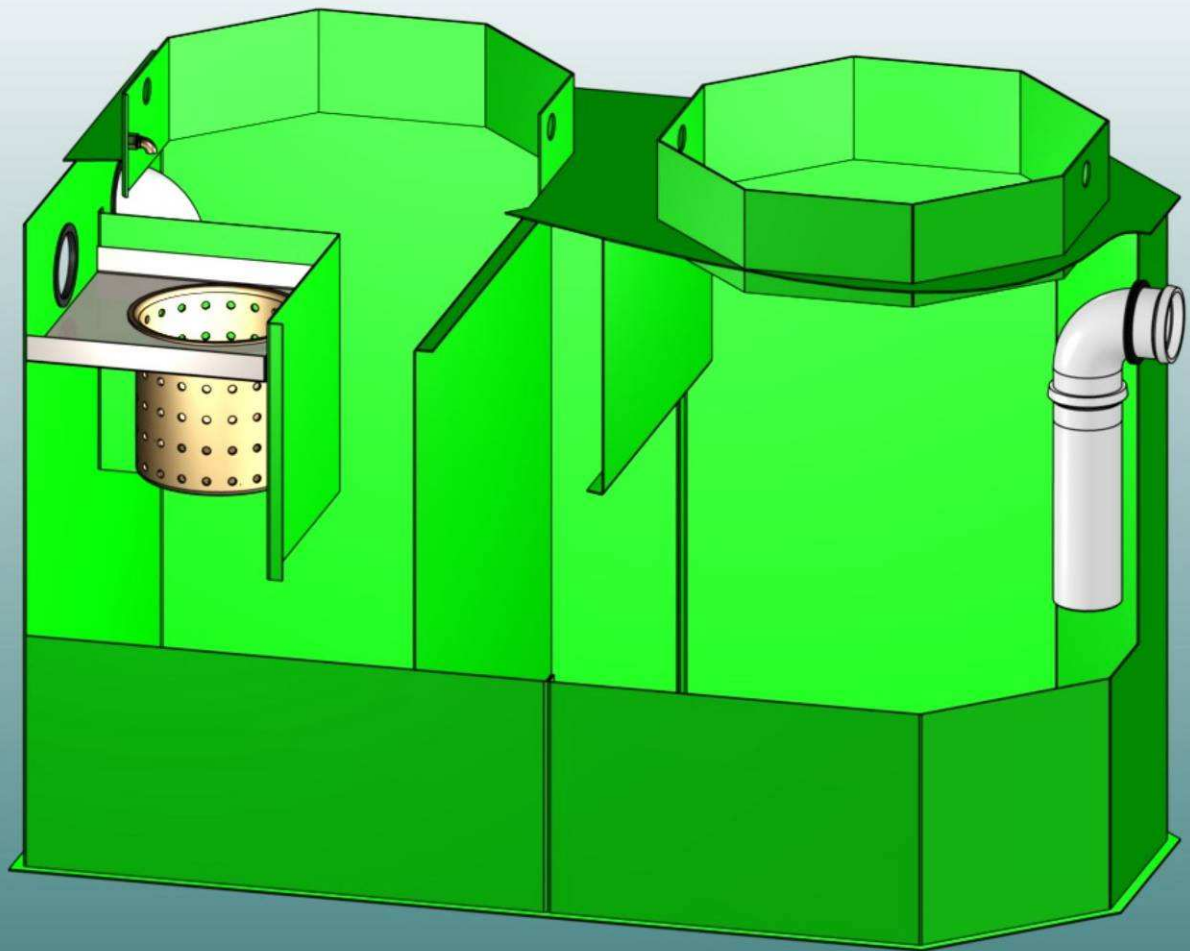


MSE
Matériel.Santé.Environment



**SEPARATEUR à GRAISSES
et FECULES type SDGF -I**

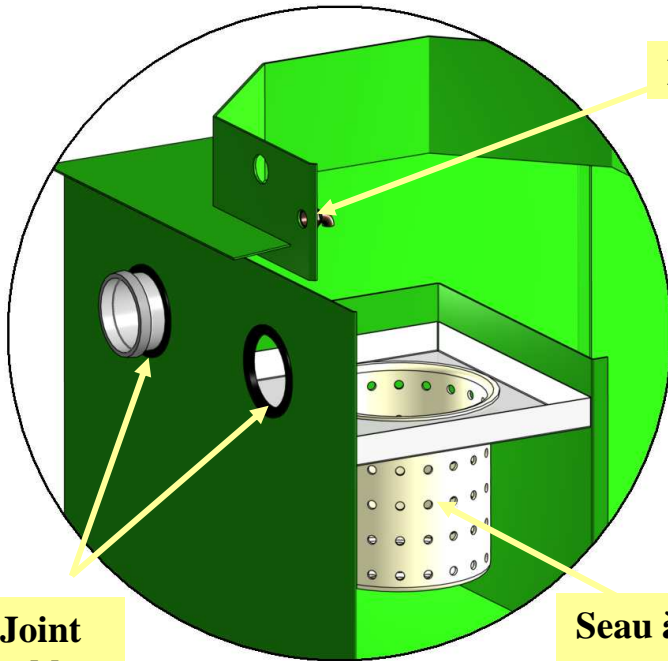
SEPARATEUR à GRAISSES et FECULES INOX

TYPE SDGF-I

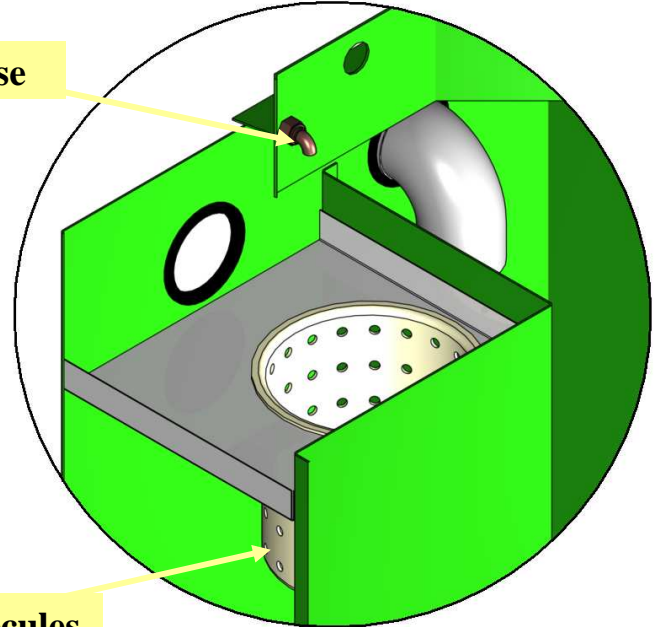


**Raccordement
ENTREE**

SEAU à fécul



Buse

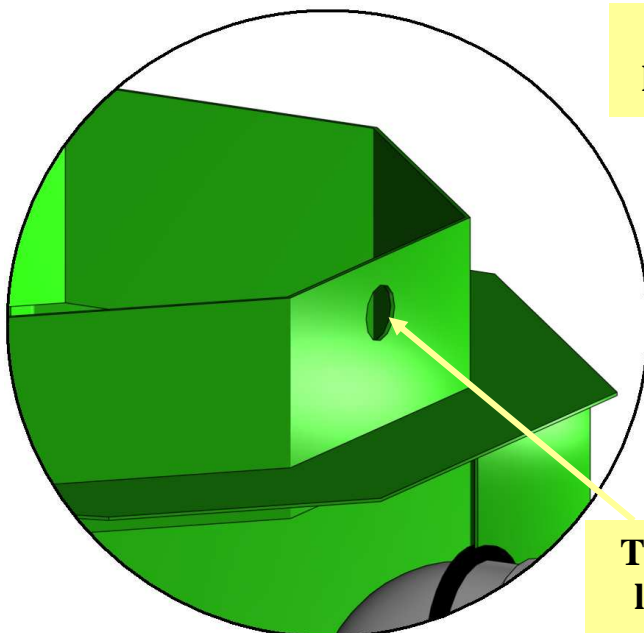


Seau à fécul

**Joint
hublot**

