

QUESTIONNAIRE

Séparateur graisses



VOS COORDONNEES

Monsieur Madame
 Nom _____ Prénom _____ Société _____
 Tél. ____/____/____ Fax. ____/____/____ EMail: _____@_____
 Adresse : _____ Code postal _____ Ville _____

REFERENCE

Etude Chantier
 Nom du chantier _____ Département _____ Ville _____

SEPARATEUR A GRAISSES


Activité 

Cantine scolaire ou d'entreprise Restaurant Hôtel
 Hôpital Cafétéria Ateliers agro-alimentaires

Nombre de services : 1 service 2 services
 Nombre de repas / jours _____
 Durée moyenne de fonctionnement par jour en heures (de 1 à 24 heures) _____ h
 Utilisation de détergent Oui Non
 Température dépassant parfois 60 °C Oui Non
 Utilisation d'une éplucheuse à légumes Oui Non
 Si oui : quantité de pommes de terres (moyenne par jour) _____ kg

Pour les ateliers agro-alimentaires :

Boucherie, charcuterie, Abattoir 
 Nombre d'animaux /semaine : _____ Bovins _____ Porcins _____ Ovins

Boulangerie 
 Quantité moyenne d'oléagineux utilisés par jour _____ kg
 Nature des oléagineux (beurre, huile végétale...) _____ kg

Poissonnerie 
 Quantité de poisson traitée par jour _____ kg

Cas particulier :

ALARME

Détecteurs ultrasoniques pour le contrôle de l'épaisseur de couche
 Détecteur capacitif pour le contrôle de débordement des séparateurs à graisses

CANNES D'ASPIRATION

Une Deux

A photocopier et à nous retourner complété par mail ou fax, ne pas hésiter à joindre un CCTP