

מועצה מקומית תעשייתית נאות חובב

קפיטריה

ציוד לרכישה

מפרט טכני ובקשה להצעות מחיר

אוגוסט 2015 * פרוייקט 9492

עדכון מרץ 2020

ציוד לרכישה

מיפרט טכני כללי

1. כתב כוונות

- 1.1. מסמכי המכרז מפרטים את כל סוגי העבודה/הציוד הנדרשים לייצור/להשלמת נושא המכרז/החוזה.
- 1.2. מפרט ותוכניות (שרטוטים) משלימים זה את זה, ויוצרים יחד מערכת עבודה שלמה אלא אם כן צוין במפורש אחרת; כל עבודה אחרת, שהיא נדרשת לשם הפעלה תקינה של ציוד המסופק ע"י קבלן/יצרן/ספק, אף אם לא צוינה במפורש, תבוצע במסגרת מכרז/חוזה זה ללא תוספת מחיר.
- 1.3. הפירוט להלן מגדיר דרישות מזעריות לרמות ביצועים ורמת הביצוע לא תפחת מהן; הספק אחראי להתקנה ולתפקוד נאותים של כל פריטי הציוד שיספק ויתקין במסגרת מכרז/חוזה זה.
- 1.4. המידות המצויינות בגוף המיכרז לגבי הציוד הן במקורב בלבד – ניתן לחרוג עד 10% (אלא אם כן התנאים בשטח – לפי התכנית המצורפת – אינם מאפשרים זאת). כל חריגה משמעותית מחייבת אישורו של מתכנן המטבחים.
- 1.5. יש לעמוד ככל האפשר בדרישות האנגריה המצויינות לגבי כל פריט – כל חריגה משמעותית (10% לכאן או לכאן) מחייבת קבלת אישורו של מתכנן המטבחים.
- 1.6. הספק ימלא הוראות מפורטות של יצרן הציוד להתקנת פריטיו; אם יש סתירה בין הוראות יצרן למסמכי המכרז עליו להודיע מיד למתכנן המטבחים ולקבל ממנו הוראות מפורשות בכתב לפני שימשיך בעבודה.
- 1.7. מפרט זה נוגע לכל הפריטים המוזכרים להלן, כולל גם 'פריטים מיוחדים' של הבנייה; במקום בו יש סתירה בין פרט משורטט לבין המפרט להלן, יפעל קבלן/יצרן/ספק בהתאם להוראות המפקח.

2. מענה למכרז

- 2.1. כתב הכמויות יוגש בפורמט גיליון נתונים אלקטרוני (תואם "אקסל")
 - 2.1.1. במידה וצורף לכתב המכרז גיליון נתונים אלקטרוני – יש למלא אותו כנדרש
 - 2.2. יש לצרף פרוספקט מקורי של הציוד המוצע
 - 2.2.1. הפרוספקט המוצע יהיה בעברית או באנגלית בלבד
 - 2.2.2. יש להגיש פרוספקט מודפס או בפורמט אלקטרוני מקובל (תואם "מיקרוסופט אופיס" או PDF)
 - 2.2.3. יש לציין לגבי כל פרוספקט את מספר הפריט במכרז אליו הוא מתייחס
 - 2.2.4. בכל מקרה בו מוגש פרוספקט שאינו מקורי (לדוגמא: סריקה, צילום פקס וכו') יש לוודא שהחומר **ברור וקריא**
 - 2.2.5. יש לציין במפורש את שם היצרן ואת הארץ בה מיוצר פריט הציוד
 - 2.2.6. במקום בו מצורף למיפרט הטכני שאלון – **חובה** למלא אותו כנדרש

3. העבודה הכלולה

- 3.1. העבודה כוללת אספקת כל העבודה/הציוד/המכשירים/החומרים, וביצוע כל הפעולות הקשורות לציוד מערכת המזון כמפורט במסמך זה ו/או בשרטוטים הנלווים; כולל גם כל דבר שהוא חלק מעבודה זו אף אם אינו מוזכר בפרוש, ובה כולל: ייצור/הבאה/פירוק מאריזה/טיפול/הרכבה/הצבה/פילוס/חיבור כל הציוד, בהתאמה ללוח זמנים של קבלן הבניין, ובהתאם להנחיות המפקח מטעם יזם הפרויקט; וכן חיתוך/הטלאה הנדרשים להתקנת הציוד.
- 3.2. יצרן/ספק יתאם עם בעלי המקצוע השונים שיבצעו עבודת הכנה להתקנת הציוד לפי חוזה זה, כולל בין השאר בניית שקעים/תעלות/בסיסים; נקודות חיבור לצנרת ביוב/לצנרת אספקות/ לצנרת אוורור/לחיבורי חשמל, והוא אחראי לביצועו במועד, בגדלים ובאיכויות המתאימים.
 - 3.2.1. היצרן/ספק אחראי לפקח ולבדוק עבודות הכנה אלו, ולהבטיח כי פתחים בגודל מתאים ימצאו על מנת לאפשר את הכנסתו של הציוד הזה לתוך המבנה - ואת הצבתו במקום המיועד.
 - 3.2.2. היצרן/ספק אחראי לבדוק עבודת ציוד עם הגורמים/המקצועות השונים כך שרכיבים חשמליים/ מכאניים הכלולים בציוד יתאימו לסוג/חומרים/מאפיינים של רכיבים בשאר חלקי הבניין.
 - 3.2.3. היצרן/ספק אחראי להתקין כל הציוד המחומם/המופעל במנוע, כך שיפעל בצורה יעילה; לדאוג לפתחי אוורור נוספים, למגינים, למנדפים - או לאביזרים אחרים נוספים לפי הנחיות; לציין תוספות/שינויים אלה על גבי שרטוטי ייצור; לשלוח שרטוטי ייצור אלה ליועץ, לקבל את אישורו ולצרף מכתב מיוחד המפרט כל תוספת/שינוי.

