

מרכז גריאטרי דורות נתניה

מטבח קצה וחד"א סגל

ציוד לרכישה ולייצור מיוחד מפרט טכני ובקשה להצעות מחיר

ספטמבר 2024 * פרויקט 11024

הקדמה

המסמך שלהלן כולל מיפרט טכני כללי לציד מטבח ומיפרט טכני מיוחד לכל אחד מהפריטים הנכללים בבקשה להצעת מחיר. למסמך זה מצורפים תכניות העמדת הציד (במקום בו נדרש) וכתב כמויות לבקשת מחיר – למילוי ע"י המציע.

אם מתגלות סתירות בין מרכיבי המיפרט שלהלן, צריך לדווח עליהן מיד למתכנני המטבח ולקבל מהם הבהרות והנחיות מתאימות. הצעות המחיר לייצור/לאספקת פריטי ציד הכלולים במיפרט זה תוגשנה רק אחרי לימוד כל אחד ממרכיביו ובהתאם להם.

קבלן ציד המטבחים יהיה אחראי גם לאספקת הציד, להובלתו לאתר, להרכבתו באתר, לחיבורו למערכות המבנה, להפעלתו ולביצועם המושלם של כל הסעיפים הכלולים במרכיבי המיפרט.

קבלן ציד המטבחים אשר הצעתו תזכה, חייב להגיע לאתר הבנייה מיד עם קבלת הזמנת העבודה, ולבדוק את כל ההכנות שבוצעו במטבח, כגון: ברזים, מחסומי רצפה/ניקוזים, חיבורי חשמל, קירות/טיח/קרמיקה, שיפועי רצפה, גבהים של קירות/מחיצות - וכל נתון נוסף הקיים באתר ומחייב התייחסות אליו במהלך הייצור/ההרכבה של הציד. הספק יוודא כי כל התנאים הנ"ל מתאימים לפריטי הציד שהוא מספק לפרוייקט. בהמשך לביקור זה, שבו יתלווה לזוכה מנהל הפרוייקט, ימסור הזוכה דו"ח על כל החריגות ו/או הבעיות המיוחדות, אשר עלולות למנוע את הביצוע של הפריטים כפי שהוזמנו.

אחרי הבדיקה באתר יפיץ זוכה המיכרז "סט תוכניות עבודה לביצוע", אשר יכללו עיכונים בהעמדת הציד ובחיבורים (חשמל ואינסטלציה) לפי הציד המסופק בפועל – **כולל מידות מעודכנות**; כל חריגה משמעותית מהתכנית המקורית תהיה בכפוף לאישור מתכננת המטבח.

לפני הגעת הציד לאתר יבדוק קבלן ציד המטבחים ויאשר כי דרישותיו לשינויים בוצעו וכי ניתן להרכיב את כל הציד לפי התכנית המאושרת. כל שינוי במערכות האספקות ובמערכות התשתיות שיידרש אחרי אישור זה יבוצע באחריותו של קבלן ציד המטבחים, ועל חשבון.

הערה: המזמין אינו מתחייב לרכוש את כל פריטי הציד המופיעים במיכרז, וקיימת אפשרות שחלק מהפריטים לא יירכשו כלל - או יירכשו בשלב מאוחר יותר.

להבהרות ניתן לפנות אל מתכנן המטבח – אילן לב – "נחשון תכנון מטבחים", קיבוץ נחשון

ציוד לרכישה * ציוד לייצור מיפרט טכני כללי

1. כתב כוונות

- 1.1. המסמכים שלהלן מפרטים את כל סוגי העבודה/הציוד הנדרשים לייצור/להשלמת נושא הבקשה להצעת המחיר, והם יהיו בסיס להתקשרות בין המזמין לבין ספק הציוד (להלן: "החוזה"). ספק הציוד יקרא להלן "קבלן ציוד המטבחים".
- 1.2. מפרט ותוכניות (שרטוטים) משלימים זה את זה, ויוצרים יחד מערכת עבודה שלמה אלא אם כן צוין במפורש אחרת; כל עבודה אחרת, שהיא נדרשת לשם הפעלה תקינה של ציוד המסופק ע"י קבלן ציוד המטבחים, אף אם לא צוינה במפורש, תבוצע במסגרת החוזה ללא תוספת מחיר.
- 1.3. הפירוט להלן מגדיר דרישות מזעריות לרמות ביצועים ורמת הביצוע לא תפחת מהן; קבלן ציוד המטבחים אחראי להתקנה ולתפקוד נאותים של כל פריטי הציוד שיספק ויתקין במסגרת החוזה.
- 1.4. המידות המצוינות בגוף המיכרז לגבי ציוד לרכישה הן במקורב בלבד – ניתן לחרוג עד 10% (אלא אם כן התנאים בשטח – לפי התכנית המצורפת – אינם מאפשרים זאת). כל חריגה משמעותית מחייבת אישורו של מתכנן המטבחים.
- 1.5. יש לעמוד ככל האפשר בדרישות האנרגיה המצוינות לגבי כל פריט – כל חריגה משמעותית (10% ומעלה לכאן או לכאן) מחייבת קבלת אישורו של מתכנן המטבחים.
- 1.6. אם יש סתירה בין הוראות יצרן למפרטים על קבלן ציוד המטבחים להודיע מיד למתכנן המטבחים ולקבל ממנו הוראות מפורשות בכתב לפני שימשיך בעבודה.
- 1.7. מפרט זה נוגע לכל הפריטים המוזכרים להלן; במקום בו יש סתירה בין פרט משורטט לבין המפרט להלן, יפעל קבלן ציוד המטבחים בהתאם להוראות המפקח.

2. מענה לבקשה להצעת המחיר

- 2.1. כתב הכמויות יוגש בפורמט גיליון נתונים אלקטרוני (תואם "אקסל")
- 2.1.1. במידה וצורף לבקשה גיליון נתונים אלקטרוני – יש למלא אותו כנדרש
- 2.2. עבור ציוד סטנדרטי ("ציוד רכישה") יש לצרף פרוספקט מקורי של הציוד המוצע
- 2.2.1. הפרוספקט המוצע יהיה בעברית או באנגלית בלבד
- 2.2.2. יש להגיש פרוספקט מודפס או בפורמט אלקטרוני מקובל (תואם "מיקרוסופט אופיס" או PDF)
- 2.2.3. **חובה** לציין לגבי כל פרוספקט את מספר הפריט במיפרט אליו הוא מתייחס
- 2.2.4. במידה והפרוספקט מתייחס למספר דגמים – **חובה** לציין את הדגם המוצע
- 2.2.5. בכל מקרה בו מוגש פרוספקט שאינו מקורי (לדוגמא: סריקה, צילום פקס וכו') יש לוודא שהחומר **ברור וקריא**
- 2.2.6. יש לציין במפורש את שם היצרן ואת הארץ בה מיוצר פריט הציוד
- 2.2.7. במקום בו מצורף למיפרט הטכני שאלון – **חובה** למלא אותו כנדרש
- 2.3. במקרה בו הציוד לייצור מיוחד מיוצר ע"י קבלן משנה, יש לציין במפורש את פרטי הקבלן בהצעה

3. העבודה הכלולה

- 3.1. העבודה כוללת אספקת כל העבודה/הציוד/המכשירים/החומרים, וביצוע כל הפעולות הקשורות לציוד מערכת המזון כמפורט במסמך זה ו/או בשרטוטים הנלווים; כולל גם כל דבר שהוא חלק מעבודה זו אף אם אינו מוזכר בפרוט, ובזה כלול: ייצור/הבאה/פירוק מארזה/טיפול/הרכבה/הצבה/פילוס/חיבור כל הציוד, בהתאמה ללוח זמנים של קבלן הבניין, ובהתאם להנחיות המפקח מטעם יזם הפרויקט; וכן חיתוך/הטלטה הנדרשים להתקנת הציוד.
- 3.2. קבלן ציוד המטבחים יתאם עם בעלי המקצוע השונים שיבצעו עבודת הכנה להתקנת הציוד לפי חוזה זה, כולל בין השאר בניית שקעים/תעלות/בסיסים; נקודות חיבור לצנרת ביוב/לצנרת אספקות/ לצנרת אוורור/לחיבורי חשמל, והוא אחראי לביצועו במועד, בגדלים ובאיכויות המתאימים.
- 3.2.1. קבלן ציוד המטבחים אחראי לפקח ולבדוק עבודות הכנה אלו, ולהבטיח כי פתחים בגודל מתאים ימצאו על מנת לאפשר את הכנסתו של הציוד הזה לתוך המבנה - ואת הצבתו במקום המיועד.
- 3.2.2. קבלן ציוד המטבחים אחראי לבדוק עבודת ציוד עם הגורמים/המקצועות השונים כך שרכיבים חשמליים/

מכאניים הכלולים בצידוד יתאימו לסוג/חומרים/מאפיינים של רכיבים בשאר חלקי הבניין.

3.2.3. קבלן צידוד המטבחים אחראי להתקין כל הצידוד המחומום/המופעל במנוע, כך שיפעל בצורה יעילה; לדאוג לפתחי אוורור נוספים, למגנים, למנדפים - או לאביזרים אחרים נוספים לפי הנחוך; לציין תוספות/שינויים אלה על גבי שרטוטי ייצור; לשלוח שרטוטי ייצור אלה ליועץ, לקבל את אישורו ולצרף מכתב מיוחד המפרט כל תוספת/שינוי.

4. עמידה בתקנים ואיכות

4.1. קבלן צידוד המטבחים יבצע כל העבודות בחוזה זה, ויספק צידוד העומד בדרישות תקנים ארציים/מקומיים, ובדרישות התקנים הנוגעים לבטיחותם של חלקים נעים ומיקומים מסוכנים.

4.1.1. קבלן צידוד המטבחים יציית לדרישות חוק/לתקנים/לצווי פיקוח על מצרכים ושירותים ישראלים בכל הנוגע לצידוד חשמל, למיכלי לחץ, לבנייה, לבטיחות ולתברואה – כולל גם:

4.1.1.1. חוק החשמל התשי"ד 1954 ותקנותיו;

4.1.1.2. הוראות למיתקני תברואה התש"ל 1970 ותקנות משלימות;

4.1.2. צידוד מיובא יסופק עם אישור (בכתב) של תקן ישראלי ת"י 900;

4.1.3. צידוד מיובא יענה לדרישות (כולל אישור בכתב) של אחד משני תקנים הנוגעים לעבודה עם מזון:

4.1.3.1. תקן ארצות הברית NSF/UL

4.1.3.2. תקן אירופאי CE

4.1.4. צידוד מתוצרת הארץ שלגביו לא קיים תקן ישראלי יתאים לתקן ארה"ב NSF/UL או לתקן אירופאי CE

4.1.5. תקן בטיחות באש ת"י 1001/6 או NFPA/96

4.1.6. כל פריטי צידוד בישול והכנות חשמלי יהיו בעלי דירוג בטיחות IPX5 – אלא אם צוין ו/או אושר אחרת ע"י מתכנן המטבחים.

