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
* באזורים רטובים במיוחד – כמו חדרי הדחה ועיבוד בשר – מקדם חספוס של 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 מגלוון 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 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 לניקת אדים מעל כל אזורי הבישול והדחת הכלים
* לכל אזורי העבודה במטבח ולחדרי אוכל יוכנס אויר צח
* גובה מינימום של תחתית מנדפים – 2 מטר

תאורה
* גופי תאורה באזורי בישול והדחת כלים יעמדו בתקן IP65
* גופי התאורה יותקנו בתקרת הביניים 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.

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

התכנון נעשה תחת בקרה של מערכת ניהול איכות העומדת בדרישות ISO 9001:2015
ISO 9001:2015 Quality Management System
Certificate No. 16033

מס'	השינוי Amendment	תאריך
5	תכנית למכרז ציוד הדחה	23.12.18
4	הוספת חיבורים	20.11.18
3	הוספת כיורים לנטילת ידיים וצינורות שטיפה גמישים לדרישת משרד הבריאות	18/9/18
2	תכנית למכרז	9.8.18
1	עדכון מערך	17.6.18

PROJECT : הפרוייקט :
מרכז רפואי מאיר – כפר סבא

KITCHEN : המטבח :
מערך הדחת כלים

SUBJECT : נושא התכנית :
מערך הציוד

מתכנן אחראי KT CONSULTANT	לביצוע FOR EXECT.	למכרז FOR TENDER	לאישור FOR APRV.	לעיון FOR INFO	
אילן	○	⊗	○	○	Status סטטוס
		23.12.18	20.11.18	17.6.18	Date תאריך
טכנאי TECHNICIAN		איציק	אורית	איציק	Drawn by שירטט
אורית		אילן	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	DWB-01	5	

SCALE: 1:50 קנ"מ: | SIZE: x מידות גליון:
FILE: 10778dwb.dwg קובץ: | ORIG. DATE: 5.6.18 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

הפרויקט: מרכז רפואי מאיר - כפר סבא 18/09/2018
המטבח: מרכז רפואי מאיר - כפר סבא 10778DWB

