

מפרט טכני וכתב כמויות לציוד המטבח קצא"א, אשקלון ציוד לרכש, קירור והדחה – מהדורה 2



3	הסבר לספקים
3	מהות ההתקשרות
10	מפרט טכני כללי והנחיות כלליות
11	תוכנית
13	כתב כמויות
15	מפרט טכני קירור
22	מפרט טכני הדחה
26	מפרט טכני הגשה
30	מפרט טכני רכש

לכבוד: ספק ציוד

הנדון: הזמנה להציע הצעות במכרז/כתב כמויות/מפרט קצא"א

להלן הנחיות למילוי:

1. אנא מלא מחיר לכל פריט בנפרד.
2. פרט ממי הוא נרכש או היכן מיוצר.
3. אם המוצר אינו תואם את המפרט, יש לציין זאת במפורש.
4. יש למלא פרטים לגבי משך האחריות ומה היא כוללת.
5. אין לספק או לייצר פריט ללא אישור בכתב מהמזמין, המתכנן או היועץ הרלוונטי, על בסיס תכנית עבודה ומפרטים.
6. יש למלא זמן אספקה מינימאלי.

מסמכי המכרז כוללים:

- א. חוברת מפרט טכני וכתב כמויות.
- ב. תכניות מערך – PDF ק.ג.מ 1:50
- ג. רשימת כתב כמויות, קובץ EXCEL

פרטי התקשרות:

שאלות בנוגע למכרז, ניתן להעביר במייל אל אבי לופו יועץ מטבחים, "אור"

avi@or-ar.com

התמונות במפרט הינן להמחשה בלבד- הן אינן מחליפות מדידה במקום

המבצע אחראי לבדיקת התוכניות והתאמתן בשטח

על המבצע לבקר את כל המידות ועל כל טעות או אי התאמה עליו להודיע למתכנן,

אין לסטות מעקרונות תכנון הפריט

כללי

א. ההצעות המתבקשות על ידי המזמין הן עבור אספקה, התקנה ותחזוקה של ציוד המטבח בקצ"א, אשקלון (להלן – "השירותים" או "העבודות").

ב. הציוד המסופק ישרת את מערכת המזון של קצ"א.

השירותים במרכז יכלול:

1. אספקת הציוד על פי מפורט במפרט הטכני המצורף
 2. התקנת הציוד על פי התכנון שהוכן מראש לצורך כך ואשר מצורף בקובץ נפרד.
 3. הדרכת עובדי המתקן, באופן תפעול הציוד.
 4. מתן שירותי תחזוקה לציוד המטבח במסגרת תקופת האחריות ל-**36** חודשים לפחות, מיום אישור נציג המתקן על סיום התקנת הציוד לשביעות רצונו של המזמין.
- יובהר כי השירותים יכללו את האספקה, ההתקנה והתחזוקה של כלל הפריטים הנלווים לפריטי הציוד.

אספקת הציוד (1)

א. אספקת הציוד על ידי הזוכה, תארך לא יותר מ-80 ימים מיום שליחת הזמנת הרכש לזוכה (מועד סופי ייקבע בזמן חתימת החוזה).

ב. עם חתימת הסכם ההתקשרות יוזמן הזוכה למתקן לוודא שיטת ומתכונת התקנת הציוד המוזמן, בהתאם לתכנית.

התקנת הציוד (2)

- א. כל ציוד ואביזר אשר בדעת הזוכה להשתמש בו לביצוע העבודות, טעון אישור נציג המזמין או מי מטעמו לפני תחילת העבודה.
- ב. המזמין רשאי להורות לזוכה לפרק כל ציוד אשר לא יאושר על ידו באופן מיידי.
- ג. כל החומרים, האביזרים והמערכות אשר יסופקו על ידי הזוכה יתאימו לדרישות ויאשרו ע"י המזמין.
- ד. כל תיקון, שירות, החלפת ציוד ופעילות כלשהי, שתיעשה על ידי הזוכה במסגרת עבודתו השוטפת, ירשמו ביומן השירות אשר ינוהל ע"י נציג המזמין.

- ה. הזוכה יחזיק ברשותו מלאי מתאים של חלקי חילוף ואמצעים אחרים הדרושים לו על מנת לטפל מידית בכל תקלה שעלולה להתרחש בציוד אשר יסופק על ידו, וזאת למשך 36 חודשים לפחות לאחר "גמר העבודה".
- ו. יצוין כי ביצוע התקנת הציוד יידרש לתיאום מראש עם נציג המתקן.
- ז. כל ציוד שיסופק במסגרת מכרז זה יסומן במדבקה, במדבקה זו יופיעו הנתונים הבאים:
- (1) תאריך האספקה – מועד תחילת תקופת האחריות.
 - (2) מספר הטלפון של מרכז השירות של הזוכה.
 - (3) מספר מזהה ייחודי- מספר סידורי, המזהה את הציוד במאגרי המידע של הזוכה.
- ח. הציוד יותקן באתרים פעילים ומאוכלסים של המזמין, ועל הזוכה להביא בחשבון את כל ההשלכות והעובדות הנובעות מכך. הזוכה ידאג לכך שכל העבודות יבוצעו על ידו באופן שלא יפריע בדרך כלשהי לעבודה התקינה של עובדי המזמין ובאתריו האחרים.
- ט. הזוכה יקפיד גם על שמירת ניקיון, מניעת הפרעות לפעילויות המזמין מכל סוג שהוא, הגבלות ביטחוניות מיוחדות וכו'.
- י. הזוכה לא יהיה רשאי לעשות שימוש בשטחים מחוץ לתחום שנמסר לזוכה לשם ביצוע עבודתו ולשם התארגנות.
- יא. לנציג המזמין זכות להורות לזוכה להרחיק כל עובד אשר לדעתו מפר את התנאים הנ"ל ולא תהיה לזוכה זכות לערער על כך.
- יב. על הזוכה להביא בחשבון את תנאי הסביבה ורגישותה של אוכלוסיית המזמין להפרעות שעשויות לנבוע מביצוע העבודה לרבות קיום פעילויות ו/או אירועים מיוחדים העלולים לגרום להפסקת העבודות ואת כל המגבלות העשויות לחול על הזוכה מתוך כך. בכל מקרה על הזוכה לנהוג בנדון זה לפי דרישות נציג המזמין אשר החלטותיו תהיינה סופיות ומכריעות.
- יג. בין היתר, כל הכנסה של חומרים וציוד לאתר המזמין תתבצע בימים ובשעות מתואמים מוגבלים ומוגדרים מראש, וטעונה בידוק בטחוני של החומרים והציוד. המזמין שומר על זכותו למנוע ולהגביל הכנסת ציוד וחומרים לאתר המזמין ללא צורך במתן הנמקה, ולזוכה לא תהא כל טענה, תביעה או דרישה בקשר לכך.
- יד. במידה וקיימות באתר תשתיות חשמל/תקשורת/מחשוב פעילות, הן תפורקנה, כולן או חלקן, בהתאם להחלטת המזמין רק לאחר הפעלת המערכות החדשות. על הזוכה לתת תשומת לב מיוחדת לנושא זה. במידה ובמהלך העבודה יפגע הזוכה במערכות אלה, באחריותו לתקן ולהפעיל מידית את המערכות שבהן קיימות תקלות, וזאת ללא תשלום כלשהו.

