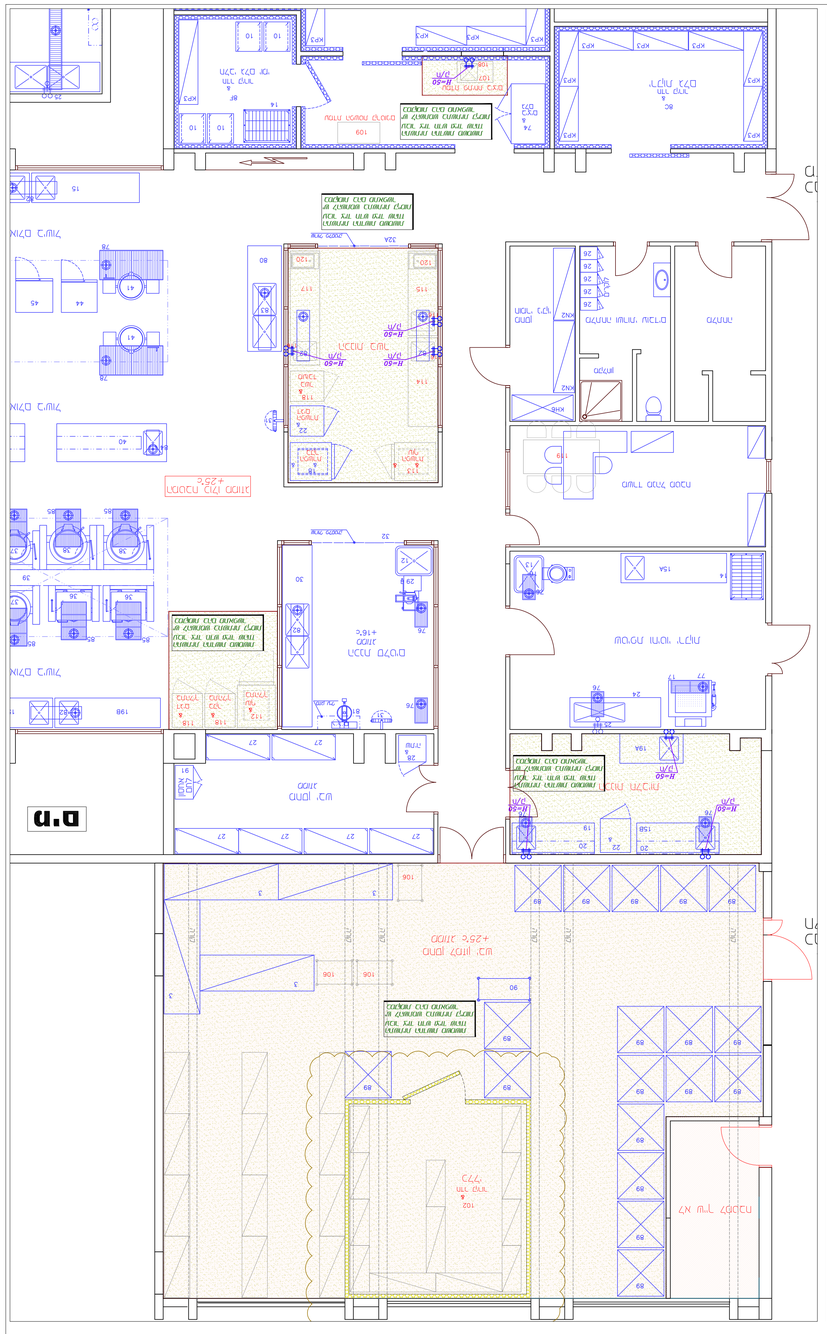
