



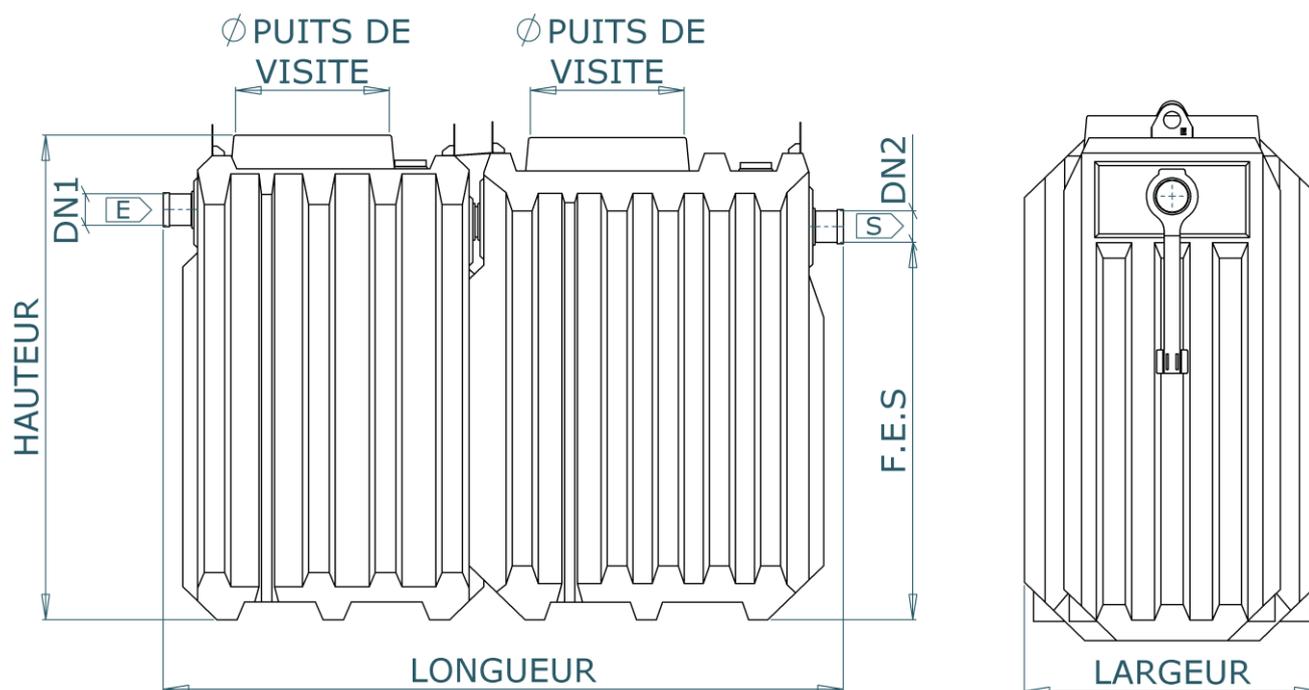


## CONSTRUCTION

Le séparateur est construit en polyéthylène rotomoulé (épaisseur = 10 mm).



## CARACTÉRISTIQUES



Largeur	(mm)	1120
Longueur	(mm)	2790
Hauteur	(mm)	2050
Masse	(kg)	250
Nombre amorce puits de visite		2
Ø Puits de visite	(mm)	580
DN 1 et DN 2	(mm)	125
FES : Fil d'eau de sortie / Radier	(mm)	1560
Δp Entrée / sortie	(mm)	70
Volume mini séparation des graisses	(Litres)	1680
Volume du débourbeur	(Litres)	700
Volume mini de stockage des graisses	(Litres)	280
Surface mini séparation des graisses	(m <sup>2</sup> )	1.75
Volume total	(Litres)	3220



## OPTIONS

- Construction en acier inoxydable 304L
- Colonne d'extraction



## INSTALLATION ET ENTRETIEN

L'installation du séparateur est décrite dans la « Notice de pose séparateur ».

Les séparateurs en polyéthylène ne sont pas conçus pour une installation en nappe phréatique. Le cas échéant, privilégier un séparateur en inox.

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 »