



760, route Nationale 97 - 83210 LA FARLEDE
Tél : 04 94 27 87 27 - Fax : 04 94 27 87 28
www.assainissement-autonome.com

SERVICE TECHNIQUE D'ORGANISATION & DE CONSTRUCTION

Présentation du Séparateur à graisse

SAG MAN



Ce manuel est une fiche de présentation de nos séparateurs à graisses manuel (SAG MAN). L'appareil est livré avec un manuel technique exhaustif d'entretien et de fonctionnement et le guide de programmation rapide.

INFORMATIONS TECHNIQUES

T Type.....Séparateur à Graisses
Modèle..... SAG-MAN
Matériau.....AISI 304



DESCRIPTION DE LA MACHINE ET DE SON FONCTIONNEMENT

Introduction:

Le **SEPARATEUR À GRAISSES MANUEL (SAG-MANUEL)** sépare et élimine les graisses et huiles dans les eaux des cuisines de manière simple et rapide.

Fonctionnement:

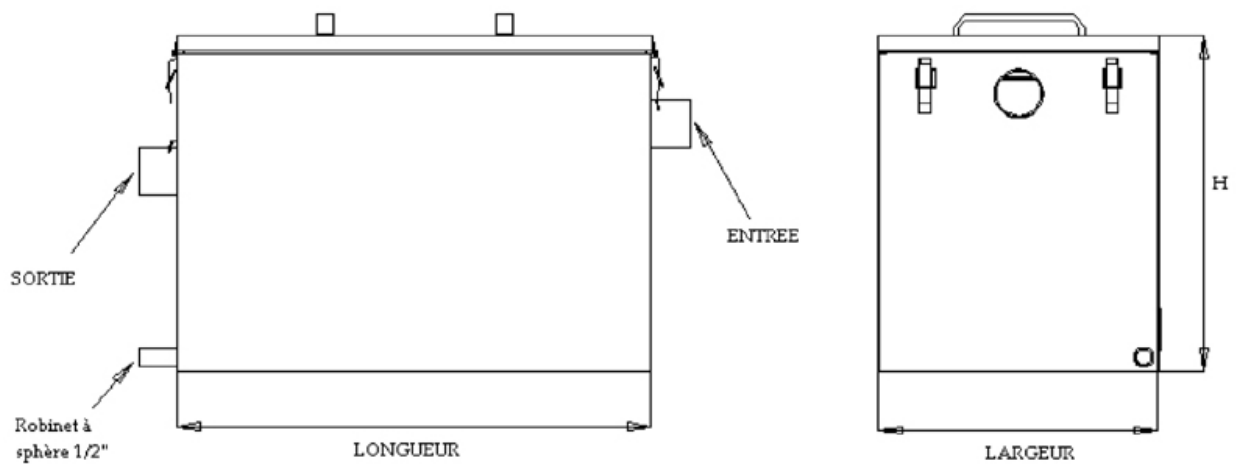
L'effluent à traiter est introduit par l'entrée de l'équipement. Les solides présents dans l'eau seront retenus dans le panier dégrilleur dont l'entrefer ou lumière est de 3mm. L'effluent passera alors à la chambre de séparation dans laquelle grâce à la différence de densité les graisses se déposeront sur la surface. Ces graisses seront retirées ultérieurement de manière manuelle.

Description:

Le séparateur à graisse manuel SAG-MAN est constitué des éléments suivants

- Structure en AISI 304.
- Panier dégrilleur en AISI 304.
- Robinet à sphère de 1/2" en acier.
- Couvercle en AISI 304.
- Entrées et sorties en pas de vis AISI304 livré aussi avec manchons en caoutchouc pour une installation rapide.

Dimensions :



MODÈLE	LONG.	HAUTEUR	LARGE	Q (l/s)	ENTRÉE	SORTIE	REPAS/JOUR
MINI	400	350	350	0,75	1,5"	1,1/2"	<50
MED	600	400	350	1,5	2"	2"	<90
MAXI	800	500	500	3	2"	2"	<200

Dimensions extérieures et en mm.