**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Заказчик*** |  |
| ***Адрес объекта*** |  |
| ***Контактное лицо*** |  |
| ***Телефон / факс /* e-mail** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование параметра** | | | **Показатель** | **Единица измерения** |
| Установка | Вертикальная | |  | |
| Горизонтальная | |  | |
| Производительность | | |  | л/с |
| Вид объекта: кафе, ресторан, гостиница и т.д. | | |  | |
| Время работы в сутки | | |  | ч |
| Примерное количество приготавливаемых блюд | | |  | шт |
| Глубина залегания подводящего трубопровода | | |  | мм |
| Диаметр подводящего трубопровода | | |  | мм |
| Направление подводящего трубопровода | | |  | ч |
| Диаметр отводящего трубопровода | | |  | мм |
| Направление отводящего трубопровода | | |  | ч |
| Наличие сигнализатора толщины слоя жира (да/нет) | | |  | |
| Расстояние от сигнализатора до жироотделителя | | |  | |
| Установка жироотделителя | | в помещении |  | |
| под газоном |  | |
| под проезжей частью |  | |

 

***Дополнительные требования:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**