



שירות בתי הסוהר
ארגון כליאה לאומי

מנהל תמיכה לוגיסטית
מחלקת רכישות - ענף מכרזים

מכרז פומבי מס'

**אספקה והתקנה של ציוד מטבחי מוסדי
ומכולות קירור והקפאה, עבור שירות בתי הסוהר
ומשטרת ישראל-**

מפרט טכני עבור הסלים :

עמ' 2	1. חדרי קירור והקפאה
עמ' 24	2. מכולות קירור והקפאה
עמ' 37	3. מקררים ביתיים
עמ' 40	4. עגלות חלוקת ושינוע מזון (בשל צנן)
עמ' 47	5. ציוד בישול
עמ' 115	6. ציוד בישול בייצור מקומי
עמ' 149	7. ציוד הדחה
עמ' 177	8. ציוד קירור
עמ' 210	9. ציוד לרכישה
עמ' 310	10. ציוד פלב"מ לייצור מיוחד
עמ' 440	11. ציוד קבוע במבנה

מסמך זה הינו רכוש שירות בתי הסוהר כל הזכויות שמורות לשירות בתי הסוהר המידע הכלול
במסמך זה לא יפורסם, לא ישוכפל ולא יעשה בו שימוש מלא או חלקי לכל מטרה שהיא מלבד
מענה על מכרז זה

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

חדרי קירור והקפאה מפרט טכני כללי

2021

חדרי-קירור והקפאה - מיפרט טכני כללי

חדר קירור $+4^{\circ}\text{C}$

מיועד לאחסון מקורר של מזון ומשקאות- בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ לבין $+2^{\circ}\text{C}$;

חדר הקפאה -18°C

מיועד לאחסון בהקפאה של מזון - בטמפרטורות שבין -18°C לבין -20°C ;

קירות ותקרה ייבנו מפאנלים טרומיים;

עובי הפאנלים בחדרי קירור בתוך המבנה – 8 ס"מ לפחות, בחדרי הקפאה – לפחות 10 ס"מ;

הפאנלים עשויים מפוליאוריטן יצוק-בלחץ הנתון בין שני ציפויים קשיחים;

עם מקדם הפצת אש של פחות מ-25, ועם מקדם מעבר-חום לא גדול מ-1.5 BTU/שעה/מ"ר, בצפיפות נומינלית של 40 ק"ג/מ"ק;

ציפוי הפאנלים **(אלא אם כן מצוין במפורש אחרת בגוף המפרט)**:

- פנים החדר ובקירות חיצוניים חשופים - פח פלב"מ 304 בעובי מינימאלי של 0.5 מ"מ
 - קירות חיצוניים המוגנים באתר ע"י קירות בנויים – פח מגולוון צבוע בתנור בצבע אפוקסי לבן ציפוי פלב"מ - בגימור של "ליטוש מבריק";
- עם ניתוק מושלם של מעטפת פנימית מחיצונית באמצעות חמר מבודד, למניעת גשרי-קור;

הפאנלים יחוברו בצורת "זכר/נקבה", המבטיחה מגע מלא בין החומר המבודד;

החיבור ייעשה באמצעות התקנים ייעודיים, המובנים בפאנלים, או בכל שיטה אחרת שתבטיח חיבור רציף ויציב (בכפוף לאישור מתכנן המטבח);

רצפת החדר תעשה בתוך שקע במילוי הרצפה, כך שבגמר כל הפעולות המתוארות להלן תהיה הרצפה הסופית המשך רציף של רצפת המטבח הסמוכה- ללא כל מדרגות או רמפות כלשהן;

רצפת החדר תעשה מפלטות פוליאוריטן בעובי 6-7 ס"מ, המצופות משני צדדיהן בנייר אלומיניום, עליהן תונח שכבה של נייר טול;

גימור רצפת חדרי קירור והקפאה – ריצוף כדוגמת הריצוף במטבח;

במקרים מיוחדים ניתן להשתמש בגימור של ציפוי אפוקסי או אלומיניום ממורג – **כפוף לאישור מתכנן המטבח**; בפנת החדר- בכניסה- סף רצפה מפח פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ, המושקע ברצפה במפלס הרצפה הסופית;

גובה פנימי של החדר – מרחק בין רצפה לתקרה – יהיה 275 ס"מ לכל הפחות;

במקומות בהם אין קיר בנוי - בחזית החדר, ברווח בין תקרת החדר לבין תקרת המבנה, תהיה סגירה עשויה מפאנל קירור, בגימור זהה לגימור החזית של החדר;

כל מרווח בין חדר הקירור לבין קירות, מחיצות או כל משטח אחר ייסגר וייאטם באמצעות סרגלים העשויים מפח פלב"מ 304 וע"י חומר אטימה שיאושר לביצוע ע"י המתכנן;

בחזית החדר תושקע קופסא מפח פלב"מ 304, ובה יותקנו אביזרי פיקוד ובקרה.

דלתות

בפתח חדר הקירור יותקן משקוף בגימור פלב"מ;

במקומות בהם – בשל אילוצים מקומיים – נדרש פתח חדר קירור במידות הזהות לפתח בקיר מבנה שלפניו, ייבנה משקוף מיוחד הסוגר את הפתח בפאנל הקירור ואת הפתח במבנה;

הדלת תותאם לפתח אור ברוחב לפי התכנית, גובה 200 ס"מ לפחות;

הדלת עשויה ממסגרת אלומיניום עם גימור מפח פלב"מ בדופן כפולה ומבודדת ממולאת פוליאוריטן יצוק;

לחילופין: ציפוי פח מגולוון צבוע בתנור בצבע אפוקסי לבן **(לפי הנחיה מפורשת בגוף המפרט בלבד!)**;

עובי הדלת- 10 ס"מ (לא כולל משקוף);

עם אטם היקפי מגומי המבטיח אטימה מוחלטת, והעמיד בטמפרטורות נמוכות;

עם ידית עשויה פלסטיק קשיח, עם מנעול מובנה אשר ניתן לפתיחה מבפנים גם כשהוא נעול מבחוץ (למקרה של "אדם לכוד בחדר");

הדלת תהיה דלת הזזה או דלת כנף רגילה - סוג הדלת המבוקש לכל חדר מצוין במפרט הספציפי לו.

דלתות כנף: עם צירי-צד מתרוממים/יורדים (כדוגמת תוצרת Fermo או M.T.H);

דלתות הזזה: עם מסבים כדוריים עשויים פלב"מ 304 תלויים מלמעלה, ועם מסלול תחתון מחורץ הנע על סיכת ניילון מרכזית התפוסה במשטח התחתון, עם מעצורי דלת עשויים פלב"מ 304 ועם פגוש גומי.

חשוב: בחדרי הקפאה יותקן במשקוף הדלת גוף חימום היקפי (כולל **מתחת** לרצפת הפתח – עם פס אלומיניום גלוי בקו אחיד עם רצפת המטבח) המיועד למנוע את קפיאת הדלת.

שובר ואקום

כל חדר יצוייד בשסתום מכאני לאיזון לחץ/תת-לחץ, להרכבה על קיר ניצב או בתקרת החדר;
מחדרי הקפאה השסתום יצוייד באלמנט חימום מובנה (חיבור – מחוץ לחדר);
כדוגמת תוצרת 2222 Fermod (לחדרי קירור) או 2220 (לחדרי הקפאה) או שווה-ערך.

הגנה על קירות ודלתות

על דלתות – בצידן החיצוני – ועל קירות חיצוניים חשופים, יותקנו **לוחות הגנה** (Kick Plate), עשויים פח אלומיניום ממורג בעובי מזערי של 1.5 מ"מ, בגובה 100 ס"מ;
לחילופין: עם באמפר הגנה דו-מיפילסי אשר יורכב על הדלת/הקירות (מסוג אשר יאושר ע"י מתכנן המטבח).

פרטי ביצוע עקרוניים

- * החדרים חייבים להיות מבוצעים בצורה נכונה, ברמה גבוהה ובהתאם למפרט;
 - * צריך להקפיד על איטום של 100% בכל אזור הרצפה - מבחוץ ומבפנים; במקומות הגובלים בקיר מבנה האיטום יעלה עד גובה של כ-20 ס"מ (ללא רולקה) – במקומות בהם אין קיר גובל האיטום יתפרס כ-30 ס"מ מעבר לתחום חדר/י הקירור. האיטום יהיה לפי פרט יועץ איטום; יאופיין ויוצא למכרז על-ידו **(לא נכלל בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)**;
 - * מתחת לחדרי הקפאה יש להתקין משטחי חימום (גופי חימום חשמליים או צנורות גליקול), המיועדים למנוע היווצרות קרח ופגיעה בתשתית המבנה. המשטח יותקן מעל לשכבת האיטום, לפי פרט יועץ האיטום ובאחריותו **(לא נכלל בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)**;
 - * את יחידות הקירור רצוי למקם מחוץ לתחום המבנה (לפי התנאים בפרויקט) - ולא מעל חדרי הקירור;
 - * מפזר קור (אחד או יותר – לפי יועץ מ"א/קירור) ימוקמו בתוך החדר לפי הנחיות היועץ, בצורה שספ תחתון שלו (כולל אמבט ניקוז מי הפשרה) לא יירד אל מתחת לגובה סף הדלת;
 - * יחידות הקירור, מפזרי הקור ומערכות בקרה והתראה יאופיינו ויבוצעו לפי יועץ מ"א/יועץ הקירור של הפרויקט **(לא נכללים בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)**;
 - * החיבור בין החדרים לבין המבנה, בדלתות, יהיה באמצעות משקוף עשוי מפלב"מ 304, אשר גם יאפשר את פתיחתן המרבית של כל הדלתות וגם יאטום בשלמות כל חדירה מבחוץ לתוך המבנה – ולהפך **(יכלל במכרז ציוד קבוע במבנה – לביצוע ע"י קבלן הנירוסטה)**;
 - * תאורת החדר – כולל קווי הזנה - תאופיין ע"י יועץ החשמל ותבוצע באחריות קבלן החשמל **(לא נכללת בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)**;
 - * מיקום לוחות הפיקוד של החדרים ייעשה בתיאום עם מתכנן המטבחים של הפרויקט.
- מפרט חדרי הקירור שלהלן מתייחס למבנה חדרי קירור/הפשרה/הקפאה ולמערכות הקירור, הבקרה, ההתראה והתאורה; הוא אינו כולל את איטום המבנה (יאופיין ע"י יועץ איטום, באחריות קבלן המבנה).**

תנאים כלליים מיוחדים

מהווה חלק בלתי נפרד ממכרז \ חוזה

1. כללי:

1.1 פירוט הטובין והשירותים

הטובין והשירותים הנדרשים מתייחסים לחדרי קירור/הקפאה/הפשרה הקיימים בפרויקט/ייבנו ע"י אחרים - כמפורט בהמשך.

הטובין והשירותים כוללים אספקה והתקנה בסעיפים הבאים (אך אינה מוגבלת רק להם):

- מערכות בהתפשטות ישירה לטמפרטורות $-18^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ (כמפורט בתיאור החדרים הנדרשים)
- צנרת גז ואביזרים מבודדים
- צנרת ניקוז מבודדת מיחידת האידוד לנקודה שתוגדר ע"י יועץ האיסנטלציה
- פיקוד ובקרה מרכזיים לרבות חיבור למערכת הבקרה הראשית של הפרויקט, מערכת התראות לרבות אדם כלוא בחדר
- עבודות חשמל ובקרה לרבות חיבור למערכת חשמל חיונית
- הפעלה וויסות
- הוראות אחזקה והפעלה
- שירות ואחריות לשנתיים

2.1 תנאי תכנון

1.2.1 תנאי תכנון חיצוניים

תנאי תכנון בקיץ:

טמפרטורת תרמומטר יבש 42°C

טמפרטורת תרמומטר לח 26.5°C

תנאי תכנון בחורף:

טמפרטורת תרמומטר יבש 4°C

טמפרטורת תרמומטר לח 3°C

2.2.1 תנאי תכנון פנים

חדר הפשרה $+10^{\circ}\text{C}$

חדרי קירור $+4^{\circ}\text{C}$

חדרי הקפאה -18°C

1.3 תקנים

כל העבודות, החומרים והמוצרים יתאימו לפחות לדרישות התקנים הישראליים העדכניים (השייכים לביצוע עבודות אלה) וכמו כן לדרישות הבאות:

- מדריך האגודה האמריקאית של מהנדסי קירור ומזוג אויר (ASHRAE) על כל פרקיו
 - הוראות האגודה האמריקאית להגנה בפני אש (NFPA)
 - כל התקנים הישראליים ופרט אלה העוסקים בבטיחות אש ת"י 1001, 755
- הכוונה היא לדרישות המופיעות בהוצאה (Revision) האחרונה של כל תקן. במקרה של דרישות סותרות בין התקנים הנ"ל – התקן המחמיר יותר הוא הקובע.

1.4 המפרט הכללי

פרקי המפרט הכללי לעבודות בנייה הכלולים במסגרת זו:

פרק 00 – תנאים כלליים (מוקדמות)

פרק 06 – נגרות אומן ומסגרות פלדה

פרק 07 – מתקני תברואה

פרק 08 – מתקני חשמל

פרק 11 – עבודות צביעה

בכל מקרה של סתירה בין הוראות מפרט טכני מיוחד זה להוראות הפרקים של המפרט הכללי, הקובעות הן הוראות מפרט טכני מיוחד

1.5 חוקים ותקנות

כל המתקנים והעבודות יבוצעו לבהתאם לדרישות החוק והתקנות הרלוונטיות, בנוסף לכל הנדרש במפרט זה. באחריות הספק לוודא שהחומרים שהוא מספק לצורך עבודתו – חומרי בידוד, איטום, תעלות, מפזרים כבלים, לוחות חשמל וכו' – יתאימו לתקנים ולתקנות בדגש על ת"י 61439 ות"י 1001. לפי דרישת מתכנן הפרויקט, יבצע הספק בדיקות על מנת לוודא התאמת החומרים והציוד לתקנים, לתקנות ולחוקים הרלוונטיים. הבדיקות יבוצעו ע"י מעבדה מוסמכת שתאושר ע"י המתכנן לצורך זה. ההוצאות הכרוכות בביצוע הבדיקות יהיו בדרך כלל ע"ח המזמין אך אם יתגלה שהטובין והשירותים או החומר אינם מתאימים לדרישות, ינוכה מחיר הבדיקה מהספק. בהתאם לדרישת המזמין, על הספק להזמין את מכון התקנים על חשבונו לעריכת בדיקת התאמת מערכות מיזוג האוויר לת"י 001. על הספק לתקן כל שיידרש בהתאם לבדיקה הנ"ל ללא תוספת מחיר.

1.6 **תנאים מיוחדים**

להלן דרישות מיוחדות לגבי ביצוע מתקני ועבודות קירור: הספק יבצע את האספקת הטובין והשירותים בעצמו, אלא אם תאושר העסקת קבלני משנה באישור המזמין מראש ובכתב התאם לסעיף 1.16 שלהלן.

הספק חייב להרכיב את הציוד במהירות הדרושה בהתאם להתקדמות העבודה ע"י אחרים ובצורה כזו שלא יגרמו עיכובים לשאר הקבלנים. מתפקידו של הספק לבוא בדברים עם הקבלנים האחרים לצורך תאום אספקת הטובין והשירותים.

במידה וישנה סתירה בין המפרט לבין השרטוטים ובין השרטוטים עצמם, על הספק להודיע על כך למפקח ורק לפי הנחיותיו לבצע את הטובין והשירותים הנדרשים. לא ראה הספק ולא הודיע על הסתירות, ישא הוא בכל ההוצאות הנובעות מכך.

התכניות המלוות את המפרט הזה מראות את הסדור הכללי ואת היקף הטובין והשירותים העקרוני שיש לבצע. תכניות מהלך צנרת, מקום הציוד וכו' הנם תכניות "למכרז בלבד". אם צוין זאת בפירוש ואם לאו יבצע הספק תכניות סופיות לבצוע כנדרש. המקום המדויק והסדור של הציוד צריך להיקבע בהתאם לצורה שתתאים ביותר למבנה ולציוד וזאת עפ"י תכניות הייצור של הספק כפי שאושרו ע"י המפקח.

התכניות המראות את צורת הרכבת הציוד הן מדויקות במידת האפשר עפ"י תכניות הבניין. במקרה שצנרת, או ציוד עלולים להיתקל בצנרת אחרת, קווי חשמל או בהפרעות אחרות יודיע על כך הספק למפקח לפני הבצוע ולפי הוראותיו ישנה את מקום הציוד ו/או הצנרת כך שלא תהיה הפרעה. שינוי כזה גם יוכנס ע"י הספק לתכניות "כמבוצע" שעליו לערוך.

תכניות התחברות ליחידות מיועדות בעיקרן להראות את הצורה העקרונית של ההתחברות. החבור המציאותי יצטרך להיעשות בצורה מתאימה בכל מקרה כדי לאפשר התפשטות, מעבר אנשים והפחתה במקום כנדרש.

1.7 **סדר עדיפות בין מסמכים (בשלב הביצוע)**

1. חוקים, תקנים ותקנות
2. המפרט המיוחד
3. תכניות ביצוע
4. תאור בכתב הכמויות

1.8 **בחירת ציוד**

ציון שמות יצרנים או מספר קטלוגי של ציוד בא לציין דרגת טיב, ואינו מחייב רכישת הציוד המצוין או מתוצרת מסוימת. הספק רשאי להגיש לאישור חומרים או ציוד של יצרנים אחרים בעלי אותה איכות והתאמה תפקיד, בתנאי שהם תואמים את דרישות המפרט והתוכניות.

המתכנן אינו מתחייב לאשר את הציוד המוגש. לשם קבלת אשור על הציוד - בין אם הוגדר במפרט או אחר - על הספק להגיש אינפורמציה מספקת על הציוד, כגון: דף קטלוגי, מידות כלליות, נתוני פעולה, פרטי חומרים וכל מידע רלוונטי אחר שיידרש. **לא יירכש ולא יותקן פריט ציוד לפני אישור המתכנן בכתב.** המזמין שומר לעצמו את הזכות לספק את כל הציוד לספק.

1.9 **שרטוטי יצור**

שרטוטי היצור יהיו מבוססים על הציוד שאושר ע"י המתכנן, וכן על התוכניות האחרונות של הבניין והמציאות בבניין. באחריות הספק לוודא כי הציוד מתאים במידות, ניתן להתקינו על פי התקן ואו כללי התקנה של יצרן הציוד ואו המפרטים השונים.

לפני התחלת אספקת הטובין והשירותים ועבודות ההתקנה והתשתית, על הספק להגיש לאישור שרטוטי יצור בשלושה עותקים, כדלקמן:

- שרטוטי הרכבה כללית, העמדת ציוד וצנרת במבנה ובגג, המבוססות על ציוד שאושר ויוספק הלכה למעשה
- שרטוטי הרכבה של יחידות האידוי והקירור
- פרטים וקטלוגים מלאים של כל הציוד

- לוחות חשמל, מבטים על הלוחות בקנה מידה 1:10, סכמות חווט וחיבורי פנים. הסכמות יכללו את כל סוגי הציוד. את שרטוטי החשמל יש להעביר ב-4 עותקים, כולל שינויים בלוחות קיימים.
- פרטי תמיכה, תליה ומהלך צנרת במקומות הנדרשים - ע"י המתכנן.

הספק יכין לאישור המתכנן סכמות פיקוד עבור כל היחידות, בהתאם לציוד הפיקוד שיסוכם עליו. הסכמות יהיו לפי הדרישות בסעיף פיקוד ובהתאם לתוכניות. אישור המתכנן/ המזמין לשרטוטי עבודה ו/או פרטי ציוד, אינם משחררים את הספק מאחריותו לטיב הציוד ו/או התאמתו לתפקידו כמפורט בסעיפי המפרט והתוכניות.

1.10 חשמל

ההתחברות למקורות החשמל (תשתיות חשמל זמניות לצורך העבודה) והבאתם אל מקום העבודה תיעשה על ידי הספק, באחריותו ועל חשבונו, תוך תיאום מוקדם עם המפקח והמזמין במקום. המים והחשמל יהיו לצרכי עבודת ההתקנה, הפעלה והרצה בלבד. הספק ינתק את חיבורי החשמל שעשה לצורך עבודתו בתום העבודה, במועד שעליו יורה המפקח וכמו כן יתקן על פי הוראות המפקח כל פגם או תקלה שנגרמו על ידו ויחזיר את המצב לקדמותו.

1.11 אחריות למבנים ומתקנים קיימים

הספק יהיה אחראי לשלמות מבנים ומתקנים קיימים, ויתקן על חשבונו כל נזק העלול להיגרם להם כתוצאה מביצוע העבודה. כמו כן במידה והעבודה הנדרשת כוללת עבודות פירוק של ציוד – יהיה עליו לנקוט אמצעי זהירות ומיגון מפני פגיעה בציוד קיים או במבנים הקיימים. הנזק יתוקן מיד לאחר שנוצר. עם גילוי מתקן המפריע למהלך החופשי של עבודות הספק, על הספק להודיע מיד למפקח ולקבל הוראות על אופן הטיפול בו. הספק מצהיר בזה כי הוא משחרר את המזמין מכל אחריות לנזק שיגרם לאותם מבנים ומתקנים קיימים ומתחייב לתקנם על חשבונו (לשביעות רצון המזמין) ולשאת בכל ההוצאות, הן הישירות והן העקיפות שנגרמו כתוצאה מהנזק הנ"ל. הספק אחראי להגן על ציוד קיים באמצעים שיאשרו ע"י המפקח לשביעות רצונו וכל זאת ללא תוספת תשלום.

1.12 שטחים מוגבלים, דרכי גישה ומניעת הפרעות

הספק מתחייב לבצע את אספקת הטובין והשירותים והתקנתם, תוך תאום ושיתוף פעולה מלא עם כל הגורמים הנוגעים בדבר. אין אישור לעובדי הספק להסתובב בשטחי הבניין שלא הוגדרו לכך מראש. הספק יסכם עם המזמין מקום פריקת ציוד, חניה, דרכי גישה לתנועת עובדים, שינוע ציוד וכד'.

1.13 סילוק פסולת

א. כללי

הספק יסלק את כל הפסולת, ציוד מפורק לסילוק ועודפים אחרים לאתר סילוק הממוקם מחוץ לתחומו של המבנה ואשר מאושר ככזה על-ידי הרשויות המוסמכות. הספק חייב להמציא למפקח אישור בכתב של הרשויות המוסמכות המתיר לו שימוש באתר. פינוי פסולת מהאתר ייעשה ככל שידרש על פי החלטת המפקח.

במידת הצורך יעמיד הספק מכולה לאיסוף פסולת אשר תפונה לאתר פסולת / מחזור כלול במחיר הטובין והשירותים.

למזמין תהיה הזכות לדרוש מהספק להציג את האישורים הנדרשים להוכחת פינוי הפסולת לאתר מוסדר, לרבות תעודות משלוח וחשבוניות מס הקשורות בגריטה ובפינוי הפסולת לאתר מוסדר, מוסמך ורשמי הרשאי לקבל סוג פסולת זו. במידה והעבודה הנדרשת לפי מפרט כוללת החלפת יחידות קירור קיימות, הספק יפעל בכל הקשור בגריטת יחידות הקירור ויציא את כל האישורים הנדרשים. באחריות הספק לעמוד בכל דרישות אלו במסגרת עבודה זו, כלול במחיר הטובין והשירותים.

ב. ניקוי אתר העבודה

הספק ינקה מדי יום ביומו באזורי העבודה השונים וסביבתם ויסלק כל פסולת ולכלוך ללא יוצא מהכלל, לרבות ציוד מפורק המיועד לסילוק פסולת בניין, פסולת חומרים, לכלוך. פינוי הפסולת תהיה לאתר פסולת מוסדר על חשבון הספק. הספק יציג חשבוניות מס בגין פינוי פסולת זו.

1.14 עבודה בשעות חריגות

חתימת החוזה כרוכה בהתחייבות לעמידה בלוח זמנים מוסכם. הספק לא יהיה זכאי לקבל כל תשלום נוסף אם כדי לעמוד בלוח זמנים זה יהיה עליו לעבוד מחוץ לשעות העבודה הרגילות (בתיאום ובאישור הנהלת הפרויקט).

1.15 סדר עדיפויות בביצוע

המזמין שומר לעצמו את הזכות לקבוע את סדר העדיפויות בביצוע העבודות אשר במסגרת מרכז/חוזת זה. לא תשולם כל תוספת עבור קביעת עדיפויות ו/או שינוי בסדר העדיפויות במהלך העבודה.

1.16 קבלני משנה, ספקים

העסקת קבלני משנה על ידי הספק תבוצע באישור המזמין מראש ובכתב. האישור יכלול בין השאר אישור שמי של ספק המשנה. למזמין הזכות לפסול ספק משנה על פי שיקול דעתו. לא יאושר להעסיק עובדים שאינם בעלי תעודת זהות ישראלית או שאינם בעלי אישור עבודה בר תוקף. במידה ואישר המפקח העסקת קבלני משנה, אזי יישאר הספק אחראי בלעדי לעבודות כל קבלני המשנה והתיאומים ביניהם. במהלך העבודה רשאי המזמין לדרוש הרחקתו משטח העבודה של כל ספק משנה, או פועל של ספק, אשר לפי ראות עיניו אינו מתאים לתפקידו ועל הספק להחליפו באחר למען ביצוע העבודה. ההחלפה הנ"ל תעשה באחריותו ועל חשבונו של הספק.

1.17 בטיחות בביצוע העבודה

הספק מצהיר כי הוא מכיר ויודע את חוקי הבטיחות בעבודה לרבות כל התקנות הקשורות בבטיחות ואת הוראות פקודת הבטיחות (נוסח חדש) תש"ל – 1970 וכי הוא מקבל על עצמו לנהוג על פיהם. תשומת לב הספק לאמור בחוק הבטיחות בעבודה (עבודות בנייה הנדסית), תשכ"ב – 1961 פקודת הבטיחות בעבודה (נוסח חדש) תש"ל – 1970, תקנות הבטיחות בעבודה (עבודות בנייה), התשמ"ה – 1988, תקנות הבטיחות בעבודה (עגורנים, מפעילי מכונות הרמה אחרות ואתרים) התשנ"ג – 1992 וכן חוקי ותקנות בטיחות אחרות המחייבים על פי כל דין.

כמו כן, תשומת לב הספק להנחיות הבטיחות והגהות השונות הקיימות ב:

- חוק התכנון והבנייה ותקנותיו
- פרקים במפרט הכללי שבהוצאת הועדה הבין משרדית: 07, 08, 11, 15, 57.
- פקודת הבטיחות בעבודה ותקנותיה
- חוק ארגון הפיקוח על העבודה ותקנותיו
- רשות הכבאות ו/או איגוד ערים לכבאות
- משטרת ישראל
- חוקי עזר והוראות של הרשות המקומית

בנוסף, על הספק לאחוז בכל האמצעים כדי לשמור על תנאי הבטיחות של העובדים ושל העבודה כנדרש עפ"י כל דין ו/או תקן מחייב ו/או הוראות מקצועיות של הממונה על הבטיחות מטעם משרד העבודה. הספק יהא אחראי לכל תביעות שתוגשנה נגדו ו/או נגד המזמין ו/או נגד המפקח ו/או נגד כל גורם אחר בגין ו/או בקשר לאמור בסעיף זה ומוסכם ומוצהר כי לצורך סעיף זה הספק יהיה לכל דבר ועניין גם "מבצע העבודה" וגם "מנהל העבודה" ונטל על עצמו את כל החובות והאחריות בגין תפקידיו אלו כהגדרתם בחוק, אשר יחייבו אותו גם כלפי קבלני המשנה שלו.

הספק יבצע תדריך בטיחות ע"י חברה המורשית לכך. התדריך יבוצע בשפת האם של העובד, בסיום התדריך יחתום העובד על מסמך המאשר כי עבר את תדריך הבטיחות. יורשו לעבוד באתר אך ורק עובדים שעברו וחתמו על תדריך הבטיחות, הספק יכשיר מראש עובדים נוספים בכדי לאפשר תגבור העבודה במידת הצורך ו/או לצורך החלפת עובדים. כל אירוע בטיחות (גם אירוע של כמעט ניפגע), ידווח בכתב למזמין הטובין והשירותים.

מודגש ומוצהר במפורש כי במידה והעבודות כוללות עבודות מסגרות צנרת או הלחמת צנרת גז, העבודות מוגדרות כעבודות בניה המחייבות רישום. ניהול העבודה יבוצע ע"י מנה"ע מוסמך אשר יהיה באתר בזמן שמבוצעת העבודה. לא תתבצע עבודה ללא המצאות מנה"ע רשום בזמן ביצוע עבודות אלו. שינוי בהנחיות אלו יבוצעו ע"י ובאחריות יועץ בטיחות בלבד של המזמין או המזמין עצמו.

הספק בלבד יהיה אחראי לכל נושא הבטיחות בפרויקט באתר העבודה הן ביחס לעובדיו וקבלניו ולקבלנים ממונים או אחרים העובדים ונמצאים באתר העבודה שאינם בתחום אחריותו והוא ייתן להם את כל ההנחיות והוראות הבטיחות. המזמין לא יישא בכל הוצאה שהיא הקשורה לנושא הבטיחות של כגורם שהוא הפועל בפרויקט, לרבות הספק.

1.18 חשמלאי בודק

בדיקה סופית של מתקן החשמל תעשה ע"י "חשמלאי בודק" מוסמך אשר יוזמן ע"י המפקח.

"חשמלאי בודק" מטעם הספק יאושר מראש ע"י המפקח, למפקח תהיה הזכות לא לאשר את החשמלאי מוסמך של הספק.

1.19. שכר החשמלאי הבודק ישולם ע"י הספק שיספק את כל האמצעים והמכשירים הדרושים לבדיקה. הכל לפי המפורט בסעיף 02.0800 אלטרנטיבה ג'-1, באופני המדידה של המפרט הכללי למתקני חשמל (פרק 08). מתקני החשמל יתקבלו אך ורק אחרי שהבודק יאשר את תקינותם ויתיר את החיבורים למקור החשמל.

1.20 **בדיקת הציוד תיקונים והחלפות**

כל מוצר או חומר שימצא פגום או לקוי, בכל שלב שהוא משלבי העבודה - וכל עוד חלה אחריות הספק - יוחלף בחדש, או יתוקן (על פי שיקול דעתו של המפקח) ע"י הספק ללא דיחוי, לשביעות רצונו המלאה של המפקח.

1.21 **בדק, אחריות ושירות**

תקופת הבדק בחוזה זה פירושה: תקופה של **24 חודשים**, שמניינה יתחיל מיום קבלת המערכת ע"י המתכנן והמזמין ואישורו על כך בכתב ללא הסתייגויות (גמר תיקון ליקויי מסירה). הספק ייתן במהלך תקופה זו גם שירות אחזקה שכלול תיקון תקלות וביצוע עבודות אחזקה מונעת למערכות ולמתקנים במשך כל תקופת הבדק. שירות האחזקה יכלול את כל הטובין והשירותים, החלקים והחומרים הדרושים לביצוע העבודות לרבות חומרי שימון, גז, חומרי איטום וכדומה. תיקון תקלות יתבצע תוך תקופות הזמן המפורטות להלן.

תקופת הבדק לא תסתיים כל עוד לא פעלה המערכת בשלמות וללא תקלות מהותיות במשך 4 חודשים האחרונים לפחות.

הספק יודא כי אופן התקנת המתקנים על ידו תבטיח את פעולתם התקינה והרצופה, תאפשר מתן שירותי אחזקה בנגישות גבוהה וכי המתקנים יאפשרו הפעלה חלקית באופן שתמנע השבתת המתקנים והפסקת הענקה השירותים. כל פעולות האחזקה המצריכות הדממת מתקנים יתבצעו בימים ובשעות שבהן אין צריכת שירותים או שצריכת השירותים נמוכה וניתן להשבית חלק מהמתקנים בלבד.

השבתת מתקנים לצורך אחזקה, הגורמת להשבתת של מערכות חיוניות למזמין או למבקרים או לעובדים בו, תתואם מראש עם המפקח.

הספק יהיה אחראי להדריך את אנשי מחלקת האחזקה של המזמין בכל הקשור לאופן הפעלת המתקנים ותחזוקתם, ככל שידרוש זאת המפקח. הספק לא יוכל לטעון כנגד הפעלה לא נכונה של המתקנים ע"י המפקח.

ביצוע כל סוגי העבודות (מטלות הספק) יכלול את כל הטובין והשירותים הנדרשים ע"י עובדי הספק וקבלני משנה מטעמו, כל החלקים, החומרים, חומרי עזר וציוד חליפי לציוד שאין כדאיות כלכלית לשפצו, כל כלי העבודה הנדרשים, הובלה, עבודות בבתי מלאכה חיצוניים, אמצעי הרמה וכדומה.

בהגדרת המתקנים נכללים בין היתר המערכות, הציוד הייעודי, לוחות חשמל ופיקוד, צנרת הולכה, תעלות, כל הכבלים, החיווט וכל אביזר אחר המהווה חלק עיקרי או משני במכלול המערכת.

1.22 **מטלות ספק נוספות**

א. שימור המערכות - אחזקה מונעת

על מנת לשמור על ערך המתקנים ופעולתם התקינה, יבצע הספק את כל עבודות האחזקה המונעת על פי הנדרש בהוראות היצרנים למתקנים הבודדים ועל פי ההוראות למערכות כוללות, שיכין על פי ניסיונו כפי שבא לידי ביטוי בספר המתקן שיאושר ע"י המפקח.

בדיקת הטיפול המונע תיעשה על-ידי נציג המזמין ותאושר על-ידו. הבדיקה תתבצע אחת לתקופה כפי שיקבע ע"י המזמין מעת לעת. גמר ביצוע אחזקה מונעת יחשב רק במסירת טופס העבודה, כשרשומים בו כל הפרטים הנדרשים, בחתימת אחראי האחזקה מטעם הספק.

ב. תיקוני תקלות

עובדי הספק יבצעו את כל תיקוני התקלות.

עבודות תיקון תקלות היינה בעדיפות על-פני שאר משימות הספק. כתקלה ייחשב כל אירוע הפוגע ביכולת המתקנים לספק את המתוכנן מהם, כפי שנמדד ואושר בעת קבלת המתקן או העלול לגרום נזק נוחות לסביבה.

תיקון תקלות יהיה בעדיפות על-פני המשימות השוטפות והמונעות. עובדי הספק הקבועים יטפלו בתיקון מיד עם גילוי ברציפות עד לתיקון התקלה.

תיקון המצריך הגעת מומחי הספק או קבלני משנה המשמשים כגיבוי, יתבצע על פי לוח הזמנים המפורט להלן:

- תיקון תקלה שאינה דחופה יתבצע תוך 24 שעות מרגע ההודעה על התקלה ויפעל ברציפות לתיקונה.
- לתיקון תקלה דחופה כגון השבתת מערכת או השבתת אזור, או תקלה בטיחותית, יגיע צוות הגיבוי למקום תוך 3 שעות מרגע ההודעה על התקלה. הגדרת דחיפות התקלות תיעשה על-ידי הלקוח. תיקון התקלה יתבצע ברציפות עד לסיומה.

ג. ניקיון המתקנים

הספק יודא כי חדרי הציוד והמתקנים המתופעלים על ידו יהיו מטופלים ונקיים.

הציוד והמתקנים ינקו מיד עם סיום העבודה.

ניקוי אבק מציוד, צנרת ואביזריה, לוחות, תעלות הולכת כבלים ומכבלים יתבצע אחת לשנה לפחות במקביל לביצוע פעולות האחזקה.

עם תום תקופת הבדק הספק יערוך בנוכחות נציג המזמין מבחני פעולה. המתקן יימסר לאחר תקופת האחריות ובדיקות ההפעלה במצב תקין לחלוטין .
לאחר תקופת האחריות, אחזקת המערכת תבוצע באחריות המזמין (ע"י ספק משנה)

1.23 עבודות הקשורות בין קבלנים שאינן כלולות בעבודת ספק הקירור

- הזנות חשמל מלוח החשמל של הבניין עד ללוח יחידות הקירור
- פתיחת פתחים בקירות / תקרות בטון (במידה ותכנית פתחים מאושרת ע"י הקונסטרוקטור תוגש לפני יציקה לספק הבניין) ובהפרדות אש
- ביצוע הכנות תשתית כבילה שתבוצע ע"י קבלן החשמל במידה והממונה/הקבלן סימן באתר והנחה את מנה"פ וקבלן החשמל
- תיאום מיקום וגדלי לוחות חשמל ובדגש לוח כבאים ושילוב עם קבלנים אחרים.

1.24 עבודות הקשורות בין קבלנים וכלולות בעבודת ספק הקירור.

- חיבור נקודת ניקוז ע"י חיבור מקצועי לנקודת הניקוז שתסופק ע"י קבלן האינסטלציה
- חיבור כבלי חשמל (הזנות) שיסופקו ע"י קבלן החשמל.
- פתיחת פתחים בקירות בטון, בלוק ואו גבס (במידה ולא נידרשו לפני ביצוע העבודה ע"י הממונה /קבלן הבניין/ גמר)
- סגירת פתחים ומעברי תשתיות שסומנו ונידרשו ע"י קבלן מ.א. (גם אם לא היה בהם צורך)
- במעברי צנרת / תעלה דרך קיר יותקן שרוול מעץ שעבר טיפול ו/או שרוול מצינור PVC או כל חומר אחר לשיקול דעתו של המפקח
- בגמר ביצוע מעבר צנרת/ תעלה יבוצע איטום המעבר ע"י בידוד אקוסטי דחוס . לספק תהיה אחריות לאיטום מושלם ובדיקת חדירת מים דרך מעברי התשתיות
- קדחים או חציבות בבטונים לא יבוצעו ללא אישור בכתב מיועץ קונסטרוקציה ואישור נוסף של מנהל הפרויקט.
- ביצוע קדח/מעבר בקיר שאינו קיר בטון (גבס, בלוק וכד') יבוצע רק לאחר אישור מפורש של מנה"פ. קידוח המעבר יבוצע באופן מקצועי ויאטם לאחר ביצוע עבודת איטום ואקוסטיקה באישור מנה"פ.
- הספק מחוייב לסגור כל מעבר אש שיפתח במסגרת עבודותיו ולהודיע לממונה מטעם שב"ס/מ"י על כך.

1.25 תקופת הביצוע

על הספק לסיים את העבודות בהתאם למוגדר בלוח הזמנים של הפרויקט המפורט בהסכם הכללי .

חתימת הספק:

מערכת קירור ופיקוד לחדרי הקירור וההקפאה בפרויקט

היקף הטובין והשירותים:

- אספקת והתקנת יחידות קירור (על גג כל חדר או במיקום מרוחק – לפי תכנית)
- אספקת והתקנת מפזרי קור בחדרים
- אספקת והתקנת צנרת לגז קירור מיחידות הקירור אל מפזרי הקור
- אספקת והתקנת מערכות פיקוד ובקרה
- חיבור המערכת כולה למערכת החשמל ולמערך הבקרה של הפרויקט

יחידות עיבוי

כל יחידת עיבוי תבנה על מסגרת קונסטרוקציה העשויה פרופילי פלדה, ותכלול את כל האביזרים והמכשירים הנדרשים: מדחס, מפריד שמן, קולט נוזל, סוללת מעבה, מפוח, משנה תדר למנוע מפוח מעבה, פיקוד והגנות, שעוני לחץ, פרסוסטטים, שילוט ומערכת חשמל (כולל פיקוד והגנות); היחידה תעמוד בתנאי סביבה של IP67; כל יחידת עיבוי תכלול:

- מדחס מסוג הרמטי (סגור) Tecumseh (צרפת) בחדר הקירור
- מדחס סמי הרמטי (חצי סגור) בחדרי ההקפאה מתוצרת Copeland (ארה"ב) או Bitzer (גרמניה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן)

המדחסים יצוידו עם:

- ברזי ניתוק בקו היניקה והדחיסה
 - מדי לחץ, יניקה ודחיסה
 - מדחסים סמי-הרמטיים יצוידו גם עם:
 - מחמם אגן שמן חשמלי
 - הגנת Overload תרמי עם Reset
 - חיבורי צנרת גמישים
- כל המנועים יופעלו עם מערכת VSD לויסות לחץ – כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);

המדחסים יורכבו ע"ג בולמי רעידות קפיציים;

יחידת העיבוי כולה תורכב על-גבי 2 שכבות של גומי מחורץ הנתונים בתוך סנדוויץ' פח.

עם מעבה אויר - מותאם לתפוקת המדחס - כדוגמת Garcia Camara (ספרד), Heatcraft (ארה"ב) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);
צלעות אלומיניום בעובי 0.14 מ"מ ובצפיפות של 8 עלים באינץ'.

יחידות העיבוי ימוקמו לפי הנחיות מנהל הפרויקט – בתוך המבנה או מחוצה לו;
יחידות העיבוי יותקנו ע"ג מתקן תליה כדוגמת תוצרת חברת "שחקים" או שווה ערך;
במידה והיחידה תוצב על הרצפה, באחריות ספק הקירור לתאם (כולל הכנת תכנית בסיסים) ולוודא הכנת בסיס בטון; במקום בו יחידות העיבוי תוצבנה במיקום פתוח הן ימוקמו בתוך מבנה מפח פלדה מכופף צבוע-בתנור בצבע לבן, מגולוון בשלמות, עם קירוי למניעת כניסת גשם וקירות רשת לאוורור;

היחידות יחוברו לחשמל גיבוי, מפסק גיבוי – באחריות קבלן החשמל של הפרויקט.

המדחס מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free) דוגמת R-404A;
הספק המדחס - על פי תפוקת הקירור הנדרשת;
המעבה יתוכנן לעבודה בעומס מלא בטמפרטורת חוץ של +45°C ובעומס חלקי בטמפרטורת חוץ של עד +55°C.

מפוחים

תוצרת חברה אירופאית, כדוגמת S&P (איטליה), Ebm-pasat (גרמניה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);
מהירות סיבוב של 1400 - 1300 סל"ד;
חד פאזי.

פרסוסטט

כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);
פרסוסטט לחץ גבוה;
פרסוסטט לחץ גבוה נמוך עם Reset ידני.

מפריד נוזלים

יותקן בקו היניקה למדחס;

עם אישור עמידה בבדיקת לחץ לפי תקן ASME.

מפריד שמן (בחדרי הקפאה בלבד)

יותאם לתפוקות המדחס;
כדוגמת תוצרת Schultze (גרמניה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן).

רסיבר אופקי

יותאם לתפוקות המדחס;
עם שסתום בטחון וברז שרות על הרסיבר.

אביזרי קו נזל

כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);

דגשים לצנרת ולגז קרוור

המערכת תפעל עם גז קרוור ידידותי לסביבה – R410A או R404A – או גז אחר אשר יאושר ע"י המזמין;
הצנרת תהיה מנחושת מטיפוס L, עם חיבורים בהלחמת כסף או בהברגת פלר;
כל האביזרים עשויים נחושת או סגסוגת נחושת;
יש להימנע ככל האפשר מחיבורים והלחמות לאורך הצנרת בין המעבה למאייד – במידה ויבוצעו הלחמות יש לבצען לפי הנחיות היצרן, ולבצע עם סיום העבודה שטיפת הצנרת בחנקן (כולל ייבוש בואקום);
הצנרת תותקן בתוך צינור PVC או תעלת PVC קשיחה או תוגן בעטיפת בטון;
הצנרת תבודד לכל אורכה – ככל שניתן בבידוד המסופק ע"י היצרן;
בין המעבה למאייד תעבור צמה הכוללת את צינור הגז, כבל חשמל וכבל תקשורת;
עם שומר לחץ יניקה בהקפאה.
עם שסתום התפשטות כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן).

מפזרי קור (מאייד)

בכל חדר יותקן מפזר קור אחד (לכל הפחות – לפי גודל החדר);
כדוגמת VE-LU (איטליה), Heatcraft (ארה"ב) או Garcia Camara (ספרד) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);
4 עלים באינץ' לקירור;
6 עלים באינץ' להקפאה.
בחדרי הקפאה – הפשרה ע"י גופי חימום/גז חם.

מפזר הקור יותאם לתפוקת יחידת הקירור;
חיבור אל יחידת הקירור יהיה באמצעות צנרת עשויה נחושת, בקוטר 5/8" או 3/8" (או בקוטר אחר שייקבע ע"י יצרן הציוד);
צינור הגז יהיה מבודד בבידוד ארמפלקס בעובי 25 מ"מ, בציפוי גזה וסילפס;
הצנרת תסומן בצורה ברורה (אדום – דחיסה, כחול – יניקה);
ההצעה תכלול עלות צנרת באורך של עד 15 מטרים – עלות צנרת שתידרש מעל לכך תתומחר, לפי הנדרש, מול הספק (בכפוף למחירי השוק);
המאייד יסופק עם בריכת ניקוז (אמבטיה) עשויה נירוסטה מבודדת בעובי 1.25 מ"מ לכל הפחות;
האמבטיה תהיה במידות גדולות ממידת המאייד, עם צינור חיבור לניקוז בקוטר 1/2";
באמבטיה יותקן גוף חימום המיועד להמיס ולמנוע הצטברות קרח;

מפזרי הקור יתלו מתקרת הבטון שמעל תקרת החדר המבודדת, דרך פאנל הבידוד, באמצעות אביזרי תליה כדוגמת תוצרת חברת Hilti או Unistrut או שווה-ערך;
מוטות ההברגה לתליית היחידה יהיו מצינור פליז או פלב"מ, בקוטר מינימלי של 3/8", עם ברגים מסוג בלתי-מחליד;
במקום בו לא ניתן לקבע את היחידה אל תקרת הבטון, תותקן על גג החדר פלטת נשיאה מברזל שטוח בעובי של לא-פחות מ-5 מ"מ ובמידה 40/40 ס"מ, או לחילופין – מסגרת בהיקף הגג מפרופילי פלדה;
המפזר ימוקם מעל הדלת או במקום אחר שיקבע בתוכניות, עם בולמי רעידות ומאוזן היטב, סאטאטית ודינאמית, כדי לא ליצור רעידות זמן העבודה;
המפזר יותקן כך שלא תהיה זרימה של אוויר קר לכיוון דלת החדר;
מפזר הקור ינוקז בצינור P.V.C בקוטר 32 מ"מ בשיפוע של 2% לכל הפחות אל נקודת ביוב קרובה, כאשר המערכת הנ"ל נמצאת מחוץ לחדר הקרוור.

לוח חשמל ראשי למערכת קרוור

כל המפסקים בכניסות ללוח יכללו הגנות טרמיות ומגנטיות על פי החלטת המזמין (אלקטרונית או רגילה);
בכל לוח יושאר מקום לתשתיות כבלים לכניסה ויציאה מתחתית הלוח;
הלוחות יצוידו באמפרמטר ראשי, בממסרי חוסר מתח וחוסר פאזה, שינתקו את מעגלי הפקוד המתאימים במקרה זה ויפעילו התראה פנימית וחיצונית;

בלוחות חשמל בהספק של 63 אמפר ומעלה, יבוצעו מערכות גילוי וכיבוי אש אוטומטית בהתאם לתקן שיאושר ע"י יועץ הבטיחות של הפרויקט (כלול במחיר הלוח);
 התקנת מערכת הגילוי או הכיבוי תעשה ע"י ועל חשבון הספק;
 הלוח יכלול "מקום שמור" בגודל 30% מגודל הלוח, כרזרבה לעתיד;
 עם רב-מודד כדוגמת Satec 130 או שווה-ערך למדידת צריכת החשמל ולמעקב אחר תיקוד מערכת הקירור;

ימוקם בקופסת מתכת מוגנת-מים לפי תקן IP54 (בהתקנה בפנים המבנה) או IP67 (בהתקנה מחוץ למבנה);
 עם דלת חיצונית סגורה, ניתנת לנעילה, כדוגמת תוצרת ריטל או שווה-ערך;
 עם שילוט מעודכן של כל המעגלים והאביזרים, מסומן ע"ג לוחות סנדוויץ/ פלסטיים אשר יורכבו לאחר הצביעה השנייה של הלוח, ויהיו מוברגים ומסודרים בצורה שתאפשר זיהוי חד-משמעי של כל הרכיבים גם לאחר פירוק מכסי המגן;
 בדופן הפנימית של דלת הלוח ירוחק "כיס" ממתכת ובו תוכנסנה תוכנית הלוח ותוכנית המיתקן החשמלי;
 יצרן הלוח יהיה בעל תקן ישראלי לייצור לוחות חשמל.

הלוח יתוכנן, ייבנה ויוקם בהתאם לפרק 8 במפרט הכללי לעבודות בנייה ועל פי מפרטי מכון התקנים;
 המפרט המוביל הוא מפמ"כ 372 ("דרישות מיוחדות ללוחות למתח נמוך המיועדים להתקנה במקומות נגישים לאנשים לא מקצועיים") ותקן 61439 ("לוחות מיתוג ובקרה לתקן נמוך");
 הלוחות יתוכננו ע"י מהנדס חשמל מורשה ועבודת ההתקנה תבוצע ע"י טכנאי בעל רישיון חשמל ממשלתי בתוקף;
 עבודת ספק הקירור תכלול אספקת והרכבת הלוחות והתחברות אליהם, חיווט בין הלוחות כנדרש, התקנת קווי זרם אל המנועים והציוד והתחברות אליהם (אלא אם כן צוין במפורש שעבודה זו תבוצע ע"י גורם אחר), התקנת קווי פיקוד ובקרה ותיאום בדיקות חברת החשמל;
 הנחת כבלי הזנה עד ללוחות הקירור – ע"י קבלן החשמל של הפרויקט/מטעם הממונה.

לוח חשמל משני/פיקוד

יוקם בצמוד לדלת ויכלול:

- נוריות סימון;
- זמזם התראה ל"טמפרטורה גבוהה" ול"אדם כלוא בחדר"
- נורה מהבהבת ל"טמפרטורה גבוהה" ול"אדם כלוא בחדר"
- לחצן להשתקת הזמזם/פעמון-מנהל – רק ל"טמפרטורה חריגה" (לא ל"אדם כלוא")
- בקר טמפרטורה אלקטרוני עם תצוגה דיגיטלית (ללא הצגת יחידות עשרוניות)
- מערכת בקרה ל"שמירת שבת" – לפי חוקי ההלכה (ראה למטה)
- תזמון הפשרה (רק בחדרים עם מערכות הפשרה)
- מיתוג מנועי-מפוחים ומפזרי קור
- מאמ"ת לתאורה בחדר
- שנאי
- שילוט אשר יכלול גם את מספר ה'חדר' ואת שמות המתכנן והספק
- ממסרים עם מגעים-יבשים ומהדקים לחיבור אל מערכות ממוחשבות לאיסוף נתונים

מיקרו-סוויץ' להפסקת המאווררים בפתיחת הדלת

לחצן אדם כלוא

לחצן המותקן בתוך החדר, במיקום בולט ליד הדלת, המפעיל נורה מהבהבת וכפתור אזעקה בלוח ההפעלה (ראה למעלה).

אוגר ורשם טמפרטורה

כדוגמת תוצרת Dixell, Danfoss (איטליה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);
 בקרה, אגירת נתונים לזיכרון, אזעקה, התראה והדפסת נתונים בזמן אמת;
 כל הכיוונים והגדרות ההפעלה נשלטות ע"י מקשים בחזית;
 בהפסקת חשמל נשמרים כל ההגדרות והקריאות שנמדדו בזיכרון ע"י סוללה 9V;
 הדפסת כל הנתונים שנאגרו, גרפי או טקסט;
 הדפסה רציפה או על פי דרישה לפי: חתך זמן, תקציר, סיכומים, והודעות עזרה;
 תצוגת נתוני מינימום ומקסימום בלחיצת כפתור + איפוס בחתימת זמן;
 ייצוא נתונים למחשב ללא שימוש בתוכנה מיוחדת;
 התרעות: חריגות טמפרטורה, סוללה חלשה, גמר נייר, גשש מנותק או תקול;
 מזעיק בעליה וירידה + השתייה;
 כולל רגשי טמפרטורה.

כולל חיבור למערכת קיימת – בין עם באמצעות כבלים המחברים בין המערכת למשרד מנהל המטבח/מערכת בקרת מבנה, או באמצעות תקשורת Wi-Fi.

תאורת חדר

תותקן ע"י ספק חדר הקירור – תכלול גופי תאורה מסוג LED העומדים בתקן IP65, מוגנים עם רשת פלדה ומאובטחים בפני נפילת שברי זכוכית אל תוך החדר;
תאורת החדר תופעל אוטומטית עם פתיחת הדלת;
כמות, עוצמה וסוג גופי התאורה יאושרו ע"י מנהל הפרויקט, יועץ החשמל והאדריכל.

התאמה להפעלה בשבת

כל החדרים – כולל חדרי הפשרה - יותאמו להפעלת החדר בשבת וחג;
מערכת הבקרה/הפיקוד לחדר תהיה מותאמת לדרישות "מכון צומת" באלון שבות;
בלוח הפיקוד לחדר יותקן מתג-בורר ל"שעוני השבת" - מופעל באמצעות מפתח - אשר יפעיל באופן קבוע ורציף את התאורה בתוך החדר, ואת המפוחים של מפזרי-הקור - ויחד עם זאת גם את הפעלת לחצן המצוקה למצב "אדם לכוד בחדר";
ליד מתג-בורר ימוקם שלט: "בורר פעולה שבת-חול", ויסומנו מצב "שבת" ומצב "חול";
המתג-בורר יסופק עם שלושה עותקים של המפתח;
כאשר המתג-בורר נמצא במצב "שבת", תתבצענה הפעולות הבאות:

- הפעלה באופן קבוע ורציף של התאורה בתוך החדר
- הפעלה באופן קבוע ורציף של המפוחים למפזרי-הקור
- אפשרות הפעלת לחצן מצוקה "אדם לכוד בחדר"

מניעת פעולה של מערכת הקירור - המדחס ואביזריו - כאשר דלת החדר פתוחה במטרה למנוע מצב שבו מערכת קירור תופעל כתוצאה מדרישת מערכת בקרה, בגלל התחממות החדר בעת פתיחת הדלת בשבת.

יש לוודא שתצוגת הטמפרטורות בלוח הפיקוד של החדר תהיה **ללא יחידות עשרוניות**.

תפוקות והספקים

טמפרטורת עיבוי לחדר – 50
תפוקת איוד לחדר קירור ולחדר הפשרה - 5-
תפוקת איוד לחדר הקפאה - 25-
תפוקת קירור – לפי גודל החדר והשימוש המיועד, בכפוף לאישור יועץ המיזוג/קירור של השירות.

פרטים טיפוסיים

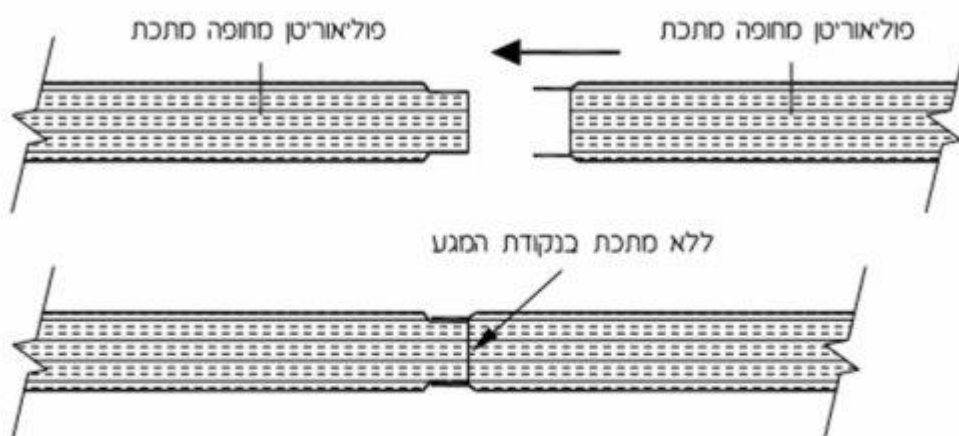
שיטה 1:

הפאנלים יחוברו באמצעות התקנים יעודיים, המובנים בפאנל; חורי הגישה למנעולים יאטמו באמצעות מכסים פלסטיים מתאימים.

שיטה זו תשמש בחיבור כל הפאנלים – אנכיים עם אנכיים ואנכיים עם מאוזנים.

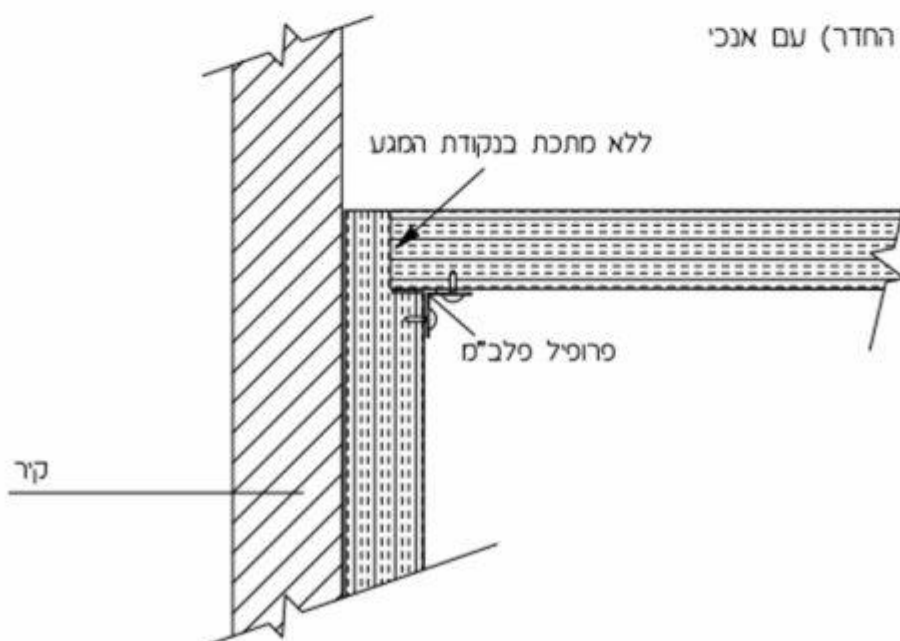
שיטה 2:

(1) אנכי עם אנכי



שיטה 2:

(2) מאוזן (גג החדר) עם אנכי





שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

חדרי קירור והקפאה

מפרטים טכניים

2021

	חדר קירור 6 מ"ר	פריט מספר: 1
	מידות בס"מ : שטח - 6 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 8 מ"ר	פריט מספר: 2
	מידות בס"מ : שטח - 8 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 10 מ"ר	פריט מספר: 3
	מידות בס"מ : שטח - 10 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 12 מ"ר	פריט מספר: 4
	מידות בס"מ : שטח - 12 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 14 מ"ר	פריט מספר: 5
	מידות בס"מ : שטח - 140 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 16 מ"ר	פריט מספר: 6
	מידות בס"מ : שטח - 16 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 18 מ"ר	פריט מספר: 7
	מידות בס"מ : שטח - 18 מ"ר גובה - 260	
	חדר קירור 20 מ"ר	פריט מספר: 8
	מידות בס"מ : שטח - 20 מ"ר גובה - 260	
	ישמש לאחסון מזון ומשקאות בטמפרטורות שבין 0°C ל- 4°C .	ייעוד:
	מפרט זה מתייחס למבנה חדר הקירור ולכל המערכות;	כולל:
	כל חדרי הקירור יותאמו לעבודה רציפה בשבת וחג;	
	ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".	
	ציפוי הפאנלים יהיה כדלהלן:	מבנה:
	- פנים החדר ובקירות חיצוניים חשופים – פח פלב"מ 304 - קירות חיצוניים המוגנים באתר ע"י קירות בנויים (ראה תכנית) – פח מגולוון צבוע בצבע אפוקסי לבן - דלתות – פח פלב"מ 304	
	מפרט טכני ופרטים – ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".	
	תמחור ההצעה יעשה על-פי מידת השטח המצוינת כאן ולפי תכנית המטבח – מידות סופיות לפי מדידה באתר ע"י הספק.	הערה:

	חדר הפשרה 6 מ"ר	פריט מספר: 9
	מידות בס"מ : שטח - 6 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 8 מ"ר	פריט מספר: 10
	מידות בס"מ : שטח - 8 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 10 מ"ר	פריט מספר: 11
	מידות בס"מ : שטח - 10 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 12 מ"ר	פריט מספר: 12
	מידות בס"מ : שטח - 12 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 14 מ"ר	פריט מספר: 13
	מידות בס"מ : שטח - 140 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 16 מ"ר	פריט מספר: 14
	מידות בס"מ : שטח - 16 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 18 מ"ר	פריט מספר: 15
	מידות בס"מ : שטח - 18 מ"ר גובה - 260	
	חדר הפשרה 20 מ"ר	פריט מספר: 16
	מידות בס"מ : שטח - 20 מ"ר גובה - 260	
	ייעוד:	ישמש להפשרה מבוקרת של מזון מטמפרטורה של 18°C - ל- 4°C ולשמירתו בטמפרטורות שבין 0°C ל- 4°C .
	כולל:	מפרט זה מתייחס למבנה חדר הקירור ולכל המערכות; כל חדרי הקירור/הפשרה יותאמו לעבודה רציפה בשבת וחג; ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".
	מבנה:	ציפוי הפאנלים יהיה כדלהלן: - פנים החדר ובקירות חיצוניים חשופים – פח פלב"מ 304 - קירות חיצוניים המוגנים באתר ע"י קירות בנויים (ראה תכנית) – פח מגולוון צבוע בצבע אפוקסי לבן - דלתות – פח פלב"מ 304 מפרט טכני ופרטים – ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".
	הערה:	תמחור ההצעה ייעשה על-פי מידת השטח המצוינת כאן ולפי תכנית המטבח – מידות סופיות לפי מדידה באתר ע"י הספק.

	חדר הקפאה 6 מ"ר	פריט מספר: 17
	מידות בס"מ : שטח - 6 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 8 מ"ר	פריט מספר: 18
	מידות בס"מ : שטח - 8 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 10 מ"ר	פריט מספר: 19
	מידות בס"מ : שטח - 10 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 12 מ"ר	פריט מספר: 20
	מידות בס"מ : שטח - 12 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 14 מ"ר	פריט מספר: 21
	מידות בס"מ : שטח - 140 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 16 מ"ר	פריט מספר: 22
	מידות בס"מ : שטח - 16 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 18 מ"ר	פריט מספר: 23
	מידות בס"מ : שטח - 18 מ"ר גובה - 260	
	חדר הקפאה 20 מ"ר	פריט מספר: 24
	מידות בס"מ : שטח - 20 מ"ר גובה - 260	
	ייעוד:	ישמש לאחסון מזון בטמפרטורה של -18°C . מפרט זה מתייחס למבנה חדר הקירור ולכל המערכות; כל חדרי ההקפאה יותאמו לעבודה רציפה בשבת וחג; ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".
	מבנה:	ציפוי הפאנלים יהיה כדלהלן: - פנים החדר ובקירות חיצוניים חשופים – פח פלב"מ 304 - קירות חיצוניים המוגנים באתר ע"י קירות בנויים (ראה תכנית) – פח מגולוון צבוע בצבע אפוקסי לבן - דלתות – פח פלב"מ 304 מפרט טכני ופרטים – ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".
	הערה:	תמחור ההצעה יעשה על-פי מידת השטח המצוינת כאן ולפי תכנית המטבח – מידות סופיות לפי מדידה באתר ע"י הספק

	דלת כנף לחדר קירור עבור פתח ברוחב 80	פריט מספר: 25
	מידות בס"מ : אורך - 90 רוחב - 8 גובה - 210	
	דלת כנף לחדר קירור עבור פתח ברוחב 90	פריט מספר: 26
	מידות בס"מ : אורך - 100 רוחב - 8 גובה - 210	
	דלת כנף לחדר קירור עבור פתח ברוחב 100	פריט מספר: 27
	מידות בס"מ : אורך - 110 רוחב - 8 גובה - 210	
	דלת הזזה לחדר קירור עבור פתח ברוחב 80	פריט מספר: 28
	מידות בס"מ : אורך - 90 רוחב - 8 גובה - 210	
	דלת הזזה לחדר קירור עבור פתח ברוחב 90	פריט מספר: 29
	מידות בס"מ : אורך - 100 רוחב - 8 גובה - 210	
	דלת הזזה לחדר קירור עבור פתח ברוחב 100	פריט מספר: 30
	מידות בס"מ : אורך - 110 רוחב - 8 גובה - 210	
	דלת הזזה לחדר קירור עבור פתח ברוחב 110	פריט מספר: 31
	מידות בס"מ : אורך - 120 רוחב - 8 גובה - 210	
	מיבנה: מפרט טכני ופרטים - ראה "חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".	
	צנרת - מחיר למטר	פריט מספר: 32
	ייעוד: הזרמת גז הקירור בין יחידת העיבוי לחדר.	
	כולל: צנרת, בידוד ושרוול מגן כמפורט ב"חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי".	
	שעת טכנאי	
	כולל: ספק הצידוד יתן מחיר לשעת טכנאי לפריט שנגמרה לו תקופת האחריות.	

ציוד מטבחים למכרז

מערכות עבור מכולות קירור

והקפאה

מפרט טכני כללי

2021

מערכת קירור ופיקוד למכולות הקירור וההקפאה

היקף הטובין והשירותים:

- אספקת והתקנת יחידות קירור על גג המכולה
- אספקת והתקנת מפזרי קור בתוך המכולה
- אספקת והתקנת צנרת לגז קירור מיחידות הקירור אל מפזרי הקור
- אספקת והתקנת מערכות פיקוד ובקרה
- חיבור המערכת כולה למערכת החשמל ולמערכת הבקרה של הפרויקט
- שירות ואחריות לשנתיים

יחידות עיבוי

כל יחידת עיבוי תבנה על מסגרת קונסטרוקציה העשויה פרופילי פלדה, ותכלול את כל האביזרים והמכשירים הנדרשים: מדחס, מפריד שמן, קולט נזל, סוללת מעבה, מפוח, משנה תדר למנוע מפוח מעבה, פיקוד והגנות, שעוני לחץ, פרסוסטטים, שילוט ומערכת חשמל (כולל פיקוד והגנות); היחידה תעמוד בתנאי סביבה של IP67; כל יחידת עיבוי תכלול:

- מדחס מסוג הרמטי (סגור) Tecumseh (צרפת) עבור מכולת קירור
- מדחס סמי הרמטי (חצי סגור) עבור מכולות ההקפאה מתוצרת Copeland (ארה"ב) או Bitzer (גרמניה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן)

המדחסים יצויידו עם:

- ברזי ניתוק בקו הניקה והדחיסה
- מדי לחץ, יניקה ודחיסה
- מדחסים סמי-הרמטיים יצויידו גם עם:
- מחמם אגן שמן חשמלי
- הגנת Overload תרמי עם Reset
- חיבורי צנרת גמישים

כל המנועים יופעלו עם מערכת VSD לויסות לחץ – כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);

המדחסים יורכבו ע"ג בולמי רעידות קפיציים;

יחידת העיבוי כולה תורכב על-גבי 2 שכבות של גומי מחורץ הנתונים בתוך סנדוויץ' פח.

עם מעבה אויר - מותאם לתפוקת המדחס - כדוגמת Garcia Camara (ספרד), Heatcraft (ארה"ב) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);

צלעות אלומיניום בעובי 0.14 מ"מ ובצפיפות של 8 עלים באינץ'.

יחידות העיבוי ימוקמו לפי הנחיות מנהל הפרויקט – מחוץ למכולה;

יחידות העיבוי יותקנו ע"ג מתקן תליה כדוגמת תוצרת חברת "שחקים" או שווה ערך;

במקום בו יחידות העיבוי תוצבנה במיקום פתוח הן ימוקמו בתוך מבנה מפח פלדה מכופף צבוע-בתנור בצבע לבן, מגולוון בשלמות, עם קירוי למניעת כניסת גשם וקירות רשת לאוורור;

היחידות יחוברו לחשמל גיבוי, מפסק גיבוי – באחריות קבלן החשמל של הפרויקט מטעם הספק.

המדחס מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free) דוגמת R-404A;

הספק המדחס - על פי תפוקת הקירור הנדרשת;

המעבה יתוכנן לעבודה בעומס מלא בטמפרטורת חוץ של +45°C ובעומס חלקי בטמפרטורת חוץ של עד +55°C.

מפוחים

תוצרת חברה אירופאית, כדוגמת S&P (איטליה), Ebm-pasat (גרמניה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן); מהירות סיבוב של 1400 - 1300 סל"ד; חד פאזי.

פרסוסטט

כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);

פרסוסטט לחץ גבוה;

פרסוסטט לחץ גבוה נמוך עם Reset ידני.

מפריד נזלים

יותקן בקו הניקה למדחס;

עם אישור עמידה בבדיקת לחץ לפי תקן ASME.

מפריד שמן (במכולות הקפאה בלבד)

יותאם לתפוקות המדחס;
כדוגמת תוצרת Schultze (גרמניה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן).

רסיבר אופקי

יותאם לתפוקות המדחס;
עם שסתום בטחון וברז שרות על הרסיבר.

אביזרי קו נזל

כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);

דגשים לצנרת ולגז קרוור

המערכת תפעל עם גז קרוור ידידותי לסביבה – R410A או R404A – או גז אחר אשר יאושר ע"י המזמין;
הצנרת תהיה מנחושת מטיפוס L, עם חיבורים בהלחמת כסף או בהברגת פלר;
כל האביזרים עשויים נחושת או סגסוגת נחושת;
יש להימנע ככל האפשר מחיבורים והלחמות לאורך הצנרת בין המעבה למאייד – במידה ויבוצעו הלחמות יש לבצען לפי הנחיות היצרן, ולבצע עם סיום העבודה שטיפת הצנרת בחנקן (כולל ייבוש בואקום);
הצנרת תותקן בתוך צינור PVC או תעלת PVC קשיחה או תוגן בעטיפת בטון;
הצנרת תבודד לכל אורכה – ככל שניתן בבידוד המסופק ע"י היצרן;

בין המעבה למאייד תעבור צמה הכוללת את צינור הגז, כבל חשמל וכבל תקשורת;
עם שומר לחץ יניקה בהקפאה.
עם שסתום התפשטות כדוגמת תוצרת Danfoss או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן).

מפזרי קור (מאייד)

בכל מכולה יותקן מפזר קור אחד (לכל הפחות – לפי גודל המכולה);
כדוגמת VE-LU (איטליה), Heatcraft (ארה"ב) או Garcia Camara (ספרד) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן);
4 עלים באינץ' לקירור;
6 עלים באינץ' להקפאה.
במכולת הקפאה - הפשרה ע"י גופי חימום/גז חם.

מפזר הקור יותאם לתפוקת יחידת הקירור;
חיבור אל יחידת הקירור יהיה באמצעות צנרת עשויה נחושת, בקוטר 5/8" או 3/8" (או בקוטר אחר שייקבע ע"י יצרן הציוד);
צינור הגז יהיה מבודד בבידוד ארמפלקס בעובי 25 מ"מ, בציפוי גזה וסילפס;
הצנרת תסומן בצורה ברורה (אדום – דחיסה, כחול – יניקה);
ההצעה תכלול עלות הצנרת הנדרשת;
המאייד יסופק עם בריכת ניקוז (אמבטיה) עשויה נירוסטה מבודדת בעובי 1.25 מ"מ לכל הפחות;
האמבטיה תהיה במידות גדולות ממידת המאייד, עם צינור חיבור לניקוז בקוטר 1/2";
באמבטיה יותקן גוף חימום המיועד להמיס ולמנוע הצטברות קרח;

מפזרי הקור יתלו מהתקרה דרך פאנל הבידוד, באמצעות אביזרי תליה כדוגמת תוצרת חברת Hilti או Unistrut או שווה-ערך;
המפזר ימוקם מעל הדלת או במקום אחר שיקבע בתוכניות, עם בולמי רעידות ומאוזן היטב, סאטאטית ודינאמית, כדי לא ליצור רעידות בזמן העבודה;
המפזר יותקן כך שלא תהיה זרימה של אוויר קר לכיוון דלת המכולה;
מפזר הקור ינוקז בצינור P.V.C בקוטר 32 מ"מ בשיפוע של 2% לכל הפחות אל נקודת ביוב קרובה, כאשר המערכת הנ"ל נמצאת מחוץ למכולה – בתיאום עם מנהל הפרויקט.

לוח חשמל משני/פיקוד

יותקן בצמוד לדלת ויכלול:

5. נוריות סימון;
6. זמזם התראה ל"טמפרטורה גבוהה" ול"אדם כלוא בחדר"
7. נורה מהבהבת ל"טמפרטורה גבוהה" ול"אדם כלוא בחדר"
8. לחצן להשתקת הזמזם/פעמון-מנהל – רק ל"טמפרטורה חריגה" (לא ל"אדם כלוא")
9. בקר טמפרטורה אלקטרוני עם תצוגה דיגיטלית
10. מערכת בקרה ל"שמירת שבת" – לפי חוקי ההלכה (ראה למטה)

11. מיתוג מנועי-מפוחים ומפזרי קור
12. מאמ"ת לתאורה בחדר
13. שנאי
14. שילוט אשר יכול גם את מספר ה'חדר' ואת שמות המתכנן והספק
15. ממסרים עם מגעים-יבשים ומהדקים לחיבור אל מערכות ממוחשבות לאיסוף נתונים

מיקרו-סוויץ' להפסקת המאווררים בפתיחת הדלת

לחצן אדם כלוא

לחצן המותקן בתוך החדר, במיקום בולט ליד הדלת, המפעיל נורה מהבהבת וכפתור אזעקה בלוח ההפעלה (ראה למעלה).

אוגר ורשם טמפרטורה

כדוגמת תוצרת Dixell, Danfoss (איטליה) או שווה ערך (בכפוף לאישור המתכנן); בקרה, אגירת נתונים לזיכרון, אזעקה, התראה והדפסת נתונים בזמן אמת; כל הכיוונים והגדרות ההפעלה נשלטות ע"י מקשים בחזית; בהפסקת חשמל נשמרים כל ההגדרות והקריאות שנמדדו בזיכרון ע"י סוללה 9V; הדפסת כל הנתונים שנאגרו, גרפי או טקסט; הדפסה רציפה או על פי דרישה לפי: חתך זמן, תקציר, סיכומים, והודעות עזרה; תצוגת נתוני מינימום ומקסימום בלחיצת כפתור + איפוס בחתימת זמן; ייצוא נתונים למחשב ללא שימוש בתוכנה מיוחדת; התרעות: חריגות טמפרטורה, סוללה חלשה, גמר נייר, גשש מנותק או תקול; מזעיק בעליה וירידה + השהייה; כולל רגשי טמפרטורה.

כולל חיבור למערכת קיימת – בין עם באמצעות כבלים המחוברים בין המערכת למשרד מנהל המטבח/מערכת בקרת מבנה, או באמצעות תקשורת Wi-Fi.

תאורת חדר

תותקן ע"י ספק המכולה – תכלול גופי תאורה מסוג LED העומדים בתקן IP65, מוגנים עם רשת פלדה ומאובטחים בפני נפילת שברי זכוכית אל תוך החדר; תאורת המכולה תופעל אוטומטית עם פתיחת הדלת; כמות, עוצמה וסוג גופי התאורה יאושרו ע"י מנהל הפרויקט, יועץ החשמל והאדריכל.

התחברות אל לוח החשמל הראשי

עבודת ספק המכולה תכלול אספקת והרכבת הלוחות והתחברות אליהם, חיווט בין הלוחות כנדרש, התקנת קווי זרם אל המנועים והציוד והתחברות אליהם (אלא אם כן צוין במפורש שעבודה זו תבוצע ע"י גורם אחר), התקנת קווי פיקוד ובקרה ותיאום בדיקות חברת החשמל; הנחת כבלי הזנה עד ללוח הראשי – ע"י קבלן החשמל של הפרויקט.

התאמה להפעלה בשבת

בחלק מהמכולות נדרשת התאמה להפעלת החדר בשבת וחג - בהתאמה לדרישות "המכון הטכנולוגי לבעיות ההלכה" בירושלים, או ל"מכון צומת" באלון שבות;

איפיון להפעלה בשבת ותימחורו ייעשה בנפרד, לפי דרישה (ראה מיפרט) – **אין לכלול סעיף זה בהצעת המחיר הכוללת למכולה!**

בדק, אחריות ושירות

תקופת הבדק בחוזה זה פירושה: תקופה של **24 חודשים**, שמניינה יתחיל מיום קבלת המערכת ע"י המתכנן והמזמין ואישורו על כך בכתב ללא הסתייגויות (גמר תיקון ליקויי מסירה). הספק ייתן במהלך תקופה זו גם שירות אחזקה שיקלו תיקון תקלות וביצוע עבודות אחזקה מונעת למערכות ולמתקנים במשך כל תקופת הבדק. שירות אחזקה יכול את כל הטובין והשירותים, החלקים והחומרים הדרושים לביצוע העבודות לרבות חומרי שימון, גז, חומרי איטום וכדומה. תיקון תקלות יתבצע תוך תקופת הזמן המפורטת להלן.

תקופת הבדק לא תסתיים כל עוד לא פעלה המערכת בשלמות וללא תקלות מהותיות במשך 4 חודשים האחרונים לפחות.

הספק יודא כי אופן התקנת המתקנים על ידו תבטיח את פעולתם התקינה והרצופה, תאפשר מתן שירותי אחזקה בנגישות גבוהה וכי המתקנים יאפשרו הפעלה חלקית באופן שתמנע השבתת המתקנים והפסקת הענקת השירותים. כל פעולות האחזקה המצריכות הדממת מתקנים יתבצעו בימים ובשעות שבהן אין צריכת שירותים או שצריכת השירותים נמוכה וניתן להשבית חלק מהמתקנים בלבד.

השבתת מתקנים לצורך אחזקה, הגורמת להשבתה של מערכות חיוניות למזמין או למבקרים או לעובדים בו, תתואם מראש עם המפקח.

הספק יהיה אחראי להדריך את אנשי מחלקת האחזקה של המזמין בכל הקשור לאופן הפעלת המתקנים ותחזוקתם, ככל שידרוש זאת המפקח. הספק לא יוכל לטעון כנגד הפעלה לא נכונה של המתקנים ע"י המפקח.

ביצוע כל סוגי העבודות (מטלות הספק) יכלול את כל הטובין והשירותים הנדרשים ע"י עובדי הספק וקבלני משנה מטעמו, כל החלקים, החומרים, חומרי עזר וציוד חליפי לציוד שאין כדאיות כלכלית לשפצו, כל כלי העבודה הנדרשים, הובלה, עבודות בבתי מלאכה חיצוניים, אמצעי הרמה וכדומה.

בהגדרת המתקנים נכללים בין היתר המערכות, הציוד הייעודי, לוחות חשמל ופיקוד, צנרת הולכה, תעלות, כל הכבלים, החיווט וכל אביזר אחר המהווה חלק עיקרי או משני במכלול המערכת.

אחזקה מונעת

על מנת לשמור על ערך המתקנים ופעולתם התקינה, יבצע הספק את כל עבודות האחזקה המונעת על פי הנדרש בהוראות היצרנים למתקנים הבודדים ועל פי ההוראות למערכות כוללות, שיכין על פי ניסיונו כפי שבא לידי ביטוי בספר המתקן שיאושר ע"י המפקח.

בדיקת הטיפול המונע תיעשה על-ידי נציג המזמין ותאושר על-ידו. הבדיקה תתבצע אחת לתקופה כפי שיקבע ע"י המזמין מעת לעת. גמר ביצוע אחזקה מונעת יחשב רק במסירת טופס העבודה, כשרשומים בו כל הפרטים הנדרשים, בחתימת אחראי האחזקה מטעם הספק.

תיקון תקלות

עובדי הספק יבצעו את כל תיקוני התקלות.

עבודות תיקון תקלות היינה בעדיפות על-פני שאר משימות הספק. כתקלה ייחשב כל אירוע הפוגע ביכולת המתקנים לספק את המתוכנן מהם, כפי שנמדד ואושר בעת קבלת המתקן או העלול לגרום נזק נוחות לסביבה.

תיקון תקלות יהיה בעדיפות על-פני המשימות השוטפות והמונעות. עובדי הספק הקבועים יטפלו בתיקון מיד עם גילוי ברציפות עד לתיקון התקלה.

תיקון המצריך הגעת מומחי הספק או קבלני משנה המשמשים כגיבוי, יתבצע על פי לוח הזמנים המפורט להלן:

- תיקון תקלה שאינה דחופה יתבצע תוך 24 שעות מרגע ההודעה על התקלה ויפעל ברציפות לתיקונה.
- לתיקון תקלה דחופה כגון השבתת מערכת או השבתת אזור, או תקלה בטיחותית, יגיע צוות הגיבוי למקום תוך 3 שעות מרגע ההודעה על התקלה. הגדרת דחיפות התקלות תיעשה על-ידי הלקוח.

תיקון התקלה יתבצע ברציפות עד לסיומה.

במקרה ונתגלו תקלות חוזרות במכשיר בשנה הראשונה (6 תקלות לפחות) הספק יהיה מחוייב להחליף את המוצר תוך 30 ימי עבודה וישא בכל העלויות הכרוכות בהחלפה זו.

ניקיון מתקנים

הספק יודא כי חדרי הציוד והמתקנים המתופעלים על ידו יהיו מטופלים ונקיים.

הציוד והמתקנים ינוקו מיד עם סיום העבודה.

ניקוי אבק מציד, צנרת ואביזריה, לוחות, תעלות הולכת כבלים ומכבלים יתבצע אחת לשנה לפחות במקביל לביצוע פעולות האחזקה.

עם תום תקופת הבדק הספק יערוך בנוכחות נציג המזמין מבחני פעולה. המתקן יימסר לאחר תקופת האחריות ובדיקות ההפעלה במצב תקין לחלוטין.

לאחר תקופת האחריות, אחזקת המערכת תבוצע באחריות המזמין (ע"י קבלן משנה)

מכולות קירור והקפאה

מפרט טכני

2021

	מכולת קירור 28 מ"ק עם מערכת קירור חדשה	1 פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 237 רוחב - 610 גובה - 260		
	מכולת קירור 60 מ"ק עם מערכת קירור חדשה	2 פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 244 רוחב - 1219 גובה - 260		
תשמש לאחסון מזון ומשקאות בטמפרטורות שבין 0°C ל- 4°C.		ייעוד:
מכולה: • בנפח כמצוין בכותרת • מבודדת לעמידה בתנאי מזג אויר קיצוניים (כולל שמש ישירה באזורים מדבריים) • גימור פנימי של הקירות בפלב"מ – גימור חיצוני פלב"מ ואלומיניום • רצפה עשויה פח ממורג • פתח ברוחב 2 מ' לכל-הפחות, סגור בשתי דלתות כנף (נפתחות כלפי חוץ) • הדלתות יסופקו עם התקן נעילה כל מערכות קירור, תאורה, פיקוד והתראה הנדרשות – כמפורט בנספח "מערכות עבור מכולות קירור – מיפרט כללי".		כולל:

	מכולת הקפאה 28 מ"ק עם מערכת קירור חדשה	פריט מספר: 3
מידות בס"מ: אורך - 237 רוחב - 610 גובה - 260		
	מכולת הקפאה 60 מ"ק עם מערכת קירור חדשה	פריט מספר: 4
מידות בס"מ: אורך - 244 רוחב - 1219 גובה - 260		
תשמש לאחסון מזון בטמפרטורה קבועה של -18°C .		ייעוד:
מכולה: • בנפח כמצוין בכותרת • מבודדת לעמידה בתנאי מזג אויר קיצוניים (כולל שמש ישירה באזורים מדבריים) • גימור פנימי של הקירות בפלב"מ – גימור חיצוני פלב"מ ואלומיניום • רצפה עשויה פח ממורג • פתח ברוחב 2 מ' לכל-הפחות, סגור בשתי דלתות כנף (נפתחות כלפי חוץ) • הדלתות יסופקו עם התקן נעילה כל מערכות קירור, תאורה, פיקוד והתראה הנדרשות – כמפורט בנספח "מערכות עבור מכולות קירור – מיפרט כללי".		כולל:

פריט מספר: 5		מכולת קירור/הקפאה 28 מ"ק עם מערכת קירור חדשה
מידות בס"מ: אורך - 237 רוחב - 610 גובה - 260		
ייעוד:	תשמש לאחסון מזון ומשקאות בטמפרטורות שבין 0°C ל- 4°C ושל מזון ב- 18°C-.	
כולל:	מכולה: • בנפח כמצוין בכותרת • מבודדת לעמידה בתנאי מזג אויר קיצוניים (כולל שמש ישירה באזורים מדבריים) • גימור פנימי של הקירות בפלב"מ – גימור חיצוני פלב"מ ואלומיניום • רצפה עשויה פח ממורג • פתח ראשי ברוחב 2 מ' לכל-הפחות, סגור בשתי דלתות כנף (נפתחות כלפי חוץ) • מחולקת ע"י מחיצה פנימית לשני חלקים: אזור אחסון מקורר (כ-2/3 מנפח המכולה) ואזור אחסון בהקפאה – עם פתח ברוחב 80 ס"מ, סגור בדלת כנף, בין שני האזורים; • הדלתות החיצוניות יסופקו עם התקן נעילה כל מערכות קירור, תאורה, פיקוד והתראה הנדרשות – כמפורט בנספח "מערכות עבור מכולות קירור – מיפרט כללי".	

	מכולת קירור 28 מ"ק ימית עם מערכת קומפלט	פריט מספר: 6
	מידות בס"מ: אורך - 237 רוחב - 610 גובה - 260	
	מכולת קירור 60 מ"ק ימית עם מערכת קומפלט	פריט מספר: 7
	מידות בס"מ: אורך - 244 רוחב - 1219 גובה - 260	
	תשמש לאחסון מזון ומשקאות בטמפרטורות שבין 0°C ל- 4°C.	ייעוד:
	יחידה שלמה שתספק ותוצב באתר, הכוללת: מכולה • בנפח כמצוין בכותרת • מבודדת לעמידה בתנאי מזג אויר קיצוניים (כולל שמש ישירה באזורים מדבריים) • גימור פנימי של הקירות בפלב"מ – גימור חיצוני פלב"מ ואלומיניום • רצפה עשויה פח ממורג • פתח ברוחב 2 מ' לכל-הפחות, סגור בשתי דלתות כנף (נפתחות כלפי חוץ) • הדלתות יסופקו עם התקן נעילה כל מערכות קירור, תאורה, פיקוד והתראה הנדרשות – כמפורט בנספח "מערכות עבור מכולות קירור – מיפרט כללי".	כולל:

	מכולת הקפאה 28 מ"ק ימית עם מערכת קומפלט	8 פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 237 רוחב - 610 גובה - 260		
	מכולת הקפאה 60 מ"ק ימית עם מערכת קומפלט	9 פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 244 רוחב - 1219 גובה - 260		
ייעוד: תשמש לאחסון מזון בטמפרטורה קבועה של -18°C .		
כולל: יחידה שלמה שתספק ותוצב באתר, הכוללת: מכולה • בנפח כמצוין בכותרת • מבודדת לעמידה בתנאי מזג אויר קיצוניים (כולל שמש ישירה באזורים מדבריים) • גימור פנימי של הקירות בפלב"מ – גימור חיצוני פלב"מ ואלומיניום • רצפה עשויה פח ממורג • פתח ברוחב 2 מ' לכל-הפחות, סגור בשתי דלתות כנף (נפתחות כלפי חוץ) • הדלתות יסופקו עם התקן נעילה כל מערכות קירור, תאורה, פיקוד והתראה הנדרשות – כמפורט בנספח "מערכות עבור מכולות קירור – מיפרט כללי".		

	מכולת קירור/הקפאה 28 מ"ק ימית עם מערכת קומפלט	פריט מספר: 10
	מידות בס"מ: אורך - 237 רוחב - 610 גובה - 260	
ייעוד:	תשמש לאחסון מזון ומשקאות בטמפרטורות שבין 0°C ל- 4°C ושל מזון ב- 18°C-.	
כולל:	יחידה שלמה שתספק ותוצב באתר, הכוללת:	
	מכולה • בנפח כמצוין בכותרת • מבודדת לעמידה בתנאי מזג אויר קיצוניים (כולל שמש ישירה באזורים מדבריים) • גימור פנימי של הקירות בפלב"מ – גימור חיצוני פלב"מ ואלומיניום • רצפה עשויה פח ממורג • פתח ברוחב 2 מ' לכל-הפחות, סגור בשתי דלתות כנף (נפתחות כלפי חוץ) • הדלתות יסופקו עם התקן נעילה כל מערכות קירור, תאורה, פיקוד והתראה הנדרשות – כמפורט בנספח "מערכות עבור מכולות קירור – מיפרט כללי".	