4. עמידה בתקנים

- 4.1. יצרן/ספק יבצע כל העבודות בחוזה זה, ויספק ציוד העומד בדרישות תקנים ארציים/מקומיים, ובדרישות התקנים הנוגעים לבטיחותם של חלקים נעים ומיקומים מסוכנים.
- 4.1.1. יצרן/ספק יציית לדרישות חוק/לתקנים/לצווי פיקוח על מצרכים ושירותים ישראליים בכל הנוגע לציוד חשמל, למיכלי לחץ, לבנייה, לבטיחות ולתברואה – כולל גם:
- 4.1.1.1. חוק החשמל התשי"ד 1954 ותקנותיו;
- 4.1.1.2. הוראות למיתקני תברואה התש"ל 1970 ותקנות משלימות;
- 4.1.1.3. חוק התכנון והבניה, התשכ"ה 1965 ותקנות התכנון והבניה;
- 4.1.2. ציוד מיובא יענה לדרישות חוק של אחד משלושה תקנים:
- 4.1.2.1. תקן ארצות הברית NSF/UL
- 4.1.2.2. תקן אירופאי CE
- 4.1.2.3. תקן ישראלי "ת.י. 900"
- 4.1.3. ציוד מתוצרת הארץ שלגביו לא קיים תקן ישראלי יתאים לתקן ארה"ב NSF/UL או לתקן אירופאי CE
- 4.1.4. תקן בטיחות באש ת"י 1001/6 או NFPA/96
- 4.1.5. כל פריטי ציוד בישול והכנות חשמלי יהיו בעלי דירוג בטיחות של IPX5 – אלא אם צויין ו/או אושר אחרת ע"י מתכנן המטבחים.
- 4.1.6. יש לוודא הארקה עבור כל ציוד החשמל; ציוד המקובע לרצפה יחובר לפס השוואת פוטנציאלים.

5. אחריות בין המקצועות השונים

- 5.1. היצרן/ספק מחוייב בתיאום מול הגורמים האחרים ומול ציוד אחר הקיים/שיוקן בפרויקט
- 5.2. תכניות החשמל והאינסטלציה של הציוד המסופק יועברו לידי היועצים הרלוונטיים של הפרויקט, לקבלת אישורם; הספק יבצע שינויים התאמות לפי דרישותיהם.
- 5.3. כל לוחות החשמל שסיסופקו – כולל כאלה האינטגרליים לציוד – חייבים באישור יועץ החשמל.
- 5.4. באחריות היצרן להכין פתחי גישה מתאימים קדוחים/חתוכים לצנרת עבור ציוד (לפי תכנית); אם עבודת הקידוח/חיתוך מתבצעת באתר, היא תהיה זהה באיכותה לעבודה המתבצעת במפעל היצרן.

6. הכנה ותיאום תכניות

- 6.1. באחריות הקבלן לספק תוכניות חיבורים (דרישה לתשתיות) – חשמל, אינסטלציה, ניקוזים, תעלות רצפה ורשימות ציוד בהתאם לציוד אותו הוא מספק.
- 6.2. באחריות הקבלן לתאם תוכניות אלו מול היועץ ומול מנהל הפרויקט ויועצי המערכות.
- 6.3. אם יצרן/ספק יבחר אחרי שתוכניות חיבורי אספקות תסתיימנה, עליו למדוד בקפידה מיקומן של כל החדירות ברצפה/בקירות, והתנאים הקיימים, יציין אותם ויתחשב בהם בשרטוטי עבודה/בתוכנית חיבורי אספקות סופית שלו; אם יגלה בבדיקתו כי אחד התנאים הקיימים גורם להפרעה רצינית בביצוע עבודתו, עליו לדווח לבעלים ולהמתין להחלטתו/להוראותיו, לפני שהוא ממשיך בהכנת חלק זה של שרטוטים מפורטים.
- 6.4. לאחר ששרטוטים מפורטים של ציוד מטבח יאושרו, והמידות תיבדקנה ע"י יצרן/ספק, לא יעשה כל שינוי בתנאים/במידות הבניין (ע"י כל קבלן אחר), שישפיע על התקנת ציוד המטבח.

7. תיאום ופיקוח

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

8. הבטחת איכות

- 8.1. יצרן/ספק יספק לפי דרישת הבעלים עדות ליכולת הביצוע שלו הכוללת:
- 8.1.1. הצהרה על אחריות כספית ועל מקורות כספיים.
- 8.1.2. ניסיון בפרויקטים בעלי הקף דומה.