בדיקות קבלה

עם סיום התקנת הציוד והפעלתו על ידי הזוכה, תערכנה בדיקות קבלה לציוד על ידי נציג המזמין, על מנת לוודא תקינותו והתאמתו לדרישות המפרט כדלקמן:

בדיקות חזותיות:

- א. טיב ההתקנות המכאניות של הציוד.
- ב. שלימות הרכיבים שסופקו.
- ג. טיב המחברים, הכבלים והחיווט.
- ד. טיב סימון ושילוט הרכיבים וקצוות הכבלים.

בדיקות טכנולוגיות/ עמידה במפרטים:

- א. דרישות מכאניות כלליות.
- ב. דרישות חשמליות ואלקטרוניות כלליות.
- ג. בדיקת תאימות הציוד למפרט הטכני.
- ד. הפעלת הציוד.

הדרכה (3)

- א. באחריות הזוכה ביצוע הדרכות לעובדי המזמין אודות אופן תפעול ותחזוקת המערכת, עם סיום העבודות.
- ב. ההדרכה תבוצע במקום שיקבע על ידי המזמין, ובמועד שיתואם עם הזוכה. למזמין שמורה הזכות לשנות את התוכנית ואת תוכן ההדרכה.

ג. ההדרכה תכלול, בין השאר, את הנושאים הבאים:

- (1) תיאור הציוד והסבר כללי על אופן תפקודה.
- (2) הפעלת הציוד, כולל הדגמה.
- (3) איתור תקלות.
- (4) תפעול התיעוד ואופן השימוש בו, כולל עדכונים של התיעוד.
- (5) בתחילת ההדרכה תינתן למודרכים חוברת מודפסת הכוללת את נושאי ההדרכה המועברת, אשר תלווה את ההדרכה הפרונטאלית.
- (6) העלות לביצוע ההדרכה כלולה במחירי היחידה. לא תשולם כל תוספת עבור ההדרכה.
- (7) שעות ההדרכה הנ"ל הן נטו באתר המזמין, והמזמין לא יחויב בגיבן בנפרד, וכן לא יחויב בגין הוצאות זמן נסיעה לאתר.

גמר עבודה

הזוכה יסייע במהלך תקופת ההתקנה וההפעלה של הציוד (להלן: "תקופת ההרצה") במשך שלושת החודשים הראשונים לאחר אישור בדיקות הקבלה, בהתאם להנחיות המזמין, לכל הגורמים המפעילים או קשורים להפעלת הציוד בהתאם לבקשתם.

לקראת בדיקות הקבלה על הזוכה טיוטה של ספר המתקן הכולל:

- א. תאור טכני מפורט של מתקני המזמין ומוקד הבקרה והסבר פעולתם – בעברית.
- ב. מערכת תוכניות "עדות" (AS MADE) מעודכנות, הן על גבי מדיה מגנטית והן בהעתקות. התוכניות ישורטטו בתוכנת אוטוקאד גרסה עדכנית או עפ"י הנחיית יחידת הפיקוח.
- ג. תכנית הרכבה של הציוד.
- ד. ספרי היצרנים המקוריים של הציוד המסופק.
- ה. הוראות אחזקה המיועדות לאפשר לאנשי המזמין כולל החלפת יחידות פגומות.
- ו. מפרט לשרות/אחזקה מונעת, כולל רשימת חלפים מומלצים.
- ז. הזוכה יבצע תיקונים, שינויים ותוספות בספר המיתקן לפי דרישות המזמין.
- ח. לאחר ביצוע התיקונים יספק הזוכה 3 עותקים של ספר המיתקן לרבות בקובץ מגנטי. מודגש כי לא תשולם תמורה נוספת עבור כך.
- ט. בסיום תקופת ההרצה ולאחר קבלת התייעוד המתאים בגרסתו המאושרת יקבל הזוכה אישור בכתב על "גמר עבודה".

4) שרות ותחזוקה לאחר שלב ההקמה

הזוכה יספק שרות ותחזוקה לכלל המערכת בהתאם לתהליך המפורט להלן:

- (1) **תקופת האחריות –** תקופה זאת תהא למשך **36** חודשים מיום אישור נציג המזמין אודות גמר עבודה.
- (2) **אחריות מלאה –** אחריות כוללת על רכישה, התקנה, הגדרה, והפעלה של הציוד בהתאם ל- SLA המוגדר בהמשך.
- (3) כל הציוד, החלקים, המכשירים, והחומרים אשר יסופקו על ידי הזוכה יהיו חדשים ומבוססים על הטכניקות החדשות ביותר. בתקופת האחריות יבצע הזוכה את השרות למערכת ויספק את כל החלפים, רכיבים, התוכנות לרבות תוכנות צד שלישי וכל ציוד העזר הנדרש ועלותם תהיה כלולה במחירה.

