציע בעניין השינוי שנעשה.

המערך הלוגיסטי

11. תוקף ההצעות

ההצעות למכרז יישארו בתוקף עד לבחירת זוכה. במידה ובתקופה זו, לא נתקבלה החלטה סופית בדבר בחירת הזוכה על ידי ועדת המכרזים, רשאי יהיה המזמין לדרוש מהמצעים להאריך את תוקף הצעותיהם עד לתאריך שיקבע על ידו.

12. זכויות המזמין

- 12.1 אין אנו מתחייבים לקבל את ההצעה הגבוהה ביותר או כל הצעה שהיא, כמו כן אנו רשאים לנהל מו"מ עם המתמודדים במכרז בהתאם לתקנה 7(א) ו/או לקיים הליך תחרותי נוסף בהתאם לתקנה 17' לתקנות חובת המכרזים, התשנ"ג-1993. (היה והפער הכספי בין ההצעות הזוכות המובילות יהיה קטן מ 10% או תהיה חריגה מהאומדן שנקבע).
- 12.2 המזמין שומר לעצמו את הזכות לבחור את ההצעה עם מירב היתרונות, אך לאו דווקא הזולה ביותר.
- 12.3 המזמין רשאי לצמצם או להרחיב את היקף המכרז מסיבות ארגוניות / תקציביות או אחרות, ללא צורך בנימוק החלטתו וללא כל פיצוי.
- 12.4 במהלך בדיקת ההצעות שמורה למזמין הזכות לפנות אל המציע לבדיקה ולבקשת הבהרות.
- 12.5 רשאי המזמין להחליט על פיצול המכרז בין ספקים נוספים באחוזים בהתאם לשיקול דעתו הבלעדי.
- 12.6 המזמין רשאי לבחור זוכה ראשון, שני ושלישי.
- 12.7 המזמין שומר לעצמו את הזכות לקיים מו"מ עם כל אחד מהמציעים.
- 12.8 המזמין רשאי לשקול את חוסנה הכלכלי של החברה המציעה כשיקול נוסף לצורך בחירת הזוכה במכרז.
- 12.9 המשתתף במכרז לא יהיה זכאי לכל תשלום בגין הוצאות מכל מין וסוג שהוא שנגרמו או יגרמו לו בגין השתתפותו במכרז בין במקרה והמכרז יבוטל ובין במקרה ולא יזכה בו.
- 12.10 למזמין שמורה הזכות לפנות במהלך בדיקת ההצעות אל המציעים (כולם או חלקם) כדי לקבל הבהרות ומסמכים, או כדי להסיר אי בהירויות (לרבות ביחס לתנאי הסף), ו/או לבקר במתקני המציע ו/או באתרים בהם סיפק הטובין/ השירות ולזמן לראיון נוסף מי מהמציעים, שימצא לנכון על פי שיקול דעתו הבלעדי.
- 12.11 לזוכה לא תהיה בלעדיות מהמזמין והמזמין יוכל לקבל שירותים מסוג נשוא מכרז זה ומכל סוג אחר ומכל גורם אחר כלשהו. כמו כן רשאי המזמין שלא לבקש מהזוכה או מכל גורם אחר כלשהו שירותים כלל ולבצע שירותים אלו בעצמו, הכל לפי שיקול דעתו הבלעדי של המזמין.

המערך הלוגיסטי

12.12. אנו שומרים לעצמנו את הזכות לבטל מכרז זה ולפרסם מכרז חוזר בתנאים דומים או שונים מתנאי מכרז זה וכן אנו עשויים לנהל משא ומתן עם המציעים כולם או עם חלק מהם.

13. הרחבת או צמצום של היקף ההתקשרות

המזמין שומר לעצמו את הזכות לדרוש מן הספק להרחיב או לצמצם את היקף ההתקשרות והספק מתחייב לפעול בהתאם לנדרש תוך 7 ימים מעת שקיבל לכך דרישה בכתב מהמזמין.

14. עיון בהצעת הזוכה

14.1. בהתאם לתקנה 21(ה) לתקנות חובת המכרזים, התשנ"ג-1993, עומדת למציעים הזכות לעיין בהצעה הזוכה.

14.2. במידה והמציע סבור כי פרטים בהצעתו מהווים סודות מקצועיות או מסחריות שלגביהם שהוא מבקש שיהיו חסויים בפני הצגה למציעים אחרים, עליו לפרט במפורש אלו פרטים בהצעתו הוא מבקש שיהיו חסויים ואת הנימוקים לכך. מציע שלא יציין פרטים שכאלה, ייראה כמי שהסכים לחשיפת הצעתו כולה. ההחלטה הסופית על חיסיון סעיפים תהא בשיקול דעת וועדת המכרזים של המזמין בלבד. בהגשת הצעתו מסכים ומאשר המציע מראש כי אין ולא יהיו לו כל טענות, דרישות או תביעות כנגד המזמין בגין כל החלטה בנדון.

14.3. סימון חלקים בהצעה כסודיים מהווה הודאה בכך שחלקים אלה בהצעה סודיים גם בהצעותיהם של המציעים האחרים, ומכאן שהמציע מוותר מראש על זכות העיון בחלקים אלה של הצעות המציעים האחרים.

14.4. יובהר כי בכל מקרה הצעת המחיר של המציע תהיה גלויה למציעים האחרים, ובמסגרת הליך העיון בהצעות ניתן יהיה להציגה כאמור.

14.5. עיון במסמכי המכרז יעשה בהתאם לחוק חובת המכרזים, ולאחר תאום מראש עם וועדת המכרזים.

15. שוויון בהצעות

15.1. במקרה של שוויון בהצעות תינתן עדיפות ל"עסק בשליטת אישה", רק במידה שהוגש תצהיר רלבנטי מטעם המציע.

15.2. עסק בשליטת אישה" להצעה אשר מתקיים בה האמור בסעיף 2 ב' לחוק חובת המכרזים, כלומר שהוגשה ע"י עסק – בשליטת אישה, יצורפו אישור רואה חשבון ותצהיר כנדרש עפ"י חוק.

15.3. במקרה ולא תוגש הצעה מטעם "עסק בשליטת אישה", נתון שיקול הדעת המוחלט והבלעדי למזמין, לקבוע, במקרה של שוויון בהצעות, האם לערוך הליך התמחרות נוסף, (Best & Final) או האם לנקוט באופן אחר על מנת להשיג את מירב היתרונות למזמין.

16. התחייבות ואישורים שידרשו מהמציע שיוכרז כזוכה

המערך הלוגיסטי

- 16.1 לאחר החלטה על זוכה, יחתום הזוכה על הסכם ההתקשרות בנוסח המצורף בנספחי המכרז בטרם חלוף 30 (שלושים) יום ממועד ההודעה על הזכייה, או במועד אחר שיקבע על ידי המזמין.
- 16.2 המציע מתחייב לחתום על החוזה המצורף כמות שהוא. הצעה ללא חתימה על המסמכים ע"י בעלי זכויות החתימה עלולה להיפסל (יש לצרף אשור עו"ד לגבי בעלי זכות החתימה הרשאים לחייב את המציע).
- 16.3 ערבות השתתפות תוחזר לזוכה לאחר זכייתו ובמקומה תימסר במעמד חתימה על ההסכם ערבות הביצוע.
- 16.4 ערבות ביצוע- תנאי לתוקפו של הסכם ההתקשרות הוא מסירת ערבות בנקאית אוטונומית ובלתי מותנית בגובה של 1,200,000 ₪ אשר תהא צמודה למדד המחירים לצרכן בנוסח המופיע בנספח אשר תהיה בתוקף עד 90 (תשעים) יום מתום תקופת ההתקשרות. המציע מתחייב למסור את הערבות במועד החתימה של ההסכם. המציע שיזכה במכרז מתחייב לדאוג ולוודא כי בכל תקופת ההתקשרות תהיה בידי המזמין ערבות תקפה בנוסח הנספח במלוא הסכום האמור לעיל. במקרה של אי מילוי התחייבויות המציע לפי החוזה, יהיה המזמין רשאי לחלט את הערבות לביצוע וזאת בנוסף לזכותו לתבוע מן המציע כל סעד ו/או פיצוי לפי כל דין.
- 16.5 במקרה של אי מילוי החוזה יהיה ראשי המזמין לחלט את הערבות לביצוע
- 16.6 במקרה של מילוי החוזה כלשונו, תוחזר הערבות לאחר סיום ביצוע העבודה.
- 16.7 אסמכתא המעידה כי למציע ניסיון מוכח במכירה והתקנה של הציוד למטבחים מוסדיים.
- 16.8 האישורים הנדרשים לפי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלומי חובת מס) התשל"ו-1976.
- 16.9 אישור על היותו של המציע אזרח ישראל או חברה הרשומה כדין בישראל.
- 16.10 תצהיר המציע על היעדר הרשעות קודמות בעבירות לפי חוק עובדים זרים ולפי חוק שכר מינימום בהתאם לחוק עסקאות גופים ציבוריים בהתאם לנוסח שבנספח המצורף.

המערך הלוגיסטי

17. התקשרות בעקבות זכייה

17.1 ההתקשרות עם הזוכה בהליך תהיה התקשרות בהסכם, אשר במסגרתו יסופק הרכש הנדרש ושירותי תחזוקה וטיפול בתקלות בשטחו של המזמין וכל הנדרש על ידי המזמין כמפורט במכרז זה.

17.2 יודגש, כי העסקת קבלני וספקי משנה, רק באישור במפורש בכתב מהמזמין, וזאת שלאחר שאושר על ידי המזמין על העסקתם בשלבי הגשת המכרז והוצאה על ידי המציע כי הינם עומדים בתנאי הסף להלן:

17.2.1 על הקבלן להיות בעל אישור או הכרה בכתב של יצרן המערכת כי הינו "סוכן מאושר" שלו.

17.2.2 הקבלן יציג את כלל האישורים הנדרשים לפי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלומי חובת מס) התשל"ו-1976.

17.2.3 אישור על היותו של הקבלן אזרחי ישראל או חברה הרשומה כדין בישראל.

17.2.4 תצהיר המציע על היעדר הרשעות קודמות בעבירות לפי חוק עובדים זרים ולפי חוק שכר מינימום בהתאם לחוק עסקאות גופים ציבוריים בהתאם לנוסח שבנספח המצורף. יש לצרף אישור רו"ח / עו"ד על בעלי הזכות החתימה של המשתתף במכרז.

17.2.5 קבלן המשנה יהיה בעל ניסיון מוכח של מינימום 5 שנים בעבודות בתחום.

17.3 בכל מקרה, אין בהעסקת קבלני משנה על-ידי הזוכה, במידה ויועסקו, בכדי לפטור את הזוכה מהתחייבויותיו שעל פי הליך זה וההסכם שעל פיו, וכי הזוכה יהיה אחראי כלפי המזמין וכלפי כל צד ג' באשר לפעולותיו, מעשיו ומחדליו של קבלן המשנה, לכל דבר, צורך ועניין.

17.4 ההתקשרות עם הזוכה תהיה בהתאם לנוסח ההסכם המצורף למכרז, ומהווה חלק בלתי נפרד ממנו.

17.5 ההתקשרות כפופה לכל אישור הנדרש על פי דין.

18. ביטוח

הזוכה ידאג לביטוח בתוקף בהתאם לדרישות הביטוח המצורפות בנספח הביטוח. יובהר כי אי מילוי אחר דרישות הביטוח המצורפות מהוות הפרה יסודית.

19. פרק 3 – תכולת המכרז, העבודה, תחזוקה, שירות, אחרים וקנסות

רכש

20. אספקת הציוד הנרכש על ידי המזמין על פי המפרט בנספח וע"פ הזמנים הנדרשים.

21. תקופת אחריות עבור כלל הציוד ל 36 חודשים או אחריות יצרן, הארוכה מבניהם.

22. במהלך תקופת האחריות ימצא באתר טכנאי קבוע של הזוכה לביצוע הדרכות, בדיקת תקינות כל רכיבי המערכת ולביצוע כל התיקונים הדרושים באופן הבא:

המערך הלוגיסטי

- א. שישה חודשים ראשונים – עובד בשעות הפעילות המישה ימים בשבוע.
- ב. שישה חודשים הבאים – עובד בשעות הפעילות שלושה ימים בשבוע.
- ג. החל מהשנה השנייה, הגעת טכנאי בקריאת שירות על פי SLA להלן:
 23. המזמין רשאי לקנוס על אי ביצוע סעיף זה.
 24. לאחר סיום תקופת האחריות, המזמין יחל בתשלום עבור שירות כמסכם.
 25. תוכניות לביצוע- באחריות הספק להכין תוכניות לביצוע האספקת הציוד והמיכון, יש לבצע תיאום מלא מול תכנון התשתיות הקיים/ביצוע ההכנות בקומת המטבח. לו"ז מפורט של התהליך:
 - א. אישור טכני סופי של כלל הציוד המסופק ש+10 ימים.
 - ב. אישור סופי של קבלני המשנה ש+20.
 - ג. אישור מנהל הפרויקט מטעם הספק ש+10 ימים.
 - ד. הגשת תכניות סט תכניות הנחיות תשתית לביצוע ש+30 בתוכנת רויט 2021 או IFC מידול בסטנדרט LOD 400 לטובת ביצוע תווי צנרת, נקודות קצה, תליות ואביזרים נדרשים, כולל התאמות ושיוניים שידרשו במסגרת תיאום המערכות.
 - ה. הגשת תכניות עבודה shop drawings ש+90.
 - ו. השלמת אספקת הציוד לאתר ש+120.
 - ז. השלמת התקנת הציוד ש+180.
 - ח. השלמת הדרכה ומסירה סופית של הציוד ש+210.
 - ט. השלמת תהליך הטמעה ש+270.

לו"ז מרכז - < כניסה למטבח:

- 02/05/2024 - פרסום מכרז.
- 19/05/2024 - סיור ספקים, פגישה עם קבלנים, פגישה עם יועץ.
- 24/06/2024 - הגשת הצעות למכרז דו שלבי.
- 09.06.2024 - שאלות והבהרות
- 16.06.2024 - תשובות לשאלות ההבהרה.
- 15/08/2024 - הגשת סט תכניות לביצוע ע"י הספק הזוכה.
- 15/11/2024 - הגשת תכניות ייצור לכלל הציוד המיוצר על ידי הספק הזוכה.
- 10/05/2025 - צפי סיום אספקת כלל הציוד לאתר.
- 12/06/2025 - צפי השלמת התקנת הציוד והפעלתו.
- 31/08/2025 - סיום השלמת הדרכה, והטמעה.
- 01/09/2025 - צפי הפעלת המטבח החדש בתצורה מלאה.
- 01/12/2025 - צפי לסיום תקופת ההרצה הראשונה.

המערך הלוגיסטי

תיאור העבודה

העבודה כוללת אספקה/התקנה/הפעלה/הדרכה/הטמעה/הרצה ואחריות/שירות של כל העבודה/הציוד/המכשירים/החומרים וביצוע כל הפעולות הקשורות לציוד מערכות המזון כמצוין בשרטוטים ו/או במסמך זה, כולל כל פרט שהינו הגיוני ו/או מקובל בשוק כחלק מעבודה זו אף אם אינו מוזכר בפירוט וכולל יצור/הבאה/פירוק מאריזה/טיפול/הרכבה/הצבה/פילוס/חיבור/הפעלתנסיון/הדרכ/הרצה/הטמעה/ליווי/מתן אחריות ותחזוקה - בהתאמה ללוח הזמנים של קבלן הבנין ובהתאם להנחיות המפקח נטעם יזם הפרויקט וכן כולל חיתוך והטלאה הנדרשים להתקנת הציוד.

26. הגדרות

- א. 'ציוד': ציוד מיוצר במיוחד/ציוד פלב"מ/ציוד סטנדרטי/ציוד קנוי.
- ב. 'ציוד מיוצר במיוחד/ציוד פלב"מ': פריטים שיוצרו במיוחד לפי תכנון בהתאמה למפרט זה/לתכניות/לשרטוטים שבבל"מ וכל פריט מותאם למיקום מסוים שצוין בתכנית.
- ג. 'ציוד סטנדרטי/ציוד קנוי': מתקן/יחידה/חלק מציוד ביצור רגיל שיש לו תפקוד ספציפי שהוא מיצור סדרתי ומזוהה כרגיל כפריט רכישה.
- ד. 'חשופ': כל משטח אנכי/אפקי הנראה לעין.
- ה. 'הספק': הספק/היצרן של ציוד המטבח.
- ו. 'יועץ': מתכנן המטבח/ים בפרויקט מחברת סיסתמה בע"מ ולפי הפרטים להלן
כתובת: משה דיין 52, תל אביב.
טלפון: 03-5618044
פקס: 072-2578909
שם: אורי ליף נייד: 050-8674577
- ז. 'מאושר'/'קביל'/'מספק'/'מתקבל על הדעת'/'לפי דעתו של'/'דומה': מתקבל על דעתם של הבעלים ו/או נציגם.
- ח. מזמין: – קרן מחקרים ושירותי בריאות-שיבא.

27. תקנים

- א. הספק יתקין העבודות שבחווה זה בהתאמה מלאה לכל התקנות הארציות/המקומיות, התקנים המקומיים והדרישות של כל התקנים הנוגעים לביטחונם של חלקים נעים ומיקומים מסוכנים.
- ב. הספק יציית לדרישות החוק/לתקנים/לצווי הפיקוח על מצרכים ושירותים ישראלים בכל הנוגע לציוד חשמל, מיכלי לחץ, בניה, בטיחות ותברואה.
- ג. הספק מצהיר כי בידיו כל התקנים הנדרשים הרלוונטים והוא מודע להם ומכירם.
- ד. כל הציוד האלקטרו-מכני/ציוד הגז יענה לדרישות החוק/התקן של לפחות אחד מהתקנים הבאים:
(1) תקן אירופאי ('השוק המשותף') CE,

המערכת הלוגיסטית

(2) תקן ישראלי 'ת.י. 900',

(3) תקן אמריקאי N.S.F.,

(4) תקן הגז 'ת.י. 158',

(5) תקן בטיחות אש 'ת.י. 1001/6',

(6) כל תקן תקף אחר, מקומי או חיצוני.

הערה: ציוד חשמלי ביצור מקומי שאינו בעל תקן לא יאושר!!!

ה. תקן HACCP –

מכשירים בתחום קירור, בישול, חימום, הדחה ושטיפה, יאגרו את כל המידע על פעילותם לפי דרישות HACCP, כולל אפשרות הורדת המידע הנ"ל להתקן נייד. מכשירים אלו יסופקו עם הכנה להתחברות למערכת בקרה מרכזית במידה וישנה מערכת כזו בפרויקט.

28. אחריות בין ספק/יצרן ציוד לבעלי המקצוע

ספק/יצרן הציוד יוודא ויבדוק עם בעלי המקצוע השונים שהם מבצעים עבודות הכנה להתקנת הציוד לפי חוזה זה, כולל בניית שקעים/תעלות/בסיסים, הכנת נקודות חיבור לצנרת ביוב/צנרת אספקות/צנרת אוורור/חיבורי חשמל והכנות נוספות נדרשות לפי צורך. באחריות ספק/יצרן הציוד:

- א. לפקח ולבדוק עבודות הכנה אלו בהתאם לציוד המוצע.
- ב. לוודא ולהבטיח שכל הפתחים הרלוונטים בפרויקט מותאמים להכנסת הציוד המוצע למבנה ולהצבתו במקום המיועד לו לפי חוזה זה על כל נספחיו.
- ג. לבדוק ולוודא עם הגורמים הרלוונטים במקצועות השונים שרכיבים חשמליים/מכניים הכלולים בציוד המוצע יתאימו לסוג/לחומרים/למאפיינים של הרכיבים בשאר חלקי הבנין.
- ד. להתקין את כל הציוד המופעל במנוע כך שיפעל בצורה יעילה.
- ה. לדאוג לפתחי אוורור נוספים, למגינים, למנדפים ולאביזרים אחרים רלוונטים לפי הנחון בהתאם לציוד המוצע.

- ו. לציין תוספות/שינויים נדרשים בהתאם לסעיפים דלעיל בצורה ברורה על גבי שרטוטי יצור ולשלוח שרטוטים אלו ליועץ, כולל מכתב נלווה המפרט כל תוספת/שינוי.
- ז. הספק יעביר לקבלן הראשי באתר, לאחר אישור הציוד על-ידי היועץ, שרטוטים בקנ"מ 1:50 ו/או 1:100 המראים מיקום ומידות לכל הבורות/תעלות/שקעים ברצפה, שפות קירות בגובה מיוחד, פתחים בקירות הנחוצים להתקנת ציוד מערך המזון. שרטוטים אלו יהיו מתואמים עם שרטוטים אחרים/תכניות אחרות שהוכנו על-ידי היועץ ועל-ידי שאר המתכננים הרלוונטים בפרויקט ועם עבודה שכבר בוצעה באתר. תיאום זה הינו באחריות הספק.

29. עבודה שתיעשה על-ידי אחרים

המערך הלוגיסטי

- א. עבודות שרברבות, חשמל ואוורור הנדרשות לציד המוצע עד לנקודת החיבור לציד ייעשו על-ידי אחרים, למעט אם מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני.
 - ב. כל השרוולים הנדרשים לצנרת קירור/צנרת מי סודה/צנרת CO₂.
 - ג. מלכודות שמן/מחסומי שמן (כולל אספקה).
 - ד. צנרת ניקוז "2", "4"/8, כולל חיבור צנרת לתעלות רצפה.
 - ה. מפוחים לנידוף אויר ותיעול בינם לבין מתקני/פתחי יציאה (כולל אספקה).
 - ו. הגבהות בנויות המשמשות בסיס עבור ציוד הנדרש לכך.
 - ז. עבודות בטון/דייס בטון/חציבות/קדיחות שאינן משמשות לחיבור ציוד.
 - ח. סידור, צביעת מבנה ותיקון אריחים שנשברו או נפגמו במהלך התקנת הציוד.
 - ט. במקומות בהם מחייב המפרט הטכני גב גבוה והגבהה לשולחן, הם יחוברו לקיר המבנה לפני חיפוי חרסינה/קרמיקה, כולל התקנת האריחים ומילוי המרווח.
30. **הכנת שרטוטים על-ידי הספק**

- א. כל השרטוטים יבוצעו בתכנת "סולידורקס" או שוות ערך.
- ב. כל השרטוטים יוכנו על גליונות זהים בגודלם וזהים בארגוןם ובנראותם לשרטוטי תכנון. בשרטוטים יהיה מקום סביר להוספת הערות ולהחתמת חותמות אישור. כל העותקים יועברו באמצעות מכון העתקות על חשבון הספק או מי שמוסמך מטעמו או הלקוח, בהתאם להסכם שנעשה עם הספק. מתכנן המטבח אינו אחראי לשרטוטי הספק או לחשבון שיוגש בעבורם. שרטוטים של תוספות/שינויים יצורפו לשרטוטים המקוריים ויוגשו מחדש לאישור. תהליך זה יחזור על עצמו עד שכל התיקונים/שינויים יכללו את כל הנדרש בצורה מספקת. לאחר אישור סופי, יוציא הספק לבעלים מספר עותקים, לפי דרישת הבעלים, של השרטוטים לצורך הפצתם לגורמים הרלוונטיים.
- ג. שרטוטים לציד ביצור מיוחד יכללו מידות, חומרים, אופן הרכבה, פרזול לסוגיו וכל נתון אחר הנדרש לשם הבנת יצור הפריט כנדרש ויראו את הפריט במבט על, מבט צד, מבט חזית וחתיכים בקנ"מ 1:20 ו/או 1:10 לפי הצורך. כל פריט יצוין במספר פריט ובשרטוטים אלו יכללו גם פרטים סטנדרטים במידת הצורך.

המערך הלוגיסטי

דוגמאות

הספק ידאג להעביר למשרד היועץ דוגמאות של כל החומרים בהם ישתמש בעבודתו, ללא עלות כספית, אם וכאשר ידרש לעשות כן. כל עבודת הספק תתבצע בהתאם לדוגמאות המאושרות.

31. בטיחות

באחריות הספק לדאוג להשגת אישור מרשות כיבוי האש ומהמפקח על המבנה, לכל חיבורי הצידוד אשר מורכבים על-ידו בעבודה שהיא נושא בל"מ/חווה זה.

32. אספקה לאתר והתקנה

- א. זמן אספקת הצידוד מרגע חתימת הזמנה הינו בהתאם למועדים המצוינים בלו"ז של התוכנית, למזמין ישנה אפשרות לעדכן את תאריכי הזמנת והגעת הצידוד והאמצעים במקרה של עיכוב פרויקט עד שלושה חודשים וזאת לאחר שנתן התראה מראש לספק של 30 ימים לפני מועד הגעת הצידוד.
- ב. הספק ישמור על כל פריטי הצידוד בזמן המשלוח/ההתקנה מפני כל פגיעה וידאג לתקן/להשלים כל פגע לאחר ההתקנה כך שלא יהיו טלאים/חיבורים חופפים/קיפולים הנראים לעין. ליטוש נקודתי לא יאושר!! ינתן גימור מחדש לפח שלם. ציוד מיוצר מפלב"מ יכוסה ביריעות מגן פלסטיות אשר תוסרנה רק בקבלת מטבח סופית.
- ג. הוצאות ו/או עבודות התאמה הקשורות בשבירה/בתיקון של קירות/מחיצות/תקרות/רצפות הנדרשות לצורך הכנסת והצבת ציוד שאינו במידות הנכונות כפי הנדרש או בשל חוסר תיאום עם בעלי מלאכה אחרים, תהיינה מוטלות על הספק.
- ד. בחיבור ציוד ישתמש הספק רק בחיבורים שאינם גלויים לעין.
- ה. פריט המוצב על בסיס/רצפה והוא מתנדנד ו/או רועד, יקובע על-ידי הספק באמצעות ברגי פלב"מ בצורה שתפסיק את הנדנוד ו/או הרעידות.
- ו. מנועים/משאבות/רכיבים חשמליים שהינם חלק מצידוד, ישמרו מפני לכלוך/בניה/אבק/התזות/רטיבות/כל פגיעה אחרת העלולה להזיק להם, במשך כל תקופת הצבת, הרכבת והתקנת הצידוד.
- ז. בגמר עבודות התקנת הצידוד, באחריות הספק:
 - 1) לנקות/להבריך/לשמן את כל הצידוד כך שיהיה מוכן להפעלה.
 - 2) להסיר ולהרחיק את כל המדבקות והאריזות ולהשאיר את המקום נקי ומטואטא.
 - 3) לערוך סידורים למבדק אחרון ולהדגמה לפני בדיקת קבלה סופית.
 - 4) להעביר הדרכה מפורטת למפעילי המטבח ולאנשי האחזקה של המקום מטעם הבעלים בתפעול שוטף ובאחזקה תקופתית של כל הצידוד על כל חלקיו. ההדרכה תינתן בשבוע הראשון שלאחר גמר התקנת הצידוד והפעלתו ובהתאם להוראות ולדרישות הבעלים.

המערך הלוגיסטי

33. בדיקה ופסילה

- א. למזמין /יועץ/מיופה כוחם, תהיה גישה חופשית למפעל/י הספק במשך תקופת יצור הציוד המוצע על מנת לבדוק/לוודא שהציוד מיוצר בהתאם לשרטוטים/תכניות/הוראות/הערות. באחריות הספק לתקן טעויות שתתגלנה במהלך בדיקות אלו בהתאם לתכניות/שרטוטים/הוראות מפורטים/ות.
- ב. כל החומרים שיובאו לאתר יבדקו בקפדנות על-ידי המזמין/מיופה כוחם. באחריות הספק לסלק מהאתר את כל החומרים/מתקנים/אביזרים/חלקים שיפסלו על-ידי הבעלים/מיופה כוחם או שאינו תואם את דעת הבעלים/מיופה כוחם ו/או את התכניות/השרטוטים/ההוראות/תנאי החוזה, בין אם נעשה בחומר הפסול שימוש ובין אם לאו, והכל תוך 24 שעות מקבלת הודעה בכתב בנידון.
- ג. הבעלים זכאים להורות על הפסקת העבודה, בחלקה או בכללותה, עד שחומר שנפסל כנ"ל יפונה מהאתר וכן להכריז על הפסקת החוזה בשל 'אי-ביצוע' או בשל 'אי-ביצוע' של מטרות/שרטוטים/הוראות.
- ד. בדיקות טיב תיעשנה לכל פריט ציוד באשר לעובי חומרים בזמן קבלתו ותהיינה על חשבון הספק.

34. תעודות אחריות

- א. תינתן אחריות לתקופה של 36 חודשים לכל הציוד מיום מסירת המטבח, אשר תוערך במידה והספק לא יקבל את אישור המזמין לסיום תקופת ההרצה למעט מדחסי קירור עליהם תינתן אחריות לתקופה של 5 שנים מיום מסירת המטבח. האחריות תכלול:
- 1) ביקורת תקינות, תחזוקה מונעת וטיפול לציוד – אחת לחצי שנה ובתיאום מול מנהל האחזקה.
 - 2) ניקוי מעבים למערכות הקירור.
 - 3) הפעלת ציוד ובדיקת תקינותו.
 - 4) בדיקת טמפרטורת עבודה של ציוד חימום וקירור.
 - 5) הדרכת עובדים על הפעלת וניקוי הציוד.
 - 6) חלקים אלקטרו-מכניים ושעות טכנאי כולל כל החלקים וחלקים מתכלים.
 - 7) במקרים של נזק שנעשה בשל שימוש שלא לפי הגדרות היצרן ורק במידה והנזק וסיבתו הוכחו מעבר לכל ספק, יבוצע חיוב עבור עבודת הטכנאי ועבור חלפים לפי מחירון החברה.
- ב. במהלך תקופת האחריות חייב הספק בתיקון כל פגם או תקלה שיתגלו בציוד אשר סופק על-ידו או אספקת ציוד חילופי לציוד פגום/תקול על-פי זמני תגובה SLA לשירות אשר מופיע בנספח ה SLA.
- ג. הפר הספק את התחייבותו למתן שירות לטיפול בתקלות, יהא המזמין רשאי לחייבו בתשלום פיצוי מוסכם בהתאם למפורט בנספח ה SLA, בגין כל מקרה של איחור לטיפול בתקלה ובנוסף, יהא המזמין רשאי לבצע את התיקון באמצעות גורם אחר ולחייב את הספק בהוצאות.

המערך הלוגיסטי

35. הבהרות בדבר ספק משנה

- במידה והספק יפעיל ספק משנה על הספק המשנה לעמוד בתנאים הבאים:
- הציוד המסופק/המיוצר חייב להיות מחברה בעלת ניסיון מוכח של 5 שנים לפחות.
 - על הספק המשנה להיות נציג מוסמך של היצרן של הציוד אותו הוא מספק.
 - הספק יגיש לאישור כל קבלן משנה (ספק / יצרן / אחר) אשר ייקח חלק בעבודה זו.
 - המזמין רשאי, לאחר קבלת ההצעה, להוסיף או לגרוע בהזמנה פריטים מסוימים לפי ראות עיניו, בתיאום עם מקבל ההזמנה, טרום חתימת החוזה.
 - זמן אספקת הציוד מיום חתימת הזמנה לא יעלה על 4 חודשים.

מפרט טכני כללי

36. כתב כוונות

- מסמכי הבל"מ מפרטים את כל סוגי העבודה/הציוד הנדרשים לייצור ולהשלמת נושא הבל"מ/החוזה.
- המפרטים והתוכניות (השרטוטים) משלימים זה את זה, ויוצרים יחד מערכת עבודה שלמה, אלא אם כן צוין במפורש אחרת. כל עבודה אחרת, אשר מובן מאליו כי היא נדרשת לשם הפעלה תקינה של ציוד המסופק על-ידי הספק, ואשר מקובל שהיא חלק מעבודת ההתקנה, אף אם לא צוינה במפורש, תבוצע במסגרת בל"מ/חוזה זה ללא תוספת מחיר.
- הפירוט להלן מגדיר את הדרישות המינימליות לרמות ביצועים. הספק אחראי להתקנה ולתפקוד נאותים של כל פריטי הציוד שיספק ויתקין במסגרת בל"מ/חוזה זה.
- הספק ימלא אחר ההוראות המפורטות של יצרן הציוד אותו הוא מספק להתקנת פריטי הציוד. אם יש סתירה בין הוראות יצרן כלשהן למסמכי בל"מ/חוזה זה, עליו לפנות ליועץ ולקבל ממנו הוראות מפורשות בכתב לפיהן ימשיך בעבודה זו.
- מפרט זה נוגע לכל הציוד המוזכר להלן בפרק 'מפרט טכני לציוד' על כל חלקיו ונספחיו. במקום בו יש סתירה בין פרט משורטט לבין המפרט להלן, יפעל הספק בהתאם להוראות המפקח, או מי שהוסמך לכך.

37. מפרט חומרים/מוצרים

- הצעת מחיר תבוסס על שיטות ייצור/חומרים/ציוד/אביזרי עזר, בדיוק כמפורט למוצר בסיסי.
- חומר שממנו נדרש מדגם לא יועבר לאתר לשימוש עד שהמדגם המייצג יאושר בכתב ע"י היועץ.
- לאחר שחומר/מוצר אושר לשימוש, לא יתאפשר שינוי ביצרן או בסוג.
- ציון מפורש במפרט זה בדבר אביזר/התקן/מוצר/חומר/מתקן/שם/שם ייצור/מספר קטלוגי – יפורשו כקביעת רמת איכות.

המערכת הלוגיסטית

ה. אין לשכוח שבד"כ שרטוטים מבוססים על מוצרים מיוחדים ואם משתמשים בשווה ערך מאושר, כל העלות לביצוע שינויים/התאמות הדרושים להשגת מרווחים מתאימים להפעלה/לשרות/להחלפה תהיה מוטלת על ההספק – ללא כל שינוי במחירי היחידה בכתב הכמויות.

38. אישור חומר כלשהו יהיה כללי ואינו מהווה ויתור על זכות הבעלים לתבוע מילוי כל דרישות הבל"מ/החווה במלואן. לאחר הבאה לאתר רשאי היועץ להורות על 'בדיקות בוחן' הנראות לו נחוצות. עבודה/חומרים/ציוד/אביזרים שאינם עומדים ב'בדיקות בוחן', זכאי היועץ להורות על הסרתם ועל החלפתם בחומרים מאושרים. בכל מקרה, רשאי היועץ לפסול חומרים/ציוד/אביזרים אם הוא מוצא סיבה לכך למרות שכבר ניתן אישור חומרים והנחיות ביצוע

א. חומרים המשמשים ליצור יהיו חדשים, ללא כל פגמים מפחיתים חוזק/אורך חיים/מראה אסתטי.
ב. פלב"מ (פלדה בלתי מחלידה)

1) כל השטחים החיצוניים/פנימיים יבוצעו מפלב"מ, אלא אם כן צוין אחרת במפורש במפרט הטכני של הציוד ובתוכניות.

2) הפלב"מ יהיה מסוג '304', '18-8', אלא אם כן מצוין אחרת במפורש במפרט הטכני של הציוד, עם 17-19 אחוזי כרום, 7-9 אחוזי ניקל ולא יותר מ-0.12 אחוזי פחמן. על היצרן להמציא תעודה המאשרת חומרים אלו.

3) משטחי פלב"מ יהיו אחידים ויקבלו גימור שווה לליטוש מס' 4 בחזיתות/בשטחים נראים לעין, כאשר הטקסטורה/כיוון הליטוש הם אחידים בשטחים צמודים.

4) צינורות פלב"מ יהיו ללא תפר, בקוטר/בעובי דופן כמפורט, עגולים ומלוטשים מסביב, בתיאום עם משטחים סמוכים.

5) מסגרות/חיזוקים/חלקי מבנה/גופים ייעשו מזוויתני פלב"מ ומפרופילי פלב"מ, במידות המצוינות במפרטים/בתוכניות.

6) אין להשתמש בפח שעוביו פחות מ-0.8 מ"מ. בציוד המיוצר בארה"ב יש להשתמש במידות תקן של ארה"ב והפחים בציוד זה לא יהיו קלים מ-GAUGE 20.

7) כאשר הדבר מצוין במיוחד, יבוצעו חיזוקים מ'פלדה מחומרנית' בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עם ציפוי בשני הצדדים של גרם/ממ"ר – מדגם 'FAL-1' ובאיכות 'BU'.

8) ברגים ואומים יתאימו לתפקידם, וייעשו אך ורק מפלב"מ.

ג. חמרן (אלומיניום)

1) פחי חמרן יהיו מטיפוס S-3. $\frac{3}{4}$ H:

2) חיבורים ייעשו בריתוך נקודות, או ע"י מסמרות שקועות, במרחקים שאינם עולים על 5 ס"מ.

המערך הלוגיסטי

ד. 'מתכת לבנה'

- 1) תהיה 'אל חלד' ותכיל לפחות 30% ניקל.
- 2) תחליף מותר: 'פלב' מ יצוק' מסוג '8-18' עם תכולה מרבית של 0.12% פחמן.
- 3) יציקות תעבורנה השחזה גסה/ליטוש/ליטוש סופי לגימור מבריק וללא שקערוריות/צילועים/חריצים/פגמים אחרים על פני השטח.
- ה. כל הגזרות והצורות תעורגלנה ותיעשינה במבלט/במשיכה/בלחיצה – לפי הצורך – כך שיתקבלו 'מחתכים' (פרופילים) נקיים. יש לבצע את העבודה בצורה שתהיה ישרה ומפולסת, עם קצוות אחידים ופינות מעוגלות על רדיוסים אמיתיים.
- ו. הספק יספק מפסק מתאים לכל מתקן ממונע ולכל יחידת חימום חשמלית. מתגי פיקוד ע"ג משטחים מאונכים במתקנים יהיו מורכבים בתוך גומחות פלב"מ עשויות בלחיצה או שיושקעו בכל צורה אחרת למניעת נזק.
- ז. הספק יתקין תרמוסטט קיטור או וסת חום לכל פריט ציוד מופעל בחימום קיטור, אם הדבר צוין במפרט המיוחד, ובהתאם לסוג שצוין.
- ח. פריטים אשר דורשים חום יבש כגון מחממי צלחות, כני מיחמים ועוד, יצוידו בגופי חימום שטוחים/עגולים בהספק המתאים לחום הדרוש. אם לא צוין אחרת, גופי חימום אלה יורכבו מתחת למדף תחתון. גופי חימום יותקנו בתוך תעלות מתאימות, ויחוברו ביניהם בחוט ניקל מצופה אסבסט לפי תקן חשמל. לכל פריט יהיה פיקוד טרמוסטטי אחד או יותר, עם נורת סימון. כל החיווט יוגן בתיעול מתכת, בהתאם לתקן החשמל.
- ט. במערכות הגנה מאש יותקנו 'מיקרו מפסקים' ומכשירי הפעלה אוטומטית אשר יפסיקו פעולה בכל פריטי ציוד מחוממים בגז ובמחבתות חשמליות שימוקמו מתחת כיפת אדים המוגנת במערכת זו. מחבתות חשמליות תצוידנה במפסק בטיחות, שיחובר למערכת זו. לכל 'מערכת הגנה מאש' יש 'ברז סולנואידי חשמלי' בגודל מתאים, שיותקן בקו אספקת גז – המזין כל קטע במערך הציוד.
- י. מסגרות עשויות צינורות בשולחנות ניידים/שולחנות כלים ייעשו בצינור פלב"מ בקוטר חיצוני "1.5 ועובי דופן 3 מ"מ, עם חיזוקי רוחב מצינור פלב"מ בקוטר חיצוני "1.25 ועובי דופן 3 מ"מ, אלא אם כן צוין אחרת במפרט הטכני של הציוד ובתוכניות, והרגל תחובר בריתוך/בהברגה לפי התוכנית.
- יא. לכל הרגלים בציוד קבוע העשויות צינור פלב"מ, תותקנה רגליות העשויות דסקית פלב"מ לחוץ שתיסגרנה לחלוטין בתחתית קעורה למניעת נזק לרצפה. לדסקית סידור איזון לשם התאמתה לרצפה משופעת. בחלק העליון של הרגלים יותקן בורג שיכנס לקצה הרגל עם טווח כוונון של 5 ס"מ. הבורג יהיה באורך מספיק כך שהתברג לא ייחשף. תחתית רגל תסתיים בצורה

המערך הלוגיסטי

- נקייה/חלקה והיא תחפוף את הבורג כך שתימנע אפשרות להצטברות לכלוך במקום זה, וקצות הרגליים תוסתרנה ב'רוזטה' (פחית הסתרה).
- יב. לכל הרגלים בצידוד נייד תהיינה רגליות מתכווננות מפלב"מ כאשר בקצה כל רגלית מחובר גלגל לפי המפורט במפרט הטכני של הצידוד.
- יג. ארונות שאינם ניצבים על הגבהות בנויות יוצבו על-גבי רגליים בגובה 6 או 8 ס"מ העשויות פלב"מ לחוץ, שתהיינה בעלות גימור סניטארי מובהק. רגליים תיעשינה מ-2 חלקים בקוטר מזערי של 3", כשהחלק המתכוונן התחתון ייכנס לתוך החלק העליון ובו יותקן בורג פנימי עם טווח כונון מזערי של 1" ברגליים בגובה 6 ס"מ וטווח כנ"ל של $5/8 + 1$ " ברגליים בגובה 8 ס"מ. החלק העליון יילחץ במבלט בעל צורה נקייה, עם תושבת הפוכה שתרוחק לפלטה תחתונה מפלב"מ האמורה להתחבר אל חיזוקים תחתונים בארונות. הרגליים תיעשינה מחלק אחד, עם חלק תחתון אטום לחלוטין לצורכי ניקיון.
- יד. תפרים/פינות במשטחי מתכת בשולחנות יהיו מרותכים/מושחזים בצורה חלקה. משטחי עבודה המחוברים למתקנים עם בסיסים סגורים, יחוזקו בצד התחתון במסגרת עשויה פרופילי פלב"מ. שולחנות עם בסיסים פתוחים יחוזקו בזווית/בפרופילי פלב"מ. חיזוקי אורך/רוחב מזוויתן יחוברו בכל זוג רגליים. חיזוק אורך אחד יונח לכל משטח באורך עד 75 ס"מ. משטחים עליונים יחוזקו כך שלא ייראה כל עיוות. החיזוקים ירוחקו בברגיות (studs) לחלק התחתון של השולחן. מסמרים/ברגים לא יעברו דרך משטחים עליונים של שולחנות. חיבורים להרכבה בשטח יסופקו במשטחים עליונים כנדרש, וימוקמו בצורה שיהיו נוחים למשלוח לאתר, להכנסה למבנה ולהרכבה בשטח מבחינת צורה וגודל. משטחי מתכת עליונים יכופפו כלפי מטה ב- 50 מ"מ בדופן מרובע, למעט בצד סמוך לקירות/לחלקים אחרים של צידוד. צד קיר יכופף כלפי מעלה ב- 6" בגב מוגבה 150/80 מ"מ, ובכ- 20 מ"מ אל הקיר, אלא אם כן צוין אחרת במפורש במפרט הטכני של הצידוד. הקצוות של הגב המוגבה תהיינה סגורות. משטחי שולחן עליונים העשויים מתכת ייעשו מפח פלב"מ בעובי דופן מינימלי של 1.5 מ"מ ובדופן כפולה.
- טו. בסיסים סגורים/ארונות ייעשו מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ ויהיו סגורים בקצוות/צדדים כפי שנדרש לכל פריט. בסיסים יחוזקו בצד העליון במסגרת מפרופילי פלב"מ וכל פינות המסגרת תהיינה מושחזות ומרותכות. הצד התחתון יחוזק בפרופילי "תעלות"/בחיזוקים בכל מקום נדרש. זוויתנים/פרופילי "תעלות" נוספים יוכנסו בניצב, לחיזוק מדפים ולתמיכת משטחים עליונים בשולחנות. במתקנים סמוכים לקיר/בין קירות, יוזז גוף המתקן בשיעור של כ- 2 ס"מ מקו הקיר ואילו משטחים עליונים יגיעו עד לקו הקיר. דבר זה יאפשר התאמות של צידוד לחריגות בקו הקיר. תסופק הלבשה אנכית מחומר זהה לחומר המתקן, שתשמש לסגירת רווח בין קצה אחורי של גוף מתקן לבין קיר. כחלופה להלבשה ניתן להאריך

המערך הלוגיסטי

- את ציפוי הצדדים בקצוות ב-20 ס"מ, עד לקו הקיר. מתקנים אלה יורכבו עם רגליים באורך של כ-15 ס"מ, או יוצבו על הגבהות בנויות, כפי שנדרש במפרט הטכני.
- טז. דלתות הזזה תיבנינה בדופן כפולה מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1 מ"מ בצד החיצוני והפנימי כאשר ביניהם יהיה מילוי "פוליאוריטן" יצוק בעובי מינימלי של 17 מ"מ. דלתות תיעשינה ללא הלבשה ותופעלנה באמצעות מיסבים כדוריים תלויים מלמעלה. קצה דלת תחתון יהיה מרובע ואליו יוצמד מסלול מחורץ נע על סיכת ניילון מרכזית תפוסה במשטח התחתון. לכל דלת יהיו מעצורים וידיות שקועות מפלב"מ לחוץ.
- יז. דלתות כנף בארונות/בבסיסים סגורים תהיינה עשויות דופן כפולה מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1 מ"מ בשני הצדדים וביניהם מילוי "פוליאוריטן" יצוק. הדלתות תורכבנה בקו ישר חיצוני ללא חפיפה, על צירי 'פין' או צירי 'פסנתר' מפלב"מ. החיבורים יהיו בלתי גלויים ויותקנו עם סגר דלת מגנטי בחלק העליון. לכל דלת יהיו מעצורים וידיות שקועות מפלב"מ לחוץ.
- יח. מגירות תיעשינה בצורה שתאפשר הכנסה של תבניות בגודל GN 1/1 ("גסטרונום") לתוך מסגרת פרופילי פח פלב"מ, אלא אם צוין אחרת. כל תבנית תוכנס למסגרת בחופשיות כך שתתאפשר הוצאה בצורה קלה ונוחה לניקוי. מסגרת מגירה תיעשה מפרופילים מרוחקים מפח פלב"מ. פני מגירה בקצה חיצוני ירוחקו למסגרת זו בצורה שלא יהיו ברגים/מסמרים גלויים לעין מלפנים. משטח זה יעשה מפח פלב"מ בעובי דופן מינימלי של 1.5 מ"מ. פני מגירה ייעשו במבלט בעל דופן מוגבהת, לשם חיזוק. לכל מגירה ידית שקועה לחוצה פתוחה במשטח (דרישה תברואתית) והתקן למנעולים תלויים במגירות. מסלולי החלקה למגירות יורכבו על המסגרת עם מיסבים כדוריים וגלגליות ניילון. המסלולים/המסגרת יאפשרו פתיחה מרבית למגירה ויחזקו לנשיאת משקל מזערי 70 ק"ג במצב פתיחה מרבית. מעצורים מתכווננים יסופקו לכל מגירה. מגירות בשולחנות בסיסים פתוחים יורכבו במסגרת מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.25 מ"מ. בצמוד למגירה ירוחקו מסלולים מפרופיל "ח" מפלב"מ באורך 700 מ"מ ובמידות של 30/35/30/3 מ"מ לאחסון משטח החיתוך- אם צוין במפורש.
- יט. מדפים תחתונים בשולחנות עם בסיס פתוח ייעשו מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, יחזקו למניעת התכופות המדף וירוחכו לרגליים.
- כ. כל המדפים הפנימיים בארונות/בסיסים סגורים ייעשו מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1.25 מ"מ. החלק הקדמי יכופף כלפי מטה ב-40 מ"מ וכלפי פנים ב-10 מ"מ. קצה אחורי/קצוות יכופפו כלפי מעלה בכ-50 מ"מ עד גוף הארון. מדפים יהיו שלמים בארונות לא מחוממים. מדפים יחזקו בזוויתנים/בפרופילים בכדי למנוע שקיעה. בארונות מחוממים המגירות הן 'רשתות' עשויות מוטות פלב"מ בקוטר 6 מ"מ למסגרת היקפית/לחלקים אמצעיים ובקוטר 3 מ"מ לרשת עליונה. המרווח בין מוטות הרשת יהיה 20 מ"מ בין מוט למוט. 'רשת' תשב בתוך מסלולים עשויים פרופילי "ח" מפלב"מ אשר יורכבו במרווחים של כ-70 מ"מ בתוך הארונות.

המערכת הלוגיסטית

כא. כאשר סידור עליון של ארונות מחייב שצנרת תעבור דרכו, צנרת זו תכוסה בתעלה מתאימה עם מכסים הניתנים לפתיחה מהירה. המכסים לא יחוברו בברגים/במנעולים וייעשו בצורת תבנית הניתנת להסרה ללא מכשירים. הדבר אמור אך ורק לגבי מתקנים בהם נדרשת גישה מצד קדמי של המתקן כמו במקרה של כיורים. אין צורך לסגור תעלות אלו כאשר הצינורות הם בקצה של מתקנים המכילים מדפים אמצעיים/תחתונים. בארונות אלה המדפים יכופפו כלפי מעלה למינימום של 70 מ"מ, במקום המפגש עם תעלת צנרת, אלא אם צוין אחרת. בפירוט המתקנים יבטיח הספק מקום למחסומים/לפיקודים אחרים, בעיקר מתחת מדפים תחתונים הנסמכים על הגבהות בנויות. אם צנרת שירות עוברת דרך מדפים בשולחנות עם משטחים פתוחים, ינוקבו המדפים/יילחץ פתח נקי למעבר הצינורות. הספק יסמן מיקומים לשרוולי צינורות/פתחים לחוצים בתוכניתו/בשרטוטיו. פתחים יהיו בגודל מספיק שיאפשר מעבר כל הצינורות הנחוצים, כך שלא יהיה צורך לעשות חורים נוספים באתר. הספק יעשה את כל חיבורי הצנרת קרוב ככל שניתן לתעלות/שרוולים/נקבים שהוכנו בצידו ויוודא שכל הצנרת, מנקודת החיבור עד החיבורים במתקן, תעבור בתעלות/בשרוולים/בנקבים שהוכנו מראש.

כב. מדפים עליונים מעל משטחי עבודה ייעשו מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1.25 מ"מ. כל הדפנות תכופנה כלפי מטה בצורה מרובעת, למעט מדפים סמוכים לקירות/מתקנים אחרים, אשר יכופפו כלפי מטה בשיעור של 40 מ"מ. הפינות תעוגלנה בצורה כדורית. מדפים על משטח קיר יורכבו על קונסולים עשויים פח פלב"מ. מדפים מעל מתקנים חופשיים יורכבו על "עמודונים" מפלב"מ בקוטר 1" או על "עמודונים" בקוטר חוץ 1.5", בצד אחורי במתקן עם קונסולים עשויים פח פלב"מ. במקומות המסומנים בתוכניות יורכבו מסילות מפרופיל פלב"מ "ח" המיועדות למגירות קטנות העשויות תבנית פלב"מ בגודל GN 1/4 ('גסטרונום') אם צוין במפורש.

כג. כל הכיורים יהיו בגודל ובצורה המפורטת, כל פריט והפירוט המיוחד לו, וייעשו מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ. צד אחורי/תחתון/קדמי יהיו מפח רצוף אחד וכל השפות תרותכנה למקום. מחיצות לכיורים מחולקים תיעשינה מחומרים זהים ותרותכנה בריתוך חשמלי למקומן. מחיצות תבוצענה באמצעות קיפול לשתי דפנות עם "שפה" חצי עגולה. פינות אופקיות/אנכיות תעוגלנה ברדיוס של 15 מ"מ בריתוך חשמלי, תושחזנה ותלוטשנה. לא תאושר "הלחמה" בפינות עגולות. קצה כיור/לפנים/בצדדים ייעשה בדופן מרובעת סניטרית בלתי נפרדת. לאורך צד אחורי בכל כיור, אלא אם צוין אחרת, תהיה הגבהה אחורית בגובה 100 מ"מ שתכופף לאחור ב-20 מ"מ. יש לסגור הקצוות. אם לא צוין אחרת ינוקב קדח אשר יהיה ע"ג המשטח, במרכז כל כיור. כל כיור ישופע בתחתית באמצעות חריצים לחוצים המתנקזים למוצא, ולו ברז ניקוז מסוג "פתיחה מהירה". סל סינון יוכנס לפי הנדרש בתוכניות. משטחי טפטוף ייעשו מחומרים זהים לחומרי הכיורים וירותכו יחד ליחידה אחת. ההיקף יוגבה ב"אף מים" בגובה 10 מ"מ אינטגרלי, שיתאים בדיוק לדופן צד קדמי/אחורי. כל הפינות תעוגלנה ברדיוס 15 מ"מ, תרותכנה בריתוך

המערך הלוגיסטי

חשמלי, תושחזנה/תלוטשנה חלק. מילוי ב"הלחמה" לפינות אינו קביל. משטחי טפטוף ישופעו אל כיור לניקוז טוב. כל כיור יורכב על רגליים מצינור פלב"מ בקוטר 1.5" שתתחברנה אליו בריתוך/בברגים, כפי שמפורט לכל פריט. רגליים תרוכנה ל"מחברים" מפח פלב"מ בעובי מינימלי של 3 מ"מ, שיתחברו אל חיזוקי פלב"מ המרותכים אל תחתית הכיורים, ולמסגרת משטחי הטפטוף. עומק הכיור וגודלו יפורטו במפרט מיוחד.

כד. כיורים להרכבה על משטחים ייעשו מפח פלב"מ אחד בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ לחוץ במשיכה עמוקה, וכל הפינות הן קעורות; מידות הכיור תהיינה כפי שנידרש במפרט הטכני. כיורים ירוכבו בצורה אינטגרלית עם חלק עליון של משטח, ללא כל חפיפה ביניהם. בכל כיור יורכב ברז ריקון בקוטר 2" ל"פתיחה מהירה", אלא אם צוין אחרת במפרט הטכני.

כה. חיבורים בשטח ירוכבו באתר. חיבורים מרותכים בכפיפה לא יתקבלו. חיבורים ירוכבו/יושחזו/ילוטשו בצורה כזאת שיתאימו לגימור המקורי.

כו. במקומות שלא ציינו מידות אחרות לעובי פחי פלב"מ, תחייב הרשימה להלן:

- 1) רכיבים לקונסטרוקציה כבדה: פרופילים מפח פלב"מ – בעובי 3 מ"מ.
- 2) חיזוקים, זוויתנים, פרופילים, רכיבי קונסטרוקציה, משטחים כבדים – בעובי 2 מ"מ.
- 3) משטחי שולחנות/דלפקים, משטחי טפטוף, כיורים, מנדפים – בעובי 1.5 מ"מ.
- 4) מדפים תחתונים/עליונים (פנים וחוז), קערות לחוצות – בעובי 1.25 מ"מ.
- 5) דלתות, דפנות צדדיות/אחוריות "פאנלים" – בעובי 1 מ"מ.
- 6) דופן פנימי לדלתות / "פאנלים" – בעובי 0.8 מ"מ.
- 7) רגליים/עמודים מצינור פלב"מ 1.5" – בעובי 3 מ"מ.
- 8) חיזוקים אופקיים מצינור פלב"מ 1.25" – בעובי 3 מ"מ.

למען הסר ספק כל המשטחים העליונים המדפים הדפנות החזיתות הדלתות והפאנלים יבוצעו בדופן כפולה.

כז. ביצוע העבודה יהיה מהטיב הגבוה ביותר, וייעשה ע"י בעלי מקצוע מיומנים ומנוסים בעבודות מסוג זה. הייצור ייעשה בשיטות הטובות והחדשניות ביותר, ויבטיח שכל הפריטים יהיו חזקים, מוצקים, ובמידות המדויקות.

כח. גלגלים – גלגלי העגלות והציוד הנוסף יהיו בקטרים לפי המפרט הטכני. הפלדה עשויה כולה מפלב"מ. למבנה פימת גירוז. המסבים עשויים פבל"מ. הגלילים מאוקולון מורשה לשימוש במפעלי מזון לגלילים תותב פלב"מ מצופה טפלון. גלגלים עם מעצור תנועה לפי דרישה.

39. חשמל וחיווט

א. הספק ירכיב/יחבר אספקת חשמל עם מתגים/לוחות פיקוד, ויתר ציוד חשמלי מסופק בנפרד.