פריט מספר: 11		פיקוד שבת למכולה
ייעוד:	עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).	
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של המכולה ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת"; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.	
הערות:	עם אישור בכתב על התאמה להנחיות מכון "צומת".	

שעת טכנאי	
כולל:	ספק הציוד יתן מחיר לשעת טכנאי לפריט שנגמרה לו תקופת האחריות.

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

מקורים ביתיים מפרטים טכניים

2021

פריט מספר: 1	מקור משרדי קטן
נפח כולל של עד 80 ליטר, מתוכם לפחות 9 ליטר תא הקפאה (עליון); מחס קירור מובנה במקרר (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידי עזמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביו. קירור ישיר (פלטה טרוזון) טווח טמפ' של 3 עד 7 מעלות	
פריט מספר: 2	מקור משרדי 140 ליטר
נפח כולל של 140 ליטר, מתוכם לפחות 12 ליטר תא הקפאה (עליון); מחס קירור מובנה במקרר (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידי עזמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביו. קירור ישיר (פלטה טרוזון) טווח טמפ' של 3 עד 7 מעלות	
פריט מספר: 3	מקור ביתי 280 ליטר
נפח כולל של 280 ליטר, מתוכם לפחות 60 ליטר תא הקפאה; מחס קירור מובנה במקרר (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידי עזמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביו. שיטת קירור קירור NF טווח טמפ' במקרר של 3 עד 7 מעלות טווח טמפ' של 18- מעלות במקפיא בעל 2 דלתות (דלת למקפיא ודלת למקרר) מתאים לאקלים טרופי T-CLASS	
פריט מספר: 4	מקור ביתי 380 ליטר
נפח כולל של 380 ליטר, מתוכם לפחות 80 ליטר תא הקפאה; מחס קירור מובנה במקרר (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידי עזמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביו. שיטת קירור קירור NF טווח טמפ' במקרר של 3 עד 7 מעלות טווח טמפ' של 18- מעלות במקפיא בעל 2 דלתות (דלת למקפיא ודלת למקרר) מתאים לאקלים טרופי T-CLASS	
פריט מספר: 5	מקור ביתי 500 ליטר
נפח כולל של 500 ליטר, מתוכם לפחות 110 ליטר תא הקפאה; מחס קירור מובנה במקרר (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידי עזמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביו. שיטת קירור קירור NF טווח טמפ' במקרר של 3 עד 7 מעלות טווח טמפ' של 18- מעלות במקפיא בעל 2 דלתות (דלת למקפיא ודלת למקרר) מתאים לאקלים טרופי T-CLASS	

פריט מספר: 6	מקרה ביתי 650 ליטר
נפח כולל של 650 ליטר, מתוכם לפחות 180 ליטר תא הקפאה; מרחס קירור מובנה במקרה (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידיע עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב. שיטת קירור קירור NF טווח טמפ' במקרה של 3 עד 7 מעלות טווח טמפ' של 18- מעלות במקפיא מתאים לאקלים טרופי T-CLASS	

פריט מספר: 7	מקרה ביתי 750 ליטר
נפח כולל של 750 ליטר, מתוכם לפחות 230 ליטר תא הקפאה; מרחס קירור מובנה במקרה (מוסתר בחלקו האחורי) – עם מערכת קירור סטטית; אידיע עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב. שיטת קירור קירור NF טווח טמפ' במקרה של 3 עד 7 מעלות טווח טמפ' של 18- מעלות במקפיא בעל 2 דלתות (דלת למקפיא ודלת למקרה) מתאים לאקלים טרופי T-CLASS	

כל המקרים מותאמים לעבודה רציפה בשבת – עם אישור להתאמה להנחיות מכון "צומת"

שעת טכנאי	
כולל:	ספק הציוד יתן מחיר לשעת טכנאי לפריט שנגמרה לו תקופת האחריות.

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל
עגלות חלוקת ושינוע מזון
מפרטים טכניים

2021

פריט מספר: 1		עגלת חלוקה 30 מגשים	
מידות בס"מ :		אורך - 79	רוחב - 88 גובה - 165
			
התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	שינוע נייטרלי של ארוחות שלמות – מורכבות על מגש – לצורך שיחזור במתקן ייעודי בנקודת הקצה ואחזקה עד להגשה.		
תכולה:	עד 30 מגשים בגודל מקסימלי של 57.5/32.5 ס"מ.		
כולל:	תא מבודד, נגיש משני צדדיו, עם מחיצה מרכזית ומבודדת המחלקת את חלל התא לשני חלקים נפרדים – אחד מיועד לחימום והשני לקירור; בידוד התא יבטיח שמירת טמפרטורת המזון במשך שעה לכל הפחות; המחיצה עם פתחים במרכזה, המאפשרים הכנסת מגשים עם מזון מוכן להגשה (עד 15 מכל צד) – בצורה שחלקו האחד של המגש יהיה בתא המיועד לחימום, והאחר בתא המיועד לקירור; כל פתח עם כיסוי גמיש המחליק למקומו עם הוצאת המגש ואוטם את המעבר בין התאים; עם פתחים בגג כל תא, המאפשרים הזרמה פנימה – לכל תא בנפרד – של אוויר מחומם או מקורר; התא עם דלת כנף מבודדת בכל צד, כל דלת עם מנעול נסגר בלחיצה ואטם היקפי ניתן להחלפה; הדלתות ניתנות לפתיחה מלאה לצד העגלה, בצורה המאפשרת גישה בלתי-מופרעת אל המגשים בתוך התאים; ידיות הובלה מבודדות; מגיני פינוק (Bumpers) בכל היקף העגלה; 4 גלגלים "6 בהתקנה תחתונה (Casters) – 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, עם מעצור ננעל בצד המוביל.		
מבנה:	שלדת העגלה והתא הפנימי עשויים בשלמות מפל"ב"מ; חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פל"ב"מ עם 4 ברגים לפחות; הדלתות עשויות סיב פחמן עמיד; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חלקים הבאים במגע תכופ עם יד אדם – כמו ידיות ההובלה והמנעול – עם גימור עמיד נגד בקטריות; העגלה מתאימה לשטיפה בזרם מים; מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.		
הערה:	העגלה מיועדת לעבודה עם עמדה יעודית לשחזור (חימום/קירור) של המזון; מותאמת להכנסה קלה ופשוטה וללא צורך בפתיחת דלתות בזמן השיחזור.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 2		טרמינל חימום/קירור לעגלת חלוקה 30 מגשים
		
התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	יחידת בסיס לקליטת עגלה להובלת מזון מוכן על מגשים ולשיחזורו (חימום וקירור) לפני הגשתו.	
תכולה:	עגלה ייעודית בתכולה של 30 מגשים.	
כולל:	מעמד – ניתן להצבה ליד קיר או באמצע חדר (גם גב-אל-גב) – המיועד לתעל ולקלוט את העגלה הייעודית להתחברות ישירה, ללא תמרונים; מתקן עילי, ה"יושב" מעל לגג העגלה, המכיל מתקן קירור וחימום ומנוע להזרמה חזקה ואחידה של אוויר חם וקר אל תוך חלל העגלה; הפעלה אוטומטית של המערכות עם הכנסת העגלה; לוח פיקוד חזיתי, נגיש בקלות, הכולל תצוגת טמפרטורות דיגיטלית (חם וקר בנפרד), לחצני מגע, טיימר וזמזם התראה; לוח הפיקוד ניתן לתכנות מראש, ואינו דורש התערבות המפעיל בתהליך שיחזור המזון; רישום שוטף של כל התהליכים בעמדה לפי דרישות HACCP; חיבור מובנה – LAN או WI-FI, לפי דרישה – המאפשר ניהול מרכזי בזמן אמת של מערך ההזנה.	
מבנה:	שלדת המעמד עשויה בשלמות מפלב"מ; חזית וגב בגימור של לוחות תרמופלסטיים דקורטיביים, בעלי עמידות גבוהה וללא הצטברות חשמל סטטי; התאמת היחידה לעבודה עם עגלות בתכולה שונה תיעשה ע"י טכנאי מורשה באתר.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 3		עגלת חלוקה 24 מגשים	
מידות בס"מ :		אורך - 79	רוחב - 88 גובה - 141
			
התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	שינוע נייטרלי של ארוחות שלמות – מורכבות על מגש – לצורך שיחזור במתקן ייעודי בנקודת הקצה ואחזקה עד להגשה.		
תכולה:	24 מגשים בגודל מקסימלי של 57.5/32.5 ס"מ.		
כולל:	תא מבודד, נגיש משני צדדיו, עם מחיצה מרכזית ומבודדת המחלקת את חלל התא לשני חלקים נפרדים – אחד מיועד לחימום והשני לקירור; בידוד התא יבטיח שמירת טמפרטורת המזון במשך שעה לכל הפחות; המחיצה עם פתחים במרכזה, המאפשרים הכנסת מגשים עם מזון מוכן להגשה (עד 12 מכל צד) – בצורה שחלקו האחד של המגש יהיה בתא המיועד לחימום, והאחר בתא המיועד לקירור; כל פתח עם כיסוי גמיש המחליק למקומו עם הוצאת המגש ואוטם את המעבר בין התאים; עם פתחים בגג כל תא, המאפשרים הזרמה פנימה – לכל תא בנפרד – של אוויר מחומם או מקורר; התא עם דלת כנף מבודדת בכל צד, כל דלת עם מנעול נסגר בלחיצה ואטם היקפי ניתן להחלפה; הדלתות ניתנות לפתיחה מלאה לצד העגלה, בצורה המאפשרת גישה בלתי-מופרעת אל המגשים בתוך התאים; ידיות הובלה מבודדות; מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה; 4 גלגלים "6 בהתקנה תחתונה (Casters) – 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, עם מעצור ננעל בצד המוביל.		
מבנה:	שלדת העגלה והתא הפנימי עשויים בשלמות מפל"ב"מ; חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פל"ב"מ עם 4 ברגים לפחות; הדלתות עשויות סיב פחמן עמיד; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חלקים הבאים במגע תכופ עם יד אדם – כמו ידיות ההובלה והמנעול – עם גימור עמיד נגד בקטריות; העגלה מתאימה לשטיפה בזרם מים; מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.		
הערה:	העגלה מיועדת לעבודה עם עמדה יעודית לשחזור (חימום/קירור) של המזון; מותאמת להכנסה קלה ופשוטה וללא צורך בפתיחת דלתות בזמן השיחזור.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 4		טרמינל חימום/קירור לעגלת חלוקה 24 מגשים
		
התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	יחידת בסיס לקליטת עגלה להובלת מזון מוכן על מגשים ולשיחזורו (חימום וקירור) לפני הגשתו.	
תכולה:	עגלות ייעודיות בתכולה של 20/24 או 26/30 מגשים.	
כולל:	מעמד – ניתן להצבה ליד קיר או באמצע חדר (גם גב-אל-גב) – המיועד לתעל ולקלוט את העגלה הייעודית להתחברות ישירה, ללא תמרונים; מתקן עילי, ה"יושב" מעל לגג העגלה, המכיל מתקן קירור וחימום ומנוע להזרמה חזקה ואחידה של אוויר חם וקר אל תוך חלל העגלה; הפעלה אוטומטית של המערכות עם הכנסת העגלה; לוח פיקוד חזיתי, נגיש בקלות, הכולל תצוגת טמפרטורות דיגיטלית (חם וקר בנפרד), לחצני מגע, טיימר וזמזם התראה; לוח הפיקוד ניתן לתכנות מראש, ואינו דורש התערבות המפעיל בתהליך שיחזור המזון; רישום שוטף של כל התהליכים בעמדה לפי דרישות HACCP; חיבור מובנה – LAN או WI-FI, לפי דרישה – המאפשר ניהול מרכזי בזמן אמת של מערך ההזנה.	
מבנה:	שלדת המעמד עשויה בשלמות מפלב"מ; חזית וגב בגימור של לוחות תרמופלסטיים דקורטיביים, בעלי עמידות גבוהה וללא הצטברות חשמל סטטי; התאמת היחידה לעבודה עם עגלות בתכולה שונה תיעשה ע"י טכנאי מורשה באתר.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 5		עגלת הובלה בצובר וחלוקה חם/קר 7+7 גסטרו
מידות: אורך - 150 ס"מ לכל היותר רוחב - 75 ס"מ לכל היותר גובה משטח חלוקה - 95 ס"מ לכל היותר		
ייעוד:	שינוע קר של מזון, חימום חלק ממנו ושמירתו בקירור וחימום - לשימוש בקווי חלוקה; מזון חם יישמר בטמפרטורה של $+70^{\circ}\text{C}$ לכל הפחות (במרכז המוצר המחומם).	
תכולה:	7 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא חימום + 7 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא קירור.	
כולל:	שני תאים מבודדים, כל תא סגור עם דלת כנף מבודדת בעלת צירים נסתרים וידית שאינה חורגת מתחום העגלה; הדלתות עם טווח פתיחה של 265 מעלות לכל הפחות, המאפשר גישה והוצאה בלתי-מופרעת של התבניות; דלת תא הקירור עם אטמים מגנטיים היקפיים, ניתנים להחלפה מהירה; תא אחד עם חימום באוויר מאולץ באמצעות מפזרי חום מובנים, מתאים לשחזור מזון בנקודת ההגשה; עם אפשרות לחימום שונה לאזורים שונים בתא (לפי צרכי מוצרים שונים); עם שסתום לשחרור מבוקר של אדים מהתא המחומם; התא השני מקורר בקירור סטטי, עם יחידת קירור מובנית המשתמשת בגז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); ידיות הסעה מבודדות לחום משני צידי הדלפק; משטח העגלה העליון משמש להנחת תבניות להגשה; מדף/מדפים להנחת צלחות להגשה; לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק, עם תצוגה דיגיטלית והפעלה בלחצני מגע; לוח הפיקוד מאפשר לכוון דרגות טמפרטורה שונות בכל תא - חימום וקירור; עם מערכת מובנית לפיקוח ודיווח לפי הנחיות HACCP, עם אפשרות להתחברות מרחוק באמצעות Wi-Fi; מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה; 4 גלגלים "6 בהתקנה תחתונה (casters) - 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, 2 עם מעצורים ננעלים.	
מבנה:	חיבור כל גלגל לשלדת העגלה - באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; שלדה עשויה מפרופיל פלב"מ (עובי קיר - 1.5 מ"מ לכל הפחות); עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; כל התאים עם פינות מעוגלות; חלקי זכוכית - במידה ויש - ייבנו מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	

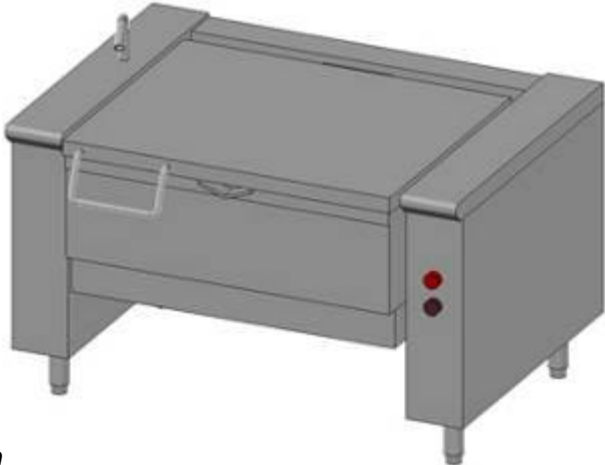
פריט מספר: 6		עגלת הובלה בצובר וחלוקה חם/קר 8+8 גסטרו
מידות: אורך - 150 ס"מ לכל היותר רוחב - 75 ס"מ לכל היותר גובה משטח חלוקה - 95 ס"מ לכל היותר		
ייעוד:	שינוע קר של מזון, חימום חלק ממנו ושמירתו בקירור וחימום - לשימוש בקווי חלוקה; מזון חם יישמר בטמפרטורה של $+70^{\circ}\text{C}$ לכל הפחות (במרכז המוצר המחומם).	
תכולה:	8 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא חימום + 8 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא קירור.	
כולל:	שני תאים מבודדים, כל תא סגור עם דלת כנף מבודדת בעלת צירים נסתרים וידית שאינה חורגת מתחום העגלה; הדלתות עם טווח פתיחה של 265 מעלות לכל הפחות, המאפשר גישה והוצאה בלתי-מופרעת של התבניות; דלת תא הקירור עם אטמים מגנטיים היקפיים, ניתנים להחלפה מהירה; תא אחד עם חימום באוויר מאולץ באמצעות מפזרי חום מובנים, מתאים לשחזור מזון בנקודת ההגשה; עם אפשרות לחימום שונה לאזורים שונים בתא (לפי צרכי מוצרים שונים); עם שסתום לשחרור מבוקר של אדים מהתא המחומם; התא השני מקורר בקירור סטטי, עם יחידת קירור מובנית המשתמשת בגז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); ידיות הסעה מבודדות לחום משני צידי הדלפק; משטח העגלה העליון משמש להנחת תבניות להגשה; מדף/מדפים להנחת צלחות להגשה; לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק, עם תצוגה דיגיטלית והפעלה בלחצני מגע; לוח הפיקוד מאפשר לכוון דרגות טמפרטורה שונות בכל תא - חימום וקירור; עם מערכת מובנית לפיקוח ודיווח לפי הנחיות HACCP, עם אפשרות להתחברות מרחוק באמצעות Wi-Fi; מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה; 4 גלגלים "6 בהתקנה תחתונה (casters) - 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, 2 עם מעצורים ננעלים.	
מבנה:	חיבור כל גלגל לשלדת העגלה - באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; שלדה עשויה מפרופיל פלב"מ (עובי קיר - 1.5 מ"מ לכל הפחות); עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; כל התאים עם פינות מעוגלות; חלקי זכוכית - במידה ויש - ייבנו מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

ציוד בישול

מפרטים טכניים

2021

פריט מספר: 1 מחבת מתהפך 70 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 85 גובה - 90	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ישמש לצלייה, השחמה וטיגון (שמן שטוח ועמוק) ולבישול והרתחת מים.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 12 ק"ו
תכולה:	תכולה אפקטיבית – לא-פחות מ-60 ליטר.
כולל:	אגן בישול מתהפך לפניים; גופי חימום חשמליים ממוקמים בתחתית אגן הבישול; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 300°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים, עם נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; ברז מובנה למילוי אגן הבישול, מופעל בלחיצת כפתור; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.
מבנה:	גוף המחבת והמכסה עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה; תחתית אגן המחבת עשויה שכבת פלדה נוגדת קורוזיה עליה מרוכבת שכבת פלב"מ 316, מרותכת ללא תפרים ואטומה לחלוטין; שאר גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

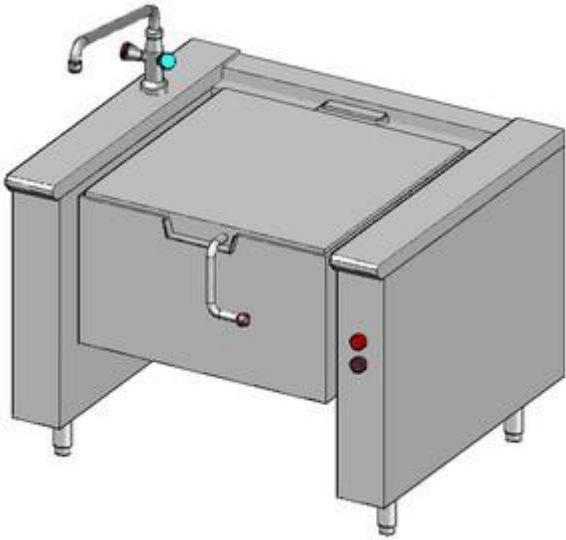
הפריט יסופק עם:

מנגנון הטייה ידני

ההטייה מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית; מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות).

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 2 מחבת מתהפך 110 ליטר	
מידות בס"מ:	אורך - 120 רוחב - 92 גובה - 90
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ישמש לצלייה, השחמה וטיגון (שמן שטוח ועמוק) ולבישול והרתחת מים.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 15 ק"ו
תכולה:	תכולה אפקטיבית – לא-פחות מ-90 ליטר.
כולל:	אגן בישול מתהפך לפנים; גופי חימום חשמליים ממוקמים בתחתית אגן הבישול; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 300°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים, עם נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; ברז מובנה למילוי אגן הבישול, מופעל בלחיצת כפתור; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.
מבנה:	גוף המחבת והמכסה עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה; תחתית אגן המחבת עשויה שכבת פלדה נוגדת קורוזיה עליה מרוכבת שכבת פלב"מ 316, מרותכת ללא תפרים ואטומה לחלוטין; שאר גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

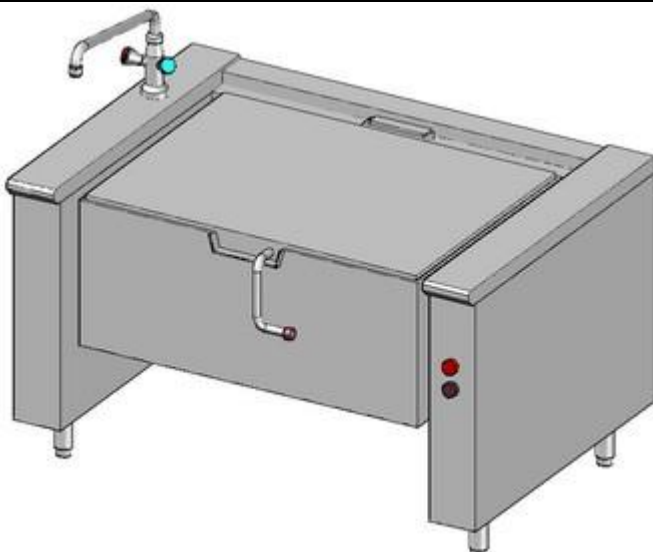
הפריט יסופק עם:

מנגנון הטייה ידני

ההטייה מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית; מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות).

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 3		מחבת מתהפך 160 ליטר	
מידות בס"מ :		אורך - 160	רוחב - 92 גובה - 90
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לצלייה, השחמה וטיגון (שמן שטוח ועמוק) ולבישול והרתחת מים.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 21 ק"ו		
תכולה:	תכולה אפקטיבית – לא-פחות מ-140 ליטר.		
כולל:	אגן בישול מתהפך לפנינים; גופי חימום חשמליים ממוקמים בתחתית אגן הבישול; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 300°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים, עם נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; ברז מובנה למילוי אגן הבישול, מופעל בלחיצת כפתור; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.		
מבנה:	גוף המחבת והמכסה עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה; תחתית אגן המחבת עשויה שכבת פלדה נוגדת קורוזיה עליה מרוכבת שכבת פלב"מ 316, מרותכת ללא תפרים ואטומה לחלוטין; שאר גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

מנגנון הטייה ידני

ההטייה מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית; מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות).

התקן נעילה לשבת

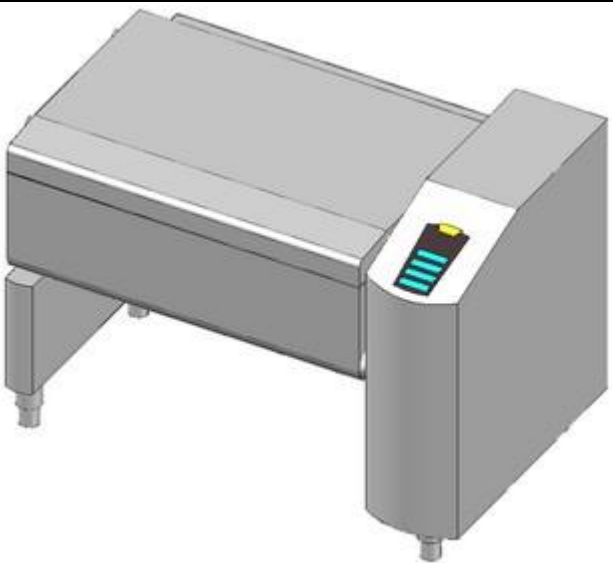
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 4		מחבת חשמלי רב-תכליתי 100 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 116 רוחב - 91 גובה - 110			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	מרכז בישול רב-תכליתי - טיגון, בישול, צלייה בשמן שטוח/עמוק; מאפשר עבודה חופשית (מזון בתפזורת), עם סלים ועם תבניות GN.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 28 ק"ו		
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 100 ליטר.		
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית, עם מכסה עליון מתרומם; התקן אוטומטי להנמכת/הרמת סלי טיגון ובישול; לוח פיקוד דיגיטלי המאפשר הפעלה בשתי שיטות – אוטומטית וידנית; בשיטה האוטומטית: • 9 תוכניות פעולה בסיסיות (לפי סוגי מזון) • אפשרות לתכנות של 350 תכניות, כ"א עם עד 12 שלבים • זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון, התאמה אוטומטית לפי סוג המוצר • תצוגה דיגיטלית רציפה של מצב המזון ושלבי התהליך בשיטה הידנית: • 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; • אפשרות לקביעת זמן, טמפרטורה וטמפרטורת ליבת המזון (סטייה של מעלה אחת לכל היותר) בקרה ממוחשבת של כל תהליכי הבישול, עם לוח בקרה בעל לחצני פיקוד ותצוגה דיגיטלית; הפעלה באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים; מנגנון אבטחה נגד התחממות-יתר; • גשש בקרת טמפרטורה עם 6 נקודות מדידה; • מילוי מים אוטומטי, עם מערכת ממוחשבת למינון מדויק; • ריקון באמצעות ניקוז ישיר (ללא צורך בהפיכת האגן); • מתז ניקוי מובנה במחבת, עם אפשרות לשליטה בעוצמת זרם המים; • מנגנון היפוך חשמלי; • מעמד חופשי עם רגליות מתכווננות.		
HACCP:	שימור מידע עם התקן USB להוצאתו.		
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; אגן הבישול בנוי ביציקה, מבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות; תקן הגנה למים IPX5.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סט 2 סלים לטיגון ו-2 סלים לפסטה, התקן אוטומטי להנמכת/הרמת סלי טיגון ובישול, מרית ייעודית לניקוי משטח המחבת ניתן יהיה לקבל מסגרת לעבודה עם תבניות GN (בתשלום נוסף).		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

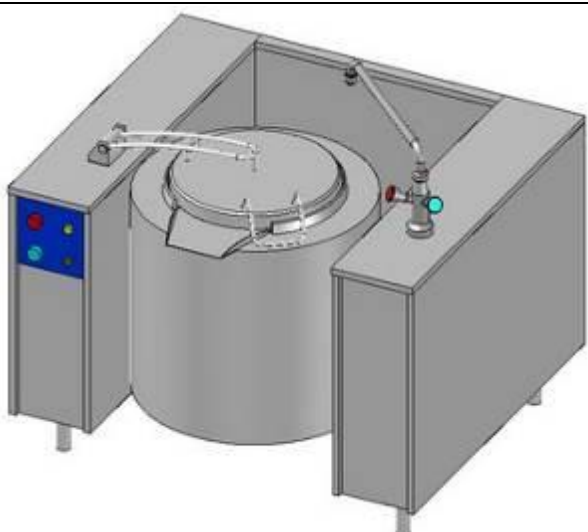
התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 5 מחבת חשמלי רב-תכליתי 150 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 154 רוחב - 91 גובה - 110	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	מרכז בישול רב-תכליתי - טיגון, בישול, צלייה בשמן שטוח/עמוק; מאפשר עבודה חופשית (מזון בתפזורת), עם סלים ועם תבניות GN.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 45 ק"ו.
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 150 ליטר.
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיקה קדמית, עם מכסה עליון מתרומם; לוח פיקוד דיגיטלי המאפשר הפעלה בשתי שיטות – אוטומטית וידנית; בשיטה האוטומטית: 9 תוכניות פעולה בסיסיות (לפי סוגי מזון) - אפשרות לתכנות של 350 תכניות, כ"א עם עד 12 שלבים - זיהוי אוטומטי של כמות וגודל המזון, התאמה אוטומטית לפי סוג המוצר - תצוגה דיגיטלית רציפה של מצב המזון ושלבי התהליך בשיטה הידנית: - 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- $+180^{\circ}\text{C}$; - אפשרות לקביעת זמן, טמפרטורה וטמפרטורת ליבת המזון (סטייה של מעלה אחת לכל היותר) בקרה ממוחשבת של כל תהליכי הבישול, עם לוח בקרה בעל לחצני פיקוד ותצוגה דיגיטלית; הפעלה באמצעות מסך מגע, עם שימוש מקסימלי בסימבולים גרפיים; מנגנון אבטחה נגד התחממות-יתר; גשש בקרת טמפרטורה עם 6 נקודות מדידה; מילוי מים אוטומטי, עם מערכת ממוחשבת למינון מדויק; ריקון באמצעות ניקוז ישיר (ללא צורך בהפיכת האגן); מתז ניקוי מובנה במחבת, עם אפשרות לשליטה בעוצמת זרם המים; מנגנון היפוך חשמלי; מעמד חופשי עם רגליות מתכווננות.
HACCP:	שימור מידע עם התקן USB להוצאתו.
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; אגן הבישול בנוי ביציקה, מבודד לחום, עם פינות פנימיות מעוגלות; תקן הגנה למים IPX5.
ציוד נילווה סטנדרטי:	סט 3 סלים לטיגון ו-3 סלים לפסטה, התקן אוטומטי להנמכת/הרמת סלי טיגון ובישול, מרית ייעודית לניקוי משטח הדלפק; ניתן יהיה לקבל מסגרת לעבודה עם תבניות GN (בתשלום נוסף).
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

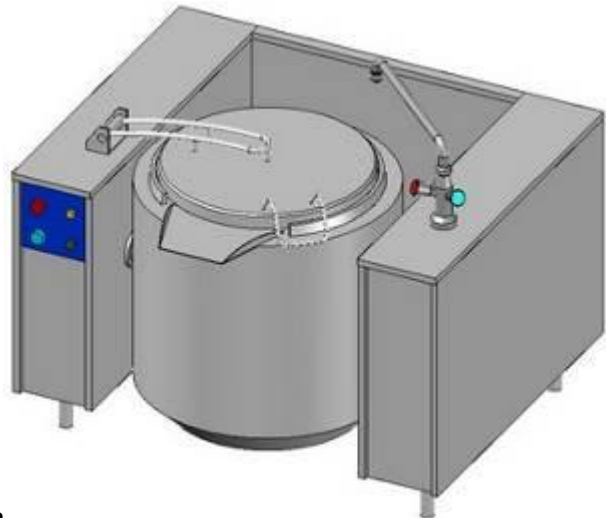
התקן נעילה לשבת - יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 6		סיר בישול מתהפך חשמלי/קיטור 100 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 85 גובה - 100		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 23 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 100 ליטר.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1/2 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים, מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות); מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.	
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת; חלקו הפנימי של האגן מפלב"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית; תקן הגנה למים IPX5.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

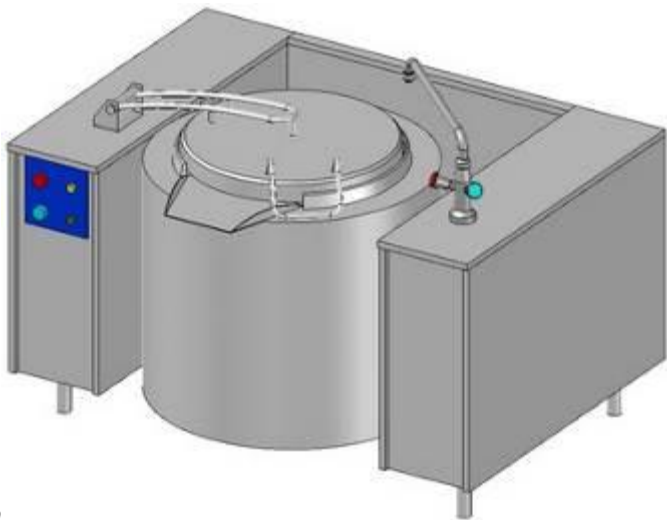
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 7		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 150 ליטר	
מידות בס"מ : אורך - 135 רוחב - 105 גובה - 100			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 23 ק"ו.		
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 150 ליטר.		
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1/2 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים, מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות); מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.		
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת; חלקו הפנימי של האגן מפלב"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית; תקן הגנה למים IPX5.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

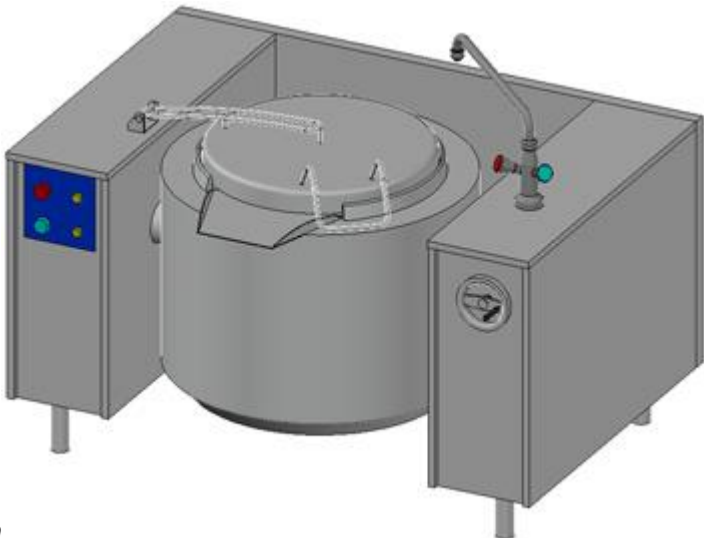
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 8		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 200 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 115 גובה - 100		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 27 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 200 ליטר.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1/2 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים, מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות); מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.	
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת; חלקו הפנימי של האגן מפלב"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית; תקן הגנה למים IPX5.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 9		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 250 ליטר
מידות בס"מ : אורך - 150 רוחב - 115 גובה - 100		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 31.5 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 250 ליטר.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1/2 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים, מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות); מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.	
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת; חלקו הפנימי של האגן מפלב"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית; תקן הגנה למים IPX5.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

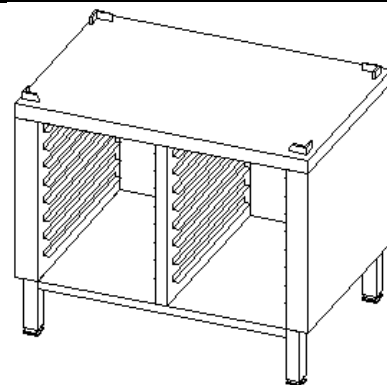
פריט מספר: 10		קומביסטימר 6 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ : אורך - 85 רוחב - 77 גובה - 76		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 11 ק"ו.	
תכולה:	6 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ	
כולל:	מתקן פנימי לנשיאת תבניות; מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; אלא אם כן מצויין אחרת בהמשך – ההפעלה תהיה באמצעות חוגות מכניות בלבד; תהליכי העבודה מוצגים על הלוח באמצעות סמלים גרפיים ובתצוגה הדיגיטלית ע"י הודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גלעין (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זווית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזווית של 90°); כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכיוון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוץ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.	
הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית – כולל "נר תמיד"; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

מעמד פתוח עם מדף תחתון ומסילות לתבניות

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
עם מסלולים להכנסה חופשית של תבניות בסטנדרט GN;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.



פריט מספר: 11		קומביסטימר 10 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 85 רוחב - 77 גובה - 102		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 19 ק"ו.	
תכולה:	10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ	
כולל:	מתקן פנימי לנשיאת תבניות; מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; אלא אם כן מצויין אחרת בהמשך – ההפעלה תהיה באמצעות חוגות מכניות בלבד; תהליכי העבודה מוצגים על הלוח באמצעות סמלים גרפיים ובתצוגה הדיגיטלית ע"י הודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גליעין (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זזית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזווית של 90°); כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכוונון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוח ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.	
הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית – כולל "נר תמיד"; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

מעמד פתוח עם מדף תחתון ומסילות לתבניות

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
עם מסלולים להכנסה חופשית של תבניות בסטנדרט GN;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.



פריט מספר: 12		קומביסטימר 10 תבניות 2/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 107 רוחב - 97 גובה - 102		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 37 ק"ו.	
תכולה:	10 תבניות GN 2/1 בעומק 6 ס"מ (או 20 תבניות GN 1/1)	
כולל:	מתקן פנימי לנשיאת תבניות; מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; תהליכי העבודה מוצגים באמצעות סמלים גרפיים והודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גליעין (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; תכנית לניקוי עצמי – כולל סילוק אבנית מבחולל הקיטור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זווית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזווית של 90°); כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכיוון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוצ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור.	
הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית – כולל "נר תמיד"; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

מעמד פתוח עם מדף תחתון ומסילות לתבניות

מחזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
עם מסלולים להכנסה חופשית של תבניות בסטנדרט GN;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.



פריט מספר: 13		קומביסטימר 20 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 88 רוחב - 80 גובה - 178		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 37 ק"ו.	
תכולה:	20 תבניות GN 1/1 בעומק 6 ס"מ (או 10 תבניות GN 2/1).	
כולל:	מסילות כיוון פנים תא התנור עבור עגלת תבניות יעודית (ראה למטה); מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזום התראה; תהליכי העבודה מוצגים באמצעות סמלים גרפיים והודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעת ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גליען (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; תכנית לניקוי עצמי – כולל סילוק אבנית ממחולל הקיטור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זווית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזווית של 90°); כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד, עם הכנה להתחברות למערכת בקרה מרכזית.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכיוון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוץ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור.	
הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

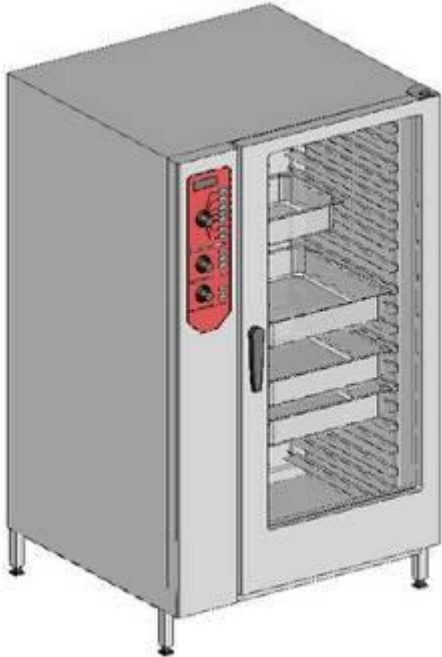
יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

כמות: 1

עגלת תבניות

מיועדת לאחסון והובלה של תבניות בסטנדרט גסטרונום – מותאמת לעבודה עם התנור; בנויה מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, עם זוגות מסילות לתבניות (לפי הכמות המצויינת לתנור), כל מסילה עם הגבהה כדורית בקצה למניעת החלקת תבניות; מותאמת להכנסה לתנור בצורה שתאפשר סגירה מלאה, עם שוקת מובנית לקליטת טפטופים; עם 4 גלגלים משוגעים מטיפוס caster, המתחברים אל שלדת העגלה באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות, שני הגלגלים האחוריים (צד המפעיל) – עם מעצור, כ"א.

פריט מספר: 14		קומביסטימר 20 תבניות 2/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 108 רוחב - 100 גובה - 178		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 62 ק"ו.	
תכולה:	40 תבניות GN 1/1 בעומק 6 ס"מ (או 20 תבניות GN 2/1).	
כולל:	מסילות כיוון פנים תא התנור עבור עגלת תבניות יעודית (ראה למטה); מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; תהליכי העבודה מוצגים באמצעות סמלים גרפיים והודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גליען (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; תכנית לניקוי עצמי – כולל סילוק אבנית ממחולל הקיטור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זזית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזזית של 90°); ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד, עם הכנה להתחברות למערכת בקרה מרכזית.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכוונון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוצ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור.	

הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – יירכשו בנפרד.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

עגלת תבניות

כמות: 1

מיועדת לאחסון והובלה של תבניות בסטנדרט גסטרונום – מותאמת לעבודה עם התנור;
בנויה מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, עם זוגות מסילות לתבניות (לפי הכמות המצויינת לתנור), כל מסילה עם הגבהה כדורית בקצה למניעת החלקת תבניות;
מותאמת להכנסה לתנור בצורה שתאפשר סגירה מלאה, עם שוקת מובנית לקליטת טפטופים;
עם 4 גלגלים משוגעים מטיפוס caster, המתחברים אל שלדת העגלה באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות, שני הגלגלים האחוריים (צד המפעיל) – עם מעצור, כ"א.

פריט מספר: 15		קומביסטימר גז 10 תבניות 2/1 גסטרו
מידות בס"מ : אורך - 107 רוחב - 97 גובה - 104		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	43,000 קילו-קלוריות גז, חד-פאזי מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
תכולה:	10 תבניות GN 2/1 בעומק 6 ס"מ (או 20 תבניות GN 1/1)	
כולל:	מתקן פנימי לנשיאת תבניות; מערכת לחימום בגז – באמצעות מבערים שקטים, מופעלים "לפי דרישה" למניעת בזבז אנרגיה, עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; תהליכי העבודה מוצגים באמצעות סמלים גרפיים והודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גליען (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; תכנית לניקוי עצמי – כולל סילוק אבנית ממחולל הקיטור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זזית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזזית של 90°); כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ושל המבערים; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכיוון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוץ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056; ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

מעמד פתוח עם מדף תחתון ומסילות לתבניות

מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
 עם מסלולים להכנסה חופשית של תבניות בסטנדרט GN;
 עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.



	קומביסטימר גז 20 תבניות 1/1 גסטרו	פריט מספר: 16
	מידות בס"מ: אורך - 88 רוחב - 80 גובה - 178	
		
	התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	41,300 קילו-קלוריות גז, חד-פאזי	
תכולה:	מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
	20 תבניות GN 1/1 בעומק 6 ס"מ (או 10 תבניות GN 2/1).	
כולל:	מסילות כיוון פנים תא התנור עבור עגלת תבניות יעודית (ראה למטה); מערכת לחימום בגז – באמצעות מבערים שקטים, מופעלים "לפי דרישה" למניעת בזבז אנרגיה, עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; תהליכי העבודה מוצגים באמצעות סמלים גרפיים והודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גליעין (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; תכנית לניקוי עצמי – כולל סילוק אבנית ממחולל הקיטור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זווית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזווית של 90°); נ כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; יתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור ומפזרי החום; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד, עם הכנה להתחברות למערכת בקרה מרכזית.	

מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכוונון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוץ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור.
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056; ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – יירכשו בנפרד.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

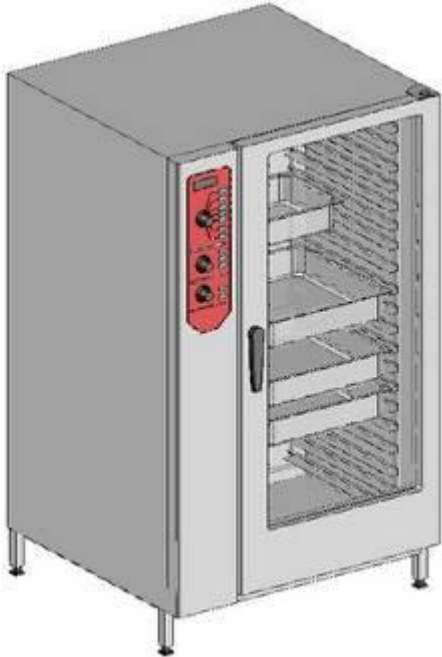
יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

כמות: 1

עגלת תבניות

מיועדת לאחסון והובלה של תבניות בסטנדרט גסטרונום – מותאמת לעבודה עם התנור;
בנויה מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, עם זוגות מסילות לתבניות (לפי הכמות המצויינת לתנור), כל מסילה עם הגבהה כדורית בקצה למניעת החלקת תבניות;
מותאמת להכנסה לתנור בצורה שתאפשר סגירה מלאה, עם שוקת מובנית לקליטת טפטופים;
עם 4 גלגלים משוגעים מטיפוס caster, המתחברים אל שלדת העגלה באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות, שני הגלגלים האחוריים (צד המפעיל) – עם מעצור, כ"א.

קומביסטימר גז 20 תבניות 2/1 גסטרו		פריט מספר: 17
מידות בס"מ: אורך - 108 רוחב - 100 גובה - 178		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול באידוי, בישול באוויר חם ושילוב בין שתי השיטות (במקביל או במדורג); מתאים לשחזור (חימום מחדש) של מזון מבושל מצונן ולבישול מזון "עדין" בטמפרטורות נמוכות.	
אנרגיה:	86,000 קילו-קלוריות גז, חד-פאזי	
תכולה:	40 תבניות GN 1/1 בעומק 6 ס"מ (או 20 תבניות GN 2/1). מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	מסילות כיוון פנים תא התנור עבור עגלת תבניות יעודית (ראה למטה); מערכת לחימום בגז – באמצעות מבערים שקטים, מופעלים "לפי דרישה" למניעת בזבז אנרגיה, עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; מחולל קיטור מובנה, עם מילוי מים אוטומטי וניקוז עצמי, מיועד לעבודה באדים או בשילוב חום יבש ואדים, בטמפרטורות שבין 30°C עד 260°C, עם בקרת לחות הכוללת תצוגת רמת הלחות בתנור; מפזרי חום ניתנים לבקרה וכיוון, עם מעצורים מובנים; לוח פיקוד אלקטרו-מכאני, עם תצוגה דיגיטלית וזמזם התראה; תהליכי העבודה מוצגים באמצעות סמלים גרפיים והודעות טקסט פשוטות וברורות; הלוח מאפשר קביעה ידנית של פרמטרים לעבודה (זמן, טמפרטורה, לחות וכדומה) – כולל שמירה ובחירה בתוכניות; אפשרות לעבודה רצופה, ללא קביעת זמנים; חיישן טמפרטורת גלעין (Core temperature probe) אינטגרלי; קירור מהיר של תא התנור; מערכת אוטומטית לסילוק אדים מחלל התנור; תכנית לניקוי עצמי – כולל סילוק אבנית ממחולל הקיטור; מתז ניקוי מובנה – כולל פתיחת/סגירת מים נפרדת, צינור נשלף וכיוון עוצמת הזרם; דלת עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת, עם אטם בידוד היקפי ניתן להחלפה; ידית הסגירה מותאמת להפעלה ביד אחת, עם פונקציה נעילה בטריקה; הדלת עם זזית פתיחה של עד 180°, עם קיבוע עצמי ב-120° וב-180°; לחילופין: דלת "נסתרת" (נכנסת בצמוד לצד התנור, בזזית של 90°); ניתוק אוטומטי של המערכות עם פתיחת הדלת; התקני בטיחות נגד התחממות-יתר של מחולל הקיטור והמבערים; תאורה פנימית.	
HACCP:	המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד, עם הכנה להתחברות למערכת בקרה מרכזית.	

מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא תפרים, עם פינות מעוגלות ומגן התזה למניעת שפיכת מים לפנים; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה וידית מבודדת; חלל התנור והדלת מנוקזים בכל משך פעילותו; רגליות ניתנות לכוונון; מערכת התאורה מוגנת מפני ניפוץ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור.
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056; ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

כמות: 1

עגלת תבניות

מיועדת לאחסון והובלה של תבניות בסטנדרט גסטרונום – מותאמת לעבודה עם התנור; בנויה מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, עם זוגות מסילות לתבניות (לפי הכמות המצויינת לתנור), כל מסילה עם הגבהה כדורית בקצה למניעת החלקת תבניות; מותאמת להכנסה לתנור בצורה שתאפשר סגירה מלאה, עם שוקת מובנית לקליטת טפטופים; עם 4 גלגלים משוגעים מטיפוס caster, המתחברים אל שלדת העגלה באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות, שני הגלגלים האחוריים (צד המפעיל) – עם מעצור, כ"א.

פריט מספר: 18		עגלת מסלולים לקומביסטימר 10 תבניות GN 2/1	
מידות : בהתאמה לקומביסטימר שיסופק			
ייעוד:		אחסון והובלה של תבניות מזון – לעבודה עם תנור קומביסטימר 10 תבניות 2/1 גסטרו (מותאם לתנור שישמש את הפרויקט).	
תכולה:		עד 20 תבניות בגודל GN 1/1 (עומק 6 ס"מ).	
כולל:		קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; 5 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 תבניות בגודל GN 1/1; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; שוקת בבסיס העגלה לקליטת מי-טפטוף בפתיחת התנור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) "5, המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נילוה סטנדרטי:		2 יחידות של מדפי רשת בגודל GN 2/1, עשויים בשלמות מפלב"מ 304.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 19		עגלת מסלולים לקומביסטימר 20 תבניות GN 1/1	
מידות : בהתאמה לקומביסטימר שיסופק			
ייעוד:		אחסון והובלה של תבניות מזון – לעבודה עם תנור קומביסטימר 20 תבניות 1/1 גסטרו (מותאם לתנור שימש את הפרויקט).	
תכולה:		עד 20 תבניות בגודל GN 1/1 (עומק 6 ס"מ).	
כולל:		קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; 10 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 תבניות בגודל GN 1/1; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; שוקת בבסיס העגלה לקליטת מי-טפטוף בפתיחת התנור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נילוה סטנדרטי:		3 יחידות של מדפי רשת בגודל GN 2/1, עשויים בשלמות מפלב"מ 304.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 20		עגלת מסלולים לקומביסטימר 20 תבניות GN 2/1
מידות : בהתאמה לקומביסטימר שיסופק		
ייעוד:	אחסון והובלה של תבניות מזון – לעבודה עם תנור קומביסטימר 40 תבניות 1/1 גסטרו (מותאם לתנור שימש את הפרויקט).	
תכולה:	עד 40 תבניות בגודל GN 1/1 (עומק 6 ס"מ).	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; 20 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 תבניות בגודל GN 1/1; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; שוקת בבסיס העגלה לקליטת מי-טפטוף בפתיחת התנור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	5 יחידות של מדפי רשת בגודל GN 2/1, עשויים בשלמות מפלב"מ 304.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 21		פיקוד שבת לקומביסטימר
ייעוד:	הרכבה על תנור קיים לצורך מתן אפשרות לעבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).	
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.	
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

פריט מספר: 22		תנור קונוקטומט 10 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ : אורך - 89 רוחב - 90 גובה - 97		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם מאולץ.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 15 ק"ו.	
תכולה:	10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ	
כולל:	מפזר חום המבטיח חימום אחיד בכל אזורי תא התנור; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל-300°C; לוח הפיקוד עם תצוגת טמפרטורה דיגיטלית, נוריות בקרה וזמזם; אפשרות להגדרת זמני בישול מ-0 עד 120 דקות, או עבודה רציפה; מתקן לשמירת הלחות בתוך חלל התנור, עם אפשרות בחירה בין 5 רמות לכל הפחות; מתקן מסלולים ניתן להוצאה; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה; הדלת עם ידית מבודדת ומנעול לחיצה, שפתיחתו חודלת את עבודת התנור; כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; תאורה פנימית; רגליות ניתנות לכוונון.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא "תפרים" וחיבורים, עם פינות מעוגלות; מערכת התאורה הפנימית מוגנת מפני ניפוצ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; זגוגיות הדלת עשויות מזכוכית מחוסמת ומבודדת.	
הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מעמד סגור עם מדף תחתון ומסילות לתבניות

מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
סגור מ-3 צדדים, עם שתי דלתות כנף בחזית, כ"א בעלת צירים נסתרים
וידית שקועה;
עם מסלולים להכנסה חופשית של תבניות בסטנדרט GN;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד
החלקה.



דלת עם צירים מימין

פריט מספר: 23		תנור קונוקטומט גז 10 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ : אורך - 89 רוחב - 90 גובה - 97		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם מאולץ.	
אנרגיה:	16,000 קילו-קלוריות גז, חד-פאזי מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
תכולה:	10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ	
כולל:	מערכת לחימום בגז, עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; מפזר חום המבטיח חימום אחיד בכל אזורי תא התנור; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל-300°C; לוח הפיקוד עם תצוגת טמפרטורה דיגיטלית, נוריות בקרה וזמזם; אפשרות להגדרת זמני בישול מ-0 עד 120 דקות, או עבודה רציפה; מתקן לשמירת הלחות בתוך חלל התנור, עם אפשרות בחירה בין 5 רמות לכל הפחות; מתקן מסלולים ניתן להוצאה; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה; הדלת עם ידית מבודדת ומנעול לחיצה, שפתיחתו חודלת את עבודת התנור; כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; תאורה פנימית; רגליות ניתנות לכוונון.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא "תפרים" וחיבורים, עם פינות מעוגלות; מערכת התאורה הפנימית מוגנת מפני ניפוצ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; זגוגיות הדלת עשויות מזכוכית מחוסמת ומבודדת.	
הערה:	עונה לדרישות ת"י 5056; ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – יירכשו בנפרד.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

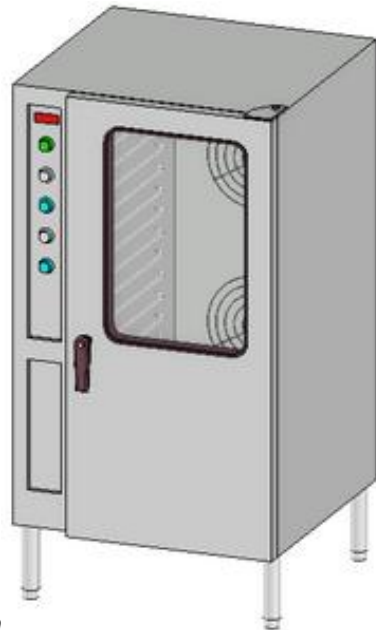
התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מעמד סגור עם מדף תחתון ומסילות לתבניות

מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
סגור מ-3 צדדים, עם שתי דלתות כנף בחזית, כ"א בעלת צירים נסתרים
וידית שקועה;
עם מסלולים להכנסה חופשית של תבניות בסטנדרט GN;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד
החלקה.



פריט מספר: 24		תנור קונוקטומט 20 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 89 רוחב - 90 גובה - 170		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם מאולץ.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 25 ק"ו.	
תכולה:	20 תבניות GN 1/1 בעומק 6 ס"מ	
כולל:	מפזר חום המבטיח חימום אחיד בכל אזורי תא התנור; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל-300°C; לוח הפיקוד עם תצוגת טמפרטורה דיגיטלית, נוריות בקרה וזמזם; אפשרות להגדרת זמני בישול מ-0 עד 120 דקות, או עבודה רציפה; מתקן לשמירת הלחות בתוך חלל התנור, עם אפשרות בחירה בין 5 רמות לכל הפחות; מתקן מסלולים ניתן להוצאה; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה; הדלת עם ידית מבודדת ומנעול לחיצה, שפתיחתו חודלת את עבודת התנור; תאורה פנימית; רגליות ניתנות לכוונון.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא "תפרים" וחיבורים, עם פינות מעוגלות; מערכת התאורה הפנימית מוגנת מפני ניפוח ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; זגוגיות הדלת עשויות מזכוכית מחוסמת ומבודדת.	
הערה:	ההצעה לא תכלול תבניות ורשתות – ירכשו בנפרד.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 25 תנור אפיה 10 תבניות	
מידות בס"מ: אורך - 87 רוחב - 73 גובה - 98	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	אפיה באויר חם מאולץ.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 12.6 ק"ו.
תכולה:	10 תבניות אפיה 60/40.
כולל:	פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 50°C ל-300°C; לוח פיקוד אלקטרומכני עם אפשרות להגדרת זמני אפיה מ-1 עד 120 דקות, או עבודה רציפה; מפזר חום המבטיח חימום אחיד בכל אזורי תא התנור, עם פונקציית היפוך סיבוב אוטומטי; מתקן לבקרת לחות בחלל התנור, עם התקן להוצאת עודפי הלחות; מתקן מסלולים ניתן להוצאה לצורך ניקוי; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה; הדלת עם ידית מבודדת ומנעול לחיצה, שפתיחתו חודלת את עבודת התנור; כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; תאורה פנימית לתא האפיה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא "תפרים" וחיבורים, עם פינות מעוגלות; מערכת התאורה הפנימית מוגנת מפני ניפוח ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; זגוגיות הדלת עשויות מזכוכית מחוסמת (חיצונית) וזכוכית קרמית (פנימית).
ציוד נלווה סטנדרטי:	2 מדפי רשת עשויים פלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

הצעת המחיר תכלול גם את הפריטים הבאים:

ארון התפחה	
מידות בס"מ: אורך - 87 רוחב - 72 גובה - 90	כמות: 1



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

התפחת בצק בתבניות אפיה; יכול לשמש גם כמעמד לתנור אפיה.	ייעוד:
חד-פאזי, 0.9 ק"ו.	אנרגיה:
8 תבניות אפיה.	תכולה:
משטח עליון המחוזק לנשיאת תנור האפיה הניצב עליו; תא התפחה עם מסלולים לתבניות אפיה – כולם ניתנים להסרה והרכבה מהירה לצורך ניקוי; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 40°C ל- 85°C; לוח פיקוד אנלוגי עם אפשרות כיוון רמות חום ולחות בתוך התא, כולל נורית בקורת; דלתות כנף שקופות עם צירים נסתרים וידיות שקועות, מבודדות לחום; לחילופין: דלתות אטומות כנ"ל; רגליים קצרות.	כולל:
מבודד מכל צידיו לחום; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; ארון עם דלתות שקופות: הדלתות עשויות זכוכית מחוסמת דו-שכבתית, נתונות במסגרת פלב"מ.	מבנה:

פריט מספר: 26		תנור אפיה גז 10 תבניות	
מידות בס"מ: אורך - 87 רוחב - 73 גובה - 98			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אפיה באויר חם מאולץ.		
אנרגיה:	16,300 קילו-קלוריות גז, חד-פאזי מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
תכולה:	10 תבניות אפיה 60/40.		
כולל:	מערכת לחימום בגז, עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 50°C ל-300°C; לוח פיקוד אלקטרומכני עם אפשרות להגדרת זמני אפיה מ-1 עד 120 דקות, או עבודה רציפה; מפזר חום המבטיח חימום אחיד בכל אזורי תא התנור, עם פונקציית היפוך סיבוב אוטומטי; מתקן לבקרת לחות בחלל התנור, עם התקן להוצאת עודפי הלחות; מתקן מסלולים ניתן להוצאה לצורך ניקוי; דלת התנור עם חלון מזכוכית מבודדת כפולה; הדלת עם ידית מבודדת ומנעול לחיצה, שפתיחתו חודלת את עבודת התנור; כיוון פתיחת הדלת – לפי תכנית; תאורה פנימית לתא האפיה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.		
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; פנים התנור בנוי ללא "תפרים" וחיבורים, עם פינות מעוגלות; מערכת התאורה הפנימית מוגנת מפני ניפוצ ועמידה בתנאי הטמפרטורה שבתנור; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; זגוגיות הדלת עשויות מזכוכית מחוסמת (חיצונית) וזכוכית קרמית (פנימית).		
ציוד נלווה סטנדרטי:	2 מדפי רשת עשויים פלב"מ.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

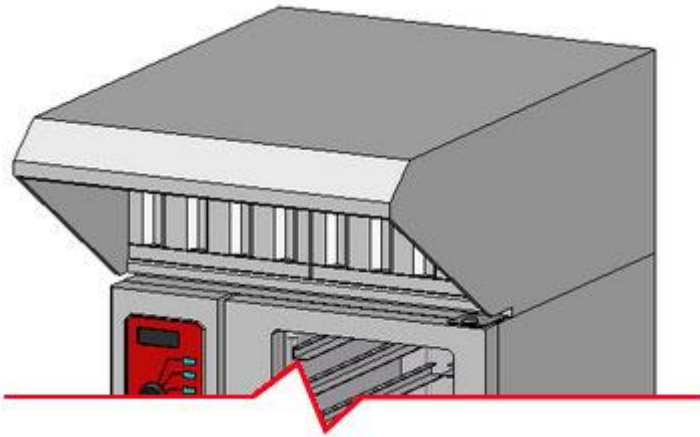
הצעת המחיר תכלול גם את הפריטים הבאים:

ארון התפחה		כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 87 רוחב - 72 גובה - 90		



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

התפחת בצק בתבניות אפיה; יכול לשמש גם כמעמד לתנור אפיה.	ייעוד:
חד-פאזי, 0.9 ק"ו.	אנרגיה:
8 תבניות אפיה.	תכולה:
משטח עליון המחזק לנשיאת תנור האפיה הניצב עליו; תא התפחה עם מסלולים לתבניות אפיה – כולם ניתנים להסרה והרכבה מהירה לצורך ניקוי; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 40°C ל- 85°C; לוח פיקוד אנלוגי עם אפשרות כיוון רמות חום ולחות בתוך התא, כולל נורית בקורת; דלתות כנף שקופות עם צירים נסתרים וידיות שקועות, מבודדות לחום; לחילופין: דלתות אטומות כנ"ל; רגליים קצרות.	כולל:
מבודד מכל צידיו לחום; עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; ארון עם דלתות שקופות: הדלתות עשויות זכוכית מחוסמת דו-שכבתית, נתונות במסגרת פלב"מ.	מבנה:

כפת עיבוי לתנורים קטנים		פריט מספר: 27
מידות בס"מ: אורך - 90 רוחב - 75 גובה - 1		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
מיועד לקלוט את אדי התנור, לסנן אותם, לעבות את האדים המטוהרים ולהזרים אותם לביוב (חוסך את הצורך בהתחברות אל מערכת האיוורור של הפרויקט).		ייעוד:
חד-פאזי		אנרגיה:
מסנני צלעות עוצרי להבות המותאמים לתקן 1001/6; המסננים ניתנים להסרה והתקנה מהירה לצורך ניקוי; מנגנון קירבה המזהה את פתיחת דלת התנור ומגביר את קצב השאיבה בהתאמה; חיבור אל מוצא הניקוז של התנור; גופי תאורה; מתחבר לתנור בברגים נסתרים מהעין, בצורה המציגה חזית אחידה.		כולל:
עשוי בשלמות מפלב"מ 304; מערכת התאורה אטומה למים, מוגנת מפני ניפוח, עמידה בפני קורוזיה ובטמפרטורות גבוהות, עמידה בלחות לפי תקן IP54. המתקן יותאם במידותיו לתנור, ויסופק ויותקן באתר יחד איתו, כיחידה אחת.		מבנה:

פריט מספר: 28		אגן טיגון עמוק חשמלי 15 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 70 גובה - 70			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10 ק"ו		
תכולה:	אגן הטיגון בתכולת מינימום של 13 ליטר שמן.		
כולל:	אגן שקוע, משופע אל מוצא ניקוז; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל- 185°C – ניתנים להוצאה והחזרה מהירה לצורך ניקיון האגן; אזור קר (Cold Zone) בתחתית האגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לאגן; ברז כדורי "1 לניקוז האגן; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; תרמוסטט ביטחון, כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי השולחן חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים! על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	סל טיגון עשוי רשת צפופה של חוטי פלב"מ מצופים בכרום, עם ידית מבודדת חום; מיכל עשוי פלב"מ לקליטת שמן משומש; מכסה עשוי פלב"מ לכיסוי אגן הטיגון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 29		אגן טיגון עמוק חשמלי 15+15 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 85			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:		ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק.	
אנרגיה:		תלת-פאזי, 20 ק"ו	
תפוקה:		אגני הטיגון בתכולת מינימום של 15 ליטר שמן כ"א.	
כולל:		שני אגנים שקועים, משופעים כ"א אל מוצא ניקוז; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל- 185°C – ניתנים להוצאה והחזרה מהירה לצורך ניקיון האגן; אזור קר (Cold Zone) בתחתית כל אגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לאגני הטיגון; ברז כדורי "1 לניקוז; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; תרמוסטט ביטחון, כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.	
מבנה:		האגנים השקועים עשויים בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי השולחן חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים! על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.	
ציוד נלווה סטנדרטי:		שני סלי טיגון עשויים רשת צפופה של חוטי פלב"מ מצופים בכרום, עם ידית מבודדת חום; מיכל עשוי פלב"מ לקליטת שמן משומש; שני מכסים עשויים פלב"מ לכיסוי אגני הטיגון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 30		אגן טיגון עמוק חשמלי 15 ליטר	
מידות בס"מ :		אורך - 40	רוחב - 90 גובה - 25
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10 ק"ו		
כולל:	אגן שקוע, משופע אל מוצא ניקוז, בתכולה של 15 ליטר שמן לכל הפחות; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל- 185°C – ניתנים להוצאה והחזרה מהירה לצורך ניקיון האגן; אזור קר (Cold Zone) בתחתית האגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לאגן; ברז כדורי "1 לניקוז האגן; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; תרמוסטט ביטחון, כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים! על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	סל טיגון עשוי רשת צפופה של חוטי פלב"מ מצופים בכרום, עם ידית מבודדת חום; מיכל עשוי פלב"מ לקליטת שמן משומש; מכסה עשוי פלב"מ לכיסוי אגן הטיגון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 31		אגן טיגון עמוק חשמלי 15+15 ליטר	
מידות בס"מ : אורך - 80 רוחב - 90 גובה - 25			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 20 ק"ו		
כולל:	שני אגנים שקועים, משופעים אל מוצא ניקוז, כ"א בתכולה של 15 ליטר שמן לכל-הפחות; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל- 185°C – ניתנים להוצאה והחזרה מהירה לצורך ניקיון האגן; אזור קר (Cold Zone) בתחתית כל אגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לכל לאגן; ברז כדורי 1" לניקוז שני האגנים; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם שתי דלתות כנף, כ"א עם צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; תרמוסטט ביטחון, כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים! על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	שני סלי טיגון עשויים רשת צפופה של חוטי פלב"מ מצופים בכרום, עם ידית מבודדת חום; מיכל עשוי פלב"מ לקליטת שמן משומש; מכסה עשוי פלב"מ לכיסוי אגן הטיגון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 32		אגן טיגון עמוק גז 15 ליטר	
מידות בס"מ :		אורך - 40	רוחב - 70 גובה - 70
 <u>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</u>			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמק עמוק.		
אנרגיה:	12000 ק"ק/שעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
כולל:	אגן שקוע, משופע אל מוצא ניקוז; האגן בתכולה של 15 ליטר שמן לכל הפחות; מבערי גז בעלי הספק גבוה, המתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל- 185°C; התקן לניתוק אספקת הגז במצב של כיבוי מבערים מקרי באמצעות טרמוקפל; אזור קר (Cold Zone) בתחתית האגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לאגן; ברז כדורי "1 לניקוז האגן; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:	אגן הטיגון עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; המבערים עשויים בשלמות מפלב"מ; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 33		אגן טיגון עמוק גז 15+15 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 70			
 <u>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</u>			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמק עמוק.		
תפוקה:	24000 ק"ק/שעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
כולל:	שני אגנים שקועים, משופעים אל מוצא ניקוז; כל אגן בתכולה של 15 ליטר שמן לכל הפחות; מבערי גז בעלי הספק גבוה, המתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל-185°C; התקן לניתוק אספקת הגז במצב של כיבוי מבערים מקרי באמצעות טרמוקפל; אזור קר (Cold Zone) בתחתית כל אגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לכל אגן; ברז כדורי "1 לניקוז כל אגן; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:	אגני הטיגון עשויים בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; המבערים עשויים בשלמות מפלב"מ; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 34		אגן טיגון עמוק גז 15 ליטר	
מידות בס"מ : אורך - 40 רוחב - 90 גובה - 70			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמק עמוק.		
אנרגיה:	12000 ק"ק/שעה; מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
כולל:	אגן שקוע, משופע אל מוצא ניקוז, בתכולה של 15 ליטר שמן לכל הפחות; מבערי גז המתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל-185°C; התקן לניתוק אספקת הגז במצב של כיבוי מבערים מקרי באמצעות טרמוקפל; אזור קר (Cold Zone) בתחתית האגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לאגן; ברז כדורי "1 לניקוז האגן; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:	אגן הטיגון עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; המבערים עשויים בשלמות מפלב"מ; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 35		אגן טיגון עמוק גז 15+15 ליטר		
מידות בס"מ :		אורך - 80	רוחב - 90	גובה - 70
				
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים				
ייעוד:		ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק.		
אנרגיה:		24000 ק"ק/שעה; מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
כולל:		שני אגנים שקועים, משופעים אל מוצא ניקוז, בתכולה של 15 ליטר שמן לכל הפחות, כ"א; מבערי גז המתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 105°C ל-185°C; התקן לניתוק אספקת הגז במצב של כיבוי מבערים מקרי באמצעות טרמוקפל; אזור קר (Cold Zone) בתחתית כל אגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סל הטיגון מחוץ לכל אגן; ברז כדורי "1 לניקוז כל אגן; ארון תחתון לאחסון מיכל קליטת שמן, עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.		
מבנה:		אגני הטיגון עשויים בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; המבערים עשויים בשלמות מפלב"מ; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.				
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.				

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 36		אגן טיגון עמוק גז 20 ליטר	
מידות בס"מ:		אורך - 40	רוחב - 88 גובה - 117
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק – בהספקים גבוהים.		
אנרגיה:	27,700 ק"ק/שעה; מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
כולל:	אגן שקוע, משופע אל מוצא ניקוז, בתכולה של עד 20 ליטר שמן; מבערי גז אטמוספריים, מופעלים באמצעות פילוט שאינו דורש חיבור לחשמל; אזור קר (Cold Zone) בתחתית האגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סלי הטיגון מחוץ לאגן; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר; ברז כדורי 1-1/4" לריקון מהיר של האגן; דלת גישה קדמית, עם צירים נסתרים וידית שקועה.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; מותאם להצבה כחלק מ"סוללת" מטגנות (של אותו היצרן).		
ציוד נילווה סטנדרטי:	שני סלי טיגון עשויים רשת צפופה של חוטי פלב"מ מצופים בכרום, עם ידית מבודדת חום; מיכל עשוי פלב"מ לקליטת שמן משומש; מכסה עשוי פלב"מ לכיסוי אגן הטיגון, עם ידיות מבודדות לחום; מברשת ייעודית לניקוי המכשיר.		
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 37		אגן טיגון עמוק גז 35 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 88 גובה - 117			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק – בהספקים גבוהים.		
אנרגיה:	35,300 ק"ק/שעה; מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
כולל:	אגן שקוע, משופע אל מוצא ניקוז, בתכולה של עד 35 ליטר שמן; מבערי גז אטמוספריים, מופעלים באמצעות פילוט שאינו דורש חיבור לחשמל; אזור קר (Cold Zone) בתחתית האגן, ללכידת פסולת; מתקן לתליית סלי הטיגון מחוץ לאגן; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר; ברז כדורי 1-1/4" לריקון מהיר של האגן; דלת גישה קדמית, עם צירים נסתרים וידית שקועה.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; מותאם להצבה כחלק מ"סוללת" מטגנות (של אותו היצרן).		
ציוד נילווה סטנדרטי:	שני סלי טיגון עשויים רשת צפופה של חוטי פלב"מ מצופים בכרום, עם ידית מבודדת חום; מיכל עשוי פלב"מ לקליטת שמן משומש; מכסה עשוי פלב"מ לכיסוי אגן הטיגון, עם ידיות מבודדות לחום; מברשת ייעודית לניקוי המכשיר.		
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

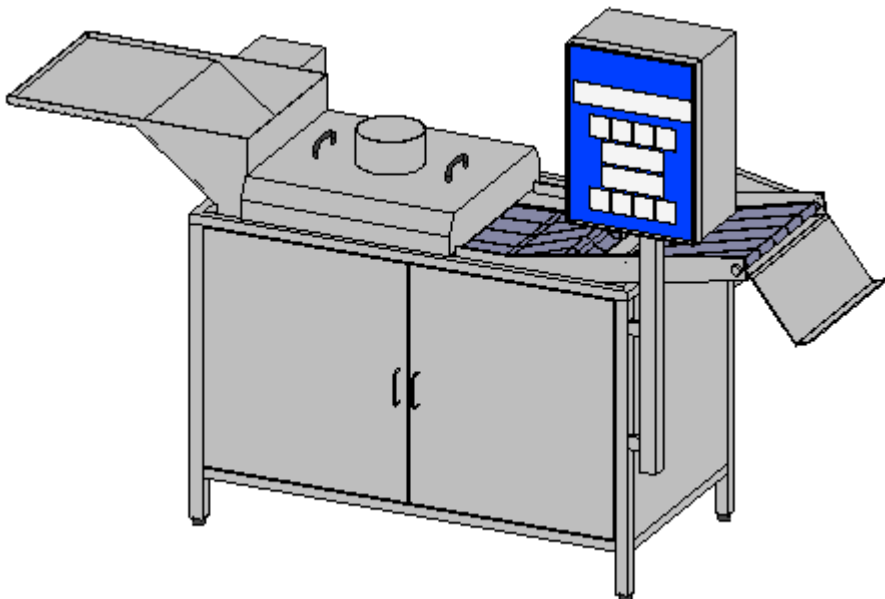
הפריט יסופק עם:

סט רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 38		מחבת טיגון-עמוק רציף	
מידות בס"מ:		אורך - 250	רוחב - 106 גובה - 112
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	מחבת רציף לטיגון עמוק בהספקים גבוהים.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 34 ק"ו.		
תפוקה:	60 ק"ג/שעה.		
כולל:	אגן טיגון בתכולה של 100 ליטר שמן, עם אזור קר (Cold zone) בתחתית ללכידת פסולת; מיכל מובנה למיחזור שמן, עם מסנן ומשאבת מיחזור; מסוע המופעל ע"י מנוע באמצעות גלגלי שיניים, ניתן להטייה אוטומטית לצורך ניקוי ותחזוקה; גופי חימום חשמליים מובנים בתחתית אגן הטיגון; משפך הזנה ניתן להסרה והרכבה מהירה לוח פיקוד מורכב על עמוד, המאפשר תכנות של מהירות המסוע, עם לחצני הפעלה/עצירה, בקרים טרמוסטטיים של טמפרטורת השמן, תצוגת טמפרטורה ולחצן הטיית המסוע; טרמוסטט בטיחות; דלתות גישה למיכל השמן; מכסה לאגן הטיגון עם ידיות מבודדות; רגליות מתכווננות עם רגליות פלסטיות נגד-החלקה.		
מבנה:	גופי החימום עשויים פלדת אינקולוי (Incoloy); כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק" – המחבת והמכסה בדופן כפולה ומבודדת; המסוע בנוי מרשת פלב"מ; כל החלקים האחרים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; ידיות הרמת המכסה מבודדת לחום; מבודד לחלוטין כלפי חוץ.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 39		כיריים חשמליים 2 ראשים
מידות בס"מ : אורך - 40 רוחב - 70 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול וחימום מזון הנתון בסירים/מחבתות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 5 ק"ו	
כולל:	אגן שקוע עם 2 פלטות בישול; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 120°C ל-280°C; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת בקורת נפרדים עבור כל פלטת בישול.	
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; פלטות הבישול עשויות ברזל יצוק; פלטות הבישול סגורות הרמטית, למניעת חדירת נוזלים; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.	
	תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא; מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ; עם מדף תחתון מקובע; עם דלת כנף שלה צירים נסתרים וידית שקועה; עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 40		כיריים חשמליים - 4 ראשים
מידות בס"מ : אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 25		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול וחימום מזון הנתון בסירים/מחבתות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10 ק"ו	
כולל:	אגן שקוע עם 4 פלטות בישול; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 120°C ל-280°C; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת בקורת נפרדים עבור כל פלטת בישול.	
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; פלטות הבישול עשויות ברזל יצוק; פלטות הבישול סגורות הרמטית, למניעת חדירת נוזלים; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול. תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא; מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ; עם מדף תחתון מקובע; עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה; עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 41		כיריים חשמליים 2 ראשים
מידות בס"מ : אורך - 40 רוחב - 90 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול וחימום מזון הנתון בסירים/מחבתות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 8 ק"ו	
כולל:	אגן שקוע עם 2 פלטות בישול; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 120°C ל-280°C; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת בקורת נפרדים עבור כל פלטת בישול.	
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; פלטות הבישול עשויות ברזל יצוק; פלטות הבישול סגורות הרמטית, למניעת חדירת נוזלים; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול. תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;
מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;
עם מדף תחתון מקובע;
עם דלת כנף שלה צירים נסתרים וידית שקועה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 42		כיריים חשמליים 4 ראשים
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 90 גובה - 25		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול וחימום מזון הנתון בסירים/מחבתות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 16 ק"ו	
כולל:	אגן שקוע עם 4 פלטות בישול; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 120°C ל- 280°C; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת בקורת נפרדים עבור כל פלטת בישול.	
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; פלטות הבישול עשויות ברזל יצוק; פלטות הבישול סגורות הרמטית, למניעת חדירת נוזלים; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול. תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פל"מ, עם משטחים מפח פל"מ;
מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;
מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;
עם מדף תחתון מקובע;
עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 43		כיריים גז 2 להבות
מידות בס"מ : אורך - 40 רוחב - 70 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.	
אנרגיה:	9500 ק"ק/שעה (כל מבער בהספק מינימאלי של 5.5 ק"ו גז לכל-הפחות);	
כולל:	2 מבערים מטיפוס "פטריה", כל-אחד עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; 2 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונורת פיילוט עבור כל מבער.	
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון פתוח עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא; מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ; עם מדף תחתון מקובע; עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 44		כיריים גז 4 להבות	
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 25			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.		
אנרגיה:	19000 ק"ק/שעה (כל מבער בהספק מינימאלי של 5.5 ק"ו גז לכל-הפחות)		
כולל:	4 מבערים מטיפוס "פטריה", כל-אחד עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; 4 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונורת פיילוט עבור כל מבער.		
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

ארון פתוח עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא; מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ; עם מדף תחתון מקובע; עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 45		כיריים גז 2 להבות
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 90 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.	
אנרגיה:	12000 ק"ק/שעה (כל מבער בהספק מינימאלי של 7 ק"ו גז לכל-הפחות);	
כולל:	2 מבערים מטיפוס "פטריה", כל-אחד עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; 2 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונורת פיילוט עבור כל מבער.	
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; צידי הכיריים חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון פתוח עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא; מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ; עם מדף תחתון מקובע; עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונן, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 46		כיריים גז 4 להבות	
מידות בס"מ : אורך - 80 רוחב - 90 גובה - 25			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.		
אנרגיה:	24000 ק"ק/שעה (כל מבער בהספק מינימאלי של 7 ק"ו גז לכל-הפחות);		
כולל:	4 מבערים מטיפוס "פטריה", כל-אחד עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; 4 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונורת פיילוט עבור כל מבער.		
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; צידי הכיריים חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פל"ב"מ, עם משטחים מפח פל"ב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא; מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ; עם מדף תחתון מקובע; עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה; עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 47		גרידל חשמל - משטח חלק	
מידות בס"מ :		אורך - 80	רוחב - 70 גובה - 25
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון שטוח.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 9 ק"ו		
כולל:	אגן טיגון שקוע, משופע לפנים אל מוצא ניקוז; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 110°C ל- 300°C; מגן התזה מוגבה משלושת צידי המשטח (פתוח לפנים); מגרה נשלפת לקליטת טפטופי השמן; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת נפרדים לכל חצי משטח.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; אגן הטיגון בציפוי של פלדה נוגדת קורוזיה (Mild Steel); צידי השולחן חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;
מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;
עם מדף תחתון מקובע;
עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 48		גרידל חשמל - משטח חלק	
מידות בס"מ :		אורך - 80	רוחב - 90
		גובה - 25	
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לטיגון שטוח.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 15 ק"ו		
כולל:	אגן טיגון שקוע, משופע לפנים אל מוצא ניקוז; אגן הטיגון עשוי פלדה מלוטשת; גופי חימום בעלי הספק גבוה, מוגנים בשרוולי אינקולוי, מתאימים לטמפרטורת עבודה שבין 120°C ל- 280°C; מגן התזה מוגבה משלושת צידי המשטח (פתוח לפנים); מגרה נשלפת לקליטת טפטופי השמן; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת נפרדים לכל חצי משטח.		
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; אגן הטיגון בציפוי של פלדה נוגדת קורוזיה (Mild Steel); צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;
מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;
עם מדף תחתון מקובע;
עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 49		גרידל גז משטח חלק
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לטיגון שטוח.	
אנרגיה:	10300 ק"ק/שעה	
כולל:	אגן טיגון שקוע, משופע לפנים אל מוצא ניקוז; מבערים מוגנים, בעלי הצתת "פיאזו" ותרמוסטט בטחון; מגן התזה מוגבה משלושת צידי המשטח (פתוח לפנים); מגרה נשלפת לקליטת טפטופי השמן; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת נפרדים לכל חצי משטח.	
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; אגן הטיגון בציפוי של פלדה נוגדת קורוזיה (Mild Steel); על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;
מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;
עם מדף תחתון מקובע;
עם דלת כנף שלה צירים נסתרים וידית שקועה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 50		גרידל גז משטח חלק
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 90 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לטיגון שטוח.	
אנרגיה:	18000 קילו-קלוריות/שעה	
כולל:	אגן טיגון שקוע, משופע לפנים אל מוצא ניקוז; מבערים מוגנים, בעלי הצתת "פיאזו" ותרמוסטט בטחון; מגן התזה מוגבה משלושת צידי המשטח (פתוח לפנים); מגרה נשלפת לקליטת טפטופי השמן; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת נפרדים לכל חצי משטח.	
מבנה:	האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; אגן הטיגון בציפוי של פלדה נוגדת קורוזיה (Mild Steel); צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים. בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

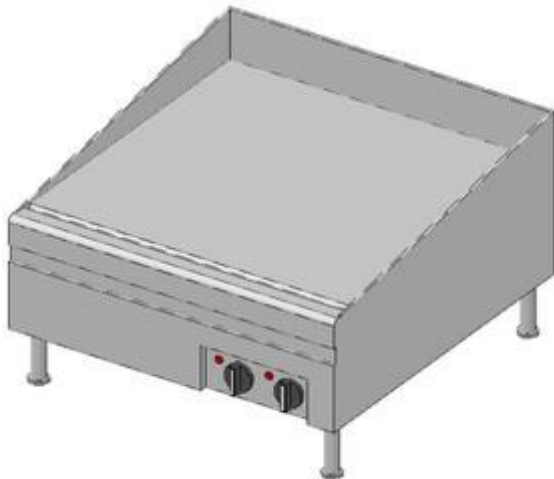
הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;
מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;
עם מדף תחתון מקובע;
עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

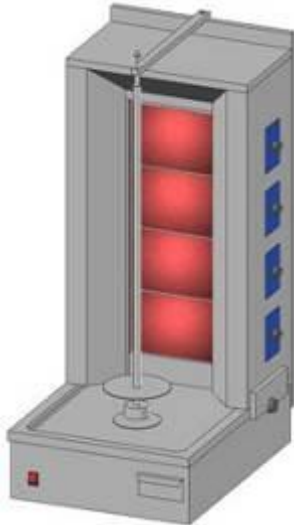
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

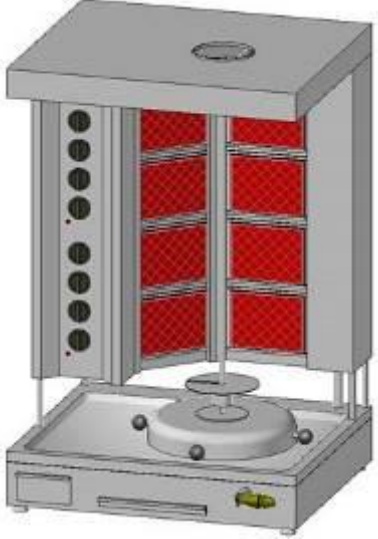
פריט מספר: 51		גרידל חשמל שולחני
מידות בס"מ : אורך - 61 רוחב - 62 גובה - 39		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	טיגון שטוח – מיועד לעבודה בעומסים כבדים (Heavy Duty).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 8 ק"ו	
כולל:	משטח טיגון עשוי פלדה מצופה כרום, עם שני אזורי חימום – כל אחד עם פיקוד נפרד – המיועדים לעבודה בטמפרטורות שבין 50C+° ל- 300C+°; המשטח עם שני אזורי חימום – כ"א עם פיקוד תרמוסטטי ונורית בקרה נפרדים; עם מגן התזה היקפי ועם מגירה נשלפת לניקוז שומנים; עם 4 רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון.	
מבנה:	כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזה; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מזון ומים להיות מותאמים לכך-, ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת חומרים למגע עם מזון ומים.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	מגב ניקוי וקוצף המותאם למשטח מצופה כרום.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

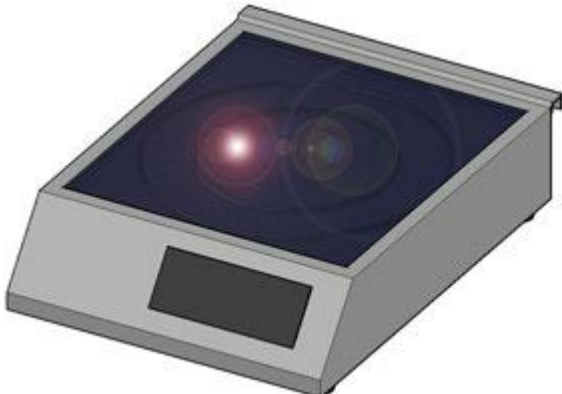
יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 52		גריל חשמל לשווארמה
מידות בס"מ: אורך - 51 רוחב - 67 גובה - 102		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	צלייה סיבובית (Gyro) של גוש בשר המורכב על שיפוד אנכי מסתובב;	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 6.5 ק"ו	
כולל:	קופסא פתוחה לפנים, עם שיפוד מרכזי – ניתן להוצאה והרכבה מהירה – לסיבוב הבשר; השיפוד מסתובב באמצעות מנוע חשמלי 2 סל"ד; 4 גופי חימום הלוגנים אחוריים, כ"א עם פיקוד נפרד; גופי החימום סגורים ע"י זכוכית קראמית; המיכלול האחורי – הכולל את גופי החימום – ניתן להזזה קדימה ואחורה, להתאמה לעובי גוש הבשר; משטח תחתון שקוע, מנוקז אל מגרה נשלפת-לפנים המיועדת לקליטת טפטופים ושאריות בשר; מעמד יציב.	
מבנה:	כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזת שומנים; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; זכוכית קראמית – חסינה לחום ואש ועמידה בפני ניפוח; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

	גריל גז לשווארמה	פרט מספר: 53
מידות בס"מ:	אורך - 81 רוחב - 70 גובה - 124	
		 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!
ייעוד:	צלייה סיבובית (Gyro) של גוש בשר המורכב על שיפוד אנכי מסתובב.	
אנרגיה:	3200 קילו-קלוריות גז/שעה, חד-פאזי מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	קופסא פתוחה לפנים, עם מוט מרכזי (שיפוד) – ניתן להוצאה והרכבה מהירה – לסיבוב הבשר; השיפוד מסתובב באמצעות מנוע חשמלי 2 סל"ד (עם אפשרות לסיבוב ידני); קערה לאיסוף שמן בבסיס השיפוד; 8 מבערי גז אחוריים – כ"א עם רשת הגנה ועם ברז שליטה נפרד; פאנל ברזי השליטה שקוע ומוגן מפני חום ומכות; ברזי בטחון טרמוקפל; ידית מבודדת להזזת השיפוד; משטח תחתון שקוע לקליטת טפטופים ושאריות בשר, המתנקז אל מגרות איסוף; מעמד יציב.	
מבנה:	כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזת שומנים; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 54 יחידת בישול אינדוקטיבי שולחנית רב-תכליתית	
מידות בס"מ: אורך - 33 רוחב - 43 גובה - 11	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	מיועד לטיגון ובישול באינדוקציה.
אנרגיה:	חד-פאזי, 3.5 ק"ו.
כולל:	קופסא סגורה עם משטח בישול רב-תכליתי; מחולל אינדוקציה חשמלי מובנה, המסוגל להגיע במהירות לטמפרטורות גבוהות; סליל אינדוקציה מבוקר אלקטרונית; לוח פיקוד דיגיטלי עם אפשרות לקביעת 20 דרגות עוצמה; הפסקה אוטומטית של פעולת האינדוקציה עם הסרת כלי הבישול מהמשטח; פילטר ניתן-להחלפה לשומנים; רגליות פלסטיות קצרות נגד החלקה.
מבנה:	כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזה; קופסת המכשיר עשויה בשלמות מפלדת כרום-ניקל; משטח הבישול עשוי זכוכית Ceran חסינה לחום, אטומה למים ועמידה בפני ניפוץ;
ציוד נילווה סטנדרטי:	סט של כלי בישול מתאימים לעבודה עם המכשיר, כולל – לכל הפחות – סיר בתכולה של 5 ליטר (לפחות) ומחבת.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

הפריט יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 55		פלטת בישול קראמית 4 ראשים
מידות בס"מ : אורך - 80 רוחב – 90 גובה -90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול וחימום מזון הנתון בסירים/מחבתות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 14 ק"ו	
כולל:	אגן שקוע בו מורכבים 4 מוקדי חימום אינפרה-אדום, מעליהם מונח משטח עשוי זכוכית; משטח הזכוכית בנוי בצורה שמעבירה חום באופן מידי ממוקד החימום לתחתית הסיר/מחבת, עם פיזור מינימלי לחלל המטבח; כל מוקד עם עוצמת חימום של 3.4 ק"ו לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל כיוון עוצמה ונורת ביקורת לכל מוקד בנפרד; התקן בטיחות נגד התחממות-יתר;	
מבנה:	משטח הטיגון עשוי זכוכית קראמית עמידה, בעובי 6 מ"מ לכל-הפחות; חיבור המשטח באגן אטום לחלוטין, בצורה המונעת נזילה; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק" ; צידי המכשיר חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים! תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

ארון סגור עם רגליים

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ; מחוזק לנשיאת המכשיר בעומס מלא;

מיועד להביא את המכשיר לגובה עבודה של 90 ס"מ;

עם מדף תחתון מקובע;

עם 2 דלתות כנף, כל-אחת עם צירים נסתרים וידית שקועה;

עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

התקן נעילה לשבת

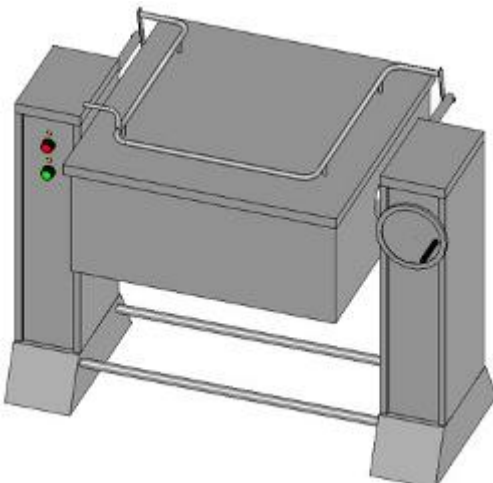
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

שעת טכנאי	
כולל:	ספק הציוד יתן מחיר לשעת טכנאי לפריט שנגמרה לו תקופת האחריות.

