



UTILISATION

Les graisses et les féculés 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 féculés contenus 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 féculés sont composés d'un panier à féculés, 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 féculés dans l'ouvrage.

Les séparateurs sont équipés de :

- une ouverture totale
- un piquage d'entrée avec un joint nitrile pour le raccordement des eaux chargées en féculés
- un second piquage d'entrée équipé d'un manchon femelle pour les eaux chargées en graisse
- un caisson siphonide en sortie permettant de stocker les graisses dans le séparateur
- un seul piquage de sortie avec joint nitrile pour le raccordement d'un tuyau en PVC
- Un panier à féculés en entrée, placé sous une buse de pulvérisation DN15 (1/2") alimentée en eau potable par une électrovanne (non fournie) permettant de rabattre les mousses. Le panier amovible de récupération des féculés est destiné à retenir les particules dont les dimensions sont supérieures à 10 mm.



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.

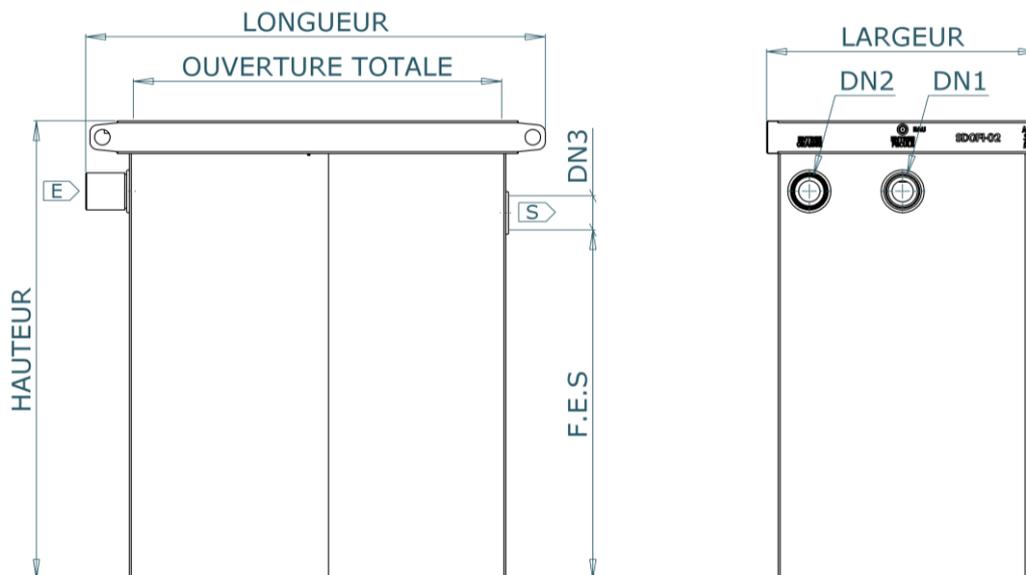


CONSTRUCTION

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



CARACTÉRISTIQUES



TYPE SDGF-I	02	UNITÉ DE MESURE
Longueur	1480	mm
Largeur	875	mm
Hauteur	1485	mm
Masse	250	kg
Ouverture totale	1180x770	mm
DN 1, DN 2 et DN 3	110	mm
FES : Fil d'eau de sortie / Radier	1130	mm
Δp Entrée / sortie	70	mm
Volume mini séparation des graisses	480 (700)*	Litres
Volume du débourbeur	200 (435)*	Litres
Volume mini de stockage des graisses	80	Litres
Surface mini séparation des graisses	0.5 (0.6)*	m ²

(*) valeur réelle



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 et fécules 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 »