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 ET DE FÉCULES

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 2

POSE HORS SOL ET PASSAGE DE PORTE
POLYÉTHYLÈNE (PE)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

6620

1 Définition technique

Un séparateur de graisses et de fécules 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. Il dispose d'une entrée dédiée aux eaux chargées en fécules.

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.



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

CE EN 1825-1

2 Caractéristiques techniques

Matériau	Polyéthylène (PE)
Conformité	Norme 1825-1
Marquage	CE
Taille appareil	1 et 2
Volume débourbeur	V100
Type de pose	Hors sol
Dimensions	Adaptées au passage de porte
Entrées / Sortie	2 entrées Ø 100 (eaux ménagères ØF1, eaux chargées en fécules ØF2) - sortie Ø100
Garantie de la cuve	10 ans étanchéitié et 20 ans contre la corrosion

3 Utilisation

Le choix d'un séparateur de graisses et de fécules 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.

Concernant les petites collectivités et les installations professionnelles, cuisines collectives, restaurants, l'obligation de poser des séparateurs de graisses résulte du réglement sanitaire départemental 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 selon les normes NF EN 1825-1 et NF EN 1825-2.

IMPORTANT : Pour les appareils devant être enterrés en nappe ou en terrain hydromorphe, sélectionner un appareil de la **fiche technique 6630**.

4 Entretien

L'entreprise de nettoyage doit vidanger l'appareil **au moins une fois par mois**, et tous les 15 jours en cas d'usage intensif, en fonction de la quantité de matières solides et de graisses collectées.

Une inspection générale de l'installation est recommandée tous les 5 ans. Conserver les bons d'enlèvement remis par l'entreprise de vidange.

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

5 Installation

Pose en élévation :

L'appareil sera installé de niveau sur une surface parfaitement plane et lisse sur toute l'emprise de l'appareil. Les couvercles resteront toujours accessibles pour permettre l'entretien.

Il faudra prévoir une ventilation permettant l'évacuation des gaz le plus haut possible au-dessus du faîtage. Nous conseillons une ventilation primaire (Ø100) et une ventilation haute avec un extracteur éolien, l'ensemble à moins de 10 mètres de l'appareil.

Raccorder les eaux chargées en fécules sur l'entrée ØF2 et les autres eaux ménagères sur l'entrée ØF1.

IMPORTANT : 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.

MAJ. 16/10/26

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 ET DE FÉCULES

DÉBOURBEUR V100 - TAILLE 1 À 2

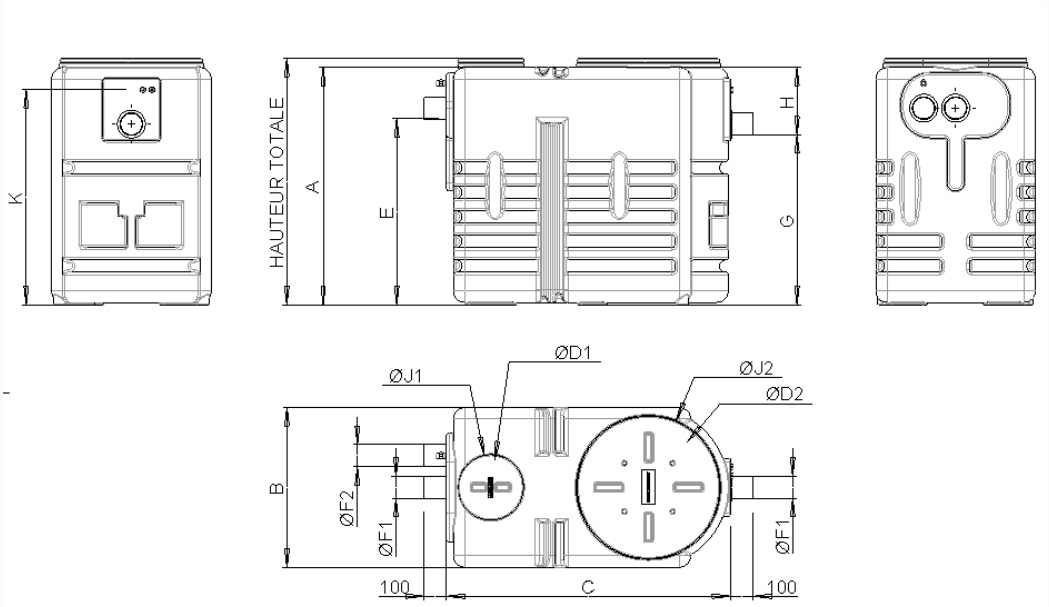
POSE HORS SOL ET PASSAGE DE PORTE
POLYÉTHYLÈNE (PE)

SIMOP
EQUIPEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Redonnons le meilleur à la terre

6620

6 Dimensions



Référence	Taille	A	B	C	Ø D1	Ø D2	E	Ø F1	Ø F2	G	H	Ø J1	Ø J2	K	Longueur hors tout	Hauteur hors tout*
SG2/6620/01	1	1040	700	1246	175	500	815	100	100	745	295	290	635	942.5	1446	1080
SG2/6620/02	2	1040	700	1827	500	500	815	100	100	745	295	635	635	942.5	2027	1080

Référence	Volume débourbeur (l)	Volume séparateur (l)	Volume stockage graisse (i)	Surface miroir (m²)	Poids (kg)	Option dispositif d'extraction
SG2/6620/01	100	380	40	0.75	90	OD2/109
SG2/6620/02	200	515	80	1.14	125	OD2/109

Cotes en mm. * Hauteur totale = A + hauteur du couvercle (40mm). Ø F1 : entrée eaux ménagères et sortie - Ø F2 : entrée eaux chargées en fécules.

7 Extraction à distance

L'extraction à distance en DN80 est possible en commandant l'**option OD2/109**. 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.

8 Alarme de niveau

En option, une alarme de niveau prévient l'exploitant lorsque la couche de graisses atteint son niveau maximal, pour déclencher la vidange au bon moment. Elle existe à pile ou sur secteur, et peut être complétée d'une sonde optique de boues et d'un gyrophare. Voir la **fiche technique 4995**.

9 Options

AN2G-PNF1..... Alarme niveau graisses N/C à pile avec 1 sonde graisse
AN2G-SNF1..... Alarme niveau graisses N/C alimentation secteur avec 1 sonde graisse
SNB02..... Sonde optique de boues
GYRO/AN6V..... Gyrophare 6 V pour alarmes de séparateurs
OD2/109..... Dispositif d'extraction à distance DN80

MAJ. 16/10/26