רשימת ציוד רחבה

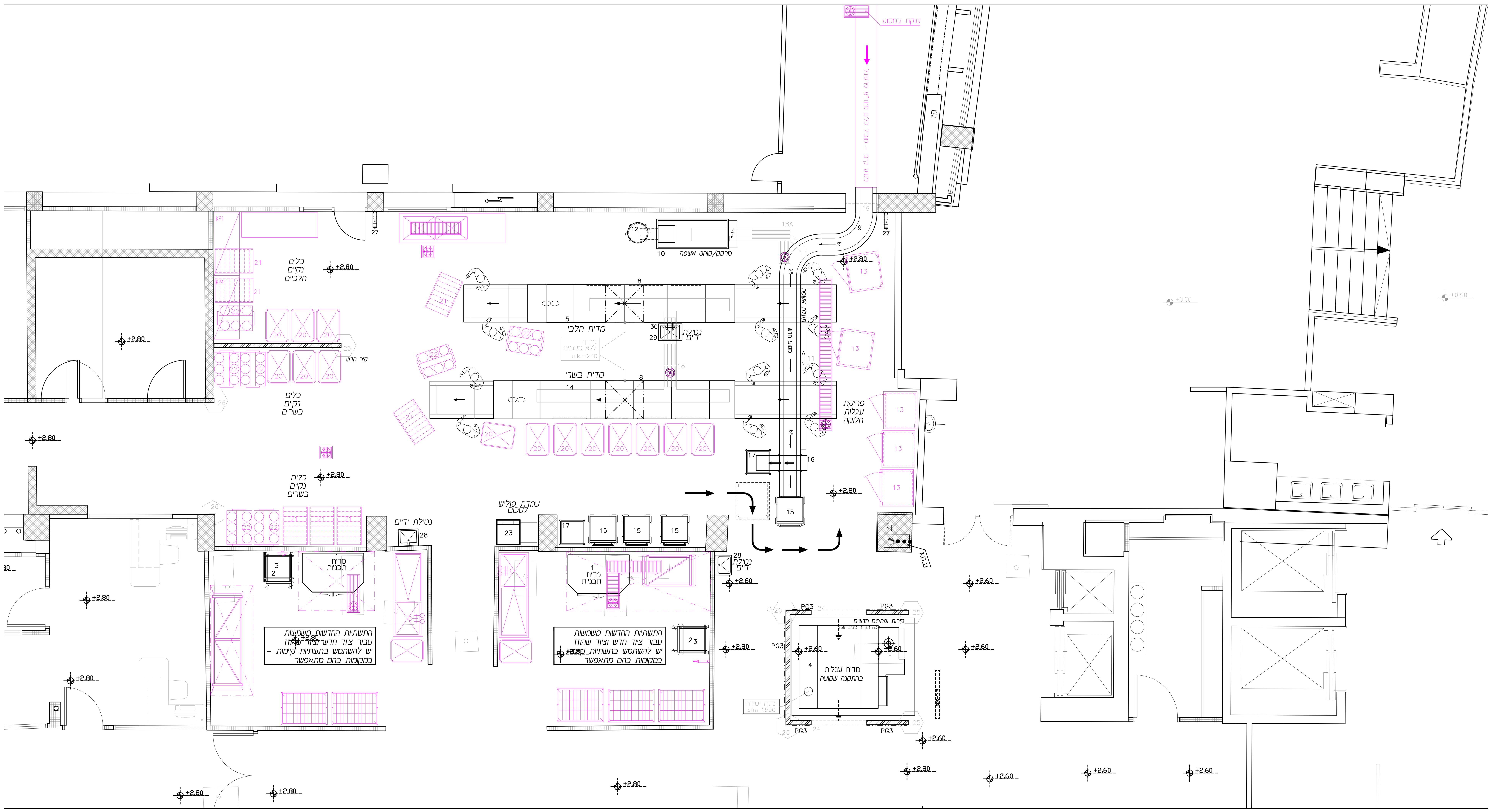
מספר בתכנית	תאור הפריט	כמות בתכנית	מידות: אורך (ס"מ)	רוחב (ס"מ)	גובה (ס"מ)	שטח (מ"ר)	חשמל: ק"ו	כ"ס	פזות	חיוני	פיקוד שבת: מקומי	מרכזי	מי רשת: קר	חם	מים רכים: קר	ליטר/שעה	נקז	קיטור: כניסה	מי עיבוי	ק"ק/שעה	הערות
1	מדיח תבניות דו-תכליתי	2	145	101	201		21		3						1/2"	160	8"/4"				
2	עגלה לקסטת תבניות למדיח	2	60	85	160																
3	קסטת תבניות למדיח	2	72	72	113																
4	מדיח לעגלות	1	196	204	264		4.5		3						3/4"		8"/4"	1 1/4"	3/4"		מדרש חיבור אויר דחוס
5	מדיח אצבעות 3500 צלחות/שעה	1	490	90	205		8.7		3			X			1"	360	8"/4"	1"	3/4"	33400	הספק מרבי - 5200 צלחות/שעה
	שולחן העמסת כלים למדיח	1	240	88	90																
	שולחן פריקת כלים ממדיח	1	150	88	90																
8	מנדף ללא מסננים למדיח	4	90	90	50				1												לפי יועץ איוורור/מ"א
9	מסוע פינוי מגשים	1	850	50	80			0.6	3			X									
10	מרסק/סוחט אשפה קומפקטי	1	190	70	170			11	3				3/4"	3/4"			8"/4"				
11	תעלה כפולה להזרמת אשפה אל מרסק	1	585	15	20																
12	עגלת פלב"מ עם מיכל אשפה 80 ליטר	1	50	50	80																
14	מדיח אצבעות 4300 צלחות/שעה	1	570	90	205		10		3			X			1"	400	8"/4"	1"	3/4"	39000	הספק מרבי - 6500 צלחות/שעה
	שולחן העמסת כלים למדיח	1	240	88	90																
	שולחן פריקת כלים ממדיח	1	150	88	90																
15	עגלה מתכווננת למגשים	4	69	73	85																
16	לוכד סכו"מ מגנטי	1	120	35	15			0.3	1												
17	עגלת השריה לסכו"מ	2	55	55	60																
23	מייבש-מצחצח סכו"מ עם מעמד	1	53	56	37		1		1												כלים בשעה 4000
27	גלגלון עם צנור נשלף 10 מטר ואקדח התזה	2	9	42	45								1/2"								
28	כיור נטילת ידיים עם ברז אלקטרוני	2	47	40	30				1				1/2"	1/2"			2"				
29	כיור נטילת ידיים ניצב	1	56	39	90								1/2"	1/2"			8"/4"				
30	ברז לכיור נטילת ידיים	1											1/2"	1/2"							
PG3	פגוש הגנה דו-קומתי על קיר	510		5	85																פרופיל גומי קשיח
	סה"כ:						66.2									1080				72400	

הפרויקט: מרכז רפואי מאיר - כפר סבא 09/08/2018
המטבח: מרכז רפואי מאיר - כפר סבא 10778DWB

רשימת ציוד קבוע במבנה

מספר בתכנית	תאור הפריט	כמות בתכנית	מידות: אורך (ס"מ)	רוחב (ס"מ)	גובה (ס"מ)	ניקוז	הערות
18	תעלת רצפה צורנית - עם סבכה חלקית	1	970	30	18	8"/4"	
18A	תעלת רצפה צורנית - עם סבכה חלקית	1	290	30	15	8"/4"	
19	משקוף פלב"מ למעבר מסוע מגשים	1	75	20	60		
24	משקוף פלב"מ לפתח מעבר בקיר	2	130	10	210		
25	הגנה אנכית גבוהה על קיר 10	3	12	5	290		
26	הגנה אנכית על פינת קיר - זוית 90	4	6	6	290		

ציוד חדש
ציוד קיים



F:\Projects\10778\10778DWB.dwg, 23/12/2018 14:02:40