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

ציד בישול בייצור מקומי מפרטים טכניים

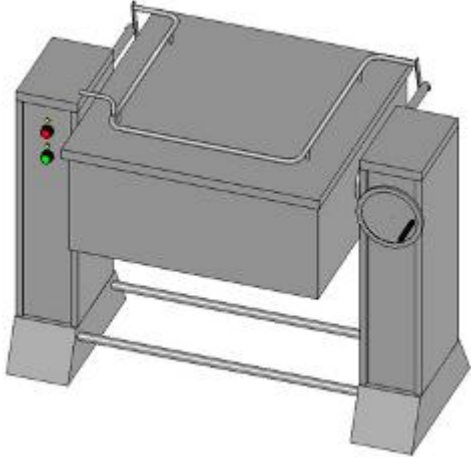
2021

פריט מספר: 1 מחבת חשמל מתהפך 70 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 100 גובה - 90	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	טיגון וצלייה בשמן שטוח.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 12 ק"ו.
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 70 ליטר.
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית; גופי חימום חשמליים מובנים בתחתית אגן הטיגון; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין $+50^{\circ}\text{C}$ ל- $+230^{\circ}\text{C}$; מכסה מתרומם לאגן הטיגון, עם ציר אחורי וידית; הציר בנוי בצורה שתימנע אפשרות נפילה של המכסה; מנגנון היפוך ידני, המאפשר ייצוב המחבת בכל זווית הטיה, עם מנגנון גלגלי-שיניים "חלזון" מופעל ע"י ידית סיבוב; מעמד חופשי עם רגליות מתכווננות. כל חוטי החשמל מצופים אסבסט / סיליקון עמיד בטמפ' של 300 מעלות; כל סופי הכבל מנירוסטה.
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ – כולל מנגנון ההיפוך; משטח הטיגון עשוי פלדה עמידה לקורוזיה (דוגמת 3CR12), מרוחק ללא תפרים ואטום לחלוטין; ידית הרמת המכסה מבודדת לחום. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מים ומזון להיות מותאמים לכך ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת החומרים למגע עם מזון ומים.
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים $3/4$ " עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

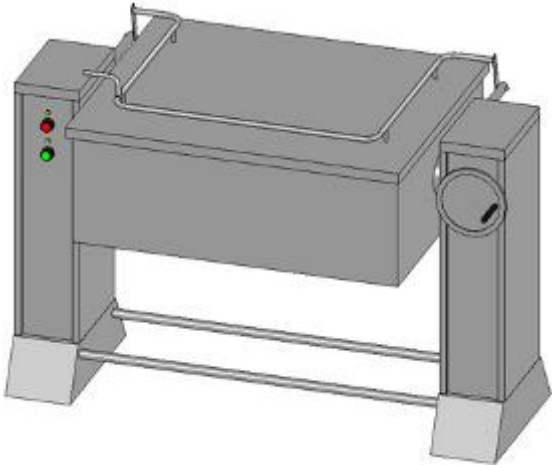
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 2 מחבת גז מתהפך 70 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 100 גובה - 90	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	טיגון וצלייה בשמן שטוח.
אנרגיה:	17,600 ק"ק/שעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 70 ליטר.
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית; מבערי גז עם הצתה מכנית, מובנים בתחתית אגן הטיגון; עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין $+50^{\circ}\text{C}$ ל- $+230^{\circ}\text{C}$; מכסה מתרומם לאגן הטיגון, עם ציר אחורי וידית; הציר בנוי בצורה שתימנע אפשרות נפילה של המכסה; מנגנון היפוך ידני, המאפשר ייצוב המחבת בכל זווית הטיה, עם מנגנון גלגלי-שיניים "חלזון" מופעל ע"י ידית סיבוב; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ – כולל מנגנון ההיפוך; משטח הטיגון עשוי פלדה עמידה לקורוזיה (דוגמת 3CR12), מרותך ללא תפרים ואטום לחלוטין; ידית הרמת המכסה מבודדת לחום. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מים ומזון להיות מותאמים לכך ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת החומרים למגע עם מזון ומים.
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.
ציוד נלווה סטנדרטי:	סוללת מים $3/4$ " עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

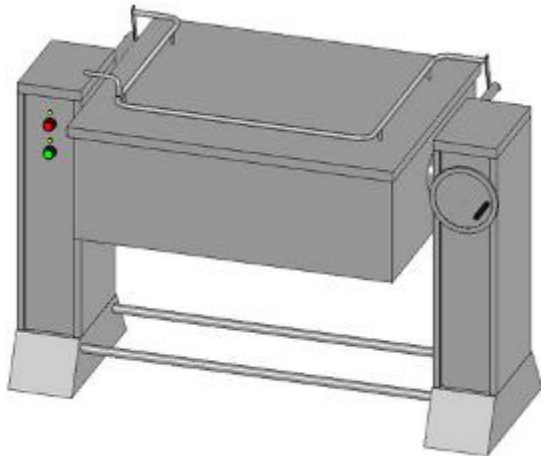
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 3 מחבת חשמל מתהפך 110 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 100 גובה - 90	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	טיגון וצלייה בשמן שטוח.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 15 ק"ו.
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 110 ליטר.
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית; גופי חימום חשמליים מובנים בתחתית אגן הטיגון; תרמוסטט בטחון למניעת התחממות-יתר; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין $+50^{\circ}\text{C}$ ל- $+230^{\circ}\text{C}$; נורית סימון "חשמל מודלק" ונורית סימון ל"חימום" הכבית ברגע שהמחבת מגיע לטמפ. שנבחרה; מכסה מתרומם לאגן הטיגון, עם ציר אחורי וידית; הציר בנוי בצורה שתימנע אפשרות נפילה של המכסה; מנגנון היפוך ידני, המאפשר ייצוב המחבת בכל זווית הטיה, עם מנגנון גלגלי-שיניים "חלזון" מופעל ע"י ידית סיבוב; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה). כל חוטי החשמל מצופים אסבסט / סיליקון עמיד בטמפ' של 300 מעלות; כל סופי הכבל מנירוסטה.
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ – כולל מנגנון ההיפוך; משטח הטיגון עשוי פלדה עמידה לקורוזיה (דוגמת 3CR12), מרותך ללא תפרים ואטום לחלוטין; ידית הרמת המכסה מבודדת לחום. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מים ומזון להיות מותאמים לכך ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת החומרים למגע עם מזון ומים.
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים $3/4"$ עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

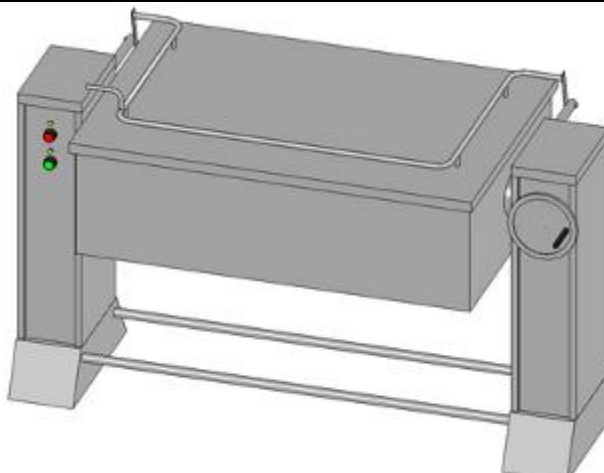
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 4		מחבת גז מתהפך 110 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 100 גובה - 90			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	טיגון וצלייה בשמן שטוח.		
אנרגיה:	22,000 ק"ק/שעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 110 ליטר.		
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית; מבערי גז עם הצתה מכנית, מובנים בתחתית אגן הטיגון; עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 50°C ל- 230°C+; מכסה מתרומם לאגן הטיגון, עם ציר אחורי וידית; הציר בנוי בצורה שתימנע אפשרות נפילה של המכסה; מנגנון היפוך ידני, המאפשר ייצוב המחבת בכל זווית הטיה, עם מנגנון גלגלי-שיניים "חלזון" מופעל ע"י ידית סיבוב; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).		
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ – כולל מנגנון ההיפוך; משטח הטיגון עשוי פלדה עמידה לקורוזיה (דוגמת 3CR12), מרוחק ללא תפרים ואטום לחלוטין; ידית הרמת המכסה מבודדת לחום. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מים ומזון להיות מותאמים לכך ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת החומרים למגע עם מזון ומים.		
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

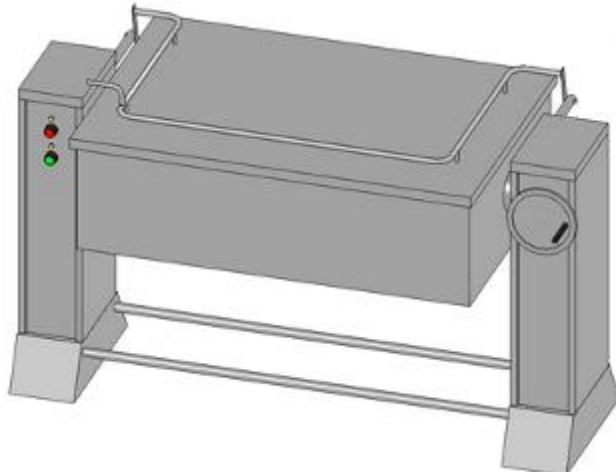
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 5		מחבת חשמל מתהפך 150 ליטר	
מידות בס"מ:		אורך - 160	רוחב - 100 גובה - 90
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	טיגון וצלייה בשמן שטוח.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 18 ק"ו.		
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 150 ליטר.		
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית; גופי חימום חשמליים מובנים בתחתית אגן הטיגון; תרמוסטט בטחון למניעת התחממות-יתר; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין $+50^{\circ}\text{C}$ ל- $+230^{\circ}\text{C}$; נורית סימון ל"חשמל מודלק" ונורית סימון ל"חימום" הכבית ברגע שהמחבת מגיע לטמפ. שנבחרה; מכסה מתרומם לאגן הטיגון, עם ציר אחורי וידית; הציר בנוי בצורה שתימנע אפשרות נפילה של המכסה; מנגנון היפוך ידני, המאפשר ייצוב המחבת בכל זווית הטיה, עם מנגנון גלגלי-שיניים "חלזון" מופעל ע"י ידית סיבוב; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה). כל חוטי החשמל מצופים אסבסט / סיליקון עמיד בטמפ' של 300 מעלות; כל סופי הכבל מנירוסטה.		
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ – כולל מנגנון ההיפוך; משטח הטיגון עשוי פלדה עמידה לקורוזיה (דוגמת 3CR12), מרותך ללא תפרים ואטום לחלוטין; ידית הרמת המכסה מבודדת לחום. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מים ומזון להיות מותאמים לכך ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת החומרים למגע עם מזון ומים.		
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים $3/4$ " עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

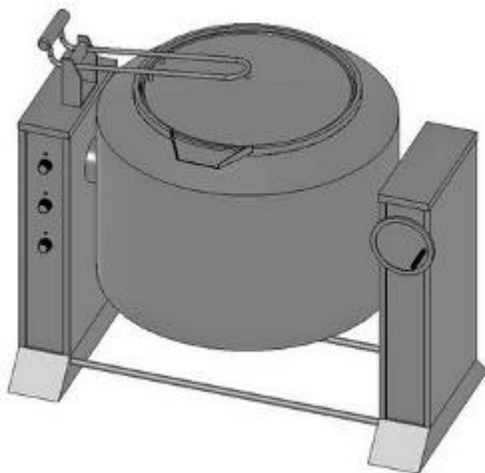
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 6		מחבת גז מתהפך 150 ליטר	
מידות בס"מ:		אורך - 160	רוחב - 100 גובה - 90
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	טיגון וצלייה בשמן שטוח.		
אנרגיה:	29,000 ק"ק/שעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.		
תכולה:	תכולת אגן הטיגון – 150 ליטר.		
כולל:	אגן טיגון מתהפך, בעל פיית שפיכה קדמית; מבערי גז עם הצתה מכנית, מובנים בתחתית אגן הטיגון; עם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; פיקוד תרמוסטטי המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 50°C ל- 230°C+; מכסה מתרומם לאגן הטיגון, עם ציר אחורי וידית; הציר בנוי בצורה שתימנע אפשרות נפילה של המכסה; מנגנון היפוך ידני, המאפשר ייצוב המחבת בכל זווית הטיה, עם מנגנון גלגלי-שיניים "חלזון" מופעל ע"י ידית סיבוב; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).		
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ – כולל מנגנון ההיפוך; משטח הטיגון עשוי פלדה עמידה לקורוזיה (דוגמת 3CR12), מרותך ללא תפרים ואטום לחלוטין; ידית הרמת המכסה מבודדת לחום. על חלקי הפריטים הבאים במגע עם מים ומזון להיות מותאמים לכך ובאחריות הספק לתת הצהרה בכתב על התאמת החומרים למגע עם מזון ומים.		
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

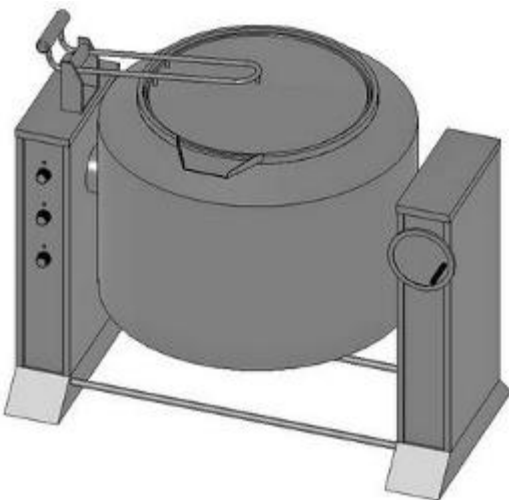
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 7		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 100 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 90 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 22 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 90 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 1.1 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

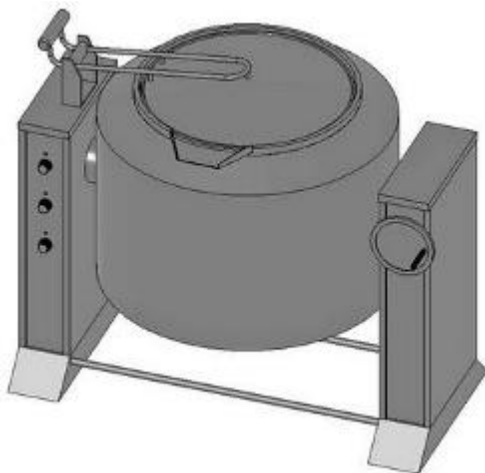
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנגנון ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 8		סיר בישול מתהפך גז 100 ליטר		כמות: 1	
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 90 גובה - 90					
					
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים					
ייעוד:		ישמש לבישול בחימום ישיר.			
אנרגיה:		13,000 ק"ק גז בשעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.			
תכולה:		תכולה אפקטיבית – 90 ליטר לכל הפחות.			
כולל:		אגן בישול גלילי, מתהפך לפני; מבערי גז מובנים מתחת לאגן; המבערים עם פיילוט להצתה ועם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל-100°C; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד מוגן ממכות, מותקן בחזית המכשיר; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).			
מבנה:		דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.			
ציוד נלווה סטנדרטי:		סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.			
הערה:		המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.			
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר					
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.					

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

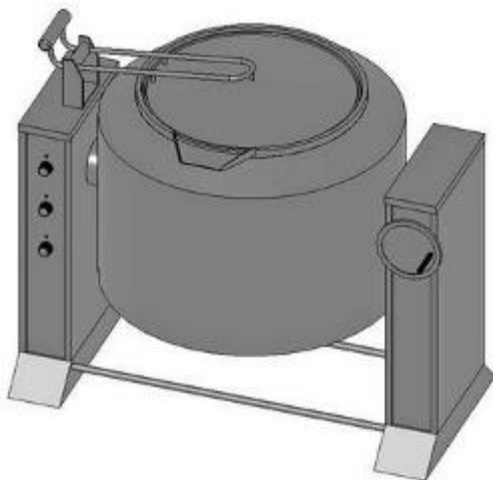
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 9		סיר בישול מתהפך חשמל 100 ליטר	
מידות בס"מ:		אורך - 130	רוחב - 90 גובה - 90
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום ישיר.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 15 ק"ו.		
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 90 ליטר לכל הפחות.		
כולל:	גופי חימום – מוגנים ומוסתרים אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה גופי חימום, מוגנים ומוסתרים, לחימום ישיר של תכולת הסיר; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; מיועד להרתחת מים בטמפ' מי רשת תוך 45 דקות; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).		
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; מערכת החשמל עשויה מחוטי אסבסט או סיליקון גמיש עמיד בטמפ של 300 מעלות לפחות כל סופי הכבל מנירוסטה המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית. כל חלקי הסיר יהיו מאושרים לשימוש בתעשיית המזון		
ציוד נלווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאווה בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

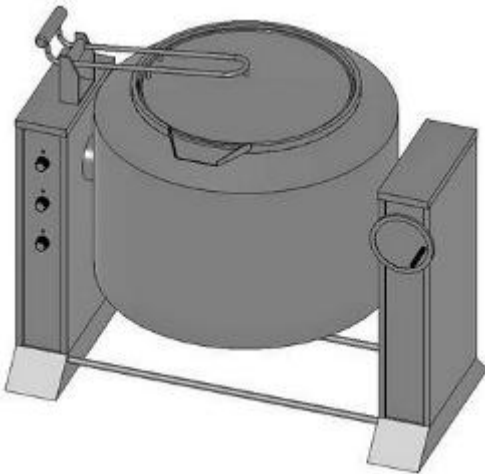
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 10		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 150 ליטר	
מידות בס"מ : אורך - 140 רוחב - 90 גובה - 90			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 23 ק"ו.		
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 135 ליטר לכל הפחות.		
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפניים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 1.1 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי 3" לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון 1" לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; מיועד להרתחת מים בטמפ' מי רשת תוך 45 דקות; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).		
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; מערכת החשמל עשויה מחוטי אסבסט או סיליקון גמיש עמיד בטמפ' של 300 מעלות לפחות כל סופי הכבל מנירוסטה; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית; כל חלקי הסיר יהיו מאושרים לשימוש בתעשיית המזון.		
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

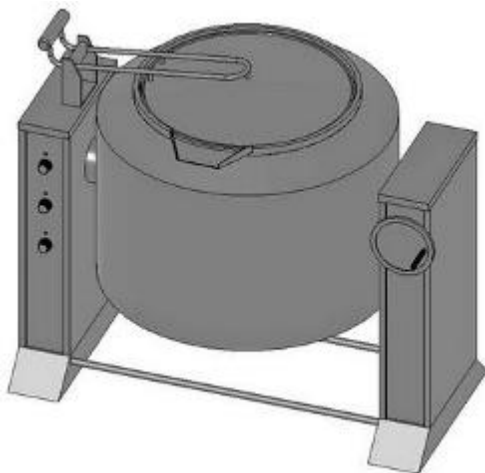
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 11		סיר בישול מתהפך גז 150 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 140 רוחב - 90 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום ישיר.	
אנרגיה:	16,000 ק"ק גז בשעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 135 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; מבערי גז מובנים מתחת לאגן; המבערים עם פיילוט להצתה ועם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד מוגן ממכות, מותקן בחזית המכשיר; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילווח סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

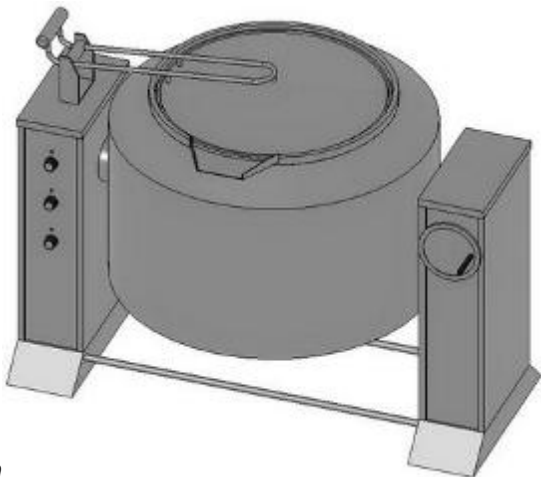
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנגנון ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 12		סיר בישול מתהפך חשמל 150 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 140 רוחב - 90 גובה - 90			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום ישיר.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 18 ק"ו.		
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 135 ליטר לכל הפחות.		
כולל:	גופי חימום – מוגנים ומוסתרים אגן בישול גלילי, מתהפך לפניו; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה גופי חימום, מוגנים ומוסתרים, לחימום ישיר של תכולת הסיר; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).		
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.		
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

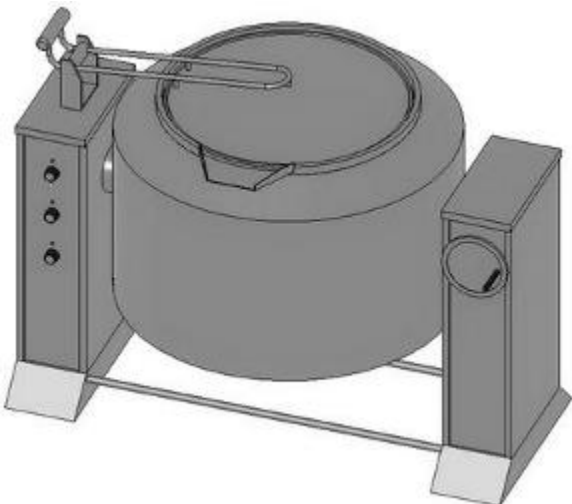
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 13		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 200 ליטר
מידות בס"מ : אורך - 155 רוחב - 115 גובה - 100		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 27 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 180 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפניס; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 1.1 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

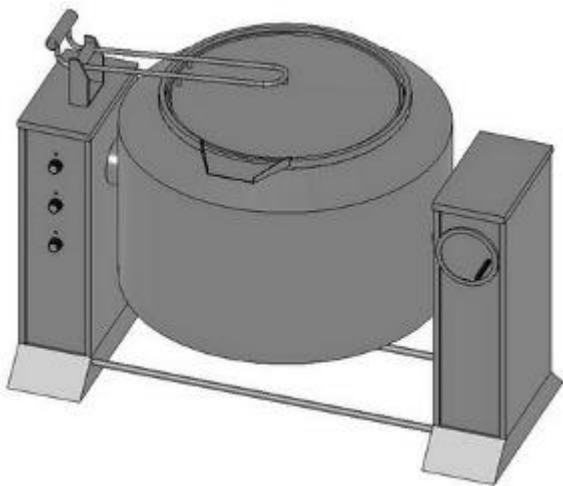
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 14		סיר בישול מתהפך גז 200 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 145 רוחב - 105 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום ישיר.	
אנרגיה:	18,500 ק"ק גז בשעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 180 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	אגן בישול גלילי, מתהפך לפני; מבערי גז מובנים מתחת לאגן; המבערים עם פיילוט להצתה ועם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל-100°C; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד מוגן ממכות, מותקן בחזית המכשיר; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

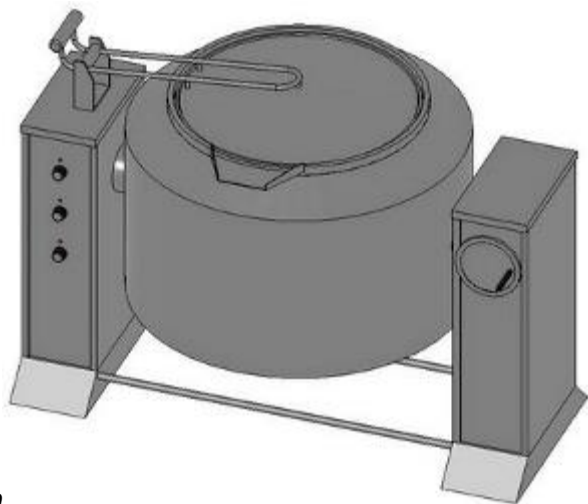
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 15		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 250 ליטר
מידות בס"מ : אורך - 155 רוחב - 115 גובה - 100		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 25 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 230 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפניס; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 1.1 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

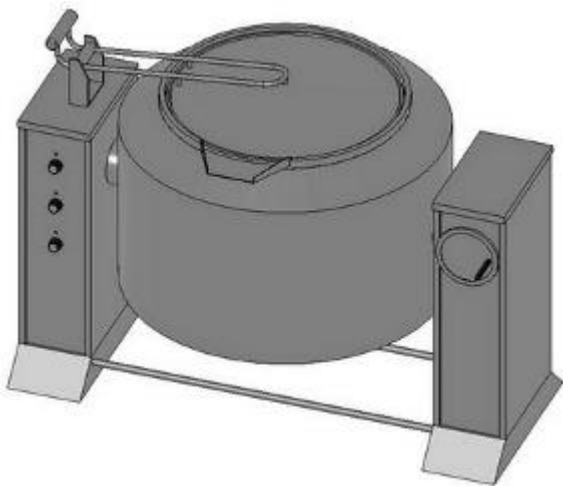
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 16		סיר בישול מתהפך גז 250 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 145 רוחב - 105 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום ישיר.	
אנרגיה:	22,000 ק"ק גז בשעה מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 230 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	אגן בישול גלילי, מתהפך לפני; מבערי גז מובנים מתחת לאגן; המבערים עם פיילוט להצתה ועם התקן בטיחות לניתוק במקרה של כיבוי לא-מתוכנן; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל-100°C; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד מוגן ממכות, מותקן בחזית המכשיר; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

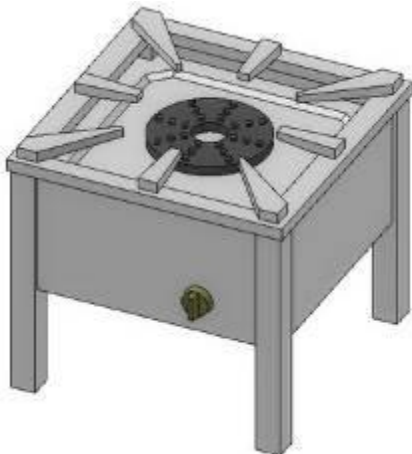
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 17		סיר בישול מתהפך חשמל 250 ליטר
מידות בס"מ : אורך - 155 רוחב - 115 גובה - 100		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 22 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 230 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפנים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 1.1 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון "1 לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מנגנון ידני להיפוך הסיר, עם גלגלי שיניים חלזוניים; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד המבטיח ייצוב מלא של המכשיר (ללא קיבוע לרצפה).	
מבנה:	דופן פנימית של הסיר והמכסה עשויים פלב"מ 316 בדופן כפולה ומבודדת; כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; גוף הסיר עשוי "בלחיצה אחת" – ללא "תפרים" וחיבורים; מערכות הפיקוד והחשמל אטומות למים; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

כיריים גז להבה אחת		פריט מספר: 18
מידות בס"מ: אורך - 56 רוחב - 56 גובה - 54		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול באמצעות סיר בעל נפח גדול.	
אנרגיה:	11000 קילו-קלוריות גז. לחץ גז 100 בר	
כולל:	מעמד עם 4 רגליים, בתוכו מובנה אגן שקוע, בעל פינות פנימיות מעוגלות; מבער תעשייתי 108 מטיפוס "פטריה", נתון בתוך האגן, עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי לא-מבוקר של הלהבה; התקנים מובנים מעל האגן להעמדת סיר בודד; לוח פיקוד הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט); רגלי המעמד עם התקנים פלסטיים נגד החלקה.	
מבנה:	מערכת הגז מותאמת ללחץ עבודה של 100 גראם/שעה; המבער ניתן לפירוק והרכבה מהרים לצורך ניקוי; האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון; מחוזק לנשיאת 100 ק"ג לפחות.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 19		כיריים גז 2 להבות
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 40 גובה - 70		
בתמונה: כיריים ללא מעמד 		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.	
אנרגיה:	14000 קילו-קלוריות גז לחץ גז 100 בר מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	2 מבערים מטיפוס "פטריה", נתונים כ"א בתוך אגן שקוע, כ"א עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; המבערים מדגם צה"לי 106 ו/או 108 – גודל ומיקום כל מבער בתיאום עם הלקוח; 2 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); הגבהה אחורית לכל אורך הכיריים; לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט) עבור כל מבער.	
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפל"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

מעמד לכיריים

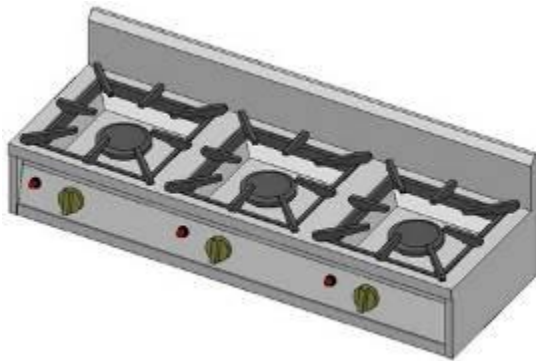
מחוזק לנשיאת המכשיר ומותאם למידותיו;
בנוי בשלמות מצינורות פל"מ מרובעים ומפח פל"מ – כולם בעובי/עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות;
עם מדף תחתון;
עם רגליות נגד החלקה, ניתנות לכיוון גובה.

התקן נעילה לשבת

המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד בשבת וחג.

פלטת שבת

המכשיר יסופק עם פלטה עשויה ברזל – במידות תואמות להנחה על כל הלהבות – לשימוש כפלטת חימום בשבת וחג.

פריט מספר: 20		כיריים גז 3 להבות
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 40 גובה - 70		
בתמונה: כיריים ללא מעמד 		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.	
אנרגיה:	21000 קילו-קלוריות גז לחץ גז 100 בר מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	3 מבערים מטיפוס "פטריה", נתונים כ"א בתוך אגן שקוע, כ"א עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; המבערים מדגם צה"לי 106 ו/או 108 – גודל ומיקום כל מבער בתיאום עם הלקוח; 3 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); הגבהה אחורית לכל אורך הכיריים; לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט) עבור כל מבער.	
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

מעמד לכיריים

מחזק לנשיאת המכשיר ומותאם למידותיו; בנוי בשלמות מצינורות פלב"מ מרובעים ומפח פלב"מ – כולם בעובי/עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; עם מדף תחתון; עם רגליות נגד החלקה, ניתנות לכיוון גובה.

התקן נעילה לשבת

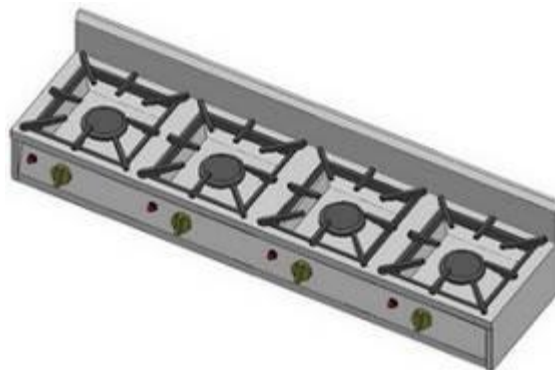
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד בשבת וחג.

פלטת שבת

המכשיר יסופק עם פלטה עשויה ברזל – במידות תואמות להנחה על כל הלהבות – לשימוש כפלטת חימום בשבת וחג.

פריט מספר: 21		כיריים גז 4 להבות	כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 160 רוחב - 40 גובה - 70			

בתמונה: כיריים ללא מעמד



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.
אנרגיה:	28000 קילו-קלוריות גז לחץ גז 100 בר מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.
כולל:	4 מבערים מטיפוס "פטריה", נתונים כ"א בתוך אגן שקוע, כ"א עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; המבערים מדגם צה"לי 106 ו/או 108 – גודל ומיקום כל מבער בתיאום עם הלקוח; 4 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); הגבהה אחורית לכל אורך הכיריים; לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט) עבור כל מבער.
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון.
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

הפריט יסופק עם:

מעמד לכיריים

מחוזק לנשיאת המכשיר ומותאם למידותיו;
בנוי בשלמות מצינורות פלב"מ מרובעים ומפח פלב"מ – כולם בעובי/עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות;
עם מדף תחתון;
עם רגליות נגד החלקה, ניתנות לכיוונון גובה.

התקן נעילה לשבת

המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד בשבת וחג.

פלטת שבת

המכשיר יסופק עם פלטה עשויה ברזל – במידות תואמות להנחה על כל הלהבות – לשימוש כפלטת חימום בשבת וחג.

	כיריים גז 4 להבות	22 פריט מספר:
	גובה - 70 רוחב - 80 אורך - 80	מידות בס"מ :

בתמונה: כיריים ללא מעמד



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה – בעבודה דו-צדדית.
אנרגיה:	28000 קילו-קלוריות גז לחץ גז 100 בר מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.
כולל:	4 מבערים מטיפוס "פטריה", נתונים כ"א בתוך אגן שקוע, כ"א עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; המבערים מדגם צה"ל 106 ו/או 108 – גודל ומיקום כל מבער בתיאום עם הלקוח; 4 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט) עבור כל מבער.
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון.
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

הפריט יסופק עם:

מעמד לכיריים

מחוזק לנשיאת המכשיר ומותאם למידותיו;
בנוי בשלמות מצינורות פלב"מ מרובעים ומפח פלב"מ – כולם בעובי/עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות;
עם מדף תחתון;
עם רגליות נגד החלקה, ניתנות לכיוון גובה.

התקן נעילה לשבת

המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד בשבת וחג.

פלטת שבת

המכשיר יסופק עם פלטה עשויה ברזל – במידות תואמות להנחה על כל הלהבות – לשימוש כפלטת חימום בשבת וחג.

פריט מספר: 23		כיריים גז 6 להבות
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 90 גובה - 70		
בתמונה: כיריים ללא מעמד  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.	
אנרגיה:	60000 קילו-קלוריות גז לחץ גז 100 בר מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	6 מבערים מטיפוס "פטריה", נתונים כ"א בתוך אגן שקוע, כ"א עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; המבערים מדגם צה"לי 106 ו/או 108 – גודל ומיקום כל מבער בתיאום עם הלקוח; 6 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); הגבהה אחורית לכל אורך הכיריים; לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט) עבור כל מבער.	
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפל"ב 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

מעמד לכיריים

מחוזק לנשיאת המכשיר ומותאם למידותיו;
 בנוי בשלמות מצינורות פל"ב מ"מ מרובעים ומפח פל"ב מ"מ – כולם בעובי/עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות;
 עם מדף תחתון;
 עם רגליות נגד החלקה, ניתנות לכיוון גובה.

התקן נעילה לשבת

המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד בשבת וחג.

פלטת שבת

המכשיר יסופק עם פלטה עשויה ברזל – במידות תואמות להנחה על כל הלהבות – לשימוש כפלטת חימום בשבת וחג.

פריט מספר: 24		כיריים גז דו-צדדי 8 להבות
מידות בס"מ : אורך - 160 רוחב - 90 גובה - 70		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול, צלייה וטיגון של מזון על להבה פתוחה.	
אנרגיה:	80000 קילו-קלוריות גז לחץ גז 100 בר מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	8 מבערים מטיפוס "פטריה", נתונים כ"א בתוך אגן שקוע, כ"א עם וסת וטרמוקפל לניתוק אוטומטי במקרה של כיבוי הלהבה; המבערים מדגם צה"לי 106 ו/או 108 – גודל ומיקום כל מבער בתיאום עם הלקוח; 8 סבכות להעמדת סירים ומחבתות (אחת לכל מבער); לוח פיקוד קדמי הכולל כוונן עוצמה ונר הצתה (פיילוט) עבור כל מבער; מעמד בנוי בשלמות מצינורות פלב"מ מרובעים ומפח פלב"מ – כולם בעובי/עובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; עם רגליות נגד החלקה, ניתנות לכיוון גובה.	
מבנה:	אגן עליון שקוע, עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום הכיריים; כל צנרת הגז והמחברים עשויים נחושת; גוף הכיריים עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; הסבכות עשויות ברזל יצוק; חלקים אחרים – בנויים כולם מחומרים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון.	
הערה:	המכשיר יסופק עם אישור מכון התקנים לעמידה בתקן 5056.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

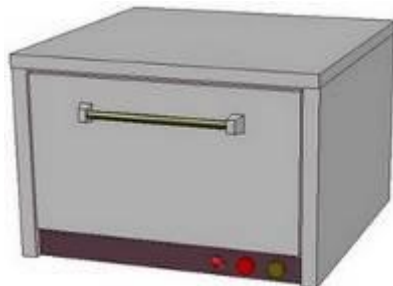
הפריט יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד בשבת וחג.

פלטת שבת

המכשיר יסופק עם פלטה עשויה ברזל – במידות תואמות להנחה על כל הלהבות – לשימוש כפלטת חימום בשבת וחג.

פריט מספר: 25		תנור אפיה תא אחד
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 70 גובה - 50		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם מאולץ.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 4 ק"ו.	
תכולה:	2 תבניות אפיה סטנדרטיות 40x60 ס"מ.	
כולל:	תא אפיה עם מסילות ל-2 תבניות; 2 מערכות חימום נפרדות – תחתונה ועליונה; לוח פיקוד קדמי, כולל תרמוסטט המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל-300°C; תא האפיה עם דלת בעלת ציר תחתון וידית מבודדת לחום; חוטי חשמל עמידים לחום של 300 מעלות חוטי אסבסט וכיוצ"ב וסופיות חוט מנירוסטה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.	
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; תא האפיה עם פינות פנימיות מעוגלות; עשוי בשלמות מפלב"מ.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

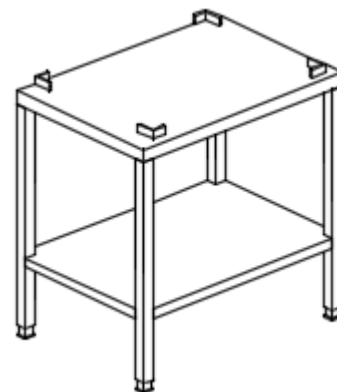
יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מעמד פתוח עם מדף תחתון

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.



פריט מספר: 26		תנור אפיה בגז תא אחד
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 70 גובה - 50		



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם מאולץ.
אנרגיה:	5000 קילו-קלוריות גז, חד-פאזי מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.
תכולה:	2 תבניות אפיה סטנדרטיות 40x60 ס"מ.
כולל:	תא אפיה עם מסילות ל-2 תבניות; מבערי גז אטמוספריים; תא האפיה עם דלת בעלת ציר תחתון וידית מבודדת לחום; חוטי חשמל עמידים לחום של 300 מעלות חוטי אסבסט וכיוצ"ב וסופיות חוט מנירוסטה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; תא האפיה עם פינות פנימיות מעוגלות; עשוי בשלמות מפלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

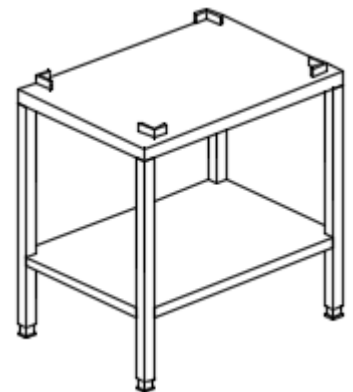
יסופק עם:

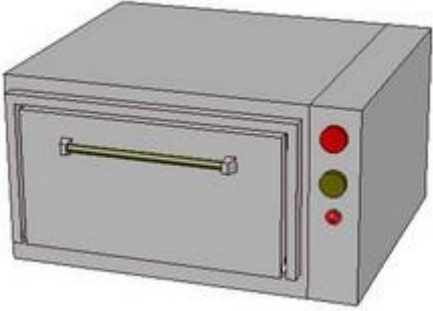
התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מעמד פתוח עם מדף תחתון

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.



פריט מספר: 27 תנור תחתון תא אחד	
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 70 גובה - 40	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם מאולץ; מיועד להתקנה מתחת לצידוד בישול (כיריים, גרידל וכו' – לפי תכנית).
אנרגיה:	תלת-פאזי, 4 ק"ו.
תכולה:	2 תבניות GN 2/1
כולל:	תא אפיה עם מסילות ל-2 תבניות; 2 מערכות חימום נפרדות – תחתונה ועליונה; לוח פיקוד קדמי, כולל תרמוסטט המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל-300°C; תא האפיה עם דלת בעלת ציר תחתון וידית מבודדת לחום; חוטי חשמל עמידים לחום של 300 מעלות חוטי אסבסט וכיוצ"ב וסופיות חוט מנירוסטה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; תא האפיה עם פינות פנימיות מעוגלות; עשוי בשלמות מפלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

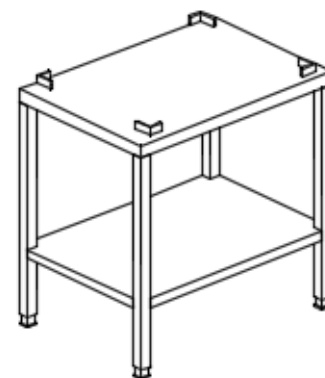
יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מעמד פתוח עם מדף תחתון

בנוי מקונסטרוקציה של צנורות ופרופילים פלב"מ, עם משטחים מפח פלב"מ;
מחוזק לנשיאת התנור בתכולתו המלאה;
עם רגליים קצרות, ניתנות לכוונון, כל אחת עם "נעל" פלסטית נגד החלקה.

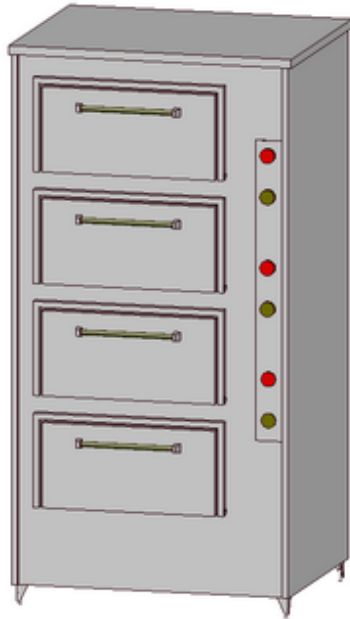


פריט מספר: 28 תנור אפיה 3 תאים	
מידות בס"מ: אורך - 98 רוחב - 80 גובה - 177	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 12 ק"ו.
תכולה:	9 תבניות 2/1 גסטרונום.
כולל:	3 תאי אפיה, כ"א עם מסילות ל-2 תבניות; כל תא עם 2 מערכות חימום נפרדות – תחתונה ועליונה; כל תא עם לוח פיקוד נפרד, כולל תרמוסטט המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל- 300°C; כל תא עם דלת בעלת ציר תחתון וידית מבודדת לחום; חוטי חשמל עמידים לחום של 300 מעלות חוטי אסבסט וכיוצ"ב וסופיות חוט מנירוסטה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; כל תא אפיה עם פינות פנימיות מעוגלות; עשוי בשלמות מפלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

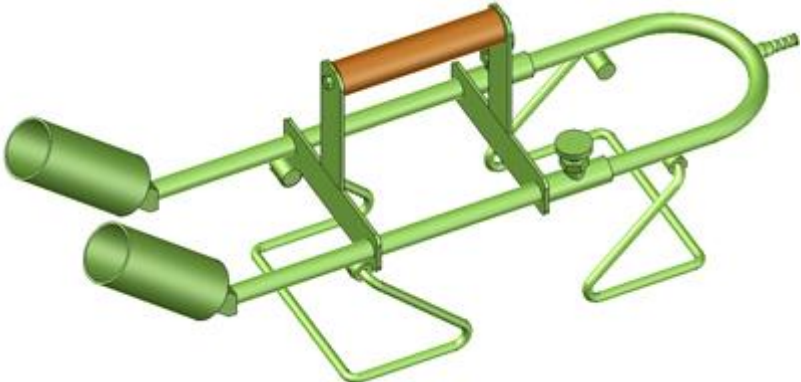
פריט מספר: 29 תנור אפיה 4 תאים	
מידות בס"מ: אורך - 98 רוחב - 80 גובה - 190	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	בישול ואפיה באויר חם.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 16 ק"ו.
תכולה:	12 תבניות 2/1 גסטרונום.
כולל:	4 תאי אפיה, כ"א עם מסילות ל-2 תבניות; כל תא עם 2 מערכות חימום נפרדות – תחתונה ועליונה; כל תא עם לוח פיקוד נפרד, כולל תרמוסטט המאפשר עבודה בטמפרטורות שבין 30°C ל- 300°C; כל תא עם דלת בעלת ציר תחתון וידית מבודדת לחום; חוטי חשמל עמידים לחום של 300 מעלות חוטי אסבסט וכיוצ"ב וסופיות חוט מנירוסטה; רגליים קצרות עם רגליות פלסטיות נגד החלקה.
מבנה:	מבודד מכל צידיו לחום; כל תא אפיה עם פינות פנימיות מעוגלות; עשוי בשלמות מפלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

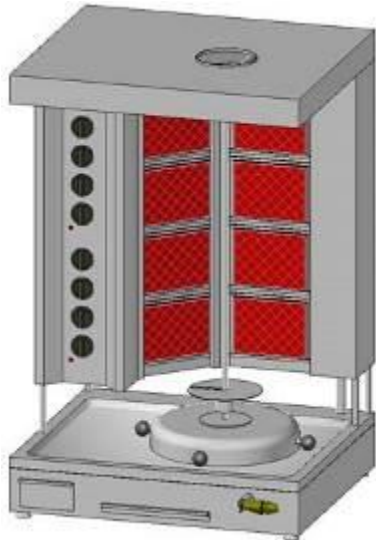
יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 30		תנור בישול גז שדה להבה אחת (כלב גז)
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול וחימום של מזון נתון בכלים גדולים באמצעות להבה פתוחה – מותאם לשימוש בתנאי שדה.	
כולל:	קנה בעירה המותקן (בזזית כלפי מעלה) על צינור למעבר גז; הצינור עם מחבר "ניפל" להתחברות אל צינור גז בקצהו האחד, עם ווסת מובנה בחלקו העליון לכיוונון עוצמת הלהבה; עם מעמד מתכוון המיועד להבטיח עמידה יציבה של המבער בזווית הרצויה.	
מבנה:	בנוי בשלמות ממתכת עמידה בתנאי שדה; בחלקים הבאים במגע עם גז/להבה – נחושת או פליז.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		
ימסרו אם אישור בדיקה של טכנאי גז מוסמך.		

פריט מספר: 31		תנור בישול גז שדה להבה כפולה (כלב גז)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	בישול וחימום של מזון נתון בכלים גדולים באמצעות להבה פתוחה – מותאם לשימוש בתנאי שדה.	
כולל:	צינור למעבר גז, בנוי בצורת "ח", כאשר בקצה כל כנף מותקן (בזווית כלפי מעלה) קנה בעירה; כל צד עם ווסת מובנה בחלק העליון לכיוונון עוצמת הלהבה; הצינור עם מחבר "ניפל" להתחברות אל צינור גז; עם מעמד המיועד להבטיח עמידה יציבה של המבער בזווית הרצויה; עם ידית נשיאה מבודדת לחום.	
מבנה:	בנוי בשלמות ממתכת עמידה בתנאי שדה; בחלקים הבאים במגע עם גז/להבה – נחושת או פליז.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		
ימסרו אם אישור בדיקה של טכנאי גז מוסמך.		

פריט מספר: 32		גריל גז לשווארמה
מידות בס"מ: אורך - 81 רוחב - 70 גובה - 124		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	צלייה סיבובית (Gyro) של גוש בשר המורכב על שיפוד אנכי מסתובב.	
אנרגיה:	3200 קילו-קלוריות גז/שעה, חד-פאזי מותאם לעבודה עם גז פחמימני מעובה ("גז בישול") – עם אופציה להסבה לשימוש בגז טבעי.	
כולל:	קופסא פתוחה לפנים, עם מוט מרכזי (שיפוד) – ניתן להוצאה והרכבה מהירה – לסיבוב הבשר; השיפוד מסתובב באמצעות מנוע חשמלי 2 סל"ד (עם אפשרות לסיבוב ידני); קערה לאיסוף שמן בבסיס השיפוד; 8 מבערי גז אחוריים – כ"א עם רשת הגנה ועם ברז שליטה נפרד; פאנל ברזי השליטה שקוע ומוגן מפני חום ומכות; ברזי בטחון טרמוקפל; ידית מבודדת להזזת השיפוד; משטח תחתון שקוע לקליטת טפטופים ושאריות בשר, המתנקז אל מגרות איסוף; מעמד יציב.	
מבנה:	כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזת שומנים; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו. יר הוראות הפעלה בטיחות וניקוי המוצר		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

	פלטת שבת לכיריים	פריט מספר: 33
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 50		
משטח חימום אשר יונח על כיריים גז, לחימום איטי של מזון בשבת וחג.	ייעוד:	
משטח עשוי ברזל במידות המצוינות לעיל.	כולל:	

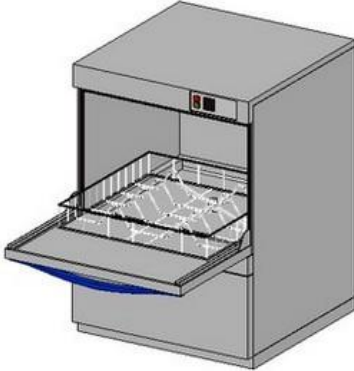
שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

ציוד הדחה

מפרטים טכניים

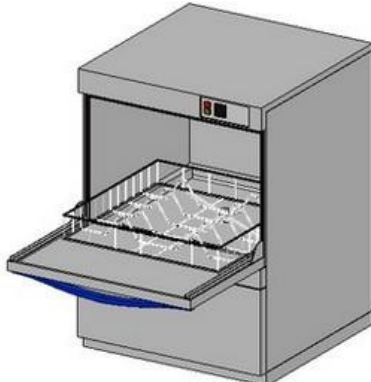
2021

פריט מספר: 1		סל למדיח	כמות: 1
מידות בס"מ :		אורך - 50 רוחב - 50 גובה - 12	
ייעוד:	החזקת כלי אוכל, כוסות וסכו"מ לשימוש במדיח כלים.		
מבנה:	עשוי פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; בגימור חלק, רחיץ ואסתטי; זמין בשני צבעים לפחות.		

פריט מספר: 2 מדיח דלפקי	
מידות בס"מ: אורך - 60 רוחב - 60 גובה - 85	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	שטיפה אוטומטית-למחצה של כלי אוכל וכלי מטבח נתונים בתוך סל מכונה סטנדרטי (50/50 ס"מ).
תפוקה:	3 תכניות שטיפה (מהירה/רגילה/אינטנסיבית) – הספק נומינלי 12/15/20 סל/שעה.
אנרגיה:	חד-פאזי, 3.3 ק"ו
כולל:	מיכל שטיפה עם דלת כנף נפתחת-לפנים, מחזקת לשמש כמגש הזנה; מתזי שטיפה ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מסנן רשת למיכל השטיפה; סינון מי השטיפה, עם פילטר נגיש להחלפה; מיכל מים מובנה בתכולה מינימאלית של 18 ליטר; מחמם עזר מובנה; טמפרטורת מי שטיפה סופית תהיה $+80^{\circ}\text{C}$ לכל הפחות; לוח פיקוד דיגיטלי, כולל אפשרות הפעלה בלחיצה-אחת של תוכניות שטיפה קבועות; משאבת ניקוז; רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים; עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת ($+6^{\circ}\text{C} - +15^{\circ}\text{C}$).
מבנה:	גוף המדיח והדלת עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה, מבודדים לחום ולרעש; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.
ציוד נילווה סטנדרטי:	המדיח יסופק עם 2 סלי מכונה לצלחות, 2 סלים לכוסות ו2 מיכלים עשויים פלב"מ לסכו"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

הפריט יסופק עם:

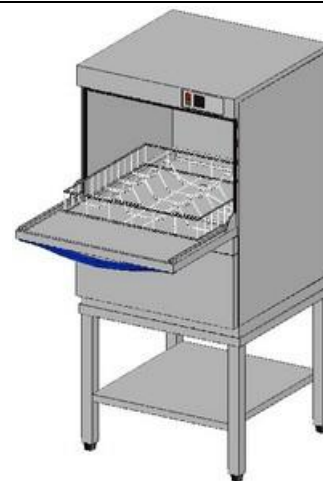
נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

פריט מספר: 3		מדיח דלפקי
מידות בס"מ: אורך - 60 רוחב - 60 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שטיפה אוטומטית-למחצה של כלי אוכל וכלי מטבח נתונים בתוך סל מכונה סטנדרטי (50/50 ס"מ).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 6.3 ק"ו	
תפוקה:	3 תכניות שטיפה (מהירה/רגילה/אינטנסיבית) – הספק נומינלי 15/25/40 סל/שעה.	
כולל:	מיכל שטיפה עם דלת כנף נפתחת-לפנים, מחוזקת לשמש כמגש הזנה; פתח מיכל השטיפה – גובה 42 ס"מ לפחות (מתאים להכנסת מגשים); מתזי שטיפה ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מסנן רשת למיכל השטיפה; סינון מי השטיפה, עם פילטר נגיש להחלפה; מיכל מים מובנה בתכולה מינימאלית של 18 ליטר; מחמם עזר מובנה; למעט בתכנית לשטיפת כוסות, טמפרטורת מי שטיפה סופית תהיה +80°C לכל הפחות; לוח פיקוד דיגיטלי, כולל אפשרות הפעלה בלחיצה-אחת של תוכניות שטיפה קבועות; משאבת ניקוז; רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+6°C - +15°C).	
מבנה:	גוף המדיח והדלת עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה, מבודדים לחום ולרעש; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	המדיח יסופק עם 2 סלי מכונה לצלחות, 2 סלים לכוסות ו2 מיכלים עשויים פלב"מ לסכו"מ.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

פריט מספר: 4		מדיח דלפקי על מעמד
מידות בס"מ: אורך - 60 רוחב - 60 גובה - 85		



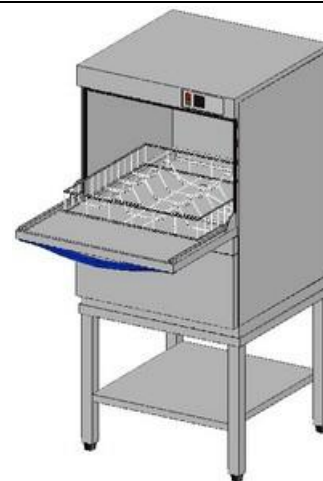
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	שטיפה אוטומטית-למחצה של כלי אוכל וכלי מטבח נתונים בתוך סל מכונה סטנדרטי (50/50 ס"מ).
אנרגיה:	חד-פאזי, 3.3 ק"ו
תפוקה:	3 תכניות שטיפה (מהירה/רגילה/אינטנסיבית) – הספק נומינאלי 12/15/20 סל/שעה.
כולל:	מיכל שטיפה עם דלת כנף נפתחת-לפנים, מחזקת לשמש כמגש הזנה; מתזי שטיפה ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מסנן רשת למיכל השטיפה; סינון מי השטיפה, עם פילטר נגיש להחלפה; מיכל מים מובנה בתכולה מינימאלית של 18 ליטר; מחמם עזר מובנה; טמפרטורת מי שטיפה סופית תהיה $+80^{\circ}\text{C}$ לכל הפחות; לוח פיקוד דיגיטלי, כולל אפשרות הפעלה בלחיצה-אחת של תוכניות שטיפה קבועות; משאבת ניקוז; רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת ($+15^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$). יסופק עם מעמד למכונת ההדחה, עשוי בשלמות מפלב"מ, עם מדף תחתון ורגליות מתכווננות; המעמד מיועד להביא את פתח ההזנה לגובה מקסימלי של 60 ס"מ.
מבנה:	גוף המדיח והדלת עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה, מבודדים לחום ולרעש; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.
ציוד נלווה סטנדרטי:	המדיח יסופק עם 2 סלי מכונה לצלחות, 2 סלים לכוסות ו2 מיכלים עשויים פלב"מ לסכו"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

הפריט יסופק עם:

נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

פריט מספר: 5	מדיח דלפקי על מעמד	
מידות בס"מ:	אורך - 60 רוחב - 60 גובה - 85	



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	שטיפה אוטומטית-למחצה של כלי אוכל וכלי מטבח נתונים בתוך סל מכונה סטנדרטי (50/50 ס"מ).
אנרגיה:	תלת-פאזי, 6.3 ק"ו
תפוקה:	3 תכניות שטיפה (מהירה/רגילה/אינטנסיבית) – הספק נומינלי 15/25/40 סל/שעה.
כולל:	מיכל שטיפה עם דלת כנף נפתחת-לפנים, מחזקת לשמש כמגש הזנה; פתח מיכל השטיפה – גובה 42 ס"מ לפחות (מתאים להכנסת מגשים); מתזי שטיפה ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מסנן רשת למיכל השטיפה; סינון מי השטיפה, עם פילטר נגיש להחלפה; מיכל מים מובנה בתכולה מינימאלית של 18 ליטר; מחמם עזר מובנה; למעט בתכנית לשטיפת כוסות, טמפרטורת מי שטיפה סופית תהיה $+80^{\circ}\text{C}$ לכל הפחות; לוח פיקוד דיגיטלי, כולל אפשרות הפעלה בלחיצה-אחת של תוכניות שטיפה קבועות; משאבת ניקוז; רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת ($+15^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$). יסופק עם מעמד למכונת ההדחה, עשוי בשלמות מפלב"מ, עם מדף תחתון ורגליות מתכווננות; המעמד מיועד להביא את פתח ההזנה לגובה מקסימלי של 60 ס"מ.
מבנה:	גוף המדיח והדלת עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה, מבודדים לחום ולרעש; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון; כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.
ציוד נילווה סטנדרטי:	המדיח יסופק עם 2 סלי מכונה לצלחות, 2 סלים לכוסות ו2 מיכלים עשויים פלב"מ לסכו"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

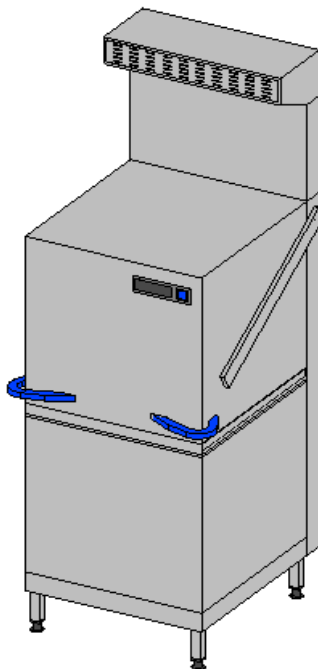
הפריט יסופק עם:

נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

פריט מספר: 6		מדיח סל הוד-טייפ	
מידות בס"מ: אורך - 64 רוחב - 75 גובה - 142			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	שטיפה אוטומטית-למחצה של כלי אוכל וכלי מטבח נתונים בתוך סל מכונה סטנדרטי (50/50 ס"מ).		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 11 ק"ו		
תפוקה:	הספק שטיפה של 30/60 סל/שעה (שתי מהירויות עבודה).		
כולל:	כיפה (Hood) מתרוממת – כולל ידיות הרמה - להכנסת סל למכונה; מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מחמם עזר מובנה, המותאם לחימום המים הקרים להשגת התפוקות הנדרשות שטיפה סופית במים רכים בטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$; סינון מי השטיפה, עם פילטר נגיש להחלפה; מיכל מים מובנה בתכולה מינימאלית של 40 ליטר; לוח פיקוד אלקטרו-מכני; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת ($+6^{\circ}\text{C} - +15^{\circ}\text{C}$).		
מבנה:	גוף המדיח והדלת עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה, מבודדים לחום ולרעש; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.		
ציוד נילוה סטנדרטי:	יסופק עם סט של 3 סלים לכוסות, 3 סלים לצלחות ו-2 סלים לסכו"מ.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

פריט מספר: 7		מדיח סל הוד-טייפ עם עיבוי ומיחזור אנרגיה	
מידות בס"מ: אורך - 64 רוחב - 75 גובה - 142			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	שטיפה אוטומטית-למחצה של כלי אוכל וכלי מטבח נתונים בתוך סל מכונה סטנדרטי (50/50 ס"מ); להתקנה ללא כיפת הנדפה חיצונית.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10.2 ק"ו		
תפוקה:	הספק שטיפה נומינלי של 40 סל/שעה (בתכנית שטיפה מהירה לצלחות).		
כולל:	מערכת מובנית – הכוללת יחידת עיבוי וממיר חום – למיחזור וניצול חום ואדי קיטור הנוצרים בשטיפה, לחימום מי השטיפה הסופית ולהפחת פליטת האדים למינימום המאפשר (בחדרים מאווררים) שימוש במדיח ללא כיפת הנדפה חיצונית; כיפה (Hood) מתרוממת – כולל ידיות הרמה - להכנסת סל למכונה; מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מחמם עזר מובנה, המותאם לחימום המים הקרים להשגת התפוקות הנדרשות; שטיפה סופית במים רכים בטמפרטורה של $+90^{\circ}\text{C}$; סינון מי השטיפה, עם פילטר נגיש להחלפה; מיכל מים מובנה בתכולה של 35 ליטר לכל הפחות; לוח פיקוד דיגיטלי; אפשרות לתיכנות של מספר תכניות שטיפה לפי סוג הצידוד הנשטף (צלחות, כוסות, סכו"מ) ולפי מידת הלכלוך; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת ($+15^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$).		
מבנה:	גוף המדיח והדלת עשויים בשלמות מפלב"מ בדופן כפולה, מבודדים לחום ולרעש; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	יסופק עם סט של 3 סלים לכוסות, 3 סלים לצלחות ו-2 סלים לסכו"מ.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

הפריט יסופק עם:

נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

פריט מספר: 8		מדיח 70 סל/שעה עם מייבש	
מידות בס"מ :		אורך - 160 רוחב - 72 גובה - 190	
ייעוד:	מיועד להדחה בו-זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים יעודיים.		
תפוקה:	הספק של 70 סל/שעה במהירות תפעולית (זמן מגע במים לסל של שתי דקות לכל הפחות) – הספק 100 סל/שעה לכל הפחות במהירות גבוהה.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 27 ק"ו		
כולל:	מסוע פנימי להובלת הסלים; שטיפה עיקרית בטמפרטורה שבין 55°C ל- 65°C; שטיפה סופית בטמפרטורה שבין 65°C ל- 85°C; מחמם עזר-מובנה (עם גופי חימום מחוץ למיכל השטיפה); מייבש מובנה ביציאה מהמכונה, לייבוש באויר חם של הכלים; מיכל השטיפה עם דלת שרות המאפשרת גישה אל פנים המכונה לצורך ניקוי, עם מסננים נגשים הניתנים להוצאה והחזרה קלה; מתזי שטיפה עליונים ותחתונים, כולם ניתנים לפירוק והרכבה מהירים; דלת שרות המאפשרת גישה מירבית אל המיכל לצורך ניקיון שוטף; הכנה להזנה אוטומטית של דטרגנטים; לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תיפקודי המדיח ומחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C). במידה והמדיח יופעל באזור בו צפויות תקופות קרות, יש להתאים את מחמם העזר – ואת צריכת החשמל – להשגת התפוקות הנדרשות.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; עובי פח מינימאלי – 1.5 מ"מ; מיכל ההדחה בנוי ב"לחיצה" – ללא תפרים וחיבורים – עם פינות מעוגלות, ללא זוויות חדות; המיכל והדלתות בנויים בדופן כפולה, מבודדת לחום ורעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ; לחילופין: המתזים עשויים מחומרים מרוכבים, מאושרים לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון, בעל עמידות גבוהה בתנאי חום ולחות. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	מערכת מושלמת של סלי מכונה ומחזיקי סכו"מ: סל פלסטי עבוב 25 כוסות – 4 יחידות סל פלסטי להעמדת צלחות – 8 יחידות סכו"מון פלסטי עגול – 16 יחידות		
ספק המכונה חייב לוודא מראש – לפי ביקור מקדים באתר – מספר נקודות קריטיות: - קיימת אפשרות פיזית להכניס את המכונה – בשלמות או בחלקים – למקומה המיועד - התשתיות הקיימות או מתוכננות באתר – חשמל/ניקוז/מים/הנדפה – מתאימות למכונה המוצעת - כל התנאים במבנה מתאימים למכונת הדחה בכלל ולמכונה המוצעת בפרט הצעת המחיר למדיח תכלול: - ביקור באתר לפני אספקת הציוד למטרת איתור בעיות ופתרון - הגשת תכנית מפורטת להצבת המכונה במקום המיועד לה – כולל מידות קריטיות, הזנות נדרשות (כולל ביוב והנדפה) - אספקת המכונה, הובלתה לאתר, הכנסתה לחדר ההדחה, התקנתה המקום המיועד, חיבורה למערכת התשתיות והפעלתה - מתן הדרכה בהפעלת המכונה לצוות הפרויקט - מסירת מפרטים טכניים ומדריך הפעלה (שניהם בעברית) - אחריות למשך 12 חודשים מיום המסירה			

ריכוז נתונים לגבי מכונת ההדחה (למילוי ע"י המציע)

תוצרת _____ דגם _____
מידות המכונה אורך - _____ רוחב - _____ גובה - _____
עומד בדרישות תקן DIN 10510 – כן / לא (מחק את המיותר)
הספק לפי DIN 10510 (כולל זמן מגע במים של 2 דקות) _____ סל/שעה
תפוקה מירבית (סלים/שעה) _____ מהירות שינוע (מטר/דקה) _____
מספר פעולות המכונה _____ פירוט קצר _____
הספק חשמלי כולל (אספקת מים בטמפרטורת רשת) _____ תפוקת המשאבות _____
משקל כולל של המכונה כפי שאופיינה _____ כמות מים נדרשת בשעה _____
נתונים נוספים היכולים לסייע בקבלת החלטת הרכישה (כמו לקוחות קיימים, נתוני חסכון, תקנים וכו'):

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.

המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 9		מדיח 80 סל/שעה עם מייבש
מידות בס"מ :		אורך - 190 רוחב - 85 גובה - 190
ייעוד:	מיועד להדחה ב-זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים יעודיים.	
תפוקה:	הספק של 80 סל/שעה במהירות תפעולית (זמן מגע במים לסל של שתי דקות לכל הפחות) – הספק 120 סל/שעה לכל הפחות במהירות גבוהה.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 31 ק"ו	
כולל:	מסוע פנימי להובלת הסלים; שטיפה עיקרית בטמפרטורה שבין 55°C ל- 65°C; שטיפה סופית בטמפרטורה שבין 65°C ל- 85°C; מחמם עזר-מובנה (עם גופי חימום מחוץ למיכל השטיפה); עם מערכת למיחזור אנרגיה - הכוללת יחידת עיבוי וממיר חום – לניצול-מחדש של אדי קיטור הנוצרים בתהליך השטיפה לחימום ראשוני של מי השטיפה הסופית; מייבש מובנה ביציאה מהמכונה, לייבוש באוויר חם של הכלים; מיכל השטיפה עם דלת שרות המאפשרת גישה אל פנים המכונה לצורך ניקוי, עם מסננים נגישים הניתנים להוצאה והחזרה קלה; מתזי שטיפה עליונים ותחתונים, כולם ניתנים לפירוק והרכבה מהירים; דלת שרות המאפשרת גישה מירבית אל המיכל לצורך ניקיון שוטף; הכנה להזנה אוטומטית של דטרגנטים; לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תיפקודי המדיח ומחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C). במידה והמדיח יופעל באזור בו צפויות תקופות קרות, יש להתאים את מחמם העזר – ואת צריכת החשמל – להשגת התפוקות הנדרשות.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; עובי פח מינימאלי – 1.5 מ"מ; מיכל ההדחה בנוי ב"לחיצה" – ללא תפרים וחיבורים – עם פינות מעוגלות, ללא זוויות חדות; המיכל והדלתות בנויים בדופן כפולה, מבודדת לחום ורעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ; לחילופין: המתזים עשויים מחומרים מרוכבים, מאושרים לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון, בעל עמידות גבוהה בתנאי חום ולחות. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	מערכת מושלמת של סלי מכונה ומחזיקי סכו"מ: סל פלסטי עבוב 25 כוסות – 4 יחידות סל פלסטי להעמדת צלחות – 8 יחידות סכו"מון פלסטי עגול – 16 יחידות	
ספק המכונה חייב לוודא מראש – לפי ביקור מקדים באתר – מספר נקודות קריטיות: - קיימת אפשרות פיזית להכניס את המכונה – בשלמות או בחלקים – למקומה המיועד - התשתיות הקיימות או מתוכננות באתר – חשמל/ניקוז/מים/הנדפה – מתאימות למכונה המוצעת - כל התנאים במבנה מתאימים למכונת הדחה בכלל ולמכונה המוצעת בפרט הצעת המחיר למדיח תכלול: - ביקור באתר לפני אספקת הציוד למטרת איתור בעיות ופתרון - הגשת תכנית מפורטת להצבת המכונה במקום המיועד לה – כולל מידות קריטיות, הזנות נדרשות (כולל ביוב והנדפה) - אספקת המכונה, הובלתה לאתר, הכנסתה לחדר ההדחה, התקנתה המקום המיועד, חיבורה למערכת התשתיות והפעלתה - מתן הדרכה בהפעלת המכונה לצוות הפרויקט - מסירת מפרטים טכניים ומדריך הפעלה (שניהם בעברית) - אחריות למשך 12 חודשים מיום המסירה		

ריכוז נתונים לגבי מכונת ההדחה (למילוי ע"י המציע)

תוצרת _____ דגם _____
מידות המכונה אורך - _____ רוחב - _____ גובה - _____
עומד בדרישות תקן DIN 10510 – כן / לא (מחק את המיותר)
הספק לפי DIN 10510 (כולל זמן מגע במים של 2 דקות) _____ סל/שעה
תפוקה מירבית (סלים/שעה) _____ מהירות שינוע (מטר/דקה) _____
מספר פעולות המכונה _____ פירוט קצר _____
הספק חשמלי כולל (אספקת מים בטמפרטורת רשת) _____ תפוקת המשאבות _____
משקל כולל של המכונה כפי שאופיינה _____ כמות מים נדרשת בשעה _____
נתונים נוספים היכולים לסייע בקבלת החלטת הרכישה (כמו לקוחות קיימים, נתוני חסכון, תקנים וכו'):

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.

המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 10		מדיח 95 סל/שעה עם מייבש
מידות בס"מ: אורך - 215 רוחב - 85 גובה - 190		
ייעוד:	מיועד להדחה ב-זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים יעודיים.	
תפוקה:	הספק של 90 סל/שעה במהירות תפעולית (זמן מגע במים לסל של שתי דקות לכל הפחות) – הספק 150 סל/שעה לכל הפחות במהירות גבוהה.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 32 ק"ו	
כולל:	מסוע פנימי להובלת הסלים; שטיפה עיקרית בטמפרטורה שבין 55°C ל- 65°C; שטיפה סופית בטמפרטורה שבין 65°C ל- 85°C; מחמם עזר-מובנה (עם גופי חימום מחוץ למיכל השטיפה); עם מערכת למיחזור אנרגיה - הכוללת יחידת עיבוי וממיר חום – לניצול-מחדש של אדי קיטור הנוצרים בתהליך השטיפה לחימום ראשוני של מי השטיפה הסופית; מייבש מובנה ביציאה מהמכונה, לייבוש באויר חם של הכלים; מיכל השטיפה עם דלת שרות המאפשרת גישה אל פנים המכונה לצורך ניקוי, עם מסננים נגישים הניתנים להוצאה והחזרה קלה; מתזי שטיפה עליונים ותחתונים, כולם ניתנים לפירוק והרכבה מהירים; דלת שרות המאפשרת גישה מירבית אל המיכל לצורך ניקיון שוטף; הכנה להזנה אוטומטית של דטרגנטים; לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תיפקודי המדיח ומחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C). במידה והמדיח יופעל באזור בו צפויות תקופות קרות, יש להתאים את מחמם העזר – ואת צריכת החשמל – להשגת התפוקות הנדרשות.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; עובי פח מינימאלי – 1.5 מ"מ; מיכל ההדחה בנוי ב"לחיצה" – ללא תפרים וחיבורים – עם פינות מעוגלות, ללא זוויות חדות; המכונה כולה - כולל דלתות - בנויה בדופן כפולה, מבודדת לחום ורעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ; לחילופין: המתזים עשויים מחומרים מרוכבים, מאושרים לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון, בעל עמידות גבוהה בתנאי חום ולחות. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.	
ציוד נילווה סטנדרטי	מערכת מושלמת של סלי מכונה ומחזיקי סכו"מ: סל פלסטי עבור 25 כוסות – 4 יחידות סל פלסטי להעמדת צלחות – 8 יחידות סכו"מון פלסטי עגול – 16 יחידות	
ספק המכונה חייב לוודא מראש – לפי ביקור מקדים באתר – מספר נקודות קריטיות: קיימת אפשרות פיזית להכניס את המכונה – בשלמות או בחלקים – למקומה המיועד; התשתיות הקיימות או מתוכננות באתר – חשמל/ניקוז/מים/הנדפה – מתאימות למכונה המוצעת; כל התנאים במבנה מתאימים למכונת הדחה בכלל ולמכונה המוצעת בפרט. הצעת המחיר למדיח תכלול: ביקור באתר לפני אספקת הציוד למטרת איתור בעיות ופתרון; הגשת תכנית מפורטת להצבת המכונה במקום המיועד לה – כולל מידות קריטיות, הזנות נדרשות (כולל ביוב והנדפה); אספקת המכונה, הובלתה לאתר, הכנסתה לחדר ההדחה, התקנתה המקום המיועד, חיבורה למערכת התשתיות והפעלתה; מתן הדרכה בהפעלת המכונה לצוות הפרויקט; מסירת מפרטים טכניים ומדריך הפעלה (שניהם בעברית); אחריות למשך 12 חודשים מיום המסירה.		

ריכוז נתונים לגבי מכונת ההדחה (למילוי ע"י המציע)

תוצרת _____ דגם _____
מידות המכונה אורך - _____ רוחב - _____ גובה - _____
עומד בדרישות תקן DIN 10510 – כן / לא (מחק את המיותר)
הספק לפי DIN 10510 (כולל זמן מגע במים של 2 דקות) _____ סל/שעה
תפוקה מירבית (סלים/שעה) _____ מהירות שינוע (מטר/דקה) _____
מספר פעולות המכונה פירוט קצר _____
הספק חשמלי כולל (אספקת מים בטמפרטורת רשת) _____ תפוקת המשאבות _____
משקל כולל של המכונה כפי שאופיינה _____ כמות מים נדרשת בשעה _____
נתונים נוספים היכולים לסייע בקבלת החלטת הרכישה (כמו לקוחות קיימים, נתוני חסכון, תקנים וכו'):

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.

המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 11		מדיח 140 סל/שעה עם מייבש	
מידות בס"מ :		אורך - 295	רוחב - 85 גובה - 190
ייעוד:	מיועד להדחה ב-זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים יעודיים.		
תפוקה:	הספק של 130 סל/שעה במהירות תפעולית (זמן מגע במים לסל של שתי דקות לכל הפחות) – הספק 200 סל/שעה לכל הפחות במהירות גבוהה.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 34 ק"ו		
כולל:	מסוע פנימי להובלת הסלים; שטיפה ראשונית; שטיפה עיקרית בטמפרטורה שבין 55°C ל- 65°C; שטיפה סופית כפולה בטמפרטורה שבין 65°C ל- 85°C; מחמם עזר-מובנה (עם גופי חימום מחוץ למיכל השטיפה); עם מערכת למיחזור אנרגיה - הכוללת יחידת עיבוי וממיר חום – לניצול-מחדש של אדי קיטור הנוצרים בתהליך השטיפה לחימום ראשוני של מי השטיפה הסופית; מייבש מובנה ביציאה מהמכונה, לייבוש באוויר חם של הכלים; מיכל השטיפה עם דלת שרות המאפשרת גישה אל פנים המכונה לצורך ניקוי, עם מסננים נגישים הניתנים להוצאה והחזרה קלה; מתזי שטיפה עליונים ותחתונים, כולם ניתנים לפירוק והרכבה מהירים; דלת שרות המאפשרת גישה מירבית אל המיכל לצורך ניקיון שוטף; הכנה להזנה אוטומטית של דטרגנטים; לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תיפקודי המדיח ומחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C). במידה והמדיח יופעל באזור בו צפויות תקופות קרות, יש להתאים את מחמם העזר – ואת צריכת החשמל – להשגת התפוקות הנדרשות.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; עובי פח מינימאלי – 1.5 מ"מ; מיכל ההדחה בנוי ב"לחיצה" – ללא תפרים וחיבורים – עם פינות מעוגלות, ללא זוויות חדות; המיכל והדלתות בנויים בדופן כפולה, מבודדת לחום ורעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ; לחילופין: המתזים עשויים מחומרים מרוכבים, מאושרים לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון, בעל עמידות גבוהה בתנאי חום ולחות. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.		
ציוד נילווה סטנדרטי	מערכת מושלמת של סלי מכונה ומחזיקי סכו"מ: סל פלסטי עבור 25 כוסות – 6 יחידות סל פלסטי להעמדת צלחות – 10 יחידות סכו"מון פלסטי עגול – 20 יחידות		
ספק המכונה חייב לוודא מראש – לפי ביקור מקדים באתר – מספר נקודות קריטיות: קיימת אפשרות פיזית להכניס את המכונה – בשלמות או בחלקים – למקומה המיועד; התשתיות הקיימות או מתוכננות באתר – חשמל/ניקוז/מים/הנדפה – מתאימות למכונה המוצעת; כל התנאים במבנה מתאימים למכונת הדחה בכלל ולמכונה המוצעת בפרט. הצעת המחיר למדיח תכלול: ביקור באתר לפני אספקת הציוד למטרת איתור בעיות ופתרון; הגשת תכנית מפורטת להצבת המכונה במקום המיועד לה – כולל מידות קריטיות, הזנות נדרשות (כולל ביוב והנדפה); אספקת המכונה, הובלתה לאתר, הכנסתה לחדר ההדחה, התקנתה המקום המיועד, חיבורה למערכת התשתיות והפעלתה; מתן הדרכה בהפעלת המכונה לצוות הפרויקט; מסירת מפרטים טכניים ומדריך הפעלה (שניהם בעברית); אחריות למשך 12 חודשים מיום המסירה.			

ריכוז נתונים לגבי מכונת ההדחה (למילוי ע"י המציע)

תוצרת _____ דגם _____
מידות המכונה אורך - _____ רוחב - _____ גובה - _____
עומד בדרישות תקן DIN 10510 – כן / לא (מחק את המיותר)
הספק לפי DIN 10510 (כולל זמן מגע במים של 2 דקות) _____ סל/שעה
תפוקה מירבית (סלים/שעה) _____ מהירות שינוע (מטר/דקה) _____
מספר פעולות המכונה פירוט קצר _____
הספק חשמלי כולל (אספקת מים בטמפרטורת רשת) _____ תפוקת המשאבות _____
משקל כולל של המכונה כפי שאופיינה _____ כמות מים נדרשת בשעה _____
נתונים נוספים היכולים לסייע בקבלת החלטת הרכישה (כמו לקוחות קיימים, נתוני חסכון, תקנים וכו'):

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.

המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 12		מדיח 170 סל/שעה עם מייבש
מידות בס"מ: אורך - 345 רוחב - 85 גובה - 190		
ייעוד:	מיועד להדחה בו-זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים יעודיים.	
תפוקה:	הספק של 170 סל/שעה במהירות תפעולית (זמן מגע במים לסל של שתי דקות לכל הפחות) – הספק 250 סל/שעה לכל הפחות במהירות גבוהה.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 40 ק"ו	
כולל:	מסוע פנימי להובלת הסלים; שטיפה ראשונית; 2 תאים לשטיפה עיקרית בטמפרטורה שבין 55°C ל- 65°C; שטיפה סופית כפולה בטמפרטורה שבין 65°C ל- 85°C; מחמם עזר-מובנה (עם גופי חימום מחוץ למיכל השטיפה); עם מערכת למיחזור אנרגיה - הכוללת יחידת עיבוי וממיר חום – לניצול-מחדש של אדי קיטור הנוצרים בתהליך השטיפה לחימום ראשוני של מי השטיפה הסופית; מייבש מובנה ביציאה מהמכונה, לייבוש באוויר חם של הכלים; מיכל השטיפה עם דלת שרות המאפשרת גישה אל פנים המכונה לצורך ניקוי, עם מסננים נגישים הניתנים להוצאה והחזרה קלה; מתזי שטיפה עליונים ותחתונים, כולם ניתנים לפירוק והרכבה מהירים; דלת שרות המאפשרת גישה מירבית אל המיכל לצורך ניקיון שוטף; הכנה להזנה אוטומטית של דטרגנטים; לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תיפקודי המדיח ומחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C). במידה והמדיח יופעל באזור בו צפויות תקופות קרות, יש להתאים את מחמם העזר – ואת צריכת החשמל – להשגת התפוקות הנדרשות.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; עובי פח מינימאלי – 1.5 מ"מ; מיכל ההדחה בנוי ב"לחיצה" – ללא תפרים וחיבורים – עם פינות מעוגלות, ללא זוויות חדות; המכונה כולה - כולל דלתות - בנויה בדופן כפולה, מבודדת לחום ורעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ; לחילופין: המתזים עשויים מחומרים מרוכבים, מאושרים לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון, בעל עמידות גבוהה בתנאי חום ולחות. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.	
ציוד נילווה סטנדרטי	מערכת מושלמת של סלי מכונה ומחזיקי סכו"מ: סל פלסטי עבור 25 כוסות – 6 יחידות סל פלסטי להעמדת צלחות – 10 יחידות סכו"מון פלסטי עגול – 20 יחידות	
ספק המכונה חייב לוודא מראש – לפי ביקור מקדים באתר – מספר נקודות קריטיות: קיימת אפשרות פיזית להכניס את המכונה – בשלמות או בחלקים – למקומה המיועד; התשתיות הקיימות או מתוכננות באתר – חשמל/ניקוז/מים/הנדפה – מתאימות למכונה המוצעת; כל התנאים במבנה מתאימים למכונת הדחה בכלל ולמכונה המוצעת בפרט. הצעת המחיר למדיח תכלול: ביקור באתר לפני אספקת הציוד למטרת איתור בעיות ופתרון; הגשת תכנית מפורטת להצבת המכונה במקום המיועד לה – כולל מידות קריטיות, הזנות נדרשות (כולל ביוב והנדפה); אספקת המכונה, הובלתה לאתר, הכנסתה לחדר ההדחה, התקנתה המקום המיועד, חיבורה למערכת התשתיות והפעלתה; מתן הדרכה בהפעלת המכונה לצוות הפרויקט; מסירת מפרטים טכניים ומדריך הפעלה (שניהם בעברית); אחריות למשך 12 חודשים מיום המסירה.		

ריכוז נתונים לגבי מכונת ההדחה (למילוי ע"י המציע)

תוצרת _____ דגם _____
מידות המכונה אורך - _____ רוחב - _____ גובה - _____
עומד בדרישות תקן DIN 10510 – כן / לא (מחק את המיותר)
הספק לפי DIN 10510 (כולל זמן מגע במים של 2 דקות) _____ סל/שעה
תפוקה מירבית (סלים/שעה) _____ מהירות שינוע (מטר/דקה) _____
מספר פעולות המכונה פירוט קצר _____
הספק חשמלי כולל (אספקת מים בטמפרטורת רשת) _____ תפוקת המשאבות _____
משקל כולל של המכונה כפי שאופיינה _____ כמות מים נדרשת בשעה _____
נתונים נוספים היכולים לסייע בקבלת החלטת הרכישה (כמו לקוחות קיימים, נתוני חסכון, תקנים וכו'):

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.

המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

יסופק עם:

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 13		מדיח 240 סל/שעה עם מייבש	
מידות בס"מ:		אורך - 455	רוחב - 80 גובה - 200
ייעוד:	מיועד להדחה ב-זמנית של כלי אוכל ומטבח, נתונים בתוך סלים יעודיים.		
תפוקה:	הספק של 225 סל/שעה במהירות תפעולית (זמן מגע במים לסל של שתי דקות לכל הפחות) – הספק 300 סל/שעה במהירות גבוהה.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 58 ק"ו		
כולל:	מסוע פנימי להובלת הסלים; שטיפה ראשונית; 3 תאים לשטיפה עיקרית בטמפרטורה שבין 55°C ל- 65°C; שטיפה סופית כפולה בטמפרטורה שבין 65°C ל- 85°C; מחמם עזר-מובנה (עם גופי חימום מחוץ למיכל השטיפה); עם מערכת למיחזור אנרגיה - הכוללת יחידת עיבוי וממיר חום – לניצול-מחדש של אדי קיטור הנוצרים בתהליך השטיפה לחימום ראשוני של מי השטיפה הסופית; מייבש מובנה ביציאה מהמכונה, לייבוש באוויר חם של הכלים; מיכל השטיפה עם דלת שרות המאפשרת גישה אל פנים המכונה לצורך ניקוי, עם מסננים נגישים הניתנים להוצאה והחזרה קלה; מתזי שטיפה עליונים ותחתונים, כולם ניתנים לפירוק והרכבה מהירים; דלת שרות המאפשרת גישה מירבית אל המיכל לצורך ניקיון שוטף; הכנה להזנה אוטומטית של דטרגנטים; לוח פיקוד דיגיטלי על-גבי המכונה, המאפשר גם מעקב אחרי כל תיפקודי המדיח ומחמם העזר והזרמת הדטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C). במידה והמדיח יופעל באזור בו צפויות תקופות קרות, יש להתאים את מחמם העזר – ואת צריכת החשמל – להשגת התפוקות הנדרשות.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; עובי פח מינימאלי – 1.5 מ"מ; מיכל ההדחה בנוי ב"לחיצה" – ללא תפרים וחיבורים – עם פינות מעוגלות, ללא זוויות חדות; המכונה כולה - כולל דלתות - בנויה בדופן כפולה, מבודדת לחום ורעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ; לחילופין: המתזים עשויים מחומרים מרוכבים, מאושרים לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון, בעל עמידות גבוהה בתנאי חום ולחות. כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.		
ציוד נילווה סטנדרטי	מערכת מושלמת של סלי מכונה ומחזיקי סכו"מ: סל פלסטי עבור 25 כוסות – 6 יחידות סל פלסטי להעמדת צלחות – 10 יחידות סכו"מון פלסטי עגול – 20 יחידות		
ספק המכונה חייב לוודא מראש – לפי ביקור מקדים באתר – מספר נקודות קריטיות: קיימת אפשרות פיזית להכניס את המכונה – בשלמות או בחלקים – למקומה המיועד; התשתיות הקיימות או מתוכננות באתר – חשמל/ניקוז/מים/הנדפה – מתאימות למכונה המוצעת; כל התנאים במבנה מתאימים למכונת הדחה בכלל ולמכונה המוצעת בפרט. הצעת המחיר למדיח תכלול: ביקור באתר לפני אספקת הציוד למטרת איתור בעיות ופתרון; הגשת תכנית מפורטת להצבת המכונה במקום המיועד לה – כולל מידות קריטיות, הזנות נדרשות (כולל ביוב והנדפה); אספקת המכונה, הובלתה לאתר, הכנסתה לחדר ההדחה, התקנתה המקום המיועד, חיבורה למערכת התשתיות והפעלתה; מתן הדרכה בהפעלת המכונה לצוות הפרויקט; מסירת מפרטים טכניים ומדריך הפעלה (שניהם בעברית); אחריות למשך 12 חודשים מיום המסירה.			

