Séparateur de graisse inox 70 litres

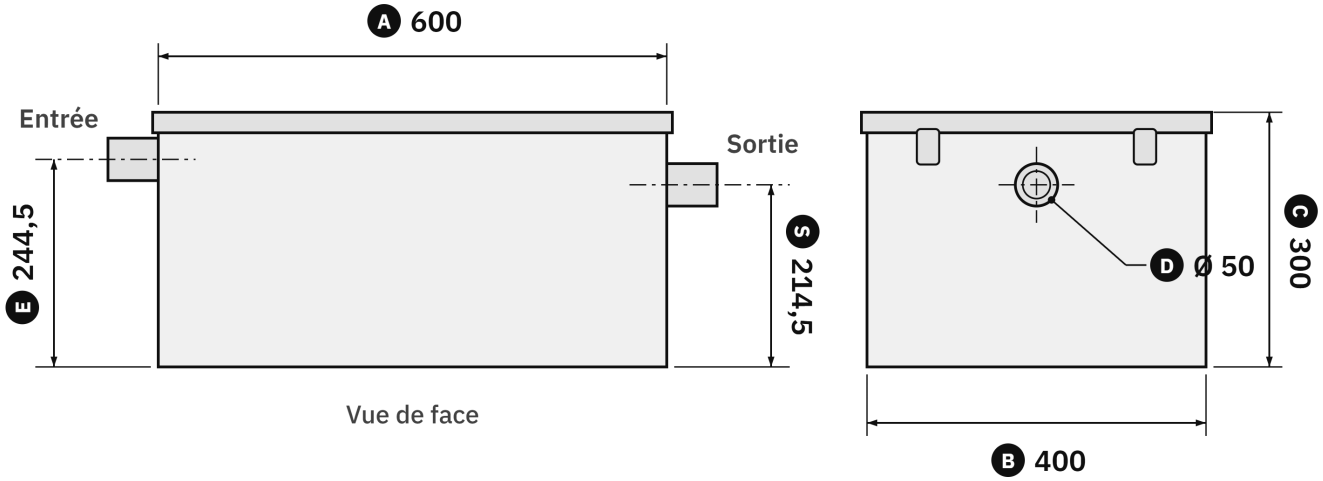
Pose sous plonge, de 60 à 90 couverts par jour

Séparateur de graisse en inox 304L pour la restauration professionnelle. Il retient graisses, huiles et matières solides avant le réseau d'évacuation et protège les canalisations des bouchons et des odeurs.



70 L	60 à 90	140 L/h	Ø 50 mm	12 kg
Capacité	Couverts par jour	Débit maximal	Entrée, sortie	Poids à vide

Plan coté



A	Longueur	600 mm	B	Largeur	400 mm
C	Hauteur	300 mm	E	Fil d'eau entrée	244,5 mm
S	Fil d'eau sortie	214,5 mm	D	Raccords	Ø 50 mm

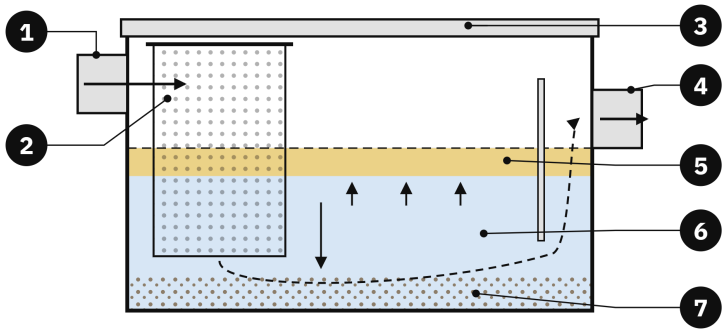
Fils d'eau mesurés à l'axe du tube, depuis le fond de l'appareil, tolérance ± 2 mm. La sortie est 30 mm plus basse que l'entrée, ce qui assure la décantation. Cotes hors tout en millimètres.

Caractéristiques techniques

Référence	BAC-70L
Capacité	70 L
Couverts par jour	60 à 90
Débit maximal	140 L/h, soit 0,14 m³/h
Poids à vide	12 kg
Dénivelé entrée, sortie	30 mm
Raccordement	Ø 50 mm, entrée et sortie

Matière	Inox 304L alimentaire
Contact alimentaire	Règlement CE 1935/2004
Couvercle	Hermétique, joint anti-odeurs
Fermetures	4 leviers de compression
Panier	Inox, amovible
Conformité	NF EN 1825
Garantie	2 ans

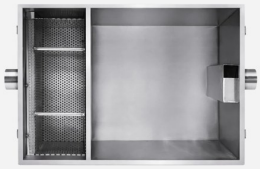
Fonctionnement



1. Arrivée des eaux de cuisine
2. Panier inox amovible
3. Couvercle à joint anti-odeurs
4. Sortie, 30 mm sous l'entrée
5. Graisses et huiles
6. Eau prétraitée
7. Matières solides

Le panier retient les déchets solides. Dans la cuve, le flux ralentit : les graisses remontent, les solides se déposent et l'eau prétraitée repart par la sortie. Liquides vers 70 °C, les graisses se figent sous 40 °C : retenues ici, elles ne bouchent plus les canalisations.

Équipement fourni



Intérieur de la cuve

Compartiment du panier, chambre de séparation.



Panier inox amovible

Retient les déchets solides.