9. הגשות ואישורים לפני אספקת הציוד

- 9.1. יצרן/ספק יקבל מהיועץ ו/או המזמין אישור לכל פריט ציוד ע"י הגשת תיאור טכני + פרוספקטים + שרטוטי עבודה; הזמנת ציוד לא תבוצע לפני שהציוד יאושר ע"י היועץ ו/או המזמין.
- 9.2. יצרן/ספק ידאג להשגת אישור ממונה הבטיחות של המזמין ומהמפקח על המבנה, לכל חיבורי הציוד המורכבים על ידו בעבודה שהיא נשוא מכרז/חוזת זה.

10. בדיקה ופסילה

- 10.1. על הקבלן מוטלת האחריות לכך שכל הציוד שהביא לאתר יעמוד בדרישות רשויות עירוניות/ממשלתיות ובכל התקנים, יקיים את כל תנאיהם, ויבצע את הבדיקות הנדרשות שתדרשנה - על חשבונו - הכול עד לקבלת האישרים.
- 10.2. 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 שהתכניות/ההוראות/השרטוטים המפורטים אכן מבוצעים; יצרן/ספק יתקן טעויות שתגלנה בשעת הבדיקות, בהתאם לתוכניות/הוראות/שרטוטים המפורטים.
- 10.3. כל החומרים שיובאו לאתר ייבדקו בקפדנות ע"י הבעלים ו/או מיופה כוחם; יצרן/ספק יסלק מהשטח/מהמבנה כל החומרים/אביזרים/מיתקנים אשר ייפסלו בבדיקה, בין אם עשו בו שימוש או באם לא. הקבלן יחזיר את הבניין לקדמותו, על חשבונו וללא כל חיוב נוסף, ויפרק/יפנה כל חלק עבודה שייפסל, או שאינו תואם את דעת הבעלים ואת השרטוטים/ההוראות/תנאי חוזה, והכול בתוך 24 שעות מקבלת הודעה בכתב בנדון.
- 10.4. בעלים/מיופה כוחם זכאים להורות על הפסקת העבודה, בחלקה או בכללותה, עד שעבודה/חומרים/אביזרים/מיתקנים הנראים להם פסולים יפוננו, או להכריז על הפסקת החוזה בשל "אי-ביצוע", או בשל "אי-ביצוע כהלכה" - של מטרות/שרטוטים/הוראות.
- 10.5. בדיקות טיב תעשנה בכל "ציוד מיוצר" באשר לעובי חומרים, בזמן קבלתו (הבדיקות על חשבונו של יצרן/ספק).
- 10.6. הקבלן יבצע את העבודות, כאשר המיקומים יעשו ע"י מודד מטעם הקבלן, והמפקח יהיה רשאי להורות על הבאת מודד - ועל הקבלן מוטל להביא מודד על חשבונו.

11. תעודות אחריות


- 11.1. הספק יספק תעודת אחריות המכסה את כל פריטי הציוד החשמלי אותם סיפק לפרויקט.
- 11.2. תעודת האחריות תפרט את תנאי האחריות, הכוללת - אך לא מוגבלת - לנושאים הבאים: שרות תיקונים נדרשים, אחזקה וחלפים, ועלותה תהיה כלולה במחיר הציוד בכתב הכמויות.
- 11.3. תעודת האחריות תהיה לתקופה של 12 חודשים - אלא אם כן יצרן/ספק הציוד נותן תקופת אחריות ארוכה יותר, בצורה סטנדרטית, או עבור ציוד שלגביו נדרשת במפורש (בגוף המכרז) תקופת אחריות ארוכה יותר.
- 11.4. במידה והדבר מפורט בכתב הכמויות, הספק יציע לבעלים המשך שרות מעבר לתקופת האחריות, כחלק מתעודת האחריות או תמורת תשלום נפרד.
- 11.5. תחילת תקופת אחריות תקבע מיום הפעלת הציוד במטבח, אך לא מעבר ל-8-6 חודשים מיום התקנת הציוד.


12. אספקה והתקנת הציוד


- 12.1. באחריות הקבלן לשמור על כל פריטי 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.
- 12.1.1. הוצאות/עבודות התאמה אשר קשורות בשבירה/בתיקון של קירות/מחיצות/קירות/רצפות, נדרשות להכנסת ציוד, תהיינה מוטלות על ספק/יצרן הציוד.
- 12.1.2. בחיבור ציוד - יצרן/ספק ישתמש רק בחיבורים שאינם נראים לעין.
- 12.1.3. כאשר פריט ציוד נסמך על בסיס/רצפה והפריט מתנענע ורועד, יצרן/ספק יהדק אותו בברגי פלב"מ, כך שיימנעו הרעד והנענוע.
- 12.1.4. מנועים/משאבות/מכשירים חשמליים שהם חלק מפריטי ציוד יישמרו מפני לכלוך בניה/אבק/התזות/רטיבות - עד לקבלתם ע"י המפקח/היועץ.
- 12.1.5. 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 ומטוטה; יש לערוך סידורים למבדק אחרון ולהדגמה - לפני 'בדיקת הקבלה הסופית'.