(4) מקום מתן השירות:

- א. השירות יבוצע במתקן.
- ב. יחד עם זאת, רשאי המזמין לאשר מראש ובכתב להוציא הציוד מאתרי המזמין לצורך קבלת השירותים בתקופת ההתקשרות.
- ג. במקרה זה, עלות הובלת הציוד, אחסנתו וביטוחו הינה על חשבון הזוכה.

(5) אחריות על ניהול שירות ותחזוקה – אחריות כוללת על ניהול שירות ואחריות.

במקרה זה על הזוכה לספק מענה בהיבט של תחזוקה שוטפת שמירה על מלאי חלקים במקרה של תקלה משביתה, תיעוד וכו'. הזוכה יהיה אחראי לפעולתם התקינה של כלל המערכות המותקנות על ידו.

(6) השירות חל על המערכות והציוד הנלווה המסופק (ציוד הנירוסטה)

(7) הזוכה יהיה אחראי לכל פעולה, או נזק, שיגרם לציוד או מידע, כתוצאה מטיפול של טכנאי או כל נציג אחר מטעם הזוכה.

(8) בתקופת האחריות יתקן הזוכה על חשבון כל ליקוי ו/או פגם ו/או

קלקול, אשר יתגלה בפעולת הציוד. בתקופת האחריות כל עלויות התיקונים יחולו על הזוכה. מודגש כי כל פגם או קלקול שלא נגרמו כתוצאה מנזק של אחרים יתוקנו במסגרת האחריות. במשך תקופת האחריות בכל מקרה של תקלה הדורשת החלפת רכיב, יחליף הזוכה את החלקים התקולים בחלקים המקוריים שסופקו עם הציוד בתחילה.

(9) הזוכה יחזיק ברשותו מלאי של חלקי חילוף, יחידות רזרביות, חומרי התקנה ואמצעים אחרים הדרושים לו על מנת לטפל מידית בכל תקלה שעלולה לקרות במערכות אשר מתוחזקות על ידו, למשך תקופת האחריות לפחות ובמהלך התקופה שמעבר לתקופת האחריות, אם יידרש לכך.

אמצעי אחסון נתונים שהתגלתה בו תקלה יתוקן באתר המזמין. על הזוכה להביא עמו את הציוד הדרוש על מנת לתקן את אמצעי אחסון הנתונים באתר המזמין.

(10) רמות שירות וזמני תגובה:

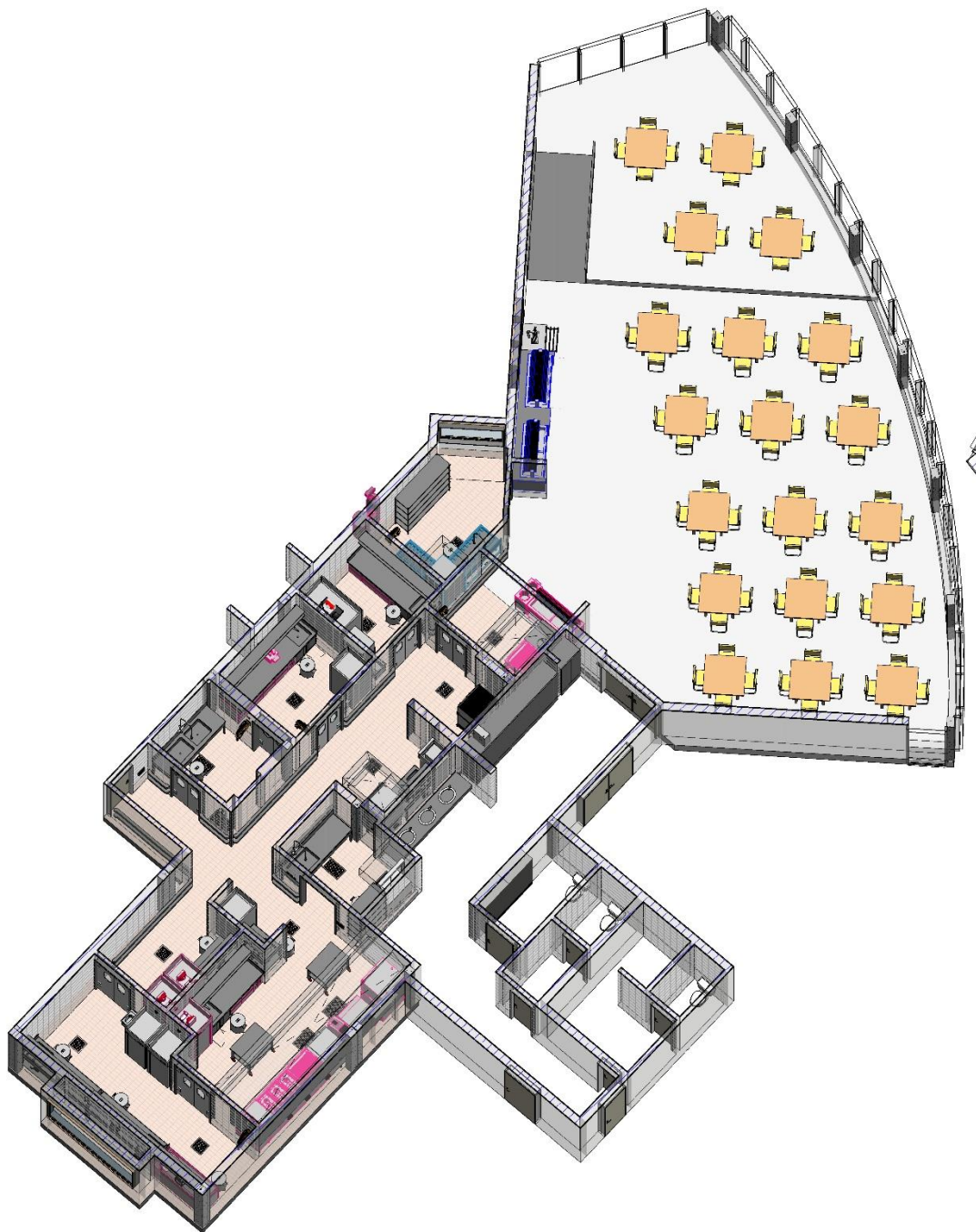
- א. הזוכה יספק שירותי תחזוקה לציוד בהתאם למפורט בפרק זה ולנדרש ע"י המזמין. הזוכה יפעל ברציפות לפתרון התקלה לשביעות רצונו המלאה של המזמין.
- ב. הזוכה יעמיד לרשות המזמין מס' טלפון אליו ניתן להתקשר בכדי לדווח על תקלות.
- ג. הזוכה יידרש לספק מוקד שירות אשר בו עובד מוקדן אחד. המוקד ייתן מענה אנושי בימים א'-ה' בין השעות 08:00-17:00; ובימי ו' וערב חג בין השעות 08:00-13:00.