5. אחריות בין המקצועות השונים

5.1. קבלן צידוד המטבחים מחוייב בתיאום מול הגורמים האחרים ומול צידוד אחר הקיים/שיונתקן בפרויקט.

5.2. תכניות החשמל והאינסטלציה של הצידוד המסופק יועברו לידי היועצים הרלוונטיים של הפרויקט.

5.3. כל לוחות החשמל שיוספקו – כולל כאלה האינטגרליים לצידוד – חייבים באישור יועץ החשמל.

5.4. ברזים אשר יסופקו ע"י קבלן האינסטלציה של הפרויקט – לפי תכנית – יותקנו ע"ג שולחנות/דלפקים/כיורים; באחריות יצרן הצידוד לוודא את סוג הברזים המסופקים ולהכין קדחים מתאימים ע"ג הצידוד, מחוזקים מלמטה בפרופיל פלב"מ (עובי 2 מ"מ) בצורת "ח".

5.5. באחריות היצרן להכין פתחי גישה מתאימים קדוחים/חתוכים לצנרת עבור צידוד (לפי תכנית); אם עבודת הקידוח/חיתוך מתבצעת באתר, היא תהיה זהה באיכותה לעבודה המתבצעת במפעל היצרן.

6. הכנה ותיאום תכניות

6.1. באחריות קבלן צידוד המטבחים לספק תוכניות חיבורים (דרישה לתשתיות) – חשמל, אינסטלציה, ניקוזים, תעלות רצפה ורשימות צידוד בהתאם לצידוד אותו הוא מספק (כולל מידות מעודכנות לביצוע).

6.2. באחריות קבלן צידוד המטבחים לתאם תוכניות אלו מול היועץ ומול מנהל הפרויקט ויועצי המערכות.

6.3. קבלן צידוד המטבחים נדרש לתאם ולהנחות את כל הגורמים בפרויקט לגבי אילוצים הנובעים מהצידוד המסופק – למשל, גובה תקרה מינימלי הנדרש מעל למקררים, או גובה התקנה נדרש למינדפים (בעיקר מעל לצידוד הדחה).

6.4. קבלן צידוד המטבחים אחראי להתאמת מידות פריטי הצידוד לתנאים במטבח באופן כזה שהצידוד יפעל בצורה מושלמת.

6.5. אם קבלן צידוד המטבחים ייבחר אחרי שתוכניות חיבורי אספקות תסתיימנה, עליו למדוד בקפידה מיקומן של כל החדירות ברצפה/בקירות, והתנאים הקיימים, יציין אותם ויתחשב בהם בשרטוטי עבודה/בתוכנית חיבורי אספקות סופית שלו; אם יגלה בבדיקתו כי אחד התנאים הקיימים גורם להפרעה רצינית בביצוע עבודתו, עליו לדווח לבעלים ולהמתין להחלטתו/להוראותיו, לפני שהוא ממשיך בהכנת חלק זה של שרטוטים מפורטים.

6.6. לאחר ששרטוטים מפורטים של צידוד מטבח יאושרו, והמידות תיבדקנה ע"י קבלן צידוד המטבחים, לא יעשה כל שינוי בתנאים/במידות הבניין (ע"י כל קבלן אחר), שישפיע על התקנת צידוד המטבח.

7. תיאום ופיקוח

- 7.1. קבלן ציוד המטבחים יספק במשך כל תקופת התקנת הציוד באתר מנהל עבודה מקצועי, כדי להבטיח תאום מלא של העבודה עם גורמים ומקצועות מעורבים אחרים, ולאמת מיקום שרולים חיצוני אספקות.
- 7.2. עם השלמת ההתקנה, איש זה יפקח על כל הבדיקות/הבחינות/הכיוול, וידריך את צוות העובדים של הבעלים בהפעלת הציוד.
- 7.3. באחריות קבלן ציוד המטבחים להביא את הציוד הנרכש ל"מצב עבודה" – תפעול שוטף, לשביעות רצונו של המזמין.

8. הבטחת איכות

- 8.1. קבלן ציוד המטבחים יספק לפי דרישת הבעלים עדות ליכולת הביצוע שלו הכוללת:
 - 8.1.1. הצהרה על אחריות כספית ועל מקורות כספיים.
 - 8.1.2. ניסיון בפרויקטים בעלי היקף דומה.
 - 8.1.3. הצהרה על היכולת של מפעלו לייצר את כל הציוד לייצור מיוחד הכלול בחוזה.
 - 8.1.3.1. במקרה בו הציוד לייצור מיוחד מיוצר ע"י קבלן משנה, יש לקבל את אישור המזמין ו/או היועץ לקבלן המוצע.

9. הגשות ואישורים לפני ייצור ו/או אספקת הציוד

- 9.1. קבלן ציוד המטבחים יקבל מהיועץ ו/או המזמין אישור לכל פריט ציוד ע"י הגשת תיאור טכני + פרוספקטים + שרטוטי עבודה; הזמנת ציוד לא תבוצע לפני שהציוד יאושר ע"י היועץ ו/או המזמין.
- 9.2. קבלן ציוד המטבחים יספק ליועץ, במשרדו, דוגמאות של כל החומרים בהם ישתמש בעבודתו, ללא עלות כספית, אם וכאשר יידרש לעשות כן; כל העבודה תתבצע בהתאם ל"דוגמאות מאושרות" אלו.
- 9.3. קבלן ציוד המטבחים ידאג להשגת אישור ממונה הבטיחות של המזמין ומהמפקח על המבנה, לכל חיצוני הציוד המורכבים על ידו בעבודה שהיא נשוא חוזה זה.

10. בדיקה ופסילה

- 10.1. על הקבלן מוטלת האחריות לכך שכל הציוד שהביא לאתר יעמוד בדרישות רשויות עירוניות/ממשלתיות ובכל התקנים, יקיים את כל תנאיהם, ויבצע את הבדיקות הנדרשות שתידרשנה - על חשבונו - הכול עד לקבלת האישורים.
- 10.2. לבעלים ו/או מיופה כוחם (אדריכל/יועץ/המפקח על הפרויקט) תהיה גישה חופשית למפעל/למפעלים של קבלן ציוד המטבחים במשך תקופת ייצור הציוד האמור, כדי לבדוק/לזווד שהתוכניות/ההוראות/השרטוטים המפורטים אכן מבוצעים; קבלן ציוד המטבחים יתקן טעויות שתגלנה בשעת הבדיקות, בהתאם לתוכניות/הוראות/שרטוטים המפורטים.
- 10.3. כל החומרים שיובאו לאתר ייבדקו בקפדנות ע"י הבעלים ו/או מיופה כוחם; קבלן ציוד המטבחים יסלק מהשטח/מהמבנה כל החומרים/אביזרים/מיתקנים אשר ייפסלו בבדיקה, בין אם עשו בו שימוש או באם לא. הקבלן יחזיר את הבניין לקדמותו, על חשבונו וללא כל חיוב נוסף, ויפרק/יפנה כל חלק עבודה שייפסל, או שאינו תואם את דעת הבעלים ואת השרטוטים/ההוראות/תנאי חוזה, והכול בתוך 24 שעות מקבלת הודעה בכתב בדיון.
- 10.4. בעלים/מיופה כוחם זכאים להורות על הפסקת העבודה, בחלקה או בכללותה, עד שעבודה/חומרים/אביזרים/מיתקנים הנראים להם פסולים יפנו, או להכריז על הפסקת החוזה בשל "אי-ביצוע", או בשל "אי-ביצוע כהלכה" - של מטרות/שרטוטים/הוראות.
- 10.5. בדיקות טיב תעשנה בכל "ציוד מיוצר" באשר לעובי חומרים, בזמן קבלתו (הבדיקות על חשבונו של יצרן/ספק).
- 10.6. קבלן ציוד המטבחים יבצע את העבודות, כאשר המיקומים יעשו ע"י מודד מטעם הקבלן, והמפקח יהיה רשאי להורות על הבאת מודד - ועל הקבלן מוטל להביא מודד על חשבונו.
- 10.7. קבלן ציוד המטבחים יקבל אישור מהיועץ על כל 'ציוד מיוצר במיוחד' לפני הבאתו לאתר הבנייה.

11. תעודות אחריות

- 11.1. קבלן ציוד המטבחים יספק תעודת אחריות המכסה את כל פריטי הציוד החשמלי אותם סיפק לפרויקט.
- 11.2. תעודת האחריות תפרט את תנאי האחריות, הכוללת - אך לא מוגבלת - לנושאים הבאים: שרות תיקונים נדרשים, אחזקה וחלפים, ועלותה תהיה כלולה במחיר הציוד בכתב הכמויות.
- 11.3. תעודת האחריות תהיה לתקופה של 12 חודשים - אלא אם כן יצרן/ספק הציוד נותן תקופת אחריות ארוכה יותר, בצורה סטנדרטית, או עבור ציוד שלגביו נדרשת במפורש (בגוף המיפרט) תקופת אחריות ארוכה יותר.
- 11.4. במידה והדבר מפורט בכתב הכמויות, קבלן ציוד המטבחים יציע לבעלים המשך שרות מעבר לתקופת

האחריות, כחלק מתעודת האחריות או תמורת תשלום נפרד.

11.5. תחילת תקופת אחריות תקבע מיום הפעלת הציוד במטבח, אך לא מעבר ל-6-8 חדשים מיום התקנת הציוד.

12. ציוד מיוצר במיוחד – חומרים

12.1. חומרים המשמשים לייצור יהיו חדשים ללא פגמים מפחיתי חוזק/אורך חיים/ מראה אסתטי; גזרות/ צורות/ תעורגלנה ותעשנה במבלט/במשיכה/בלחיצה, לפי צורך, כך שיתקבלו מחתכים (פרופילים) נקיים; יש לבצע העבודה בצורה ישירה ומפולסת, עם קצוות אחידים ופינות מעוגלות על רדיוסים אמיתיים.

12.2. כל השטחים החיצוניים/הפנימיים יבוצעו **מפלדה בלתי מחלידה** (להלן: **פלב"מ**), אלא אם כן צוין במפורש במפרט מיוחד של הציוד ובתוכניות.

12.3. אלא אם כן צוין אחרת, פלב"מ יהיה מסוג 18-8/304 עם 10-8 אחוז ניקל ולא-יותר מ-0.07 אחוז פחמן.

12.4. באתרים פתוחים, הממוקמים בסמוך לים וחשופים ללחות ולסכנת קורוזיה, הציוד ייוצר **מפלב"מ 316**.

