



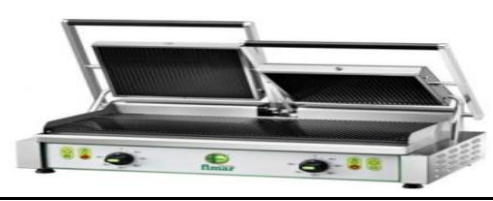
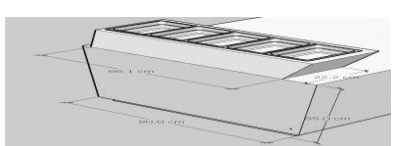








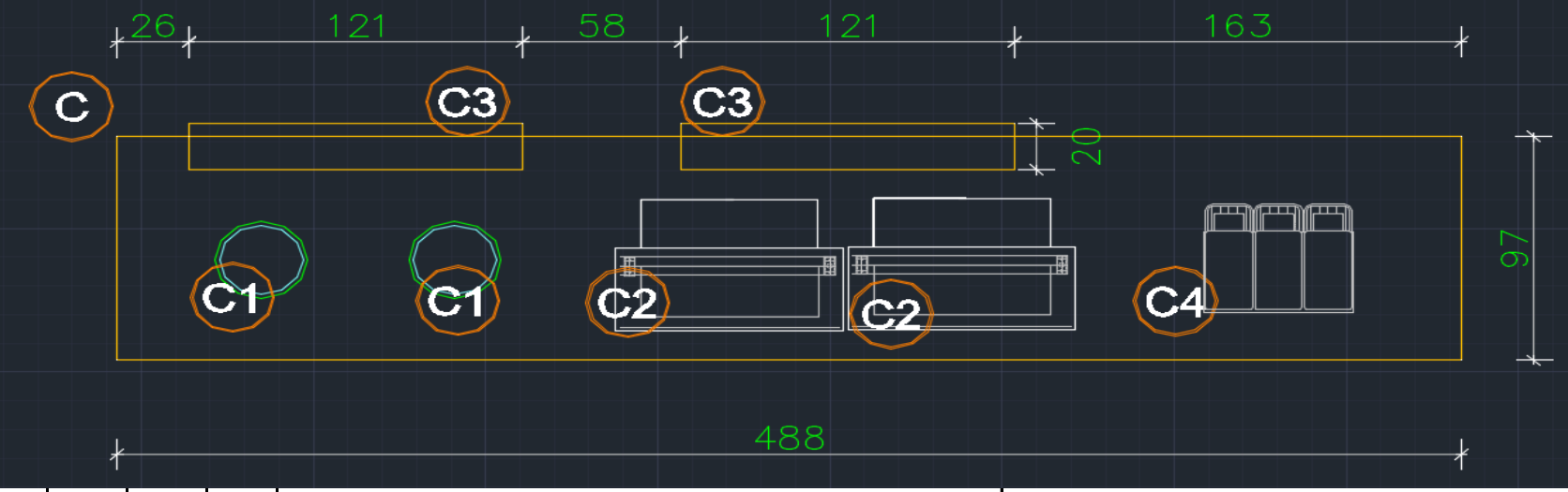





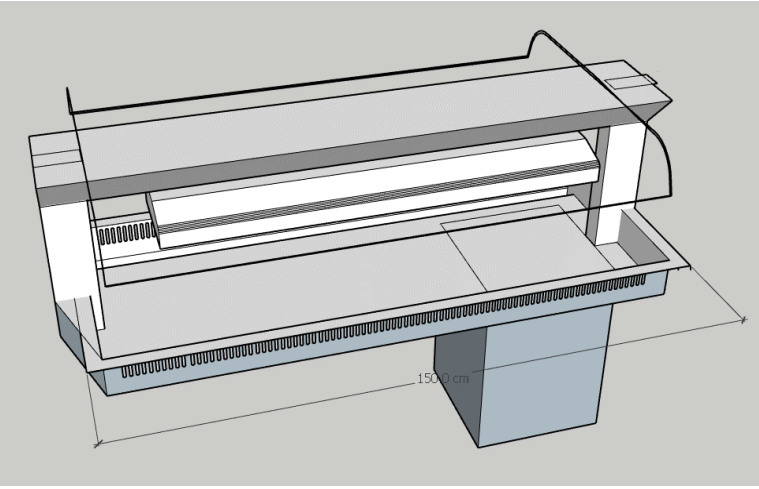
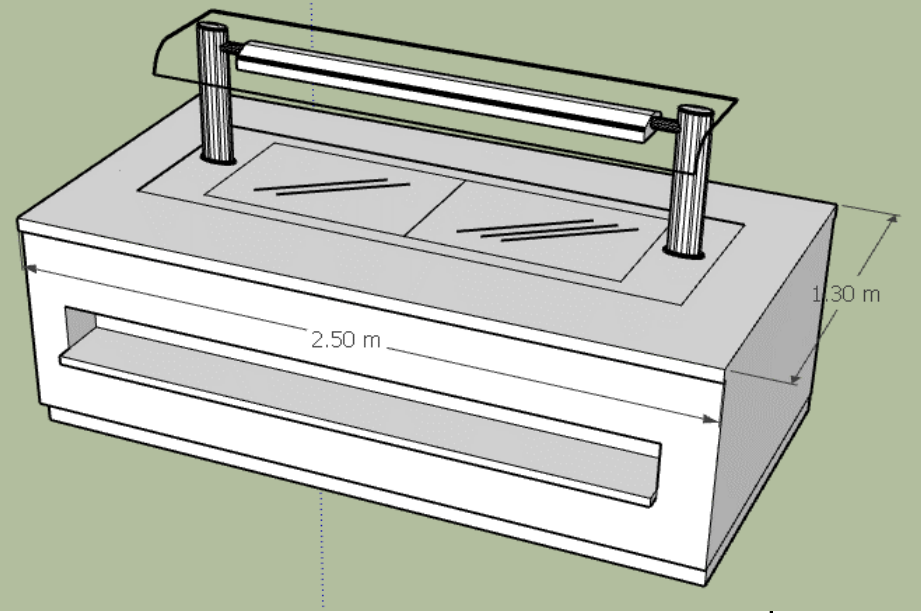
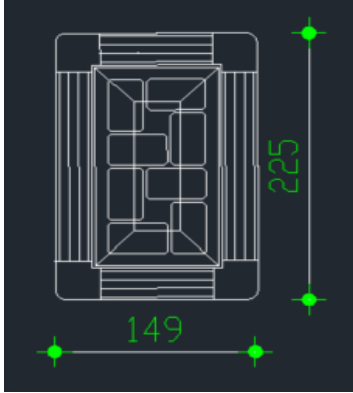
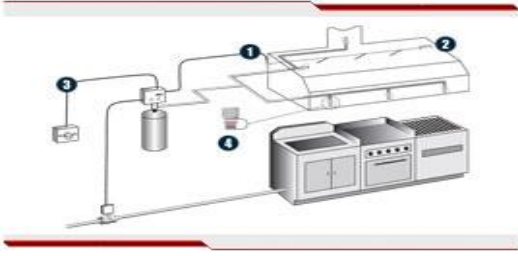
נספח א' להסכם - מפרט טכני

פרט מס' / כמות	שם	תיאור כללי	תמונה	מידות			חשמל KW		מים וביוב			
				אורך	רוחב	גובה	פאזה	חשמל KW	מים	מים חמים	מים רכים	ניקוז
F	1	דלפק הגשה כללי	<p>דלפק הגשה בחד"א חלבי, המשמש ללקיחה עצמית של סכום ומגשים וללקיחה עצמית של פרטי מזון חם וקר. מורכב ממשטח עליון אחד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחזק לנשיאת 100 ק"ג ומטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"י רגלים/סוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכניות המצורפות והפריטים המשוויכים לו. הדלפק כולל שלד המתכת יהיו עשויים פלביים 304 בלבד, בדלפק יותקנו שני ארונות תחתונים ע"פ תכנית שמיקומם יותאם ליחידות הדרופ אין.</p>	540	80	85						
F1	1	מתקן מגשים וסכום משולב	<p>עמדה בנוייה ניחת ומעוגנת משולבת בחזית הצרה של דלפק ההגשה. תכלול מדפים תחתונים למגשים ופלייסמייט ובחלקה העליון תותאם להכנסת 3 תבניות 1/3 גסטרונום להנחת מזלגות, סכינים וכפות. צבעי עמדה וסוג ציפוי/חומר באחריות אדריכל</p>									
F2	2	דיספנסר צלחות	<p>מיועד לאחסון צלחות על קו הגשה עיקרי, עשוי כולו פלם 304 כולל קפיצים נירוסטה, מתאים לצלחות עיקרית במידה עד 26 סמ". מתאים לאחסון 65 צלחות שטוחות. תואם צלחת בקוטר 21 - 25 סמ"</p>									
F3	1	דרופ אין קר אוויר	<p>יחידת דרוף אין להגשת קינוחים כוללת מערכת קרור באוויר מאולץ עם קרור עילי באמצעות פיזור אוויר. היחידה תהיה עשויה במלואה פלם 304, מערכות החשמל יהיו מבודדות ויענו לכל דרישות התקן, היחידה תכלול שליטה טרמוסטטית לשימור הטמפ' ומד תצוגה דיגיטלי לטמפ'. 5GN</p>	180	65	1	2					
