**Опросный лист на жироуловитель**

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



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Вопрос**  | **Ед.изм.** | **Ответ** |
| 1 | Производительность жироуловителя  | л/сек |  |
| 2 | Вид объекта: кафе, ресторан, гостиница и т.д.  |  |  |
| 3 | Примерное количество приготавливаемых блюд | шт |  |
| 4 | Количество раковин | шт |  |
| 5 | Количество посудомоечных машин | шт |  |
| 6 | Время работы в сутки  | часы |  |
| 7 | Глубина подводящей трубы (лоток), h | мм |  |
| 8 | Диаметр подводящей трубы, Dвх  | мм |  |
| 9 | Направление подводящей трубы  |  |  |
| 10 | Диаметр отводящей трубы, Dвых | мм |  |
| 11 | Расстояние от низа емкости до лотка патрубков | мм |  |
| 12 | Направление отводящей трубы  |  |  |
| 13 | Наличие датчика сигнализатора (да/нет) |  |  |
| 14 | Наличие разгрузочного патрубка (да/нет) |  |  |
| 15 | Расстояние от сигнализатора до жироуловителя  | мм |  |
| 16 | Установка жироуловителя: □в помещении, □под газоном, □ под проезжей частью |
| 17 | Специальные требования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Дата « \_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись и ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_