12.5. במידה ונדרש פלב"מ 316, הוא יהיה עם 14-10 אחוז ניקל ולא-יותר מ-0.08 אחוז פחמן.

12.6. אין להשתמש בפח שעוביו פחות מ-0.8 מ"מ.

12.7. ברגים ואומים יהיו עשויים מפלב"מ 316.

12.8. **חמרן** (אלומיניום): פחי חמרן יהיו מטיפוס S-3, H 3/4; חיבורים ייעשו ב'ריתוך נקודות' או ע"י 'מסמרות שקועות' במרחקים שאינם עולים על 5 ס"מ.

12.9. במקומות בהם לא צוינו מידות אחרות לעובי פח פלב"מ, תחייב הרשימה שלהלן:

12.9.1. רכיבים לקונסטרוקציה כבדה: פרופילים מפח פלב"מ **בעובי 3 מ"מ**

12.9.2. חיזוקים אופקיים מצינור פלב"מ **בעובי 3 מ"מ**

12.9.3. חיזוקים, זוויתנים, פרופילים, רכיבי קונסטרוקציה, משטחים **בעובי 2 מ"מ**

12.9.4. משטחי שולחנות/דלפקים, משטחי טפטוף, כיורים, מנדפים **בעובי 1.5 מ"מ**

12.9.5. מדפים תחתונים/עליונים (פנים וחוף), קערות לחוצות **בעובי 1.25 מ"מ**

12.9.6. דלתות, דפנות צדדיות/אחריות, "פאנלים" **בעובי 1 מ"מ**

12.9.7. דופן פנימי לדלתות ופאנלים **בעובי 0.8 מ"מ**

13. ציוד ליצור מיוחד – מבנה

13.1. משטחי פלב"מ יהיו אחידים ויקבלו גימור שווה ל'ליטוש מספר 4' (ליטוש מבריק) בחזיתות/בשטחים נראים לעין, כשהקסטורה/כיוון הליטוש הם אחידים בשטחים צמודים.

13.2. תפרים/פינות במשטחי מתכת בשולחנות יהיו מרותכים/מושחזים בצורה חלקה/מלוטשים.

13.3. צינורות פלב"מ יהיו בלי תפר, לא מרותכים, בקוטר/עובי דופן כמפורט, עגולים ומלוטשים מסביב, לתיאום עם משטחים סמוכים.

13.4. מסגרות/חיזוקים/חלקי מבנה/גופים ייעשו מזוויתני פלב"מ ומפרופילי פלב"מ, במידות אשר מצוינות במפרטים/בתוכניות.

14. ציוד הכולל מערכות חשמל ו/או גז

14.1. ציוד הכולל מערכות חשמל ו/או גז יעמוד בכל התקנים כמפורט בסעיף 4, ויסופק עם תעודת בדיקה בהתאם.

14.2. פריטי ציוד כנ"ל מייצור מיוחד יהיו עם חיווט חשמלי פנימי, אשר יבוצע במפעל היצרן או באתר הבניה ע"י בעלי מלאכה מוסמכים, על חשבון קבלן ציוד המטבחים.

14.3. ציוד סטטי יסופק עם יציאות וקופסאות חשמל מורכבים עליו; ציוד נייד יסופק עם כבל ושקע תקני, מכשירים עם מנוע או יחידת חימום יסופקו עם מתג הפעלה או מתנג-מפסק, מפסק ראשי ומפסק בטיחות.

14.4. ציוד חשמלי המשולב בדלפקים (למשל: מערכות הגשה/שירות עצמי) יסופק – במידת הצורך – עם לוחות הפיקוד אשר יותקנו בגוף הדלפק, בצורה נגישה ומוגנת בפני מכות. בכל מקום בו מותקנים מספר פריטי ציוד יחד יש לנסות ולרכז ככל האפשר את פונקציות הפיקוד ללוח אחד, כדי להקל על הטיפול.

14.5. יש לוודא הארקה עבור כל ציוד החשמל; ציוד המקובע לרצפה יחובר לפס השוואת פוטנציאלים.



15. ציוד לייצור מיוחד – הגשות לאישור

- 15.1. קבלן ציוד המטבחים יספק שרטוטים לציוד מיוצר במיוחד, עם: מידות, חומרים, הרכבה, פרזול לסוגיו וכל נתון אחר הנוגע לציוד זה; כל יחידה תצוין במספר פריט ובשרטוטים ייכללו גם 'פרטים סטנדרטיים'.
- 15.2. כל השרטוטים יבוצעו בתוכנת Solidworks או בתוכנה שוות-ערך.
- 15.3. ציוד ישרוטט במבטים תלת מימדי, במבט על, במבט צד, חזית וחתך, בקנ"מ 1:20 ו/או 1:10.
- 15.4. השרטוטים יוגשו בגיליון מודפס (לפי דרישה) ובקובץ PDF.
- 15.5. ציוד יועבר לייצור רק לאחר קבלת אישור בכתב של המזמין (או של נציג מטעמו) ושל יועץ המטבחים לשרטוטים אשר הועברו.

16. אספקה והתקנת הציוד

- 16.1. באחריות קבלן ציוד המטבחים לשמור על כל פרטי הציוד בזמן המשלוח/ההתקנה מפני כל פגיעה, עד לקבלת המיתקן ע"י המפקח/היועץ; יש לגמור מחדש מקומות פגומים לאחר ההתקנה כך שלא יהיו טלאים/חיבורים חופפים/קיפולים שייראו לעין; 'ליטוש נקודתי' לא יאושר; יינתן גימור מחדש לפח שלם; "ציוד מיוצר מפלב"מ" יכוסה ביריעת מגן פלסטית, שתוסר רק בקבלה סופית של הציוד.
- 16.1.1. הוצאות/עבודות התאמה אשר קשורות בשבירה/בתיקון של קירות/מחיצות/קירות/רצפות, נדרשות להכנסת ציוד, תהיינה מוטלות על קבלן ציוד המטבחים.
- 16.1.2. בחיבור ציוד - קבלן ציוד המטבחים ישתמש רק בחיבורים שאינם נראים לעין.
- 16.1.3. כאשר פריט ציוד נסמך על בסיס/רצפה מתנענע ורועד, קבלן ציוד המטבחים יחדק אותו בברגי פלב"מ, כך שיימנעו הרעד והנענוע.
- 16.1.4. מנועים/משאבות/מכשירים חשמליים שהם חלק מפרטי ציוד יישמרו מפני לכלוך בניה/אבק/ התזות/רטיבות - עד לקבלתם ע"י המפקח/היועץ.
- 16.1.5. בגמר עבודות ההתקנה, קבלן ציוד המטבחים ינקה/יבריק/ישמן את כל הציוד, כך שיהיה מוכן להפעלה; יש להרחיק כל מדבקות וחומרי אריזה ולהשאיר המקום נקי ומטוטא; יש לערוך סידורים למבדק אחרון ולהדגמה - לפני 'בדיקת הקבלה הסופית'.

17. חברות תפעול ותחזוקה

- 17.1. קבלן ציוד המטבחים ייתן הדרכה מפורטת למפעילי המטבח ולאנשי האחזקה של הבעלים בתפעול שוטף של כל פריטי הציוד, ובאחזקתם התקופתית.
- 17.2. הדרכה תינתן ע"י קבלן ציוד המטבחים בהתאם להוראות ולדרישות של הבעלים והמפקח. ההדרכה תינתן בשבוע שאחרי גמר התקנת הציוד ותפעולו (אלא אם נדרש תאריך אחר ע"י המזמין).
- 17.3. לא יאוחר מ-2 שבועות לפני הגעת פריט ציוד ראשון, קבלן ציוד המטבחים יגיש שלושה (3) עותקים מודפסים של 'מדריך תפעול ותחזוקה', המכסה כל ציוד סטנדרטי/תפעולי (לחילופין: מדריכים נפרדים לתפעול ולתחזוקה).
- 17.4. 'מדריך תחזוקה' יכלול רשימת חלקים מלאה והוראות אחזקה, וכן תכנית חשמל/גז לפי הצורך.
- 17.5. בכל מדריך יהיו תוכן עניינים וחוצצים מובלטים לכל מספר פריט.
- 17.6. במידה והפרוספקטים והוראות התפעול של פריטי הציוד אינם כתובים בשפה העברית, יש לתרגמם לעברית ולהעבירם ביחד עם המקור שבשפה הזרה.

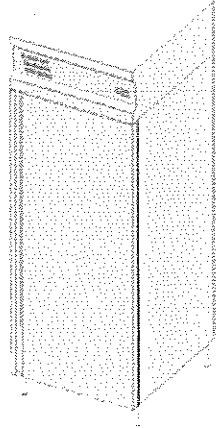
הערה

למעט במקומות בהם מצוין במפורש אחרת, ציוד ליצור מיוחד ייוצר בשלמות מפלב"מ מסוג 304. ראה קבלן ציוד המטבחים שנדרש חומר אחר – למשל באתר קרוב לים, במקום בו הציוד יוצב במקום פתוח ויהיה חשוף לסכנת קורוזיה, בו יש להשתמש בפלב"מ 316 (ראה סעיף 12.4) – עליו ליידע מיד את המזמין ולקבל את אישורו לשימוש בחומר זה על העלויות הכרוכות בו.



