DOCUMENTATION TECHNIQUE

Séparateurs et traitement des eaux

Caractéristiques, plans et instructions du fabricant.
Pour le choix de votre équipement et la préparation d'une demande de devis.

GEDO FRANCE

04 85 88 02 75

separateur@gedo.fr

separateurs.gedo.fr

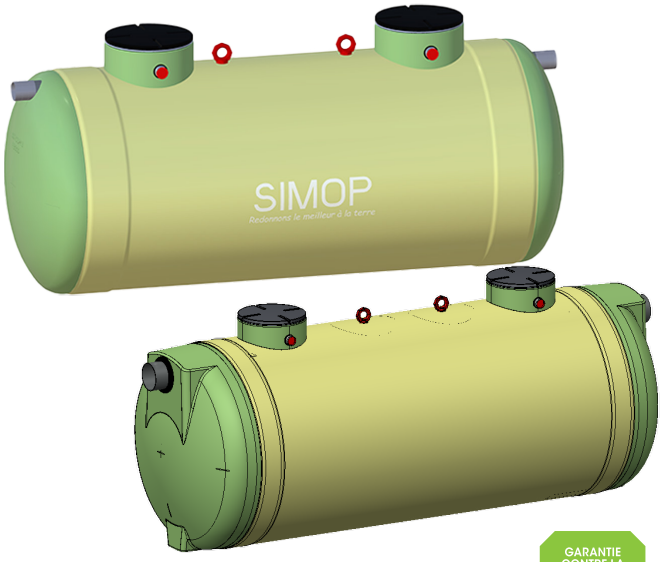
565 avenue du Prado - 13008 Marseille - France

SÉPARATEURS DE GRAISSES
DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 25 À 100
POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE)
POLYESTER (PRV)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

6632



CE EN 1825-1

GARANTIE CONTRE LA CORROSION JUSQU'À **20 ANS**

1 Définition technique

Un séparateur de graisses est un appareil destiné à séparer et à stocker les matières solides, les graisses et les huiles d'origine animale et végétale contenues dans les eaux ménagères.
Il est composé de deux compartiments :
• Le débourbeur qui sert à décanter les matières les plus lourdes,
• Le dégraisseur qui sert à séparer les graisses de l'eau par flottation naturelle.
Une ventilation naturelle doit être assurée en amont du séparateur de graisses afin d'éviter les problèmes d'odeurs.
Ces appareils sont destinés au prétraitement des eaux usées chargées en graisses alimentaires provenant des cuisines professionnelles, restaurants, cuisines centrales, cantines, hôtels, établissements de santé, ateliers de préparation alimentaire et industries agroalimentaires.

2 Conception

- Installation : cuve horizontale
- Matériau : polyester (PRV)
- Conformité : Norme 1825-1
- Marquage : CE
- Garantie de la cuve : 10 ans étanchéité et 20 contre la corrosion
- Hauteur de remblai : au dessus de la génératrice supérieure = 500mm
- Hauteur max de la nappe : Fil d'eau entrée

3 Utilisation

Le choix d'un séparateur de graisses pour un établissement dépend de différents facteurs à savoir le type de graisses à enlever, la température de l'eau, la présence des détergents, le nombre de repas (cas d'un restaurant), la durée de l'activité de l'établissement en question et la présence de fécules.

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.

Se référer à notre questionnaire pour valider le choix de l'appareil

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.

4 Installation

L'installation doit être réalisée conformément à la notice de pose SIMOP en vigueur, aux prescriptions de la NF EN 1825-2 et aux règles de l'art applicables aux ouvrages enterrés.

Les appareils sont prévus pour une pose enterrée, avec ou sans nappe, sous réserve du respect des conditions de pose, de remblaiement, d'ancrage et de hauteur de remblai maximale. En présence de nappe phréatique ou de terrain hydromorphe, les dispositifs d'ancrage adaptés doivent être prévus.

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

5 Entretien

Un entretien régulier du séparateur à graisses et fécules est fondamental pour assurer son bon fonctionnement.
La fréquence des entretiens dépend de l'activité et du volume du séparateur de graisses. Selon le paragraphe 8 de la norme NF EN 1825-2, il convient de vidanger et nettoyer les séparateurs au moins 1 fois par mois et de préférence tous les quinze jours.
Dans tous les cas, l'épaisseur de la graisse ne doit pas dépasser 1/3 de la hauteur de l'ouvrage.
L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil régulièrement 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.