ריכוז נתונים לגבי מכונת ההדחה (למילוי ע"י המציע)

תוצרת _____ דגם _____
מידות המכונה אורך - _____ רוחב - _____ גובה - _____
עומד בדרישות תקן DIN 10510 – כן / לא (מחק את המיותר)
הספק לפי DIN 10510 (כולל זמן מגע במים של 2 דקות) _____ סל/שעה
תפוקה מירבית (סלים/שעה) _____ מהירות שינוע (מטר/דקה) _____
מספר פעולות המכונה פירוט קצר _____
הספק חשמלי כולל (אספקת מים בטמפרטורת רשת) _____ תפוקת המשאבות _____
משקל כולל של המכונה כפי שאופיינה _____ כמות מים נדרשת בשעה _____
נתונים נוספים היכולים לסייע בקבלת החלטת הרכישה (כמו לקוחות קיימים, נתוני חסכון, תקנים וכו'):

המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.

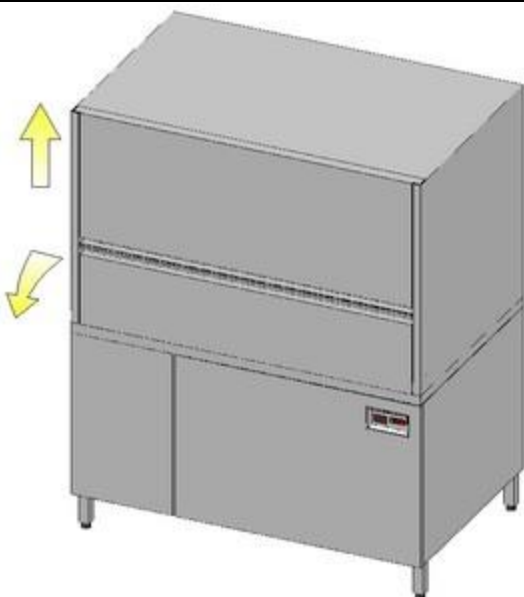
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.

יסופק עם:

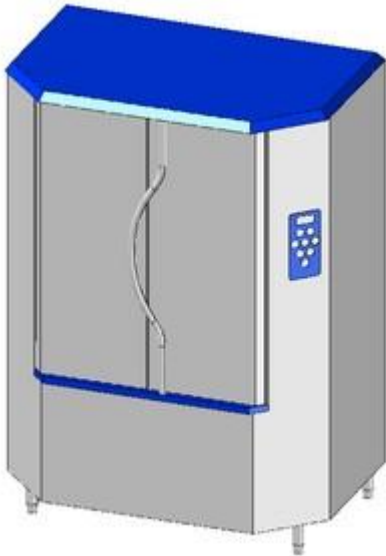
התקן נעילה לשבת

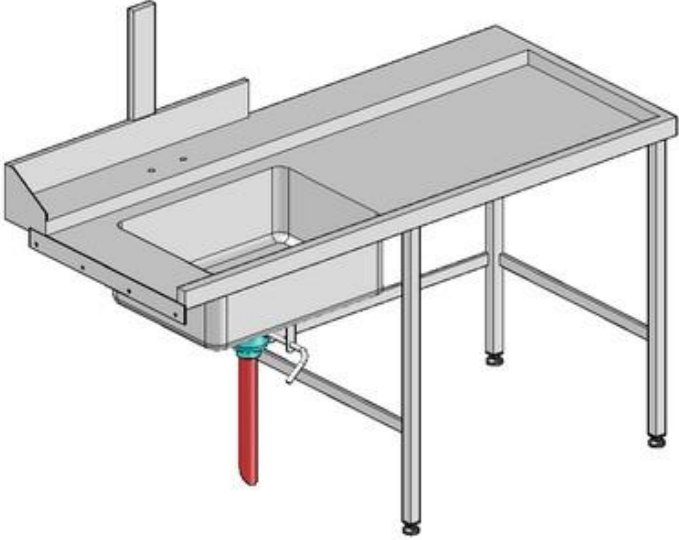
יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 14 מדיח תבניות דלת מתרוממת (סל אחד)	
מידות בס"מ: אורך - 75 רוחב - 87 גובה - 162	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	הדחת תבניות ומיכלים הנתונים בתוך סל אחסון.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 14.5 ק"ו
תפוקה:	הספק שטיפה של 40/24/12 סל/שעה (גודל סל: 61/67 ס"מ).
כולל:	דלת חזיתית דו-כנפית – חלק תחתון נפתח לפנים (בזווית של 90 מעלות), חלק עליון מתרומם - להכנסת סל למכונה; פתח המיכל עם גובה הכנסת כלים של 80 ס"מ לכל-הפחות; מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מיכל השטיפה עם מסננים ניתנים להוצאה והחזרה מהירה; מיכל מים בתכולה של 80 ליטר לפחות, עם משאבה; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית, עם אפשרות להפעלת תוכניות שטיפה מוגדרות-מראש; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C).
מבנה:	גוף המדיח והדלתות עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בדופן כפולה ומבודדת לחום ולרעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה, ללא חיבורים ו"תפרים". כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 15		מדיח תבניות דלת מתרוממת (שני סלים)	
מידות בס"מ: אורך - 138 רוחב - 87 גובה - 162			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	הדחת תבניות ומכלים הנתונים בתוך סל אחסון.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 16 ק"ו		
תפוקה:	הספק שטיפה של 40/24/12 סל/שעה (גודל סל: 124/67 ס"מ).		
כולל:	דלת חזיתית דו-כנפית – חלק תחתון נפתח לפנים (בזווית של 90 מעלות), חלק עליון מתרומם - להכנסת סל למכונה; פתח המיכל עם גובה הכנסת כלים של 80 ס"מ לכל-הפחות; מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מיכל השטיפה עם מסננים ניתנים להוצאה והחזרה מהירה; מיכל מים בתכולה של 125 ליטר לפחות, עם משאבה; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית, עם אפשרות להפעלת תוכניות שטיפה מוגדרות-מראש; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. עם מיקרוסוויץ' בדלת. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+15°C - +6°C).		
מבנה:	גוף המדיח והדלתות עשויים בשלמות מפל"ב 304, בדופן כפולה ומבודדת לחום ולרעש; מתזי השטיפה עשויים פל"ב מ או מחומרים מרוכבים המאפשרים לשימוש בתעשיית המזון; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה, ללא חיבורים ו"תפרים". כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 16		מדיח תבניות דו-תכליתי - דלת מתרוממת
מידות בס"מ : אורך (חזית) לא יעלה מעל ל-90 ס"מ רוחב – לא יעלה מעל ל-110 ס"מ		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	ניקוי והדחה של תבניות וכלי בישול מלוכלכים תוך שימוש במים, סבון וכדוריות פלסטיק המוזרמות בלחץ לחלל המדיח; הניקוי באמצעות חלקיקי הפלסטיק יבטל את הצורך בהשריית התבניות לפני ההדחה.	
תפוקה:	הספק שטיפה של 120 תבניות 1/1 גסטרו (עומק 65 מ"מ) בשעה; בתכולה של 6 תבניות 1/1 גסטרו (עומק 65 מ"מ) לסבב לכל הפחות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 12 ק"ו	
כולל:	כיפה (Hood) מתרוממת להכנסת סל למכונה; גובה הכנסת כלים של 65 ס"מ לכל-הפחות; מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מיכל השטיפה עם מסננים ניתנים להוצאה והחזרה מהירה; מיכל מים בתכולה של 80 ליטר לפחות, עם משאבה; עם משאבה ייעודית להזרמת כדוריות פלסטיק בלחץ גבוה אל תוך חלל ההדחה, לצורך הסרה של שאריות מזון מהכלים הנשטפים; הכדוריות נאספות אוטומטית לשימוש חוזר – כ-2500 מחזורי שטיפה ללא החלפה; התקן מובנה לעיבוי אדים, הממחזר את אנרגיית החום ומשתמש בה לחימום מי השטיפה הסופית; התקן העיבוי יפחית בצורה משמעותית את כמות האדים הנפלטת לחלל החדר עם סיום פעולת ההדחה – יאפשר (במקום מאוורר) עבודה ללא צורך במינדף מעל המדיח; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית, עם 3 תוכניות שטיפה; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים; מדף מתקפל לסל מכונה – ניתן להתקנה בחזית או בצד המכונה (לפי תכנית). כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (15°C - 6°C+).	
מבנה:	גוף המדיח והדלתות עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בדופן כפולה ומבודדת לחום ולרעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאפשרים לשימוש בתעשיית המזון; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה, ללא חיבורים ו"תפרים".	
ציוד נלווה סטנדרטי:	יסופק עם סל ייעודי עבור תבניות 1/1 גסטרו.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 17 מדיח תבניות דו-תכליתי	
מידות בס"מ : אורך (חזית) לא יעלה מעל ל-150 ס"מ רוחב – לא יעלה מעל ל-100 ס"מ	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	ניקוי והדחה של תבניות וכלי בישול מלוכלכים – נתונים בתוך מתקן ייעודי - תוך שימוש במים, סבון וכדוריות פלסטיק המוזרמות בלחץ לחלל המדיח; הניקוי באמצעות חלקיקי הפלסטיק יבטל את הצורך בהשריית התבניות לפני ההדחה.
תפוקה:	הספק שטיפה של עד 160 תבניות 1/1 גסטרו (עומק 65 מ"מ) בשעה (בהתאם לשיטת העבודה); בתכולה של 8 תבניות 1/1 גסטרו (עומק 65 מ"מ) לסבב לכל הפחות.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 17 ק"ו
כולל:	שתי דלתות כנף קדמיות הנותנות גישה מלאה אל חלל המדיח; מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי; מיכל השטיפה עם מסננים ניתנים להוצאה והחזרה מהירה; מיכל מים בתכולה של 140 ליטר לפחות, עם משאבה; עם משאבה ייעודית להזרמת כדוריות פלסטיק בלחץ גבוה אל תוך חלל ההדחה, לצורך הסרה של שאריות מזון מהכלים הנשטפים; הכדוריות נאספות אוטומטית לשימוש חוזר – כ-2500 מחזורי שטיפה ללא החלפה; התקן מובנה לעיבוי אדים, הממחזר את אנרגיית החום ומשתמש בה לחימום מי השטיפה הסופית; התקן העיבוי יפחית בצורה משמעותית את כמות האדים הנפלטת לחלל החדר עם סיום פעולת ההדחה – יאפשר (במקום מאוורר) עבודה ללא צורך במינדף מעל המדיח; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית, עם 3 תוכניות שטיפה: 150/280/400 שניות; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים. כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (15°C - +6°C).
מבנה:	גוף המדיח והדלתות עשויים בשלמות מפלב"מ 304, בדופן כפולה ומבודדת לחום ולרעש; מתזי השטיפה עשויים פלב"מ או מחומרים מרוכבים המאפשרים לשימוש בתעשיית המזון; מיכל השטיפה בנוי בלחיצה, ללא חיבורים ו"תפרים".
ציוד נלווה סטנדרטי:	2 מתקנים לתבניות גסטרו – מיועדים להוצאה והכנסה באמצעות עגלה ייעודית; עגלה ייעודית לניוד מתקן תבניות – מאפשרת הכנסתו למדיח.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

	שולחן כניסה למדיח 210/70	פריט מספר: 18
מידות בס"מ: אורך - 210 רוחב - 70 גובה - 90		
	שולחן כניסה למדיח 160/70	פריט מספר: 19
מידות בס"מ: אורך - 160 רוחב - 70 גובה - 90		
	שולחן כניסה למדיח 110/70	פריט מספר: 20
מידות בס"מ: אורך - 170 רוחב - 70 גובה - 90		
 התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד: קבלת כלים מלוכלכים, מיונם אל סלים פלסטיים, שטיפתם הראשונית (מעל כיור) והובלתם אל מכונת ההדחה.		
כולל: משטח דו-מפלסי (שוליים בגובה 90 ס"מ מהרצפה, משטח מרכזי להובלת סלי ספלים בגובה 86 ס"מ); כיור במידות 55/45/25; 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; "אנטנת" 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.		
מבנה: 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 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.		
הערה: כיוון השולחן – לפי הנדרש בפרויקט הספציפי.		

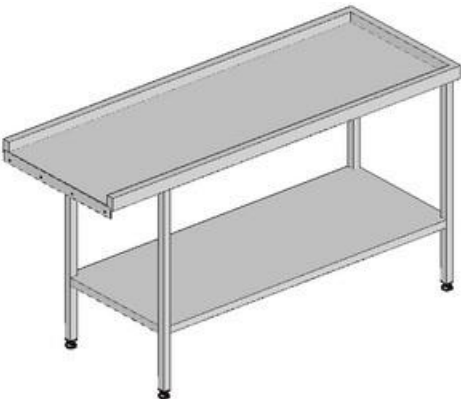
הצעת המחיר לכל שולחן תכלול גם את הפריט הבא :

סוללה עם מתז עליון על שולחן	כמות: 1
מידות בס"מ: אורך - 18 רוחב - 35 גובה - 110	



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	מיועד 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; וו-עיון מובנה עבור המתז; תפס לחיזוק המכשיר אל קיר באתר/אנטנת עיון בשולחן; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום; 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: 21		שולחן יציאה ממדיח 180/60	
מידות בס"מ: אורך - 180 רוחב - 60 גובה - 90			
פריט מספר: 22		שולחן יציאה ממדיח 120/60	
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 60 גובה - 90			
פריט מספר: 23		שולחן יציאה ממדיח 65/60	
מידות בס"מ: אורך - 65 רוחב - 60 גובה - 90			
 התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:		קבלת סלים עם כלים נקיים היוצאים מהמכונה, מיונם והעברתם לאחסון נקי.	
כולל:		משטח דו-מפלסי (שוליים בגובה 90 ס"מ מהרצפה, משטח מרכזי להובלת סלי ספלים בגובה 86 ס"מ); מדף תחתון; רגליים וקושרות לפי הנדרש הנדסית; התקן להתחברות אל מכונת ההדחה של הפרויקט.	
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 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.	

בפרויקט בו השולחן משרת מדיח עם מוביל סלים פנימי, יסופק עם:

מפסק לחיצה לעצירת המדיח

מפסק מסוג מיקרו-סוויץ', המחובר באתר אל המדיח ומיועד להילחץ ולהפסיק את פעולתו של מוביל הסלים במדיח; יסופק עם מערכת חיווט, נתונה בתוך שרוול פלסטי קשיח, אשר תותקן מתחת לשולחן ותתחבר אל מערכת הפיקוד של המדיח (חיבור – ע"י מתקין המדיח).

	מדיח כוסות משרדי	פריט מספר: 24
שטיפה אוטומטית-למחצה של כוסות.	ייעוד:	המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

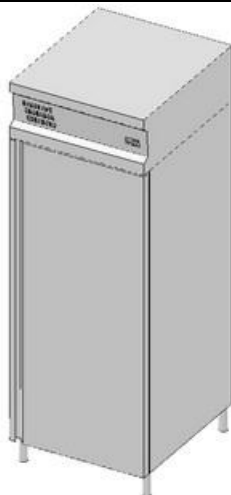
הפריט יסופק עם:

נעילה לדלת המדיח למניעת הפעלה בשבת

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

ציוד קירור

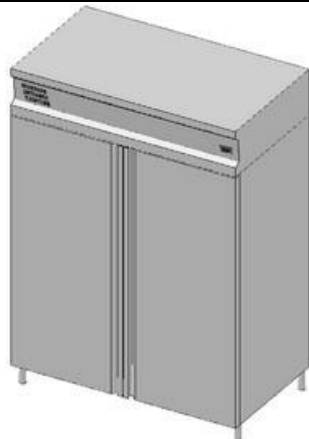
**מפרט טכני
2021**

פרט מספר: 1		מקרר ארון חד-רוחבי
מידות בס"מ: אורך - 72 רוחב - 82 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, אפקטיבית – 650 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); מדחס קירור (ראה בהמשך); אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; 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.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
ציוד נלווה סטנדרטי:	5 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

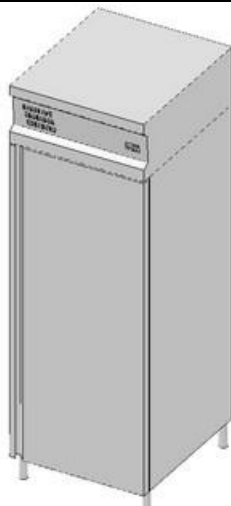
מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של +43°C; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 2		מקרר ארון דו-רוחבי
מידות בס"מ: אורך - 144 רוחב - 82 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, 0.5 כ"ס	
תכולה:	מותאם לסטנדרט גסטרונום (שתי תבניות בגודל GN 2/1 בכל שורה); תכולה נומינלית – 1400 ליטר, אפקטיבית – 1300 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); מדחס קירור (ראה בהמשך); אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; שתי דלתות כנף נסגרות-בעצמן, כ"א עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה ועם אטמים מגנטיים היקפיים ניתנים להחלפה; מתקן מסלולים פנימי – עם שתי עמודות למדפים/תבניות - ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון גובה.	
מבנה:	גוף המקרר והדלתות בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פינות פנימיות מעוגלות; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
ציוד נילווה סטנדרטי:	10 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

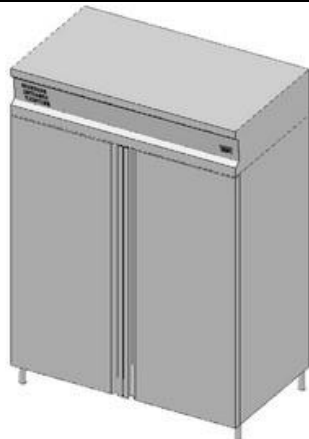
מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של +43°C;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פרט מספר: 3		מקפיא ארון חד-רוחבי
מידות בס"מ: אורך - 72 רוחב - 82 גובה - 210		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון קפוא של מזון, בטמפרטורות שבין 18°C - ל- 20°C (בטמפרטורת סביבה של 43°C+).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.75 כ"ס	
תכולה:	מותאם לסטנדרט גסטרונום (תבנית בגודל GN 2/1 בכל שורה); תכולה נומינלית – 700 ליטר, אפקטיבית – 650 ליטר לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); מדחס קירור (ראה בהמשך); אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; הפשרה מבוקרת אלקטרונית; דלת כנף נסגרת-בעצמה, עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה ועם אטמים מגנטיים היקפיים ניתנים להחלפה; מדחס קירור (ראה בהמשך); מתקן מסלולים פנימי ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית.	
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פינות פנימיות מעוגלות; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
ציוד נילווה סטנדרטי:	5 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 43°C+;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פרט מספר: 4		מקפיא ארון דו-רוחבי
מידות בס"מ : אורך - 144 רוחב - 82 גובה - 210		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון קפוא של מזון, בטמפרטורות שבין 18°C - ל- 20°C - (בטמפרטורת סביבה של 43°C +).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 1 כ"ס	
תכולה:	מותאם לסטנדרט גסטרונום (שתי תבניות בגודל GN 2/1 בכל שורה); תכולה נומינלית – 1400 ליטר.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); מדחס קירור (ראה בהמשך); אידיע עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; הפשרה מבוקרת אלקטרונית; שתי דלתות כנף נסגרות-בעצמן, כ"א עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה ועם אטמים מגנטיים היקפיים ניתנים להחלפה; מתקן מסלולים פנימי – עם שתי עמודות למדפים/תבניות - ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון גובה..	
מבנה:	גוף המקרר והדלתות בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פנינת פנימיות מעוגלות; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
ציוד נלווה סטנדרטי:	10 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 5		מקרר עגלות חד-רוחבי
מידות בס"מ : אורך - 86 רוחב - 96 גובה - 225		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שמירה בקירור של מזון מאוחסן בעגלה, בטמפרטורה של 4°C+ (בטמפרטורת סביבה של 40°C+).	
תכולה:	עגלת עבודה סטנדרטית בעלת תכולה של 36 תבניות GN 1/1 (עומק תבנית: 6 ס"מ).	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); עם הפשרה אוטומטית ואידוי של מי העיבוי (ללא צורך בחיבור לניקוז); לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; מובילים בצידי חלל המקרר ועם פגוש אחורי – להגנת הקיר ממכות ע"י עגלת המזון; דלת כנף אטומה; הדלת עם צירים פינתיים מתרוממים וידית משיכה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; הדלת עם מנגנון לפתיחה מבפנים (למניעת מצב של לכידת עובד בתוך המקרר); מדחס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת (עובי 70 מ"מ לכל הפחות); כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של ליטוש מבריק; כל חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	המקרר מיועד להתקנה על רצפת המטבח; באחריות הספק לבצע סגירה היקפית של המקרר בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון; המקרר יסופק עם רמפה משופעת לכניסה ויציאה חלקה – ללא מדרגה - של העגלה אל המקרר; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
 המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
 מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פרט מספר: 6		מקרר עגלות דו-רוחבי
מידות בס"מ: אורך - 170 רוחב - 96 גובה - 225		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שמירה בקירור של מזון מאוחסן בעגלות, בטמפרטורה של 4°C+ (בטמפרטורת סביבה של 40°C+).	
תכולה:	שתי עגלות עבודה סטנדרטיות בעלות תכולה של 36 תבניות GN 1/1 (עומק תבנית: 6 ס"מ) כ"א.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); עם הפשרה אוטומטית ואידוי של מי העיבוי (ללא צורך בחיבור לניקוז); לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; מובילים בצידו חלל המקרר ועם פגוש אחורי – להגנת הקיר ממכות ע"י עגלת המזון; שתי דלתות כנף אוטומות; כל דלת עם צירים פינתיים מתרוממים וידית משיכה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלתות בעלות נעילה עצמית אוטומטית; עם מנגנון לפתיחה מבפנים (למניעת מצב של לכידת עובד בתוך המקרר); מדחס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת (עובי 70 מ"מ לכל הפחות); כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של ליטוש מבריק; כל חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	המקרר מיועד להתקנה על רצפת המטבח; באחריות הספק לבצע סגירה היקפית של המקרר בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון; המקרר יסופק עם רמפה משופעת לכניסה ויציאה חלקה – ללא מדרגה - של העגלה אל המקרר; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
 המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
 מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 7		מקפיא עגלות חד-רוחבי
מידות בס"מ : אורך - 86 רוחב - 96 גובה - 225		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שמירה בהקפאה של מזון מאוחסן בעגלה, בטמפרטורה של 18°C- (בטמפרטורת סביבה של 40°C+).	
תכולה:	עגלת עבודה סטנדרטית בעלת תכולה של 36 תבניות GN 1/1 (עומק תבנית: 6 ס"מ).	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); עם הפשרה אוטומטית ואידוי של מי העיבוי (ללא צורך בחיבור לניקוז); לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; מובילים בצידי חלל המקרר ועם פגוש אחורי – להגנת הקיר ממכות ע"י עגלת המזון; דלת כנף אטומה; הדלת עם צירים פינתיים מתרוממים וידית משיכה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; הדלת עם מנגנון לפתיחה מבפנים (למניעת מצב של לכידת עובד בתוך המקרר); הדלת עם גופי חימום מובנים בכל היקפה, למניעת קפיאה; מדחס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת (עובי 70 מ"מ לכל הפחות); כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של ליטוש מבריק; כל חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	המקפיא מיועד להתקנה בתוך שקע מתאים באתר; המקפיא עם רצפה מבודדת, מעליה תונח רצפה בגימור התואם לרצפת המטבח, בצורה שתיצור רצף אחיד וללא מדרגה; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
 המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
 מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

מקפיא עגלות דו-רוחבי		פריט מספר: 8
מידות בס"מ : אורך - 170 רוחב - 96 גובה - 225		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שמירה בהקפאה של מזון מאוחסן בעגלות, בטמפרטורה של 18°C- (בטמפרטורת סביבה של 40°C+).	
תכולה:	שתי עגלות עבודה סטנדרטיות בעלות תכולה של 36 תבניות GN 1/1 (עומק תבנית: 6 ס"מ) כל-אחת.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); עם הפשרה אוטומטית ואידוי של מי העיבוי (ללא צורך בחיבור לניקוז); לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; מובילים בצידי חלל המקרר ועם פגוש אחורי – להגנת הקיר ממכות ע"י עגלת המזון; שתי דלתות כנף אוטומות; כל דלת עם צירים פינתיים מתרוממים וידית משיכה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלתות בעלות נעילה עצמית אוטומטית; כל דלת עם גופי חימום מובנים בכל היקפה, למניעת קפיאה; עם מנגנון לפתיחה מבפנים (למניעת מצב של לכידת עובד בתוך המקרר); מדחס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת (עובי 70 מ"מ לכל הפחות); כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של ליטוש מבריק; כל חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	המקפיא מיועד להתקנה בתוך שקע מתאים באתר; המקפיא עם רצפה מבודדת, מעליה תונח רצפה בגימור התואם לרצפת המטבח, בצורה שתיצור רצף אחיד וללא מדרגה; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

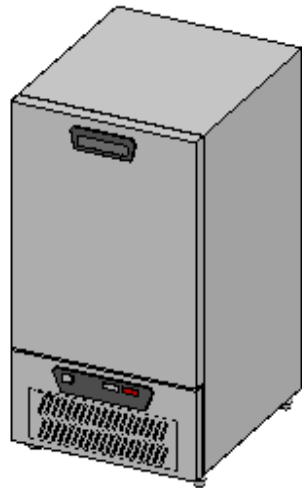
מדחס הקירור מובנה במקרר;
 המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
 מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 9		מקרר משב 10 ק"ג
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 80 גובה - 89		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 10 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-3°C+ בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.5 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 10 ק"ג מזון בכל סבב; 3 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אזיר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ עם סיום מחזור צינון; זמזם חזק המתריע עם סיום כל מחזור צינון; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות חיישן הבדוק את ליבת המזון) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור צינון באמצעות הגשש • מחזור צינון לפי זמן • שמירת המזון בקירור דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; מדחס קירור (ראה בהמשך); הפשרה אוטומטית, עם מגש לקליטת מי העיבוי; סט מסלולים פנימי הניתן לכוונון גובה ולפירוק והוצאה לצורך ניקוי; סט רגליים ניתנות לכיוונון; לחילופין: עם סט גלגלים heavy-Duty, שני הקדמיים מצוידים במעצורים.	
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 43°C+; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 10		מקרר משב 20 ק"ג
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 80 גובה - 129		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 20 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-3°C+ בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.9 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 20 ק"ג מזון בכל סבב; 6 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ עם סיום מחזור צינון; זמזום חזק המתריע עם סיום כל מחזור צינון; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות חיישן הבודק את ליבת המזון) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור צינון באמצעות הגשש • מחזור צינון לפי זמן • שמירת המזון בקירור דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; מדחס קירור (ראה בהמשך); סט מסלולים פנימי הניתן לכוונון גובה ולפירוק והוצאה לצורך ניקוי; סט רגליים ניתנות לכיוונון; לחילופין: עם סט גלגלים heavy-Duty, שני הקדמיים מצוידים במעצורים.	
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 43°C+; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 11		מקרר משב 30 ק"ג
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 80 גובה - 174		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 30 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-3°C+ בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 1.5 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 30 ק"ג מזון בכל סבב; 10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "איר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ עם סיום מחזור צינון; זמזם חזק המתריע עם סיום כל מחזור צינון; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות חיישן הבודק את ליבת המזון) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור צינון באמצעות הגשש • מחזור צינון לפי זמן • שמירת המזון בקירור דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; מדחס קירור (ראה בהמשך); סט מסלולים פנימי הניתן לכוונון גובה ולפירוק והוצאה לצורך ניקוי; סט רגליים ניתנות לכיוונון; לחילופין: עם סט גלגלים heavy-Duty, שני הקדמיים מצוידים במעצורים.	
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 43°C+; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 12		מקרר משב 40 ק"ג
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 80 גובה - 174		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 40 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-3°C+ בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 1.6 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 40 ק"ג מזון בכל סבב; 10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ לכל הפחות.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "איר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ עם סיום מחזור צינון; זמזם חזק המתריע עם סיום כל מחזור צינון; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות חיישן הבודק את ליבת המזון) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור צינון באמצעות הגשש • מחזור צינון לפי זמן • שמירת המזון בקירור דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; מדחס קירור (ראה בהמשך); סט מסלולים פנימי הניתן לכוונון גובה ולפירוק והוצאה לצורך ניקוי; סט רגליים ניתנות לכיוונון; לחילופין: עם סט גלגלים heavy-Duty, שני הקדמיים מצוידים במעצורים.	
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 43°C+; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

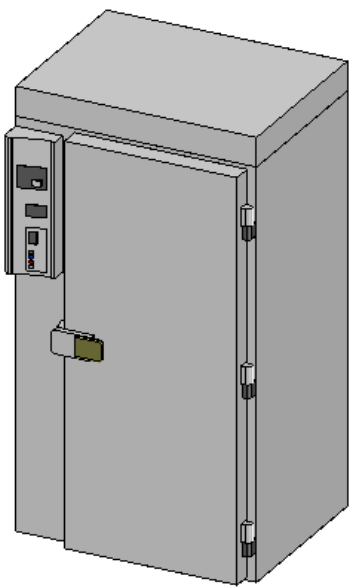
פריט מספר: 13		מקרר משב 50 ק"ג

מידות בס"מ : אורך - 70 רוחב - 80 גובה - 190	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	קירור או הקפאה מהירה של מזון מבושל – 50 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-3°C+ בתוך 90 דקות, 50 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-18°C- בתוך 240 דקות מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.
אנרגיה:	חד-פאזי, 2.5 כ"ס
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 50 ק"ג מזון בכל סבב; 16 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ לכל הפחות.
כולל:	מערכת קירור בשיטת "איר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור/הקפאת המזון ב- 4 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) • הקפאה "רכה" – למוצרי מזון הקופאים בקלות • הקפאה "קשה" – למוצרים הקופאים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ (מצב קירור) או 18°C- (מצב הקפאה) עם סיום מחזור צינון; זמזם חזק המתריע עם סיום כל מחזור צינון; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות חיישן הבודק את ליבת המזון) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור צינון לפי זמן • שמירת המזון בקירור לוח הפיקוד יסופק עם חיבור יבש ותוכנה המאפשרים התחברות ודיווח רציף למערכת בקרת מבנה; דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה ועם גופי חימום מובנים למניעת קפיאה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; מדחס קירור (ראה בהמשך); סט מסלולים פנימי הניתן לכוונון גובה ולפירוק והוצאה לצורך ניקוי; סט רגליים ניתנות לכיוונון; לחילופין: עם סט גלגלים heavy-Duty, שני הקדמיים מצוידים במעצורים.
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 14		מקרר משב לעגלת מסלולים 1/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 105 גובה - 225		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 105 ק"ג מטמפרטורה של +90°C ל-+3°C בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד +43°C.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 4 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 105 ק"ג מזון / 20 תבניות GN 1/1 בכל סבב; מתאים לעבודה עם עגלת מסלולים סטנדרטית.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזרי הקור מובנים במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של +3°C עם סיום מחזור קירור; זמזום חזק המתריע עם סיום כל מחזור קירור; 3 חיישנים המושתלים כ"א בדקר המיועד להחדרה אל תוך המוצר המקורר, ומתחבר אל מערכת הפיקוד המווסתת את תהליכי הקירור; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות החיישנים) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור קירור ע"י חיישן • מחזור קירור לפי זמן דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית, עם התקן המאפשר פתיחה מבפנים (למניעת לכידת אדם); פגושי הגנה ("באמפרים") מורכבים בקירות הפנימיים נגד פגיעת עגלות; מדחס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	המקרר מיועד להתקנה על רצפת המטבח; באחריות הספק לבצע סגירה היקפית של המקרר בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון; המקרר יסופק עם רמפה משופעת לכניסה חלקה – ללא מדרגה - של העגלה אל המקרר; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

עגלת מסלולים ל-16 תבניות

מיועדת לשאת עד 16 תבניות בגודל GN 1/1 (עומק 6 ס"מ);
בנויה מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, המורכבת על משטח תחתון;
16 זוגות של מסילות, כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות;
4 גלגלים משוגעים (Casters) "5, המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty);
שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור.

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;
כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך;
כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים;
מחוזקת לנשיאת 120 ק"ג לכל הפחות.

העגלה מותאמת לעבודה עם מקרר המשב.

יחידת קירור מרוחקת

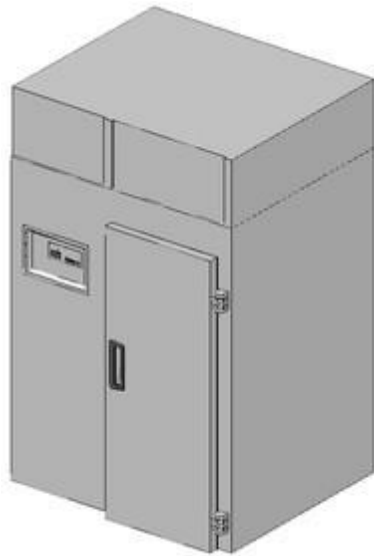
מדחס הקירור מפוצל מהמקרר, ימוקם בנקודה מרוחקת באתר שתוקצה עבורו;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);
ההצעה תכלול מפזר קור מטיפוס אויר מסוחרר (אחד או יותר, לפי הנדרש) המובנה במקרר;
ההצעה תכלול כל ציוד הנדרש לחיבור אל המקרר והעבודות הכרוכות בכך;
עלות הצנרת שתידרש לצורך חיבור למקרר לא תיכלל בהצעה – תתומחר בנפרד (ראה סעיף 24).

פריט מספר: 15		מקרה משב לעגלת מסלולים 2/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 147 רוחב - 125 גובה - 230		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 160 ק"ג מטמפרטורה של +90°C ל-+3°C בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד +43°C.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 160 ק"ג מזון בכל סבב; מתאים לעגלת מטבח סטנדרטית (36 תבניות 1/1 גסטרו).	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אור מסוחרר" – מפזרי הקור מובנים במקרה; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: - קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות - קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של +3°C עם סיום מחזור קירור; זמזום חזק המתריע עם סיום כל מחזור קירור; 3 חיישנים המושתלים כ"א בדקר המיועד להחדרה אל תוך המוצר המקורר, ומתחבר אל מערכת הפיקוד המווסתת את תהליכי הקירור; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות החיישנים) וטמפרטורת חלל המקרה, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: - מחזור קירור ע"י חיישן - מחזור קירור לפי זמן דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית, עם התקן המאפשר פתיחה מבפנים (למניעת לכידת אדם); פגושי הגנה ("באמפרים") מורכבים בקירות הפנימיים נגד פגיעת עגלות; מדחס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	המקרה בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרה והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	המקרה מיועד להתקנה על רצפת המטבח; באחריות הספק לבצע סגירה היקפית של המקרה בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון; המקרה יסופק עם רמפה משופעת לכניסה חלקה – ללא מדרגה - של העגלה אל המקרה; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור מרוחקת

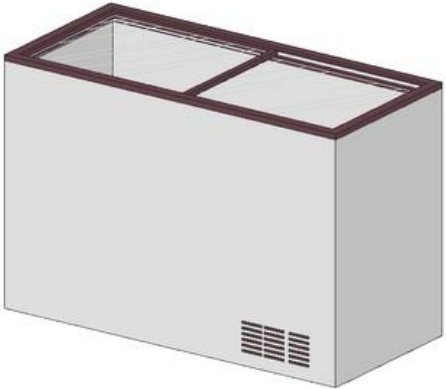
מדחס הקירור מפוצל מהמקרר, ימוקם בנקודה מרוחקת באתר שתוקצה עבורו;
המדחס מותאם לעבודה רציפה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);
ההצעה תכלול מפזר קור מטיפוס אויר מסוחרר (אחד או יותר, לפי הנדרש) המובנה במקרר;
ההצעה תכלול כל ציוד הנדרש לחיבור אל המקרר והעבודות הכרוכות בכך;
עלות הצנרת שתידרש לצורך חיבור למקרר לא תיכלל בהצעה – תתומחר בנפרד (ראה סעיף 24).

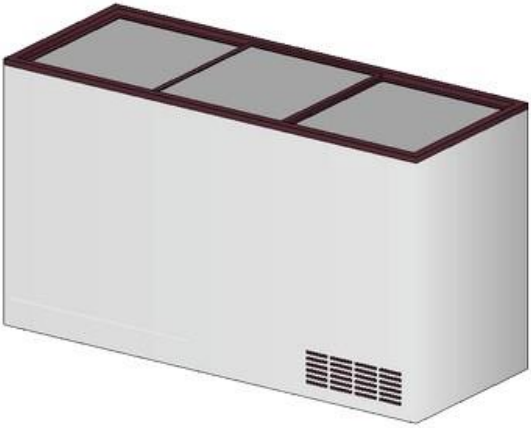
פריט מספר: 16		מקרה משב לעגלת קומבי 2/1
מידות בס"מ : אורך - 147 רוחב - 125 גובה - 230		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 160 ק"ג מטמפרטורה של 90°C+ ל-3°C+ בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 160 ק"ג מזון בכל סבב; מתאים לעגלת קומבי 2/1 (40 תבניות GN 1/1 בעומק 6 ס"מ).	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אור מסוחרר" – מפזרי הקור מובנים במקרה; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות: • קירור "רך" – למוצרי מזון המתקררים בקלות • קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ עם סיום מחזור קירור; זמזם חזק המתריע עם סיום כל מחזור קירור; 3 חיישנים המושגלים כ"א בדקר המיועד להחדרה אל תוך המוצר המקורר, ומתחבר אל מערכת הפיקוד המווסתת את תהליכי הקירור; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות החיישנים) וטמפרטורת חלל המקרה, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: • מחזור קירור ע"י חיישן • מחזור קירור לפי זמן דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית, עם התקן המאפשר פתיחה מבפנים (למניעת לכידת אדם); פגושי הגנה ("באמפרים") מורכבים בקירות הפנימיים נגד פגיעת עגלות; מדרס קירור (ראה בהמשך).	
מבנה:	המקרה בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרה והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	המקרה מיועד להתקנה על רצפת המטבח; באחריות הספק לבצע סגירה היקפית של המקרה בחיבור עם הרצפה באמצעות סרגלי פלב"מ ואטימת סיליקון; המקרה יסופק עם רמפה משופעת לכניסה חלקה – ללא מדרגה - של העגלה אל המקרה; באחריות הספק לוודא שגובה הפתח ומיקום מפזר הקור יאפשרו הכנסה חפשית של עגלת מסלולים סטנדרטית, מהסוג אשר ישמש את הפרויקט. מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

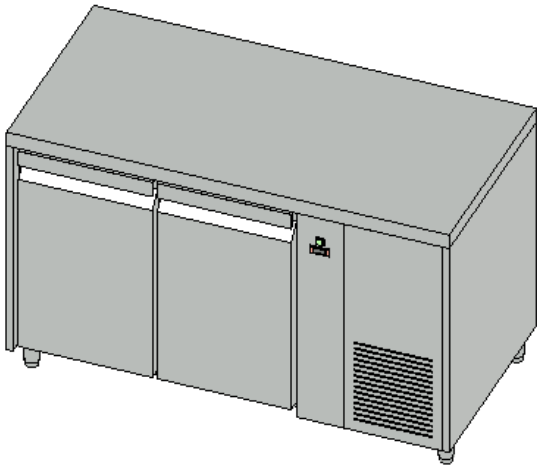
הפריט יסופק עם:

יחידת קירור מרוחקת

מדחס הקירור מפוצל מהמקרר, ימוקם בנקודה מרוחקת באתר שתוקצה עבורו;
המדחס מותאם לעבודה רציפה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);
ההצעה תכלול מפזר קור מטיפוס אויר מסוחרר (אחד או יותר, לפי הנדרש) המובנה במקרר;
ההצעה תכלול כל ציוד הנדרש לחיבור אל המקרר והעבודות הכרוכות בכך;
עלות הצנרת שתידרש לצורך חיבור למקרר **לא תיכלל בהצעה** – תתומחר בנפרד (ראה סעיף 24).

פריט מספר: 17		מקפיא אחסון שוכב
מידות בס"מ: אורך - 131 רוחב - 62 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון בהקפאה של גלילות ושלגונים ותצוגה להגשה/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס	
כולל:	אמבט אחסון עם 2 דלתות הזזה שקופות – כנף-על-כנף – ניתנות לנעילה; מדחס קירור מובנה בתחתית המיכל, מיועד לשמור את תכולת המקרר בטמפרטורות שבין -13°C עד -23°C, בטמפרטורת חוץ של עד $+43^{\circ}\text{C}$; המדחס מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); לוח פיקוד הכולל תרמוסטט ניתן-לכיוונון ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; אגן האמבט עם תחתית כפולה מחוררת, ניתנת להוצאה לצורך ניקוי; תחתית האמבט משופעת אל מוצא ניקוז, עם מגש נשלף לאיסוף מי העיבוי.	
מבנה:	אגן האחסון בנוי בדופן כפולה ומבודדת בפוליאוריתן יצוק, בגימור חיצוני דקורטיבי; עם פינות פנימיות מעוגלות; חלון הדלת עשויה זכוכית תלת-שכבתית; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; חומרים אחרים – עשויים פלסטיק קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

פריט מספר: 18		מקפיא אחסון שוכב
מידות בס"מ: אורך - 160 רוחב - 62 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון בהקפאה של גלילות ושלגונים ותצוגה להגשה/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.4 כ"ס	
כולל:	אמבט אחסון עם 3 דלתות הזזה שקופות – כנף-על-כנף – ניתנות לנעילה; מדחס קירור מובנה בתחתית המיכל, מיועד לשמור את תכולת המקרר בטמפרטורות שבין -13°C עד -23°C, בטמפרטורת חוץ של עד $+43^{\circ}\text{C}$; המדחס מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); לוח פיקוד הכולל תרמוסטט ניתן-לכיוונון ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; אגן האמבט עם תחתית כפולה מחוררת, ניתנת להוצאה לצורך ניקוי; תחתית האמבט משופעת אל מוצא ניקוז, עם מגש נשלף לאיסוף מי העיבוי.	
מבנה:	אגן האחסון בנוי בדופן כפולה ומבודדת בפוליאוריתן יצוק, בגימור חיצוני דקורטיבי; עם פינות פנימיות מעוגלות; חלון הדלת עשויה זכוכית תלת-שכבתית; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; חומרים אחרים – עשויים פלסטיק קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

פריט מספר: 19		מקרר דלפק 2 דלתות
מידות בס"מ: אורך - 140 רוחב - 70 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות בטמפרטורה שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+4^{\circ}\text{C}$, בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.25 כ"ס	
תכולה:	מותאם לעבודה עם תבניות בסטנדרט גסטרונום.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – עם מדחס קירור ומפזר קור מובנים במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); 2 פתחים להכנסת מדפי רשת או תבניות, סגורים בדלת כ"א; כל פתח עם מתקן מסלולים להכנסת 6 תבניות; הדלתות עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה, עם אטם פלסטי ומגנט לאטימה מלאה; פאנל מאוורר לבית המדחס, המאפשר גישה מהירה ונוחה למערכות; לוח פיקוד עם פיקוד תרמוסטטי וצג טמפרטורות דיגיטלי.	
מבנה:	גוף המקרר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת, עם רצפה משופעת למוצא ניקוז 2"; המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

הפריט יסופק עם:

משטח עבודה

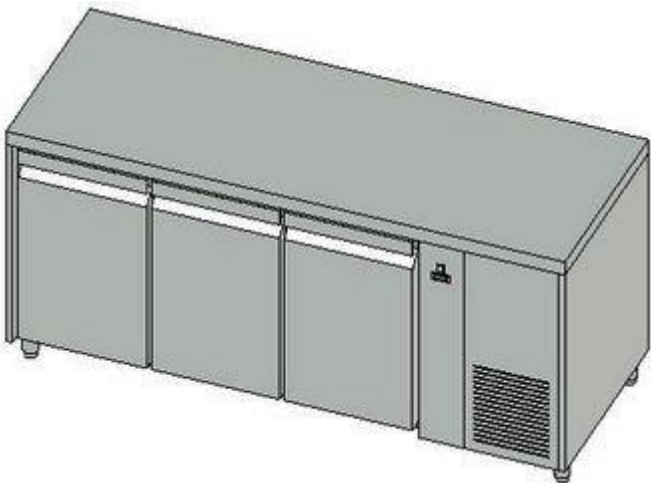
משטח עשוי פלב"מ, בחתך רגיל (ללא אף מים או הגבהה).

רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוון (עד 50 מ"מ), עם הלבשה פלסטית נגד-החלקה.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);
מיקום המדחס – לפי תכנית.

פריט מספר: 20		מקרר דלפק 3 דלתות
מידות בס"מ: אורך - 190 רוחב - 70 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות בטמפרטורה שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+4^{\circ}\text{C}$, בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס	
תכולה:	מותאם לעבודה עם תבניות בסטנדרט גסטרונום.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – עם מדחס קירור ומפזר קור מובנים במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); 3 פתחים להכנסת מדפי רשת או תבניות, סגורים בדלת כ"א; כל פתח עם מתקן מסלולים להכנסת 6 תבניות; הדלתות עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה, עם אטם פלסטי ומגנט לאטימה מלאה; פאנל מאוורר לבית המדחס, המאפשר גישה מהירה ונוחה למערכות; לוח פיקוד עם פיקוד תרמוסטטי וצג טמפרטורות דיגיטלי.	
מבנה:	גוף המקרר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת, עם רצפה משופעת למוצא ניקוז 2"; המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".	
ציוד נילווה סטנדרטי:	3 מדפי רשת עשויים פלב"מ.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

הפריט יסופק עם:

משטח עבודה

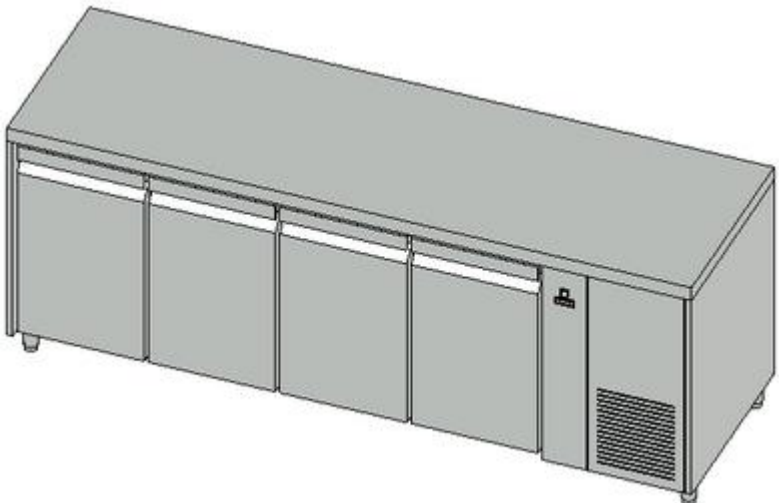
משטח עשוי פלב"מ, בחתך רגיל (ללא אף מים או הגבהה).

רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון (עד 50 מ"מ), עם הלבשה פלסטית נגד-החלקה.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); מיקום המדחס – לפי תכנית.

פריט מספר: 21		מקרר דלפק 4 דלתות
מידות בס"מ: אורך - 230 רוחב - 70 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – <u>ראה טקסט לפרטים</u>		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות בטמפרטורה שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+4^{\circ}\text{C}$, בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.35 כ"ס	
תכולה:	מותאם לעבודה עם תבניות בסטנדרט גסטרונום.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – עם מדחס קירור ומפזר קור מובנים במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); 4 פתחים להכנסת מדפי רשת או תבניות, סגורים בדלת כ"א; כל פתח עם מתקן מסלולים להכנסת 6 תבניות; הדלתות עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה, עם אטם פלסטי ומגנט לאטימה מלאה; פאנל מאוורר לבית המדחס, המאפשר גישה מהירה ונוחה למערכות; לוח פיקוד עם פיקוד תרמוסטטי וצג טמפרטורות דיגיטלי.	
מבנה:	גוף המקרר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת, עם רצפה משופעת למוצא ניקוז 2"; המקרר בנוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

הפריט יסופק עם:

משטח עבודה

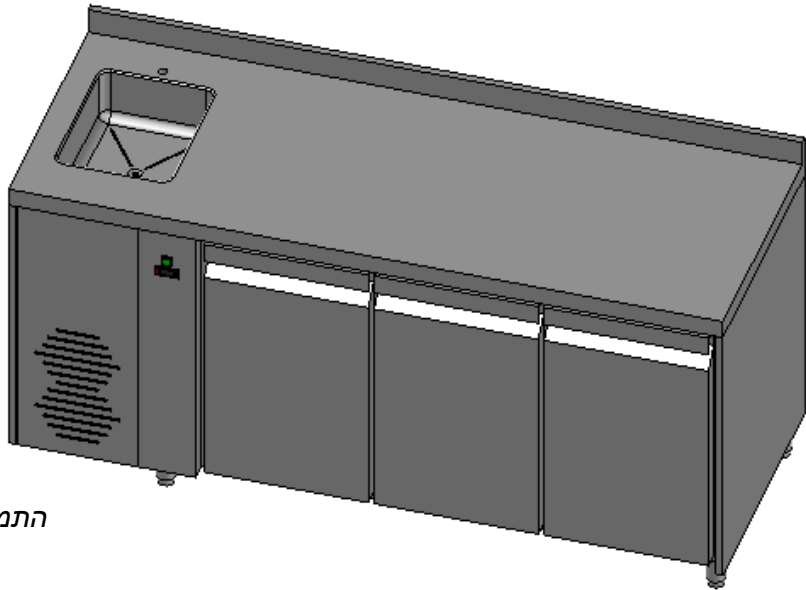
משטח עשוי פלב"מ, בחתך רגיל (ללא אף מים או הגבהה).

רגליים

רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון (עד 50 מ"מ), עם הלבשה פלסטית נגד-החלקה.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);
מיקום המדחס – לפי תכנית.

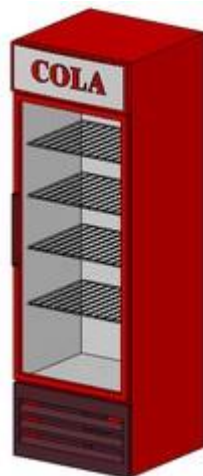
פריט מספר: 22		דלפק עבודה מקורר עם כיור
מידות בס"מ: אורך - 187 רוחב - 70 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	עמדת עבודה מקוררת – מתאימה לאחסון מקורר של מזון ומשקאות בטמפרטורה שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+4^{\circ}\text{C}$, בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.25 כ"ס	
כולל:	מורכב ממקרר תחתון וממשטח עבודה; המקרר עם: • מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – עם מדחס קירור ומפזר קור מובנים במקרר; • בשיטת קירור N.F (קירור יבש); • 3 פתחים להכנסת מדפי רשת או תבניות, סגורים בדלת כ"א; • כל פתח עם מתקן מסלולים להכנסת 6 תבניות; • הדלתות עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה, עם אטם פלסטי ומגנט לאטימה מלאה; • פאנל מאוורר לבית המדחס, המאפשר גישה מהירה ונוחה למערכות; • לוח פיקוד עם פיקוד תרמוסטטי וצג טמפרטורות דיגיטלי. משטח העבודה • עם הגבהה אחורית של 7 ס"מ לכל אורכו; • עם כיור במידות 30/40/15 ס"מ, עם ברז כדורי 2" במוצאו; • המשטח משופע אל הכיור בזווית של 2%; • הכיור יסופק עם רשתית נשלפת לאיסוף אשפה; • יתחבר באתר אל סיפון ביוב/נקז 2" (ע"י איש האינסטלציה של הפרויקט) – יסופק ללא צינור נפילה; • הכיור ימוקם מעל למדחס הקירור, עם פאנל גישה לשירות; • רגליים קצרות, מתכווננות.	
מבנה:	מחוזק לנשיאת 100 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת, עם רצפה משופעת למוצא ניקוז 2"; משטחים וכיור – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; רגליים וחזזקים – 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 מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	2 מדפי רשת עשויים פלב"מ.	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

הפריט יסופק עם:

קדח במשטח לברז "מיקסר"

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);
מיקום המדחס – לפי תכנית.

פריט מספר: 23		מקרר משקאות
מידות בס"מ: אורך - 63 רוחב - 65 גובה - 200		
		 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	אחסון מקורר של משקאות, נתונים בפחיות ו/או בקבוקים, בטמפרטורה רציפה של 4°C+ (בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+).	
תכולה:	נפח 300 ליטר.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; דלת כנף בעלת נעילה עצמית אוטומטית, ניתנת-לנעילה (כולל מפתח), עם חלון זכוכית; הדלת עם צירים פינתיים וידית, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; מדחס קירור (ראה בהמשך); מסלולים מובנים בדפנות המקרר למדפי רשת; תאורה פלורוסצנטית פנימית.	
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); חלון הדלת עשוי זכוכית כפולה מבודדת; הדלת עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; התאורה מותאמת לעמידות בתנאי קור ולחות קיצוניים.	
ציוד נילוה סטנדרטי:	5 מדפי רשת עשויים מחומר פלסטי עמיד בטמפרטורות קיצוניות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

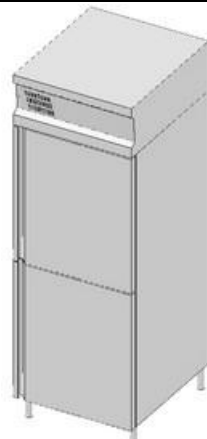
1

פריט מספר: 24		מקרר קינוחים
מידות בס"מ: אורך - 127 רוחב - 107 גובה - 94		



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד: אחסון ותצוגה מקוררים של מזון ומשקאות ללקיחה עצמית, בטמפרטורה של $+4^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
כולל: מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית; מדחס קירור (ראה בהמשך); הפשרה ואידי אוטומטיים (ללא צורך בחיבור ישיר לניקוז); בסיס של קונסטרוקציית פלב"מ, עליו מורכב אמבט תצוגה פתוח לפנינים; האמבט עם משטח תצוגה תחתון, עם מדף תצוגה תלוי ועם מחיצת זכוכית נמוכה בחזית; האמבט סגור משני צדדיו ע"י פאנלים בגימור פנימי של "מראה"; תאורה פנימית נפרדת – למשטח התחתון ולמדף התלוי - המבטיחה תצוגה מיטבית של כל המוצגים; ניצב על רגליים קצרות, הניתנות לכוונון גובה.	
מבנה: גוף המקרר בנוי בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ בגימור של "ליטוש מבריק"; החלונות עשויים זכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ; חומרים אחרים – עשויים פלסטיק קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון; גימור פנימי של מתכת צבועה – עם אופציה לגימור פלב"מ (יתומחר בנפרד, לפי דרישה); גימור חיצוני של למינציה דקורטיבית; גימור - בכפוף לאישור הלקוח/המעצב/האדריכל.	
ציוד נילוה סטנדרטי: וילון לסגירה קדמית של האמבט התחתון.	

פריט מספר: 25		מקרר ארון חד רוחבי שני תאים
מידות בס"מ: אורך - 71 רוחב - 80 גובה - 200		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפריטים		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות, בטמפרטורות שבין 2°C+ ל-7°C+ (בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס	
תכולה:	מותאם לסטנדרט גסטרונום (שתי תבניות בגודל GN 2/1 בכל שורה); שני תאים, כ"א בעל תכולה נומינלית של 350 ליטר.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזרי הקור מובנים בפריט; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); מדחס קירור (ראה בהמשך); אידיי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית – נפרדים לכל תא; הפשרה מבוקרת אלקטרונית לכל תא; לוח הפיקוד יסופק עם חיבור יבש ותוכנה המאפשרים התחברות ודיווח רציף למערכת בקרת מבנה; כל תא עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; עם מתקן מסלולים פנימי ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון גובה.	
מבנה:	גוף המקרר והדלתות בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פינות פנימיות מעוגלות; חלון כל דלת עשוי זכוכית מחוסמת כפולה; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	2 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרה;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פיקוד שבת למקרר		פריט מספר: 26
הרכבה על מקרר קיים לצורך מתן אפשרות לעבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).	ייעוד:	
חיבור למערכת החשמל והפיקוד של המקרר ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת"; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.	כולל:	
מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת" בראשות הרב רזן או "המכון הטכנולוגי-הלכתי" בראשות הרב הלפרין).	הערות:	

	צנרת – מחיר למטר	פריט מספר: 27
	ייעוד:	הזרמת גז הקירור בין יחידת עיבוי מרוחקת למקרר.
כולל:		צנרת, בידוד ושרוול מגן, כמו גם כל ציוד אחר הנדרש להתחברות אל יחידת העיבוי והמקרר אשר אינו משוקלל בעלות המקרר והיחידה.

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

ציוד לרכישה

מפרט טכני

2021

פריט מספר: 1 מכונת קילוף ירקות 30 ק"ג	
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 55 גובה - 90	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	קילוף ירקות שורש (כולל בצל).
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1.5 כ"ס
תכולה:	20 ליטר/30 ק"ג.
כולל:	מיכל מתכת גלילי עם מכסה פלסטי עליון בעל פתח לשפיכת הירקות המלוכלכים פנימה; מנוע תלת-פאזי, תמסורת גלגלי שיניים עם רצועת תזמון; צלחת קילוף מסתובבת; פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר, עם מגלשה בעלת שוליים מוגבהים למניעת נפילת ירק לצדדים; ברז 1/2" לכניסת מים; לוח פיקוד שטוח להתקנה על קיר, עם מתג ON/OFF וקוצב זמן מתכוון (עד 5 דקות); שפיכת מים באמצעות צינור בנוי בזווית של 90°, לשפיכה ישירה אל תעלת רצפה (ראה בהמשך); מכסה פלסטי לסגירת הפתח העליון; רגליים קצרות לייצוב ומניעת החלקה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; גוף המכונה – בעובי 2.5 מ"מ לפחות, עם ציפוי גומי עמיד; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מכסה סגירת פתח ההזנה עשוי פלסטיק קשיח שקוף, בעובי של 8 מ"מ; צלחות הקילוף עשויות אלומיניום בציפוי קרברונדום.
ציוד נלווה סטנדרטי:	דיסקות קילוף עבור כל סוגי הירקות המטופלים ע"י המכשיר.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

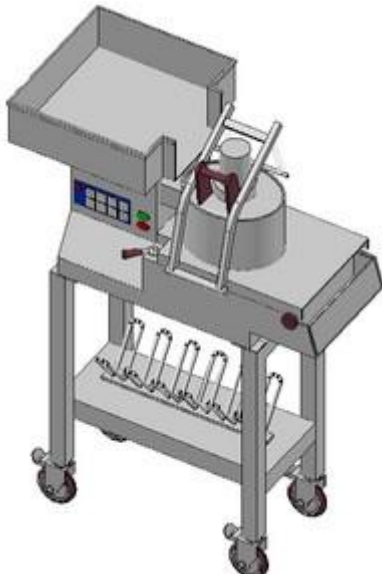
הפריט יסופק עם:

התקן שפיכת המים לצד המכונה

צינור לשפיכת המים המלוכלכים לתעלת רצפה – יותקן **בצד** המכונה (בזווית של 90° מפתח יציאת הירקות המקולפים).

פריט מספר: 2 קוצץ ירקות שולחני	
מידות בס"מ: אורך - 24 רוחב - 57 גובה - 47	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	קיצוץ ירקות ופירות בצורות חיתוך שונות.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 0.75 ק"ו
תפוקה:	עד 400 ק"ג בשעה.
כולל:	מנוע המיועד לפעולה שקטה בעומסים גבוהים, עם מהירות של 360 סל"ד; משטח בו מותקנות דיסקיות חיתוך מסתובבות, ומעליו מכלול – נפתח ונסגר על ציר מרכזי – ובו פתח הזנה וידית לחיצה; ידית הלחיצה עם צינור להזנת ירקות ארוכים (מלפפונים, גזר, קישואים וכו');; פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר, בגובה המתאים להצבת תבנית גסטרונום עמוקה; מפסק החודל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה אינו נעול במקומו; לוח פיקוד פשוט ונגיש, הכולל כפתורי הפעלה וניתוק.
מבנה:	כל החלקים ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך החלפה ונקיון; כל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; על כל החלקים הבאים במגע עם מזון ומים להיות בעלי אישור לשימוש במזון; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

סט סכינים עבור קוצץ ירקות שולחני + מתקן אחסון	פריט מספר: 3
סט סכיני חיתוך עשויות פלב"מ וניתנות להשחזה, אשר ייכלול: • סכיני חיתוך 3 ו-10 מ"מ • פומפיה 3 מ"מ • פלטת "גריד" לקוביות 10 מ"מ • סכין ג'וליאן 4 מ"מ • דוחף וזורק • לחלופין אספקת סכינים אחרים לפי בחירת הלקוח מתקן אחסון (ניתן לתלייה על קיר) עבור אביזרי המכונה.	כולל:

פריט מספר: 4 קוצץ ירקות תפוקה גבוהה - על מעמד	
מידות בס"מ: אורך - 83 רוחב - 42 גובה - 44	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	קיצוץ ירקות ופירות בצורות חיתוך שונות.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 2 ק"ו
תפוקה:	עד 550 ק"ג בשעה (קיצוץ תפוז"א לצ'יפס).
כולל:	אמבט להזנה אוטומטית משולב עם פתח הזנה סטנדרטי המופעל באמצעות ידית לחיצה; מנוע תלת-פאזי עם שתי מהירויות; בית סכינים הניתן לפתיחה, פירוק והרכבה מהירים להחלפת סכינים ולניקוי; פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר; מפסק החדל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה אינו נעול במקומו; לוח פיקוד שטוח עם מתג ON/OFF ואפשרות לבחירת מהירות; רגליים קצרות לייצוב ומניעת החלקה; מעמד תואם, עם גלגלים המצוידים במעצורים, מדף תחתון ומתקן לאחסון אביזרי המכונה.
מבנה:	כל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפל"ב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פל"ב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; על כל החלקים הבאים במגע עם מזון ומים להיות בעלי אישור לשימוש במזון; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

סט סכינים עבור קוצץ ירקות תפוקה גבוהה + מתקן אחסון	פריט מספר: 5
סט סכיני חיתוך עשויות פלב"מ וניתנות להשחזה, אשר ייכלול: • 5 סכיני חיתוך לפי בחירת המזמין • פלטת "גריד" לקוביות • דיסק "פולט" • דוחף וזורק מתקן אחסון (ניתן לתלייה על קיר) עבור אביזרי המכונה.	כולל:

פריט מספר: 6 מעבד ירקות תפוקה גבוהה (הזנה ידנית)																
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 71 גובה - 150																
 התקן לדחיסה ידנית מכונה עם משפך להזנה ידנית  <tr><td colspan="2">התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים</td></tr> <tr><td>ייעוד:</td><td>חיתוך צורני/קיצוץ/קריעה/גירור של ירקות ופירות.</td></tr> <tr><td>אנרגיה:</td><td>תלת-פאזי, 3.5 כ"ס</td></tr> <tr><td>תפוקה:</td><td>500 עד 2000 מנות ביום.</td></tr> <tr><td>כולל:</td><td> יחידת בסיס – כוללת: • מנוע גיר תלת-פאזי עם שתי מהירויות עבודה (200/400 סל"ד); • בית סכינים ניתן ללפתיחה, פירוק והרכבה מהירים להחלפת סכינים ולניקוי; • פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר; • לוח פיקוד שטוח עם מתג ON/OFF ואפשרות לבחירת מהירות; • צילינדר הזנה ניתן להסרה, בקוטר 20 ס"מ ובנפח 9 ליטר, עם שני התקנים מתחלפים: • משפך להזנה ידנית (מתאים לתפוחי אדמה, בצלים, פטריות וכו') • התקן ידני הזנה/דחיסה עבור מוצרים הדורשים לחיצה (חסה, כרוב, גזר וכו'). עם אופציה להתקן הזנה מיוחד – עשוי ממספר גלילים בקוטרים שונים – להזנת מוצרים מוארכים (לא יכלל בהצעה - יסופק לפי הזמנה מיוחדת); מפסק אוטומטי למקרה של התחממות יתר של המנוע ומפסק מגנטי החודל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה אינו נעול במקומו; מעמד רחב ויציב בעבודה במהירויות הגבוהות ביותר, עם שני גלגלים "משוגעים" (Casters) מאחור ורגליים ניתנות לכיוון עם רגליות פלסטיות למניעת החלקה בחזית; ידית אחיזה להובלת המכשיר. </td></tr> <tr><td>מבנה:</td><td> כל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפל"ב 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פל"ב 304 או סגסוגת אלומיניום מלוטשת; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; דרגת אטימה למים – IP45 לכל הפחות. </td></tr> <tr><td colspan="2">המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.</td></tr> <tr><td colspan="2">המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.</td></tr>	התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		ייעוד:	חיתוך צורני/קיצוץ/קריעה/גירור של ירקות ופירות.	אנרגיה:	תלת-פאזי, 3.5 כ"ס	תפוקה:	500 עד 2000 מנות ביום.	כולל:	יחידת בסיס – כוללת: • מנוע גיר תלת-פאזי עם שתי מהירויות עבודה (200/400 סל"ד); • בית סכינים ניתן ללפתיחה, פירוק והרכבה מהירים להחלפת סכינים ולניקוי; • פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר; • לוח פיקוד שטוח עם מתג ON/OFF ואפשרות לבחירת מהירות; • צילינדר הזנה ניתן להסרה, בקוטר 20 ס"מ ובנפח 9 ליטר, עם שני התקנים מתחלפים: • משפך להזנה ידנית (מתאים לתפוחי אדמה, בצלים, פטריות וכו') • התקן ידני הזנה/דחיסה עבור מוצרים הדורשים לחיצה (חסה, כרוב, גזר וכו'). עם אופציה להתקן הזנה מיוחד – עשוי ממספר גלילים בקוטרים שונים – להזנת מוצרים מוארכים (לא יכלל בהצעה - יסופק לפי הזמנה מיוחדת); מפסק אוטומטי למקרה של התחממות יתר של המנוע ומפסק מגנטי החודל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה אינו נעול במקומו; מעמד רחב ויציב בעבודה במהירויות הגבוהות ביותר, עם שני גלגלים "משוגעים" (Casters) מאחור ורגליים ניתנות לכיוון עם רגליות פלסטיות למניעת החלקה בחזית; ידית אחיזה להובלת המכשיר.	מבנה:	כל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפל"ב 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פל"ב 304 או סגסוגת אלומיניום מלוטשת; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; דרגת אטימה למים – IP45 לכל הפחות.	המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.		המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	
התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים																
ייעוד:	חיתוך צורני/קיצוץ/קריעה/גירור של ירקות ופירות.															
אנרגיה:	תלת-פאזי, 3.5 כ"ס															
תפוקה:	500 עד 2000 מנות ביום.															
כולל:	יחידת בסיס – כוללת: • מנוע גיר תלת-פאזי עם שתי מהירויות עבודה (200/400 סל"ד); • בית סכינים ניתן ללפתיחה, פירוק והרכבה מהירים להחלפת סכינים ולניקוי; • פתח קדמי לשפיכת התוצר המוגמר; • לוח פיקוד שטוח עם מתג ON/OFF ואפשרות לבחירת מהירות; • צילינדר הזנה ניתן להסרה, בקוטר 20 ס"מ ובנפח 9 ליטר, עם שני התקנים מתחלפים: • משפך להזנה ידנית (מתאים לתפוחי אדמה, בצלים, פטריות וכו') • התקן ידני הזנה/דחיסה עבור מוצרים הדורשים לחיצה (חסה, כרוב, גזר וכו'). עם אופציה להתקן הזנה מיוחד – עשוי ממספר גלילים בקוטרים שונים – להזנת מוצרים מוארכים (לא יכלל בהצעה - יסופק לפי הזמנה מיוחדת); מפסק אוטומטי למקרה של התחממות יתר של המנוע ומפסק מגנטי החודל אוטומטית את פעולת הסכין כאשר מכלול ההזנה אינו נעול במקומו; מעמד רחב ויציב בעבודה במהירויות הגבוהות ביותר, עם שני גלגלים "משוגעים" (Casters) מאחור ורגליים ניתנות לכיוון עם רגליות פלסטיות למניעת החלקה בחזית; ידית אחיזה להובלת המכשיר.															
מבנה:	כל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפל"ב 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פל"ב 304 או סגסוגת אלומיניום מלוטשת; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; דרגת אטימה למים – IP45 לכל הפחות.															
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.																
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.																

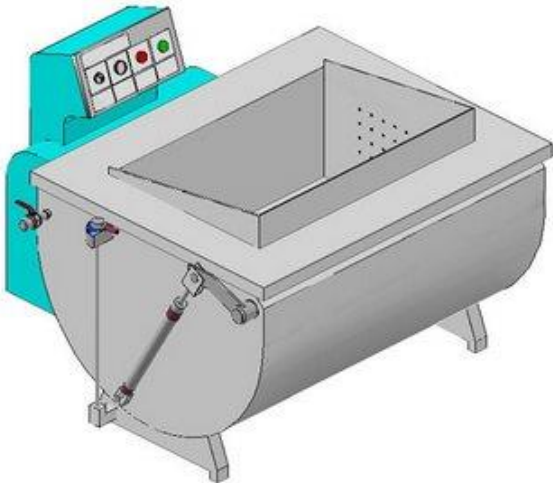
הפריט יסופק עם:

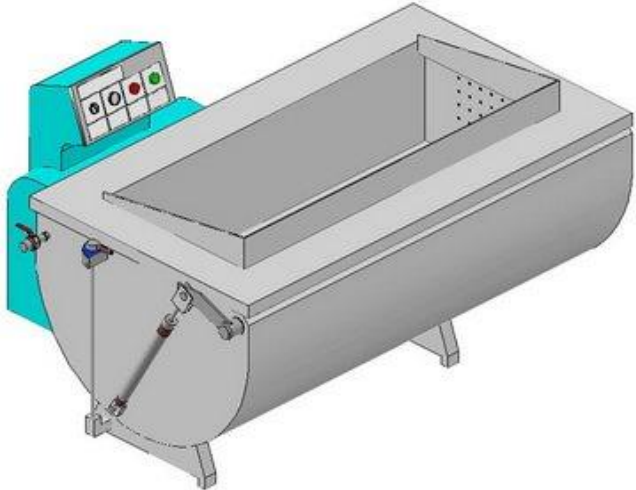
עגלה לנשיאת תבנית GN 1/1

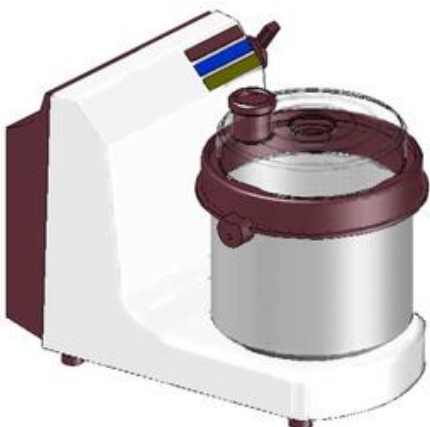
קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, כולל ידית דחיפה;
מסגרת להכנסה חפשית של תבנית 1/1 גסטרו בעומק 20 ס"מ;
4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", 2 עם מעצור;
כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק";
חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון;
כל הצינורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך;
כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים;
מחזקת לנשיאת 80 ק"ג לכל הפחות.

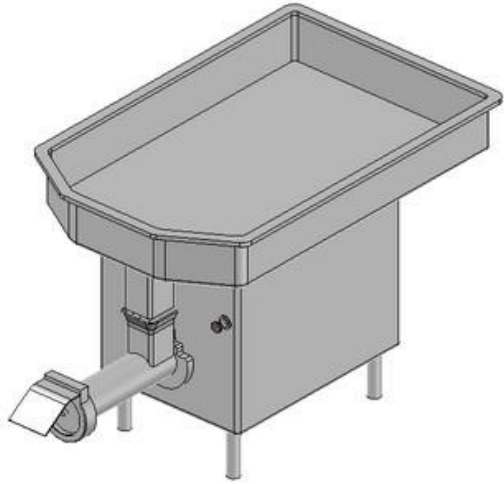


סט סכינים עבור מעבד ירקות תפוקה גבוהה + מתקן אחסון	פריט מספר: 7
סט סכיני חיתוך עשויות פלב"מ וניתנות להשחזה, אשר ייכלול: • 5 סכיני חיתוך לפי בחירת המזמין • 2 פלטות "גריד" לקוביות • דיסק "פולט" • פלטת גירור (Grater) • דוחף וזורק מתקן אחסון (ניתן לתלייה על קיר) עבור אביזרי המכונה.	כולל:

פריט מספר: 8 מכונה מתהפכת 300 ליטר לשטיפת ירקות	
מידות בס"מ: אורך - 112 רוחב - 109 גובה - 103	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	שטיפת ירקות במים + דטרגנטים.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1.45 ק"ו
תכולה:	מיכל השטיפה בתכולה של 300 ליטר מים.
כולל:	מיכל פנימי מחורר, סב-על-ציר, המתרומם/מתהפך באמצעות בוכנה הידראולית; משאבה לסחרור מים בתוך מיכל השטיפה, המכניסה זרם (ניתן לכיוונון) של מים נקיים למיכל; ניקוז רציף (ניתן לכיוונון) של מים מלוכלכים; לוח פיקוד מותקן על המכונה, הכולל אפשרות לתכנות זמני שטיפה, כפתור עצירה, נורות חיוון (מצב "דולק" ומצב "פעולה") וברירת מצב עבודה (ידני/אוטומטי); פיקוד להיפוך המיכל הפנימי; חיבור לכניסת מים אוטומטית; מעמד מיוצב עם רגליות מתכווננות.
מבנה:	כל חלקי המכונה הבאים במגע עם מזון עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 9		מכונה מתהפכת 600 ליטר לשטיפת ירקות
מידות בס"מ: אורך - 157 רוחב - 126 גובה - 114		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שטיפת ירקות במים + דטרגנטים.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1.85 ק"ו	
תכולה:	מיכל השטיפה בתכולה של 600 ליטר מים.	
כולל:	מיכל פנימי מחורר, סב-על-ציר, המתרומם/מתהפך באמצעות בוכנה הידראולית; משאבה לסחרור מים בתוך מיכל השטיפה, המכניסה זרם (ניתן לכיוונון) של מים נקיים למיכל; ניקוז רציף (ניתן לכיוונון) של מים מלוכלכים; לוח פיקוד מותקן על המכונה, הכולל אפשרות לתכנות זמני שטיפה, כפתור עצירה, נורות חיוון (מצב "דולק" ומצב "פעולה") וברירת מצב עבודה (ידני/אוטומטי); פיקוד להיפוך המיכל הפנימי; חיבור לכניסת מים אוטומטית; מעמד מיוצב עם רגליות מתכווננות.	
מבנה:	כל חלקי המכונה הבאים במגע עם מזון עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

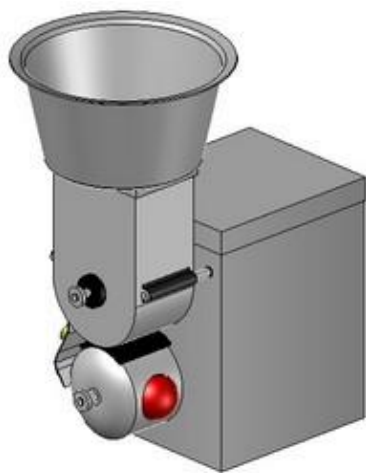
פריט מספר: 10 מעבד מזון 5.5 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 27 רוחב - 44 גובה - 30	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	קיצוץ ירקות קטנים, טחינת בשרים, הכנת רטבים וערבול סוגי מזון שונים.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1.3 כ"ס
תכולה:	מיכל 3.5 ליטר
כולל:	מנוע 2 מהירויות; להבי ריסוק מפלב"מ, ניתנים להחלפה; מתג ברירת מהירויות נגיש בקלות; מיכל העבודה עם מכסה שקוף, בעל פתח הזנה מוגבה המאפשר הוספת חומרים תוך כדי עבודה; המכסה ננעל אל מיכל העבודה, עם מתג מגע מגנטי המונע את עבודת המכשיר במצב פתיחה; רגליות פלסטיות סופגות-רעש נגד החלקה וזעזועים.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת מתכת; כל החלקים האחרים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מיכל העבודה והמכסה מתאימים לשטיפה במדיח כלים.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 11 מטחנת בשר עם מעמד	
מידות בס"מ: אורך - 60 רוחב - 117 גובה - 67	
בתמונה: מטחנה ללא מעמד  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	טחינת בשר/דגים.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 3 כ"ס
תפוקה:	לפחות 450 ק"ג בשעה (בשר טרי/מופשר).
כולל:	מגש הזנה עליון ניתן לפירוק לצורך ניקוי; פתח הזנה רחב; מנוע גיר עם מתג Overload למניעת התחממות-יתר; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתור; מעמד ייעודי עבור המטחנה – מיועד לאפשר עבודה יציבה ובטוחה בהספק מלא, לאורך זמן; גובה כולל של המכונה + המעמד לא יעלה על 120 ס"מ.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; בורג הטחינה עשוי פלב"מ מצופה בדיל; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הגיר וגלגלי השיניים מחוזקים לעבודה רציפה עם בשר קפוא; כל החלקים הבאים במגע עם בשר ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך ניקיון. המעמד ייבנה בשלמות מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק", מיועד לעמוד בעומס של 100 ק"ג.
ציוד נלווה סטנדרטי:	2 סטים של סכיני טחינה ו-2 סטים של רשתות, עשויים כולם פלב"מ; לחצן דחיסה עשוי פלב"מ או אוקולון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 12 מטחנת בשר רצפתית	
מידות בס"מ: אורך - 145 רוחב - 68 גובה - 120	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	טחינת בשר ודגים (טרי/מופשר/קפוא).
אנרגיה:	תלת-פאזי, 5 כ"ס
תפוקה:	לפחות 25 ק"ג בדקה (בשר טרי/מופשר).
כולל:	מגש הזנה עליו ניתן לפירוק לצורך ניקוי, עם פתח הזנה רחב ועם שוליים אחוריים מוגבהים; מנוע גיר עם אתחול מגנטי, כולל הגנה מובנית מפני עומס יתר, הפעלה/עצירה באמצעות כפתורי לחיצה הממוקמים בחזית; המנוע והגיר בנויים כמכלול סגור, עם שימון עצמי לגיר; מנגנון אוטומטי לניתוק המנוע כאשר מגש ההזנה אינו במקום; אפשרות לפירוק מנגנון הטחינה לצורך ניקוי; מיועד לעבודה עם סכינים ופלטות חיתוך סטנדרטיות (32); רגליים מובנות להצבה רצפתית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; בורג הטחינה עשוי פלב"מ מצופה בדיל; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הגיר וגלגלי השיניים מחוזקים לעבודה רציפה עם בשר קפוא; כל החלקים הבאים במגע עם בשר ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך ניקיון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	2 סטים של סכיני טחינה ו-2 סטים של רשתות, עשויים כולם פלב"מ; לחצן דחיסה עשוי אוקולון; מכשיר מתאים לפירוק מכלול הטחינה.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 13		מטחנת בשר מקוררת
מידות בס"מ: אורך - 31 רוחב - 41 גובה - 49		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	טחינת בשר/דגים/ירקות/לחם (כולל מוצרים קפואים).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1.5 כ"ס	
תפוקה:	לפחות 250 ק"ג בשעה (בשר קפוא).	
כולל:	מגש הזנה עליון מקורר, ניתן לפירוק לצורך ניקוי; פתח הזנה רחב; מנוע טחינה מאוורר, מתאים לעבודה ללא הפסקה, נגיש לפירוק לצורך ניקוי ותחזוקה שוטפת; המנוע מבודד מפני רעשים; הפעלה ע"י כפתורים – "עבודה" (קדימה), "עצירה" ו"רוורס"; מערכת קירור מובנית לשמירת הבשר הנטחן בטמפרטורה מתאימה; מערכת הקירור סגורה ומוגנת, מבוקרת באמצעות טרמוסטט אלקטרוני עם צג דיגיטלי; הקירור יעשה באמצעות מדחס המופעל באמצעות גז ידידותי לסביבה; לחילופין: קירור באמצעות לוחות קירור תרמו-חשמליים; כל החלקים הבאים במגע עם המוצר – מגש הזנה, שרוול הזנה ומכלול הטחינה – יהיו מקוררים; רגליות פלסטיות למניעת התחלקות.	
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הגיר וגלגלי השיניים מחוזקים לעבודה רציפה עם בשר קפוא; כל החלקים הבאים במגע עם בשר ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך ניקיון.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סט הכולל סכין טחינה ורשת, עשויים כולם פלב"מ; לחצן דחיסה עשוי פלב"מ או אוקולון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 14		מטחנת בשר מקוררת
מידות בס"מ : אורך - 37 רוחב - 65 גובה - 56		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	טחינת בשר/דגים/ירקות/לחם (כולל מוצרים קפואים).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 3 כ"ס	
תפוקה:	לפחות 500 ק"ג בשעה (בשר קפוא).	
כולל:	מגש הזנה עליון מקורר, ניתן לפירוק לצורך ניקוי; פתח הזנה רחב; מנוע טחינה מאוורר, מתאים לעבודה בעומסים כבדים (Heavy-Duty) ללא הפסקה, נגיש לפירוק לצורך ניקוי ותחזוקה שוטפת; המנוע מבודד מפני רעשים; הפעלה ע"י כפתורים – "עבודה" (קדימה), "עצירה" ו"רוורס"; מערכת קירור מובנית לשמירת הבשר הנטחן בטמפרטורה מתאימה; מערכת הקירור סגורה ומוגנת, מבוקרת באמצעות טרמוסטט אלקטרוני עם צג דיגיטלי; הקירור יעשה באמצעות מדחס המופעל באמצעות גז ידידותי לסביבה; לחילופין: קירור באמצעות לוחות קירור תרמו-חשמליים; כל החלקים הבאים במגע עם המוצר – מגש הזנה, שרוול הזנה ומכלול הטחינה – יהיו מקוררים; רגליות פלסטיות למניעת התחלקות.	
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הגיר וגלגלי השיניים מחוזקים לעבודה רציפה עם בשר קפוא; כל החלקים הבאים במגע עם בשר ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך ניקיון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 15		מכונת עיבוד קציצות
מידות בס"מ : אורך - 38 רוחב - 20 גובה - 35		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	הכנת כדורים/קוביות/קציצות פלאפל מבשר/דגים/ירקות.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס	
תפוקה:	קציצות באורך של 28 עד 70 מ"מ, במשקל שבין 15 ל-150 גרם; עד 40 קציצות בשר/80 קציצות פלאפל בדקה.	
כולל:	מיכל הזנה עליון לקליטת העיסה/בלילה, ניתן לפירוק לצורך ניקוי; תוף תבניות, עם מנוע גיר 1400 סל"ד לפחות; מיכל כדרור ופליטה – ניתן לפירוק והחלפה מהירים; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתור.	
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; כל החלקים הבאים במגע עם בשר ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך ניקיון.	
ציוד נילווא סטנדרטי:	2 מיכלי כדרור ופליטה – האחד מתאים לעבודה עם קציצות בשר/דגים, השני מיועד להפקת קציצות פלאפל.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 16 מרכז/חותך בשר (סטייק מאסטר)	
מידות בס"מ: אורך - 41 רוחב - 35 גובה - 46	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ריכוך של פרוסות בשר וקיצוץ של בשר/עוף/ירקות לרצועות.
אנרגיה:	חד-פאזי
כולל:	קופסה הכוללת בית מנוע סגור; תושבת מוגנת עבור התקן ריכוך או חיתוך, הניתנים להרכבה והוצאה ללא שימוש בכלים מיוחדים; מכלול מגן שקוף, עם פתח הזנה עילי, המונע אפשרות למגע מקרי בהתקנים הפנימיים; עם מתג בטיחות המונע את עבודת המכשיר כאשר מכלול המגן אינו יושב במקום; הפעלה/הפסקה באמצעות כפתורים הממוקמים בחזית המכשיר; בסיס יציב המבטיח מפני היפוך המכשיר גם בעבודה מאומצת.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; התקני החיתוך עשויים פלדה מחוסמת מצופה כרום; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל החלקים הבאים במגע עם מזון ניתנים לפירוק והרכבה מהירים לצורך ניקיון.
ציוד נילווה סטנדרטי:	המכשיר יסופק עם אחד מהשניים, לפי בחירת הלקוח: התקן עם גלגלי שיניים לריכוך, או התקן הכולל דיסקים לחיתוך; התקן שני יירכש (במידת הצורך) בנפרד, ולא יכלל במחיר המצוין בהצעה.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 17 מיקסר 20 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 41 רוחב - 51 גובה - 74	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ערבול/הקצפה/לישה של מוצרי מזון.
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.6 כ"ס
תכולה:	מיכל של 20 ליטר.
כולל:	מנוע גיר (או שווה-ערך - בכפוף לאישור מתכנן המטבחים); המנוע עם שימון עצמי; מתג הגנה Overload למניעת התחממות-יתר של המנוע; הנמכת והגבהת הקערה באמצעות ידית; עצירה אוטומטית של המנוע עם הנמכת הקערה; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים נפרדים; בורר מהירויות (3 מהירויות + מהירות ערבוב); לחילופין: ויסות רציף של המהירויות בלחיצה על כפתורים (נפרדים – האצה והאטה); טיימר של עד 15 דקות לפחות; רשת הגנה חזיתית על המיכל, שהרמתה חודלת אוטומטית את פעולת המערבל; רשת ההגנה ניתנת להסרה לצורך ניקוי; בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימלית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום, בציפוי אמייל; רשת ההגנה עשויה פלב"מ, או לחילופין: פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נילווה סטנדרטי:	ערכת עבודה הכוללת: מיכל ערבול 20 ליטר, וו לישה, אביזר הקצפה ו"גיטרה" – כולם עשויים בשלמות מפלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

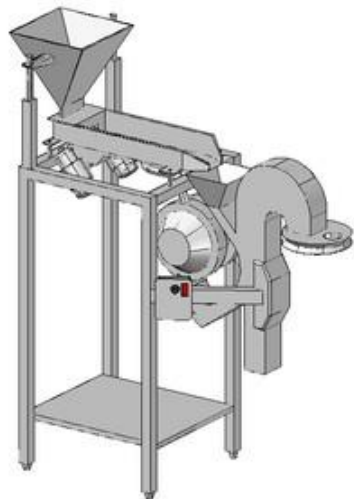
פריט מספר: 18 מיקסר 30 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 53 רוחב - 58 גובה - 115	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ערבול/הקצפה/לישה של מוצרי מזון.
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.8 כ"ס
תכולה:	מיכל של 30 ליטר.
כולל:	מנוע גיר (או שווה-ערך - בכפוף לאישור מתכנן המטבחים); המנוע עם שימון עצמי; מתג הגנה Overload למניעת התחממות-יתר של המנוע; הנמכת והגבהת הקערה באמצעות ידיים; עצירה אוטומטית של המנוע עם הנמכת הקערה; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים נפרדים; בורר מהירויות (3 מהירויות + מהירות ערבוב); לחילופין: ויסות רציף של המהירויות בלחיצה על כפתורים (נפרדים – האצה והאטה); טיימר של עד 15 דקות לפחות; רשת הגנה חזיתית על המיכל, שהרמתה חודלת אוטומטית את פעולת המערבל; רשת ההגנה ניתנת להסרה לצורך ניקוי; בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימלית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום, בציפוי אמייל; רשת ההגנה עשויה פלב"מ, או לחילופין: פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	ערכת עבודה ל-30 ליטר הכוללת: מיכל ערבול, אביזר ערבול, אביזר לישה, אביזר הקצפה ואביזר גירוד – כולם עשויים בשלמות מפלב"מ; עגלה לשינוע המיכל, עשויה פלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 19 מיקסר 40 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 56 רוחב - 77 גובה - 128	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ערבול/הקצפה/לישה של מוצרי מזון.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1.5 כ"ס
תכולה:	עם מיכלים של 30 ו-40 ליטר.
כולל:	מנוע גיר (או שווה-ערך - בכפוף לאישור מתכנן המטבחים); המנוע עם שימון עצמי; מתג הגנה Overload למניעת התחממות-יתר של המנוע; הנמכת והגבהת הקערה באמצעות ידית; עצירה אוטומטית של המנוע עם הנמכת הקערה; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים נפרדים; בורר מהירויות (3 מהירויות + מהירות ערבוב); לחילופין: ויסות רציף של המהירויות בלחיצה על כפתורים (נפרדים – האצה והאטה); טיימר של עד 20 דקות לפחות; רשת הגנה חזיתית על המיכל, שהרמתה חודלת אוטומטית את פעולת המערבל; רשת ההגנה ניתנת להסרה לצורך ניקוי; בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימלית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום, בציפוי אמייל; רשת ההגנה עשויה פלב"מ, או לחילופין: פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	שתי ערכות עבודה ל-30 ול-40 ליטר, כל אחת כוללת: מיכל ערבול, אביזר ערבול, אביזר לישה, אביזר הקצפה ואביזר גירוד – כולם עשויים בשלמות מפלב"מ; עגלה לשינוע המיכל, עשויה פלב"מ – מתאימה לעבודה עם שני גדלי המיכלים.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 20 מיקסר 60 ליטר	
מידות בס"מ:	אורך - 68 רוחב - 100 גובה - 142
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ערבול/הקצפה/לישה של מוצרי מזון.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 2.7 כ"ס
תכולה:	מיכלים של 40 ו-60 ליטר.
כולל:	מנוע גיר (או שווה-ערך - בכפוף לאישור מתכנן המטבחים); המנוע עם שימון עצמי; מתג הגנה Overload למניעת התחממות-יתר של המנוע; הנמכת והגבהת הקערה באמצעות ידית; עצירה אוטומטית של המנוע עם הנמכת הקערה; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים נפרדים; בורר מהירויות (4 מהירויות + מהירות ערבוב); לחילופין: ויסות רציף של המהירויות בלחיצה על כפתורים (נפרדים – האצה והאטה); טיימר של עד 50 דקות לפחות; רשת הגנה חזיתית על המיכל, שהרמתה חודלת אוטומטית את פעולת המערבל; רשת ההגנה ניתנת להסרה לצורך ניקוי; בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימלית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום, בציפוי אמיל; רשת ההגנה עשויה פלב"מ, או לחילופין: פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	שתי ערכות עבודה ל-40 ול-60 ליטר, כל אחת כוללת: מיכל ערבול, אביזר ערבול, אביזר לישה, אביזר הקצפה ואביזר גירוד – כולם עשויים בשלמות מפלב"מ; עגלה Heavy-duty לשינוע המיכל, עשויה פלב"מ – מתאימה לעבודה עם שני גדלי המיכלים.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

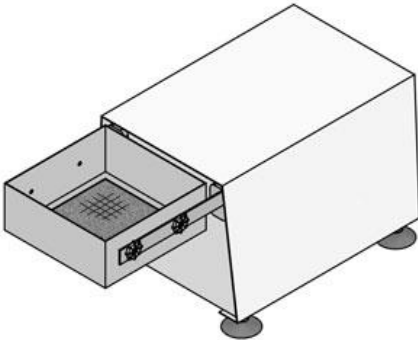
פריט מספר: 21 מיקסר 80 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 69 רוחב - 105 גובה - 142	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ערבול/הקצפה/לישה של מוצרי מזון.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 3 כ"ס
תכולה:	מיכלים של 60 ו-80 ליטר.
כולל:	מנוע גיר (או שווה-ערך - בכפוף לאישור מתכנן המטבחים); המנוע עם שימון עצמי; מתג הגנה Overload למניעת התחממות-יתר של המנוע; הנמכה והגבהה אוטומטית של הקערה; עצירה אוטומטית של המנוע עם הנמכת הקערה; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים נפרדים; בורר מהירויות (4 מהירויות + מהירות ערבוב); לחילופין: ויסות רציף של המהירויות בלחיצה על כפתורים (נפרדים – האצה והאטה); טיימר של עד 50 דקות לפחות; רשת הגנה חזיתית על המיכל, שהרמתה חודלת אוטומטית את פעולת המערבל; רשת ההגנה ניתנת להסרה לצורך ניקוי; בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימלית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום, בציפוי אמיל; רשת ההגנה עשויה פלב"מ, או לחילופין: כוללת חלקי פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	שתי ערכות עבודה ל-60 ול-80 ליטר, כל אחת כוללת: מיכל ערבול, אביזר ערבול, אביזר לישה, אביזר הקצפה ואביזר גירוד – כולם עשויים בשלמות מפלב"מ; עגלה Heavy-duty לשינוע המיכל, עשויה פלב"מ – מתאימה לעבודה עם שני גדלי המיכלים.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 22 מיקסר 140 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 71 רוחב - 115 גובה - 182	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ערבול/הקצפה/לישה של מוצרי מזון.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 5 כ"ס
תכולה:	מיכל של 140 ליטר.
כולל:	מנוע גיר (או שווה-ערך - בכפוף לאישור מתכנן המטבחים); המנוע עם שימון עצמי; מתג הגנה Overload למניעת התחממות-יתר של המנוע; הנמכה והגבהה אוטומטית של הקערה; עצירה אוטומטית של המנוע עם הנמכת הקערה; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים נפרדים; בורר מהירויות (4 מהירויות + מהירות ערבוב); לחילופין: ויסות רציף של המהירויות בלחיצה על כפתורים (נפרדים – האצה והאטה); טיימר של עד 50 דקות לפחות; רשת הגנה חזיתית על המיכל, שהרמתה חודלת אוטומטית את פעולת המערבל; רשת ההגנה ניתנת להסרה לצורך ניקוי; בסיס רחב ויציב גם בעבודה בעומס מלא ובמהירות מקסימלית.
מבנה:	המנוע וכל החלקים הבאים במגע עם מזון ייבנו מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; כל יתר חלקי המתכת עשויים פלב"מ ו/או סגסוגת אלומיניום, בציפוי אמיל; רשת ההגנה עשויה פלב"מ, או לחילופין: כוללת חלקי פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	ערכת עבודה הכוללת: מיכל ערבול, אביזר ערבול, אביזר לישה, אביזר הקצפה ואביזר גירוד – כולם עשויים בשלמות מפלב"מ; עגלה Heavy-duty לשינוע המיכל, עשויה פלב"מ.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 23		מכונה לבירור אורז וקטניות
מידות בס"מ:		אורך - 62 רוחב - 1012 גובה - 100
		 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	בירור מכני של אורז וקטניות.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.5 כ"ס	
כולל:	משפך לקליטת המוצר; מסוע הקולט את המוצר מהמשפך (עם אפשרות לכיוון ידני של קצב הזרימה מהמשפך); המסוע משמש כנפה, מופעלת באמצעות שני מנועי ויברציה, המנפה חרקים, פסולת ושברי גרעינים הקטנים מקוטר המוצר (עשוי מרשת הניתנת להחלפה בהתאם לגודל המוצר); המוצר רוטט על המסוע בצורה חד-שכבתית, המאפשרת בדיקה חזותית; המסוע מפיל את המוצר לתוך תא אויר – תא בו מוזרם אויר (ע"י מפוח מובנה) המבצע הפרדה סופית לפי משקל: חלקים קלים עולים מעלה ונופלים לתוך שקית פלסטית, המוצר ממשיך ונופל מחוץ למכונה, אל תוך כלי קיבול שיוצב עבורו; זרימת האוויר מכוונת באמצעות וסת אלקטרוני; לוח הפיקוד כולל מפסק הפעלה וכיוון ויברציה הרשת ומהירות זרימת האויר; המתקן מורכב ע"ג קונסטרוקציית פלב"מ, עם רגליות פלסטיות לייצוב ומניעת החלקה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; הקונסטרוקציה עשויה צנורות פלב"מ מרובעים בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סט רשתות לנפה.	

