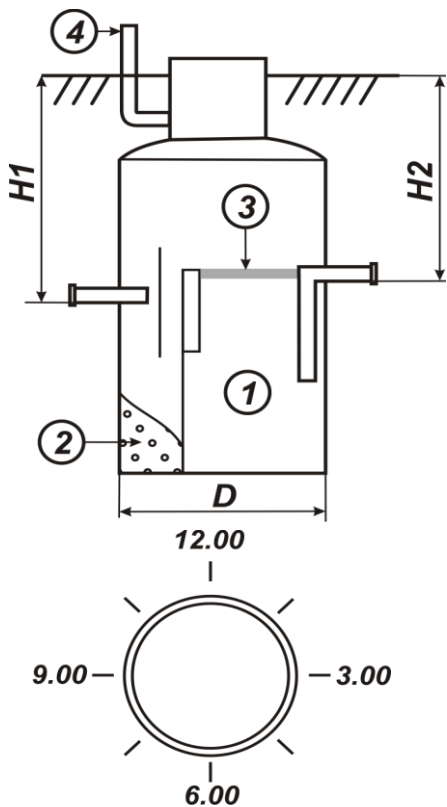


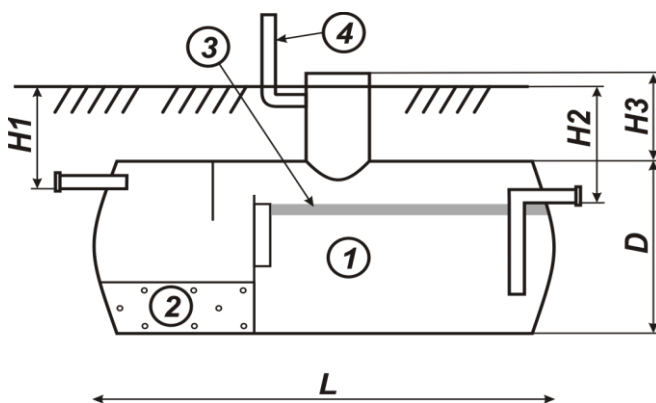
**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ**  
 ЖИРОУЛОВИТЕЛИ

Заказчик:	
Адрес объекта:	
Контактное лицо:	
Тел./факс./e-mail:	

Вертикальная установка



Горизонтальная установка



Основные обозначения:

- 1. Очищенная вода
- 2. Песок, ил
- 3. Слой жира
- 4. Вентиляция
- D - диаметр емкости
- L - длина емкости
- H1 - глубина подводящей трубы
- H2 - глубина отводящей трубы
- H3 - высота колодца

Вид объекта (кафе, ресторан, гостиница и т.д.):		
Время работы в сутки (часы):		
Примерное количество приготовляемых блюд (шт):		
Производительность жиросепаратора (л/с):		
Вид жиросепаратора (вертикальный или горизонтальный):		
Глубина подводящей трубы - H1* (м):	Глубина отводящей трубы - H2* (м):	
Диаметр подводящей трубы (мм):	Диаметр выходной трубы (мм):	
Направление подводящей трубы (часы):	Направление выходной трубы (часы):	
Наличие сигнализатора толщины слоя жира (да/нет):		
Расстояние от сигнализатора до жиросепаратора (м):		
Установка жиросепаратора (в помещении, под газоном, под проезжей частью):		
Габариты жиросепаратора**: L=	м, D=	м

Примечание: \* - указывается от уровня земли, \*\* - если имеют принципиальное значение, в противном случае подбираются изготовителем исходя из указанных параметров.

Подпись заказчика: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Дата и время получения \_\_\_\_\_