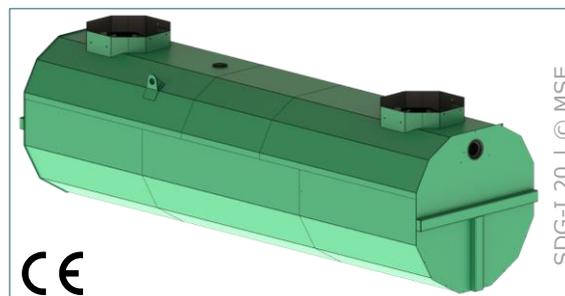




## UTILISATION

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 ». La canalisation de sortie est immergée et sert de cloison siphonide ce qui permet de retenir les graisses dans l'ouvrage.

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 (m<sup>2</sup>)

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

- 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 siphonide en sortie permettant de stocker les graisses dans le séparateur.

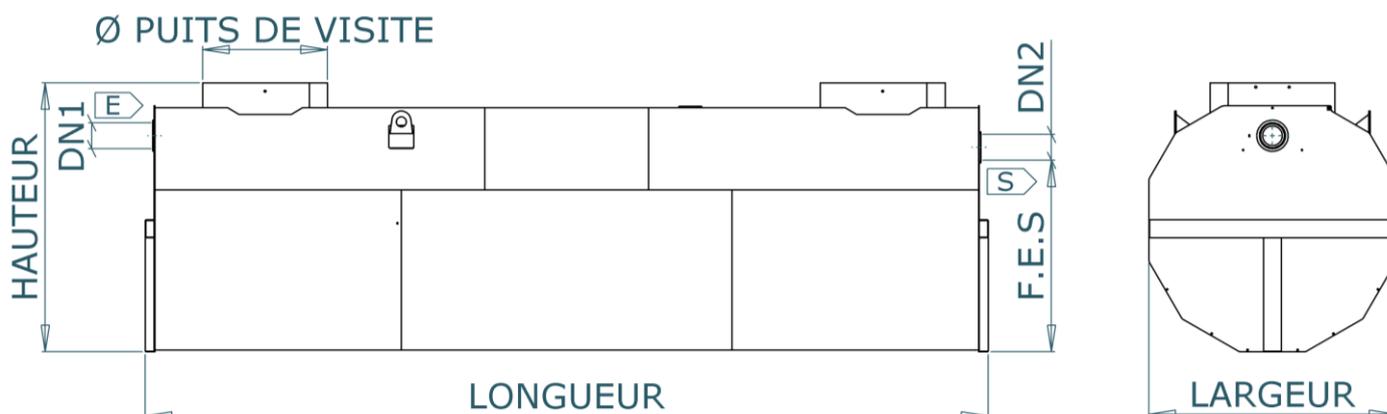


## CONSTRUCTION

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



## CARACTÉRISTIQUES



<b>Largeur</b>	(mm)	1480
<b>Longueur</b>	(mm)	5050
<b>Hauteur</b>	(mm)	1620
<b>Masse</b>	(kg)	1080
<b>Nombre amorce puits de visite</b>		2
<b>Ø Puits de visite</b>	(mm)	750
<b>DN 1 et DN 2</b>	(mm)	200
<b>FES : Fil d'eau de sortie / Radier</b>	(mm)	1145
<b>Δp Entrée / sortie</b>	(mm)	70
<b>Volume mini séparation des graisses</b>	(Litres)	4800
<b>Volume du débourbeur</b>	(Litres)	2000
<b>Volume mini de stockage des graisses</b>	(Litres)	800
<b>Surface mini séparation des graisses</b>	(m <sup>2</sup> )	5
<b>Volume total</b>	(Litres)	7080



## 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 »