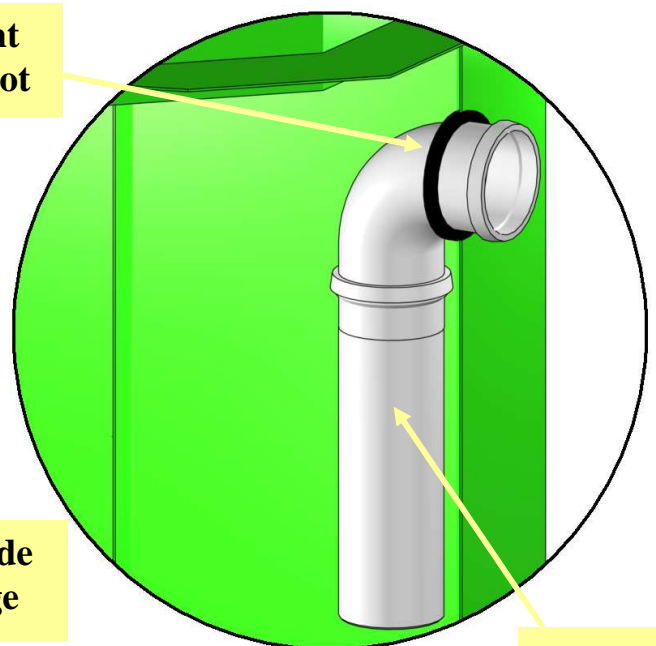
Puits de visite

**Coude de raccordement
SORTIE**



**Joint
hublot**

**Trou de
levage**



Siphonide

SEPARATEUR à GRAISSES et FECULES INOX

TYPE SDGF-I



DEFINITION :

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

Le séparateur type **SDGF** est destiné à piéger les matières solides, les graisses et les féculles 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.

