

Séparateurs à graisse à enterrer

4 volumes selon utilisation.
Assure un meilleur fonctionnement de la Micro-Station en aval.
Facile à installer.
Compact et simple.

SEP
60 à 500

R1



SEP 60

SEP 200

APPLICATIONS

- > La gamme de séparateurs à graisse est destinée à piéger les matières lourdes grâce au panier dégrilleur et à séparer les graisses et huiles contenues dans les eaux ménagères.
- > Le séparateur doit être installé enterré en amont des micro-stations de relevage 5, 7 et 7 + 7 permettant ainsi d'éviter l'accumulation et la formation de croûte graisseuse dans la micro-station.
- > 4 modèles sont disponibles pour les habitations domestiques, les restaurants, hôtels et petites collectivités.

CONCEPTION

- Cuves étanches de 60, 155, 200 et 500 L en polyéthylène résistant aux agents corrosifs et aux U.V., munies d'un panier dégrilleur et d'un couvercle de visite.

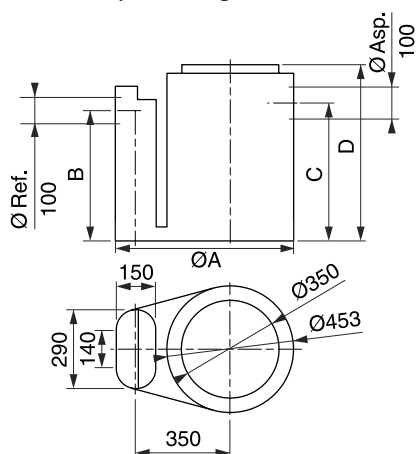
FONCTIONNEMENT

- > Les eaux ménagères arrivent dans le séparateur à graisse par l'orifice d'arrivée DN 100 et passent au travers du panier dégrilleur qui retient les particules solides et ralentit l'arrivée de ces eaux ménagères.
- > Ainsi tranquilisées, elles transitent au travers du bac et la séparation des graisses et huiles s'effectue grâce à la cloison syphoïdale.
- > En effet, les graisses étant plus légères, elles remontent à la surface et sont piégées dans la partie d'arrivée du séparateur tandis que l'eau prétraitée s'écoule vers l'extérieur par le refoulement DN 100.
- > Le fil d'eau du refoulement étant inférieur au fil d'eau d'arrivée, l'écoulement se fait naturellement.
- > Les graisses ainsi séparées vont former un chapeau dans la partie d'arrivée et une croûte de surface.

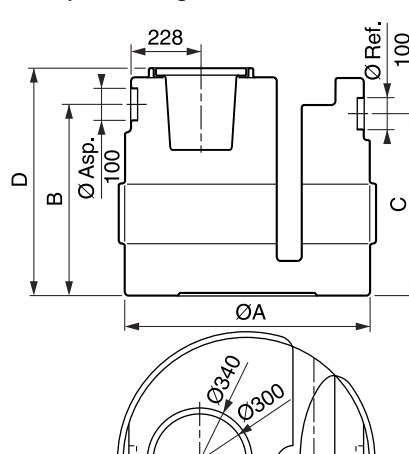
ENTRETIEN

- Il est impératif d'entretenir les séparateurs à graisse au minimum 5 fois par an. Il convient de vider le panier dégrilleur, ainsi que de râcler le chapeau graisseux de la partie d'arrivée.
- Enfin une vidange et un lavage de l'appareil doivent être périodiquement effectués.

Séparateur à graisse 60 L



Séparateurs à graisse 155, 200 et 500 L



TYPE	PRIX H.T. €	REFERENCE	Capacité L	Débit l/sec	Utilisation	Restaurant Nombre Repas/Jour	Ø Asp. Réf.	Dimensions (mm)			
								Ø A	B	C	D
SEP 60		58 34 871 *	60	0,5	Cuisine Habit. Dom.	—	100	647	520	490	660
SEP 155		58 34 881 *	155	1	Cuisine Habit. Dom.	—	100	800	540	510	660
SEP 200		58 34 891 *	200	1,25	Cuisine S. de bains	100	100	800	630	600	750
SEP 500		58 34 901 *	500	3	Cuisine S. de bains	200	100	980	880	850	1000

* Produit disponible sur stock