

Séparateurs à graisses en acier inoxydable



Séparateurs à graisses en acier inoxydable avec débourbeur intégré conforme à la norme DIN 4040.

Conception

Les débourbeurs séparateurs à graisses HYDROPACK sont conçus entièrement en acier inox 304 ou 316 L. Les dimensions standards sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

- Surface minimale active (m²) = 1/4 taille nominale (l/s)
- Volume débourbeur minimal = 100 l x taille nominale
- Volume minimale actif du séparateur = 240 l x taille nominale
- Volume minimal de stockage de graisses = 40 l x taille nominale
- Perte de charge entrée-sortie = 70 mm

Afin de s'adapter aux contraintes propres à chaque site, ils peuvent aussi être conçus sur mesure, prédé-

coupés en usine et assemblés sur site (soudés sur place). Le dimensionnement des bacs à graisses suit les recommandations de la norme DIN 4040, et fait l'objet d'une étude au cas par cas (nous consulter).

En standard, les appareils sont munis de tubulures lisses en entrée et en sortie, d'une colonne d'extraction des graisses et de vidange, et de couvercles avec cornières hydrauliques étanches aux odeurs. En option, ils seront munis de brides, d'une prise d'eau, d'un évent, ou de supports de fixation pour sondes de niveau de boues et d'épaisseur de la phase graisseuse.

Installations

Restaurants, Cuisines, collectives, cafétéria, Abattoirs, Traiteurs, Poissonneries, laiteries, fromagerie.

Pour la restauration collective, il convient de définir le nombre de repas ou de consommations servis par jour. La présence ou non de machine à laver, la présence de détergents dans l'effluent, et sa température.

Pour les traiteurs, et les abattoirs, il faut connaître le tonnage abattu, ou transformé, le volume des récipients de cuisson, et déterminer de surcroît la densité et la qualité des graisses. Pour les commerces alimentaires, le type d'effluent nécessite une étude particulière.

Equipements optionnels

Les appareils peuvent être équipés :

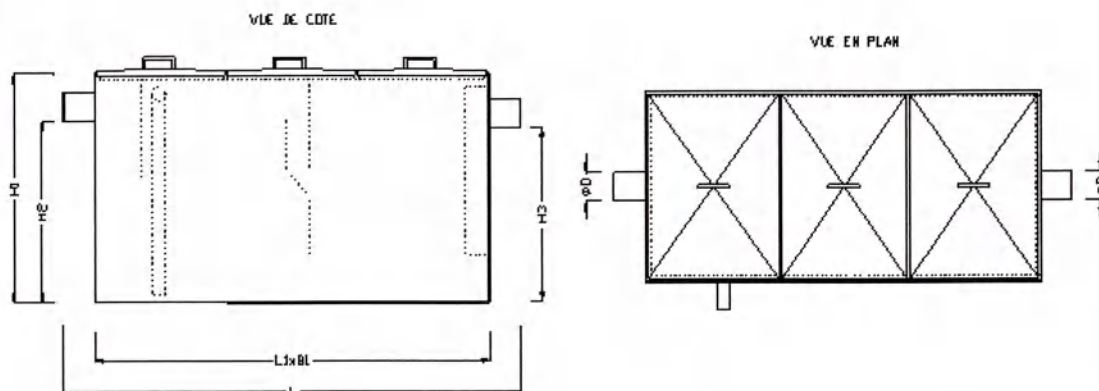
- D'une sonde de niveau de boue de type ultrasonique avec électrode en inox en forme de fer à cheval.
- D'une sonde de mesure de la couche graisseuse de type capacitive avec électrode en inox en forme de fourche.

Exploitation

Afin d'éviter les nuisances olfactives, les cornières hydrauliques seront remplies d'eau puis d'huile minérale. La vidange et le nettoyage complet des bacs doivent être impérativement effectués tous les 15 jours.

Installations:

Restaurants, Cuisines, collectives, cafétéria, Abattoirs, Traiteurs, Poissonneries, laiteries, fromagerie.



Hydropack	Taille nominale	débourbeur	Total	Capacité stockage	Ø D	DN	L	H1	H2	H3	L1	B1	Poids
HP NG 1	1	100	157	59	110	100	1200	645	495	425	1000	651	102
HP NG 2	2	200	480	95	110	100	1680	1050	900	830	1480	651	156
HP NG 4	4	400	1030	160	110	100	2100	1250	1100	1030	1900	776	253
HP NG 7	7	700	1700	280	160	150	3050	1250	1050	980	2850	901	360
HP NG 10	10	1000	2400	410	160	150	3300	1250	1013	943	3075	1325	470