- ד. זמן ההמתנה המקסימאלי למענה טלפוני לא יעלה על חמש דקות.
- ה. הזוכה יידרש לעמוד בזמני התגובה הבאים לקריאות שירות:
- (a) **לתקלה חמורה** – במידה והתקבלה קריאת שירות עד לשעה 10:00 בבוקר יגיע הטכנאי באותו יום עד השעה 16:00. אם התקבלה קריאת השירות לאחר 10:00 בבוקר יגיע הטכנאי למחרת עד השעה 12:00 בצהריים.
- (b) **לתקלה רגילה** – במידה והתקבלה קריאת שירות עד לשעה 10:00 בבוקר יגיע הטכנאי עד לשעה 12:00 בצהריים למחרת, אם התקבלה קריאת השירות לאחר השעה 10:00 בבוקר, יגיע הטכנאי יומיים מיום פתיחת הקריאה עד לשעה 12:00 בצהריים.
- ו. ניתן יהיה לשגר הודעה בפקס / בדוא"ל על תקלה רגילה לאחר שעות העבודה המקובלות. הודעה שתישלח לפקס / בדוא"ל כמוה כהודעה אשר נמסרה לזוכה בבוקרו של יום העבודה הבא לפני השעה 10:00.
- ז. **ציוד חלופי:**
1. במקרה של תקלה שתיקונה לא יסתיים תוך 48 שעות מרגע פתיחת הקריאה, יסופק ציוד חלופי ללא עלות נוספת.
 2. במקרה של תקלה שתיקונה לא יסתיים תוך 15 ימי עבודה יוחלף הציוד, ללא עלות נוספת, באופן קבוע, בציוד חלופי שתאריך ייצורו אינו קודם ביותר משלושים ימי עסקים לתאריך הייצור של הציוד המוחלף.
 3. רמת הציוד החלופי חייבת להיות שווה, או גבוהה מרמת הציוד המוחלף / הפגום.
 4. הציוד החלופי חייב להיות בגיל דומה (או חדש יותר) לציוד שמוחלף.
 5. על הזוכה לקבל את אישור המזמין להצבת הציוד החלופי מראש ובכתב.
- ח. **מקרים חריגים**
- בציוד שאירעו בו שלוש תקלות מאותו סוג בתוך 120 יום רצופים, יערוך הזוכה לגביו בדיקה יסודית, ובהתאם להחלטת המזמין יחליף הזוכה את הציוד הפגום (על פי קביעת המזמין) בציוד חלופי חדש. החלפה תעשה בתיאום עם המזמין ללא תשלום ו/או תמורה כלשהי מן המזמין.
- תקלה שהייתה באחריות הזוכה ואשר גרמה לאבדן מידע במערכות המזמין תגרור פיצוי בהתאם למפורט להלן בסעיף פיצויים מוסכמים.

מפרט טכני כללי והנחיות כלליות

1. יש לייצר את פריטים לפי תקן L 304 מפלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ, אלא אם צוין אחרת.
2. סיומת פלב"מ בליטוש מספר 4 חד כיווני.
3. בתום הייצור, יש להשחז, להסיר גרדים, ללטש ולהלבין את הריתוכים.
4. רגלי הצידוד יהיו מצינורות בני דופן של 1.5 מ"מ 1.5", יש לאפשר את פילוס הרגלים.
5. יש לבצע חיזוקים נסתרים לכל משטחי העבודה.
6. הקבלן/ספק הצידוד, יאמת בשטח את המידות של הקבועות לפני תחילת העבודה.
7. הקבלן/ספק הצידוד, יגיש תכניות עבודה לאישור המתכנן לפני תחילת הייצור.
8. באחריות הקבלן/ספק הצידוד לוודא יכולת הכנסת הצידוד למקומו.
9. תעלות יבוצעו לאחר הריצוף בלבד.
10. יש למלא הגנות על קיר בדייס בטון לאחר ההתקנה, ולפני חיפויי קירות סופי.
11. לכל הכיורים מוצא במרכז.
12. לכל כיור יש להתקין ברז כדורי, עם ידית הארכה לתפעול וצינור נפילה עשויי פלב"מ.
13. יש להשאיר מקום לברז, בשולחנות עם כיורים.
14. הברזים אינם חלק מכתב כמויות זה, ואינם מופיעים במפרט הטכני, מלבד ברזי שטיפה.
15. המחיר כולל: אישור תכנית לביצוע, ייצור, הובלה, התקנה, הדרכה, 36 חודשי אחריות מיום המסירה ללקוח.
16. **עבור כל הצידוד, יש לבצע חיבור מערכת הפעלה ללוח הכולל פיקוד שבת, באישור מכון צומת.**
17. לפני הזמנת הצידוד, הספק יספק למתכנן תכנית טכנית כולל מידות ורשימת אביזרים לאישור.
18. על הספק לדאוג להתקנת הצידוד באתר, לפלסו ולהעמידו במקומו בהתאם לתוכנית. ההתקנה תכלול אפשרות לחברו למערכות \תשתיות.
19. הספק יעביר הנחיות להכנות הדרושות לחיבורי הצידוד המסופק אל התשתיות.
20. באחריות הספק לבצע הדרכות לעובדים להפעלת הצידוד, ולספק חוברות תחזוקה ורשימת חלקי חילוף לפריטים.





אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

כתב כמויות

מס' בתוכנית	כמות	תיאור	אורך	עומק	גובה	מחיר ליח'	סה"כ
קירור							
C1	2	CABINET MASTER 700 LT 0°+10°C 1 DOOR	74	82	209		
C2	1	CABINET SMART 700 LT -18°-22°C 1 DOOR RIGHT TO LEFT	74	82	209		
C3	1	COUNTER MASTER GN 6D (6×1/2) -2°+8°C WITH TOP	178	70	85		
C4	1	COUNTER MASTER GN 8D (8×1/2) -2°+8°C WITH TOP	226	70	85		
C5	1	P1 FISH VEGETABLE PREP TABLE 2-DOOR	176	70	85		
C6	1	COUNTER MASTER GN 4D (4×1/2) -2°+8°C WITH TOP	130	70	85		
הדחה							
D1	1	מדיח סלים ותבניות דלת מתרוממת עם מיחזור אנרגיה	86	79	159		
D2	1	שולחן יציאה ממדיח עם גלילים	110	70	120		
D3	1	שולחן כניסה למדיח עם גלילים	150	75	120		
הגשה							
M	1	מזנון הגשה	413	88	90		
M1	1	BAIN-MARIE UNIT 4GN (ST. STEEL) 1500MM	150	96	132		
M2	1	UNIT W/REF.WELL 4GN (ST.STEEL) 1500MM	150	96	132		
רכש							
R1	1	BAIN-MARIE UNIT 4GN (ST. STEEL) 1500MM	150	96	132		
R2	1	CABINET WATER SOFTENING SYSTEM	89	45	165		
R3	1	DONER GRILLMACHINE	53	65	107		
R4	1	EASYTOUCH ELECTRIC COMBI STEAMER 6.10 RIGHT HINGED DOOR	88	79	79		
R5	1	EASYTOUCH ELECTRIC COMBI STEAMER 10.10 RIGHT HINGED DOOR	88	79	106		
R6	1	FRYER 25 LITRE HP GAS ADVANCIA 900	40	92	97		
R7	2	INDUCTION-SINGLE ZONE	35	41	13		
R8	1	NEUTRAL UNIT 400 WIDE ON CUPBOARD	40	92	93		
R9	1	OPEN BURNERS 400 WIDE ON CUPBOARD	40	92	93		
R10	1	OPEN BURNERS 800 WIDE ON CUPBOARD	80	92	93		

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

סה"כ	מחיר ליח'	גובה	עומק	אורך	תיאור	כמות	מס' בתוכנית
		99	92	80	RIBBED PLANCHA 800 WIDE GAS	2	R11
		110	116	91	VARIOCOOKING CENTER 211 - 100 L MULTI-FUNCTIONAL COOKING APPLIANCE (MANUAL MODE) WITH TWO PANS	1	R12
		32	59	35	VEGETABLE PREPARATION MACHINE SINGLE PHASE	1	R13
		99	72	40	עגלת צלחות ניטרלית	1	R14



ייעוץ • תכנון • ליווי וביצוע למערכות מזון בע"מ

מפרט טכני קירור

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Refrigerators	C1	2	CABINET MASTER 700 LT 0°+10°C 1 DOOR

מעברים	C	1
--------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	H גובה
74	82	209



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 cornes 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	1.0 kW	230 V	<0>	Yes	Yes	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Refrigerators	C2	1	CABINET SMART 700 LT -18°-22°C 1 DOOR RIGHT TO LEFT

בישול	C	2
-------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק D	גובה H
74	82	209

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 cornes 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



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.9 kW	230 V	<0>	Yes	Yes	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

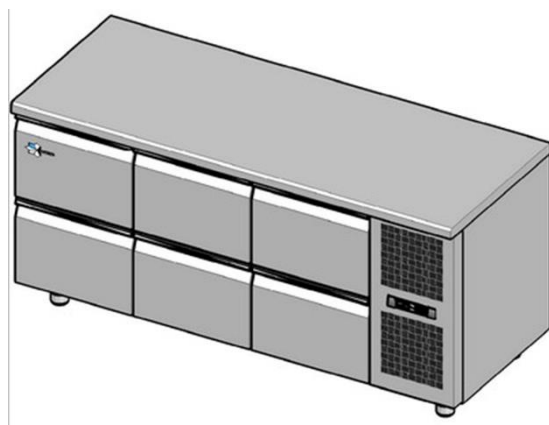
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Refrigerators	C3	1	COUNTER MASTER GN 6D (6x1/2) -2°+8°C WITH TOP

<0>	C	3
-----	---	---

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
178	70	85



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 cornes 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.5 kW	230 V	<0>	Yes	Yes	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

