איפיון לציוד לרכש

#	Quantity	תיאור	תיאור	דרישות	L/D/H	Image
R1	1	BAIN-MARIE UNIT 4GN (ST. STEEL) 1500MM	אמבט מים עם מגשי נירוסטה 4GN	304 AISI stainless steel worktop with rounded edges. Worktop thickness 50mm. Side panels in stainless steel. Cupboard with stainless steel doors on operator side. Well with rounded corners able to accomodate GN 1/1 containers max. h=200mm (not included). Drainage tap. Thermostatically controlled temperature can be set between +30/+90 °C. Digital control panel. Electronic overheating protection. Overshelf with heating lights. Tray slide in stainless steel tubing, mounted on the customer side of the unit, folds down in order to facilitate passage of the unit through doorways. The unit is mounted on 4 wheels (150mm high).	150/96/132	
R2	1	CABINET WATER SOFTENING SYSTEM	מערכת ריכוך מים	Water softening system, with 1.5" plumbing system.	89/45/165	
R3	1	DONER GRILLMACHINE	מכונת גריל שווארמה	Stainless Steel construction. Heat resistance Ceramic Radiant Plaques. 4 Radiant Heaters (a radiant heater includes two pieces ceramic radiant plaques) Available in LPG and Natural Gas. (Changing with the By-Pass and radiant injektors) The thickness of support profiles are 2 mm. Lower Drive Model: 220-240 V 50/60 Hz. (available 110 V 60 Hz.) Left / right direction and heat resistance engine with 1 rpm. Top Drive Model: 220-240 V 50/60 Hz. 400 Watt) with 3 speeds and 4 heating burners. Adjustable grilling. (low and high positions) The heating elements able to work seperately. The gas valves with Thermocouples. If the flame stops whatever in a problem, thermocouples cut the gas flow. Stainless Steel fences for protecting the radiant plaques. Easy to change the Stainless Steel fences. Easy to clean the machine. No need to wait for grilling (with engine) Homogeneous Grilling with engine. Fat tray with special form to collect the fat and meat pieces. Adjustable Stainless Steel widening fat tray. (front) Stainless Steel Telescopic Drain Support. There is a (220-240 V 50/60 Hz. 400 Watt) resistance at the bottom of the fat tray (controlled with thermostat) Adjustable thermostat between 30 °C/ 90 °C. It keeps meat warm for service, prevent to freeze the fat on the fat tray.	53/65/107	
R4	1	EASYTOUCH ELECTRIC COMBI STEAMER 6.10 RIGHT HINGED DOOR	תנור קומבי 6 רשתות, ימני	The easyTouch complete package gives you a full range of impressive and practical featuresincluding a high-resolution 9" full-touch screen and customisation options for your every need. The operating concept is incredibly easy, incorporating both established and new functions: - ACS+ perfection in the third generation - Crisp&Tasty – 5 moisture-removal settings - BakePro – 5 levels of traditional baking - HumidityPro – 5 humidity settings - Controllable fan – 5 speed settings - ConvoClean+ the fully automated cleaning system with eco, express and regular modes, including optional single-measure dispensing • Ethernet / LAN interface All Convotherm 4 appliances come with optimum features as standard • Ground-breaking design, also ideal for front-of-house cooking. • ACS+: perfection in the third generation • Space-saving footprint for a perfect fit in any kitchen, however small. • Doors with sure-shut function (table-top appliances only) • HygienicCare: antibacterial surfaces in operating areas, door handles and recoil hand shower – the new concept that promotes food safety. • USB port integrated in the control panel. • The "made-in-Germany" seal of quality: our own demanding standard. Your options • ConvoSmoker, the built-in food-smoking function in easyTouch appliances (table-top electric appliances only). • ConvoClean in easyDial appliances, the fully automated cleaning system in regular mode, with optional single-measure dispensing • Ethernet/LAN interface for easyDial • Sous-vide sensor, with external socket • Steam and vapour removal (built-in condensation hood) • Grill version • Prison models • Ship models (electrical appliances only) • Available in various voltages	88/79/79	
R5	1	EASYTOUCH ELECTRIC COMBI STEAMER 10.10 RIGHT HINGED DOOR	תנור קומבי 10 רשתות, ימני	The easyTouch complete package gives you a full range of impressive and practical featuresincluding a high-resolution 9" full-touch screen and customisation options for your every need. The operating concept is incredibly easy, incorporating both established and new functions: • ACS+including perfectly harmonised extra functions: • Crisp&Tasty – 5 moisture-removal settings • BakePro – 5 levels of traditional baking • HumidityPro – 5 humidity settings • Controllable fan – 5 speed settings • ConvoClean+ the fully automated cleaning system with eco, express and regular modes, including optional single-measure dispensing • Ethernet / LAN interface