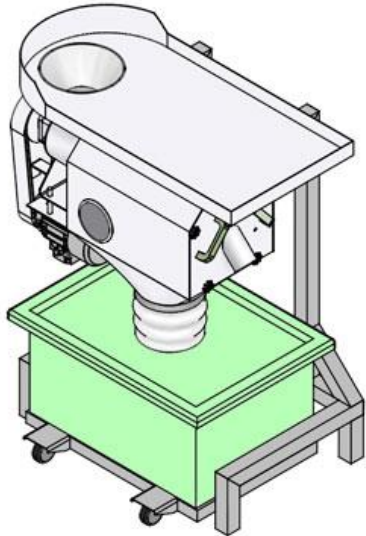
יסופק עם:

אישור כשרות
יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 24 נפת קמח שולחנית	
מידות בס"מ: אורך - 73 רוחב - 36 גובה - 33	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ניפוי בויבראציה של קמח ואבקות אחרות.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 0.25 כ"ס
הספק:	3-4 ק"ג בדקה.
כולל:	קופסה הכוללת את מכלול המנוע, עם רגליות להצבה על משטח עבודה; מנוע תלת-פאזי, 1500 סל"ד; מיכל לקליטת החומר הנבדק, פתוח בחלקו העליון, המתחבר אל קופסת המנוע בשתי זרועות קשיחות ליצירת רטט; המיכל עם רשת ניפוי הניתנת להחלפה מהירה; לוח פיקוד הכולל מפסק הפעלה ונורת בקורת.
מבנה:	כל חלקי המתכת הבאים במגע עם מזון עשויים מפל"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים – עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
ציוד נלווה סטנדרטי:	שתי רשתות ניפוי (צפיפות 60 מ"ש).

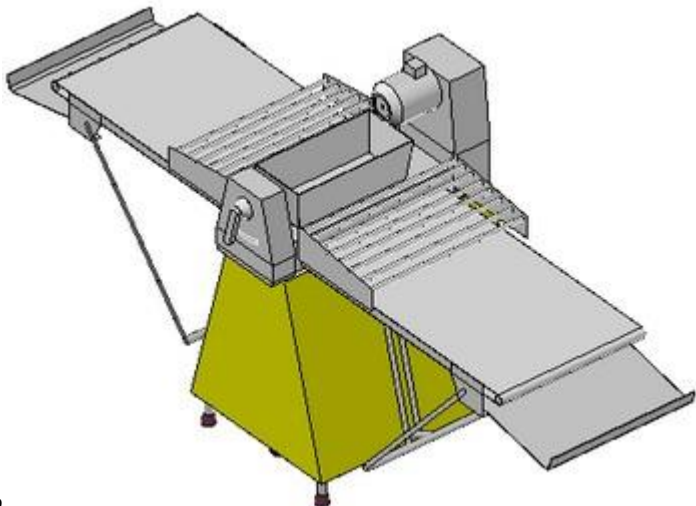
יסופק עם:

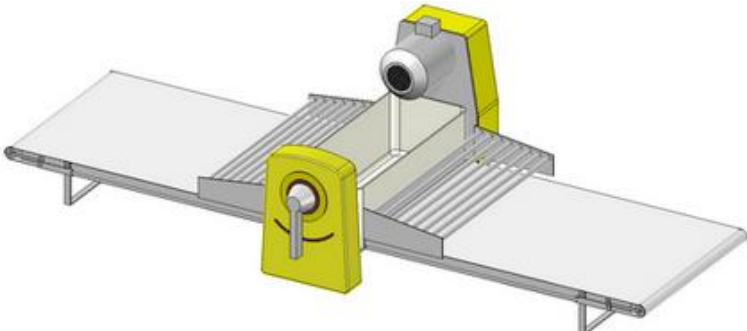
אישור כשרות
יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 25		נפת קמח צנטריפוגלית
מידות בס"מ: אורך - 106 רוחב - 70 גובה - 126		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ניפוי מכני של קמח משקים.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 1 כ"ס	
הספק:	50 ק"ג ב-3 דקות.	
כולל:	משטח עליון להנחת שק קמח – מותאם לשקים סטנדרטיים במשקל 50 ק"ג – עם משפך הזנה; מנוע ויברציוני תלת-פאזי, 1500 סל"ד; הקמח עובר אל תוך נפה תחתונה, בתוכה מותקנת רשת ניפוי; הנפה מאובטחת למניעת פיזור חלקיקי קמח, עם משפך צד ליציאת פסולת; הקמח נשפך אל מיכל קיבול שיוצב מתחת לנפה; לוח הפיקוד כולל מפסק הפעלה ונורת בקורת; המתקן כולו – משטח עליון ומכלול הנפה - מורכב ע"ג קונסטרוקציית פלב"מ.	
מבנה:	כל חלקי המתכת הבאים במגע עם מזון עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים – עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	שתי רשתות ניפוי (צפיפות 60 מ"ש).	

יסופק עם:

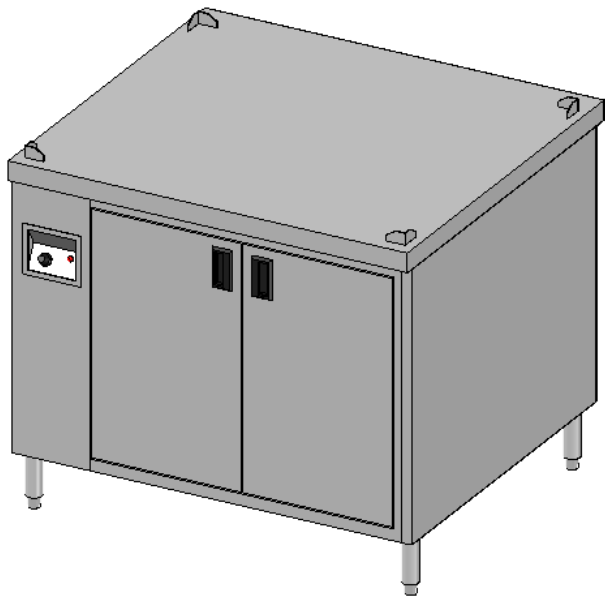
אישור כשרות
יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 26		מרדדת בצק
מידות בס"מ : אורך - 292 רוחב - 102 גובה - 190		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	מתקן שולחני לרידוד בצק.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 2.5 כ"ס	
תפוקה:	יריעות בצק ברוחב של 60 ס"מ לפחות ובעובי משתנה (0.5 – 30 מ"מ).	
כולל:	סרט רידוד המתחלק על שתי "כנפיים", הניתנות לקיפול כלפי-מעלה לצורך אחסון; התקן ידני מתכוון לקביעת עובי יריעת הבצק; מיכלול מרכזי המכיל גלילים לשיטוח הבצק, עם מיכל עליון פתוח להכנסת הבצק הגלמי; מאזניים מובנים למינון מדויק של הבצק; סורגי בטיחות ניתנים-להרמה משני צידי המיכלול המרכזי; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים המותקנים בחזית המכשיר; התקן בטיחות החודל את עבודת המכשיר עם הרמת סורג הבטיחות; בסיס רחב ויציב עם רגליות בעלות "נעל" פלסטית נגד החלקה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפל"ב 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים – עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	אורך במצב עבודה - כ-2.9 מ', במצב אחסון – כ-1.25 מ'.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 27		מרדדת בצק שולחנית
מידות בס"מ: אורך - 156 רוחב - 94 גובה - 50		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	מתקן שולחני לרידוד בצק.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 1.5 כ"ס	
תפוקה:	יריעות בצק ברוחב עד 50 ס"מ ובעובי משתנה.	
כולל:	סרט רידוד המתחלק על שתי "כנפיים", הניתנות לקיפול כלפי-מעלה לצורך אחסון; התקן ידני מתכוון לקביעת עובי יריעת הבצק; מיכלול מרכזי המכיל גלילים לשיטוח הבצק, עם מיכל עליון פתוח להכנסת הבצק הגלמי; מאזניים מובנים למינון מדויק של הבצק; סורגי בטיחות ניתנים-להרמה משני צידי המיכלול המרכזי; הפעלה/עצירה בלחיצת כפתורים המותקנים בחזית המכשיר; התקן בטיחות החודל את עבודת המכשיר עם הרמת סורג הבטיחות; בסיס רחב ויציב (הפעלה אנכית).	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים – עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 28		פורס לחם שולחני חצי-אוטומטי
מידות בס"מ: אורך - 68 רוחב - 64 גובה - 76		
 התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	פורס שולחני חצי-אוטומטי ללחמים ודברי מאפה, מתאים לככירות בגודל 44/33/18 ס"מ לפחות.	
אנרגיה:	תלת-פאזי	
הספק:	עד 6 כיכרות בשעה, עובי פרוסות – 9-11 מ"מ	
כולל:	סט כפול של סכינים ניתנות להחלפה, בעלות שימון עצמי; מוט להפעלה במשיכה; התקן לאחזקת הכיכר והתקן דחיפה ניתן לכיוון; מכסה בטיחות; מגרה נשלפת לקליטת פירורים; רגליות נגד החלקה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ ואלומיניום אוקסיד; כל החלקים הבאים במגע עם מזון – פלב"מ 304; בגימור דקורטיבי וניתן לשטיפה עם דטרגנטים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 29		פורס לחם חצי-אוטומטי
מידות בס"מ: אורך - 61 רוחב - 65 גובה - 140		
		
התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	פורס חצי-אוטומטי ללחמים ודברי מאפה, מתאים לכיכרות באורך עד 42 ס"מ ובגובה עד 16.5 ס"מ, לקבלת פרוסות בעובי של 18 מ"מ.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.75 ק"ו	
כולל:	הפעלה וכיבוי באמצעות כפתור מאובטח ונגיש; מנוע בעל פעולה שקטה; סט כפול של סכינים ניתנות להחלפה; מוט להפעלה במשיכה; התקן לאחזקת הכיכר והתקן דחיפה ניתן לכיוונו; מגרה נשלפת לקליטת פירורים; מעמד מובנה, עם גלגלים משוגעים (Casters) – 2 הקדמיים עם מעצורים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ ואלומיניום אוקסיד; כל החלקים הבאים במגע עם מזון – פלב"מ 304; בגימור דקורטיבי וניתן לשטיפה עם דטרגנטים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 30 ארון חימום/מעמד לתנור	
מידות בס"מ: אורך - 110 רוחב - 100 גובה - 80	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!	
ייעוד:	אחסון מחומם של תבשילי מזון, בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל- $+90^{\circ}\text{C}$; ישמש גם כמעמד לנשיאת תנור – מתאים לתנור קומביסטימר 10 תבניות GN 1/1 (בתיאום עם התנור אשר ישמש בפרויקט).
אנרגיה:	חד-פאזי, 2 ק"ו.
תכולה:	לפחות 10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ
כולל:	משטח עליון מחוזק לנשיאת התנור; שני מתקני מסלולים ניתנים לפירוק; שתי דלתות כנף מבודדות, כ"א עם צירים נסתרים, אטם היקפי וידית שקועה; רצפת הארון משופעת למוצא ניקוז; רגליים ניתנות לכיוון (טווח כיוון – עד 50 מ"מ); מתקן חשמלי מבוקר להוספת לחות; לוח פיקוד שקוע, עם נורית בקרה ופיקוד סימרטטי.
מבנה:	גוף הארון בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת; הרגליים מחוזקות לנשיאת הארון + התנור, עם נעליים פלסטיות נגד-החלקה; כל חלקי המתכת בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 31		ארון חימום נייד 6 תבניות	
מידות בס"מ :		אורך - 51	רוחב - 85
		גובה - 83	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	אחסון ושינוע מחומם של תבשילי מזון בטמפרטורות שבין 30°C+ ל-90°C+.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 1.5 ק"ו.		
תכולה:	6 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ.		
כולל:	מפוח ומערכת לפיזור אויר חם בחלל הארון; מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם פיקוד סימרטטי 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 "משוגעים" (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 כבושים 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	2 מדפי רשת עשויים פלב"מ בגודל GN 1/1		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 32		ארון חימום נייד 10 תבניות	
מידות בס"מ :		אורך - 51	רוחב - 85 גובה - 138
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	אחסון ושינוע מחומם של תבשילי מזון בטמפרטורות שבין 30°C ל-90°C.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 2 ק"ו.		
תכולה:	10 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ.		
כולל:	מפוח ומערכת לפיזור אויר חם בחלל הארון; מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם פיקוד סימרטטי 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 "משוגעים" (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 כבושים 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 נילוה סטנדרטי	2 מדפי רשת עשויים פלב"מ בגודל GN 1/1		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 33		ארון חימום נייד 20 תבניות	
מידות בס"מ : אורך - 77 רוחב - 93 גובה - 130			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	אחסון ושינוע מחומם של תבשילי מזון בטמפרטורות שבין 30°C+ ל-90°C+.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 2.5 ק"ו.		
תכולה:	20 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ.		
כולל:	מפוח ומערכת לפיזור אויר חם בחלל הארון; מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם פיקוד סימרטטי 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 "משוגעים" (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 כבושים 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 נילוה סטנדרטי	2 מדפי רשת עשויים פלב"מ בגודל GN 2/1		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

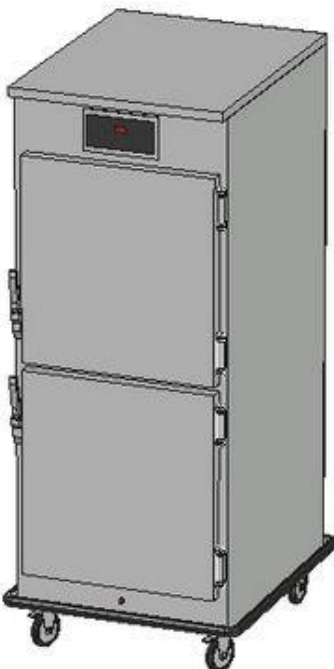
יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 34		ארון חימום נייד 36 תבניות	
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°C ל-90°C.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 3 ק"ו.		
תכולה:	36 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ.		
כולל:	2 מפוחים ומערכת לפיזור אויר חם בחלל הארון; מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם פיקוד סימרטטי 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 "משוגעים" (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 כבושים 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		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 35		ארון חימום נייד שני תאים – 28 תבניות
מידות בס"מ : אורך - 77 רוחב - 93 גובה - 180		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ושינוע מחומם של תבשילי מזון בטמפרטורות שבין 32°C+ ל-82°C+, תוך שמירה על חום ועל מירקם.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 2.3 ק"ו.	
תכולה:	14 תבניות GN 2/1 בעומק 6.5 ס"מ.	
כולל:	מפוח ומערכת לפיזור אויר חם נפרדת בכל אחד מחללי הארון; מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם פיקוד סימרטטי וקביעת דרגת הלחות, ועם טרמומטר דיגיטלי להצגת טמפרטורת התא, עם תכניות קבועות לדרגות שונות של מירקם המזון; שתי דלתות – כ"א עם צירים פינתיים וידית פתיחה שאינה חורגת מתחום הארון; ידיות הסעה מבודדות לחום; גלגלים בהתקנה תחתונה (Casters) - שני הקדמיים עם מעצור - ומגני התנגשות (Bumpers) הקפיים.	
מבנה:	גוף הארון והדלת עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד מלא; הגלגלים מסוג Heavy-Duty – מותאמים לעבודה מאומצת בעומסים גבוהים; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 36		ארון חימום/קירור נייד 28 תבניות	
מידות בס"מ :		אורך - 75	רוחב - 97
		גובה - 196	
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	אחסון ושינוע מקורר/מחומם של מזון, כולל חימום המזון המקורר לטמפרטורת הגשה.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 6 ק"ו.		
תכולה:	28 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ.		
כולל:	מדחס קירור מובנה עם מפזר קור, המיועדים לשמר את המזון בטמפרטורה קבועה של $+4^{\circ}\text{C}$; מפוח ומערכת לפיזור אויר חם בחלל הארון, המיועדים לשתי פונקציות: - חימום המזון המקורר עד $+160^{\circ}\text{C}$ (טמפרטורת ליבה של עד $+85^{\circ}\text{C}$) - שמירת המזון בטמפרטורות שבין $+30^{\circ}\text{C}$ ל-$+90^{\circ}\text{C}$. מתקן מבוקר-חשמלית להוספת לחות ולניקוז אדי עיבוי בחלל הארון; לוח פיקוד עם העברה פשוטה בין פונקציות קירור וחימום – כולל קביעה מראש של זמני עבודה - עם פיקוד תרמוסטטי (לקירור) וסימרטטי (לחימום) וקביעת דרגת הלחות, ועם טרמומטר דיגיטלי להצגת טמפרטורת התא; המכשיר יאגור את כל המידע על פעילותו לפי דרישות HACCP – כולל פירוט טמפרטורות; המידע יהיה זמין להורדה להתקן נייד; דלת עם צירים פינתיים וידית פתיחה שאינה חורגת מתחום הארון; מנעול לנעילת הדלת; ברז כדורי לניקוז מתקן הלחות ולניקוי תא הארון; גלגלים בהתקנה תחתונה (Casters) - שני הקדמיים עם מעצור - ומגני התנגשות (Bumpers) הקפיים; ידיות הסעה.		
מבנה:	גוף הארון והדלת עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד תרמי למניעת אובדן חום וקור; 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:	3 מדפי רשת עשויים פלב"מ בגודל GN 2/1		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

	רשת פלב"מ לארון חימום	פריט מספר: 37
מדף רשת עשוי פלב"מ 304, במידה GN 2/1, מחוזק לנשיאת 40 ק"ג.		

פריט מספר: 38		דלת שרות חד-כנפית
מידות בס"מ: אורך - 120-90 רוחב - 4 גובה - 205		
ייעוד:	דלת שרות בתוך המטבח (מחסנים, משרדים, מעברים וכדומה).	
כולל:	לוח דלת עשוי פלסטיק קשיח צבעוני, עם שדרת חיזוק היקפית וחלונית מרכזית שקופה; צילינדר לנעילה וידית; צירים המיועדים לפתיחה לצד אחד, בזווית של עד 90 מעלות; משקוף עשוי פלב"מ להתקנה על פתח באתר; המשקוף יותאם לסוג הקיר ולפתח (הרכבה מלאה, חובקת קיר, או על תותב – פנימי או חיצוני); המשקוף עם אטם פנימי, עשוי מגומי קשיח, בכל ההיקף; ברגים לחיבור הדלת למשקוף ולקיבוע המשקוף לקיר באתר.	
מבנה:	לוח הדלת ושדרת החיזוק עשויים פוליאטילן דחוס – הלוח הראשי בעובי מינימלי של 15 מ"מ, שדרת החיזוק בעובי מינימלי של 30 מ"מ; הצירים, הצילינדר והידית עשויים מפלב"מ (לחילופין: הידית עשויה פלסטיק קשיח); החלונית עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף, שקועה בדלת ללא אטם גומי. ראה פרט נחשון P-P54; מידות מדויקות וכיוון התקנה – לפי תכנית ולפי מדידה באתר ע"י המתקין.	

פריט מספר: 39		דלת שרות דו-כנפית עם חלון
מידות בס"מ: אורך - 140-120 רוחב - 4 גובה - 205		
ייעוד:	דלת שרות בתוך המטבח (מחסנים, משרדים, מעברים וכדומה).	
כולל:	שני לוחות עשויים פלסטיק קשיח צבעוני: - לוח דלת עשוי פלסטיק קשיח צבעוני, עם שדרת חיזוק היקפית וחלונית מרכזית שקופה; - לוח "עיוור" – ללא חלונית, ברוחב 20-30 ס"מ (לפי הצורך), עם התקן לנעילה במקום (ניתן לפתיחה לפי הצורך) ותפס לסגירה ונעילה של הדלת הראשית צילינדר לנעילה וידית; כל לוח עם צירים המיועדים לפתיחה לצד אחד, בזווית של עד 90 מעלות; משקוף עשוי פלב"מ להתקנה על פתח באתר; המשקוף יותאם לסוג הקיר ולפתח (הרכבה מלאה, חובקת קיר, או על תותב – פנימי או חיצוני); המשקוף עם אטם פנימי, עשוי מגומי קשיח, בכל ההיקף; ברגים לחיבור הדלת למשקוף ולקיבוע המשקוף לקיר באתר.	
מבנה:	לוח הדלת ושדרת החיזוק עשויים פוליאטילן דחוס – הלוח הראשי בעובי מינימלי של 15 מ"מ, שדרת החיזוק והלוח העיוור בעובי מינימלי של 30 מ"מ; הצירים, הצילינדר והידית עשויים מפלב"מ (לחילופין: הידית עשויה פלסטיק קשיח); החלונית עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף, שקועה בדלת ללא אטם גומי. ראה פרט נחשון P-P54; מידות מדויקות וכיוון התקנה – לפי תכנית ולפי מדידה באתר ע"י המתקין.	

פריט מספר: 40		דלת שרות דו-כנפית עם חלונות
מידות בס"מ: אורך - 160-200 רוחב - 4 גובה - 205		
ייעוד:	דלת שרות בתוך המטבח (מחסנים, משרדים, מעברים וכדומה).	
כולל:	שני לוחות דלת, כ"א עשוי פלסטיק קשיח צבעוני, עם שדרת חיזוק היקפית וחלונות מרכזית שקופה; צילינדר לנעילה וידית; כל לוח עם צירים המיועדים לפתיחה לצד אחד, בזווית של עד 90 מעלות; משקוף עשוי פלב"מ להתקנה על פתח באתר; המשקוף יותאם לסוג הקיר ולפתח (הרכבה מלאה, חובקת קיר, או על תותב – פנימי או חיצוני); המשקוף עם אטם פנימי, עשוי מגומי קשיח, בכל ההיקף; ברגים לחיבור הדלת למשקוף ולקיבוע המשקוף לקיר באתר.	
מבנה:	לוח כל דלת ושדרת החיזוק עשויים פוליאתילן דחוס – הלוח הראשי בעובי מינימלי של 15 מ"מ, שדרת החיזוק בעובי מינימלי של 30 מ"מ; הצירים, הצילינדר והידית עשויים מפלב"מ (לחילופין: הידית עשויה פלסטיק קשיח); החלונות עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף, שקועה בדלת ללא אטם גומי. ראה פרט נחשון P-P54; מידות מדויקות וכיוון התקנה – לפי תכנית ולפי מדידה באתר ע"י המתקין.	

חלונית בהתקנה שקועה (ללא אטם גומי)
עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף (דוגמת פוליקרבונט).

צירים עשויים פלב"מ, המיועדים לאפשר פתיחה
לצד אחד, בזווית של עד 90 מעלות;
שניים או שלושה צירים - לפי גודל הדלת.

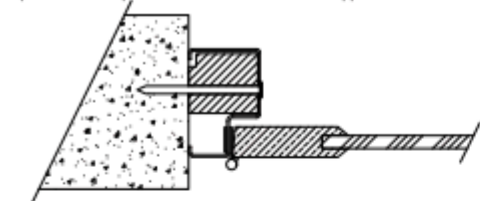
משקוף עשוי פלב"מ עם פסי אטימה מגומי קשיח;
יותאם לסוג הקיר (בטון, לבנים, גבס וכו') ולסוג
הפתח (התקנה פנימית או חיצונית לפתח)

שדרת חיזוק היקפית
בעובי מינימאלי של 30 ס"מ.

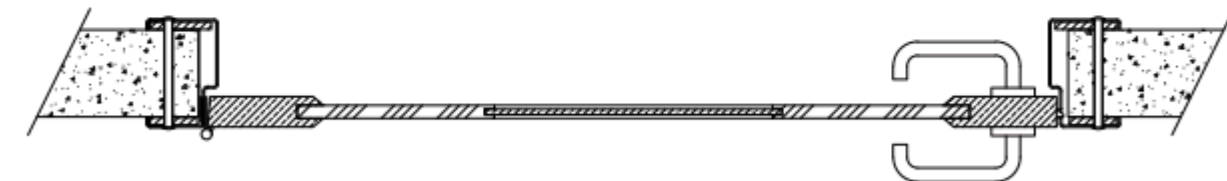
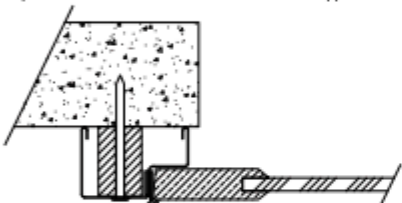
ידית וצילינדר עשויים פלב"מ
לחילופין: הידית עשויה פלסטיק קשיח

גוף הדלת עשוי פוליאטילן דחוס
בעובי מינימאלי של 15 ס"מ.

משקוף בהרכבה פנימית בתוך פתח בקיר



משקוף בהרכבה חיצונית על פתח בקיר



חתך טיפוס

משקוף בהרכבה מלאה על פתח בקיר

נחשון תכנון מטבחים

דלת שרות HDPE טיפוסית

פרט מס. P-P54

פריט מספר:	41	דלת "פנדל" חד-כנפית עם חלון
מידות בס"מ:	אורך - 120-90 רוחב - 4 גובה - 205	
ייעוד:	דלת כנף נפתחת-בדחיפה לשני הכיוונים.	
כולל:	לוח דלת עשוי פלסטיק קשיח צבעוני, עם שדרת חיזוק לצירים וחלונית מרכזית שקופה;	

	פס PVC בצד הנפתח, למניעת תפיסת אצבעות; צירים המיועדים לפתיחה בזווית של 180 מעלות, עם קפיצים פנימיים לסגירה עצמית; ברגים לחיבור הדלת למשקוף תואם באתר.
מבנה:	לוח הדלת עשוי פוליאטילן דחוס, בעובי מינימלי של 15 מ"מ; שדרת החיזוק עשויה פלב"מ או פלסטיק קשיח, בעובי מינימלי של 30 מ"מ; הצירים עשויים פלב"מ 304; החלונות עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף, שקועה בדלת ללא אטם גומי. ראה פרט נחשון P-P52; מידות מדויקות וכיוון התקנה – לפי תכנית ולפי מדידה באתר ע"י המתקין.
הערה:	עם אפשרות להתקנת לוח הגנה (Kick-Plate) עשוי פח ממורג או פוליאטילן דחוס משני צידי הדלת; יסופקו לפי סיכום מול הלקוח – לא יכללו בהצעה.

פריט מספר: 42		דלת "פנדל" דו-כנפית עם חלון
מידות בס"מ: אורך - 140-120 רוחב - 4 גובה - 205		
ייעוד:	דלת כנף נפתחת-בדחיפה לשני הכיוונים.	
כולל:	שני לוחות עשויים פלסטיק קשיח צבעוני, כ"א עם שדרת חיזוק לצירים; לוח אחד – הראשי – עם חלונות מרכזית שקופה; לוח אחד "עיוור" – ללא חלונות, ברוחב 30 ס"מ, עם אפשרות לנעילה במקום (פתיחה לפי צורך); כל לוח עם פס PVC בצד הנפתח, למניעת תפיסת אצבעות; כל לוח עם פלטת הגנה (Kick-Plate) עשוי פח ממורג או פוליאטילן דחוס משני צידיו; כל לוח עם צירים המיועדים לפתיחה בזווית של 180 מעלות, עם קפיצים פנימיים לסגירה עצמית; ברגים לחיבור הדלתות למשקוף תואם באתר.	
מבנה:	כל לוח דלת עשוי פוליאטילן דחוס, בעובי מינימלי של 15 מ"מ; שדרת החיזוק עשויה פלב"מ או פלסטיק קשיח, בעובי מינימלי של 30 מ"מ; הצירים עשויים פלב"מ 304; החלונות עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף, שקועה בדלת ללא אטם גומי. ראה פרט נחשון P-P52; מידות מדויקות וכיוון התקנה – לפי תכנית ולפי מדידה באתר ע"י המתקין.	

פריט מספר: 43		דלת "פנדל" דו-כנפית עם חלונות
מידות בס"מ: אורך - 200-160 רוחב - 4 גובה - 205		
ייעוד:	דלת כנף כפולה, נפתחת-בדחיפה לשני הכיוונים.	
כולל:	שני לוחות עשויים פלסטיק קשיח צבעוני, כ"א עם שדרת חיזוק לצירים וחלונות מרכזית שקופה; כל לוח עם פס PVC בצד הנפתח, למניעת תפיסת אצבעות; כל לוח עם פלטת הגנה (Kick-Plate) עשוי פח ממורג או פוליאטילן דחוס משני צידיו; כל לוח עם צירים המיועדים לפתיחה בזווית של 180 מעלות, עם קפיצים פנימיים לסגירה עצמית; ברגים לחיבור הדלתות למשקוף תואם באתר.	
מבנה:	כל לוח דלת עשוי פוליאטילן דחוס, בעובי מינימלי של 15 מ"מ; שדרת החיזוק עשויה פלב"מ או פלסטיק קשיח, בעובי מינימלי של 30 מ"מ; הצירים עשויים פלב"מ 304; כל חלונות עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף, שקועה בדלת ללא אטם גומי. ראה פרט נחשון P-P52; מידות מדויקות וכיוון התקנה – לפי תכנית ולפי מדידה באתר ע"י המתקין.	

חלונית בהתקנה שקועה (ללא אטם גומי)
עשויה חומר פלסטי קשיח שקוף (דוגמת פוליקרבונט).

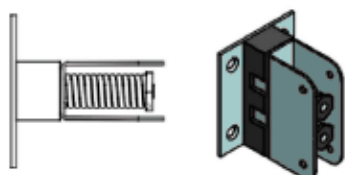
צירים עשויים פלב"מ;
מיועדים לאפשר פתיחה לשני הצדדים
בזווית של 90 מעלות לכל צד;
עם קפיצים פנימיים לסגירה עצמית.
שניים או שלושה צירים –
לפי גודל הדלת.
כל ציר מעוגן אל הקיר, עם פלטה
לחיזוק בעובי 5 מ"מ.

משקוף עשוי פלב"מ;
המשקוף יוצר ויתקן באתר בתיאום
עם ספק הדלת.

גוף הדלת עשוי פוליאתילן דחוס
בעובי מינימלי של 15 מ"מ.

שדרה מחוזקת עבור הצירים

ציר טיפוס



- * ברגי פלב"מ (כ"א עם אום) לכיוון עומסים
- * קפיצים עשויים פלב"מ
- * פרופיל פלב"מ עם לוח לעיגון אל הקיר
- * תותב עשוי ניילון להתאמת עובי

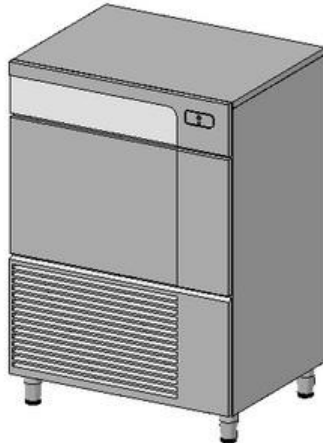
אופציה: פלטת הגנה (Kick-plate) עשויה פוליאתילן דחוס – להרכבה בכל צד של הדלת;
מיועדת להתקנה באזורים בהם יש תנועת עגלות אינטנסיבית.

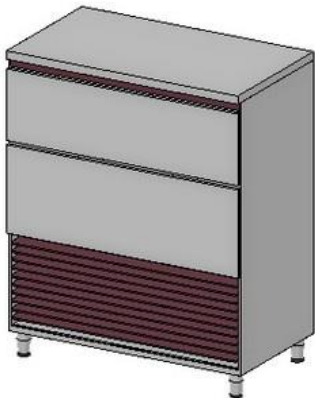
נחשון תכנון מטבחים

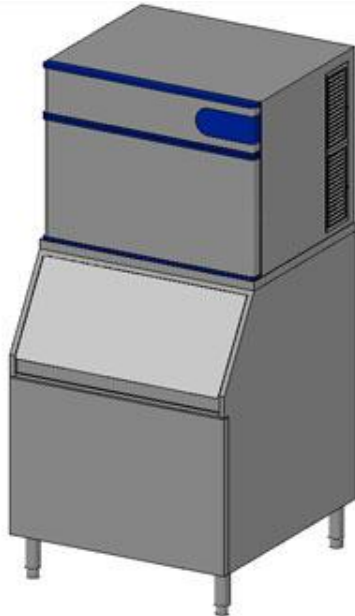


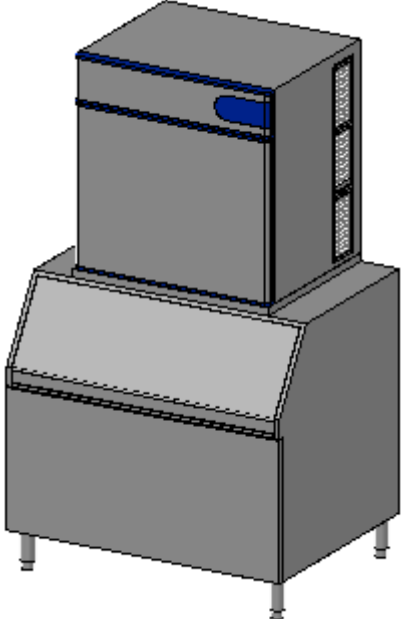
דלת פנדל טיפוסית

פרט מס. P-P52

פריט מספר: 44		מכונת קוביות קרח 70 ק"ג עם אחסון מובנה
מידות בס"מ: אורך - 68 רוחב - 51 גובה - 101		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ייצור קוביות קרח ואחסונם בטמפרטורה רציפה של 4°C+.	
תפוקה:	תפוקה נומינלית – 70 ק"ג ביום (בתנאים אופטימליים טמפ' כניסת מים 21 מעלות וטמפ' סביבה של 32 מעלות); תפוקה אפקטיבית – 65 ק"ג ביום.	
כולל:	מערכת קירור מובנית במכונה, עם מעבה הפועל על עקרון "קירור אויר"; גז הקירור - R134a או סוג אחר המוגדר "ידידותי לסביבה"; מערכת הקירור מתוכננת לעבודה רציפה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+; מיכל אחסון לקוביות בתכולה של 27 ק"ג, עם מוצא ניקוז ומשטח מחורר מוגבה, ניתן להוצאה, המבטיח "יובש" של הקוביות; המיכל עם דלתית קדמית רחבה, סבה-על-ציר, להוצאת קוביות; לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית. פילטר חיצוני למניעת חלקיקים ולכלוך גס במים וכן צריך להיות מרכיב לפירוק אבנית (סיליפוס), הפילטר יהיה מאושר לשימוש במי השתיה ע"י NSF ואו מעבדה מוסמכת שוות ערך המאושרת ע"י נציג משטרת ישראל במשך תקופת האחריות הפילטר יוחלף ע"י הספק על חשבוננו; על כל החלקים הבאים במגע עם קרח ומים להיות בעלי אישור לשימוש במזון; המכונה תתאים לשימוש רציף בשבת וחג – תסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת". כף איסוף לקרח; כולל כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב.	
מבנה:	גוף המכשיר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 45		מכונת קוביות קרח 140 ק"ג עם אחסון מובנה	
מידות בס"מ: אורך - 90 רוחב - 51 גובה - 122			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ייצור קוביות קרח ואחסונם בטמפרטורה רציפה של 4°C+.		
תפוקה:	תפוקה נומינלית – 140 ק"ג ביום (בתנאים אופטימליים טמפ' כניסת מים 21 מעלות וטמפ' סביבה של 32 מעלות).		
כולל:	מערכת קירור מובנית במכונה, עם מעבה הפועל על עקרון "קירור אויר"; גז הקירור - R134a או סוג אחר המוגדר "ידידותי לסביבה"; מערכת הקירור מתוכננת לעבודה רציפה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+; מיכל אחסון לקוביות בתכולה של 45 ק"ג, עם מוצא ניקוז ומשטח מחורר מוגבה, ניתן להוצאה, המבטיח "יובש" של הקוביות; המיכל עם דלתית קדמית רחבה, סבה-על-ציר, להוצאת קוביות; לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית. פילטר חיצוני למניעת חלקיקים ולכלוך גס במים וכן צריך להיות מרכיב לפירוק אבנית (סיליפוס), הפילטר יהיה מאושר לשימוש במי השתיה ע"י NSF ואו מעבדה מוסמכת שוות ערך המאושרת ע"י נציג משטרת ישראל במשך תקופת האחריות הפילטר יוחלף ע"י הספק על חשבון; על כל החלקים הבאים במגע עם קרח ומים להיות בעלי אישור לשימוש במזון; כף איסוף לקרח; כולל כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המכונה תתאים לשימוש רציף בשבת וחג – תסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".		
מבנה:	גוף המכשיר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 46		מכונת קוביות קרח 320 ק"ג + מיכל 150 ק"ג	
מידות בס"מ:		אורך - 77	רוחב - 81 גובה - 164
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ייצור קוביות קרח ואחסונם בטמפרטורה רציפה של 4°C+.		
תפוקה:	תפוקה נומינלית – 320 ק"ג ביום (בתנאים אופטימליים) טמפ' כניסת מים 21 מעלות וטמפ' סביבה של 32 מעלות). תפוקה אפקטיבית – 270 ק"ג לפחות ביום.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 2.5 ק"ו.		
כולל:	מכונה לייצור קוביות ומיכל לאחסונם – מורכבים זו מעל זה. המכונה: • עם מערכת קירור מובנית, עם מעבה הפועל על עקרון "קירור אויר" • עם לוח פיקוד בעל תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית • גז הקירור - R 404a או סוג אחר המוגדר "ידידותי לסביבה" • מערכת הקירור מתוכננת לעבודה רציפה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+ • עם פתח תחתון לנפילת קוביות מוכנות אל מיכל האחסון המיכל: • בתכולה של 150 ק"ג • עם מוצא ניקוז ומשטח מחורר מוגבה, ניתן להוצאה, המבטיח "יובש" של הקוביות • עם דלתית קדמית רחבה, סבה-על-ציר, להוצאת קוביות • ניצב על רגליים מתכווננות יסופקו ויורכבו באתר כיחידה אחת. פילטר חיצוני למניעת חלקיקים ולכלוך גס במים וכן צריך להיות מרכיב לפירוק אבנית (סיליפוס), הפילטר יהיה מאושר לשימוש במי השתיה ע"י NSF ואו מעבדה מוסמכת שוות ערך המאושרת ע"י נציג משטרת ישראל במשך תקופת האחריות הפילטר יוחלף ע"י הספק על חשבוננו; על כל החלקים הבאים במגע אם קרח ומים להיות בעלי אישור לשימוש במזון; כף איסוף לקרח; כולל כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המכונה תתאים לשימוש רציף בשבת וחג – תסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".		
מבנה:	גוף המכונה בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכל – בנוי בדופן כפולה, בגימור חיצוני של פלב"מ; המכונה והמיכל עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

	מכונת קוביות קרח 400 ק"ג + מיכל 200 ק"ג	פריט מספר: 47
	מידות בס"מ: אורך - 108 רוחב - 81 גובה - 178	
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	ייעוד: ייצור קוביות קרח ואחסונם בטמפרטורה רציפה של $+4^{\circ}\text{C}$.	
	אנרגיה: תלת-פאזי, 3 ק"ו.	
	תפוקה: תפוקה נומינלית – 480 ק"ג ביום (בתנאים אופטימליים טמפ' כניסת מים 21 מעלות וטמפ' סביבה של 32 מעלות). תפוקה אפקטיבית – 430 ק"ג לפחות ביום.	
	מכונה לייצור קוביות ומיכל לאחסונם – מורכבים זו מעל זה. המכונה: • עם מערכת קירור מובנית, עם מעבה הפועל על עקרון "קירור אויר" • עם לוח פיקוד בעל תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית • גז הקירור - R 404a או סוג אחר המוגדר "ידידותי לסביבה" • מערכת הקירור מתוכננת לעבודה רציפה בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$ • עם פתח תחתון לנפילת קוביות מוכנות אל מיכל האחסון המיכל: • בתכולה של 200 ק"ג • עם מוצא ניקוז ומשטח מחורר מוגבה, ניתן להוצאה, המבטיח "יובש" של הקוביות • עם דלתית קדמית רחבה, סבה-על-ציר, להוצאת קוביות • ניצב על רגליים מתכווננות • יסופקו ויורכבו באתר כיחידה אחת. פילטר חיצוני למניעת חלקיקים ולכלוך גס במים וכן צריך להיות מרכיב לפירוק אבנית (סיליפוס), הפילטר יהיה מאושר לשימוש במי השתיה ע"י NSF ואו מעבדה מוסמכת שוות ערך המאושרת ע"י נציג משטרת ישראל במשך תקופת האחריות הפילטר יוחלף ע"י הספק על חשבון; על כל החלקים הבאים במגע עם קרח ומים להיות בעלי אישור לשימוש במזון; כף איסוף לקרח; כולל כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב. המכונה תתאים לשימוש רציף בשבת וחג – תסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
	מבנה: גוף המכונה בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכל – בנוי בדופן כפולה, בגימור חיצוני של פלב"מ; המכונה והמיכל עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
	המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.	
	המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

	כף נירוסטה למכונת קרח	פריט מספר: 48



ייעוד:

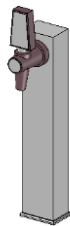
תשמש להוצאת קוביות קרח ממיכל האחסון של מכונת הקרח.

פריט מספר: 49		מכונה למים קרים וסודה 200 כוס/שעה		כמות: 1	
מידות בס"מ : אורך - 34 רוחב - 34 גובה - 60					
					
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים					
ייעוד:		מיועד לספק לפחות 200 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 6°C -במזיגה רצופה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 40°C .			
אנרגיה:		חד-פאזי, 0.2 כ"ס			
כולל:		מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 7 ק"ג; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/5 כ"ס לכל הפחות; מיכל מים מובנה בתכולה של 15 ליטר; מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברי לבלון CO2. כולל הצנרת והאביזרים לברז מים והביוב. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.			
מבנה:		קופסת המכשיר עשויה בשלמות מפל"ב; מיכל המים מבודד בפוליאוריתן מוקצף.			
ציוד נלווה סטנדרטי:		מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל – שיורכב על ברז כניסת המים; וסת לעבודה עם בלון CO ² (בלון – ע"י אחרים); כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז/י אספקת המשקאות.			
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.					
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.					

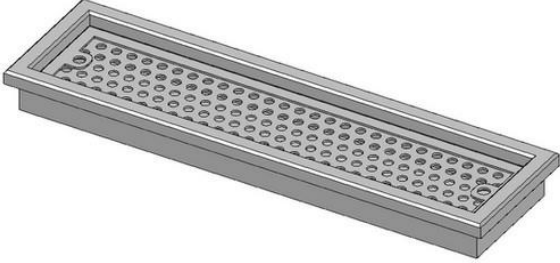
יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

הצעת המחיר תכלול גם את הפריטים הבאים:

ברז מזיגה למים קרים וסודה		כמות: 2
מידות בס"מ: גובה - 30		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	מזיגה של משקאות בשרות עצמי.	

כולל:	עמוד עשוי פלב"מ, המתחבר אל משטח הדלפק (בתיאום עם היצרן); ברז לחיצה דו-תכליתי (מיועד למזיגה לכוסות וקנקנים).
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

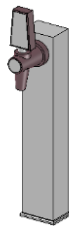
אגן טפטוף		כמות : 1
מידות בס"מ : אורך - לפי כמות הברזים רוחב - 15 גובה - 4		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לקליטת עודפי נוזלים באזורי מזיגת משקאות.	
כולל:	אמבט פתוח להתקנה בדלפק, עם שוליים היקפיים מוגבהים; סבכה מחוררת, ניתנת להוצאה.	
מבנה:	הסבכה מחוזקת להעמדת קנקנים מלאים; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.	

פריט מספר: 50		מכונה למים קרים וסודה 400 כוס/שעה		כמות: 1	
מידות בס"מ : אורך - 40 רוחב - 60 גובה - 52					
					
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים					
ייעוד:		מיועד לספק לפחות 400 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 6°C - במזיגה רצופה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .			
אנרגיה:		חד-פאזי, 0.3 כ"ס			
כולל:		מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 15 ק"ג; מיכל מים מבודד בתכולה של 30 ליטר; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/5 כ"ס לכל הפחות; מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה; מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברי לבלון CO2. כולל הצנרת והאביזרים לברז מים והביוב. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.			
מבנה:		קופסת המכשיר עשויה בשלמות מפל"ב;מיכל המים מבודד בפוליאוריתן מוקצף.			
ציוד נלווה סטנדרטי:		מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל – שיורכב על ברז כניסת המים; וסת לעבודה עם בלון CO ² (בלון – ע"י אחרים); כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז/י אספקת המשקאות; ההצעה תכלול צנרת עד מרחק של 3 מטר – צנרת נוספת שתידרש תתומוחר לפי המקובל בשוק.			
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.					
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.					

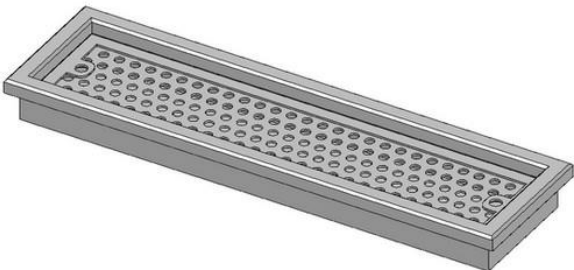
יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

הצעת המחיר תכלול גם את הפריטים הבאים:

ברז מזיגה למים קרים וסודה		כמות: 2
מידות בס"מ: גובה - 30		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	מזיגה של משקאות בשרות עצמי.	

כולל:	עמוד עשוי פלב"מ, המתחבר אל משטח הדלפק (בתיאום עם היצרן); ברז לחיצה דו-תכליתי (מיועד למזיגה לכוסות וקנקנים).
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

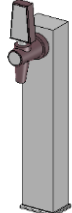
אגן טפטוף עילי		כמות : 1
מידות בס"מ : אורך - לפי כמות הברזים רוחב - 15 גובה - 4		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לקליטת עודפי נוזלים באזורי מזיגת משקאות.	
כולל:	אמבט פתוח להצבה על הדלפק, עם שוליים היקפיים מוגבהים; סבכה מחוררת, ניתנת להוצאה.	
מבנה:	הסבכה מחוזקת להעמדת קנקנים מלאים; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז, הניתן לחיבור אל ניקוז באתר; עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.	

פריט מספר: 51		מכונה למים קרים וסודה 700 כוס/שעה	
מידות בס"מ : אורך - 44 רוחב - 65 גובה - 52			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	מיועד לספק לפחות 700 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 10°C- במזיגה רצופה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.5 כ"ס		
כולל:	מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 25 ק"ג; מיכל מים מבודד בתכולה של 50 ליטר; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/4 כ"ס לכל הפחות; מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה; מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברי לבלון CO2 . כולל הצנרת והאביזרים לברז מים והביוב. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.		
מבנה:	קופסת המכשיר עשויה בשלמות מפל"מ; מיכל המים מבודד בפוליאוריתן מוקצף.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל – שיורכב על ברז כניסת המים; וסת לעבודה עם בלון CO² (בלון – ע"י אחרים); כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז/י אספקת המשקאות בדלפק; ההצעה תכלול צנרת עד מרחק של 3 מטר – צנרת נוספת שתידרש תתומוחר לפי המקובל בשוק.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

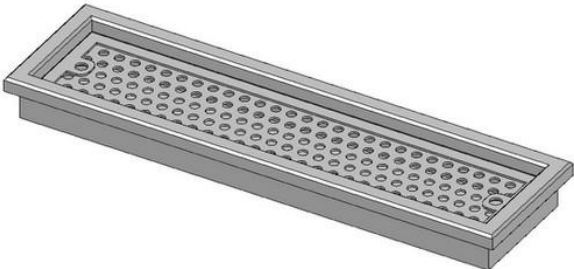
יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

הצעת המחיר תכלול גם את הפריטים הבאים :

ברז מזיגה למים קרים וסודה	
מידות בס"מ : גובה - 30	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	

ייעוד:	מזיגה של משקאות בשרות עצמי.
כולל:	עמוד עשוי פלב"מ, המתחבר אל משטח הדלפק (בתיאום עם היצרן); ברז לחיצה דו-תכליתי (מיועד למזיגה לכוסות וקנקנים).
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

אגן טפטוף		כמות : 1
מידות בס"מ : אורך - לפי כמות הברזים רוחב - 15 גובה - 4		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לקליטת עודפי נוזלים באזורי מזיגת משקאות.	
כולל:	אמבט פתוח להצבה על הדלפק, עם שוליים היקפיים מוגבהים; סבכה מחוררת, ניתנת להוצאה.	
מבנה:	הסבכה מחוזקת להעמדת קנקנים מלאים; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז, הניתן לחיבור אל ניקוז באתר; עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.	

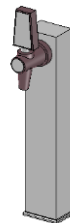
פריט מספר: 52		מכונה למים קרים וסודה 1000 כוס/שעה	
מידות בס"מ : אורך - 77 רוחב - 56 גובה - 55			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	מיועד לספק לפחות 1000 כוסות בשעה של מים/סודה/מים מהולים בתרכיז/סודה מהולה בתרכיז – בטמפרטורה של עד 10°C - במזיגה רצופה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.75 כ"ס		
כולל:	מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 22 ק"ג; מיכל מים מבודד בתכולה של 48 ליטר; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/3 כ"ס לכל הפחות; מדחם קירור הפועל עם גז ידדיות לסביבה; מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; משאבה לערבול תרכיזים ווסת. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברי לבולן CO2 . כולל הצנרת והאביזרים לברז מים והביוב. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.		
מבנה:	קופסת המכשיר עשויה בשלמות מפל"ב"מ; מיכל המים מבודד בפוליאוריתן מוקצף.		
ציוד נילוה סטנדרטי:	מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל – שיורכב על ברז כניסת המים; וסת לעבודה עם בלון CO ² (בלון – ע"י אחרים); כל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז/ אספקת המשקאות בדלפק; ההצעה תכלול צנרת עד מרחק של 3 מטר – צנרת נוספת שתידרש תתומחר לפי המקובל בשוק.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

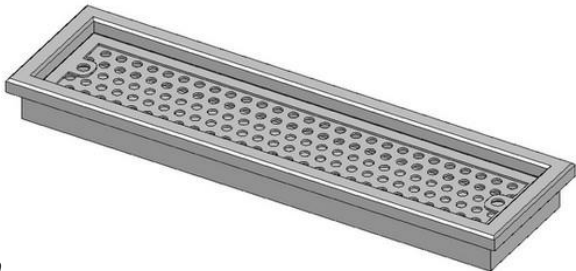
הצעת המחיר תכלול גם את הפריטים הבאים :

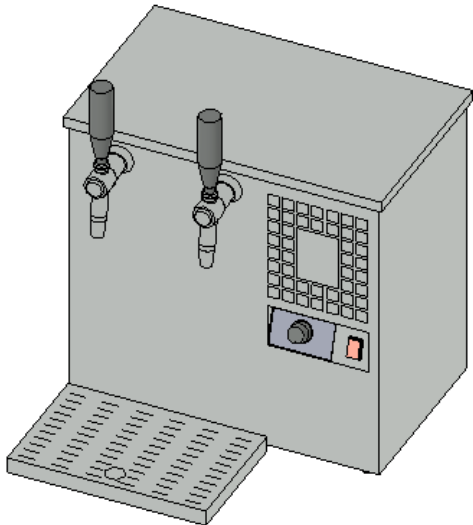
ברז מזיגה למים קרים וסודה	
מידות בס"מ :	גובה - 30



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

ייעוד:	מזיגה של משקאות בשרות עצמי.
כולל:	עמוד עשוי פלב"מ, המתחבר אל משטח הדלפק (בתיאום עם היצרן); ברז לחיצה דו-תכליתי (מיועד למזיגה לכוסות וקנקנים).
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

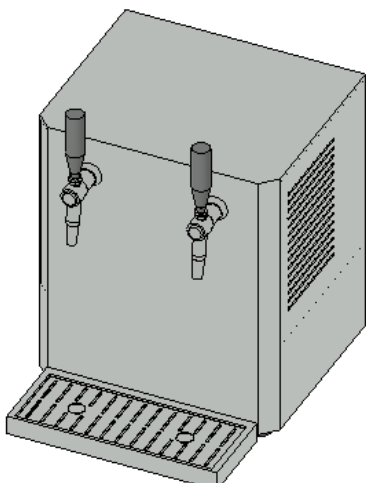
אגן טפטוף		כמות : 1
מידות בס"מ : אורך - לפי כמות הברזים רוחב - 15 גובה - 4		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לקליטת עודפי נוזלים באזורי מזיגת משקאות.	
כולל:	אמבט פתוח להצבה על הדלפק, עם שוליים היקפיים מוגבהים; סבכה מחוררת, ניתנת להוצאה.	
מבנה:	הסבכה מחוזקת להעמדת קנקנים מלאים; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז, הניתן לחיבור אל ניקוז באתר; עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.	

פריט מספר: 54 מתקן שולחני למים קרים 150 כוס/שעה	
מידות בס"מ: אורך - 44 רוחב - 27 גובה - 43	
בתמונה: מיחם עם אגן טפטוף פריק  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	מתקן שולחני המיועד לספק לפחות 150 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 3°C - במזיגה רציפה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.15 כ"ס
כולל:	מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/6 כ"ס לכל הפחות; מערכת סינון דו-שלבית – כולל מסנן פחם פעיל; מיכל פלסטיק למים, מבודד בפוליאוריתן מוקצף, עם חיישן טמפרטורה מובנה; מיכל ערבול עם מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה (134A או שווה-ערך); שלושה ברזי מזיגה המותקנים בחזית, מתאימים למילוי כוסות וקנקנים; אגן טפטוף פריק לאיסוף עודפי המים. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברים לבלון CO2 וכלל הצנרת והאביזרים לברז והביוב, ווסת CO2 . על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפל"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

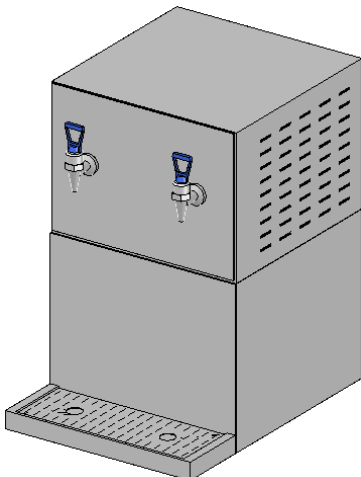
פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 55 מתקן שולחני למים קרים 200 כוס/שעה		
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 33 גובה - 47		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	מיועד לייצר לפחות 65 ליטר מים בשעה – בטמפרטורה של עד 3°C; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.2 כ"ס	
כולל:	מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 5 ק"ג; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/5 כ"ס לכל הפחות; מערכת סינון דו-שלבית – כולל מסנן פחם פעיל; מיכל פלסטיק למים, מבודד בפוליאוריתן מוקצף, עם חיישן טמפרטורה מובנה; מיכל ערבול עם מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה (134A או שווה-ערך); שלושה ברזי מזיגה המותקנים בחזית, מתאימים למילוי כוסות וקנקנים; אגן טפטוף מובנה לאיסוף עודפי המים. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברים לבלון CO2 וכלל הצנרת והאביזרים לברז והביוב, ווסת CO2. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפל"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 56 מתקן שולחני למים קרים וסודה 400 כוס/שעה	
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 33 גובה - 47	
בתמונה: מיחם עם אגן טפטוף פריק  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	מתקן שולחני המיועד לספק לפחות 400 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 3°C - במזיגה רציפה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.25 כ"ס
כולל:	מיכל המכיל נחשון קירור ליצירת בנק קרח; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/4 כ"ס לכל הפחות; מערכת סינון דו-שלבית – כולל מסנן פחם פעיל; מיכל פלסטיק למים, מבודד בפוליאוריתן מוקצף, עם חיישן טמפרטורה מובנה; מיכל ערבול עם מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה (134A או שווה-ערך); שני ברזי מזיגה המותקנים בחזית, מתאימים למילוי כוסות וקנקנים; אגן טפטוף פריק לאיסוף עודפי המים. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברים לבלון CO2 וכלל הצנרת והאביזרים לברז והביוב, ווסת CO2 . על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפל"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
הערה:	ההצעה לא תכלול בלון CO ² – באתר תוכן תשתית עבורו (ע"י הלקוח).
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 57		מתקן שולחני למים קרים וסודה 700 כוס/שעה	
מידות בס"מ:		אורך - 45	רוחב - 45 גובה - 70
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	מתקן שולחני המיועד לספק לפחות 700 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 6°C - במזיגה רציפה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס		
כולל:	מיכל המכיל נחשון קירור ליצירת בנק קרח; משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/3 כ"ס לכל הפחות; מערכת סינון דו-שלבית – כולל מסנן פחם פעיל; מיכל פלסטיק למים, מבודד בפוליאוריתן מוקצף, עם חיישן טמפרטורה מובנה; מיכל ערבול עם מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; מדחם קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה (134A או שווה-ערך); שני ברזי מזיגה המותקנים בחזית, מתאימים למילוי כוסות וקנקנים; אגן טפטוף מובנה לאיסוף עודפי המים. כולל התקנה והאביזרים הבאים סנן פחם פעיל בעל nsf או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון, ווסת לחץ לקו המים 3 אטמוספירה, צינור ניקוז למגש קולט הטיפות, וכולל צנרת ומחברים לבלון CO2 וכלל הצנרת והאביזרים לברז והביוב, ווסת CO2. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפל"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
הערה:	ההצעה לא תכלול בלון CO ² – באתר תוכן תשתית עבורו (ע"י הלקוח).		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצוין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 57א		מתקן למים קרים 1000 כוס/שעה
מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 60 גובה - 137		



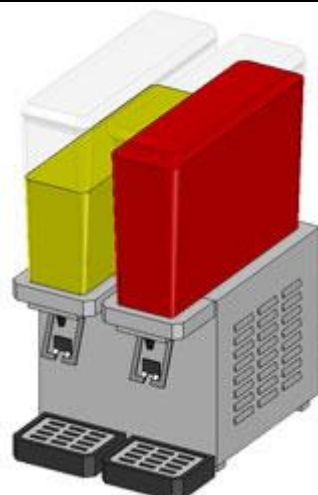
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים

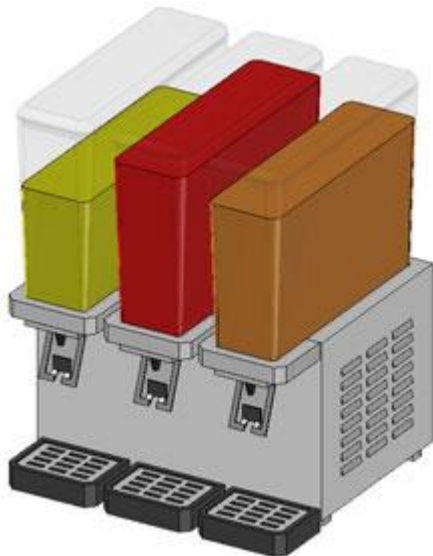
מיועד לספק לפחות 1000 כוסות מים בשעה – בטמפרטורה של עד 10°C- במזיגה רצופה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C .	ייעוד:
חד-פאזי, 0.35 כ"ס	אנרגיה:
כולל: דלפק מאוורר, בתוכו מורכבת מכונת מים; הדלפק עם אגן טפטוף תלוי, סגור בסבכה מחוררת ניתנת להוצאה; עם שלושה ברזי מזיגה המותקנים בחזית המתקן, מעל לאגן הטפטוף; הברזים מטיפוס "ברז לחיצה דו-תכליתי" (מיועד למזיגה לכוסות וקנקנים); מכונת המים הקרים כוללת: • מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 30 ק"ג לכל-הפחות; • מיכל מים מבודד בתכולה של 50 ליטר לכל-הפחות; • משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/4 כ"ס לכל הפחות; • מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה; • מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; • צנרת ומחברים להתחברות אל הברזים והביוב. 4 גלגלים בהתקנה תחתונה (Casters) – האחוריים קבועים, הקדמיים "משוגעים" - המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור; המתקן עם 2 ידיות משיכה להסעתו, מותקנות בחזית; על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	מבנה: כל חלקי המתכת – כולל חלקי המתכת של הגלגלים – עשויים פלב"מ 304 בגימור "ליטוש מבריק"; מיכל המים מבודד בפוליאוריתן מוקצף; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הגלגלים מחוזקים לנשיאת המתקן בתכולתו המלאה (מים וקרח).
מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל, בעל nsf או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון – שיורכב על ברז כניסת המים.	ציוד נילווה סטנדרטי:

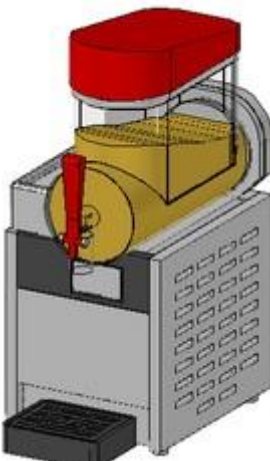
פריט מספר: 58		וסת לבלון CO2
		
ייעוד:	מיועד לווסת אספקת גז CO2 מבלון הגז למכונת השתיה.	
כולל:	שני מחברים – להתקנה על הבלון ולהתחברות אל צנרת המכונה; שני שעוני לחץ, המראים את לחץ העבודה של הווסת (ניתן לכיוון) ואת הלחץ במיכל הגז.	

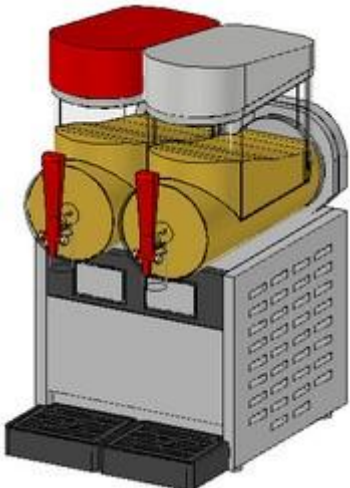
פריט מספר: 58א		בלון CO2 18 קוב
ייעוד:	מיועד לאספקת גז CO2 למכונת השתיה.	
כולל:	מיכל גז CO2 תיקני, ריק ומותאם למילוי גז.	

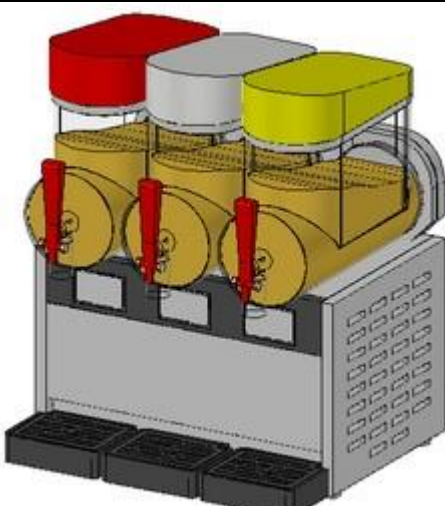
פריט מספר: 58ב		בלון CO2 27 קוב
ייעוד:	מיועד לאספקת גז CO2 למכונת השתיה.	
כולל:	מיכל גז CO2 תיקני, ריק ומותאם למילוי גז.	

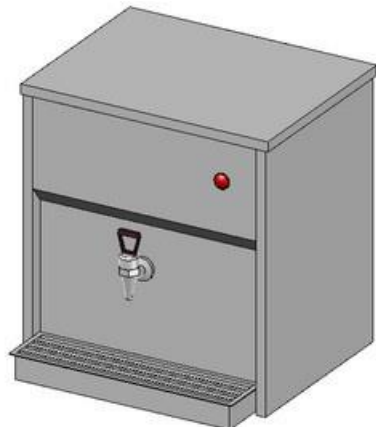
פריט מספר: 59		קולחן משקאות שני מיכלים
מידות בס"מ: אורך - 36 רוחב - 47 גובה - 62		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	תצוגה מקוררת ומזיגה של משקאות מקוררים.	
אנרגיה:	חד-פאזי	
תכולה:	שני מיכלים בתכולה נומינלית של 12 ליטר משקה כ"א.	
כולל:	מיכלים שקופים, כ"א עם מכסה עליון ניתן להסרה ועם ברז מזיגה בחזיתו; מערכת קירור מובנית, מקוררת באוויר, עם מדחס סגור הרמטית; כל מיכל עם להבי בחישה למניעת הצטברות קרח; הפעלה/כיבוי באמצעות מפסק; אגני טפטוף ניתנים לפירוק והרכבה מהירה; רגליות קצרות נגד החלקה. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	
מבנה:	כל חלקי המתכת בנויים בשלמות מפל"ב"מ; המיכל בנוי מזכוכית עמידה בפני ניפוץ; לחילופין: מחומר פלסטי שקוף קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל החלקים האחרים - מחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 60		קולחן משקאות שלושה מיכלים
מידות בס"מ : אורך - 54 רוחב - 47 גובה - 62		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	תצוגה מקוררת ומזיגה של משקאות מקוררים.	
אנרגיה:	חד-פאזי	
תכולה:	שלושה מיכלים בתכולה נומינלית של 12 ליטר משקה כ"א.	
כולל:	מיכלים שקופים, כ"א עם מכסה עליון ניתן להסרה ועם ברז מזיגה בחזיתו; מערכת קירור מובנית, מקוררת באוויר, עם מדחס סגור הרמטית; כל מיכל עם להבי בחישה למניעת הצטברות קרח; הפעלה/כיבוי באמצעות מפסק; אגני טפטוף ניתנים לפירוק והרכבה מהירה; רגליות קצרות נגד החלקה. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	
מבנה:	כל חלקי המתכת בנויים בשלמות מפל"ב"מ; המיכל בנוי מזכוכית עמידה בפני ניפוח; לחילופין: מחומר פלסטי שקוף קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל החלקים האחרים - מחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 61		מכונת ברד 10 ליטר (מיכל אחד)
מידות בס"מ: אורך - 28 רוחב - 47 גובה - 69		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ייצור ומזיגה של משקאות קפואים (גרניטור).	
אנרגיה:	חד-פאזי	
תכולה:	מיכל בתכולה נומינלית של 10 ליטר משקה.	
כולל:	מיכל שקוף עם מכסה עליון ניתן להסרה ועם ברז מזיגה בחזיתו; מערכת קירור מובנית, מקוררת באוויר, עם מדחס סגור הרמטית; בוחש מגנטי; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית; אגן טפטוף עצמאי, ניתן להוצאה; רגליות קצרות נגד החלקה. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	
מבנה:	כל חלקי המתכת בנויים בשלמות מפל"ב"מ; המיכל בנוי מפוליקרבונט בלתי שביר; כל החלקים האחרים - מחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		
דרוש אישור לשימוש במזון למכונה		

פריט מספר: 62		מכונת ברד 2 מיכלי 10 ליטר	
מידות בס"מ : אורך - 36 רוחב - 47 גובה - 69			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	ייצור ומזיגה של משקאות קפואים (גרניטור).		
אנרגיה:	חד-פאזי		
תכולה:	שני מיכלים בתכולה נומינלית של 10 ליטר משקה כ"א.		
כולל:	מיכלים שקופים, כ"א עם מכסה עליון ניתן להסרה ועם ברז מזיגה בחזיתו; מערכת קירור מובנית, מקוררת באוויר, עם מדחס סגור הרמטית; בוחש מגנטי; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית; אגן טפטוף עצמאי, ניתן להוצאה; רגליות קצרות נגד החלקה. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.		
מבנה:	כל חלקי המתכת בנויים בשלמות מפלב"מ; המיכל בנוי מפוליקרבונט בלתי שביר; כל החלקים האחרים - מחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			
דרוש אישור לשימוש במזון למכונה			

פריט מספר: 63		מכונת ברד 3 מיכלי 10 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 54 רוחב - 47 גובה - 69		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ייצור ומזיגה של משקאות קפואים (גרניטור).	
אנרגיה:	חד-פאזי	
תכולה:	שני מיכלים בתכולה נומינלית של 10 ליטר משקה כ"א.	
כולל:	מיכלים שקופים, כ"א עם מכסה עליון ניתן להסרה ועם ברז מזיגה בחזיתו; מערכת קירור מובנית, מקוררת באוויר, עם מדחס סגור הרמטית; בוחש מגנטי; לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית; אגן טפטוף עצמאי, ניתן להוצאה; רגליות קצרות נגד החלקה. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	
מבנה:	כל חלקי המתכת בנויים בשלמות מפל"ב"מ; המיכל בנוי מפוליקרבונט בלתי שביר; כל החלקים האחרים - מחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		
דרוש אישור לשימוש במזון למכונה		

פריט מספר: 64		מיחם שבתי 25 ליטר	
מידות בס"מ:		אורך - 51	רוחב - 39
		גובה - 54	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	הרתחה, שמירה בחימום ומזיגה של מים רותחים – מתאים לעבודה אוטומטית בשבת ובחול.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 3 ק"ו		
תפוקה:	לפחות 150 כוס/שעה באספקה רציפה.		
כולל:	קופסה המכילה שני מיכלים – אחד להרתחת מים, והשני לאגירה ושמירה בחימום; במצב שבת: כניסת מים אוטומטית למיכל ההרתחה (ללא קשר למיכל האגירה), גלישת מים רתוחים למיכל האגירה (במצב בו מיכל האגירה מלא, העודפים יגלשו לביוב); שעון שבת יומי/שבועי להעברה אוטומטית של המיחם למצב עבודה "שבתי"; נורת אינדיקטור בחזית המיחם למצב "שבת"; חיבור ישיר לרשת המים; מכסה עליון מבודד ואטום לפליטת אדים; פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ- $+95^{\circ}\text{C}$; מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים; ברז מזיגה קדמי קפיצי מסוג טומלינסון או שווה ערך; יסופק עם פילטר המאושר NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון וכולל אביזרים וצנרת עד לברז המים והביוב; מד גובה מים בחזית המיחם. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון. יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת" בכל הנוגע לעבודה בשבת ומועד.		
מבנה:	גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכלים הפנימיים והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316; גופי החימום עשויים פלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 65		מיחם שבתי 60 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 62 רוחב - 50 גובה - 72			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	הרתחה, שמירה בחימום ומזיגה של מים רותחים – מתאים לעבודה אוטומטית בשבת ובחול.		
אנרגיה:	תלת-פאזי, 6.5 ק"ו		
תפוקה:	לפחות 300 כוס/שעה באספקה רציפה.		
כולל:	קופסה המכילה שני מיכלים – אחד להרתחת מים, והשני לאגירה ושמירה בחימום; במצב שבת: כניסת מים אוטומטית למיכל ההרתחה (ללא קשר למיכל האגירה), גלישת מים רתוחים למיכל האגירה (במצב בו מיכל האגירה מלא, העודפים יגלשו לביוב); שעון שבת יומי/שבועי להעברה אוטומטית של המיחם למצב עבודה "שבתי"; נורת אינדיקטור בחזית המיחם למצב "שבת"; חיבור ישיר לרשת המים; מכסה עליון מבודד ואטום לפליטת אדים; פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ- $+95^{\circ}\text{C}$; מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים; שני ברזי מזיגה קפיציים קדמיים מסוג טומלינסון או שווה ערך; יסופק עם פילטר המאושר NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון וכולל אביזרים וצנרת עד לברז המים והביוב; מד גובה מים בחזית המיחם. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון. יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת" בכל הנוגע לעבודה בשבת ומועד.		
מבנה:	גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכלים הפנימיים והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316; גופי החימום עשויים פלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 66 מיחם אוטומטי 10 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 26 רוחב - 34 גובה - 45	
בתמונה: מיחם עם אגן טפטוף פריק  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	הרתחה, שמירה בחימום ומזיגה של מים רותחים.
אנרגיה:	חד-פאזי, 3 ק"ו
תפוקה:	לפחות 75 כוסות/שעה באספקה רציפה.
כולל:	מיכל בתכולה של 10 ליטר, בו מתבצעת הרתחת מים ושמירתם בחימום; חיבור ישיר לרשת המים; מכסה עליון מבודד ואטום לפליטת אדים; פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ-$+95^{\circ}\text{C}$; מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים; ברז מזיגה קדמי קפיצי. מסוג טומלינסון או שווה ערך; על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.
מבנה:	גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכל הפנימי והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316; גופי החימום עשויים פלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 67 מיחם אוטומטי 25 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 34 רוחב - 38 גובה - 53	
בתמונה: מיחם עם אגן טפטוף פריק  התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	הרתחה, שמירה בחימום ומזיגה של מים רותחים.
אנרגיה:	חד-פאזי, 3 ק"ו
תפוקה:	לפחות 150 כוסות/שעה באספקה רציפה.
כולל:	מיכל בתכולה של 25 ליטר, בו מתבצעת הרתחת מים ושמירתם בחימום; חיבור ישיר לרשת המים; מכסה עליון מבודד ואטום לפליטת אדים; פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ-$+95^{\circ}\text{C}$; מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים; ברז מזיגה קדמי קפיצי מסוג טומלינסון או שווה ערך; יסופק עם פילטר המאושר NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון וכולל אביזרים וצנרת עד לברז המים והביוב; מד גובה מים בחזית המיחם. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.
מבנה:	גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכל הפנימי והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316; גופי החימום עשויים פלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 68		מיחם אוטומטי 35 ליטר	
מידות בס"מ:		אורך - 48	רוחב - 35
		גובה - 53	
בתמונה: מיחם עם אגן טפטוף פריק 		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	הרתחה, שמירה בחימום ומזיגה של מים רותחים.		
אנרגיה:	חד-פאזי, 3 ק"ו		
תפוקה:	לפחות 170 כוסות/שעה באספקה רציפה.		
כולל:	מיכל בתכולה של 35 ליטר, בו מתבצעת הרתחת מים ושמירתם בחימום; חיבור ישיר לרשת המים; מכסה עליון מבודד ואטום לפליטת אדים; פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ- $+95^{\circ}\text{C}$; מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים; ברז מזיגה קדמי קפיצי מסוג טומלינסון או שווה ערך; יסופק עם פילטר המאושר NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון וכולל אביזרים וצנרת עד לברז המים והביוב; מד גובה מים בחזית המיחם. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.		
מבנה:	גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכל הפנימי והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316; גופי החימום עשויים פלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 69		מיחם אוטומטי 60 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 38 גובה - 68			
		בתמונה: מיחם עם אגן טפטוף פריק 	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:		הרתחה, שמירה בחימום ומזיגה של מים רותחים.	
אנרגיה:		תלת-פאזי, 7 ק"ו	
תפוקה:		לפחות 300 כוסות/שעה באספקה רציפה.	
כולל:		מיכל בתכולה של 60 ליטר, בו מתבצעת הרתחת מים ושמירתם בחימום; חיבור ישיר לרשת המים; מכסה עליון מבודד ואטום לפליטת אדים; פיקוד אלקטרוני לשמירת המים במיכל האגירה בטמפרטורה קבועה של לא-פחות מ- $+95^{\circ}\text{C}$; מנגנון לניתוק אוטומטי של החימום במצב של חוסר מים; שני ברזי מזיגה קדמיים קפיציים מסוג טומלינסון או שווה ערך; יסופק עם פילטר המאושר NSF או תקן ישראלי לשימוש בתעשיית המזון וכולל אביזרים וצנרת עד לברז המים והביוב; מד גובה מים בחזית המיחם. על כל החלקים הבאים במגע עם מים להיות בעלי אישור לשימוש במזון.	
מבנה:		גוף המיחם בנוי מפלב"מ 304 בדופן כפולה; המיכל הפנימי והמכסה העליון בנויים מפלב"מ 316; גופי החימום עשויים פלב"מ; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 70		מרכז מים ידני 16 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 19 רוחב - 19 גובה - 60			
ייעוד:		אספקה רציפה של מי רשת שעברו טיפול לסילוק אבנית.	
תפוקה:		ספיקה של 2800 ליטר מים ברמת קשיות של 300 ppm בין רענונים.	
כולל:		מיכל גלילי המכיל שרף לספיחת יוני סידן ומגנזיום (אבנית), בתכולה של 16 ליטר לפחות; כל החיבורים הנדרשים לקבלת מים מהרשת ולהוצאת מים רכים לצרכנים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 71		מרכז מים ידני 20 ליטר	
מידות בס"מ: אורך - 19 רוחב - 19 גובה - 90			
ייעוד:		אספקה רציפה של מי רשת שעברו טיפול לסילוק אבנית.	
תפוקה:		ספיקה של 2800 ליטר מים ברמת קשיות של 300 ppm בין רענונים.	
כולל:		מיכל גלילי המכיל שרף לספיחת יוני סידן ומגנזיום (אבנית), בתכולה של 20 ליטר לפחות; כל החיבורים הנדרשים לקבלת מים מהרשת ולהוצאת מים רכים לצרכנים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 72		מרכז מים 230 ליטר/שעה
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 26 גובה - 64		
ייעוד:	אספקה רציפה של מי רשת שעברו טיפול לסילוק אבנית, בפעולה אוטומטית.	
תפוקה:	230 ליטר/שעה בספיקה רגילה – 450 ליטר/שעה בזמני שיא; ספיקה של 2000 ליטר בין רענונים.	
כולל:	מיכל תמלחת בתכולה של 11 ליטר לפחות; מיכל המכיל שרף לספיחת יוני סידן ומגנזיום (אבנית); בקר אלקטרומכני המודד את כמות המים ומבצע רענון אוטומטי של השרף לפי הצורך – ובשעה בה אין צריכה בלבד; שסתום בטיחות למיכל התמלחת; כל החיבורים הנדרשים לקבלת מים מהרשת ולהוצאת מים רכים לצרכנים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 73		מרכז מים 700 ליטר/שעה
מידות בס"מ: אורך - 56 רוחב - 38 גובה - 130		
ייעוד:	אספקה רציפה של מי רשת שעברו טיפול לסילוק אבנית, בפעולה אוטומטית.	
תפוקה:	700 ליטר/שעה בספיקה רגילה – 1350 ליטר/שעה בזמני שיא.	
כולל:	מיכל תמלחת בתכולה של 70 ליטר לפחות; 2 מיכלים המכילים שרף לספיחת יוני סידן ומגנזיום (אבנית) – אחד לאספקת מים רציפה והשני לרענון והמתנה; בקר אלקטרומכני המודד את כמות המים ומבצע רענון אוטומטי של השרף לפי הצורך – ובשעה בה אין צריכה בלבד; שסתום בטיחות למיכל התמלחת; כל החיבורים הנדרשים לקבלת מים מהרשת ולהוצאת מים רכים לצרכנים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 74		מרכז מים 900 ליטר/שעה
מידות בס"מ: אורך - 59 רוחב - 38 גובה - 130		
ייעוד:	אספקה רציפה של מי רשת שעברו טיפול לסילוק אבנית, בפעולה אוטומטית.	