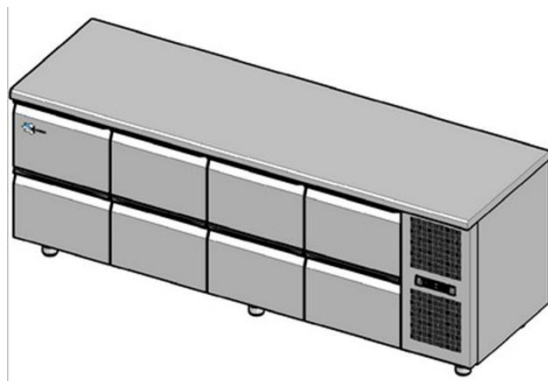
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Refrigerators	C4	1	COUNTER MASTER GN 8D (8×1/2) -2°+8°C WITH TOP

הכנת סלימים	C	4
-------------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק D	גובה H
226	70	85



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 cornes 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.5 kW	230 V	<0>	Yes	Yes	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Refrigerators	C5	1	P1 FISH VEGETABLE PREP TABLE 2-DOOR

הכנות בע"ד	C	5
------------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק D	גובה H
176	70	85



Based on a new concept which allies both the preparation and conservation of fish or vegetables, this unit provides a wide range of advantages to the end-user. 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, sloping 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 cooling unit reduces at least 40%. The HEG is a result of a year of intense Cooling Lab engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	3/4"	3/4"	<0>	0.5 kW	230 V	<0>	Yes	Yes	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

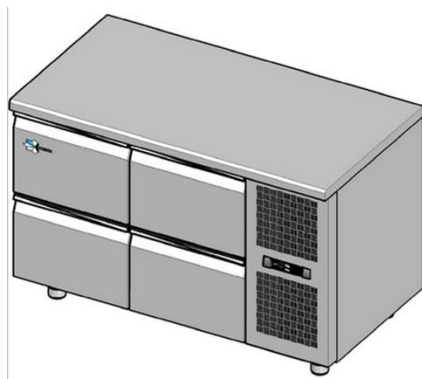
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Refrigerators	C6	1	COUNTER MASTER GN 4D (4×1/2) -2°+8°C WITH TOP

בישול	C	6
-------	---	---

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
130	70	85



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 cornes 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.5 kW	230 V	<0>	Yes	Yes	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200



ייעוץ • תכנון • ליווי וביצוע למערכות מזון בע"מ

מפרט טכני הדחה

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים
OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592
Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון
------	------	---------------

קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
---------	------	------	-------

Dishwashing	D1	1	מדיח סלים ותבניות דלת מתרוממת עם מיחזור אנרגיה
-------------	----	---	--

הדחה	D	1
------	---	---

מיועד להדחת כלים, תבניות, סלים, ציוד בישול, סכו"ם וכוסות. בזכות קיבולת ההדחה הגדולה, מתאים לשימוש במפעלי מזון, קצביות ומאפיות.

כדוגמת DV125.2KW MEIKO או ש"ע
כולל מיחזור אנרגיה

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
86	79	159



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	3/4"	<0>	3/4"	12.6 kW	400 V	<0>	<0>	<0>	Yes

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

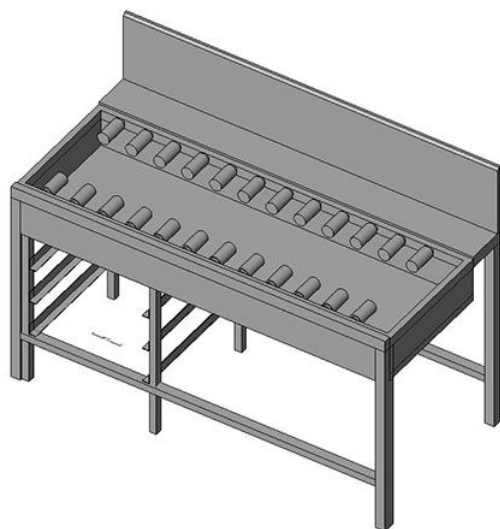
Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Dishwashing	D2	1	שולחן יציאה ממדיח עם גלילים

הדחה	D	2
------	---	---

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
110	70	120

שולחן יציאה מהמדיח, כולל גלילים להזנת סלים ומסילות לסלים. יכולת מפסק סוף מסלול להפסקת פעולת ההדחה במידה ושולחן הגלילים מלא. מיועד ל-2 סלים בו זמנית. הפריט יהווה חלק ממערכת הדחה שתעבוד בסנכרון מלא.



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

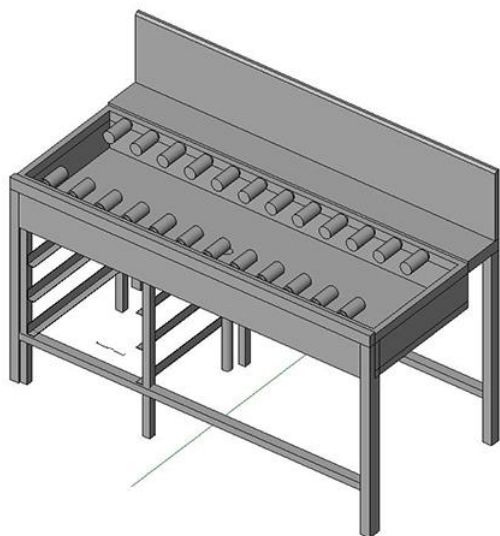
Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Dishwashing	D3	1	שולחן כניסה למדיח עם גלילים

הדחה	D	3
------	---	---

שולחן לשטיפה מקדימה הכולל אזור שטיפה, גלילים להזנת סלים ומסילות לבסקטים.
הפריט יהווה חלק ממערכת הדחה שתעבוד בסנכרון מלא.