13. חוברות תפעול ותחזוקה

- 13.1. יצרן/ספק ייתן הדרכה מפורטת למפעילי המטבח ולאנשי האחזקה של הבעלים בתפעול שוטף של כל פריטי הציוד, ובאחזקתם התקופתית.
- 13.2. הדרכה תינתן ע"י יצרן/ספק בשבוע הראשון שאחרי גמר התקנת הציוד - ותפעולו - ובהתאם להוראות ולדרישות של הבעלים והמפקח.
- 13.3. לא יאוחר מ-2 שבועות לפני הגעת פריט ציוד ראשון, יצרן/ספק יגיש שלושה (3) עותקים מודפסים של 'מדריך תפעול ותחזוקה', המכסה כל ציוד סטנדרטי/תפעולי (לחילופין: מדריכים נפרדים לתפעול ולתחזוקה).
- 13.4. 'מדריך תחזוקה' יכלול רשימת חלקים מלאה והוראות אחזקה.
- 13.5. בכל מדריך יהיו תוכן עניינים וחוצצים מובלטים לכל מספר פריט.
- 13.6. במידה והפרוספקטים והוראות התפעול של פריטי הציוד אינם כתובים בשפה העברית, יש לתרגמם לעברית ולהעבירם ביחד עם המקור שבשפה הזרה.

כמות: 1	מדיח סל הוד-טייפ	CAF-1 פריט מספר:
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:	2 תכניות שטיפה (מהירה/רגילה) – הספק נומינאלי 30/60 סל/שעה.	
כולל:	<p>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 22 ליטר; לוח פיקוד אלקטרו-מכני; רגליים עם רגליות מתכווננות; התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים.</p> <p>המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת ($+6^{\circ}\text{C} - +15^{\circ}\text{C}$).</p>	
מבנה:	<p>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.</p> <p>כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.</p>	
ציוד נילווה סטנדרטי:	יסופק עם סט של 3 סלים לכוסות, 3 סלים לצלחות ו-2 כלים לסכו"מ.	

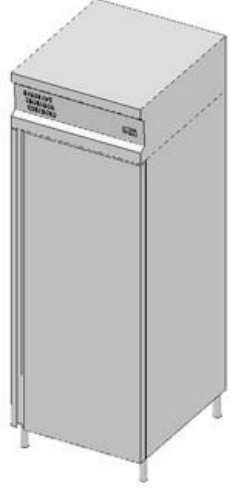
כמות: 2	סוללה עם מתז עליון על שולחן	פריט מספר: CAF-3
מידות בס"מ: אורך - 18 רוחב - 35 גובה - 110		
<div style="text-align: right;">  </div> <p data-bbox="231 660 766 705">התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</p>		
	ייעוד:	מיועד להתזה בלחץ של מים קרים/חמים.
	כולל:	סוללת מים חמים/קרים להתקנה על שולחן, עם פיה מסתובבת ארוכה; מתז עליון עם ידית לחיצה קפיצית, עם אפשרות לכוונון זרם המים; וו-עיגון מובנה עבור המתז; תפס לחיזוק המכשיר אל קיר באתר/אנטנת עיגון בשולחן; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.
	מבנה:	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום; 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.

כמות: 1	מקרר ארון דו-רוחבי	CAF-7	פריט מספר:
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.
כולל:			מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; 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 לכיוון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוון 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.
ציוד נילוה סטנדרטי:			6 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.

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°C; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר) וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.


כמות: 1	מקרר ארון חד-רוחבי	CAF-9	פריט מספר:
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.		
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; 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 לכיוון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוון גובה.		
מבנה:	גוף המקרר והדלת בנויים פלב"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פנים המקרר עם פינות מעוגלות; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.		
ציוד נילוה סטנדרטי:	3 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.		

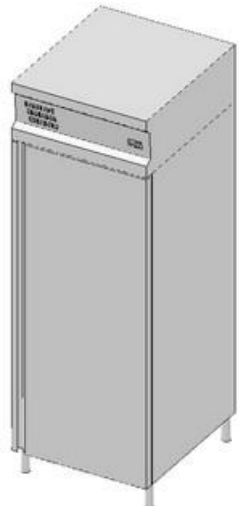
הפריט יסופק עם:

דלת עם צירים מימין

יחידת קירור אינטגרלית

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

כמות: 1	קוצץ ירקות שולחני	פריט מספר: CAF-12
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:	<p>מנוע המיועד לפעולה שקטה בעומסים גבוהים, עם מהירות של 360 סל"ד; משתטח 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.</p>	
מבנה:	<p>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; חלקי הפלסטיק עשויים מפלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון.</p>	
ציוד נילווח סטנדרטי:	<p>סט סכיני חיתוך עשויות פלב"מ וניתנות להשחזה, אשר ייכללו: סכיני חיתוך 3 ו-10 מ"מ, פומפיה 3 מ"מ, פלטה לקוביות 10 מ"מ וסכין ג'וליאן 4 מ"מ; לחילופין: סט המכיל 5 אביזרים אחרים (בתיאום עם הלקוח); מתקן אחסון (ניתן לתלייה על קיר) עבור אביזרי המכונה.</p>	