F4	1	מתקן הגשה קראמי	<p>מיועד להגשת תבשילים חמים הנשמרים בטמפ' של 65 מ"ע. יכלול משטח קראמי בעל יכולת לעבודה בטמפ' של 95 מ"ע, כולל מגן עיטוש תאורה עילית וחיסום עילי. מתאים לכל דרישות התקן, בעל מערכת טרמוסטטית לקביעת טמפ' החיסום. עומד בכל דרישות התקן ומבודד חשמלית IPX5</p>	180	61	1	3.5					
G	1	דלפק הגשה ללקיחה עצמית	<p>דלפק הגשה בחד"א חלבי, המשמש ללקיחה עצמית של מזון ושתייה ולהכנה של טוסטים באופן עצמוני. מורכב ממשטח עליון אחד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחזק לנשיאת 100 ק"ג ומטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"י רגלים/סוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכניות המצורפות והפריטים המשוויכים לו. הדלפק כולל שלד המתכת יהיו עשויים פלביים 304 בלבד, בדלפק יותקנו שני ארונות תחתונים ע"פ תכנית שמיקומם יותאם ליחידות הדרופ אין.</p>	620	70	85						
G1	1	מיחם אוטומטי	<p>מיחם אוטומטי עם חיבור מים 30ליטר, עם בידוד כפול וברמת גימור גבוהה מאוד. חד פאזי, הספק 3 Kw. מידות במ"מ: X355X220X590. תאור ויתרונות בנייה מאסיבית מנירוסטה. ברז מילוי איכותי פריק לניקיון. חיבור למים למילוי אוטומטי. מיקרופרוססור מבקר על כניסת המים ומבטיח יציאת מים ב-94°C. ברז ריקון להקלת הניקיון. מסופק עם קולט טיפות. פיקוד טרמוסטטי לבחירת הטמפ' הרצויה. מערכת החשמל והפיקוד מבודדת, אטומה למים, וממוגנת בטיחותית. כל המערכות בהתאם לדרישות התקן עם כל ההגנות הדרושות פילטרים ומערכת ריכוך</p>	25	35	59	3	3		"1/2"	"2"	
G2	1	קולחן מ"ץ	<p>מכונת מייצג דלפקית שני תאים. מתאימה לאחסון קר של נוזלים בנפח שלא יפחת מ 6 ליטר בכל אחד מהתאים. כולל מערכת פיקוד נפרדת לכל אחד מתאי המכונה. כולל פיקוד טרמוסטטי לשליטה על טמפ' הנוזל המקורר. כולל מערכת עירבול מגנטית בתחתית תא האיסחון. ברזי מזיגה ניתנים לפרוק וניקוי בקלות. עמידה למים ועומדת בכל דרישות התקן. תסופק עם מיכל רוזרווי ושתי מערכות מזיגה נוספות.</p>	45	50	60	1	1				

											מכונה ברום (אייס) צבמנ מלא מנירוסטה, חילוון פנימי כפול. הנעת החילוון מגנטית ללא הנעה ישירה. ברום קדמי נשלף כיחידה אחת לצורך קלות הניקוי. מיכל עשוי פוליקרבונט נשלף בקלות לצורך ניקיון מערכת פיקוד להנעה ולטמפ' כולל מצב לילה ללא קפיאה ושימור הקירור והנוזל המאוחסן, אטומה למים ועונה לכל דרישות התקן.	מכונת ברום דלפקית תא אחד	1	G3					
