Séparateur de graisses laverie cuisine centrale

Eaux résiduaires

Polyéthylène

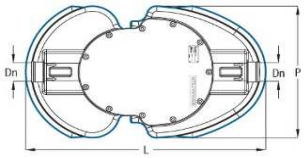
Taille nominale
1 à 20

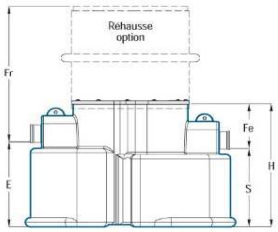
Séparateurs de graisses
avec débourbeur

- **Cuve** en polyéthylène recyclable réalisée par rotomoulage.
- **Débourbeur** pour récupérer les matières lourdes.
- **Dispositif** d'entrée et de sortie en PVC ou joints nitrile.
- **Couvercle** en polyéthylène pour passage piéton verrouillé par visserie inox.

OPTIONS
- **Réhausse de couvercle** voir p. 82
- **Alarme à graisses optique et acoustique** voir p. 83

EG05 TN 1 • 1,5 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 8 • 10 • 12





Réf. gamme EG05	Taille Nominale	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volume utile		Poids	Réhausses en option (x 2 unités)			
									Débourbeur	Séparateur		Ht 700	Fr mini maxi	Ht 1000	Fr mini maxi
EG0506C	6	1882	1160	1808	1530	1453	355	160	600	1650	145		980		1330

Fiche d'entretien du séparateur à graisses laverie cuisine centrale

Techneau
Ingénierie de l'eau
e-mail : info@techneau.com http://www.techneau.com

NOTICE D'ENTRETIEN D'UN SEPARATEUR de GRAISSES et de GRAISSES/ FECULES

⚠ La température dans le réseau ne doit jamais être supérieure à 30 °C.
Ne pas utiliser de racloir, le racloir abîme les parois de l'appareil.

L'appareil est divisé en deux compartiments :
- Le débourbeur.
- Le séparateur.

L'entretien de l'appareil consiste à vidanger et nettoyer les 2 compartiments.
Nous recommandons l'emploi de l'alarme de graisses AG (en option), qui permet de :
- détecter la saturation de l'appareil et ainsi déclencher les vidanges au bon moment.
- détecter l'absence d'eaux notamment après vidange.

Si l'appareil est utilisé au maximum de sa capacité, il sera vidangé au moins1 fois tous les 2 mois par une entreprise spécialisée*.

Les fréquences de vidange conditionnent directement les capacités d'épuration de l'appareil, donc l'encrassement des canalisations.
Les conditions de garantie pourront s'appliquer uniquement sur la présentation des rapports de vidanges exécutées par une entreprise spécialisée.

- **Appareil sans colonne de vidange** :

La vidange est réalisée directement par le trou d'homme de l'appareil.

Pour vidanger :
- Ouvrir l'appareil.
- Casser la couche de graisses si celle-ci est solide afin de pomper les grumeaux de graisses
- Pomper le contenu du séparateur à graisses.
- Rincer sous pression les parois à l'eau froide.
- Si le compartiment fécules est équipé d'une buse d'arrosage, vérifier si celle-ci n'est pas obstruée.
- Remettre OBLIGATOIREMENT l'appareil en eau puis refermer le couvercle (risque de déformation de l'appareil).

- **Appareil avec colonne de vidange** :

La vidange est réalisée à l'aide d'une canalisation qui est installée dans l'appareil et sur laquelle l'hydrocureuse peut se raccorder directement.

Pour vidanger :
- Ouvrir l'appareil.
- Casser la couche de graisses si celle-ci est solide afin de pomper les grumeaux de graisses.
- Pomper le contenu du séparateur à graisses.
- Rincer sous pression les parois à l'eau froide.
- Si le compartiment fécules est équipé d'une buse d'arrosage, vérifier si celle-ci n'est pas obstruée.
- Remettre OBLIGATOIREMENT l'appareil en eau puis refermer le couvercle (risque de déformation de l'appareil).

*: pour plus de précision, consultez la norme EN 1825-2.

VEUILLEZ CONSULTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR OBTENIR DES INFORMATIONS PLUS PRECISES.

ZA La Chevalerie - 50570 Marigny
France Tél. : **02 33 56 62 08** - Fax : **02 33 56 61 93**

Édition 09/2015 - Tous droits réservés.