



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



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 :

- une ouverture totale
- joints d'entrée et de sortie pour raccordement de canalisations PVC
- un caisson brise jet en entrée
- un caisson siphoné en sortie permettant de stocker les graisses dans le séparateur.

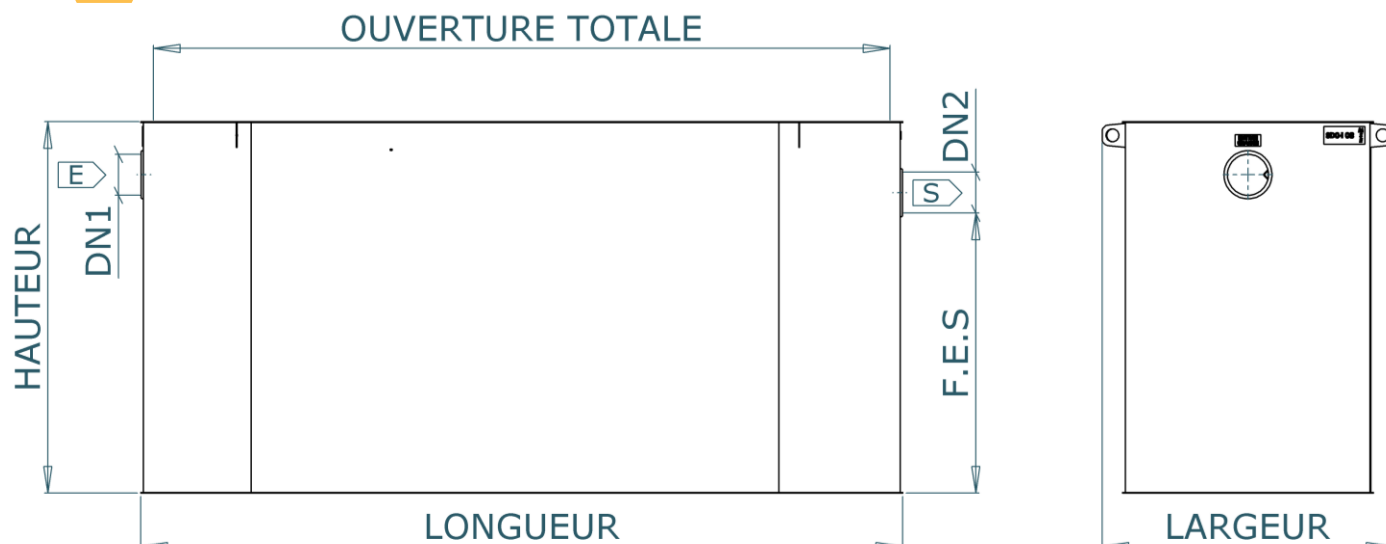


CONSTRUCTION

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
Longueur	1230	1464	2980	3600	mm
Largeur	830	1284	1140	1140	mm
Hauteur	1480	1480	1450	1450	mm
Masse	250	310	460	550	kg
Ouverture totale	1180x770	1184x1178	2950x950	3470x970	mm
DN 1 et DN 2	110	110	160	160	mm
FES : Fil d'eau de sortie / Radier	1130	1130	1060	1060	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



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](#) »