											מכשיר מיקרו גל תעשיתי עשוי כולו מנירוסטה, עוצמת שידור לא תפחת מ 1500W מקסימום. כולל מגוון תכניות אוטומטיות לחימום. כולל תאורה פנימית. פיקוד דיגיטלי מלא. עמיד למים IPX5 עומד בכל דרישות התקן. ללא מגש פנימי מסתובב.	מיקרוגל	1	G4					
											מיועדת לחימום מרקים, רטבים ותבשילים בקווי הגשה עצמית, חימום עקיף, מיכל שליף לצורך מילוי וניקוי. עם חיבור לניקוז ולוח פיקוד תיקני.	מריקה דרופ אין	2	G5					
											מגונה לקליית פרוסות לחם עשוייה בשלמות מנירוסטה, כוללת מנגנון בקרת תנועה למהירות התנועה הפנימית ולטמפ' גובה תא הצלייה 4 סמ' לכל אורכו, 'קצב קלייה משתנה עד 350 פרוסות לשעה, רוחב רשת הצלייה 27 סמ' לפחות. כולל מערכת ההינע עשויות מתכת בלבד ללא חלקי פלסטיק רשת המסוע עשוייה פלם. עמיד למים ועומד בכל דרישות התקן.	מצנב מסוע	1	G6					
											טוסטר לחיצה קרמי, חימום מהיר לטמפ' עבודה, מתאים לעבודה לאורך זמן בטמפ' עבודה גבוהה, פיקוד טרמוסטטי נפרד לכל צד יכולת הגעה לטמפ' של 260 מע"צ. בנוי בשלמות מנירוסטה, כפתורים בחזית מושקעים למניעת מגע עם מזון ולהגנה. יסופק עם משטחים חלקים בלבד, אטום למים עונה לכל דרישות התקן.	טוסטר קראמי כפול	1	G7					
											סלטייה מקוררת לאחזקת מוצרי מזון להכנת טוסטים. מגוע מרוחק מתחת לדלפק. עשוייה פלם במלואה. קרור סטטי. כולל מד טמפ' דיגיטלי ושליטה טרמוסטטית. עונה לכל דרישות התקן.	מתקן מקורר לאיחסון מזון	1	G8					
											מנדף עשוי נירוסטה ללא מסננים ללא תאורה - יש לתאם עם יועץ איורור. תעלה היקפית לאיסוף נוזלים. לוכד נוזלים ביציאת האויר.	מנדף ללא מסננים לטוסטר	1	7A					
											<b>הגשה בשרי</b>								
