



**SÉPARATEUR A GRAISSE  
EN1825 :1 et 2**

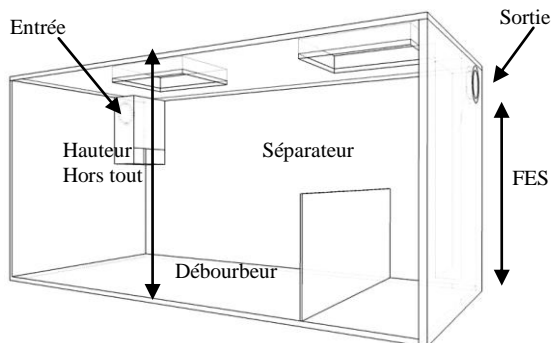
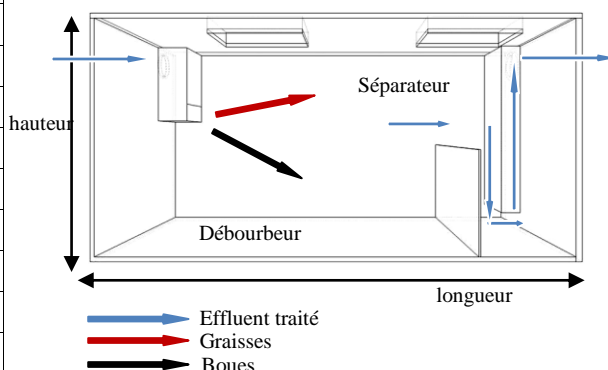
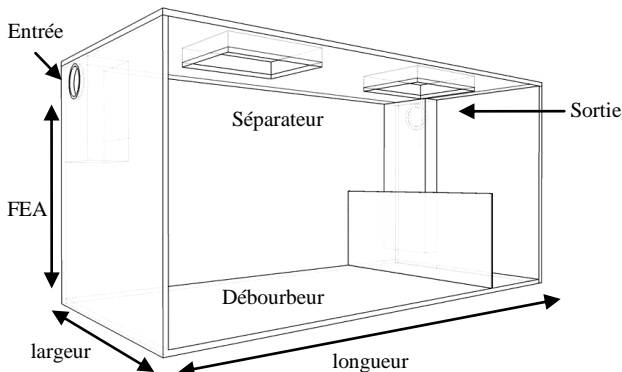
Construction acier mécano soudé  
Revêtement époxy bi-composant marine  
Débourbeur, Séparateur  
Entrée et sortie syphoïde  
Entrée et sortie FORSCHEDA jusqu'au 315

	Données	Unités
Ref :	<b>SG9</b>	
taille	9	
Longueur	2185	mm
Largeur	950	mm
Hauteur	1800	mm
Hauteur hors tout	1950	mm
Entrée et sortie	160	DN
Event	100	DN
FEA	1590	mm
FES	1535	mm
Excentration E/S	130	mm
Volume total	3735	Litres
Volume déboureur	1280	Litres
Volume Séparateur	1900	Litres
Nbre trou d'homme	1	U
Diam trou d'homme	580	mm
Poids	520	kg

**OPTIONS :**

- Alarme de saturation
- Alarme voile de boue (débourbeur)
- Combiné saturation et voile de boue
- Echelle d'accès
- Canne d'aspiration (vidange)
- Protection cathodique
- Paroi dégrillante
- Sangles (nappe phréatique)
- Construction INOX

**SG9**



**Séparateur à graisses**

**Définition :** le séparateur à graisses traite les eaux en sortie de cuisine de particulier, semi collective et collective dans le but de séparer les huiles, graisses animales et végétales des eaux usées. Le séparateur à graisses est constitué de deux compartiments: un déboureur pour piéger les matières lourdes et un compartiment séparateur pour bloquer les graisses et les huiles.

**Fonctionnement :** Les graisses se séparent par différence de densité comme dans un séparateur hydrocarbures et également grâce au contact de l'eau plus froide qui les fait figer. Les graisses sont donc stockées dans la partie supérieure du séparateur.

**Utilisation :** S'utilise pour le traitement des eaux de cuisines, cuisines collectives, laboratoires, cantines, restauration rapide, boucheries..... En position hors-sol ou enterré, nécessite un évent pour prévenir les odeurs de dégradation de graisses.