All Convotherm 4 appliances come with optimum features as standard • Ground-breaking design, also ideal for front-of-house cooking. • ACS+: perfection in the third generation • Space-saving footprint for a perfect fit in any kitchen, however small. • Doors with sure-shut function (table-top appliances only) • HygienicCare: antibacterial surfaces in operating areas, door handles and recoil hand shower – the new concept that promotes food safety. • USB port integrated in the control panel. • The "made-in-Germany" seal of quality: our own demanding standard. Your options • ConvoSmoker, the built-in food-smoking function in easyTouch appliances (table-top electric appliances only). • ConvoClean in easyDial appliances, the fully automated cleaning system in regular mode, with optional single-measure dispensing • Ethernet/LAN interface for easyDial • Sous-vide sensor, with external socket • Steam and vapour removal (built-in condensation hood) • Grill version • Prison models • Ship models (electrical appliances only) • Available in various voltages	88/79/106	
R6	1	FRYER 25 LITRE HP GAS ADVANCIA 900	מייבש 25 ליטר	FRYER 25 LITRE HP GAS ADVANCIA 900 Brand: BONNET 3mmTop: One piece worktop in 3mm thick stainless steel. FlushTop: Allows it to be flush butt jointed to an adjacent unit Controls are together at a suitable height to be protected from shocks and drips Frying Zone: Stainless steel tank and cold zone. Externally heated by 2 high-power radiant burners. Automatic electric spark ignition with ionisation pilot flame control Electronic control from 140 to 185°C with solid oil melt and 210°C safety thermostat Tank drained by a ball valve located in the cold zone. Supplied with 2 fry baskets, two half baskets, a drain bucket with filter and an extension pipe for the drain outlet Conforms to current European norms Dimensions (WXDxH): 400 x 920 x 970 Gas power: 26 kW and Electric power: 0.1 kW	40/92/97	
R7	2	INDUCTION-SINGLE ZONE	כיריים אינדוקציה	Table top design. Heavy duty 304 AISI stainless steel construction. High impact, heavy duty glass ceramic cooking surface for durability and easy cleaning. Single induction cooking zone (3kW) with touch button control. Automatic pan detection transfers power only when the pan is present, maximizing energy efficiency. No heat emission into the work environment only to the magnetic induction pan. Smooth rounded edges guarantee a flush fit between units. Digital power level display and touch button control panel. IP24 protection. Cord and plug included.	35/41/13	
R8	1	NEUTRAL UNIT 400 WIDE ON CUPBOARD	יחידת ניטרל 400 רוחב עם ארונית	NEUTRAL UNIT 400 WIDE ON CUPBOARD ADVANCIA 900 3mmTop: One piece worktop in 3mm thick stainless steel. FlushTop: Module allows it to be flush butt jointed to an adjacent unit Stainless cupboard to take GN1/1 ovenware Conforms to current European norms Dimensions (WXDxH): 400 x 920 x 970 Gas power: 14.4 kW	40/92/93	
R9	1	OPEN BURNERS 400 WIDE ON CUPBOARD	כיריים גז 2 להבות	OPEN BURNERS 400 WIDE ON CUPBOARD ADVANCIA 900 3mmTop: One piece worktop in 3mm thick stainless steel. FlushTop: Allows it to be flush butt jointed to an adjacent unit CloseContactPLUS: 2 patented horizontal flame burners, of 9 and 5.4 kW EasyCleaningSystem: Sealed water bath with drain in the facia to catch splashes & spills Pan support in stainless rod Stainless cupboard to take GN1/1 ovenware Conforms to current European norms Dimensions (WXDxH): 400 x 920 x 927 Gas power: 14.4 kW	40/92/93	
R10	1	OPEN BURNERS 800 WIDE ON CUPBOARD	כיריים גז 4 להבות	OPEN BURNERS 800 WIDE ON CUPBOARD ADVANCIA 900 3mmTop: One piece worktop in 3mm thick stainless steel. FlushTop: Allows it to be flush butt jointed to an adjacent unit CloseContactPLUS: 4 patented horizontal flame burners, of 9 and 5.4 kW EasyCleaningSystem: Sealed water bath with drain in the facia to catch splashes & spills Pan support in stainless rod Stainless cupboard to take GN1/1 ovenware Conforms to current European norms	80/92/93	
R11	2	RIBBED PLANCHA 800 WIDE GAS	פלנצ'ה גז	RIBBED PLANCHA 800 WIDE GAS ON CUPBOARD ADVANCIA 900 Brand: BONNET One piece 3mm thick stainless steel top FlushTop: Module allows it to be flush butt jointed to an adjacent unit EasyCleaningSystem: Cooking residue and wash water are collected in a removable container in the front facia Pan support in stainless wash guard. Controls are together at a suitable height to be protected from shocks and drips Temperature control from 100 to 350°C. Heated by a double micro perforated burner with pilot light and electric spark ignition Fully ribbed cooking surface Stainless cupboard to take GN1/1 ovenware Conforms to current European norms Dimensions (WXDxH): 800 x 920 x 985 Gas power: 16.8 kW and Electric power: 0.1 kW	80/92/99	

