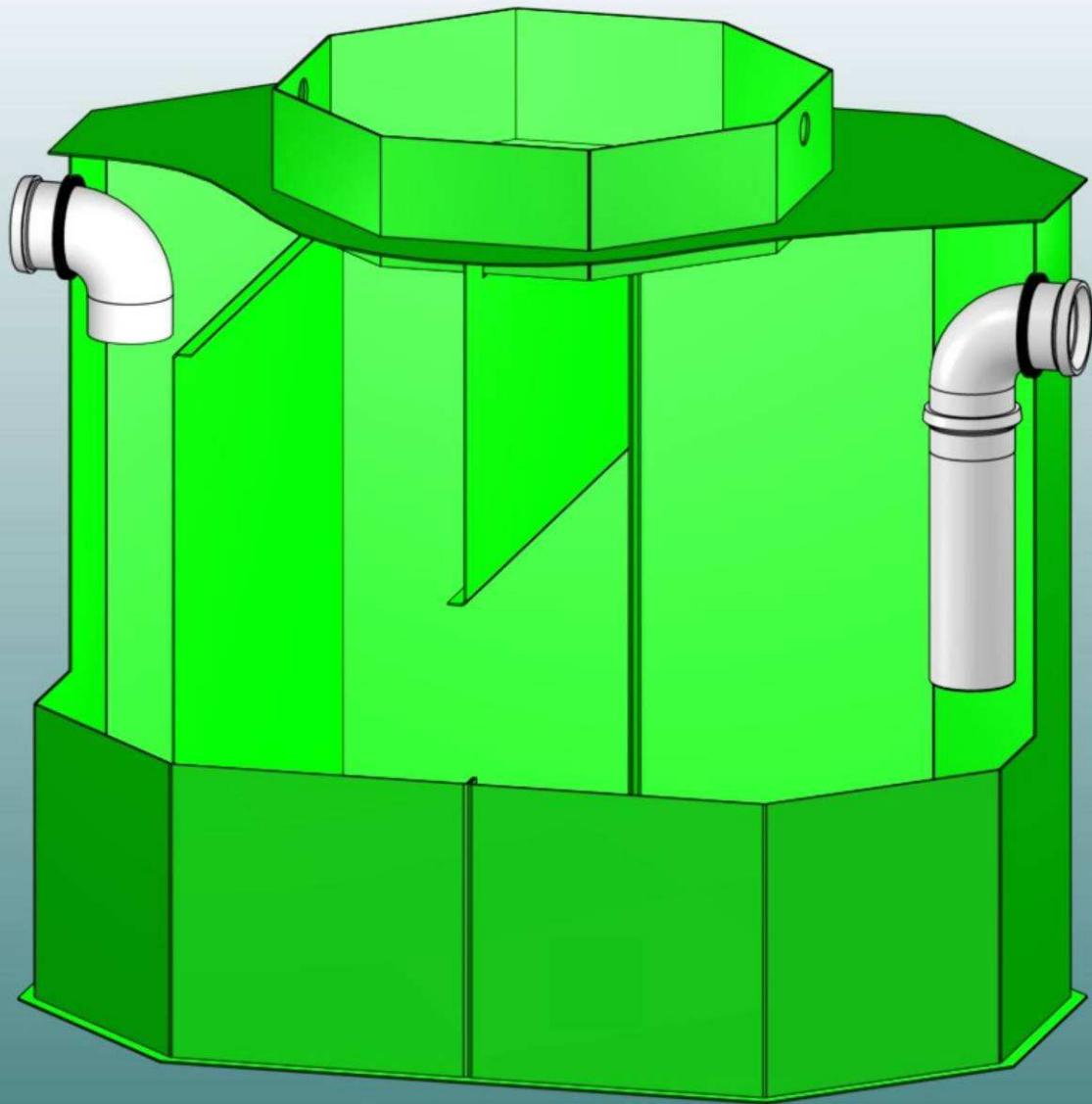
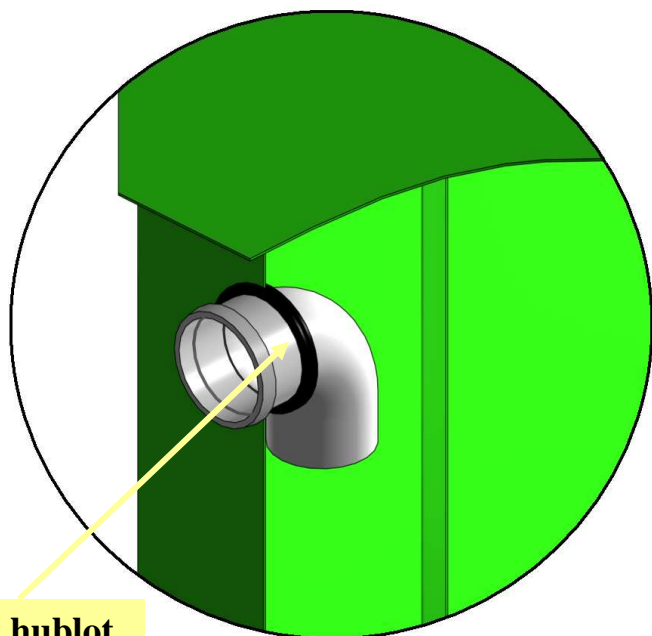