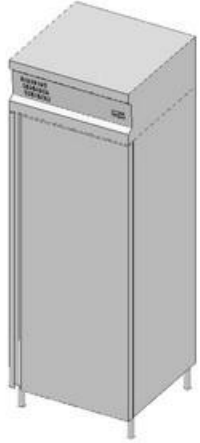
כמות: 1	מקרר ארון חד-רוחבי	CAF-15 פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 70 גובה - 210		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות, בטמפרטורות שבין 0°C ל-10°C+ (בטמפרטורת סביבה של +43°C).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.25 כ"ס	
תכולה:	מתאים להכנסה חפשית של תבנית בגודל GN 1/1 בכל שורה; תכולה נומינלית - 600 ליטר.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; 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 לכיוון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוון גובה.	
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.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	3 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	

הפריט יסופק עם:

דלת עם צירים מימין

יחידת קירור אינטגרלית

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

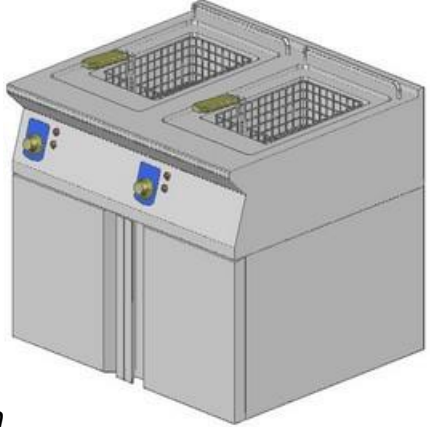
כמות: 1	מקפיא ארון חד-רוחבי	CAF-16	פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 72 רוחב - 70 גובה - 210			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ייעוד:			אחסון קפוא של מזון, בטמפרטורות שבין 18°C - ל- 20°C (בטמפרטורת סביבה של 43°C+).
אנרגיה:			חד-פאזי, 0.75 כ"ס
תכולה:			מתאים להכנסה חפשית של תבנית בגודל GN 1/1 בכל שורה; תכולה נומינלית - 600 ליטר.
כולל:			מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; 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; מתקן מסלולים פנימי ניתן לכיוון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכיוון גובה.
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.
ציוד נילווה סטנדרטי:			3 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.

הפריט יסופק עם:

דלת עם צירים מימין

יחידת קירור אינטגרלית

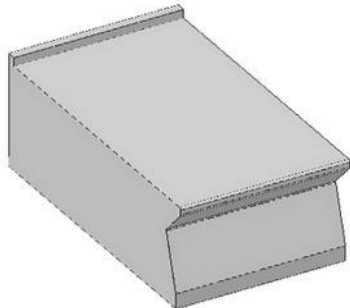
מדחס הקירור מובנה במקרר (או לחילופין – במקרה של ציוד דלפקי - ניצב לידו/מתחתיו, בתיאום עם יצרן הדלפק); המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של 43°C+; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free); במידה והיחידה מפוצלת: ההצעה תכלול גם את עלות הצנרת (עד 3 מטר) וכל ציוד אחר הנדרש לחיבור אל המקרר.

כמות: 1	אגן טיגון עמוק חשמלי 7+7 ליטר	CAF-29	פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 80 רוחב - 70 גובה - 70			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ישמש לטיגון מזון בשמן עמוק.			ייעוד:
תלת-פאזי, 11 ק"ו			אנרגיה:
אגני הטיגון בתכולת מינימום של 7 ליטר שמן כ"א.			תכולה:
<p>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 דלתות כנף, כ"א עם צירים נסתרים וידית שקועה; לוח פיקוד הכולל כיוון טמפרטורה תרמוסטטי ונורת ביקורת; כיבוי אוטומטי במצב של חימום-יתר.</p>			כולל:
<p>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! תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.</p>			מבנה:
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.			ציוד נילוה סטנדרטי:

הפריט יסופק עם:

סט רגליים

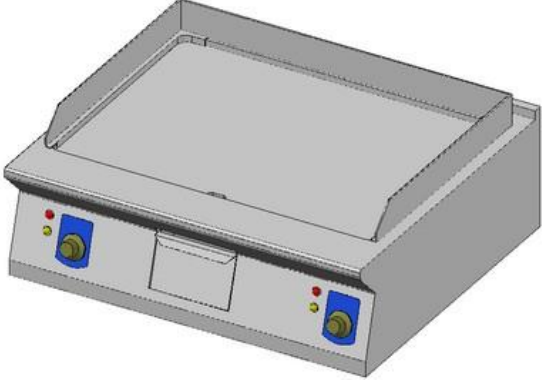
רגליים קצרות, ניתנות לכיוונון, כל אחת עם נעל פלסטית נגד החלקה.

כמות: 2	שלחן עזר	CAF-30	פריט מספר:
מידות בס"מ: אורך - 40 רוחב - 70 גובה - 25			
			
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים			
ישמש כעמדת עבודה ניטראלית בקו בישול.			ייעוד:
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!			מבנה:

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.

