**Краткий опросный лист**

**для расчёта холодильных камер оборудования к ним**

Пожалуйста, заполните анкету как можно подробнее – это позволит подобрать оборудование, максимально отвечающее Вашим потребностям.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Данные/ Уточняющий вопрос | (введите ваши данные ниже , при если нужно удалите лишние значения) |
| 1 | Контактные данные заказчика (наименование адрес) |   |
| 2 | Данные объекта, вид (склад, магазин, проч.) |   |
| 3 | Назначение холодильной камеры | Хранение / Охлаждение / Заморозка |
| 4 | Размещение камеры | Внутри помещения (указать этаж/ подвал) / На улице |
| 5 | Основа на которой размещена камера \* | Грунт / бетон / над подвалом / над помещением |
| 6 | Габариты камеры (желательно приложить план или эскиз) | ДхШхВ |
| 7 | Теплоизоляция камеры, указать существующую, или пожелания по новой | Сэндвич панель / другое |
| 8 | Температура воздуха с внешних сторон камеры | Стандартно для улицы +35 / для помещения + 25 С |
| 9 | Загружаемый продукт, можно указывать точный продукт | Мясной / рыбный / молочный / овощи и фрукты / цветы/ медикаменты/ другое |
| 10 | Температурный режим в камере °С | Стандарт ХК +1…+3 С / Стандарт МК -18…-20 С |
| 11 | Температура загружаемого продукта °С | Стандарт ХК +15…+18 С / Стандарт МК -5…-10 С |
| 12 | Конечная температура продукта °С | По стандарту равна температуре в камере |
| 13 | Суточный товарооборот (для камер хранения) | Стандартно 20% от общей вместимости камеры |
| 14 | Количество загружаемого продукта (для охлаждения или заморозки) за необходимое время (указать) | Например заморозить 100кг за 4 часа |
| 15 | Время термообработки продукта (важно для охлаждения и заморозки) | Для камер хранения стандарт 18...20 часов |
| 16 | Наличие персонала в камере и время их нахождения | Стандартно 1…2 человека 2часа/сутки |
| 17 | Освещение | LED / Стандарт / указать свой вариант / ненужно |
| 18 | Наличие прочих тепловыделений в камере | Электрооборудование / вентиляция / погрузчик / прочее |
| 19 | Двери - желаемый тип и размеры  | Распашная / откатная / другая - ШхВ |
| 20 | Размещение холодильного агрегата | На улице / в помещении / крыша или стена камеры |
| 21 | Расстояние от камеры к холодильному агрегату | Указать в метрах дальность в горизонте и по высоте |
| 22 | Ограничения по уровню шума | Если есть рядом жилые дома / помещения |
| 23 | Эстетическая составляющая (Внешний вид-Дизайн) | Максимальная / средняя / нет |
| 24 | Ценовой диапазон | Все люкс / цена + качество / бюджетный |
| 25 | Дополнительные пожелания, доп. информация, не вошедшая в анкету |  |

**\* При размещении камеры над подвалом или над любым этажом – теплоизоляция пола ОБЯЗАТЕЛЬНА**

Чем больше информации вы предоставляете, тем быстрее и точнее расчет стоимости.

магазин «Голос Повара» 095 503-22-66 / 096 931-31-23 golospovara@ukr.net