



UTILISATION

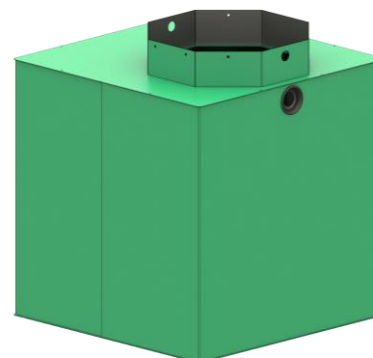
Les graisses ont tendance à colmater les canalisations c'est pourquoi leur rejet direct en égouts est interdit.

Le **SÉPARATEUR À GRAISSES INOX TYPE SDG-I** est destiné à piéger les matières solides ainsi que les graisses contenues dans les effluents en provenance des eaux de cuisines. Elles sont séparées grâce à un séjour dans une chambre de tranquillisation équipée d'un système de cloisonnement.

Le séparateur est conforme à la norme NF EN 1825-1 : « Principes pour la conception, les performances et les essais, le marquage et la maîtrise de la qualité ».

Cet équipement est installé notamment dans les :

- Restaurants
- Cuisines collectives
- Industries agro-alimentaires

CE


SDG-I 04 | © MSE



FONCTIONNEMENT

Les séparateurs à graisses sont composés d'une partie débourbeur dans laquelle les matières lourdes vont décanter et d'un compartiment séparateur dans lequel les graisses vont flotter. Ces deux compartiments sont séparés par une cloison afin d'éviter l'entraînement des boues dans la partie « séparateur ».

Les séparateurs à graisses sont dimensionnés selon les recommandations de la norme **EN 1825-1**, soit :

- un volume du compartiment séparateur 240 x la taille nominale (litres)
- un volume du compartiment débourbeur de 100 x la taille nominale (litres)
- un volume de rétention graisses 40 x la taille nominale (litres)
- une surface active de 0,25 x la taille nominale (m²)

Note : selon la norme EN 1825-1 un séparateur à graisses ne doit pas être dimensionné pour un débit inférieur à 2 L/s.

Les séparateurs sont équipés de :

- un ou deux puits de visite
- joints d'entrée et de sortie pour raccordement de canalisations PVC
- un piquage DN 110 avec joint hublot pour le raccordement d'une canalisation d'évent
- un caisson brise jet en entrée
- un caisson siphon en sortie permettant de stocker les graisses dans le séparateur.