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
150	75	120



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200



ייעוץ • תכנון • ליווי וביצוע למערכות מזון בע"מ

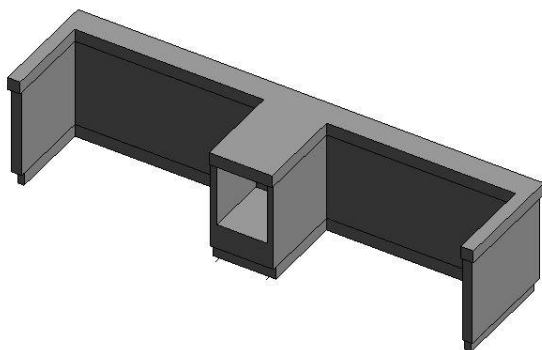
מפרט טכני הגשה

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים
OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592
Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	חדר אוכל		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	M	1	מזנון הגשה

הגשה	M	<0>
------	---	-----

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
413	88	90



הדלפק בנוי מקונסטרוקציה של צינורות פלב"מ, מחוזק לנשיאת 150 ק"ג/מטר;
 כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק".
 משטח עליון - משטח קוורץ אבן קיסר או לוחות גרניט פורצלן או ש"ע,
 לבחירת מעצבת הפנים.
 חזית הדלפק - חיפוי לבחירת המעצבת.
 בגוף המזנון ימוקמו נישות לצלחות בחיפוי שיש לפי בחירת המעצבת.
 גובה מזנון +90 ס"מ
 סוקל בגובה 7-10 ס"מ.
 כל הפריטים הנ"ל יסופקו ויוקנו באתר יחד עם הדלפק, כחלק בלתי נפרד ממנו.
 מידות סופיות של הדלפק - לפי תכנית ולפי מדידה באתר על ידי היצרן.
 חומרי הגמר ייבחרו ע"י מעצבת הפנים בתיאום עם ספק הצידוד. במזנון ישולבו יח' בן מארי - פריטים M1 ו-M2.

- על הספק להעביר תוכניות מפורטות לאישור מעצבת הפנים ומתכנן מטבחים.

גמר, חומרים וגוונים לבחירת המעצבת, בהתייעצות עם הספק. ראה גיליונות מעצבת הפנים המצורפים למפרט זה.

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>

אזור	חדר אוכל		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	M1	1	BAIN-MARIE UNIT 4GN (ST. STEEL) 1500MM

הגשה	M	1
------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	H גובה
150	96	132



304AISI 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 accommodate GN 1/1 containers max. h=200mm (not included). Drainage tap. Thermostatically controlled temperature can be set between +80/+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).

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	<0>	<0>	<0>	2.6 kW	230 V	<0>	<0>	<0>	Yes

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	חדר אוכל		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	M2	1	UNIT W/REF.WELL 4GN (ST.STEEL) 1500MM

הגשה	M	2
------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	H גובה
150	96	132



AISI stainless steel worktop with rounded edges. 304 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. containers (max. 1/Well is suited to accomodate GN 1 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)

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	<0>	<0>	<0>	0.3 kW	230 V	<0>	<0>	<0>	Yes

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200



ייעוץ • תכנון • ליווי וביצוע למערכות מזון בע"מ

מפרט טכני רכש

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	חדר אוכל		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R1	1	BAIN-MARIE UNIT 4GN (ST. STEEL) 1500MM

הגשה	R	1
------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	H גובה
150	96	132



304AISI 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 +80/+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).

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	<0>	<0>	<0>	2.6 kW	230 V	<0>	<0>	<0>	Yes

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

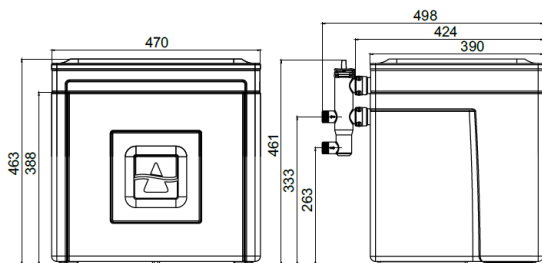
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

קצא"א, אשקלון	מטבח		אזור
תיאור	כמות	פריט	קטגוריה
CABINET WATER SOFTENING SYSTEM	1	R2	Purchase

<0>	R	2
-----	---	---

מידות		
H גובה	D עומק	W רוחב
165	45	89



Water softening system, with 1.5" plumbing system.

- מרכז הידראולי לספיקות עד 2,600 ליטר לשעה**
- מערכת הפיקוד של המרכז תעבוד באופן הידראולי ללא חשמל.
 - המרכז יספק מים מרוככים 24 שעות ביממה.
 - למרכז תהיינה שתי עמודות.
 - מערכת הפיקוד והעמודות תשולבנה בקופסה אחת כולל תא הזנת המלח.
 - המרכז יאפשר שימוש בכול תצורת תבליט מלח.
 - המרכז יהיה קומפקטי במידותיו למרות יכולת הספיקה הגבוהה.
 - נתונים טכניים:**
 - חיבורים 3/4" או 1".
 - לחץ עבודה – 1-8 בר.
 - לחץ עבודה מינימלי – 0.8 בר.
 - ספיקה מקסימאלית (בלחץ 1 בר) – 2,600 ליטר לשעה.
 - יכולת ריכוך לעמודה – $150 \text{ m}^3/\text{ppm CaCO}_3$.
 - צריכת מים בזמן ריענון עמודה – 18 ליטר.
 - צריכת מלח בעת ריענון – 0.3 ק"ג.
 - זמן ריענון עמודה – 15 דקות.
 - טמפ' עבודה מקסימלית – 40°C .
 - סינון – $80\mu\text{m}$.
 - נפח שרף לעמודה – 3 ליטר.

