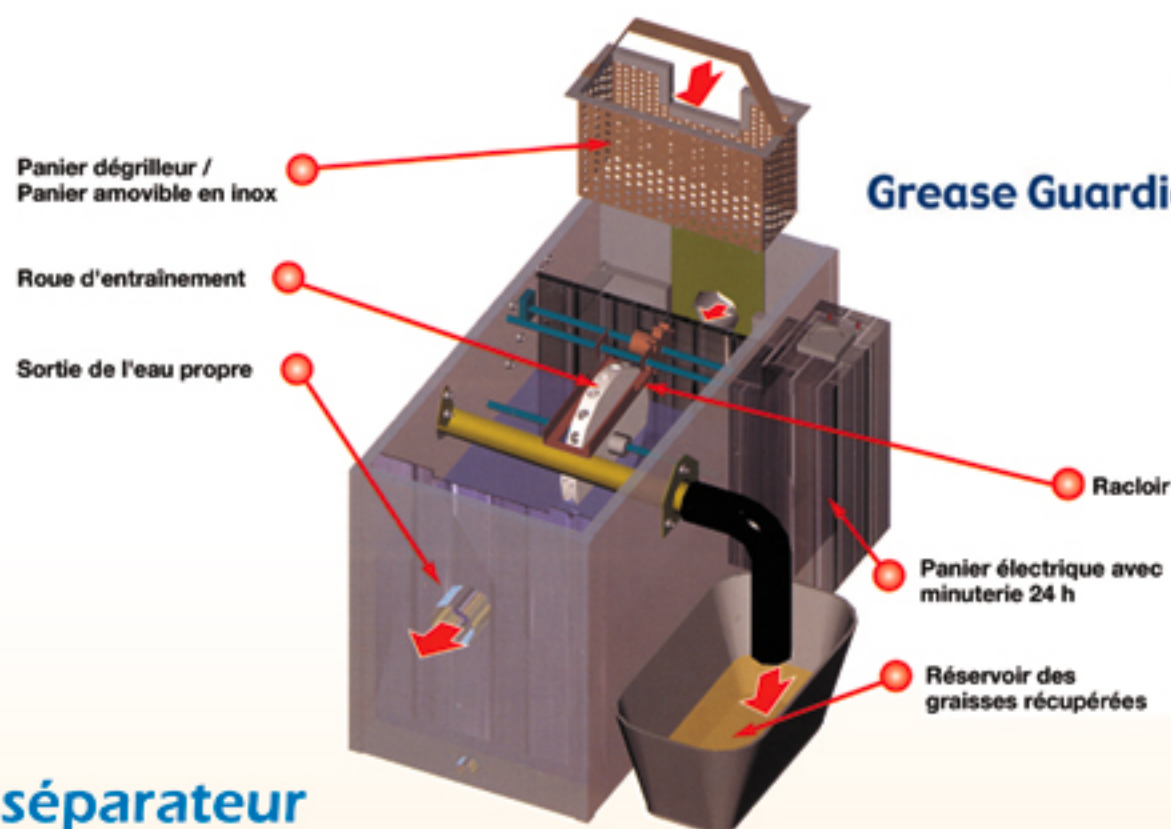


Traitement des eaux usées - Conseil, Matériels & Maintenance

POUR RESPECTER LA LOI ET L'ENVIRONNEMENT



Le séparateur à graisses autonettoyant

Dès l'entrée, son panier retient les déchets solides. Les eaux usées traversent ensuite un compartiment où les graisses sont retenues avant d'être écrémées vers l'extérieur du système. Tout en inox, il s'entretient facilement.

Le **Grease Guardian** remplace le bac à graisses.

Tout architecte concepteur ou prescripteur doit inclure un système de pré-traitement des eaux usées dans chaque projet de création ou de rénovation.

Le pré-traitement des eaux usées provenant de l'activité de tous les métiers de bouche est une obligation incontournable. La loi interdit également le rejet des déchets ménagers aux égouts, même après broyage.

Avec un bac à graisses traditionnel, le pompage mensuel est fortement recommandé (Norme NF EN 1825-2 Nov. 2002). L'opération entraîne des nuisances importantes (bruits et mauvaises odeurs) pour la clientèle et le voisinage. De plus, son coût est devenu très conséquent car les déchets pompés sont obligatoirement détruits.

Avec le **Grease Guardian**, les huiles et déchets solides transportés par les eaux usées sont enlevés dès la sortie de cuisine et l'effluent peut alors être dirigé vers le réseau communal. Les huiles exprimées par le système sont recyclées en combustibles industriels. Il n'y a plus besoin de pompage.

Activités concernées par le Grease Guardian :

Brasseries, restaurants commerciaux et collectifs, cafétérias, traiteurs, artisans des métiers de bouche, bateaux et péniches ...

www.nehoreca.com

18 bis, rue de Preuilly - 89000 AUXERRE

Tél. 33 (0)3 86 51 79 14 - Fax 33 (0)3 86 51 79 65

e-mail : nehoreca@aol.com

▼ Installation PSD+GG



▼ Installation PSD+GG



▼ Indiana



▼ D3 seul



▼ D1 sous plonge

