הנחיות כלליות לבניית מטבחים

רצפה
- * באזורים "רטובים" מומלץ ששכבת מילוי הרצפה תהיה בעובי של 20–25 ס"מ
- * אריחי הרצפה יהיו בלתי חדירים למים, עם מקדם חספוס של R–11
- * באזורים רטובים במיוחד – כמו חדרי הדחה ועיבוד בשר – מקדם חספוס של R–12
- * בין האריחים תהיה "רובה" כהה ברוחב מינימלי של 4 מ"מ, עשויה חומר אפוקסי או אקווה–אפוקסי שווה–ערך
- * האריחים יונחו בשיפוע של 1%–1.5% לכיוון תעלות הרצפה
- * כל חדירת צנרת דרך רצפת בטון תבוצע בתוך שרוול בעל קוטר מתאים (עשוי פלב"מ או חומר פלסטי), אטום היטב בכל היקפו, אשר יבלוט 5 ס"מ מפני רצפה סופית
- * יש להשאיר שקעים ברצפת המטבח עבור חדרי קירור והקפאה

קירות
- * קירות במטבח יחופו באריחי קרמיקה – לפחות עד גובה משקוף עליון
- * קירות לא מחופים יהיו בגימור טיח + צבע רחיץ, מטופלים בחומר נגד עובש/פטריות
- * לא תהיה צנרת גלויה על קירות המטבח – במקום בו לא ניתן להכניס/להשקיע צנרת מסויימת בתוך קיר, ייבנה סביבה קיר היקפי להסתרתה

תקרה
- * גובה מזערי של חלל המטבח יהיה 275 ס"מ
- * מומלץ לבצע תקרת ביניים במטבח, בנויה 'מגשים' עשויים פח מגולוון צבוע בתנור
- * חל איסור מוחלט על המצאות צנרת ביוב צואתי בתקרה שמעל אזורי המטבח

פתחים ומעברים
- * המעברים הראשיים במטבח יהיו ברוחב מזערי של 150 ס"מ
- * כל הדלתות התפעוליות במטבח יהיו עם 'פתח בניה' של 100 ס"מ לכל–הפחות
- * לפחות פתח אחד במטבח – רצוי מכיוון רמפת הפריקה – יהיה ברוחב של 180 ס"מ ובגובה 230 ס"מ לכל הפחות, לצורך הכנסת ציוד המטבח לתוך המבנה

איוורור ומיזוג אויר
- * המטבח כולו ימוזג לטמפרטורה של +25°C (חדרי הכנת בשר – +20°C לכל היותר)
- * תתוכנן מערכת ליניקת אדים מעל כל אזורי הבישול והדחת הכלים
- * לכל אזורי העבודה במטבח ולחדרי אוכל יוכנס אויר צח
- * גובה מינימום של תחתית מנדפים – 2 מטר

תאורה
- * גופי תאורה באזורי בישול והדחת כלים יעמדו בתקן IP65
- * גופי התאורה יותקנו בתקרת הביניים בצורה שקועה
- * עוצמות תאורה מזעריות נדרשות:
  - *–באזורי העבודה במטבח – 500 'לוקס'*
  - *–במחסני מזון, בחדרי שרותים ומעל שולחנות בחדרי אוכל – 300 'לוקס'*
  - *–במסדרונות ובחדרי מדרגות – 200 'לוקס'*
- * במטבח תותקן תאורת חירום

להנחיות מלאות – ראה מסמך נחשון "הנחיות כלליות לבניה WI–33"

הקבלן אחראי לבדיקת המידות והתאמתן באתר. עליו לבקר את כל המידות ולהודיע למתכנן על כל טעות או אי–התאמה בטרם ימשיך בעבודה. אין למדוד מהתכנית!
Contractor to verify all measurements on–site and to report discrepancies to consultant before proceeding with work. Do not measure from plans.