											דלפק הגשה בחד"א בשרי, המשמש להגשה של מזון חם. מורכב משטח עליון אחיד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחוזק לנשיאת 100 ק"ג ומטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"י רגלים/אסוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכניות המצורפות והפריטים המשוכים לו. הדלפק כולל שלד המתכת יהיו עשויים פלם 304 בלבד, צד האחורי של הדלפק יותקן כארון פתוח. לדלפק תוצמד עמדת סכום ומגשים אלכסונית ע"פ תכנית.	דלפק צורני להגשת מנות עיקריות	1	A					
																			
												מיועד להגשת תבשילים חמים הנשמרים בטמפ' של 65 מע"צ. יכלול משטח קראמי בעל יכולת לעבודה בטמפ' של 95 מע"צ, כולל מגן עיטוש תאורה עילית וחימום עילי. מתאים לכל דרישות התקן, בעל מערכת טרמוסטטית לקביעת טמפ' החימום. עומד בכל דרישות התקן ומבודד חשמלית IPX5	מתקן הגשה קראמי 5GN	2	A1				
												מיועד לאחסון צלחות על קו הגשה עיקרי, עשוי כולו פלם 304 כולל קפיצים נירוסטה, מתאים לצלחות עיקריות במידה עד 26 סמ'. מתאים לאחסון 65 צלחות שטוחות.	דיספנסר צלחות	2	A2				

										עמדה בנוייה נייחת ומעוגנת. תכלול מדפים תחתונים למגשים ופלייסמיט ובחלקה העליון תותאם להכנסת 3 תבניות 1/3 גסטרונום להנחת מזלגות, סכינים וכפות. צבעי עמדה וסוג ציפוי/חומר באחריות אדריכל. כלל העמדה תותקן בתוך ארון שירכב משלד פלם ועליו ציפוי לבחירת אדריכל. העמדה תקובע אל אמתת ההגשה הבשרית ע"פ תכנית באמצעות פרט נתיק באחריות ספק הציוד.	<b>מתקן מגשים מסובל צורנית</b>	1	A3	
						70	110	210		מיועד לניקת אוויר חם רווי שומן מעל קוי בישול, יכלול מסנני צלעות עוצרי להבה תואמים ת.י. 1001/6, ינחו בתוך תושבת ויהיו ניתנים להסרה והחזרה מהירה, שוקת שמן לאיסוף שאריות שמן מהמסננים. יכלול ארובת התחברות אל תעלות התקרה, יכלול גופי תאורה מסוג לד עמידים בקורוזיה ואטומים למים IP50. כלל המנדף עשוי פלבי"ם 304 בעובי 1.5 מ"מ ויהיה ללא ניטים ובריתוך בלבד.	<b>מנדף מעל אזור בישול</b>	1	7	
		"1/2	"1/2			85	70	60		שולחן עם כיור עשוי בשלמות מפלבי"ם 304. משטח עליון מחוזק לנשיאת 100 ק"ג למטראורד. מוקף אף-מים ומשופע לכיור. הגבהה אחורית 10 ס"מ משני צדדים עם פינה מעוגלת בהתחברות ההגבהה אל המשטח. כיור 45/55 עומק 25 עם פינות פנימיות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ. עם ברז כדורי 2" בעל ידית ארוכה מחוזקת במתלה. עם רשת מחוררת במוצא הביוב בתוך הכיור. מדף תחתון מחוזק לנשיאת 80 ק"ג למטראורד, מחובר לרגלי השולחן בריתוך מושחזמלוטש.	<b>יחידת כיור</b>	1	8	