המערכת הלוגיסטית

- ב. ציוד חימום חשמלי יחובר מבפנים לפיקוד טרמוסטטי ולנורת סימון אדומה שתיכבה/תידלק ושניהם יורכבו בצורה נראית לעין.
- ג. הספק יספק גם "מגענים" ("קונטאקטורים") ליחידות החימום החשמלי, וכן גם מערכות פיקוד מקומיות אשר תיבנה לפי "חוק החשמל" הישראלי.
- ד. הספק יקפיד שחלקים חשמליים בפריטי הציוד שהוא יספק תואמים את אפיוני החשמל באתר. פריטי ציוד יהיו חדשים מייצור עדכני, ושלמים מכל הבחינות. הספק יספק שרטוט/תוכנית חשמל לכל פריט ציוד חשמלי. פריטים לא יעשו רעש בלתי סביר/ירעדו בשעת הפעלתם.
- ה. מנועי חשמל יהיו ממוגנים ממים, מוגנים נגד התזה/טפטוף ובנויים לעבודה רצופה עם מיסבים כדוריים. ניתן לספק גם מנועים זעירים עם מיסבי שרוול. ליפופי מנוע יקבלו טיפול למניעת היווצרות לחות. נדרש מנוע הרמטי במקום שבו קיימת סכנה להצטברות חומר זר על המנוע.
- ו. כל המרכיבים החשמליים יאושרו ויחווטו עפ"י "תקן חשמל" ישראלי. לכל המתגים/בקורות/פיקודים יחוברו לוחיות זיהוי בצבע לבן עם אותיות שחורות חרוטות, שדוגמא מהן תוצג לאישור היועץ.
- ז. תיבות יציאה/חיבור המורכבות על ציוד מיוצר יתואמו עם יועץ חשמל של הבעלים לפני הרכבתן ויקבלו את אישורו.
- ח. אביזר חשמלי המורכב בלית ברירה בצורה חיצונית ע"ג פריט ציוד, יאושר ע"י היועץ באשר לכל הקשור בהתאמתו העיצובית למטבח.
- ט. תוכניות חשמל תועברנה ליועץ החשמל של הבעלים, כמפורט בבל"מ זה, לשם קבלת אישוריו ולהתאמתן לדרישות המזמין. הספק יקבל את החלטת היועץ/המתכנן/הבעלים, ויתאים את הציוד לדרישות.

40. פיקוד שבת ובקרה מרכזית

- א. פיקוד שבת: הפעלה אוטומטית (הדלקה וכיבוי) של ציוד ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית בהתאם להנחיות רב הכללית ובאישורו בכתב ובהתאם למכון טכנולוגי הלכתי מוכר ומוסמך ובאישורו בכתב. ציוד המוגדר כציוד עם פיקוד שבת מתכוון לפיקוד שבת מובנה בציוד עצמו אלא אם כן מצוין במפורש כי הציוד מחובר לפיקוד שבת באמצעות שעון אסטרונומי בבקרת המבנה המרכזית (הפעלת/כיבוי פיקוד שבת באופן אוטומטי על-פי זמנים שהוגדרו מראש בשעון האסטרונומי) ובכל מקרה בהתאם לרשום במפרט של כל פריט. ציוד עם פיקוד שבת יסופק עם כיסוי שקוף הניתן לנעילה עבור לוח הפיקוד בציוד למניעת שימוש בשבת/חג.
- ב. בקרה מרכזית: חיבור ציוד לבקרה המרכזית של הפרויקט לצורך העברת גיבוי נתונים לפי תקן HACCP עם שמירת נתונים לפרק זמן של לפחות 6 חודשים.
- ג. ציוד המחובר לפיקוד שבת או לבקרה מרכזית כאמור לעיל יצוין במפרט.

המערך הלוגיסטי

ד. באחריות ספק הציוד לספק את כל הרכיבים הנדרשים לחיבור ציוד לפיקוד שבת ו/או לבקרה מרכזית כאמור לעיל.

41. שרברבות (אינסטלציה)

א. צינורות ניקוז בלתי ישירים מפריט ציוד למחסומי ריצפה/נקודות ביוב ייעשו מפלב"מ, כאשר הם חשופים. צינור יגיע עד לא פחות מ-8 ס"מ מעל נקודת ביוב, וקצהו יחתך בזווית 45 מעלות וייקבע מעל הביוב.

ב. ברזי מים ימוקמו ע"ג שולחנות/כיורים כמפורט בתוכניות חיבורי אינסטלציה. הספק יוודא סוג ברזים ויכין קדחים מתאימים ע"ג הציוד. מקום חיבור הברז יחוזק בפרופיל פלב"מ בצורת האות "ח" בעובי מינימלי של 2 מ"מ.

ג. הספק יכין פתחי גישה מתאימים לצנרת, שיהיו קדוחים/חתוכים בציוד. אם עבודת קידוח/חיתוך מבוצעת באתר, היא תתאים באיכותה לעבודה אשר מבוצעת במפעל.

ד. כדי לאפשר ניקוי יש לחבר את הצנרת האופקית בתוך הציוד, כשהדבר ניתן. אם לא ניתן, יש לחבר בצורה חיצונית בגובה הרב ביותר הניתן בציוד, אולם לא פחות מ-15 ס"מ מעל הרצפה.

ה. צנרת גלויה חייבת להיות ללא סימנים של כלי עבודה, ולא יותר מהברגה אחת תהיה גלויה בכל חיבור.

ו. כל כיור יצויד בשולחן בברז ריקון ל"פתיחה מהירה" בקוטר פתח מלא של 2". הברז יצויד בצינור נפילה בקוטר 2" מפלב"מ וחתוך באלכסון בגובה 8 ס"מ מעל פני הרצפה.

42. ציוד קירור

עבור מדחסי קירור המרוחקים מהציוד:

א. באחריות ספק הציוד לספק גישטל (מעמד) מפלב"מ שיחזיק את המדחס, כולל כל אביזרי העיגון לרצפה עליו הוא עומד או לקיר עליו הוא תלוי וכן לספק סככה אשר תגן על המדחס מפגעי מזג האוויר.

ב. באחריות ספק הציוד לספק את כל צנרת הקירור ואביזרי החיבור הנדרשים לעבודה תקינה של הציוד, בהתאם למרחק המקסימלי בין המדחס לציוד כפי שמצוין במפרט.

המערך הלוגיסטי

הערות כלליות

43. תכניות, שרטוטים, קטלוגים ואישורים

- א. כל התכניות תהיינה בתוכנת REVIT וברמה של LOD 400. כל תכניות ה-SHOP DRAWING תבוצענה ב-SOLIDWORK או שו"ע.
- ב. באחריות הספק להגיש תיק מתקן מסודר אשר יוגש בדיסק קשיח בשלושה העתקים לידי מזמין העבודה, הכולל:
- (1) קטלוגים עבור כל הציוד אותו הוא מספק וכן שרטוטים מפורטים (SHOP DRAWING) עבור כל ציוד היצור.
 - (2) הוראות שימוש והפעלה כתובות ובנוסף יעביר הדרכות פרונטליות לצוות המפעיל את הציוד. כמות ההדרכות ותוכןן לרבות כל חומר עזר רלוונטי בנספח אחריות אחזקה.
 - (3) את כל המסמכים הנחוצים המאשרים שכל הציוד עומד בכל התקנים הישראליים הנדרשים.
- ג. על הספק לקיים פגישות פרונטליות יחד עם מתאם המערכות של הבניין לצורך תאום מלא מול כלל מערכות הבניין על מנת לייצר התאמה מרבית של הציוד הנדרש.

44. חומרים, גימורים ותקנים

- א. כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 2 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4 ובדופן כפולה, למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי.
- ב. כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
- ג. כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.
- ד. כל המפגשים הפינתיים הפנימיים בארונות (בדלפקים, ארונות בסיס בליין בישול וכו') יהיו סגורים ומעוגלים ברמת גימור H3.
- ה. כל המדיחים, תנורי הקומביסטימר, המחבתות החכמות, הסירים החכמים וציוד בישול ליין יהיו בעלי תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים למערכות הפיקוד והחשמל – IPX5. כל מכונות העיבוד יהיו בעלי תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים למערכות הפיקוד והחשמל – IPX3 עם פאנל הפעלה בתקן מינימאלי של IPX5.
- ו. כל הציוד האלקטרו-מכני יהיה בעל תקן ENERGY STAR או שו"ע לשימוש חשמל חסכוני, יעיל וידידותי לסביבה.

45. ציוד

- א. תתקבל סטיה של עד 20% במידות פריט ועד 10% בהספקים באישור היועץ בלבד, בכפוף לתנאים הקיימים בשטח. סטיית נתונים בטווח רחב יותר תאושר בכפוף להחלטת הלקוח/ יועץ המטבחים
- ב. ציוד עם פיקוד שבת יתומחר עם פיקוד השבת לאחר וידוא כי פיקוד השבת עומדים בתקן הנדרש לפי הנחיות המכון ההלכטכני ובתיאום עם רב בית החולים.

המערך הלוגיסטי

- ג. כל ציוד המכיל תבניות, מתייחס לתבניות בסטנדרט גסטרונום אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הספציפי של הפריט.
- ד. ציוד קירור ישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של $+4^{\circ}\text{C}$, ציוד הקפאה ישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של -18°C , ציוד חימום ישמור על מזון בטמפרטורה מינימלית של $+70^{\circ}\text{C}$.
- ה. כל המקררים והמקפאים – העומדים והדלפקים – יסופקו עם נעילה לכל הדלתות, כולל מפתחות תואמים ומפתח מאסטר.
- ו. כל השולחנות או הדלפקים עם כיור אחד או יותר יסופקו עם ברז מיקסר פיה ארוכה או ברז מתז קפיצי מהשולחן – עבור כל כיור – כולל ידית הפעלה ארוכה ('הפעלת מרפק'), בהתאם לרשום בכל פריט במפרט הטכני.
- ז. עבור ציוד יצור, באחריות הספק לקחת מדידות באתר לפני יצור לצורך התאמה מירבית של מידות הפריט, לוודא מידות ציוד משולב לצורך התאמה מירבית של הפתחים הנדרשים בציוד היצור, לייצר את הפריט כך שיוכל להיכנס למקומו הנדרש לפי תכנית, כולל הבאתו לאתר בחלקים והרכבתו באתר במקום הנדרש וכן למסור תכנית יצור (SHOP DRAWING) למתכנן המטבח לקבלת אישור לפני יצור.
- ח. באחריות ספק הציוד לבקר באתר ולוודא כי כל הפתחים באתר מאפשרים הכנסת הציוד למטבח, כל פריט למקום אליו הוא שייך לפי תכנית. במקרה של בעיה יש להודיע מיידית למתכנן המטבח ולמזמין העבודה.

הערה: התמונות במפרט הציוד הינן להמחשה בלבד. בכל מקרה של סתירה בין התמונות לרשום בכתב, הרשום בכתב קובע.

פרק 4 שירות אחזקה ותחזוקה

46. הספק יעניק שירותי אחזקה, תמיכה, הדרכה, שירות ואחריות, כמפורט בהסכם ההתקשרות ובנספחיו.
47. על הספק לדאוג למלאי חלקים וחלפים לרבות חלקים וחלפים מתכלים על מנת לעמוד בהגדרות SLA.
48. על הספק לבצע את העבודה ברצף עד לסיומה באופן מהיר ועל פי לוחות הזמנים המוגדרים ע"י המזמין ויתואמו במסגרת המו"מ עם הספק.
49. במקרה של צפי טיפול במכונה הגדול מ-12 ימי עבודה (מזמן תחילת הטיפול בתקלה, כולל הזמנת חלפים) ולא יותר מ-15 ימי עבודה במצטבר, יידרש הספק לספק למזמין מכונה חליפית תקינה.
50. במידה ולא תסופק מכונה חליפית, יכול לבחור המזמין לקנוס את הספק.
- לעניין תקלות והשבתה של כל המערכת יחולו ההוראות הבאות:

המערך הלוגיסטי

- א. **תקלה לא משביתה** היא תקלה בה ניתן להמשיך להשתמש במכונה (אם בהיבטי בטיחות או בהיבטי פונקציונאליות).
- ב. **תקלה משביתה** היא תקלה בה לא ניתן להמשיך להשתמש במכונה (אם בהיבטי בטיחות או בהיבטי פונקציונאליות).
51. במכרז זה הספק נדרש לספק תחזוקה ואחזקה עבור המכונות הנרכשות, (עבור המכונות הקיימות, תיבחן אופציה בלבד).
52. מענה האחזקה המפורט הינו על המכונות הנרכשות ע"י הספק הזוכה, לעניין ציוד קיים המועתק למטבח החדש, יתקיים, סיור נפרד במהלך תקופת ההתקשרות בין הצדדים, לבחינת אפשרות למענה אחזקתי.
53. הספק – ימליץ ויאפשר לבצע סיור באחת מהמוסדות אשר לו ניתן שירות אחזקה להתרשמות של המרכז הרפואי.
54. אחזקה:

- א. הספק מתחייב להחלפת כל בלאי הנמצא, ללא עלות בתקופת האחריות.
- ב. על הספק לפרט את עלויות האחזקה בהתאם למכרז זה ובהתאם לחלוקת התקופות
- ג. הספק יפרט את עלויות האחזקה לפי הטבלה המצורפת:

הערה	מחיר	כמות	יחידה	תיאור
ללא עלות ובמסגרת האחריות	0	1	קומפלט	שירות לשנה ראשונה עד 12 חודשים מיום קבלת המטבח וכולל בתוכו את תקופת ההרצה. השירות כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות יצרן, שברים, חלפים, חלפים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות
ללא עלות ובמסגרת האחריות	0	1	קומפלט	שירות לשנתיים נוספות בתקופת 12 חודשים ועד 36 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות יצרן, שברים, חלפים, חלפים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות
		1	קומפלט	שירות לתקופה של 36 חודשים ועד 60 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות יצרן, שברים, חלפים, חלפים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות.
		1	קומפלט	שירות לתקופה של 60 חודשים ועד 120 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות לשנה בודדת: כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות יצרן, שברים, חלפים, חלפים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות – יש לציין עלות שנתית

- ד. על הספק לפרט את עלויות האחזקה החל מחודש ה 37 כפי שמצורף בטבלה לרבות משמעויות של חלקי חילוף, שעת טכנאי, כולל זמני תיקון בהתאם לסוגי תקלות.
- ה. הספק מתחייב להכשיר לפחות 3 מעובדי המזמין המוגדרים כעובדים המיועדים לבצע טיפול בסיסי במכונות.

המערך הלוגיסטי

- ו. הספק יוכל לבחור באפשרות להכשרת עד 3 עובדים מטעם המזמין לביצוע התחזוקה בפועל, כולל החלפת מתכלים על מנת לחסוך בעלויות ולהוריד בהצעת המחיר.
- ז. יש להדגיש כי העובד/ים שיקצה המזמין אינם במשרה מלאה והיקף העסקתם בתחזוקה הינו על פי החלטת המזמין.
- ח. עם זאת – הכשרת העובד – הינה על הספק בלבד. המזמין אינו מתחייב להחליף או לשנות את העובדים המבצעים על פי דרישת הספק.
- ט. להדגיש כי גם בבחירה באפשרות זו האחריות על אספקת החלפים, הביצוע והאיכות הנה על הספק.
- י. הדרכות לעובדים וייעוץ מקצועי / טכני יינתנו לפי דרישות המזמין ללא חיוב.
- יא. דמי השירות כוללים בתוכם ביצוע שעות עבודה ועלות חלפים ללא תוספת בהתייחס לביצוע אחזקה וטיפול בתקלות עד לחזרה מלאה לעבודה.
- יב. לא יידרש תשלום נוסף מהמזמין בגין ציוד הנדרש להחלפה בגלל בלאי במהלך תקופת האחריות.
- יג. השירות כולל שירות והגעת טכנאי על פי SLA.
- יד. השירות כולל הובלה והחזרה של המכונה במידה ונדרש תיקון בסדנא.
- טו. על הספק לוודא חלקי חילוף לכל תקלה, ולהתחייב על תיקון תקלות מורכבות לא יותר מ 6 שעות עבודה לכל היותר.
- טז. דמי השירות כוללים בתוכם ביצוע שעות עבודה בהתייחס לביצוע אחזקה מונעת וטיפול בתקלות עד לחזרה מלאה לעבודה.
- יז. למען הסר ספק במקרה של נזק בעקבות תאונה / ונדליזם מכוון / כח עליון – עלות החלפים אינה על חשבון הזכין אלא על חשבון המזמין, זאת הן כחלק מאחריות והן כחלק מהסכם שירות.
- 1) לשם מקרים אלו על המציע להעביר מחירון מלא לכלל הרכיבים/מכלולים הנדרשים לכל מכונה, מחירים אילו תקיפים **לכל תקופת האחריות ומחירון נוסף לתקופה שמעבר לתקופת האחריות עד לפרק זמן של 60 חודשים נוספים.**
- 2) להדגיש ולהזכיר כי עלות החלפים במחירון כוללים את עלות שעות העבודה הנדרשות לתקנה עד עבודה מלאה.
- יח. תקופת האחזקה **תחל משלב קבלת המטבח** ובהתאם לתאריך שיקבע ומוסכם בין הצדדים.
- יט. המזמין יוכל לגרוע את הקנסות מהתשלומים.
- כ. קריאות למתן שירות יעשו באמצעות הודעות טלפוניות או באמצעות מייל בדרכי ההתקשרות אשר יומצאו לצרכים אלו ע"י הספק ויובאו לידיעה בהסכם ההתקשרות.
- כא. הספק מתחייב לוודא מענה בחלפים במשך תקופה של 10 שנים לפחות, החל ממועד התקנת המיכון והציוד, ולוודא מלאי חלפים ואביזרים מכל הסוגים אשר יאפשרו מתן שירות תיקונים והחלפה מהירים ויעילים למערכת.

המערך הלוגיסטי

- כב. הערכת עלות החלפים וכמות החלפים הנדרשת בתקופת השירות הנה על פי המפורט בנפסח שיצורף למול כל מכונה באחריות הספק.
- כג. בכל במקרה של אי עמידה בזמנים וברמת השירות והאיכות הנדרשת, ייקנס הספק על פי המצויין בפרק קנסות.
- כד. במידת הצורך מתחייב הספק לספק את השירותים גם בעתות חרום, ברמת שירות גבוהה וזוהה לזו המסופקת בזמני שגרה וזאת על פי דרישת המזמין, כל זאת, ללא תוספת עלות. אי מתן שירותים נדרשים בעתות חרום עלול להוביל לקנסות כמפורט בפרק ה SLA.

המערך הלוגיסטי

55. חוברת תחזוקה

- א. לא יאוחר מ- 4 שבועות לפני הגעת פריט ציוד ראשון, יגיש הספק חוברת הדרכה לתפעול ואחזקה של כל הציוד הסטנדרטי/התפעולי ב- 3 העתקים על גבי דיסק קשיח לידי המזמין לאחר אישור היועץ.
- ב. החוברת תכלול:
- שם החברה המתחזקת את הציוד ומספקת את חלקי החילוף כולל פרטי איש הקשר בחברה ודרכי התקשרות עימו.
 - רשימת חלקים מלאה והוראות הפעלה ואחזקה של כל הציוד על כל חלקיו, תוכן עניינים וחוצצים בולטים בין כל פריט ופריט.
 - מחירון חלקי חילוף מחייב לתקופה של 10 שנים.
- ג. במקרה והפרוספקטים והוראות התפעול המקוריים של הציוד אינם כתובים בשפה העברית, יש לתרגמם לעברית ולהעבירם יחד עם חומר המקור ללא עלות נוספת.

נספחים

נספח א- אמנת שירות SLA

נספח ב'- אישור פרטי המציע

נספח ג'- טופס ההצעה

נספח ד'- פירוט אודות נסיון המציע

נספח ה'- תצהיר בדבר היעדר הרשעות בגין העסקת עובדים זרים ושכר מינימום

נספח ו'- כתב ערבות הצעה (ערבות השתתפות)

נספח ז'- כתב ערבות ביצוע (ערבות הסכם)

נספח ח'- דרישות ביטוח

נספח ט'- הצהרת המציע אודות נתונים מהדו"חות הכספיים

נספח י'- נספחי מחשוב סייבר ובקרים

נספח י"א- נספח סודיות

נספח י"ב- כתב התחייבות לאספקת שירותים בשעת חירום

נספח י"ג- מפרט טכני לציוד מטבח

נספח י"ד- הסכם התקשרות

המערך הלוגיסטי

נספח א' מכרז 12499188-אמנת שירות S.L.A:

1. אספקה

- א. מחיר הרכישה כולל אספקה, הובלה, התקנה, והדרכה על כל הציוד.
- ב. על הספק לתאם עם הקבלן המבצע את הפרויקט את ימי האספקה.
- ג. האספקה תבוצע במהלך שעות העבודה המקובלות.
- ד. אספקת הציוד בתיאום עם הספק לפי סוג הציוד.

2. בדיקת המוצר:

- א. החל מיום האספקת המוצר ועד חלוף 60 יום (תקופת בדיקת המוצר) רשאי המזמין לבדוק את המוצר בכל דרך שימצא לנכון לרבות פתיחתו ובדיקת תכולתו.
- ב. תקופת "בדיקת המוצר" חלה על כל הזמנה והזמנה גם אם ציוד זה עבר בדיקה בעבר ע"י המזמין.
- ג. המזמין יהיה רשאי להזמין בחינה למוצר לבחינת עמידה במפרטים באמצעות מכון מוכר.
- ד. תקופת האחריות תחל מיד לאחר אישור קבלה בכתב על ידי המזמין.

3. חלון שרות וזמני תגובה

- א. במקרה של מוצר פגום על הספק להגיע תוך 24 שעות מרגע קבלת הקריאה של המרכז הרפואי.
- ב. על הספק להחליף תוך 21 ימי עבודה כל מוצר שנתגלה בו פגם ואי התאמה.

4. קנסות

- א. לא מילא הספק את התחייבותו בקשר למועדי הביצוע והאספקה והתאמתם לדרישות, או בקשר למועדי מתן שרות, זכאי המזמין לפיצוי מוסכם כמפורט בטבלה שלהלן.
- ב. להלן טבלה המפרטת את מנגנון הקנסות:

מרכיב	רמת שירות נדרשת	גובה הפיצוי הכספי בגין אי העמידה
פיגור בזמן אספקת המוצר	לפי מועד האספקה שמופיע בהזמנה ובהתאם להתחייבות הספק	0.1% משווי כל ציוד/מיכון ליום איחור
אספקת מוצר שלא לפי המפרט	אספקה עפ"י המפרט	0.1% משווי כל ציוד/מיכון שנתגלה בו אי התאמה למפרט
החלפת מוצר פגום	הגעה תוך שלושה ימי עבודה	1,500 ליום איחור מהיום ה-59 ואילך.
קריאת שירות	בהתאם לפרק שירות ואחזקה	מופיע בפרק אחזקה
תיאום אספקה למול המחלקה	יש לתאם מועד אספקה למול המחלקה מראש.	500 ש"ח להגעה ללא תיאום מראש.

56. אמנת שירות ו-SLA – מפורטת בנספח המצורף:

המערכת הלוגיסטית

חצי שנה ראשונה	חצי שנה שנייה	שנה שנייה ואילך
מענה ע"ב טכנאי במקום	מענה ע"ב טכנאי שלושה ימים בשבוע או לפני SLA הקצר מבין שניהם	מענה ע"ב טכנאי ע"פ SLA בקריאה בלבד
תיקון של תקלה משביתה עד 4 שעות מקריאה	תיקון של תקלה משביתה עד 4 שעות מקריאה	תיקון של תקלה משביתה עד 6 שעות מקריאה
תיקון תקלה שאינה משביתה עד 5 שעות מקריאה	תיקון תקלה שאינה משביתה עד 12 שעות	תיקון תקלה שאינה משביתה עד 12 שעות

57. להלן SLA לטיפול בתקלות על פי זמני דיווח החל המשנה השנייה:

סוג תקלה	זמן פתיחת תקלה ע"י המזמין	זמן תחילת טיפול עד X שעות
תקלה לא משביתה	א-ה / יום ו' + ערבי חג / שבתות / חגים - חול המועד אינו ייחשב כחג.	12
תקלה משביתה בהתאם לרשימת הציווד חיוני	כל ימות השבוע וחגים	6
	קריאה שמועברת בין 06:00-21:00	

58. ה- SLA המוגדר בסעיפים הינו לזמן תחילת טיפול בתקלה.

59. להלן טבלת SLA לאחזקה:

מרכיב	רמת שירות נדרשת	גובה הפיצוי הכספי בגין אי העמידה
איחור טכנאי	הגעה עד 6 שעות לתקלה משביתה	1,000 ₪ קנס על שעת איחור או חלק ממנה
איחור טכנאי	הגעה עד 12 שעות לתקלה שאינה משביתה	350 ₪ קנס על שעת איחור
חוסר בחלקי חילוף	פער בחלק חילוף לתיקון תקלה	1,500 ₪ על כל יום איחור
חוסר בחלק חילוף מתכלים	פער בחומרים מתכלים לתיקון תקלה	750 ₪ על כל יום איחור

המערך הלוגיסטי

נספח ב' – אישור פרטי המציע

מכרז מס' 12499188

לכבוד

אגף רכש נכסים ולוגיסטיקה

במרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא תל השומר

א.ג.נ.,

הנדון: מכרז מיכון וציוד למטבח שיבא (להלן: "המכרז")

אני _____ מאשר את הפרטים הבאים לגבי המציע במכרז:

עו"ד (שם מלא)

שם המציע כפי שהוא רשום במרשם: _____

1. סוג התארגנות: _____

2. תאריך הרישום: _____

3. מספר מזהה: _____

4. מספר חשבון בנק: _____

5. איש הקשר מטעם המציע –

שם: _____

כתובת: _____

טלפון: _____

פקס: _____

דוא"ל: _____

פרטי המוסמכים לחתום ולהתחייב בשם המציע ודרישות נוספות כמו חותמת, אם ישנן:

שם: _____ ת"ז: _____ דוגמת חתימה: _____

שם: _____ ת"ז: _____ דוגמת חתימה: _____

הנ"ל מוסמכים להתחייב בשם המציע ביחד / לחוד (יש להקיף בעיגול).

המציע מתחייב לעמוד בכל תנאי המכרז על כל נספחיו וחלקיו.

בכבוד רב,

שם עו"ד _____ כתובת _____ טלפון _____

תאריך _____ מספר רישון _____ חתימה וחותמת _____

שם ממלא הטופס: _____ חתימה: _____

המערך הלוגיסטי

נספח ג' – הצעה למכרז מיכון וציוד מטבח, שיבא תל השומר

לכבוד

המרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא

תל-השומר

הצעה למכרז למיכון וציוד מטבח חדש שיבא תל השומר

מכרז מס' 12499188

1. לאחר שקראתי בעיון את כל מסמכי המכרז הנני מגיש בזאת את הצעתי כדלקמן:
2. פרטים :
 - א. שם המציע: _____
 - ב. ת"ז / מס' חברה _____
 - ג. כתובת: _____
3. ניסיון מוכח במכירה והתקנה של הציוד מטבח מוסדי / תעשייתי.
4. מספר העובדים אשר יתנו את השירותים המבוקשים- לפחות ____ טכנאים / אנשי מקצוע ושרות העוסקים בתחום.
5. פירוט של לקוחות מוסדיים ו/או רפואיים ו/או מלונאות שסיפק המציע את השירותים במהלך עשר השנים האחרונות כמצורף בנספחים.
6. היקף המחזור העסקי של המציע ונתונים נוספים המעידים על חוסנו הכלכלי – 20 מש"ח בשלוש שנים האחרונות.
7. מפרט טכני של רכיבי מערכת עיקריים לרבות נתונים כדוגמת : צריכת חשמל, צריכת מים, רמת רעש וכו' .
8. רשימת הציוד המוצע על ידי המציע כולל דגם וקטלוגים- המכונות והציוד יהיו בתוצרת אירופאית / אמריקאית / יפנית בעדיפות.
9. יעילות וחיסכון כח אדם ואנרגיה – מצ"ב הוכחות.
10. המלצות (יש לצרף).
11. התמורה המוצעת על ידי לביה"ח סך כולל עבור כלל השירותים והציוד - _____ ₪ .
12. רצ"ב המסמכים הבאים:
 - א. ערבות בנקאית אוטונומית ע"ס 1,200,000 ₪ עד גמר ביצוע ולאחר שקיבל אישור סופי בכתב ממנהל מערך המזון.
 - ב. אסמכתא המעידה כי המציע בעל ניסיון מוכח של 3 התקנות במכירה והתקנה והדרכה של ציוד להקמת מטבח גדול מוסדי / תעשייתי מעל 4 מש"ח בארץ ובעולם.

המערך הלוגיסטי

ג. האישורים הנדרשים לפי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלומי חובת מס) התשל"ו-1976.

ד. אישור על היותו של המציע אזרחי או חברה הרשומה כדין בישראל.

ה. תצהיר המציע על היעדר הרשעות קודמות בעבירות לפי חוק עובדים זרים ולפי חוק שכר מינימום בהתאם לחוק עסקאות גופים ציבוריים בהתאם לנוסח שבנספח המצורף.

ו. אישורים והמלצות.

ז. טיוטת הסכם חתומה בדף האחרון בצירוף חותמת החברה.

ח. אישור רו"ח/עו"ד על בעלי זכות חתימה מטעם המציע.

ט. מספר הדפים המצורפים על ידי לטופס ההצעה הינו: _____ דפים.

13. אם יימסר לי על ידכם כי אזכה במכרז, אני מתחייב לחתום על הסכם התקשרות בנוסח שצורף למכרז, בתוספת הפרטים המפורטים בהצעתי, תוך 15 יום ולמלא אחר האמור בו. הפרת התחייבותי זאת תזכה אתכם בפיצויים מוסכמים מראש בסך _____ 1,200,000 ₪, ע"י מימוש הערבות הבנקאית שצורפה להצעתי ו/או בכל דרך אחרת.

14. הערות:

חתימה

שם החברה

תאריך

המערך הלוגיסטי

נספח ד' – פירוט אודות ניסיון המציע

מכרז מס' 12499188

אני הח"מ _____, ת.ז. _____, לאחר שהוזהרתי, כי עלי לומר את האמת וכי אהיה צפוי/ה לעונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר/ה בזה כדלקמן:
הנני נותן/נת תצהיר זה בשם _____, שהוא המציע (להלן: "המציע"), המבקש להתקשר עם המזמין לצורך המכירה והתקנה של ציוד מטבח חדש במרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא בתל השומר.
אני מצהיר/ה כי הנני מוסמך/ת לתת תצהיר זה בשם המציע.

1. ניסיון המציע

- א. פרוט מספר שנות הניסיון של המציע במכירה והתקנה של ציוד מטבחי הינו _____ שנים.
ב. רשימת מוסדות ו/או גופים רפואיים ו/או מלונאות שסיפק המציע את השירותים במהלך 5 השנים האחרונות ועד 2023 כולל:

- ג. פרוט ההמלצות המצורפות מהמוסדות שסיפק המציע ב- 5 השנים האחרונות עד שנת 2023 כולל:

- ד. פירוט ניסיון מנהל הפרויקט מטעם הספק הניהול פרויקטים של 5 שנים לפחות כדוגמאת נשוא מכרז ובהם 3 מטבחים המייצרים מינימום 1,500 ארוחות ביום:

ה. הצהרת המציע:

המציע בזאת כי הוא עומד בכל דרישות הסף לניסיון המפורטות במכרז.

המערך הלוגיסטי

שם החותם + תפקיד	חתימה וחותמת	תאריך

אישור עו"ד או רואה חשבון

הריני מאשר נכונות הפרטים המופיעים במסמך זה

שם עו"ד או רואה חשבון _____ מס' רישיון / ת"ז _____

שם החותם	חתימה	תאריך

המערך הלוגיסטי

נספח ה' – תצהיר בדבר היעדר הרשעות בגין העסקת עובדים זרים ושכר מינימום

מכרז מס' 12499188

אני הח"מ _____ ת.ז. _____ לאחר שהוזהרתי כי עלי לומר את האמת

וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר/ה בזה כדלקמן:

הנני נותן תצהיר זה בשם _____ שהוא המציע (להלן - "המציע") המבקש

להתקשר עם הלקוח אני מצהיר/ה כי הנני מוסמך/ת לתת תצהיר זה בשם המציע.

בתצהירי זה, משמעותו של המונח "בעל זיקה" כהגדרתו בחוק עסקאות גופים ציבוריים התשל"ו-1976

(להלן – "חוק עסקאות גופים ציבוריים"). אני מאשר/ת כי הוסברה לי משמעותו של מונח זה וכי אני

מבין/ה אותו.

(סמן X במשבצת המתאימה)

☐ המציע ו"בעל זיקה" אליו לא הורשעו ביותר משתי עבירות לפי חוק עובדים זרים וחוק שכר מינימום עד למועד האחרון להגשת ההצעות (להלן: "מועד להגשה") מטעם המציע במכרז.

☐ הגוף או "בעל זיקה" אליו הורשעו בפסק דין ביותר משתי עבירות לפי חוק עובדים זרים וחוק שכר מינימום וחלפה שנה אחת לפחות ממועד ההרשעה האחרונה ועד למועד ההגשה.

☐ הגוף או "בעל זיקה" אליו הורשעו בפסק דין ביותר משתי עבירות לפי חוק עובדים זרים וחוק שכר מינימום ולא חלפה שנה אחת לפחות ממועד ההרשעה האחרונה ועד למועד ההגשה.

זה שמי, להלן חתימתי ותוכן תצהירי דלעיל אמת.

_____	_____	_____
חתימה וחותמת	שם פרטי ושם משפחה	תאריך

אישור עורך דין

אני הח"מ _____, עו"ד מאשר/ת כי ביום _____ הופיע/ה בפני

_____ אשר ברחוב _____ בישוב/עיר _____ מר/גב' _____

_____ שזיהה/תה עצמו/ה על ידי ת.ז. _____ המוכר/ת לי באופן אישי,

המערך הלוגיסטי

נספח ו' – כתב ערבות הצעה (ערבות השתתפות)

מכרז מס' 12499188

שם הבנק _____

מס' הטלפון _____

מס' הפקס: _____

נוסח כתב ערבות

לכבוד

המרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא

בתל השומר

הנדון: **ערבות מס'** _____

לבקשת

(שם המציע)

אנו ערבים בזה כלפיכם לסילוק כל סכום עד לסך _____ (במילים: _____ ש"ח בלבד).

אשר תדרשו מאת: _____ (להלן "החייב") בקשר עם מכרז _____

אנו נשלם לכם את הסכום הנ"ל תוך 15 יום מתאריך דרישתכם הראשונה שנשלחה אלינו במכתב בדואר רשום, מבלי שתהיו חייבים לנמק את דרישתכם ומבלי לטעון כלפיכם טענת הגנה כל שהיא שיכולה לעמוד לחייב בקשר לחיוב כלפיכם, או לדרוש תחילה את סילוק הסכום האמור מאת החייב.

ערבות זו תהיה בתוקף עד תאריך _____

דרישה על פי ערבות זו יש להפנות לסניף הבנק/ שכתובתו _____

שם הבנק

כתובת סניף הבנק

מס' הבנק ומס' הסניף

ערבות זו אינה ניתנת להעברה.

חתימה וחותמת

שם מלא

תאריך

בדקתי ומצאתי כי הערבות המצורפת תואמת את הנוסח בדף זה – ידוע לי כי אי התאמה לנוסח

הנ"ל עלול לגרום פסילה של הצעת.

חתימה:

שם ממלא הטופס:

המערך הלוגיסטי

***הערה: בשיקול דעת ועדת המכרזים של המזמין לאשר ערבות בנקאית בשינויים לא מהותיים**

מנוסת זה.

נספח ז' – נוסח ערבות ביצוע (ערבות הסכם)

מכרז מס' 12499188

שם הבנק _____ מס' הטלפון _____ מס' הפקס: _____

לכבוד

המרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא

בתל השומר

הנדון: ערבות מס' _____

לבקשת

(שם המציע)

אנו ערבים בזה כלפיכם לסילוק כל סכום עד לסך _____ במילים:

_____ אשר תדרשו מאת: _____ (להלן "החייב")

בקשר עם מכרז מספר _____ אנו נשלם לכם את הסכום הנ"ל תוך 15 יום מתאריך דרישתכם

הראשונה שנשלחה אלינו במכתב בדואר רשום, מבלי שתהיו חייבים לנמק את דרישתכם ומבלי לטעון

כלפיכם טענת הגנה כל שהיא שיכולה לעמוד לחייב בקשר לחיוב כלפיכם, או לדרוש תחילה את סילוק

הסכום האמור מאת החייב.

ערבות זו תהיה בתוקף עד תאריך _____

דרישה על פי ערבות זו יש להפנות לסניף הבנק/ שכתובתו _____

שם הבנק

כתובת סניף הבנק

מס' הבנק ומס' הסניף

ערבות זו אינה ניתנת להעברה.

חתימה וחותמת

שם מלא

תאריך

***הערה: בשיקול דעת המזמין לאשר ערבות בנקאית בשינויים לא מהותיים מנוסת ז**

בכבוד רב,

שם הבנק/חברת הביטוח _____

חתימה: _____

שם ממלא הטופס: _____

המערך הלוגיסטי

נספח דרישות מקצועיות

1. צירוף אישורים על תקני איכות ובטיחות בהתאם למכרז, תקן ארה"ב – NSF/UL, תקן אירופאי – CE, ISO 9001:

2. הצהרה על הסמכה של תקן ISO 9002 לעבודות שירות:

3. יש לצרף הצהרה בכתב של יצרן / יצרני המערכות וסוכן מאושר בארץ.

4. על המציע להיות בעל יכולת לספק שירות מלא למערכת בכללותה, לרבות אספקת אביזרים משלימים, ביצוע שינויים ותוספות (הצהרות המציע).

5. עבודת הספק הזוכה תבוצע תחת הקבלן המקים את המטבח החדש, ובתאום מולו, לרבות תיאום עבודות קבלני משנה הנדרשים בחיבורים ובהתאמות של כל מיכון.

6. הצהרת הספק על מערכות הפעלה בשבת ע"י "מכון צומת" או "מכון מדעי טכנולוגי להלכה"

7. צירוף נספח עבור אמצעי הבקרה ופרוטוקול ל TCP, MUDBUS, או לחלופין לספק

פרוטוקול אוניברסלי אחר המאפשר חיבור מידע למפרט המצורף, ומאפשר חיבור למערכת בקרה tcp בלבד.

המערך הלוגיסטי

נספח ח' - דרישות ביטוח

מכרז מס' 12499188

א. הקבלן מתחייב לבצע ולקיים את הביטוחים המפורטים בזה, לטובתו ולטובת מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ולהציג למרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר את הביטוחים הכוללים את כל הכיסויים והתנאים הנדרשים, כאשר גבולות האחריות לא יפחתו מהמצוין להלן:

(1) **ביטוח אחריות מקצועית – מהנדסים, בודקים, מודדים ומתכננים, לרבות ממונה בטיחות (יוצג בנפרד - על ידי הקבלן בגין עובדיו ועל ידי מהנדסים, בודקים, מודדים ומתכננים, ממונה בטיחות חיצוניים מטעמו, במידה ואכן מי מהנ"ל מעורב בפרויקט)**

א. כיסוי נזק מהפרת חובה מקצועית של עורך הביטוח ובגין כל הפועלים מטעמו ואשר אירע כתוצאה ממעשה רשלנות לרבות מחדל, טעות או השמטה, מצג בלתי נכון, הצהרה רשלנית שנעשו בתום לב בקשר למתן השירותים המבוצעים על ידי עורך הביטוח במסגרת הפרויקט לתוספת קומה מעל מבנה קיים עבור מחלקת טיפול נמרץ כללי במרכז הדימות במרכז הרפואי ע"ש שיבא הכולל פירוק והריסה, עבודות שלד, כולל חיזוקי עמודים ברמות הקיימות, עבודות גמר, מערכות תברואה, חשמל, מיזוג אוויר, מעליות, בהתאם למכרז וחווה עם מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר.

ב. להלן גבולות האחריות הנדרשים לפי עיסוק בעלי המקצוע שמבוטחים בפוליסה:

(1) **קונסטרוקטור** – גבול האחריות לא יפחת מסך של 4,000,000 ש"ח למקרה ולתקופת ביטוח (שנה).

(2) **בודקים/מתכננים/מהנדסים אחרים** – גבול האחריות לא יפחת מסך של 2,000,000 ש"ח למקרה ולתקופת ביטוח (שנה).

(3) **מודדים** – גבול האחריות לא יפחת מסך של 1,000,000 ש"ח למקרה ולתקופת ביטוח (שנה).

ג. הכיסוי על פי הפוליסה יורחב לכלול את ההרחבות הבאות:

- מרמה ואי יושר של עובדים;
- אובדן מסמכים, לרבות אובדן השימוש ו/או העיכוב עקב מקרה ביטוח;
- אחריות צולבת, אולם הכיסוי לא יחול ביחס לתביעות עורך הביטוח כלפי מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא";
- הארכת תקופת הגילוי לפחות 6 חודשים.

ד. הביטוח יורחב לשפות את מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא", ככל שייחשבו אחראים למעשי ו/או עורך הביטוח והפועלים מטעמו. בכפוף להרחב השיפוי האמור לשם המבוטח יתווספו כמבוטחים נוספים: מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא".

(2) **PRODUCTS LIABILITY** ביטוח חבות מוצר

(1) הקבלן יבטח את חבותו בביטוח חבות המוצר בגין אספקת והתקנת ציוד, חלקים, אביזרים, חומרים, במסגרת ביצוע עבודות במסגרת הפרויקט לתוספת קומה מעל מבנה קיים עבור מחלקת טיפול נמרץ

המערך הלוגיסטי

כללי במרכז הדימות במרכז הרפואי ע"ש שיבא, בהתאם למכרז וחווה עם מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר.
הביטוח יכלול כיסוי גם לנזקים הנובעים מהתקנה, פירוק, הרכבה, חיבור, לציוד, חלקים, אביזרים במסגרת הפרויקט על כל מרכיביו וציודו ההיקפי.

(2) הכיסוי בפוליסה יהיה על פי דין לרבות על פי פקודת הנזיקין – נוסח חדש וכן על פי חוק האחריות למוצרים פגומים-1980.

(3) גבול האחריות לא יפחת מסך 8,000,000 ₪ למקרה ולתקופת הביטוח (שנה) בגין נזק לגוף ולרכוש.

(4) הכיסוי על פי הפוליסה יורחב לכלול את ההרחבות הבאות:
1. סעיף אחריות צולבת - CROSS LIABILITY.
2. הארכת תקופת הגילוי לפחות 6 חודשים.

(5) הביטוח יורחב לשפות את מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא", לגבי אחריותם בגין נזק עקב פגם במוצרים אשר סופקו, הותקנו ותוחזקו על ידי הקבלן וכל הפועלים מטעמו. בכפוף להרחב השיפוי האמור לשם המבוטח יתווספו כמבוטחים נוספים: מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא".

(3) ביטוחים משלימים ו/או ביטוחים מצד קבלנים וקבלני משנה שאינם מבוטחים בביטוח העבודות הקבלניות

הקבלן ידאג ויוודא כי קבלנים, ספקים, יועצים ונותני שירותים מטעמם במסגרת פעילותו נשוא הסכם זה יקימו ביטוחים הולמים לתחומי פעילותם בהתאם לעבודה/ המוצרים/ השרות הניתן על ידם, בגבולות אחריות סבירים הביטוחים יכללו כיסוי לפעילויות - לכל רכוש שלהם במסגרת הפעילות*, ציוד, מתקנים וכל רכוש אחר אשר יובא לאתר העבודות (ככל ולא מבוטח בביטוח העבודות הקבלניות שנערך), כולל כגון ביטוח חבות מוצר וביטוח אחריות מקצועית (ככל ורלוונטיים). כאשר הפעילות משולבת עם שימוש בכלי רכב / צמ"ה בין אם בבעלותו ובין אם בבעלות קבלני משנה מטעמו או אחרים, גם ביטוחי כלי רכב / צמ"ה הכוללים ביטוח חובה, רכוש* ואחריות כלפי צד שלישי. ביטוחי החבות יורחבו לשפות את מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ככל שיחשבו אחרים למעשיהם ו/או מחדליהם. מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ייחשבו כמבוטחים נוספים בכפוף להרחב השיפוי האמור כולל ויתור המבטח על זכות השיבוב כלפיהם וכלפי עובדיהם בכל הביטוחים. הוויתור על זכות התחלופה כאמור לא תחול לטובת אדם שגרם לנזק בזדון.

חלופה לביטוח צמ"ה /רכוש:

*כחלופה לביטוח צמ"ה [(פרק א' רכוש) ו/או לביטוחי הרכוש (שאינם צמ"ה)] וככל וביטוח כאמור לא נערך הקבלן פטור מאחריות את מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ועובדיהם של הנ"ל מנזקים ו/או אבדן אשר ייגרמו לרכוש אשר יבוצע בו שימוש במסגרת השירותים/ העבודות המבוצעים על ידם והוא מתחייב שלא לתבוע בגין נזקים אילו את מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ועובדיהם של הנ"ל. פטור כאמור לא יחול לטובת אדם שגרם לנזק בכוונת זדון. ככל והקבלן אינו בעל הרכוש, סעיף פטור מקביל לטובת מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ועובדיהם ייכלל בהסכמיו עם בעלי הרכוש.

המערך הלוגיסטי

(4) כללי

בכל פוליסות הביטוח הנדרשות מהקבלן (ביטוח חבות המוצר, אחריות מקצועית) יכללו התנאים הבאים:

- א. בכל מקרה של צמצום או ביטול הביטוח ע"י אחד הצדדים לא יהיה להם כל תוקף אלא אם ניתנה על כך הודעה מוקדמת של 60 יום לפחות במכתב רשום למנהל האדמיניסטרטיבי של המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר.
 - ב. המבטח מוותר על כל זכות תחלוף/שיבוב, תביעה, השתתפות או חזרה כלפי מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ועובדיהם של הנ"ל, ובלבד שהוויתור לא יחול לטובת אדם שגרם לנזק מתוך כוונת זדון.
 - ג. הקבלן אחראי בלעדית כלפי המבטח לתשלום דמי הביטוח עבור כל הפוליסות ולמילוי כל החובות המוטלות על המבוטח על פי תנאי הפוליסות.
 - ד. ההשתתפויות העצמיות הנקובות בכל פוליסה ופוליסה תחולנה בלעדית על הקבלן.
 - ה. כל סעיף בפוליסות הביטוח המפקיע או מקטין בדרך כל שהיא את אחריות המבטח, כאשר קיים ביטוח אחר לא יופעל כלפי מדינת ישראל - משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא", והביטוח הינו בחזקת ביטוח ראשוני המזכה במלוא הזכויות על פי הביטוח.
 - ו. תנאי הכיסוי של הפוליסות הנ"ל, למעט ביטוח האחריות המקצועית, לא יפחתו מהמקובל על פי תנאי פוליסות נוסח "ביט", בכפוף להרחבת הכיסויים כמפורט לעיל.
 - ז. חריג כוונה ו/או רשלנות רבתי יבוטל ככל שקיים.
 - ב. הקבלן מתחייב בכל תקופת ההתקשרות החוזית עם מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, וכל עוד אחריותו קיימת, להחזיק בתוקף את פוליסות הביטוח. הקבלן מתחייב כי פוליסות הביטוח תחודשנה על ידו מדי תקופת ביטוח, כל עוד החוזה עם מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, בתוקף.
 - ג. אישור בחתימתו של המבטח על קיום הביטוחים, יומצא על ידי הקבלן למרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר עד למועד חתימת החוזה למעט ביחס לביטוח חבות המוצר אשר יימסר טרם מסירת הפרויקט למרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר. הקבלן מתחייב להציג אישור חתום בחתימת המבטח אודות חידוש הביטוחים למרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר לכל המאוחר שבועיים לפני תום תקופת הביטוח.
- מובהר בזאת כי אישור/י הביטוח שיוצגו אינו/ים לצמצם את התחייבויות הקבלן לפי סעיפי הביטוח המפורטים לעיל, ומתכונתו/תם התמציתית של אישור/י הביטוח שיוצגו/י הינה אך ורק כדי לאפשר לחברות הביטוח לעמוד בהנחיות הפיקוח עליהן. הוראות הביטוח המחייבות הן אלו המופיעות לעיל. על הקבלן יהיה ללמוד דרישות אלה ובמידת הצורך להיעזר באנשי ביטוח מטעמו, על מנת להבין את הדרישות וליישמן בביטוחיו ללא הסתייגויות.**

המערך הלוגיסטי

7. מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" שומרים לעצמם את הזכות לקבל מהקבלן בכל עת את העתקי הפוליסות במלואן או בחלקן, במקרה של גילוי נסיבות העלולות להביא לתביעה בפוליסות ו/או על מנת שתוכל לבחון את עמידת הקבלן בסעיפי ביטוח אלו ו/או מכל סיבה אחרת, והקבלן יעביר את העתקי הפוליסות במלואן או בחלקן כאמור מיד עם קבלת הדרישה. הקבלן מתחייב לבצע כל שינוי או תיקון שיידרש על מנת להתאים את הפוליסות להתחייבותיו על פי הוראות סעיף א' לעיל.

ה. הקבלן מצהיר ומתחייב כי זכות מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, לעריכת הבדיקה ולדרישת השינויים כמפורט לעיל אינן מטילות על מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא", או על מי מטעמם כל חובה וכל אחריות שהיא לגבי פוליסות הביטוח/ אישורי הביטוח כאמור, טיבם, היקפם ותוקפם, או לגבי העדרם, ואין בה כדי לגרוע מכל חובה שהיא המוטלת על הקבלן לפי ההסכם, וזאת בין אם נדרשו התאמות ובין אם לאו, בין אם נבדקו ובין אם לאו.

ו. למען הסר ספק מוסכם בזה כי הביטוחים הנדרשים, גבולות האחריות ותנאי הכיסוי הם בבחינת דרישה מינימלית המוטלת על הקבלן, ואין בהם משום אישור המדינה או מי מטעמה להיקף וגודל הסיכון לביטוח ועליו לבחון את חשיפתו לסיכונים רכוש וחבות לרבות גוף ורכוש ולקבוע את הביטוחים הנחוצים לרבות היקף הכיסויים, וגבולות האחריות בהתאם לכך.

ז. מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, מבלי לקחת אחריות כלשהי, מביאים לידיעת הקבלן כי יערך על ידי המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ביטוח עבודות קבלניות בקשר לביצוע הפרויקט שבמסגרתו מבוצעות העבודות נשוא הסכם זה. בכפוף לכל תנאי הפוליסה שם המבוטח בביטוח זה יכלול גם את הקבלן וקבלני המשנה מטעמו המעורבים בביצוע העבודות, ועל הקבלן יהיה להשתתף בדמי הביטוח בגין עריכת ביטוח זה על ידי ניכויים של סכום השווה ל – 1.5% מחלקן היחסי בפרויקט (עלות ביצוע העבודות של הקבלן). הניכוי יבוצע בהתאם להוראות המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר ו/או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא". המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" שומרים לעצמם את הזכות (אך לא החובה) לעדכן את אחוז השתתפות הקבלן בביטוח העבודות קבלניות בשל שינויים העשויים לחול בגובה עלות הביטוח ו/או עקב הארכת תקופת הביטוח מעבר לתקופת הביטוח הנקובה במסגרת הביטוח שנערך.

ח. על אף האמור לעיל המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר ו/או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" שומרים לעצמם את הזכות להורות לקבלן לערוך את ביטוח העבודות קבלניות בעצמו. ככל והמרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר ו/או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ישתמשו בזכותו כאמור:

- i. המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר ו/או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" יעבירו את דרישותיהם לקבלן אשר יצורפו כנספח להסכם זה, ויראו אותן כאילו היו חלק בלתי נפרד מהמכרז והסכם ההתקשרות.
 - ii. המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר ו/או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" יקבלו הנחה בגין הפער שבגין עלות הביטוח לפי דרישותיו בפועל לבין עלות השתתפות הקבלן בביטוח המשרד שנדרשה לעיל.
- הקבלן יהיה מנוע להעלות כל דרישה ו/או טענה ו/או תביעה כלפי המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר ו/או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" ביחס לכך.

הקבלן מתחייב כי טרם ביצוע העבודות נשוא הסכם זה וכתנאי מקדים לביצוען יפנה למרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר או קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" בבקשה לעיון וקבלת העתק של ביטוח העבודות קבלניות האמור. הקבלן מתחייב ללמוד את תנאי ביטוח העבודות קבלניות ולפעול לפי תנאיו ללא הסתייגות כאילו הביטוח נערך על ידו. מובהר כי הקבלן אחראי למילוי כל החובות המוטלות על המבוטח על פי תנאי הפוליסות ביחס לעבודות נשוא הסכם זה (כולל נהלי העבודה, מיוגנים, תנאים להקלה בסיכון וכדומה).

המערך הלוגיסטי

הקבלן יודיע בכתב למרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" בכתב מיד על כל אירוע או נסיבות העלולות להוות עילה לתביעה על פי ביטוח העבודות הקבלניות, וישתף פעולה עם המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר וקרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" במימוש זכויותיהם על פי הביטוח.

למען הסר ספק מובהר כי בהתקשרות הקבלן עם קבלני משנה שיבצעו עבודות ו/או יספקו שירותים במסגרת העבודות נשוא ההסכם זה לרבות חברה שמירה, יועצים ומתכננים, לא תיכלל הוראה לפיה ייכלל בביטוח העבודות הקבלניות האמור ויתור על זכות התחלוף כלפיהם לעניין אחריותם המקצועית ו/או סעיף לפיו הקבלן פוטר אותם מאחריותם על פי הדין לנזקים.

ההשתתפויות העצמיות הנקובות בכל פוליסה ופוליסה תחולנה בלעדית על הקבלן, ככל והקבלן ו/או קבלני המשנה מטעמו ואחראים לאובדן ו/או הנזק על פי הדין ו/או ההסכם.

למען הסר ספק מוסכם בזה כי הקבלן ומי מטעמו יהיו מנועים מלהעלות כל טענה ו/או תביעה ביחס להיקף ותנאי הביטוח האמור לרבות תוכנו כולל הסיכונים המבוטחים בו, זהות המבוטחים ומספרם, סכומי הביטוח וגבולות האחריות, תנאי המיגון שסוכמו עם המבטח, הרחבותיו, סייגיו חובות הקבלן לפיו, ולקבלן לא תהיה כל טענה, תביעה או דרישה מכל מין או סוג שהוא באשר לאמור.

ט. אין בכל האמור בסעיפי הביטוח כדי לפטור את הקבלן מכל חובה החלה עליו על פי דין ועל פי החוזה ואין לפרש את האמור כוויתור של מדינת ישראל – משרד הבריאות, המרכז הרפואי ע"ש "שיבא" תל השומר, קרן מחקרים רפואיים ושירותי בריאות "שיבא" על כל זכות או סעד המוקנים להם על פי כל דין ועל פי חוזה זה.

י. אי עמידה בתנאי נספח זה מהווה הפרה יסודית של ההסכם זה.

המערך הלוגיסטי

נספח ט' – הצהרת המציע אודות נתונים מהדו"חות הכספיים

מכרז מס' 12499188

הצהרת המציע אודות נתונים מהדו"חות הכספיים לכל אחת משלוש השנים שנסתיימו ביום

1. אני הח"מ _____, ת.ז. _____, אני נציגה של _____, ח.פ./ ע.ר: _____, (להלן-המציע) ואני מכהן כ _____ מצהיר כי בהתאם לדוחות הכספיים לכל אחת מ-3 השנים שנסתיימו ביום _____:
2. מחזור ההכנסות הכספי של המציע מאספקת שירותים נשוא מכרז זה עולה/אינו עולה (הקף בעיגול) על _____ ללא מע"מ בכל אחת משלוש השנים –האחרונות -2021, 2022, 2023, למען הסר ספק תאריכי התקופות לעיל יהיו רצופים ולא יהיו חפיפות בין התקופות בשום מקרה שהוא.

לראיה באתי על החתום

חתימה וחתימת	שם מלא של הנציג	תאריך

חתימת ר"ח לשם זיהוי בלבד

חתימה וחתימת	שם מלא של ר"ח	תאריך

המערך הלוגיסטי

נספח י': נספחי מחשוב סייבר ובקרים

מכרז מס' 12499188

דרישות מחשוב והגנת הסייבר להכנסת מכשיר,

בקר, בקר תעשייתי (SCADA) וציוד IoT לרשת שיבא

מספר מכרז:	_____	תאריך:	_____
מהות הבקר:	_____	שם היצרן:	_____
דגם הבקר:	_____	שם הספק:	_____
שם ממלא הטופס:	_____	סלולרי:	_____
מייל ממלא הטופס:	_____@_____		

- סעיפים עם כוכבית (*) – יש לסמן "מקובל" בנספח.
- מערכות הפעלה נמצאות בתמיכת יצרן מערכות ההפעלה.
- מערכות הפעלה מקבלות עדכוני אבטחה באופן שוטף בהתאם למדיניות הארגון.
- מכשיר/מחשב שיוגדר ע"י הספק כ Stand Alone מחויב לקבל אישור ע"י המחלקה/מכון/הנדסה/סדנא ויצורף לנספח מחשוב זה.
- מחשב/מכשיר/בקר שהוגדר כ Stand Alone אינו יורשה להעביר נתונים לרשת בית החולים, למערכות שונות, אחסון וכדומה.