תפוקה:	900 ליטר/שעה בספיקה רגילה – 1600 ליטר/שעה בזמני שיא.
כולל:	מיכל תמלחת בתכולה של 70 ליטר לפחות; 2 מיכלים המכילים שרף לספיחת יוני סידן ומגנזיום (אבנית) – אחד לאספקת מים רציפה והשני לרענון והמתנה; בקר אלקטרומכני המודד את כמות המים ומבצע רענון אוטומטי של השרף לפי הצורך – ובשעה בה אין צריכה בלבד; שסתום בטיחות למיכל התמלחת; כל החיבורים הנדרשים לקבלת מים מהרשת ולהוצאת מים רכים לצרכנים.
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 75		מרכז מים 1360 ליטר/שעה	
מידות בס"מ:		אורך - 64	רוחב - 38
גובה - 155			
ייעוד:		אספקה רציפה של מי רשת שעברו טיפול לסילוק אבנית, בפעולה אוטומטית.	
תפוקה:		1360 ליטר/שעה בספיקה רגילה – 1820 ליטר/שעה בזמני שיא.	
כולל:		מיכל תמלחת בתכולה של 70 ליטר לפחות; 2 מיכלים המכילים שרף לספיחת יוני סידן ומגנזיום (אבנית) – אחד לאספקת מים רציפה והשני לרענון והמתנה; בקר אלקטרומכני המודד את כמות המים ומבצע רענון אוטומטי של השרף לפי הצורך – ובשעה בה אין צריכה בלבד; שסתום בטיחות למיכל התמלחת; כל החיבורים הנדרשים לקבלת מים מהרשת ולהוצאת מים רכים לצרכנים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			

פריט מספר: 76		מכונה לשטיפה בלחץ	
מידות בס"מ:		אורך - 55	רוחב - 92 גובה - 102
			
התמונה היא להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	שטיפה וניקוי באמצעות מים בלחץ עם דטרגנטים.		
כולל:	מנוע משאבה שקט במיוחד בהספק של 1450 סל"ד, עם 3 בוכנות קראמיות; זרימת מים בלחץ של BAR 205, עם כח שטיפה של 5.5 ק"ג; ספיקת מים בשימוש רגיל רציף – 16 ליטר/דקה; מיכל מובנה לדטרגנט, בתכולה של 6 ליטר; מוט ריסוס הכולל ראש שטיפה עם הפעלת לחיצה, עם צינור "5/16" באורך 10 מטר; כבל חשמל באורך 5 מטר, עמיד בפני חומצות ושמיים; פיקוד הכולל מתגים להפעלה/ניתוק של המכשיר, עם אינדיקטור רמת שמן במנוע; ידית ארגונומית להובלת המכשיר, עם התקן לתלייה יציבה של מוט הריסוס; זוג גלגלים להסעה וזוג רגליים קדמיות לייצוב.		
מבנה:	שלדת המכשיר עשויה פלב"מ 304, צבוע בצבע אפוקסי; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 77		גלגלון עם צנור נשלף 15 מטר ואקדח התזה	
מידות בס"מ:		אורך - 12	רוחב - 47 גובה - 50
			
		התמונה היא להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	ישמש כעמדת ניקיון כללי במטבח.		
כולל:	קופסת פלב"מ, בתוכה גליל של צינור פלסטי גמיש 3/8" באורך 15 מטר; בקצה הצינור מותקן מתז לחיצה (ממוקם בחזית, מחוץ לקופסא) המותאם לניקוי תעשייתי; המתז עם זרבובית מתכווננת, המתאימה לזרם מרוכז ובזווית 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.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; הצינור עשוי גומי המאושר לשימוש עם מים חמים וקרים; כל חלקי הפלסטיק עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 78		מסך אוויר מעל פתח
מידות בס"מ: אורך - 102 רוחב - 35 גובה - 23		
		
ייעוד:	מיועד ליצירת חציצה – באמצעות סילון אוויר מהיר – בין אזור ממוזג ונקי ללא-ממוזג ו/או נקי פחות, בצורה שתימנע "ברירת" אוויר ממוזג ותפחית בצורה משמעותית חדירת לכלוך וחרקים; מתאים לשמירת אוויר ממוזג – קר או חם – ולחדרי קירור/הקפאה; מיועד לפתחים בגובה של עד 2.5 מטר.	
כולל:	קופסא דקורטיבית עם מנוע ומפוח מובנים, מיועדת להתקנה אופקית (מעל לפתח); עם גריל פיזור ניתן-לכיוון בתחתית הקופסא; זרימת אוויר של 2100 מ"ק/שעה, במהירות שלא תרד מ-3.5 מטר/שניה באזור הרצפה (בהתקנה בגובה של 2.5 מטר); לוח בקרה עם שלוש דרגות מהירות זרימת אוויר לפחות; התקנים מובנים להרכבה על קיר + ברגי פלב"מ.	
מבנה:	גוף המכשיר עשוי מתכת עמידה נגד קורוזיה, צבועה בצבע אפוקסי; התקני החיבור לקיר עשויים מפלב"מ.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 79		מסך אוויר מעל פתח
מידות בס"מ: אורך - 153 רוחב - 35 גובה - 23		
		
ייעוד:	מיועד ליצירת חציצה – באמצעות סילון אוויר מהיר – בין אזור ממוזג ונקי ללא-ממוזג ו/או נקי פחות, בצורה שתימנע "ברירת" אוויר ממוזג ותפחית בצורה משמעותית חדירת לכלוך וחרקים; מתאים לשמירת אוויר ממוזג – קר או חם – ולחדרי קירור/הקפאה; מיועד לפתחים בגובה של עד 2.5 מטר.	
כולל:	קופסא דקורטיבית עם מנוע ומפוח מובנים, מיועדת להתקנה אופקית (מעל לפתח); עם גריל פיזור ניתן-לכיוון בתחתית הקופסא; זרימת אוויר של 2100 מ"ק/שעה, במהירות שלא תרד מ-3.5 מטר/שניה באזור הרצפה (בהתקנה בגובה של 2.5 מטר); לוח בקרה עם שלוש דרגות מהירות זרימת אוויר לפחות; התקנים מובנים להרכבה על קיר + ברגי פלב"מ.	
מבנה:	גוף המכשיר עשוי מתכת עמידה נגד קורוזיה, צבועה בצבע אפוקסי; התקני החיבור לקיר עשויים מפלב"מ.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 80		מסך אוויר מעל פתח
מידות בס"מ: אורך - 196 רוחב - 35 גובה - 23		
		
ייעוד:	מיועד ליצירת חציצה – באמצעות סילון אויר מהיר – בין אזור ממוזג ונקי ללא-ממוזג ו/או נקי פחות, בצורה שתימנע "בריחת" אויר ממוזג ותפחית בצורה משמעותית חדירת לכלוך וחרקים; מתאים לשמירת אויר ממוזג – קר או חם – ולחדרי קירור/הקפאה; מיועד לפתחים בגובה של עד 2.5 מטר.	
כולל:	קופסא דקורטיבית עם מנוע ומפוח מובנים, מיועדת להתקנה אופקית (מעל לפתח); עם גריל פיזור ניתן-לכיוון בתחתית הקופסא; זרימת אויר של 2100 מ"ק/שעה, במהירות שלא תרד מ-3.5 מטר/שניה באזור הרצפה (בהתקנה בגובה של 2.5 מטר); לוח בקרה עם שלוש דרגות מהירות זרימת אויר לפחות; התקנים מובנים להרכבה על קיר + ברגי פלב"מ.	
מבנה:	גוף המכשיר עשוי מתכת עמידה נגד קורוזיה, צבועה בצבע אפוקסי; התקני החיבור לקיר עשויים מפלב"מ.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

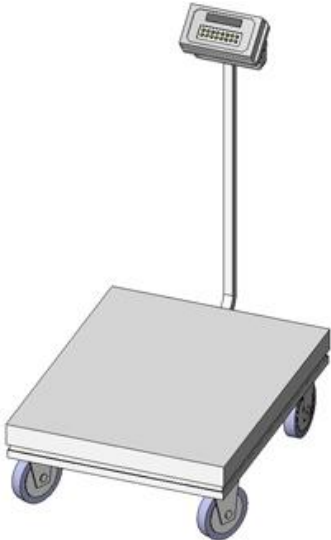
פריט מספר: 81 ברז עם פיה מסתובבת לכיור עבודה	
ייעוד:	ישמש בעמדות עבודה עם כיור סטנדרטי.
כולל:	ברז מסוג "מיקסר" למים חמים/קרים, מיועד להתקנה מעל לפתח במשטח העבודה; עם פיה מסתובבת ארוכה (25 ס"מ לפחות); ידית להפעלה/התאמת טמפרטורת המים; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום.
הערה:	עומד בדרישות ת"י 1347.
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 82 ברז עם פיה מסתובבת לכיור עבודה קטן	
ייעוד:	ישמש בעמדות עבודה עם כיור עבודה קטן.
כולל:	ברז מסוג "מיקסר" למים חמים/קרים, מיועד להתקנה מעל לפתח במשטח העבודה; עם פיה מסתובבת ארוכה (20 ס"מ לפחות); ידית להפעלה/התאמת טמפרטורת המים; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום.
הערה:	עומד בדרישות ת"י 1347.
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 83 ברז לכיור נטילת ידיים	
ייעוד:	ישמש בעמדות שטיפת ידיים – להתקנה על הכיור.
כולל:	ברז מסוג "מיקסר" למים חמים/קרים, מיועד להתקנה מעל לפתח בכיור נטילת הידיים; עם פיה קצרה; ידית להפעלה/התאמת טמפרטורת המים; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום.
הערה:	עומד בדרישות ת"י 1347.
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 84		סוללה עם מתז עליון על שולחן	
מידות בס"מ: אורך - 18 רוחב - 35 גובה - 110			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	מיועד 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; וו-עידון מובנה עבור המתז; תפס לחיזוק המכשיר אל קיר באתר/אנטנת עידון בשולחן; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום; 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.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 85		סוללה עם מתז עליון על קיר	
מידות בס"מ : אורך - 18 רוחב - 35 גובה - 110			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:		מיועד להתזה בלחץ של מים קרים/חמים.	
כולל:		סוללת מים חמים/קרים להתקנה על קיר, עם פיה מסתובבת ארוכה; מתז עליון עם ידית לחיצה קפיצית, עם אפשרות לכוונון זרם המים; וו-עיגון מובנה עבור המתז; תפס לחיזוק המכשיר - בחלקו העליון - אל הקיר באתר.	
מבנה:		כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום; 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.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 86		מאזני משטח ניידים 300 ק"ג
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 50 גובה - 75		
		
התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שקילת מוצרי מזון – לשימוש כמשקל נייד.	
תכולה:	עומס עד 300 ק"ג, ברמת דיוק של עד 10 גרם.	
כולל:	מגש שקילה מותאם לעומסים ולעבודה מאסיבית, עם הגנות לעומסי יתר; מתמרי שקילה בעלי אישור OIML; המשטח מותקן על גבי קונסטרוקציה בנויה מפלב"מ שתשמש כבסיס נייד; עם עמוד פלב"מ המתחבר לבסיס, עליו יותקן ראש שקילה; ראש השקילה עם תצוגת LCD בעלת תאורת רקע, נוחה לקריאה, לוח מקשים מלא, לחצני איפוס, טארה ספרתית והכנה לחיבור למדפסת; עמוד הפלב"מ יישמש גם להובלת המשטח – יעוגן אל הבסיס בצורה חזקה ועמידה בטלטלות לאורך זמן; קונסטרוקציה הבסיס עם 4 גלגלים בהתקנה תחתונה (Casters), 2 עם מעצור.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; חלקים פלסטיים – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי המשקל וראש השקילה עם הגנה מירבית מפני חדירת נוזלים.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 87		משטח שקילה רצפתי 1000 ק"ג	
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 120 גובה - 8			
			
ייעוד:	שקילת מוצרי מזון – לשימוש כמשקל רצפתי.		
תכולה:	עומס עד 1000 ק"ג, ברמת דיוק של עד 0.2%.		
כולל:	משטח שקילה עם מגש שקילה מותאם לעומסים ולעבודה מאסיבית; עם מתמרי שקילה בעלי אישור OIML; עם רגליים ובתי מתמר המותאמים להגנה מפני כוחות צד ועומסי יתר; עם ראש שקילה המיועד להתקנה בקרבת מקום למשקל; ראש השקילה עם תצוגת LCD בעלת תאורת רקע, נוחה לקריאה, לוח מקשים מלא, לחצני איפוס, טארה ספרתית והכנה לחיבור למדפסת.		
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304; חלקים פלסטיים – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל חלקי המשקל וראש השקילה עם הגנה מירבית מפני חדירת נוזלים.		
הערה:	ההצעה תכלול את כל העבודות הנדרשות להתקנה באתר ולהבאה למצב עבודה – כולל כיוול.		
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.			
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 88 מיכל מבודד ל-6 תבניות 1/1 גסטרו	
מידות בס"מ: אורך - 46 רוחב - 63 גובה - 63	
	
התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	אחסון מבודד ושינוע של מזון – קר או חם - המוחזק בתבניות 1/1 גסטרו.
תכולה:	6 תבניות 6.5 ס"מ / 4 תבניות 10 ס"מ / 3 תבניות 15 ס"מ / 2 תבניות 20 ס"מ + תבנית 6.5 ס"מ
כולל:	מיכל מבודד, פתוח בחלקו הקדמי, עם ידיות נשיאה אינטגרליות; מסילות יצוקות בדפנות לנשיאת תבניות; דלת קדמית עם צירי צד ועם תפס לסגירה ושחרור מהירים המבטיח סגירה הרמטית; אטם היקפי סביב פתח המיכל, לאטימה מירבית.
מבנה:	גוף המיכל והדלת עשויים פוליאתילן בעל עמידות גבוהה, בנויים בדופן כפולה, עם שכבת בידוד מוקצף בין הדפנות; כל החלקים הפלסטיים מאושרים לשימוש במפעלי מזון; בגימור דקורטיבי, מתאים לשטיפה בדטרגנטים; בנוי בצורה המאפשרת העמדה יציבה ומאובטחת מיכל-על-מיכל (Stacking).
הערה:	ניתן להספקה במיספר צבעים (לפחות 2) – לפי בחירת הלקוח.
הפריט יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 89		מיכל מבודד 13 ליטר למרק	
מידות בס"מ:		אורך - 23	רוחב - 42
		גובה - 47	
			
התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מבודד ושינוע של מרק ומשקאות חמים; איבוד חום של לא-יותר מ- 1°C בשעה.		
תכולה:	12.7 ליטר.		
כולל:	מיכל מבודד עם ידיות נשיאה אינטגרליות; מכסה עליון עם תפסים לסגירה ושחרור מהירים, המבטיחים סגירה הרמטית.		
מבנה:	גוף המיכל והמכסה עשויים פוליאתילן בעל עמידות גבוהה, בנויים בדופן כפולה, עם שכבת בידוד מוקצף בין הדפנות; כל החלקים הפלסטיים מאושרים לשימוש במפעלי מזון; בגימור דקורטיבי, מתאים לשטיפה בדטרגנטים; בנוי בצורה המאפשרת העמדה יציבה ומאובטחת מיכל-על-מיכל (Stacking).		
הערה:	ניתן להספקה במיגוון צבעים – לפי בחירת הלקוח.		
הפריט יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

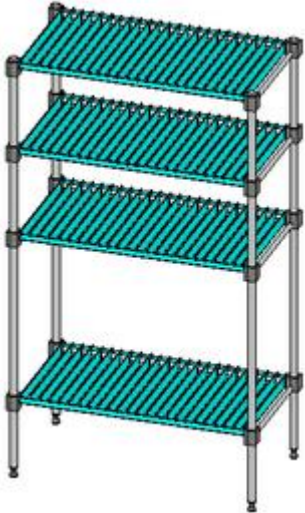
פריט מספר: 90		תבנית 1/1 גסטרו עומק 2 ס"מ
מידות בס"מ: אורך - 32.5 רוחב - 53 גובה - 2		
ייעוד:	בישול/אפיה ואחסון בחימום או קירור של מזון.	
כולל:	תבנית עם פינות מעוגלות, עשויה בשלמות מפלב"מ 304 בעובי 0.8 מ"מ, בגימור חיצוני ופנימי של "ליטוש מבריק"; תואמת לסטנדט ארופאי EN 631-1; מכסה תואם, עשוי פלב"מ כנ"ל, עם ידית מובנית.	

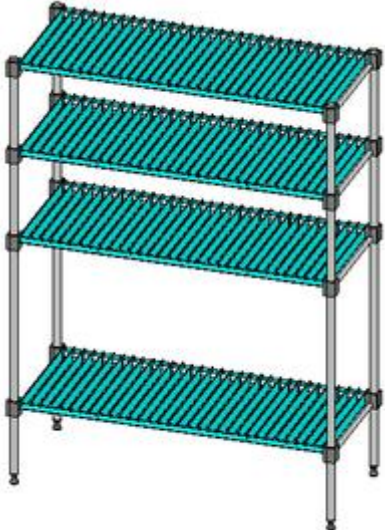
פריט מספר: 91		תבנית 1/1 גסטרו עומק 6.5 ס"מ
מידות בס"מ: אורך - 32.5 רוחב - 53 גובה - 6.5		
ייעוד:	בישול/אפיה ואחסון בחימום או קירור של מזון.	
כולל:	תבנית עם פינות מעוגלות, עשויה בשלמות מפלב"מ 304 בעובי 0.8 מ"מ, בגימור חיצוני ופנימי של "ליטוש מבריק"; תואמת לסטנדט ארופאי EN 631-1; מכסה תואם, עשוי פלב"מ כנ"ל, עם ידית מובנית.	

פריט מספר: 92		תבנית 1/1 גסטרו עומק 20 ס"מ
מידות בס"מ: אורך - 32.5 רוחב - 53 גובה - 20		
ייעוד:	בישול/אפיה ואחסון בחימום או קירור של מזון.	
כולל:	תבנית עם פינות מעוגלות, עשויה בשלמות מפלב"מ 304 בעובי 0.8 מ"מ, בגימור חיצוני ופנימי של "ליטוש מבריק"; תואמת לסטנדט ארופאי EN 631-1; מכסה תואם, עשוי פלב"מ כנ"ל, עם ידית מובנית.	

פריט מספר: 93		תבנית מחוררת 1/1 גסטרו עומק 20 ס"מ
מידות בס"מ: אורך - 32.5 רוחב - 53 גובה - 20		
ייעוד:	בישול/אפיה ואחסון בחימום או קירור של מזון.	
כולל:	תבנית עם פינות מעוגלות, עשויה בשלמות מפלב"מ 304 בעובי 0.8 מ"מ, בגימור חיצוני ופנימי של "ליטוש מבריק"; מחוררת בניקוב לייזר; תואמת לסטנדט ארופאי EN 631-1; מכסה תואם, עשוי פלב"מ כנ"ל, עם ידית מובנית.	

פריט מספר: 94 פיקוד שבת לפריט	
ייעוד:	הרכבה על פריט ציוד לצורך מתן אפשרות לעבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

	כוננית 4 מדפים לאחסון תבניות ומגשים אורך 100	פריט מספר: 95
מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 54 גובה - 108		
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון אנכי של תבניות ומגשים.	ייעוד:
	4 עמודים, הקשורים ביניהם ע"י 4 סטים של קורות רוחביות; מערכות של מדרסים אופקיים, ניתנים להסרה והחזרה מהירה, היושבים על הקורות האופקיות; המדרסים מותאמים להכנסה אנכית – עם מסילות בחלק העליון והתחתון – של תבניות בסטנדרט גסטרונום (GN); המדף התחתון מיועד להכנסה של תבניות בגודל GN 2/1 (גובה 65 ס"מ) או תבנית אפיה סטנדרטית (גובה 60 ס"מ) – שני המדפים שמעליו לתבניות בגובה של 32.5 ס"מ; כל עמוד עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוונון.	כולל:
	עמודי הרגל והקורות הרוחביות 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 מאוורר, כל יחידה ניתנת לפירוק מהיר לצורך שטיפה (בכיר או במדיח); חלקי מתכת חשופים (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) – פלב"מ 304 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.	מבנה:

	כוננית 4 מדפים לאחסון תבניות ומגשים אורך 130	פריט מספר: 96
	מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 54 גובה - 108	
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון אנכי של תבניות ומגשים.	ייעוד:
	4 עמודים, הקשורים ביניהם ע"י 4 סטים של קורות רוחביות; מערכות של מדרסים אופקיים, ניתנים להסרה והחזרה מהירה, היושבים על הקורות האופקיות; המדרסים מותאמים להכנסה אנכית – עם מסילות בחלק העליון והתחתון – של תבניות בסטנדרט גסטרונום (GN); המדף התחתון מיועד להכנסה של תבניות בגודל GN 2/1 (גובה 65 ס"מ) או תבנית אפיה סטנדרטית (גובה 60 ס"מ) – שני המדפים שמעליו לתבניות בגובה של 32.5 ס"מ; כל עמוד עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוונון.	כולל:
	עמודי הרגל והקורות הרוחביות 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); חלקי מתכת חשופים (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) – פלב"מ 304 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.	מבנה:

פריט מספר: 97		כוננית פלסטית 4 מדפים עומק 35
מידות בס"מ : אורך - לפי תכנית רוחב 35- גובה - 180		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד – בשטח המטבח, במחסנים יבשים או בחדרי 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 (בכיר או במדיח); כל החומרים עמידים בתנאי לחות, חום וקור קיצוניים (טמפרטורות בין 30°C- ל-50°C+ בשימוש שוטף, 93°C+ בשטיפה); כל מדף מחוזק לנשיאת 200 ק"ג/מטר.	
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

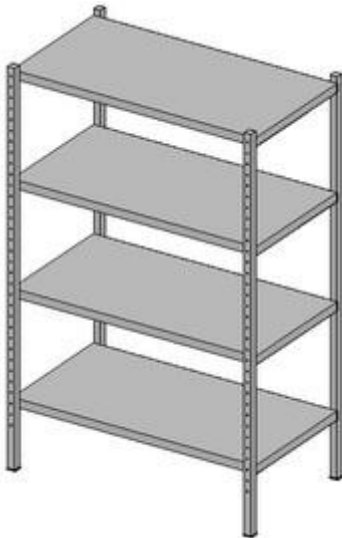
	כוננית פלסטית 4 מדפים עומק 50	פריט מספר: 98
	מידות בס"מ: אורך - לפי תכנית רוחב-35 גובה - 180	
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון מזון ו/או ציוד – בשטח המטבח, במחסנים יבשים או בחדרי קירור/הקפאה.	ייעוד:
	יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע ע"י הספק – המורכבות כל אחת מ: • 4 רגליים, כ"א עם 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	כולל:
	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°C+ בשימוש שוטף, 93°C+ בשטיפה); כל מדף מחוזק לנשיאת 220 ק"ג/מטר.	מבנה:
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

פריט מספר: 99		כוננית פלסטית 4 מדפים עומק 60	
מידות בס"מ: אורך - לפי תכנית		רוחב - 60	גובה - 180
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד – בשטח המטבח, במחסנים יבשים או בחדרי 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 (בכיר או במדיח); כל החומרים עמידים בתנאי לחות, חום וקור קיצוניים (טמפרטורות בין 30°C- ל-50°C+ בשימוש שוטף, 93°C+ בשטיפה); כל מדף מחוזק לנשיאת 240 ק"ג/מטר.		
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 100		כוננית 4 מדפים לאחסנה יבשה עומק 40	
מידות בס"מ : אורך - לפי תכנית רוחב - 40 גובה - 180			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד בעומס קל עד בינוני – במחסנים ובשטחי מטבח יבשים.		
כולל:	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 4 ס"מ) • מדרסים מפלדה מגלוונת		
מבנה:	הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר; כל מדף מחוזק לנשיאת 160 ק"ג; בנוי בשלמות מפלדה מגלוונת, המאושרת לשימוש במפעלי מזון.		
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 101		כוננית 4 מדפים לאחסנה יבשה עומק 50	
מידות בס"מ : אורך - לפי תכנית רוחב - 50 גובה - 180			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד בעומס קל עד בינוני – במחסנים ובשטחי מטבח יבשים.		
כולל:	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 4 ס"מ) • מדרסים מפלדה מגלוונת		
מבנה:	הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר; כל מדף מחוזק לנשיאת 180 ק"ג; בנוי בשלמות מפלדה מגלוונת, המאושרת לשימוש במפעלי מזון.		
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 102		כוננית 4 מדפים לאחסנה יבשה עומק 60	
מידות בס"מ : אורך - לפי תכנית רוחב - 60 גובה - 180			
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד בעומס קל עד בינוני – במחסנים ובשטחי מטבח יבשים.		
כולל:	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 4 ס"מ) • מדרסים מפלדה מגלוונת		
מבנה:	הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר; כל מדף מחוזק לנשיאת 200 ק"ג; בנוי בשלמות מפלדה מגלוונת, המאושרת לשימוש במפעלי מזון.		
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

פריט מספר: 103		כוננית לעומס כבד 4 מדפים	
מידות בס"מ: אורך - לפי תכנית רוחב - 70 גובה - 180			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מזון ו/או ציוד – בשטח המטבח, במחסנים יבשים או בחדרי קירור/הקפאה.		
כולל:	יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע במדידה באתר ע"י היצרן – המורכבות כל אחת מ: • 4 רגליים • 4 מדפים המרותכים אל הרגליים		
מבנה:	כל מדף מחוזק לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; רגליים – מצינור פלב"מ עגול/מרובע (הצינור אטום משני צידיו, למניעת חדירת והצטברות לכלוך); כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; רגליות מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון. הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר.		
כוננית תהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.			

ציוד פלב"מ לייצור מיוחד-מפרט טכני כללי

1.

תעודות אחריות

- 1.1. הספק יספק תעודת אחריות המכסה את כל פריטי הציוד החשמלי אותם סיפק לפרויקט.
- 1.2. תעודת האחריות תפרט את תנאי האחריות, הכוללת – אך לא מוגבלת – לנושאים הבאים: שרות תיקונים נדרשים, אחזקה וחלפים, ועלותה תהיה כלולה במחיר הציוד בכתב הכמויות.
- 1.3. תעודת האחריות עבור מדיחים, קומביסטימרים, יח' חלוקה חמות קרות, כיריים גז, מכשירי טיגון (ציפסרים), מצליות, גרילים, מכונות קרח מחבתות, סירים וארונות חימום תהיה לתקופה של **36 חודשים**. תעודת האחריות לשאר הפריטים תהיה לתקופה של **24 חודשים** - אלא אם כן יצרן/ספק הציוד נותן תקופת אחריות ארוכה יותר, בצורה סטנדרטית, או עבור ציוד שלגביו נדרשת במפורש (בגוף המכרז) תקופת אחריות ארוכה יותר.
- 1.4. במידה והדבר מפורט בכתב הכמויות, הספק יציע לבעלים המשך שרות מעבר לתקופת האחריות, כחלק מתעודת האחריות או תמורת תשלום נפרד.
- 1.5. תחילת תקופת אחריות תקבע מיום הפעלת הציוד במטבח, אך לא מעבר ל-8 חודשים מיום התקנת הציוד. האחריות תקפה לעמידה בנזקי מים לתקופת האחריות.
- 1.6. במקרה ונתגלו תקלות חוזרות במכשיר בשנה הראשונה (6 תקלות לפחות) הספק יהיה מחוייב להחליף את המוצר תוך 30 ימי עבודה וישא בכל העלויות הכרוכות בהחלפה זו.

2.

ציוד מיוצר במיוחד – חומרים

- 2.1. 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 ישרה ומפולסת, עם קצוות אחידים ופינות מעוגלות על רדיוסים אמיתיים.
- 2.2. כל השטחים החיצוניים/הפנימיים יבוצעו **מפלדה בלתי מחלידה** (להלן: **פלב"מ**), אלא אם כן צוין במפורש במפרט מיוחד של הציוד ובתוכניות.
- 2.3. פלב"מ יהיה מסוג 18-8/304 עם 7-9 אחוז ניקל ולא-יותר מ-0.12 אחוז פחמן.
- 2.4. באתרים פתוחים, הממוקמים בסמוך לים וחשופים ללחות ולסכנת קורוזיה, הציוד ייוצר **מפלב"מ 316**.
- 2.5. במידה ונדרש פלב"מ 316, הוא יהיה עם 10-14 אחוז ניקל ולא-יותר מ-0.08 אחוז פחמן.
- 2.6. אין להשתמש בפח שעוביו פחות מ-0.8 מ"מ.
- 2.7. ברגים ואומים יהיו עשויים מפלב"מ.
- 2.8. **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.
- 2.9. במקומות בהם לא צוינו מידות אחרות לעובי פח פלב"מ, תחייב הרשימה שלהלן:
 - רכיבים לקונסטרוקציה כבדה: פרופילים מפח פלב"מ
 - בעובי 3 מ"מ**
 - חיזוקים אופקיים מצינור פלב"מ
 - בעובי 3 מ"מ**
 - חיזוקים, זוויתנים, פרופילים, רכיבי קונסטרוקציה, משטחים
 - בעובי 2 מ"מ**
 - משטחי שולחנות/דלפקים, משטחי טפטוף, כיורים, מנדפים
 - בעובי 1.5 מ"מ**
 - מדפים תחתונים/עליונים (פנים וחוף), קערות לחוצות
 - בעובי 1.25 מ"מ**
 - דלתות, דפנות צדדיות/אחוריות, "פאנלים"
 - בעובי 1 מ"מ**
 - דופן פנימי לדלתות ופאנלים
 - בעובי 0.8 מ"מ**

3. החלפת דגמים: במקרה בו יוחלפו דגמים שאושרו בדגמים מתקדמים יותר, הדגם המוצע ייבדק ואם אושר יסופק במחיר המכרז.
4. **ציוד מיוצר במיוחד – מבנה**
- 4.1. משטחי פלב"מ יהיו אחידים ויקבלו גימור שווה ל'ליטוש מספר 4' (ליטוש מבריק) בחזיתות/בשטחים נראים לעין, כשהטקסטורה/כיוון הליטוש הם אחידים בשטחים צמודים.
- 4.2. תפרים/פינות במשטחי מתכת בשולחנות יהיו מרותכים/מושחזים בצורה חלקה/מלוטשים.
- 4.3. צינורות פלב"מ יהיו בלי תפר, לא מרותכים, בקוטר/עובי דופן כמפורט, עגולים ומלוטשים מסביב, לתיאום עם משטחים סמוכים.
- 4.4. מסגרות/חיזוקים/חלקי מבנה/גופים ייעשו מזוויתני פלב"מ ומפרופילי פלב"מ, במידות אשר מצוינות במפרטים/בתוכניות.
5. **ציוד מיוצר במיוחד הכולל מערכות חשמל ו/או גז**
- 5.1. ציוד הכולל מערכות חשמל ו/או גז יעמוד בכל התקנים כמפורט בסעיף 4, ויסופק עם תעודת בדיקה בהתאם.
- 5.2. פריטי ציוד כנ"ל יהיו עם חיווט חשמלי פנימי, אשר יבוצע במפעל היצרן או באתר הבניה ע"י בעלי מלאכה מוסמכים, על חשבון היצרן.
- 5.3. 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 מתנע-מפסק, מפסק ראשי ומפסק בטיחות.
- 5.4. יש לוודא הארקה עבור כל ציוד החשמל; ציוד המקובע לרצפה יחובר לפס השוואת פוטנציאלים.
6. **ציוד לייצור מיוחד – הגשות לאישור**
- 6.1. ספק 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'.
- 6.2. כל השרטוטים יבוצעו בתוכנת Solidworks או בתוכנה שוות-ערך.
- 6.3. ציוד ישורטט במבטים תלת מימדי, במבט על, במבט צד, חזית וחתך, בקנ"מ 1:20 ו/או 1:10.
- 6.4. השרטוטים יוגשו בגיליון מודפס (לפי דרישה) ובקובץ PDF.
- 6.5. ציוד יועבר לייצור רק לאחר קבלת אישור בכתב של המזמין (או של נציג מטעמו) ושל יועץ המטבחים לשרטוטים אשר הועברו.
7. **אספקה והתקנת הציוד**
- 7.1. באחריות הספק 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.
- 7.2. הוצאות/עבודות התאמה אשר קשורות בשבירה/בתיקון של קירות/מחיצות/קירות/רצפות, נדרשות להכנסת ציוד, תהיינה מוטלות על ספק/יצרן הציוד.
- 7.3. בחיבור ציוד - יצרן/ספק ישתמש רק בחיבורים שאינם נראים לעין.
- 7.4. כאשר פריט ציוד נסמך על בסיס/רצפה והפריט מתנענע ורועד, יצרן/ספק יהדק אותו בברגי פלב"מ, כך שיימנעו הרעד והנענוע.
- 7.5. מנועים/משאבות/מכשירים חשמליים שהם חלק מפריטי ציוד יישמרו מפני לכלוך בניה/אבק/התזות/רטיבות עד לקבלתם ע"י המפקח/היועץ.
- 7.6. בגמר עבודות ההתקנה, קבלן/יצרן/ספק 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'.

שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל
ציוד פלב"מ לייצור מיוחד
מפרטים טכניים

2021

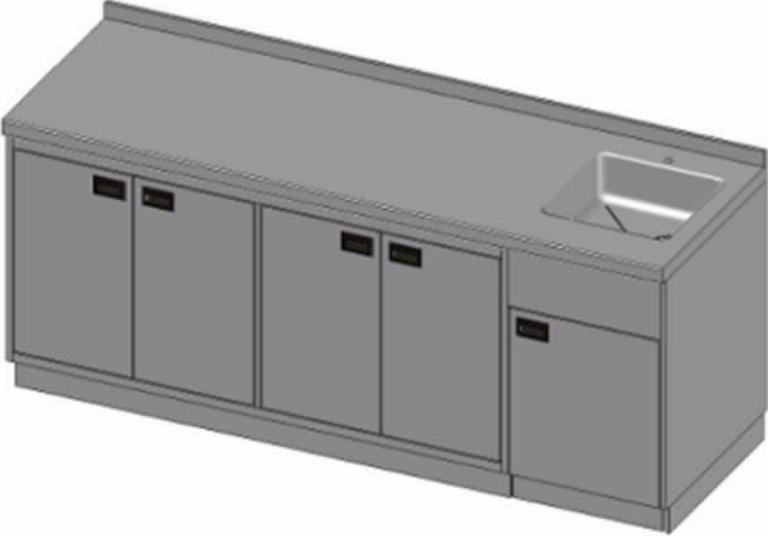
פריט מספר: 1	משטח עבודה 240/70	מידות בס"מ: אורך - 240 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 2	משטח עבודה 220/70	מידות בס"מ: אורך - 220 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 3	משטח עבודה 200/70	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 4	משטח עבודה 180/70	מידות בס"מ: אורך - 180 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 5	משטח עבודה 160/70	מידות בס"מ: אורך - 160 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 6	משטח עבודה 140/70	מידות בס"מ: אורך - 140 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 7	משטח עבודה 120/70	מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 70 גובה - 90
פריט מספר: 8	משטח עבודה 150/60	מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 60 גובה - 90
פריט מספר: 9	משטח עבודה 120/60	מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 60 גובה - 90
פריט מספר: 10	משטח עבודה 100/60	מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 60 גובה - 90
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש כעמדת עבודה במטבח.	
כולל:	משטח עבודה עליון; מדף תחתון, מרוחק אל רגלי השולחן; רגליים להצבה חפשית, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוון (טווח כיוון – עד 5 ס"מ); מיתלים לחיזוק – לפי הצורך; 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 – 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; רגליות מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

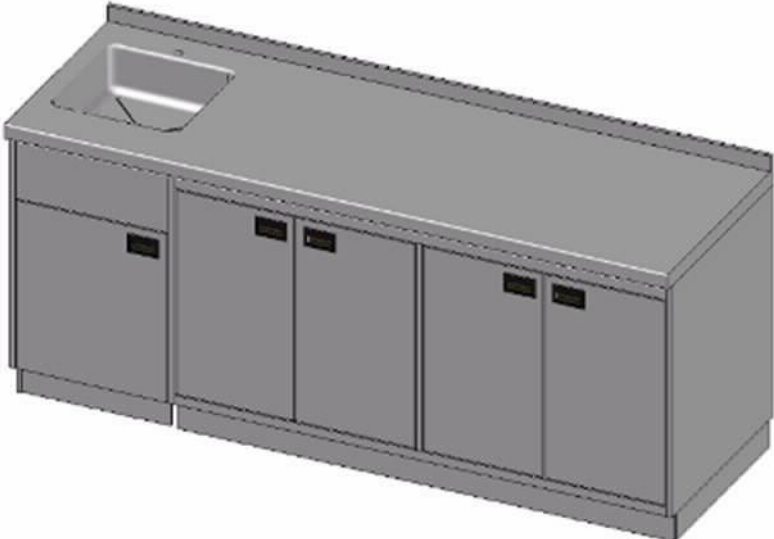
	שולחן כיור 240/70	פריט מספר: 11
מידות בס"מ:	אורך - 240 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור 200/70	פריט מספר: 12
מידות בס"מ:	אורך - 200 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור 180/70	פריט מספר: 13
מידות בס"מ:	אורך - 180 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור 150/70	פריט מספר: 14
מידות בס"מ:	אורך - 150 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור 120/70	פריט מספר: 15
מידות בס"מ:	אורך - 120 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור 80/70	פריט מספר: 16
מידות בס"מ:	אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 90	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ישמש כעמדת עבודה במטבח.		ייעוד:
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 ידיית ארוכה מחוזקת במתלה; הכיור יסופק עם צינור נפילה, חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות, המתאים לשפיכה אל תעלת רצפה; קדח במשטח להתקנת ברז "מיקסר"; מדף תחתון, מרוחק אל רגלי השולחן; רגליים להצבה חפשית, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוון (טווח כיוון – עד 5 ס"מ); קושרות תחתונות לחיזוק רגליים חופשיות; כמות ומיקום הרגליים והמתלים – לפי יצרן השולחן, באישור מתכנן המטבח.		כולל:
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 וחזזקים – 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 מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.		מבנה:

	שולחן כיור גדול 240/70	17 פריט מספר:
	מידות בס"מ: אורך - 240 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור גדול 200/70	18 פריט מספר:
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן כיור גדול 180/70	19 פריט מספר:
	מידות בס"מ: אורך - 180 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 75/55/25 ס"מ, עם ברז כדורי 2" במוצאו, נסגר/נפתח ע"י ידיית ארוכה מחוזקת במתלה; הכיור יסופק עם צינור נפילה, חתוך בקצהו בזווית של 45 מעלות, המתאים לשפיכה אל תעלת רצפה; קדח במשטח להתקנת ברז "מיקסר"; רגליים להצבה חפשית, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוונון (טווח כיוונון – עד 5 ס"מ); קושרות תחתונות לחיזוק הרגליים; כמות ומיקום הרגליים – 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 וחזזוקים – 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 מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.

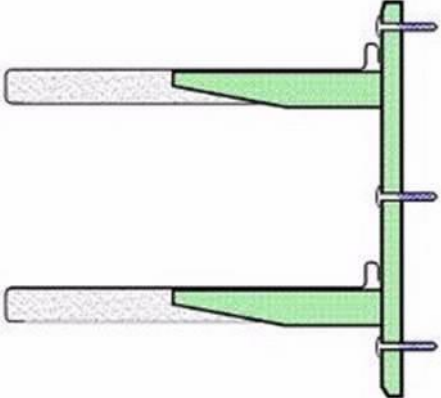
	שולחן שני כיורים 280/70	פריט מספר: 20
	מידות בס"מ: אורך - 280 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן שני כיורים 240/70	פריט מספר: 21
	מידות בס"מ: אורך - 240 רוחב - 70 גובה - 90	
	שולחן שני כיורים 200/70	פריט מספר: 22
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 70 גובה - 90	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
	ייעוד: ישמש כעמדת עבודה במטבח.	
	כולל: משטח עבודה עם הגבהה היקפית (אף מים) בגובה 1 ס"מ, משופע אל הכיורים בזווית של 2%; שני כיורים מרכזיים במידות 75/55/30 ס"מ כ"א; כל כיור עם ברז כדורי 2" במוצאו, נסגר/נפתח ע"י ידית ארוכה מחוזקת במתלה, עם צינור נפילה 2" – חתוך בקצהו בזווית של 45° – לשפיכה אל תעלת רצפה; קדח במשטח להתקנת ברז "מיקסר"; רגליים להצבה חפשית, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוון (טווח כיוון – עד 5 ס"מ); קושרות תחתונות לחיזוק הרגליים; כמות ומיקום הרגליים – 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 מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

	דלפק עבודה 4 דלתות	פריט מספר: 23
	מידות בס"מ : אורך - 180 רוחב - 70 גובה - 90	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
	ייעוד:	
ישמש כעמדת עבודה. כולל: משטח עשוי פלב"מ, עם הגבהה אחורית בגובה 10 ס"מ לכל אורכו; ארון תחתון עם מדף תחתון קבוע ומדף מרכזי ניתן להוצאה, עם ארבע דלתות כנף; כל דלת עם צירים נסתרים וידית שקועה; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון (עד 50 מ"מ), עם הלבשה פלסטית נגד-החלקה; עם פאנל עשוי פלב"מ, עשוי מקטעים (לפי הצורך), המסתיר את הרגליים בצדדים שאינם גובלים בקיר או בצידוד אחר (ראה תכנית); הפאנל מתחבר אל הרגליים באמצעות מחברים – להסרה והחזרה מהירה לצורך ניקוי.		
מבנה: בנוי מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; משטחים יהיו מפח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות; ההגבהה למשטח העבודה תיבנה עם כיפוף עליון לאחור, עם חיבור מעוגל למשטח למניעת הצטברות לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזק לנשיאת 120 ק"ג/מטר; למעט במקומות בהם מצויין במפורש אחרת - עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".		

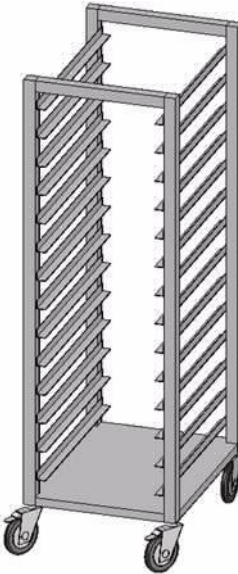
	דלפק עבודה 4 דלתות עם כיור	פריט מספר: 24
	מידות בס"מ: אורך - 180 רוחב - 70 גובה - 90	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
	ייעוד: ישמש כעמדת עבודה.	
כולל: משטח עשוי פלב"מ, עם הגבהה אחורית בגובה 10 ס"מ לכל אורכו; כיור במידות 30/40/15 ס"מ, עם מוצא ניקוז 2"; ארון תחתון עם מדף תחתון קבוע ומדף מרכזי ניתן להוצאה, עם ארבע דלתות כנף; כל דלת עם צירים נסתרים וידית שקועה; החלל תחת הכיור סגור בחזיתו בדלת בעלת צירים נסתרים וידית שקועה, עם פאנל הסתרה בחלקה התחתון; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון (עד 50 מ"מ), עם הלבשה פלסטית נגד-החלקה; עם פאנל עשוי פלב"מ, עשוי מקטעים (לפי הצורך), המסתיר את הרגליים בצדדים שאינם גובלים בקיר או בציוד אחר (ראה תכנית); הפאנל מתחבר אל הרגליים באמצעות מחברים – להסרה והחזרה מהירה לצורך ניקוי.		
מבנה: בנוי מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; משטחים יהיו מפח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות; ההגבהה למשטח העבודה תיבנה עם כיפוף עליון לאחור, עם חיבור מעוגל למשטח למניעת הצטברות לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזק לנשיאת 120 ק"ג/מטר; למעט במקומות בהם מצויין במפורש אחרת - עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".		

פריט מספר: 25		דלפק עבודה 4 דלתות עם כיור	
מידות בס"מ :		אורך - 180	רוחב - 70 גובה - 90
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:		ישמש כעמדת עבודה.	
כולל:		משטח עשוי פלב"מ, עם הגבהה אחורית בגובה 10 ס"מ לכל אורכו; כיור במידות 30/40/15 ס"מ, עם מוצא ניקוז 2"; ארון תחתון עם מדף תחתון קבוע ומדף מרכזי ניתן להוצאה, עם ארבע דלתות כנף; כל דלת עם צירים נסתרים וידית שקועה; החלל תחת הכיור סגור בחזיתו בדלת בעלת צירים נסתרים וידית שקועה, עם פאנל הסתרה בחלקה התחתון; רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון (עד 50 מ"מ), עם הלבשה פלסטית נגד-החלקה; עם פאנל עשוי פלב"מ, עשוי מקטעים (לפי הצורך), המסתיר את הרגליים בצדדים שאינם גובלים בקיר או בצידוד אחר (ראה תכנית); הפאנל מתחבר אל הרגליים באמצעות מחברים – להסרה והחזרה מהירה לצורך ניקוי.	
מבנה:		בנוי מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; משטחים יהיו מפח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות; ההגבהה למשטח העבודה תיבנה עם כיפוף עליון לאחור, עם חיבור מעוגל למשטח למניעת הצטברות לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזק לנשיאת 120 ק"ג/מטר; למעט במקומות בהם מצויין במפורש אחרת - עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".	

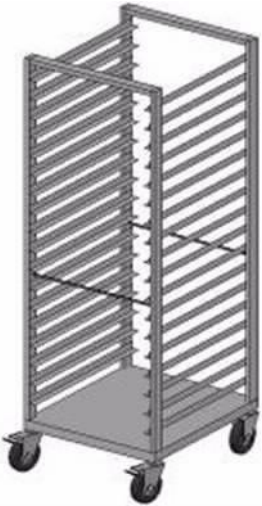
	מדף עליון 100/30	פריט מספר: 26
מידות בס"מ:	אורך - 100 רוחב - 30 גובה - 5	
	מדף עליון 150/30	פריט מספר: 27
מידות בס"מ:	אורך - 150 רוחב - 30 גובה - 5	
	מדף עליון 200/30	פריט מספר: 28
מידות בס"מ:	אורך - 200 רוחב - 30 גובה - 5	
חתך טיפוס - להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש כמשטח אחסון תלוי באזורי עבודה במטבח.	
כולל:	משטח אחסון (במידות כמצוין למעלה) וקונזולות לתלייה על קיר; ברגי פלב"מ 1/4" + עם פחיות הסתרה להרכבה על הקיר.	
מבנה:	משטח האחסון עשוי פח פלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ, בנוי 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 50 ק"ג/מטר.	

	מדף עליון כפול 100/30	פריט מספר: 29
	מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 30 גובה - 30	
	מדף עליון כפול 200/30	פריט מספר: 30
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 30 גובה - 30	
	מדף עליון כפול 150/30	פריט מספר: 31
	מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 30 גובה - 30	
 חתך טיפוס - להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
	ייעוד: ישמש כמשטח אחסון תלוי באזורי עבודה במטבח.	
	כולל: שני משטחי אחסון (במידות כמצוין למעלה) וקונזולות לתלייה על קיר; ברגי פלב"מ 1/4" + עם פחיות הסתרה להרכבה על הקיר.	
	מבנה: 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).	

	משטח אפייה 150/80	פריט מספר: 32
מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 80 גובה - 90		
	משטח אפייה 200/80	פריט מספר: 33
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 80 גובה - 90		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ישמש כעמדת עבודה במטבח.		ייעוד:
משטח עבודה עשוי משיש/גרניט/קוריאן, נתון בתוך מסגרת היקפית עשויה מפרופיל פלב"מ; מדף תחתון, מרוחק אל רגלי השולחן; רגליים להצבה חפשית, כ"א עם רגלית פלסטית ניתנת לכיוונון (טווח כיוונון – עד 5 ס"מ); הרגליים מחוזקות ע"י קושרות תחתונות; כמות ומיקום הרגליים והמתלים – לפי יצרן השולחן, באישור מתכנן המטבח.		כולל:
מחוזק לנשיאת 100 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; משטחים – 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; רגליות מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.		מבנה:

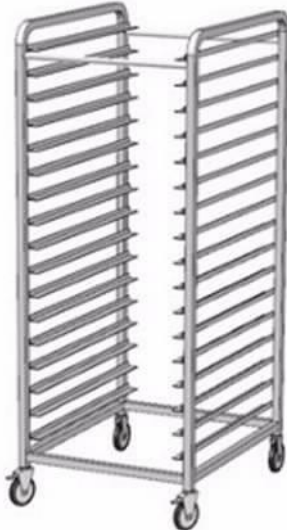
פריט מספר: 34		עגלת מסלולים לפינוי מגשים (דפנות פתוחות)
מידות בס"מ: אורך - 54 רוחב - 70 גובה - 172		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של מגשי אוכל.	
תכולה:	עד 24 מגשים.	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; 12 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 מגשים (מהסוג שישמש בפרויקט); המרחק בין כל זוג מסילות יבטיח אפשרות העמדת כוס על כל מגש; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת מגשים; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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.	

פריט מספר: 35		עגלת מסלולים לפינוי מגשים (דפנות סגורות)
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 משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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.	
הערה:	מידות סופיות – לפי דוגמת מגש אשר יסופק ע"י השב"ס.	

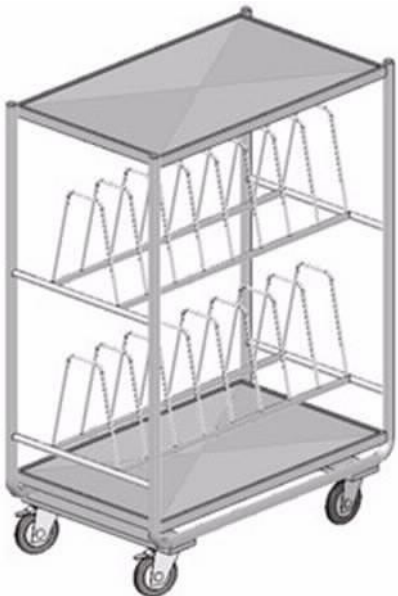
פרט מספר: 36		עגלת מסלולים 36 תבניות 1/1 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 62 רוחב - 70 גובה - 175		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של תבניות מזון – לעמדות הכנה ובישול, לעמדות ההגשה ולחדרי הקירור.	
תכולה:	עד 36 תבניות בגודל GN 1/1 (עומק 6 ס"מ).	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; 18 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 תבניות בגודל GN 1/1; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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; משטחים – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; 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 200 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נילווה סטנדרטי	3 יחידות של מדפי רשת בגודל GN 2/1, עשויים בשלמות מפלב"מ 304.	

	עגלת מסלולים נמוכה	פריט מספר: 38
	גובה - 90 רוחב - 70 אורך - 62	מידות בס"מ :
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון והובלה של תבניות מזון/עמדת עבודה ניידת במטבח.	
	עד 16 תבניות בגודל GN 1/1 (עומק 6 ס"מ).	
	כולל: קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון; משטח עליון היכול לשמש גם כעמדת עבודה; 8 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת 2 תבניות בגודל GN 1/1; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; 4 גלגלים משוגעים 5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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; משטחים – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; 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; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 39		עגלת מסלולים 16 תבניות אפיה
מידות בס"מ: אורך - 48 רוחב - 65 גובה - 180		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון, הובלה ועבודה עם תבניות אפיה	
תכולה:	עד 18 תבניות אפיה סטנדרטיות (40/60 ס"מ).	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; 18 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת תבנית; כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור; כל גלגל עם באמפר פלסטי.	
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; קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; 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 200 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 40		עגלת מסלולים 32 תבניות אפיה
מידות בס"מ: אורך - 68 רוחב - 85 גובה - 180		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון, הובלה ועבודה עם תבניות אפיה	
תכולה:	עד 18 תבניות אפיה בגודל 58/78 ס"מ / 36 תבניות 40/60 ס"מ.	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; 16 זוגות של מסילות, כ"א מותאם לנשיאת עד 2 תבניות (לפי הגדלים המצויינים למעלה); כל מסילה עם הגבהה כדורית בכל קצה למניעת החלקת תבניות; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור; כל גלגל עם באמפר פלסטי.	
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; משטחים – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; 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; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 41		עגלת ייבוש כלים
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 90 גובה - 120		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ייבוש (ניצב) של צלחות, ב-3 מיפליסים.	
תכולה:	עד 300 צלחות (קוטר עד 32 ס"מ).	
כולל:	מסגרת היקפית עשויה מפרופיל פלב"מ מרובע; שלוש קומות אחסון, כ"א כוללת שני זוגות של צנורות, המחברים ע"י קשתות להעמדת צלחות; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הקשתות עשויות מצינור/פרופיל מעוגל – ללא פינות חדות או תפרים; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 42		עגלת ייבוש מגשי אוכל
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 93 גובה - 130		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ייבוש (ניצב) של מגשי אוכל ותבניות.	
כולל:	2 מדפים - עליון ותחתון - כ"א משופע למרכז, עם הגבהה היקפית בגובה 1 ס"מ; קונסטרוקציה היקפית, עשויה צנורות פלב"מ; שתי קומות אחסון, כ"א בנויה משני צנורות מרכזיים עליהם מורכבות קשתות להעמדת מגשים; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור.	
מבנה:	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; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הקשתות עשויות מצינור/פרופיל מעוגל – ללא פינות חדות או תפרים; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 120 ק"ג לכל הפחות.	

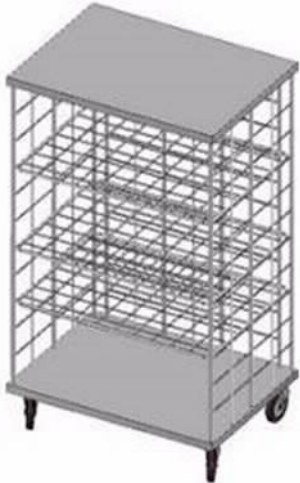
פריט מספר: 43		עגלת ייבוש צלחות - 3 קומות
מידות בס"מ:		אורך - 70 רוחב - 97 גובה - 100
		 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	ייבוש (ניצב) של צלחות, ב-3 מיפליסים.	
תכולה:	עד 300 צלחות (קוטר עד 32 ס"מ).	
כולל:	מסגרת היקפית עשויה מפרופיל פלב"מ מרובע; שלוש קומות אחסון, כ"א כוללת שני זוגות של צנורות, המחוברים ע"י קשתות להעמדת צלחות; 4 גלגלים "משוגעים" 5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; הקשתות עשויות מצינור/פרופיל מעוגל – ללא פינות חדות או תפרים; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 44		עגלת פלב"מ עם מיכל אשפה 80 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 50 גובה - 80		
התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש כעמדה ניידת לאיסוף אשפה במטבח.	
כולל:	4 רגליים מחוזקות ע"י צינורות מוצלבים המשמשים כבסיס למיכל אשפה; פרופיל מעוגל לייצוב המיכל; כל רגל עם גלגל "משוגע" (Casters) 4".	
מבנה:	צינורות פלב"מ עגולים/מרובעים ופרופיל פלב"מ מעוגל; עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 50 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נילווה סטנדרטי	מיכל פלסטי עגול בתכולה של 80 ליטר, עשוי פלסטיק קשיח בגימור חלק ואסטטי המתאים לניקוי עם דטרגנטים, עם שוליים מעוגלים ומחוזקים, שתי ידידות נשיאה ומכסה תואם.	

פריט מספר: 45 מיכל פלסטי 130 ליטר על עגלה	
מידות בס"מ: אורך - 77 רוחב - 55 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 130 ליטר (ראה "ציוד נילווה").
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 נילווה סטנדרטי	מיכל בתכולה של 130 ליטר, עשוי חומר פלסטי בלתי-שביר, עמיד בטמפרטורות שבין 10°C - עד 120°C +, המאושר לשימוש במפעלי מזון; המיכל עם ברז ריקון בקוטר 1.5"; המיכל עם שוליים מעוגלים ומחוזקים, עם ידיות נשיאה אינטגרליות; בגימור חלק המונע הדבקות מזון ומאפשר שטיפה וחיטוי במים, דטרגנטים או קיטור

פריט מספר: 46		עגלת תבלינים (סגורה)
מידות בס"מ: אורך - 75 רוחב - 55 גובה - 92		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון תפעולי של מיכלי תבלינים.	
כולל:	מיכל עילי, בנוי כקופסה סגורה עם 20 חורים להכנסת מיכלי תבלין בחלקה העליון; 4 רגליים עשויות מצינור פלב"מ; מדף תחתון, מרותך אל רגלי העגלה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5" - שניים עם מעצור.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; כל המשטחים עשויים פח פלב"מ בעובי 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 100 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	20 מיכלים – כל אחד עם מכסה – להחזקת תבלינים, כולם בגודל ובעומק מתאימים להכנסה לחורים במיכל העגלה.	

פריט מספר: 47		עגלת תבלינים (פתוחה)	
מידות בס"מ:		אורך - 55	רוחב - 55 גובה - 95
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון תפעולי של מיכלי תבלינים.		
כולל:	2 מדפים, כ"א עם סגירה היקפית (מוגבהת כ-8 ס"מ מעל פני המדף) למניעת החלקת מיכלים; 4 רגליים עשויות מצינור פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים 4" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור.		
מבנה:	עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; כל המשטחים עשויים פח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות; הסגירה ההיקפית בנויה ממוט פלב"מ; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 100 ק"ג לכל הפחות.		

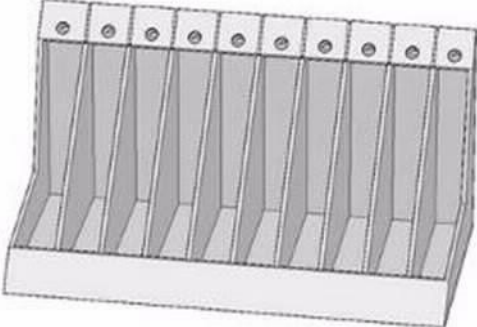
פריט מספר: 48		עגלת כלוב לאחסון
מידות בס"מ: אורך - 110 רוחב - 78 גובה - 179		
 <u>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</u>		
ייעוד:	אחסון ושינוע של מזון יבש ופריטי ציוד.	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ המורכבת על משטח תחתון, בצורה היוצרת ארון מאוורר, פתוח בחלקו הקדמי; 5 מדפים מאווררים הניתנים להרכבה בגבהים משתנים; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני הגלגלים הקדמיים – 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; כל הצנורות פקוקים – למניעת חדירת לכלוך; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	

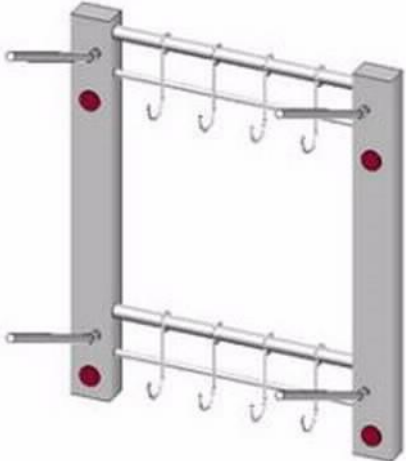
פריט מספר: 49		עגלת עבודה - 2 מדפים
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 55 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של מזון נתון בכלים ושל כלי עבודה במטבח.	
כולל:	2 מדפים, כ"א עם הגבהה היקפית בגובה 1 ס"מ; 4 רגליים עשויות מצינור פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור.	
מבנה:	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; קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; 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; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	

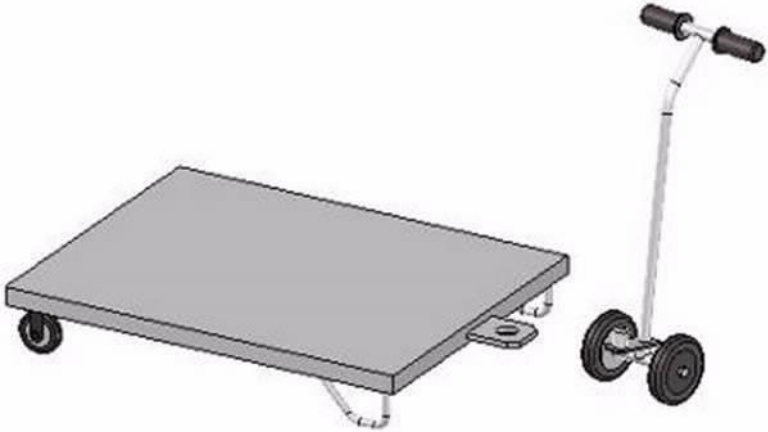
פריט מספר: 50		עגלת עבודה - 3 מדפים
מידות בס"מ: אורך - 55 רוחב - 55 גובה - 90		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של מזון נתון בכלים ושל כלי עבודה במטבח.	
כולל:	3 מדפים, כ"א עם הגבהה היקפית בגובה 1 ס"מ; 4 רגליים עשויות מצינור פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור.	
מבנה:	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; קונסטרוקציה – מצינור פלב"מ עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; 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; מחוזקת לנשיאת 200 ק"ג לכל הפחות.	

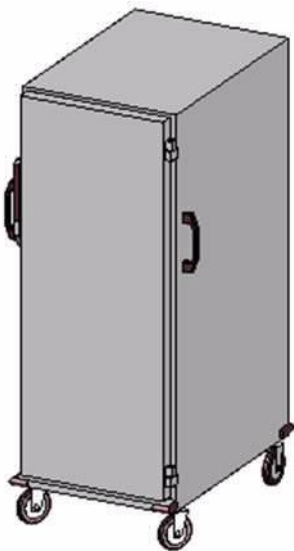
פרט מספר: 51		עגלת אמבט עם ברז - גבוהה
מידות בס"מ : אורך - 88 רוחב - 68 גובה - 88		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון (ניטרלי ומקורר) ושינוע של מזון.	
כולל:	מיכל אמבט עשוי פלב"מ, עם ברז ריקון כדורי 2" בתחתיתו; הברז עם ידית ארוכה, מחוזקת במתלה, וצינור נפילה באורך 40 ס"מ; העגלה עם 4 רגליים, מחוזקות ביניהן בקושרות, ו-4 גלגלים משוגעים 5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty).	
מבנה:	האמבט ללא תפרים וחיבורים, כל הפינות הפנימיות מעוגלות; שולי האמבט מעוגלים ומחוזקים; הקונסטרוקציה – 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 צינור הנפילה וחלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; מחוזקת לנשיאת 250 ק"ג לכל הפחות.	

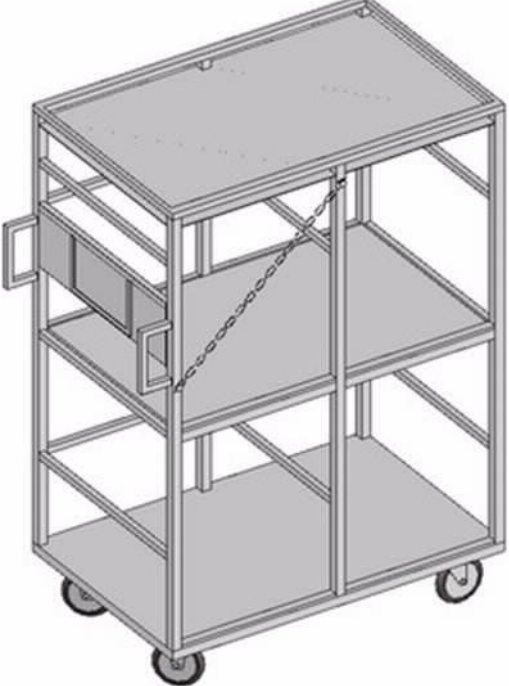
	עגלת אמבט עם ברז - נמוכה	פריט מספר: 52
	מידות בס"מ: אורך - 88 רוחב - 68 גובה - 54	
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון (ניטרלי ומקורר) ושינוע של מזון.	ייעוד:
	מיכל אמבט עשוי פלב"מ, עם ברז ריקון כדורי 2" בתחתיתו; הברז עם ידית ארוכה, מחוזקת במתלה; קונסטרוקציית פלב"מ לנשיאת האמבט; 4 גלגלים משוגעים 5" בהתקנה תחתונה (Casters), המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty);	כולל:
	האמבט ללא תפרים וחיבורים, כל הפינות הפנימיות מעוגלות; שולי האמבט מעוגלים ומחוזקים; הקונסטרוקציה – 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; מחוזקת לנשיאת 250 ק"ג לכל הפחות.	מבנה:

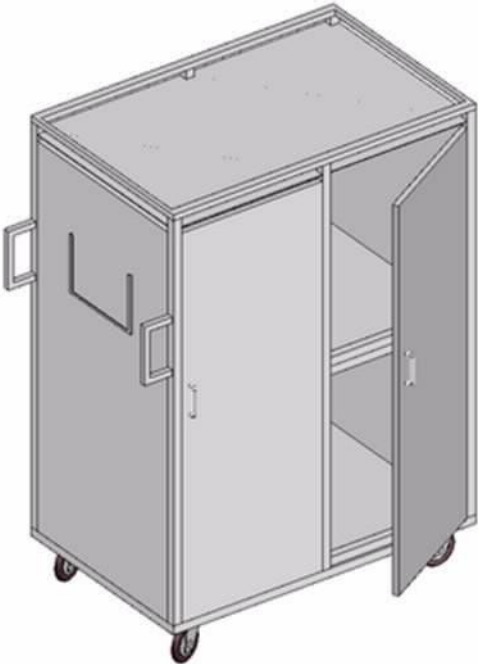
פרט מספר: 53		מתלה לכלי מכונת קיצוץ ירקות
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 25 גובה - 25		
 התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לתליית אביזרים (סכינים וכדו') של מכונת עיבוד/חיתוך ירקות.	
כולל:	קופסה פתוחה לפני, מחולקת לתאים בגודל מתאים להכנסה חפשית של כלי המכונה; זיזים אחוריים לתליה על קיר + ברגי פלב"מ מתאימים.	
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ; מיועד לעומס של 25 ק"ג.	

פרט מספר: 54		מתלה לכלי מיכון
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 30 גובה - 60		
 התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לתליית חלקים ואביזרים של מכונות עיבוד מזון.	
כולל:	מסגרת היקפית עם 4 זיזים חזיתיים, משופעים כלפי מעלה, באורך 30 ס"מ; 4+4 וי-תליה הנעים לרוחב המיתלה; ברגי פלב"מ להתקנה על הקיר + פחיות הסתרה.	
מבנה:	מסגרת התליה בנויה מפרופילים/צינורות פלב"מ מרובעים ו/או עגולים; זיזי התליה עשויים צינור פלב"מ 1/2", מחוזקים כ"א לנשיאת 15 ק"ג; וי התליה עשויים ממוט פלב"מ בעובי 8 מ"מ, מחוזקים כ"א לנשיאת 10 ק"ג; מיועד לעומס של 100 ק"ג.	

פריט מספר: 55		עגלת משטח נגררת
מידות בס"מ:		אורך - 70 רוחב - 90 גובה - 15
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	הובלה של מזון/ציוד באזורי קבלה ואחסון.	
כולל:	משטח נשיאה שבצידו האחד יצול להתחברות עם ידית גרירה/דחיפה; המשטח עם 2 גלגלים קבועים, המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty), ועם שני מעמדים – עשויים צינור פלב"מ – המיועדים להצבה מאוזנת ויציבה של המשטח; ידית גרירה/דחיפה, הבנויה מצינור פלב"מ עם שתי ידיות אחיזה ושני גלגלים "6" למשאות כבדים, עם זיז להתחברות והרמה של משטח הנשיאה לצורך גרירתו/דחיפתו.	
מבנה:	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; מחוזקת לנשיאת 250 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 56		עגלה מבודדת להובלת מזון 30 מגשים
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 92 גובה - 156		
		
התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	הובלה מבודדת של מזון מוכן לחלוקה, נתון במגשים.	
תכולה:	30 מגשי אוכל.	
כולל:	תא אחסון מבודד, עם מסלולים כבולים בדפנותיו; דלת עם צירים פינתיים וידית פתיחה שאינה חורגת מתחום הארון; ידיות הסעה משני צידי הארון, בנויות בצורה שלא תפריע לפתיחה מירבית של הדלת; גלגלים "משוגעים" (Casters) - שני הקדמיים עם מעצור - ומגני התנגשות (Bumpers) הקפיים.	
מבנה:	גוף הארון והדלת עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת; הגלגלים מסוג Heavy-Duty – מותאמים לעבודה מאומצת בעומסים גבוהים; כל החלקים הפלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	
הערה:	מידות מדויקות של הארון יותאמו למידות המגשים שיהיו בשימוש הפרויקט.	
הערה:	מידות מדויקות של העגלה יותאמו למידות המגשים שיהיו בשימוש הפרויקט – לפי דוגמת מגש אשר תסופק ע"י השב"ס.	

	עגלה לטרמופורטים - דגם מגידו	פריט מספר: 57
	מידות בס"מ: אורך - 110 רוחב - 71 גובה - 171	
	 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים	
	ייעוד:	הובלת מיכלי מזון מוכן לחלוקה.
	תכולה:	4 מיכלי טרמופורט בגודל 42/62/63 ס"מ כ"א; לחילופין: 2 טרמופורטים בגודל 42/62/63 ו-2 מיכלי פלסטיק בגודל 37/55/29 ו-48/66/32 ס"מ
	כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ מרובעים; מדף תחתון עשוי מפ"ח פלב"מ בעובי 3 מ"מ; מדף אמצעי ועליון עשויים פח בעובי 1.5 מ"מ; המדפים התחתון והעליון סגורים מ-3 צדדים באמצעות פרופילים – אנכיים ואופקיים – המחלקים אותם ל-4 תאים, הפתוחים להכנסת מיכל מצד אחד בלבד; עם בליטה מפרופיל בכל הצדדים הפתוחים, למניעת החלקת המיכל המשונע; מעקה עליון מוגבה – עד 6 ס"מ – סביב המדף העליון; ידיות הסעה מפלב"מ, בעומק 8 ס"מ ובגובה 20 ס"מ, בחזית העגלה – אחת בכל צד; בין ידיות ההסעה: משטח עשוי פח פלב"מ, עם מסילות המותאמות להכנסת דף A4 (לציון היעד); בתא המיועד להכנסת מיכלי הפלסטיק: שרשרת מגולוונת, הנתפסת על שני ווים מובנים למניעת נפילת מיכל; גלגלים מטיפוס Caster בקוטר 8" – 2 "משוגעים" (בחזית) עם מעצור, 2 קבועים.
	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"; כל הפרופילים – 30/30 מ"מ (עובי קיר – 1.5 מ"מ); חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 500 ק"ג לכל הפחות.

	עגלה סגורה לטרמופורטים	פריט מספר: 58
	מידות בס"מ: אורך - 117 רוחב - 74 גובה - 175	
	 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים	
	ייעוד: הובלת מיכלי מזון מוכן לחלוקה.	
	תכולה: 4 מיכלי טרמופורט בגודל 42/62/63 ס"מ כ"א; לחילופין: 2 טרמופורטים בגודל 42/62/63 ו-2 מיכלי פלסטיק בגודל 37/55/29 ו-48/66/32 ס"מ	
	כולל: קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ מרובעים; מדף תחתון עשוי מפ"ח פלב"מ בעובי 3 מ"מ; מדף אמצעי ועליון עשויים פח בעובי 1.5 מ"מ; סגירה מ-3 צדדים ע"י פח פלב"מ בעובי 1.25 מ"מ; בצד הפתוח: 2 דלתות עשויות פלב"מ בעובי דופן 1.25 מ"מ, כולל צירי פסנתר וידיות, כ"א עם בריח לנעילה בזמן ההובלה; המדפים התחתון והעליון עם בליטה מפרופיל בכל הצדדים הסגורים בדלת, למניעת החלקת המיכל המשונע; מעקה עליון מוגבה – עד 6 ס"מ – סביב המדף העליון; ידיות הסעה מפלב"מ, בעומק 8 ס"מ ובגובה 20 ס"מ, בחזית העגלה – אחת בכל צד; על המשטח בצד שבין ידיות ההסעה: מסילות המותאמות להכנסת דף A4 (לציון היעד); גלגלים מטיפוס Caster בקוטר 8" – 2 "משוגעים" (בחזית) עם מעצור, 2 קבועים.	
	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"; כל הפרופילים – 30/30 מ"מ (עובי קיר – 1.5 מ"מ); חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 500 ק"ג לכל הפחות.	

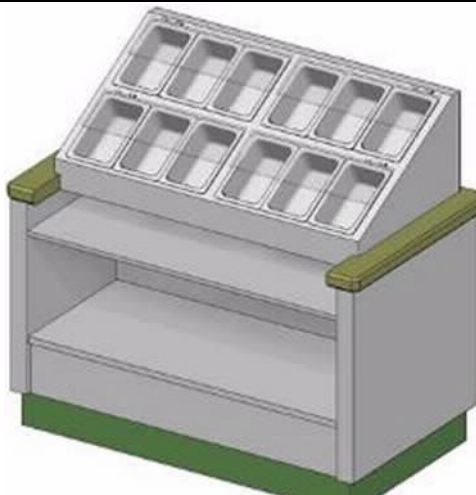
פריט מספר: 59		עגלה צרה לטרמופורטים
מידות בס"מ: אורך - 147 רוחב - 60 גובה - 143		
		
התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	הובלת מיכלי מזון מוכן לחלוקה.	
תכולה:	4 מיכלי טרמופורט בגודל 42/62/63 ס"מ כ"א; לחילופין: 2 טרמופורטים בגודל 42/62/63 ו-2 מיכלי פלסטיק בגודל 37/55/29 ו-48/66/32 ס"מ	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ מרובעים; מדף תחתון עשוי מפ"ח פלב"מ בעובי 3 מ"מ; מדף אמצעי ועליון עשויים פח בעובי 1.5 מ"מ; המדפים התחתון והעליון סגורים מ-3 צדדים באמצעות פרופילים – אנכיים ואופקיים – המחלקים אותם ל-4 תאים, הפתוחים להכנסת מיכל מצד אחד בלבד; הכנסת המיכלים לתאים במדף התחתון – במימד הצר של העגלה, באמצעי – במימד הרחב; עם בליטה מפרופיל בכל הצדדים הפתוחים, למניעת החלקת המיכל המשונע; מעקה עליון מוגבה – עד 6 ס"מ – סביב המדף העליון; ידיות הסעה מפלב"מ, בעומק 8 ס"מ ובגובה 20 ס"מ, בחזית העגלה – אחת בכל צד; בין ידיות ההסעה: משטח עשוי פח פלב"מ, עם מסילות המותאמות להכנסת דף A4 (לציון היעד); גלגלים מטיפוס Caster בקוטר 8" – 2 "משוגעים" (בחזית) עם מעצור, 2 קבועים.	
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"; כל הפרופילים – 30/30 מ"מ (עובי קיר – 1.5 מ"מ); חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 500 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 60		עגלה לכדי מרק
מידות בס"מ: אורך - 117 רוחב - 50 גובה - 103		
 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	הובלת כדי מרק.	
תכולה:	6 כדים, בתכולה של 22 ליטר כ"א.	
כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ מרובעים; שני מדפים עשויים מפ"ח פלב"מ בעובי 4 מ"מ; כל מדף משופע אל מוצא ניקוז מרכזי; כל מדף עם 2 פרופילים מרכזיים, המחלקים אותו ל-3 "תאי" אחסון פתוחים; ידית הסעה עשויה מצינור פלב"מ; התקן מסילות המותאמות להכנסת דף A4 (לציון היעד); כל מדף עם שרשרת מגולוונת, הנתפסת על שני ווים מובנים, למניעת נפילת הכדים; 4 גלגלים "משוגעים" (Casters) 5" שאינם בולטים מתחום העגלה, 2 עם מעצורים ננעלים.	
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"; כל הפרופילים – 30/30 מ"מ (עובי קיר – 1.5 מ"מ); חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 500 ק"ג לכל הפחות.	

פריט מספר: 61		עגלה להובלת מזון בקונטיינרים
מידות בס"מ: אורך - 75 רוחב - 85 גובה - 87		
 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	תשמש להובלת שתי עמודות של מיכלי מזון בסטנדרט גסטרונום.	
כולל:	משטח נשיאה עם שקע למניעת החלקת המיכלים; ידית נשיאה מחוזקת; מגיני פינוק (Bumpers) בחזית משטח הנשיאה; 4 גלגלים "משוגעים" (Casters) 5".	
מבנה:	חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות; שלדה עשויה מפרופיל פלב"מ (עובי קיר – 1.5 מ"מ); משטח הנשיאה עשוי מפח פלב"מ בעובי 2 מ"מ, בנוי בכבישה ללא תפרים וחיבורים; ידית הנשיאה עשויה מצינור פלב"מ 1"; עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	

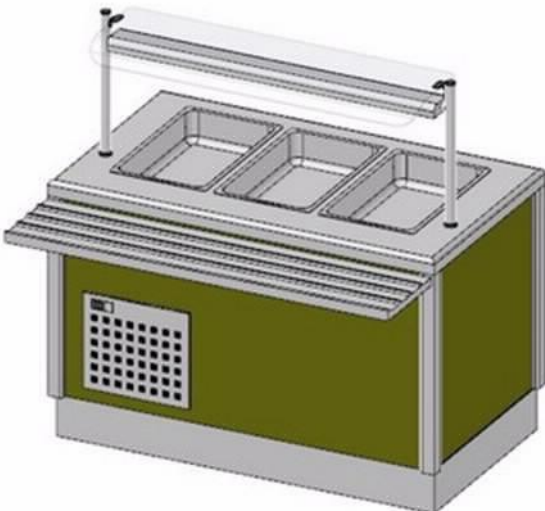
פריט מספר: 64		עגלת סכו"מ ומגשים חד-צדדית
מידות בס"מ: אורך - 71 רוחב - 55 גובה - 125		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של סכו"מ, מפיות ומגשים והצגתם ללקיחה עצמית ע"י הסועדים.	
כולל:	מתקן עילי להכנסת שתי שורות של תבניות לסכו"מ - 4 תבניות בכל שורה, כל תבנית בגודל GN 1/4 ובעומק 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 (Casters) 4"; שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור; מגיני פינות (Bumpers) היקפיים.	
מבנה:	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; מחוזקת לנשיאת 140 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	8 תבניות עשויות פלב"מ 304, עם ידיות, בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ.	

	עגלת סכו"מ ומגשים דקורטיבית – גדולה	פריט מספר: 65
	אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 120	מידות בס"מ :
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון והובלה של סכו"מ, מפיות ומגשים והצגתם ללקיחה עצמית ע"י הסועדים.	ייעוד:
	ארון תחתון, פתוח לפני, מתאים להכנסה חפשית של שתי עמודות מגשים; קופסא משופעת לפני, עם פתחים (בשתי שורות) להכנסת 8 תבניות לסכו"מ – 4 תבניות בשורה, כל תבנית בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ; כל פתח עם מכסה שקוף, סב-על-ציר, להגנה על חלקו העליון של הסכו"מ; מדף זכוכית אמצעי – מתחת לתבניות – להנחת מפיות; חיפוי חיצוני דקורטיבי של לוחות פורמייקה מודבקים על לוחות פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים בהתקנה תחתונה (Casters) "5, המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנל היקפי.	כולל:
	עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; פורמייקה לחיפוי – כגון ייבחר ע"י לקוח/אדריכל; חיבור גלגל לעגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים; מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	מבנה:
	8 תבניות עשויות פלב"מ 304, עם ידיות, בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ.	ציוד נילווה סטנדרטי:

פריט מספר: 66		עגלת סכו"מ ומגשים דקורטיבית – קטנה
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 120		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של סכו"מ, מפיות ומגשים והצגתם ללקיחה עצמית ע"י הסועדים.	
כולל:	ארון תחתון, פתוח לפני, מתאים להכנסה חפשית של שתי עמודות מגשים; קופסא משופעת לפני, עם פתחים (בשתי שורות) להכנסת 12 תבניות לסכו"מ – 6 תבניות בשורה, כל תבנית בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ; כל פתח עם מכסה שקוף, סב-על-ציר, להגנה על חלקו העליון של הסכו"מ; מדף אמצעי – מתחת לתבניות – להנחת מפיות; חיפוי חיצוני דקורטיבי של לוחות פורמייקה מודבקים על לוחות פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים בהתקנה תחתונה (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנל היקפי.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; פורמייקה לחיפוי – כגון ייבחר ע"י לקוח/אדריכל; חיבור גלגל לעגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים; מחוזקת לנשיאת 180 ק"ג לכל הפחות.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	12 תבניות עשויות פלב"מ 304, עם ידידות, בגודל GN 1/4 ובעומק 15 ס"מ.	

פריט מספר: 67		עגלה להובלת סלי ספלים (דולי)
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 נשיאה מחוזקת; מגני פינות (Bumpers) בחזית משטח הנשיאה; 4 גלגלים "משוגעים" (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 הנשיאה 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.	

פריט מספר: 68		עגלת צלחות (6 טורים)	
מידות בס"מ:		אורך - 63	רוחב - 87
		גובה - 93	
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון ושינוע של צלחות אוכל בקוטר 200 עד 280 מ"מ.		
כולל:	משטח אחסון משופע משני צידי העגלה למרכזה; עמודים מרכזיים המאפשרים הצבה יציבה ובטוחה של 6 עמודות צלחות; מסגרת חיצונית לייצוב, עם שתי ידיות הובלה; מדף תחתון; 2 גלגלים קבועים ו-2 גלגלים משוגעים (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty).		
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; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	מסגרת עליונה, ניתנת לפירוק והרכבה, להנחת שני סלי-ספלים זה-בצד-זה.		