כמות: 1	גרידל חשמל - משטח חלק כרום	פריט מספר: CAF-31
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:	<p>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.</p>	
מבנה:	<p>האגן השקוע עשוי בלחיצה – ללא חיבורים ו"תפרים"; לוח הפיקוד אינו חורג מתחום המכשיר; עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק"; אגן הטיגון עשוי פלדה מלוטשת בציפוי כרום; צידי השולחן חתוכים בלייזר – לחיבור מושלם לרכיבים אחרים בקו בישול; בקו בישול – יציג חזית אחידה עם כל פריטי הציוד האחרים! תקן הגנה מפני מים – IPX4 לפחות.</p>	
ציוד נילווה סטנדרטי:	כף גירוד לניקוי המשטח, מיועדת לעבודה עם משטחים מצופים כרום.	

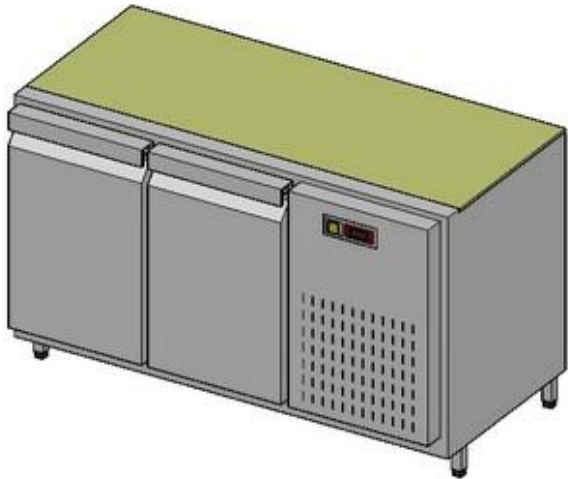
הפריט יסופק עם:

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.

כמות: 1	דיספנסר קפה מרכז קפוא	CAF-39 פריט מספר:
מיזות בס"מ : אורך - 32 רוחב - 52 גובה - 77		
		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ייצור ומזיגה בדידה/רציפה של מים רתוחים ושל מיגוון מוצרי קפה (שחור/הפוך/קפוצ'ינו/אספרסו) המופק מתרכיז קפוא.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 9 ק"ו	
תפוקה:	נומינלית: 850 ספלים/שעה (ספל – 150 סמ"ק); 60 קנקנים/שעה (קנקן – 1500 סמ"ק).	
כולל:	מתקן לאחסון אריזת תרכיז הקפה הקפוא – נגיש בקלות להוצאה והכנסה; אלמנט תרמו-חשמלי לקירור מארז הקפה; מיכל הרתחה בתכולה של 10 ליטר; 3 ברזי מזיגה מופעלים בלחיצת כפתור – אפשרות בחירה ב- 6 סוגי משקה לכל הפחות - כולם עם נעילה חשמלית; ברז מזיגה נפרד למים רתוחים; אגן טפטוף עצמאי, ניתן להוצאה; רגליות קצרות נגד החלקה.	
מבנה:	המכונה בנויה בשלמות מפלב"מ ומחומרים פלסטיים המאושרים לשימוש במפעלי מזון.	

כמות: 1	ברז עם פיה מסתובבת לכיור עבודה קטן	פריט מספר: CAF-55
	מידות בס"מ: אורך - רוחב - גובה -	
	ישמש בעמדות עבודה עם כיור עבודה קטן.	ייעוד:
	ברז מסוג "מיקסר" למים חמים/קרים, מיועד להתקנה מעל לפתח במשטח העבודה; עם פיה קבועה ארוכה (20 ס"מ לפחות); ידית להפעלה/התאמת טמפרטורת המים; שני מחברים תחתונים עם צינורות גמישים להתחברות אל צנרת המים באתר.	כולל:
	כל חלקי המתכת עשויים פלב"מ, בציפוי חיצוני של כרום; דיסקות קראמיות, עמידות בפני אבנית; חלקים פלסטיים יהיו מחומר המאושר לשימוש במפעלי מזון.	מבנה:
	עומד בדרישות ת"י 1347.	הערה:

כמות: 1	מקרר דלפק	פריט מספר: CAF-61
מידות בס"מ: אורך - 140 רוחב - 65 גובה - 85		
בתמונה: מקרר ללא משטח עבודה עליון		
		
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; 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".	

הפריט יסופק עם:

התקן נעילה לדלתות/מגרות

מיועד לאפשר נעילה של דלתות ו/או מגרות המקרר בשעות בהן לא נעשה בו שימוש; כל דלת/מגרה עם מנעול ומפתח – או, לחילופין: סגירה במוט ניתן להסרה והרכבה מהירה, המאפשר נעילה של כל פתחי המקרר בבת-אחת (צורת הנעילה – **בכפוף לאישור הלקוח**); ההצעה תכלול את כל האביזרים הדרושים – כולל לפחות 2 מפתחות בכל נקודת נעילה.