המערך הלוגיסטי

נספח מכשיר/בקר:

נא להקיף בעיגול:

- **מחובר** - לרשת בית החולים | Stand Alone | למחשב ייעודי
- **שומר נתונים** - מקומית בלבד | באחסון מרכזי | לא שומר
- **בשימוש** - משקי | מעבדתי | טיפולי/דיאגנוסטי | להתנסות זמנית
- **גישה למכשיר לצורכי תחזוקה וטיפול** - מהארץ | חו"ל | אין צורך

- יש לציין את מערכת ההפעלה:
 - גרסת מערכת הפעלה:
 - גרסת Firmware/Software/Kernel:
 - סוג מערכת הפעלה כגון (Pro/Embedded):
 - יש לציין איזה Service Pack/Patch מותקן:
 - במידה ומוקד נא לציין גרסת OPENSSEL:

מקובל	לא מקובל
x	

סמן X בכל משבצת בטבלה, דוגמא -

מס"ד		
2	שם משתמש וסיסמא בעלי הרשאת גישה של Administrator יועברו ליחידת המחשב ע"מ לבצע תחזוקה שוטפת.	
3	לא יותקן מודם בתחנה, במידה ומוקד מודם הוא יוסר לפני חיבור לרשת שיבא – באחריות הספק, במידה ויש צורך במודם לתפעול השוטף של המערכת יש לפנות למנהל התפעול.	
4	כל נושא החיבורים מרחוק יבוצע דרך יחידת המחשב בלבד ללא תוכנות צד שלישי.	
5	האם קיימים במכשיר/בקר יותר מכרטיס רשת אחד, אם כן ציינו כמה ולאיזה צורך.	
*6	כל עדכון לחומרה, מערכת ההפעלה, אפליקציה וכו' יש לבצע הלבנה לקובצי התקנה בתיאום מראש עם יחידת המחשב.	
7	שינוי שם מחשב על פי כללי מרכז הרפואי שיבא	
8	האם ניתן להוסיף משתמש מדומיין שיבא אשר יוקם לטובת המערכת ויבצע Login למחשב	

המערכת הלוגיסטית

נספח מחשב המחבר למכשיר/בקר ו/או לרשת בית החולים

(ימולא עבור מערכות שמחשב והבקר לא יחידה אחת):

נא להקיף בעיגול:

- **מחבר** - לרשת בית החולים | Stand Alone | למכשיר ייעודי
- **שומר נתונים** - מקומית בלבד | באחסון מרכזי | לא שומר
- **בשימוש** - משקי | מעבדתי | טיפולי/דיאגנוסטי | להתנסות זמנית
- **גישה למכשיר/בקר לצורכי תחזוקה וטיפול** - מהארץ | חו"ל | אין צורך

- יש לציין את מערכת ההפעלה: _____
- 1.1 גרסת מערכת הפעלה: _____
- 1.2 גרסת Firmware/Software/Kernel: _____
- 1.3 סוג מערכת הפעלה כגון (Pro/Embedded): _____
- 1.4 יש לציין איזה Service Pack/Patch מותקן: _____
- 1.5 במידה ומותקן נא לציין גרסת OPENSsl: _____

מס"ד	מס' X בכל משבצת בטבלה, דוגמא -	מקובל X	לא מקובל
2	שם משתמש וסיסמא בעלי הרשאת גישה של Administrator יועברו ליחידת המחשב ע"מ לבצע תחזוקה שוטפת.		
3	לא יותקן מודם בתחנה, במידה ומותקן מודם הוא יוסר לפני חיבור לרשת שיבא – באחריות הספק, במידה ויש צורך במודם לתפעול השוטף של המערכת יש לפנות למנהל אבטחת מידע הארגוני.		
4	כל נושא החיבורים מרחוק יבוצע דרך יחידת המחשב בלבד ללא תוכנות צד שלישי.		
5	האם קיימים במחשב יותר מכרטיס רשת אחד, אם כן ציינו כמה ולאזה צורך _____		
6	כל עדכון לחומרה, מערכת ההפעלה, אפליקציה וכו' יש לבצע הלבנה לקובצי התקנה בתיאום מראש עם יחידת המחשב.		
7	שינוי שם מחשב על פי כללי מרכז הרפואי שיבא		
8	האם ניתן להוסיף משתמש מדומיין שיבא אשר יוקם לטובת המערכת ויבצע Login למחשב		

המערכת הלוגיסטית

נספח סיסטם ושרתים:

1. יש לציין את גרסת מערכת ההפעלה: _____
- 1.1. סוג מערכת ההפעלה כגון: (Pro/STD): _____
- 1.2. יש לציין איזה Service Pack מותקן: _____
- 1.3. במידה ומותקן נא לציין גרסת OPENSSEL: _____
- 1.4. נא לציין גרסת IIS/Apache במידה ומותקן: _____

מס"ד	מקובל	לא מקובל	סמן X בכל משבצת בטבלה, דוגמא -
2			השרת יותקן וירטואלית תחת VMWARE ESX .
3			מערכת ההפעלה תותקן במרכז הרפואי ע"י הצוות של יחידת המחשב (ביחד עם הספק)
4			במידה ויידרש מערך אחסון גדול לארכיון השטח יסופק בתצורת NAS , חובה תמיכה בפרוטוקול CIFS יש לציין את הפרטים הבאים: 1. גודל השטח שבועי: GB _____ 2. גודל שטח חודשי: GB _____ 3. גודל שטח שנתי: GB _____
5			תמיכה ברישיון תוכנתי ולא דרך דונגל פיסי .
6			תמיכה בעבודה מול האחסון ב Multi Share
7			במידה והמערכת עובדת מול בסיס נתונים, על הספק לתמוך ב SQL 2016 .
8			האפליקציה מחויבת לעבוד רק עם Service ולא עם User Logon .
9*			השרת יותקן עם מערכת הגנה XDR הקיים בארגון (Sentinel One) ויתעדכן באופן שוטף משרתי ביה"ח.
10			כל עדכון לחומרה, מערכת ההפעלה, אפליקציה וכו' יש לבצע הלבנה לקובצי התקנה בתיאום מראש עם יחידת המחשב.

המערכת הלוגיסטית

מס"ד	מקובל	לא מקובל
1		המערכת חייבת לספק ולתמוך באפשרויות הקישור הבאות (עלויות החיבור תהיינה על הספק): (a) העברת נתונים למערכות קיימות (מערכות בקרה של סדנה/הנדסה) בהתאם לסטנדרטים מקובלים
2		הקישוריות אמורה להיות ניתנת לשינוי ולהתאמה בהתאם לדרישות המרכז הרפואי ולממשקים הקיימים
3		כל המשתמע מביצוע הממשקים למערכות שיבא הינו באחריות החברה ובטיפול הבלעדי מול ספקיות התוכנה לרבות אפיון הממשקים, פיתוחים הנדרשים מכל הצדדים וההוצאות הכספיות בגין העבודה הנדרשת משני הצדדים. במסגרת אפיון הממשקים החברה תתחייב לחשוף את הפרוטוקול איתו היא עובדת.
4		הבקר ו/או ציוד IoT יחובר ישירות לרשת ביה"ח באמצעות כרטיס רשת (העדפה ל- POE).
5		במידה והפתרון יושם ע"י החברה באתר אחר, על הספק לפרט לגבי ההטמעה של המערכת וכן על אופן הקישוריות כפי שבוצע.
6		על הספק לספק מחשב/שרת Gateway על מנת לחבר את הבקר לרשת בית החולים. רכיבים כגון: קפסולות, DIGI, לנטרוניקס לא מאושרים בבית חולים.
7	כן	לא האם מידע מועבר למערכת ממוחשבת?
8	***	לא במידה ומידע מועבר למערכת ממוחשבת יש לציין לאיזו מערכת (לדוגמא: בקרת מיזוג, בקרת חשמל וכו' ...)

קישוריות:

המערך הלוגיסטי

מס"ד	מקובל	לא מקובל
1*		התווך לממשק הניהול של הבקר/ציוד IoT יהיה מוצפן (על פי תקן מקובל)
2		כל סיסמאות ברירת המחדל (של היצרן) ישונו בתשתיות ובאפליקציות
3*		הסיסמאות הנמצאות בבקר/ציוד IoT לא יהיו ב (Clear Text רק בצורה מוצפנת).
4		ממשק הניהול יהיה מאובטח עם סיסמא מורכבת.
5	כן	לא אם מופעל Firewall מקומי? האם ניתן לבטלו? (הקיפו בעיגול את התשובה)
6		במידה ולא ניתן לבטל Firewall מקומי. יש לבצע כללים (Rules) ב Firewall על פי הנחיית גורם אבטחת מידע בשיבא בזמן הטמעת המוצר.
7*		הבקר/ציוד IoT יוגדר עם כתובות IP בוילן (VLAN) ייעודי ברשת בית החולים (מאחורי Firewall ארגוני) שצוות הגנת הסייבר יספק.
8		אלו Ports (TCP/UDP) המערכת משתמשת:
9*		בקר/מכשיר/מחשב/שרת שיסופק, יותקן עליו מערכת הגנה XDR של חברת Sentinel One הקיים בארגון ע"י נציגי בית החולים. התמיכה תהיה למערכות הפעלה Windows, Linux, Unix, MAC OS בתמיכת היצרן העדכונים היומיים של האנטי וירוס יבוצעו ע"י שרת הארגוני. א. יש לציין החרגות במידת הצורך
10*		במידה וסעיף 9 "לא מקובל" על היצרן להתקין תוכנת Application Control (White List) המאשרת הפעלת קבצים לפי HASH או לפי Certificate. יש לציין את הפרטים הבאים: שם המערכת: _____ גרסה: _____ • ההגנה תוגדר על כל הכוננים הקיימים הכולל חסימה על Disk on key • המוצר ייבדק ע"י נציגי צוות הגנת הסייבר (שיבא) ונציגי הספק/יצרן. • יש לספק מהיצרן סיסמה למערכת ורשימת הקבצים המותרת.
11		המכשיר יותקן עם הגבלת רכיבים נתיקים (כגון יציאת USB ו CD). שדרוגים למערכת/תוכנה ו/או למכשיר יתואמו מראש עם יחידת המחשב לצורכי הלבנת מדיה נתיקה (כגון: Disk on key, דיסק נייד, CD וכו'...).

נספח הגנת הסייבר:

המערכת הלוגיסטית

מס"ד	מקובל	לא מקובל	
12			כל פורט נוסף אשר אינו משמש לתקשורת והפעלת IoT בקר/ציוד באופן קבוע ייחסם ע"י הספק ברמת מערכת הפעלה או ברמה פיסית.
13			אין לחבר מתג, ראוטר, HUB וכל רכיב תקשורת אחר למכשיר/מחשב/שרת ו/או לרשת בית החולים.
*14			ביטול כל תכנה צד ג' של שליטה מרחוק (לדוגמא: TeamViewer, VNC וכו'...) , ניתן להשתמש בתוכנות פנימיות של ביה"ח משרת ספקים למכשיר הרפואי.
*15	כן	לא	התחברות למרכז הרפואי שיבא תל השומר תתבצע ע"י מערכת SSL VPN עם אימות דו שלבי ואישור רפרנט מטעם שיבא
*16			במידה ותמצא ע"י יחידת המחשב חשיפה/חולשה קריטית בבקר, ציוד IoT, מכשיר, מחשב ו/או בשרת המחובר אליו. על הספק/יצרן לדאוג לחסום זאת במידה.
17			הכנסת המכשיר/מחשב לדומיין ארגוני (כולל משתמש דומיין במצב לוגין)
18			מיפוי כונן רשת לאחסון ארגוני (Storage) מחייב את סעיף 16 (הכנסת המכשיר/מחשב לדומיין הארגוני)
*19			על הספק לחתום על טופס סודיות בנספח "סודיות"
20			המחשב/שרת יקבל עדכוני אבטחה של מיקרוסופט באופן שוטף.
21			האם בוצע לבקר/ציוד IoT מבדק חדירה או סקר סיכונים ב 18 חודשים האחרונים?
22			במידה ובוצע מבדק חדירה ו/או סקר סיכונים, האם ניתן לספק סיכום ממצאים לגורמי הסייבר במרכז הרפואי שיבא
23			תמיכה מול שרתי NTP הארגוני – יתרון
24			מסמך הגדרות של היצרן הכולל התקנה מפורטת של ה – Certificates יתרון
25	כן	לא	האם יש מערכת שמאפסת הגדרות לאחר אתחול?
26	כן	לא	האם המכשיר עומד בתקינה כגון: HIPAA / ISO 27799
*27	כן	לא	הבקר יהיה ללא גישה לרשת האינטרנט
28	כן	לא	האם יש רישום לוגים בבקר. נא לציין היכן נרשמים הלוגים ומה סוגי הלוגים: _____ _____
29	כן	לא	האם ליצרן יש הרשאת אדמין על הבקר על מנת לבצע שינויים בבקר
30	כן	לא	האם לספק יש הרשאת אדמין על הבקר על מנת לבצע שינויים בבקר
*31	כן	לא	בחתימה על הסכם זה, הספק מתחייב לעמוד בכל דרישות אבטחת מידע וסייבר על פי המדיניות שתקבע ע"י מרכז הרפואי שיבא והמונה על אבטחת המידע תתעדכן מעת לעת

המשך נספח הגנת הסייבר:

המערך הלוגיסטי

מס"ד	מקובל	לא מקובל
*1		חיבור לרשתות אלחוטיות על פי תקן (הקיפו בעיגול) את התקן הקיים אצלכם א. 802.11ac (wave2) ב. 802.11n
*2		יכולת התקנת תעודות אבטחה (User Certificate/Computer Certificate) בעדיפות ל- Computer Certificate As per hospital policy we allow wireless access to internal network with 802.1x (based on certificates only). Encryption – WPA2-AES (WPA2 with AES encryption and dynamic keys using 802.1x via Transport Layer Security (TLS)). Support cryptographic hash function (Secure Hash Algorithm 2) SHA2.
3		ניהול מרחוק (הטמעה ועדכון תעודות הצפנה ושינוי הגדרות)
4		חסימת גישה בBluetooth
5		תמיכה בשרתי NTP הארגוני – יתרון
6		עדכון/חידוש תעודות Certificate באופן אוטומטי – יתרון
7	כן	לא האם מופעל שידור במולטיקאסט (רב-נתיב)
8		אישור כרטיס ה-WIFI מותנה בבדיקה פיזית במרכז הרפואי שיבא

נספח תקשורת ורשת אלחוטית:

המערך הלוגיסטי

נספח י"א - סודיות:

מכרז מס' 12499188

התחייבות לשמירת סודיות ולמניעת ניגוד עניינים-ספק

תאריך: ____/____/____

לכבוד

המרכז הרפואי ע"ש שיבא, תל השומר

א.ג.ג.

הנדון: התחייבות לשמירת סודיות ולמניעת ניגוד עניינים

- הואיל
המרכז הרפואי ע"ש שיבא, תל השומר (להלן "שיבא") מעוניין לקבל שירותים בנושא
עבור יחידת המחשב בשיבא (להלן: "השירותים");
והואיל
והמציע (להלן: "המציע") מעוניין להעניק שירותים אלו.
והואיל
ושיבא התנה את התקשרות שני הצדדים בתנאי שהמציע והבאים מטעמו ישמרו על סודיות
כל המידע שהגדרתו להלן, וכן על סמך התחייבות המציע לעשות את כל הדרוש לשמירת
סודיות המידע;
והואיל
והוסבר לי כי במהלך עיסוקי במתן השירותים לשיבא ו/או בקשר אליהם יתכן כי אעסוק
ו/או אקבל לחזקתי ו/או יבוא לידיעתי מידע מסוגים שונים, שאינו מצוי בידיעת כלל
הציבור, בין בעל פה ובין בכתב, בין ישיר ובין עקיף, השייך למזמין ו/או הנודע למזמין
ו/או לפעילויותיו בכל צורה ואופן, לרבות אך מבלי לגרוע מכלליות האמור, נתונים,
מסמכים ודו"חות (להלן: "המידע");
והואיל
והוסבר לי וידוע לי כי גילוי המידע בכל צורה שהיא לכל אדם או גוף מלבדכם, עלול
לגרם לכם ו/או לצדדים שלישיים נזק, והוא עלול להוות עבירה פלילית;
אי לזאת, אני הח"מ מתחייב כלפיכם כדלקמן:
1. לשמור על סודיות גמורה ומוחלטת של המידע ו/או כל הקשור והנובע מן השירותים או ביצועם ובפרט מידע הרפואי.
 2. ומבלי לפגוע בכלליות האמור בסעיף 1 לעיל, הנני מתחייב כי במשך תקופת מתן השירותים לשיבא או לאחר מכן ללא הגבלת זמן לא אגלה לכל אדם או גוף, לא אפרסם וכן לא אוציא מחזקתי את המידע ו/או כל חומר כתוב אחר ו/או כל חפץ או דבר, בין ישיר ובין עקיף, לצד כלשהוא.
 3. מבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, מידע סודי לא יכלול מידע שהינו נחלת הכלל או שהפך להיות נחלת הכלל ללא הפרת חובת הסודיות ו/או מידע שחובה לגלותו על פי כל דין או צו של רשות מוסמכת ו/או מידע שפותח באופן עצמאי ללא תלות במידע הסודי ו/או מידע שהתקבל בידי המציע מצד ג' כדין ללא הפרת חובת סודיות.

המערכת הלוגיסטית

4. לנקוט אמצעי זהירות קפדניים ולעשות את כל הדרוש מבחינה בטיחותית, ביטחונית, נוהלית או אחרת כדי לקיים את התחייבויותי על פי התחייבות זו.
5. להביא לידיעת עובדי ו/או מי מטעמי חובה זו של שמירת סודיות ואת העונש על אי מילוי החובה.
6. להיות אחראי כלפיכם על פי כל דין לכל נזק או פגיעה או הוצאה או תוצאה מכל סוג, אשר יגרמו לכם או לצד שלישי כל שהוא כתוצאה מהפרת התחייבותי זו, וזאת בין אם אהיה אחראי לבדי בגין כל האמור ובין אם אהיה אחראי ביחד עם אחרים.
7. להחזיר לידיכם ולחזקתכם מיד כשאתבקש לכך כל חומר כתוב או אחר או חפץ שקיבלתי מכם או השייך לכם שהגיע לחזקתי או לידי עקב מתן השירותים או שקיבלתי מכל אדם או גוף עקב מתן השירותים או חומר שהכנתי עבורכם. כמו כן, הנני מתחייב לא לשמור אצלי עותק כל שהוא של חומר כאמור או של מידע.
8. שלא לעסוק בכל דרך שהיא בעיסוק שיגרור לי להיות במצב של ניגוד עניינים עם עיסוקי במתן השירותים כאמור לעיל.
9. בכל מקרה שאגלה מידע כאמור השייך לכם ו/או הנמצא ברשותכם ו/או הקשור לפעילויותיכם, תהיה לכם זכות תביעה נפרדת ועצמאית כלפי בגין הפרת חובת הסודיות שלעיל.
- הנני מצהיר כי ידוע לי ששימוש במידע שיגיע לידי במהלך ביצוע העבודה ומסירתו לאחר מהווים עבירה על פי חוק עונשין, התשל"ז - 1997 וחוק הגנת הפרטיות התשמ"א - 1981 וכן חוקים אחרים לפי סוג המידע, לרבות חוק זכויות החולה, התשנ"ו - 1996.
10. התחייבותי זו לא תפורש כיוצרת קשר אישי מכל סוג שהוא ביני לבניכם.
11. יש למלא פרטי נציג אבטחת מידע של החברה:
 - 11.1 שם מלא נציג אבטחת מידע מהחברה: _____
 - 11.2 מייל הנציג: _____
 - 11.3 מספר סלולרי הנציג: _____

ולראיה באתי על החתום - התחייבות לשמירת סודיות ולמניעת ניגוד עניינים

היום:

יום	בחודש	שנת

המציע:

שם פרטי ומשפחה	ת"ז

כתובת

חתימה

חתימה: _____

שם ממלא הטופס: _____

המערך הלוגיסטי

טופס הצהרה על שמירת סודיות - עובד של ספק

אני החתום מטה: (שם פרטי ומשפחה) _____ (שם המעסיק) _____ ת.ז: _____

העובד ומועסק אצל _____ (שם המעסיק) , מתחייב בזאת:

1. לשמור בסוד ולא להעביר, לא להודיע, לא למסור ו/או לא להביא לידיעת כל אדם, כל ידיעה וכל מידע רגיש ו/או אישי ו/או חסוי לרבות תכנים וחומר בכתב ובעל פה, אשר יגיעו לידיעתי בתקופת עבודתי מטעם _____ (שם המעסיק) הנותן שירותים למרכז הרפואי שיבא תל השומר, בתקופת עבודתי כאמור, או לאחר מכן.
2. התחייבותי זו חלה לגבי כל סוגי המידע, בין אם יגיעו לידיעתי בתוקף עבודתי כאמור ובין אם יגיעו לידיעתי בכל דרך אחרת.
3. ומבלי לפגוע בכלליות האמור בסעיף 1 לעיל, הנני מתחייב כי במשך תקופת מתן השירותים לשיבא או לאחר מכן ללא הגבלת זמן לא אגלה לכל אדם או גוף, לא אפרסם וכן לא אוציא מחזקתי את המידע ו/או כל חומר כתוב אחר ו/או כל חפץ או דבר, בין ישיר ובין עקיף, לצד כל שהוא, לרבות מידע אודות הנבדקים.
4. כמו כן, אני מתחייב כי אם אקבל רשות להשתמש במאגרי המידע של שיבא, אעשה זאת אך ורק לצורך מתן השירותים לשיבא, ובהסכמה מפורשת בכתב מטעם שיבא. אני מתחייב לפעול בהתאם להוראות חוק הגנת הפרטיות והוראות כל חוק הנוגע לעניין.
5. אני מתחייב להתחבר ממחשב השייך לחברה שבה אני עובד ומוגן עם אנטי וירוס מעודכן, לא להוריד מידע ששייך לשיבא למחשבי החברה, אמצעים נתיקים ו/או מחשבים ניידים אלא בכפוף לאישור בכתב מאת ממונה אבטחת המידע של שיבא,
6. אין להעביר את אמצעי הזיהוי החכם שקבלתי משיבא לכל אדם אחר ולא לגלות לאף גורם את הקוד האישי (PIN) המשויך לאמצעי הזיהוי, יש להודיע מידית על אובדן אמצעי הזיהוי או חשיפת הקוד למנהל אבטחת המידע של שיבא.
7. עם סיום עבודתי אצל הספק או עם סיום הצורך בגישה מרחוק מתוקף תפקידי אני מתחייב להודיע על כך למנהל אבטחת המידע של שיבא
8. אני מצהיר בזה שידוע לי, כי אי מילוי התחייבויותיי הנ"ל מהווה עבירה פלילית מכוח חוק העונשין, התשל"ז - 1977 וחוק הגנת הפרטיות התשמ"א-1981 וכן חוקים אחרים לפי סוג המידע, לרבות חוק זכויות החולה, התשנ"ו-1996 וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק בגין אי מילוי התחייבויותיי.

המערך הלוגיסטי

9. מספר הסלולרי שאליו אקבל את הקוד: _____

10. דוא"ל ארגוני של העובד: _____

חתימת המצהיר

תאריך

יצירת קשר:

יש לקבל אישור בכתב מהרשומים מטה לנספח זה. ללא אישור זה, הנספח אינו מאושר

***לכל שאלה/הבהרה ניתן לפנות במייל: IoMTCS@sheba.health.gov.il**

רומן קורוביצין 054-3358913 רועי פייגל: 052-5222899 רומן רטמן: 054-6975739

ויק מסיקה: 052-5421827

המערך הלוגיסטי

נספח יב' - כתב התחייבות לאספקת שירותים בשעת חירום

מכרז מס' 12499188

הח"מ, שם הספק

מספקים לכם עבודות ו/או שירותים ו/או טובין למרכז הרפואי 'שיבא' בהתאם

לחווה עליו חתמנו איתכם במסגרת מכרז למיכון וציוד מטבחי.

והואיל והמרכז הרפואי מוכר כ"מפעל חיוני" והשירותים נדרשים למרכז הרפואי בתקופות שבהן יוכרז מצב חירום;

לפיכך אנו מצהירים, מאשרים ומתחייבים כלפיכם כדלקמן:

1. אנו מודעים לחיוניות ולחשיבות המשך מתן השירותים/הטובין למרכז הרפואי, באופן רציף ושוטף, גם בתקופות שבהן יוכרז מצב חירום.
2. אנו מתחייבים לספק למרכז הרפואי את מלוא השירותים/הטובין באופן רצוף ושוטף, ולקיים את כל יתר התחייבויותינו על פי החווה, במלוא היקפם, גם בתקופות שבהן יוכרז מצב חירום, לרבות בימים ושעות חריגים, שבהם תידרש על ידכם אספקה והתקנת השירותים.
3. בנוסף על הזוכה להחזיק כמלאי חירום / ביטחון כמות של 36 פרגודים מוכנים לתלייה.
4. התחייבותנו שבכתב זה מהווה חלק מהותי ובלתי נפרד מהחווה והפרתה תחשב להפרה יסודית של החווה.

חתימה וחתימה

שם מלא

תאריך

המערכת הלוגיסטית

נספח- י"ג מטבח מרכזי

מכרז מס' 12499188

מס' פריט: K210 כמות: 9

מלכודת חרקים



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלב"מ סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

כיוור סניטרי כפול עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 1A מס' פריט: K58 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 70; גובה – 90.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ יחידה סניטרית לניקיון המורכבת משני כיורים על מעמד. ❖ כיור תחתון עם משטח עשוי בלחיצה עם פינות פנימיות מעוגלות, עומד על רגלי פלב"מ 40/40 מ"מ עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. הכיור יהיה עם מוצא ניקוז 2" שאליו יתחבר צינור נפילה חופשית חתוך בקצהו התחתון ב- 45 מעלות להזרמת מים בצורה חופשית לתעלה ברצפה. הלבשות הסתרה פריקות מפלב"מ בשלוש חזיתות (ללא הסתרה בדופן הצמודה לקיר). ❖ כיור עליון מפלב"מ עם מוצא ניקוז 2" שיתחבר באמצעות סיפון לניקוז הכיור התחתון, כולל הגבהה אחורית 15 ס"מ והלבשות הסתרה פריקות מפלב"מ בשלוש חזיתות (ללא הסתרה בדופן הצמודה לקיר) שמתחברות בתחתיתן למשטח הכיור התחתון. ❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברז (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית). ❖ הכיור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.

הערות:
❖ הכיורים והברז יסופקו עם כל המחוברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 50 ס"מ מס' חדר: 1A מס' פריט: K75 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 220; רוחב – 50; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 2 מס' פריט: K45a כמות: 7



מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 3 מס' פריט: K44 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 135; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 3 מס' פריט: K45a כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 4 מס' פריט: K45a כמות: 19



מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 4 מס' פריט: K49a כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 385; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 5 מס' פריט: K46 כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 360; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 50 ס"מ מס' חדר: 6 מס' פריט: K74 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 94; רוחב – 50; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 50 ס"מ מס' חדר: 6 מס' פריט: K76 כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 190; רוחב – 50; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 7 מס' פריט: K44 כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 135; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 7 מס' פריט: K45a כמות: 5



מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 7 מס' פריט: K49a כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 385; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 8 מס' פריט: K45a כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 9 מס' פריט: K44 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 135; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 9 מס' פריט: K45a כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 9 מס' פריט: K47 כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 385; רוחב – 100; גובה – 660.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מערכת אחסון משטחים 3 קומות מס' חדר: 9 מס' פריט: K49a כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 385; רוחב – 100; גובה – 670.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פלדה מגולוונת צבועה בתנור, עם חיזוקים אלכסוניים וחורים לכוונון גובה סיפונים לפי הנדרש.
❖ סיפונים מפלדה מגולוונת צבועה בתנור, מעוגנים לקונסטרוקציה.
❖ התקנים לעיגון הקונסטרוקציה לרצפת הבטון.
❖ הכוונת על כל חלקיה תעמוד בעומס מירבי של 2 טון למשטח במידות 120/100 ס"מ.

כדוגמת בוכוולטר, מידופים, URB או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 10 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 10 מס' פריט: K10 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערך הלוגיסטי

משטח פלסטיק מס' חדר: 10 מס' פריט: K94 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 125; רוחב – 110; גובה – 14.

כללי:
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפרט טכני:
❖ משטח אחסנה מפלסטיק ניתן למחזור ידיוותי לסביבה.
❖ כניסה נוחה למלגזה מארבע צדדים.
❖ נערם לגובה, עד 35 יחידות בעמודה.
❖ קל לשטיפה וניקוי
❖ כושר נשיאה:
❖ עומס סטאטי – 2000 ק"ג
❖ עומס דינמי – 1000 ק"ג
❖ מידוף – 800 ק"ג

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 10 מס' פריט: K127 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

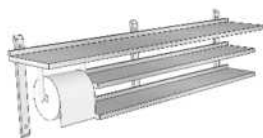
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 30/50/25 (סטנדרט GN). ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינוק פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ההגבהה תהיה משופעת לחזית בקצה העליון. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 10 מס' פריט: K163 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 11 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 11 מס' פריט: K10 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערך הלוגיסטי

משטח פלסטיק מס' חדר: 11 מס' פריט: K94 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 125; רוחב – 110; גובה – 14.

כללי:
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפרט טכני:
❖ משטח אחסנה מפלסטיק ניתן למחזור ידידותי לסביבה.
❖ כניסה נוחה למלגזה מארבע צדדים.
❖ נערם לגובה, עד 35 יחידות בעמודה.
❖ קל לשטיפה וניקוי
❖ כושר נשיאה:
❖ עומס סטאטי – 2000 ק"ג
❖ עומס דינמי – 1000 ק"ג
❖ מידוף – 800 ק"ג

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 11 מס' פריט: K127 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

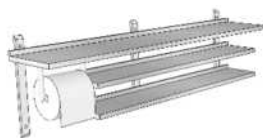
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 30/50/25 (סטנדרט GN). ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינוט פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ההגבהה תהיה משופעת לחזית בקצה העליון. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 11 מס' פריט: K163 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 12 מס' פריט: K10 כמות: 6



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 50 ס"מ מס' חדר: 12 מס' פריט: K86 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 485; רוחב – 50; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 13 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 13 מס' פריט: K99 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 13 מס' פריט: K129 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור צנרת ניקוז עם סיפון המתברת בקיר לרשת הניקוז באתר. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 13 מס' פריט: K155A כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

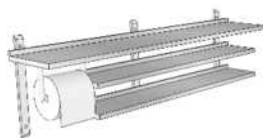
מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$.
❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ.
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.
❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה.
❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 13 מס' פריט: K158 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 175; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלויים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

כוננית 2 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 13 מס' פריט: K188 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

הערות:
❖ פני מדף תחתון בגובה 105 ס"מ מפני ריצוף.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 15 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

משקל ניד עד 300 ק"ג מס' חדר: 15 מס' פריט: K29 כמות: 1



התמונות להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 70; גובה – 115.

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי. תקשורת לחיבור המשקל למחשב ומדפסת.

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.

מפרט טכני:
❖ מיועד לשקילת מזון עד 300 ק"ג עם אבחנת קריאה של 50 גרם.
❖ משטח שקילה מפלדה צבועה בתנור בצבע יסוד עתיר אבץ ושכבה עליונה של צבע.
❖ מתמרי שקילה בעלי אישור OIML, מוגנים בפני אבק ומים.
❖ ראש שקילה מפלב"מ 304 הכולל תצוגת LCD בעלת תאורת רקע נוחה לקריאה, לוח מקשים מלא, לחצני איפוס, הכנסת טרסה ספרתית, הכנסת קוד זיהוי מוצר, צבירת שקילות והכנה למדפסת.
❖ ראש השקילה מחובר למשטח באמצעות עמוד פלב"מ 304 בקוטר חתך 60 מ"מ היוצא ממרכז הדופן האחורית של המשטח וממוקם מעל ידית ההסעה לקריאה נוחה.
❖ חיבור למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט ואגירת נתונים של 6 חודשים לפחות.
❖ הגנה מפני עומס יתר.
❖ ידית הסעה מצינור פלב"מ מכופף בצורת "ח" בקוטר 30 מ"מ, מקובעת לחזית האחורית של המשטח.
❖ גלגלים 'משוגעים' Heavy-duty בקוטר 5" כולל מעצור לשני הגלגלים האחוריים ומעצור מרכזי לכל הגלגלים.

הערות:
❖ ניתן לשדרג את האלמנטים הבאים בהתאם לדרישת הלקוח (יתומחר בנפרד):
❖ מדבקה יעודית למשטח השקילה למניעת שריטות.
❖ תצוגת LED בראש השקילה.
❖ סטיית שקילה נמוכה יותר.

כדוגמת שקל, שביט, פריזמה או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

משקל שולחני מס' חדר: 15 מס' פריט: K32 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 30; רוחב – 30; גובה – 20.

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פל"ב מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאפיינים 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 פל"ב.
❖ תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ מגש שקילה עליון.
❖ מתמרי שקילה בעלי אישור OIML.
❖ מתמר מרכזי הכולל הגנה מפני עומס יתר.
❖ ראש שקילה הכולל תצוגת LCD בעלת תאורת רקע נוחה לקריאה, לוח מקשים מלא, לחצני איפוס, טארה ספרתית והכנה למדפסת.
❖ ראש השקילה מובנה במשקל או לחילופין מותקן על-גבי עמוד המעוגן למשטח השקילה.
❖ רגליות פלסטיות נגד החלקה.

המערכת הלוגיסטית

כוננית 2 מדפים עומק 50 ס"מ מס' חדר: 15 מס' פריט: K73 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 164; רוחב – 50; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 2 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 15 מס' פריט: K77 כמות: 3



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 245; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 15 מס' פריט: K137 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 300; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:

מים קרים/חמים – 1/2".

ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:

- ❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן:
- ❖ כיור במידות 45/55/25.
- ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות.
- ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים.
- ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות.
- ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית.
- ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור.
- ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח.
- ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור.
- ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
- ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
- ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר.
- ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
- ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:

- ❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק.
- ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:

- ❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A).
- ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
- ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 15 מס' פריט: K155 כמות: 9



התמונה להמחשה בלבד!

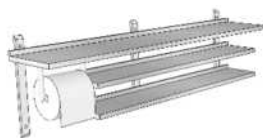
מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$. ❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ. ❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית. ❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה. ❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים. ❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 15 מס' פריט: K172 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלויים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים מס' חדר: 15 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלב"מ סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 16 מס' פריט: K10 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

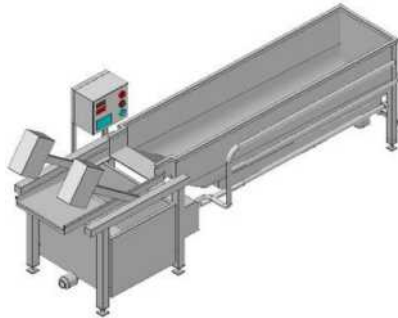
מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

מכונת שטיפת ירקות רציפה מס' חדר: 16 מס' פריט: K48 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 329; רוחב – 125; גובה – 190.

תשתיות:
חשמל – 6 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים – 1". מים רמים – 1". ניקוז – 8"/4".

תפוקה:
❖ ירקות שורש – עד 1000 ק"ג/שעה. ❖ ירקות סלט – עד 400 ק"ג/שעה. ❖ ירקות עליים – עד 100 ק"ג/שעה.

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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ מיכל שטיפה עם ראשי התזה ניתנים לכיוון בהתאם לסוג המוצר. ❖ אפשרות לניקיון מוצרים רגישים באמצעות סילוני אויר. ❖ מיכל מים בתכולה של 750 ליטר, עם מערכת מחזור מבוססת על מסנן תופי בעל יכולת הפרדה גבוהה ביותר. ❖ משטח ויברציוני להוצאת הירקות מתעלת השטיפה, תוך כדי סילוק אופטימלי של עודפי המים. ❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, כולל כיוון מהירות, צורת השטיפה ועצירת חירום. ❖ פתח ניקוז בתחתית מיכל המים עם צינור היוצא בתחתיתו לשפיכה ישירה לתעלת ניקוז, כולל ברז לשליטה ביציאת המים. ❖ פתח manhole לניקיון מיכל המים של המשאבות. ❖ מעמד עם רגליות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
❖ מתקן לוכד חרקים ייעודי. ❖ מערכת ג'קוזי – מפוח להכנסת אויר למים ליצירת בועות וסחרור המים לצורך הפרדת לכלוך ומזיקים.

הערות:
❖ הפריט מותאם לליין עיבוד ירקות רציף ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.

כדוגמת **KRONEN, EILLERT, BIGTEM** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 16 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 16 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 16 מס' פריט: K99 כמות: 7



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

כללי:

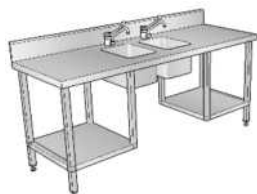
- ❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי.
- ❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
- ❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

שולחן שני כיורים עם ברז מתז מס' חדר: 16 מס' פריט: K140 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 3/4". ניקוז – 2"

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם שני כיורים, כל אחד כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מתז מאחורי הכיורים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה ומתז קפיצי עליון + סט נוסף לפסח כמפורט להלן: ❖ ידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ ידית לחיצה קפיצית עם אפשרות כוונן זרם המים. ❖ צינור מסוכך עמיד בלחץ מים עד 10 אטמוספרות העובר בתוך קפיץ ספיראלי המהווה מגן ומתלה קפיצי עילי לצינור. ❖ וו עיגון מובנה עבור המתז. ❖ תפס לחיזוק המתז לקיר באתר או אנטנת עיגון בשולחן. ❖ סלסילת סינון עמוקה במוצא כל כיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז. ❖ מדף תחתון עם כיפוף 30 מ"מ סגור מלמטה. פני מדף 25 ס"מ מפני ריצוף.

הערות:
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מייבש צנטריפוגלי לירקות מס' חדר: 16 מס' פריט: K151 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 58; רוחב – 87; גובה – 92.

תפוקה:
עד 360 ק"ג/שעה (ירקות עליים) / 600 ק"ג/שעה (ירקות שורש).

תשתיות:
חשמל – 0.75 ק"ו; תלת-פאזי. ניקוז – 8"/4".

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בגימור "אלקטרו פוליש" למעט חלקים המאפיינים 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.

מפרט טכני:
❖ ייבוש בסיבוב של פירות וירקות – כולל ירקות עליים ושימורים.
❖ מיכל המותאם להכנסת סל ייעודי בתכולה של 44 ליטר.
❖ הפריט יכול את הסל החיצוני והרשת הפנימית
❖ מנוע + התקן לסיבוב הסל במהירות של 900 סיבובים לדקה.
❖ מכסה שקוף, סב-על-ציר, עם ידית הרמה.
❖ רצפת המיכל משופעת אל מוצא ניקוז.
❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, כולל אפשרות לתכנות של 100 שילובים של מהירות סיבוב/זמן עבודה.
❖ רגליות מתכווננות נגד-החלקה.
❖ כל חלקי המתכת ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.
❖ המכסה עשוי מחומר פלסטי שקוף, עמיד בפני ניפוץ.
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

תוספות:
❖ 10 סלים פלסטיים יעודיים בתכולה של 44 ליטר כ"א.

כדוגמת KRONEN, EILLERT, BIGTEM או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מכונה לקילוף ירקות קשים 50 ק"ג מס' חדר: 16 מס' פריט: K153 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 59; רוחב – 79; גובה – 119.

תשתיות:
חשמל – 3 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאפיינים 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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ גליל מתכת עם מכסה פלסטי עליון בעל פתח לשפיכת ירקות לתוך הגליל. ❖ מנוע ותמסורת גלגלי שיניים עם רצועת תזמון. ❖ צלחת קילוף מסתובבת. ❖ פתח קדמי לשפיכת הירקות הקלופים הכולל מגלשה בעלת שוליים מוגבהים למניעת נפילת ירק לצדדים. ❖ ברז 1/2" לכניסת מים. ❖ לוח פיקוד שטוח להתקנה על קיר הכולל מתג ON/OFF וקוצב זמן מתכוונן (עד 5 דקות). ❖ מפסק מיקרוסוויץ' בטיחותי למניעת עבודה כאשר אין מכסה. ❖ צינור היוצא מחלקו התחתון של הגליל לשפירה של המים אל תעלת רצפה. ❖ מיקום הצינור יהיה באחד מצדדי המכשיר, בזווית של 90° מפתח יציאת הירקות או לחילופין מהצד האחורי של המכשיר (מול פתח יציאת הירקות), לפי תכנית. ❖ מכסה פלסטי לסגירת הפתח העליון. ❖ רגליים קצרות לייצוב ומניעת החלקה.

כדוגמת **KRONEN, HOBART, NILMA** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מדף צינורות קונזולי מס' חדר: 16 מס' פריט: K159 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 30; גובה – 15.

מפרט טכני:
❖ מדף תלוי על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים, כולל משולשי תמיכה תחתונים.
❖ המדף עשוי מגילי פלב"מ 1.5 מ"מ בקוטר 30 מ"מ, עם רווח של 40 מ"מ בין כל 2 גלילים סמוכים.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה.
❖ מספר משולשי תמיכה והקונזולות ומידותיהם לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.
❖ המדף יהיה מחוזק ויקובע לקיר בצורה שתבטיח נשיאת משקל של עד 80 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ פני מדף בגובה 150 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים מס' חדר: 16 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלב"מ סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 17 מס' פריט: K99 כמות: 17



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 18 מס' פריט: K5 כמות: 2

עגלת דולי



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 55; רוחב – 55; גובה – 85

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.

מפרט טכני:
❖ עגלה מיועדת לנשיאת סלי פלסטיק 50/50 ס"מ.
❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מינימליות של 50/50 מ"מ, למניעת החלקת הסלים.
❖ ידית נשיאה מחוזקת בקוטר 1", היוצאת מהמסגרת.
❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות.
❖ הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 18 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים בבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

קוצץ ירקות תלת-מימד מס' חדר: 18 מס' פריט: K54 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 149; רוחב – 87; גובה – 155.

תשתיות:
חשמל – 75.0 ק"ו; תלת-פאזי.

תפוקה:
1500 ק"ג/שעה.

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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ מיכל הזנה רחב.
❖ תוף מסתובב לקליטת הירקות ממיכל ההזנה ולחיתוך עם הסכין באמצעות כח צנטריפוגלי.
❖ מנוע תלת-פאזי המיועד לפעולה שקטה בעומסים גבוהים.
❖ בית סכינים הניתן לפתיחה ומאפשר פירוק והרכבה מהירים להחלפת סכינים ולניקוי.
❖ שלושה סכינים לחיתוך "תלת מימד" עבור מוצר מוגמר בצורת "קוביה" בשלושה שלבים כדלהלן:
❖ סכין לחיתוך פרוסות (שלב ראשון).
❖ סכין לחיתוך רצועות (שלב שני).
❖ סכין לחיתוך קוביות (שלב שלישי).
❖ מגרדת ("סקרפר") להוצאת כל המוצר המוכן ללא שאריות במכונה.
❖ פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר.
❖ מפסק בטיחות החודל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה או בית הסכינים אינם נעולים במקומם.
❖ מתקן בטיחות המונע חזרה אוטומטית לפעולה לאחר הפסקת חשמל.
❖ לוח פיקוד הכולל מתג ON/OFF ובורר מהירות פעולה לפי מוצר הגלם והתוצר המבוקש.
❖ רגלים פלסטיות קצרות לייצוב ולמניעת החלקה.

תוספות:
❖ מעמד יעודי לנשיאת הקוצץ בצורה יציבה ובטוחה הכולל:
❖ מדף תחתון.
❖ רגליים קצרות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם רגלית פלסטיק לייצוב ומניעת החלקה. או לחילופין:
❖ 4 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 5", מחובר לשלדת המעמד באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור.
❖ מתקן לאחסון סכיני המכונה הניתן לתליה על הקיר או לחילופין להצמדה למעמד.
❖ סט סכינים יעודיים לחיתוך קוביות בגדלים של 3, 5, 7, 10, 15 ו-20 מ"מ.

המערך הלוגיסטי

הערות:
❖ כל החלקים הנעים (סכינים, מסוע וכו') ניתנים לפירוק והרכבה לצורך ניקוי בצורה קלה ונוחה וללא צורך במכשור מיוחד.

כדוגמת **KRONEN, EILLERT, BIGTEM** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 18 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברז (ללא חישון זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 18 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 18 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2.

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 18 מס' פריט: K99 כמות: 5



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:
❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 18 מס' פריט: K122 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 160; רוחב – 80; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 18 מס' פריט: K132 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 285; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ וסגור מלמטה. פני המשטח העליון של המדף יהיו בגובה 25 ס"מ מעל פני ריצוף. מתחת למתקן אחסון קרשי החיתוך יהיה המדף מחורר לאפשר זרימת מים ישירות לרצפה. ❖ מתקן אחסון קרשי חיתוך לפי פרט TA-9. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

ערבל סלטים (טפל'ה) מס' חדר: 18 מס' פריט: K147 כמות: 1



התמונה
להמחשה
רלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 182; רוחב – 108; גובה – 168.
תשתיות:
חשמל – 5.3 ק"ו; תלת-פאזי.

מפרט טכני:
❖ מיועד לערבוב עדין של סלטי ירקות.
❖ מיכל בנפח 600 ליטר, מותאם לעבודה עם מוצר במשקל מקסימלי של 450 ק"ג.
❖ מכסה נפתח על ציר, כולל ידית אחיזה רחבה והתקן נעילה לסגירה הרמטית.
❖ לוח פיקוד מובנה כולל מסך טאצ' צבעוני לשליטה בכל פעולות המערבל (התחלה/עצירה, ווסת מהירות ערבוב, התראות וכו') כולל כפתור עצירת חירום.
❖ התקן בטיחות המונע את פעולת המערבל בזיהוי מכסה לא נעול.
❖ רגלים עם גלגלים 'משוגעים' Heavy-duty 5" כולל מעצור.

תוספות:
❖ זרוע מכנית להרמת והיפוך עגלת וי-מאג לצורך ריקונה לתוך המערבל.

כדוגמת ELLER, GLASS, VAKONA או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מייבש צנטריפוגלי לירקות מס' חדר: 18 מס' פריט: K151 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 58; רוחב – 87; גובה – 92.

תפוקה:
עד 360 ק"ג/שעה (ירקות עליים) / 600 ק"ג/שעה (ירקות שורש).

תשתיות:
חשמל – 0.75 ק"ו; תלת-פאזי. ניקוז – 8"/4".

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בגימור "אלקטרו פוליש" 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.

מפרט טכני:
❖ ייבוש בסיבוב של פירות וירקות – כולל ירקות עליים ושימורים.
❖ מיכל המותאם להכנסת סל ייעודי בתכולה של 44 ליטר.
❖ הפריט יכלול את הסל החיצוני והרשת הפנימית.
❖ מנוע + התקן לסיבוב הסל במהירות של 900 סיבובים לדקה.
❖ מכסה שקוף, סב-על-ציר, עם ידית הרמה.
❖ רצפת המיכל משופעת אל מוצא ניקוז.
❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, כולל אפשרות לתכנות של 100 שילובים של מהירות סיבוב/זמן עבודה.
❖ רגליות מתכווננות נגד-החלקה.
❖ כל חלקי המתכת ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.
❖ המכסה עשוי מחומר פלסטי שקוף, עמיד בפני ניפוץ.
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

תוספות:
❖ 10 סלים פלסטיים יעודיים בתכולה של 44 ליטר כ"א.

כדוגמת KRONEN, EILLERT, BIGTEM או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

קוצץ ירקות תפוקה גבוהה על מעמד מס' חדר: 18 מס' פריט: K152 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 83; רוחב – 61; גובה – 140

תשתיות:
חשמל – 1.5 ק"ו; תלת-פאזי.

תפוקה:
700 ק"ג ירק בשעה לכל הפחות.

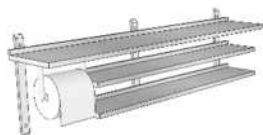
מפרט טכני:
❖ מנוע תלת פאזי המיועד לפעולה שקטה בעומסים גבוהים בשתי מהירויות: מהירות נמוכה 360 סל"ד מינימום, מהירות גבוהה 720 סל"ד מינימום, או לחילופין עם אפשרות לבחירת מהירות רצויה בתוך הטווח לעיל.
❖ ראש הזנה אוטומטי הכולל אמבט ומשפך לתכולה גבוהה וראש הזנה סטנדרטי המופעל ידנית באמצעות ידית לחיצה.
❖ כל החלקים הנעים ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך החלפת חלקים ולצורך ניקוי ידני או במדיח.
❖ פתח רחב לשפיכת התוצר המוגמר.
❖ מנגנון בטיחות החודל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה אינו נעול במקומו.
❖ מנגנון בטיחות למניעת חימום יתר.
❖ לוח פיקוד לחצנים או דיגיטלי עם מתג ON/OFF ואפשרות לבחירת מהירות.
❖ למכשיר רצפתי: רגליים המיועדות להחזקת הקוצץ בצורה יציבה גם בעת פעולה למשך זמן ארוך עם רגליות למניעת החלקה.
❖ למכשיר שולחני: רגליות לייצוב ומניעת החלקה ומעמד יעודי כמפורט בשדה 'תוספות'.

תוספות:
❖ סט סכינים הכולל: שני סכינים סטנדרטיים לחיתוך בעובי 3 ו- 10 מ"מ, סכין פומפיה 3 מ"מ, פלטה לחיתוך קוביות 10 מ"מ, סכין לחיתוך "ג'וליאן" 4 מ"מ.
❖ לחילופין, יסופק סט אחר הכולל 5 סכינים לפי בקשת ובתיאום עם הלקוח.
❖ מתקן אחסון יעודי לסכיני ולרכיבי הקוצץ הניתן לתליה על הקיר.
❖ מעמד תואם, מיועד לנשיאת הקוצץ בצורה יציבה ובטוחה גם בעת פעולה, עם גלגלים משוגעים בקוטר 5" ומזלגות פלב"ם, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters), שניים מהם לפחות עם מעצורים, מדף תחתון עם מתקן לאחסון אביזרי המכונה.
❖ שני סטים של כלי ניקוי יעודיים לניקוי כל חלקי המכונה.

כדוגמת **ROBOT-COUPE, DITO, SAMMIC** או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 18 מס' פריט: K157 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

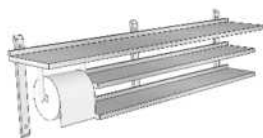
מידות (ס"מ):
אורך – 160; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלויים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 18 מס' פריט: K170 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 285; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 19 מס' פריט: K99 כמות: 12



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 20 מס' פריט: K5 כמות: 1

עגלת דולי



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 55; רוחב – 55; גובה – 85

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.

מפרט טכני:
❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מינימליות של 50/50 מ"מ, למניעת החלקת הסלים.
❖ ידית נשיאה מחוזקת בקוטר 1", היוצאת מהמסגרת.
❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות.
❖ הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 20 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 20 מס' פריט: K99 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור צורני עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 20 מס' פריט: K136 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 360; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2".
ניקוז – 8"/4".

התמונה להמחשה בלבד!

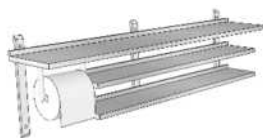
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ סגור מלמטה, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 40/50/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות לשפיכת מים חופשית לתעלת רצפה. קצה הצינור יהיה בגובה 25 ס"מ לכל היותר מפני ריצוף. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדחים/ים במשטח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות היצרן לקחת מדידות בשטח טרם יצור על מנת לייצר את השולחן במידות המדויקות הנדרשות. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 20 מס' פריט: K160 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

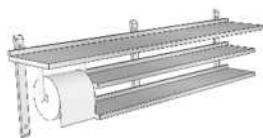
מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 20 מס' פריט: K160A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערך הלוגיסטי

קופסת נירוסטה לשקעים מהתקרה מס' חדר: 20 מס' פריט: K209 כמות: 1

מידות (ס"מ):
אורך – 20; רוחב – 10; גובה – 15.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ ובדופן כפולה – אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני או בפרט המופיע בפרק 'פרטים כלליים' – ובגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי. ❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ עם שקעי חשמל, תלויה מהתקרה באמצעות פרופילי פלב"מ עגולים המקובעים לתקרת הבטון עם ברגי פלב"מ. ❖ שקעים מוגני מים, כמות וסוג לפי תכנית חשמל. ❖ הקופסה תהיה אטומה ומוגנת בפני חדירת נוזלים ותאפשר גישה נוחה לצורך טיפולים נדרשים בשקעים. ❖ חיווט החשמל עובר בתוך אחד הפרופילים המשמשים לתליה. קוטר הפרופיל הנדרש יהיה בתיאום עם יועץ החשמל.

הערות:
❖ אורך פרופילי התליה בהתאם לגובה הקופסה הנדרש המצוין בתכנית וגובה תקרת הבטון. ❖ כולל התקנה בשטח. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הפריט (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מערכת כפות 150 ליטר		מס' חדר: 20 מס' פריט: KE71A כמות: 1	
		מידות (ס"מ):	
		אורך – 134; רוחב – 68; גובה – 140.	
		תשתיות:	
		חשמל – 3 ק"ו; תלת-פאזי.	
		תכולה:	
		150 ליטר (120 ק"ג מזון למחזור).	
התמונה להמחשה בלבד!			
מפרט טכני:			
❖ מיועד לערבול עדין של ירקות ליצירת סלט. ❖ מיכל עבודה מתהפך, מעוגל בתחתיתו, בתכולה של 150 ליטר עם מכסה סורג עליון ופתח שפיכה בתחתית המאפשר פריקת המוצר המוגמר ישירות לעגלה ייעודית. ❖ מערך של כפות ערבול, ניתנות להחלפה, הפועלות במשולב וברציפות לערבול המוצר בצורה עדינה. ❖ מהירות ערבול 6-36 סיבובים בדקה. ❖ מנוע בהספק של 3 ק"ו להפעלת זרועות הערבול. ❖ מנגנון בטיחות החודל אוטומטית את עבודת המערבלים, כאשר המכסה העילי מורם. ❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, המאפשר שליטה בכל פונקציות המכשיר, כולל כיוון ומהירות העבודה ושמידת של לפחות 50 תכניות עבודה (לפחות 10 שלבים לתכנית). ❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, מיועדות לעומסים כבדים.			
תוספות:			
❖ שתי עגלות ייעודיות לעבודה עם המכשיר בתכולה של 200 ליטר, מותאמות להרמה והיפוך ע"י זרוע הידראולית המותקנת על המכשיר. ❖ התקן הידראולי בצד המכונה, עם זרוע להרמה של עגלה ייעודית ושפיכת תכולתה אל תוך מיכל הערבול (מנוע המעמס – בהספק של 0.75 ק"ו) – לתמחר בנפרד! לפי דרישת מזמין בלבד. הספק מנוע ההתקן 0.75 ק"ו.			

כדוגמת REVIC, NOWICKI, EILLERT או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 25A מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 25A מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל אוטומטית (חיישן זיהוי) או באמצעות מנגנון הפעלה בעזרת הברז.
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מעלון נייד לעגלת וימאג – מערך ייצור רציף מס' חדר: 25A מס' פריט: K60 כמות:

2



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 139; רוחב – 169; גובה – 240.

תשתיות:
חשמל – 1.5 ק"ו; תלת-פאזי.

מפרט טכני:
❖ מיועד להעלאה, היפוך והורדה של עגלת וימאג בליין ייצור רציף.
❖ עמוד מעלון עם תופסנים יעודיים לעגלת וימאג 200 ו-300 ליטר, כולל מנגנון היפוך בצורה שמאפשרת ריקון העגלה לחלוטין.
❖ לוח חשמל מוגן ולוח פיקוד הכולל כפתורי העלאה, הורדה והיפוך (הלוך-חזור).
❖ מהירות מעלון 5 מטר/דקה.
❖ התקן בטיחות לתפיסת העגלה בצורה בטוחה המונעת את נפילתה.
❖ קונסטרקציית נשיאה ניידת כולל מעקה מצינור פלב"מ המקיף את העגלה והמעלון בשלושה צדדים.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' Heavy-duty עם מעצור.

כדוגמת ROSE, DPEC, KITTNER או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

רובוט עיצוב בשר – מערך ייצור רציף מס' חדר: 25A מס' פריט: K68 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 201; רוחב – 110; גובה – 155.

תשתיות:
חשמל – 6 ק"ו; תלת-פאזי. לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר.

תפוקה:
עד 300 קציצות בדקה.

כללי:
- כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, 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.

מפרט טכני:
- מיועד לעיצוב צורה של בשר טחון בתוך ליין עיבוד בשר. - מנוע שקט וחזק, מותאם לעבודה מאומצת (Heavy-duty). - פאנל צד עם חריצי אוורור וידית, מתרומם על ציר עליון לטובת נגישות לחלקים הפנימיים. - מסוע פנימי לשיטוח הבשר ניתן לכוונון הנותן לקציצה את צורתה הסופית. - פעולת טחינה מדויקת אחרונה לפני עיצוב הצורה. - דיוק רב במשקל קציצה. - מנגנון להוצאת חלקים קשים (כמו עצמות) מהבשר הטחון תוך כדי עבודה. - צילינדר צורה ניתן להחלפה בקלות לקבלת כדור/קציצה/צורה מיוחדת. - מיקרו סוויץ' בטיחות ומגינים למניעת נגישות לחלקים הנעים תוך כדי עבודה. - מגרדת לניקוי אוטומטי. - פאנל פיקוד עם לחצן ON/OFF, ווסת מהירות תוף וטיימר להפסקת עבודה באופן אוטומטי. - הרובוט ניתן לשליטה באמצעות המחשב של הואקיום פילר הצמוד אליו בליין. - מערכת לסילון מלא של הפריט עם שאר הפריטים בליין, כולל מסועים. - מעמד קונסטרוקטיבי מפלב"מ עם גלגלים 5' 'משוגעים' Heavy-duty, שניים מהם לפחות עם מעצור.