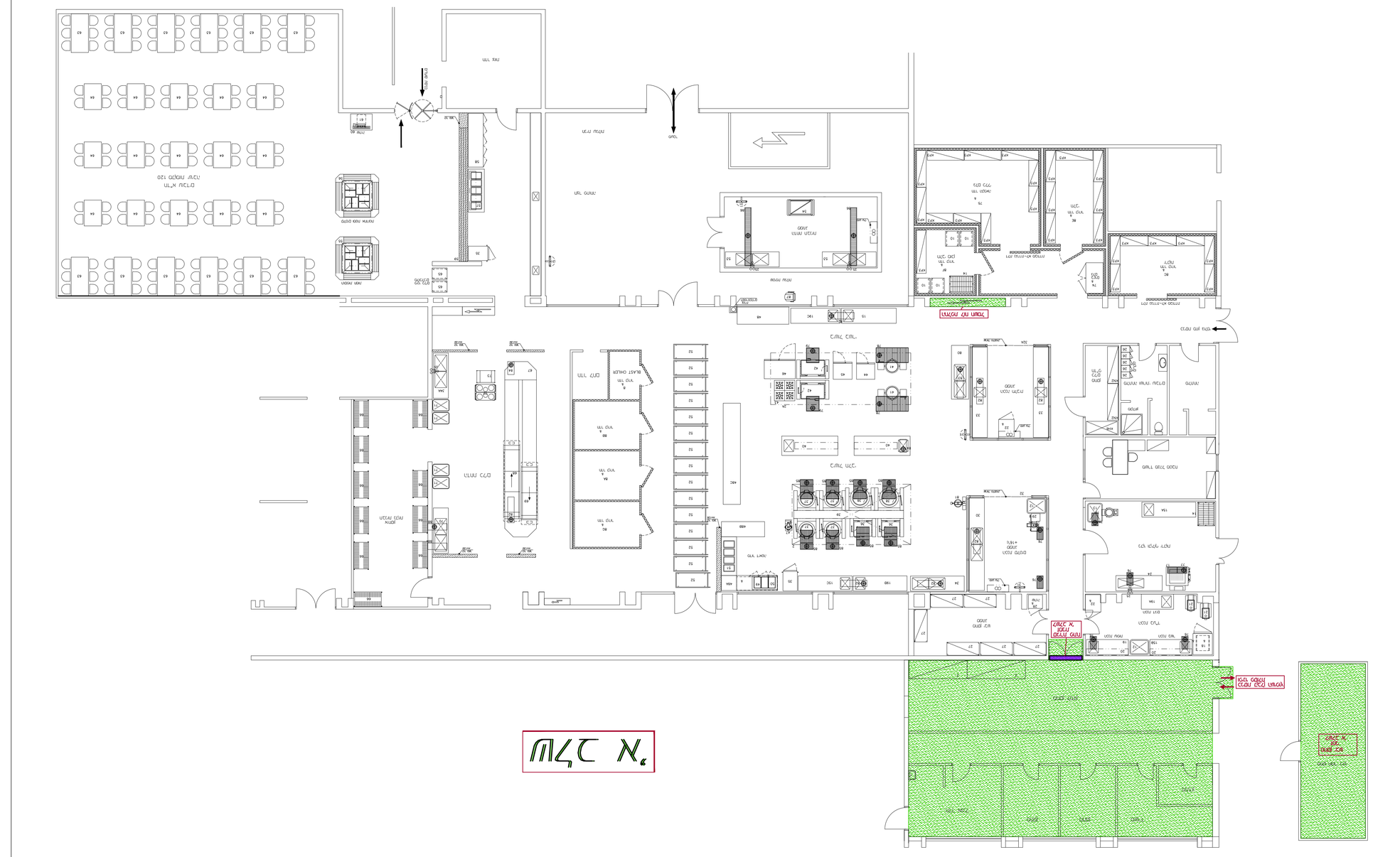