איפיון לציוד לרכש

#	Quantity	תיאור	תיאור	דרישות	L/D/H	Image
R12	1	MULTI-FUNCTIONAL COOKING CENTER 211 - 100 L	VARIOCOOKING CENTER 211 - 100 L תנור בישול מרובה 100	Multi-functional cooking appliance (manual model) with two pans that can be operated independently of one another for most of the cooking methods used in commercial kitchens. Pan suitable for boiling, roasting and deep frying VarioPan suitable for roasting. Pans can be used individually, in succession or in combination with one another. Pan with heating system (electric) for cooking (e.g. pasta and egg-fried food). AutoLift raising and lowering device (baskets for cooking pasta and egg-fried food). Detection of the cooking medium in the pan: not possible to burn the oil. Delta-T cooking. 1/2 energy. HACCP data memory and outputting via USB port. Individual programming of at least 350 cooking programs, each with up to 12 steps. Temperature range: 30 - 250°C	91/116/110	
R13	1	VEGETABLE PREPARATION MACHINE SINGLE PHASE	מכונת הכנת ירקות	Heavy duty gravity feed vegetable slicer; Stainless steel motor base. Flush On-Off buttons. Automatic restart of the machine with the pusher. Metallic bowl and lid. Compact design. Magnetic safety on the lid and the large pusher and motor brake. Reversible discharge disc. Removable lid equipped with 2 hoppers : - 1 large half-moon hopper (area : 139 cm2) - 1 cylindrical hopper (: 58 mm) Heavy duty gravity feed vegetable slicer; Stainless steel motor base. Flush On-Off buttons. Automatic restart of the machine with the pusher. Metallic bowl and lid. Compact design. Magnetic safety on the lid and the large pusher and motor brake. Reversible discharge disc. Removable lid equipped with 2 hoppers : - 1 large half-moon hopper (area : 139 cm2) - 1 cylindrical hopper (: 58 mm)	35/59/32	
R14	1		עגלת גלחות נשלפת	עגלת גלחות עם שני מארזי קרח להשמת גלחות	40/72/99	