תוספות:
סט צילינדרים של צורות קציצה (לפחות 15) סטנדרטים ומיוחדים לבחירת המזמין.

הערות:
הפריט מותאם לליין עיבוד בשר רציף ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.

כדוגמת תוצרת VEMAG, ALTMAN, FRAY או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 25A מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 25A מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

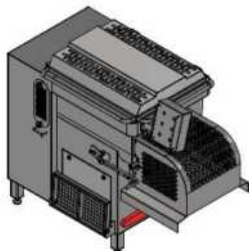
תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מערבל בשר 200 ליטר מס' חדר: 25A מס' פריט: K104 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 175; רוחב – 100; גובה – 151.

תשתיות:
חשמל – 3 ק"ו; תלת-פאזי.

תכולה:
200 ליטר (160 ק"ג מזון למחזור).

התמונה להמחשה בלבד!

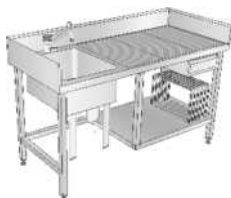
מפרט טכני:
❖ מיועד לערבול של בשר טחון תוך שמירה על הומוגניות.
❖ מיכל עבודה מעוגל בתחתיתו, בתכולה של 200 ליטר, עם מכסה עליון.
❖ מערך של כפות ערבול, ניתנות להחלפה, הפועלות במשולב וברציפות לערבול המוצר בצורה עדינה.
❖ מהירות ערבול 6-36 סיבובים בדקה.
❖ יציאת מזון בצד המערבל עם דלתות כנף תחתונות בפתיחה/סגירה ידנית, באמצעות 'חילזון' פנימי הדוחף את המזון בפנים לכיוון היציאה.
❖ מנוע בהספק של 3 ק"ו להפעלת זרועות הערבול.
❖ מנגנון בטיחות החודל אוטומטית את עבודת המערבלים, כאשר המכסה העילי מורם.
❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, המאפשר שליטה בכל פונקציות המכשיר, כולל כיוון ומהירות העבודה ושמידת של לפחות 50 תכניות עבודה (לפחות 10 שלבים לתכנית).
❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, מיועדות לעומסים כבדים.

תוספות:
❖ שתי עגלות ייעודיות לעבודה עם המכשיר בתכולה של 200 ליטר, מותאמות להרמה והיפוך ע"י זרוע הידראולית המותקנת על המכשיר.
❖ התקן הידראולי בצד המכונה, עם זרוע להרמה של עגלה ייעודית ושפיכת תכולתה אל תוך מיכל הערבול (מנוע המעמס – בהספק של 0.75 ק"ו) – לתמחור בנפרד! לפי דרישת מזמין בלבד. הספק מנוע ההתקן 0.75 ק"ו.

כדוגמת REVIC, NOWICKI, GLASS או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

שולחן הכנות בע"ד עם כיור וברז פיה ארוכה מס' חדר: 25A מס' פריט: K133 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 255; רוחב – 80; גובה – 90

תשתיות:
מים קרים וחמים – 1/2" ניקוז – 8"/4"

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ סגור מלמטה, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ משטח העבודה יהיה אמבט ברוחב הכיור עם 'מדרגה' היקפית להצבת משטחי עבודה מחוררים (ראה 'תוספות'), שקוע 2 ס"מ ומשופע שיפוע קל לכיוון הכיור עד מוצא 2" צמוד לכיור. ❖ קדחים במשטח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הצמודה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ בין רגלי השולחן, למעט החזית הקדמית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ סלסילת סיגון במוצא הכיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז. ❖ משטחי עבודה מחוררים, עשויים פלב"מ מחוזק בדופן כפולה, עם כיפוף בצדדים ליצירת רגלים להצבה על המדרגה ההיקפית של משטח העבודה כך שפני המשטחים יהיו במישור אחד עם המשטח העליון של השולחן. מספר המשטחים יהיה מותאם לסגירה מלאה של האמבט במשטח השולחן כאשר רוחב כל משטח לא יקטן מ- 30 ס"מ. ❖ משטחי אוקולון בעובי מותאם להצבתם על המדרגה ההיקפית בשולחן כך שיהיו במישור אחד עם המשטח העליון של השולחן. מספר המשטחים יהיה מותאם לסגירה מלאה של האמבט במשטח השולחן כאשר רוחב כל משטח לא יקטן מ- 30 ס"מ. ❖ מדף תחתון מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ וסגור מלמטה. פני המשטח העליון של המדף יהיו בגובה 25 ס"מ מעל פני ריצוף. מתחת למתקן אחסון קרשי החיתוך יהיה המדף מחורר לאפשר זרימת מים ישירות לרצפה. ❖ מתקן אחסון קרשי חיתוך לפי פרט TA-9. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty מעל המדף התחתון ניתנת לנעילה. יסופק עם

המערך הלוגיסטי

זוג מפתחות.
הערות:
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 25A מס' פריט: K155 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$. ❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ. ❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית. ❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה. ❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים. ❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 25A מס' פריט: K155A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$. ❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ. ❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית. ❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה. ❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים. ❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערך הלוגיסטי

קופסת אנטנות מהתקרה מס' חדר: 25A מס' פריט: K203 כמות: 3

מידות (ס"מ):
אורך – 30; רוחב – 12; גובה – 15.

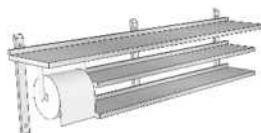
כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ ובדופן כפולה – אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני או בפרט המופיע בפרק 'פרטים כלליים' – ובגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי. ❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ עם שקעי חשמל, תלויה מהתקרה באמצעות פרופילי פלב"מ עגולים המקובעים לתקרת הבטון עם ברגי פלב"מ. ❖ שקעים מוגני מים, כמות וסוג לפי תכנית חשמל. ❖ הקופסה תהיה אטומה ומוגנת בפני חדירת נוזלים ותאפשר גישה נוחה לצורך טיפולים נדרשים בשקעים. ❖ חיווט החשמל עובר בתוך אחד הפרופילים המשמשים לתליה. קוטר הפרופיל הנדרש יהיה בתיאום עם יועץ החשמל.

הערות:
❖ אורך פרופילי התליה בהתאם לגובה הקופסה הנדרש המצוין בתכנית וגובה תקרת הבטון. ❖ כולל התקנה בשטח. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הפריט (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 25A מס' פריט: K228 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 255; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:

- ❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
- ❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
- ❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
- ❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה. המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לציוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
- ❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
- ❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
- ❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
- ❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:

- ❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 25B מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

שולחן עבודה מס' חדר: 25B מס' פריט: K109 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 220; רוחב – 80; גובה – 90.

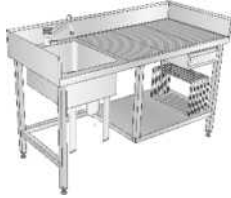
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן הכנות בע"ד עם כיור וברז פיה ארוכה מס' חדר: 25B מס' פריט: K130 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 265; רוחב – 80; גובה – 90

תשתיות:
מים קרים וחמים – 1/2"
ניקוז – 8"/4"

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ סגור מלמטה, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ משטח העבודה יהיה אמבט ברוחב הכיור עם 'מדרגה' היקפית להצבת משטחי עבודה מחוררים (ראה 'תוספות'), שקוע 2 ס"מ ומשופע שיפוע קל לכיוון הכיור עד מוצא 2" צמוד לכיור. ❖ קדחים/במשתח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הצמודה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ בין רגלי השולחן, למעט החזית הקדמית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ סלסילת סיגון במוצא הכיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז. ❖ משטחי עבודה מחוררים, עשויים פלב"מ מחוזק בדופן כפולה, עם כיפוף בצדדים ליצירת רגלים להצבה על המדרגה ההיקפית של משטח העבודה כך שפני המשטחים יהיו במישור אחד עם המשטח העליון של השולחן. מספר המשטחים יהיה מותאם לסגירה מלאה של האמבט במשטח השולחן כאשר רוחב כל משטח לא יקטן מ- 30 ס"מ. ❖ משטחי אוקולון בעובי מותאם להצבתם על המדרגה ההיקפית בשולחן כך שיהיו במישור אחד עם המשטח העליון של השולחן. מספר המשטחים יהיה מותאם לסגירה מלאה של האמבט במשטח השולחן כאשר רוחב כל משטח לא יקטן מ- 30 ס"מ. ❖ מדף תחתון מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ וסגור מלמטה. פני המשטח העליון של המדף יהיו בגובה 25 ס"מ מעל פני ריצוף. מתחת למתקן אחסון קרשי החיתוך יהיה המדף מחורר לאפשר זרימת מים ישירות לרצפה. ❖ מתקן אחסון קרשי חיתוך לפי פרט TA-9. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty מעל המדף התחתון ניתנת לנעילה. יסופק עם

המערך הלוגיסטי

זוג מפתחות.

הערות:
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

ואקיום טמבלר מקורר 600 ליטר מס' חדר: K25B מס' פריט: K149 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 108; גובה – 190.

תשתיות:
חשמל – 8.2 ק"ו; תלת-פאזי. לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר.

התמונה להמחשה בלבד!

תפוקה:
5000-12000 מוצרים בשעה. תלוי בסוג מוצר.

מפרט טכני:
❖ מיועד לערבוב מזון (כגון עוף, בקר וכו') עם נוזלים ותבלינים בתת לחץ (ואקום) עד רמת ספיגת הנוזלים במזון תוך כדי שמירת המזון בקירור.
❖ מיכל בנפח 600 ליטר, מותאם לעבודה עם מוצר במשקל מקסימלי של 450 ק"ג.
❖ מכסה נפתח על ציר, כולל ידית אחיזה רחבה והתקן נעילה לסגירה הרמטית.
❖ מערכת קירור לשמירת המזון במיכל בטמפרטורה מקסימלית של 4°C+.
❖ לוח פיקוד מובנה כולל מסך טאצ' צבעוני לשליטה בכל פעולות הטמבלר (התחלה/עצירה, ווסת מהירות ערבוב, ווסת טמפרטורה, הצגת טמפרטורה, התראות וכו') כולל כפתור עצירת חירום.
❖ התקן בטיחות המונע את פעולת הטמבלר בזיהוי מכסה לא נעול.
❖ רגלים עם גלגלים 'משוגעים' Heavy-duty 5" כולל מעצור.

תוספות:
❖ זרוע מכנית להרמת והיפוך עגלת וי-מאג לצורך ריקונה לתוך הטמבלר.

כדוגמת **ELLER, GLASS, NOWICKI** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

ואקיום פילר רובוט עם זרועות הרמת עגלות – מערך ייצור רציף מס' חדר: K25B מס' פריט: K150
כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 225; רוחב – 123; גובה – 295.

תשתיות:
חשמל – 5.9 ק"ו; תלת-פאזי. לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר.

התמונה להמחשה בלבד!

תפוקה:
הזנה של עד 2300 ק"ג בשעה. תלוי בסוג מוצר. מהירות חלוקת בשר למנות - 400 מנות בדקה לפחות לקציצה במשקל של כ- 30 גרם.

מפרט טכני:
❖ מיועד לחלוקת מנות בשר טחון ישירות למכונת עיבוד בשר (פריט מס' K68) בליין רציף.
❖ מיכל הזנה קונוס עליון בנפח 250 ליטר עם חלוקה מובנית לשני תאים נפרדים לאפשר הכנסת שני מוצרי גלם שונים.
❖ מערכת ואקום 16 מ"ק בשעה לשמירה על הומוגניות של מוצר הגלם.
❖ פאנל מאוורר להגנה על המנוע, ניתן לפתיחה בצורה קלה.
❖ לוח פיקוד מובנה כולל מסך טאץ' צבעוני לשליטה בכל פעולות המכשיר כולל שליטה על זרוע היפוך העגלה.
❖ מערכת לסינכרון מלא של הפריט עם שאר הפריטים בליין, כולל מסועים.
❖ רגלים מאסיביות מותאמות להחזיק את המכשיר בצורה יציבה ובטוחה בתכולה מלאה תוך כדי עבודה.

תוספות:
❖ זרוע מכנית להרמת והיפוך עגלת וי-מאג לצורך ריקונה לתוך מיכל ההזנה העליון.

הערות:
❖ הפריט מותאם לליין עיבוד בשר רציף ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.
❖ מיקום זרוע ההיפוך על המכשיר (בצד או בדופן האחורית) תהיה בהתאם להצבתו בליין.

כדוגמת VEMAG, ALTMAN, FRAY או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 25B מס' פריט: K155 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

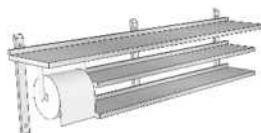
מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$. ❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ. ❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית. ❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה. ❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים. ❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 25B מס' פריט: K167 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 265; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:

- ❖ שלושה מדפים תלויים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
- ❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
- ❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
- ❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה. המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לציוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
- ❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
- ❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
- ❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
- ❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:

- ❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מסוע צורני – מערך ייצור רציף מס' חדר: 25B מס' פריט: K198 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 1230; רוחב – 55; גובה – 92.

תשתיות:
חשמל – 2 ק"ו; תלת-פאזי.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4, 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.

מפרט טכני:
❖ המסוע מיועד לשנע מזון גלם בע"ד מחדר הכנות לתוך תנור רציף באולם בישול.
❖ המסוע יהיה בחלקים (3 או 4 במספר) לצורך נגישות לפירוק חלקים עבור נקיון וטיפול. החלקים יהיו צמודים אחד לזני ברווח מקסימי של 1 מ"מ.
❖ החלק האחרון במסוע שמעביר את המזון לתנור, יהיה כולו מפלב"מ – כולל החוליות – עם מתזי מים מכוונים על חוליות המסוע בקצה הקרוב לתנור לטובת קירור המסוע.
❖ גוף המסוע עשוי קופסת פלב"מ בחתך של 55/25 ס"מ.
❖ מנוע גלילי עם ווסת לכוונון מהירות המסוע בטווח של 2-10 מטר/דקה.
❖ מסוע חוליות המחברות אחת לשניה בשיטת 'מסרק' ללא רווחים.
❖ החוליות עשויות פלסטיק קשיח מאושר למפעלי מזון.
❖ הגבהות בצדדים למניעת נפילת מזון. ניתנות לפירוק לא כלים מיוחדים.
❖ דפנות קופסת המסוע עשויות פאנלים פריקים המאפשרים גישה קלה ונוחה לכל המערכות הפנימיות.
❖ זוגות רגלים המחזקות בקושרות אחת לשניה וממוקמות לאורך המסוע במרחקים שווים בצורה שתתמוך במסוע עם המזון עליו.
❖ קצה כל רגל עם רגלית פלסטית מתכווננת בטווח של 50 מ"מ.
❖ מפסקי עצירה במיקומים שיקבעו בתיאום עם המזמין/המתכנן.
❖ לוח פיקוד הכולל מפסקי התחלה/עצירה ובורר מהירות מסוע.
❖ המסוע מיועד לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ באחריות הספק/יצרן לבקר באתר ולבצע מדידות – גם של ציוד נוסף הקשור למסוע, כולל מיקומו – על מנת להגיע לאורך, גובה ותוואי מסוע בתצורה סופית.

כדוגמת **VELEC, ALCO, MARLEN** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

מטחנת בשר מקוררת רצפתית 7 כ"ס מס' חדר: 25B מס' פריט: KE69A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 81; רוחב – 49; גובה – 117.

תשתיות:
חשמל – 3.5 ק"ו; תלת-פאזי.

תפוקה:
800 ק"ג/שעה.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ מגש הזנה עליון מקורר עם הגבהה הניתן לפירוק לצורך ניקוי.
❖ פתח הזנה רחב.
❖ ראש טחינה 46 חיצוני הכולל קדח 6 מ"מ בחלקו התחתון לניקוז נוזלי המוצר הנטחן.
❖ מנוע טחינה מאוורר הנתון במעטפת מבודדת אקוסטית, מתאים לעבודה בעומסים כבדים (Heavy-Duty) ללא הפסקה, נגיש לפירוק לצורך ניקוי ותחזוקה שוטפת.
❖ מערכת קירור מובנית לשמירת הבשר בטמפרטורה של $+4^{\circ}\text{C}$ בכל חלקי המטחנה הבאים במגע עם הבשר (מגש ההזנה, גוף המכונה וראש הטחינה).
❖ מערכת הקירור סגורה ומוגנת, מופעלת באמצעות גז ידדיותי לסביבה, מבוקרת באמצעות תרמוסטט אלקטרוני עם צג דיגיטלי.
❖ לוח פיקוד הכולל צג טמפרטורה דיגיטלי, נורית חיווי, כפתורי הפעלה ועצירה ובורר מצבים לעבודת מנוע הפוכה ("רוורס").
❖ מערכת לסינכרון מלא של הפריט עם שאר הפריטים בליין, כולל מסועים.
❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, מותאמות לנשיאת המטחנה בצורה יציבה ובטוחה במהלך עבודה מאומצת.

תוספות:
❖ מקל פלסטי קשיח לדחיפת הבשר במגש לתוך המכונה.

כדוגמת **REVIC, NOWICKI, HOBART** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 26 מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

מטחנת בשר מקוררת 3 כ"ס על מעמד נייד מס' חדר: 26 מס' פריט: K70 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 37; רוחב – 56; גובה – 70.

תשתיות:
חשמל – 25.2 ק"ו; תלת-פאזי.

תפוקה:
600 ק"ג/שעה.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאפיינים 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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

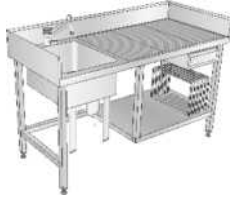
מפרט טכני:
❖ מגש הזנה עליון מקורר הניתן לפירוק לצורך ניקוי.
❖ פתח הזנה רחב.
❖ ראש טחינה 32 חיצוני הכולל קדח 6 מ"מ בחלקו התחתון לניקוז נוזלי המוצר הנטחן.
❖ מנוע טחינה מאוורר הנתון במעטפת מבודדת אקוסטית, מתאים לעבודה בעומסים כבדים (Heavy-Duty) ללא הפסקה, נגיש לפירוק לצורך ניקוי ותחזוקה שוטפת.
❖ מערכת קירור מובנית לשמירת הבשר הנטחן בטמפרטורה של $+4^{\circ}\text{C}$.
❖ מערכת הקירור סגורה ומוגנת, מופעלת באמצעות גז ידדתי לסביבה, מבוקרת באמצעות תרמוסטט אלקטרוני עם צג דיגיטלי.
❖ לוח פיקוד הכולל צג טמפרטורה דיגיטלי, נורית חיווי, כפתורי הפעלה ועצירה ובורר מצבים לעבודת מנוע הפוכה ("רוורס").

תוספות:
❖ מעמד פלב"מ נייד, מחוזק ומותאם להצבת המטחנה בצורה יציבה ובטוחה, עם סט גלגלים משוגעים בקוטר 5" מותאמים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters), שניים מהם עם מעצור, לכל הגלגלים מזלגות פלב"מ. כל גלגל מחובר לשלדת המעמד עם 4 ברגי פלב"מ לפחות.

כדוגמת **REIC, SAMMIC, HOBART** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

שולחן הכנות בע"ד עם כיור וברז פיה ארוכה מס' חדר: 26 מס' פריט: K131 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 280; רוחב – 80; גובה – 90

תשתיות:
מים קרים וחמים – 1/2"
ניקוז – 8"/4"

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ סגור מלמטה, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ משטח העבודה יהיה אמבט ברוחב הכיור עם 'מדרגה' היקפית להצבת משטחי עבודה מחוררים (ראה 'תוספות'), שקוע 2 ס"מ ומשופע שיפוע קל לכיוון הכיור עד מוצא 2" צמוד לכיור. ❖ קדחים במשטח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הצמודה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ בין רגלי השולחן, למעט החזית הקדמית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

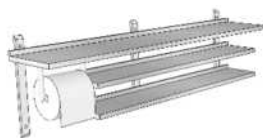
תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ סלסילת סיגון במוצא הכיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז. ❖ משטחי עבודה מחוררים, עשויים פלב"מ מחוזק בדופן כפולה, עם כיפוף בצדדים ליצירת רגלים להצבה על המדרגה ההיקפית של משטח העבודה כך שפני המשטחים יהיו במישור אחד עם המשטח העליון של השולחן. מספר המשטחים יהיה מותאם לסגירה מלאה של האמבט במשטח השולחן כאשר רוחב כל משטח לא יקטן מ- 30 ס"מ. ❖ משטחי אוקולון בעובי מותאם להצבתם על המדרגה ההיקפית בשולחן כך שיהיו במישור אחד עם המשטח העליון של השולחן. מספר המשטחים יהיה מותאם לסגירה מלאה של האמבט במשטח השולחן כאשר רוחב כל משטח לא יקטן מ- 30 ס"מ. ❖ מדף תחתון מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ וסגור מלמטה. פני המשטח העליון של המדף יהיו בגובה 25 ס"מ מעל פני ריצוף. מתחת למתקן אחסון קרשי החיתוך יהיה המדף מחורר לאפשר זרימת מים ישירות לרצפה. ❖ מתקן אחסון קרשי חיתוך לפי פרט TA-9. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty מעל המדף התחתון ניתנת לנעילה. יסופק עם

המערך הלוגיסטי

זוג מפתחות.
הערות:
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 26 מס' פריט: K163 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

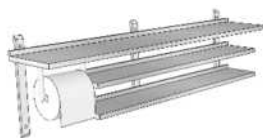
מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 26 מס' פריט: K195 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 280; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 26 מס' פריט: K224 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 80; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A).
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 27 מס' פריט: K9A כמות: 1



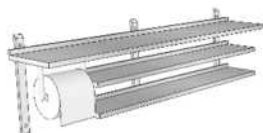
התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 27 מס' פריט: K158 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

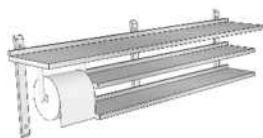
מידות (ס"מ):
אורך – 175; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 27 מס' פריט: K158A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 175; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 27 מס' פריט: K223 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 350; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 29 מס' פריט: K155A כמות: 12



חתימה: _

המערך הלוגיסטי

מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$.
❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ.
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.
❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה.
❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה 80 ליטר מס' חדר: 32 מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
קוטר – 61 גובה – 75.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת מסלולים 18 תבניות גסטרונום 2/1 מס' חדר: 32 מס' פריט: K42B כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 68; גובה – 174.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פרופילים מרובעים בצורת "קוביה".
❖ 18 זוגות מסילות פלב"מ מרותכות לפרופילים האנכיים, כל מסילה מסתיימת בהגבהה כדורית למניעת החלקת התבניות, כל זוג מסילות מתאים להכנסת 2 תבניות גסטרונום בגודל 1/1.
❖ מוט אחורי מפלב"מ בקוטר 10 מ"מ, נשלף, למניעת החלקת ונפילת תבניות.
❖ 4 גלגלים "משוגעים" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), שני האחוריים עם מעצור, כל גלגל מחובר עם לפחות 4 ברגי פלב"מ לשלדת העגלה, ולא יבלוט מגוף העגלה.
❖ העגלה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 250 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 32 מס' פריט: K121 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 260; רוחב – 80; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 32 מס' פריט: K123 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 80; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A).
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 32 מס' פריט: K134 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 295; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

קוצץ מהיר 60 ליטר מס' חדר: 32 מס' פריט: K144A כמות: 1



המעריך הלוגיסטי

מידות (ס"מ):
אורך – 59; רוחב – 70; גובה – 122.

תשתיות:
חשמל – 4 ק"ו; תלת-פאזי.

תכולה:
קערת עבודה בנפח 60 ליטר.

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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ מנוע תחתון חזק ושקט, מיועד לעבודה מאומצת.
❖ קערת עבודה המותקנת מעל למנוע, ניתנת להטיה עד זווית של 90°C באמצעות ידיה, עם עם פיית שפיכה קדמית, מכסה שקוף הכולל פתח המאפשר הוספת חומר גלם תוך כדי עבודה והתקן נעילה בעל מנגנון אבטחה המפסיק את עבודת המנוע כאשר המנוע נפתח.
❖ סכין חיתוך/ערבול חזק כולל אפשרות התקנה של מתקן לישה/ערבול.
❖ פאנל פיקוד הכולל כפתורי הפעלה/עצירה נפרדים, בורר מהירות מנוע וקוצב זמן (טיימר) מתכוונן לפרקי עבודה של 5 דקות לפחות.
❖ בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימאלית

תוספות:
❖ סט הכולל סכין חיתוך, מתקן לישה ומתקן ערבול.
❖ מתקן אחסון יעודי לסכיני ולרכיבי הקוצץ הניתן לתליה על הקיר.

כדוגמת **HOBART, STEPHAN, ROBOT-COUPÉ** או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 32 מס' פריט: K155 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

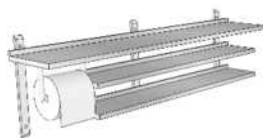
מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$.
❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ.
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.
❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה.
❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו- 4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 32 מס' פריט: K166 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

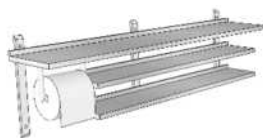
מידות (ס"מ):
אורך – 260; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 32 מס' פריט: K171 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 295; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים. ❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ. ❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ. ❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה. ❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית. ❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ. ❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר. ❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל. ❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערך הלוגיסטי

קופסת אנטנות מהתקרה מס' חדר: 32 מס' פריט: K203 כמות: 1

מידות (ס"מ):
אורך – 30; רוחב – 12; גובה – 15.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ ובדופן כפולה – אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני או בפרט המופיע בפרק 'פרטים כלליים' – ובגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאפיינים אחרת באופן ספציפי.
❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ עם שקעי חשמל, תלויה מהתקרה באמצעות פרופילי פלב"מ עגולים המקובעים לתקרת הבטון עם ברגי פלב"מ.
❖ שקעים מוגני מים, כמות וסוג לפי תכנית חשמל.
❖ הקופסה תהיה אטומה ומוגנת בפני חדירת נוזלים ותאפשר גישה נוחה לצורך טיפולים נדרשים בשקעים.
❖ חיווט החשמל עובר בתוך אחד הפרופילים המשמשים לתליה. קוטר הפרופיל הנדרש יהיה בתיאום עם יועץ החשמל.

הערות:
❖ אורך פרופילי התליה בהתאם לגובה הקופסה הנדרש המצוין בתכנית וגובה תקרת הבטון.
❖ כולל התקנה בשטח.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הפריט (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערך הלוגיסטי

מערבל כפות 150 ליטר		מס' חדר: 32 מס' פריט: KE71 כמות: 1
	מידות (ס"מ):	
	אורך – 134; רוחב – 68; גובה – 140.	
	תשתיות:	
	חשמל – 3 ק"ו; תלת-פאזי.	
התמונה להמחשה בלבד!	תכולה:	
	150 ליטר (120 ק"ג מזון למחזור).	
מפרט טכני:		
❖ מיועד לערבול עדין של מזון. ❖ מיכל עבודה מתהפך, מעוגל בתחתיתו, בתכולה של 150 ליטר עם מכסה סורג עליון ופתח שפיכה בתחתית המאפשר פריקת המוצר המוגמר ישירות לעגלה ייעודית. ❖ מערך של כפות ערבול, ניתנות להחלפה, הפועלות במשולב וברציפות לערבול המוצר בצורה עדינה. ❖ מהירות ערבול 6-36 סיבובים בדקה. ❖ מנוע בהספק של 3 ק"ו להפעלת זרועות הערבול. ❖ מנגנון בטיחות החודל אוטומטית את עבודת המערבלים, כאשר המכסה העילי מורם. ❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, המאפשר שליטה בכל פונקציות המכשיר, כולל כיוון ומהירות העבודה ושמירת של לפחות 50 תכניות עבודה (לפחות 10 שלבים לתכנית). ❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, מיועדות לעומסים כבדים.		
תוספות:		
❖ שתי עגלות ייעודיות לעבודה עם המכשיר בתכולה של 200 ליטר, מותאמות להרמה והיפוך ע"י זרוע הידראולית המותקנת על המכשיר. ❖ התקן הידראולי בצד המכונה, עם זרוע להרמה של עגלה ייעודית ושפיכת תכולתה אל תוך מיכל הערבול (מנוע המעמס – בהספק של 0.75 ק"ו) – לתמחרת בנפרד! לפי דרישת מזמין בלבד. הספק מנוע ההתקן 0.75 ק"ו.		

כדוגמת REVIC, NOWICKI, EILLERT או שו"ע

המערך הלוגיסטי

עגלת מסלולים 18 תבניות גסטרונום 2/1 מס' חדר: 33 מס' פריט: K42B כמות: 19



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62; רוחב – 68; גובה – 174.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פרופילים מרובעים בצורת "קוביה".
❖ 18 זוגות מסילות פלב"מ מרותכות לפרופילים האנכיים, כל מסילה מסתיימת בהגבהה כדורית למניעת החלקת התבניות, כל זוג מסילות מתאים להכנסת 2 תבניות גסטרונום בגודל 1/1.
❖ מוט אחורי מפלב"מ בקוטר 10 מ"מ, נשלף, למניעת החלקת ונפילת תבניות.
❖ 4 גלגלים "משוגעים" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), שני האחוריים עם מעצור, כל גלגל מחובר עם לפחות 4 ברגי פלב"מ לשלדת העגלה, ולא יבלוט מגוף העגלה.
❖ העגלה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 250 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 34 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 34 מס' פריט: K138 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 390; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

קוצץ מהיר 60 ליטר מס' חדר: 34 מס' פריט: K144B כמות: 1



המערכת הלוגיסטית

מידות (ס"מ):
אורך – 59; רוחב – 70; גובה – 122.

תשתיות:
חשמל – 4 ק"ו; תלת-פאזי.

תכולה:
קערת עבודה בנפח 40 ליטר.

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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

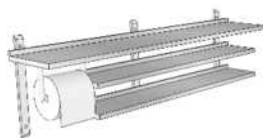
מפרט טכני:
❖ מנוע תחתון חזק ושקט, מיועד לעבודה מאומצת.
❖ קערת עבודה המותקנת מעל למנוע, ניתנת להטיה עד זווית של 90°C באמצעות ידיה, עם פייט שפיכה קדמית, מכסה שקוף הכולל פתח המאפשר הוספת חומר גלם תוך כדי עבודה והתקן נעילה בעל מנגנון אבטחה המפסיק את עבודת המנוע כאשר המנוע נפתח.
❖ סכין חיתוך/ערבול חזק כולל אפשרות התקנה של מתקן לישה/ערבול.
❖ פאנל פיקוד הכולל כפתורי הפעלה/עצירה נפרדים, בורר מהירות מנוע וקוצב זמן (טיימר) מתכוונן לפרקי עבודה של 5 דקות לפחות.
❖ בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימאלית

תוספות:
❖ סט הכולל סכין חיתוך, מתקן לישה ומתקן ערבול.
❖ מתקן אחסון יעודי לסכיני ולרכיבי הקוצץ הניתן לתליה על הקיר.

כדוגמת **HOBART, STEPHAN, ROBOT-COUPÉ** או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 34 מס' פריט: K161 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

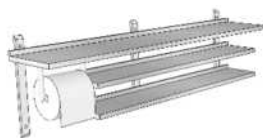
מידות (ס"מ):
אורך – 195; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 34 מס' פריט: K61A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 195; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערך הלוגיסטי

מערבל כפות 150 ליטר		מס' חדר: 34 מס' פריט: KE71 כמות: 1	
		מידות (ס"מ):	
		אורך – 134; רוחב – 68; גובה – 140.	
		תשתיות:	
		חשמל – 3 ק"ו; תלת-פאזי.	
		תכולה:	
		150 ליטר (120 ק"ג מזון למחזור).	
התמונה להמחשה בלבד! מפרט טכני: ❖ מיועד לערבול עדין של מזון. ❖ מיכל עבודה מתהפך, מעוגל בתחתיתו, בתכולה של 150 ליטר עם מכסה סורג עליון ופתח שפיכה בתחתית המאפשר פריקת המוצר המוגמר ישירות לעגלה ייעודית. ❖ מערך של כפות ערבול, ניתנות להחלפה, הפועלות במשולב וברציפות לערבול המוצר בצורה עדינה. ❖ מהירות ערבול 6-36 סיבובים בדקה. ❖ מנוע בהספק של 3 ק"ו להפעלת זרועות הערבול. ❖ מנגנון בטיחות החודל אוטומטית את עבודת המערבלים, כאשר המכסה העילי מורם. ❖ לוח פיקוד מובנה במכונה, המאפשר שליטה בכל פונקציות המכשיר, כולל כיוון ומהירות העבודה ושמירת של לפחות 50 תכניות עבודה (לפחות 10 שלבים לתכנית). ❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, מיועדות לעומסים כבדים.			
תוספות: ❖ שתי עגלות ייעודיות לעבודה עם המכשיר בתכולה של 200 ליטר, מותאמות להרמה והיפוך ע"י זרוע הידראולית המותקנת על המכשיר. ❖ התקן הידראולי בצד המכונה, עם זרוע להרמה של עגלה ייעודית ושפיכת תכולתה אל תוך מיכל הערבול (מנוע המעמס – בהספק של 0.75 ק"ו) – לתמחור בנפרד! לפי דרישת מזמין בלבד. הספק מנוע ההתקן 0.75 ק"ו.			

כדוגמת REVIC, NOWICKI, EILLERT או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

עגלת מסלולים 18 תבניות גסטרונום 2/1 מס' חדר: 35 מס' פריט: K42B כמות: 10



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62; רוחב – 68; גובה – 174.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פרופילים מרובעים בצורת "קוביה".
❖ 18 זוגות מסילות פלב"מ מרותכות לפרופילים האנכיים, כל מסילה מסתיימת בהגבהה כדורית למניעת החלקת התבניות, כל זוג מסילות מתאים להכנסת 2 תבניות גסטרונום בגודל 1/1.
❖ מוט אחורי מפלב"מ בקוטר 10 מ"מ, נשלף, למניעת החלקת ונפילת תבניות.
❖ 4 גלגלים "משוגעים" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), שני האחוריים עם מעצור, כל גלגל מחובר עם לפחות 4 ברגי פלב"מ לשלדת העגלה, ולא יבלוט מגוף העגלה.
❖ העגלה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 250 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 36 מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

קומביסטימר 20 תבניות GN 2/1 פיקוד חכם חשמל מס' חדר: 36 מס' פריט: K17 כמות: 2



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 108; רוחב – 105; גובה – 178.
תשתיות:
חשמל – 68 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
- גוף ודלת עשויים בדופן כפולה ומבודדת. - התא הפנימי עם פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ לניקוי קל. - מסלולים כבשים בדפנות הפנימיות לנשיאת תבניות גסטרונום, תבנית אחת בכל "קומה". - דלת מאסיבית עם זכוכית מחוסמת מבודדת וידית מבודדת, ניתנת לפתיחה בזווית של עד 180°, או לחילופין דלת "נסתרת" הנצמדת לדופן התנור בפתיחה של 270°, בעלת מנגנון סגירה בטריקה. - תאורה פנימית ממוגנת בפני ניפוצ ובפני רמת החום בתא הפנימי. - דוקרן חישן למדידה אוטומטית של טמפרטורה פנימית במוצר המזון המתבשל. - מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C+ ל- 260°C+ עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך הקומביסטימר. - מפזרי חום עם 5 מהירויות סיבוב הניתנים לשליטה ובקרת המהירויות כולל מעצורים מובנים. - מפוח עם מערכת שטיפה עצמית אוטומטית, כולל ניקוי אבנית ממחולל הקיטור, בעלת מתזים והתקן לדטרגנט. - מערכת אוטומטית להוצאת אדים מחלל התנור וקירור מהיר של התא הפנימי. - לוח פיקוד "חכם" המאפשר עבודה בשיטה ידנית (קביעת פרמטרים שונים כגון זמן, טמפרטורה, לחות ועוד בצורה ידנית) וכן עבודה בשיטת בחירת התוצר הסופי המבוקש באמצעות מסך מגע ותצוגה דיגיטלית של סמלים גרפיים פשוטים להבנה וטקסט נלווה. - מפסק הנותן אפשרות שליטה על מספר מהירויות. - אפשרות של תכנות ושמירה של עד 350 תכניות עבודה, עד 12 שלבים לתכנית. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירת ויצוא נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - מערכת החשמל והפיקוד מבודדת ואטומה למים ממוגנת ובטיחותית למפעיל. 4 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. - התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת. - כולל מסנן מים ושעון לחץ מים.

תוספות:
- שתי עגלות יעודיות לנשיאת 40 תבניות גסטרונום כ"א (20 קומות, 2 תבניות בקומה). פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן: - התנור יהיה עם מתג 'גרמא' כולל כרטיס הפעלת 'גרמא' ונורית חיווי מצב שבת בלוח הפיקוד וכן כיסוי שקוף ננעל ללוח הפיקוד. - מצב שבת יכלול אפשרות חימום אך ורק בחימום יבש ולא בקיטור ובנוסף נטרול יכולת הכנסת מים במצב שבת בתנור קומביסטימר. - בעת הפסקת חשמל התנור יחזור למצבו הקודם ללא צורך בכיוונון כלשהו. - הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

סיר מתהפך 300 ליטר עם בוחש חשמל עקיף (מחולל קיטור) מס' חדר: 36 מס' פריט: K19 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 160; רוחב – 112; גובה – 152.

תשתיות:
חשמל – 35 ק"ו; תלת-פאזי. מים חמים/קרים – 3/4". מים רכים – 1". ניקוז – 8"/4".

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, 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 למערכות חשמל ופיקוד – IPX5.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket). ❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316. ❖ מכסה מבודד האוטם לחלוטין את הסיר, ניתן לפתיחה של עד 90° ולעצירה בכל זווית, עם ידית ארגונומית מבודדת לחום. ❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוץ לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהסיר. ❖ מחולל קיטור פנימי להרתחת המים בין דפנות המעטפת למצב קיטור (חימום עקיף). ❖ בוחש חזק מפלב"מ עם שתי זרועות, כולל מגרדות טפלון להורדת שאריות מהדפנות, ניתן להוצאה בצורה קלה לצורך ניקוי ידני או במדיח. ❖ לוח פיקוד מסך מגע צבעוני בסמלים גרפיים פשוטים להבנה, כולל התחלת/סיום חימום, התחלת/סיום מילוי מים חמים/קרים בסיר ומונה ליטר, מנגנון הטיית הסיר קדימה עד למצב ריקון מלא והחזרתו, ויסות טמפרטורה, מד לחץ ושסתום לחץ לשחרור הקיטור בצורה מבוקרת, שליטה במהירות סיבוב בוחש, תכנות של לפחות 100 תכניות עבודה אוטומטיות, התראות תקלה ויזואליות וקוליות ועוד. לוח הפיקוד ניצב על עמוד פלב"מ היוצא מרגל הסיר ומגיע לגובה 150 ס"מ מפני ריצוף. ❖ מערכת התראה ויזואלית וקולית במצב של חוסר מים במעטפת, כולל הפסקת החימום, מילוי של המים והתחלת חימום מחדש באופן אוטומטי. ❖ מנגנון בטיחות לשחרור עודפי לחץ, למניעת עיוות ו/או פיצוץ של הסיר. ❖ התקן בטיחות נגד התחממות יתר. ❖ רגלים חלולות למעבר מערכות תשתית, אשר תהיינה מקובעות לרצפת המטבח. ❖ אגירת יוצא נתונים למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות שמירת נתונים ל- 6 חודשים לפחות ומערכת לזיהוי תקלות ועוד, בהתאם לדרישות HACCP.

תוספות:
❖ ברז ייעודי חד/דו-מפרקי למילוי מים בסיר. ❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:

המערך הלוגיסטי

❖ הפעלה אוטומטית של המכשיר ללא השפעת אדם על מערכת החשמל, בהתאם להנחיות רב / משגיח בית החולים.
❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

הערות:
❖ הצעת המחיר כוללת בדיקה של בודק מוסמך מטעם משרד העבודה עד קבלת אישור לסיר לפי תקן ישראלי.

כדוגמת THERMA, JUMAINOX, DIETATEC או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 36 מס' פריט: K20

סיר מתהפך 600 ליטר עם בוחש קיטור ישיר

כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 185; רוחב – 117; גובה – 152.

תשתיות ונתוני עבודה:
חשמל – 8 ק"ו; תלת פאזי. כניסת קיטור ישירה לחלל המעטפת – 1". יציאת מי עיבוי. מים חמים/קרים – 1". ניקוז – 8"/4". הספק קיטור – 210 ק"ג/שעה; 8 באר.

תכולה:
600 ליטר במיכל הפנימי

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור '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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף מתומן מבחוץ וגלילי מבפנים, מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי מינימלי של 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket). ❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316. ❖ שני מכסים, כל אחד בשני חלקים נפתח לצדדים – מכסה תחתון עשוי פלב"מ מחורר ומכסה עליון מפלב"מ מלא. כל חצי נפתח על ציר בצד אחר וניתן לעצירה בכל שלב. ❖ חימום באמצעות קיטור הנכנס ישירות ממערכת קיטור מרכזי של האתר ועובר בין דפנות המיכל הפנימי לדפנות המיכל החיצוני. ❖ פיית שפיכה קדמית עם דפנות מוגבהות לשפיכה פרונטלית בלבד. ❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוזק לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהסיר. ❖ בוחש חזק מפלב"מ עם שתי זרועות, כולל מגרדות טפלון להורדת שאריות מהדפנות, ניתן להוצאה בצורה קלה לצורך ניקוי ידני או במדיח. ❖ מנגנון איסוף מי עיבוי (קונדנס) בתחתית הסיר המסלק את מי העיבוי באמצעות שימוש במנגנון ההיפוך של הסיר. ❖ צירים להיפוך הסיר המקשרים בין הסיר לרגלים, עשויים פלב"מ 304. ❖ רגלים המיועדות לשאת את הסיר בתכולה מלאה, עם בסיס רחב המאפשר העמדת הסיר בצורה יציבה ובטוחה לעבודה. ❖ לוח פיקוד מסך מגע צבעוני בסמלים גרפיים פשוטים להבנה, כולל התחלת/סיום חימום, התחלת/סיום מילוי מים חמים/קרים בסיר ומונה ליטר, מנגנון הטיית הסיר קדימה עד למצב ריקון מלא והחזרתו, ויסות טמפרטורה, מד לחץ ושסתום לחץ לשחרור הקיטור בצורה מבוקרת, שליטה במהירות סיבוב

המערכת הלוגיסטית

בוהש, תכנות של לפחות 100 תכניות עבודה אוטומטיות, התראות תקלה ויזואליות וקוליות ועוד. לוח הפיקוד ניצב על עמוד פלב"מ היוצא מרגל הסיר ומגיע לגובה 150 ס"מ מפני ריצוף. ❖ כניסת הקיטור ויציאת מי העיבוי תהיינה דרך צנרת הממוקמת בתוך צירי הסיר. ❖ הסיר כולו יהיה אטום ברמה שתמנע בריחת קיטור כלפי חוץ. ❖ ברז אספקת קיטור, ברז ניקוז מי-עיבוי, ברז ריקון סיר ושסתום בטחון כמפורט להלן: ❖ ברז אספקת קיטור בקוטר 1" עשוי ברונזה עם חיבור הברגתי, סגר טפלון ותושבת מפלב"מ. ❖ ברז ניקוז מי-עיבוי בקוטר 1/2" עשוי ברונזה עם חיבור הברגתי, סגר טפלון ותושבת מפלב"מ. ❖ ברז לריקון הסיר בקוטר 3" ממוקם בחלק התחתון בחזית הסיר, ניתן לפירוק והרכבה מהירים. ❖ שסתום בטחון בקוטר 3/4" המותקן בכניסת הקיטור לסיר עם ידית הרמה המכוון ללחץ פתיחה של 1 בר.
תוספות: ❖ ברז מילוי חד/דו מפרקי הממוקם על רגל הסיר. ❖ <u>פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:</u> ❖ שסתום פניאומטי בטור עם ברז אספקת הקיטור לסיר המקבל אספקת לחץ אויר מקו אחד שעליו מותקן ברז חשמלי (סולנואיד) הסוגר את השסתומים כל השבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי / בקרת מבנה מרכזי. ❖ צינור קיטור עוקף במקביל לגלגל ההפעלה ולשסתום הנזכר בסעיף הקודם, בקוטר דק יותר שדי בו לחמם לפי הצורך בשבת. על קו עוקף זה יותקן שסתום פניאומטי המפוקד ע"י מערכת 'גרמא' כדלהלן: ❖ לכל סיר יהיה מנגנון 'גרמא' הכולל מתג on/off, כרטיס אלקטרוני המפעיל ברז חשמלי(סולנואיד) לפתיחה/סגירה של השסתום הפניאומטי שבסיר (בסעיף הקודם). ❖ יש לרכוש את מנגנוני הגרמא של סירי המטבח בלוח מרכזי, וכן לרכוש את הברזים החשמליים(סולנואידים) של כל הסירים ללוח משותף. ❖ יש לקבל אישור ממחלקת דת וכשרות בכדי לבחון הטיית סיר חשמלית בפיקוד שבת. יש להתייעץ עם מכון הלכתי-טכנולוגי האם ניתן לשלב מנגנון ביטול לשבת או 'גרמא' להפעלה של היפוך חשמלי בשבת. אם לא ניתן, יש להוסיף לסיר אפשרות היפוך ידנית. ❖ <u>כל ההתקנים הקשורים לפיקוד השבת יבוצעו ע"י הגוף המייצר את הסיר.</u> ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפרט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב בית החולים.
הערות: ❖ הסיר יחובר למערכת הקיטור המרכזית במטבח. ❖ הצעת המחיר כוללת בדיקה של בודק מוסמך מטעם משרד העבודה לאחר חיבור הסיר למערכת הקיטור, עד קבלת אישור לסיר לפי תקן ישראלי – כתוב ע"ג תעודה. ❖ הבדיקה והאישור באחריות ספק הסיר.

כדוגמת JUMAINOX, BCH, DC NORRIS או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 36 מס' פריט: K39 כמות: 1

מערכת מינון נוזלים



מידות (ס"מ):
אורך – 100; רוחב – 100; גובה – 170.

תשתיות ונתוני עבודה:
חשמל – 2.5 ק"ו; חד פאזי. מים קרים – 3/4". לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר.

תפוקה:
שקיות 3 ליטר – עד 240 שקיות/שעה שקיות 5 ליטר – עד 230 שקיות/שעה שקיות 10 ליטר – עד 210 שקיות/שעה

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור '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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ מיועד לשאיבת מזון נוזלי ישירות מסיר בישול, מילוי המזון בשקיות מתכלות וסגירתן בצורה הרמטית. ❖ צינור שאיבה המתחבר ישירות לסיר הבישול. ❖ שאיבת חלקי מזון עד גודל קוביה 33/33 מ"מ ומזון 'משחת' (חצי נוזלי). ❖ מגש אחסון שקיות בנפחים של 3, 5 ו-10 ליטר, המאפשר החלפה מהירה בין שקיות. ❖ צינור השאיבה והשקיות עמידים בפני טמפרטורת מזון של $+2^{\circ}\text{C}$ - $+95^{\circ}\text{C}$. ❖ לוח פיקוד מסך טאצ' הכולל שליטה מלאה על מינון המזון (כמות שאיבה עבור כל שקית) ועל כל תפקוד המכשיר, כולל זכרון של עד 300 תכניות מינון והתראות ויזואליות וקוליות. ❖ כניסת USB ליצוא נתוני עבודה.

כדוגמת **FILLFAST, BCH, DC NORRIS** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מיכל ביניים נייד להעברת מזון חם לשקיות בשאיבה מס' חדר: 36 מס' פריט: K39a

כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
1.5 ק"ו (למערכת).

תכולה:
1800 ק"ג.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור 'ליטוש מבריק', למעט חלקים המאפיינים 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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ מיועד לאחסון מזון נוזלי חם לפני שאיבה ומינון.
❖ גוף מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket).
❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316.
❖ מכסה מבודד האוטם לחלוטין את המיכל, ניתן לפתיחה של עד 90° ולעצירה בכל זווית, עם ידית ארגונומית מבודדת לחום.
❖ פתח כניסת מזון בשאיבת ואקום עם שסתום אוטומטי.
❖ מערביל פנימי לאחסון הומוגני של המזון, עם מנוע אינוורטר, מסתובב במהירות של 20 סל"ד.
❖ חיישן טמפרטורה מובנה בתחתית המיכל.
❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוץ לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהמיכל.
❖ זרועות התזה בריסוס בחלק העליון של המיכל לניקוי פנימי.
❖ עמיד בפני לחץ של 2.0 באר.
❖ מעמד משטח נייד עם גלגלים "5' משוגעים" Heavy-duty כול מעצור.

הערות:
❖ הצעת המחיר כוללת בדיקה של בודק מוסמך מטעם משרד העבודה לעמידות המיכל בלחץ הנדרש עד קבלת אישור כתוב ע"ג תעודה.
❖ הבדיקה והאישור באחריות ספק הסיר.

כדוגמת JUMAINOX, BCH, DC NORRIS או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברך מס' חדר: 36 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסתרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 36 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מחבת רב-תכליתית 150 ליטר מס' חדר: 36 מס' פריט: K89 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 154; רוחב – 93; גובה – 110.

תשתיות:
חשמל – 47.5 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים וחמים – 3/4" ניקוז – 2" + 8"/4".

מפרט טכני:
- אגן בישול בתכולה של 150 ליטר, בנוי ביציקה, עשוי דופן כפולה ומבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות. - המכסה עשוי בדופן כפולה ומבודד לחום, עם מערכת צירים Heavy-duty וקפיצים מאזנים. - המכסה נפתח ונסגר בצורה אוטומטית (חשמלי) עם אפשרות לעצירתו בכל זווית. - מנגנון היפוך חשמלי של האגן קדימה. - פתח ריקון בתחתית האגן לניקוז נוזלים ללא צורך בהטיית האגן. - משטח חימום וטר-קראמי לעבודה בכמויות קטנות (סיר/תבנית גסטרונום) עם אפשרות לכוונון 6 דרגות חום. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף. - עבודה אוטומטית מלאה של שלבי הבישול השונים (מילוי מים באגן וריקונם, חימום המזון, העלאת סלים אוטומטית בגמר בישול פסטה/טיגון עמוק ועוד). - דוקרן ליבה לזיהוי מצב המזון בתוך האגן. - מנגנון למניעת שריפת/הידבקות המזון. - לוח פיקוד דיגיטלי המופעל באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים פשוטים להבנה ולתפעול. - אפשרות לעבודה ידנית כדלהלן: - בישול (בנוזלים) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 100°C + - טיגון (במגע) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 250°C + - טיגון (בשמן עמוק) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 180°C + - בישול בלחץ (אדים) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 250°C + - אפשרות לעבודה אוטומטית כדלהלן: - תכניות פעולה בסיסיות (לפי סוג המזון). - אפשרות לתכנות והזנה של תכניות, עד 12 שלבי עבודה לתכנית זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון במחבת - אפשרות להתאמת תכנית עבודה באופן אוטומטי לפי זיהוי סוג המזון - תצוגה דיגיטלית רציפה של שלבי תהליך העבודה ומצב המזון בכל שלב - אפשרות לקביעת פרמטרים לעבודה כמו זמן עבודה, טמפרטורה או טמפרטורת ליבת מזון נדרשת. - התראה קולית בסיום העבודה. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - רגלים מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
2 סלי טיגון ו- 2 סלי בישול.

המערך הלוגיסטי

❖ זרוע הרמה אוטומטית לסלים.

❖ משטח צליה ייעודי.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מחבת רב תכליתית 150 ליטר מס' חדר: 36 מס' פריט: K89A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 154; רוחב – 93; גובה – 110.

תשתיות:
חשמל – 47.5 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים וחמים – 3/4" ניקוז – 2" + 8"/4"

מפרט טכני:
- אגן בישול בתכולה של 150 ליטר, בנוי ביציקה, עשוי דופן כפולה ומבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות. - המכסה עשוי בדופן כפולה ומבודד לחום, עם מערכת צירים Heavy-duty וקפיצים מאזנים. - המכסה נפתח ונסגר בצורה אוטומטית (חשמלי) עם אפשרות לעצירתו בכל זווית. - מנגנון היפוך חשמלי של האגן קדימה. - פתח ריקון בתחתית האגן לניקוז נוזלים ללא צורך בהטיית האגן. - משטח חימום וטרור-קראמי לעבודה בכמויות קטנות (סיר/תבנית גסטרונום) עם אפשרות לכוונון 6 דרגות חום. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף. - עבודה אוטומטית מלאה של שלבי הבישול השונים (מילוי מים באגן וריקונם, חימום המזון, העלאת סלים אוטומטית בגמר בישול פסטה/טיגון עמוק ועוד). - דוקרן ליבה לזיהוי מצב המזון בתוך האגן. - מנגנון למניעת שריפת/הידבקות המזון. - לוח פיקוד דיגיטלי המופעל באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים פשוטים להבנה ולתפעול. - אפשרות לעבודה ידנית כדלהלן: - בישול (בנוזלים) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 100°C + - טיגון (במגע) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 250°C + - טיגון (בשמן עמוק) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 180°C + - בישול בלחץ (אדים) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 250°C + - אפשרות לעבודה אוטומטית כדלהלן: - תכניות פעולה בסיסיות (לפי סוג המזון). - אפשרות לתכנות והזנה של תכניות, עד 12 שלבי עבודה לתכנית זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון במחבת - אפשרות להתאמת תכנית עבודה באופן אוטומטי לפי זיהוי סוג המזון - תצוגה דיגיטלית רציפה של שלבי תהליך העבודה ומצב המזון בכל שלב - אפשרות לקביעת פרמטרים לעבודה כמו זמן עבודה, טמפרטורה או טמפרטורת ליבת מזון נדרשת. - התראה קולית בסיום העבודה. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - רגלים מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
2 סלי טיגון ו- 2 סלי ובישול.

המערך הלוגיסטי

❖ זרוע הרמה אוטומטית לסלים.
❖ משטח צליה ייעודי.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 36 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

פסטה קוקר תעשייתי 500 ליטר עם מיכל צינון מס' חדר: 36 מס' פריט: K95A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 240; רוחב – 150; גובה – 131.

תשתיות:
חשמל – 65 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 1". לחץ אוויר – 1/2"; 6 באר. ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ מיועד לבישול פסטה כולל קירור מהיר.
❖ נפח מיכל מים 500 ליטר, נפח מיכל מחורר (סלסילת פסטה) 250 ליטר.
❖ סלסילת פסטה מפלב"מ מחורר. חורים בקוטר 1.5 מ"מ.
❖ מקסימום משקל פסטה במחזור בישול 125 ק"ג.
❖ מבנה חיצוני ומכסה מפלב"מ 304, אגנים פנימים וסלסילה מפלב"מ 316 מ"מ, האגנים עשויים בלחיצה בדופן כפולה מבודדת, עם פינוט פנימיות מעוגלות לניקוי קל.
❖ הגבהת פלב"מ מתכנסת ליצירת פיית שפיכת פסטה ומים בכל אגן.
❖ אגן הבישול מתרומם לכיוון אמבט הקירור על ציר צד. אמבט הקירור מתרומם לחזית על ציר קדמי לריקון הפסטה למיכל חיצוני.
❖ מכסה נסגר ונפתח אוטומטית בתחילת/סיום בישול. המכסה נסגר בצורה הרמטית המונעת יציאת מים מלמעלה.
❖ גופי חימום מוגנים נסתרים בתחתית אגן הבישול.
❖ ברז מילוי מים פנימי או חיצוני ע"ג המשטח העליון.
❖ התקן בטיחות נגד התחממות יתר.
❖ התקן בטיחות המונע חימום במצב של חוסר מים.
❖ מנגנון ריקון מי למניעת הצפה.
❖ לוח פיקוד מובנה מסך טאצ' כולל on/off, ווסת טמפרטורה לכל אגן, תצוגת טמפרטורה לכל אגן, שליטה בכניסת מים – אפשרות להעברה בין מצב אוטומטי לידני, טיימר, נוריות חיווי מצב עבודה/תקלה, זכרון של עד 16 מתכונים והתראות ויזואליות וקוליות.
❖ ברזי ריקון מים (ברז עבור כל אגן) ממוקמים אחד ליד השני במרכז החזית בחלק התחתון.
❖ ארון תחתון סגור בדלת עם צירים נסתרים וידית שקועה לנגישות קלה למערכת הפנימית.
❖ רגלים עם רגליות פלסטיות נגד החלקה, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

כדוגמת CAPIC, NILMA, BERIF או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 36 מס' פריט: K124 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 390; רוחב – 80; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

טאמבלר צ'ילר 160 גלון מס' חדר: 36 מס' פריט: K148 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 237; רוחב – 148; גובה – 168.

תשתיות:
חשמל – 2.1 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים – 3/4". חיבור לטנק מי קרח המוצב על הגג. ניקוז – 8/4".

