

Série SEP

Séparateurs à graisse destinés à piéger les matières lourdes et à séparer les graisses et huiles contenues dans les eaux ménagères (hors WC).

Fonctionnement

Les eaux usées arrivent dans le séparateur à graisse par l'orifice d'arrivée en DN 100 et passent au travers du panier dégrilleur qui retient les particules solides et ralentit l'arrivée. Ainsi tranquillisées, elles transitent au travers du bac et la séparation des graisses et huiles s'effectue grâce à la cloison syphoïdale. Les graisses étant plus légères, elles remontent à la surface et sont piégées dans la partie d'arrivée du séparateur tandis que l'eau prétraitée s'écoule vers l'extérieur par le refoulement en DN 100. Le fil d'eau du refoulement étant en dessous du fil d'eau d'arrivée, l'écoulement se fait naturellement. Les graisses ainsi séparées vont s'accumuler du côté de l'arrivée (prévoir une vidange et un lavage périodique de l'appareil 5 fois par an).

Matériaux

Cuve : polyéthylène

Applications

Pré-filtrage des matières lourdes et séparation des graisses et huiles contenues dans les eaux usées (hors W.C.) d'habitations individuelles ou de petits restaurants

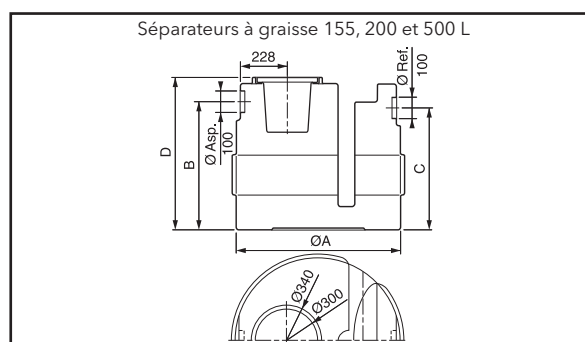
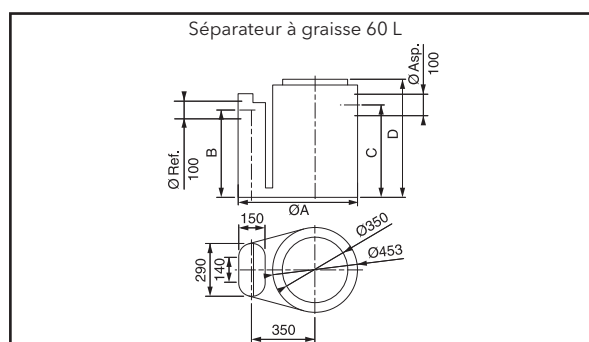
A installer enterrés (selon DTU 64-1), en amont des stations de relevage MICRO 5, 7 et 10 permettant ainsi d'éviter l'accumulation et la formation de croûte graisseuse dans la station. Disponibles en 4 tailles.



SEP 60



SEP 200



TYPE	CAPACITÉ l	DÉBIT l/sec	UTILISATION	RESTAURANT NOMBRE REPAS/JOUR	Ø ASP. REF.	DIMENSIONS (mm)			
						Ø A	B	C	D
SEP 60	60	0,5	Cuisine Habit. Dom.	—	100	647	520	490	660
SEP 155	155	1	Cuisine Habit. Dom.	—	100	800	540	510	660
SEP 200	200	1,25	Cuisine S. de bains	100	100	800	630	600	750
SEP 500	500	3	Cuisine S. de bains	200	100	980	880	850	1000