פריט מספר: 69		דלפק הגשה קר 3 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד פאזי	
תכולה:	3 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 3 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש קמור/משופע לפני, להגנה על המזון המוצג; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימרטט עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 דדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מרחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוץ; האגן ייבנה עם 3 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 70		דלפק הגשה דו-צדדי קר 3 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון ללקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד פאזי	
תכולה:	3 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 3 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש קמור/משופע לפני, להגנה על המזון המוצג; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימרטט עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום ולחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; האגן ייבנה עם 3 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

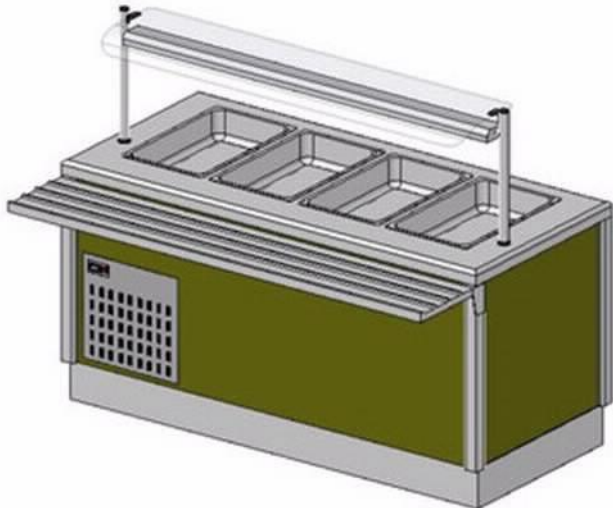
הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 71		דלפק הגשה קר 4 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 165 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד פאזי	
תכולה:	4 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 4 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש קמור/משופע לפני, להגנה על המזון המוצג; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימסטר עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום ולחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; האגן ייבנה עם 4 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

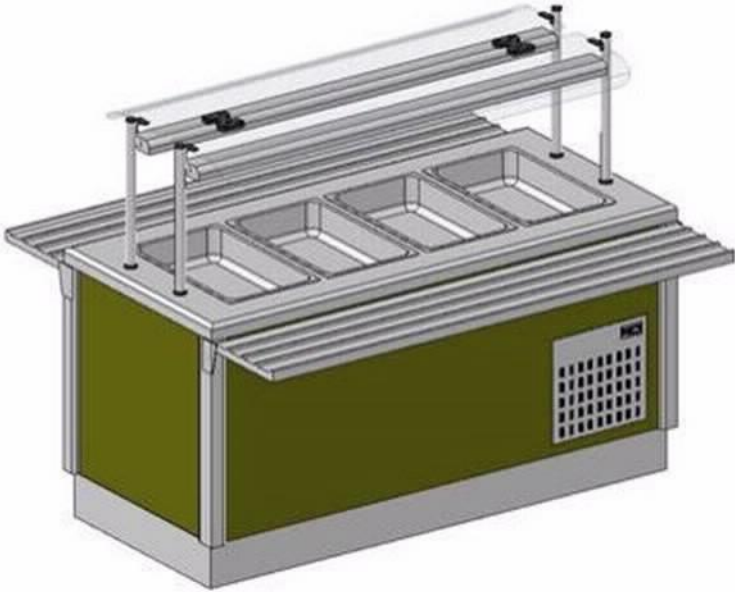
הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 72		דלפק הגשה דו-צדדי קר 4 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 165 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורות סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד פאזי	
תכולה:	4 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 4 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידיי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש קמור/משופע לפני, להגנה על המזון המוצג; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימרטט עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) "5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; האגן ייבנה עם 4 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

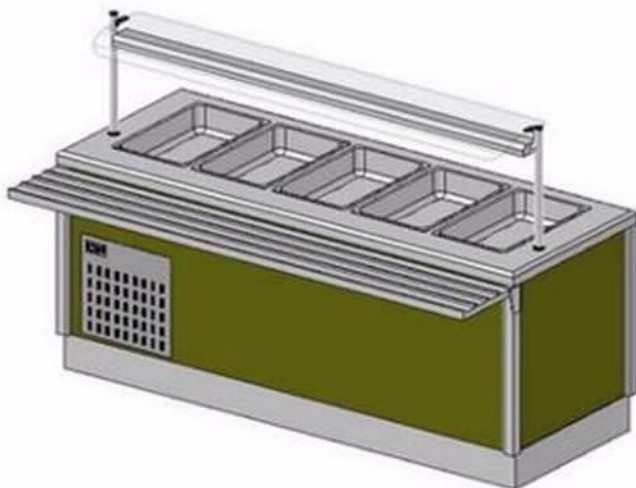
הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 73		דלפק הגשה קר 5 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורות סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
תכולה:	5 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 5 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש קמור/משופע לפני, להגנה על המזון המוצג; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימרטט עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) "5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום ולחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוץ; האגן ייבנה עם 5 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;

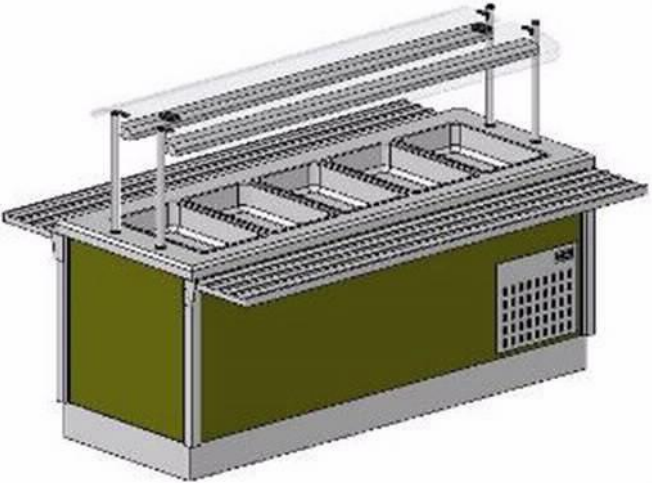
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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");

המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 74		דלפק הגשה דו-צדדי קר 5 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
תכולה:	5 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 5 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; מגן עיטוש קמור/משופע לפנים – לכל צד של הדלפק - להגנה על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימסטר עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור 4-צדדי ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) "5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגני העיטוש בנויים מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוץ; האגן ייבנה עם 5 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

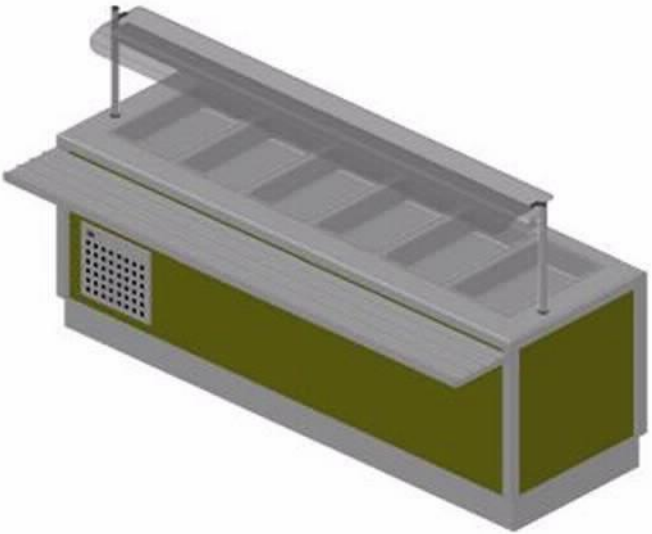
הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 75		דלפק הגשה קר 6 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 235 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
תכולה:	6 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 6 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; מגן עיטוש קמור/משופע לפנים, להגנה על המזון המוצג; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימרטט עם תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 דדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) "5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוף; האגן ייבנה עם 6 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

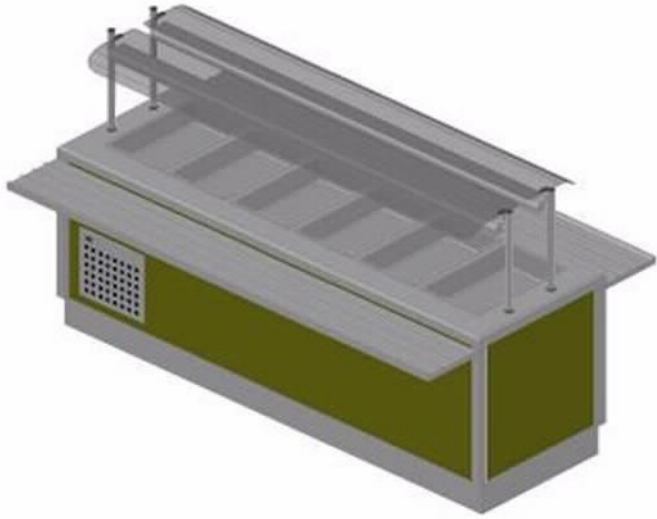
הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 76		דלפק הגשה דו-צדדי קר 6 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 235 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
תכולה:	6 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 6 תבניות, מקורר ע"י אוויר מסוחרר בתחתיתו; מנוע קירור המותקן בתוך הדלפק, עם מפזרי קור מתאימים; אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; גופי תאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש ומקרינים על המזון המוצג; מגן עיטוש קמור/משופע לפני – לכל צד של הדלפק – להגנה על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד הכולל סימסטרט עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול – במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה, עם פתחים מתאימים לאיוורור עבור מדחס הקירור; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגני העיטוש בנויים מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוץ; האגן ייבנה עם 6 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

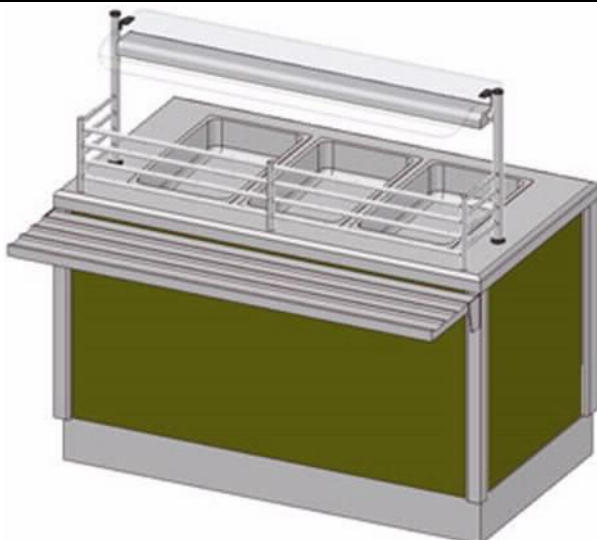
הפריט יסופק עם:

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול – במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 77		דלפק הגשה חם 3 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 3.5 ק"ו	
תכולה:	3 תבניות בגודל GN 1/1 (תצוגה עילית מחוממת) + 9 תבניות בגודל GN 1/1 (אחסון מחומם).	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 3 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; ארון חימום תחתון מובנה בצד המגיש, עם מסילות לאחסון של עד 12 תבניות, סגור בדלתות כנף בעלות צירים נסתרים וידית שקועה כ"א; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1, 2, 3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהיה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפנים, להגנה על המזון המוצג; מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-3 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום ולחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוצ; האגן ייבנה עם 3 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

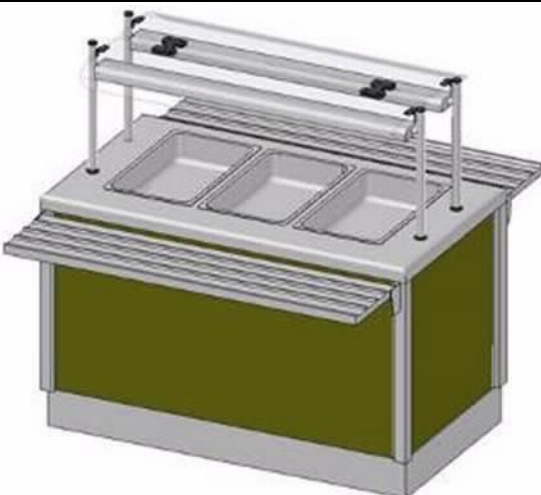
סורגים

בחזית הדלפק ומשני צדדיו – עד למגן העיטוש – יותקנו סורגים למניעת לקיחה עצמית ע"י הסועדים;

יורכב מ-4 שורות של צנורות פלב"מ, המעוגנים אל משטח הדלפק, בגובה כולל עד 20 ס"מ מעל פניו; המתקן כולו יעוגן ויחוזק בצורה שתבטיח מפני אפשרות ניתוק ידני (שלא באמצעות מכשירים) של כל חלק ממנו.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 78		דלפק הגשה חם דו-צדדי 3 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון ללקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 3.5 ק"ו	
תכולה:	3 תבניות בגודל GN 1/1.	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 3 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהיה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפני – לכל צד של הדלפק - להגנה על המזון המוצג; שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוצ; האגן ייבנה עם 3 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

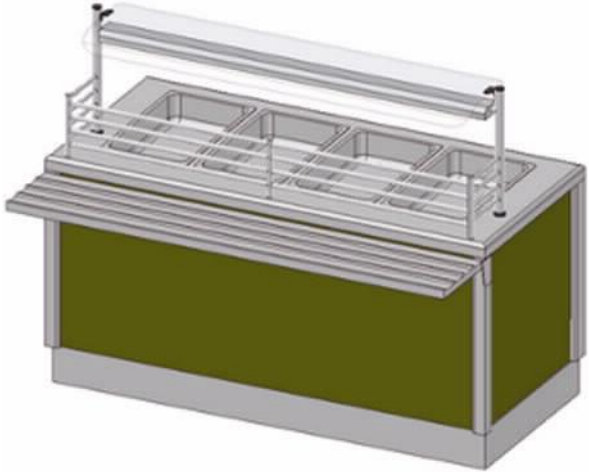
הפריט יסופק עם:

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק; המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 79		דלפק הגשה חם 4 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 165 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 4.5 ק"ו	
תכולה:	4 תבניות בגודל GN 1/1 (תצוגה עילית מחוממת) + 12 תבניות בגודל GN 1/1 (אחסון מחומם).	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 4 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; ארון חימום תחתון מובנה בצד המגיש, עם מסילות לאחסון של עד 12 תבניות, סגור בדלתות כנף בעלות צירים נסתרים וידית שקועה כ"א; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהיה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפנים, להגנה על המזון המוצג; מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-3 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוצ; האגן ייבנה עם 4 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

סורגים

בחזית הדלפק ומשני צדדיו – עד למגן העיטוש – יותקנו סורגים למניעת לקיחה עצמית ע"י הסועדים; יורכב מ-4 שורות של צנורות פלב"מ, המעוגנים אל משטח הדלפק, בגובה כולל עד 20 ס"מ מעל פניו; המתקן כולו יעוגן ויחוזק בצורה שתבטיח מפני אפשרות ניתוק ידני (שלא באמצעות מכשירים) של כל חלק ממנו.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 80		דלפק הגשה דו-צדדי חם 4 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 165 רוחב - 75 גובה - 85		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 4.5 ק"ו	
תכולה:	4 תבניות בגודל GN 1/1 (תצוגה עילית מחוממת) + 12 תבניות בגודל GN 1/1 (אחסון מחומם).	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 4 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהיה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפני – לכל צד של הדלפק - להגנה על המזון המוצג; שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמיקה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגני העיטוש בנויים מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוצ; האגן ייבנה עם 4 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

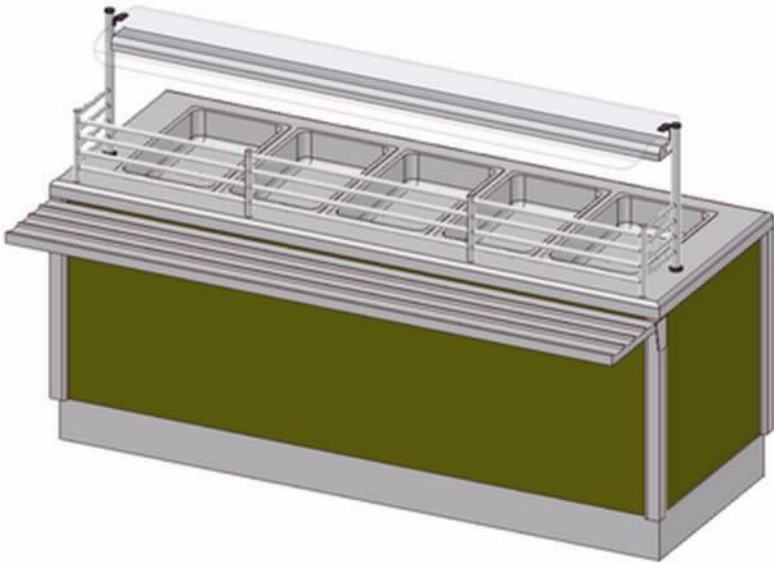
הפריט יסופק עם:

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 81		דלפק הגשה חם 5 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 75 גובה - 85		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט		
לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 5.5 ק"ו	
תכולה:	5 תבניות בגודל GN 1/1 (תצוגה עילית מחוממת) + 15 תבניות בגודל GN 1/1 (אחסון מחומם).	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 5 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; ארון חימום תחתון מובנה בצד המגיש, עם מסילות לאחסון של עד 15 תבניות, סגור בדלתות כנף בעלות צירים נסתרים וידית שקועה כ"א; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהיה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפנים, להגנה על המזון המוצג; מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-3 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום ולחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; האגן ייבנה עם 5 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

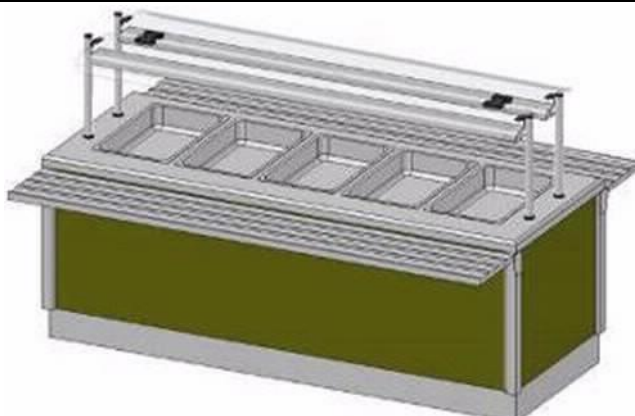
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

סורגים

בחזית הדלפק ומשני צדדיו – עד למגן העיטוש – יותקנו סורגים למניעת לקיחה עצמית ע"י הסועדים;
יורכב מ-4 שורות של צנורות פלב"מ, המעוגנים אל משטח הדלפק, בגובה כולל עד 20 ס"מ מעל פניו;
המתקן כולו יעוגן ויחוזק בצורה שתבטיח מפני אפשרות ניתוק ידני (שלא באמצעות מכשירים) של כל חלק ממנו.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 82		דלפק הגשה דו-צדדי חם 5 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 75 גובה - 85		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון ללקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 5.5 ק"ו	
תכולה:	5 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 5 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; ארון חימום תחתון מובנה בצד המגיש, עם מסילות לאחסון של עד 15 תבניות, סגור בדלתות כנף בעלות צירים נסתרים וידית שקועה כ"א; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהיה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפני – לכל צד של הדלפק - להגנה על המזון המוצג; שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמיקה; 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); 2 גלגלים – עם מעצור; הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום ולחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	במידה והאגן בנוי כאגן פתוח - סט פסי תליה ניתנים-להסרה להכנסת תבניות GN 1/1; סט כנ"ל להכנסת תבניות 1/4 ו-GN 1/3 – בתיאום עם הלקוח.	

הפריט יסופק עם:

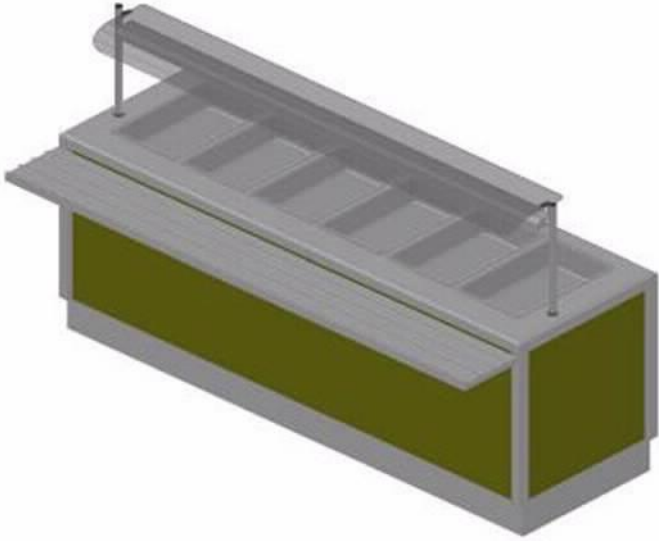
פיקוד להפעלה בשבת

מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;

המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 83		דלפק הגשה חם 6 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 235 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון והגשתו/לקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 5.5 ק"ו	
תכולה:	6 תבניות בגודל GN 1/1 (תצוגה עילית מחוממת) + 15 תבניות בגודל GN 1/1 (אחסון מחומם).	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 6 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; ארון חימום תחתון מובנה בצד המגיש, עם מסילות לאחסון של עד 15 תבניות, סגור בדלתות כנף בעלות צירים נסתרים וידית שקועה כ"א; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהייה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפנים, להגנה על המזון המוצג; מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק; המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-3 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 5", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; האגן ייבנה עם 6 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

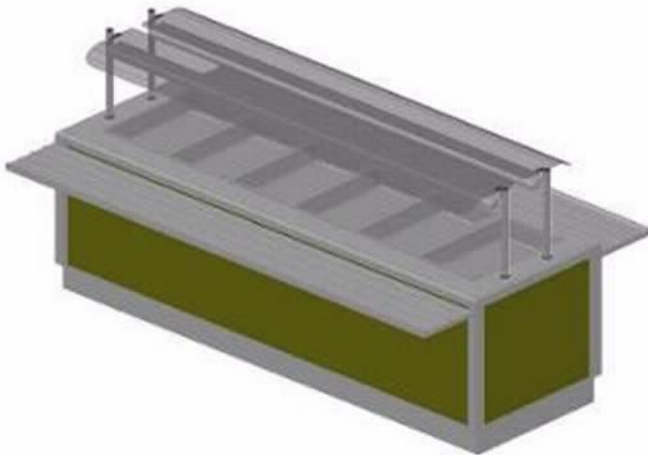
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית;
מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

סורגים

בחזית הדלפק ומשני צדדיו – עד למגן העיטוש – יותקנו סורגים למניעת לקיחה עצמית ע"י הסועדים;
יורכב מ-4 שורות של צנורות פלב"מ, המעוגנים אל משטח הדלפק, בגובה כולל עד 20 ס"מ מעל פניו;
המתקן כולו יעוגן ויחוזק בצורה שתבטיח מפני אפשרות ניתוק ידני (שלא באמצעות מכשירים) של כל חלק ממנו.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 84		דלפק הגשה דו-צדדי חם 6 גסטרו
מידות בס"מ: אורך - 235 רוחב - 75 גובה - 85		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממים של מזון ללקיחה עצמית.	
אנרגיה:	תלת פאזי, 5.5 ק"ו	
תכולה:	6 תבניות בגודל GN 1/1	
כולל:	אגן עליון המיועד להכנסת 6 תבניות, עם גופי חימום המורכבים בתחתיתו; תאורה וחימום עיליים ע"י גופי חימום קרמיים, המקרינים כלפי מטה על המזון המוצג; ארון חימום תחתון מובנה בצד המגיש, עם מסילות לאחסון של עד 15 תבניות, סגור בדלתות כנף בעלות צירים נסתרים וידית שקועה כ"א; כבל חשמל + תקע (עם אפשרות לחיבור/שירשור דלפקים – לפי הצורך ועד לאורך של 4 מטר); לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; היחידה תהייה בעלת 3 גופי חימום בחלקו התחתון כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב על ציר מעביר חום להגנה נגד מכות (עם צריך מחורר); הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש; מגן עיטוש קמור/משופע לפני – לכל צד של הדלפק - להגנה על המזון המוצג; שני מובילי מגשים משני צידי הדלפק, כ"א בעומק 30 ס"מ; המובילים ניתנים שניהם לקיפול - במצב מקופל, המוביל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק; סגור מ-4 צדדים ע"י פאנלים מחופים בפורמייקה; 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); 2 גלגלים – עם מעצור; הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה והמפסקים יהיו מותאמים לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוצ; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – כפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	במידה והאגן בנוי כאגן פתוח - סט פסי תליה ניתנים-להסרה להכנסת תבניות GN 1/1; סט כנ"ל להכנסת תבניות 1/4 ו-GN 1/3 – בתיאום עם הלקוח.	

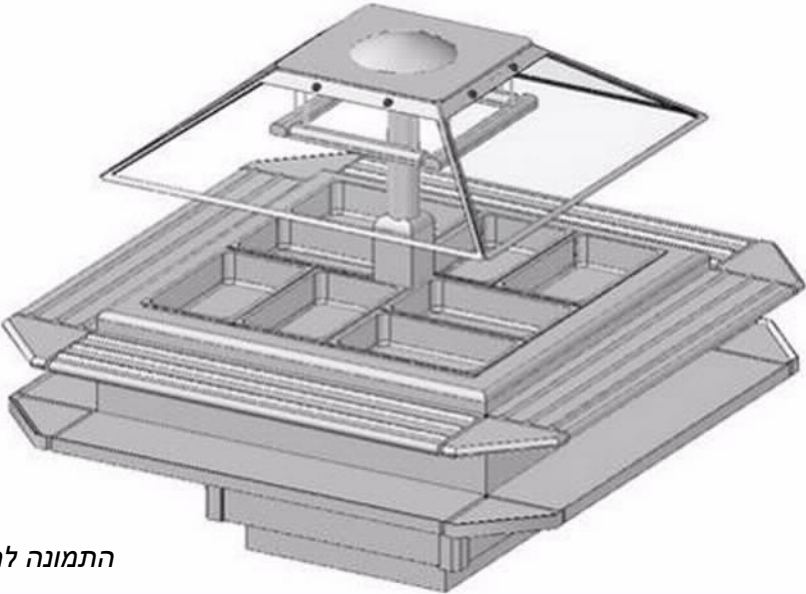
הפריט יסופק עם:

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מדף צדדי (אופציונלי – אספקה לפי הצורך)

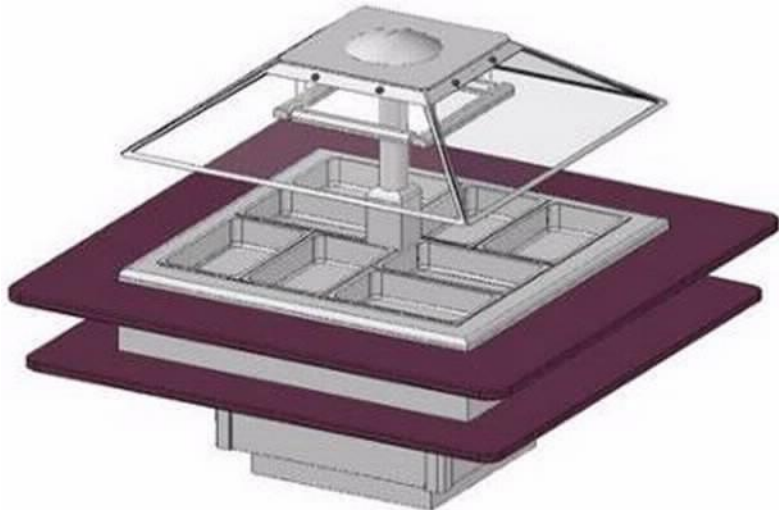
מדף בעומק 30 ס"מ, מותקן בצד הדלפק;
המדף ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פגודה חמה 8 גסטרו		פריט מספר: 85
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 200 גובה - 175		
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממת של מזון ללקיחה עצמית, בטמפרטורת משטח עליון של $+80^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+30^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	תלת פאזי, 11 ק"ו	
תכולה:	8 תבניות בגודל GN 1/1.	
כולל:	אגן מרכזי המיועד להכנסת 8 תבניות; גופי חימום – מוגנים בפני מים – בהספק של 1.4 ק"ו כ"א, מותקנים בתחתית האגן; מוביל מגשים היקפי עשוי פלב"מ; מדפים פתוחים לצלחות בכל ההיקף, מתאימים לאחסון צלחות בקוטר מינימלי של 14 ס"מ; מגן עיטוש עליון בצורת כיפה ריבועית, עם מערכת תאורה המכוונת למזון; גופי חימום המותקנים מתחת למגן העיטוש, לחימום עילי של המזון; כבל חשמל באורך של עד 4 מטר + תקע; לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק, עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; 4 גלגלים משועים (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה. הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; האמבט בנוי פלב"מ בדופן כפולה; האמבט ייבנה עם 8 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; גופי התאורה מוגנים מפני ניפוח; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – בכפוף לאישור מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט.	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית;
מותר להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

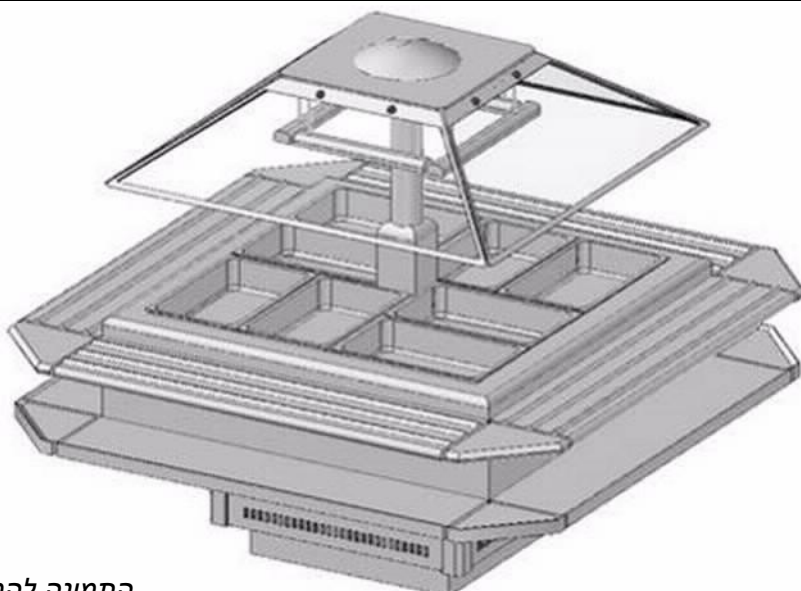
פריט מספר: 86		פגודה חמה 8 גסטרו – משטח שיש
מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 200 גובה - 175		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממת של מזון ללקיחה עצמית, בטמפרטורת משטח עליון של $+80^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+30^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	תלת פאזי, 11 ק"ו	
תכולה:	8 תבניות בגודל GN 1/1.	
כולל:	משטח עליון/מוביל מגשים עשוי אבן קוורץ סינטטית; אגן מרכזי המיועד להכנסת 8 תבניות; גופי חימום – מוגנים בפני מים – בהספק של 1.4 ק"ו כ"א, מותקנים בתחתית האגן; מדפים פתוחים לצלחות בכל ההיקף, מתאימים לאחסון צלחות בקוטר מינימלי של 14 ס"מ; מגן עיטוש עליון בצורת כיפה ריבועית, מותקנת על מוט מרכזי המורכב על קונסטרוקציה הדלפק; גופי חימום ותאורה המותקנים מתחת למגן העיטוש, לחימום עילי ותאורה של המזון; כבל חשמל באורך של עד 4 מטר + תקע; לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק, עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); פוקט 4 פול מגעים המפעיל 1,2,3 גו"ח מצב סגור 0; 4 גלגלים משוגעים (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה. הדלפק יעבוד עם שיטת עבודה חימום יבש.	
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; האמבט בנוי פלב"מ בדופן כפולה; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה תהיה מותאמת לעמידה בתנאי חום לחות ואטומה לחדירת מים ואדים; גופי התאורה מוגנים מפני ניפוח; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – לפי מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט (ראה נספח).	
חומרי גמר:	משטחים יתומחרו לפי אבן קיסר דגם 5000 או שווה-ערך; גוונים ייבחרו ע"י הלקוח/אדריכל.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סט פסי תליה ניתנים להסרה להכנסת תבניות GN 1/1; סט כנ"ל להכנסת תבניות 1/4 ו-GN 1/3 – בתיאום עם הלקוח.	

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 87	פגודה קרה 8 גסטרו



התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!

ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררת של מזון ללקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).
אנרגיה:	חד פאזי
תכולה:	8 תבניות בגודל GN 1/1.
כולל:	אמבט מרכזי מקורר באוויר מסוחרר, שרצפתו משופעת אל מוצא ניקוז "1"; מדחס קירור (ראה בהמשך); מוביל מגשים היקפי עשוי פל"ב"מ; מדפים פתוחים לצלחות בכל ההיקף, מתאימים לאחסון צלחות בקוטר מינימלי של 14 ס"מ; מגן עיטוש עליון בצורת כיפה ריבועית; מערכת תאורה עילית; מפזר קור מובנה; כבל חשמל + תקע; לוח פיקוד מותקן מתחת למשטח, עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); 4 גלגלים משוגעים (Casters) "6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פל"ב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר; האמבט המקורר בנוי פל"ב"מ, בדופן כפולה ומבודדת; האמבט ייבנה עם 8 פתחים להכנסת תבניות, ללא חלקים ניתנים להוצאה (כמו פסי תליה); מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה מותאמת לתנאי הקור והצלחות בדלפק, עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוח; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פל"ב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפל"ב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חומרי גמר ועיצוב – לפי מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט (ראה נספח).

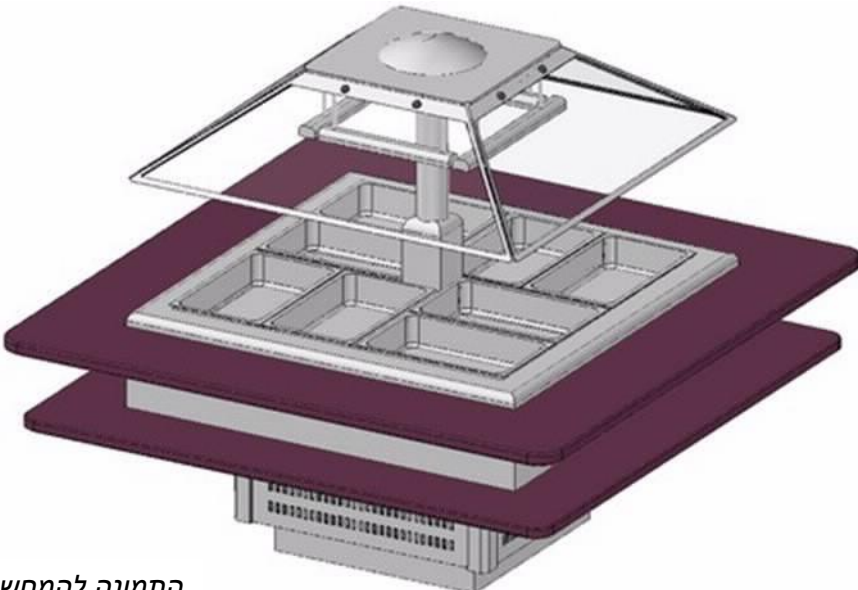
הפריט יסופק עם:

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 88		פגודה קרה 8 גסטרו משטח שיש	
מידות בס"מ :		אורך - 200	רוחב - 200 גובה - 175
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!			
ייעוד:	אחסון ותצוגה מקוררת של מזון ללקיחה עצמית, בטמפרטורות שבין +2°C ל-+6°C (בטמפרטורת סביבה של עד +43°C).		
אנרגיה:	חד פאזי		
תכולה:	8 תבניות בגודל GN 1/1.		
כולל:	משטח עליון/מוביל מגשים עשוי אבן קוורץ סינטטית; אמבט מרכזי מקורר באוויר מסוחרר, שרצפתו משופעת אל מוצא ניקוז 1"; מדחס קירור (ראה בהמשך); מדפים פתוחים לצלחות בכל ההיקף, מתאימים לאחסון צלחות בקוטר מינימלי של 14 ס"מ; מגן עיטוש עליון בצורת כיפה ריבועית, מותקנת על מוט מרכזי המורכב על קונסטרוקציה הדלפק; מערכת תאורה עילית, ממוקמת מתחת למגן העיטוש; מפזר קור מובנה; כבל חשמל + תקע; לוח פיקוד מותקן מתחת למשטח, עם תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); 2 גלגלים – עם מעצור; הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.		
מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; האמבט המקורר בנוי פלב"מ, בדופן כפולה ומבודדת; מגן העיטוש בנוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ; מערכת התאורה מותאמת לתנאי הקור והלחות בדלפק, עם גופי תאורה מוגנים מפני ניפוף; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.		
חומרי גמר:	משטחים יתומחרו לפי אבן קיסר דגם 5000 או שווה-ערך; גוונים ייבחרו ע"י הלקוח/אדריכל.		
ציוד נלווה סטנדרטי:	סט פסי תליה ניתנים-להסרה להכנסת תבניות GN 1/1; סט כנ"ל להכנסת תבניות 1/4 ו-GN 1/3 – בתיאום עם הלקוח.		

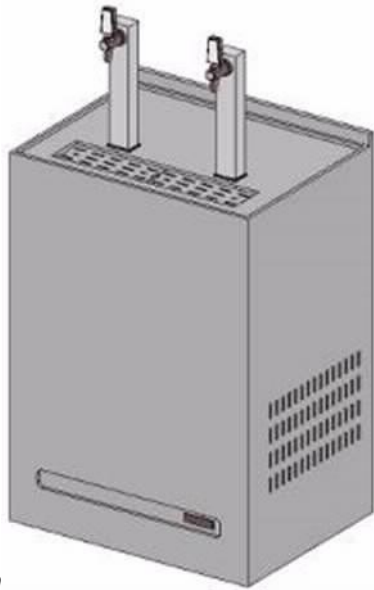
הפריט יסופק עם:

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

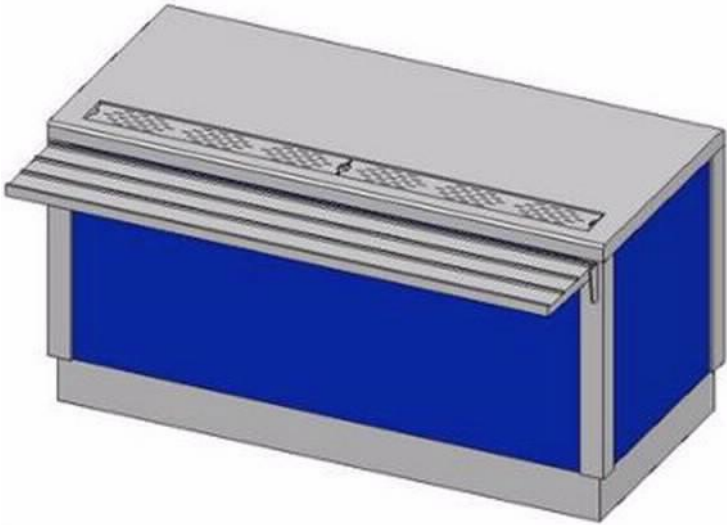
מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

פריט מספר: 89		דלפק מים קרים וסודה 400 כוס/שעה
מידות בס"מ: אורך - 65 רוחב - 50 גובה - 90		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	מיועד לספק לפחות 400 כוסות מים ו/או סודה בשעה – בטמפרטורה של עד 7°C במזיגה רצופה; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.5 כ"ס	
כולל:	דלפק מאוורר, בתוכו מורכבת מכונת מים/סודה` הדלפק עם אגן טפטוף מובנה במשטח העליון, סגור בשבכה מחוררת ניתנת להוצאה; עם שני ברזי מזיגה המותקנים על המשטח; הברזים מטיפוס "ברז לחיצה דו-תכליתי" (מיועד למזיגה לכוסות וקנקנים), מותקנים כ"א ע"ג עמוד פלב"מ ייעודי; מכונת המים הקרים והסודה כוללת: • מיכל המכיל נחשון קירור, ליצירת בנק קרח של 25 ק"ג; • מיכל מים מבודד בתכולה של 50 ליטר; • משאבת מים עם מנוע בהספק של 1/4 כ"ס לכל הפחות; • מדחס קירור הפועל עם גז ידידותי לסביבה; • מנוע בחישה לשמירת טמפרטורת המים; • צנרת ומחברים להתחברות אל הברזים.	
מבנה:	הדלפק עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור "ליטוש מבריק"; קופסת המכשיר עשויה בשלמות מפלב"מ; מיכל המים מבודד בפוליאוריתן מוקצף.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	מסנן מים – כולל מסנן פחם פעיל מאושר nsf או תקן ישראלי לשימוש במזון – שיורכב על ברז כניסת המים; כולל התקנה צנרת ומחברי מים בין המערכת לברז הראשי וצינור ניקוז; וסת לעבודה עם בלון CO ² וכולל צנרת(בלון – ע"י אחרים).	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

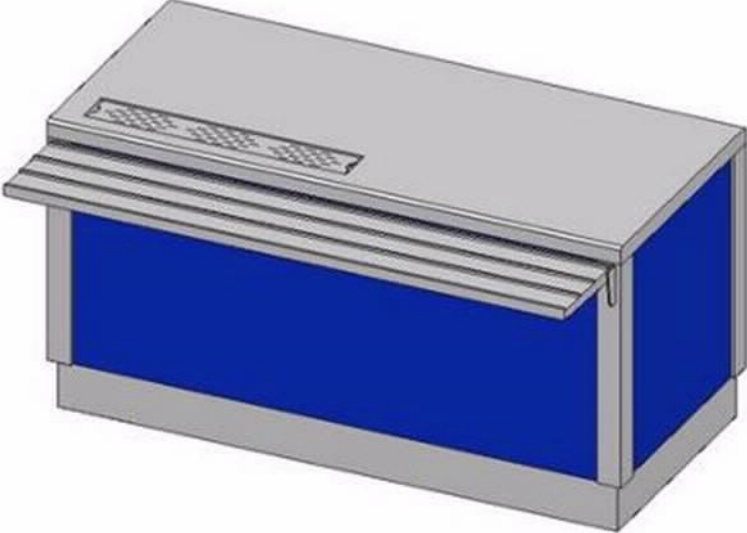
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

	דלפק משקאות לשרות עצמי 130 ס"מ	פריט מספר: 90
	מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 75 גובה - 85	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
	ישמש ללקיחה עצמית של משקאות בקו הגשה/שרות עצמי.	ייעוד:
	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי פלב"מ; אגן שקוע בחזית המשטח, משופע אל מוצא ניקוז 2", סגור בסבכות מחוררות, ניתנות להסרה; במשטח הדלפק יותקנו מגדלי מזיגה/ברזים/מכונות שתיה – ראה תכנית; סגירה היקפית ע"י לוחות פלב"מ, מחופים בפורמיקה (לפי מחיר יסוד של 500 ₪ למטר); פתח/ גישה מאוורר, עשוי פלב"מ – לפי מכונות שתיה שיוצבו בתוך הדלפק (ראה תכנית); 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); 2 גלגלים – עם מעצור; הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.	כולל:
	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; הסבכות – של אגני טפטוף ועבור איורור מכונות שתיה - מחוררות בניקוב לייזר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חיפוי הפורמייקה – גוון ועיצוב סופי בכפוף לאישור הלקוח/אדריכל.	מבנה:

הפריט יסופק עם:

מוביל מגשים

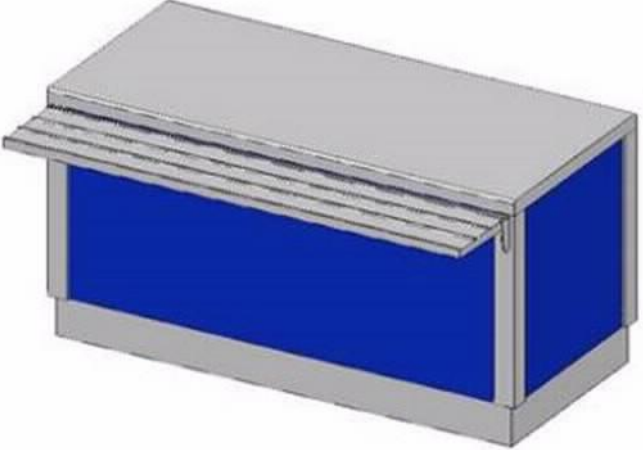
מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק;
המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

	דלפק משקאות לשרות עצמי 165 ס"מ	פריט מספר: 91
	מידות בס"מ: אורך - 165 רוחב - 75 גובה - 85	
	דלפק משקאות לשרות עצמי 200 ס"מ	פריט מספר: 92
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 75 גובה - 85	
	דלפק משקאות לשרות עצמי 250 ס"מ	פריט מספר: 93
	מידות בס"מ: אורך - 250 רוחב - 75 גובה - 85	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
	ייעוד:	ישמש ללקיחה עצמית של משקאות בקו הגשה/שרות עצמי.
	כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי פלב"מ; אגן טפטוף שקוע בחזית המשטח, משופע אל מוצא ניקוז 2", סגור בסבכות מחוררות, ניתנות להסרה; מידות האגן – לפי תכנית; במשטח הדלפק יותקנו מגדלי מזיגה/ברזים/מכונות שתיה – ראה תכנית; סגירה היקפית ע"י לוחות פלב"מ, מחופים בפורמיקה (לפי מחיר יסוד של 500 ₪ למטר); פתח/ גישה מאוורר, עשוי פלב"מ – לפי מכונות שתיה שיוצבו בתוך הדלפק (ראה תכנית); 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); 2 גלגלים – עם מעצור; הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים להסרה.
	מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; הסבכות – של אגני טפטוף ועבור איוורור מכונות שתיה - מחוררות בניקוב לייזר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חיפוי הפורמייקה – גוון ועיצוב סופי בכפוף לאישור הלקוח/אדריכל.

הפריט יסופק עם:

מוביל מגשים

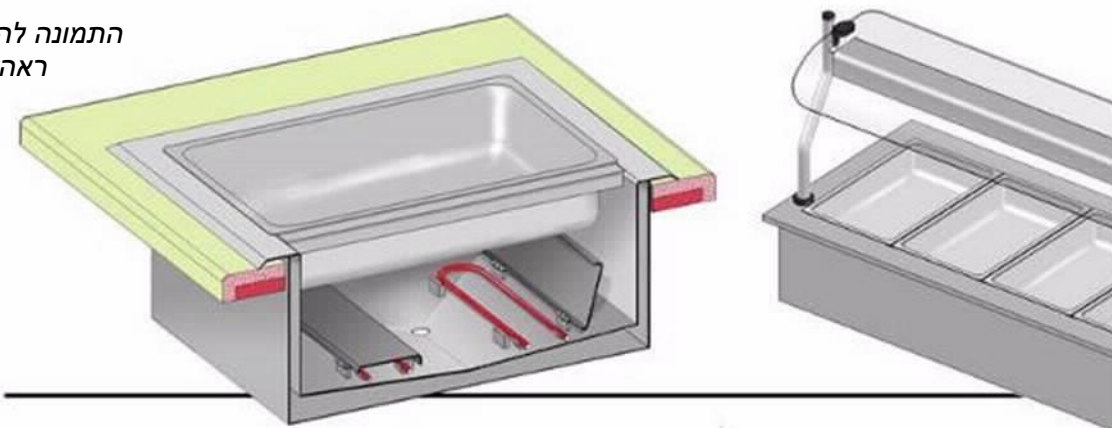
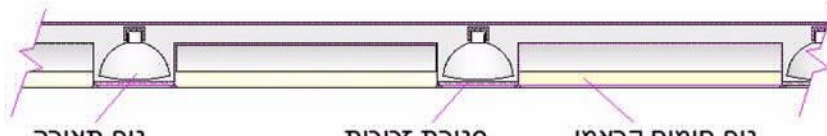
מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק;
המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

	דלפק ניטראלי לשרות עצמי 120 ס"מ	94 פריט מספר:
	מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 75 גובה - 85	
	דלפק ניטראלי לשרות עצמי 150 ס"מ	95 פריט מספר:
	מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 75 גובה - 85	
	דלפק ניטראלי לשרות עצמי 200 ס"מ	96 פריט מספר:
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 75 גובה - 85	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!		
	ייעוד:	ישמש כחלק מקו הגשה/שרות עצמי.
	כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי פלב"מ; סגירה היקפית ע"י לוחות פלב"מ, מחופים בפורמיקה (לפי מחיר יסוד של 500 ₪ למטר); 4 גלגלים "משוגעים" בהתקנה תחתונה (Casters) 6", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); 2 גלגלים – עם מעצור; הגלגלים מוסתרים ע"י פאנלים ניתנים-להסרה.
	מבנה:	הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; חיבור גלגלים לשלדת הדלפק יתבצע באמצעות פלטת פלב"מ 304, עם 4 ברגים לפחות; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל חלקי הפלסטיק – מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חיפוי הפורמייקה – גוון ועיצוב סופי בכפוף לאישור הלקוח/אדריכל.

הפריט יסופק עם:

מוביל מגשים

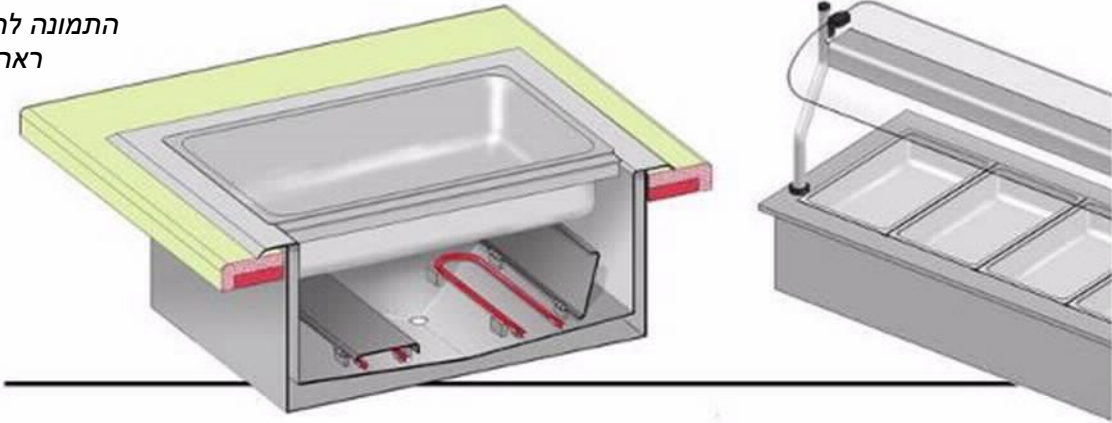
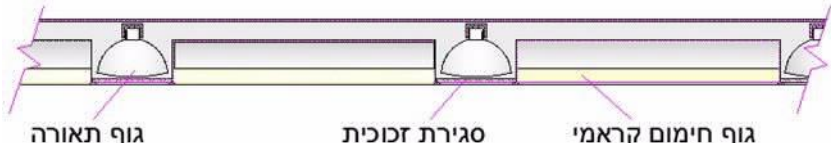
מוביל מגשים בעומק 30 ס"מ, מותקן בחזית הדלפק;
המוביל ניתן לקיפול - במצב מקופל לא יחרוג למעלה מ-5 ס"מ מתחום הדלפק.

פריט מספר: 97		אגן חימום דרוף-אין 3 גסטרו עם מגן עיטוש	
מידות בס"מ:		אורך - 114	רוחב - 65
		גובה - 30	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים  בית מנורה - חתך אורך טיפוס 			
ייעוד:		אחסון ותצוגה מחוממת של מזון (בטמפרטורה של $+70^{\circ}\text{C}$ לפחות) בקו הגשה/שרות עצמי.	
אנרגיה:		חד-פאזי, 3.5 ק"ו	
תכולה:		שלוש תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).	
כולל:		שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט מחומם ע"י גופי חימום בתחתיתו; גופי החימום יפעלו בסביבה "יבשה" (ללא כיסוי מים) – כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב-על-ציר, מעביר חום, אשר יגן עליו מפני מזון נוזלי; ויסות חום באמצעות מנגנון סימסטט; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלוואורוסנט") וחימום (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 400 וואט לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים.	
מבנה:		גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל גופי החימום עשויים פלב"מ; גופי החימום בעלי תקן ישראלי לגופי חימום בעלי מעטה מתכתי – טובלני; האגן המחומם בנוי בדופן כפולה; האגן עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".	
ציוד נילווה סטנדרטי:		שלוש תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; שני תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

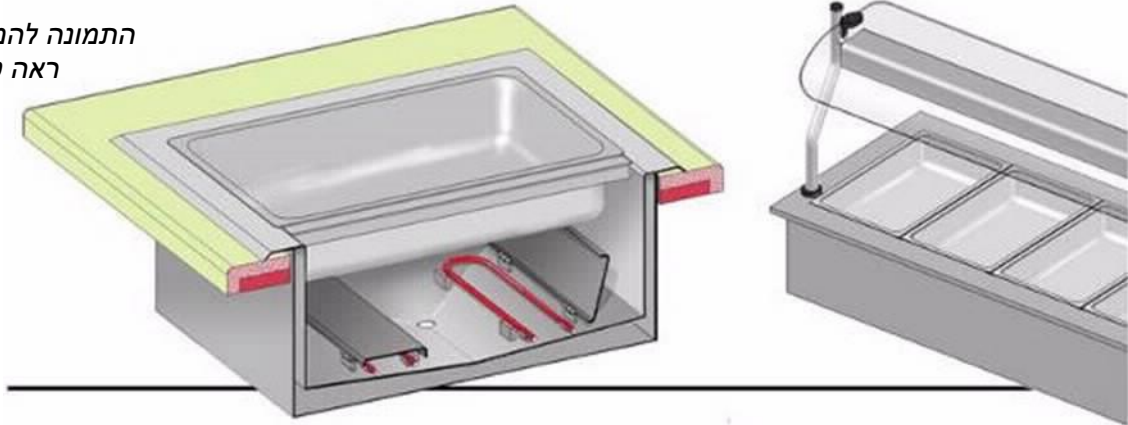
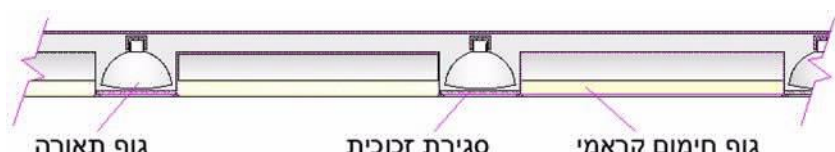
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 98		אגן חימום דרופ-אין 4 גסטרו עם מגן עיטוש													
מידות בס"מ :		אורך - 146	רוחב - 65 גובה - 30												
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים  בית מנורה - חתך אורך טיפוס  <table><tr><td>ייעוד:</td><td>אחסון ותצוגה מחוממת של מזון (בטמפרטורה של 70°C + לפחות) בקו הגשה/שרות עצמי.</td></tr><tr><td>אנרגיה:</td><td>תלת-פאזי, 3.7 ק"ו</td></tr><tr><td>תכולה:</td><td>ארבע תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).</td></tr><tr><td>כולל:</td><td> שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט מחומם ע"י גופי חימום בתחתיתו; גופי החימום יפעלו בסביבה "יבשה" (ללא כיסוי מים) – כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב-על-ציר, מעביר חום, אשר יגן עליו מפני מזון נוזלי; ויסות חום באמצעות מנגנון סימרטוט; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלוואורוסנט") וחימום (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 400 וואט לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל-הפחות מצד הסועדים. </td></tr><tr><td>מבנה:</td><td> גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוצ; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל גופי החימום עשויים פלב"מ; גופי החימום בעלי תקן ישראלי לגופי חימום בעלי מעטה מתכתי – טובלני; האגן המחומם בנוי בדופן כפולה; האגן עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק". </td></tr><tr><td>ציוד נילווה סטנדרטי:</td><td>ארבע תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידידות מובנות ומכסים תואמים; שלושה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.</td></tr></table>				ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממת של מזון (בטמפרטורה של 70°C + לפחות) בקו הגשה/שרות עצמי.	אנרגיה:	תלת-פאזי, 3.7 ק"ו	תכולה:	ארבע תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).	כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט מחומם ע"י גופי חימום בתחתיתו; גופי החימום יפעלו בסביבה "יבשה" (ללא כיסוי מים) – כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב-על-ציר, מעביר חום, אשר יגן עליו מפני מזון נוזלי; ויסות חום באמצעות מנגנון סימרטוט; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלוואורוסנט") וחימום (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 400 וואט לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל-הפחות מצד הסועדים.	מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוצ; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל גופי החימום עשויים פלב"מ; גופי החימום בעלי תקן ישראלי לגופי חימום בעלי מעטה מתכתי – טובלני; האגן המחומם בנוי בדופן כפולה; האגן עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".	ציוד נילווה סטנדרטי:	ארבע תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידידות מובנות ומכסים תואמים; שלושה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.
ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממת של מזון (בטמפרטורה של 70°C + לפחות) בקו הגשה/שרות עצמי.														
אנרגיה:	תלת-פאזי, 3.7 ק"ו														
תכולה:	ארבע תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).														
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט מחומם ע"י גופי חימום בתחתיתו; גופי החימום יפעלו בסביבה "יבשה" (ללא כיסוי מים) – כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב-על-ציר, מעביר חום, אשר יגן עליו מפני מזון נוזלי; ויסות חום באמצעות מנגנון סימרטוט; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלוואורוסנט") וחימום (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 400 וואט לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל-הפחות מצד הסועדים.														
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוצ; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל גופי החימום עשויים פלב"מ; גופי החימום בעלי תקן ישראלי לגופי חימום בעלי מעטה מתכתי – טובלני; האגן המחומם בנוי בדופן כפולה; האגן עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".														
ציוד נילווה סטנדרטי:	ארבע תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידידות מובנות ומכסים תואמים; שלושה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.														

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 99		אגן חימום דרופ-אין 5 גסטרו עם מגן עיטוש	
מידות בס"מ: אורך - 178 רוחב - 65 גובה - 30			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים  בית מנורה - חתך אורך טיפוס  גוף תאורה סגירת זכוכית גוף חימום קראמי			
ייעוד:		אחסון ותצוגה מחוממת של מזון (בטמפרטורה של 70°C+ לפחות) בקו הגשה/שרות עצמי.	
אנרגיה:		תלת-פאזי, 4.2 ק"ו	
תכולה:		חמש תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).	
כולל:		שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט מחומם ע"י גופי חימום בתחתיתו; גופי החימום יפעלו בסביבה "יבשה" (ללא כיסוי מים) – כל גוף חימום יסופק עם מכסה סב-על-ציר, מעביר חום, אשר יגן עליו מפני מזון נוזלי; ויסות חום באמצעות מנגנון סימסטט; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלווארוסנט") וחומם (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 400 וואט לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים.	
מבנה:		גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוף; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל גופי החימום עשויים פל"מ; גופי החימום בעלי תקן ישראלי לגופי חימום בעלי מעטה מתכתי – טובלני; האגן המחומם בנוי בדופן כפולה; האגן עשוי בשלמות מפל"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".	
ציוד נילווה סטנדרטי:		חמש תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; ארבעה תומכים יעודיים עשויים פל"מ לתבניות.	

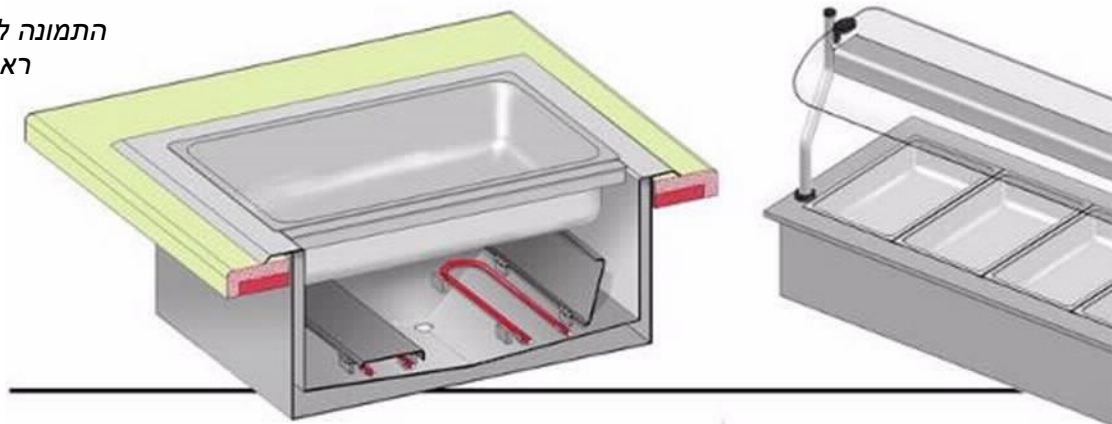
הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

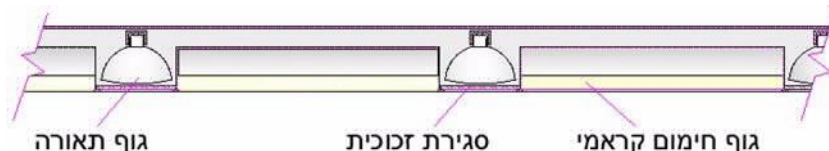
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם אישור בכתב ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 100		אגן חימום דרופ-אין 6 גסטרו עם מגן עיטוש	
מידות בס"מ: אורך - 216 רוחב - 65 גובה - 30			

התמונה להמחשה בלבד –
ראה טקסט לפרטים



בית מנורה - חתך אורך טיפוס

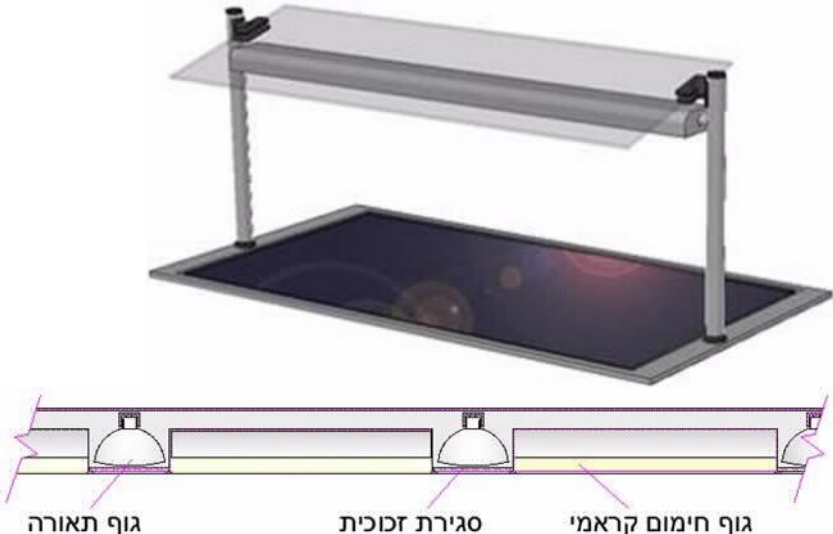


ייעוד:	אחסון ותצוגה מחוממת של מזון (בטמפרטורה של $+70^{\circ}\text{C}$ לפחות) בקו הגשה/שרות עצמי.
אנרגיה:	תלת-פאזי, 4.9 ק"ו
תכולה:	שש תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט מחומם ע"י גופי חימום בתחתיתו (סוג גופי החימום - ראה בהמשך); ויסות חום באמצעות מנגנון סימסטט; תחתית האגן משופעת אל מוצא ניקוז; מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזה אל רגלי המגן, ובו גופי תאורה (מטיפוס "פלוואורוסנט") וחימום (מטיפוס "קראמי"), המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; גופי החימום העיליים – בעוצמה של 400 וואט לכל הפחות; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה); מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים.
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישורו; כל גופי החימום עשויים פלב"מ; האגן המחומם בנוי בדופן כפולה; האגן עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק".
ציוד נלווה סטנדרטי:	שש תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; חמישה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 101		משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש (אורך 3 גסטרו)	
מידות בס"מ: אורך - 114 רוחב - 64 גובה - 48			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
בית מנורה - חתך אורך טיפוס			
ייעוד:		תצוגה מחוממת של מזון בדלפקי הגשה.	
אנרגיה:		חד-פאזי, 2.6 ק"ו	
כולל:		מסגרת היקפית עשויה פלב"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 65C + ל- 85C +; עם חלוקת חום שווה בכל נקודה במשטח (מותאם לעבודה בתנאים סביבתיים של מיזוג אוויר); מגן עיטוש עם בית מנורה אורכי, מחוזק 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 סימרטט; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:		גופי התאורה והחימום עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 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 לאישורו; כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזה; משטח החימום עשוי מזכוכית וטרו-קראמית בלתי-נפוצה ו עמידה בחום; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

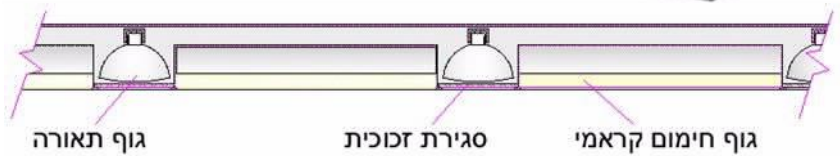
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 102		משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש (אורך 4 גסטרו)	
מידות בס"מ: אורך - 146 רוחב - 64 גובה - 48			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
בית מנורה - חתך אורך טיפוס			
ייעוד:		תצוגה מחוממת של מזון בדלפקי הגשה.	
אנרגיה:		תלת-פאזי, 3.2 ק"ו	
כולל:		מסגרת היקפית עשויה פלב"מ, עם אגן שקוע ובו משטח עשוי זכוכית קראמית; המסגרת עם שוליים היקפיים מוגבהים להכנסה מובנית לתוך פתח בדלפק (Built-in); גופי חימום תחתונים, מחוברים אל המסגרת, המיועדים לעבודה בטמפרטורות שבין 65°C + ל- 85°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 "פלאורוסנט") 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 סימסטט; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:		גופי התאורה והחימום עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 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 לאישורו; כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזה; משטח החימום עשוי מזכוכית וטרו-קראמית בלתי-נפוצה ו עמידה בחום; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".	

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 103		משטח תצוגה קראמי מחומם עם מגן עיטוש (אורך 5 גסטרו)	
מידות בס"מ : אורך - 178 רוחב - 64 גובה - 48			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
<u>בית מנורה - חתך אורך טיפוס</u>			
ייעוד:		תצוגה מחוממת של מזון בדלפקי הגשה.	
אנרגיה:		תלת-פאזי, 4.2 ק"ו	
כולל:		מסגרת היקפית עשויה פלב"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, מחוזק 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 חפזית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים. ויסות חום באמצעות מנגנון סימרטט; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:		גופי התאורה והחימום עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 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 לאישורו; כל מערכות הפיקוד והבקרה מוגנות מפני מכות ומפני התזה; משטח החימום עשוי מזכוכית וטרו-קראמית בלתי-נפוצה ועמידה בחום; כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".	

הפריט יסופק עם:

פיקוד להפעלה בשבת

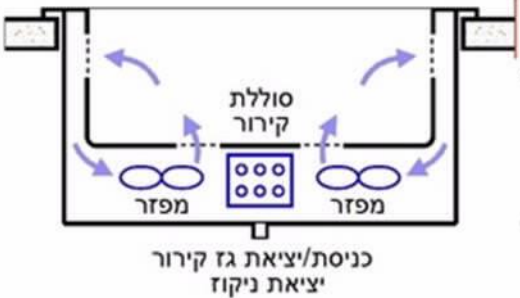
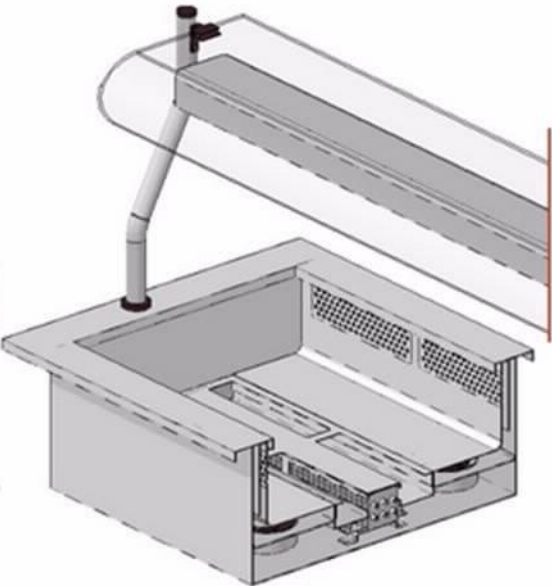
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית; מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פרט מספר: 104		מדידת בס"מ: אורך - 31 רוחב - 31 גובה - 28		מדידת בס"מ: אורך - 31 רוחב - 31 גובה - 28	
<					

הפרט 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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 105		אגן קירור דרוף-אין 3 גסטרו עם מגן עיטוש	
מידות בס"מ:		אורך - 114	רוחב - 70
		גובה - 30	
<u>חתך אופייני של האמבט</u>   התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בתבניות - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.4 כ"ס		
תכולה:	שלוש תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).		
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה, המותאם להכנסה חופשית של תבניות גסטרונום; האמבט מקורר בשיטת "אוויר מסוחרר" – אוויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אורך תחתונים למעבר אוויר מקורר ופתחי אורך בדפנות להחזרת אוויר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).		
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוצ; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון; חתך מגן העיטוש – בתיאום עם מעצב הפנים/אדריכל הפרויקט ובאישור; כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק".		
ציוד נילווה סטנדרטי:	שלוש תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; שני תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.		

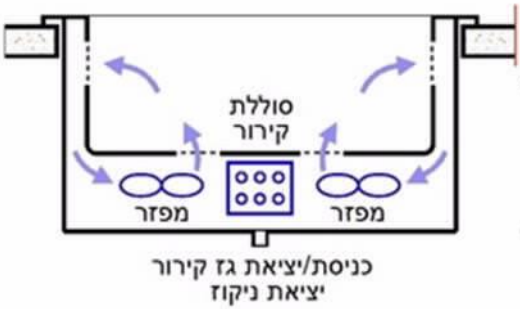
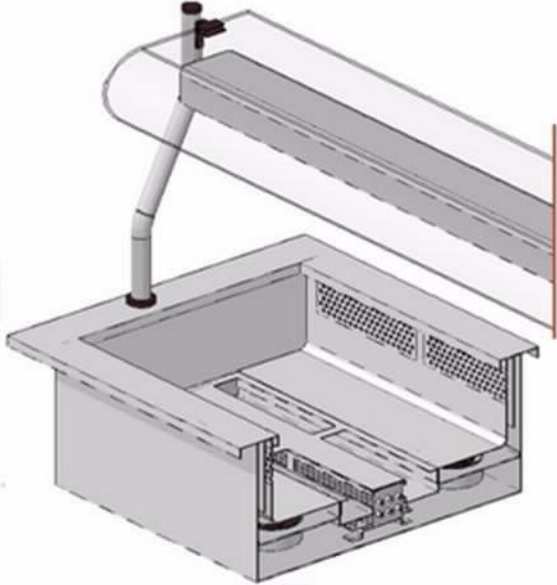
הפריט יסופק עם:

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), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 106		אגן קירור דרום-אין 4 גסטרו עם מגן עיטוש	
מידות בס"מ:		אורך - 146	רוחב - 70
		גובה - 30	
<u>חתך אופייני של האמבט</u>   התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בתבניות - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.5 כ"ס		
תכולה:	ארבע תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).		
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה, המותאם להכנסה חופשית של תבניות גסטרונום; האמבט מקורר בשיטת "אוויר מסוחרר" – אוויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אורך תחתונים למעבר אוויר מקורר ופתחי אורך בדפנות להחזרת אוויר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).		
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".		
ציוד נילווה סטנדרטי:	ארבע תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; שלושה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.		

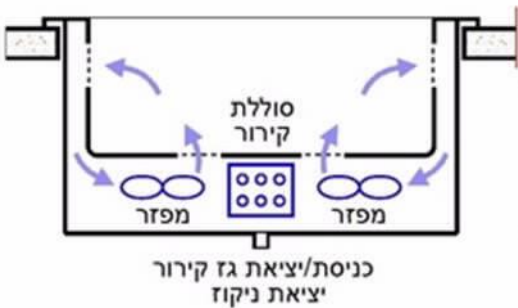
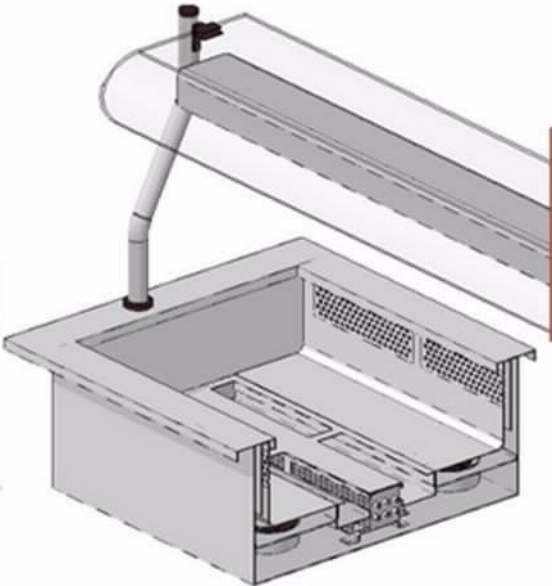
הפריט יסופק עם:

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), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 107		אגן קירור דרופ-אין 5 גסטרו עם מגן עיטוש	
מידות בס"מ :		אורך - 178	רוחב - 70 גובה - 30
חתך אופייני של האמבט   התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בתבניות - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).		
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.55 כ"ס		
תכולה:	חמש תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).		
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה, המותאם להכנסה חופשית של תבניות גסטרונום; האמבט מקורר בשיטת " אוויר מסוחרר" – אוויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אורך תחתונים למעבר אוויר מקורר ופתחי אורך בדפנות להחזרת אוויר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).		
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוף; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".		
ציוד נילווה סטנדרטי:	חמש תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; ארבעה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.		

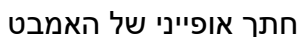
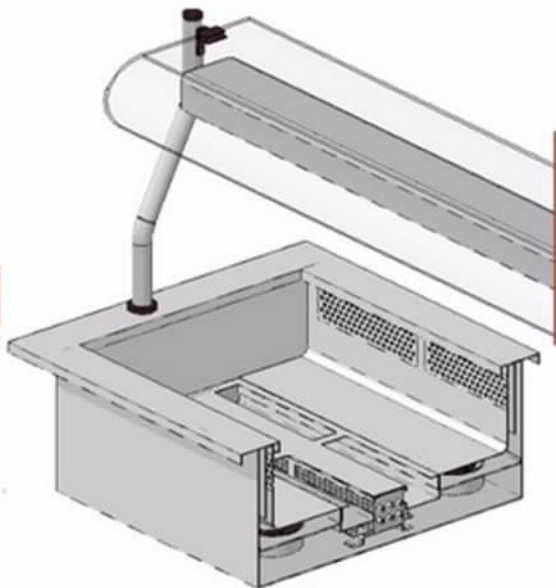
הפריט יסופק עם:

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), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 108		אגן קירור דרופ-אין 6 גסטרו עם מגן עיטוש
מידות בס"מ: אורך - 216 רוחב - 70 גובה - 30		
 חתך אופייני של האמבט 		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בתבניות - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.55 כ"ס	
תכולה:	שש תבניות בגודל GN 1/1 (או כל שילוב תבניות תואם).	
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה, המותאם להכנסה חופשית של תבניות גסטרונום; האמבט מקורר בשיטת "אוויר מסוחרר" – אוויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אוויר תחתונים למעבר אוויר מקורר ופתחי אוויר בדפנות להחזרת אוויר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוצ; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".	
ציוד נילווה סטנדרטי:	שש תבניות בגודל GN 1/1 ובעומק 100 מ"מ, עם ידיות מובנות ומכסים תואמים; חמישה תומכים יעודיים עשויים פלב"מ לתבניות.	

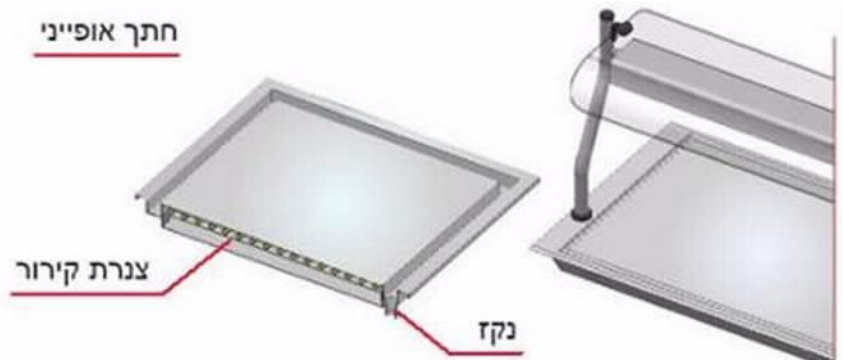
הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר (או לחילופין – במקרה של ציוד דלפקי - ניצב לידי/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), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

פריט מספר: 109		פלטה מקוררת עם מגן עיטוש (אורך 3 גסטרו)
מידות בס"מ: אורך - 114 רוחב - 65 גובה - 45		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בכלי הגשה - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.5 כ"ס	
כולל:	משטח להנחת המזון, המקורר ע"י נחשוני קירור הצמודים לתחתיתו (קירור סטאטי); תעלה היקפית לקליטת נוזלים, משופעת אל מוצא ניקוז; מדחס קירור (ראה בהמשך); מגן עיטוש המעוגן אל משטח הקירור ומהווה חלק אינטגרלי ממנו; מגן העיטוש עם גופי תאורה המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל-הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:	מיועד להתקנה בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק – התקנה שטוחה (Flush), שאינה בולטת מעל פני המשטח; גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוך; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".	

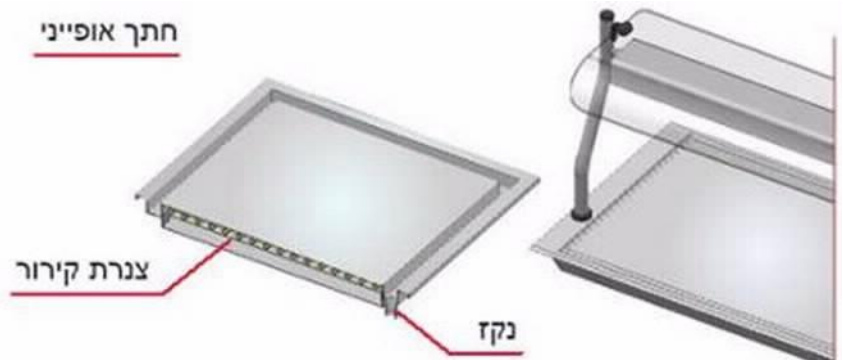
הפריט יסופק עם:

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).
במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

פריט מספר: 110		פלטה מקוררת עם מגן עיטוש (אורך 4 גסטרו)
מידות בס"מ: אורך - 146 רוחב - 65 גובה - 45		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בכלי הגשה - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.6 כ"ס	
כולל:	משטח להנחת המזון, המקורר ע"י נחשוני קירור הצמודים לתחתיתו (קירור סטאטי); תעלה היקפית לקליטת נוזלים, משופעת אל מוצא ניקוז; מדחס קירור (ראה בהמשך); מגן עיטוש המעוגן אל משטח הקירור ומהווה חלק אינטגרלי ממנו; מגן העיטוש עם גופי תאורה המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל-הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטאלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:	מיועד להתקנה בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק – התקנה שטוחה (Flush), שאינה בולטת מעל פני המשטח; גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוף; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".	

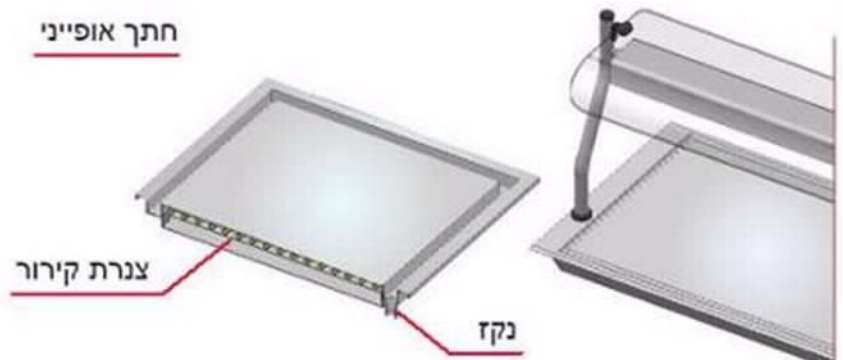
הפריט יסופק עם:

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).
במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

פריט מספר: 111		פליטה מקוררת עם מגן עיטוש (אורך 5 גסטרו)
מידות בס"מ: אורך - 178 רוחב - 65 גובה - 45		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בכלי הגשה - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל- $+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.7 כ"ס	
כולל:	משטח להנחת המזון, המקורר ע"י נחשוני קירור הצמודים לתחתיתו (קירור סטאטי); תעלה היקפית לקליטת נוזלים, משופעת אל מוצא ניקוז; מדחס קירור (ראה בהמשך); מגן עיטוש המעוגן אל משטח הקירור ומהווה חלק אינטגרלי ממנו; מגן העיטוש עם גופי תאורה המקרינים מלמעלה על המזון המאוחסן באגן; מגן הזכוכית יותקן בגובה אשר יאפשר גישה חפשית של 35 ס"מ לכל-הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה).	
מבנה:	מיועד להתקנה בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק – התקנה שטוחה (Flush), שאינה בולטת מעל פני המשטח; גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוף; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".	

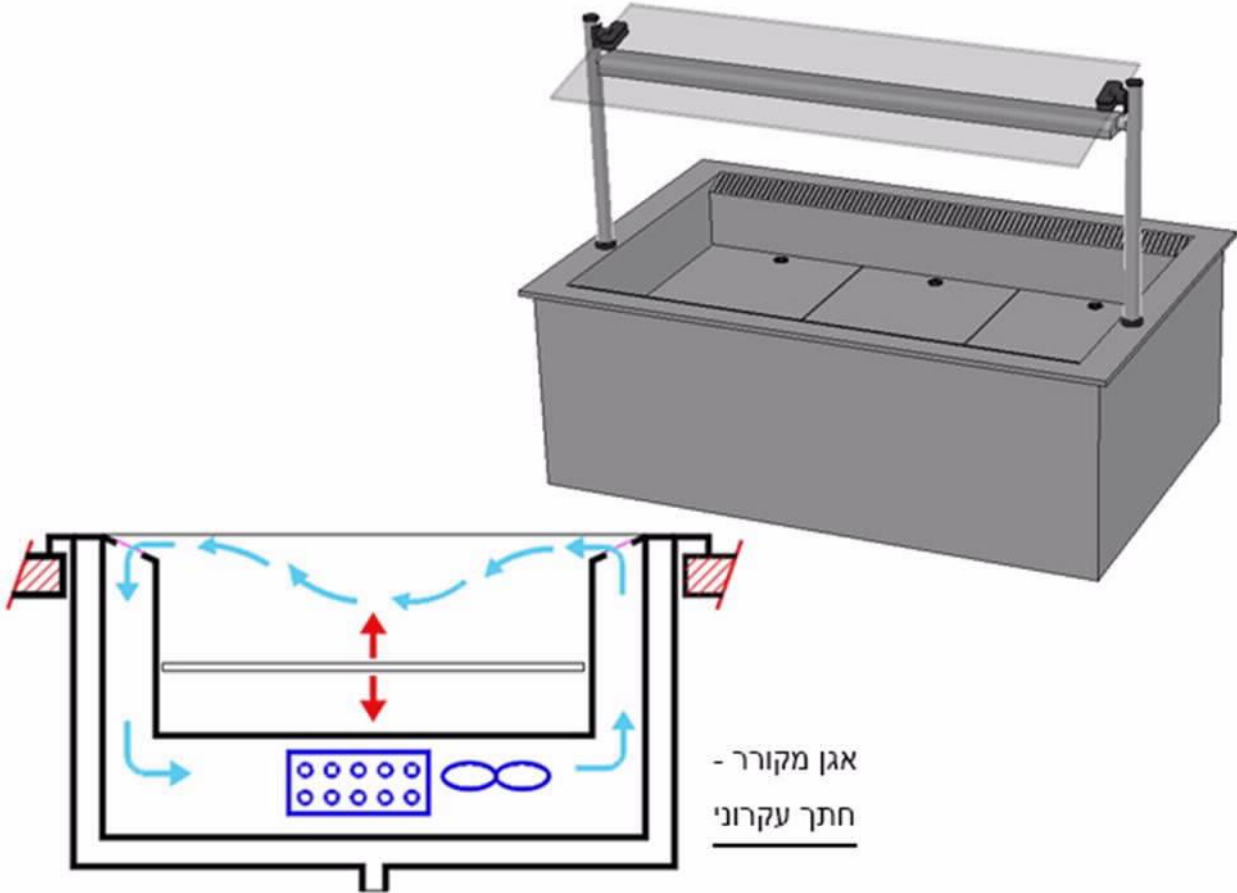
הפריט יסופק עם:

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"); המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free). במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

	אמבט מקורר עם מגן עיטוש (אורך 3 גסטרו)	פריט מספר: 112
	מידות בס"מ : אורך - 117 רוחב - 76 גובה - 41	
 אגן מקורר - חתך עקרוני		
	אחסון מקורר פתוח של מזון הנתון בכלי הגשה דקורטיביים - בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ ל-$+6^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	ייעוד:
	חד-פאזי, 0.8 כ"ס	אנרגיה:
	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה; האמבט מקורר בשיטת " אויר מסוחרר " – אויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידיה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אורך בדפנות למעבר אויר מקורר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה). תחתית מתכוננת 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.	כולל:
	גופי התאורה עשויים חומרים מוגנים מפני ניפוח; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".	מבנה:

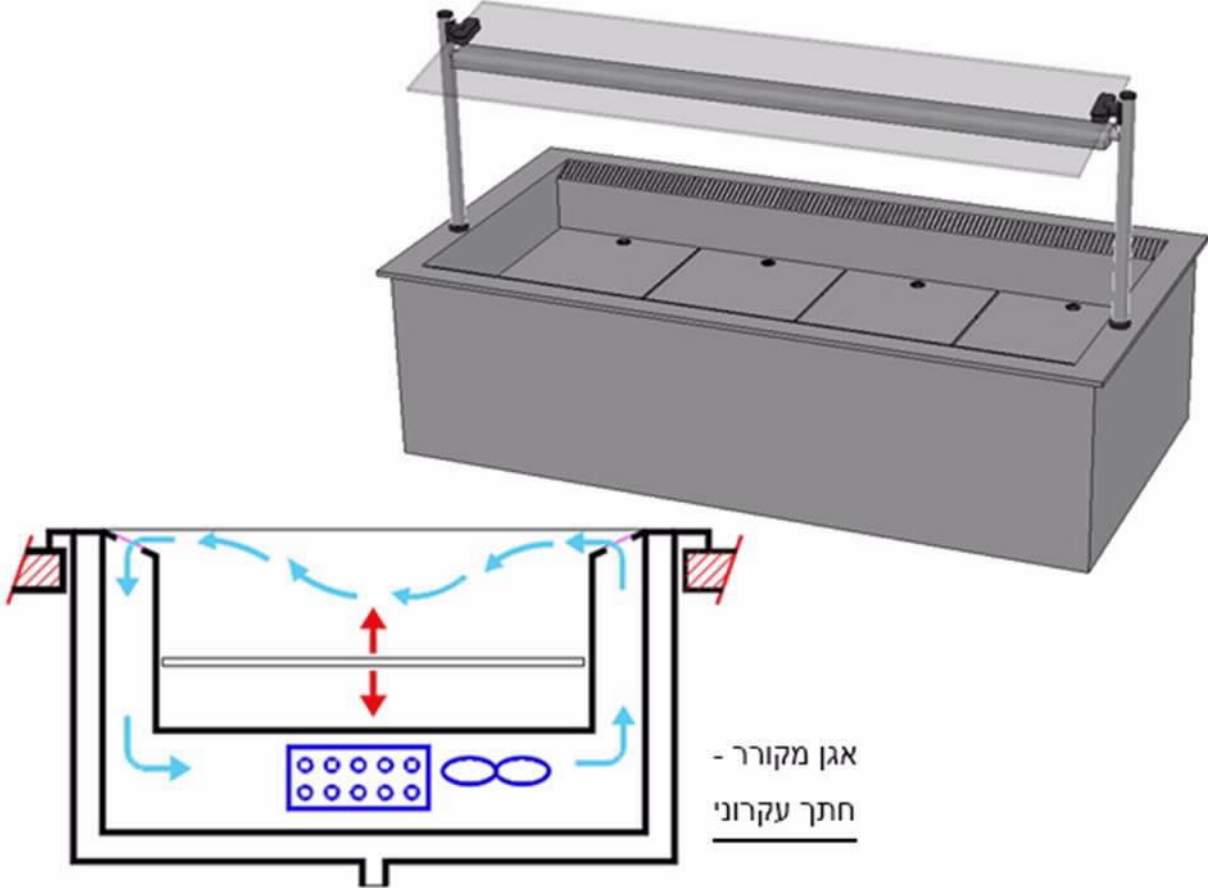
הפריט יסופק עם:

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).
במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד
אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

	פריט מספר: 113 אמבט מקורר עם מגן עיטוש (אורך 4 גסטרו)	
מידות בס"מ :	אורך - 150 רוחב - 76 גובה - 41	
 אגן מקורר - חתך עקרוני		
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, 1.1 כ"ס	
כולל:	שוליים מוגבהים להתקנת הפריט בצורה מבונה (Drop-In) בפתח בדלפק; אמבט פתוח, בנוי בדופן כפולה; האמבט מקורר בשיטת " אויר מסוחרר " – אויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אווריר בדפנות למעבר אויר מקורר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35°C מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל בורר טמפרטורה עם תצוגה דיגיטלית ונורית בקרה (יותקן בגוף הדלפק – בתאום עם היצרן). תחתית מתכוננת 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 ניפוף; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 מ"מ, ללא פינות חדות; כל מחברי הזגוגית עשויים מחמרים 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".	

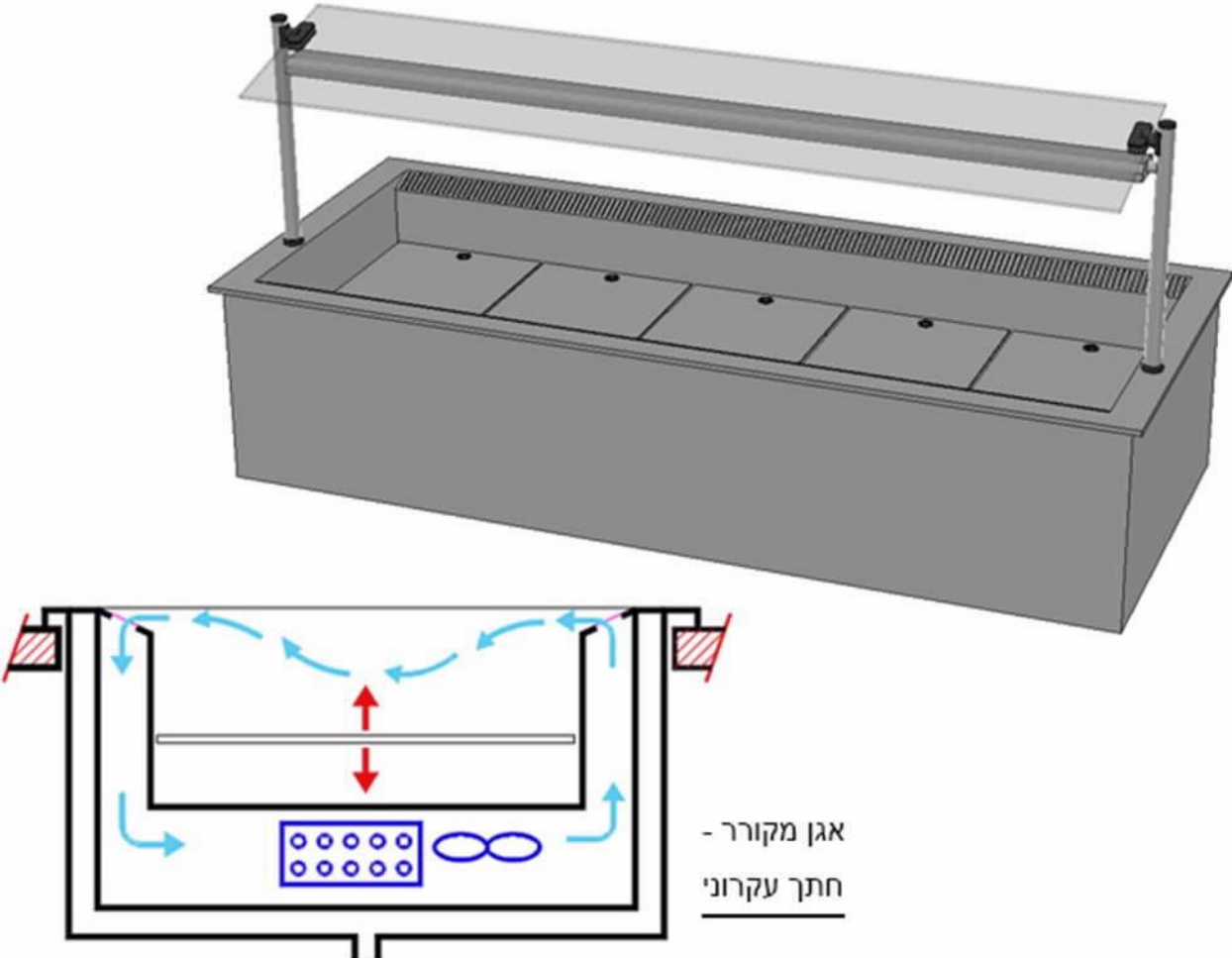
הפריט יסופק עם:

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");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).
במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד
אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

	אמבט מקורר עם מגן עיטוש (אורך 5 גסטרו)	פריט מספר: 114
	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 " אויר מסוחרר " – אויר קר מוזרם אל חלל האמבט באמצעות סוללת קירור אורכית המורכבת בחלקו התחתון, אשר לצידה מאווררים להזרמת האוויר המקורר; עם פתחי אורך בדפנות למעבר אויר מקורר; מדחס קירור (ראה בהמשך); 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 חפשית של 35 ס"מ לכל הפחות מצד הסועדים; לוח פיקוד הכולל תרמוסטט דיגיטלי לקריאת הטמפרטורה ולכיוון (מאושר לעבודה על ידי צמת או מכון ההלכה). תחתית מתכוננת 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 ניפוצ; מגן העיטוש עשוי מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 8 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".	

הפריט יסופק עם:

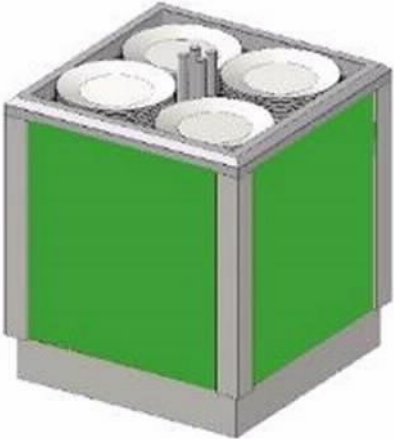
מיועד לאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית;
מותאם להנחיות "המכונים הטכנולוגיים ההלכתיים" (עם **אישור בכתב** ממכון "צומת");
המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

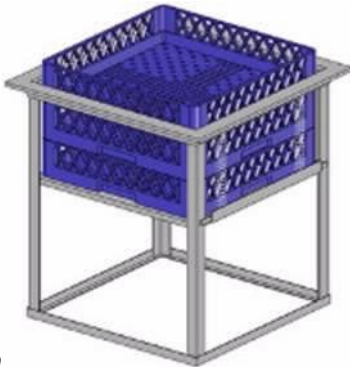
יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+45^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).
במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר), מחיר למטר צנרת מעבר ל 3 מטר, וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

פריט מספר: 115		פיקוד שבת לפריט הגשה
ייעוד:	התקן המיועד להרכבה על פריט ציוד קיים באתר, אשר יאפשר עבודה אוטומטית של המכשיר – ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית.	
כולל:	שעון להתקנה על המערכת החשמלית של פריט הציוד, אשר ינתק ויפעיל את הציוד ללא אפשרות הפעלה שלא דרכו; המכשיר יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.	
הערה:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	

פריט מספר: 116 דיספנסר נייד לצלחות - 2 עמודות		מידות בס"מ : אורך - 35 רוחב - 75 גובה - 85
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון והובלה של צלחות לשימוש בעמדת חלוקה/ללקיחה עצמית ע"י הסועדים.	
כולל:	קופסא עם שני דיספנסרים קפיציים, הניתנים לכיוונון לשימוש עם צלחות בקוטר שבין 20 עד 25 ס"מ; 2 גלגלים קבועים ו-2 גלגלים משוגעים בהתקנה תחתונה (Casters) "4, המותאמים למשאות כבדים ;(Heavy-Duty) שני הגלגלים הקדמיים – עם מעצור; מגיני פינות (Bumpers) היקפיים.	
מבנה:	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; חיבור גלגל לעגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים; מחוזקת לנשיאת 120 ק"ג לכל הפחות.	

