**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.**

**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ НА ПОДБОР ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  | |  |  | | | |  |  |  | | | | |  |  |
| **Объект:** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Заказчик:** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Контактное лицо:** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Телефон/факс/e-mail:** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Статус заявки:** | | | Проектирование | | | | | | | |  | Закупка | | | | | |  |
| **Наиболее важно:** | | | Срок поставки | | | |  | | | Качество | | | | | |  | Стоимость |  |

**Технические характеристики очистной системы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Общие параметры** | **Ед.**  **изм** | **Ответ** |
| **1** | Вид объекта: кафе, ресторан, гостиница и т.д. |  |  |
| **2** | Время работы в сутки | час |  |
| **3** | Количество посадочных мест | шт. |  |
| **4** | Производительность жироуловителя | л/сек |  |
| **5** | Температура поступающих стоков | °С |  |
| **6** | Вид жироуловителя: вертикальный или горизонтальный |  |  |
| **7** | Желаемый диаметр жироуловителя, D | мм |  |
| **8** | Глубина подводящей трубы (лоток), h | мм |  |
| **9** | Диаметр подводящей трубы, Dвх | мм |  |
| **10** | Направление подводящей трубы | часов |  |
| **11** | Диаметр отводящей трубы, Dвых | мм |  |
| **12** | Направление отводящей трубы | часов |  |
| **13** | Наличие сигнализатора толщины слоя жира (да/нет) |  |  |
| **14** | Расстояние от сигнализатора до жироуловителя | м |  |
| **15** | Установка жироуловителя: в помещении / под газоном / под проезжей частью |  |  |
| **16** | Уровень грунтовых вод от уровня земли, мм | мм |  |

**В случае если производительность не известна, просим сообщить для расчета следующее:**

1. Потребление воды: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_м³/сутки
2. Количество раковин (моек): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ шт.
3. Размер раковин (Д\*Ш\*Г): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мм.
4. Количество кранов: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_шт.
5. Количество посудомоечных машин: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ шт.
6. Время работы (часов в сутки, от начала до конца работы персонала)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_часов из 24
7. Дополнительные источники загрязнений стоков жирами: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Ограничения по установке (Д\*Ш\*Г): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мм.

**Дополнительные требования:**

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**ФИО, должность Подпись**