**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ**

*Для расчета и подбора системы глазировки:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Поставщик: **ООО "ТЕХНОМИР"** |  | Клиент: |
| Должность: ФИО: Тел., E-mail:  |  | Должность:ФИО:Тел., E-mail: |

|  |
| --- |
| **Параметры для расчета глазировочного аппарата** |
| Интересующий тип глазировщика (Погружной, проливной, форсуночный) |  |
| Продукт (наименование подробное описание, если есть фото) |  |
| Размеры единицы продукта (длина\*ширина\*высота), мм |  |
| Масса, грамм |  |
| Производительность линии, кг/час |  |
| Ширина ленты выхода из аппарата шоковой заморозки, мм |  |
| Размеры тележки для продуктов (длина\*ширина\*высота), мм |  |
| Расстояние между рядами тележки для продуктов (высота), мм |  |
| Количество рядов продукта на выходе из аппарата шоковой заморозки или необходимое количество штук в ряду (направление движения) |  |
| Количество продукта на одном поддоне  |  |
| Расстояние между рядами продукта на выходе из формовочного аппарата |  |
| Укладка на ленту конвейера или тележки: Автоматическая \_\_\_\_\_ Ручная \_\_\_\_\_ |
| Необходимое количество глазури в % (требуемое/предполагаемое) |  |
| Процент инъектирования перед заморозкой |  |
| Направление входа и выхода продукции |  |
| Имеется ли водоподготовка (фильтрация воды, ледогенераторы, чиллеры) |  |
| Максимальная начальная температура продукта, С |  |
| Необходимая конечная температура продукта, С |  |
| Температура в камере, С |  |
| Температура окружающей среды, С |  |
| Габаритные ограничения по расположению теплоизоляционной камеры на производственных площадях (план помещения) |  |
| **Дополнительная информация** |