מרכז רפואי דורות - נתניה					
16.9.2024		כתב כמויות : ציוד מטבח לרכישה ולייצור מיוחד			מטבע:
11024PDR		מטבח וחדר-אוכל סגל			שער:
					1.0
מספר בתכנית	תאור הפרט	יח' מידה	כמות בתכנית	מחיר ליח'	סה"כ מחיר
4B	מקרר ארון 700 ליטר	יח'	1		
6	שולחן שני כיורים	יח'	1		
8	סוללה עם מתז עליון על שולחן	יח'	2		
10	ברז שולחני עם פיה מסתובבת לכיור עבודה	יח'	1		
12	ארון חימום ניד 36 תבניות	יח'	1		
23	עגלת סכו"מ ומגשים חד-צדדית	יח'	2		
26	מיחם שבת 25 ליטר	יח'	1		
28	מרקיה 11 ליטר דרופ-אין	יח'	1		
29	עגלת מסלולים לפינוי מגשים	יח'	3		
34	עגלת פינוי צלחות	יח'	2		
39	גלגלון עם צנור נשלף 10 מטר ואקדח התזה	יח'	1		
40A	מדף עליון כפול	יח'	1		
50	עגלה להובלת סלי ספלים (דולי)	יח'	2		
52	מיכל פלסטי 70 ליטר על עגלה	יח'	1		
60	כוננית פלסטית 2 מדפים	יח'	1		
62	שולחן כיור	יח'	1		
63	דלפק הגשה- מנות עקריות	יח'	1		
63A	דלפק שרות עצמי - תוספות	יח'	1		
63B	דלפק שרות עצמי - שתיה ומרק	יח'	1		
64	משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש	יח'	2		
65	אמבט מקורר עם מגן עיטוש	יח'	1		
66	אגן טפטוף דרופ-אין	יח'	1		
67	שולחן כניסה למדיח	יח'	1		
68	שולחן יציאה ממדיח	יח'	1		
KP3	כוננית פלסטית 4 מדפים	מ.א.	0.9		
KN2	כוננית 4 מדפים לאחסנה יבשה	מ.א.	3.4		
PG8	פגוש הגנה דו-קומתי על קיר	מ.א.	9.18		
		סה"כ:			



פריט מספר:	PDR-4B	מקרר ארון 700 ליטר	כמות: 1
מידות בס"מ:	אורך - 71	רוחב - 80	גובה - 210
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות, בטמפרטורות שבין 0°C ל-10°C+ (בטמפרטורת סביבה של עד +43°C).		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס		
תכולה:	מותאם לסטנדרט גסטרונום (תבנית בגודל GN 2/1 בכל שורה); תכולה נומינלית – 700 ליטר.		
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; מדחס קירור (ראה בהמשך); אידיוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; לוח הפיקוד יסופק עם חיבור יבש ותוכנה המאפשרים התחברות ודיווח רציף למערכת בקרת מבנה; דלת כנף נסגרת-בעצמה, עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה ועם אטמים מגנטיים היקפיים ניתנים להחלפה; מתקן מסלולים פנימי ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון גובה.		
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פנים המקרר עם פינות מעוגלות; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	3 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.		

הפריט יסופק עם:

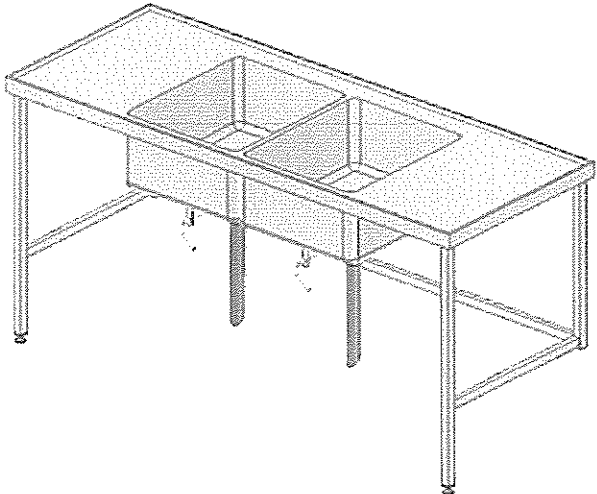
דלת עם צירים משמאל

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר (או לחילופין – במקרה של ציוד דלפקי - ניצב לידו/מתחתיו, בתיאום עם יצרן הדלפק); המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של +43°C; מותאם לעבודה עם גז קירור "דידוטי לסביבה" (HCFC free); במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר) וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.





כמות: 1	שולחן שני כיורים	PDR-6	פריט מספר:
	גובה - 90	רוחב - 70	אורך - 200
			מידות בס"מ:
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
	ישמש כעמדת עבודה במטבח.		
	ייעוד: כולל: משטח עבודה עם הגבהה היקפית (אף מים) בגובה 1 ס"מ, משופע אל הכיורים בזווית של 2%; שני כיורים מרכזיים, במידות 45/55/25 ס"מ כ"א; כל כיור עם צינור שפיכה לתעלת רצפה או, לחילופין – סל סינון מובנה (ראה למטה); רגליים קדמיות, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוון (טווח כיוון – עד 5 ס"מ); מיתלים אחוריים לתליה על קיר (באמצעות ברגי פלב"מ); כמות ומיקום הרגליים והמיתלים והחיזוקים ביניהם – לפי יצרן השולחן, באישור מתכנן המטבח.		
	מבנה: מחוזק לנשיאת 100 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; משטחים וכיורים – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; רגליים וחיזוקים – מצינור פלב"מ בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; רגליות מתכוננות – מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.		

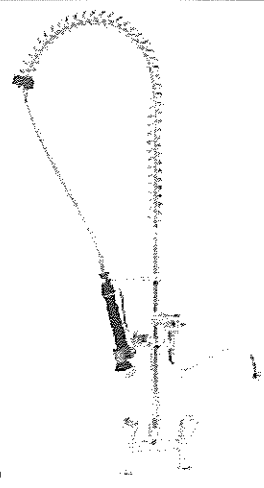
הפריט יסופק עם:

שפיכה לתעלה

הכיור עם ברז כדורי 2" במוצאו, נסגר/נפתח ע"י ידית ארוכה מחוזקת במתלה; עם צינור נפילה, חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות, המתאים לשפיכה אל תעלת רצפה. קדח במשטח לברז "מיקסר"





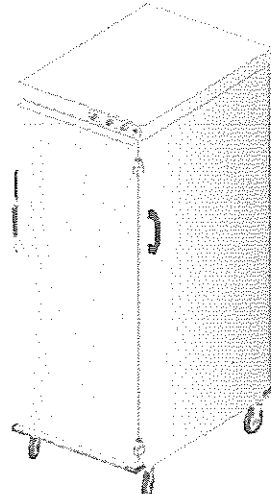
פריט מספר:	PDR-8	סוללה עם מתז עליון על שולחן	כמות: 2
מידות בס"מ:	אורך - 18	רוחב - 35	גובה - 110
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ברז שולחני עם מתז להתזה בלחץ של מים קרים/חמים.		
כולל:	סוללת מים חמים/קרים להתקנה על שולחן, עם פיה מסתובבת ארוכה; מתז עליון עם ידית לחיצה קפיצית, עם אפשרות לכוונון זרם המים; מנגנון קראמי Heavy Duty לשימוש אינטנסיבי; שסתומי אל-חזור בכניסות המים; וו-עיגון מובנה עבור המתז; תפס לחיזוק המכשיר אל קיר באתר/אנטנת עיגון בשולחן; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום; דיסקות קראמיות, עמידות בפני אבנית; צינור המתז מיוצב ומוגן ע"י קפיץ עשוי פלב"מ; הפעלת המתז באמצעות ידית פלב"מ, ניתנת להסרה והחלפה; כל ידית האחיזה של המתז עשויה פלסטיק קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
הערה:	עומד בדרישות ת"י 1347.		



פריט מספר:	PDR-10	ברז שולחני עם פיה מסתובבת לכיור עבודה	כמות: 1
מידות בס"מ:	אורך - רוחב - גובה -		
ייעוד:	ישמש בעמדות עבודה עם כיור סטנדרטי.		
כולל:	ברז מסוג "מיקסר" למים חמים/קרים, מיועד להתקנה מעל לפתח במשטח העבודה; עם פיה מסתובבת ארוכה (25 ס"מ לפחות); ידית להפעלה/התאמת טמפרטורת המים; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פל"מ, בציפוי חיצוני של כרום; דיסקות קראמיות, עמידות בפני אבנית; חלקים פלסטיים יהיו מחומר המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
הערה:	עומד בדרישות ת"י 1347.		





כמות: 1	ארון חימום נייד 36 תבניות	פריט מספר: PDR-12
מידות בס"מ:	אורך - 77 רוחב - 93 גובה - 180	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ושינוע מחומם של תבשילי מזון בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+90^{\circ}\text{C}$.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 3 ק"ו.	
תכולה:	36 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ.	
כולל:	תא הארון עם 18 זוגות של מסלולים – כל זוג מתאים להכנסת תבנית GN 2/1 או שתי תבניות 1/1; GN מפוח ומערכת לפיזור אויר חם בחלל הארון; מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם פיקוד תרמוסטטי וקביעת דרגת הלחות, ועם טרמומטר דיגיטלי להצגת טמפרטורת התא; דלת עם צירים פינתיים וידית פתיחה שאינה חורגת מתחום הארון; ברז כדורי לניקוז מתקן הלחות ולניקוי תא הארון; גלגלים בהתקנה תחתונה (Casters) - שני הקדמיים עם מעצור - ומגני התנגשות (Bumpers) הקפיים; ידיות הסעה משני צידי הארון.	
מבנה:	גוף הארון והדלת עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד מלא; המסלולים הפנימיים כבויים בדפנות תא הארון; הדלת עם אטם פלסטי היקפי; ידיות ההסעה מבודדות לחום; הגלגלים מסוג Heavy-Duty – מותאמים לעבודה מאומצת בעומסים גבוהים; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	4 מדפי רשת עשויים פלב"מ בגודל GN 2/1	

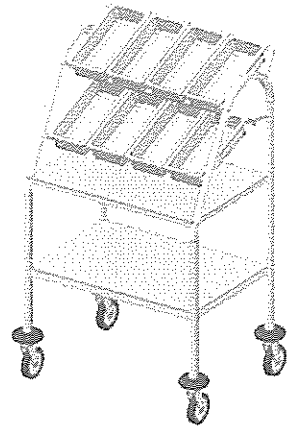
הפריט יסופק עם:

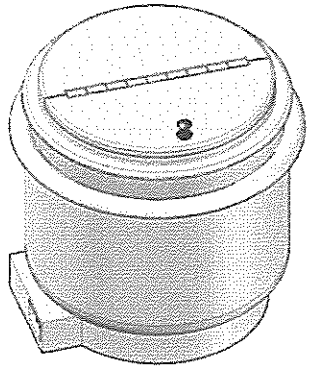
פיקוד להפעלה בשבת

מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת" בראשות הרב רוזן או "מכון מדעי טכנולוגי להלכה" בראשות הרב הלפרין); מכשיר בעל לוח פיקוד להפעלה (דוגמת תנור) יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש

דלת עם צירים מימין



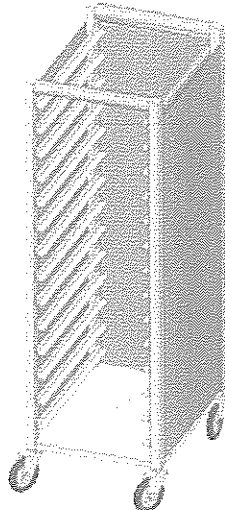
כמות: 2	עגלת סכו"מ ומגשים חד-צדדית	PDR-23 פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 71 רוחב - 55 גובה - 125		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
אחסון והובלה של סכו"מ, מפיות ומגשים והצגתם ללקיחה עצמית ע"י הסועדים.		ייעוד:
מתקן עילי להכנסת שתי שורות של תבניות לסכו"מ - 4 תבניות בכל שורה, כל תבנית בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ; מדף אמצעי – מתחת לתבניות – להנחת מפיות; מדף תחתון לנשיאת שתי עמודות מגשים (לפחות 100 מגשים סך-הכל); 4 רגליים עשויות מצינור פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים בהתקנה תחתונה (Casters) 4"; שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור; מגיני פינות (Bumpers) היקפיים.		כולל:
עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחזקת לנשיאת 140 ק"ג לכל הפחות.		מבנה:
8 תבניות עשויות פלב"מ 304, עם ידיות, בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ.		ציוד נילווח סטנדרטי:

כמות: 1	מרקה 11 ליטר דרופ-אין	PDR-28	פריט מספר:
	גובה - 28	רוחב - 31	אורך - 31
			מידות בס"מ:
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
	אחסון ותצוגה מחוממת של מרק בקו שרות עצמי.		ייעוד:
	חד-פאזי, 1.0 ק"ו		אנרגיה:
	11 ליטר.		תכולה:
	אגן עם שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק, מיועד להחזיק בתוכו מיכל נשלף (Insert) בתכולה של 11 ליטר; גופי חימום המובנים בתחתית האגן, ומיועדים לשמור על תכולתו בטמפרטורה קבועה שבין 70°C ל-77°C; מכסה עליון הנפתח בהרמה באמצעות ציר מרכזי, עם ידית מבודדת לחום; ויסות חום באמצעות מנגנון סימסטט; לוח פיקוד הכולל סימסטט ונורית בקרה (יותקן בגוף הדלפק); תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז עם ברז כדורי.		כולל:
	עשוי בשלמות מפלב"מ, בגימור פנימי וחיצוני דקורטיבי.		מבנה:
	שני מיכלים נשלפים (Insert) עשויים פלב"מ, בתכולה של 11 ליטר.		ציוד נילווה סטנדרטי:
	ישולב בדלפק שרות עצמי - פריט 63B - יותקן באתר כחלק בלתי-נפרד מהדלפק.		הערה:

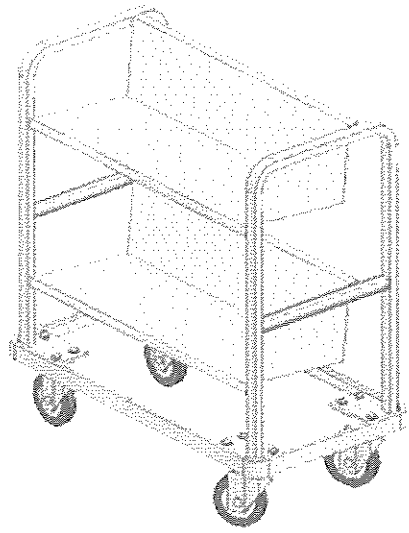
הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת" בראשות הרב רוזן או "מכון מדעי טכנולוגי להלכה" בראשות הרב הלפרין); מכשיר בעל לוח פיקוד להפעלה (דוגמת תנור) יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש

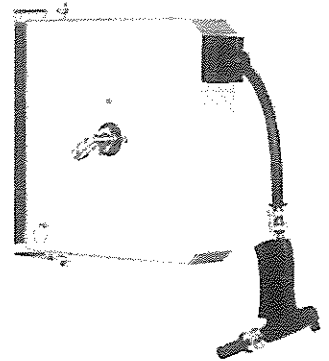
פרט מספר:	PDR-29	עגלת מסלולים לפינוי מגשים	כמות: 3
מידות בס"מ:	אורך - 54	רוחב - 70	גובה - 172
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון והובלה של מגשי אוכל.		
תכולה:	עד 24 מגשים.		
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; 12 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 מגשים (מהסוג שישמש בפרויקט); המרחק בין כל זוג מסילות יבטיח אפשרות העמדת כוס על כל מגש; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת מגשים; סגירה מ-3 צדדים עם משטחים עשויים פלב"מ בציפוי פורמייקה; 4 גלגלים "5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – "משוגעים", עם מעצור.		
מבנה:	חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הצנורות עשויים פרופיל פלב"מ בעל עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 100 ק"ג לכל הפחות.		
חומרי גמר:	הפורמייקה תתומחר לפי 500 ש"מ/ר; בכפוף לאישור האדריכל/מעצב הפנים.		
הערה:	יצרן העגלה יבדוק את גובה הכוסות אשר יהיו בשימוש בפרויקט לפני תחילת הייצור, ובמידת הצורך יתאים את המירווח בין המסלולים.		



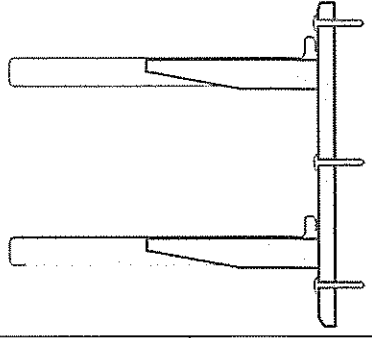
כמות: 2	עגלת פיני צלחות	PDR-34	פריט מספר:
	גובה - 85	רוחב - 45	אורך - 85
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
אחסון ושינוע של צלחות אוכל בקוטר 200 עד 280 מ"מ.			ייעוד:
שני מדפי אחסון בנויים בצורת "L" – משופעים כלפי פנים; מסגרת בסיס עם שתי מסגרות אנכיות המתחברות אליה ונושאות את המדפים; 4 גלגלים "משוגעים" 5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty).			כולל:
חיבור כל גלגל לבסיס העגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; המסגרות עשויות פרופיל פלב"מ בעל עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.			מבנה:

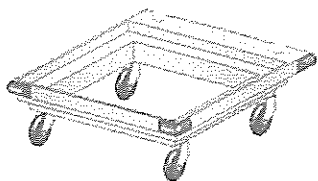




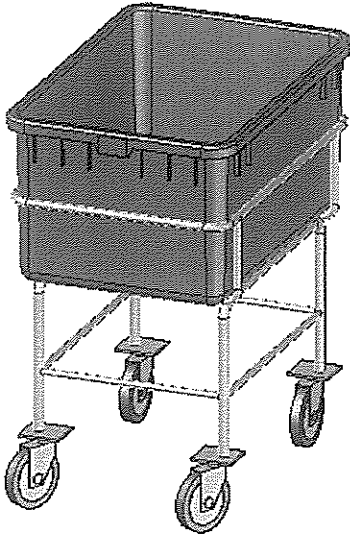
כמות: 1	גלגלון עם צנור נשלף 10 מטר ואקדח התזה	PDR-39	פריט מספר:
	גובה - 45	רוחב - 42	אורך - 9
			מידות בס"מ:
			
	התמונה היא להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
	ישמש כעמדת ניקיון כללי במטבח.		ייעוד:
	קופסת פלב"מ, בתוכה גליל של צינור פלסטי גמיש 3/8" באורך 10 מטר; בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה (ממוקם בחזית, מחוץ לקופסא) המותאם לניקוי תעשייתי; המתז עם זרבובית מתכווננת, המתאימה לזרם מרוכז ובזיית עד 60 מעלות; הצינור נשלף במשיכה ונגלל אוטומטית חזרה עם עזיבתו; גלגלות תרמופלסטיות נגד חיכוך למניעת שחיקת הצינור; הקופסה מתחברת אל מתלה המורכב על הקיר, ומאפשר סיבוב הקופסה בזווית של 180°; הקופסה עם מחבר חיצוני לחיבור מהיר של הצינור אל כניסת מים 1/2"; ברגי פלב"מ ודיבלים להרכבת המיתלה על הקיר.		כולל:
	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; הצינור עשוי גומי המאושר לשימוש עם מים חמים (עד 60°C) וקרים; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		מבנה:



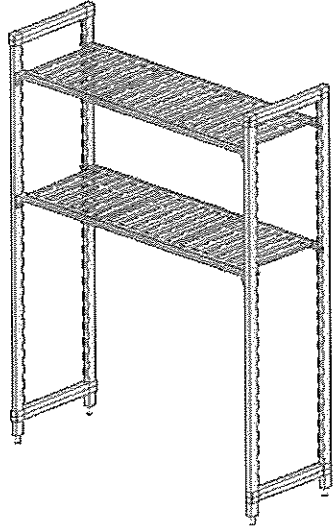
כמות: 1	מדף עליון כפול	PDR-40A	פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 60 רוחב - 30 גובה - 30			
			
חתך טיפוס - להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים			
ישמש כמשטח אחסון תלוי באזורי עבודה במטבח.			ייעוד:
שני משטחי אחסון (במידות כמצוין למעלה) וקונזולות לתלייה על קיר; ברגי פלב"מ 1/4" + עם פחיות הסתרה להרכבה על הקיר.			כולל:
שני משטחי האחסון עשויים פח פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ, בנויים כקופסה סגורה מלפנים ומשני צידיה, עם הגבהה אחורית של עד 2 ס"מ; קונזולות התלייה עשויות פלב"מ או פלסטיק קשיח, הקונזולות באורך ובכמות המבטיחים עמידה בעומס הנדרש; מיועד לעומס של 80 ק"ג/מטר (לכל משטח).			מבנה:

פרט מספר: PDR-50	עגלה להובלת סלי ספלים (דולי)	כמות: 2
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 55 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	תשמש להובלת עמודה של סלי ספלים בגודל סטנדרטי (50/50 ס"מ).	
כולל:	משטח נשיאה עם שקע לייצוב סלי הספלים; ידית הובלה מחוזקת; מגני פינות (Bumpers) בחזית משטח הנשיאה; 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 5".	
מבנה:	שלדה עשויה מפרופיל פלב"מ (עובי קיר 1.5 מ"מ); חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; משטח הנשיאה עשוי מפח פלב"מ בעובי 2 מ"מ, בנוי בכבישה ללא תפרים וחיבורים; ידית ההובלה עשויה מצינור פלב"מ עגול 1"; עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 75 ק"ג לכל הפחות.	