MSE
Matériel.Santé.Environment

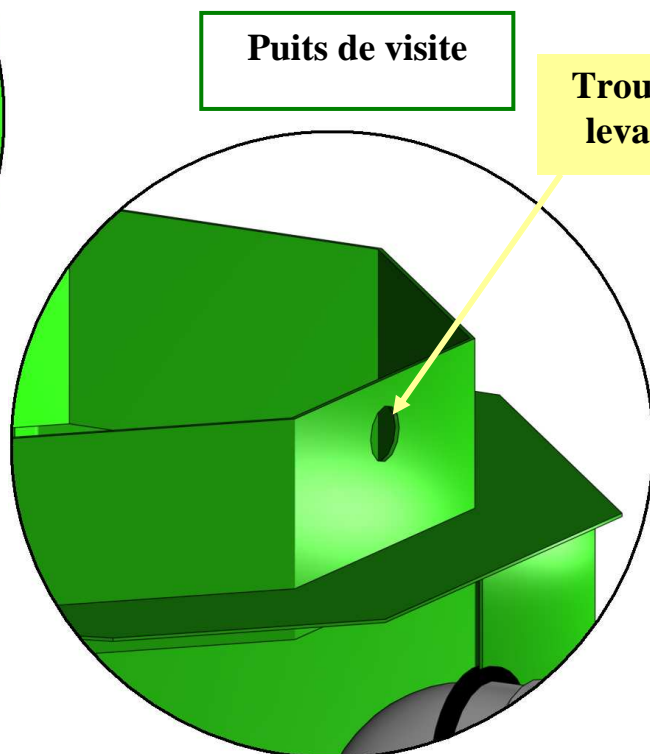


SEPARATEUR à GRAISSES
type SDG -I



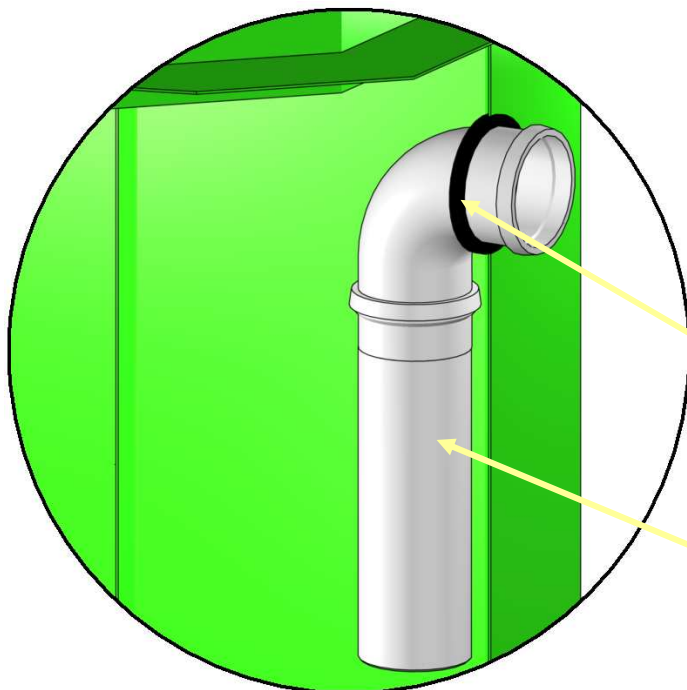
Joint hublot

**Coude de raccordement
SORTIE**



Puits de visite

**Trou de
levage**



Joint hublot

Siphonide

SEPARATEUR DEBOURBEUR à GRAISSES INOX



TYPE **SDG-I**



DEFINITION:

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

Le séparateur type **SDG-I** 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		SDG-I 02	SDG-I 04	SDG-I 07	SDG-I 10
Débit	litres / sec	2	4	7	10
Volume mini séparation des graisses	litres	480	960	1680	2400
Volume du débourbeur	litres	200	400	700	1000
Volume mini de stockage des graisses	litres	80	160	280	400
Surface mini séparation des graisses	m ²	0.5	1	1.75	2.5

CONSTRUCTION :



Le séparateur est construit en acier inoxydable 304L.