**Entretien:** L'entretien d'un séparateur à graisses s'effectue par des vidanges puis remises en eau. La fréquence de ces dernières est déterminée par la taille de l'appareil et par la teneur en graisse de la nature de la cuisine.



**FABRICATION FRANCAISE**

TAILLE	1	2	3	4	5	6	7	10	15	20
Nbr repas jour maxi cuisine collective	220	450	660	900	1100	1400	1600	2200	3400	4500
Nbr repas jour Restaurant maxi 1 service	50	110	160	210	260	320	370	520	800	1050
Nbr repas jour Restaurant maxi 2 service	110	220	320	420	520	620	740	1040	1600	2100

Dimensionnement standards à titre indicatif - Nous consulter pour le dimensionnement des cuisines d'hôpitaux et cuisines en service continu. Des facteurs, tel que : température, densité, utilisation de détergent et durée d'utilisation sont à prendre en compte pour une étude complète.





### **Avant l'implantation :**

- Vérifier le bon état du matériel.
- Vérifier la compatibilité des fils d'eau en entrée et sortie avec les canalisations existantes ou prévues.
- Vérifier l'appareil de manutention pour le déchargement et l'installation.

Votre appareil n'a pas de rehausse : il peut être implanté à l'intérieur d'un bâtiment enfoui ou non, en élévation, en suspension ou enterré.

### **Pose en élévation :**

Positionner l'appareil sur un sol plat, dans le sens de l'écoulement des eaux.

### **Pose en suspension:**

Positionner l'appareil dans le sens de l'écoulement des eaux en vérifiant l'horizontalité. La fixation de l'appareil sous la dalle est à effectuer avec le dispositif qui a été, le cas échéant, prévu spécifiquement (cadre de la suspension, berceau ..).

### **Pose enterrée :**

Après exécution de la fouille et compactage du radier avec du sablon, positionner l'appareil dans le sens de l'écoulement des eaux en vérifiant l'horizontalité. Le fond de la fouille devra être recouvert de 10 cm de sable et en aucun cas de pierres ou de graviers. En cas de passage de véhicules, de surcharges, ou de hauteur de remblai supérieure à 50 cm, il y a lieu de couler une dalle de répartition prenant appui sur le terrain non fouillé de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges. Le ou les tampons de visite arriveront au niveau du sol et resteront toujours accessibles pour permettre l'entretien et la vidange du séparateur. Il est impératif de raccorder l'éventuelle ventilation de l'appareil, qui devra être coiffée d'un dispositif empêchant l'entrée de petits animaux.

### **Présence d'eau (nappe phréatique) :**

Réaliser une mise en œuvre (puits de décompression pour effectuer un pompage), permettant la réalisation d'une dalle de lestage dont le poids de béton peut être calculé comme suit (le calcul étant basé sur un appareil vide, permettant le cas le plus défavorable soit la vidange de ce dernier) : volume du séparateur en litres = poids du lestage en kg.

### **Mise en eau :**

Remplir l'appareil d'eau claire jusqu'à écoulement en sortie. S'assurer que l'obturateur automatique flotte librement (relever le flotteur pendant la mise en eau).

### **Mise en place :**

Après exécution de la fouille et compactage du radier avec du sablon, positionner l'appareil dans le sens de l'écoulement des eaux en vérifiant l'horizontalité; régler le niveau des couvercles par rapport au sol fini. Appliquer un joint d'étanchéité, type SIKAFLEX, entre les différents éléments (boîtier/intercalaire/rehausse). Cette étanchéité est à réaliser sur le site.

### **Entretien :**

La vidange est à effectuer dès que le séparateur a atteint sa capacité de rétention : Pour les débourbeurs, dès que la valeur de matières décantées atteint les 2/3 du volume réservé à la décantation ; pour les séparateurs, dès que la couche d'hydrocarbures atteint 200 mm.

Après chaque vidange, procéder à la remise en eau de l'installation en veillant à ce que l'obturateur automatique flotte librement (relever le flotteur). Veiller périodiquement à ce que la ventilation ne soit pas bouchée. Vérifier périodiquement les revêtements extérieur et intérieur.

### **Surveillance :**

Il est possible d'installer en aval du séparateur un détecteur signalant tout dépassement de la norme de rejet prévue.

