

SÉPARATEURS DE GRAISSES ET DE FÉCULES

GAMME APOLLO DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7

POSE ENTERRÉE SANS NAPPE

HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 400 MM

POLYÉTHYLÈNE (PE)

6616

1 Définition technique

Un séparateur combiné de graisses et de féculés 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 et à retenir les déchets d'épluchages.

Un système de pulvérisation des mousses d'amidon est installé au-dessus de l'arrivée des effluents en provenance de l'éplucheuse de pommes de terre. La commande du système de pulvérisation doit être pilotée par l'éplucheuse.

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.

2 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.

IMPORTANT : Pour les appareils devant être enterrés en nappe ou en terrain hydromorphe, sélectionner un appareil de la fiche technique 6634..

3 Installation

L'appareil devra être enterré hors terrain en nappe ou hors terrain hydromorphe ou il pourra être posé hors sol.

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.

Pose en élévation :

L'appareil sera installé de niveau sur une surface parfaitement plane et lisse sur toute l'emprise de l'appareil. Le couvercle restera toujours accessible pour permettre l'entretien.

IMPORTANT : Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur, notamment la notice de pose P045. En cas de pose hors-sol, le local doit être équipé d'un système de récupération et d'évacuation des eaux, pour éviter toute inondation en cas de débordement



CE
EN 1825-1

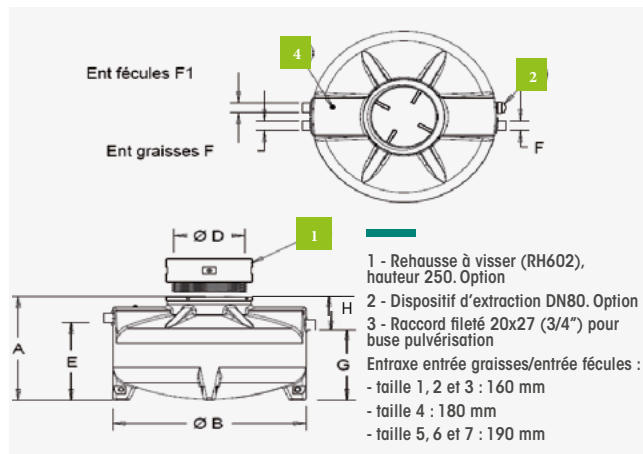
4 Entretien

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.

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

5 Extraction à distance

L'extraction à distance en DN80 est possible en commandant l'option OD4/BBTN. 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.



Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E	Ø F	Ø F1	G	H	Volume Débourbeur (l)	Volume Séparateur (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6616/01	1	765	1244	600	485	100	100	415	350	103	262	OD4-BBTN1
SG2/6616/02	2	1059	1244	600	779	100	100	709	350	205	509	OD4-BBTN2
SG2/6616/03	3	1356	1244	600	1076	100	100	1006	350	306	756	OD4-BBTN3
SG2/6616/04	4	1100	1720	600	825	100	100	755	345	416	982	OD4-BBTN4
SG2/6616/05	5	1330	1720	600	975	160	100	905	425	526	1228	OD4-BBTN5
SG2/6616/06	6	1475	1720	600	1120	160	100	1050	425	612	1468	OD4-BBTN6
SG2/6616/07	7	1635	1720	600	1280	160	100	1210	425	722	1720	OD4-BBTN7

Options :

RH602..... Rehausse polyéthylène à visser, hauteur 250 mm
ANG2-3..... Alarme de niveau pour séparateurs de graisses
ANG2-3-N..... Alarme de niveau simplifiée pour séparateurs de graisses (1 sonde possible)
SNB/SG..... Sonde de boues