Couvercle à joint

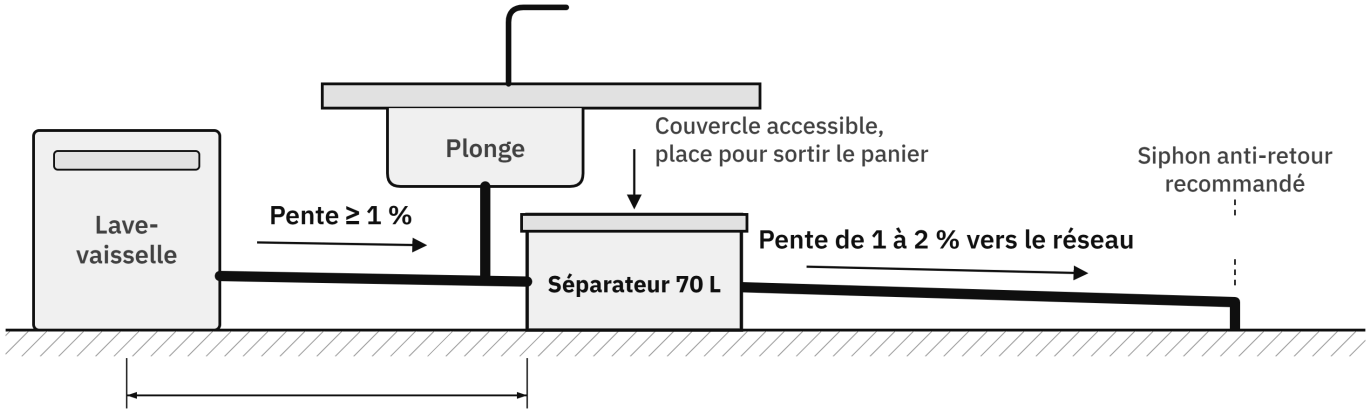
Bloque les mauvaises odeurs.



4 fermetures à levier

Couvercle maintenu fermement.

Installation sous plonge



Règles de pose

- 3 m maximum du point de rejet le plus éloigné.
- Posé de niveau, calé plastique ou inox, jamais bois.
- Entrée : pente ≥ 1 %, Ø 50 mm, coudes à 45°.
- Sortie : pente 1 à 2 %, siphon anti-retour recommandé.
- Raccorder plonge, éviers, lave-vaisselle, siphons de sol.

Mise en service

- Remplir d'eau claire jusqu'au niveau de la sortie.
- Tester 5 minutes chaque point : ni fuite ni reflux.
- Procès-verbal de pose signé le jour même.
- Manchons Ø 50 non inclus. Pose en moins d'une heure par un plombier.

Calendrier d'entretien

Fréquence	Action	Durée	Document
Chaque jour	Contrôle de l'écoulement et du niveau de graisses	2 min	Aucun
1 à 2 fois par semaine	Nettoyage du panier, retrait de la graisse en surface	15 min	Registre interne
Chaque semaine	Vidange complète, parois nettoyées, remise en eau claire	45 min	Bon de vidange
À chaque vidange	Graisses collectées par une entreprise agréée		Bordereau de suivi
Une fois par an	Inspection de l'appareil, des raccords et des canalisations	30 min	Rapport conseillé

Vidanger sans attendre l'échéance dès que la couche de graisse atteint 25 % du volume utile. Vidange complète au moins une fois par semaine, plus souvent en cuisson grasse continue.

Vidange complète en 8 étapes

1. Retirer le couvercle et le panier, vider les résidus solides.
2. Retirer la couche de graisse en surface à l'écumoire, dans un contenant dédié.
3. Vider l'eau restante au seau ou à la pompe manuelle.
4. Racler les boues du fond au grattoir.
5. Brosser les parois, avec des gants (bords intérieurs tranchants).
6. Rincer à l'eau claire et replacer le panier nettoyé.
7. Remplir d'eau claire jusqu'au niveau de la sortie.
8. Remettre le couvercle et noter la date au registre d'entretien.

Interdits et signaux d'alerte

Nettoyage mécanique uniquement

- Jamais de déboucheur chimique ni de produit enzymatique : ils émulsionnent les graisses, qui partent au réseau.
- Jamais de solvant, d'acide ni de détartrant concentré : ils attaquent l'inox et annulent la garantie.
- Jamais de friteuse vidée dans l'appareil, jamais de graisses à la poubelle ni à l'égout.

Signaux d'alerte

- **Intervention immédiate :** débordement, écoulement lent ou nul, remontée d'eau dans les éviers, fortes odeurs en salle.
- **Vidange sous 48 h :** graisse au-delà de 25 %, odeurs persistantes en cuisine, écoulement ralenti.
- **À surveiller :** couche entre 10 et 25 %, panier qui se remplit plus vite.

Conformité et documents

Conforme NF EN 1825, partie 1 (conception, essais) et partie 2 (dimensionnement, pose, entretien). Inox 304L conforme au règlement CE 1935/2004.

Certificat de conformité NF EN 1825
Fourni, à classer et photographier dès réception

Procès-verbal de pose
À faire signer par l'installateur le jour de la pose

Registre d'entretien
À afficher en cuisine, à remplir à chaque entretien

Notice d'installation
Livrée avec l'appareil, schémas de raccordement

Bons de vidange et bordereaux
Remis par le vidangeur et le collecteur, à garder 3 ans

Accessoires recommandés



Manchons de connexion Ø 50 mm
Réf. ACC-MANCHON
Lot de 2, un lot par séparateur, pose sans colle



Kit d'entretien 3-en-1
Réf. ACC-KIT
Brosse, écumoire à mailles fines, grattoir



Support roulant inox
Réf. ACC-SUPPORT-70
Châssis inox 304, 4 roulettes dont 2 à frein, pour déplacer l'appareil à l'entretien

Pour qui ? Restaurant traditionnel, bistronomie, brasserie, bistrot, pizzeria midi et soir, fast-food, cuisine de livraison, cantine d'entreprise, hôtel-restaurant. Pic de plus de 90 couverts : choisir le 100 L.