כל הזכויות שמורות © נחשון תכנון מטבחים בע"מ
אין לעשות שימוש בתכנית או בחלקים ממנה שלא לצרכי עבודה משותפת בפרויקט וללא אישור מראש מחברת נחשון
All Rights Reserved © Nachshon Kitchen Design LTD
No use to be made of this plan or parts of it without written consent from Nachshon KD

התכנון נעשה תחת בקרה של מערכת ניהול איכות
העומדת בדרישות ISO 9001:2015
ISO 9001:2015 Quality Management System
Certificate No. 16033

מס'	השינוי Amendment	תאריך
7	למכרז	16.9.24
6	התאמה למבנה אדריכל; שינוי הדחה ושתיה; שינוי לתעלות יציאה מהצד	7.7.24
5	שינוי דלפקי הגשה לדלפקים מעוצבים, הוספת חיבורים	5.6.24
4	שינויים להגשה למשרד הבריאות – לבקשת המזמין	15.5.24
3	עדכון חדר הדחת כלים	25.12.19
2	החלפת מערך הדחה לאחר דיון עם צוות בית החולים	13.11.19
1	שינויים לבקשת המזמין	3.6.19

הפרוייקט : PROJECT :
מרכז גריאטרי דורות – נתניה

המטבח : KITCHEN :
מטבח קצה וחד"א סגל

נושא התכנית : SUBJECT :
מערך הציוד

	לעיון FOR INFO	לאישור FOR APRV.	למכרז FOR TENDER	לביצוע FOR EXECT.	מתכנן אחראי KT CONSULTANT
סטטוס Status	○	○	☒	○	אילן
תאריך Date	7.4.19	7.7.24	16.9.24		
שירטט Drawn by	אורית	אורית	אורית		טכנאי TECHNICIAN
אישר Aprvd. by	אילן	אילן	אילן		אורית
ביקר Checked by					

מהדורה לנושא SUBJECT REVISION NO.	מהדורה כללית GENERAL REVISION NO.	הנושא SUBJECT / המטבח KITCHEN	מקצוע DISCIPLINE
	7	PDR–01	KT

SCALE: 1:50 :קנ"מ
SIZE: × :מידות גליון
FILE: 11024PDR.dwg :קובץ
ORIG. DATE: 7.4.19 :תאריך מקורי

נחשון Nachshon
תכנון מטבחים Kitchen Design
קיבוץ נחשון, ד.נ. שמשון, מיקוד 99760 Kibbutz Nachshon M.P. Shimshon 99760
טלפון: 08-927-8800 Phone: 08-927-8800
פקס: 08-921-4508 Fax: 08-921-4508
www.nachshon.co.il
nachshon@nffc.co.il