מפרט טכני:
❖ מיועד לקירור מהיר של מזון חם ארוז.
❖ תוף פלב"מ פנימי מסתובב מחורר, מחולק לשני תאים, נגישים לטעינה ופריקה בחזית.
❖ מיכל מים קרים מבודד מפלב"מ עם משאבת מים קרים עם מסנן מובנה ובקרת גובה מים.
❖ מנגנון בטיחות המונע פתיחת הדלת בזמן עבודת התוף הפנימי.
❖ לוח פיקוד מובנה השולט בכל תפקוד המכונה, כולל התראות ויזואליות וקוליות.
❖ תכניות קירור מובנות כולל תכנית 'עדינה' למזון הדורש טיפול עדין.
❖ דלת חיצונית רחבה לטעינה ופריקה נוחים ומהירים.
❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ לפחות.
❖ כל החלקים הפנימיים נגישים לנקיון קל.

הערות:
❖ הפריט יחובר לבנק קרח (פריט מס' K148A) הממוקם על גג המבנה. מיקום לפי תכנית.
❖ כולל כל הצנרת והמערכות הנדרשות לחיבור הפריט לבנק הקרח וחיבורם.
❖ באחריות הספק לוודא הכנה של כל הקשור למבנה ולתשתיות לצורך חיבור הפריט לבנק הקרח.

כדוגמת CHESTER-JENSEN, DC NORRIS, BCH או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

יחידה לקירור מים עבור טאמבלר צ'ילר – ימוקם על גג מערכות מס' חדר: 36 מס' פריט: K148A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 600; רוחב – 600; גובה – 200.

תשתיות:
חשמל – 30 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים – 3/4". חיבור לטנק מי קרח המוצב על הגג. ניקוז – 8"/4".

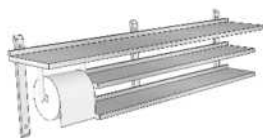
מפרט טכני:
❖ מיועד ליצור מי קרח ולהעברתם לטאמבלר צ'ילר (פריט מס' K148 – 2 יחידות) באולמות הבישול במטבח.
❖ מיכל עשוי פלסטיק פלדה מבודד בכל ההיקף כולל למעלה ולמטה.
❖ מטריצת צנרת ברזל כבדה מסודרת כ'קירות' בחלל המיכל בתוך מים הנמצאים בתנועה מתמדת עקב זרימת אויר בלחץ נמוך מתחת לצנרת.
❖ קפיאה של כ- 55% מסך המים במיכל היוצרים שכבת קרח על הצנרת.
❖ בקרת עובי קרח המזהה את נפח הקרח במיכל המיכל ומסיימת את מחזור ההקפאה.
❖ אלמנט חימום המחמם את המים שבתורם ממיסים את הקרח כהכנה לסבב ההקפאה הבא.
❖ לוח פיקוד ראשי נפרד על הקיר השולט בכל תפקוד המכונה, כולל מודד נפח מים, בקרת עובי קרח, טיימר מחזור הקפאה, מפוח ומנוע משאבת סירקולציה ונוריות חיווי פעולה והתראה.
❖ לוח פיקוד משני על המיכל עם חיישני בקרת נפח מים ועובי קרח המעביר מידע ללוח הראשי.
❖ חיבור לברז מילוי מים במיכל.
❖ מפוח.
❖ תכניות קירור מובנות כולל תכנית 'עדינה' למזון הדורש טיפול עדין.
❖ דלת חיצונית רחבה לטעינה ופריקה נוחים ומהירים.
❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ לפחות.
❖ כל החלקים הפנימיים נגישים לנקיון קל.

הערות:
❖ הפריט יחובר לשתי יחידות טאמבלר צ'ילר (פריט מס' K148) הממוקמים באולמות הבישול במטבח. מיקום לפי תכנית.
❖ כולל כל הצנרת והמערכות הנדרשות לחיבור הפריט למערכות תשתית ולטאמבלרים.
❖ באחריות הספק לוודא הכנה של כל הקשור למבנה ולתשתיות לצורך חיבור הפריטים.

כדוגמת CHESTER-JENSEN, DC NORRIS, BCH או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 36 מס' פריט: K162 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

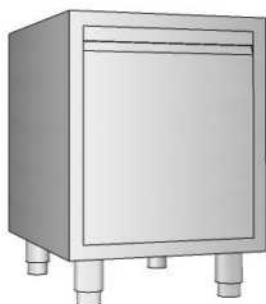
מידות (ס"מ):
אורך – 195; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

בסיס ציוד בישול מודולרי ליין 900 – ארון סגור מס' חדר: 36 מס' פריט: K182 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 77; גובה – 60.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ובעובי 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.

מפרט טכני:
❖ בסיס מחזוק מפלב"מ בדופן כפולה, בנוי כארונות סגורה עם דלתות בעלות צירים פינתיים נסתרים, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית שקועה.
❖ רגלי פלב"מ עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
❖ פסי גלישה, למניעת מרווחים ומלכודות לכלוך וכל הציוד הנדרש, להתקנה חלקה וישרה של פס הבישול.

הערות:
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 900 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.
❖ הפריט יהיה מחזוק לנשיאת הציוד הניצב עליו לפי תכנית בתכולה מלאה.
❖ הבסיס, יחד עם הרגליים המתכווננות, יתוכננו כך שמשטח העבודה של הציוד שמעל, יהיה בגובה שבין 85-90 ס"מ.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 36 מס' פריט: K227 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 255; רוחב – 70; גובה – 90.

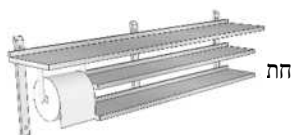
תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 36 מס' פריט: K228 כמות: 1



חת

מידות (ס"מ):

המערכת הלוגיסטית

אורך – 255; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:

- ❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
- ❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
- ❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
- ❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
- ❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
- ❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
- ❖ המדפים מחוברים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
- ❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
- ❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:

- ❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 37 מס' פריט: K6B כמות:

מקרה/מקפיא משב מהיר GN 40 (עגלות)

1



מידות (ס"מ):
אורך – 150; רוחב – 150; גובה – 220.

תשתיות:
חשמל – 13 ק"ו; תלת-פאזי. ניקוז – 2".

תכולה:
עגלת מסלול 18 GN 2/1 – 200 ק"ג מזון מוכן.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאפיינים 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קירור מהיר של מזון מטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$ לטמפרטורה של $+4^{\circ}\text{C}$ בזמן של 90 דקות עבור תכולה מלאה (כ- 200 ק"ג).
❖ הקפאה מהירה של מזון מטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$ לטמפרטורה של -18°C בזמן של 360 דקות עבור תכולה של כ- 150 ק"ג.
❖ גוף המקרה, כולל הרצפה, והדלת יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).
❖ הדלת תהיה עם צירים פינתיים נסתרים, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית נוחה לתפעול.
❖ מנגנון לפתיחת הדלת מבפנים למניעת מצב של לכידת עובד בתוך המקרה.
❖ התא הפנימי יהיה עם פינות מעוגלות לניקוי קל, מותאם להכנסת עגלת מסלול 36 גסטרונום (18/2/1).
❖ מובילים פנימיים לעגלה ופגוש בדופן האחורית מבפנים למניעת פגיעת העגלה בגוף המקרה.
❖ גופי תאורה מוגני מים המותאמים לעבודה בתנאי קור ולחות.
❖ המקרה יותקן בבור ברצפה, כך שרצפתו תהיה במפלס אחד עם רצפת המטבח או לחילופין יסופק עם רמפה משופעת (ללא מדרגה) לכניסה חלקה של העגלה אל המקרה, לפי החלטת הלקוח/יועץ המטבח.
❖ מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" כאשר מפזר הקור מובנה במקרה.
❖ "גשש" טמפרטורה למדידת הטמפרטורה בליבת המזון.
❖ מנגנון זיהוי מזון והתאמה אוטומטית של מחזור הצינון/ההקפאה בהתאם (זכרון של עד 20 תכניות צינון/הקפאה).
❖ לוח פיקוד הכולל מפסק כללי, נוריות בקרה, צג דיגיטלי המראה את הפרמטרים השונים של העבודה וביניהם זמן עבודה, זמן לסוף מחזור, טמפרטורה בתוך התא, טמפרטורת ליבת מזון (ע"י 'גשש'), התראות שונות ועוד, זכרון של עד 20 תכניות קירור/הקפאה ובקרים לקביעת מצבי עבודה כמפורט להלן:
❖ קירור "רך" - למוצרי מזון המתקררים בקלות (מחזור צינון לפי זמן).
❖ קירור "קשה" - למוצרים המתקררים לאט כדוגמת מרקים, רטבים ועוד (מחזור צינון לפי

המערכת הלוגיסטית

זמן).
❖ קירור באמצעות "גשש" הבדק את טמפרטורת ליבת המזון (מחזור צינון לפי טמפרטורה).
❖ הקפאה מהירה לטמפרטורה של -18°C .
❖ בסוף כל מחזור צינון – התראה קולית באמצעות זמזום ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בקירור ($+4^{\circ}\text{C}$).
❖ בסוף כל מחזור הקפאה – התראה קולית באמצעות זמזום ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בהקפאה (-18°C).
❖ מדחס קירור מרוחק עד 30 מטר מהמקרר, מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$, כולל מעמד הגבהה, גג להגנה מפגעי מזג אוויר והגנת כלוב ננעל.
❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרויקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.

תוספות:
❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:
❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת.
❖ כיסוי לצג טמפרטורה המראה טמפרטורה עם נקודה עשיונית.
❖ הציווד טעון בדיקה ואישור ע"י מכון הלכטכני מוסמך.
❖ מומלץ שהתקן השבת יפעל כל ימות השבוע, למניעת צורך בפעולת הכנה לפני שבת.
❖ הציווד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.
❖ מדפסת תרמית מובנית עם הגנה מפלסטיק קשיח, מוגנת מים ואבק בתקן IP65, עם יכולת הדפסת כל נתוני הקירור, הקפאה ואחסון לפי דרישות תקן HACCP, כולל מידע על המוצר עצמו, ועם יכולת זכרון מידע של עד 7 ימים. הפלט יוצא בנייר דבק הניתן להדבקה על מיכלי המזון.
❖ רמפת נירוסטה להכנסת והוצאת העגלה בצורה חלקה ללא מדרגה – רק במקרה ואין אפשרות להתקנה במפלס אחד עם רצפת המטבח ובאישור של המתכנן/הלקוח בלבד!
❖ במקרה והמדחס ממוקם תחת כיפת השמים, יסופקו אמצעי ההגנה הבאים:
❖ קונסטרוקציית הגבהה מנירוסטה, מותאמת למידות המדחס ומיועדת לעמוד בעומס המדחס.
❖ גגון הגנה מפגעי מזג אוויר קיצוניים.
❖ כלוב עם נעילה.

הערות:
❖ כיוון פתיחת דלת לפי תכנית.
❖ באחריות הספק לספק את כל צנרת הקירור הנדרשת כולל כל האביזרים הנלווים לחיבור המדחס למקרר, לפי המוגדר במפרט הטכני, כולל ביצוע עבודות נדרשות באתר למעבר הצנרת.
❖ באחריות הספק לוודא איטום הרצפה כנדרש ולבצע סגירה היקפית של המקרר בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 37 מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

קומביסטימר GN 1/1 10 על מעמד מס' חדר: 37 מס' פריט: K16 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 85; רוחב – 77; גובה – 104 (ללא מעמד).

תשתיות:
חשמל – 19 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פל"מ 304 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 פל"מ. ❖ תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף ודלת עשויים בדופן כפולה ומבודדת. ❖ התא הפנימי עם פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ לניקוי קל. ❖ דלת מאסיבית עם זכוכית מחוסמת מבודדת וידית מבודדת, ניתנת לפתיחה בזווית של עד 180°, או לחילופין דלת "נסתרת" הנצמדת לדופן התנור בפתיחה של 270°, בעלת מנגנון סגירה בטריקה. ❖ תאורה פנימית ממוגנת בפני ניפוצ ובפני רמת החום בתא הפנימי. ❖ דוקרן חיישן למדידה אוטומטית של טמפרטורה פנימית במוצר המזון המתבשל. ❖ מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 260°C + עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך הקומביסטימר. ❖ מפזרי חום עם 5 מהירויות סיבוב הניתנים לשליטה ובקרת המהירויות כולל מעצורים מובנים. ❖ מפוח עם מערכת שטיפה עצמית אוטומטית, כולל ניקוי אבנית ממחולל הקיטור, בעלת מתזים והתקן לדטרגנט. ❖ מערכת אוטומטית להוצאת אדים מחלל התנור וקירור מהיר של התא הפנימי. ❖ לוח פיקוד "חכם" המאפשר עבודה בשיטה ידנית (קביעת פרמטרים שונים כגון זמן, טמפרטורה, לחות ועוד בצורה ידנית) וכן עבודה בשיטת בחירת התוצר הסופי המבוקש באמצעות מסך מגע ותצוגה דיגיטלית של סמלים גרפיים פשוטים להבנה וטקסט נלווה. ❖ מפסק הנותן אפשרות שליטה על מספר מהירויות. ❖ אפשרות של תכנות ושמירה של עד 350 תכנות עבודה, עד 12 שלבים לתכנית. ❖ אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. ❖ מערכת החשמל והפיקוד מבודדת ואטומה למים ממוגנת ובטיחותית למפעיל. ❖ 4 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה. ❖ מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. ❖ התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת. ❖ כולל מסנן מים ושעון לחץ מים.

תוספות:
❖ מעמד יעודי במידות 90/76/90 ס"מ כמפורט להלן:
❖ משטח עליון פל"מ מכופף 50 מ"מ וסגור מלמטה, מחוזק לנשיאת תנור קומביסטימר GN 1/1

המערך הלוגיסטי

- ❖ כולל בידוד למניעת העברת חום מהתנור למקרר משב הנמצא מתחתיו והגבהות "ר" 5 ס"מ מהמשטח למניעת תזוזת ונפילת הקומביסטימר. מיקום ההגבהות בהתאם למיקום רגלי הקומביסטימר.
- ❖ רגלים מפרופילי פלב"מ מרובעים בחתך של 40/40 מ"מ, מחזקים לנשיאת המשטח עם התנור הניצב עליו.
- ❖ בקצה כל רגל יהיה גלגל משוגע Heavy-duty בקוטר 6" לפחות. 2 הגלגלים בחזית המעמד עם מעצור.
- ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי המעמד למעט בחזית. מידות קושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ בחלק האחורי של המעמד ימשיכו הקושרות מעבר לרגלים על מנת ליצור מרווח של 10 ס"מ לפחות בין חלקו האחורי של התנור לקיר גם בהצמדת המעמד לקיר. קצות הקושרות יהיו עם הלבשות פלסטיות למניעת פגיעה בקיר.
- ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
- ❖ מתחת למעמד יוצב מקרר משב (פריט מס' K179). יש לוודא מידות של המקרר שירכש לפני יצור המעמד.
- ❖ **פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:**
- ❖ התנור יהיה עם מתג 'גרמא' כולל כרטיס הפעלת 'גרמא' ונורית חיווי מצב שבת בלוח הפיקוד וכן כיסוי שקוף ננעל ללוח הפיקוד.
- ❖ מצב שבת יכלול אפשרות חימום אך ורק בחימום יבש ולא בקיטור ובנוסף נטרול יכולת הכנסת מים במצב שבת בתנור קומביסטימר.
- ❖ בעת הפסקת חשמל התנור יחזור למצבו הקודם ללא צורך בכיוונון כלשהו.
- ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

קומביסטימר 20 תבניות GN 2/1 פיקוד חכם חשמל מס' חדר: 37 מס' פריט: K17 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 108; רוחב – 105; גובה – 178.

תשתיות:
חשמל – 68 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
- גוף ודלת עשויים בדופן כפולה ומבודדת. - התא הפנימי עם פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ לניקוי קל. - מסלולים כבשים בדפנות הפנימיות לנשיאת תבניות גסטרונום, תבנית אחת בכל "קומה". - דלת מאסיבית עם זכוכית מחוסמת מבודדת וידית מבודדת, ניתנת לפתיחה בזווית של עד 180°, או לחילופין דלת "נסתרת" הנצמדת לדופן התנור בפתיחה של 270°, בעלת מנגנון סגירה בטריקה. - תאורה פנימית ממוגנת בפני ניפוצ ובפני רמת החום בתא הפנימי. - דוקרן חישן למדידה אוטומטית של טמפרטורה פנימית במוצר המזון המתבשל. - מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C+ ל- 260°C+ עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך הקומביסטימר. - מפזרי חום עם 5 מהירויות סיבוב הניתנים לשליטה ובקרת המהירויות כולל מעצורים מובנים. - מפוח עם מערכת שטיפה עצמית אוטומטית, כולל ניקוי אבנית ממחולל הקיטור, בעלת מתזים והתקן לדטרגנט. - מערכת אוטומטית להוצאת אדים מחלל התנור וקירור מהיר של התא הפנימי. - לוח פיקוד "חכם" המאפשר עבודה בשיטה ידנית (קביעת פרמטרים שונים כגון זמן, טמפרטורה, לחות ועוד בצורה ידנית) וכן עבודה בשיטת בחירת התוצר הסופי המבוקש באמצעות מסך מגע ותצוגה דיגיטלית של סמלים גרפיים פשוטים להבנה וטקסט נלווה. - מפסק הנותן אפשרות שליטה על מספר מהירויות. - אפשרות של תכנות ושמירה של עד 350 תכניות עבודה, עד 12 שלבים לתכנית. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירת ויצוא נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - מערכת החשמל והפיקוד מבודדת ואטומה למים ממוגנת ובטיחותית למפעיל. 4 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. - התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת. - כולל מסנן מים ושעון לחץ מים.

תוספות:
- שתי עגלות יעודיות לנשיאת 40 תבניות גסטרונום כ"א (20 קומות, 2 תבניות בקומה). פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן: - התנור יהיה עם מתג 'גרמא' כולל כרטיס הפעלת 'גרמא' ונורית חיווי מצב שבת בלוח הפיקוד וכן כיסוי שקוף ננעל ללוח הפיקוד. - מצב שבת יכלול אפשרות חימום אך ורק בחימום יבש ולא בקיטור ובנוסף נטרול יכולת הכנסת מים במצב שבת בתנור קומביסטימר. - בעת הפסקת חשמל התנור יחזור למצבו הקודם ללא צורך בכיוונון כלשהו. - הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערך הלוגיסטי

קומביסטימר 20 תבניות 2\1 גסטרו' עם פיקוד חכם מס' חדר: 37 מס' פריט: K17B כמות: 3



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 108; רוחב – 105; גובה – 178.
תשתיות:
חשמל – 68 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ גוף ודלת עשויים בדופן כפולה ומבודדת. ❖ התא הפנימי עם פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ לניקוי קל. ❖ מסלולים כבשים בדפנות הפנימיות לנשיאת תבניות גסטרונום, תבנית אחת בכל "קומה". ❖ דלת מאסיבית עם זכוכית מחוסמת מבודדת וידית מבודדת, ניתנת לפתיחה בזווית של עד 180°, או לחילופין דלת "נסתרת" הנצמדת לדופן התנור בפתיחה של 270°, בעלת מנגנון סגירה בטריקה. ❖ תאורה פנימית ממוגנת בפני ניפוצ ובפני רמת החום בתא הפנימי. ❖ דוקרן חישן למדידה אוטומטית של טמפרטורה פנימית במוצר המזון המתבשל. ❖ מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C+ ל- 260°C+ עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך הקומביסטימר. ❖ מפזרי חום עם 5 מהירויות סיבוב הניתנים לשליטה ובקרת המהירויות כולל מעצורים מובנים. ❖ מפוח עם מערכת שטיפה עצמית אוטומטית, כולל ניקוי אבנית ממחולל הקיטור, בעלת מתזים והתקן לדטרגנט. ❖ מערכת אוטומטית להוצאת אדים מחלל התנור וקירור מהיר של התא הפנימי. ❖ לוח פיקוד "חכם" המאפשר עבודה בשיטה ידנית (קביעת פרמטרים שונים כגון זמן, טמפרטורה, לחות ועוד בצורה ידנית) וכן עבודה בשיטת בחירת התוצר הסופי המבוקש באמצעות מסך מגע ותצוגה דיגיטלית של סמלים גרפיים פשוטים להבנה וטקסט נלווה. ❖ מפסק הנותן אפשרות שליטה על מספר מהירויות. ❖ אפשרות של תכנות ושמירה של עד 350 תכניות עבודה, עד 12 שלבים לתכנית. ❖ חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירת ויצוא נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. ❖ מערכת החשמל והפיקוד מבודדת ואטומה למים ממוגנת ובטיחותית למפעיל. ❖ 4 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה. ❖ מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. ❖ התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת. ❖ כולל מסנן מים ושעון לחץ מים.

תוספות:
❖ שתי עגלות יעודיות לנשיאת 40 תבניות גסטרונום כ"א (20 קומות, 2 תבניות בקומה). ❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן: ❖ התנור יהיה עם מתג 'גרמא' כולל כרטיס הפעלת 'גרמא' ונורית חיווי מצב שבת בלוח הפיקוד וכן כיסוי שקוף ננעל ללוח הפיקוד. ❖ מצב שבת יכלול אפשרות חימום אך ורק בחימום יבש ולא בקיטור ובנוסף נטרול יכולת הכנסת מים במצב שבת בתנור קומביסטימר. ❖ בעת הפסקת חשמל התנור יחזור למצבו הקודם ללא צורך בכיוונון כלשהו. ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

סיר מתהפך 300 ליטר חשמל עקיף (מחולל קיטור) מס' חדר: 37 מס' פריט: K19A כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 144; רוחב – 110; גובה – 107.

תשתיות:
חשמל – 32 ק"ו; תלת-פאזי. מים חמים/קרים – 3/4". מים רכים – 1". ניקוז – 8"/4".

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, 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 למערכות חשמל ופיקוד – IPX5.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket). ❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316. ❖ מכסה מבודד האוטם לחלוטין את הסיר, ניתן לפתיחה של עד 90° ולעצירה בכל זווית, עם ידית ארגונומית מבודדת לחום. ❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוץ לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהסיר. ❖ מחולל קיטור פנימי להרתחת המים בין דפנות המעטפת למצב קיטור (חימום עקיף). ❖ לוח פיקוד מסך מגע צבעוני בסמלים גרפיים פשוטים להבנה, כולל התחלת/סיום חימום, התחלת/סיום מילוי מים חמים/קרים בסיר ומונה ליטר, מנגנון הטיית הסיר קדימה עד למצב ריקון מלא והחזרתו, ויסות טמפרטורה, מד לחץ ושסתום לחץ לשחרור הקיטור בצורה מבוקרת, תכנות של לפחות 100 תכניות עבודה אוטומטיות, התראות תקלה ויזואליות וקוליות ועוד. לוח הפיקוד ניצב על עמוד פלב"מ היוצא מרגל הסיר ומגיע לגובה 150 ס"מ מפני ריצוף. ❖ מערכת התראה ויזואלית וקולית במצב של חוסר מים במעטפת, כולל הפסקת החימום, מילוי של המים והתחלת חימום מחדש באופן אוטומטי. ❖ מנגנון בטיחות לשחרור עודפי לחץ, למניעת עיוות ו/או פיצוץ של הסיר. ❖ התקן בטיחות נגד התחממות יתר. ❖ רגלים חלולות למעבר מערכות תשתית, אשר תהיינה מקובעות לרצפת המטבח. ❖ אגירת ויצוא נתונים למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות שמירת נתונים ל- 6 חודשים לפחות ומערכת לזיהוי תקלות ועוד, בהתאם לדרישות HACCP.

תוספות:
❖ ברז ייעודי חד/דו-מפרקי למילוי מים בסיר. ❖ פיקוד שבת כמפורט להלן: ❖ הפעלה אוטומטית של המכשיר ללא השפעת אדם על מערכת החשמל, בהתאם להנחיות רב / משגיח בית החולים. ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת

המערך הלוגיסטי

הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

הערות:
❖ הצעת המחיר כוללת בדיקה של בודק מוסמך מטעם משרד העבודה עד קבלת אישור לסיר לפי תקן ישראלי.

כדוגמת THERMA, JUMAINOX, DIETATEC או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 37 מס' פריט: K20

סיר מתהפך 600 ליטר עם בוחש קיטור ישיר

כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 185; רוחב – 117; גובה – 152.

תשתיות ונתוני עבודה:
חשמל – 8 ק"ו; תלת פאזי. כניסת קיטור ישירה לחלל המעטפת – 1". יציאת מי עיבוי. מים חמים/קרים – 1". ניקוז – 8"/4". הספק קיטור – 235 ק"ג/שעה; 8 באר.

תכולה:
600 ליטר במיכל הפנימי

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור '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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף מתומן מבחוץ וגלילי מבפנים, מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי מינימלי של 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket).
❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316.
❖ שני מכסים, כל אחד בשני חלקים נפתח לצדדים – מכסה תחתון עשוי פלב"מ מחורר ומכסה עליון מפלב"מ מלא. כל חצי נפתח על ציר בצד אחר וניתן לעצירה בכל שלב.
❖ חימום באמצעות קיטור הנכנס ישירות ממערכת קיטור מרכזי של האתר ועובר בין דפנות המיכל הפנימי לדפנות המיכל החיצוני.
❖ פיית שפיכה קדמית עם דפנות מוגבהות לשפיכה פרונטלית בלבד.
❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוזק לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהסיר.
❖ בוחש חזק מפלב"מ עם שתי זרועות, כולל מגרדות טפלון להורדת שאריות מהדפנות, ניתן להוצאה בצורה קלה לצורך ניקוי ידני או במדיח.
❖ מנגנון איסוף מי עיבוי (קונדנס) בתחתית הסיר המסלק את מי העיבוי באמצעות שימוש במנגנון ההיפוך של הסיר.
❖ צירים להיפוך הסיר המקשרים בין הסיר לרגלים, עשויים פלב"מ 304.
❖ רגלים המיועדות לשאת את הסיר בתכולה מלאה, עם בסיס רחב המאפשר העמדת הסיר בצורה יציבה ובטוחה לעבודה.
❖ לוח פיקוד מסך מגע צבעוני בסמלים גרפיים פשוטים להבנה, כולל התחלת/סיום חימום, התחלת/סיום מילוי מים חמים/קרים בסיר ומונה ליטר, מנגנון הטיית הסיר קדימה עד למצב ריקון מלא והחזרתו, ויסות טמפרטורה, מד לחץ ושסתום לחץ לשחרור הקיטור בצורה מבוקרת, שליטה במהירות סיבוב

המערכת הלוגיסטית

בוהש, תכנות של לפחות 100 תכניות עבודה אוטומטיות, התראות תקלה ויזואליות וקוליות ועוד. לוח הפיקוד ניצב על עמוד פלב"מ היוצא מרגל הסיר ומגיע לגובה 150 ס"מ מפני ריצוף. ❖ כניסת הקיטור ויציאת מי העיבוי תהיינה דרך צנרת הממוקמת בתוך צירי הסיר. ❖ הסיר כולו יהיה אטום ברמה שתמנע בריחת קיטור כלפי חוץ. ❖ ברז אספקת קיטור, ברז ניקוז מי-עיבוי, ברז ריקון סיר ושסתום בטחון כמפורט להלן: ❖ ברז אספקת קיטור בקוטר 1" עשוי ברונזה עם חיבור הברגתי, סגר טפלון ותושבת מפלב"מ. ❖ ברז ניקוז מי-עיבוי בקוטר 1/2" עשוי ברונזה עם חיבור הברגתי, סגר טפלון ותושבת מפלב"מ. ❖ ברז לריקון הסיר בקוטר 3" ממוקם בחלק התחתון בחזית הסיר, ניתן לפירוק והרכבה מהירים. ❖ שסתום בטחון בקוטר 3/4" המותקן בכניסת הקיטור לסיר עם ידית הרמה המכוון ללחץ פתיחה של 1 בר.
תוספות: ❖ ברז מילוי חד/דו מפרקי הממוקם על רגל הסיר. ❖ <u>פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:</u> ❖ שסתום פניאומטי בטור עם ברז אספקת הקיטור לסיר המקבל אספקת לחץ אויר מקו אחד שעליו מותקן ברז חשמלי (סולנואיד) הסוגר את השסתומים כל השבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי / בקרת מבנה מרכזי. ❖ צינור קיטור עוקף במקביל לגלגל ההפעלה ולשסתום הנזכר בסעיף הקודם, בקוטר דק יותר שדי בו לחמם לפי הצורך בשבת. על קו עוקף זה יותקן שסתום פניאומטי המפוקד ע"י מערכת 'גרמא' כדלהלן: ❖ לכל סיר יהיה מנגנון 'גרמא' הכולל מתג on/off, כרטיס אלקטרוני המפעיל ברז חשמלי(סולנואיד) לפתיחה/סגירה של השסתום הפניאומטי שבסיר (בסעיף הקודם). ❖ יש לרכז את מנגנוני הגרמא של סירי המטבח בלוח מרכזי, וכן לרכז את הברזים החשמליים(סולנואידים) של כל הסירים ללוח משותף. ❖ יש לקבל אישור ממחלקת דת וכשרות בכדי לבחון הטיית סיר חשמלית בפיקוד שבת. יש להתייעץ עם מכון הלכתי-טכנולוגי האם ניתן לשלב מנגנון ביטול לשבת או 'גרמא' להפעלה של היפוך חשמלי בשבת. אם לא ניתן, יש להוסיף לסיר אפשרות היפוך ידנית. ❖ <u>כל ההתקנים הקשורים לפיקוד השבת יבוצעו ע"י הגוף המייצר את הסיר.</u> ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפרט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב בית החולים.
הערות: ❖ הסיר יחובר למערכת הקיטור המרכזית במטבח. ❖ הצעת המחיר כוללת בדיקה של בודק מוסמך מטעם משרד העבודה לאחר חיבור הסיר למערכת הקיטור, עד קבלת אישור לסיר לפי תקן ישראלי – כתוב ע"ג תעודה. ❖ הבדיקה והאישור באחריות ספק הסיר.

כדוגמת JUMAINOX, BCH, DC NORRIS או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

סיר מתהפך 1200 ליטר עם בוחש קיטור ישיר מס' חדר: 37 מס' פריט: K21
כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 211; רוחב – 140; גובה – 152.

תשתיות ונתוני עבודה:
חשמל – 8 ק"ו; תלת פאזי. כניסת קיטור ישירה לחלל המעטפת – 1". יציאת מי עיבוי. מים חמים/קרים – 1". ניקוז – 8"/4". הספק קיטור – 350 ק"ג/שעה; 8 באר.

תכולה:
1200 ליטר במיכל הפנימי

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור '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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף מתומן מבחוץ וגלילי מבפנים, מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי מינימלי של 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket). ❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316. ❖ שני מכסים, כל אחד בשני חלקים נפתח לצדדים – מכסה תחתון עשוי פלב"מ מחורר ומכסה עליון מפלב"מ מלא. כל חצי נפתח על ציר בצד אחר וניתן לעצירה בכל שלב. ❖ חימום באמצעות קיטור הנכנס ישירות ממערכת קיטור מרכזי של האתר ועובר בין דפנות המיכל הפנימי לדפנות המיכל החיצוני. ❖ פיית שפיכה קדמית עם דפנות מוגבהות לשפיכה פרונטלית בלבד. ❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוזק לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהסיר. ❖ בוחש חזק מפלב"מ עם שתי זרועות, כולל מגרדות טפלון להורדת שאריות מהדפנות, ניתן להוצאה בצורה קלה לצורך ניקוי ידני או במדיח. ❖ מנגנון איסוף מי עיבוי (קונדנס) בתחתית הסיר המסלק את מי העיבוי באמצעות שימוש במנגנון ההיפוך של הסיר. ❖ צירים להיפוך הסיר המקשרים בין הסיר לרגלים, עשויים פלב"מ 304. ❖ רגלים המיועדות לשאת את הסיר בתכולה מלאה, עם בסיס רחב המאפשר העמדת הסיר בצורה יציבה ובטוחה לעבודה. ❖ לוח פיקוד מסך מגע צבעוני בסמלים גרפיים פשוטים להבנה, כולל התחלת/סיום חימום, התחלת/סיום מילוי מים חמים/קרים בסיר ומונה ליטר, מנגנון הטיית הסיר קדימה עד למצב ריקון מלא והחזרתו, ויסות טמפרטורה, מד לחץ ושסתום לחץ לשחרור הקיטור בצורה מבוקרת, שליטה במהירות סיבוב

המערכת הלוגיסטית

בוהש, תכנות של לפחות 100 תכניות עבודה אוטומטיות, התראות תקלה ויזואליות וקוליות ועוד. לוח הפיקוד ניצב על עמוד פלב"מ היוצא מרגל הסיר ומגיע לגובה 150 ס"מ מפני ריצוף. ❖ כניסת הקיטור ויציאת מי העיבוי תהיינה דרך צנרת הממוקמת בתוך צירי הסיר. ❖ הסיר כולו יהיה אטום ברמה שתמנע בריחת קיטור כלפי חוץ. ❖ ברז אספקת קיטור, ברז ניקוז מי-עיבוי, ברז ריקון סיר ושסתום בטחון כמפורט להלן: ❖ ברז אספקת קיטור בקוטר "1 עשוי ברונזה עם חיבור הברגתי, סגר טפלון ותושבת מפלב"מ. ❖ ברז ניקוז מי-עיבוי בקוטר "1/2 עשוי ברונזה עם חיבור הברגתי, סגר טפלון ותושבת מפלב"מ. ❖ ברז לריקון הסיר בקוטר "3 ממוקם בחלק התחתון בחזית הסיר, ניתן לפירוק והרכבה מהירים. ❖ שסתום בטחון בקוטר "3/4 המותקן בכניסת הקיטור לסיר עם ידית הרמה המכוון ללחץ פתיחה של 1 בר.
תוספות: ❖ ברז מילוי חד/דו מפרקי הממוקם על רגל הסיר. ❖ <u>פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:</u> ❖ שסתום פניאומטי בטור עם ברז אספקת הקיטור לסיר המקבל אספקת לחץ אויר מקו אחד שעליו מותקן ברז חשמלי (סולונואיד) הסוגר את השסתומים כל השבת באמצעות שעון שבת אסטרונומי / בקרת מבנה מרכזי. ❖ צינור קיטור עוקף במקביל לגלגל ההפעלה ולשסתום הנזכר בסעיף הקודם, בקוטר דק יותר שדי בו לחמם לפי הצורך בשבת. על קו עוקף זה יותקן שסתום פניאומטי המפוקד ע"י מערכת 'גרמא' כדלהלן: ❖ לכל סיר יהיה מנגנון 'גרמא' הכולל מתג on/off, כרטיס אלקטרוני המפעיל ברז חשמלי(סולונואיד) לפתיחה/סגירה של השסתום הפניאומטי שבסיר (בסעיף הקודם). ❖ יש לרכוש את מנגנוני הגרמא של סירי המטבח בלוח מרכזי, וכן לרכוש את הברזים החשמליים(סולונואידים) של כל הסירים ללוח משותף. ❖ יש לקבל אישור ממחלקת דת וכשרות בכדי לבחון הטיית סיר חשמלית בפיקוד שבת. יש להתייעץ עם מכון הלכתי-טכנולוגי האם ניתן לשלב מנגנון ביטול לשבת או 'גרמא' להפעלה של היפוך חשמלי בשבת. אם לא ניתן, יש להוסיף לסיר אפשרות היפוך ידנית. ❖ <u>כל ההתקנים הקשורים לפיקוד השבת יבוצעו ע"י הגוף המייצר את הסיר.</u> ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפרט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב בית החולים.
הערות: ❖ הסיר יחובר למערכת הקיטור המרכזית במטבח. ❖ הצעת המחיר כוללת בדיקה של בודק מוסמך מטעם משרד העבודה לאחר חיבור הסיר למערכת הקיטור, עד קבלת אישור לסיר לפי תקן ישראלי – כתוב ע"ג תעודה. ❖ הבדיקה והאישור באחריות ספק הסיר.

כדוגמת JUMAINOX, BCH, DC NORRIS או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 37 מס' פריט: K39 כמות: 1

מערכת מינון נוזלים



מידות (ס"מ):
אורך – 100; רוחב – 100; גובה – 170.

תשתיות ונתוני עבודה:
חשמל – 2.5 ק"ו; חד פאזי. מים קרים – 3/4". לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר.

תפוקה:
שקיות 3 ליטר – עד 240 שקיות/שעה שקיות 5 ליטר – עד 230 שקיות/שעה שקיות 10 ליטר – עד 210 שקיות/שעה

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור '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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ מיועד לשאיבת מזון נוזלי ישירות מסיר בישול, מילוי המזון בשקיות מתכלות וסגירתן בצורה הרמטית. ❖ צינור שאיבה המתחבר ישירות לסיר הבישול. ❖ שאיבת חלקי מזון עד גודל קוביה 33/33 מ"מ ומזון 'משחת' (חצי נוזלי). ❖ מגש אחסון שקיות בנפחים של 3, 5 ו-10 ליטר, המאפשר החלפה מהירה בין שקיות. ❖ צינור השאיבה והשקיות עמידים בפני טמפרטורת מזון של $+2^{\circ}\text{C}$ - $+95^{\circ}\text{C}$. ❖ לוח פיקוד מסך טאצ' הכולל שליטה מלאה על מינון המזון (כמות שאיבה עבור כל שקית) ועל כל תפקוד המכשיר, כולל זכרון של עד 300 תכניות מינון והתראות ויזואליות וקוליות. ❖ כניסת USB ליצוא נתוני עבודה.

כדוגמת **FILLFAST, BCH, DC NORRIS** או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 37 מס' פריט: K59 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 37 מס' פריט: K88 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מחבת רב-תכליתית 150 ליטר מס' חדר: 37 מס' פריט: K89 כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 154; רוחב – 93; גובה – 110.

תשתיות:
חשמל – 47.5 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים וחמים – 3/4" ניקוז – 2" + 8"/4"

מפרט טכני:
- אגן בישול בתכולה של 150 ליטר, בנוי ביציקה, עשוי דופן כפולה ומבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות. - המכסה עשוי בדופן כפולה ומבודד לחום, עם מערכת צירים Heavy-duty וקפיצים מאזנים. - המכסה נפתח ונסגר בצורה אוטומטית (חשמלי) עם אפשרות לעצירתו בכל זווית. - מנגנון היפוך חשמלי של האגן קדימה. - פתח ריקון בתחתית האגן לניקוז נוזלים ללא צורך בהטיית האגן. - משטח חימום וטרור-קראמי לעבודה בכמויות קטנות (סיר/תבנית גסטרונום) עם אפשרות לכוונון 6 דרגות חום. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף. - עבודה אוטומטית מלאה של שלבי הבישול השונים (מילוי מים באגן וריקונם, חימום המזון, העלאת סלים אוטומטית בגמר בישול פסטה/טיגון עמוק ועוד). - דוקרן ליבה לזיהוי מצב המזון בתוך האגן. - מנגנון למניעת שריפת/הידבקות המזון. - לוח פיקוד דיגיטלי המופעל באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים פשוטים להבנה ולתפעול. - אפשרות לעבודה ידנית כדלהלן: - בישול (בנוזלים) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 100°C + - טיגון (במגע) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 250°C + - טיגון (בשמן עמוק) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 180°C + - בישול בלחץ (אדים) בטמפרטורות שבין 30°C + ל- 250°C + - אפשרות לעבודה אוטומטית כדלהלן: - תכניות פעולה בסיסיות (לפי סוג המזון). - אפשרות לתכנות והזנה של תכניות, עד 12 שלבי עבודה לתכנית זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון במחבת - אפשרות להתאמת תכנית עבודה באופן אוטומטי לפי זיהוי סוג המזון - תצוגה דיגיטלית רציפה של שלבי תהליך העבודה ומצב המזון בכל שלב - אפשרות לקביעת פרמטרים לעבודה כמו זמן עבודה, טמפרטורה או טמפרטורת ליבת מזון נדרשת. - התראה קולית בסיום העבודה. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - רגלים מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
2 סלי טיגון ו- 2 סלי ובישול.

המערך הלוגיסטי

❖ זרוע הרמה אוטומטית לסלים.
❖ משטח צליה ייעודי.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מחבת רב תכליתית 150 ליטר מס' חדר: 37 מס' פריט: K89A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 154; רוחב – 93; גובה – 110.

תשתיות:
חשמל – 47.5 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים וחמים – 3/4" ניקוז – 2" + 8"/4"

מפרט טכני:
- אגן בישול בתכולה של 150 ליטר, בנוי ביציקה, עשוי דופן כפולה ומבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות. - המכסה עשוי בדופן כפולה ומבודד לחום, עם מערכת צירים Heavy-duty וקפיצים מאזנים. - המכסה נפתח ונסגר בצורה אוטומטית (חשמלי) עם אפשרות לעצירתו בכל זווית. - מנגנון היפוך חשמלי של האגן קדימה. - פתח ריקון בתחתית האגן לניקוז נוזלים ללא צורך בהטיית האגן. - משטח חימום וטרור-קראמי לעבודה בכמויות קטנות (סיר/תבנית גסטרונום) עם אפשרות לכוונון 6 דרגות חום. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף. - עבודה אוטומטית מלאה של שלבי הבישול השונים (מילוי מים באגן וריקונם, חימום המזון, העלאת סלים אוטומטית בגמר בישול פסטה/טיגון עמוק ועוד). - דוקרן ליבה לזיהוי מצב המזון בתוך האגן. - מנגנון למניעת שריפת/הידבקות המזון. - לוח פיקוד דיגיטלי המופעל באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים פשוטים להבנה ולתפעול. - אפשרות לעבודה ידנית כדלהלן: - בישול (בנוזלים) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+100^{\circ}\text{C}$ - טיגון (במגע) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+250^{\circ}\text{C}$ - טיגון (בשמן עמוק) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+180^{\circ}\text{C}$ - בישול בלחץ (אדים) בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+250^{\circ}\text{C}$ - אפשרות לעבודה אוטומטית כדלהלן: - תכניות פעולה בסיסיות (לפי סוג המזון). - אפשרות לתכנות והזנה של תכניות, עד 12 שלבי עבודה לתכנית זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון במחבת - אפשרות להתאמת תכנית עבודה באופן אוטומטי לפי זיהוי סוג המזון - תצוגה דיגיטלית רציפה של שלבי תהליך העבודה ומצב המזון בכל שלב - אפשרות לקביעת פרמטרים לעבודה כמו זמן עבודה, טמפרטורה או טמפרטורת ליבת מזון נדרשת. - התראה קולית בסיום העבודה. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - רגלים מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:

המערך הלוגיסטי

- ❖ 2 סלי טיגון ו- 2 סלי ובישול.
- ❖ זרוע הרמה אוטומטית לסלים.
- ❖ משטח צליה ייעודי.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 37 מס' פריט: K93 כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 37 מס' פריט: K99 כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

סלסומט 400 ליטר חשמל מס' חדר: 37 מס' פריט: K105 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 175; גובה – 120.

תשתיות ונתוני עבודה:
חשמל – 42 ק"ו; תלת פאזי. מים קרים/חמים – 3/4". מים רכים – 1". לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר. ניקוז – 8"/4".

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ בדופן כפולה ובגימור '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 – IPX5

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ גוף מתומן מבחוץ וגלילי מבפנים, מבודד, עשוי בלחיצה מפלב"מ 304 בעובי מינימלי של 2 מ"מ, במעטפת כפולה (double jacket). ❖ המיכל הפנימי הבא במגע עם מזון עשוי פלב"מ 316. ❖ מכסה בשני חלקים נפתח לצדדים – כל חצי נפתח על ציר בצד אחר וניתן לעצירה בכל שלב. ❖ פיית שפיכה קדמית עם דפנות מוגבהות לשפיכה פרונטלית בלבד. ❖ יציאת צינור הברגה בחזית, מחוץ לגוף הסיר, מיועד לחיבור צינור חיצוני לצורך שאיבת מזון נוזלי ישירות מהסיר. ❖ בוחש חזק מפלב"מ עם שתי זרועות, כולל מגרדות טפלון להורדת שאריות מהדפנות, ניתן להוצאה בצורה קלה לצורך ניקוי ידני או במדיח. ❖ צירים להיפוך הסיר המקשרים בין הסיר לרגלים, עשויים פלב"מ 304. ❖ רגלים המיועדות לשאת את הסיר בתכולה מלאה, עם בסיס רחב המאפשר העמדת הסיר בצורה יציבה ובטוחה לעבודה. ❖ חימום באמצעות גופי חשמל אינקולוי בתחתית המיכל הפנימי. ❖ לוח פיקוד מסך מגע צבעוני בסמלים גרפיים פשוטים להבנה, כולל התחלת/סיום חימום, התחלת/סיום מילוי מים חמים/קרים בסיר ומונה ליטר, מנגנון הטיית הסיר קדימה עד למצב ריקון מלא והחזרתו, ויסות טמפרטורה, שליטה במהירות בוחש, תכנות של לפחות 100 תכניות עבודה אוטומטיות, התראות תקלה ויזואליות וקוליות ועוד. ❖ ברז לריקון הסיר בקוטר 3" ממוקם בחלק התחתון בחזית הסיר, ניתן לפירוק והרכבה מהירים.

תוספות:
❖ ברז מילוי חד/דו מפרקי הממוקם על רגל הסיר.

כדוגמת STECHER & THISEN, NILMA, BERIF או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 37 מס' פריט: K118 כמות: 2

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 90; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A).
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 37 מס' פריט: K125 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 260; רוחב – 80; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מערכת הקפאה רציפה – מערך ייצור רציף מס' חדר: 37 מס' פריט: K142 כמות: 1

מידות (ס"מ):
אורך – 677; רוחב – 382; גובה – 366.

תשתיות:
חשמל – 60 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים וחמים – 3/4" ניקוז – 2" + 8"/4"

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ מיועד להקפאת מזון מהירה תוך כדי תנועת המזון על מסוע ספירלה בתוך המקפא. ❖ רצפת פלב"מ מבודדת משופעת לכיוון יציאת ניקוז. ❖ קירות ותקרה מבודדים בעובי 100 מ"מ בציפוי פלב"מ 2 מ"מ. ❖ דלתות בקרה, נגישות ובדיקה, עם גופי חימום פנימיים למניעת קפיאה במצב סגור. ❖ מאיידים מפלב"מ. ❖ מסוע ספירלי פנימי ברוחב 62 ס"מ, מותאם לעמידה בטמפרטורת המקפא. ❖ מגיני צד מוגבהים במסוע למניעת נפילת מוצרים. ❖ גובה מוצר מקסימלי על המסוע 80 מ"מ. ❖ מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" כאשר מפזר הקור מובנה במקרר, מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$ כולל מעמד הגבהה, גג להגנה מפגעי מזג אוויר והגנת כלוב ננעל במצב בו המדחס ממוקם מחוץ למבנה. ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים. מערכת הנעה למסוע. ❖ מערכת ניקוי עצמי CIP (Clean In Place) הכוללת הפשרת המסוע, חיטוי והקצפת המסוע בדטרגנטים וחומר חיטוי, שטיפת המסוע וייבושו. המערכת כוללת את כל הציוד הנדרש כגון אחסון דטרגנטים וחומרי חיטוי, משאבות, מתזים, מפוחים ומאווררים ליבוש ועוד. המערכת נשלטת ע"י פאנל הפיקוד של המקפא. ❖ מערכת להזרמת אוויר חם להפשרה. ❖ מערכת פיקוד עם מסך טאצ' צבעוני לשליטה על כל תפקוד המקפא כולל התראות ויזואליות וקוליות וגוריות חיווי. ❖ שני סטים של כבלים לחימום רצפתי.

הערות:
❖ כולל התקנת המקפא באתר והרכבתו עד למצב עבודה תקינה, פיקוח, הכשרה והדרכת צוות עובדים של המזמין. ❖ מיקום המקפא ומיקום נקודת כניסה ויציאת המסוע ומיקום פתחי הבקרה בהתאם למדידות בשטח ומדידות התנור הרציף (פריט מס' K143) הצמוד למקפא. ❖ מסוע המקפא יתחבר בצד הכניסה לתנור רציף (פריט מס' K198) ובצד היציאה למסוע חימום באולם הבישול. מיקום כניסה ויציאת המזון בהתאם למדידות באתר ובתיאום מלא עם מיקום ומידות המסוע והמקפא הרציף.

כדוגמת JBT, ELCO, FRIGOSCANIA או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

תנור בישול רציף משולב קיטור – מערך ייצור רציף מס' חדר: 37 מס' פריט: K143 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 566; רוחב – 445; גובה – 393.

תשתיות:
חשמל – 68 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

תפוקה:
עד 800 ק"ג/שעה.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ מיועד לבישול באדים / צליה / אפיה / משולב של מזון בכמות גדולה בצורה רציפה (על מסוע נע). ❖ גוף עשוי בשלמות מפל"מ עם רצפה מחוזקת ובידוד היקפי 7 מ"מ. ❖ דלתות גדולות המאפשרות מבט לתוך התנור לצפייה בתהליך הבישול. ❖ מסוע 'רשת' פל"מ ברוחב 40 ס"מ (36 ס"מ רוחב שימושי) עם חיישני בטיחות לעצירת מסוע אוטומטית בזיהוי גורם מפריע למניעת תקלה במכונה ומגרדת פנימית להורדת שאריות מהמסוע. ❖ טמפרטורת מקסימום של 260°C. ❖ לוח פיקוד "חכם" טאץ' מובנה עם סמלים גרפיים פשוטים וקלים להבנה ולתפעול לשליטה כללית בתפקוד התנור (טיימר, ווסת טמפרטורה, מהירות מאווררים, דרגת לחות ועוד). כולל אופציה להפעלת פקודות קוליות. ❖ שמירת תכניות בזיכרון. ❖ אקדח מים לניקוי התנור חיצוני ותכנית ניקוי פנימית. ❖ כל מערכות החשמל, הפיקוד והתקשורת מוגנות ברמת IP69. ❖ חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירת ויצוא נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. ❖ 6 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה. ❖ מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. ❖ האזור הסופי בתנור (לפני יציאת המזון) בטכנולוגיית Air-knife 'הזורקת' אויר בחום של עד 260°C במהירות של עד 600 מטר/דקה להשחמה מהירה בהתאם למתכון. ❖ תנועת אויר חם בתנור בכל הכיוונים (למעלה, למטה, לצדדים ובצורה ספירלית) לשמירת טמפרטורה מאוזנת על המסוע. ❖ מספר חיישנים על גבי המסוע בסמוך למזון לאופטימיזציה של הטמפרטורה ולקבלת מזון מוכן בצורה מיטבית. ❖ מנועי SERVO של 1000 סיבובים בשניה לשמירה על תנועת מסוע חלקה תוך כדי עמידה במשקל המזון על המסוע גם בתכולה מלאה. ❖ מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C+ ל- 260°C+ עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך התנור. ❖ מפזרי חום הניתנים לשליטה ובקרת מהירות כולל מעצורים מובנים. ❖ התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת.

הערות:
❖ מסוע התנור יתחבר בצד הכניסה לתנור למסוע חיצוני (פריט מס' K198) המגיע מחדר הכנות בע"ד

המערך הלוגיסטי

ולמקפיא רציף (פריט מס' K142) ביציאה מהתנור. מיקום כניסה ויציאת המזון בהתאם למדידות
באתר ובתיאום מלא עם מיקום ומידות המסועים והמקפיא הרציף.
❖ תוואי מסועים לפי תכנית ובהתאם למדידות באתר.

כדוגמת MARLEN, ELCO או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

טאמבלר צ'ילר 160 גלון מס' חדר: 37 מס' פריט: K148 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 237; רוחב – 148; גובה – 168.

תשתיות:
חשמל – 2.1 ק"ו; תלת-פאזי. מים קרים – 3/4". חיבור לטנק מי קרח המוצב על הגג. ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ מיועד לקירור מהיר של מזון חם ארוז.
❖ תוף פלב"מ פנימי מסתובב מחורר, מחולק לשני תאים, נגישים לטעינה ופריקה בחזית.
❖ מיכל מים קרים מבודד מפלב"מ עם משאבת מים קרים עם מסנן מובנה ובקרת גובה מים.
❖ מנגנון בטיחות המונע פתיחת הדלת בזמן עבודת התוף הפנימי.
❖ לוח פיקוד מובנה השולט בכל תפקוד המכונה, כולל התראות ויזואליות וקוליות.
❖ תכניות קירור מובנות כולל תכנית 'עדינה' למזון הדורש טיפול עדין.
❖ דלת חיצונית רחבה לטעינה ופריקה נוחים ומהירים.
❖ רגלים עם רגליות פלסטיות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ לפחות.
❖ כל החלקים הפנימיים נגישים לנקיון קל.

כדוגמת CHESTER-JENSEN, DC NORRIS, BCH או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 37 מס' פריט: K166 כמות: 1

מדף כפול



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 260; רוחב – 30; גובה – 60.

מפרט טכני:
❖ שני מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 30 ס"מ.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 150 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מקרר/מקפיא משב מהיר 18 ק"ג (GN 1/1 5) מס' חדר: 37 מס' פריט: K179 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 79; רוחב – 69; גובה – 84.

תשתיות:
חשמל – 1.5 ק"ו; חד-פאזי. ניקוז – 2".

התמונה להמחשה בלבד!

תכולה:
קירור מהיר – עד 18 ק"ג מזון חם / 5 תבניות GN. הקפאה מהירה – עד 14 ק"ג D / 3 תבניות GN

מפרט טכני:
❖ קירור מהיר של מזון מטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$ לטמפרטורה של $+4^{\circ}\text{C}$ בזמן של 90 דקות עבור תכולה מלאה (18 ק"ג).
❖ הקפאה מהירה של מזון מטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$ לטמפרטורה של -18°C בזמן של 360 דקות עבור תכולה של כ- 3 תבניות (14 ק"ג).
❖ גוף המקרר והדלת יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).
❖ הדלת תהיה עם צירים פינתיים נסתרים, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית נוחה לתפעול.
❖ התא הפנימי יהיה עם פינות מעוגלות לניקוי קל ועם מסלולים כבושים בדפנות התא, מותאמים להכנסת 5 תבניות גסטרונום 1/1.
❖ גופי תאורה מוגני מים המותאמים לעבודה בתנאי קור ולחות.
❖ מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" כאשר מפזר הקור מובנה במקרר.
❖ "גשש" טמפרטורה למדידת הטמפרטורה בליבת המזון.
❖ לוח פיקוד הכולל מפסק כללי, נוריות בקרה, צג דיגיטלי לטמפרטורת המזון ("ע"י ה"גשש") ולטמפרטורת חלל המקרר ובקרים לקביעת מצבי עבודה כמפורט להלן:
❖ קירור 'רך' - למוצרי מזון המתקררים בקלות (מחזור צינון לפי זמן).
❖ קירור 'קשה' - למוצרים המתקררים לאט כדוגמת מרקים, רטבים ועוד (מחזור צינון לפי זמן).
❖ קירור באמצעות 'גשש' הבדוק את טמפרטורת ליבת המזון (מחזור צינון לפי טמפרטורה).
❖ הקפאה מהירה לטמפרטורה של -18°C .
❖ בסוף כל מחזור צינון – התראה קולית באמצעות זמזום ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בקירור ($+4^{\circ}\text{C}$).
❖ בסוף כל מחזור הקפאה – התראה קולית באמצעות זמזום ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בהקפאה (-18°C).
❖ מדחס קירור מובנה במקרר, מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$.
❖ פאנל פיקוד חיצוני הכולל ווסת טמפרטורה, תצוגת טמפרטורה דיגיטלית ובחירת תכנית קירור.
❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרויקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.

תוספות:
❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:
❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית.

המערך הלוגיסטי

❖	צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו.
❖	כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית.
❖	נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין.
❖	הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

הערות:
❖ כיוון פתיחת דלת לפי תכנית.

כדוגמת **COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX** או שו"ע

המערך הלוגיסטי

קופסת אנטנות מהתקרה מס' חדר: 37 מס' פריט: K203 כמות: 2

מידות (ס"מ):
אורך – 30; רוחב – 12; גובה – 15.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ ובדופן כפולה – אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני או בפרט המופיע בפרק 'פרטים כלליים' – ובגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי. ❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ עם שקעי חשמל, תלויה מהתקרה באמצעות פרופילי פלב"מ עגולים המקובעים לתקרת הבטון עם ברגי פלב"מ. ❖ שקעים מוגני מים, כמות וסוג לפי תכנית חשמל. ❖ הקופסה תהיה אטומה ומוגנת בפני חדירת נוזלים ותאפשר גישה נוחה לצורך טיפולים נדרשים בשקעים. ❖ חיווט החשמל עובר בתוך אחד הפרופילים המשמשים לתליה. קוטר הפרופיל הנדרש יהיה בתיאום עם יועץ החשמל.

הערות:
❖ אורך פרופילי התליה בהתאם לגובה הקופסה הנדרש המצוין בתכנית וגובה תקרת הבטון. ❖ כולל התקנה בשטח. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הפריט (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים מס' חדר: 37 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלב"מ סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 37 מס' פריט: K227 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 255; רוחב – 70; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

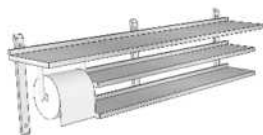
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 37 מס' פריט: K228 כמות: 1

המערכת הלוגיסטית



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 255; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 37 מס' פריט: K229 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 70; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק.

