

DEFINITION:

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

Le séparateur type **SDG-PE** 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.

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 ».

APPLICATIONS :

- Restaurants
- Cuisines collectives
- Industries agro-alimentaires

CARACTERISQUES :

TYPE	UNITE DE MESURE	SDG-PE 01	SDG-PE 02	SDG-PE 03	SDG-PE 04	SDG-PE 07	SDG-PE 08
Taille nominale	-	1	2	3	4	7	8
Volume mini séparation des graisses	Litres	240	480	720	960	1 680	1 920
Volume du débourbeur	Litres	100	200	300	400	700	800
Volume mini de stockage des graisses	Litres	40	80	120	160	280	320
Surface mini séparation des graisses	m ²	0,25	0,5	0,75	1	1,75	2

CONSTRUCTION :

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

Photo non contractuelle

**DIMENSIONS :**

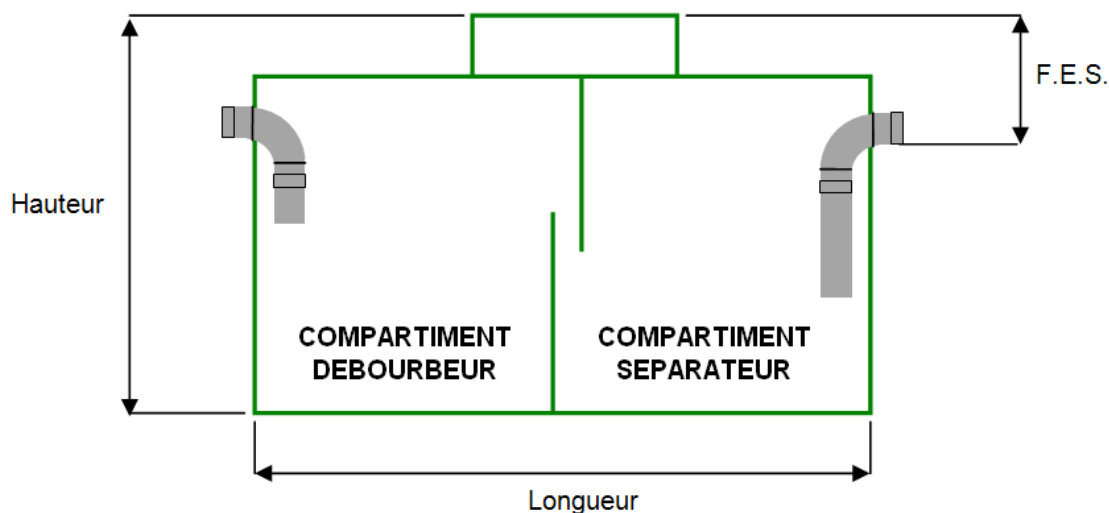
TYPE	UNITE DE MESURE	SDG-PE 01	SDG-PE 02	SDG-PE 03	SDG-PE 04	SDG-PE 07	SDG-PE 08
Longueur (L)	mm	850	1 394	1 500	1 500	2 400	2 850
Largeur (l)	mm	650	960	1 200	1 200	1 440	1 440
Hauteur (H)	mm	1 350	1 160	1 450	1 450	1 690	1 690
Poids	kg	50	50	100	100	240	300
Amorce puits de visite	Quantité	m ²	1	1	1	1	2
	Hauteur	mm	300	180	150	150	250
	Diamètre	mm	530	580	580	580	780
DN 1 - DN 2	-	100	100	100	100	150	150
F.E.S	mm						
Δp Entrée / sortie	mm	70	70	70	70	70	70

CONCEPTION :

Les séparateurs à graisses sont composés d'une partie débourbeur dans le lequel les matières lourdes vont décanter et d'un 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. La canalisation de sortie est immergée et sert de cloison siphonide ce qui permet de retenir les graisses dans l'ouvrage.

Les séparateurs à graisses sont dimensionnés selon les recommandations de la norme **EN 1825-1**.

- Soit :
- une surface active de 0,25 x la taille nominale (m²)
 - un volume du compartiment débourbeur de 100 x la taille nominale (litres)
 - un volume de rétention graisses 0.04 x la taille nominale (m³)
 - un volume du compartiment séparateur 0.24 x la taille nominale (m³)



Les séparateurs sont équipés de :

- Une arrivée avec tube plongeant PVC
- Un siphon de sortie PVC
- Une cloison débourbeur
- Une cloison siphonide
- Un piquage DN 50 avec joint hublot pour le raccordement d'une canalisation d'évent
- Un puits de visite

OPTIONS :

- Construction en ACIER INOX 304L
- Colonne d'extraction
- Ancrage par sangles en cas de présence de nappe phréatique

INSTALLATION ET ENTRETIEN :

L'installation du séparateur est décrite dans la fiche technique « Implantation Séparateur ».

Le séparateur à graisses doit être vidangé et curé régulièrement (au moins une fois par mois et, de préférence, tous les quinze jours selon la norme NF EN 1825-2).