מבט 1
מבט 2
מבט 3
מבט 4
מבט 5
מבט 6
מבט 7
מבט 8
מבט 9
מבט 10
מבט 11
מבט 12
מבט 13
מבט 14
מבט 15
מבט 16
מבט 17
מבט 18
מבט 19
מבט 20
מבט


מפלס 0.00
מפלס 0.00
מפלס 0.00

הנחיות כלליות לבניית מטבחים

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

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

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

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

אוורור ומיזוג אויר
* המטבח כולו ימוזג לטמפרטורה של 25°C+ (חדרי הכנת בשר - 20°C+ לכל היותר)
* תתוכנן מערכת לניקת אדים מעל כל אזורי הבישול והדחת הכלים
* לכל אזורי העבודה במטבח ולחדרי אוכל יוכנס אויר צח - מינימום 20 החלפות אוויר בשעה באזורי מטבח כלליים, מינ. 5 החלפות/שעה באזורי הכנת בשר וירקות ומינ. 8 החלפות/שעה במחסנים של מזון יבש
* גובה מינימום של תחתית מנדף מעל ציוד בישול - 200 ס"מ מגובה רצפה סופית
* מנדף מעל ציוד הדחה יותקן בגובה מינימום של 240 ס"מ

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

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

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

FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

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

תאריך	Amendment השינוי	מס'
27.1.25	עדכון סימון שלבים לבקשת המזמין	1

PROJECT : הפרוייקט :
המרכז לבריאות הנפש ב"ש

KITCHEN : המטבח :
מטבח ראשי - שלבי ביצוע

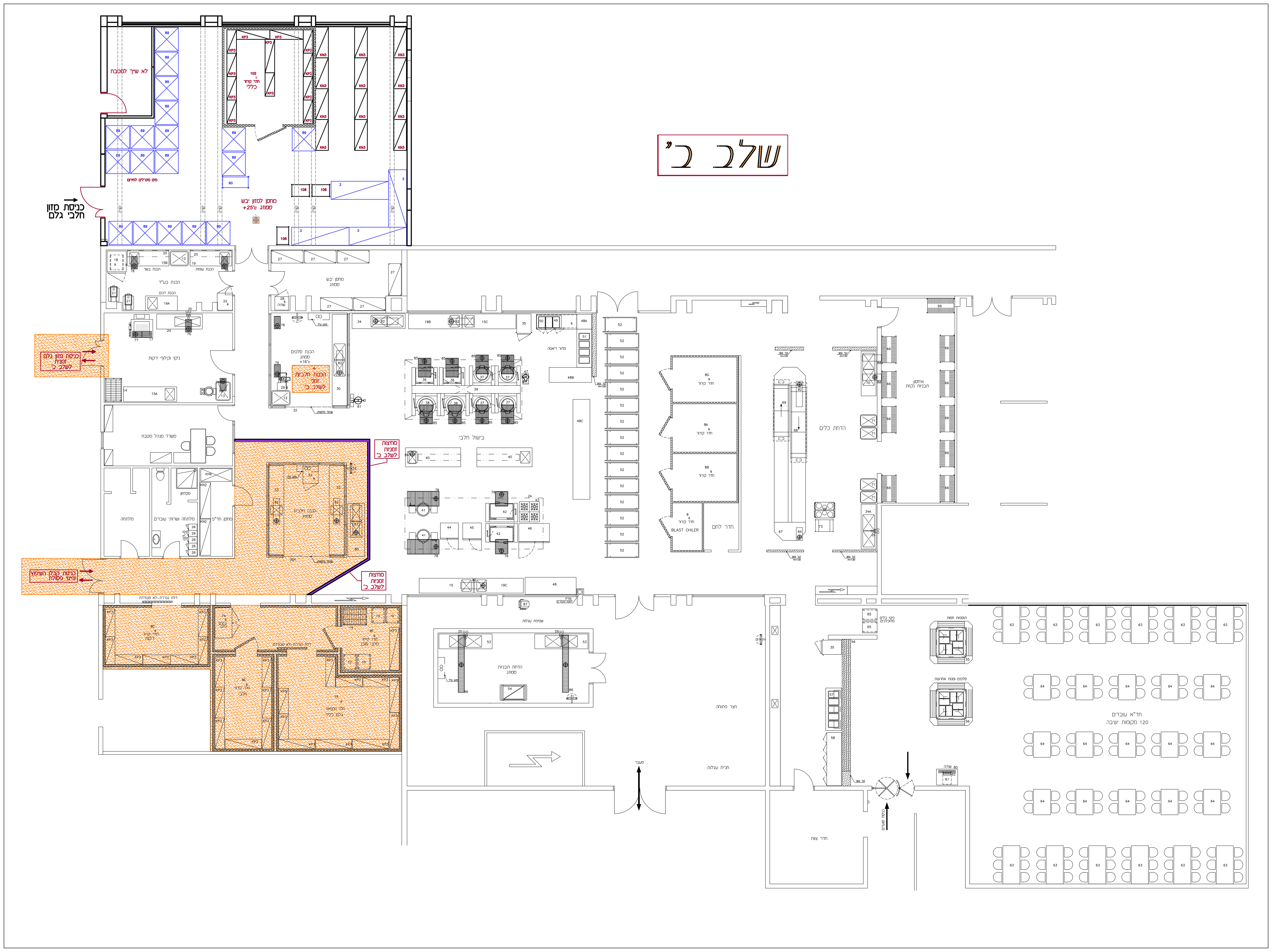
SUBJECT : נושא התכנית :
ביצוע שלב ב'