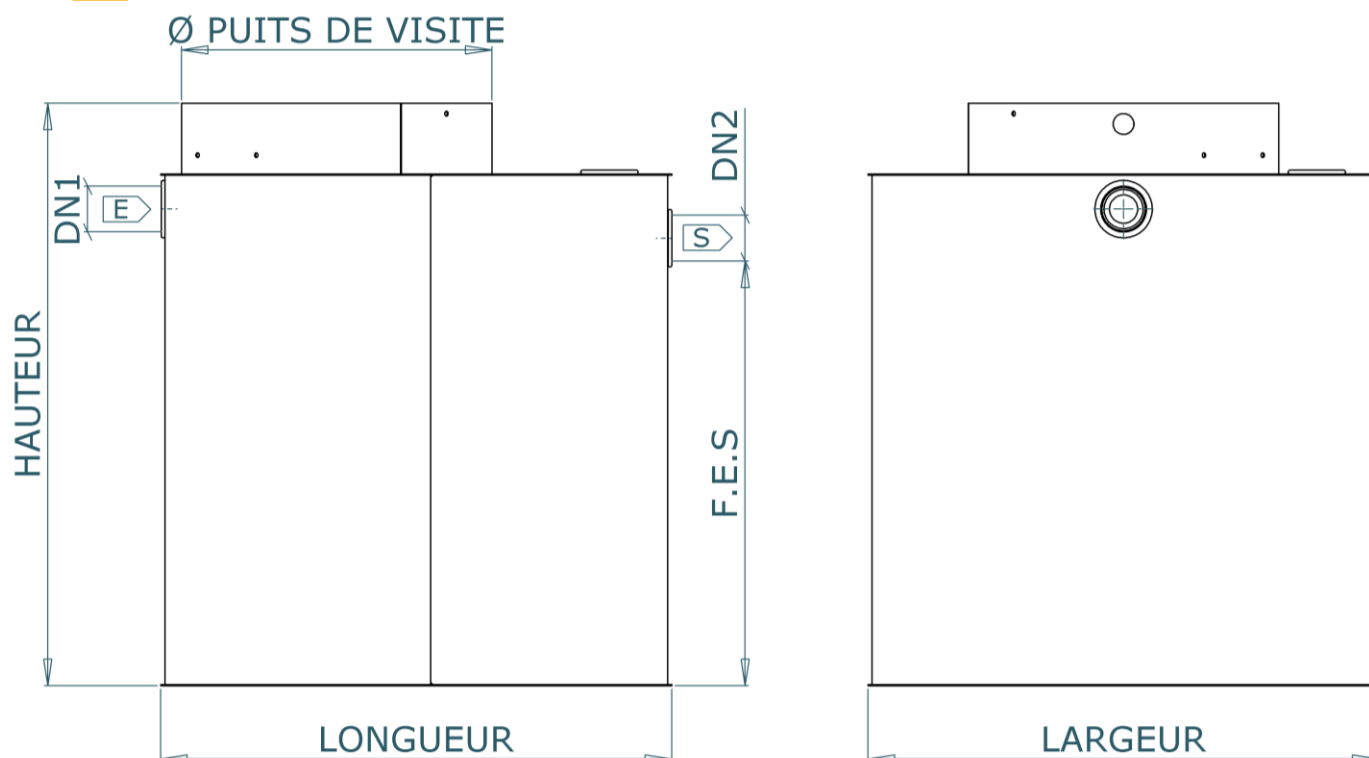


CONSTRUCTION

Le séparateur est construit en acier inoxydable 304L, avec revêtement extérieur par peinture époxy polyamide.



CARACTÉRISTIQUES



TYPE SDG-I	02	04	08	10	UNITÉ DE MESURE
Largeur	830	1230	1230	1240	mm
Longueur	1230	1230	2480	2980	mm
Hauteur	1400	1400	1680	1680	mm
Masse	220	280	550	630	kg
Nombre amorce puits de visite	1	1	2	2	
Ø Puits de visite	750	750	750	750	mm
DN 1 et DN 2	110	110	160	160	mm
FES : Fil d'eau de sortie / Radier	990	1020	1220	1220	mm
Δp Entrée / sortie	70	70	70	70	mm
Volume mini séparation des graisses	480	960	1920	2400	Litres
Volume du débourbeur	200	400	800	1000	Litres
Volume mini de stockage des graisses	80	160	320	400	Litres
Surface mini séparation des graisses	0.5	1	2	2.5	m ²
Volume total	950	1470	3430	4190	Litres



SÉPARATEUR À GRAISSES INOX - TAILLE 02 À 10 TYPE SDG-I



OPTIONS

- Anodes sacrificielles
- Colonne d'extraction
- Ancrage par sangles ou châssis pose rapide (CPR) en cas de présence de nappe phréatique



INSTALLATION ET ENTRETIEN

L'installation du séparateur est décrite dans la « [Notice de pose séparateur](#) ».

Le séparateur à graisses doit être vidangé et curé régulièrement. La fréquence dépend du nombre de couverts du restaurant, du type de cuisine et de la présence ou non d'une machine à laver la vaisselle. Un minimum d'une vidange par mois est conseillé mais une tous les quinze jours est préférable, selon la norme NF EN 1825-2.

Pour plus de détails concernant l'entretien du séparateur, se référer à la « [Notice d'exploitation séparateur](#) »