MAJ. 20-10-2026

SIMOP - 10 rue Richedoux 50480 SAINTE-MÈRE-ÉGLISE – FRANCE – Tél. +33 (0)2 33 95 88 00 – Fax +33 (0)2 33 21 50 75 - www.simop.com – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SÉPARATEURS DE GRAISSES
DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 25 À 100
POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE)
POLYESTER (PRV)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

6632

6 Extraction à distance

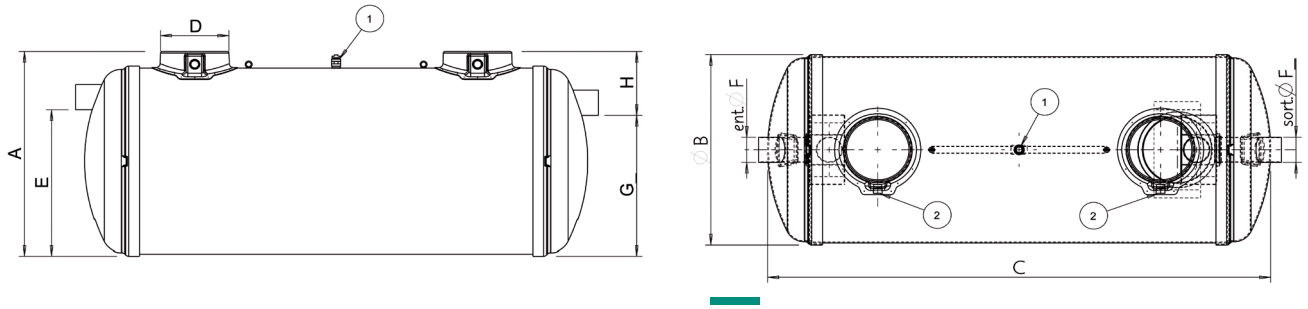
L'extraction à distance DN80 est possible en commandant l'option OD3/1924
L'installateur doit fournir et mettre en place un tube d'aspiration en PVC pression à raccorder à la sortie de l'appareil et doit placer en bordure de rue le raccord pompier livré avec l'option.

7 Dimensionnement

Une zone débourbeur V100 est intégrée dans chaque appareil.
La capacité de rétention des graisses est de 40 litres par l/s.
Le volume minimal de la zone de séparation des graisses (litres) = 240.DN
La surface minimale de la zone de séparation des graisses (m2) = 0,25.DN

8 Caractéristiques techniques

Modèles diamètre virole 1600 et 1900



1 - Extraction à distance DN80 (réf. OD3/1924). Option
2 - Piquage F Ø 100 (passage fourreau si alarme)

Référence	Taille	A	Ø B	C	D	E	Ø F	G	H	Volume Débourbeur (L)	Volume Séparateur (L)	Volume stockage de graisse (L)	Nombre de trous homme	Nbe ceintures d'ancrage
SG3/6632/16025	25	1832	1642	5612	750	1270	250	1200	632	2530	6049	1000	2	2
SG3/6632/19030	30	2133	1940	4582		1570		1500		3022	7238	1200		
SG3/6632/19035	35	2133	1940	5702		1460	315	1390	743	3513	8415	1400		
SG3/6632/19040	40	2133	1940	6452		1460		1390		4007	9606	1600		

MAJ. 20-10-2026

SÉPARATEURS DE GRAISSES

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 25 À 100

POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE)

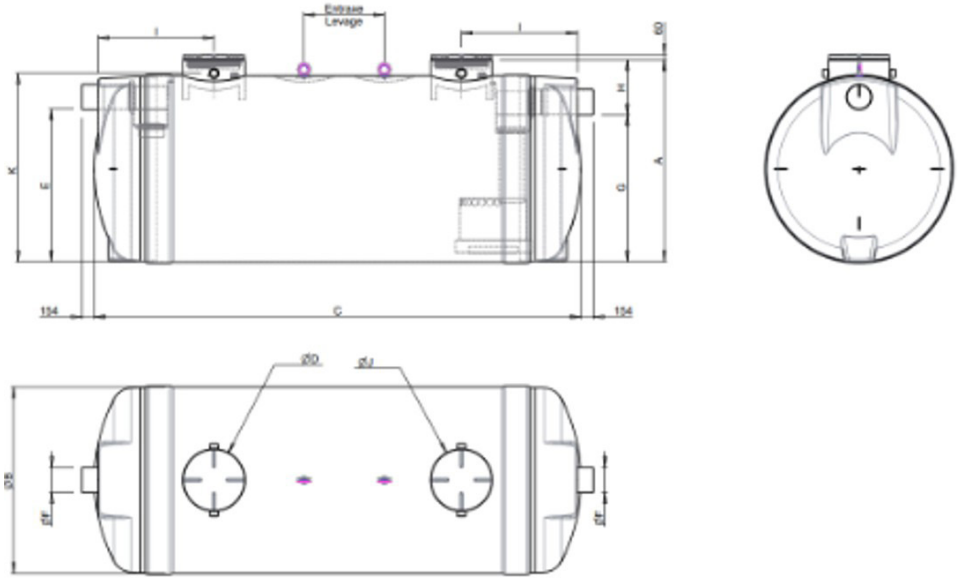
POLYESTER (PRV)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

6632

Modèles diamètre virole 2300



Référence	Taille	A	Ø B	C	ØD	E	Ø F	G	H	I	Ø J	K	Ø Virole EXT/ INT (mm)	Entraxe levage (mm)
SG3/6632/23045/FBRTM	45	2574	2314	5125	770	1893	315	1823	684	1442	770	2344	2314/2300	1000
SG3/6632/23050FBRTM	50			5669										
SG3/6632/23060/FBRTM	60			6756										2000
SG3/6632/23070/FBRTM	70			7842										
SG3/6632/23080/FBRTM	80			8929										
SG3/6632/23090/FBRTM	90			10016										
SG3/6632/23100/FBRTM	100			11103										