הערות:
❖ משטח השולחן 'יושב' על מקרר דלפק (פריט מס' K230) הניצב על סוקל מבוטן ומרוצף. יש לוודא מידות שולחן מתאימות למקרר שירכש.
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מקרה דלפק 4 צמדי מגירות מדחס מובנה ללא משטח עליון מס' חדר: 37 מס' פריט: K230 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 219; רוחב – 63; גובה – 76.

תשתיות:
חשמל – 0.5 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
- המקרה יעבוד בטמפרטורה שבין 0°C ל-10°C+ וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של 4°C+. - משטח עליון מפל"ב בדופן כפולה עם כיפוף 50 מ"מ. - גוף המקרה והמגירות יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC). - המגירות תהיינה עם פניות פנימיות מעוגלות לניקוי קל, מנגנון טריקה שקטה, אטמי גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית שקועה. המגירות נעות על מסילות טלסקופיות Heavy-duty. - מערכת קירור מובנית הפועלת בשיטת "אוויר מסוחרר" באמצעות מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד 45°C+ ומפזר/ים תואמ/ים מובנים במקרה. - לוח פיקוד מוגן מים הכולל מתג הפעלה/כיבוי, וסת טמפרטורה אלקטרוני ותצוגת טמפרטורה דיגיטלית. - מערכת אידי עצימת של מי העיבוי. - רגלים עם רגליות פלסטיק נגד החלקה, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
- סוקל מבוטן ומרוצף מחופה נירוסטה. פיקוד שבת כמפורט להלן: - פיקוד שבת מובנה משולב עם שעון אסטרונומי המעבירו באופן אוטומטי למוד שבת ומבטלו במוצ"ש וחג בצידוד כמפורט להלן: - התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית. - צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו. - כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית. - נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין. - הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

הערות:
המקרה יסופק ללא רגלים ויצב על סוקל מבוטן ומרוצף.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 38 מס' פריט: K6 כמות: 7

מקרה/מקפיא משב מהיר GN 40 (עגלות)



מידות (ס"מ):
אורך – 150; רוחב – 150; גובה – 220.

תשתיות:
חשמל – 13 ק"ו; תלת-פאזי. ניקוז – 2".

תכולה:
עגלת מסלול 18 GN 2/1 – 200 ק"ג מזון מוכן.

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 מושז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קירור מהיר של מזון מטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$ לטמפרטורה של $+4^{\circ}\text{C}$ בזמן של 90 דקות עבור תכולה מלאה (כ- 200 ק"ג).
❖ הקפאה מהירה של מזון מטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$ לטמפרטורה של -18°C בזמן של 360 דקות עבור תכולה של כ- 150 ק"ג.
❖ גוף המקרר, כולל הרצפה, והדלת יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).
❖ הדלת תהיה עם צירים פינתיים נסתרים, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית נוחה לתפעול.
❖ מנגנון לפתיחת הדלת מבפנים למניעת מצב של לכידת עובד בתוך המקרר.
❖ התא הפנימי יהיה עם פינות מעוגלות לניקוי קל, מותאם להכנסת עגלת מסלול 36 גסטרונום (18/2/1).
❖ מובילים פנימיים לעגלה ופגוש בדופן האחורית מבפנים למניעת פגיעת העגלה בגוף המקרר.
❖ גופי תאורה מוגני מים המותאמים לעבודה בתנאי קור ולחות.
❖ המקרר יותקן בבור ברצפה, כך שרצפתו תהיה במפלס אחד עם רצפת המטבח או לחילופין יסופק עם רמפה משופעת (ללא מדרגה) לכניסה חלקה של העגלה אל המקרר, לפי החלטת הלקוח/יועץ המטבח.
❖ מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" כאשר מפזר הקור מובנה במקרר.
❖ "גשש" טמפרטורה למדידת הטמפרטורה בליבת המזון.
❖ מנגנון זיהוי מזון והתאמה אוטומטית של מחזור הצינון/הקפאה בהתאם (זכרון של עד 20 תכניות צינון/הקפאה).
❖ לוח פיקוד הכולל מפסק כללי, נוריות בקרה, צג דיגיטלי המראה את הפרמטרים השונים של העבודה וביניהם זמן עבודה, זמן לסוף מחזור, טמפרטורה בתוך התא, טמפרטורת ליבת מזון (ע"י 'גשש'), התראות שונות ועוד, זכרון של עד 20 תכניות קירור/הקפאה ובקרים לקביעת מצבי עבודה כמפורט להלן:
❖ קירור "רך" - למוצרי מזון המתקררים בקלות (מחזור צינון לפי זמן).
❖ קירור "קשה" - למוצרים המתקררים לאט כדוגמת מרקים, רטבים ועוד (מחזור צינון לפי זמן).

המערכת הלוגיסטית

❖ קירור באמצעות "גשש" הבודק את טמפרטורת ליבת המזון (מחזור צינון לפי טמפרטורה).
❖ הקפאה מהירה לטמפרטורה של -18°C .
❖ בסוף כל מחזור צינון – התראה קולית באמצעות זמזום ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בקירור ($+4^{\circ}\text{C}$).
❖ בסוף כל מחזור הקפאה – התראה קולית באמצעות זמזום ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בהקפאה (-18°C).
❖ מדחס קירור מרוחק עד 30 מטר מהמקרר, מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$, כולל מעמד הגבהה, גג להגנה מפגעי מזג אוויר והגנת כלוב ננעל.
❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרויקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.

תוספות:
❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:
❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת.
❖ כיסוי לצג טמפרטורה המראה טמפרטורה עם נקודה עשיונית.
❖ הציווד טעון בדיקה ואישור ע"י מכון הלכטכני מוסמך.
❖ מומלץ שהתקן השבת יפעל כל ימות השבוע, למניעת צורך בפעולת הכנה לפני שבת.
❖ הציווד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.
❖ מדפסת תרמית מובנית עם הגנה מפלסטיק קשיח, מוגנת מים ואבק בתקן IP65, עם יכולת הדפסת כל נתוני הקירור, הקפאה ואחסון לפי דרישות תקן HACCP, כולל מידע על המוצר עצמו, ועם יכולת זכרון מידע של עד 7 ימים. הפלט יוצא בנייר דבק הניתן להדבקה על מיכלי המזון.
❖ רמפת נירוסטה להכנסת והוצאת העגלה בצורה חלקה ללא מדרגה – רק במקרה ואין אפשרות להתקנה במפלס אחד עם רצפת המטבח ובאישור של המתכנן/הלקוח בלבד!
❖ במקרה והמדחס ממוקם תחת כיפת השמים, יסופקו אמצעי ההגנה הבאים:
❖ קונסטרקציית הגבהה מנירוסטה, מותאמת למידות המדחס ומיועדת לעמוד בעומס המדחס.
❖ גגון הגנה מפגעי מזג אוויר קיצוניים.
❖ כלוב עם נעילה.

הערות:
❖ כיוון פתיחת דלת לפי תכנית.
❖ באחריות הספק לספק את כל צנרת הקירור הנדרשת כולל כל האביזרים הנלווים לחיבור המדחס למקרר, לפי המוגדר במפרט הטכני, כולל ביצוע עבודות נדרשות באתר למעבר הצנרת.
❖ באחריות הספק לוודא איטום הרצפה כנדרש ולבצע סגירה היקפית של המקרר בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 38 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 38 מס' פריט: K106 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

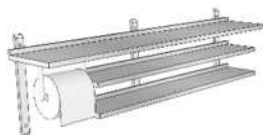
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 38 מס' פריט: K163 כמות: 1

המערך הלוגיסטי



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 39 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 39 מס' פריט: K106 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 200; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:

מים קרים/חמים – 1/2".

ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:

- ❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן:
- ❖ כיור במידות 45/55/25.
- ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות.
- ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים.
- ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות.
- ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית.
- ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור.
- ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח.
- ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור.
- ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
- ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
- ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר.
- ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
- ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:

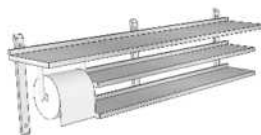
- ❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק.
- ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:

- ❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A).
- ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
- ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 39 מס' פריט: K163 כמות: 1

המערך הלוגיסטי



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 200; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת מסלולים 18 תבניות גסטרונום 2/1 מס' חדר: 41 מס' פריט: K42B כמות: 3



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62; רוחב – 68; גובה – 174.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פרופילים מרובעים בצורת "קוביה".
❖ 18 זוגות מסילות פלב"מ מרותכות לפרופילים האנכיים, כל מסילה מסתיימת בהגבהה כדורית למניעת החלקת התבניות, כל זוג מסילות מתאים להכנסת 2 תבניות גסטרונום בגודל 1/1.
❖ מוט אחורי מפלב"מ בקוטר 10 מ"מ, נשלף, למניעת החלקת ונפילת תבניות.
❖ 4 גלגלים "משוגעים" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), שני האחוריים עם מעצור, כל גלגל מחובר עם לפחות 4 ברגי פלב"מ לשלדת העגלה, ולא יבלוט מגוף העגלה.
❖ העגלה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 250 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 42 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 42 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 42 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת צלחות 6 טורים – עתידי מס' חדר: 42 מס' פריט: K97 כמות: 3



התמונה להמחשה בלבד!

מידות:
אורך – 90; רוחב – 68; גובה – 90.

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.

מפרט טכני:
❖ העגלה עשויה פרופילי פלב"מ מחוזק בחתך של 40/40 מ"מ.
❖ מדף תחתון מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 50 מ"מ. פני המשטח העליון של המדף יהיו בגובה 25 ס"מ מעל פני ריצוף. בתחתית המדף יותקנו גלגלים "משוגעים" עפ"י מפרט תוספות.
❖ מדף מרכזי מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, משופע משני צידיו, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, מיועד לנשיאת טורי צלחות.
❖ מדף עליון מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 40 מ"מ.
❖ כל הפרופילים בעגלה (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול, בין המדף העליון למדף המרכזי, ימוקמו בהתאמה לצלחות בקוטר 200 עד 280 מ"מ.
❖ מבנה העגלה יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת, כך שלא יבלטו מגוף העגלה, בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוקנו בחזית ידיות הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ מסגרת עליונה מפלב"מ, ניתנת לפירוק והרכבה, להנחת שני סלי-ספלים זה-בצד-זה.
❖ 2 זוגות של ידיות נשיאה מפלב"מ.

המערך הלוגיסטי

קופסת נירוסטה לשקעים מהתקרה מס' חדר: 42 מס' פריט: K209 כמות: 1

מידות (ס"מ):
אורך – 20; רוחב – 10; גובה – 15.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ ובדופן כפולה – אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני או בפרט המופיע בפרק 'פרטים כלליים' – ובגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי.
❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ עם שקעי חשמל, תלויה מהתקרה באמצעות פרופילי פלב"מ עגולים המקובעים לתקרת הבטון עם ברגי פלב"מ.
❖ שקעים מוגני מים, כמות וסוג לפי תכנית חשמל.
❖ הקופסה תהיה אטומה ומוגנת בפני חדירת נוזלים ותאפשר גישה נוחה לצורך טיפולים נדרשים בשקעים.
❖ חיווט החשמל עובר בתוך אחד הפרופילים המשמשים לתליה. קוטר הפרופיל הנדרש יהיה בתיאום עם יועץ החשמל.

הערות:
❖ אורך פרופילי התליה בהתאם לגובה הקופסה הנדרש המצוין בתכנית וגובה תקרת הבטון.
❖ כולל התקנה בשטח.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הפריט (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

קומביסטימר 10 תבניות GN 1/1 עם פיקוד חכם על מעמד מס' חדר: 43 מס' פריט: K16 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 85; רוחב – 77; גובה – 104.

תשתיות:
חשמל – 19 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
- גוף ודלת עשויים בדופן כפולה ומבודדת. - התא הפנימי עם פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ לניקוי קל. - מסלולים כבויים בדפנות הפנימיות לנשיאת תבניות גסטרונום, תבנית אחת בכל "קומה". - דלת מאסיבית עם זכוכית מחוסמת מבודדת וידית מבודדת, ניתנת לפתיחה בזווית של עד 180°, או לחילופין דלת "נסתרת" הנצמדת לדופן התנור בפתיחה של 270°, בעלת מנגנון סגירה בטריקה. - תאורה פנימית ממוגנת בפני ניפוצ ובפני רמת החום בתא הפנימי. - דוקרן חישון למדידה אוטומטית של טמפרטורה פנימית במוצר המזון המתבשל. - מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C+ ל- 260°C+ עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך הקומביסטימר. - מפזרי חום עם 5 מהירויות סיבוב הניתנים לשליטה ובקרת המהירויות כולל מעצורים מובנים. - מפוח עם מערכת שטיפה עצמית אוטומטית, כולל ניקוי אבנית ממחולל הקיטור, בעלת מתזים והתקן לדטרגנט. - מערכת אוטומטית להוצאת אדים מחלל התנור וקירור מהיר של התא הפנימי. - לוח פיקוד "חכם" המאפשר עבודה בשיטה ידנית (קביעת פרמטרים שונים כגון זמן, טמפרטורה, לחות ועוד בצורה ידנית) וכן עבודה בשיטת בחירת התוצר הסופי המבוקש באמצעות מסך מגע ותצוגה דיגיטלית של סמלים גרפיים פשוטים להבנה וטקסט נלווה. - מפסק הנותן אפשרות שליטה על מספר מהירויות. - אפשרות של תכנות ושמירה של עד 350 תכניות עבודה, עד 12 שלבים לתכנית. - חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. - מערכת החשמל והפיקוד מבודדת ואטומה למים ממוגנת ובטיחותית למפעיל. - מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. - התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת. - כולל מסנן מים ושעון לחץ מים. 4 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה.

תוספות:
- מעמד יעודי במידות 88/76/70 ס"מ כמפורט להלן: - משטח עליון פלב"מ מכופף 50 מ"מ וסגור מלמטה, מחזק לנשיאת התנור בתכולה מלאה. - מתקן מסלולים תחתון לאחסון 14 תבניות GN 1/1 – 7 תבניות לצד 7 תבניות. - רגלים מפרופילי פלב"מ מרובעים בחתך של 40/40 מ"מ, מחזקים לנשיאת המשטח עם התנור הניצב עליו. בקצה כל רגל רגלית פלסטית נגד החלקה מתכווננת בטווח של 50 מ"מ. - כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. - המעמד יהיה מתוצרת זהה לתנור המוצב עליו כולל כל ההתקנים הנדרשים על-פי הוראות יצרן.

המערך הלוגיסטי

- ❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:
- ❖ התנור יהיה עם מתג 'גרמא' כולל כרטיס הפעלת 'גרמא' ונורית חיווי מצב שבת בלוח הפיקוד וכן כיסוי שקוף ננעל ללוח הפיקוד.
- ❖ מצב שבת יכלול אפשרות חימום אך ורק בחימום יבש ולא בקיטור ובנוסף נטרול יכולת הכנסת מים במצב שבת בתנור קומביסטימר.
- ❖ בעת הפסקת חשמל התנור יחזור למצבו הקודם ללא צורך בכיוונון כלשהו.
- ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת RATIONAL או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מעבד מזון (קאטר) 7 ליטר מס' חדר: 43 מס' פריט: K26 כמות: 2



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 26; רוחב – 38; גובה – 43.

תשתיות:
חשמל – 1.2 ק"ו; תלת-פאזי.

מפרט טכני:
❖ מיכל עבודה מפלב"מ עשוי דופן כפולה.
❖ מנוע 2 מהירויות 1500/3000 סל"ד.
❖ להבי ריסוק מפלב"מ, ניתנים להחלפה.
❖ מכסה פוליקרבונט שקוף ננעל בעל פתח הזנה המאפשר הוספת חומרים תוך כדי עבודה.
❖ מיקרו-סוויץ' מגנטי המונע את עבודת המכשיר במצב פתיחה.
❖ לוח פיקוד הכולל כפתורי הפעלה/הפסקה ובורר מהירות סיבובי מנוע.
❖ רגליות פלסטיות סופגות-רעש נגד החלקה וזעזועים.

תוספות:
❖ שתי קערות עבודה.
❖ שתי מערכות להבים – אחת עם להבים חלקים ואחת עם להבים משוננים.
❖ מתקן אחסון ייעודי, הניתן לתלייה על קיר, עבור אביזרי המכונה והלהבים אשר יסופקו.

כדוגמת **BLIXER, ROBOT-COUPE, DITO** או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

כיריים אינדוקציה 4 מוקדים ליין 700 מס' חדר: 43 מס' פריט: K57 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 80; רוחב – 73; גובה – 25.

תשתיות:
חשמל – 14 ק"ו; תלת-פאזי.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ סגורה עם משטח עליון עשוי זכוכית קראמית בעובי 6 מ"מ לכל הפחות.
❖ מחולל אינדוקציה עצמאי.
❖ מנגנון זיהוי כלי בישול אוטומטי המאפשר הפעלה עם הנחת הכלי על המשטח וחודל אותה אוטומטית עם הסרתו.
❖ המשטח מופעל אך ורק במגע ישיר עם כלי הבישול הייעודי ויכול לחמם את כלי הבישול בלבד ללא פליטות חום לסביבה.
❖ התקן בטיחות נגד התחממות יתר.
❖ לוח פיקוד הכולל עבור כל אזור חימום בנפרד: מתג הפעלה/כיבוי, בורר טמפרטורה, נורית בקרה ותרמומטר דיגיטלי להצגת טמפרטורת המשטח.

תוספות:
❖ 2 סירים, בנפח 30 ליטר כ"א, מותאמים לעבודה באינדוקציה.
❖ 2 מחבתות, בקוטר 35 ס"מ כ"א, מותאמות לעבודה באינדוקציה.
❖ לחילופין, כל כלי אינדוקטיבי אחר לבחירת הלקוח.
❖ פסי גלישה למניעת מרווחים ומלכודות לכלוך וכל הצידוד הנדרש להתקנה חלקה וישרה של פס הבישול.

הערות:
❖ הפריט יוצב על בסיס ליין לפי תכנית ויותאם להצבה עליו כולל כל ההתקנים הנדרשים על-פי הוראות היצרן.
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 700 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

בסיס ציוד בישול מודולרי ארון סגור ליין 700 מס' חדר: 43 מס' פריט: K90 כמות: 1



התמונה
להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 40; רוחב – 67; גובה – 60.

מפרט טכני:
❖ בסיס מחזק מפלב"ם בדופן כפולה, בנוי כארונית פתוחה.
❖ שתי עמודות של מסילות לאחסון תבניות גסטרונום 1/1, 5 תבניות בעמודה.
❖ רגלי פלב"ם עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון בטווח של 50 מ"מ.

הערות:
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 900 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.
❖ הפריט יהיה מחזק לנשיאת הציוד הניצב עליו לפי תכנית בתכולה מלאה.
❖ הבסיס, יחד עם הרגליים המתכווננות, יתוכננו כך שמשטח העבודה של הציוד שמעל, יהיה בגובה שבין 85-90 ס"מ.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

בסיס ציוד בישול מודולרי ארון סגור ליין 700 מס' חדר: 43 מס' פריט: K91 כמות: 1



התמונה
להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 80; רוחב – 67; גובה – 60.

מפרט טכני:
❖ בסיס מחזק מפלב"ם בדופן כפולה, בנוי כארונות פתוחה.
❖ שתי עמודות של מסילות לאחסון תבניות גסטרונום 1/1, 5 תבניות בעמודה.
❖ רגלי פלב"ם עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון בטווח של 50 מ"מ.

הערות:
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 900 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.
❖ הפריט יהיה מחזק לנשיאת הציוד הניצב עליו לפי תכנית בתכולה מלאה.
❖ הבסיס, יחד עם הרגליים המתכווננות, יתוכננו כך שמשטח העבודה של הציוד שמעל, יהיה בגובה שבין 85-90 ס"מ.

כדוגמת BONNET, MKN, AMBACH או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

שולחן עזר 40 עם מגירה ליין 700 מס' חדר: 43 מס' פריט: K92 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 40; רוחב – 73; גובה – 25.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ סגורה עם משטח עליון. ❖ מגירה עם מסילות טלסקופיות heavy duty , 100% פתיחה.

תוספות:
❖ כולל פסי גלישה, למניעת מרווחים ומלכודות לכלוך וכל הציווד הנדרש, להתקנה חלקה וישרה של פס הבישול.

הערות:
❖ הפריט יוצב על בסיס ליין לפי תכנית ויותאם להצבה עליו כולל כל ההתקנים הנדרשים על-פי הוראות היצרן.
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 700 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 43 מס' פריט: K98 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 70; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יוצב מקרר דלפק (פריט מס' K141B).
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

דלפק עבודה עם אחסון תחתון מס' חדר: 43 מס' פריט: K102 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 305; רוחב – 70; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ מבנה עשוי פרופילי פלב"מ מחוזק, מותאם למידות הדלפק, למשקלו העצמי, לציווד אותו הוא נושא ולעומסים התפעוליים האופייניים לדלפקים מסוג זה.
❖ כל הפרופילים יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 40 מ"מ.
❖ ארונות אחסון לכל אורך הדלפק, כל ארון עם מדף אמצע נשלף על מסילות טלסקופיות Heavy-duty.
❖ סוקל נירוסטה פריק היקפי.
❖ הדלפק יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הדלפק (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 43 מס' פריט: K141A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

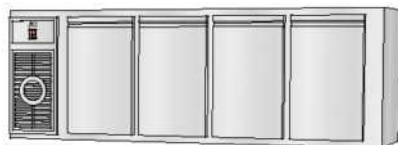
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יוב מקרר דלפק (פריט מס' K141C).
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחוברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מקרר דלפק 5 דלתות מנוע מובנה ללא משטח עליון מס' חדר: 43 מס' פריט: K141B כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 262; רוחב – 68; גובה – 76.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.5 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ המקרר יעבוד בטמפרטורה שבין 0°C ל- $+10^{\circ}\text{C}$ וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של $+4^{\circ}\text{C}$. ❖ גוף המקרר, והדלתות יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC). ❖ הדלתות תהיינה עם מנגנון טריקה שקטה, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית שקועה. ❖ התאים הפנימיים יהיו עם פינות מעוגלות לניקוי קל ועם מתקן מסלולים מותאם לאחסון תבניות גסטרו' בגודל 1/1 או מדפי רשת פלב"מ. ❖ מערכת קירור מובנית הפועלת בשיטת "אוויר מסוחרר", הכוללת מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$ ומפזרים תואמים. ❖ לוח פיקוד מוגן מים הכולל מתג הפעלה/כיבוי, וסט טמפרטורה אלקטרוני ותצוגת טמפרטורה דיגיטלית. ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים. ❖ מערכת אידוי עצמית של מי העיבוי. ❖ רגלים עם רגליות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
❖ סוקל מבוטן ומרוצף מחופה נירוסטה. ❖ פיקוד שבת כמפורט להלן: ❖ פיקוד שבת מובנה משולב עם שעון אסטרונומי המעבירו באופן אוטמטי למוד שבת ומבטלו במוצ"ש וחג בצידוד כמפורט להלן: ❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית. ❖ צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו. ❖ כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית. ❖ נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין. ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

הערות:
❖ המקרר יסופק ללא רגלים ויצב על סוקל מבוטן ומרוצף.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שו"ע

מקרר דלפק 3 דלתות מנוע מובנה ללא משטח עליון מס' חדר: 43 מס' פריט: K141C כמות: 1



מידות (ס"מ):

חתימה:

שם ממלא הטופס: _____

המערכת הלוגיסטית

אורך – 176; רוחב – 68; גובה – 76.

תשתיות:

חשמל – 0.5 ק"ו; חד-פאזי.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:

- ❖ המקרר יעבוד בטמפרטורה שבין 0°C ל- 10°C וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של 4°C .
- ❖ גוף המקרר, והדלתות יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).
- ❖ הדלתות תהיינה עם מנגנון טריקה שקטה, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית שקועה.
- ❖ התאים הפנימיים יהיו עם פינות מעוגלות לניקוי קל ועם מתקן מסלולים מותאם לאחסון תבניות גסטרו' בגודל 1/1 או מדפי רשת פלב"מ.
- ❖ מערכת קירור מובנית הפועלת בשיטת "אוויר מסוחרר", הכוללת מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד 45°C ומפזר/ים תואמ/ים.
- ❖ לוח פיקוד מוגן מים הכולל מתג הפעלה/כיבוי, וסט טמפרטורה אלקטרוני ותצוגת טמפרטורה דיגיטלית.
- ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.
- ❖ מערכת אידוי עצמית של מי העיבוי.
- ❖ רגלים עם רגליות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:

- ❖ סוקל מבוטן ומרוצף מחופה נירוסטה.
- ❖ **פיקוד שבת כמפורט להלן:**
- ❖ פיקוד שבת מובנה משולב עם שעון אסטרונומי המעבירו באופן אוטמטי למוד שבת ומבטלו במוצ"ש וחג בצידוד כמפורט להלן:
- ❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית.
- ❖ צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו.
- ❖ כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית.
- ❖ נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין.
- ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפרט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

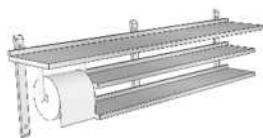
הערות:

- ❖ המקרר יסופק ללא רגלים ויצב על סוקל מבוטן ומרוצף.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 43 מס' פריט: K156 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 150; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:

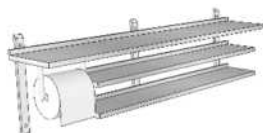
- ❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
- ❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
- ❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
- ❖ הרווח מפני מדף לפני יהיה 25 ס"מ.
- ❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
- ❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
- ❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:

- ❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 43 מס' פריט: K156A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

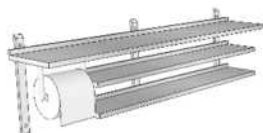
מידות (ס"מ):
אורך – 155; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 43 מס' פריט: K222 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

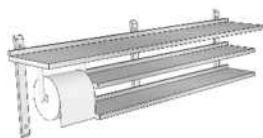
מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 43 מס' פריט: K225 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

קומביסטימר 10 תבניות GN 1/1 עם פיקוד חכם על מעמד מס' חדר: 44 מס' פריט: K16 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 85; רוחב – 77; גובה – 104.

תשתיות:
חשמל – 19 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ גוף ודלת עשויים בדופן כפולה ומבודדת. ❖ התא הפנימי עם פינות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ לניקוי קל. ❖ מסלולים כבויים בדפנות הפנימיות לנשיאת תבניות גסטרונום, תבנית אחת בכל "קומה". ❖ דלת מאסיבית עם זכוכית מחוסמת מבודדת וידית מבודדת, ניתנת לפתיחה בזווית של עד 180°, או לחילופין דלת "נסתרת" הנצמדת לדופן התנור בפתיחה של 270°, בעלת מנגנון סגירה בטריקה. ❖ תאורה פנימית ממוגנת בפני ניפוץ ובפני רמת החום בתא הפנימי. ❖ דוקרן חיישן למדידה אוטומטית של טמפרטורה פנימית במוצר המזון המתבשל. ❖ מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, המיועד לעבודה באדים עם/בלי חום יבש בטמפרטורות שבין 30°C+ ל- 260°C+ עם בקרת לחות כולל תצוגה דיגיטלית של רמת הלחות בתוך הקומביסטימר. ❖ מפזרי חום עם 5 מהירויות סיבוב הניתנים לשליטה ובקרת המהירויות כולל מעצורים מובנים. ❖ מפוח עם מערכת שטיפה עצמית אוטומטית, כולל ניקוי אבנית ממחולל הקיטור, בעלת מתזים והתקן לדטרגנט. ❖ מערכת אוטומטית להוצאת אדים מחלל התנור וקירור מהיר של התא הפנימי. ❖ לוח פיקוד "חכם" המאפשר עבודה בשיטה ידנית (קביעת פרמטרים שונים כגון זמן, טמפרטורה, לחות ועוד בצורה ידנית) וכן עבודה בשיטת בחירת התוצר הסופי המבוקש באמצעות מסך מגע ותצוגה דיגיטלית של סמלים גרפיים פשוטים להבנה וטקסט נלווה. ❖ מפסק הנותן אפשרות שליטה על מספר מהירויות. ❖ אפשרות של תכנות ושמירה של עד 350 תכניות עבודה, עד 12 שלבים לתכנית. ❖ חיבור למערכת בקרה מרכזית עם אפשרות אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות. ❖ מערכת החשמל והפיקוד מבודדת ואטומה למים ממוגנת ובטיחותית למפעיל. ❖ מתז ניקוי מובנה עם צינור נשלף, פתיחת/סגירת מים נפרדת וכוונון עוצמת זרם. ❖ התקני בטיחות המונעים התחממות יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום וניתוק כל המערכות בעת פתיחת הדלת. ❖ כולל מסנן מים ושעון לחץ מים. ❖ 4 רגליים קצרות, מתכווננות בטווח של 50 מ"מ, כל רגל עם נעל פלסטית מונעת החלקה.

תוספות:
❖ מעמד יעודי במידות 88/76/70 ס"מ כמפורט להלן: ❖ משטח עליון פלב"מ מכופף 50 מ"מ וסגור מלמטה, מחזק לנשיאת התנור בתכולה מלאה. ❖ מתקן מסלולים תחתון לאחסון 14 תבניות 1/1GN – 7 תבניות לצד 7 תבניות. ❖ רגלים מפרופילי פלב"מ מרובעים בחתך של 40/40 מ"מ, מחזקים לנשיאת המשטח עם התנור הניצב עליו. בקצה כל רגל רגלית פלסטית נגד החלקה מתכווננת בטווח של 50 מ"מ. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ המעמד יהיה מתוצרת זהה לתנור המוצב עליו כולל כל ההתקנים הנדרשים על-פי הוראות יצרן. ❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:

המערך הלוגיסטי

- ❖ התנור יהיה עם מתג 'גרמא' כולל כרטיס הפעלת 'גרמא' ונורית חיווי מצב שבת בלוח הפיקוד וכן כיסוי שקוף ננעל ללוח הפיקוד.
- ❖ מצב שבת יכלול אפשרות חימום אך ורק בחימום יבש ולא בקיטור ובנוסף נטרול יכולת הכנסת מים במצב שבת בתנור קומביסטימר.
- ❖ בעת הפסקת חשמל התנור יחזור למצבו הקודם ללא צורך בכיוונון כלשהו.
- ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת **RATIONAL** או שול"ע

המערכת הלוגיסטית

מעבד מזון (קאטר) 7 ליטר מס' חדר: 44 מס' פריט: K26 כמות: 2



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 26; רוחב – 38; גובה – 43.
תשתיות:
חשמל – 1.2 ק"ו; תלת-פאזי.

מפרט טכני:
❖ מיכל עבודה מפלב"מ עשוי דופן כפולה.
❖ מנוע 2 מהירויות 1500/3000 סל"ד.
❖ להבי ריסוק מפלב"מ, ניתנים להחלפה.
❖ מכסה פוליקרבונט שקוף ננעל בעל פתח הזנה המאפשר הוספת חומרים תוך כדי עבודה.
❖ מיקרו-סוויץ' מגנטי המונע את עבודת המכשיר במצב פתיחה.
❖ לוח פיקוד הכולל כפתורי הפעלה/הפסקה ובורר מהירות סיבובי מנוע.
❖ רגליות פלסטיות סופגות-רעש נגד החלקה וזעזועים.

תוספות:
❖ שתי קערות עבודה.
❖ שתי מערכות להבים – אחת עם להבים חלקים ואחת עם להבים משוננים.
❖ מתקן אחסון ייעודי, הניתן לתלייה על קיר, עבור אביזרי המכונה והלהבים אשר יסופקו.

כדוגמת **BLIXER, ROBOT-COUPÉ, DITO** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיריים אינדוקציה 4 מוקדים ליין 700 מס' חדר: 44 מס' פריט: K57 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 80; רוחב – 73; גובה – 25.

תשתיות:
חשמל – 14 ק"ו; תלת-פאזי.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ סגורה עם משטח עליון עשוי זכוכית קראמית בעובי 6 מ"מ לכל הפחות.
❖ מחולל אינדוקציה עצמאי.
❖ מנגנון זיהוי כלי בישול אוטומטי המאפשר הפעלה עם הנחת הכלי על המשטח וחודל אותה אוטומטית עם הסרתו.
❖ המשטח מופעל אך ורק במגע ישיר עם כלי הבישול הייעודי ויכול לחמם את כלי הבישול בלבד ללא פליטות חום לסביבה.
❖ התקן בטיחות נגד התחממות יתר.
❖ לוח פיקוד הכולל עבור כל אזור חימום בנפרד: מתג הפעלה/כיבוי, בורר טמפרטורה, נורית בקרה ותרמומטר דיגיטלי להצגת טמפרטורת המשטח.

תוספות:
❖ 2 סירים, בנפח 30 ליטר כ"א, מותאמים לעבודה באינדוקציה.
❖ 2 מחבתות, בקוטר 35 ס"מ כ"א, מותאמות לעבודה באינדוקציה.
❖ לחילופין, כל כלי אינדוקטיבי אחר לבחירת הלקוח.
❖ פסי גלישה למניעת מרווחים ומלכודות לכלוך וכל הצידוד הנדרש להתקנה חלקה וישרה של פס הבישול.

הערות:
❖ הפריט יוצב על בסיס ליין לפי תכנית ויותאם להצבה עליו כולל כל ההתקנים הנדרשים על-פי הוראות היצרן.
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 700 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.

כדוגמת BONNET, MKN, AMBACH או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

בסיס ציוד בישול מודולרי ארון סגור ליין 700 מס' חדר: 44 מס' פריט: K90 כמות: 1



התמונה
להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 40; רוחב – 67; גובה – 60.

מפרט טכני:
❖ בסיס מחזק מפלב"ם בדופן כפולה, בנוי כארונות פתוחה.
❖ שתי עמודות של מסילות לאחסון תבניות גסטרונום 1/1, 5 תבניות בעמודה.
❖ רגלי פלב"ם עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון בטווח של 50 מ"מ.

הערות:
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 900 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.
❖ הפריט יהיה מחזק לנשיאת הציוד הניצב עליו לפי תכנית בתכולה מלאה.
❖ הבסיס, יחד עם הרגליים המתכווננות, יתוכננו כך שמשטח העבודה של הציוד שמעל, יהיה בגובה שבין 85-90 ס"מ.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

בסיס ציוד בישול מודולרי ארון סגור ליין 700 מס' חדר: 44 מס' פריט: K91 כמות: 1



התמונה
להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 80; רוחב – 67; גובה – 60.

מפרט טכני:
❖ בסיס מחזק מפלב"ם בדופן כפולה, בנוי כארונות פתוחה.
❖ שתי עמודות של מסילות לאחסון תבניות גסטרונום 1/1, 5 תבניות בעמודה.
❖ רגלי פלב"ם עם רגליות פלסטיות הניתנות לכוונון בטווח של 50 מ"מ.

הערות:
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 900 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.
❖ הפריט יהיה מחזק לנשיאת הציוד הניצב עליו לפי תכנית בתכולה מלאה.
❖ הבסיס, יחד עם הרגליים המתכווננות, יתוכננו כך שמשטח העבודה של הציוד שמעל, יהיה בגובה שבין 85-90 ס"מ.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

שולחן עזר 40 עם מגירה ליין 700 מס' חדר: 44 מס' פריט: K92 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 40; רוחב – 73; גובה – 25.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ סגורה עם משטח עליון.
❖ מגירה עם מסילות טלסקופיות heavy duty , 100% פתיחה.

תוספות:
❖ כולל פסי גלישה, למניעת מרווחים ומלכודות לכלוך וכל הציווד הנדרש, להתקנה חלקה וישרה של פס הבישול.

הערות:
❖ הפריט יוצב על בסיס ליין לפי תכנית ויותאם להצבה עליו כולל כל ההתקנים הנדרשים על-פי הוראות היצרן.
❖ הפריט יהיה מותאם לפס בישול 700 מ"מ ויהיה מתוצרת זהה לפריטים הנוספים באותו ליין.

כדוגמת **BONNET, MKN, AMBACH** או שיו"ע

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 44 מס' פריט: K98 כמות: 1

שולחן עבודה



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 70; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יוצב מקרר דלפק (פריט מס' K141B).
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

דלפק עבודה עם אחסון תחתון מס' חדר: 44 מס' פריט: K102 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 305; רוחב – 70; גובה – 90.

מפרט טכני:
❖ מבנה עשוי פרופילי פלב"מ מחוזק, מותאם למידות הדלפק, למשקלו העצמי, לציווד אותו הוא נושא ולעומסים התפעוליים האופייניים לדלפקים מסוג זה.
❖ כל הפרופילים יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 40 מ"מ.
❖ ארונות אחסון לכל אורך הדלפק, כל ארון עם מדף אמצע נשלף על מסילות טלסקופיות Heavy-duty.
❖ סוקל נירוסטה פריק היקפי.
❖ הדלפק יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הדלפק (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 44 מס' פריט: K141A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 80; גובה – 90.

תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

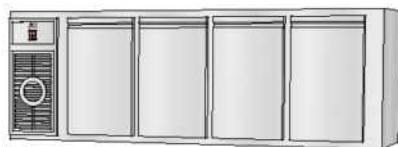
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יוב מקרר דלפק (פריט מס' K141C).
❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחוברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר.
❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מקרר דלפק 5 דלתות מנוע מובנה ללא משטח עליון מס' חדר: 44 מס' פריט: K141B כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 262; רוחב – 68; גובה – 76.

תשתיות:
חשמל – 0.5 ק"ו; חד-פאזי.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ המקרר יעבוד בטמפרטורה שבין 0°C ל- $+10^{\circ}\text{C}$ וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של $+4^{\circ}\text{C}$. ❖ גוף המקרר, והדלתות יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC). ❖ הדלתות תהיינה עם מנגנון טריקה שקטה, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית שקועה. ❖ התאים הפנימיים יהיו עם פינות מעוגלות לניקוי קל ועם מתקן מסלולים מותאם לאחסון תבניות גסטרו' בגודל 1/1 או מדפי רשת פלב"מ. ❖ מערכת קירור מובנית הפועלת בשיטת "אוויר מסוחרר", הכוללת מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$ ומפזרים תואמים. ❖ לוח פיקוד מוגן מים הכולל מתג הפעלה/כיבוי, וסט טמפרטורה אלקטרוני ותצוגת טמפרטורה דיגיטלית. ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים. ❖ מערכת אידוי עצמית של מי העיבוי. ❖ רגלים עם רגליות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:
❖ סוקל מבוטן ומרוצף מחופה נירוסטה. ❖ פיקוד שבת כמפורט להלן: ❖ פיקוד שבת מובנה משולב עם שעון אסטרונומי המעבירו באופן אוטמטי למוד שבת ומבטלו במוצ"ש וחג בצידוד כמפורט להלן: ❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית. ❖ צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו. ❖ כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית. ❖ נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין. ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

הערות:
❖ המקרר יסופק ללא רגלים ויצב על סוקל מבוטן ומרוצף.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שו"ע

מקרר דלפק 3 דלתות מנוע מובנה ללא משטח עליון מס' חדר: 44 מס' פריט: K141C כמות: 1



מידות (ס"מ):

חתימה:

שם ממלא הטופס: _____

המערכת הלוגיסטית

אורך – 176; רוחב – 68; גובה – 76.

תשתיות:

חשמל – 0.5 ק"ו; חד-פאזי.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:

- ❖ המקרר יעבוד בטמפרטורה שבין 0°C ל- 10°C+ וישמור על מזון בטמפרטורה מקסימלית של 4°C+.
- ❖ גוף המקרר, והדלתות יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).
- ❖ הדלתות תהיינה עם מנגנון טריקה שקטה, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית שקועה.
- ❖ התאים הפנימיים יהיו עם פינות מעוגלות לניקוי קל ועם מתקן מסלולים מותאם לאחסון תבניות גסטרו' בגודל 1/1 או מדפי רשת פלב"מ.
- ❖ מערכת קירור מובנית הפועלת בשיטת "אוויר מסוחרר", הכוללת מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד 45°C+ ומפזרים/תואמים.
- ❖ לוח פיקוד מוגן מים הכולל מתג הפעלה/כיבוי, וסט טמפרטורה אלקטרוני ותצוגת טמפרטורה דיגיטלית.
- ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.
- ❖ מערכת אידוי עצמית של מי העיבוי.
- ❖ רגלים עם רגליות מתכווננות בטווח של 50 מ"מ.

תוספות:

- ❖ סוקל מבוטן ומרוצף מחופה נירוסטה.
- ❖ **פיקוד שבת כמפורט להלן:**
- ❖ פיקוד שבת מובנה משולב עם שעון אסטרונומי המעבירו באופן אוטומטי למוד שבת ומבטלו במוצ"ש וחג בצידוד כמפורט להלן:
- ❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית.
- ❖ צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו.
- ❖ כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית.
- ❖ נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין.
- ❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפרט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

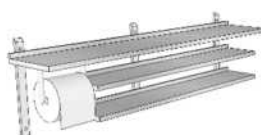
הערות:

- ❖ המקרר יסופק ללא רגלים ויצב על סוקל מבוטן ומרוצף.

כדוגמת COLDLINE, FRIULINOX, IRINOX או שוי"ע

מדף קונזול 3 שלבים

מס' חדר: 44 מס' פריט: K156 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 150; רוחב – 40; גובה – 67.

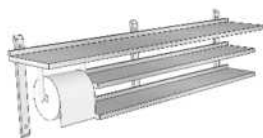
המערך הלוגיסטי

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלויים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 44 מס' פריט: K156A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

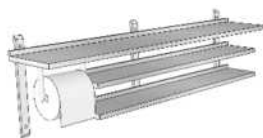
מידות (ס"מ):
אורך – 155; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 44 מס' פריט: K222 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

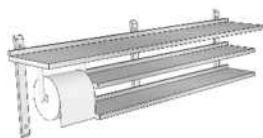
מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 44 מס' פריט: K225 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 250; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 45 מס' פריט: K99 כמות: 58



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 46 מס' פריט: K99 כמות: 11



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 46 מס' פריט: K99A כמות: 3



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 47 מס' פריט: K10 כמות: 7



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

עגלת מסלולים 18 תבניות גסטרונום 2/1 מס' חדר: 47 מס' פריט: K42B כמות: 12



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62; רוחב – 68; גובה – 174.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פרופילים מרובעים בצורת "קוביה".
❖ 18 זוגות מסילות פלב"מ מרותכות לפרופילים האנכיים, כל מסילה מסתיימת בהגבהה כדורית למניעת החלקת התבניות, כל זוג מסילות מתאים להכנסת 2 תבניות גסטרונום בגודל 1/1.
❖ מוט אחורי מפלב"מ בקוטר 10 מ"מ, נשלף, למניעת החלקת ונפילת תבניות.
❖ 4 גלגלים "משוגעים" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), שני האחוריים עם מעצור, כל גלגל מחובר עם לפחות 4 ברגי פלב"מ לשלדת העגלה, ולא יבלוט מגוף העגלה.
❖ העגלה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 250 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 48 מס' פריט: K10 כמות: 16



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

עגלת מסלולים 18 תבניות גסטרונום 2/1 מס' חדר: 48 מס' פריט: K42B כמות: 35



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62; רוחב – 68; גובה – 174.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית פרופילים מרובעים בצורת "קוביה".
❖ 18 זוגות מסילות פלב"מ מרותכות לפרופילים האנכיים, כל מסילה מסתיימת בהגבהה כדורית למניעת החלקת התבניות, כל זוג מסילות מתאים להכנסת 2 תבניות גסטרונום בגודל 1/1.
❖ מוט אחורי מפלב"מ בקוטר 10 מ"מ, נשלף, למניעת החלקת ונפילת תבניות.
❖ 4 גלגלים "משוגעים" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), שני האחוריים עם מעצור, כל גלגל מחובר עם לפחות 4 ברגי פלב"מ לשלדת העגלה, ולא יבלוט מגוף העגלה.
❖ העגלה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 250 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 49 מס' פריט: K10 כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 50 מס' פריט: K5 כמות: 26

עגלת דולי



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 55; רוחב – 55; גובה – 85.

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.

מפרט טכני:
❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מינימליות של 50/50 מ"מ, למניעת החלקת הסלים.
❖ ידית נשיאה מחוזקת בקוטר 1", היוצאת מהמסגרת.
❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות.
❖ הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 50 מס' פריט: K10 כמות: 13



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

מסוע חוליות לחלוקת מגש אישי מס' חדר: 50 מס' פריט: K35A כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 900; רוחב – 50; גובה – 90.

תשתיות:
חשמל – 5.0 ק"ו; תלת-פאזי.

כללי:
- כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 2 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
- מבנה עשוי פרופילי פלב"מ המשמשים גם כמסילות לחוליות המסוע. - כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך מתאים, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. - מספר רגלי המסוע לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. - קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין כל זוג רגלים. - כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. - סרט המורכב מחוליות, עשויות חומר פלסטי קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון וניתן לפירוק, הרכבה ושטיפה בצורה קלה ומהירה. - המסוע יסופק עם מנוע, מתג הפעלה/הפסקה, בורר מהירות ומפסק ביטחון אוטומטי.

תוספות:
- כולל 4 שקעי "גרמא" חד פאזי ו-4 שקעי "גרמא" תלת פאזי בכל צד של המסוע לצורך חיבור עגלות חלוקה. חיווט השקעים יהיה בתוך החלל הפנימי של המסוע. כולל פיקוד שבת כמפורט להלן: - המסוע יסופק עם הפעלה אוטומטית לשבת הכוללת עין אלקטרונית שבתית באמצעות שעון שבת מובנה במסוע עם אפשרות לתכנות חלונות זמן לפעולה. - במצב 'שבת' לחצני 'עצור' אינם פעילים כבחול מטעמי בטיחות או פעילים במתכונת פיקוד שבת גרמא, למעט לחצן 'עצור חירום' בולט ומובדל אשר יסומן בצבע אדום. מאידך, לחצני 'הפעל' מבוטלים. פיקוד השבת יצויד בלחצן 'הפעל' באמצעות כרטיסי 'גרמא'. - המסוע יסופק עם רגש פוטו-אלקטרי לעצירת הסרט כשמגש הגיע לקצהו. רגש פוטו-אלקטרי זה יפעל באמצעות פיקוד שבת אלקטרוני שיתן מענה לעצירת הסרט ולחידוש פעולתו בשיטת 'המשכיות'. יש לוודא התאמת אלמנט זה לפיקוד השבת. - הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

הערות:
- באחריות היצרן לקחת מידות בשטח לצורך התאמה מירבית של המסוע. - באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המסוע (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

כדוגמת **VALIDEX, RENDISK** מסועי על מערכות שינוע בע"מ או שוו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 50 מס' פריט: K59 כמות: 5



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 50 מס' פריט: K88 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 50 מס' פריט: K93 כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 50 מס' פריט: K97A כמות: 17

עגלת 'דולי' דו-צדדית לסלים



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 54; רוחב – 112; גובה – 16.

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 יעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L עם פרופיל מחלק באמצע, במידות מינימליות של 50/50 מ"מ בכל צד, למניעת החלקת הסלים.
- ❖ חור במרכז הפרופיל של כל דופן צרה להכנסת ידית פלב"מ יעודית לצורך הסעת העגלה.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון. העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 150 ק"ג.

תוספות:

- ❖ ידית הסעה יעודית עשויה פרופיל עגול מכופף מפלב"מ אשר קצה אחד שלו בצורת וו הנכנס לחור בפרופיל העגלה וקצה שני מכופף לצורת משולש או צורת T לאחיזה נוחה.
- ❖ אורך הידית 80-90 ס"מ.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 50 מס' פריט: K97B כמות: 2

עגלה מתכוננת למגשים



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 65; רוחב – 80; גובה – 85

תכולה:
עד 120 מגשים.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4, 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.

מפרט טכני:
❖ העגלה מיועדת לקליטת מגשים בקצה מסוע הדחה.
❖ בסיס תחתון משטח פלב"מ עשוי בדופן כפולה.
❖ יחידה מכנית לנשיאת מגשים עם משטח פלב"מ עולה ויורד ומערכת קפיצים נסתרת בדופן העגלה הניתנת לכוונון גובה רצוי של מגש עליון לפי פרמטר משקל.
❖ ידית הסעה ארגונומית.
❖ מגינים פינתיים בהיקף העגלה.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' בקוטר "4, השניים האחוריים עם מעצור. כל גלגל מחוזק לשלדת העגלה עם פלח פלב"מ ו-4 ברגים לפחות.
❖ העגלה תהיה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

עגלה מתכוננת למגשים מס' חדר: 50 מס' פריט: K97C כמות: 18



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 65; רוחב – 80; גובה – 85

תכולה:
עד 120 מגשים.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4, 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.

מפרט טכני:
❖ העגלה מיועדת לקליטת מגשים בקצה מסוע הדחה.
❖ בסיס תחתון משטח פלב"מ עשוי בדופן כפולה.
❖ יחידה מכנית לנשיאת מגשים עם משטח פלב"מ עולה ויורד ומערכת קפיצים נסתרת בדופן העגלה הניתנת לכוונון גובה רצוי של מגש עליון לפי פרמטר משקל.
❖ ידית הסעה ארגונומית.
❖ מגינים פינתיים בהיקף העגלה.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' בקוטר "4, השניים האחוריים עם מעצור. כל גלגל מחוזק לשלדת העגלה עם פלח פלב"מ ו-4 ברגים לפחות.
❖ העגלה תהיה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 75 ק"ג.

המערך הלוגיסטי

קופסת נירוסטה לשקעים מהתקרה מס' חדר: 50 מס' פריט: K209 כמות: 3

מידות (ס"מ):
אורך – 20; רוחב – 10; גובה – 15.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ ובדופן כפולה – אלא אם כן מצוין במפורש אחרת במפרט הטכני או בפרט המופיע בפרק 'פרטים כלליים' – ובגימור "ליטוש מבריק" למעט חלקים המאופיינים אחרת באופן ספציפי. ❖ כל החיבורים ייעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ עם שקעי חשמל, תלויה מהתקרה באמצעות פרופילי פלב"מ עגולים המקובעים לתקרת הבטון עם ברגי פלב"מ. ❖ שקעים מוגני מים, כמות וסוג לפי תכנית חשמל. ❖ הקופסה תהיה אטומה ומוגנת בפני חדירת נוזלים ותאפשר גישה נוחה לצורך טיפולים נדרשים בשקעים. ❖ חיווט החשמל עובר בתוך אחד הפרופילים המשמשים לתליה. קוטר הפרופיל הנדרש יהיה בתיאום עם יועץ החשמל.

הערות:
❖ אורך פרופילי התליה בהתאם לגובה הקופסה הנדרש המצוין בתכנית וגובה תקרת הבטון. ❖ כולל התקנה בשטח. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של הפריט (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 51 מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי לארגזים 60/40 מס' חדר: 51 מס' פריט: K99 כמות: 3



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 61; רוחב – 41; גובה – 25

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.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מותאמות לנשיאת ארגזים במידות 60/40 ס"מ.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 51 מס' פריט:

שולחן עבודה עם מדף עליון משופע לסלטיה נייטרלית

K111 כמות: 3



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 220; רוחב – 80; גובה – 90/160.

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה. ❖ מדף עליון עשוי מסגרת פלב"מ מקובעת לשולחן עם רגלי פלב"מ בקוטר 30 מ"מ. המדף יהיה משופע לחזית השולחן במקום בו עומדים העובדים. בשולחן בו עומדים עובדים בשני הצדדים יהיה המדף דו-צדדי ומשופע לכל חזית. המסגרת תהיה מותאמת ל- 6 תבניות GN 1/1 בשורה בכל חזית ומחוזקת לנשיאת התבניות בתכולה מלאה. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ מדף תחתון כפול מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף התחתון יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. 25 ס"מ רווח בין המדפים. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות. ❖ 6 תבניות GN 1/1 בעומק 100 מ"מ. וסט נוסף של תבניות בגדלים שונים בתכולה זהה, כולל מסילות פלב"מ מותאמות להתקנה על המסגרת עבור הצבת התבניות הנבחרות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן כיור עם ברז פיה ארוכה מס' חדר: 51 מס' פריט: K128 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 240; רוחב – 80; גובה – 90.

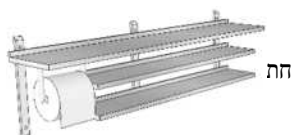
תשתיות:
מים קרים/חמים – 1/2". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 45/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ קדח במשטח עבור התקנת ברז מים מאחורי הכיור. ❖ ככל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר ובדופן הקרובה לכיור. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה וידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ מדף תחתון מחוזק מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזק לרגלי השולחן. פני המדף יהיו 25 ס"מ מעל פני ריצוף. ❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty אשר תמוקם מעל המדף התחתון. כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות הספק לקחת מידות בשטח לפני יצור. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

מדף קונזול 3 שלבים עם מתקן נייר מגבת מס' חדר: 51 מס' פריט: K176 כמות: 1



חת

מידות (ס"מ):

המערכת הלוגיסטית

אורך – 240; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:

- ❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
- ❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
- ❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
- ❖ מתקן לתליית גליל נייר מגבת תעשייתי המאפשר שימוש נח בנייר והחלפתו בצורה קלה ומהירה.
- ❖ המתקן יתלה מהמדף העליון והמדפים התחתונים יקוצרו בהתאם. מיקום מתקן הנייר במדף יהיה מעל הכיור של השולחן הניצב מתחת למדף או בסמוך לו ובתנאי שלא יפריע לצידוד הנמצא על השולחן לפי תכנית.
- ❖ הרווח מפני מדף לפני מדף יהיה 25 ס"מ.
- ❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
- ❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
- ❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
- ❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:

- ❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
- ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (*shop drawing*) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן עבודה עם שתי סלטיות מקוררות צפות מס' חדר: 51 מס' פריט: K221
כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 80; גובה – 90/150.

תשתיות:
חשמל – 0.3 ק"ו; חד פאזי.

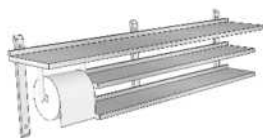
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, סגור מלמטה.
❖ 4 הגבהות פלב"מ ברוחב 30 מ"מ כל אחת. כל זוג הגבהות מותאם ומחוזק לנשיאת סלטיה מקוררת (סלטיה 'צפה') 7 תבניות GN 1/4 בתכולה מלאה. הסלטיות תהיינה צמודות אחת לשנייה וממוקמות לאורך החלק האחורי בשולחן. גובה ההגבהות 25 ס"מ.
❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול/ריבוע בין רגלי השולחן למעט בחזית.
❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ שתי סלטיות מקוררות, כל אחת בתכולה של 7 תבניות GN 1/4, עם מדחס מובנה ופתחי אוורור, חלק עליון מזכוכית מחוסמת שקופה 6 מ"מ, פתוח לחזית.
❖ שלושה מדפים תחתונים (אחד מעל השני) מפלב"מ בדופן כפולה עם כיפוף 30 מ"מ, מחוזקים לרגלי השולחן. פני המדף התחתון יהיו 28 ס"מ מעל פני ריצוף. 15 ס"מ רווח בין המדפים.
❖ מגירת פלב"מ נעה על מסילות טלסקופיות Heavy-duty כולל מנעול ושני מפתחות.

הערות:
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מדף קונזול 3 שלבים מס' חדר: 51 מס' פריט: K222 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 40; גובה – 67.

מפרט טכני:
❖ שלושה מדפים תלולים על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים.
❖ כל מדף בנוי מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי בדופן כפולה עם כיפוף בגובה 30 מ"מ סגור מלמטה וגב אחורי בגובה של 2 ס"מ.
❖ המדף העליון בעומק 40 ס"מ, שני המדפים האחרים בעומק 30 ס"מ.
❖ הרווח מפני מדף לפני יהיה 25 ס"מ.
❖ המדפים מחוזקים לנשיאת משקל של עד 70 ק"ג/מטר.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה, בצורה שתבטיח עמידה בעומס האמור לעיל.
❖ מספר הקונזולות ומידותיהם, לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.

הערות:
❖ תליית המדפים תיעשה כך שפני המדף התחתון ימוקם 130 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (shop drawing) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מחסום סניטרי הכולל 2 יחידות כניסה, כל אחת כוללת שוקת כיור 3 ברזים עם סבון ונייר ניגוב ידיים ומתקן סניטרי לחיטוי ידיים ונעליים עם מחסום קרוסלה חד כיווני ויחידת יציאה דלתית חד כיוונית מס' חדר: 52 מס' פריט: K33A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
כיור שוקת
אורך – 148; רוחב – 55; גובה – 76.
מתקן נייר חתוך לניגוב ידיים
אורך – 27; רוחב – 14; גובה – 40.
מתקן כניסה סניטרי לחיטוי ידיים ונעליים
אורך – 150; רוחב – 90; גובה – 185.
מתקן יציאה דלת חד כיוונית
אורך – 94; רוחב – 4; גובה – 70.