				3	18	30	90	80		משטח צליה מופעל בחשמל משטח חלק פלטת כרום בעובי 1.5 ס"מ לפחות. תא איסוף שמן של 3 ליטר לפחות. מיועד לצליית בשר דגים ירקות וכו'. טרמוסטט לבקרה טמפרטורה בין 300° C to 110°. טרמוסטט הגנה למניעה יתר חום. עשוי כולו מנירוסטה AISI 304. המכשיר יהיה מוגן מים IPX5 המכשיר יגיע עם כף גירוד להורדת שומן עומד בכל התקנים הדרושים.	<b>מצליח דלפקית מחולקת ליני 90</b>	1	6	
				1	1.5	60	70	120		מקרר נמוך שתי מגירות להצבת גריל צליה עליו, יכלול שתי מגירות עמוקות מתאימות לתקן GN. מנוע פנימי ימין, יהיה בנוי כולו מפלבי"ם 304 בעובי 1 מ"מ, כולל מערכת בקרה דיגיטלית לקביעת טמפי ומד טמפי חיצוני להצגתה, כולל רגליים מתכווננות. עונה לכל דרישות התקן ומבודד חשמלית.	<b>מקרר דלפק נמוך 2 מגרות</b>	1	5	
		"1/2	"2		3	6	30	65	40		מכשיר חשמלי לפסטה קערה אחת 20 ליטר מים לפחות, כולל 6 מסננות לבישול הפסטה. עשויה בשלמות מנירוסטה, כוללת ברז מים חשמלי אוטומטי לשמירה על גובה מים רצוי, כולל ניקוז של נוזלי הבישול לביוב בשליטה ידנית, כולל פיקוד טרמוסטטי על טמפי המים והגנות נדרשות על גופי החימום, אטום למים IPX5 ועומד בכל דרישות התקן.	<b>פסטה קוקר</b>	1	4
				1	3	ע"פ יצרן	80	80		מעשנת חשמלית מתאימה להכנת בשרים מגוונים במשקל של כ 50 ק"ג. כוללת מנגנון חשמלי אלקטרוני לשליטה על טמפי העישון ועל כמות העשן הנפלט אל חלל המעשנה. תכלול לפחות 8 מסילות עישון להנחת בשרים. תכלול פרוב למדידת טמפי ליבה של בשרים הנמצאים במעשנה. עשויה בשלמות מנירוסטה 304 בעובי 1.0 מ"מ מינימום. דלת המעשנה אטומה לעשן באמצעות אטם סיליקון עמיד בחום. כלל החלקים הפנימיים ניתנים לרוק בקלות לטובת ניקוי החלל הפנימי. ייצור העשן באמצעות דיסקיות פלט בהתאם להגדרות יצרן ובניחוחות שונים. כולל סטנד להעמדה של המעשנה כחלק מפס ההגשה.	<b>מעשנת חשמלית 50 ק"ג</b>	1	3	