F:\Projects\11024\11024PDR.dwg, 16/09/2024 15:14:26, user7,
DWG To PDF.pc3, 1:1

16/09/2024
11024PDR

הפרויקט: מרכז רפואי דורות - נתניה
המטבח: מטבח וחדר-אוכל סגל

רשימת ציוד רחבה

מספר בתכנית	תאור הפריט	כמות בתכנית	מידות				חשמל				פיקוד שבת		מי רשת		מים מטופלים		ניקוז	גז			קיטור			יחידת קירור			הערות
			אורך (ס"מ)	רוחב (ס"מ)	גובה (ס"מ)	שטח (מ"ר)	ק"ו	כ"ס	פזות	חיוני	מקומי	מרכזי	קר	חם	קר	ליטר/שעה		צינור	לחץ	ק"ק/שעה	כניסה	מי עיבוי	ק"ק/שעה	מובנה	מרוחק	מרכזי	
4B	מקרר ארון 700 ליטר	1	71	80	210			0.3	1	X														X			
6	שולחן שני כיורים	1	200	70	90								1/2"	1/2"			8"/4"										
8	סוללה עם מתז עליון על שולחן	2	18	35	110								1/2"	1/2"													
10	ברז שולחני עם פיה מסתובבת לכיור עבודה	1											1/2"	1/2"													
12	ארון חימום נייד 36 תבניות	1	77	93	180		3		1		X																
23	עגלת סכו"מ ומגשים חד-צדדית	2	71	55	125																						
26	מיחם שבתי 25 ליטר	1	51	39	54		3		1		X				1/2"		2"										כוס/שעה 150
28	מרקיה 11 ליטר דרופ-אין	1	31	31	28		1		1		X						2"										
29	עגלת מסלולים לפינוי מגשים	3	54	70	172																						
34	עגלת פינוי צלחות	2	85	45	85																						
35	מדיח סל הוד-טייפ_קיים	1	64	75	142		10		3		X				3/4"	100	8"/4"										
38	מרכך מים 500 ליטר/שעה קיים	1	56	38	130				1				3/4"				2"										ספיקת שיא - 1350 ליטר/שעה
39	גלגלון עם צנור בשלף 10 מטר ואקדח התזה	1	9	42	45								1/2"														
40A	מדף עליון כפול	1	60	30	30																						
50	עגלה להובלת סלי ספלים (דולי)	2	55	55	90																						
52	מיכל פלסטי 70 ליטר על עגלה	1	68	46	80																						
60	כונית פלסטית 2 מדפים	1	190	50	180																						
62	שולחן כיור	1	200	70	90								1/2"	1/2"			8"/4"										
63	דלפק הגשה- מנות עקריות	1	200	110	90																						
63A	דלפק שרות עצמי - תוספות	1	400	110	90																						
63B	דלפק שרות עצמי - שתיה ומרק	1	400	105	90																						
64	משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש	2	178	64	48		3.4		3		X																
65	אמבט מקורר עם מגן עיטוש	1	182	76	41			1	1	X	X						2"							X			עומק אמבט תצוגה - 20 ס"מ
66	אגן טפטוף דרופ-אין	1	180	15	5												2"										
67	שולחן כניסה למדיח	1	150	70	90								1/2"	1/2"			8"/4"										
68	שולחן יציאה ממדיח	1	70	60	90																						
71	מכונה למים קרים וסודה 400 כוס/שעה_קיים	1	40	60	52			0.3	1				1/2"				2"										
	ברז מזיגה כפול למים קרים וסודה	1	12	18	40																						
73	מיכל גז CO2 קיים	2	30	30	110																						
KP3	כונית פלסטית 4 מדפים		90	45	180																						
KN2	כונית 4 מדפים לאחסנה יבשה		340	50	180																						
PG8	פגוש הגנה דו-קומתי על קיר		918	5	85																						
	סה"כ:						23.8									100											