	דיספנסר נייד לצלחות - 4 עמודות	פריט מספר: 117
	מידות בס"מ : אורך - 75 רוחב - 75 גובה - 85	
	 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	אחסון והובלה של צלחות לשימוש בעמדת חלוקה/ללקיחה עצמית ע"י הסועדים.	ייעוד:
	קופסא בחתך תואם לדלפקי ההגשה; דיספנסר קפיצי, עם חוצצים מרכזיים ניתנים-לכיוון לשימוש עם צלחות בקוטר שבין 20 עד 25 ס"מ; חיפוי חיצוני דקורטיבי של לוחות פורמייקה מודבקים על לוחות פלב"מ; 4 גלגלים משוגעים בהתקנה תחתונה (Casters) 4", המותאמים למשאות כבדים (Heavy-Duty); שני גלגלים – עם מעצור; פאנל הסתרה היקפי לגלגלים.	כולל:
	עשוי בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק; חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון; חיפוי דקורטיבי- כפוף לאישור אדריכל/מעצב הפנים של הפרויקט; חיבור גלגל לעגלה – באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים; מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.	מבנה:

פריט מספר: 118		דיספנסר דרופ-אין לסלי ספלים	
מידות בס"מ:		אורך - 62	רוחב - 62 גובה - 70
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:	אחסון עמודת סלי-ספלים ללקיחה עצמית בקו הגשה.		
תכולה:	לפחות 6 סלים פלסטיים במידה כללית 50/50/10 ס"מ.		
כולל:	מסגרת עם שוליים היקפיים מוגבהים, להתקנה בפתח בדלפק; מסגרת מחוזקת להכנסה אל חלל הדלפק, עם מערכת קפיצים המכוונת להבטיח כי הסל העליון יבלוט תמיד מעל פני הדיספנסר.		
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק.		

פריט מספר: 119		ארון אחסון יבש
מידות בס"מ: אורך - 50 רוחב - 40 גובה - 190		
		 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	ישמש לאחסון יבש של סחורות/מזון/כלים.	
כולל:	תא פנימי עם 5 מדפים פנימיים, ניתנים לכיוון גובה (בקפיצות של 10 ס"מ); דלת כנף עם צירים נסתרים, ידית שקועה ומנעול; רגליים קצרות, כ"א עם נעל פלסטית נגד החלקה.	
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ.	

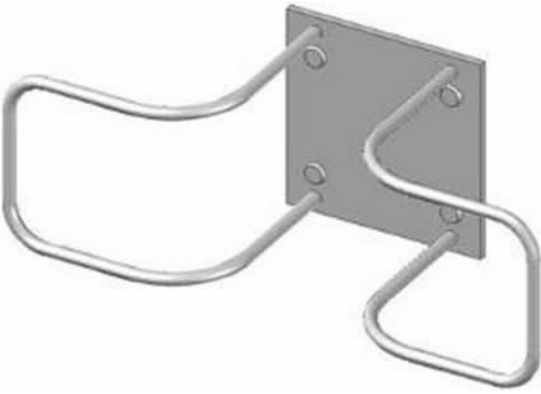
פריט מספר: 120		ארון אחסון יבש
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 40 גובה - 190		
		 התמונה להמחשה בלבד. ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	ישמש לאחסון יבש של סחורות/מזון/כלים.	
כולל:	תא פנימי עם 5 מדפים פנימיים, ניתנים לכיוון גובה (בקפיצות של 10 ס"מ); שתי דלתות כנף, כ"א עם צירים נסתרים, ידית שקועה ומנעול; רגליים קצרות, כ"א עם נעל פלסטית נגד החלקה.	
מבנה:	עשוי בשלמות מפלב"מ.	

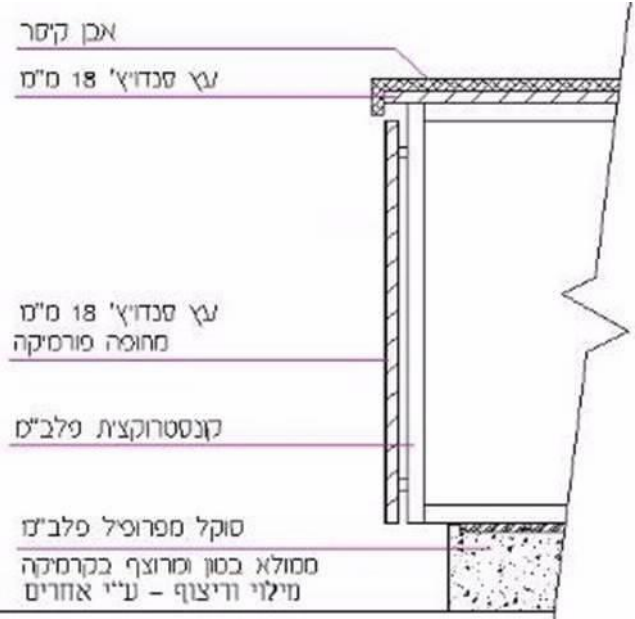
פריט מספר: 121		כיוור נטילת ידיים
מידות בס"מ: אורך - 47 רוחב - 40 גובה - 10		
התמונה היא להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש כעמדת נטילת ידיים במטבח.	
כולל:	כיוור מעוגל עם מוצא ניקוז 2" (יתחבר אל סיפון ניקוז 2" באתר); הגבהה אחורית; קדח מחוזק לברז שטיפת ידיים אשר יירכש לפרויקט; קונזולות להתחברות אל קיר.	
מבנה:	עשוי בשלמות מפח פלב"מ בעובי 1.5 מ"מ לכל הפחות; הכיוור בנוי בלחיצה, ללא "תפרים", עם פינות פנימיות מעוגלות; בגימור של ליטוש מבריק.	

הפריט יסופק עם:

קדח במשטח לברז "מיקסר"

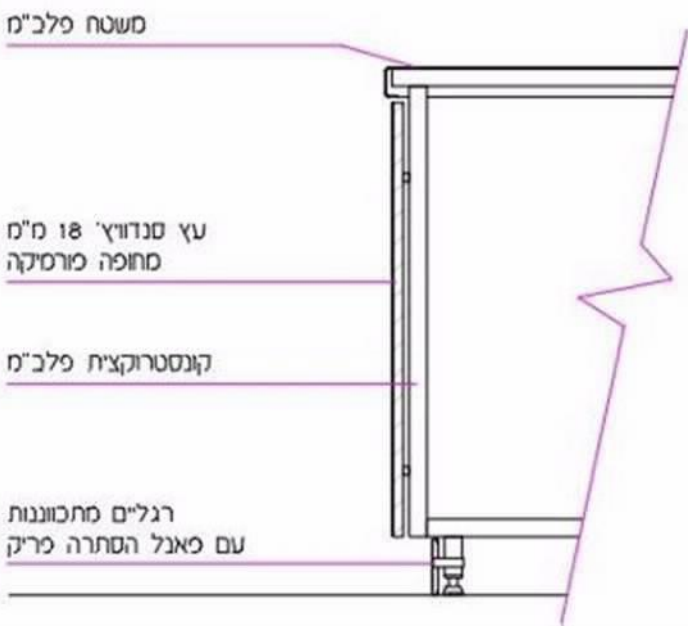
	מחיצת פלב"מ בצד משטח	פריט מספר: 122
	מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 3 גובה - 140	
		 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
	ייצור הפרדה מלאה בין שני שולחנות עבודה.	ייעוד:
	פאנל באורך תואם למלוא עומק המשטח עליו יורכב (ראה תכנית) ובגובה של 40 ס"מ מעל פניו; התקנים לעיגון אל צד השולחן בצורה יציבה ועמידה בפני מכות – כולל כל התפסים/מחברים והברגים הנדרשים; התקן (פרופיל L או פתרון אחר) למניעת הצטברות לכלוך בחיבור בין המשטח לבין הפאנל; עשוי פלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק"; מעוגל בחלקו הקדמי והעליון בצורה שתמנע אפשרות לפגיעה בעובדים.	כולל:

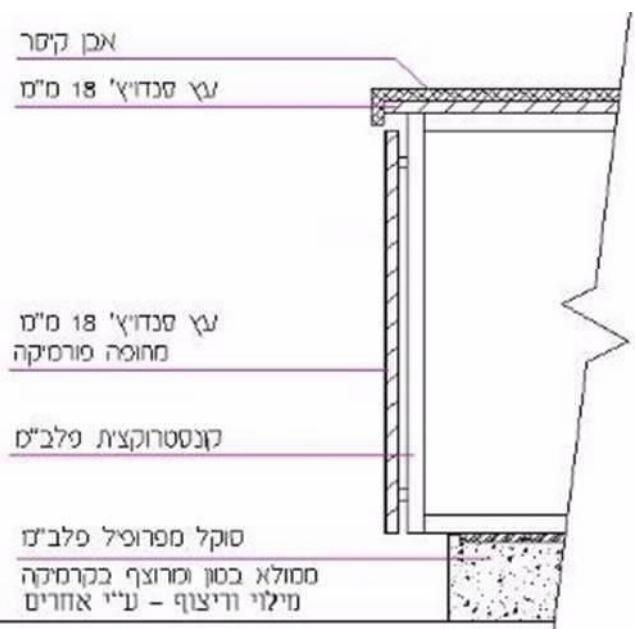
פריט מספר: 123 מתלה על קיר לצנור גמיש		
מידות בס"מ:	אורך - 20	רוחב - 12 גובה - 12
 התמונה היא להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש כעמדת ניקיון כללי במטבח.	
כולל:	פלטת חיבור לקיר; ברגי פלב"מ ודיבלים להרכבה על הקיר; מתלה המתאים לגלילת צנור גמיש (קוטר צנור – 1/2", אורך כללי – 6 מטרים).	
מבנה:	עשוי בשלמות מפח פלב"מ בעובי 2 מ"מ ומצינור פלב"מ מלא; חורים מותאמים לברגים; בגימור של "ליטוש מבריק".	
ציוד נלווה סטנדרטי	צנור גמיש – באורך עד 6 מטר – שבקצהו האחד מתז התזה קפיצי (שני מצבים: התזה וזרם ישיר), ובקצהו השני חיבור לברז 1/2"	

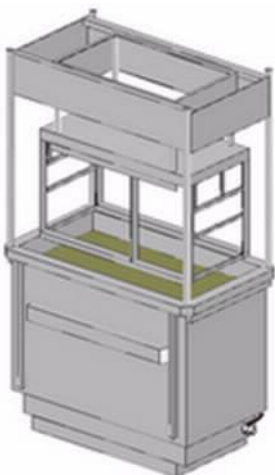
	דלפק הגשה - משטח שיש וחיפוי פורמייקה - מחיר מטר	פריט מספר: 124
	מידות בס"מ: רוחב - 80 גובה - 90	
	חתך טיפוס: 	
	ישמש להכנה/לאחסון/לתצוגה מחוממת/מקוררת/ניטרלית של מזון ולהגשתו/לקיחתו.	
	ייעוד: כולל: קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי אבן קוורץ סינטטית; במקום בו הדלפק צמוד בחלקו האחורי לקיר (ראה תכנית) – המשטח עם הגבהה אחורית של 3 ס"מ; במידה והדלפק משמש כדלפק הגשה (ראה תכנית) – בצד המגיש ייבנו (בכל מקום בו לא תוכנן לפי תכנית להציב ציוד אחר) מדפים פתוחים לצלחות; חזית – פאנלים מעץ סנדוויץ' בחיפוי פורמייקה; סוקל עשוי פרופיל פלב"מ, למילוי באתר בבטון ולחיפוי בקרמיקה (מילוי וחיפוי – ע"י קבלן המיבנה).	
	מבנה: הדלפק יהיה בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; 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.	
	חמרי גמר: משטחים יתומחרו לפי סדרה 3 במחירון אבן קיסר או שווה-ערך; פורמייקה; גוונים ייבחרו ע"י הלקוח/אדריכל.	

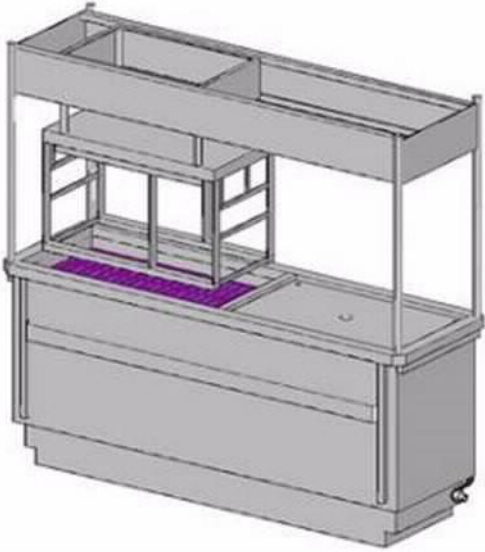
פריט מספר: 126 תוספת למשטח עבודה	
מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 70	
כולל:	במקרים בהם נדרש משטח עבודה במידות שאינן מופיעות במכרז זה (ראה פריטים 1 עד 1G), התוספת הנדרשת לאורך המשטח תתוּמחר לפי מחיר קבוע למטר, אותו יש לציין בכתב הכמויות.
מבנה:	המשטח בחתך רגיל – ללא "אף מים" או הגבהה אחורית; המשטח ייבנה מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזק לנשיאת 100 ק"ג למטר.

פריט מספר: 127 תוספת לשולחן כיור	
מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 70	
כולל:	במקרים בהם נדרש שולחן כיור במידות שאינן מופיעות במכרז זה (ראה פריטים 2 עד 2C ו-3 עד 3A), התוספת הנדרשת לאורך המשטח תתוּמחר לפי מחיר קבוע למטר, אותו יש לציין בכתב הכמויות.
מבנה:	המשטח עם הגבהה היקפית (אף מים) בגובה 1 ס"מ, ללא הגבהה אחורית; המשטח ייבנה מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים; מחוזק לנשיאת 100 ק"ג למטר.

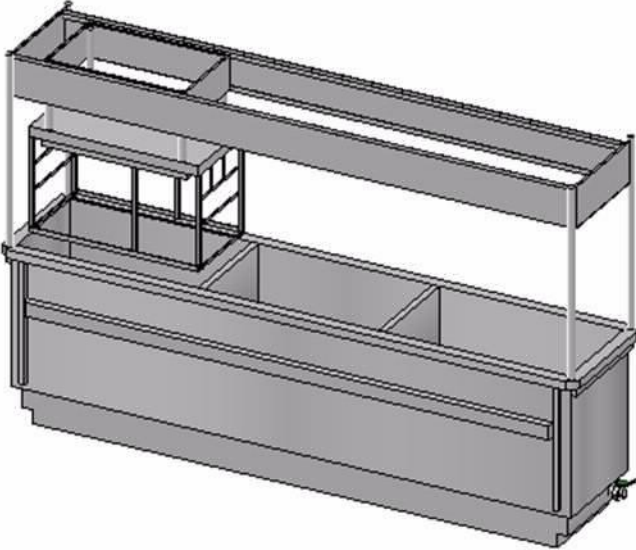
	דלפק בנוי - משטח נירוסטה פאנל פורמייקה – מחיר למטר	פריט מספר: 128
	גובה - 90 רוחב - 75	מידות בס"מ :
	חתך טיפוס  משטח פלב"מ עץ סנדוויץ' 18 מ"מ מחופה מורסיקה קונסטרוקציה פלב"מ רגלים מתכווננות עם פאנל הסתרה פריק	
	ישמש להכנה/לאחסון/לתצוגה מחוממת/מקוררת/ניטרלית של מזון ולהגשתו/לקיחתו.	
	ייעוד: כולל: קונסטרוקציה של צינורות פלב"מ; משטח עליון עשוי פלב"מ; במקום בו הדלפק צמוד בחלקו האחורי לקיר (ראה תכנית) – המשטח עם הגבהה אחורית של 3 ס"מ; במידה והדלפק משמש כדלפק הגשה (ראה תכנית) – בצד המגיש ייבנו (בכל מקום בו לא תוכנן לפי תכנית להציב ציוד אחר) מדפים פתוחים לצלחות; חזית – פאנלים מעץ סנדוויץ' בחיפוי פורמייקה; ניצב על רגליים מתכווננות, עם פאנל הסתרה פריק עשוי פלב"מ המתחבר אליהן במחברים מהירים.	
	מבנה: הדלפק יהיה בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"מ, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; 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.	
	חמרי גמר: פורמייקה; גוונים ייבחרו ע"י הלקוח/אדריכל.	

	דלפק בנוי משטח שיש פאנל פורמייקה – אורך 100	פריט מספר: 129
	מידות בס"מ: אורך - 100 רוחב - 80 גובה - 90	
	דלפק בנוי משטח שיש פאנל פורמייקה – אורך 160	פריט מספר: 130
	מידות בס"מ: אורך - 160 רוחב - 80 גובה - 90	
	דלפק בנוי משטח שיש פאנל פורמייקה – אורך 200	פריט מספר: 131
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 80 גובה - 90	
<u>חתך טיפוס</u> 		
	ייעוד:	ישמש להכנה/לאחסון/לתצוגה מחוממת/מקוררת/ניטראלית של מזון ולהגשתו/לקיחתו.
	כולל:	קונסטרוקציה של צינורות פלב"ם; משטח עליון עשוי אבן קוורץ סינטטית; במקום בו הדלפק צמוד בחלקו האחורי לקיר (ראה תכנית) – המשטח עם הגבהה אחורית של 3 ס"מ; במידה והדלפק משמש כדלפק הגשה (ראה תכנית) – בצד המגיש ייבנו (בכל מקום בו לא תוכנן לפי תכנית להציב ציוד אחר) מדפים פתוחים לצלחות; חזית – פאנלים מעץ סנדוויץ' בחיפוי פורמייקה; סוקל עשוי פרופיל פלב"ם, למילוי באתר בבטון ולחיפוי בקרמיקה (מילוי וחיפוי – ע"י קבלן המיבנה).
	מבנה:	הדלפק יהיה בנוי מקונסטרוקציה של צנורות פלב"ם, מחוזקת לנשיאת 150 ק"ג/מטר; כל חלקי המתכת בנויים מפלב"ם 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק"; משטחי מתכת – מפח פלב"ם בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות; רגליים וקושרות – מצינור פלב"ם עגול/מרובע, בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות; כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"ם מוסתרים.
	חמרי גמר:	משטחים יתומחרו לפי סדרה 3 במחירון אבן קיסר או שווה-ערך; פורמייקה; גוונים ייבחרו ע"י הלקוח/אדריכל.

פריט מספר: 132		מתקן השרייה חשמלי למארז אחד
מידות בס"מ: אורך - 127 רוחב - 74 גובה - 213		
		
התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	השריית מיכלים ותבניות בתוך תמיסה מחוממת להמסת שכבת השומנים והלכלוך שדבקה בהם בזמן הבישול/אפיה/שמירת המזון.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 10 ק"ו	
כולל:	3 רכיבים המהווים מערכת שלמה: • מיכל השרייה עם מארז אחד • מתקן להרמת המארז • לוח חשמל/פיקוד מרכזי <u>מיכל השרייה כולל:</u> • גופי חימום מוסתרים ומוגנים; • תעלת גלישה עילית מנוקזת לאיסוף מי העודפים וסילוקם; • ברז כדורי עליון 3/4" למילוי המיכל; • מוצא ניקוז תחתון בקוטר 2", הנסגר/נפתח ע"י ברז כדורי; • המיכל עם רשתות מוגבהות ניתניות-להוצאה על רצפתו, עליהן יצטברו שאריות המזון; • המיכל עם מארז (קסטה), בנוי בשתי קומות, המתאימות להכנסה לאורך של תבניות גסטרונום 1/1 בעומקים של 6 עד 20 ס"מ; • עם מכסה מתרומם, המורכב על גבי מארז התבניות; <u>מתקן ההרמה כולל:</u> • גשר עילי המורכב ע"ג מיכל השרייה ומהווה חלק בלתי-נפרד ממנו; • עגלת מסוע המורכבת בתוך הגשר, ומיועדת לתנועה מעלה/מטה לצורך הרמה/הורדה של המארז; • תנועה אנכית – באמצעות מנוע חשמלי עצמאי, עם קופסת פיקוד המחוברת למתקן השרייה; • הפיקוד כולל כפתורי הפעלה להנעה אנכית (הרמה/הורדה); • ההרמה מתוכננת להשיייה לצורך טפטוף בהוצאת המארז ממיכל השרייה; • התחברות אל מכסה כל תא והמארז המחובר אליו – באמצעות תפסי חיבור מהיר עם ידית נעילה; <u>לוח החשמל/פיקוד:</u> • מיועד להפעלה/פיקוד של מתקן השרייה ומתקן הרמת המארז; • ימוקם ע"י הספק על קיר באתר, לפי תכנית, בתיאום עם הבעלים; • יכלול את כל המתגים הנדרשים להפעלת המערכת, כולל כל האבטחות הנדרשות, נורות בקרה לכל פעילות וצגים דיגיטליים לטמפרטורה במתקן השרייה; • שקוע ככל הניתן בקיר, עם חזית שקופה; ללא צנרת/תעלות חיצוניות – כל צנרת החשמל בין המערך ללוח תהיה מוסתרת (ברצפה/בקירות/בתקרה).	
מבנה:	פנים מיכל השרייה עשוי פלב"מ 316; יתר חלקי המתכת (למעט מנועים) עשויים בשלמות מפלב"מ 304; לוח הפיקוד מוגן מים לפי תקן IP65.	
הנחיות מיוחדות:	ספק המכשיר יעביר את תכנית הלוח למהנדס החשמל של הפרויקט; התכנית תכלול סימון מיקום הלוח, מהלך הצנרת, כבלים, הארקה והספקים נדרשים.	

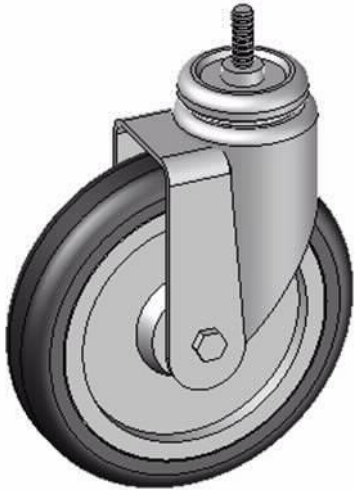
	מתקן השרייה חשמלי לשני מארזים	פריט מספר: 133
	גובה - 213 רוחב - 74 אורך - 233	מידות בס"מ :
		
	התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	השריית מיכלים ותבניות בתוך תמיסה מחוממת להמסת שכבת השומנים והלכלוך שדבקה בהם בזמן הבישול/אפיה/שמירת המזון.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 20 ק"ו	
כולל:	3 רכיבים המהווים מערכת שלמה: • מיכל השרייה עם שני מארזים • מתקן להרמת המארזים • לוח חשמל/פיקוד מרכזי <u>מיכל ההשרייה מחולק לשני תאים, וכולל:</u> • גופי חימום מוסתרים ומוגנים; • תעלת גלישה עילית מנוקזת לאיסוף מי העודפים וסילוקם; • ברז כדורי עליון 3/4" למילוי המיכל; • מוצא ניקוז תחתון בקוטר 2", הנסגר/נפתח ע"י ברז כדורי; • כל תא עם רשתות מוגבהות ניתניות-להוצאה על רצפתו, עליהן יצטברו שאריות המזון; • כל תא עם מארז (קסטה), בנוי בשתי קומות, המתאימות להכנסה לאורך של תבניות גסטרונום 1/1 בעומקים של 6 עד 20 ס"מ; • כל תא עם מכסה מתרומם, המורכב על גבי מארז התבניות; <u>מתקן ההרמה כולל:</u> • גשר עילי המורכב ע"ג מיכל ההשרייה ומהווה חלק בלתי-נפרד ממנו; • עגלת מסוע המורכבת בתוך הגשר, ומיועדת לתנועה מעלה/מטה ולשני הצדדים – לצורך הרמה/הורדה של מארז ומעבר אל המארז השני; • העגלה נעה בתוך הגשר לאורך פסי הובלה, ע"ג גלגלי הנעה; • תנועה אופקית ואנכית – באמצעות מנוע חשמלי עצמאי, עם קופסת פיקוד המחוברת למתקן ההשרייה; • הפיקוד כולל כפתורי הפעלה לצידוד אופקי (שמאלה/ימינה) ולהנעה אנכית (הרמה/הורדה); • הפיקוד מתוכנת לעצירה מדויקת מעל המארז, וההרמה מתוכנתת להשהייה לצורך טפטוף בהוצאת המארז ממיכל ההשרייה; • התחברות אל מכסה כל תא והמארז המחובר אליו – באמצעות תפסי חיבור מהיר עם ידית נעילה; <u>לוח החשמל/פיקוד:</u> • מיועד להפעלה/פיקוד של מתקן השרייה ומתקן הרמת/הסעת המארזים; • ימוקם ע"י הספק על קיר באתר, לפי תכנית, בתיאום עם הבעלים; • יכול את כל המתגים הנדרשים להפעלת המערכת, כולל כל האבטחות הנדרשות, נורות בקרה לכל פעילות וצגים דיגיטליים לטמפרטורה במתקן ההשרייה; • שקוע ככל הניתן בקיר, עם חזית שקופה; - ללא צנרת/תעלות חיצוניות – כל צנרת החשמל בין המערך ללוח תהיה מוסתרת (ברצפה/בקירות/בתקרה).	
מבנה:	פנים מיכל ההשרייה עשוי פלב"מ 316; יתר חלקי המתכת (למעט מנועים) עשויים בשלמות מפלב"מ 304; לוח הפיקוד מוגן מים לפי תקן IP65.	

הנחיות מיוחדות:	ספק המכשיר יעביר את תכנית הלוח למהנדס החשמל של הפרויקט/הממונה מטעם שב"ס/מ"י; התכנית תכלול סימון מיקום הלוח, מהלך הצנרת, כבלים, הארקה והספקים נדרשים.

	מתקן השרייה חשמלי לשלושה מארזים	פריט מספר: 134
	גובה - 213 רוחב - 74 אורך - 337	מידות בס"מ :
		
	התמונה היא להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
	השריית מיכלים ותבניות בתוך תמיסה מחוממת להמסת שכבת השומנים והלכלוך שדבקה בהם בזמן הבישול/אפיה/שמירת המזון.	ייעוד:
	תלת-פאזי, 30 ק"ו	אנרגיה:
	כולל: 3 רכיבים המהווים מערכת שלמה: • מיכל השרייה עם שלושה מארזים • מתקן להרמת המארזים • לוח חשמל/פיקוד מרכזי <u>מיכל ההשרייה מחולק לשלושה תאים, וכולל:</u> • גופי חימום מוסתרים ומוגנים; • תעלת גלישה עילית מנוקזת לאיסוף מי העודפים וסילוקם; • ברז כדורי עליון 3/4" למילוי המיכל; • מוצא ניקוז תחתון בקוטר 2", הנסגר/נפתח ע"י ברז כדורי; • כל תא עם רשתות מוגבהות ניתניות-להוצאה על רצפתו, עליהן יצטברו שאריות המזון; • כל תא עם מארז (קסטה), בנוי בשתי קומות, המתאימות להכנסה לאורך של תבניות גסטרונום 1/1 בעומקים של 6 עד 20 ס"מ; • כל תא עם מכסה מתרומם, המורכב על גבי מארז התבניות; <u>מתקן ההרמה כולל:</u> • גשר עילי המורכב ע"ג מיכל ההשרייה ומהווה חלק בלתי-נפרד ממנו; • עגלת מסוע המורכבת בתוך הגשר, ומיועדת לתנועה מעלה/מטה ולשני הצדדים – לצורך הרמה/הורדה של מארז ומעבר אל המארז השני; • העגלה נעה בתוך הגשר לאורך פסי הובלה, ע"ג גלגלי הנעה; • תנועה אופקית ואנכית – באמצעות מנוע חשמלי עצמאי, עם קופסת פיקוד המחוברת למתקן ההשרייה; • הפיקוד כולל כפתורי הפעלה לצידוד אופקי (שמאלה/ימינה) ולהנעה אנכית (הרמה/הורדה); • הפיקוד מתוכנת לעצירה מדויקת מעל המארז, וההרמה מתוכנתת להשהייה לצורך טפטוף בהוצאת המארז ממיכל ההשרייה; • התחברות אל מכסה כל תא והמארז המחובר אליו – באמצעות תפסי חיבור מהיר עם ידית נעילה; <u>לוח החשמל/פיקוד:</u> • מיועד להפעלה/פיקוד של מתקן השרייה ומתקן הרמת/הסעת המארזים; • ימוקם ע"י הספק על קיר באתר, לפי תכנית, בתיאום עם הבעלים; • יכלול את כל המתגים הנדרשים להפעלת המערכת, כולל כל האבטחות הנדרשות, נורות בקרה לכל פעילות וצגים דיגיטליים לטמפרטורה במתקן ההשרייה; • שקוע ככל הניתן בקיר, עם חזית שקופה; • ללא צנרת/תעלות חיצוניות – כל צנרת החשמל בין המערך ללוח תהיה מוסתרת (ברצפה/בקירות/בתקרה).	
	פנים מיכל ההשרייה עשוי פלב"מ 316;	מבנה:

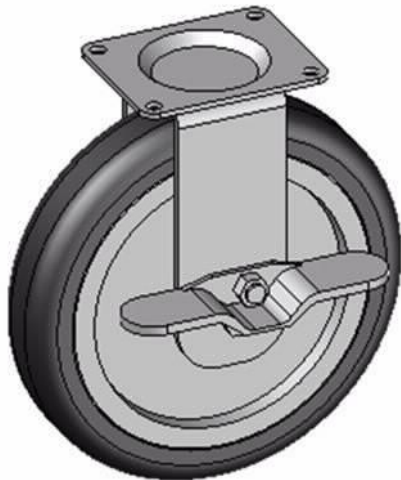
יתר חלקי המתכת (למעט מנועים) עשויים בשלמות מפלב"מ 304; לוח הפיקוד מוגן מים לפי תקן IP65.	
ספק המכשיר יעביר את תכנית הלוח למהנדס החשמל של הפרויקט/הממונה מטעם שב"ס/מ"י; התכנית תכלול סימון מיקום הלוח, מהלך הצנרת, כבלים, הארקה והספקים נדרשים.	הנחיות מיוחדות:

גלגלים לעגלות (להחלפה)

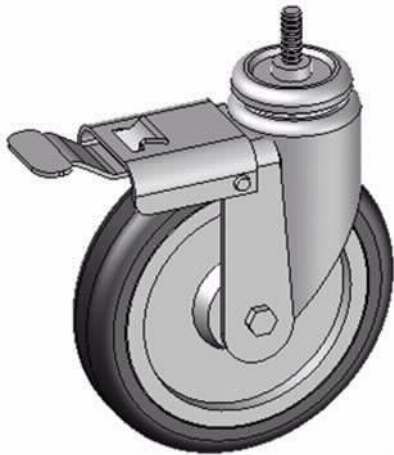
פריט מספר: 135 גלגל קבוע 3" (התקנה עם בורג)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפל"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

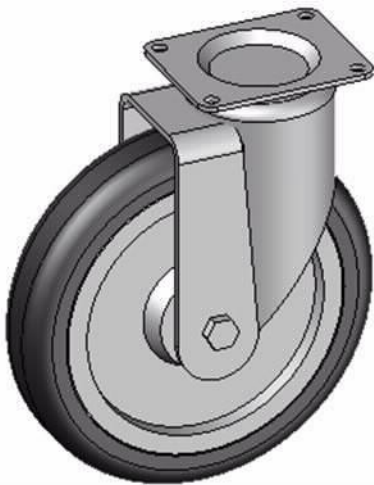
פריט מספר: 136 גלגל קבוע 3" עם מעצור (התקנה עם בורג)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפל"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 137 גלגל קבוע 3" (התקנה עם פלטה)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 138 גלגל קבוע 3" עם מעצור (התקנה עם פלטה)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים. מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

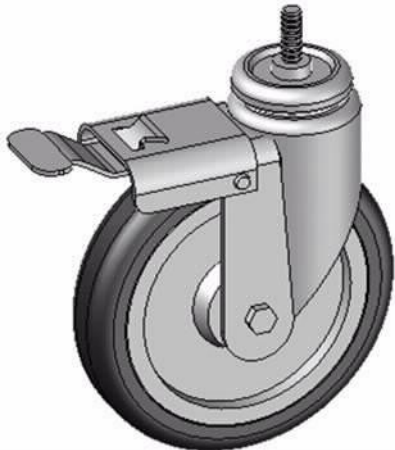
פריט מספר: 139 גלגל מסתובב 3" (התקנה עם בורג)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 140 גלגל מסתובב 3" עם מעצור (התקנה עם בורג)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

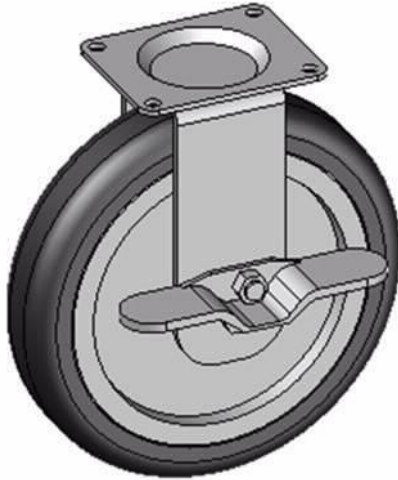
פריט מספר: 141 גלגל מסתובב 3" (התקנה עם פלטה)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפל"ב 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

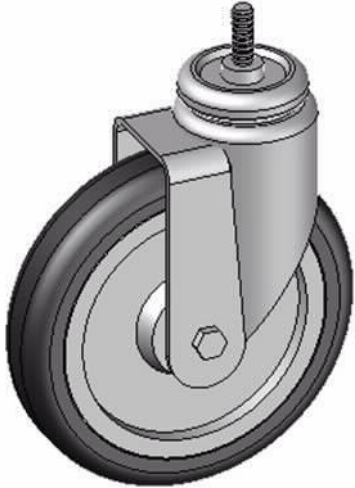
פריט מספר: 142 גלגל מסתובב 3" עם מעצור (התקנה עם פלטה)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 3", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפל"ב 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

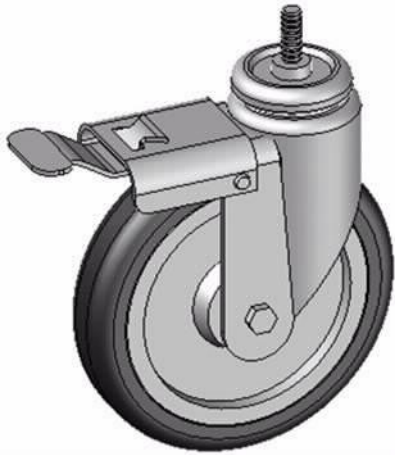
פריט מספר: 143		גלגל קבוע 4" (התקנה עם בורג)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

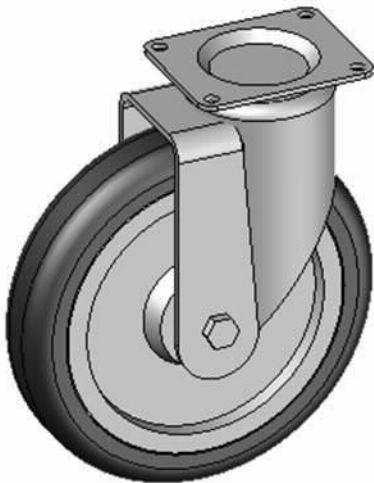
פריט מספר: 144		גלגל קבוע 4" עם מעצור (התקנה עם בורג)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 145		גלגל קבוע 4" (התקנה עם פלטה)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

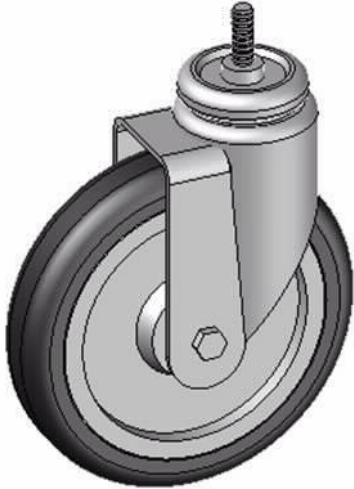
פריט מספר: 146		גלגל קבוע 4" עם מעצור (התקנה עם פלטה)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים. מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 147 גלגל מסתובב 4" (התקנה עם בורג)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 148 גלגל מסתובב 4" עם מעצור (התקנה עם בורג)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

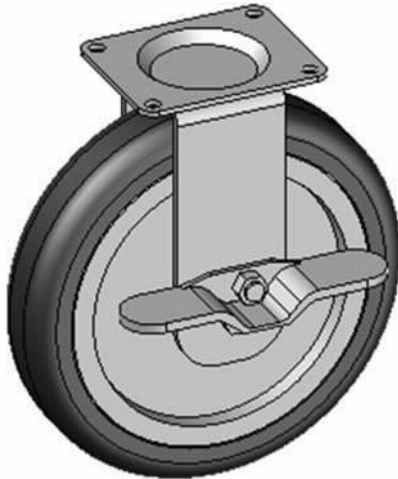
פריט מספר: 149 גלגל מסתובב 4" (התקנה עם פלטה)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 150 גלגל מסתובב 4" עם מעצור (התקנה עם פלטה)	
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 4", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

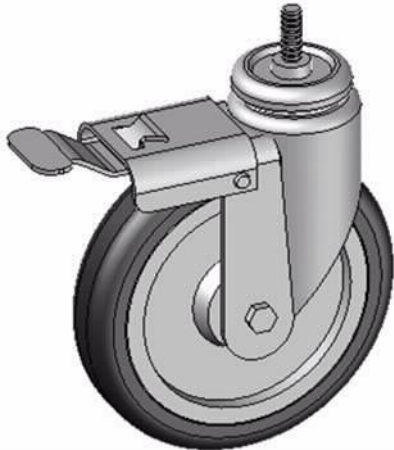
פריט מספר: 151		גלגל קבוע 5" (התקנה עם בורג)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

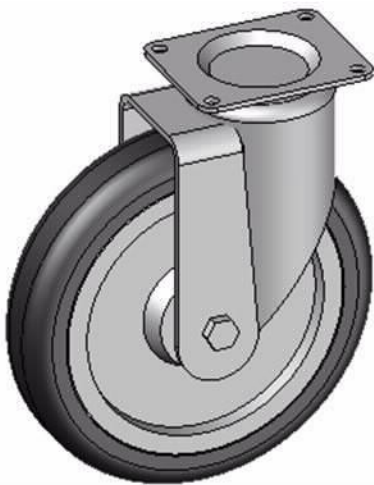
פריט מספר: 152		גלגל קבוע 5" עם מעצור (התקנה עם בורג)
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 153		גלגל קבוע 5" (התקנה עם פלטה)
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

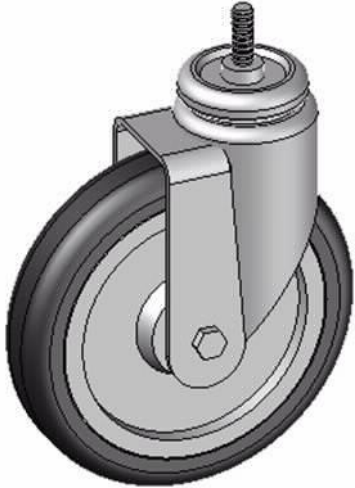
פריט מספר: 154		גלגל קבוע 5" עם מעצור (התקנה עם פלטה)
 התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים. מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

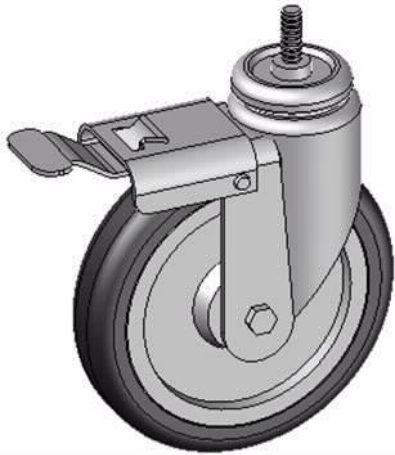
פריט מספר: 155 גלגל מסתובב 5" (התקנה עם בורג)	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 156 גלגל מסתובב 5" עם מעצור (התקנה עם בורג)	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

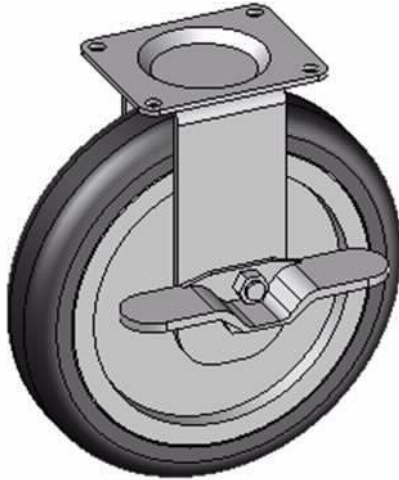
פריט מספר: 157		גלגל מסתובב 5" (התקנה עם פלטה)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

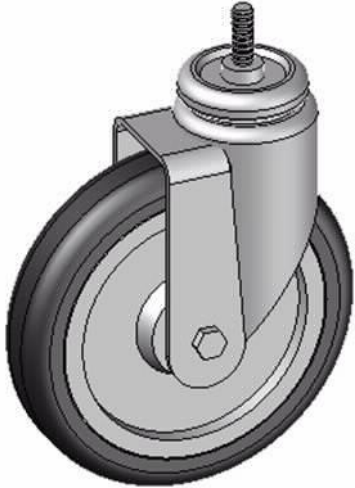
פריט מספר: 158		גלגל מסתובב 5" עם מעצור (התקנה עם פלטה)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 5", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

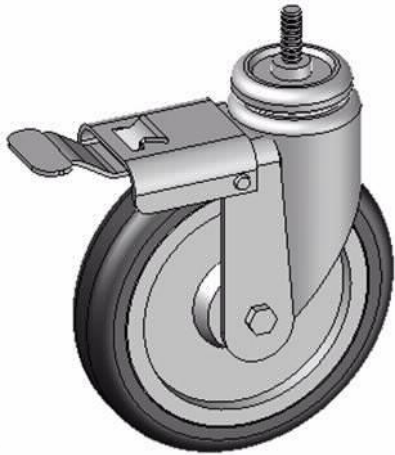
פריט מספר: 159		גלגל קבוע 8" (התקנה עם בורג)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

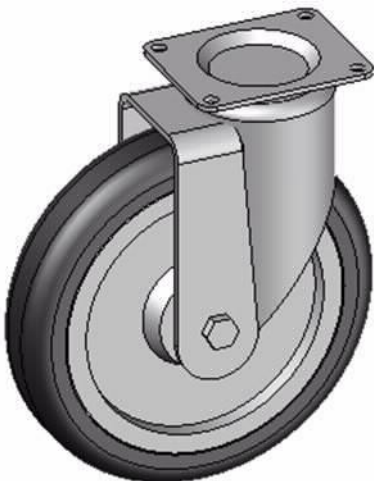
פריט מספר: 160		גלגל קבוע 8" עם מעצור (התקנה עם בורג)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 161		גלגל קבוע 8" (התקנה עם פלטה)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 162		גלגל קבוע 8" עם מעצור (התקנה עם פלטה)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מקובע ללא אפשרות סיבוב לצדדים; תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים. מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פרט מספר: 163 גלגל מסתובב 8" (התקנה עם בורג)	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פרט מספר: 164 גלגל מסתובב 8" עם מעצור (התקנה עם בורג)	
	
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים	
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בציד קיים.
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל עמוד עגלה באמצעות בורג מסוג M-12 + אום לחיזוק; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.

פריט מספר: 165		גלגל מסתובב 8" (התקנה עם פלטה)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

פריט מספר: 166		גלגל מסתובב 8" עם מעצור (התקנה עם פלטה)
		התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים
ייעוד:	גלגל להתקנה תחתונה (Caster) בצידוד קיים.	
כולל:	גלגל בקוטר 8", עשוי מתכת מחופה בגומי או אוקולון (לפי דרישת המזמין); הגלגל מטיפוס "משוגע" – מסתובב לצדדים ללא מגבלה (Swivel Wheel); תושבת לגלגל ("מזלג") המתחברת אל הקונסטרוקציה של העגלה ע"י פלטה עשויה ברזל מגלון ו-4 ברגים; מעצור מובנה ל"נעילת" הגלגל במקומו ללא אפשרות להסעת העגלה.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים מפלב"מ 304, בגימור של ליטוש מבריק; חלקים אחרים עשויים מחומר קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.	

**שירות בתי הסוהר ומשטרת
ישראל**

ציוד מטבחים למכרז

ציוד קבוע במבנה

מפרט טכני כללי

2021

ציוד קבוע במבנה לייצור מיוחד

מפרט טכני כללי

• הבטחת איכות

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

• הגשות ואישורים לפני ייצור ו/או אספקת הציוד

- יצרן/ספק יקבל מהיועץ ו/או המזמין אישור לכל פריט ציוד ע"י הגשת שרטוטי עבודה (Shop Drawings); הזמנת ציוד לא תבוצע לפני שהציוד יאושר ע"י היועץ ו/או המזמין.
- ספק/יצרן 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.
- יצרן/ספק ידאג להשגת אישור ממונה הבטיחות של המזמין ומהמפקח על המבנה, לכל חיבורי הציוד המורכבים על ידו בעבודה שהיא נשוא החוזה.

• בדיקה ופסילה

- על הספק מוטלת האחריות לכך שכל הציוד שהביא לאתר יעמוד בדרישות רשויות עירוניות/ממשלתיות ובכל התקנים, יקיים את כל תנאיהם, ויבצע את הבדיקות הנדרשות שתידרשנה - על חשבונם - הכול עד לקבלת האישורים.
- לבעלים ו/או מיופה כוחם (אדריכל/יועץ/המפקח על הפרויקט) תהיה גישה חופשית למפעל/למפעלים של יצרן/ספק במשך תקופת ייצור הציוד האמור, כדי לבדוק/לוודא שהתוכניות/ההוראות/השרטוטים המפורטים אכן מבוצעים; יצרן/ספק יתקן טעויות שתגלנה בשעת הבדיקות, בהתאם לתוכניות/הוראות/שרטוטים המפורטים.
- כל החומרים שיובאו לאתר ייבדקו בקפדנות ע"י הבעלים ו/או מיופה כוחם; יצרן/ספק יסלק מהשטח/מהמבנה כל החומרים/אביזרים/מיתקנים אשר ייפסלו בבדיקה, בין אם עשו בהם שימוש או באם לא. הספק יחזיר את הבניין לקדמותו, על חשבונם 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 בנדון.
- בעלים/מיופה כוחם זכאים להורות על הפסקת העבודה, בחלקה או בכללותה, עד שעבודה/חומרים/אביזרים/מיתקנים הנראים להם פסולים יפונם, או להכריז על הפסקת החוזה בשל "אי-ביצוע", או בשל "אי-ביצוע כהלכה" - של מטרות/שרטוטים/הוראות.
- בדיקות טיב תעשנה בכל "ציוד מיוצר" באשר לעובי חומרים, בזמן קבלתו (הבדיקות על חשבונם של יצרן/ספק).
- יצרן/ספק יקבל אישור מהיועץ על כל 'ציוד מיוצר במיוחד' לפני הבאתו לאתר.

• ציוד מיוצר במיוחד – חומרים

- חומרים המשמשים לייצור יהיו חדשים ללא פגמים מפחיתי חוזק/אורך חיים/ מראה אסתטי; גזרות/ 'צורות' תעוגלנה ותעשנה במבלט/במשיכה/בלחיצה, לפי צורך, כך שיתקבלו מחתכים (פרופילים) נקיים; יש לבצע העבודה בצורה ישרה ומפולסת, עם קצוות אחידים ופינות מעוגלות על רדיוסים אמיתיים.
- כל השטחים החיצוניים/הפנימיים יבוצעו **מפלדה בלתי מחלידה** (להלן: **פלב"מ**), אלא אם כן צוין במפורש במפרט מיוחד של הציוד ובתוכניות.
- אלא אם כן צוין אחרת, פלב"מ יהיה מסוג 18-8/304 עם 8-10 אחוז ניקל ולא-יותר מ- 0.07 אחוז פחמן.
- אין להשתמש בפח שעוביו פחות מ-0.8 מ"מ.
- ברגים ואומים יהיו עשויים מפלב"מ.
- 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"מ.

- במקומות בהם לא צוינו מידות אחרות לעובי פח פלב"מ, תחייב הרשימה שלהלן:
- רכיבים לקונסטרוקציה כבדה: פרופילים מפח פלב"מ **בעובי 3 מ"מ**
- חיזוקים אופקיים מצינור פלב"מ **בעובי 3 מ"מ**
- חיזוקים, זוויתנים, פרופילים, רכיבי קונסטרוקציה, משטחים **בעובי 2 מ"מ**
- משטחי שולחנות/דלפקים, משטחי טפטוף, כיורים, מנדפים **בעובי 1.5 מ"מ**
- מדפים תחתונים/עליונים (פנים וחוץ), קערות לחוצות **בעובי 1.25 מ"מ**
- דלתות, דפנות צדדיות/אחוריות, "פאנלים" **בעובי 1 מ"מ**
- דופן פנימי לדלתות ופאנלים **בעובי 0.8 מ"מ**

● **ציוד מיוצר במיוחד – מבנה**

- משטחי פלב"מ יהיו אחידים ויקבלו גימור שווה ל"ליטוש מספר 4" (ליטוש מבריק)
- בחזיתות/בשטחים נראים לעין, כשהטקסטורה/כיוון הליטוש הם אחידים בשטחים צמודים.
- תפרים/פינות במשטחי מתכת בשולחנות יהיו מרותכים/מושחזים בצורה חלקה/מלוטשים.
- צינורות פלב"מ יהיו בלי תפר, לא מרותכים, בקוטר/עובי דופן כמפורט, עגולים ומלוטשים מסביב, לתיאום עם משטחים סמוכים.
- מסגרות/חיזוקים/חלקי מבנה/גופים ייעשו מזוויתני פלב"מ ומפרופילי פלב"מ, במידות אשר מצוינות במפרטים/בתוכניות.

● **ציוד לייצור מיוחד – הגשות לאישור**

- קבלן/יצרן/ספק 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'.
- כל השרטוטים יבוצעו בתוכנת Solidworks או בתוכנה שוות-ערך.
- ציוד ישורטט במבטים תלת ממדי, במבט על, במבט צד, חזית וחתך, בקנ"מ 1:20 ו/או 1:10
- השרטוטים יוגשו בגיליון מודפס (לפי דרישה) ובקובץ PDF
- ציוד יועבר לייצור רק לאחר קבלת אישור בכתב של המזמין (או של נציג מטעמו) ושל יועץ המטבחים לשרטוטים אשר הועברו.

● **אספקת הציוד**

- באחריות הספק לשמור על כל פרטי הציוד בזמן המשלוח מפני כל פגיעה; "ציוד מיוצר מפלב"מ" יכוסה ביריעת מגן פלסטית, שתוסר רק בקבלה סופית של הציוד.

ציוד קבוע במבנה

מפרטים טכניים

2021

פריט מספר: 1 תעלה (ללא סבכה) למחסום רצפה 30/30	
מידות בס"מ :	אורך - 30 רוחב - 30 גובה - 15
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר; קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K1 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).

פריט מספר: 2 תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/30	
מידות בס"מ :	אורך - 30 רוחב - 30 גובה - 15
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר; קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכת רשת ניתנת להסרה; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K1 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).

פריט מספר: 3 תעלה - ללא סבכה - למחסום רצפה 30/60	
מידות בס"מ :	אורך - 60 רוחב - 30 גובה - 15
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).

פריט מספר: 4 תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/60	
מידות בס"מ :	אורך - 60 רוחב - 30 גובה - 15
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכת רשת ניתנת להסרה; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).

פריט מספר: 5 תעלה - ללא סבכה - למחסום רצפה 30/90		
מידות בס"מ:	אורך - 90 רוחב - 30 גובה - 15	
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 6 תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/90		
מידות בס"מ:	אורך - 90 רוחב - 30 גובה - 15	
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכת רשת ניתנת להסרה; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 7 תעלה - ללא סבכה - למחסום רצפה 30/120		
מידות בס"מ:	אורך - 120 רוחב - 30 גובה - 15	
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 8 תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/120		
מידות בס"מ:	אורך - 120 רוחב - 30 גובה - 15	
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה); דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 9		תעלה - ללא סבכה - למחסום רצפה 30/180
מידות בס"מ : אורך - 180 רוחב - 30 גובה - 15		
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 10		תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/180
מידות בס"מ : אורך - 180 רוחב - 30 גובה - 15		
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה); דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 11		תעלה - ללא סבכה - למחסום רצפה 30/240
מידות בס"מ : אורך - 240 רוחב - 30 גובה - 15		
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 12		תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/240
מידות בס"מ : אורך - 240 רוחב - 30 גובה - 15		
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה); דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	

פריט מספר: 13		תעלה - ללא סבכה - למחסום רצפה 30/300
מידות בס"מ : אורך - 300 רוחב - 30 גובה - 15		
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.	
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן);	

קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	ציוד נילווה סטנדרטי:

פריט מספר: 14		תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 30/300	
מידות בס"מ :		אורך - 300	רוחב - 30 גובה - 15
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך.		
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה); דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K2 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).		

פריט מספר: 15		תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 45/80	
מידות בס"מ:		אורך - 45	רוחב - 80 גובה - 20
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך; תשמש באזורים עם שפיכת נזלים בנפח גבוה (מול סירים/מחבתות מתהפכים).		
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה); דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K3 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).		

פריט מספר: 16		תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 60/90	
מידות בס"מ:		אורך - 60	רוחב - 90 גובה - 20
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך; תשמש באזורים עם שפיכת נזלים בנפח גבוה (מול סירים/מחבתות מתהפכים).		
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה); דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K3 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.		
ציוד נילווה סטנדרטי:	סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).		

פריט מספר: 17		תעלה - עם סבכה - למחסום רצפה 70/110	
מידות בס"מ:		אורך - 70	רוחב - 110 גובה - 20
ייעוד:	תעלת רצפה המתחברת אל מערכת הביוב במטבח, לאיסוף נזלים ולכלוך; תשמש באזורים עם שפיכת נזלים בנפח גבוה (מול סירים/מחבתות מתהפכים).		
מבנה:	עשויה בשלמות מפח פלב"מ בגימור פנימי של ליטוש מבריק; תתחבר אל מחסום רצפה באתר (מיקום מוצא התעלה – לפי תכנית רצפה ו/או ציוד קבוע במבנה ולפי מדידה באתר ע"י היצרן); קוטר החיבור למחסום הרצפה – לפי תכנית ולפי בדיקה באתר ע"י היצרן; עם סבכות רשת ניתנות להסרה (הסבכות במידה ובמשקל המאפשרים הסרה קלה);		

דרישות מינימום לבניית התעלה וחומרים – ראה פרט נחשון P-K3 בנספח; פרט לייצור התעלה, הסבכה וסל הסינון יועבר לאישור מתכנן המטבח לפני תחילת הייצור.	
סל סינון סטנדרטי (ראה פרט כמצויין למעלה).	ציוד נילוה סטנדרטי:

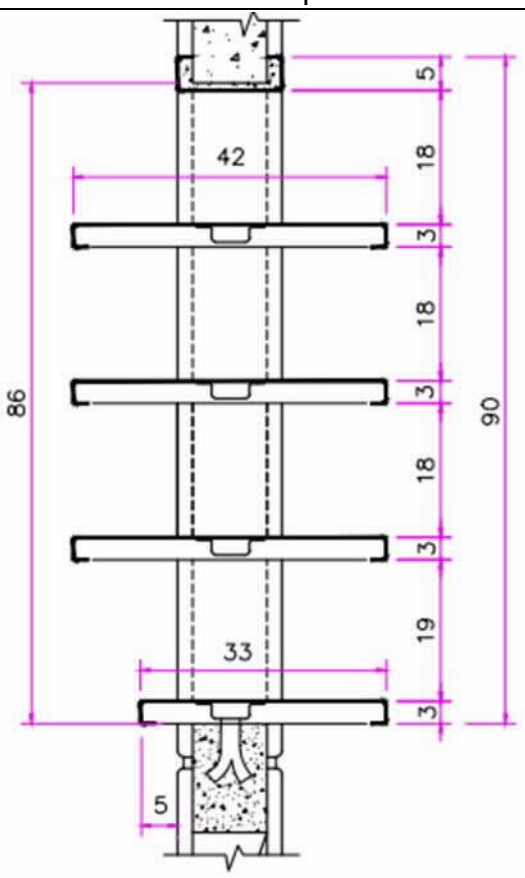
פריט מספר: 18	הגנה אנכית על פינת קיר - זווית 90	
מידות בס"מ :	אורך - 6 רוחב - 6 גובה - 290	
ייעוד:	הגנה על פינת קיר מטבח מחופה באריחים מפגיעת עגלות.	
מבנה:	לפרטים מלאים - ראה פרט נחשון P-K15 בנספח; גובה ההגנה ורוחבה ייקבע לפי מדידה באתר ע"י היצרן.	

פריט מספר: 19	הגנה אנכית גבוהה על קיר 10	
מידות בס"מ :	אורך - 12 רוחב - 5 גובה - 290	
ייעוד:	הגנה על קצה קיר מטבח מחופה באריחים מפגיעת עגלות.	
מבנה:	לפרטים מלאים - ראה פרט נחשון P-K16 בנספח; גובה ההגנה ורוחבה ייקבע לפי מדידה באתר ע"י היצרן.	

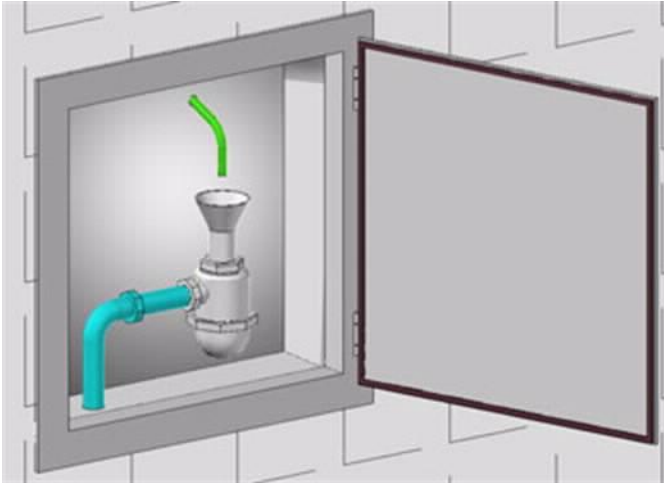
פריט מספר: 20	הגנה אנכית גבוהה על קיר 15	
מידות בס"מ :	אורך - 17 רוחב - 5 גובה - 290	
ייעוד:	הגנה על קצה קיר מטבח מחופה באריחים מפגיעת עגלות.	
מבנה:	לפרטים מלאים - ראה פרט נחשון P-K16 בנספח; גובה ההגנה ורוחבה ייקבע לפי מדידה באתר ע"י היצרן.	

פריט מספר: 21	הגנה אנכית גבוהה על קיר 20	
מידות בס"מ :	אורך - 22 רוחב - 5 גובה - 290	
ייעוד:	הגנה על קצה קיר מטבח מחופה באריחים מפגיעת עגלות.	
מבנה:	לפרטים מלאים - ראה פרט נחשון P-K16 בנספח; גובה ההגנה ורוחבה ייקבע לפי מדידה באתר ע"י היצרן.	

פריט מספר: 22	משקוף פלב"מ לפתח מעבר בקיר	
מידות בס"מ :	אורך - 100-200 רוחב - 10-20 גובה - 210	
מבנה:	המשקוף יותקן בפתח קיים באתר – מידות סופיות לפי מדידה באתר ע"י היצרן; המשקוף יעוגן אל הקיר בעוגני קיבוע ומבוטן בבטון; המשקוף כולו עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק". ראה פרט נחשון P-K23 בנספח.	

	פריט מספר: 23	אשנב פינוי כלים
	מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 42 גובה - 90	
	פריט מספר: 23A	אשנב פינוי כלים
	מידות בס"מ: אורך - 200 רוחב - 42 גובה - 90	
	פריט מספר: 23B	אשנב פינוי כלים
	מידות בס"מ: אורך - 250 רוחב - 42 גובה - 90	
	פריט מספר: FIX-23C	אשנב פינוי כלים
	מידות בס"מ: אורך - 300 רוחב - 42 גובה - 90	
	 חתך עקרוני	
	קליטת מגשים עם כלים מלכלכים – מונחים ע"י הסועדים ומפונים ע"י אנשי צוות ההדחה.	ייעוד:
	לפרטים מלאים - ראה פרט נחשון P-K20 בנספח; האשנב כולל משקוף היקפי, המותאם לקיר מחופה קרמיקה באתר, ו-3 מדפים אורכיים; המשקוף מעוגן אל הקיר בעוגני קיבוע ומבוסן בבטון; המדפים מתחברים אל המשקוף בריתוך מושחז ומלוטש או עם ברגי פלב"מ נסתרים; המדפים מחוזקים כל-אחד לנשיאת 50 ק"ג/מטר; המדף התחתון ייבנה בתיאום עם שולחן פינוי הכלים; האשנב כולו עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק". האשנב יותקן בפתח קיים באתר – מידות סופיות לפי מדידה באתר ע"י היצרן.	מבנה:
	לפני הייצור יש לוודא את גובה הכוסות אשר יהיו בשימוש בפרויקט – המרחק בין המדפים חייב לאפשר הכנסת מגש עם כוס כשמעליהם מירוח של 3 ס"מ לכל הפחות!	הערה:

	משקוף פלב"מ לדלת פנדל	פריט מספר: 30
	אורך - 100-200 רוחב - 10-20 גובה - 210	מידות בס"מ :
	המשקוף יותקן בפתח קיים באתר – מידות סופיות לפי מדידה באתר ע"י היצרן (בתיאום עם ספק הדלת); בצד בו יותקנו צירי הדלת (עבור דלת חד-כנפית) או בשני צידי המשקוף (עבור דלת דו-כנפית) ירותכו 3 לוחות פלב"מ בעובי 5 מ"מ, אשר ישמשו לעיגון צירי כל דלת (צירים – ע"י ספק הדלת); יש לוודא גימור חלק של פנים המשקוף בנקודות הריתוך; המשקוף יתחבר לקיר ברצועות עיגון מפח פלב"מ + דיבלים + ברגי פלב"מ; המשקוף כולו עשוי בשלמות מפלב"מ 304 בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק". התכנון והייצור יעשו כולם בתיאום עם ספק הדלת/ות.	מבנה:

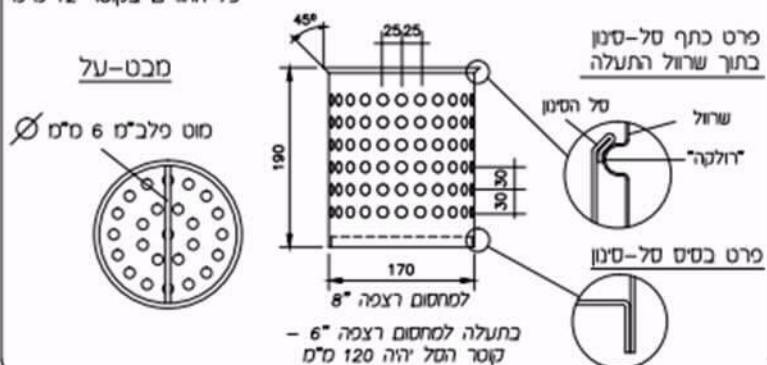
פריט מספר: 31		קופסת ניקוז לחדר קירור
מידות בס"מ:		אורך - 39 רוחב - 10 גובה - 39
		
קופסא טיפוסית – ראה פרט		
ייעוד:	סגירה של פתח בקיר חיצוני לחדר קירור, בו מותקן מערך הניקוז של החדר.	
כולל:	משקוף היקפי מפלב"מ המורכב בחלקו החיצוני של פתח בקיר בלוקים מחופה באריחים; דלת כנף מורכבת על צירי צד, עם סגירה מגנטית וידית שקועה. צנרת ניקוז וסיפון למניעת מעבר ריחות – ע"י אחרים.	
מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים בשלמות מפלב"מ 304 בגימור של "ליטוש מבריק". לפרטים מלאים - ראה פרט נחשון P-K24 בנספח.	

פרטים נלווים

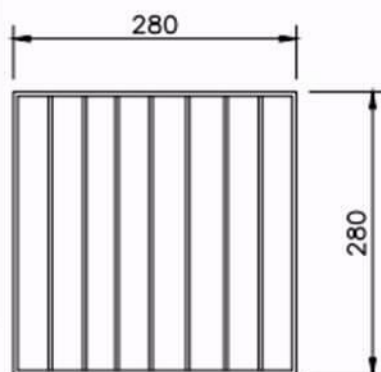
לעידול

הסל עשוי כולו פלב"מ 304 בעובי 1 מ"מ
כל החורים בקוטר 12 מ"מ

סל סינון לתעלות רצפה

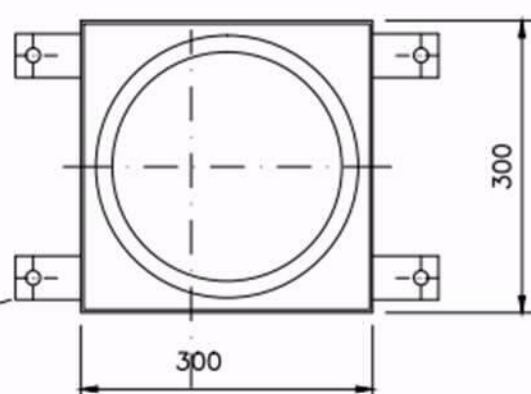


סבכה - מבט על



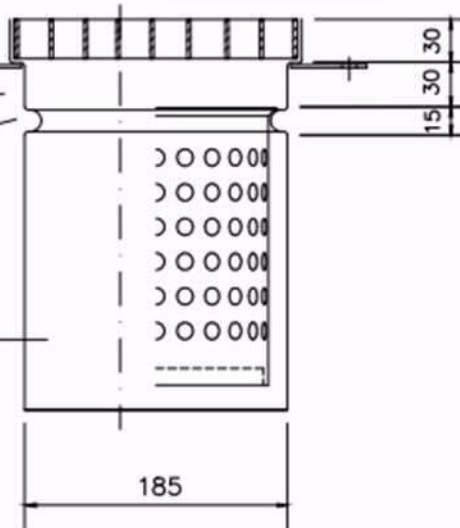
הסבכה בנויה מפרופיל פלב"מ 304x30
מרווח בין השלבים - לא יותר מ-17 מ"מ!

תעלה - מבט על



ברזל שטוח לעיגון התעלה
במידות 90x40x4
עם חור של 10 מ"מ.

תעלה - חתך



תעלת פלב"מ 304 בעובי 1.2-1 מ"מ.
הרדיוסים בפינות לא פחות מ-20 מ"מ.

כליטה היקפית ("רולקה") להשענת סל
הסינון (ראה תכנית הסל למעלה).

שרוול בקוטר 185 מ"מ (למחסום רצפה 8")
ובאורך 150 מ"מ (או לפי דרישה מיוחדת)
באחריות היצרן לוודא את קוטר החיבור למחסום הרצפה!

נחשון תכנון מטבחים

תעלה ריבועית מכוסה למחסום רצפה

פרט מס. P-K1

זווית מפרסיל סטנדרט
צאצא NP 30x30

ברזל שטוח לעיגון התעלה
במידות 90x40x4
NP עם חור של 10 מ"מ.

תעלות פלסטיק 304 בעובי 1.2-1.5 מ"מ.
הרדסים במידות לא פחות מ-20 מ"מ.

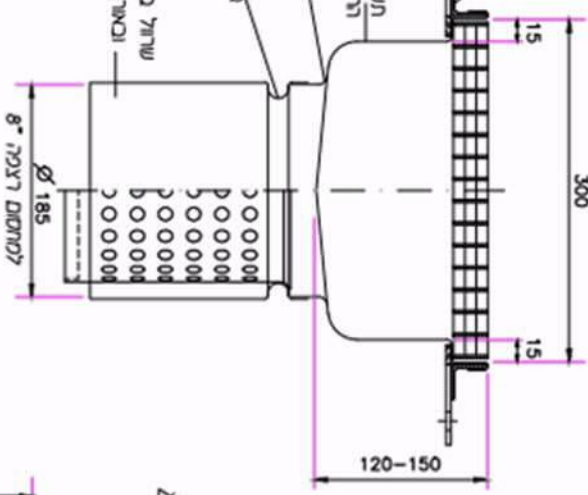
חומר השחיקה לתעלות בדרום
של לא פחות מ-10 מ"מ.

בלטה הקצתית "הולקה" להטענת של
המסנן (המכנית המכל מצורפת) - לא
פחות מ-7 מ"מ.

שחיקה בקוטר 185 מ"מ (למחסום רצפה 8")
וכאורך 150 מ"מ (א לפי דרישה מיוחדת)
באמצעות היצור לזרז את
קצת ההיבט למחסום הרצפה

למחסום רצפה 8"

חתך רוחב A-A



מבט מהצד

לפי תכנית

1-2%

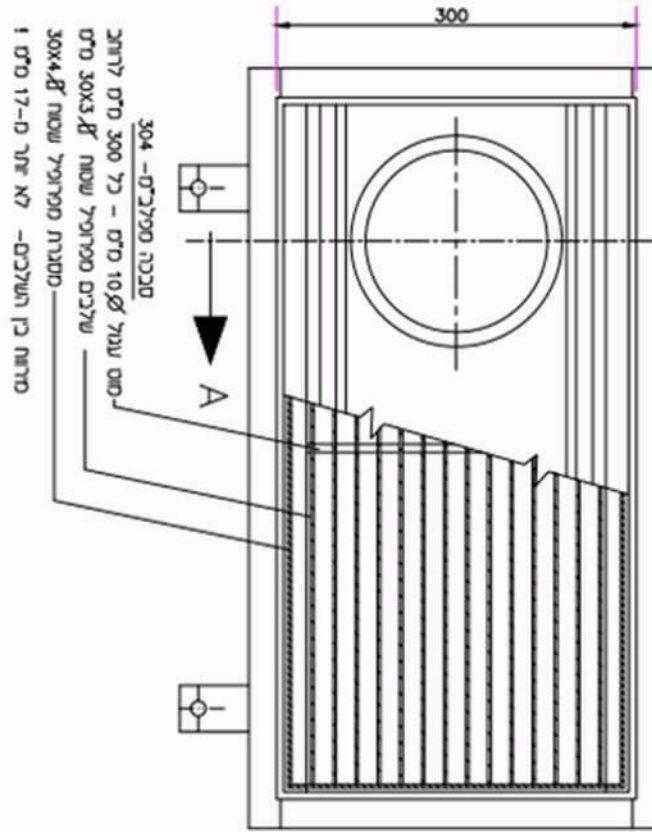
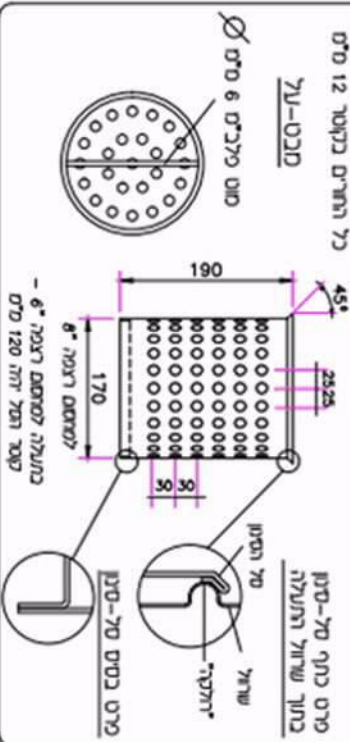
זווית מפרסיל סטנדרט
צאצא NP 30x30

מבט - ע"ר

A

ברזל שטוח לעיגון התעלה
במידות 90x40x4
NP עם חור של 10 מ"מ.

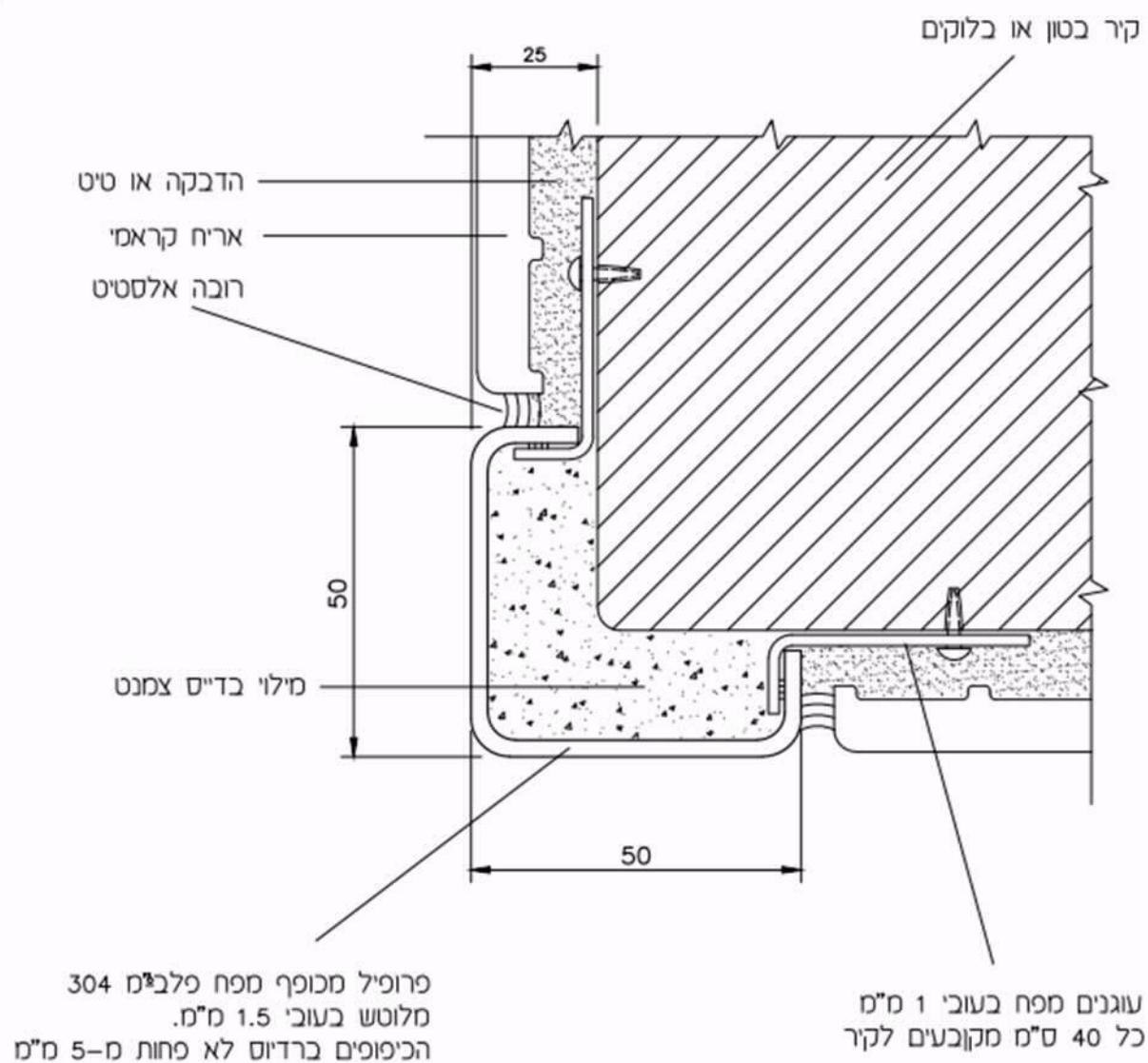
של סינון לתעלות רצפה



תעלה טיפוסית למחסום רצפה

פרט מס. P-K2

נחשון תכנון מטבחים



כל המידות במ"מ

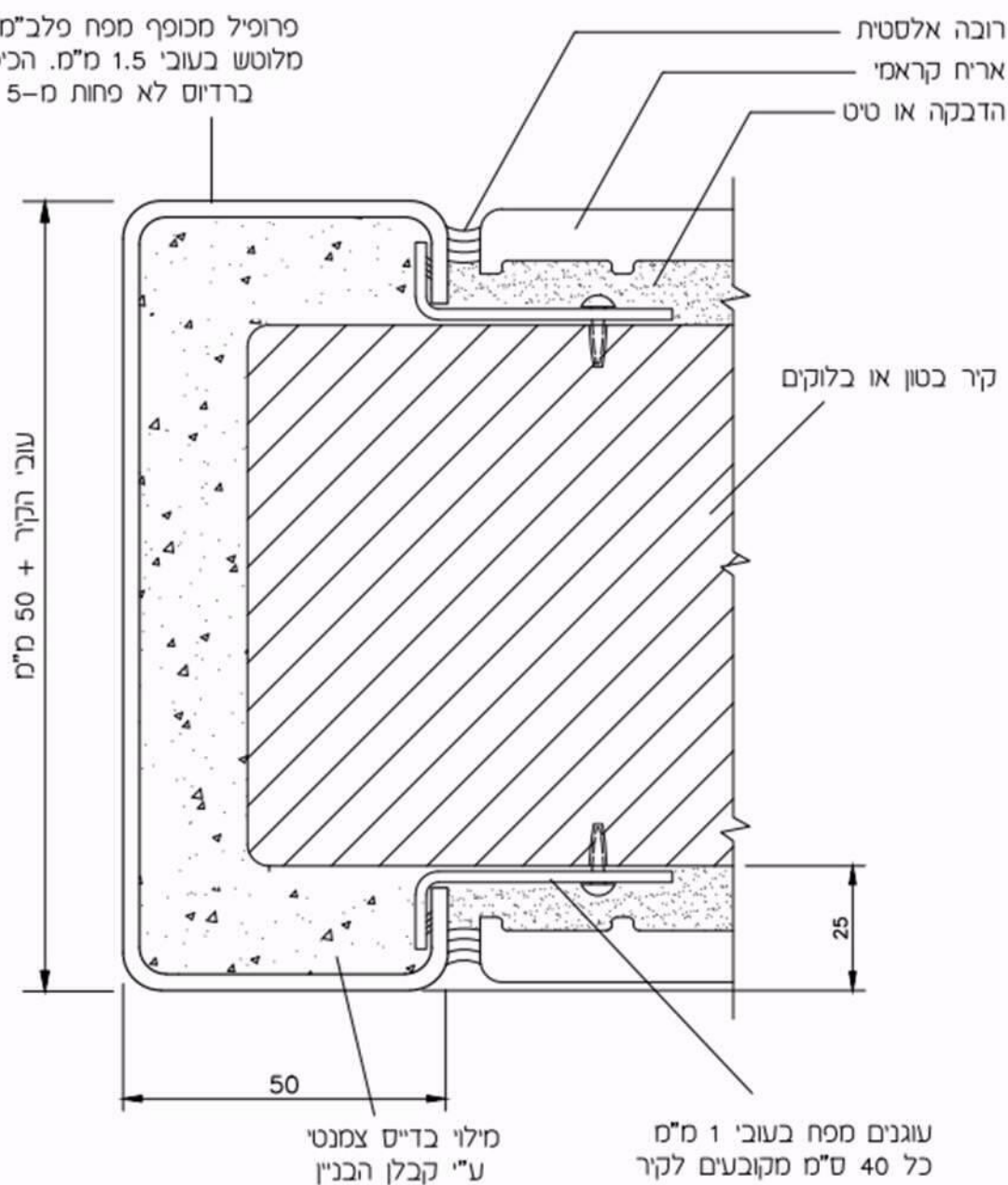
נחשון תכנון מטבחים



מגן פינת-קיר

פרט מס. P-K15

פרופיל מכופף מפח פלב"מ 304
מלוטש בעובי 1.5 מ"מ. הכיפופים
ברדיוס לא פחות מ-5 מ"מ.



כל המידות במ"מ

נחשון תכנון מטבחים

מגן קצה-קיר או פתח ללא משקוף

פרט מס. P-K16

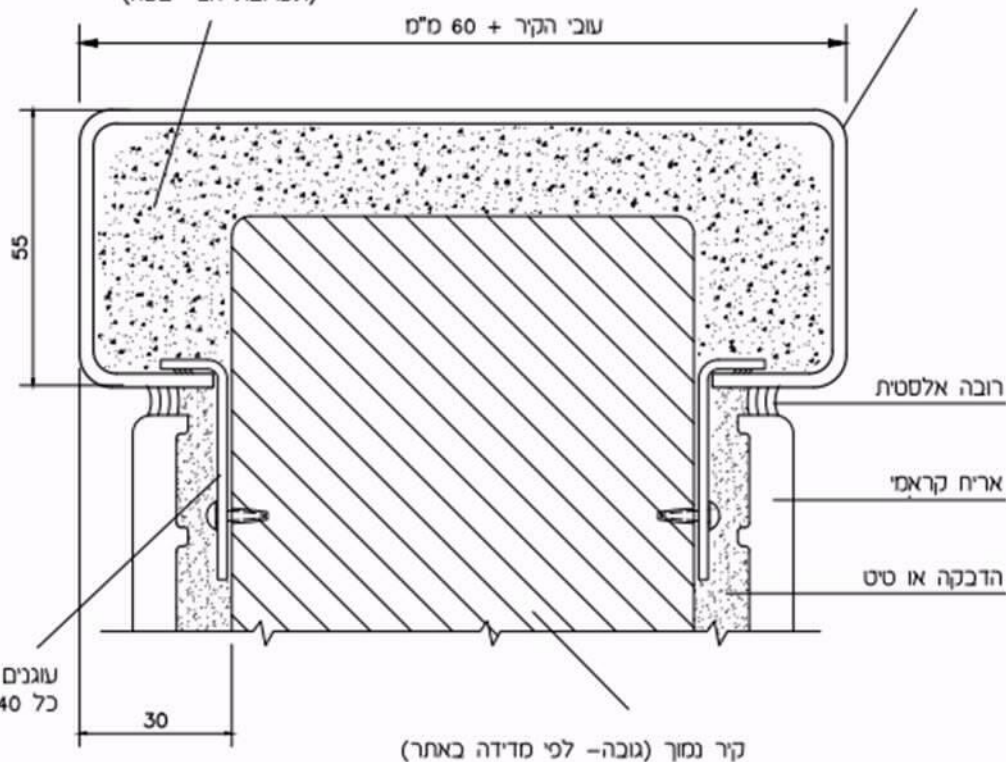
לעיון

ח ת ך N - N

פרופיל מכופף מפח פלבי"מ 304
מלוטש בעובי 1.5 מ"מ. הכיפופים
ברדיוס לא פחות מ-5 מ"מ.

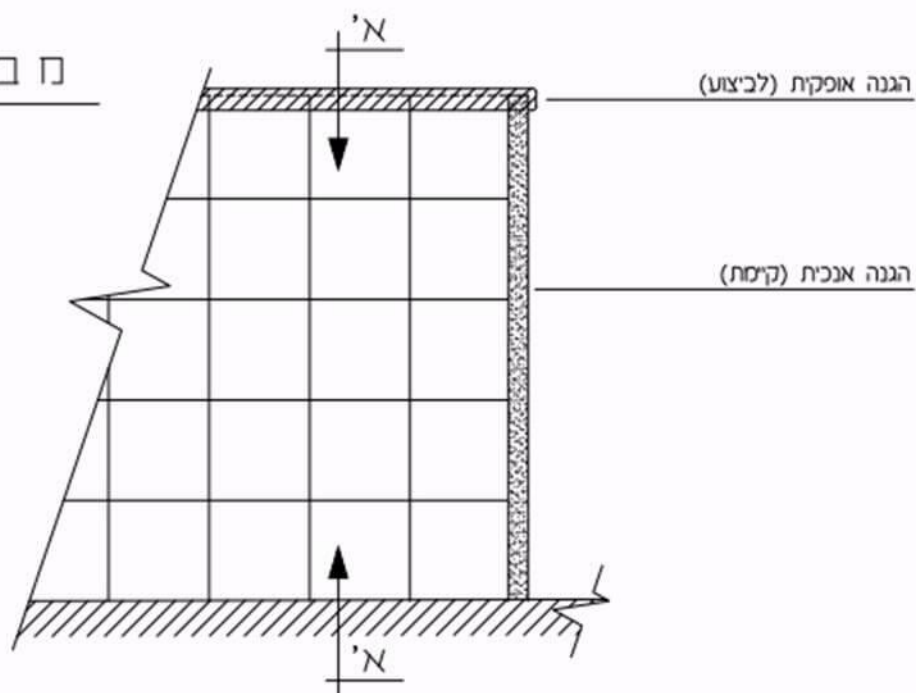
מילוי בטיט על בסיס מלט
(תערובת חצי-יבשה)

עובי הקיר + 60 מ"מ



עוגנים מפח בעובי 1 מ"מ
כל 40 ס"מ מקובעים לקיר

מ ב ט ח ז י ת



כל המידות במ"מ

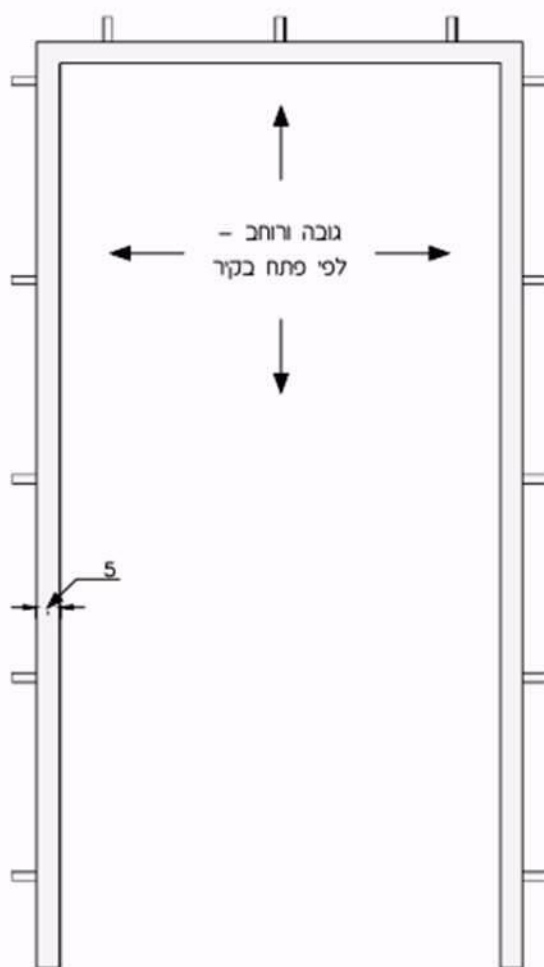
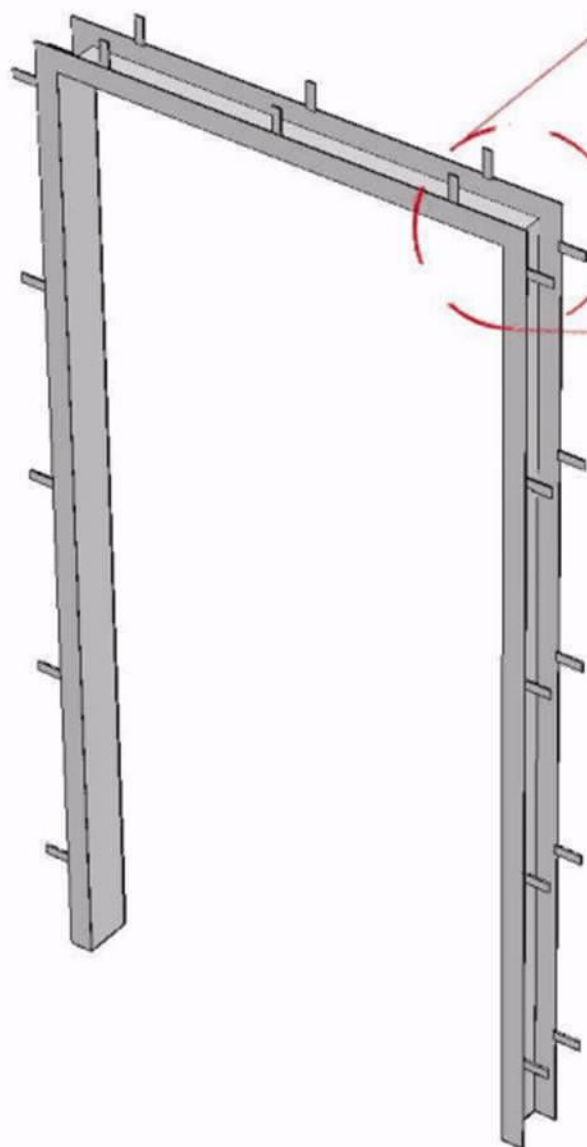
נחשון תכנון מטבחים



הגנה אופקית על קיר נמוך

פרט מס. P-K17

לעידן



משקוף מכופף מפח פלב"מ 304, בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות,
במידה לפי גודל הפתח ועובי הקיר;
עם עוגנים מפח פלב"מ בעובי של 1 מ"מ לכל הפחות.

נחשון  **תכנון מטבחים**

משקוף פלב"מ למעבר בקיר

פרט מס. P-K23