											<p>ארון חימום מקצועי התואם GN 2/1 או 1/1 ומגשי אפייה X 6040 . בנוי מסיבי על גלגלים . עשוי כולו נירוסטה 304 . מבודד בדפנות גימור פנימי מעוגל וקל לניקוי . תעלת ניקוז בדת הפתיחה . יגיע עם כל ההגנות הדרושות ובהתאם לתקן IPX5 גלגלי סילקון 5" מסוג "גלגלים משוגעים" עם מעצורים .</p>	<p>ארון חימום נייד 36GN</p>	2	2
											<p>דלפק הגשה בחד"א בשרי, המשמש להגשה של מזון חם. מורכב משטח עליון אחיד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחזק לנשיאת 100 ק"ג ומטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"ג רגלים/סוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכניות המצורפות והפריטים המשויכים לו. הדלפק כולל שלד המתכת יהיו עשויים פלבים 304 בלבד, צד האחורי של הדלפק יותקן כארון פתוח.</p>			
											<p>דלפק צורני להגשת מנות עיקריות</p>	1	B	
											<p>יחידת פריסה למזון מול הסועדים, עשויה בשלמות מפלבם, כולל שליטה דיגיטלית טרמוסטטית על הטמפר' בטווח שבין 90-30 מע"צ, שטח הפלטה עשוי זכוכית עמידה בחום. כולל שתי מנורות חימום במתכונות ומגן עיטוש קדמי. עמיד למים IPX5 ועומד בכל דרישות התקן.</p>	<p>יחידה דלפקית לפריסת בשר</p>	1	B2
											<p>דלפק הגשה בחד"א בשרי, המשמש להגשה של שתייה וקינוחים. מורכב משטח עליון אחיד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחזק לנשיאת 100 ק"ג ומטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"ג רגלים/סוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכניות המצורפות והפריטים המשויכים לו. הדלפק כולל שלד המתכת יהיו עשויים פלבים 304, בדלפק ישולבו שני מדפים תחתונים לאחסון צלחות. באחריות הספק ליצור דלתות שרות לצורך טיפול בציוד באופן שיאושר ע"י יועץ המכרז.</p>			
											<p>דלפק הגשה שתייה וקינוחים</p>	1	C	
											<p>מיועדת לחימום מרקים, רטבים ותבשילים בקווי הגשה עצמית, חימום עקיף, מיכל שליף לצורך מילוי וניקוי. עם חיבור לניקוז ולוח פיקוד תיקני.</p>	<p>מרקיה דרופ אין</p>	2	C1

										מיועד להגשת פירות וקינוחים קרים בטמפ' של 4 מע"צ, יהיה בני מפסלביים 304 עונה לכל דרישות התקן, מערכת אוויר מאולץ היוצרת זרימת אוויר קר קבועה באמבט הקרור ואל המדפים, כולל תאורה עילית קרה, בעל מערכת טרמוסטטית לקביעת טמפ' הקרור. עומד בכל דרישות התקן ומבודד חשמלית IPX5, כולל מד טמפ' דיגיטאלי	מתקן הגשה קר 2GN	2	C2
"2	"1/2									מכונת שתייה 700 כוסות \ שעה למזיגת מים קרים וסודה, המכונה תורכב משתי יחידות תחונה-לקרור ועליונה למזיגה שיטת העבודה של המכונה תהיה מסוג בלוק קרח, עם נפח קרח של לפחות 50 ק"ג ונפח מים כולל של לפחות 70 ליטר. יהיה עשוי פלביים 304 ויתאים לחיבור הקיים במקום ולשוקת המותקנת על דלפקי השיש. מערכת החשמל והפיקוד תהיה מבודדת, אטומה למים, וממוגנת בטיחותית IPX5. שתי היחידות יעמדו בכל דרישות התקן. מיועד לעבודה רציפה בטמפ' חוץ 4°C ועד 45°C+.	מכונת מים סודה	1	C4
										יחידת דרום אין להגשת קינוחים כוללת מערכת קרור באויר מאולץ עם קרור עילי באמצעות פיזור אוויר. היחידה תהיה עשויה במלואה פלבים 304, מערכות החשמל יהיו מבודדות ויענו לכל דרישות התקן, היחידה תכלול שליטה טרמוסטטית לשימור הטמפ' ומד תצוגה דיגיטלי לטמפ'. היחידה כאמור תורכב בדלפק ששלדו יהיה מורכב מפלבים 304, חזיתות ומשטח עליון לבחירת אדריכל. דלתות שרות ופתחי אוורור יתואמו עם יותר המכרה. מערכת החשמל מבודדת ועונה לכל דרישות התקן, כולל לוח פיקוד עם שליטה טרמוסטטית וצג דיגיטלי להצגת הטמפ'. על גשר האוויר העילי יורכב מגן עיטוש שיאושר ע"י המזמין ותאורה תואמת למזון קר.	מתקן אוויר מאולץ להגשת מזון קר עם גשר אוויר עילי	2	D
													
										דלפק הגשה ניח מיועד להגשת תוספות חמות בלקיחה עצמית. מורכב ממשטח עליון אחיד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרה. המשטח העליון יחזק לנשיאת 100 ק"ג ומטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"י רגלים/סוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכניות המצורפות: מגן עיטוש מלבני ותאורה חמה. מערכות החימום יהיו מסוג חימום יבש, והמתקנים יסופקו עם מכסים לפתחי התבניות לצורך השטחת הדלפק.	דלפק חם 8GN צורני	1	E
										ע"פ תקן	מערכת כיבוי אוטומטית למנדף	1	