תשתיות:
חשמל – 2 ק"ו (1 ק"ו לכל מחסום כניסה); תלת-פאזי.
מים קרים/חמים – 1/2".
ביקוז – 2".

מפרט טכני:
כיור שוקת 3 ברזים – 2 יחידות - כיור 'שוקת' מפלב"מ לתליה על הקיר עם תחתית משופעת לכיוון מוצא 2" עם סיפון המתחבר לרשת הניקוז באתר. - הגבהת פלב"מ אחורית לכל אורך השוקת עם קצה עליון משופע לחזית לטפטוף מים לתוך הכיור. - שלושה ברזים המופעלים ע"י כפתור לחיצה עם הברק (כפתור לכל ברז), יוצאים מההגבהה האחורית. ללא חישה. - שני מתקני סבון מתוקנים על ההגבהה האחורית. הוצאת סבון ע"י לחיצה. החלק החיצוני ניתן להוצאה בקלות לצורך מילוי הסבון. מתקן נייר חתוך לניגוב ידיים – 4 יחידות - קופסת ניירוסטה לתליה על הקיר, משמשת לאחסון נייר מגבת תעשייתי חתוך ללקיחה עצמית. - פתח יציאה תחתון לשליפת ריבועי נייר מגבת. - התקן פנימי המאפשר שליפת ריבועי נייר מגבת כאשר כל ריבוע שנשלף מושך אתו את הקצה של הריבוע הבא כך שבכל רגע נתון יש נייר מחוץ למתקן המאפשר לקיחה נוחה. - חלונית שקופה חזיתית המאפשרת לראות מתי הנייר במתקן קרוב להיגמר ויש למלא מחדש. - מנעול עליון המאפשר פתיחת הקופסה על ציר תחתון לצורך מילוי נייר בצורה קלה ומהירה ונעילתה בשנית (כברירת מחדל הקופסה תמיד נעולה). - כולל שני מפתחות תואמים. - כל מתקן יתלה מעל כיור עבודה בגובה שיאפשר גישה לנייר וכן מילוי המתקן בצורה נוחה. מתקן סניטרי לחיטוי ידים ורגלים עם מחסום קרוסלה חד כיווני – 2 יחידות - מתקן רצפתי, עשוי בשלמות מפלב"מ. - חלק עליון עם פתחים להכנסת הידיים לצורך חיטוי ושטיפה עם מתקן צד לנשיאת מיכל חומר חיטוי, ניצב על רגלי פלב"מ בקוטר 40 מ"מ המקובעים לחלק התחתון. - חיישן המזהה הצבת ידיים בפתחים המיועדים להתחלת פעולה. - משאבה פנימית למשיכת חומר החיטוי מהמיכל החיצוני ע"י צינורית. - שני מתזים – אחד בכל פתח – להתזת חומר חיטוי לידים. - ברזים נסתרים לשטיפת הידיים לאחר התזת חומר החיטוי. - שער 'קרוסלה אופקית' בעל שלושה זרועות עם מנגנון סיבוב חד-כיווני. הזרועות ניתנות לקיפול למעבר חופשי בעת הצורך. - לוח חשמל ופיקוד תחתון עם מפסק on/off. - חלק תחתון הכולל מדרגת כניסה עם מקום יעודי להצבת מיכל חומר חיטוי, מתקן תחתון לחיטוי נעלי

המערך הלוגיסטי

העובדים עם מברשות ניקוי תחתונות ומדרגת יציאה.	❖
מעקה מצינור פלב"מ קוטר 30 מ"מ המונע יציאה מצד המתקן.	❖
מחסום הקרוסלה מאפשר מעבר באמצעות חישון המזהה התזת חומר חיטוי לידיים ולרגלים.	❖
מתקן יציאה דלתית חד כיוונית – יחידה אחת	❖
עמוד פלב"מ מקובע לרצפה עם דלתית מפרופיל פלב"מ מעוגל חד כיוונית, נפתחת בדחיפה.	❖
מנגנון המאפשר פתיחת הדלת גם לכיוון השני בעת הצורך.	❖

תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ הפעלת הברזים תהיה ע"י הברך, ללא חישון.
❖ כל המערכת החשמלית בפריט תעבוד עם פיקוד שבת בהתאם להנחיות רב בית החולים.
❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

כדוגמת **ELPRESS, REVIC, KITTNER** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 53 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון. ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה. ❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן: ❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים. ❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר. ❖ גימור חלק ואסתטי. ❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים. ❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לתבניות מס' חדר: 53 מס' פריט: K14A כמות: 7



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 150; רוחב – 80; גובה – 220.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 53 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מדיח תבניות רציף מס' חדר: 53 מס' בתכנית: K64 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 800; רוחב – 120; גובה – 195.

תשתיות:
חשמל – 75 ק"ו; תלת-פאזי.
מים רכים – 1".
ניקוז – 8"/4".

התמונה להמחשה בלבד!

תפוקה:
120-200 תבניות GN 1/1 בשעה (תלוי ברמת לכלוך).

מפרט טכני:
❖ גוף המדיח, כולל הדלתות, עשויים פל"ב בעובי מינימלי של 2 מ"מ, בדופן כפולה ומבודדת לחום ולרעש. ❖ דלתות שירות בצידי המדיח, נפתחות על ציר או לחילופין, מתרוממות בצמוד לדופן המכונה עם מנגנון פתיחה/סגירה מבוקר. ❖ מסוע רצועות נע על מנוע גיר. ❖ שולחנות כניסה ויציאה מובנים מפל"ב. מפסק מסוע בקצה שולחן היציאה. ❖ פעולת המכונה: שטיפה עיקרית במים ממוחזרים ומסוננים, שטיפה סופית במים נקיים, יבוש (תא נפרד). ❖ התקן לסינון מי שטיפה ממוחזרים עם מסנן קל לפירוק וניקוי באזור השירות מחוץ לחלל השטיפה (ניתן לטיפול בזמן פעולת המדיח). ❖ מיכל מי שטיפה ממוחזרת עם מסנן חיצוני בנפח של 800 ליטר. ❖ מחמם עזר חשמלי. ❖ משאבת מחזור מי שטיפה עיקרית. ❖ כל המיכלים והמשאבות עשויים בשלמות מפל"ב. ❖ מתזי שטיפה ודיזות מפל"ב בצידי התא, הניתנים לפירוק מהיר וקל לצורך ניקוי. ❖ תאי שירות צדדיים. ❖ לוח פיקוד אטום למים בתקן IP67 (או מחמיר יותר) המיועד לשרת את כל מרכיבי המדיח. בלוח זה תותקן מערכת בקרה/הזהרה לאיתור תקלות כגון צריכת מים, חשמל, דטרגנטים ועוד וכן רכיבים חשמליים יעודיים להזנה אוטומטית של דטרגנטים. חיווט הפיקוד יהיה בצנרת שרשרית אטומה למים. ❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרויקט ו/או לכל גורם אחר אשר יוגדר ע"י הלקוח, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים עם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים. ❖ גישה נוחה לכל הרכיבים הטכניים (משאבות, בוילר, גופי חימום וכד') ללא צורך בפתיחת המדיח עצמו. ❖ יציאת אדים דרך שני שרוולים עליונים הניתנים לחיבור למערכת ניקה עצמית.

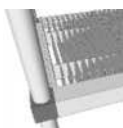
תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:

המערך הלוגיסטי

- ❖ הפעלה אוטומטית של המכשיר ללא השפעת אדם על מערכת החשמל, בהתאם להנחיות רב המטבח.
- ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח המטבח.

כדוגמת **VELOX, KITZINGER** או שיו"ע

כוננית 4 מדפים עומק 50 ס"מ לתבניות GN מס' חדר: 53 מס' פריט: K75A כמות: 3



התמונה להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 210; רוחב – 50; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ אורך מקסימלי ליחידה, עם בליטות עליונות ותחתונות המותאמות לאחסון תבניות גסטרונום בצורה אנכית.
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 53 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מהפך עגלות וימאג ידני מס' חדר: 53 מס' פריט: K154 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 100; רוחב – 80; גובה – 110.

תשתיות:
חשמל – 5.0 ק"ו; תלת-פאזי.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 בעובי 2 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.

מפרט טכני:
❖ עגלה מיועדת לתפיסת והיפוך עגלת וימאג בצורה ידנית לצורך ניקוי העגלה בצורה מיטבית.
❖ מבנה עשוי בסיס פרופילי פלב"מ בצורת "ח" על שני גלגלים אחוריים 'משוגעים' 5" עם מעצור ושתי רגליות אמצע עם תחתיות פלסטיות נגד החלקה.
❖ הקצוות של הבסיס משתחלות לידית הצדדיות בעגלת הוימאג ובכך תופסות את העגלה בצורה בטוחה.
❖ פרופיל פלב"מ עגול בצורת "ח" מקובע לבסיס בצורה אנכית עם ידיית אחיזה היוצאות מהפרופיל בצורה אפקית בחלקו העליון.
❖ קושרות אלכסוניות בין הפרופילים לחיזוק המהפך.
❖ בהיפוך העגלה, פרופיל ה"ח" המאונך הופך להיות הבסיס האופקי הנשען על הרצפה ע"י ידיית האחיזה.
❖ כל הפרופילים במהפך (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 53 מס' פריט: K155 כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$. ❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ. ❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית. ❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה. ❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים. ❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

מדף צינורות קונזולי מס' חדר: 53 מס' פריט: K159 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 30; גובה – 15.

מפרט טכני:
❖ מדף תלוי על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים, כולל משולשי תמיכה תחתונים.
❖ המדף עשוי מגילי פלב"מ 1.5 מ"מ בקוטר 30 מ"מ, עם רווח של 40 מ"מ בין כל 2 גלילים סמוכים.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה.
❖ מספר משולשי תמיכה והקונזולות ומידותיהם לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.
❖ המדף יהיה מחוזק ויקובע לקיר בצורה שתבטיח נשיאת משקל של עד 80 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ תליית המדף תיעשה כך שפני המדף התחתון יהיו 150 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן שטיפת תבניות עם כיור וברז מתז מס' חדר: 53 מס' פריט: K200 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 70; גובה – 90.
תשתיות:
מים קרים/חמים – 3/4".
ניקוז – 8/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ. עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ משטח העבודה יהיה אמבט ברוחב הכיור, שקוע 2 ס"מ ומשופע שיפוע קל לכיוון הכיור עד למפגש. קדחים במשטח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה אחורית בדופן כפולה, בגובה 10 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ בין רגלי השולחן, למעט החזית הקדמית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה ומתז קפיצי עליון כמפורט להלן: ❖ ידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ ידית לחיצה קפיצית עם אפשרות כוונון זרם המים. ❖ צינור מסוכך עמיד בלחץ מים עד 10 אטמוספרות העובר בתוך קפיץ ספיראלי המהווה מגן ומתלה קפיצי עילי לצינור. ❖ וו עיגון מובנה עבור המתז. ❖ תפס לחיזוק המתז לקיר באתר או אנטנת עיגון בשולחן. ❖ סלסילת סינון במוצא הכיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים מס' חדר: 53 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלב"מ סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 54 מס' פריט: K9A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לתבניות מס' חדר: 54 מס' פריט: K14A כמות: 5



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 150; רוחב – 80; גובה – 220.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

מדיח עגלות וימאג כולל מהפך מס' חדר: 54 מס' פריט: K28 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 328; רוחב – 177; גובה – 262.

תשתיות:
חשמל – 45 ק"ו; תלת-פאזי.
מים רכים – 3/4"
ניקוז – 8"/4"
לחץ אוויר – 1/2"; 6 באר.

תפוקה:
15-25 עגלות וימאג 200 ליטר/שעה; (עגלה אחת למחזור). צריכה של 15-30 ליטר מים לכל מחזור שטיפה.

התמונה להמחשה בלבד!

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פל"מ 304 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 פל"מ.
❖ תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים – IPX5

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה וגוף מפל"מ עם בידוד היקפי מלא. רצפה משופעת להוצאת מי השטיפה לכיוון הפילטר ומשם למיכל המים (מחזור מים).
❖ דלת שני חלקים – חלק תחתון עם מתקן לתפיסת עגלת וימאג 200 ליטר בצורה יציבה ומאובטחת, נסגר כלפי מעלה על ציר עליון תוך כדי היפוך העגלה כך שתהיה עם הפתח כלפי מטה, וחלק עליון הנסגר כלפי מטה על ציר תחתון בצורה הרמטית יחד עם החלק התחתון.
❖ זרוע שטיפה חתונה מרכזית מסוג HEDGEHOG (זרוע עבה עם הרבה חורי שטיפה) המתזיה מים על כל דפנות העגלה ועל התחתית מבפנים וארבע זרועות עליונות היקפיות המתזות מים תוך כדי סיבוב כך שכל העגלה נשטפת.
❖ מיכל מים מובנה בנפח של 1,000 ליטר עם דפנות כפולות לחיסכון באנרגיה.
❖ משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים.
❖ מתזי שטיפה בכל צידי התא – קבועים ומסתובבים - הניתנים לפירוק מהיר וקל לצורך ניקוי.
❖ ייבוש העגלות ע"י סיבוב המשטח הפנימי במהירות גבוהה וללא הזרמת אוויר חם או לחילופין ע"י מערכת יבוש המזרימה אוויר.
❖ לוח פיקוד מצג טאץ' צבעוני הכולל שליטה בכל הפרמרים של המדיח, מראה את שלבי העבודה תוך כדי פעולה, התראות ויזואליות וקוליות ואפשרות לתכנות 3 תוכניות שטיפה/ייבוש: 120/96/72 שניות ואפשרות לתוכניות שטיפה ללא ייבוש.
❖ לוח הפיקוד מאפשר אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות.
❖ כל מנועי הגיר ניתנים לפירוק באמצעות חיבורי shrink disc.
❖ שני ארונות נפרדים – אחד למערכת החשמל ואחד למערכת הפניאומטית.
❖ מיכל המים והפילטר נגישים לניקוי.
❖ מערכת מיחזור של מי השטיפה המועברים חזרה למיכל לאחר מעבר בפילטר, כאשר הלכלוך הצף, על המים מתרוקן דרך מערכת OVER-FLOW.
❖ כלוב חימום עשוי קונסטרוקציית מוטות פל"מ בקוטר 40 מ"מ עם דפנות רשת להגנה סביבתית בעת הרמת והיפוך העגלה למכונה.

המערך הלוגיסטי

❖ מעקות פלב"מ בשני הצדדים בתוך הכלוב.
❖ הכלוב צמוד למדיח במד הכניסה למדיח.
❖ הכלוב והמדיח ניצבים על רגלים עם רגליות מתכווננות.

תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ הפעלה אוטומטית של המכשיר ללא השפעת אדם על מערכת החשמל, בהתאם להנחיות רב המטבח.
❖ הציווד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

כדוגמת **VELOX, KITTNER, KITZINGER** או שווי"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברך מס' חדר: 54 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסתרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 54 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 54 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מדיח צנטריפוגלי לעגלות ותבניות מס' חדר: 54 מס' פריט: K101 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 360; רוחב – 300; גובה – 300.

תשתיות:
חשמל – 60 ק"ו; תלת-פאזי.
מים רכים – 3/4"
ניקוז – 8"/4"
לחץ אוויר – 1/2"; 8 באר.

תפוקה:
30-40 מחזורים/שעה; צריכה של 7-15 ליטר מים טריים לכל מחזור שטיפה.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פל"מ 304 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 פל"מ.
❖ תקן הגנה מינימלי מפני חדירת נוזלים – IPX5

מפרט טכני:
❖ המדיח יותקן בתוך אמבט שקוע ברצפה לכניסת עגלות במפלס אחד כולל פאנלים פריקים מפל"מ.
❖ שתי דלתות (כניסה ויציאה) עשויות PVC פולימרי אנטי-בקטריאלי עמיד בפני חום ובפני חומרי ניקוי חריפים, נפתחות ונסגרות באופן אוטומטי.
❖ משטח פנימי מסתובב עם כלוב פתוח לייצוב העגלה המאפשר שטיפת מספר עגלות בו זמנית בכפוף למגבלת הגודל.
❖ מיכל מים מובנה בנפח של 200 ליטר.
❖ משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים.
❖ מתזי שטיפה בכל צידי התא – קבועים ומסתובבים - הניתנים לפירוק מהיר וקל לצורך ניקוי.
❖ ייבוש העגלות ע"י סיבוב המשטח הפנימי במהירות גבוהה וללא הזרמת אוויר חם או לחילופין ע"י מערכת יבוש המזרימה אוויר.
❖ לוח פיקוד הכולל תצוגה דיגיטלית המראה את שלבי העבודה ואפשרות לתכנות 3 תוכניות שטיפה/ייבוש: 120/96/72 שניות ואפשרות לתוכניות שטיפה ללא ייבוש.
❖ לוח הפיקוד מאפשר אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות.
❖ מערכת מיחזור מלא של החום והאדים הנוצרים במכונה.

תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ הפעלה אוטומטית של המכשיר ללא השפעת אדם על מערכת החשמל, בהתאם להנחיות רב המטבח.
❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת

המערך הלוגיסטי

הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח המטבח.

כדוגמת **KITZINGER, SOMENGIL, VELOX** או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

עגלת וי-מאג 200 ליטר מס' חדר: 54 מס' פריט: K155A כמות: 7



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 68; רוחב – 63; גובה – 69.

מפרט טכני:
❖ עגלת שינוע מזון, עמידה בטמפרטורות קיצון של -20°C עד $+80^{\circ}\text{C}$.
❖ עגלת אמבט מפלב"מ 2 מ"מ בדופן כפולה, עשויה בשלמות בלחיצה עם תחתית 5 מ"מ מחוזקת, פינות פנימיות מעוגלות ושוליים עליונים מעוגלים ומכופפים כלפי חוץ.
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.
❖ ידית הסעה רחבה מפלב"מ, יוצאת בחלק העליון של אחת מדפנות העגלה.
❖ התקני נשיאה ע"י מעלון יעודי בשני צדדים.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' 6" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty), כל גלגל מחובר לשלדת העגלה עם פלאח פלב"מ ו-4 ברגי פלב"מ לפחות.

תוספות:
❖ מכסה עליון מפלסטיק קשיח לסגירה הרמטית.

המערכת הלוגיסטית

מדף צינורות קונזולי מס' חדר: 54 מס' פריט: K159A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 30; גובה – 15.

מפרט טכני:
❖ מדף תלוי על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים, כולל משולשי תמיכה תחתונים.
❖ המדף עשוי מגילי פלב"מ 1.5 מ"מ בקוטר 30 מ"מ, עם רווח של 40 מ"מ בין כל 2 גלילים סמוכים.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה.
❖ מספר משולשי תמיכה והקונזולות ומידותיהם לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.
❖ המדף יהיה מחוזק ויקובע לקיר בצורה שתבטיח נשיאת משקל של עד 80 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ פני מדף בגובה 150 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

שולחן שטיפת תבניות עם כיור וברז מתז מס' חדר: 54 מס' פריט: K200A כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 70; גובה – 90.
תשתיות:
מים קרים/חמים – 3/4". ניקוז – 8/4".

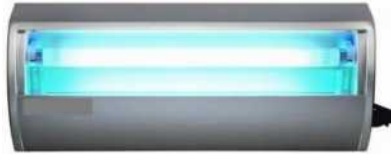
מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ. עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזוית של 45 מעלות. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ משטח העבודה יהיה אמבט ברוחב הכיור, שקוע 2 ס"מ ומשופע שיפוע קל לכיוון הכיור עד למפגש. קדחים במשטח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה אחורית בדופן כפולה, בגובה 10 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ בין רגלי השולחן, למעט החזית הקדמית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו בצמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה ומתז קפיצי עליון כמפורט להלן: ❖ ידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ ידית לחיצה קפיצית עם אפשרות כוונון זרם המים. ❖ צינור מסוכך עמיד בלחץ מים עד 10 אטמוספרות העובר בתוך קפיץ ספיראלי המהווה מגן ומתלה קפיצי עילי לצינור. ❖ וו עיגון מובנה עבור המתז. ❖ תפס לחיזוק המתז לקיר באתר או אנטנת עיגון בשולחן. ❖ סלסילת סינון במוצא הכיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז.

הערות:
❖ מתחת לשולחן יושאר מקום להכנסת פח אשפה פלסטי עגול 80 ליטר על עגלה (פריט מס' K9A). ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים UV מס' חדר: 54 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלסטיק סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת אשפה למחזור 360 ליטר מס' חדר: 55 מס' פריט: K41 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62 רוחב – 86 גובה – 110.

תכולה:
360 ליטר.

כללי:
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפרט טכני:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ ידית נשיאה אחורית.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.
❖ שני גלגלים אחוריים בקוטר 30 ס"מ, מחוברים בציר מתכת ואינם חורגים מתחום הפח.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 55 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 55 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 55 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת אשפה למחזור 360 ליטר מס' חדר: 56 מס' פריט: K41 כמות: 9



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 62 רוחב - 86 גובה – 110.

תכולה:
360 ליטר.

כללי:
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפרט טכני:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ ידית נשיאה אחורית.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.
❖ שני גלגלים אחוריים בקוטר 30 ס"מ, מחוברים בציר מתכת ואינם חורגים מתחום הפח.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברך מס' חדר: 56 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 56 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 56 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים UV מס' חדר: 56 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלסטיק סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת אשפה 360 ליטר מס' חדר: 56 מס' פריט: K236 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 63 רוחב – 86 גובה – 110.

תכולה:
360 ליטר.

כללי:
❖ כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

מפרט טכני:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ ידית נשיאה אחורית.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.
❖ שני גלגלים אחוריים בקוטר 30 ס"מ, מחוברים בציר מתכת ואינם חורגים מתחום הפח.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 58 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 58 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 58 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים UV מס' חדר: 58 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלסטיק סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת דולי (עתידי 1) מס' חדר: 59 מס' פריט: K5 כמות: 11



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 55; רוחב – 55; גובה – 85.

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.

מפרט טכני:
❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L במידות מינימליות של 50/50 מ"מ, למניעת החלקת הסלים.
❖ ידית נשיאה מחוזקת בקוטר 1", היוצאת מהמסגרת.
❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות.
❖ הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

פח אשפה פלסטי 80 ליטר על עגלה מס' חדר: 59 מס' פריט: K9A כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 61; רוחב – 52; גובה – 73.

מפרט טכני:
❖ 4 רגליים מרותכים לפרופילים מוצלבים כבסיס בחלקם התחתון ולפרופיל מעוגל ליצוב הפח בחלקם העליון.
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (<i>heavy-duty casters</i>), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. כל גלגל יחובר בהברגה נסתרת לרגל של העגלה. שני גלגלים סמוכים יכללו מעצור מובנה.
❖ פח אשפה עגול בנפח 80 ליטר לפי המפרט להלן:
❖ שוליים מעוגלים ומחוזקים.
❖ מכסה פלסטי תואם, נפתח על ציר.
❖ גימור חלק ואסתטי.
❖ מתאים לשטיפה עם דטרגנטים.
❖ צבע לבחירת הלקוח.

המערכת הלוגיסטית

מסוע לפינוי מגשים מס' חדר: 59 מס' פריט: K27 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 700; רוחב – 50; גובה – 90.

תשתיות:
חשמל – 2 ק"ו; תלת-פאזי.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4, 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ בחתך של 50/20 ס"מ.
❖ מנוע גלילי עם וסת לכוונון מהירות המסוע בטווח של 2-10 מטר/דקה.
❖ 2 רצועות בקוטר 1/2" או לחילופין סרט גמיש רציף לשינוע המגשים.
❖ הרצועות/הסרט נתמכים במפלס התחתון במוטות אוקולון או לחילופין בגלילים מסתובבים ועמידים בפני רטיבות וקריעה.
❖ בפינה, בחיבור 2 מקטעי מסוע ישרים, ישולב מקטע פינתי מותאם להסעה רציפה.
❖ מיקרו-סוויץ' בקצה המסוע למניעת נפילת מגשים.
❖ משטח משופע המתנקז לשקתות תלויות הניתנות להסרה והחזרה, הממוקם מתחת לרצועות/לסרט.
❖ המרחק המקסימלי בין שוקת אחת לשוקת הסמוכה לה יהיה 3 מטר.
❖ דפנות קופסת המסוע עשויות פאנלים פריקים המאפשרים גישה קלה ונוחה לכל המערכות הפנימיות.
❖ זוגות רגלים המחוזקות בקושרות אחת לשניה וממוקמות לאורך המסוע במרחק מקסימלי של 2 מטר בין זוג רגלים אחד לזה הסמוך לו.
❖ קצה כל רגל עם רגלית פלסטית מתכווננת בטווח של 50 מ"מ.
❖ 2 מפסקי "התחל/הפסק" במיקום שיקבע בתיאום עם הלקוח/המתכנן.
❖ לוח פיקוד הכולל בורר מהירות מסוע.
❖ המסוע מיועד לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ כולל פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ המסוע יסופק עם הפעלה אוטומטית לשבת הכוללת עין אלקטרונית שבתית באמצעות שעון שבת מובנה במסוע עם אפשרות לתכנות חלונות זמן לפעולה.
❖ במצב 'שבת' לחצני 'עצור' אינם פעילים כבחול מטעמי בטיחות או פעילים במתכונת פיקוד שבת גרמא, למעט לחצן 'עצור חירום' בולט ומובדל אשר יסומן בצבע אדום. מאידך, לחצני 'הפעל' מבוטלים.
❖ פיקוד השבת יצויד בלחצן 'הפעל' באמצעות כרטיסי 'גרמא'.
❖ המסוע יסופק עם רגש פוטו-אלקטרי לעצירת הסרט כשמגש הגיע לקצהו. רגש פוטו-אלקטרי זה יפעל באמצעות פיקוד שבת אלקטרוני שיתן מענה לעצירת הסרט ולחידוש פעולתו בשיטת 'המשכיות'. יש לוודא התאמת אלמנט זה לפיקוד השבת.
❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

המערך הלוגיסטי

הערות:
❖ המסוע עובר בחלקו מעל שולחן כניסה למדיח אצבעות ויחוברו אליו תעלת אשפה והתקנים לשפיכת אשפה לתעלה.
❖ יש לוודא התאמת המגשים המשמשים בפרוייקט למסוע.
❖ באחריות הספק/יצרן לבקר באתר ולבצע מדידות על מנת להגיע לאורך ותוואי מסוע בתצורה סופית.

כדוגמת MEIKO, HOBART, VALIDEX או שוי"ע

המערכת הלוגיסטית

מדיח אצבעות 5930 צלחות/שעה מס' חדר: 59 מס' פריט: K37 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 1030; רוחב – 110; גובה – 210.

תפוקה:
5930 צלחות בשעה במהירות מסוע של לא פחות מ-1.8 מטר בדקה לפי DIN 10510/10534.

תשתיות:
חשמל – 49 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ מדיח הכלים יהיה עשוי מפלב"מ 304 (כולל כל הברגים במדיח), פלב"מ 316, ופלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון ועמיד לשימוש בחומרי ניקוי חריפים/מים רכים/אוסמוזה הפוכה. ❖ שילדת המדיח תהיה בנויה כולה מפרופילי פלב"מ בעובי 3 מ"מ לפחות ותאי מיכלי המים יהיו עשויים מפלב"מ 316 בעובי 1.25 מ"מ לפחות. ❖ גוף המדיח – כולל הדלתות – יהיה מבודד כולו למניעת רעש (עוצמת רעש מקסימלית של 73 Db במרחק מטר מהמדיח) והעברת חום לסביבה. ❖ דלתות השירות תהיינה טלסקופיות עם הבטחת מניעת סגירה לא מבוקרת ותיתכנה כלפי מעלה בצמוד לדופן המדיח או לחילופין תפתחנה על ציר צדדי עם אפשרות נעילה בפתחה של 180 מעלות. ❖ כל האביזרים הנלווים יהיו מחומרים עמידים בשימוש בחומרי ניקוי חריפים ומים רכים/אוסמוזה הפוכה. ❖ מערכת הדחה הכוללת שטיפה מוקדמת, שטיפה כח ראשונה, שטיפה עיקרית (מדורי הדחות לפי תפוקה), שטיפה סופית חסכונית כפולה ותא יבוש (אחד או יותר) באויר חם, כאשר הדרישה היא קבלת כלים יבשים בסוף התהליך. ❖ השטיפה הראשונה תהיה במים פושרים הבאים מתוך המכונה, בטמפרטורה מקסימלית של 40°C, השטיפות העיקריות תהיינה בטמפרטורה שבין 65°C ל- 75°C והשטיפה הסופית תהיה בטמפרטורה מינימלית של 85°C. ❖ זרועות התזה עליוניות, תחתוניים וצדדיים הממוקמים בצורה שתבטיח התזת מים על כל הפריטים הנמצאים במדיח. ❖ זרועות השטיפה תהיינה ללא אטמים, ללא דיזות (רק עם חורים בגוף הצינור) ועם מכסים הניתנים לפירוק לצורך נקיון פנימי. ❖ משאבות מטיפוס "יבש" (נשארת יבשה בזמן ריקון המים) הממוקמות בתחתית המדיח, נגישות לפירוק והחזרה בצורה קלה ונוחה עם מנוע מוגן מים בתקן IP67 לפחות. ❖ המשאבות יהיו מסוג Heavy-duty עם הספקים אשר יבטיחו פעולה מהירה וזרימת מים בכוח לצורך קבלת תוצאת הניקוי המרבית וסחרור המים במיכלים. ❖ מסננים פריקים וניתנים להסרה בקלות לצורך ניקוי. ❖ לוח חשמל מובנה, בתקן IP55 לפחות, הכולל את כל מכלולי הפיקודים לצורך הפעלה מושלמת, כולל מערכת בקרה ואתרעה, כאשר החיווט מבוצע עם צנרת שרשרית אטומה למים. ❖ מערכת בקרה הכוללת: בקרת ואבחון תקלות עם אמצעים ויזואליים ואמצעי שמע להתראות השונות, נתוני צריכת ואיבוד מים, נתוני צריכת חשמל, נתוני צריכת דטרגנטים, רמת זיקוק המים וכל נתון אחר הנדרש לפי תקן HACCP כולל אפשרות חיבור לרשת המחשוב הפנימית של המזמין ואגירת הנתונים לפרק זמן של 6 חודשים לפחות. ❖ לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תפקודי המדיח, מחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. ❖ אפשרות להכנסת תוכניות הדחה אוטומטיות שיהיו מותאמות לכלים השונים בפרוייקט. ❖ מערכת חיסכון במים באמצעות מחזור מי השטיפה הסופית ושימוש במים הממוחזרים בשטיפה הראשונה

המערכת הלוגיסטית

במקום הכנסת מי רשת מבחון.
❖ מערכת חסכון בדטרגנטים עם מערכת הזנה אוטומטית של דטרגנטים וכן להצבת מיכלי הדטרגנטים.
❖ מערכת בקרת ניקיון עם אפשרות לניקיון התאים ללא עצירת פעולת המדיח.
❖ מנגנון אוטומטי להפסקת פעולת המדיח כאשר אין כניסת כלים.
❖ כל מנגנוני הביקורת של המדיח (מצופים וכדו') יהיו ניתנים להחלפה ללא צורך בהפסקת פעולת המדיח.
❖ מפסקי חירום למדיח יהיו ממוקמים באזור טעינת הכלים למדיח ובאזור פריקת הכלים הנקיים מהמדיח.
❖ ריקון המים מהמדיח יהיה דרך ברז אחד בקוטר "2 לפחות עם צינור נפילה או חיבור ישיר למערכת הניקוז.
❖ המדיח יהיה עם פתחי אוורור ויסופק עם תעלות אוורור מפלב"מ לצורך התחברות למערכת אוורור קיימת במידת הצורך.
❖ מסוע המדיח יוכל לנוע גם בכיוון הפוך (רוורס) לחילוף עצמים.
❖ שולחן כניסה ושולחן יציאה מובנים באורך שווה, אשר יחד עם המדיח מגיעים לאורך הכולל המצוין למעלה.

תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ מערכת ההדחה כולה – הזמנית והסופית – הכוללת את המדיחים, המסוע, תעלת האשפה ומרסק האשפה והמנדפים, תותאם להפעלה אוטומטית באופן שלא תהיה השפעת אדם על המערכת החשמלית ע"י הכנסה, הוצאה או שימוש, בשבתות וחגים.
❖ במדיחים, במסוע ובמרסק האשפה במצב 'שבת' ינוטרלו כל כפתורי הפיקוד מלבד לחצן הפסקת חירום ומפסק חשמל ראשי, או לחילופין יותקן פאנל לכיסוי כפתורי הפיקוד והתקן נעילה מותאם למנעול תליה (כולל מנעול ומפתחות). חלופות הפתרון יוצגו לפני הביצוע לרב בית החולים לבחירתו ואישורו.
❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

הערות:
❖ פליטת האדים תכוון למנדפים הקיימים / לארובות הקיימות באתר.
❖ באחריות הספק לוודא התכנות הכנסת המדיח ללא שבירת קירות/פתחים והרכבתו במקום המיועד לו באתר, כולל חיבור לתשתיות הקיימות באתר.
❖ באחריות הספק להתאים את המדיח לסוג וכמות כלי האוכל המשמשים בפרויקט ולפי התפוקה המצוינת למעלה.

כדוגמת MEIKO, WEXIODISK, HOBART או שול"ע

המערכת הלוגיסטית

מדיח אצבעות 5930 צלחות/שעה מס' חדר: 59 מס' פריט: K37A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 1030; רוחב – 110; גובה – 210.

תפוקה:
5930 צלחות בשעה במהירות מסוע של לא פחות מ-1.8 מטר בדקה לפי DIN 10510/10534.

תשתיות:
חשמל – 49 ק"ו; תלת-פאזי. מים רכים – 3/4". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ מדיח הכלים יהיה עשוי מפלב"מ 304 (כולל כל הברגים במדיח), פלב"מ 316, ופלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון ועמיד לשימוש בחומרי ניקוי חריפים/מים רכים/אוסמוזה הפוכה. ❖ שילדת המדיח תהיה בנויה כולה מפרופילי פלב"מ בעובי 3 מ"מ לפחות ותאי מיכלי המים יהיו עשויים מפלב"מ 316 בעובי 1.25 מ"מ לפחות. ❖ גוף המדיח – כולל הדלתות – יהיה מבודד כולו למניעת רעש (עוצמת רעש מקסימלית של 73 Db במרחק מטר מהמדיח) והעברת חום לסביבה. ❖ דלתות השירות תהיינה טלסקופיות עם הבטחת מניעת סגירה לא מבוקרת ותיתכנה כלפי מעלה בצמוד לדופן המדיח או לחילופין תפתחנה על ציר צדדי עם אפשרות נעילה בפתיחה של 180 מעלות. ❖ כל האביזרים הנלווים יהיו מחומרים עמידים בשימוש בחומרי ניקוי חריפים ומים רכים/אוסמוזה הפוכה. ❖ מערכת הדחה הכוללת שטיפה מוקדמת, שטיפה כח ראשונה, שטיפה עיקרית (מדורי הדחות לפי תפוקה), שטיפה סופית חסכונית כפולה ותא יבוש (אחד או יותר) באויר חם, כאשר הדרישה היא קבלת כלים יבשים בסוף התהליך. ❖ השטיפה הראשונה תהיה במים פושרים הבאים מתוך המכונה, בטמפרטורה מקסימלית של 40°C, השטיפות העיקריות תהיינה בטמפרטורה שבין 65°C ל- 75°C והשטיפה הסופית תהיה בטמפרטורה מינימלית של 85°C. ❖ זרועות התזה עליוניים, תחתוניים וצדדיים הממוקמים בצורה שתבטיח התזת מים על כל הפריטים הנמצאים במדיח. ❖ זרועות השטיפה תהיינה ללא אטמים, ללא דיזות (רק עם חורים בגוף הצינור) ועם מכסים הניתנים לפירוק לצורך נקיון פנימי. ❖ משאבות מטיפוס "יבש" (נשארת יבשה בזמן ריקון המים) הממוקמות בתחתית המדיח, נגישות לפירוק והחזרה בצורה קלה ונוחה עם מנוע מוגן מים בתקן IP67 לפחות. ❖ המשאבות יהיו מסוג Heavy-duty עם הספקים אשר יבטיחו פעולה מהירה וזרימת מים בכוח לצורך קבלת תוצאת הניקוי המרבית וסחרור המים במיכלים. ❖ מסננים פריקים וניתנים להסרה בקלות לצורך ניקוי. ❖ לוח חשמל מובנה, בתקן IP55 לפחות, הכולל את כל מכלולי הפיקודים לצורך הפעלה מושלמת, כולל מערכת בקרה ואתרעה, כאשר החיווט מבוצע עם צנרת שרשרית אטומה למים. ❖ מערכת בקרה הכוללת: בקרת ואבחון תקלות עם אמצעים ויזואליים ואמצעי שמע להתראות השונות, נתוני צריכת ואיבוד מים, נתוני צריכת חשמל, נתוני צריכת דטרגנטים, רמת זיקוק המים וכל נתון אחר הנדרש לפי תקן HACCP כולל אפשרות חיבור לרשת המחשוב הפנימית של המזמין ואגירת הנתונים לפרק זמן של 6 חודשים לפחות. ❖ לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תפקודי המדיח, מחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. ❖ אפשרות להכנסת תוכניות הדחה אוטומטיות שיהיו מותאמות לכלים השונים בפרויקט. ❖ מערכת חיסכון במים באמצעות מחזור מי השטיפה הסופית ושימוש במים הממוחזרים בשטיפה הראשונה.

המערכת הלוגיסטית

❖ במקום הכנסת מי רשת מבחון. ❖ מערכת חסכון בדטרגנטים עם מערכת הזנה אוטומטית של דטרגנטים וכן להצבת מיכלי הדטרגנטים. ❖ מערכת בקרת ניקיון עם אפשרות לניקיון התאים ללא עצירת פעולת המדיח. ❖ מנגנון אוטומטי להפסקת פעולת המדיח כאשר אין כניסת כלים. ❖ כל מנגנוני הביקורת של המדיח (מצופים וכדו') יהיו ניתנים להחלפה ללא צורך בהפסקת פעולת המדיח. ❖ מפסקי חירום למדיח יהיו ממוקמים באזור טעינת הכלים למדיח ובאזור פריקת הכלים הנקיים מהמדיח. ❖ ריקון המים מהמדיח יהיה דרך ברז אחד בקוטר 2" לפחות עם צינור נפילה או חיבור ישיר למערכת הניקוז. ❖ המדיח יהיה עם פתחי אוורור ויסופק עם תעלות אוורור מפלב"מ לצורך התחברות למערכת אוורור קיימת במידת הצורך. ❖ מסוע המדיח יוכל לנוע גם בכיוון הפוך (רוורס) לחילוף עצמים. ❖ שולחן כניסה ושולחן יציאה מובנים באורך שווה, אשר יחד עם המדיח מגיעים לאורך הכולל המצוין למעלה.

תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן: ❖ מערכת ההדחה כולה – הזמנית והסופית – הכוללת את המדיחים, המסוע, תעלת האשפה ומרסק האשפה והמנדפים, תותאם להפעלה אוטומטית באופן שלא תהיה השפעת אדם על המערכת החשמלית ע"י הכנסה, הוצאה או שימוש, בשבתות וחגים. ❖ במדיחים, במסוע ובמרסק האשפה במצב 'שבת' ינוטרלו כל כפתורי הפיקוד מלבד לחצן הפסקת חירום ומפסק חשמל ראשי, או לחילופין יותקן פאנל לכיסוי כפתורי הפיקוד והתקן נעילה מותאם למנעול תליה (כולל מנעול ומפתחות). חלופות הפתרון יוצגו לפני הביצוע לרב בית החולים לבחירתו ואישורו. ❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

הערות:
❖ פליטת האדים תכוון למנדפים הקיימים / לארובות הקיימות באתר. ❖ באחריות הספק לוודא התכנות הכנסת המדיח ללא שבירת קירות/פתחים והרכבתו במקום המיועד לו באתר, כולל חיבור לתשתיות הקיימות באתר. ❖ באחריות הספק להתאים את המדיח לסוג וכמות כלי האוכל המשמשים בפרויקט ולפי התפוקה המצוינת למעלה.

כדוגמת MEIKO, WEXIODISK, HOBART או שול"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 59 מס' פריט: K59 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 59 מס' פריט: K88 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 59 מס' פריט: K93 כמות: 2



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

עגלת צלחות 6 טורים מס' חדר: 59 מס' פריט: K97 כמות: 16



התמונה להמחשה בלבד!

מידות:
אורך – 90; רוחב – 68; גובה – 90.

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.

מפרט טכני:
❖ העגלה עשויה פרופילי פלב"מ מחוזק בחתך של 40/40 מ"מ.
❖ מדף תחתון מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 50 מ"מ. פני המשטח העליון של המדף יהיו בגובה 25 ס"מ מעל פני ריצוף. בתחתית המדף יותקנו גלגלים "משוגעים" עפ"י מפרט תוספות.
❖ מדף מרכזי מפלב"מ מחוזק בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, משופע משני צידיו, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 50 מ"מ, מיועד לנשיאת טורי צלחות.
❖ מדף עליון מפלב"מ בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, עשוי דופן כפולה עם כיפוף בגובה 40 מ"מ.
❖ כל הפרופילים בעגלה (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך.
❖ קושרות מצינורות פלב"מ בחתך עיגול, בין המדף העליון למדף המרכזי, ימוקמו בהתאמה לצלחות בקוטר 200 עד 280 מ"מ.
❖ מבנה העגלה יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (heavy-duty casters), בקוטר של 6" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת, כך שלא יבלטו מגוף העגלה, בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוקנו בחזית ידיות הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
❖ מסגרת עליונה מפלב"מ, ניתנת לפירוק והרכבה, להנחת שני סלי-ספלים זה-בצד-זה.
❖ 2 זוגות של ידיות נשיאה מפלב"מ.

המערכת הלוגיסטית

עגלת סלים דו-צדדית מס' חדר: 59 מס' פריט: K97A כמות: 9



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 112; רוחב – 54; גובה – 16.

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 יעשו בריתוך מושחז ומלוטש או לחילופין בהברגה נסתרת של ברגי פלב"מ.

מפרט טכני:

- ❖ מסגרת עשויה פרופיל פלב"מ בצורת L עם פרופיל מחלק באמצע, במידות מינימליות של 50/50 מ"מ בכל צד, למניעת החלקת הסלים.
- ❖ חור במרכז הפרופיל של כל דופן צרה להכנסת ידית פלב"מ יעודית לצורך הסעת העגלה.
- ❖ בפינות המסגרת יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון. העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 150 ק"ג.

תוספות:

- ❖ ידית הסעה יעודית עשויה פרופיל עגול מכופף מפלב"מ אשר קצה אחד שלו בצורת וו הנכנס לחור בפרופיל העגלה וקצה שני מכופף לצורת משולש או צורת T לאחיזה נוחה.
- ❖ אורך הידית 80-90 ס"מ.

המערכת הלוגיסטית

עגלה מתכוננת למגשים מס' חדר: 59 מס' פריט: K97B כמות: 8



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 65; רוחב – 80; גובה – 85

תכולה:
עד 120 מגשים.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4, 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.

מפרט טכני:
❖ העגלה מיועדת לקליטת מגשים בקצה מסוע הדחה.
❖ בסיס תחתון משטח פלב"מ עשוי בדופן כפולה.
❖ יחידה מכנית לנשיאת מגשים עם משטח פלב"מ עולה ויורד ומערכת קפיצים נסתרת בדופן העגלה הניתנת לכוונון גובה רצוי של מגש עליון לפי פרמטר משקל.
❖ ידית הסעה ארגונומית.
❖ מגינים פינתיים בהיקף העגלה.
❖ 4 גלגלים 'משוגעים' בקוטר "4, השניים האחוריים עם מעצור. כל גלגל מחוזק לשלדת העגלה עם פלח פלב"מ ו-4 ברגים לפחות.
❖ העגלה תהיה מחוזקת לנשיאת משקל של עד 75 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 59 מס' בתכנית: K103 כמות: 2

מדיח עגלות



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 360; רוחב – 300; גובה – 300.

תשתיות:
חשמל – 60 ק"ו; תלת-פאזי.
מים רכים – 1"
ניקוז – 8"/4"

תפוקה:
30-40 מחזורים/שעה;

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 304 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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ המדיח יותקן בתוך אמבט שקוע ברצפה לכניסת ויציאת עגלות במפלס אחד כולל פאנלים פריקים מפלב"מ.
❖ שתי דלתות (כניסה ויציאה) עשויות PVC פולימרי אנטי-בקטריאלי עמיד בפני חום ובפני חומרי ניקוי חריפים, נפתחות ונסגרות באופן אוטומטי.
❖ משטח פנימי מסתובב עם כלוב פתוח לייצוב העגלה המאפשר שטיפת מספר עגלות בו זמנית בכפוף למגבלת הגודל.
❖ מיכל מים מובנה בנפח של 200 ליטר.
❖ משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים.
❖ מתזי שטיפה בכל צידי התא – קבועים ומסתובבים - הניתנים לפירוק מהיר וקל לצורך ניקוי.
❖ ייבוש העגלות ע"י סיבוב המשטח הפנימי במהירות גבוהה וללא הזרמת אוויר חם או לחילופין ע"י מערכת יבוש המזרימה אוויר.
❖ לוח פיקוד הכולל תצוגה דיגיטלית המראה את שלבי העבודה ואפשרות לתכנות 3 תוכניות שטיפה/ייבוש: 120/96/72 שניות ואפשרות לתוכניות שטיפה ללא ייבוש.
❖ לוח הפיקוד מאפשר אגירה ו"יצוא" נתונים בהתאם לדרישות HACCP כולל מערכת לזיהוי תקלות.
❖ מערכת מיחזור מלא של החום והאדים הנוצרים במכונה.

תוספות:
❖ פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ הפעלה אוטומטית של המכשיר ללא השפעת אדם על מערכת החשמל, בהתאם להנחיות רב המטבח.
❖ הציווד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפרט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב / משגיח בית החולים.

כדוגמת WEXIODISK, SOMENGIL, VELOX או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מדף צינורות קונזולי מס' חדר: 59 מס' פריט: K159 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 30; גובה – 15.

מפרט טכני:
❖ מדף תלוי על קונזולות פלב"מ המרותכות לפרופילי פלב"מ אופקיים, כולל משולשי תמיכה תחתונים.
❖ המדף עשוי מגילי פלב"מ 1.5 מ"מ בקוטר 30 מ"מ, עם רווח של 40 מ"מ בין כל 2 גלילים סמוכים.
❖ הקונזולות יקובעו לקיר באמצעות ברגי פלב"מ עם פחיות הסתרה.
❖ מספר משולשי תמיכה והקונזולות ומידותיהם לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח.
❖ כל הפרופילים במדף יהיו סגורים בריתוך וליטוש, בשני הצדדים, למניעת חדירת לכלוך.
❖ המדף יהיה מחוזק ויקובע לקיר בצורה שתבטיח נשיאת משקל של עד 80 ק"ג/מטר.

הערות:
❖ תליית המדף תיעשה כך שפני המדף התחתון יהיו 150 ס"מ מעל פני ריצוף.
❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של המדף (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מסוע צורני לפינוי מגשים מס' חדר: 59 מס' פריט: K175 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 790; רוחב – 50; גובה – 90.

תשתיות:
חשמל – 2 ק"ו; תלת-פאזי.

כללי:
❖ כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בעובי מינימלי של 1.5 מ"מ, בגימור פח מלוטש F4, 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.

התמונה להמחשה בלבד!

מפרט טכני:
❖ קופסת פלב"מ בחדר של 50/20 ס"מ.
❖ מנוע גלילי עם וסת לכוונון מהירות המסוע בטווח של 2-10 מטר/דקה.
❖ 2 רצועות בקוטר 1/2" או לחילופין סרט גמיש רציף לשינוע המגשים.
❖ הרצועות/הסרט נתמכים במפלס התחתון במוטות אוקולון או לחילופין בגלילים מסתובבים ועמידים בפני רטיבות וקריעה.
❖ בפינה, בחיבור 2 מקטעי מסוע ישרים, ישולב מקטע פינתי מותאם להסעה רציפה.
❖ מיקרו-סוויץ' בקצה המסוע למניעת נפילת מגשים.
❖ משטח משופע המתנקז לשקתות תלויות הניתנות להסרה והחזרה, הממוקם מתחת לרצועות/לסרט.
❖ המרחק המקסימלי בין שוקת אחת לשוקת הסמוכה לה יהיה 3 מטר.
❖ דפנות קופסת המסוע עשויות פאנלים פריקים המאפשרים גישה קלה ונוחה לכל המערכות הפנימיות.
❖ זוגות רגלים המחזקות בקושרות אחת לשניה וממוקמות לאורך המסוע במרחק מקסימלי של 2 מטר בין זוג רגלים אחד לזה הסמוך לו.
❖ קצה כל רגל עם רגלית פלסטית מתכווננת בטווח של 50 מ"מ.
❖ 2 מפסקי "התחל/הפסק" במיקום שיקבע בתיאום עם הלקוח/המתכנן.
❖ לוח פיקוד הכולל בורר מהירות מסוע.
❖ המסוע מיועד לנשיאת משקל של עד 150 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ כולל פיקוד שבת כמפורט להלן:
❖ המסוע יסופק עם הפעלה אוטומטית לשבת הכוללת עין אלקטרונית שבתית באמצעות שעון שבת מובנה במסוע עם אפשרות לתכנות חלונות זמן לפעולה.
❖ במצב 'שבת' לחצני 'עצור' אינם פעילים כבחול מטעמי בטיחות או פעילים במתכונת פיקוד שבת גרמא, למעט לחצן "עצור חירום" בולט ומובדל אשר יסומן בצבע אדום. מאידך, לחצני 'הפעל' מבוטלים.
❖ פיקוד השבת יצויד בלחצן 'הפעל' באמצעות כרטיסי 'גרמא'.
❖ המסוע יסופק עם רגש פוטו-אלקטרי לעצירת הסרט כשמגש הגיע לקצהו. רגש פוטו-אלקטרי זה יפעל באמצעות פיקוד שבת אלקטרוני שיתן מענה לעצירת הסרט ולחידוש פעולתו בשיטת 'המשכיות'. יש לוודא התאמת אלמנט זה לפיקוד השבת.
❖ הציוד טעון בדיקה ואישור בכתב ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח בית החולים.

הערות:
❖ המסוע עובר בחלקו מעל שולחן כניסה למדיח אצבעות ויחוברו אליו תעלת אשפה והתקנים לשפיכת

המערך הלוגיסטי

אשפה לתעלה.	
❖ יש לוודא התאמת המגשים המשמשים בפרוייקט למסוע.	
❖ באחריות הספק/יצרן לבקר באתר ולבצע מדידות על מנת להגיע לאורך ותוואי מסוע בתצורה סופית.	
כדיגמת MEIKO, HOBART, VALIDEX או שוי"ע	

המערכת הלוגיסטית

שולחן שטיפת תבניות עם כיור וברז מתז מס' חדר: 59 מס' פריט: K200 כמות: 2



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 180; רוחב – 70; גובה – 90.
תשתיות:
מים קרים/חמים – 3/4". ניקוז – 8"/4".

מפרט טכני:
❖ משטח פלב"מ עשוי דופן כפולה, מחוזק עם כיפוף בגובה 50 מ"מ. עם כיור כמפורט להלן: ❖ כיור במידות 75/55/25. ❖ הכיור יהיה בנוי בלחיצה ללא "תפרים" עם פינות פנימיות מעוגלות. ❖ ברז כדורי במוצא הכיור, הנשלט באמצעות ידית ארוכה מחוזקת במתלה, לשליטה בריקון המים אל תעלת הניקוז. ❖ בתחתית הכיור, צינור נפילה בקוטר 2", חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות לשפיכת מים חופשית לתעלת רצפה. קצה הצינור יהיה בגובה 25 ס"מ לכל היותר מפני ריצוף. ❖ מיקום הכיור בשולחן לפי תכנית. ❖ משטח העבודה יהיה אמבט ברוחב הכיור, שקוע 2 ס"מ ומשופע שיפוע קל לכיוון הכיור עד למפגש. ❖ קדחים במשטח עבור התקנת ברז מים. ❖ בכל היקפו של המשטח העליון, יבוצע "כיפוף אף מים", למניעת טפטוף מים מהמשטח. ❖ הגבהת נירוסטה אחורית בדופן כפולה, בגובה 15 ס"מ מהמשטח לכל אורך הדפנות הצמודות לקיר. ❖ כל רגל עשויה מפרופיל פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ, עם רגלית פלסטית הניתנת לכוונון גובה בטווח של 50 מ"מ. ❖ קושרות מצינורות פלב"מ ריבועי בחתך של 40/40 מ"מ בין רגלי השולחן, למעט החזית הקדמית. ❖ מספר רגלי השולחן והקושרות לפי החלטת היצרן ובאישור מתכנן המטבח. ❖ אביזרי עיגון לקיר למניעת תזוזת השולחן, המתאימים להצבתו צמוד לקיר. ❖ כל הפרופילים בשולחן (רגלים/קושרות/אחר בחתך עגול/מרובע) יהיו סגורים בריתוך וליטוש בשני הצדדים למניעת חדירת לכלוך. ❖ השולחן יהיה מחוזק לנשיאת משקל של עד 100 ק"ג/מטר.

תוספות:
❖ ברז מים קרים וחמים מטיפוס "מיקסומט" עם פיה ארוכה ומתז קפיצי עליון כמפורט להלן: ❖ ידית ארוכה מותאמת להפעלת מרפק. ❖ ידית לחיצה קפיצית עם אפשרות כוונון זרם המים. ❖ צינור מסוכך עמיד בלחץ מים עד 10 אטמוספרות העובר בתוך קפיץ ספיראלי המהווה מגן ומתלה קפיצי עילי לצינור. ❖ וו עיגון מובנה עבור המתז. ❖ תפס לחיזוק המתז לקיר באתר או אנטנת עיגון בשולחן. ❖ סלסילת סינון במוצא הכיור למניעת כניסת אשפה לצנרת הניקוז.

הערות:
❖ שולחן אחד עם כיור ימין ושולחן אחד עם כיור שמאל. ❖ הברז יותקן ע"ג המשטח ויכלול את כל המחוברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים באתר. ❖ באחריות היצרן לשלוח למתכנן המטבח תכנית מפורטת של השולחן (<i>shop drawing</i>) לאישור לפני יצור.

המערכת הלוגיסטית

מלכודת חרקים UV מס' חדר: 59 מס' פריט: K210 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 50; רוחב – 20; גובה – 50.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי.

מפרט טכני:
❖ גוף פלסטיק סגור מלמטה למניעת ראות החרקים המתים.
❖ נורת UV למשיכת חרקים.
❖ מתג on/off.
❖ פאנל תחתון נשלף לנקיון.
❖ מלכודת נייר דבק פנימית.

תוספות:
❖ מלכודת נייר דבק נוספת.
❖ נורת UV נוספת.

הערות:
❖ המתקן מיועד לתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K79 כמות: 4



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 255; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K80 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 270; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K80A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 210; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K81 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 315; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K82 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 322; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K83 כמות: 2



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 420; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K84 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 422; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: 60 מס' פריט: K87 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 510; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

עגלת כלוב לאחסון מס' חדר: 61 מס' פריט: K10 כמות: 11



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 120; רוחב – 80; גובה – 180.

כללי:
❖ כל החלקים עשויים פלב"מ 1.5, 304 מ"מ לפחות, 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.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציית מוטות פלב"מ בחתך עגול 40 מ"מ.
❖ רצפת ותקרת העגלה עשויות מפלטת פלב"מ 2 מ"מ, עשויה דופן כפולה ומחוזקת.
❖ דפנות מאווררות כדוגמת כלוב באמצעות מוטות פלב"מ בקוטר 8 מ"מ לפחות, במנח שתי וערב.
❖ כל הפרופילים יסגרו בקצוות בפח פלב"מ 304.
❖ מדפים מפלטת פלב"מ 2 מ"מ מחוררת, עשויה דופן כפולה ומחוזקת. כל מדף מחוזק לנשיאת משקל של עד 120 ק"ג.
❖ מחברים להנחת המדפים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ 6 גלגלים "משוגעים" המיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty casters). כל גלגל בקוטר מינימלי של 8", מחובר לשלדת העגלה באמצעות 4 ברגים לפחות. 2 גלגלים לפחות עם מעצור (גלגלים סמוכים חיצוניים על צלע קצרה).
❖ צלע אחת ארוכה פתוחה (ללא דופן כלוב) להכנסת והוצאת תכולה.

המערכת הלוגיסטית

משקל ניד עד 300 ק"ג מס' חדר: 62 מס' פריט: K30 כמות: 1



התמונות להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 70; גובה – 115.

תשתיות:
חשמל – 0.2 ק"ו; חד-פאזי. תקשורת לחיבור המשקל למחשב ומדפסת.

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.