מתכנן אחראי KT CONSULTANT	לביצוע FOR EXECT.	למכרז FOR TENDER	לאישור FOR APRV.	לעיון FOR INFO	
אילן	○	○	⊗	○	Status סטטוס
			27.1.25	23.1.25	Date תאריך
טכנאי TECHNICIAN			אורית	אורית	Drawn by שירטט
אורית			אילן	אילן	Aprvd. by אישר
					Checked by ביקר

מקצוע DISCIPLINE	המטבח KITCHEN / הנושא SUBJECT	מהדורה כללית GENERAL REVISION NO.	מהדורה לנושא SUBJECT REVISION NO.
KT	SLV-01	1	

SCALE: 1:100 קנ"מ: | SIZE: x מידות גליון:
FILE: 10262slv.dwg קובץ: | ORIG. DATE: 30.5.23 תאריך מקורי:

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



) ?3URMHFWV? ? 6/9 GZJ XVHU
:* 7R 3') SF

הנחיות כלליות לבניית מטבחים

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

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

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

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

איוורור ומיזוג אויר
* המטבח כולו ימוזג לטמפרטורה של +25°C (חדרי הכנת בשר – +20°C לכל היותר)
* תתוכנן מערכת לינקת אדים מעל כל אזורי הבישול והדחת הכלים
* לכל אזורי העבודה במטבח ולחדרי אוכל יוכנס אויר צח – מינימום 20 החלפות אוויר בשעה באזורי מטבח כלליים, מינ. 5 החלפות/שעה באזורי הכנת בשר וירקות ומינ. 8 החלפות/שעה במחסנים של מזון יבש
* גובה מינימום של תחתית מנדף מעל ציוד בישול – 200 ס"מ מגובה רצפה סופית
* מנדף מעל ציוד הדחה יותקן בגובה מינימום של 240 ס"מ

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

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

הקבלן אחראי לבדיקת המידות והתאמתן באתר. עליו לבקר את כל המידות ולהודיע למתכנן על כל טעות או אי–התאמה בטרם ימשיך בעבודה. אין למדוד מהתכנית!

Contractor to verify all measurements on–site and to report discrepancies to consultant before proceeding with work. Do not measure from plans.

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

כל הזכויות שמורות © נחשון תכנון מטבחים בע"מ
אין לעשות שימוש בתכנית או בחלקים ממנה שלא לצרכי עבודה משותפת בפרויקט וללא אישור מראש מחברת נחשון

All Rights Reserved © Nachshon Kitchen Design LTD
No use to be made of this plan or parts of it without written consent from Nachshon KD

תאריך	Amendment השינוי	מס'
27.1.25	עדכון סימון שלבים לבקשת המזמין	1

PROJECT : הפרוייקט :
המרכז לבריאות הנפש ב"ש

KITCHEN : המטבח :
מטבח ראשי – שלבי ביצוע

SUBJECT : נושא התכנית :
ביצוע שלב ג'

