**Опросный лист**

для подбора жироуловителя ООО «Инженерная экология»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование объекта: | | |  | | | | | | | | | | |
| Заказчик: | | |  | | | | | | | | | | |
| Контактное лицо: | | |  | | | | | | | | | | |
| Телефон/ факс/ e-mail: | | |  | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **1. Технические характеристики жироуловителя:** | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Производительность: Qсут. = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ л/с; | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Подводящий коллектор: глубина заложения \_\_\_\_\_\_\_\_\_ м.; диаметр \_\_\_\_\_\_\_\_\_ мм.; материал \_\_\_\_\_\_\_\_  Если производительность жироуловителя неизвестна, просим указать:  **Ежедневный режим работы предприятия в часах** \_\_\_\_\_\_\_  **Количество посадочных мест**\_\_\_\_\_\_  **Число приготавливаемых блюд в сутки**\_\_\_\_\_\_\_  **Тип кухни (ресторан, столовая, гостиница, кафе и т.д.) \_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| **2. Дополнительные требования:** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| *Дата "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. Ответственное лицо: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /* | | | | | | | | | | | | | |