רגליים

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

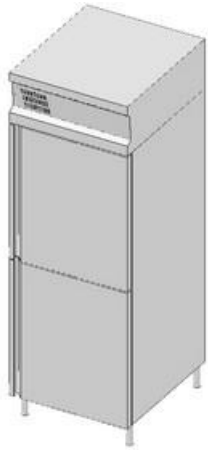
מיקום המדחס – בצד ימין של המקרר

משטח עבודה

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

יחידת קירור אינטגרלית

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


כמות: 1	מקרר/מקפיא משולב 700 ליטר	פריט מספר: CAF-62
מידות בס"מ: אורך - 71 רוחב - 80 גובה - 210		
		
<i>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</i>		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות, בטמפרטורות שבין 0°C ל-10°C+ ואחסון קפוא של מזון, בטמפרטורות שבין 18°C- ל- 20°C- (בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.6 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:	שני תאים – האחד לקירור והשני להקפאה; מערכת קירור בשיטת "אזיר מסוחרר" – מפזרי הקור (אחד לכל תא) מובנים בפריט; מדחס קירור (ראה בהמשך); אידי עזמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית – נפרדים לכל תא; הפשרה מבוקרת אלקטרונית לכל תא; כל תא עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידיית שקועה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; תא המקפיא עם גוף חימום מובנה במסגרת הדלת למניעת קפיאת הדלת; כל תא עם מתקן מסלולים פנימי ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית לכל תא.	
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.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	4 מדפי רשת עשויים מפלב"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	

הפריט יסופק עם:

דלת עם צירים מימין

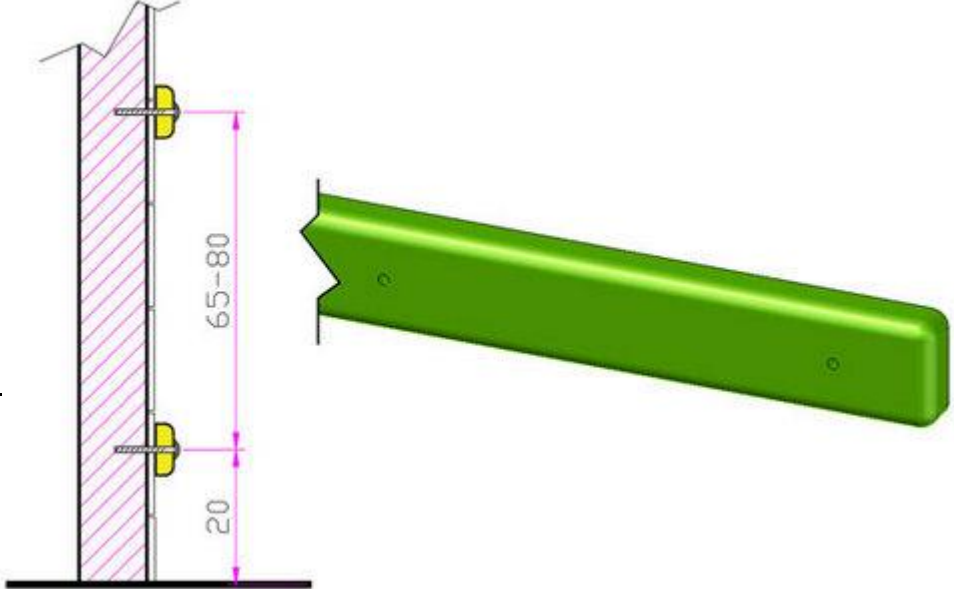
יחידת קירור אינטגרלית

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

כמות: לפי תכנית	כוננית פלסטית 4 מדפים	פריט מספר: CAF-KP2
מידות בס"מ: אורך - 300 רוחב - 40 גובה - 180		
<p style="text-align: center;">שים לב! מידת האורך המצויינת מתייחסת לאורך הכולל של כל הכונניות מסוג זה במטבח!!</p>		
<i>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</i>		
	אחסון מזון ו/או ציוד בשטח המטבח (מתאים גם לאזורים רטובים ולחדרי קירור/הקפאה).	ייעוד:
	<p>יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע ע"י הספק – המורכבות כל אחת מ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 רגליים, כ"א עם רגלית ניתנת לכיוון (טווח כיוון – עד 5 ס"מ) • קורות רוחביות, הניתנות לכיוון גובה (במירווחים של 4 ס"מ) • משטחי אחסון מודולריים פריקים המורכבים ע"ג הקורות הרוחביות 	כולל:
	<p>הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר;</p> <p>מבנה הכונניות מאפשר חיבור יחידות צמודות לשם קבלת מבנה רציף;</p> <p>כל כוננית בנויה מעמודים ומקורות רוחב – עשויים פלדה מצופה בפלסטיק פולימרי; לחילופין: עמודים וקורות מפלב"מ בגימור של "ליטוש מבריק";</p> <p>קורות הרוחב ניתנות לשינוי גובה – ללא שימוש בכלים;</p> <p>משטחי האחסון עשויים מפלסטיק פולימרי משוריין מאוורר, כל יחידה ניתנת לפירוק מהיר לצורך שטיפה (בכיר או במדיח);</p> <p>כל החומרים עמידים בתנאי לחות, חום וקור קיצוניים (טמפרטורות בין 30°C- ל-50°C+ בשימוש שוטף, 93°C+ בשטיפה);</p> <p>כל מדף מחוזק לנשיאת 200 ק"ג/מטר.</p>	מבנה:

כמות: לפי תכנית	כוננית 4 מדפים לאחסנה יבשה	פריט מספר: CAF-KN2
מידות בס"מ: אורך - 340 רוחב - 50 גובה - 180		
<p>שים לב! מידת האורך המצויינת מתייחסת לאורך הכולל של כל הכונניות מסוג זה במטבח!!</p>		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
<p>אחסון מזון ו/או ציוד בעומס קל עד בינוני – במחסנים ובשטחי מטבח יבשים. יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע במדידה באתר ע"י הספק – המורכבות כל אחת מ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 רגליים • קורות רוחביות, הניתנות לכיוון גובה (במירווחים של 1/2 ס"מ) • מדפים מפלדה מגלוונת 	<p>ייעוד: כולל:</p>	
<p>כל מדף מחוזק לנשיאת 180 ק"ג/מטר; בנוי בשלמות מפלדה מגלוונת, המאושרת לשימוש במפעלי מזון; המדפים ניתנים לכיוון ללא שימוש בכלים; הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר.</p>	<p>מבנה:</p>	

כמות: 1	כוננית פלסטית 4 מדפים	פריט מספר: CAF-KP3
מידות בס"מ : אורך - 90 רוחב - 45 גובה - 180		
<p style="text-align: center;">שים לב! מידת האורך המצויינת מתייחסת לאורך הכולל של כל הכונניות מסוג זה במטבח!!</p>		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
אחסון מזון ו/או ציוד בשטח המטבח (מתאים גם לאזורים רטובים ולחדרי קירור/הקפאה).	ייעוד:	
<p>יחידות אחסון – כל יחידה באורך אשר ייקבע ע"י הספק – המורכבות כל אחת מ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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:	
<p>הכונניות בנויות בצורה מודולרית – הרכבה ומידות סופיות של כל יחידה לפי תכנית מתכנן המטבחים ולפי מדידה באתר ע"י הספק הנבחר;</p> <p>מבנה הכונניות מאפשר חיבור יחידות צמודות לשם קבלת מבנה רציף;</p> <p>כל כוננית בנויה מעמודים ומקורות רוחב – עשויים פלדה מצופה בפלסטיק פולימרי; לחילופין: עמודים וקורות מפלב"מ בגימור של "ליטוש מבריק";</p> <p>קורות הרוחב ניתנות לשינוי גובה – ללא שימוש בכלים;</p> <p>משטחי האחסון עשויים מפלסטיק פולימרי משוריין מאוורר, כל יחידה ניתנת לפירוק מהיר לצורך שטיפה (בכיר או במדיח);</p> <p>כל החומרים עמידים בתנאי לחות, חום וקור קיצוניים (טמפרטורות בין 30°C- ל-50°C+ בשימוש שוטף, 93°C+ בשטיפה);</p> <p>כל מדף מחוזק לנשיאת 220 ק"ג/מטר.</p>	מבנה:	

כמות: לפי תכנית	פגוש הגנה דו-קומתי על קיר	פריט מספר: CAF-PG2
מידות בס"מ: אורך - 2020 רוחב - 5 גובה - 85		
 <p data-bbox="161 562 464 595"><u>חתך עקרוני (מידות בס"מ)</u></p>		
מידת האורך הכולל מתייחסת לאורך הקיר המוגן		
	ייעוד:	
<p data-bbox="603 846 1225 880">הגנה על קירות מטבח מחופים באריחים מפגיעת עגלות.</p> <p data-bbox="113 891 1225 1093">בנוי בשתי שורות המותקנות על הקיר באתר – אחת בגובה 20 ס"מ מהרצפה, והשניה בגובה של 85 עד 100 ס"מ מהרצפה; כל שורה בנויה מפרופיל עשוי פוליאטילן דחוס (HDP), בעובי של 1.5 ס"מ ובגובה 10 ס"מ; הפרופיל מעוגל בכל הצדדים שאינם נושקים לקיר, בצורה שתמנע הצטברות מים ולכלוך; כל פרופיל מתחבר אל הקיר באמצעות בורג פלב"מ – כל הברגים יוסתרו באמצעות "פקק" נקודתי או באמצעות פסי סגירה אורכיים.</p> <p data-bbox="667 1115 1225 1182">יסופק עם כל הברגים ואמצעי ההסתרה הנדרשים; צבע – לפי בחירת הלקוח.</p> <p data-bbox="539 1205 1225 1238">ניתן להציע פתרונות אחרים – כפוף לאישור מתכנן המטבחים.</p> <p data-bbox="140 1261 1225 1328">המידה המופיעה לעיל היא מידה כוללת; מידות סופיות לחלקי הפגוש/כמות הפגושים – לפי מדידה באתר ע"י היצרן, בהתאם לתכנית נחשון.</p> <p data-bbox="140 1350 1225 1417">חשוב: המידה הנתונה בסעיף "אורך" מתייחסת לאורך הקיר המוגן – ההצעה תחושב לפי שתי קומות פגושים לאורך הנתון!</p>	מבנה:	