



## 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-C-60** 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.



## FONCTIONNEMENT

Le séparateur à graisses est composé d'une partie débourbeur dans lequel 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 séparateur à graisses est dimensionné pour :

- un volume du compartiment séparateur de 42L
- un volume du compartiment débourbeur de 17L
- un volume de rétention graisses de 7L
- une surface active de 0.2m<sup>2</sup>

Le séparateur est équipé de :

- un couvercle étanche
- une entrée et une sortie inox filetés 2"
- un caisson brise jet en entrée
- un caisson siphonide en sortie permettant de stocker les graisses dans le séparateur.



## CONSTRUCTION

Le séparateur et le couvercle sont construits en acier inoxydable 304L.

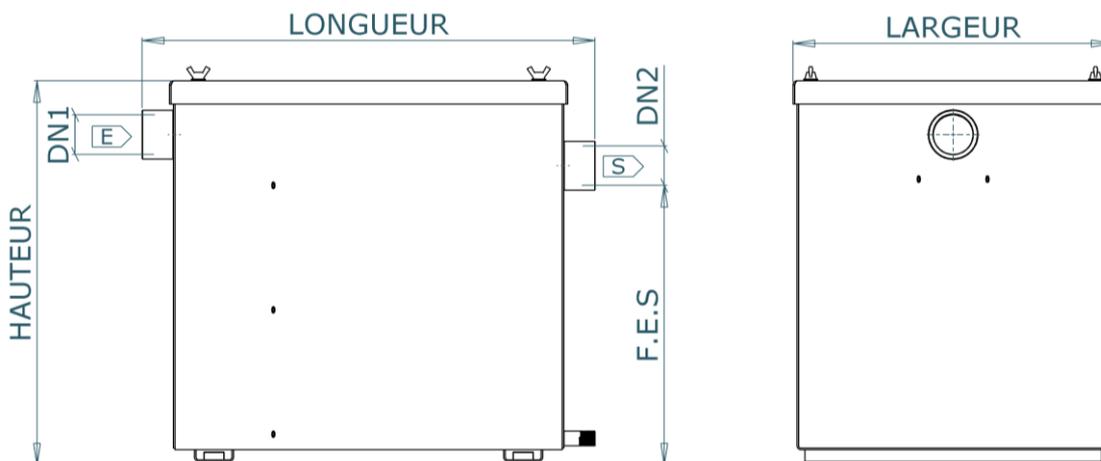


## OPTIONS

- Vanne de vidange
- Capot avec raccord pour évent



## CARACTÉRISTIQUES



<b>Largeur</b>	(mm)	410
<b>Longueur</b>	(mm)	580
<b>Hauteur</b>	(mm)	495
<b>Masse</b>	(kg)	27
<b>Nombre d'accès</b>		1
<b>Dimensions de l'accès</b>	(mm)	344x444
<b>DN 1 et DN 2</b>	(pouces)	2
<b>FES : Fil d'eau de sortie / Radier</b>	(mm)	360
<b><math>\Delta p</math> Entrée / sortie</b>	(mm)	40
<b>Volume mini séparation des graisses</b>	(Litres)	42
<b>Volume du débourbeur</b>	(Litres)	17
<b>Volume mini de stockage des graisses</b>	(Litres)	7
<b>Surface mini séparation des graisses</b>	(m <sup>2</sup> )	0.2
<b>Volume total</b>	(Litres)	66

## INSTALLATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé de raccorder l'entrée et la sortie du séparateur à graisses sur des raccords unions pour faciliter l'entretien.

Il est fortement conseillé de passer un contrat d'entretien avec une société spécialisée pour assurer un nettoyage régulier du séparateur à graisses (selon la norme NF EN 1825-2).