**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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_