Grand total: 16

איפיון לציוד קירור

#	Quantity	תיאור	תיאור	דרישות	L/D/H	Image
C1	2	CABINET MASTER 700 LT 0°+10°C 1 DOOR	מקרר רשתות 700 ליטר	Exterior/interior finishing: Stainless steel AISI 304 18/10, Back in galvanised steel, Insulation: 75 mm thickness - CFC/HCFC free, Cover evaporator: Removable in stainless steel AISI 304 Cr-Ni 18/10, Internal racks and slides: Stainless steel AISI 304 18/10, Inner corners: Rounded corners ensuring maximum hygiene, Feet: Stainless steel AISI 304 adjustable 100-150 mm, Door: Self-closing, reversible with 105° dwell, Door handle: Stainless steel AISI 304 Cr-Ni 18/10, Door gasket: Magnetic, easy to replace	74/82/209	
C2	1	CABINET SMART 700 LT -18°-22°C 1 DOOR RIGHT TO LEFT	מקפיא 700 ליטר	Exterior/interior finishing: Stainless steel AISI 304 18/10, Back in galvanised steel, Insulation: 75 mm thickness - CFC/HCFC free, Cover evaporator: Removable in PVC, Internal racks and slides: Stainless steel AISI 304 18/10, Inner corners: Rounded corners ensuring maximum hygiene, Feet: Stainless steel AISI 304 adjustable 100-150 mm, Door: Self-closing, reversible with 105° dwell, Door handle: Integrated in PVC, Door gasket: Magnetic, easy to replace	74/82/209	
C5	1	COUNTER MASTER 2+0 4D (4+1/2) -2°+8°C WITH TOP	מקרר דלתות 260 ליטר	Exterior/interior finishing: Stainless steel AISI 304 18/10, Back in Stainless steel AISI 304, Insulation: 60 mm thickness - CFC/HCFC free, Cover evaporator: Removable in stainless steel AISI 304 Cr-Ni 18/10, Internal racks and slides: Stainless steel AISI 304 18/10, Inner corners: Rounded corners ensuring maximum hygiene, Feet: Stainless steel AISI 304 adjustable 100-150 mm, Drawers: Fully extension on telescopic guides in stainless steel, Door/Drawers handle: Stainless steel AISI 304, Door gasket: Magnetic, easy to replace	130/70/85	
C3	1	COUNTER MASTER GN 6D (6+1/2) -2°+8°C WITH TOP	מקרר דלתות 400 ליטר	Exterior/interior finishing: Stainless steel AISI 304 18/10, Back in Stainless steel AISI 304, Insulation: 60 mm thickness - CFC/HCFC free, Cover evaporator: Removable in stainless steel AISI 304 Cr-Ni 18/10, Internal racks and slides: Stainless steel AISI 304 18/10, Inner corners: Rounded corners ensuring maximum hygiene, Feet: Stainless steel AISI 304 adjustable 100-150 mm, Drawers: Fully extension on telescopic guides in stainless steel, Door/Drawers handle: Stainless steel AISI 304, Door gasket: Magnetic, easy to replace	178/70/85	
C4	1	COUNTER MASTER GN 6D (6+1/2) -2°+8°C WITH TOP	מקרר דלתות 550 ליטר	Exterior/interior finishing: Stainless steel AISI 304 18/10, Back in Stainless steel AISI 304, Insulation: 60 mm thickness - CFC/HCFC free, Cover evaporator: Removable in stainless steel AISI 304 Cr-Ni 18/10, Internal racks and slides: Stainless steel AISI 304 18/10, Inner corners: Rounded corners ensuring maximum hygiene, Feet: Stainless steel AISI 304 adjustable 100-150 mm, Drawers: Fully extension on telescopic guides in stainless steel, Door/Drawers handle: Stainless steel AISI 304, Door gasket: Magnetic, easy to replace	226/70/85	
C5	1	P1 FISH VEGETABLE PREP TABLE 2-DOOR	מקרר כנות	Based on a new concept which allies both the preparation and conservation of fish and vegetables in a single piece of equipment. Conceived and developed as a result of a meticulous ergonomic study of the preparation different tasks, this solution provides an excellent functionality level. Ergonomically designed: work surface with sink, extensible tap, lateral placed water jets, dropping top, preparation cut polyethylene slabs, rounded outside edges and inside corners, were carefully projected to substantially simplify the end-user work. High-Efficiency-Gene: by choosing the HEG option, the energy consumption of this cooking unit reduces at least by 30%. This innovation is the result of extensive engineering, research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.	176/70/85	

