**Опросный лист на проектирования и изготовления жироуловителя**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Заказчик** |   |
| Адрес |  |
| Контактное лицо |  |
| Телефон/факс |  |
| Электронная почта |  |
| Название объекта |  |
| Адрес объекта |  |
| Характер территории: (предприятие, складской комплекс, поселок, дом и т.д.) |  |

 **Технические характеристики очистной системы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вопрос**  | **Ед. изм.** | **Ответ** |
| Производительность жироуловителя  | л/сек |  |
| \*Вид объекта: кафе, ресторан, гостиница и т.д.  |  |  |
| \*Примерное количество приготавливаемых блюд | шт. |  |
| \*Время работы в сутки  | час |  |
| \*Количество раковин (моек) | шт. |  |
| \*Количество посудомоечных машин | шт. |  |
| Глубина подводящей трубы (лоток), H | мм |  |
| \*\*Диаметр подводящей трубы, (d1)  | DN |  |
| Направление подводящей трубы  | час |  |
| \*\*Диаметр отводящей трубы, (d2) | DN |  |
| Направление отводящей трубы | час |  |
| \*\*Расстояние от низа емкости до лотка патрубков A; B | мм |  |
| Наличие датчика сигнализатора жира | □ да □ нет |
| Исполнение жироуловителя | □ горизонтальный□ вертикальный |
| Расстояние от сигнализатора до жироуловителя  | м |  |
| Установка жироуловителя:  | □ в помещении □ под газоном □ под проезжей частью |
| Дополнительные требования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 **\*указывается при отсутствии производительности**

 **\*\*не обязательны к заполнению**

 **Конструкция и габаритные размеры могут быть изменены по желанию Заказчика,**

 **в пределах допускающих эффективную работу жироуловителя.**