APPLICATIONS :

- Restaurants
- Cuisines collectives
- Industries agro-alimentaires

CARACTERISQUES :

TYPE		SDGF-I 02	SDGF-I 04	SDGF-I 07	SDGF-I 10
Débit	litres / seconde	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
Fécules	litres	20	20	20	20

CONSTRUCTION :

Le séparateur est construit en acier inoxydable 304L.

DIMENSIONS :

TYPE		SDGF-I 02	SDGF-I 04	SDGF-I 07	SDGF-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
DN1F/DN1G – DN2	mm	100	100	125	150
F.E.S	mm	1020	1020	1260	1170
Δp Entrée – Sortie	mm	70	70	70	70

SEPARATEUR à GRAISSES et FECULES INOX

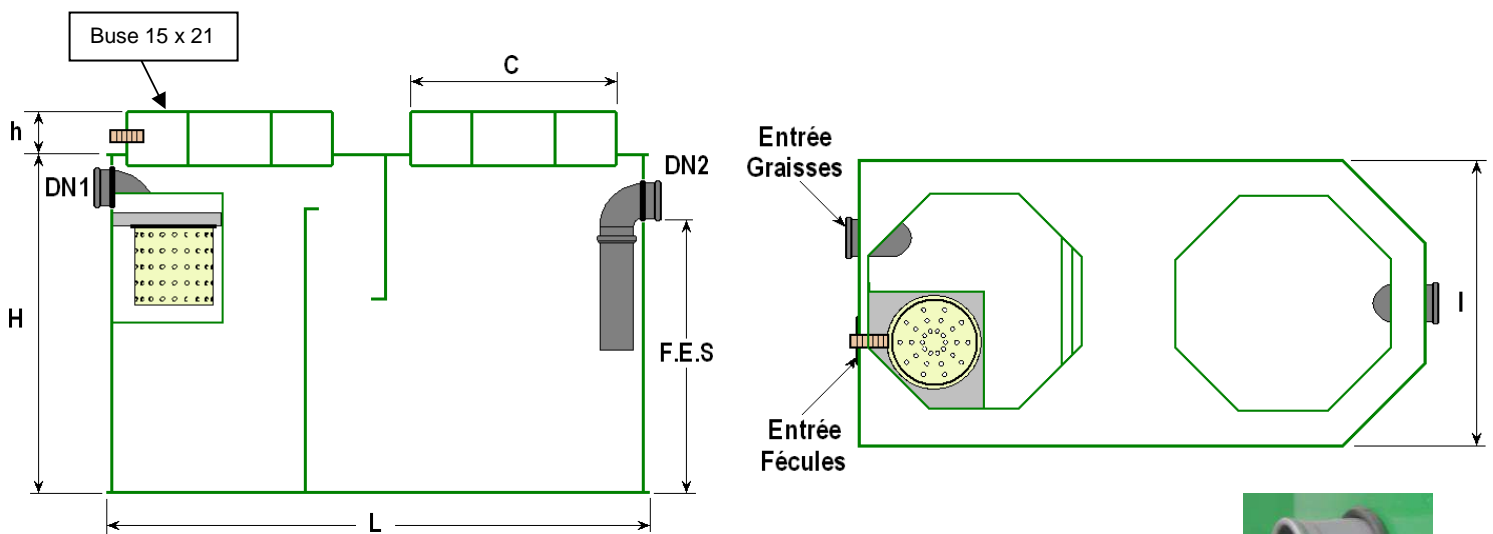
TYPE SDGF-I



CONCEPTION :

Les séparateurs à graisses et à fécules sont composés d'un seau à fécules, d'une partie débourbeur dans 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 à mi-hauteur et sert donc de cloison siphonide ce qui permet de retenir les graisses et les fécules dans l'ouvrage.

Graisses EN 1825-1
Surface active 0,25 x la taille nominale
Volume débourbeur 100 x la taille nominale
Rétention des graisses 40 x la taille nominale
Volume compartiment séparateur 240 x la taille



Les séparateurs à graisses et à fécules sont dotés de :

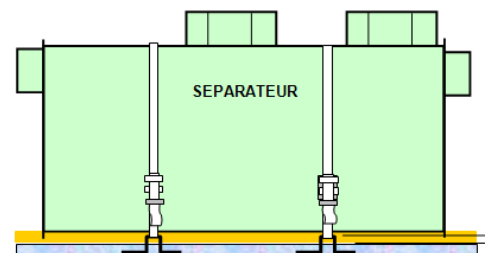
- Deux piquages d'entrée : avec un joint nitrile pour le raccordement des eaux chargées en fécules ainsi qu'une manchette avec joint nitrile pour le raccordement des eaux chargées en graisse)
- Une seule manchette de sortie avec joint nitrile pour le raccordement d'un tuyau en PVC

L'appareil est équipé de deux puits de visite et d'un seau à fécules en entrée, placé sous une buse de pulvérisation alimentée en eau potable par une électrovanne (non fournie) permettant de rabattre les mousses. Le panier amovible de récupération des fécules est destiné à retenir les particules dont les dimensions sont supérieures à 10 mm.



OPTIONS :

- Colonne d'extraction
- Vanne d'isolement
- 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 et fécules 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. Le seau à fécules doit également être nettoyé fréquemment.