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	3/4"	<0>	<0>	1.5 kW	230 V	<0>	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200



ייעוץ • תכנון • ליווי וביצוע למערכות מזון בע"מ

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

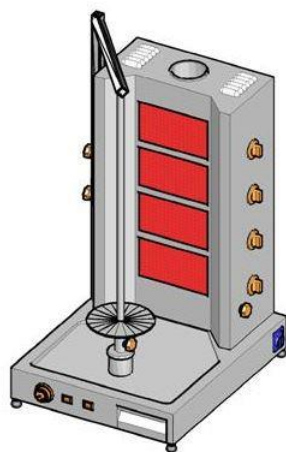
avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	חדר אוכל		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R3	1	DONER GRILLMACHINE

בישול פרונטלי	R	3
---------------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	ח גובה
53	65	107



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 injectors) 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. Power : 13 KW (Natural Gas) / 13 KW (LPG) The heating elements are infrared burners. Adjustable grilling. (low and high positions) The heating elements able to work separately. 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 meat - heater distance by moving the heaters body. (safe, easy, practical,hygienic) Easy to move the heaters body with synchronization mechanism. Adjustable screw foots Easy and practical maintenance Extra electric power supply on the fat tray. Extra Stainless Steel widening fat tray. (front) Stainless Steel Telescopic Shish 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.

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.1 kW	230 V	13	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

קצא"א, אשקלון	מטבח	אזור
תיאור	כמות	פריט
Purchase	R4	1

EASYTOUCH ELECTRIC COMBI STEAMER 6.10 RIGHT HINGED DOOR

בישול	R	4
-------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	גובה H
88	79	79



The easyTouch complete package gives you a full range of impressive and practical features including 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	3/4"	<0>	3/4"	11.0 kW	400 V	<0>	<0>	<0>	Yes

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R5	1	EASYTOUCH ELECTRIC COMBI STEAMER 10.10 RIGHT HINGED DOOR

בישול	R	5
-------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	ח גובה
88	79	106



The easyTouch complete package gives you a full range of impressive and practical features including 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	3/4"	<0>	3/4"	19.5 kW	400 V	<0>	<0>	<0>	Yes

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R6	1	FRYER 25 LITRE HP GAS ADVANCIA 900

בישול	R	6
-------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק D	גובה H
40	92	97



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
 Nominal 25 litre stainless tank with cool 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 cupboard. Supplied with a lid and 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.1 kW	230 V	26	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R7	2	INDUCTION-SINGLE ZONE

הכנת כריכים	R	7
-------------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק D	גובה H
35	41	13

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.



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	3.5 kW	230 V	<0>	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R8	1	NEUTRAL UNIT 400 WIDE ON CUPBOARD

בישול	R	8
-------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	גובה H
40	92	93

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



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R9	1	OPEN BURNERS 400 WIDE ON CUPBOARD

בישול	R	9
-------	---	---

מידות		
רוחב W	ס עומק	גובה H
40	92	93



OPEN BURNERS 400 WIDE ON CUPBOARD

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

CloseContactPLUS: 2 patented horizontal flame burners, of 9 and 5.4 kW

EasyCleaningSystem: Sealed water bath with drain in the fascia 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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.1 kW	230 V	14.4	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R10	1	OPEN BURNERS 800 WIDE ON CUPBOARD

בישול	R	10
-------	---	----

מידות		
רוחב W	ס עומק D	גובה H
80	92	93



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 fascia to catch splashes & spills

Pan support in stainless rod

Stainless cupboard to take GN1/1 ovenware

Conforms to current European norms

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.1 kW	230 V	28.8	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	<0>		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R11	2	RIBBED PLANCHA 800 WIDE GAS

<0>	R	11
-----	---	----

מידות		
רוחב W	ס עומק	גובה H
80	92	99



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 fascia
Removable splash 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: 16.6 kW and Electric power: 0.1 kW

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.1 kW	230 V	16.6	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	מטבח		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R12	1	VARIOCOOKING CENTER 211 - 100 L MULTI-FUNCTIONAL COOKING APPLIANCE (MANUAL MODE) WITH TWO PANS
בישול	R	12	

מידות		
רוחב W	ס עומק D	H גובה
91	116	110



Multi-functional cooking appliance (manual mode) 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 using pans in parallel. Cooking with two different media at the same time (e.g. pasta / sauce or steaks/deep fried food). AutoLift raising and lowering device (baskets for cooking pasta and eep-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

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
2"	3/4"	<0>	3/4"	30.6 kW	400 V	<0>	<0>	<0>	<0>

אזור	מטבח	קצא"א, אשקלון	
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R13	1	VEGETABLE PREPARATION MACHINE SINGLE PHASE

הכנת סלטים	R	13
------------	---	----

מידות		
רוחב W	ס עומק	ח גובה
35	59	32



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)

Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	0.6 kW	230 V	<0>	<0>	<0>	<0>

אור תכנון • אבי ורוני לופו מתכנני מטבחים

OR-AR| Avi Lupo & Roni Lupo • Kitchen consulter

avi@or-ar.com 050-6493976 • roni@or-ar.com 054-4494592

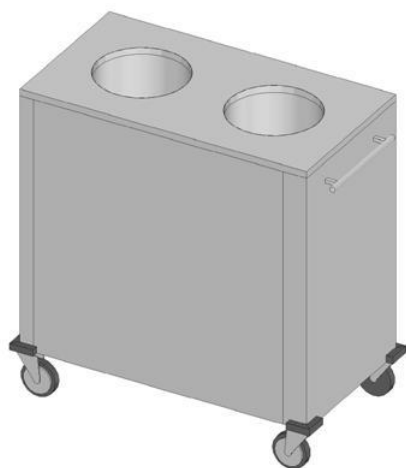
Office: 072-2280270 • Kibbutz Kfar-Aza m.d Negev, 8514200

אזור	חדר אוכל		קצא"א, אשקלון
קטגוריה	פריט	כמות	תיאור
Purchase	R14	1	עגלת צלחות ניטרלית

הגשה	R	14
------	---	----

עגלת צלחות עם שני תאים קפיציים לאחסון צלחות

מידות		
רוחב W	עומק D	גובה H
40	72	99



Drain	Cold Water	Hot Water	Soft Water	Elec/KW	Volts	Gas	Temp	חיוני	שבת
<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>	<0>