

Courriel:

TVA intra:

Nom:

Fonction:

Prénom:

Mobile:

Tel:

Fax:

Adresse:

Code postal:

Ville:

Application prévue:

Date prévue de l'achat:

Achat immédiat

Achat à terme

Appel d'offres

Nombre d'appareils:

Selon les cas, completez ou barrez les mentions inutiles.

Type de matériel souhaité:	Séparateur standard	Séparateur actif (Grease Guardian)	
Nombre repas/jour:	Repas / jour		
Température des effluents :	Supérieur ou égal à 60°C	Inférieur à 60°C	
Utilisation de détergents :	OUI	NON	
Cuisine:	Traditionnelle	Gastronomique	
Préparation de la cuisine:	Préparée sur place	Réchauffée	
Type de Cuisine :	Collectif	Industrie alimentaire, Boucherie	
	Boulangerie, pâtisserie	Poissonnerie	
Emplacement :	Enterré (par défaut)	Posé au Sol ou Sous évier	En suspension
Matériau :	Acier	Inox	PE

Precisions:

si industrie alimentaire/boucherie,

→ Tonnage de viande par jour + débit en eau nécessaire à la préparation et au rinçage =

→ Quantité de porcs/ semaine. Quantité de bovins/ semaine

si boulangerie & pâtisserie,

→ Tonnage de produits oléagineux (huile, beurre, margarine) par jour + présence ou non de lait =

si poissonnerie,

→ Tonnage de poisson par jour + débit en eau de rinçage(note: matériau Inox obligatoire) =

Débourbeur :	Oui (par défaut)	Non	
Aspiration à distance :	Oui	Non	
Pollutions à éliminer :	Graisses seules	Graisses + féculés	Féculés
Débit de pointe en litres/sec (le cas échéant) :			

Type d'ouverture: partielle (amorce de cheminée) (fournie par défaut) **ou** Ouverture totale

Si ouverture totale et rehausse à fournir : T2 (mm) charge sur couvercle (kN) : ...

Autres considérations, contraintes, ou référence précise de matériel exigée