מפרט טכני:
❖ מיועד לשקילת מזון עד 300 ק"ג עם אבחנת קריאה של 50 גרם.
❖ משטח שקילה מפלדה צבועה בתנור בצבע יסוד עתיר אבץ ושכבה עליונה של צבע.
❖ מתמרי שקילה בעלי אישור OIML, מוגנים בפני אבק ומים.
❖ ראש שקילה מפלב"מ 304 הכולל תצוגת LCD בעלת תאורת רקע נוחה לקריאה, לוח מקשים מלא, לחצני איפוס, הכנסת טרסה ספרתית, הכנסת קוד זיהוי מוצר, צבירת שקילות והכנה למדפסת.
❖ ראש השקילה מחובר למשטח באמצעות עמוד פלב"מ 304 בקוטר חתך 60 מ"מ היוצא ממרכז הדופן האחורית של המשטח וממוקם מעל ידית ההסעה לקריאה נוחה.
❖ חיבור למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט ואגירת נתונים של 6 חודשים לפחות.
❖ הגנה מפני עומס יתר.
❖ ידית הסעה מצינור פלב"מ מכופף בצורת "ח" בקוטר 30 מ"מ, מקובעת לחזית האחורית של המשטח.
❖ גלגלים 'משוגעים' Heavy-duty בקוטר 5" כולל מעצור לשני הגלגלים האחוריים ומעצור מרכזי לכל הגלגלים.

הערות:
❖ ניתן לשדרג את האלמנטים הבאים בהתאם לדרישת הלקוח (יתומחר בנפרד):
❖ מדבקה יעודית למשטח השקילה למניעת שריטות.
❖ תצוגת LED בראש השקילה.
❖ סטיית שקילה נמוכה יותר.

כדוגמת שקל, שביט, פריזמה או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 64 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 64 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 64 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 65 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 65 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:
❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 65 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 68 מס' פריט: K59 כמות: 5



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מיכל ביניים נייד 1000 ליטר מס' חדר: 68 מס' פריט: K72 כמות: 1



התמונה
להמחשה
בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 150; רוחב – 80; גובה – 90.
תכולה:
1000 ליטר.

מפרט טכני:
❖ מיכל נייד אטום לחוטיני מיועד להעביר מזון בכל צורה (מוצק / אבקה / נוזל) בצורה בטוחה. ❖ העגלה עשויה בשלמות מפל"ב"מ בלחיצה, ללא חריצים או 'תפרים', מרובעת בחלקה העליון ומתכנסת כלפי מטה (קונוס מרובע) עם פתח יציאה רחב, כולל מכסה קונוס עגול באטימה מלאה. ❖ פתח עליון עגול רחב עם מכסה הנסגר באטימה מלאה. ❖ ידיות הסעה רחבות ונוחות מפל"ב"מ בצד הדופן. ❖ קונסטרוקציית רגלי נשיאה מצינורות פל"ב"מ בקוטר 40 מ"מ עם חיזוקים תחתונים (קושרות), בקצה כל רגל גלגל "5" משוגע" מיועדים לנשיאת משאות כבדים (Heavy-duty). שני גלגלים סמוכים לפחות עם מעצור. ❖ מוט גרירה בחלק התחתון של שתי דפנות נגדיות (צד אחד 'זכר', צד שני 'נקבה'), המאפשר חיבור מספר עגלות או חיבור עגלה לגורר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 68 מס' פריט: K88 כמות: 5



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערך הלוגיסטי

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 68 מס' פריט: K93 כמות: 5



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

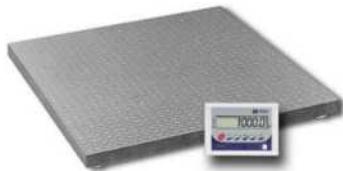
מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 71 מס' פריט: K31 כמות: 1

משקל שקוע ברצפה



התמונות להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 150; רוחב – 150; גובה – 12.

תשתיות:
חשמל – 0.8 ק"ו; חד-פאזי. ניקוז – 4"/2". תקשורת לחיבור המשקל למחשב ומדפסת.

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 – IPX5

מפרט טכני:
❖ מיועד לשקילת מזון עד 2 טון עם סטיה של 500 גרם בכניסה למטבח. ❖ מסגרת היקפית מפלב"מ לנשיאת משטח השקילה אשר תותקן בפתח ברצפת האתר. ❖ המסגרת עם פלטות נשיאה בצידה המותאמות לרגלי משטח השקילה, קדח במרכז הדופן האחורית עבור חיווט חשמל לראש השקילה, עוגנים בהיקף המסגרת וקדחים בפינות עבור מוטות הברגה (פרט מצורף). ❖ המסגרת תותקן ברצפת האתר בגובה אפס עם פני ריצוף (התקנה שטוחה – flush). ❖ משטח שקילה מפח מרוג צבוע בצבע בסיס עתיר אבק ובצבע עליון, המותאם לעומסים כבדים ולעבודה מאסיבית (Heavy-duty). ❖ מתמרי שקילה בעלי אישור OIML, מוגנים בפני אבק ומים. ❖ רגליים כדוריות ובתי מתמר המותאמים להגנה מפני כוחות צד ועומסי יתר. ❖ ראש שקילה הכולל תצוגת LCD בעלת תאורת רקע נוחה לקריאה, לוח מקשים מלא, לחצני איפוס, טארה ספרתית והכנה למדפסת. ❖ ראש השקילה יותקן על הקיר בקרבת משטח השקילה. ❖ חיבור למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט. ❖ אגירת נתונים בהתאם לתקן HACCP.

הערות:
❖ ניתן לשדרג את האלמנטים הבאים בהתאם לדרישת הלקוח: ❖ רגלים צפות (עבור שימוש אינטנסיבי). ❖ תצוגת LED בראש השקילה. ❖ סטיית שקילה נמוכה יותר.

כדוגמת שקל, שביט, פריזמה או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כיוור שטיפת ידיים עם ברז והפעלת ברז מס' חדר: 71 מס' פריט: K59 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 45; רוחב – 45; גובה – 45.

תשתיות:
מים חמים וקרים – 1/2". ניקוז – 2".

מפרט טכני:
❖ כיוור מעוגל/מלבני מנירוסטה עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר), עם הגבהה אחורית בגובה 30 ס"מ.
❖ ברז מופעל במנגנון הפעלה בעזרת הברך (ללא חישן זיהוי המופעל חשמלית).
❖ "הלבשה תחתונה" מפלב"מ בדופן כפולה, להסרת הצנרת משלושה צדדים (פתוח אל הקיר).
❖ הכיוור וההלבשות יהיו עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה.
❖ עיגון הכיוור לקיר באמצעות קונזולות.

הערות:
❖ הכיוור והברז יסופקו עם כל המחברים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים והניקוז באתר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן לצינור גמיש 10 מטר מס' חדר: 71 מס' פריט: K88 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 22; רוחב – 43; גובה – 38.

תשתיות:

מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:

- ❖ צינור פלסטי גמיש המיועד לשימוש עם מים חמים וקרים מגולגל בתוך קופסת נירוסטה עגולה/מרובעת התלויה על הקיר באמצעות ברגי פלב"מ.
- ❖ מתלה הקופסה מאפשר סיבוב על ציר ב- 180 מעלות (הקופסה תוכל להיות צמודה לקיר משני צדדיה).
- ❖ הצינור נשלף מהקופסה במשיכה ונגלל בחזרה בצורה אוטומטית עם עזיבתו, עם אפשרות לעצירת הצינור במצבי ביניים.
- ❖ בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה heavy duty הנמצא מחוץ לקופסה כאשר הצינור מגולגל.
- ❖ בתחתית הקופסה יהיה מחבר חיצוני המותאם לחיבור מהיר של צינור 3/4".

הערות:

- ❖ הפריט יסופק עם כל המחברים, האביזרים, הצינורות והאטמים הנדרשים להתחברות למערכת המים ולתליה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מתקן קיר לשני ג'ריקנים 18 ליטר מס' חדר: 71 מס' פריט: K93 כמות: 1



מידות (ס"מ):
אורך – 60; רוחב – 40; גובה – 18.

התמונה להמחשה בלבד!

תשתיות:
מים קרים – 1/2".

מפרט טכני:
❖ מתקן עשוי רצועות פלב"מ 2 מ"מ ברוחב 4 ס"מ, מחוברות ביניהן באלמנט חיבור שטוח.
❖ רצועה עליונה היקפית ושתי רצועות "ח" מחוברות בקצוות לרצועה העליונה ומוצלבות למטה כך שנוצרת מעין 'קופסה'.
❖ הרצועה הצמודה לקיר מתארכת למעלה עם חורים להברגת המתקן לקיר.
❖ וו נעילה בכל צד לאבטחת הג'ריקנים, ניתן לנעילה בכמה אורכים לסוגים שונים של ג'ריקנים.

הערות:
❖ כולל התקנה על הקיר.

המערכת הלוגיסטית

מס' חדר: 71 מס' פריט: K185 כמות: 2

עגלת משטח



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):

אורך – 70; רוחב – 120; גובה – 100

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.

מפרט טכני:

- ❖ משטח תחתון עשוי פלב"מ 1.5 מ"מ בדופן כפולה עם כיפוף 40 מ"מ.
- ❖ ידית נשיאה מחוזקת בקוטר 1" עם קושרת בחלקה בתחתון, מתחברת לקצה המשטח בדופן הצרה וניתנת להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה.
- ❖ בפינות המשטח יותקנו מגיני פינות (Bumpers) פלסטיים.
- ❖ סט 4 גלגלי מיסב "משוגעים" איכותיים, המיועדים לנשיאת משאות כבדים (**heavy-duty casters**), בקוטר של 5" עם מזלג פלב"מ. הגלגלים יחוברו למסגרת בעזרת פלך פלב"מ עם 4 ברגים לפחות. הגלגלים שיוותקנו בחזית ידית הנשיאה, יכללו מעצור מובנה. אין להשתמש בגלגלי אוקולון.
- ❖ העגלה מיועדת לעמוד בעומס מינימלי של 150 ק"ג.

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: C מס' פריט: K79 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 255; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: C מס' פריט: K79A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 300; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

כוננית 4 מדפים עומק 60 ס"מ מס' חדר: C מס' פריט: K80A כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 210; רוחב – 60; גובה – 180.

מפרט טכני:
❖ קונסטרוקציה ממוטות פלב"מ, פקוקים בצידיהם למניעת חדירת לכלוך.
❖ מחברים פלסטיים בנקודות הצטלבות של הרגלים והמוטות האופקיים, ניתנים לכוונון גובה לפי דרישה.
❖ מדפים מחוררים מפלסטיק, ביחידות מודולריות של 20 ס"מ
❖ אורך מקסימלי בין רגלי הכוננית יהיה 120 ס"מ.
❖ כושר נשיאה של עד 200 ק"ג/מטר.
❖ הלבשות פלסטיות בתחתית הרגלים למניעת החלקה.

כדוגמת יוליוס, קאמברו, ארד או שו"ע

המערכת הלוגיסטית

מעבר רצפה סניטרי לחיטוי גלגלים ורגלים מס' חדר: XX מס' פריט: K300 כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד!

מידות (ס"מ):
אורך – 330; רוחב – 70; גובה – 4.5.

תשתיות:
ניקוז – 4"/8.

מפרט טכני:
❖ אמבט בנוי בדופן כפולה. דופן האמבט עשויה כך שיתאפשר חיבור מספר אמבטיות בעת הצורך. ❖ סבכת רשת מפל"מ מחוזקת המאפשרת מעבר עגלות ומלגזות ידניות. ❖ רצועות הברשה בתוך האמבט עשויות PVC קשיח עם ציפוי עליון היקפי של PVC רך לכל אורך הרצועה במנח גג משופע לשני צדדים וזיפי ניילון במקבצים קבועים היוצאים מהחלק העליון של הרצועות בכיוונים שונים בהתאם לשיפוע ה'גג'. הזיפים בולטים החוצה מהסבכה. ❖ מרווח של 1 ס"מ בין תחתית רצועות הברשה לתחתית התעלה לאיסוף לכלוך היוצא מהעגלות ומסוליות הנעלים. ❖ התעלה מלאה בנוזל חיטוי אשר מחטא את גלגלי העגלות יחד עם ניקוי הגלגלים וסוליות הנעלים ע"י הזיפים. ❖ תעלת ניקוז הממוקמת בצמוד לאמבט לפי תכנית וכוללת סלסילת אשפה מחוררת נשלפת, עם צינור היורד מתחת לרצפה ומתחבר לצנרת ניקוז 4". בחלק העליון של התעלה יהיה כיסוי פל"מ ליצירת משטח אחד עם הרצפה. ❖ יש לבצע בור ברצפה עבור האמבט בעומק של 5 ס"מ ובמידות האמבט + 8 ס"מ לפחות מכל צד עבור פילוס ואיטום.

כדוגמת PROFILGATE או שו"ע

המערך הלוגיסטי

נספח יג' - מפרט טכני של ציוד ומיכון המטבח החדש

מכרז מס' 12499188

1. יצור ורכש טבלה טכנית:



גליון עבודה של
Microsoft Excel

2. יצור ורכש כמויות:



גליון עבודה של
Microsoft Excel

3. יצור ורכש כמויות לפי מספר פריט:



גליון עבודה של
Microsoft Excel

4. רשימת ציוד חיוני למענה בתקלה משביתה:



גליון עבודה של
Microsoft Excel

המערך הלוגיסטי

נספח יד - הסכם התקשרות

מכרז מס' 12499188

הסכם התקשרות

נערך ונחתם ביום _____ לחודש _____ שנה _____

ב י נ : קרן מחקרים ושירותי בריאות- שיבא, ע.ר מספר 58-0301997-2
במרכז הרפואי ע"ש שיבא בתל- השומר (להלן: "המזמין")

מצד אחד

ל ב י נ : _____
(להלן: "החברה", "הספק")

מצד שני

(להלן יחד: "הצדדים")

הואיל: והמזמין פרסם מכרז מס' _____ (להלן: "המכרז") לרכש ציוד ומיכון למטבחים חדשים אשר יוקמו
בשטח המרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא (להלן: "בית"ח", להלן: "הציוד", להלן: "המטבחים")
מסמכי המכרז מצורפים **כנספת א'** להסכם זה;

והואיל: והחברה הגישה הצעה למכרז והצעתה נבחרה ע"י ועדת המכרזים של המזמין. הצעת החברה, על
נספחיה, מצורפת **כנספת ב'** להסכם זה;

נספחים נוספים להסכם זה:

ערבויות - מסומנות: ג'

נספח ביטוח, פוליסות ואישורי מבטח – מסומנים: ד'

והואיל: והמזמין מעוניין כי החברה תיתן לבית"ח שירותי ייעוץ לתכנון המטבחים, תמכור ותספק את הציוד,
תדאג להתקנה, להטמעת המערכת ולשירותי אחזקה ושירות, וכן הדרכה לעובדים בעניין הפעלת
ותחזוקת הציוד (להלן: "שירותי הדרכת עובדים"), כמפורט בהסכם זה;

והואיל: והצדדים מעוניינים להסדיר את מערכת היחסים ביניהם בהסכם זה כפי שיפורט להלן;

לפיכך, הותנה והוסכם בין הצדדים כדלקמן:

1. המבוא והנספחים

חתימה: _____

שם ממלא הטופס: _____

המערכת הלוגיסטית

- 1.1 המבוא להסכם זה והצהרותיו והנספחים להסכם מהווים חלק בלתי נפרד מההסכם ויקראו ביחד עמו.
- 1.2 במקרה של אי התאמה ו/או דו משמעות ו/או סתירה בין הוראות הנספחים לבין הוראה שבהסכם, תקרא הוראת הנספחים ברוח ובהתאם להוראת ההסכם, אלא אם נאמר אחרת במפורש.
- 1.3 כותרות הסעיפים הנן לנוחות הצדדים בלבד ולא יעשה בהן כל שימוש לצורך פרשנותו.

2. הגדרות

- 2.1 "הציוד" או "המערכת": מערכות ציוד לכלל מערך המטבחים מתוצרת של חברת _____ (להלן: "היצרן"), מהדגם המשוכלל ביותר שנמצא ברשות היצרן, לרבות המערכות, האביזרים והציוד הנלווה המפורטים בנספח א' להסכם זה.
- 2.2 "האתר": מבני המטבחים בשטח של כ- _____ מ"ר ברוטו בהתאם לתוכנית אדריכלית עקרונית.
- 2.3 "הנציגים": נציגים מקצועיים שנקבעו על ידי ביה"ח לעניין הסכם זה – מחלקת הנדסה, בטיחות, זיהומים, מערכות מידע וכל מחלקה רלוונטית אחרת אשר ביה"ח יראה לנכון. למען הסר ספק, הנציגים לא יישאו בחבות משפטית מכל סוג שהוא לעניין הסכם זה, וישמשו כנציגים מקצועיים בלבד.
- 2.4 "Acceptance": קבלתה הסופית של המערכת והתחלת השימוש בה על כל מרכיביה, לרבות התקנתה, הטמעתה, לאחר שנבדקה ע"י נציגיו המקצועיים של ביה"ח ואישוריהם כי הותקנה במלואה, נבדקה, והיא מוכנה לפעולה. המערכת מוגדרת למעלה בסעיף 2.1.
- 2.5 "תקופת האחריות": תקופה בת 36 חודשים, שתחושב ממועד ה-Acceptance, ותחול על כל המערכת כפי שיפורט להלן.
- 2.6 "תקופת השירות": תקופה זו תחל בתום תקופת האחריות ותימשך 5 שנים נוספות (אופציה של ביה"ח) בתשלום ובהתאם להסכמת הצדדים.
- 2.7 "השירותים": שירותי ייעוץ לתכנון המטבחים, מכירת ואספקת ציוד, התקנה, הטמעת המערכת, שירותי אחזקה ושירות, שירותי הדרכת העובדים.

3. הצהרות החברה

- 3.1 החברה מצהירה ומתחייבת כי הינה בעלת ניסיון מוכח במכירה והתקנה של הציוד להקמת מטבחים תעשייתיים וכי יש לה הידע, היכולת המקצועית, המומחיות והאפשרויות הטכניות, על מנת לקיים את כל התחייבויותיה על פי הסכם זה על כל נספחיו בצורה המקצועית והיעילה ביותר ולשביעות רצון המזמין, וכן יהיו ברשותה בכל הזמנים והמועדים המפורטים בהסכם זה, חלקי חילוף וציוד (לרבות ציוד אלקטרוני) ומעבדה המצוידת במכשור וכלים מתאימים לתחזוקת המערכת, וכן צוות אנשים מיומנים לשם ביצוע העבודות ומתן השירותים האמורים בהסכם זה.
- 3.2 החברה מתחייבת לבצע את כל העבודות וביצוע ההתקנות החלות עליה והשירותים המפורטים בהסכם זה תוך הזדקקות לשיטות עבודה בטוחות ולצוות עובדים מיומן לציוד תקין.
- 3.3 מבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, מתחייבת החברה לבצע את כל העבודות וההתקנות נשוא הסכם זה, על פי דין ולמלא אחר כל הוראות מפקח בטיחות מטעם משרד העבודה – במידה ויידרש לעניין – ולצאת ידי חובות רישוי, הקבועות בכל דין בקשר לסדרי הבטיחות בעבודה לעובדים ולציבור כאחד.
- 3.4 החברה מצהירה כי אין כל מניעה חוזית ו/או חוקית ו/או אחרת להתקשרותה עם המזמין.
- 3.5 החברה מצהירה ומאשרת כי אין ולא תהיה לה כל זכות קניינית ו/או זכות שכירות בשטח בו יוקמו המטבחים וכי מעמדה בהתקשרות הינו ספק למתן השירותים המצוינים במכרז.

המערך הלוגיסטי

3.6 החברה מצהירה ומאשרת כי תספק את השירותים הבאים:

- החברה תייעץ לבית החולים לתכנון המטבחים.
- החברה תמכור ותתקין מערכות ציוד חדשות בהיקף של מטבחים תעשייתיים, המשרתים ציבור גדול וזאת בהתאם לכל הדרישות המופיעות במכרז.
- החברה מתחייבת כי כל הציוד הינו Heavy Duty ומותאם לעבודה במטבחים, 24 שעות ביממה.
- החברה מתחייבת למכונות וציוד תוצרת אירופאית או אמריקאית בלבד.
- החברה מתחייבת לספק שירותי אחזקה וחלקי חילוף כמפורט במכרז.
- החברה מתחייבת להעביר הכשרה והדרכה לצוות העובדים של המזמין על ידי מדריכים מוסמכים בישראל ומשך ההדרכה יהיה מינימום חודש ימים ועד לשביעות רצון מנהל/ת המטבחים.
- החברה מתחייבת לפעול בהתאם למפרט הטכני ודרישות של המערכת שהוצעה על ידו בגיליונות האקסל אשר צורפו להצעה.
- החברה תהיה אחראית להתחבר לתשתיות המים והביוב של האתר.
- החברה כאמור מתחייבת לדאוג להתקנה, להרצה ולהפעלה של מערכות המטבח השונות ותחנות העבודה, כולל כל הרכיבים כפי שצוינו במכרז ותכלול הרכבה, הקמה, הרצה והפעלה של המערכת וכל רכיביה – בהתאם למפרט ולשרטוטים אשר צורפו על ידי החברה.

4. הצהרות ביה"ח

- 4.1 ביה"ח ידאג לבינוי המטבחים באתר.
- 4.2 ביה"ח ידאג לקיום התשתיות במטבח (גז, חשמל, מים, נקודות תקשורת) לצורך התקנת הציוד על ידי החברה.

5. תקופת ההתקשרות

- תקופת ההתקשרות תחל עם חתימת הסכם זה עם הספק ותהא לחמש שנים מיום החתימה ובהתאם לשיקול דעת ביה"ח עם אופציה להארכה לתקופות נוספות בנות שנה אחת בכל פעם.
- קופת ההתקשרות תמשך לאורך כל תקופת הייעוץ, הקמת המטבחים, תקופת האחריות ותקופה השירות כמפורט כדלקמן:
- החל מיום מחתימת הסכם, או עפ"י הנדרש, יינתן יעוץ שוטף ורציף לגורמים המקצועיים של ביה"ח בדבר תכנון הקמת המטבחים בקשר לציוד.
- לאחר קבלת הודעת ביה"ח לחברה בכתב כי המטבחים מוכנים להתקנת הציוד (להלן: "הודעת מוכנות"), תבוצע אספקת והתקנת ציוד המטבחים והכל בהתאם לתנאי המכרז, על נספחיו.
- אספקת והתקנת הציוד תבוצע בתוך 14 יום מיום קבלת הספק הודעת מוכנות מטעם בית החולים.
- 36 חודשים אחריות ושירות (הכלולים בתמורה), שתחושב ממועד מסירת המטבח כפי שהוגדרה בתנאי המכרז ונספחיו. ותחול על כל הציוד.
- 5 שנים נוספות למתן שירות בתשלום מתום תקופת האחריות (אופציה של ביה"ח).
- החברה מתחייבת להשלים את כלל השירותים על כל שלביהם בהתאם ללוח הזמנים כמפורט במכרז.

המערכת הלוגיסטית

- החברה תתחיל בביצוע כל שלב משלבי העבודה רק לאחר שהשלב הקודם אושר על ידי הנציגים המקצועיים בביה"ח וניתנה לחברה הוראה בכתב מטעמם להתחיל בביצוע השלב הבא.
- נגרם עיכוב בביצוע של שלב כלשהוא משלבי השירותים מסיבה של כוח עליון, או עקב תנאים אחרים שלדעת הנציגים המקצועיים אין לחברה שליטה עליהם ולא היה באפשרותה למונען, רשאי המזמין להעניק לחברה אורכה במועדי הביצוע שנקבעו בלוח הזמנים שתהא זהה לתקופת העיכוב, ובלבד שהחברה פנתה בבקשה לאורכה מיד עם קרות המאורע בגינו היא מבקשת את הארכה; החלטתו של המזמין בעניין זה תהא סופית ותחייב את החברה.

6. התמורה

- 6.1 עבור ביצוע מלוא התחייבויות החברה כאמור בהסכם זה על כל נספחיו, לרבות מתן אחריות ל-36 חודשים, המזמין מתחייב לשלם לחברה תמורה סופית ומוחלטת על סך _____ בתוספת מע"מ (להלן: "התמורה").
- 6.2 להלן אופן תשלום התמורה:
- 6.3 עבור ביצוע התחייבויות החברה כאמור בהסכם זה בקשר עם מתן שירות ואחזקה למערכת לחמש שנים נוספות (קרי מעבר לשנות האחריות הכלולה בתמורה), המזמין מתחייב לשלם לחברה סך של _____ לשנה בתוספת מע"מ (להלן: "התמורה בגין מרכיב השירות").
- 6.4 לאחר קבלת אישור ACCEPTANCE משיבא, תוציא החברה חשבונית והתמורה תשולם במלואה לחברה בשקלים תוך 60 יום ממועד העברת חשבונית על ידי החברה.
- 6.5 התמורה בגין מרכיב השירות תשולם לחברה בכל סיום רבעון, כנגד העברת חשבונית על ידי החברה. המזמין יעביר הזמנה שנתית לחברה בתחילת כל שנת שירות עבור אותה השנה.
- 6.6 מוסכם בזאת כי התמורה, וכן התמורה בגין מרכיב השירות, מהווה את המחיר המלא והסופי אותו יידרש המזמין לשלם לחברה בגין הובלת המערכת, אספקת המערכת, התקנתה והפעלתה, לרבות אספקת שירותי אחזקה ותפעול למערכת משך כל תקופת השירות, ומילוי כל יתר התחייבויות החברה בהתאם לאמור בהסכם זה.
- 6.7 למען הסר ספק, התמורה, וכן התמורה בגין מרכיב השירות, כוללת את ביצוע כל העבודות הכרוכות באספקת המערכת, הרכבתה, הדרכה על ידי צוות מקצועי והתקנתה, לרבות הממשקים הרלוונטיים, אספקת שירותי אחזקה ותפעול למערכת משך כל תקופת השירות.
- 6.8 התמורה בסעיף זה היא סופית ומוחלטת והיא מתייחסת לכל ההוצאות מכל מין וסוג שהוא העשויות להיווצר לחברה. הובלת הצידוד, דמי הביטוח עד למועד מסירתן לבית החולים התקנתן, הדרכת העובדים בקשר לשימוש בהן, שיתוף פעולה עם הספקים האחרים, התקנת מכונה חליפית במידת הצורך, הוצאות החלפת חלקי החילוף או החלפת מכונה כולה וכיוצא בזה, יעשו ללא תשלום.
- 6.9 למען הסר ספק, כל שינוי במע"מ החל ממועד החתימה על ההסכם ולמשך כל תקופתו יחייב את הצדדים והתמורה תשולם בכפוף לשינוי.

המערך הלוגיסטי

7. קנסות

7.1 כל איחור באספקת הציוד, ההתקנה וההדרכה העולה על שבוע הנו הפרה יסודית המקנה למזמין את הזכות לבטל את ההסכם, וזאת מבלי לפגוע בסעדים אחרים המוקנים למזמין בשל הפרה זו אם עפ"י דין ובין עפ"י ההסכם.

7.2 הקנסות בגין איחורים נקבעו בטבלת קנסות המופיעה בנספח א' למכרז, המצורף להסכם זה: **אמנת שירות S.L.A**:

8. התחייבויות החברה

8.1 החברה מתחייבת לסייע בייעוץ תכנון המטבחים וכן להיות אחראית להציב, להתקין, להדריך, ולתחזק את המטבחים בהתאם לתנאי ההסכם זה, לדרישות בית החולים במסמכי המכרז, לכתבי הכמויות, למפרטים, להוראות ולהנחיות שבנספחים להסכם זה וע"פ הוראות כל דין.

8.2 המטבחים יתוחזקו ע"י עובדי החברה, באחריותה הבלעדית של החברה ותוך מילוי כל הוראות הדין החלות על הקמת מטבחים בהיקף של פרויקט כזה ובכלל התקנים הרלוונטיים למטבחים מסחריים ותעשייתיים ולדרישות המחייבות.

8.3 החברה תקפיד הקפדה יתירה על קיום כל הוראות הדין, ובכלל זה, בטיחות העבודה והגנת הסביבה וכן כל קיום ההוראות המחייבות בעניין עבודה בחשמל.

8.4 החברה מתחייבת לפעול בהתאם למפרט השירות בו מצוינת רמת השירות הנדרשת וזמן תגובה של החברה.

8.5 מוסכם בזאת כי החברה תשלם את כל ההוצאות הכרוכות בהובלת המערכת על מרכיביה וכל האביזרים הנלווים אליה ממפעל היצרן ועד לאתר בביה"ח, וכן תשלם במידת הצורך מכס או כל מס בגין הובלתה לארץ כאמור ושחרור מהנמל והמכס וכו'. הובלה מנמל ישראל לאתר ופירוק המערכת והתקנתה באתר יעשו על ידי החברה ועל חשבונה. למען הסר ספק, מובהר בזה כי החברה תישא בכל ההוצאות מכל סוג שהוא עד למועד התקנה והפעלה סדירה של המערכת באתר.

8.6 על המציע להתחייב כי בידו קיימים הידע והיכולת לבצע את תכנון הפרויקט נשוא מכרז זה (הכנת סט תוכניות לביצוע בתוכנת רוויט 2021 עם התאמה לדרישות הפרויקט ב BEP בסטנדרט של LOD 400).

9. אספקת המערכת

9.1 החברה מתחייבת לספק למזמין את מערכות הציוד למטבחים, לדאוג להדרכה ולהטמעת המערכת והתקנתה תוך 4 חודשים ממועד הודעת ביה"ח לחברה בכתב כי המטבחים מוכנים להתקנת הציוד.

9.2 החברה תהיה אחראית על המערכת וכל חלקיה ואביזריה עד למועד קבלתה הרשמית על ידי נציגיו המקצועיים של ביה"ח כהגדרתה בסעיף 2.4, וזאת אך ורק בגין נזק ו/או תקלה מכל סוג שהוא שנגרמו כתוצאה ממעשה ו/או מחדל של החברה. למען הסר ספק, מובהר כי החברה לא תישא באחריות על המערכת מכלליה ואביזריה בגין נזקים שנגרמו כתוצאה מנסיבות שאינן בשליטתה, לרבות גניבה, אובדן, שוד, שבר או שריפה.

9.3 למען הסר ספק, הובלת המערכת על כל מערכותיה לישראל, הובלתה מנמל ישראל לאתר ופריקתה והתקנתה באתר, יעשו על ידי החברה על חשבונה ועל אחריותה בלבד.

10. קבלת המערכת והתקנתה בבית החולים

המערכת הלוגיסטית

- 10.1 החברה מתחייבת לדאוג על חשבונה וללא תשלום נוסף לכך שהמערכת תחובר, תותקן ותופעל באופן מלא על כל מרכיביה ומפרטיה ובכל העמדות כמפורט במסמכי המכרז, ולהתאים לתשתיות בית החולים הרלוונטיות להתקנת המערכת כמפורט בהסכם זה.
- 10.2 החברה תחבר את המערכת וכל הציוד הנלווה לכל מקורות האנרגיה החשמל והתשתיות של ביה"ח הנדרשים לצורך הפעלתם התקינה.
- 10.3 החברה תעביר לנציגי בית החולים לוח זמנים המפרט כל שלב משלבי ההתקנה, וההדרכה, ולאחר קבלתה ע"י נציגי בית החולים ובאישורם, תפעל לפי לוח זמנים זה.
- 10.4 מועד קבלתה הסופית של המערכת על כל מרכיביה, כולל הציוד הנלווה, לרבות התקנתה, יהיה במועד ה-Acceptance כהגדרתו בסעיף 2.4 ולכל המאוחר תוך חודש אחד מיום אספקת המערכת. ככל שעבודות שבאחריות המזמין לבצע יעכבו את תהליך העבודה, הן לא תיספרנה במניין ימי ההתקנה כאמור בסעיף זה.

11. התקנה, הרצה והפעלה

- 11.1 החברה מתחייבת כי ההתקנה, ההרצה וההפעלה של מערכות המטבחים השונים ותחנות העבודה, כולל כל הרכיבים כפי שמתוארים במסמכי המכרז, תבוצע על ידי החברה ותכלול הרכבה, הקמה, הרצה והפעלה של המערכת וכל רכיביה – בהתאם למפרט ולשרטוטים המצורפים במכרז.
- 11.2 החברה מתחייבת להציב מנהל פרויקט אשר עומד בדרישות הבאות:
- בעל הכשרה כמהנדס אזרחי או מהנדס מכונות, או מהנדס תעשייה וניהול.
 - בעל ניסיון כמנהל פרויקט, בפרויקטים דומים בתחום מטבחים תעשייתיים.
 - מנהל הפרויקט ישמש בתפקיד זה ממועד ההזמנה ועד מועד הקבלה הסופית.
 - מנהל הפרויקט יהיה זמין באתר ההקמה, ברמה שלא תפחת מ- 75% מזמן ההתקנה.
- 11.3 החברה מתחייבת כי במהלך התכנון, הייצור וההתקנה תפעיל מערך בקרת איכות.

12. נוהל קבלה

החברה מתחייבת לפעול בהתאם לנוהלי הקבלה הבאים:

12.1 בדיקת קבלה מוקדמת

בסיום ההתקנה וההרצה של המערכת, ומיד כאשר המערכת תהיה מוכנה להפעלה, החברה מתחייבת לבצע בנוכחות גורמים מקצועיים מטעם ביה"ח, בדיקה מקיפה. החברה תמלא פרוטוקול אשר יחתם על ידי שני הצדדים בעת בדיקת הקבלה הסופית. במקרה בו מספר התקלות יעלה על 2 ומהותם אינם סבירה, תבוצע שנית בדיקת הקבלה המוקדמת במלואה (נתון להחלטתו הבלעדית של ביה"ח).

12.2 בדיקת קבלה סופית

החברה מתחייבת לבצע בדיקת קבלה סופית אשר תבוצע לאחר בדיקת קבלה מוקדמת וחתימה על פרוטוקול הבדיקה.

בדיקת הקבלה הסופית תכלול את החלקים הבאים:

- אספקת התיעוד המלא כפי שמצוין במסמכי המכרז.

המערכת הלוגיסטית

- אספקת תעודות הפעלה חוקית הנדרשת על ידי משרד העבודה הישראלי, אשר תנופק על ידי בודק מורשה
- החברה מתחייבת למלא פרוטוקול אשר יחתם על ידי שני הצדדים. במקרה בו מספר ומהות התקלות והסטיות סביר, יבוצעו בדיקות חוזרות של התקלות לאחר תיקונם ולפני הנפקה וחתימה של שני הצדדים על תעודת הקבלה הסופית. במקרה בו המספר ומהות התקלות אינם סבירים, תבוצע בדיקת הקבלה הסופית שנית במלואה לאחר ביצוע התיקונים הנדרשים. במקרה בו מספר ומהות התקלות והסטיות שולי, תעודת הקבלה הסופית תנופק ותיחתם מיד והחברה תהיה מחויבת לבצע את התיקונים הנדרשים תוך חודש אחד (1).
- החברה מתחייבת לעמוד בסטנדרט האיכות ולפי דרישות משרד הבריאות, במקרה של אי עמידה בסטנדרטים ובדרישות של משרד הבריאות מבחני הקבלה לא יסתיימו.

13. אמינות וזמינות המערכת

- 13.1 החברה מתחייבת בדבר אמינות המערכת אשר לה חשיבות קריטית ולכן תשמר שני פרופילי הפעלה:
- בשגרה – משמרת אחת או שתיים בהתאם לצרכי בית החולים.
 - בחירום – עד שלוש משמרות ביממה.
- 13.2 החברה מתחייבת בנוגע לזמינות המערכת לזמן מינימאלי. זמן ממוצע בין תקלות במכונה או במערכת כולה (MTBF) יהיה מינימלי ויאפשר זמינות המערכת כולה ברמה של 98% לפחות, בהפעלה של משמרת אחת ליום. הזמינות הנ"ל מתייחסת לתקלות שבר בלבד (ללא התייחסות לזמני אחזקה מונעת).
- 13.3 החברה מתחייבת לפעול בהתאם למיפוי היררכיית סוגי התקלות ומידת השפעתם על המערכת הכוללת כפי שהגישה במעמד הגשת ההצעה למכרז. המיפוי יתייחס לכל אחד ממכלולי המערכת ובראיית כל התחומים - מכניקה, חשמל, בקרה - תוכנה וחומרה והקישוריות למערכות המידע של ביה"ח.
- 13.4 החברה תפעל בהתאם לכל תקלה לפתרון המוצע במערכת לגיבוי עד לתיקון התקלה (מקרים ותגובות).

14. שירות ואחזקה בתקופת האחריות ובתקופת השירות

- החברה מתחייבת לספק בתקופת האחריות ובתקופת השירות את השירותים כמפורט להלן:
- 14.1 כל אשר יידרש לשם תיקון כל קלקול ו/או ליקוי ו/או נזק ו/או פגם אחר מכל מין וסוג שיגרם למערכת על כל מרכיביה וחלקיה ו/או לרכיביה השונים לרבות חומרה ו/או תוכנה, מכל סיבה שהיא, למעט אם הפגם או התקלה כאמור נבעו מכוח עליון / תפעול / אחזקה / שימוש / אחסנה וכדומה לקויים ו/או רשלניים ו/או כתוצאה מפעולה שנעשתה שלא ע"י טכנאי מוסמך של החברה ו/או בשל פעולה בניגוד להנחיות שניתנו על ידי היצרן ו/או פעולה בזדון של בית החולים ו/או מי מטעמו, תוך המועדים המפורטים בהסכם זה.
- 14.2 לחברה יהיה מערך שירות ואחזקה בישראל אשר עבר הכשרה אצל היצרן.
- 14.3 הטכנאי שיגיע לשם טיפול בתקלות ואחזקה יהיה טכנאי בכיר בעל ותק של לפחות 5 שנים ובעל ידע תעודות הכשרה (חשמל, בקרה, מכניקה, וכו') והסמכות עבור הציודים.
- 14.4 אנשי האחזקה והשירות יהיו מצוידים בכל המכשור הנדרש לתחזוקת המערכת המלאה: מכניקה, חשמל ובקרה (תוכנה + חומרה). אנשי האחזקה והשירות יהיו זמינים לקריאה.

המערכת הלוגיסטית

- 14.5 החברה תהיה אחראית למתן מענה לקריאות השירות בהתאם לשעות הפעילות המוגדרות במפרט השירות שבסעיף 15 להסכם זה.
- 14.6 החברה מתחייבת לפעול בהתאם לתכולת והיקף השירות והתחזוקה שהוצעו בהצעה במרכז הכוללים בין היתר את מספר הטיפולים בשנה והיקף הטיפול.
- 14.7 החברה מתחייבת כי מלאי חלקי החילוף שיוחזק אצלה יהיה על פי המלצות היצרן ובלבד שיתמוך ברמת הזמינות המוגדרת של המערכת המלאה (ציוד המכבסה, מסועים, חשמל, ובקרה). המלצת החברה תתייחס למערכת המופעלת בגוף כגון בית חולים ובצריכת חלפים בזמני חירום.
- 14.8 החברה תיתן לבית החולים דרכי התקשרות לפתיחת קריאות למהלך כל תקופת החוזה.
- 14.9 החברה מתחייבת להעביר לידי המזמין את מלוא הנתונים בדבר חלקי חילוף על ידי קטלוג. נתונים אלו יכללו נתוני היצרן המקוריים של כל פריט ופריט. הפריטים נדרשים להיות מיוצרים בחברות בעלות נציגות מקומית בישראל. החברה תעביר למזמין דף קטלוגי של היצרן עבור כל חלק במערכת.
- 14.10 החברה מתחייבת כי טפולי האחזקה השוטפים והמתוכננים מראש, יבוצעו ע"י החברה לאחר שעות הפעילות של המטבחים בתיאום עם הגורמים המקצועיים בביה"ח על מנת לא להפריע לפעילות השוטפת, הטיפול וההשבתה לא יגרמו לאי תפקוד המערכת כולה, אלא רק במקרה של טיפול בתתי מערכות מרכזיות קריטיות (כגון: מדיחים, תנורים וכו').
- 14.11 למזמין תהיה אפשרות, בתום תקופת האחריות ו/או תקופת ההתקשרות החוזית בנושא השירות, לרכוש את כל מלאי חלקי החילוף שאצל החברה (ברמת פריט מסוים). כפו שתומחר בהצעה שהוגשה.
- 14.12 החברה מתחייבת לספק כל חלק חילוף נדרש לכל המערכת השלמה לתקופה של 20 שנה ממועד הקבלה הסופית של המערכת.
- 14.13 כל פריט סטנדרטי / פריט מדף יסופק תוך 24 שעות ממועד ההזמנה.
- 14.14 מובהר בזאת כי בתקופת האחריות החברה תבצע את כל השירותים המפורטים לעיל, ללא תוספת תשלום.
- 15. מפרט השירות**
- רמת השירות שלהלן מתייחסת לכל המערכת, על כל מרכיביה, כולל תחומי מכניקה, חשמל, בקרה, תוכנה וחומרה.

תיאור	יחידה	כמות	מחיר	הערה
שירות לתקופת ההרצה עד חודשים לפני קבלת המטבח	קומפלט	1	0	ללא עלות
שירות לשנה ראשונה עד 12 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות ייצרן, שברים, חלפים, חלקים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות	קומפלט	1	0	ללא עלות ובמסגרת האחריות
שירות לשנתיים נוספות בתקופת 12 חודשים ועד 36 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות ייצרן, שברים, חלפים, חלקים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות	קומפלט	1		לא לסיכום

המערכת הלוגיסטית

לא לסיכום		1	קומפלט	שירות לתקופה של 36 חודשים ועד 60 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות ייצורן, שברים, חלפים, חלקים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות.
		1	קומפלט	שירות לתקופה של 60 חודשים ועד 120 חודשים מיום קבלת המטבח. השירות לשנה בודדת: כולל-אחזקה שוטפת, הדרכות, לרבות אחזקה מונעת בהתאם להוראות ייצורן, שברים, חלפים, חלקים וחלקים מתכלים ותיקונים נדרשים בקריאת שירות – יש לציין עלות שנתית

על תנאי האחזקה יחולו הוראות פרק 4 למכרז לעניין שירות ותחזוקה

16. הדרכה

- 16.1 החברה תדריך צוות עובדים מטעם בית החולים, שימנה לכך בית החולים על פי שיקול דעתו, על המערכת ככול שתידרש.
- 16.2 טרם הפעלת המערכת החברה תקיים פגישה עם צוות בית החולים בכדי לקבוע מדיניות הדרכה.
- 16.3 החברה תדאג לאיש צוות מלווה / מדריך מטעמה לפי לוח זמני העבודה של בית החולים ולפי מה שיקבע בין נציגי החברה לנציגי בית החולים, לרבות שעות לא שגרתיות ולפי הצורך הנדרש.
- 16.4 החברה בתאום עם הצוות הרפואי של ביה"ח יכינו מדריך בסיסי לשמירות ותפעול המערכת.
- 16.5 באחריות החברה להעביר את כל החומר הטכני (כולל תוכן ההדרכה) למזמין לפחות 3 שבועות מראש לפני ביצוע הדרכות.
- 16.6 ההדרכה תתואם בין נציגי ביה"ח לבין נציגי החברה לפחות 7 ימי עבודה מראש.
- 16.7 יש לכלול הדרכה והכשרה לקבוצות הבאות:
 - עובדי המטבחים.
 - אגפי הנדסה, בטיחות, זיהומים, מערכות מידע – לקבוצה זו יצורפו נציגי מטה, בחינה ורכש.
 - החברה תהיה אחראית על הדרכת והכשרת צוות ביה"ח באמצעות מדריכים מוסמכים, בצורה הבאה:

נושא	משך ימי עבודה
הדרכה מכאנית לכל ציוד בנפרד במערכת	4
הדרכה חשמלית לכל ציוד בנפרד במערכת	4
הדרכה של איתור תקלות ופתירתן במכלול המערכות	4
הדרכה למערכת התוכנה ברמת המפעיל	16
הדרכה של מערכת התוכנה לרמת Super user	12

המערכת הלוגיסטית

4	הדרכה של איתור תקלות ופתירתן במערכת התוכנה
12	הדרכות נוספות שידרשו
56	סה"כ ימי הדרכה

- הכשרת ההפעלה והתחזוקה יהיו מקיפות ויכסו את החלק התיאורטי שיתקיים בכיתת לימוד, אשר תסופק על ידי החברה, וכן את החלק המעשי של המערכת.
- כל החומר הטכני שיעשה בו שימוש בהדרכות ובהכשרות (כולל שרטוטים וספרי הדרכה) ייכתבו בשפה העברית.
- לא יאוחר מ- 4 שבועות לפני הגעת פריט ציוד ראשון, יגיש הספק חוברת הדרכה לתפעול ואחזקה של כל הציוד הסטנדרטי/התפעולי ב- 3 העתקים על גבי דיסק קשיח לידי המזמין לאחר אישור היועץ.

17. בטחונות

להבטחת קיום מלוא התחייבויות החברה בהתאם להסכם זה, תמסור החברה לידי המזמין ערבות ביצוע- אוטונומית ובלתי מותנית בסך של 1,200,000 ש"ח, אשר תהא צמודה למדד המחירים לצרכן, בנוסח המופיע בנספח, אשר תהיה בתוקף עד 90 (תשעים) יום מתום תקופת ההתקשרות. החברה מתחייבת למסור את הערבות במועד החתימה של ההסכם. החברה מתחייבת לדאוג ולוודא כי בכל תקופת ההתקשרות תהיה בידי המזמין ערבות תקפה בנוסח הנספח במלוא הסכום האמור לעיל ולדאוג לחידוש הערבות חודש לפני פקיעתה. במקרה של אי מילוי התחייבויות החברה לפי החוזה, יהיה המזמין רשאי לחלט את הערבות לביצוע וזאת בנוסף לזכותו לתבוע מן החברה כל סעד ו/או פיצוי לפי כל דין. במקרה של אי מילוי החוזה יהיה ראשי המזמין לחלט את הערבות לביצוע. במקרה של מילוי החוזה כלשונו, תוחזר הערבות לאחר סיום ביצוע העבודה.

ביקורת על ידי המזמין

- המזמין יוכל לבצע ביקורות על עבודת הזוכה באופן שוטף כמתחייב ע"פ מכרז זה.
- א. במידה ועולה כי לא עמד הזוכה בתנאים הנדרשים, יוכל המזמין לקנוס את הספק על פי הטבלה המצורפת בהמשך.
 - ב. בכל מצב של אי עמידה בדרישות המכרז יכול המזמין להחליט על חילוט הערבות ו/או נקיטת הליכים משפטיים כנגד הספק.

18. העדר יחסי עובד מעביד

- 18.1 הצדדים מצהירים כי אין בתנאי הסכם זה או ביצועו כדי ליצור יחסי עובד ומעביד בין מי מהם לבין עובדי הצד האחר וכי כל אחד מהצדדים אחראי כלפי עובדיו הוא. במידה ותוגש ע"י מי מעובדי החברה תביעה כנגד המזמין ו/או כנגד ביה"ח בקשר עם יחסי עובד – מעביד, תדאג החברה לביטולה ו/או תשפה את המזמין בגין כל סכום אותו יהויב לשלם עבור הוצאותיו.
- 18.2 כמו כן מצהירה החברה, כי היא מבטחת את עצמה ואת עובדיה ו/או שלוחיה מפני כל נזק העלול להיגרם להם בגין ביצוע הסכם זה.

המערך הלוגיסטי

19. שמירת סודיות וזכויות

19.1 הצדדים מתחייבים לשמור בסוד כל מידע אשר יגיע אליהם בקשר עם הסכם זה, לרבות פרטים בדבר חולים ו/או מטופלים בבית החולים ו/או ניסויים המבוצעים בבית החולים ולא להעביר לכל גורם שהוא כל מידע מכל סוג שהוא שנודע להם כאמור.

19.2 החברה מתחייבת להחזיק כל עובד וכל נציג מטעמה הפועלים באתר על טופס שמירת סודיות בהתאם.

19.3 הצדדים יהיו אחראים הדדית בגין כל נזק שיגרם לכל גורם שהוא עקב הפרת חובת סודיות, כאמור בסעיף זה.

20. אחריות לנזקים

20.1 מוסכם ומוצהר בין הצדדים כי החברה הינה "קבלן עצמאי" ותהיה אחראית ככזאת כלפי המזמין/בית החולים ו/או עובדיהם ו/או מוזמניהם ו/או המאושפזים בבית החולים ו/או כל אדם או גוף אחר, בהתאם לפקודת הנזיקין ובהתאם לכל דין.

20.2 החברה תדאג לביצוע כל הביטוחים המפורטים במכרז, וזאת מפני כל נזק שעלול להיגרם בגין ביצוע הסכם זה והחברה מתחייבת לשלם את כל הפרמיות והתשלומים בעבור ביטוחים אלה במלואם ובמועד. החברה תמציא למזמין במועד חתימת הסכם זה פוליסות ואישור מבטח בדבר קיום ביטוח בקשר לכל הביטוחים הנדרשים במכרז ובהסכם זה.

20.3 תקופת אחריות עבור כלל הציוד והמיכון – 36 חודשים ממועד מסירת המטבחים

20.4 לגבי מדחסי קירור, עליהם תינתן אחריות לתקופה של 5 שנים מיום מסירת המטבח.

20.5 תכולת האחריות הינה בהתאם לתנאי המכרז.

20.6 במהלך תקופת האחריות ימצא באתר טכנאי קבוע של הזוכה לביצוע הדרכות, בדיקת תקינות כל רכיבי המערכת ולביצוע כל התיקונים הדרושים באופן הבא:

- שישה חודשים ראשונים – עובד בשעות הפעילות חמישה ימים בשבוע.
- שישה חודשים הבאים – עובד בשעות הפעילות שלושה ימים בשבוע.
- החל מהשנה השנייה, הגעת טכנאי בקריאת שירות.

20.7 הפר הספק את התחייבותו למתן שירות לטיפול בתקלות, יהא המזמין רשאי לחייבו בתשלום פיצוי מוסכם בסך של 2,000 ₪ בגין כל מקרה של איחור לטיפול בתקלה ובנוסף, יהא המזמין רשאי לבצע את התיקון באמצעות גורם אחר ולחייב את הספק בהוצאות.

20.8 הספק יעניק שירותי אחזקה, תמיכה, הדרכה, שירות ואחריות, כמפורט בהסכם זה ובמכרז הן לגבי תקלה משביתה והן לגבי תקלה לא משביתה, הכל – כמפורט במכרז.

20.9 הספק מתחייב לוודא מענה בחלפים במשך תקופה של 7 שנים לפחות, החל ממועד הודעת הזכייה, ולהחזיק ברשותו מלאי חלפים ואביזרים מכל הסוגים אשר יאפשרו מתן שירות תיקונים והחלפה מהירים ויעילים למערכת.

20.10 הספק יהיה אחראי לקבלן מטעמו, כמפורט במכרז.

20.11 לאחר סיום תקופת האחריות, המזמין יחל בתשלום עבור שירות כמוסכם.

20.12 החברה תישא באחריות לכל נזק, לרבות נזק גוף, שיגרם על ידי החברה ו/או עובדיה ו/או סוכניה ו/או המועסקים על ידה ו/או על ידי כל מי שפועל מטעמה בבית החולים לרבות כל דבר ו/או לכל מכשיר הנמצא בבית החולים וכן לכל אדם לרבות כל עובד בבית החולים ולרבות כל צד ג', ובלבד שהנזק ארע תוך כדי או עקב ביצוע הסכם זה, לרבות ביצוע לקוי ו/או רשלני של הסכם זה, לרבות עקב אי עמידה של החברה בכל תנאי הסכם זה ובכל הצהרותיה והתחייבויותיה כאמור בהסכם זה ובתנאי המכרז על כל נספחיו והחברה מתחייבת לשלם למזמין ו/או לבית החולים ו/או לכל גורם אחר כל נזק או הפסד אשר היא אחראית לו כאמור לעיל וכן היא מתחייבת לשפות גופים אלו בגין כל סכום שישלם מי מהם עקב נזקים שהם באחריות החברה על פי דין ו/או בהתאם לאמור בהסכם זה.

המערך הלוגיסטי

20.13 הוראות הביטוח אשר יחולו על החברה יהיו כמפורט בנספח הביטוח המצורף **נספח ד'** להסכם זה.

21 ביטול עקב הפרה

- למזמין הסמכות לבטל הסכם זה ללא מתן כל הודעה מוקדמת ומבלי שהביטול יקנה לחברה כל זכויות ו/או תביעות כספיות נגד המזמין ו/או בית החולים ו/או מדינת ישראל במקרים המפורטים להלן:-
- 21.13 החברה הפרה אחת מהוראות הסעיפים הבאים: 3,5,8,9,10, להסכם זה (להלן: "**הפרה יסודית**").
- 21.14 הפרה החברה הפרה אחרת של הסכם זה ולא תיקנה תוך 21 ימים מיום קבלת הודעה על כך.
- 21.15 מונה לחברה מפרק או מפרק זמני, או קדם מפרק או קדם מפרק זמני, או כונס נכסים, בין ארעי ובין קבוע, או ניתן נגדה צו פירוק או צו כינוס נכסים, בין זמני ובין קבוע – ואלו לא בוטלו תוך 60 יום.
- 21.16 ננקטו נגד החברה על ידי כל אדם או גוף הליכי הוצאה לפועל אשר לא בוטלו תוך 60 יום, מיום שהגיעו לידיעת החברה.
- 21.17 הפרה החברה הסכם זה "הפרה יסודית" (כמפורט לעיל) ו/או ביצעה כל הפרה אחרת ולא תיקנה אותה בתוך 21 ימים מקבלת ההודעה, יהיה רשאי ביה"ח לבטל הסכם זה לפנות את החברה מהמתקן בתוך 21 ימים, וכן לקבל פיצוי מוסכם ומוערך מראש בסך _____ ש"ח.

22 כללי

- 22.13 הסכם זה כולל את כל המוסכם בין הצדדים וכל הבטחה, מצג, התחייבות וכיו"ב, אם וככל שנעשו, ניתנו או הוצגו עובר לחתימתו, בטלים ומבוטלים, לכל דבר ועניין.
- 22.14 לא יהיה תוקף לכל התחייבות, מצג, הבטחה, ויתור, ארכה, שינוי או תוספת להסכם ו/או בקשר אליו, אלא אם וככל שייעשו, יינתנו ו/או ייערכו בכתב ובחתימת שני הצדדים להסכם.
- 22.15 מוסכם ומוצהר בין הצדדים כי החברה הינה "קבלן עצמאי" ותהיה אחראית ככזאת כלפי המזמין ו/או בית החולים ו/או עובדיהם ו/או מוזמניהם ו/או המאושפזים בבית החולים ו/או כל אדם או גוף אחר, בהתאם לפקודת הנזיקין ובהתאם לכל דין.
- 22.16 הנציגים, כהגדרתם בסעיף 2.3, הם המוסמכים מטעם המזמין ו/או בית החולים להחליט לעניין כל מחלוקת מקצועית בין הצדדים ובכל נושא ומחלוקת לעניין מילוי חובותיה של החברה על פי הסכם זה לרבות כל נספחיו ומסמכיו.
- 22.17 החברה לא תהא רשאית להעביר את ביצוע התחייבויותיה על פי הסכם זה לכל גורם אחר ללא הסכמת המזמין בכתב ומראש.
- 22.18 מובהר כי כל התחייבויות החברה כלפי המזמין (הקרן) יהיו תקפות ומחייבות את החברה גם כלפי ביה"ח, אשר יבוא במקום הקרן (בהתאם להודעת ביה"ח) באופן לפיו יחשב הסכם זה כ"חוזה לטובת אדם שלישי" לטובת ביה"ח, שיחשב כמוטב לפי פרק ד' לחוק החוזים (חלק כללי) תשל"ג-1973.
- 22.19 על הסכם זה וכל הקשור בו ו/או הנובע ממנו, יחולו דיני מדינת ישראל ובית המשפט המוסמך לדון בכל סכסוך הקשור בביצוע הסכם זה לרבות הפרתו ו/או דרך ביצועו, יהיה בית המשפט המוסמך בתל אביב יפו.
- 22.20 בכל מקרה שאחד הצדדים לא ישתמש בזכויות הניתנות לו לפי הסכם זה או הנובעות הימנו, כולן או מקצתן או שיאחר בהפעלת זכויותיו כנ"ל, לא יחשב הדבר כוויתור מצדו על הזכויות הנ"ל, כולן או מקצתן, והוא יהיה זכאי להשתמש בזכויות אלו, כולן או מקצתן, בכל עת וכל זמן שימצא לנכון.

המערך הלוגיסטי

23 כתובות הצדדים לחוזה זה, הינן:

המזמין : קרן מחקרים ושירותי בריאות- שיבא, ליד המרכז הרפואי ע"ש ח. שיבא בתל- השומר 52621
טלפון: 03-5303578, פקס: 03-5303320.

החברה: _____ טל': _____ פקס: _____

כל הודעה שתשלח ע"י צד למשנהו תיחשב כאילו הגיעה ליעדה תוך 3 ימים ממועד משלוחה בדואר רשום.
כל הודעה אשר תשוגר בדוא"ל תחשב כאילו הגיעה ליעדה עם קבלת אישור תקין על שיגורה
ולאחר שדבר קבלת ההודעה אושר טלפונית ע"י עובד הצד המקבל ששמו יתועד על גבי ההודעה.

ולראיה באו הצדדים על החתום :

החברה

המזמין