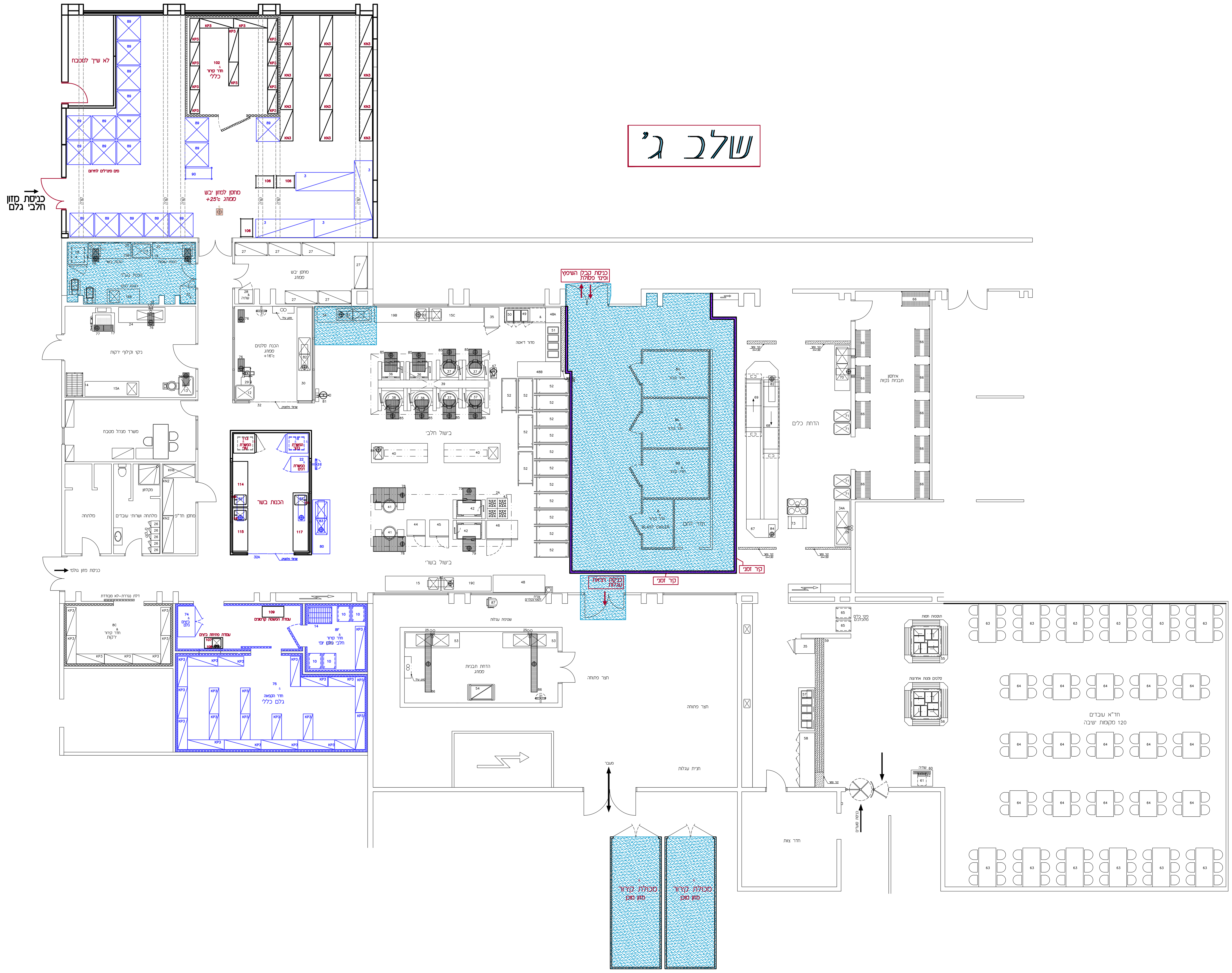
מתכנן אחראי KT CONSULTANT	לביצוע FOR EXECT.	למכרז FOR TENDER	לאישור FOR APRV.	לעיון FOR INFO	
אילן	○	○	⊗	○	Status סטטוס
			27.1.25	23.1.25	Date תאריך
טכנאי TECHNICIAN			אורית	אורית	Drawn by שירטט
אורית			אילן	אילן	Aprvd. by אישר
					Checked by ביקר

מקצוע DISCIPLINE	המטבח KITCHEN / הנושא SUBJECT	מהדורה כללית GENERAL REVISION NO.	מהדורה לנושא SUBJECT REVISION NO.
KT	SLV–01	1	

SCALE: 1:100 קנ"מ: | SIZE: x מידות גליון:

FILE: 10262slv.dwg קובץ: | ORIG. DATE: 30.5.23 תאריך מקורי:

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



) ?3URMHFWV? ? 6/9 GZJ XVHU
:* 7R 3') SF