Grand total: 7

איפיון לציוד הדחה

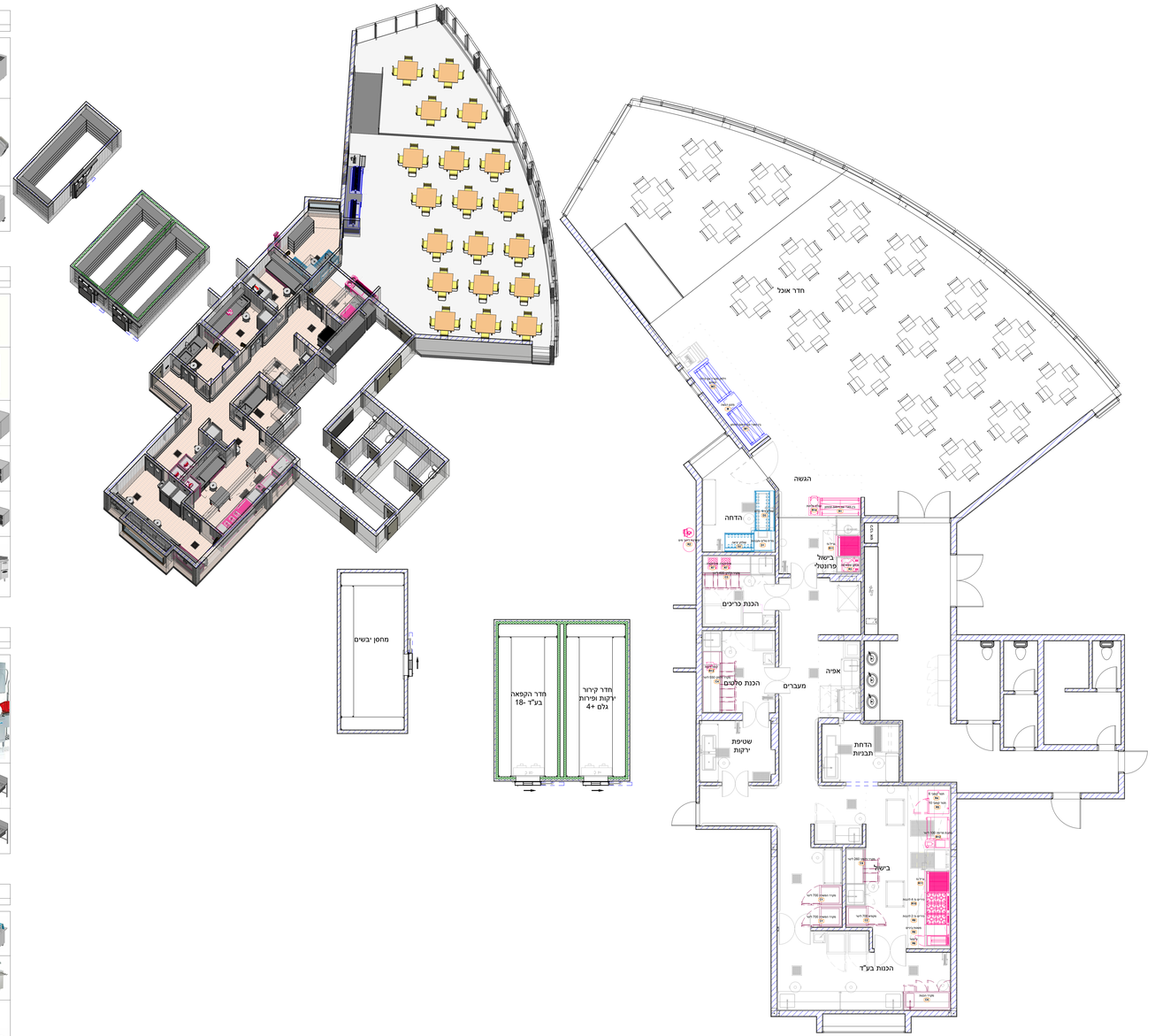
#	Quantity	תיאור	תיאור	דרישות	L/D/H	Image
D1	1		מדיח סלים מכנסת דלת מתרוממת עם מיתחר אנרגיה	מיחזור לחרוש"ם, חבתות, סלים, ציוד בישול, סט"ם וסכות מיחזור מים מטיח הסופית מעולה בהדחה, מתאים לרישיות בשטיפה סלים קצרות ואחרות ע"פ תקן MEIKO או DIN25.30 ודומה כולל מיחזור אנרגיה	86/79/159	
D2	1		שולחן יציאה מוברג עם גלילים	שולחן יציאה מוברג, כולל גלילים להנחת סלים ומסילת לסלים שולחן מסוג מיוחד המאפשר מעבר מים מהסלים אל המדיח ומהמדיח אל הסלים מיוצר ל3 סלים גז נפרדת הפרים יהיו חלק ומעוגלות ודוחה שתעבור בתוכנית מלא	110/70/120	
D3	1		שולחן כניסה לסדיח עם גלילים	שולחן לשטיפה מקדמית המלך אחר שטיפה, גלילים להנחת סלים ומסילת לכפיסים הפרים יהיו חלק ומעוגלות ודוחה שתעבור בתוכנית מלא	150/75/120	

