

SÉPARATEURS DE GRAISSES GAMME APOLLO

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 7

POSE ENTERRÉE AVEC NAPPE OU HORS SOL
HAUTEUR DE REMBLAI MAXIMALE DE 800 MM
POLYÉTHYLÈNE (PE)

6630

1 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 déboureur 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

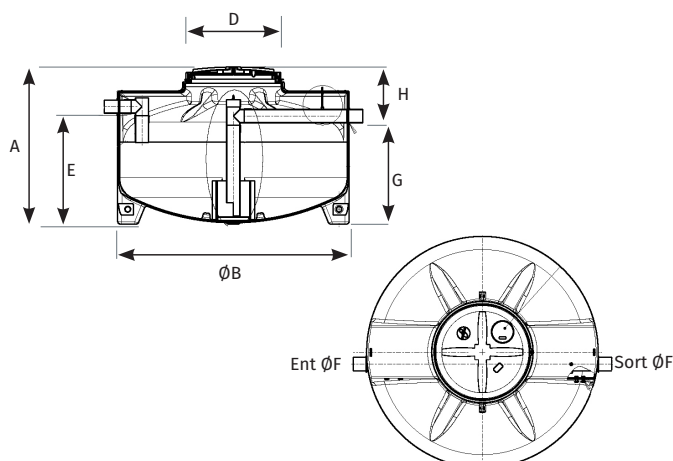
Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du règlement sanitaire départemental type et du code de la santé publique. **Pour les industries agro-alimentaires,** il est indispensable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



CE
EN 1825-1

GARANTIE
CONTRE LA
CORROSION
JUSQU'À

20 ANS



4 Installation

Pose enterrée :

L'appareil sera enterré, il est prévu pour être installé en présence de la nappe phréatique ou en terrain hydromorphe dont le niveau ne dépasse pas la génératrice supérieure de l'appareil. En cas de passage de véhicules ou de hauteur de remblai supérieur à 800 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 hors sol :

Le séparateur 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. 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. Se référer à notre site internet afin de consulter les documents en vigueur.

3 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... 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.

Référence	Taille	A	Ø B	Ø D	E (FEE)	Ø F	G (FES)	H	Volume Déboureur (l)	Volume Séparateur (l)	Volume stockage de graisse (l)	Option dispositif d'extraction
SG2/6630/01-1	1	832	1244	600	485	100	415	416	103	262	172	OD4-BBTN1
SG2/6630/02-1	2	1126	1244	600	780	100	710	416	205	509	172	OD4-BBTN2
SG2/6630/03-1	3	1423	1244	600	1076	100	1006	416	306	756	172	OD4-BBTN3
SG2/6630/04-1	4	1167	1720	600	825	100	755	412	416	982	324	OD4-BBTN4
SG2/6630/05-1	5	1397	1720	600	975	160	905	492	526	1228	339	OD4-BBTN5
SG2/6630/06-1	6	1542	1720	600	1120	160	1050	492	612	1468	339	OD4-BBTN6
SG2/6630/07-1	7	1702	1720	600	1280	160	1210	492	722	1720	339	OD4-BBTN7

Options :

RH2/6031Rehausse à visser découpable, hauteur 300mm
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