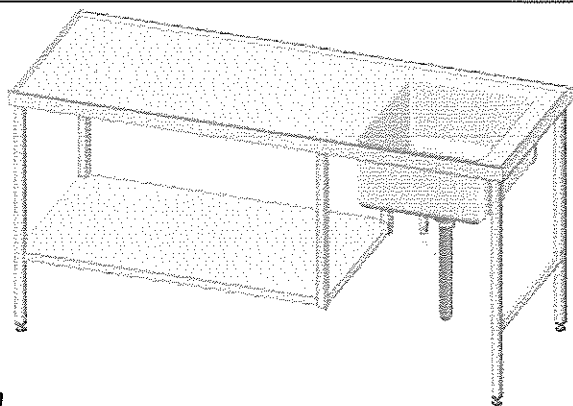


פרט מספר: PDR-52	מיכל פלסטי 70 ליטר על עגלה	כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 68 רוחב - 46 גובה - 80		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון (ניטרלי ומקורר) ושינוע של מזון, עמדת רחיצה לירקות ובשר, השריה ורחיצה של כלי אוכל ומטבח.	
כולל:	עגלת נשיאה עשויה מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; העגלה עם 4 גלגלים משוגעים 5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); מיכל פלסטי 70 ליטר (ראה "ציוד נילוה").	
מבנה:	קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; משטחים – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; מחוזקת לנשיאת 170 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נילוה סטנדרטי	מיכל בתכולה של 07 ליטר, עשוי חומר פלסטי בלתי-שביר, עמיד בטמפרטורות שבין 10°C - עד 120°C +, המאושר לשימוש במפעלי מזון; המיכל עם שוליים מעוגלים ומחוזקים, עם ידיית נשיאה אינטגרלית; בגימור חלק המונע הדבקות מזון ומאפשר שטיפה וחיטוי במים, דטרגנטים או קיטור.	



כמות: 1	כוננית פלסטית 2 מדפים	PDR-60	פריט מספר:
מידות בס"מ:	אורך - 190 רוחב - 50 גובה - 180		
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד בשטח המטבח (מתאים גם לאזורים רטובים ולחדרי קירור/הקפאה).		
כולל:	עמודים וקורות רוחב עליהם מונחים משטחי אחסון מודולריים; כל עמוד עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוונו; הכוננית תסופק עם 2 משטחי אחסון (מדפים) בלבד – המדף התחתון יהיה בגובה של 1.2 מטר לפחות מהרצפה, בצורה אשר תאפשר הכנסת עגלות וציוד אחר לפי התכנית.		
מבנה:	הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר; מבנה הכונניות מאפשר חיבור יחידות צמודות לשם קבלת מבנה רציף; כל כוננית בנויה מעמודים ומקורות רוחב – עשויים פלדה מצופה בפלסטיק פולימרי; לחילופין: עמודים וקורות מפלב"מ בגימור של "ליטוש מבריק"; קורות הרוחב ניתנות לשינוי גובה – ללא שימוש בכלים; משטחי האחסון עשויים מפלסטיק פולימרי משוריין מאוורר, כל יחידה ניתנת לפירוק מהיר לצורך שטיפה (בכיר או במדיח); כל החומרים עמידים בתנאי לחות, חום וקור קיצוניים (טמפרטורות בין -30°C ל-$+50^{\circ}\text{C}$ בשימוש שוטף, $+93^{\circ}\text{C}$ בשטיפה); כל מדף מחוזק לנשיאת 240 ק"ג/מטר.		



פרט מספר: PDR-62	שולחן כיור	כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 70 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש כעמדת עבודה במטבח.	
כולל:	משטח עבודה עם הגבהה היקפית (אף מים) בגובה 1 ס"מ, משופע אל הכיור בזווית של 2%; כיור במידות 45/55/25 ס"מ, עם ברז כדורי 2" במוצאו, נסגר/נפתח ע"י ידית ארוכה מחוזקת במתלה; מדף תחתון, מרוחק אל רגלי השולחן (יותר מ-30 ס"מ לפחות מעל לרצפה); רגליים להצבה חפשית, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוונון (טווח כיוונון – עד 5 ס"מ); במקום בו השולחן גובל באתר בקיר - הרגליים האחוריות יעוגנו אל הקיר באתר ע"י ברגי פלב"מ, בצורה שתימנע הזזה ו/או תנודות; קושרות תחתונות לחיזוק רגליים חופשיות; כמות ומיקום הרגליים והמתלים – לפי יצרן השולחן, באישור מתכנן המטבח.	
מבנה:	מחוזק לנשיאת 100 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; משטחים וכיור – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; רגליים וחיזוקים – מצינור פלב"מ בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; הכיור בנוי בלחיצה, ללא "תפרים", עם פינות פנימיות מעוגלות; רגליות מתכונות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

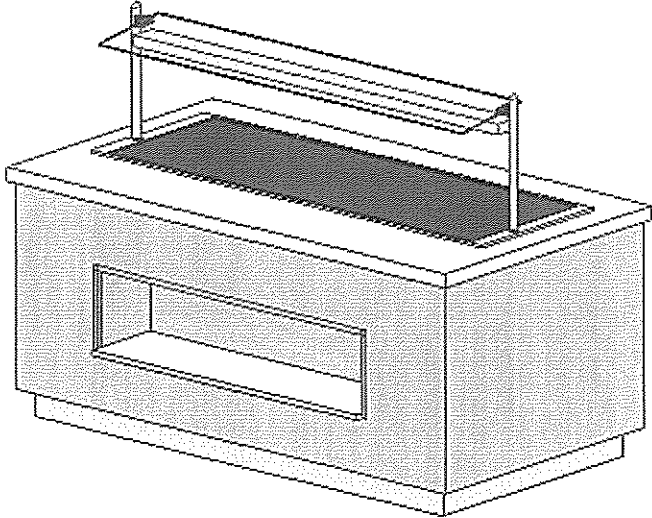
הפריט יסופק עם:

שפיכה לתעלה

הכיור עם ברז כדורי 2" במוצאו, נסגר/נפתח ע"י ידית ארוכה מחוזקת במתלה;
 עם צינור נפילה, חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות, המתאים לשפיכה אל תעלת רצפה.
קדח במשטח לברז "מיקסר"

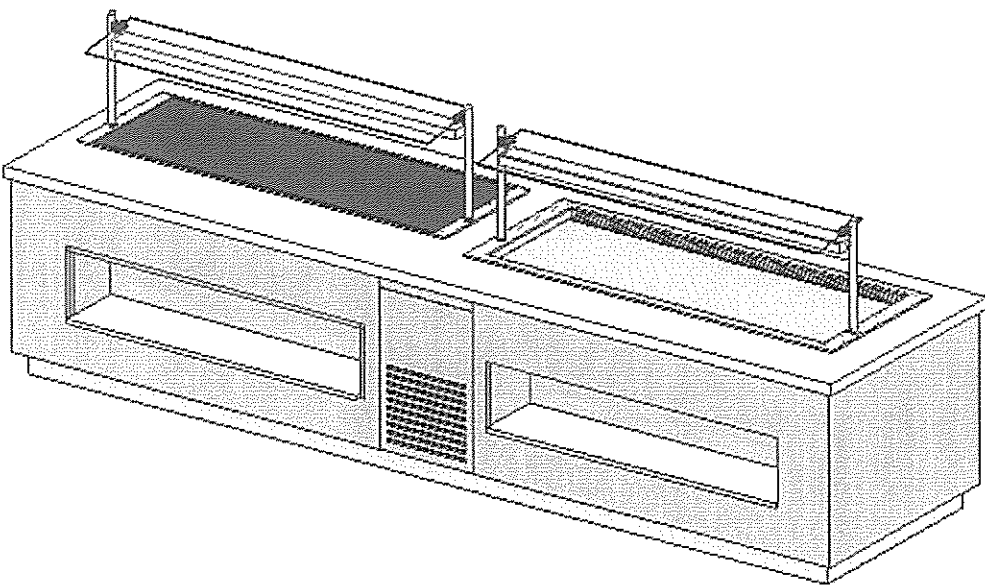




כמות: 1	דלפק הגשה- מנות עקריות	פריט מספר: PDR-63
	גובה - 90 רוחב 110 אורך - 200	מידות בס"מ :
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
	ישמש להכנה/לתצוגה מחוממת של מזון ולהגשתו.	ייעוד:
	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי אבן קוורץ סינתטית; מדפים פתוחים לצלחות בצד המגיש; חזית – פאנלים מעץ סנדוויץ' בחיפוי פורמייקה; דלתות שירות – רגילות ומאוזרות – יותקנו לפי תכנית ולפי הצורך (דלתות הפונות לקהל - בתיאום עם האדריכל/מעצב הפנים); דלתות שירות הפונות לקהל יהיו כולן עם חיפוי כדוגמת חיפוי החזית, עם צירים נסתרים וסגירה מגנטית; סוקל עשוי פרופיל פלב"מ, למילוי באתר בבטון ולחיפוי בקרמיקה (מילוי וחיפוי – ע"י קבלן המבנה). בדלפק ישולבו הפריטים הבאים: • משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש – פריט 64 כל הפריטים הנ"ל יותקנו באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.	כולל:
	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; משטח האבן יורכב ע"ג משטח תואם מעץ סנדוויץ' – עובי 1.8 ס"מ – אשר ישמש כבסיס לחיבור אל הקונסטרוקציה של הדלפק; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; משטחי מתכת – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; רגליים וקושרות – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים.	מבנה:
	משטחים יתומחרו לפי סדרה 3 במחירון אבן קיסר או שווה-ערך; פורמייקה – תתומחר לפי מחיר יסוד של 500 ₪ למטר; גזונים ייבחרו ע"י הלקוח.	חמרי גמר:

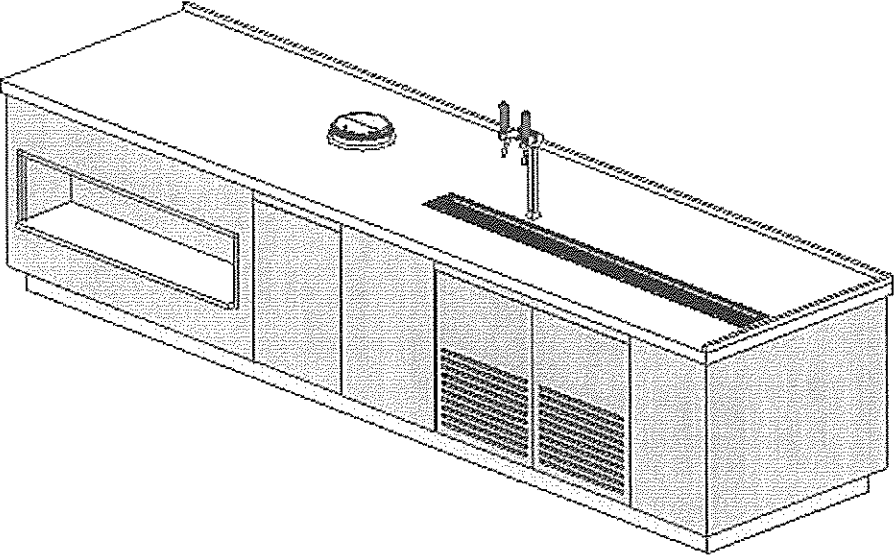




פרט מספר: PDR-63A	דלפק שרות עצמי - תוספות	כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 400 רוחב - 110 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש ללקיחה עצמית של מזון בקו שרות עצמי.	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי פלב"מ; סגירה היקפית ע"י לוחות פלב"מ, מחופים בפורמיקה; פתח/י גישה – לפי הצורך אשר יותקן בדלפק (ראה תכנית); במקום בו מוצבים מדחסי קירור – פתחי הגישה מאווררים; ניצב על רגליים ניתנות לכיוון, מוסתרות ע"י פאנלים עשויים פלב"מ, ניתנים-להסרה. בדלפק ישולבו הפריטים הבאים: • משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש – פריט 64 • אמבט מקורר עם מגן עיטוש – פריט 65 כל הפריטים הנ"ל יותקנו באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חיפוי הפורמיקה יתוחרר לפי מחיר יסוד של 500 ₪ למטר – גוון ועיצוב סופי בכפוף לאישור הלקוח/אדריכל/מעצב.	

