



UTILISATION

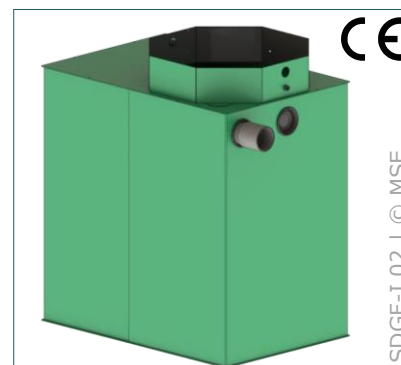
Les graisses et les féculles ont tendance à colmater les canalisations c'est pourquoi leur rejet direct en égouts est interdit.

Le **SÉPARATEUR À GRAISSES ET FÉCULES INOX TYPE SDGF-I** est destiné à piéger les matières solides, les graisses et les féculles 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 et à féculles sont composés d'un panier à féculles, 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 ». Le caisson de sortie est immergé à mi-hauteur et sert donc de cloison siphonide ce qui permet de retenir les graisses et les féculles 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 (m²)

Les séparateurs sont équipés de :

- Un ou deux puits de visite
- Deux piquages d'entrée avec un joint nitrile pour le raccordement des eaux chargées en féculles et des eaux chargées en graisse
- Un seul piquage de sortie avec joint nitrile pour le raccordement d'un tuyau en PVC
- Un piquage DN 110 avec joint hublot pour le raccordement d'une canalisation d'évent
- Un caisson siphonide en sortie permettant de stocker les graisses dans le séparateur
- Un panier à féculles en entrée, placé sous une buse de pulvérisation alimentée en eau potable par une électrovanne (non fournie) permettant de rabattre les mousses. Le panier amovible de récupération des féculles est destiné à retenir les particules dont les dimensions sont supérieures à 10 mm.

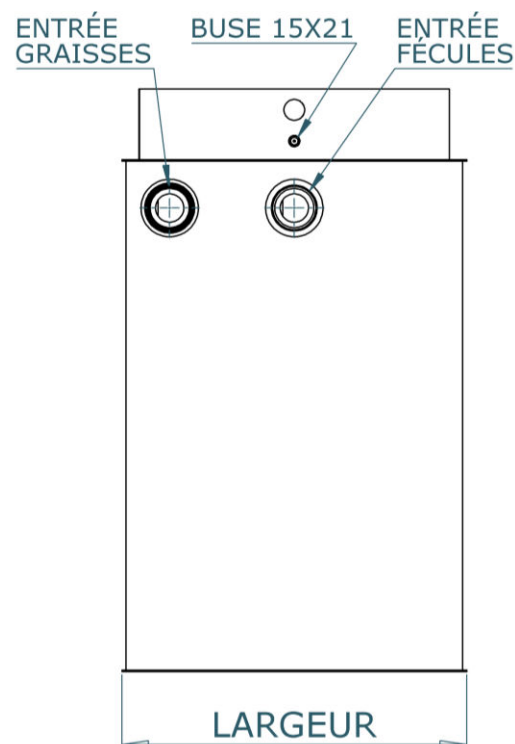
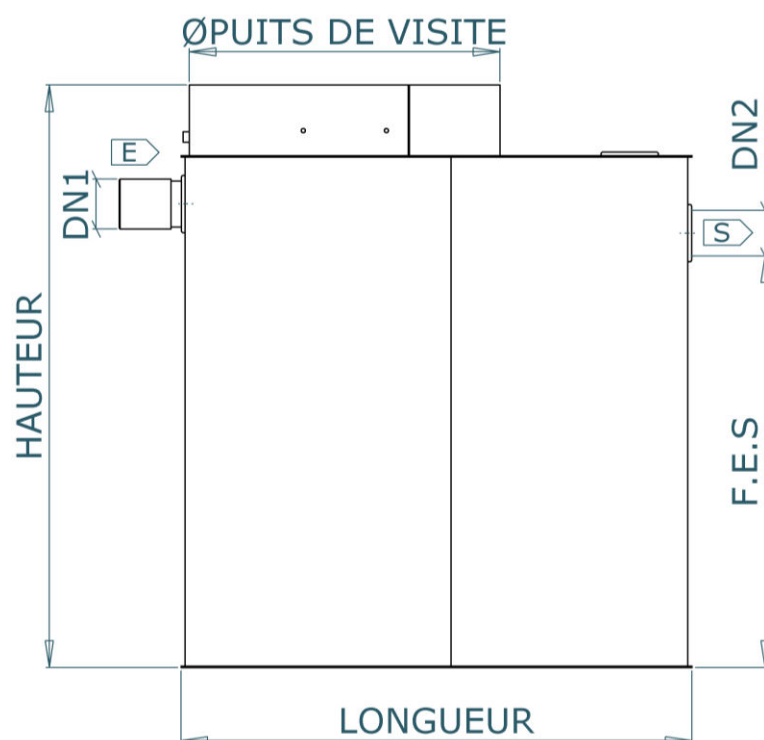


CONSTRUCTION

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



CARACTÉRISTIQUES



TYPE SDGF-I	02	04	08	10	UNITÉ DE MESURE
Longueur	1230	1230	2480	2980	mm
Largeur	830	1230	1230	1240	mm
Hauteur	1390	1390	1680	1680	mm
Masse	210	260	540	620	kg
Nombre amorce puits de visite	1	1	2	2	
Ø Puits de visite	760	760	760	760	mm
DN 1 Graisse, DN 1 Féculles 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 panier à féculles	15	15	15	15	Litres



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](#) »