DIMENSIONS :

TYPE		SDG-I 02	SDG-I 04	SDG-I 07	SDG-I 10
Longueur (L)	mm	1250	1250	2500	2950
Largeur (l)	mm	833	1250	1250	1250
Hauteur (H)	mm	1230	1230	1480	1480
Poids	Kg	250	300	580	680
Amorce puits de visite	Quantité	1	1	2	2
	h	mm	150	150	150
	C	mm	760	760	760
DN 1 - DN 2	mm	100	100	125	150
F.E.S	mm	1020	1020	1260	1170
Δp Entrée / sortie	mm	70	70	70	70

CONCEPTION :

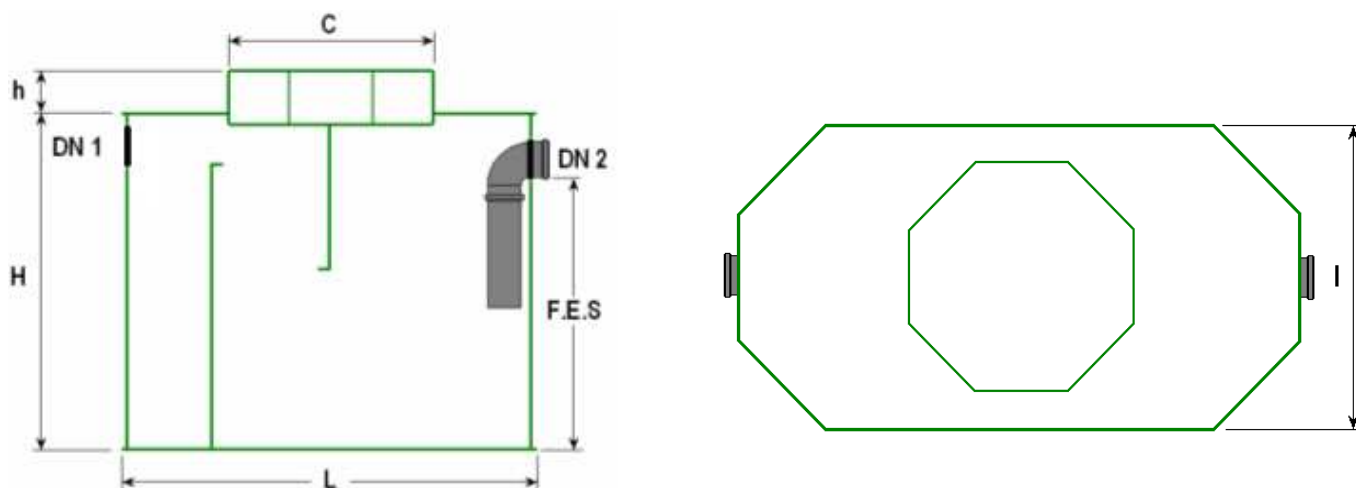
Les séparateurs à graisses sont composés d'une partie débourbeur dans le lequel les matières lourdes vont décanter et d'un séparateur dans lequel les graisses vont flotter. Ces deux compartiments sont séparés par une cloison afin d'éviter l'entraînement des boues dans la partie séparateur. La canalisation de sortie est immergée et sert de cloison siphonoïde 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)

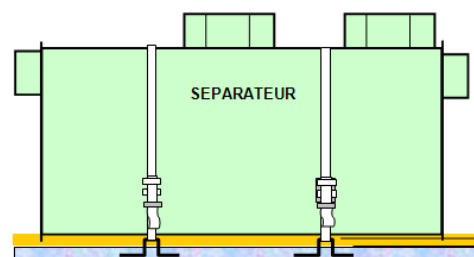
Note : selon la norme EN 1825-1 un séparateur à graisses ne doit pas être dimensionné pour un débit inférieur à 2 L/s.

Les séparateurs sont équipés d'un puits de visite ainsi que de manchettes d'entrée et de sortie avec joints à lèvres nitrile pour le raccordement d'un tuyau d'assainissement en PVC.



OPTIONS :

- Colonne d'extraction
- Anodes sacrificielles
- 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. Leur fréquence dépend du nombre de couverts du restaurant, du type de cuisine, de la présence ou non d'une machine à laver la vaisselle.