Grand total: 3

איפיון לציוד מתכנים

#	Quantity	תיאור	תיאור	דרישות	L/D/H	Image
M1	1	BAIN-MARIE UNIT 4GN (ST. STEEL) 1500MM	אמבט מים עם מגשי נירוסטה 4GN	304 AISI stainless steel worktop with rounded edges. Worktop thickness 50mm. Side panels in stainless steel. Cupboard with stainless steel doors on operator side. Well with rounded corners able to accomodate GN 1/1 containers max. h=200mm (not included). Drainage tap. Thermostatically controlled temperature can be set between +30/+90 °C. Digital control panel. Electronic overheating protection. Overshelf with heating lights. Tray slide in stainless steel tubing, mounted on the customer side of the unit, folds down in order to facilitate passage of the unit through doorways. The unit is mounted on 4 wheels (150mm high).	150/96/132	
M2	1	UNIT W/REF.WELL 4GN (ST.STEEL) 1500MM	יחידת נירוסטה עם מקרר מגשי 4GN	304 AISI stainless steel worktop with rounded edges. Refrigerated static well with rounded corners, thermostatically controlled temperature can be set between (0/+10°C, in 304 AISI stainless steel with drain hole and pipe. Well is suited to accomodate GN 1/1 containers (max. H=200mm). Tempered glass overshelf with cold lights. Side panels in stainless steel. Ambient cupboard with doors in stainless steel on operator side. Tray slide in stainless steel tubing, mounted on the customer side of the unit, folds down in order to facilitate passage of the unit through doorways. The unit is mounted on 4 wheels (150mm high).	150/96/132	
M_1	1		מתקן הנשה	ההיחידה בנוי מקונסטרוקציה של צינורות מלב"מ, מתוק לשאיפת 150 ק"ג/מטר "כל חלקי המתכת בריפוט מלב"מ 304, בגימור רחוב של "רישוי מברק" מושאה עליון – מושאה קורץ עבין ציר א' אה דחות (מי מרחק) או ש"ע להחירות מתכנת הפרוייקט. חזיה, הדלקון – חופי להחירות המתכנת בגוף המתקן יעמקו ריאשת לשלחת ריאשי שיש לחיי בחירת המתכנת בגוב מתוצ 50 מ"מ בגוב מתוצ 50 מ"מ בל הפרטים הכל' שמוקן ומתקן באתר ע"ד עם הלחצן, מתוק בלבד מפוט מדידת ומפרוט של הלחצן – לפי תכנית מלא מדידה באתר ע"י היצן "תשיר המצר יכולה ע"י מעבדה המבין בתחשב עם מתוק לחיזי	413/88/90	

Grand total: 3



תנאי סף:

1.באגף תקרה מדחף לפי תקנות מס הנכויות 275 ס"מ מיתחם מתחמה לתקרת מחסן מינימלי 300 ס"מ

2.קיים אישור מתוקן להשמשה של עורך בינוי בתקרה שמעל לאחר התקנות.

3. כל מערכות התברה , אינסטלציה סניטרית,חשמל,כיבוי,מיזוג,תקשורת, תכנונם ביצועם יהיה בהתאם לדרישות הדיני הקיימת, כולל עם כל הסטנדרטים והתקנים המחייבים.