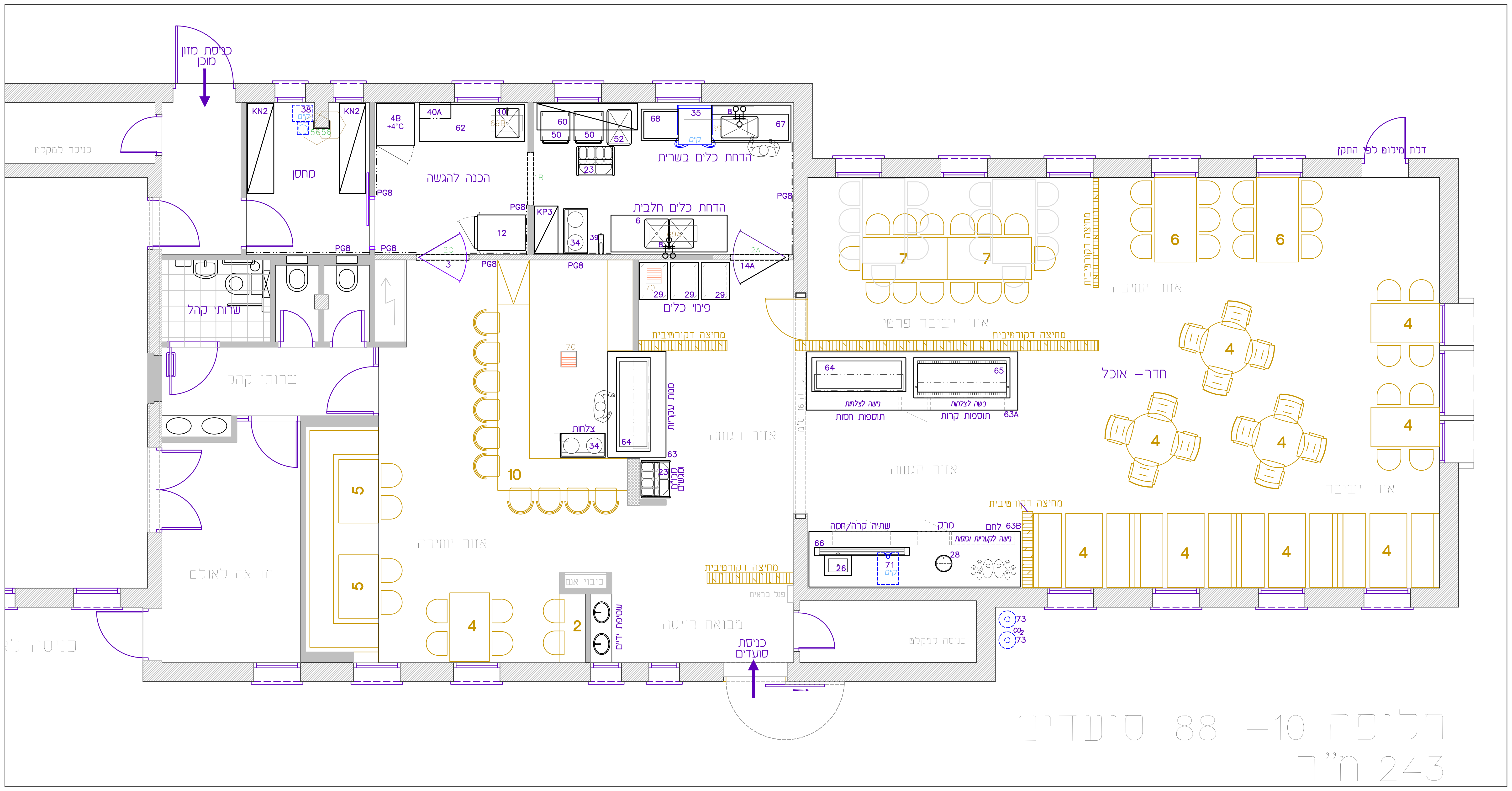
16/09/2024
11024PDR

הפרויקט: מרכז רפואי דורות - נתניה
המטבח: מטבח וחדר-אוכל סגל

רשימת ציוד קבוע במבנה

מספר בתכנית	תאור הפריט	כמות בתכנית	מידות			ניקוז	הערות
			אורך (ס"מ)	רוחב (ס"מ)	גובה (ס"מ)		
1B	משקוף פלב"מ לפתח מעבר בקיר	1	100	10	210		
2A	משקוף פלב"מ לדלת פנדל	1	110	10	210		
2C	משקוף פלב"מ לדלת פנדל	1	100	10	210		
3	דלת "פנדל" חד-כנפית עם חלון	1	90	4	205		
14A	דלת "פנדל" חד-כנפית עם חלון	1	100	4	205		
56	הגנה אנכית על פינת קיר - זוית 90	2	6	6	290		
69	תעלה - ללא סבכה - ללא מחסום רצפה	1	120	30	15	4"	עם סל סינון, יציאת מים מהצד
69A	תעלה - ללא סבכה - ללא מחסום רצפה	1	90	30	15	4"	עם סל סינון, יציאת מים מהצד
69B	תעלה - ללא סבכה - ללא מחסום רצפה	1	60	30	15	4"	עם סל סינון, יציאת מים מהצד
70	תעלה - עם סבכה - ללא מחסום רצפה	2	30	30	15	4"	עם סל סינון, יציאת מים מהצד

▭ ציוד חדש
▭ ציוד קיים



חלופה 10– 88 סועדים
243 מ"ר