Référence	Longueur hors tout (mm)	hauteur hors tout	Surface miroir (m^3)	Volume Débourbeur (m^3)	Volume Séparateur (m^3)	Volume de stockage de graisse (m^3)	Poids (Kg)
SG3/6632/23045/FBRTM	5485	2586.5	11.25	4.89	12.12	2	780
SG3/6632/23050FBRTM	6029		12.5	5.45	13.47	2.23	836
SG3/6632/23060/FBRTM	7116		15	6.58	16.18	2.68	959
SG3/6632/23070/FBRTM	8202		17.5	7.71	18.89	3.13	1079
SG3/6632/23080/FBRTM	9289		20	8.84	21.60	3.58	1199
SG3/6632/23090/FBRTM	10376		22.5	9.97	24.31	4.04	1319
SG3/6632/23100/FBRTM	11463		25	11.10	27.02	4.49	1440

MAJ. 20-10-2026

SÉPARATEURS DE GRAISSES

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 25 À 100

POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE)
POLYESTER (PRV)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

6632

Référence	Ceinture d'ancrage (option)*		Aspiration (option)*		Rehausse à visser Ø 600 hauteur 250 (option)*			Anneaux de levage
	Nombre	Référence	Nombre	Référence	Nombre pour 250	Nombre pour 500	Référence	Nombre
SG3/6632/23045/FBRTM	3	CA3/6394/10T	1	OD3/1924	2	4	RH602	2
SG3/6632/23050FBRTM	3							
SG3/6632/23060/FBRTM	3							
SG3/6632/23070/FBRTM	4							
SG3/6632/23080/FBRTM	4							
SG3/6632/23090/FBRTM	5							
SG3/6632/23100/FBRTM	5							

Référence SG3/6632	Chassis speed		
	Désignation	Référence	Fiche technique
SG3/6632/16025	CHASSIS SPEED Ø1600 2 BERCES	SPEED1600-2	6699
SG3/6632/19030	CHASSIS SPEED Ø1900 2 BERCES	SPEED1900-2	
SG3/6632/19035	CHASSIS SPEED Ø1900 2 BERCES	SPEED1900-2	
SG3/6632/19040	CHASSIS SPEED Ø1900 2 BERCES	SPEED1900-2	
SG3/6632/23045/FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 3 BERCES	SPEED2300-3	
SG3/6632/23050FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 3 BERCES	SPEED2300-3	
SG3/6632/23060/FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 3 BERCES	SPEED2300-3	
SG3/6632/23070/FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 4 BERCES	SPEED2300-4	
SG3/6632/23080/FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 4 BERCES	SPEED2300-4	
SG3/6632/23090/FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 5 BERCES	SPEED2300-5	
SG3/6632/23100/FBRTM	CHASSIS SPEED Ø2300 5 BERCES	SPEED2300-5	

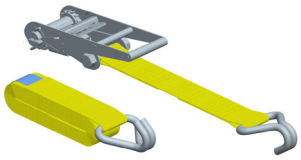
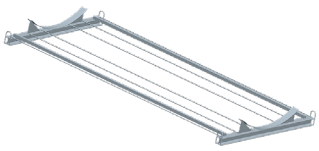
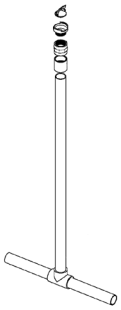
MAJ. 20-10-2026

SÉPARATEURS DE GRAISSES
DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 25 À 100
POSE ENTERRÉE (AVEC OU/SANS NAPPE)
POLYESTER (PRV)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT
Redonnons le meilleur à la terre

6632

9 Options

Référence	Désignation	
CA3/6394/10T	Ceinture d'ancrage 10T à cliquer pour pose en nappe ou terrain hydromorphe. (FT 6394)	
RH602	Rehausse à visser Ø 600, hauteur 250 mm	
AN2G-PNF1 ANG2-SNF1	Alarme niveau graisses N/C à pile avec 1 sonde graisses Alarme niveau graisses N/C alimentation secteur avec 1 sonde graisse	
SNB02	Sonde optique de boues	
SPEED1600 SPEED1900 SPEED 2300 Suivant taille cuve	Chassis speed	
OD3/1924	Dispositif d'extraction à distance DN80. Équipé d'un raccord pompier DN80.	
GYRO/AN6V	Gyrophare 6 V pour alarmes de séparateurs	

FR TRIEZ RÉEMPLOYEZ RECYCLEZ — ASSOCIATION ou DISTRIBUTEUR ou DÉCHÈTERIE
Adresses sur quefairedemesdechets.fr

Plans disponibles sur simop.fr (format DWG et IFC)

MAJ. 20-10-2026

SIMOP - 10 rue Richedoux 50480 SAINTE-MÈRE-ÉGLISE – FRANCE – Tél. +33 (0)2 33 95 88 00 – Fax +33 (0)2 33 21 50 75 - www.simop.com – e-mail : simop@simop.fr
Document non contractuel. Les cotes (en mm) sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.