

SÉPARATEURS DE GRAISSES GAMME APOLLO

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7

POSE ENTERRÉE (SANS NAPPE)

HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 400MM

POLYÉTHYLÈNE (PE)

Redonnons le meilleur à la terre

6612

DÉFINITION TECHNIQUE

Un séparateur de graisses est un appareil destiné à séparer et stocker les matières solides, les graisses et les huiles d'origine animale et végétale contenues dans les eaux ménagères. Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil. Nos appareils sont conformes à la norme NF EN 1825-1 et bénéficient du marquage CE. La capacité de rétention des graisses est de 40 litres par l/s.

UTILISATION

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. Pour les industries agro-alimentaires, il est indispensable de transmettre le CCTP d'un bureau d'études technique pour établir le dimensionnement d'un appareil adapté.

Pour les appareils devant être enterrés en nappe ou en terrain hydromorphe sélectionner un appareil de la fiche technique 6630 page 16.

EXTRACTION À DISTANCE

L'extraction à distance en DN80 est possible en commandant l'option OD4-BBTN... 1 à 7 (selon la taille).

L'installateur doit fournir et mettre en place un tube d'aspiration en PVC pression à raccorder à la sortie de l'appareil et doit placer, en bordure de rue, le raccord pompier livré avec l'option.



EN 1825-1

INSTALLATION

L'appareil devra être enterré hors terrain en nappe ou hors terrain hydromorphe.

Pose enterrée :

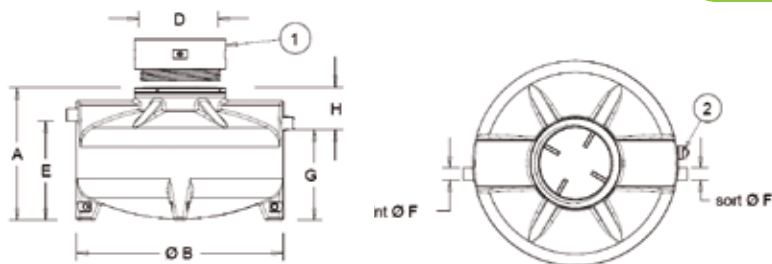
En cas de passage de véhicules ou de surcharges roulantes ou de hauteur de remblai supérieur à 400 mm au-dessus de l'appareil, il y a lieu de couler une dalle en béton armé, prenant appui sur le terrain non remué, de manière à ce que le séparateur ne subisse pas directement les charges.

Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur, notamment la notice de pose P045.

ENTRETIEN

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement, de 15 jours à 2 mois, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

Après chaque vidange totale, laver l'appareil et le remplir immédiatement d'eau claire..



Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6612/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SG2/6612/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SG2/6612/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SG2/6612/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SG2/6612/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SG2/6612/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SG2/6612/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :

RH602Rehausse polyéthylène à visser, hauteur 250 mm
 ANG2-3.....Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
 ANG2- 3-NAlarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
 SNB/SGSonde de boues