Заполните этот опросный лист любым удобным для вас способом и отправьте нам на электронную почту: [septik-krasnodar@enrost.ru](mailto:septik-krasnodar@enrost.ru)

Полипропиленовые Жироуловители

**Данные для расчета**:

|  |  |
| --- | --- |
| Расположение, город и область: |  |
| Ваш телефон/E-mail: |  |
| Производительность жироуловителя Л/С: |  |

**Если вы не знаете какая производительность жироуловителя вам нужна, то заполните эти данные:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ваш объект (кафе, ресторан, производство и т.д.): |  |
| Количество посадочных мест: |  |
| Время работы заведения в часах: |  |
| Количество моек: |  |

**Если у вас производство пищевой продукции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Какая продукцию производит завод: |  |
| Количество станков подвергающихся мойке: |  |
| Вид оборудования подвергающегося мойке: |  |
| Сколько станков моется одновременно: |  |
| Время затрачиваемое на мойку одной единицы оборудования: |  |
| Суточный расход воды отведенной на мойку оборудования: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Глубина залегания канализационной трубы, М: |  |
| Требуется ли датчик уровня жира: |  |

КОНТАКТНЫЕ ДАННЫЕ

Организация:

Контактное лицо, должность:

Телефон, адрес эл. почты:

Вы всегда можете связаться с нами по телефону и задать свои вопросы:

+7 (861) 238-48-80; +7 (918) 400-34-17