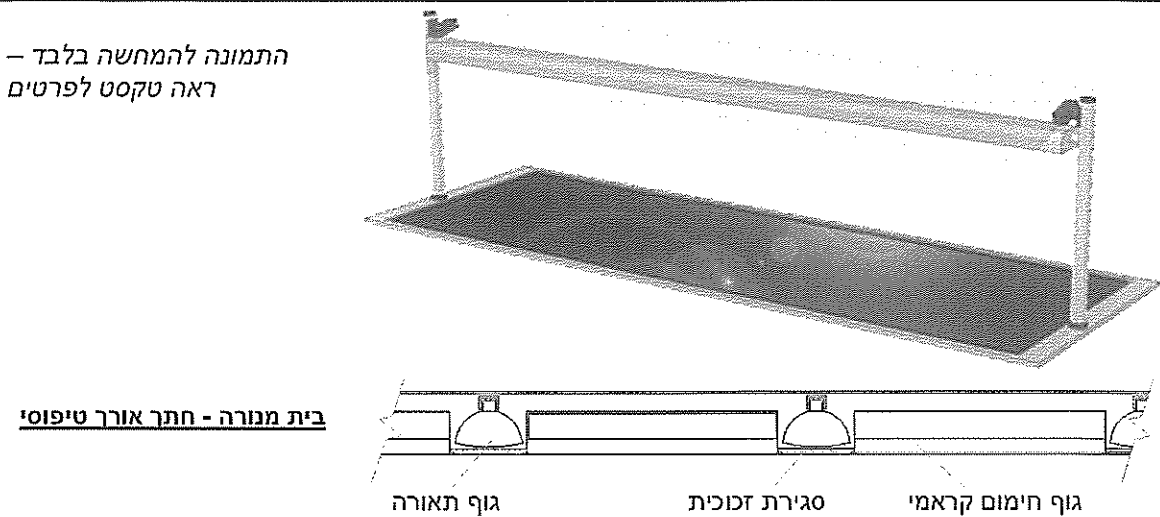




כמות: 1	דלפק שרות עצמי - שתיה ומרק	פריט מספר: PDR-63B
	גובה - 90 רוחב - 105 אורך - 400	מידות בס"מ:
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש ללקיחה עצמית של מזון ומשקאות בקו שרות עצמי.	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי פלב"מ; סגירה היקפית ע"י לוחות פלב"מ, מחופים בפורמיקה; פתח/ גישה – לפי הצורך אשר יותקן בדלפק (ראה תכנית); במקום בו מוצבים מדחסי קירור – פתחי הגישה מאווררים; ניצב על רגליים ניתנות לכיוון, מוסתרות ע"י פאנלים עשויים פלב"מ, ניתנים להסרה. בדלפק ישולבו הפריטים הבאים: • מרקה 11 ליטר דרופ-אין – פריט 28 • אגן טפטוף דרופ-אין – פריט 66 בדלפק תוצב מכונה למים קרים/סודה (קיימת) – פריט 71. ברזי המזיגה יוצבו ע"ג משטח הדלפק. כל הפריטים הנ"ל יותקנו באתר כחלק בלתי נפרד מהדלפק.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חיפוי הפורמיקה יתומחר לפי מחיר יסוד של 500 ₪ למטר – גוון ועיצוב סופי בכפוף לאישור הלקוח/אדריכל/מעצב.	





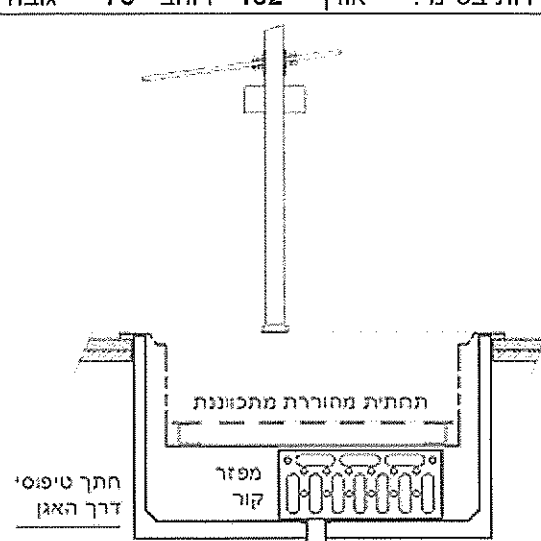
פרט מספר: PDR-64	משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש	כמות: 2
מידות בס"מ: אורך - 178 רוחב - 64 גובה - 48		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים  בית מנורה - חתך אורך טיפוסי גוף חימום קראמי סגירת זכוכית גוף תאורה		
ייעוד:	תצוגה מחוממת של מזון בדלפקי הגשה.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 4.2 ק"ו	
כולל:	מסגרת היקפית עשויה פל"מ, עם אגן שקוע ובו משטח עשוי זכוכית קראמית; המסגרת עם שוליים היקפיים מוגבהים להכנסה מובנית לתוך פתח בדלפק (Built-in); גופי חימום תחתונים, מחוזקים אל המסגרת, המיועדים לעבודה בטמפרטורות שבין $+65^{\circ}\text{C}$ ל- $+85^{\circ}\text{C}$; עם חלוקת חום שווה בכל נקודה במשטח (מותאם לעבודה בתנאים סביבתיים של מיזוג אוויר); מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלואורוסנט") וחימום (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המוצב על המשטח; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 500 וואט לכל הפחות; מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים. ויסות חום באמצעות מנגנון סימרטוט; לוח פיקוד הכולל בורר טמפרטורה, תצוגת מעלות דיגיטלית ונורית בקרה (יותקן בגוף הדלפק).	
מבנה:	גופי התאורה והחימום עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוף; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובכפוף לאישור; כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזה; משטח החימום עשוי מזכוכית וטרו-קראמית בלתי-נפיצה ועמידה בחום; כל חלקי המתכת עשויים פל"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".	
הערה:	יח' 1 תשולב בדלפק הגשה - פריט 63 ויח' 1 תשולב בדלפק שרות עצמי - פריט 63A – כ"א יותקן באתר כחלק בלתי-נפרד מהדלפק.	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית;
מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת" בראשות הרב רוזן או "מכון מדעי טכנולוגי להלכה" בראשות הרב הלפרין);
מכשיר בעל לוח פיקוד להפעלה (דוגמת תנור) יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש



פרט מספר: PDR-65	אמבט מקורר עם מגן עיטוש	כמות: 1
מידות בס"מ:	אורך - 182 רוחב - 76 גובה - 41	
		
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בכלי הגשה דקורטיביים - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 1.3 כ"ס	
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה; האמבט מקורר בשיטת "אוויר מסוחרר" – אוויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלק התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אורך בדפנות למעבר אוויר מקורר; מדחס קירור (ראה בהמשך); אידיז עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש המעוגן אל שולי האמבט ומהווה חלק אינטגרלי ממנו; מגן העיטוש עם גופי תאורה המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפזית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל בורר טמפרטורה עם תצוגה דיגיטלית וזנרית בקרה (יותקן בגוף הדלפק – בתאום עם היצרן). תחתית מתכווננת להצבת כלי הגשה, עשויה משטחי פח פלב"מ, עם 3 מצבי כיוון גובה לכל הפחות – הנמוך בהם נותן עומק אגן של 17 ס"מ לכל הפחות.	
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק".	
הערה:	ישולב בדלפק שרות עצמי - פריט 63A - יותקן באתר כחלק בלתי-נפרד מהדלפק.	

הפריט יסופק עם:

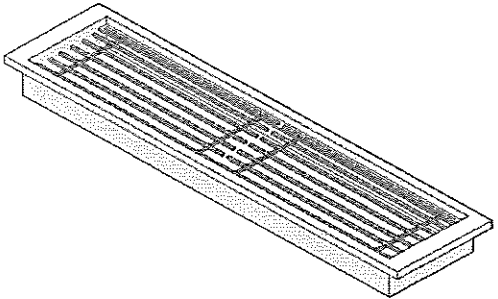
פיקוד להפעלה בשבת

מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת" בראשות הרב רוזן או "מכון מדעי טכנולוגי להלכה" בראשות הרב הלפרין); מכשיר בעל לוח פיקוד להפעלה (דוגמת תנור) יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש

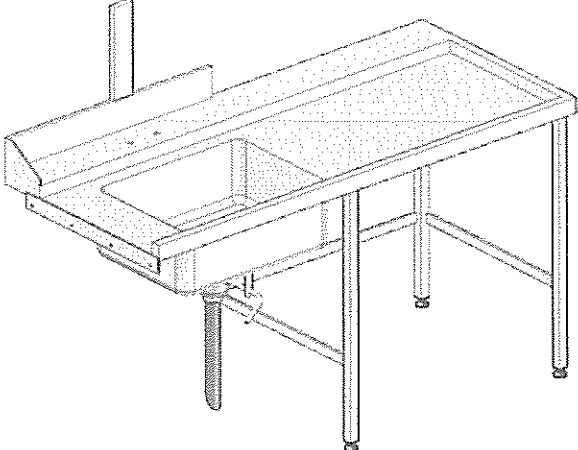
יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר (או לחילופין – במקרה של ציוד דלפקי - ניצב לידו/מתחתיו, בתיאום עם יצרן הדלפק); המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר) וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.