4. בכל המקרים ולפני תקנות בהברשות תבנו אסמקות מים מפנים קרים

הנחיות כלליות:

1. מערכת גילוי אינני גילוי אינני לפני תקנות הבטיחות וכיבוי הנחיות יועץ הבטיחות ולפי כל דין, בכלל ובכך במתפיים לפני תקני ישראל ולתעבור.

2.מיזוג אוויר לחדר יש לחברים מיוחדים לקבל אישור של מתכנן מוסמכת לפני תחילת יישום, יש לקבל אישור של חברת מתכנון. מתכנן המוסמכת יש צורך במתכנן רשאים לחשל כל מיזוג אויר או אי יש שלקן. אחרון מהמיזוג לדרישות

3.כל המוצרים והציוודים במטבח יהיו עמידים לתנאי לחות(שמשפוכות וכדומה)

מיזוג אוויר,החלפות אויר ומנדפים:

1.במטבח כולו יהיה מתוכן לשמירה כללית של 24+ מע"צ נחדרים מפרטים מינימלי לפי תקנות הבריאות ומכון התקנים.

2.בהתאם למערכת לקיום אלומאוויר חם מעל לאחור הבישול, פליטת החום מחוברי הדחת הכלים.

3.בל מחבת שנה אוויר צח מתוכנן התלוי אויר בהתאם לתקנות בהבריאות ומכון התקנים.ותהיה הנדיקן (מה שאינו)בשוני עלי ה- 100/1 הבדיות יועץ ניתוץ מ"א

4.בתקנות מנדפים.

5.1 עבור תחתון = 2100-190 מ"מ

5.2 עבור מדיחי כלים מכונה אחרים- יש לבחון ובבה נדרש להתקנה עם המתכון. מידות ספיות קבוע לפי יצרן מ"א ומכון המנדפים.

על המתכון, הבנאים לתכון את המערכת עפ"י תקנים
אחריות לבדיקת המידות והתאמתן באתר ולה' והמבנאים.
עליו לבקר את כל המידות ולהודיע למתכון על כל טעות או אי-התאמות בשרט שאיך בשבודה.
אין למדוד מהתכנית

התכנית נתונה לשינויים בהתאם לדרישות משרד הבריאות
התכנית אינה מאושרת לביצוע ללא אישור תקיים של משרד הבריאות. יישום התכנית ללא אישור משרד הבריאות באחריותו של המתקין בלבד

קצאא
EAPC

התקבל אישור מפשרד הבריאות ✓ בתהרורה מס' 13

עדכונים ושינויים - מהדורות

מהדורה	שרטט	תאריך	מהות השינוי / השתיה	
A	7	29.09.20	עדכון בישיר מרכזי	
S	8	01.10.20	הבברים	
S	9	18.10.20	עדכון הברים לפי בקשת הלקוח	
S	10	26.10.20	מפרט טבו	
A	11	16.11.20	עדכון לפי הערות משרד הבריאות	
S	12	22.11.20	עדכון הברים לפי הערות משב"ל	
A	13	05.01.21	עדכון הנשה לפי הערות משב"ל	
S	14	24.01.21	עדכון מפרטים	
S	15	14.02.21	עדכון מס' גליונות	
N	16	30.03.22	עדכון מידות וגליון לביצוע	

16 מהדורה	לקוח	למכרז ✓	לביצוע

המשנב אחראי לבדיקת התכניות והתאמתן בשטח
על המשנב לבצר את כל הפרוט אל כל הטעות
או אי התאמה עליו להודיע למתכנן

שם הפרוקט

קצא"א אשקלון

קנ"מ	
1:50	מפרטי רכש
	קירור והדחה
30.08.20	

אור
יעוץ • תכנון • ליווי ביצוע למערכות מזון בבתים

משרד 072-2202070
רוני 050-6499592 • אבי 054-6493976
avi@or-ar.com • roni@or-ar.com

קיבוץ כפר עזה
ד.נ. הגבול 8514200
www.or-ar.com

FCSI IFSE INTERNATIONAL FOOD SERVICE EQUIPMENT BIM Standard

תוכנית

קנ"מ 1 : 50