**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ ДЛЯ ПОДБОРА ЖИРООТДЕЛИТЕЛЯ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Проектная организация: |  |
| Заказчик: |  |
| Объект: |  |
| Контактное лицо (Ф.И.О.): |  |
| Тел./факс/e-mail: |  |
| 910

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Ед. изм | Ответ |
| 1 | Вид объекта: кафе, ресторан, гостиница и т.д. |  |  |
| 2 | Время работы в сутки | час |  |
| 3 | Примерное количество приготавливаемых блюд | шт |  |
| 4 | Производительность жироотделителя | л/сек |  |
| 5 | Вид жироотделителя: вертикальный или горизонтальный |  |  |
| 6 | Желаемый диаметр жироотеделителя, D | мм |  |
| 7 | Глубина подводящей трубы (лоток), h | мм |  |
| 8 | Диаметр подводящей трубы, Dвх | мм |  |
| 9 | Направление подводящей трубы | часов |  |
| 10 | Диаметр отводящей трубы, Dвых | мм |  |
| 11 | Направление отводящей трубы | часов |  |
| 12 | Наличие сигнализатора толщины слоя жира (да/нет) |  |  |
| 13 | Расстояние от сигнализатора до жироотделителя | м |  |
| 14 | Установка жироотделителя : в помещении / под газоном / под проезжей частью |  |  |

Если пункты 1,2,3 не заполнены. Пункт 4 обязателен для заполнения и наоборот |
|  | **Прочие сведения (пожелания разработчику)** |  |
|  |  |

 Дата: «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_