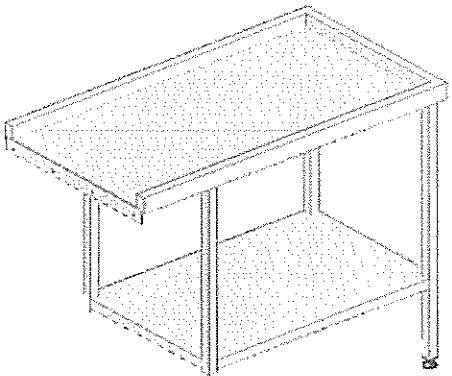
כמות: 1	אגן טפטוף דרופ-אין	PDR-66	פריט מספר:
	גובה - 5	רוחב - 15	אורך - 180
			מידות בס"מ:
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
	ישמש לקליטת עודפי נוזלים באזורי מזיגת משקאות.		
	אמבט פתוח להתקנה בדלפק, עם שוליים היקפיים מוגבהים; סבכה (בחלק אחד או יותר – לפי אורך האגן) ניתנת להוצאה.		
	הסבכה מחוזקת להעמדת קנקנים מלאים; הסבכה תיבנה ממוטות פלב"מ מלא או מפרופילים פלב"מ מרובע/מלבני/עגול; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.		
	ישולב בדלפק שרות עצמי - פריט 63B - יותקן באתר כחלק בלתי-נפרד מהדלפק.		
	ייעוד:		
	כולל:		
	מבנה:		
	הערה:		



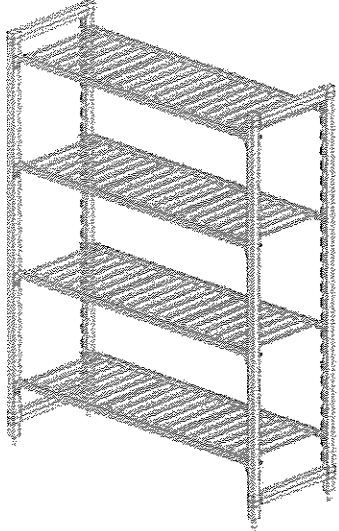
כמות: 1	שולחן כניסה למדיח	PDR-67	פריט מספר:
גובה - 90	רוחב - 70	אורך - 150	מידות בס"מ:
 התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
קבלת כלים מלוכלכים, מיונם אל סלים פלסטיים, שטיפתם הראשונית (מעל כיור) והובלתם אל מכונת ההדחה.			ייעוד:
משטח דו-מפלסי (שוליים בגובה 90 ס"מ מהרצפה, משטח מרכזי להובלת סלי ספלים בגובה 86 ס"מ); כיור במידות 50/40/25; הכיור עם מוצא ניקוז ללא רשת מחוררת, עם ברז כדורי "2" ולו ידית ארוכה מחוזקת במתלה וצינור נפילה "2" – חתוך בקצהו בזווית של 45° – מותאם לשפיכה אל תעלה באתר; רגליים וקושרות לפי הנדרש הנדסית; הגבהה אחורית במשטח באזור הכיור/הכניסה למדיח; "אנטגת" עיגון אחורית – מיועדת לחיזוק עילי של מתז עליון שיורכב על גבי השולחן; קדחים מחוזקים במשטח עבור סוללת מים עם מתז עליון (לפי תכנית); התקן להתחברות אל מכונת ההדחה של הפרויקט.			כולל:
מחוזק לנשיאת עומס של 100 ק"ג/מטר; בנוי משלדה של צינורות פלב"מ ומפח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לפחות; כל הפינות הפנימיות בכיור מעוגלות, למניעת הצטברות לכלוך; הרגליים עשויות צינור פלב"מ עגול/מרובע, עם רגלית בעלת טווח כוונון של 50 מ"מ; כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של ליטוש מבריק; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; רגליות מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.			מבנה:

הפריט יסופק עם:

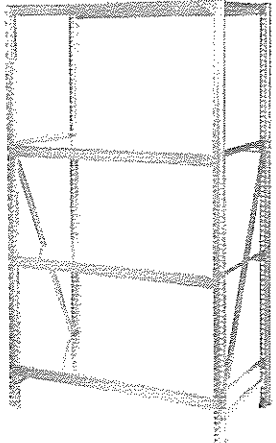
קדח במשטח לסוללת מים חמים/קרים

פרט מספר: PDR-68	שולחן יציאה ממדיח	כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 60 גובה - 90		
		
התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קבלת סלים עם כלים נקיים היוצאים מהמכונה ומיונם לפני העברתם לאחסון נקי.	
כולל:	משטח דו-מפלסי (שוליים בגובה 90 ס"מ מהרצפה, משטח מרכזי להובלת סלי ספלים בגובה 86 ס"מ); מדף תחתון (עד מרחק 10 ס"מ מהמדיח); רגליים וקושרות לפי הנדרש הנדסית; התקן להתחברות אל מכונת ההדחה של הפרייקט.	
מבנה:	מחוזק לנשיאת עומס של 100 ק"ג/מטר; בנוי משלדה של צינורות פלב"מ ומפח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לפחות; המשטח משופע אל המכונה בזווית של 2%; הרגליים עשויות צינור פלב"מ עגול/מרובע, עם רגלית בעלת טווח כוונן של 50 מ"מ; כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של ליטוש מבריק; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; רגליות מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

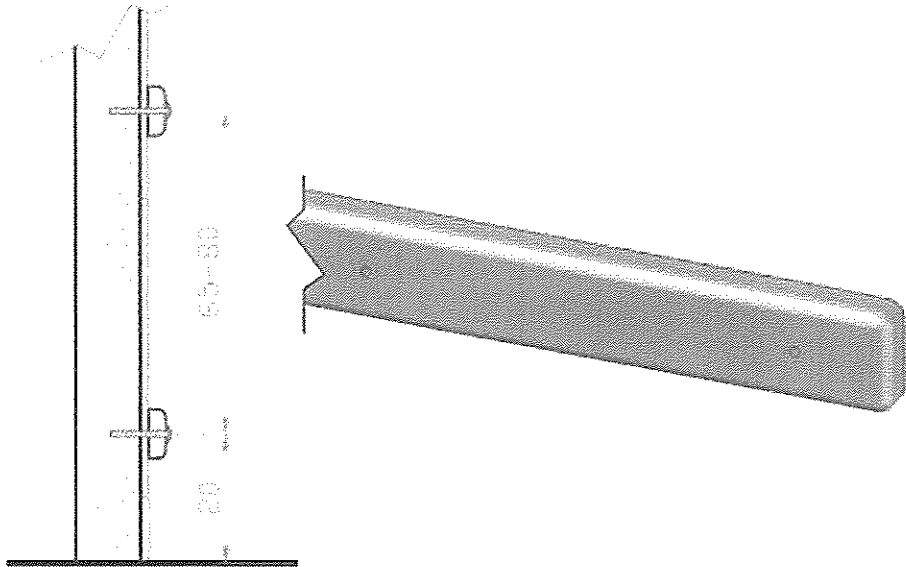


כמות: 1	פריט מספר: PDR-KP3	כוננית פלסטית 4 מדפים
מידות בס"מ:	אורך - 90	רוחב - 45 גובה - 180
שים לב! מידת האורך המצויינת מתייחסת לאורך הכולל של כל הכונניות מסוג זה במטבח!!  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד בשטח המטבח (מתאים גם לאזורים רטובים ולחדרי קירור/הקפאה).	
כולל:	יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע ע"י הספק – המורכבות כל אחת מ: • 4 רגליים, כ"א עם רגלית ניתנת לכיוון (טווח כיוון – עד 5 ס"מ) • קורות רוחביות, הניתנות לכיוון גובה (במרווחים של 4 ס"מ) • משטחי אחסון מודולריים פריקים המורכבים ע"ג הקורות הרוחביות	
מבנה:	הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר; מבנה הכונניות מאפשר חיבור יחידות צמודות לשם קבלת מבנה רציף; כל כוננית בנויה מעמודים ומקורות רוחב – עשויים פלדה מצופה בפלסטיק פולימרי; לחילופין: עמודים וקורות מפלב"מ בגימור של "ליטוש מבריק"; קורות הרוחב ניתנות לשינוי גובה – ללא שימוש בכלים; משטחי האחסון עשויים מפלסטיק פולימרי משוריין מאוורר, כל יחידה ניתנת לפירוק מהיר לצורך שטיפה (בכיוור או במדיח); כל החומרים עמידים בתנאי לחות, חום וקור קיצוניים (טמפרטורות בין -30°C ל-$+50^{\circ}\text{C}$ בשימוש שוטף, $+93^{\circ}\text{C}$ בשטיפה); כל מדף מחוזק לנשיאת 220 ק"ג/מטר.	



כמות: לפי תכנית	פריט מספר: PDR-KN2	כוננית 4 מדפים לאחסנה יבשה
מידות בס"מ: אורך - 340 רוחב - 50 גובה - 180		
שים לב! מידת האורך המצויינת מתייחסת לאורך הכולל של כל הכונניות מסוג זה במטבח!!		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
אחסון מזון ו/או ציוד בעומס קל עד בינוני – במחסנים ובשטחי מטבח יבשים.	ייעוד:	
יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע במדידה באתר ע"י הספק – המורכבות כל אחת מ: • 4 רגליים • קורות רוחביות, הניתנות לכיוון גובה (במירווחים של 1/2 ס"מ) • מדרסים מפלדה מגלוונת	כולל:	
כל מדף מחוזק לנשיאת 180 ק"ג/מטר; בנוי בשלמות מפלדה מגלוונת, המאושרת לשימוש במפעלי מזון; המדפים ניתנים לכיוון ללא שימוש בכלים; הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר.	מבנה:	



כמות: לפי תכנית	פגוש הגנה דו-קומתי על קיר	PDR-PG8 פריט מספר:
	גובה - 85 רוחב - 5 אורך - 918	מידות בס"מ :
<u>חתך עקרוני (מידות בס"מ)</u>  <u>מידת האורך הכולל מתייחסת לאורך הקיר המוגן</u>		
	הגנה על קירות מטבח מחופים באריחים מפגיעת עגלות.	ייעוד:
	בנוי בשתי שורות המותקנות על הקיר באתר – אחת בגובה 20 ס"מ מהרצפה, והשנייה בגובה של 85 עד 100 ס"מ מהרצפה; כל שורה בנויה מפרופיל עשוי פוליאיתילן דחוס (HDP), בעובי של 1.5 ס"מ ובגובה 10 ס"מ; הפרופיל מעוגל בכל הצדדים שאינם נושקים לקיר, בצורה שתמנע הצטברות מים ולכלוך; כל פרופיל מתחבר אל הקיר באמצעות בורג פלב"מ – כל הברגים יוסתרו באמצעות "פקק" נקודתי או באמצעות פסי סגירה אורכיים. יסופק עם כל הברגים ואמצעי ההסתרה הנדרשים; צבע – לפי בחירת הלקוח. ניתן להציע פתרונות אחרים – כפוף לאישור מתכנן המטבחים. המידה המופיעה לעיל היא מידה כוללת; מידות סופיות לחלקי הפגוש/כמות הפגושים – לפי מדידה באתר ע"י היצרן, בהתאם לתכנית נחשון. חשוב: המידה הנתונה בסעיף "אורך" מתייחסת לאורך הקיר המוגן – ההצעה תחושב לפי שתי קומות פגושים לאורך הנתון!	מבנה:

