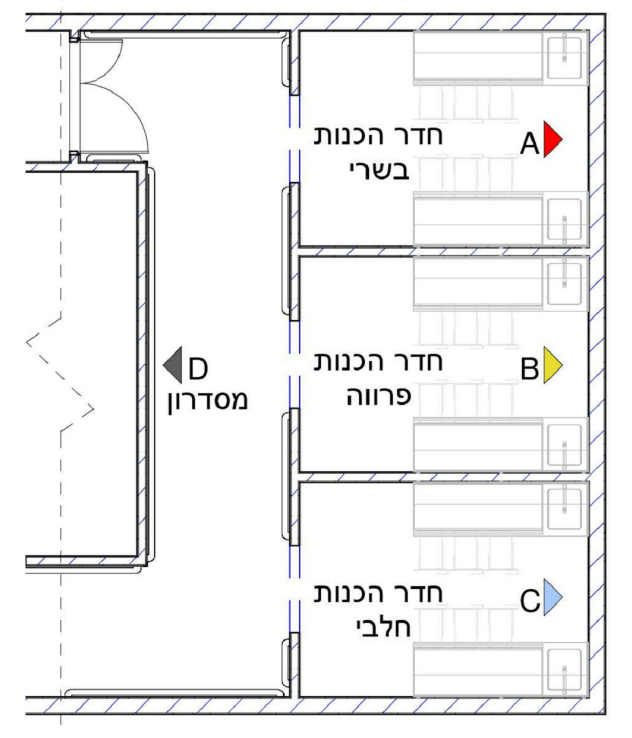
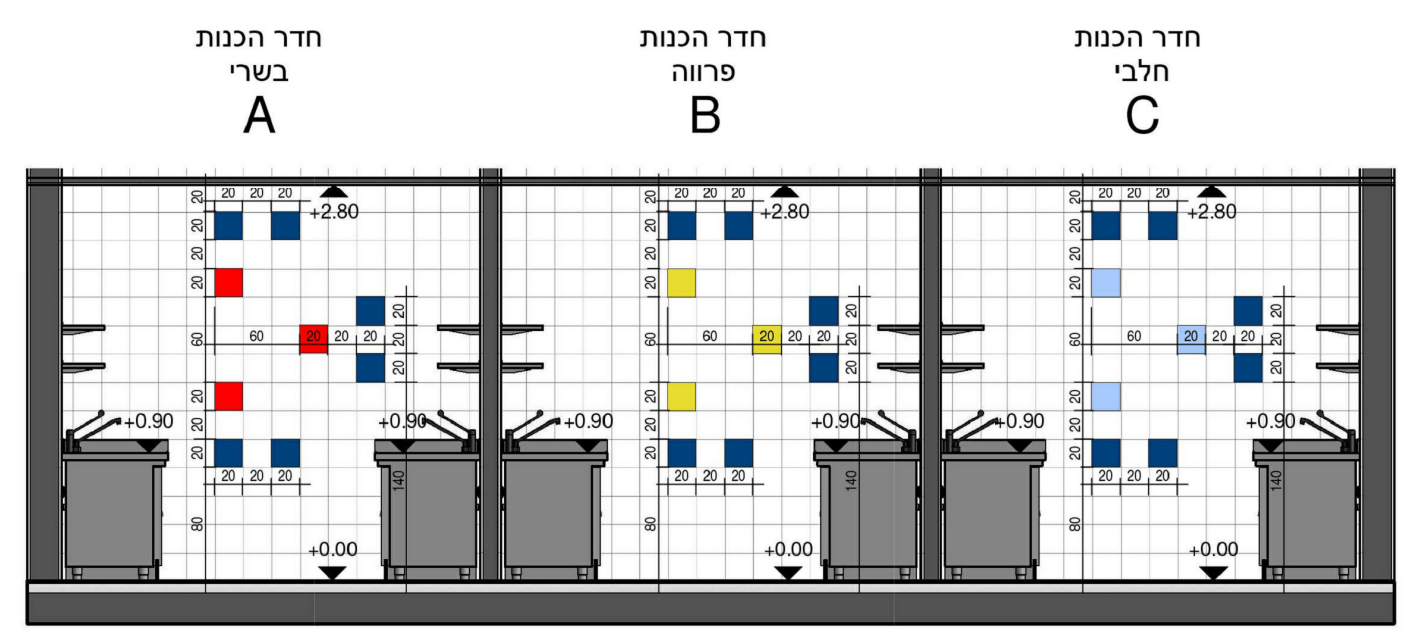
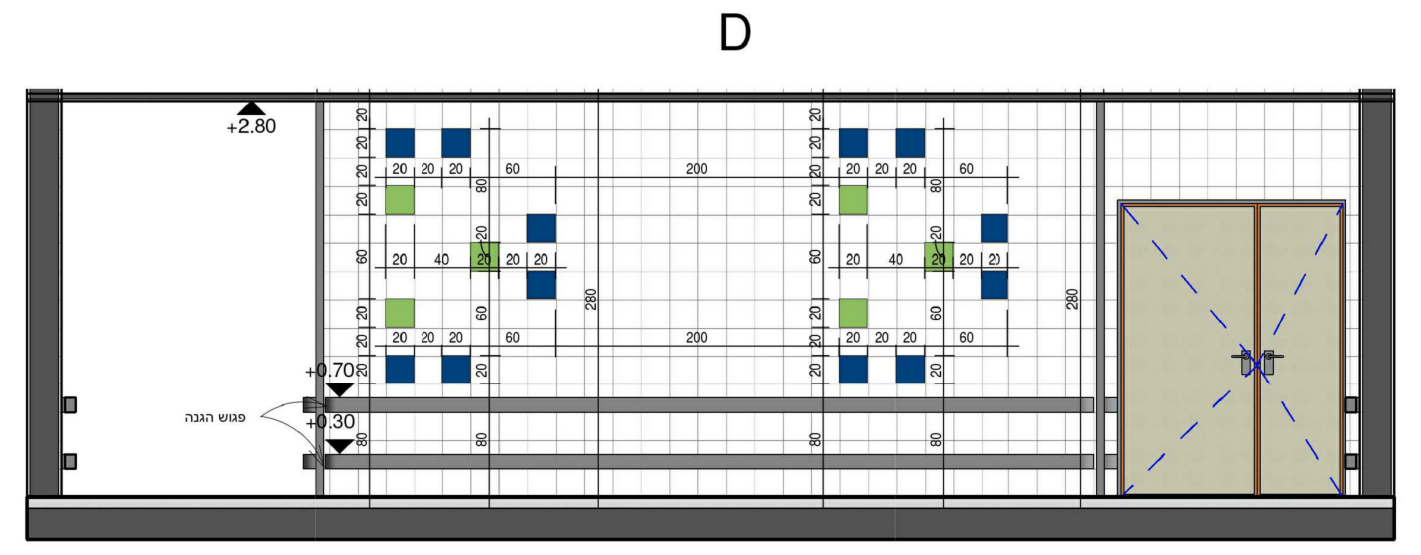

חדר הכנות בשרי
A
חדר הכנות פרווה
B
חדר הכנות חלבי
C
D
מסדרון

תוכנית חיפויים

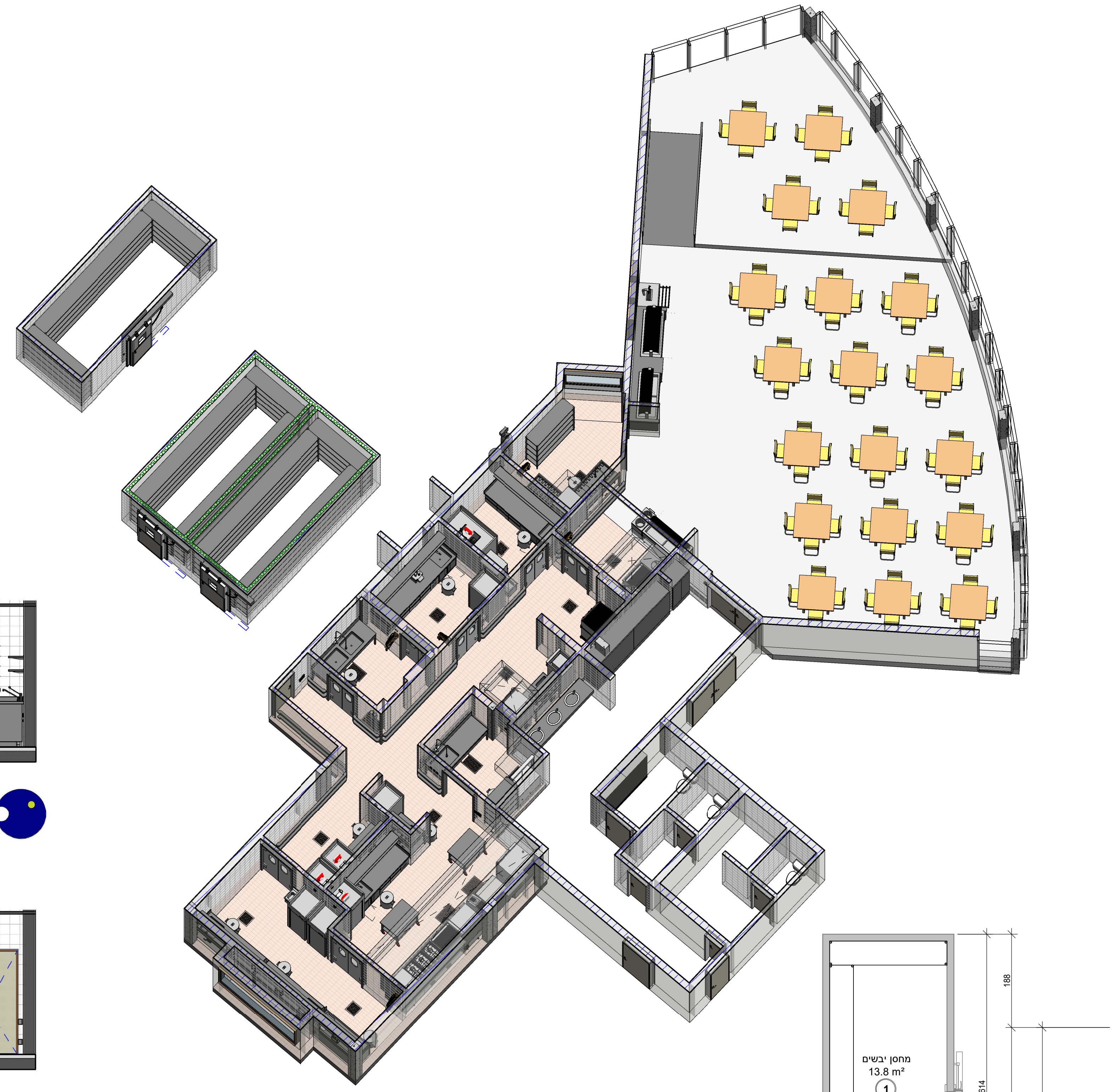

חדר הכנות בשרי
A
חדר הכנות פרווה
B
חדר הכנות חלבי
C
+2.80
+0.90
+0.00

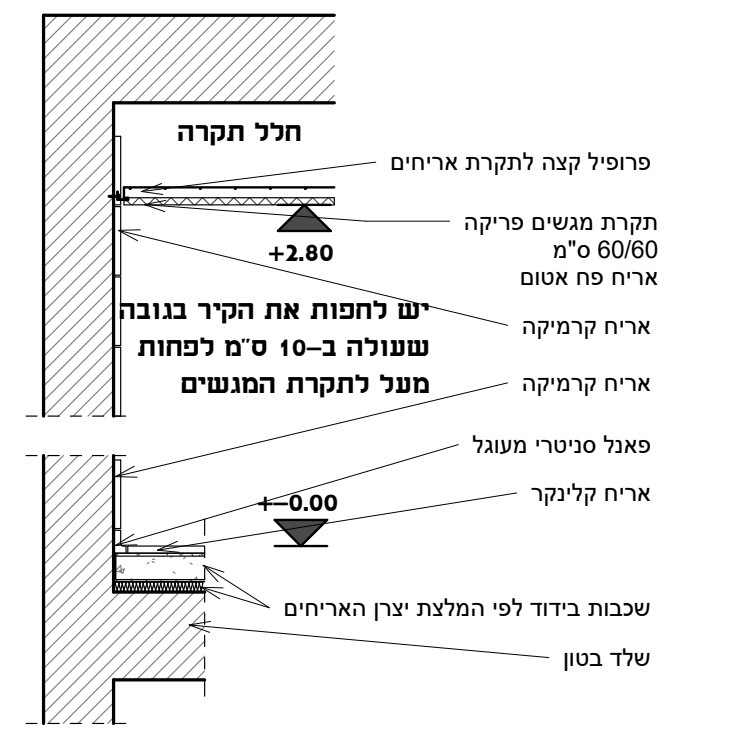
פריסת קיר בחדרי ההכנות
קנ"מ 1 : 50


D
+2.80
+0.70
+0.30
פגוש הגנה
200
280

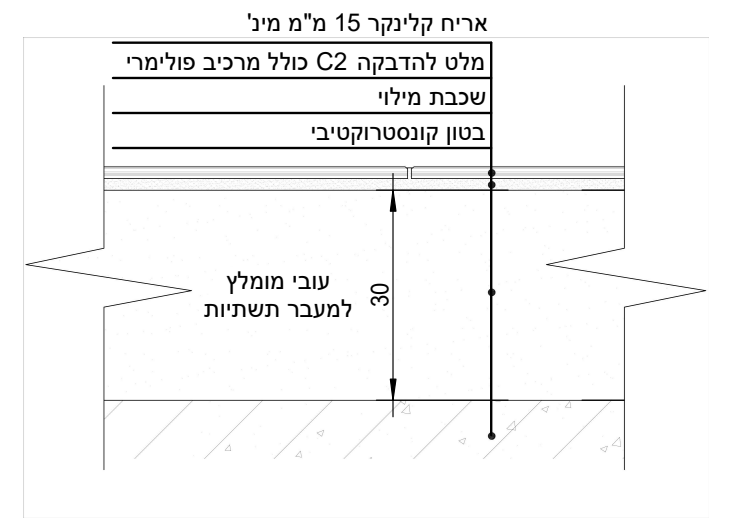
פריסת קיר במסדרון
קנ"מ 1 : 50

יישום הדוגמה	כמות בדוגמה	מידות	חברה	סוג האריח	אזור
80 ס"מ מהרצפה לפי הדוגמה המצורפת	6	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Azul Oscuro	בשרי
	3	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Rojo	
80 ס"מ מהרצפה לפי הדוגמה המצורפת	6	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Azul Oscuro	פרווה
	3	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Amarillo	
80 ס"מ מהרצפה לפי הדוגמה המצורפת	6	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Azul Oscuro	חלבי
	3	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Celeste	
80 ס"מ מהרצפה לפי הדוגמה המצורפת חזרה כל 200 ס"מ	6	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Azul Oscuro	מסדרון
	3	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Pistacho	
מהרצפה ועד לכ-10 ס"מ מעל תקרת המגשים	בהתאם לגודל הקיר	20*20 ס"מ	geotiles ceramica או ש"ע	Blanco Brillo	אריח סטנדרט

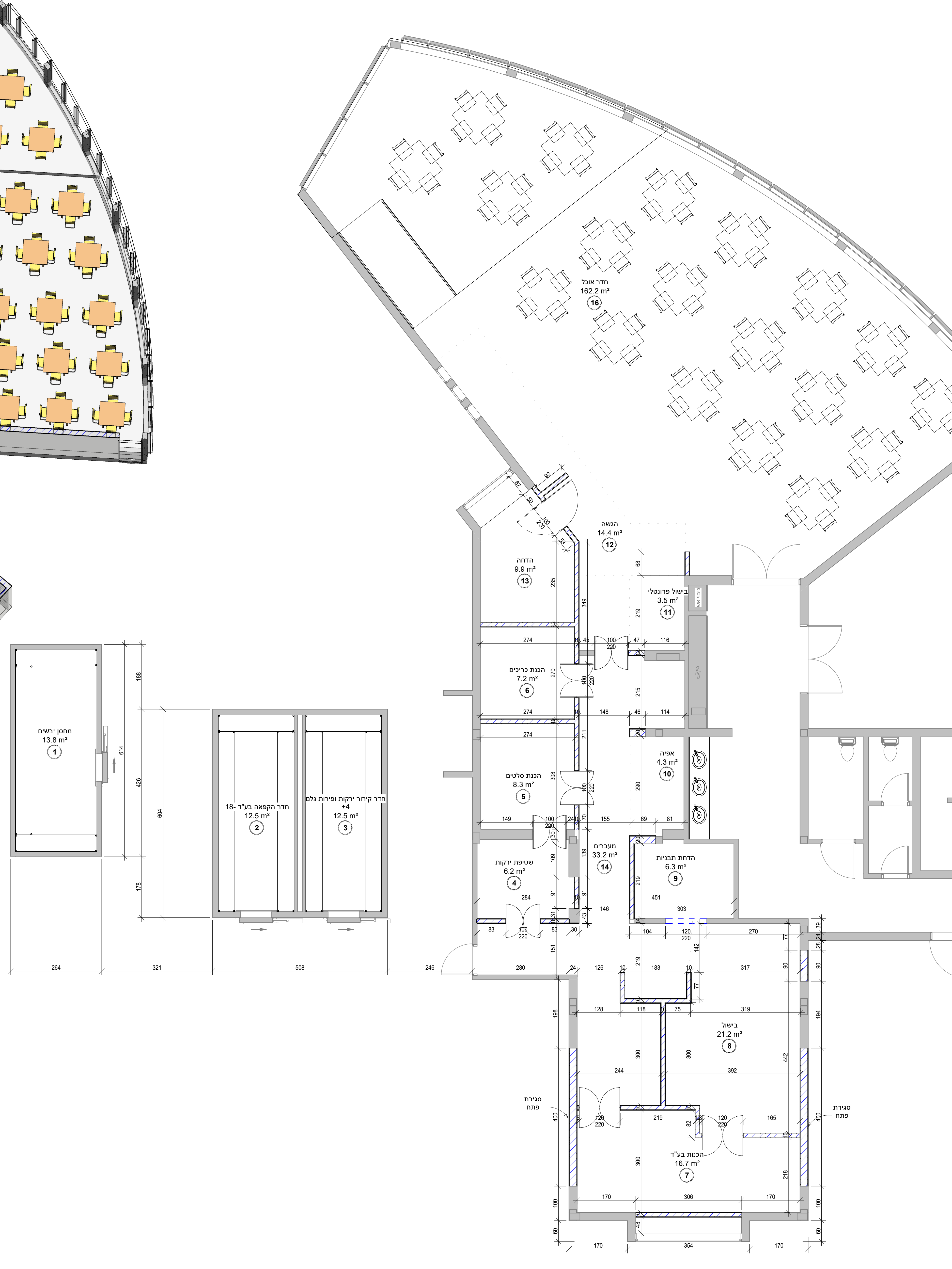



חלל תקרה
פרופיל קצה לתקרת אריחים
תקרת מגשים פריקה 60/60 ס"מ אריח פח אטום
+2.80
אריח קרמיקה
יש לחפות את הקיר בגובה שעולה ב-10 ס"מ לפחות מעל לתקרת המגשים
אריח קרמיקה
פאנל סניטרי מעוגל
+-0.00
אריח קלינקר
שכבות בידוד לפי המלצת יצרן האריחים
שלד בטון

פרט עקרוני לתקרת מגשים ופאנל סניטרי

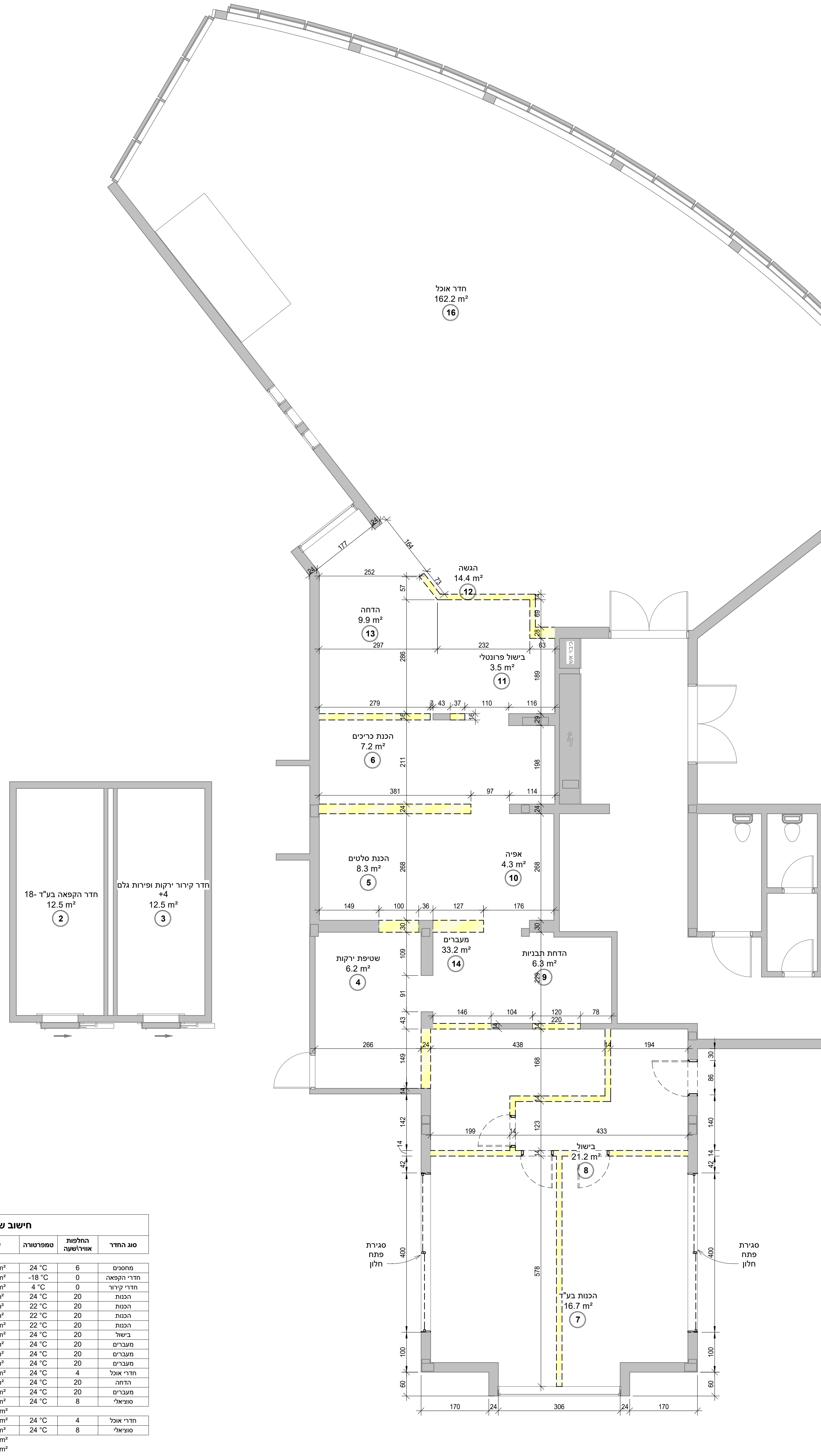

אריח קלינקר 15 מ"מ מינ'
מלט להדבקה C2 כולל מרכיב פולימרי
שכבת מילוי
בטון קונסטרוקטיבי
עובי מומלץ למעבר תשתיות
30

פרט מנחה למילוי הרצפה בריצוף מטבח
קנ"מ 1:10


חדר אוכל
162.2 m²
16
הגשה
14.4 m²
12
הדחה
9.9 m²
13
בישול פרונטלי
3.5 m²
11
הכנת כריכים
7.2 m²
6
הכנת סלטים
8.3 m²
5
אפיה
4.3 m²
10
שטיפת ירקות
6.2 m²
4
מעברים
33.2 m²
14
הדחת תבניות
6.3 m²
9
בישול
21.2 m²
8
הכנות בע"ד
16.7 m²
7
מחסן יבשים
13.8 m²
1
חדר הקפאה בע"ד -18
12.5 m²
2
חדר קירור ירקות ופירות גלם +4
12.5 m²
3
סגירת פתח

תוכנית בנייה
קנ"מ 1 : 50

סוג החדר	החלפות אוויר\שעה	טמפרטורה	שטח	חדר	#
מחסנים	6	24 °C	13.8 m²	מחסן יבשים	1
חדרי הקפאה	0	-18 °C	12.5 m²	חדר הקפאה בע"ד -18	2
חדרי קירור	0	4 °C	12.5 m²	חדר קירור ירקות ופירות גלם +4	3
הכנות	20	24 °C	6.2 m²	שטיפת ירקות	4
הכנות	20	22 °C	8.3 m²	הכנת סלטים	5
הכנות	20	22 °C	7.2 m²	הכנת כריכים	6
הכנות	20	22 °C	16.7 m²	הכנות בע"ד	7
בישול	20	24 °C	21.2 m²	בישול	8
מעברים	20	24 °C	6.3 m²	הדחת תבניות	9
מעברים	20	24 °C	4.3 m²	אפיה	10
מעברים	20	24 °C	3.5 m²	בישול פרונטלי	11
חדרי אוכל	4	24 °C	14.4 m²	הגשה	12
הדחה	20	24 °C	9.9 m²	הדחה	13
מעברים	20	24 °C	33.2 m²	מעברים	14
סוציאלי	8	24 °C	10.0 m²	שירותי עובדים	15
			180.2 m²	מטבח: 15	
חדרי אוכל	4	24 °C	162.2 m²	חדר אוכל	16
סוציאלי	8	24 °C	11.1 m²	שירותים כלליים	17
			173.3 m²	חדר אוכל: 2	
			353.5 m²	Grand total: 17	


חדר אוכל
162.2 m²
16
הגשה
14.4 m²
12
הדחה
9.9 m²
13
בישול פרונטלי
3.5 m²
11
הכנת כריכים
7.2 m²
6
הכנת סלטים
8.3 m²
5
אפיה
4.3 m²
10
שטיפת ירקות
6.2 m²
4
מעברים
33.2 m²
14
הדחת תבניות
6.3 m²
9
בישול
21.2 m²
8
הכנות בע"ד
16.7 m²
7
חדר הקפאה בע"ד -18
12.5 m²
2
חדר קירור ירקות ופירות גלם +4
12.5 m²
3
סגירת פתח חלון

תוכנית הריסה
קנ"מ 1 : 50

הנחיות לביצוע קירות במטבח

1. עובי מיזערי של המחיצות הפנימיות במטבח הוא 10 ס"מ
2. פינות קירות או קצוות קירות יצופו במגני פינות/קיר אנכיים העשויים פלב"מ לפי תוכנית ,ביצוע לפני ביצוע חופיי קרמיקה.(הרחבה במפרט הטכני)
3. חיפוי הקירות יעשה מאריחי קרמיקה בהירה או לוחות PVC אנטי בקטריאלי או פלב"מ (הרחבה במפרט הטכני)
4.גובה חיפוי מומלץ 10 ס"מ מעל תקרת מגשים
5.על גבי הקירות יבוצע פגוש הגנה כפול מפגיעות עגלות,עשוי פלסטיק או פלב"מ
   5.1 85+ ס"מ = H עליון
   5.2 25+ ס"מ = H תחתון

קיר לבנייה	▨	קיר ח. קירור פאנל מבודד	🟩	קיר להריסה	🟨

הנחיות לביצוע תקרה במטבח

1. גובה תקרה נדרשת לפי תקנות מ.הבריאות 275 ס"מ מינימום מרצפה לתקרת מגשים. מומלץ 300 ס"מ
2. תקרת המטבח,תקרת מגשי פח מלאים ללא חירור.
3. בנוסף, יש לקחת בחשבון חלל טכני למעבר תשתיות וצנרת אוורור ומנדפים.

פתחים, חלונות ודלתות

1. דלתות ברוחב מזערי של 100 ס"מ מ"פתח אור",משמע 110 ס"מ מ"פתח בנייה". אלא אם אופיין אחרת
2. יש להקפיד לתכנן מסלול הכנסת ציוד אל המטבח,ולשמור פתח מתאים למעבר והכנסת ציוד בשלב הבינוי ,תפעול שוטף ואחזקה.
3.כל הפתחים והמידות במטבח הם "נטו"- אחרי הציפויים והגמרים.
4.כל משקופי הדלתות יהיו עשויים מפלב"מ.
5.דלתות חוץ, גמר פח צבוע בצבע שמן,2 שכבות, 20 ס"מ חלק תחתון- יצבע בצבע היפוקסי, למניעת מצב של חלודה.
6.דלתות פנימיות המפרידות בין איזורים במטבח תהיינה מסוג "פנדל" -פלסטיות מפוליאתילן/ HDPE קשיח (הרחבה במפרט הטכני)
7.כל חלונות המטבח יהיו קבועים, ללא פתיחה.

הנחיות לביצוע ריצוף במטבח

1. עומק מילוי מפני בטון לפני ריצוף יהיה כ-20-25 ס"מ.
2. מומלץ להקפיד על איטום הרצפה בהקפדה יתרה באזורי תפרים, ולפימפרט והנחיות יועץ איטום.
3.איפיון אריחי ריצוף במטבח:
   3.1 אריחים מתאימים לדרישות "תקן ישראלי מס 314 חלק ב' ותקן 2279.
   3.2 בעלי עובי מזערי של 11 מ"מ בחתך מלא.
   3.3 מידות מומלצות 15/15, 20/10, 20/20.
   3.4רמת חספוס R11' R12
4.יש לבצע שיפולים סאניטרים תואמים(פאנלים) הרחבה במפרט הטכני.
5.המישקים- פוגות ימולאו ברובה איפוקסית ולא אקרילית.
6.בחללים רטובים האריחים יונחו בשיפועים של 1-1.5% לכיוון תעלות הניקוז.
7.צנרת קירור ברצפה,תבוצע לפני ביצוע חיפוי קרמיקה.(או בתקרה לפי הנחיות יועץ קירור)

על המתכנן/ המבצע לתכנן את המערכת עפ"י תקנים.
אחריות לבדיקת המידות והתאמתן באתר חלה על המבצע.
עליו לבקר את כל המידות ולהודיע למתכנן על כל טעות או אי-התאמה בטרם ימשיך בעבודה.
אין למדוד מהתכנית

התכנית נתונה לשינויים בהתאם לדרישות משרד הבריאות.
התכנית אינה מאושרת לביצוע ללא אישור מקדמי של משרד הבריאות, יישום התכנית ללא אישור משרד הבריאות באחריותו של המזמין בלבד.

קצאא
קו צינור אירופה אסיה
EAPC
EUROPE ASIA PIPELINE CO

התקבל אישור ממשרד הבריאות ✓ במהדורה מס' 13

עדכונים ושינויים - מהדורות

מהדורה	שרטט	תאריך	מהות העדכון / השינוי
7	A	29.09.20	עדכון בישול פרונטלי
8	S	01.10.20	חיבורים
9	S	18.10.20	עדכון חיבורים לפי בקשת הלקוח
10	S	26.10.20	מפרט טכני
11	A	16.11.20	עדכון לפי הערות משרד הבריאות
12	S	22.11.20	עדכון חיבורים לפי הערות משהב"ת
13	A	05.01.21	עדכון הגשה לפי הערות משהב"ת
14	S	24.01.21	עדכון מפרטים
15	S	14.02.21	עדכון מס' גיליונות
16	N	30.03.22	עדכון מידות וגיליון לביצוע

16 מהדורה ☐ לעיון ☐ למכרז ☑ לביצוע

המעצב אחראי לבדיקת התכניות והתאמתן בשטח.
על המבצע לבקר את כל המידות ועל כל טעות.
או אי התאמה עליו להודיע למתכנן.

שם הפרויקט
קצא"א אשקלון

12–190–4281	קירות	קנ"מ 1:50 תאריך 30.08.20

אור.
ייעוץ • תכנון • ליווי ביצוע למערכות מזון בע"מ
משרד 072-2280270
רוני 054-4494592 • אבי 050-6493976
roni@or-ar.com • avi@or-ar.com
קיבוץ כפר עזה
ד.נ. הנגב • 8514200
www.or-ar.com

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
EUROPE–AFRICA–MIDDLE EAST
7.1 IFSE
INTERNATIONAL FOOD SERVICE EQUIPMENT
BIM Standard

Z:\Or Main\HT\HT P902 EAPC ASHKELON\HT P902 EAPC ASHKELON.rvt