Дата: «20г.»

**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ**

**ДЛЯ ПОДБОРА ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Организация: |  |
| Адрес: |  |
| Ф.И.О (Заказчика): |  |
| Должность: |  |
| Телефон: |  |
| Факс: |  |
| E-Mail: |  |

Вид объекта:

**(**кафе, ресторан, гостиница, кондитерские, мясоперерабатывающие предприятия, др и т.п)

*Режим работы:*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов в сутки, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ дней в неделю, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ месяцев в году*

Расход:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | максимальный, л/сек  |  |
|  | средний, л/сек |  |
|  | залповый сброс, л/сек |  |

Способ приготовления пищи:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [ ]  | полный цикл |  |
| [ ]  | полуфабрикаты |  |
|  | Количество приготавливаемых блюд в сутки, шт |  |
|  | Количество посадок, чел/сут |  |
|  | Количество мест, шт |  |
|  | Количество раковин (моек), шт |  |
|  | Количество посудомоечных машин, шт |  |
|  | Дополнительные источники загрязнений стоков жирами |  |
|  | Дополнительные требования для жироуловителя |  |

Данные по трубопроводам:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Глубина подводящей трубы (по лотку), h (мм) |  |
|  | Наружный диаметр подводящего трубопровода, Dвх |  |
|  | Направление подводящего трубопровода (часов) |  |
|  | Наружный диаметр отводящего трубопровода, Dотв |  |
|  | Направление отводящего трубопровода (часов) |  |

**Примечания и прочие запросы:**

**Просьба заполненный опросный лист направлять:**

**по факсу +7 (727) 292-80-01 или на электронный адрес:** **info@waterservice.kz**

**Благодарим!**